

THANE ~~HOUSEWARES~~

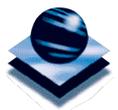
FlavorWave
OVEN®

TURBO

GUIA DEL USUARIO



THANE ~~HOUSEWARES~~™



Thane International, Inc.,
La Quinta, CA 92253
www.thane.com

Thane Direct Canada, Inc.,
Toronto, ON
www.thane.ca

Thane Direct UK Ltd.,
Admail ADM3996, London,
W1T 1ZU
www.thanedirect.co.uk

HECHO EN CHINA, THANE HOUSEWARES
es una marca registrada de Thane International, Inc.
Copyright, ©2007 por THANE INTERNATIONAL, INC

FWOT-SPA 09/09/09





TURBO



TURBO

GUIA DE SOLUCION DE PROBLEMAS

SÍNTOMAS Y PROCEDIMIENTOS	
<i>EL HORNO NO SE ENCIENDE</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que cable de alimentación esté conectado a un tomacorriente de AC. • Verifique que el tomacorriente de AC esté en funcionamiento. • Gire la perilla del temporizador en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición 60 min. y luego regréselo a la temporización deseada. • Verifique que el termostato esté en la temperatura deseada. • Baje por completo el asa de la tapa. NOTA: El asa actúa como un interruptor de seguridad y no permitirá que el horno funcione cuando se encuentre en la posición superior. • Verifique si el interruptor de encendido se encuentra en la posición ON. (Únicamente para el modelo AX97DH-Platinum)
<i>EL HORNO NO CALIENTA</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que el termostato esté ajustado a una temperatura lo suficientemente alta.
<i>LA TAPA O EL BOL DE VIDRIO ESTÁ QUEBRADO O ROTO</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Ordene un repuesto a su servicio de atención al cliente.

CARACTERÍSTICAS	
<i>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</i>	
Peso:	9.5 Kg. (21 lbs.)
Diámetro del bol:	305 mm (12 in.)
Capacidad del Bol:	11 litros (12 qrts.)
Altura del Bol:	167 mm (6.6 in.)
Rango de temperatura de cocción:	65°C-260°C (150°F- 500°F)
Voltaje/Frecuencia:	110V/120V, 60Hz 220V - 240V, 50/60Hz
Potencia:	1300W

TABLA DE CONTENIDOS

I.	Introducción	6
	Precauciones importantes	4 - 5
II.	Cómo utilizar su horno	7
	Diagramas del producto y sus accesorios (AX-767MH) .	7 - 8
	Diagrama de ensamblado de las partes	9
	Antes de que comience a cocinar	10
	Cómo operar su FLAVORWAVE Turbo (AX-767MH) .	11 - 12
	Limpieza de su horno	12 - 13
	Diagramas del producto FLAVORWAVE Turbo Platinum (AX-797DH)	14
	Cómo operar su FLAVORWAVE Turbo Platinum (AX-797DH)	15 - 17
III.	Consejos útiles	17
	Un estilo de vida saludable	17
	Consejos de cocina	18 - 19
	Cómo seleccionar sus alimentos	19
	Preparación y presentación de las comidas	20
V.	Guía de referencia rápida	21
	Guía de resolución de problemas	22

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice productos eléctricos, especialmente en presencia de niños, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, entre las que se encuentran las siguientes:

Lea todas las instrucciones, medidas preventivas, y advertencias antes de utilizar el artefacto.

A Para reducir el riesgo de incendio, electrocución, fuego o daños personales.

1. Lea todas las instrucciones
2. No coloque el artefacto en lugares donde pueda caer o ser empujado al agua u otros líquidos.
3. No levante el aparato si éste cayó dentro del agua. ¡Desconéctelo inmediatamente!
4. Siempre pulse el asa hasta la posición "off" antes de conectar o desconectar el horno.
5. Coloque el horno en un sitio seguro, en el centro de la mesada o en su lugar de utilización.
6. Siempre desconecte el horno antes de moverlo.
7. Asegure la tapa del FLAVORWAVE OVEN® TURBO sobre el horno antes de encenderlo.
8. Siempre apague el horno antes de destaparlo, y siempre apoye la tapa en el soporte correspondiente. Nunca la apoye directamente sobre la mesada. Siempre deje al menos 5 centímetros entre la tapa del horno y la mesada o cualquier otra superficie.
9. Utilice las dos manos cuando mueva el horno.
10. No permita que la tapa se moje.
11. El horno no se puede colocar al lado de una pared (mientras está en uso)
12. No toque el bol de vidrio ni la tapa, o cualquier otra superficie involucrada con la producción de calor mientras esté funcionando. El aire dentro de la cápsula de cocción alcanza una temperatura de aproximadamente 260°C/500°F, lo cual ocasiona que las superficies estén muy calientes y esto pueda provocar quemaduras.
13. Este artefacto no puede ser utilizado por niños, ni personas en general con capacidades físicas, sensibles o mentales especiales, faltas de experiencia o conocimiento, a menos que estén bajo supervisión o instrucciones dadas por personal responsable de su seguridad.
14. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el artefacto.
15. Utilice este artefacto para el propósito para el que fue creado, como se describe en este folleto. No utilice accesorios ni piezas no recomendadas por el fabricante. Esto podría dar por resultado un incendio, un choque eléctrico o heridas personales.
16. Deje de operar este artefacto si no está funcionando adecuadamente, si se ha caído o está roto, o haya entrado en contacto con agua. Lleve el artefacto a un servicio técnico autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
17. • Para el FLAVORWAVE Oven® Turbo modelo **AX767MH**: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente autorizado o personal idóneo para evitar un riesgo eléctrico.
• Para el FLAVORWAVE Oven Turbo Platinum modelo **AX797DH**: Si el cable de alimentación está dañado, por favor ordene un cable de alimentación adicional a la compañía en donde adquirió el producto.

GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA

• Los tiempos de cocción que se enumeran a continuación son meramente de referencia • Según la receta y el tipo de alimentos, debe dar vuelta la comida durante el ciclo de cocción.
• Los tiempos de cocción pueden variar, dependiendo del tipo de alimento que sea, su peso, volumen y textura

Comidas	Tiempo de cocción del alimento	Temperatura interna	Selección de temperatura del horno	Consejos para cocinar y servir
<i>Comidas frescas</i>				
CARNES Y PESCADO				
Costillar asado	28 minutos por cada medio kilo (punto jugoso-medio) 31 minutos por cada medio kilo (punto medio)	63°C (145°F) 71°C (160°F)	205°C (400°F) 205°C (400°F)	Cocine en la rejilla inferior; cubra con pasta de tomates Cocine en la rejilla inferior; cubra con pasta de tomates
Pan de carne (1 kilo) Hamburguesas - 4 unidades (150 gramos cada una)	50 a 60 minutos 16 minutos (punto jugoso) 18 minutos (punto medio) 20 minutos (bien cocido)	73°C (163°F) 65°C (149°F) 70°C (158°F) 75°C (167°F)	205°C (400°F) 205°C (400°F) 205°C (400°F) 205°C (400°F)	Cocine en la rejilla superior
Salechichas (90 gramos a 120 gramos cada una) Bife de chorizo o bife angosto (2,5 cm de ancho) Trucha (entera) Filet de salmón Camarones asados	10 minutos 26 minutos (10 min. por lado) - (punto jugoso) 31 minutos (12 min. por lado) - (punto medio) 31 minutos 26 minutos 12 a 14 minutos	65°C (149°F) 70°C (158°F) 65°C (149°F) 65°C (149°F) 65°C (149°F)	205°C (400°F) 205°C (400°F) 205°C (400°F) 205°C (400°F) 205°C (400°F)	Rejilla superior Rejilla superior
Colas de langosta Asado de vacío de cerdo Costillas de cerdo (1,5 cm de espesor) Albondigas (medio kilo) Pierna de cordero	18 minutos 29 minutos por cada medio kilo 10 a 16 minutos 16 minutos Punto jugoso -26 minutos por cada medio kilo Punto medio -31 minutos por cada medio kilo Bien cocido -36 minutos por cada medio kilo 21 minutos (punto medio)	65°C (149°F) 73°C (163°F) 73°C (163°F) 73°C (163°F) 65°C (149°F) 70°C (158°F) 75°C (167°F) 71°C (160°F)	205°C (400°F) 185°C (360°F) 240°C (460°F) 200°C (390°F) 200°C (390°F) 200°C (390°F) 200°C (390°F) 205°C (400°F)	Parta al medio y retire la cáscara. Rejilla superior. Rejilla inferior Rejilla superior Rejilla superior Cocine a 240°C los primeros 20 minutos
Costillas de cordero	Medallones de pescado (congelados) Tocino (medio kilo)	65°C (149°F)	175°C (350°F) 175°C (350°F)	Cocine en la rejilla superior Cocine en la rejilla superior
<i>Comidas congeladas</i>				
POLLO (1,600 kgs)				
Un cuarto Medio Entero Pechugas de pollo Pavo (sin rellenar) Pechugas de pavo (media-1,500 kgs) Gallinas Cornish	331 minutos 41 minutos 45 minutos 21 minutos por cada medio kilo 26 a 31 minutos por cada medio kilo 26 a 60 minutos 45 minutos por cada medio kilo	82°C (180°F) 82°C (180°F) 82°C (180°F) 82°C (180°F) 82°C (180°F) 82°C (180°F)	240°C (460°F) 240°C (460°F) 240°C (460°F) 240°C (460°F) 240°C (460°F) 240°C (460°F)	Rejilla inferior. Pinte con salsa, si lo desea, los últimos 10 minutos Rejilla inferior. Rejilla inferior. Adecece antes de asar. Adecece antes de asar.
VERDURAS				
Papa asada (170 a 230 gramos) Mazorca (choclo) entera (4 unidades) Sin pelar Papas fritas	41 minutos 26 minutos 16 minutos o hasta que estén doradas (note ligeramente con aceite para lograr un dorado más intenso)	85°C (185°F) 60°C (140°F) 85°C (185°F)	205°C (400°F) 205°C (400°F) 230°C (450°F)	Rejilla inferior. Rocíe la rejilla con revestimiento antiadherente. Rejilla inferior. Desenvaine y deje en remojo en agua. Rejilla inferior. Rocíe la rejilla con revestimiento antiadherente



TURBO

PREPARACION Y PRESENTACION DE LAS COMIDAS

PREPARACIÓN

Una preparación cuidadosa siempre tiene como resultado comidas sanas, sabrosas y succulentas. Quite siempre los excesos de grasa. Limpie y recorte las verduras y los aderezos, quitando las partes oscuras y las hojas feas. Use sólo las carnes y las verduras más frescas. Asegúrese siempre de que cada componente de sus comidas esté cocido en su punto justo. Esto usualmente requiere que los tiempos de comienzo de cocción de cada cosa sea diferente, y debe ser planeado de antemano.

