

---

# 30" SELF-CLEANING STEAM ASSIST OVEN

## FIRST USE

---

Get to know your appliance	3
Set up the oven	6
Select a cooking method or function	7
Set the timer	9
Set Delayed cook or Auto Off	10
Use the temperature sensor	11
Use Multi shelf	12
Use Steam assist	13
Connect to Wi-Fi	14
Enable Remote mode	15
Fill the water tank	16
Turn Sabbath mode on	17
Enable Voice to open	18
Cooking methods and functions	19
Clean and maintain your oven	20
PREMIÈRE UTILISATION   FR	21
PRIMER USO   SP	43

**FISHER & PAYKEL**

US CA

## **30" SELF-CLEANING STEAM ASSIST OVEN**

---

### **MINIMAL**

OB30SMPSUB3, OB30SMPSUG3,  
OB30SMPSUNB3, OB30SMPSUNG3

### **CONTEMPORARY**

OB30SCPSUDX3

### **PROFESSIONAL**

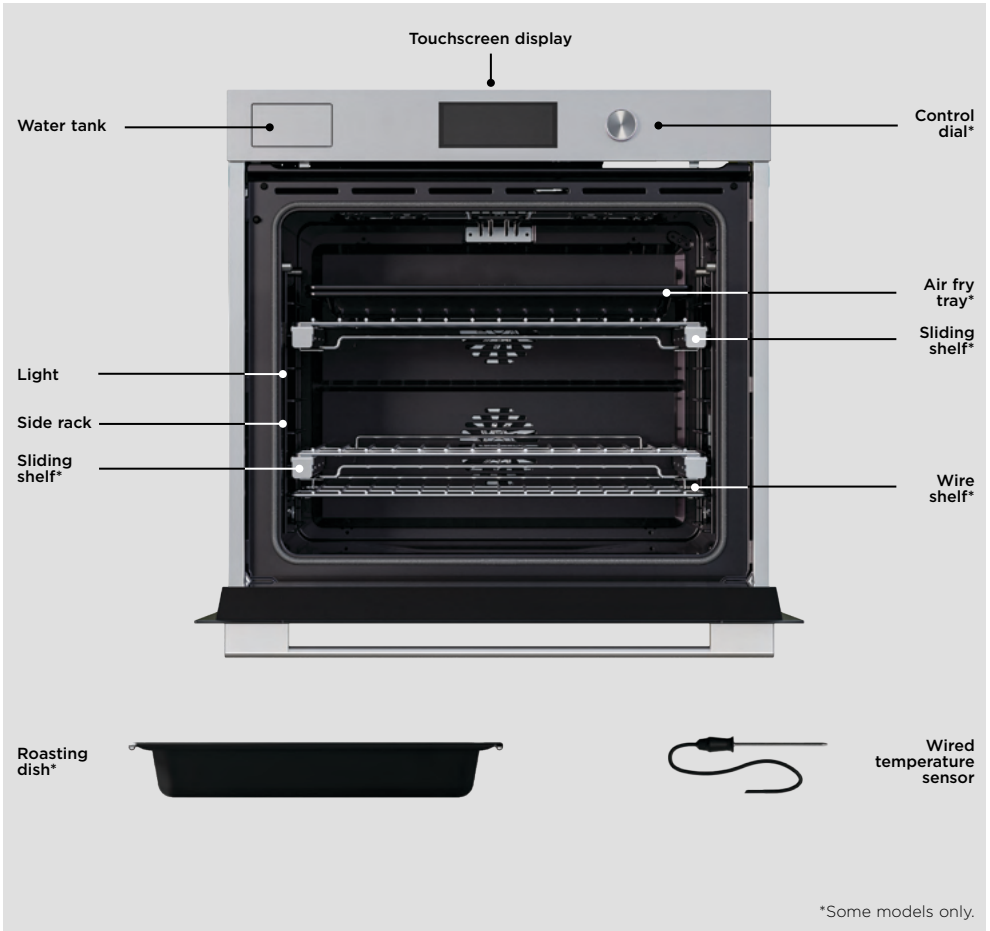
OB30SPPSUX3

# GET TO KNOW YOUR APPLIANCE

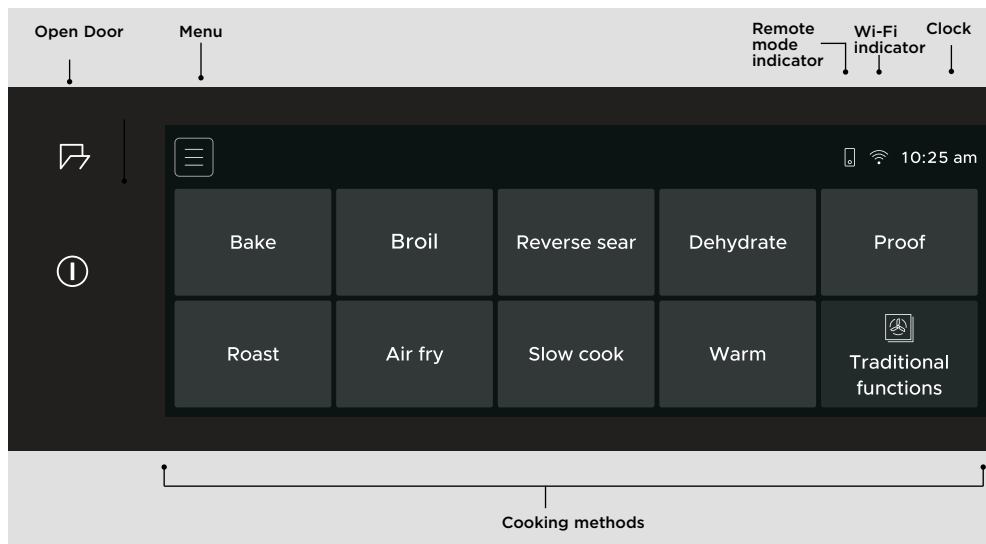


## How to get the best results from your oven

- Download the app to use remote mode and get updates.
- Set up and condition the oven before you use it.
- Run regular **CLEAN** cycles.
- Register your product to get streamlined service support.



# GET TO KNOW YOUR APPLIANCE



## HOME SCREEN

### Control dial\*

- Turn the dial to scroll.
- Press to select.
- Press and hold to go back.

### Open Door button\*\*

Press and hold to open or close the oven door.

### Menu

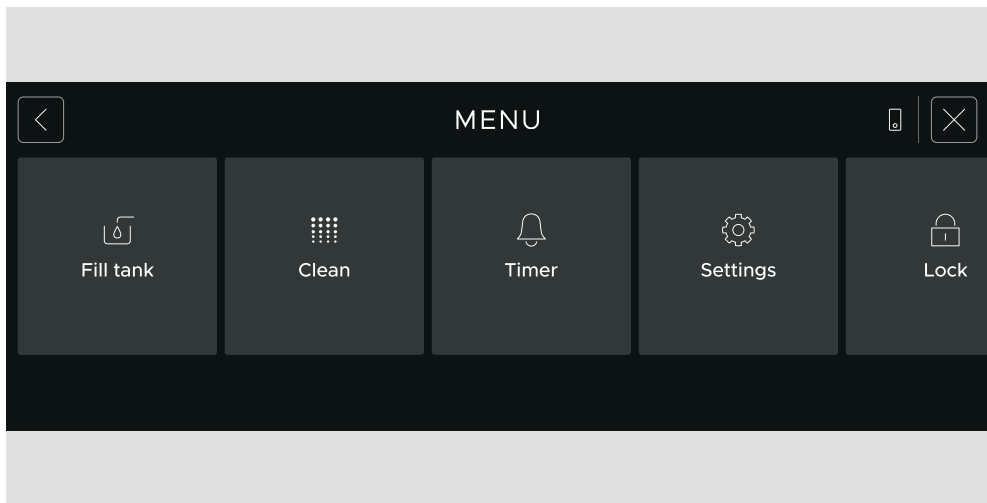
Press to access additional features and settings.

### Cooking methods










Choose from a range of optimized cooking methods or traditional functions.

\*Some models only

\*\*Handleless models only



## MENU

	<b>FILL TANK</b>	Press <b>FILL TANK</b> to open water tank.
	<b>LIGHT</b>	Press <b>LIGHT</b> to turn the oven lights <b>ON/OFF</b> .
	<b>TIMER</b>	Set a timer to keep track of cooking times or as a general timer. The timer does not turn the oven off.
	<b>CLEAN</b>	Set a <b>CLEAN</b> cycle to clean the inside of the oven. Refer to the Care and Maintenance guide for full instructions.
	<b>LOCK</b>	Lock the controls to prevent accidental use. When locked, the controls will be unresponsive and the appliance will not turn on. Press and hold the screen anywhere to unlock.
	<b>SETTINGS</b>	Adjust the settings to suit your preferences or set up a Wi-Fi connection.
	<b>REMOTE</b>	Connect appliance to your mobile device to operate it remotely via the app.
	<b>BACK</b>	Go back one level.
	<b>EXIT</b>	Press to return to the home screen.

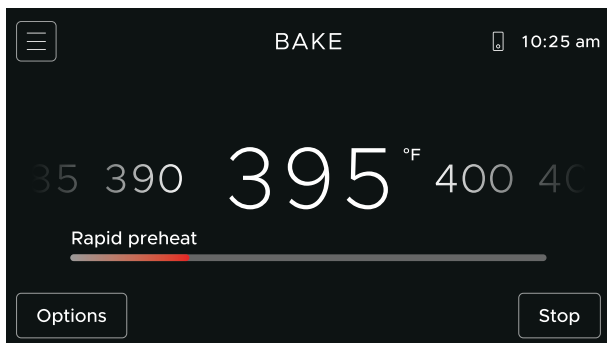
## SET UP THE OVEN

We recommend conditioning your oven for 1 hour before initial use to eliminate any manufacturing residue. A small amount of smoke may be present. Ensure the kitchen is well ventilated.



### Remove cable ties

Remove any packaging and the cable ties that are securing the shelves and trays.



### Condition the oven

Select **BAKE**, then **SKIP**, and set the oven at 400°F for 30 minutes.

Select **OPTIONS**, **CHANGE FUNCTION**, and set to **AERO BROIL** for 5 minutes then **TRUE AERO** for 20 minutes.

Wipe clean once oven has cooled.

WATER HARDNESS (PPM)	LEVEL
0 - 100	ZERO
100 - 250	ONE
250 - 350	TWO
350 - 450	THREE

### Set water hardness level

In **SETTINGS**, select **DESCALE WATER HARDNESS** and set hardness level before first using steam-assisted functions.

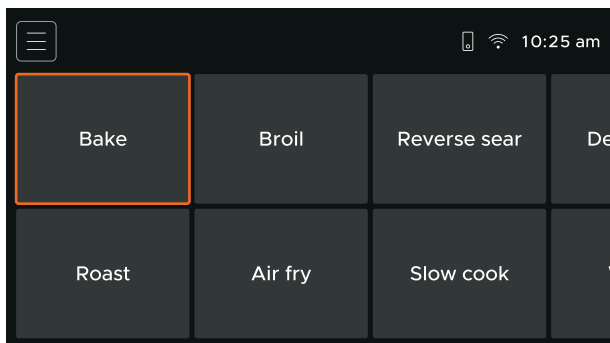
This product is not recommended for water hardness above 450ppm. Contact local water supplier to confirm level.

# SELECT A COOKING METHOD OR FUNCTION

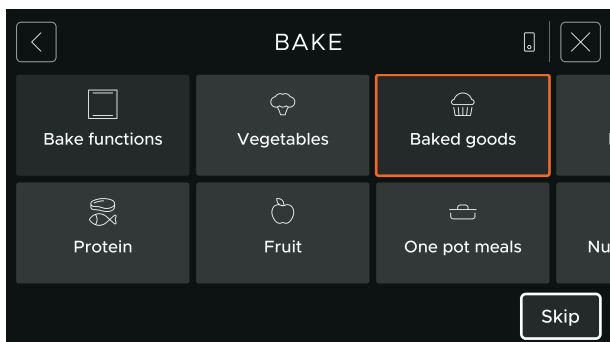
Select a cooking method or specific food type for an optimized cooking environment, or choose from a range of traditional cooking functions.



1. Position the shelves at the desired height.

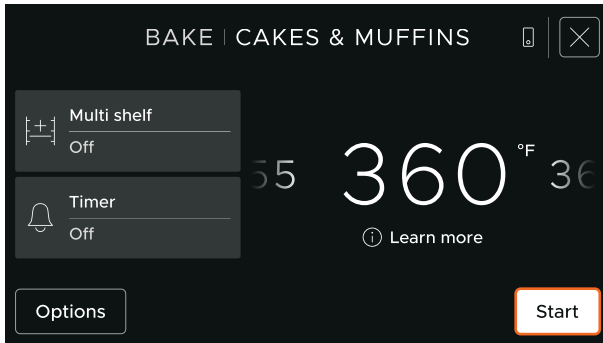


2. Select a cooking method or scroll to select **TRADITIONAL FUNCTIONS**.



3. Select a food type or a function as required.

## SELECT A COOKING METHOD OR FUNCTION



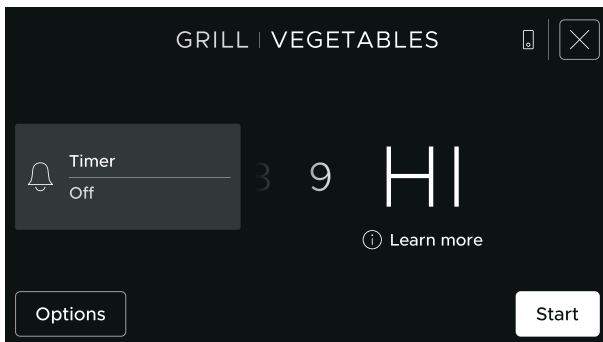
4. Adjust the temperature if needed and add any additional timers or cooking options, then press **START**.

Press **STOP** at any point to exit cooking.



