

User Manual

Manual
del usuario



TURBO CONVECTION OVEN

HORNO DE CONVECCIÓN TURBO

English.....3

Español.....19



Contents

Parts list.....	3
Contents	3
Assembly	4
Important safety information	5
Safety instructions	7
User instructions	9
Tips and suggestions	10
Cooking time and suggestion guide	12
Recipes	13
Cleaning and maintenance.....	17
Other useful information	18
Technical specifications	18
Storing	18

Main parts

1. Lid with heating element
2. Glass bowl
3. Galvanized base
4. Extender ring
5. Low rack
6. High rack
7. Tongs
8. Handle
9. Temperature Control
10. Timer Control



Contents of Packaging

- Lid with heating element
- Glass bowl
- Galvanized base
- Extender ring
- Low rack
- High rack
- Tongs
- Instruction manual

Assembly

1. This convection oven comes fully assembled.
2. Carefully unpack the turbo convection oven from the box. Remove the accessories from inside the glass bowl.
3. Remove any unwanted packaging materials such as tape, cardboard, plastics or styrofoam.
4. If it is not already separated from the oven, for packaging purposes, the extender panel is around the glass bowl. Remove before using the convection oven.
5. Wipe clean all the parts with a soft damp cloth or sponge and warm water and dry thoroughly.
6. Only the glass bowl, extender ring, tongs, low and high racks are dishwasher safe. DO NOT IMMERSE THE TURBO CONVECTION OVEN BASE OR LID WITH HEATING ELEMENT IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.
7. Using a damp cloth or sponge, wipe down the lid with heating element and the galvanized base.

DO NOT USE ANY ABRASIVE MATERIAL TO CLEAN THE SURFACE

DO NOT IMMERSE THE LID WITH HEATING ELEMENT INTO WATER OR ANY OTHER LIQUID AT ANY TIME

DO NOT TOUCH HOT SURFACES. USE HANDLES OR KNOBS.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.

PLEASE READ AND SAVE ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE CONVECTION OVEN. KEEP AWAY FROM WATER!

1. NEVER operate the oven without first placing it on the supplied base. Always place the glass bowl onto the base before placing the lid with heating unit on the bowl.
2. ALWAYS place the lid with heating unit onto the bowl before plugging in the power cord and switching to ON.
3. NEVER place the lid on a chair, bench or anything other than a flat surface. Always place the lid, resting the stainless-steel edge rim and the handle/plastic top on a flat surface.
4. To protect against fire, electrical shock or injuries to persons, DO NOT immerse power cord, plug or turbo convection oven lid in water or any other liquid.
5. ALWAYS operate this unit on a flat stable surface. Do not tilt the convection oven.
6. DO NOT move or lift the turbo convection oven while in use or the power cord is still connected to the wall outlet. Remove the plug from the outlet, then remove the lid by using the carry handle.
7. DO NOT use the turbo convection oven for other than intended use. Do not use outdoors. For household use only.
8. Close supervision is necessary when any appliance is being used by or near children. This turbo convection oven is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the convection oven by a person responsible for their safety. Always make sure children cannot reach the product or any loose cables.
9. ALWAYS turn timer to OFF and remove the plug from the wall outlet before removing the lid. Remove plug by grasping the plug, do not pull on the cord.
10. Remove lid by using carrying handle.
11. DO NOT use with an external timer.
12. DO NOT place the hot underside of the lid directly onto laminated, wood, paper or plastic or other flammable surfaces. Put the lid on a heat resistant surface.
13. NEVER leave the turbo convection oven unattended while broiling or toasting.

14. Place one of the racks in the glass bowl before placing food inside. You may cook directly on the rack, on foil or in an oven-safe container. You may use the other rack on the countertop as a place to rest the lid.
15. DO NOT let the power cord hang over the edge of a table or counter or touch any hot surface.
16. NEVER use the glass bowl to cook soups or stews or liquid foods. You may cook directly on the bottom of the glass bowl, but it is recommended to use one of the racks for better circulation of the hot air during cooking.
17. When removing the lid to check the cooking status during operation, unplug the turbo convection oven from the outlet. Remove the lid and place it on the rack that is not being used.
18. DO NOT clean with metal scouring pads. Pieces may break from the pads and touch electrical parts, creating risk of electrical shock.
19. ALWAYS unplug this unit from the electrical outlet when not in use or before cleaning. Allow the turbo convection oven to cool completely before removing parts or cleaning.
20. EXTREME CAUTION must be used when moving a hot container with hot oil or other liquids.
21. DO NOT operate the turbo convection oven with a damaged power cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Contact the warranty center for instructions. See warranty page. Do not attempt to repair the convection oven yourself.
22. The use of accessories not recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock, or risk of injury.
23. DO NOT place the turbo convection oven on or near hot gas or electric burner, or in a heated oven.
24. Keep the turbo convection oven a **MINIMUM** of 3" away from other objects to allow proper ventilation. Keep the turbo convection oven away from flammable material including drapes, curtains, walls and cabinets. DO NOT store any items on top of the unit while in use.
25. This turbo convection oven gets very hot. **ALWAYS USE OVEN MITTS WHEN INSERTING OR REMOVING ITEMS FROM THE HOT TURBO CONVECTION OVEN.**
26. EXTREME CAUTION should be exercised when using containers or anything other than metal or glass. DO NOT use any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar that can melt or is flammable.
27. DO NOT place items near the oven as the oven does get hot. For example, placing a bag of bread could cause the bag to melt.
28. ALWAYS place food in the turbo convection oven at least 1" to 1.25" from the wall of the glass bowl and the heating unit to make sure the food does not touch the lid when closed. Use the extender if more room is needed.

SAVE ALL INSTRUCTIONS!

Safety instructions

WARNING: Read and understand all instructions. Failure to follow all instructions listed below may result in electric shock, fire or serious personal injury. The warnings, cautions, and instruction discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur. It must be understood by the operator that common sense and caution are a factor which cannot be built into this product, but must be supplied by the operator.

CAUTION: A short power supply cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available from local hardware stores and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is required, special care and caution is necessary. Also, the cord must be: (1) marked with an electrical rating of 125V, and at least 13 A., 1625 W., and (2) the cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

Polarized plug

NOTE:

- This turbo convection oven has a polarized plug (one blade is wider than the other).
- As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way.
- If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug.
- If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

Electric power

If electric circuit is overloaded with other appliances, your convection oven may not operate properly. The turbo convection oven should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances.



