

FISHER & PAYKEL

HORNO DE MICROONDAS

Modelos OM24NDLX1, OM30NDLX1

**GUÍA DE USO
US CA**

ÍNDICE

Seguridad y advertencias	3
Primer uso	10
Funciones de microondas	13
Convección + funciones de microondas	14
Funciones de convección	15
Configuración de una función	17
Acondicionar el horno	19
Conexión wifi y modo remoto	20
Opciones de cocción	22
Sensor de temperatura	24
Modo Sabbath	25
Estantes del horno	27
Cuidados y limpieza	28
Rejillas laterales	30
Luces del horno	32
Solución de problemas	33
Códigos de fallas	35
Guía para la garantía y el servicio del fabricante	36

Registro

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

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Precauciones para evitar la posible exposición a una energía excesiva de microondas

- No intente utilizar este microondas con la puerta abierta. Esto puede dar lugar a una exposición dañina a la energía de microondas. Es importante no dañar ni manipular los enclavamientos de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre el horno de microondas y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.
- No utilice el horno de microondas si está dañado. Es de particular importancia que la puerta del horno de microondas se cierre correctamente y que no haya daños en: (1) puerta (doblada), (2) bisagras y pestillos (rotos o sueltos), (3) sellos de la puerta y superficies de sellado.
- No repare ni reponga ninguna parte del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en esta guía. Un técnico de servicio capacitado y con recursos de Fisher & Paykel debe realizar todos los demás servicios.
- Si los sellos de las puertas están dañados, no utilice el horno hasta que lo haya reparado una persona competente.
- Es peligroso para cualquier persona no competente llevar a cabo operaciones de servicio o reparación que impliquen la retirada de una cubierta que ofrezca protección contra la exposición a energía de microondas.

⚠ ¡ADVERTENCIA!



Riesgo de descarga eléctrica

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

- 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 conexión a tierra.
- Solo un electricista calificado debe realizar las modificaciones necesarias al sistema de cableado doméstico.
- Desconecte el horno del tomacorriente antes de cambiarle la lámpara.

⚠ ¡ADVERTENCIA!



Peligro de corte

Si no tiene precaución, podría sufrir lesiones.

- Tenga cuidado: algunos bordes son filosos.

⚠ ¡ADVERTENCIA!



Riesgo de incendio

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

- No utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación para conectar este electrodoméstico a la red eléctrica.
- El horno de microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y las compresas calefactoras o térmicas, pantuflas, esponjas, paños húmedos y similares pueden provocar riesgo de lesiones, ignición o incendio.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES LEA DETENIDAMENTE Y GUARDE PARA FUTURAS CONSULTAS

¡ADVERTENCIA!

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños al utilizar el electrodoméstico, siga las instrucciones de seguridad importantes que se indican a continuación. Lea todas las instrucciones antes de su uso. Úselo únicamente para el fin previsto, tal como se describe en estas instrucciones.

Instalación

- Acuda a los servicios de un técnico competente para que el electrodoméstico esté bien instalado y puesto a tierra de conformidad con las instrucciones de instalación suministradas.
- Este electrodoméstico está diseñado para empotrase.
- Instale o ubique este electrodoméstico solo de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- 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.
- El electrodoméstico no deberá instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar un sobrecalentamiento.
- No instale el electrodoméstico sobre un fregadero.
- Este horno no está aprobado ni probado para uso en entornos marinos.
- No almacene el electrodoméstico al aire libre. No use este electrodoméstico cerca de una piscina, de un fregadero o en lugares similares.
- No sumerja el cable ni el enchufe en agua. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No cubra ni bloquee las aberturas del electrodoméstico.

SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

Mantenimiento y servicio

- Mantenimiento y servicio por parte del usuario: no repare ni reponga ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en esta guía. Un técnico de servicio capacitado y con recursos de Fisher & Paykel debe realizar todos los demás servicios.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o sus juntas están dañadas, no debe utilizar el horno hasta que haya sido reparado por una persona competente.
- Si falla la luz del microondas póngase en contacto con un técnico capacitado de asistencia técnica de Fisher & Paykel o con el servicio de atención al cliente.

Peligro de incendio

- No cocine en exceso los alimentos. Preste atención al electrodoméstico cuando meta papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno de microondas para facilitar la cocción.
- Retire las ataduras metálicas de las bolsas de papel o plástico antes de meterlas en el microondas.
- Si los materiales dentro del horno de microondas se encienden, mantenga la puerta del horno de microondas cerrada, apáguelo y desconecte el cable de alimentación o corte la energía del panel de fusibles o del disyuntor.
- No utilice la cavidad para fines de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no esté en uso.
- Revise que los utensilios sean los adecuados para su uso en hornos de microondas.
- Al calentar alimentos en contenedores de plástico o papel, échelle un vistazo al horno con frecuencia debido a la posibilidad de ignición.
- Si observa humo, apague o desenchufe el electrodoméstico y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
- Durante el uso del horno y después, evite tocar o dejar que la ropa o demás materiales inflamables entren en contacto con cualquier parte interior del horno; deje primero que transcurra tiempo suficiente para que se enfrie.
- En caso de incendio, apague las llamas 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 almacene materiales inflamables ni artículos sensibles a la temperatura en el interior, en la parte superior o cerca de la superficie del electrodoméstico.

