

User Guide
Manual
del usuario

AMBIANO

**CONVECTION
COUNTERTOP OVEN**

**HORNO DE CONVECCIÓN
PARA MOSTRADOR**

English.....Page 3
Español.....Página 17

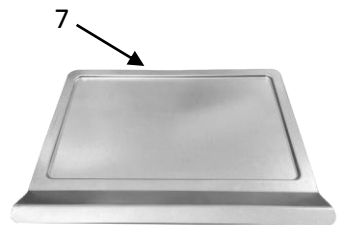
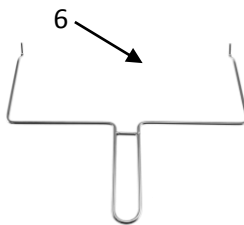
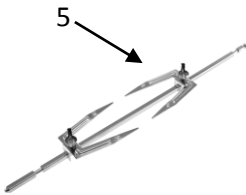
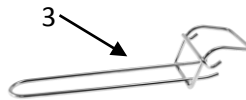
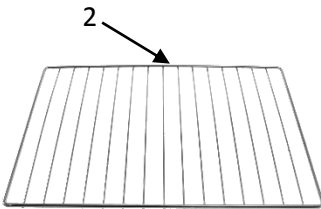


Contents

Parts List.....	3
Contents	3
Assembly	4
General Information.....	5
Safety Instructions	7
User Instructions	8
Cleaning and Maintenance.....	14
Other Useful Information.....	15
Technical Specifications	15
Storing	15

MAIN PARTS

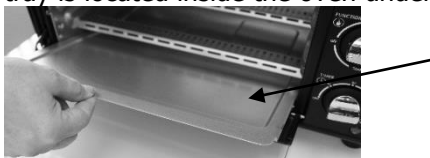
1. Main Unit
2. Shelf
3. Shelf Handle
4. Baking Pan
5. Rotisserie Prongs & Skewer
6. Rotisserie Handle
7. Crumb Tray

**CONTENTS OF PACKAGING**

- Main Unit
- (2) Wire Shelves & (1) Handle
- Rotisserie Accessories
- Baking Pan
- Crumb Tray
- Instruction Manual

ASSEMBLY

1. This convection oven comes fully assembled.
2. Unpack the convection oven from the box and remove the accessories from the inner box.
3. Remove any unwanted packaging materials such as cardboard, plastics or Styrofoam.
4. If it is not already separated from the oven, for packaging purposes, the crumb tray is located inside the oven under the safety guards.



5. Wipe clean all the parts with a soft damp cloth or sponge and warm water. Rinse and dry thoroughly. **DO NOT IMMERSE THE CONVECTION OVEN IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
6. Select an area to put the convection oven that is at least 4 inches away from other objects and surfaces to allow heat to circulate without damage to cabinets and walls.

DO NOT USE ANY ABRASIVE MATERIAL TO CLEAN THE SURFACE

DO NOT IMMERSE THE CONVECTION OVEN BASE INTO WATER AT ANY TIME

GENERAL INFORMATION

When using the Convection Oven, basic safety precautions should be observed. **PLEASE READ AND SAVE ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE CONVECTION OVEN.**

1. Convection Ovens use an internal fan within the oven to help distribute the heat evenly.
2. To protect against electrical shock, do not immerse power cord, plug or convection oven unit in water or any other liquid.
3. Always operate this unit on a flat stable surface. Do not tilt the convection oven.
4. Do not use the convection oven for other than intended use. Do not use outdoors. For household use only.
5. Close supervision is necessary when any appliance is being used by or near children. This 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.
6. Always unplug this unit from the electrical outlet when not in use or before cleaning. Allow the convection oven to cool completely before removing parts or cleaning.
7. To disconnect, turn the function and timer knobs to OFF and remove the plug from the outlet. Do not pull on the cord.
8. Extreme caution must be used when moving a hot container with hot oil or other liquids.
9. Do not operate the 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.
10. Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter or touch any hot surface.
11. The use of accessories not recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock, or risk of injury.
12. Do not place the convection oven on or near hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Keep the convection oven a **MINIMUM** of 4" away from other objects to allow proper ventilation. Keep the 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.
14. Do not insert any objects into the convection oven.
15. DO NOT touch hot surfaces. Use oven mitts when the oven is in use.

16. This convection oven gets very hot. **ALWAYS USE OVEN MITTS WHEN INSERTING OR REMOVING ITEMS FROM THE HOT CONVECTION OVEN.**
17. Do not cover any part of the convection oven with metal foil. Do not cover the crumb tray with metal foil as it can cause a fire hazard.
18. Never leave the convection oven unattended while broiling or toasting.
19. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the convection oven as they may create a fire or risk of electrical shock.
20. Extreme caution should be exercised when using containers constructed 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.
21. 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.

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 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 appliances may not operate properly. The appliances should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances.



SAFETY WARNING

Although your Convection Oven is easy to operate, for your safety, the warnings below must be followed:

1. Do not place the Convection Oven near a heat source.
2. Never leave the Convection Oven unattended while connected to the electrical outlet.
3. Use the Convection Oven on a stable work surface away from water.
4. Do not unplug from the wall socket by pulling on the supply cord.
5. The Convection Oven must be unplugged:
 - A. After each use.
 - B. If it appears to be faulty.
 - C. Before cleaning or maintenance.

