

FISHER & PAYKEL

HORNO DE VAPOR COMBINADO

CONTEMPORARY

OS30SDLX1

GUÍA DE USO

US CA

ÍNDICE

Seguridad y advertencias	4
Primer uso	10
Menú	12
Funciones de vapor	13
Funciones de convección + vapor	14
Funciones de convección	15
Configuración de una función	17
Llenado del depósito de agua	20
Acondicionar el horno	21
Configuración de la dureza del agua	22
Conexión wifi y modo remoto	23
Opciones de cocción	25
Sensor de temperatura	26
Modo Sabbath	28
Estantes del horno	29
Cuidados y limpieza	30
Rejillas laterales	32
Sustitución de las luces del horno	34
Extracción de la puerta del horno	36
Montaje de la puerta del horno	37
Limpieza a vapor	38
Descalcificación	39
Ciclo de secado	40
Solución de problemas	41
Códigos de fallas	44
Guía para la garantía y el servicio del fabricante	45

Registro

Para registrar el producto, visite nuestro sitio web: fisherpaykel.com/register

⚠ ¡ADVERTENCIA!



Riesgo de descarga eléctrica

El incumplimiento de esta recomendación puede ocasionar una descarga eléctrica o la muerte.

- Desconecte el horno del tomacorriente antes de cambiarle la lámpara.
- Antes de realizar cualquier trabajo en la sección eléctrica del electrodoméstico, debe desconectarse de la red eléctrica.
- Es absolutamente necesario y obligatorio que haya una conexión a un buen sistema de cableado a tierra.
- Solo un electricista calificado debe realizar las modificaciones necesarias al sistema de cableado doméstico.

⚠ ¡ADVERTENCIA!



Riesgo de incendio

El incumplimiento de esta recomendación puede provocar sobrecalentamiento, quemaduras y lesiones.

- No coloque papel de aluminio, platos, bandejas, agua o hielo sobre el piso del horno durante la cocción, esto dañará el esmalte de forma irreversible. Forrar el horno con papel de aluminio puede provocar un incendio.
- Jamás utilice el electrodoméstico como calefactor para calentar una habitación. Las personas pueden quemarse, sufrir lesiones personales o se puede desencadenar un incendio.
- Nunca almacene materiales inflamables dentro del horno o cerca de su superficie.
- No utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación para conectar este electrodoméstico a la red eléctrica.

⚠ ¡ADVERTENCIA!



Peligro de corte

Si no tiene precaución, podría sufrir lesiones.

- Atención: algunos bordes son filosos.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Peligro de superficie caliente

El no seguir este consejo puede provocar quemaduras y escaldaduras.

- A fin de evitar quemaduras y escaldaduras, mantenga a los niños alejados de este electrodoméstico.
- Las superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente para ocasionar quemaduras. Algunos ejemplos incluyen la rejilla de ventilación del horno, la superficie junto a esta y la puerta del horno.
- No toque los elementos de calefacción o las superficies interiores del horno. Los elementos de calefacción pueden estar calientes aun cuando tengan un color oscuro.
- Protéjase correctamente durante el manejo de superficies calientes como estantes o vajilla, o al utilizar las funciones de vapor.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede emitir aire caliente y vapor. Deje que el aire y el vapor calientes se disipen antes de sacar o meter alimentos.
- Durante el uso del horno y después, evite tocar o dejar que la ropa o demás materiales inflamables entren en contacto con los elementos de calefacción o con las superficies interiores hasta que haya pasado el tiempo adecuado para que se enfríen.



LEA Y CONSERVE ESTA GUÍA

¡ADVERTENCIA!

Para reducir los riesgos de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños materiales al utilizar el horno, tenga en cuenta las instrucciones importantes sobre la prevención de accidentes que se enumeran a continuación. Lea todas las instrucciones antes de la instalación o del uso del horno. Utilice el electrodoméstico según su uso convencional, tal como se especifica en estas instrucciones.

Instalación

- Acuda a los servicios de un técnico calificado para que el electrodoméstico esté bien instalado y puesto a tierra.
- Revise que este horno quede conectado a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que garantice una desconexión total de la fuente de alimentación.
- No instale ni ponga en funcionamiento el electrodoméstico si está dañado o no funciona de forma adecuada. Si recibe un producto dañado, póngase de inmediato en contacto con su distribuidor o técnico instalador.
- Comparta esta información con el técnico que vaya a instalar el electrodoméstico. Esto le garantizará un bajo costo de instalación.
- Solo una persona debidamente calificada debe instalar este electrodoméstico y conectarlo a la red eléctrica siguiendo estas instrucciones de instalación y de conformidad con cualquier normativa local aplicable en materia de construcción y electricidad. No instalar el dispositivo de la manera correcta podría invalidar cualquier reclamo de garantía o responsabilidad.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona igualmente calificada a fin de evitar riesgos.
- Interruptor de aislamiento: revise que este horno quede conectado a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que garantice una desconexión total de la fuente de alimentación, de acuerdo con las reglas de cableado.
- El horno debe estar conectado a tierra.
- No emplee adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación para conectar el horno a la red eléctrica, ya que pueden provocar sobrecalentamiento y quemaduras.
- El electrodoméstico no deberá instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar un sobrecalentamiento.
- Tenga especial cuidado de no dañar la moldura inferior del horno durante la instalación. La moldura es importante para que haya una correcta circulación del aire y permite que la puerta se abra y cierre sin obstáculos. El fabricante no asume ninguna responsabilidad de los daños ocasionados por una instalación incorrecta.

Mantenimiento y servicio

- No repare ni reponga ninguna pieza de este electrodoméstico, a menos que se recomiende de forma específica en la Guía de uso. Cualquier otro tipo de mantenimiento y servicio lo deberá realizar un técnico capacitado de asistencia técnica de Fisher & Paykel o una persona calificada.

Riesgo de incendio

- No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa. Sofoque el fuego o la llama o bien, use productos químicos secos como los extintores de espuma.
- Solo utilice protectores secos como guantes para horno o agarraderas. El uso de agarraderas mojadas o húmedas sobre superficies calientes puede ocasionar quemaduras por vapor. No permita que las agarraderas entren en contacto con áreas calientes o elementos de calefacción. No utilice como agarradera una toalla o un paño voluminoso. Puede incendiarse.

SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

- No caliente contenedores de alimentos cerrados. La acumulación de presión del recipiente puede hacer que este estalle y provoque lesiones.

Seguridad alimentaria

- Deje los alimentos dentro del horno el menor tiempo posible antes y después de la cocción. Esto es para evitar la contaminación por organismos que pueden ocasionar intoxicación alimentaria. Tenga especial cuidado durante el clima cálido.

Uso general

- Este producto fue diseñado para su uso en un entorno normal doméstico (residencial). No es un producto diseñado para uso en un entorno comercial. Cualquier uso comercial que le dé el cliente tendrá repercusiones en términos de la garantía que otorga el fabricante del producto.
- El uso convencional de los electrodomésticos no contempla que los niños jueguen con ellos.
- No se debe dejar a los niños solos o sin supervisión en el área donde se utiliza el electrodoméstico. Jamás les permita sentarse o pararse en ninguna parte del electrodoméstico.
- Los niños menores de ocho años deberán permanecer alejados del electrodoméstico, a menos que se los supervise en todo momento.
- Ningún niño deberá llevar a cabo labores de limpieza o mantenimiento sin la supervisión debida.
- No ponga cosas que un niño desee bajar de la parte superior del horno. Los niños pueden sufrir quemaduras o lesiones personales al momento de subir al horno para bajar alguna cosa que deseen.
- No coloque objetos pesados sobre la puerta del horno.
- Mantenga siempre las rejillas de ventilación del horno libres de obstrucciones. No utilice prendas sueltas ni colgantes al hacer uso del electrodoméstico. Pueden encenderse o derretirse si entran en contacto con un elemento o superficie caliente y usted está en riesgo de quemarse.
- Precaución: El aire caliente puede escaparse de la rejilla de ventilación en la parte superior del horno como parte de su sistema de enfriamiento.
- Ponga siempre los estantes en el lugar deseado mientras el horno esté frío (antes del precalentamiento). Si tiene que sacar un estante mientras el horno está caliente, no deje que los guantes o las agarraderas entren en contacto con los elementos que emiten calor dentro o en la base del horno.
- Solo utilice utensilios para horno que sean aptos. Siga las instrucciones del fabricante de los utensilios.
- Coloque siempre las rejillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si tiene que mover una rejilla mientras el horno esté caliente, no deje que las agarraderas entren en contacto con el elemento de calefacción.
- No toque los elementos que emiten calor ni las superficies interiores del horno. Los elementos de calefacción y las superficies interiores pueden estar calientes incluso si tienen un color oscuro y pueden provocar quemaduras. La puerta del horno, las rejillas de ventilación y la superficies cercanas a estas pueden estar también calientes.
- Este electrodoméstico se puede configurar para facilitar su funcionamiento a distancia en cualquier momento. No almacene materiales inflamables o artículos sensibles a la temperatura en el interior, en la parte superior o cerca del electrodoméstico.
- Ni el termómetro para alimentos ni el papel de aluminio deberán entrar en contacto con los elementos del horno.
- Solo utilice el termómetro recomendado para este horno.

SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

- **ADVERTENCIA:** Las piezas que se encuentran al alcance pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

Limpieza

- No limpie el sello del horno ni utilice para ello productos para limpieza de hornos. Esto es básico para un buen sellado que garantice que el horno funcione de forma eficiente. Tenga cuidado de no frotar, dañar, mover ni cambiar el sello del horno.
- No utilice limpiadores para horno, agentes de limpieza ásperos o abrasivos, ceras o abrillantadores. No haga uso de ningún limpiador para hornos, revestimiento de hornos o capas protectoras en el interior ni alrededor de ninguna parte del horno.
- Evite utilizar limpiadores ásperos o abrasivos, esponjas de acero o espátulas de metal afiladas para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que corre el riesgo de rayar la superficie y ocasionar el resquebrajamiento del cristal.
- Solo limpie las piezas que se enumeran en este manual.
- No haga uso de un limpiador de vapor para limpiar ninguna de las piezas del horno.
- La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.

