
HORNO DE CONVECCIÓN EMPOTRADO DE 60 CM PRIMER USO

Familiarícese con su electrodoméstico	35
Ajustar el horno	37
Configura una función de cocción y temperatura	38
Ajustar el temporizador	40
Ajustar duración de cocción	41
Programar hora de finalización de la cocción	42
Ajustar la duración de la cocción y la hora de finalización	43
Configurar las preferencias del horno	44
Conoce las funciones de cocción	45
Limpia y da mantenimiento al horno	46

FISHER & PAYKEL

USCA

HORNO DE CONVECCIÓN EMPOTRADO DE 60 CM

CONTEMPORARY
OB24SACGX5, OB24SACGB5

Cómo obtener los mejores resultados con el horno



- Descargue la aplicación para acceder a información adicional e ideas de recetas.
- Ajuste y acondicione el horno antes de usarlo.
- Retire los accesorios y posicione los niveles antes de calentar el horno.
- Limpie el horno regularmente.
- Registre su producto para obtener un soporte de servicio más eficiente.



Todas las imágenes que se muestran en esta guía son ilustrativas. Su producto puede ser diferente.

FAMILIARÍCESE CON SU ELECTRODOMÉSTICO



PANEL DE CONTROL

Reloj	Muestra la hora, el temporizador, la hora de inicio de la cocción, la duración y la hora de finalización.
Indicadores de función	Los indicadores se iluminan para mostrar qué función está seleccionada.
Selector de funciones	Gira el dial de control de función para seleccionar una función de cocina. Las funciones disponibles varían entre los modelos de horno.
Pantalla de temperatura	Muestra la temperatura establecida.
Perilla de temperatura	Gire la perilla de control de temperatura para establecer la temperatura de cocción.
Desplazamiento	Pulse LEFT ◀ o RIGHT ▶ para desplazarse o ajustar la configuración.
Seleccionar	Pulse SELECT ✓ para confirmar las selecciones y configuraciones.
Cancelar	Pulse CANCEL ✕ para salir.

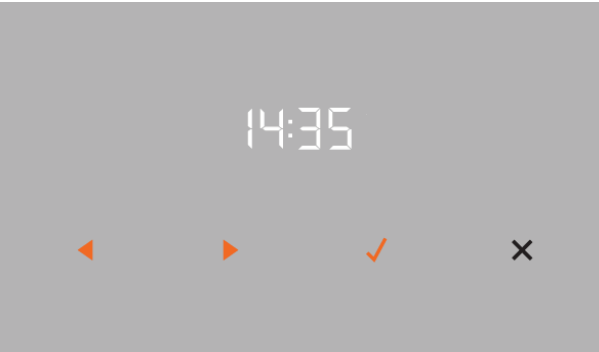
AJUSTAR EL HORNO

Antes de usar el horno, verifique que no haya restos de plástico o cartón en su interior y luego programe el temporizador. Recomendamos acondicionar su horno durante 1 hora antes de usarlo por primera vez para eliminar cualquier residuo de fabricación. Es posible que haya una pequeña cantidad de humo. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada.



Retirar los sujetacables

1. Retire el embalaje y los sujetacables que aseguran los estantes y bandejas.

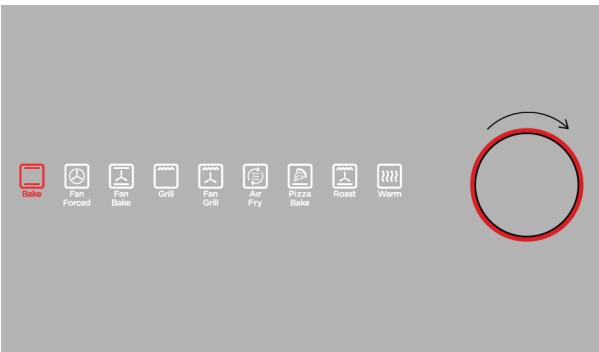


Ajuste el reloj

3. Pulse **RIGHT** ► para cambiar entre *24 horas* y *12 horas*. Pulse **SELECT** ✓ para confirmar.

Use los botones **LEFT** ◀ o **RIGHT** ► para programar la hora.

