

---

# 60 CM

## VAPOR COMBINADO

### PRIMER USO

---

Familiarícese con su electrodoméstico	43
Ajustar el horno	46
Seleccionar un método o función de cocción	47
Uso de métodos y funciones de vapor	49
Llenar el recipiente de agua	50
Configurar el temporizador	51
Ajustar cocción retrasada o apagado automático	52
Usar el sensor de temperatura	53
Usar varios niveles	54
Conectarse al wifi	55
Habilitar el modo remoto	56
Activar modo sabático	57
Métodos y funciones de cocción	58
Limpiar y dar mantenimiento al horno	59

**FISHER & PAYKEL**

USCA

**HORNO DE VAPOR COMBINADO DE 60 CM**

---

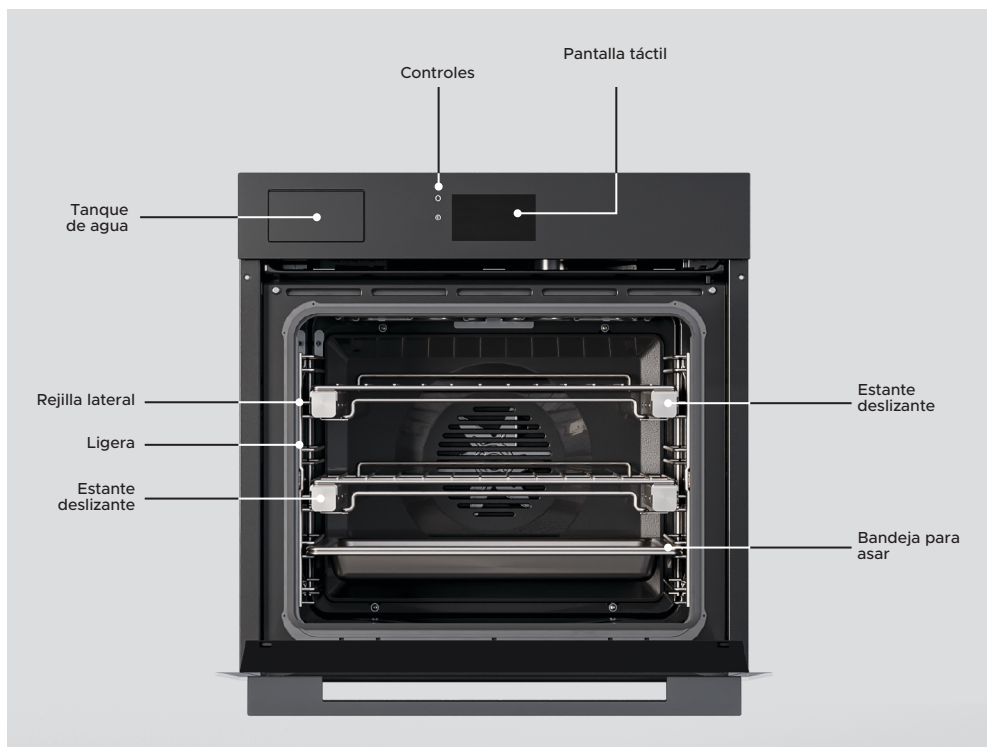
**COMPACT COMBI-STEAM**

**OS24NAMVUB5, OS24NAMVUG5, OS24NACVUDX5**

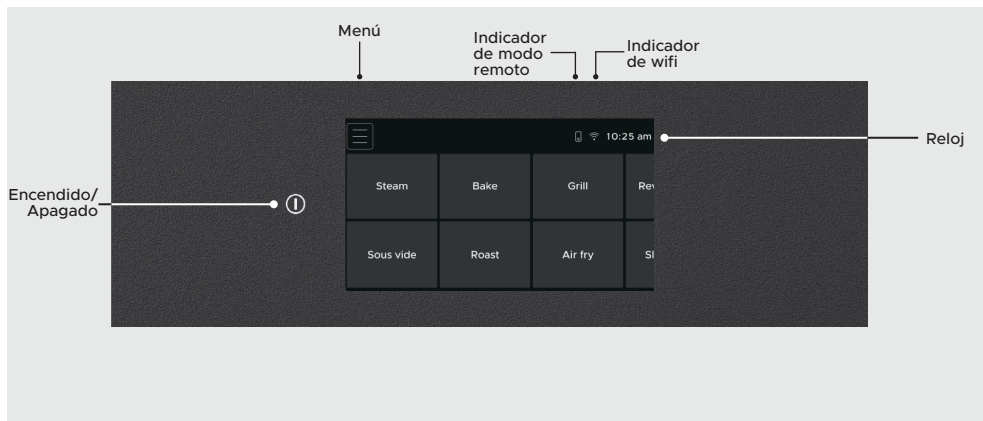


## Cómo obtener los mejores resultados con el horno

- 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.



