
60 CM VAPORE COMBINATO PRIMO UTILIZZO

Conoscere il proprio apparecchio	103
Impostare il forno	106
Selezionare un metodo o una funzione di cottura	107
Usa metodi e funzioni Steam	109
Riempi il serbatoio dell'acqua	110
Imposta il timer	111
Impostare la cottura ritardata o lo spegnimento automatico.	112
Usa il sensore di temperatura	113
Utilizzo dei ripiani multipli	114
Connettiti al Wi-Fi	115
Abilita la modalità remota	116
Attiva la modalità Sabbath	117
Metodi e funzioni di cottura	118
Pulisci e mantieni il tuo forno	119

FISHER & PAYKEL

BIEU

FORNO A VAPORE COMBINATO DA 60 CM

VAPORE COMBINATO

OS60SAMVUB5, OS60SAMVUG5, OS60SACVUDX5

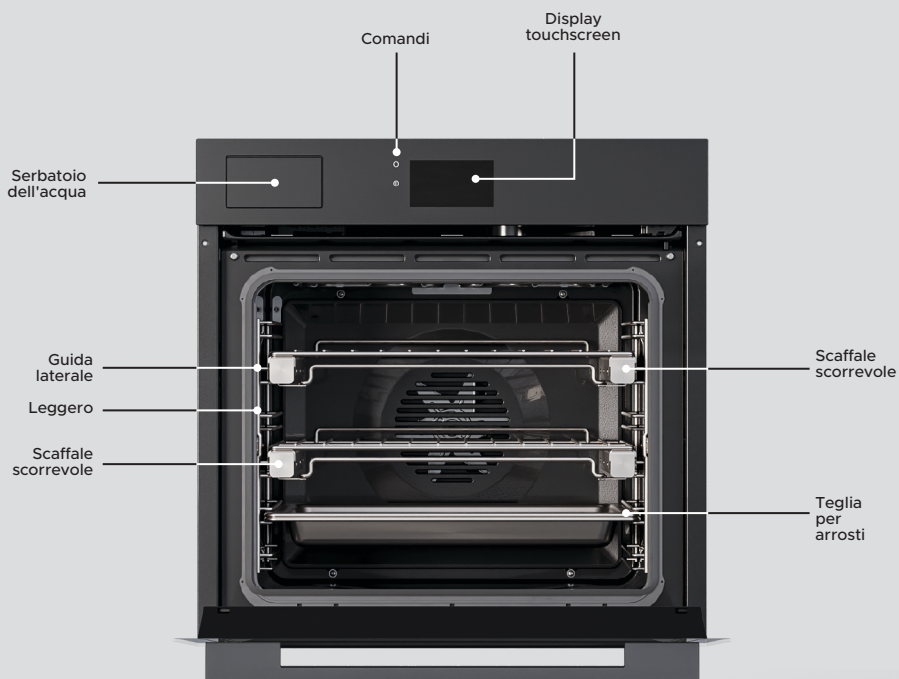
VAPORE COMBINATO COMPATTO

OS60NAMVUB5, OS60NAMVUG5, OS60NACVUDX5, OS60NAMVTB5

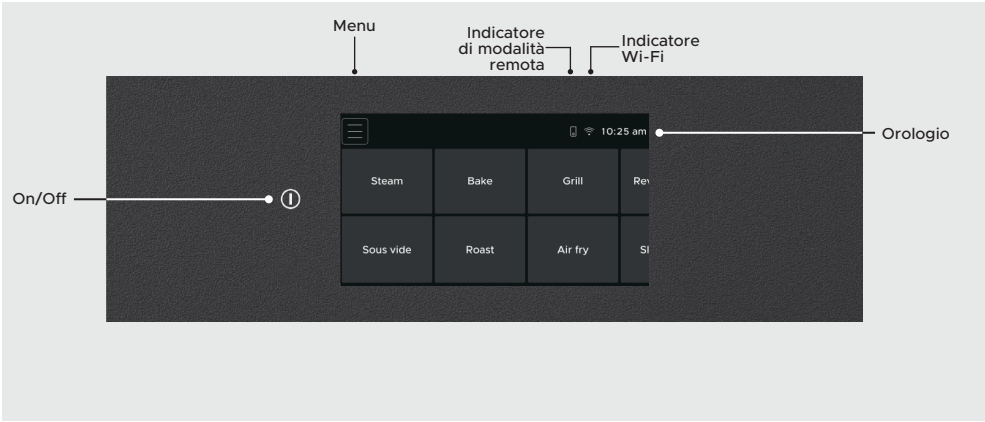


Come ottenere i migliori risultati dal tuo forno

- Scarica l'app per usare la modalità remota e ricevere aggiornamenti.
- Prepara e condiziona il forno prima di usarlo.
- Eseguire regolarmente CICLI DI PULIZIA.
- Registrare il prodotto per ricevere un'assistenza più agevole.



Tutte le immagini riportate in questa guida sono rappresentative. Il prodotto potrebbe differire.



SCHEMATA INIZIALE

Manopola di controllo*

- Ruotare la manopola per scorrere.
- Premere per selezionare.
- Tenere premuto per tornare indietro.

Pulsante di accensione

Premere e tenere premuto per accendere il display quando il forno è in standby.

Il forno entrerà in standby dopo un periodo di inattività e il display e l'orologio si spegneranno.

Se è attivata la modalità remota, il pulsante di accensione pulsa quando il forno è in standby.

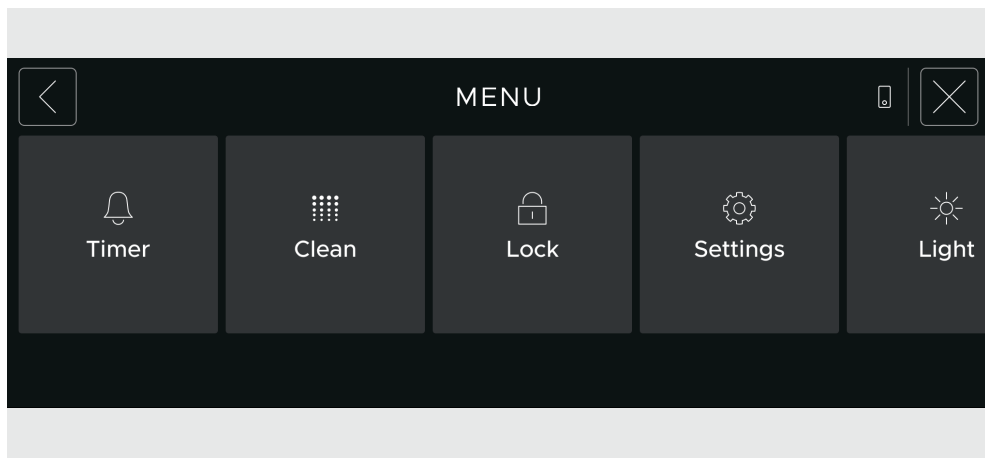
Menu

Premere per accedere a funzioni e impostazioni aggiuntive.

Metodi di cottura

Scegli tra una gamma di metodi di cottura ottimizzati o funzioni tradizionali.

*solo alcuni modelli



MENU

	TIMER	Impostare un timer per tenere traccia dei tempi di cottura o come timer generale. Il timer non spegne il forno.
	PULIZIA	Impostare un CICLO DI PULIZIA per pulire l'interno del forno. Per le istruzioni complete, consultare la Guida alla cura e manutenzione.
	BLOCCO	Bloccare i comandi per evitare l'uso accidentale. Durante il blocco, i comandi non rispondono e l'apparecchio non si accende. Tieni premuto in un punto qualsiasi dello schermo per sbloccarlo.
	IMPOSTAZIONI	Regola le impostazioni in base alle proprie preferenze o configurare una connessione Wi-Fi.
	LUCE	Premere LUCE per accendere o spegnere le luci del forno.
	ASCIUGATURA	Impostare un ciclo di ASCIUGATURA per asciugare l'interno del forno dopo la cottura a vapore.
	CONTROLLO REMOTO	Collegare l'apparecchio al proprio dispositivo mobile per gestirlo da remoto tramite l'app.
	INDIETRO	Tornare indietro di un livello.
	USCITA	Premere per tornare alla schermata iniziale.

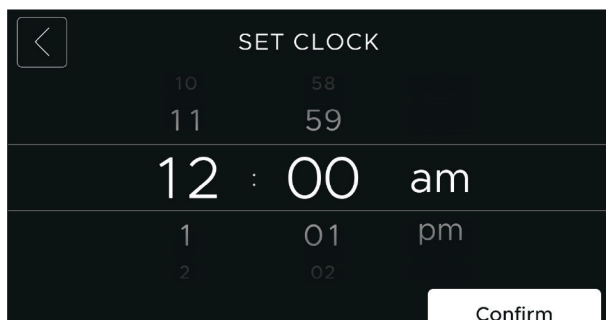
IMPOSTARE IL FORNO

Prima di usare il forno, controllare che non ci sia plastica o cartone all'interno, poi impostare l'orologio. Si consiglia di condizionare il forno per 1 ora prima del primo utilizzo per rimuovere i residui di lavorazione. Potrebbe essere presente una piccola quantità di fumo. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata.



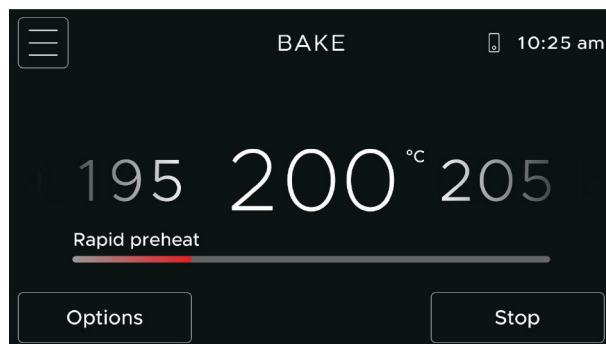
Rimuovere le fascette

Rimuovere eventuali imballaggi e le fascette che fissano i ripiani e i vassoi.



Imposta l'orologio

Scorri su o giù per impostare l'orario, poi premi conferma.



Condizionare il forno

Accedere al menu FUNZIONI TRADIZIONALI. Selezionare COTTURA, quindi impostare il forno a 200°C per 30 minuti. Successivamente, impostare GRILL per 5 minuti, poi VENTILATO per 20 minuti.

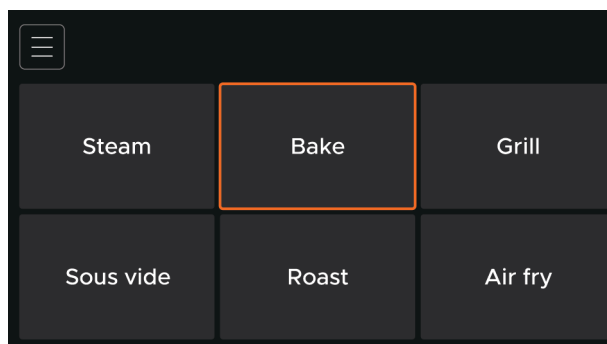
Pulire una volta che il forno si è raffreddato.

SELEZIONARE UN METODO O UNA FUNZIONE DI COTTURA

Selezionare un metodo di cottura e seguire le istruzioni sullo schermo per ottimizzare le condizioni di cottura, oppure scegliere tra una vasta gamma di funzioni di cottura tradizionali.

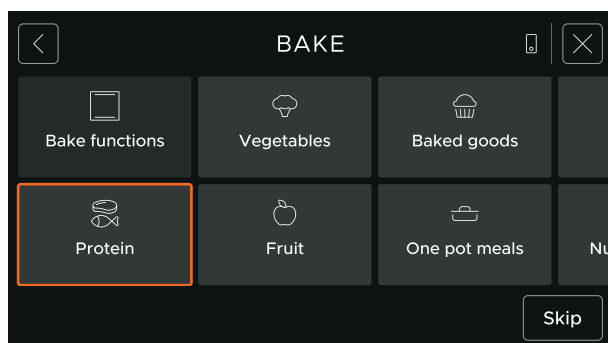


1. Posizionare i ripiani all'altezza desiderata. Per spostare i ripiani su alcuni modelli, tirare verso l'alto e verso l'esterno.



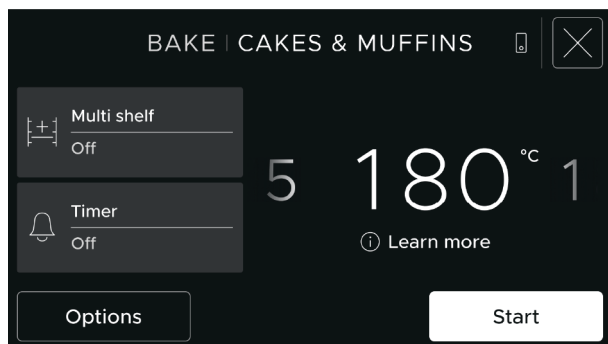
2. Selezionare un metodo di cottura oppure scorrere per selezionare le FUNZIONI TRADIZIONALI.

Per le selezioni basate sul vapore, ti verrà chiesto di riempire il serbatoio dell'acqua.



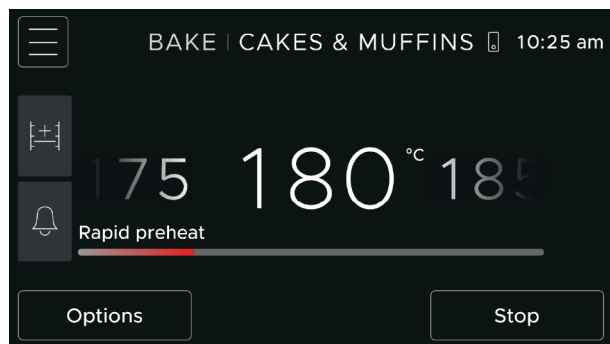
3. Selezionare una categoria di alimenti o una funzione a seconda delle esigenze.

SELEZIONARE UN METODO O UNA FUNZIONE DI COTTURA



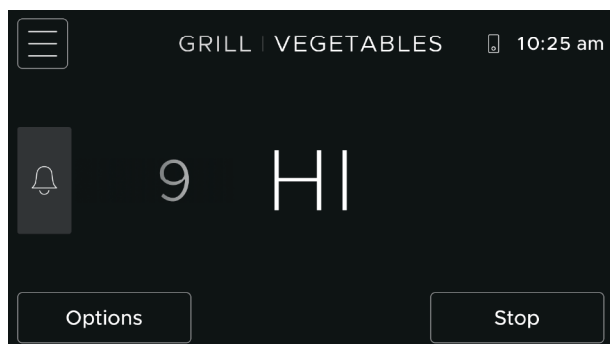
4. Regola la temperatura se necessario e aggiungi eventuali timer o opzioni di cottura aggiuntive, poi premi **START**.

Premere il pulsante **STOP** in qualsiasi momento durante la cottura per spegnere il forno.



Metodi con preriscaldamento

Una barra di avanzamento verrà visualizzata durante il riscaldamento del forno. Per evitare che il cibo si bruci, infornarlo solo quando il forno ha raggiunto la temperatura desiderata.



Metodi senza preriscaldamento

Se non è presente una barra di avanzamento, metti il cibo nel forno quando inizi la cottura.

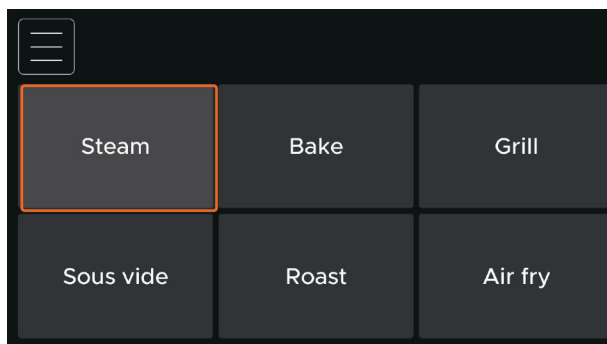
Premere il pulsante **STOP** in qualsiasi momento per spegnere il forno.

USA METODI E FUNZIONI STEAM

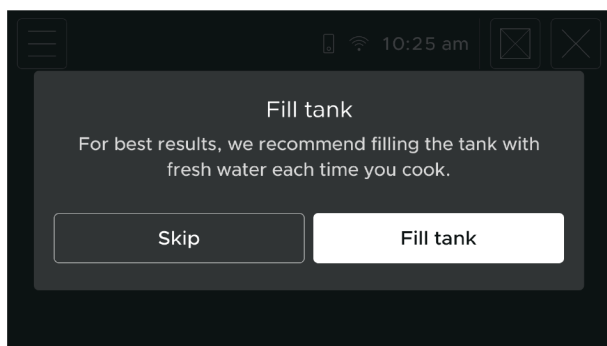


Usare I METODI E LE FUNZIONI DI COTTURA A VAPORE per aggiungere umidità all'ambiente di cottura e conservare nutrienti, colore e consistenza.

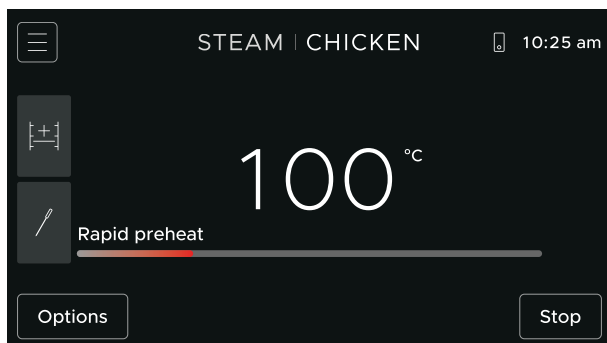
Per prima cosa, riempire il serbatoio con acqua pulita. Vedere "Riempire il serbatoio dell'acqua".



1. Seleziona un metodo a vapore o una funzione a vapore a piacere.



6. Riempi il serbatoio dell'acqua prima di avviare una cottura a vapore o quando richiesto.

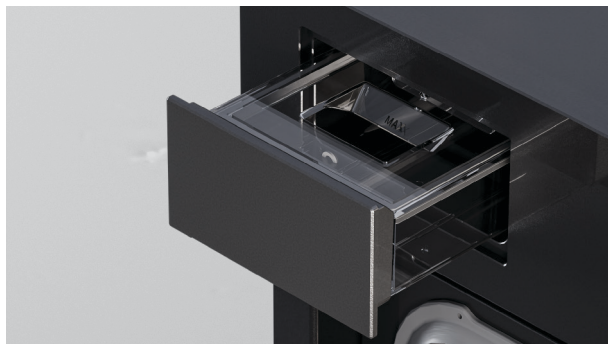


5. Regola la temperatura se necessario e aggiungi eventuali timer o opzioni di cottura aggiuntive, poi premi START. Premere il pulsante Stop in qualsiasi momento durante la cottura per spegnere il forno.

RIEMPI IL SERBATOIO DELL'ACQUA



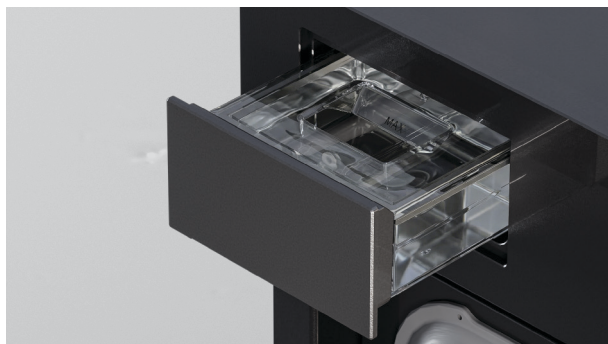
Prima di utilizzare qualsiasi metodo o funzione a vapore, è necessario riempire il serbatoio dell'acqua. Per ottenere i migliori risultati, consigliamo di riempire il serbatoio con acqua fresca prima di cucinare.



1. Premere **RIEMPI SERBATOIO** dal menu principale ed estrarre il serbatoio dal suo scomparto.



2. Riempire con acqua fresca, facendo attenzione a non superare la linea **MAX FILL**.

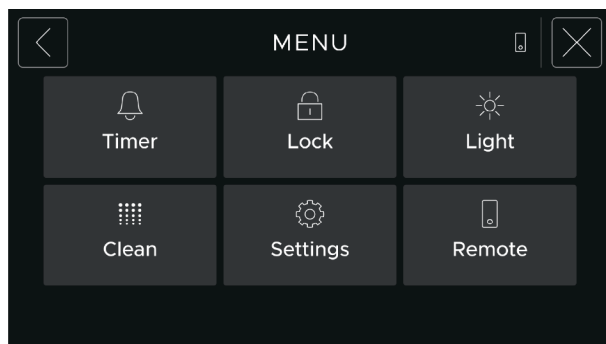


3. Riposizionare il serbatoio nello scomparto .

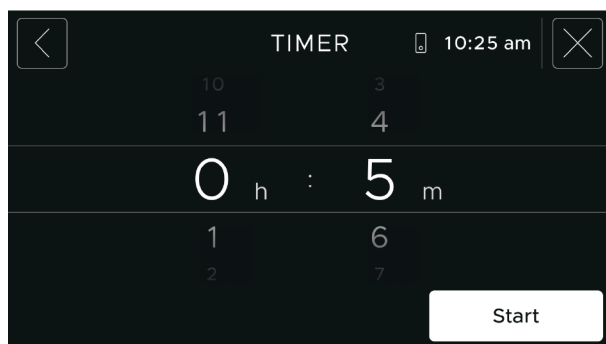
IMPOSTA IL TIMER



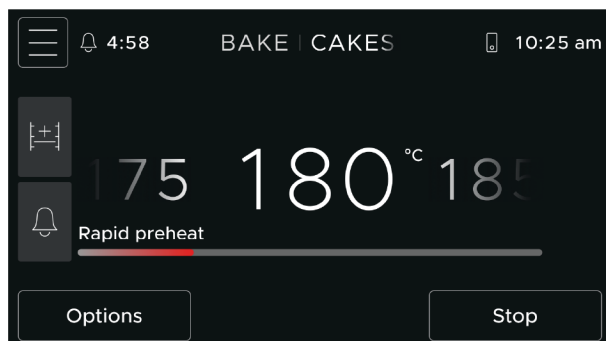
Usare il timer per misurare i tempi di cottura o come timer generale. Il timer non spegne il forno.



1. Seleziona IL TIMER dal menu o dalla schermata di cottura.



2. Scorrere per impostare la durata desiderata, quindi premere **CONFERMA** per avviare il conto alla rovescia.



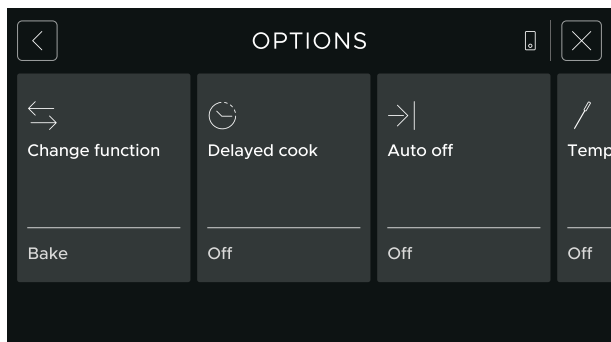
3. Il tempo rimanente verrà visualizzato sullo schermo. Premerlo per regolare o annullare il timer.

Quando il timer termina, verrà emesso un segnale acustico e apparirà un messaggio sullo schermo. Premere **FINE** per chiudere il messaggio.

IMPOSTARE LA COTTURA RITARDATA O LO SPEGNIMENTO AUTOMATICO.



È possibile impostare la COTTURA RITARDATA o lo SPEGNIMENTO AUTOMATICO con la maggior parte dei metodi o funzioni di cottura. Utilizzare la COTTURA RITARDATA per impostare il forno in modo che si accenda in un secondo momento, cuocia per una durata impostata e si spenga a un orario prestabilito. Utilizzare lo SPEGNIMENTO AUTOMATICO per impostare il forno in modo che si spenga dopo una durata impostata.



Premi **OPZIONI** nella schermata di cottura, quindi seleziona **COTTURA RITARDATA** o **SPEGNIMENTO AUTOMATICO**.

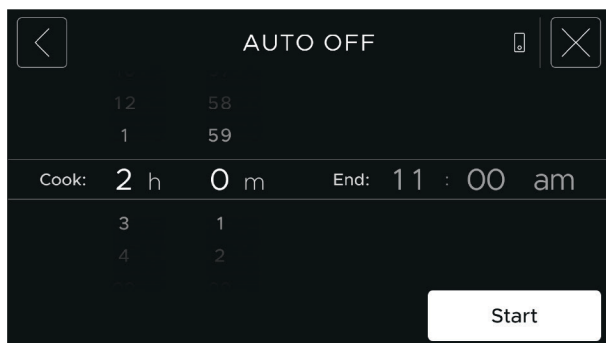


Cottura ritardata

Imposta una durata di cottura e un orario di fine cottura, e premi **CONFERMA**.

Coprire il cibo o posizionarlo su uno scaffale inferiore nel forno per evitare che si bruci durante il preriscaldamento.

Non è consigliato con **GRILL**, **GRILL VENTILATO** o **SCONGELAMENTO**.



Spegnimento automatico

Imposta una durata di cottura e premere **CONFERMA**.

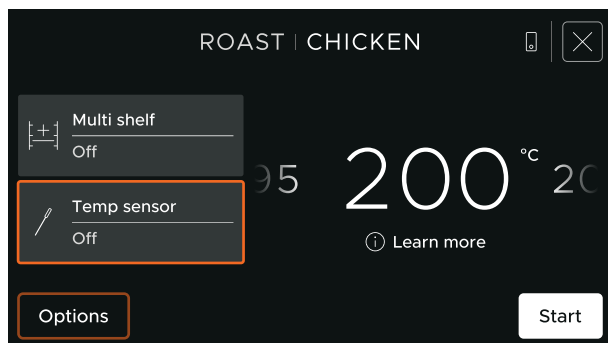
Il forno si spegnerà dopo la durata impostata.

USA IL SENSORE DI TEMPERATURA

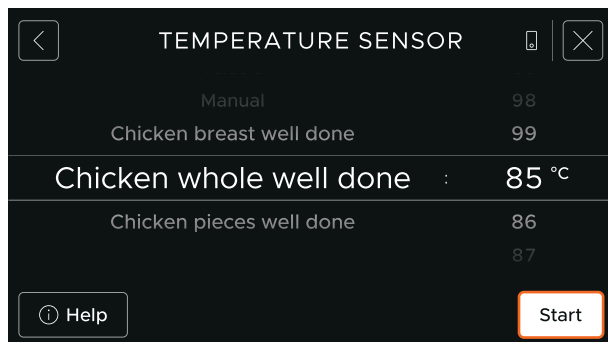


Utilizzare il sensore di temperatura cablato o un sensore wireless compatibile per monitorare la cottura e raggiungere il grado di cottura desiderato.

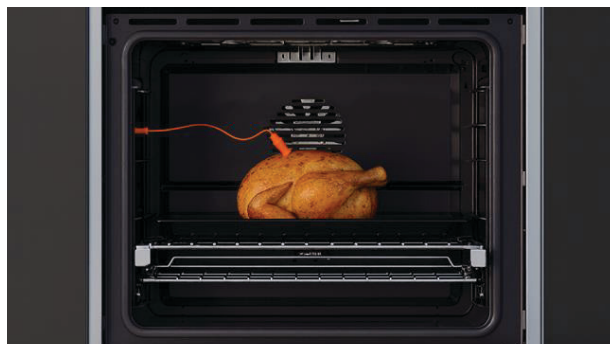
Inserire il sensore nella parte più spessa della proteina, evitando l'osso, e assicurarsi che la punta non sporga o tocchi utensili da cucina.



1. Seleziona un metodo di cottura o una funzione e premi **OPZIONI** o **SENSORE DI TEMPERATURA**.



2. Selezionare la proteina corrispondente e la temperatura di cottura o rimozione desiderata, poi premere **START**.
Lasciare che il forno si preriscaldi se necessario.

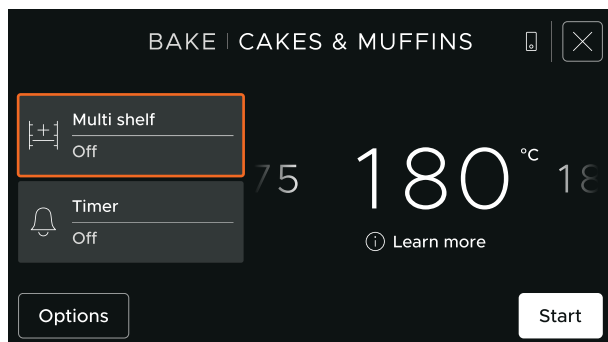


3. Mettere il cibo nel forno. Se si utilizza il sensore cablato, inserirlo nella presa sul lato interno sinistro del forno finché non scatta in posizione.
Far riposare la carne prima di servirla per consentire alla temperatura interna di aumentare.

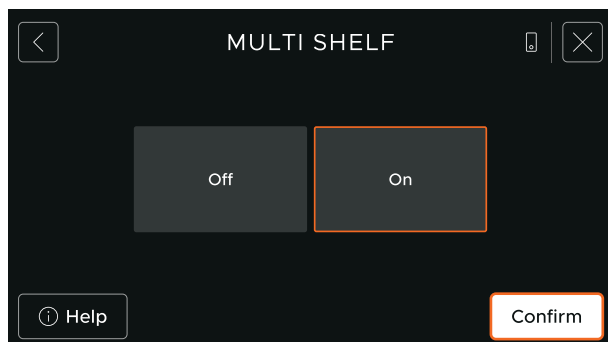
UTILIZZO DEI RIPIANI MULTIPLI



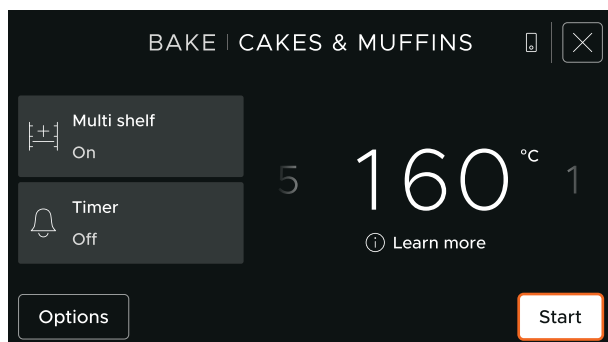
Utilizzare l'opzione MULTIRIPIANO per distribuire il calore in modo uniforme quando si cucina su più ripiani contemporaneamente. È possibile attivarla o disattivarla prima e durante la cottura.



1. Selezionare un metodo o una funzione di cottura, e premere MULTIRIPIANO.



2. Premere SU, quindi CONFERMARE.



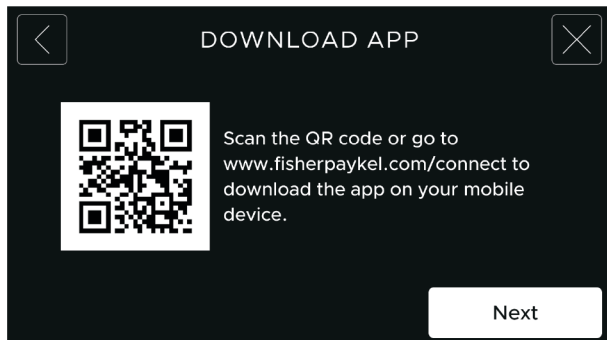
3. Premere START e, se necessario, lasciare preriscaldare il forno prima di inserirvi il cibo. Premere MULTIRIPIANO di nuovo per disattivare.

CONNETTITI AL WI-FI



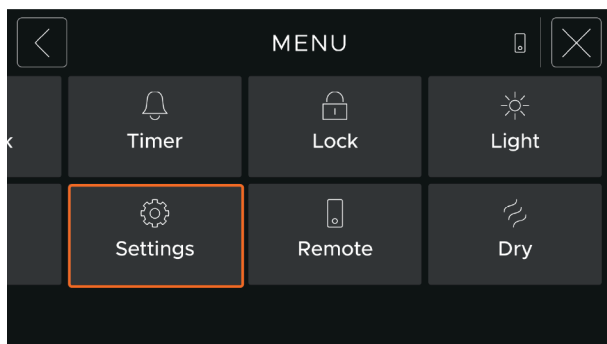
Connettere l'apparecchio alla rete wireless domestica per ricevere aggiornamenti e connettersi all'app.

L'operazione può richiedere fino a 10 minuti.



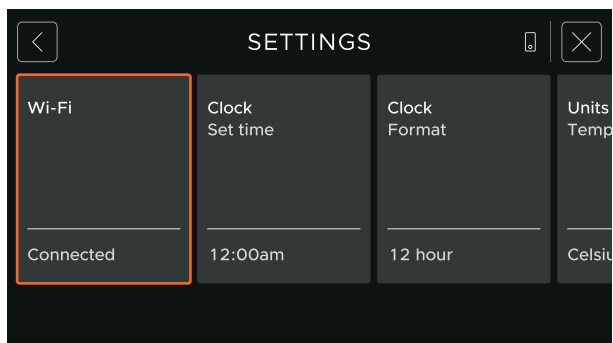
Sul dispositivo mobile

Scansiona il codice QR per scaricare l'app, poi crea un account e aggiungi il tuo elettrodomestico.



Sull'apparecchio

1. Assicurarsi che la rete Wi-Fi domestica sia attiva, poi accedere al MENU e selezionare IMPOSTAZIONI.

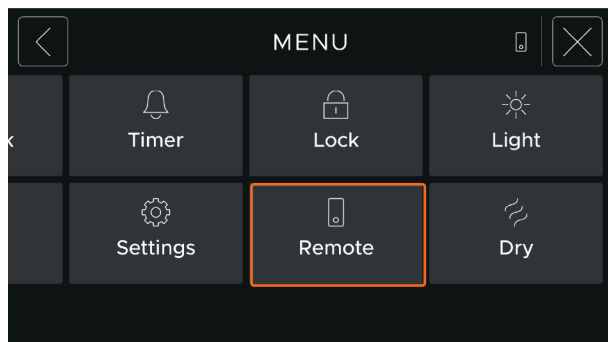


2. Seleziona WI-FI e segui le istruzioni sullo schermo per connetterti.

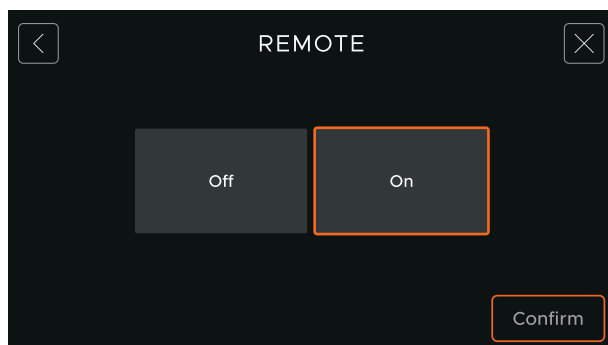
ABILITA LA MODALITÀ REMOTA



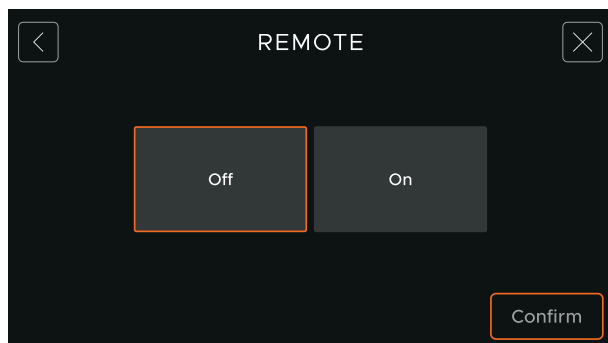
Attivare la MODALITÀ REMOTA per controllare il tuo elettrodomestico da remoto tramite l'app.



1. Vai nel MENU e seleziona IL REMOTO.



2. Selezionare ON, quindi premere CONFERMA.



Disabilita la modalità remota
Accedere al MENU, e selezionare REMOTO. Selezionare OFF, quindi premere CONFERMA.

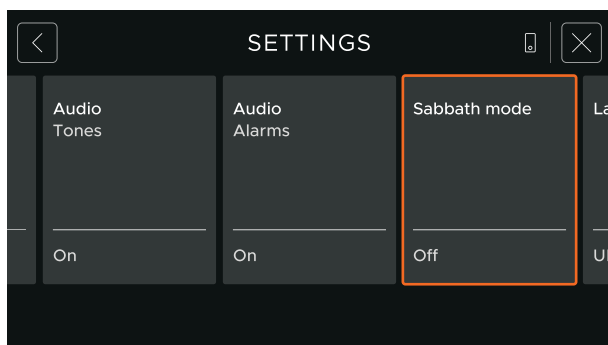
ATTIVA LA MODALITÀ SABBATH

Per l'osservanza del Sabbath. Imposta il forno per riscaldare continuamente per tutto il tempo necessario. Il display non risponderà e non verranno emessi toni o avvisi. Il forno rimarrà in modalità Sabbath fino all'annullamento. Usare lo strumento di apertura dello sportello in dotazione per aprire i modelli senza maniglia quando la modalità Sabbath è attiva.

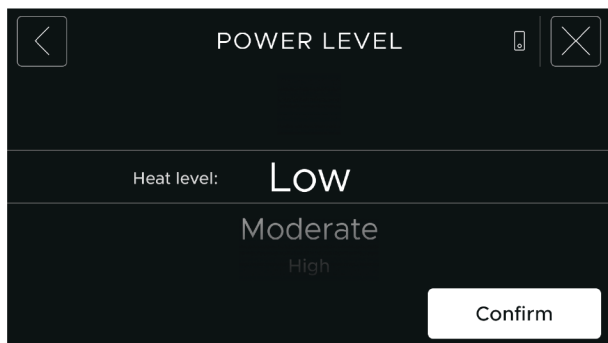
BASSO
Mantenere caldi gli
alimenti

MODERATO
Riscaldare cibi freddi

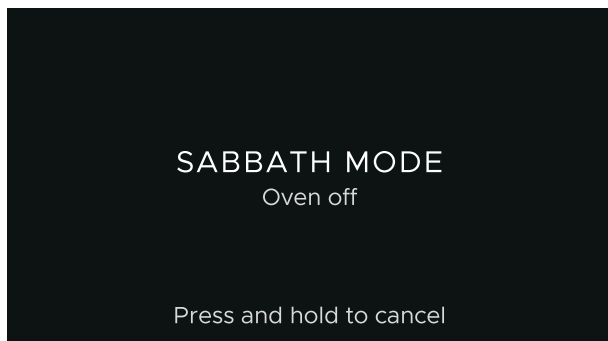
ALTO
Cucinare cibi crudi



1. Vai alle IMPOSTAZIONI e seleziona LA MODALITÀ SABBATH.



2. Impostare il livello di calore e premere **CONFERMA**. Seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo per accendere o spegnere la luce del forno e per impostare la durata della MODALITÀ SABBATH.



3. Il forno rimarrà in MODALITÀ SABBATH fino al termine del tempo impostato o fino a cancellazione.

Premere e tenere premuto lo schermo per annullare la MODALITÀ SABBATH.

La cottura guidata dai metodi consente di selezionare cosa si desidera cucinare e come si desidera cucinarlo. Il forno consiglierà quindi il tipo di calore e la temperatura ottimali per ottenere risultati di cottura perfetti. Esplorare l'intera gamma di metodi e funzioni disponibili.

Metodi

I metodi di cottura aiutano a ottenere il risultato desiderato in diverse categorie alimentari. Ogni metodo può essere supportato da una o più funzioni.

Frittura ad aria	Rigenera
Cottura al forno	Reverse searing
Scongela	Cottura arrosto
Grill	Cottura lenta
Lievitati	Sottovuoto
Vapore	Riscalda

Funzioni

Le funzioni sono ambienti di cottura specifici. Forniscono calore in modo fisso e possono comportare una singola fase o una sequenza di fasi.

Frittura ad aria	Rigenerazione croccante
Cottura al forno	Cottura lenta eco
Cottura classica	Cottura ventilata
Ventilazione classica	Grill ventilato
Ventilazione forzata	Grill
Ventilazione forzata + alta emissione di vapore	Cottura arrosto
Ventilazione forzata + bassa emissione di vapore	Cottura lenta
Ventilato forzato + vapore medio	Rigenerazione a vapore
Sottovuoto	Cottura ventilata
Vapore	

Fare di questi passaggi una parte regolare della propria routine di pulizia per ottenere i migliori risultati dall'apparecchio.

Pulisci il vetro della porta dopo ogni utilizzo

Lasciare raffreddare il forno, quindi pulire il vetro dello sportello dopo ogni utilizzo per evitare che le macchie si fissino con la cottura.

Per rimuovere il vetro per la pulizia, consultare la “Guida alla cura e manutenzione”.

Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo

Lasciare raffreddare il forno, quindi rimuovere eventuali versamenti, residui di cibo o macchie di grasso facilmente raggiungibili per evitare che si incrostino.

Rimuovere l'acqua in eccesso

Lasciare raffreddare il forno, quindi rimuovere l'acqua residua dopo la cottura a vapore.

Esegui cicli regolari di pulizia a vapore

Eseguire un ciclo di **PULIZIA A VAPORE** prima di pulire l'interno del forno per facilitare la rimozione delle macchie ostinate.

Esegui cicli DRY regolari

Impostare un ciclo di **ASCIUGATURA** per asciugare l'interno del forno dopo la cottura a vapore.

Decalcificazione per rimuovere l'accumulo di minerali

Eseguire un ciclo di decalcificazione a vapore quando richiesto per pulire il forno dagli accumuli minerali e mantenere le prestazioni di cottura.



Informazioni su cura, manutenzione e risoluzione dei problemi

Scansionare il codice QR o visita fisherpaykel.com e cercare il codice del modello.

OS60SAMVUB5, OS60SAMVUG5, OS60SACVUDX5, OS60NAMVUB5,
OS60NAMVUG5, OS60NACVUDX5, OS60NAMVTB5