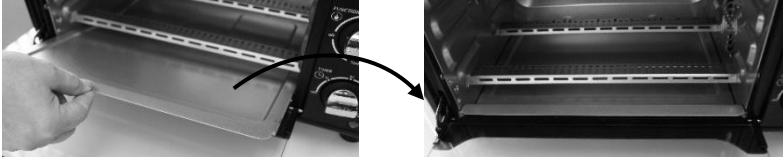
**THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

USER INSTRUCTIONS

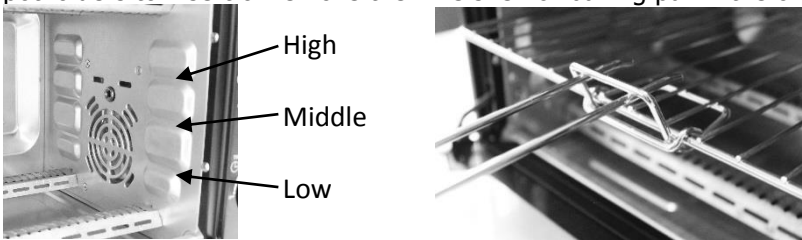
THIS OVEN GETS HOT!

WHEN IN USE, ALWAYS USE OVEN MITTS OR POTHOLDERS WHEN TOUCHING ANY OUTER OR INNER SURFACE OF THE OVEN.

1. To insert the crumb tray, grab the angled section and tilt the tray down. Slowly slide it into the oven under the safety guard that protects the heating element.



2. There are 3 positions for inserting the wire shelf or baking pan: low, middle, and high. It is recommended that you use the shelf handle, oven mitts or potholders to insert or remove the wire shelf or baking pan if the oven is on.



3. The oven has a 60 minute timer. The power indicator light below the control knobs will turn on and remain on whenever the timer is in use.
PLEASE NOTE: The oven will not heat up until the timer is ON.
4. Turn the temperature control knob to 150°F, the function control knob to OFF, and the timer to OFF before plugging or unplugging this oven into a power outlet.
5. **DO NOT** put any container on the lower safety guards that cover the heating element.
6. Always use a wire shelf or baking pan on the lower, middle, or upper positions when not using the rotisserie.
7. This oven is a convection oven with an internal fan to distribute the heat evenly.
8. For best performance of this oven:
 - A. Do not overfill the oven.
 - B. Do not open the door too frequently to avoid heat loss.
 - C. When using foil to cover food, always tuck the edges of the foil against the sides of the baking pan or dish.



BAKING

- When cooking on the BAKE function, only the BOTTOM heating element is turned on.
- This oven bakes using convection only. It is not necessary to alter the baking time or temperature from those given for a recipe or package directions.
- Insert the wire rack into the desired rack position.
- Turn the temperature knob to the desired temperature.
- Turn the function knob to BAKE.
- Turn the timer control knob past 20 and then turn it to the desired baking time (up to 60 min). Remember to add 10 minutes for the oven to preheat.
- If the baking time is 60 minutes or longer: Turn the timer to 20 then back to 10 to preheat. Once timer sounds for preheating, turn the timer up to 60. After the timer sounds for 60 minutes, reset timer for the remaining cook time.
- The power indicator light will come on while the timer is in use.
- The heating elements may cycle on and off to maintain even heat distribution.
- Once the oven has preheated, open the oven door using oven mitts or potholders, insert food & close the oven door.
- 3 Baking Choices: Baking Pan, Wire Shelf, or Wire Shelf on Baking Pan.
- PLEASE NOTE: When using wire shelf on baking pan, make sure food does not extend beyond the bake pan so dripping does not hit the heating elements
- You may use a metal, oven proof glass, or ceramic baking dish on the wire rack in any of the rack positions.
- PLEASE NOTE: The food should not come within 1/2 inch of the top heating elements.
- It is recommended you follow the recipe or package directions and check for doneness at the minimum suggested cooking time. If it is not done then reset the timer for a few more minutes and check again. Repeat until the item is done.
- Open the door with oven mitts or potholders and using them or the shelf handle, slide the wire shelf out and carefully remove the food from the oven with the oven mitts or potholders.

- Turn the temperature knob to 150°F, the function and timer knobs to OFF and unplug the oven.

BAKING GUIDE

FOOD	AMOUNT	TEMPERATURE/TIME	PROCEDURE
Chicken parts	1-4 pieces to fit pan	375°F for 60-90 minutes	Should register 180°F on meat thermometer.
Whole chicken	Up to 3½ lbs.	375°F to desired doneness	Should register 180°F on meat thermometer.
Fish fillets	1-4 pieces to fit pan	400°F for about 12 minutes	Test for doneness. Fish should be flaky.
Cookies	Up to 9	Follow recipe or package directions	Bake on pan or crumb tray on a single layer until fully baked and lightly browned.
White or sweet potatoes	1-6 pieces to fit on wire rack	400°F for about 60 minutes	Pierce with fork to check for doneness.
Frozen snack foods	Single layer in bake pan or crumb tray	Follow package directions	Turn over half way through cooking time if instructed and check at minimum baking time.
Biscuits and dinner rolls	6-9 pieces to fit pan	Follow package directions	Bake on baking pan or crumb tray in single layer until fully baked and lightly browned.
Frozen pizza	Up to 12 inch pizza	Follow package directions	Rotate pizza half way through the cooking time and check for doneness at minimum baking time

TOASTING

- When cooking on the TOAST function, BOTH heating elements are turned on.
- It is not necessary to preheat the oven to toast but you may have more consistent results if you do.
- Open the oven door and slide wire rack into the middle position and place up to 4 slices of bread (depending on the size of the bread) on the wire rack. The crumb tray should be in position under the heating elements.
- Turn the temperature knob to 450°F.
- Turn the function knob to TOAST. Turn the timer control knob past 20 then back to 10 min. and watch for desired doneness. If you do not preheat the oven, the first toasting cycle may take a little longer.
- The power indicator light will come on while the time is in use.
- When the toast reaches the desired color, turn the timer to OFF and using oven mitts or potholders, open the oven door. Slide the wire rack out with the shelf handle, oven mitts or potholders.
- Carefully remove the toast and repeat if desired for more toast. For best results allow a short cool down time between toasting cycles.