Safety warning

Although your turbo convection oven is easy to operate, for your safety, the warnings below must be followed:

1. Do not place the turbo convection oven near a heat source.
2. Never leave the turbo convection oven unattended while connected to the electrical outlet.
3. Use the turbo convection oven on a flat, stable work surface away from water.
4. Do not unplug from the wall outlet by pulling on the supply cord, grasp the plug.
5. Do not operate the turbo convection oven if it has a damaged cord.
6. The turbo convection oven must be unplugged:
 - A. After each use.
 - B. If it appears to be faulty.
 - C. Before cleaning or maintenance.

**THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

User instructions

Before First Use

- Read all instructions before first use and follow them carefully.
- Wipe thoroughly with a clean, damp cloth. Wash the extender and the glass bowl in warm soapy water or in the dishwasher. Dry thoroughly before use. NEVER submerge the lid or galvanized base in water or any other liquid. Only the glass bowl, extender ring, tongs and racks are dishwasher safe.
- Before first use, heat up the empty oven at maximum temperature for 5 minutes. This will eliminate any odors from inside the oven. NOTE: The handle must be pushed down into a horizontal position to turn the oven ON. When the handle is in the vertical position, the oven will turn itself OFF.

NEVER immerse the lid or galvanized base in water or any other liquid. NEVER get any liquids inside the lid.

How to Use

1. Push the handle all the way down until it snaps securely in place. If it is not completely down, the oven will not turn on.
2. Plug the power cord into the outlet. Set the timer to the desired time and the red LED light will illuminate.
3. Select the temperature and the green LED light will illuminate as well as the interior oven light and heating element. Both the lights and the heating element will turn off when the selected temperature has been reached. If the inner temperature drops below the selected level, both the lights and the heating element will turn back on indicating the oven is maintaining the selected temperature.
4. The red light (timer) and the green light (temperature) will turn off when the time is up and there will be a sound indicating the cooking time is complete.
5. When cooking is complete, unplug the turbo convection oven from the outlet. Remove the lid and place it on the rack that is not being used. Allow to cool before cleaning or storing. NEVER put the hot oven lid directly on the countertop or table as this might cause damage or create a fire hazard.
6. Use extreme caution when removing pans or cooking racks from the turbo convection oven.
7. Always use wooden, heat-resistant or nylon utensils while cooking. Metal utensils may scratch the glass. Do not clean with metal scouring pads as pieces may break off the pads and make contact with electrical parts, increasing the risk of electrical shock.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Tips and Suggestions

Roasting

- Place food directly on the low rack or in an oven-safe pan on the rack. If you prefer your food to be crispy, browned or “well-done” use the high rack to position for food closer to the heat source.
- Use oil if desired, to keep food from becoming dry in the oven.
- Roasting time may vary depending on the type of food, thickness of meat or amount of fat.
- If cooking for a great length of time, flip the food half way through the cooking time for even cooking.
- If a glaze is desired, place food 4” from the top heat source and broil at 400°F until the desired shade of brown is reached. Jams, jellies and preserves work great as a glaze.

Grilling

- Place foil on the bottom of the glass bowl to catch fat and oil drippings.
- Brush the low rack with oil to avoid sticking.
- Place food directly on the low rack.

Baking

- Place your food in any oven-safe baking dish on the low rack. The oven-safe baking dish should be no more than 8” in diameter to leave enough room for the flow of hot air around the food being cooked.
- Be aware that baking desserts can easily become over cooked. It is recommended to lower the temperature slightly and turn the baking dish if too much browning occurs.

Broiling

- Place foil on the bottom of the glass bowl to catch fat and oil drippings.
- Brush the high rack with oil to avoid sticking.
- Place food directly on the high rack.
- Broiling time may vary depending on the type of food, thickness of meat or amount of fat.

Air frying

- Place your food in any oven-safe baking dish that will fit in the convection oven on the low rack.
- Little or no oil is used for air frying. Do not fill the glass bowl with oil.
- Promptly remove the lid once cooking is finished. This will let out the steam and keep the food from becoming soggy.

Steaming

- Place your food in any oven-safe baking dish that will fit in the convection oven on the low rack and cover with foil. Pour water or broth into the bottom of the glass bowl using $\frac{1}{2}$ cup of liquid for every pound of food. Cook at 350°. You can also steam vegetables at the same time as you cook the main dish by putting them in an aluminum foil pouch; add a few drops of water and seal the pouch.

Hints

- Use the extender ring for bigger foods or to cook more than one food at a time. This is so the food doesn't touch the heating element and for proper circulation.
- The oven has a 60-minute timer. The power indicator light below the control knobs will turn on and remain on whenever the time is in use. PLEASE NOTE: The oven will not heat up unless the timer is on.
- Avoid stacking food to cook more food. If air cannot circulate around the food, you will only fully cook the top. Always leave spaces for air to travel and always use the high rack and perforated oven-safe baking dish when necessary.
- After food is cooked, turn down thermostat to maintain crispness.
- A meat thermometer can be used to easily determine the extent of cooking.

Suggested cooking time and temperature guide

Cooking times are an estimation and can vary. Conventional oven recipes may be used by reducing the cooking time by approximately 25%.

MEAT	SUGGESTED TIME	TEMPERATURE
BEEF		
Rib roast	31 minutes per lb (med)	400°F
Hamburgers (4 burgers)	16 minutes (rare)	400°F
Meat loaf (2lbs)	50-60 minutes	350°F
Rib eye or strip steak	12 minutes per side (med)	400°F
Flat-iron or flank steak	8-12 min per side (med-rare)	375°F
PORK		
Loin roast	29 min per lb	360°F
Chops (1/2" thick)	10-16 minutes	460°F
Tenderloin	10 minutes per side	450°F
Bacon	12-16	350°F
LAMB		
Leg	31 minutes per lb (med)	390°F
Chops	21 minutes (medium)	400°F
CHICKEN		
Whole	21 minute per lb	460°F
Breasts	26-31 minutes	460°F
Tenderloins	20 minutes	400°F
TURKEY		
Whole (un-stuffed)	36-31 minutes per lb	460°F
Half breast (3lbs)	45-60 minutes	460°F
SEAFOOD		
Snapper (whole)	31 minutes	400°F
Salmon steak	10 minutes	400°F
Grilled shrimp	12-14 minutes	400°F
Lobster tails	18 minutes	400°F
Mahi Mahi	5 minutes	450°F
Fish sticks (frozen)	11-13 min less than pkg directions	350°F
Crab		300°F
VEGETABLES		
Baked potato	41 minutes	400°F
French fries	16 minutes or until crisp	450°F
Brussel sprouts	15-20 minutes	450°F
Green beans	15 minutes	450°F
Onion	15 minutes	450°F
Asparagus	10 minutes	400°F
CAKE		
One layer	20-25 minutes	390°F
Loaf	35-40 minutes	300°F

