

**FISHER & PAYKEL**

**HORNO DE CONVECCIÓN**

---

**CONTEMPORÁNEO**

Modelos OB30SD14PLX1 y OB30SD17PLX1

**GUÍA DEL USUARIO**

**US CA**



# ÍNDICE

---

Seguridad y advertencias	5
Primer uso	10
Menú	12
Funciones de inicio rápido	13
Funciones adicionales	14
Configuración de una función	15
Acondicionar el horno	17
Conexión wifi y modo remoto	18
Opciones de cocción	20
Sensor de temperatura (solo en algunos modelos)	22
Modo sabático	24
Estantes para horno	26
Cuidados y limpieza	27
Estantes laterales	29
Luces del horno	31
Autolimpieza	33
Resolución de problemas	36
Códigos de error	38
Guía de garantía y servicio del fabricante	39

---

## Registro

Para registrar el producto, visite nuestro sitio web: [fisherpaykel.com/register](http://fisherpaykel.com/register)



**⚠ ¡ADVERTENCIA!**



**Peligro de Descarga Eléctrica**

**El no seguir este consejo puede ocasionar una descarga eléctrica o la muerte.**

- Desconecte el horno del tomacorriente antes de cambiarle la lámpara.
- Antes de llevar a cabo cualquier trabajo en la sección eléctrica del electrodoméstico desconéctelo de la red de suministro eléctrico.
- Es absolutamente necesario y obligatorio que haya una conexión a un buen sistema de cableado a tierra.
- Solo un electricista calificado deberá hacerle modificaciones al sistema de cableado doméstico.

**⚠ ¡ADVERTENCIA!**



**Peligro de incendio**

**El no seguir ese consejo puede ocasionar sobrecalentamiento, incendio y lesiones personales.**

- 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.
- Evite el uso de adaptadores, reductores o dispositivos de derivación para conectar este electrodoméstico a la red de suministro eléctrico.

**⚠ ¡ADVERTENCIA!**



**Peligro de cortadura**

**Si no tiene cuidado puede sufrir lesiones personales.**

- Tenga cuidado: los rebordes 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 calefactores o las superficies interiores del horno. Los elementos calefactores pueden estar calientes aún cuando tengan un color oscuro.
- Protéjase correctamente durante el manejo de superficies calientes como estantes, vajilla o al utilizar las funciones de vapor.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede emitir aire caliente y vapor. Deje que el aire y vapor calientes se disipen antes de sacar o meter alimentos.
- Durante el uso del horno y después, evite tocar o dejar que la ropa o demás materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores o con las superficies interiores hasta que haya pasado el tiempo adecuado para que se enfríen.

### LEA Y CONSERVE ESTA GUÍA

#### **¡ADVERTENCIA!**

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

#### **Instalación**

- Acuda a los servicios de un técnico calificado para que el electrodoméstico esté bien instalado y puesto a tierra.
- Revise que este horno quede conectado a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que garantice un corta circuito total del suministro de corriente.
- No instale o ponga en funcionamiento el electrodoméstico si está dañado o no trabaja 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 un técnico lo suficientemente calificado deberá hacer la instalación y la conexión a la red de suministro eléctrico según lo establecido por las instrucciones de instalación y el cumplimiento de los reglamentos locales de construcción y eléctricos vigentes. El no instalar el electrodoméstico correctamente puede invalidar cualquier garantía o las reclamaciones de responsabilidad.
- Si el cable del suministro de corriente está dañado, solicítele al fabricante, a su agente de servicio o a un técnico calificado que se lo cambie, 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 un corta circuito total del suministro de corriente, de acuerdo con las reglas de cableado.
- El horno debe quedar puesto a tierra.
- Evite el uso de adaptadores, reductores o dispositivos de derivación para conectar el horno a la red de suministro eléctrico con el fin de evitar un sobrecalentamiento o un incendio.
- El electrodoméstico no deberá quedar instalado detrás de una puerta decorativa a fin de evitar el sobrecalentamiento.
- Tenga mucho cuidado de no dañar la moldura inferior del horno durante la instalación. La moldura tiene la función importante de hacer circular el aire de forma correcta y permite, además, que la puerta se abra y cierre sin ninguna obstrucción. El fabricante no asume ninguna responsabilidad de los daños ocasionados por una instalación incorrecta.

#### **Mantenimiento y servicio**

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

#### **Peligro de incendio**

- No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa. Sofoque incendios o flamas, o bien, use un extinguidor de polvo químico seco o 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 calefactores. No utilice como agarradera una toalla o un trapo voluminoso. Puede incendiarse.

## SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

---

- No caliente recipientes para alimentos cerrados. Esto puede ocasionar quemaduras o lesiones personales debido a la presión acumulada que provoque la explosión del recipiente.

### 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. Tómelo muy en cuenta durante los tiempos de calor.

### 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.
- Los electrodomésticos no se hicieron para 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 calefactores dentro o en la base del horno.
- Solo utilice refractarios aptos para hornos. Siga las instrucciones del fabricante de los refractarios.
- Coloque siempre los estantes del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si tiene que mover el estante mientras el horno está caliente, no deje que las agarraderas entren en contacto con el elemento calefactor.
- No toque los elementos calefactores o las superficies interiores del horno. Los elementos calefactores 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 las 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 ni dentro, en la parte superior o cerca del electrodoméstico.
- Ni la sonda para alimentos o el papel de aluminio deberán entrar en contacto con los elementos del horno.
- Solo utilice la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- **ADVERTENCIA:** Las piezas registrables pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.



### Limpieza

- No limpie el sello del horno ni utilice para ello productos para limpieza de hornos. Esto es básico para un buen sellado que garantice que el horno funcione de forma eficiente. Tenga cuidado de no frotar, dañar, mover o 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 ni adentro ni alrededor de ninguna parte del horno.
- Evite utilizar limpiadores ásperos o abrasivos, estropajos o espátulas de metal afiladas para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que corre el riesgo de rayar la superficie y ocasionará el resquebrajamiento del vidrio.
- 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.
- El empaque de la puerta es básico para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover el empaque.