ROTISSERIE

- When cooking on the ROTISSERIE function, only the TOP heating element is turned on.
- Do NOT preheat the oven. Slide the baking pan into the lowest rack position.
- Tie the chicken or large pieces of meat tightly with cotton string to prevent the meat from hitting the baking pan. You may check the internet for instructions on how to truss a chicken for rotisserie.
- Remove the prongs from the skewer by loosening the wing nut and sliding the prongs off the skewer.



- Insert the rotisserie skewer lengthwise into the center of the meat. Insert the prongs onto either end of the skewer. Make sure the meat is centered on the skewer, insert the prongs into the meat securely and tighten the wing nuts.
- Insert the pointed end of the skewer into the square hold in the oven on the right side. You can do this manually or using the rotisserie handle.



- Insert the square end of the skewer into the rotisserie anchor bracket on the left side of the oven.



- Turn the temperature knob to 350°F and the function knob to BROIL (Only the top heating element will be on.)
- Turn the timer control knob past 20 and then turn it to the desired cook time.
- To remove the cooked meat from the oven, turn the temperature control knob to 150°F and the function & timer knobs to OFF. Open the oven door and place the ends of the rotisserie handle under the indented areas on the skewer. Carefully lift the left side of the skewer out of the anchor bracket and slowly swing the end out towards the door until the right side of the skewer comes free from the square hole in the oven. You can also do the above manually using oven mitts that completely cover your hands.
- Place meat on a clean surface to cool slightly. Using oven mitts, unscrew the wing nuts and remove them from the skewer. Keep oven mitts on to remove the skewer and slide the meat onto a cutting surface or serving tray before carving.

BROILING

- When cooking on the BROIL function, only the TOP heating element is turned on.
- For best results, preheat oven with the door closed at 450°F for at least 5 minutes before broiling.
- The oven is designed to broil with the oven door slightly ajar.
- Turn the temperature knob to the desired temperature between 350°F and 450°F as desired for the optimum broiling temperature for the specific food.
- Turn the function knob to BROIL. Turn the timer control knob past 20 and then turn it to the desired broiling time up to 60 minutes. The power indicator light will come on while the timer is in use.
- Place the food on the bake pan, crumb tray, or the wire rack in any of the rack positions so long as food is at least 1 ½ inches from the heating element
- If the food will drip and you are using the wire rack, place the bake pan under the wire rack and make sure the food does not extend beyond the bake pan/crumb tray so drips do not hit the heating element.
- Insert the food into the oven and close the door so it is slightly ajar.
- Broil the food according to the recipe or package directions and check for doneness at the minimum suggested broiling time.
- Be sure to use oven mitts or potholders to open the door. Slide the wire rack or pan out using the shelf handle, oven mitts or potholders.
- Thaw frozen meats first before broiling.

- Trim excess fat from meats and score the edges to prevent the meat from curling.
- Brush foods with a little oil & seasonings before broiling if desired.
- Fish fillets are delicate and should be broiled using the bake pan or crumb tray. There is no need to turn the fish over during broiling unless you are using thick fillets.
- If you hear a popping sound during broiling you should lower the temperature or lower the food in the oven.
- Clean oven and bake tray/crumb tray after broiling to prevent a buildup of grease that could cause the oven to smoke.

BROILING GUIDE

FOOD	AMOUNT	TEMPERATURE/TIME	PROCEDURE
Breaded chicken cutlets or tenderloins	1-6 pieces to fit pan	375°F for 12-15 minutes. Turn over half way through broiling.	Should register 180°F on meat thermometer.
Chicken parts	1-4 pieces	375°F to desired doneness for 20-25 minutes. Turn over halfway through broiling.	Should register 180°F on meat thermometer.
Fish fillets such as tilapia or salmon	1-3 pieces to fit pan	400°F for 10-12 minutes.	Test for doneness. Fish should be flaky.
Broiled vegetables	3-4 lbs.	350°F for 10-12 minutes. Turn over halfway through broiling.	Pierce the vegetable to check for desired doneness.
New York Strip steak	1-2 pieces, about 8 oz. each	450°F for about 18 minutes for medium. Turn over halfway through broiling.	Should register 160°F for medium on a meat thermometer.

CLEANING AND MAINTENANCE

CAUTION:

Always be sure that the Convection Oven is unplugged and completely cooled before cleaning or attempting to store the item. NEVER IMMERSE 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 Convection Oven can lead to a cleaner, better tasting food.

1. When performing any cleaning or maintenance to this oven, be sure to unplug from power outlet first and allow the oven to cool completely.
2. Wipe the outer surface of the oven with a warm damp cloth and dry with a soft cloth.
3. For best oven performance, cleaning should be done on a regular basis.
4. Remove the crumb tray and hand wash in warm soap and water.
5. Wipe the oven walls, the bottom tray, and the glass door with a damp soapy cloth and rinse with a clean damp cloth. Be careful not to scratch or damage the heating elements and the safety guards that protect them.
6. For stubborn interior stains you may use a plastic scouring pad.
7. All removable parts such as the wire rack and baking tray should be hand washed in warm soapy water.
8. DO NOT use any abrasive cleansers or metal scouring pads as this can scrape and scratch the surface. **Metal scouring pads have pieces that can break off and touch electrical parts, which then creates a risk of electric shock.**