Pulse **SELECT** ✓ para confirmar.



Acondicionar el horno

2. Seleccione **BAKE** [BAKE], luego ajuste el horno a 200°C durante 30 minutos.

Después, configure en **GRILL** [GRILL] durante 5 minutos, y luego **FAN FORCED** [FAN FORCED] por 20 minutos.

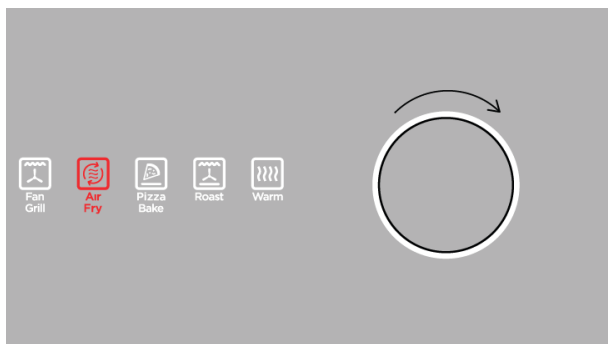
Limpie cuando el horno se haya enfriado.

ESTABLECER UNA FUNCIÓN DE COCCIÓN Y TEMPERATURA

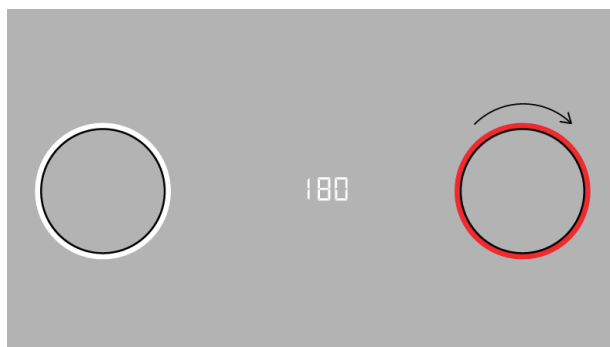
El horno comenzará a calentarse cuando seleccione una función y una temperatura. Para evitar que se queme la comida, coloque los alimentos en el horno una vez que este haya alcanzado la temperatura establecida.



1. Coloque los niveles a la altura deseada. El horno tiene seis posiciones de niveles disponibles.

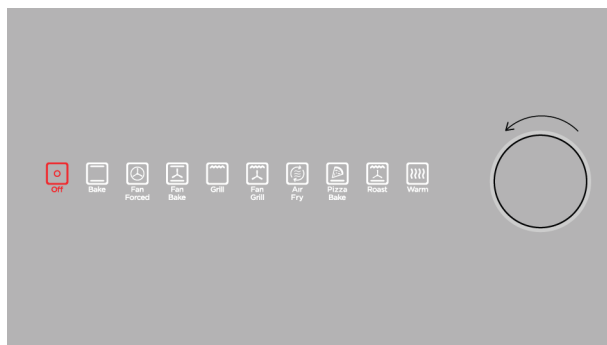


4. Gire la perilla de control de función para seleccionar una función de cocina. El halo de la perilla brillará en color blanco.



5. Gire la perilla de temperatura para poner una temperatura. Mientras el horno se calienta, la perilla se iluminará en rojo y la pantalla alternará entre la temperatura actual y la temperatura establecida.

El horno emitirá un pitido y la perilla se iluminará en color blanco cuando el horno alcance la temperatura establecida.



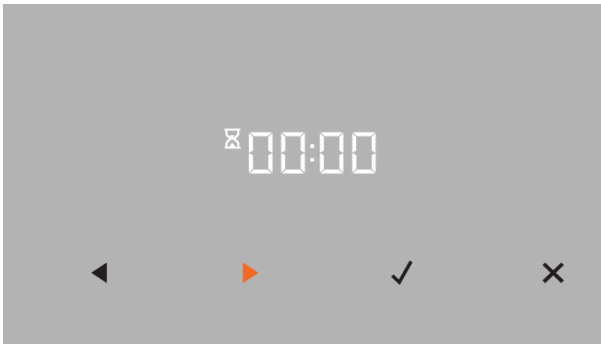
Apagar el horno

Use la perilla de funciones para seleccionar OFF para apagar el horno.

