

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

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

110500060XXXX

NINGBO FOTILE KITCHENWARE CO.,LTD.

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

Contents	1
Safety Precautions	2
Recommendation	7
Location Of Steaming And Baking Racks	7
FAQ	7
Packing List	8
Main Technical Parameters	8
Installation Instructions	8
Electrical Diagram	9
Product Dimensions	10
Maintenance And Cleaning Tips	10
Troubleshooting	12
Introduction Of Product Diagram(HYZK26-E1)	14
Quick Operation Guide(HYZK26-E1)	14
The Control Panel	14
Precautions Before Use	15
Operation Guidelines For The Oven	17
Introduction Of Product Diagram(HYZK26-E2)	21
Quick Operation Guide(HYZK26-E2)	22
The Control Panel	22
Precautions Before Use	23
Operation Guidelines For The Oven	25
Customer Service	30

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

















* **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	
 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.	 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.
 Do not place anything on the bottom liner portion of the oven. This may conduct further heat transfer and damage the oven.	 Do not add cold water to any food baked at high temperatures as this could cause excessive steam and serious burns.

 Danger	
 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.	 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.
 Do not touch the oven at any time with wet hands during operation. This could lead to electrical shock and injury	 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.
 Do not clean this product with a steam cleaner.	 Do not use a multi-functional socket with multiple plugs.
 Do not place anything on the glass oven door when it is opened. This could damage the unit.	 Never immerse the electrical cord in water as this may cause electrical shock and injury
 Never place the following items in the oven for cooking: paper, cardboard, plastic, cloth, flammable items	 Do not use the oven near any flammable items such as gas, alcohol, or other flammables.
 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.	 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.
 Never store any items inside the oven when not in use.	 Only authorized FOTILE technicians may dismantle or service the oven. Failure to comply could result in voiding your warranty.
 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.	 For any issues that occur when in use, please cut off the power immediately to avoid personal injury or product damage.
 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.	 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.
 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.	 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 becomes 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. Then plug the unit back in the power outlet and power it on. If problems still persist, 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

Recommendation

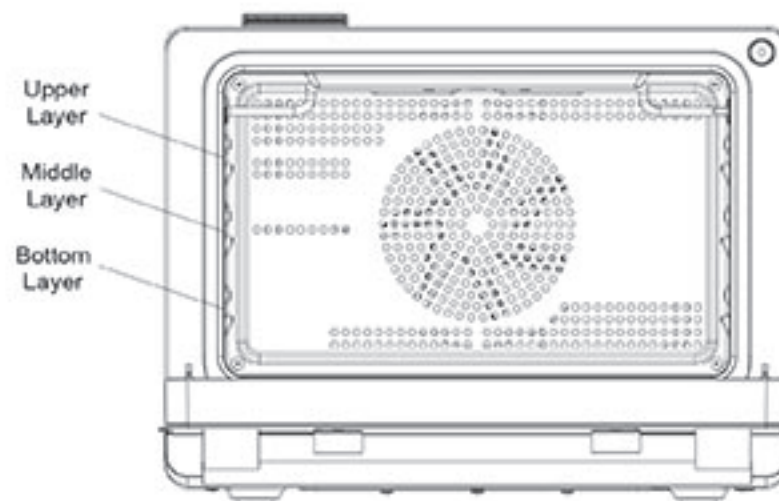
- Before the first use, please read important information about safe use, operation and maintenance of the oven listed in the use manual to avoid accidents and damage.
- Clean the oven before first use. Take the water tank out and wash the inside of the water tank using hot water. Do not use any cleaning 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 in a timely manner 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
■ Vent Extension	1pc	■ Perforated Steaming Tray	1pc
■ User Manual	1pc	■ Baking Rack	1pc
■ Wire Rack	1pc	■ Humidity-controlled Chip	1pc

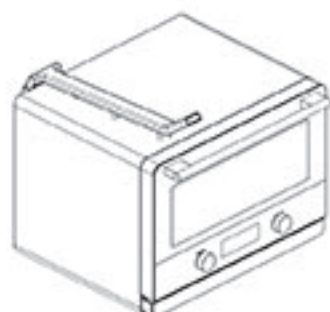
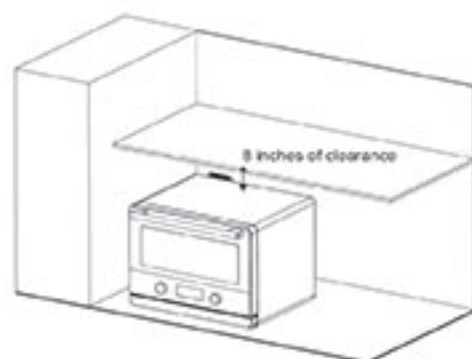
Main technical parameters

Model	HYZK26-E1		
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.

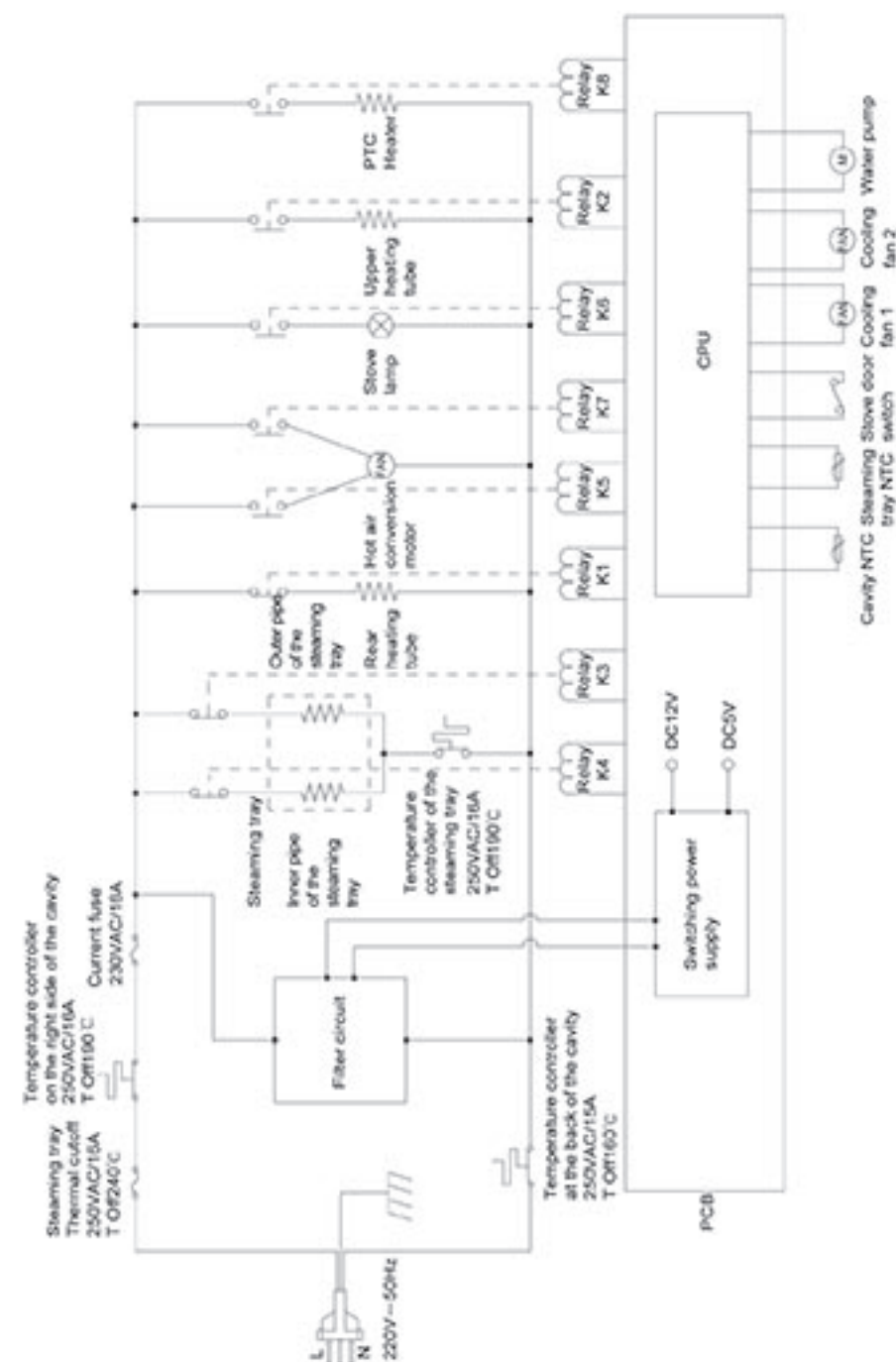
Installation instructions

- 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. If the oven is placed on the countertop, please make sure there's at least 8 inches clearance above oven. If less than 8 inches, Vent extension is recommended for using to avoid leaving steam. The Vent extension is installed as below:

