

FOTILE

User Manual

Please keep it properly for further reference

Please read this manual thoroughly before you use the appliance

**4-IN-1 Combi
Oven System**

**HYZK26-E1
HYZK26-E2**

Contents

THANK YOU FOR MAKING FOTILE A PART OF YOUR HOME

Thank you for purchasing the series of products elaborately designed and manufactured by FOTILE!

Before use and installation, please read through this manual carefully and follow the instructions as directed. This is of great importance to maintain excellent working conditions of the products and also enables satisfactory experience for you.

It is recommended that you contact FOTILE Service Center any time you need advice, repair or maintenance services so that we can be of service promptly.



FOTILE
Happiness Starts In Your Kitchen!


Contents	1
Safety Precautions	2
Recommendation	8
Location Of Steaming And Baking Racks	8
FAQ	8
Packing List	9
Main Technical Parameters	9
Installation Instructions	9
Electrical Diagram	10
Product Dimensions	11
Maintenance And Cleaning Tips	11
Troubleshooting	13
Introduction Of Product Diagram(HYZK26-E1)	15
Quick Operation Guide(HYZK26-E1)	15
The Control Panel	15
Precautions Before Use	16
Operation Guidelines For The Oven	18
Introduction Of Product Diagram(HYZK26-E2)	22
Quick Operation Guide(HYZK26-E2)	23
The Control Panel	23
Precautions Before Use	24
Operation Guidelines For The Oven	26
Customer Service	31

Safety Precautions

In order to protect users from injury or product damage, please take note of the following caution marks. Please read and observe all safety instructions.

Classification by degree of hazard and damage






 Danger	Please take note of this Danger or Warning symbol. Failure to do so could result in product damage, property damage or loss, and person injury or death
 Warning	






















 Caution	Ignoring this symbol and any improper operation which is possible to result in personal injury or property damage.
Recommendation	For safe and proper use of this product, the following contents are listed for reference.



















Symbols of Warning and Caution










								
Caution! Hot	Caution! Electric Shock	Mandatory	Grounding	Forbidden	No Open Flames	Do Not Touch	Do Not Operate with Wet Hands	Do Not Disassemble






*** Special note:** Please use this product following all the guidelines in the Users Manual. Failure to do so can result in injury, product damage, or property damage.


 Danger	
 Forbidden Do not allow children or people with sensory issues operate this unit without supervision. Failure to comply with this, can result in burns, electric shock, or other accidental injuries.	 Forbidden The oven is used only for cooking food through roasting, baking, air-frying, steaming, and dehydrating. Any other type of usage could result in injury or property damage and will void the FOTILE warranty. FOTILE is not responsible for damages or injury caused by improper usage.
 Forbidden Do not place anything on the bottom liner portion of the oven. This may conduct further heat transfer and damage the oven.	 Forbidden Do not add cold water to any food baked at high temperatures as this could cause excessive steam and serious burns.

 Danger	
 Forbidden Do not clean the glass of the oven door with any rough or abrasive materials as this could scratch the glass surface or even break the glass.	 Forbidden Do not heat any foods in a can or a container with the lid closed. Explosion may occur due to excessive heat and pressure building up inside the container.
 Forbidden Do not touch the oven at any time with wet hands during operation. This could lead to electrical shock and injury	 Forbidden Never use the oven when there is a loose electrical plug or wire as this can result in electric shock, short circuit, or even a fire.
 Forbidden Do not clean this product with a steam cleaner.	 Forbidden Do not use a multi-functional socket with multiple plugs.
 Forbidden Do not place anything on the glass oven door when it is opened. This could damage the unit.	 Forbidden Never immerse the electrical cord in water as this may cause electrical shock and injury
 Forbidden Never place the following items in the oven for cooking: paper, cardboard, plastic, cloth, flammable items	 Mandatory Do not use the oven near any flammable items such as gas, alcohol, or other flammables.
 Mandatory To avoid fire hazard, keep the oven away from flammable items such as curtains, blinds, aerosol cans and detergents when the oven is in use.	 Mandatory When unplugging the electrical cord from the electrical outlet, please hold the end of the plug when pulling it from the outlet to avoid damage to the power cord.
 Forbidden Never store any items inside the oven when not in use.	 Do Not Disassemble Only authorized FOTILE technicians may dismantle or service the oven. Failure to comply could result in voiding your warranty.
 Caution! Hot Avoid Cleaning the liner bottom of the oven right after use as the temperature is still too high. Never spray any cleaning liquids or water in the oven when it is hot.	 Mandatory For any issues that occur when in use, please cut off the power immediately to avoid personal injury or product damage.
 Caution! Hot Please wait 30 to 60 seconds to carefully open the oven door after use as it is hot and there may be excessive steam in the oven.	 Forbidden To reduce risk of injury to children, please make sure they never use the oven as a toy or play near the oven when in use.
 Mandatory In case of oven malfunction, press the power button to turn the unit off and unplug the power cord from the electrical outlet. Contact FOTILE Customer Service to resolve the problem.	 Forbidden Do not try connecting the oven to an external timer or a remote control system.

 Warning	
 Mandatory Never use a plastic container in the oven when cooking. If you do, please make sure the manufacturer of the food has approved the plastic container for cooking or heating.	 Mandatory Please make sure to wear oven gloves when handling hot food or when adjusting the baking and steaming trays to avoid burns to your skin.
 Mandatory If the service location is infested with rats or insects, please try to keep the unit and its surrounding environment clean and sanitary. FOTILE is not responsible for product damage due to rats or insects.	 Mandatory To avoid these dangers, please refrain from putting alcohol in the food when it is in the oven.
 Mandatory If you experience a damaged power cord, it must be replaced by a qualified FOTILE Technician. Please call FOTILE Customer Service to arrange service.	 Mandatory Please do not add any oil to cook your food in the oven as overheated oil or grease can be a fire hazard.
 Mandatory Before cleaning your Combi oven, be sure to turn off the power first and use a neutral cleaner without any abrasives and a soft towel to clean your unit.	 Mandatory Please keep all boxes and packaging materials away from children as they can be a choking hazard or cause asphyxiation.
 Mandatory If you are using the oven to keep food warm, please cover the food. Excessive moisture in the food can corrode the oven if not covered. Covering your food will also help keep your food moist and not dry	 Grounding The electrical outlet being used should have a grounding outlet to ensure safety. Do not connect the grounding wire to a gas pipe, water pipe, or a lightning rod. Imperfect grounding may cause electrical shock and personal injury.
 Mandatory Do not place any cookware or cooking utensils on the bottom of the oven.	 Mandatory Do not connect this product using a long extension cord. If the cable is too long, it become an electrical hazard.
 Do Not Touch The Heating Tube is located inside the oven at the top. Do not touch this tube especially after oven use. The tube will remain hot after use until the oven cools down.	 Mandatory Use a dedicated 10A power outlet and make sure the plugs on the power cord are not bent before inserting the power cord into the wall outlet.
 Mandatory To avoid steam and heat loss when cooking, do not open the oven door during the cooking process as much as possible.	 Mandatory Please keep children away from the oven while in operation to avoid any accidents.
 Mandatory Please use oven gloves when taking food out of the hot oven. Never use wet gloves to get your food as this can transfer the heat through the gloves quickly and burn your hands.	

 Warning	
 Do Not Disassemble Never open up the housing of the oven and try to troubleshoot or fix it. It is very dangerous to touch any connecting wires or heating elements. Such actions could cause electrical shock and injury.	 Mandatory Please ensure the water tank base is firmly fixed in place otherwise there will be a pumping failure.
 Mandatory To prevent any burns to your body, please open the oven door slowly and carefully after cooking to let out excess steam and heat before reaching for the food.	 Mandatory The oven will become very hot during use. Please do not touch the oven when in use and keep children away from the hot oven when in use.
 Mandatory It is normal for steam to come out of the exhaust grille of the oven as well as the oven door during cooking. Please be sure to keep all children away from the unit when in operation and follow all safety warnings.	 Mandatory Please use purified water when steam cooking to avoid damage to the machine such as over calcification and scale build up.
 Mandatory The oven is not designed for outdoor use.	 Caution! Hot Warning, never keep the oven door opened during operation.

 Caution	
 Mandatory This product is used for home cooking only and not for any other purpose. FOTILE can not be held responsible if the product is used for another purpose and results in personal injury or property loss.	 Mandatory In case the oven malfunctions, please turn it off, unplug it from the wall, and wait 30 seconds. The plug the unit back in the power outlet and power it on. If problems still persists, please call FOTILE Customer Service.
 Mandatory For Hygienic purposes, please pour out the remaining water in the water tank each time after use to avoid mold and bacteria growth over time. Be sure to frequently wash the water tank with water and a mild dish detergent.	 Mandatory Be sure to dry off the bottom of the water tank every time the water is replenished before putting back in the oven.

 **Caution: Ignoring this symbol and any improper operation may result in danger, serious injury, or fire. The Company will not be responsible for any consequence arising from non-observance of Safety Precautions.**

⚠ Caution: This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm. For more information, please go to: www.P65Warnings.ca.gov

Remark: Instructions for details installation, use, clean and maintenance of this product are provided by the manufacturer. Only necessary warning sentences required by standards are listed as below.

IMPORTANT PROTECT MEASURES

Warning: This appliance should continuously working less than 3 hours

Before operating your new appliance, please read all instructions carefully and for future reference.

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch the hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock and affecting the function, do not immerse the appliance, body, cord, or plug in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cooling before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate oven with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table of counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place the appliance in the presence of explosive and /or flammable fumes.
12. Do not move the appliance when the appliance is contained with food, hot oil or other hot liquids.
13. Do not use the appliance for other than intended use.
14. To disconnect, turn off the machine, then remove plug from wall outlet.
15. Make sure to use on a heat resistant and even surface. Keep at least 15 cm away from walls and other flammables.
16. Notice that the tray only can put food or liquid at the 2/3 of capacity.
17. Turn the thermostat knob to the "0", the appliance stopping working.
18. Before the appliance stops working, the heater surface keeps warm a long time. Do not touch the surface before cooling.
19. Do not operate the appliance without any things, or else the body is easy to change shape.
20. CAUTION: TO REDUCE THE RISK OR ELECTRIC SHOCK, COOK ONLY IN THE PROVIDED REMOVABLE CONTAINER.
21. CAUTION: Hot surface
22. CAUTION: To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.
23. When the appliance provided with a flexible cord less than 4-1/2 feet (1.4m) in length, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord and meet the following requirements:
 - 1) A short power-supply cord should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
 - 2) Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

- 3) If a longer extension cord is used:
 - a) The marked electrical rating of the extension cord should be as great as the electrical rating of the appliance.
 - b) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

This appliance is intended for Household Use Only.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Recommendation

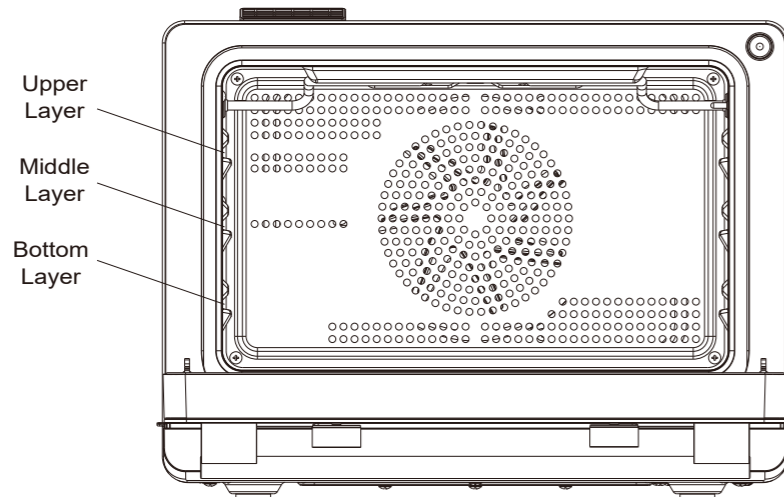
- Before the first use, please read important information about safe use, operation and maintenance of the oven listed in the use manual to avoid accidents and damage.
- Clean the oven before first use. Take the water tank out and wash the inside of the water tank using hot water. Do not use any cleaning solution or detergent. Its accessories can also be taken out for cleaning. For details, see section Maintenance and Cleaning. You are recommended to clean the inner wall and the liner of the oven using a cleaning solution diluted with hot water.
- Dry the condensate water tank using a soft cloth each time after you use of the oven.
- Open the door of the oven to dry the moisture completely after each use.
- If the oven will not be used for a long time, thoroughly clean it to avoid an unpleasant order or bacteria growth. For details, see section Maintenance and Cleaning.
- Confirm that the voltage and frequency of your household power supply are the same as those of the oven before you use it.
- Place the oven firmly on the counter top before operation.
- Clean and dry the oven each time after use once it cools to avoid build up of food, grease, and bacteria.
- Please place the oven on a proper counter-top at the correct height so it is safe and easy to open and close the oven door to handle food.
- Please be careful not to pinch your fingers or hands in the hinges or edges of the oven door when opening and closing.
- When cooking food, please be careful not to tip it over in the oven.
- When moving the oven, be sure to unplug the power plug first. remove the power plugs first. The oven should be discarded in accordance with local laws and regulations.

Installation and maintenance safety

- The oven should be repaired by FOTILE Service Technicians only. Before first use, please be sure to read the User Manual entirely including all the safety warnings.
- Confirm that the voltage and frequency of your household power supply are the same as those of the oven before you use it.
- Ensure that the oven is grounded safely, reliably and properly. For electrical safety, the grounding wires of the oven should be properly and reliably connected to the grounding system of the household power grid, which is an essential safety requirement. The Company will not be responsible for any damage or injury arising from any problem in the household power grid.

Recommendation

Location of steaming and baking Racks



The Middle Layer is recommended for all racks.

FAQ

1. Check if there is any heat leakage coming through the oven door due to improper seal rings or dirt on the temperature sensor inside the oven.
2. Keep the door closed as much as possible during cooking. Also check to make sure the door is closing properly.
3. When the oven cools down, check to make sure there is no food, dirt, or grease built up inside the oven. Make sure you clean your oven regularly after use.
4. There is a noticeable color difference in cooking. Check whether a proper cooking mode is selected, and lower the set temperature appropriately.
5. The door must be closed when the oven is in use. If the door is not fully closed during operation, the Pre-Heat/Working will blink and you will hear a buzzing tone.
6. Steam bake will produce a lot steam, and steam will eventually condensate into cavity which is normal. Please use "Dry Up" function after Steam bake and clean up the cavity with cloth if necessary.

7. There is an unpleasant odor in the cavity. After several times of cooking, the residual moisture and grease in the cavity are not removed in a timely manner. Please clean the cavity in a timely manner to ensure it is dry and tidy.
8. Water drops from the underside of the cavity. Please check whether the drip tray is full of water. The overflow of water in the drip tray will cause water to drip from the underside of the cavity. Please remove the water in the drip tray after each cooking.
9. When opening the door, there is a lot of smoke/stream. To ensure the cooking effect, the cavity is designed with excellent airtight performance, so part of the smoke/stream produced during cooking remains in the cavity. When opening the door, please open it slightly by 10°-15° to early release the smoke/stream in the cavity; and then fully open the door.
10. Due to the difference in the cooking environment (such as voltage, temperature, and room temperature), the cooking effect will be affected. In this case, please adjust cooking temperature and time by yourself based on the cooking effect.
11. When using the baking function, please ensure that the cavity is dry and free of water, especially when baking cakes.

Packing list

■ Combi Oven	1pc	■ Warranty Card	1pc
■ User Manual	1pc	■ Perforated Steaming Tray	1pc
■ Wire Rack	1pc	■ Baking Rack	1pc
■ Glove	1pc	■ Humidity-controlled Chip	1pc

Main technical parameters

Model	HYZK26-E1; HYZK26-E2		
Rated voltage	120V	Heating temperature range	86°F-446°F
Rated frequency	60Hz	Display mode	LED display
Rated power	1550W	Cavity volume	1 Cu.Ft
Light	25W/120V~60Hz	Net weight	35 Lbs

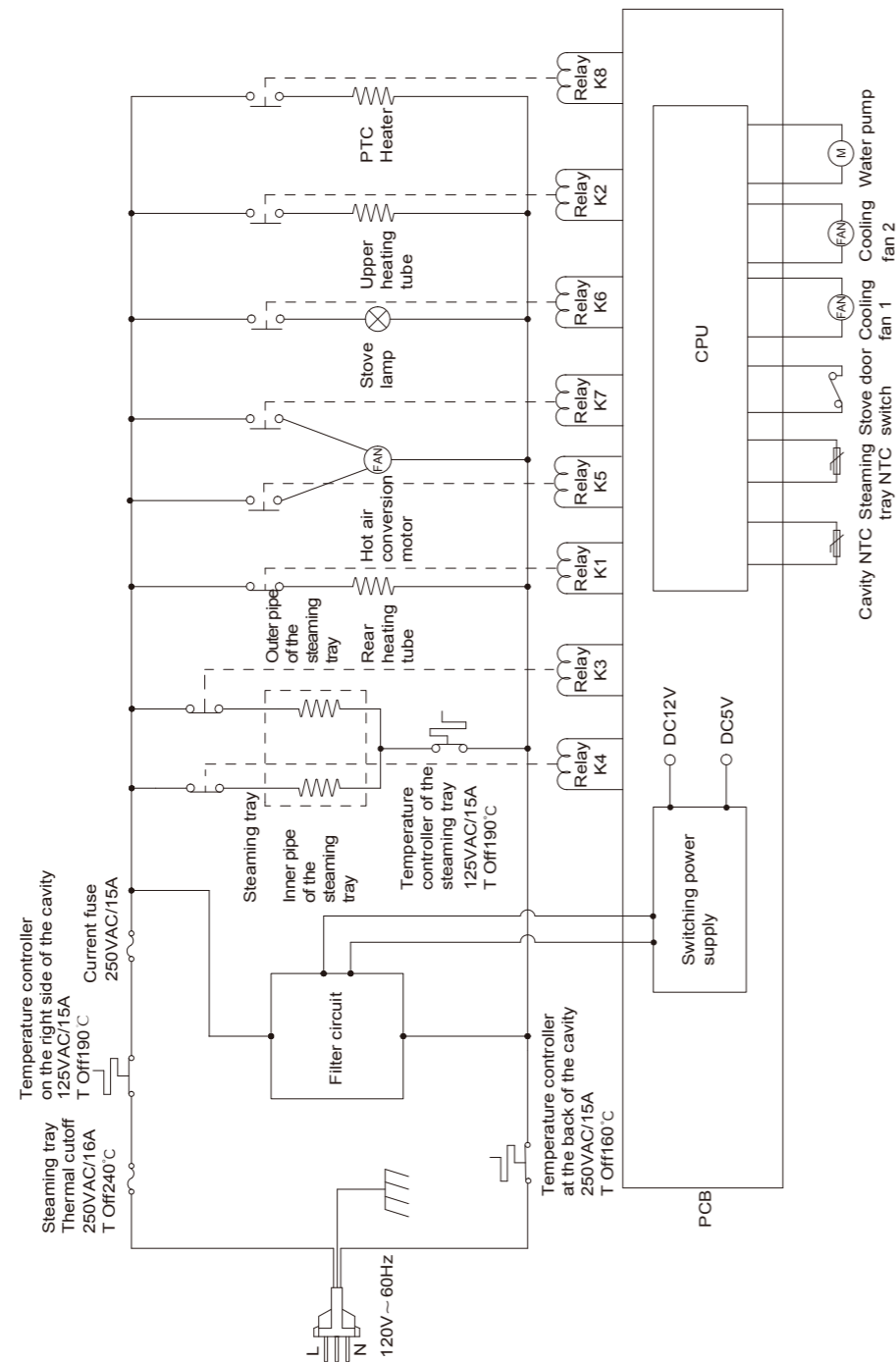
As this machine has no refrigeration function, the cavity temperature will not be lower than the room temperature.

Installation instructions

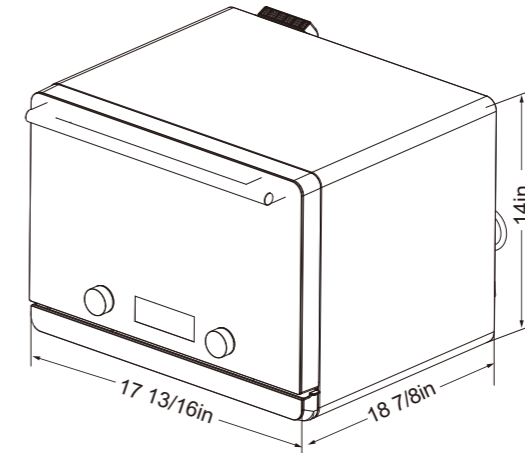
- Take out all accessories and their packages inside the cavity of the oven;
- Carefully check whether the oven is damaged. In case of any damage, please contact the dealer or after-sales service immediately;
- The oven should be placed stably and securely in a place where operation and maintenance are convenient, and slanting installation should be avoided;
- It is strict prohibited to install the oven and power sockets in places that may get damp or wet easily, and they should be used in a ventilated and dry environment without any corrosive gas, away from high temperature and steam;
- Do not put anything on the top of oven.

Electrical diagram

Main circuit diagram



Product dimensions



Maintenance and cleaning tips

General precautions

⚠ Caution:

The used cavity, door, handle, control panel, drip tray, and door sealing rings should be cleaned after each use, and power must be cut off before cleaning to avoid electric shock. Cleaning can only be conducted after the cavity is cooled, and the cavity must be completely dry before closing the door. In this way, the surface of the upper and lower cavity can be free of grease or other dirt, which is hard to be removed. Sometimes, it may cause the decoloration of the surface, and the grease deposition can also make the door sealing rings brittle, thus being prone to crack.

⚠ Caution:

All surfaces need to be cleaned with a soft sponge and cloth dipped in water and a little cleaning solution, and then they should be dried with a soft cloth. Do not use any detergent to clean this machine. The steam under pressure will bring permanent damages to its surface and accessories, and any loss caused thereby will not be borne by the Company. Neither the detergents, which contain alkali, soda, acid, or chlorine, nor clean sprays, detergents for dishwashers, or corrosive detergents, hard brushes, scouring pads, and wire brushes should be used. In addition, any sponge stained with corrosive agents should not be used, so as not to scratch the surface.

Door gasket

Please clean and dry the door gasket after each use. Please use cleaning sponges and warm water. As the door gasket may be perforated or cracked over time, in this case, please call the after-sales service center of FOTILE.

Steam and Bake racks

Please clean and dry the steam and bake racks after each use.

■ **Product cavity**

Most cooking residues can be cleaned with a piece of cloth and gentle detergents, supplemented by some hot water. In those areas with poor water quality, there may be a layer of white sediment on the inner wall of the product, and it can be wiped with a piece of wet cloth, supplemented by a little vinegar, and then cleaned with clear water. Meanwhile, the drip tray and hook groove of the water tank should also be dried.

■ **About water tank**

1. The machine works only after pushing the filled water tank into the tank pedestal and confirming with a short press of Select button.
2. If the "Water" icon on the display screen flashes with a prompt buzzing tone, this indicates that there is no sufficient water in the water tank and the oven stops working. If this happens, add water to the water tank immediately, push the water tank into the tank pedestal ensuring it is pushed in place, and then confirm on the oven with a short press of Select button.
3. To keep cavity dry, you can select " Dry Up" function after each cooking. Better clean the residue water with cloth or paper towel first.

■ **Cleaning and maintenance of stainless steel cavity**

1. Dilute 0.8 oz washing soda into 5 oz warm water, and wipe up oil stains in the cavity.
2. Close the product door, select "Steam Clean" mode (please make sure that the water tank has been filled with water), and start cleaning.
3. Steam can soften oil stains. After cleaning is complete, repeatedly wipe the liner with a clean towel dipped in alkaline water until all the oil stains are removed.
4. Select "Steam Clean" mode to clean the liner again.

■ **Descal**

When the product works for 50 hours with steam function, the icon of "Descal" flashes and will actively prompt you to do descaling and maintenance of the waterway. The descaling steps are given below:

1. Add 6.8 oz white vinegar and 6.8 oz room-temperature water into the tank and mix them thoroughly.
2. Place the water tank back into the product, select "Descal" mode, and start descaling by pressing "Enter".
3. After "Descal" program runs for a period (about 25min), open the door when the buzzer sounds, clean the liner, and take out the water tank to replace 16.9 oz water.
4. Place the water tank back into the product, close the door and press dial to continue cleaning till the end of descaling.
5. Wipe up residual water on the liner, and open the door to any unpleasant odor.

Cleaning of common stains

After use, please clean the liner with cleaning cloth, soft sponge or soft nylon brush dipped with solution mixed with warm water and cleaning fluid. The longer the stains remains, the harder it is removed.

Cleaning of stubborn stains

Stubborn stains such as those caused by baking are likely to be firstly soaked and cleaned with a wet sponge if cleaned. They can be scraped with a scraper suitable for glass surface, if necessary. They can be completely flushed with clean water after scraping.

Cleaning of relatively stubborn stains with an oven spray (neutral food grade).

★ **Attentions**

To keep the best cooking effect, the tank and accessories are recommended to be timely cleaned after each use.

In case of failure to timely clean them, accumulated oil stains will lead to have difficulties in cleaning of the tank and accessories, affecting your use environment and experience.

Tips: It is preferred to clean up dirt (such as spills of juice and cake pulp) when the tank or steaming and baking pan is still warm. For the avoidance of scald, please make sure that the tank is not very hot during cleaning.

To avoid the unrecoverable liner arising from yellowing, please clean up spills of juice and other acidic liquid timely because they may cause the yellowing inner container.

Troubleshooting

For your safety, please press the Power button to turn off the oven before troubleshooting.

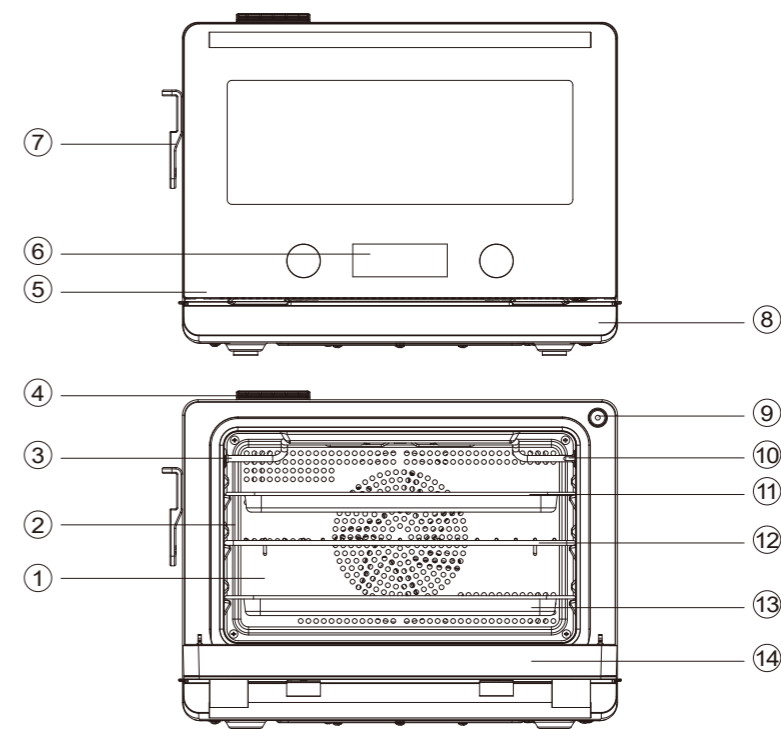
Faults	Cause analysis	Solution
No response after the power cable of the oven is plugged in	Cause 1: Electrical outlet may be broken.	Contact a qualified electrician for inspection and repair.
	Cause 2: The power cable may be loose, and not plugged in to the electrical outlet	Re-plug the power cable plug.
	Cause 3: Loose connection wire between control panel and power panel.	Please contact FOTILE to get service arranged.
Insensitive button	Cause 1: Stains on control panel.	Clean up the control panel.
	Cause 2: Control panel faults.	Please contact FOTILE to get service arranged.
The fan still runs after cooking	Cause 1: The temperature of the liner is higher than 158°F after the end of the roasting function. Within 20 minutes after the end of the steaming function.	Open the door for quick heat dissipation. The fan stops running after the liner with roasting function is lower than 158°F. The fan stops running 20 minutes after the end of the steaming function.
	Cause 2: Undamaged power panel or temperature probe.	Please contact FOTILE to get service arranged.
Yellow Stain on baking pan	Steaming and baking pan will become yellow due to presence of uncleaned food.	Wipe down the steaming and baking pan with hot water and mild dish detergent and then dry it with a towel.

Faults	Cause analysis	Solution
The oven leaks	Cause 1: Water overflows in drip tray.	Clean the drip tray with a towel.
	Cause 2: The door is not fully closed.	Check that there is no food or debris in the way of the door and if so, carefully remove it.
	Cause 3: The water tank is not properly installed.	Check whether the water tank is fully pushed into the tank holder.
	Cause 4: Others.	Please contact FOTILE to get service arranged.
Steam is generated but food cannot be well cooked	Cause 1: Short cooking time.	Prolong cooking time.
	Cause 2: Excessive food volume.	Cut the food into smaller pieces.
	Cause 3: High food stacking layers.	Place the food at the middle and bottom of the cavity as close as possible to heating plate.
Steam is generated but food cannot be well cooked	Cause 4: Inappropriate cooking ware.	Choose multi-hole cooking ware with short walls.
	Cause 5: Others.	
Display E2	Short circuit/open circuit of steam generator NTC.	Please contact FOTILE to get service arranged.
Display E3	Abnormal communication between control panel and display panel.	
Display F3	Open circuit of cavity probe.	
Display F4	Short circuit of cavity probe.	
Add water please	Low water level for water tank.	Fill the tank with an appropriate amount of water.
	Failed water pipeline system.	Please call FOTILE after-sale service hotline to get service arranged.

Warning: If the oven fails to work normally after troubleshooting, please call FOTILE Customer Service to arrange for service.

This product must be repaired by a professional technician authorized by FOTILE to ensure safety and correct use. Failure to comply with this direction, could result in voiding your warranty or causing property damage and personal injury.

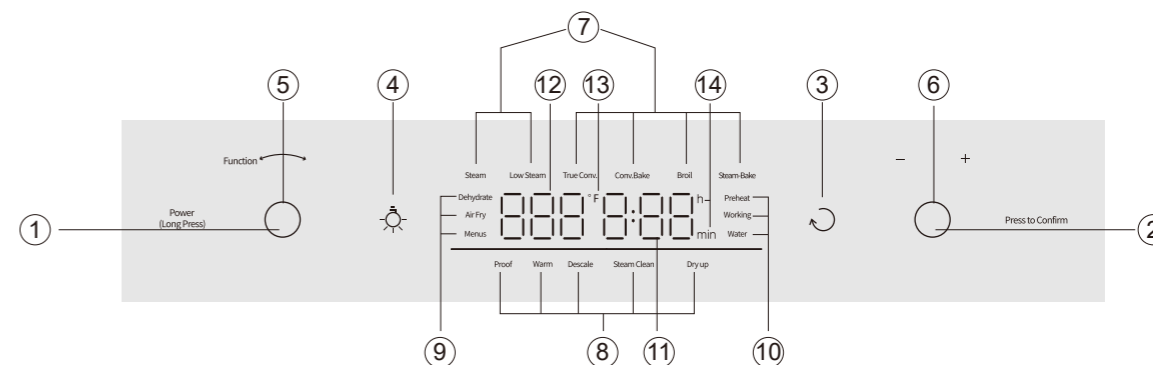
Introduction of Product Diagram(HYZK26-E1)



- ① Air heater apron ② Door gasket ③ Upper heating element ④ Ventilation openings
- ⑤ Control panel ⑥ Display ⑦ Humidity-controlled chip ⑧ Water tank with drip tray
- ⑨ Door switch ⑩ Temperature probe ⑪ Steaming and Baking Rack ⑫ Wire rack
- ⑬ Steaming Rack ⑭ Door

Quick operation guide(HYZK26-E1)

1. The control panel



■ Description of the buttons and rotary knobs of control panel and display interface

● Operation buttons

- ① Power button: Press and hold the button for 1 second to turn on or off the oven.
- ② Select button: Press the button to confirm the selected function/temperature/time.
- ③ Return button: Touch the button to return to previous setting; If you touch the button when oven is working, it will go to time setting and the oven will stop working.
- ④ Light: Touch the button to turn on or off oven light.

● Rotary function dial

- ⑤ Rotary dial 1: Find the function you want to use by turning the knob left or right.
- ⑥ Rotary dial 2: Adjust the temperature and time parameters by turning the this knob left or right.

● Display information on LED panel

- ⑦ Major function display area: Display the current selected Steam or Bake mode.
- ⑧ Auxiliary function display area: Display the current selected auxiliary mode.
- ⑨ Display area for dehydration, air fry, and pre-set menus: It displays the current selected modes.
- ⑩ Working status indicator: It displays the working status.
Preheat indicator: It displays that the oven is preheating.
Working indicator: It displays the oven is working.
Water indicator: If "water" text is flashing, the water tank is in shortage of water. (in Descale mode, it means you need do a water change. See descaling steps for details). Refill water and push the water tank into the base. Press "Select button" to continue working.
- ⑪ Time display: The displayed number refers to time.
- ⑫ Temperature/Pre-set menu number display: The displayed number refers to temperature. If you select the Pre-set menu mode, the displayed number refers to pre-set menu number.
- ⑬ Temperature unit: It displays the temperature unit you set (°F).
- ⑭ Time unit: It displays the time unit you set (h/min).
When working time is shorter than 1 hour, the h indicator is off. When working time is longer than 1 hour, the h indicator is on.

2. Precautions before use

■ Before using the oven for the first time, take out all the accessories including the steaming, baking and wire racks along with the packaging materials, and clean all accessories.

Before use, wipe the inner part of the oven clean with a damp cloth or towel. Heat the oven using the convection bake mode to 392°F for 20 minutes, then open the door. You may smell some unpleasant odor when first heating the oven which are materials used to protect the oven during shipment. The unpleasant smell will disappear after a little while in a well vented room.

■ Water tank filling

When you are using the oven's cooking function for the first time, please fill the water tank with fresh drinking water (or purified water as preferred) and make sure to push the water tank to its base until it is firmly in place. Please make sure you secure the oven on the counter before using it. This product can be moved without any additional fixtures. Please do not open the oven door too quickly, as it may tip over.

Tips: If the oven is close to a working range hood, we advise you to turn on the Range Hood to its lowest fan speed. If you are cooking greasy or oily foods, we advise you to place aluminum foil under your food to prevent any grease build up at bottom of the oven.

■ When cooking greasy food using the steam or wire racks, put the bake rack underneath the wire rack and keep them on the same layer together.

■ List of product functions

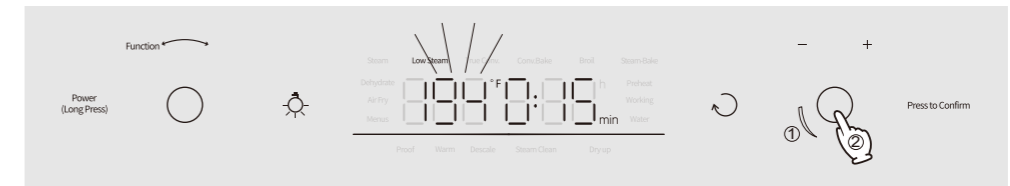
Cooking Methods	Function	Default temperature /°F	Unit of least precision /°F	Temperature range /°F	Default time/h: min	Unit of least precision n/min	Time range/h:min	Best for
Steaming	Steam	212	1	194-230	00:20	1	0:01-2:00	Applicable for fish, pastry, rice.
	Low Steam	194	1	86-194	00:15	1	0:01-2:00	Applicable for egg soup and veggies like spinach, broccoli.
Bake	True Conv.	248	9	140-446	00:30	1	0:01-3:00	Applicable for roasting meats, bake pie, pastries, cookies.
	Conv. Bake	302	9	140-446	00:30	1	0:01-3:00	Applicable for cakes, custards and flans, souffles, breads.
	Broil	374	9	212-446	00:30	1	0:01-3:00	Applicable for toast, croissant, casserole.
	Steam Bake	356	9	140-446	00:20	1	0:01-3:00	Inject steam during baking, applicable for tender meat like lamb, chicken, also good for baking squash.
Versatile Cooking	Dehydrate	176	9	140-248	01:00	1	0:01-3:00	Applicable for beef jerky, plums, lemons.
	Air Fry	392	9	356-446	00:15	1	0:01-0:40	Applicable for fries, chicken nuggets.
	Menus	/	/	/	/	/	/	Pre-set menus by FOTILE R&D, helps home chef get their meals done quickly and precisely.
Assist	Proof	95	1	86-122	01:00	1	0:01-3:00	Bread Proof.
	Warm	176	1	122-212	00:30	1	0:01-3:00	Keep warm.
	Descale	/	/	/	00:35	/	/	Descaling and maintenance.
	Steam Clean	/	/	/	00:10	/	/	Cavity Cleaning.
	Dry Up	/	/	/	00:20	/	/	Dry up cavity after applying steam clean function.

■ Pre-set menus

You can select the pre-set menus of the oven to quickly cook certain dishes without setting time and temperature for most dishes. The following table shows the matching between the dish name and its display number in this mode. Preheating is not required for the following quick menu. You only need to select a cooking option, put the ingredients into the cavity, close the door and press Select Button to confirm. The cooking will automatically start.

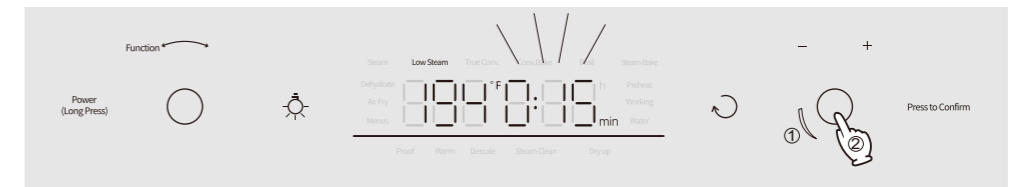
Cooking Methods	Pre set Menu Number	Dishes	Cooking Methods	Pre set Menu Number	Dishes	Cooking Methods	Pre set Menu Number	Dishes
Steam Cooking	P01	Steamed Branzino	Baking	P16	Cookies	Dehydration	P31	Lemons
	P02	Steamed Cod		P17	Chiffon Cake		P32	Beef Jerky
	P03	Steamed Scallops		P18	Pastry		P33	Juju/Plums/Raisins
	P04	Steamed Maryland Crab		P19	Tarts		P34	Farfalle
	P05	Steamed Shrimp		P20	Pizza		P35	Candid Ginger
	P06	Steamed Clams		P21	Roast Pork Chops		P36	Roasted Whole Chicken
	P07	Steamed Buns		P22	Baked Salmon		P37	Grilled Lamb Chops
	P08	Steamed Rice		P23	Baked Sweet Potato		P38	Baked Tilapia Fillet
	P09	Steamed Dumplings		P24	Cupcake		P39	Roasted Butternut Squash
	P10	Steamed Green Beans		P25	Baked Chestnuts		P40	Artisan Bread
	P11	Steamed Chicken	P26	Fries	/	/		
	P12	Steamed Pork Chop	P27	Chicken Nuggets	/	/		
	P13	Steamed Corn	P28	Chicken Wings	/	/		
	P14	Steamed Broccoli	P29	Fried Spring Rolls	/	/		
	P15	Steamed Asparagus	P30	Fried Shrimp	/	/		

2. Set cooking temperature. Turn temperature/time dial to set temperature and confirm the temperature with a short press of the dial.

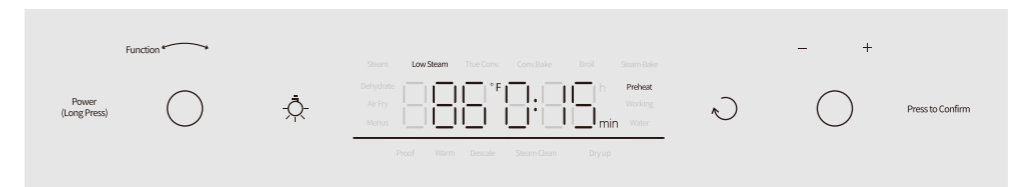


Notes: After function is selected, you can also directly turn temperature/time dial and skip to the temperature setting.

3. Set cooking time. Turn temperature/time dial to set time and confirm the time with a short press of the dial.

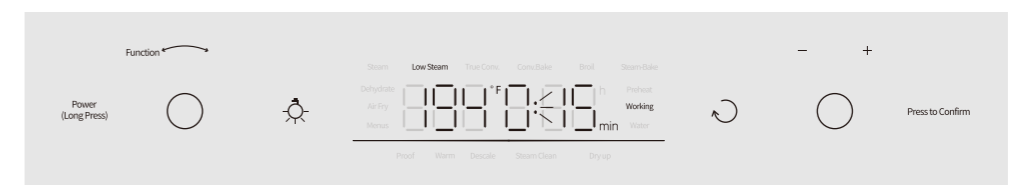


4. Preheat. When the oven starts to preheat, the real-time temperature is displayed.

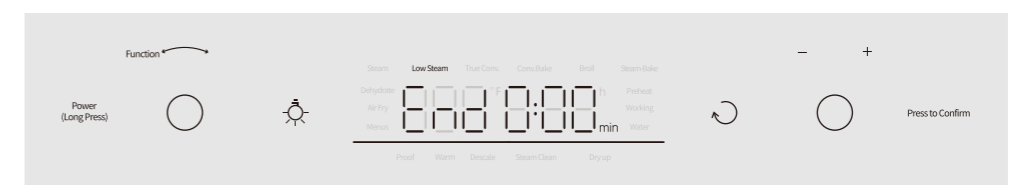


Notes: Air Fry mode has no "preheating" process.