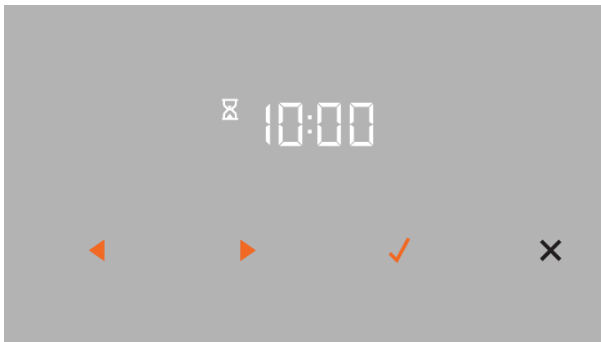
AJUSTAR EL TEMPORIZADOR



Utilice el temporizador para controlar los tiempos de cocción o como temporizador general con una duración de hasta 4 horas. El temporizador cuenta hacia atrás en minutos hasta la última hora, luego en segundos. El temporizador no apaga el horno.



1. Pulse **RIGHT** ► para acceder a la configuración del **TEMPORIZADOR** ⌚. El indicador del temporizador parpadeará. Pulse **SELECT** ✓ para confirmar.

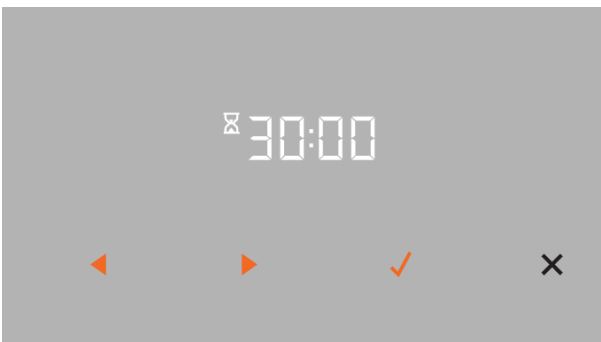


2. Pulse **LEFT** ◀ o **RIGHT** ► para ajustar la hora. Mantenga pulsado para ajustarla más rápido.

Pulse **SELECT** ✓ para confirmar la hora.

Pulse **CANCEL** ✕ para ver el reloj mientras el temporizador está configurado.

Pulse **RIGHT** ► para volver al temporizador.



Ajustar o cancelar el temporizador

3. Pulse **SELECT** ✓ mientras se muestra el temporizador. Use **LEFT** ◀ o **RIGHT** ► para ajustar el temporizador. Pulse **SELECT** ✓ para confirmar.

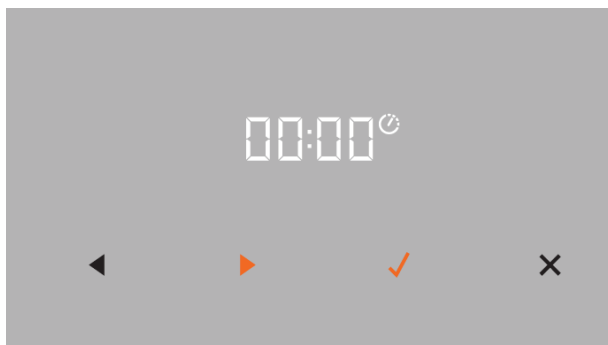
Se escuchará una alerta cuando termine el temporizador. Presione cualquier botón para detener la alerta.

Para cancelar el temporizador, mantenga presionado **CANCEL** ✕ hasta que aparezca el reloj y el **TEMPORIZADOR** ⌚ se apague.