### 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, cuide de no dejar sus aves de mascota en el área y lléveselas a una 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 cumple con la sección 15 de la normativa de la comisión federal de comunicaciones (FCC). Su funcionamiento está sujeto a las siguientes condiciones:**

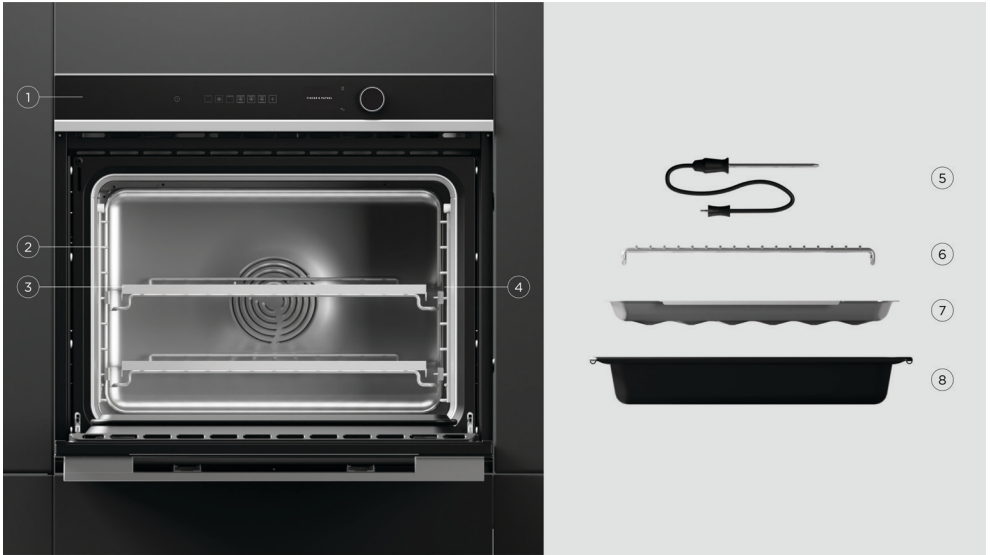
- Este dispositivo pudiera no ocasionar interferencia dañina.
- Este dispositivo deberá aceptar cualquier tipo de interferencia recibida, incluso interferencia que pudiera causar un funcionamiento indeseado.
- De ninguna manera cambie o modifique el dispositivo de comunicación inalámbrico. Los cambios 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 integrado en esta aplicación deberá ponerse en funcionamiento solo desde el canal 1 al 11, de conformidad con la normativa de la 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 siguientes condiciones:**

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

## PRIMER USO



### Características y accesorios

- |                       |                         |
|-----------------------|-------------------------|
| ① Controles del horno | ⑤ Sensor de temperatura |
| ② Luz del horno       | ⑥ Entrepaños para asar  |
| ③ Entrepaños          | ⑦ Rejilla               |
| ④ Estantes laterales  | ⑧ Sartén para asar      |

No todos los accesorios se suministran en todos los modelos. Para comprar accesorios adicionales, visite [www.fisherpaykel.com](http://www.fisherpaykel.com)

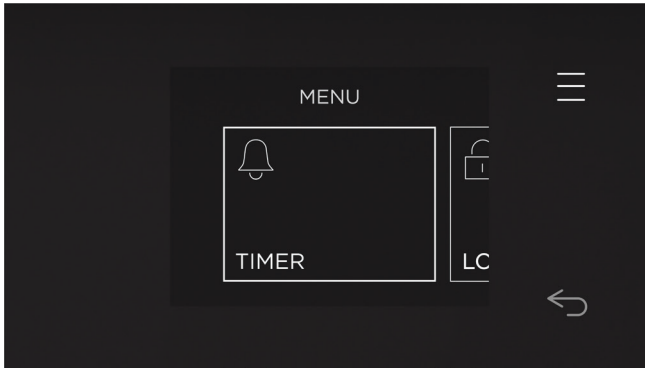
## PRIMER USO



### Panel de control

① <b>Botón de encendido</b>	Presione para <b>ENCENDER / APAGAR</b> la pantalla o para cancelar la cocción.
② <b>Funciones de inicio rápido</b>	Funciones de cocción diarias. Presione para seleccionar y comenzar a calentar el horno.
③ <b>Funciones adicionales</b>	Funciones especializadas adicionales que se adaptan a sus necesidades de cocción. Presione para abrir el menú de funciones.
④ <b>Pantalla</b>	Muestra las funciones, características y la configuración del producto.
⑤ <b>MENÚ</b>	Presione para acceder a funciones y ajustes adicionales.
⑥ <b>Opciones de cocción</b>	Presione para acceder a las funciones de cocción automática.
⑦ <b>Atrás</b>	Presione para cancelar la cocción o salir.
⑧ <b>Selector de control</b>	Se utiliza para navegar por las funciones, características y ajustes de cocción. <ul style="list-style-type: none"><li>• Gire el selector para desplazarse.</li><li>• Presione para seleccionar o confirmar.</li><li>• Mantenga presionado para cancelar o salir.</li></ul>

## MENÚ



### MENÚ

#### TIMER (TEMPO- RIZADOR)



Utilice el temporizador para realizar un seguimiento de los tiempos de cocción. Puede usarlo en cualquier momento, incluso si no está utilizando el horno.

El temporizador no apaga el horno. Consulte 'Opciones de cocción' para ver las opciones de cocción automática.

#### LOCK (BLOQUEAR)



Bloquee los controles del horno para evitar su uso accidental. Cuando está bloqueado, los controles no responderán y el horno no se encenderá.

Mantenga presionado el selector para desbloquear

#### LIGHT (LUZ)



Encienda las luces del horno con el botón **ENCENDER / APAGAR**.

#### CLEAN (LIMPIAR)



Ajuste un ciclo de autolimpieza para limpiar el interior del horno. Consulte 'Autolimpieza' para obtener instrucciones completas.

#### SETTINGS (CONFIGURA- CIÓN)



Ajuste la configuración del horno según sus preferencias o establezca una conexión wifi. Consulte 'Conexión wifi y modo remoto'.

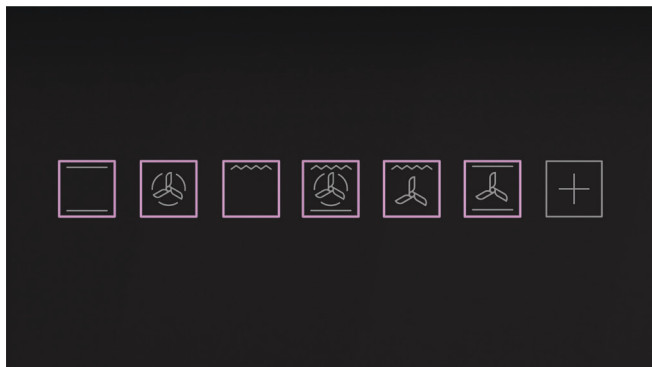
#### REMOTE (REMOTO)









Activar o desactivar **REMOTE (REMOTO)**.