PRESENTACIÓN

Pruebe alguna de estas formas interesantes de presentar su mesa y hacer de cada comida, una ocasión para celebrar:

- Corte en rebanadas una hogaza de pan fresco o presente grisines en una panera cubierta con servilletas de color. Sírvalos con manteca o margarina blanda y mezclada con queso rallado, sal de ajo o su aderezo favorito.
- Las carnes como plato principal quedan más atractivas en una bandeja grande rodeadas de hojas de perejil frescas, o rulos de zanahoria (hechos con un pelapapas) y rosas de rábano.
- Sirva sus salsas en un cuenco de porcelana. Colóquelo en un cucharón y preséntelo en la mesa con un plato de apoyo para que sea más fácil pasarlo entre los comensales.
- Las flores en la mesa son siempre atractivas, pero en su justa medida, entre sus figurines favoritos o en sus plantas de interior.
- Las velas aportan intimidad, de modo que apague la luz y encienda el encanto. Coloque velas flotantes en un bol grande y poco profundo lleno de agua. El efecto será mágico.



TURBO

18. No lo utilice al aire libre ni lo opere en lugares en donde se usen productos en aerosol (spray) o se administre oxígeno.
19. No permita que el cable quede colgando de la mesada, ni toque superficies calientes.
20. No lo coloque cerca de un calentador eléctrico o a gas, ni cerca de un horno encendido.
21. No mueva el artefacto conteniendo alimentos calientes dentro. Tenga precauciones extremas cuando levante la tapa, el bol de vidrio y los accesorios de cocción.
22. Este artículo es estrictamente de uso hogareño; está diseñado para procesar cantidades de alimentos propias de una comida casera. No es apto para uso continuo ni comercial.
23. No desarme el producto. No contiene piezas que el usuario pueda reparar por su cuenta.
24. No deje el artefacto sin supervisión mientras esté en uso.
25. Use el asa para levantar la tapa de la base.
26. No toque superficies calientes. Utilice las manoplas provistas.
27. Apague la unidad antes de retirar la tapa para controlar o retirar la comida. La tapa y el control de mando/calor deben colocarse en su soporte.
28. Tenga suma precaución cuando manipule grasas calientes.
29. Este artefacto no está diseñado para ser utilizado en conjunción con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
30. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la tapa en agua u otros líquidos.
31. Siempre conecte el enchufe primero al artefacto y después al tomacorriente. Para desconectar el artefacto, gire el control a la posición de apagado (Off) y retire el enchufe del tomacorriente.
32. Cuando no esté utilizando este equipo, y antes de limpiarlo, desconéctelo del tomacorriente. Permita que el artefacto se enfríe antes de quitar o colocar piezas.
33. No lo utilice si el cable o el enchufe están dañados, si el aparato presentó algún desperfecto o ha sufrido algún tipo de daño. Envíe el equipo a la instalación de servicio autorizado más cercana para que lo revisen, lo reparen o lo ajusten.
34. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar lesiones.
35. Tenga mucho cuidado al mover el aparato con aceite caliente u otros líquidos calientes en su interior.
36. No utilice este equipo para un uso que no sea el indicado por el fabricante.
37. **Sólo para unidades de 120V:** Este artefacto tiene una ficha polarizada (una espiga es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, esta ficha solo puede enchufarse en el tomacorriente en un solo sentido. Si ésta no puede insertarse completamente dentro del tomacorriente, deberá invertir la ficha. Si aún así no cabe, contáctese con un electricista. No intente forzar esta medida de seguridad.

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

I. INTRODUCCIÓN

LA HISTORIA DEL FLAVORWAVE OVEN® TURBO LA GENERACIÓN DE AVANZADA EN LA COCINA

Con el FLAVORWAVE OVEN® TURBO usted podrá preparar comidas deliciosas, y muy saludables en menos de la mitad del tiempo que llevan con los métodos tradicionales. Lo que hace posible estos excelentes resultados es nuestro análisis revolucionario de ciertos métodos de cocina de eficacia probada con el tiempo.

Los cocineros profesionales saben desde hace mucho que la cocción con horno tradicional puede mejorarse con la ayuda de un ventilador que acelerara la circulación del aire caliente dentro del horno. Este horno de convección tradicional consiste de un ventilador montado a un lado de una caja metálica.

El FLAVORWAVE OVEN® TURBO supera a los hornos de convección tradicionales en los siguientes aspectos:

- El bol del FLAVORWAVE OVEN® TURBO combina un bol circular con un ventilador montado en la tapa de modo tal que las corrientes de aire caliente descienden sobre la comida, gira por los costados del bol y luego asciende de regreso al ventilador. Esto crea una fuerza similar a la de un tornado, de movimiento constante, de aire muy caliente que cocina y dora sus alimentos rápida y completamente.
- El FLAVORWAVE OVEN® TURBO utiliza rejillas de cocción que le permiten a usted cocinar en dos pisos a la vez. Además, cuando cocina carnes rojas, aves o pescados en la rejilla inferior, despiden toda la grasa y el aceite en el proceso de cocción. Usted cocinará comidas más livianas y nutritivas.

tiempo de cocción. Cuando trabaje por primera vez con su FLAVOR WAVE OVEN® TURBO, le recomendamos que utilice un termómetro para carnes. Observe el progreso de cocción a través del bol de vidrio. Después de poco tiempo, ya podrá adaptar todas sus recetas favoritas al FLAVOR WAVE OVEN® TURBO.

- **PRECALIENTE SU HORNO (cuando así lo recomiende su recetario)**
Para una cocción óptima, precaliente el horno a 260°C/500°F durante seis (6) minutos antes de cocinar.
- **TIEMPO DE COCCIÓN**
Los tiempos de cocción provistos en este manual pueden variar, dependiendo del volumen, el peso, y la masa de los alimentos o del punto de cocción que usted desee.
- **SI VA A COCINAR UNA MAZORCA (CHOCLO), NO DEBE ABRIRLA ANTES DE COCINARLA.**

CÓMO SELECCIONAR SUS ALIMENTOS

CARNES

Vacuna: Seleccione cortes suculentos, rojos, de textura fina con una ligera cubierta de grasa (que le da una apariencia marmolada). Compre piezas enteras y corte sólo lo que vaya a usar – es un modo de ahorrar mucho.