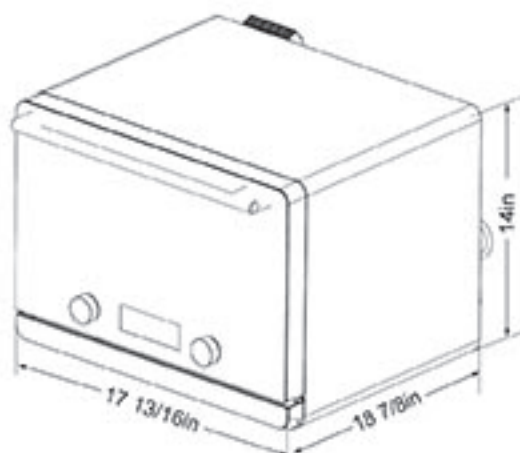


Electrical diagram

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.

Descale

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.

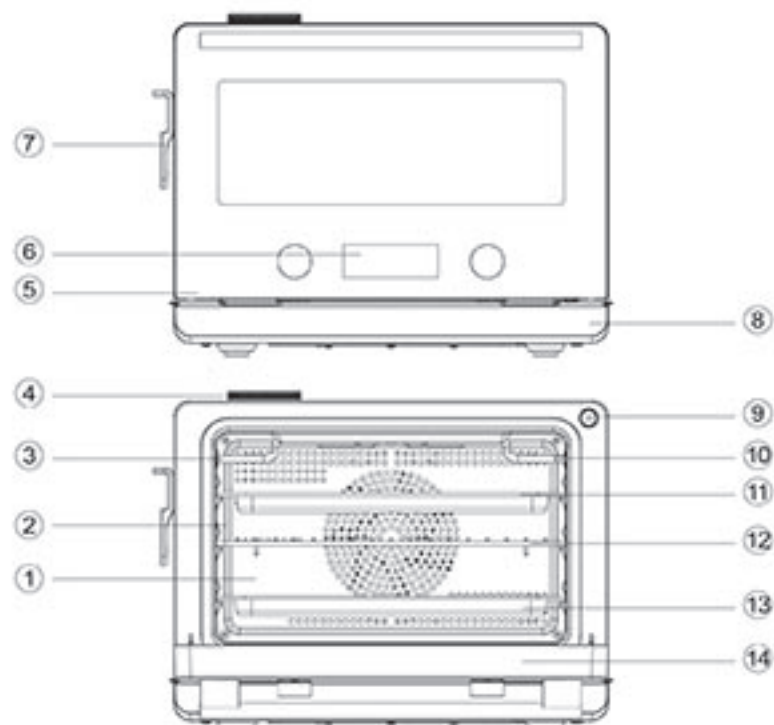
Faults	Cause analysis	Solution
No response after the power cable of the oven is plugged in	Cause 1: Electrical outlet may be broken.	Contact a qualified electrician for inspection and repair.
	Cause 2: The power cable may be loose, and not plugged in to the electrical outlet	Re-plug the power cable plug.
	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.	Please contact FOTILE to get service arranged.
Display E2	Short circuit/open circuit of steam generator NTC.	
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)

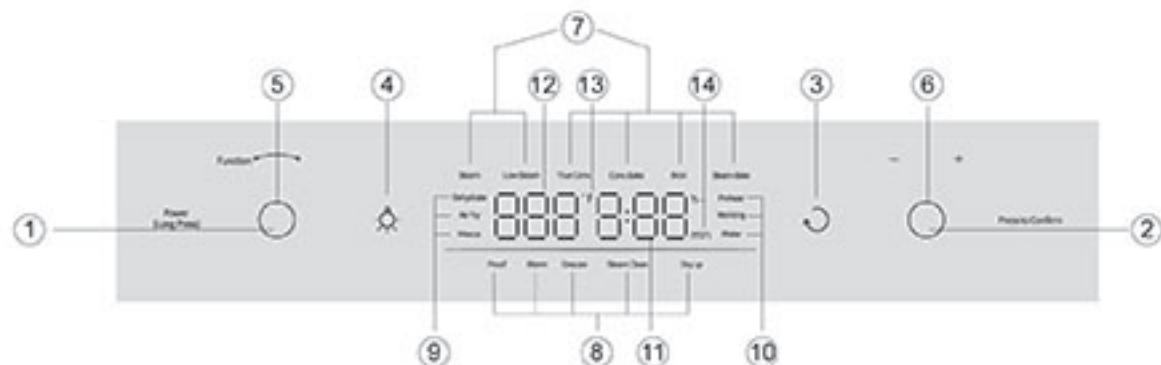


- ① Air heater apron ② Door gasket ③ Upper heating element ④ Ventilation openings
- ⑤ Control panel ⑥ Display ⑦ Humidity-controlled chip ⑧ Water tank with drip tray
- ⑨ Door switch ⑩ Temperature probe ⑪ Steaming and Baking Rack ⑫ Wire rack
- ⑬ Steaming Rack ⑭ Door

*Note: There is a vent extension here, please see P8 for the using

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.
Refill water indicator: If "water" text is flashing, the water tank is in shortage of water. (in Descaling mode, it means you need do a water change. See descaling steps for details). Push the water tank into the tank. 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/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	284	9	140-446	00:30	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	86-302	01:00	1	0:01-3:00	Applicable for beef jerky, plums, lemons.
	Air Fry	302	9	356-446	00:20	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	/	/	/	/	/	/	Descaling and maintenance.
	Steam Clean	/	/	/	/	/	/	Cavity Cleaning.
	Dry Up	/	/	/	/	/	/	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	Air fry	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	/	/	

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.



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 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.

● 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.

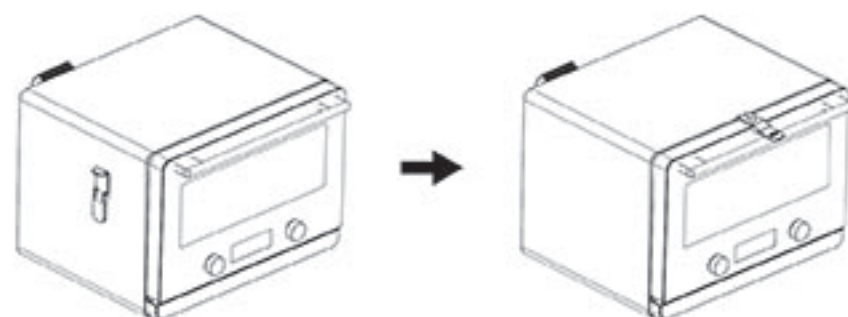


2. **Modify time parameters.** Turn temperature/time dial to set time and confirm the modification with a short press of temperature/time dial.