Roasted chicken

- 1 whole chicken (about 3 ½ to 5 pounds)
- 2 tbsp vegetable oil
- 2 tbsp melted butter
- 1 ½ tbsp lemon juice
- 1 tbsp poultry seasoning

Rinse the chicken inside and out with cold water, then pat dry using a paper towel. Mix the lemon juice, oil, poultry seasoning and melted butter until blended. Rub the entire chicken with the mixture. Place the chicken on the low rack with the breast side down. Bake for 30 minutes at 400°F. Turn chicken over so the breast side is up. Use the extender ring to avoid over browning and bake an additional 30 minutes or until the temperature of a meat thermometer reads 165°F in the thickest part of the thigh.

Optional: You may also roast potatoes while roasting the chicken. Use the low rack for the potatoes (wrap in aluminum foil with 2 tablespoons of oil and your favorite seasonings), add the extender ring and place the chicken on the high rack.

Spicy shrimp

- 1 pound jumbo shrimp
- 4 cloves garlic, minced
- ¼ cup butter
- 1 ½ tbsp olive oil
- 1 tbsp Worcestershire sauce
- 2 tsp lemon juice
- 1 tbsp buffalo sauce
- 1 tsp red pepper flakes

Peel and devein shrimp, wipe them dry and set aside. Combine all other ingredients and simmer briefly. Allow to cool. Marinate shrimp in the cooled butter mixture for up to 8 hours. Remove shrimp from marinade and place in a shallow oven-safe dish or pan on the high rack. Cook at 300°F for 10-12 minutes.

Beef fajitas

- ¼ cup fajita seasoning, divided
- ½ tsp oregano, divided
- ¼ cup vegetable oil, divided
- ¼ cup red wine vinegar, divided
- ½ pound sirloin, flat-iron or flank steak
- 1 medium onion, cut into thin strips
- 1 medium green bell pepper, cut into thin strips
- 8 flour tortillas, large

Optional toppings:

Guacamole, salsa, cheese and sour cream

Sprinkle meat with oil, vinegar and seasonings on both sides. Place steak on oven-safe dish or cover the high rack and place in oven. Roast at 450°F for 5 minutes on each side. Remove steak and let rest. Combine onions and bell peppers with remaining oil, vinegar and seasonings and place in oven-safe dish on high rack. Roast at 450°F for 5 minutes, toss, turn and roast for 5 more minutes.

Stuffed pizza rolls

- 1 8oz crescent rolls, refrigerated
- 1 6oz pepperoni slices
- 4 1oz mozzarella cheese sticks (cut in half)
- ¼ cup pizza or marinara sauce
- 1 tsp Italian seasoning

Separate the rolls into 8 triangles. Place 1 tsp of pizza sauce onto the triangle and spread evenly. Put 2 pepperoni slices and one piece of cheese on each triangle. Sprinkle with Italian seasoning. Roll up, starting with the wide end, folding over ends to seal in the cheese. Sprinkle Italian seasoning over the outside of each roll. Place pizza rolls on an oven-safe dish or shallow pan on the low rack inside the oven (you may also use the low rack alone, wrapped in aluminum foil). Bake at 375°F for 10 minutes, turning rolls halfway through.

White buffalo wings

- 1 pound chicken tenders
- ½ pound bacon
- ½ pound pepper jack cheese, cubed

Flatten chicken tenders. Roll up cube of pepper jack cheese. Wrap the bacon and secure with toothpick. Place chicken on oven-safe dish or pan (you may also cover the low rack with aluminum foil) and bake for 20 minutes on the low rack, turning the last 5 minutes.

Veggie quesadillas

- 8 tortillas (6inch)
- 1 cup shredded cheese (any flavor)
- 4 tbsp tomatoes, diced
- 4 tbsp onion, diced
- 4 tbsp bell pepper, diced
- 4 tbsp mushroom, diced
- 4 tbsp taco sauce
- Cooking spray

Lightly spray a small oven-safe dish or pan with cooking spray. Cook the diced vegetables at 300°F for about 3 minutes on the high rack. Remove from oven and add the taco sauce and set aside. Lightly spray the small oven-safe pan and place 1 tortilla shell into the pan. Put a thin layer of cheese onto the shell and scatter 1 tablespoon of the vegetable mixture over the top of the cheese. Add another thin layer of cheese and cover with the second tortilla shell. Cook at 300°F on the high rack for 1-3 minutes or until both sides are slightly brown. Cut into quarters and serve hot.

Individual pan pizza (frozen)

Place pizza directly on the low rack. Bake at 400°F for 15 minutes. Keep an eye on the pizza and stop cooking if starts to become too brown.

Lemon dill salmon

- 2 6oz salmon filets
- 1 lemon, cut into thin slices
- 2 tsp butter
- dill, to taste
- salt & pepper, to taste

Place salmon filets on a large piece of aluminum foil (about 12" long). Lightly sprinkle with salt and pepper to taste. Place lemon slices on top of filets. Sprinkle with dill weed to taste place 2 pats of butter (about ½ tsp each) on each filet. Fold and wrap the aluminum foil to create a sealed package. Place salmon wrapped in foil on the high rack in the oven and bake at 440°F for 10 minutes. Carefully remove the foil package (will be very hot). Gently unwrap the foil package and check to see if the salmon is flaky. If the salmon is not flaky, re-wrap the foil package and place it back in the oven on the high rack. Continue to bake at 440°F for another 5 to 10 minutes as needed. Repeat the above until salmon is cooked and flakes easily.

Pork chops

- 4 pork chops (1/2 lb each)
- 2 garlic cloves, minced
- 2 tsp salt
- 1 tsp oil
- salt & pepper, to taste

Pat dry the pork chops and cut off any unwanted fat around the edges. Combine minced garlic with salt, pepper and oil. Rub the mixture into the pork chops. Place the pork chops onto the high rack (avoid stacking). Grill at 375°F for 15 minutes. After the 10 minutes are up, reduce heat to 350°F and grill the pork chops for another 10 minutes. Cooking time may vary depending on size of pork chops.

Cleaning and maintenance

CAUTION:

Always be sure that the turbo convection oven is unplugged and completely cooled before cleaning or attempting to store the item. NEVER IMMERSE the lid or base in water or any other liquid.