Cordero: Seleccione cortes magros. La carne debe verse suave, de un tono rojo rosado y textura fina.

Cerdo: Seleccione cortes magros. La carne debe ser de color muy rosado, de textura fina y olor fresco.

PESCADOS

Enteros: Seleccione sólo pescados frescos, con ojos claros y agallas brillantes – eso es señal de frescura. Las escamas deben verse brillantes y nítidas- no viscosas. Los pescados de mar deben verse bien y oler a fresco. La carne debe estar firme y volver al tacto.

Filetes: Seleccione solo los filetes firmes que no presenten decoloraciones y tengan un agradable olor a mar. Los filetes no deben verse grisáceos, estar blandos ni rezumar agua al tacto.

AVES

Seleccione sólo carne y aves frescas. Las aves deben verse y oler frescas.

FRUTAS/VERDURAS

Seleccione fruta firme, casi madura; busque magullones y partes blandas y descártelas – el color debe ser claro y brillante. Las verduras deben estar crujientes y con buen color. Evite las verduras que se venden ya firmemente empaquetadas en polietileno – tienden a echarse a perder fácilmente. Nunca use verduras blandas o con partes oscuras.

CONSEJOS DE COCINA

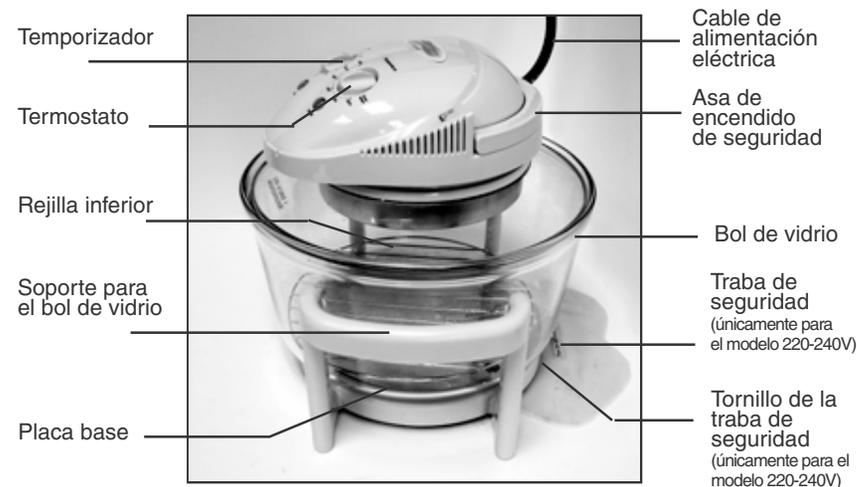
PARA USAR SU FLAVORWAVE OVEN® TURBO EN SU MÁXIMO POTENCIAL, AQUÍ TIENE ALGUNOS CONSEJOS DE COCINA PARA RECORDAR...

- **SEGÚN LA RECETA Y EL TIPO, EL PESO, EL VOLUMEN Y LA TEXTURA DE LOS ALIMENTOS, ES POSIBLE QUE DEBA DAR VUELTA LOS ALIMENTOS DURANTE EL CICLO DE COCCIÓN.**
- **CADA VEZ QUE LE SEA POSIBLE, COLOQUE EL ALIMENTO DIRECTAMENTE SOBRE LA REJILLA**
La cocción sobre la rejilla permite la libre circulación de aire alrededor de los alimentos. Estos se cocinan rápido y de forma pareja sin necesidad de darlos vuelta.
- **CÓMO COCINAR UNA COMIDA PERFECTA DE UNA SOLA VEZ**
Al contar con dos niveles de rejillas, cocinar una comida completa de una sola vez es sencillo. Tenga en cuenta que los alimentos difieren en clase y peso, y que eso influye en el tiempo de cocción. Piense con antelación. Coloque los alimentos que lleven más tiempo de cocción en la rejilla inferior.
Más tarde, ya en el tiempo de cocción, coloque los demás alimentos en la rejilla superior. Ahora un plato completo de carne, papas y verduras se cocinarán juntos y quedarán cocidos al mismo tiempo.
- **CÓMO COLOCAR SUS ALIMENTOS PARA UNA COCCIÓN OPTIMA**
A la hora de colocar distintos alimentos en la rejilla de acero, asegúrese de dejar al menos un centímetro entre la comida y la pared del bol. Este espacio permitirá que el aire circule libremente por el horno.
También evite pegar un alimento con otro con el objeto de cocinar más cantidad en una sola vez. El aire caliente debe poder circular libremente para lograr una cocción adecuada.
- **COMO HACER SUS COMIDAS CRUJIENTES**
Después de que la cocción haya finalizado, baje el termostato, dejando el ventilador en operación. Su comida se mantendrá caliente y crujiente.
- **PARA HACER LA LIMPIEZA AÚN MÁS FÁCIL**
Antes de cocinar, rocíe el horno, incluyendo las rejillas y asaderas, con un producto antiadherente. La limpieza de la grasa y los residuos después de cocinar será una tarea aún mas sencilla.
- **CÓMO ADAPTAR LAS RECETAS**
Como regla general, si uno sigue las recetas especificadas para horno común, deberá mantener las temperaturas de cocción pero reducir el tiempo de horneado. Los tiempos de cocción incluidos en este libro pueden ser una guía útil. Estará en usted juzgar si el trozo de carne que va a cocinar es más grande o pequeño de lo que aparece en la tabla, y ajustar ligeramente el