### Methods with preheat

A progress bar will show while the oven is heating. To prevent burning, only put food in once oven reaches temperature.



### Methods without preheat

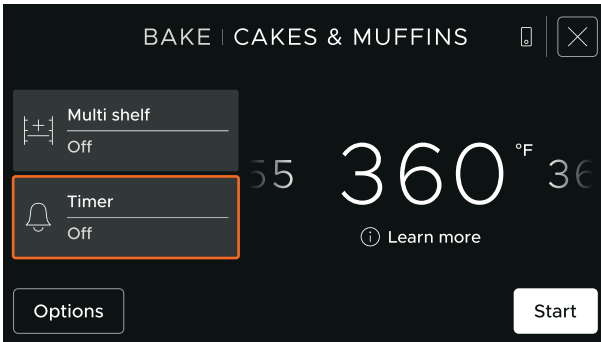
If there is no progress bar, place food in the oven when you start the cook.

Press **STOP** at any point to turn the oven off.

## SET THE TIMER



Use the timer to keep track of cooking times or as a general timer. The timer does not turn the oven off.



1. Select **TIMER** from the menu or from the cooking screen.



2. Scroll to set the desired duration, then press **CONFIRM** to start the countdown.



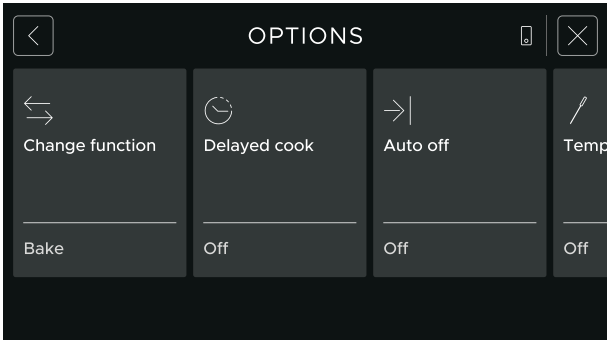
3. The remaining time will show on the screen. Press it to adjust or cancel the timer.

When the timer is complete, an alert will sound and a message will show on the screen. Press **DONE** to dismiss the message.

## SET DELAYED COOK OR AUTO OFF



You can set **DELAYED COOK** or **AUTO OFF** when using most cooking methods or functions. Use **DELAYED COOK** to set the oven to turn on later, cook for a set duration and turn off at a set time. Use **AUTO OFF** to set the oven to turn off after a set duration.



Press **OPTIONS** on the cooking screen, then select **DELAYED COOK** or **AUTO OFF**.

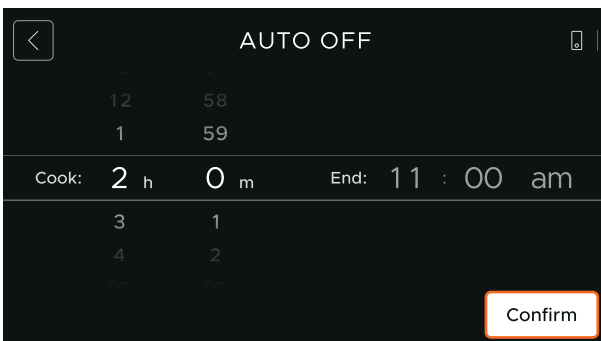


### Delayed cook

Set a cook duration and a cooking end time, and press **CONFIRM**.

Cover food or place it on a lower shelf in oven to prevent burning as the oven preheats.

Not recommended with **BROIL**, **AERO BROIL**, **PROOF**, **DEFROST** or **AIR FRY**.



### Auto off

Set a cook duration, and press **CONFIRM**.

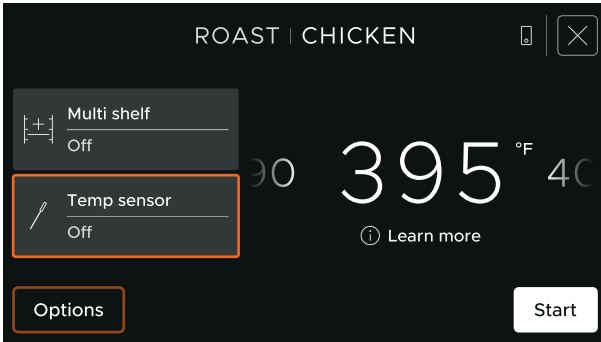
The oven will turn off after the set duration.

## USE THE TEMPERATURE SENSOR

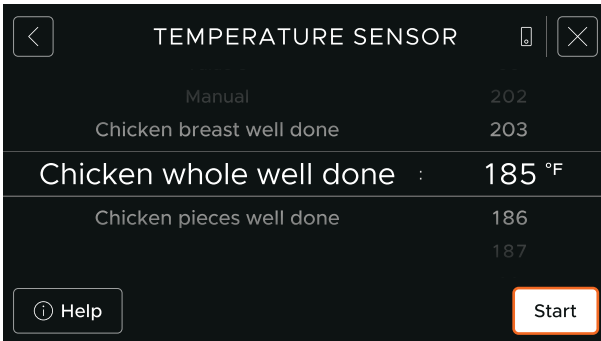


Use the wired temperature sensor or a compatible wireless sensor to monitor your cook to achieve your desired doneness.

Insert the sensor into the thickest part of the protein, avoiding fat and bone, and ensure the tip doesn't protrude or touch cookware.

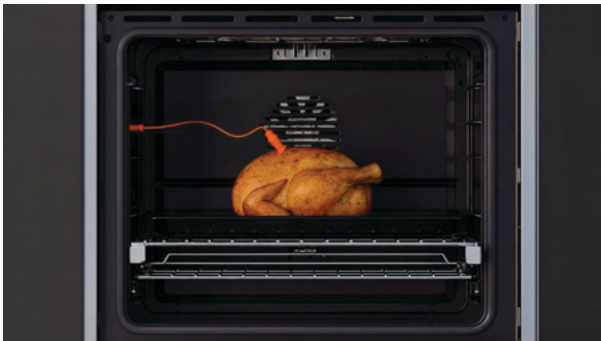


1. Select a cooking method or function, and press **OPTIONS** or **TEMP SENSOR**.



2. Select the relevant protein and desired doneness or removal temperature, then press **START**.

Allow your oven to preheat if necessary.



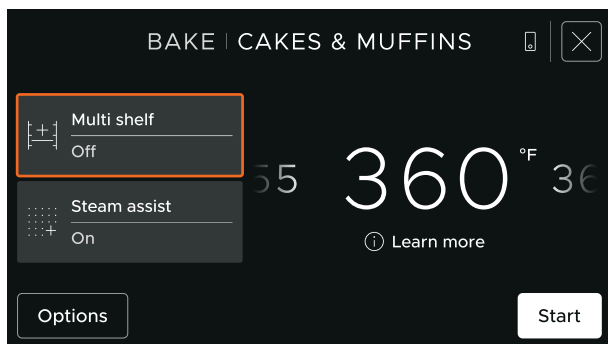
3. Place food in the oven. If using the wired sensor, plug it into the socket on the inside-left of the oven until it clicks into place.

Rest meat before serving to allow the internal temperature to rise.

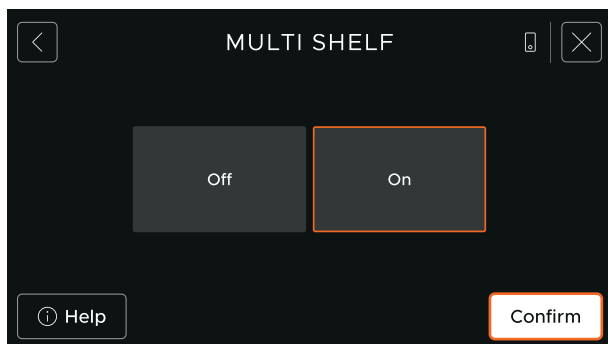
## USE MULTI SHELF



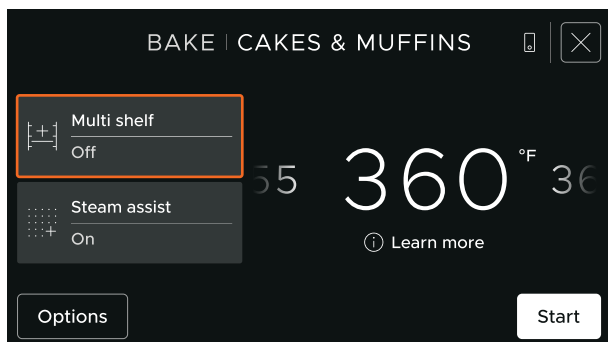
Use the **MULTI SHELF** option so heat distributes evenly when you cook food on more than one shelf at a time. You can turn it on or off before and during cooking.



1. Select a cooking method or function, and press **MULTI SHELF**.



2. Press **ON**, then **CONFIRM**.



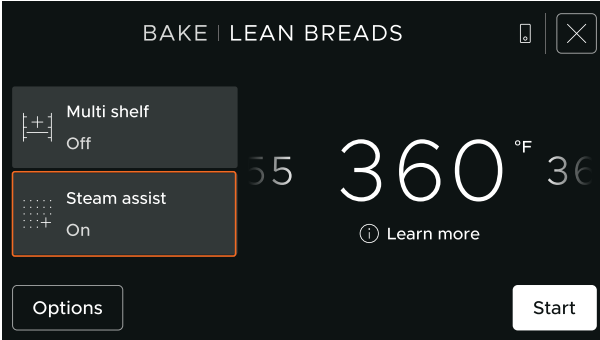
3. Press **START**, and allow your oven to preheat if necessary before putting the food in. Press **MULTI SHELF** again to turn it off.

## USE STEAM ASSIST

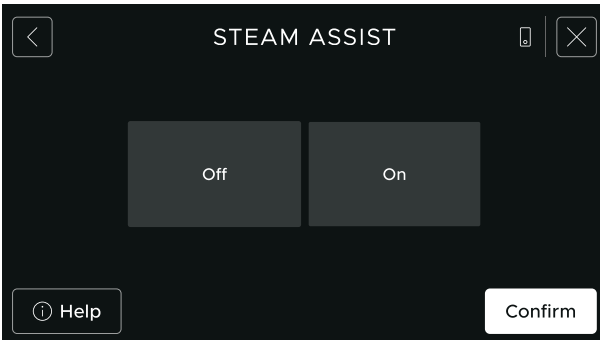


You can use **STEAM ASSIST** with some cooking methods to add moisture to the cooking environment and enhance cooking performance. The steam level adjusts automatically to suit the cooking method and food type.

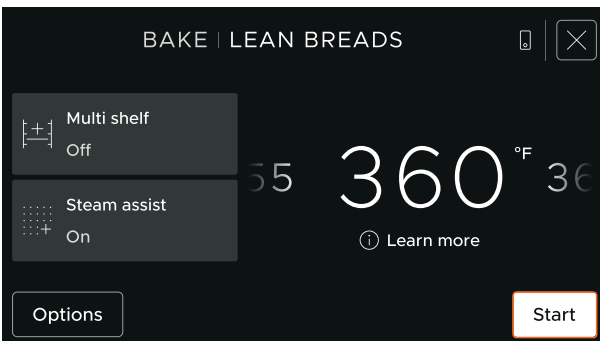
Fill the tank with fresh water first. See 'Fill the water tank'.



1. Select a cooking method, and press **STEAM ASSIST**.



2. Press **ON** or **OFF**, then **CONFIRM**.



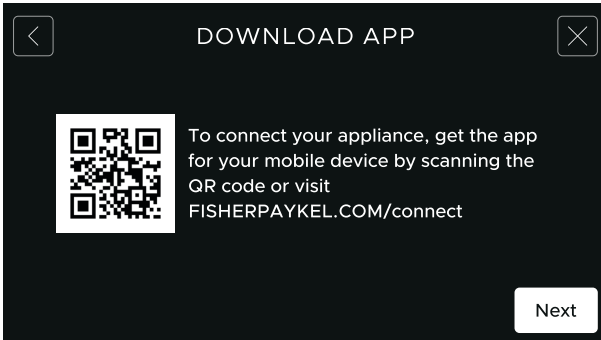
3. Press **START**.

## CONNECT TO WI-FI



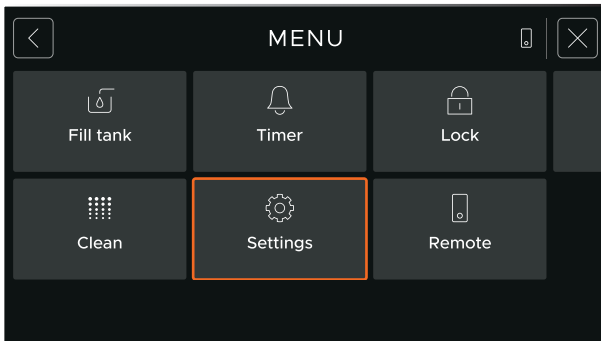
Connect your appliance to your home wireless network to receive updates and connect to the app.

It may take up to 10 minutes to connect your appliance.



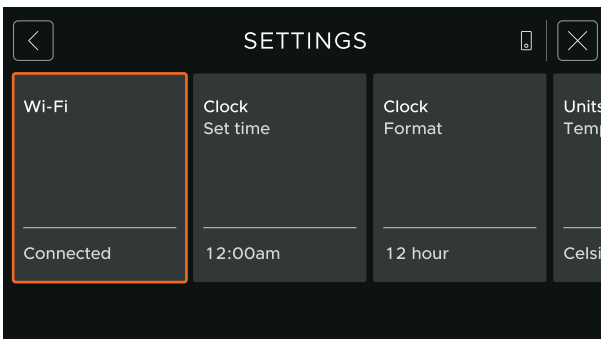
### On your mobile device

Scan the QR code to download the app, then create an account and add your appliance.