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



## PANTALLA DE INICIO

### Perilla de control\*

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

### Botón de encendido

Mantenga presionado para encender la pantalla cuando el horno esté en modo de espera.

El horno entrará en modo de espera después de un período de inactividad, y la pantalla y el reloj se apagarán.

Si el modo Remoto está activado, el botón de encendido se pulsará cuando el horno esté en modo de espera.

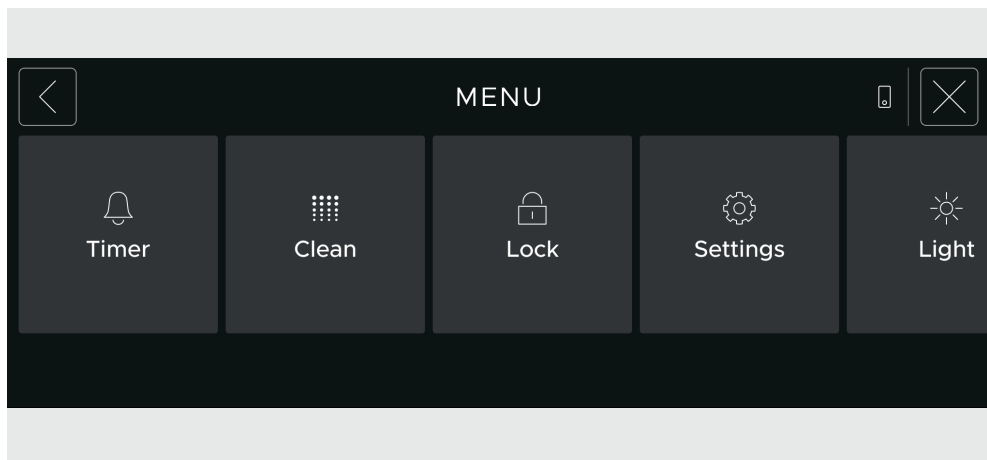
### Menú

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



## MENÚ

	<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 las 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>LUZ</b>	Presione el botón de LUZ para encender o apagar las luces del horno.
	<b>SECAR</b>	Configure un CICLO DE SECADO para secar el interior del horno después de cocinar con vapor.
	<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.

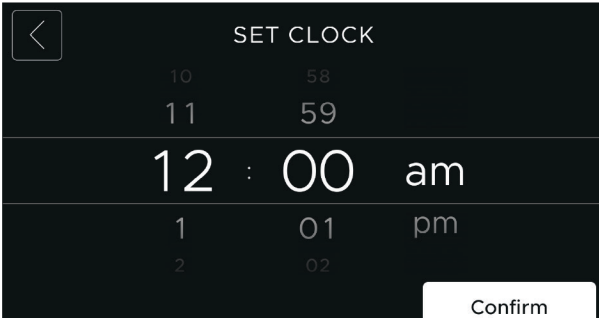
## AJUSTAR EL HORNO

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.



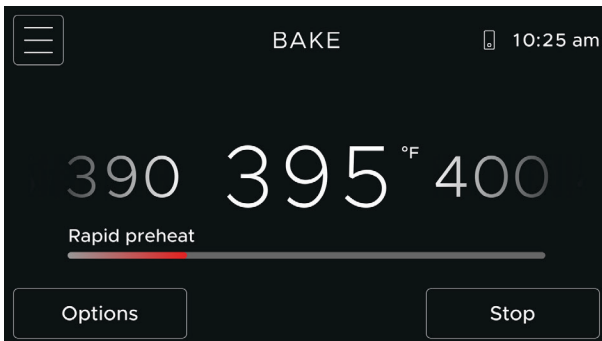
### Retirar los sujetacables

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



### Configurar el reloj

Deslice hacia arriba o hacia abajo para poner la hora y luego pulse Confirm.



### Acondicionar el horno

Vaya al menú **TRADITIONAL FUNCTIONS**. Seleccione **BAKE** y programe el horno a 395°F por 30 minutos. Después, programe la función **GRILL** por 5 minutos y, a continuación, **FAN FORCED** por 20 minutos.

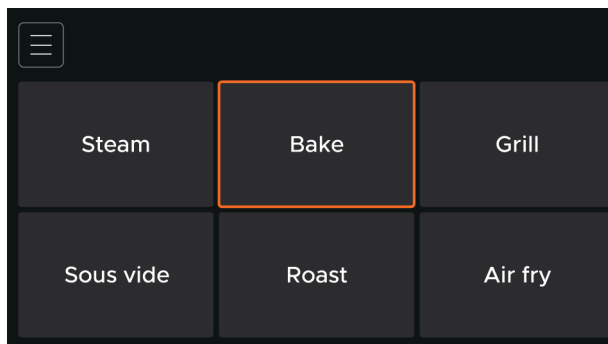
Limpe cuando el horno se haya enfriado.