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.

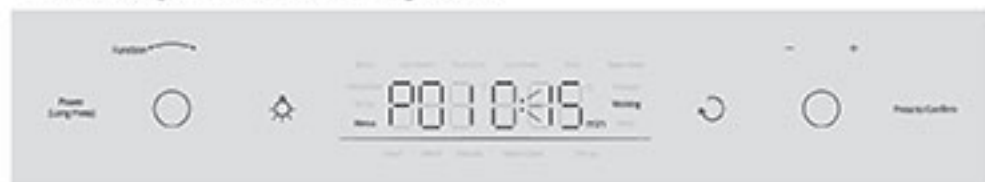


Notes: The current display time is the default time.

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 within 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 Exit button to exit.

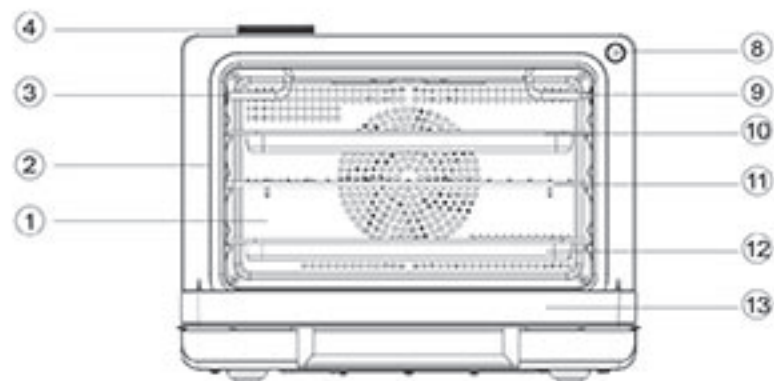


3. **Work completed.**



Introduction of Product Diagram(HYZK26-E2)



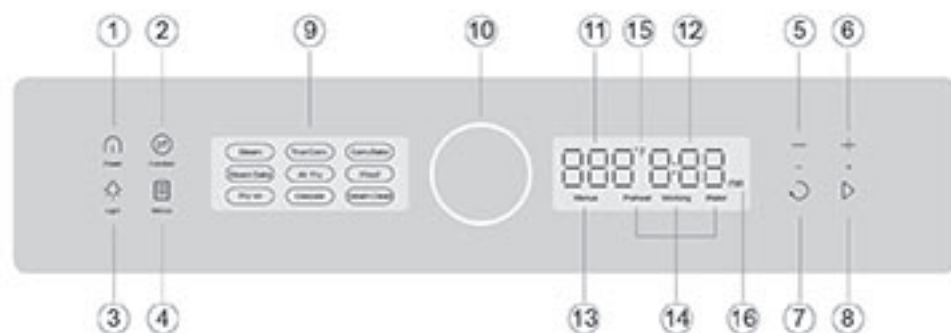


- ① Air heater apron ② Door gasket ③ Upper heating element *④ Ventilation openings
- ⑤ Control panel ⑥ Display ⑦ Water tank with drip ⑧ Door switch
- ⑨ Temperature probe ⑩ Steaming and baking rack ⑪ Wire rack ⑫ Steaming rack
- ⑬ Door

*Note: There is a vent extension here, please see P8 for the using

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 Menus button: Touch the button to enter pre-set menus 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: Shortly 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.

Refill water indicator: If "Refill water" text is flashing, the water tank is in shortage of water. (In descaling mode, it means you need do a water change. See descaling steps for details). Push the water tank into the tank. 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. Heat the oven. 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	284	9	140-446	00:30	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	86-302	01:00	1	0:01-3:00	Applicable for beef jerky, plums, lemons.
	Air Fry	392	9	356-446	00:20	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.
	Descalc	/	/	/	/	/	/	Descaling and maintenance.
	Steam Clean	/	/	/	/	/	/	Cavity Cleaning.
	Dry Up	/	/	/	/	/	/	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 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	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	JujuPlums/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

- 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.

- 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.

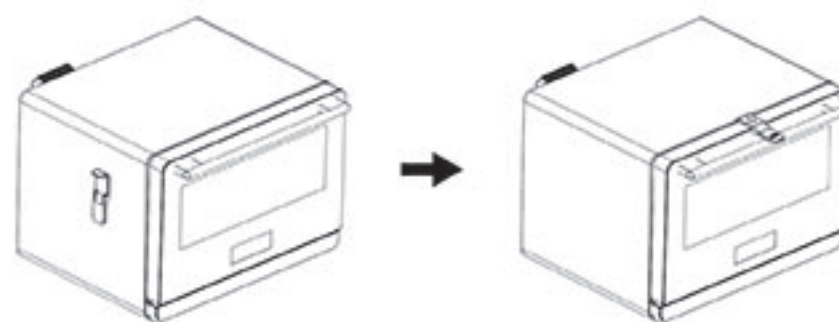


2. **Modify time parameters.** Click "±" button to modify time parameters and click Select button to confirm your modification.



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 Menus

1. Starting up and enter the homepage.



2. **Select the pre-set menus.** Touch Pre-set Menus button to enter pre-set menu 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 drying 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

FOTILE

Manuel d'Utilisation

Veillez le conserver pour toute référence ultérieure

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

Systeme de four combiné 4-en-1

HYZK26-E1
HYZK26-E2

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

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	7
Emplacement des grilles de cuisson à la vapeur et de cuisson au four	7
QFP	8
Liste d'emballage	8
Principaux paramètres techniques	9
Instructions d'installation	9
Schéma électrique	10
Dimensions du produit	11
Conseils d'entretien et de nettoyage	11
Dépannage	13
Introduction du Diagramme du Produit(HYZK26-E1)	15
Guide d'utilisation rapide(HYZK26-E1)	16
Panneau de commande	16
Précautions avant utilisation	17
Guide d'Utilisation du Four Combiné	19
Introduction du Diagramme du Produit(HYZK26-E2)	24
Guide d'utilisation rapide(HYZK26-E2)	25
Panneau de commande	25
Précautions avant utilisation	26
Guido d'Utilisation du Four Combiné	28
Service à la clientèle	34

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



* 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	
 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.	 Le four est utilisé uniquement pour cuire des aliments par rôtissage, cuisson au four, friture à faire, 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.
 Ne placez rien sur la partie inférieure du four. Cela pourrait entraîner un transfert de chaleur davantage et endommager le four.	 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	
 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.	 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.
 Ne touchez à aucun moment le four avec des mains mouillées pendant le fonctionnement. Cela pourrait entraîner un choc électrique et des blessures.	 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.
 Ne nettoyez pas ce produit avec un nettoyant à vapeur.	 N'utilisez pas une prise multifonctionnelle avec plusieurs fiches.
 Ne posez rien sur la porte vitrée du four lorsqu'elle est ouverte. Cela pourrait endommager l'appareil.	 N'immergez jamais le cordon électrique dans l'eau, car cela pourrait provoquer un choc électrique et des blessures.
 Ne placez jamais les articles suivants dans le four pour la cuisson : papier, carton, plastique, tissu, articles inflammables.	 Utilisez pas le four à proximité d'articles inflammables tels que le gaz, l'alcool ou d'autres produits inflammables.
 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.	 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.
 Ne rangez jamais d'objets à l'intérieur du four lorsque celui-ci est hors service.	 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.
 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.	 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.
 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.	 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

Veillez 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

Veillez 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

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

!
Obligatoire

Veillez 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 Démont

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. Veillez à garder les enfants éloignés de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement et à respecter tous les avertissements de sécurité.