### On your appliance

1. Ensure your home Wi-Fi network is on, then go to **MENU** and select **SETTINGS**.

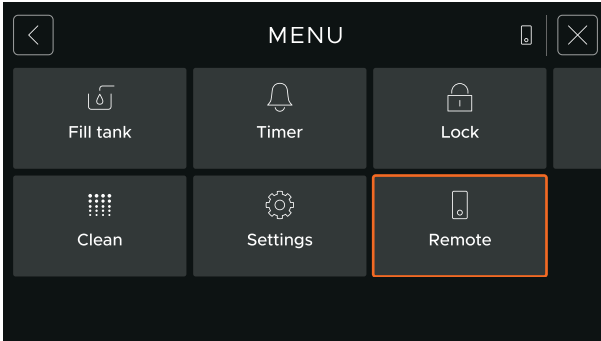


2. Select **WI-FI** and follow the onscreen instructions to connect.

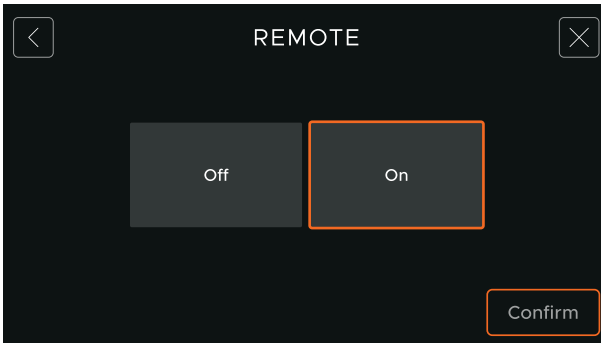
# ENABLE REMOTE MODE



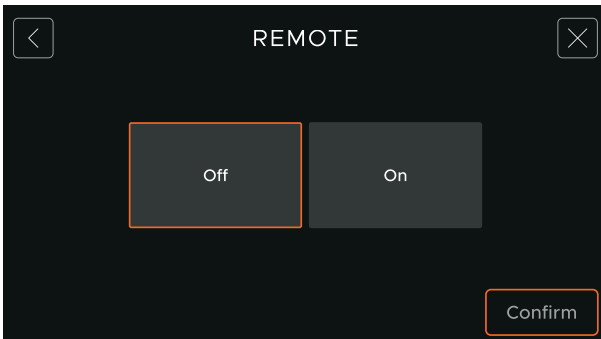
Enable **REMOTE MODE** to operate your appliance remotely via the app.



1. Go to **MENU**, and select **REMOTE**.



2. Select **ON**, then press **CONFIRM**.



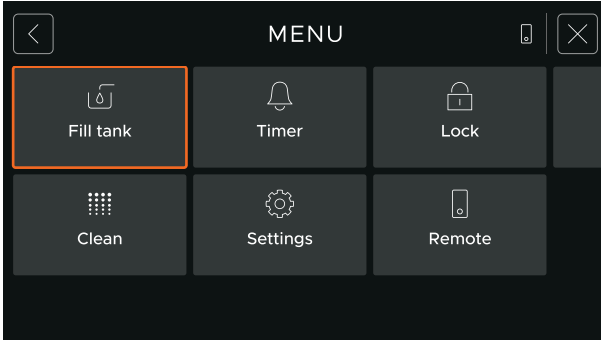
## Disable Remote Mode

Go to **MENU**, and select **REMOTE**.  
Select **OFF**, then press **CONFIRM**.

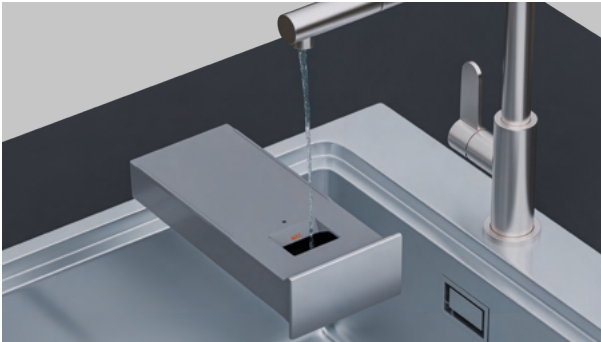
## FILL THE WATER TANK



Before using any steam-assisted methods, you'll need to fill the water tank. For best results, we recommend filling the tank with fresh water before you cook.



1. Go to **MENU** and select **FILL TANK**. The tank will open.



2. Remove the tank, and fill with fresh water, taking care not to fill past the **MAX FILL** line. Refit the tank in the compartment.

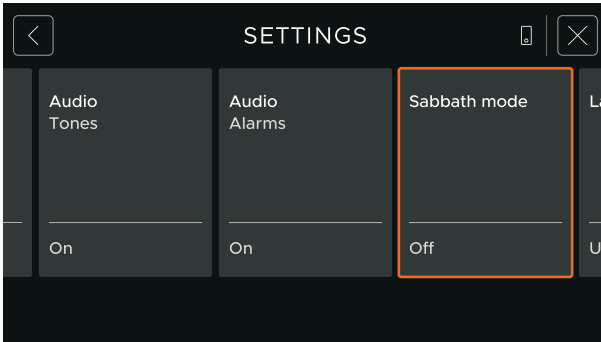
# TURN SABBATH MODE ON

For the Sabbath observant. Sets your oven to heat continuously for as long as needed. The display will be unresponsive and no tones or alerts will sound. Your oven will stay in Sabbath mode until cancelled. See the Care and maintenance guide for manual door-opening instructions.

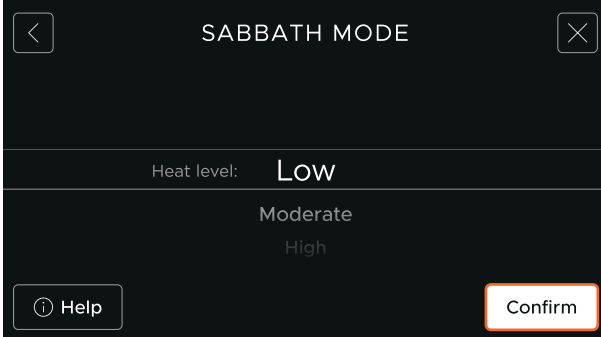
**LOW**  
Keep hot food warm

**MODERATE**  
Reheat cold food

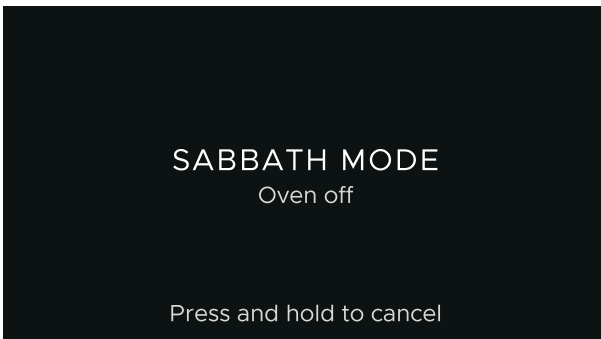
**HIGH**  
Cook raw food



1. Go to **SETTINGS** and select **SABBATH MODE**.



2. Set a heat level and press **CONFIRM**. Follow the onscreen instructions to set the oven light on or off and to set a **SABBATH MODE** duration.

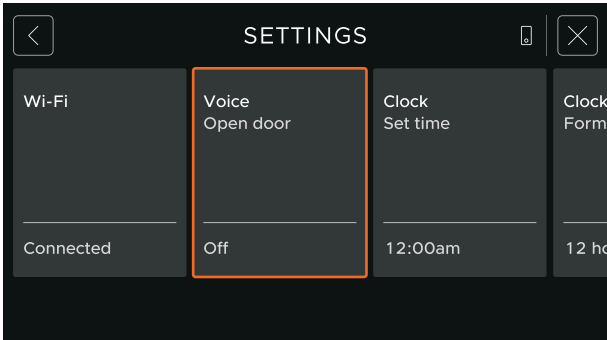


3. The oven will stay in **SABBATH MODE** until the set duration has passed or until cancelled. Press and hold the screen to cancel **SABBATH MODE**.

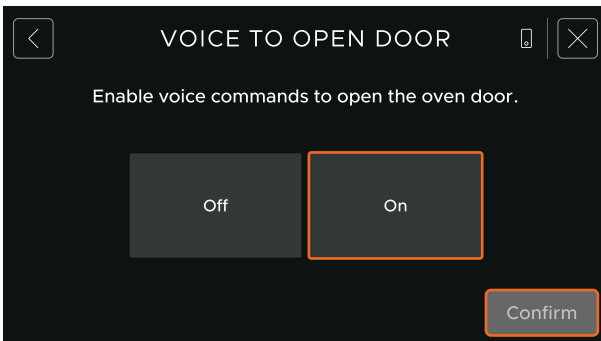
## ENABLE VOICE TO OPEN

Enable 'Voice to open' on handleless models to open the oven door. Your appliance must be connected to Wi-Fi and have Remote Mode enabled. Voice control also requires a smart speaker or your mobile device to control the oven door.

Only use voice control when you can see the oven and it is safe to open the door.



1. Go to **SETTINGS** and select **VOICE OPEN DOOR**.



2. Select **ON**, then **CONFIRM**.  
Follow the instructions on the screen and in the app to complete the setup.

## COOKING METHODS AND FUNCTIONS

Method-led cooking lets you select what you want to cook and how you want to cook it. Your oven will then recommend the optimal heat type and temperature for perfect cooking results. Explore the full range of methods and functions available.

<b>Cooking methods</b>	Bake	Slow Cook
	Broil	Reverse Sear
	Roast	Dehydrate
	Air Fry	Proof
	Warm	Regenerate
<b>Functions</b>	Air Fry	Maxi Broil
	Bake	Classic Fan
	Classic Bake	Rapid Proof
	Dehydrate	Roast
	Aero Bake	Slow Cook
	True Aero	Vent Bake
	Aero Broil	Warm
	Broil	Crisp Regenerate
	True Aero + High Steam	True Aero + Medium Steam
True Aero + Low Steam		

## CLEAN AND MAINTAIN YOUR OVEN

Make these steps a regular part of your cleaning routine to get the best results from your appliance.

### **Clean door glass after each use**

Wipe the door glass clean after each use and before running a pyrolytic self clean cycle to prevent stains becoming baked on.

### **Clean inside of the oven after each use**

Clean up any easy-to-reach spills, food or grease stains in the oven to prevent them becoming baked on.

### **Run regular pyrolytic self clean cycles**

Run a **CLEAN** cycle as required to remove food residue and buildup in the oven.

### **Descale to remove mineral buildup**

Run a steam descale cycle when prompted to clean mineral buildup from your oven and maintain cooking performance.



### **Care, maintenance and troubleshooting information**

Scan the QR code or visit [fisherpaykel.com](http://fisherpaykel.com) and search for your model code.

OB30SMPSUB3, OB30SMPSUG3, OB30SMPSUNB3,  
OB30SMPSUNG3, OB30SCPSUDX3, OB30SPPSUX3

---

# FOUR À VAPEUR ASSISTÉE AUTONETTOYANT DE 30 PO PREMIÈRE UTILISATION

---

Apprenez à connaître votre appareil ménager	23
Configurer le four	26
Sélectionnez un mode ou une fonction de cuisson	27
Régler la minuterie	29
Réglez sur Cuisson différée ou Arrêt automatique	30
Utilisez le capteur de température	31
Utilisez le mode Étagères multiples	32
Utiliser la vapeur assistée	33
Connexion au Wi-Fi	34
Activer le mode À distance	35
Remplissez le réservoir d'eau	36
Activez le mode Sabbat	37
Activer la voix pour ouvrir le four	38
Méthodes et fonctions de cuisson	39
Nettoyez et entretenez votre four	40