¡IMPORTANTE!

Este dispositivo cumple con la sección 15 de la normativa de la Comisión Federal de Comunicaciones (FCC). El funcionamiento está sujeto a las siguientes condiciones:

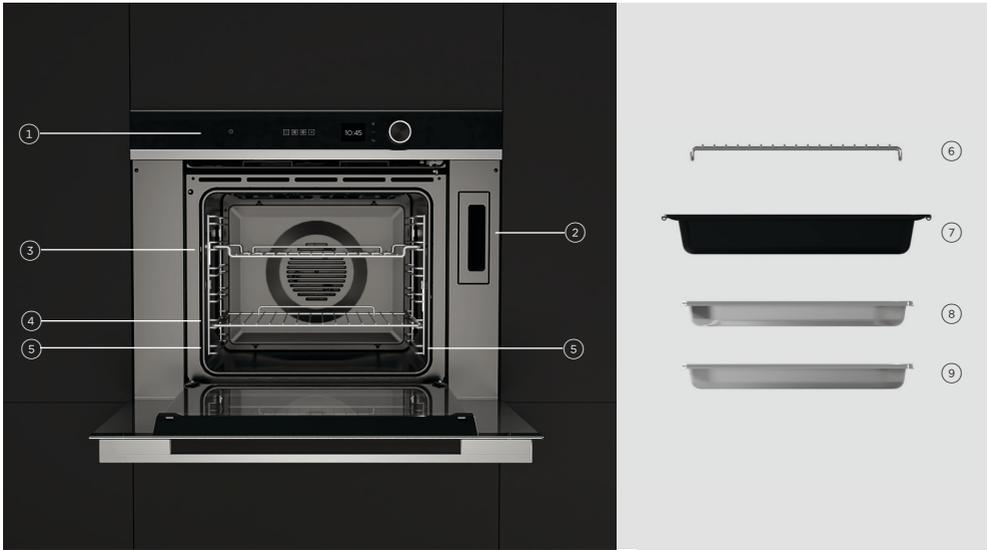
- Este dispositivo no causará interferencia dañina.
- Este dispositivo deberá aceptar cualquier tipo de interferencia recibida, incluso interferencia que pudiera causar un funcionamiento indeseado.
- Por ningún motivo cambie o modifique la comunicación inalámbrica. Los cambios o modificaciones que se realicen sin la autorización expresa de Fisher & Paykel pueden anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

ADVERTENCIA: El módulo wifi incorporado en este electrodoméstico solo operará del canal 1 al 11 según la normativa FCC.

Este dispositivo contiene un transmisor o receptor exentos de licencia que cumplen con los servicios de asistencia para la recuperación (RSS) exentos de licencia de Canadá, referentes al desarrollo de la innovación, la ciencia y economía. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes:

- Este dispositivo no causará interferencia.
- Este dispositivo deberá aceptar cualquier tipo de interferencia, incluso interferencia que pudiera causar un funcionamiento indeseado del dispositivo.

PRIMER USO



Características y accesorios

- ① Controles del horno
- ② Tanque de agua
- ③ Estante reductor de alambre*
- ④ Estante de alambre
- ⑤ Rejillas laterales
- ⑥ Rejilla para asar
- ⑦ Sartén para asar
- ⑧ Plato de vapor (grande)*
- ⑨ Plato de vapor perforado (grande)*
- ⑩ Solución de descalcificación x 2 (no se muestra)

No todos los accesorios se suministran en todos los modelos. Para comprar accesorios adicionales, vaya a

www.fisherpaykel.com

* No debe utilizarse a más de 210 °F.

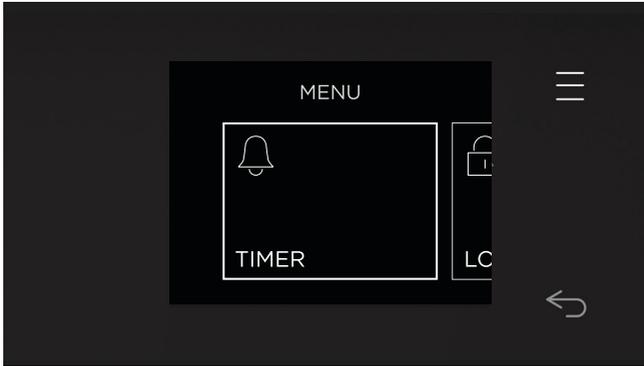
PRIMER USO



Panel de control

① Botón de encendido	Presione para ENCENDER/APAGAR EL HORNO , o para cancelar la cocción.
② Funciones	Cocción diaria y funciones especializadas que se adaptan a sus necesidades culinarias. Presione para seleccionar un tipo de función y, luego, seleccione una función con la perilla.
③ Cocción por tipo de comida	Cocina guiada para ayudarle a obtener resultados óptimos.
④ Pantalla	Muestra las funciones, las características y la configuración del producto.
⑤ Menú	Presione para acceder a funciones y configuraciones adicionales del horno.
⑥ Opciones de cocción	Presione para acceder a las funciones de cocción automática.
⑦ Atrás	Presione para cancelar la cocción o salir.
⑧ Perilla de control	Se utiliza para navegar por las funciones, características y configuraciones de cocción. <ul style="list-style-type: none">• Gire la perilla para desplazarse.• Presione para seleccionar o confirmar.• Mantenga presionada para cancelar o salir.

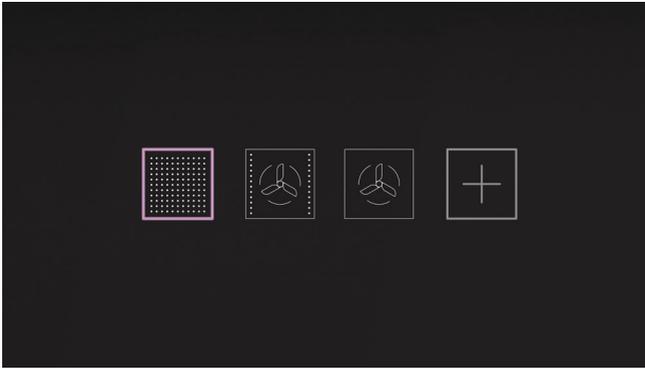
MENÚ



Menú

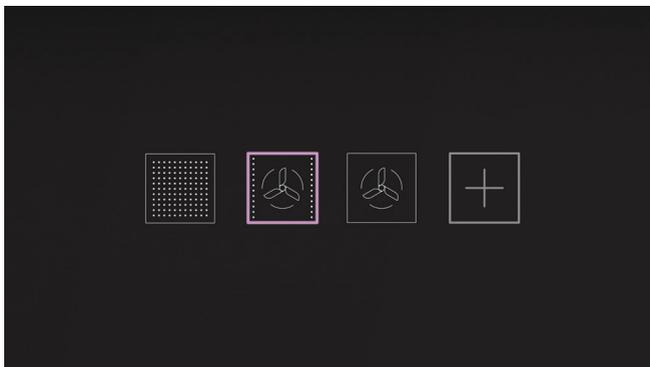
TEMPORIZADOR		Utilice el temporizador para realizar un seguimiento de los tiempos de cocción. Puede usarlo en cualquier momento, incluso si no está utilizando el horno. El temporizador no apaga el horno. Consulte "Opciones de cocción" para ver las opciones de cocción automática.
BLOQUEAR		Bloquee los controles del horno para evitar su uso accidental. Cuando está bloqueado, los controles no responderán y el horno no se encenderá. Mantenga presionada la perilla para desbloquear.
LUZ		Use este botón para ENCENDER O APAGAR las luces del horno.
LIMPIAR		Establezca un ciclo de limpieza a vapor para limpiar el interior del horno. Consulte "Limpieza a vapor" para obtener instrucciones completas.
CONFIGURACIÓN		Ajuste la configuración del horno según sus preferencias o establezca una conexión wifi. Consulte "Conexión wifi y modo remoto".
REMOTO		Active o desactive el control REMOTO . El horno puede conectarse a su red inalámbrica y funcionar mediante la aplicación. Consulte "Conexión wifi y modo remoto".
SECADO		Ejecute un ciclo de secado después de cocinar al vapor.

FUNCIONES DE VAPOR



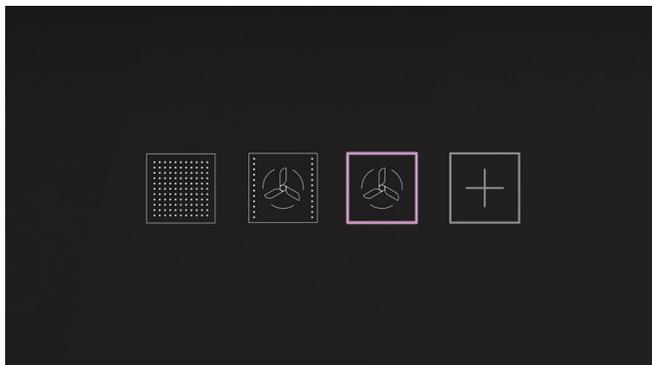
FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
VAPOR	 Retiene nutrientes, color y textura al utilizar vapor para la cocción de gran variedad de alimentos como arroz, vegetales, pescado y postres cremosos.
AL VACÍO	 Permite ajustes específicos de temperatura y garantiza una cocción uniforme y precisa. Particularmente ideal para alimentos con proteínas como huevos, carnes, aves, mariscos y una amplia variedad de frutas y vegetales. Se puede utilizar con o sin sellado al vacío.
REGENERACIÓN A VAPOR	 Garantiza que los alimentos cocidos, las carnes asadas, los risottos y los bollos al vapor puedan recalentarse sin secarse.
FERMENTACIÓN CON VAPOR	 Crea el ambiente propicio para la activación de la levadura. Ideal para acelerar las recetas de masa con levadura
DESCONGELAR CON VAPOR	 Descongele suavemente sin secar los alimentos para mantener el color y la humedad. Ideal para carnes, frutas y vegetales, así como alimentos comprados congelados.