!
Obligatoire

Veillez 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 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 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 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 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

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

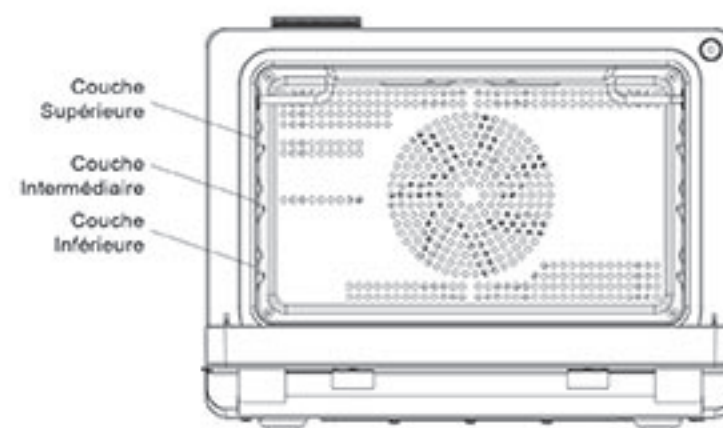
- Placez le four sur un comptoir de cuisine approprié, à la bonne hauteur, afin d'ouvrir et de fermer facilement et en toute sécurité la porte du four pour traiter les aliments.
- Veillez à ne pas pincer vos doigts ou vos mains dans les charnières ou les bords de la porte du four lors de l'ouverture 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
■ Rallonge d'évent	1pc	■ Plateau perforé pour la cuisson à la vapeur	1pc
■ Manuel d'Utilisation	1pc	■ Grille de cuisson	1pc
■ Grille métallique	1pc	■ Puce de contrôle de l'humidité	1pc

Principaux paramètres techniques

Modèle	HYZK26-E1		
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. Si le four est placé sur un comptoir de cuisine, assurez-vous qu'il y a un espace d'au moins 8 pouces au-dessus du four. Si l'espace est inférieur à 8 pouces, une rallonge de ventilation est recommandée pour éviter de laisser de la vapeur. La rallonge de ventilation est installée comme suit :

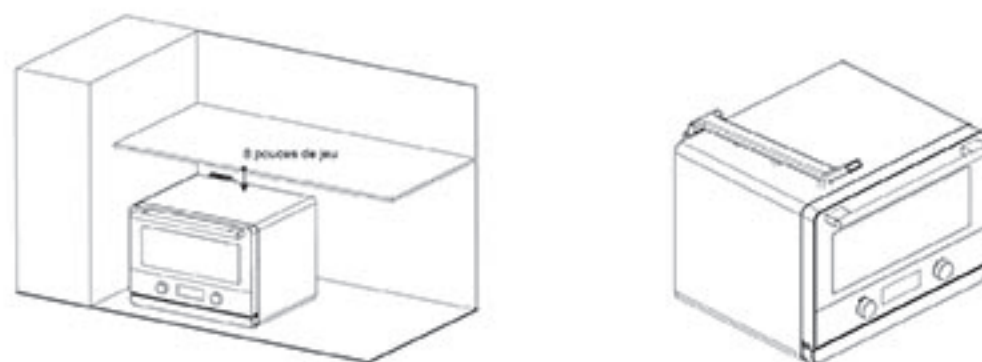
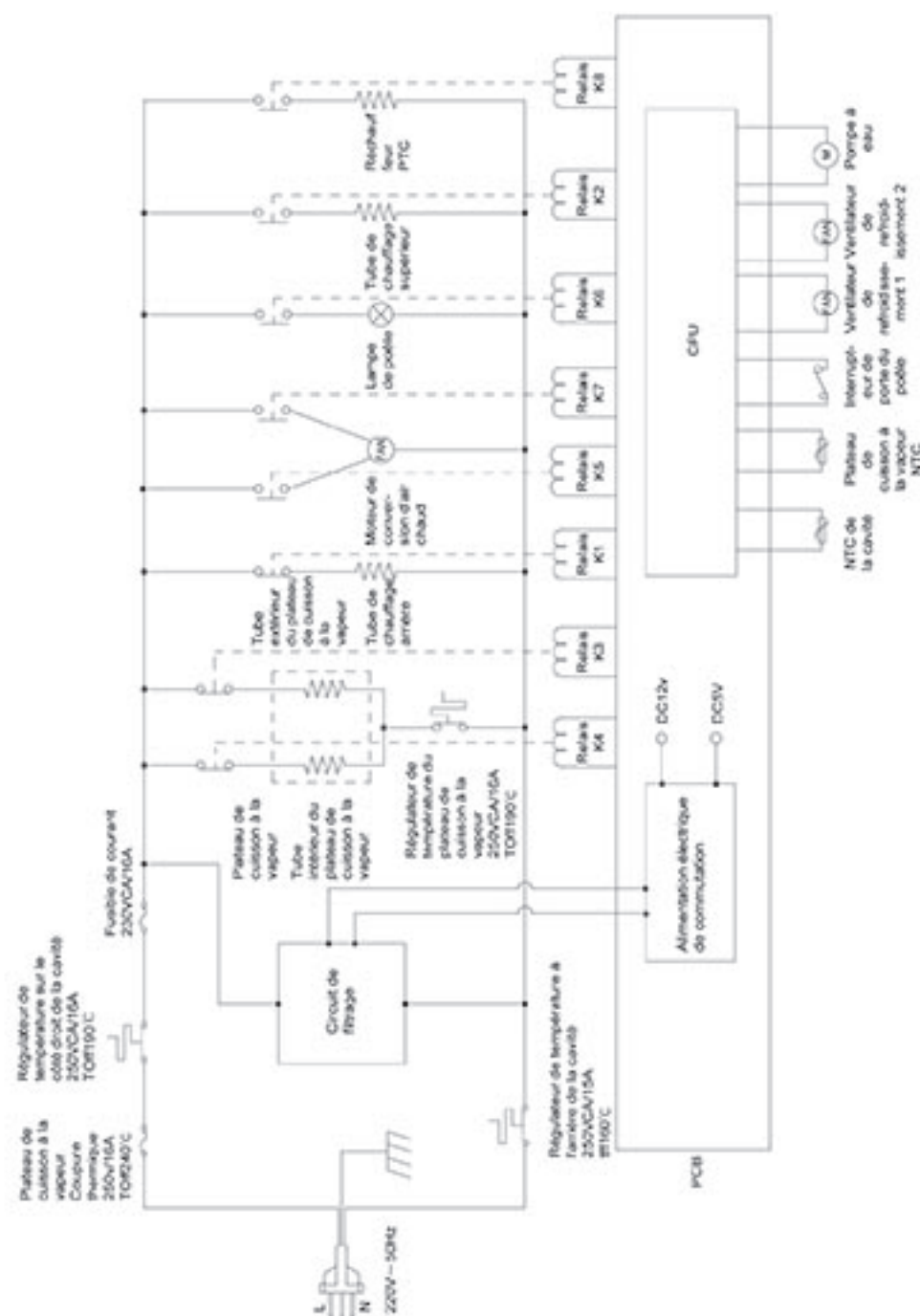
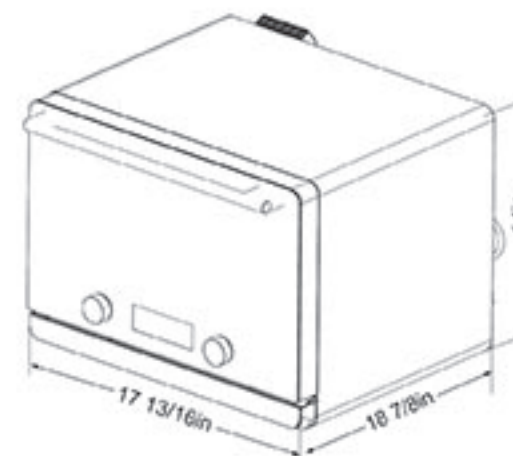


Schéma électrique

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. Veillez 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.	Veillez contacter FOTILE pour le service.