OTHER USEFUL INFORMATION

Technical Specifications

Model Number	CZ23A-RM
Rating Voltage	120V – 60Hz
Nominal Power	1500W

Storing

- Always unplug the convection oven and allow it to cool completely before storing.
- Store the convection oven in a dry location in the original box if possible
- Do not place any heavy items on top of the 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 Convection Oven please contact the service center at:

Tel: 1-888-367-7373

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

Email: help@myproduct.care



Environmental Protection

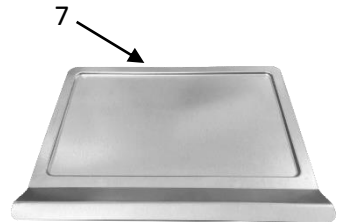
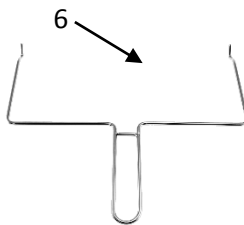
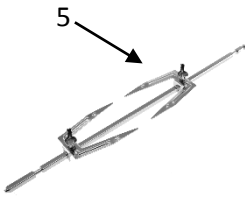
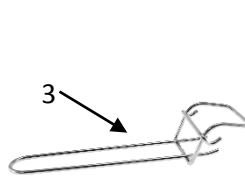
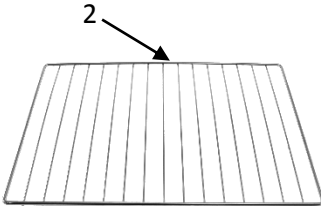
If the Convection Oven should no longer work at all, please make sure that it is disposed of in an environmentally friendly way.

Contenido

Lista de componentes.....	17
Contenido	17
Ensamblaje	18
Información general.....	19
Instrucciones de seguridad	21
Modo de empleo	22
Limpieza y mantenimiento.....	30
Información adicional de utilidad.....	31
Especificaciones técnicas	31
Almacenamiento	31

COMPONENTES PRINCIPALES

1. Unidad principal
2. Parrilla
3. Asidero para bandeja y parrilla
4. Bandeja para hornear
5. Espetón y puntas
6. Asidero para espetón
7. Bandeja para migas

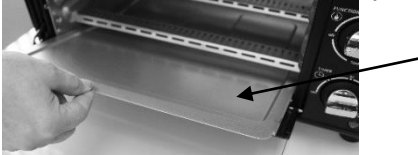


CONTENIDO DEL EMBALAJE

- Unidad principal
- (2) Parrillas metálicas y (1) Asidero
- Accesorios para rostizar
- Bandeja para hornear
- Bandeja para migas
- Manual de instrucciones

ENSAMBLAJE

1. El horno de convección se entrega completamente ensamblado.
2. Saque el horno de convección de la caja y los accesorios de la caja interior.
3. Quite todos los materiales de embalaje como cartones, plásticos o espuma de poliestireno.
4. Si no se ha separado del horno, la bandeja para migas se encuentra embalada dentro del horno debajo de las protecciones de seguridad.



5. Limpie todas las piezas desmontables con un trapo suave o esponja humedecidos con agua tibia. Enjuagar y secar meticulosamente. **NO SUMERJA EL HORNO DE CONVECCIÓN EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**
6. Seleccione un lugar para poner el horno de convección que se encuentre a una distancia de al menos 4 pulgadas (10.16 cm) de otros objetos y superficies para permitir que el calor circule sin dañar los armarios y las paredes.

NO USE MATERIALES ABRASIVOS PARA LIMPIAR LA SUPERFICIE

NO SUMERJA NUNCA LA BASE DEL HORNO DE CONVECCIÓN EN AGUA

INFORMACIÓN GENERAL

Al utilizar el horno de convección, es necesario seguir unas precauciones de seguridad básicas. **POR FAVOR, LEA Y GUARDE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL HORNO DE CONVECCIÓN.**

1. Los hornos de convección usan un ventilador interno dentro del horno para ayudar a distribuir el calor de manera uniforme.
2. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el horno de convección en agua ni en ningún otro líquido.
3. Utilice siempre este electrodoméstico sobre una superficie plana y estable. No incline el horno de convección.
4. No utilice el horno de convección para ningún uso que no sea el previsto. No utilice al aire libre. Para uso doméstico solamente.
5. Es necesaria una atenta supervisión cuando el aparato es usado por niños o cerca de estos. El horno de convección 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.
6. Desenchufe siempre la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Permita que el horno de convección se enfríe completamente antes de desmontar alguna pieza o de limpiarlo.
7. Para desconectarlo, gire las perillas FUNCTION (Función) y TIMER (Tiempo) a la posición OFF (Apagado) y saque el enchufe del tomacorriente. No tire del cable.
8. Debe extremarse la precaución al mover un recipiente caliente con aceite u otros líquidos calientes.
9. No utilice el horno de convección 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.
10. No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador, ni que toque ninguna superficie caliente.
11. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o el riesgo de sufrir lesiones.
12. No coloque el horno de convección sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, o en un horno caliente.
13. Mantenga el horno de convección a una distancia MÍNIMA de 4 pulgadas (10.16 cm) de otros objetos para permitir una ventilación adecuada. Mantenga el horno de convección alejado de material inflamable, incluidas cortinas,

14. paredes y armarios. NO coloque ningún objeto encima de la unidad mientras esté en uso.
15. No introduzca ningún objeto en el horno de convección.
16. NO toque las superficies calientes. Utilice manoplas para horno cuando el horno esté en funcionamiento.
17. Este horno de convección se calienta mucho. UTILICE SIEMPRE MANOPLAS PARA HORNO AL INTRODUCIR O SACAR ARTÍCULOS DEL HORNO DE CONVECCIÓN CALIENTE.
18. No cubra ninguna parte del horno de convección con papel de aluminio. No cubra la bandeja para amigas con papel de aluminio, ya que esto puede presentar un riesgo de incendio.
19. No deje nunca desatendido el horno de convección mientras gratina o tuesta.
20. No deben introducirse comidas de gran tamaño ni utensilios metálicos en el horno de convección, ya que pueden presentar un riesgo de incendio o de descarga eléctrica.
21. 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.
22. 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.

