

FISHER & PAYKEL

HORNO

MINIMAL

OB24SMPTDB1

CONTEMPORARY

OB24SDPTDX2

GUÍA DE USO

US CA

ÍNDICE

Seguridad y advertencias	3
Antes de empezar	9
Primer uso	10
Uso de la luz del horno	18
Uso del temporizador de la cocina	19
Cambio de hora	21
Bloqueo del panel de control	22
Desbloqueo del panel de control	23
Opciones de cocción	24
Cocción retrasada	25
Apagado automático	26
Sensor de temperatura	27
Cocción guiada	30
Guía de cocina	32
Configuración de preferencias del usuario	38
Conexión wifi y modo remoto	40
Modo Sabbath	42
Cuidados y limpieza	44
Uso de autolimpieza	51
Solución de problemas	54
Códigos de alerta	57
Guía para la garantía y el servicio del fabricante	58

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.

- Siga cuidadosamente las instrucciones del inicio de un ciclo de autolimpieza.
- No coloque papel de aluminio, platos, charolas, agua o hielo sobre el piso del horno durante la cocción, lo cual 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.
- Utilice protección al manipular superficies calientes, como estantes o platos del horno.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o sustituir los 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 el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños al utilizar el horno, siga las importantes instrucciones de seguridad que se indican a continuación. Lea todas las instrucciones antes de instalar o utilizar el horno. Úselo únicamente para el fin previsto, tal como se describe en estas instrucciones.

SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

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.
- 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.

SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

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 les deberá dejar solos o sin supervisión dentro del área donde el electrodoméstico esté en uso. Jamás les permita que se sienten o paren en ninguna parte del electrodoméstico.
- Los niños menores de ocho años deberán permanecer alejados del electrodoméstico a menos que se les 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 de calefacción 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 que emiten calor 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 sensor de temperatura ni el papel aluminio deben entrar en contacto con los elementos del horno.
- Utilice únicamente el sensor de temperatura recomendado para este horno.
- El electrodoméstico no deberá instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar un sobrecalentamiento.
- **ADVERTENCIA:** Las piezas que se encuentran al alcance pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

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.

Autolimpieza

- Quite los derrames antes de poner en marcha un ciclo de autolimpieza.
- Antes de iniciar un ciclo de autolimpieza, saque los estantes del horno y cualquier utensilio de cocina. Limpie los derrames grandes de alimentos o los depósitos de grasa.
- Antes de iniciar un ciclo de autolimpieza, asegúrese de mover cualquier ave que tenga de mascota a otra habitación cerrada y bien ventilada. Algunas aves de compañía son muy sensibles a los vapores que genera el ciclo de autolimpieza y se le pueden morir si las deja en la misma habitación que el horno durante un ciclo como tal.
- Durante un ciclo de autolimpieza el horno alcanza mayores temperaturas que cuando se utiliza para cocinar. En tales condiciones, las superficies pueden calentarse más de lo acostumbrado y deberá mantener alejados a los niños.

¡IMPORTANTE!

Este dispositivo es compatible con el apartado 15 de las normas de la FCC (Comisión Federal de Comunicaciones). 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.

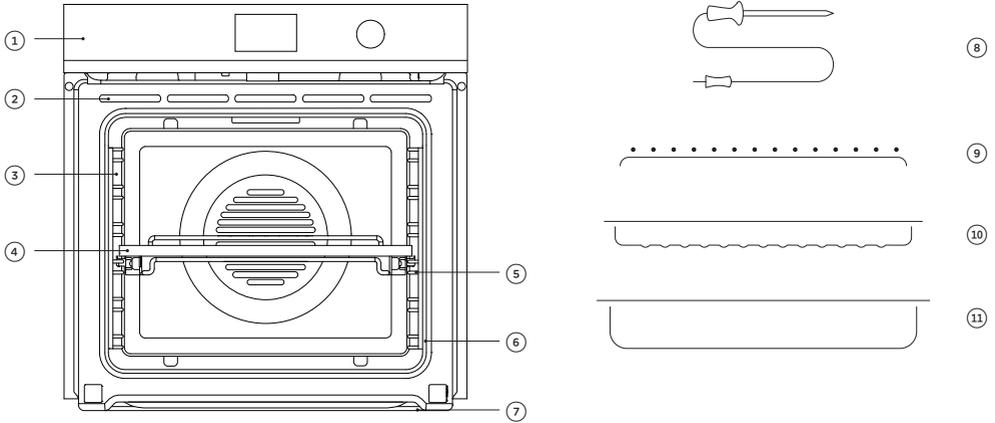
ADVERTENCIA: El módulo wifi incorporado en este electrodoméstico solo operará del canal 1 al 11 según la normativa FCC.

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.

ANTES DE EMPEZAR

- Asegúrese de que el instalador haya completado la “Lista de comprobación” de las instrucciones de instalación.
- Lea esta guía y preste especial atención a la sección “Seguridad y advertencias”.
- Retire todo el embalaje interno y externo y deséchelo de manera responsable. Recicle todo lo que pueda.
- Vuelva a colocar los estantes en la posición deseada en el horno.
- Acondicione el horno siguiendo las instrucciones que aparecen en “Primer uso”.



Características y accesorios del horno

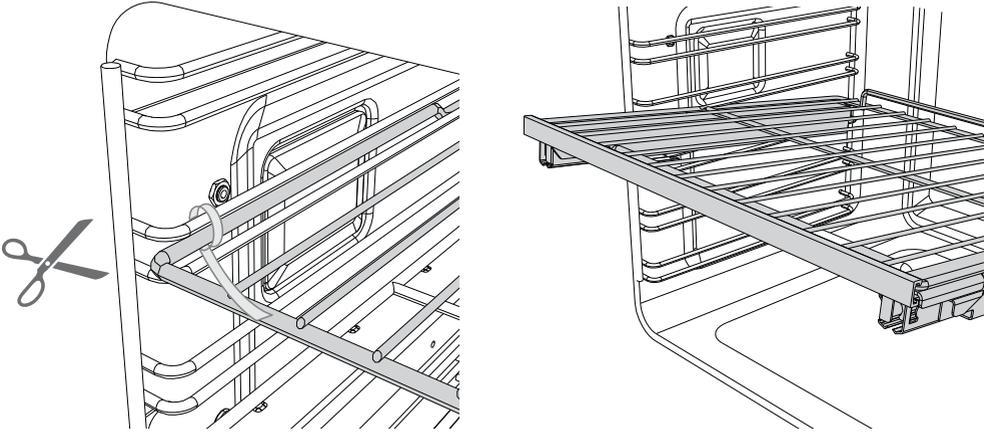
- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| ① Controles del horno | ⑦ Canal de goteo |
| ② Ventilación del horno | ⑧ Sensor de temperatura |
| ③ Luz del horno | ⑨ Rejilla para asar |
| ④ Estantes | ⑩ Rejilla |
| ⑤ Rejillas laterales | ⑪ Sartén para asar |
| ⑥ Sello del horno | |

No todos los accesorios se suministran en todos los modelos. Para comprar accesorios adicionales, visite www.fisherpaykel.com

PRIMER USO

Rejillas para horno

Su horno viene con estantes colocados y asegurados en su interior. A continuación, le mostramos cómo quitarlos y volverlos a colocar en la posición que prefiera.



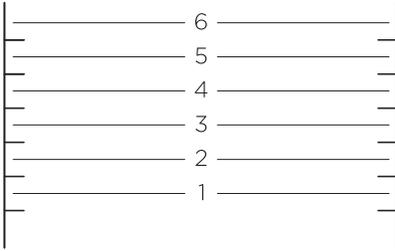
Retire los estantes del horno

- ① Retire todos los sujetacables y embalajes que sostienen los estantes.
- ② Retire todos los estantes, teniendo especial cuidado con los estantes deslizantes.
- ③ Para quitar un estante deslizante, sujételo por la parte delantera (asegurándose de sujetar el estante de alambre y el marco deslizante juntos), levántelo hacia arriba y sáquelo del horno.

Para su seguridad, los estantes de alambre y los marcos deslizantes se ensamblan juntos como una sola unidad y no se pueden separar. Si se colocan correctamente en las rejillas laterales, las guías impedirán que los estantes de alambre se inclinen cuando los tire hacia usted.

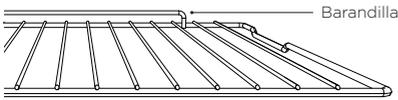
PRIMER USO

Reemplace los estantes en sus posiciones preferidas



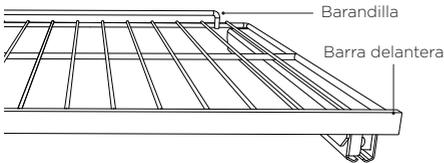
Posiciones de los estantes

Recomendamos colocar los estantes deslizantes en las posiciones 2 y 4 para cocinar todos los días.



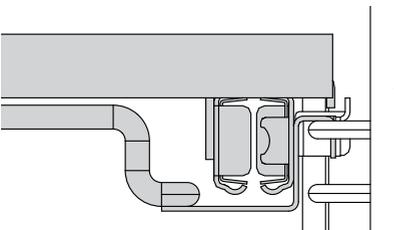
Para reemplazar los estantes de alambre

Verifique que el estante esté colocado correctamente, con la barandilla en la parte posterior, luego deslícela en su lugar en las rejillas laterales.



Para reemplazar los estantes deslizantes

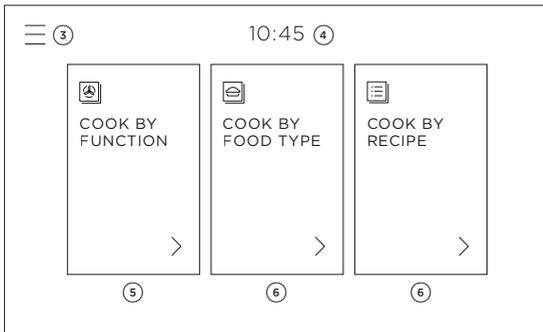
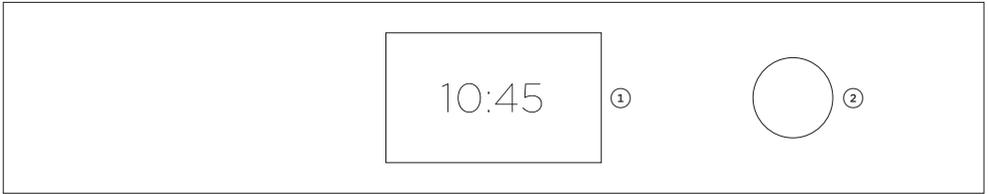
- ① Sujete el estante por la parte delantera (asegurándose de sujetar el estante de alambre y el marco deslizante juntos).
- ② Asegúrese de que el estante esté nivelado y orientado de la manera correcta con la barandilla en la parte posterior.
- ③ Coloque el estante encima de las rejillas laterales a la altura deseada, enganchando las pestañas traseras sobre las rejillas laterales en ambos lados.
- ④ Empuje el estante hasta el interior del horno, asegurándose de que las etiquetas frontales también estén bien enganchadas sobre las rejillas laterales.



Asegúrese de que los estantes deslizantes estén colocados encima de los alambres de las rejillas laterales en lugar de entre ellos.