5. Working. After reaching the set temperature, start cooking and count down the time.



6. Cooking completed. The countdown goes to zero, and "End" is displayed in the temperature display column. Click the Return button to skip to the selection page.

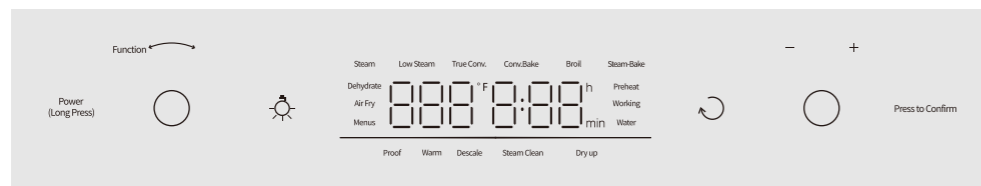


Notes: In the process of preheating and cooking, the cooking temperature and time could be reset by turning the temperature/time dial. If there is no operation for 10 seconds, it will return to the original work interface. After the cooking is completed, it will automatically shut down without operation for 2 minutes.

3. Operation Guideline for the Combi Oven

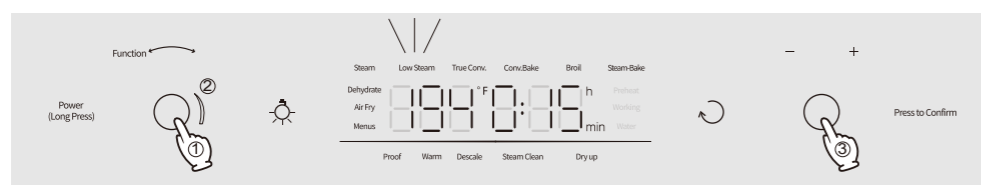
● Power-on

After the oven Powers on, all icons and texts will flash on the screen with a short audible buzzing sound.



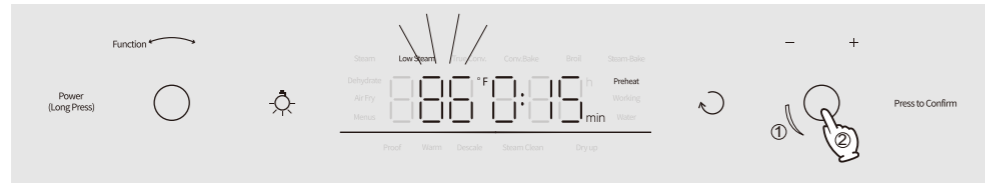
● Traditional cooking

1. Start up and select functions. After starting up with a long press of function dial (Power button), turn function dial to select a function, and confirm the selected mode with a short press of Select Button.



● **Steps for modifying parameters in operation**

1. **Modify temperature parameters.** When preheating or operating, turn temperature/time dial and enter the interface for modifying temperature parameters. Continue to turn temperature/time dial to modify the temperature parameters, and confirm your modification with a short press of temperature/time dial and enter the interface for modifying time parameters at the same time.

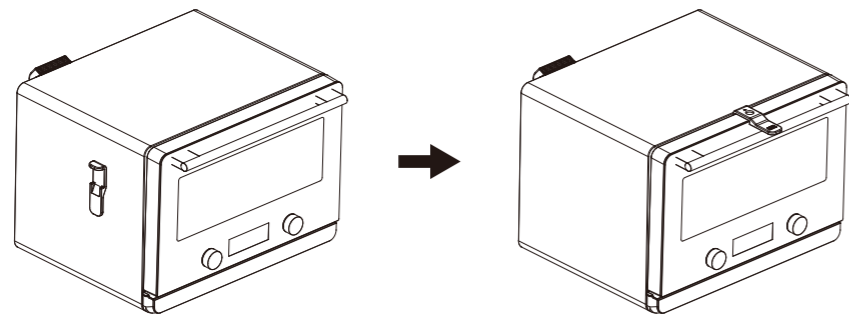


2. **Modify time parameters.** Turn temperature/time dial to set time and confirm the modification with a short press of temperature/time dial.



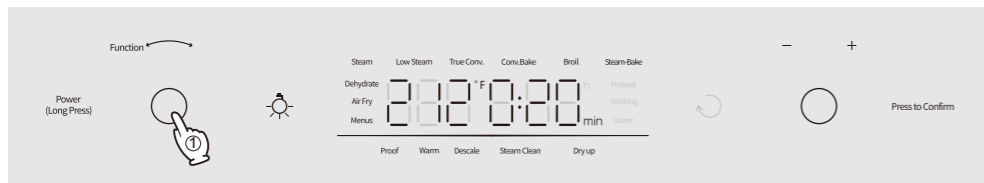
Notes: If there is no operation for 10 seconds, it will return to the original work interface.

Tips: When using the Dehydration mode, please use the humidity-controlled chip as required in the menu. See the figure below for specific instruction.



● **Pre-set Menus**

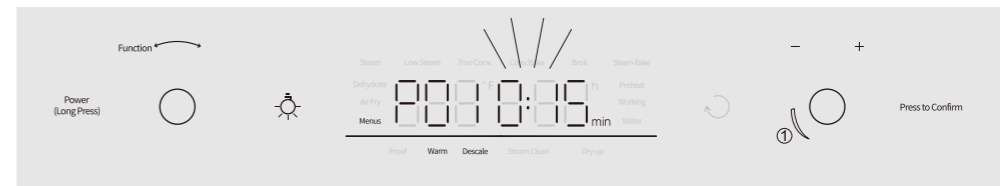
1. **Starting up and enter the homepage.**



2. **Select the Pre-set menus.** Turn Power dial to Pre-set menu and confirm your selection with a short press; 2. Turn Temperature/time dial to preferred dish (Dish codes from P01 to P40), and confirm your selection with a short press of Temperature/time dial.



3. **Set time.** Turn Temperature/time dial to adjust time.

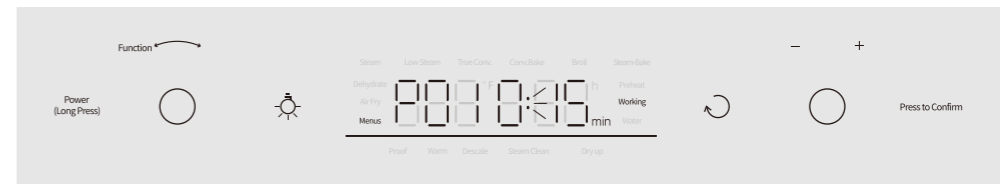


Notes: The current display time is the default time.

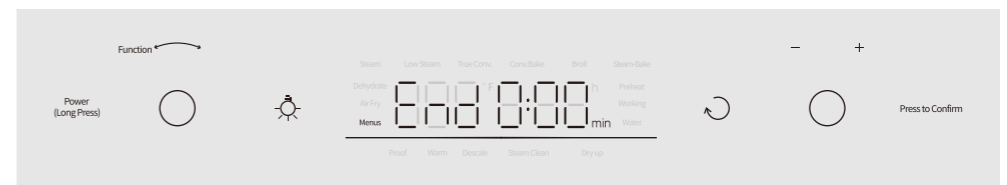
4. **Start working.** Please put food in the oven, close the door, and confirm to start working by short pressing Select button.



5. **Working.** Time starts counting down.



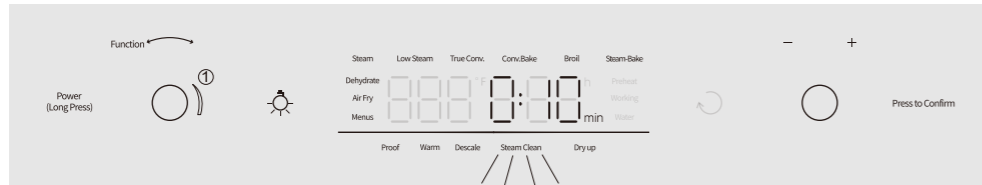
6. **Cooking completed.**



Notes: 1. When preheating or cooking with the Pre-set menu, the cooking time may be set with a certain range by turning Temperature/time dial.
2. The dish names corresponding to the codes of pre-set menus can be found in the instruction or on the inner surface of glass door.

● **Steps for operating auxiliary functions**

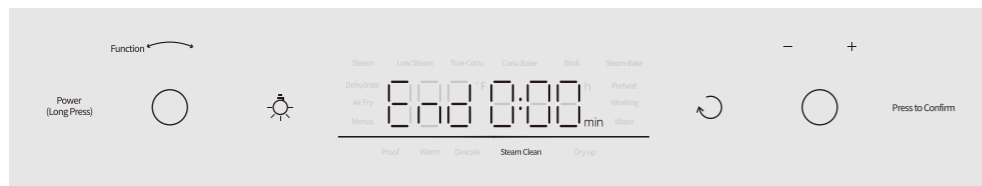
1. **Select auxiliary functions.** Turn Function dial to auxiliary functions (taking steam cleaning as an example).



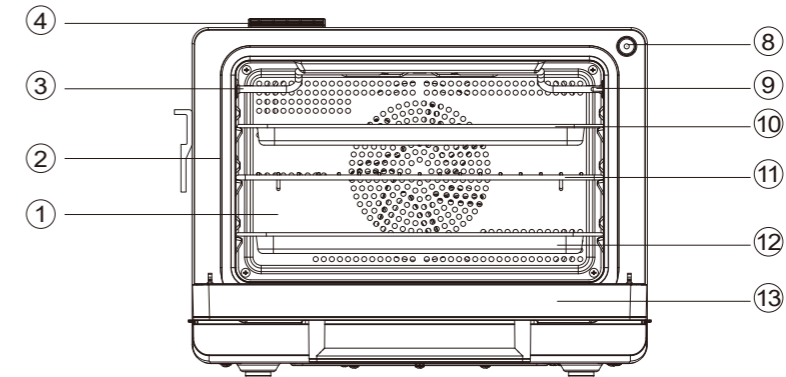
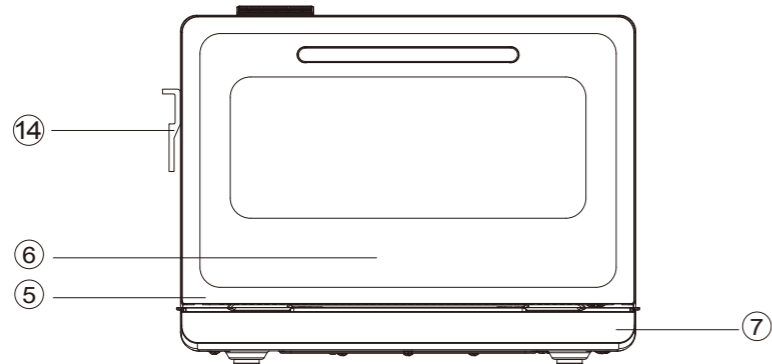
2. **In operation.** Turn Temperature/time dial to start working, And the time starts counting down. Press button to exit.



3. **Work completed.**



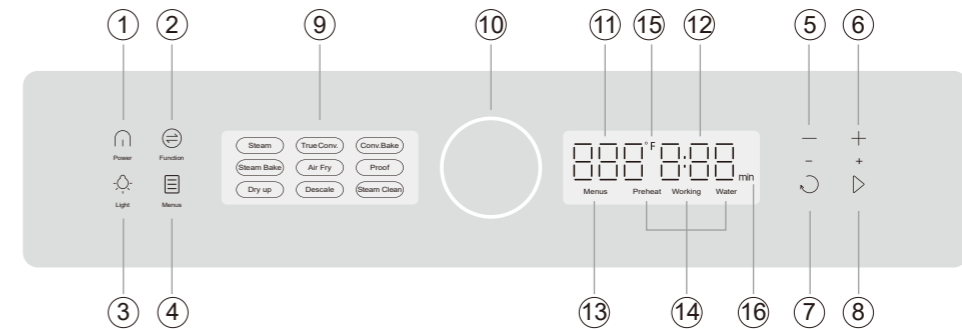
Introduction of Product Diagram(HYZK26-E2)



- ① Air heater apron ② Door gasket ③ Upper heating element ④ Ventilation openings
- ⑤ Control panel ⑥ Display ⑦ Water tank with drip tray ⑧ Door switch
- ⑨ Temperature probe ⑩ Steaming and baking rack ⑪ Wire rack ⑫ Steaming rack
- ⑬ Door ⑭ Humidity-controlled chip

Quick Operation Guide(HYZK26-E2)

1. Control Panel



■ **Description of the buttons of control panel and display interface**

● **Function buttons**

- ① Power button: Press and hold the button for 1 second to turn on or off the oven.
- ② Function Switch button: Shortly press or continuously press the button to switch working mode.
- ③ Light button: Touch the button to turn on or off oven light.
- ④ Pre-set Menu button: Touch the button to enter pre-set menu mode.
- ⑤ "-" button: Press the button to reduce temperature/time parameter. Quickly scroll to reduce temperature/time parameter by long press of this button.
- ⑥ "+" button: Press the button to increase temperature/time parameter. Quickly scroll to increase temperature/time parameter by long press of this button.

- ⑦ Return/Cancel button: Touch the button to return to previous setting. If you touch the button when oven is working, it will go to time setting and the oven will stop working.
- ⑧ Select/Start button: Shortly press this button to confirm selected parameter when setting. After the setting ends, the oven starts working by shortly pressing this button.

● Display information on LED panel

- ⑨ Function mode display area: Display the current selected working mode.
- ⑩ Breathing light/working status indicator: The breathing light is normally on when the oven is on but not in working state. The breathing light is flashing when the oven is preheating/working. The breathing light is flashing, indicating to close door/refill water.
- ⑪ Temperature/pre-set menus number display: The displayed number refers to temperature. If you select the pre-set menus mode, the displayed number refers to pre-set menus number.
- ⑫ Time display: The displayed number refers to time.
- ⑬ Pre-set menus display: It displays the pre-set menus is enabled on mobile/equipment end.
- ⑭ Working status indicator: It displays the working status.
Preheat indicator: It displays that the oven is preheating.
Working indicator: It displays the oven is working.

Water indicator: If "Water" text is flashing, the water tank is in shortage of water. (In Descale mode, it means you need do a water change. See descaling steps for details). Refill water and push the water tank into the base. Press Select button to continue working.

- ⑮ Temperature unit: It displays the temperature unit you set (°F).
- ⑯ Time unit: It displays the time unit you set (min).

2. Precautions before Use

■ First use

Take out all the accessories including the steaming, baking and wire racks along with the packaging materials, and clean all accessories. Before use, wipe the inner part of the oven clean with a damp cloth or towel. So the dust or residual packaging material left in the liner during storage and unpacking can be cleaned. Heat the oven using the convection bake mode to 392°F for 20 minutes, then open the door to ventilate the room. You may smell some unpleasant odor when first heating the oven which are materials used to protect the oven during shipment. The unpleasant smell will disappear after a little while in a well vented room. Close doors to other rooms at the same time to prevent the unpleasant odor from spreading to the entire house.

■ Water tank filling

When you are using the oven's cooking function for the first time, please fill the water tank with fresh drinking water (or purified water as preferred) and make sure to push the water tank to its base until it is firmly in place.

Please make sure you secure the oven on the counter before using it. This product can be moved without any additional fixtures. Please do not open the oven door too quickly, as it may tip over.

Tips: If the oven is close to a working range hood, we advise you to turn on the Range Hood to its lowest fan speed. If you are cooking greasy or oily foods, we advise you to place aluminum foil under your food to prevent any grease build-up at bottom of the oven.

■ When cooking greasy food using the steam or wire racks, put the bake rack underneath the wire rack and keep them on the same layer together.

■ List of product functions

Cooking Methods	Function	Default temperature /°F	Unit of least precision /°F	Temperature range /°F	Default time/h:min	Unit of least precision/min	Time range/h:min	Best for
Steaming	Steam	212	1	86-230	00:20	1	0:01-2:00	Applicable for fish, pastry, rice.
Bake	True Conv.	248	9	140-446	00:30	1	0:01-3:00	Applicable for roasting meats, bake pie, pastries, cookies.
	Conv. Bake	302	9	140-446	00:30	1	0:01-3:00	Applicable for toast, croissant, casserole.
	Steam Bake	356	9	140-446	00:20	1	0:01-3:00	Inject steam during baking, applicable for tender meat like lamb, chicken, also good for baking squash.
Versatile Cooking	Air Fry	392	9	356-446	00:15	1	0:01-0:40	Applicable for fries, chicken nuggets.
	Menus	/	/	/	/	/	/	Pre-set menus by FOTILE R&D, helps home chef get their meals done quickly and precisely.
Assist	Proof	95	1	86-122	01:00	1	0:01-3:00	Bread Proof.
	Descale	/	/	/	00:35	/	/	Descaling and maintenance.
	Steam Clean	/	/	/	00:10	/	/	Cavity Cleaning.
	Dry Up	/	/	/	00:20	/	/	Dry up cavity after applying steam clean function.

■ Pre-set menus

You can select the pre-set menus of the oven to quickly cook certain dishes without setting time and temperature for most dishes. The following table shows the matching between the dish name and its display number in this mode. Preheating is not required for the following quick menu. You only need to select a cooking option on equipment end, put the ingredients into the cavity, close the door and select the menu number to confirm. The cooking will automatically start.

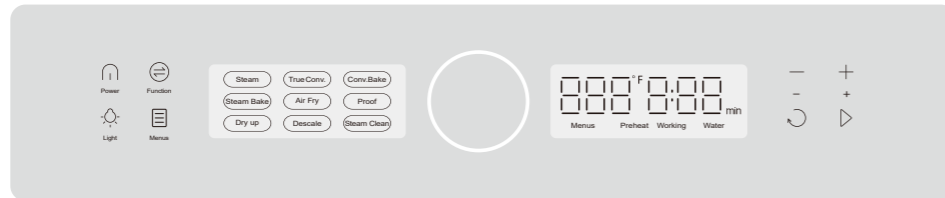
Cooking Methods	Pre set Menu Number	Dishes	Cooking Methods	Pre set Menu Number	Dishes	Cooking Methods	Pre set Menu Number	Dishes
Steam Cooking	P01	Steamed Branzino	Steam Cooking	P11	Steamed Chicken	Baking	P21	Roast Pork Chops
	P02	Steamed Cod		P12	Steamed Pork Chop		P22	Baked Salmon
	P03	Steamed Scallops		P13	Steamed Corn		P23	Baked Sweet Potato
	P04	Steamed Maryland Crab		P14	Steamed Broccoli		P24	Cupcake
	P05	Steamed Shrimp		P15	Steamed Asparagus		P25	Baked Chestnuts
	P06	Steamed Clams	Baking	P16	Cookies	Air fry	P26	Fries
	P07	Steamed Buns		P17	Chiffon Cake		P27	Chicken Nuggets
	P08	Steamed Rice		P18	Pastry		P28	Chicken Wings
	P09	Steamed Dumplings		P19	Tarts		P29	Fried Spring Rolls
	P10	Steamed Green Beans		P20	Pizza		P30	Fried Shrimp

Cooking Methods	Pre set Menu Number	Dishes	Cooking Methods	Pre set Menu Number	Dishes	Cooking Methods	Pre set Menu Number	Dishes
Dehydration	P31	Lemons	Combi Steam & Convection	P36	Roasted Whole Chicken	/	/	/
	P32	Beef Jerky		P37	Grilled Lamb Chops		/	/
	P33	Juju/Plums/Raisins		P38	Baked Tilapia Fillet		/	/
	P34	Farfalle		P39	Roasted Butternut Squash		/	/
	P35	Candid Ginger		P40	Artisan Bread		/	/

3. Operation Guideline for the Combi Oven

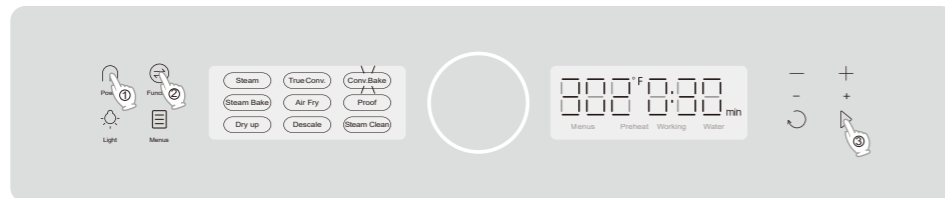
● Power-on

Power it on. After the oven is powered on, all icons and texts will flash on the screen with a short audible buzzing sound.



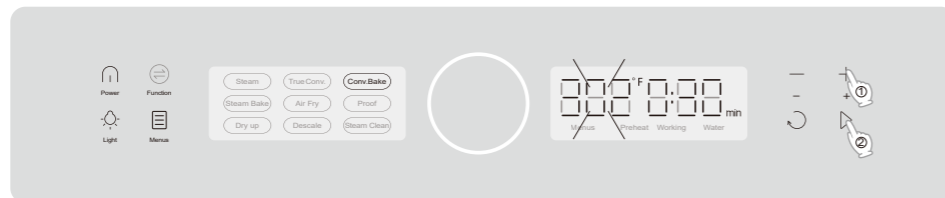
● Traditional cooking

1. **Start up and select functions.** After starting up with a long press of Power button, click the Function Switch button to select a function (including cooking, baking and air-fry mode), and confirm the selected mode with a short press of Select button.



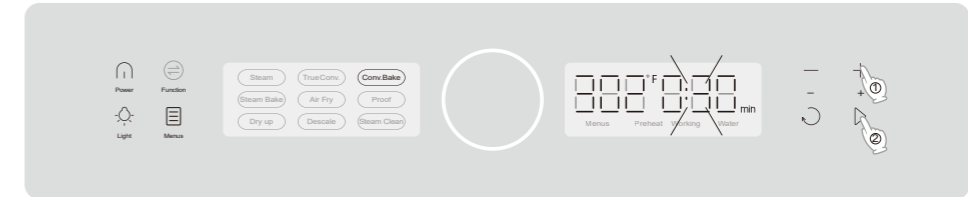
Note: Click the Function Switch button to switch functions. Click "+" button to switch functions clockwise, and click "-" button to switch functions counterclockwise.

2. **Set cooking temperature.** Press "-" or "+" button to set temperature. Confirm the setting by clicking Select button.



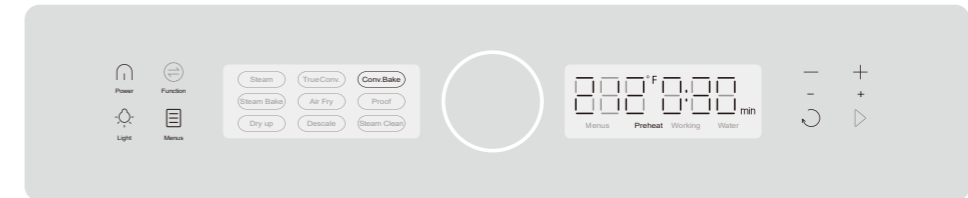
Notes: When "±" button is pressed to change temperature, short press means the temperature will switch one by one, long press means the temperature will quickly scroll to switch.

3. **Set cooking time.** Press "-" or "+" button to set time. Confirm the setting by clicking Select button and the oven will start working.



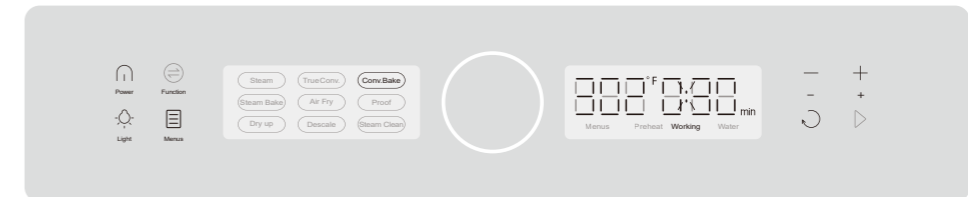
Notes: When "±" button is pressed to change temperature, short press means the temperature will switch one by one, long press means the temperature will quickly scroll to switch.

4. **Preheat.** When the oven starts to preheat, the real-time temperature is displayed.

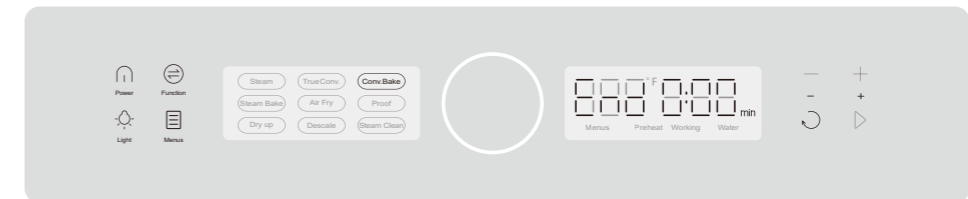


Notes: Air Fry mode has no "preheating" process.

5. **Working.** After reaching the set temperature, start cooking and count down the time.



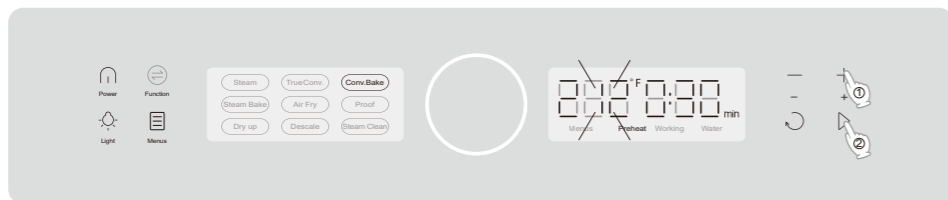
6. **Cooking completed.** The countdown goes to zero, and "End" is displayed in the temperature display column. Click the Return button to skip to the selection page.



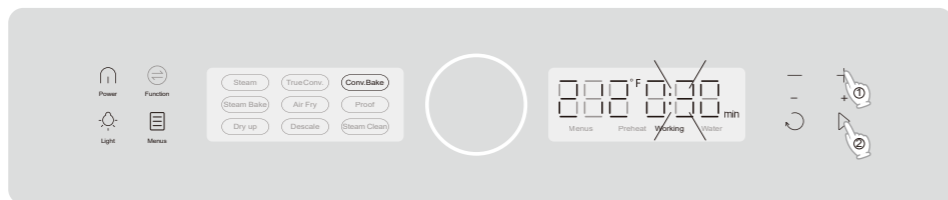
Notes: In the process of preheating and cooking, click "±" button to change cooking temperature and time. If there is no operation for 10 seconds, it will return to the original work interface. After the cooking is completed, it will automatically shut down without operation for 2 min.

● **Steps for modifying parameters in operation**

1. **Modify temperature parameters.** When preheating or operating, click "±" button to enter the interface for modifying temperature parameters. Continue to click "±" button to modify the temperature parameters, and confirm your modification with a short press of Select button and enter the interface for modifying time parameters at the same time.

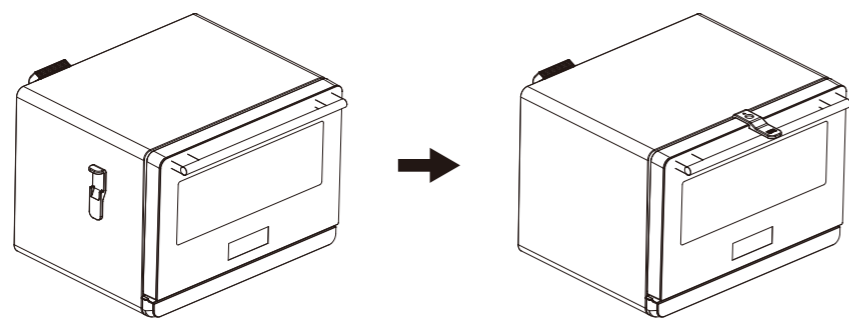


2. **Modify time parameters.** Click "±" button to modify time parameters and click Select button to confirm your modification.



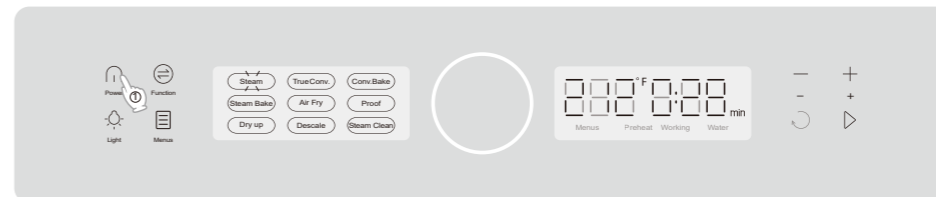
Notes: If there is no operation for 10 seconds, it will return to the original work interface.

Tips: When using the Dehydration mode, please use the humidity-controlled chip as required in the menu. See the figure below for specific instruction.



● **Pre-set Menu**

1. **Starting up and enter the homepage.**



2. **Select the pre-set menus.** Touch Pre-set Menus button to enter pre-set menus mode. Click "±" button to select your preferred dish (dish codes from P01-P40), and confirm your selection with a short press of Select button.

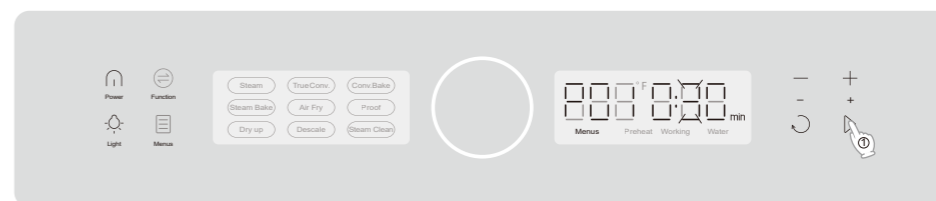


3. **Set time.** Click "±" button to adjust time.

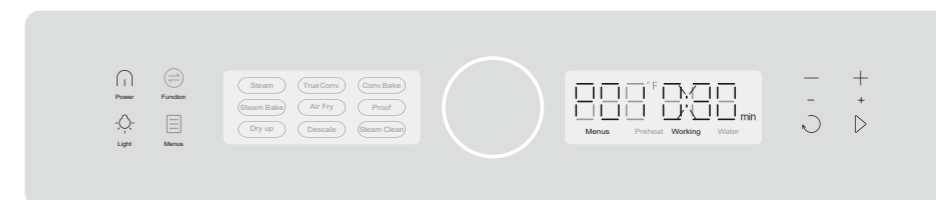


Notes: The current display time is the default time.

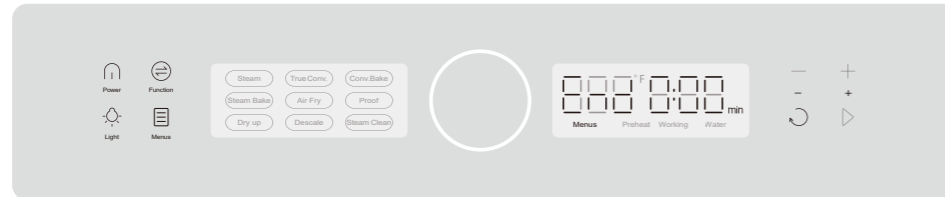
4. **Start working.** Please put food in the oven, close the door, and confirm to start working by short pressing Select/Start button.



5. **Working.** Time starts counting down.



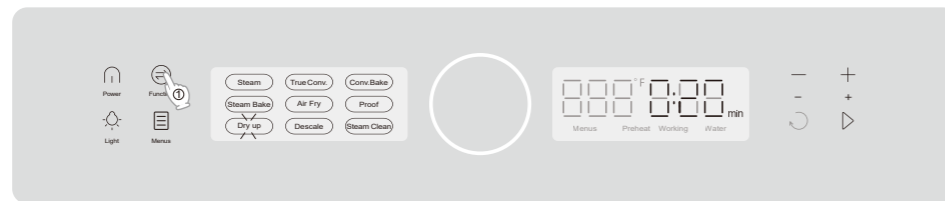
6. Cooking completed.



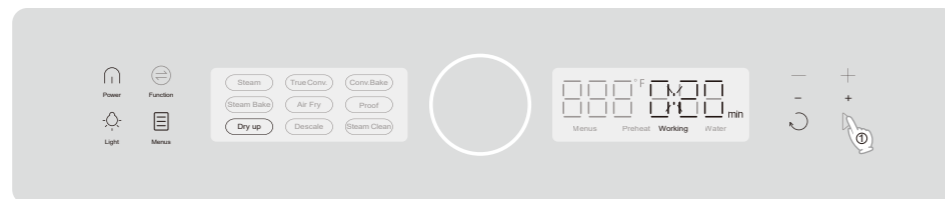
- Notes: 1. When preheating or cooking with the pre-set menus, the cooking time may be set within a certain range by pressing "±" button.
2. The dish names corresponding to the codes of pre-set menus can be found in the user manual or on the inner surface of glass door.

● Steps for operating auxiliary functions

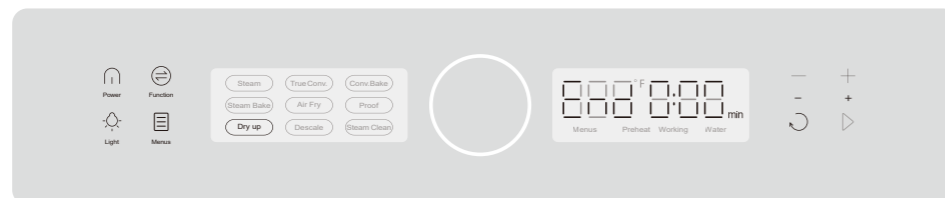
1. **Select auxiliary functions.** Press Function Switch button or "±" button to enter auxiliary functions (taking Dry up as an example).



2. **In operation.** Press Select/Start button to start working and the time starts counting down. Press ⏪ button to exit.



3. **Work completed.**



Customer service

Please staple your receipt here, proof of original purchase is required for service.

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care Technician. To schedule a service appointment, please contact FOTILE.

US: 888-315-0366

Canada: 844-315-0315

WARRANTY:

FOTILE warrants the Product to be free from material defects in material and workmanship that manifest in the course of normal use of the Product, for a period of one (1) year from the date of original purchase. Pursuant to this Policy, FOTILE will, at its sole discretion, either (i) provide complementary repair services for the defective Product; or (ii) replace the defective Product with one of like kind and quality, but not necessarily same color, or a similar model of equivalent value, if the same model is not available in stock, upon the occurrence of any failure or defect covered under this Policy during the warranty period. In the event of a defect of the Product, the remedies provided under this Policy are the sole and exclusive remedies available. This Policy does not cover second-hand or previously-used Products, which were sold "AS IS" or "OPEN BOX."

What FOTILE will not cover under Warranty:

1. Service trips to your home to provide tutorials on the use and maintenance knowledge.
2. Improper installation, delivery or maintenance.
3. Failure of the product if it is abused, misused, modified or used for other purpose or used commercially.
4. Damage to the glass product by use of cleaners other than recommended cleaning creams and pads. Damage to the product to spills of sugary materials or melted plastics that are not cleaned according to directions in the owner's manual.
5. Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
6. Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
7. Damage caused after delivery.
8. Product not accessible to provide required service.
9. Service to repair or replace light bulbs, except for LED lights under warranty.
10. Damage to finish such as surface rust, tarnish, or small blemishes not reported within 48 hours of delivery.

■ Exclusion of Implied Warranties:

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use. If the product is located in an area where service by a FOTILE Appliances Authorized Service Technician is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an authorized FOTILE Service location for service. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

WARRANTOR:FOTILE

FOTILE US

serviceusa@fotile.com 1-888-315-0366

FOTILE Canada

service@fotileca.com 1-844-315-0315

■ Consumer Support:

FOTILE Website

Have a question or need assistance with your appliance? Try the FOTILE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! You can also shop for more great FOTILE Appliance products at us.fotileglobal.com ca.fotileglobal.com

Register Your Appliance

Professional your new appliance on-line at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may mail in the pre-printed registration card included in the packing material, or you can register online by visiting: us.fotileglobal.com ca.fotileglobal.com

Contact Us

If you have any questions during your setup or installation process, or have questions during use, do not hesitate to call FOTILE .

FOTILE AMERICA: 888-315-0366

FOTILE Canada: 844-315-0315

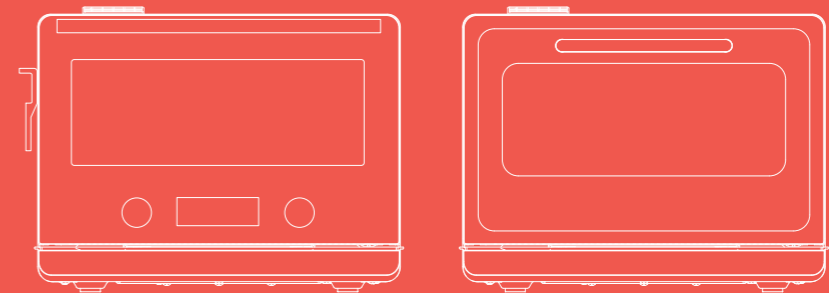
Every effort has been made to ensure that the information given in this manual is correct at this time of printing. However, due to the continuous product improvement, FOTILE reserves the right to make changes to the products and technical data without prior notice.