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 y 1625 W; y (2) el cable debe colocarse de manera que no cuelgue de un mostrador o mesa en donde los niños pudieran halarlo o tropezar con él accidentalmente.

ENCHUFE POLARIZADO

NOTA: Este horno de convección 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 aun así el enchufe 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, estos podrían no funcionar correctamente. Los electrodomésticos se deben utilizar en un circuito eléctrico diferente al de otros aparatos en funcionamiento.



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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

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

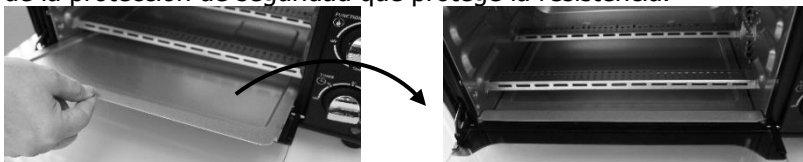
**ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.
¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

MODO DE EMPLEO

¡ESTE HORNO SE CALIENTA!

UTILICE SIEMPRE MANOPLAS PARA HORNO O AGARRADERAS AL TOCAR CUALQUIER SUPERFICIE EXTERIOR O INTERIOR DEL HORNO CUANDO ÉSTE ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.

1. Para insertar la bandeja para migas, agarre la sección angulada e incline la bandeja hacia abajo. Deslícela lentamente para introducirla en el horno debajo de la protección de seguridad que protege la resistencia.



2. La parrilla o la bandeja para hornear pueden colocarse en tres posiciones: baja, intermedia y alta. Se recomienda usar el asidero para bandeja y parrilla, manoplas para horno o agarraderas para introducir y sacar la parrilla o la bandeja para hornear del horno si éste está caliente.



3. 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.
RECUERDE: El horno no se calentará hasta que se encienda el temporizador.
4. Gire la perilla de control TEMPERATURE (Temperatura) a 150 °F, la perilla de control FUNCTION (Función) a la posición OFF (Apagado) y la perilla TIMER (Temporizador) a la posición OFF (Apagado) antes de enchufar o desenchufar el horno en un tomacorriente.
5. **NO** ponga ningún recipiente sobre las protecciones de seguridad que cubren la resistencia.
6. Utilice siempre la parrilla con la bandeja para hornear en las posiciones baja, intermedia o alta cuando no se utilice el modo de asado giratorio (rostizado).
7. Éste es un horno de convección que usa un ventilador interno para a distribuir el calor de manera uniforme.

8. Para obtener el mejor rendimiento de este horno:
 - A. No lo llene excesivamente.
 - B. Para evitar la pérdida de calor, no abra la puerta con demasiada frecuencia.
 - C. Si se utiliza papel de aluminio para cubrir la comida siempre pliegue los bordes del mismo contra los lados del plato o de la bandeja para hornear.

HORNEAR



- Al usar la función BAKE (Hornear), sólo se enciende la resistencia inferior.
 - Este horno hornea mediante convección únicamente. No es necesario modificar el tiempo ni la temperatura que se indica en las recetas o en las instrucciones del envase.
 - Inserte la parrilla en el horno a la altura deseada.
 - Gire la perilla TEMPERATURE (Temperature) a la temperatura deseada.
 - Gire la perilla FUNCTION (Función) a la posición BAKE (Hornear).
 - Gire la perilla de control TIMER (Temporizador) más allá de la marca de 20 minutos y a continuación hasta el tiempo de horneado deseado (hasta 60 minutos). Recuerde añadir 10 minutos para precalentar el horno.
 - Si el tiempo de horneado es de 60 minutos o más: Gire el temporizador hasta la marca de 20 minutos y, a continuación, muévelo hasta la posición de 10 minutos para precalentar. Una vez que el temporizador suene tras el precalentamiento, gire el temporizador hasta la marca de 60 minutos. Después de que el temporizador suene una vez discurridos 60 minutos, vuelva a ajustarlo al tiempo de horneado que falte.
 - La luz indicadora de alimentación se encenderá mientras el temporizador esté en uso.
 - Las resistencias pueden encenderse y apagarse periódicamente para mantener una distribución uniforme de la temperatura.
 - Una vez que el horno se haya precalentado, abra la puerta del horno con manoplas para horno o agarraderas, introduzca la comida y cierre la puerta.
- 3 opciones de horneado: bandeja para hornear, parrilla o parrilla sobre la bandeja para hornear.

- **RECUERDE:** Cuando use la parrilla sobre la bandeja para hornear, asegúrese de que la comida no sobresalga de la bandeja de hornear para que los jugos no goteen sobre las resistencias.
- Puede usar un cuenco metálico, de vidrio apto para horno o de cerámica sobre la parrilla a cualquier altura.
- **RECUERDE:** La comida no debe colocarse a menos de ½ pulgada (1.27 cm) de la resistencia superior.
- Se recomienda seguir la receta con las instrucciones del envase y comprobar el punto de cocción una vez transcurrido el tiempo mínimo de horneado recomendado. Si la comida todavía no está hecha, añada unos minutos a temporizador y vuelva a comprobar. Repita este proceso hasta que la comida esté hecha.
- Abra la puerta con manoplas para horno o agarraderas, y utilice éstas o el asidero para bandeja y parrilla para deslizar la parrilla y sacar la comida del horno con cuidado.
- Gire la perilla TEMPERATURE (Temperatura) a 150 °F, y las perillas FUNCTION (Función) y TIMER (Temporizador) a la posición OFF (Apagado) y desenchufe el horno.