Seguridad alimentaria

- Manipulación segura de los alimentos: 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.

Generalidades

- 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.

SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

- Este electrodoméstico está diseñado para utilizarse en entornos domésticos y similares, como en los que se enumeran a continuación:
 - áreas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
 - granjas
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales
 - entornos de hoteles Bed & Breakfast
- El uso convencional de los electrodomésticos no contempla que los niños jueguen con ellos.
- No deje a los niños solos. No se debe dejar a los niños solos o sin supervisión en el área donde se utiliza el electrodoméstico. Jamás les permita sentarse o pararse en ninguna parte del electrodoméstico.
- EL CONTENIDO CALIENTE PUEDE OCASIONAR QUEMADURAS GRAVES. NO PERMITA QUE LOS NIÑOS UTILICEN EL MICROONDAS.** Tenga cuidado al retirar objetos calientes.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén bajo supervisión continua. Los niños a partir de los ocho años de edad pueden utilizar este electrodoméstico, así como las personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia y conocimiento si se les brinda la supervisión o instrucción adecuadas en relación con el uso de este electrodoméstico de forma segura, en el entendido de que sepan los riesgos implícitos. La limpieza y el mantenimiento no deben quedar a cargo de niños sin supervisión.
- No coloque objetos pesados sobre la puerta del horno.
- No permita que el papel de aluminio ni los termómetros para alimentos toquen los elementos que emiten calor.
- No utilice el electrodoméstico mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Ponga siempre los estantes en el lugar deseado mientras el horno esté frío (antes del precalentamiento). Si tiene que sacar un estante mientras el horno está caliente, no deje que los guantes o las agarraderas entren en contacto con los elementos que emiten calor dentro o en la base del horno.
- Durante el uso, el electrodoméstico se calienta. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos que emiten calor dentro del horno.
- No caliente contenedores de alimentos cerrados. La acumulación de presión del recipiente puede hacer que este estalle y provoque lesiones.
- 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.
- Este electrodoméstico se puede configurar para facilitar su funcionamiento a distancia en cualquier momento.

Limpieza

- El horno debe limpiarse de forma periódica y se deben eliminar todos los residuos de alimentos.
- Si no mantiene el horno limpio, las superficies podrían deteriorarse, lo que podría reducir la vida útil del electrodoméstico y provocar condiciones peligrosas.
- 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.

SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

- Evite el uso de productos que contengan cloro, ácidos o abrasivos, en particular para la limpieza de piezas pintadas. Además, evite el uso de sustancias ácidas o alcalinas.
- No rocíe agua ni utilice un limpiador a vapor para limpiar ninguna parte del horno. Utilice solo paños ligeramente húmedos.

Cocción en microondas

- No utilice las funciones del microondas mientras el horno esté vacío.
- Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos de microondas, ya que pueden explotar, incluso después de que el calentamiento haya terminado.
- El contenido de los biberones y los frascos de comida para bebés debe removerse o agitarse, y se debe comprobar la temperatura antes del consumo, para evitar quemaduras.
- Calentar bebidas en el microondas puede provocar una ebullición eruptiva retardada, por lo que se debe tener cuidado al manipular el contenedor.
- Los líquidos, como el agua, café o té, pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin parecer estar hirviendo. El burbujeo o la ebullición visibles cuando se retira el contenedor del horno de microondas no siempre se ven. ESTO PODRÍA PROVOCAR QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES HIERVAN DE FORMA REPENTINA AL INSERTAR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.
- No sobrecaliente el líquido. Para evitar el retardo de la ebullición al calentar líquidos, coloque siempre una cuchara en el contenedor. Las bebidas que contengan cucharas deben colocarse al centro del horno. Los componentes metálicos deben permanecer al menos a 2 cm de las paredes del horno y del interior de la puerta. Las chispas podrían dañar el interior de la puerta de vidrio. Revuelva el líquido antes y a la mitad del proceso de calentamiento.
- No utilice contenedores rectos con bocas estrechas. Utilice un contenedor de boca ancha.
- Después de calentar, deje que el contenedor permanezca en el horno de microondas durante al menos 20 segundos antes de retirarlo.
- Tenga mucho cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el contenedor.
- ADVERTENCIA: No se deben calentar líquidos y otros alimentos en contenedores sellados, ya que pueden explotar.
- Utilice únicamente utensilios que sean adecuados para su uso en hornos de microondas.

