

FOTILE

User manual

Please keep it for future
reference.

Please read this manual
carefully before using this
product

4-in-1 Combi Oven

HYZK32-E3

HYZK32-E3-B

HYZK32-E3-E

*Images shown in this manual are for illustration purposes only and may
differ from the actual product. In case of any discrepancy, the actual product
shall prevail.

1109001401170

Contents

Dear user, thank you for choosing the product offered by the FOTILE Group. Please read this User Manual (hereinafter referred to as the “manual”) thoroughly before using this product. This manual provides safety precautions, operational instructions, and maintenance tips for the product, improving your cooking experience.

Please read this manual carefully before use, and operate the product as instructed herein. The operational instructions herein are crucial for keeping the product in good working condition. Failure to follow these instructions may lead to product malfunctions and void your free warranty, causing any direct or indirect free warranty claims to be denied by our authorized service centers. We also recommend you contact a local service center authorized by FOTILE if repairs are needed during and after the warranty period. This is important for both of us.

Our authorized service centers will provide you with FOTILE professional parts and technical support, high-quality and rapid maintenance, as well as the most attentive service.

If you need service, please provide the product’s model and serial number.

Contents 1

Safety Precautions 2

Product Structure 9

Packing List 10

Main Technical Specifications..... 10

Overall Dimension Diagram 10

Electrical Connection Diagram 11

Installation Instructions 11

Quick Operation Guide 12

 Control Panel Diagram..... 12

 Pre-use Precautions 13

 Operational Instructions 17

Usage Tips 22

 Position of the Rack 22

 Cooking FAQs..... 22

Maintenance & Cleaning 23

Troubleshooting..... 26

Customer Service 28

Safety Precautions

To avoid hazards to users and others as well as property damage, the safety precautions are identified using the symbols listed below. The following are all important safety precautions, please thoroughly understand them and use the product in strict accordance with them.

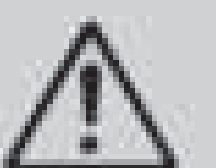
■ Identification by Hazard and Damage Level

 DANGER	Failure to comply may cause hazards, serious injury, or fire.
 WARNING	Failure to comply could cause hazards, serious injury, or fire.
 CAUTION	Failure to comply could cause personal injury or property damage.
SUGGESTION	Content that should be noted for safe and proper use.

■ Symbols for Cautions and Prohibitions

 Caution Hot Surface	 Electric Shock Hazard	 Strict Compliance	 Grounding Required	 Prohibited	 No Open Flames	 Do Not Touch	 Do Not Operate with Wet Hands	 No Disassemble
--	--	--	---	---	---	--	--	---

*Special note: Please use the product in strict accordance with the instructions herein. Improper use of the product may cause personal injury, product damage, or property loss.

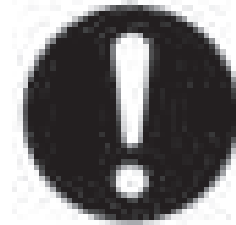
 DANGER	
 Do not allow children or individuals with limited mobility to use the product on their own, and keep it out of reach of children to avoid burns, electric shock, and other accidental injuries.	 Do not operate the product with an external timer or a separate remote control system.
 Do not place any aluminum foil, baking trays, or dishes directly on the inner bottom. This will cause heat accumulation, damaging the product.	 Do not add cold water to food being baked at high temperatures, as the steam produced can cause severe burns.

 DANGER	
 Do not clean the product's glass with any abrasive scrubs or sharp cleaning tools, as they may scratch the glass surface and cause glass breakage.	 Never use the product to heat any unopened canned food, otherwise an explosion may occur due to pressure surge, resulting in injury or damage. (For example, before roasting chest-nuts, please cut open their shells with a knife.)
 Do not touch the product with wet hands or feet, or while barefoot.	 Do not use any loose or poorly connected power outlets, as this may cause electric shock, short circuit, or fire.
 Do not clean the product with a steam cleaner.	 Do not plug the product into a multi-functional outlet that connects multiple plugs.
 Do not place any items on the fully open glass door.	 Do not store any items in the product.
 Never broil the following items in the product: paper, cards, plastic, fabrics, flammable plastics, etc.	 To avoid fire or hazard, do not immerse the power cord, plug, or any other part of the product in water or any other liquid.
 To prevent injury to your children, do not allow them to play with the product as a toy or play near it.	 The product is only intended for cooking purposes in home and similar working or living environments, such as baking, roasting, broiling, defrost-ing, and drying food. It may be hazardous to use it for any other purpose. FOTILE assumes no liability for any losses caused by improper use or operation of the product.
 The inner bottom is still hot after the product ends working. To avoid burns, do not clean it immediately until it cools down.	 After the product ends working, please open its door after 30-60 seconds. As the steam can come out when you open the door, please stand slightly away from the door to avoid steam burns.

⚠ DANGER	
 Non-professionals are not allowed to disassemble, repair, or replace parts.	 Keep the entire product away from heat sources, gas, alcohol, and other flammable substances, as well as high-temperature environments.
 If the product malfunctions, immediately turn off it, cut off the power supply, and refer to the "Troubleshooting" section for appropriate solutions.	 Only unplug the product by grasping its plug. Do not unplug by pulling on the cord, as this may pose hazards such as electric shock, short circuits, or fire.
 If any abnormal condition occurs, press the power button to turn off the product, unplug it or cut off the main power supply, and immediately call the FOTILE customer service hotline. Continuous operation under abnormal conditions may lead to hazards such as electric shock or fire.	 To prevent fire, avoid the product from contacting or being covered by flammable materials such as curtains or fabrics while it is working.

⚠ WARNING	
 You can use plastic containers for cooking, but they must be intended for oven use. Other types of plastic containers may melt at high temperatures, damaging the product or causing a fire.	 When the product is working, wear oven mitts to place food into it, turn or take out food, or adjust the baking rack or tray, so as to prevent burns from the heating elements or the inner walls.
 If your location is prone to rodent or insect infestations, try to keep the product and its surroundings clean. FOTILE assumes no warranty liability if the product is damaged by rodents or insects.	 Alcohol in your recipe can evaporate at high temperatures and ignite when contacting the heating elements. To prevent such hazards, be sure to remove the alcohol from food before placing it in the product.
 Be sure to unplug the product before cleaning. Clean with a neutral detergent, and a soft cloth to avoid scratching the surface.	 When cooking with oils or fats, supervision is necessary as overheating can pose a fire risk.

⚠ WARNING	
 The product should be connected to an independent socket that has a current rating of 15A. Ensure the socket has good contact, and do not connect other appliances to the socket.	 Do not allow children to play with plastic film and the packaging box of the product, as this may result in suffocation. Keep packaging materials out of reach of children, as they are not toys.
 To keep food warm in the product, please use a cover. A cover not only prevents the moisture in the food from corroding the product but also keeps the food from drying out.	 The socket must come with a reliable ground wire to ensure safety. Do not connect the ground wire to gas pipes, water pipes, lightning rods, or telephone lines. Poor grounding may lead to electric shock or other accidents.
 Do not place any cooking utensils at the bottom of the product.	 Wipe dry water at the bottom of the water tank slot each time the tank is refilled.
 To prevent electric shock, be sure to disconnect the product from the power supply before replacing its light.	 Accessible parts may become hot during use.
 Do not use a long extension cord to connect this product, as this may cause cord overheating during the product's operation, resulting in a fire or electric leakage.	 Do not touch the upper heating element inside the product until it completely cools down, as the heating element is the heat source of the product.
 Keep children away from accessible parts, which may become hot during use.	 Avoid opening the oven door during cooking, otherwise steam may come out and decrease cooking performance.
 To protect your hands from burns, please wear oven mitts when handling hot utensils. Avoid getting the gloves wet, as heat can quickly transfer through wet gloves and cause burns.	 Do not open the shell of this product. It is hazardous to touch the wiring, electrical components, or structural parts, which may result in electric shock or mechanical injury.
 For hygiene purposes, empty excess water from the tank after each use to prevent condensation buildup inside the product.	 Please add pure water for drinking in the water tank.

⚠ CAUTION	
 This product is for household cooking purposes only. It may be hazardous to use it for any other purpose. FOTILE assumes no liability for any personal injury or property damage arising from failure to follow the requirements in this manual.	 If the product malfunctions, unplug and then plug it in. If the fault persists, refer to the "Troubleshooting" section for appropriate solutions.

⚠ CAUTION: Failure to comply could cause hazards, serious injury, or fire.
FOTILE assumes no liability for any consequences resulting from failure to comply with the "Safety Precautions".

IMPORTANT PROTECT MEASURES

Warning: This appliance should continuously working less than 3 hours

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch the hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock and affecting the function, do not immerse the appliance, body, cord, or plug in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cooling before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate oven with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table of counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place the appliance in the presence of explosive and /or flammable fumes.
11. Do not move the appliance when the appliance is contained with food, hot oil or other hot liquids.
12. Do not use the appliance for other than intended use.
13. To disconnect, turn off the machine, then remove plug from wall outlet.
14. Make sure to use on a heat resistant and even surface. Keep at least 15 cm away from walls and other flammables.
15. Notice that the tray only can put food or liquid at the 2/3 of capacity.
16. Turn the thermostat knob to the "0", the appliance stopping working.
17. Before the appliance stops working, the heater surface keeps warm a long time. Do not touch the surface before cooling.
18. Do not run the machine without load for a long time, otherwise the chamber will be easily deformed.

19. CAUTION: TO REDUCE THE RISK OR ELECTRIC SHOCK, COOK ONLY IN THE PROVIDED REMOVABLE CONTAINER.
20. If the SUPPLY CORD is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
21. CAUTION: To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.
22. When the appliance provided with a flexible cord less than 4-1/2 feet (1.4m) in length, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord and meet the following requirements:
 - 1) A short power-supply cord should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
 - 2) Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
 - 3) If a longer extension cord is used:
 - a) The marked electrical rating of the extension cord should be as great as the electrical rating of the appliance.
 - b) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

This appliance is intended for Household Use Only.

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

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

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

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

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

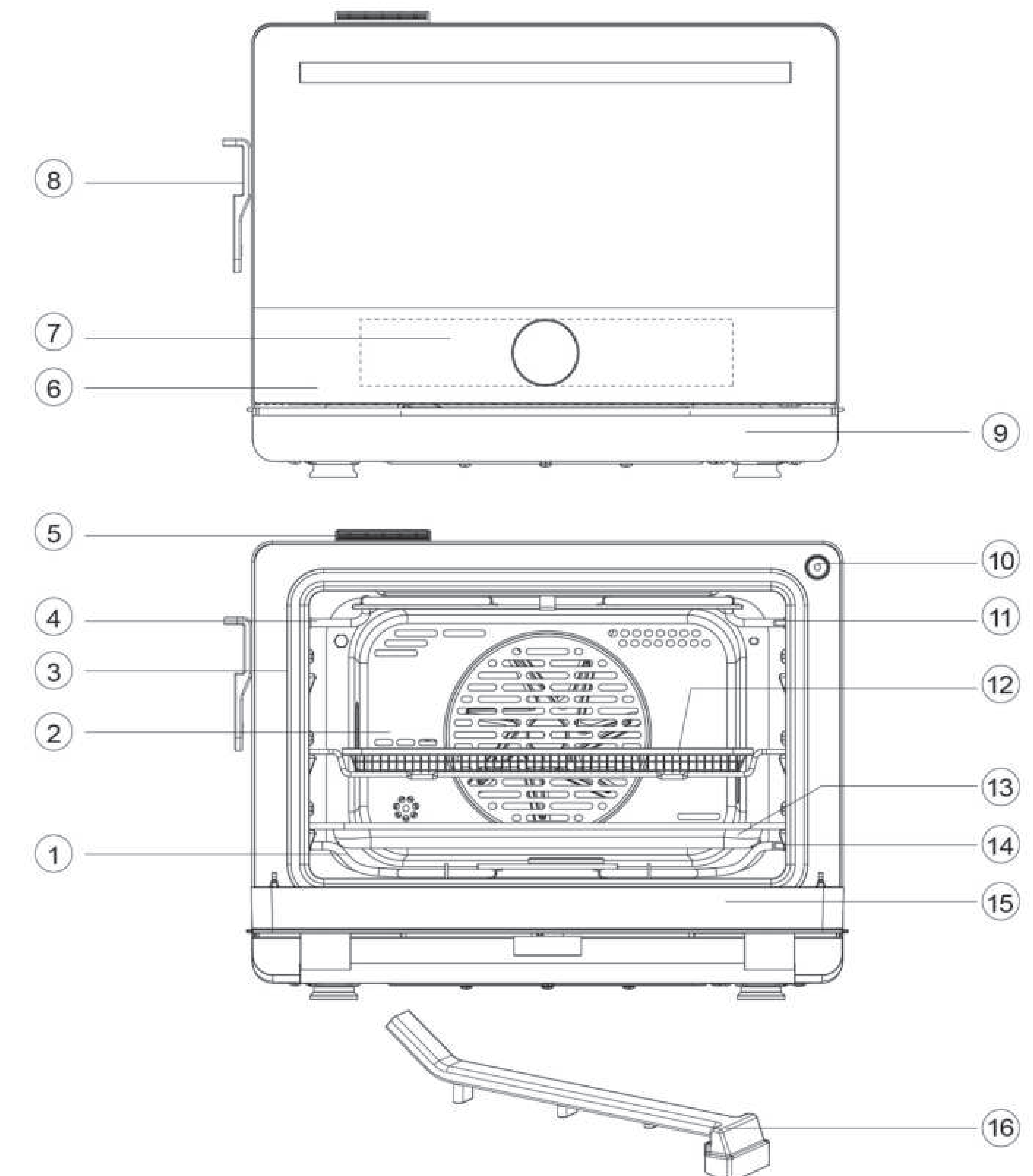
SUGGESTION

- Prior to its first use, please read the important instructions in this manual regarding the safe use, operation, and care of this product to avoid accidents and damage.
- Clean the product before its first use. First, remove the water tank and rinse its inside with hot water. Do not add any cleaning liquid or detergent into the water; second, rinse the included accessories (refer to the "Maintenance & Cleaning" section); last, clean the inner walls with a cleaning solution diluted with hot water (recommended).
- After each use, use a soft cloth to dry the condensate tank.
- After each use, open the door of the product to allow the moisture inside to dissipate until it is completely dry.
- If you plan not to use the product for an extended period, thoroughly clean it to prevent odors. For details, refer to the "Maintenance & Cleaning" section.
- Before using the product, ensure that the household power supply voltage and frequency are compatible with it.
- Ensure this product is properly and reliably placed on the countertop before operation.
- After each use, promptly wipe dry the product, as the condensed concentrate may corrode the product over time.
- The product must be placed at a safe and appropriate height to make it easier for you to open/close the door and place/remove food during cooking, otherwise escaping steam may burn you and your children may be burned by the hot door.
- When opening the door, do not touch the hinges, edges, and corners, or mechanical injuries may occur.
- When cooking, avoid tilting the food containers, or the liquids or food inside may spill.
- Before discarding or moving your product, unplug it first. The product should be discarded in compliance with local laws and regulations.

Installation and Maintenance Safety

- Do not disassemble the product, but have it serviced by FOTILE repair technicians. Prior to its first use, please read the important instructions in this manual regarding the safe use, operation, and care of this product to avoid accidents and damage.
- Before using the product, ensure that the household power supply voltage and frequency are compatible with it.
- Ensure the product is safe and reliably grounded. To ensure electrical safety, the product and the household power grid must be grounded properly and reliably. This is a basic safety requirement. FOTILE assumes no liability for any damages arising from any issues with the household power grid.

Product Structure



- | | |
|----------------------------|---------------------------------|
| ① Lower heating element | ⑨ Water receptacle & water tank |
| ② Convection fan baffle | ⑩ Door control switch |
| ③ Door seal | ⑪ Upper temperature probe |
| ④ Upper heating element | ⑫ Baking rack |
| ⑤ Exhaust grill | ⑬ Baking tray |
| ⑥ Control panel | ⑭ Lower temperature probe |
| ⑦ Display screen | ⑮ Door |
| ⑧ Humidity-controlled Chip | ⑯ Vent Extension Kit |

Packing List

■ Entire unit	1pc	■ Warranty card	1pc
■ User Manual	1pc	■ Baking tray	1pc
■ Baking rack	1pc	■ Humidity-controlled Chip	1pc
■ Oven mitts	1pc	■ Exhaust pipe	1pc

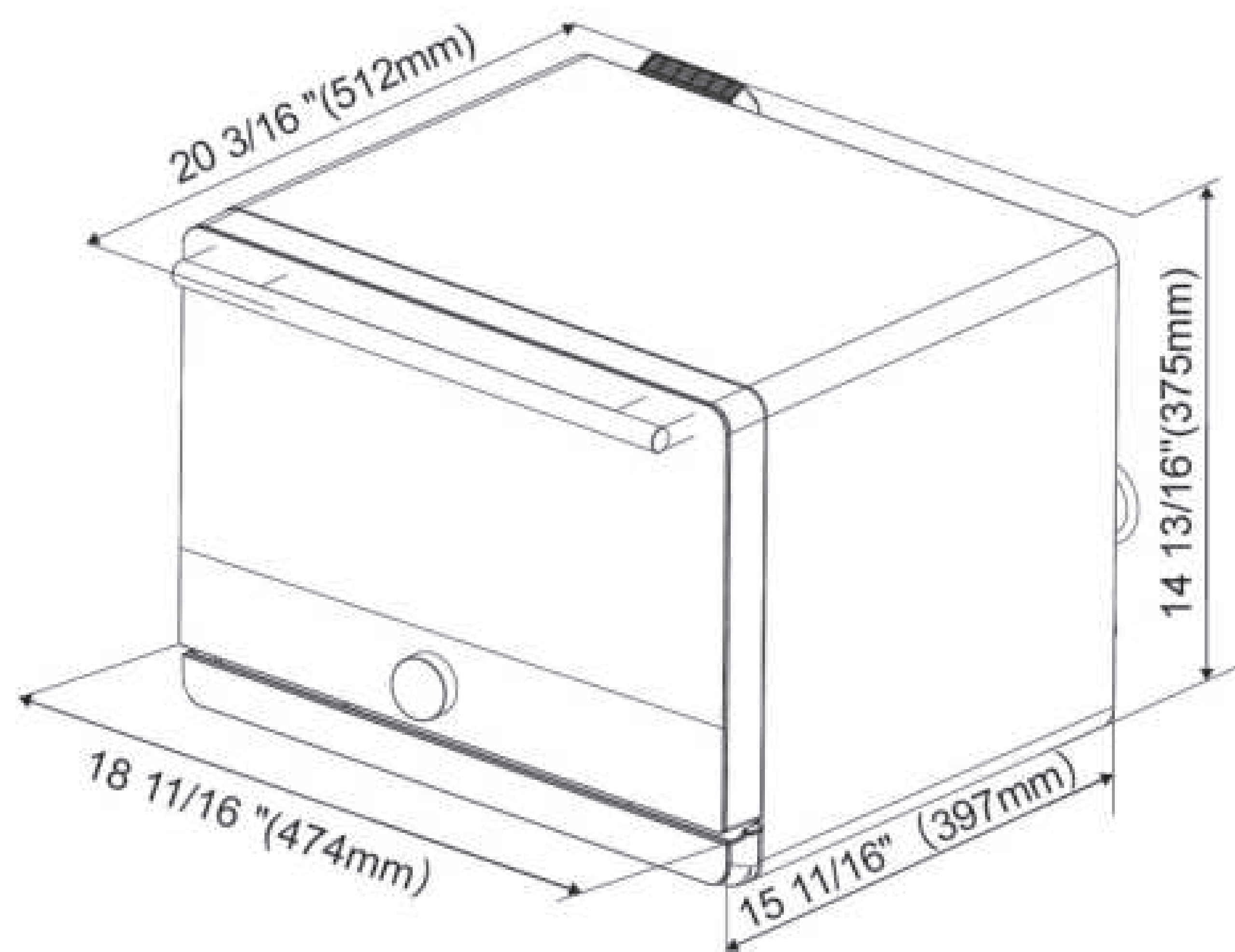
Main Technical Specifications

Model	HYZK32-E3/HYZK32-E3-B/HYZK32-E3-E		
Rated voltage	120V	Heating temperature range	86°F-446°F ⁽¹⁾
Rated frequency	60Hz	Display method	LED Digital display
Maximum power	1800W ⁽²⁾	Rated capacity	1.1cu.ft
Light	25W 120V	Net weight	39.7lbs

(1) Since this product does not come with a cooling function, its cavity temperature will not be lower than the indoor temperature.

(2) The maximum power when the cavity center temperature rises from the room temperature (68°F±41°F) to (248°F±41°F) in the over-temperature steam mode.

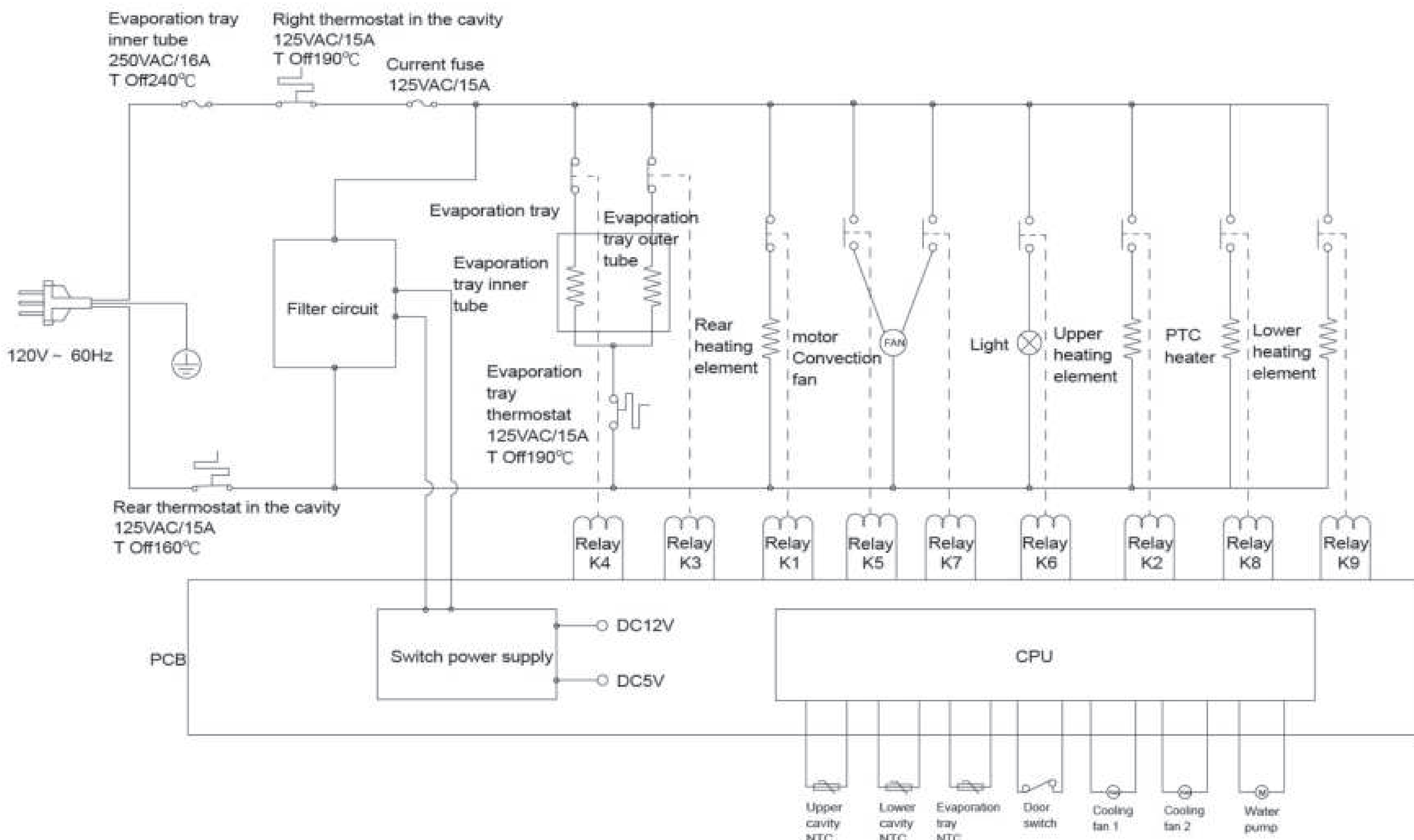
Overall Dimension Diagram



Note: 18 11/16" * 14 13/16" * 20 3/16" are the maximum outline dimensions of the entire unit, with an acceptable assembly tolerance of ±3/16" (±4 mm).

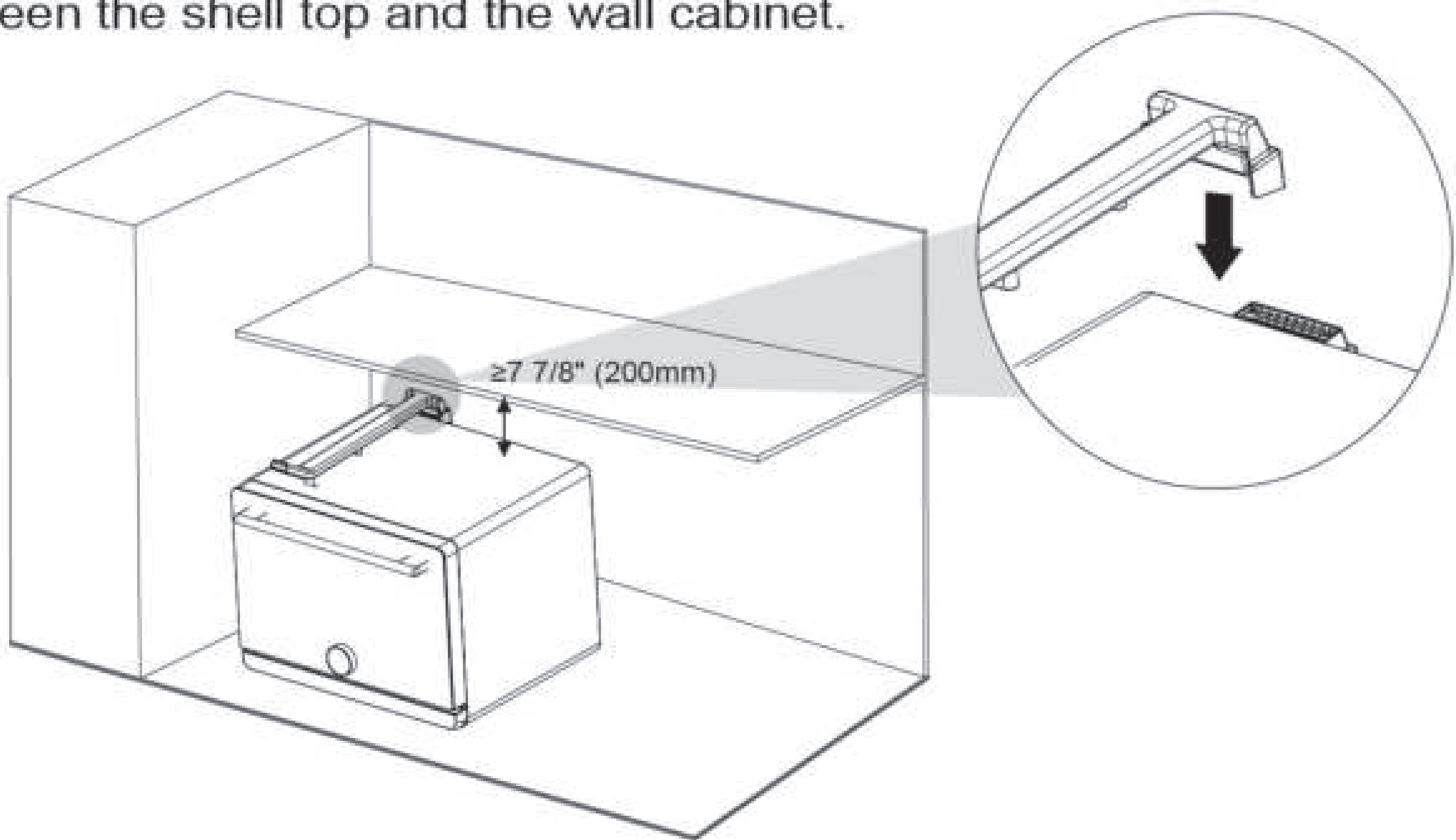
Electrical Connection Diagram

Main circuit diagram



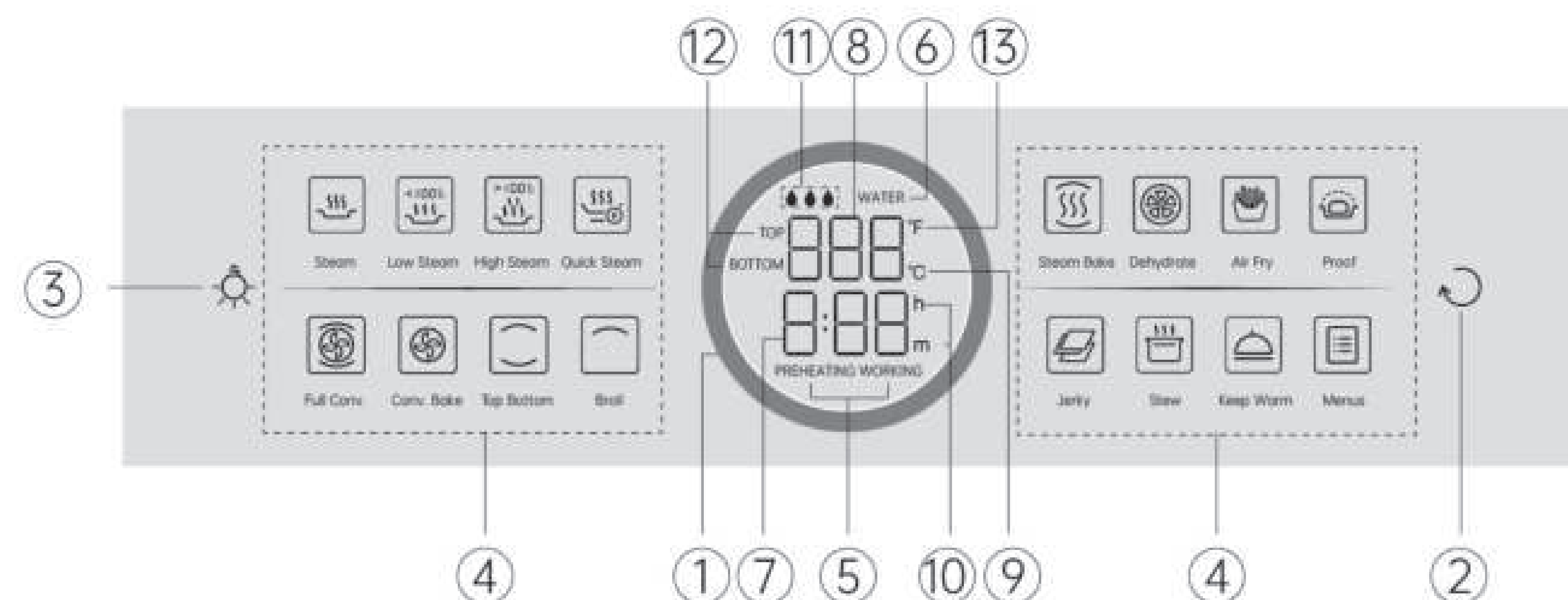
Installation Instructions

- Remove all accessories and packaging materials from the cavity of the product;
- Carefully check the product for any damage. If any damage is found, immediately contact the dealer or after-sales service;
- The product should be placed stably and securely in a position that facilitates operation and maintenance, without tilting;
- Never install the product and power outlet in an area susceptible to moisture or water splashes. It should be used in a well-ventilated, dry environment without corrosive gases, away from heat and steam;
- Do not place any items on the shell of the product. To place the entire unit in a cabinet, leave at least 7 7/8" (200 mm) between the shell top and the wall cabinet.
- If the distance from the top to the cabinet is less than 7 7/8" (200mm), it will be necessary to use the Vent Extension Kit to vent water vapor from the back to the front side of the machine. Do not touch the Vent Extension Kit while the machine is running as this may cause burns.
- Placement position diagram.



Quick Operation Guide

I. Control Panel Diagram



■ Instructions on buttons, knobs, and display interface of the control panel

● Buttons

- ① "Power" button: Press it to turn on the product. Press and hold for 3 seconds to turn off the product.
- ① "OK" button: Press it to confirm the selected task/parameter when the product is turned on.
- ② "Back" button: During setup, press it to go back to the previous state during setup; during working, press it to return to the temperature setting interface and stop working.
- ③ "Light" button: Press it to turn on/off the light. Press and hold it to switch between °F and °C modes.

● Knob

- ① Adjustment knob: Allows you to select function mode, or adjust temperature and time in cooking mode by turning it leftward or rightward.

● Text and numbers on the LED display interface

- ④ Traditional function mode text: Displays the function mode you currently selected.
Working status indicator: Displays the working status.
- ⑤ Preheat indicator: "Preheating" is continuously displayed when the product is preheating. Working indicator: "Working" is continuously displayed when the product is working.
- ⑥ Add water prompt: "Water" flashes to indicate the water tank is low ("Water" flashes in descaling mode. Refer to descaling steps for details). After refilling, push the tank into the tank base and tap the "OK" button to resume working.

- ⑦ Time display: Shows the current time in number.
- ⑧ Temperature/Smart dish number display: Shows the current temperature in number; when you choose the smart dish mode, the number indicates the current smart dish number.
- ⑨ Temperature unit: Displays the current temperature unit (°C).
- ⑩ Time unit: Displays the current time unit (h/m).
When the product will end working within 1 hour, the "h" indicator will go off;
- ⑪ when the product has been working for over 1 hour, the "h" indicator will come on.
- ⑫ Top/Bottom heating display: "Top" and "Bottom" will be displayed alternately during preheating or working in Top Bottom heating mode.
- ⑬ Temperature unit: Displays the current temperature unit (°F).

II. Pre-use Precautions

- Before first use, remove all accessories from the product, remove the plastic bags from the baking tray and rack, and wash all accessories.
Heat the empty product. Before heating, it is recommended to wipe the inner walls of the product with a damp cloth, so as to remove dust or residual packaging left inside the cavity during storage and unpacking. Set the product to hot air roasting mode, with the temperature set to 392°F, to roast the empty product for 20 minutes, then open the door and keep your room ventilated. The first use of the product will generate an odor, which results from the evaporation of substances used during storage and installation for protection. When performing the above steps, close the doors leading to other rooms to prevent the odor from spreading to other rooms.
- Water tank filling
Before using the steaming function of the product for the first time, please fill the water tank with potable fresh water (purified water recommended), then push the water tank into the tank base until it is secured in place.
Please place the entire unit stably before use. As this product is portable without additional securing devices, do not abruptly force open its door during use, or the entire unit may topple.



Note

Tips: When the product is used in proximity to the range hood, it is recommended to turn the range hood on to a low setting.
To cook oily food, it is recommended to wrap the food with aluminum foil first.

- Before cooking fatty food using the baking rack, it is recommended to use silicone paper or aluminum foil, to avoid complex post-cleaning.