Cuando haya comida en el horno, asegúrese de deslizar los estantes de forma horizontal al extenderlos. Esto evitará que las pestañas se levanten de las rejillas laterales y que el estante se vuelque.

Panel de control



Funciones del panel de control

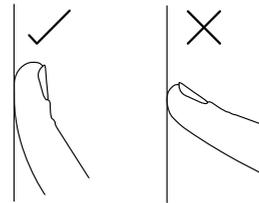
- 1 Pantalla táctil
- 2 Perilla de control
- 3 Menú
- 4 Reloj
- 5 Funciones del horno
- 6 Funciones de cocción guiada

Pantalla táctil

El horno se opera mediante una pantalla táctil intuitiva. Utilice la pantalla para explorar las funciones de cocción, funciones de cocción guiada y la configuración.

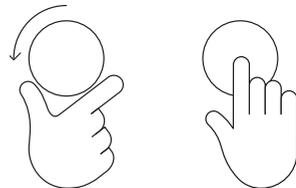
Uso de los controles táctiles

Utilice la yema de su dedo, no la punta. Los controles responden al tacto y no hay que ejercer presión.



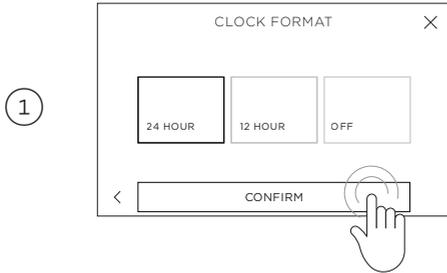
Perilla de control

- Gire la perilla de control para desplazarse a través de las opciones del menú y de los ajustes de los temporizadores.
- Presione para seleccionar o mantenga presionado para volver atrás.

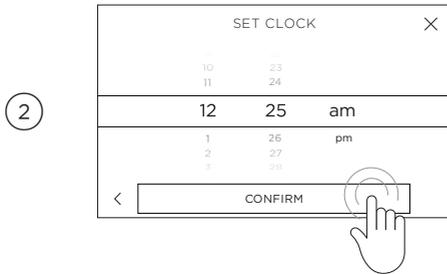


Configuración del reloj

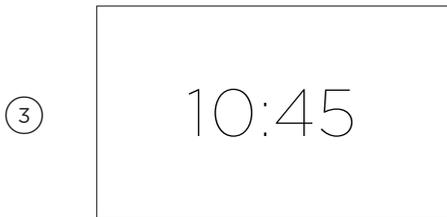
Necesitará ajustar la hora en su horno cuando lo encienda por primera vez o después de un corte de energía.



Establezca el formato del reloj. Elija entre **24 HORAS**, **12 HORAS** o **APAGADO**, luego seleccione **CONFIRMAR**.



Desplácese para establecer la hora correcta y, a continuación, seleccione **CONFIRMAR**.

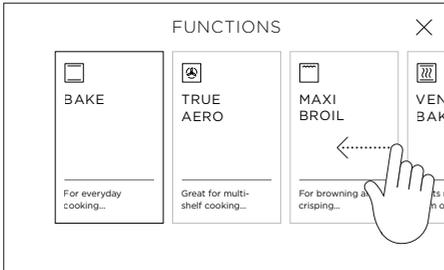


La hora ahora está configurada y se mostrará en la pantalla.

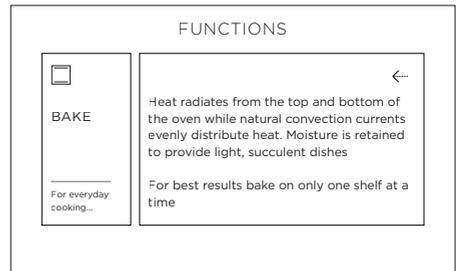
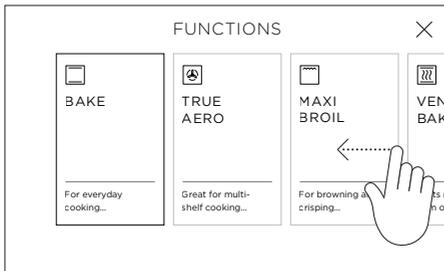
Diseño del menú de funciones

Para seleccionar y utilizar una función, toque el nombre o el ícono de la función. Para obtener más información sobre cada función, toque la descripción debajo del nombre de cada función.

Selección de funciones



Expansión de la descripción



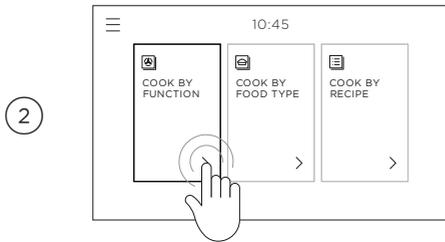
PRIMER USO

Cómo ajustar una función y temperatura

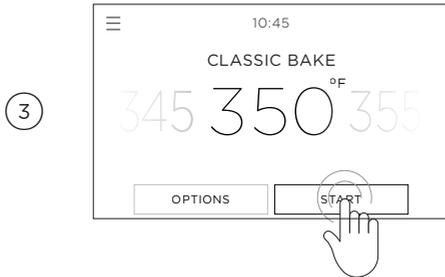
Para obtener más información sobre las funciones, toque la descripción ubicada debajo del nombre de cada función o consulte la sección “Guía de cocina” de este manual.



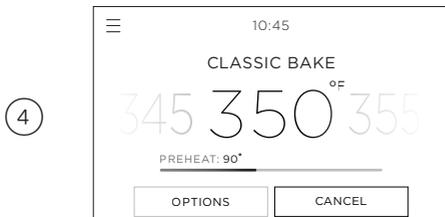
Toque la pantalla o gire la perilla para entrar al menú. Seleccione **COCINAR POR FUNCIÓN**.



Desplácese por las funciones y seleccione aquella con la que quiera cocinar.



Para ajustar la temperatura preestablecida, deslice el dedo hacia la izquierda o la derecha, o use la perilla. Toque **COMENZAR** para calentar el horno y empezar a cocinar. Aparecerá una barra roja sobre la pantalla mientras el horno se está calentando, así como un halo blanco en la perilla.



Cuando el horno haya alcanzado la temperatura establecida, se emitirá una señal sonora, la barra desaparecerá y la perilla se volverá roja.

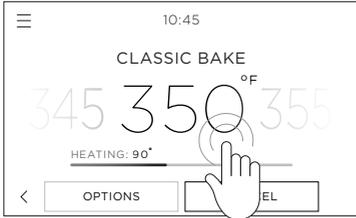
Algunas funciones no necesitan el precalentamiento. Para esas funciones, la barra no se mostrará y el halo de la perilla permanecerá rojo durante toda la cocción.

PRIMER USO

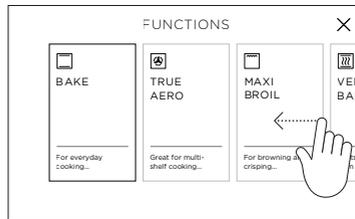
Edición o cancelación de la cocción

Toque el nombre de la función o la temperatura en cualquier momento durante la cocción para ajustarla.

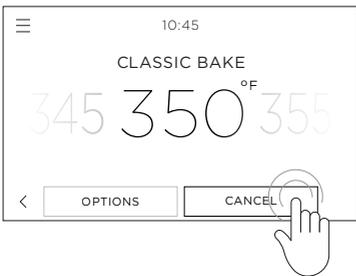
Cambio de temperatura



Cambio de función



Apagar el horno



Para detener la cocción y apagar el horno, presione **CANCELAR** y, luego, **CONFIRMAR** en cualquier momento.

Etapas de precalentamiento rápido

Para algunas funciones de cocción, el horno pasará por una etapa inicial de precalentamiento rápido. En esta etapa, el ventilador y los elementos para hornear y asar se encenderán para calentar rápidamente el horno a la temperatura establecida. Dependiendo de la función de cocción, el ventilador y los elementos para hornear y asar se apagaran una vez que el horno alcance la temperatura establecida.

PRIMER USO

Acondicionar el horno

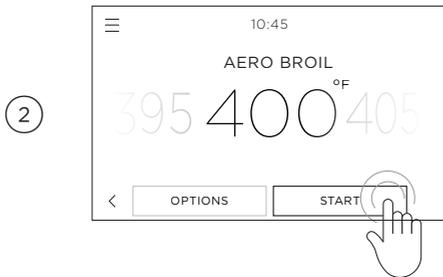
Es importante acondicionar su horno antes de usarlo para cocinar. Esto quemará los residuos de fabricación y asegurará que obtenga los mejores resultados desde el principio. Tomará aproximadamente 1 hora.

Antes de empezar:

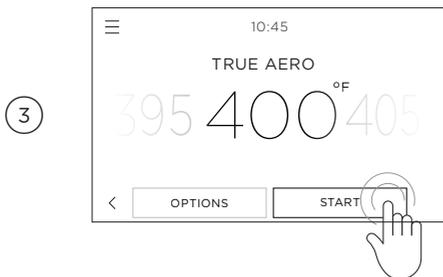
Asegúrese de haber retirado todo el embalaje y los sujetacables utilizados para asegurar los estantes durante el transporte. Asegúrese de que todos los estantes estén colocados en el horno. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada durante el acondicionamiento.



Seleccione **COCINAR POR FUNCIÓN** y configure el horno para **HORNEAR** a 400 °F (200 °C) y caliente durante 30 minutos.



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



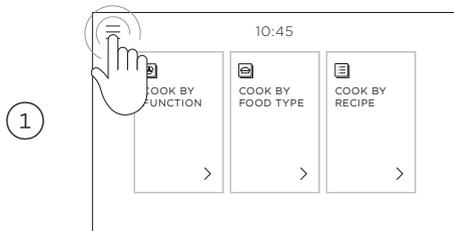
Después de 5 minutos, cambie la función a **MULTI COCCIÓN** y caliente durante 20 minutos más. Cuando haya terminado, apague el horno.

Después del acondicionamiento:

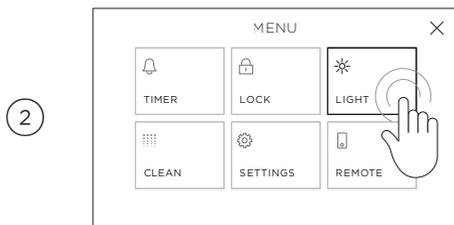
Habrà un olor particular y una pequeña cantidad de humo durante el proceso de acondicionamiento a medida que se queman los residuos de fabricación. Esto es normal, pero asegúrese de que la cocina esté bien ventilada. Una vez que se haya enfriado, limpie el horno con un paño húmedo y detergente suave, y séquelo completamente.

USO DE LA LUZ DEL HORNO

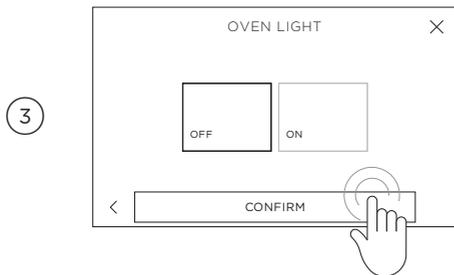
ENCENDIDO O APAGADO DE LA LUZ DEL HORNO



Toque el ícono de menú en la esquina superior izquierda de la pantalla.



Seleccione **LUZ**.