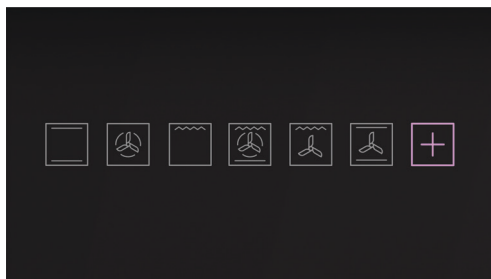
El horno puede conectarse a su red inalámbrica y funcionar mediante la aplicación. Consulte 'Conexión wifi y modo remoto'.











## FUNCIONES DE INICIO RÁPIDO



FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
<b>HORNEAR</b> 	El calor irradia desde las partes inferior y superior del horno y se distribuye de manera uniforme a través de la convección natural. Se retiene humedad para la obtención de platillos ligeros y succulentos. Para obtener mejores resultados, hornee los alimentos en un único estante.
<b>MULTI COCCIÓN</b> 	El calor que se genera en la parte trasera del horno lo distribuye el ventilador de manera uniforme, creando la temperatura ideal para la cocción en múltiples estantes. Para obtener mejores resultados deje un espacio entre los estantes para que el flujo de aire sea parejo.
<b>MAXI ASADO</b> 	Ideal para un dorado rápido sobre una área de superficie más grande con calor distribuido por todo el horno. Para obtener mejores resultados, precaliente el horno durante 5 minutos antes de meter los alimentos.
<b>ROSTIZAR</b> 	Combina la potencia de la función Aero asado con la larga y lenta capacidad calorífica del Venti cocción. El intenso calor abrasador seguido de una función de horneado a menor temperatura, permite que los alimentos salgan crujientes por fuera y queden succulentos por dentro. No es necesario precalentar.
<b>AERO ASADO</b> 	El ventilador hace circular un calor intenso desde los elementos superiores, lo que permite un dorado uniforme. Es ideal para cocinar grandes cortes de carne a fin de que queden húmedos por dentro y crujientes por fuera. No es necesario precalentar.
<b>AERO COCCIÓN</b> 	El calor generado desde las partes superior e inferior del horno circula de manera uniforme gracias al ventilador. El aumento del flujo de aire acelera la cocción de manera que las temperaturas del horno pueden reducirse hasta en 30 °F para la mayoría de las recetas.

## FUNCIONES ADICIONALES



FUNCIÓN	DESCRIPCIONES
<b>Venti Cocción</b> 	Ideal para un lento rostizado de carne. Gracias a las rejillas de ventilación se reduce el exceso de humedad lo que resulta en una evolución gradual de sabores ricos y deliciosos. El calor que se genera a partir de los elementos superior e inferior facilita la cocción suave que le da el toque succulento y tierno.
<b>Horneado de pizzas</b> 	El ventilador del horno hace que el calor circule desde el elemento inferior. Es ideal para hornear pizzas ya que deja crujiente la base sin cocinar en exceso los ingredientes. Para obtener mejores resultados, hornee la pizza sobre una piedra precalentada al menos durante 1 hora.
<b>Cocción a base de pan</b> 	El ventilador del horno hace que el calor circule desde el elemento inferior. Es ideal para preparar platos a base de masa y alimentos que requieren de un dorado ligero como los quichés y frittatas.
<b>Cocción lenta</b> 	El ventilador hace que el calor circule a partir del elemento trasero. Es ideal para preparar platos de cocimiento lento como guisos, potajes y carne estofada. No es necesario precalentar.
<b>Cocción clásica</b> 	El calor se origina en el elemento inferior. Es ideal para preparar recetas tradicionales y alimentos a base de masa que requieren de un horneado delicado o un mínimo dorado superficial.
<b>Asado</b> 	Calor intenso del elemento superior interior dirigido al centro del horno. Ideal para un dorado rápido de la superficie de platos más pequeños como el gratín de papa. Para obtener mejores resultados, precaliente el horno durante 5 minutos antes de meter los alimentos.
<b>Fri convec</b> 	Una manera más saludable de cocinar deliciosos alimentos crujientes con menor cantidad de aceite. Es ideal para alimentos que se cocinen a partir de su estado congelado o que generalmente se frían.
<b>Ferm rápida</b> 	Genera un calor suave a partir de las partes superiores e inferiores del horno. Ofrece el entorno óptimo para la fermentación de masa.
<b>DESHI-DRATAR</b> 	La circulación de calor bajo es suave y sistemática para el secado de alimentos. Es ideal para secar carnes, frutas, vegetales y hierbas.
<b>CALIENTE</b> 	El calor bajo es constante para mantener calientes los alimentos. También se pueden calentar platos y vajillas.

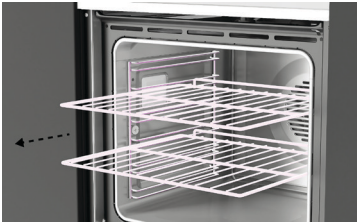
Las funciones adicionales pueden variar según el modelo.

## CONFIGURACIÓN DE UNA FUNCIÓN

### Antes de empezar

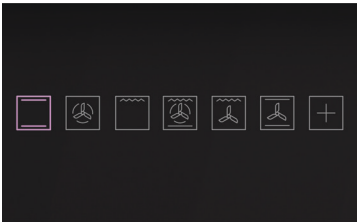
- Revise que todos los sujetacables y el empaque se hayan retirado.
- Ajuste el tiempo. Para cambiar la hora en cualquier momento, vaya a **SETTINGS (CONFIGURACIÓN)** y seleccione **CLOCK (RELOJ): SET TIME (AJUSTE DE TIEMPO)**
- Acondicione su horno de acuerdo con las instrucciones en "Acondicionamiento del horno".
- Conecte el horno a wifi para garantizar mantenerlo actualizado con el software y las funciones más recientes. Para obtener más información, consulte 'Conexión wifi y modo remoto'.

1




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

2



Seleccione una función.

Para cocinar todos los días, seleccione una de las funciones de inicio rápido.

Para funciones especializadas y funciones de cocción guiada, seleccione 


3



Gire el selector para ajustar la temperatura si fuera necesario.

4



Presione  para ajustar la cocción automática si fuera necesario. Para más información remítase a 'Opciones de cocción'.

