

---

# HORNO DE 30" AUTOLIMPIANTE CON ASISTENCIA DE VAPOR

## PRIMER USO

---

Familiarícese con su electrodoméstico	45
Configura el horno	48
Seleccione un método o función de cocción	49
Ajustar el temporizador	51
Ajustar cocción retrasada o apagado automático	52
Usar el sensor de temperatura	53
Usar varios niveles	54
Utilizar la asistencia de vapor	55
Conexión a wifi	56
Activar modo remoto	57
Llenar el recipiente de agua	58
Activar modo sabático	59
Activar la función de voz para abrir	60
Métodos y funciones de cocción	61
Limpiar y dar mantenimiento al horno	62

**FISHER & PAYKEL**

US CA

## **HORNO AUTOLIMPIANTE DE 30" CON ASISTENCIA DE VAPOR**

---

### **MINIMAL**

OB30SMPSUB3, OB30SMPSUG3,  
OB30SMPSUNB3, OB30SMPSUNG3

### **CONTEMPORARY**

OB30SCPSUDX3

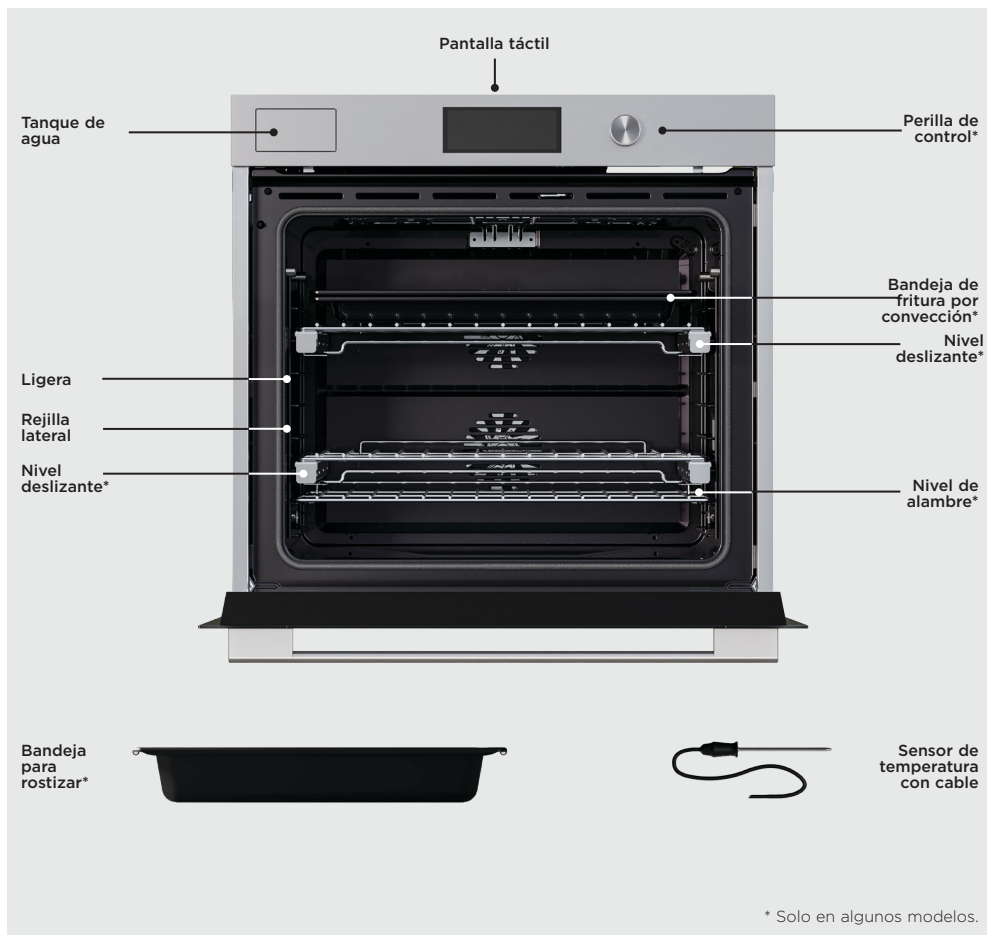
### **PROFESIONAL**

OB30SPPSUX3

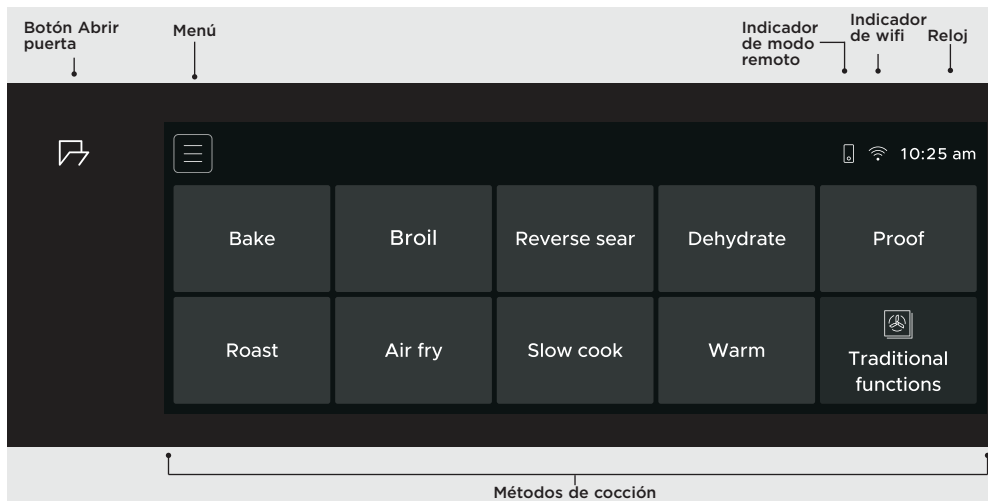


## Cómo obtener los mejores resultados con el horno

- Descargue la aplicación para utilizar el modo remoto y recibir actualizaciones.
- Ajuste y acondicione el horno antes de usarlo.
- Ejecute ciclos de **LIMPIEZA** regulares.
- Registre su producto para obtener un soporte de servicio más eficiente.