Ningbo Fotile Kitchenware Co., Ltd.
No.218 Binhai 2 Road, Hangzhou Bay New District, Cixi, Zhejiang, China
WWW.FOTILEGLOBAL.COM

FOTILE 方太

蒸烤烘炸一体机  chefcubii™ 使用说明书

适用型号：HYZK26-E1, HYZK26-E2



网址：<https://us.fotileglobal.com/>

免费服务热线：1-888-315-0366

服务邮箱：serviceusa@fotile.com

* 本说明书部分图片为示意图，仅供参考，若图片与实物不符，以实物为准。

序言

亲爱的顾客：

感谢您的购买及对本公司品牌的信任！

为给您带来更为便捷的烹饪体验，我们的研发团队严格按照高质量标准执行开发流程，并反复测试，以保证产品性能，让您拥有更优质的产品。

为使您可以轻松、简单地烹饪出更美味、健康的料理，我们的烹饪营养与研究中心不断测试烹饪曲线，寻求较佳烹饪口感，并精心研制了智能菜谱，您只需简单操作便可制作出美味佳肴。

为了您可以更好的使用本产品，请使用产品前仔细阅读本使用说明书，并请妥善保管，它将逐步引导您如何使用。

我们衷心希望您及您的家人朋友，在使用蒸烤烘炸一体机时享受到全新的烹饪乐趣。

方太敬上




目录

目录	1
安全注意事项	2
使用建议	7
蒸烤架位置图	7
烹饪常见问题	7
装箱清单	8
安装说明	8
主要技术参数	8
电气连接图	9
整机尺寸图	9
保养清洁建议	10
常见故障识别与处理	11
产品结构介绍	13
快速操作指南	14
控制面板图	14
使用前注意事项	15
蒸烤烘炸一体机操作指引	16
客户服务	28

安全注意事项

为了避免对使用人员及其他人员造成危害及财产损失，特作如下区分及标志。
以下均为有关安全的重要事项，敬请严格遵守，并在充分理解内容的基础上正确使用。







根据危害、损害程度进行的内容区分

 危险	若忽视这一标志，并进行错误操作，极有可能导致人员危险，重伤或引起火灾。
 警告	若忽视这一标志，并进行错误操作，有可能导致人员危险，重伤或引起火灾。
 注意	若忽视这一标志，并进行错误操作，有可能导致人员受伤或造成物品损害。
建议	为了安全、正确地进行使用，希望予以了解的内容。

注意、禁止内容的图标

















* 特别说明：请严格按照本说明书规定使用，由于本产品不当使用造成的任何财产损失、人身损害，本公司不承担责任。
本说明书各项规定若与国家法律强制性规定相冲突之处，以法律规定为准。


危险	
 禁止 请不要让幼儿和行动不方便者自己使用，更不要放在幼儿可以触及到的地方使用，否则可能导致烫伤、触电和其它意外伤害。	 禁止 蒸烤烘烤一体机仅用于家庭及相似的工作和居住环境中烹饪，如烘焙、烘烤、烧烤、解冻、干燥食物等。不支持任何其它用途，用作其它用途可能构成危险。任何因不正确使用或操作不当而造成的损失，本公司概不负责。
 禁止 切勿将铝箔、蒸烤盘或餐具直接放在内胆底部。这样会使热量聚集，损坏蒸烤烘烤一体机。	 禁止 切勿向高温烘烤中的食物加冷水，产生的蒸汽会导致严重烫伤。
 禁止 不要使用粗糙清洗剂或锋利的清洁工具清洁蒸烤烘烤一体机的玻璃。因为他们会擦伤玻璃表面，从而导致玻璃破碎。	 禁止 切勿使用蒸烤烘烤一体机加热未开盖的罐装食物。压力剧增，会引起爆炸，造成伤害或损坏。（例如：烘烤板栗时，请用刀具划开外壳）

危险	
 禁止 请不要在手脚潮湿、赤脚的状态下触摸蒸烤烘烤一体机。	 禁止 请不要使用松动或接触不良的电源插座。否则易导致触电、短路、起火。
 禁止 不能使用蒸汽清洁器。	 禁止 请不要使用连接多个插头的多功能插座。
 禁止 当玻璃门完全打开后，禁止在玻璃门上放置任何物品。	 禁止 不能将电源插头、电线等浸入水中，以免再次使用时发生触电危险。
 禁止 下列物品禁止放入蒸烤烘烤一体机中烧烤，如：纸张、卡片、塑料、布料、易燃塑料等等。	 严格执行 整机远离热源、煤气和酒精等易燃品及高温环境使用。
 严格执行 蒸烤烘烤一体机工作中切勿接触易燃物或被一些易燃物所覆盖如窗帘、织物等类似的东西，防止引发火灾。	 严格执行 拔出插座上的插头时，必须手握插头的端部将其拔出。请不要手拿电源线拔插头，否则易发生触电、短路、起火等危险。
 禁止 不要用蒸烤烘烤一体机储存任何物品。	 禁止拆卸 非专业人员不得擅自拆机维修或更换零件。
 小心烫伤 工作完毕后，内胆底部仍有较高温度，请勿立即清洁内胆以免烫伤，需要等内胆冷却后再清洁。	 严格执行 如果蒸烤烘烤一体机出现任何故障请立即断电停止使用，并按照‘常见故障识别与处理’进行相应处理。
 小心烫伤 工作完毕后，请在30~60秒后打开蒸烤烘烤一体机门，开门时有蒸汽喷出，人应站在离蒸烤烘烤一体机门稍远处，以免蒸汽烫伤。	 禁止 为减少伤害您孩子的风险，请不要让您的孩子将蒸烤烘烤一体机作为游戏的道具，也不要让您的孩子在蒸烤烘烤一体机附近玩耍。
 严格执行 出现异常现象时，按电源键，关闭蒸烤烘烤一体机，并拔下电源插头或者切断总电源，马上致电方太幸福服务热线。异常状态下连续运转易发生触电、火灾等危险。	 禁止 蒸烤烘烤一体机不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。

 警告	
<p> 严格执行</p> <p>如果所在地易受鼠类或虫类侵袭，请特别注意保持蒸烤烘炸一体机及其周边环境的清洁卫生。如果由于鼠类或虫类对蒸烤烘炸一体机造成损坏，本公司不承担保修责任。</p>	<p> 严格执行</p> <p>将食物放入灼热的蒸烤烘炸一体机、翻动或取出食物以及调整蒸烤架、蒸烤盘时，请佩戴隔热手套。防止加热元件或内胆壁处烫伤皮肤。</p>
<p> 严格执行</p> <p>如果要使用塑料容器进行烹饪，其生产商必须声明适用于烤箱。其它类塑料容器遇高温会熔化，同时还可能损坏蒸烤烘炸一体机或引起火灾。</p>	<p> 严格执行</p> <p>假如您的菜谱配料中含有酒精，高温会导致酒精挥发，遇到加热元件而燃烧。因此在将食物放入蒸烤烘炸一体机前，把酒精处理掉，以免发生此类危险。</p>
<p> 严格执行</p> <p>如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。</p>	<p> 严格执行</p> <p>用油类或油脂烹饪时，一定要有人看管，因为一旦过热，就会有发生火灾的危险。</p>
<p> 严格执行</p> <p>清洗时必须切断电源，注意使用中 性清洗剂。同时注意使用柔软抹布擦 拭，防止划伤表面。</p>	<p> 严格执行</p> <p>请勿让儿童玩耍塑料薄膜和包装箱，这可能会产生窒息事故，所以请让包装材料远离儿童，包装材料不是玩具。</p>
<p> 严格执行</p> <p>如您要用蒸烤烘炸一体机保温食物，请用盖子盖上。食物中的水分可能会腐蚀蒸烤炸一体机，盖上盖子，还可防止食物烤干。</p>	<p> 需要接地</p> <p>插座必须具有可靠的接地线，以确保安全。不得将接地线接于煤气管、自来水管、避雷针及电话线上。接地不良将可能引发触电或者其它意外事故。</p>
<p> 严格执行</p> <p>不能使用长距离的插线板来连接本产品，因为线缆过长，机器工作时容易引发电线过热而造成火灾或漏电事故。</p>	<p> 禁止触摸</p> <p>请用户在蒸烤烘炸一体机未完全冷却时，禁止碰触位于蒸烤烘炸一体机内部的上加热管。因为加热管为蒸烤烘炸一体机箱的热源。</p>
<p> 严格执行</p> <p>本机单独使用电流为10A的插座，且确定插座接触良好，请勿与其他电器共用。</p>	<p> 严格执行</p> <p>为避免可能出现的电击，换灯前应确认器具已断开电源。</p>
<p> 严格执行</p> <p>在使用时可触及部分可能会发热，儿童应远离。</p>	<p> 严格执行</p> <p>烹调过程中尽量不打开炉门，以免蒸汽流失，影响烹饪效果。</p>
<p> 严格执行</p> <p>为加强保护，拿烫手的器皿时，建议戴上隔热手套。避免手套湿水，否则热力很快传过手套，造成烫伤。</p>	<p> 禁止拆卸</p> <p>禁止擅自打开本产品外壳，接触连接线、电气件或者结构件是危险的，有可能会触电或引起机械创伤。</p>
<p> 严格执行</p> <p>烹调前最好把水注满，并且把水箱充分插入水箱座内，确保固定到位，以免工作时泵不到水而导致不能工作。</p>	<p> 严格执行</p> <p>在观察或拿取食物时，先微微开启门体，让大量蒸汽溢出，然后再打开门体，避免手或身体部位直接接触蒸汽，防止烫伤。</p>

 警告	
<p> 严格执行</p> <p>蒸烤烘炸一体机在使用期间会发热，注意避免接触蒸烤烘炸一体机内的发热单元以及蒸烤烘炸一体机门玻璃、整机壳罩。尤其注意，儿童应远离。</p>	<p> 严格执行</p> <p>在使用中，有蒸汽通过排气栅溢出，即便在停止使用后，门的内外都会有点温度所以请您的孩子与蒸烤烘炸一体机保持一个安全距离，并予嘱咐。</p>
<p> 严格执行</p> <p>请使用纯净水进行烹饪，以免水垢积攒后损坏机器。</p>	<p> 严格执行</p> <p>蒸烤烘炸一体机不适合户外使用。</p>
<p> 小心烫伤</p> <p>在工作中打开门体，蒸烤烘炸一体机不会立即冷却。请用户注意安全，避免烫伤。</p>	<p> 严格执行</p> <p>禁止将烹饪器皿放置于蒸烤烘炸一体机底部。</p>
<p> 小心烫伤</p> <p>烹饪过程及结束后，机器的门体玻璃、出气孔、侧面箱体等部位均有可能温度较高，请勿徒手触碰。尤其是烹饪过程或结束后打开门体，切忌将手直接放在门体开口上方，以免被高温蒸汽烫伤。</p>	<p> 严格执行</p> <p>请确保蒸烤烘炸一体机平稳放置在水平台面上，且机身底部橡胶垫脚能稳固吸附。</p>

 注意	
<p> 严格执行</p> <p>本产品仅供家庭烹饪使用，如作其他用途会有危险。未按照本说明书要求使用所造成的任何人身损害、财产损失，本公司不承担任何责任。</p>	<p> 严格执行</p> <p>蒸烤烘炸一体机出现功能不正常时，请拔掉电源重新上电，若仍有问题，请按照“常见故障识别与处理”进行相应处理。</p>
<p> 严格执行</p> <p>为保持卫生，请在每次使用后把水箱里多余的水倒出，避免积聚冷凝物在机内。</p>	<p> 严格执行</p> <p>水箱在使用中每加一次水要用布抹干水箱卡槽底部积水。</p>

 注意：若忽视这一标志，并进行错误操作，有可能导致人员危险、重伤或引起火灾。本公司对不遵守《安全注意事项》而引起的后果概不负责。本产品可能会使您暴露于化学物质，加利福尼亚州已知该化学物质可致癌和出生缺陷或其他生殖危害。如需了解更多信息，请访问：www.P65Warnings.ca.gov

建议

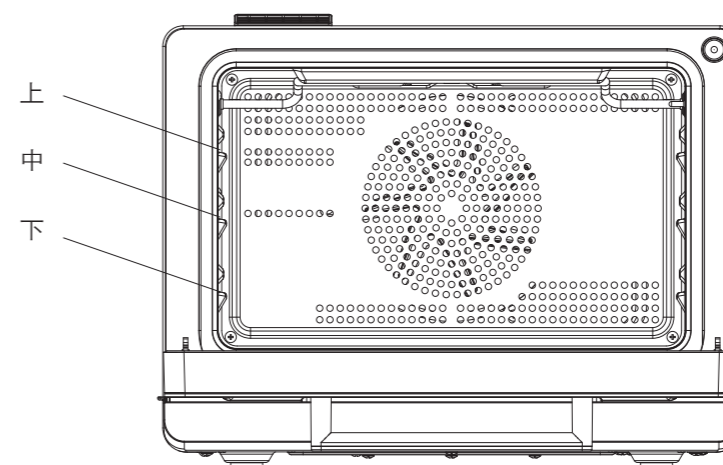
- 首次使用本机前，请先阅读本操作说明书有关本机的安全使用、操作及护理的重要说明，从而避免意外及损坏。
- 首次使用前清洁。首先取出水箱，用热水冲洗水箱内部，切勿使用任何清洁液或清洁剂；随机附件亦可取出冲洗（请参阅【保养清洁】部分）；内胆清洁建议使用经热水稀释的清洁液清洁蒸烤烘炸一体机内胆内壁。
- 每次使用后应用柔软抹布抹干冷凝水槽。
- 每次使用后打开蒸烤烘炸一体机门让箱内的湿气散去，直至干透为止。
- 如果打算长时间不再使用，则应将蒸烤烘炸一体机彻底清洁，避免气味产生。详见【保养清洁】部分。
- 在使用蒸烤烘炸一体机前确保家庭所用电源的电压和频率与本机相符。
- 请确保本产品正确可靠地放置在橱柜台上后再进行操作。
- 在每次使用后，请及时清洗并擦干机器，因为冷凝后的浓缩物在长时间下可能会对机器产生腐蚀作用。
- 蒸烤烘炸一体机必须放置在安全合适的高度，方便在烹饪时开关门体并取放食物，否则溢出的蒸汽可能会烫伤您，另外合适的工作位置将降低您的孩子将手放在门体上烫伤的风险。
- 开门时，小心门体的铰链，边沿及角落，请勿触摸，避免产生机械创伤。
- 在烹饪食物时，请小心操作，不要将食物的容器侧倾而使积液流出或食物流出。
- 在丢弃或移动您的蒸烤烘炸一体机时，请先拔下蒸烤烘炸一体机的电源插头。丢弃蒸烤烘炸一体机时，应符合当地的法律、法规。

安装维修安全

- 确定您的蒸烤烘炸一体机修理由方太专业的服务人员完成，请勿擅自拆装。首次使用本机前，请先阅读本操作说明书有关本机的安全使用、操作及护理的重要说明，从而避免意外及损坏。
- 在使用蒸烤烘炸一体机前确保家庭所用电源的电压和频率与本机相符。
- 确定蒸烤烘炸一体机安全可靠并接地良好。为了保证蒸烤烘炸一体机的用电安全，必须确保机器接地和家庭电网接地连接正确并可靠，这是一项基本的安全要求。如果家庭电网存在问题，并由此产生的伤害，本产品制造商不负任何责任。

使用建议

蒸烤架位置图



烹饪时，推荐使用中层。

烹饪常见问题

1. 预热时间超出20分钟。首先检查门体有无明显漏气、门密封圈是否安装好，然后检查箱体内的温度传感器上是否有污物。
2. 烹饪时间过长。首先烹饪过程中尽量少打开门体，然后检查设置的烹饪温度是否过低，最后检查门体有无关严或漏气。
3. 烹饪过程中产生较多油烟。检验每次烹饪完是否及时清洁并将箱体内的污物清理干净。
4. 烹饪色差明显。确认是否选择了合适的烹饪模式，可适当调低设置温度。
5. 未关闭门体。机器工作中一定确保关闭门体。如果门体未关闭或者未关闭到位，“预热中”或“工作中”字体闪烁，并会有蜂鸣声的提示。
6. 腔体积水。烹饪中会产生大量蒸汽，部分蒸汽会冷凝到腔体壁面上，导致腔体积水。请使用完成后，及时将积水清理干净。
7. 腔体内异味。多次烹饪之后，未及时清理干净腔体内的残余水分、油脂等。请及时清理，保证腔体的干燥、整洁。
8. 腔体下侧滴水。请检查冷凝水槽内积水是否已满。冷凝水槽的积水溢出，会导致腔体下侧滴水。每次烹饪之后，请及时清理冷凝水槽内的积水。
9. 开门时刻，油烟蒸汽量大。为了保证烹饪效果，腔体密闭性能优越，烹饪中的油烟蒸汽会部分存留于腔体内。开门时，请先将门体微微打开10°-15°，将腔体内的油烟蒸汽提前释放；然后，再将门体打开完全。
10. 由于烹饪环境差异（如电压、湿度、室温），烹饪效果会受影响，如遇此问题，请根据烹饪效果，自行调节烹饪温度、时间。
11. 启动烘烤功能时，请确保腔体内干燥，无积水，尤其在烘烤蛋糕类食物时。

装箱清单

请您开箱后逐一检查以下产品和附件是否齐全，如有缺少或损坏：

- 属本公司或销售商责任的，请与销售商联系处理；
- 属用户自行责任的，请致电方太服务热线 888-315-0366。

■ 整机	1台	■ 使用说明书	1份
■ 隔热手套	1个	■ 有孔蒸盘	1个
■ 蒸烤盘	1个	■ 蒸烤架	1个
■ 保修卡	1个	■ 控湿插片	1个

安装说明

- 把蒸烤烘炸一体机腔内的附件及其包装物全部取出；
- 应仔细查看蒸烤烘炸一体机是否有损坏。如有损坏，请立即联系经销商或售后服务；
- 蒸烤烘炸一体机应平稳安装在操作、保养方便且牢固的地方，不得倾斜安置；
- 严禁将蒸烤烘炸一体机及电源插座安装在可能受潮或容易被水淋湿的地方，应在通风干燥、无腐蚀性气体的环境中使用，远离高温及蒸汽；
- 切勿在蒸烤烘炸一体机外壳上放置任何物品，若整机放置在橱柜内请确保外壳顶部与壁柜距离至少有8in。

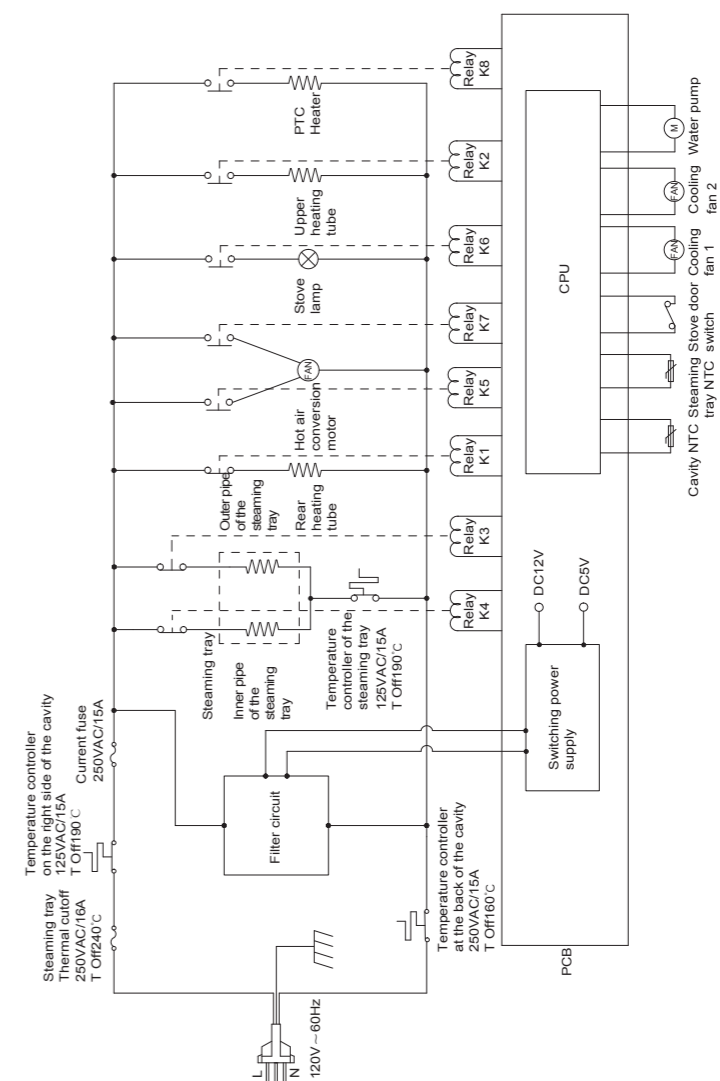
主要技术参数

机型	HYZK26-E1; HYZK26-E2		
额定电压	120V	加热温度范围	86°F—446°F (1)
额定频率	60Hz	显示方式	LED数码显示
额定功率	1550W	有效容积	1 Cu.Ft.
灯	25W/120V~/50Hz	净重	35 Lbs

(1) 由于本机器并无制冷功能，腔体温度不会低于室内温度。

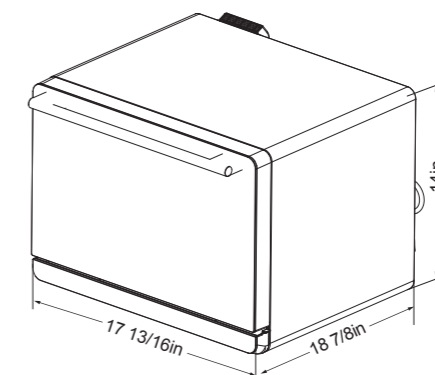
电气连接图

主电路图



整机尺寸图

注：尺寸图适用型号为：HYZK26-E1, HYZK26-E2



保养清洁建议

一般注意事项

⚠ 注意:

每次使用后, 需清洁使用过的内腔、门体、把手、控制面板、冷凝水槽与门密封圈, 清洁前必须切断电源, 以免触电。清洁时待内腔冷却后才能进行, 关上门体前, 确保内腔已完全干透。这样可以避免油脂或其他污滞黏在上下腔体表面, 变得难以清理, 有时候甚至会导致表面脱色, 油脂的沉积也会使门密封圈变脆, 容易破裂。

⚠ 注意:

所有表面需要使用软海绵和软布蘸水和少许洗涤剂进行清洁, 然后用软布将表面擦干。切勿使用清洁剂清洗本机, 加压蒸汽会对表面和配件造成永久损害, 对此本公司概不负责。切勿使用含碱、苏打、酸或氯的清洁剂, 亦不要使用清洁喷雾、洗碗碟机清洁剂或腐蚀性清洁剂、硬刷、百洁布及钢丝刷等。沾有磨蚀性的海绵亦不要使用, 以免刮花表面。

门密封圈

每次使用后, 请清洁及擦干产品门密封圈。请使用清洁海绵和温水, 产品门密封圈可能会因日久而穿孔或开裂, 如出现此情形, 请联系方太服务热线 888-315-0366。

烹饪与烘焙容器

每次使用烹饪与烘焙容器, 都要洗净和抹干。

产品内腔

每次使用后, 请清洁使用后的产品内腔, 使用清洁海绵或软布抹去内腔壁的凝结物。

大部分烹调残留物都可以用布及温和清洁剂加热水清洁。在水质较差的地区, 产品内壁可能会出现有一层白色的沉淀物, 可用湿布加少量醋擦拭, 再用清水擦洗干净, 同时抹干产品接水槽及水箱卡槽。

关于水箱

1. 将注完水的水箱推入水箱座内, 并点击“确定键”确定, 机器才能工作。
2. 如显示屏“请加水”图标闪烁并有蜂鸣提示音, 即表明水箱内的水量不足, 蒸烤烘炸一体机停止工作, 此时请及时加水, 然后将水箱推入水箱座中, 确保推入到位, 并点击“确定键”确定。
3. 关于腔体烘干为保持腔体干燥, 可在每次烹饪结束后, 启动腔体烘干功能, 将腔体内的水分蒸发完全。也可使用抹布, 将腔体擦拭干净。

不锈钢内胆清洁保养

1. 将20g食用面碱和150g温水进行混合稀释, 用干抹布沾面碱水拭擦内胆油污处;
2. 关闭产品门体, 选择“蒸汽清洁”模式(请确定水箱已加满水), 开始工作;
3. 蒸汽可以使内胆的油污软化; 工作结束后用含面碱水的干抹布再擦拭内胆, 之后用湿抹布再进行擦拭, 此时油污基本去除;
4. 最后选择“蒸汽清洁”模式, 再清洁一遍内胆。

除垢

产品工作每满一段时间, 会主动提示您进行水路除垢保养。除垢步骤如下:

1. 将200ml白醋(建议使用酸度 $\geq 6g/100ml$ 的白醋)与200ml常温水加入水箱中, 充分混合;
2. 将水箱放回产品中, 选择“除垢”模式, 按“确认键”开始除垢;
3. “除垢”程序运行一段时间后(大约25min), 蜂鸣器响起, 此时请打开门, 清洁内胆, 并且取出水箱更换500ml清水;
4. 把水箱放回产品中, 关门按“确认键”继续工作, 直至除垢完成;
5. 将产品内胆中残留水擦拭干净, 并且打开门清除异味。

污渍清洁

1. 一般污渍清洁

每次使用后, 请尽快用抹布、软海绵或软尼龙刷及温水和清洁液混合的溶液清洁。污渍残留的时间越长便越难清理。

2. 顽固污渍清洁

要清理如因烘烤造成的顽固污渍, 可能要先浸泡污渍, 然后用湿海绵清理。如有需要, 可使用适合用于玻璃表面的刮刀将污渍刮掉。清洁后, 用清水彻底冲洗。

3. 非常顽固的污渍上使用烤箱喷剂(中性食品级)。

★ 重要事项

为了保持烹饪最佳效果, 每次使用后, 建议及时清理箱体及配件。

如果未能及时清理, 油污等的积聚会导致箱体及配件难以清理, 同时影响您的使用环境及体验感。



最好在箱体或蒸烤盘仍暖时进行清理污物(如溅出的果汁及蛋糕粉浆)。进行清理时, 请确保箱体不是热烫, 小心烫伤。溅出的果汁等酸性液体可能会使内胆发黄, 请及时清理, 以免内胆发黄不可恢复。

常见故障识别与处理

为了您的安全, 请先按电源键关闭蒸烤烘炸一体机, 再进行相应的故障处理。

故障现象	原因分析	解决办法
插上电源线插头后, 机器无反应	原因1: 电源插座没电	联系有资质电工检测维修。
	原因2: 电源线插头松脱	重新插上电源线插头。
	原因3: 控制板与电源板连接线松脱	致电方太服务热线, 安排维修。
按键不灵敏	原因1: 控制面板上有污渍	对控制面板进行清洁。
	原因2: 控制板故障	致电方太服务热线, 安排维修。
烹饪结束, 风扇仍在工作	原因1: 烤功能结束后, 内胆温度高于158°F。蒸功能结束后, 20分钟内	开蒸烤烘炸一体机门加速散热。烤功能内胆低于158°F后, 风扇停止工作。蒸功能结束20分钟后, 风扇停止工作。
	原因2: 电源板或温度探头坏	致电方太幸福服务热线, 安排维修。

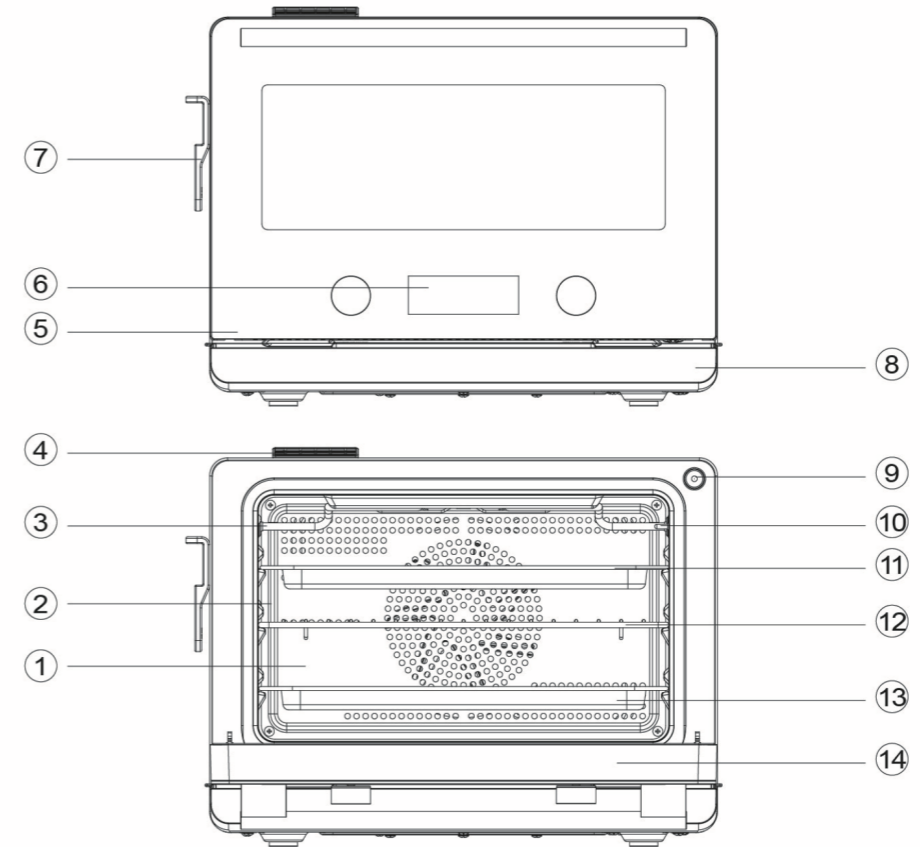
故障现象	原因分析	解决办法
蒸烤盘“发黄”	食物未清理干净发黄	将蒸烤架/蒸烤盘放在热水中浸泡后，用清洁布用力擦拭清洁。
机器漏水	原因1：接水槽中的水溢出	用布及时清洁。
	原因2：门体未紧闭	检查门体、箱体口部、密封圈处是否存在异物、污物。
	原因3：水箱未安装到位	检查水箱是否完全推入水箱座中。
	原因4：其他	致电方太服务热线，安排维修。
能产生蒸汽但是食物蒸不熟	原因1：烹饪时间过短	加长烹饪时间。
	原因2：食物体积过大	将食物切小块或者表面分割处理。
	原因3：食物放置层数过高	尽量将烹饪的食物放置于腔体中、下层，使食物贴近于PTC加热盘。
	原因4：烹饪器皿选择不合适	选择烹饪器皿时，应注意选择多孔式、矮小壁面的器皿。
	原因5：其他	致电方太服务热线，安排维修。
显示E2	蒸汽发生器NTC短路/开路	致电方太服务热线，安排维修。
显示E3	控制板与显示板通讯异常	致电方太服务热线，安排维修。
显示F3	腔体探头开路	致电方太服务热线，安排维修。
显示F4	腔体探头短路	致电方太服务热线，安排维修。
请加水	水箱内水位过低	请在水箱内加入适量的水。
	水路系统故障	致电方太服务热线，安排维修。

⚠警告：当上述简易故障排除后，蒸烤烘炸一体机仍不能正常工作，请致电方太服务热线。

为保障安全和正确使用，本产品必须由本公司指派的专业人员进行维修。如因消费者委托非本公司指派的人员或消费者自行维修，而导致产品不能正常使用的，即使在保修期内，也不属于免费维修范围，由此而造成的财产损失，人身伤害本公司亦不承担任何责任。

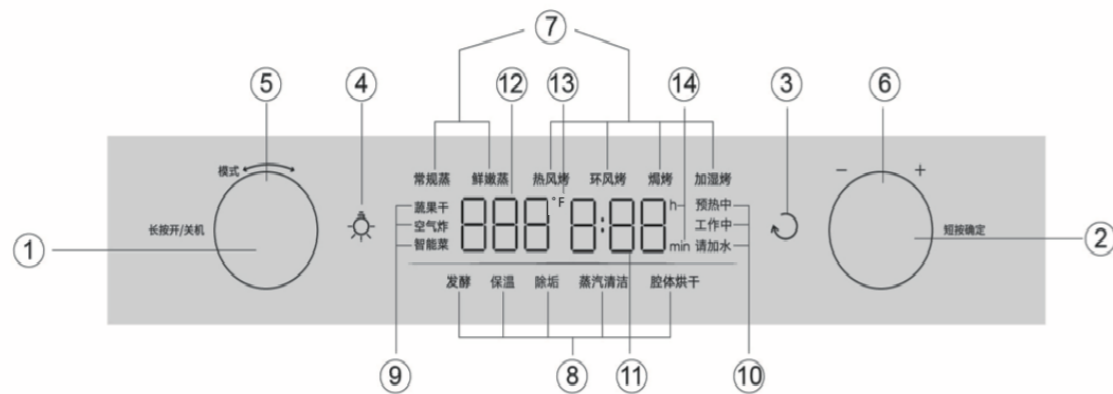
产品结构介绍

HYZK26-E1



- ① 热风机挡板 ② 门密封圈 ③ 上加热管 ④ 排气栅
- ⑤ 控制面板 ⑥ 显示屏 ⑦ 控湿插片 ⑧ 接水槽+水箱
- ⑨ 门控开关 ⑩ 温度探头 ⑪ 蒸烤盘 ⑫ 蒸烤架
- ⑬ 有孔蒸盘 ⑭ 门体

一、控制面板图



■ 关于控制面板按键、旋钮及显示界面的说明

● 操作按键

- “电源”键：长按旋钮1秒，进行开机或关机操作。
- “确定”键：短按旋钮确定所选任务/所选参数。
- “返回”键：设置过程中，触摸此键返回上一级状态；工作中触摸此键返回时间设置界面，同时停止工作。
- “照明”键：触摸此键可打开或关闭照明灯。

● 旋钮

- 调节旋钮1：选择功能模式，通过左右旋转此旋钮进行选择设置。
- 调节旋钮2：在烹饪模式中调节温度、时间参数，通过左右旋转此旋钮进行参数调节。

● LED显示界面的文字和数字等

- 传统蒸烤功能模式文字：显示您当前选定的蒸烤模式。
- 辅助功能模式文字：显示您当前选定的辅助模式。
- 蔬果干、空气炸、智能菜谱功能模式文字：显示您当前选定的模式。
- 工作状态指示：显示工作状态。
预热指示：当蒸烤炸烘一体机处于预热状态时，该文字一直显示。
工作指示：当蒸烤炸烘一体机处于工作中时，该文字一直显示。
请加水提示：此文字闪烁时，表示水箱缺水（除垢模式中文字闪烁表示需要换水，详见除垢步骤），加水完成后将水箱推入水箱座中，点击确定键继续工作。
- 时间显示：显示您当前看到的数字内容代表时间。
- 温度/智能菜编号显示：显示您当前看到的数字内容代表温度；当您选择智能菜模式时，显示您当前看到的数字内容代表智能菜编号。

⑬ 温度单位：显示您设置的温度单位（°F）。

⑭ 时间单位：显示您设置的时间单位（h/min）。

当工作时间不足1小时，h指示符号灭；当工作时间超过1小时，h指示符号亮起。

二、使用前注意事项

■ 首次使用前，从蒸烤炸烘一体机内取出所有配件，去掉蒸烤盘、蒸烤架及有孔蒸盘的塑料袋，并清洗所有配件。

蒸烤炸烘一体机空箱加热。加热前，最好用湿布擦拭蒸烤炸烘一体机内胆。这样，储存和拆开包装过程中留在内胆中的灰尘或残留包装物就能被清理掉。将蒸烤炸烘一体机调至热风烤模式，温度设置为392°F空烤20分钟，然后打开蒸烤炸烘一体机门，确保房间通风，因为最初使用蒸烤炸烘一体机时，会产生异味，异味是储存和安装时保护蒸烤炸烘一体机的物质挥发产生的。进行上述操作时，关闭通往其它房间的门，以免气味弥漫整个屋子。

■ 水箱注水

首次使用蒸烤炸烘一体机烹饪功能时，请往水箱内注满饮用淡水（建议使用纯净水），然后将水箱推入水箱座中，且推到位。

在使用前请将整机放置平稳；由于此产品为可移动式，无额外的固定装置，在使用时，请勿突然用力开门，防止整机倾倒。



温馨提示：蒸烤炸烘一体机在使用时离吸油烟机较近时，建议您打开吸油烟机至弱档。如您烹饪带油脂类的食物，建议先用铝箔纸将其包裹。

■ 在使用蒸烤架烹饪油脂类食物时，请将蒸烤盘同蒸烤架放置于同层，烤架在上，烤盘在下。

■ 功能一览表

功能	模式	默认温度值/°F	温度调节间隔值/°F	温度范围/°F	默认时间/h:min	时间调节间隔值/min	时间范围/h:min	建议用途
蒸	常规蒸	212	1	86-230	00:20	1	0:01-2:00	适用于蒸制食物，如鱼类、面点等
	鲜嫩蒸	194	1	86-194	00:15	1	0:01-2:00	适用于蛋羹、芦笋等
烤	热风烤	248	9	140-446	00:30	1	0:01-3:00	适用于烤制食物，如饼干、面包等
	环风烤	302	9	140-446	00:30	1	0:01-3:00	适用于果脯、蛋挞等
	焗烤	374	9	212-446	00:30	1	0:01-3:00	适用于千层意面、吐司片等顶部加热上色的食物
	加湿烤	356	9	140-446	00:20	1	0:01-3:00	可在烤制过程喷蒸汽，适用于嫩烤肉类、欧包等
炸	果蔬干	176	9	86-302	01:00	1	0:01-5:00	适用于烘干食物，如柠檬片、牛肉干等
智能菜单	空气炸	392	9	356-446	00:15	1	0:01-0:40	适用于无油炸食物，如薯条、鸡米花等
辅助	/	/	/	/	/	/	/	有菜谱辅助，指定烹饪模式，快速烹饪
	发酵	95	1	86-122	01:00	1	0:01-3:00	发酵食物
	保温	176	1	122-212	00:30	1	0:01-3:00	腔体保温
	烘干	/	/	/	00:20	/	/	腔体烘干
	除垢	/	/	/	00:35	/	/	水路除垢保养
	蒸汽清洁	/	/	/	00:10	/	/	腔体清洁

智能菜

在蒸烤炸烘一体机中可选择智能菜模式，其功能为针对部分菜品而实现快速启动烹饪，一般不需要设置温度和时间。在该模式中菜品名称以及显示屏显示的编号对应关系如下表，以下智能菜均不需要预热，在选择好烹饪选项后就可以将菜品放入腔体内，后关闭门体点击确认键开始烹饪。

代码	菜名	代码	菜名	代码	菜名	代码	菜名
P01	蒸鲈鱼	P11	蒸鸡	P21	烤排骨	P31	柠檬干
P02	蒸鳊鱼	P12	蒸排骨	P22	烤三文鱼	P32	牛肉干
P03	蒸扇贝	P13	蒸玉米	P23	烤红薯	P33	枣干/李干/葡萄干
P04	蒸螃蟹	P14	蒸西兰花	P24	纸杯蛋糕	P34	蝴蝶面
P05	蒸虾	P15	蒸芦笋	P25	烤栗子	P35	姜糖
P06	蒸蛤蜊	P16	饼干	P26	薯条	P36	烤鸡
P07	蒸馒头	P17	戚风蛋糕	P27	鸡块	P37	烤羊排
P08	蒸米饭	P18	油酥点心	P28	鸡翅	P38	烤鱼排
P09	蒸饺	P19	蛋挞	P29	炸春卷	P39	烤南瓜
P10	青豆	P20	披萨	P30	炸虾	P40	欧式面包

三、蒸烤炸烘一体机操作指引

● 上电

上电。上电后伴随一次蜂鸣，所有图标和文字进行动画闪屏一次。



● 传统烹饪

1. 开机选择模式。长按旋钮1(电源键)开机后，旋转旋钮1选择模式(包含烹饪模式、烘烤模式、蔬果干及空气炸模式)，短按旋钮2(确定键)确定。



2. 设置烹饪温度。旋转旋钮2设置温度，短按旋钮2确定。



注：选择好烹饪模式后，亦可直接旋转旋钮2跳至温度调节。

3. 设置烹饪时间。旋转旋钮2设置时间，短按旋钮2确定。



4. 预热。蒸烤炸烘一体机开始预热，显示当前实时温度。



注：空气炸模式无“预热中”过程。

5. 工作中。到达设置温度后，开始烹饪，时间倒计时。



6. 烹饪完成。时间倒计时归零，温度显示栏显示End，点击返回键跳转至选择页面。



注：预热及烹饪过程中，旋转旋钮可修改烹饪温度和烹饪时间。中间间隔10秒无操作，则返回到原工作界面。烹饪完成后，2min无操作自动关机。

● 工作中修改参数步骤

1. 修改温度参数。在预热或工作中，旋转旋钮2，进入温度参数修改界面。继续旋转旋钮2，即可修改温度参数，短按旋钮2确认修改，同时进入时间修改界面。

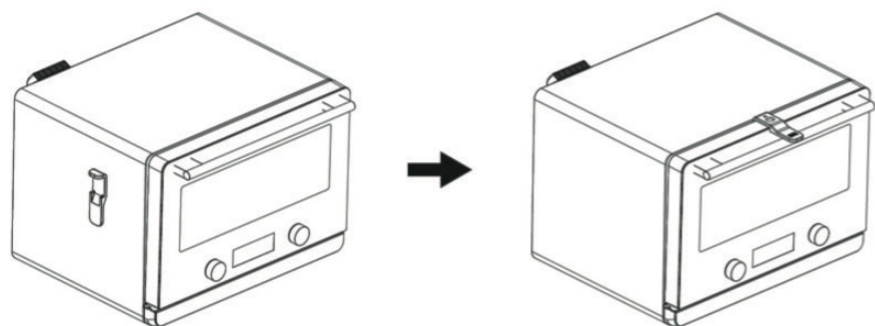


2. 修改时间参数。旋转旋钮2，即可修改时间参数，短按旋钮2确认修改。



注：过程中10秒无操作，则返回到原工作界面。

注 温馨提示：在使用蔬果干模式时，请按照菜谱要求，使用控湿插片；具体使用方法见下图所示。



● 智能菜

1. 开机进入首页。



2. 选择智能菜。旋转旋钮1切换至智能菜，短按旋钮2中间确认，旋转旋钮2选择菜品，菜品代码P01-P40，短按旋钮2确定。



3. 设置时间。旋转旋钮2调整时间。



注：当前显示时间为默认时间。

4. 开始工作。请将菜品放入蒸烤炸烘一体机，短按旋钮2确认，开始工作。



5. 工作中。时间开始倒计时。



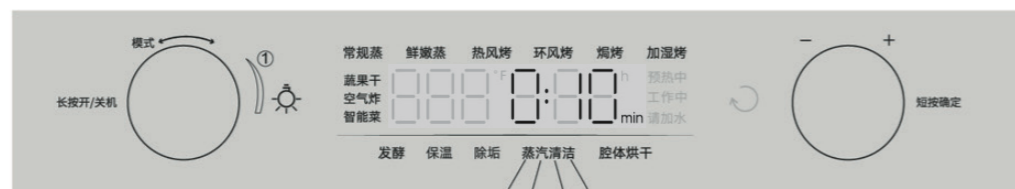
6. 烹饪完成。



- 注：1. 智能菜预热及烹饪中，旋转旋钮2可在一定范围内设定烹饪时间。
2. 与智能菜编码相对应的菜品名称，可在说明书、门体内玻璃上查看。

● 辅助功能操作步骤

1. 选择辅助功能。旋转旋钮1至辅助功能选项（以蒸汽清洁为例）。



2. 工作中。短按旋钮2开始工作，时间开始倒计时。可按 键退出。

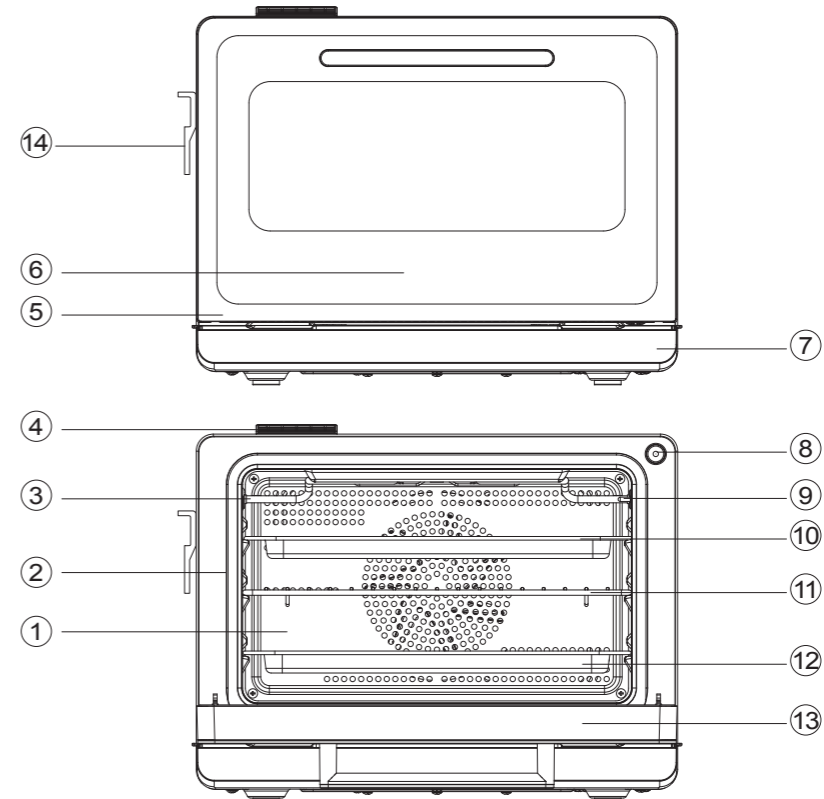


3. 工作完成。



产品结构介绍

HYZK26-E2

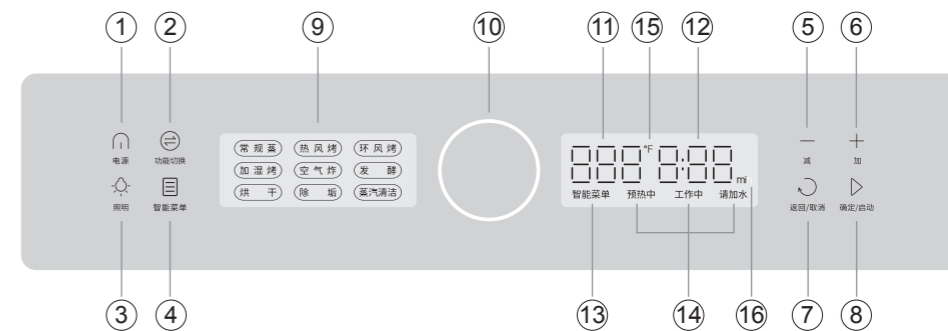


- ① 热风机挡板
- ② 门密封圈
- ③ 上加热管
- ④ 排气栅
- ⑤ 控制面板
- ⑥ 显示屏
- ⑦ 接水槽+水箱
- ⑧ 门控开关
- ⑨ 温度探头
- ⑩ 蒸烤盘
- ⑪ 蒸烤架
- ⑫ 有孔蒸盘
- ⑬ 门体
- ⑭ 控湿插片