## CONFIGURACIÓN DE UNA FUNCIÓN

---

### Pre calentado

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

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

Para alcanzar de forma rápida la temperatura ajustada, algunas funciones integran una etapa rápida de precalentamiento que utiliza todos los elementos.

### Apagar el horno



Mantenga presionado el selector o presione atrás para detener el calentamiento del horno. Presione el botón de encendido para apagar el horno por completo.



## ACONDICIONAR EL HORNO

---

Recomendamos acondicionar el horno durante 1 hora antes del uso inicial para eliminar cualquier residuo de fabricación. Puede emitir una pequeña cantidad de humo y asegúrese de que la cocina esté bien ventilada.

1



Ajuste el horno a **HORNEAR** a 400 °F y caliente durante 30 minutos.

2



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

3



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

---

### Después del acondicionamiento:

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

## CONEXIÓN WIFI Y MODO REMOTO

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

Conecte el horno para garantizar mantenerlo actualizado con el software y las funciones más recientes.

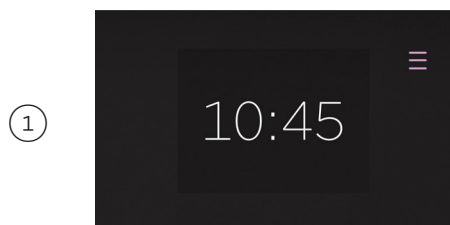
### Introducción

- Revise que la red WiFi de su casa esté encendida.
- Dispondrá de una guía paso a paso en el electrodoméstico y el dispositivo móvil.
- Son hasta 10 minutos lo que tarda el horno en conectarse
- Para obtener más información y solución de problemas, remítase a la aplicación.

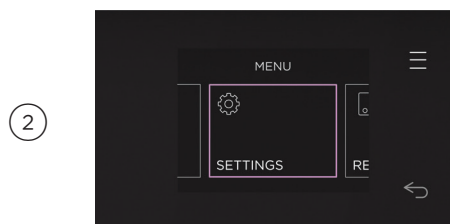
### En su dispositivo móvil:

- ① Descargue la aplicación. Escanee el código QR o entre a [www.fisherpaykel.com/connect](http://www.fisherpaykel.com/connect)
- ② Regístrese y cree una cuenta.
- ③ Agregue el electrodoméstico y configure la conexión WiFi.

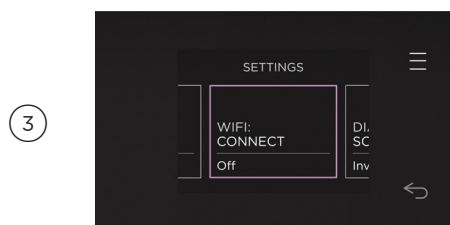
### Cómo conectarse al WiFi doméstico



Vaya al menú.



Seleccione **SETTINGS (CONFIGURACIÓN)**.



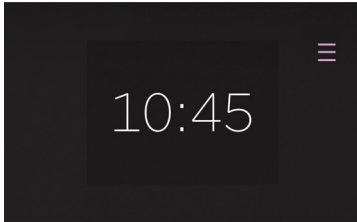
Seleccione **Wi-Fi CONNECT (CONEXIÓN wifi)** y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.

## CONEXIÓN WIFI Y MODO REMOTO

---

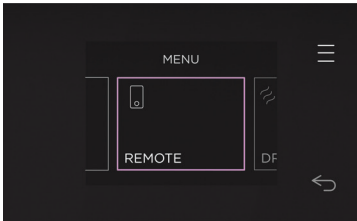
### Cómo habilitar el modo remoto

①



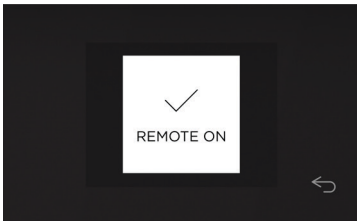
Vaya al menú.

②



Seleccione **REMOTE (REMOTO)**.

③

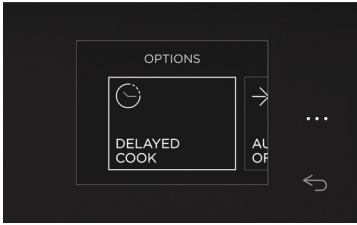


Seleccione **ON (ENCENDER)** luego presione **CONFIRM (CONFIRMAR)**.

**El modo remoto está ahora habilitado.**

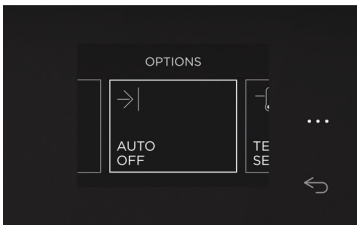
## OPCIONES DE COCCIÓN

---



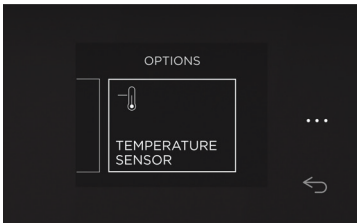
### Inicio retardado

Ajuste el horno para que se encienda más tarde, cocine durante un período de tiempo determinado y apague de forma automática.



### Apagado Automático

Ajuste el horno para que se apague después de un período de tiempo determinado.



### Sensor de temperatura

Utilice el sensor para controlar la cocción y apague el horno de forma automática cuando los alimentos estén listos.

## OPCIONES DE COCCIÓN

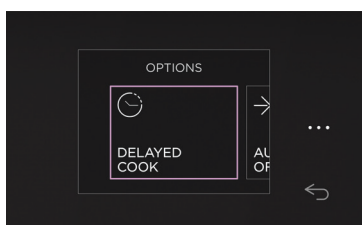
### Acceso a las opciones

1



Seleccione una función y luego, presione ... para acceder.

2



Seleccione WI-FI CONNECT (CONEXIÓN wifi) y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.

### Seguridad alimentaria

- Deje los alimentos dentro del horno el menor tiempo posible antes y después de la cocción.
- Asegúrese de que la carne esté descongelada por completo antes de cocinarla.
- Deje la carne descansar después de cocinarla para permitir que la temperatura interna continúe aumentando.
- 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).

### Precalentado

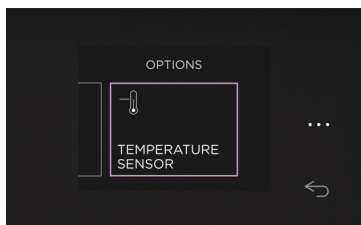
El elemento de asar puede encenderse mientras el horno se está calentando. Coloque los alimentos en un estante inferior o una cubierta para evitar que se quemen mientras el horno se calienta.