■ Function overview table

Function	Mode	Default Temperature value /°F	Temperature Range /°F	Default time /h:m	Time Range /h:m	Recommended Usage
Steaming	Steam	212	196-212	0:20	0:01-2:00	Steaming food, such as fish and pastries
	Low Steam	194	86-194	0:15	0:01-2:00	Egg custard, asparagus, etc.
	High Steam	230	230/248	0:20	0:01-2:00	Cooking tough-to-cook food like beef shank, etc.
	Quick Steam	/	/	0:12	0:01-0:30	Quickly heating breakfast food like steamed buns, stuffed buns, etc.
Roasting	Full Conv.	250	140-446	0:30	0:01-3:00	Baking food like cookies, chicken wings, etc.
	Conv. Bake	325	140-446	0:30	0:01-3:00	Roasting food like meats, sweet potatoes, etc.
	Top Bottom	350	140-446	0:30	0:01-3:00	Baking food like cakes, pizzas, etc.
	Broil	350	140-446	0:30	0:01-3:00	Top-heating and browning food like lasagna, toast slices, etc.
	Steam Bake	350	140-446	0:20	0:01-3:00	Roasting meat, European bread, etc., with steam sprayed during the process
	Dehydrate	180	140-248	1:00	0:01-5:00	Drying food like lemon/jujube slices, etc.
	Air Fry	400	356-446	0:15	0:01-0:40	Air frying food like fries, chicken nuggets, etc.
Assist	Proof	95	86-122	1:00	0:01-9:59	Fermenting food
	Jerky	250	122-212	0:30	0:01-9:59	Cooking jerky like pork jerky, beef jerky, etc.
	Stew	/	/	1:30	0:01-4:00	Cooking various soups like rib soup, chicken soup, etc.
	Keep warm	170	122-212	0:30	0:01-3:00	Keeping food warm
Smart dish	Menus P01-P50	/	/	/	/	Recipe assistance, designated cooking mode, quick cooking
	Menus L01 (Defrosting)	/	/	0:30	/	Defrosting food
	Menus L02 (Descaling)	/	/	0:35	/	Water system descaling and maintenance
	Menus L03 (Sterilization)	/	/	0:15	/	Cavity sterilization

Function	Mode	Default Temperature value /°F	Temperature Range /°F	Default time /h:m	Time Range /h:m	Recommended Usage
Smart dish	Menus L04 (Deodorization)	/	/	0:15	/	Cavity deodorization
	Menus L05 (Cavity drying)	/	/	0:20	/	Cavity drying
	Menus L06 (Steam cleaning)	/	/	0:10	/	Cavity cleaning

■ Smart dish details

The product supports smart dish mode, which allows for a quick start cooking for certain dishes without setting temperature and time. In this mode, the relationship between the dish name and the number displayed on the screen is shown in the table below. The following smart dishes do not require preheating. After selecting the cooking option, you can place the dish in the cavity, then close the door and tap the “OK” button to start cooking.

Category	Code	Dish name	Category	Code	Dish name
Steamed dishes	P01	Steamed Rice	Steamed dishes	P18	Steamed Ribs
	P02	Steamed Buns		P19	Chicken Broth soup
	P03	Steamed Corn		P20	Herbal soup
	P04	Steamed Dumplings	Baked dishes	P21	Cookies
	P05	Steamed Sticky Rice		P22	Cranberry Shortbread Cookies
	P06	Steamed Mochi		P23	Chiffon Cake
	P07	Steamed Egg Custard		P24	Muffin
	P08	Steamed Branzino		P25	Sweet Buns
	P09	Steamed Cod		P26	Toast
	P10	Steamed Scallops		P27	Mooncake
	P11	Steamed Crab		P28	Egg Tarts
	P12	Steamed Shrimp		P29	Pizza
	P13	Steamed Abalone		P30	Roasted Chestnut
	P14	Steamed Cabbage		P31	Crème Brulee
	P15	Steamed Asparagus		P32	Grilled Chicken Wings
	P16	Steamed Broccoli		P33	Teriyaki Chicken
	P17	Steamed Chicken		P34	Grilled Fish

Category	Code	Dish name	Category	Code	Dish name
Baked dishes	P35	Lamb Skewers	Steam-bake dishes	P48	Grilled Lamb Chops
Air frying	P36	Fries		P49	Steame-Baked Fish
	P37	Chicken Nuggets		P50	Roasted Pumpkin
	P38	Korean Barbecue Beef	Assist	L01	Defrost
	P39	Fried Shrimp		L02	Descale
	P40	Fried Chicken Chop		L03	Sterilization
Vegetable/Fruit drying	P41	Dried Lemon Slices		L04	Deodorization
	P42	Dried Plum/Date/Raisin		L05	Ventilation
	P43	Dried Orange slices		L06	Steam clean
	P44	Dried Ginger Slices		/	/
	P45	Beef Jerky		/	/
Steam-bake dishes	P46	Grilled Steak		/	/
	P47	Braised Chicken		/	/

III. Operational Instructions

- Power on

Power on the product. Accompanied by a single beep upon power on, all icons and text will flash once in animation.



- Traditional cooking (taking top/bottom heating as an example)

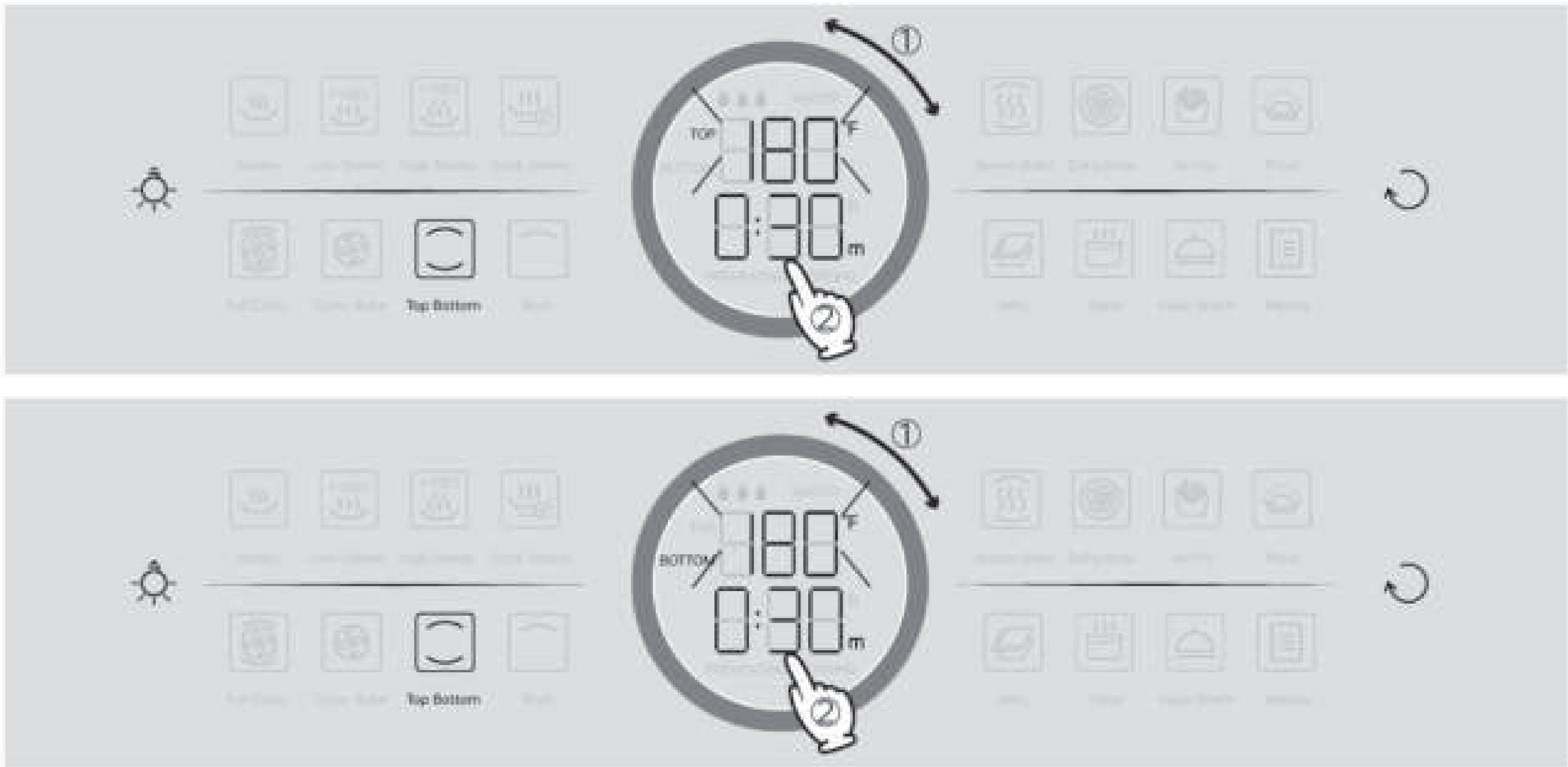
1. Turn on the product and select a mode. After turning on the product by tapping the knob, turn the knob to select a mode and press it to confirm.



Note: Clockwise turn the knob to switch the order (reversed if turned counter-clockwise).

steam → Low steam → High steam → Quick steam → Full Conv. → Conv. Bake → Top Bottom → Broil → Steam Bake → Dehydrate → Air Fry → Proof → Jerky → Stew → Keep Warm → Menus

2. Set the cooking temperature. Turn the knob to set the temperature, and then press it to confirm.

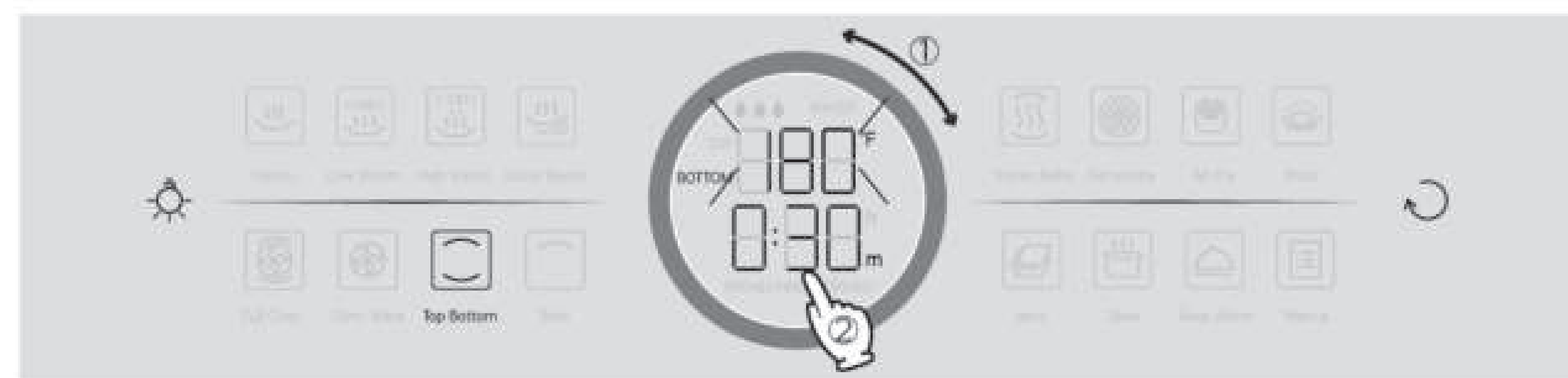


Note: The top and bottom temperatures can be set separately in the top/bottom heating mode; while you do not need to set temperatures in other modes. In the top/bottom heating mode, the temperature difference between the top and bottom can be set to $\pm 86^{\circ}\text{F}$.

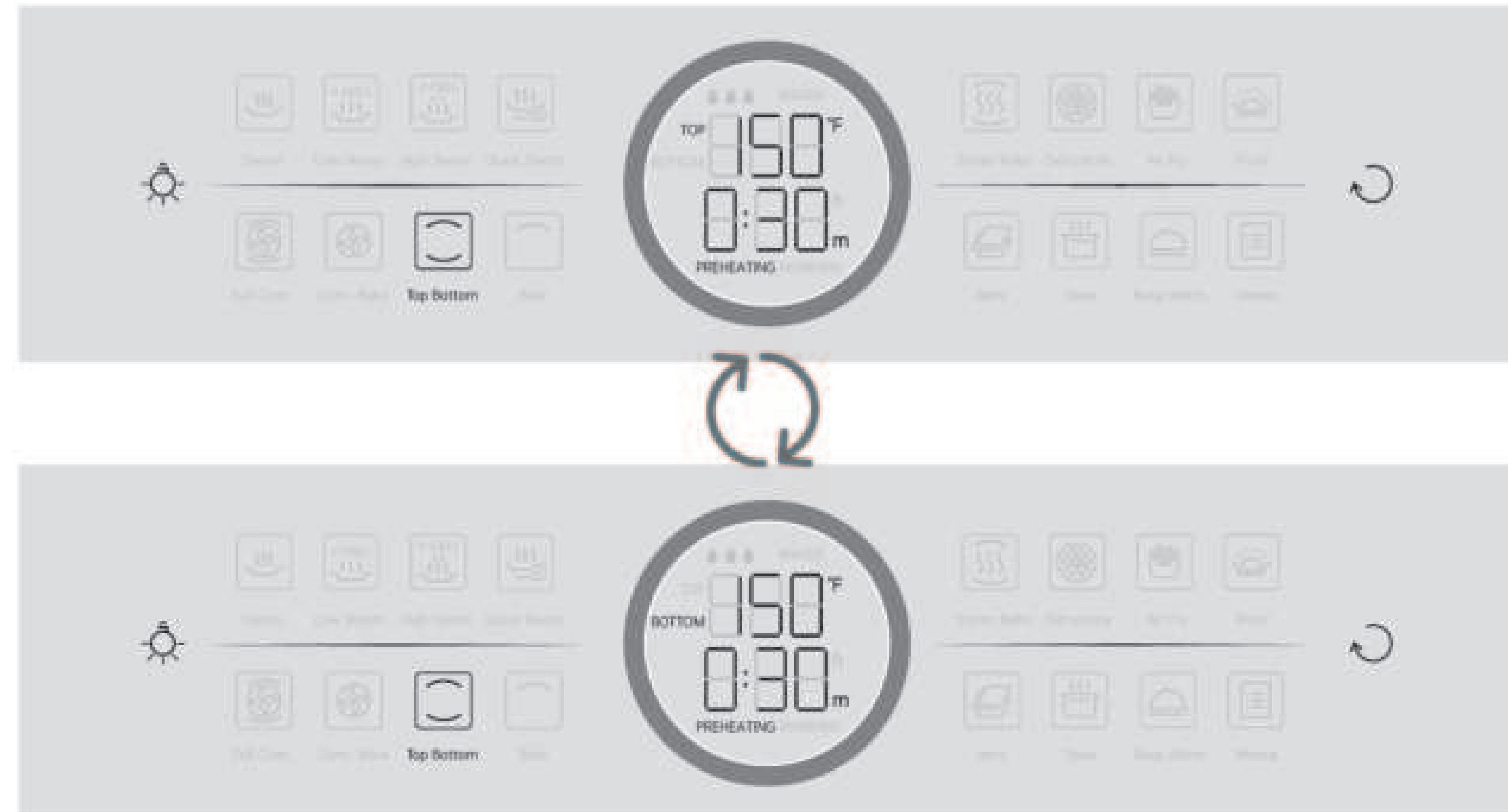
In the moist roasting mode, you need to set the humidity level before setting the cooking temperature.

- ☹☹☹ Humidity level 1
- ☹☹☹ Humidity level 2
- ☹☹☹ Humidity level 3

3. Set the cooking time. Turn the knob to set the time, and press it to confirm.



4. Preheating. The cavity starts preheating, with the current temperature displayed in real time.



Note: In the top/bottom heating mode, the upper and lower temperatures are displayed alternatively in real time during preheating. The air fry mode does not include a “preheating” process.

5. Working. Cooking begins after reaching the set temperature, and the time counts down.



Note: In the top/bottom heating mode, the upper and lower temperatures are displayed alternatively in real time during working, similar to the display mode during preheating.

6. Cooking complete. The countdown reaches zero, tap the “Back” button to go to the selection page.



Note: 1. During preheating and cooking, you can turn the knob to change the cooking temperature and time.

If you do not have any operation within 10 seconds in this process, the screen will display the original work interface.

After cooking is complete, the product will automatically shut down if you do not have any operation within 2 minutes.

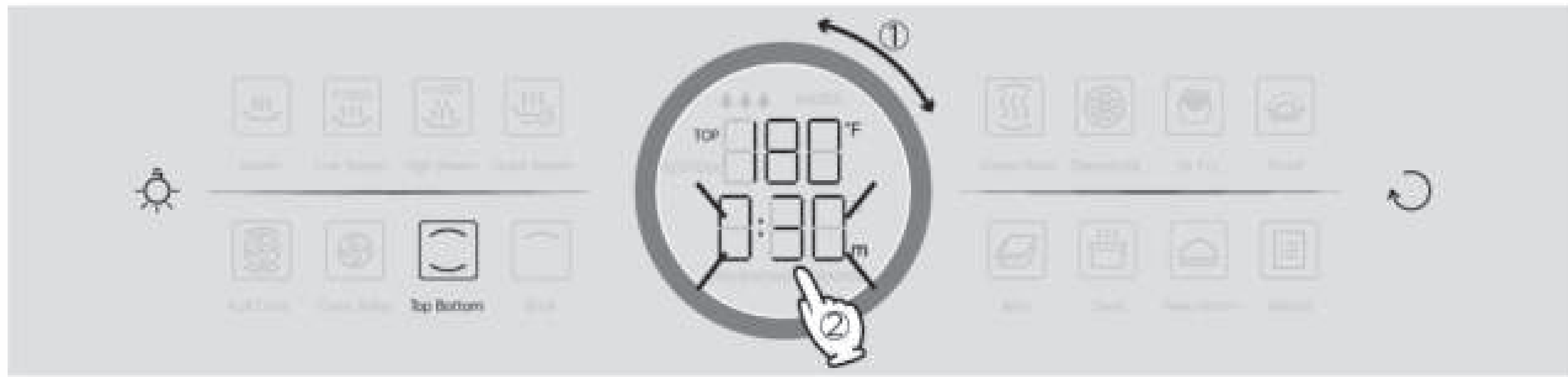
● Steps to change parameters during working

1. Change temperature. During preheating or working, turn the knob to enter the temperature modification interface. Continue to turn the knob to change time, press it to confirm the modification, and enter the time modification interface.



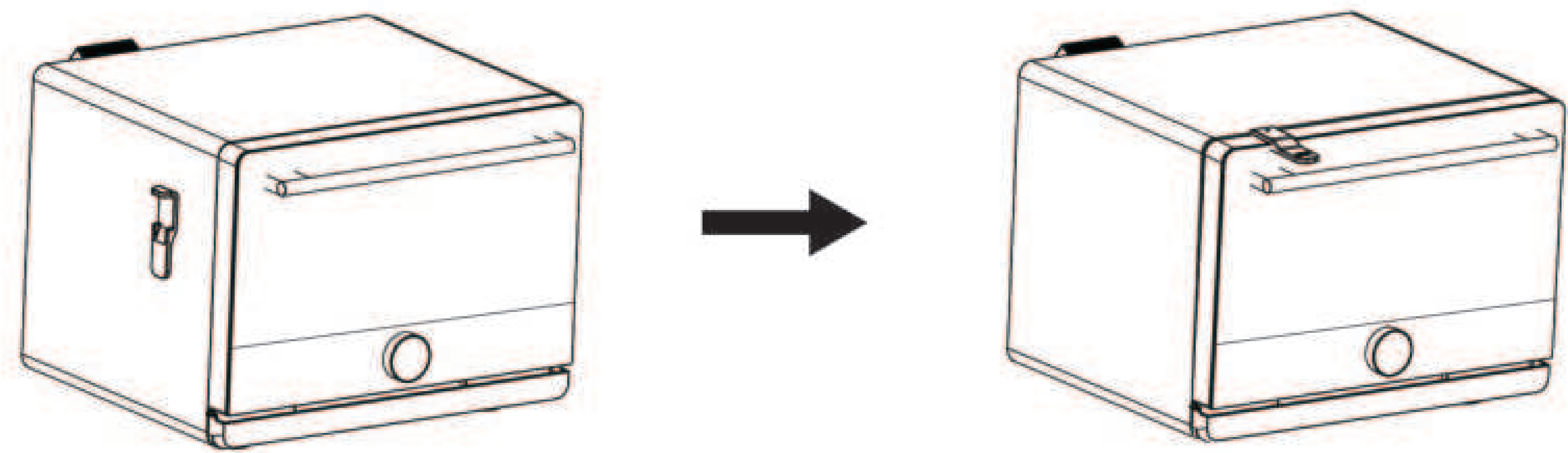
Note: In the top/bottom heating mode, the top and bottom temperatures should be set separately.

2. Change time. Turn the knob to change time, and press it to confirm the modification.



Note: In the moist roasting mode, you need to adjust the humidity level after setting the time.
If you do not have any operation within 10 seconds in this process, the screen will display the original work interface.

 **Note** Tips: When using the fruit/vegetable drying mode, please use the moisture control insert as required by the recipe. See the label on the product body for its placement position, and the figure below for its specific usage method.



● Smart dish

1. Turn on the product to enter the homepage.



2. Select smart dish mode. Turn the knob to switch to smart dish mode, and press the center of the knob to confirm. Turn the knob to select a dish code from P01-P50, and press the knob to confirm.



3. Set the time. Turn the knob to adjust the time.



4. Preheating. Please place the dish into the product, press the knob to confirm and start working.



5. Working. Time countdown begins.

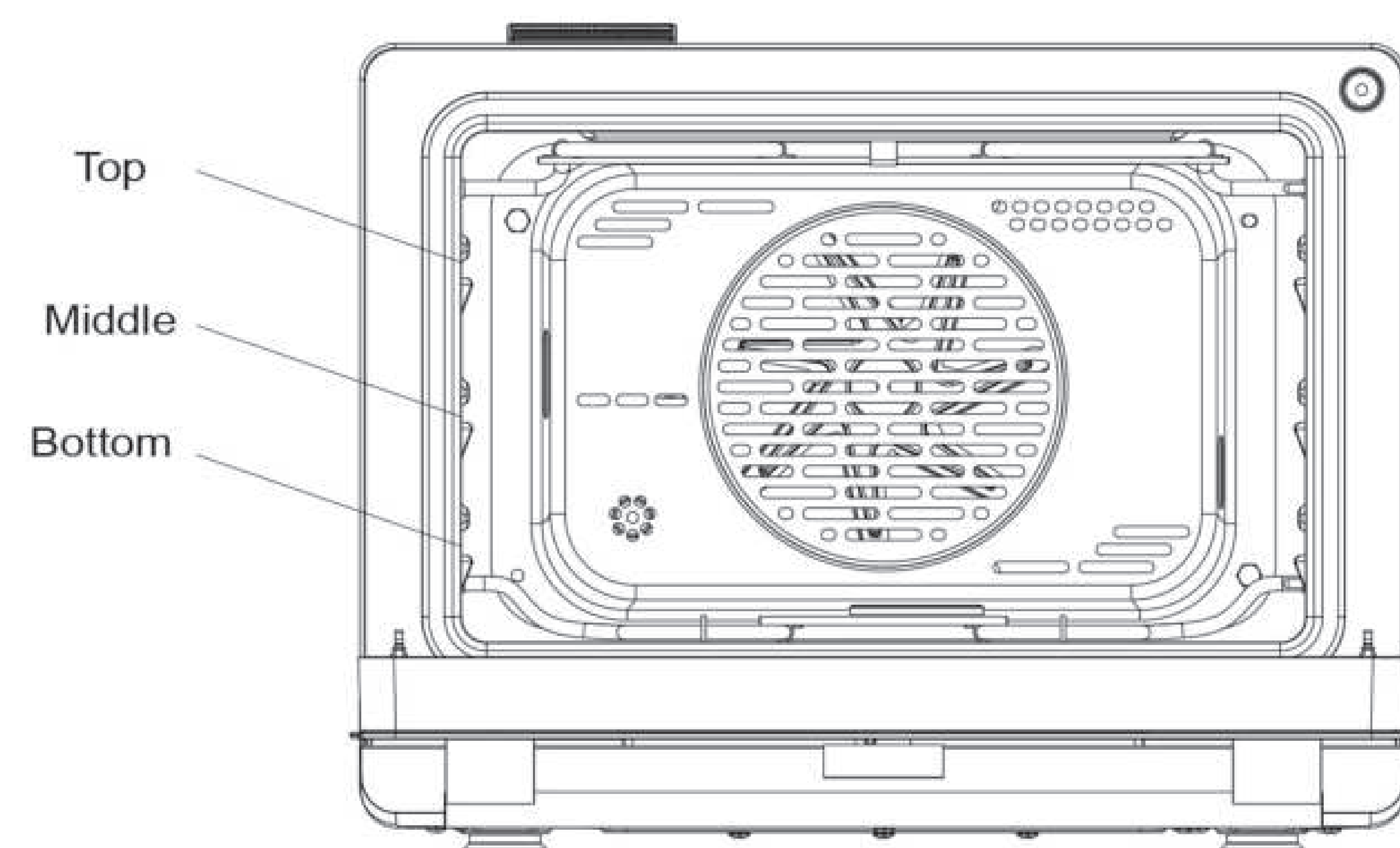


6. Cooking completed.



Usage Tips

■ Position of the Rack



Note

Tips: It is recommended to place a baking tray in the middle layer for cooking. You can also put a baking rack/tray in the bottom layer for simultaneous cooking (rack above, tray below).

■ Cooking FAQs

1. Over 20 minutes of preheating. First, check the door for obvious air leaks. Ensure the door seal is properly installed, and then check if the temperature sensor in the cavity is dirty.
2. Too long cooking time. First, try to avoid opening the door during cooking. Then check if the cooking temperature is set too low, and finally check if the door is closed tightly or is leaking air.
3. Excessive fumes during cooking. Clean and remove any dirt in the cavity promptly after each cooking.
4. Noticeable cooking color difference. Check if the cooking mode selected is appropriate, and consider lowering the set temperature slightly.
5. Door left open. Ensure the door is closed while the product is working. If the door is open or not fully closed, "Preheating" or "Working" will flash with a buzzing sound as an alert.
6. Water accumulated in the cavity. A large amount of steam is generated during steaming, some of which condenses on the cavity walls, leading to water accumulation. Please clean up the accumulated water promptly after cooking is complete.
7. Odor in the cavity. After multiple cooking tasks, residual moisture, grease, etc., have not been cleaned promptly from the cavity. Please clean promptly to ensure the cavity remains dry and tidy.

8. Dripping water from the bottom of the cavity. Please check if the condensate tank is full. Overflowing water from the condensate tank can cause dripping from the bottom of the cavity. After each steaming, please empty the condensate tank promptly.
9. A large amount of fumes/steam when opening the door. For optimal cooking results, the cavity has excellent sealing performance, causing some fumes/steam to remain in the cavity during cooking. When opening the door, please slightly open it for 10°-15° to release the fumes/steam from the cavity in advance, and then fully open the door.
10. Cooking results may vary with environmental factors (such as voltage, humidity, or room temperature). If this issue occurs, please adjust the cooking temperature and time based on the cooking results.
11. Before baking, please ensure the cavity is dry and free of water, especially for baking food like cakes.

Maintenance & Cleaning

■ General precautions

⚠ CAUTION:

After each use, clean the cavity, door, handle, control panel, condensate tank, and door seal. Disconnect the power before cleaning to avoid electric shock. Clean after the cavity has cooled down, and ensure the cavity is completely dry before closing the door. This can prevent grease or other residues from sticking to the surfaces of the upper and lower parts of the cavity, making it difficult to clean and even causing discoloration. The accumulated grease can also make the door seal brittle and prone to cracking.

⚠ CAUTION:

All surfaces should be cleaned with a soft sponge and cloth dipped in water and a small amount of detergent, then dried with a soft cloth. Do not use any cleaning agents to wash this unit, as this can cause permanent damage to surfaces and accessories under pressurized steam. FOTILE assumes no liability for any damage arising from such behavior. Do not use cleaners containing alkali, soda, acid, chlorine, cleaning sprays, dishwasher detergents, abrasive cleaners, hard brushes, scrub pads, or wire brushes. To avoid scratching the surface, do not use abrasive sponges.

■ Door seal

After each use, clean and dry the door seal of the product. Use a cleaning sponge dipped in warm water. The door seal may develop holes or cracks over time. If this occurs, please contact the FOTILE service personnel for replacement.

■ Cooking and baking containers

Clean and dry cooking and baking containers after each use.

■ Cavity

After each use, clean the cavity with a cleaning sponge or soft cloth to wipe away residue from the inner walls.

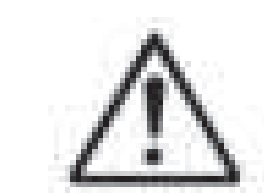
Most cooking residues can be cleaned with a cloth dipped in mild detergent and warm water. In areas with poor water quality, a layer of white deposit may be formed on the product's inner walls. Wipe with a damp cloth and a small amount of vinegar, then wipe thoroughly with clean water. Also, dry the water receptacle and water tank slot.

■ Water tank

1. Push the filled water tank into the tank base and press the knob to confirm. Then the product will start working.
2. If the "Water" flashes on the screen and the buzzer sounds, it indicates insufficient water in the tank, causing the product to stop working. Please add water promptly, push the tank into the tank base until it is secured in place, and press the knob for 2 seconds to confirm.
3. Cavity drying: To keep the cavity dry, activate the cavity drying function after each use to fully evaporate moisture inside the cavity, or use a cloth to wipe the cavity clean.

■ Stainless steel walls

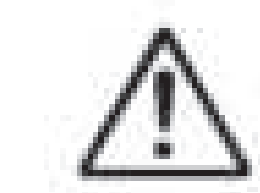
1. Mix 0.7 oz (20g) of baking soda with 5 oz (150 ml) of warm water for dilution. Use a cloth soaked in the mixed solution to wipe oil stains on the inner walls;
2. Close the door, and select "Steam cleaning" mode (ensure the water tank is full) to start cleaning;
3. The steam softens the grease on the inner walls; after cleaning is complete, wipe the inner walls again with a cloth soaked in the baking soda solution, then wipe with a wet cloth to effectively remove the grease.
4. Finally select "Steam cleaning" mode to clean the walls again.

 **CAUTION:** It is normal for stainless steel to yellow at high temperatures, which does not affect normal use.

■ Descaling

The product will automatically remind you to perform water system descaling maintenance after each period of use:

1. Add 6.8 oz (200 ml) of white vinegar and 6.8 oz (200 ml) of room-temperature water into the water tank, and mix thoroughly;
2. Put the water tank back into the product, select "Descale" mode, and tap the "OK" button to start descaling;
3. After descaling for a period of time (approximately 25 minutes), the buzzer will sound. At this time, please open the door to clean the inner walls, and remove the water tank to refill it with 16.9 oz (500 ml) of clean water;
4. Put the water tank back into the product, close the door, and tap the "OK" button to resume descaling until it is complete;
5. Wipe clean any residual water inside the cavity, and open the door to remove any odors.

 **CAUTION:** When the product automatically displays "L02", it indicates that the product's cumulative steaming time has exceeded 50h, requiring at least one descaling maintenance.

■ Stain cleaning

1. General stain cleaning

After each use, please promptly clean the product with a cloth, soft sponge, or soft nylon brush and a solution of warm water mixed with cleaning fluid. The longer the stains remain, the harder they are to clean.

2. Stubborn stain cleaning

To clean stubborn stains caused by baking, it may be necessary to soak the stains first, then clean them with a wet sponge. If needed, use a glass scraper to remove the stains. After cleaning, thoroughly rinse with clean water.

3. Use oven spray (neutral, food-grade) for very stubborn stains.

★ Attention

For optimal cooking results, it is recommended to clean the cavity and accessories promptly after each use.



Note

Tip: It is recommended to clean spills (such as spilled juice and cake batter) while the cavity or baking tray is still warm.

To avoid burns, do not clean the cavity when it is hot.

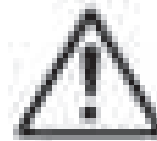
Spilled juice and other acidic liquids may cause the inner walls to yellow. Please clean promptly to prevent irreversible yellowing.

Troubleshooting

For your safety, please press the power button to turn off the product before troubleshooting.

Problem/Issue	Cause Analysis	Solution
The product is unresponsive after plugging it.	Cause1: No power from the outlet	Contact a qualified electrician for inspection and repair.
	Cause2: Loose power plug	Reconnect the plug.
	Cause3: Loose connection wire between the control panel and the power board	Call the FOTILE after-sales service hotline for repair.
Buttons not responsive	Cause1: Stains on the control panel	Clean the control panel.
	Cause2: Control panel fault	Call the FOTILE after-sales service hotline for repair.
Fan still working after cooking ends	Cause1: After roasting ends, the cavity temperature exceeds 158°F. After steaming ends, within 20 minutes.	Open the door for quick cooling. After roasting ends and the cavity temperature drops below 158°F, the fan stops working. 20 minutes after steaming ends, the fan stops working.
	Cause2: Power board or temperature probe damaged	Call the FOTILE after-sales service hotline for repair.
Baking tray "yellowing"	Food not cleaned properly, causing yellowing.	Soak the baking rack/tray in hot water, then scrub clean with a cleaning cloth.
Leakage	Cause1: Water overflow from the water receptacle	Clean promptly with a cloth.
	Cause2: Door not fully closed	Check the door, cavity opening and seal for foreign objects or dirt.
	Cause3: Water tank not installed properly	Check if the water tank is fully pushed into the tank base.
	Cause4: Other	Call the FOTILE after-sales service hotline for repair.

Problem/Issue	Cause Analysis	Solution
Food still not fully cooked even with steam	Cause1: Too short cooking time	Extend the cooking time.
	Cause2: Too large food size	Cut the food into small pieces or segment its surface.
	Cause3: The food is placed at a high layer	Try to place the food to be steamed on the middle or lower layer of the cavity, to keep the food close to the PTC heating element.
	Cause4: Improper cooking utensils	Select cooking utensils with multiple holes and short walls.
	Cause5: Other	Call the FOTILE after-sales service hotline for repair.
Display E2	Steam generator NTC short/open circuit	Call the FOTILE after-sales service hotline for repair.
Display E3	Communication error between the control panel and the display board	Call the FOTILE after-sales service hotline for repair.
Display F3	Cavity NTC open circuit	Call the FOTILE after-sales service hotline for repair.
Display F4	Cavity NTC short circuit	Call the FOTILE after-sales service hotline for repair.
Add water	Too low water level in the tank	Add an appropriate amount of water to the tank.
	Water system failure	Call the FOTILE after-sales service hotline for repair.

 **Warning:** If the product still malfunctions after the above simple troubleshooting, please call the FOTILE after-sales service hotline. To ensure safety and proper use, this product must be repaired by the professionals assigned by FOTILE.

If the product encounters an abnormal condition during use, stop using it and unplug it. Then call the FOTILE after-sales service hotline.