快速操作指南

HYZK26-E2

一、控制面板图



■ 关于控制面板功能键及显示界面的说明

● 功能键

- ① “电源”键：长按按钮1秒,进行开机或关机操作。
- ② “功能切换”键：短按/连续短按切换工作模式。
- ③ “照明”键：触摸此键可打开或关闭照明灯。
- ④ “智能菜单”键：触摸此键进入智能菜单模式。
- ⑤ “减号”键：短按,温度/时间参数逐个递减；长按,温度/时间参数快速轮动递减。
- ⑥ “加号”键：短按,温度/时间参数逐个递增；长按,温度/时间参数快速轮动递增。
- ⑦ “返回/取消”键：设置过程中,触摸此键返回上一级状态；工作中触摸此键返回时间设置界面,同时停止工作。
- ⑧ “确认/启动”键：设置过程中,短按此键确认所选参数；设定结束后,短按此键启动,开始工作。

● LED显示界面的文字、图案和数字等

- ⑨ 功能模式文字：显示您当前选定的工作模式。
- ⑩ 呼吸灯/工作状态提示：开机非工作状态时,呼吸灯常亮；预热中/工作中时,呼吸灯渐亮渐灭闪烁；提示关门/请加水时,呼吸灯亮灭闪烁。
- ⑪ 温度/智能菜单编号显示：显示的数字内容代表温度；当您使用智能菜单模式时,显示的数字内容代表智能菜单编号。
- ⑫ 时间显示：显示的数字内容代表时间。
- ⑬ 智能菜单显示：设备端启动智能菜单工作时此文字显示。
- ⑭ 工作状态指示：显示工作状态。
 预热中指示：当移动式蒸烤组合机处于预热状态时，该文字一直显示。
 工作中指示：当移动式蒸烤组合机处于工作中时，该文字一直显示。
 请加水提示：此文字闪烁时，表示水箱缺水（除垢模式中文字闪烁表示需要换水，详见除垢步骤），加水完成后将水箱推入水箱座中，点击确认键继续工作。
- ⑮ 温度单位：显示您设置的温度单位(°F)。
- ⑯ 时间单位：显示您设置的时间单位(min)。

二、使用前注意事项

■ 首次使用

从蒸烤烘炸一体机内取出所有配件，去掉蒸烤盘、蒸烤架及有孔蒸盘的塑料袋，并清洗所有配件。

蒸烤烘炸一体机空箱加热。加热前，最好用湿布擦拭蒸烤烘炸一体机内胆。这样，储存和拆开包装过程中留在内胆中的灰尘或残留包装物就能被清理掉。将蒸烤烘炸一体机调至热风烤模式，温度设置为392°F空烤20分钟，然后打开蒸烤烘炸一体机门，确保房间通风，因为最初使用蒸烤烘炸一体机时，会产生异味，异味是储存和安装时保护蒸烤烘炸一体机的物质挥发产生的。进行上述操作时，关闭通往其它房间的门，以免气味弥漫整个屋子。

■ 水箱注水

首次使用蒸烤烘炸一体机蒸箱功能时，请往水箱内注满饮用淡水（建议使用纯净水），然后将水箱推入水箱座中，且推到位。

在使用前请将整机放置平稳；由于此产品为可移动式，无额外的固定装置，在使用时，请勿突然用力开门，防止整机倾倒。



温馨提示：蒸烤烘炸一体机在使用时离吸油烟机较近时，建议您打开吸油烟机至弱档。如您烹饪带油脂类的食物，建议先用铝箔纸将其包裹。

■ 在使用蒸烤架烹饪油脂类食物时，请将蒸烤盘同蒸烤架放置于同层，烤架在上，烤盘在下。

■ 功能一览表

功能	模式	默认温度值/°F	温度调节间隔值/°F	温度范围/°F	默认时间/h:min	时间调节间隔值/min	时间范围/h:min	建议用途
蒸	常规蒸	212	1	86-230	00:20	1	0:01-2:00	适用于蒸制食物，如鱼类、面点等
烤	热风烤	248	9	140-446	00:30	1	0:01-3:00	适用于烤制食物，如饼干、面包等
	环风烤	302	9	140-446	00:30	1	0:01-3:00	适用于果脯、蛋挞等
	加湿烤	356	9	140-446	00:20	1	0:01-3:00	可在烤制过程喷蒸汽，适用于嫩烤肉类、欧包等
炸	空气炸	392	9	356-446	00:15	1	0:01-0:40	适用于无油炸食物，如薯条、鸡米花等
智能菜单	/	/	/	/	/	/	/	有菜谱辅助，指定烹饪模式，快速烹饪
辅助	发酵	95	1	86-122	01:00	1	0:01-3:00	发酵食物
	烘干	/	/	/	00:20	/	/	腔体烘干
	除垢	/	/	/	00:35	/	/	水路除垢保养
	蒸汽清洁	/	/	/	00:10	/	/	腔体清洁

■ 智能菜单详细

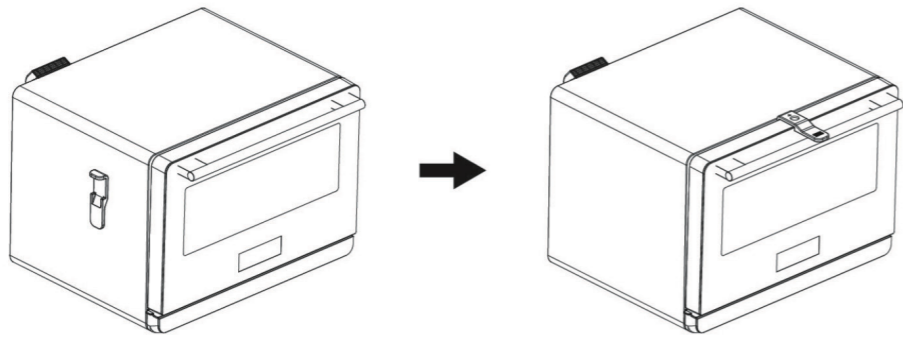
在蒸烤烘炸一体机中可选择智能菜单模式，其功能为针对部分菜品而实现快速启动烹饪，一般不需要设置温度和时间。在该模式中菜品名称以及显示屏显示的编号对应关系如下表，以下智能菜均不需要预热，在设备端选择好菜品后就可以将菜品放入腔体内，后关闭门体，在设备端点击开始烹饪。

温馨提示：机身上的40道英文菜谱的预设时间和温度可适用于下表中的40道中文菜谱。

代码	菜名	代码	菜名	代码	菜名	代码	菜名
P01	蒸鲈鱼	P11	蒸鸡	P21	烤排骨	P31	柠檬干
P02	蒸鳕鱼	P12	蒸排骨	P22	烤三文鱼	P32	牛肉干
P03	蒸扇贝	P13	蒸玉米	P23	烤红薯	P33	枣干/李干/葡萄干
P04	蒸螃蟹	P14	蒸西兰花	P24	纸杯蛋糕	P34	蝴蝶面
P05	蒸虾	P15	蒸芦笋	P25	烤栗子	P35	姜糖
P06	蒸蛤蜊	P16	饼干	P26	薯条	P36	烤鸡
P07	蒸馒头	P17	戚风蛋糕	P27	鸡块	P37	烤羊排
P08	蒸米饭	P18	油酥点心	P28	鸡翅	P38	烤鱼排
P09	蒸饺	P19	蛋挞	P29	炸春卷	P39	烤南瓜
P10	青豆	P20	披萨	P30	炸虾	P40	欧式面包



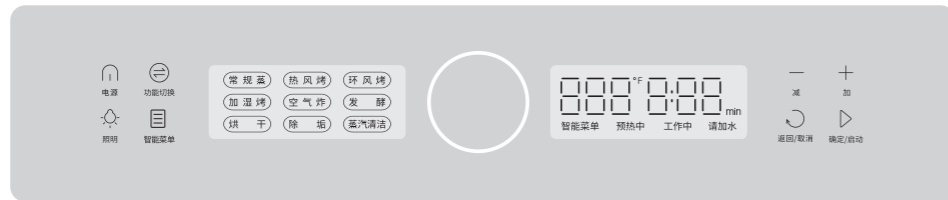
温馨提示：在使用蔬果干模式时，请按照菜谱要求，使用控湿插片；具体使用方法见下图所示。



三、蒸烤烘炸一体机操作指引

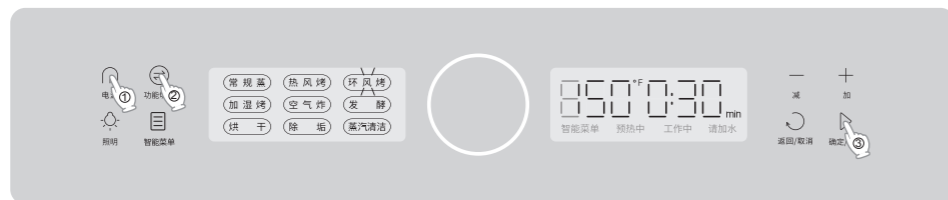
● 上电

上电。上电后伴随一次蜂鸣，所有图标和文字进行全亮一次。



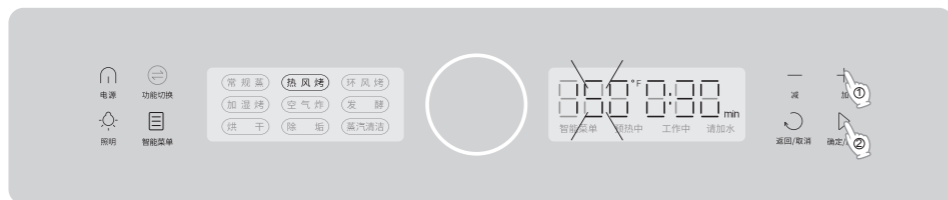
● 传统烹饪

1. 开机选择模式。长按“电源”键开机后，点击“功能切换”键选择模式（包含烹饪模式、烘烤模式及空气炸模式），后点击“确定”键确定选择。



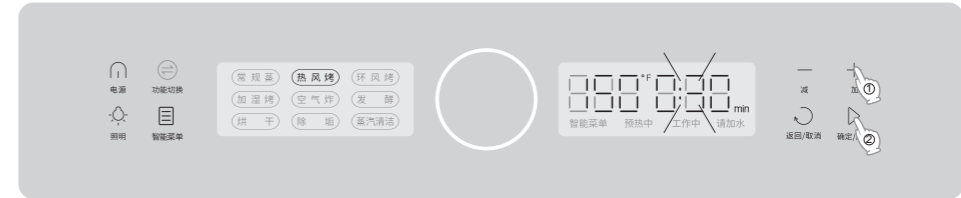
注：点击“功能切换”键，可循环切换功能；点击“+”键可依次切换功能，点击“-”键可反向切换功能。

2. 设置烹饪温度。点击“-”或“+”键设置温度，点击“确定”键确定设置。



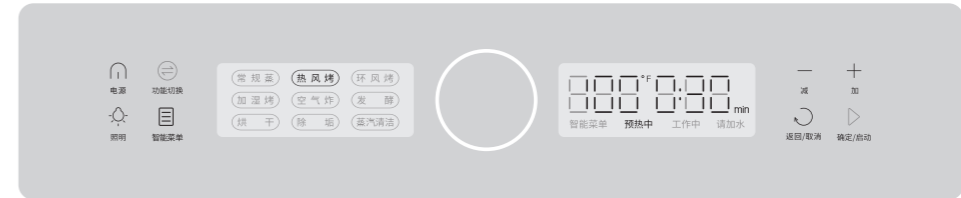
注：点击“±”键切换温度时，短按逐个切换，长按快速轮动切换。

3. 设置烹饪时间。点击“-”或“+”键设置时间，点击“确定”键确定设置并启动开始工作。



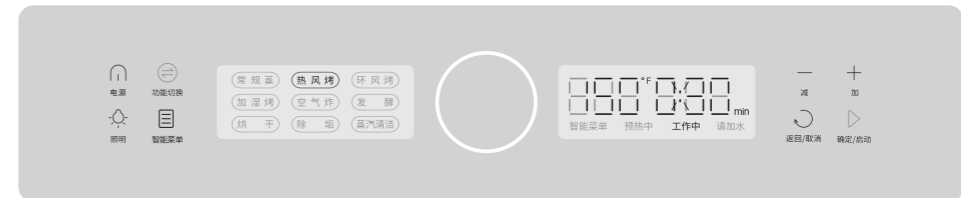
注：点击“±”键切换时间时，短按逐个切换，长按快速轮动切换。

4. 预热。蒸烤烘炸一体机开始预热，显示当前实时温度。

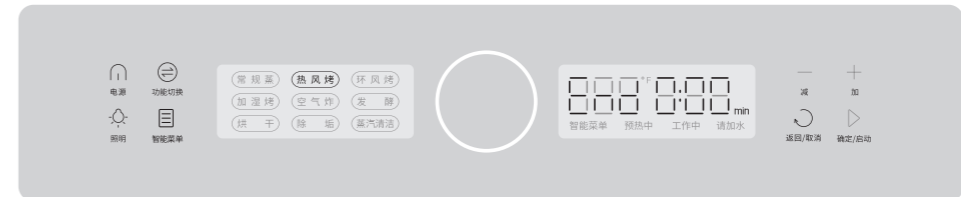


注：空气炸模式无“预热中”过程。

5. 工作中。到达设置温度后，开始烹饪，时间倒计时。



6. 烹饪完成。时间倒计时归零，温度显示栏显示End，点击返回键跳转至选择页面。

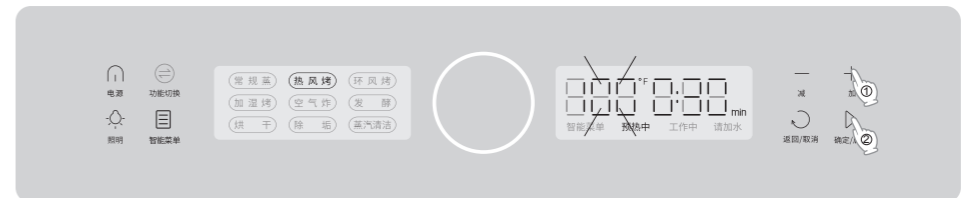


注：预热及烹饪过程中，点击“±”键可修改烹饪温度和烹饪时间。中间间隔10秒无操作，则返回到原工作界面。

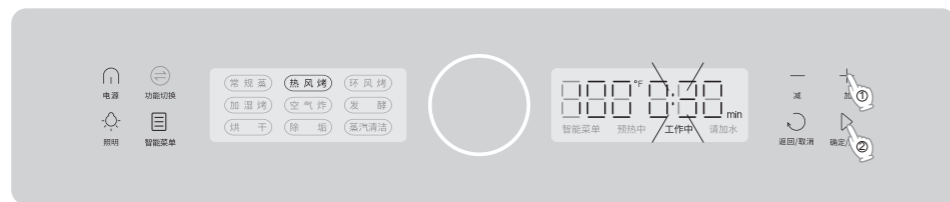
烹饪完成后，2min无操作自动关机。

● 工作中修改参数步骤

1. 修改温度参数。在预热或工作中，点击“±”键，进入温度参数修改界面。继续点击“±”键，即可修改温度参数，点击“确定”键确认修改，同时进入时间修改界面。



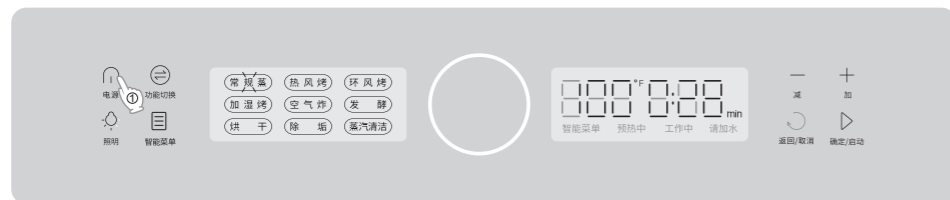
2. 修改时间参数。点击“±”键，即可修改时间参数，点击“确定”键确认修改。



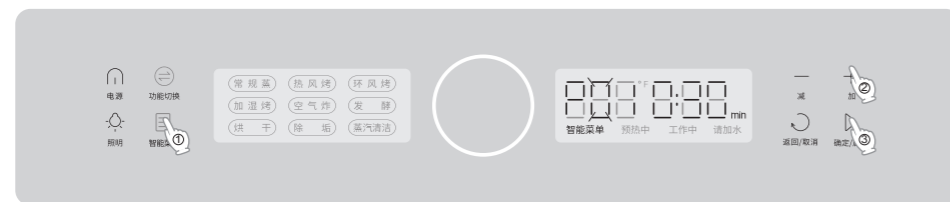
注：过程中10秒无操作，则返回到原工作界面。

● 智能菜单

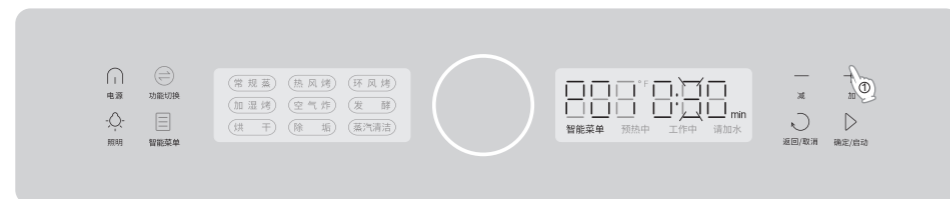
1. 开机进入首页。



2. 选择智能菜单。触摸“智能菜单”键切换至智能菜单模式，点击“±”键选择菜品，菜品代码P01-P40，点击“确定”键确定选择。

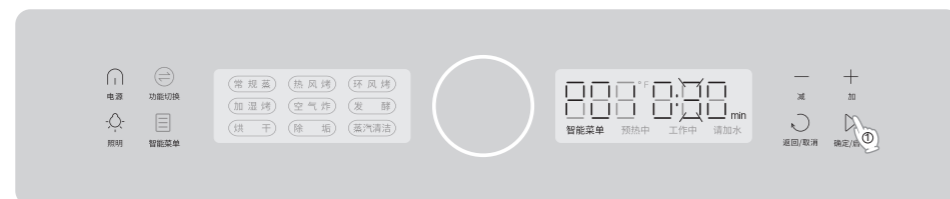


3. 设置时间。点击“±”键调整时间。



注：当前显示时间为默认时间。

4. 开始工作。请将菜品放入蒸烤烘炸一体机，点击“确定/启动”键确定，开始工作。



5. 工作中。时间开始倒计时。



6. 烹饪完成。



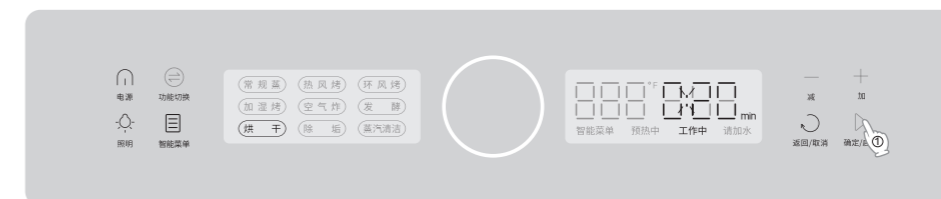
注：1. 智能菜预热及烹饪中，按“±”键可在一定范围内设定烹饪时间。
2. 与智能菜编码相对应的菜品名称，可在说明书、门体内玻璃上查看。

● 辅助功能操作步骤

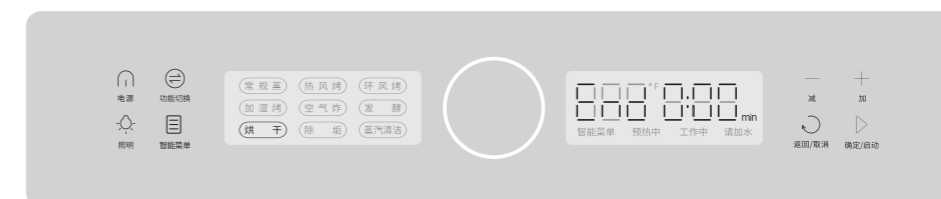
1. 选择辅助功能。按“功能切换”键或“±”键至辅助功能选项（以烘干为例）。



2. 工作中。按“确定/启动”键开始工作，时间开始倒计时。可按“退出/取消”键退出。



3. 工作完成。



质保政策：

如蒸烤烘炸一体机在使用中发生异常状况，请停止使用，拔去电源线插头，请致电方太美国服务热线 888-315-0366。

⚠警告：只有经过专业培训的、并获得蒸烤烘炸一体机维修资质的维修人员，才能对蒸烤烘炸一体机进行维修。

其他人员不得擅自维修该蒸烤烘炸一体机，以免造成严重后果。

我们承诺在授权渠道购买的蒸烤烘炸一体机（HYZK26-E1，HYZK26-E2）享有（从购买之日起）1年质保。

产品发生故障时，您可以通过以下方式联系我们：

1. 确保准备好机器条码和原销售凭证
2. 拨打方太美国服务热线 888-315-0366
3. 我们会根据您的产品故障状态，为您做后续处理

下列情况不属于质保范围：

1. 消费者因使用、维护、保管不当造成损坏的；
2. 自行或非厂方特约维修人员拆修的；
3. 无质保凭证及有效发票的；
4. 产品条码缺损或者涂改的；
5. 因自然灾害等不可抗力造成损坏的；
6. 由于产品使用环境条件，例如：电源、水源、温度、湿度等非本公司所能控制的因素引起的一切损坏及损失。
7. 商用、公司集体使用等非家庭使用的产品。

方太保留对本保修政策的最终解释权。

完整保修政策请见：

https://cdn.shopify.com/s/files/1/0549/2618/0530/files/FOTILE_Warranty_Policy_Combi_Oven.pdf?v=1632505341

FOTILE

Manuel d'Utilisation

Veillez le conserver pour
toute référence ultérieure

Veillez lire attentivement
ce manuel avant d'utiliser
l'appareil

**Système de four
combiné 4-en-1**

**HYZK26-E1
HYZK26-E2**

MERCI DE FAIRE DE FOTILE UNE PARTIE DE VOTRE MAISON

Merci pour l'achat des séries de produits soigneusement conçus et fabriqués par FOTILE!

Avant l'utilisation et l'installation, veuillez lire attentivement ce manuel et suivre les instructions telles qu'indiquées. Ceci est très important pour maintenir les excellentes conditions de fonctionnement des produits et également vous fournir une expérience satisfaisante.

Nous vous recommandons de contacter le centre de service de FOTILE à tout moment si vous voulez des conseils afin que nous puissions vous fournir un service en temps opportun.

FOTILE

Le Bonheur Commence dans Votre Cuisine !




Table des Matières

Table des Matières	1
Précautions de Sécurité	2
Recommandations	9
Emplacement des grilles de cuisson à la vapeur et de cuisson au four	9
QFP	9
Liste d'emballage	10
Principaux paramètres techniques	10
Instructions d'installation	10
Schéma électrique	11
Dimensions du produit	12
Conseils d'entretien et de nettoyage	12
Dépannage	14
Introduction du Diagramme du Produit(HYZK26-E1)	16
Guide d'utilisation rapide(HYZK26-E1)	17
Panneau de commande	17
Précautions avant utilisation	18
Guide d'Utilisation du Four Combiné	20
Introduction du Diagramme du Produit(HYZK26-E2)	25
Guide d'utilisation rapide(HYZK26-E2)	26
Panneau de commande	26
Précautions avant utilisation	27
Guide d'Utilisation du Four Combiné	29
Service à la clientèle	35










Précautions de Sécurité

Afin de protéger les utilisateurs contre les blessures ou les dommages au produit, veuillez accorder une attention aux précautions suivantes. Veuillez lire et respecter toutes les instructions de sécurité.






■ Classification par degré de danger et de dommage



















 Danger	Veuillez accorder une attention à ce symbole de Danger ou d'Avertissement. Le non-respect de ce conseil peut entraîner des dommages au produit, des dommages ou pertes matériels, des blessures corporelles ou la mort
 Avertissement	
 Attention	La négligence de ce symbole et toute opération inappropriée peuvent entraîner des blessures corporelles ou des dommages matériels.
Recommandation	Pour utiliser ce produit en toute sécurité et correctement, les contenus suivants sont donnés à titre de référence.

■ Symboles d'Avertissement et d'Attention


 Attention! Chaud	 Attention! Choc Électrique	 Obligatoire	 Mise à la terre	 Interdit	 Pas de Flamme	 Ne Pas Toucher	 Ne Pas Opérer avec des Mains Mouillées	 Ne Pas Démontez
---	--	---	--	--	--	--	---	--


* **Remarque spéciale: Veuillez utiliser ce produit conformément à toutes les directives du Manuel d'Utilisation. Sinon, il provoquerait des blessures, des dommages au produit ou des dommages matériels.**

 Danger	
 Interdit Ne laissez pas les enfants ou les personnes souffrant de troubles sensoriels opérer cet appareil sans surveillance. Le non-respect de ce conseil peut entraîner des brûlures, des chocs électriques ou d'autres blessures accidentelles.	 Interdit Le four est utilisé uniquement pour cuire des aliments par rôtissage, cuisson au four, friture à l'aire, cuisson à la vapeur et déshydratation. Tout autre usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels et annulera la garantie de FOTILE. FOTILE n'est pas responsable des dommages ou blessures causés par une utilisation inappropriée.
 Interdit Ne placez rien sur la partie inférieure du four. Cela pourrait entraîner un transfert de chaleur davantage et endommager le four.	 Interdit N'ajoutez pas d'eau froide à un aliment cuit à haute température, car cela pourrait provoquer une vapeur excessive et de graves brûlures.


 Danger	
 Interdit Ne nettoyez pas le verre de la porte du four avec des matériaux rugueux ou abrasifs, car cela pourrait rayer la surface du verre ou même le casser.	 Interdit Ne faites pas chauffer d'aliments dans une boîte ou un récipient dont le couvercle est fermé. Une explosion pourrait se produire en raison de la chaleur excessive et de la pression s'accumulant à l'intérieur du récipient.
 Interdit Ne touchez à aucun moment le four avec des mains mouillées pendant le fonctionnement. Cela pourrait entraîner un choc électrique et des blessures.	 Interdit N'utilisez jamais le four lorsque la fiche ou le cordon électrique est desserré, car cela peut entraîner un choc électrique, un court-circuit ou même un incendie.
 Interdit Ne nettoyez pas ce produit avec un nettoyeur à vapeur.	 Interdit N'utilisez pas une prise multifonctionnelle avec plusieurs fiches.
 Interdit Ne posez rien sur la porte vitrée du four lorsqu'elle est ouverte. Cela pourrait endommager l'appareil.	 Interdit N'immergez jamais le cordon électrique dans l'eau, car cela pourrait provoquer un choc électrique et des blessures.
 Interdit Ne placez jamais les articles suivants dans le four pour la cuisson : papier, carton, plastique, tissu, articles inflammables.	 Obligatoire N'utilisez pas le four à proximité d'articles inflammables tels que le gaz, l'alcool ou d'autres produits inflammables.
 Obligatoire Pour éviter tout risque d'incendie, gardez le four éloigné des articles inflammables tels que les rideaux, les stores, les bombes aérosols et les détergents lorsque le four est en service.	 Obligatoire Lorsque le cordon électrique est débranché de la prise de courant, veuillez tenir l'extrémité de la fiche en la retirant de la prise pour éviter d'endommager le cordon d'alimentation.
 Interdit Ne rangez jamais d'objets à l'intérieur du four lorsque celui-ci est hors service.	 Ne Pas Démontez Le four ne peut être démonté ni entretenu que par les techniciens de FOTILE agréés. Le non-respect de ce conseil peut entraîner l'annulation de votre garantie.
 Attention! Chaud Évitez de nettoyer le fond du four tout de suite après l'utilisation car la température est encore trop élevée. Ne vaporisez jamais de liquides de nettoyage ou d'eau dans le four lorsqu'il est chaud.	 Obligatoire En cas de problème lors de l'utilisation, veuillez couper immédiatement l'alimentation électrique afin d'éviter toute blessure corporelle ou tout dommage au produit.
 Attention! Chaud Après chaque utilisation, veuillez patienter 30 à 60 secondes avant d'ouvrir avec prudence la porte du four, car celui-ci est chaud et la vapeur pourrait y être excessive.	 Interdit Afin de réduire les risques de blessure pour les enfants, assurez-vous qu'ils n'utilisent jamais le four comme un jouet ni ne jouent pas à proximité du four en fonctionnement.


Danger


 **Obligatoire** En cas de dysfonctionnement du four, appuyez sur le bouton de puissance pour éteindre l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant. Contactez le Service à la Clientèle de FOTILE pour résoudre le problème.


 **Interdit** N'essayez pas de connecter le four à une minuterie externe ou à un système de télécommande.


Avertissement


 **Obligatoire** N'utilisez jamais un récipient en plastique dans le four lors de la cuisson. Si vous le faites, assurez-vous que le récipient en plastique a été accepté par le fabricant de l'aliment pour la cuisson ou le chauffage.


 **Obligatoire** Veillez à porter des gants de cuisine lorsque vous traitez des aliments chauds ou que vous réglez les plateaux de cuisson au four et de cuisson à la vapeur afin d'éviter de vous brûler la peau.


 **Obligatoire** Si le local de service est infesté de rats ou d'insectes, veuillez essayer de garder l'appareil et son environnement propres et sanitaires. FOTILE n'est pas responsable des dommages causés aux produits par les rats ou les insectes.


 **Obligatoire** Pour éviter ces dangers, veuillez ne pas mettre de l'alcool dans les aliments lorsqu'ils sont dans le four.


 **Obligatoire** Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien de FOTILE qualifié. Veuillez appeler le Service à la Clientèle de FOTILE pour le service.

 **Obligatoire** Veuillez ne pas ajouter d'huile pour cuire vos aliments dans le four, car l'huile ou la graisse surchauffée peut présenter un risque d'incendie.


 **Obligatoire** Avant de nettoyer votre Four combiné, assurez-vous d'abord de couper l'alimentation et nettoyez votre appareil avec du nettoyant neutre sans abrasif et une serviette douce.


 **Obligatoire** Veuillez garder toutes les boîtes et tous les matériaux d'emballage éloignés des enfants, car ils peuvent présenter un risque d'étouffement ou causer une asphyxie.


 **Obligatoire** Si vous chauffez des aliments avec le four, veuillez les couvrir. Une humidité excessive dans les aliments peut corroder le four s'ils ne sont pas couverts. Le fait de couvrir vos aliments permet également de les garder humides et non secs.


 **Mise à la terre** La prise de courant utilisée doit être équipée d'une broche de mise à la terre pour garantir la sécurité. Ne connectez pas le fil de mise à la terre à un tuyau de gaz, un tuyau d'eau ou un paratonnerre. Une mise à la terre imparfaite pourrait provoquer un choc électrique et des blessures corporelles.


Avertissement


 **Obligatoire** Ne placez pas d'ustensiles de cuisine ou de cuisson sur le fond du four.


 **Obligatoire** Ne connectez pas cet appareil avec une longue rallonge. Si le câble est trop long, il provoquerait un risque électrique.

 **Ne Pas Toucher** Le tube chauffant est situé en haut à l'intérieur du four. Ne touchez pas ce tube, notamment après l'utilisation du four. Le tube restera chaud après l'utilisation jusqu'à ce que le four refroidisse.


 **Obligatoire** Utilisez une prise de courant dédiée de 10 A et assurez-vous que les fiches sur le cordon d'alimentation ne sont pas pliées avant d'insérer le cordon d'alimentation dans la prise murale.


 **Obligatoire** Pour éviter les pertes de vapeur et de chaleur lors de la cuisson, n'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson, autant que possible.


 **Obligatoire** Veuillez garder les enfants éloignés du four lorsque celui-ci fonctionne afin d'éviter tout accident.


 **Obligatoire** Veuillez utiliser des gants de cuisine pour sortir les aliments du four chaud. N'utilisez jamais de gants humides pour sortir les aliments, car la chaleur pourrait passer rapidement à travers les gants et vous brûler les mains.


Avertissement


 **Ne Pas Démontez** N'ouvrez jamais le boîtier du four ni n'essayez de le dépanner ou de le réparer. Il est très dangereux de toucher les fils de connexion ou les éléments chauffants. De telles actions pourraient provoquer un choc électrique et des blessures.

 **Obligatoire** Assurez-vous que la base du réservoir d'eau est fermement fixée en place, sinon il présentera une panne de pompage.


 **Obligatoire** Pour éviter toute brûlure corporelle, veuillez ouvrir la porte du four doucement et avec prudence après la cuisson pour évacuer l'excès de vapeur et de chaleur avant de saisir les aliments.

 **Obligatoire** Le four deviendra très chaud pendant l'utilisation. Veuillez ne pas toucher le four lorsqu'il est en fonctionnement et garder les enfants éloignés du four chaud en fonctionnement.

 **Obligatoire** Il est normal que de la vapeur fuit de la grille d'évacuation du four ainsi que de la porte du four pendant la cuisson. Veuillez à garder les enfants éloignés de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement et à respecter tous les avertissements de sécurité.

 **Obligatoire** Veuillez utiliser de l'eau purifiée lors de la cuisson à la vapeur pour éviter d'endommager l'appareil, par exemple une calcification excessive et une accumulation de tartre.

 **Obligatoire** Le four n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur.

 **Attention! Chaud** Attention, ne laissez jamais la porte du four ouverte pendant le fonctionnement.

⚠ Attention

<p>! Obligatoire</p> <p>Ce produit est utilisé uniquement pour la cuisine à domicile et non pour tout autre usage. FOTILE n'assumera aucune responsabilité si l'appareil est utilisé à d'autres fins et entraîne des blessures ou des pertes matérielles.</p>	<p>! Obligatoire</p> <p>En cas de dysfonctionnement du four, veuillez l'éteindre, le débrancher de la prise murale et patienter 30 secondes. Puis rebranchez l'appareil dans la prise de courant et mettez-le sous tension. Si le problème persiste, veuillez appeler le Service à la Clientèle de FOTILE.</p>
<p>! Obligatoire</p> <p>Pour des raisons d'hygiène, veuillez verser l'eau restante dans le réservoir d'eau après chaque utilisation afin d'éviter la croissance de moisissures et de bactéries au fil du temps. Assurez-vous de laver fréquemment le réservoir d'eau avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux.</p>	<p>! Obligatoire</p> <p>Assurez-vous de sécher le fond du réservoir d'eau chaque fois que l'eau est réapprovisionnée avant de le remettre dans le four.</p>

⚠ Attention:
La négligence de ce symbole et toute opération inappropriée peuvent entraîner un danger, des graves blessures ou un incendie.
L'Entreprise ne sera pas responsable des conséquences causées par un non respect des Précautions de Sécurité.

⚠ Attention:
Cet appareil contient des produits chimiques connus par l'État de Californie qui peuvent causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. Pour plus d'informations, veuillez accéder à : www.P65Warnings.ca.gov

Remarque: Les instructions détaillées pour l'installation, l'utilisation, le nettoyage et l'entretien du présent projet sont fournies par le fabricant. Seules les phrases d'avertissement nécessaires requises par les normes sont répertoriées ci-dessous.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Avertissement: Cet appareil peut fonctionner continuellement moins de 3 heures

Avant d'utiliser votre appareil neuf, veuillez lire attentivement toutes les instructions pour référence ultérieure.

GARANTIES IMPORTANTES

1. Lisez les instructions avant l'utilisation.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
3. N'immergez pas l'appareil, le corps, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides pour éviter les chocs électriques et empêcher d'affecter le fonctionnement de l'appareil.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il est hors service et avant du nettoyage. Faire refroidir l'appareil avant de poser ou de déposer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
6. N'utilisez pas le four avec un cordon d'alimentation ou une fiche endommagé(e) ou après après un dysfonctionnement ou un dommage quelconque de l'appareil. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou ajustement.

8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'appareil peut entraîner un incendie, des chocs électriques ou des blessures.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon d'alimentation prendre au bord du comptoir de la table ni touchez une surface chaude.
11. Ne placez pas l'appareil dans un environnement où se trouvent des fumées explosives et / ou inflammables.
12. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il contient des aliments, de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
14. Pour débrancher l'appareil, éteignez la machine et ensuite débranchez la fiche de la prise murale.
15. Veuillez à utiliser l'appareil sur une surface plate et résistant à la chaleur. Maintenez l'appareil à au moins 15 cm des murs et d'autres matériaux inflammables.
16. Notez que le plateau ne peut contenir des aliments ou des liquides qu'aux 2/3 de sa capacité.
17. L'appareil ne fonctionne plus lorsque le bouton de thermostat est tourné sur « 0 ».
18. Avant que l'appareil ne s'arrête de fonctionner, la surface chauffante reste chaude pendant longtemps. Ne touchez pas la surface avant le refroidissement.
19. Ne faites pas fonctionner l'appareil sans rien, sinon le corps peut facilement se déformer.
20. ATTENTION: POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE, NE CUISEZ QUE DANS LE CONTENEUR AMOVIBLE FOURNI.
21. ATTENTION: Surface chaude
22. ATTENTION: Pour assurer une protection continue contre le risque de choc électrique, ne branchez l'appareil que sur des prises correctement mises à la terre.
22. Lorsque l'appareil est équipé d'un cordon flexible de moins de 4-1/2 pieds (1,4 m) de long, la rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre et répondre aux exigences suivantes:
 - 1) Un cordon d'alimentation court doit être utilisé pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
 - 2) Des rallonges plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées si une attention est accordée à leur utilisation.
 - 3) Si une rallonge plus longue est utilisée:
 - a) L'indice électrique marqué de la rallonge doit être égale à celui de l'appareil.
 - b) Le cordon doit être disposé de manière à ne pas tomber sur le comptoir ou la table, où les enfants pourraient le tirer ou trébucher involontairement.

Cet appareil est destiné à un Usage Domestique Uniquement.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par une minoterie extérieure ou d'un système de télécommande distinct.

L'appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que:

- Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
- Maisons de ferme;
- Par les clients des hôtels, motels et autres environnements résidentiels;
- Environnements de Maisons-Relais.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques impliqués par /de la personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Recommandations

- Avant la première utilisation, veuillez lire les informations importantes sur l'utilisation, l'opération et l'entretien du four en toute sécurité écrites dans le manuel d'utilisation afin d'éviter les accidents et les dommages.
- Nettoyez le four avant la première utilisation. Sortez le réservoir d'eau et nettoyez son intérieur à l'eau chaude. N'utilisez pas de solution de nettoyage ou de détergent. Ses accessoires peuvent également être retirés pour le nettoyage. Pour plus de détails, référez-vous à la section "Entretien et Nettoyage". Il est recommandé de nettoyer les parois intérieures et le revêtement intérieur du four avec une solution de nettoyage diluée à l'eau chaude.
- Après chaque utilisation du four, séchez le réservoir d'eau de condensation avec un chiffon doux.
- Ouvrez la porte du four pour sécher complètement l'humidité après chaque utilisation.
- Si le four est hors service pendant une longue période, nettoyez-le soigneusement pour éviter un ordre désagréable ou la prolifération de bactéries. Pour plus de détails, référez-vous à la section "Entretien et Nettoyage".
- Confirmez que la tension et la fréquence de votre alimentation électrique domestique sont les mêmes que celles du four avant de l'utiliser.
- Placez le four fermement sur le comptoir de cuisine avant de l'utiliser.

Recommandations

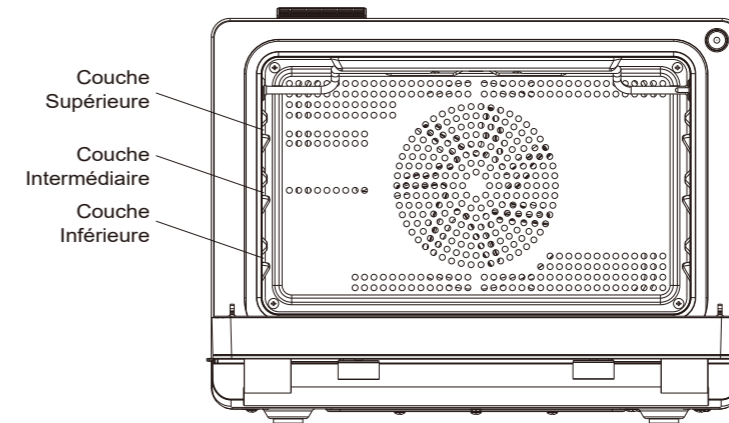
- Placez le four sur un comptoir de cuisine approprié, à la bonne hauteur, afin d'ouvrir et de fermer facilement et en toute sécurité la porte du four pour traiter les aliments.
- Veillez à ne pas pincer vos doigts ou vos mains dans les charnières ou les bords de la porte du four lors de l'ouverture et de la fermeture.
- Lors de la cuisson des aliments, veillez à ne pas les renverser dans le four.
- Lorsque vous déplacez le four, assurez-vous de le débrancher d'abord de la prise d'alimentation. Le four doit être mis au rebut conformément aux lois et réglementations locales.

Sécurité en matière d'installation et d'entretien

- Le four ne doit être réparé que par des techniciens de service de FOTILE. Avant la première utilisation, veuillez lire entièrement le Manuel d'utilisation, y compris tous les avertissements de sécurité.
- Confirmez que la tension et la fréquence de votre alimentation électrique domestique sont les mêmes que celles du four avant de l'utiliser.
- Assurez-vous que le four est mis à la terre de manière sûre, fiable et correcte. Pour assurer la sécurité électrique, les fils de mise à la terre du four doivent être raccordés de manière correcte et fiable au système de mise à la terre du réseau électrique domestique, ce qui constitue une exigence de sécurité essentielle. La Société ne sera pas responsable des dommages ou blessures causés par des problèmes dans le réseau électrique domestique.