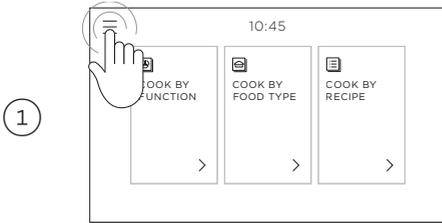


Seleccione **ENCENDER** o **APAGAR** según sea necesario y, a continuación, seleccione **CONFIRMAR**.

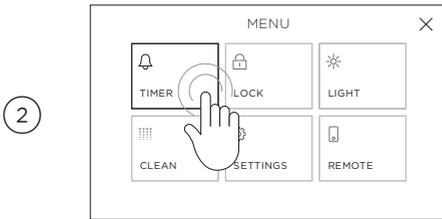
USO DEL TEMPORIZADOR DE LA COCINA

- Utilice el temporizador de la cocina para realizar un seguimiento de los tiempos de cocción. Puede usarlo en cualquier momento, incluso si no está utilizando el horno.
- El temporizador de la cocina no apaga el horno. Consulte “Cocción guiada” para saber cómo ajustar el temporizador de **APAGADO AUTOMÁTICO** o la **COCCIÓN RETRASADA**.

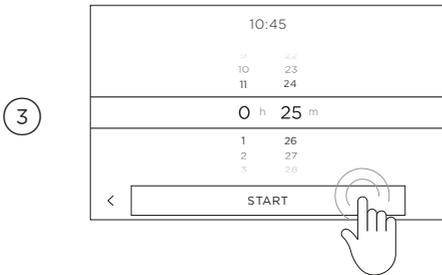
Configuración del temporizador



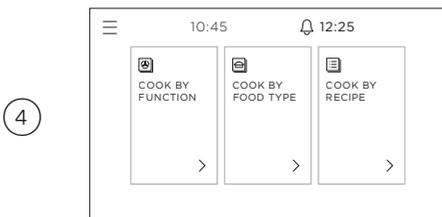
Toque el ícono de menú en la esquina superior izquierda de la pantalla.



Seleccione **TEMPORIZADOR**.



Desplácese hasta ajustar la duración del temporizador y seleccione **COMENZAR**. Puede configurar el temporizador para un máximo de 11 horas y 59 minutos.

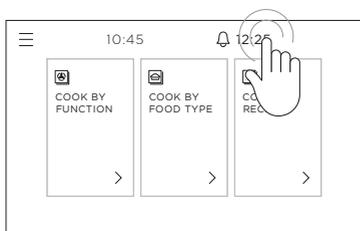


La cuenta regresiva del temporizador se mostrará en la pantalla.

USO DEL TEMPORIZADOR DE LA COCINA

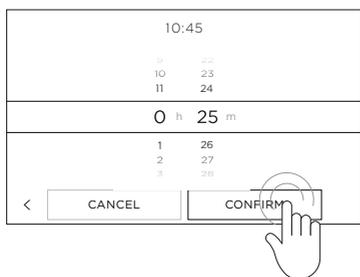
Edición o cancelación del temporizador

1



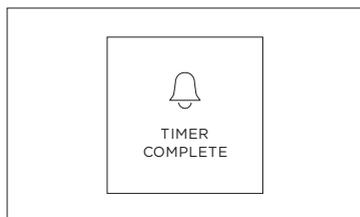
Toque la cuenta regresiva del temporizador en la parte superior derecha de la pantalla.

2



Ajuste el temporizador según sea necesario y seleccione **CONFIRMAR**, o toque **CANCELAR** para cancelar el temporizador por completo.

3



Cuando el temporizador termine, se emitirá una señal sonora cada algunos segundos. Toque la pantalla en cualquier lugar para detenerlo.

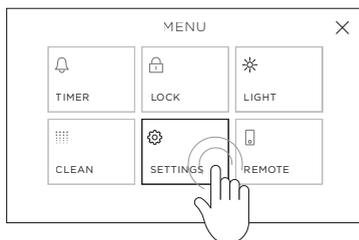
CAMBIO DE HORA

1



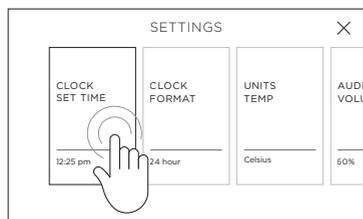
Toque el ícono de menú en la esquina superior izquierda.

2



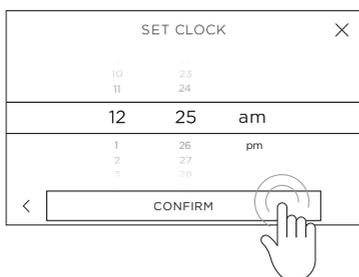
Seleccione **CONFIGURACIÓN**.

3



Seleccione **RELOJ: AJUSTAR HORA**.

4

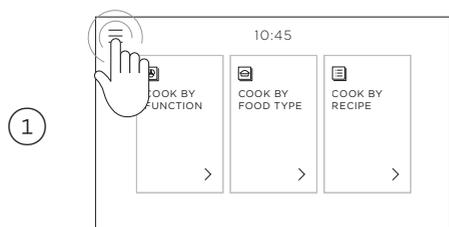


Desplácese para cambiar la hora y, a continuación, seleccione **CONFIRMAR**.

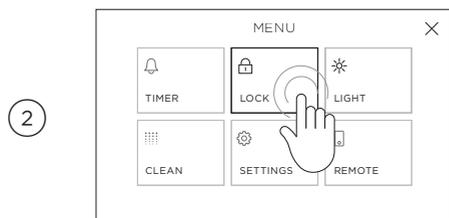
BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL

Bloquee los controles del horno para evitar el uso accidental del horno por parte de los niños o durante la limpieza. Cuando está bloqueado, los controles no responden y el horno no se enciende.

Por razones de seguridad, no puede bloquear los controles del horno mientras el horno está en uso o si se han configurado las opciones de cocción automática.



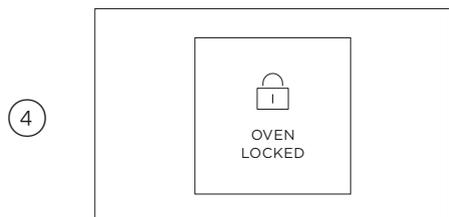
Toque el ícono de menú en la esquina superior izquierda de la pantalla.



Seleccione **BLOQUEAR**.



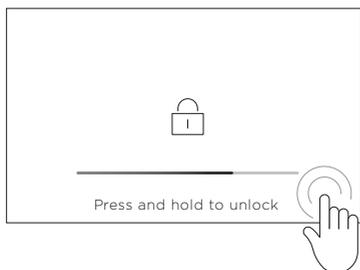
Seleccione **CONFIRMAR**.



El panel de control ahora está bloqueado. Los controles permanecerán sin respuesta hasta que se desbloquee.

DESBLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL

1



Mantenga presionado en cualquier lugar de la pantalla hasta que la barra se llene y el horno se desbloquee.

OPCIONES DE COCCIÓN

Su horno incluye varias opciones de cocción automática para ayudarlo a obtener los mejores resultados:



COCCIÓN RETRASADA

Configure el horno para que se encienda más tarde en el día, 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.

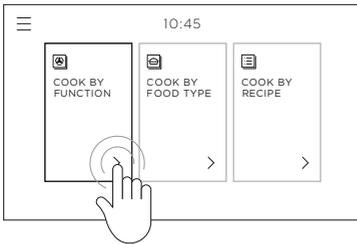


SENSOR DE TEMPERATURA

Use el sensor de temperatura para apagar automáticamente su horno cuando su comida alcance una temperatura interna establecida.

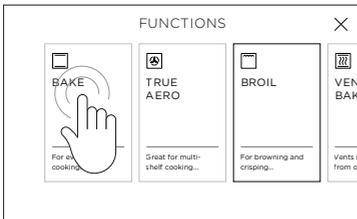
Puede configurar estas opciones antes de empezar a cocinar, o en cualquier momento una vez que su horno ya esté funcionando.

1



Seleccione **COCINAR POR FUNCIÓN**.

2



Seleccione la función con la que desea cocinar.

3



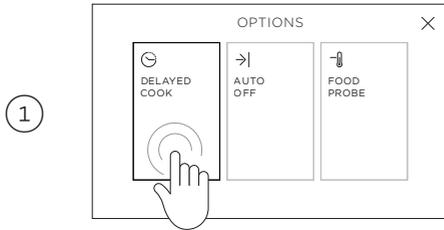
Toque **OPCIONES** en la parte inferior de la pantalla y seleccione la opción que desea usar.

COCCIÓN RETRASADA

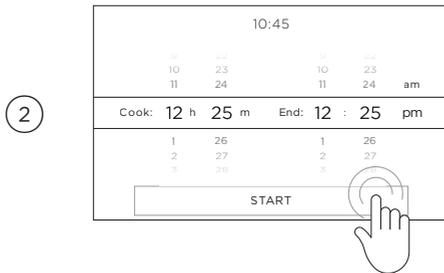
El elemento para asar se encenderá mientras el horno se calienta. Coloque los alimentos en un estante más bajo o cúbralos para evitar que se quemen mientras el horno se calienta.

Manipulación segura de los alimentos: deje los alimentos en el horno el menor tiempo posible antes y después de cocinarlos o descongelarlos, para evitar la contaminación por organismos que puedan causar intoxicaciones alimentarias. Tenga especial cuidado durante el clima cálido.

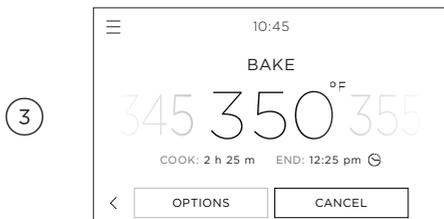
Cuando utilice **COCCIÓN RETRASADA**, no recomendamos usar las funciones **MAXI ASADO**, **AERO ASADO** o **FRITURA POR CONVECCIÓN**.



Seleccione **COCCIÓN RETRASADA** en el menú **OPCIONES**.



Desplácese para establecer la duración de la cocción y una hora de finalización y, a continuación, seleccione **COMENZAR**.



La opción **COCCIÓN RETRASADA** ahora está establecida.

Su horno calculará automáticamente cuándo debe encenderse según la duración de la cocción y las horas de finalización configuradas.



Para editar o cancelar

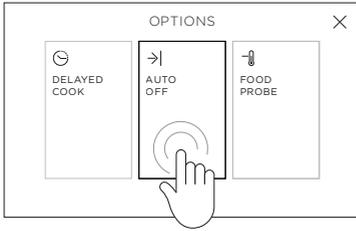
Toque **OPCIONES** y seleccione **COCCIÓN RETRASADA** en cualquier momento para editar o cancelar.

Cuando se alcanza la hora de finalización

El horno se apagará automáticamente y se emitirá una señal sonora.

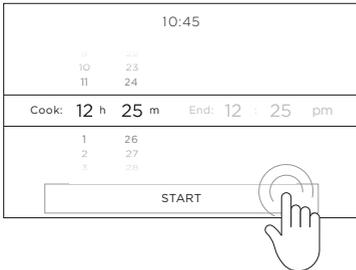
APAGADO AUTOMÁTICO

1



Seleccione **APAGADO AUTOMÁTICO** en el menú **OPCIONES**.