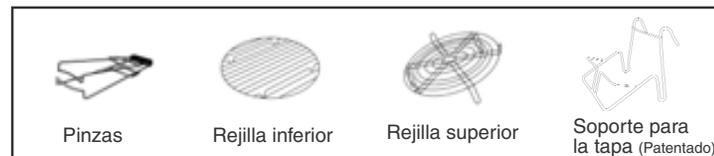
II. CÓMO USAR SU FLAVORWAVE OVEN® TURBO

DIAGRAMA DE PRODUCTO Y ACCESORIOS

FLAVORWAVE OVEN® TURBO (AX-767MH)



ACCESORIOS



ACCESORIOS OPCIONALES

<p>Bandeja grilladora</p> 	<p>Revestida de material antiadherente, está diseñada para gratinar. Coloque la bandeja grilladora sobre la rejilla superior y caliente a temperatura máxima durante 5 minutos, luego coloque trozos de carne cocida sobre ella y aparecerán las marcas de cocción iguales que si las asara en la parrilla de su patio.</p>	<p>Canasta vaporera</p> 	<p>Puede utilizarse para cocinar sus verduras al vapor... para hacer papas fritas sin grasa... para cocer al vapor pescado envuelto en papel metalizado, etc.</p>
<p>Bandeja doradora</p> 	<p>Se trata de un accesorio especial para su Flavorwave Turbo Oven. Tiene el propósito de tostar, dorar o hacer la comida más crujiente mediante el proceso de oxidación.</p>	<p>Bandeja desayunadora</p> 	<p>Es ideal para preparar su desayuno favorito, simplemente coloque trozos de pan, tocino y huevos en la rejilla y cocine a la misma vez.</p>
<p>Anillo extensor</p> 	<p>El anillo extensor del Flavorwave Turbo hace posible que pueda cocinar pavos, pollos, jamones, etc. de gran tamaño. Inserte el anillo extensor entre el bol de vidrio y la tapa, y de ese modo incrementará la altura del bol Flavorwave Turbo 9 cm. más.</p>	<p>Sartén rápida con superficie antiadherente</p> 	<p>Coloque la sartén rápida sobre su sostén de metal, póngale la tapa de su FlavorWave Oven Turbo con calor halógeno y estará lista para preparar platos rápidos en su sartén. Por favor, remítase a "Instrucciones acerca de cómo operar su FlavorWave Oven Turbo" para ajustar tiempo y temperatura.</p>
<p>Soporte asador</p> 	<p>Cuando tenga que asar un pollo o pavo entero es posible usar el soporte asador. Coloque el soporte asador en la rejilla superior y luego apoye un pollo o pavo entero. Nota: este accesorio debe utilizarse junto con el anillo extensor.</p>		

Cómo ensamblar el soporte asador

- El soporte asador consta de dos piezas de metal (Fig. 1).
- Arriba, la pieza de metal tiene un orificio (izquierda).
- Arriba, la pieza se curva (derecha).
- Tome la pieza de la derecha y pase el extremo a través del orificio de la pieza de la izquierda. La parte curvada de arriba debería quedar dentro del orificio de la otra pieza.
- Para colocar el Soporte Asador en la rejilla superior, conecte los extremos del Soporte asador ensamblado con las curvas de diseño de la rejilla superior (Fig. 2).

Pollo, gallinas, etc... se colocan sobre las piezas de metal unidas (Soporte asador).

Fig. 1

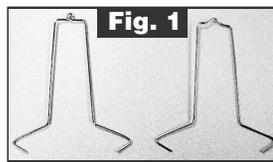
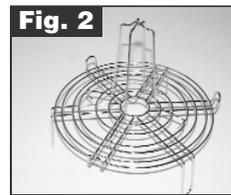


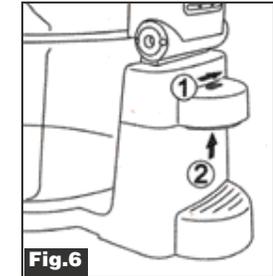
Fig. 2



Cómo utilizar su dispositivo expansible:

1. Presione el botón de seguridad y déjelo apretado como para aflojar la pieza según se ve en el dibujo 1 de la fig.6.
2. Lleve el botón de presión hacia arriba y suba la tapa a la posición extensible como se ilustra en el dibujo 2, fig.6.

! No presione el botón de seguridad al mover o sostener el artefacto.



LIMPIEZA del horno Flavorwave Oven® Turbo Platinum:

Consulte la sección sobre limpieza del horno de este manual.

III. CONSEJOS ÚTILES

UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE

Con el FLAVORWAVE OVEN® TURBO, siempre estará cocinando con aire caliente (horneado en seco) y con los alimentos suspendidos en una rejilla de acero. Como resultante de esto, las grasas retenidas en los alimentos son mínimas, lo cual baja sustancialmente las calorías de las comidas, descendiendo su ingesta de grasas y colesterol y, por ende, lo ayuda a llevar una alimentación más sana.

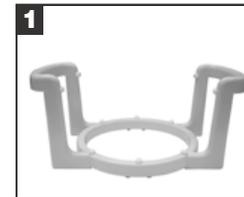
Encontrará que con el FLAVORWAVE OVEN® TURBO, no es necesario agregar grasas, aceite, manteca o margarina a muchas de las recetas. No obstante, puede hacerlo, si es de su preferencia.

Recomendamos que siga los siguientes pasos para mejorar su bienestar físico:

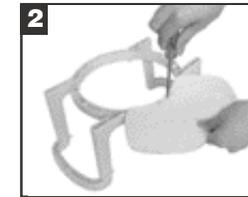
1. Coma variado, incluya alimentos de todas las familias en su ingesta diaria.
2. Reduzca la manteca, las grasas y las salsas preparadas.
3. Ingiera menos azúcar y dulces.
4. Coma muchas frutas y verduras (preferentemente al vapor).
5. Beba alcohol de manera moderada.
6. Beba diariamente mucha agua.
7. Coma menos comidas preparadas –cambie por comidas frescas.
8. Coma porciones más pequeñas, pero aumente la frecuencia.
9. Use sólo ocasionalmente manteca, aceite vegetal o margarina.
10. Reduzca el consumo de sal.
11. Cocine sus alimentos en horneado en seco con la mayor frecuencia que le sea posible.