GUÍA DE HORNEADO

ALIMENTO	CANTIDAD	TEMPERATURA/ TIEMPO	PROCEDIMIENTO
Piezas de pollo	1-4 piezas que quepan en la bandeja	375 °F (190 °C) por 60-90 minutos	El termómetro de carne debe indicar 180 °F (82.2 °C).
Pollo entero	Hasta 3½ libras (1.58 kg)	375 °F (190 °C) hasta el punto deseado	El termómetro de carne debe indicar 180 °F (82.2 °C).
Filetes de pescado	1-4 piezas que quepan en la bandeja	400 °F (205 °C) por unos 12 minutos	Compruebe el punto de cocción. La carne del pescado debe separarse con facilidad.
Galletas	Hasta 9	Siga la receta o las instrucciones del envase	Hornee en una bandeja o en una bandeja para migas, en una sola capa, hasta que se hagan completamente y adquieran un ligero color dorado.
Papas blancas o dulces	1-6 papas que quepan en la parrilla	400 °F (205 °C) por unos 60 minutos	Pinche con un tenedor para comprobar el punto de cocción.
Comidas congeladas	En una sola capa, en una bandeja para hornear o la bandeja para migas	Siga las instrucciones del envase	Dele la vuelta una vez transcurrido la mitad del tiempo de cocción y compruebe una vez alcanzado el tiempo mínimo de horneado.
Bollos y panecillos	6-9 unidades que quepan en la bandeja	Siga las instrucciones del envase	Hornee en una bandeja para hornear o una bandeja para migas, en una sola capa, hasta que se hagan completamente y adquieran un ligero color dorado.
Pizza congelada	Pizza de hasta 12 pulgadas (30.5 cm)	Siga las instrucciones del envase	Una vez alcanzado la mitad del tiempo de horneado, gire la pizza; compruebe el punto de cocción una vez alcanzado el tiempo mínimo de horneado.

TOSTAR

- Al cocinar con la función TOAST (Tostar), se encienden AMBAS resistencias.
- No es necesario precalentar el horno para tostar, pero obtendrá resultados más consistentes si lo hace.
- Abra la puerta del horno, introduzca la parrilla en la posición intermedia y ponga 4 rebanadas de pan (en función del tamaño del pan) en la parrilla. La bandeja para migas debe estar situada debajo de las resistencias.
- Gire la perilla TEMPERATURE (Temperature) a 450 °F.
- Gire la perilla FUNCTION (Función) a la posición TOAST (Tostar). Gire la perilla de control TIMER (Temporizador) más allá de la marca de 20 minutos y a continuación a la marca de 10 minutos y observe el pan hasta que alcance el punto deseado. Si no precalienta el horno, el primer ciclo de tostado puede necesitar algo más de tiempo.
- La luz indicadora de alimentación se encenderá mientras el temporizador esté en uso.
- Cuando el pan tenga el color deseado, gire la perilla TIMER (Temporizador) a la posición OFF (Apagado) y abra la puerta del horno con manoplas para horno o agarradores. Saque la parrilla con el asidero para bandeja y parrilla, manoplas para horno o agarradores.
- Con cuidado, retire el pan tostado y repita el proceso si desea hacer más tostadas. Para obtener los mejores resultados, permita que el horno se enfríe ligeramente entre cada ciclo de tostado.

ROSTIZAR

- Al usar la función ROTISSERIE (Rostizar), sólo se enciende la resistencia SUPERIOR.
- NO precaliente el horno. Introduzca la bandeja para hornear en el horno a la altura más baja.
- Ate el pollo o las piezas de carne más grandes con cuerda de algodón para evitar que la carne entre en contacto con la bandeja para hornear. Consulte en Internet cómo insertar el espetón en un pollo para rostizarlo.
- Para quitar las puntas del espetón, afloje la palomilla y deslice las puntas para extraerlas.



- Inserte el espetón para rostizar longitudinalmente en el centro de la carne. Inserte las puntas en ambos extremos del espetón. Asegúrese de que la carne esté centrada en el espetón, inserte las puntas firmemente en la carne y apriete las palomillas.

- Inserte el extremo puntiagudo del espetón en el orificio cuadrado situado en el lado derecho del horno. Puede hacer esto manualmente o con el asidero para espetón.



- Inserte el extremo cuadrado del espetón en el soporte para dicho fin situado en el lado izquierdo del horno.



- Gire la perilla TEMPERATURE (Temperatura) a 350 °F y FUNCTION (Función) a BROIL (Gratinar) (Sólo se encenderá la resistencia superior.)
- Gire la perilla de control TIMER (Temporizador) más allá de la marca de 20 minutos y a continuación hasta el tiempo de rostizado deseado.
- Para sacar la carne hecha del horno, gire la perilla TEMPERATURE (Temperature) a 150 °F, y las perillas FUNCTION (Función) y Timer (Temporizador) a OFF (Apagado). Abra la puerta del horno y ponga los extremos del asidero para espetón debajo de las áreas indentadas del mismo. Con cuidado, levante el lado izquierdo del espetón y lentamente

pivote el extremo hacia fuera en dirección a la puerta hasta que el extremo derecho del espetón salga del orificio cuadrado en el horno. El procedimiento previo también puede realizarse manualmente con manoplas para horno que cubran las manos completamente.