FUNCIONES DE CONVECCIÓN + VAPOR



FUNCIÓN	DESCRIPCIONES
MULTI COCCIÓN + VAPOR BAJO	 Ayuda en el dorado de platillos horneados como lasaña, favorece la formación de una corteza delgada y un color uniforme al hornear pan y genera una capa exterior crujiente al asar vegetales.
MULTI COCCIÓN + VAPOR MEDIO	 Facilita el dorado uniforme y mejora las texturas en los platillos horneados y asados habituales como brownies, panecillos, gratinados de vegetales, aves y pescado.
MULTI COCCIÓN + VAPOR ALTO	 Garantiza la cocción óptima de platillos que no requieren corteza crujiente como el pastel de barro, de frutas y los mariscos.
REGENERACIÓN CRUJIENTE	 Reconstituye los productos de repostería, panes y tartas como si se acabaran de hornear.

FUNCIONES DE CONVECCIÓN



FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
HORNEAR	 <p>El calor irradia desde las partes inferior y superior del horno y se distribuye de manera uniforme a través de la convección natural. Se retiene humedad para la obtención de platillos ligeros y suculentos. Para lograr mejores resultados, hornee los alimentos en un único estante.</p>
MULTI COCCIÓN	 <p>El calor que se genera en la parte trasera del horno es distribuido por el ventilador de manera uniforme, lo que crea la temperatura ideal para la cocción en múltiples estantes. Para obtener mejores resultados, deje un espacio entre los estantes para que el flujo de aire sea parejo.</p>
MAXI ASADO	 <p>El calor intenso del elemento superior interno se concentra en el centro del horno. Ideal para dorar rápidamente la superficie de platos más pequeños, como patatas gratinadas. Para obtener mejores resultados, precaliente el horno durante 5 minutos antes de meter los alimentos.</p>
COCCIÓN CON VENTILACIÓN	 <p>Ideal para asar carne a fuego lento. Las rejillas de ventilación eliminan el exceso de humedad del horno, lo que permite el desarrollo gradual de sabores ricos y deliciosos. El calor que se genera a partir de los elementos superior e inferior facilita la cocción suave que le da el toque suculento y tierno.</p>
MULTI COCCIÓN	 <p>El ventilador hace circular un calor intenso desde los elementos superiores, lo que permite un dorado uniforme. Es ideal para cocinar grandes cortes de carne a fin de que queden jugosos por dentro y crujientes por fuera. No es necesario precalentar.</p>

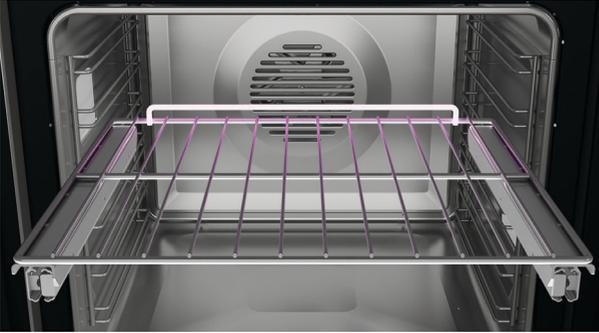
FUNCIONES DE CONVECCIÓN

FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
AERO COCCIÓN	 El calor generado desde las partes superior e inferior del horno circula de manera uniforme gracias al ventilador. El aumento del flujo de aire acelera la cocción de manera que las temperaturas del horno pueden reducirse hasta en 20 °C para la mayoría de las recetas.
ROSTIZAR	 Combina la potencia de la función ASAR con la larga y lenta capacidad calorífica de la COCCIÓN CON VENTILACIÓN . El dorado intenso seguido del horneado a una temperatura más baja garantiza que los alimentos tengan un exterior crujiente y un interior succulento. No es necesario precalentar.
HORNEADO DE PIZZA	 El ventilador del horno hace que el calor circule desde el elemento inferior. Es ideal para hornear pizzas, ya que deja crujiente la base sin cocinar en exceso los ingredientes. Para obtener mejores resultados, hornee la pizza sobre una piedra precalentada al menos durante 1 hora.
HORNEADO DE MASA	 El horno hace circular calor desde el elemento inferior. Es ideal para preparar platillos a base de masa y alimentos que requieren de un dorado ligero como quichés y frittatas.
COCCIÓN LENTA	 El ventilador hace que el calor circule desde el elemento trasero. Es ideal para preparar platillos de cocción lenta como guisos, potajes y carne estofada. No es necesario precalentar.
COCCIÓN CLÁSICA	 El calor se origina en el elemento inferior. Es ideal para preparar recetas tradicionales y alimentos a base de masa que requieren de un horneado delicado o un mínimo dorado superficial.
FRITURA POR CONVECCIÓN	 Una manera más saludable de cocinar deliciosos alimentos crujientes con menor cantidad de aceite. Es ideal para alimentos que se cocinen a partir de su estado congelado o que generalmente se fríen.
CALENTAR	 El calor bajo es constante para mantener calientes los alimentos. También se pueden calentar platos y vajillas.

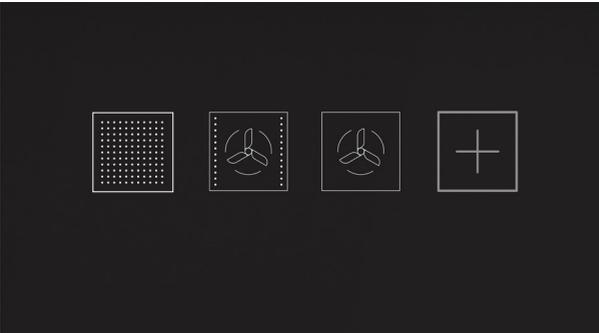
CONFIGURACIÓN DE UNA FUNCIÓN

Antes de empezar

- Revise que todos los sujetacables y el embalaje se hayan retirado.
- Ajuste la hora. Para cambiar la hora en cualquier momento, vaya a **CONFIGURACIÓN** y seleccione **RELOJ: AJUSTAR HORA**.
- Acondicione su horno de acuerdo con las instrucciones en "Acondicionamiento del horno".
- Ajuste la dureza del agua de acuerdo con las instrucciones de "Dureza del agua".
- Conecte el horno a una red wifi para utilizarlo a distancia con la aplicación. Para obtener más información, consulte "Conexión wifi y modo remoto".



1. Coloque los estantes a la altura deseada. Consulte "Estantes de horno" para obtener más información.



2. Seleccione un tipo de función. Para la cocción diaria y funciones especializadas, elija entre:

- VAPOR
- CONVECCIÓN + VAPOR
- CONVECCIÓN

Para las funciones de cocción guiada, seleccione  y siga las instrucciones en pantalla.



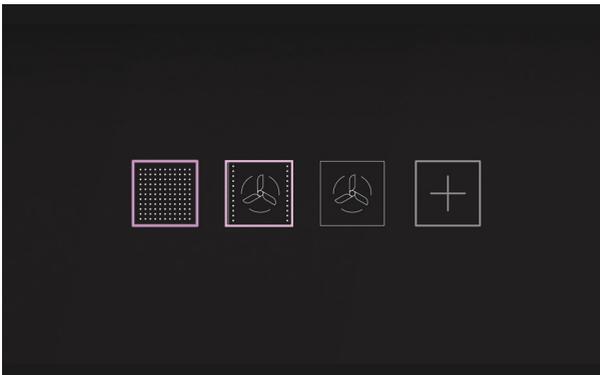
3. Seleccione una función.

CONFIGURACIÓN DE UNA FUNCIÓN



4. Ajuste la temperatura si es necesario, luego presione la perilla.

Presione ●●● para configurar la cocción automática si fuera necesario. Para obtener más información, consulte "Opciones de cocción".



Uso de las funciones de vapor

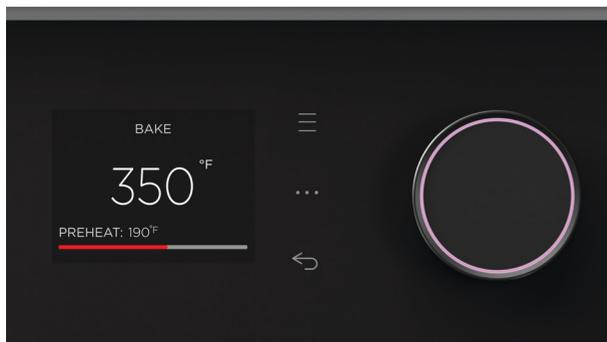
1. Seleccione **VAPOR** o **CONVECCIÓN + VAPOR**, y luego seleccione la función de vapor deseada.

Cuando se le indique, llene el depósito de agua. Consulte "Llenado del depósito de agua".



2. Establezca la temperatura deseada y presione la perilla para comenzar.

CONFIGURACIÓN DE UNA FUNCIÓN



Precalentado

Aparecerá una barra de avance en la pantalla mientras el horno se está calentando. Para evitar que los alimentos se quemen, espere hasta que el horno haya alcanzado la temperatura antes de meterlos.

Algunas funciones no necesitan precalentarse y no mostrarán una barra de avance. Meta los alimentos en el horno cuando estén listos para comenzar a cocinar.



Apagar el horno

Mantenga presionada la perilla o pulse  para dejar de calentar el horno.

Presione el botón de encendido para apagar el horno por completo.