Vajilla inadecuada

- Nunca encienda el horno de microondas antes de haber metido los alimentos. La única excepción permitida es para probar la vajilla.
- Utilice únicamente platos y vajillas aptos para microondas.
- Nunca caliente alimentos cubiertos con papel de aluminio cuando utilice funciones combinadas o de microondas.
- Solo utilice utensilios para horno que sean aptos. Siga las instrucciones del fabricante.
- No se permiten contenedores metálicos para alimentos y bebidas durante la cocción en microondas.

Marcapasos

- La mayoría de los marcapasos están protegidos contra la interferencia de productos electrónicos, incluidos los microondas. Sin embargo, los pacientes con marcapasos deberán consultar a sus médicos si tienen alguna inquietud al respecto.

SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

Cebado

- Puede producirse formación de arco durante la cocción por microondas y la cocción por convección + microondas. Si observa la formación de arco, presione CANCELAR/APAGAR y corrija el problema. La formación de arco es el término utilizado en los microondas para referirse a las chispas que se producen en el interior del horno. La formación de arco puede ocurrir por lo siguiente:
 - El metal o el papel de aluminio tocan o están muy cerca del costado de las paredes del horno.
 - Utensilios de cocina de metal utilizados durante las funciones combinadas o de microondas.
 - Metales como ataduras metálicas, sujetadores de aves o platos con bordes dorados en el horno.
 - Toallas de papel recicladas que contengan pequeñas piezas de metal que se utilizan en el horno.
 - El sensor de temperatura toca las rejillas y los estantes del microondas. Para evitar esto, retire el sensor de temperatura del horno cuando no esté en uso y asegúrese de que no sobresalga de los alimentos durante el uso.

¡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:

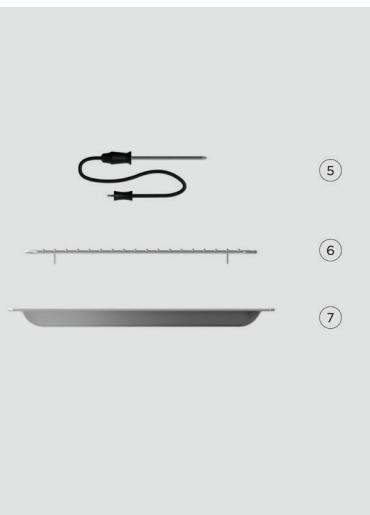
- Este dispositivo no causará interferencia dañina.
- Este dispositivo deberá aceptar cualquier tipo de interferencia recibida, incluso interferencia que pudiera causar un funcionamiento indeseado.
- Por ningún motivo cambie o modifique la comunicación inalámbrica. Los cambios o modificaciones que se 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.

PRIMER USO



Características y accesorios

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| ① Controles del horno | ⑤ Sensor de temperatura |
| ② Luz del horno | ⑥ Rejilla para barbacoa |
| ③ Estantes | ⑦ Plato de vidrio |
| ④ Rejillas laterales | |

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

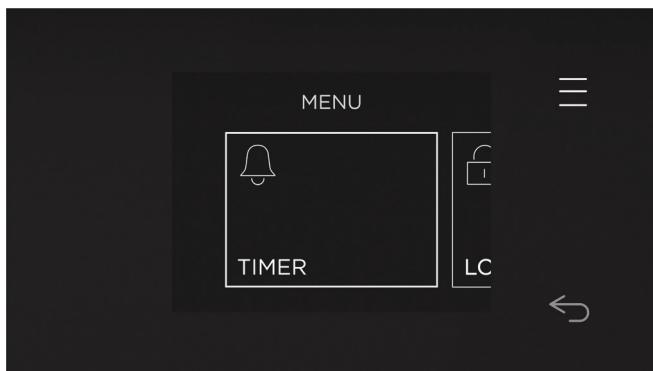
PRIMER USO



Panel de control

① Botón de encendido	Presione para ENCENDER/APAGAR la pantalla, o para cancelar la cocción.
② Microondas de inicio rápido	Seleccionelo para acceder rápidamente a cocción en microondas de todos los días.
③ Funciones	Cocción diaria y funciones especializadas que se adaptan a sus necesidades culinarias. Presione para seleccionar un tipo de función y, luego, seleccione una función con la perilla.
④ Cocción por tipo de comida*	Cocina guiada para ayudarle a obtener resultados óptimos.
⑤ Pantalla	Muestra las funciones, las características y la configuración del producto.
⑥ Menú	Presione para acceder a funciones y ajustes adicionales.
⑦ Opciones de cocción	Presione para acceder a las funciones de cocción automática.
⑧ Atrás	Presione para cancelar la cocción o salir.
⑨ Perilla de control	Se utiliza para navegar por las funciones, características y configuraciones de cocción. <ul style="list-style-type: none">• Gire la perilla para desplazarse.• Presione para seleccionar o confirmar.• Mantenga presionada para cancelar o salir.