6. Selección de temperatura: Presione el botón "Temp" suavemente para modificar la selección de temperatura de a una por vez, de izquierda a derecha. Una luz indicará la temperatura seleccionada. Una vez que el ciclo alcance los 260°C (500°F), volverá a comenzar desde el principio, con la selección "lavado" (Nota: usted puede cambiar la selección de temperatura con el horno operando presionando el botón "Temp").
7. Selección de velocidad del ventilador: Presione el botón de "velocidad" ("Speed") para cambiar la velocidad del ventilador. La luz indicadora se moverá de izquierda a derecha. Una vez que llegue a la selección "Alta" (High), el ciclo volverá a comenzar desde "Baja" (Low) La velocidad alta del ventilador (recomendada) ayuda a que los alimentos se cocinen más rápido y mejora el dorado. Si desea una cocción lenta, puede utilizar las velocidades media y baja. (Nota: usted puede cambiar el la velocidad del ventilador con el horno operando, presionando el botón "Speed").
8. Para comenzar a cocinar, presione el botón "Inicio" ("Start"). La unidad no operará a menos que se seleccione el tiempo, la temperatura y la velocidad del ventilador y la tapa esté cerrada y trabada. **NOTA:** Durante el tiempo de cocción, cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada previamente, se apagará, para luego arrancar automáticamente (esto es normal).
9. Cuando el temporizador llegue al "00:00", el ciclo de cocción estará finalizado y el artefacto sonará 6 veces. Al mismo tiempo, la luz de encendido se apagará pero la luz del indicador de temperatura seguirá encendida. Si la temperatura del horno está por encima de los 150°C (300°F), la luz del indicador de velocidad del ventilador titilará y el ventilador continuará operando hasta que el generador de calor se enfríe. Cuando la temperatura del horno descienda hasta los 150°C (300°F), el ventilador se apagará y el indicador de velocidad del ventilador dejará de titilar.
10. Presione el botón "Clear" para volver a cero todas las funciones. El temporizador volverá a "00:00", el indicador de temperatura se apagará y el reloj se apagará. El ventilador dejará de funcionar hasta que la temperatura del horno sea inferior a 150°C (300°F). No obstante, si la temperatura del horno está por encima de los 180°C (350°F), la velocidad del ventilador pasará a ser baja y comenzará a disipar el calor. A la vez, el indicador de velocidad se quedará en su posición original y titilará hasta que la temperatura del horno descienda a 150°C (300°F).
11. Cuando la temperatura del horno alcance la temperatura seleccionada para la cocción, el indicador de temperatura titilará. Sin embargo, cuando la temperatura sea inferior a la seleccionada previamente, la luz se quedará en posición "encendida" ("on") una vez más, sin titilar.
12. Función de descongelamiento. El ajuste de descongelamiento permite descongelar alimentos delicados, en especial, aquellos que requieren un descongelamiento lento. En lugar de dejar los alimentos sobre una encimera, puede descongelarlos en el ambiente higiénico y cerrado del horno.

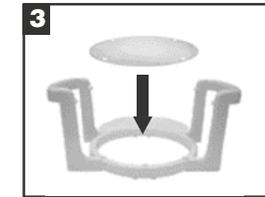
DIAGRAMA DE ENSAMBLAJE DE PIEZAS



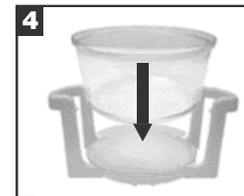
1 Retire el bowl de vidrio y la placa de base del soporte del bowl. (únicamente para el modelo 220-240V)



2 Coloque el soporte del bowl de vidrio en posición invertida y atornille la traba de seguridad en la parte inferior del soporte del bowl. (únicamente para el modelo 220-240V)



3 Coloque el soporte del bowl de vidrio sobre una superficie firme, como la encimera de la cocina, y coloque la placa de base sobre el soporte del bowl



4 Coloque el bol de vidrio en el soporte.



5 Coloque la(s) rejilla(s) dentro del bol de vidrio.



6 Coloque la tapa sobre el bol de vidrio.



7 El ensamblaje está completo.



8 Nota: La traba de seguridad está diseñada para asegurarse de que el FWOT no quede demasiado cerca de las paredes o los objetos adyacentes. Cuando utilice el FWOT, asegúrese de colocar el horno de forma tal que la traba de seguridad siempre quede entre el FWOT y la pared posterior, tal como se indica en la Fig. 8 (únicamente para el modelo de 220-240V).

ANTES DE COMENZAR A COCINAR

PREPARE POR ÚNICA VEZ SU FLAVORWAVE OVEN® TURBO

! SIGA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ.

El FLAVORWAVE OVEN® TURBO debe calentarse una vez antes de comenzar a cocinar con él. Mientras prepara el horno siguiendo las instrucciones que se detallan a continuación, el horno despedirá un ligero olor a quemado. En realidad, se está quemando el exceso de lubricantes dentro de la cámara de calor de su horno, pero eso no ocasionará daños ni a usted ni al horno.

SIGA ESTOS SENCILLOS PASOS...

- Pase una esponja húmeda por el interior del bol de vidrio.
- Asegure la tapa del horno.
- Ajuste el temporizador para 5 minutos.
- Ajuste el termostato a 260°C/500°F y encienda el horno.
- Después que el termostato apague el horno, aguarde 5 minutos a que se enfríe.
- Pase por segunda vez, una esponja húmeda por el interior del bol de vidrio.