It is important to clean your convection oven thoroughly after each use to prevent sticky build ups that are difficult to clean later. Proper cleaning of the turbo convection oven can lead to clean, better tasting food.

1. When performing any cleaning or maintenance to this unit, be sure to unplug from power outlet first.
2. Remove the individual parts from the turbo convection oven.
3. Wash the parts in warm soapy water, rinse, and dry thoroughly before storing.
NOTE: All parts, **EXCEPT** the lid and galvanized base, are dishwasher safe.
4. Wipe the lid and galvanized base with a damp cloth, sponge or paper towel. Do NOT immerse the lid or base or run water over the either one. Dry the surfaces with a soft cloth or paper towel before storing.
5. Do not use abrasive cleaners on any part of the convection oven.
6. Do not clean with metal scouring pads as pieces may break off the pads and make contact with electrical parts, increasing the risk of electrical shock.

DO NOT USE ANY ABRASIVE MATERIAL TO CLEAN THE SURFACE

**DO NOT IMMERSE THE LID WITH HEATING ELEMENT INTO WATER OR ANY
OTHER LIQUID AT ANY TIME**

Other useful information

Technical specifications

Model Number	CK-A15
Rating Voltage	110-120V, 60Hz
Nominal Power	1200-1400W

Storing

- Allow the turbo convection oven to cool completely before storing.
- Store the turbo convection oven in a dry location in the original box if possible.
- Do not place any heavy items on top of the turbo convection oven during storage as this may result in possible damage.

Service center

If you have any questions in regards to the operation of this turbo convection oven or need a spare part, please contact our service center at:

Tel: 1-888-367-7373

Business Hours: Mon-Fri 10:00am – 5:00pm EST

Email: help@myproduct.care



Environmental protection

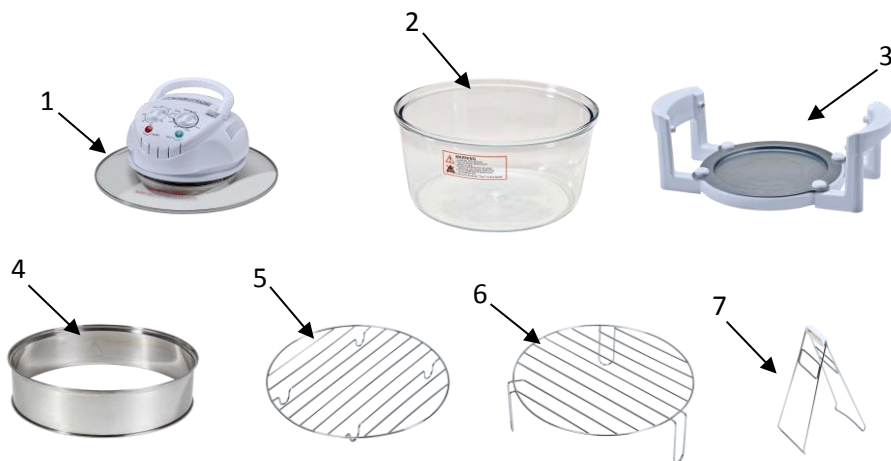
If the turbo convection oven should no longer work at all, please make sure that it is disposed of in an environmentally friendly way.

Contenido

Lista de piezas	20
Contenido	20
Ensamblaje	21
Instrucciones importantes de seguridad.....	22
Instrucciones de seguridad	24
Instrucciones para el usuario	27
Consejos y sugerencias	28
Guía de temperatura y tiempo de cocción	30
Recetas	31
Limpieza y mantenimiento.....	35
Información adicional de utilidad	36
Especificaciones técnicas	36
Almacenamiento.....	36

Componentes principales

1. Tapa con elemento de calefacción
2. Recipiente de vidrio
3. Base galvanizada
4. Anillo extensor
5. Bandeja inferior
6. Bandeja superior
7. Pinzas
8. Mango
9. Control de temperatura
10. Control del temporizador



Contenido del embalaje

- Tapa con elemento de calefacción
- Recipiente de vidrio
- Base galvanizada
- Anillo extensor
- Bandeja inferior
- Bandeja superior
- Pinzas
- Manual de instrucciones

Ensamblaje

1. El horno de convección se entrega completamente ensamblado.
2. Quite el horno de convección turbo de la caja. Quite los accesorios del interior del recipiente de vidrio.
3. Quite todos los materiales de embalaje como cintas, cartones, plásticos o espuma de poliestireno.
4. Si no está ya separado del horno, por motivos de embalaje, el panel extensor está alrededor del recipiente de vidrio. Quítelo antes de usar el horno de convección.
5. Limpie todas las piezas con un paño húmedo y suave o una esponja y agua tibia. Enjuague bien.
6. Solo el recipiente de vidrio, el anillo extensor, las pinzas y las bandejas inferior y superior son aptos para el lavavajillas. NO SUMERJA LA BASE DEL HORNO DE CONVECCIÓN TURBO O LA TAPA CON ELEMENTO DE CALEFACCIÓN EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.
7. Limpie la tapa con elemento de calefacción y la base galvanizada con un paño húmedo o una esponja.

NO USE MATERIALES ABRASIVOS PARA LIMPIAR LA SUPERFICIE

JAMÁS SUMERJA LA TAPA CON ELEMENTO DE CALEFACCIÓN EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.

NO TOQUE LAS SUPERFICIES CALIENTES. USE MANIJAS O PERILLAS.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando use electrodomésticos, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas.

POR FAVOR, LEA Y GUARDE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL HORNO DE CONVECCIÓN TURBO. ¡MANTENER LEJOS DEL AGUA!