ESTABLECER LA DURACIÓN DE LA COCCIÓN

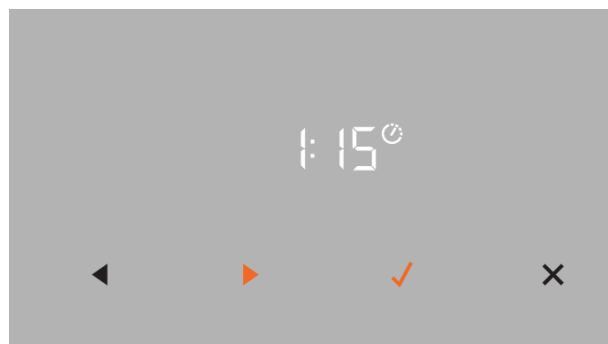


Use **COOKING DURATION** para programar la cocción para que se ejecute durante un tiempo establecido. Cubra los alimentos o colóquelos en un nivel inferior en el horno para evitar que los alimentos se quemen mientras el horno se precalienta. No recomendado con **GRILL** o **FAN GRILL**.

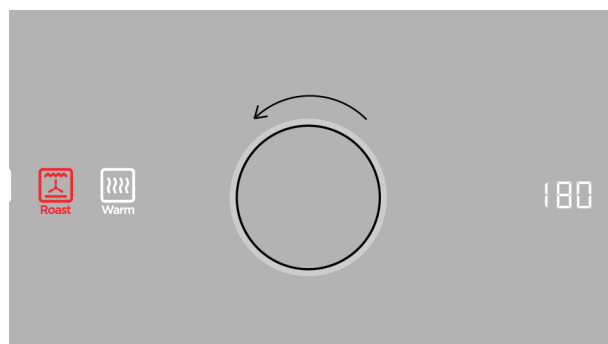


Establece una duración de cocción

1. Coloque la comida en el horno, luego pulse **RIGHT** ► dos veces para acceder a **LA DURACIÓN DE COCCIÓN** 🕒. El indicador de duración de la cocción parpadeará. Pulse **SELECT** ✓ para confirmar.



2. Utilice **RIGHT** ► para establecer el tiempo de cocción deseado. Incluya el tiempo de precalentamiento si es necesario. Pulse **SELECT** ✓ para confirmar. El selector de funciones parpadeará.

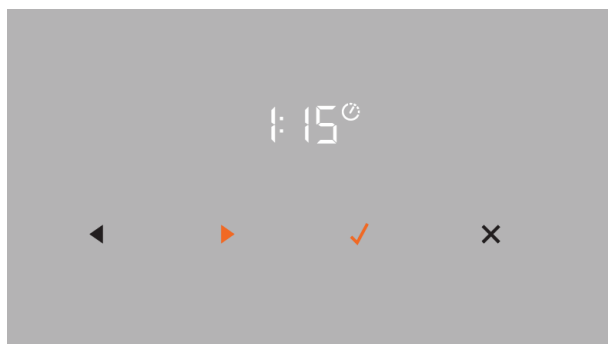



3. Establezca una función y temperatura para comenzar a cocinar de inmediato. El horno se apagará después de la duración ajustada. Para programar la cocción para que empiece más tarde, establezca una hora de finalización.

PROGRAMAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN

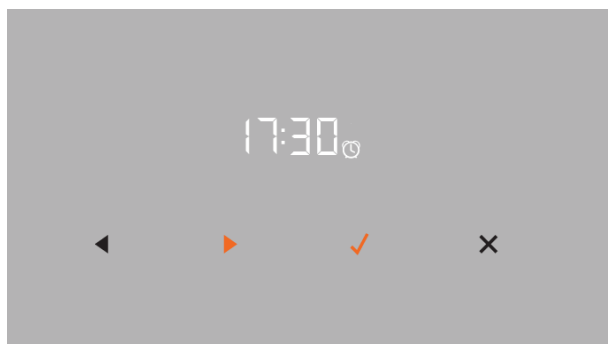



Use COOKING END TIME para programar la cocción para que termine a una hora establecida. Cubra los alimentos o colóquelos en un nivel inferior en el horno para evitar que los alimentos se quemen mientras el horno se precalienta. No recomendado con GRILL o FAN GRILL.



1. Coloque los alimentos en el horno, luego pulse RIGHT ► dos veces para acceder a la DURACIÓN DE COCCIÓN  configuración.

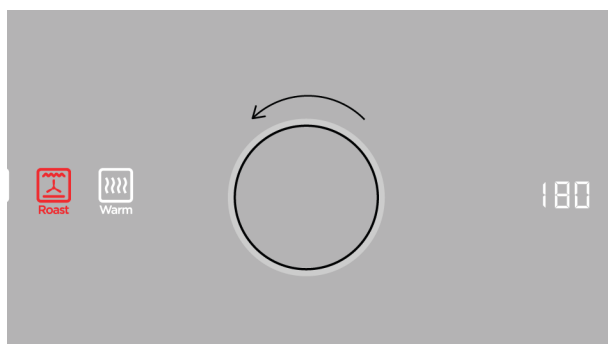
Use RIGHT ► para establecer la duración deseada de la cocción. Incluya el tiempo de precalentamiento si es necesario. Pulse SELECT ✓ para confirmar.



4. Pulse RIGHT ► para acceder a la hora de finalización de la cocción  configuración. Pulse SELECT ✓ para confirmar.

Utilice RIGHT ► para establecer una hora de finalización para cuando desee que la comida esté lista.

Pulse SELECT ✓ para confirmar.

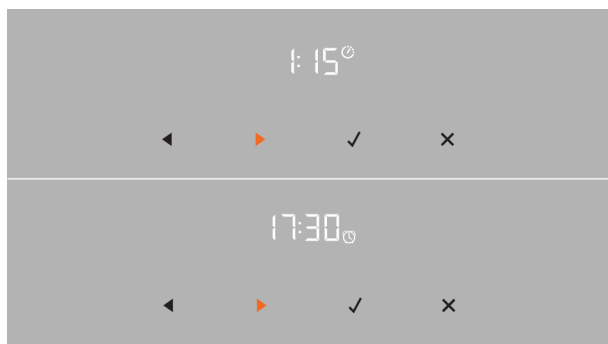


5. Establecer una función y temperatura.

El horno se encenderá cuando el reloj llegue a la hora de inicio correspondiente (HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN menos LA DURACIÓN DE LA COCCIÓN). Se apagará a la hora de finalización programada.

AJUSTAR LA CONFIGURACIÓN DE DURACIÓN DE LA COCCIÓN Y LA HORA DE FINALIZACIÓN

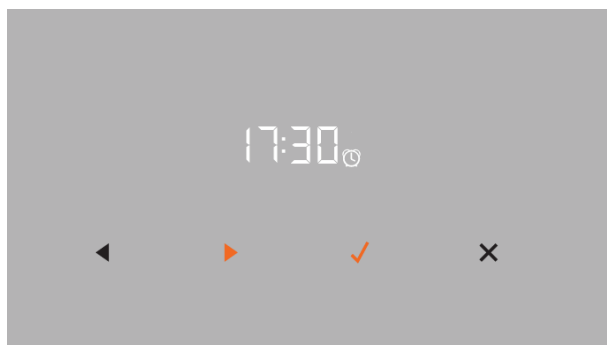
Puede verificar, ajustar o cancelar la duración de cocción y la hora de finalización en cualquier etapa antes y durante la cocción.



Verificar la duración o la hora de finalización

Pulse **LEFT** ◀ o **RIGHT** ▶ para desplazarse y verificar la **DURACIÓN DE COCCIÓN ESTABLECIDA** ⌚ o hora de **FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN** ⌚.

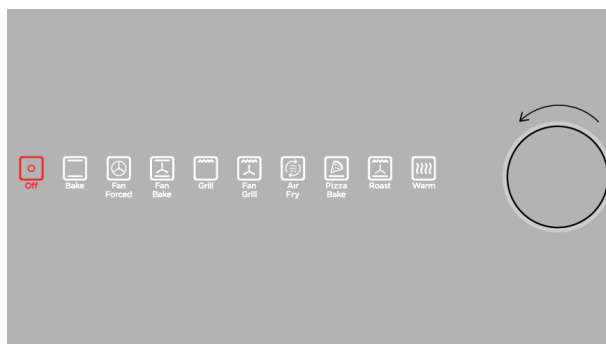
Pulsa **CANCELAR** ✕ para ver el reloj mientras la duración o la hora de finalización está configurada.



Ajustar la duración o la hora de finalización

Pulse **RIGHT** ▶ para desplazarse hasta la **DURACIÓN DE LA COCCIÓN** ⌚ o hora de **FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN** ⌚. Pulse **SELECT** ✓ para confirmar la configuración que desea modificar.

Use **LEFT** ◀ o **RIGHT** ▶ para ajustar la hora. Pulse select ✓ **PARA CONFIRMAR** la nueva configuración.

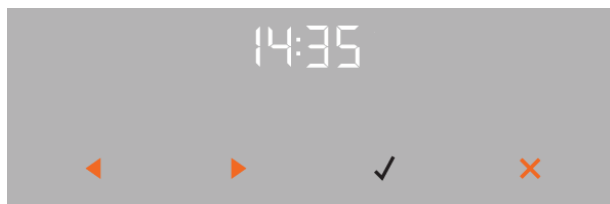


Cancelar la duración y hora de finalización

Gire el selector de funciones a **OFF** para cancelar la duración y la hora de finalización.

CONFIGURAR LAS PREFERENCIAS DEL HORNO

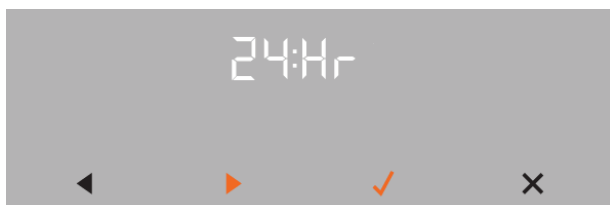
Puede configurar ciertas funciones del horno según sus preferencias. La pantalla debe mostrar el reloj, y el selector de funciones debe estar desactivado antes de poder cambiar las preferencias.



Menú de preferencias de acceso

Pulse CANCEL X dos veces para acceder a la pantalla del reloj si es necesario.

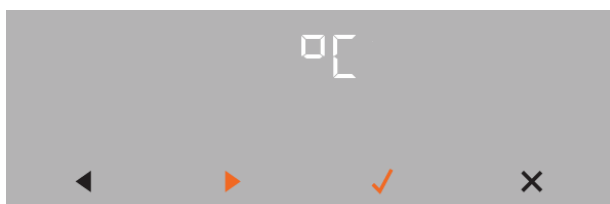
Mantenga pulsados los botones LEFT ◀ y RIGHT ▶ al mismo tiempo para acceder al menú de preferencias.



Reloj de 12 o 24 horas

Pulse RIGHT ▶ para cambiar entre 24:h y 12:h en el reloj.

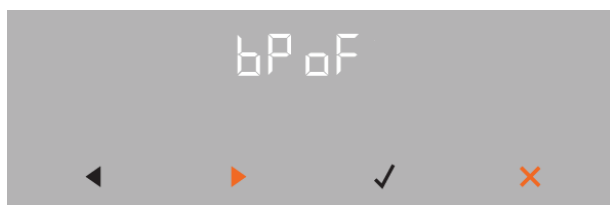
Pulse SELECT ✓ para confirmar.



Establecer en grados Celsius o Fahrenheit

Pulse RIGHT ▶ para desplazarse hasta los ajustes de temperatura y, a continuación, pulse RIGHT ▶ para seleccionar grados Celsius (°C) o Fahrenheit (°F).

Pulse SELECT ✓ para confirmar.