**FISHER & PAYKEL**

US CA

## **FOUR À VAPEUR ASSISTÉE AUTONETTOYANT DE 30 PO**

---

### **MINIMAL**

OB30SMPSUB3, OB30SMPSUG3,  
OB30SMPSUNB3, OB30SMPSUNG3

### **CONTEMPORARY**

OB30SCPSUDX3

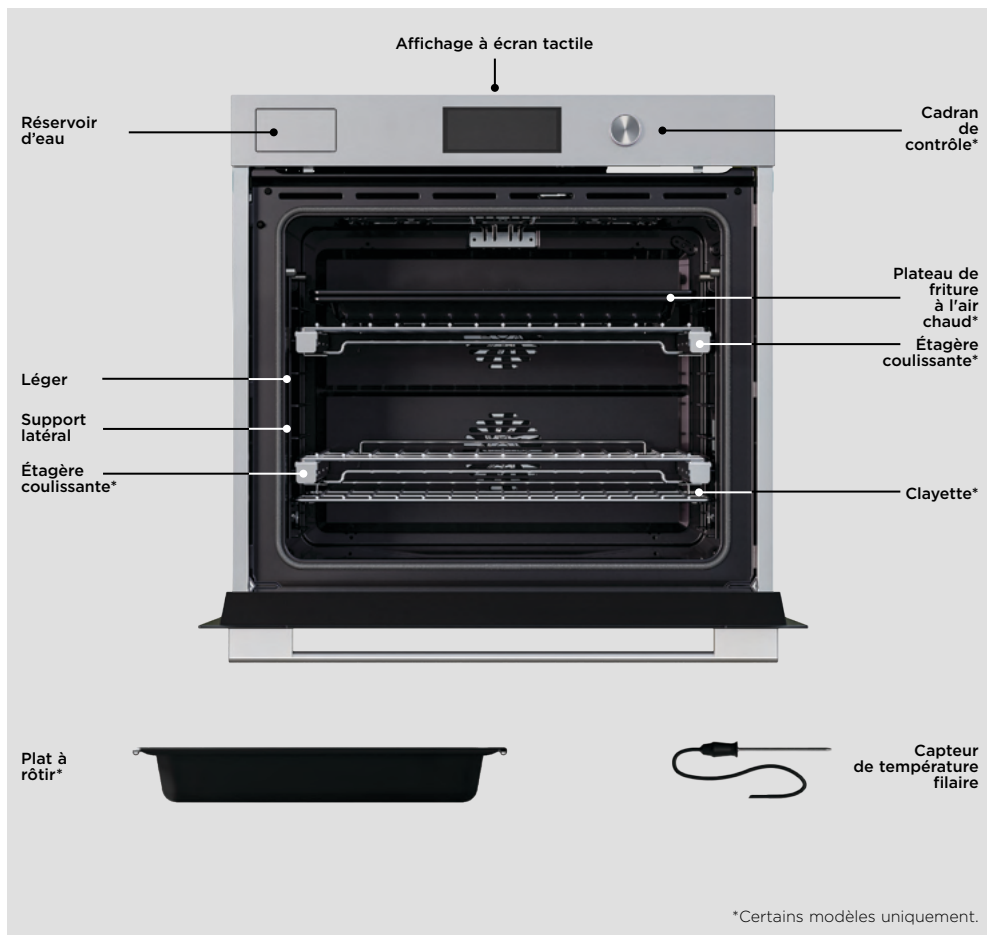
### **PROFESSIONNEL**

OB30SPPSUX3

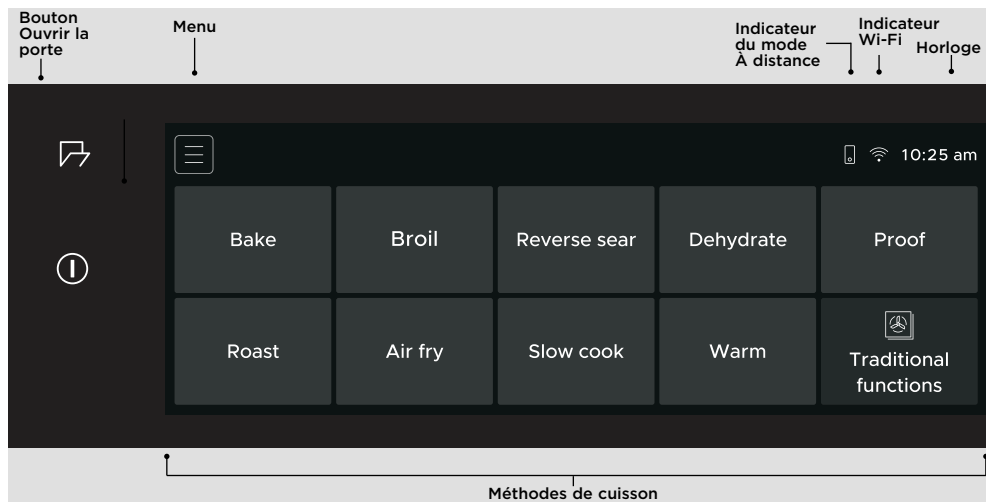


## Comment obtenir les meilleurs résultats de votre four

- Téléchargez l'application pour utiliser le mode À distance et obtenir des mises à jour.
- Configurez et conditionnez le four avant de l'utiliser.
- Effectuez des cycles **DE NETTOYAGE** réguliers.
- Enregistrez votre produit pour obtenir un soutien simplifié pour l'entretien.



# APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE APPAREIL MÉNAGER



## ÉCRAN D'ACCUEIL

### Cadran de contrôle\*

- Tournez le cadran pour faire défiler.
- Appuyez pour sélectionner.
- Maintenez la pression pour revenir en arrière.

### Bouton Ouvrir la porte\*\*

Maintenez la touche enfoncée pour ouvrir ou fermer la porte du four.

### Menu

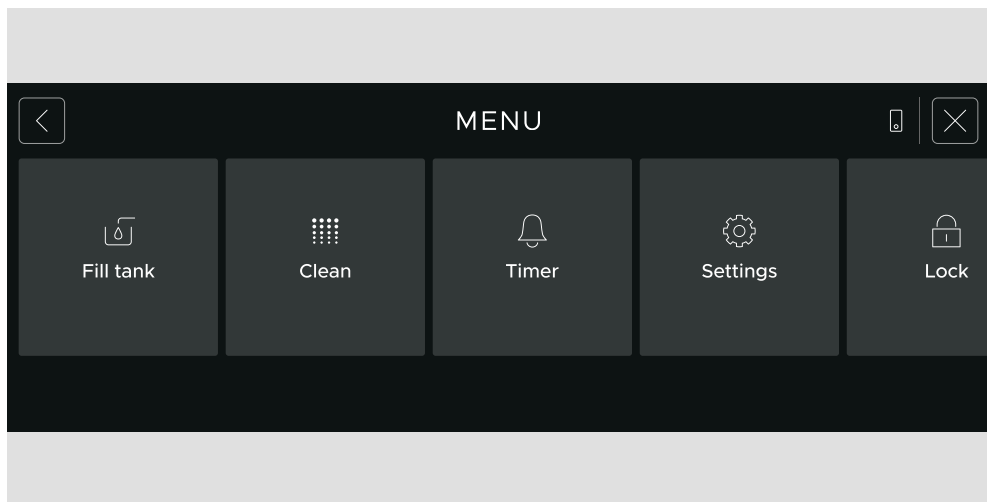
Appuyez pour accéder aux caractéristiques et réglages supplémentaires.

### Méthodes de cuisson










Choisissez parmi une gamme de modes de cuisson optimisés ou de fonctions traditionnelles.

\*Certains modèles uniquement

\*\* Modèles sans poignée uniquement



## MENU

	<b>RÉSERVOIR DE REMPLISSAGE</b>	Appuyez sur <b>REPLIR LE RÉSERVOIR</b> pour ouvrir le réservoir d'eau.
	<b>LUMIÈRE</b>	Appuyez sur <b>ÉCLAIRAGE</b> pour allumer/éteindre les lumières du four.
	<b>MINUTERIE</b>	Réglez une minuterie pour suivre les temps de cuisson ou comme minuterie générale. La minuterie n'arrête pas le four.
	<b>NETTOYER</b>	Réglez un <b>CYCLE DE NETTOYAGE</b> pour nettoyer l'intérieur du four. Reportez-vous au guide d'entretien et de maintenance pour obtenir des instructions complètes.
	<b>VERROUILLER</b>	Verrouillez les commandes pour éviter toute utilisation accidentelle. Lorsqu'il est verrouillé, les commandes ne répondent pas et l'appareil ne s'allume pas. Appuyez et maintenez à n'importe quel endroit sur l'écran pour déverrouiller.
	<b>RÉGLAGES</b>	Ajustez les réglages selon vos préférences ou configurez une connexion Wi-Fi.
	<b>À DISTANCE</b>	Connectez l'appareil à votre appareil mobile pour le faire fonctionner à distance via l'application.
	<b>RETOUR</b>	Retournez au niveau précédent.
	<b>QUITTER</b>	Appuyez pour retourner à l'écran d'accueil.

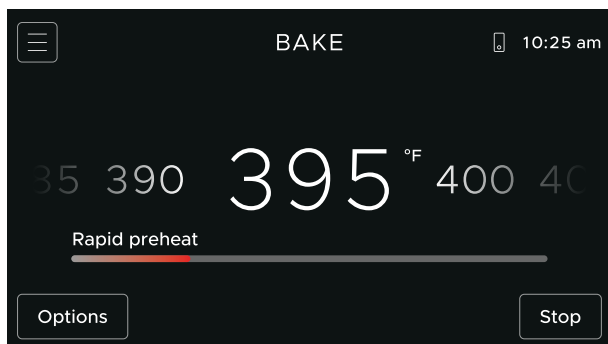
## CONFIGURER LE FOUR

Nous vous recommandons de conditionner votre four pendant 1 heure avant la première utilisation pour éliminer tout résidu de fabrication. Une petite quantité de fumée peut se dégager. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée.



### Retirez les attaches de câble

Retirez l'emballage et les colliers de serrage qui fixent les étagères et les plateaux.



### Conditionner le four

Sélectionnez **CUISSON AU FOUR**, puis **IGNORER**, et réglez le four à 400 °F pendant 30 minutes.

Sélectionnez **OPTIONS, MODIFIER LA FONCTION**, et réglez **SUR AERO CUISSON AU GRIL** pendant 5 minutes, puis sur **AERO PURE** pendant 20 minutes.

Essayez une fois le four refroidi.

DURETÉ DE L'EAU (PPM)	NIVEAU
0 - 100	ZÉRO
100 - 250	UN
250 - 350	DEUX
350 - 450	TROIS

### Régler le niveau de dureté de l'eau

Dans **PARAMÈTRES**, sélectionnez **DÉTARTRAGE DE L'EAU** et réglez le niveau de dureté avant la première utilisation des fonctions à vapeur.

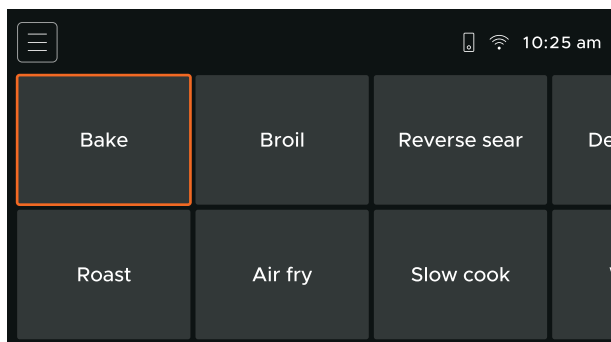
Joindre le fournisseur d'eau local pour confirmer le niveau.

# SÉLECTIONNEZ UN MODE OU UNE FONCTION DE CUISSON

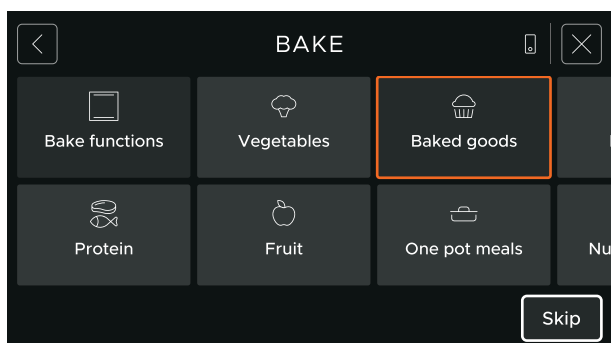
Sélectionnez une mode de cuisson ou un type d'aliment spécifique pour un environnement de cuisson optimisé, ou choisissez parmi une gamme de fonctions de cuisson traditionnelles.



1. Placez les étagères à la hauteur souhaitée.

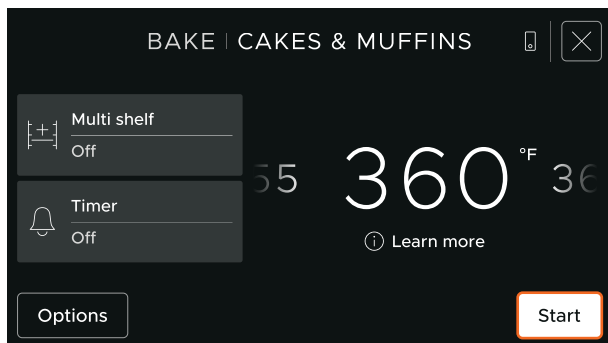


2. Sélectionnez un mode de cuisson ou faites défiler pour sélectionner les **FONCTIONS TRADITIONNELLES** .



3. Sélectionnez un type d'aliment ou une fonction selon les besoins.

## SÉLECTIONNEZ UN MODE OU UNE FONCTION DE CUISSON



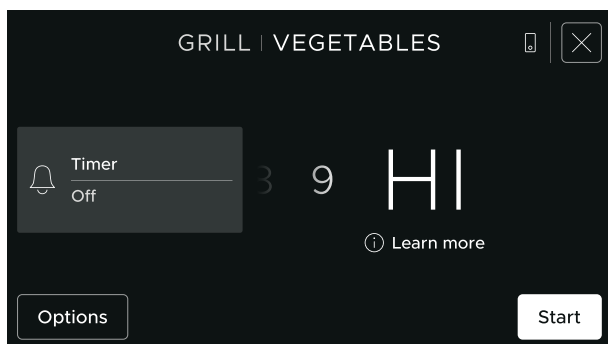
4. Ajustez la température au besoin et ajoutez des minuteries ou des options de cuisson supplémentaires, puis appuyez sur **DÉMARRER**.

Appuyez sur **ARRÊTER** à tout moment pour quitter la cuisson.



### Modes avec préchauffage

Une barre de progression s'affiche pendant le chauffage du four. Pour éviter de brûler les aliments, ne les enfournez qu'une fois que le four a atteint la température souhaitée.



### Modes sans préchauffage

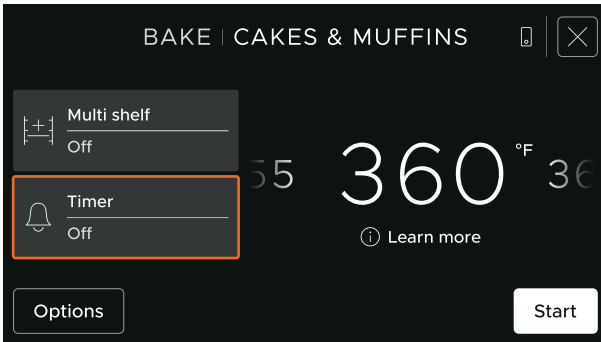
S'il n'y a pas de barre de progression, placez les aliments dans le four lorsque vous démarrez la cuisson.

Appuyez sur **ARRÊTER** à n'importe quel moment pour éteindre le four.

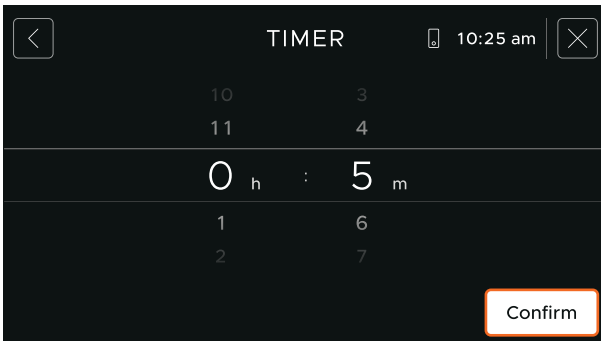
## RÉGLER LA MINUTERIE



Utilisez la minuterie pour vérifier les temps de cuisson ou comme minuterie générale. La minuterie n'arrête pas le four.