1. NUNCA utilice el horno sin antes colocarlo sobre la base suministrada. Siempre coloque el recipiente de vidrio sobre la base antes de colocar la tapa con elemento de calefacción en el recipiente.
2. SIEMPRE coloque la tapa con elemento de calefacción en el recipiente antes de conectar el cable de alimentación y encender el dispositivo.
3. NUNCA coloque la tapa sobre una silla, banca u otra superficie que no sea plana. Siempre coloque la tapa, apoyada sobre el borde de acero inoxidable y con el asa arriba, sobre una superficie plana.
4. Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones a las personas, NO sumerja el cable de alimentación, el enchufe o la tapa del horno de convección turbo en agua u otro líquido.
5. SIEMPRE utilice esta unidad sobre una superficie plana y estable. No incline el horno de convección.
6. NO mueva ni levante el horno de convección turbo mientras lo usa o el cable de alimentación siga conectado al tomacorriente. Desconecte el enchufe del tomacorriente y luego quite la tapa tomándola por el asa.
7. NO utilice el horno de convección turbo para ningún uso que no sea el previsto. No utilizar al aire libre. Para uso doméstico solamente.
8. Es necesaria una atenta supervisión cuando el aparato es usado por niños o cerca de estos. El horno de convección turbo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimiento, a menos que sean supervisados o reciban instrucciones acerca de su uso por parte de una persona responsable de su seguridad. Siempre verifique que los niños no puedan alcanzar el producto o los cables.
9. SIEMPRE apague el temporizador y desconecte el enchufe del tomacorriente antes de quitar la tapa. Desconecte el enchufe tomando de este y no del cable.
10. Quite la tapa tomándola por el asa.
11. NO utilice un temporizador externo.

12. NO coloque el lado inferior caliente de la tapa sobre superficies laminadas, de madera, papel o plástico, u otras que sean inflamables. Coloque la tapa sobre una superficie resistente al calor.
13. NUNCA deje desatendido el horno de convección turbo mientras gratina o tuesta.
14. Coloque una de las bandejas en el recipiente de vidrio antes de colocar los alimentos dentro. Puede cocinar directamente sobre la bandeja, sobre papel aluminio o en un recipiente apto para horno. Puede usar la otra bandeja sobre el mostrador como lugar para apoyar la tapa.
15. NO deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador, ni que toque ninguna superficie caliente.
16. NUNCA utilice el recipiente de vidrio para cocinar sopa, estofados o alimentos líquidos. Puede cocinar directamente en la parte inferior del recipiente de vidrio, pero se recomienda usar una de las bandejas para obtener mejor circulación de aire caliente durante la cocción.
17. Cuando quite la tapa para verificar el estado de cocción durante su uso, desconecte el horno de convección turbo del tomacorriente. Quite la tapa y colóquela sobre la bandeja que no esté usando.
18. NO la limpie con estropajos de metal. Es posible que se desprendan pedazos del estropajo, entren en contacto con piezas eléctricas y generen un riesgo de descarga eléctrica.
19. SIEMPRE desenchufe la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Permita que el horno de convección turbo se enfríe completamente antes de desmontar alguna pieza o de limpiarlo.
20. Debe EXTREMARSE LA PRECAUCIÓN al mover un recipiente caliente con aceite u otros líquidos calientes.
21. NO utilice el horno de convección turbo si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, después de una avería o si se ha caído o dañado de cualquier manera. Póngase en contacto con el centro de garantía para recibir instrucciones. Consulte la página de la garantía. No intente reparar el horno de convección usted mismo.
22. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o el riesgo de sufrir lesiones.
23. NO coloque el horno de convección turbo sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, o en un horno caliente.
24. Mantenga el horno de convección turbo a una distancia **MÍNIMA** de 3 pulgadas (7.7 cm) de otros objetos para permitir una ventilación adecuada. Mantenga el horno de convección turbo alejado de material inflamable, incluidas cortinas, paredes y armarios. NO coloque ningún objeto encima de la unidad mientras esté en uso.
25. Este horno de convección turbo se calienta mucho. **UTILICE SIEMPRE MANOPLAS PARA HORNO AL INTRODUCIR O SACAR ARTÍCULOS DEL HORNO DE CONVECCIÓN TURBO CALIENTE.**

26. Debe EXTREMARSE LA PRECAUCIÓN al utilizar recipientes que no sean de metal o de vidrio. NO utilice ninguno de los materiales siguientes en el horno: cartón, plástico, papel o cualquier material parecido que pueda derretirse o que sea inflamable.
27. NO ponga ningún artículo cerca del horno, ya que el horno se calienta. Por ejemplo, poner una bolsa de pan podría hacer que la bolsa se derritiera.
28. SIEMPRE coloque los alimentos en el horno de convección turbo a al menos 1 o 1.25 pulgadas (2.6 o 3.2 cm) de la pared del recipiente de vidrio y del elemento de calefacción para asegurarse de que los alimentos no toquen la tapa cuando la cierre. Use el extensor si necesita más espacio.

¡GUARDE TODAS LAS INSTRUCCIONES!

Instrucciones de seguridad

ADVERTENCIA: Lea y comprenda todas las instrucciones. Si no se cumplen todas las instrucciones indicadas a continuación se pueden producir descargas eléctricas, incendios o lesiones graves. Las advertencias, precauciones e instrucciones que se detallan en este manual de instrucciones no cubren todas las condiciones y situaciones posibles que podrían suceder. El operador debe entender que el sentido común y la precaución son factores que no se pueden incluir en el producto, sino que los debe aportar el operador mismo.

PRECAUCIÓN: Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de lesiones personales resultantes de enredarse o tropezar con un cable más largo. Hay disponibles cables de extensión en las tiendas locales de hardware y estos se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso. Si se requiere usar un cable de extensión, es necesario tener especial cuidado y precaución. Además el cable debe: (1) estar marcado con una clasificación eléctrica de 125 V y al menos 13 A, 1625 W y (2) el cable debe colocarse de manera que no cuelgue de un mostrador o mesa en donde los niños pudieran jalarlo o tropezar con él accidentalmente.

Enchufe polarizado

NOTA:

- Este horno de convección turbo posee un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra).
- Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en un tomacorriente polarizado en un solo sentido.
- Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, gire el enchufe.
- Si el enchufe aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente eliminar esta característica de seguridad.

Alimentación eléctrica

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos, el horno de convección turbo podría no funcionar correctamente. El horno de convección turbo debe conectarse en un circuito eléctrico diferente al de otros aparatos en funcionamiento.



Advertencia de seguridad

Si bien el horno de convección turbo es fácil de utilizar, se deben cumplir las siguientes advertencias por razones de seguridad:

1. No coloque el horno de convección turbo cerca de una fuente de calor.
2. No deje el horno de convección turbo desatendido mientras está conectado a la red eléctrica.
3. Utilice el horno de convección turbo en una superficie de trabajo plana y estable lejos del agua.
4. No lo desconecte del tomacorriente tirando del cable de alimentación; tómelo del enchufe.
5. No utilice el horno de convección turbo si el cable está dañado.
6. El horno de convección turbo debe desenchufarse:
 - A. Después de usarlo.
 - B. Si parece estar defectuoso.
 - C. Antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento.

**ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.
¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

Instrucciones para el usuario

Antes del primer uso

- Lea todas las instrucciones antes del primer uso y sígala atentamente.
- Limpie el dispositivo en detalle con un paño limpio y húmedo. Lave el extensor y el recipiente de vidrio en agua tibia y jabonosa o en el lavavajillas. Séquelo meticulosamente antes de guardarlo. NUNCA sumerja la tapa ni la base galvanizada en agua u otro líquido. Solo el recipiente de vidrio, el anillo extensor, las pinzas y las bandejas son aptos para el lavavajillas.
- Antes del primer uso, caliente el horno vacío a temperatura máxima por 5 minutos. Esto eliminará los olores del interior del horno. NOTA: Debe presionar el asa en posición horizontal para encender el horno. Cuando el asa esté en posición vertical, el horno se apagará.

NUNCA sumerja la tapa ni la base galvanizada en agua u otro líquido. NUNCA permita que ingresen líquidos dentro de la tapa.

Modo de empleo

1. Presione el asa lo más abajo que pueda hasta que se trabé. Si no presiona lo suficiente, el horno no se encenderá.
2. Conecte el cable de alimentación en el tomacorriente. Configure el temporizador al tiempo deseado y el LED de iluminación rojo se encenderá.
3. Seleccione la temperatura y el LED de iluminación verde se encenderá junto con la luz interior del horno y el elemento de calefacción. Tanto las luces como el elemento de calefacción se apagará cuando se alcance la temperatura deseada. Si la temperatura interior baja respecto del nivel seleccionado, ambas luces se volverán a encender para indicar que el horno está manteniendo la temperatura seleccionada.
4. La luz roja (temporizador) y la verde (temperatura) se apagará cuando se agote el tiempo y se emitirá un sonido que indique que se terminó el tiempo de cocción.
5. Cuando haya terminado la cocción, desconecte el horno de convección turbo del tomacorriente. Quite la tapa y colóquela sobre la bandeja que no esté usando. Deje que se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo. NUNCA coloque la tapa del horno sobre la mesada o la mesa ya que esto puede causar daños o generar un riesgo de incendio.
6. Tenga EXTREMA PRECAUCIÓN al quitar cualquier clase de bandejas del horno de convección.
7. Siempre use utensilios de madera resistentes al calor o de nailon cuando cocine. Los utensilios de metal pueden rayar el vidrio. No lo limpie con estropajos de metal ya que es posible que se desprendan pedazos y entren en contacto con piezas eléctricas, lo que aumenta el riesgo de descarga eléctrica.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Consejos y sugerencias

Asar

- Coloque los alimentos en la bandeja inferior o en una bandeja apta para hornos. Si prefiere que los alimentos estén crujientes, dorados o “bien hechos”, utilice la bandeja superior para colocarlos más cerca de la fuente de calor.
- Use aceite si así lo desea para evitar que los alimentos se sequen en el horno.
- El tiempo de asado puede variar en función del tipo de alimento, grosor de la carne o cantidad de grasa.
- Si el tiempo de cocción es muy prolongado, invierta el alimento a la mitad del proceso para lograr una cocción uniforme.
- Si desea obtener un glaseado, coloque los alimentos a 4 pulgadas (10.2 cm) de la fuente superior de calor y ase a 400 °F (205 °C) hasta lograr el dorado deseado. Las mermeladas, jaleas y conservantes son ideales para glasear.

Cocción en la parrilla

- Coloque el papel aluminio en la parte inferior del recipiente de vidrio para contener la grasa y el aceite que cae.
- Aplique aceite con un pincel en la bandeja inferior para evitar que los alimentos se peguen.
- Coloque los alimentos sobre la bandeja inferior.

Hornear

- Coloque los alimentos en cualquier fuente para hornos en la bandeja inferior. La fuente para hornos no debe superar las 8 pulgadas (20.3 cm) de diámetro para dejar suficiente espacio para que haya flujo de aire caliente alrededor de los alimentos que se cocinen.
- Tenga en cuenta que los postres se pueden hornear de más con facilidad. Se recomienda reducir un poco la temperatura y girar la fuente si se dora demasiado.

Gratinar

- Coloque el papel aluminio en la parte inferior del recipiente de vidrio para contener la grasa y el aceite que cae.
- Aplique aceite con un pincel en la bandeja superior para evitar que los alimentos se peguen.
- Coloque los alimentos sobre la bandeja superior.
- El tiempo de gratinado puede variar en función del tipo de alimento, grosor de la carne o cantidad de grasa.

Freír sin aceite

- Coloque los alimentos en cualquier fuente para horno que entre en el horno de convección en la bandeja inferior.
- Se usa poco o nada de aceite al freír sin aceite. No llene el recipiente de vidrio con aceite.
- Quite la tapa de inmediato una vez terminada la cocción. Esto permitirá que salga el vapor y evitará que los alimentos se humedezcan.

Cocer al vapor

- Coloque los alimentos en cualquier fuente para horno que entre en el horno de convección en la bandeja inferior y cúbralos con papel aluminio. Vierta $\frac{1}{2}$ taza de agua o caldo en el fondo del recipiente de vidrio por cada libra de comida. Cocine a 350 °F (175 °C). También puede cocer vegetales al vapor al mismo tiempo que el plato principal si los coloca en un envoltorio de aluminio; agregue unas gotas de agua y selle el envoltorio.

Consejos

- Use el anillo extensor para alimentos más grandes o para cocinar más de una comida a la vez. Esto sirve para que el alimento no toque el elemento de calefacción y para mejorar la circulación.
- El horno dispone de un temporizador de 60 minutos. La luz indicadora de alimentación debajo de las perillas de control se encenderá y permanecerá encendida siempre que se use el temporizador. **A TENER EN CUENTA:** El horno no calentará si el temporizador no está encendido.
- Evite apilar alimentos para cocinar más comidas. Si el aire no circula alrededor de los alimentos, solo se cocinará bien la parte superior. Siempre deje espacio para que el aire circule y siempre use la bandeja superior y una fuente para horno perforada cuando sea necesario.
- Una vez cocida la comida, baje el termostato para mantener los alimentos crujientes.
- Se puede usar un termómetro de carne para determinar con facilidad el nivel de cocción.

Guía de temperatura y tiempo de cocción sugeridos

Los tiempos de cocción son estimados y pueden variar. Las recetas para hornos convencionales se pueden usar si se reduce el tiempo de cocción aproximado en un 25%.