# FAMILIARÍCESE CON SU ELECTRODOMÉSTICO



## PANTALLA DE INICIO

### Perilla de control\*

- Gire la perilla para desplazarse.
- Presione para seleccionar.
- Mantenga presionado para retroceder.

### Botón Abrir puerta\*\*

Mantenga presionado para abrir o cerrar la puerta del horno.

### Menú

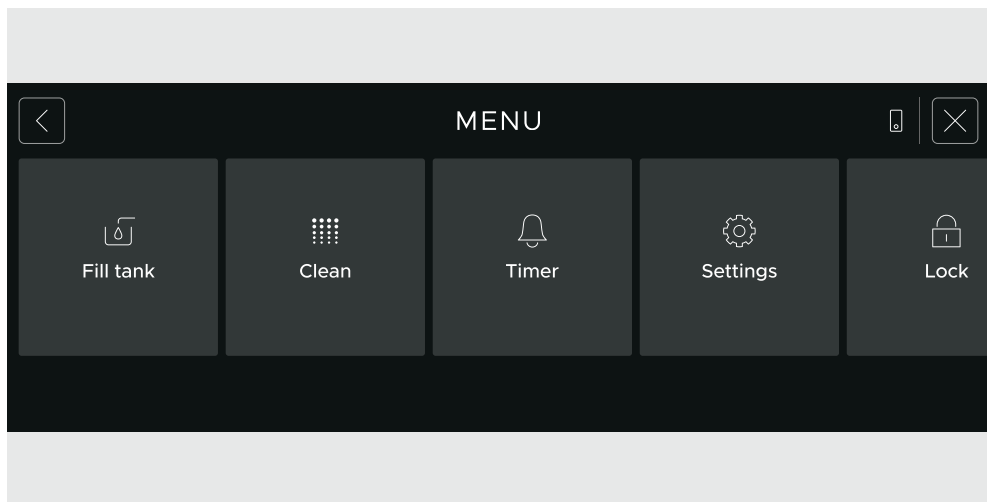
Presione para acceder a funciones y ajustes adicionales.

### Métodos de cocción










Elija entre una variedad de métodos de cocción optimizados o funciones tradicionales.

\* Solo en algunos modelos

\*\* Solo modelos sin asa



## MENÚ

	<b>TANQUE DE LLENADO</b>	Presione <b>LLENAR RECIPIENTE</b> para abrir el recipiente de agua.
	<b>LUZ</b>	Presione <b>LUZ</b> para <b>ENCENDER/APAGAR LAS</b> luces del horno.
	<b>TEMPORIZADOR</b>	Ajuste un temporizador para controlar los tiempos de cocción o como un temporizador general. El temporizador no apaga el horno.
	<b>LIMPIAR</b>	Ajuste un ciclo de limpieza para limpiar el interior del horno. Consulte todas la instrucciones en la guía de Cuidado y mantenimiento.
	<b>BLOQUEAR</b>	Bloquee los controles para evitar su uso accidental. Cuando están bloqueados, los controles no responderán y el aparato no se encenderá. Mantenga presionada la pantalla en cualquier lugar para desbloquear.
	<b>CONFIGURACIÓN</b>	Ajuste la configuración según sus preferencias o establezca una conexión wifi.
	<b>REMOTO</b>	Conecte el electrodoméstico a su dispositivo móvil para operarlo de forma remota a través de la aplicación.
	<b>ATRÁS</b>	Regresa un nivel.
	<b>SALIR</b>	Presione para regresar a la pantalla de inicio.

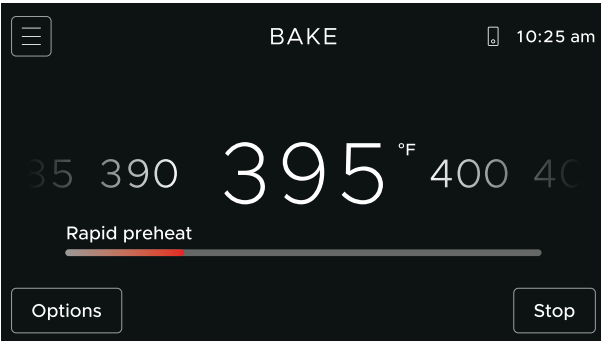
## CONFIGURA EL HORNO

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

Retire los embalajes y las bridas que sujetan los estantes y bandejas.



### Acondicionar el horno

Seleccione **HORNEAR**, luego **SALTAR** y ajuste el horno a 400 °F durante 30 minutos.

Seleccione **OPCIONES, CAMBIAR FUNCIÓN**, y ajuste en **AERO ASADO** durante 5 minutos, luego **AERO REAL** durante 20 minutos.

Limpie cuando el horno se haya enfriado.