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



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

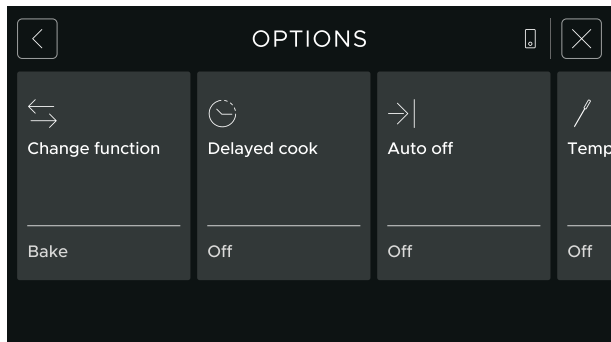


3. Le temps restant s'affichera à l'écran. Appuyez dessus pour ajuster ou annuler la minuterie. Lorsque la minuterie sera terminée, une alerte retentira et un message s'affichera à l'écran. Appuyez sur **TERMINÉ** pour fermer le message.

# RÉGLEZ SUR CUISSON DIFFÉRÉE OU ARRÊT AUTOMATIQUE



Vous pouvez configurer **LA CUISSON DIFFÉRÉE** ou **L'ARRÊT AUTOMATIQUE** lors de l'utilisation de la plupart des modes ou fonctions de cuisson. Utilisez **LA CUISSON DIFFÉRÉE** pour que le four s'allume plus tard, cuise pendant une durée déterminée et s'éteigne à une heure précise. Utilisez **L'ARRÊT AUTOMATIQUE** pour que le four s'éteigne après une durée déterminée.



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

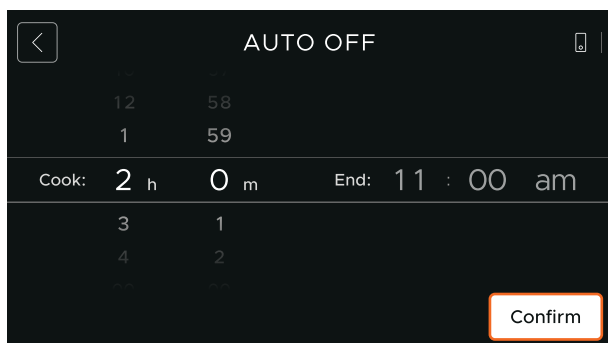


## Cuisson différée

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

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

Non recommandé avec les modes **GRILL**, **AERO CUISSON AU GRIL**, **LEVAGE**, **DÉGIVRAGE** ou **FRITURE À L'AIR CHAUD**.



## Arrêt automatique

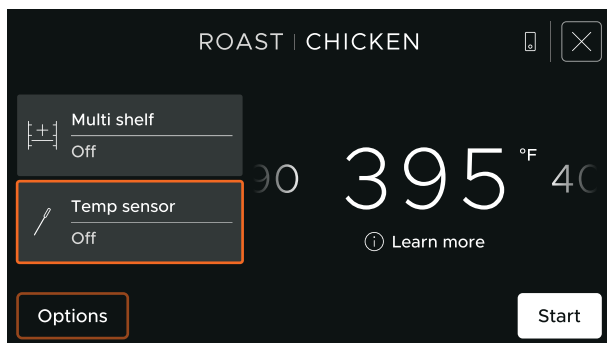
Réglez une durée de cuisson, puis appuyez sur **CONFIRMER**.

Le four s'éteindra après la durée définie.

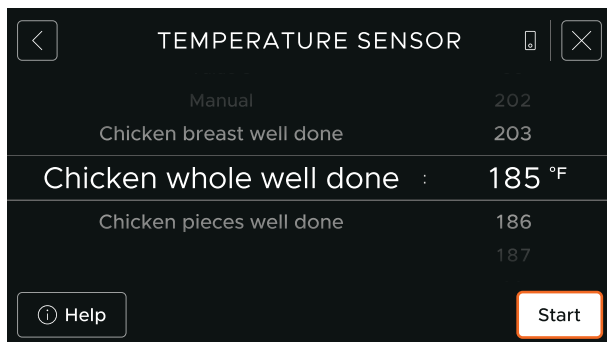
## UTILISEZ LE CAPTEUR DE TEMPÉRATURE



Utilisez le capteur de température filaire ou un capteur sans fil compatible pour surveiller votre cuisson afin d'atteindre le degré de cuisson souhaité. Insérez le capteur dans la partie la plus épaisse de la protéine, en évitant la graisse et les os, et assurez-vous que la pointe ne dépasse pas et ne touche pas les ustensiles de cuisine.

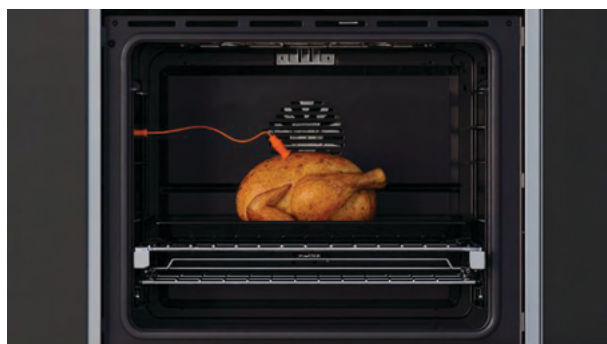


1. Sélectionnez un mode ou une fonction de cuisson, et appuyez sur **OPTIONS** ou **CAPTEUR DE TEMPÉRATURE**.



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

Laissez votre four préchauffer si nécessaire.



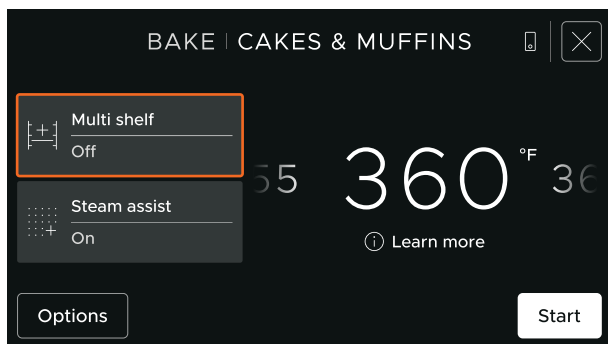
3. Placez les aliments dans le four. Si vous utilisez le capteur filaire, branchez-le dans la prise à l'intérieur à gauche du four jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Laissez reposer la viande avant de servir pour permettre à la température interne d'augmenter.

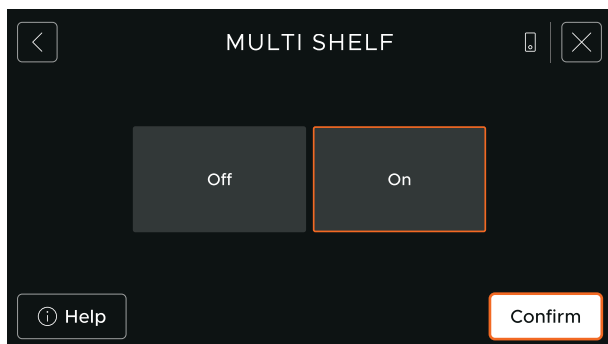
## UTILISEZ LE MODE ÉTAGÈRES MULTIPLES



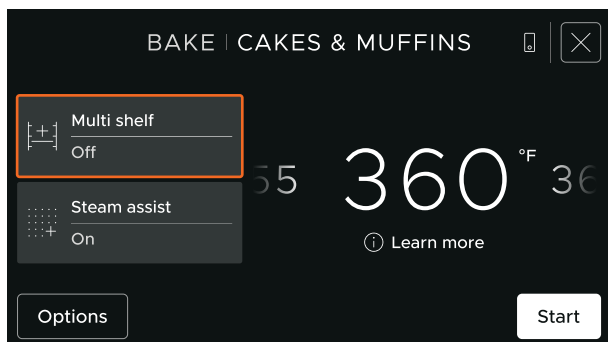
Utilisez l'option **ÉTAGÈRES MULTIPLES** pour que la chaleur soit répartie uniformément lorsque vous faites cuire des aliments sur plus d'une étagère à la fois. Vous pouvez l'activer ou la désactiver avant et pendant la cuisson.



1. Sélectionnez un mode ou une fonction de cuisson et appuyez sur **ÉTAGÈRES MULTIPLES**.



2. Appuyez sur **ACTIVÉ**, puis **CONFIRMER**.



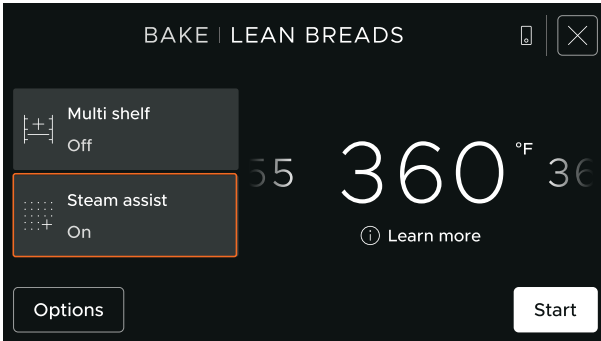
3. Appuyez sur **DÉMARRER**, et laissez votre four préchauffer si nécessaire avant d'y mettre les aliments.

Appuyez à nouveau sur **ÉTAGÈRES MULTIPLES** pour désactiver la fonction.

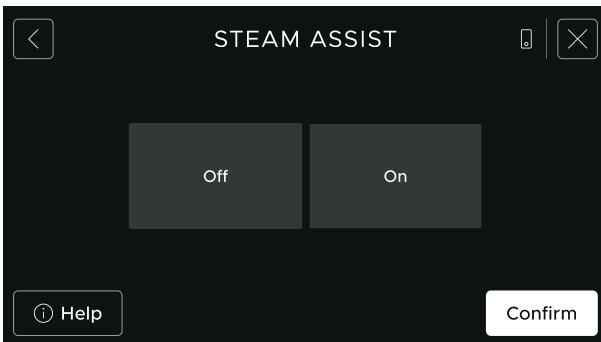
## UTILISER LA VAPEUR ASSISTÉE



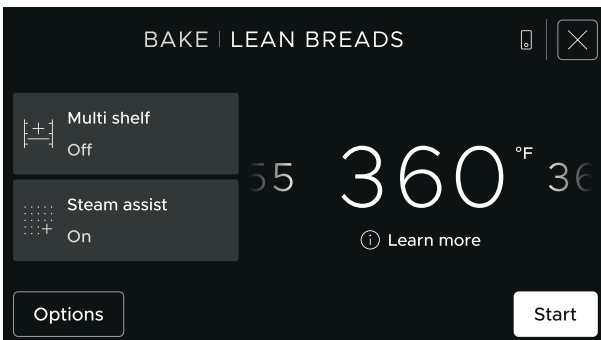
Vous pouvez utiliser la **VAPEUR ASSISTÉE** avec certains modes de cuisson pour ajouter de l'humidité à l'environnement de cuisson et améliorer les performances de cuisson. Le niveau de vapeur s'ajuste automatiquement en fonction du mode de cuisson et du type d'aliment. Remplissez d'abord le réservoir avec de l'eau fraîche. Voir « Remplir le réservoir d'eau ».



1. Sélectionnez un mode de cuisson et appuyez sur **VAPEUR ASSISTÉE**.



2. Appuyez sur **ACTIVER** ou **DÉSACTIVER**, puis **CONFIRMER**.



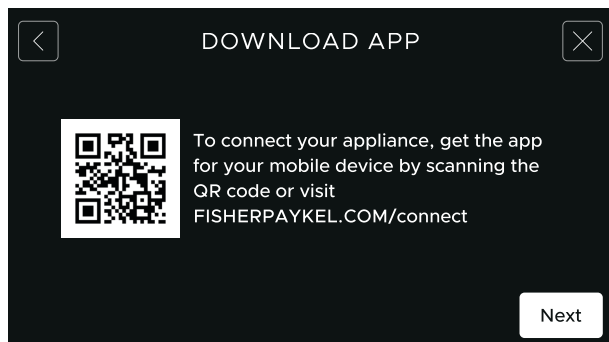
3. Appuyez sur **DÉMARRER**.

## CONNEXION AU WI-FI



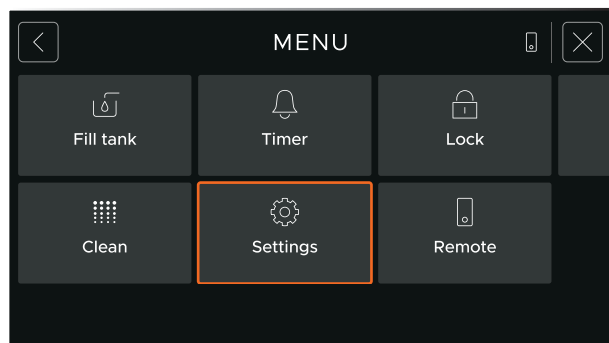
Connectez votre appareil ménager au réseau sans fil de votre domicile pour recevoir les mises à jour et vous connecter à l'appli.

La connexion de votre appareil pourrait prendre jusqu'à 10 minutes.