Secar el horno

Después de ejecutar una función de vapor, es posible que quede algo de humedad en el horno. Espere a que este se enfríe y limpie la base de la cavidad con una esponja o un paño suave. Recomendamos ejecutar un ciclo de secado después de haber limpiado la base de la cavidad para ayudar a eliminar cualquier resto de humedad. Consulte "Ciclo de secado" para obtener más información.

Tiempos máximos de cocción al vapor

Los tiempos máximos de cocción indicados a continuación se aplican cuando se utilizan funciones de vapor. Recomendamos permanecer dentro de estos tiempos de cocción para evitar que se forme condensación dentro del horno.

TEMPERATURA (F°)	TIEMPO MÁXIMO DE COCCIÓN (MIN)
210	120
195	120
175	120
160	280
140	320
120	360

LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA

Antes de usar cualquier función de vapor, deberá llenar el depósito de agua. Para obtener mejores resultados, recomendamos llenar el depósito con agua fresca antes de cocinar.



1. Abra la puerta del horno y saque el depósito de agua de su compartimento.



2. Llénelo con agua fresca, con cuidado de no sobrepasar la línea de LLENADO MÁXIMO.



3. Vuelva a colocar el depósito en el compartimento.

ACONDICIONAR EL HORNO

Recomendamos acondicionar su horno durante 1 hora antes del uso inicial para eliminar cualquier residuo de fabricación. Es posible que haya una pequeña cantidad de humo. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada.

Después del acondicionamiento

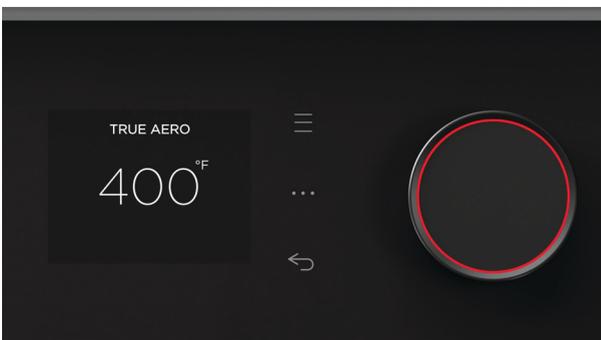
- Espere a que el horno se enfríe por completo.
- Limpie el horno con un paño húmedo y detergente suave.
- Seque con un trapo limpio que no suelte pelusa.



1. Ajuste el horno en **HORNEAR** a 400 °F y caliéntelo durante 30 minutos.



2. Después de 30 minutos, cambie la función a **AERO ASADO** y caliente durante 5 minutos.



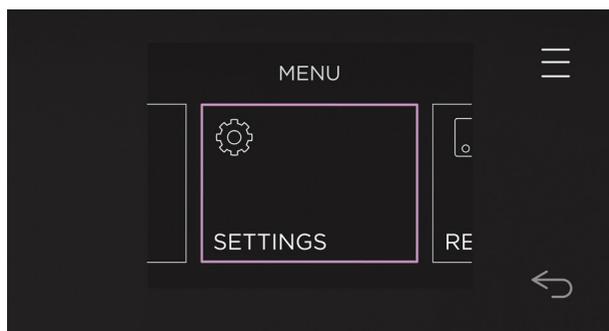
3. Después de 5 minutos, cambie a **MULTI COCCIÓN** y caliente durante 20 minutos.

CONFIGURACIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA

Ajuste el nivel de dureza del agua antes de usar las funciones de vapor por primera vez. Comuníquese con su proveedor de agua local si no está seguro del nivel de dureza del agua.

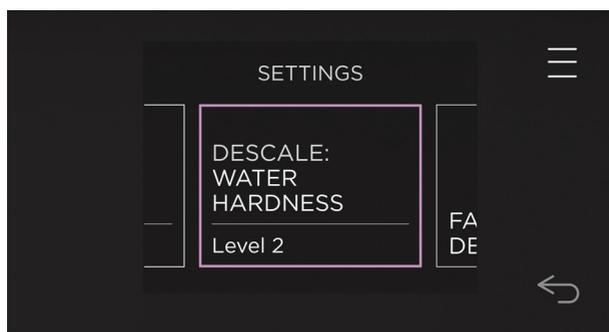
No recomendamos utilizar este producto con una dureza del agua superior a 450 ppm.

DUREZA DEL AGUA (PPM)	NIVEL
0 - 100	CERO
100 - 250	UNO
250 - 350	DOS
350 - 450	TRES



Ajuste del nivel de dureza del agua

1. Desde el menú, seleccione CONFIGURACIÓN.



2. Seleccione DESCALCIFICACIÓN: DUREZA DEL AGUA.



3. Seleccione el nivel de dureza del agua correspondiente.

CONEXIÓN WIFI Y MODO REMOTO

El electrodoméstico puede conectarse a la red inalámbrica de su casa y funcionar de forma remota mediante la aplicación. Conecte el electrodoméstico para garantizar que se mantenga actualizado con el software y las funciones más recientes.

Introducción

- Revise que la red wifi de su casa y el Bluetooth en su dispositivo móvil estén encendidos. Dispondrá de una guía paso a paso en el electrodoméstico y el dispositivo móvil.
- El electrodoméstico puede tardar hasta diez minutos en conectarse.



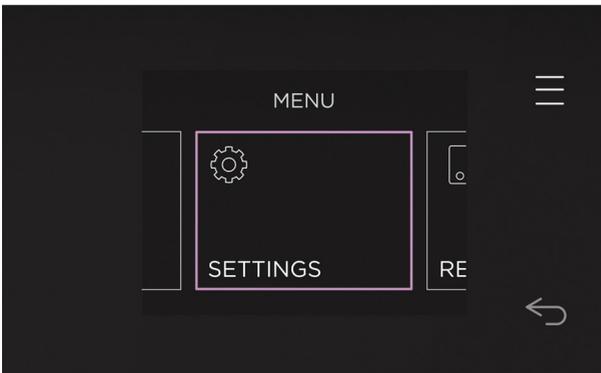
En su dispositivo móvil:

- ① Descargue la aplicación. Escanee el código QR o visite www.fisherpaykel.com/connect
- ② Regístrese y cree una cuenta.
- ③ Agregue el electrodoméstico y configure la conexión wifi.

Cómo conectarse al wifi doméstico

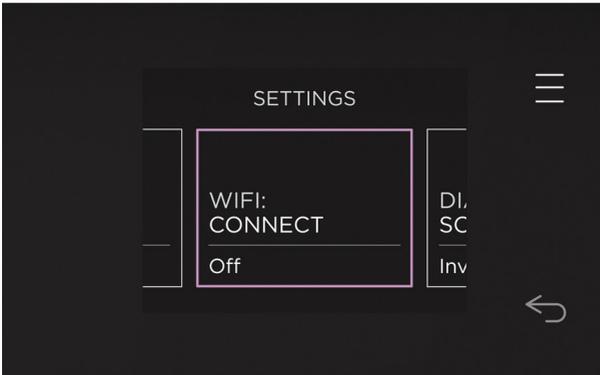


1. Vaya al menú.



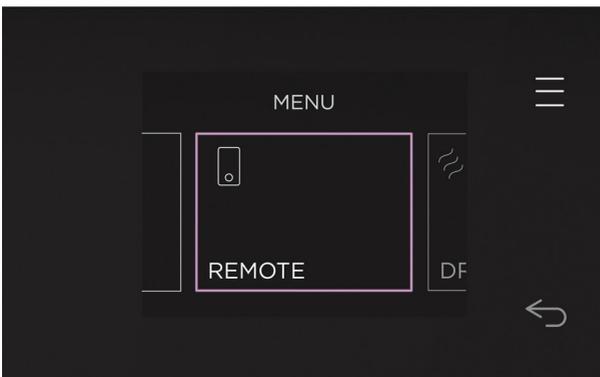
2. Selecciona CONFIGURACIÓN.

CONEXIÓN WIFI Y MODO REMOTO

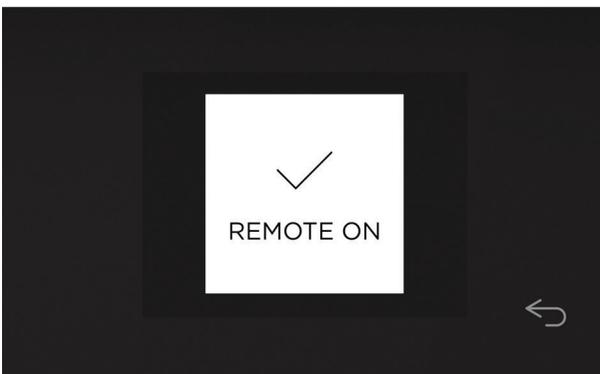


3. Seleccione **CONECTAR WIFI** y siga las instrucciones en pantalla.

Cómo habilitar el modo remoto



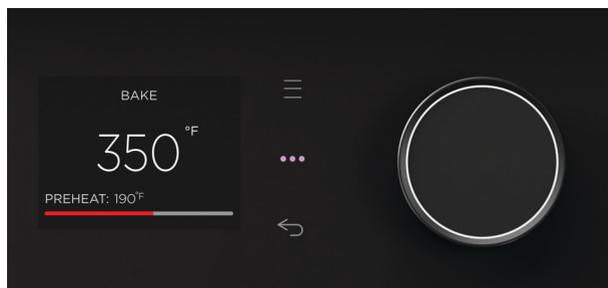
1. Vaya al menú y seleccione **REMOTO**.