### Ajustar el nivel de dureza del agua

En **AJUSTES**, seleccione **DESINCRUSTAR DUREZA DEL AGUA** y ajuste el nivel de dureza antes de usar por primera vez las funciones asistidas por vapor.

Comuníquese con el proveedor de agua local para confirmar el nivel.

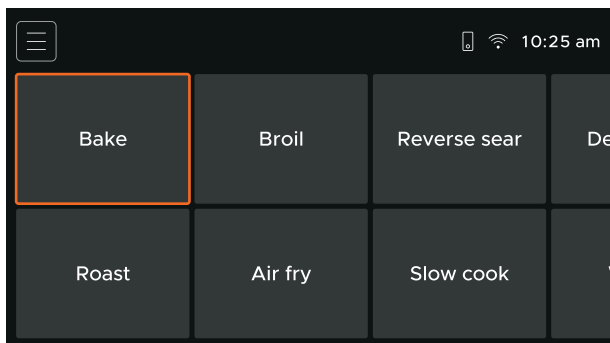
DUREZA DEL AGUA (PPM)	NIVEL
0 - 100	CERO
100 - 250	UNO
250 - 350	DOS
350 - 450	TRES

## SELECCIONE UN MÉTODO O FUNCIÓN DE COCCIÓN

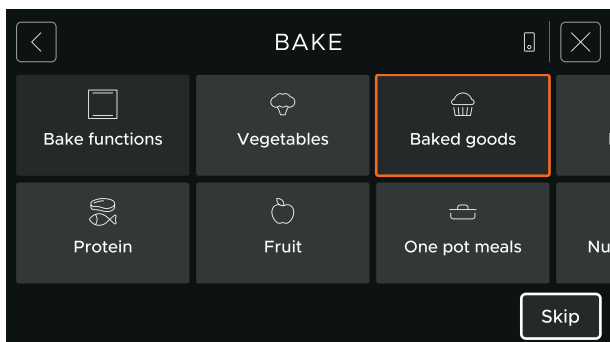
Seleccione un método de cocción o un tipo de alimento específico para un entorno de cocción optimizado, o elija entre una gama de funciones de cocción tradicionales.



1. Coloque los niveles a la altura deseada.

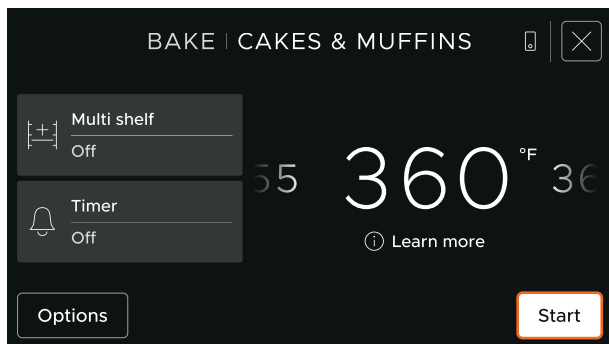


2. Seleccione un método de cocción o desplácese para seleccionar **FUNCIONES TRADICIONALES.**



3. Seleccione un tipo de alimento o una función según sea necesario.

## SELECCIONE UN MÉTODO O FUNCIÓN DE COCCIÓN



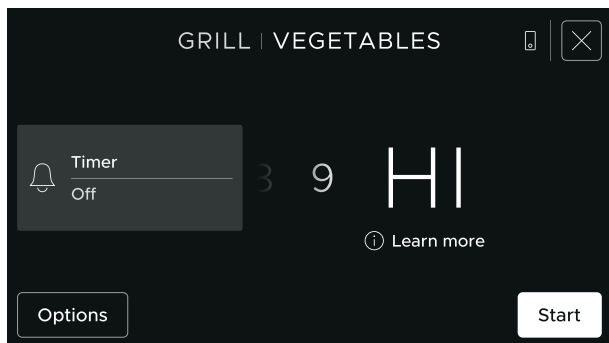
4. Ajuste la temperatura si es necesario y agregue temporizadores u opciones de cocción adicionales, y luego presione **INICIAR**.

Presione **DETENER** en cualquier momento para salir de la cocción.



### Métodos con precalentado

Aparecerá una barra de progreso mientras el horno se calienta. Para evitar quemaduras, coloque la comida solo cuando el horno haya alcanzado la temperatura.



### Métodos sin precalentado

Si no hay barra de progreso, coloque la comida en el horno cuando comience a cocinar.

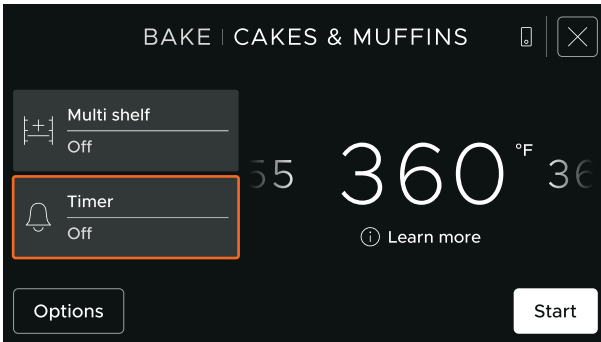
Presione **DETENER** en cualquier momento para apagar el horno.