Activar/desactivar los TONOS Y PITIDOS

Pulse RIGHT ▶ para desplazarse hasta la configuración de audio y, a continuación, pulse RIGHT ▶ para seleccionar ON (bP on) u OFF (bP oF).

Pulse SELECT ✓ para confirmar.



Encender/apagar la luz del horno

Pulse RIGHT ▶ para desplazarse hasta la configuración de audio y, a continuación, pulse RIGHT ▶ para seleccionar ON (bP on) u OFF (bP oF).












Pulse SELECT ✓ para confirmar.

CONOCER LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

Seleccione la función que mejor se adapte a sus necesidades de cocción. Las funciones disponibles varían según el modelo.

Para modelos sin BAKE o CLASSIC BAKE, use FAN FORCED.

Utilice todas las funciones con la puerta del horno cerrada.

FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
 Hornear	El calor superior e inferior se distribuye de forma natural para lograr un dorado uniforme. Se conserva la humedad de los alimentos delicados.
 Ventilador forzado	El ventilador distribuye el calor desde la parte posterior para lograr un dorado uniforme. Se elimina el exceso de humedad para obtener resultados crujientes.
 Cocción por convección	El ventilador distribuye el calor superior e inferior uniformemente para lograr un dorado rápido. Se elimina el exceso de humedad para obtener resultados crujientes.
 Asar	El calor intenso del elemento superior interno se concentra en el centro del horno. Ideal para dorar rápidamente la parte superior. Se elimina el exceso de humedad para obtener resultados crujientes. No requiere precalentamiento.
 Parrilla con ventilador	Se distribuye un calor intenso por la parte superior para garantizar un dorado uniforme de la superficie y un resultado crujiente.
 Fritura por convección	Se distribuye un calor intenso por la parte superior e inferior para garantizar un dorado uniforme de la superficie y un resultado crujiente. Es ideal para alimentos que se cocinen a partir de su estado congelado o que generalmente se frien.
 Horneado de pizza	El ventilador distribuye uniformemente el calor a baja temperatura. Ideal para pizzas que requiere un dorado suave en la parte superior. El exceso de humedad se elimina para obtener bases crujientes. Para obtener mejores resultados, hornee la pizza sobre una piedra precalentada al menos durante 1 hora.
 Rostizar	Sellado intenso seguido de calor superior e inferior distribuido uniformemente. Las proteínas tendrán un exterior crujiente dorado y un interior succulento. No requiere precalentamiento.
 Calentar	El calor superior e inferior se distribuye de forma natural a baja temperatura para mantener los alimentos calientes. También se pueden calentar platos y vajillas.
 Cocción lenta	El calor trasero se distribuye mediante un ventilador para una cocción suave. No requiere precalentamiento.
 Autolimpieza	Esta no es una función de cocción. Escanee el código QR que aparece en "Limpiar y dar mantenimiento al horno" para consultar la guía de Cuidado y mantenimiento y obtener más detalles.

Incorpore estos pasos como parte habitual de su rutina de limpieza para obtener los mejores resultados de su electrodoméstico.

Limpiar el vidrio de la puerta después de cada uso

Deje que el horno se enfríe y luego limpie el cristal de la puerta después de cada uso para evitar que las manchas se adhieran.

Limpie el interior del horno después de cada uso.

Deja que el horno se enfríe y, a continuación, limpia cualquier derrame, restos de comida o mancha de grasa a los que puedas acceder fácilmente para evitar que se horneen.

Ejecuta ciclos de autolimpieza (modelos pirolíticos)

Realice un **CICLO DE AUTOLIMPIEZA** cuando sea necesario para eliminar los residuos de alimentos y los depósitos acumulados en el horno.

Consulte la “Guía de cuidado y mantenimiento” antes de iniciar cualquier ciclo de autolimpieza pirolítica.



Información sobre el cuidado y mantenimiento

Escanee el código QR o visite fisherpaykel.com y busque el código de su modelo.

OB24SACGX5, OB24SACGB5