Recommandations

■ Emplacement des grilles de cuisson à la vapeur et de cuisson au four



La Couche Intermédiaire est recommandée pour tous les grilles.

■ QFP

1. Vérifiez que la porte du four fuit de la chaleur en raison des bagues d'étanchéité inadéquates ou des saletés sur le capteur de température à l'intérieur du four.
2. Gardez la porte fermée autant que possible pendant la cuisson. Vérifiez également que la porte se ferme correctement.
3. Lorsque le four refroidit, vérifiez qu'il n'y a pas d'aliments, de saletés ni de graisses accumulés à dans le four. Assurez-vous de nettoyer régulièrement votre four après l'utilisation.
4. Il y a une différence de couleur évidente lors de la cuisson. Vérifiez que le mode de cuisson sélectionné est approprié et baissez la température définie de manière appropriée.
5. La porte doit être fermée lorsque le four est en fonctionnement. Si la porte n'est pas complètement fermée pendant le fonctionnement, l'indicateur Préchauffage / Fonctionnement clignote et vous entendez un bourdonnement.
6. La cuisson à la vapeur produit une grande quantité de vapeur, et la vapeur se condense éventuellement dans la cavité, ce qui est normal. Veuillez activer la fonction « Séchage » après la cuisson à la vapeur et nettoyer la cavité avec un chiffon si nécessaire.
7. Il y a une odeur désagréable dans la cavité. Après plusieurs cuissons, l'humidité et la graisse résiduelles dans la cavité ne sont pas éliminées à temps. Veuillez nettoyer la cavité à temps pour qu'elle soit sèche et propre.
8. Des gouttes d'eau tombent du dessous de la cavité. Veuillez vérifier si le bac à gouttes est rempli d'eau. Le débordement de l'eau dans le bac à gouttes peut entraîner un écoulement d'eau par la partie inférieure de la cavité. Veuillez enlever l'eau du bac à gouttes à temps après chaque cuisson.
9. Lorsque vous ouvrez la porte, il y a beaucoup de fumée / de flux. Afin de garantir l'effet de cuisson, la cavité est conçue avec une excellente performance d'étanchéité à l'air, de sorte qu'une partie de la fumée / du flux générée pendant la cuisson reste dans la cavité. Lorsque vous ouvrez la porte, veuillez l'ouvrir légèrement de 10°-15° pour libérer la fumée / le flux dans la cavité à l'avance ; et puis ouvrez-la complètement.
10. En raison de la différence de l'environnement de cuisson (comme la tension, la température et la température ambiante), l'effet de cuisson sera affecté. Dans ce cas, veuillez régler la température et le temps de cuisson en fonction de l'effet de cuisson.
11. Lorsque vous utilisez la fonction de cuisson au four, assurez-vous que la cavité est sèche et exempte d'eau, notamment pour la cuisson de gâteaux.

Liste d'emballage

■ Four combiné	1pc	■ Carte de garantie	1pc
■ Manuel d'Utilisation	1pc	■ Grille de cuisson	1pc
■ Grille métallique	1pc	■ Puce de contrôle de l'humidité	1pc
■ Guante	1pc	■ Plateau perforé pour la cuisson à la vapeur	1pc

Principaux paramètres techniques

Modèle	HYZK26-E1; HYZK26-E2		
Tension nominale	120V	Plage de température de chauffage	86°F-446°F
Fréquence nominale	60Hz	Mode d'affichage	Affichage LED
Puissance nominale	1550W	Volume de la cavité	1 Pi3
Lumière	25W/120V~60Hz	Poids net	35 Lbs

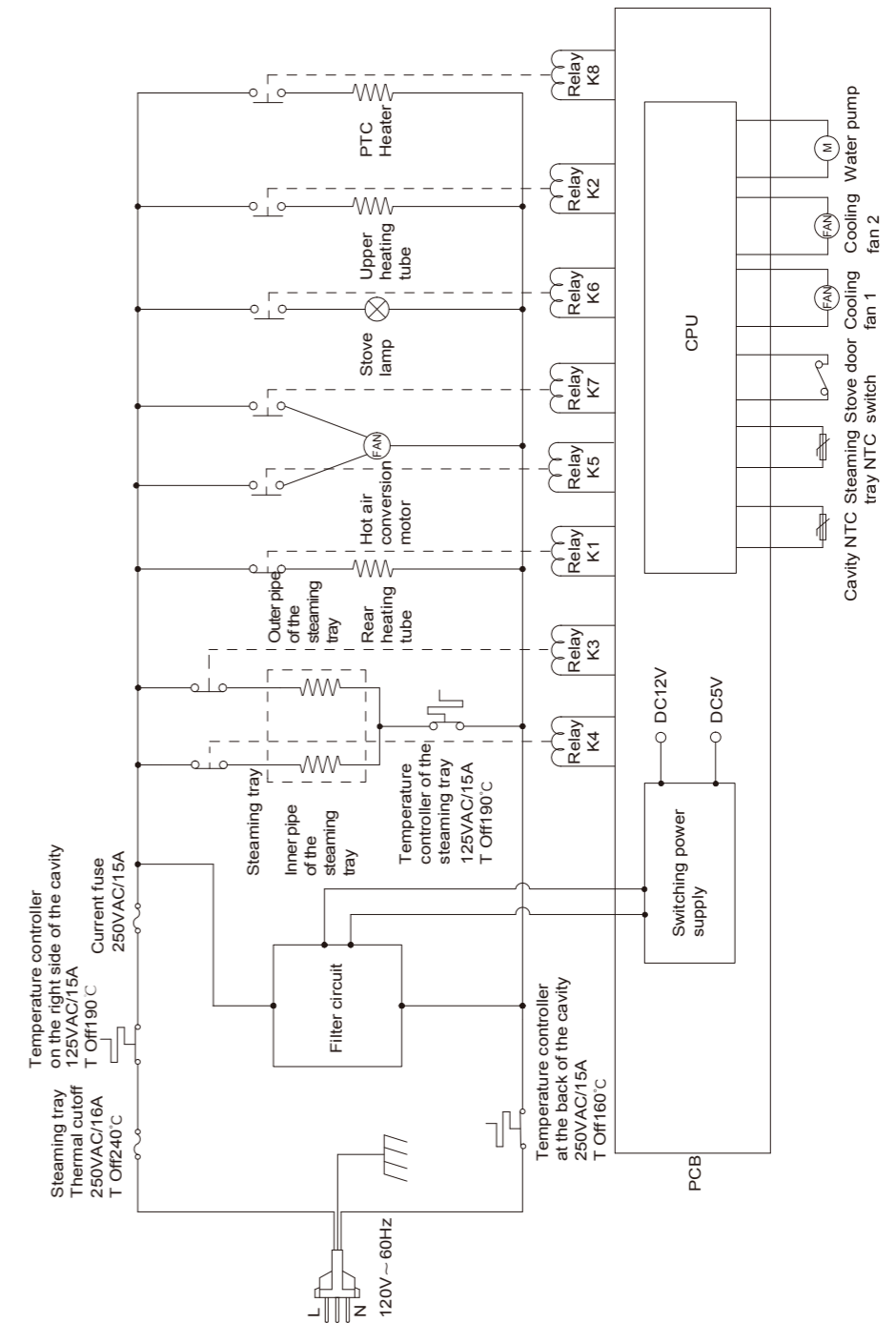
Comme cet appareil n'a pas de fonction de réfrigération, la température de la cavité ne sera pas inférieure à la température ambiante.

Instructions d'installation

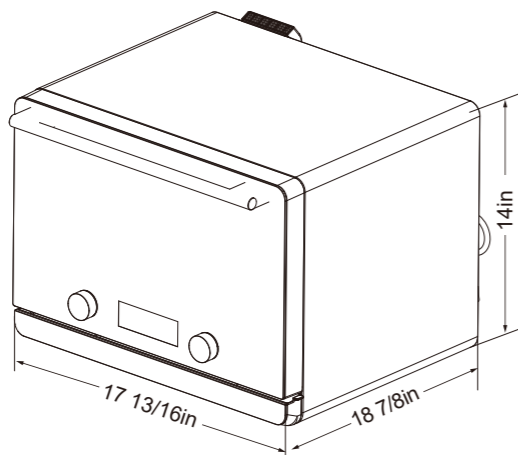
- Sortez tous les accessoires et leurs emballages à l'intérieur de la cavité du four ;
- Vérifiez soigneusement que le four est endommagé. En cas de dommage, veuillez contacter immédiatement le revendeur ou le service après-vente ;
- Le four doit être placé de manière stable et sûre dans un endroit facilitant l'utilisation et l'entretien, et toute installation inclinée doit être évitée ;
- Il est strictement interdit d'installer le four et les prises de courant dans des endroits facilement humidifiés un mouillés, et ils doivent être utilisés dans un environnement ventilé et sec exempt de tout gaz corrosif et à l'abri des températures élevées et de la vapeur ;
- Ne mettez rien sur le dessus du four.

Schéma électrique

Schéma du circuit principal



Dimensions du produit



Conseils d'entretien et de nettoyage

■ Précautions générales

⚠ Attention:

La cavité utilisée, la porte, la poignée, le panneau de commande, le bac à gouttes et les joints d'étanchéité de la porte doivent être nettoyés après chaque utilisation, et l'alimentation doit être coupée avant le nettoyage pour éviter tout choc électrique. Le nettoyage ne peut être effectué qu'après le refroidissement de la cavité, et la cavité doit être complètement sèche avant de fermer la porte. De cette façon, les surfaces des cavités supérieure et inférieure peuvent être exemptes de graisse ou d'autres saletés qui sont difficiles à enlever. Parfois, cela peut entraîner une décoloration de la surface, et le dépôt de graisse peut également fragiliser les joints d'étanchéité de la porte et donc les rendre sujettes à des fissures.

⚠ Attention:

Toutes les surfaces doivent être nettoyées avec une éponge et un chiffon doux trempés dans de l'eau et un peu de solution de nettoyage, puis séchées avec un chiffon doux. N'utilisez aucun détergent pour nettoyer cet appareil. La vapeur sous pression causera des dommages permanents à sa surface et à ses accessoires, et la Société ne sera pas responsable de toute perte qui en découle. Les détergents contenant de l'alcali, de la soude, de l'acide ou du chlore, les sprays nettoyants, les détergents pour lave-vaisselle, les détergents corrosifs, les brosses dures, les tampons à récurer ainsi que les brosses métalliques sont interdits d'être utilisés. En outre, aucune éponge imbibée d'agent corrosif ne doit être utilisée pour éviter de rayer la surface.

■ Joint de porte

Veillez nettoyer et sécher le joint de porte après chaque utilisation. Veuillez utiliser une éponge de nettoyage et de l'eau tiède. Étant donné que le joint de porte peut être perforé ou fissuré avec le temps, dans ce cas, veuillez contacter le centre de service après-vente de FOTILE.

■ Grilles de cuisson à la vapeur et de cuisson

Veillez nettoyer et sécher les grilles de cuisson à la vapeur et de cuisson au four après chaque utilisation.

■ Cavité de l'appareil

La plupart des résidus de cuisson peuvent être nettoyés avec un chiffon et des détergents doux, complétés par de l'eau chaude. Dans les régions où la qualité de l'eau est médiocre, il peut générer une couche de sédiments blancs sur la paroi intérieure de l'appareil, et il peut l'essuyer avec un chiffon humide, complété par un peu de vinaigre, puis la nettoyer à l'eau claire. Dans le même temps, le bac à gouttes et la rainure du crochet du réservoir d'eau doivent également être séchés.

■ A propos du réservoir d'eau

1. La machine ne fonctionne qu'après poussé le réservoir d'eau rempli d'eau dans la base et appuyé sur le bouton de sélection pour confirmer.
2. Si l'icône « Eau » (Water) sur l'écran clignote avec un signal sonore, cela signifie qu'il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir et que le four cesse de fonctionner. Dans ce cas, ajoutez immédiatement de l'eau dans le réservoir d'eau, poussez le réservoir d'eau dans sa base en vous assurant qu'il est bien en place, puis appuyez sur le bouton Sélection sur le four pour confirmer.
3. Pour maintenir la cavité sèche, vous pouvez sélectionner la fonction « Séchage » après chaque cuisson. Il est préférable d'essuyer d'abord les résidus d'eau avec un chiffon ou une serviette en papier.

■ Nettoyage et entretien de la cavité en acier inoxydable

1. Diluez 0,8 oz de cristaux de soude dans 5 oz d'eau tiède et essuyez les taches d'huile dans la cavité.
2. Fermez la porte de l'appareil, sélectionnez le mode « Nettoyage à la vapeur » (assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli d'eau) et commencez le nettoyage.
3. La vapeur peut adoucir les taches d'huile. Une fois le nettoyage terminé, essuyez à plusieurs reprises le revêtement intérieur avec une serviette propre trempée dans de l'eau alcaline jusqu'à ce que toutes les taches d'huile soient enlevées.
4. Sélectionnez le mode « Nettoyage à la vapeur » pour nettoyer à nouveau le revêtement intérieur.

■ Détartrer

Une fois que l'appareil fonctionne pendant 50 heures avec la fonction vapeur, l'icône « Détartrage » clignote et vous invite activement à effectuer le détartrage et l'entretien de la voie d'eau. Les étapes de détartrage sont les suivantes :

1. Ajoutez 6,8 oz de vinaigre blanc et 6,8 oz d'eau à température ambiante dans le réservoir et mélangez-les complètement.
2. Remettez le réservoir d'eau dans l'appareil, sélectionnez le mode « Détartrage » et appuyez sur « Entrer » (Enter) pour commencer le détartrage.
3. Après que le programme « Détartrage » fonctionne pendant un certain temps (environ 25 minutes), ouvrez la porte lorsque le buzzer sonne, nettoyez le revêtement intérieur et retirez le réservoir d'eau pour remplacer 16,9 oz d'eau.
4. Remettez le réservoir d'eau dans l'appareil, fermez la porte et appuyez sur le cadran pour continuer le nettoyage jusqu'à la fin du détartrage.
5. Essuyez l'eau résiduelle sur le revêtement intérieur et ouvrez la porte en cas de présence d'une odeur désagréable.

Nettoyage des taches courantes

Après chaque utilisation, veuillez nettoyer le revêtement intérieur avec un chiffon de nettoyage, une éponge douce ou une brosse en nylon souple trempée dans une solution mélangée par de l'eau tiède et du liquide de nettoyage. Plus les taches restent longtemps, plus elles sont difficiles à enlever.

Nettoyage des taches tenaces

Les taches tenaces, telles que celles causées par la cuisson au four, doivent être susceptibles d'être d'abord trempées et ensuite nettoyées avec une éponge humide si elles sont nettoyées. Elles peuvent être grattées avec un grattoir adapté à la surface du verre, si nécessaire. Elles peuvent être complètement rincées à l'eau claire après le grattage.

Nettoyage des taches relativement tenaces avec un spray pour four (qualité alimentaire neutre).

★ Attentions

Afin de maintenir le meilleur effet de cuisson, il est recommandé de nettoyer le réservoir d'eau et les accessoires à temps après chaque utilisation.

Si vous ne les nettoyez pas à temps, l'accumulation de taches d'huile entraînera des difficultés de nettoyage du réservoir d'eau et des accessoires, ce qui affectera votre environnement d'utilisation et votre expérience d'utilisation.

Conseils: Il est préférable de nettoyer les saletés (telles que les éclaboussures de jus et la pulpe des gâteaux) lorsque le réservoir d'eau ou la plaque de cuisson à la vapeur et de cuisson au four sont encore chauds. Pour éviter les brûlures, assurez-vous que le réservoir n'est pas très chaud pendant le nettoyage.

Pour éviter que le revêtement intérieur ne soit irrécupérable en raison du jaunissement, veuillez nettoyer les déversements de jus et les autres liquides acides à temps, car ils peuvent provoquer le jaunissement du conteneur intérieur.

Dépannage

Pour votre sécurité, veuillez appuyer sur le bouton de Puissance pour éteindre le four avant le dépannage.

Défauts	Analyse des causes	Solution
Pas de réponse après le branchement du cordon d'alimentation du four	Cause 1 : La prise de courant est peut-être cassée.	Contactez un électricien qualifié pour l'inspecter et réparer.
	Cause 2 : Le cordon d'alimentation est peut-être desserré et n'est pas branché sur la prise de courant.	Rebranchez la fiche du cordon d'alimentation.
	Cause 3 : Le fil de connexion entre le panneau de commande et le panneau d'alimentation est desserré.	Veuillez contacter FOTILE pour le service.

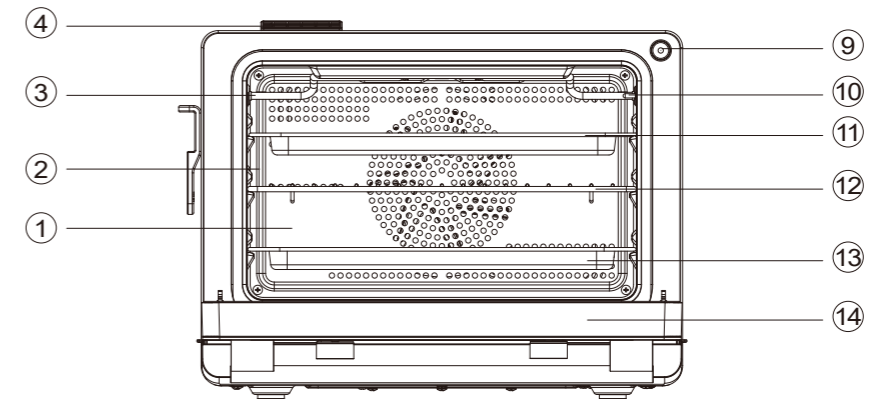
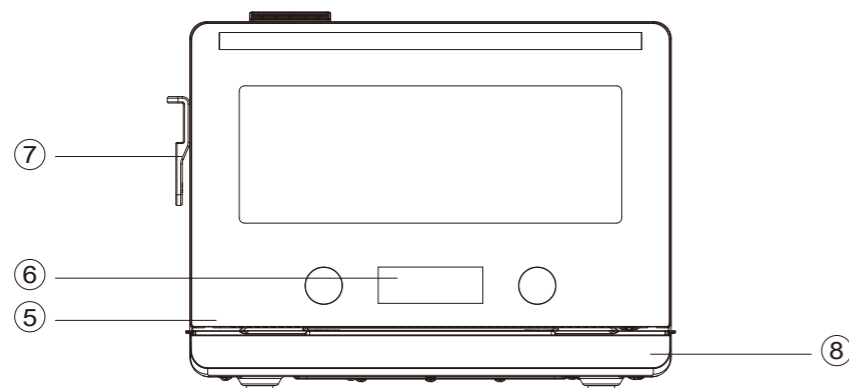
Défauts	Analyse des causes	Solution
Bouton insensible	Cause 1 : Il y a des taches sur le panneau de commande.	Nettoyez le panneau de commande.
	Cause 2 : Le panneau de commande est en panne.	Veuillez contacter FOTILE pour le service.
Le ventilateur fonctionne toujours après la cuisson.	Cause 1 : La température du revêtement intérieur est supérieure à 158°F après la fin de la fonction de rôtissage. Dans les 20 minutes après la fin de la fonction de cuisson à la vapeur.	Ouvrez la porte pour évacuer rapidement la chaleur. Le ventilateur s'arrête de fonctionner lorsque la température du revêtement intérieur avec la fonction de rôtissage est inférieure à 158°F. Le ventilateur s'arrête de fonctionner 20 minutes après la fin de la fonction de cuisson à la vapeur.
	Cause 2 : Le panneau d'alimentation ou la sonde de température est non endommagé.	Veuillez contacter FOTILE pour le service.
Taches jaunes sur la plaque de cuisson	Les plaques de cuisson à la vapeur et de cuisson au four devront jauner si les aliments ne sont pas complètement nettoyés.	Essuyez les plaques de cuisson à la vapeur et de cuisson au four avec de l'eau chaude et un détergent à vaisselle doux, puis séchez-les avec une serviette.
Le four fuit	Cause 1 : L'eau déborde dans la bac à gouttes.	Nettoyez le bac à gouttes avec une serviette.
	Cause 2 : La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifiez qu'il y a des aliments ou des débris dans le passage de la porte et, si oui, retirez-les soigneusement.
	Cause 3 : Le réservoir d'eau n'est pas correctement installé.	Vérifiez que le réservoir d'eau est entièrement poussé dans le support de réservoir.
	Cause 4 : Autres.	Veuillez contacter FOTILE pour le service.
De la vapeur est générée mais les aliments ne sont pas bien cuits.	Cause 1 : La durée de cuisson est trop courte.	Prolongez la durée de cuisson.
	Cause 2 : Le volume des aliments est excessif.	Coupez les aliments en plus petits morceaux.
	Cause 3 : Les aliments sont trop empilés.	Placez les aliments au milieu et au fond de la cavité, aussi près que possible de la plaque chauffante.
	Cause 4 : Les ustensiles de cuisson sont inadaptés.	Choisissez des ustensiles de cuisson multi-trous à parois courtes.
	Cause 5 : Autres.	Veuillez contacter FOTILE pour le service.

Défauts	Analyse des causes	Solution
Affichage E2	Court-circuit/ circuit ouvert du NTC du générateur de vapeur.	Veillez contacter FOTILE pour le service.
Affichage E3	Communication anormale entre le panneau de commande et le panneau d'affichage.	
Affichage F3	Circuit ouvert de la sonde de cavité.	
Affichage F4	Court-circuit de la sonde de la cavité.	
Veillez ajouter de l'eau	Niveau d'eau bas dans le réservoir d'eau.	Remplissez le réservoir avec une quantité d'eau appropriée.
	Le système de canalisation d'eau est en panne.	Veillez appeler la hotline du service après-vente de FOTILE pour une maintenance.

⚠ Avertissement: Si le four ne fonctionne pas normalement après le dépannage, veuillez appeler le Service à la Clientèle de FOTILE pour le service.

Ce produit ne peut être réparé que par un technicien professionnel agréé par FOTILE pour garantir la sécurité et l'utilisation correcte. Le non-respect de cette consigne provoquerait l'annulation de votre garantie ou causerait des dommages matériels et des blessures corporelles.

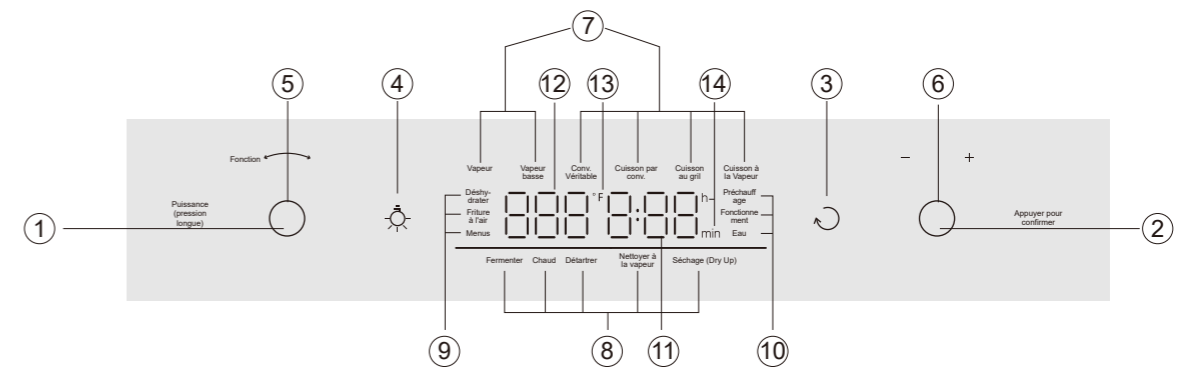
Introduction du Diagramme du Produit(HYZK26-E1)



- ① Tablier du réchauffeur d'air
- ② Joint de porte
- ③ Élément chauffant supérieur
- ④ Ouvertures d'aération
- ⑤ Panneau de commande
- ⑥ Affichage
- ⑦ Puce de contrôle de l'humidité
- ⑧ Réservoir d'eau avec bac à gouttes
- ⑨ Interrupteur de porte
- ⑩ Sonde de température
- ⑪ Grilles de Cuisson à la vapeur et de Cuisson au four
- ⑫ Grille métallique
- ⑬ Grille de cuisson à la vapeur
- ⑭ Porte

Guide d'utilisation rapide(HYZK26-E1)

1. Panneau de commande



- Description des boutons et boutons rotatifs du panneau de commande et de l'interface d'affichage
- Boutons de commande
- ① Bouton de puissance : Appuyez sur le bouton pendant 1 seconde pour allumer ou éteindre le four.
- ② Bouton de sélection : Appuyez sur le bouton pour confirmer la fonction / température / heure sélectionnée.
- ③ Bouton de retour : Appuyez sur le bouton pour revenir au réglage précédent ; Si vous y appuyez lorsque le four fonctionne, il passera au réglage de l'heure et le four s'arrêtera de fonctionner.

- ④ Bouton d'éclairage : Appuyez sur le bouton pour allumer ou éteindre la lumière du four.
- Cadran rotatif de fonctions
 - ⑤ Cadran rotatif 1 : Trouvez la fonction souhaitée en tournant le bouton vers la gauche ou la droite.
 - ⑥ Cadran rotatif 2 : Réglez les paramètres de température et de temps en tournant le bouton vers la gauche ou la droite.
- Affichage des informations sur le panneau LED
 - ⑦ Zone d'affichage de la fonction principale : Elle affiche le mode cuisson à la vapeur ou de cuisson actuellement sélectionné.
 - ⑧ Zone d'affichage de la fonction auxiliaire : Elle affiche le mode auxiliaire actuellement sélectionné.
 - ⑨ Zone d'affichage de la déshydratation, de la friture à l'air et du menu prédéfini : Elle affiche les modes actuellement sélectionnés.
 - ⑩ Indicateur d'état de fonctionnement : Il indique l'état de fonctionnement.
Indicateur de préchauffage : Il indique que le four est en cours de préchauffage.
Indicateur de fonctionnement : Il indique que le four est en fonctionnement.
Indicateur de remplissage d'eau : Si le mot « eau » (water) clignote, il signifie que le réservoir d'eau manque d'eau. (En mode Détartrage, cela signifie que vous devez changer l'eau. Voir les étapes de détartrage pour plus de détails). Poussez le réservoir d'eau dans la cuve. Appuyez sur le « Bouton de sélection » pour continuer le fonctionnement.
 - ⑪ Affichage du temps : Les chiffres affichés se réfèrent au temps.
 - ⑫ Affichage numérique de la Température / du Menu prédéfini : Les chiffres affichés se réfèrent à la température. Si vous sélectionnez le mode de menu prédéfini, les chiffres se réfèrent au numéro de menu prédéfini.
 - ⑬ Unité de température : Il affiche l'unité de température que vous avez réglée (°F).
 - ⑭ Unité de temps : Il affiche l'unité de temps que vous avez réglée (h/min).
Lorsque le temps de fonctionnement est inférieur à 1 heure, l'indicateur h est éteint. Lorsque le temps de fonctionnement est supérieur à 1 heure, l'indicateur h est allumé.

2. Précautions avant utilisation

- Avant d'utiliser le four pour la première fois, sortez tous les accessoires, y compris la grille de cuisson à la vapeur, la grille de cuisson et la grille métallique, ainsi que les matériaux d'emballage, et nettoyez tous les accessoires.
Avant l'utilisation, essuyez l'intérieur du four avec un chiffon ou une serviette humide. Chauffez le four avec le mode de cuisson par convection jusqu'à 392°F pendant 20 minutes, puis ouvrez la porte. Vous pouvez sentir une odeur désagréable au cours du premier chauffage du four, qui provient des matériaux utilisés pour protéger le four pendant le transport. Cette odeur désagréable disparaîtra en un instant dans une pièce bien ventilée.
- Remplissage du réservoir d'eau
Lorsque vous utilisez la fonction de cuisson du four pour la première fois, veuillez remplir le réservoir d'eau avec de l'eau potable fraîche (ou, de préférence, de l'eau purifiée) et assurez-vous de pousser le réservoir d'eau contre sa base jusqu'à ce qu'il soit fermement en place. Assurez-vous de bien placer le four sur le comptoir de cuisine avant de l'utiliser. Cet appareil peut être déplacé sans aucun dispositif de serrage supplémentaire. Veuillez ne pas ouvrir la porte du four trop rapidement, car il pourrait se renverser.

Conseils: Si le four est situé à proximité d'une hotte aspirante en fonctionnement, nous vous conseillons de régler la hotte aspirante à la vitesse de ventilation minimale. Pour la cuisson des aliments gras ou huileux, nous vous conseillons de placer une feuille d'aluminium sous les aliments pour éviter toute accumulation de graisse au fond du four.

- Lorsque vous faites cuire des aliments gras avec une grille de cuisson à la vapeur ou une grille métalliques, placez la grille de cuisson sous la grille métallique et maintenez-les ensemble sur la même couche.

■ Liste des fonctions du produit

Méthodes de Cuisson	Fonction	Température par défaut /°F	Unité de moindre précision /°F	Plage de température /°F	Temps par défaut / h : min	Unité de moindre précision / min	Plage de temps / h:min	Idéal pour
Cuisson à la vapeur	Vapeur (Steam)	212	1	194-230	00:20	1	0:01-2:00	Applicable pour le poisson, les pâtisseries, le riz.
	Vapeur basse (Low Steam)	194	1	86-194	00:15	1	0:01-2:00	Applicable pour la soupe aux œufs et les légumes comme les épinards, le brocoli.
Cuisson au four	Conv. Véritable (True Conv.)	248	9	140-446	00:30	1	0:01-3:00	Applicable pour le rôtissage des viandes, la cuisson des tartes, des pâtisseries et des biscuits.
	Cuisson par Convection (Conv.Bake)	302	9	140-446	00:30	1	0:01-3:00	Applicable pour les gâteaux, les flans, les soufflés, les pains.
	Cuisson au gril	374	9	212-446	00:30	1	0:01-3:00	Applicable pour les toasts, les croissants, les casseroles.
	Cuisson à la Vapeur (Steam Bake)	356	9	140-446	00:20	1	0:01-3:00	Injecter de la vapeur pendant la cuisson, applicable pour les viandes tendres comme l'agneau ou le poulet, et également pour la cuisson des courges.
Cuisson Polyvalente	Déshydratation (Dehydrate)	176	9	140-248	01:00	1	0:01-3:00	Applicable pour le bœuf séché, les prunes, les citrons.
	Friture à l'air (Air Fry)	392	9	356-446	00:15	1	0:01-0:40	Applicable pour les frites, les nuggets de poulet.
	Menus	/	/	/	/	/	/	Les menus prédéfinis par FOTILE R&D aident les chefs domestiques à préparer leurs repas rapidement et avec précision.
Assistance	Fermenter (Proof)	95	1	86-122	01:00	1	0:01-3:00	Fermentation du pain.
	Chaud (Warm)	176	1	122-212	00:30	1	0:01-3:00	Maintien au chaud.
	Détartrer (Descale)	/	/	/	00:35	/	/	Détartrage et entretien.
	Nettoyer à la vapeur (Steam Clean)	/	/	/	00:10	/	/	Nettoyage de la Cavité.
	Séchage (Dry Up)	/	/	/	00:20	/	/	Sécher la cavité après l'utilisation de la fonction de nettoyage à la vapeur.

■ Menus Prédéfinis

Vous pouvez sélectionner les menus prédéfinis du four pour cuire rapidement certains plats sans avoir à régler le temps et la température pour la plupart des plats. Le tableau suivant indique la correspondance entre le nom du plat et son numéro d'affichage dans ce mode. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour le menu rapide suivant. Il vous suffit de sélectionner une option de cuisson, de placer les ingrédients dans la cavité, de fermer la porte et d'appuyer sur le bouton de sélection pour confirmer. La cuisson démarrera automatiquement.

Chronométrée Méthodes	Numéro de Menu Prédéfini	Plats	Chronométrée Méthodes	Numéro de Menu Prédéfini	Plats	Chronométrée Méthodes	Numéro de Menu Prédéfini	Plats
Cuisson à la Vapeur	P01	Perche à la Vapeur	Cuisson au four	P16	Biscuits	Déshydratation	P31	Citrons
	P02	Morue à la Vapeur		P17	Gâteau Mouseline		P32	Boeuf séché
	P03	Pétoncle à la Vapeur		P18	Pâtisserie		P33	Juju / Prune / Raisins
	P04	Crabe du Maryland à la Vapeur		P19	Tarte		P34	Pâtes Alimentaires
	P05	Crevettes à la Vapeur		P20	Pizza		P35	Candidat au Gingembre
	P06	Palourdes à la Vapeur		P21	Côtelettes de Porc Rôties		P36	Poulet Entier Rôti
	P07	Petits Pains à la Vapeur		P22	Saumon au Four		P37	Côtelettes d'Agneau Grillées
	P08	Riz à la Vapeur		P23	Patate Douce au Four		P38	Filet de Tilapia au Four
	P09	Boulettes à la Vapeur		P24	Cup Cake		P39	Courge Musquée Rôtie
	P10	Haricots Verts à la Vapeur		P25	Châtaignes au Four		P40	Pain Artisanal
	P11	Poulet à la Vapeur	Friture à l'air (Air Fry)	P26	Frites	/	/	
	P12	Côtelette de Porc à la Vapeur		P27	Pépites de Poulet	/	/	
	P13	Maïs à la Vapeur		P28	Ailes de Poulet	/	/	
	P14	Brocoli à la Vapeur		P29	Rouleaux de printemps frits	/	/	
	P15	Asperges à la Vapeur		P30	Crevettes Sautées	/	/	

3. Guide d'Utilisation du Four Combiné

● Mise sous tension

Après la mise sous tension du four, toutes les icônes et tous les mots clignoteront à l'affichage, avec un bref son audible.



● Cuisson traditionnelle

1. **Fonctions de démarrage et de sélection.**Après le démarrage en appuyant longuement sur le cadran de fonctions (bouton de puissance), tournez le cadran de fonctions pour sélectionner une fonction et confirmez le mode sélectionné en appuyant brièvement sur le bouton Sélection



2. **Réglage de la température de cuisson.**Tournez le cadran de température/- temps pour régler la température et confirmez la température en appuyant brièvement sur le cadran.

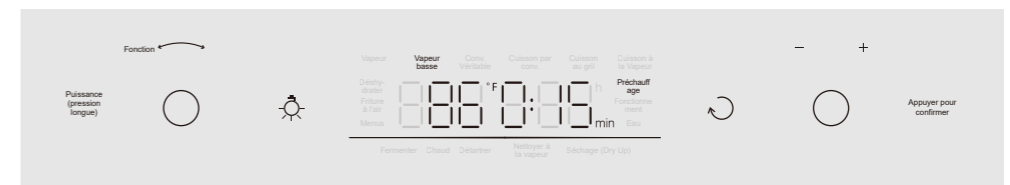


Remarques:Une fois la fonction sélectionnée, vous pouvez également tourner directement le cadran de température/temps pour passer au réglage de la température.

3. **Réglage du temps de cuisson.**Tournez le cadran de température/temps pour régler le temps et confirmez le temps en appuyant brièvement sur le cadran.

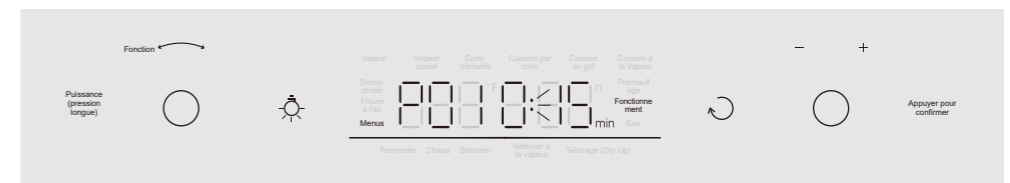


4. **Préchauffage.**Lorsque le four commence à préchauffer, la température s'affiche en temps réel

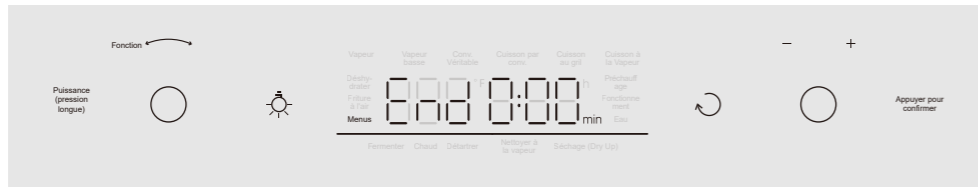


Remarques : Le mode Friture à l'air ne comporte pas de processus de « préchauffage ».

5. **Fonctionnement.**Le temps de cuisson commence à décompter.



6. Fin de la cuisson.



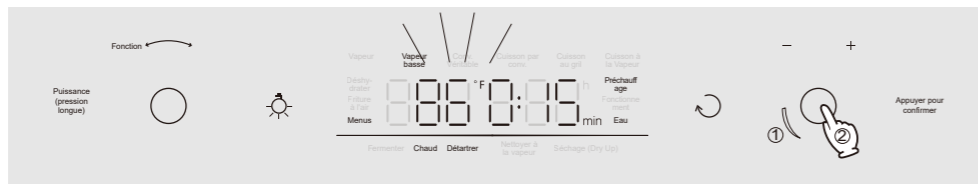
- Remarques :
1. Lors du préchauffage ou de la cuisson avec le menu Prédéfini, le temps de cuisson peut être réglé dans le cadre d'une certaine plage en tournant le cadran de Température/temps.
 2. Les noms des plats correspondant aux codes des menus prédéfinis sont disponibles dans le mode d'emploi ou sur la surface intérieure de la porte vitrée.

● Étapes de modification des paramètres pendant le fonctionnement

1. **Modification des paramètres de température.** Lors du préchauffage ou du fonctionnement, tournez le cadran de température/temps et entrez dans l'interface de modification des paramètres de température. Continuez à tourner le cadran de température/heure pour modifier les paramètres de température, et confirmez votre modification en appuyant brièvement sur le cadran de température/heure et passez simultanément à l'interface de modification des paramètres de temps.

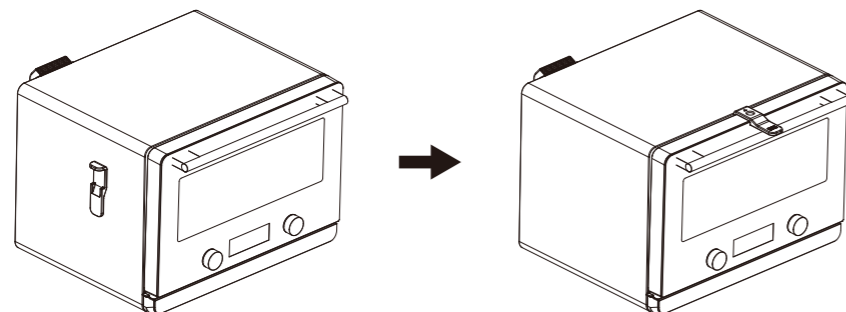


2. **Modification des paramètres de temps.** Tournez le cadran de température/heure pour régler l'heure et confirmez la modification en appuyant brièvement sur le cadran de température/heure.



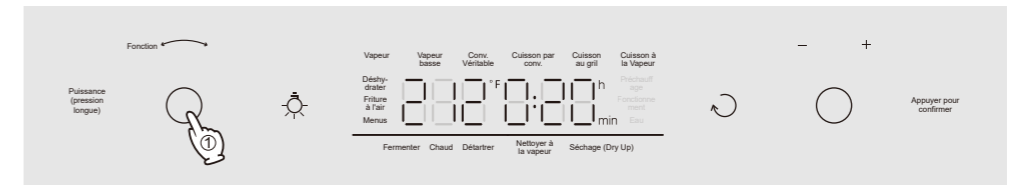
Remarques : En cas d'absence d'opération pendant 10 secondes, il repassera à l'interface de fonctionnement d'origine.

Conseils: Lorsque vous utilisez le mode Déshydratation, veuillez utiliser la puce de contrôle de l'humidité comme indiqué dans le menu. Voir la figure ci-dessous pour des instructions spécifiques.

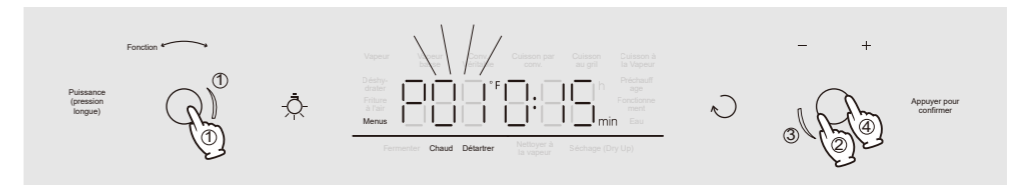


● Menus Prédéfinis

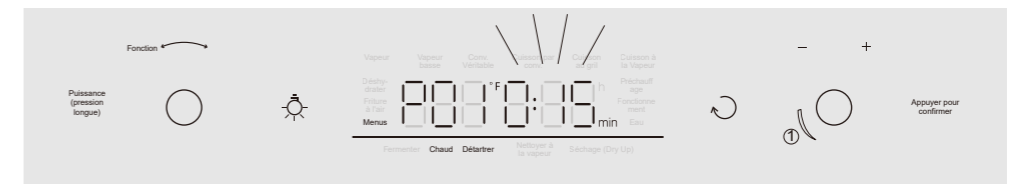
1. Démarrage et entrée dans la page d'accueil.



2. **Sélection des menus Pré-réglés.** Tournez le cadran de Puissance sur le menu prédéfini et confirmez votre sélection avec une brève pression ; 2. Tournez le cadran de Température/temps sur le plat souhaité (codes de plat de P01 à P40), et confirmez votre sélection en appuyant brièvement sur le cadran de Température/temps.



3. **Réglage du temps.** Tournez le cadran de température/temps pour régler le temps.