Warranty precautions:

1. Please provide your sales receipt and warranty card when sending the product for repair;
2. The following are not covered by the free warranty:
 - ◆ Damage caused by improper transportation, installation, use, maintenance, or storage by the user;
 - ◆ Failures or damage caused by forced use of this product beyond normal conditions (such as under a voltage above 144V or below 103V);
 - ◆ Products installed or repaired by the user themselves or unauthorized personnel or service agencies not designated by FOTILE;
 - ◆ Products with mismatched purchase receipt and warranty card;
 - ◆ Damage caused by force majeure (such as natural disasters, or wars);
 - ◆ Failures or damage caused by failure to follow the instructions in the “User Manual”.

FOTILE

Manual de instrucciones

Conserve este manual en un lugar seguro para futuras consultas.

Lea detenidamente este manual antes de usar el producto.

Horno Combi 4-en-1

HYZK32-E3

HYZK32-E3-B

HYZK32-E3-E

*Las imágenes incluidas en este manual son solo de referencia. En caso de discrepancia entre las imágenes y el producto real, debe tomarse como base el producto real.

Índice

Estimado usuario, ¡hola! Gracias por elegir los productos de la serie FOTILE, fabricados con esmero por nuestra empresa. Antes de comenzar a usarlos, le invitamos a leer detenidamente este Manual de instrucciones (en adelante, el Manual). Aquí encontrará información clave sobre seguridad, manejo, mantenimiento y reparación de su horno multifuncional, ayudándole a disfrutar al máximo de su nuevo electrodoméstico.

Es fundamental que lea este Manual cuidadosamente y siga las instrucciones proporcionadas para garantizar un uso seguro y adecuado del equipo. El cumplimiento de las indicaciones contenidas en este Manual es esencial para mantener el producto en condiciones óptimas. Si el equipo presenta problemas debido a un uso incorrecto, perderá el derecho a la garantía gratuita, y cualquier solicitud de reparación gratuita, directa o indirecta, será rechazada por nuestros centros de servicio autorizados. Recomendamos que, tanto durante el período de garantía como una vez finalizado, acuda exclusivamente a un centro de servicio autorizado de FOTILE en su localidad para cualquier necesidad de reparación. Esto es fundamental para garantizar su satisfacción y el óptimo funcionamiento de su producto.

Los centros de servicio autorizados de FOTILE le ofrecerán repuestos originales y soporte técnico especializado, asegurando reparaciones rápidas, de calidad y con total confianza. Además, nos comprometemos a brindarle una experiencia de atención profesional, eficiente y sin complicaciones.

Para solicitar asistencia técnica, asegúrese de tener a la mano el modelo y el número de serie de su producto.

- Índice 1
- Precauciones de seguridad 2
- Descripción del producto 9
- Contenido del paquete 10
- Parámetros técnicos principales 10
- Diagrama de dimensiones del aparato..... 10
- Esquema de conexiones eléctricas 11
- Instrucciones de instalación 11
- Guía rápida de uso 12
 - Esquema del panel de control 12
 - Precauciones previas al uso 13
 - Instrucciones de uso para el horno multifuncional..... 17
- Recomendaciones prácticas 22
 - Diagrama de la posición de las parrillas para vapor y horneado..... 22
 - Problemas comunes en la cocción 22
- Consejos para mantenimiento y limpieza 23
- Identificación y solución de fallas frecuentes 26
- Servicio al cliente 28

Precauciones de seguridad

Para evitar riesgos a las personas y daños materiales, se han clasificado y marcado las siguientes advertencias. Estas son precauciones de seguridad esenciales. Síguelas estrictamente y utilice el aparato correctamente, tras comprender completamente las instrucciones.

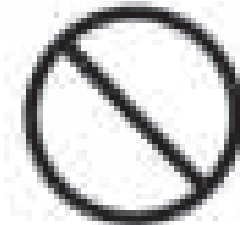
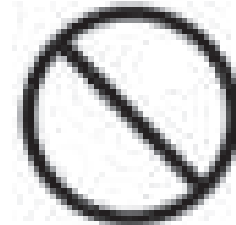
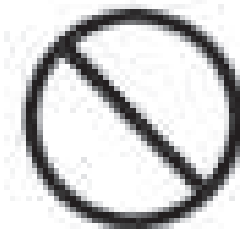
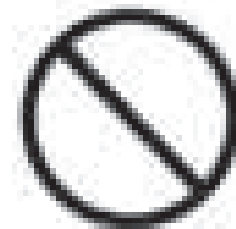
■ Clasificación según el grado de daño o peligro

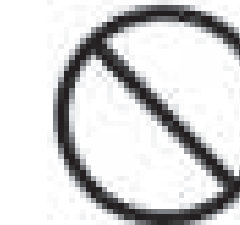
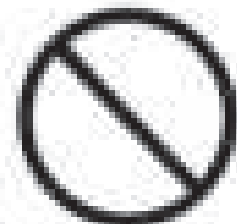
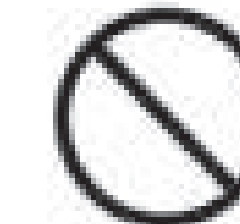
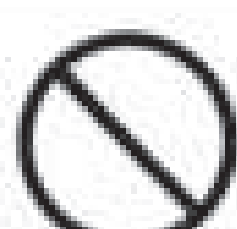
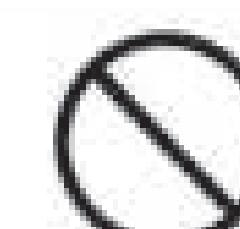
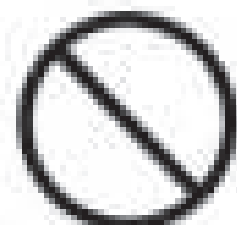
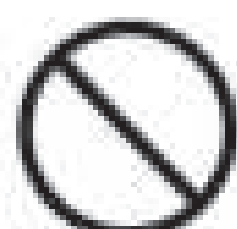
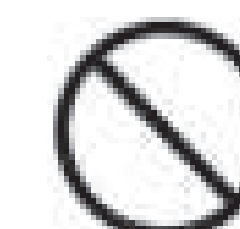
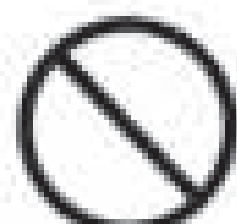
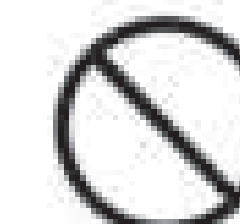
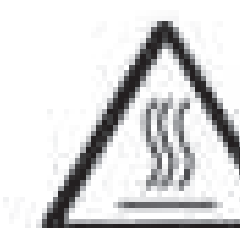
 PELIGRO	Si se ignoran estas advertencias y se realiza una operación incorrecta, puede poner en peligro a las personas, causar lesiones graves o provocar un incendio.
 ADVERTENCIA	Si se ignoran estas advertencias y se realiza una operación incorrecta, puede poner en peligro a las personas, causar lesiones graves o provocar un incendio.
 ATENCIÓN	Si se ignoran estas advertencias y se realiza una operación incorrecta, puede causar lesiones o daños materiales.
SUGERENCIA	Para un uso seguro y correcto, es fundamental tener en cuenta la información.

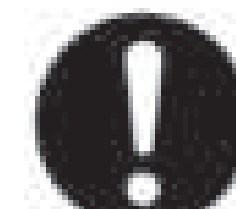
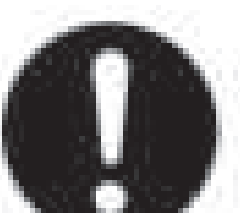
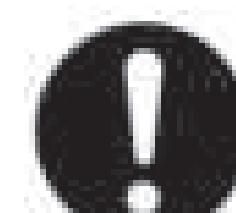
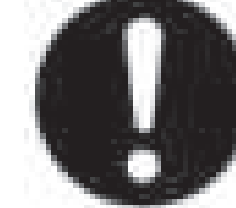
■ Iconos de advertencia y prohibición

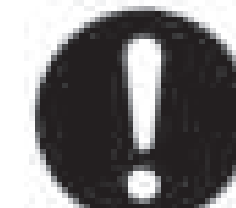
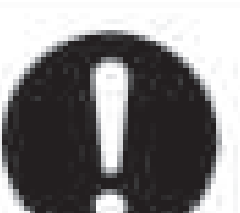
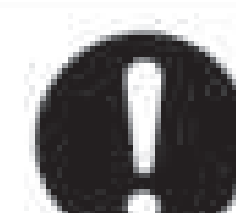
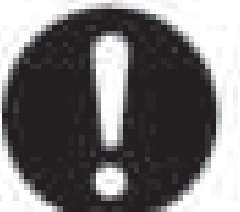
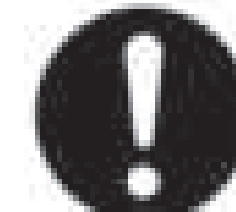
								
Cuidado con las superficies calientes.	Precaución: riesgo de electrocución	Cumplimiento estricto	Requiere conexión a tierra	Prohibiciones	Prohibido el fuego abierto	Prohibido tocar	Prohibido operar con las manos húmedas	No desmontar

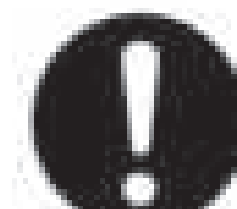
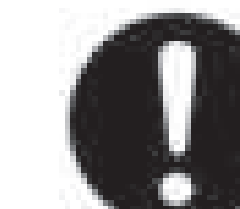
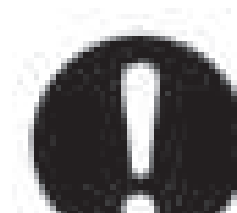
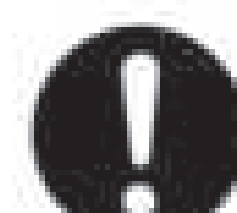
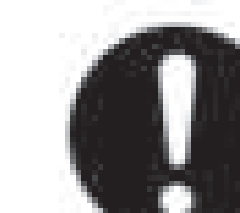
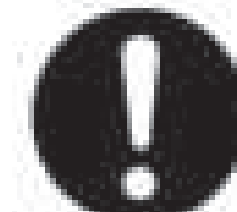
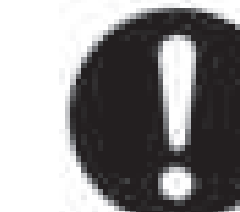
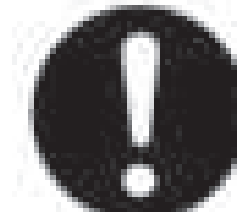
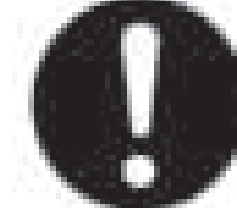
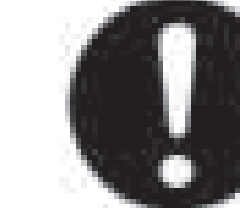
*Nota importante: Utilice el producto estrictamente según las instrucciones del manual de instrucciones. Un uso indebido puede ocasionar lesiones personales, daños al aparato o pérdidas materiales.

 PELIGRO	
 No permita que niños o personas con movilidad reducida usen el aparato sin supervisión. Manténgalo fuera de su alcance para prevenir accidentes como quemaduras o descargas eléctricas.	 No opere el horno multifuncional con temporizadores externos ni sistemas de control remoto.
 No coloque papel de aluminio, bandejas para hornear ni utensilios directamente en la base del horno multifuncional, ya que el calor acumulado puede dañarlo.	 Evite verter agua fría sobre alimentos que se estén horneando a altas temperaturas, ya que el vapor generado puede causar quemaduras graves.

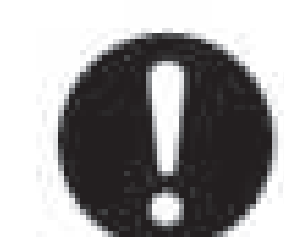
 PELIGRO	
 No emplee limpiadores abrasivos ni herramientas afiladas para limpiar el vidrio del horno multifuncional. Podrían dañar la superficie y debilitarla, aumentando el riesgo de rotura.	 No utilice el horno multifuncional para calentar alimentos enlatados sin abrir la tapa. La presión interna puede provocar explosiones, causando lesiones o daños al aparato. (Por ejemplo, al hornear castañas, haga un corte en la cáscara antes de colocarlas en el horno.)
 No toque el horno multifuncional con las manos o pies mojados ni estando descalzo.	 No utilice tomas de corriente flojas o defectuosas. Esto puede ocasionar descargas eléctricas, cortocircuitos o incendios.
 No utilice limpiadores a vapor.	 No conecte el aparato a regletas con múltiples enchufes.
 No coloque ningún objeto sobre la puerta de vidrio cuando esté completamente abierta.	 No utilice el horno multifuncional para almacenar objetos.
 No introduzca en el horno multifuncional materiales como papel, tarjetas, plástico, telas u otros materiales inflamables.	 No sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte del horno multifuncional en agua o líquidos para prevenir incendios o descargas eléctricas.
 Para minimizar el riesgo de lesiones a los niños, evite que utilicen el horno multifuncional como juguete o jueguen cerca de él.	 El horno multifuncional está diseñado exclusivamente para su uso en hogares y entornos similares, y debe emplearse únicamente para cocinar, como hornear, asar, grillar, descongelar y deshidratar alimentos. Cualquier otro uso no autorizado puede resultar peligroso. FOTILE no se hace responsable de daños o pérdidas ocasionados por un uso inapropiado o incorrecto del producto.
 Después de su uso, la base del horno permanece caliente. No lo limpie inmediatamente para evitar quemaduras; espere a que se enfríe antes de proceder con la limpieza.	 Una vez finalizado el funcionamiento del horno multifuncional, espere entre 30 y 60 segundos antes de abrir la puerta. Al hacerlo, puede liberarse vapor caliente. Mantenga una distancia prudente para evitar quemaduras.

⚠ PELIGRO	
 No desmontar Está prohibido desmontar el aparato. La reparación o sustitución de piezas debe ser realizada únicamente por personal técnico autorizado.	 Cumplimiento estricto Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables, como fuentes de calor, gas y alcohol, y de ambientes de alta temperatura.
 Cumplimiento estricto Ante cualquier falla del aparato, desconéctelo inmediatamente y consulte la sección "Identificación y solución de fallas frecuentes" para proceder correctamente.	 Cumplimiento estricto Para desenchufar el aparato, sujete firmemente el enchufe. No tire del cable para evitar riesgos de cortocircuito, incendio o descarga eléctrica.
 Cumplimiento estricto En caso de mal funcionamiento, apague el horno multifuncional presionando el botón de encendido, desconéctelo de la corriente o corte el suministro eléctrico, y comuníquese inmediatamente con el servicio de atención al cliente de FOTILE. El funcionamiento continuo en condiciones anómalas puede provocar riesgos de descarga eléctrica, incendios, etc.	 Cumplimiento estricto Durante su uso, no permita que el horno multifuncional esté en contacto con materiales inflamables como cortinas, telas u objetos similares, ni lo cubra con ellos, para prevenir incendios.

⚠ ADVERTENCIA	
 Cumplimiento estricto Si va a usar recipientes de plástico para cocinar, asegúrese de que el fabricante indique que son aptos para horno. Otros plásticos pueden derretirse a altas temperaturas, lo que podría dañar el aparato o causar un incendio.	 Cumplimiento estricto Al colocar, mover o retirar alimentos del caliente horno multifuncional, o al ajustar las rejillas y bandejas, siempre use guantes aislantes para evitar quemaduras en la piel causadas por los elementos calefactores o las paredes del interior del aparato.
 Cumplimiento estricto Si está en una zona propensa a roedores o insectos, mantenga el horno multifuncional y su entorno limpios. Si el aparato sufre daños causados por roedores o insectos, la empresa no asumirá responsabilidad alguna bajo garantía.	 Cumplimiento estricto Si su receta contiene alcohol, asegúrese de eliminarlo antes de introducir los alimentos en el horno multifuncional, ya que el alcohol se evaporará a altas temperaturas y podría prenderse al entrar en contacto con los elementos calefactores, lo que es peligroso.
 Cumplimiento estricto Antes de limpiar el aparato, asegúrese de desconectarlo de la corriente y use limpiadores neutros. Utilice un paño suave para evitar dañar la superficie.	 Cumplimiento estricto Al cocinar con aceites o grasas, siempre supervise el aparato, ya que el sobrecalentamiento de estos puede ocasionar un incendio.

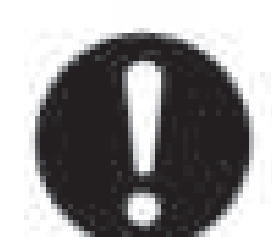
⚠ ADVERTENCIA	
 Cumplimiento estricto Este aparato debe conectarse a un enchufe con capacidad de 15A y debe asegurarse de que el enchufe esté bien conectado. No lo comparta con otros aparatos.	 Cumplimiento estricto No permita que los niños jueguen con plásticos o materiales de embalaje, ya que puede provocar asfixia. Mantenga estos materiales fuera del alcance de los niños, ya que no son juguetes.
 Cumplimiento estricto Si desea mantener la comida caliente en el horno multifuncional, cubra los alimentos con una tapa. La humedad de los alimentos podría corroer el aparato, y al taparlos también evitará que se sequen.	 Requiere conexión a tierra El enchufe debe estar correctamente conectado a un sistema de puesta a tierra para garantizar la seguridad. No conecte el cable de tierra a tuberías de gas y agua, pararrayos ni líneas telefónicas, ya que una mala conexión podría provocar descargas eléctricas u otros accidentes.
 Cumplimiento estricto Está estrictamente prohibido colocar utensilios de cocina en el fondo del horno multifuncional.	 Cumplimiento estricto Después de cada llenado de agua, se recomienda secar la ranura del tanque con un paño.
 Cumplimiento estricto Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de desconectar el aparato antes de cambiar la bombilla.	 Cumplimiento estricto Algunas partes del aparato pueden calentarse.
 Cumplimiento estricto No use cables de extensión largos para conectar este aparato, ya que pueden sobrecalentarse y causar incendios o descargas eléctricas.	 Prohibido tocar No toque los tubos de calefacción superiores dentro del horno multifuncional mientras el aparato no se haya enfriado por completo, ya que estos tubos son la fuente de calor del aparato.
 Cumplimiento estricto Algunas partes del aparato pueden calentarse; mantenga a los niños alejados.	 Cumplimiento estricto Evite abrir la puerta del horno durante la cocción para no perder vapor y afectar el resultado.
 Cumplimiento estricto Para mayor seguridad, utilice guantes aislantes al manipular utensilios calientes. Evite que los guantes se mojen, ya que el calor podría transferirse rápidamente y causar quemaduras.	 No desmontar No abra la carcasa del aparato ni toque los cables, componentes eléctricos o partes estructurales. Esto puede ser peligroso y causar descargas eléctricas o lesiones.
 Cumplimiento estricto Para mantener la higiene, vacíe el agua restante del tanque después de cada uso para evitar la acumulación de condensación.	 Cumplimiento estricto Veuillez ajouter de l'eau pure à boire dans le réservoir d'eau.

⚠ ATENCIÓN



Cumplimiento estricto

Este producto es solo para uso doméstico. Usarlo para otros fines puede ser peligroso. Nuestra empresa no asume ninguna responsabilidad por lesiones personales o pérdidas materiales causadas por el uso inapropiado del aparato, contrario a lo indicado en este manual.



Cumplimiento estricto

Si el horno multifuncional presenta fallos, desconéctelo y vuelva a enchufarlo. Si el problema persiste, consulte la sección "Identificación y solución de fallas frecuentes".

⚠ Advertencia: Si se ignoran estas advertencias y se realiza una operación incorrecta, puede poner en peligro a las personas, causar lesiones graves o provocar un incendio.
La empresa no se hace responsable de daños derivados de no seguir las instrucciones en Advertencias de seguridad.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Avertissement: Cet appareil peut fonctionner continuellement moins de 3 heures

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

GARANTIES IMPORTANTES

1. Lisez les instructions avant l'utilisation.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
3. N'immergez pas l'appareil, le corps, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides pour éviter les chocs électriques et empêcher d'affecter le fonctionnement de l'appareil.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il est hors service et avant du nettoyage. Faire refroidir l'appareil avant de poser ou de déposer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
6. N'utilisez pas le four avec un cordon d'alimentation ou une fiche endommagé(e) ou après un dysfonctionnement ou un dommage quelconque de l'appareil. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'appareil peut entraîner un incendie, des chocs électriques ou des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation prendre au bord du comptoir de la table ni touchez une surface chaude.
10. Ne placez pas l'appareil dans un environnement où se trouvent des fumées explosives et / ou inflammables.
11. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il contient des aliments, de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
13. Pour débrancher l'appareil, éteignez la machine et ensuite débranchez la fiche de la prise murale.

14. Veillez à utiliser l'appareil sur une surface plate et résistant à la chaleur. Maintenez l'appareil à au moins 15 cm des murs et d'autres matériaux inflammables.
15. Notez que le plateau ne peut contenir des aliments ou des liquides qu'aux 2/3 de sa capacité.
16. L'appareil ne fonctionne plus lorsque le bouton de thermostat est tourné sur « 0 ».
17. Avant que l'appareil ne s'arrête de fonctionner, la surface chauffante reste chaude pendant longtemps. Ne touchez pas la surface avant le refroidissement.
18. No haga funcionar la máquina sin carga durante mucho tiempo, de lo contrario la cámara se deformará fácilmente.
19. ATTENTION: POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE, NE CUISEZ QUE DANS LE CONTENEUR AMOVIBLE FOURNI.
20. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou une pièce spécifique obtenue auprès du fabricant ou de son service après-vente.
21. ATTENTION: Pour assurer une protection continue contre le risque de choc électrique, ne branchez l'appareil que sur des prises correctement mises à la terre.
22. Lorsque l'appareil est équipé d'un cordon flexible de moins de 4-1/2 pieds (1,4 m) de long, la rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre et répondre aux exigences suivantes:
 - 1) Un cordon d'alimentation court doit être utilisé pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
 - 2) Des rallonges plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées si une attention est accordée à leur utilisation.
 - 3) Si une rallonge plus longue est utilisée:
 - a) L'indice électrique marqué de la rallonge doit être égale à celui de l'appareil.
 - b) Le cordon doit être disposé de manière à ne pas tomber sur le comptoir ou la table, où les enfants pourraient le tirer ou trébucher involontairement.

Cet appareil est destiné à un Usage Domestique Uniquement.

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

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

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

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

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

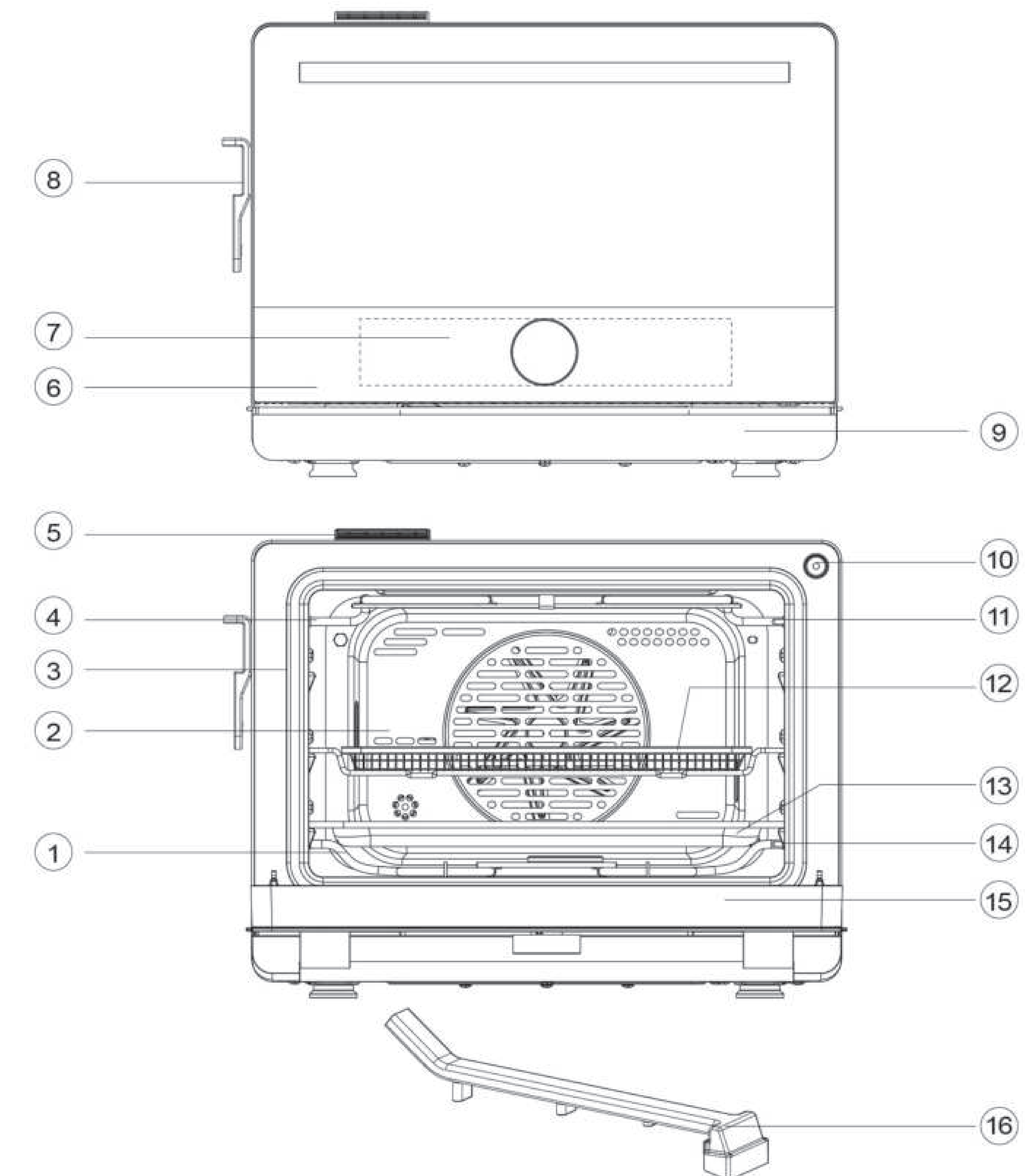
SUGERENCIA

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente las instrucciones de este manual para familiarizarse con las advertencias sobre el uso seguro, la operación y el mantenimiento, con el fin de evitar accidentes o daños.
- Antes del primer uso, limpie el aparato. Retire el tanque de agua y enjuáguelo con agua caliente, sin usar detergentes ni limpiadores. También puede lavar los accesorios incluidos (consulte la sección "Mantenimiento y limpieza"). Para limpiar el interior, utilice un limpiador diluido con agua caliente.
- Después de cada uso, limpie el depósito de condensación con un paño suave para eliminar la humedad acumulada.
- Abra la puerta del horno multifuncional después de cada uso para permitir que el vapor se evapore y el interior se seque completamente.
- Si no va a usar el aparato durante un largo período, límpielo completamente para evitar la formación de malos olores. Consulte la sección "Mantenimiento y limpieza" para obtener más información.
- Antes de usar el horno multifuncional, asegúrese de que el voltaje y la frecuencia de la red eléctrica de su hogar coincidan con las especificaciones del producto.
- Asegúrese de que el aparato esté colocado correctamente sobre una superficie estable y segura antes de utilizarlo.
- Después de cada uso, limpie y seque el aparato de inmediato. La condensación acumulada puede causar corrosión si se deja durante mucho tiempo.
- El horno multifuncional debe colocarse a una altura adecuada para facilitar la apertura y cierre de la puerta, así como el manejo de los alimentos. De no ser así, el vapor podría causar quemaduras. Además, una altura adecuada reducirá el riesgo de que los niños se quemen al tocar la puerta.
- Al abrir la puerta, tenga cuidado con las bisagras, bordes y esquinas para evitar lesiones.
- Durante la cocción, tenga cuidado de no volcar los recipientes de alimentos, para evitar derrames o fugas de líquidos.
- Antes de mover o desechar el horno multifuncional, asegúrese de desconectar el aparato de la corriente eléctrica. Al desechar el aparato, siga las normativas locales para la disposición de equipos electrónicos.

Instalación y mantenimiento seguros

- Las reparaciones del horno multifuncional deben ser realizadas exclusivamente por personal autorizado y especializado de FOTILE. No intente desmontarlo ni repararlo por su cuenta. Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente las instrucciones de este manual para familiarizarse con las advertencias sobre el uso seguro, la operación y el mantenimiento, con el fin de evitar accidentes o daños.
- Antes de usar el horno multifuncional, asegúrese de que el voltaje y la frecuencia de la red eléctrica de su hogar coincidan con las especificaciones del producto.
- Asegúrese de que el horno multifuncional esté correctamente instalado y conectado a tierra. Para garantizar la seguridad eléctrica, es fundamental que el aparato y la red eléctrica de su hogar estén bien conectados a tierra. Esta es una medida básica de seguridad. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por una instalación defectuosa de la red eléctrica.

Descripción del producto



- | | |
|--|--|
| ①Tubo de calefacción inferior | ⑨Depósito de agua y tanque de agua |
| ②Panel del ventilador de aire caliente | ⑩Interruptor de seguridad de la puerta |
| ③Junta de sellado de la puerta | ⑪Sonda de temperatura superior |
| ④Tubo de calefacción superior | ⑫Rejilla para vapor y horneado |
| ⑤Rejilla de ventilación | ⑬Bandeja para vapor y horneado |
| ⑥Panel de control | ⑭Sonda de temperatura inferior |
| ⑦Pantalla | ⑮Cuerpo de la puerta |
| ⑧Inserto para control de humedad | ⑯kit de extensión de ventilación |

Contenido del paquete

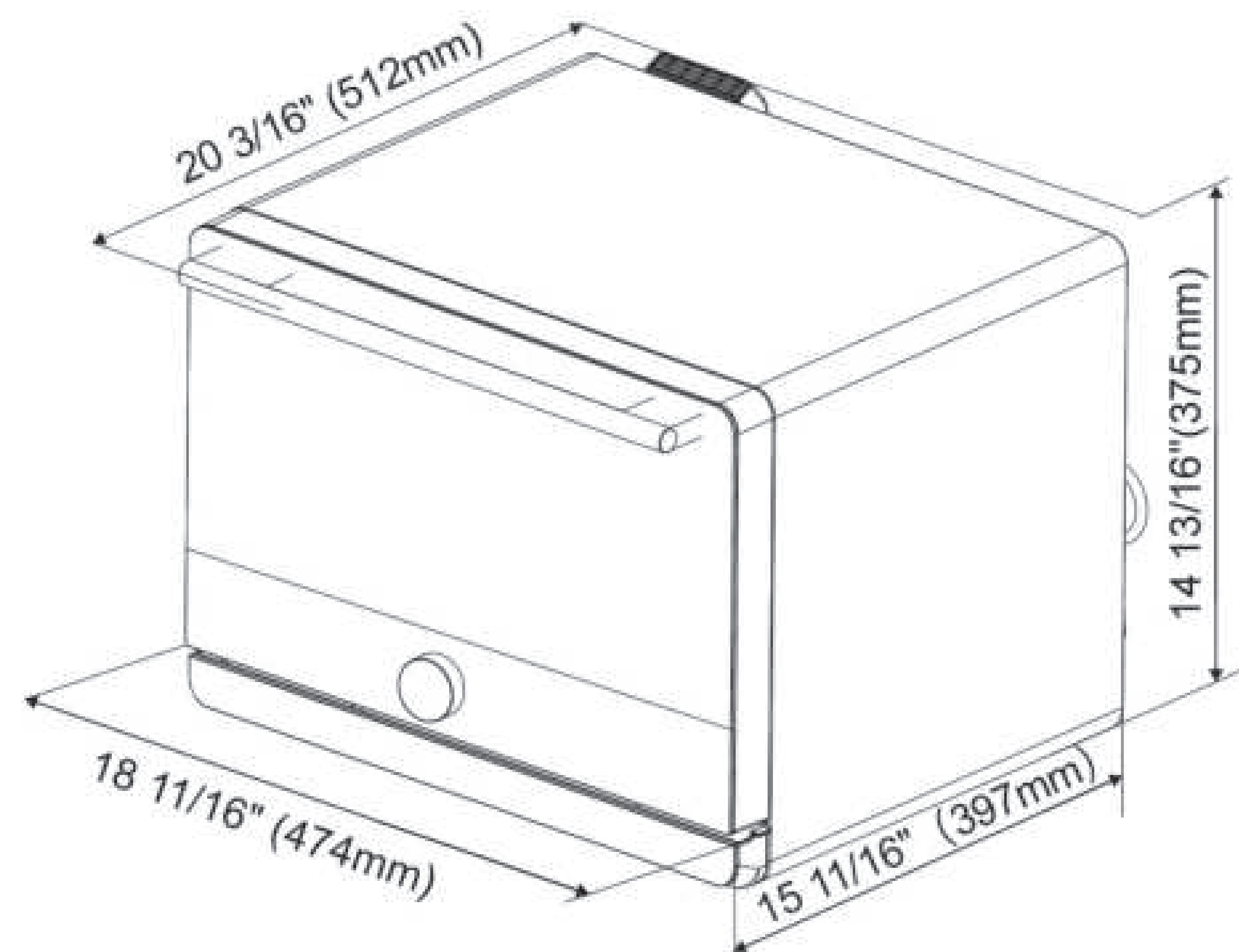
■ Aparato completo	1unidad	■ Tarjeta de garantía	1pieza
■ Manual de instrucciones	1porción	■ Bandeja para vapor y horneado	1pieza
■ Rejilla para vapor y horneado	1pieza	■ Inserto para control de humedad	1pieza
■ Guantes aislantes	1pieza	■ Conducto de escape	1pieza

Parámetros técnicos principales

Modelos	HYZK32-E3/HYZK32-E3-B/HYZK32-E3-E		
Voltaje nominal	120V	Rango de temperatura de calentamiento	30°C-230°C (86°F) ⁽¹⁾
Frecuencia nominal	60Hz	Tipo de visualización	LED Pantalla digital
Potencia máxima	1800W ⁽²⁾	Capacidad nominal	0,03m ³ (1,1ft ³)
Luz	25W 120V	Peso neto	39.7lbs

- (1) Este horno no tiene función de enfriamiento, por lo que la temperatura de la cámara no será inferior a la temperatura ambiente.
- (2) En el modo de vapor a alta temperatura, la temperatura central de la cámara se incrementa desde la temperatura ambiente (68°F ± 41°F) hasta (248°F ± 41°F), registrando la potencia máxima.