2



Desplácese para establecer la duración de la cocción y seleccione **COMENZAR**.

Su horno calculará automáticamente la hora de finalización según la duración de la cocción configurada.

3



La opción **APAGADO AUTOMÁTICO** ahora está establecida.

El horno cocinará durante el tiempo programado y se apagará automáticamente.

4



Para editar o cancelar

Toque **OPCIONES** y seleccione **APAGADO AUTOMÁTICO** en cualquier momento para editar o cancelar.

Cuando se alcanza la hora de finalización

El horno se apagará automáticamente y se emitirá una señal sonora.

SENSOR DE TEMPERATURA

Consejos para usar el sensor de temperatura

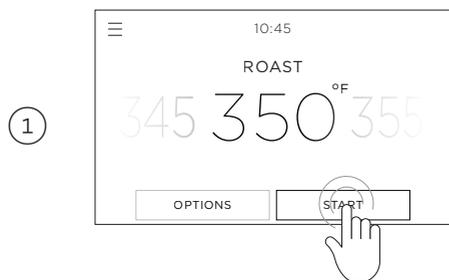
- Puede usar el temporizador de la cocina cuando el sensor esté en uso.
- No se puede utilizar el sensor de temperatura con **COCCIÓN RETRASADA** o **APAGADO AUTOMÁTICO**.
- La temperatura interna de la carne seguirá aumentando unos grados después de haberla sacado del horno, así que téngalo en cuenta en sus cálculos. Después de cocinar, cubra y deje reposar la carne durante 15 a 20 minutos.
- Si desea retirar alimentos del horno (por ejemplo, para que se cosan en su jugo), quite el sensor de temperatura del horno, pero no lo retire de la carne. Cuando esté listo para reanudar la cocción, asegúrese de volver a colocar el enchufe del sensor en el horno.
- Al cocinar carne, inserte el sensor horizontalmente en el centro de la parte más gruesa. Cuanto más gruesa sea la carne, más tiempo tardará en cocinarse, por lo que es importante que la punta del sensor mida la temperatura de la carne en su punto más grueso. Asegúrese de que la punta del sensor no sobresalga de la carne y no toque el hueso, la grasa o el cartilago, ya que estos se calentarán más rápidamente que la carne magra.

Temperaturas internas y seguridad alimentaria

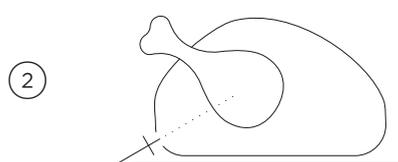
- Asegúrese de que la carne esté descongelada por completo antes de cocinarla. Las temperaturas indicadas en pantalla y en las guías de cocción son recomendaciones. Los resultados dependerán de la calidad y composición de los alimentos.
- Deje la carne descansar después de cocinarla para permitir que la temperatura interna continúe aumentando.
- Para la seguridad de los alimentos, los alimentos de alto riesgo, como el pescado, deben alcanzar una temperatura interna mínima de 63 a 70 °C (145 a 160 °F) y las aves así como la carne picada deben alcanzar los 75 a 85 °C (165 a 185 °F).

SENSOR DE TEMPERATURA

Uso del sensor de temperatura



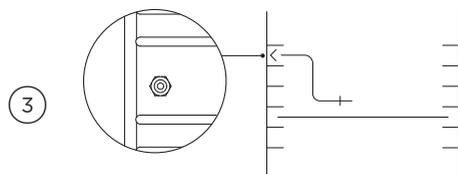
Seleccione la función y la temperatura, y precaliente el horno si es necesario.



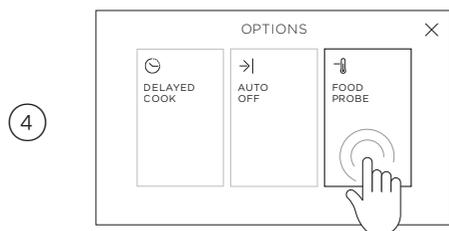
Inserte el sensor en la comida.

Siempre coloque la punta del 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.



Coloque los alimentos en el horno y enchufe el sensor en el receptáculo ubicado dentro del horno, en el lado izquierdo.



Vaya al menú **OPCIONES** y seleccione **SENSOR DE TEMPERATURA**.

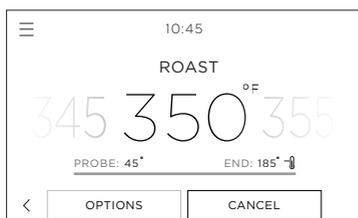
SENSOR DE TEMPERATURA

5



Desplácese para seleccionar un tipo de alimento y ajustar la temperatura si lo desea. Seleccione **INICIAR** para comenzar.

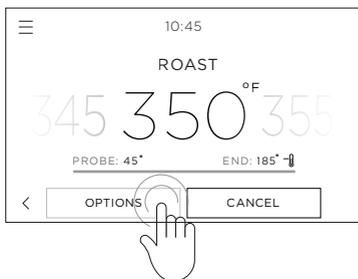
6



El **SENSOR DE TEMPERATURA** ahora está configurado.

Su horno cocinará hasta alcanzar la temperatura programada y, luego, se apagará automáticamente.

7



Para editar o cancelar

Toque **OPCIONES** y seleccione **SENSOR DE TEMPERATURA** en cualquier momento para editarlo o cancelarlo.

Cuando se alcanza la hora de finalización

El horno se apagará automáticamente y se emitirá una señal sonora.

COCCIÓN GUIADA

Su horno incluye funciones de cocción guiada que lo ayudan a elegir la configuración, los accesorios y métodos de cocción óptimos para obtener los mejores resultados:



COCINAR POR TIPO DE ALIMENTO

Ajustes óptimos del horno, posiciones de los estantes, utensilios de cocina y accesorios para cocinar un determinado tipo de alimento o corte de carne.

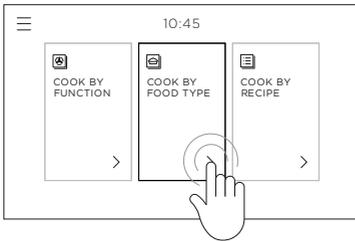


COCINAR SIGUIENDO LA RECETA

Una colección de recetas diseñadas y probadas específicamente para este tipo de horno.

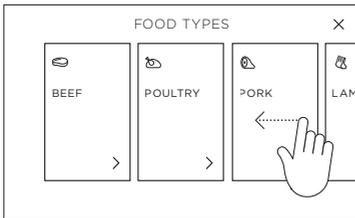
Uso de COCINAR POR TIPO DE ALIMENTO

1



En la pantalla de inicio, seleccione **COCINAR POR TIPO DE ALIMENTO**.

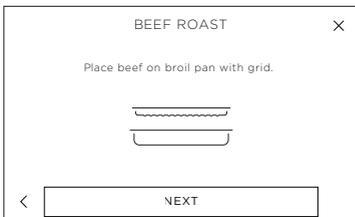
2



Desplácese por los distintos tipos de alimentos y seleccione el tipo de alimento que desea cocinar.

Para obtener más información, toque la descripción debajo de cada tipo de alimento.

3

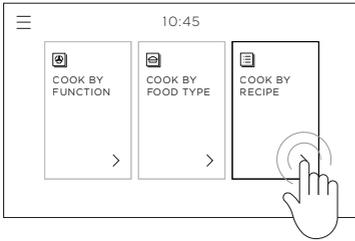


Siga las instrucciones que aparecen en pantalla para saber qué accesorios y utensilios de cocina utilizar y cómo configurar el horno.

COCCIÓN GUIADA

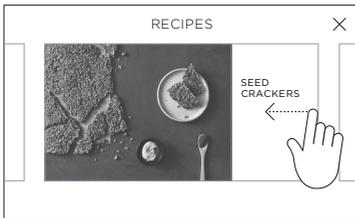
Uso de COCINAR SIGUIENDO LA RECETA

1



Seleccione COCINAR SIGUIENDO LA RECETA.

2

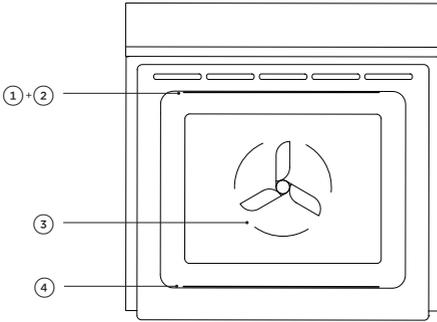


Desplácese para ver la colección de recetas y seleccione su favorita.

Siga las instrucciones que aparecen en pantalla para conocer los ingredientes, el método y cómo preparar el horno.

Pautas generales

Este horno ha sido diseñado para utilizar sus cuatro elementos y el ventilador trasero en diferentes combinaciones para proporcionarle un rendimiento mejorado. La amplia gama de funciones le permite cocinar todo tipo de alimentos a la perfección.



Elementos del horno

- ① elemento exterior superior
- ② elemento interior superior
- ③ elemento trasero (oculto)
- ④ elemento inferior (oculto)

¡IMPORTANTE!

Utilice todas las funciones con la puerta del horno cerrada.

Hornear

- Para obtener mejores resultados al hornear, siempre precaliente el horno. La pantalla mostrará una barra de progreso roja mientras el horno se calienta.
- **Cocción en un solo estante:** coloque su alimento para hornear en un estante que permitirá que la parte superior de su molde se posicione cerca del centro del horno.
- **Cocción en varios estantes:** siempre deje un espacio entre estantes para permitir que el aire circule.

Asar

- Ase siempre con la puerta del horno completamente cerrada.
- Vigile siempre de cerca los alimentos para evitar que se carbonicen o se quemen.
- Si usa bandejas de vidrio o cerámica, asegúrese de que puedan soportar las altas temperaturas del horno.
- Para cortes de carne más finos o para tostar o dorar alimentos, utilice una posición de estante más alta.
- Los cortes de carne más gruesos deben asarse en los estantes inferiores o a un nivel de asado más bajo para garantizar una cocción uniforme.

Rostizar

- La función **ROSTIZAR** está diseñada para dorar el exterior de la carne, pero para mantener el interior húmedo y jugoso.
- Los alimentos rostizados deshuesados, enrollados o rellenos requieren más tiempo que los alimentos rostizados que contienen huesos. Las aves de corral deben estar bien cocidas, con sus jugos transparentes y una temperatura interna mínima de 165 °F (75 °C).
- Rostice siempre la carne con la grasa hacia arriba.
- Si utiliza una bolsa para rostizar o una fuente para rostizar tapada, no utilice la función **ROSTIZAR**.

Recalentar

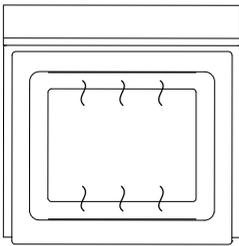
- **Nunca recaliente los alimentos más de una vez.**
- Use Cocción con ventilación para recalentar alimentos o siga las instrucciones de **COCCIONAR POR TIPO DE ALIMENTO**.
- Siempre recaliente los alimentos hasta que estén bien calientes o alcancen una temperatura interna mínima de 185 °F (85 °C). Esto reduce el riesgo de contaminación.
- Recaliente los alimentos en una fuente con tapa o cúbralos bien con papel aluminio.
- Una vez caliente, use la función **CALENTAR** para mantener los alimentos calientes.