CARNE	TIEMPO SUGERIDO	TEMPERATURA
CARNE DE RES		
Costilla asada	31 minutos por libra (media)	400 °F (205 °C)
Hamburguesas (4)	16 minutos (poca cocción)	400 °F (205 °C)
Pan de carne (2 lb)	50 a 60 minutos	350 °F (175 °C)
Entrecot o solomillo	12 minutos por lado (media)	400 °F (205 °C)
Filete de plancha o matambre	8 a 12 minutos por lado (media o poca cocción)	375 °F (190 °C)
CERDO		
Lomo asado	29 minutos por lb	360 °F (182 °C)
Chuletas (1/2" de grosor)	10 a 16 minutos	460 °F (238 °C)
Lomo	10 minutos por lado	450 °F (232 °C)
Tocino	12 a 16	350 °F (175 °C)
CORDERO		
Pata	31 minutos por libra (media)	390 °F (199 °C)
Chuletas	21 minutos (media)	400 °F (205 °C)
POLLO		
Entero	21 minutos por lb	460 °F (238 °C)
Pechugas	26 a 31 minutos	460 °F (238 °C)
Lomo	20 minutos	400 °F (205 °C)
PAVO		
Entero (vacío)	36 a 31 minutos por lb	460 °F (238 °C)
Media pechuga (3 lb)	45 a 60 minutos	460 °F (238 °C)
MARISCOS		
Pargo (entero)	31 minutos	400 °F (205 °C)
Filetes de salmón	10 minutos	400 °F (205 °C)
Camarones a la parrilla	12 a 14 minutos	400 °F (205 °C)
Cola de langosta	18 minutos	400 °F (205 °C)
Dorado	5 minutos	450 °F (232 °C)
Pescaditos (congelados)	11 a 13 minutos menos que el kg de cerdo	350 °F (175 °C)
Cangrejo		300 °F (150 °C)
VERDURAS		
Papa al horno	41 minutos	400 °F (205 °C)
Papas fritas	16 minutos o hasta que esté crujiente	450 °F (232 °C)
Coles de Bruselas	15 a 20 minutos	450 °F (232 °C)
Ejotes	15 minutos	450 °F (232 °C)
Cebollas	15 minutos	450 °F (232 °C)
Espárrago	10 minutos	400 °F (205 °C)
TARTA		
Una capa	20 a 25 minutos	390 °F (200 °C)
Pan	35 a 40 minutos	300 °F (150 °C)

Pollo asado

- 1 pollo entero (entre 3 ½ y 5 libras)
- 2 cdas de aceite vegetal
- 2 cdas de mantequilla derretida
- 1 ½ cda de jugo de limón
- 1 cda de sazónador de ave

Enjuague el pollo por dentro y por fuera con agua fría y luego séquelo con toalla de papel. Bata el jugo de limón, el aceite, el sazónador de ave y la mantequilla derretida hasta que estén bien mezclados. Unte el pollo entero con la mezcla. Coloque el pollo en la bandeja inferior con la pechuga hacia abajo. Cocine durante 30 minutos a 400 °F (205 °C). Gire el pollo para que la pechuga quede hacia arriba. Use el anillo extensor para evitar dorar de más y cocine durante otros 30 minutos o hasta que la temperatura de un termómetro de carne llegue a 165 °F (74 °C) en la parte más gruesa del muslo.

Opcional: También puede asar papas y vegetales mientras asa el pollo. Use la bandeja inferior (envuélvalo en papel aluminio con 2 cucharadas de aceite y su sazónador favorito), agregue el anillo extensor y coloque el pollo en la bandeja inferior.

Camarones picantes

- 1 libra de camarones jumbo
- 4 dientes de ajo picados
- ¼ taza de mantequilla
- 1½ cda de aceite de oliva
- 1 cda de salsa Worcestershire
- 3 cditas de jugo de limón
- 1 cda salsa de búfalo
- 1 cdita de hojuelas de chile rojo

Pele y desvene los camarones, séquelos y apártelos. Combine todos los demás ingredientes y hiévalos a fuego lento por un momento. Espere que se enfríen. Marine los camarones en la mezcla fría de mantequilla por hasta 8 horas. Quite los camarones del marinaje y colóquelos en una fuente para horno superficial en la bandeja superior. Cocine a 300 °F (175 °C) durante 10 a 12 minutos.

Fajitas de carne

- ¼ taza de sazónador de fajitas dividida
- ½ cdita de orégano dividida
- ¼ taza de aceite vegetal dividida
- ¼ taza de vinagre de vino rojo dividida
- ½ libra de solomillo, filete de plancha o matambre
- 1 cebolla mediana cortada en tiras delgadas
- 1 pimiento verde mediano cortado en tiras delgadas
- 8 tortillas de harina grandes

Aderezos opcionales:

Guacamole, salsa, queso y crema agria

Cubra la carne con aceite, vinagre y sazónadores de ambos lados. Coloque el filete en una fuente para horno o cubra la bandeja superior y colóquela en el horno. Ase a 450 °F (232 °C) durante 5 minutos de cada lado. Quite el filete y déjelo reposar. Combine las cebollas y pimientos con el resto de aceite, vinagre y sazónadores y coloque todo en la fuente para horno en la bandeja superior. Ase a 450 °F (232 °C) durante 5 minutos, gire, y ase durante 5 minutos más.

Conos de pizza rellenos

- 1 8 oz de cuernitos fríos
- 1 6 oz de rebanadas de pepperoni
- 4 1 oz de bastones de queso mozzarella (cortados a la mitad)
- ¼ taza de pizza o salsa marinera
- 1 cdita de sazónador italiano

Separe los cuernitos en 8 triángulos. Coloque 1 cdita de salsa de pizza en el triángulo y espárzalo de modo uniforme. Coloque 2 rebanadas de pepperoni y una porción de queso en cada triángulo. Rocíe con sazónador italiano. Enrolle comenzando por el extremo ancho y pliegue los extremos para sellar el queso. Rocíe sazónador italiano en el exterior de cada cono. Coloque los conos de pizza en una fuente para horno o una bandeja superficial en la bandeja inferior del horno (también puede usar solo la bandeja inferior cubierta con papel aluminio). Cocine a 375 °F (190 °C) durante 10 minutos. Debe girar los conos a la mitad de la cocción.

Alitas de búfalo blanco

- 1 libra de frituras de pollo
- ½ libra de tocino
- ½ libra de queso pimentado en cubos

Aplane las frituras de pollo. Enrolle el cubo de queso pimentado. Envuelva el tocino y fíjelo con un mondadientes. Coloque el pollo en una bandeja o fuente para horno (también puede cubrir la bandeja inferior con papel aluminio) y cocine durante 20 minutos. Gírelo en los últimos 5 minutos.