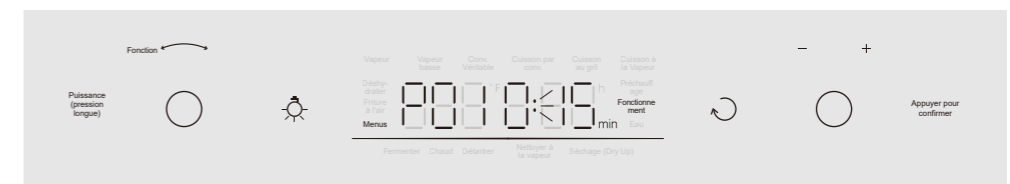


Remarques : L'heure d'affichage actuelle est l'heure par défaut.

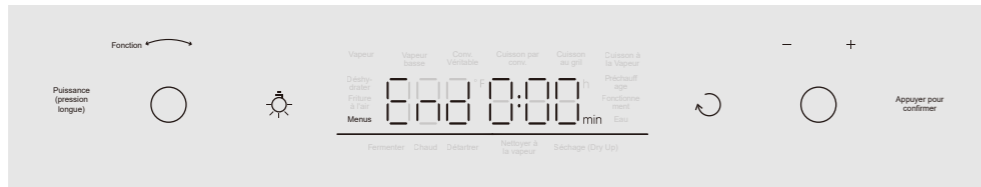
4. **Démarrage.** Placez les aliments dans le four, fermez la porte et confirmez le démarrage en appuyant brièvement sur le bouton Sélection.



5. **Fonctionnement.** Le temps de cuisson commence à décompter.



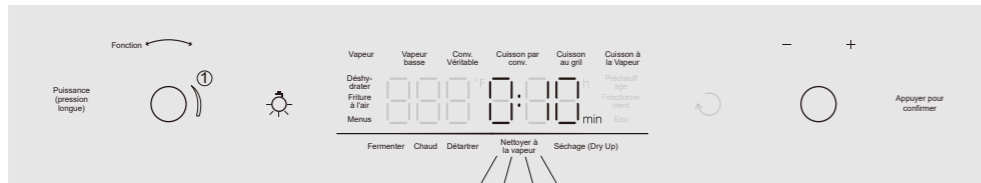
6. Fin de la cuisson.



- Remarques :
1. Lors du préchauffage ou de la cuisson avec le menu Prédéfini, le temps de cuisson peut être réglé dans le cadre d'une certaine plage en tournant le cadran de Température/temps.
 2. Les noms des plats correspondant aux codes des menus prédéfinis sont disponibles dans le mode d'emploi ou sur la surface intérieure de la porte vitrée.

● Étapes d'utilisation des fonctions auxiliaires

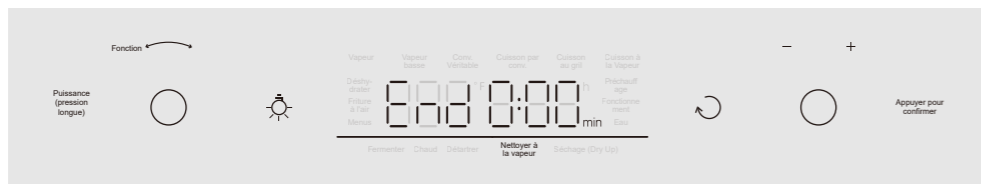
1. **Sélection des fonctions auxiliaires.** Tournez le cadran de Fonctions sur les fonctions auxiliaires (par exemple, nettoyage à la vapeur).



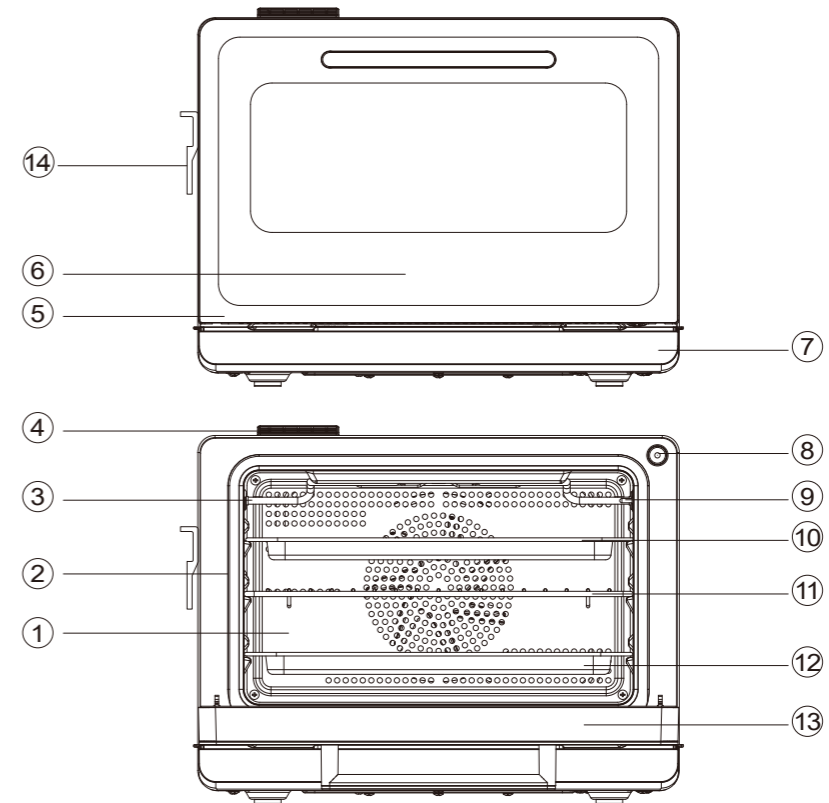
2. **En fonctionnement.** Tournez le cadran de température/temps pour commencer le fonctionnement, et le temps commence à décompter. Appuyez sur le bouton ↻ pour quitter.



3. Fin du fonctionnement.



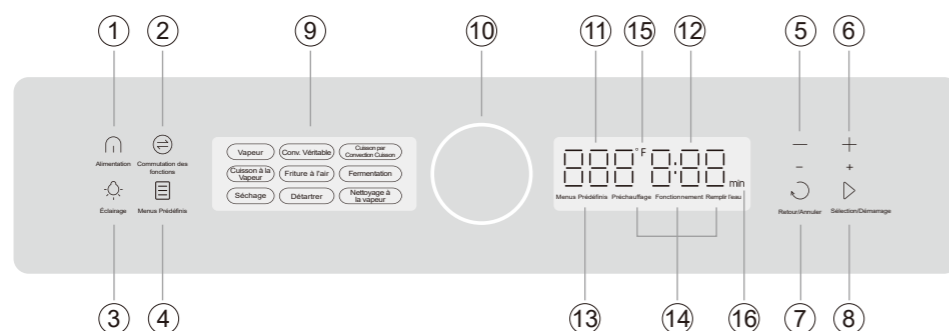
Introduction du Diagramme du Produit (HYZK26-E2)



- | | | | |
|--------------------------------|--|--------------------------------------|---------------------------------|
| ① Tablier du réchauffeur d'air | ② Joint de porte | ③ Élément chauffant supérieur | ④ Ouvertures d'aération |
| ⑤ Panneau de commande | ⑥ Affichage | ⑦ Réservoir d'eau avec bac à gouttes | ⑧ Interrupteur de porte |
| ⑨ Sonde de température | ⑩ Grilles de cuisson à la vapeur et de cuisson au four | ⑪ Grille métallique | ⑫ Grille de cuisson à la vapeur |
| ⑬ Porte | ⑭ Puce de contrôle de l'humidité | | |

Guide d'utilisation rapide (HYZK26-E2)

1. Panneau de commande



■ Description des boutons du panneau de commande et de l'interface d'affichage

● Boutons de fonction

- ① Bouton de puissance : Appuyez sur le bouton pendant 1 seconde pour allumer ou éteindre le four.
- ② Bouton de commutation des fonctions : Appuyez brièvement ou continuellement sur ce bouton pour commuter les modes de fonctionnement.
- ③ Bouton d'éclairage : Appuyez sur le bouton pour allumer ou éteindre la lumière du four.
- ④ Bouton de menus prédéfinis : Appuyez sur ce bouton pour passer au mode de menus prédéfinis.
- ⑤ Bouton « - » : Appuyez sur ce bouton pour réduire le paramètre de température/temps. Faites défiler rapidement pour réduire le paramètre de température/temps en appuyant longuement sur ce bouton.
- ⑥ Bouton « + » : Appuyez brièvement sur ce bouton pour augmenter le paramètre de température/temps. Faites défiler rapidement pour augmenter le paramètre de température/temps en appuyant longuement sur ce bouton.
- ⑦ Bouton de Retour/Annuler : Appuyez sur le bouton pour revenir au réglage précédent. Si vous y appuyez lorsque le four fonctionne, il passera au réglage de l'heure et le four s'arrêtera de fonctionner.
- ⑧ Bouton de sélection/démarrage : Appuyez sur ce bouton pour confirmer le paramètre sélectionné lors du réglage. Une fois le réglage terminé, faites fonctionner le four en appuyant brièvement sur ce bouton.

● Affichage des informations sur le panneau LED

- ⑨ Zone d'affichage du mode de fonction : Elle affiche le mode de fonctionnement actuellement sélectionné.
- ⑩ Voyant de respiration / indicateur d'état de fonctionnement : Le voyant respiratoire est normalement allumé lorsque le four est allumé mais n'est pas en fonctionnement. Le voyant de respiration clignote lorsque le four préchauffe/fonctionne. Le voyant de respiration clignote, indiquant qu'il faut fermer la porte / remplir l'eau.
- ⑪ Affichage numérique de la température/du menu prédéfini : Les chiffres affichés se réfèrent à la température. Si vous sélectionnez le mode de menus prédéfinis, les chiffres se réfèrent au numéro de menu prédéfini.

- ⑫ Affichage du temps : Les chiffres affichés se réfèrent au temps.
- ⑬ Affichage du menu prédéfini : Il affiche que le menu défini est activé du côté mobile / équipement.
- ⑭ Indicateur d'état de fonctionnement : Il indique l'état de fonctionnement.
Indicateur de préchauffage : Il indique que le four est en cours de préchauffage.
Indicateur de fonctionnement : Il indique que le four est en fonctionnement.

Indicateur de remplissage d'eau : Si le mot « Remplir l'eau » clignote, il signifie que le réservoir d'eau manque d'eau. (En mode Détartrage, cela signifie que vous devez changer l'eau. Voir les étapes de détartrage pour plus de détails). Poussez le réservoir d'eau dans la cuve. Appuyez sur le bouton de Sélection pour continuer le fonctionnement.

- ⑮ Unité de température : Il affiche l'unité de température que vous avez réglée (°F).
- ⑯ Unité de temps : Il affiche l'unité de temps que vous avez réglée (min).

2. Précautions avant utilisation

■ Première Utilisation

Sortez tous les accessoires, y compris la grille de cuisson à la vapeur, la grille de cuisson et la grille métallique, ainsi que les matériaux d'emballage, et nettoyez tous les accessoires. Chauffez le four. Avant l'utilisation, essuyez l'intérieur du four avec un chiffon ou une serviette humide. Ainsi, la poussière ou les résidus de matériaux d'emballage laissés dans la doublure pendant le stockage et le déballage peuvent être nettoyés. Chauffez le four avec le mode de cuisson par convection jusqu'à 392°F pendant 20 minutes, puis ouvrez la porte pour ventiler la pièce. Vous pouvez sentir une odeur désagréable au cours du premier chauffage du four, qui provient des matériaux utilisés pour protéger le four pendant le transport. Cette odeur désagréable disparaîtra en un instant dans une pièce bien ventilée. Fermez les portes des autres pièces en même temps pour éviter que l'odeur désagréable ne se répande dans toute la maison.

■ Remplissage du réservoir d'eau

Lorsque vous utilisez la fonction de cuisson du four pour la première fois, veuillez remplir le réservoir d'eau avec de l'eau potable fraîche (ou, de préférence, de l'eau purifiée) et assurez-vous de pousser le réservoir d'eau contre sa base jusqu'à ce qu'il soit fermement en place. Assurez-vous de bien placer le four sur le comptoir de cuisine avant de l'utiliser. Cet appareil peut être déplacé sans aucun dispositif de serrage supplémentaire. Veuillez ne pas ouvrir la porte du four trop rapidement, car il pourrait se renverser.

Conseils : Si le four est situé à proximité d'une hotte aspirante en fonctionnement, nous vous conseillons de régler la hotte aspirante à la vitesse de ventilation minimale. Pour la cuisson des aliments gras ou huileux, nous vous conseillons de placer une feuille d'aluminium sous les aliments pour éviter toute accumulation de graisse au fond du four.

- Lorsque vous faites cuire des aliments gras avec une grille de cuisson à la vapeur ou une grille métalliques, placez la grille de cuisson sous la grille métallique et maintenez-les ensemble sur la même couche.

Liste des fonctions du produit

Méthodes de Cuisson	Fonction	Température par défaut /°F	Unité de moindre précision /°F	Plage de température /°F	Temps par défaut / h : min	Unité de moindre précision / min	Plage de temps / h:min	Idéal pour
Cuisson à la vapeur	Vapeur (Steam)	212	1	86-230	00:20	1	0:01-2:00	Applicable pour le poisson, les pâtisseries, le riz.
Cuisson au four	Conv. Véritable (True Conv.)	248	9	140-446	00:30	1	0:01-3:00	Applicable pour le rôtissage des viandes, la cuisson des tartes, des pâtisseries et des biscuits.
	Cuisson par Convection (Conv.Bake)	302	9	140-446	00:30	1	0:01-3:00	Applicable pour les gâteaux, les flans, les soufflés, les pains.
	Cuisson à la Vapeur (Steam Bake)	356	9	140-446	00:20	1	0:01-3:00	Injecter de la vapeur pendant la cuisson, applicable pour les viandes tendres comme l'agneau ou le poulet, et également pour la cuisson des courges.
Cuisson Polyvalente	Friture à l'air (Air Fry)	392	9	356-446	00:15	1	0:01-0:40	Applicable pour les frites, les nuggets de poulet.
	Menus	/	/	/	/	/	/	Les menus prédéfinis par FOTILE R&D aident les chefs domestiques à préparer leurs repas rapidement et avec précision.
Assistance	Fermenter (Proof)	95	1	86-122	01:00	1	0:01-3:00	Fermentation du pain.
	Détartrer (Descale)	/	/	/	00:35	/	/	Détartrage et entretien.
	Nettoyer à la vapeur (Steam Clean)	/	/	/	00:10	/	/	Nettoyage de la Cavité.
	Séchage (Dry Up)	/	/	/	00:20	/	/	Sécher la cavité après l'utilisation de la fonction de nettoyage à la vapeur.

Menus Prédéfinis

Vous pouvez sélectionner les menus prédéfinis du four pour cuire rapidement certains plats sans avoir à régler le temps et la température pour la plupart des plats. Le tableau suivant indique la correspondance entre le nom du plat et son numéro d'affichage dans ce mode. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour le menu rapide suivant. Il vous suffit de sélectionner une option de cuisson du côté équipement, de placer les ingrédients dans la cavité, de fermer la porte et d'appuyer sur le Bouton de Sélection pour confirmer. La cuisson démarrera automatiquement.

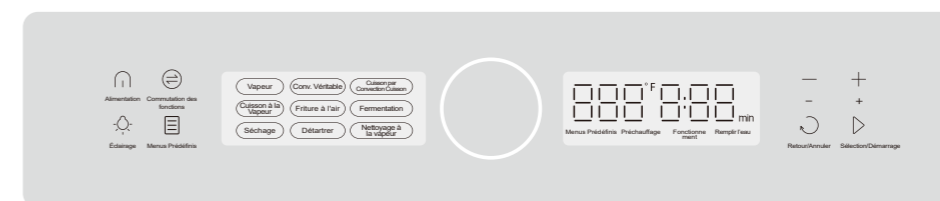
Méthodes de Cuisson	Numéro de Menu Prédéfini	Plats	Méthodes de Cuisson	Numéro de Menu Prédéfini	Plats	Méthodes de Cuisson	Numéro de Menu Prédéfini	Plats
Cuisson à la Vapeur	P01	Perche à la Vapeur	Cuisson à la Vapeur	P09	Boulettes à la Vapeur	Cuisson au four	P17	Gâteau Mousseline
	P02	Morue à la Vapeur		P10	Haricots Verts cuits à la vapeur		P18	Pâtisserie
	P03	Pétoncle à la Vapeur		P11	Poulet à la Vapeur		P19	Tarte
	P04	Crabe du Maryland à la Vapeur		P12	Côtelette de Porc à la Vapeur		P20	Pizza
	P05	Crevettes à la Vapeur		P13	Maïs à la Vapeur		P21	Côtelettes de Porc Rôties
	P06	Palourdes à la Vapeur		P14	Brocoli à la Vapeur		P22	Saumon au Four
	P07	Petits Pains à la Vapeur		P15	Asperges à la Vapeur		P23	Patate Douce au Four
	P08	Riz à la Vapeur	Cuisson au four	P16	Biscuits		P24	Cup Cake

Méthodes de Cuisson	Numéro de Menu Prédéfini	Plats	Méthodes de Cuisson	Numéro de Menu Prédéfini	Plats	Méthodes de Cuisson	Numéro de Menu Prédéfini	Plats
Cuisson au four	P25	Châtaignes au Four	Déshydratation	P31	Citrons	Cuisson combinée à la Vapeur et par Convection	P36	Poulet Entier Rôti
Friture à l'air	P26	Frites		P32	Boeuf séché		P37	Côtelettes d'Agneau Grillées
	P27	Pépites de Poulet		P33	Juju / Prunes / Raisins secs		P38	Filet de Tilapia au Four
	P28	Ailes de Poulet		P34	Pâtes Alimentaires		P39	Courge Musquée Rôtie
	P29	Rouleaux de printemps frits		P35	Candidat au Gingembre		P40	Pain Artisanal
	P30	Crevettes Sautées	/	/	/	/	/	

3. Guide d'Utilisation du Four Combiné

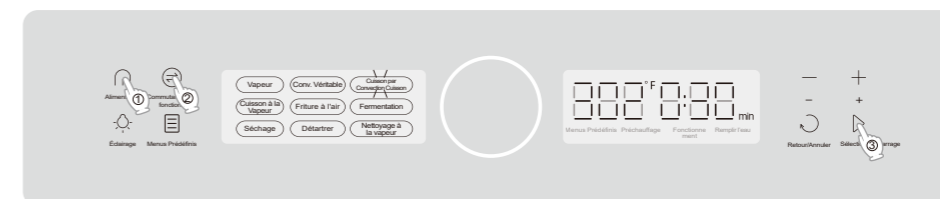
Mise sous tension

Mettez l'appareil sous tension. Après la mise sous tension du four, toutes les icônes et tous les mots clignoteront à l'affichage, avec un bref son audible.



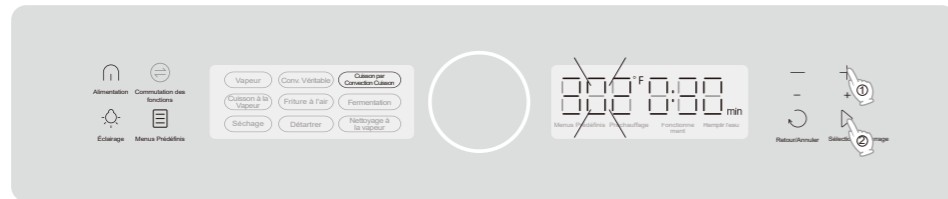
Cuisson traditionnelle

1. **Fonctions de démarrage et de sélection.** Après le démarrage en appuyant longuement sur le bouton de puissance, appuyez sur le bouton de Commutation de Fonctions pour sélectionner une fonction (y compris le mode de cuisson, de cuisson par four et de friture à air), et confirmez le mode sélectionné en appuyant brièvement sur le bouton de Sélection.



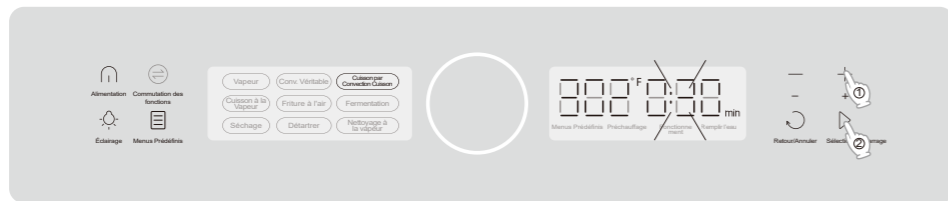
Remarque : Appuyez sur le bouton de Commutation de Fonctions pour commuter les fonctions. Appuyez sur le bouton « + » pour commuter les fonctions dans le sens des aiguilles d'une montre, et sur le bouton « - » pour commuter les fonctions contre le sens des aiguilles d'une montre.

2. **Réglage de la température de cuisson.** Appuyez sur « + » ou « - » pour régler la température. Confirmez le réglage en appuyant sur le bouton de Sélection.



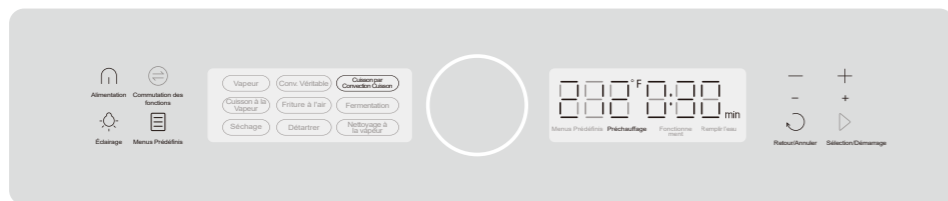
Remarques : Lorsque le bouton « ± » est enfoncé pour modifier la température, vous pouvez commuter la température une par une en appuyant brièvement sur le bouton, et faire défiler la température rapidement en appuyant longuement sur le bouton.

3. **Réglage du temps de cuisson.** Appuyez sur « + » ou « - » pour régler le temps. Confirmez le réglage en appuyant sur le bouton de Sélection, puis le four commencera à fonctionner.



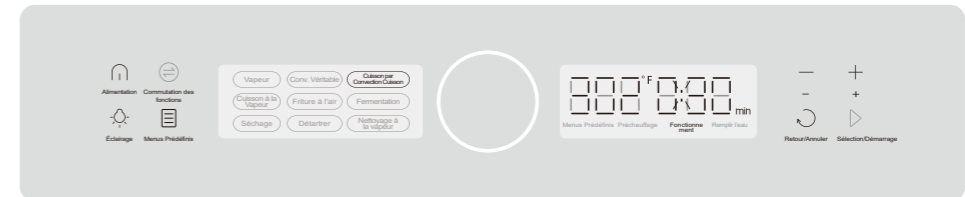
Remarques : Lorsque le bouton « ± » est enfoncé pour modifier la température, vous pouvez commuter la température une par une en appuyant brièvement sur le bouton, et faire défiler la température rapidement en appuyant longuement sur le bouton.

4. **Préchauffage.** Lorsque le four commence à préchauffer, la température s'affiche en temps réel.

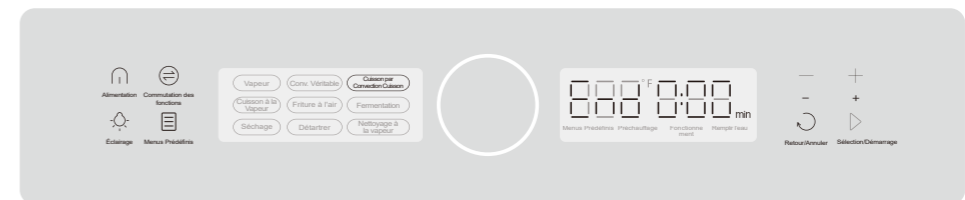


Remarques : Le mode Friture à l'air ne comporte pas de processus de « préchauffage ».

5. **Fonctionnement.** Une fois la température réglée atteinte, commencez la cuisson et à décompter le temps.



6. **Cuisson complète.** Le compte à rebours passe à zéro, et « Fin » s'affiche dans la colonne d'affichage de la température. Cliquez sur le bouton Retour pour passer à la page de sélections.

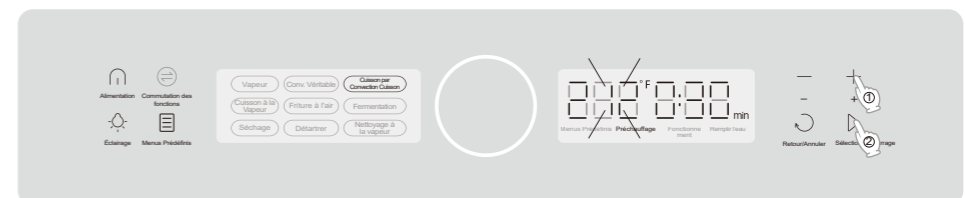


Remarques : Pendant le processus de préchauffage et de cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton « ± » pour modifier la température/le temps de cuisson. En cas d'absence d'opération pendant 10 secondes, il repassera à l'interface de fonctionnement d'origine.

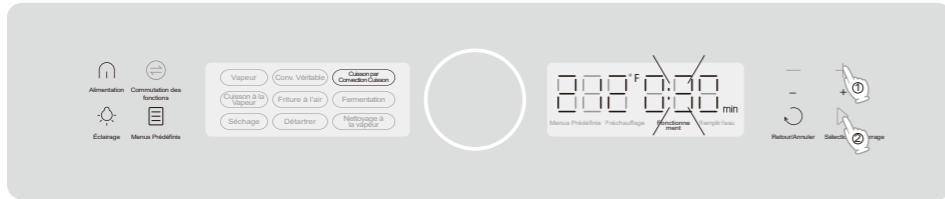
Une fois la cuisson terminée, l'appareil s'éteindra automatiquement et ne fonctionnera pas pendant 2 minutes.

● Étapes de modification des paramètres pendant le fonctionnement

1. **Modification des paramètres de température.** Lors du préchauffage ou du fonctionnement, appuyez sur le bouton « ± » pour passer à l'interface pour modifier les paramètres de température. Continuez à tourner le bouton de température/temps pour modifier les paramètres de température, et confirmez votre modification en appuyant brièvement sur le bouton de Sélection et passez simultanément à l'interface de modification des paramètres de temps.

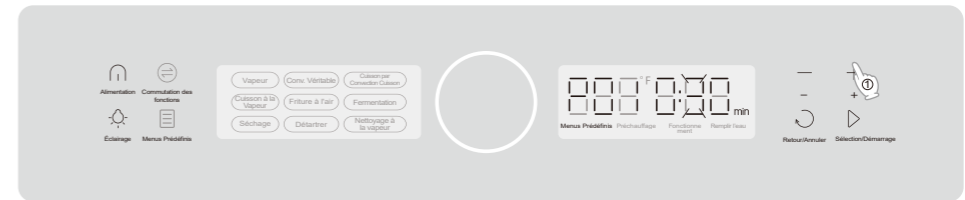


2. Modifiez les paramètres de temps. Appuyez sur le bouton « ± » pour modifier les paramètres de temps et appuyez sur le bouton Sélection pour confirmer votre modification.



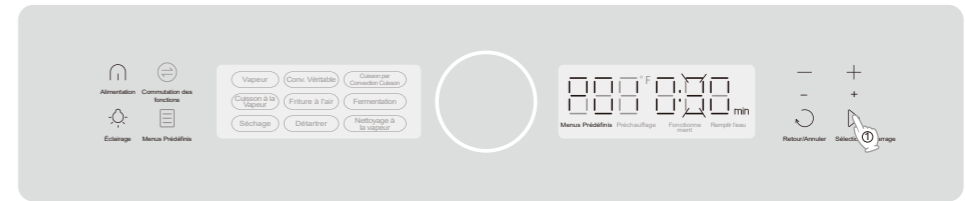
Remarques : En cas d'absence d'opération pendant 10 secondes, il repassera à l'interface de fonctionnement d'origine.

3. Réglage du temps. Appuyez sur le bouton « ± » pour ajuster le temps.

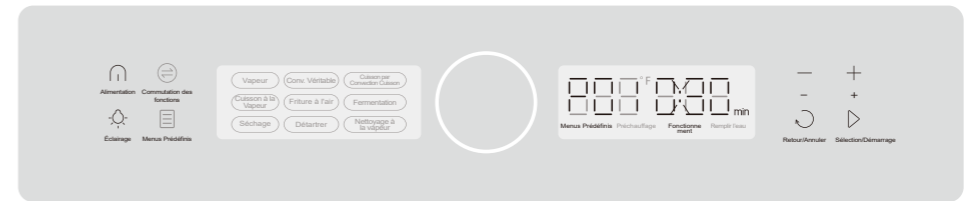


Remarques : L'heure d'affichage actuelle est l'heure par défaut

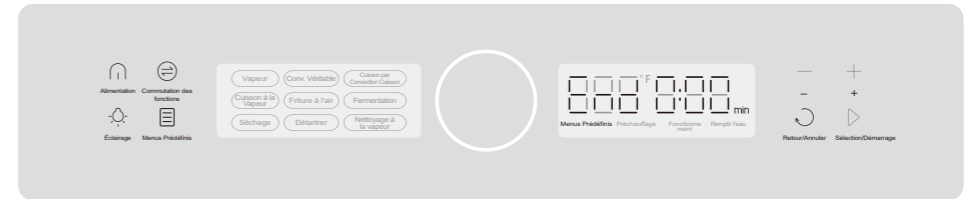
4. Démarrage. Placez les aliments dans le four, fermez la porte et confirmez le démarrage en appuyant brièvement sur le bouton Sélection/Démarrage.



5. Fonctionnement. Le temps de cuisson commence à décompter.

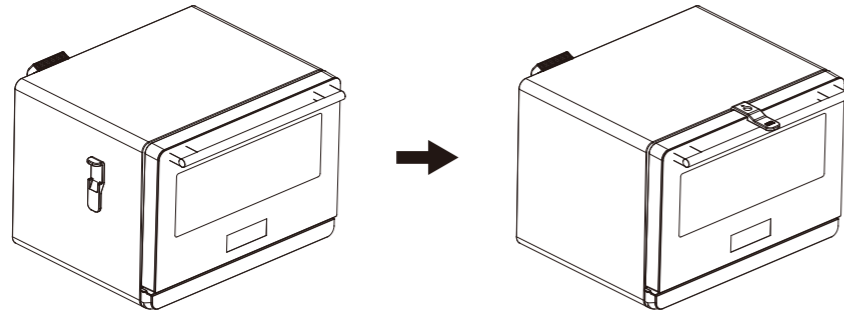


6. Fin de la cuisson.



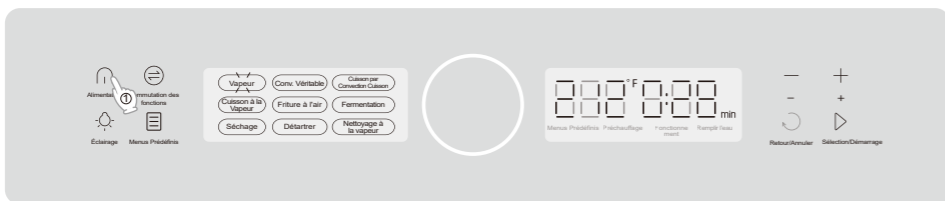
Remarques: 1. Lors du préchauffage ou de la cuisson avec le menu prédéfini, le temps de cuisson peut être réglé dans le cadre d'une certaine plage en appuyant sur le bouton « ± ». 2. Les noms des plats correspondant aux codes des menus prédéfinis sont disponibles dans le manuel d'utilisation ou sur la surface intérieure de la porte vitrée.

Conseils: Lorsque vous utilisez le mode Déshydratation, veuillez utiliser la puce de contrôle de l'humidité comme indiqué dans le menu. Voir la figure ci-dessous pour des instructions spécifiques.

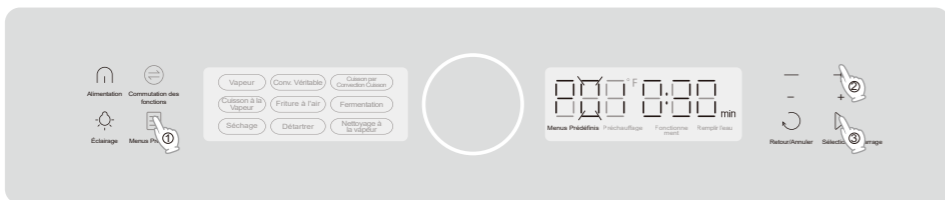


● Menus Prédéfinis

1. Démarrage et entrée dans la page d'accueil.

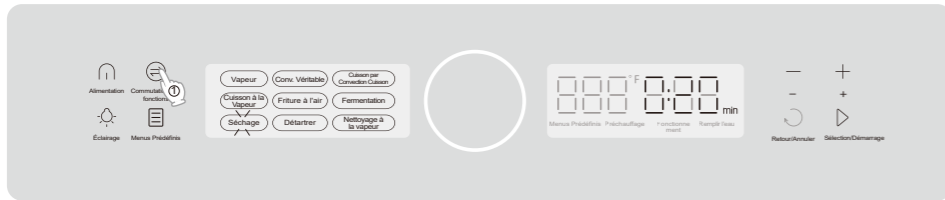


2. Sélectionner le menu prédéfini. Appuyez sur le bouton Menu prédéfini pour passer au mode de menu prédéfini. Appuyez sur le bouton « ± » pour sélectionner le plat souhaité (codes de plat de P01-P40), et confirmez votre sélection en appuyant brièvement sur le bouton Sélection.

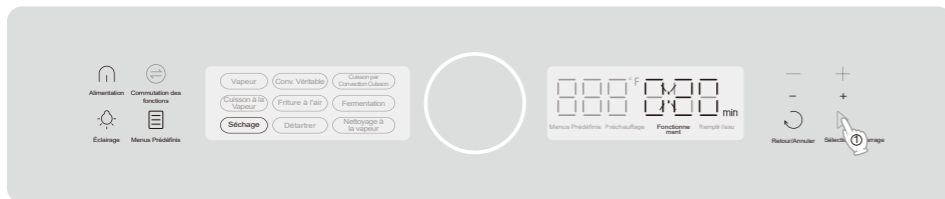


● Étapes d'utilisation des fonctions auxiliaires

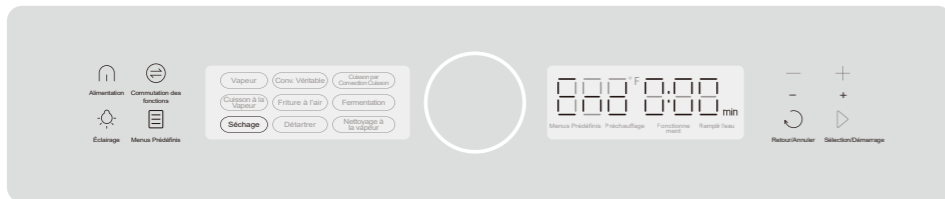
1. **Sélection des fonctions auxiliaires.** Appuyez sur le bouton de Commutation de Fonctions ou le bouton « ± » pour passer aux fonctions auxiliaires (par exemple le séchage).



2. **En fonctionnement.** Appuyez sur le bouton de Sélection/Démarrage pour commencer le fonctionnement, ensuite le temps commence à décompter. Appuyez sur le bouton pour quitter.



3. **Fin du fonctionnement.**



Service à la clientèle

Veillez agraffer votre reçu ici. La pièce d'achat originale est requise pour le service.

Tous les services sous garantie sont fournis par nos Centres de Service en Usine ou par un Technicien agréé du Service à la Clientèle. Pour prendre un rendez-vous de service, veuillez contacter FOTILE.

US: 888-315-0366

Canada: 844-315-0315

GARANTIE :

FOTILE garantit que le Produit sera exempt de vices matériels et de fabrication importants dans le cadre de leur utilisation normale pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat. Conformément à cette Police, FOTILE s'engage, à sa seule discrétion, soit (i) à fournir des services de réparation complémentaires pour le Produit défectueux ; soit (ii) à remplacer le Produit défectueux par un Produit de même nature et qualité et de n'importe quelle couleur ou, s'il n'y a pas de même modèle en stock, par un modèle similaire de valeur équivalente, en cas de panne ou de défaut couvert par la présente Politique pendant la période de garantie. En cas de défaut du Produit, les remèdes prévus par la présente Politique sont les remèdes seuls et exclusifs disponibles. Cette Politique ne couvre pas les Produits d'occasion ou précédemment utilisés, qui étaient vendus « TEL QUEL » ou « BOÎTE OUVERTE ».

Ce qui ne sera pas concert par la Garantie de FOTILE :

1. Les déplacements de service à votre domicile pour fournir des tutoriels sur les connaissances d'utilisation et d'entretien.
2. Installation, livraison ou entretien incorrectes.
3. Défaillance du produit s'il est abusé, mal utilisé, modifié ou utilisé à un autre usage ou à un usage commercial.
4. Dommages causés aux produits en verre avec des nettoyants autres que les crèmes et tampons de nettoyage recommandés. Dommages causés au produit par des déversements de matières sucrées ou de plastiques fondus qui ne sont pas nettoyés conformément aux instructions du manuel d'utilisation.
5. Dommages causés au produit par un accident, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
6. Dommages accidentels ou consécutifs causés par des défauts éventuels de l'appareil.
7. Dommages causés après la livraison.
8. Produit impossible pour fournir les services requis.
9. Service de réparation ou de remplacement des ampoules, à l'exception des ampoules LED couvertes par la garantie.
10. Dommages de finition tels que la rouille de surface, la décoloration ou les petites imperfections qui ne sont pas rapportés dans les 48 heures suivant la livraison.

■ Exclusion des garanties implicites:

Cette garantie est étendue à l'acheteur d'origine et à tout propriétaire successif pour les produits achetés pour un usage domestique. Si le produit est situé dans une zone où les services fournis par le Technicien de Service agréé par FOTILE Appliances ne sont pas disponibles, vous pourriez payer les frais de déplacement ou vous pourriez être demandé à apporter le produit à un centre de service agréé par FOTILE pour le service. Certains états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou consécutifs. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre. Pour connaître vos droits légaux, consultez le bureau de la consommation local ou de l'État ou le procureur général de l'État.

GARANT : FOTILE

FOTILE US

serviceusa@fotile.com 1 -888-315-0366

FOTILE Canada

service@fotileca.com 1 -844-315-0315

■ Assistance aux consommateurs :

Site Web de FOTILE

Vous avez des questions ou besoin d'aide avec votre appareil? Essayez le site Web de FOTILE Appliances, 24 heures sur 24, n'importe quel jour de l'année! Vous pouvez également acheter d'autres produits de FOTILE Appliance sur us.fotileglobal.com, ca.fotileglobal.com

Enregistrez Votre Appareil

Professionnalisez votre nouvel appareil en ligne pour votre commodité! L'enregistrement du produit à temps permettra une meilleure communication et un service rapide dans le cadre de votre garantie, si nécessaire. Vous pouvez renvoyer par courrier la carte d'enregistrement pré-imprimée incluse dans l'emballage, ou vous pouvez inscrire en ligne sur : us.fotileglobal.com, ca.fotileglobal.com

Contactez-nous

Si vous avez des questions lors de la configuration ou de l'installation, ou pendant l'utilisation, n'hésitez pas à appeler FOTILE.

FOTILE AMERICA: 888-315-0366

FOTILE Canada: 844-315-0315

Nous avons fait tous les efforts pour nous assurer que les informations contenues dans ce manuel sont correctes au moment de l'impression. Cependant, en raison de l'amélioration continue des produits, FOTILE se réserve le droit de modifier les produits et les données techniques sans préavis.

Ningbo Fotile Kitchenware Co., Ltd.
No.218 Binhai 2 Road, Hangzhou Bay New District, Cixi, Zhejiang, China
us.fotileglobal.com ca.fotileglobal.com

FOTILE

Manual del Usuario

Por favor, Guárdalo para futuras referencias.

Lea cuidadosamente este manual antes de usar este aparato

**Sistema de Horno
Combinado de
Cuatro en Uno**

HYZK26-E1
HYZK26-E2

GRACIAS POR HACER DE FOTILE UNA PARTE DE SU CASA.

¡Gracias por comprar una serie de productos diseñados y fabricados por FOTILE!
 Lea cuidadosamente este manual y siga las instrucciones antes del uso y la instalación. Esto es muy importante para mantener el producto en buenas condiciones de trabajo, y también permite una experiencia satisfactoria para usted.

Le recomendamos que no dude en ponerse en contacto con el Centro de Servicio FOTILE cuando necesite asesoramiento, reparación o servicio de mantenimiento para que podamos prestarle servicio rápidamente.

FOTILE

¡La felicidad comienza en su cocina!



Contenido


Contenido	1
Precauciones de Seguridad	2
Recomendaciones	7
Ubicación de la parrilla de vapor	7
Preguntas frecuentes	8
Lista de embalaje	9
Principales parámetros técnicos	9
Instrucciones de instalación	9
Diagrama esquemático eléctrico	10
Tamaño del producto	11
Consejos de mantenimiento y limpieza	11
Solución de problemas	13
Introducción al Diagrama del Producto(HYZK26-E1)	15
Guía de operaciones rápidas(HYZK26-E1)	16
Panel de control	16
Precauciones antes de su uso	17
Guía de funcionamiento del horno combinado	19
Introducción al Diagrama del Producto(HYZK26-E2)	23
Guía de operaciones rápidas(HYZK26-E2)	24
Panel de control	24
Precauciones antes de su uso	25
Directrices para la Operación de los Hornos Combinados	27
Servicio al cliente	32

Precauciones de Seguridad

Para proteger a los usuarios de lesiones o daños en el producto, tenga en cuenta las siguientes marcas de precaución. Por favor, lea y observe todas las instrucciones de seguridad.

■ Clasificación por grado de peligro y daño






 Peligro	Tenga en cuenta este peligro o signo de advertencia. De lo contrario, puede causar daños a los productos, daños a la propiedad o pérdidas y bajas.
 Advertencia	




















 Cuidado con la seguridad.	Ignoring this symbol and any improper operation which is possible to result in personal injury or property damage.
Recomendación	Para un uso seguro y correcto de este producto, liste lo siguiente para su referencia.