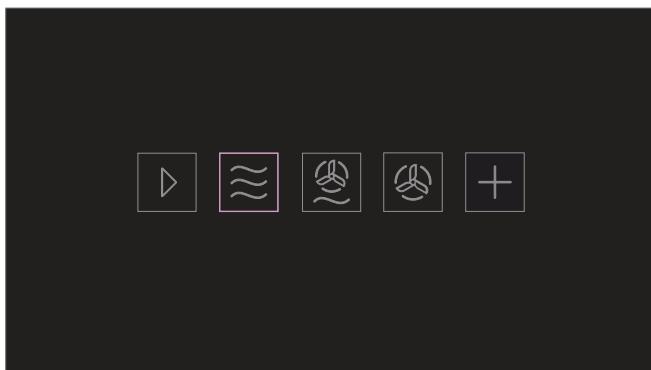
* Es posible que esta función no esté disponible en todos los mercados.



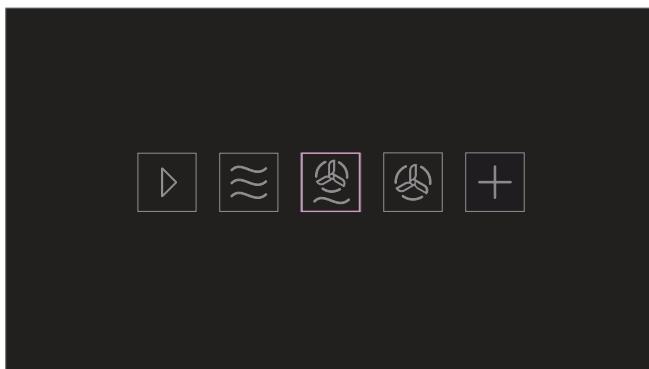
Menú

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

FUNCIONES DE MICROONDAS



FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
COCCIÓN CON MICROONDAS 	Calor rápido y uniforme para el uso diario. Ideal para la cocción de vegetales o para calentar sopas y bebidas.
VAPOR 	Condiciones óptimas para descongelar de forma rápida los alimentos congelados. Establezca un tiempo personalizado para descongelar.
PALOMITAS DE MAÍZ 	Ideal para preparar palomitas rápido y de manera uniforme que serán la delicia de todos.



FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
VENTILADOR FORZADO + MICROONDAS	 El calor generado en la parte trasera del horno es distribuido por el ventilador de manera uniforme con la eficiencia adicional del microondas para acelerar la cocción. Ideal para bizcochos, galletas, scones, muffins y cupcakes. Para mejores resultados, espere a que el horno se precaliente.
ASADO CON VENTILADOR + MICROONDAS	 Combina la cocción con el microondas con calor intenso de los elementos superiores y la circulación del ventilador para un dorado rápido y uniforme. Es ideal para la cocción de grandes cortes de carne para que queden jugosos por dentro y crujientes por fuera. No es necesario precalentar.
ASAR + MICROONDAS	 Combina la cocción de microondas con calor intenso del elemento superior interior. Es ideal para tostar pan o darle el acabado a pequeños platillos con dorado superior. Para mejores resultados, coloque los alimentos al centro del estante.
ROSTIZAR + MICROONDAS	 Combina la potencia de la función Asar con la larga y lenta capacidad calorífica de la Cocción con ventilación y la eficiencia de la cocción con microondas. Al dorado a fuego intenso le sigue el horneado a menor temperatura. Ideal para rostizar carnes y vegetales de forma rápida.

FUNCIONES DE CONVECCIÓN



FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN	
HORNEAR		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 lograr mejores resultados, hornee los alimentos en un único estante.
VENTILADOR FORZADO		El calor que se genera en la parte trasera del horno es distribuido por el ventilador de manera uniforme, lo que crea la temperatura ideal para la cocción en múltiples estantes. Para obtener mejores resultados, deje un espacio entre los estantes para que el flujo de aire sea parejo.
ASAR		El calor intenso del elemento superior interno se concentra en el centro del horno. Ideal para dorar rápidamente la superficie de platos más pequeños, como patatas gratinadas. Para obtener mejores resultados, precaliente el horno durante 5 minutos antes de meter los alimentos.
ROSTIZAR		Combina la potencia de la función Asar con la larga y lenta capacidad calorífica de la Cocción con ventilación. El dorado intenso seguido del horneado a una temperatura más baja garantiza que los alimentos tengan un exterior crujiente y un interior suculento. No es necesario precalentar.