Al utilizar la función **Cocción retardada** no se recomienda el uso de **ASADO**, **AERO ASADO** o **Fri convección**.

## SENSOR DE TEMPERATURA (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

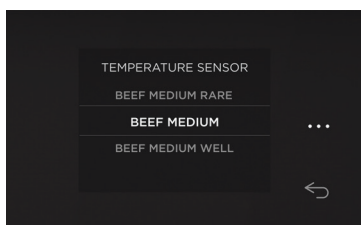
### Uso del sensor de temperatura

1



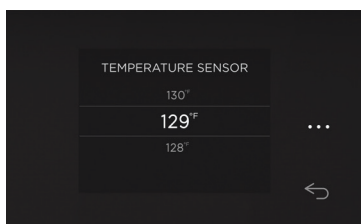
Vaya a **OPTIONS (OPCIONES)** y seleccione **TEMPERATURE SENSOR (SENSOR DE TEMPERATURA)**.

2



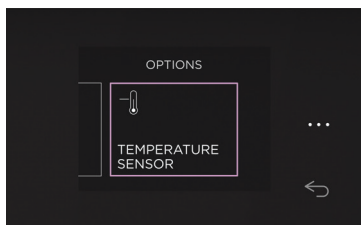
Seleccione un tipo de alimento y un nivel de cocción.

3



Seleccione una temperatura y presione el selector para confirmar.  
Precaliente si es necesario.

4



Inserte el sensor.  
Coloque el sensor en la parte más gruesa del plato, evitando la grasa y el hueso en la carne.  
Asegúrese de que la punta del sensor no sobresalga del otro lado de los alimentos ni toque los utensilios de cocina.

## SENSOR DE TEMPERATURA (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

---

5



Coloque los alimentos en el horno y enchufe el sensor.

La toma está dentro del horno, en el lado izquierdo.

## MODO SABÁTICO

Para los observantes del Sabbat. El modo sabático configura el horno en calor continuo durante el tiempo que sea necesario. La pantalla dejará de responder y no habrá ningún tipo de tono o alerta.

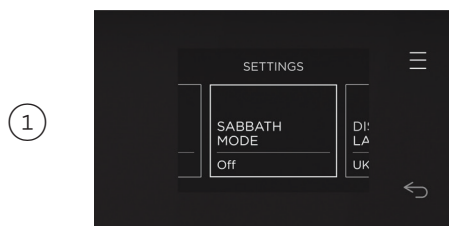
Mientras el horno está en modo sabático, puede funcionar a los siguientes niveles de temperatura:

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

### Durante el modo sabático

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

### Ajuste del modo sabático



En el menú de ajustes, seleccione **SABBATH MODE (MODO SABÁTICO)** y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.

El horno puede tardar algún tiempo en alcanzar la temperatura. Si desea cocinar inmediatamente después de ajustar el modo sabático, le recomendamos precalentar el horno antes de la configuración. Abrir la puerta con frecuencia o hacerlo durante tiempo prolongado puede provocar una pérdida de calor.



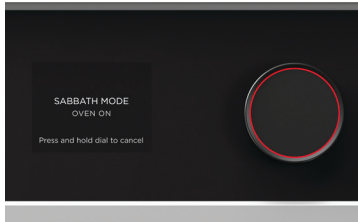
## MODO SABÁTICO

---

### Cancelación del modo sabático

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

1



Mantenga presionado el selector para cancelar.

## ESTANTES PARA HORNO

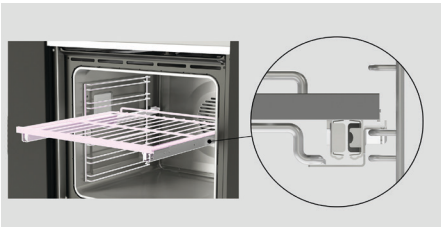
### Colocación de los estantes del horno

Coloque los estantes en el horno al nivel requerido antes de calentar el horno.



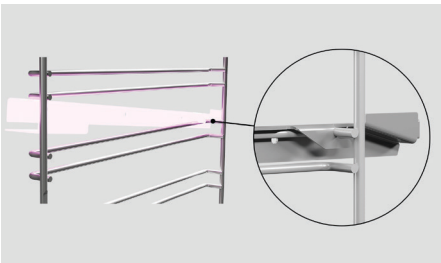
Asegúrese de que los estantes estén nivelados y colocados de forma correcta con la barandilla en la parte posterior

### Deslice de los estantes



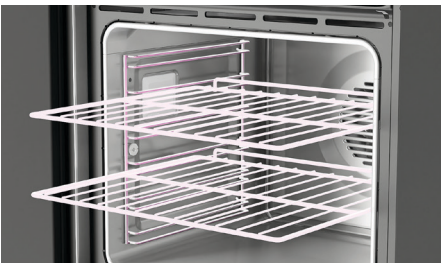
Sujete los estantes en la parte delantera sujetando al mismo tiempo el estante de alambre y el marco.

Coloque el estante encima de los estantes laterales e introdúzcalo en el horno.



Asegúrese de que las pestañas traseras estén enganchadas a los estantes laterales en ambos lados.

### Estantes de alambre



Deslice los estantes en la cavidad.

## CUIDADOS Y LIMPIEZA

Apague el horno del tomacorriente de pared y deje que se enfríe antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.

### Limpieza de superficies

Limpie con un paño húmedo y detergente suave, luego seque con un paño limpio que no suelte pelusa. No recomendamos utilizar los siguientes productos de limpieza ya que pueden dañar las superficies:

- Estropajos de plástico o acero inoxidable
- Limpiadores domésticos abrasivos, solventes
- Limpiadores ácidos o alcalinos
- Líquidos o jabón para lavar las manos
- Limpiadores o abrillantadores para acero inoxidable
- Detergentes o desinfectantes para la ropa

### AUTOLIMPIEZA

- Retire siempre los estantes del horno antes de iniciar un ciclo de limpieza.
- Limpie el cristal interior de la puerta antes de iniciar un ciclo de limpieza. Cualquier residuo que quede en el vidrio se horneará y puede causar una decoloración permanente.
- Los estantes laterales esmaltados se pueden dejar en el horno durante un ciclo de limpieza.
- Los estantes laterales cromados deben retirarse antes de iniciar un ciclo de limpieza.