■ Símbolos de advertencia y cuidado














								
¡Precaución! Caliente	¡Precaución! Descarga eléctrica	Obligatorio	Puesta a tierra	Prohibido	No debe tener llamas abiertas	No toque	No manipule con las manos mojadas	No desmonte







*** Nota especial:** Por favor, utilice este producto siguiendo todas las directrices en el Manual de Usuarios. No hacerlo puede resultar en lesiones, daños al producto o daños a la propiedad.










 Peligro	
 Prohibido No se permite a los niños ni a las personas con problemas sensoriales operar el equipo sin supervisión. De lo contrario, puede causar quemaduras, descargas eléctricas u otras lesiones accidentales.	 Prohibido El horno sólo se utiliza para cocinar alimentos homeando, horneando, friendo, cocinando y deshidratando. Cualquier otro tipo de uso puede causar lesiones personales o daños a la propiedad y invalidará la garantía de la opción. FOTILE no será responsable de los daños o lesiones causados por el uso indebido.
 Prohibido No coloque nada en el revestimiento inferior del horno. Esto puede conducir a una mayor transferencia de calor y dañar el horno.	 Prohibido No agregue agua fría a los alimentos homeados a altas temperaturas, ya que esto puede causar exceso de vapor y quemaduras graves.

 Peligro	
 Prohibido No limpie el vidrio de la puerta del horno con ningún material áspero o abrasivo, ya que puede rayar la superficie del vidrio o incluso romperlo.	 Prohibido No caliente ningún alimento en una lata o en un contenedor cubierto. La explosión puede ocurrir debido a la acumulación excesiva de calor y presión en el recipiente.
 Prohibido No toque el horno con las manos mojadas en ningún momento durante el funcionamiento. Esto puede conducir a descargas eléctricas y lesiones corporales.	 Prohibido Nunca utilice el horno cuando haya un enchufe o cable eléctrico suelto, ya que esto puede resultar en descarga eléctrica, cortocircuito o incluso un incendio.
 Prohibido No limpie este producto con un limpiador de vapor.	 Prohibido No utilice un zócalo multifuncional con varios enchufes.
 Prohibido No coloque nada en la puerta del horno de vidrio cuando esté abierto. Esto podría dañar el dispositivo.	 Prohibido No sumerja cables eléctricos en el agua, ya que pueden causar descargas eléctricas y lesiones personales.
 Prohibido Nunca ponga los siguientes artículos en el horno para cocinar: papel, cartón, plástico, tela, inflamable.	 Obligatorio No utilice el horno cerca de ningún material inflamable, como gas, alcohol u otro material inflamable.
 Obligatorio A fin de evitar el riesgo de incendio, manténgase alejado de objetos inflamables como cortinas, persianas, tanques de aerosol y limpiadores.	 Obligatorio Al desenchufar el cable eléctrico de la toma de corriente, sostenga el extremo del enchufe al extraerlo de la toma de corriente para evitar daños en el cable de alimentación.
 Prohibido Nunca guarde ningún artículo dentro del horno cuando no esté en uso.	 No desmonte Sólo los técnicos autorizados de FOTILE pueden desmantelar o reparar el horno. El incumplimiento podría resultar en la anulación de su garantía.
 ¡Precaución! Caliente Evite limpiar el fondo del revestimiento del horno justo después de su uso, ya que la temperatura sigue siendo demasiado alta. No rocíe ningún líquido de limpieza o agua mientras el horno está caliente.	 Obligatorio En caso de problemas durante el uso, por favor apague la energía inmediatamente para evitar lesiones corporales o daños al producto.
 ¡Precaución! Caliente Espere entre 30 y 60 segundos después de su uso. Abra cuidadosamente la puerta del horno, ya que el horno está caliente y puede contener demasiado vapor.	 Prohibido Para reducir el riesgo de lesiones en los niños, asegúrese de que no usen el horno como juguete o juegue cerca del horno.

 Peligro	
 Obligatorio En caso de falla del horno, pulse el botón de encendido para apagar el dispositivo y desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente. Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de FOTILE para resolver el problema.	 Prohibido No intente conectar el horno a un temporizador externo o a un sistema de control remoto.

 Advertencia	
 Obligatorio Nunca use un recipiente de plástico en el horno al cocinar. Si lo hace, asegúrese de que el fabricante de alimentos ha aprobado contenedores de plástico para cocinar o calentar.	 Obligatorio Al manipular alimentos calientes o ajustar la bandeja para hornear y la bandeja de vapor, asegúrese de usar guantes de horno para evitar quemaduras en la piel.
 Obligatorio Si el lugar de servicio está infestado de ratas o insectos, trate de mantener el equipo y su entorno limpio e higiénico. FOTILE no es responsable de los daños causados por ratones o insectos.	 Obligatorio Para evitar estos peligros, no ponga alcohol en los alimentos mientras están en el horno.
 Obligatorio Si experimenta un cable de alimentación dañado, debe ser reemplazado por un técnico FOTILE calificado. Llame al Servicio de Atención al Cliente de FOTILE para organizar el servicio.	 Obligatorio Por favor, no agregue ningún aceite al horno para cocinar, ya que el aceite o la grasa sobrecalentados pueden causar un incendio.
 Obligatorio Antes de limpiar su horno combinado, asegúrese de apagar la energía y limpiar su equipo con un limpiador neutro y una toalla suave que no contenga abrasivos.	 Obligatorio Mantenga todas las cajas y materiales de embalaje alejados de los niños, ya que pueden causar asfixia o asfixia.
 Obligatorio Si utiliza el horno para mantener el calor, cubra la comida. La humedad excesiva en los alimentos puede corroer el horno si no está cubierto. Cubra su comida también ayudará a mantener sus alimentos húmedos y no secos.	 Puesta a tierra Las tomas de corriente utilizadas deberán estar conectadas a tierra para garantizar la seguridad. No conecte el cable de tierra a las tuberías de gas, tuberías de agua o pararrayos. La puesta a tierra imperfecta puede causar descargas eléctricas y lesiones personales.
 Obligatorio No coloque ninguna cocina o utensilios de cocina en el Fondo del horno.	 Obligatorio No conecte este producto con un cable de extensión largo. Si el cable es demasiado largo, hay un peligro eléctrico.

 Advertencia	
 No toque El tubo de calefacción se encuentra dentro del horno en la parte superior. No toque este tubo especialmente después del uso del horno. El tubo permanecerá caliente después de su uso hasta que el horno se enfríe.	 Obligatorio Utilice una toma de corriente 10A dedicada y asegúrese de que los enchufes del cable de alimentación no estén doblados antes de insertar el cable de alimentación en la toma de corriente.
 Obligatorio Para evitar la pérdida de vapor y calor durante la cocción, trate de no abrir la puerta del horno durante la cocción.	 Obligatorio Mantenga a los niños alejados del horno mientras están en funcionamiento para evitar accidentes.
 Obligatorio Cuando retire los alimentos del horno caliente, use guantes de horno. Nunca use guantes húmedos para obtener alimentos, ya que esto permite que el calor pase rápidamente a través de los guantes y quemé las manos.	

 Advertencia	
 No desmonte Nunca abra la carcasa del horno e intente solucionar problemas o repararla. El contacto con cualquier cable de conexión o elemento de calefacción es muy peligroso. Este comportamiento puede conducir a descargas eléctricas y lesiones.	 Obligatorio Por favor, asegúrese de que la base del tanque de agua está firmemente en su lugar, de lo contrario se producirá un fallo de bombeo.
 Obligatorio Con el fin de evitar quemaduras, abra lentamente y cuidadosamente la puerta del horno después de cocinar, libere el exceso de vapor y calor, y luego tome la comida.	 Obligatorio El horno se calentará durante su uso. Por favor, no toque el horno cuando lo use. Mantenga a los niños alejados del horno caliente cuando lo use.
 Obligatorio Durante la cocción, es normal que el vapor salga de la rejilla de escape del horno y de la puerta del horno. Durante el funcionamiento, asegúrese de que todos los niños estén alejados del equipo y observen todas las advertencias de Seguridad.	 Obligatorio Por favor, utilice agua purificada al vapor para evitar que la calcificación excesiva, la incrustación y otros daños a la máquina.
 Obligatorio El horno no está diseñado para uso al aire libre.	 ¡Precaución! Caliente Advertencia, nunca mantenga la puerta del horno abierta durante el funcionamiento.

⚠ Cuidado con la seguridad.

Obligatorio Este producto se utiliza sólo para cocinar en casa y no para ningún otro propósito. FOTILE no se hace responsable si el producto se utiliza para otro propósito y resulta en lesiones personales o pérdida de propiedad.

Obligatorio Si el horno falla, apágalo, sáquelo de la pared y espere 30 segundos. Conecte el dispositivo de nuevo a la toma de corriente y Enciéndelo. Si los problemas persisten, llame al Servicio de Atención al Cliente de FOTILE.

Obligatorio Para fines higiénicos, vierta el agua restante en el tanque de agua cada vez después de su uso para evitar el crecimiento de moho y bacterias con el tiempo. Asegúrese de limpiar el tanque con agua y detergente suave.

Obligatorio Después de cada recarga, asegúrese de secar el Fondo del tanque de agua y ponerlo de nuevo en el horno.

⚠ Cuidado con la seguridad.:

Ignorar este símbolo y cualquier mal funcionamiento puede causar peligro, lesiones graves o incendio.

La empresa no será responsable de las consecuencias derivadas del incumplimiento de las precauciones de Seguridad.

⚠ Cuidado con la seguridad.:

Este producto contiene productos químicos conocidos en California que pueden causar cáncer, defectos congénitos u otros peligros reproductivos. Para más información, visite: www.p65warnings.ca.gov

Recomendaciones

- Por favor, lea cuidadosamente la información importante sobre el uso seguro, el funcionamiento y el mantenimiento del horno antes de su uso inicial para evitar accidentes y daños.
- Limpie el horno antes de usarlo por primera vez. Saque el tanque de agua y limpie el interior con agua caliente. No use ninguna solución de limpieza o detergente. Sus accesorios también se pueden quitar y limpiar. Para más detalles, consulte la Sección de mantenimiento y limpieza. Se recomienda que limpie la pared interna y el revestimiento del horno con un líquido de limpieza diluido en agua caliente.
- Después de cada uso del horno, seque el tanque de condensado con un paño suave.
- Después de cada uso, abra la puerta del horno y seque completamente la humedad.
- Si no utiliza el horno durante mucho tiempo, limpie el horno a fondo para evitar un orden desagradable o crecimiento bacteriano. Para más detalles, consulte la Sección de mantenimiento y limpieza.
- Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia de la fuente de alimentación doméstica son los mismos que el horno antes de su uso.
- Coloque el horno firmemente sobre la Mesa antes de operar.
- Después de cada uso, una vez que el horno se enfríe, limpie y seque para evitar la acumulación de alimentos, grasa y bacterias.

Recomendaciones

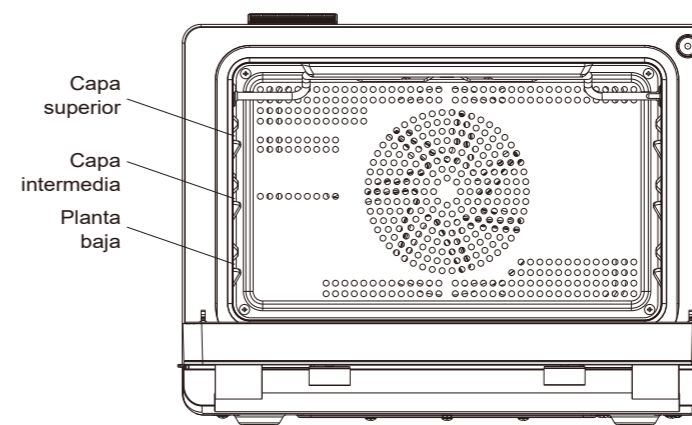
- Coloque el horno en una contra-top adecuada a la altura correcta para que sea seguro y fácil de abrir y cerrar la puerta del horno para manejar los alimentos.
- Tenga cuidado de no pellizcar los dedos o las manos en las bisagras o bordes de la puerta del horno al abrir y cerrar.
- Al cocinar los alimentos, tenga cuidado de no volcarlo en el horno.
- Al mover el horno, asegúrese de desenchufar primero el enchufe, retire primero los enchufes de alimentación. El horno debe ser desechado de acuerdo con las leyes y reglamentos locales.

Instalación y mantenimiento de la seguridad

- El horno debe ser reparado únicamente por los técnicos de servicio de FOTILE. Antes de su primer uso, asegúrese de leer el Manual del usuario por completo, incluidas todas las advertencias de seguridad.
- Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia de la fuente de alimentación doméstica son los mismos que el horno antes de su uso.
- Asegúrese de que el horno esté conectado a tierra de forma segura, fiable y adecuada. Para la seguridad eléctrica, es un requisito básico de Seguridad que el cable de puesta a tierra del horno se conecte de forma correcta y fiable al sistema de puesta a tierra de la red eléctrica doméstica. La empresa no será responsable de ningún daño o daño causado por problemas de red doméstica.

Recomendaciones

■ Ubicación de la parrilla de vapor



Se recomienda utilizar una capa intermedia para todos los marcos.

Preguntas frecuentes

1. Compruebe la puerta del horno para detectar fugas de calor debido a anillos de sellado incorrectos o suciedad en el sensor de temperatura del horno.
2. Intente cerrar la puerta mientras cocina. También compruebe que la puerta está correctamente cerrada.
3. Después de enfriar el horno, compruebe que no hay comida, suciedad o acumulación de grasa en el horno. Asegúrese de limpiar el horno regularmente después de su uso.
4. Hay una diferencia de color notable en la cocina. Compruebe si está seleccionado un modo de cocción adecuado y reduzca la temperatura establecida adecuadamente.
5. La puerta debe estar cerrada cuando el horno está en uso. Si la puerta no está completamente cerrada durante el funcionamiento, el Pre-Heat/Working parpadeará y escuchará un tono de zumbido.
6. La horneada al vapor producirá mucho vapor, y el vapor eventualmente se condensará en la cavidad, lo cual es normal. Por favor, utilice "Función de secado después de hornear a vapor" y limpie la cavidad con tela si es necesario.
7. Hay un olor desagradable en la cavidad. Después de cocinar muchas veces, la humedad y el aceite no se eliminan a tiempo. Por favor, limpie la cavidad a tiempo para asegurarse de que está limpia y seca.
8. El agua gotea por debajo del agujero. Por favor, compruebe si la bandeja de goteo está llena de agua. El derrame de agua en la bandeja de goteo causará que el agua caiga del Fondo de la cavidad. Por favor, retire el agua de la bandeja de goteo después de cada cocción.
9. Hay mucho humo / flujo cuando se abre la puerta. Con el fin de garantizar el efecto de cocción, el diseño de la cavidad tiene una buena estanqueidad al aire, y parte del humo / flujo producido en el proceso de cocción permanece en la cavidad. Al abrir la puerta, por favor ábrala ligeramente 10°-15° para liberar temprano el humo / arroyo en la cavidad; y luego abrir completamente la puerta.
10. Debido a las diferentes condiciones de cocción (como tensión, temperatura, temperatura ambiente, etc.), el efecto de cocción se verá afectado. En este caso, ajuste la temperatura y el tiempo de cocción de acuerdo con el efecto de cocción.
11. Al utilizar la función de horneado, asegúrese de que la cavidad está seca sin agua, especialmente al hornear el pastel.

Lista de embalaje

■ Horno combinado	1pieza	■ Bandeja de vapor perforada	1pieza
■ Manual del Usuario	1pieza	■ Parrilla	1pieza
■ Marco de alambre	1pieza	■ Chip de control de humedad	1pieza
■ Tarjeta de garantía	1pieza	■ Gant	1pieza

Principales parámetros técnicos

Modelo	HYZK26-E1; HYZK26-E2		
Tensión nominal	120V	Rango de temperatura de calentamiento	86°F-446°F
Frecuencia nominal	60Hz	Modo de visualización	Pantalla LED
Potencia nominal	1550W	Volumen de la cavidad	1 Pie cúbico
Color claro	25W/120V~60Hz	Peso neto	35 LB

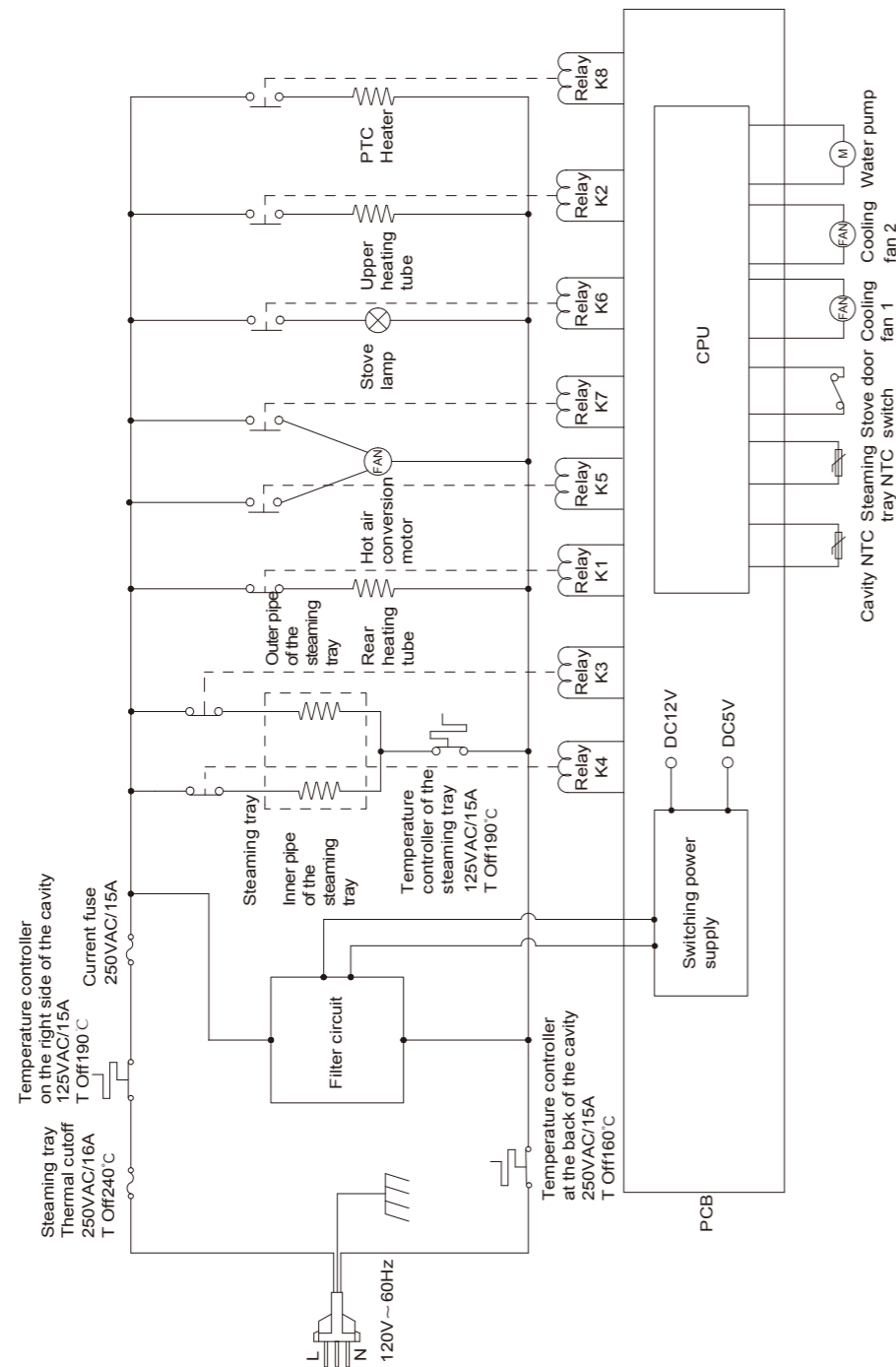
Debido a que la máquina no tiene función de refrigeración, la temperatura de la cavidad no será inferior a la temperatura ambiente.

Instrucciones de instalación

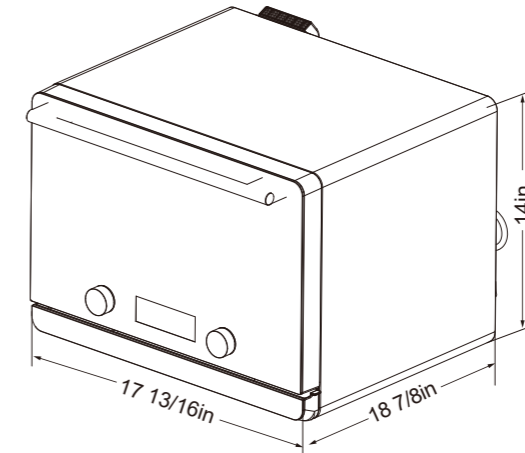
- Retire todos los accesorios de la Cámara del horno y su embalaje;
- Compruebe cuidadosamente si el horno está dañado. En caso de daños, póngase en contacto con el distribuidor o el servicio posventa inmediatamente.
- El horno debe colocarse estable y firmemente en un lugar conveniente para el funcionamiento y el mantenimiento, evitando la instalación inclinada;
- Está estrictamente prohibido instalar el horno y las tomas de corriente en lugares que puedan mojarse o mojarse fácilmente, y deben utilizarse en un ambiente ventilado y seco sin ningún gas corrosivo, lejos de altas temperaturas y vapor;
- No ponga nada en la parte superior del horno.

Diagrama esquemático eléctrico

Diagrama del circuito principal



Tamaño del producto



Consejos de mantenimiento y limpieza

Medidas preventivas generales

⚠ Precauciones:

La cavidad, la puerta, el mango, el panel de control, la bandeja de goteo y el anillo de sellado de la puerta se limpiarán después de cada uso, la fuente de alimentación se cortará antes de la limpieza para evitar descargas eléctricas, la limpieza se llevará a cabo después de que la cavidad se enfríe, y la cavidad se secará completamente antes de cerrar la puerta. La superficie de la cavidad superior e inferior puede estar libre de grasa u otra suciedad difícil de limpiar. A veces, puede causar la decoloración de la superficie, y la deposición de grasa también puede hacer que los anillos de sellado de la puerta quebradizo, por lo tanto, ser propenso a agrietarse.

⚠ Precauciones:

Todas las superficies deben limpiarse con una esponja suave y un paño empapado en agua y una pequeña cantidad de líquido de limpieza, y luego secarse con un paño suave. No utilice ningún limpiador para limpiar la máquina. El vapor bajo presión traerá daños permanentes a su superficie y accesorios, y cualquier pérdida causada por lo tanto no será soportada por la Compañía. No se utilizarán detergentes que contengan álcalis, sodas, ácidos o cloro, ni aerosoles de limpieza, detergentes para lavavajillas o detergentes corrosivos, cepillos duros, almohadillas de limpieza y cepillos de alambre. Además, no se debe utilizar ninguna esponja con corrosivos para evitar arañazos en la superficie.

Junta de la puerta

Limpe y seque el felpudo después de cada uso. Por favor, use esponja limpia y agua caliente. Debido a que el cojín de la puerta puede perforarse o romperse con el tiempo, por favor llame al centro de servicio post-venta de FOTILE.

Parrilla de vapor

Después de cada uso, limpie y seque el vapor y la parrilla.

■ Cavidad del producto

La mayoría de los residuos de cocina se pueden limpiar con un paño y un limpiador suave, complementado con agua caliente. En aquellas zonas con mala calidad del agua, puede haber una capa de sedimento blanco en la pared interior del producto, y se puede limpiar con un trozo de paño húmedo, complementado con un poco de vinagre, y luego limpiar con agua clara. Al mismo tiempo, la bandeja de goteo y la ranura de gancho del tanque de agua también deben secarse.

■ Sobre el tanque de agua

1. La máquina sólo puede funcionar después de empujar el tanque lleno en la base del tanque y presionar brevemente el botón de selección para confirmar.
2. Si el icono "agua" en la pantalla parpadea con un zumbido de advertencia, no hay suficiente agua en el tanque y el horno deja de funcionar. Si esto sucede, agregue agua al tanque inmediatamente, empuje el tanque en la base del tanque, asegúrese de empujarlo en su lugar, y luego haga clic en el botón seleccionar en el horno para confirmar.
3. Después de cada cocción, puede elegir la función de "secado" para mantener la cavidad seca. Es mejor limpiar el agua restante con un paño o una toalla de papel primero.

■ Limpieza y mantenimiento de cavidades de acero inoxidable

1. Diluya 0,8 onzas de gaseosa de lavado en 5 onzas de agua tibia, y limpie las manchas de aceite en la cavidad.
2. Cierre la puerta del producto, seleccione el modo de "limpieza a vapor" (asegúrese de que el tanque está lleno de agua) y comience a limpiar.
3. El vapor suaviza las manchas de aceite. Una vez finalizada la limpieza, limpie repetidamente el revestimiento con una toalla limpia bañada en agua alcalina hasta que se retiren todas las manchas de aceite.
4. Elija el modo de "limpieza a vapor" para limpiar el revestimiento de nuevo.

■ Desincrustar

Cuando el producto funciona con vapor durante 50 horas, el icono "descaling" parpadea, y se le pedirá que descargue y mantenga el curso de agua. Los pasos de descaling son los siguientes:

1. Agregue 6,8 onzas de vinagre blanco y 6,8 onzas de agua caliente a la lata y mezcle bien.
2. Vuelva a colocar el depósito de agua en el producto, seleccione el modo "Descalcificar" e inicie la descalcificación pulsando HEnter1'.
3. Después de que el programa " Descalcificar " funcione durante un período (aproximadamente 25 minutos), abra la puerta cuando suene el zumbador, limpie el revestimiento y saque el tanque de agua para reemplazar el agua de 16,9 onzas.
4. Coloque el tanque de agua de nuevo en el producto, cierre la puerta y limpie de acuerdo con el dial hasta que termine la eliminación de la escala.
5. Limpie el agua restante del revestimiento y abra la puerta para evitar cualquier olor.

Limpieza de manchas comunes

Después de su uso, limpie el revestimiento con un paño de limpieza, una esponja suave o un cepillo de nylon suave y sumerja la solución en una mezcla de agua caliente y líquido de limpieza. Cuanto más tiempo permanezcan las manchas, más difícil será retirarla.

Limpieza de manchas obstinadas

Las manchas tercas, como las causadas por hornear, pueden ser empapadas y limpiadas primero con una esponja húmeda. Si es necesario, se puede utilizar un raspador adecuado para la superficie de vidrio. Enjuague bien con agua limpia después de raspar.

Limpie las manchas relativamente tercas (de grado alimentario neutro) con un spray de horno.

★ Notas

Para mantener el mejor efecto de cocción, se recomienda limpiar el tanque de agua y los accesorios a tiempo después de cada uso.

Si no se puede limpiar a tiempo, las manchas de aceite acumuladas causarán dificultades para limpiar el tanque y los accesorios, afectando su entorno de uso y experiencia.

Consejos: Se prefiere limpiar la suciedad (como derrames de jugo y pulpa de pastel) cuando el tanque o la sartén al vapor y la bandeja para hornear todavía está caliente. Para evitar quemaduras, asegúrese de que el tanque no esté muy caliente durante la limpieza.
Para evitar que las almohadillas no recuperables se vuelvan amarillas, limpie el jugo derramado y otros líquidos ácidos a tiempo, ya que pueden causar que el contenido se vuelva amarillo.

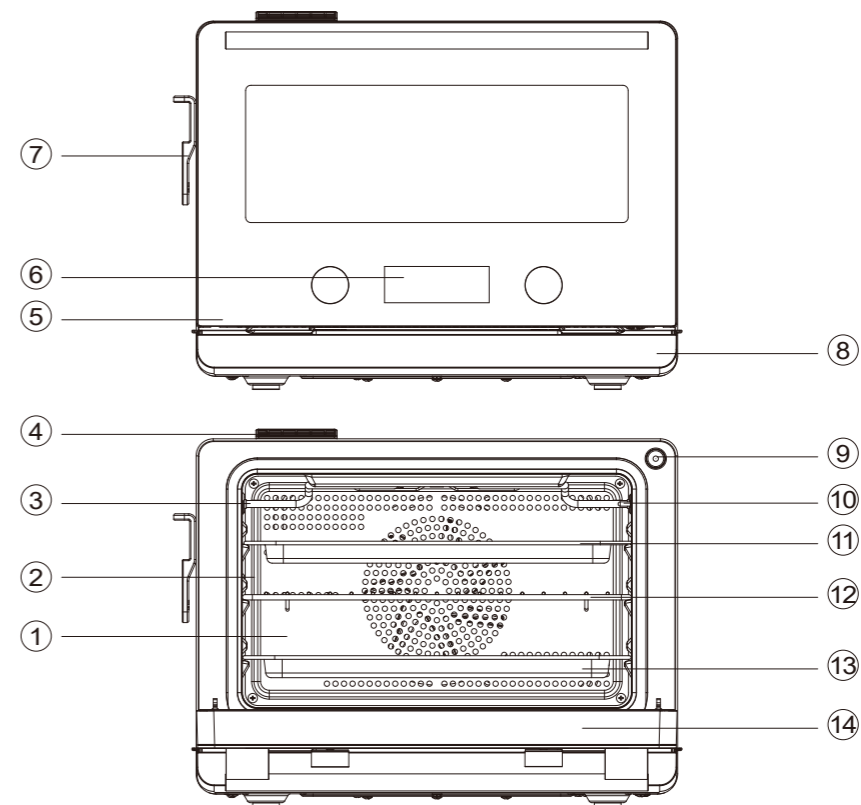
Solución de problemas

Para su seguridad, presione el botón de encendido para apagar el horno antes de solucionar problemas.

Fallas	Análisis de las causas	Solución
No hay respuesta después de insertar el cable de alimentación del horno	Causa 1: el enchufe puede estar dañado.	Póngase en contacto con electricistas cualificados para la inspección y el mantenimiento.
	Causa 2: el cable de alimentación puede estar suelto y no conectado al enchufe	Vuelva a conectar el cable de alimentación.
	Causa 3: el cable de conexión entre el panel de control y el panel de alimentación está suelto.	Póngase en contacto con fotile para organizar el servicio.
Botón insensible	Causa 1: Hay manchas en el panel de control.	Limpia el panel de control.
	Causa 2: fallo del panel de control.	Póngase en contacto con fotile para organizar el servicio.
El ventilador sigue funcionando después de cocinar	Causa 1: la temperatura de la camisa de cilindro es superior a 158 grados°F después de la función de horneado. Dentro de los 20 minutos después del vapor.	Abre la puerta y disipa el calor rápidamente. Cuando el revestimiento del horno con función de horneado es inferior a 158, el ventilador deja de funcionar. Después de 20 minutos de la función de vapor, el ventilador se detiene.
	Causa 2: la placa de alimentación o la sonda de temperatura no están dañadas.	Póngase en contacto con fotile para organizar el servicio.
Mancha amarilla en la bandeja para hornear	La sartén al vapor y la cocción se volverá amarilla debido a la presencia de alimentos sucios.	Limpie la bandeja para hornear con agua caliente y detergente suave, luego seque con una toalla.

Fallas	Análisis de las causas	Solución
El horno tien fugas.	Causa 1: bandeja de goteo de agua.	Limpie la bandeja de goteo con un paño.
	Causa 2: La puerta no está completamente cerrada.	Compruebe si hay comida o escombros en la puerta y, en caso afirmativo, retire cuidadosamente.
	Causa 3: instalación inadecuada del tanque de agua.	Compruebe que el tanque está completamente empujado en el soporte del tanque.
	Causa 4: otros.	Póngase en contacto con fotile para organizar el servicio.
El vapor se produce, pero la comida no se cocina.	Causa 1: el tiempo de cocción es corto.	Prolongue el tiempo de cocción.
	Causa 2: la cantidad de alimentos es demasiado grande.	Corte la comida en trozos pequeños.
El vapor se produce, pero la comida no se cocina.	Causa 3: el nivel de acumulación de alimentos es alto.	Coloque la comida en el centro y la parte inferior de la Cámara lo más cerca posible de la placa de calefacción.
	Causa 4: utensilios de cocción inadecuados.	Elija una cocina porosa de pared corta.
Pantalla E2	Causa 5: otros.	Póngase en contacto con fotile para organizar el servicio.
	Generador de vapor NTC cortocircuito / circuito abierto.	
Pantalla E3	Excepción de comunicación entre el panel de control y el panel de visualización.	Póngase en contacto con fotile para organizar el servicio.
Pantalla F3	Sonda de cavidad abierta.	
Pantalla F4	Sonda de cavidad corta.	
Por favor, agregue agua.	El nivel del tanque es bajo.	Vierta una cantidad adecuada de agua en el tanque.
	Fallo del sistema de tuberías.	Llame a la línea directa de servicio postventa de FOTILE para coordinar el servicio.

Introducción al Diagrama del Producto(HYZK26-E1)



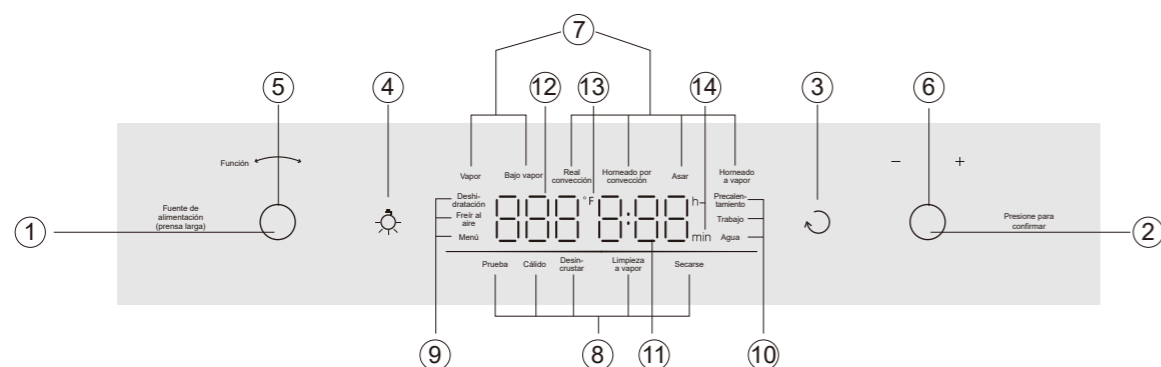
- | | | | |
|-------------------------------|------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|
| ① Falda de calentador de aire | ② Junta de la puerta | ③ Elemento de calefacción superior | ④ Ventilación |
| ⑤ Panel de control | ⑥ Pantalla | ⑦ Chip de control de humedad | ⑧ Tanque de agua con bandeja de goteo |
| ⑨ Interruptor de puerta | ⑩ Sonda de temperatura | ⑪ Parrilla de vapor | ⑫ Marco de alambre |
| ⑬ Marco de vapor | ⑭ Puerta | | |

⚠ Advertencia: Si el horno no funciona normalmente después de solucionar problemas, llame al Servicio de Atención al Cliente de FOTILE para organizar el servicio.

Este producto debe ser reparado por un técnico profesional autorizado por FOTILE para garantizar la seguridad y el uso correcto. El incumplimiento de esta instrucción puede invalidar su garantía o causar daños a la propiedad y lesiones personales.

Guía de operaciones rápidas(HYZK26-E1)

1. Panel de control



Descripción de los botones y perillas del panel de control y de la interfaz de visualización

Botón de operación

- ① Botón de encendido: mantenga pulsado el botón durante 1 segundo para encender o apagar el horno.
- ② Botón de selección: Pulse el botón para confirmar la función / temperatura / tiempo seleccionado.
- ③ Botón de retorno: toque el botón para volver a la configuración anterior; Si presiona el botón mientras el horno está funcionando, entrará en la configuración de tiempo y el horno dejará de funcionar.
- ④ Luz: Pulse este botón para encender o apagar la luz del horno.

Marcar la función de rotación

- ⑤ Disco 1: Gire la perilla a la izquierda o a la derecha para encontrar la función que desea utilizar.
- ⑥ Disco 2: Ajuste los parámetros de temperatura y tiempo girando este botón a la izquierda o a la derecha.

Mostrar información en el panel LED

- ⑦ Área de visualización de funciones principales: muestra el modo de vapor o horneado seleccionado actualmente.
- ⑧ Pantalla auxiliar: muestra el modo auxiliar seleccionado actualmente.
- ⑨ Área de visualización para menú deshidratado, freír al aire y predeterminado: muestra el modo seleccionado actualmente.
- ⑩ Indicador de Estado de funcionamiento: muestra el Estado de funcionamiento.
Indicador de precalentamiento: indica que el horno se está calentando.
Indicador de trabajo: indica que el horno está funcionando.
Indicador de agua de recarga: Si el texto "agua" parpadea, el tanque de agua está en escasez de agua, (en el modo de descalcificación, significa que necesita hacer un cambio de agua. Consulte los pasos de descalcificación para obtener más información). Empuje el tanque en el tanque. Pulse el botón seleccionar para continuar.
- ⑪ Visualización de la hora: El número mostrado hace referencia a la hora.
- ⑫ Visualización del número de menú temperatura/preestemperado: el número mostrado hace

referencia a la temperatura. Si selecciona el modo de menú predeterminado, el número mostrado se refiere al número de menú predeterminado.

- ⑬ Unidad de temperatura: Muestra la unidad de temperatura que se establece (°F).
- ⑭ Unidad de tiempo: Muestra la unidad de tiempo que establezca (h/min).

El indicador H se apaga cuando el tiempo de trabajo es inferior a una hora. El indicador H se enciende cuando el tiempo de trabajo es superior a una hora.

2. Precauciones antes de su uso

■ Antes de utilizar el horno por primera vez, retire todos los accesorios, como la parrilla de vapor, la parrilla de alambre, etc., junto con el material de embalaje, y limpie todos los accesorios.

Limpie el interior del horno con un paño húmedo o toalla antes de usarlo. Caliente el horno usando el modo de horneado de convección a 392°F durante 20 minutos y, a continuación, abra la puerta. La primera vez que calienta el horno, puede oler un olor desagradable, que es el material utilizado para proteger el horno durante el envío. El olor desagradable desaparecerá después de un rato en una habitación bien ventilada.

Llenado del tanque de agua

Cuando utilice la función de cocción del horno por primera vez, inyecte agua potable fresca (o agua purificada preferida) en el tanque y asegúrese de empujar el tanque hasta que esté firmemente sentado. Asegúrese de asegurar el horno en el mostrador antes de usarlo. Este producto se puede mover sin ningún dispositivo adicional. Por favor, no abra la puerta del horno demasiado rápido, ya que puede volcarse.

Consejos: si el horno está cerca de una campana de rango de trabajo, le recomendamos que encienda el Range Hood a su velocidad de ventilador más baja. Si está cocinando alimentos grasos o grasosos, le recomendamos que coloque papel de aluminio debajo de los alimentos para evitar que cualquier grasa se acumule en el Fondo del horno.

■ Cuando cocine alimentos grasos con un soporte de vapor o alambre, coloque la parrilla debajo del soporte de alambre y colóquela en la misma capa.

Lista de funciones del producto

Método de cocción	Función	Temperatura predeterminada /°F	Unidad de precisión mínima /°F	Rango de temperatura /°F	Tiempo predeterminado /h:min	Unidad de precisión mínima n/min	Intervalo de tiempo/h:min	Más adecuado para
Cocción	Vapor	212	1	194-230	00:20	1	0:01-2:00	Adecuado para peces, pasteles, arroz.
	Bajo vapor	194	1	86-194	00:15	1	0:01-2:00	Adecuado para sopa de huevo, espinacas, coliflor y otras verduras.
Hornear	Real convección	248	9	140-446	00:30	1	0:01-3:00	Para barbacoa, pasteles, pasteles, galletas.
	Convección Horneado	302	9	140-446	00:30	1	0:01-3:00	Para pasteles, tartas y pasteles, soufflé, pan.
	Asar	374	9	212-446	00:30	1	0:01-3:00	Adecuado para hornear pan, croissant, cazuela.
	Horneado a vapor	356	9	140-446	00:20	1	0:01-3:00	Cuando se hornea, se inyecta vapor. Es adecuado para carnes delicadas como cordero, pollo y calabaza asada.

Método de cocción	Función	Temperatura predeterminada /°F	Unidad de precisión mínima /°F	Rango de temperatura /°F	Tiempo predeterminado o/h:min	Unidad de precisión mínima n/min	Intervalo de tiempo/h:min	Más adecuado para
Cocina multifuncional	Deshidratación	176	9	140-248	01:00	1	0:01-3:00	Aplicable a la carne de vacuno seca, ciruela, limón.
	Freír al aire	392	9	356-446	00:15	1	0:01-0:40	Aplicable para patatas fritas, nuggets de pollo.
	Menú	/	/	/	/	/	/	Los menús preestablecidos de FOTILE R & D ayudan al chef casero a preparar sus comidas de forma rápida y precisa.
Asistencia	Prueba	95	1	86-122	01:00	1	0:01-3:00	A prueba de pan.
	Cálido	176	1	122-212	00:30	1	0:01-3:00	Manténganse caliente.
	Desincrustar	/	/	/	00:35	/	/	Limpieza y mantenimiento.
	Limpieza a vapor	/	/	/	00:10	/	/	Limpieza de cavidades.
	Secarse	/	/	/	00:20	/	/	Después de usar la función de limpieza de vapor, seque la Cámara.

Menú predeterminado

Usted puede elegir el menú predeterminado del horno para cocinar algunos platos rápidamente, sin tener que establecer el tiempo y la temperatura para la mayoría de los platos. La siguiente tabla muestra la coincidencia entre el nombre del plato y su número de pantalla en este modo. Los siguientes menús rápidos no requieren precalentamiento. Sólo tiene que elegir una opción de cocina, poner los ingredientes en la cavidad, cerrar la puerta, y presionar el botón de selección para confirmar. La cocina comenzará automáticamente.