FUNCIONES DE CONVECCIÓN

FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
ASADO CON VENTILADOR	 El ventilador hace circular un calor intenso desde los elementos superiores, lo que permite un dorado uniforme. Es ideal para cocinar grandes cortes de carne a fin de que queden jugosos por dentro y crujientes por fuera. No es necesario precalentar.
HORNEAR CON CONVECCIÓN	 El calor generado desde las partes superior e inferior del horno circula de manera uniforme gracias al ventilador. El aumento del flujo de aire acelera la cocción de manera que las temperaturas del horno pueden reducirse hasta en 20 °C para la mayoría de las recetas.
COCCIÓN CON VENTILACIÓN	 Ideal para asar carne a fuego lento. Las rejillas de ventilación eliminan el exceso de humedad del horno, lo que permite el desarrollo gradual de sabores ricos y deliciosos. El calor que se genera a partir de los elementos superior e inferior facilita la cocción suave que le da el toque suculento y tierno.
HORNEADO DE PIZZA	 El ventilador del horno hace que el calor circule desde el elemento inferior. Es ideal para hornear pizzas, ya que deja crujiente la base sin cocinar en exceso los ingredientes. Para obtener mejores resultados, hornee la pizza sobre una piedra precalentada al menos durante 1 hora.
HORNEADO DE MASA	 El ventilador del horno hace que el calor circule desde el 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 y quiche.
COCCIÓN LENTA	 El ventilador hace que el calor circule desde el elemento trasero. Es ideal para preparar pláticos de cocción lenta como guisos, potajes y carne estofada. No es necesario precalentar.
FRITURA POR CONVECCIÓN	 Una manera más saludable de cocinar deliciosos alimentos crujientes con menor cantidad de aceite. Es ideal para alimentos que se cocinen a partir de su estado congelado o que generalmente se fríen.

CONFIGURACIÓN DE UNA FUNCIÓN

Antes de empezar

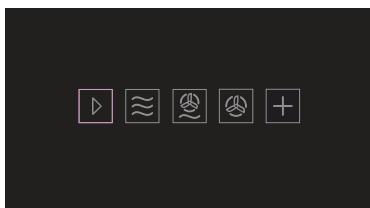
- Revise que todos los sujetacables y el embalaje se hayan retirado.
- Ajuste la hora. Para cambiar la hora en cualquier momento, vaya a **CONFIGURACIÓN** y seleccione **RELOJ: AJUSTAR HORA**.
- Acondicione su horno de acuerdo con las instrucciones en "Acondicionamiento del horno".
- Conecte el horno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



1

Coloque los estantes a la altura deseada.

Asegúrese de que los estantes estén nivelados y colocados correctamente con la barandilla en la parte posterior.



2

Seleccione un tipo de función.

Para la cocción diaria y funciones especializadas, elija entre:

- INICIO RÁPIDO DE MICROONDAS
- MICROONDAS
- CONVECCIÓN + MICROONDAS
- CONVECCIÓN



3

Seleccione una función.



4

Ajuste la temperatura, el nivel de potencia del microondas o el tiempo de cocción si es necesario.

- Funciones de MICROONDAS**
Coloque los alimentos en el horno antes de iniciar la función.
- Funciones de MICROONDAS + CONVECCIÓN**
Coloque los alimentos en el horno cuando se le indique.
- Funciones de CONVECCIÓN**
Coloque los alimentos en el horno cuando el horno haya terminado de precalentarse.

CONFIGURACIÓN DE UNA FUNCIÓN

Precalentado

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

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 el precalentamiento. Para esas funciones, el halo de la perilla permanecerá rojo durante toda la cocción y la pantalla no mostrará una barra de progreso. Meta los alimentos en el horno cuando estén listos para comenzar a cocinar.

Apagar el horno



Mantenga presionada la perilla o presione atrás para detener el calentamiento del horno. Presione el botón de encendido para apagar completamente el horno.

ACONDICIONAR EL HORNO

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

1



Configure el horno en **HORNEAR** a 400°F (200 °C) y caliéntelo durante 30 minutos.

2



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

3



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

Después del acondicionamiento:

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

CONEXIÓN WIFI Y MODO REMOTO

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

Conecte el horno para garantizar que se mantenga 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.
- La conexión del horno puede tardar hasta 10 minutos.
- Para obtener más información y resolución de problemas, consulte la aplicación.

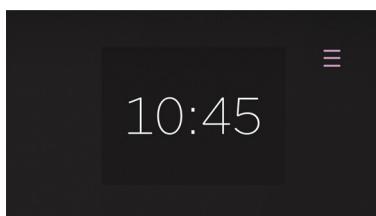


En su dispositivo móvil:

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

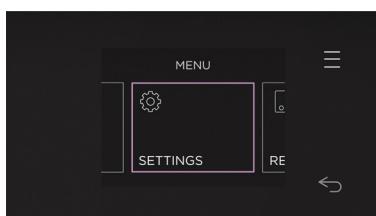
Cómo conectarse al wifi doméstico

①



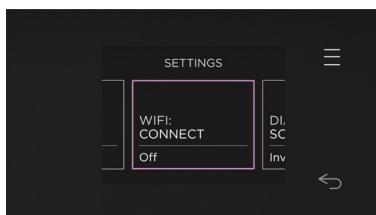
Vaya al menú.