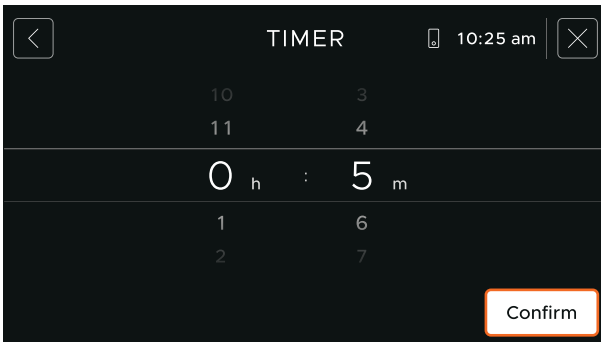
## AJUSTAR EL TEMPORIZADOR



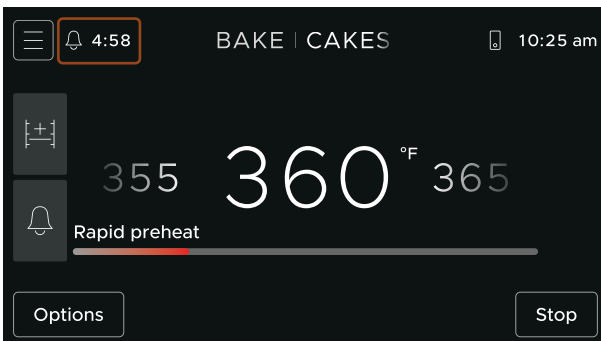
Utilice el temporizador para llevar un registro de los tiempos de cocción o como un temporizador general. El temporizador no apaga el horno.



1. Seleccione **TEMPORIZADOR** en el menú o la pantalla de cocción.



2. Desplácese para establecer la duración deseada, luego presione **CONFIRMAR** para iniciar la cuenta regresiva.



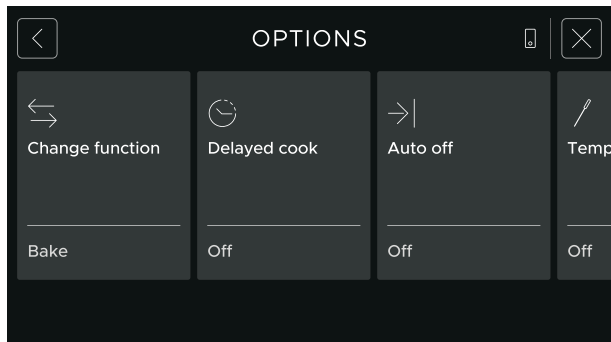
3. El tiempo restante se mostrará en la pantalla. Presione para ajustar o cancelar el temporizador.

Cuando se complete el temporizador, sonará una alerta y aparecerá un mensaje en la pantalla. Presione **LISTO** para descartar el mensaje.

# AJUSTAR COCCIÓN RETRASADA O APAGADO AUTOMÁTICO



Puede ajustar en **COCCIÓN RETRASADA** o **APAGADO AUTOMÁTICO** al utilizar la mayoría de los métodos o funciones de cocción. Use **COCCIÓN RETRASADA** para ajustar el horno para que se encienda más tarde, cocine durante un tiempo determinado y se apague a una hora establecida. Use **APAGADO AUTOMÁTICO** para ajustar el horno para que se apague después de un tiempo determinado.



Presione **OPCIONES** en la pantalla de cocción, luego seleccione **COCCIÓN RETRASADA** o **APAGADO AUTOMÁTICO**.

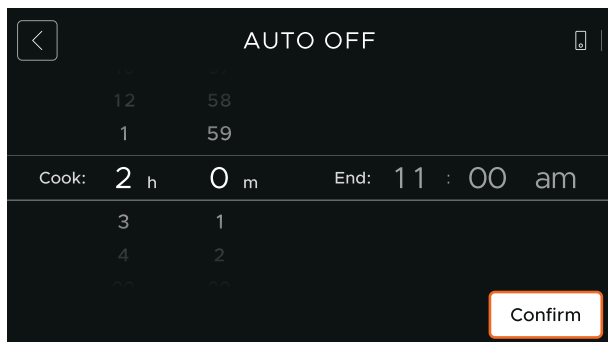


## Cocción retrasada

Ajuste una duración y una hora de finalización de la cocción, y presione **CONFIRMAR**.

Cubra la comida o colóquela en un nivel más bajo del horno para evitar que se queme mientras el horno se precalienta.

No se recomienda con **ASAR, AERO ASADO, FERMENTAR, DESCONGELAR** o **FRITURA POR CONVECCIÓN**.



## Apagado automático

Establezca una duración de cocción y presione **CONFIRMAR**.

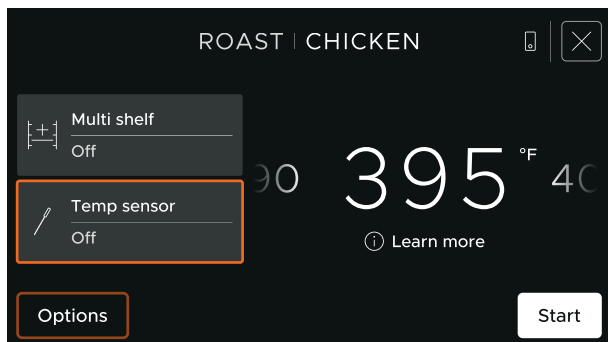
El horno se apagará después de la duración ajustada.

## USAR EL SENSOR DE TEMPERATURA

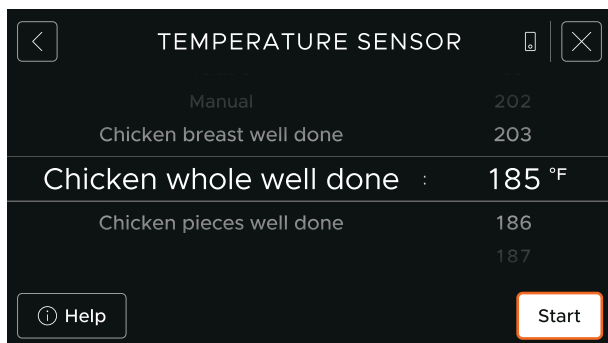


Use el sensor de temperatura con cable o un sensor inalámbrico compatible para monitorear la cocción y lograr el punto de cocción deseado.

Inserte el sensor en la parte más gruesa de la proteína, evitando la grasa y el hueso, y asegúrese de que la punta no sobresalga ni toque los utensilios de cocina.

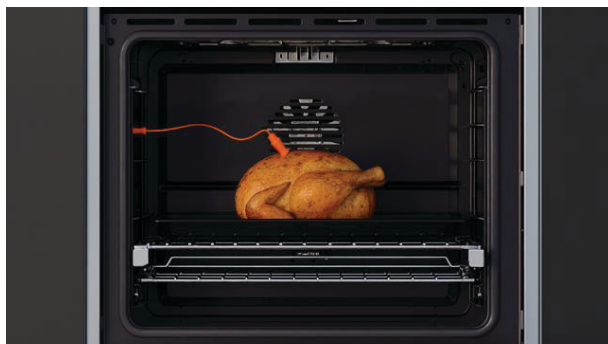


1. Seleccione un método de cocción y presione **OPCIONES** o **SENSOR DE TEMPERATURA**.



2. Seleccione la proteína pertinente y la temperatura de cocción o eliminación deseada, y luego presione **INICIAR**.

Deje que el horno se precaliente si es necesario.



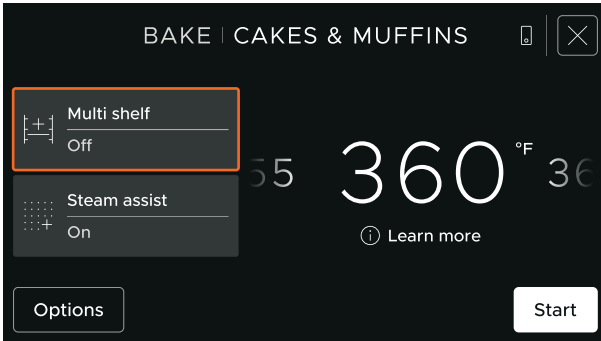
3. Coloque la comida en el horno. Si utiliza el sensor con cable, conéctelo al enchufe en el interior, a la izquierda del horno hasta que haga un sonido de chasquido.

Deje reposar la carne antes de servir para que la temperatura interna siga subiendo.

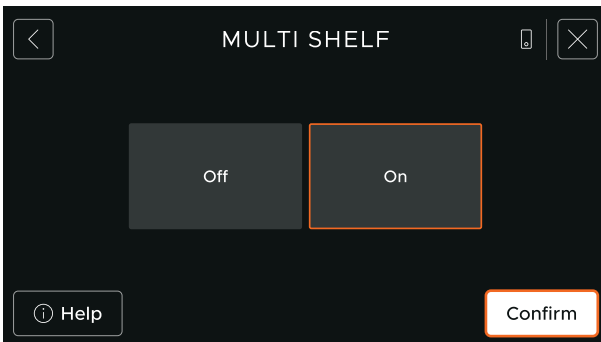
## USAR VARIOS NIVELES



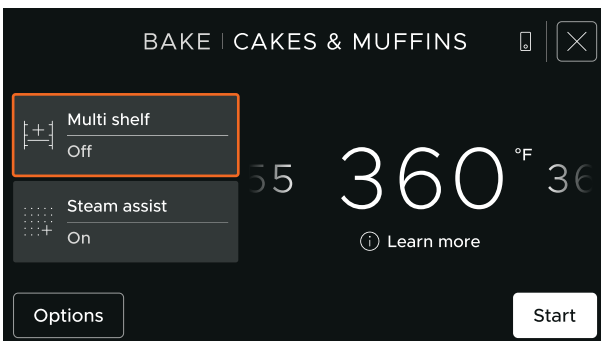
Utilice la opción **VARIOS NIVELES** para que el calor se distribuya uniformemente cuando cocine alimentos en más de un nivel a la vez. Puede activarla o desactivarla antes de la cocción y durante.



1. Seleccione un método o función de cocción y presione **VARIOS NIVELES**.



2. Presione **ON** y luego **CONFIRME**.



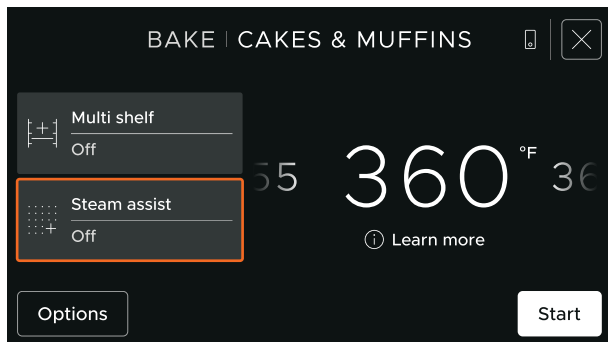
3. Presione **INICIAR** y deje que el horno se precaliente si es necesario antes de poner la comida.

Presione **VARIOS NIVELES** nuevamente para apagarlo.

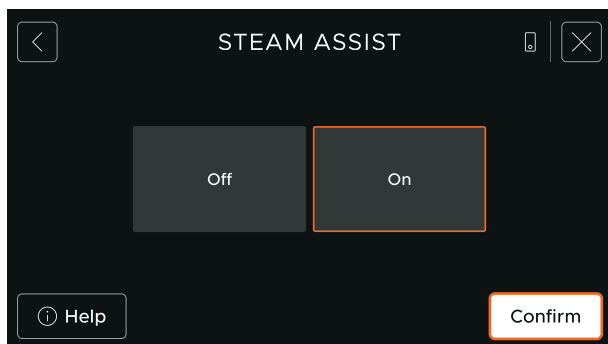
## UTILIZAR LA ASISTENCIA DE VAPOR



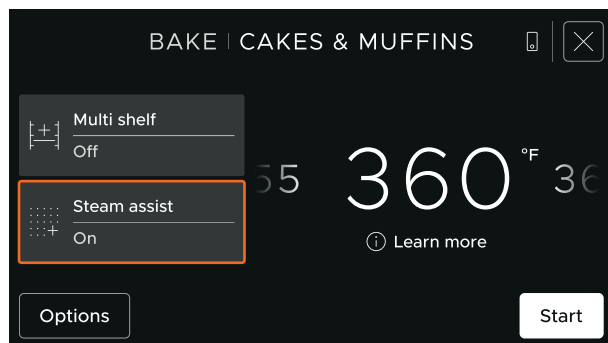
Puede usar la **ASISTENCIA DE VAPOR** con ciertos métodos de cocción para dar humedad al ambiente de cocción y mejorar el rendimiento. El nivel de vapor se ajusta automáticamente según el método de cocción y el tipo de alimento. Primero llene el recipiente con agua limpia. Consulte "Llenar el recipiente de agua".



1. Seleccione un método de cocción y presione **ASISTENCIA DE VAPOR**.



2. Presione **ON** y luego **CONFIRME**.



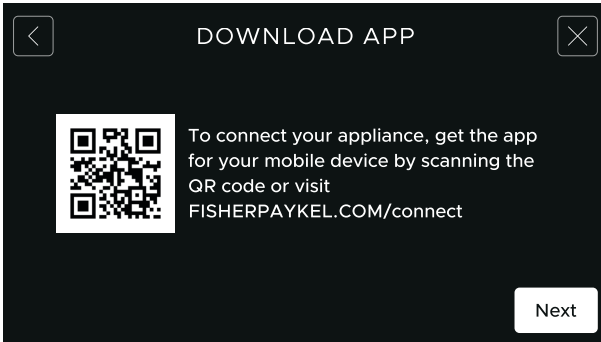
3. Presione **INICIAR**.

## CONEXIÓN A WIFI



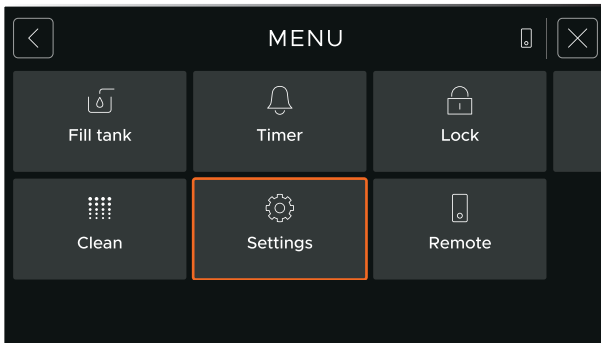
Conecte su electrodoméstico a la red inalámbrica doméstica para recibir actualizaciones y conectarse a la aplicación.

El electrodoméstico puede tardar hasta diez minutos en conectarse.



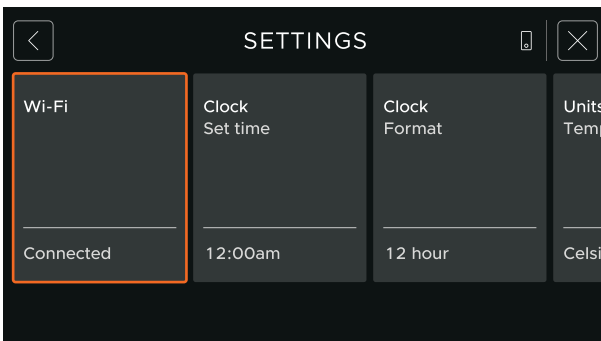
### En su dispositivo móvil

Escanee el código QR para descargar la aplicación, luego cree una cuenta y agregue su electrodoméstico.



### En su electrodoméstico

1. Asegúrese de que su red wifi doméstica esté encendida, luego vaya a **MENÚ** y seleccione **AJUSTES**.

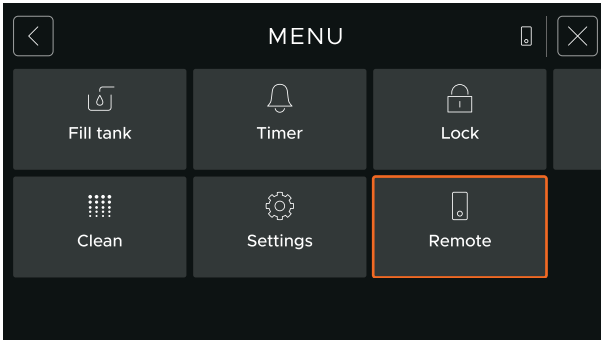


2. Seleccione **WIFI** y siga las instrucciones en pantalla para conectarse.

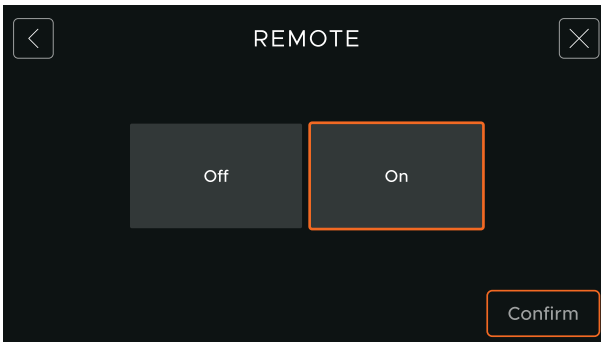
# ACTIVAR MODO REMOTO



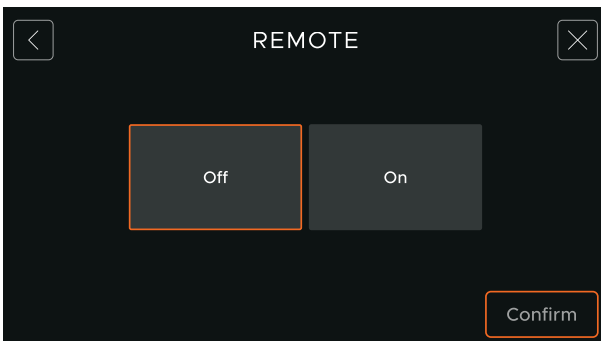
Active **MODO REMOTO** para operar su electrodoméstico de forma remota a través de la aplicación.



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



3. Seleccione **ON** y luego presione **CONFIRMAR**.

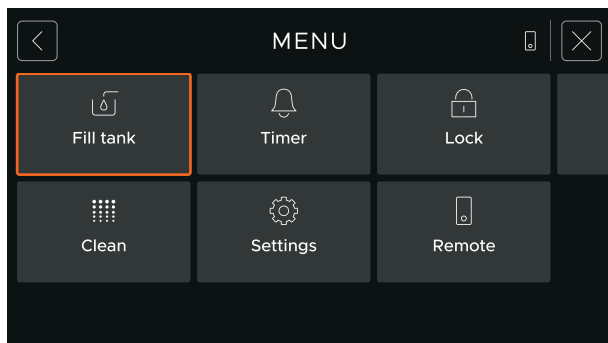


**Desactivar modo remoto**  
Vaya al **MENÚ**, y seleccione **REMOTO**. Seleccione **OFF** y luego presione **CONFIRMAR**.

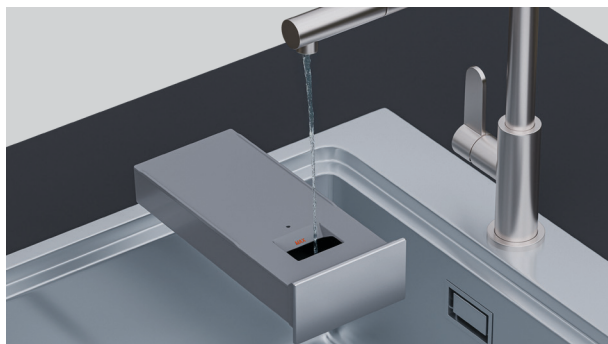
## LLENAR EL RECIPIENTE DE AGUA



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



1. Vaya al **MENÚ** y seleccione **LLENAR RECIPIENTE**. El recipiente se abrirá.



2. Retire el recipiente y llénelo con agua limpia teniendo cuidado de no llenarlo más allá de la línea de **LLENADO MÁXIMO**. Vuelva a colocar el depósito en el compartimento.



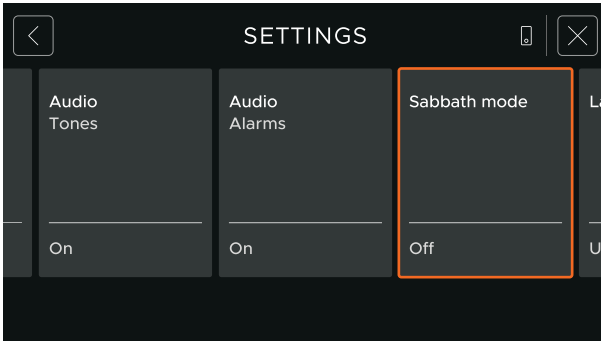
# ACTIVAR MODO SABÁTICO

Para quienes celebran el Sabbath. Configure el horno para que caliente de manera continua durante el tiempo que sea necesario. La pantalla dejará de responder y no habrá ningún tipo de tono o alerta. El horno permanecerá en modo sabático hasta que se cancele.

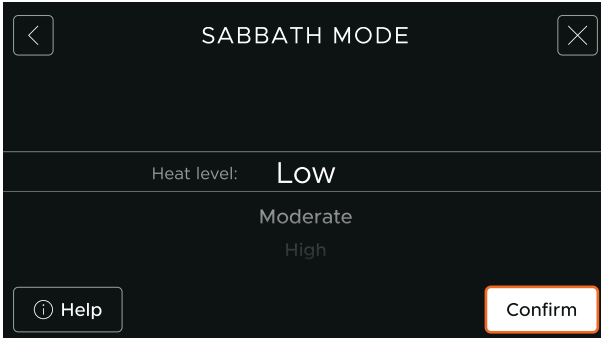
**BAJO**  
Mantenga caliente la comida caliente

**MODERADO**  
Recalentar la comida fría

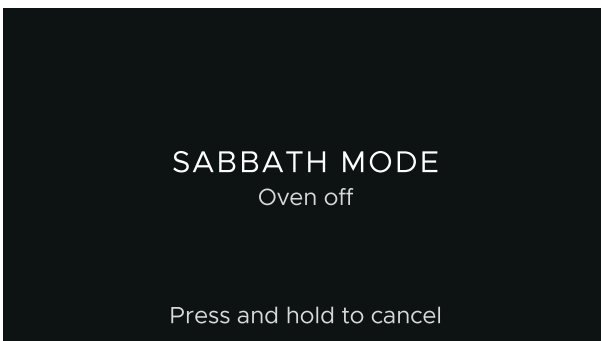
**ALTO**  
Cocinar alimentos crudos



1. Vaya a **AJUSTES** y seleccione **MODO SABÁTICO**.



2. Seleccione un nivel de calor y presione **CONFIRMAR**. Siga las instrucciones en pantalla para encender o apagar la luz del horno y ajustar la duración del **MODO SABÁTICO**.

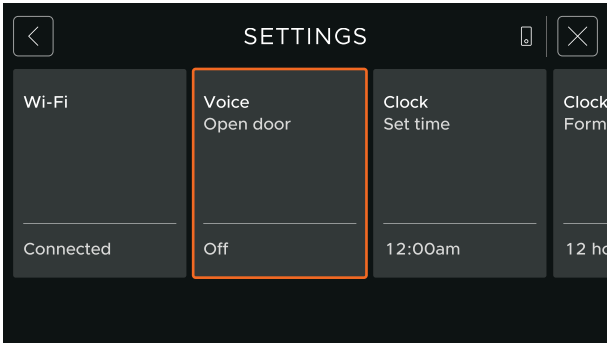


3. El horno permanecerá en **MODO SABÁTICO** hasta que haya pasado la duración establecida o hasta que se cancele. Mantenga presionada la pantalla para cancelar **EL MODO SABÁTICO**.

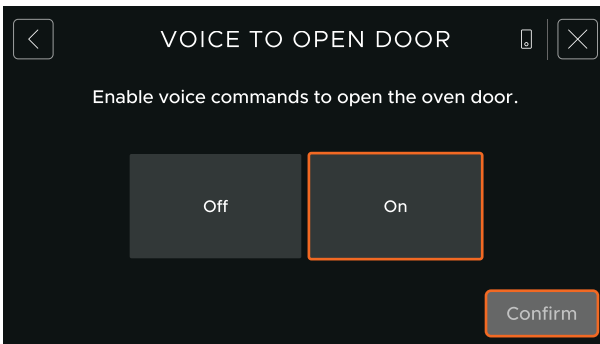
## ACTIVAR LA FUNCIÓN DE VOZ PARA ABRIR

Active "Voz para abrir" en los modelos sin manija para abrir la puerta del horno. El electrodoméstico debe estar conectado al wifi y tener habilitado el modo remoto. El control por voz también requiere un altavoz inteligente o dispositivo móvil para controlar la puerta del horno.

Utilice el control por voz solo cuando pueda ver el horno y sea seguro abrir la puerta.



1. Vaya a **AJUSTES** y seleccione **VOZ PARA ABRIR PUERTA**.



2. Seleccione **ON** y luego **CONFIRMAR**.

Siga las instrucciones en la pantalla y en la aplicación para completar el ajuste.

## MÉTODOS Y FUNCIONES DE COCCIÓN

La cocina guiada por métodos permite elegir qué y cómo desea cocinar. El horno recomendará el tipo de calor y la temperatura óptimos para lograr una cocción perfecta. Explore la gama completa de métodos y funciones disponibles.

<b>Métodos de cocción</b>	Hornear	Cocción lenta
	Asar	Sellar a la inversa
	Rostizar	Deshidratar
	Fritura por convección	Prueba
	Calentar	Regenerar
<b>Funciones</b>	Fritura por convección	Maxi Asado
	Hornear	Ventilador Clásico
	Cocción clásica	Fermentación rápida
	Deshidratar	Rostizar
	Aero Cocción	Cocción lenta
	Multi Cocción	Vent horneado
	Aero Asado	Calentar
	Asar	Regeneración crujiente
	Multi Cocción + vapor alto	Multi Cocción + vapor medio
Multi Cocción + vapor bajo		

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**

Limpie el vidrio de la puerta después de cada uso y antes de ejecutar un ciclo de autolimpieza pirolítica para evitar que las manchas se acumulen.

### **Limpiar el interior del horno después de cada uso.**

Limpiar los derrames, alimentos o manchas de grasa que sean fáciles de alcanzar en el horno para evitar que se acumulen.

### **Ejecutar ciclos de autolimpieza pirolíticos regulares**

Ejecute un **CICLO DE LIMPIEZA** cada ciertos meses para eliminar los residuos de alimentos y la acumulación en el horno.

### **Descalcificar para eliminar la acumulación de minerales**

Ejecute un ciclo de descalcificación a vapor cuando se le indique para limpiar la acumulación de minerales del horno y mantener el rendimiento de cocción.



### **Información sobre cuidado, mantenimiento y resolución de problemas**

Escanee el código QR o visite [fisherpaykel.com](http://fisherpaykel.com) y busque el código de su modelo.

OB30SMPSUB3, OB30SMPSUG3, OB30SMPSUNB3, OB30SMPSUNG3,  
OB30SCPSUDX3, OB30SPPSUX3