¡AHORA SU FLAVORWAVE TURBO OVEN ESTÁ LISTO PARA COCINAR SU PRIMERA COMIDA!

IMPORTANTE:

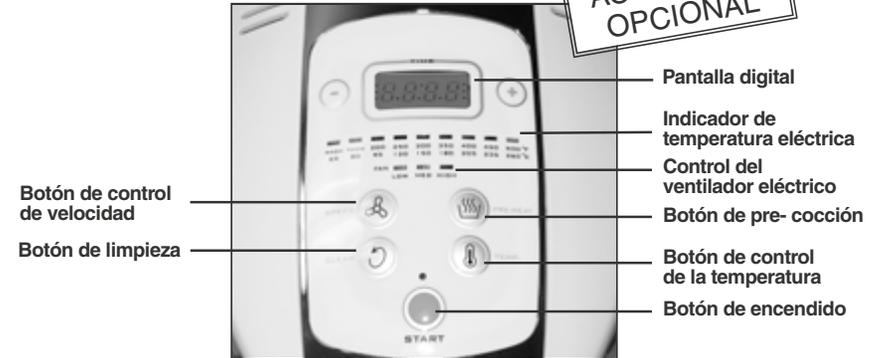
NO LAVE NI SUMERJA LA TAPA EN AGUA O EN UNA MAQUINA LAVAVAJILLAS. EL RESTO DE LAS SUPERFICIES SE PUEDEN LIMPIAR PASANDO CUIDADOSAMENTE UN PAÑO O UNA ESPONJA.



Para el Modelo AX767MH. Con el objeto de prevenir daños, si se daña el cable de suministro, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico, o personas calificadas.

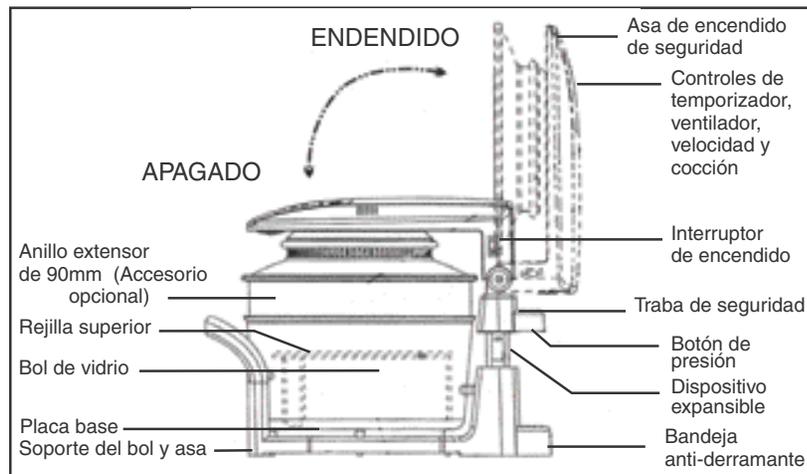
CÓMO OPERAR SU FLAVORWAVE OVEN® TURBO PLATINUM (AX-797DH)

ACCESORIO OPCIONAL



1. Conecte un extremo del cable de alimentación eléctrica en la parte trasera de la tapa (AX-797DH) y el otro extremo a un tomacorriente de corriente alterna normalizado. Lleve el interruptor de encendido a la posición de encendido (ON).
2. El temporizador digital exhibirá un "00:00", el indicador de temperatura se quedará en 65°C (149°F) (lavado) y el indicador de velocidad del ventilador quedará en "Alto" ("High"). De no ser así, presione el botón "borrar" (Clear) hasta que se muestren las selecciones enumeradas anteriormente.
Nota: Por favor, tenga una tolerancia de entre 5 y 7 minutos hasta que se seleccione correctamente el temporizador de 60 minutos.
3. Coloque la rejilla inferior en el bol de vidrio del horno. (Nota: utilice la rejilla inferior para todas las recetas, excepto que se especifique otra cosa). Coloque los alimentos directamente sobre la rejilla, salvo que las instrucciones digan lo contrario.
4. **Si la receta requiere pre calentamiento del horno, siga este procedimiento:** Presione el botón de "Pre-calentamiento". Esto hará que el horno opere a su temperatura máxima y el ventilador a su máxima velocidad durante 6 minutos. El precalentamiento estará completo cuando el temporizador muestre "00:00" y la luz del ventilador se encienda. Presione la flecha si desea aumentar el tiempo de precalentado, de ser necesario.
5. Selección de tiempo: presione los botones "+" o "-" ligeramente para aumentar o disminuir el tiempo de cocción deseado. El temporizador aumenta de a un minuto hasta las 23 hs 59 minutos. Si oprime el botón "-" de manera sostenida, el cambio de selección será más veloz. El botón "Clear" volverá el temporizador a 0. (Nota: usted puede cambiar el tiempo de cocción con el horno operando, presionando los botones "+" o "-").

FLAVORWAVE OVEN® TURBO PLATINUM
DIAGRAMA DEL PRODUCTO Y ACCESORIOS
FLAVORWAVE OVEN® TURBO PLATINUM (AX-797DH)

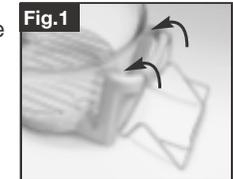


CÓMO OPERAR EL FLAVORWAVE OVEN® TURBO (AX-767MH)

- Colocar el soporte de tapa como aparece en la fig. 1.
- Coloque la rejilla superior o la inferior dentro del bol de vidrio del horno.

NOTE : Utilice la rejilla inferior para todo excepto donde se especifica lo contrario.