②



Seleccione CONFIGURACIÓN.

③

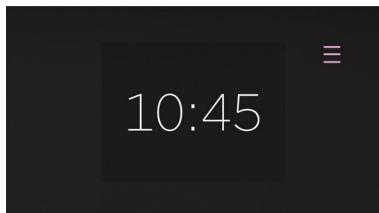


Seleccione CONEXIÓN WIFI y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.

CONEXIÓN WIFI Y MODO REMOTO

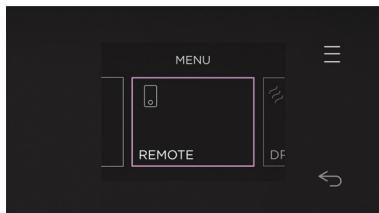
Cómo habilitar el modo remoto

①



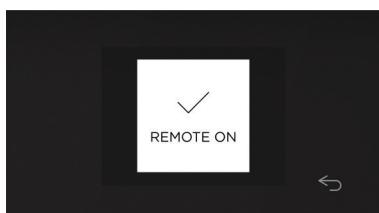
Vaya al menú.

②



Seleccione REMOTO.

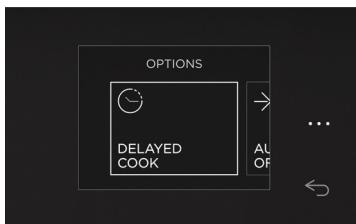
③



Seleccione ENCENDER.

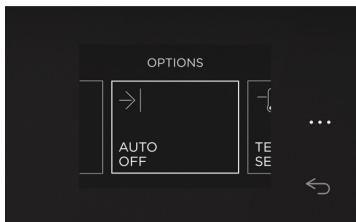
El modo remoto está ahora habilitado.

OPCIONES DE COCCIÓN



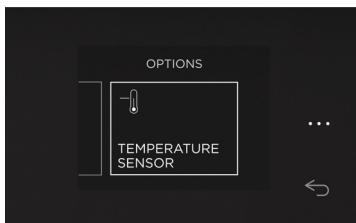
Cocción retrasada

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



Apagado automático

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



Sensor de temperatura*

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

* Solo en algunos modelos

OPCIONES DE COCCIÓN

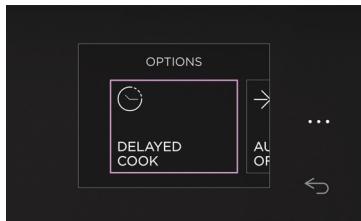
Acceso a las opciones

1



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

2



Seleccione una opción de cocción y siga las instrucciones 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 145 °F (63 °C) y las aves, así como la carne picada, deben alcanzar los 170 °F (75 °C).

Precalentando

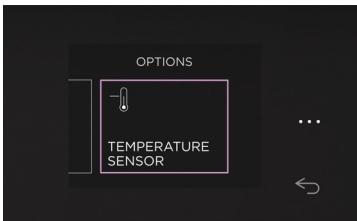
El elemento de asar puede encenderse mientras el horno se está calentando. Coloque los alimentos en un estante más bajo o cúbralos para evitar que se quemen mientras el horno se calienta.

Cuando use la función COCCIÓN RETARDADA, no recomendamos utilizar ASAR, ASADO CON VENTILADOR ni FRITURA POR CONVECCIÓN.

SENSOR DE TEMPERATURA

Los sensores de temperatura no se suministran con todos los modelos. Para comprar accesorios adicionales, visite www.fisherpaykel.com.

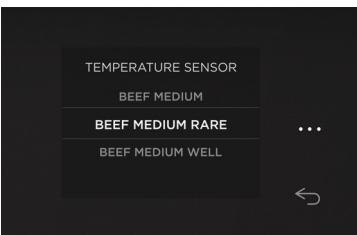
1



Seleccione una función de cocción.

Vaya a **OPCIONES** y seleccione **SENSOR DE TEMPERATURA**.

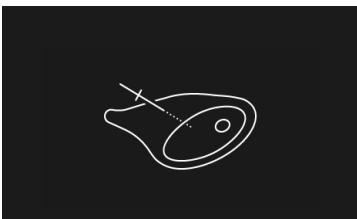
2



Seleccione un tipo de alimento y una temperatura y, a continuación, pulse la perilla para confirmar.

Deje que el horno se precaliente si es necesario.

3



Inserte el sensor en la comida.