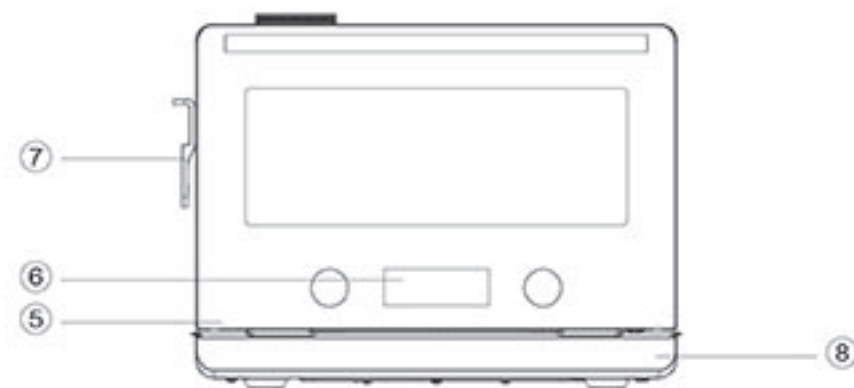
Défauts	Analyse des causes	Solution
Bouton insensible	Cause 1 : Il y a des taches sur le panneau de commande.	Nettoyez le panneau de commande.
	Cause 2 : Le panneau de commande est en panne.	Veillez contacter FOTILE pour le service.
Le ventilateur fonctionne toujours après la cuisson.	Cause 1 : La température 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.	Veillez 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 être jaunes 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.	Veillez 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.	Veillez 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)





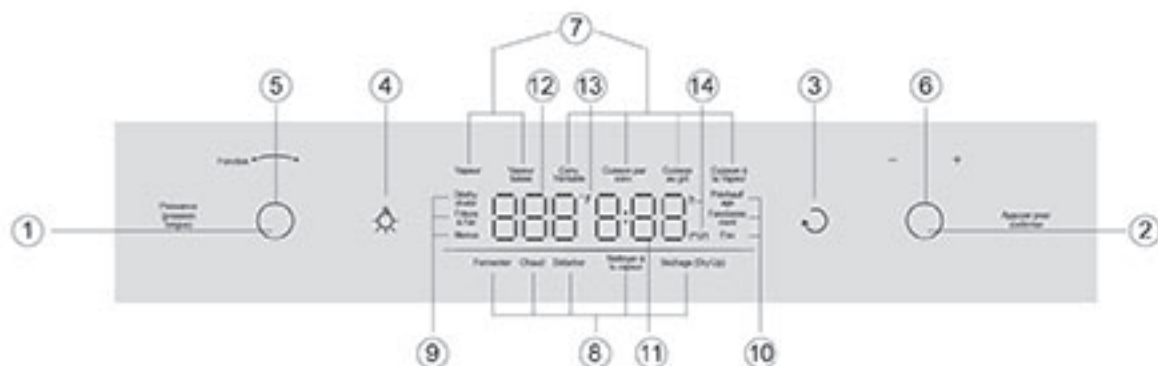
- | | | | |
|---------------------------------|------------------------|--|--------------------------------------|
| ① Tablier du réchauffeur d'air | ② Joint de porte | ③ Élément chauffant supérieur | ④ Ouvertures d'aération |
| ⑤ Panneau de commande | ⑥ Affichage | ⑦ Puce de contrôle de l'humidité | 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 | | |

*Remarque : Il y a une rallonge d'évent ici, veuillez voir P9 pour l'utilisation

- 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.

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.

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, essayez 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

Méthode 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	Ideal 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 grill	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)	284	9	140-446	00:30	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	86-302	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	00:20	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)	/	/	/	/	/	/	Détartrage et entretien.
	Nettoyer à la vapeur (Steam Clean)	/	/	/	/	/	/	Nettoyage de la Cavité.
	Séchage (Dry Up)	/	/	/	/	/	/	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	Merlu à la Vapeur		P17	Gâteau Mousseline		P32	Boeuf séché
	P03	Pétoncle à la Vapeur		P18	Pâtisserie		P33	Ju / 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	Cuisson combinée à la Vapeur et par Convection	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.

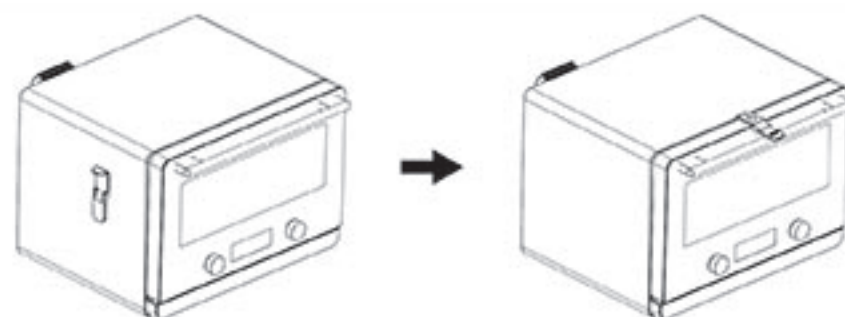


2. **Modification des paramètres de temps.**Tournez le cadran de température/heure pour régler l'heure et confirmez la modification en appuyant brièvement sur le cadran de température/heure.



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).

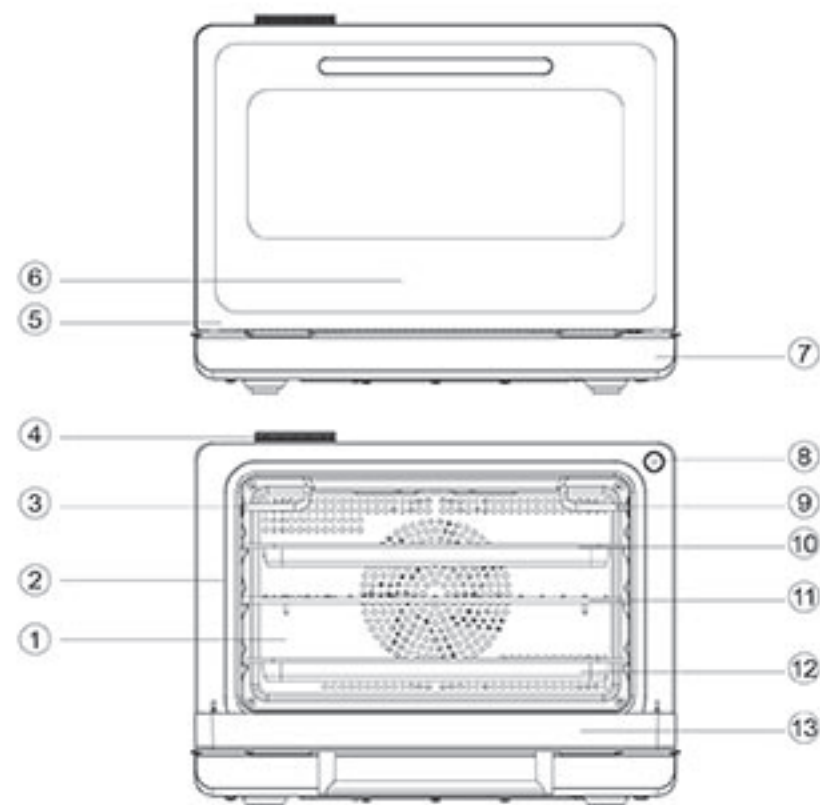


2. **En fonctionnement.** Tournez le cadran de température/temps pour commencer le fonctionnement, et le temps commence à décompter. Appuyez sur le bouton  pour quitter.