- Coloque los alimentos directamente sobre la rejilla, a menos que se indique otra cosa.
- Asegure la tapa sobre el horno.
- Conecte a una salida eléctrica. **NOTE: EL ASA DEBE QUEDAR EN POSICIÓN HORIZONTAL PARA ENCENDER EL HORNO. CUANDO EL ASA QUEDA EN POSICIÓN VERTICAL, EL HORNO ESTÁ APAGADO.**



Termostato

- Gire la perilla del termostato en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar la temperatura deseada, cuya guía encontrará en la "Guía de referencia rápida".

NOTA: Durante el tiempo de cocción, cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada previamente, se apagará, para luego arrancar automáticamente (esto es normal).

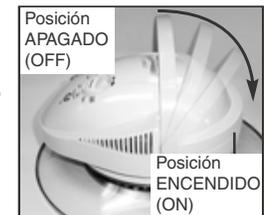


Temporizador: Cómo programarlo

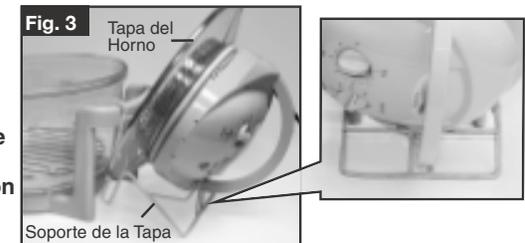
- Gire la perilla del temporizador en el sentido de las agujas del reloj hasta los 60 minutos y luego vaya hasta el tiempo deseado.

Nota: Por favor, tenga una tolerancia de entre 5 y 7 minutos para las selecciones de 60 minutos.

- Presione hacia abajo el asa (hasta que escuche un cliqueo) lo cual encenderá el artefacto.
- Cuando el temporizador alcance el final del ciclo de cocción, se detendrá y usted escuchará un timbre.



- Quite la tapa. **TENGA CUIDADO DE COLOCAR SIEMPRE LA TAPA SOBRE EL SOPORTE y asegure de que la manija se encuentre en la posición OFF, tal como se indica en la Figura 3.**



11. Ahora puede retirar la comida del horno. Recuerde, la comida está caliente dentro del horno, tenga sumo cuidado. Utilice las pinzas provistas para retirar tanto la comida como la rejilla del horno como se ilustra en la fig. 2.
12. Función de descongelamiento. El ajuste de descongelamiento permite descongelar alimentos delicados, en especial, aquellos que requieren un descongelamiento lento. En lugar de dejar los alimentos sobre una encimera, puede descongelarlos en el ambiente higiénico y cerrado del horno.



! Todas las superficies de vidrio del horno cobran mucha temperatura. Tocar estas superficies antes de que el horno se enfríe puede causar quemaduras. No toque ninguna pieza de vidrio del horno hasta que se haya enfriado.

LIMPIEZA DE SU HORNO

! SIEMPRE DESCONECTE ANTES DE COMENZAR LA LIMPIEZA

LIMPIEZA LIGERA

- Desconecte su horno y deje enfriar.
- Utilice una esponja o un paño húmedos con un detergente lavavajillas suave y agua tibia para limpiar el bol.
- Enjuague bien para remover todo el detergente.
- Nota: Nunca sumerja la tapa en líquido.

LIMPIEZA NORMAL

- Desconecte el horno y deje enfriar.
- Limpie la tapa y el contenedor del ventilador con ayuda de un paño o esponja ligeramente húmedos con detergente lavavajillas suave.
- Jamás limpie las piezas con esponja metálica ni materiales abrasivos.
- Lave las rejillas en agua con detergente suave.
- Limpie las piezas de metal con una esponja o paño húmedos, luego repáselas. Si es necesario fregar, utilice una esponja texturada de nylon o poliéster.

! NO VUELVA A UTILIZAR EL HORNO HASTA QUE ESTÉ COMPLETAMENTE SECO

AUTO LIMPIEZA DEL BOL DE VIDRIO

- Agregue agua (Aproximadamente 3,8 cm.(1,5 pulg.) corriente hasta que el agua al cance el nivel marcado en el soporte del bol como se indica en la fig.4.
- Agregue un chorrito de detergente lavavajillas suave.
- Vuelva a colocar la tapa y encienda.
- Seleccione en el control de calor la opción "wash" (lavado) y ponga el temporizador en 10 minutos. (La circulación de aire caliente creará una acción turbo que ayudará a limpiar la suciedad más difícil del bol)
- Después de limpiar, enjuague en agua limpia para quitar todo resto de detergente del bol.

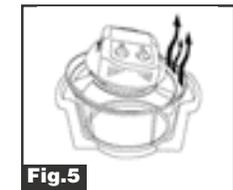


BOL DE VIDRIO APTO PARA MÁQUINA LAVAVAJILLAS

Tanto el bol de vidrio como las rejillas interiores son aptas para lavado en lavavajillas. No obstante esto, jamás lave la tapa en la máquina lavavajillas ni la sumerja en agua. Retire el bol de vidrio de su soporte antes de lavarlo

Y RECUERDE...

- Desconecte el horno antes de limpiar la tapa
- Deje enfriar el horno antes de limpiarlo
- Nunca sumerja la tapa en agua
- No agregue agua por encima de la línea marcada en el bol de vidrio cuando tenga que lavarlo
- No permita que el dispositivo del ventilador se moje



CÓMO SECAR EL HORNO

- El horno siempre debe quedar seco después de ser limpiado para evitar que se condense humedad en la tapa.
- Asegúrese de que el horno quede desconectado, deje la tapa ligeramente abierta y permita que el horno se seque por completo según se ilustra en la fig.5.

! PARA EVITAR ROTURAS, DEJE QUE EL BOL DE VIDRIO SE ENFRIE ANTES DE VERTER AGUA O COMENZAR CON EL AUTOLIMPIADO