## SELECCIONE UN MÉTODO O FUNCIÓN DE COCCIÓN

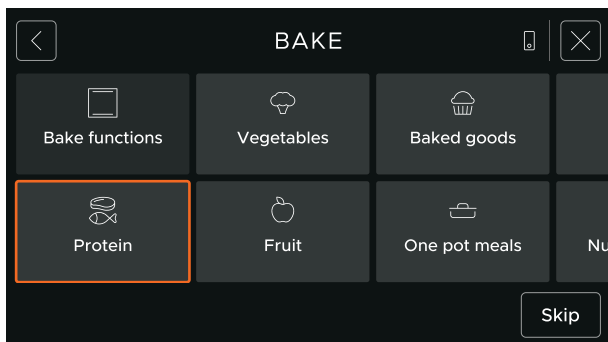
Seleccione un método de cocción y siga las indicaciones en pantalla para un entorno de cocción optimizado, o elija entre una gama de funciones de cocción tradicionales.



1. Coloque los niveles a la altura deseada. Para mover los niveles en algunos modelos, tire hacia arriba y hacia afuera.

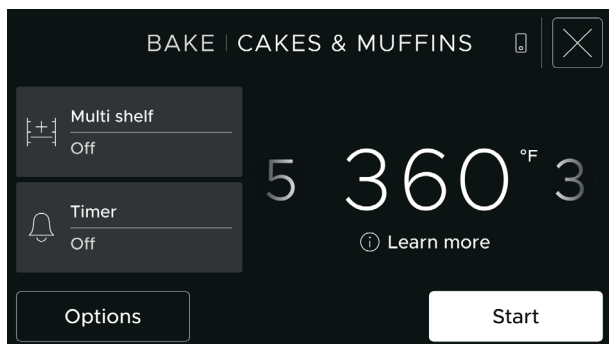


2. Seleccione un método de cocción o desplácese para seleccionar **FUNCIONES TRADICIONALES**. Para las selecciones a base de vapor, se le solicitará que llene el depósito de agua.



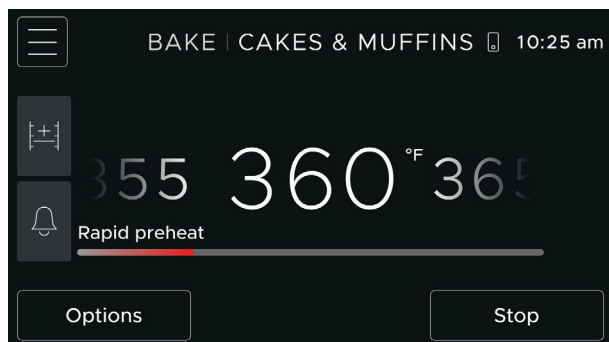
3. Seleccione una categoría de alimento o función según sea necesario.

## SELECCIONE UN MÉTODO O FUNCIÓN DE COCCIÓN



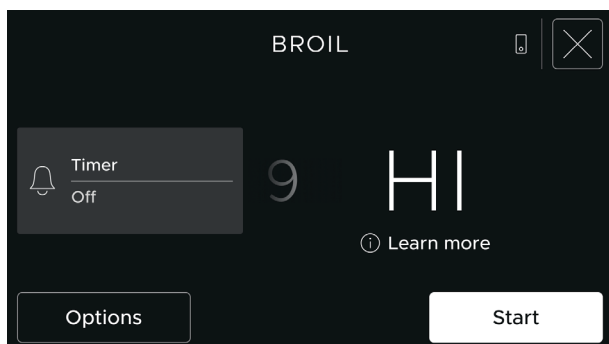
4. Ajuste la temperatura si es necesario y agregue temporizadores u opciones de cocción adicionales, y luego presione INICIAR.

Presione DETENER en cualquier momento durante la cocción para apagar el horno.



### Métodos con precalentado

Aparecerá una barra de progreso mientras el horno se calienta. Para evitar quemaduras, coloque los alimentos en el horno una vez que este haya alcanzado la temperatura.