Deshidratar

- Utilice la función **DESHIDRATAR** para conservar los alimentos y elaborar bocadillos saludables.
- Para obtener mejores resultados, utilice la bandeja para asar con el inserto de la rejilla para asar. Asegúrese de que los alimentos queden planos y no se superpongan. Si quiere deshidratar carne, gírela a la mitad del tiempo de cocción para asegurarse de que se seque de manera uniforme.
- Almacene los alimentos deshidratados en un recipiente hermético después de que se enfrien por completo.

Levado de masa

- Utilice la función **LEVADO RÁPIDO** para levar masa y hacer pan y pizza.
- Coloque la masa en un cuenco ligeramente aceitado y cúbrala con film plástico o con un paño limpio y húmedo.
- Colóquela en el centro del horno.
- Para evitar que se leve demasiado, revise la masa cada 30 minutos.



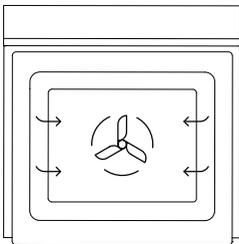
HORNEAR

elementos superiores exteriores e inferiores

Ideal para: alimentos que requieren un tiempo de cocción más largo, p. ej., pastel de frutas, brownies o pan en combinación con **COCCION CON VENTILACIÓN**.

Esta función **PRECALENTARÁ** durante unos 8 minutos a 355 °F.

- Retiene la humedad.
- Ideal para pasteles y alimentos que requieren una cocción prolongada o a bajas temperaturas.
- Esta función no es adecuada para cocinar en varios estantes.

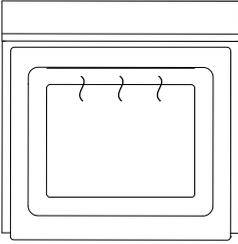


MULTI COCCIÓN

ventilador más elemento trasero

Ideal para: cocción en varios estantes, p. ej., panecillos, galletas, scones, muffins y cupcakes.

- Se insufla aire caliente en la cavidad, lo que proporciona una temperatura constante en todos los niveles
- Deje siempre un espacio entre las bandejas para que el aire circule libremente. Esto asegura que los alimentos en la bandeja inferior aún puedan dorarse.
- Si convierte una receta de **HORNEAR** a **MULTI COCCIÓN**, le recomendamos que disminuya el tiempo de horneado o la temperatura en aproximadamente 70 °F (20 °C), especialmente para alimentos con tiempos de horneado más largos.



MAXI ASADO

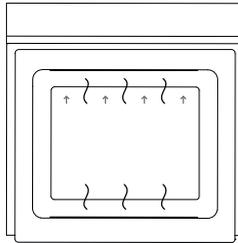
elementos superiores interiores y exteriores

Ideal para:

para tostar pan o dorar por encima para terminar los platos.

Esta función **PRECALENTARÁ** durante unos 8 minutos a 355 °F.

- Los dos elementos superiores emiten calor radiante intenso.
- Hay 9 pasos entre **BAJO** y **ALTO** (100 % de potencia).
- Para obtener mejores resultados, deje que el horno se caliente durante 5 minutos antes de asar.
- El halo de la perilla permanecerá rojo mientras se usa la función de asar.



COCCIÓN CON VENTILACIÓN

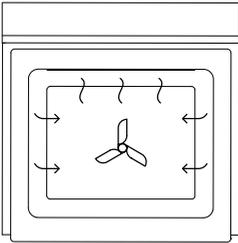
elementos superiores exteriores e inferiores más ventilación

Ideal para:

horneado en un solo estante, como merengues, pudín de yorkshire y acabado de pasta choux, croissants y pan.

Esta función **PRECALENTARÁ** durante unos 8 minutos a 355 °F.

- La ventilación elimina el exceso de humedad, lo que reduce tanto el vapor como la condensación en el horno.
- Dora suavemente sin secar.



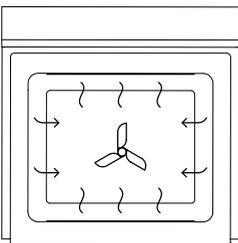
AERO ASADO

ventilador más elementos exteriores e interiores superiores

Ideal para:

pollo entero, solomillo de ternera o pescado o filete asados.

- Utiliza el calor intenso de los elementos para dorar la parte superior y el ventilador para garantizar una cocción uniforme de los alimentos.
- La carne, las aves y los vegetales se cocinan maravillosamente; la comida queda crujiente y dorada por fuera mientras que el interior permanece húmedo y tierno.



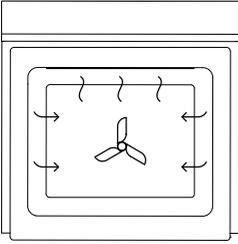
COCCIÓN POR CONVECCIÓN

ventilador más elementos superiores exteriores e inferiores

Ideal para:

horneado en un solo estante que requiere menos de una hora de cocción. Alimentos como muffins, panecillos y cupcakes.

- El ventilador del horno hace circular el aire caliente de los elementos superiores exteriores e inferiores y lo distribuye por la cavidad del horno.
- Los alimentos cocinados tienden a dorarse rápidamente.



ROSTIZAR

ventilador más elementos superiores e inferiores

Ideal para:

rostizar carnes y vegetales.

Este es un programa de dos pasos.

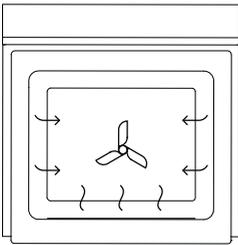
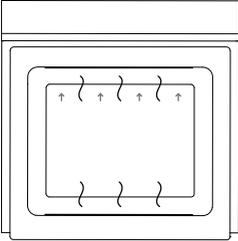
- **Sellar:**

Una primera fase de 20 minutos que deja crujiente y dora los alimentos rostizados, y carameliza el exterior de la carne.

- **Cocinar a temperatura preestablecida:**

Después de la cocción, la temperatura disminuirá a su nivel preestablecido durante el resto del tiempo de cocción, lo que produce un rostizado tierno y jugoso.

- El horno no necesita precalentamiento.
- Si lo desea, utilice la bandeja de asar y la rejilla, o coloque vegetales debajo de los alimentos asados para permitir que los jugos se escurran de la carne. Esto permitirá que el aire caliente circule también por debajo de la carne.



HORNEADO DE PIZZA

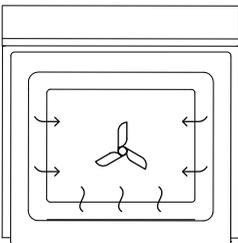
ventilador más elemento inferior

Ideal para:

pizzas con base crujiente.

Esta función **PRECALENTARÁ** durante unos 8 minutos a 355 °F.

- El ventilador hace circular el calor del elemento inferior por todo el horno.
- Es excelente para hornear pizzas, ya que deja la base crujiente sin cocinar demasiado los ingredientes.
- Para obtener mejores resultados, precaliente una piedra para pizza durante al menos 1 hora y hornee en la posición 1 o 2 del estante del horno.



HORNEADO DE MASA

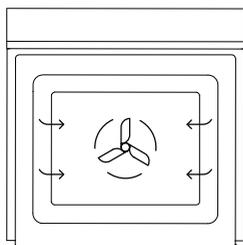
ventilador más elemento inferior

Ideal para:

alimentos de pastelería dulces y salados y alimentos delicados que requieren una base crujiente y algo de dorado por encima, p. ej., frittata, quiche.

Esta función **PRECALENTARÁ** durante unos 8 minutos a 355 °F.

- El ventilador hace circular el calor del elemento inferior por todo el horno.
- Proporciona calor intenso a la base de los alimentos y permite un dorado suave en la parte superior.



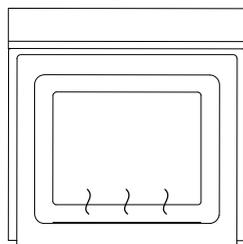
COCCIÓN LENTA

ventilador más elemento trasero

Ideal para:

platos cocinados a fuego lento como guisos y estofados.

- El ventilador hace circular el calor desde el elemento trasero para cocinar suavemente los alimentos.
- Esta función tiene bajo consumo de energía: las luces del horno permanecerán apagadas y las rejillas de ventilación permanecerán cerradas durante la duración de la cocción para conservar energía (puede observar cierta generación de humedad durante este tiempo).
- El horno no necesita precalentamiento.



COCCIÓN CLÁSICA

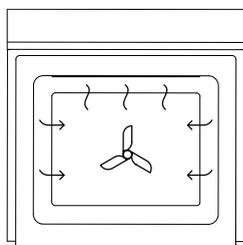
elemento inferior

Ideal para:

platos que requieren una cocción delicada y tienen una base de masa, como tartas de natilla, pasteles, quiches y tartas de queso.

Esta función **PRECALENTARÁ** durante unos 8 minutos a 355 °F.

- El calor proviene solo del elemento inferior.
- Esta es la función de horneado tradicional, adecuada para recetas que se desarrollaron en hornos convencionales.
- Hornee usando solo un estante a la vez.



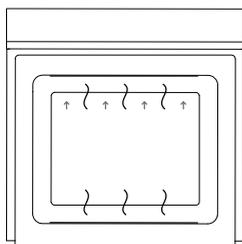
FRITURA POR CONVECCIÓN

Ventilador más elementos exteriores e interiores superiores

Ideal para:

alimentos congelados, rebozados o empanizados que normalmente se frien.

- Replica las condiciones utilizadas en una freidora por convección.
- Una forma más saludable de freír que hace que los alimentos queden crujientes con menos aceite. Para obtener los mejores resultados, cubra los alimentos con 1 a 2 cucharadas de aceite.
- Para los alimentos preenvasados: si los consejos de cocción del fabricante sugieren utilizar una función que no utilice el ventilador, disminuya la temperatura en 20 °C (70 °F).
- **Cocción en un solo estante:** cocine en la parte superior del horno, pero no en la posición más alta del estante.



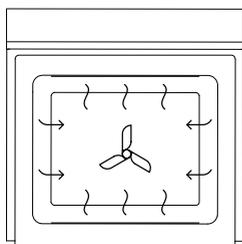
LEVADO RÁPIDO

elementos superiores exteriores e inferiores más ventilación

Ideal para:

proporcionar un entorno óptimo cálido y sin corrientes de aire para levar masa con levadura.

- Se genera calor suave a partir de los elementos superior e inferior.
- Este método proporciona un tiempo de levado más rápido que a temperatura ambiente.
- Para obtener mejores resultados, cubra la masa para evitar que se seque la superficie.



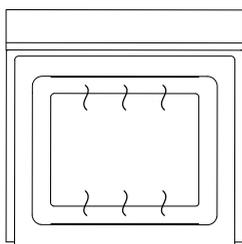
DESHIDRATAR

ventilador más elemento trasero

Ideal para:

secado de carne, fruta, vegetales y hierbas, como carne seca (cecina) y cuero de fruta.

- La circulación de aire suave proporciona un calor bajo y constante para deshidratar y secar alimentos.



CALENTAR

elementos superiores exteriores e inferiores más ventilación

Ideal para:

mantener calientes los alimentos cocinados o para calentar platos y fuentes para servir.