Quesadillas vegetarianas

- 8 tortillas (6 pulg. o 15 cm)
- 1 taza de queso rallado (cualquier sabor)
- 4 cdas de tomates en cubos
- 4 cdas de cebollas en cubos
- 4 cdas de pimientos en cubos
- 4 cdas de setas en cubos
- 4 cdas de salsa de tacos
- aerosol para cocinar

Rocíe una capa delgada de aerosol para cocinar en una bandeja o fuente para horno pequeña. Cocine los vegetales en cubos a 300 °F (150 °C) durante 3 minutos en la bandeja superior. Quítelos del horno, agregue la salsa de tacos y apártelos. Rocíe una capa delgada de aerosol para cocinar en una fuente para horno pequeña y coloque 1 tortilla en la fuente. Coloque una capa delgada de queso en la tortilla y esparza 1 cucharada de mezcla de vegetales encima del queso. Agregue otra capa delgada de queso y cúbrala con la segunda tortilla. Cocine a 300 °F (175 °C) en la bandeja superior durante 1 a 3 minutos o hasta que ambos lados comiencen a dorarse. Corte en cuartos y sirva caliente. Repita hasta tener 4 quesadillas vegetarianas.

Pizza individual (congelada)

Coloque la pizza en la bandeja inferior. Cocine durante 15 minutos a 400 °F (205 °C). Supervise la pizza y detenga la cocción si comienza a dorarse de más.

Salmón con eneldo y limón

- 2 6 oz de filetes de salmón
- 1 limón cortado en rebanadas delgadas
- 2 cditas de mantequilla
eneldo a gusto
sal y pimienta a gusto

Coloque los filetes de salmón en un corte grande de papel aluminio (unas 12 pulg. o 30 cm de largo). Condimente a gusto con sal y pimienta. Coloque las rebanadas de limón encima de los filetes. Condimente con eneldo a gusto. Coloque 2 porciones de mantequilla (una ½ cdita cada una) sobre cada filete. Pliegue y envuelva el papel aluminio para crear un envoltorio sellado. Coloque el salmón envuelto en la bandeja superior del horno y cocine a 440 °F (226 °C) durante 10 minutos. Quite con cuidado el envoltorio de aluminio (estará muy caliente). Desenvuelva el aluminio para ver si el salmón perdió las escamas. Si no es así, vuelva a envolver el aluminio y vuelva a colocarlo en el horno en la bandeja superior. Siga cocinándolo a 440 °F (226 °C) durante otros 5 u 10 minutos según sea necesario. Repita el paso anterior hasta que el salmón esté cocinado y se desescame con facilidad.

Chuletas de cerdo

- 4 chuletas de cerdo (1/2 lb cada una)
- 2 dientes de ajo picados
- 2 cditas de sal
- 1 cdita de aceite
sal y pimienta a gusto

Seque las chuletas de cerdo y corte la grasa no deseada de los bordes. Combine el ajo picado con sal, pimienta y aceite. Unte la mezcla en las chuletas de cerdo. Coloque las chuletas de cerdo en la bandeja superior (evite apilarlas). Cocine a la parrilla a 375 °F (190 °C) durante 15 minutos. Pasados los 10 minutos, reduzca el calor a 350 °F (177 °C) y cocine las chuletas de cerdo durante otros 10 minutos. El tiempo de cocción puede variar según el tamaño de las chuletas de cerdo.

Limpieza y mantenimiento

PRECAUCIÓN:

Asegúrese siempre de que el horno de convección turbo esté desenchufado y se haya enfriado completamente antes de limpiarlo o tratar de guardarlo. **NUNCA SUMERJA** la tapa ni la base en agua u otro líquido.

Es importante limpiar el horno de convección turbo a fondo después de cada uso para evitar acumulaciones pegajosas que son difíciles de limpiar después. Un horno de convección turbo limpio puede preparar alimentos más limpios y con mejor sabor.

1. Al limpiar o dar mantenimiento a esta unidad, asegúrese de desenchufarla del tomacorriente primero.
2. Quite las piezas individuales del horno de convección turbo.
3. Lave las piezas en agua tibia jabonosa, enjuáguelas y séquelas completamente antes de guardarlas. **NOTA:** Todas las piezas, **EXCEPTO** la tapa y la base galvanizada, pueden lavarse en el lavavajillas.
4. Limpie la tapa y la base galvanizada con un trapo húmedo, una esponja o una toalla de papel. **NO** sumerja la tapa ni la base o deje correr agua sobre alguna de estas. Seque las superficies con un paño suave o una toalla de papel antes de guardar la cafetera.
5. No use limpiadores abrasivos en ninguna parte del horno de convección turbo.
6. No lo limpie con estropajos de metal ya que es posible que se desprendan pedazos y entren en contacto con piezas eléctricas, lo que aumenta el riesgo de descarga eléctrica.

NO USE MATERIALES ABRASIVOS PARA LIMPIAR LA SUPERFICIE

JAMÁS SUMERJA LA TAPA CON ELEMENTO DE CALEFACCIÓN EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.

Información adicional de utilidad

Especificaciones técnicas

Número de modelo	CK-A15
Voltaje nominal	110-120 V, 60 Hz
Potencia nominal	1200-1400 W

Almacenamiento

- Espere a que el horno de convección turbo se seque por completo antes de almacenarlo.
- Guarde el horno de convección turbo en un lugar seco, en la caja original.
- No coloque objetos pesados sobre el horno de convección turbo durante el almacenamiento, ya que esto puede dar lugar a posibles daños.

Centro de servicio

Si tiene alguna pregunta en relación con el funcionamiento de este horno de convección turbo o necesita un recambio, póngase en contacto con nuestro centro de servicio en:

Tel.: 1-888-367-7373

Horario de atención: de lunes a viernes, de 10:00 a.m. a 5:00 p.m., hora del Este

Correo electrónico: help@myproduct.care



Protección del medio ambiente

Si el horno de convección turbo dejase de funcionar por completo, asegúrese de desecharlo de forma respetuosa con el medio ambiente.

DISTRIBUTED BY • DISTRIBUIDO POR:

ALDI INC., BATAVIA, IL 60510

WWW.ALDI.US

**AFTER SALES SUPPORT •
SERVICIO POSVENTA**

51359



1-888-367-7373



help@myproduct.care

MODEL: CK-A15

09/2018

3

**YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA**