
60 CM COMBI-VAPEUR

PREMIÈRE UTILISATION

Découvrir votre appareil	83
Installer le four	86
Sélectionnez une méthode ou une fonction de cuisson	87
Utiliser les méthodes et fonctions vapeur	89
Remplissez le réservoir d'eau	90
Régler la minuterie	91
Réglez la cuisson différée ou l'arrêt automatique.	92
Utiliser le capteur de température	93
Utiliser plusieurs étagères	94
Connexion au Wi-Fi	95
Activer le mode à distance	96
Activez le mode Sabbath (mode repos)	97
Méthodes et fonctions de cuisson	98
Nettoyer et entretenir votre four	99

FISHER & PAYKEL

BIEU

FOUR À VAPEUR COMBINÉ DE 60 CM

COMBI-VAPEUR

OS60SAMVUB5, OS60SAMVUG5, OS60SACVUDX5

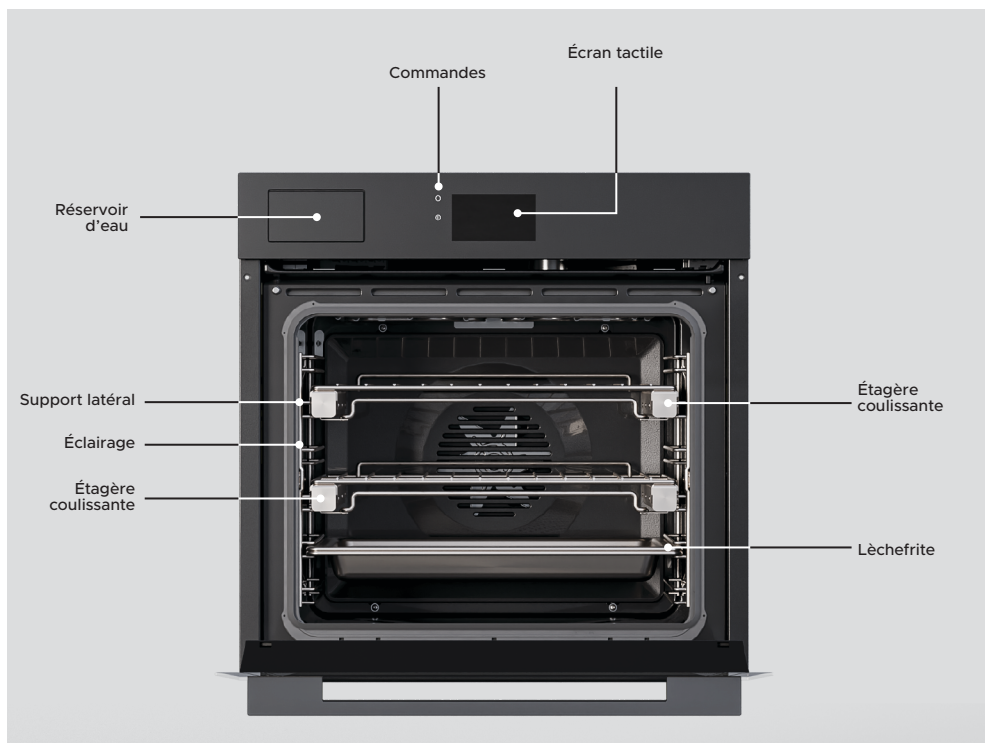
COMBI-VAPEUR COMPACT

OS60NAMVUB5, OS60NAMVUG5, OS60NACVUDX5, OS60NAMVTB5

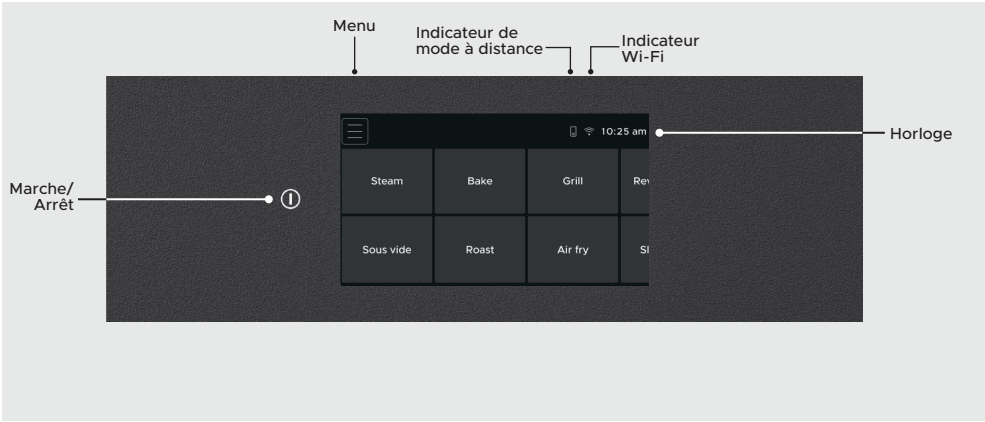


Comment utiliser votre four de manière optimale

- Téléchargez l'application pour utiliser le mode à distance et obtenir des mises à jour.
- Configurez et conditionnez le four avant de l'utiliser.
- Exécutez régulièrement des cycles de NETTOYAGE.
- Enregistrez votre produit pour bénéficier d'une assistance simplifiée.



Toutes les images présentées dans ce guide sont illustratives. Votre produit peut différer.



ÉCRAN D'ACCUEIL

Molette de commande*

- Tournez la molette pour faire défiler.
- Appuyez pour sélectionner.
- Appuyez de façon prolongée pour revenir en arrière.

Bouton marche/arrêt

Maintenez cette touche enfoncée pour allumer l'écran lorsque le four est en veille.

Le four se mettra en veille après une période d'inactivité, et l'écran et l'horloge s'éteindront.

Si le mode à distance est activé, le bouton d'alimentation clignotera lorsque le four est en veille.

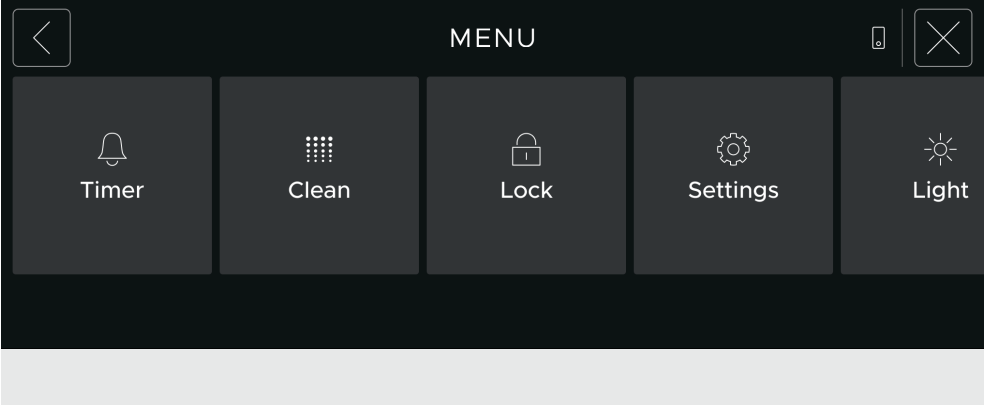
Menu

Pour accéder à d'autres fonctions et réglages.

Méthodes de cuisson

Choisissez parmi une gamme de méthodes de cuisson optimisées ou de fonctions traditionnelles.

*certains modèles uniquement



MENU		
	MINUTEUR	Réglez un minuteur pour suivre les temps de cuisson ou en guise de minuterie générale. La minuterie n'éteint pas le four.
	NETTOYAGE	Réglez un CYCLE DE NETTOYAGE pour nettoyer l'intérieur du four. Reportez-vous au guide d'entretien et de maintenance pour obtenir des instructions complètes.
	VERROUILLAGE	Verrouillez les commandes pour éviter toute utilisation accidentelle. Lorsque le verrouillage est activé, les commandes ne répondent plus et l'appareil ne s'allume pas. Appuyez n'importe où sur l'écran et maintenez pour déverrouiller.
	PARAMÈTRES	Ajustez les paramètres en fonction de vos préférences ou configurez une connexion Wi-Fi.
	LIGHT (PEU SALE)	Appuyer sur LE VOYANT pour allumer ou éteindre les lumières du four.
	SEC	Réglez un CYCLE DE SÉCHAGE pour sécher l'intérieur du four après une cuisson à la vapeur.
	À DISTANCE	Connectez l'appareil à votre appareil mobile pour le faire fonctionner à distance via l'application.
	RETOUR	Revenez en arrière d'un niveau.
	SORTIE	Appuyez pour revenir à l'écran d'accueil.

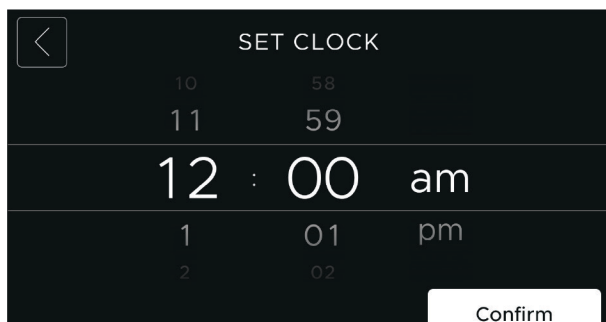
INSTALLER LE FOUR

Avant d'utiliser votre four, vérifiez qu'il ne reste pas de plastique ou de carton à l'intérieur, puis réglez l'horloge. Nous recommandons de conditionner votre four pendant 1 heure avant la première utilisation afin d'éliminer les résidus de fabrication. Un peu de fumée peut apparaître. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée.



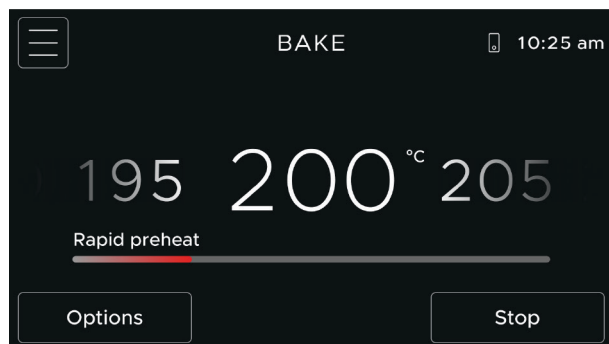
Enlevez les attaches des câbles

Retirez tous les emballages et les attaches de câble qui fixent les étagères et les plateaux.



Réglez l'horloge

Balayez vers le haut ou vers le bas pour régler l'heure, puis appuyez sur Confirmer.



Préparation du four

Rendez-vous dans le menu FONCTIONS TRADITIONNELLES. Sélectionnez CUISSON AU FOUR, puis réglez le four à 200°C pendant 30 minutes. Ensuite, réglez sur GRIL pendant 5 minutes, puis sur FAN FORCED pendant 20 minutes.

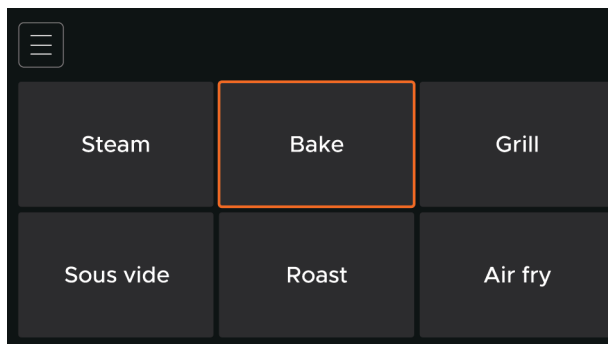
Essayez une fois le four refroidi.

SÉLECTIONNEZ UNE MÉTHODE OU UNE FONCTION DE CUISSON

Sélectionnez une méthode de cuisson et suivez les indications à l'écran pour obtenir un environnement de cuisson optimisé, ou choisissez parmi une gamme de fonctions de cuisson traditionnelles.

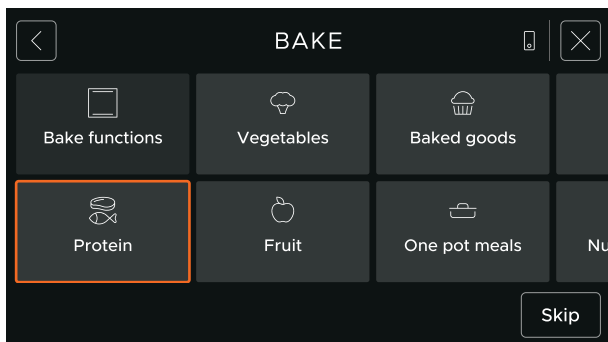


1. Positionnez les étagères à la hauteur souhaitée. Pour déplacer les étagères de certains modèles, tirez-les vers le haut et vers l'extérieur.



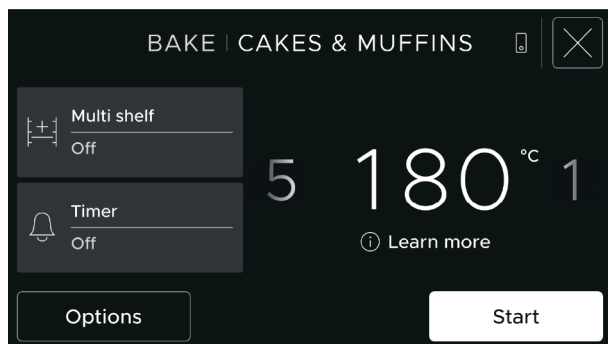
2. Sélectionnez une méthode de cuisson ou faites défiler pour sélectionner DES FONCTIONS TRADITIONNELLES .

Pour les sélections concernant la vapeur, vous serez invité(e) à remplir le réservoir d'eau.



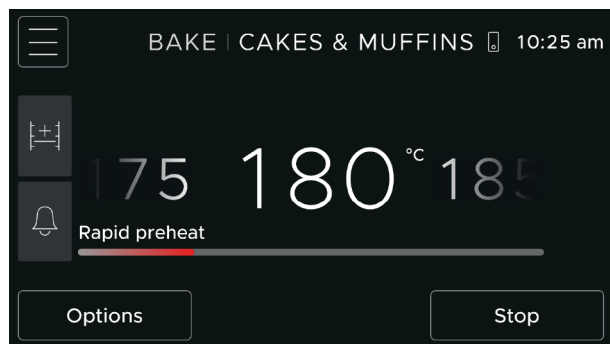
3. Sélectionnez une catégorie d'aliments ou une fonction selon vos exigences.

SÉLECTIONNEZ UNE MÉTHODE OU UNE FONCTION DE CUISSON



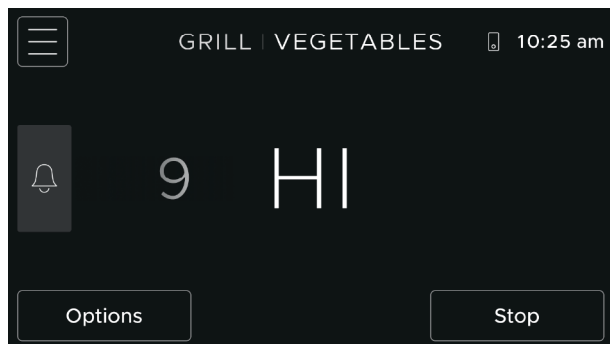
4. Ajustez la température si besoin et ajoutez d'autres minuteurs ou options de cuisson, puis appuyez sur **DÉMARRER**.

Appuyez sur le bouton **D'ARRÊT** à tout moment pendant la cuisson pour éteindre le four.



Méthodes avec préchauffage

Une barre de progression s'affichera pendant le préchauffage du four. Pour éviter les brûlures, placez les aliments au four une fois que le four atteint la température.



Méthodes sans préchauffage

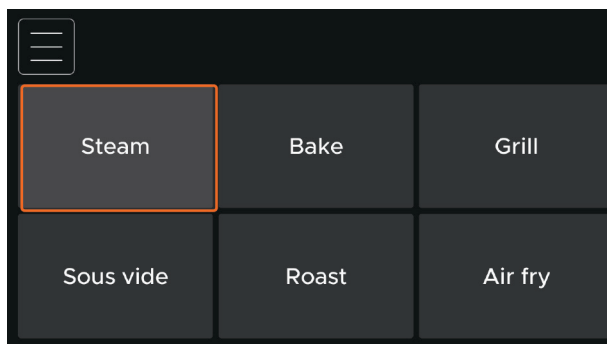
S'il n'y a pas de barre de progression, mettez les aliments dans le four au début de la cuisson.

Appuyez sur **STOP** à tout moment pour éteindre le four.

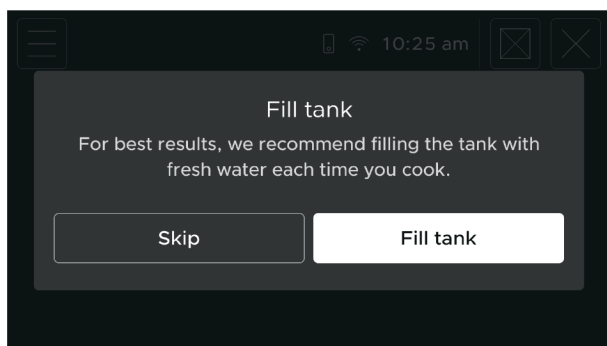
UTILISER LES MÉTHODES ET FONCTIONS VAPEUR

Utilisez des méthodes et des fonctions de CUISSON À LA VAPEUR pour ajouter de l'humidité à l'environnement de cuisson et conserver les nutriments, la couleur et la texture.

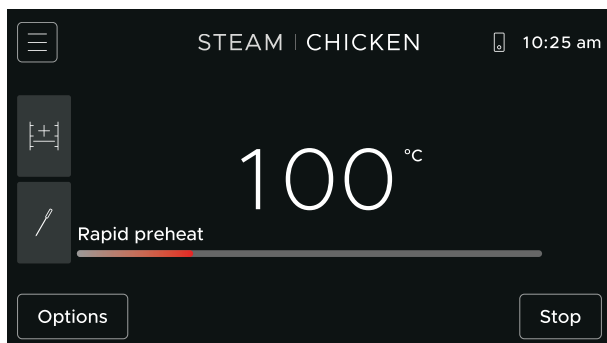
Remplissez d'abord le réservoir d'eau fraîche. Voir « Remplir le réservoir d'eau ».



1. Choisissez une méthode ou une fonction vapeur selon vos souhaits.



6. Remplissez le réservoir d'eau avant de démarrer une cuisson vapeur ou lorsque les indications le demandent.



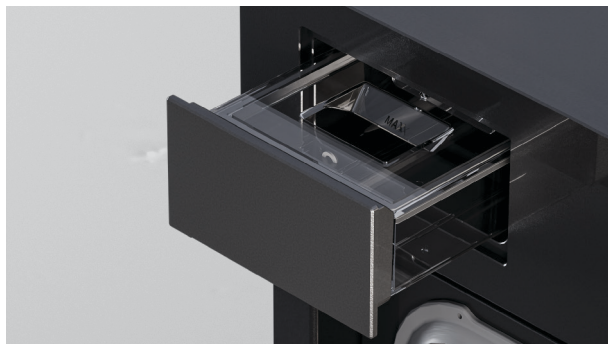
5. Ajustez la température si besoin et ajoutez d'autres minuteurs ou options de cuisson, puis appuyez sur DÉMARRER.

Appuyez sur stop à tout moment pendant la cuisson pour éteindre le four.

REMP LISSEZ LE RÉSERVOIR D'EAU



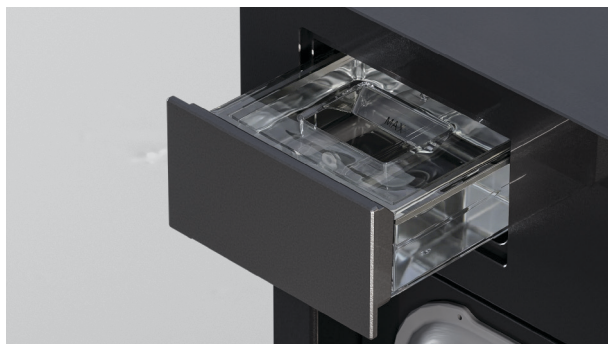
Avant d'utiliser toutes les fonctions vapeur, vous devez remplir le réservoir d'eau. Pour de meilleurs résultats, nous conseillons de remplir le réservoir d'eau fraîche avant de cuisiner.



1. Appuyez sur « **REMP LIR LE RÉSERVOIR** » dans le menu principal, puis retirez le réservoir de son compartiment.



2. Remplissez avec de l'eau fraîche, en faisant attention à ne pas dépasser la ligne **MAX FILL**.

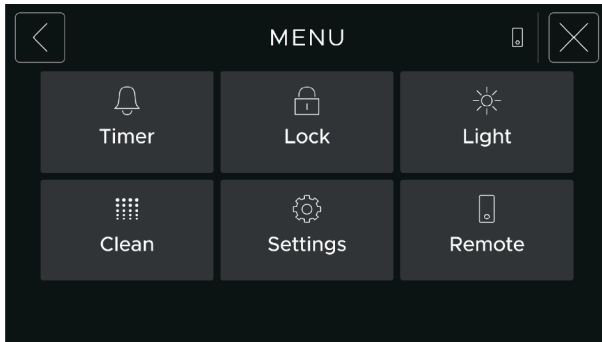


3. Réinstallez le réservoir dans le compartiment.

RÉGLER LA MINUTERIE



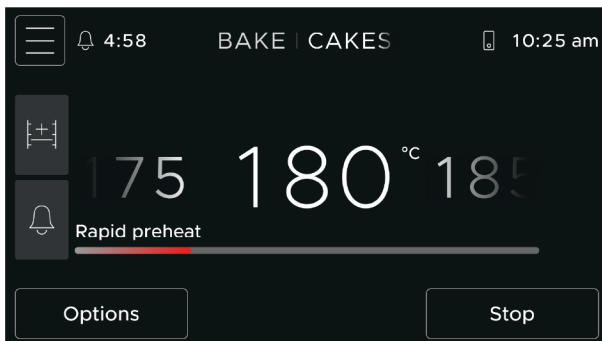
Utilisez le minuteur pour suivre les temps de cuisson ou en guise de minuterie générale. La minuterie n'éteint pas le four.



1. Sélectionnez LA MINUTERIE dans le menu ou depuis l'écran de cuisson.



2. Faites défiler pour définir la durée souhaitée, puis appuyez sur CONFIRMER pour commencer le compte à rebours.

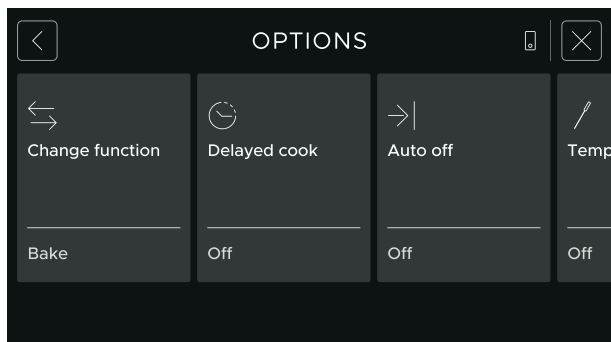


3. Le temps restant s'affichera à l'écran. Appuyez dessus pour régler ou annuler la minuterie. Lorsque le minuteur est terminé, une alerte retentit et un message s'affiche à l'écran. Appuyer sur TERMINÉ pour fermer le message.

RÉGLEZ LA CUISSON DIFFÉRÉE OU L'ARRÊT AUTOMATIQUE.



Vous pouvez activer LA CUISSON DIFFÉRÉE ou L'ARRÊT AUTOMATIQUE avec la plupart des méthodes ou fonctions de cuisson. Utilisez LA CUISSON DIFFÉRÉE pour programmer l'allumage du four plus tard, exécuter une cuisson à durée définie et faire s'éteindre le four à une heure définie. Utilisez L'ARRÊT AUTOMATIQUE pour éteindre le four après une durée définie.



Appuyez sur **OPTIONS** sur l'écran de cuisson, puis sélectionnez **CUISSON DIFFÉRÉE** ou **ARRÊT AUTOMATIQUE**.

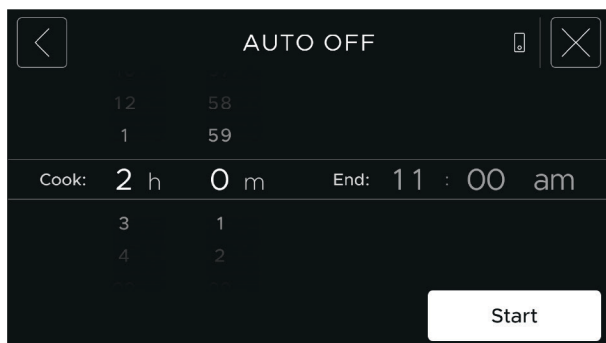


Cuisson différée

Fixez une durée de cuisson et une heure de fin de cuisson, puis appuyez sur **CONFIRMER**.

Couvrez les aliments ou placez-les sur une étagère basse du four pour éviter qu'ils ne brûlent pendant le préchauffage.

L'utilisation n'est pas recommandée en mode **GRILL**, **FAN GRILL** ou **DÉCONGÉLATION**.



Auto off (Arrêt auto)

Réglez la durée de cuisson et appuyez sur **CONFIRMER**.

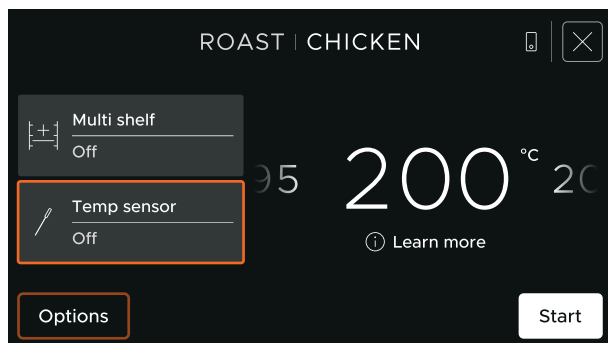
Le four s'éteindra après la durée définie.

UTILISER LE CAPTEUR DE TEMPÉRATURE

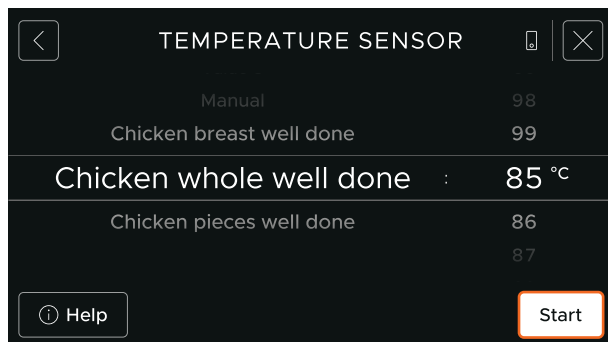


Utilisez le capteur de température filaire ou un capteur sans fil compatible pour surveiller votre cuisson afin d'obtenir la cuisson souhaitée.

Insérez le capteur dans la partie la plus épaisse de la viande, en évitant l'os, puis assurez-vous que la pointe ne dépasse pas et ne touche pas les ustensiles de cuisine.

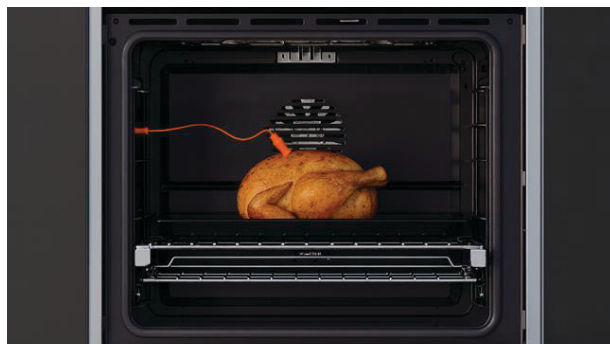


1. Sélectionnez une méthode de cuisson ou une fonction et appuyez sur **OPTIONS** ou **CAPTEUR DE TEMPÉRATURE**.



2. Sélectionnez la protéine appropriée et la cuisson ou la température de retrait souhaitée, puis appuyez sur **DÉMARRER**.

Laissez votre four préchauffer si nécessaire.



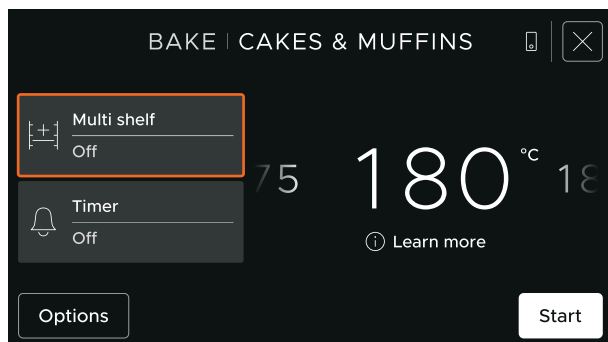
3. Mettez la nourriture au four. Si vous utilisez le capteur filaire, branchez-le dans la prise à l'intérieur gauche du four jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Laissez reposer la viande avant de servir pour permettre à la température interne de monter.

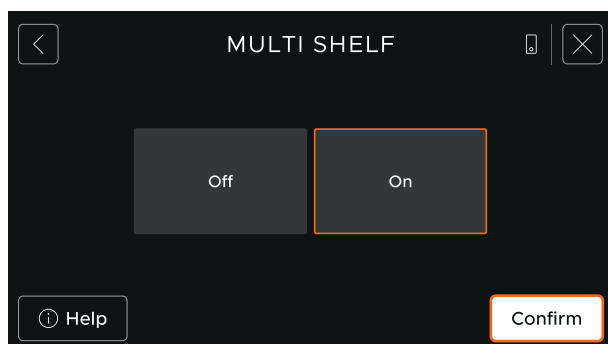
UTILISER PLUSIEURS ÉTAGÈRES



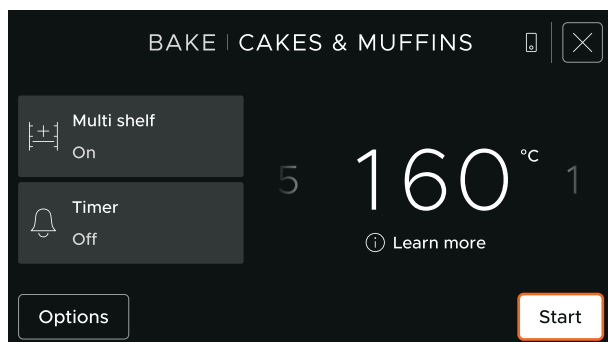
Utilisez l'option À PLUSIEURS ÉTAGÈRES pour que la chaleur se répartisse uniformément lorsque vous cuisinez sur plusieurs étagères à la fois. Vous pouvez l'allumer ou l'éteindre avant et pendant la cuisson.



1. Sélectionnez une méthode ou une fonction de cuisson, et appuyez sur PLUSIEURS ÉTAGÈRES.



2. Appuyez sur ON, puis CONFIRMER.



3. Appuyez sur DÉMARRER, et laissez votre four préchauffer si nécessaire avant d'y placer les aliments.

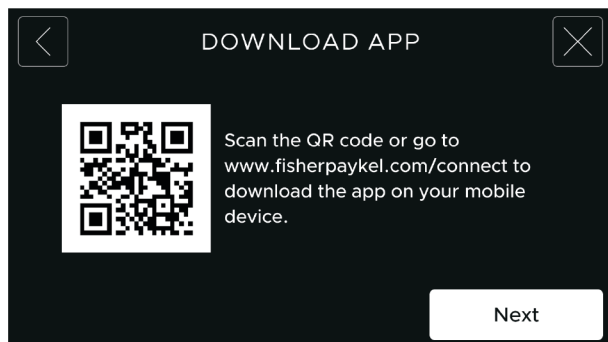
Appuyez À NOUVEAU SUR PLUSIEURS ÉTAGÈRES pour l'éteindre.

CONNEXION AU WI-FI



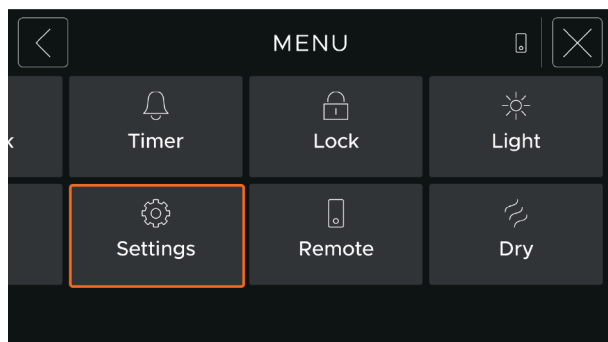
Connectez votre appareil au réseau sans fil de votre maison pour recevoir des mises à jour et le connecter à l'application.

Il se peut qu'il faille jusqu'à 10 minutes pour connecter votre appareil.



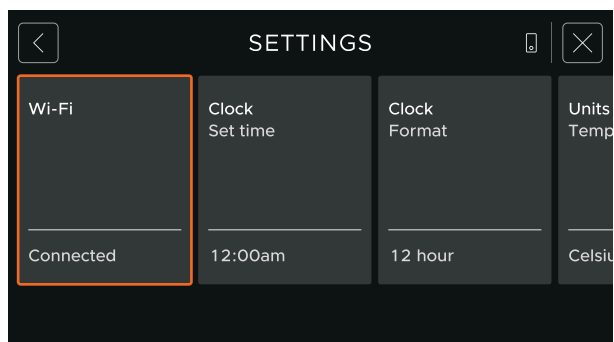
Sur votre appareil mobile

Scannez le code QR pour télécharger l'application, puis créez un compte et ajoutez votre appareil.



Sur votre appareil

1. Assurez-vous que votre réseau Wi-Fi domestique est activé, puis accédez au MENU et sélectionnez RÉGLAGES.

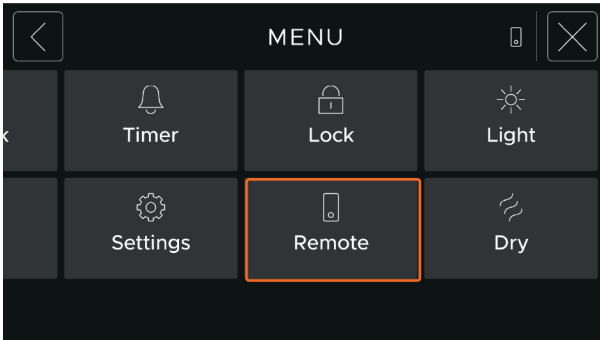


2. Sélectionnez WI-FI et suivez les instructions à l'écran pour vous connecter.

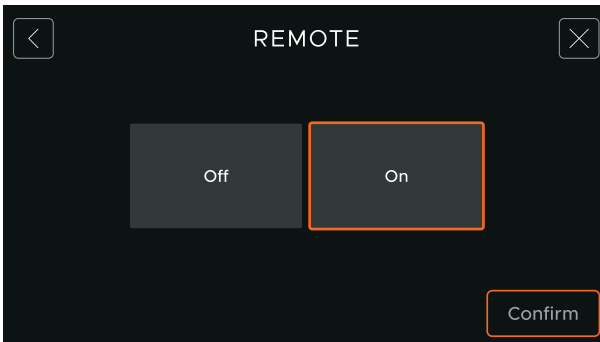
ACTIVER LE MODE À DISTANCE



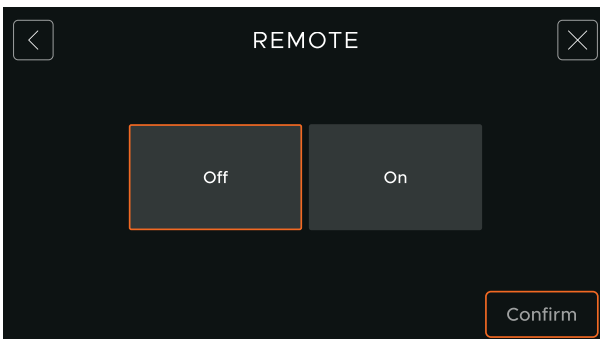
Activez LE MODE À DISTANCE pour commander votre appareil à distance via l'application.



1. Allez dans MENU, et sélectionnez À DISTANCE.



2. Sélectionnez ON, puis appuyez sur CONFIRMER.



Désactiver le mode à distance
Allez dans MENU, et sélectionnez À DISTANCE. Sélectionnez OFF, puis appuyez sur CONFIRMER.

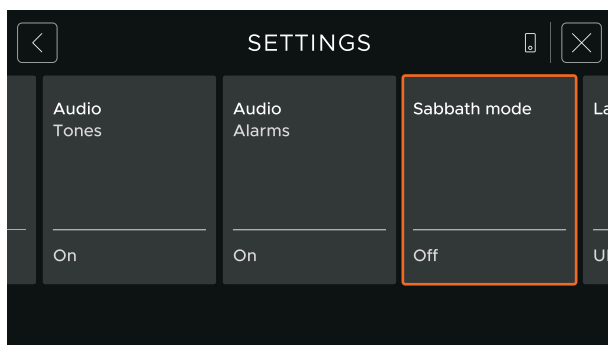
ACTIVEZ LE MODE SABBATH (MODE REPOS)

Pour les personnes observant le shabbat. Permet à votre four de chauffer en continu aussi longtemps que nécessaire. L'écran ne réagira pas et aucune tonalité ni aucune alerte ne retentira. Le four reste en mode Sabbath jusqu'à ce que vous changiez de mode. Utilisez l'outil d'ouverture de porte fourni pour ouvrir les modèles sans poignée lorsque le mode Sabbath (mode repos) est activé.