2. Seleccione **ENCENDER** y presione **CONFIRMAR**.
El modo remoto está ahora habilitado.

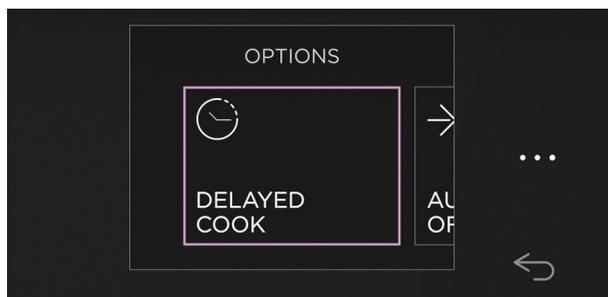
OPCIONES DE COCCIÓN

CAMBIAR FUNCIÓN	Vea y cambie funciones rápidamente.
COCCIÓN RETRASADA	Ajuste el horno para que se encienda más tarde, cocine durante un período de tiempo determinado y se apague de forma automática.
APAGADO AUTOMÁTICO	Ajuste el horno para que se apague después de un período de tiempo determinado.
SENSOR DE TEMPERATURA	Utilice el sensor para controlar la cocción y apague el horno de forma automática cuando los alimentos estén listos.



Acceso a las opciones

1. Seleccione una función y luego presione **•••** para acceder.



2. Seleccione una opción de cocción y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.

Seguridad alimentaria

- Deje los alimentos dentro del horno el menor tiempo posible antes y después de la cocción.
- Para obtener los mejores resultados, asegúrese de que la carne esté completamente descongelada antes de cocinarla. Si cocina alimentos congelados, aumente el tiempo de cocción en un 50 por ciento.
- Deje reposar la carne después de cocinarla para que la temperatura interna siga subiendo. Los alimentos de alto riesgo, como el pescado, deben alcanzar una temperatura interna mínima de 145-160 °F y las aves, así como la carne picada, deben alcanzar los 170-185 °F.

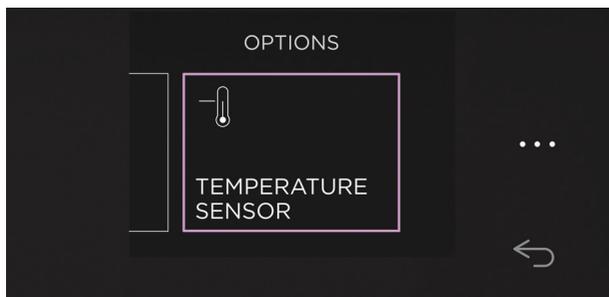
Cocción retrasada

El elemento de asar puede encenderse mientras el horno se calienta. Coloque los alimentos en un estante más bajo o cúbralos para evitar que se quemen mientras el horno se calienta. Cuando utilice **COCCIÓN RETARDADA** no se recomienda utilizar **MAXI ASADO**, **MULTI COCCIÓN**, **FERMENTACIÓN CON VAPOR**, **DESCONGELAMIENTO A VAPOR** o **FRITURA POR CONVECCIÓN**.

SENSOR DE TEMPERATURA

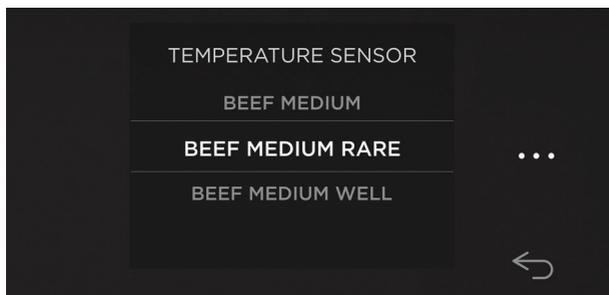
Puede usar un sensor de temperatura con cable o inalámbrico con su horno. Los sensores compatibles están disponibles para comprar en fisherpaykel.com/sensor.

Asegúrese de que su sensor inalámbrico esté completamente cargado antes de usarlo. No utilice el sensor para calentar alimentos a más de 210 °F ni los introduzca en un horno a más de 570 °C.

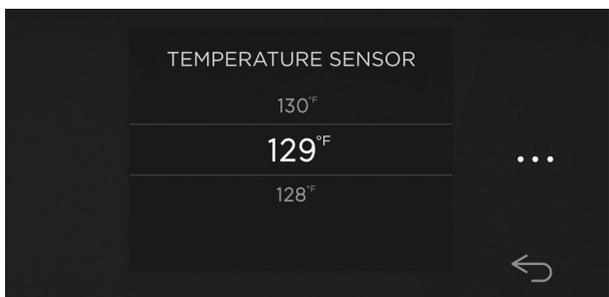


1. Seleccione una función de cocción

Vaya a **OPCIONES** y seleccione **SENSOR DE TEMPERATURA**, luego seleccione **SENSOR CON CABLE** o **SENSOR INALÁMBRICO**.

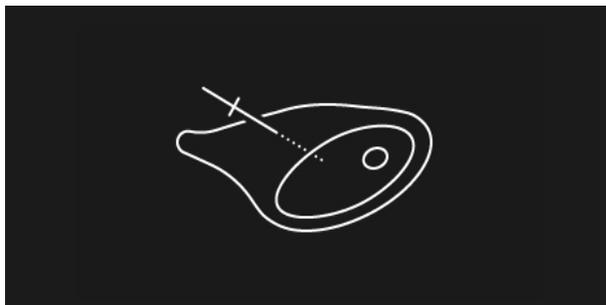


2. Seleccione un tipo de alimento y un nivel de cocción.



3. Seleccione una temperatura y presione la perilla para confirmar. Deje que el horno se precaliente si es necesario.

SENSOR DE TEMPERATURA



4. Inserte el sensor en la parte más gruesa del plato, evitando la grasa y el hueso en la carne.

Asegúrese de que la punta del sensor no sobresalga del otro lado de los alimentos ni toque los utensilios de cocina.



Sensor de temperatura con cable

5. Coloque los alimentos en el horno e inserte el sensor. El sensor hará clic cuando esté en su lugar.

La ranura se encuentra dentro del horno, en el lado izquierdo.

MODO SABBATH

Para quienes celebran el Sabbath. El Modo Sabbath configura el horno en calor continuo durante el tiempo que sea necesario. La pantalla dejará de responder y no habrá ningún tipo de tono o alerta.

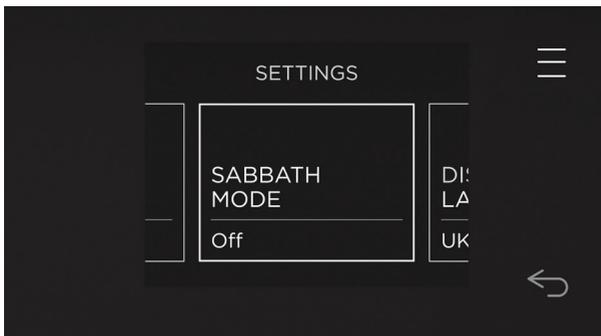
Mientras el horno está en Modo Sabbath, puede funcionar a los siguientes niveles de temperatura:

NIVEL DE CALOR	TEMP. APROXIMADA (°C)	TEMP. APROXIMADA (°F)	USAR
Bajo	75 - 100	170 - 210	Mantenga caliente la comida caliente
Moderado	155 - 180	310 - 360	Recaliente los alimentos cocinados a partir de la temperatura fría
Alto	185 - 210	360 - 410	Cocción de alimentos crudos

Es posible que el horno tarde algún tiempo en alcanzar la temperatura. Si desea cocinar inmediatamente después de configurar el modo Sabbath, le recomendamos precalentar el horno antes de configurarlo. Abrir la puerta con frecuencia o durante demasiado tiempo puede provocar una pérdida de calor.

Durante el modo Sabbath

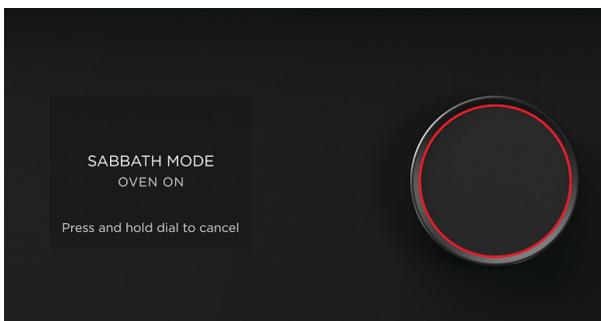
- La pantalla no responderá.
- No sonarán tonos ni alertas.
- Se desconectará el wifi.
- La luz del horno permanecerá encendida o apagada según sus preferencias.
- Las luces, los ventiladores y la pantalla no responderán a la apertura de la puerta.



Configuración del modo Sabbath

En el menú **CONFIGURACIÓN**, seleccione **MODO SABBATH** y siga las instrucciones en pantalla.

El horno se calentará durante el tiempo establecido y luego se apagará. Al final del tiempo de cocción, el horno permanecerá en modo Sabbath hasta que se cancele.



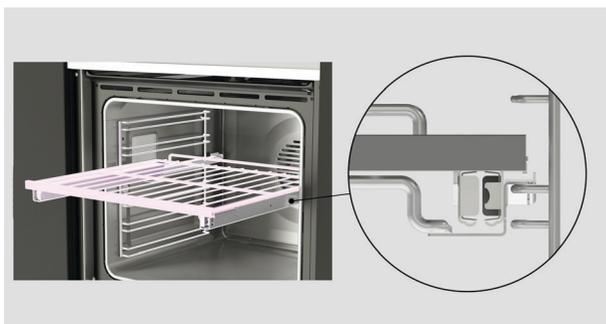
Cancelación del modo Sabbath

Mantenga presionada la perilla para cancelar.

ESTANTES DEL HORNO



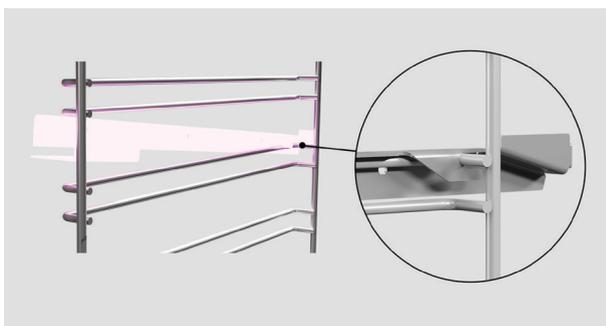
Coloque los estantes en el horno al nivel requerido antes de calentar el horno. Asegúrese de que los estantes estén nivelados y colocados correctamente con la barandilla de protección en la parte posterior.