3. **Fin du fonctionnement.**

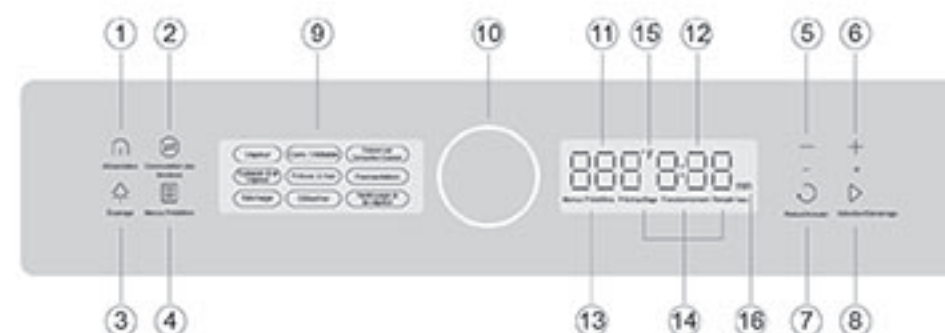




- | | | | |
|--------------------------------|--|--------------------------------------|---------------------------------|
| ① Tablier du réchauffeur d'air | ② Joint de porte | ③ Élément chauffant supérieur | ④ Ouvertures d'aération |
| ⑤ Panneau de commande | ⑥ Affichage | ⑦ Réservoir d'eau avec bac 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 | | | |

*Remarque : Il y a une rallonge d'évent ici, veuillez voir P9 pour l'utilisation

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	140-448	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	140-448	00:30	1	0:01-3:00	Applicable pour les gâteaux, les flans, les soufflés, les pains.
	Cuisson à la Vapeur (Steam Bake)	284	9	140-448	00:30	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	86-302	01:00	1	0:01-3:00	Applicable pour le bœuf séché, les prunes, les citrons.
	Friture à l'air (Air Fry)	392	9	356-448	00:20	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 (Descalc)	/	/	/	/	/	/	Détartrage et entretien.
	Nettoyer à la vapeur (Steam Clean)	/	/	/	/	/	/	Nettoyage de la Cavité.
	Séchage (Dry Up)	/	/	/	/	/	/	Sécher la cavité après 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

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 Vapour et par Convection	P36	Poulet Entier Rôti
	P26	Frites		P32	Boeuf séché		P37	Côtelettes d'Agneau Grillées
Friture à l'air	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.

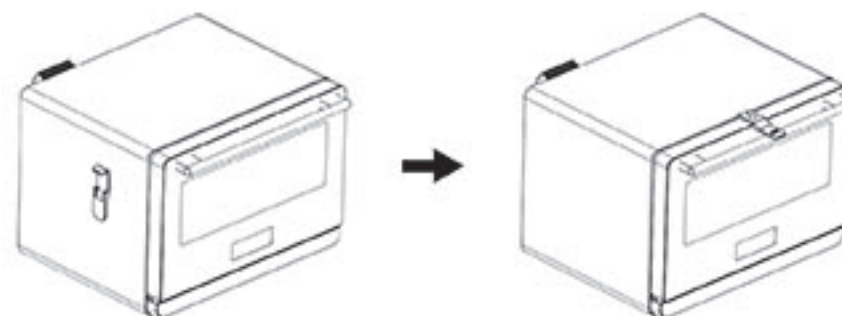


2. **Modifiez les paramètres de temps.** Appuyez sur le bouton « ± » pour modifier les paramètres de temps et appuyez sur le bouton Sélection pour confirmer votre modification.



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

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.



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.

● 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 couvert 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 US: 888-315-0366

FOTILE Canada: 844-315-0315

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

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

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 e 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 esté 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

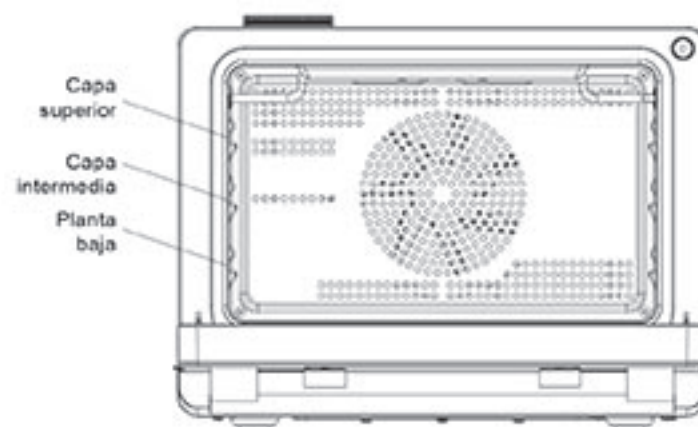
- Coloque el horno en una contra-top adecuada a la altura correcta para que sea seguro y fácil de abrir y cerrar la puerta del horno para manejar los alimentos.
- Tenga cuidado de no pellizcar los dedos o las manos en las bisagras o bordes de la puerta del horno al abrir y cerrar.
- Al cocinar los alimentos, 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	1 pieza	■ Tarjeta de garantía	1 pieza
■ Tubo de extensión de ventilación	1 pieza	■ Bandeja de vapor perforada	1 pieza
■ Manual del Usuario	1 pieza	■ Parrilla	1 pieza
■ Marco de alambre	1 pieza	■ Chip de control de humedad	1 pieza

Principales parámetros técnicos

Modelo	HYZK26-E1		
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. Si el horno se coloca en la encimera, asegúrese de que haya al menos 8 pulgadas de distancia sobre el horno. Si es inferior a 8 pulgadas, se recomienda la extensión de ventilación para evitar dejar el vapor. Las extensiones de ventilación se instalarán de la siguiente manera:

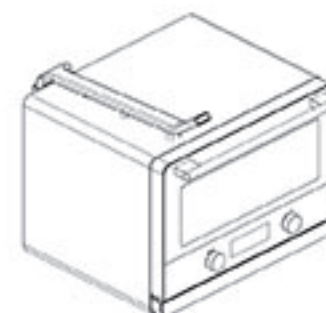
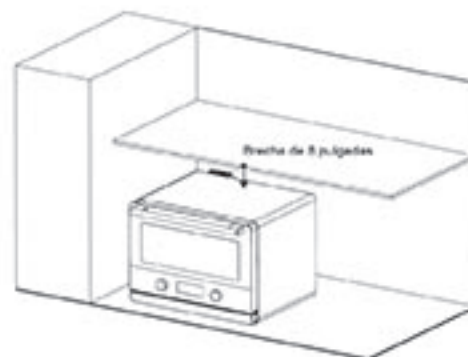
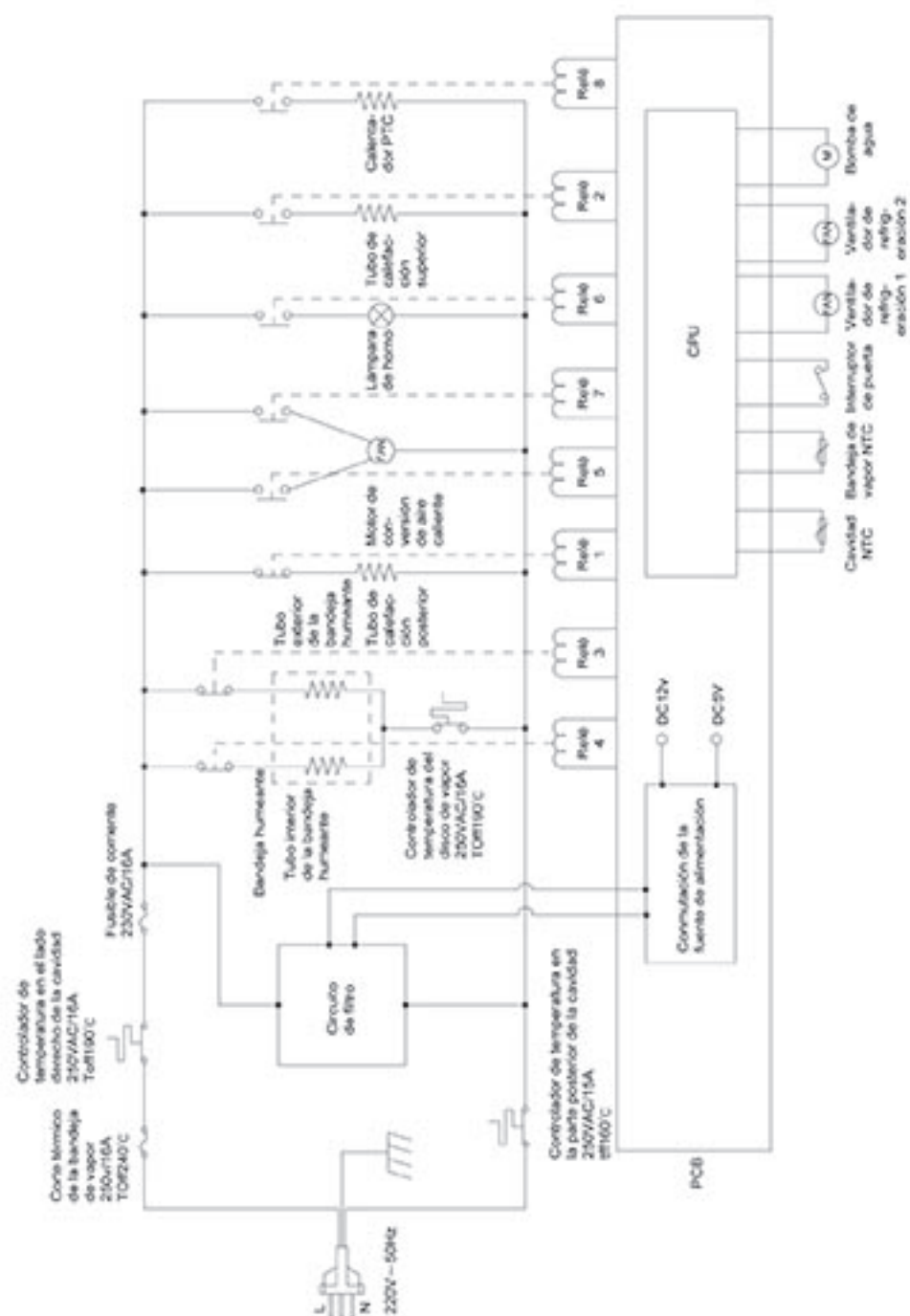
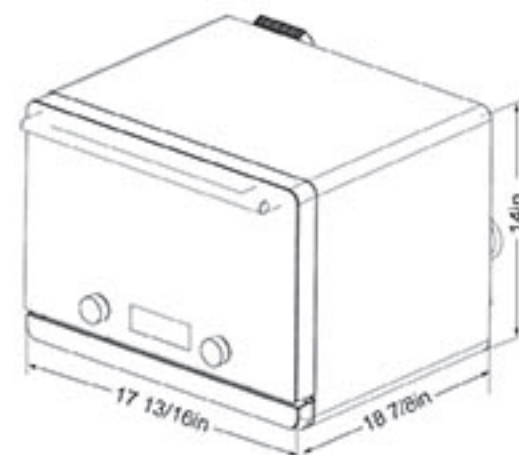


Diagrama esquemático eléctrico

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.

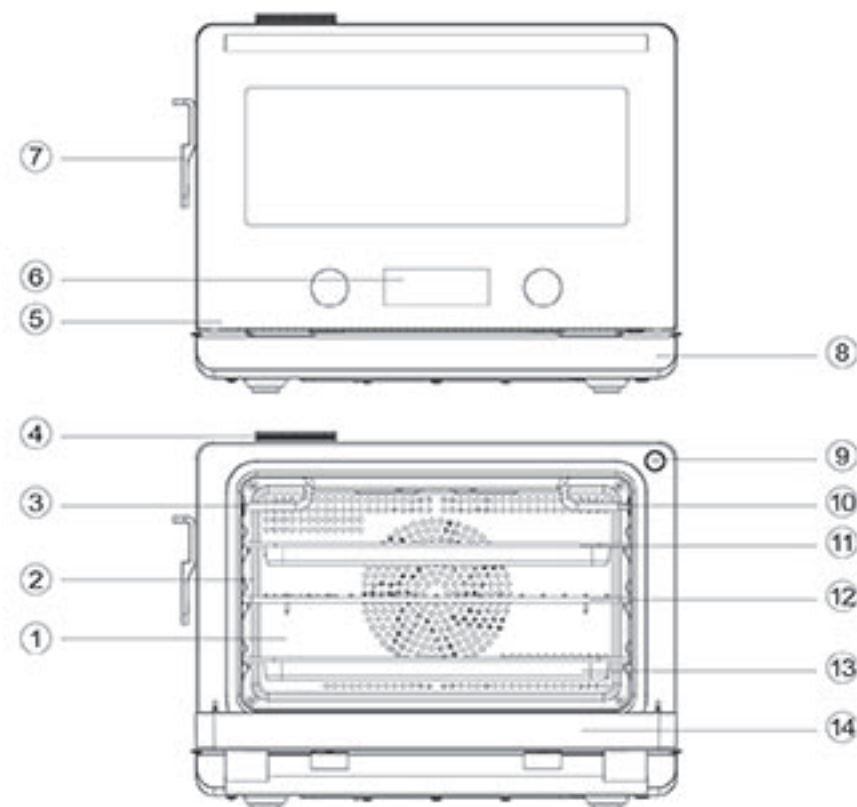
Solución de problemas

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 hornado. Dentro de los 20 minutos después del vapor.	Abre la puerta y disipa el calor rápidamente. Cuando el revestimiento del horno con función de hornado es inferior a 158, el ventilador deja de funcionar. Electrón 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.
	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.
El vapor se produce, pero la comida no se cocina.	Causa 4: utensilios de cocción inadecuados.	Elija una cocina porosa de pared corta.
	Causa 5: otros.	
Pantalla E2	Generador de vapor NTC cortocircuito / circuito abierto.	Póngase en contacto con fotile para organizar el servicio.
Pantalla E3	Excepción de comunicación entre el panel de control y el panel de visualización.	
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

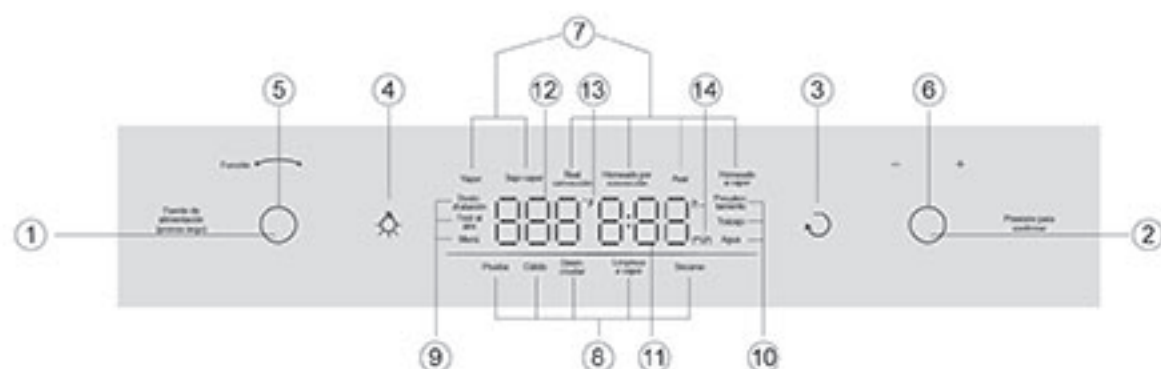
*Nota: Aquí hay una extensión de ventilación, como se muestra en la página 9

⚠ 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 o/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	284	9	140-446	00:30	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	86-302	01:00	1	0:01-3:00	Aplicable a la carne de vacuno seca, ciruela, limón.
	Freír al aire	392	9	356-446	00:20	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	/	/	/	/	/	/	Limpeza y mantenimiento.
	Limpeza a vapor	/	/	/	/	/	/	Limpeza de cavidades.
	Secarse	/	/	/	/	/	/	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	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 "fina". 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.