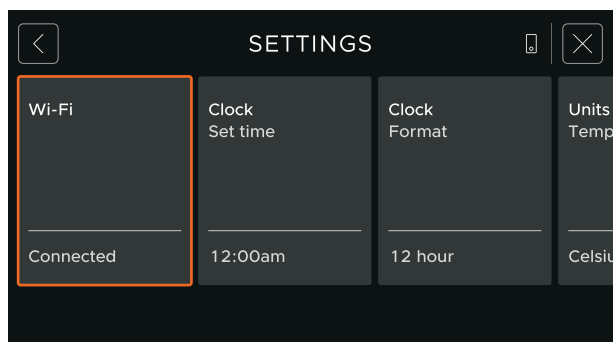
### Sur votre appareil mobile

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



### Sur votre appareil

1. Assurez-vous que votre réseau Wi-Fi domestique est activé, puis allez dans **MENU** et sélectionnez **PARAMÈTRES**.

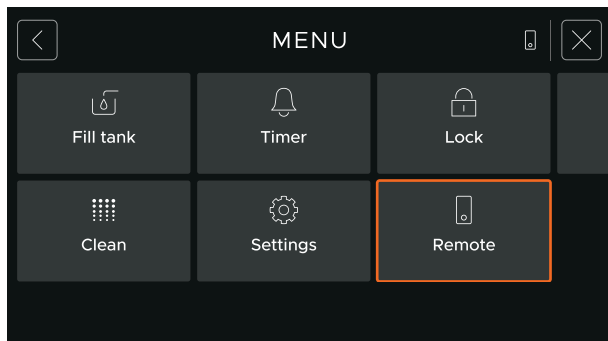


2. Sélectionnez **WI-FI** et suivez les instructions à l'écran pour vous connecter.

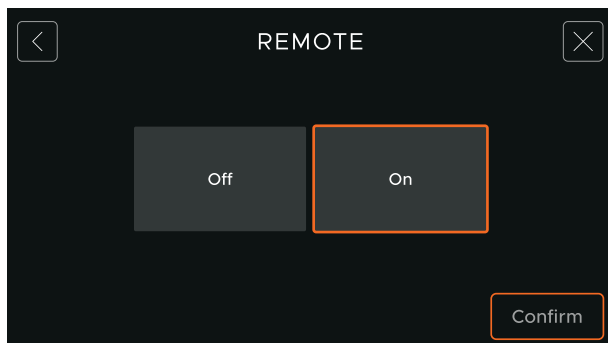
## ACTIVER LE MODE À DISTANCE



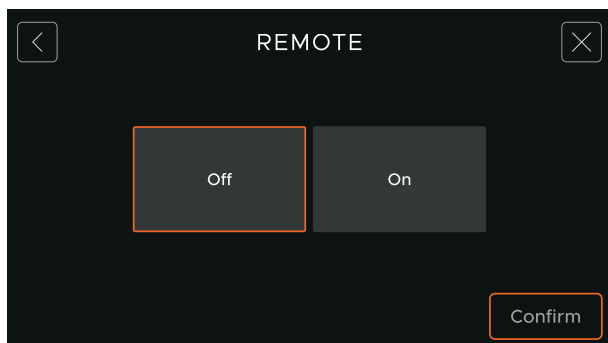
Activez **LE MODE À DISTANCE** pour faire fonctionner votre appareil ménager à distance à l'aide de l'appli.



1. Allez dans **MENU**, et sélectionnez **À DISTANCE**.



2. Sélectionnez **ACTIVER**, puis appuyez sur **CONFIRMER**.



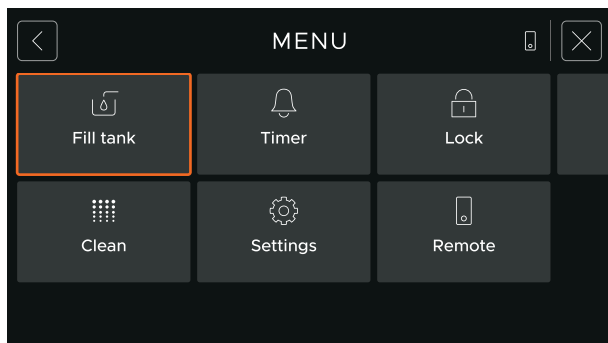
### Désactiver le mode à distance

Allez dans **MENU**, et sélectionnez **À DISTANCE**. Sélectionnez **DÉSACTIVER**, puis appuyez sur **CONFIRMER**.

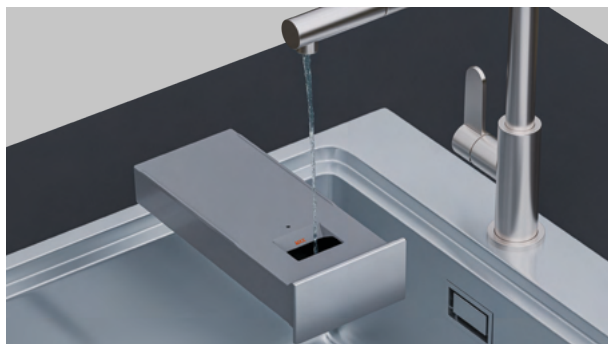
## REMPLEZ LE RÉSERVOIR D'EAU



Avant d'utiliser les modes de cuisson à vapeur assistée, vous devez remplir le réservoir d'eau. Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de remplir le réservoir avec de l'eau fraîche avant de cuisiner.



1. Allez dans **MENU** et sélectionnez **REMPLEZ LE RÉSERVOIR**. Le réservoir s'ouvrira.



2. Retirez le réservoir et remplissez-le d'eau douce, en prenant soin de ne pas dépasser la **LIGNE MAXIMALE**. Remettez le réservoir dans le compartiment.

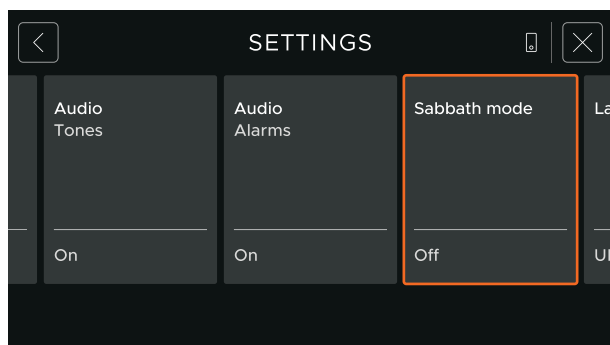
## ACTIVEZ LE MODE SABBAT

Pour les personnes observant le sabbat. Réglez votre four afin qu'il chauffe de façon continue aussi longtemps que nécessaire. L'affichage ne répondra pas et aucune tonalité ou alerte ne retentira. Votre four restera en mode Sabbat jusqu'à ce qu'il soit annulé. Consultez le guide d'entretien et d'entretien pour les instructions manuelles d'ouverture de porte.

**BAS**  
Garder la nourriture  
chaude au chaud

**MODÉRÉ**  
Réchauffer les aliments  
froids

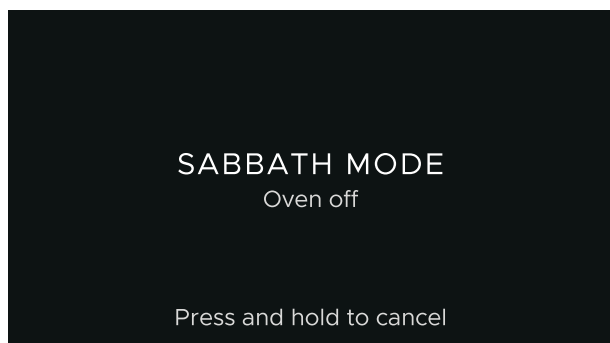
**ÉLEVÉ**  
Cuire les aliments crus



1. Allez dans les **PARAMÈTRES** et sélectionnez **MODE SABBAT**.



2. Sélectionnez un niveau de chaleur et appuyez sur **CONFIRMER**. Suivez les instructions à l'écran pour allumer ou éteindre l'éclairage du four et pour définir la **DURÉE DU MODE SABBAT**.

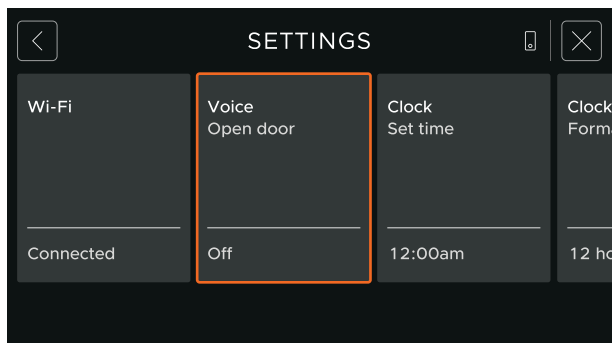


3. Le four restera en **MODE SABBAT** jusqu'à ce que la durée définie soit écoulée ou annulé. Appuyez et maintenez l'écran pour annuler le **MODE SABBAT**.

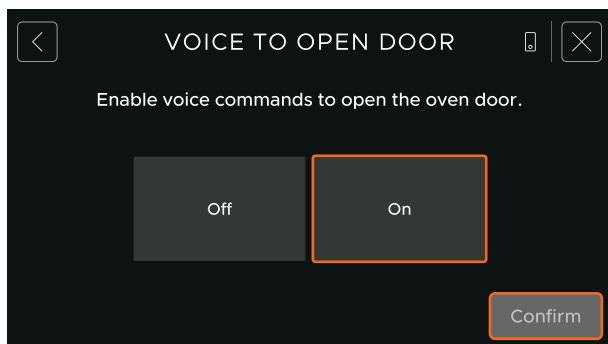
## ACTIVER LA VOIX POUR OUVRIR LE FOUR

Activez la fonction « Voix pour ouvrir » sur les modèles sans poignée pour ouvrir la porte du four. Votre appareil doit être connecté au Wi-Fi et avoir le mode À distance activé. La commande vocale nécessite également une enceinte intelligente ou votre appareil mobile pour contrôler la porte du four.

N'utilisez la commande vocale que lorsque vous voyez le four et que l'ouverture de la porte est sécuritaire.



1. Allez dans les **PARAMÈTRES** et sélectionnez **OUVRIR LA PORTE AVEC LA VOIX**



2. Sélectionnez **ACTIVER**, puis **CONFIRMER**.

Suivez les instructions à l'écran et dans l'appli pour terminer la configuration.

## MÉTHODES ET FONCTIONS DE CUISSON

Le mode de cuisson vous permet de sélectionner ce que vous voulez cuisiner et comment vous voulez le faire. Votre four recommandera alors la température et le type de chaleur optimaux pour des résultats de cuisson parfaits. Explorez la gamme complète des méthodes et fonctions disponibles.

<b>Méthodes de cuisson</b>	Cuisson au four	Cuisson Lente
	Grillade	Saisie inversée
	Rôtissage	Déshydrater
	Friture à air chaud	Levage
	Chaud	Régénérer
<b>Fonctions</b>	Friture à air chaud	Maxi Gril
	Cuisson au four	Ventilateur classique
	Cuisson classique	Épreuve rapide
	Déshydrater	Rôtissage
	Cuisson Aero	Cuisson Lente
	Véritable Aero	Cuisson ventilée
	Gril Aero	Chaud
	Grillade	Régénération croquante
	Véritable Aero + haute vapeur	Véritable aérodynamique + vapeur moyenne
Véritable Aero + faible vapeur		

Intégrez ces étapes à votre routine de nettoyage pour maximiser les résultats de votre appareil ménager.

### **Nettoyez la porte en verre après chaque utilisation**

Essuyez le verre de la porte après chaque utilisation et avant d'exécuter un cycle d'auto-nettoyage par pyrolyse pour éviter que les taches ne s'incrustent.

### **Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation**

Nettoyez tous les déversements, aliments ou taches de graisse faciles à atteindre dans le four pour éviter qu'ils ne s'incrustent.

### **Exécutez régulièrement des cycles d'auto-nettoyage par pyrolyse.**

Exécutez un **CYCLE DE NETTOYAGE** au besoin pour retirer les résidus alimentaires et les accumulations dans le four.

### **Faites un détartrage pour retirer l'accumulation de minéraux**

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



### **Informations sur les précautions, l'entretien et le dépannage**

Scannez le code QR ou visitez [fisherpaykel.com](http://fisherpaykel.com) et recherchez votre code de modèle.

OB30SMPSUB3, OB30SMPSUG3, OB30SMPSUNB3,  
OB30SMPSUNG3, OB30SCPSUDX3, OB30SPPSUX3

**FISHERPAYKEL.COM**

© Fisher & Paykel Appliances 2025. Tous droits réservés.

Les modèles présentés dans ce guide peuvent ne pas être disponibles sur tous les marchés et peuvent être modifiés à tout moment.

Les spécifications de produit présentées dans ce guide s'appliquent aux modèles et produits spécifiques qui y sont décrits à la date de publication. En vertu de notre politique d'amélioration continue des produits, ces spécifications peuvent changer à tout moment.

Pour plus de détails sur la disponibilité des modèles et spécifications dans votre pays, veuillez consulter notre site Web ou communiquez avec votre distributeur local Fisher & Paykel.

**433178B 12.25**



---

# 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.



\* Solo en algunos modelos.

# 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

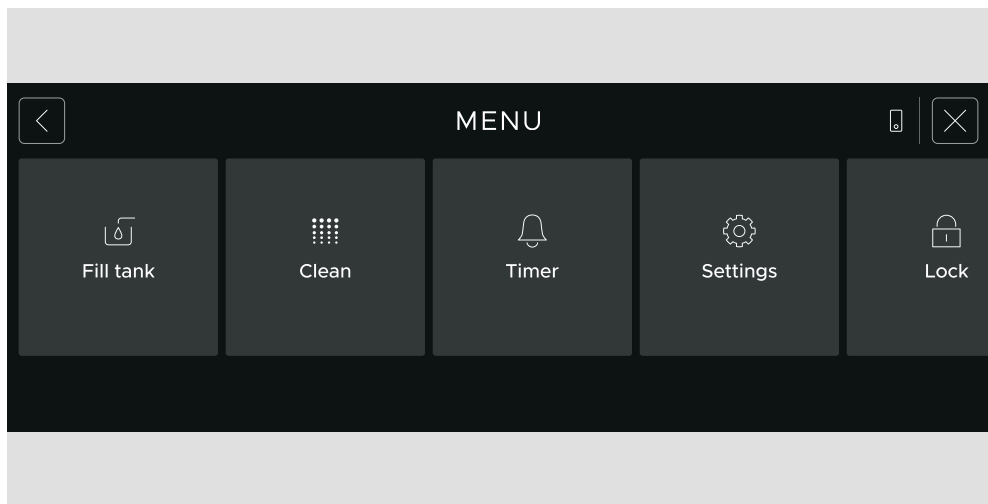
Presione para acceder a funciones y ajustes adicionales.