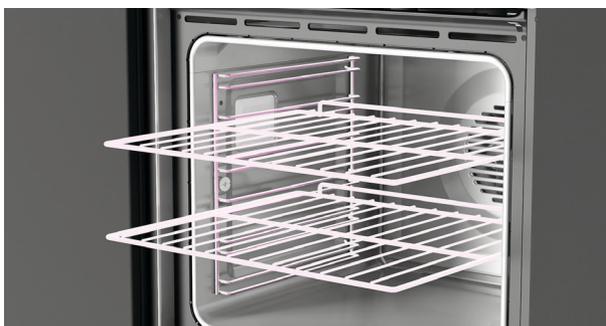
Estantes deslizantes

1. Sujete los estantes en la parte delantera, sosteniendo al mismo tiempo el estante de alambre y el marco.

Coloque el estante encima de las rejillas laterales e introdúzcalo en el horno.



2. Asegúrese de que las pestañas traseras estén enganchadas a las rejillas laterales en ambos lados.



Estantes de alambre

Deslice los estantes dentro de la cavidad.

CUIDADOS Y LIMPIEZA

Antes de limpiar, siempre deje que el horno se enfríe a una temperatura segura. Apague la fuente de alimentación antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento manual.

- Nunca utilice un limpiador a vapor.
- Nunca guarde sustancias inflamables dentro del horno.
- Nunca utilice limpiadores abrasivos o ásperos, paños, estropajos o estopas de acero. Algunos tipos de estropajos de nailon pueden rayar también. Primero revise la etiqueta.
- Nunca deje sustancias alcalinas (derrames salados) o ácidas (como el jugo de limón o vinagre) sobre las superficies del horno.
- Nunca utilice productos de limpieza que sean a base de cloro o ácido.

Puerta del horno

Limpie después de cada uso con un paño suave y una mezcla de agua tibia y líquido lavavajillas.

Para manchas difíciles, pruebe una mezcla de bicarbonato de sodio y agua tibia con un estropajo no abrasivo, luego seque con un paño suave y sin pelusa.

No utilice los siguientes productos de limpieza, ya que pueden causar daños:

- Estropajos de plástico o acero inoxidable
- Lana de acero
- Rascadores de metal
- Limpiadores abrasivos, disolventes, para hornos y de uso doméstico.

Marco de la puerta del horno y pinzas esquineras de plástico

Limpie con detergente suave y agua caliente, luego seque.

Sello del horno

No limpie ni desmonte esta pieza. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover el sello del horno.

Cavidad del horno

Suciedad ligera

Limpie las superficies esmaltadas con un paño húmedo y una solución de agua caliente y detergente suave, o un limpiador a base de amoníaco, luego séquelas con un paño suave.

Una vez finalizada la cocción a vapor, espere a que el horno se enfríe y, luego, seque cualquier humedad que exista en el fondo de la cavidad. Recomendamos ejecutar un ciclo de secado para eliminar la humedad restante.

Limpie los derrames, alimentos o manchas de grasa que sean fáciles de alcanzar después de cada uso para evitar que se "horneen". Para ayudar a eliminar las manchas más difíciles, ejecute el ciclo de limpieza a vapor antes de limpiar el horno.

Puede quitar la puerta del horno para un mayor acceso de limpieza. Consulte "Extracción de la puerta del horno".

Panel de control

Tenga especial cuidado al limpiar el cristal del panel de control y de la pantalla. Utilice

CUIDADOS Y LIMPIEZA

únicamente un paño húmedo con detergente.

No utilice limpiadores para horno, quitamanchas abrasivos o ásperos, fibras metálicas, fibra de alambre o raspadores de metal afilados sobre el cristal. Todos estos pueden rayar y dañar la superficie.

Perilla

Limpie con una solución de detergente suave y agua caliente, luego seque con un paño. No utilice acero inoxidable ni limpiadores para horno sobre la perilla, ya que esto podría dañar su recubrimiento.

Tira de acero inoxidable/manija de la puerta del horno

Limpie con una solución de detergente suave y agua caliente, luego seque con un paño de microfibra.

Si es necesario, utilice un limpiador y abrillantador de acero inoxidable adecuado.

Siempre lea la etiqueta para asegurarse de que su limpiador de acero inoxidable no contenga compuestos de cloro, ya que son corrosivos y pueden dañar la apariencia de su horno.

Frote siempre el acero inoxidable en la dirección de la veta del acero.

Rejillas, estantes de alambre, sartenes y bandejas

Limpie con un detergente suave y agua caliente. No lave en el lavavajillas.

Estante deslizante

Limpie con un paño húmedo y detergente suave. No limpie ni lave la grasa lubricante blanca (visible cuando el estante está extendido).

No lo coloque en el lavavajillas, no lo sumerja en agua jabonosa ni utilice limpiador de hornos, ya que estas acciones harán que las guías no funcionen bien.

Sensor de temperatura

Limpie después de cada uso. Use detergente suave y agua caliente, luego seque con un paño de microfibra.

No lo ponga en el lavavajillas, no lo sumerja en agua jabonosa ni use limpiador para hornos en él.

REJILLAS LATERALES

Extracción de las rejillas laterales

Retire las rejillas laterales para acceder a las luces del horno o para facilitar la limpieza.



1. Retire todos los estantes.



2. Desenrosque la tuerca que sujeta al estante en su posición. Utilice una moneda para aflojar si es necesario.



3. Tire de la parte frontal del estante para separarlo del tornillo y deslícelo hacia delante para extraerlo.

REJILLAS LATERALES

Montaje de las rejillas laterales



1. Deslice las clavijas en los orificios.

Asegúrese de que la rejilla se asiente a ras del lateral del horno.



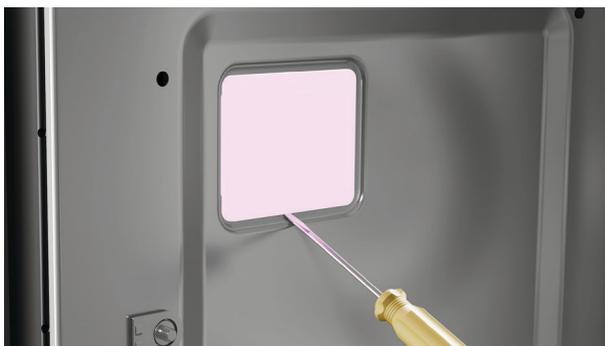
2. Alinee la pestaña con el tornillo y fíjela con la tuerca.

Utilice una moneda para apretar si es necesario.

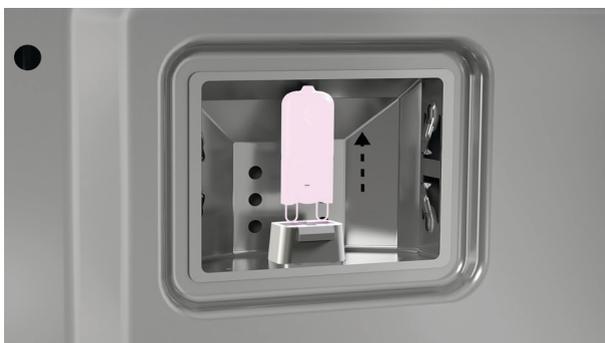
SUSTITUCIÓN DE LAS LUCES DEL HORNO



1. Retire todos los estantes incluso los laterales.

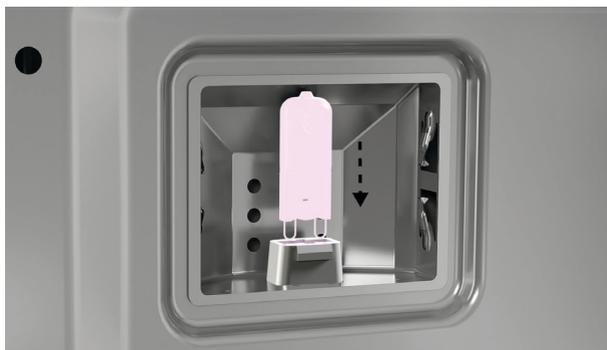


2. Utilice un destornillador de punta plana para levantar con cuidado la cubierta de vidrio de la bombilla.



3. Retire la bombilla defectuosa del portalámparas.

SUSTITUCIÓN DE LAS LUCES DEL HORNO



4. Inserte la bombilla nueva con un paño suave para sujetarla. Tocar la bombilla reducirá su vida útil.



5. Vuelva a colocar la cubierta.



Especificaciones de la luz del horno

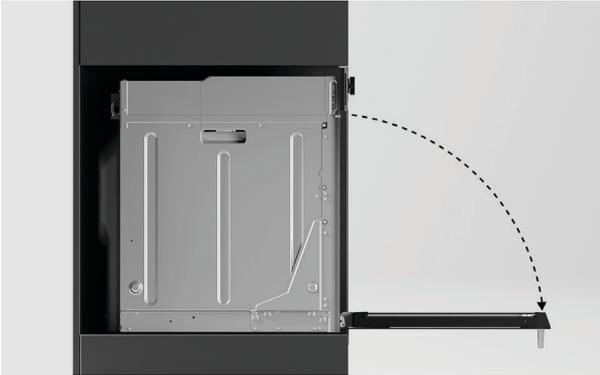
Bombillas halógenas G9 220 - 240 V/25 W

Las bombillas de repuesto están disponibles a través de www.fisherpaykel.com. La garantía no cubre la sustitución de la luz del horno.