### Métodos sin precalentado

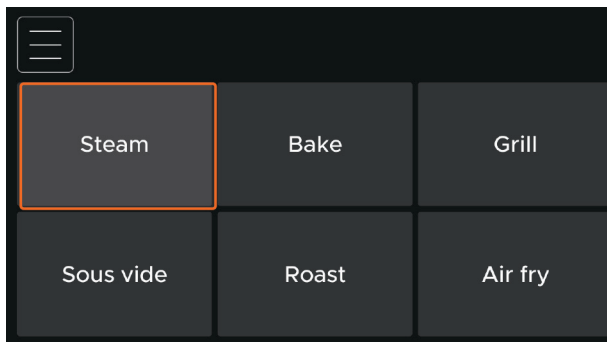
Si no hay barra de progreso, coloque la comida en el horno cuando comience a cocinar.

Presione DETENER en cualquier momento para apagar el horno.

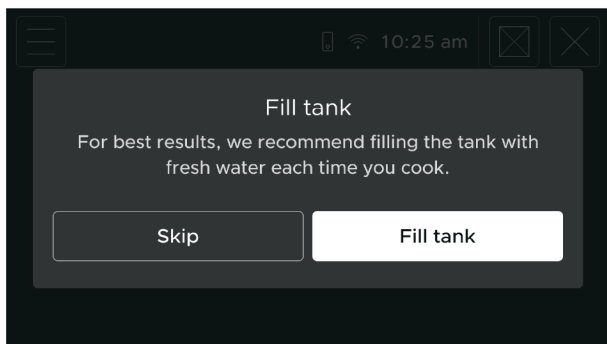
## USO DE MÉTODOS Y FUNCIONES DE VAPOR



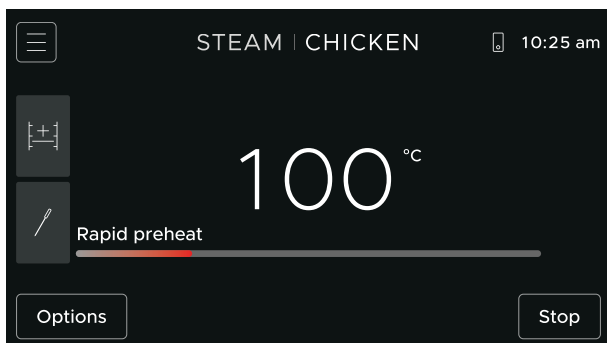
Utilice los MÉTODOS Y FUNCIONES DE COCCIÓN AL VAPOR para agregar humedad al ambiente de cocción y retener los nutrientes, colores y texturas. Primero llene el recipiente con agua limpia. Consulte "Llenar el recipiente de agua".



1. Seleccione un método a vapor o una función a vapor según lo desee.



6. Llene el depósito de agua antes de iniciar una cocción a vapor o cuando se le indique.



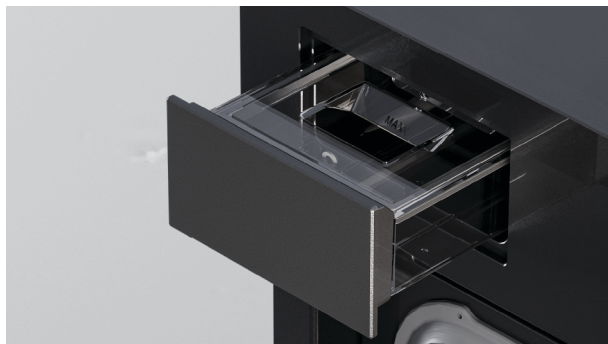
5. Ajuste la temperatura si es necesario y agregue temporizadores u opciones de cocción adicionales, y luego presione INICIAR.

Presione detener en cualquier momento durante la cocción para apagar el horno.

## LLENAR EL RECIPIENTE DE AGUA



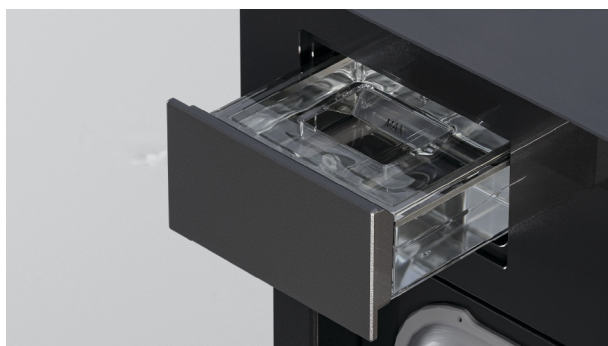
Antes de usar cualquier método o función por vapor, deberá llenar el depósito de agua. Para obtener mejores resultados, recomendamos llenar el depósito con agua fresca antes de cocinar.



1. Pulse **FILL TANK** desde el menú principal y saque el recipiente de su compartimento.



2. Llénelo con agua fresca, con cuidado de no sobrepasar la línea de **LLENADO MÁXIMO**.

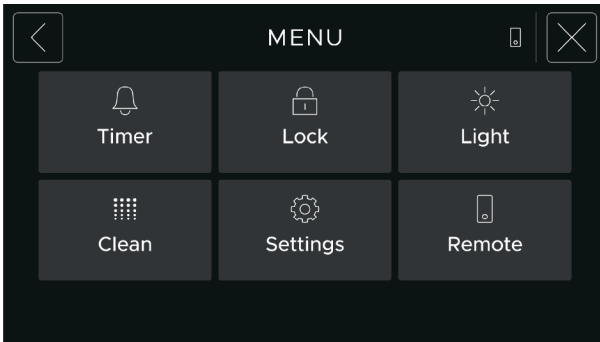


3. Vuelva a colocar el depósito en el compartimento.

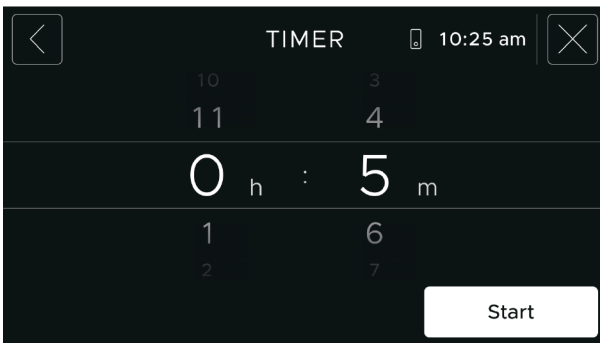
## AJUSTAR EL TEMPORIZADOR



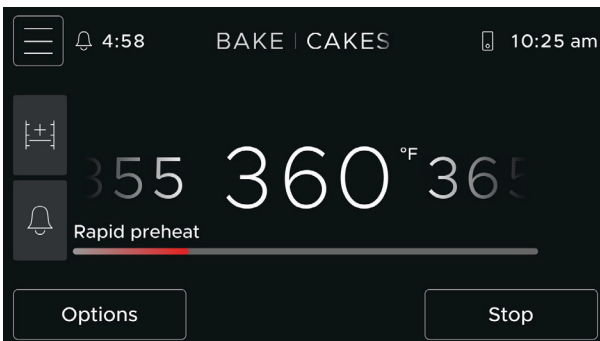
Utilice el temporizador para llevar un registro de los tiempos de cocción o como un temporizador general. El temporizador no apaga el horno.



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.



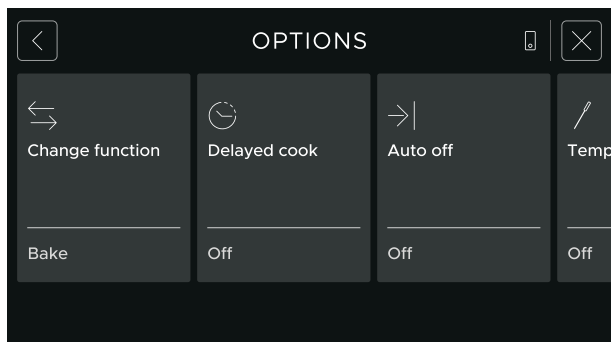
3. El tiempo restante se mostrará en la pantalla. Presione para ajustar o cancelar el temporizador.

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.

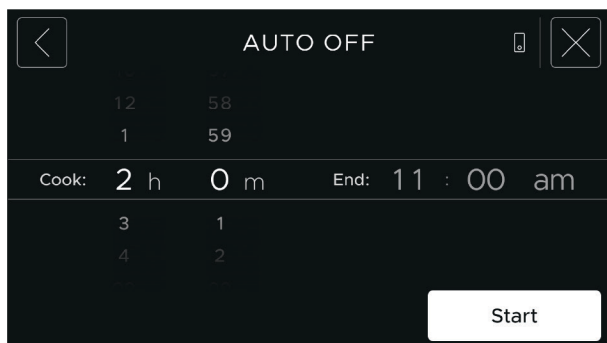


### Cocción retrasada

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 GRILL, FAN GRILL o DEFROST.



### Apagado automático

Establezca una duración de cocción y presione CONFIRMAR.

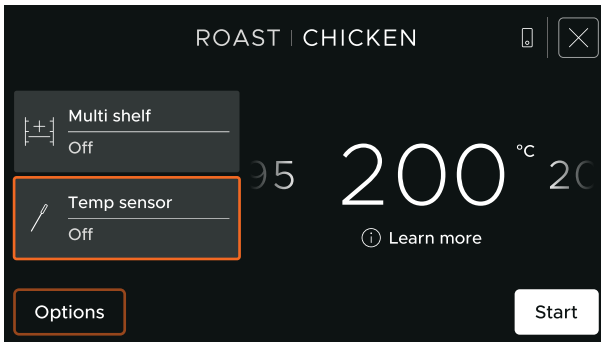
El horno se apagará después de la duración ajustada.

## USAR EL SENSOR DE TEMPERATURA

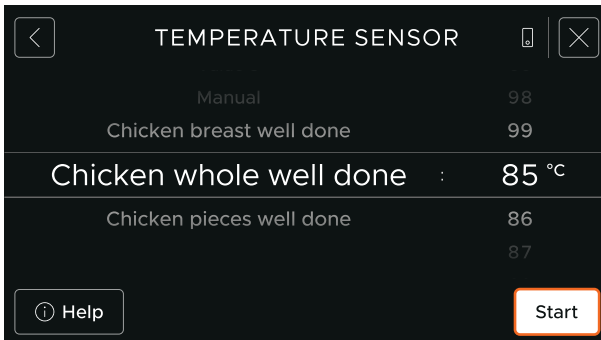


Use el sensor de temperatura con cable o un sensor inalámbrico compatible para monitorear la cocción y lograr el punto de cocción deseado.

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

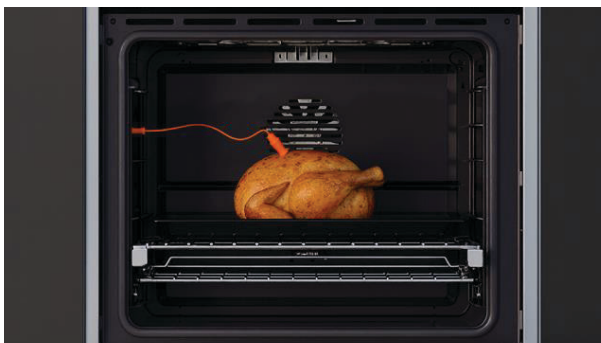


1. Seleccione un método o función de cocción y presione OPCIONES o SENSOR DE TEMPERATURA.



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.



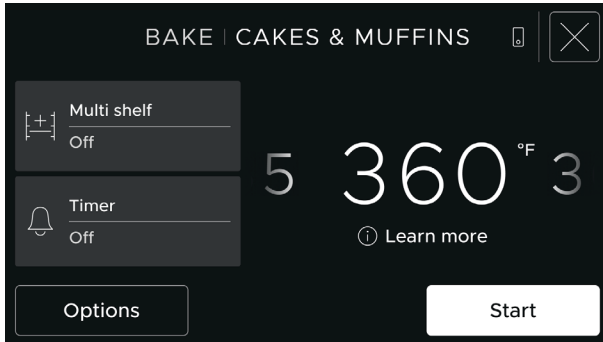
3. Coloque la comida en el horno. Si utiliza el sensor con cable, conéctelo al enchufe en el interior, a la izquierda del horno hasta que haga un sonido de chasquido.

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

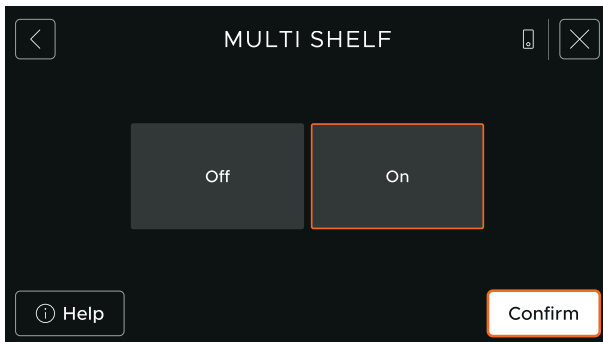
## USAR VARIOS NIVELES



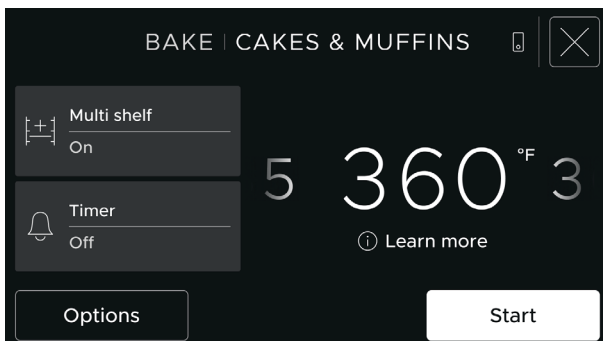
Utilice la opción **VARIOS NIVELES** para que el calor se distribuya uniformemente cuando cocine alimentos en más de un nivel a la vez. Puede activarla o desactivarla antes de la cocción y durante.



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.

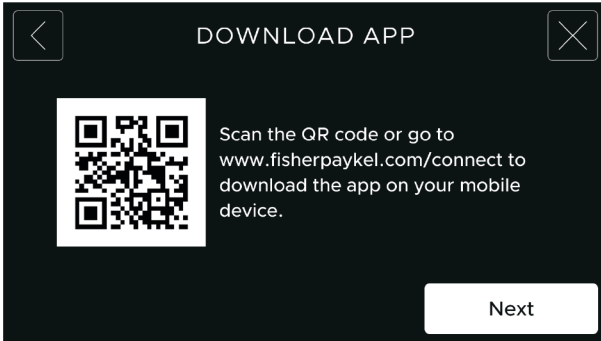
Presione **VARIOS NIVELES** nuevamente para apagarlo.

## CONEXIÓN A WIFI



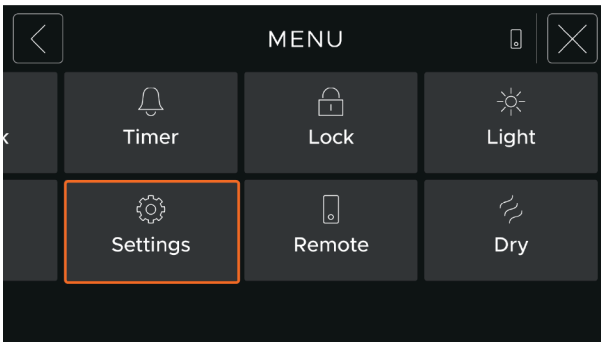
Conecte su electrodoméstico a la red inalámbrica doméstica para recibir actualizaciones y conectarse a la aplicación.

El electrodoméstico puede tardar hasta diez minutos en conectarse.



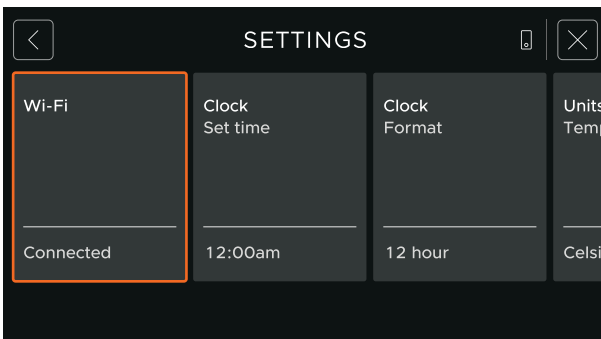
En su dispositivo móvil

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.

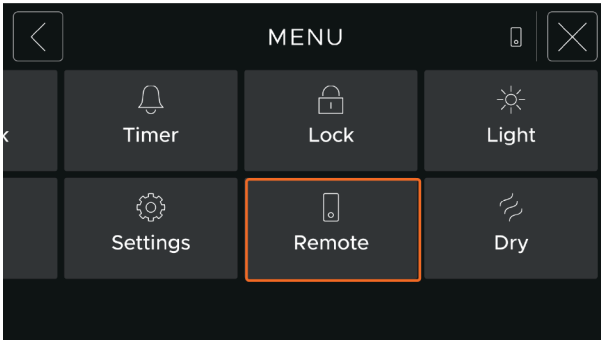


2. Seleccione WIFI y siga las instrucciones en pantalla para conectarse.

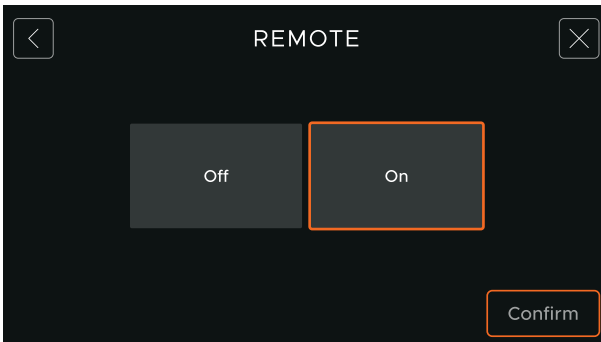
## ACTIVAR MODO REMOTO



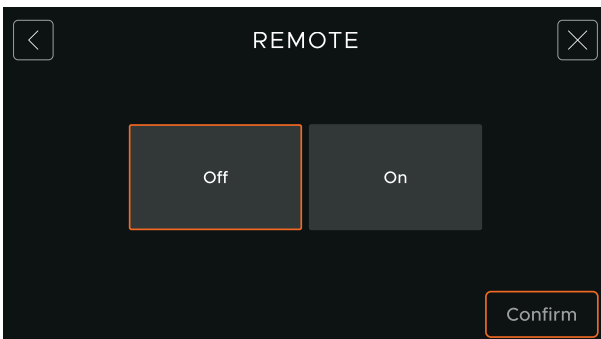
Active MODO REMOTO para operar su electrodoméstico de forma remota a través de la aplicación.



1. Vaya al MENÚ y seleccione REMOTO.



2. Seleccione ON y luego presione CONFIRMAR.



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

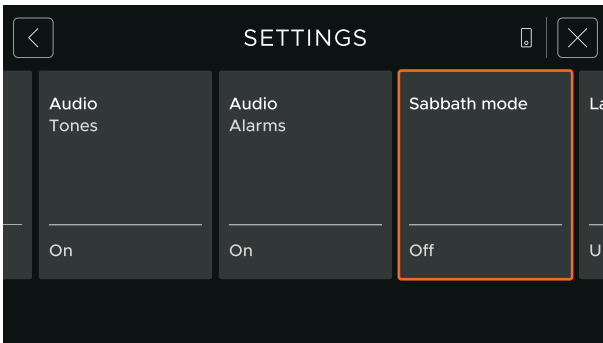
## ACTIVAR MODO SABÁTICO

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. Utilice la herramienta de apertura de puerta suministrada para abrir modelos sin manijas cuando el modo Sabático esté activado.

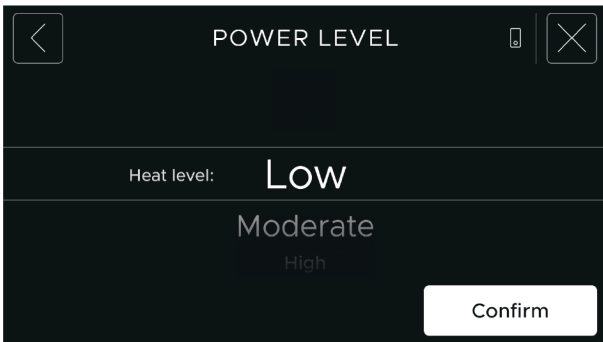
**BAJO**  
Mantenga caliente la  
comida caliente

**MODERADO**  
Recalentar la comida fría

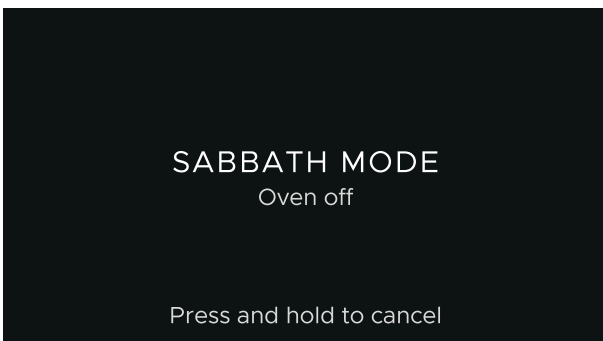
**ALTO**  
Cocinar alimentos crudos



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.

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.

## Métodos

Los métodos de cocción le ayudan a alcanzar el resultado deseado en una variedad de categorías de alimentos. Cada método puede ser compatible con una o más funciones.

Fritura por convección	Regenerar
Hornear	Sellado inverso
Descongelar	Rostizar
Asar	Cocción lenta
Prueba	Cocción al vacío
Vapor	Calentar

## Funciones

Las funciones son configuraciones específicas para cocinar. Proporcionan calor de manera constante y pueden implicar un solo paso o una serie de pasos.

Fritura por convección	Regeneración crujiente
Hornear	Cocción lenta ecológica
Cocción clásica	Cocción por convección
Ventilador clásico	Parrilla con ventilador
Ventilador forzado	Asar
Ventilador forzado + vapor alto	Rostizar
Ventilador forzado + vapor bajo	Cocción lenta
Ventilador forzado + vapor medio	Regeneración por vapor
Cocción al vacío	Cocción con ventilación
Vapor	

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.

Para retirar el cristal para limpiarlo, consulte la “Guía de cuidado y mantenimiento”.

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

Deje que el horno se enfríe y luego limpie las manchas de derrames, alimentos o grasa que sean fáciles de alcanzar para evitar que se adhieran.

### **Limpia el exceso de agua**

Deja que el horno se enfríe y, a continuación, limpia cualquier resto de agua que haya quedado tras la cocción al vapor.

### **Ejecute ciclos regulares de limpieza a vapor**

Realice un ciclo STEAM CLEAN antes de limpiar el horno para eliminar los residuos difíciles.

### **Realizar ciclos DRY regulares**

Configure un CICLO DE SECADO para secar el interior del horno después de cocinar con vapor.

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

Realice 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](https://fisherpaykel.com) y busque el código de su modelo.

OS24NAMVUB5, OS24NAMVUG5, OS24NACVUDX5