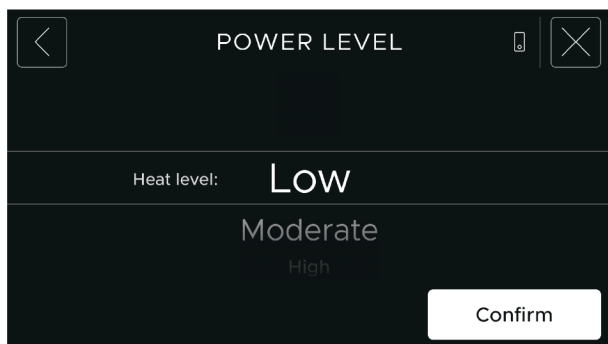
FAIBLE
Garder les aliments
chauds au chaud

MODÉRÉ
Réchauffez les aliments
froids

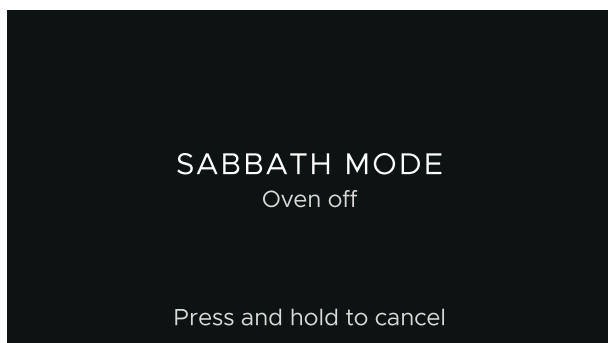
FORTE
Cuire des aliments crus



1. Allez dans les RÉGLAGES et sélectionnez le SABBATH MODE (MODE REPOS).



2. Réglez un niveau de chaleur et appuyer sur CONFIRMER. Suivez les instructions à l'écran pour allumer ou éteindre la lumière du four et pour définir une SABBATH MODE (MODE REPOS) durée.



3. Le four reste en MODE SABBATH (MODE REPOS) jusqu'à ce que la durée définie soit écoulée ou jusqu'à annulation.

Appuyez sur l'écran et maintenez enfoncé pour annuler le MODE SABBATH (MODE REPOS).

La cuisson par méthode vous permet de sélectionner ce que vous souhaitez cuisiner et comment le cuisiner. Votre four recommandera alors le type de chaleur et la température optimaux pour obtenir des résultats de cuisson parfaits. Explorez la gamme complète de méthodes et de fonctions disponibles.

Méthodes

Les méthodes de cuisson vous aident à obtenir le résultat souhaité pour différents types d'aliments. Chaque méthode peut être mise en place par une ou plusieurs fonctions.

Cuire à l'air chaud	Régénérer
Cuisson	Saisie inversée
Dégivrage	Rôtir
Gril	Cuisson lente
Levage	Sous vide
Vapeur	Chaleur

Fonctions

Les fonctions sont des environnements de cuisson spécifiques. Ils fournissent de la chaleur de manière fixe et peuvent comporter une seule étape ou une séquence d'étapes.

Cuire à l'air chaud	Crisp Regenerate
Cuisson	Cuisson lente éco
Cuisson classique	Fan Bake
Ventilateur classique	Fan Grill
Fan Forced	Gril
Fan Forced + forte vapeur	Rôtir
Fan Forced + faible vapeur	Cuisson lente
Fan Forced + vapeur moyenne	Régénération de vapeur
Sous vide	Cuisson aérée
Vapeur	

Intégrez ces étapes régulièrement dans votre routine de nettoyage pour que votre appareil fonctionne de manière optimale.

Nettoyer le verre de la porte après chaque utilisation

Laissez le four refroidir, puis essuyez le verre de la porte après chaque utilisation pour éviter que les taches ne s'incrustent.

Pour retirer le verre pour le nettoyage, consultez la section « Guide d'entretien et maintenance ».

Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation

Laissez refroidir le four, puis nettoyez tout liquide/aliment renversé facile à atteindre, les taches de nourriture ou de graisse pour éviter qu'elles ne collent.

Essuyez l'excédent d'humidité

Laissez le four refroidir, puis essuyez toute trace d'eau restante après la cuisson à la vapeur.

Effectuez des cycles réguliers de nettoyage à la vapeur

Lancez un cycle de nettoyage à la vapeur avant d'essuyer le four pour aider à décoller les liquides ou aliments renversés trop tenaces.

Lancer des cycles de séchage réguliers

Réglez un CYCLE DE SÉCHAGE pour sécher l'intérieur du four après une cuisson à la vapeur.

Détartrer pour enlever les dépôts minéraux

Exécutez un cycle de détartrage à la vapeur lorsque vous y êtes invité pour nettoyer les dépôts minéraux de votre four et maintenir les performances de cuisson.



Informations sur l'entretien, la maintenance et le dépannage

Scannez le code QR ou rendez-vous sur fisherpaykel.com et recherchez la référence de votre modèle.

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