- Proporciona calor bajo constante de menos de 195 °F.
- Para recalentar alimentos fríos, utilice otra función o **COCINAR POR TIPO DE ALIMENTO** para calentar los alimentos hasta que estén bien calientes y, a continuación, cambie a **CALENTAR**, ya que esta función por sí sola no hará que los alimentos fríos alcancen una temperatura lo suficientemente alta como para eliminar cualquier bacteria perjudicial.

CONFIGURACIÓN DE PREFERENCIAS DEL USUARIO

El menú de configuración le permite ajustar sus preferencias de usuario para:

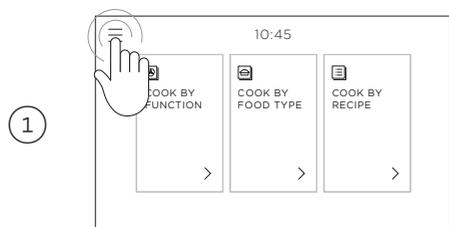
- Cambiar la hora
- Cambiar el formato del reloj (12 horas, 24 horas o apagado)
- Mostrar la temperatura en grados Celsius o Fahrenheit
- Ajustar el volumen de la respuesta de audio
- Activar o desactivar las alarmas del temporizador
- Encender o apagar las señales sonoras
- Operar en modo Sabbath
- Cambiar el idioma de la pantalla
- Gestionar su conexión wifi
- Ajustar el brillo de la pantalla
- Gestionar la configuración de las perillas:
 - Cambiar la dirección de desplazamiento de las perillas
- Restaurar todas las configuraciones a los valores originales de fábrica

¡IMPORTANTE!

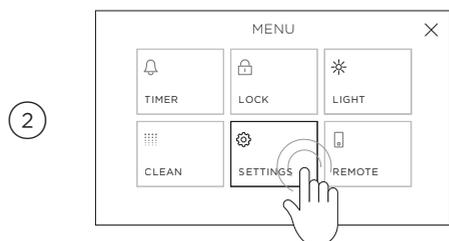
- **No puede cambiar la configuración cuando su horno está cocinando o tiene configuradas opciones de cocción automática.**
- **Las señales sonoras y las alarmas seguirán sonando en caso de fallas si la configuración de audio está desactivada.**

CONFIGURACIÓN DE PREFERENCIAS DEL USUARIO

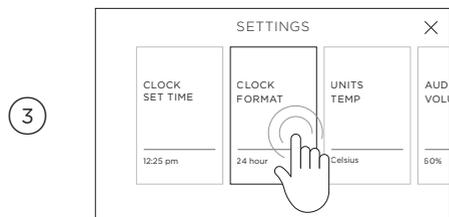
Cambio de las configuraciones



Toque el ícono de menú en la esquina superior izquierda de la pantalla.



Seleccione **CONFIGURACIÓN**.



Seleccione la configuración que desea cambiar, ajústela según sea necesario y, luego, seleccione **CONFIRMAR**.

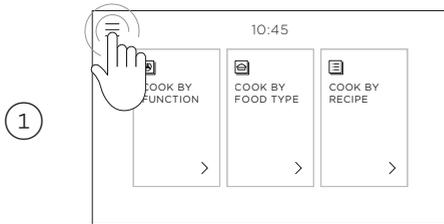
CONEXIÓN WIFI Y MODO REMOTO

El horno puede conectarse a la red inalámbrica de su casa y funcionar de forma remota mediante la aplicación **FISHER & PAYKEL**.

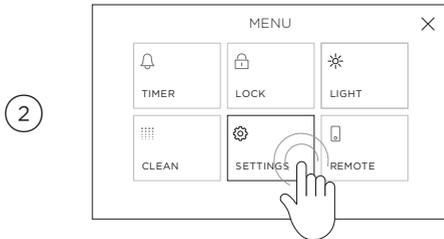
Introducción

- Revise que la red wifi de su casa esté encendida.
- Dispondrá de una guía paso a paso en el horno y el dispositivo móvil.
- La conexión del horno puede tardar hasta 10 minutos.

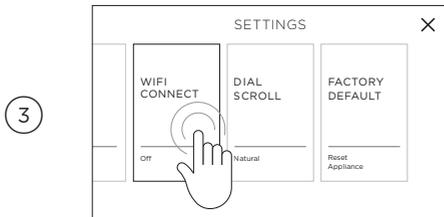
Cómo conectarse al wifi doméstico



Toque el ícono de menú en la esquina superior izquierda de la pantalla.



Seleccione **CONFIGURACIÓN**.



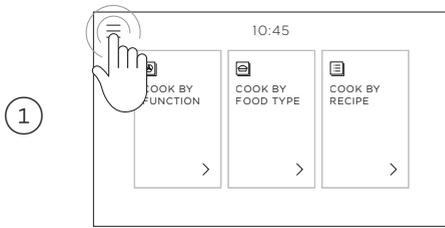
Seleccione **CONEXIÓN WIFI** y siga los pasos que aparecen en pantalla.

En su dispositivo móvil:

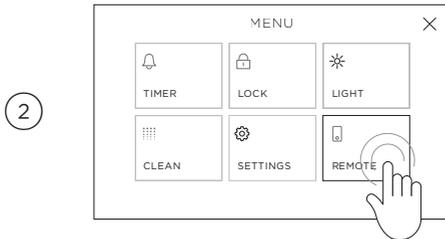
- ① Descargue la aplicación **FISHER & PAYKEL** desde www.fisherpaykel.com/connect
- ② Regístrese y cree una cuenta.
- ③ Agregue el electrodoméstico y configure la conexión wifi.

CONEXIÓN WIFI Y MODO REMOTO

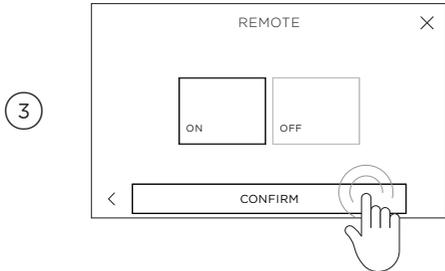
Cómo habilitar el modo remoto



Toque el ícono de menú en la esquina superior izquierda de la pantalla.



Seleccione **REMOTO**.



Seleccione **ENCENDER** y presione **CONFIRMAR**.
EL MODO REMOTO ahora está habilitado.

MODO SABBATH

Esta configuración está diseñada para religiones que respetan el requisito de "no trabajar" los sábados.

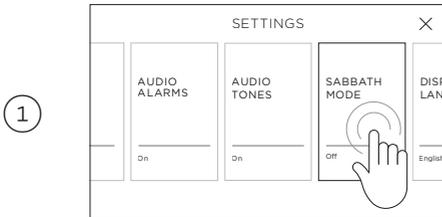
Mientras el horno esté en modo Sabbath, no tendrá el control de temperatura preciso habitual:

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

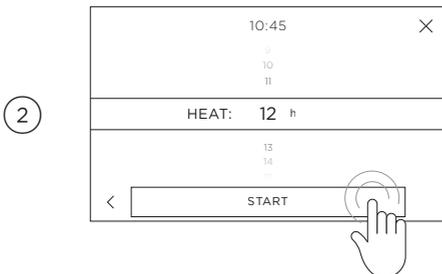
Mientras su horno está en modo Sabbath:

- el horno no reaccionará a ninguna acción
- las luces, los ventiladores y la pantalla no responderán a la apertura de la puerta
- si la puerta está abierta durante demasiado tiempo, esto puede provocar una pérdida de temperatura
- no sonarán las señales sonoras ni las alarmas, y no se mostrarán códigos de alerta o cambios de temperatura
- la luz del horno se puede configurar para que permanezca encendida o apagada
- el horno permanecerá en modo Sabbath hasta que se cancele
- La **COCCIÓN CLÁSICA** es la única función disponible
- se desconectará el wifi
- para mantener la temperatura de la cavidad, minimice el número de aperturas de puertas

Configuración del modo Sabbath

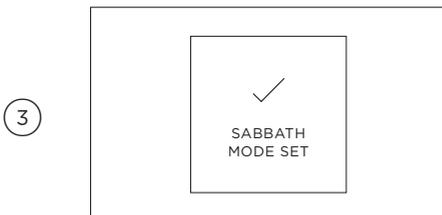


En el menú de configuración, seleccione **MODO SABBATH** y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.



Establezca el nivel de calentamiento deseado y seleccione si desea que la luz del horno **SE ENCIENDA** o **SE APAGUE** durante la cocción.

Desplácese para ajustar el tiempo de cocción deseado y, luego, seleccione **COMENZAR**. Puede programar el horno para que caliente hasta 74 horas.



El modo Sabbath ahora está configurado.

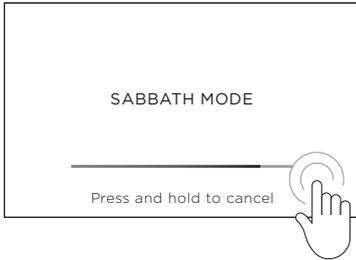
El horno se calentará durante el tiempo establecido y luego se apagará.

El horno permanecerá en modo Sabbath hasta que se cancele.

MODO SABBATH

Cancelación del modo Sabbath

1



Mantenga pulsada la pantalla hasta que la barra se llene.

2



Aparecerá el mensaje **MODO SABBATH CANCELADO** y ya podrá utilizar su horno normalmente.

CUIDADOS Y LIMPIEZA

SIEMPRE

- Antes de realizar la limpieza manual o las labores de mantenimiento, primero espere a que el horno se enfríe a una temperatura segura al tacto. Luego, desconecte la fuente de alimentación del enchufe de pared.
- Lea estas instrucciones de limpieza y la sección Seguridad y advertencias antes de comenzar a limpiar el horno.
- A fin de evitar que la suciedad se “hornee” y se vuelva rebelde, recomendamos quitar los derrames fáciles de alcanzar, las manchas de alimentos o grasa del esmalte de la cavidad del horno después de cada uso.
- Limpie siempre el panel de vidrio interior antes de comenzar la autolimpieza. De lo contrario, los residuos se acumularán y serán imposibles de eliminar.
- Retire siempre los estantes del horno antes de iniciar un ciclo de autolimpieza.

NUNCA

- 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 utilice limpiador de hornos en paneles catalíticos o en un horno pirolítico.
- 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.

¿QUÉ?

Panel de control

¿CÓMO?

Tenga especial cuidado al limpiar el cristal del panel de control y de la pantalla. Utilice únicamente un paño húmedo con detergente.

¡IMPORTANTE!

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.

Limpieza manual

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 del grano.

Sensor de temperatura

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

- Limpie después de cada uso para evitar la contaminación.
- No lo lave en el lavavajillas, no lo sumerja en agua con jabón, no use limpiador para hornos ni lo deje en el horno durante un ciclo de autolimpieza.