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.

4



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

El enchufe se encuentra dentro del horno, en el lado izquierdo, debajo de un tapón de silicona.

Proceda con precaución al retirar el sensor de temperatura del producto después de usarlo. Estará caliente y puede ocasionar quemaduras. Utilice guantes de cocina.

Cuando el sensor no esté en uso, asegúrese de quitarlo del horno y de que el tapón de silicona esté insertado en la ranura.

MODO SABBATH

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

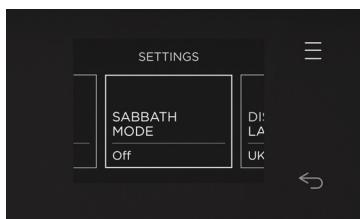
Mientras el horno está en Modo Sabbath, puede funcionar a los siguientes niveles de temperatura:

NIVEL DE CALOR	TEMP. APROXIMADA (°F)	TEMP. APROXIMADA (°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 Sabbath

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

Configuración del modo Sabbath



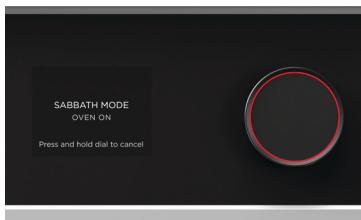
En el menú de ajustes, seleccione **MODO SABBATH** y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.

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

MODO SABBATH

Cancelación del modo Sabbath

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

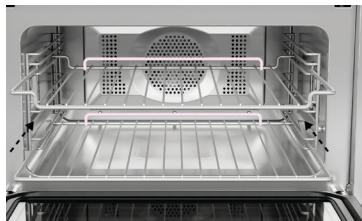


Mantenga presionado en cualquier lugar de la pantalla para cancelar.

ESTANTES DEL HORNO

Colocación de estantes

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



Deslice los estantes dentro de la cavidad.

Asegúrese de que los estantes estén nivelados y colocados correctamente con la barandilla en la parte posterior.

CUIDADOS Y LIMPIEZA

Desconecte el horno del tomacorriente de pared y deje que se enfrie 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

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 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.
Perilla	Limpie con agua caliente y un detergente suave y, luego, seque.	No utilice acero inoxidable ni limpiador para horno sobre la perilla.
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 clorados, ya que pueden dañar el aspecto de su horno. Frote siempre el acero inoxidable en la dirección del grano.
Marco de la puerta del horno y tapa de plástico	Limpie con agua caliente y un detergente suave y, luego, seque.	
Sello del horno	No limpie esta pieza.	
Cavidad del horno	Limpie con agua caliente y un detergente suave o con un limpiador a base de amoniaco y, a continuación, seque.	Limpie los derrames, restos de comida o grasa de fácil acceso del horno después de cada uso para evitar la suciedad persistente.

CUIDADOS Y LIMPIEZA

¿QUÉ?	¿CÓMO?	¡IMPORTANTE!
Cristal de la puerta del horno (después de cada uso)	Limpie con agua tibia y detergente. Para manchas difíciles, pruebe una mezcla de bicarbonato de sodio y agua tibia con estropajo no abrasivo.	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. No permita que la grasa se acumule en el cristal ni que se hornee, ya que esto reduce la visibilidad en el horno.
Sensor de temperatura	Limpie con agua caliente y un detergente suave y, luego, seque.	No lave en el lavavajillas ni use limpiador de horno en esta pieza.
Rejilla para barbacoa Plato de vidrio	Limpie con agua tibia y detergente.	
Estantes de alambre	Sumerja las manchas difíciles en una solución de polvo para lavavajillas y agua caliente. Estas piezas se pueden lavar en el lavavajillas.	

REJILLAS LATERALES

Extracción de las rejillas laterales

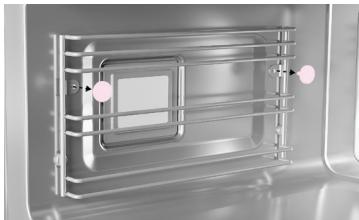
Retire las rejillas laterales para facilitar la limpieza.

1



Retire todos los estantes.

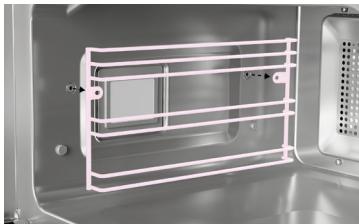
2



Desenrosque las tuercas que sujetan la rejilla.

Use una moneda para aflojar inicialmente las tuercas si es necesario.

3

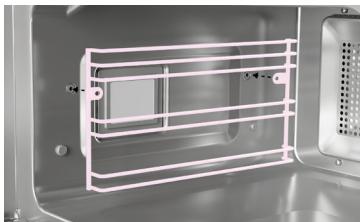


Retire la rejilla del horno.