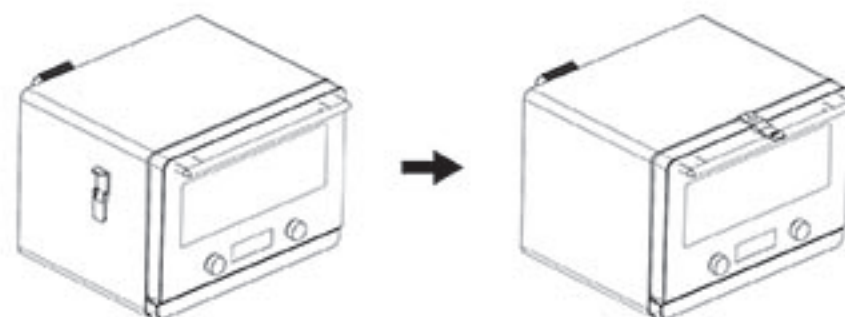


2. **Modificar los parámetros de tiempo.** Gire el dial de temperatura / tiempo para establecer el tiempo, pulse brevemente el dial de temperatura / tiempo para confirmar la modificación.



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.** Giro 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).



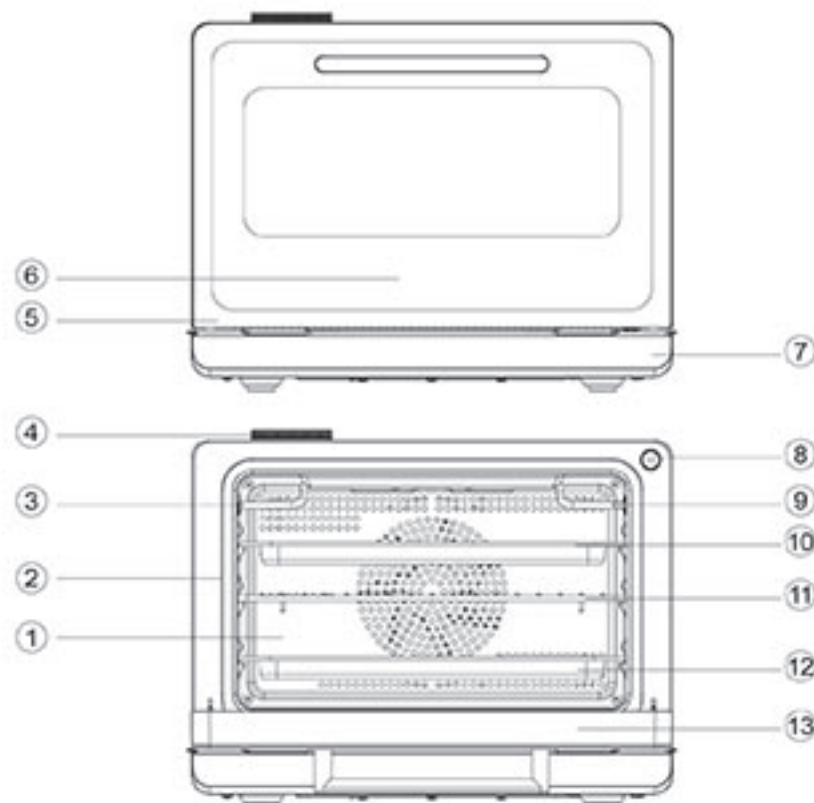
2. **En operación.** Gire el dial de temperatura / tiempo para empezar a trabajar, y el tiempo comienza a contar hacia atrás. Pulse el botón para salir.



3. **El trabajo ha terminado.**



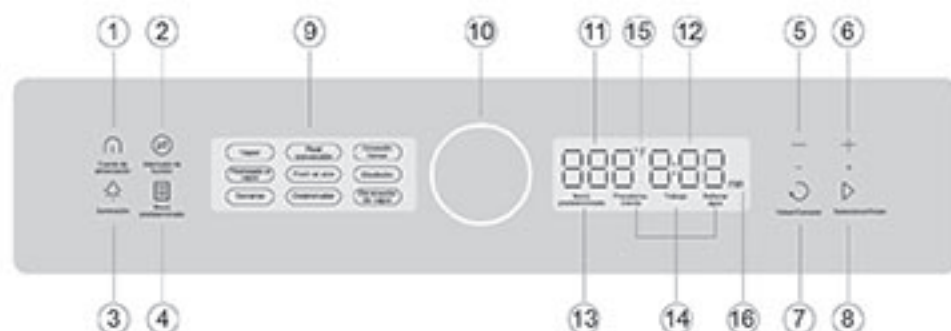
Introducción del Diagrama del Producto (HYZK26-E2)



- 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

*Nota: Hay una extensión de ventilación aquí, por favor vea P9 para el uso

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 o/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 Horneear	302	9	140-446	00:30	1	0:01-3:00	Para pasteles, tartas y pasteles, soufflé, pan.
	Horneado a vapor	284	9	140-446	00:30	1	0:01-3:00	Cuando se hornea, se inyecta vapor. Es adecuado para carnes delicadas como cordero, pollo y calabaza asada.
Cocina multifuncional	Deshidratación	176	9	86-302	01:00	1	0:01-3:00	Aplicable a la carne de vacuno seca, ciruela, limón.
	Freír al aire	392	9	356-446	00:20	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	/	/	/	/	/	/	Limpeza y mantenimiento.
	Limpeza a vapor	/	/	/	/	/	/	Limpeza de cavidades.
	Secarse	/	/	/	/	/	/	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
	Página 05	Camarones al vapor		P13	Maíz al vapor		P21	Chuleta de cerdo asada
	P06	Almeja de vapor		P14	Brócoli al vapor		P22	Salmón asado
	Página 07	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
	P26	Patatas fritas		P32	Carne seca		P37	Chuletas de cordero a la parrilla
	P27	Trozos de pollo		P33	Jugo/cirueltas/arándanos		P38	Filete de tilapia asado
Freír al aire	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 on 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 breve pulsación del botón Select y entre en la interfaz para modificar los parámetros de tiempo al mismo tiempo.

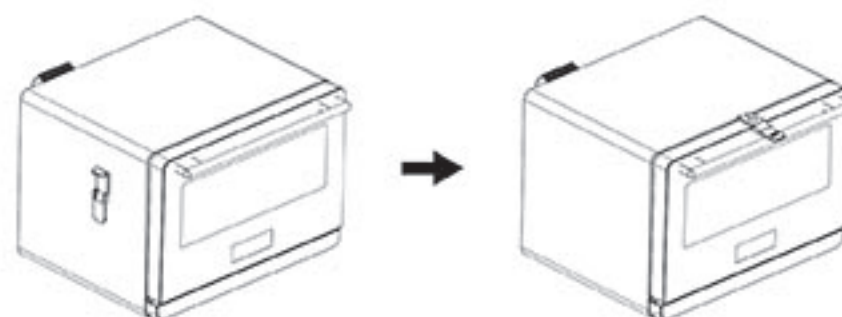


2. **Modificar los parámetros de tiempo.** Haga clic en el botón "±" para modificar los parámetros de tiempo y en el botón Seleccionar para confirmar su modificación.



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 menús 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 técnico 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-impresa 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