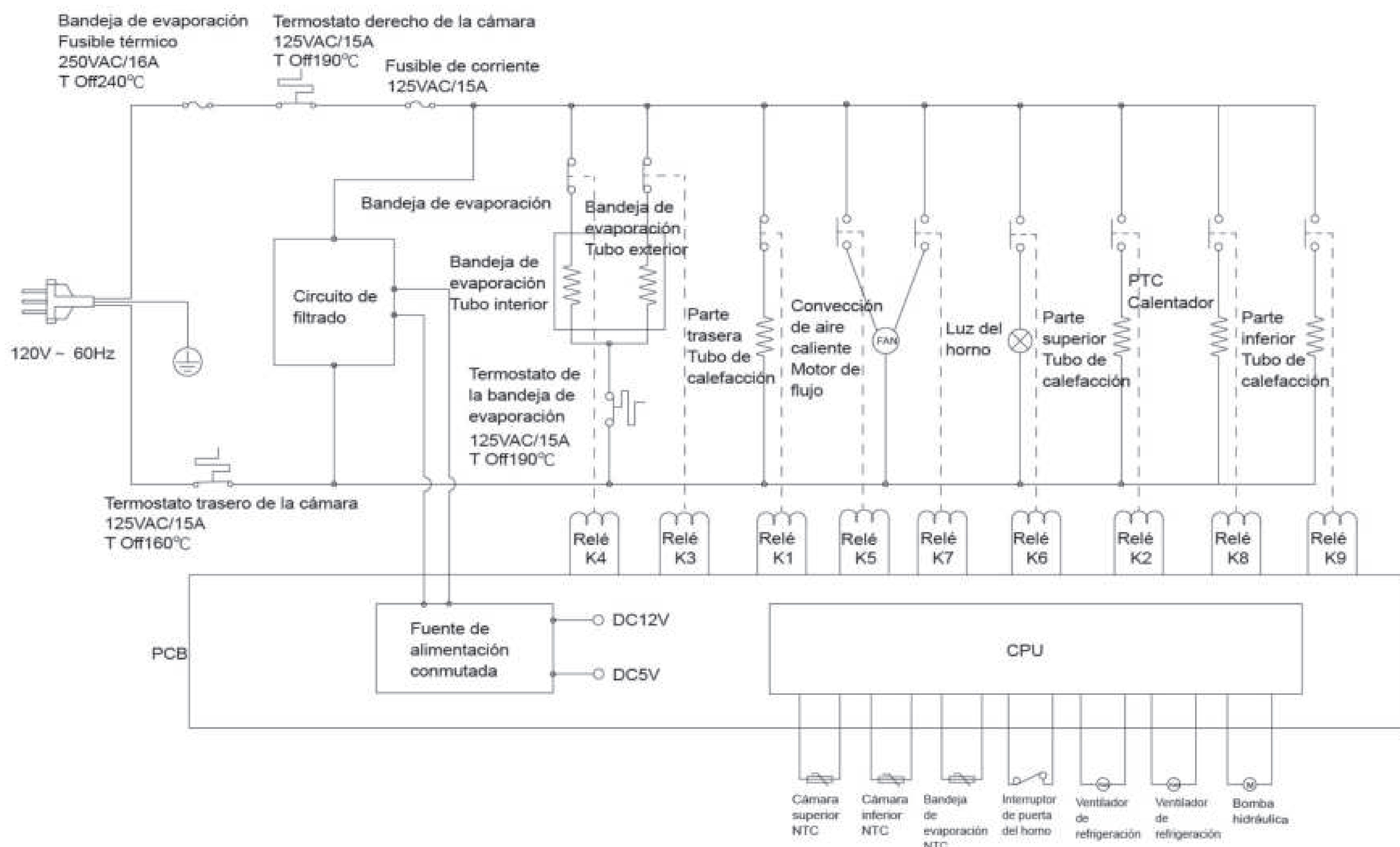
Diagrama de dimensiones del aparato



Nota: Las dimensiones máximas del horno son 18 11/16" (474mm) * 14 13/16" (375mm) * 20 3/16" (512mm). Una variación de ±4mm (±3/16") se considera una tolerancia de ensamblaje normal.

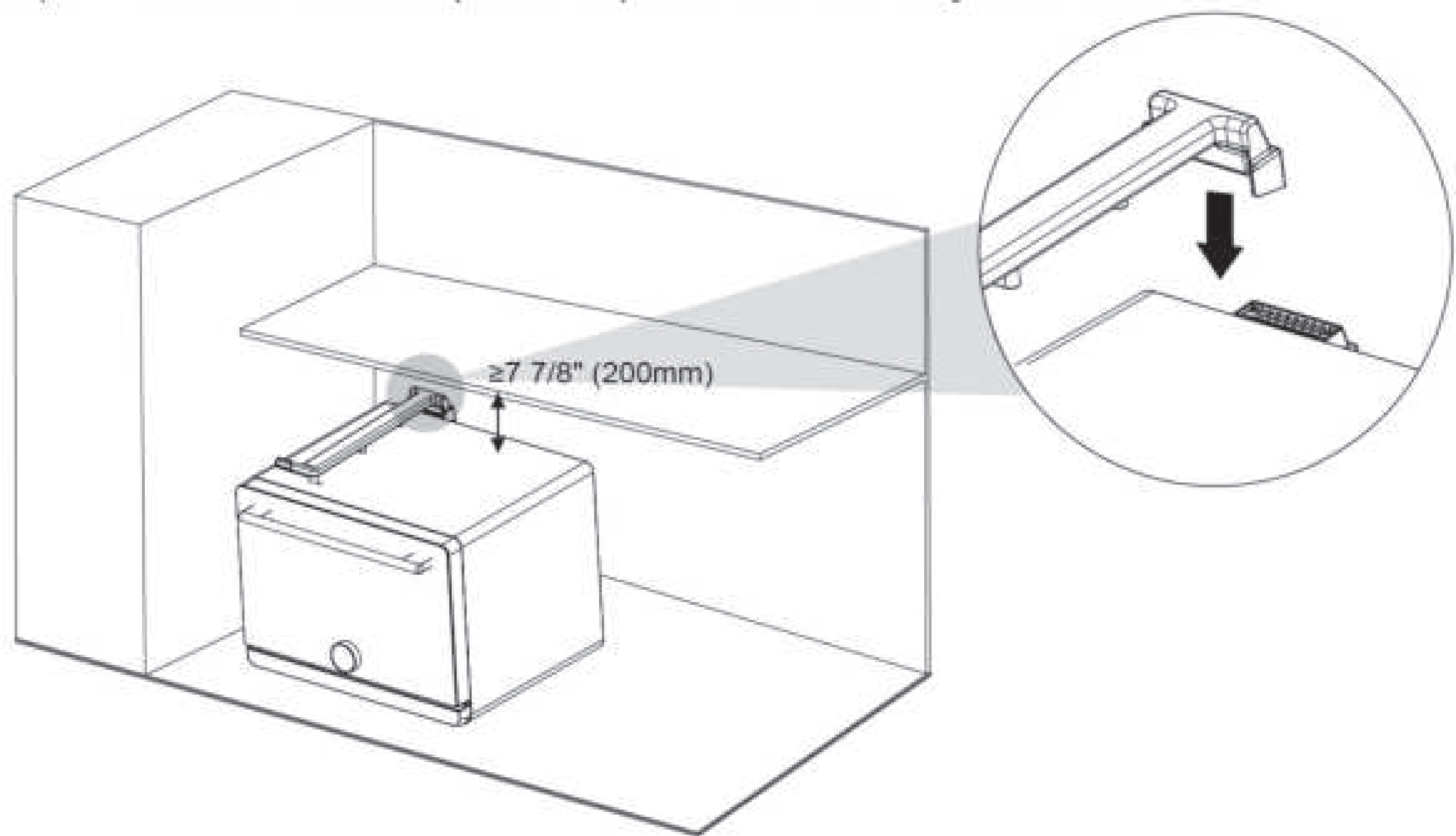
Esquema de conexiones eléctricas

Esquema del circuito principal

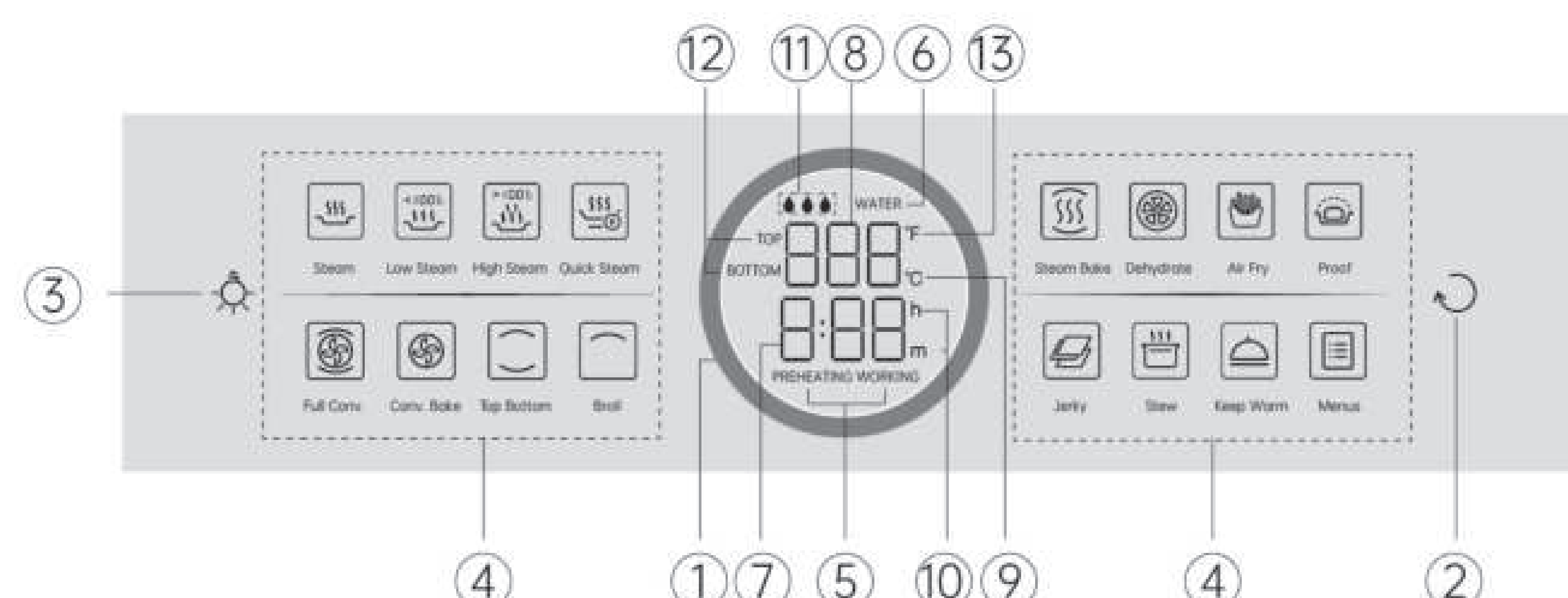


Instrucciones de instalación

- Retire todos los accesorios y materiales de embalaje del interior del horno multifuncional.
- Inspeccione cuidadosamente si el horno multifuncional presenta algún daño. En caso de daño, comuníquese de inmediato con el distribuidor o servicio técnico.
- El horno multifuncional debe instalarse de forma estable en un lugar firme que facilite su uso y mantenimiento. No lo coloque inclinado.
- Está estrictamente prohibido instalar el horno multifuncional o la toma eléctrica en áreas húmedas o expuestas al agua. Úselo en un ambiente seco, ventilado y sin gases corrosivos, lejos de altas temperaturas y vapor.
- No coloque objetos sobre la carcasa del horno multifuncional. Si se instala en un gabinete, asegúrese de que haya al menos 7 7/8" (200mm) milímetros entre la parte superior del horno y el armario.
- Si la distancia entre la parte superior y el armario es inferior a 7 7/8" (200mm), será necesario utilizar el kit de extensión de ventilación para ventilar el vapor de agua de la parte posterior a la parte frontal de la máquina. No toque el kit de extensión de ventilación mientras la máquina esté en funcionamiento, ya que podría sufrir quemaduras.
- Diagrama de ubicación



I. Esquema del panel de control



■ Descripción de los botones del panel de control, perillas y pantalla de visualización

● Botones de operación

- ① Botón de encendido: presione brevemente el botón para encender el aparato. Mantenga presionado el botón durante 3 segundos para apagarlo.
- ① Botón de confirmación: en el estado encendido, presione brevemente el botón para confirmar la tarea o los parámetros seleccionados.
- ② Botón de retroceso: durante la configuración, tóquelo para volver al paso anterior. En funcionamiento, presiónelo para regresar a la pantalla de temperatura, deteniendo el proceso.
- ③ Botón de iluminación: presione brevemente el botón para encender o apagar la luz. Mantenga presionado el botón para cambiar entre los modos °F o °C.

● Perillas

- ① Perilla de ajuste: gire la perilla para elegir el modo de función. En el modo de cocción, ajuste la temperatura y el tiempo girando hacia la izquierda o derecha.

● LED Texto y números en la pantalla

- ④ Texto del modo de función tradicional: muestra el modo de función que tiene seleccionado en ese momento.
- ⑤ Indicador de estado: muestra el estado de funcionamiento. Indicador de precalentamiento: "Preheat" aparece cuando el horno multifuncional está en precalentamiento. Indicador de trabajo: "Working" aparece cuando el horno multifuncional está en funcionamiento.
- ⑥ Aviso de añadir agua: cuando "Water" parpadea, indica que el tanque de agua está vacío (en el modo de descalcificación, el parpadeo indica que es necesario cambiar el agua, consulte los pasos de descalcificación). Después de llenar el agua, empuje el tanque de agua en su lugar y presione el botón de confirmación para continuar trabajando.

- ⑦ Indicador de tiempo: muestra el tiempo actual.
- ⑧ Visualización de la temperatura/número de plato inteligente: muestra la temperatura o el número del plato inteligente seleccionado.
- ⑨ Unidad de temperatura: indica la unidad de temperatura (°C).
- ⑩ Unidad de tiempo: indica la unidad de tiempo configurada (h/m). Si el tiempo de funcionamiento es inferior a 1 hora, el símbolo h se apaga; si supera 1 hora, el símbolo h se enciende.
- ⑪ Indicador de humedad: muestra el modo de humedad cuando se usa el horneado con vapor.
- ⑫ Indicador de calor superior e inferior: "Top" y "Bottom" se mostrarán alternativamente durante el precalentamiento o el trabajo en modo de calentamiento Top Bottom.
- ⑬ Unidad de temperatura: indica la unidad de temperatura (°F).

II. Precauciones antes del uso

- Antes del primer uso, retire todos los accesorios del horno multifuncional y retire las bolsas plásticas de la bandeja y rejilla de vapor, luego lave todos los componentes. Caliente el aparato vacío. Antes de calentar, es recomendable limpiar el interior del aparato con un paño húmedo. Esto ayudará a eliminar el polvo o residuos de embalaje que puedan haberse quedado dentro del aparato durante el proceso de almacenamiento y desembalaje. Ajuste al modo de horneado con aire caliente, a una temperatura de 392°F durante 20 minutos. Luego, abra la puerta y ventile bien la habitación, ya que el primer uso puede liberar olores, provenientes de los materiales protectores del aparato. Durante este proceso, cierre las puertas a otras habitaciones para evitar que el olor se propague.
- Llenado del tanque de agua La primera vez que utilice la función de vapor del horno multifuncional, llene el tanque con agua potable (se recomienda agua purificada). Luego, coloque el tanque en su base, asegurándose de que quede bien encajado. Antes de usar el aparato, asegúrese de que esté colocado sobre una superficie estable. Debido a que este producto es portátil y no cuenta con fijaciones adicionales, evite abrir la puerta de manera brusca para evitar que el equipo se voltee.



Nota

Consejo útil: si el horno multifuncional está cerca de una campana extractora, se sugiere encenderla en el nivel más bajo para optimizar la extracción de humo. Si va a cocinar alimentos grasos, envuélvalos previamente en papel de aluminio.

- Cuando utilice la rejilla para cocinar alimentos grasos, se recomienda emplear papel de silicona o papel de aluminio para facilitar la limpieza.

■ Tabla de funciones

Función	Mode	Tempera-tura predeter-minada /°C (°F)	Rango de temperatura /°C (°F)	Tiempo predeterminado /h:m	Rango de tiempo /h:m	Sugerencias de uso
Vapor	Steam (Vapor convencional)	212	196-212	0:20	0:01-2:00	Para cocinar al vapor, como pescado, panecillos, etc.
	Low Steam (Vapor delicado)	194	86-194	0:15	0:01-2:00	Para flan de huevo, espárragos, etc.
	High Steam (Vapor a alta temperatura)	230	230/248	0:20	0:01-2:00	Para alimentos de cocción prolongada, como carne de ternera
	Quick Steam (Vapor rápido para desayuno)	/	/	0:12	0:01-0:30	Para alimentos de desayuno rápido, como panecillos al vapor, bollos, etc.
Horneado	Full Conv. (Horneado con aire caliente)	250	140-446	0:30	0:01-3:00	Para hornear, como galletas, alitas de pollo, etc.
	Conv. Bake (Horneado con aire envolvente)	325	140-446	0:30	0:01-3:00	Para hornear, como carnes, batatas, etc.
	Top/Bottom (Calor superior e inferior)	350	140-446	0:30	0:01-3:00	Para hornear, como pasteles, pizzas, etc.
	Broil (Gratinado Horneado)	350	140-446	0:30	0:01-3:00	Para dorar la parte superior de alimentos, como lasañas, tostadas, etc.
	Steam Bake (Horneado con vapor)	350	140-446	0:20	0:01-3:00	Permite rociar vapor durante el horneado, ideal para carnes tiernas, pan europeo, etc.
	Dehydrate (Deshidratación de frutas y verduras)	180	140-248	1:00	0:01-5:00	Para deshidratar alimentos, como limones secos, rodajas de dátiles, etc.
	Air Fry (Freidora de aire)	400	356-446	0:15	0:01-0:40	Para freír sin aceite, como papas fritas, nuggets de pollo, etc.
Función auxiliar	Proof (Fermentación)	95	86-122	1:00	0:01-9:59	Para fermentar alimentos
	Jerky (Carne seca)	250	122-212	0:30	0:01-9:59	Para hacer carne seca, como cerdo o ternera seca
	Stew (Preparación de sopas nutritivas)	/	/	1:30	0:01-4:00	Para preparar sopas, como costillas, pollo, etc.
	Keep warm (Mantener caliente)	170	122-212	0:30	0:01-3:00	Conservación de alimentos
Plato inteligente	Menus P01-P50	/	/	/	/	Recipe assistance, designated cooking mode, quick cooking
	Menus L01 (Descongelación)	/	/	0:30	/	Descongelación de alimentos
	Menus L02 (Descalcificación)	/	/	0:35	/	Mantenimiento de descalcificación del sistema de agua
	Menus L03 (Desinfección)	/	/	0:15	/	Desinfección de la cámara

Función	Mode	Tempera-tura predeter-minada /°C (°F)	Rango de temperatura /°C (°F)	Tiempo predeterminado /h:m	Rango de tiempo /h:m	Sugerencias de uso
Plato inteligente	L04 (Eliminación de olores)	/	/	0:15	/	Eliminación de olores de la cámara
	L05 (Secado de la cámara)	/	/	0:20	/	Secado de la cámara
	L06 (Limpieza con vapor)	/	/	0:10	/	Limpieza de la cámara

■ Detalles de los platos inteligentes

El horno multifuncional permite seleccionar el modo de plato inteligente, que ofrece una cocción rápida y eficiente para ciertos platos, sin necesidad de ajustes manuales de temperatura ni tiempo. En este modo, la correspondencia entre los nombres de los platos y los números que se muestran en la pantalla es la siguiente. Los platos en modo de plato inteligente no requieren precalentamiento. Una vez seleccionada la opción de cocción, solo es necesario colocar los ingredientes en la cámara, cerrar la puerta y presionar el botón de confirmación para comenzar a cocinar.

Categoría	Código	Nombre del plato	Categoría	Código	Nombre del plato
Platos al vapor	P01	Arroz	Platos al vapor	P18	Costillas al vapor con frijoles fermentados
	P02	Panecillos al vapor		P19	Sopa de huesos de cerdo con algas
	P03	Mazorca de maíz al vapor		P20	Sopa de pollo negro con dátiles rojos
	P04	Dumplings estilo hoja de sauce	Platos asados	P21	Galletas tipo cookie
	P05	Dulce de arroz glutinoso con dátiles rojos		P22	Galletas de arándano rojo
	P06	Pasteles de arroz de primavera		P23	Pastel chiffon
	P07	Almejas al vapor con huevo		P24	Muffins de arándano
	P08	Lubina al vapor		P25	Panecillos pequeños
	P09	Cabeza de pescado de agua dulce con dos tipos de pimientos		P26	Pan de molde dulce
	P10	Vieiras al vapor con ajo y fideos de cristal		P27	Mooncakes cantonenses
	P11	Cangrejo de río al vapor		P28	Pastel de nata portugués
	P12	Camarones picantes		P29	Pizza de camarones y tocino
	P13	Abulón con aceite de cebollín		P30	Castañas glaseadas al azúcar
	P14	Repollo chino bebé en caldo claro		P31	Pudín de caramelo con leche
	P15	Tofu suave con okra		P32	Alitas de pollo estilo secreto
	P16	Tiras de tofu al vapor con frijoles fermentados		P33	Costillas a la barbacoa con miel
	P17	Pollo suave con setas shiitake		P34	Pescado a la parrilla con sal

Categoría	Código	Nombre del plato	Categoría	Código	Nombre del plato
Platos asados	P35	Brochetas de cordero	Platos combinados de vapor y horneado	P48	Costillas de cordero del noroeste
Freidora de aire	P36	Papas fritas estilo americano		P49	Pescado asado tierno
	P37	Nuggets de pollo		P50	Calabaza asada con miel y flor de osmanthus
	P38	Carne asada al estilo coreano	Función auxiliar	L01	Descongelación
	P39	Langostinos dorados		L02	Descalcificación
	P40	Filetes de pollo fritos		L03	Desinfección
Deshidratación de frutas y verduras	P41	Limón seco		L04	Eliminación de olores
	P42	Trozos de dáttil saludable		L05	Secado de la cámara
	P43	Rodajas de naranja con chocolate		/	/
	P44	Trozos de jengibre con azúcar moreno		/	/
	P45	Carne de res estilo del sudeste asiático		/	/
Platos combinados de vapor y horneado	P46	Costillas a la barbacoa		/	/
	P47	Pollo estofado		/	/

III. Instrucciones de uso para el horno multifuncional

- Encendido del aparato

El aparato se enciende. Después de encenderse, emitirá un pitido, y todos los iconos y textos se mostrarán en una animación de parpadeo.



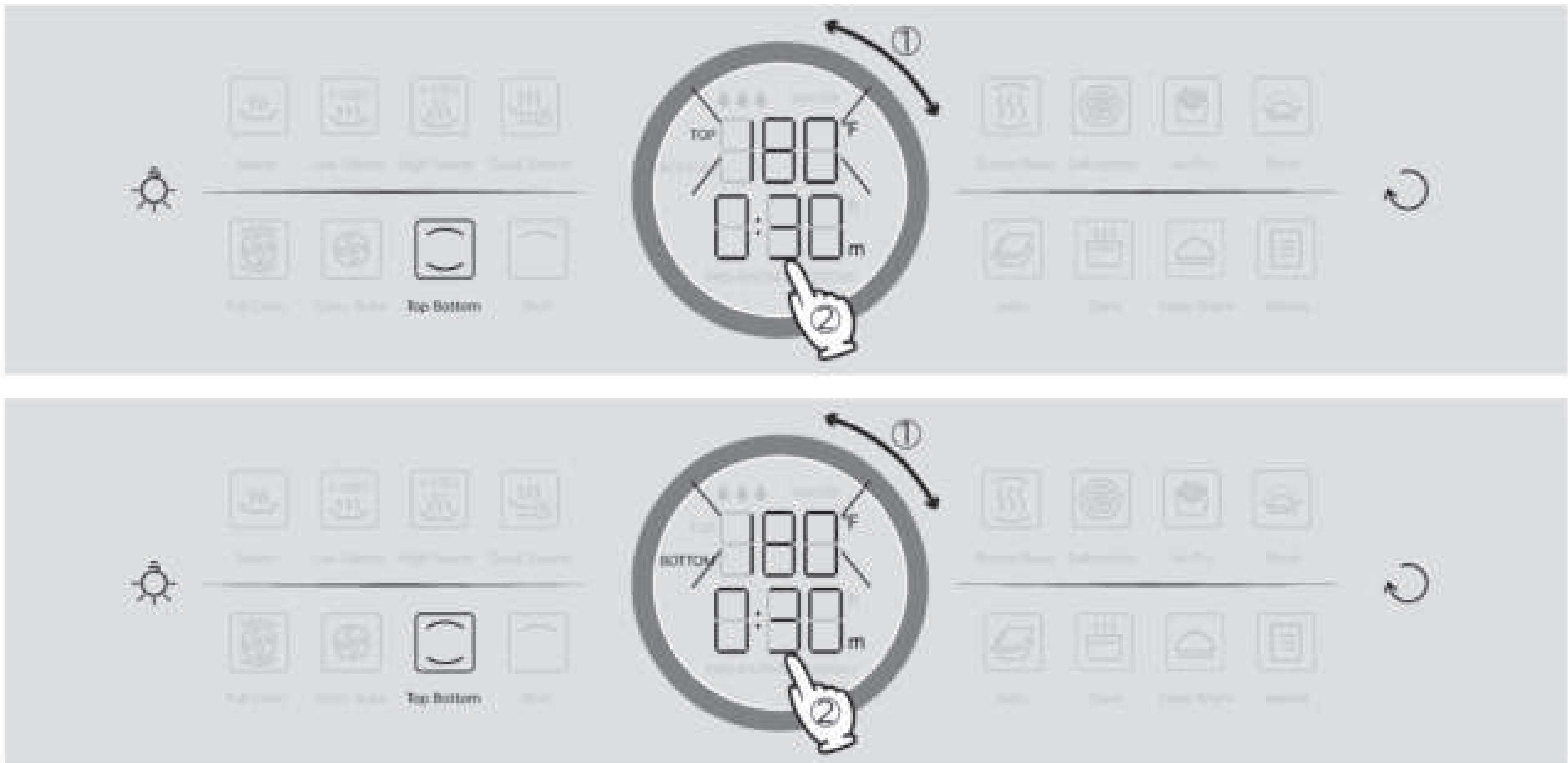
- Cocción tradicional (ejemplo con calor superior e inferior)
 1. Selección de modo al encender el aparato. presione brevemente la perilla para encender el aparato, luego gire la perilla para seleccionar el modo y presione nuevamente para confirmar.



Nota: El orden de ajuste sigue la dirección de las agujas del reloj (en sentido contrario es el orden inverso)

steam → Low steam → High steam → Quick steam → Full Conv. → Conv. Bake → Top Bottom → Broil → Steam Bake → Dehydrate → Air Fry → Proof → Jerky → Stew → Keep Warm → Menus

2. Ajuste de la temperatura de cocción. gire la perilla para ajustar la temperatura y presione brevemente para confirmar.



Nota: En el modo de calor superior e inferior, la temperatura puede ajustarse de forma independiente para la parte superior y la inferior. En los demás modos, no es necesario realizar ajustes.

En el modo de calor superior e inferior, la diferencia de temperatura entre la parte superior e inferior es de $\pm 86^{\circ}\text{F}$.

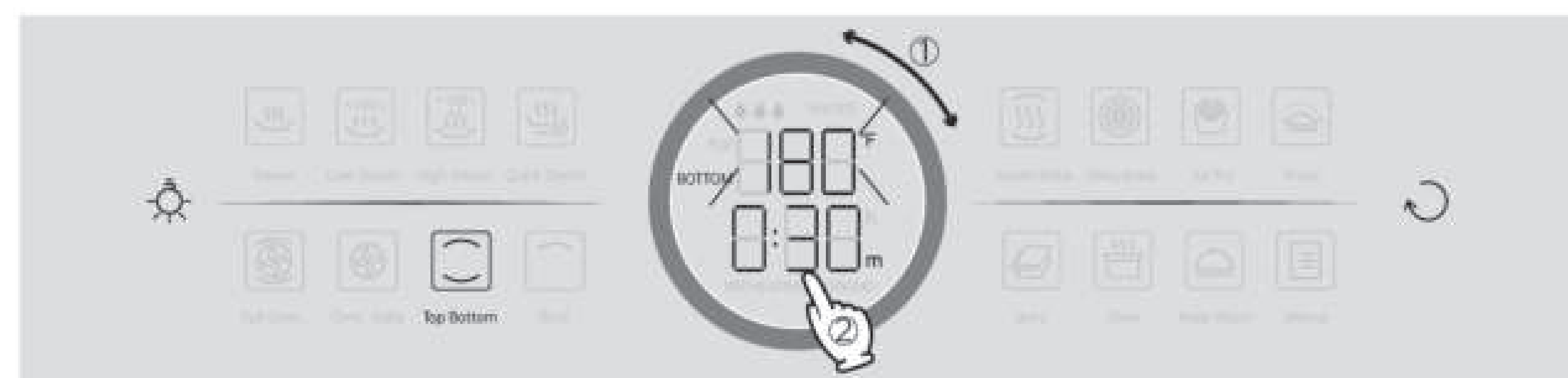
En el modo de horneado con vapor, antes de ajustar la temperatura de cocción, es necesario configurar primero la humedad de cocción.

●●● Nivel 1 de humedad

●●● Nivel 2 de humedad

●●● Nivel 3 de humedad

3. Ajuste del tiempo de cocción. gire la perilla para ajustar el tiempo de cocción y presione brevemente para confirmar.



4. Precalentamiento. la cámara comienza a precalentarse y muestra la temperatura en tiempo real.



Nota: En el modo de calor superior e inferior, durante el precalentamiento, la temperatura se muestra de forma continua en un ciclo (temperatura superior/temperatura inferior).

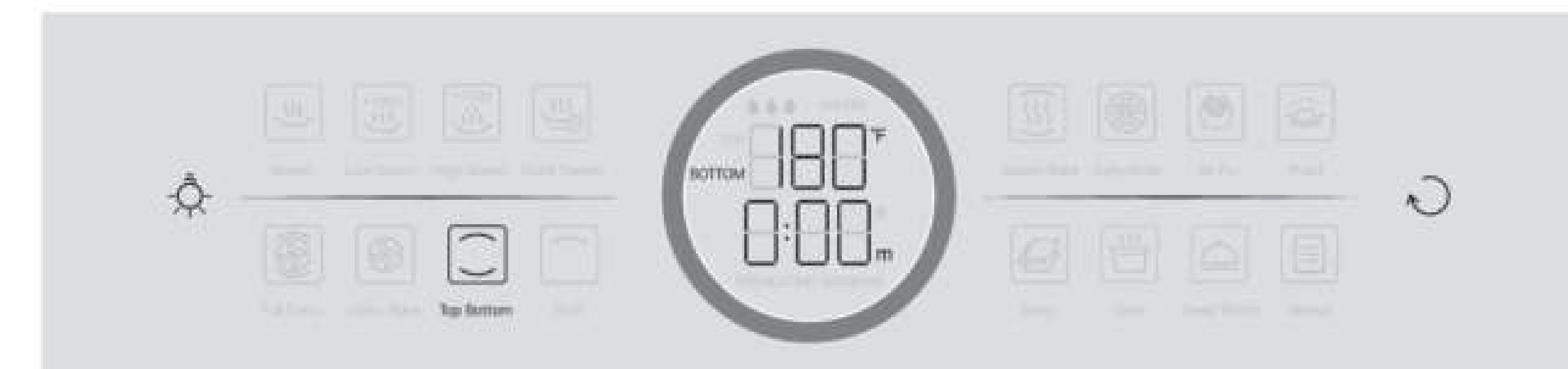
El modo de freidora de aire no tiene el proceso de "precalentamiento".

5. Durante la cocción. cuando se alcance la temperatura deseada, comenzará el proceso de cocción y el temporizador iniciará la cuenta regresiva.



Nota: En el modo de calor superior e inferior, durante la cocción, la temperatura se muestra de forma continua en un ciclo (temperatura superior/temperatura inferior), al igual que durante el precalentamiento.

6. Cocción terminada. cuando el temporizador llegue a cero, presione el botón de retroceso para volver a la pantalla de selección.

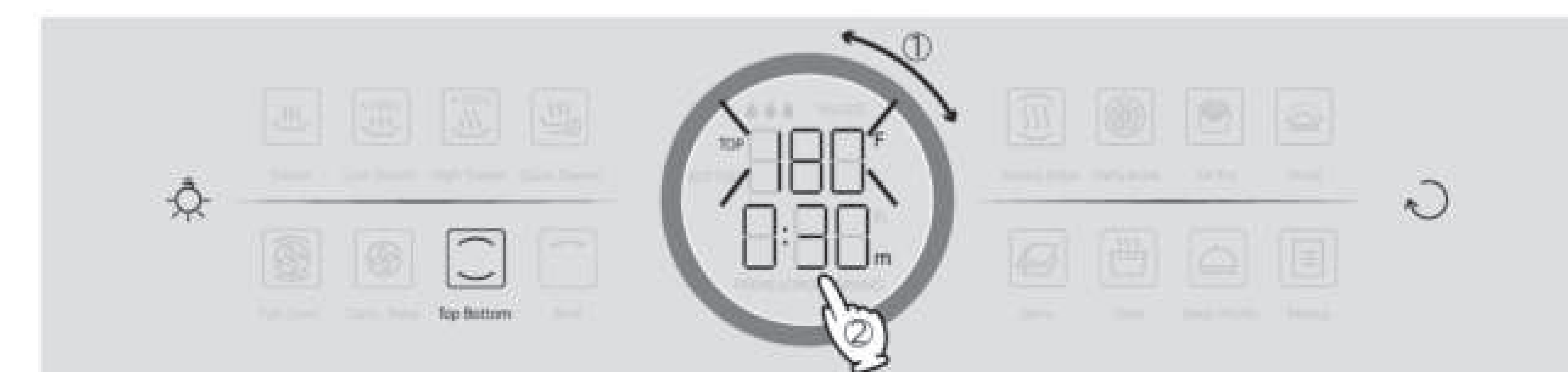


Nota: Durante el precalentamiento y la cocción, puede ajustar tanto la temperatura como el tiempo de cocción girando la perilla. Si no se realiza ninguna acción durante 10 segundos, el sistema volverá automáticamente a la pantalla de trabajo original.

Una vez finalizada la cocción, el aparato se apagará automáticamente si no se realiza ninguna acción en 2min minutos.