Cocinar Métodos	Número de menú predeterminado	Plato	Cocinar Métodos	Número de menú predeterminado	Plato	Cocinar Métodos	Número de menú predeterminado	Plato
Cocina a vapor	P01	Branzino al vapor	Horneando	P16	Galleta	Deshidratación	P31	Limón
	P02	Bacalao al vapor		P17	Pastel de chiffon		P32	Carne seca
	P03	Vieiras al vapor		P18	Pastelería		P33	Juju / Ciruelas / Pasa
	P04	Cangrejo Maryland al vapor		P19	Pastel		P34	Fideos de mariposa
	P05	Camarones al vapor		P20	Pizza		P35	Jengibre en conserva
	P06	Almeja de vapor		P21	Chuleta de cerdo asada	P36	Pollo entero asado	
	P07	Pan al vapor		P22	Salmón asado	P37	Chuleta de cordero a la parrilla	
	P08	Arroz al vapor		P23	Postre tostado Papa	P38	Filete de tilapia asado	
	P09	Albóndigas al vapor		P24	Magdalena	P39	Calabaza asada	
	P10	Verduras al vapor Frijol		P25	Castañas asadas	P40	Panadería	
	P11	Pollo al vapor	Freír al aire	P26	Patatas fritas	/	/	
	P12	Chuleta de cerdo al vapor		P27	Trozos de pollo	/	/	
	P13	Maíz al vapor		P28	Alas de pollo	/	/	
	P14	Brócoli al vapor		P29	Rollos de primavera fritos	/	/	
	P15	Espárragos al vapor		P30	Camarones fritos	/	/	

3. Guía de funcionamiento del horno combinado

● Encendido

Cuando el horno está encendido, todos los iconos y texto en la pantalla parpadean y emiten un zumbido momentáneo.



● Cocina tradicional

1. **Inicie y seleccione funciones.** Después de iniciar con una pulsación larga de la función dial (botón de encendido), gire el dial de función para seleccionar una función y confirme el modo seleccionado con una pulsación corta de Seleccionar botón.



2. **Ajuste la temperatura de cocción.** Gire el dial de temperatura / tiempo para establecer la temperatura. Presione brevemente el dial para confirmar la temperatura.



Notas: Después de seleccionar la función, también puede girar directamente la temperatura que marca y saltar al ajuste de temperatura.

3. **Ajuste el tiempo de cocción.** Gire el botón temperatura / tiempo a la hora de ajuste y pulse brevemente el botón para confirmar el tiempo.



4. **Precalentamiento.** Cuando el horno comienza a calentarse, se muestra la temperatura en tiempo real.



Nota: no hay proceso de "precalentamiento" en el modo de freír al aire.

5. **Trabajo.** Después de alcanzar la temperatura establecida, comience a bromear y detenga el tiempo.



6. **Cocción completada.** La cuenta atrás vuelve a cero y la pantalla de temperatura muestra "final". Haga clic en el botón volver para saltar a la página de selección.



Nota: durante el proceso de precalentamiento y cocción, la temperatura de cocción se ajusta girando el dial de temperatura / tiempo. Si no hay acción durante 10 segundos, vuelva a la interfaz de trabajo original. Después de cocinar, se apaga automáticamente y no se ejecuta durante 2 minutos.

● **Para modificar un parámetro en ejecución**

1. **Modificar los parámetros de temperatura.** Cuando se precalenta o funciona, marca la temperatura/hora del tum e introduce la interfaz para modificar los parámetros de temperatura. Continúe girando el dial de temperatura/hora para modificar los parámetros de temperatura y confirme su modificación con una pulsación corta de temperatura/tiempo e introduzca la interfaz para modificar los parámetros de tiempo al mismo tiempo.

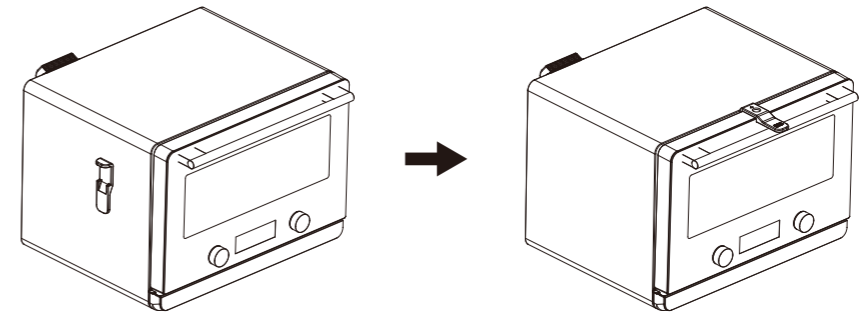


2. **Modificar los parámetros de tiempo.** Gire el dial de temperatura / tiempo para establecer el tiempo, pulse brevemente el dial de temperatura / tiempo para confirmar la modificación.



Nota: si no hay acción durante 10 segundos, vuelva a la interfaz de trabajo original.

Consejo: Cuando utilice el modo de deshidratación, utilice el chip de control de humedad según sea necesario. Abra el menú. Para más detalles, véase el gráfico que figura a continuación.

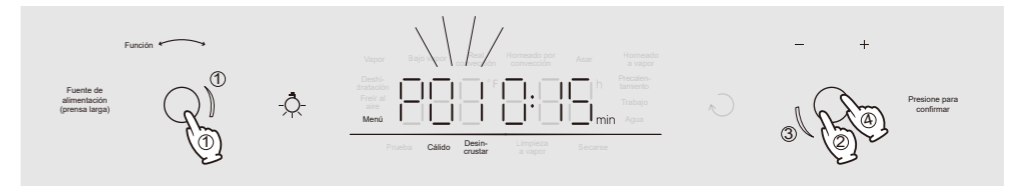


● **Menú predeterminado**

1. **Inicie y vaya a la página principal.**



2. **Seleccione los menús preestablecidos.** Gire el dial de potencia al menú preestablecido y confirme su selección con una presión corta; 2. Gire el dial de temperatura / tiempo al plato preferido (códigos de plato de P01 a P40) y confirme su selección presionando brevemente el selector de temperatura / tiempo.



3. **Ajuste el tiempo.** Gire el botón temperatura / tiempo para ajustar el tiempo.

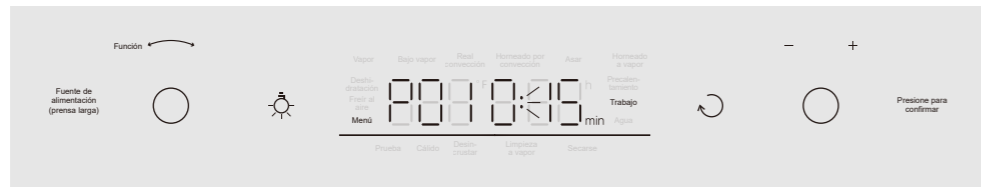


Nota: la hora actual de visualización es la hora predeterminada.

4. **Empieza a trabajar.** Por favor, ponga la comida en el horno, cierre la puerta, pulse la tecla de selección corta para confirmar el trabajo.



5. Trabajo.El tiempo empieza a contar hacia abajo.



6. Cocción completada.

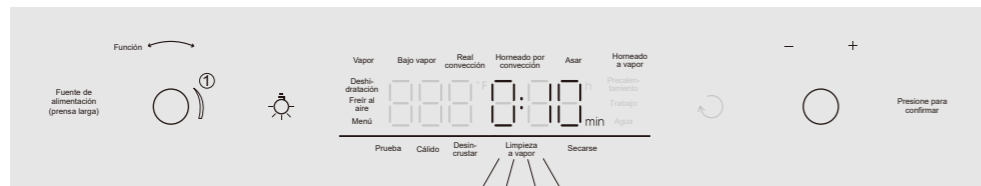


Nota: 1. Cuando se utiliza el menú predeterminado para precalentar o cocinar, el tiempo de cocción se puede establecer dentro de un cierto rango girando el botón temperatura / tiempo.

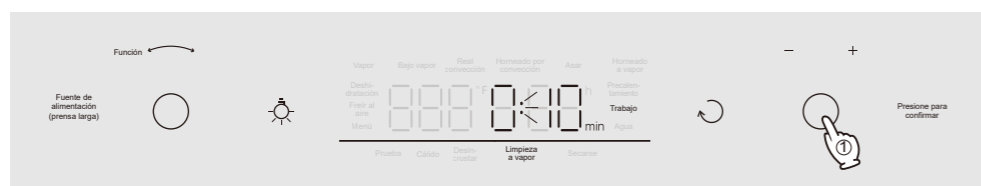
2. Los nombres de los platos correspondientes a los códigos de menú predeterminados se pueden encontrar en las instrucciones o en la superficie interior de las puertas de vidrio.

● Pasos para el funcionamiento de las funciones auxiliares

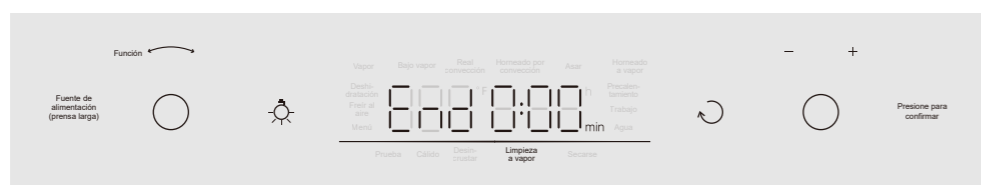
1. **Seleccione la función auxiliar.** Gire el botón de función a la función auxiliar (por ejemplo, limpieza a vapor).



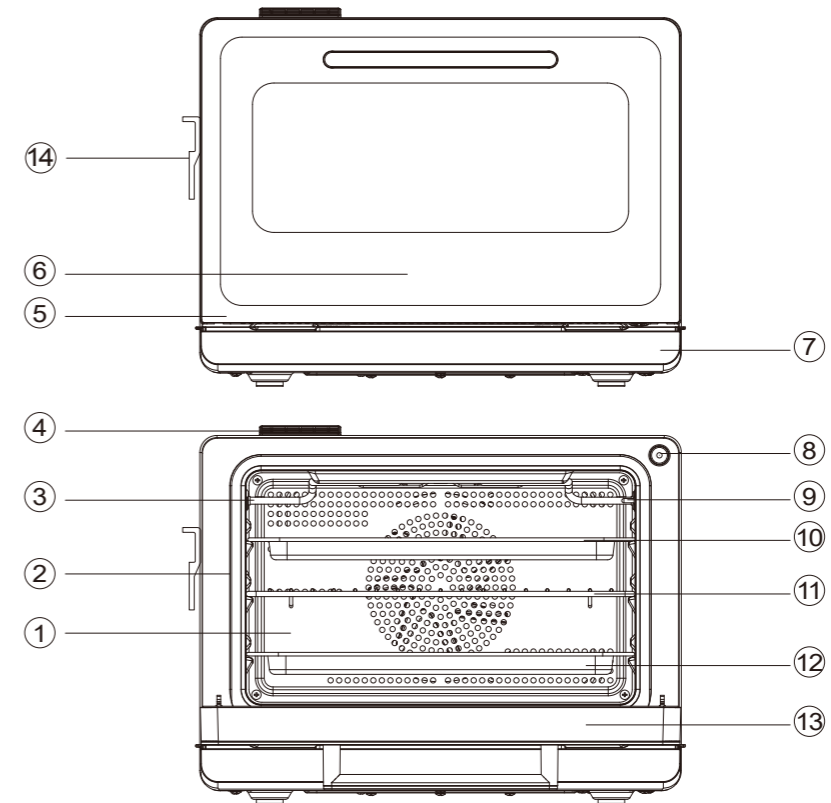
2. **En operación.** Gire el dial de temperatura / tiempo para empezar a trabajar, y el tiempo comienza a contar hacia atrás. Pulse el botón para salir.



3. El trabajo ha terminado.



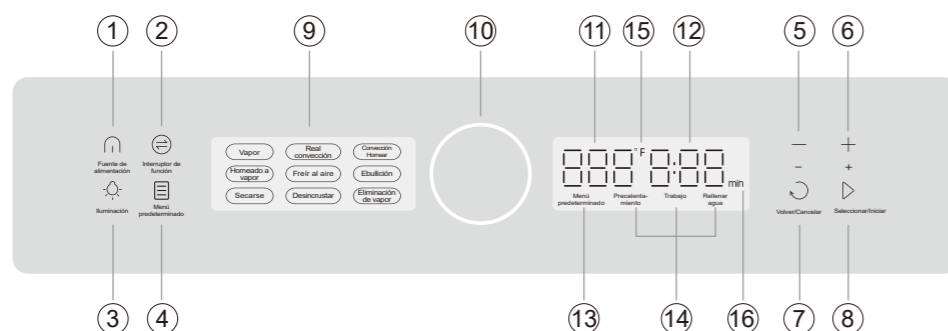
Introducción del Diagrama del Producto (HYZK26-E2)



- ① Delantal del calentador de aire
- ② Junta de la puerta
- ③ Elemento calefactor superior
- ④ Aberturas de ventilación
- ⑤ Panel de control
- ⑥ Pantalla
- ⑦ Depósito de agua con goteo
- ⑧ Interruptor de puerta
- ⑨ Sonda de temperatura
- ⑩ Rejilla de cocción al vapor y al horno
- ⑪ Marco de alambre
- ⑫ Rejilla de cocción al vapor
- ⑬ Puerta
- ⑭ Chip de control de humedad

Guía de Operación Rápida (HYK26-E2)

1. Panel de Control



■ Descripción de los botones del panel de control y de la interfaz de visualización

● Botones de función

- ① Botón de encendido: mantenga pulsado el botón durante 1 segundo para encender o apagar el horno.
- ② Botón de interruptor de función: Pulse brevemente o pulse el botón para cambiar el modo de trabajo.
- ③ Botón de luz: Toque el botón para encender o apagar la luz del horno.
- ④ Botón de menús preestablecidos: Toque el botón para entrar en el modo de menús preestablecidos.
- ⑤ Botón -: Pulse el botón para reducir el parámetro de temperatura/tiempo. Desplácese rápidamente para reducir el parámetro de temperatura/tiempo mediante una pulsación larga de este botón.
- ⑥ Botón "+": Pulse brevemente el botón para aumentar el parámetro de temperatura/tiempo. Pulse este botón para aumentar el parámetro de temperatura/tiempo.
- ⑦ Botón de Retorno/Cancelación: Toque el botón para volver a la configuración anterior. Si toca el botón cuando oven está trabajando, irá a tiempo y el oven dejará de trabajar.
- ⑧ Botón de Selección / Inicio: Pulse brevemente este botón para confirmar el parámetro seleccionado cuando se establezca. Una vez finalizado el ajuste, el horno comienza a funcionar pulsando brevemente este botón.

● Mostrar información en el panel LED

- ⑨ Área de visualización del modo de funcionamiento: Muestra el modo de trabajo seleccionado actualmente.
- ⑩ Luz de respiración/indicador de estado de trabajo: La luz de respiración está normalmente encendida cuando el horno está encendido pero no en estado de trabajo. La luz de respiración parpadea cuando el horno se está precalentando/trabajando. La luz de respiración parpadea, indicando que se debe cerrar la puerta/recargar el agua.
- ⑪ Visualización del número de los menús de temperatura/predefinidos: el número mostrado se refiere a la temperatura. Si selecciona el modo de menús preestablecidos, el número mostrado hace referencia al número de menús preestablecidos.
- ⑫ Visualización de tiempo: el número mostrado hace referencia al tiempo.

⑬ Visualización de menús preestablecidos: Muestra que los menús preestablecidos están habilitados en el extremo móvil / equipo.

⑭ Indicador de Estado de funcionamiento: muestra el Estado de funcionamiento.

Indicador de precalentamiento: indica que el horno se está calentando.

Indicador de trabajo: indica que el horno está funcionando.

Indicador de agua de recarga: Si el texto "Rellenar agua" parpadea, el tanque de agua tiene escasez de agua. En modo de descalcificación, significa que necesitas hacer un cambio de agua. Consulte los pasos de descalcificación para obtener más información). Empuje el tanque en el tanque. Pulse seleccionar botón para continuar el trabajo.

⑮ Unidad de temperatura: Muestra la unidad de temperatura que se establece (°F).

⑯ Unidad de tiempo: muestra la unidad de tiempo que se establece (min).

2. Precauciones antes del uso

■ Primer uso

Saque todos los accesorios, incluyendo las rejillas de vapor, de cocción y de alambre, junto con los materiales de embalaje, y limpie todos los accesorios. Caliente el horno. Limpie el interior del horno con un paño húmedo o toalla antes de usarlo. El material de embalaje se puede limpiar a la izquierda en el almacenamiento y desempaquetar durante la línea. Use el modo de transferencia a 392°F para 20 minutos, y luego abra la puerta para vender la habitación. La primera vez que calienta el horno, puede oler un olor desagradable, que es el material utilizado para proteger el horno durante el envío. El olor desagradable desaparecerá después de un rato en una habitación bien ventilada. Cierre las puertas de otras habitaciones al mismo tiempo para evitar que el olor desagradable se extienda a toda la casa.

■ Llenado del tanque de agua

Cuando utilice la función de cocción del horno por primera vez, inyecte agua potable fresca (o agua purificada preferida) en el tanque y asegúrese de empujar el tanque hasta que esté firmemente sentado.

Asegúrese de asegurar el horno en el mostrador antes de usarlo. Este producto se puede mover sin ningún dispositivo adicional. Por favor, no abra la puerta del horno demasiado rápido, ya que puede volcarse.

Consejos: Si el horno está cerca de una campana extractora en funcionamiento, le aconsejamos que encienda la campana extractora a su velocidad de ventilador más baja. Si cocina alimentos grasos o aceitosos, le aconsejamos que coloque papel de aluminio debajo de los alimentos para evitar la acumulación de grasa en la parte inferior del horno.

■ Cuando cocine alimentos grasos con un soporte de vapor o alambre, coloque la parrilla debajo del soporte de alambre y colóquela en la misma capa.

■ Lista de funciones del producto

Método de cocción	Función	Temperatura predeterminada /°F	Unidad de precisión mínima /°F	Rango de temperatura /°F	Tiempo predeterminado/h:min	Unidad de precisión mínima n/min	Intervalo de tiempo/h:min	Más adecuado para
Cocción	Vapor	212	1	86-230	00:20	1	0:01-2:00	Adecuado para peces, pasteles, arroz.
Hornear	Real convección	248	9	140-446	00:30	1	0:01-3:00	Para barbacoa, pasteles, pasteles, galletas.
	Convección Horneado	302	9	140-446	00:30	1	0:01-3:00	Para pasteles, tartas y pasteles, soufflé, pan.
	Horneado a vapor	356	9	140-446	00:20	1	0:01-3:00	Cuando se hornea, se inyecta vapor. Es adecuado para carnes delicadas como cordero, pollo y calabaza asada.
Cocina multifuncional	Freír al aire	392	9	356-446	00:15	1	0:01-0:40	Aplicable para patatas fritas, nuggets de pollo.
	Menú	/	/	/	/	/	/	Los menús preestablecidos de FOTILE R & D ayudan al chef casero a preparar sus comidas de forma rápida y precisa.
Asistencia	Prueba	95	1	86-122	01:00	1	0:01-3:00	A prueba de pan.
	Desincrustar	/	/	/	00:35	/	/	Limpieza y mantenimiento.
	Limpieza a vapor	/	/	/	00:10	/	/	Limpieza de cavidades.
	Secarse	/	/	/	00:20	/	/	Después de usar la función de limpieza de vapor, seque la Cámara.

■ Menú predeterminado

Usted puede elegir el menú predeterminado del horno para cocinar algunos platos rápidamente, sin tener que establecer el tiempo y la temperatura para la mayoría de los platos. La siguiente tabla muestra la coincidencia entre el nombre del plato y su número de pantalla en este modo. Los siguientes menús rápidos no requieren precalentamiento. Sólo tiene que seleccionar una opción de cocción en el equipo, poner los ingredientes en la cavidad, cerrar la puerta y pulsar el botón Select para confirmar. La cocina comenzará automáticamente.

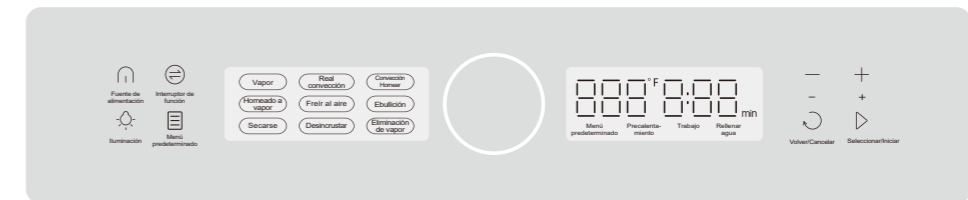
Método de cocción	Número de menú predeterminado	Plato	Método de cocción	Número de menú predeterminado	Plato	Método de cocción	Número de menú predeterminado	Plato
Cocina a vapor	P01	Branzino al vapor	Cocina a vapor	P09	Albóndigas al vapor	Horneando	P17	Pastel de chiffon
	P02	Bacalao al vapor		P10	Frijoles verdes al vapor		P18	Pastelería
	P03	Vieiras al vapor		P11	Pollo al vapor		P19	Pastel
	P04	Cangrejo Maryland al vapor		P12	Chuleta de cerdo al vapor		P20	Pizza
	Página05	Camarones al vapor		P13	Maíz al vapor		P21	Chuleta de cerdo asada
	P06	Almeja de vapor		P14	Brócoli al vapor		P22	Salmón asado
	Página07	Pan al vapor		P15	Espárragos al vapor		P23	Postre tostado Papa
	P08	Arroz al vapor		Horneando	P16		Galleta	P24

Método de cocción	Número de menú predeterminado	Plato	Método de cocción	Número de menú predeterminado	Plato	Método de cocción	Número de menú predeterminado	Plato
Horneando	P25	Castañas asadas	Deshidratación	P31	Limón	Combinación de vapor y convección	P36	Pollo entero asado Pollo asado
Freír al aire	P26	Patatas fritas		P32	Carne seca		P37	Chuletas de cordero a la parrilla
	P27	Trozos de pollo		P33	Jugo/ciruelas/arándanos		P38	Filete de tilapia asado
	P28	Alas de pollo		P34	Fideos de mariposa		P39	Calabaza asada
	P29	Rollos de primavera fritos		P35	Jengibre en conserva		P40	Panadería
	P30	Camarones fritos	/	/	/	/	/	

3. Directrices para la Operación de los Hornos Combinados

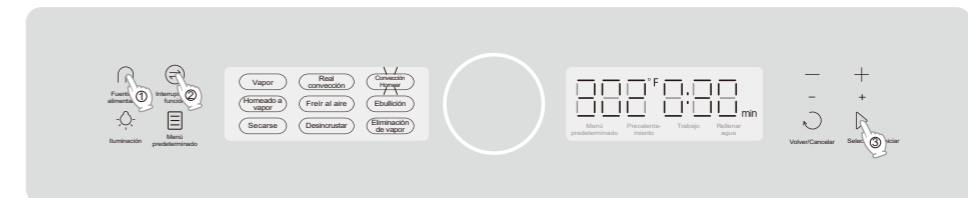
● Encendido

Enciende la energía. Cuando el horno está encendido, todos los iconos y texto en la pantalla parpadean y emiten un zumbido momentáneo.



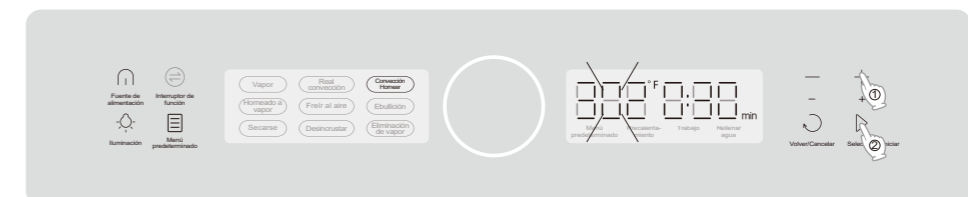
● Cocina tradicional

1. **Inicie y seleccione la función.** Después de pulsar el botón de encendido durante mucho tiempo, haga clic en el botón de conmutación de funciones, seleccione una función (incluyendo el modo de cocción, horneado y fritura), y luego haga clic en el botón de selección para confirmar el modo seleccionado.



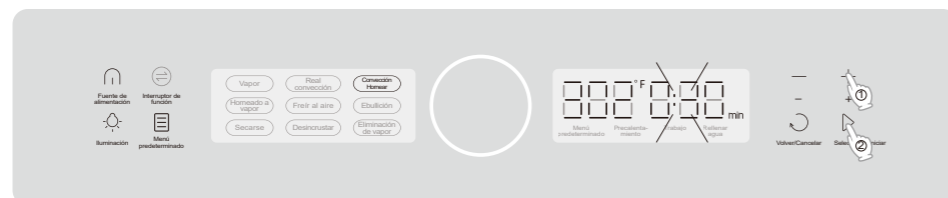
Nota: Haga clic en el botón de cambio de función para cambiar de función. Haga clic en el botón "+" para cambiar la función en el sentido horario, y haga clic en el botón "-" para cambiar la función reversible en el sentido de las agujas del reloj.

2. **Ajuste la temperatura de cocción.** Pulse el botón "-" o "+" para establecer la temperatura. Haga clic en el botón seleccionar para confirmar la configuración.



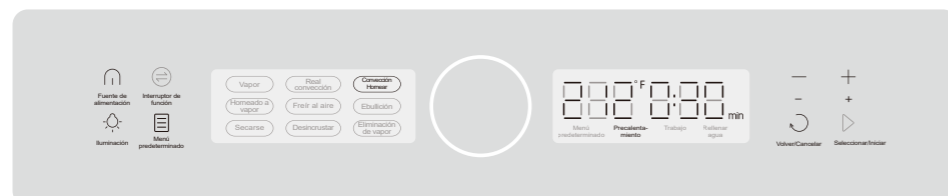
Notas: Cuando se pulsa el botón "±" para cambiar la temperatura, una pulsación breve significa que la temperatura cambiará de una en una, una pulsación larga significa que la temperatura se desplazará rápidamente para cambiar.

3. **Ajuste el tiempo de cocción.** Pulse el botón "-" o "+" para establecer la hora. Haga clic en el botón seleccionar para confirmar la configuración y el horno comenzará a funcionar.



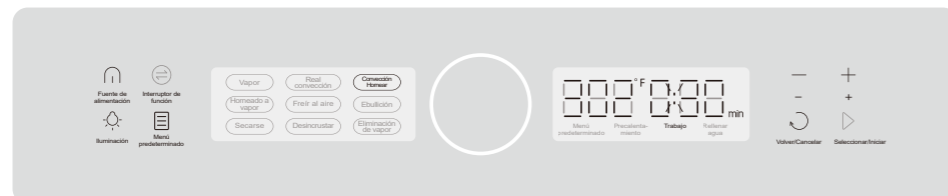
Notas: Cuando se pulsa el botón "±" para cambiar la temperatura, una pulsación breve significa que la temperatura cambiará de una en una, una pulsación larga significa que la temperatura se desplazará rápidamente para cambiar.

4. **Pre calentamiento.** Cuando el horno comienza a calentarse, se muestra la temperatura en tiempo real.

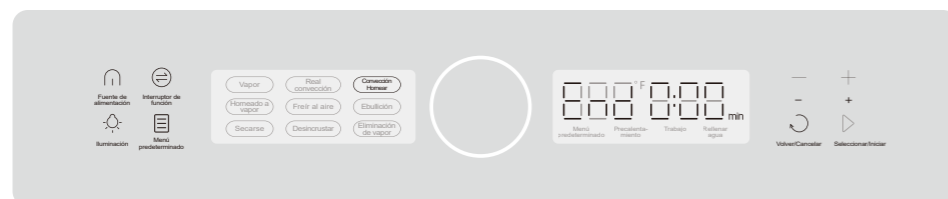


Nota: no hay proceso de "pre calentamiento" en el modo de explosión

5. **Trabajo.** Una vez alcanzada la temperatura establecida, comience a cocinar y cuente hacia atrás.



6. **La cocina está completa.** La cuenta atrás vuelve a cero y la pantalla de temperatura muestra "final". Haga clic en el botón volver para saltar a la página de selección.



Nota: durante el pre calentamiento y la cocción, haga clic en el botón "±" para cambiar la temperatura y el tiempo de cocción. Si no hay acción durante 10 segundos, vuelva a la interfaz de trabajo original.

Después de cocinar, se detiene automáticamente y no funciona durante 2 minutos.

● Para modificar un parámetro en ejecución

1. **Modificar los parámetros de temperatura.** Pre calentamiento o tiempo de ejecución, haga clic en el botón "±" para entrar en la interfaz de modificación de parámetros de temperatura. Continúe pulsando el botón "±" para modificar los parámetros de temperatura, y confirme su modificación con una breves pulsación del botón Select y entre en la interfaz para modificar los parámetros de tiempo al mismo tiempo.

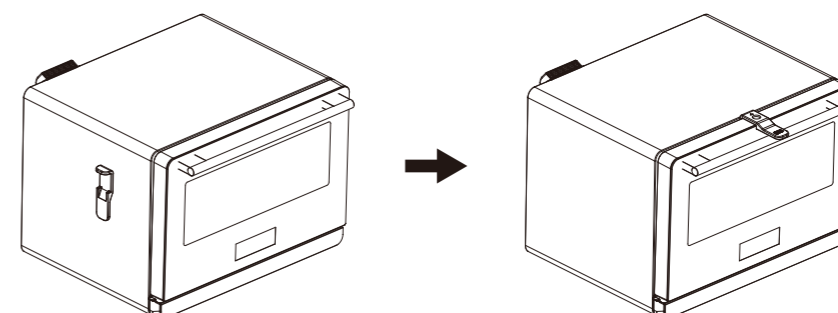


2. **Modificar los parámetros de tiempo.** Haga clic en el botón "±" para modificar los parámetros de tiempo y en el botón Selección para confirmar su modificación.



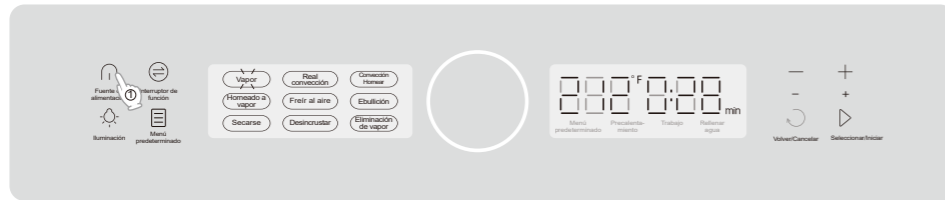
Notas: Si no hay ninguna operación durante 10 segundos, volverá a la interfaz de trabajo original.

Consejo: Cuando utilice el modo de deshidratación, utilice el chip de control de humedad según sea necesario. Abra el menú. Para más detalles, véase el gráfico que figura a continuación.

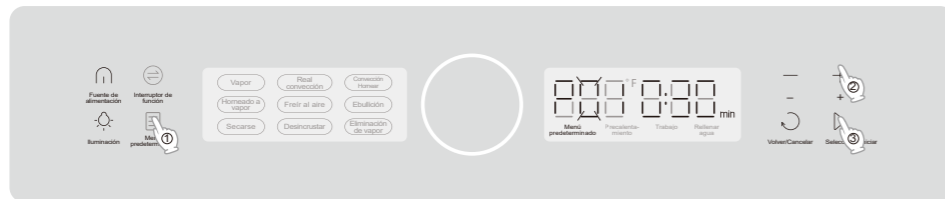


● Menús preestablecidos

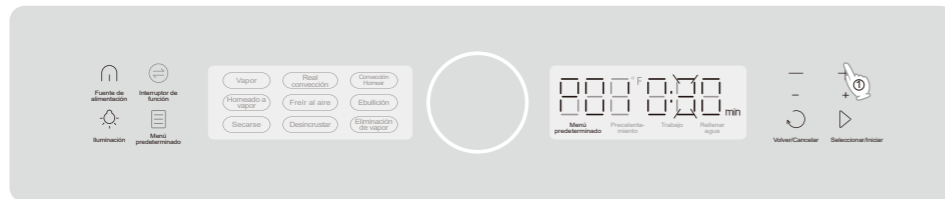
1. Inicie y entre en la página de inicio.



2. **Seleccione los menús preestablecidos.** Toque el botón de menús preestablecidos para entrar en el modo de menú preestablecidos. Pulse el botón "±" para seleccionar su plato preferido (códigos de plato de P01-P40), y confirme su selección con una breve pulsación del botón Seleccionar.

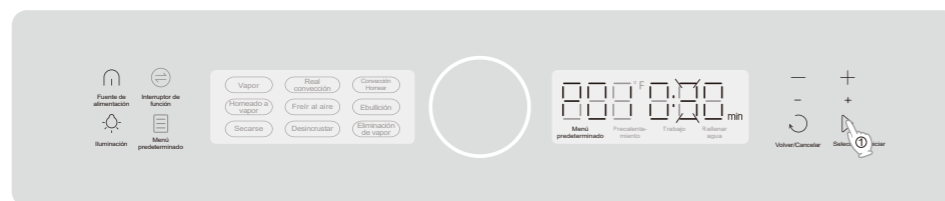


3. **Ajuste el tiempo.** Pulse el botón "±" para ajustar el tiempo.

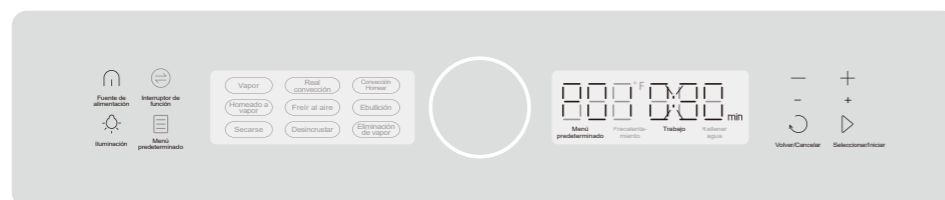


Notas: La hora actual de la pantalla es la hora por defecto.

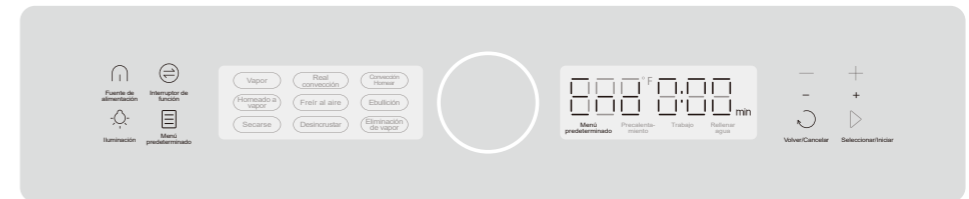
4. **Empiece a trabajar.** Por favor, introduzca los alimentos en el horno, cierre la puerta y confirme el inicio del trabajo pulsando brevemente el botón Seleccionar /Empezar.



5. **Funcionamiento.** El tiempo comienza la cuenta atrás.



6. Cocción completada.

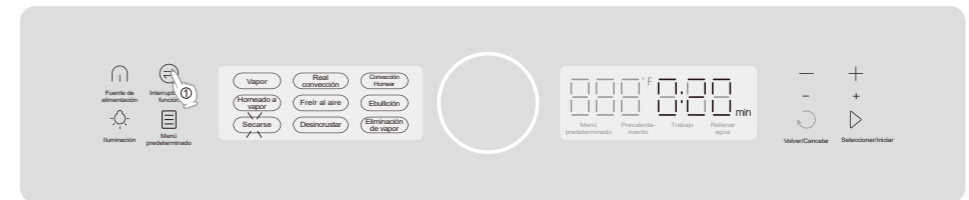


Notas: 1. Al precalentar o cocinar con los menús preestablecidos, el tiempo de cocción puede ajustarse dentro de un rango determinado pulsando el botón "±".

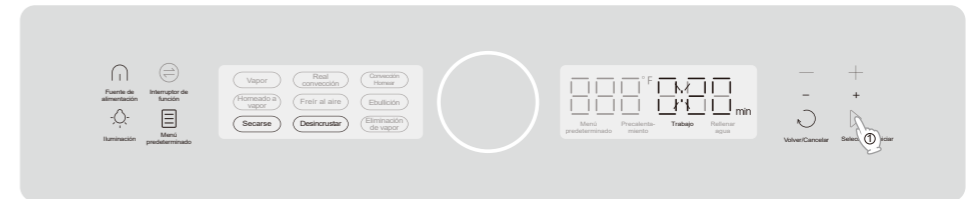
2. Los nombres de los platos correspondientes a los códigos de los menús preestablecidos se pueden encontrar en el manual de usuario o en la superficie interior de la puerta de cristal.

● Pasos para el funcionamiento de las funciones auxiliares

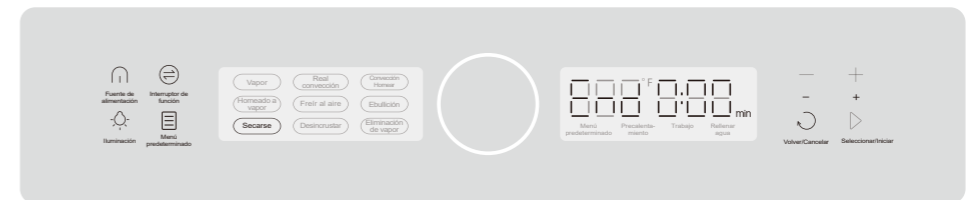
1. **Seleccione la función auxiliar.** Pulse el botón de interruptor de función o el botón "±" para ingresar a las funciones auxiliares (tomando el secado como ejemplo).



2. **En operación.** Pulse el botón de selección / inicio para comenzar a trabajar, y el tiempo comienza a contar hacia atrás. Pulse el botón para salir.



3. **El trabajo ha terminado.**



Servicio al cliente

Por favor, pegue el recibo aquí, el servicio necesita el certificado de compra original.

Todos los servicios de garantía son proporcionados por nuestros Centros de Servicio de Fábrica, o un lecniciano de Atención al Cliente autorizado. Para programar una cita de servicio, póngase en contacto con FOTILE.

Estados Unidos: 888-315-0366

Canadá: 844-315-0315

GARANTÍA:

FOTILE garantiza que los productos no presenten defectos significativos en los materiales y la mano de obra durante el uso normal, con una validez de un (1) año a partir de la fecha de compra inicial. De conformidad con esta política, FOTILE decidirá por sí mismo (i) Prestar servicios de mantenimiento suplementarios a los productos defectuosos; o ii) en caso de fallo o defecto cubierto por esta póliza durante el período de garantía, si no hay existencias del mismo modelo, reemplace el producto defectuoso por el mismo tipo y calidad, pero no necesariamente del mismo color o valor. En caso de defectos en el producto, las medidas correctivas previstas en esta política son las únicas y únicas. Esta política no incluye los productos de segunda mano o utilizados anteriormente que se venden "TAL CUAL" o "CAJA ABIERTA".

Lo que no está cubierto por la garantía:

1. Servicio de puerta a puerta con tutoriales sobre el uso y mantenimiento del conocimiento.
2. Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
3. Falla del producto si se abusa, se usa incorrectamente, se modifica o se usa para otro propósito o se usa comercialmente.
4. Daños en el producto de vidrio por el uso de limpiadores distintos de las cremas y almohadillas de limpieza recomendadas. Daños en el producto a derrames de materiales azucarados o plásticos derretidos que no se limpian de acuerdo con las instrucciones del manual del propietario.
5. Daños en el producto causados por accidentes, incendios, inundaciones o actos de Dios.
6. Daños accidentales o indirectos causados por posibles defectos en el equipo.
7. Daños causados después de la entrega.
8. El producto no puede proporcionar el servicio requerido.
9. Servicio de reparación o sustitución de bombillas, excepto lámparas LED durante el período de garantía.
10. No se notificaron daños superficiales como corrosión, pérdida de brillo o defectos menores en las 48 horas siguientes a la entrega.

Exclusión de las garantías implícitas:

Para los productos domésticos adquiridos, esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier propietario sucesor. Si el producto se encuentra en un área donde el servicio de un técnico de servicio autorizado de FOTILE Appliances no está disponible, usted puede ser responsable de un cargo por viaje o puede estar obligado a llevar el producto a una ubicación autorizada del Servicio FOTILE para el servicio. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes. Esta garantía le da derechos legales específicos, y usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro. Para conocer sus derechos legales, consulte a su oficina local o estatal de consumo o al Fiscal General de su Estado.

GARANTE: FOTILE

FOTILE EE.UU.

serviceusa@fotile.com 1-888-315-0366

FOTILE Canadá

service@fotileca.com 1-844-315-0315

Apoyo al consumidor:

Sitio web de FOTILE

¿Tiene alguna pregunta o necesita ayuda con su solicitud? ¡En cualquier día del año, 24 horas al día puede visitar el sitio web de FOTILE Appliances! También puede comprar más excelentes productos de FOTILE Appliance en us.fotileglobal.com ca.fotileglobal.com

Registre Su dispositivo

¡Publique su nueva aplicación en línea a su conveniencia! El registro oportuno de los productos ayudará a mejorar la comunicación y la prestación oportuna de servicios de acuerdo con sus términos de garantía cuando sea necesario. Usted puede enviar una tarjeta de registro pre-impresión en el material de embalaje o registrarse en línea en: us.fotileglobal.com ca.fotileglobal.com

Contáctenos

Si tiene algún problema con la configuración o instalación, o tiene algún problema con su uso, no dude en llamar a FOTILE .

FOTILE AMÉRICA: 888-315-0366

FOTILE Canadá: 844-315-0315

Hemos hecho todo lo posible por garantizar que la información proporcionada en este manual sea correcta en el momento de la impresión. Sin embargo, debido a la mejora continua del producto, FOTILE se reserva el derecho de modificar los datos técnicos y del producto sin previo aviso.

Ningbo Fotile Kitchenware Co., Ltd.

No. 218, Calle Binhai 2, Nuevo Distrito de Hangzhou Bahía, Ciudad de Cixi, Provincia de Zhejiang

us.fotileglobal.com

ca.fotileglobal.com