- Ponga la carne sobre una superficie limpia para que se enfríe ligeramente. Con las manoplas para horno, desenrosque las palomillas y quítelas del espetón. Déjese las manoplas para horno puestas para quitar el espetón y deslizar la carne sobre una superficie de corte o una bandeja para servir antes de cortarla.

GRATINAR

- Al usar la función BROIL (Gratinar), sólo se enciende la resistencia SUPERIOR.
- Para obtener los mejores resultados, precaliente el horno con la puerta cerrada a 450 °F por al menos 5 minutos antes de gratinar.
- El horno está diseñado para gratinar con la puerta ligeramente entreabierta.
- Gire la perilla TEMPERATURE (Temperature) a la temperatura deseada entre 350 °F (175 °C) y 450 °F (230 °C), según la temperatura de gratinado óptima para el alimento específico.
- Gire la perilla FUNCTION (Función) a BROIL (Gratinar). Gire la perilla de control TIMER (Temporizador) más allá de la marca de 20 minutos y a continuación hasta el tiempo de gratinado deseado, hasta 60 minutos. La luz indicadora de alimentación se encenderá mientras el temporizador esté en uso.
- Ponga la comida en la bandeja para hornear, la bandeja para migas o la parrilla a cualquier altura, siempre y cuando los alimentos no se encuentren a menos de 1 ½ pulgadas (3.8 cm) de la resistencia
- Si la comida va a gotear y está utilizando la parrilla, ponga la bandeja para hornear debajo de ésta y asegúrese de que la comida no sobresalga de la bandeja para hornear/migas, de manera que los jugos no caigan sobre la resistencia.
- Introduzca la comida en el horno y cierre la puerta de manera que quede ligeramente entreabierta.
- Gratine la comida según la receta o las instrucciones del envase y compruebe el punto de cocción una vez transcurrido el tiempo mínimo indicado.
- Utilice manoplas para horno o agarraderas al abrir la puerta. Saque la parrilla o la bandeja con el asidero para bandeja y parrilla, manoplas para horno o agarradores.
- Descongele la carne congelada antes de gratinarla.
- Recorte el exceso de grasa y corte los bordes para evitar que la carne se pliegue.
- Con un cepillo, cubra la carne ligeramente con aceite y especias antes de gratinarla, si lo desea.
- Los filetes de pescado son delicados y deben gratinarse con la bandeja para horneado o la bandeja para migas. No es necesario dar la vuelta al pescado durante el gratinado a menos que los filetes sean muy gruesos.
- Si escucha chasquidos durante el gratinado, baje la temperatura o ponga la comida en un nivel más bajo dentro del horno.
- Limpie el horno y la bandeja para hornear/migas después de gratinar para evitar una acumulación de grasa que podría provocar humo.

GUÍA DE GRATINADO

ALIMENTO	CANTIDAD	TEMPERATURA/ TIEMPO	PROCEDIMIENTO
Filetes o pechugas de pollo empanizado	1-6 piezas que quepan en la bandeja	375 °F (190 °C) por unos 12-15 minutos. Dar la vuelta una vez transcurrido la mitad del tiempo de gratinado.	El termómetro de carne debe indicar 180 °F (82.2 °C).
Piezas de pollo	1-4 piezas	375 °F (190 °C) hasta el punto deseado por 20-25 minutos. Dar la vuelta una vez transcurrido la mitad del tiempo de gratinado.	El termómetro de carne debe indicar 180 °F (82.2 °C).
Filetes de pescado, como tilapia o salmón	1-3 filetes que quepan en la bandeja	400 °F (205 °C) por unos 10-12 minutos.	Compruebe el punto de cocción. La carne del pescado debe separarse con facilidad.
Verduras gratinadas	3-4 libras (1.36-1.81 kg)	350 °F (175 °C) por unos 10-12 minutos. Dar la vuelta una vez transcurrido la mitad del tiempo de gratinado.	Pinche las verduras para comprobar el punto de cocción.
Lomo de ternera o churrasco	1-2 piezas de unas 8 onzas (226 g) cada una	450 °F (230 °C) por unos 18 minutos para un punto medio. Dar la vuelta una vez transcurrido la mitad del tiempo de gratinado.	El termómetro de carne debe indicar 160 °F (71.1 °C).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIÓN:

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

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

1. Al limpiar o mantener este horno, asegúrese de desenchufarlo del tomacorriente primero y permitir que se enfríe completamente.
2. Limpie la superficie del horno con un paño húmedo caliente y séquelo con un trapo suave.
3. Para obtener el mejor rendimiento, la limpieza debe realizarse periódicamente.
4. Quite la bandeja para migas y lávela a mano con agua caliente y jabón.
5. Limpie las paredes del horno, la bandeja inferior y la puerta de vidrio con un paño húmedo jabonoso y enjuáguelas con un trapo húmedo limpio. Tenga cuidado de no dañar las resistencias ni las protecciones que las protegen.
6. Para limpiar manchas interiores difíciles puede usarse un estropajo de plástico.
7. Todos los componentes extraíbles, como la parrilla metálica y la bandeja de horneado deben lavarse a mano con agua tibia jabonosa.
8. NO utilice limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos, ya que pueden arañar y rayar la superficie. **Los estropajos metálicos tienen partes que pueden desprenderse y entrar en contacto con los componentes eléctricos, lo cual presenta un riesgo de descargas eléctricas.**

INFORMACIÓN ADICIONAL DE UTILIDAD

Especificaciones técnicas

Número de modelo	CZ23A-RM
Voltaje nominal	120V – 60Hz
Potencia nominal	1500W

Almacenamiento

- Desenchufe siempre el horno de convección y permita que se enfríe completamente antes de guardarlo.
- Guarde el horno de convección en un lugar seco, en la caja original.
- No coloque objetos pesados sobre el horno de convección durante el almacenamiento, ya que esto puede dar lugar a posibles daños.