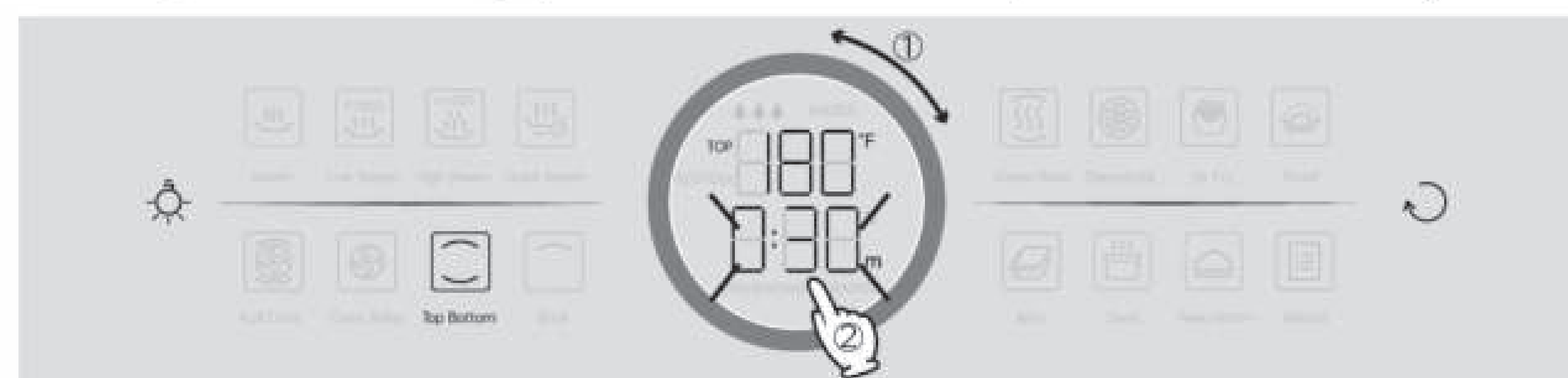
● Pasos para modificar los parámetros durante el funcionamiento

1. Modificación de los parámetros de temperatura. durante el precalentamiento o la cocción, gire la perilla para acceder al ajuste de la temperatura. Continúe girando para modificar el valor de la temperatura y presione brevemente para confirmar el ajuste. Esto lo llevará automáticamente a la pantalla de ajuste del tiempo.



Nota: En el modo de calor superior e inferior, la temperatura se ajusta por separado para la parte superior e inferior, por lo que será necesario modificar ambos valores de temperatura.

2. Modificación de los parámetros de tiempo. gire la perilla para ajustar el tiempo de cocción y presione brevemente para confirmar el ajuste.



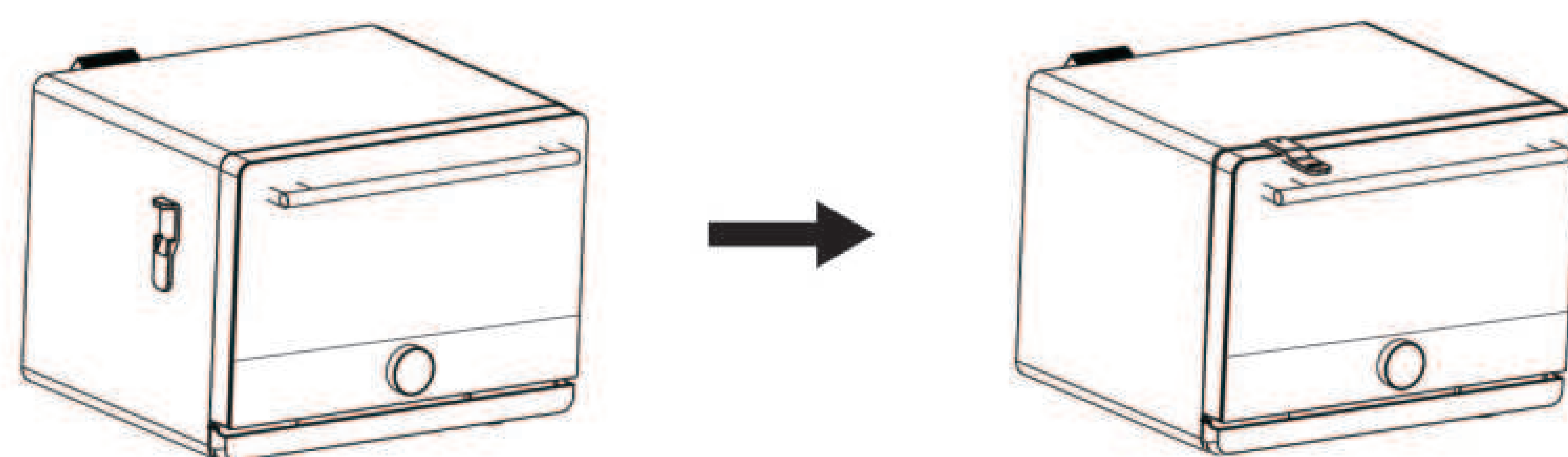
Nota: En el modo de horneado con vapor, después de ajustar el tiempo, deberá modificar también el nivel de humedad.

Si no se realiza ninguna acción durante 10 segundos en el proceso, el sistema volverá automáticamente a la pantalla de trabajo original.



Nota

Consejo útil: cuando utilice el modo de deshidratación de frutas y verduras, asegúrese de seguir las indicaciones de la receta y de utilizar la lámina para controlar la humedad. La ubicación de la lámina se indica en el icono de la etiqueta del aparato. Consulte la imagen a continuación para obtener más detalles sobre cómo utilizarla.



● Plato inteligente

1. Encienda el aparato y acceda a la pantalla principal.



2. Selección de platos inteligentes. gire la perilla hasta seleccionar el modo de platos inteligentes, presione brevemente para confirmar. Luego, gire nuevamente para elegir el plato (códigos P01-P50) y confirme con un breve toque.



3. Ajuste del tiempo. gire la perilla para ajustar el tiempo de cocción.



4. Precalentamiento. coloque los ingredientes en el horno multifuncional, presione brevemente la perilla para confirmar y comience la cocción.



5. Cocinando. el temporizador comenzará a contar regresivamente.

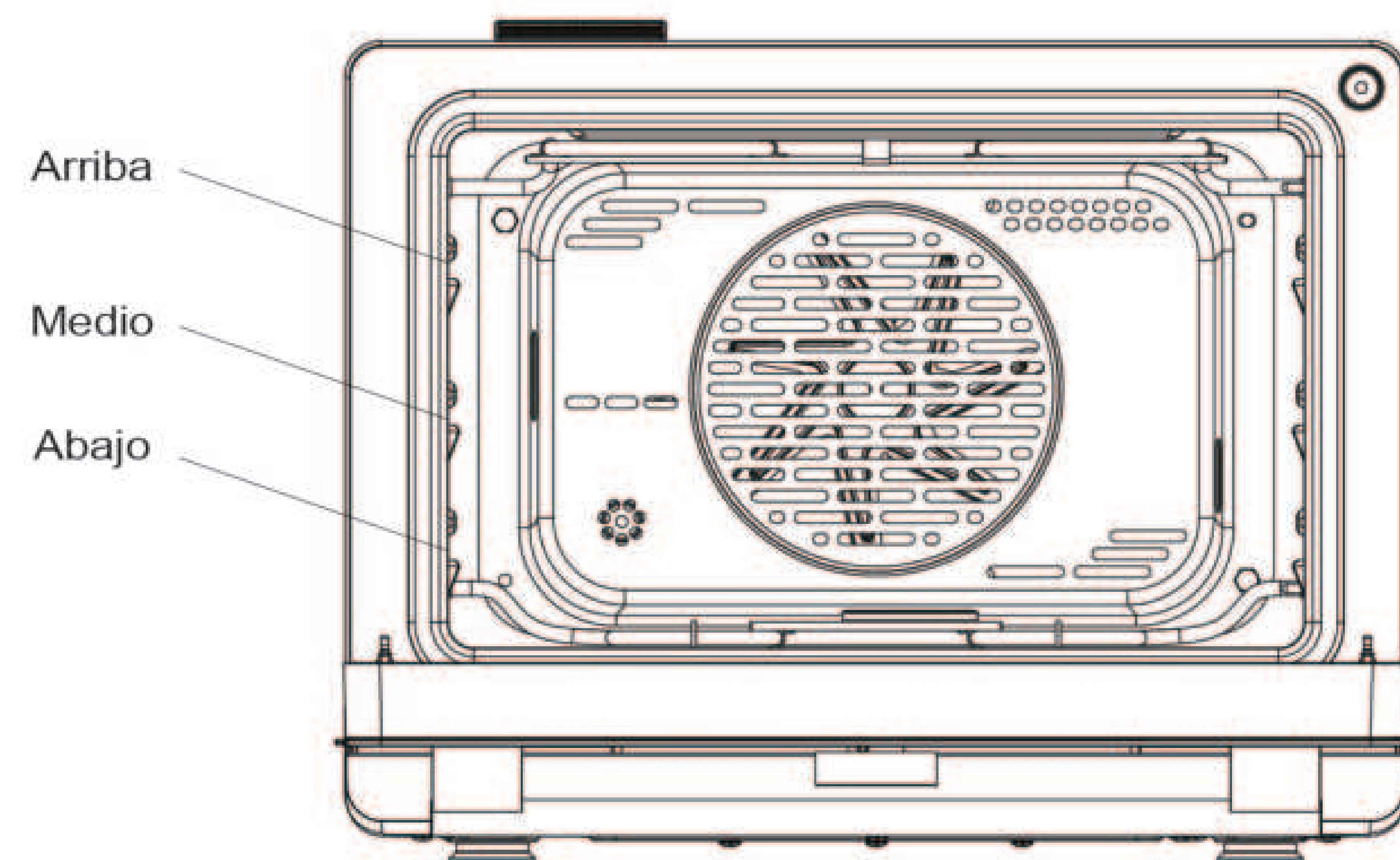


6. Cocción terminada.



Recomendaciones prácticas

■ Diagrama de las posiciones de las rejillas de vapor y horneado



Consejo útil: durante la cocción, se recomienda utilizar la capa intermedia. En la capa inferior, se pueden colocar simultáneamente la rejilla de vapor y la bandeja de vapor (la rejilla arriba y la bandeja abajo).

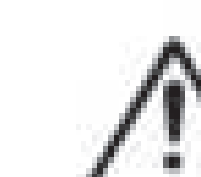
■ Problemas comunes en la cocción

1. Tiempo de precalentamiento superior a 20 minutos: verifique si la puerta tiene fugas de aire o si el sello está correctamente colocado. También asegúrese de que el sensor de temperatura dentro de la cámara esté limpio.
2. Tiempo de cocción excesivo: evite abrir la puerta frecuentemente durante la cocción. Luego, revise si la temperatura de cocción está demasiado baja y asegúrese de que la puerta esté bien cerrada, sin fugas de aire.
3. Exceso de humo durante la cocción: asegúrese de limpiar bien el aparato después de cada uso, eliminando restos de comida y grasa acumulados en la cámara.
4. Diferencia de color en los alimentos: verifique si ha seleccionado el modo de cocción adecuado. Si es necesario, ajuste la temperatura para lograr un color más uniforme en los alimentos.
5. Puerta no cerrada correctamente: asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada mientras el aparato esté en funcionamiento. Si la puerta no está bien cerrada, el texto "Preheat" o "Working" parpadeará y sonará una señal acústica.
6. Acumulación de agua en la cámara: Durante la cocción al vapor, parte del vapor puede condensarse en las paredes de la cámara, generando acumulación de agua. Después de usar el aparato, asegúrese de limpiar el agua acumulada.
7. Olores extraños en la cámara: Si no se limpia el interior de la cámara después de varios usos, los restos de agua, grasa o comida pueden generar malos olores. Limpiar regularmente el interior para mantener la cámara seca y sin residuos.

8. Goteo de agua en la parte inferior de la cámara: Verifique que el depósito de condensación no esté lleno. Si el agua se derrama, puede causar goteo en la parte inferior de la cámara. Después de cada uso, limpie el depósito de condensación para evitar este problema.
9. Exceso de humo o vapor al abrir la puerta: debido al excelente sellado de la cámara, parte del vapor o humo puede quedar retenido. Al abrir la puerta, hágalo primero ligeramente (entre 10° y 15°) para liberar el vapor, y luego abra la puerta completamente.
10. Las condiciones del entorno (como voltaje, humedad, temperatura ambiente) pueden influir en el rendimiento de la cocción. Si esto sucede, ajuste la temperatura y el tiempo de cocción según el resultado obtenido.
11. Antes de activar la función de horneado, asegúrese de que la cámara esté completamente seca y libre de agua acumulada, especialmente al hornear pasteles.

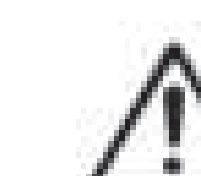
Consejos para mantenimiento y limpieza

■ Precauciones generales



Atención:

Limpie el aparato (interior, puerta, asa, panel de control, depósito de condensación y junta de la puerta) después de cada uso. Desconecte el aparato de la corriente eléctrica antes de limpiarlo para evitar riesgos de descargas. Asegúrese de que el aparato esté completamente enfriado antes de limpiarlo. De igual manera, asegúrese de que el interior esté completamente seco antes de cerrar la puerta. Esto evitará que la grasa y otros residuos se adhieran a las superficies, lo que podría dificultar la limpieza en el futuro. Si no se limpia correctamente, los residuos pueden causar decoloración o hacer que la junta de la puerta se vuelva quebradiza, lo que puede deteriorarla.



Atención:

Para limpiar las superficies, utilice una esponja suave y un paño humedecido con agua y un poco de detergente suave. Luego, seque con un paño limpio. No utilice limpiadores abrasivos ni limpiadores a presión, ya que pueden causar daños permanentes en las superficies y accesorios. La empresa no se hace responsable de estos daños. Evite el uso de limpiadores que contengan álcalis, bicarbonato, ácidos o cloro, así como aerosoles limpiadores, detergentes para lavavajillas, limpiadores corrosivos, cepillos duros, estropajos de fibra o alambres. No utilice esponjas abrasivas, ya que pueden rayar las superficies del aparato.

■ Junta de sellado de la puerta

Después de cada uso, limpie y seque la junta de la puerta con un paño suave. Utilice una esponja suave y agua tibia para limpiar la junta de la puerta. La junta puede desgastarse o agrietarse con el tiempo. Si esto ocurre, comuníquese con el servicio técnico de FOTILE para su reemplazo.

■ Recipientes de cocción y horneado

Después de cada uso, lave y seque completamente los recipientes de cocción y horneado.

■ Interior del producto

Después de cada uso, limpie el interior del aparato con una esponja o un paño suave para eliminar la condensación acumulada en las paredes internas.

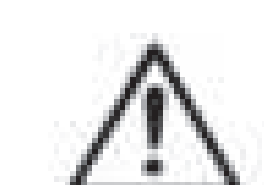
La mayoría de los residuos de cocción pueden eliminarse fácilmente con un paño y un detergente suave en agua tibia. En zonas con agua de baja calidad, el interior del producto puede desarrollar una capa blanca de residuos minerales. Para eliminarla, pase un paño humedecido con una pequeña cantidad de vinagre, luego enjuague con agua limpia y seque bien tanto el depósito como las ranuras del tanque.

■ Sobre el tanque de agua

1. Coloque el tanque de agua lleno en su lugar y presione brevemente el botón de confirmación para que el aparato pueda funcionar.
2. Si en la pantalla aparece el icono de "Water" y suena una señal, significa que el nivel de agua es insuficiente. El horno multifuncional dejará de funcionar hasta que se agregue más agua. Agregue agua al tanque, colóquelo nuevamente en su lugar ándose de que encaje correctamente, y presione brevemente el botón de confirmación durante 2 segundos para confirmar.
3. Secado de la cámara: para mantener el interior libre de humedad, active la función de secado al finalizar cada ciclo de cocción, lo que eliminará cualquier resto de agua. También puede utilizar un paño para secar el interior manualmente.

■ Mantenimiento del interior de acero inoxidable

1. Mezcle (20g) 0,7oz de bicarbonato de sodio con (150ml) 5oz de agua tibia. Humedezca un paño con esta solución y frote las manchas de grasa en el interior del aparato.
2. Cierre la puerta del aparato y seleccione el modo de "Limpieza con vapor" (asegúrese de que el tanque esté lleno) para iniciar el ciclo.
3. El vapor ayudará a aflojar la grasa. Al finalizar, pase un paño humedecido con la solución de bicarbonato para frotar el interior, luego use un paño húmedo para eliminar los residuos. En este punto, la grasa debería haberse eliminado casi por completo.
4. Finalmente, seleccione nuevamente el modo de "Limpieza con vapor" para realizar una segunda limpieza.

 **Atención:** El amarillamiento del acero inoxidable a altas temperaturas es un fenómeno normal y no afecta el rendimiento del aparato

■ Descalcificación

El producto le recordará periódicamente que realice una limpieza del sistema de agua. Pasos para descalcificación:

1. Añada 200ml (6,8 oz) de vinagre blanco y 200ml (6,8 oz) de agua a temperatura ambiente al tanque de agua, y mezcle bien.
2. Coloque el tanque de agua nuevamente en el aparato, seleccione el modo "Descalcificación" y presione el "Botón de confirmación" para iniciar el proceso.
3. Después de que el programa de "Descalcificación" haya estado en funcionamiento durante aproximadamente 25 minutos, sonará una señal. En ese momento, abra la puerta, limpie el interior y retire el tanque para reemplazarlo con 500 ml (16,9 oz) de agua limpia.
4. Vuelva a colocar el tanque de agua, cierre la puerta y presione el "Botón de confirmación" para continuar el proceso hasta que la descalcificación se haya completado.
5. Limpie cualquier resto de agua dentro del aparato y deje la puerta abierta para eliminar los posibles olores.

 **Atención:** La indicación "L02" significa que la función de vapor del producto ha estado en uso durante más de 50h horas acumuladas y es necesario realizar al menos una limpieza con descalcificación.

■ Limpieza de manchas

1. Limpieza de manchas comunes Después de cada uso, limpie el aparato lo antes posible con un paño, esponja suave o un cepillo de nylon suave, utilizando una mezcla de agua tibia y detergente suave. Cuanto más tiempo permanezcan las manchas, más difícil será eliminarlas.
2. Limpieza de manchas persistentes Para eliminar manchas persistentes, como las causadas por el horneado, puede ser necesario remojarlas primero y luego limpiarlas con una esponja húmeda. Si es necesario, utilice una rasqueta adecuada para superficies de vidrio para raspar las manchas. Después de la limpieza, enjuague completamente con agua limpia.
3. Para manchas muy resistentes, puede usar un spray para hornos (de pH neutro y grado alimenticio).

★ Información importante

Si no se limpia a tiempo, la acumulación de grasa y otros residuos dificultará la limpieza y afectará tanto el entorno como la experiencia de uso.



Nota

Consejo útil: es recomendable limpiar los derrames (como jugos o masa de pastel)

mientras el aparato o la bandeja aún estén tibios.

Recuerde que el aparato no debe estar caliente al momento de limpiarlo, para evitar quemaduras.

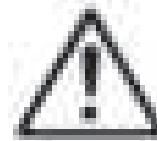
Los líquidos ácidos, como los jugos derramados, pueden hacer que el interior se amarillee. Por lo tanto, es importante limpiarlos inmediatamente para evitar manchas permanentes.

Identificación y solución de fallas frecuentes

Por su seguridad, apague el horno multifuncional presionando el botón de encendido antes de realizar cualquier procedimiento de solución de problemas.

Síntomas de fallos	Análisis de la causa	Solución
El aparato no responde después de conectar el cable de alimentación	Causa1: la toma de corriente no tiene energía	Comuníquese con un electricista certificado para que revise y repare el equipo
	Causa2: el conector del cable de alimentación está suelto	Vuelva a conectar el cable de alimentación correctamente
	Causa3: el cable de conexión entre el panel de control y la placa de alimentación está desconectado	Para obtener asistencia técnica, comuníquese con el servicio de atención al cliente de FOTILE.
El botón no responde	Causa1: suciedad en el panel de control	Limpie el panel de control
	Causa2: fallo en el panel de control	Para obtener asistencia técnica, comuníquese con el servicio de atención al cliente de FOTILE.
Al finalizar la cocción, el ventilador sigue funcionando	Causa1: después de que termine la función de horneado, la temperatura interna supera los 70°C (158°F). Dentro los 20 minutos posteriores a la finalización de la función de vapor.	Abra la puerta del aparato para acelerar el proceso de enfriamiento. Una vez que la temperatura interna baje de los 70°C (158°F), el ventilador dejará de funcionar. Tras 20 minutos de haber terminado la función de vapor, el ventilador también se detendrá.
	Causa2: placa de alimentación o sonda de temperatura defectuosa	Para obtener asistencia técnica, comuníquese con el servicio de atención al cliente de FOTILE.
La bandeja de vapor se amarillea	Los restos de alimentos no se limpiaron correctamente, lo que causa amarilleo	Sumerja la rejilla de cocción o la bandeja en agua caliente y luego limpie con un paño limpio, frotando con firmeza.
Fugas de agua en el aparato	Causa1: el agua se desborda del depósito de agua	Límpielo con un paño
	Causa2: la puerta no está correctamente cerrada	Revise si hay objetos o suciedad en la puerta, el borde de la cámara o la junta de la puerta
	Causa3: el tanque de agua no está correctamente instalado	Verifique que el tanque de agua esté correctamente colocado en su base
	Causa4: otros	Para obtener asistencia técnica, comuníquese con el servicio de atención al cliente de FOTILE.

Síntomas de fallos	Análisis de la causa	Solución
El aparato puede generar vapor, pero los alimentos no se cocinan correctamente	Causa1: tiempo de cocción al vapor demasiado corto	Aumente el tiempo de cocción.
	Causa2: tamaño de los alimentos demasiado grande	Corte los alimentos en trozos pequeños o divídalos para mejorar la cocción
	Causa3: colocar demasiados niveles de alimentos	Intente colocar los alimentos a cocinar en la parte inferior de la cámara, cerca de la placa calefactora PTC.
	Causa4: selección incorrecta del utensilio de cocina	Al elegir los utensilios para cocinar, asegúrese de seleccionar aquellos con paredes bajas y de material poroso.
	Causa5: otros	Para obtener asistencia técnica, comuníquese con el servicio de atención al cliente de FOTILE.
Se muestra E2	Generador de vapor con cortocircuito o circuito abierto del NTC	Para obtener asistencia técnica, comuníquese con el servicio de atención al cliente de FOTILE.
Se muestra E3	Error de comunicación entre el panel de control y la pantalla de visualización	Para obtener asistencia técnica, comuníquese con el servicio de atención al cliente de FOTILE.
Se muestra F3	Circuito abierto del NTC de la cámara	Para obtener asistencia técnica, comuníquese con el servicio de atención al cliente de FOTILE.
Se muestra F4	Cortocircuito del NTC de la cámara	Para obtener asistencia técnica, comuníquese con el servicio de atención al cliente de FOTILE.
Agregar agua	Nivel de agua demasiado bajo en el tanque	Agregue una cantidad adecuada de agua al tanque
	Fallo en el sistema de agua	Para obtener asistencia técnica, comuníquese con el servicio de atención al cliente de FOTILE.

 **Advertencia:** Si después de realizar los pasos de solución de problemas mencionados, el horno multifuncional sigue sin funcionar correctamente, comuníquese con el servicio de atención al cliente de FOTILE para solicitar una reparación. Para garantizar un uso seguro y adecuado, el producto debe ser reparado únicamente por personal autorizado por la empresa.

Si el horno multifuncional presenta fallos durante su uso, detenga inmediatamente el funcionamiento, desenchufe el cable de alimentación y comuníquese con el servicio de atención al cliente de FOTILE.

Precauciones de garantía:

1. Para solicitar reparación, usted debe presentar el comprobante de compra y la tarjeta de garantía.

2. Las siguientes situaciones no están cubiertas por la garantía gratuita:

- ◆ Daños causados por manejo, instalación, uso, mantenimiento o almacenamiento inadecuados por parte del usuario.
- ◆ Fallos y daños causados por el uso forzado del producto o más allá de las condiciones normales de uso (por ejemplo, daños por voltaje superior a 144V o inferior a 103V).
- ◆ Productos instalados o reparados por cuenta propia o por personal o centros de servicio no autorizados por FOTILE.
- ◆ La información en el comprobante de compra o la tarjeta de garantía no coincide con el producto.
- ◆ Daños al producto causados por fuerza mayor (como desastres naturales, guerra, etc.).
- ◆ El producto se utilice de manera no conforme con las indicaciones del “Manual de instrucciones”, causando fallos o daños.

FOTILE

Manuel d'utilisation

Conservez ce manuel avec soin pour une consultation future.

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

Four Combiné 4-en-1

HYZK32-E3

HYZK32-E3-B

HYZK32-E3-E

*Certaines images de ce manuel sont fournies à titre de référence uniquement. En cas de divergence avec l'objet réel, veuillez vous fier à l'objet réel.

Table des matières

Cher utilisateur, bonjour ! Merci d'avoir choisi la gamme de produits soigneusement conçue par la société FOTILE. Avant de l'utiliser, veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation (ci-après dénommé « manuel »). Ce manuel vous familiarisera avec les informations de sécurité, l'utilisation et l'entretien du four combiné, pour renouveler votre plaisir culinaire.

Veuillez lire attentivement le manuel avant utilisation et suivre ces instructions. Il est essentiel de lire les instructions de ce manuel pour assurer le bon fonctionnement du produit. En cas de dysfonctionnement dû à une utilisation incorrecte, vous perdrez le droit à la garantie gratuite : aucune réclamation de garantie gratuite, directe ou indirecte, ne sera acceptée par nos centres de service agréés. Il est également recommandé, pendant et après la période de garantie, de contacter le centre de service agréé local de FOTILE pour toute réparation nécessaire. Cela est crucial pour vous et pour nous.

Nos centres de service agréés vous fourniront des pièces de rechange et un support technique professionnels, garantissant une réparation rapide et de qualité de votre produit, tout en vous offrant un service attentionné et sans souci.

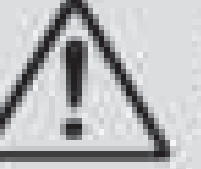
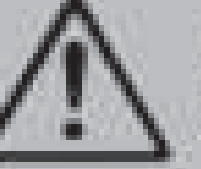
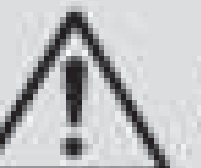
Pour bénéficier de nos services, veuillez fournir le modèle et le numéro de série du produit.

- Table des matières 1
- Consignes de sécurité 2
- Présentation de la structure du produit 9
- Liste de colisage 10
- Principaux paramètres techniques 10
- Schéma des dimensions de l'appareil 10
- Schéma de connexion électrique 11
- Instructions d'installation 11
- Guide de démarrage rapide 12
 - Panneau de commande 12
 - Précautions avant utilisation..... 13
 - Instructions d'utilisation du four combiné..... 17
- Suggestions d'utilisation 22
 - Schéma de positionnement de la grille 22
 - Problèmes courants en cuisine 22
- Conseils d'entretien et de nettoyage 23
- Identification des pannes courantes et dépannage 26
- Service client 28

Consignes de sécurité

Pour éviter tout danger et dommage matériel pour les utilisateurs et autrui, les distinctions et symboles suivants sont utilisés. Voici tous les points importants concernant la sécurité. Veuillez les respecter strictement et utiliser correctement le produit après avoir bien compris le contenu.

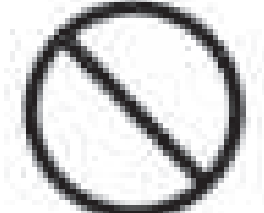
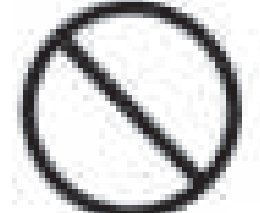
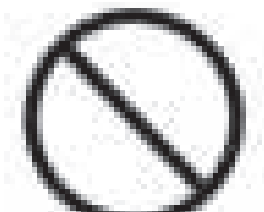
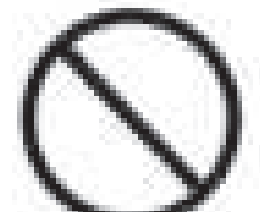
■ Classification du contenu selon le degré de danger et de dommages

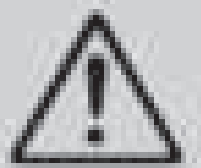
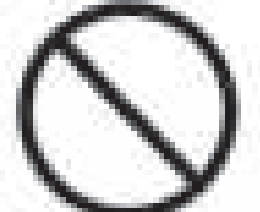
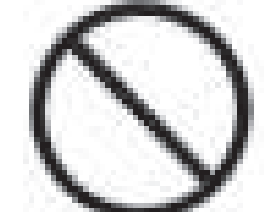
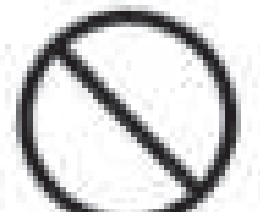
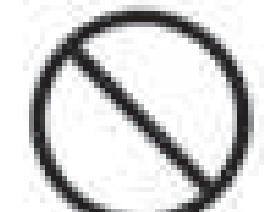
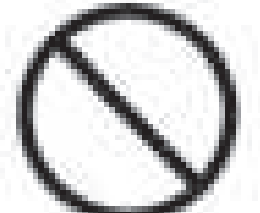
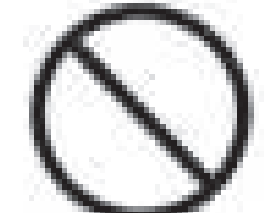
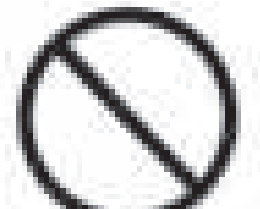
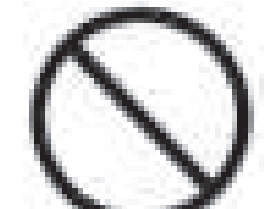
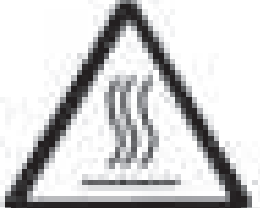
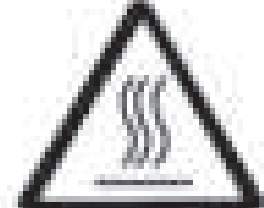
 DANGER	Ignorer ce symbole et manipuler incorrectement est très susceptible de causer un danger grave pour les personnes, des blessures sérieuses ou un incendie.
 AVERTISSEMENT	Ignorer ce symbole et manipuler incorrectement peut causer un danger grave pour les personnes, des blessures sérieuses ou un incendie.
 ATTENTION	Ignorer ce symbole et manipuler incorrectement peut entraîner des blessures ou des dégâts matériels.
SUGGESTION	Informations recommandées pour une utilisation sûre et appropriée.

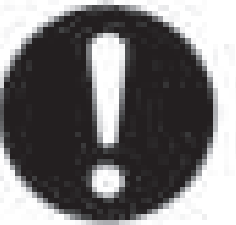
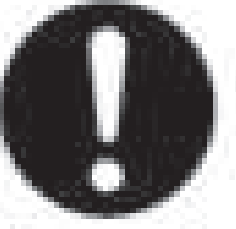
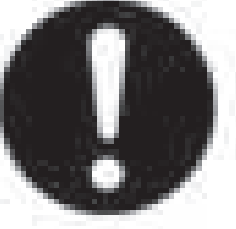
■ Icônes de mise en garde ou d'avertissement

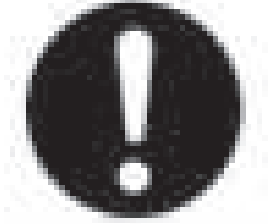
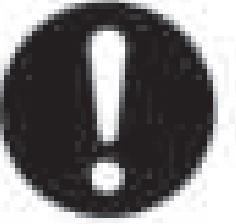
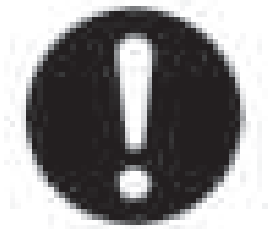
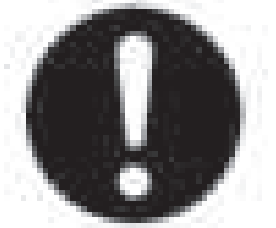
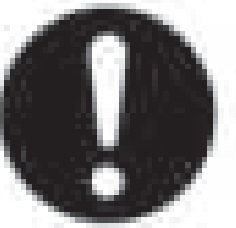
								
Avertissement, surface chaude	Risque de choc électrique	Respect strict	Mise à la terre requise	Interdiction	Pas de flamme nue	Ne pas toucher	Ne pas utiliser avec les mains mouillées	Démontage interdit

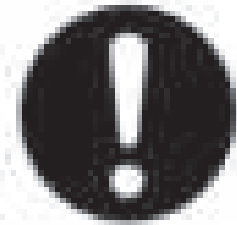
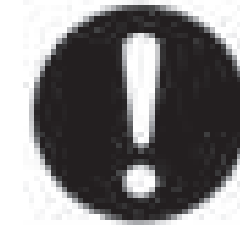
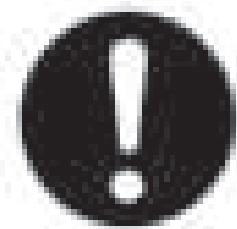
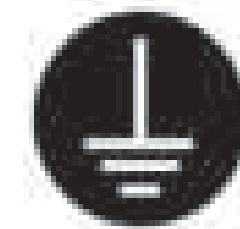
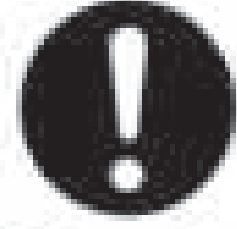
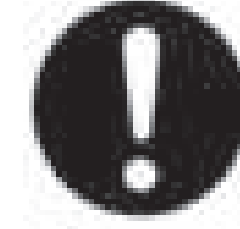
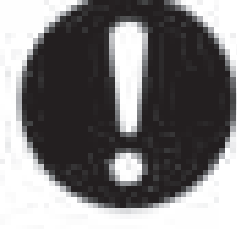
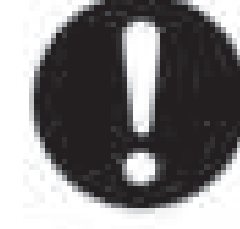
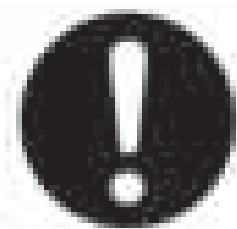
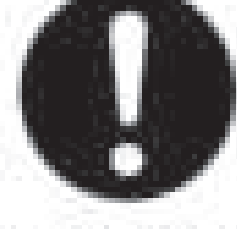
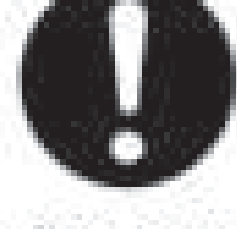
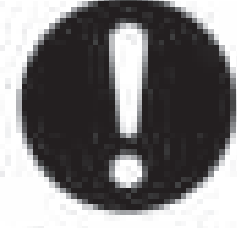
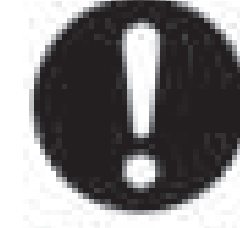
*Remarque: Utilisez le produit conformément aux instructions du manuel. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures, des dommages au produit et des pertes matérielles.

 DANGER	
 Ne laissez pas les jeunes enfants ou les personnes à mobilité réduite utiliser l'appareil sans supervision. Ne placez pas le four combiné dans un endroit accessible aux enfants, car cela pourrait entraîner des brûlures, des chocs électriques ou d'autres blessures accidentelles.	 Le four combiné ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance indépendant.
 Ne placez pas de papier d'aluminium, de plaques de cuisson ou de vaisselle directement au fond du four. Cela pourrait entraîner une accumulation de chaleur et endommager l'appareil.	 Ne versez pas d'eau froide sur des aliments cuisant à haute température, car la vapeur dégagée pourrait provoquer de graves brûlures.