### Generalidades

Recomendamos limpiar del horno cualquier derrame o salpicadura fácil de alcanzar después de cada uso, para evitar que se horneen.

### Cristal de la puerta del horno

Limpie el cristal de la puerta del horno después de cada uso y antes de realizar un ciclo de limpieza para evitar que las manchas se horneen.

¿QUÉ?	¿CÓMO?	¡IMPORTANTE!
panel de control.	Tenga especial cuidado al limpiar el cristal del panel de control y de la pantalla. Utilice únicamente un paño húmedo con detergente.	No utilice limpiadores para horno, quitamanchas abrasivos o ásperos, fibras metálicas, fibra de alambre o raspadores de metal afilados sobre el cristal. Todos estos pueden rayar y dañar la superficie.
Selector	Limpie con agua caliente y detergente suave, luego seque.	No utilice acero inoxidable ni limpiador para horno sobre el selector.
Moldura de acero inoxidable / manija de la puerta	Limpie con agua caliente y detergente suave, luego seque. Si es necesario, utilice un limpiador y abrillantador de acero inoxidable adecuado.	Asegúrese de que el limpiador de acero inoxidable no contenga compuestos de cloro, ya que pueden dañar la apariencia del horno. Frote siempre el acero inoxidable en la dirección del grano.
Marco de la puerta del horno y prensas esquineras de plástico	Limpie con agua caliente y detergente suave, luego seque.	

## CUIDADOS Y LIMPIEZA

¿QUÉ?	¿CÓMO?	¡IMPORTANTE!
<b>Junta del horno</b>	No limpie esta pieza.	
<b>Cavidad del horno</b>	<p>Para suciedad ligera: Limpie con agua caliente y detergente suave o con un limpiador a base de amoníaco y, a continuación, seque.</p> <p>Para la suciedad rebelde u horneada: Ejecute un ciclo de limpieza. Consulte 'Autolimpieza'.</p>	Limpie los derrames, restos de comida o grasa de fácil acceso del horno después de cada uso para evitar la suciedad persistente.
<b>Cristal de la puerta del horno (después de cada uso)</b>	<p>Límpielo con agua tibia y detergente.</p> <p>Para manchas difíciles pruebe una mezcla de bicarbonato de sodio y agua tibia con estropajo no abrasivo.</p> <p>Si los paneles interiores de cristal de la puerta se ensucian, póngase en contacto con un técnico capacitado de asistencia técnica de Fisher &amp; Paykel o con el servicio de atención al cliente.</p>	<p>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.</p> <p>No permita que la grasa se acumule en el cristal ni que se hornee, ya que esto reduce la visibilidad en el horno.</p> <p>No intente desmontar la puerta para limpiarla.</p>
<b>Sensor de temperatura</b>	Limpie con agua caliente y detergente suave, luego seque.	No lo lave en el lavavajillas, lo sumerja en agua jabonosa, use limpiador para hornos ni lo deje dentro de este durante un ciclo de limpieza.
<b>Estantes deslizables</b>	Límpielos con un paño suave y detergente suave. No limpie ni lave la grasa lubricante blanca (visible cuando el estante está extendido).	No los lave en el lavavajillas, los sumerja en agua jabonosa, no use limpiador para hornos ni los deje adentro durante un ciclo de limpieza. Hacerlo evitará que las guías funcionen de forma suave.
<b>Rejilla Entrepañó para asar Sartén para asar Estantes de alambre</b>	<p>Límpielos con agua tibia y detergente.</p> <p>Sumerja las manchas difíciles en una solución de polvo para lavavajillas y agua caliente. Estas piezas se pueden lavar en el lavavajillas.</p>	No los deje en el horno durante un ciclo de limpieza. Se decolorarán o dañarán.

## ESTANTES LATERALES

### Extracción de los estantes laterales

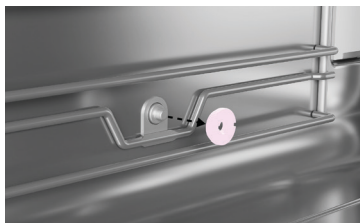
Retire los estantes laterales para acceder a las luces del horno o para facilitar la limpieza.

1



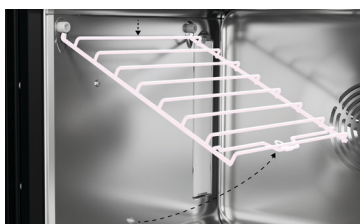
Retire todos los estantes.

2



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

3

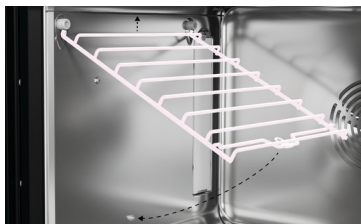


Tire de la base del estante para separarlo del tornillo y deslícelo para extraerlo.

## ESTANTES LATERALES

### Montaje de los estantes laterales

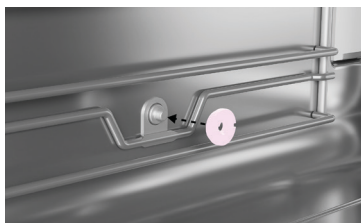
1



Deslice los dientes en los orificios y baje el estante hasta su posición.

No fuerce el estante de nuevo a su posición. Si el estante no baja fácilmente, compruebe los dientes y asegúrese de que estén insertados por completo.

2



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

Utilice una moneda para apretar si es necesario.

## LUCES DEL HORNO

### Especificaciones de la luz del horno

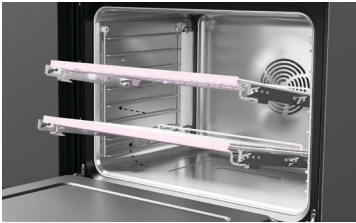


Focos halógenos G9 120V/25W

### Sustitución de las luces del horno

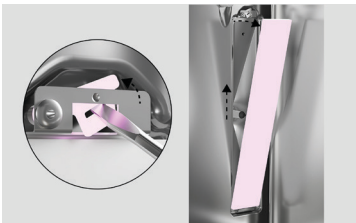
Tenga cuidado al cambiar las luces del horno. Sujete siempre el foco de repuesto con un paño suave. Tocar el foco reducirá su vida útil.

1



Retire todos los estantes incluso los laterales.

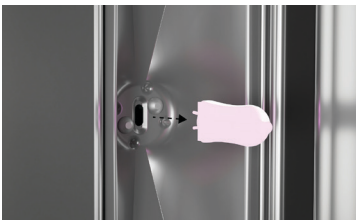
2



Desmonte la cubierta de cristal del foco. Con un desarmador pequeño de cabeza plana gire y levante la prensa de retención para desbloquearlo y, a continuación, retire el cristal.

Tenga cuidado de no dejar caer la cubierta.

3

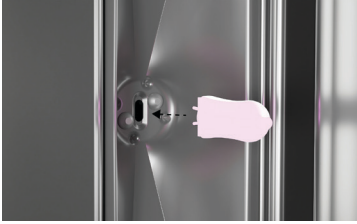


Retire el foco defectuoso del portalámparas.

## LUCES DEL HORNO

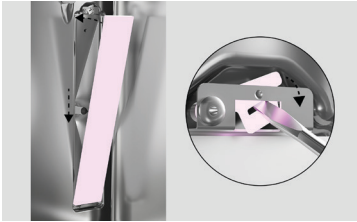
---

4



Inserte el foco nuevo con un paño suave para sujetarlo.

5



Vuelva a colocar la cubierta y gire la prensa de retención hasta que encaje en su sitio para fijarla.

Los focos de repuesto están disponibles a través de [www.fisherpaykel.com](http://www.fisherpaykel.com). La sustitución de la luz del horno no la cubre la garantía.



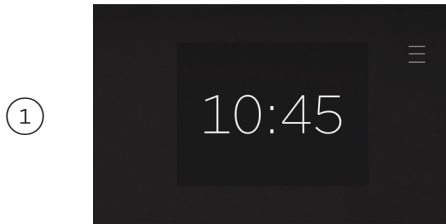
# AUTOLIMPIEZA

## Antes de empezar

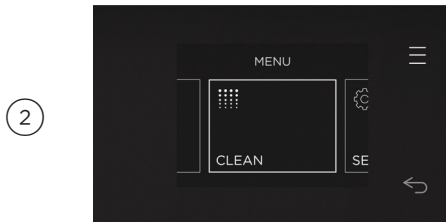
- Saque los estantes y accesorios del horno.
- Los estantes laterales esmaltados se pueden dejar en el horno durante la autolimpieza. Los estantes laterales cromados deben retirarse antes de ejecutar la autolimpieza.
- Limpie el interior de la puerta del horno con un detergente suave y un paño suave para evitar manchas permanentes.
- Limpie los derrames grandes.
- Limpie el borde de la cavidad alrededor de la junta, teniendo cuidado de evitar la junta en sí.

CICLO DE LIMPIEZA	TIEMPO APROXIMADO	APLICACIÓN
Limpieza estándar	4 horas	Para manchas normales o difíciles
Limpieza ligera	3 horas	Para manchas ligeras

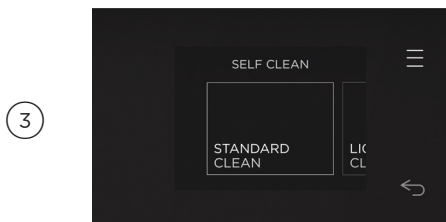
## Configuración de autolimpieza



Vaya al menú.



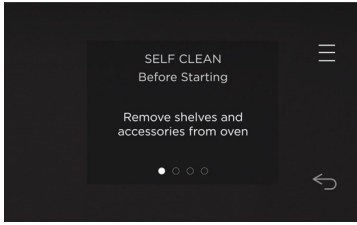
Seleccione **CLEAN** (LIMPIEZA).



Seleccione **STANDARD CLEAN** (LIMPIEZA ESTÁNDAR) o **LIGHT CLEAN** (LIMPIEZA LIGERA).

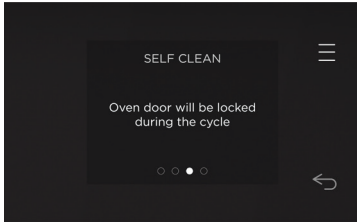
## AUTOLIMPIEZA

4



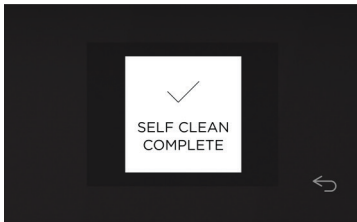
Siga las instrucciones que aparecen en pantalla para iniciar el ciclo.

5



Por su seguridad, la puerta del horno estará cerrada durante el ciclo. El ciclo no se iniciará hasta que la puerta esté correctamente cerrada.

### Una vez finalizada la autolimpieza

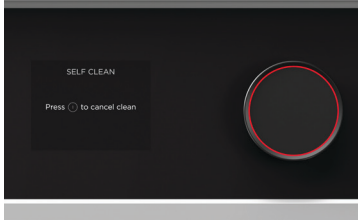


- Espere a que el horno se enfríe por completo.
- Retire la ceniza gris con un cepillo pequeño o un paño húmedo.
- Limpie el horno con un paño limpio y húmedo.
- Seque con un trapo limpio que no suelte pelusa.
- Vuelva a colocar los estantes del horno.

# AUTOLIMPIEZA

---

## Cancelación de la autolimpieza



Presione el botón de encendido para cancelar.

La puerta del horno no se desbloqueará hasta que se haya enfriado a una temperatura segura.

No apague el horno del tomacorriente de pared. Si apaga el horno cuando esté demasiado caliente puede dañarlo y a los gabinetes circundantes.

No recomendamos cancelar y comenzar de inmediato otro ciclo.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSAS	QUÉ HACER
El horno no funciona	Sin alimentación.	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.
Los controles del horno no responden	Los controles están bloqueados.	Mantenga presionado el selector para desbloquear.
Los controles funcionan pero el horno no se calienta	El horno está en modo Demo.	Llame a atención al cliente.
	La puerta no está bien cerrada o se abre con demasiada frecuencia durante la cocción.	Los elementos calefactores se desactivan mientras la puerta está abierta. Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada y evite abrirla con frecuencia durante la cocción.
La temperatura no se puede ajustar por debajo de un determinado punto	La puerta no está sellada correctamente.	Vuelva a colocar la puerta. Consulte 'Limpieza de la puerta del horno'.
	Esto es normal. Por razones de seguridad alimentaria, las funciones del horno tienen ajustes de temperatura mínimos establecidos de fábrica.	Seleccione una temperatura más alta o pruebe una función diferente diseñada para temperaturas bajas.
El horno ha alcanzado la temperatura establecida, pero el selector sigue en rojo	El horno está ajustado a una función que no requiere precalentamiento.	Esto es normal. El selector permanecerá rojo durante la cocción.
El ventilador del horno se enciende con una función que no utiliza el ventilador (por ejemplo, hornear)	Esto es normal. El ventilador se enciende mientras el horno se está precalentando y se apagará cuando el horno haya alcanzado la temperatura establecida.	Espere hasta que desaparezca la barra de avance de la pantalla. El horno estará listo para su uso.
Las luces no se encienden cuando abro la puerta del horno	Los focos del horno están fundidos.	Cambie el o los focos. Remítase a 'Luces del horno'.
	La puerta no está adaptada de forma correcta.	Vuelva a colocar la puerta. Consulte 'Limpieza de la puerta del horno'.
	La luz del horno se ha apagado.	Vaya al menú y seleccione <b>LIGHT (LUZ)</b> .
La configuración del horno no se puede ajustar	El horno estaba encendido o programado para cocción automática cuando intentaba ajustar la configuración.	Esto es normal. Solo puede ajustar la configuración mientras no se esté cocinando.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	QUÉ HACER
Durante la autolimpieza, el horno hace más ruido de lo habitual	Esto es normal. Los ventiladores de enfriamiento del horno funcionan a su velocidad más alta.	
La pantalla no muestra tiempo restante después de la autolimpieza, pero la puerta del horno no se abre	Esto es normal. La puerta del horno no se desbloqueará hasta que se haya enfriado a una temperatura segura.	Espera hasta que la autolimpieza haya finalizado. La puerta del horno se desbloqueará de forma automática cuando el horno se haya enfriado.
<p>Cancelé la autolimpieza pero no puedo utilizar el horno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la puerta del horno no abre</li> <li>• la pantalla sigue contando los minutos o no muestra tiempo restante</li> <li>• los controles no responden</li> </ul>	<p>Esto es normal. La puerta del horno no se desbloqueará hasta que se haya enfriado a una temperatura segura.</p> <p>Si cancela un ciclo de limpieza de forma parcial, el horno aún tendrá que enfriarse.</p>	<p>Espera hasta que el horno haya terminado de enfriarse. La puerta del horno se desbloqueará de forma automática cuando el horno se haya enfriado.</p> <p>Nota: según el tiempo de cancelación del ciclo de limpieza, la fase de enfriamiento puede tardar hasta 45 minutos.</p>
Hay un corte de corriente durante la autolimpieza	Corte de alimentación.	La puerta permanecerá bloqueada. Una vez que se vuelva a encender la alimentación, la puerta permanecerá cerrada hasta que el horno se haya enfriado a una temperatura segura.
Sale aire caliente por los orificios de ventilación después de apagar el horno	Por razones de seguridad, los ventiladores de enfriamiento seguirán funcionando incluso cuando haya apagado el horno.	Esto es normal. Los ventiladores se apagarán de forma automática cuando el horno se haya enfriado.
La puerta del horno no se alinea con el panel de control ni con los gabinetes circundantes	La puerta del horno no se adaptó de forma correcta y las bisagras están mal alineadas dentro de las ranuras.	Vuelva a colocar la puerta. Consulte 'Limpieza de la puerta del horno' para obtener instrucciones.
Un cristal de la puerta del horno se agrietó, astilló o estrelló	Limpieza incorrecta o el borde del cristal golpea contra algo.	Usted <b>NO</b> deberá utilizar el horno. Póngase en contacto con un técnico capacitado de asistencia técnica de Fisher & Paykel o con el servicio de atención al cliente
El horno emite un pitido y muestra una alerta	Puede haber un error.	Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla. Consulte 'Códigos de error' para obtener más información.

## CÓDIGOS DE ERROR

### ¿Cómo sé si hay un problema?

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

### Qué hacer

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

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

### Si el problema persiste

- ① Anote el código de error.
- ② Póngase en contacto con el servicio a clientes o con un técnico capacitado de asistencia técnica de Fisher & Paykel. Consulte el folleto de servicio y garantía para obtener los detalles de contacto.

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

CÓDIGO DE ERROR	POSIBLE CAUSA	QUÉ HACER
<b>A1</b>	El horno se sobrecalentó.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Deje que el horno se enfríe.</li><li>• Una vez que el horno se haya enfriado y la puerta se haya desbloqueado, el código de alerta desaparecerá. Ahora puede utilizar el horno.</li></ul>
<b>A2</b>	Error de bloqueo de la puerta: la puerta no se puede bloquear después de haber iniciado la autolimpieza.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Desconecte y vuelva a conectar la corriente al horno del tomacorriente de pared.</li><li>• Espere cerca de 10 segundos. Esto permitirá que el seguro de la puerta regrese a su posición inicial.</li><li>• Intente volver a iniciar la autolimpieza y cierre bien la puerta. Consulte 'Autolimpieza'.</li></ul>
<b>A3</b>	Error de bloqueo de la puerta: la puerta no se puede desbloquear después de que haya finalizado la autolimpieza.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Desconecte y vuelva a conectar la corriente al horno del tomacorriente de pared.</li><li>• Presione de forma ligera la puerta unas cuantas veces para ayudar a que se desenganche el seguro de la puerta.</li><li>• 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 &amp; Paykel o con el servicio de atención al cliente.</li></ul>
<b>F</b> + número	Falla técnica.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Anote el código de alerta.</li><li>• Espere hasta que los ventiladores de enfriamiento se hayan detenido y el horno se haya enfriado por completo.</li><li>• Desconecte la corriente al horno del tomacorriente de pared.</li><li>• Póngase en contacto con un técnico capacitado de asistencia técnica de Fisher &amp; Paykel o con el servicio de atención al cliente.</li></ul>

### 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.

Rellene y conserve como referencia segura:

Modelo \_\_\_\_\_  
N.º de serie \_\_\_\_\_  
Fecha de compra \_\_\_\_\_  
Comprador \_\_\_\_\_  
Distribuidor \_\_\_\_\_  
Ciudad \_\_\_\_\_  
Estado \_\_\_\_\_  
Código postal \_\_\_\_\_  
País \_\_\_\_\_

## FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2023. Todos los derechos reservados.

Los modelos presentados 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 aplican para los productos y modelos específicos descritos a la fecha de su emisión. De acuerdo con nuestra política de mejora continua de nuestros productos, 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 su distribuidor Fisher & Paykel más cercano.