REJILLAS LATERALES

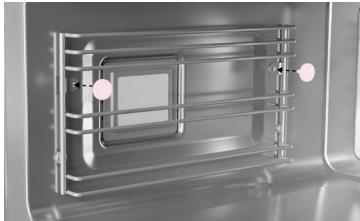
Montaje de las rejillas laterales

1



Coloque la rejilla en su lugar.

2



Atornille las tuercas en su sitio para fijar la rejilla.

Utilice una moneda para apretar si es necesario.

LUCES DEL HORNO

Especificaciones de la luz del horno



Bombillas halógenas G9 220 – 240 V/25 W

Para sustituir las bombillas del horno, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o visite nuestro sitio web www.fisherpaykel.com.

La garantía no cubre el reemplazo de la bombilla.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLES 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.
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. La luz del horno se ha apagado.	Llame al servicio de atención al cliente. Vaya al menú y seleccione LUZ.
Los controles del horno no responden	El panel de control está bloqueado.	Mantenga pulsada la pantalla para desbloquearla.
El horno no se 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.
El 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 apagará de forma automática cuando el horno se haya enfriado.
El ventilador del horno se enciende cuando selecciono una función que no usa el ventilador (p. ej., HORNEAR o COCCIÓN CLÁSICA).	Esto es normal. El ventilador se enciende mientras el horno se precalienta. Puede apagarse cuando el horno haya alcanzado la temperatura establecida.	Espere hasta que desaparezca la barra de progreso de la pantalla. El horno estará listo para su uso.
El horno cancela la cocción automática cuando intento ajustar la configuración del reloj	El horno se configuró para cocción automática cuando intentaba ajustar la configuración del reloj.	Solo puede ajustar la configuración del reloj mientras el horno no esté configurado para cocinar automáticamente.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
El horno ha alcanzado la temperatura establecida, pero el halo de la perilla de temperatura aún está rojo	El horno está configurado en ASAR .	Esto es normal. El halo de la perilla permanecerá rojo siempre que esta función esté en uso, ya que el elemento asador siempre se está calentando.
El horno emite una señal sonora cuando intento ajustar la temperatura por debajo de cierta temperatura	Esto es normal. Por razones de seguridad alimentaria, las funciones del horno tienen ajustes de temperatura mínimos establecidos de fábrica.	Seleccione una temperatura diferente o pruebe una función diferente diseñada para temperaturas bajas.
El halo de la perilla de temperatura nunca se vuelve blanco cuando uso ASADOR	Esto es normal: el halo permanece rojo para indicar que el elemento asador proporciona calor radiante instantáneo.	
Las pantallas funcionan y los halos de las perillas de función y temperatura se encienden, pero el horno no calienta	El horno está en modo de demostración.	Llame al servicio de atención al cliente.
El horno acumula humedad durante la cocción	Esto es normal. Muchas formas de cocinar, en especial las funciones de microondas, generan humedad durante la cocción.	La humedad se puede secar con un paño o con la función SECADO a la que se puede acceder desde el menú. Consulte la página page 12 para obtener más detalles.

CÓDIGOS DE FALLAS

¿Cómo sé si hay un problema?

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

Qué hacer

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

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

Si el problema persiste

- ① Anote el código de falla.
- ② Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o con un técnico capacitado de asistencia técnica de Fisher & Paykel. Consulte el folleto de Servicio y garantía para obtener los detalles de contacto.

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

CÓDIGO DE FALLA	POSSIBLE CAUSA	QUÉ HACER
A1	El horno se sobrecalentó.	<ul style="list-style-type: none">• Deje que el horno se enfrié.• Una vez que el horno se haya enfriado y la puerta esté desbloqueada, apague el horno antes de volver a encenderlo.• Ahora puede utilizar el horno.
A5	El sistema del microondas se ha sobrecalentado.	<ul style="list-style-type: none">• Deje que el horno se enfrié.• Una vez que el horno se haya enfriado, apague el horno antes de volver a encenderlo.• Ahora puede utilizar el horno.
F + número	Falla técnica.	<ul style="list-style-type: none">• Anote el código de alerta.• Espere hasta que los ventiladores de enfriamiento se hayan detenido y el horno se haya enfriado por completo.• Desconecte la corriente al horno del tomacorriente de pared.• Póngase en contacto con un técnico capacitado de asistencia técnica de Fisher & Paykel o con el servicio de atención al cliente.

GUÍA PARA LA GARANTÍA Y EL SERVICIO DEL FABRICANTE

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.

Para obtener piezas de repuesto, comuníquese con el servicio de atención al cliente de Fisher & Paykel. Las piezas de repuesto están disponibles para todos los productos Fisher & Paykel durante un periodo mínimo de 10 años a partir de la fecha de fabricación.

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 su distribuidor Fisher & Paykel más cercano.

432527B 08.24