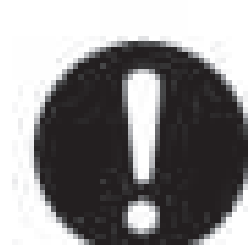
 DANGER	
 N'utilisez pas de matériaux abrasifs ni d'outils tranchants pour nettoyer la vitre du four combiné. Car cela pourrait rayer la surface et entraîner sa casse.	 Ne chauffez jamais des aliments en conserve non ouverts dans le four combiné. Une forte augmentation de la pression pourrait provoquer une explosion, causant des blessures ou des dommages. (Par exemple, incisez la coque des marrons avec un couteau avant la cuisson.)
 Évitez de toucher le four combiné si vos mains ou vos pieds sont mouillés, ou si vous êtes pieds nus.	 N'utilisez pas de prises électriques lâches ou défectueuses. Le non-respect de cette consigne peut provoquer des chocs électriques, des courts-circuits ou même un incendie.
 N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.	 N'utilisez pas de prises multiples ou de rallonges avec plusieurs fiches.
 Lorsque la porte en verre est complètement ouverte, ne placez aucun objet dessus.	 Ne stockez aucun objet à l'intérieur du four combiné.
 Les matériaux suivants ne doivent pas être grillés dans le four combiné: papier, cartons, plastique, tissus ou tout autre matériau inflammable.	 Ne plongez jamais le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie du four combiné dans l'eau ou un liquide afin d'éviter tout risque d'incendie ou de danger.
 Pour éviter tout risque de blessure, ne laissez pas vos enfants utiliser le four combiné comme jouet ou jouer à proximité de l'appareil.	 Le four combiné est conçu exclusivement pour un usage domestique ou similaire, comme la cuisson, le rôtiage, le grillage, la décongélation ou le séchage des aliments. Toute autre utilisation peut présenter des risques. Notre société décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une mauvaise utilisation ou manipulation incorrecte.
 Après utilisation, le fond du four reste chaud. Attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer pour éviter les brûlures.	 Après utilisation, attendez 30 à 60 secondes avant d'ouvrir la porte du four. De la vapeur peut s'échapper; tenez-vous à distance pour éviter les brûlures.

⚠ DANGER	
 Il est interdit de démonter l'appareil ou de remplacer des pièces sans l'intervention d'un professionnel qualifié.	 Tenez l'appareil à l'écart des sources de chaleur, du gaz, de l'alcool, des matériaux inflammables et des environnements à haute température.
 En cas de panne, coupez immédiatement l'alimentation, cessez d'utiliser l'appareil et consultez la section «Identification des pannes courantes et dépannage» pour suivre les instructions.	 Saisissez toujours l'extrémité de la fiche pour la débrancher. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique, un court-circuit ou un incendie.
 En cas d'anomalie, éteignez le four combiné en appuyant sur le bouton d'alimentation, débranchez-le ou coupez l'alimentation générale, puis contactez immédiatement le service client FOTILE. Continuer à utiliser l'appareil en cas d'anomalie peut entraîner un choc électrique, un incendie ou d'autres dangers.	 Ne laissez pas le four combiné entrer en contact avec ou être recouvert par des matériaux inflammables tels que des rideaux ou des tissus, afin d'éviter tout risque d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENT	
 Utilisez uniquement des récipients en plastique adaptés au four, selon le fabricant. D'autres récipients en plastique peuvent fondre à haute température, endommager le four combiné ou provoquer un incendie.	 Portez des gants isolants pour placer les aliments, les retourner ou les retirer, ou ajuster les grilles et les plaques de cuisson dans le four combiné chaud. Évitez de vous brûler avec les éléments chauffants ou les parois intérieures du four.
 Si vous êtes sujet aux invasions de rongeurs ou d'insectes, gardez le four combiné et ses alentours propres. Notre société décline toute responsabilité en cas de dommages causés par des rongeurs ou des insectes.	 Si votre recette contient de l'alcool, il peut s'évaporer à haute température et s'enflammer au contact des éléments chauffants. Éliminez l'alcool avant de mettre les aliments dans le four combiné pour éviter tout danger.
 Débranchez l'appareil pour le nettoyer et utilisez un détergent neutre. Utilisez un chiffon doux pour éviter de rayer la surface.	 Lorsque vous cuisinez avec des huiles ou des graisses, restez présent car une surchauffe peut entraîner un incendie.

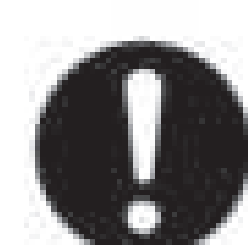
⚠ AVERTISSEMENT	
 Branchez l'appareil seul sur une prise de 15A et assurez-vous qu'elle est bien connectée. Ne partagez pas la prise avec d'autres appareils.	 Ne laissez pas les enfants jouer avec les plastiques et emballages, ils présentent un risque d'étouffement. Gardez-les hors de portée des enfants, ils ne sont pas des jouets.
 Couvrez les aliments si vous les gardez au chaud dans le four combiné. L'humidité des aliments peut corroder le four combiné ; un couvercle aide aussi à éviter le dessèchement.	 La prise doit être équipée d'une mise à la terre fiable pour assurer la sécurité. Ne connectez pas le fil de terre aux conduites de gaz, d'eau, paratonnerres ou lignes téléphoniques. Un mauvais raccordement à la terre peut provoquer un choc électrique ou d'autres accidents.
 Ne placez pas d'ustensiles de cuisson au fond du four combiné.	 Avant chaque ajout d'eau, essuyez les accumulations d'eau au fond de la rainure du réservoir avec un chiffon.
 Pour éviter les chocs électriques, débranchez l'appareil avant de changer l'ampoule.	 Les surfaces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation.
 N'utilisez pas de rallonges longues, car elles peuvent surchauffer pendant le fonctionnement et provoquer un incendie ou une fuite de courant.	 Ne touchez pas l'élément chauffant supérieur du four tant qu'il n'est pas complètement refroidi. L'élément chauffant est la source de chaleur du four combiné.
 Les surfaces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation, éloignez les enfants.	 Évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson pour conserver la vapeur et garantir un bon résultat.
 Pour une protection accrue, il est conseillé de porter des gants isolants lors de la manipulation d'ustensiles chauds. Évitez de mouiller les gants, car l'humidité permettrait à la chaleur de les traverser rapidement et de causer des brûlures.	 Il est interdit d'ouvrir le boîtier de l'appareil sans autorisation, car toucher les fils de connexion, les composants électriques ou les pièces structurelles à l'intérieur est dangereux et peut provoquer un choc électrique ou endommager l'appareil.
 Pour maintenir l'hygiène, videz l'excès d'eau du réservoir après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de condensation à l'intérieur de l'appareil.	 Por favor, añada agua pura para beber en el depósito de agua.

⚠ ATTENTION



Respect
strict

Cet appareil est destiné uniquement à un usage culinaire domestique, toute autre utilisation peut être dangereuse. La société décline toute responsabilité pour tout dommage corporel ou matériel résultant d'une utilisation non conforme aux instructions de ce manuel.



Respect
strict

En cas de dysfonctionnement du four combiné, débranchez puis rebranchez l'appareil. Si le problème persiste, consultez la section «Identification des pannes courantes et dépannage» pour le résoudre.

⚠ ATTENTION: Ignorer ce signe et continuer à manipuler incorrectement peut entraîner des risques, des blessures graves ou un incendie. Notre société décline toute responsabilité pour les conséquences du non-respect des «Consignes de sécurité».

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Avertissement: Cet appareil peut fonctionner continuellement moins de 3 heures

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

GARANTIES IMPORTANTES

1. Lisez les instructions avant l'utilisation.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
3. N'immergez pas l'appareil, le corps, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides pour éviter les chocs électriques et empêcher d'affecter le fonctionnement de l'appareil.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il est hors service et avant du nettoyage. Faire refroidir l'appareil avant de poser ou de déposer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
6. N'utilisez pas le four avec un cordon d'alimentation ou une fiche endommagé(e) ou après un dysfonctionnement ou un dommage quelconque de l'appareil. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'appareil peut entraîner un incendie, des chocs électriques ou des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation prendre au bord du comptoir de la table ni touchez une surface chaude.
10. Ne placez pas l'appareil dans un environnement où se trouvent des fumées explosives et / ou inflammables.
11. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il contient des aliments, de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
13. Pour débrancher l'appareil, éteignez la machine et ensuite débranchez la fiche de la prise murale.

14. Veillez à utiliser l'appareil sur une surface plate et résistant à la chaleur. Maintenez l'appareil à au moins 15 cm des murs et d'autres matériaux inflammables.
15. Notez que le plateau ne peut contenir des aliments ou des liquides qu'aux 2/3 de sa capacité.
16. L'appareil ne fonctionne plus lorsque le bouton de thermostat est tourné sur « 0 ».
17. Avant que l'appareil ne s'arrête de fonctionner, la surface chauffante reste chaude pendant longtemps. Ne touchez pas la surface avant le refroidissement.
18. Ne pas faire fonctionner la machine à vide pendant une longue période, sinon la chambre se déformera facilement.
19. ATTENTION: POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE, NE CUISEZ QUE DANS LE CONTENEUR AMOVIBLE FOURNI.
20. Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse con un cable o componente específico obtenido del fabricante o su servicio técnico.
21. ATTENTION: Pour assurer une protection continue contre le risque de choc électrique, ne branchez l'appareil que sur des prises correctement mises à la terre.
22. Lorsque l'appareil est équipé d'un cordon flexible de moins de 4-1/2 pieds (1,4 m) de long, la rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre et répondre aux exigences suivantes:
 - 1) Un cordon d'alimentation court doit être utilisé pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
 - 2) Des rallonges plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées si une attention est accordée à leur utilisation.
 - 3) Si une rallonge plus longue est utilisée:
 - a) L'indice électrique marqué de la rallonge doit être égale à celui de l'appareil.
 - b) Le cordon doit être disposé de manière à ne pas tomber sur le comptoir ou la table, où les enfants pourraient le tirer ou trébucher involontairement.

Cet appareil est destiné à un Usage Domestique Uniquement.

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

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

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

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

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

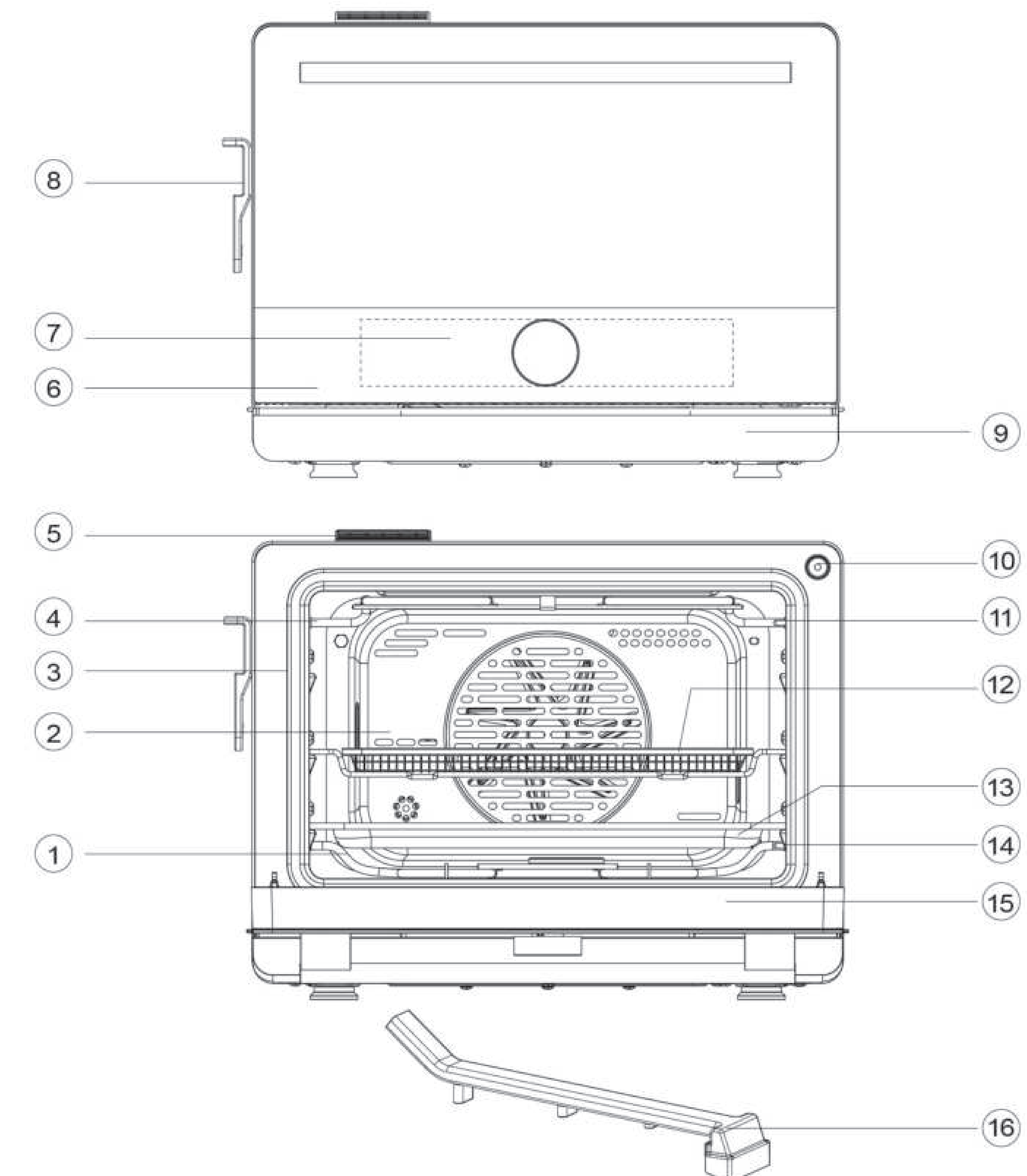
SUGGESTION

- Avant la première utilisation, lisez attentivement ce manuel pour comprendre l'utilisation, le fonctionnement et l'entretien sécuritaire de l'appareil, afin d'éviter tout accident ou dommage.
- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation. D'abord, retirez et rincez le réservoir d'eau à l'eau chaude sans utiliser de détergent. Vous pouvez également retirer et rincer les accessoires à l'eau (consultez la section «Entretien et nettoyage»). Il est recommandé de nettoyer les parois intérieures du four combiné avec une solution diluée d'eau chaude.
- Essuyez le bac de condensation avec un chiffon doux après chaque utilisation.
- Après chaque utilisation, laissez la porte du four combiné ouverte pour permettre à l'humidité de s'échapper jusqu'à ce qu'il soit complètement sec.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, nettoyez-le soigneusement pour éviter les mauvaises odeurs. Consultez la section «Entretien et nettoyage».
- Vérifiez que la tension et la fréquence de l'alimentation électrique de votre four combiné correspondent à celles de votre domicile avant de l'utiliser.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement et solidement placé sur le comptoir avant de l'utiliser.
- Nettoyez et séchez rapidement l'appareil après chaque utilisation pour éviter la corrosion due aux condensats.
- Placez le four combiné à une hauteur sécuritaire pour faciliter l'ouverture et la fermeture de la porte et la manipulation des aliments, réduisant ainsi le risque de brûlures pour vous et vos enfants.
- Soyez prudent avec les charnières, bords et coins de la porte lors de son ouverture pour éviter les blessures.
- Manipulez avec précaution pendant la cuisson pour éviter de renverser des liquides ou des aliments.
- Débranchez l'appareil avant de le déplacer ou de le mettre au rebut. Suivez les lois et règlements locaux lors de la mise au rebut.

Consigne de sécurité lors de l'installation et de l'entretien

- Confiez la réparation de votre four combiné au personnel de service professionnel de FOTILE. Ne tentez pas de le démonter vous-même. Avant la première utilisation, lisez attentivement ce manuel pour comprendre l'utilisation, le fonctionnement et l'entretien sécuritaire de l'appareil, afin d'éviter tout accident ou dommage.
- Vérifiez que la tension et la fréquence de l'alimentation électrique de votre four combiné correspondent à celles de votre domicile avant de l'utiliser.
- Assurez-vous que le four combiné est sécurisé et correctement relié à la terre. Pour garantir la sécurité électrique du four combiné, il est crucial que la mise à la terre de l'appareil et la connexion à la terre de votre réseau domestique soient correctes et fiables. C'est une exigence de sécurité fondamentale. Le fabricant de ce produit décline toute responsabilité en cas de dommage causé par un problème avec le réseau électrique domestique.

Présentation de la structure du produit



- | | |
|---|--------------------------------------|
| ① Élément chauffant inférieur | ⑨ Collecteur d'eau & réservoir d'eau |
| ② Déflecteur du ventilateur d'air chaud | ⑩ Interrupteur de porte |
| ③ Joint d'étanchéité de la porte | ⑪ Sonde de température supérieure |
| ④ Élément chauffant supérieur | ⑫ Grille de cuisson |
| ⑤ Grille d'évacuation | ⑬ Plaque de cuisson |
| ⑥ Panneau de commande | ⑭ Sonde de température inférieure |
| ⑦ Écran | ⑮ Porte |
| ⑧ Lamelle de contrôle de l'humidité | ⑯ kit d'extension de l'évent |

Liste de colisage

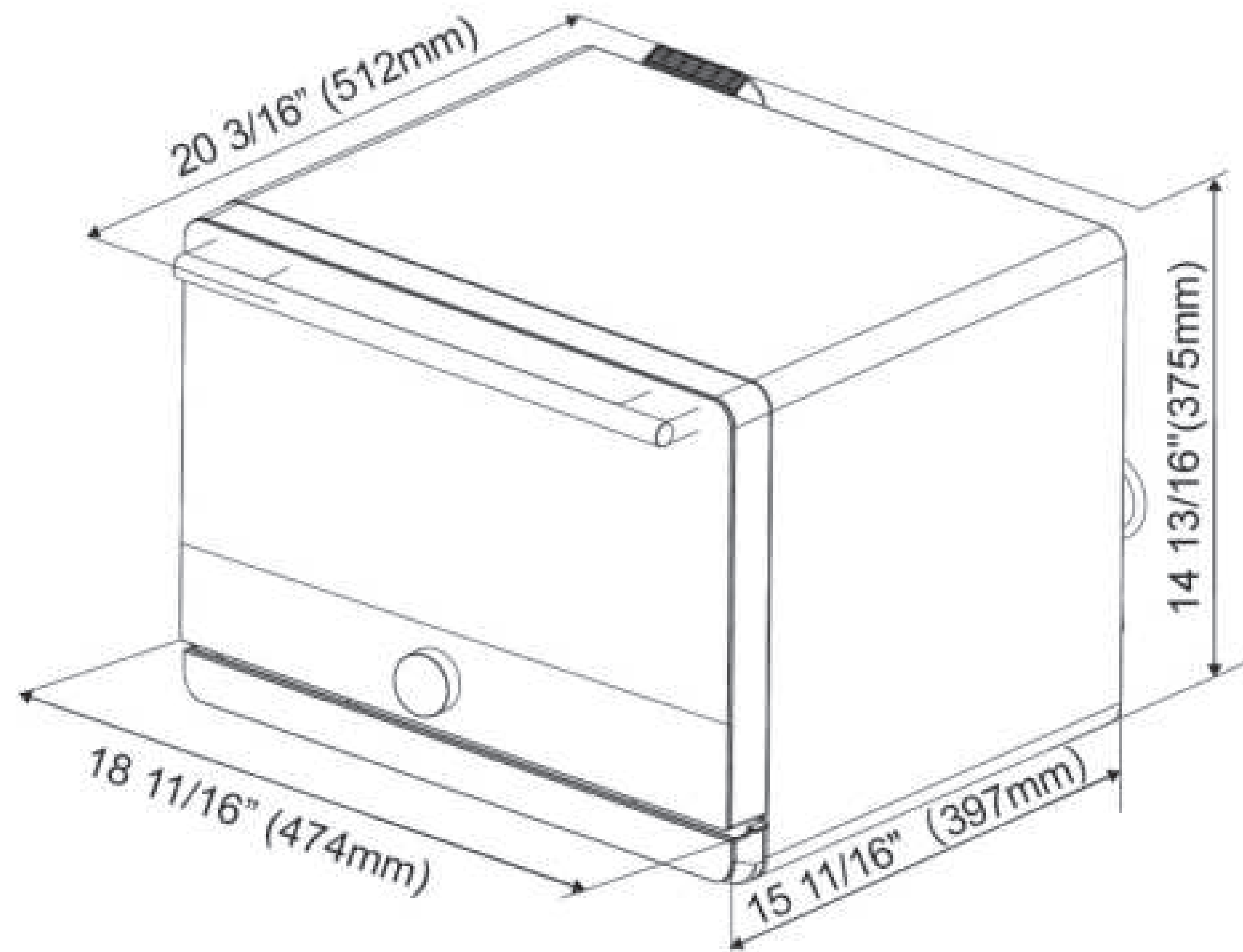
■ Appareil	1pc	■ Carte de garantie	1pc
■ Manuel d'utilisation	1pc	■ Plaque de cuisson	1pc
■ Grille de cuisson	1pc	■ Lamelle de contrôle de l'humidité	1pc
■ Gants isolants	1pc	■ Tube d'échappement	1pc

Principaux paramètres techniques

Modèle	HYZK32-E3/HYZK32-E3-B/HYZK32-E3-E		
Tension nominale	120V	Plage de température de chauffage	86°F-446°F ⁽¹⁾
Fréquence nominale	60Hz	Mode d'affichage	Affichage numérique LED
Puissance maximale	1800W ⁽²⁾	Volume nominal	1.1cu.ft
Lampe	25W 120V	Poids net	39.7lbs

- (1) Cet appareil ne disposant pas de système de refroidissement, la température de l'intérieur ne sera pas inférieure à la température ambiante.
- (2) En mode Vapeur surchauffée, la température de l'intérieur central passe de la température ambiante (68°F± 41°F) à (248°F± 41°F), avec la puissance maximale mesurée.

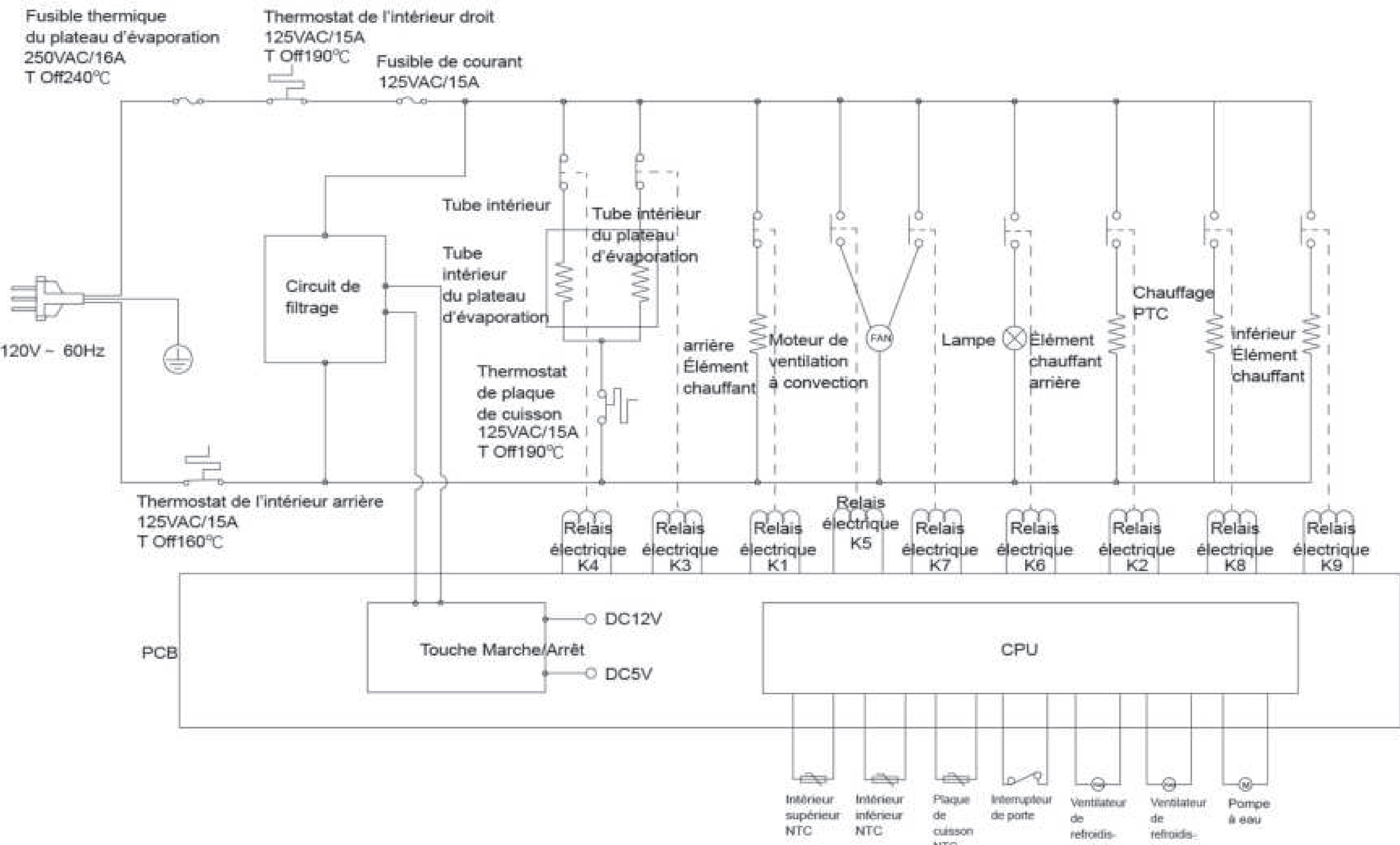
Schéma des dimensions de l'appareil



Remarque: Les dimensions maximales de l'appareil sont 18 11/16" * 14 13/16" * 20 3/16", avec une tolérance de ±3/16" (±4mm) considérée comme une marge d'erreur normale lors de l'assemblage.

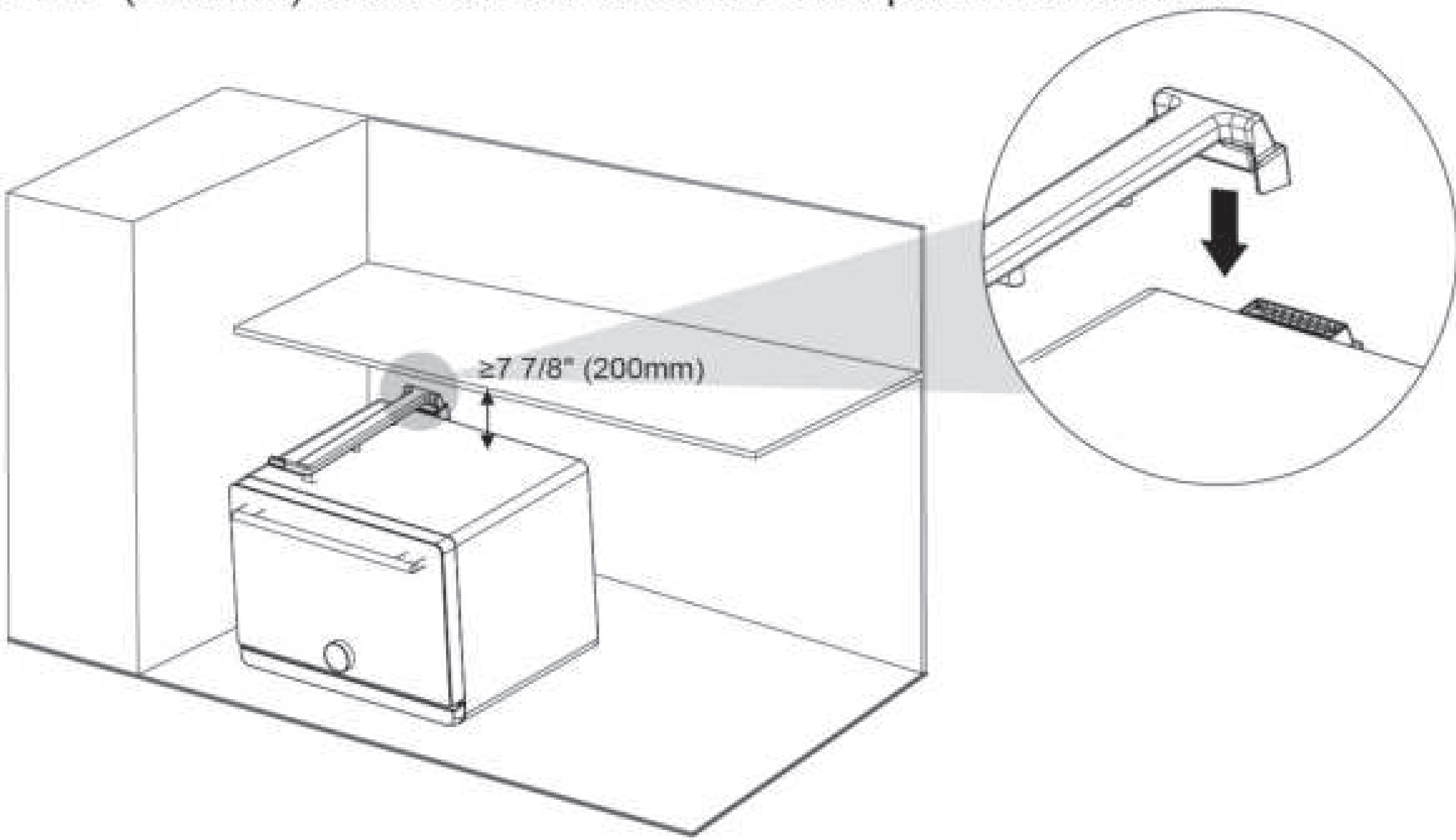
Schéma de connexion électrique

Schéma du circuit principal



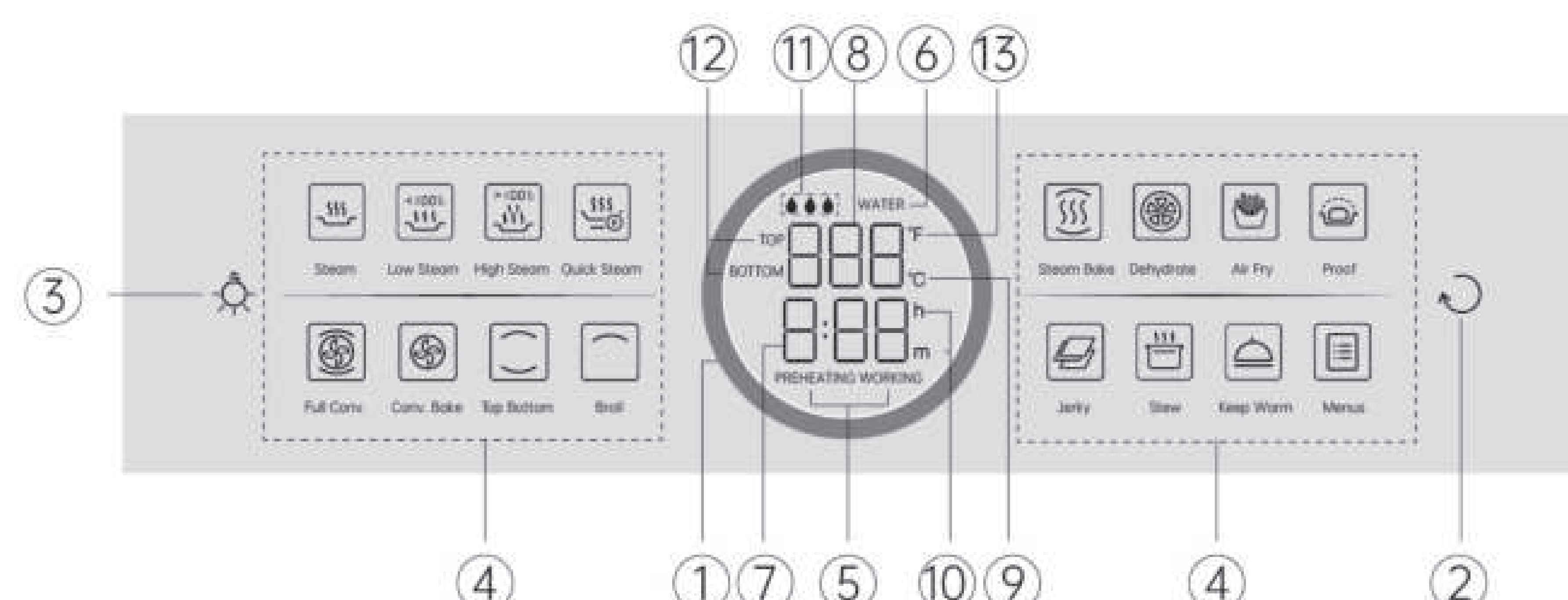
Instructions d'installation

- Retirez tous les accessoires et les emballages à l'intérieur du four combiné.
- Vérifiez soigneusement le four combiné pour détecter d'éventuels dommages. En cas de dommages, contactez immédiatement le distributeur ou le service après-vente.
- Le four combiné doit être installé de manière stable dans un endroit pratique pour l'utilisation et l'entretien, sans être incliné.
- Il est strictement interdit d'installer le four combiné et la prise électrique dans des endroits susceptibles d'être humides ou éclaboussés d'eau. Utilisez l'appareil dans un environnement bien ventilé, sec et exempt de gaz corrosifs, à l'écart de la chaleur et de la vapeur.
- Ne placez aucun objet sur le dessus du four combiné. Si l'appareil est installé dans une armoire, assurez-vous qu'il y a au moins 7 7/8" (200mm) entre le haut du boîtier et la paroi de l'armoire.
- Si la distance entre la partie supérieure et l'armoire est inférieure à 7 7/8" (200 mm), il sera nécessaire d'utiliser le kit d'extension d'évent pour évacuer la vapeur d'eau de l'arrière vers l'avant de l'appareil. Ne touchez pas le kit d'extension de l'évent lorsque l'appareil est en marche, car vous risqueriez de vous brûler.
- Schéma de positionnement.



Guide de démarrage rapide

I. Schéma du panneau de commande



■ Explications sur les boutons et l'interface du panneau de commande

● Boutons de commande

- ① Bouton «Marche/Arrêt»: appuyez brièvement sur le bouton pour allumer l'appareil.
Appuyez longuement sur le bouton pendant 3 secondes pour l'éteindre.
- ① Bouton «OK»: lors de la mise sous tension, appuyez brièvement sur le bouton pour valider la tâche/le paramètre sélectionné(e).
- ② Bouton «Retour»: pendant le réglage, touchez le bouton pour revenir à l'état précédent; pendant le fonctionnement, touchez le bouton pour revenir à l'écran de réglage de la température et arrêter le fonctionnement.
- Bouton «Éclairage»: appuyez brièvement sur le bouton pour allumer ou éteindre la
- ③ lampe, appuyez longuement pour basculer entre les modes °F et °C.