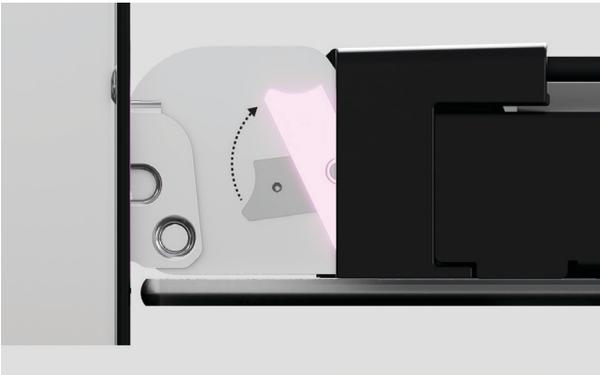
EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO

La puerta del horno se puede quitar para limpiarla. Asegúrese de que el horno y todas sus piezas se hayan enfriado antes de retirar la puerta.

La puerta es pesada, tenga cuidado al retirarla y volverla a colocar. Una vez que haya retirado la puerta, colóquela sobre una superficie suave, limpia y plana.



1. Abra la puerta completamente.



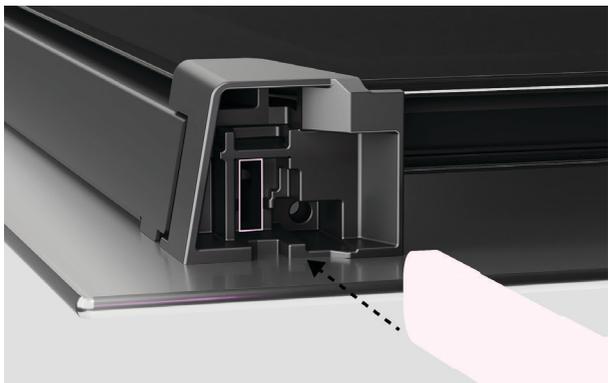
2. Ubique los cierres de las bisagras a ambos lados de la puerta.

Empuje los cierres hacia arriba para soltarlos.

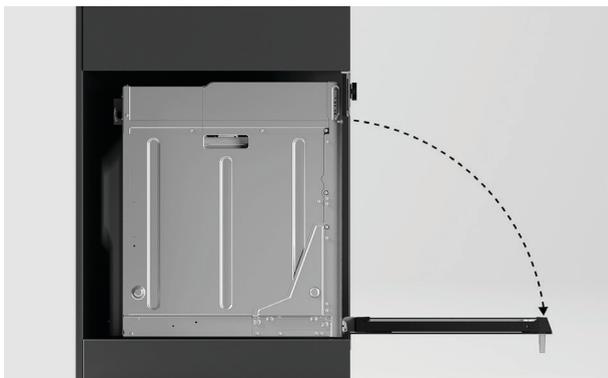


3. Sostenga la puerta por ambos lados, ciérrela parcialmente y separe con cuidado la puerta de las bisagras.

MONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO



1. Sostenga la puerta por ambos lados y levántela con cuidado para volver a colocarla en las bisagras.



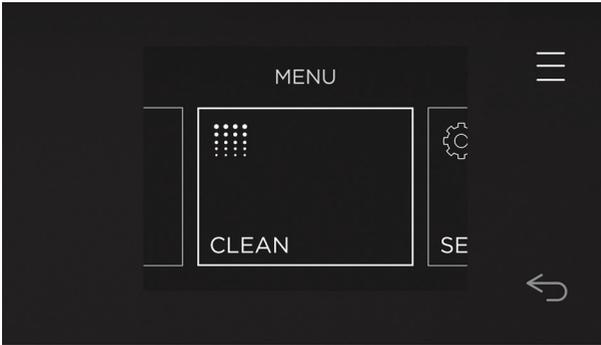
2. Abra la puerta completamente.



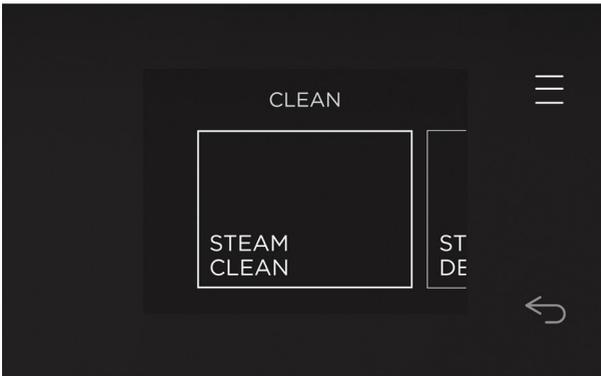
3. Empuje cada palanca de bloqueo hacia abajo para asegurarla. Asegúrese de que ambas bisagras estén completamente bloqueadas antes de cerrar la puerta.

LIMPIEZA A VAPOR

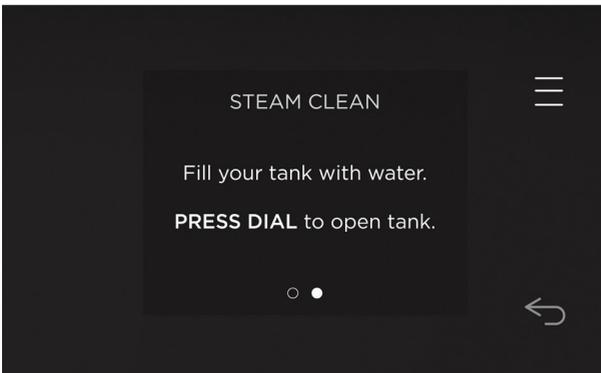
Para ayudar a eliminar las manchas más difíciles, ejecute el ciclo de limpieza a vapor antes de limpiar el horno. Para obtener mejores resultados, debe estar a temperatura ambiente antes de comenzar.



1. En el menú, seleccione **LIMPIAR**.



2. Seleccione **LIMPIEZA A VAPOR**.



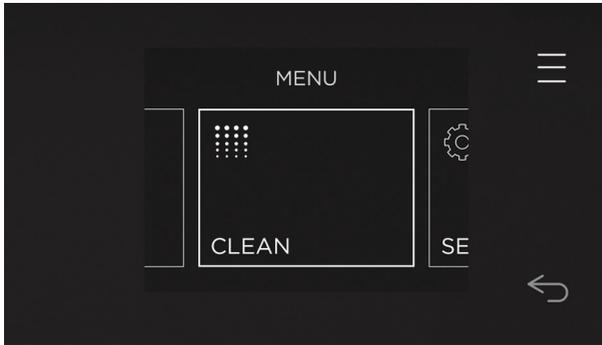
3. Siga las instrucciones en pantalla para iniciar el ciclo de limpieza.
Una vez finalizado el ciclo de limpieza, limpie la base de la cavidad para eliminar el exceso de humedad.

DESCALCIFICACIÓN

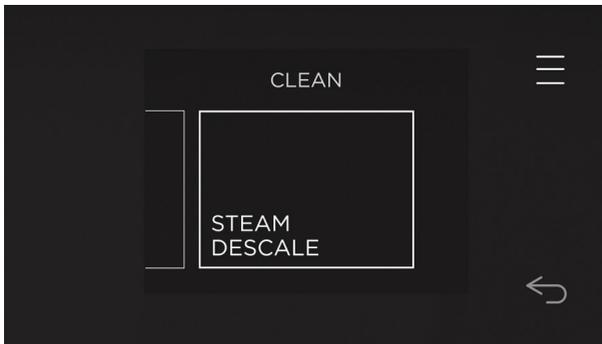
Descalcifique su horno lo antes posible después de que aparezca la alerta de descalcificación. Si no lo hace, las funciones de vapor pueden quedar inutilizables.

Elaboración de solución descalcificadora

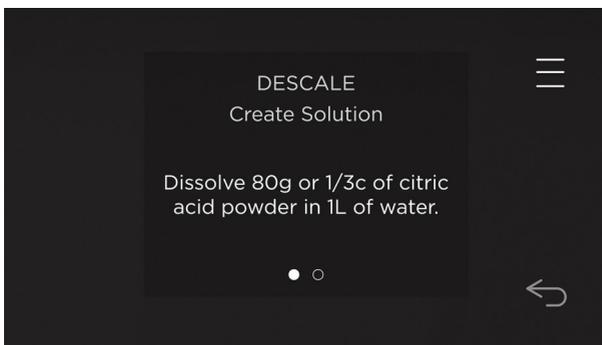
Agregue 80 gramos (1/3 de taza) de ácido cítrico en polvo a 1 litro de agua tibia. Tenga cuidado al manipular el ácido cítrico. Asegúrese de seguir las instrucciones del fabricante.



1. En el menú, seleccione **LIMPIAR.**



2. Seleccione **DESCALCIFICACIÓN A VAPOR.**



3. Siga las instrucciones que aparecen en pantalla. Una vez completado el ciclo de descalcificación, limpie la base de la cavidad para eliminar el exceso de humedad.

CICLO DE SECADO

Después de ejecutar una función de vapor, es posible que quede algo de humedad en el horno. Puede ejecutar un ciclo de secado para ayudar a eliminar la humedad restante:

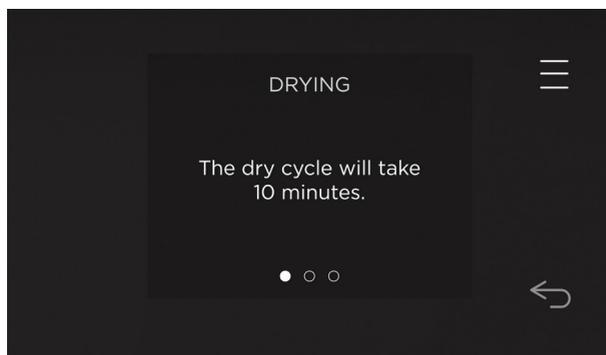
- Retire cualquier alimento del horno antes de comenzar un ciclo de secado.
- Si el ciclo de secado no se ejecuta con regularidad, se puede acumular exceso de humedad en la cavidad y causar daños. Los daños causados por no ejecutar el ciclo de secado pueden anular la garantía.