Marco de la puerta del horno y pinzas esquineras de plástico

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

CUIDADOS Y LIMPIEZA

¿QUÉ?	¿CÓMO?	¡IMPORTANTE!
Cavidad del horno	<p>Para limpiar la suciedad ligera de las superficies esmaltadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limpie con un paño húmedo y una solución de agua caliente y detergente suave o un limpiador a base de amoníaco. • Seque con un paño suave. <p>Para limpiar suciedad incrustada o toda la cavidad del horno, use la función de autolimpieza. Consulte "Uso de autolimpieza" para obtener orientación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para evitar que la suciedad se "hornee" y se vuelva rebelde, recomendamos quitar los derrames fáciles de alcanzar, las manchas de alimentos o grasa de las superficies esmaltadas después de cada uso. Hacerlo reducirá la necesidad de utilizar la autolimpieza con frecuencia. • Para facilitar la limpieza del horno, puede quitar la puerta del horno. Consulte las siguientes páginas para obtener más información.
Estante deslizante de extensión completa	<p>Límpielo con un paño suave y detergente suave. No limpie ni lave la grasa lubricante blanca (visible cuando el estante está extendido).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nunca deje este estante en el horno durante un ciclo de autolimpieza. • No lave el estante en el lavavajillas, no lo sumerja en agua jabonosa ni use limpiador para hornos en él. Si lo hace, evitará que las guías funcionen sin problemas.
Rejilla Rejilla para asar Sartén para asar Estantes de alambre del horno	<p>Limpie con una solución de detergente suave y agua caliente. Remoje previamente las manchas difíciles de quemaduras en una solución de polvo para lavavajillas y agua caliente. Estas piezas también se pueden lavar en el lavavajillas.</p>	<p>Nunca deje ninguna de estas piezas en el horno durante un ciclo de autolimpieza (excepto las rejillas laterales). Se descolorarán o dañarán.</p>
Sello del horno	<p>No limpie esta pieza.</p>	
Cristal de la puerta del horno (después de cada uso)	<p>Use un paño suave y una mezcla de agua tibia y líquido para lavavajillas para eliminar la suciedad después de cada uso.</p> <p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • No utilice limpiadores de horno o cualquier otro quitamanchas abrasivo o áspero, paños, fibras metálicas, fibras de alambre ni raspadores de metal afilados para la limpieza del cristal de la puerta del horno. Estos rayarán el cristal, lo que a su vez podría provocar que se agriete y rompa. • Solo un técnico capacitado de asistencia técnica de Fisher & Paykel puede desmontar la puerta. • No intente desmontar la puerta para limpiarla. Si los paneles interiores de vidrio de la puerta se ensucian, póngase en contacto con un técnico capacitado de asistencia técnica de Fisher & Paykel o con el servicio de atención al cliente.

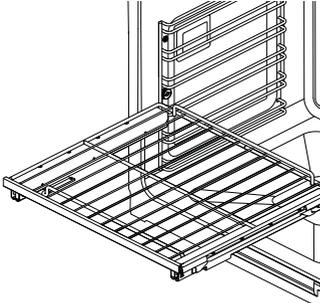
Extracción de las rejillas laterales

Retire las rejillas laterales para facilitar la limpieza del horno. Las rejillas laterales se pueden dejar en el horno durante la autolimpieza.

¡IMPORTANTE!

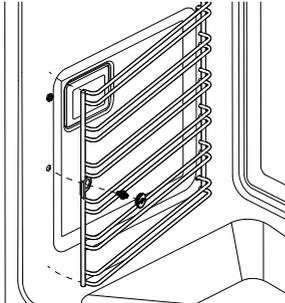
Siempre apague primero el horno desde el interruptor de pared. Asegúrese de que el horno se haya enfriado por completo antes de comenzar.

1



Deslice todos los estantes y retírelos.

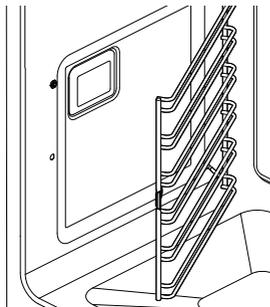
2



Desatornille y retire la tuerca de fijación en la parte delantera de la rejilla lateral. Use una moneda para aflojar la tuerca si es necesario.

Tire del frente de la rejilla hacia la parte trasera del horno hasta que la pestaña frontal esté libre de la tuerca de fijación.

3



Deslice la rejilla lateral hacia adelante hasta que las puntas traseras salgan de los orificios.

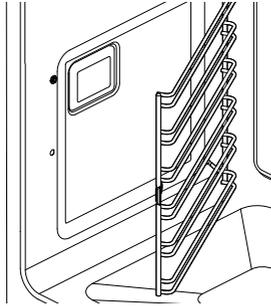
Montaje de las rejillas laterales

Retire las rejillas laterales para facilitar la limpieza del horno. Las rejillas laterales se pueden dejar en el horno durante la autolimpieza.

¡IMPORTANTE!

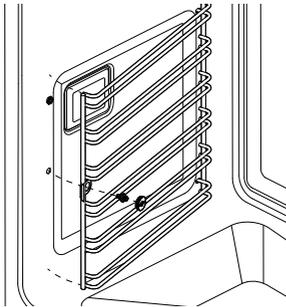
Siempre apague primero el horno desde el interruptor de pared. Asegúrese de que el horno se haya enfriado por completo antes de comenzar.

1



Vuelva a introducir las puntas traseras de la rejilla lateral en los orificios, asegurándose de que la rejilla quede firmemente presionada contra la pared lateral del horno.

2



Coloque la pestaña frontal de la rejilla lateral sobre el tornillo de fijación.

Reemplace la tuerca de fijación. Puede usar una moneda para apretar la tuerca.

CUIDADOS Y LIMPIEZA

Reemplazo de las bombillas del horno

- Su horno utiliza bombillas halógenas G9 con las especificaciones 120 V, 50 Hz y 25 W.
- Sujete siempre la bombilla de repuesto en un paño suave. Tocar la bombilla reducirá su vida útil.
- Las dos luces del horno están ubicadas detrás de los paneles de vidrio opaco en cada pared lateral de su horno (una a cada lado).
- Nota: El reemplazo de la bombilla del horno no está cubierto por su garantía.

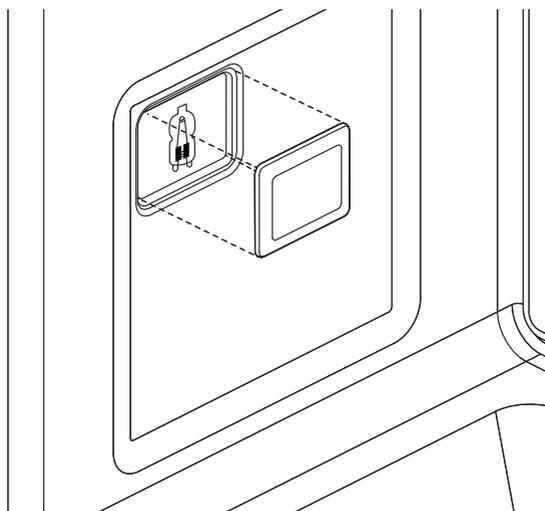
Cambio de la bombilla

- ① Deje que la cavidad del horno y el elemento para asar se enfríen antes de cambiar la bombilla. Antes de apagar el horno, observe qué luces no funcionan.

¡IMPORTANTE!

Apague el horno en la pared antes de continuar.

- ② Retire los estantes del horno y las rejillas laterales (consulte “Cuidados y limpieza”).
- ③ Retire la cubierta de vidrio (si le resulta difícil, puede hacer palanca con cuidado usando el mango de una cuchara u otro objeto similar en las muescas entre el panel de vidrio y la pared del horno. Sujete la tapa mientras lo hace para evitar que se caiga).
- ④ Extraiga la bombilla defectuosa.
- ⑤ Sostenga la bombilla de reemplazo con un paño suave o un pañuelo e insértela en el portalámparas.
- ⑥ Vuelva a colocar la cubierta de vidrio empujándola firmemente en su lugar.

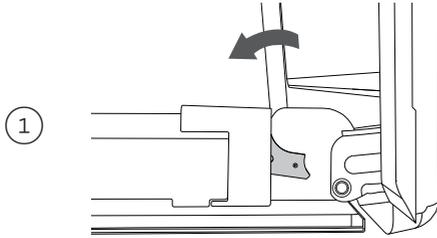


Extracción y montaje de la puerta del horno

¡IMPORTANTE!

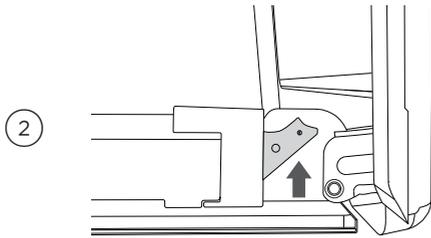
Cuidado, la puerta del horno pesa.

Para quitar la puerta

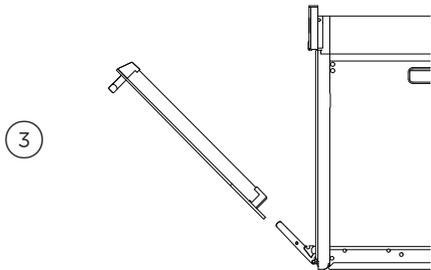


Abra la puerta completamente.

Ubique las dos pequeñas palancas de bloqueo de metal en ambas bisagras de la puerta a cada lado.



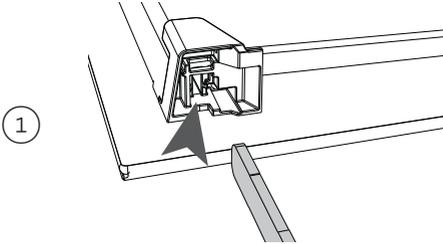
Empuje cada palanca de bloqueo completamente hacia arriba para liberar la puerta de la bisagra.



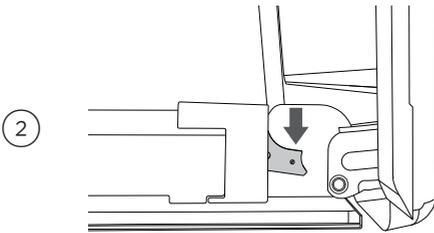
Sostenga la puerta por ambos lados, levántela hasta 45° y con cuidado sáquela y sepárela de las bisagras.

CUIDADOS Y LIMPIEZA

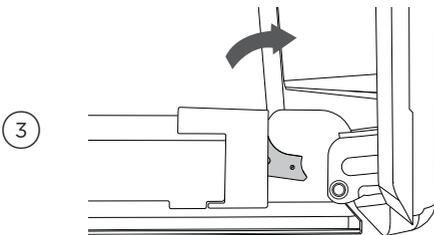
Para volver a colocar la puerta



Sosteniendo la puerta por ambos lados, alinee los orificios en la base de la puerta con las bisagras y deslice la puerta hacia adentro.



Asegúrese de que la puerta esté firmemente en su lugar sobre las bisagras. Abra la puerta completamente de nuevo y empuje cada palanca de bloqueo hacia abajo para asegurar la puerta en la bisagra.



¡IMPORTANTE!
Asegúrese de que ambas palancas estén completamente bloqueadas antes de intentar cerrar la puerta.

USO DE AUTOLIMPIEZA

La autolimpieza se encarga del desorden y la suciedad que tradicionalmente se asocian con la limpieza del horno. La temperatura extremadamente alta del ciclo de limpieza pirolítica quema y descompone los depósitos de grasa y suciedad. Lo único que queda es una pequeña cantidad de ceniza que puede limpiarse fácilmente.