● Bouton

- ① Bouton de réglage: tournez à gauche ou à droite pour sélectionner une fonction.
Ajustez la température et le temps en mode Cuisson en tournant le bouton à gauche ou à droite.

● Texte et chiffres sur le panneau de commande LED

- ④ Texte de la fonction traditionnelle: la fonction que vous avez actuellement sélectionnée s'affiche.
- ⑤ Indicateur d'état de fonctionnement: l'état de fonctionnement s'affiche.
Indicateur de préchauffage: «Preheat» s'affiche en continu lorsque le four combiné est en état de préchauffage.
Indicateur de fonctionnement: «Working» s'affiche en continu lorsque le four combiné est en fonctionnement.
- ⑥ Indicateur de remplissage d'eau: le clignotement de «Water» indique que le réservoir d'eau est vide. (En mode Détartrage, cela signifie qu'il faut changer l'eau. Pour plus de détails, consultez les étapes de détartrage). Après avoir rempli le réservoir, insérez-le dans son support et appuyez sur le bouton OK pour continuer.

- ⑦ Affichage de l'heure: le chiffre affiché correspond à l'heure actuelle.
- ⑧ Affichage de la température/numéro de plat intelligent: le chiffre affiché indique la température actuelle. En mode Plat intelligent, il représente le numéro du plat sélectionné.
- ⑨ Unité de température: l'unité de température (°C) que vous avez réglée s'affiche.
- ⑩ Unité de temps: l'unité de temps (h/m) que vous avez réglée s'affiche.
Lorsque le temps de fonctionnement est inférieur à 1 heure, l'indicateur h s'éteint; lorsque le fonctionnement dépasse 1 heure, l'indicateur h s'allume.
- ⑪ Affichage de l'humidité: en mode Cuisson avec humidification, le mode d'humidité sélectionné est affiché.
- ⑫ Affichage de la chaleur supérieure/inférieure: Les mentions « Top » et « Bottom » s'affichent alternativement pendant le préchauffage ou le travail en mode de chauffage « Top Bottom ».
- ⑬ Unité de température: l'unité de température que vous avez réglée s'affiche (°F).

II. Précautions avant utilisation

- Avant la première utilisation, retirez tous les accessoires du four combiné, ôtez les sacs en plastique des plaques et des grilles de cuisson, puis nettoyez tous les accessoires. Faites chauffer le four combiné sans aliments à l'intérieur. Avant de chauffer, il est recommandé d'essuyer l'intérieur du four combiné avec un chiffon humide. Cela permettra d'éliminer la poussière ou les résidus d'emballage laissés à l'intérieur pendant le stockage et le déballage. Réglez le four combiné sur le mode Cuisson à chaleur tournante, faites-le chauffer sans aliments à 392°F pendant 20 minutes, puis ouvrez la porte. Assurez-vous que la pièce est bien ventilée, car une odeur désagréable peut se dégager lors de la première utilisation en raison de l'évaporation des substances protectrices utilisées pendant le stockage et l'installation. Pendant cette opération, fermez les portes menant aux autres pièces pour empêcher la propagation de l'odeur dans toute la maison.

■ Remplissage du réservoir d'eau

Lors de la première utilisation de la fonction Vapeur du four combiné, remplissez le réservoir avec de l'eau potable (de préférence purifiée), puis insérez-le dans son support jusqu'à ce qu'il soit bien en place.

Avant utilisation, assurez-vous que l'appareil est stable. Comme ce produit est mobile et ne possède pas de dispositif de fixation supplémentaire, évitez de l'ouvrir brusquement pour prévenir tout basculement.



Conseil: Si le four combiné est proche de la hotte, réglez celle-ci sur une faible intensité. Pour cuisiner des aliments gras, il est recommandé de les envelopper d'abord dans du papier aluminium.

- Lors de la cuisson d'aliments gras sur la grille, utilisez du papier sulfurisé ou du papier aluminium pour faciliter le nettoyage.

■ Tableau des fonctions

Fonction	Mode	Valeur de température par défaut /°F	Plage de température /°F	Temps par défaut /h:m	Plage de temps /h:m	Usage recommandé
Vapeur	Steam (Vapeur classique)	212	196-212	0:20	0:01-2:00	Convient à la cuisson à la vapeur des aliments comme le poisson et les pâtisseries.
	Low Steam (Vapeur tendre)	194	86-194	0:15	0:01-2:00	Convient pour les flans aux œufs, les asperges, etc.
	High Steam (Vapeur surchauffée)	230	230/248	0:20	0:01-2:00	Convient pour les aliments difficiles à cuire, comme le jarret de bœuf.
	Quick Steam (Vapeur rapide pour le petit-déjeuner)	/	/	0:12	0:01-0:30	Convient pour réchauffer rapidement des petits-déjeuners, comme les pains à la vapeur et les brioches farcies.
Cuisson au four	Full Conv. (Cuisson à chaleur tournante)	250	140-446	0:30	0:01-3:00	Convient pour cuire au four des aliments comme les biscuits et les ailes de poulet.
	Conv. Bake (Cuisson à convection)	325	140-446	0:30	0:01-3:00	Convient à la cuisson au four des aliments, comme de la viande et des patates douces.
	Top Bottom (Chaleur supérieure et inférieure)	350	140-446	0:30	0:01-3:00	Convient à la cuisson au four des aliments, comme les gâteaux et les pizzas.
	Broil (Gratin Cuisson au four)	350	140-446	0:30	0:01-3:00	Convient pour chauffer et dorer par le haut des plats comme les lasagnes et les toasts.
	Steam Bake (Cuisson au four avec humidification)	350	140-446	0:20	0:01-3:00	Peut émettre de la vapeur pendant la cuisson, idéal pour des viandes tendres et des pains européens.
	Dehydrate (Déshydratation de fruits et légumes)	180	140-248	1:00	0:01-5:00	Convient pour sécher des aliments comme les rondelles de citron et les tranches de dattes.
	Air Fry (Friture à l'air)	400	356-446	0:15	0:01-0:40	Convient pour frire sans huile des aliments comme les frites et les nuggets de poulet.
Auxiliaire	Proof (Levage)	95	86-122	1:00	0:01-9:59	Levage des aliments
	Jerky (Séchage de viande)	250	122-212	0:30	0:01-9:59	Convient pour préparer des viandes séchées, comme le porc et le bœuf séchés.
	Stew (Cuisson de soupes nutritives)	/	/	1:30	0:01-4:00	Convient pour préparer de diverses soupes, comme la soupe de côtes de porc et la soupe de poulet.
	Keep warm (Maintien au chaud)	170	122-212	0:30	0:01-3:00	Maintien au chaud des aliments
Plats intelligente	Menus P01-P50	/	/	/	/	Recipe assistance, designated cooking mode, quick cooking
	Menus L01 (Détartrage)	/	/	0:30	/	Décongélation des aliments
	Menus L02 (Détartrage)	/	/	0:35	/	Détartrage et entretien du circuit d'eau
	Menus L03 (Détartrage)	/	/	0:15	/	Stérilisation de l'intérieur

Fonction	Mode	Valeur de température par défaut /°F	Plage de température /°F	Temps par défaut /h:m	Plage de temps /h:m	Usage recommandé
Plats intelligente	Menus L04 (Désodorisation)	/	/	0:15	/	Désodorisation de l'intérieur
	Menus L05 (Séchage de l'intérieur)	/	/	0:20	/	Séchage de l'intérieur
	Menus L06 (Nettoyage vapeur)	/	/	0:10	/	Nettoyage de l'intérieur

■ Détails des plats intelligents

Vous pouvez sélectionner le mode Plat intelligent, qui permet de commencer rapidement la cuisson de certains plats sans ajuster la température et le temps. Dans ce mode, le nom des plats et leur numéro correspondant s'affichent à l'écran, comme indiqué dans le tableau ci-dessous. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ces plats. Après avoir choisi l'option de cuisson, placez le plat dans le four, fermez la porte et appuyez sur OK pour démarrer la cuisson.

Catégorie	Code	Nom du plat	Catégorie	Code	Nom du plat
Plats à la vapeur	P01	Riz	Plats à la vapeur	P18	Côtes de porc à la vapeur aux haricots fermentés
	P02	Pain mantou tranché		P19	Soupe aux os et algues
	P03	Maïs à la vapeur		P20	Soupe de poulet noir aux jujubes rouges
	P04	Raviolis vapeur en forme de feuille de saule	Plats rôtis	P21	Cookie
	P05	Jujubes farcis au riz gluant		P22	Biscuits aux canneberges
	P06	Gâteaux de riz gluant aux herbes		P23	Gâteau mousseline
	P07	Flan aux œufs et palourdes		P24	Muffins aux myrtilles
	P08	Bar à la vapeur		P25	Petits pains
	P09	Tête de poisson avec deux types de piments		P26	Pain de mie sucré
	P10	Pétoncles à la vapeur avec vermicelles à l'ail		P27	Gâteaux de lune cantonais
	P11	Crabe poilu à la vapeur		P28	Pastel de nata
	P12	Crevettes épicées		P29	Pizza aux crevettes et bacon
	P13	Ormeaux à l'huile de ciboule		P30	Marrons grillés au sucre
	P14	Chou chinois en bouillon clair		P31	Flan au caramel
	P15	Tofu tendre au gombo		P32	Ailes de poulet à la sauce secrète
	P16	Peau de tofu à la vapeur aux haricots fermentés		P33	Char siu au miel
	P17	Poulet tendre aux champignons shiitake		P34	Poisson sanma grillé au sel

Catégorie	Code	Nom du plat	Catégorie	Code	Nom du plat
Plats rôtis	P35	Brochettes d'agneau	Plats combinant cuisson à la vapeur et au four	P48	Côtelettes d'agneau du Nord-Ouest
Friture à l'air	P36	Frites américaines		P49	Poisson rôti tendre
	P37	Pop-corn de poulet		P50	Courge rôtie au miel et fleur d'osmanthus
	P38	Barbecue coréen	Auxiliaire	L01	Décongélation
	P39	Crevettes dorées		L02	Détartrage
	P40	Escalope de poulet panée		L03	Stérilisation
Déshydratation de fruits et légumes	P41	Citrons séchés		L04	Désodorisation
	P42	Tranches de jujube santé		L05	Séchage de l'intérieur
	P43	Éclats de chocolat à l'orange		L06	Nettoyage vapeur
	P44	Tranches de gingembre au sucre roux		/	/
	P45	Viande séchée de bœuf des mers du Sud		/	/
Plats combinant cuisson à la vapeur et au four	P46	Travers de porc char siu		/	/
	P47	Poulet braisé		/	/

III. Instructions d'utilisation du four combiné

- Mise sous tension
Mettez l'appareil sous tension. Après l'activation, un bip retentit et tous les icônes et textes clignotent une fois à l'écran.



- Cuisson traditionnelle (exemple du mode Chaleur supérieure et inférieure)

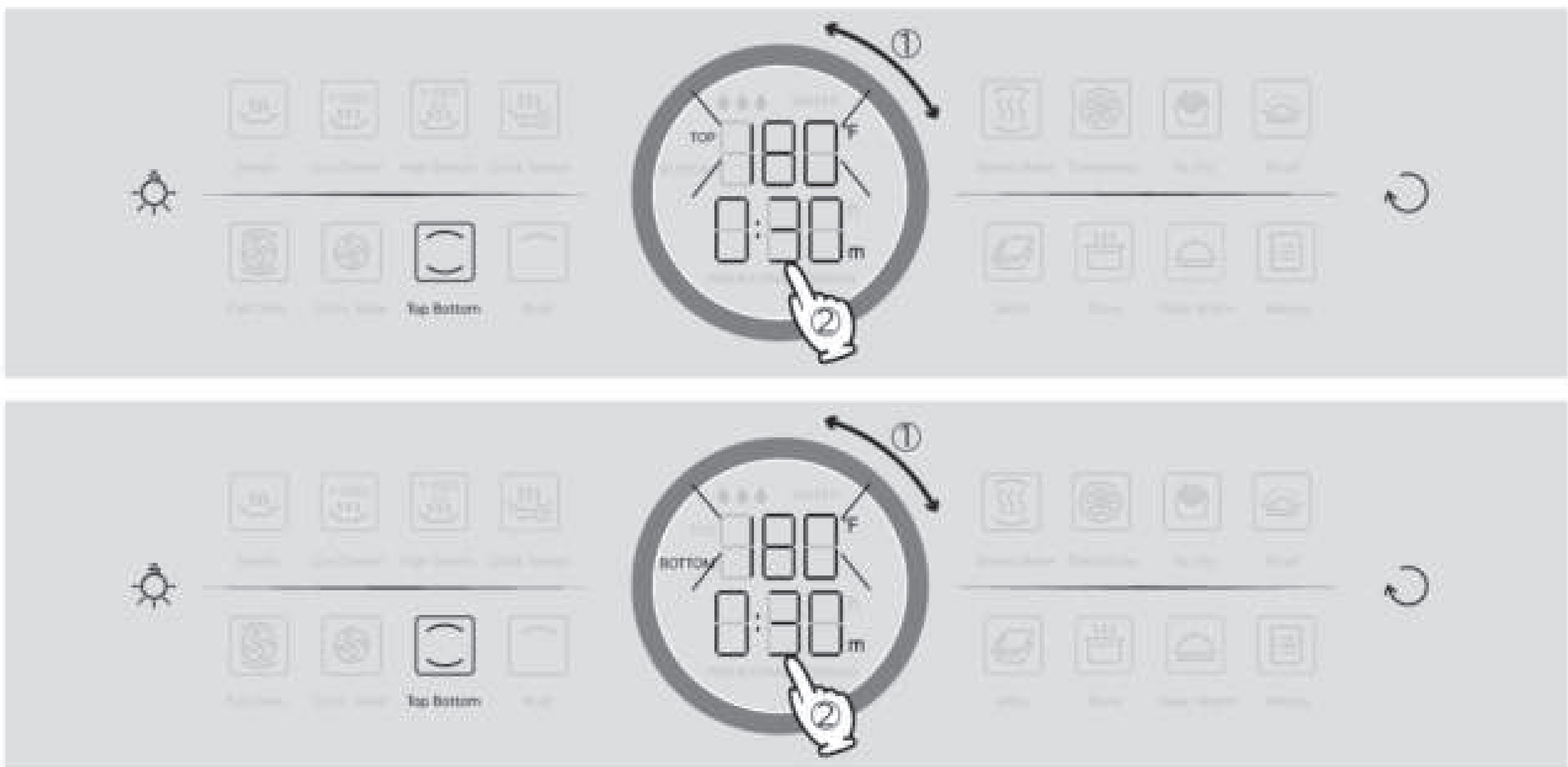
- Allumer l'appareil et choisir un mode. Appuyez brièvement sur le bouton pour allumer l'appareil, tournez pour sélectionner un mode, puis appuyez à nouveau pour confirmer.



Remarque: Tournez le bouton dans le sens horaire pour changer de mode comme indiqué ci-dessous (les modes s'affichent dans l'ordre inverse si vous tournez dans le sens antihoraire)

steam → Low steam → High steam → Quick steam → Full Conv. → Conv. Bake → Top Bottom → Broil → Steam Bake → Dehydrate → Air Fry → Proof → Jerky → Stew → Keep Warm → Menus

- Régler la température de cuisson. Tournez le bouton pour régler la température, appuyez brièvement pour confirmer.



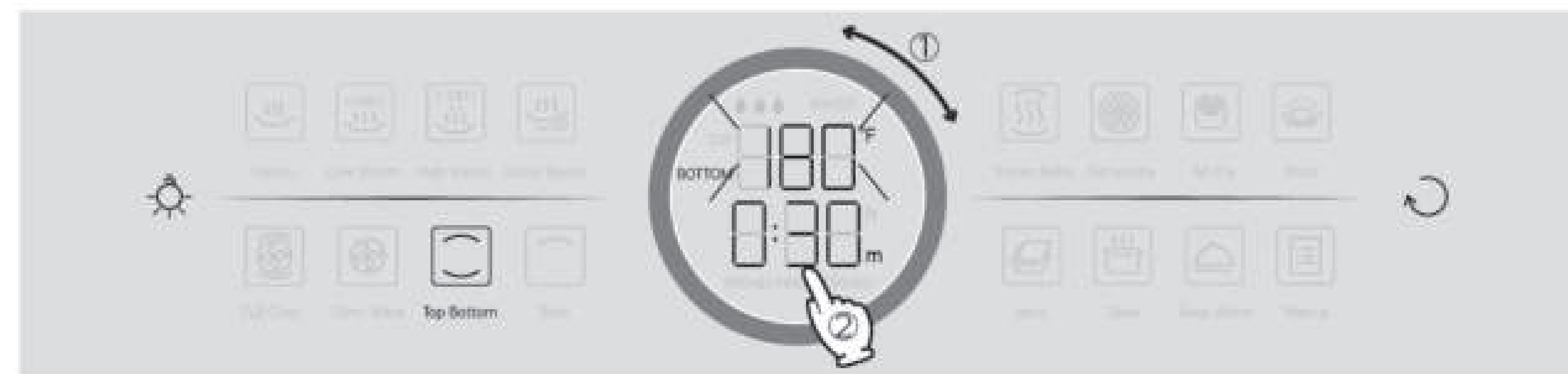
Remarque: En mode Chaleur supérieure et inférieure, les températures peuvent être ajustées indépendamment. Ce réglage est spécifique à ce mode.

En mode Chaleur supérieure et inférieure, il y a une différence de température de $\pm 86^{\circ}\text{F}$ entre les parties supérieure et inférieure.

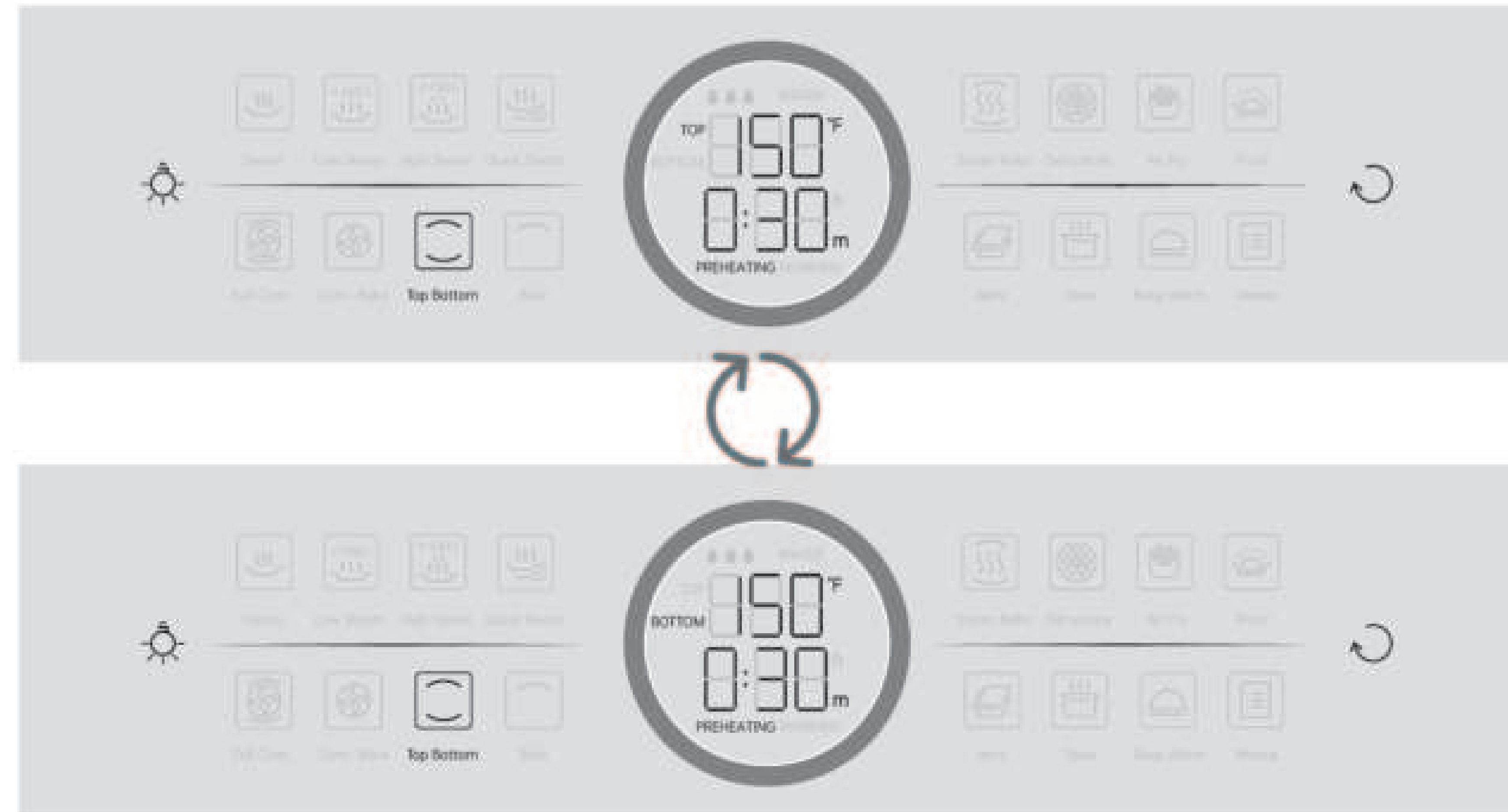
En mode cuisson humidifiée, il faut d'abord régler l'humidité avant de définir la température de cuisson.

- ☼☼☼ Humidification niveau 1
- ☼☼☼ Humidification niveau 2
- ☼☼☼ Humidification niveau 3

3. Définir le temps de cuisson. Tournez le bouton pour régler le temps, puis appuyez brièvement pour confirmer.



4. Préchauffage. Le four commence à préchauffer, affichant la température actuelle en temps réel.



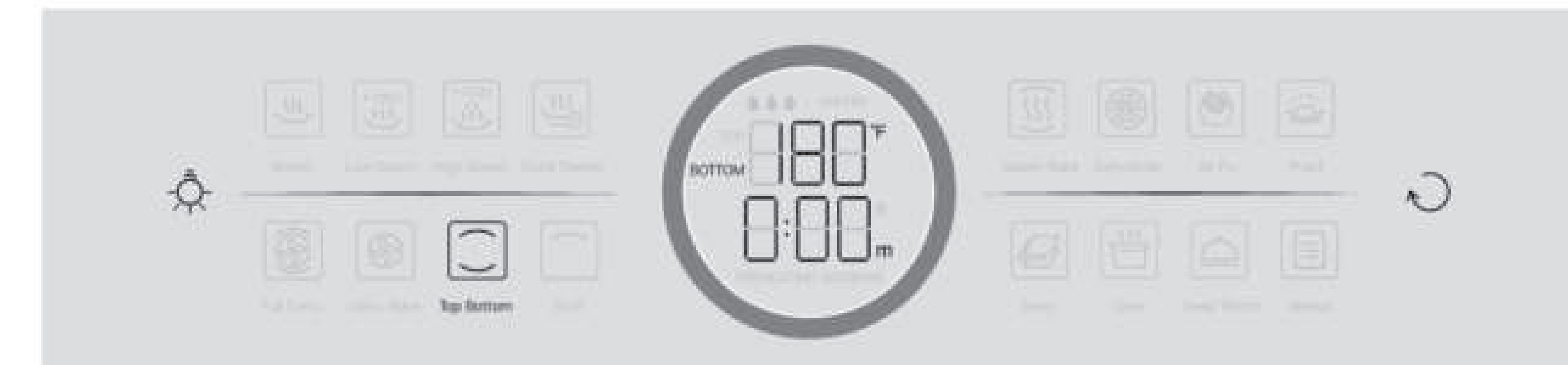
Remarque: En mode Chaleur supérieure et inférieure, la température de préchauffage s'affiche en boucle en temps réel (températures des parties supérieure/inférieure).
Il n'y a pas de phase d'«En cours de préchauffage» en mode Friture à l'air.

5. En cours de fonctionnement. Une fois la température réglée atteinte, la cuisson commence et le compte à rebours démarre.



Remarque: En mode Chaleur supérieure et inférieure, la température en cours de fonctionnement s'affiche en boucle en temps réel (températures des parties supérieure/inférieure), de la même manière qu'en préchauffage.

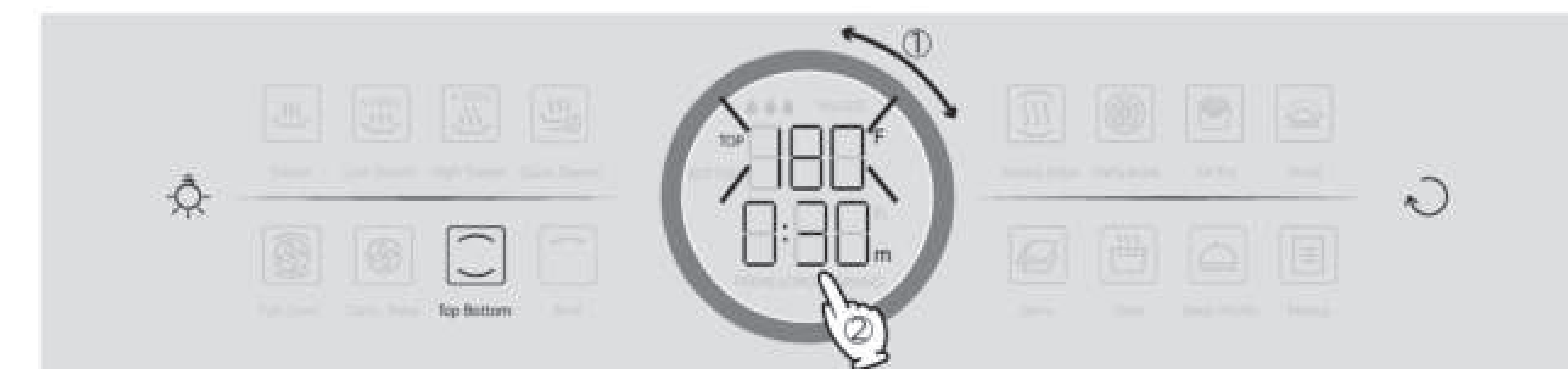
6. Cuisson terminée. Le compte à rebours est réinitialisé ; cliquez sur le bouton de retour pour revenir à la page de sélection.



Remarque: Pendant le préchauffage et la cuisson, tournez le bouton pour modifier la température et le temps de cuisson.
Si aucune opération n'est effectuée pendant 10 secondes, l'appareil revient à l'interface d'origine.
L'appareil s'éteint automatiquement si aucune opération n'est effectuée pendant 2 min.

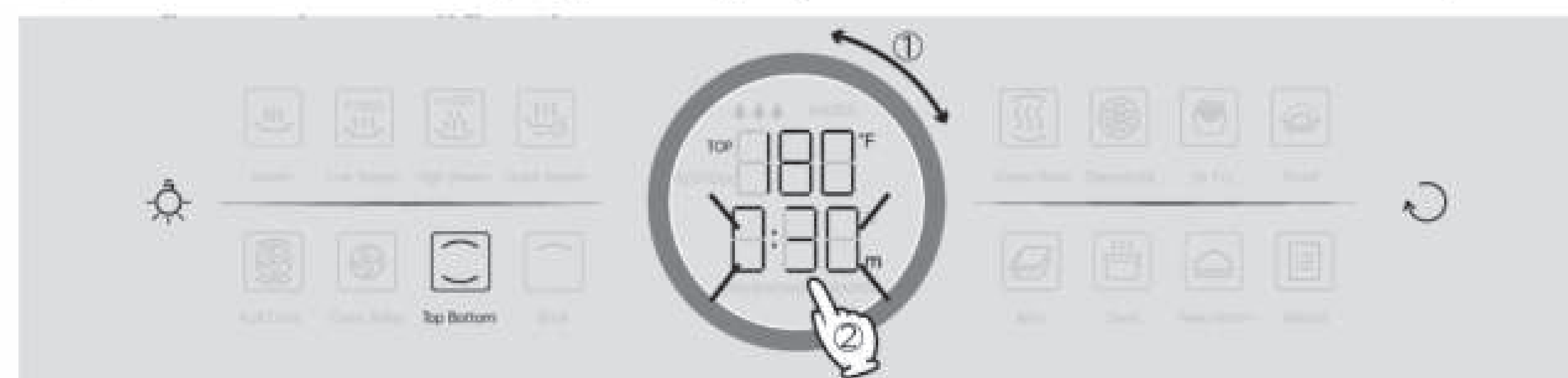
● Étapes pour modifier les paramètres en cours de fonctionnement

1. Modifier les paramètres de température. Pendant le préchauffage ou le fonctionnement, tournez le bouton pour accéder à l'interface de modification des paramètres de température. Continuez à tourner le bouton pour ajuster la température, puis appuyez brièvement pour confirmer et accéder à l'interface de réglage du temps.



Remarque: En mode Chaleur supérieure et inférieure, les températures des parties supérieure et inférieure sont distinctes et nécessitent deux réglages séparés.

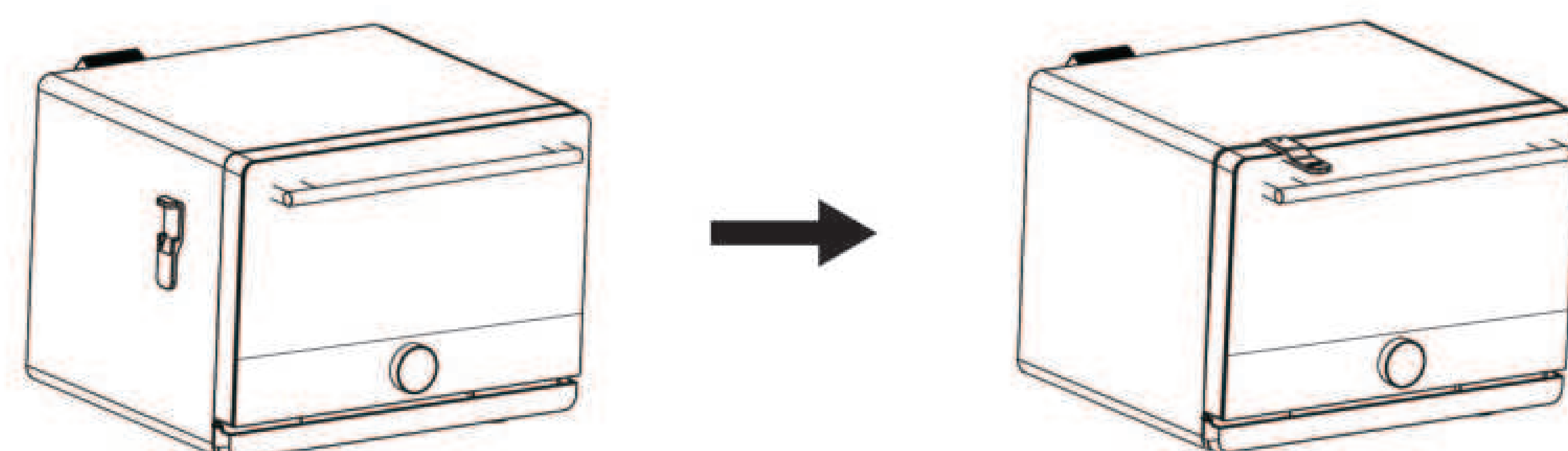
2. Modifier les paramètres de temps. Tournez le bouton pour modifier les paramètres de temps, puis appuyez brièvement sur le bouton pour



Remarque: En mode Cuisson au four avec humidification, après avoir modifié le temps, il est nécessaire de modifier le niveau d'humidité. Si aucune opération n'est effectuée pendant 10 secondes, l'appareil revient à l'interface d'origine.



Conseil: Lors de l'utilisation du mode Déshydratation de fruits et légumes, suivez les instructions de la recette pour utiliser la lamelle de contrôle de l'humidité. Positionnez-la selon l'icône indiquée sur l'étiquette de l'appareil. La méthode d'utilisation est illustrée ci-dessous.



• Plats intelligents

1. Allumer l'appareil pour accéder à la page d'accueil.



2. Sélectionner un plat intelligent. Tournez le bouton pour sélectionner les plats intelligents, appuyez brièvement pour confirmer, choisissez le plat parmi les codes P01-P50, puis confirmez en appuyant brièvement à nouveau.



3. Régler le temps. Tournez le bouton pour ajuster le temps.



4. En cours de préchauffage. Placez le plat dans le four combiné, appuyez brièvement sur le bouton pour confirmer et démarrer le processus.