1. Espere a que el horno se enfríe y, a continuación, limpie la base de la cavidad con una esponja o un paño suave antes de iniciar un ciclo de secado.



2. En el menú, seleccione **SECAR**.



3. Siga las instrucciones en pantalla para iniciar el ciclo de secado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene problemas con su horno, revise los siguientes puntos antes de ponerse en contacto con un técnico capacitado de asistencia técnica o con el centro de atención a clientes de Fisher & Paykel.

Generalidades

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
El horno no funciona	Sin energía	Compruebe que la red de suministro eléctrico (interruptor de pared) está encendida, que el fusible no se haya disparado y que no haya cortes de alimentación en su zona.
El horno no funciona, pero la pantalla está encendida.	El horno está en modo de demostración.	Llame al servicio de atención al cliente.
Las luces no se encienden cuando abro la puerta del horno.	Las bombillas del horno se quemaron	Llame al servicio de atención al cliente para solicitar la sustitución de la(s) bombilla(s). Consulte "Cuidado y limpieza" para ver las instrucciones.
	La puerta no está colocada de forma correcta.	Consulte "Cuidado y limpieza" para obtener instrucciones sobre cómo colocar la puerta correctamente.
	La luz del horno se ha apagado.	Vaya al menú en la esquina superior izquierda de la pantalla y seleccione LUZ.
Los controles del horno no responden.	El panel de control está bloqueado.	Mantenga pulsada la pantalla para desbloquearla.
El horno no calienta.	La puerta no está bien cerrada o se abre con demasiada frecuencia durante la cocción.	Los elementos que emiten calor están desactivados mientras la puerta está abierta. Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada y evite abrirla con frecuencia durante la cocción.
Un panel de vidrio de la puerta del horno se agrietó, astilló o estrelló.	Limpieza incorrecta o el borde del vidrio golpea contra algo.	Usted NO debe utilizar el horno. Póngase en contacto con un técnico capacitado de asistencia técnica de Fisher & Paykel o con el servicio de atención al cliente

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
Puedo sentir aire caliente saliendo de las rejillas de ventilación después de apagar el horno.	Esto es normal.	Por razones de seguridad, los ventiladores de enfriamiento seguirán funcionando incluso cuando haya apagado el horno. Los ventiladores se apagarán de forma automática cuando el horno se haya enfriado.
El ventilador del horno se enciende cuando selecciono una función que no usa el ventilador (p. ej., hornear o cocción clásica).	Esto es normal. El ventilador se enciende mientras el horno se precalienta. Puede apagarse cuando el horno haya alcanzado la temperatura establecida.	Espere hasta que desaparezca la barra roja de calentamiento de la pantalla. El horno estará listo para su uso.
El horno ha alcanzado la temperatura establecida, pero el halo de la perilla de temperatura aún está rojo*.	El horno está configurado en ASAR .	Esto es normal. El halo de la perilla* permanecerá rojo siempre que esta función esté en uso, ya que el elemento asador siempre se está calentando.
El horno emite una señal sonora cuando intento ajustar la temperatura por debajo de cierta temperatura.	Esto es normal. Por razones de seguridad alimentaria, las funciones del horno tienen ajustes de temperatura mínimos establecidos de fábrica.	Seleccione una temperatura diferente o pruebe una función diferente diseñada para temperaturas bajas.
El halo de la perilla de temperatura nunca se vuelve blanco cuando uso ASAR *.	Esto es normal: el halo permanece rojo para indicar que el elemento asador proporciona calor radiante instantáneo.	
El panel de control se detiene durante el recorrido o no se mueve cuando se activa	<ul style="list-style-type: none"> Panel de control móvil obstruido Falla del motor o de los engranajes 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe si hay obstrucciones Empuje firmemente el panel de control con las dos manos para volver a la posición inicial. Si no se puede mover con la mano, comuníquese con un técnico de servicio capacitado y respaldado de Fisher & Paykel o llame a atención al cliente.
No se puede abrir el panel de control	La puerta está abierta	Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada correctamente.
El mensaje "El nivel del depósito es demasiado bajo" se muestra en la pantalla cuando el depósito de agua parece tener suficiente agua.	Esto es normal.	Llene el depósito hasta su capacidad máxima.

* Solo en algunos modelos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
La bandeja de goteo está desbordada	La bandeja de goteo está llena	Abra la puerta para acceder a la bandeja de goteo. Vacíe la bandeja ya sea con una esponja o levantándola del producto.
El botón de llenado del depósito no está disponible	Se bombea agua desde el generador al depósito.	El botón estará disponible una vez que se complete la operación.
Ruidos de gorgoteo y chisporroteo provenientes del producto	Esto es normal cuando el agua hierve.	
Las funciones de vapor no están disponibles	<ul style="list-style-type: none"> • Descalcificación requerida • El depósito no está instalado correctamente • Nivel del depósito demasiado bajo 	Consulte la pantalla para conocer la causa y siga las instrucciones en pantalla para corregirlo.
El horno acumula humedad durante la cocción	Esto es normal. Muchas formas de cocción generan humedad.	La humedad se puede secar con un paño o con el ciclo de secado.
Olor a quemado proveniente de la base de la cavidad	<ul style="list-style-type: none"> • Solución descalcificadora quemada • Residuos de comida quemada 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpieza del horno • Asegúrese de que se use una bandeja sólida debajo de la bandeja perforada para recoger los residuos.
El horno no detecta cuando el depósito de agua está vacío	<ul style="list-style-type: none"> • La manguera puede quedar atrapada debajo del sensor de nivel 	<ul style="list-style-type: none"> • Espere a que el horno se enfríe, luego retire el depósito y ajuste la manguera.
El generador de vapor se está sobrecalentando	<ul style="list-style-type: none"> • La manguera puede quedar atrapada debajo del sensor de nivel • Es necesario descalcificar el horno. • Ajuste incorrecto de la dureza del agua 	<ul style="list-style-type: none"> • Espere a que el horno se enfríe, luego retire el depósito y ajuste la manguera. • Ejecute un ciclo de descalcificación. Consulte "Descalcificación del horno". • Cambie el ajuste de dureza del agua. Consulte "Dureza del agua".
El depósito está dentro pero se muestra "Depósito no presente".	<ul style="list-style-type: none"> • El depósito no está completamente en su lugar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Empuje el depósito completamente dentro del espacio.
El horno hace ruido cuando se enciende/las funciones de vapor están funcionando.	<ul style="list-style-type: none"> • La función de vapor se está calibrando/la bomba está funcionando. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal y se detendrá una vez que haya finalizado la calibración/ciclo.
Mancha de agua después del ciclo de secado	Dureza del agua	Asegúrese de limpiar periódicamente la cavidad del horno.

CÓDIGOS DE FALLAS

¿Cómo sé si hay un problema?

El horno emitirá un pitido y aparecerá una alerta en la pantalla.

Qué hacer

Primero intente solucionar el problema y borre la alerta de acuerdo con las instrucciones que aparecen en pantalla o los pasos de la siguiente tabla.

No apague el horno en la pared a menos que esté completamente frío. Si apaga el horno mientras está demasiado caliente puede dañarlo y a los gabinetes circundantes.

Si el problema persiste

- ① Anote el código de falla.
- ① Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o con un técnico capacitado de asistencia técnica de Fisher & Paykel. Consulte el folleto de Servicio y garantía para obtener los detalles de contacto.

Si el código de error desapareció, la falla se restableció y puede seguir utilizando el horno.

CÓDIGO DE FALLA	POSIBLE CAUSA	QUÉ HACER
A1	El horno se sobrecalentó.	<ul style="list-style-type: none">• Deje que el horno se enfríe.• Una vez que el horno se haya enfriado y la puerta se haya desbloqueado, el código de alerta desaparecerá. Ahora puede utilizar el horno.
F + número	Falla técnica.	<ul style="list-style-type: none">• Anote el código de alerta.• Espere hasta que los ventiladores de enfriamiento se hayan detenido y el horno se haya enfriado por completo.• Desconecte la corriente al horno del tomacorriente de pared.• Póngase en contacto con un técnico capacitado de asistencia técnica de Fisher & Paykel o con el servicio de atención al cliente.

EE. UU.



Para obtener acceso a la guía de garantía y servicio

Escanee el código QR con su teléfono inteligente para obtener acceso a su garantía y solicitar un servicio. Remítase a su manual de garantía y servicio que viene por separado o consulte en línea en <https://www.fisherpaykel.com/us/help-and-support/warranty-information>

CA



Para obtener acceso a la guía de garantía y servicio

Escanee el código QR con su teléfono inteligente para obtener acceso a su garantía y solicitar un servicio. Remítase a su manual de garantía y servicio que viene por separado o consulte en línea en <https://www.fisherpaykel.com/ca/help-and-support/warranty-information>

Este producto fue diseñado para su uso en un entorno normal doméstico (residencial). No es un producto diseñado para uso en un entorno comercial. Cualquier uso comercial que le dé el cliente tendrá repercusiones en términos de la garantía que otorga el fabricante del producto.

Complete y conserve esta lista como referencia segura:

Modelo _____

N.º de serie _____

Fecha de compra _____

Comprador _____

Distribuidor _____

Ciudad _____

Estado _____

Código postal _____

País _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2024. Todos los derechos reservados.

Los modelos presentados en esta guía pueden no estar disponibles en todos los mercados y están sujetos a cambios en cualquier momento.

Las especificaciones de los productos en esta guía corresponden a los productos y modelos específicos descritos a la fecha de su emisión. De acuerdo con nuestra política de mejora continua del producto, estas especificaciones pueden cambiar en cualquier momento.

Para obtener información actualizada acerca de la disponibilidad de modelos y especificaciones en su país de origen, visite nuestro sitio web o póngase en contacto con un distribuidor local Fisher & Paykel.