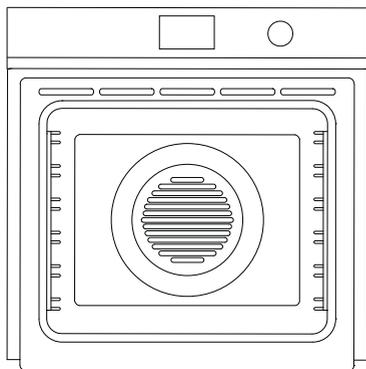
Hay dos ciclos de limpieza disponibles:

LIMPIEZA ESTÁNDAR (4 horas)
Para suciedad normal o intensa

LIMPIEZA LIGERA (3 horas)
Para suciedad ligera

¡IMPORTANTE!

- Debe limpiar el panel interior de vidrio de la puerta ANTES de comenzar un ciclo de limpieza. De lo contrario, se pueden producir manchas o marcas permanentes en el vidrio de la puerta. Consulte “Cuidados y limpieza” para conocer nuestras recomendaciones sobre cómo hacerlo.
- No use limpiadores de horno, limpiadores desengrasantes ni protectores para hornos.
- Retire todos los estantes, bandejas, utensilios para horno y accesorios del horno antes de comenzar un ciclo de limpieza (excepto las rejillas laterales). Si se dejan en el horno, sufrirán daños permanentes; los objetos fabricados con material combustible (por ejemplo, madera, tela, plástico) pueden incluso incendiarse.
- No utilice su horno para limpiar piezas diversas.
- Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.
- Antes de iniciar un ciclo de limpieza, asegúrese de trasladar cualquier ave que tenga de mascota a otra habitación cerrada y bien ventilada. Algunas aves de compañía son extremadamente sensibles a los vapores emitidos durante un ciclo de limpieza y pueden morir si se dejan en la misma habitación.
- Durante un ciclo de limpieza, el horno alcanza mayores temperaturas que cuando se utiliza para cocinar. En tales condiciones, las superficies pueden calentarse más de lo acostumbrado y deberá mantener alejados a los niños.
- La puerta del horno se bloqueará durante el ciclo de limpieza.
- Si hay grietas o desperfectos en alguno de los paneles de vidrio de la puerta del horno, si la junta del horno está dañada o desgastada, o si la puerta no cierra correctamente, no inicie un ciclo de limpieza. Póngase en contacto con un técnico capacitado de asistencia técnica de Fisher & Paykel o con el servicio de atención al cliente.



Antes de empezar

- ① Retire todos los estantes, accesorios y utensilios. No es necesario quitar las rejillas laterales.
- ② Limpie cualquier derrame a lo largo del borde interior de la superficie del horno alrededor del sello. Si no lo hace, la superficie del horno se puede descolorar.

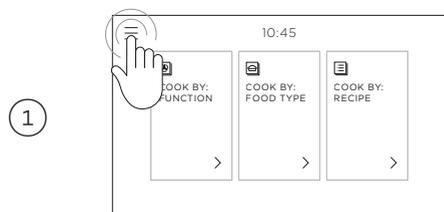
Evite limpiar el sello en sí, ya que esto puede causar daños.

- ③ Revise el panel de vidrio interior de la puerta del horno. Si tiene suciedad, deberá limpiarlo manualmente antes de comenzar un ciclo de limpieza. Para obtener instrucciones, consulte Cuidado y limpieza.

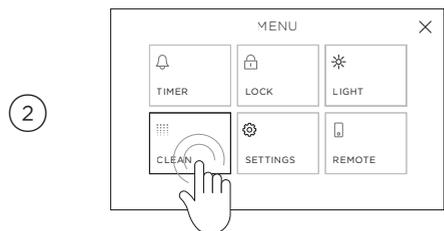
Si se deja suciedad en el vidrio, se quemará durante el ciclo de limpieza, lo que es muy difícil de quitar.

- ④ Cierre bien la puerta del horno.

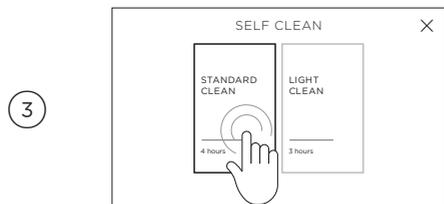
Configuración de autolimpieza



Toque el ícono de menú en la esquina superior izquierda de la pantalla.



Seleccione **LIMPIAR**.



Seleccione **LIMPIEZA ESTÁNDAR** o **LIMPIEZA LIGERA**.



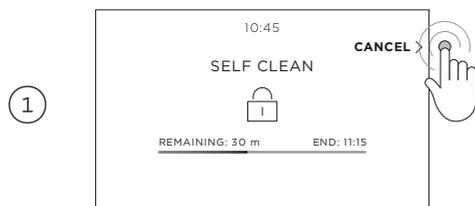
Siga las instrucciones en pantalla y presione el botón inferior a la izquierda de la pantalla para continuar.



Presione el botón central a la derecha de la pantalla para iniciar el ciclo de limpieza.

Para su seguridad, la puerta del horno se bloqueará durante el ciclo. Si la puerta no se cierra correctamente o se vuelve a abrir antes de que comience la autolimpieza, el ciclo se cancelará.

Cancelación de autolimpieza



Presione el botón parpadeante a la izquierda de la pantalla en cualquier momento durante el ciclo de limpieza para cancelar.

¡IMPORTANTE!

- La puerta del horno no se desbloqueará hasta que se haya enfriado a una temperatura segura.
NO desconecte la fuente de alimentación del horno (interruptor de pared). Si apaga el horno mientras está demasiado caliente, se puede dañar y también se pueden dañar los gabinetes circundantes.
- No recomendamos cancelar la autolimpieza y comenzar de inmediato otro ciclo.

Una vez finalizada la autolimpieza



Se mostrará el mensaje **AUTOLIMPIEZA FINALIZADA** en la pantalla. Toque la pantalla para borrarlo.

Debe hacer lo siguiente:

- esperar a que el horno se enfríe por completo
- retirar la ceniza gris con un cepillo pequeño o un paño húmedo
- limpiar el horno con un paño limpio y húmedo
- secarlo con un paño limpio y sin pelusa y
- volver a colocar los estantes del horno.

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	Cambie la(s) bombilla(s). Consulte "Cuidados y limpieza" para ver las instrucciones.
	La puerta no está colocada de forma correcta.	Consulte "Cuidados 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.	NO debe usar el horno. Póngase en contacto con un técnico capacitado de asistencia técnica de Fisher & Paykel o con el servicio de atención al cliente
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.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Generalidades

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
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 ventilador del horno se enciende cuando selecciono una función que no usa el ventilador (p. ej., HORNEAR o COCCIÓN CLÁSICA).	Esto es normal: al calentar desde un estado frío, su horno está diseñado para calentar inicialmente a una temperatura algo superior que la que ha establecido. Esto es para proporcionar condiciones óptimas de horneado desde el principio.	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 MAXI ASADO .	Esto es normal. El halo de la perilla permanecerá rojo siempre que esta función esté en uso, ya que el elemento para asar 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.	

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Autolimpieza

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
Durante la autolimpieza, el horno es más ruidoso de lo habitual.	Esto es normal, ya que los ventiladores de enfriamiento del horno funcionan a su velocidad más alta.	
La pantalla no muestra el tiempo restante, pero la puerta del horno no se abrirá.	La puerta del horno está bloqueada porque el horno todavía está demasiado caliente para cocinar.	Espere hasta que la autolimpieza haya finalizado. Si canceló un ciclo de forma parcial, el horno todavía necesita enfriarse antes de poder usarse. La puerta del horno se desbloqueará automáticamente.
Cancelé la autolimpieza, pero no puedo utilizar el horno: <ul style="list-style-type: none">la puerta del horno no se abrela pantalla sigue contando minutos o mostrando que no queda tiempolos controles no responden	Esto es normal. Si el horno todavía está demasiado caliente para utilizarlo para cocinar, la puerta permanecerá cerrada hasta que se haya enfriado.	Espere hasta que termine la fase de enfriamiento. Se emitirá una señal sonora larga y la puerta del horno se desbloqueará automáticamente cuando el horno esté listo para usarse. Nota: Según cuándo se cancele el ciclo de limpieza, la fase de enfriamiento puede tardar hasta 45 minutos.
El horno emite un pitido y la pantalla muestra A2 o A3.	Consulte la sección “Códigos de alerta” para obtener instrucciones.	Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla.
Se produce un corte de energía durante la autolimpieza.	Corte de energía.	Los elementos que emiten calor están desactivados mientras la puerta está abierta. La puerta permanecerá bloqueada. Una vez que se vuelva a encender la alimentación, la puerta permanecerá bloqueada hasta que el horno se haya enfriado a una temperatura segura.

CÓDIGOS DE ALERTA

Si hay un problema, el horno suspenderá automáticamente todas las funciones, emitirá cinco pitidos y mostrará un código de alerta.

¡¡IMPORTANTE!

No desconecte la fuente de alimentación de la red eléctrica del horno (interruptor de pared) si recibe un código de alerta, a menos que las instrucciones de la tabla siguiente se lo indiquen específicamente. Hay ventiladores de enfriamiento dentro del horno que son necesarios para enfriar los componentes del horno. Si apaga el horno mientras está demasiado caliente, se puede dañar y también se pueden dañar los gabinetes circundantes.

Qué hacer si aparece un código de alerta

- ① Si el pitido aún no ha cesado, toque la pantalla y pulse el pequeño botón de audio de la parte inferior derecha para silenciarlo.
- ② Tome nota del código de alerta que se muestra. Es posible que necesite esta información.
- ③ Siga las instrucciones que aparecen en pantalla para resolver el problema.
- ④ Si puede solucionar el problema y el código de alerta no vuelve a aparecer, puede continuar usando su horno.

Si no puede solucionar el problema usted mismo o el código de alerta reaparece y el problema persiste: espere hasta que los ventiladores de enfriamiento se hayan detenido y el horno se haya enfriado por completo, luego desconecte el horno en la pared y comuníquese con un técnico de servicio capacitado y con soporte técnico de Fisher & Paykel, o con el servicio de atención al cliente con la información del código de alerta.

CÓDIGO DE ALERTA	POSIBLES CAUSAS	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.
A2	Error de bloqueo de la puerta: la puerta no se puede bloquear después de haber iniciado un ciclo de autolimpieza.	<ul style="list-style-type: none">• Desconecte y vuelva a conectar la corriente al horno del tomacorriente de pared.• Espere cerca de 10 segundos. Esto permitirá que el bloqueo de la puerta regrese a su posición inicial.• Configure el reloj. Consulte "Primer uso" para obtener instrucciones.• Intente volver a iniciar un ciclo de autolimpieza y cierre bien la puerta. Consulte "Uso de autolimpieza".
A3	Error de bloqueo de la puerta: la puerta no se puede desbloquear después de que haya finalizado un ciclo de autolimpieza.	<ul style="list-style-type: none">• Desconecte y vuelva a conectar la corriente al horno del tomacorriente de pared.• Presione de forma ligera la puerta unas cuantas veces para ayudar a que se desenganche el seguro de la puerta.• Si esto no ayuda y el código de alerta vuelve a aparecer, póngase en contacto con un técnico de servicio capacitado de asistencia técnica de Fisher & Paykel o con el servicio de atención al cliente.
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 ilustrados en esta guía pueden no estar disponibles en todos los mercados y están sujetos a cambio 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.