### 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.

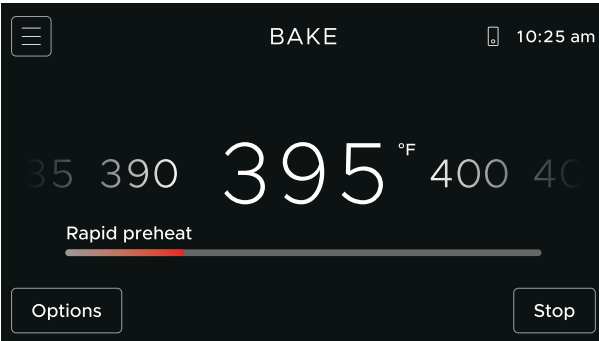
## CONFIGURA EL HORNO

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.

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

### 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.

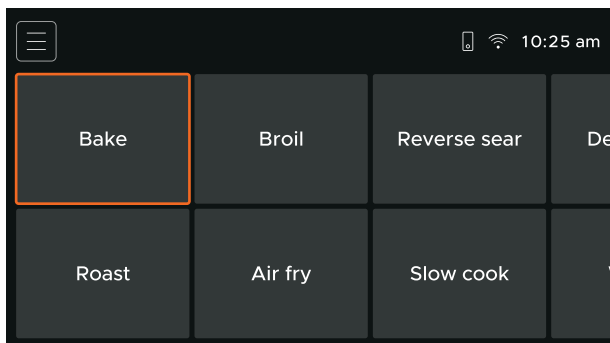
Comuníquese con el proveedor de agua local para confirmar el nivel.

# SELECCIONE UN MÉTODO O FUNCIÓN DE COCCIÓN

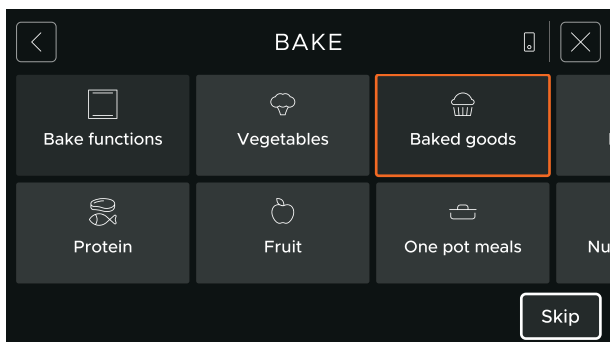
Seleccione un método de cocción o un tipo de alimento específico para un entorno de cocción optimizado, o elija entre una gama de funciones de cocción tradicionales.



1. Coloque los niveles a la altura deseada.

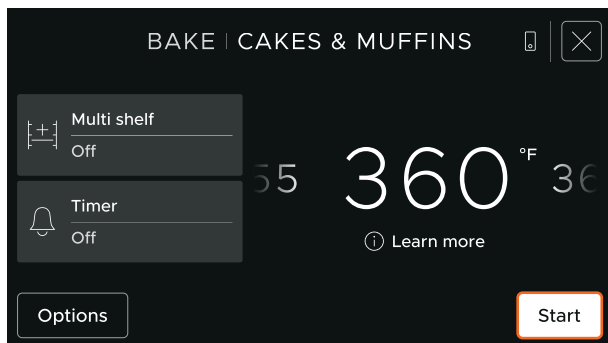


2. Seleccione un método de cocción o desplácese para seleccionar **FUNCIONES TRADICIONALES.**



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

## SELECCIONE UN MÉTODO O FUNCIÓN DE COCCIÓN



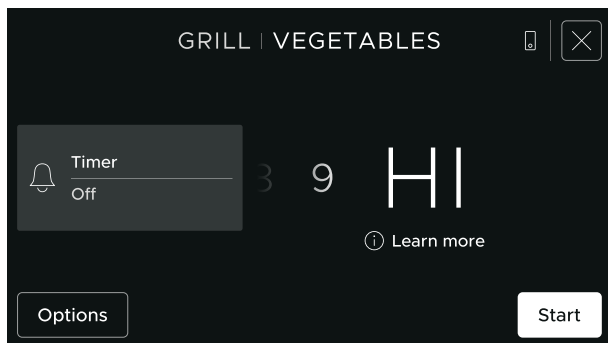
4. Ajuste la temperatura si es necesario y agregue temporizadores u opciones de cocción adicionales, y luego presione **INICIAR**.

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

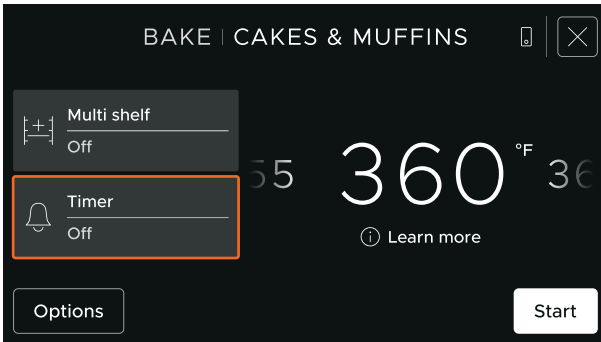
Si no hay barra de progreso, coloque la comida en el horno cuando comience a cocinar.

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

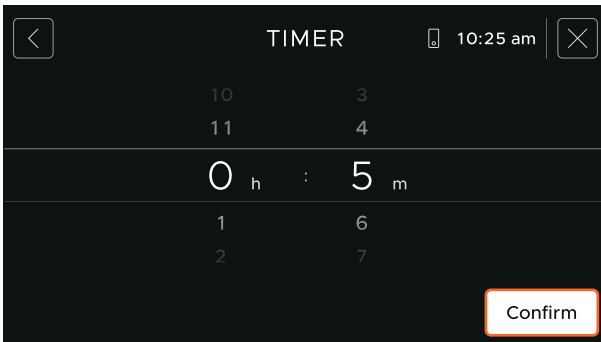
## AJUSTAR EL TEMPORIZADOR



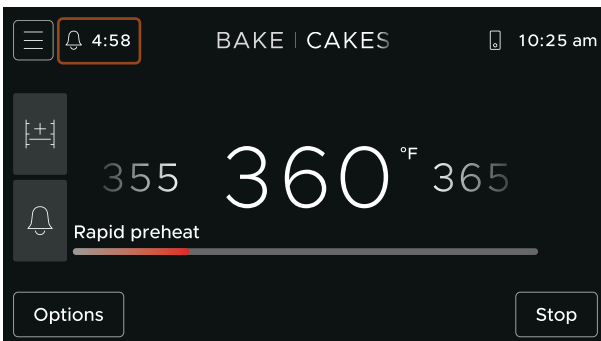
Utilice el temporizador para llevar un registro de los tiempos de cocción o como un temporizador general. El temporizador no apaga el horno.



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.



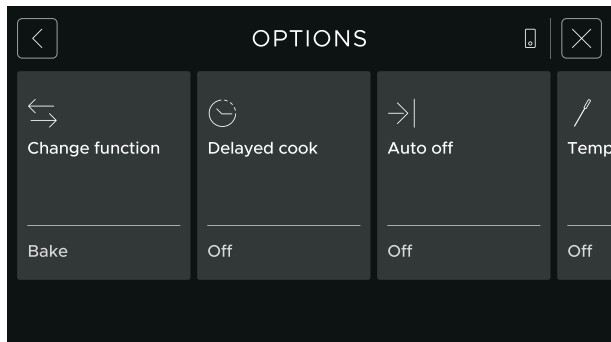
3. El tiempo restante se mostrará en la pantalla. Presione para ajustar o cancelar el temporizador.

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**.

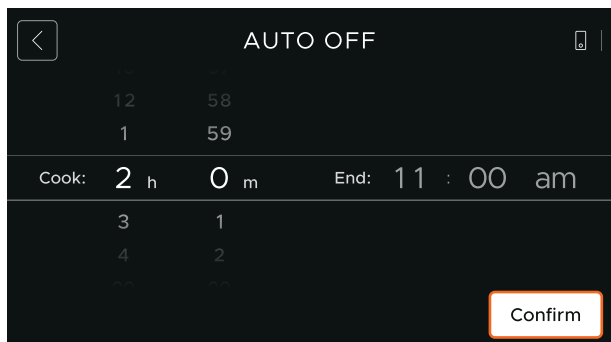


## Cocción retrasada

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**.

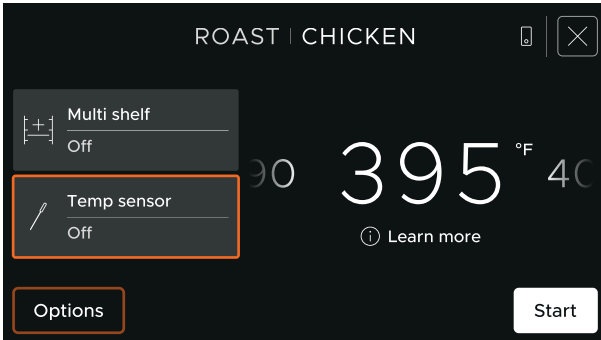
El horno se apagará después de la duración ajustada.

## USAR EL SENSOR DE TEMPERATURA

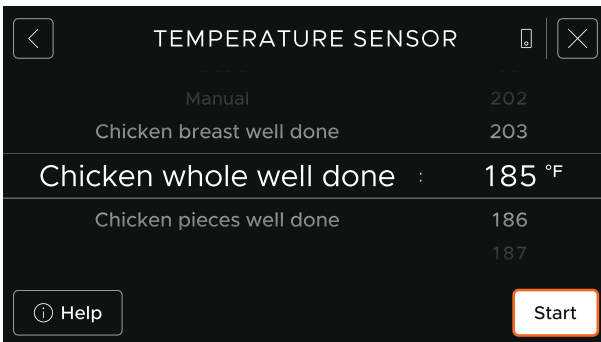


Use el sensor de temperatura con cable o un sensor inalámbrico compatible para monitorear la cocción y lograr el punto de cocción deseado.

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.

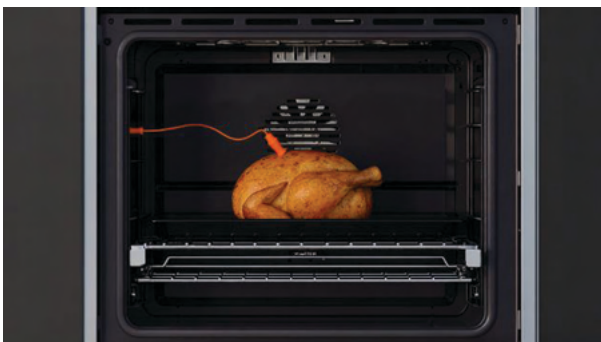


1. Seleccione un método de cocción y presione **OPCIONES** o **SENSOR DE TEMPERATURA**.



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.



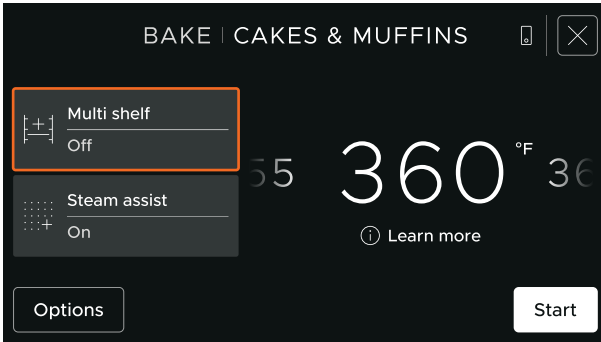
3. Coloque la comida en el horno. Si utiliza el sensor con cable, conéctelo al enchufe en el interior, a la izquierda del horno hasta que haga un sonido de chasquido.

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

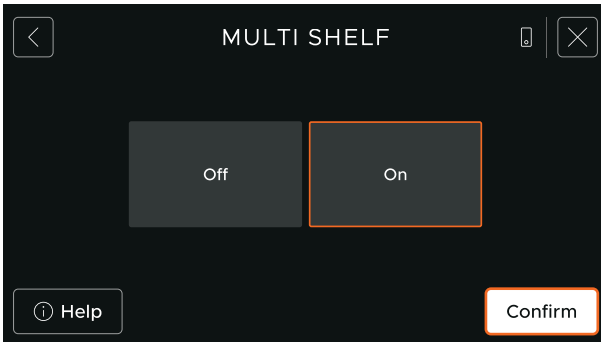
## USAR VARIOS NIVELES



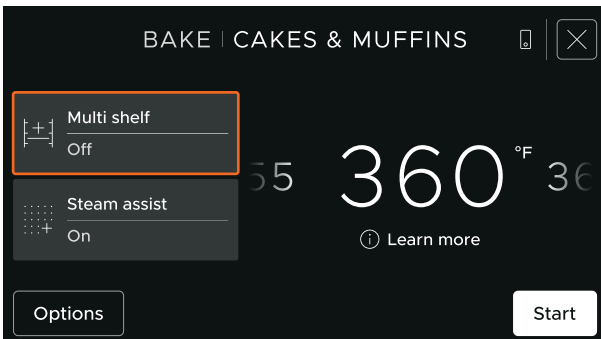
Utilice la opción **VARIOS NIVELES** para que el calor se distribuya uniformemente cuando cocine alimentos en más de un nivel a la vez. Puede activarla o desactivarla antes de la cocción y durante.



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



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



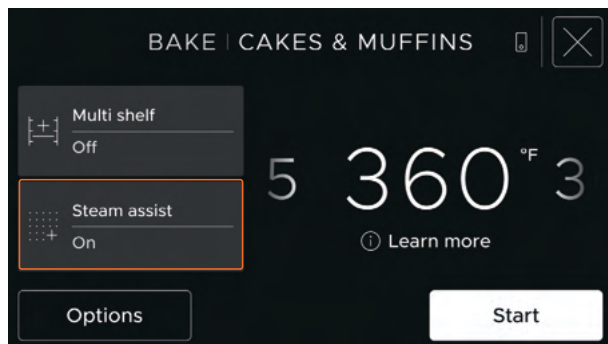
3. Presione **INICIAR** y deje que el horno se precaliente si es necesario antes de poner la comida.

Presione **VARIOS NIVELES** nuevamente para apagarlo.

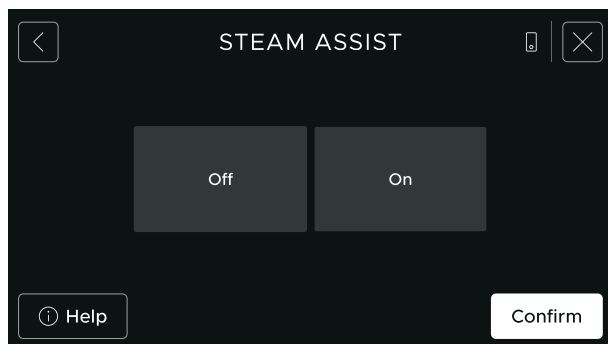
## UTILIZAR LA ASISTENCIA DE VAPOR



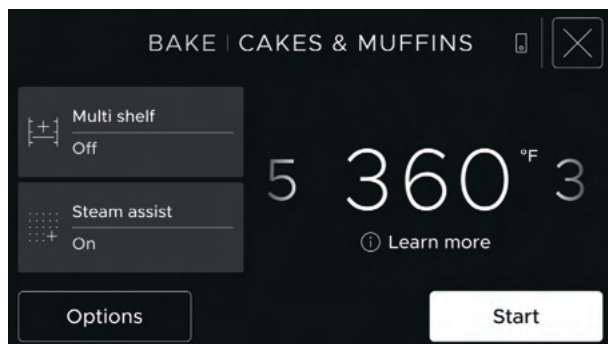
Puede usar la **ASISTENCIA DE VAPOR** con ciertos métodos de cocción para dar humedad al ambiente de cocción y mejorar el rendimiento. El nivel de vapor se ajusta automáticamente según el método de cocción y el tipo de alimento. Primero llene el recipiente con agua limpia. Consulte "Llenar el recipiente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



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



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



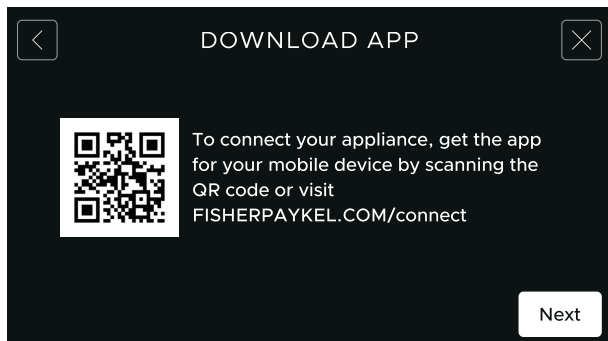
3. Presione **INICIAR**.

## CONEXIÓN A WIFI



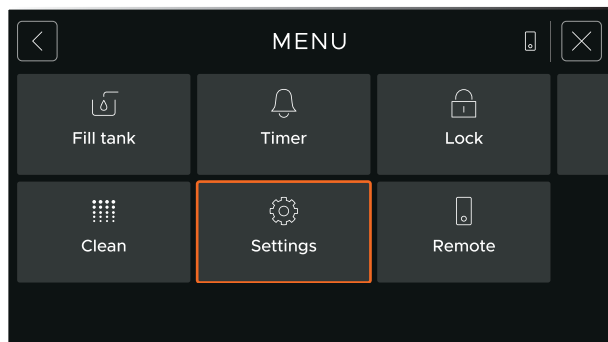
Conecte su electrodoméstico a la red inalámbrica doméstica para recibir actualizaciones y conectarse a la aplicación.

El electrodoméstico puede tardar hasta diez minutos en conectarse.



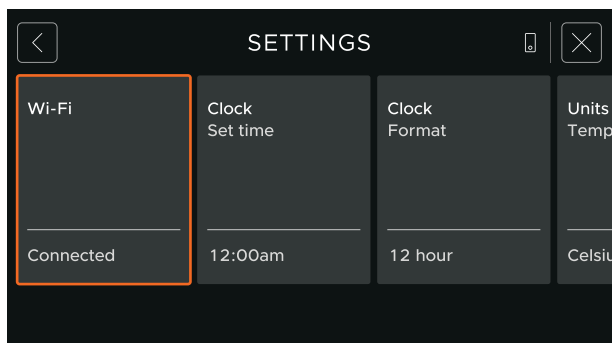
### En su dispositivo móvil

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**.

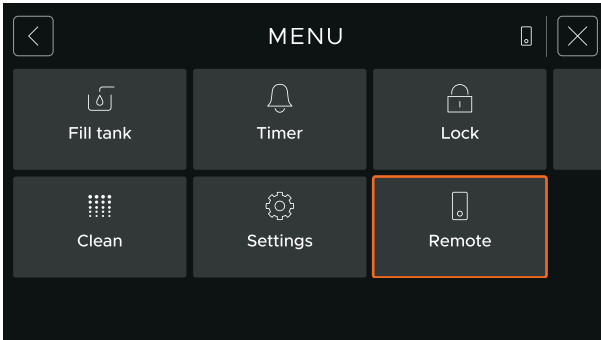


2. Seleccione **WIFI** y siga las instrucciones en pantalla para conectarse.

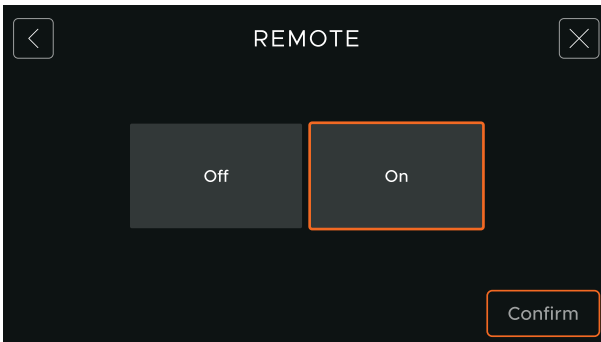
# ACTIVAR MODO REMOTO



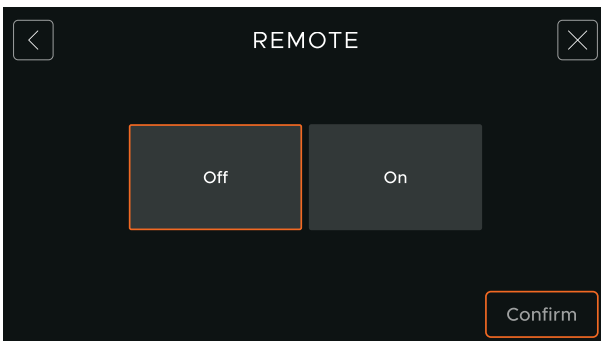
Active **MODO REMOTO** para operar su electrodoméstico de forma remota a través de la aplicación.



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



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

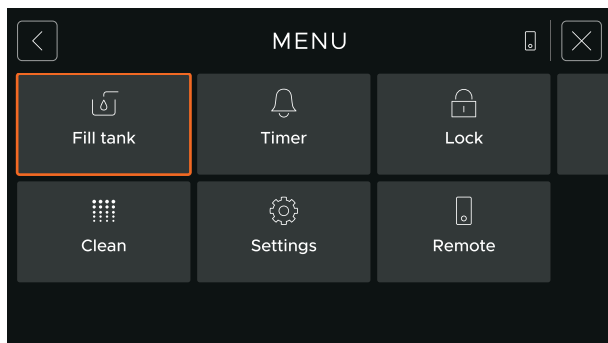


**Desactivar modo remoto**  
Vaya al **MENÚ**, y seleccione **REMOTO**. Seleccione **OFF** y luego presione **CONFIRMAR**.

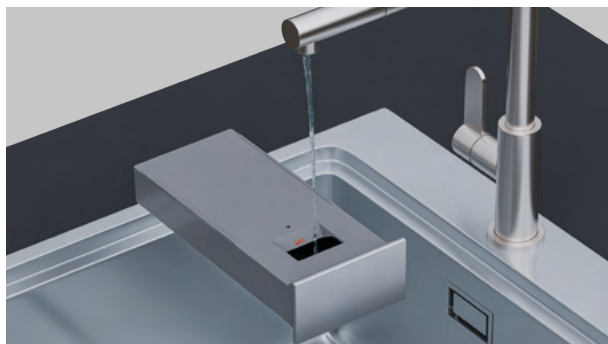
## LLENAR EL RECIPIENTE DE AGUA



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.

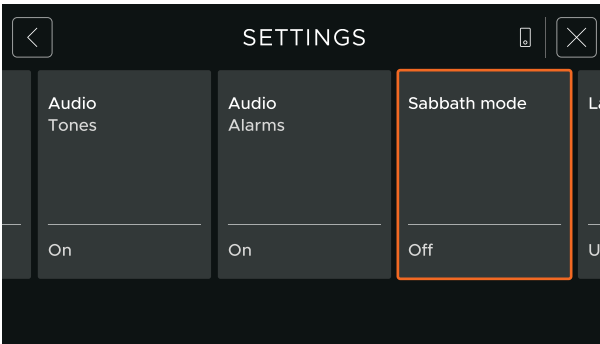
# ACTIVAR MODO SABÁTICO

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. Consulte la Guía de cuidado y mantenimiento para obtener instrucciones sobre la apertura manual de la puerta.

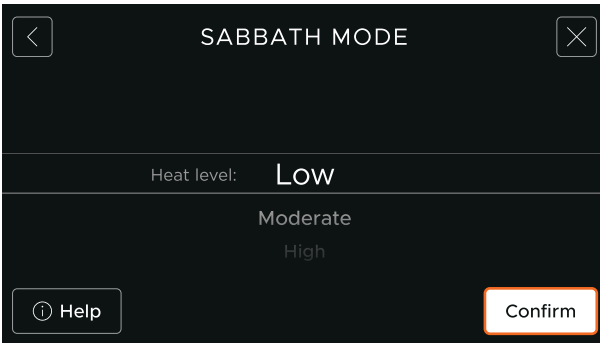
**BAJO**  
Mantenga caliente la comida caliente

**MODERADO**  
Recalentar la comida fría

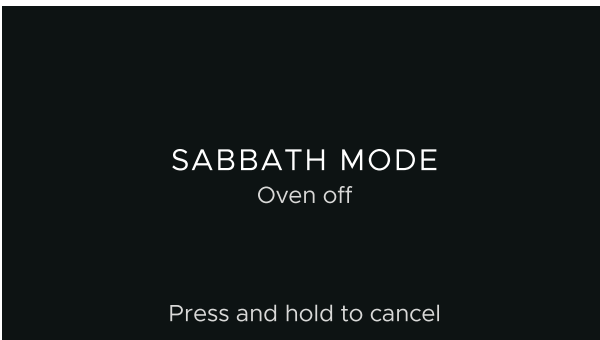
**ALTO**  
Cocinar alimentos crudos



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**.

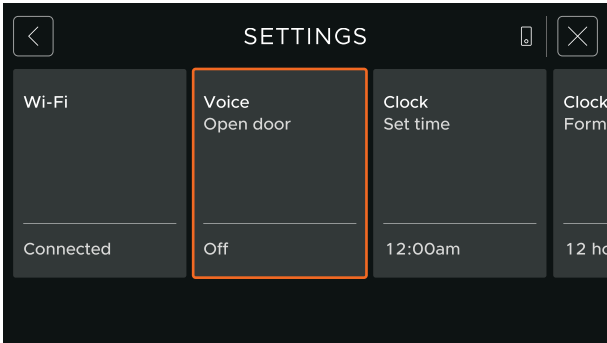


3. El horno permanecerá en **MODO SABÁTICO** hasta que haya pasado la duración establecida o hasta que se cancele. Mantenga presionada la pantalla para cancelar **EL MODO SABÁTICO**.

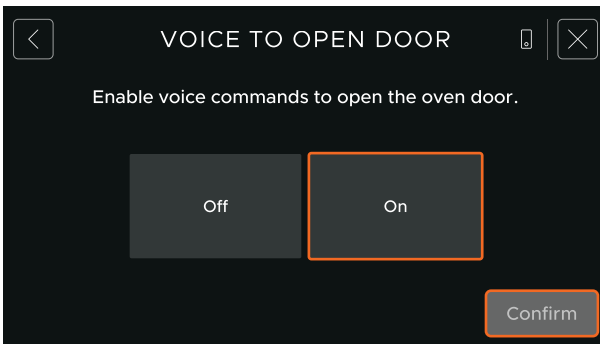
## ACTIVAR LA FUNCIÓN DE VOZ PARA ABRIR

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.

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

Limpie 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** según sea necesario 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

**FISHERPAYKEL.COM**

© Fisher & Paykel Appliances 2025. Todos los derechos reservados.

Los modelos ilustrados en esta guía pueden no estar disponibles en todos los mercados y están sujetos a cambio en cualquier momento.

Las especificaciones de los productos en esta guía corresponden a los productos y modelos específicos descritos a la fecha de su emisión. De acuerdo con nuestra política de mejora continua del producto, estas especificaciones pueden cambiar en cualquier momento.

Para obtener información actualizada acerca de la disponibilidad de modelos y especificaciones en su país de origen, visite nuestro sitio web o póngase en contacto con un distribuidor local de Fisher & Paykel.

**433178B 12.25**

**FISHERPAYKEL.COM**

© Fisher & Paykel Appliances 2025. All rights reserved.

The models shown in this guide may not be available in all markets  
and are subject to change at any time.

The product specifications in this guide apply to the specific products and models  
described at the date of issue. Under our policy of continuous product improvement,  
these specifications may change at any time.

For current details about model and specification availability in your country,  
please go to our website or contact your local Fisher & Paykel dealer.

**433178B 12.25**