Centro de servicio

Si tiene alguna pregunta sobre la operación del horno de convección, 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 dejase de funcionar por completo, asegúrese de desecharlo de forma respetuosa con el medio ambiente.

WARRANTY CARD



CONVECTION COUNTERTOP OVEN

Your details:

Name _____

Address _____

 _____ Email _____

Date of purchase* _____

*We recommend you keep the receipt with this warranty card

Location of purchase _____

Description of malfunction:



Return your completed warranty card to:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.
1015 Hawthorn Drive
Itasca, IL
60143
USA
help@myproduct.care

AFTER SALES SUPPORT

 888-367-7373  help@myproduct.care

MODEL: CZ23A-RM PRODUCT CODE: 43674 08/2016

Customer Service Phone
Hours:
Monday – Friday
10:00am – 5:00pm EST

2

YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA

Warranty conditions

Dear Customer,

The ALDI warranty offers you extensive benefits compared to the statutory obligation arising from warranty:

Warranty period: **2 years** from date of purchase.
6 months for wear parts and consumables under normal and proper conditions of use (e.g. rechargeable batteries).

Costs: Free repair/exchange or refund.
No transport costs.

ADVICE: Please contact our service hotline by phone, e-mail or fax before sending in the device. This allows us to provide support in the event of possible operator errors.

In order to make a claim under the warranty, please send us:

- together with the faulty item the original receipt and the warranty card properly completed.
- the faulty product with all components included in the pack aging.

The warranty does not cover damage caused by:

- **Accident** or **unanticipated events** (e.g. lightning, water, fire).
- **Improper use** or **transport**.
- **Disregard of the safety** and **maintenance instructions**.
- Other **improper treatment** or **modification**.

After the expiry of the warranty period, you still have the possibility to have your product repaired at your own expense. If the repair or the estimate of costs is not free of charge you will be informed accordingly in advance.

This warranty does not limit the statutory obligation of the seller arising from a warranty. The period of warranty can only be extended in accordance with a legal standard. In countries where a (compulsory) warranty and/or spare part storage and/or a system for compensation are/is required by law, the statutory minimum conditions apply. In the event that a product is received for repair, neither the service company nor the seller will assume any liability for data or settings possibly stored on the product by the customer.



TARJETA DE GARANTÍA

HORNO DE CONVECCIÓN PARA MOSTRADOR

Sus datos:

Nombre _____

Dirección _____

 _____ Correo electrónico _____

Fecha de la compra* _____

* Le recomendamos guardar el recibo de compra junto con esta tarjeta de garantía

Lugar de la compra _____

Descripción de la avería:



Devuelva su tarjeta de garantía completada a:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.
1015 Hawthorn Drive
Itasca, IL
60143
USA
help@myproduct.care

SERVICIO POSVENTA

 888-367-7373  help@myproduct.care

MODEL: CZ23A-RM PRODUCT CODE: 43674 08/2016

*Horario de Servicio al cliente
de lunes a viernes
de 10:00a.m. – 5:00p.m.
(horario del Este en EE.UU.)*

2

**YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA**

Condiciones de la garantía

Estimado cliente:

La **garantía de ALDI** le ofrece amplios beneficios en comparación con la obligación legal que se deriva de una garantía:

Período de garantía: **2 años** a partir de la fecha de la compra.
6 meses para las piezas de recambio y consumibles en condiciones normales y adecuadas de uso (por ejemplo, baterías recargables).

Costos: Reparación/sustitución gratis o reembolso.
No hay costos de transporte.

AVISO:	Póngase en contacto con nuestra línea directa de atención por teléfono, correo electrónico o fax antes de retornar el producto. Esto nos permite proporcionar ayuda en caso de posibles errores del operador.
---------------	---

Para hacer una reclamación bajo la garantía, por favor envíenos:

- el artículo defectuoso junto con el recibo de compra original y la tarjeta de garantía completada de manera apropiada.
- el producto defectuoso con todos los componentes incluidos en el embalaje.

La **garantía no cubre** los daños ocasionados por:

- **Accidentes o eventos imprevistos** (por ejemplo, rayos, agua, fuego).
- **Uso o transporte inadecuados.**
- **Incumplimiento de las instrucciones de seguridad y mantenimiento.**
- Otro **tratamiento o modificación inadecuados.**

Después del vencimiento del período de garantía, todavía tiene la posibilidad de mandar a reparar su producto si usted corre con los gastos. Si la reparación o estimación de los costos no es gratis, usted será informado de ello previamente.

Esta garantía no limita la obligación legal del vendedor derivada de una garantía. El período de garantía sólo se puede extender de acuerdo con una norma legal. En los países donde se requiere por la ley una garantía (obligatoria) y/o almacenamiento de repuestos y/o un sistema de compensación, se aplican las condiciones mínimas legales. En el caso de que se reciba un producto para su reparación, ni la compañía de servicio ni el vendedor asumen ninguna responsabilidad por los datos o configuraciones que puedan haberse almacenado en el product por el cliente.

DISTRIBUTED BY • DISTRIBUIDO POR:

ALDI INC., BATAVIA, IL 60510

www.aldi.us

AFTER SALES SUPPORT • SERVICIO POSVENTA



1-888-367-7373



help@myproduct.care

MODEL: CZ23A-RM PRODUCT CODE: 43674 08/2016

2

YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA