

aerotech™
ADVANCED COOKING SYSTEM

Horno multifunciones
Guía del usuario US CA (ES)

Índice

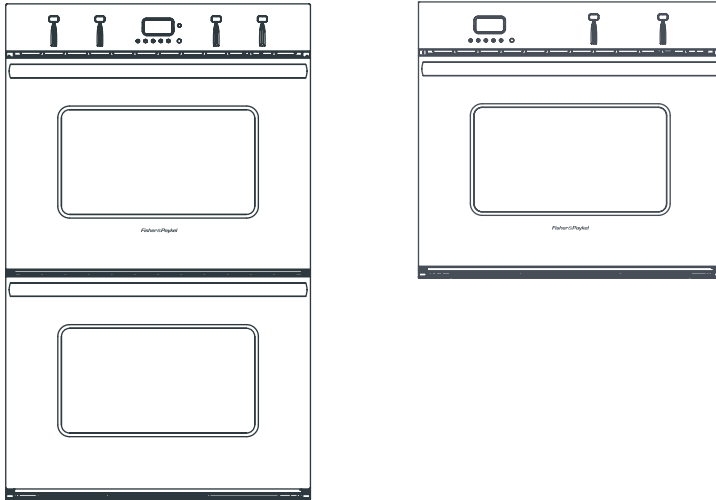
Introducción	3
Seguridad y advertencias	4
Ubicación de las funciones	6
Ajuste del reloj	7
Visualizaciones del horno	8
Modos del horno	9
Posiciones de las parrillas	12
Accesorios	13
Utilizar los controles del horno	14
Cocinar automáticamente	15
Funcionamiento del horno	17
Opciones de selección del usuario	22
Opciones del modo de cocción	26
Tablas de cocción	27
Limpieza	34
Modo de autolimpieza	36
Resolución de problemas	39
Mantenimiento	41
Garantía limitada	42

Introducción

Gracias por adquirir un horno AeroTech™ de Fisher & Paykel. Ahora que ya está instalado y listo para usarse, usted deseará saber todo acerca de él para garantizar óptimos resultados desde el primer momento. Esta guía le presenta todas las opciones principales del horno, así como una serie completa de gráficos de cocción. Le recomendamos que lea toda la guía antes de utilizar su nuevo horno, tanto por razones de seguridad, como para que obtenga excelentes resultados al cocinar sus platillos.

Para más información, visite la página www.fisherpaykel.com

Para cambiar el idioma en las pantallas de visualización a Francés/Español, remítase a la opción de “Cómo cambiar el idioma” en las “Opciones de selección del usuario”.



Horno Fisher & Paykel AeroTech™
Modelo doble OD302
y modelo sencillo OS302

¡Importante!
GUARDE ESTE INSTRUCTIVO

Seguridad y advertencias



Este símbolo le advierte de peligros tales como el fuego, descargas eléctricas u otros daños potenciales. También le advierte de los posibles daños que se le puedan causar a su horno.

⚠ ADVERTENCIA!



Peligro de superficie caliente

Las partes accesibles se calientan durante la utilización del horno.

Los niños deben mantenerse alejados y bajo supervisión.

De lo contrario se pueden producir quemaduras y escaldaduras.

⚠ ADVERTENCIA!

Para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas, lesiones a personas o daños cuando utilice el horno, siga las 'Medidas importantes de seguridad' que se presentan a continuación:

Medidas de seguridad que deberá tomar muy en cuenta

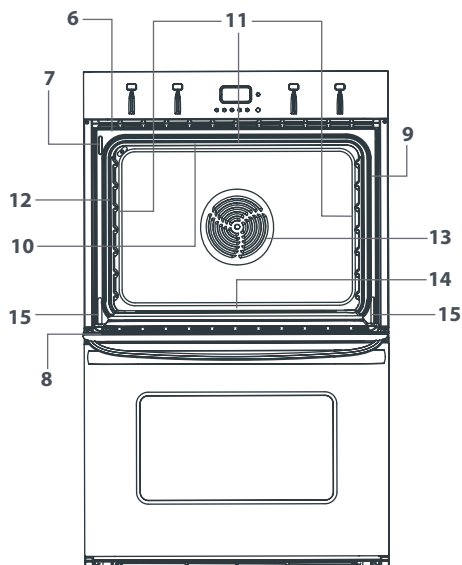
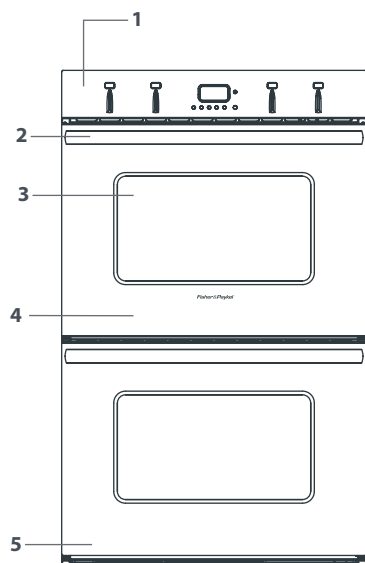
- **Lea todas las instrucciones antes de utilizar el horno.** Sólo utilice el horno para los fines previstos, tal como se describe en estas instrucciones.
- **Instalación recomendada.** Asegúrese de que el electrodoméstico esté instalado adecuadamente y conectado a tierra por un técnico calificado.
- **Nunca utilice el electrodoméstico para calentar el ambiente de una habitación.** Esto puede causar quemaduras, algún daño e inclusive provocar un incendio.
- **Supervise a sus niños pequeños; nunca los deje solos.** No deberá dejar a sus niños solos o sin supervisión en el área donde utilice el electrodoméstico. No deberá permitirles sentarse o pararse encima de ninguna de las partes del electrodoméstico.
- **Uso de ropa adecuada.** No utilizar accesorios sueltos o prendas de vestir colgantes al hacer uso del electrodoméstico. Podrían empezar a arder o derretirse al contacto con algún elemento o superficie caliente, o usted podría sufrir quemaduras.
- **Servicio de reparación: No repare o reemplace ninguno de los componentes al menos que así lo indique el instructivo.** Cualquier otro tipo de reparación deberá llevarla a cabo un técnico calificado.
- **Almacenaje tanto dentro como sobre el electrodoméstico: no deberá almacenar ningún material inflamable ni dentro del horno ni cerca de los componentes de la superficie del electrodoméstico.**
- **No utilice agua para apagar fuego provocado por grasas.** Sofoque el fuego o las flamas o utilice un extinguidor de sustancia química seca o de espuma, adecuados.
- **Utilice únicamente guantes aislantes secos para horno o agarraderas de cocina.** Los agarradores de cocina húmedos utilizados sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. Tenga cuidado de que las agarraderas de cocina no entren en contacto con elementos que produzcan calor. No haga uso de toallas o trapos voluminosos para reemplazar las agarraderas normales de cocina. Podrían comenzar a arder.
- **Tenga cuidado al abrir la puerta del horno.** Deje escapar el aire caliente o el vapor antes de

sacar o meter alimentos.

- **No calentar recipientes cerrados.** Podrían acumular presión que haga explotar al recipiente y causar lesiones.
- **Mantenga siempre los conductos de ventilación del horno despejados.**
- **Colocación de las parrillas del horno: coloque siempre las parrillas o los estantes de alambre del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío.** Si tiene que desmontar o sacar las parrillas mientras el horno esté caliente, no permita que los guantes aislantes o las agarraderas de cocina entren en contacto con elementos productores de calor dentro del horno o con la base del mismo.
- **No limpie los empaques de la puerta o de las cavidades, ni utilice cualquier producto de limpieza para horno para limpiarlos.** Son imprescindibles para un buen sellado. Deberá tener cuidado de no restregar, dañar o mover los empaques.
- **No utilice productos para limpieza de hornos.** En ninguna parte o componente del horno utilice productos limpiadores comunes o capas protectoras de ningún tipo.
- **Limpie solamente las partes o componentes que se enumeran en el instructivo.**
- **Antes de iniciar la auto-limpieza del horno, quite la parrilla para asar y cualquier otro utensilio.**
- **No toque los elementos que producen calor o las superficies interiores del horno.** Los elementos productores de calor pueden estar calientes aún cuando tengan un color oscuro. Las superficies interiores del horno pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante y después de su uso, no toque o permita que las prendas de vestir así como otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos productores de calor o con las superficies interiores del horno hasta que haya pasado un tiempo adecuado de enfriamiento. Otras superficies del electrodoméstico pueden llegar a calentarse lo suficientemente como para provocar quemaduras tales como: los conductos de ventilación del horno, la superficie cercana a los conductos de ventilación del horno, así como la puerta y la ventana del mismo, entre otros. Pueden también llegar a calentarse lo suficiente como para provocar algún tipo de quemadura.
- **El Acta del Estado de California referente a la ejecución de prácticas seguras en materia de Agua Potable y Sustancias Tóxicas** exige a las empresas el alertar a sus clientes del riesgo vivo que significan ciertas sustancias conocidas en el Estado de California por causar cáncer o provocar daños reproductivos. Durante el ciclo de auto-limpieza del horno se despiden una cantidad menor de sustancias dañinas debido a las características aislantes del proceso y a la descomposición de los alimentos. La exposición significativa a estas sustancias conlleva riesgos importantes que pueden causar cáncer y daño reproductivo. El riesgo a la exposición de estas sustancias se reduce mediante la instalación de un conducto de extracción de aire o simplemente abriendo la ventana, además de limpiar los excedentes por derramamiento de alimentos antes de que inicie el proceso de auto-limpieza del horno.
- **No utilice un aparato limpiador a vapor para limpiar el horno.**
- **No almacene cosas que pudieran atraer la atención de los niños encima del horno.** Podrían sufrir quemaduras o sufrir daños al subirse al horno.
- **No haga funcionar el horno si tiene alguna avería o si este no trabaja adecuadamente.**
- **No instale o utilice un electrodoméstico que tenga alguna avería.** Si recibe un producto averiado, póngase en contacto con su distribuidor o con su instalador profesional de inmediato.
- **Cualquier persona que tenga algún tipo de incapacidad física o que sea minusválido y cuyas capacidades para utilizar el electrodoméstico sean limitadas,** deberá recibir la asistencia de una persona competente en el uso del electrodoméstico. La persona en cuestión deberá quedar totalmente convencida de que puede hacer uso del electrodoméstico sin peligro alguno para sí misma o su entorno.
- **Utilice únicamente los utensilios de cocina adecuados para horno.** Siga el instructivo de utensilios de cocina del fabricante.

Ubicación de las funciones

El siguiente diagrama muestra las funciones que posee su horno y su ubicación (modelo de doble horno).



- | | |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1 Panel de control | 9 Empaque de cavidad |
| 2 Asa de la puerta | 10 Elemento de grill |
| 3 Ventana del horno | 11 Luces del horno |
| 4 Horno superior | 12 Enchufe de la sonda de cocción |
| 5 Horno inferior
(sólo modelos dobles) | 13 Aero™ ventilador y elemento
empotrado |
| 6 Modelo y número de serie | 14 Elemento empotrado inferior |
| 7 Pestillo de autolimpieza | 15 Bisagra de la puerta |
| 8 Empaque de puerta | |

Ajuste del reloj

Cuando conecte su horno a la red eléctrica por primera vez, se escuchará un sonido y se encenderá la visualización del reloj. Éste mostrará "0:00" y los dos puntos (:) parpadearán. Luego ajuste el reloj.

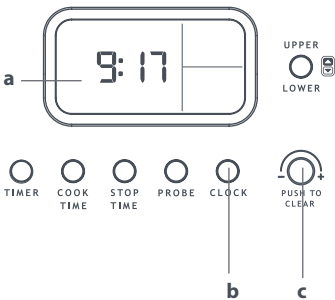
Se debe ajustar el reloj antes de utilizar el horno


Para ajustar el reloj

El reloj del horno dispone de una visualización predeterminada de 24 horas. Aparecerá "0:00" cuando se conecte el horno y los dos puntos parpadearán.

- 1 Mientras estén parpadeando los dos puntos, gire el selector hasta que aparezca la hora correcta.
- 2 Pulse el botón **CLOCK** (reloj) para aceptar la hora que ha ajustado o espere ocho segundos y se aceptará automáticamente la configuración.

Remítase a las "Opciones de selección del usuario" para saber cómo cambiar la visualización del reloj al formato de 12 horas.



- a Visualización del reloj
- b Botón de **CLOCK** (reloj)
- le permite ajustar el reloj.
- c **PUSH TO CLEAR**  (pulsar para borrar)
- dé vuelta al botón para configurar: el reloj, el cronometrador, el detector de temperatura, el tiempo de cocción o para detener el tiempo previamente configurado.
Pulse este botón para borrar la pantalla.

Visualizaciones del horno

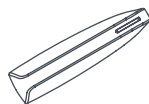
Selector del modo del horno y visualización

Gire en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar el modo del horno deseado. Una vez determinado el modo, la luz y el ventilador de enfriamiento se encenderán.



Selector de la temperatura y visualización

Gire en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar la temperatura del horno a la que desee cocinar. El valor predeterminado para la visualización de la temperatura es grados Fahrenheit. Remítase a las "Opciones de selección del usuario" para las instrucciones de cómo cambiar los valores de visualización de la temperatura.



Nota: Para los modelos de doble horno, los controles de la izquierda son para la cavidad superior y los de la derecha para la cavidad inferior.

Pre calentamiento de su horno

- Precaliente su horno cuando utilice los siguientes modos: AEROPURO, AEROHORNEADO, HORNEADO, AEROREPOSTER y REPOSTER. No necesita precalentar el horno cuando utilice ASAR y AEROGRIILL.
- Coloque las parrillas en el horno antes de precalentar.
- Cuando su horno se está precalentando, su temperatura de cocción seleccionada se visualiza alternativamente con la temperatura actual del horno. Cuando el horno alcance la temperatura seleccionada, se escuchará un sonido y la visualización de la temperatura cambiará de naranja a verde (modelos de acero inoxidable cepillado) o de naranja a azul (modelos de acero inoxidable de Iridio).
- El horno AeroTech™ está equipado con una función de precalentamiento rápido. En los modos AEROPURO, AEROHORNEADO, HORNEADO, AEROREPOSTER y REPOSTER calentará hasta 345 °F (175 °C) desde el frío en unos 10 minutos y hasta 425 °F (220 °C) en unos 15 minutos.

Nota: si desea cambiar el modo del horno y la temperatura durante su funcionamiento, cambie los botones selectores del modo del horno y la temperatura a OFF (apagado) y espere a que las luces de la temperatura y del modo se apaguen antes de seleccionar su nueva configuración. Lo anterior reactivará la función rápida de precalentamiento.

Modos del horno

Su horno Fisher & Paykel AeroTech™ posee nueve modos de cocción más CALENTAR y AUTOLIMPIEZA. Estos modos utilizan diferentes combinaciones de elementos y el ventilador de convección para proporcionarle una máxima flexibilidad cuando cocine.



AEROPURO: ventilador de convección más elemento ventilador

El modo AEROPURO es un método muy flexible para cocinar. Un elemento de calentamiento empotrado que rodea al ventilador en la parte posterior del horno calienta el aire que luego es soplado en la cavidad. La temperatura constante crea un entorno ideal en el horno que proporciona una cocción bien levantada y uniformemente coloreada. Las galletas quedan crujientes por fuera y suaves en el medio, la carne y las aves quedan deliciosamente doradas y crepitantes pero jugosas y tiernas. Los guisos se cocinan a la perfección y el recalentamiento es rápido y eficiente. El modo AEROPURO es el que se debe elegir para la cocción multi-parrillas y comidas al horno completas.



AEROHORNEADO: ventilador de convección más elementos superior e inferior

El ventilador del horno hace circular aire caliente desde los elementos superior (a la vista) e inferior (empotrado) y lo distribuye alrededor de la cavidad del horno. La comida cocida utilizando el modo AEROHORNEADO tiende al dorado más rápidamente que las comidas cocidas en modos convencionales como HORNEADO. AEROHORNEADO es ideal para repostería crujiente como el pastel de limón con merengue y hojaldre de vegetales. El AEROHORNEADO a baja temperatura—125 °F (50 °C)— es ideal para secar fruta, vegetales y hierbas.



HORNEADO: elementos superior e inferior

El calor proviene de los elementos superior (a la vista) e inferior (empotrado). HORNEADO es el modo de cocción convencional, adecuado para la cocción en una sola parrilla. Es ideal para comidas que requieren largos períodos de cocción o cocción a bajas temperaturas, como los merengues y pasteles con frutos secos.



AEROREPOSTER (aerorepostería): ventilador de convección más elemento inferior

El calor proveniente del elemento empotrado inferior circula por la cavidad del horno mediante el ventilador del horno. Excelente para repostería dulce y canapés, para panes tiernos y brownies, y galletas que desee que queden extra masticables.



REPOSTER (repostería): elemento inferior

El calor emana únicamente del elemento inferior. Se trata de un modo tradicional de cocinar adecuado para la puesta en marcha de recetas elaboradas en hornos más antiguos. Para obtener mejores resultados, cocine u hornee en una sola parrilla a la vez. Ideal para alimentos que requieren de temperaturas delicadas de cocción, a base de repostería como tartas con crema, quiches, pastel de queso o cualquier otro pastel que no requiere de calor directo o de dorado en la parte superior.



CALENTAR

Esta categoría significa un calor bajo constante a 165 °F (75 °C). Excelente para mantener los alimentos calientes cocinados, así como para calentar los platos antes del servicio y para el servicio final de los platillos. Para recalentar los alimentos fríos, utilice AEROPURO y cambie a CALENTAR únicamente cuando los alimentos estén muy calientes, ya que este modo no elevará la temperatura de los alimentos fríos a una temperatura lo suficientemente alta como para matar bacterias perjudiciales.



ASAR

ASAR es un programa en dos pasos que ha sido desarrollado para ayudarle a cocinar asados deliciosos sin esfuerzo. Coloque la carne en el horno frío y el primer nivel abrasará la carne a una alta temperatura durante 20 minutos hasta que esté crujiente y dorada en el exterior. Luego el horno baja automáticamente a una temperatura baja seleccionada para el resto del tiempo de cocción, proporcionándole un asado tierno y jugoso. El modo ASAR se puede utilizar con o sin la sonda de cocción y también es ideal para la cocción de vegetales.



GRILL: elemento interior superior

El modo GRILL proporciona un calor intenso desde la región interior del elemento superior. Es ideal para cuando necesita dorar rápidamente platos pequeños, por ejemplo Crème Brulée, o una o dos porciones de sus platos favoritos habituales como pechugas de pollo crujientes o un bistec. El modo GRILL toma un minuto más o menos en CALENTAR y se realiza con la puerta cerrada. Los niveles de energía se expresan como porcentaje de LO (energía al 50%) a HI (energía al 100%).



MAXIGRILL: elementos superior interior y exterior

MAXIGRILL proporciona un calor intenso de todo el elemento superior. Es el modo más adecuado para 'terminar' muchas comidas, por ejemplo dorar la parte superior de un gratén o frittata de papa así como cocinar pequeños cortes de carne. Utilice MAXIGRILL para tostar pan o para dorar su pollo, pescado o carne favorita. El modo MAXIGRILL toma un minuto más o menos en calentar y se realiza con la puerta cerrada. Los niveles de energía se expresan como porcentaje de LO (energía al 50%) a HI (energía al 100%).



AEROGRIIL: ventilador más elementos superior interior y exterior

AEROGRIIL produce comida con un acabado similar a un asador. La carne, el pollo y los vegetales se cocinan de forma hermosa; la comida queda crujiente y dorada por fuera mientras que por dentro permanece tierna y suave. Intente utilizar este modo con comidas que usualmente freiría como las albóndigas. Fantástico para chuletas, croquetas y hamburguesas de carne así como vegetales.



AUTOLIMPIEZA

Este horno incluye un ciclo de autolimpieza pirolítico que se encarga de la mugre y el trabajo molesto tradicionalmente asociado con la limpieza de los hornos. Durante los ciclos de autolimpieza el horno alcanza temperaturas más altas que durante la cocción y esto quema y rompe los depósitos de suciedad y grasa. Un eliminador de humo y un sistema de ventilación activo erradican los olores. Los residuos de cenizas que quedan se pueden retirar simplemente del horno frío con un paño o esponja húmedos.

El ventilador enfriador

Un ventilador de enfriamiento se encenderá automáticamente en la mayoría de los modos del horno y soplará aire hacia afuera debajo de la puerta del horno. El ventilador de enfriamiento continuará funcionando una vez apagado el horno para mantener fríos la puerta y el panel de control.

Posiciones de las parrillas


Optilevel™

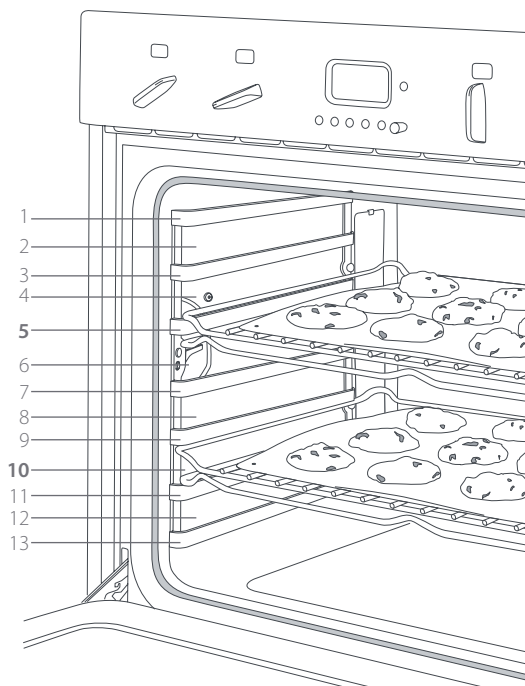
El sistema de parrillas Optilevel™ le permite elegir el nivel de cocción óptimo dentro del horno. La colocación de las parrillas en o entre los soportes de parrillas proporciona 13 posiciones de cocción a elegir.

Organice las parrillas antes de calentar el horno. Generalmente las posiciones de las parrillas ubicadas en la parte superior del horno son ideales para dorar. Las parrillas en la región central e inferior del horno son ideales para hornear, asar y guisar. Para mayor información sobre las posiciones de las parrillas a utilizar, remítase a las "Tablas de cocción".

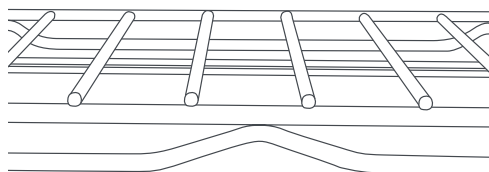
Las parrillas de su horno vienen con retenes para su seguridad, esto quiere decir que una vez introducidas adecuadamente no se ladearán al tirarlas hacia usted.

Para introducir las parrillas

Coloque las parrillas de tal manera que la  en el centro esté frente a usted, tal como se muestra, y deslice la parrilla directo al fondo del horno. Las parrillas se sienten muy estables si se introducen correctamente.



Posiciones de las parrillas con las parrillas en las posiciones 5 y 10



Detalle de la parrilla mostrando la  frente a usted

Accesorios

Sistema de asado

- El sistema de tres piezas para asar (constituido por la parrilla deslizable, la placa de asar y la bandeja) fue diseñado para evitar que las grasas calientes y los jugos dentro de la bandeja salpiquen todo el horno.
- Todos los componentes pueden utilizarse juntos como una parte integral o combinándolos en forma diferente.

Charola de cristal (no se suministra con todos los modelos)

- Está fabricada de vidrio extremadamente resistente y es una perfecta vajilla de horno.
- La bandeja de vidrio es ideal para los modos grill y horneado.
- Lávela con agua jabonosa caliente o en un lavavajillas. El remojo con un poco de detergente de lavavajillas le ayudará a eliminar las manchas rebeldes.

Charola para galletas

- Las charolas para galletas poseen un acabado antiadherente y sólo necesitan una ligera capa de spray de cocción o engrase antes de utilizarse.
- Su color oscuro absorbe el calor y descubrirá que sus recetas favoritas se cocinan más rápido que en las antiguas charolas brillantes. Alternativamente puede reducir la temperatura del horno aproximadamente 60-70 °F (15-20 °C).
- Permita que su preparación se enfríe unos minutos después de sacarla del horno antes de retirarla de la charola utilizando una espátula de madera o Teflón.
- Siempre retire la comida antes de que se enfríe completamente. En la mayoría de los casos basta con limpiar las charolas con una toalla de papel.

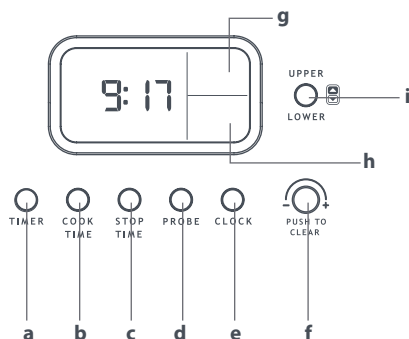
Piedra para pizza y pala (no se suministra con todos los modelos)

- Su piedra para pizza le permitirá cocinar una pizza como si fuera un auténtico horno de pizza.
- La piedra para pizza es ideal para cocinar tanto pizzas ya listas como pizzas caseras.
- Si cocina pizzas congeladas, espere que se descongelen completamente antes de colocarlas sobre la piedra para pizza caliente.

Utilizar los controles del horno

En los hornos dobles, los controles a la izquierda son para el horno superior y los controles a la derecha son para el horno inferior. Al pulsar el botón de selector de horno le permite alternar entre ambos hornos, por ejemplo, si usted configura programas automáticos.

- a botón **TIMER** (cronometrador)
- b botón **COOK TIME** (tiempo de cocción)
- c botón **STOP TIME** (detener tiempo)
- d botón **PROBE** (sensor sonda de cocción)
- e botón **CLOCK** (reloj)
- f botón **PUSH TO CLEAR** (pulsar para borrar) (dé vuelta y presione)
- g Pantalla de la cavidad del horno superior
- h Pantalla de la cavidad del horno inferior
- i Botón de selección de hornos presione este botón para alternar entre las configuraciones de los hornos de arriba y abajo,



g, h e i están disponibles en los modelos dobles únicamente.

Todo acerca del cronometrador

El cronometrador se puede utilizar en cualquier momento, incluso cuando no se utiliza el horno.

Para ajustar el cronometrador

- 1 Pulse el botón **TIMER**. El símbolo de **TIMER** y los dos puntos parpadearán en la visualización del reloj.
- 2 Haga girar el botón de **PUSH TO CLEAR** hasta que obtenga el tiempo que necesite. Presione el botón **TIMER** o espere ocho segundos para que la configuración se realice y el cronometrador empezará la cuenta regresiva.
- 3 Para cancelar el cronometrador presione el botón **TIMER** y después el botón **PUSH TO CLEAR**.
- 4 Cuando el tiempo fijado concluya, el símbolo de **TIMER** brillará intermitentemente y el horno emitirá un silbido. Presione el botón **TIMER** (cronometrador) o el botón **PUSH TO CLEAR** para detener el silbido y borrar el cronometrador.



El cronometrador no apaga el horno.

Cocinar automáticamente

Tiempo automático de cocción

El tiempo automático de cocción (inicio diferido o en espera) encenderá y apagará el horno en los tiempos que usted haya fijado.

Para fijar el tiempo automático de cocción:

- 1 Verifique que el reloj muestre la hora correcta.
- 2 En los hornos dobles, elija entre el horno superior y el inferior. Esto es importante.
- 3 Seleccione el modo de horno y la temperatura.
- 4 Decida cuánto tiempo tomará en cocerse la comida, contando el tiempo de precalentamiento si fuere necesario.
- 5 Presione el botón **COOK TIME** y dé vuelta al botón de **PUSH TO CLEAR** , para seleccionar la duración del tiempo. No necesitará fijar un tiempo de inicio.
- 6 Presione el botón **STOP TIME** y dé vuelta al botón de **PUSH TO CLEAR** , para seleccionar la hora del día en que desea que el horno pare de cocinar.


Nota: deberá fijar esta acción de "detener tiempo" dentro de ocho segundos o de lo contrario el electrodoméstico asumirá las configuraciones del tiempo como automáticas. Para cancelar las configuraciones de los tiempos de cocción, ponga el modo de horno tal como los botones selectores de temperatura, en OFF, como se describe en "Cancelar cocción automática".

- El modo de horno y los botones selectores de temperatura seguirán funcionando (tal como sucede durante el funcionamiento manual.)
- Antes de que la cocción inicie, tanto **DELAY** (diferir o espera), **AUTO** (automático) y el tiempo en uso en esos momentos, se desplegarán en la pantalla del reloj. El modo de horno, así como la pantalla de las temperaturas perderán intensidad luminosa mientras que la luz del horno estará apagada.
- Durante el proceso de cocción, **AUTO**, (automático), **COOK TIME** (tiempo de cocción) y el tiempo de cocción restante se desplegarán en la pantalla del reloj. El modo de horno y las pantallas de temperatura estarán iluminados y la luz del horno estará encendida.
- Cuando el proceso de cocción haya terminado, el horno emitirá un silbido y se apagará. Las pantallas del horno y de las temperaturas perderán intensidad luminosa mientras que la luz del horno se apagará. **COOK TIME** (tiempo de cocción) y **AUTO** (automático) brillarán intermitentemente en la pantalla del reloj.
- Coloque los selectores de modo del horno y temperatura en OFF. La luz del horno permanecerá encendida durante ocho segundos y después se apagará cuando el horno regrese al modo manual.

Detener la cocción automática

Usted podrá configurar el horno para detener la cocción automática en cualquier momento del proceso de cocción o cuando encienda el horno.

A fin de fijar el tiempo para detener la cocción automática:

- 1 Verifique que el reloj muestre la hora correcta.
- 2 En los hornos dobles, elija entre el horno superior y el inferior. Esto es importante.
- 3 Seleccione el modo de horno y la temperatura.
- 4 Presione el botón **STOP TIME** y dé vuelta al botón **PUSH TO CLEAR**  para seleccionar el tiempo en que desea que el horno pare de cocinar.

- Durante el proceso de cocción, **AUTO**, (automático), **COOK TIME** (tiempo de cocción) y el tiempo de cocción restante se desplegarán en la pantalla del reloj. El modo de horno y las pantallas de temperatura estarán luminadas y la luz del horno estará encendida.
- Cuando el tiempo del proceso de cocción haya terminado, el horno emitirá un silbido y se apagará. Las pantallas de la temperatura y del horno perderán intensidad luminosa mientras que la luz del horno se apagará. **COOK TIME** (tiempo de cocción) y **AUTO** (automático) brillarán intermitentemente en la pantalla del reloj.
- Ponga el modo de horno y la temperatura en OFF (apagado). La luz del horno permanecerá encendida durante ocho segundos y después se apagará cuando el horno regrese al modo manual.

Cancelar la cocción automática

Para cancelar tanto el tiempo automático como cancelar la interrupción de la cocción automática, ponga el modo de horno y los botones selectores de temperatura en OFF. Después de ocho segundos, la pantalla del reloj restituirá la hora del día y el horno regresará al modo manual.

⚠ ADVERTENCIA!

La seguridad de los alimentos es algo que deberá tomar muy en cuenta cuando utilice los modos de cocción diferidos.

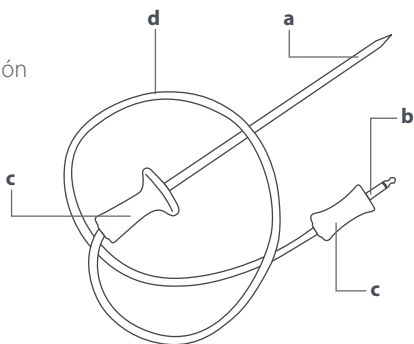
Para evitar la descomposición de la comida, así como algún tipo de enfermedad potencial, siga los siguientes pasos:

- Evite utilizar comida que se descomponga mientras se espera el inicio del ciclo de cocción. Las comidas típicas que debe evitar son aquellas que incluyen huevos y productos lácteos, sopas con crema, carnes cocidas o crudas, aves y pescados.
- Si la cocción no va a comenzar inmediatamente, sólo coloque comida muy fría o congelada en el horno. La mayoría de las comidas congeladas nunca se deben colocar en el horno por más de dos horas antes del inicio de la cocción.
- No permita que la comida permanezca en el horno por más de una hora después de haber terminado el ciclo de cocción.


Funcionamiento del horno

Sonda de cocción

Utilice su sonda de cocción para saber con precisión en qué momento su carne está perfectamente cocida. La sonda se puede utilizar en los modos AEROPURO, AEROHORNEADO, ASAR, AEROGRILL y HORNEADO.



- a Sonda de metal
b Enchufe
c Asa
d Cable

- ### Utilización de la sonda de cocción
- 1 Seleccione el modo del horno y la temperatura, y precaliente el horno si fuera necesario. El modo ASAR no requiere de precalentamiento.
 - 2 Introduzca la mayor cantidad posible de la sonda de metal horizontalmente en la parte más gruesa de la carne totalmente descongelada. Mientras más gruesa sea la carne mayor tiempo tomará en cocerse, así que es importante que la sonda mida la temperatura de la carne en la parte más gruesa. Cerciérese de que la sonda no toque el hueso, la grasa o el cartílago, ya que le puede proporcionar una lectura errónea.
 - 3 Coloque la carne en el sistema de tres piezas para asar.
 - 4 Una vez que el horno se haya precalentado (si es necesario) para configurar la temperatura coloque el sistema para asar en el horno e introduzca la toma del cordón de la sonda en el enchufe de la sonda, utilizando un guante para horno si éste estuviera caliente. El enchufe de la sonda se encuentra a la izquierda del horno, a mitad de camino entre las posiciones de las parrillas tres y cinco. Cerciérese de que la sonda esté bien conectada en el enchufe, y luego cierre la puerta.
 - 5 Seleccione la cavidad superior o inferior para los modelos de doble horno utilizando el botón de selección de la cavidad del horno.
 - 6 Pulse el botón **PROBE** (sonda de cocción) en el panel de control. La temperatura preconfigurada de 150 °F (65 °C) y la palabra **PROBE** se iluminarán en la pantalla. Si desea seleccionar una temperatura interna para los alimentos diferente desde la temperatura predeterminada, dé vuelta al botón **PUSH TO CLEAR**  (pulsar para borrar) mientras que el símbolo de **PROBE** brille intermitentemente.


Para anular la sonda de cocción

Para cancelar la configuración de la sonda de cocción antes de que la temperatura fijada se haya alcanzado, presione el botón **PROBE** y después el botón **PUSH TO CLEAR** .

Consejos para utilizar la sonda de cocción

- Esta pantalla mostrará la temperatura interna actual. Para ver la temperatura interna configurada pulse el botón **PROBE**.
- El horno emitirá un silbido y se apagará automáticamente cuando la temperatura interna de

los alimentos fijada se haya alcanzado. Las pantallas del horno y las temperaturas seguirán encendidas mientras que la luz del horno se apagará.

- Vuelva a colocar el horno en el modo manual pulsando el botón **PUSH TO CLEAR** . Coloque los selectores de modo del horno y temperatura en OFF.
- La sonda de cocción se puede utilizar con las funciones de cocción automáticas. Si la sonda alcanza la temperatura configurada antes de alcanzar el tiempo de término, la sonda apagará el horno.
- La temperatura interna de la carne continuará subiendo 5-15 °F (2-8 °C) después que la haya retirado del horno, así que considérela para sus cálculos.

¡Importante!

- **Sólo utilice la sonda de cocción suministrada con su horno AeroTech™.**
- **Sujete la sonda por sus 'asas' al introducirla y retirarla de la comida y del enchufe de la sonda.**
- **Recuerde retirar la sonda de cocción del horno antes de iniciar un ciclo de limpieza.**
- **No guarde la sonda dentro del horno.**
- **Sólo utilice la sonda con alimentos completamente descongelados.**

ASAR

La función ASAR es un programa de dos pasos. Consta de un nivel de calor intenso inicial de 20 minutos para dorar y caramelizar los jugos de la carne, y luego una reducción a su temperatura configurada por el resto del tiempo de cocción, que produce un asado tierno y jugoso lleno de sabor. El dorado comienza después de los 20 minutos iniciales de calor intenso.

Utilizar el modo ASAR

- 1 Coloque la carne en el sistema de tres piezas para asar sobre una parrilla de tal manera que la parte superior del asado este en el centro del horno o más abajo.
 - 2 Seleccione ASAR utilizando el selector de modo del horno. Seleccione la temperatura. Al utilizar el modo ASAR, no es necesario preCALENTAR el horno.
- Utilice el inicio de cocción automático/diferido si desea que su horno se encienda/apague automáticamente. Para los tiempos de asado y temperaturas recomendados véase las "Tablas de cocción".




Sugerencias para un asado correcto

- El asado inicial es excesivamente caliente para utilizar bolsas de asado. Utilice los modos AEROPURO, AEROHORNEADO u HORNEADO si utiliza bolsas para ASAR o para horno y siga las instrucciones del fabricante.
- Los cortes tiernos se deben cocer a alta temperatura rápidamente, mientras que los cortes duros requieren una temperatura más baja por un mayor tiempo.
- Para obtener resultados perfectos utilice la sonda de carne para evitar hacer conjeturas.

- Si coloca la carne sobre la parrilla deslizante de alambre permitirá que el aire caliente circule alrededor de éste y obtendrá un mayor dorado.
- Las piezas de carne gruesas toman mayor tiempo para cocerse que las piezas delgadas del mismo peso. La carne se cuece absorbiendo el calor desde afuera hacia el centro. Mientras más gruesa sea la carne mayor tiempo tomará en cocerse.
- Los asados que contienen huesos se cuecen más rápido que los que no los tienen o que los asados enrollados debido a que el hueso conduce el calor por toda la carne. Los asados rellenos tardarán más en cocinarse.
- La selección del tiempo de cocción de su asado depende de sus preferencias personales. La carne tomada directamente del refrigerador tomará más tiempo en cocerse.
- Las aves siempre se cocerán bien con los jugos claros.
- El asado es un método de cocer la carne que utiliza calor seco. No añada agua a su asado ya que tiene un efecto humeante.
- Los vegetales se cuecen muy bien en el modo ASAR. Límpielos y córtelos en trozos grandes, cúbralos ligeramente con aceite, sazónelos y colóquelos en una sola capa en la bandeja de vidrio engrasada. Seleccione el modo ASAR utilizando el selector de modo del horno y 340 °F (175 °C). Colóquelos en el horno sobre una parrilla en la posición número ocho. Cueza por 35 – 45 minutos, dependiendo del tamaño y el tipo de vegetales, hasta que estén dorados y tiernos. Los vegetales se pueden colocar en un sistema de asado, alrededor de la carne si van a tomar aproximadamente el mismo tiempo de cocción. Un tiempo superior a dos horas sobrecocería los vegetales, así que colóquelos en el lugar del horno en que se cocería un trozo más grande de carne. Los vegetales se dorarán más lentamente si no se les ha sometido al proceso de calor intenso inicial del modo ASAR, así que permita que se cuezan a fondo, hasta dos horas a 320 - 340 °F (150 - 175 °C).

Asador



Su horno AeroTech™ le ofrece la posibilidad de elegir GRILL , MAXIGRILL  y AEROGRIII . Para muchas personas el método "grill" en la carne se considera como una alternativa más saludable que freírla. Grill es un método de cocción de la comida relativamente más rápido que produce un sabor superior y también es una magnífica forma de cocer vegetales. Realice sus comidas en grill con la puerta del horno completamente cerrada.

Al utilizar el modo AEROGRIII, los elementos superiores se encienden y el aire caliente circula alrededor del horno mediante el ventilador de éste. AEROGRIII se utiliza para las comidas que normalmente freíría en una cacerola, barbacoa o asador, para trozos de carne grandes y pollos enteros.

⚠ WARNING!



Peligro de superficie caliente

Se puede producir vapor caliente al utilizar los modos GRILL, MAXIGRILL o AEROGRIII.

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno y siempre utilice guantes de horno o agarraderas para manipular los utensilios de cocción calientes.

De lo contrario se puede quemar o escaldar.

Utilizar los modos asador


- 1 Coloque la comida sobre el sistema para asar (parrilla deslizante, placa de asar y bandeja)
- 2 Seleccione la posición de las parrillas que desee para asar (véase "Tablas de cocción") para obtener información de los consejos sobre la posición de los estantes, tiempos y temperaturas.

Sugerencias para un correcto

- Para obtener mejores resultados, permita que el asador se caliente uno o dos minutos antes de colocar la comida en el horno.
- Utilice el cronometrador para controlar el tiempo del proceso de asado si lo desea.
- Todo el proceso del asador se realiza con la puerta del horno cerrada.
- Recomendamos utilizar el sistema para asar proporcionado con su horno AeroTech™. Éste ha sido especialmente diseñado para reducir las salpicaduras y el humo. Sólo utilice platos y recipientes de vidrio o cerámica alternativos que puedan soportar las altas temperaturas del asador.
- Rocíar la carne magra, el pescado o el pollo con un adobo o jugo mientras está en el grill le añadirá sabor y humedad.
- Si voltear la carne a la mitad del proceso de cocción, utilice pinzas o una espátula. Evite perforar la carne con un cuchillo o tenedor ya que esto dejará que escapen los jugos quitándole a la carne humedad.
- Para facilitar la limpieza de los utensilios y trastos para ASAR, rocíe ligeramente con una ligera capa de aerosol para cocinar antiadherente tanto la parrilla deslizante, la placa de ASAR y el interior de la bandeja antes de utilizarlos.
- Coloque las parrillas del horno antes de encenderlo.



Sugerencias para un horneado correcto

- Al hornear, cerciórese de que los moldes del pastel no se toquen entre sí o los costados del horno. Escalone los moldes a través de las parrillas si fuere necesario y utilice AEROPURO  para una cocción multi-parrillas. No abra la puerta del horno hasta que haya transcurrido $\frac{3}{4}$ del tiempo de cocción recomendado.
- Se recomienda la utilización de recipientes de horneado hechos de metales oscuros y sin brillo en aparatos con un elemento empotrado inferior como los hornos AeroTech™. Éstos absorben el calor y generalmente cuecen y doran la comida más rápidamente que los recipientes y láminas reflejantes y brillantes de aluminio.

¡Importante!

No coloque hojas de aluminio, platos de características reflejantes o cualquier otro objeto en la base del horno ya que pueden causar una acumulación de calor y producir daños irreversibles al esmalte.

Cocción multi-parrillas

La cocción multi-parrillas da buenos resultados con el modo AEROPURO. El sistema de cocción avanzado AeroTech™ le permite hornear simultáneamente varias comidas diferentes en niveles diferentes, proporcionándole una mayor flexibilidad y ahorro de tiempo. El modo AEROPURO sirve para hornear galletas, bollos y panecillos, así como platillos precocinados para horno. Consulte las “Tablas de cocción” para los tiempos, temperaturas y posiciones de las parrillas recomendados para la cocción multi-parrillas.

Deshidratar y subir la masa del pan

Sugerencias para la deshidratación

- Para obtener un producto seco de alta calidad, sólo seleccione fruta en buen estado y madura.
- Lave la fruta meticulosamente, séquela y pélela si lo desea. La fruta sin pelar tomará más tiempo en secarse. Retire los huesos, tallos o pepitas si fuere necesario. Coloque la fruta en una bandeja de horneado sobre la parrilla del horno.
- Recomendamos utilizar la función AEROPURO o AEROHORNEADO a 125 °F (50 °C).

Algunas sugerencias para subir la masa del pan

Su horno AeroTech™ le proporciona un entorno cerrado ideal para subir la masa del pan.

- Precaliente el horno en HORNEADO a 80 °F (30 °C). Cuando esté listo para subir la masa, apague la temperatura y el modo y coloque la masa en un recipiente cubierto en la parrilla del horno tibio. Será la temperatura perfecta para subir la masa y el horno AeroTech™ está tan bien aislado que permanecerá tibio por varias horas.

Nota: algunas recetas recomiendan colocar agua o hielo dentro del horno junto con la masa de pan durante el proceso de horneado. La humedad adicional mejora la consistencia de la crosta del pan.


Deberá colocar el agua o el hielo en un plato y ponerlo en un estante en las posiciones 12 o 13 del horno. No lo ponga directamente sobre el piso del horno. El colocar agua, hielo o cualquier plato o charola directamente sobre el piso del horno puede ocasionar daños irreversibles al esmalte porcelanizado.

Opciones de selección del usuario

Todo acerca del modo de selección del usuario

El modo de selección del usuario le permite configurar algunos valores que aparecen en el panel de control de su horno AeroTech™.

Cómo entrar en el modo de selección del usuario

- 1 Cerciórese de que los selectores de modo del horno y de temperatura estén apagados y que no esté en funcionamiento ningún programa de inicio automático/diferido, y que el reloj muestre la hora del día correcta.
- 2 Pulse **TIMER** y luego el botón **CLOCK** y manténgalos pulsados juntos hasta que se escuche un 'bip' del horno (unos dos segundos). Aparecerá la visualización del modo del horno de la izquierda .



Visualización del modo del horno





Modo Sabático

Este modo está diseñado para las creencias religiosas que observan un requisito de 'no trabajo' los días sabáticos.

Cuando su horno esté en modo Sabático

- Se desactivarán las visualizaciones del reloj, la temperatura y el modo del horno.
- No sonará ningún tono.
- No se mostrará ningún mensaje de error o cambios de temperatura, sin embargo se puede ajustar la temperatura.
- Las luces de cavidad se encienden si se abre la puerta con el modo Sabático. Las luces de cavidad se apagan si se cierra la puerta con el modo Sabático.


Cómo configurar el modo Sabático

- 1 Entre en el modo Selección del usuario y gire en el sentido del reloj el regulador de modo del horno hasta que aparezca la visualización .
- 2 Seleccione la duración del tiempo que desea subir la masa del pan, dando vuelta al botón **PUSH TO CLEAR** . El máximo es 99 horas por pasos de una hora y aparece en la visualización del reloj. Seleccione una temperatura. El único modo disponible en el modo sabático es HORNEADO.
- 3 Para iniciar el modo sabático, presione el botón **PUSH TO CLEAR** . La visualización del modo del horno aparecerá sin luz de fondo . La visualización de la temperatura mostrará ---; las temperaturas se pueden ajustar pero la visualización no cambiará.




Visualización del modo del horno

Sugerencias para la utilización del modo Sabático

- En los modelos de doble horno, se pueden seleccionar diferentes temperaturas para los hornos superior e inferior utilizando sus selectores de temperatura. El selector del modo del horno para el horno inferior se debe girar a una función para activar el horno inferior.
- El horno se puede apagar en cualquier momento durante el modo Sabático girando los selectores del modo del horno y de temperatura a OFF, pero el horno no regresará a funcionamiento regular hasta que haya transcurrido el tiempo.
- Una vez transcurrido el tiempo configurado el horno regresará a funcionamiento normal.
- Puede salir del modo Sabático en cualquier momento pulsando el botón **PUSH TO CLEAR**  y manteniéndolo pulsado por cinco segundos.


Cómo cambiar la escala de temperatura

- 1 Entre en el modo selección del usuario y gire en el sentido del reloj el regulador de modo del horno hasta que **ESCALA TEMP** aparezca en la visualización.
- 2 Pulse **PUSH TO CLEAR**  para seleccionar "C" o "F" en la visualización del reloj. Si selecciona 'C' convertirá los números mostrados en la pantalla de temperatura a grados Celsius mientras que si selecciona 'F' las temperaturas del horno aparecerán en grados Fahrenheit.
- 3 Pulse el botón **CLOCK** para activar.




Visualización del modo del horno


Alarma corta

Por defecto, la Alarma corta está apagada y el bip sonará continuamente al final de las funciones de cocción automática hasta que se cancele pulsando el botón **PUSH TO CLEAR** .

Cuando la Alarma corta esté activada

- Un 'bip' sonará cinco veces al final de las funciones de cocción automática y cuando termine el cronometrador. Después de cinco bips, la alarma se detendrá, luego se repetirá cada cinco minutos hasta que se cancele pulsando el botón **PUSH TO CLEAR** .
- La visualización del reloj parpadeará continuamente hasta que se cancele.


Cómo activar la Alarma corta

- 1 Entre en el modo selección del usuario y gire el selector de modo del horno en el sentido de las agujas del reloj hasta que **ALARMA CORTA** aparezca en la visualización.
- 2 Pulse **PUSH TO CLEAR**  para seleccionar ON u OFF en la visualización del reloj.
- 3 Pulse el botón **CLOCK** para activar.



Visualización del modo del horno


Cómo cambiar de la visualización de 24 horas a la de 12 horas

- 1 Entre en el modo selección del usuario y gire en el sentido del reloj el regulador de modo del horno hasta que **MODO TIEMPO** aparezca en la visualización.
- 2 Pulse **PUSH TO CLEAR**  para seleccionar "24 H" o "12 H" en la visualización del reloj.
- 3 Pulse el botón **CLOCK** para activar.



Visualización del modo del horno


Cómo ocultar la hora en la visualización del reloj

- 1 Entre en el modo selección del usuario y gire en el sentido del reloj el regulador de modo del horno hasta que **VER RELOJ** aparezca en la visualización.
- 2 Pulse **PUSH TO CLEAR**  para seleccionar ON u OFF en la visualización del reloj.
- 3 Si selecciona ON aparecerá la hora y si selecciona OFF se ocultará la hora en la visualización del reloj. Todas las otras funciones tales como **TIMER** (chronometrador), continuarán mostrándose normalmente en la visualización del reloj cuando la hora esté oculta.
- 4 Pulse el botón **CLOCK** para activar.



Visualización del modo del horno

Cómo cambiar el idioma


- 1 Entre en el modo selección del usuario y gire en el sentido del reloj el regulador de modo del horno hasta que **LANG ES** aparezca en la visualización.
- 2 Presione **PUSH TO CLEAR**  para alternar entre los diversos idiomas disponibles: US para inglés americano, En para inglés británico, Fr para francés canadiense o Es para español latino americano.
- 3 Pulse el botón **CLOCK** para activar.



Visualización del modo del horno

Cómo reiniciar el horno

Esta función reiniciará la escala de temperatura, la alarma corta, el modo de tiempo y mostrar reloj en sus valores predeterminados. La configuración del modo sabático permanecerá sin cambios.

- 1 Entre en el modo selección del usuario y gire en el sentido del reloj el regulador de modo del horno hasta que **REINI CIAR** aparezca en la visualización.
- 2 Pulse **PUSH TO CLEAR**  para seleccionar OFF en la visualización del reloj, reiniciando el horno en sus valores predeterminados.
- 3 Pulse el botón **LOCK** para salir del modo de selección del usuario.



Visualización del modo del horno

Bloqueo del panel de control

El bloqueo de los controles desactiva todos los botones y selectores, lo que puede resultar útil al limpiar las superficies del horno o para evitar golpes accidentales o una utilización no autorizada. El panel de control sólo se puede bloquear cuando el horno está OFF (apagado).

Para bloquear el panel de control


Pulse el botón **PUSH TO CLEAR**  y manténgalo pulsado por cinco segundos. El símbolo de **LOCK** (bloquear) aparecerá en la pantalla del reloj. Repita la acción para desbloquear.

Opciones del modo Cocción

Esta tabla le ayudará a cumplir con sus requisitos de cocción en la mayoría de los modos de cocción apropiados. Nota: ● Método recomendado ○ Método alternativo.

	AEROPURO	AEROHORNEADO	HORNEADO	AEROREPOSTER	REPOSTER	ASAR	GRILL	MAXIGRILL	AEROGRIII
Productos horneados									
Galletas - parrilla única	○	●	○	○	○				
Galletas - multi-parrillas	●								
Galletas con trocitos de chocolate	●	○	○	○	○				
Porciones/cuadrados	○	○	○	●	○				
Pastel de chocolate	○	○	●						
Pastel de frutas	○	○	●						
Bizcocho	○	○	●						
Panecillos - parrilla única	○	●	○						
Panecillos - multi-parrillas	●								
Merengue	●	○	○						
Pan/bollos	●	○	○	○					
REPOSTERIA									
Tarta de manzana	○	●	○						
Quiche	○	○	○	●	○				
Tarta de crema	○	○	○	○	●				
Pasta 'phyllo'/hojaldre/pasta hojaldrada	○	●	○	○	○				
Carne, pescado y aves									
Roast beef/cerdo/cordero	○	○	○			●			○
Pollo rostizado - entero	○	●	○			○			●
Pollo rostizado - piezas	○	●	○				○	○	○
Pavo al horno	●		○						
Bistec/costillas/chuletas		○					○	●	○
Pescado	○	○	○				○	○	●
Platos familiares									
Pizza	○	○	○	●	○				
Cazuela	●	○	○		○				
Lasaña	○	●	○						○
Pastel de carne	○	○	●						
Comidas completas para horno	●								
Vegetales - asados	○	○	○			●			○
Vegetales - horneados	○	○	●						
Vegetales - dorados							○	●	○

Tablas de cocción

 AEROPURO	Tiempo (min)	Temp °F	Temp °C	Parrilla (única; múltiples)
Productos horneados				
Galletas	13-18	350-360	175-180	8; 5 & 10
Galletas con trocitos de chocolate	15-20	340-360	170-180	8; 5 & 10
Pastel de vainilla	30-40	340-350	170-175	12
Porciones/cuadrados	25-30	340-360	170-180	8
Galletas de mantequilla	22-30	300-310	150-155	8
Pastel - mantequilla/chocolate	45-55	340-350	170-175	12
Pastel - frutas ricas	4-5 hrs	280-300	140-150	13
Pastel - frutas ligeras	85-95	310-330	155-165	13
Panecillos	10-15	390-410	200-210	8; 5 & 10
Merengues	50-60	250-270	120-130	11
Bollos	12-15	400-425	200-220	8; 5 & 10
Pan/bollos	25-35	380-400	195-210	8
Pizza	10-15	440-450	225-230	10
Tarta de manzana	35-45	350-360	175-180	10
Repostería				
Masa phyllo	15-25	375-390	190-200	8
Hojaldre/pasta hojaldrada	25-35	375-390	190-200	10
Quiche	20-30	350-375	175-190	10
Pastel de carne	40-50	350-375	180-190	10
Tarta de limón merengue	20-30	370-375	185-190	10
Masa choux	35-40	390-400	200-210	10
Tarta de crema - pasta	14-16	375-390	190-200	11
- rellena	7	350-360	175-180	11
- rellena cont.	20-30	310-330	155-165	11
Platos familiares				
Lasaña	30-40	350-375	175-190	10
Pastel de carne	80-90	350-375	175-190	8
Piezas de pollo	50-60	350-375	175-190	10
Cazuela	55-70	340-375	170-190	10
Vegetales				
Horneados	30-50	350-375	175-190	10
Asados	30-45	375-390	190-200	9



AEROHORNEADO

Tiempo
(min)

Temp °F

Temp °C

Parrilla

Productos horneados

Galletas	8-12	340-350	170-175	9
Galletas con trocitos de chocolate	12-18	320-330	160-165	8
Pastel de vainilla	30-35	340-350	170-175	11
Porciones/cuadrados	20-25	350-360	175-180	10
Galletas de mantequilla	25-35	280-300	140-150	11
Pastel - mantequilla/chocolate	50-60	320-350	160-175	11
Pastel - frutas ricas	2-6 hrs	260-300	125-150	13
Pastel - frutas ligeras	2-2½ hrs	270-300	130-150	13
Bizcocho	20-25	320-350	160-175	8
Panecillos	10-15	390-425	200-220	7
Merengues	60-70	200-225	100-110	11
Bollos	10-12	390-425	200-220	8
Pan/bollos	15-30	390-425	200-220	8
Pizza	12-16	380-400	195-200	12
Tarta de manzana	25-30	375-400	190-200	11

Repostería

Masa phyllo	15-25	375-390	190-200	9
Hojaldre/pasta hojaldrada	20-30	370-390	185-200	9
Quiche	20-25	350-390	175-200	11
Pastel de carne	30-40	375-380	190-195	11
Tarta de limón merengue	30-40	350-360	175-180	10
Masa choux	30-35	390-400	200-210	11
Tarta de crema - pasta	12-15	375-390	190-200	8
- rellena	7-9	350-360	175-180	8
- rellena cont.	20-25	280-300	140-150	8

Platos familiares

Lasaña	40-50	350-360	175-180	8
Pastel de carne	55-65	350-360	175-180	8
Piezas de pollo	30-40	350-375	175-190	10
Cazuela	50-60	350-375	175-190	11

Vegetales

Horneados	30-50	350-375	175-190	10
Asados	30-45	375-390	190-200	9



HORNEADO

Tiempo
(min)

Temp °F

Temp °C

Parrilla

Productos horneados

Galletas	8-12	350-370	175-185	9
Galletas con trocitos de chocolate	12-18	330-350	165-175	9
Pastel de vainilla	30-35	330-350	165-175	9
Porciones/cuadrados	20-30	350-375	175-190	8
Galletas de mantequilla	25-35	300-320	150-160	11
Pastel - mantequilla/chocolate	50-60	320-360	160-180	11
Pastel - frutas ricas	4-6 hrs	275-300	135-150	13
Pastel - frutas ligeras	2-2½ hrs	300-320	150-160	13
Bizcocho	20-40	340-375	170-190	9
Panecillos	10-15	390-440	200-225	8
Merengues	60-70	250-270	120-130	11
Bollos	10-12	410-425	210-220	7
Pan/bollos	15-30	390-425	200-220	8
Pizza	12-18	390-410	200-210	12
Tarta de manzana	25-35	390-410	200-210	11

Repostería

Masa phyllo	20-30	375-390	190-200	8
Hojaldre/pasta hojaldrada	20-30	400-410	200-210	8
Quiche	20-30	350-390	175-200	10
Pastel de carne	30-40	350-390	175-200	10
Tarta de limón merengue	35-40	350-375	175-200	10
Masa choux	35-45	390-410	175-190	8
Tarta de crema - pasta	12-15	375-390	200-210	8
- rellena	7-9	350-360	175-180	8
- rellena cont.	20-25	280-300	140-150	8

Platos familiares

Lasaña	40-50	350-375	175-190	9
Pastel de carne	55-65	350-360	175-180	9
Piezas de pollo	30-40	350-375	175-190	9
Cazuela	70-90	350-360	175-180	10

Vegetales

Horneados	40-50	350-375	175-190	8
Asados	35-50	375-390	190-200	8



AEROREPOSTER

Tiempo
(min)

Temp °F

Temp °C

Parrilla

Productos horneados

Galletas	8-10	340-350	170-175	9
Galletas de avena	12-15	320-330	160-165	9
Porciones/Cuadrados	15-20	320-350	160-175	11
Galletas de mantequilla	20-25	270-280	130-140	9
Pizza	15-20	440-475	225-250	10

Repostería

Quiche	20-30	390-425	200-220	8
Pastel de carne	30-40	360-375	180-190	8
Tarta de limón merengue	15-20	340-360	170-180	8



REPOSTER

Tiempo
(min)

Temp °F

Temp °C

Parrilla

Productos horneados

Galletas de azúcar	9-11	340-350	170-175	9
Galletas de avena	10-15	320-330	160-165	9
Porciones/Cuadrados	15-20	320-350	160-175	11
Galletas de mantequilla	20-25	280-300	140-150	9

Repostería

Quiche	20-30	390-425	200-220	8
Pastel de carne	30-40	360-375	180-190	8
Tarta de limón merengue	15-20	340-360	170-180	8



MAXIGRILL & GRILL

Tiempo (min) Configuración del grill Parrilla

Carne

Bistecs - poco hechos	8-10	Hi	3
Bistecs - término medio	10-15	Hi	4
Molida - hamburguesas	12-15	Hi	4
Molida - albóndigas	12-15	Hi	4

Cordero

Chuletas - término medio	15-20	Hi	3
Chuletas - bien hechas	20-25	Hi	3

Cerdo

Chuletas - bien hechas	15-20	Hi	3
Bistec de jamón	15-20	Hi	4
Tocino	4-7	Hi	3

Pollo

Piezas sin huesos	15-30	Hi	6
-------------------	-------	----	---

Salchichas

Salchichas	10-15	Hi	4
------------	-------	----	---

Pescado

Filetes	8-12	Hi	4
Completo	15-20	Hi	4

**AEROGRILL****Tiempo
(min)****Temp °F****Temp °C****Parrilla****Carne**

Molida - hamburguesas	15-20	425-440	220-225	4
Molida - albóndigas	10-15	375-410	190-210	4

Cordero

Chuletas - término medio	15-20	400-440	200-225	4
Chuletas - bien hechas	20-25	400-440	200-225	4
Costillas - término medio	20-30	400-410	200-210	5

Cerdo

Chuletas - bien hechas	20-25	375-410	190-210	4
Bistec de jamón	15-20	425-400	220-225	4
Tocino	10-15	425-440	220-225	3

Pollo

Completo	30-35 por 1lb/450 g	340-360	170-180	9
Piezas sin huesos	30-50	350-375	175-190	7

Salchichas

Salchichas	10-15	375-400	190-200	4
------------	-------	---------	---------	---

Pescado

Filetes	8-12	400-425	200-220	4
Completo	15-20	400-425	200-220	4

Asar carne

Le recomendamos que utilice la sonda de cocción para controlar con precisión la cocción de su carne según sus preferencias. "Tiempo por libra (450 g)" es una guía aproximada y sólo se debe utilizar para estimar cuando su carne esté lista. Al cocinar con los modos ASAR, AEROPURO, AEROHORNEADO, y AEROGRILL tomará menos tiempo que con el modo HORNEADO.

	Tiempo (min por lb/450 g)	Temp del Horno °F	Temp del Horno °C	Temp de la Sonda °F	Temp de la Sonda °C	Parrilla	Mejor Modo
Carne							
Asado sin hueso - asado poco hecho	18-32	320-340	160-170	130-140	54-60	10	GRILL
Asado sin hueso - asado término medio	25-40	320-340	160-170	150-160	65-70	10	GRILL
Asado sin hueso - asado bien hecho	30-55	320-340	160-170	165-175	74-79	10	GRILL
Costillar de primera o de categoría - asado poco hecho	15-30	320-340	160-170	130-140	54-60	10	GRILL
Costillar de primera o de categoría - asado término medio	20-35	320-340	160-170	150-160	65-70	10	GRILL
Costillar de primera o de categoría - asado bien hecho	25-40	320-340	160-170	165-175	74-79	10	GRILL
Pierna de cordero							
Con hueso - asado término medio	18-28	320-340	160-170	150-160	65-70	10	GRILL
Con hueso - asado bien hecho	20-33	320-340	160-170	165-175	74-79	10	GRILL
Sin hueso - término medio	20-35	320-340	160-170	150-160	65-70	10	GRILL
Sin hueso - asado bien hecho	25-45	320-340	160-170	170-175	77-79	10	GRILL
Ternera							
Asado término medio	20-43	320-340	160-170	150-160	65-70	10	GRILL
Asado bien hecho	25-45	320-340	160-170	170-175	77-79	10	GRILL
Pollo							
Entero	15-20	350-375	175-190	180	82	11	AEROPURO
Pavo							
Con relleno - bien hecho	17-22	330-350	150-165	180	82	13	AEROPURO
Bien hecho	15-20	300-330	150-165	180	82	13	AEROPURO
Cerdo							
Asado sin hueso - término medio	25-40	340-350	170-175	145-155	63-68	10	AEROHORNEADO
Asado sin hueso - bien hecho	30-45	340-350	170-175	165-175	74-79	10	AEROHORNEADO
Venado*							
Poco hecho	7½ por pulgada de grosor	440	225	120-130	49-54	8	AEROHORNEADO
Término medio poco hecho	9 por pulgada de grosor	440	225	130-140	54-60	8	AEROHORNEADO

*Dorar antes de asar en un recipiente para freír o sartén a alta temperatura. La temperatura interna del venado sube más debido a la alta temperatura de cocción, por ello la configuración de la sonda sugerida es más baja que otras carnes poco cocidas o término medio.

⚠ ADVERTENCIA!



Superficie caliente y riesgo de descarga eléctrica

Cerciórese que todos los controles del horno estén apagados y que esté frío antes de limpiarlo.

De lo contrario puede sufrir descargas eléctricas o quemaduras.

¡Importante!

No utilice agentes de limpieza agresivos/abrasivos, ceras, limpiadores de piedra pómez, pulidores o limpiadores de hornos comerciales para limpiar su horno.

¡Importante!

Si decide utilizar un limpiador de acero inoxidable comercial, lea la etiqueta para cerciorarse que no contenga compuestos de cloro ya que son corrosivos y pueden dañar la apariencia de su horno. Limpie las superficies de acero inoxidable con la fibra, en movimiento horizontal.

Limpieza del panel de control

Puede resultar útil bloquear los controles del horno antes de limpiar – ver “Bloqueo del panel de control” en las “Opciones de selección del usuario” para mayores detalles.

Acero inoxidable e Iridio pulidos

- Limpie con un producto comercial para acero inoxidable, véase “Importante” más arriba o limpie con un trapo limpio y húmedo y seque con un trapo que no deje pelusa.
- El uso regular de un limpiador para acero inoxidable reducirá las huellas digitales así como otro tipo de marcas.
- No utilice limpiadores abrasivos sobre las superficies de acero inoxidable o de lo contrario las dañará permanentemente.

Limpieza de la puerta de vidrio

- Limpie la superficie de vidrio exterior con una mezcla de detergente y agua tibia.
- Utilice un limpiador de cristales para quitar las manchas y huellas de dedos.
- Seque el vidrio con un paño sin pelusas.

Nota: La puerta de cristal interior del horno se limpiará automáticamente durante el ciclo de autolimpieza.

Limpeza de las superficies esmaltadas

Los forros de puerta interiores del horno están esmaltados y se limpian durante el ciclo de autolimpieza.

¡Importante!

- No utilice ningún limpiador de horno, productos de limpieza de horno o abrasivos sobre el esmalte.
- No limpie los empaques de la puerta o de las cavidades, ni utilice ningún producto de limpieza para hornos en los empaques. Son esenciales para un buen sellado y el funcionamiento eficiente del horno, y se debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover los empaques.

Limpeza del sistema de tres piezas para asar, las parrillas del horno y los soportes de las parrillas

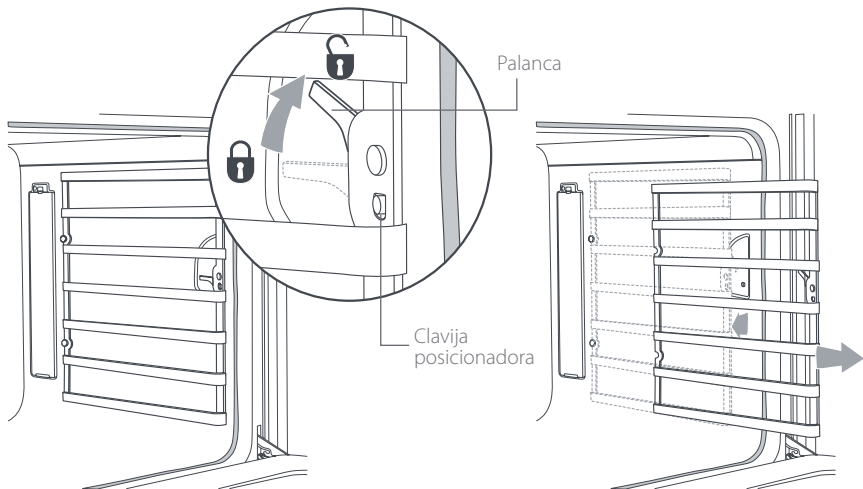
- El sistema para asar, las parrillas del horno y los soportes de las parrillas se pueden limpiar utilizando una solución de detergente y agua caliente. También resisten el lavavajillas.
- Si están particularmente sucios, remoje en una solución de agua caliente jabonosa y detergente en polvo para ropa para facilitar la limpieza.

Para retirar los soportes de las parrillas

- 1 Levante la palanca para desbloquear el soporte de la parrilla.
- 2 Levante el soporte de la parrilla y sáquelo de la pared lateral de la cavidad para liberar la clavija posicionadora.
- 3 Jale el soporte de la parrilla hacia usted fuera del horno.

Para volver a colocar los soportes de las parrillas

- 1 Alinee las dos muescas en el borde trasero del soporte de parrilla con las dos clavijas en la parte posterior de la cavidad del horno.
- 2 Vuelva a colocar la parte delantera del soporte de parrilla contra la pared de la cavidad del horno. Cerciérese que la clavija posicionadora se introduzca en su sitio.
- 3 Bloquee el soporte de parrilla en su posición desplazando la palanca en posición horizontal donde hará un "clic" en su lugar.







MODO DE AUTOLIMPIEZA

- Este horno incluye un ciclo de autolimpieza pirolítico.
- Durante el ciclo de autolimpieza el horno alcanza temperaturas más altas que durante la cocción y esto quema y rompe los depósitos de suciedad y grasa.
- Un eliminador de humo y un sistema de ventilación activa eliminan y descomponen el humo y los olores.
- Los residuos de cenizas que quedan se pueden retirar fácilmente del horno frío con una pequeña brocha y un paño o esponja húmedos.
- Un ciclo de autolimpieza normalmente toma unas tres horas.
- Sólo se puede limpiar una cavidad a la vez en un horno doble.
- Cuando una cavidad se encuentra en un ciclo de autolimpieza, la otra cavidad no se puede utilizar para cocinar.


Instrucciones de seguridad importantes

- Elimine cualquier residuo de comida o depósitos de grasa antes de comenzar un ciclo de autolimpieza.
- No utilice productos para limpieza de hornos. No utilice ningún producto limpiador comercial para hornos ni ninguna capa protectora de cualquier tipo ya sea dentro o en torno a cualquier componente del horno.
- Retire las parrillas del horno y soportes de parrilla (véase "Limpieza") antes de iniciar un ciclo de autolimpieza. Si se dejan dentro del horno durante un ciclo de autolimpieza, se decolorarán permanentemente.
- No utilice su horno para limpiar otro tipo de partes o componentes.
- No limpie los empaques de las puertas o de las cavidades, ni utilice cualquier producto de limpieza para horno sobre éstos. Son indispensables para el funcionamiento eficiente del horno y se deberá tener cuidado de no restregarlos, dañarlos o moverlos de su lugar.

Utilización del modo AUTOLIMPIEZA

- 1 Retire las parrillas del horno, los soportes de las parrillas (véase "Limpieza") y cualquier otro utensilio de cocina del horno antes de utilizar el modo AUTOLIMPIEZA.
- 2 Seleccione el modo AUTOLIMPIEZA girando el selector de modo del horno.
- 3 Seleccione la temperatura máxima utilizando el selector de temperatura.  ésta aparecerá en la visualización y cambiará a  cuando comenzó el ciclo. Los símbolos de **DOOR LOCK** (bloqueo de puerta) y **CLEAN** (limpieza) aparecerán en la visualización del reloj y comenzará la cuenta regresiva del tiempo restante.

Para su seguridad el bloqueo de la puerta se activará automáticamente una vez seleccionados el modo AUTOLIMPIEZA y la temperatura.

- 4 Al final de un ciclo de autolimpieza, la puerta se desbloqueará y desaparecerá el símbolo **DOOR LOCK**. El símbolo **CLEAN** y  parpadearán en la visualización del reloj y **SELF CLEAN** (autolimpieza) en la visualización del modo hasta que el horno regrese a funcionamiento manual. Para ello gire los selectores de modo de horno y de temperatura a OFF.
- 5 Al final del ciclo de autolimpieza, observará una ceniza gris depositada en el interior del horno. La cantidad de ceniza del horno depende de la cantidad de suciedad presente en el horno antes de la limpieza. Una vez que el horno esté completamente enfriado, se puede retirar con facilidad la ceniza con una pequeña brocha o paño seco, luego limpie el horno con un paño húmedo y seque con un paño limpio sin pelusas.
- 6 Vuelva a colocar los soportes de las parrillas (véase "Limpieza") y las parrillas del horno.

Para cancelar el modo AUTOLIMPIEZA antes de que haya terminado




Gire los selectores de modo del horno y de temperatura a la posición OFF. **CLEAN COOL** (limpieza en frío) aparecerá en la visualización del modo del horno y la puerta se mantendrá cerrada hasta que el proceso haya concluido con **CLEAN END** (limpieza concluida) sobre la visualización o la pantalla.

¡Importante!

No interrumpa el suministro eléctrico principal del horno. Los ventiladores son esenciales para enfriar el horno. Tan pronto como el horno se haya enfriado o la temperatura esté por debajo del nivel libre de riesgos, este regresará al funcionamiento normal y la visualización o la pantalla del reloj desplegará la hora del día.

Ciclo de AUTOLIMPIEZA corto




Se puede seleccionar un ciclo de autolimpieza más corto si el horno sólo está un poco sucio:

- 1 Seleccione el modo AUTOLIMPIEZA girando el selector de modo del horno.
- 2 Ponga el botón selector de temperatura a su posición máxima.  lo cual se desplegará en la pantalla o visualización.
- 3 Mientras se muestre  en la visualización, pulse el botón **COOK TIME**. Los símbolos **COOK TIME** y **AUTO** y los dos puntos parpadearán.
- 4 Haga girar el botón **PUSH TO CLEAR**  para reducir el tiempo, lo cual podrá ser entre dos y tres horas.

- 5 Pulse nuevamente el botón **COOK TIME** o espere ocho segundos para aplicar el valor y comenzar el ciclo de autolimpieza. La visualización del reloj mostrará el tiempo restante.

AUTOLIMPIEZA - inicio diferido

Su horno AeroTech™ se puede configurar para que inicie un ciclo de autolimpieza a su conveniencia:

- 1 Verifique que el reloj muestre la hora correcta del día.
- 2 Seleccione el modo AUTOLIMPIEZA girando el selector de modo del horno.
- 3 Ponga el botón selector de temperatura a su posición máxima.  lo cual se desplegará en la pantalla o visualización de la temperatura.
- 4 Mientras  se despliega, presione el botón **STOP TIME**. Tanto los símbolos de **STOP TIME** (detener el tiempo) y **AUTO** (automático) así como los dos puntos brillarán intermitentemente.
- 5 Ajuste el tiempo que desea que el horno concluya dando vuelta al botón **PUSH TO CLEAR** . Si se tiene que esperar un tiempo antes de que se inicie el ciclo de autolimpieza, los símbolos **AUTO** (automático) y **CLEAN** (limpieza) aparecerán en la visualización del reloj.
- 6 Cuando el ciclo de auto-limpieza inicie, **AUTO** (automático), **DOOR LOCK** (bloqueo de puerta) y **CLEAN** (limpieza) aparecerán en la pantalla y el tiempo restante iniciará la cuenta regresiva.

Resolución de problemas

Claves de error


Si existiera un error, el horno emitirá un silbido cada segundo y la clave de error aparecerá en la pantalla del reloj por medio de la letra "F", seguida de un número.


¡Importante!

No interrumpa el suministro eléctrico principal del horno si surgiera una clave de error. Los ventiladores son esenciales para enfriar el horno.

Por razones de seguridad, este horno fue diseñado para auto-enfriarse. Interrumpir el suministro eléctrico cuando el horno esté caliente puede averiar el horno y el gabinete dentro del cual se encuentra.

Si surgiera una clave de error:

- 1 Tome nota de la clave del error.
- 2 Ponga el modo de horno y la temperatura en OFF.
- 3 Presione el botón **PUSH TO CLEAR** . El horno podría haber corregido por sí mismo la falla, lo cual será suficiente para borrar la clave de error.
- 4 Póngase en contacto con el Centro de Servicio Autorizado de Fisher & Paykel mencionando la clave de error de que se trate.

Nota: Si no pudiera borrar de inmediato la clave de error o ponerse en contacto con su Centro de Servicio Autorizado Fisher & Paykel, espere a que los ventiladores de enfriamiento del horno paren y después presione el botón **PUSH TO CLEAR**  de nuevo. Es probable que para entonces el horno ya haya borrado el error. Si no es así, entonces usted podrá desconectar el horno del enchufe de pared **tan pronto como los ventiladores hayan parado y este se haya enfriado completamente.**

Problema	Causa posible	Remedio
El horno no funciona.	La fuente de energía está conectada.	Solicite al servicio de la compañía o a un electricista que verifique las conexiones eléctricas, los cables y los fusibles.
	El reloj no está configurado debido a un corte o fallo de energía.	El reloj se debe ajustar antes de utilizar el horno. El horno entrará en modo Configuración una vez restaurada la electricidad tras un corte de energía. Las visualizaciones del modo del horno y de la temperatura aparecerán OFF. Ambas visualizaciones estarán sin iluminar e insensibles. Los dos puntos (:) en el reloj parpadearán. Véase: "Ajuste del reloj".
	La puerta del horno está abierta.	Los elementos se desactivan por medio del interruptor de la puerta cuando esta se encuentre abierta. Asegúrese de que la puerta esté correctamente cerrada.

Problema	Causa posible	Remedio
Si la puerta del horno no abre.	La puerta aún está bloqueada y el mecanismo está aún desactivado para abrirla.	Está aún en el modo AUTOLIMPIEZA. La puerta podrá abrirse cuando el ciclo haya concluido y el horno se haya enfriado a una temperatura libre de riesgos.
La comida horneada está demasiado dorada por encima o por debajo.	No se ha precalentado el horno.	Precalente hasta que la visualización de la temperatura cambie de naranja a verde (o naranja a azul en los modelos de acero inoxidable de Iridio).
	Los recipientes/molde de horneado son demasiado grandes o pequeños para la receta.	Utilice el tamaño correcto de recipiente/molde.
	Los moldes o las charolas para hornear no están colocados uniformemente sobre los estantes.	Escalone los recipientes de horneado en las parrillas del horno de tal manera que haya por lo menos 1 ¹ / ₈ " (3 cm) entre éstos y las paredes del horno.
	Productos ya horneados, tales como galletas de tamaños variables, o colocadas irregularmente sobre las charolas para hornear.	Extienda los productos de horneado del mismo tamaño y forma uniformemente sobre la charola para hornear.
	Posición de la parrilla demasiado alta para el modo específico.	Pruebe una posición de la parrilla más baja.
	Apertura de la puerta del horno frecuentemente durante para hornear.	No abra la puerta hasta que haya transcurrido por lo menos ³ / ₄ del tiempo de cocción.
	Temperatura de cocción demasiado alta o demasiado baja.	Ajuste la temperatura.
La luz del horno no funciona.	Se ha quemado el foco.	Reemplazar el foco o bombilla. Remítase a la sección de "Mantenimiento" para mayores detalles.
El horno no calienta.	La puerta del horno no está bien cerrada o se abre con demasiada frecuencia durante el funcionamiento.	Los elementos del horno y los ventiladores se apagan cuando se abre la puerta, así que cerciórese de que la puerta esté bien cerrada. Nota: Los modos grill están diseñados para funcionar con la puerta cerrada.
La comida horneada está pálida o cruda.	Charolas brillantes para hornear galletas o moldes para hornear en general, utilizados en un horno anterior con un elemento generador de calor no oculo.	Las charolas o los moldes para hornear en general del tipo brillante reflejan el calor hacia la parte inferior del horno, lo cual provoca que el proceso de cocción no se lleve a cabo apropiadamente. La comida tiende a tomar más tiempo para cocerse y no se dora bien. Los accesorios suministrados con el horno trabajan eficientemente absorbiendo el calor y pueden reducir los tiempos de cocción.

Mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA!



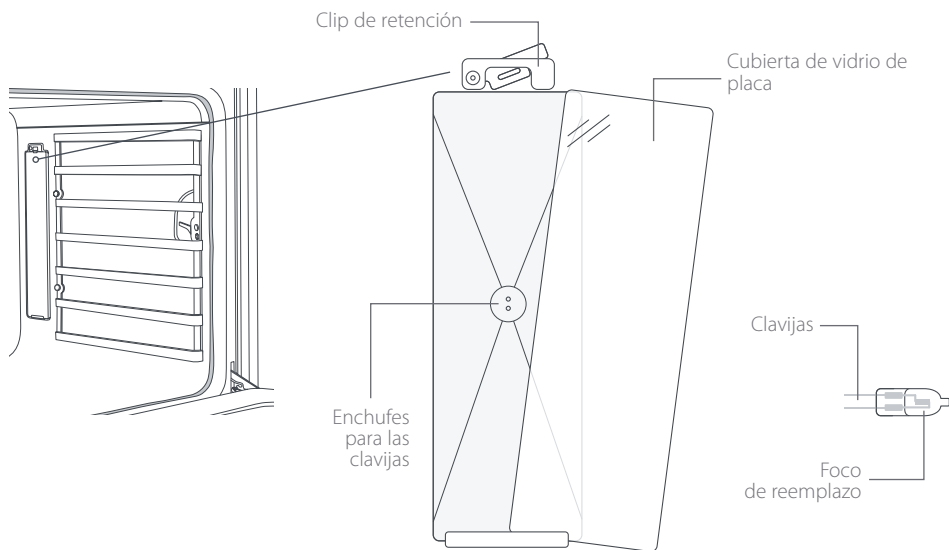
Peligro de Electrocutamiento

Asegúrese que el electrodoméstico esté apagado antes de reemplazar la lámpara o foco.

Si no lo hace así, corre el riesgo de electrocutarse.

El horno es iluminado por tres focos halógenos de 12 voltios/20 watts. Estos tienen una vida útil muy prolongada, pero si necesita reemplazar alguna, siga los siguientes pasos:

- 1 Apague el horno y espere que enfríe.
- 2 Saque las parrillas y utilice un desarmador de cabeza plana pequeño para girar y sacar el clip de retención en la parte superior de la cubierta de vidrio de la luz. El clip gira en el sentido contrario a las agujas del reloj (véase el siguiente diagrama).
- 3 Retire con cuidado la cubierta de vidrio del soporte inferior y tire de la foco defectuoso.
- 4 Sujetando el foco de reemplazo con un paño suave o tela (si toca el foco se reduce su tiempo de vida), introduzca el nuevo foco. Las dos patillas están orientadas verticalmente.
- 5 Vuelva a colocar la cubierta de vidrio y gire el clip superior en su lugar. El procedimiento es el mismo para la luz del techo de la cavidad del horno.



Garantía limitada

Al comprar cualquier producto nuevo Fisher & Paykel para uso personal o de consumo, recibirá automáticamente una Garantía limitada de dos años que cubre las piezas y la mano de obra de servicio en los 48 estados continentales de Estados Unidos, Hawaii, Washington D.C y Canadá. En Alaska la Garantía limitada es la misma salvo que usted deberá pagar para embarcar el producto a la tienda de servicio o para que el técnico viaje a su hogar. Los productos para ser utilizados en Canadá se deben comprar dentro del canal de distribución canadiense para garantizar la conformidad con las regulaciones.

Si el producto se instala en un vehículo de motor, barco o dispositivo móvil similar, recibirá los mismos dos años de Garantía limitada, pero deberá transportar el vehículo, barco o dispositivo móvil que contenga el producto a la tienda de servicio a su cargo o pagar el viaje del técnico de servicio a la ubicación del producto.

Fisher & Paykel se compromete a:

Reparar sin costo para el propietario ya sea de material o de mano de obra, cualquier pieza del producto, cuyo número de serie aparece en el producto, que se encuentre defectuosa. En Alaska, debe pagar el envío del producto a la tienda de servicio o el viaje del técnico de servicio a su hogar. Si el producto se instala en un vehículo de motor, barco o dispositivo móvil similar, usted deberá llevarlo a la tienda de servicio a su cargo o pagar el viaje del técnico de servicio a la ubicación del producto. Si no podemos reparar una pieza defectuosa del producto tras un número razonable de intentos, podemos optar por reemplazar la pieza o el producto, o reembolsarle el precio de compra del producto (sin incluir la instalación u otras cargas).

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier propietario posterior del producto para los productos comprados para un uso normal en hogares de familia única.

Cualquier servicio bajo esta Garantía limitada debe ser proporcionado por Fisher & Paykel o su Agente de Servicio Autorizado durante horas de oficina normales.

¿Cuánto dura esta Garantía limitada?

Nuestra responsabilidad bajo esta Garantía limitada expira en DOS AÑOS a partir de la fecha de compra del producto por el primer comprador.

Nuestra responsabilidad bajo las garantías implícitas, incluyendo la garantía implícita de mercantilidad (garantía no escrita de que el producto está diseñado para un uso común) también expira en UN AÑO (o el período de tiempo requerido por la ley aplicable) a partir de la fecha de compra del producto por el primer comprador. Algunos estados no permiten limitaciones en la duración de la garantía implícita, de tal manera que este límite de las garantías implícitas puede no aplicarse a usted.

Esta garantía no cubre:

- A** Llamadas de servicio no relacionadas con algún defecto del producto. El costo de una llamada de servicio se cargará si el problema no corresponde a un defecto del producto. Por ejemplo:
 1. Corrección de una instalación incorrecta del producto.
 2. Instrucciones de cómo utilizar el producto.
 3. Reemplazo de fusibles caseros, reinicio de interruptores de circuito, corrección de cableado o plomería caseros, o reemplazo de bombillas de luz.
 4. Corrección de fallos causados por otro usuario.
 5. Cambio de la configuración del producto.
 6. Modificaciones no autorizadas del producto.
 7. Ruido o vibración considerados normales, por ejemplo, sonidos de drenaje/ventiladores, ruidos de regeneración o bips de advertencia al usuario.
 8. Corrección de daños causados por plagas, por ejemplo, ratas, cucarachas etc.
- B** Defectos causados por factores que no sean:
 1. El uso doméstico normal o
 2. La utilización de acuerdo con la Guía del Usuario del producto.
- C** Defectos del producto causados por accidente, negligencia, uso incorrecto, fuego, inundación u obras de Dios.
- D** El costo de reparaciones realizadas por reparadores no autorizados o el costo de corrección de dichas reparaciones no autorizadas.
- E** Gastos de viaje y cargas asociadas incurridas cuando el producto se instala en una ubicación con acceso limitado o restringido. (p. ej. pasajes aéreos, costos de transbordadores, áreas geográficas apartadas).
- F** Mantenimiento normal recomendado como se determina en la Guía del Usuario del producto.

Si tiene algún problema de instalación contacte a su distribuidor o instalador. Usted es responsable de que se proporcionen las adecuadas instalaciones eléctricas, de escape y otras conexiones. No somos responsables por daños consecuentes o incidentales (el coste de reparación o el reemplazo de daños a otras propiedades si el producto está defectuoso o cualquier otro gasto causado si el producto está defectuoso). Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de tal manera que la limitación o exclusión mencionada arriba puede no aplicarse a usted.

Cómo obtener servicio

Sírvase leer la guía del usuario. Si después tiene alguna pregunta acerca del funcionamiento del producto, necesita el nombre de su Agente de servicio autorizado local de Fisher & Paykel, o cree que el producto está defectuoso y desea un servicio bajo esta Garantía limitada, sírvase contactar a su distribuidor o llámenos a:

NÚMERO GRATUITO US & CA 1-888-9-FNP-USA (1-888-9-367-872)
o contáctenos a través de nuestra página web: www.usa.fisherpaykel.com

Se le puede solicitar una prueba razonable de la fecha de compra del producto antes de darle servicio al producto bajo esta Garantía limitada.

Uso comercial

Si utiliza el producto comercialmente (cualquier otro uso que no sea el de una vivienda de una sola familia), aceptamos reparar o reemplazar, sin costo para usted sólo para las piezas, las piezas defectuosas, cuyo número de serie aparece en el producto. Nuestra responsabilidad para estas reparaciones expira en UN AÑO a partir de la fecha de compra original.

A nuestra elección podemos reemplazar la pieza o el producto, o podemos reembolsarle el precio de compra del producto (sin incluir la instalación u otras cargas). Cualquier servicio bajo esta Garantía limitada debe ser proporcionado por Fisher & Paykel o su Agente de Servicio autorizado durante las horas normales de oficina.

Ninguna otra garantía

Esta Garantía limitada es el acuerdo completo y exclusivo entre usted y Fisher & Paykel con respecto a cualquier defecto en el producto. Ninguno de nuestros empleados (o Agentes de servicio autorizados) está autorizado a realizar cualquier añadido o modificación de la Garantía limitada.

Garante: Fisher & Paykel Appliances, Inc.

Si necesita más ayuda en lo concerniente a esta Garantía limitada, sírvase llamarnos al número de arriba, o escriba a:

Fisher & Paykel Appliances, Inc.
5900 Skylab Road
Huntington Beach
CA 92647

Esta Garantía limitada le proporciona derechos legales específicos, y puede ser que posea otros derechos que varían entre los estados.

Derechos de autor © Fisher & Paykel 2005. Todos los derechos reservados.

Las especificaciones del producto presentadas en este folleto son válidas para los productos y modelos específicos, descritos en el momento de la publicación. Bajo nuestra política de mejora continua del producto, estas especificaciones pueden cambiar en cualquier momento. Deberá, por lo tanto, verificar con su servicio de atención a clientes para asegurarse de que este folleto describa correctamente el producto que acaba de adquirir.

www.fisherpaykel.com

US CA (ES)

Guía del usuario del producto

Publicado: 06/2005

Traducido: 06/2005

Pieza No. 599225 C