5. En cours de fonctionnement. Le compte à rebours commence.

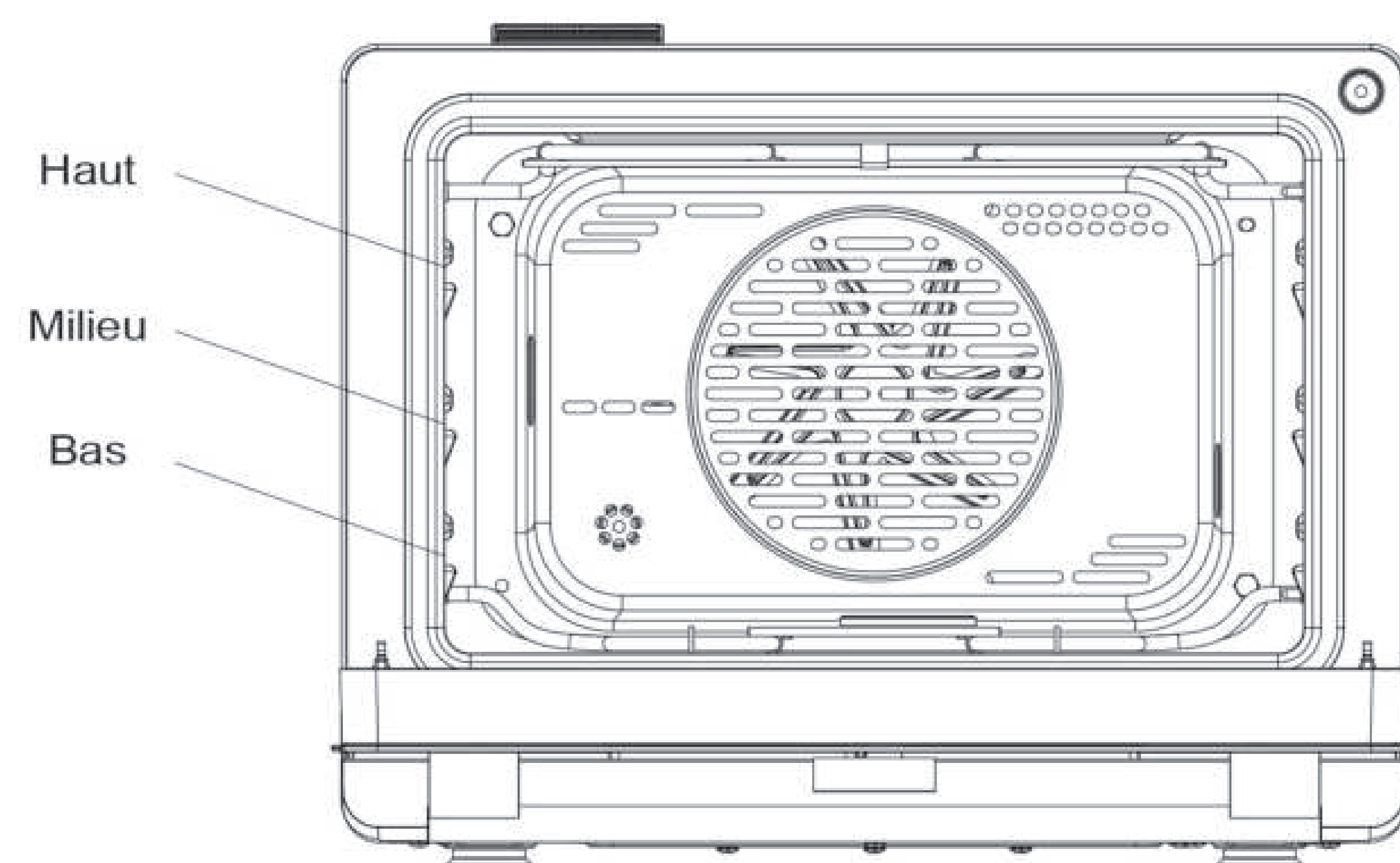


6. Cuisson terminée.



Suggestions d'utilisation

■ Schéma de positionnement de la grille de cuisson



Conseil: Utilisez le niveau intermédiaire du four pour la cuisson. Le niveau inférieur peut accueillir à la fois la grille et le plateau de cuisson (grille en haut, plateau en bas)

■ Problèmes courants en cuisine

1. Le temps de préchauffage dépasse 20 minutes. Vérifiez d'abord s'il y a des fuites d'air autour de la porte et si le joint est bien installé, puis assurez-vous que le capteur de température est propre.
2. Le temps de cuisson est trop long. Évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson. Vérifiez si la température est trop basse et assurez-vous que la porte est bien fermée sans fuites d'air.
3. Une grande quantité de fumée d'huile est produite pendant la cuisson. Nettoyez et éliminez immédiatement les saletés à l'intérieur du four après chaque utilisation.
4. La couleur du plat diffère considérablement de l'illustration. Assurez-vous d'avoir choisi le bon mode de cuisson et envisagez de réduire la température.
5. La porte n'est pas fermée. Fermez-la correctement lorsque l'appareil fonctionne. Sinon, le message «Preheat» ou «Working» clignotera et un bip retentira.
6. De l'eau s'accumule à l'intérieur. La vapeur se condense sur les parois pendant la cuisson, entraînant une accumulation d'eau. Nettoyez-la immédiatement après utilisation.
7. Il y a une odeur désagréable à l'intérieur. C'est parce que les résidus d'eau, de graisse, etc. n'ont pas été nettoyés à temps après plusieurs cuissons. Veuillez les nettoyer immédiatement pour maintenir l'intérieur sec et propre.
8. De l'eau goutte sur la partie inférieure de l'intérieur. Vérifiez si le réservoir de condensation est plein, car son débordement peut causer ces gouttes. Après chaque cuisson à la vapeur, nettoyez immédiatement l'eau accumulée dans le réservoir de condensation.

9. À l'ouverture de la porte, une grande quantité de fumée d'huile/vapeur peut s'échapper. L'intérieur est bien étanche pour garantir une cuisson de qualité, ce qui peut retenir certaines fumées d'huile et vapeurs. Lors de l'ouverture de la porte, entrouvrez-la d'abord à 10°-15° pour libérer les fumées et la vapeur, puis ouvrez-la complètement.
10. Les variations de l'environnement de cuisson (tension, humidité, température ambiante) peuvent affecter la qualité de la cuisson. Ajustez la température et le temps si nécessaire.
11. Lorsque vous utilisez la fonction Rôtissage, assurez-vous que l'intérieur est sec et sans eau, surtout pour la cuisson de gâteaux.

Conseils d'entretien et de nettoyage

■ Précautions générales



Note:

Après chaque utilisation, nettoyez l'intérieur, la porte, la poignée, le panneau de commande, le bac à condensation et le joint de porte. Coupez l'alimentation avant de nettoyer pour éviter les chocs électriques.

Attendez que l'intérieur du four refroidisse avant de procéder, et assurez-vous qu'il est complètement sec avant de fermer la porte.

Cela empêche la graisse ou d'autres saletés d'adhérer aux surfaces supérieure et inférieure de l'intérieur, rendant le nettoyage difficile et parfois causant une décoloration. L'accumulation de graisse peut également rendre le joint de porte cassant.



Note:

Nettoyez toutes les surfaces avec une éponge douce et un chiffon imbibés d'eau et d'un peu de détergent, puis séchez avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour laver l'appareil ; notre société décline toute responsabilité en cas de dommages causés par la pression de la vapeur sur les surfaces et accessoires. N'utilisez pas de nettoyants contenant de l'alcali, du soda, de l'acide ou du chlore, ni de sprays nettoyants, de détergents pour lave-vaisselle ou de nettoyants corrosifs, de brosses dures, de tampons à récurer ou de brosses métalliques. N'utilisez pas non plus d'éponges abrasives pour éviter de rayer les surfaces.

■ Joint d'étanchéité de la porte

Après chaque utilisation, nettoyez et séchez le joint de porte de l'appareil. Utilisez une éponge de nettoyage et de l'eau tiède. Le joint de porte peut se perforer ou se fissurer avec le temps. Si cela se produit, contactez le service client FOTILE pour un remplacement.

■ Récipients de cuisson à la vapeur et de rôtissage

Nettoyez et séchez les récipients de cuisson à la vapeur et de rôtissage après chaque utilisation.

■ Intérieur du four

Après chaque utilisation, nettoyez l'intérieur avec une éponge ou un chiffon doux pour enlever les résidus.

La plupart des résidus de cuisson peuvent être éliminés avec un chiffon et un détergent doux mélangé à de l'eau chaude. Dans les régions où l'eau est de mauvaise qualité, un dépôt blanc peut apparaître sur les parois. Nettoyez avec un chiffon humide et un peu de vinaigre, puis rincez à l'eau. Séchez également le réservoir et son encoche.

■ À propos du réservoir d'eau

1. Insérez le réservoir d'eau rempli dans son support et appuyez brièvement sur le bouton pour confirmer, afin que l'appareil puisse fonctionner.
2. Si l'icône «Water» clignote à l'écran avec un bip sonore, cela signifie que le niveau d'eau dans le réservoir est insuffisant, et le four combiné s'arrête. Ajoutez de l'eau immédiatement, insérez le réservoir correctement dans son support et appuyez brièvement sur le bouton pendant 2 secondes pour confirmer.
3. Pour maintenir l'intérieur sec, activez la fonction de séchage après chaque cuisson pour éliminer toute l'humidité. Vous pouvez aussi utiliser un chiffon pour essuyer l'intérieur.

■ Nettoyage et entretien de l'intérieur en acier inoxydable

1. Mélangez 0,7oz (20g) de bicarbonate de soude et 5oz (150ml) d'eau tiède, puis utilisez un chiffon imbibé de cette solution pour nettoyer les taches de graisse à l'intérieur.
2. Fermez la porte, sélectionnez le mode «Nettoyage vapeur» (assurez-vous que le réservoir d'eau est plein) et lancez le cycle.
3. La vapeur peut ramollir la graisse à l'intérieur; après le cycle, essuyez l'intérieur avec un chiffon imbibé de la solution de bicarbonate, puis passez un chiffon humide pour enlever la graisse résiduelle.
4. Enfin, sélectionnez à nouveau le mode «Nettoyage vapeur» pour un nettoyage de l'intérieur.

 Note: Le jaunissement de l'acier inoxydable à haute température est normal et n'affecte pas l'utilisation.

■ Détartrage

Après un certain temps de fonctionnement, l'appareil vous demandera de procéder au détartrage du circuit d'eau. Les étapes de détartrage sont les suivantes:

1. Versez dans le réservoir 6,8oz (200ml) de vinaigre blanc et 6,8oz (200ml) d'eau à température ambiante, puis mélangez bien.
2. Remettez le réservoir dans l'appareil, sélectionnez le mode «Détrage» et appuyez sur le bouton «OK» pour commencer le processus.
3. Après environ 25 minutes en mode «Détrage», un bip retentit. Ouvrez alors la porte, nettoyez l'intérieur, retirez le réservoir et remplacez-le par 16,9oz (500ml) d'eau.
4. Remettez le réservoir en place, fermez la porte et appuyez sur «OK» pour continuer jusqu'à la fin du détartrage.
5. Essuyez l'eau résiduelle à l'intérieur et ouvrez la porte pour éliminer les odeurs désagréables.

 Note: Si l'appareil affiche «L02», cela indique que la fonction Vapeur a été utilisée pendant plus de 50 heures et qu'un détartrage est nécessaire.

■ Nettoyage des taches

1. Nettoyage des taches courantes Après chaque utilisation, nettoyez rapidement avec un chiffon, une éponge douce ou une brosse en nylon souple imbibée d'une solution détergente à base d'eau tiède. Plus les taches restent longtemps, plus elles sont difficiles à enlever.
2. Nettoyage des taches tenaces Pour les taches tenaces dues à la cuisson, il peut être nécessaire de les faire tremper avant de les nettoyer avec une éponge humide. Si nécessaire, utilisez un grattoir adapté aux surfaces en verre pour éliminer les taches. Après le nettoyage, rincez abondamment à l'eau.
3. Pour les taches très persistantes, utilisez un spray pour four neutre et de qualité alimentaire.

★ Points importants

Para mantener un rendimiento óptimo, se recomienda limpiar el aparato y sus accesorios inmediatamente después de cada uso.



Note

Conseil: Il est préférable de nettoyer les salissures (comme les éclaboussures de jus ou de pâte à gâteau) lorsque l'appareil ou le plateau de cuisson est encore chaud. Lors du nettoyage, assurez-vous que l'appareil n'est pas brûlant pour éviter les brûlures. Les éclaboussures de jus ou autres liquides acides peuvent jaunir l'intérieur; nettoyez-les rapidement pour éviter un jaunissement irréversible.

Identification des pannes courantes et dépannage

Pour votre sécurité, appuyez d'abord sur le bouton d'alimentation pour éteindre le four combiné avant d'effectuer des réparations.

Panne	Analyse des causes	Solution
La machine ne réagit pas après avoir été branchée	Causes1: absence d'électricité dans la prise	Contactez un électricien qualifié pour inspection et réparation
	Causes2: prise d'alimentation desserrée	Rebranchez la prise d'alimentation
	Causes3: câble de connexion entre le panneau de commande et la carte d'alimentation desserré	Contactez le service après-vente FOTILE pour
Touches non sensibles	Causes1: taches sur le panneau de commande	Nettoyez le panneau de commande
	Causes2: panne du panneau de commande	Contactez le service après-vente FOTILE pour
La cuisson est terminée, mais le ventilateur continue de fonctionner	Causes1: après la fonction Cuisson au four, la température intérieure dépasse 158 °F. Cela se produit dans les 20 minutes suivant la fin de la fonction Vapeur.	Ouvrez la porte du four combiné pour accélérer le refroidissement. Le ventilateur s'arrête si la température intérieure descend en dessous de 158°F après la fonction Cuisson au four. Le ventilateur s'arrête 20 minutes après la fin de la fonction Vapeur.
	Causes2: carte d'alimentation ou sonde de température défectueuse	Contactez le service après-vente FOTILE pour
Plaque de cuisson jaunissante	Aliments non nettoyés causant le jaunissement	Trempez la grille/plaque de cuisson dans de l'eau chaude, puis nettoyez-la vigoureusement avec un chiffon.
Fuite d'eau	Causes1: débordement d'eau du collecteur	Nettoyez immédiatement avec un chiffon
	Causes2: porte mal fermée	Vérifiez la présence de corps étrangers ou de saleté sur la porte, l'ouverture intérieure ou le joint d'étanchéité
	Causes3: réservoir d'eau mal installé	Vérifiez si le réservoir d'eau est complètement inséré dans son support
	Causes4: autres	Contactez le service après-vente FOTILE pour

Panne	Analyse des causes	Solution
La vapeur est présente, mais les aliments ne sont pas cuits.	Causes1: temps de cuisson trop court	Prolongez le temps de cuisson.
	Causes2: aliments trop volumineux	Coupez les aliments en petits morceaux ou incisez leur surface
	Causes3: trop de couches d'aliments	Placez les aliments à cuire sur les niveaux intermédiaire et inférieur du four pour qu'ils soient proches de la plaque chauffante PTC.
	Causes4: choix inapproprié des ustensiles de cuisson	Lors du choix des ustensiles de cuisson, optez pour des ustensiles perforés à parois basses.
	Causes5: autres	Contactez le service après-vente FOTILE pour
Affichage E2	Court-circuit ouvert du/générateur de vapeur	Contactez le service après-vente FOTILE pour
Affichage E3	Anomalie de communication entre le panneau de commande et le panneau d'affichage	Contactez le service après-vente FOTILE pour
Affichage F3	Circuit ouvert NTC dans le four	Contactez le service après-vente FOTILE pour
Affichage F4	Court-circuit NTC dans le four	Contactez le service après-vente FOTILE pour
Veuillez ajouter de l'eau	Niveau d'eau trop bas dans le réservoir	Ajoutez une quantité appropriée d'eau dans le réservoir
	Défaillance du système d'eau	Contactez le service après-vente FOTILE pour

 Avertissement : Si, après avoir résolu les problèmes mentionnés, le four combiné ne fonctionne toujours pas correctement, veuillez contacter le service après-vente.

En cas de dysfonctionnement du four combiné, cessez immédiatement de l'utiliser, débranchez-le et contactez le service après-vente FOTILE. Pour assurer la sécurité et un bon fonctionnement, cet appareil doit être réparé par un technicien agréé par notre société.

Consignes de garantie:

1.L'utilisateur doit fournir une preuve d'achat et une carte de garantie pour toute réparation.

2.Les éléments suivants ne sont pas couverts par la garantie gratuite :

- ◆ Dommages dus à un transport, une installation, une utilisation, un entretien ou une conservation inappropriés par l'utilisateur.
- ◆ Pannes et dommages causés par une utilisation excessive de l'appareil au-delà des conditions normales (par exemple, dommages dus à une tension supérieure à 144V ou inférieure à 103V).
- ◆ Produits installés ou réparés par l'utilisateur ou par un personnel non agréé par FOTILE.
- ◆ Informations sur la preuve d'achat et la carte de garantie ne correspondant pas au produit.
- ◆ Dommages causés par des forces majeures (telles que des catastrophes naturelles, guerres, etc.).
- ◆ Pannes ou dommages dus au non-respect des instructions du "Manuel d'utilisation"

FOTILE

使用说明书

请妥善保管，以备参阅

使用产品前请仔细阅读
本说明书

蒸烤炸烘一体机

HYZK32-E3

HYZK32-E3-B

HYZK32-E3-E

*本说明书部分图片为示意图，仅供参考，若图片与实物不符，以实物为准。

尊敬的用户，您好！感谢您选购方太公司为您精心制造的方太系列产品，使用前请通读本《使用说明书》（以下简称说明书），此说明书将有利于您熟悉蒸烤炸烘一体机安全信息、操作及保养维修等，并让您享受到全新的下厨乐趣。

请您在使用前务必认真阅读说明书，并遵从说明书要求进行使用。本说明书的操作说明对于维持产品的良好工作状况十分重要，若因使用不当造成产品故障，您将失去免费保修的权利，任何直接或间接的免费保修申请将不被本公司各地授权的服务中心所接受。同时我们建议您在质量保修期内及保修期后，如有需要维修时请与方太公司当地授权的服务中心联系，这对您和我们都是非常重要的。

我们授权的服务中心将为您提供方太公司专业的零部件及技术支持，使您的产品得到优质快捷的维修保障，同时让您得到最轻松细心的服务。

如果您需要服务，您将需要提供产品型号和序列号。

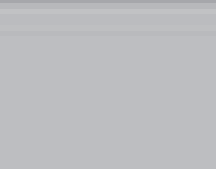
目录

目录	1
安全注意事项	2
产品结构介绍	7
装箱清单	8
主要技术参数	8
整机尺寸图	8
电气连接图	9
安装说明	9
快速操作指南	10
控制面板图	10
使用前注意事项	11
蒸烤炸烘一体机操作指引	13
使用建议	17
蒸烤架位置图	17
烹饪常见问题	17
保养清洁建议	18
常见故障识别与处理	20
客户服务	21

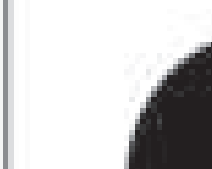
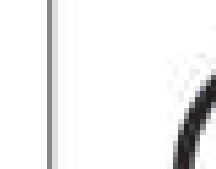
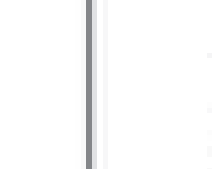
安全注意事项

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

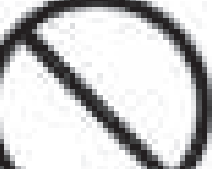
■ 根据危害、损害程度进行的内容区分

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

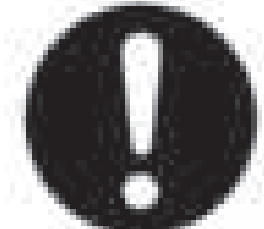
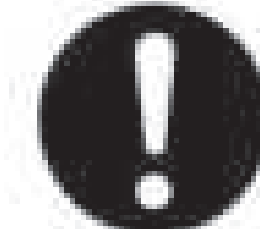
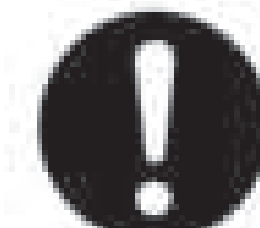
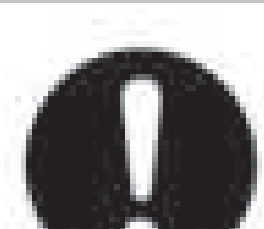
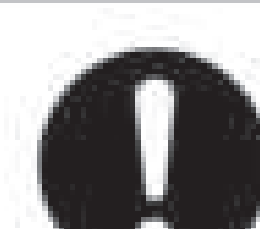
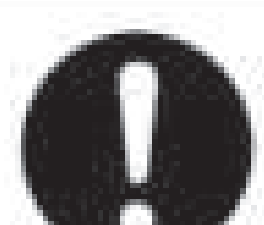
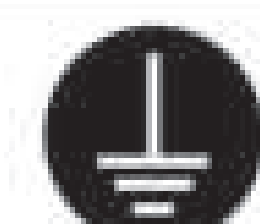
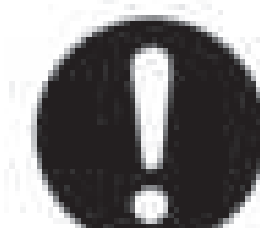
■ 注意、禁止内容的图标

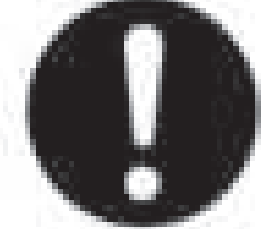
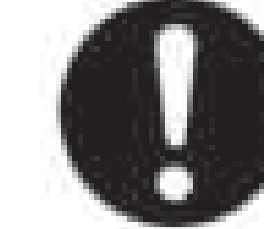
								
小心 高温表面	小心触电	严格执行	需要接地	禁止	禁止明火	禁止触摸	禁止用潮湿 的手操作	禁止拆卸

* 特别说明：请严格按照本说明书规定使用，本产品使用不当可能造成人身伤害、产品损坏以及财产损失。

 危险	
 禁止	请不要让幼儿和行动不方便者自己使用，更不要放在幼儿可以触及到的地方使用，否则可能导致烫伤、触电和其它意外伤害。
 禁止	切勿将铝箔、蒸烤盘或餐具直接放在内胆底部。这样会使热量聚集，损坏蒸烤炸烘一体机。
 禁止	不要使用粗糙擦洗剂或锋利的清洁工具清洁蒸烤炸烘一体机的玻璃。因为他们会擦伤玻璃表面，从而导致玻璃破碎。
 禁止	请不要在手脚潮湿、赤脚的状态下触摸蒸烤炸烘一体机。
 禁止	蒸烤炸烘一体机不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。
 禁止	切勿向高温烘烤中的食物加冷水，产生的蒸汽会导致严重烫伤。
 禁止	切勿使用蒸烤炸烘一体机加热未开盖的罐装食物。压力剧增，会引起爆炸，造成伤害或损坏。(例如：烘烤板栗时，请用刀具划开外壳)
 禁止	请不要使用松动或接触不良的电源插座。否则易导致触电、短路、起火。

 危险	
 禁止	不能使用蒸汽清洁器。
 禁止	当玻璃门完全打开后，禁止在玻璃门上放置任何物品。
 禁止	下列物品禁止放入蒸烤炸烘一体机中烧烤，如：纸张、卡片、塑料、布料、易燃塑料等。
 禁止	为减少伤害您孩子的风险，请不要让您的孩子将蒸烤炸烘一体机作为游戏的道具，也不要让您的孩子在蒸烤炸烘一体机附近玩耍。
 小心 高温表面	工作完毕后，内胆底部仍有较高温度，请勿立即清洁内胆以免烫伤，需要等内胆冷却后再清洁。
 禁止拆卸	非专业人员不得擅自拆机维修或更换零件。
 严格执行	如果蒸烤炸烘一体机出现任何故障请立即断电停止使用，并按照“常见故障识别与处理”进行相应处理。
 严格执行	出现异常现象时，按电源键，关闭蒸烤炸烘一体机，并拔下电源插头或者切断总电源，马上致电方太服务热线。异常状态下连续运转易发生触电、火灾等危险。
 禁止	请不要使用连接多个插头的多功能插座。
 禁止	不要用蒸烤炸烘一体机储存任何物品。
 禁止	请勿将蒸烤炸烘一体机的电源线、插头及其他任何部分浸在水中或液体中，以免产生火灾或危险。
 禁止	蒸烤炸烘一体机仅用于家庭及相似的工作和居住环境中烹饪，如烘焙、烘烤、烧烤、解冻、干燥食物等。不支持任何其它用途，用作其它用途可能构成危险。任何因不正确使用或操作不当而造成的损失，本公司概不负责。
 小心 高温表面	工作完毕后，请在30~60秒后打开蒸烤炸烘一体机门，开门时有蒸汽喷出，人应站在离蒸烤炸烘一体机门稍远处，以免蒸汽烫伤。
 严格执行	整机远离热源、煤气和酒精等易燃品及高温环境使用。
 严格执行	拔出插座上的插头时，必须手握插头的端部将其拔出。请不要手拿电源线拔插头，否则易发生触电、短路、起火等危险。
 严格执行	蒸烤炸烘一体机工作中切勿接触易燃物或被一些易燃物所覆盖如窗帘、织物等类似的东西，防止引发火灾。

⚠ 警告	
 严格执行 如果要使用塑料容器进行烹饪，其生产商必须声明适用于烤箱。其它类塑料容器遇高温会熔化，同时还可能损坏蒸烤炸烘一体机或引起火灾。	 严格执行 将食物放入灼热的蒸烤炸烘一体机、翻动或取出食物以及调整蒸烤架、蒸烤盘时，请佩戴隔热手套。防止加热元件或内胆壁处烫伤皮肤。
 严格执行 如果所在地易受鼠类或虫类侵袭，请特别注意保持蒸烤炸烘一体机及其周边环境的清洁卫生。如果由于鼠类或虫类对蒸烤炸烘一体机造成损坏，本公司不承担保修责任。	 严格执行 假如您的菜谱配料中含有酒精，高温会导致酒精挥发，遇到加热元件而燃烧。因此在将食物放入蒸烤炸烘一体机前，把酒精处理掉，以免发生此类危险。
 严格执行 清洗时必须切断电源，注意使用中 性清洗剂。同时注意使用柔软抹布擦 拭，防止划伤表面。	 严格执行 用油类或油脂烹饪时，一定要有人看管，因为一旦过热，就会有发生 火灾的危险。
 严格执行 本机单独使用电流为15A的插座，且 确定插座接触良好，请勿与其他电器 共用。	 严格执行 请勿让儿童玩耍塑料薄膜和包装箱， 这可能会产生窒息事故，所以请让包 装材料远离儿童，包装材料不是玩具。
 严格执行 如您要用蒸烤炸烘一体机保温食物， 请用盖子盖上。食物中的水分可能会 腐蚀蒸烤炸烘一体机，盖上盖子，还 可防止食物烤干。	 需要接地 插座必须具有可靠的接地线，以确保 安全。不得将接地线接于煤气管、自来 水管、避雷针及电话线上。接地不良将 可能引发触电或者其它意外事故。
 严格执行 禁止将烹饪器皿放置于蒸烤炸烘一 体机底部。	 严格执行 水箱在使用中每加一次水要用布 抹干水箱卡槽底部积水。
 严格执行 为避免可能出现的电击，换灯前应 确定器具已断开电源。	 严格执行 在使用时可触及部分可能会发热。
 严格执行 不能使用长距离的插线板来连接本 产品，因为线缆过长，机器工作时 容易引发电线过热而造成火灾或漏 电事故。	 禁止触摸 请用户在蒸烤炸烘一体机未完全冷却 时，禁止碰触位于蒸烤炸烘一体机内 部的上加热管。因为加热管为蒸烤 炸烘一体机箱的热源。
 严格执行 在使用时可触及部分可能会发热， 儿童应远离。	 严格执行 烹调过程中尽量不打开炉门，以免 蒸汽流失，影响烹饪效果。
 严格执行 为加强保护，拿烫手的器皿时，建议 戴上隔热手套。避免手套湿水，否则 热力很快传过手套，造成烫伤。	 禁止拆卸 禁止擅自打开本产品外壳，接触连 接线、电气件或者结构件是危险的， 有可能会触电或引起机械创伤。
 严格执行 为保持卫生，请在每次使用后把 水箱里多余的水倒出，避免积聚 冷凝物在机内。	 严格执行 水箱内请添加饮用纯净水。

⚠ 注意	
 严格执行 本产品仅供家庭烹饪使用，如作其 他用途会有危险。未按照本说明书 要求使用所造成的任何人身损害、 财产损失，本公司不承担任何责任。	 严格执行 蒸烤炸烘一体机出现功能不正常时， 请拔掉电源重新上电，若仍有问题， 请按照“常见故障识别与处理”进行 相应处理。

⚠ 注意：若忽视这一标志，并进行错误操作，有可能导致人员危险、重伤或引起火灾。 本公司对不遵守《安全注意事项》而引起的后果概不负责。

重要保护措施

警告：此电器连续工作时间不应超过3小时。

在操作新电器之前，请仔细阅读所有说明书并保存以备将来参考。

重要安全须知

1. 使用前请仔细阅读所有说明书。
2. 不要触摸热的表面。请使用把手或旋钮。
3. 为防止触电和影响功能，不要将电器、机身、电源线或插头浸入水中或其他液体中。
4. 当儿童使用或在附近使用任何电器时，需要进行密切监督。
5. 不使用电器和清洁前，请拔掉电源插头。清洁电器或拆装部件前，请待其冷却。
6. 不要在电源线或插头损坏，或电器出现故障、以任何方式受损的情况下使用烤箱。请将电器送至最近的授权服务中心进行检查、维修或调整。
7. 使用非电器制造商推荐的附件可能会导致火灾、触电或伤害。
8. 不要在户外使用。
9. 不要让电源线悬挂在桌子或台面的边缘，或接触热表面。
10. 不要在有爆炸性或易燃气体的地方使用电器。
11. 在电器内含有食物、热油或其他热液体时，不要移动电器。
12. 不要将电器用于非预期用途。
13. 断开电源时，请先关闭机器，然后拔掉插头。
14. 确保在耐热且平坦的表面上使用，并保持至少15厘米远离墙壁和其他易燃物。
15. 注意托盘只能装2/3容量的食物或液体。
16. 将温控旋钮调至“0”，电器将停止工作。
17. 电器停止工作后，加热表面仍会保持较长时间的热量。请在冷却前不要触摸表面。
18. 不要长时间空载运行电器，否则机身容易变形。
19. 注意：为了减少触电风险，仅在提供的可拆卸容器中烹饪。
20. 如果电源软线损坏，必须用从制造商或其服务机构处获取的专用软线或专用组件来更换。
21. 注意：为了持续防止触电风险，仅连接到接地良好的插座。
22. 当电器配备的柔性电源线长度小于4.5英尺（1.4米）时，延长线应为接地型三芯电线，并符合以下要求：
 1. 使用短电源线以减少因缠绕或绊倒长线而产生的风险。
 2. 可以使用更长的延长线，但需谨慎使用。
 3. 如果使用更长的延长线：
 - a) 延长线标称的电气额定值应不低于电器的电气额定值。
 - b) 应妥善布置延长线，使其不会悬挂在台面或桌面上，以免被儿童拉扯或无意中绊倒。

此电器仅供家庭使用。本电器不应用于通过外部定时器或独立的遥控系统进行操作。此电器适用于家庭及类似场所使用，例如：

旅社类型的环境。

此电器不应用于以下人员（包括儿童）：

身体、感官或精神能力减弱，或缺乏经验和知识的人员，除非他们在能够确保其安全的人员监督或指导下学习如何使用该电器。儿童应在监督下使用，以确保他们不会将电器当作玩具玩耍。

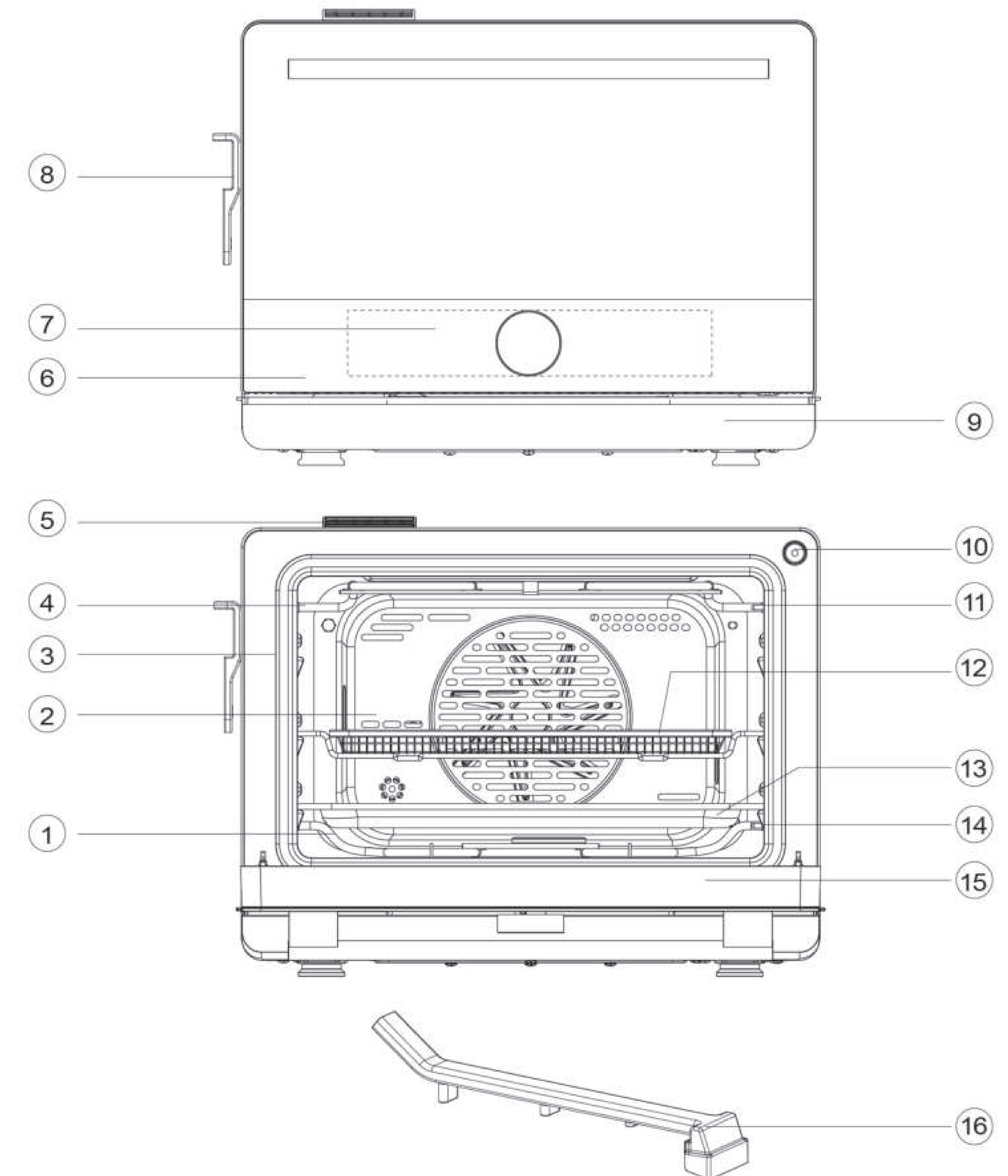
建议

- 首次使用本机前，请先阅读本操作说明书有关本机的安全使用，操作及护理的重要说明，从而避免意外及损坏。
- 首次使用前清洁。首先取出水箱，用热水冲洗水箱内部，切勿使用任何清洁液或清洁剂；随机附件亦可取出冲洗（请参阅[保养清洁]部分）；内胆清洁建议使用经热水稀释的清洁液清洁蒸烤炸烘一体机内胆内壁。
- 每次使用后应用柔软抹布抹干冷凝水槽。
- 每次使用后打开蒸烤炸烘一体机门让箱内的湿气散去，直至干透为止。
- 如果打算长时间不再使用，则应将蒸烤炸烘一体机彻底清洁，避免气味产生。详见[保养清洁]部分。
- 在使用蒸烤炸烘一体机前确保家庭所用电源的电压和频率与本机相符。
- 请确保本产品正确可靠地放置在橱柜台上后再进行操作。
- 在每次使用后，请及时清洗并擦干机器，因为冷凝后的浓缩物在长时间下可能会对机器产生腐蚀作用。
- 蒸烤炸烘一体机必须放置在安全合适的高度，方便在烹饪时开关门体并取放食物，否则溢出的蒸汽可能会烫伤您，另外合适的工作位置将降低您的孩子将手放在门体上烫伤的风险。
- 开门时，小心门体的铰链，边沿及角落，请勿触摸，避免产生机械创伤。
- 在烹饪食物时，请小心操作，不要将食物的容器侧倾而使积液流出或食物流出。
- 在丢弃或移动您的蒸烤炸烘一体机时，请先拔下蒸烤炸烘一体机的电源插头。丢弃蒸烤炸烘一体机时，应符合当地的法律、法规。

安装维修安全

- 确定您的蒸烤炸烘一体机修理由方太专业的服务人员完成，请勿擅自拆装。首次使用本机前，请先阅读本操作说明书有关本机的安全使用、操作及护理的重要说明，从而避免意外及损坏。
- 在使用蒸烤炸烘一体机前确保家庭所用电源的电压和频率与本机相符。
- 确定蒸烤炸烘一体机安全可靠并接地良好。为了保证蒸烤炸烘一体机的用电安全，必须确保机器接地和家庭电网接地连接正确并可靠，这是一项基本的安全要求。如果家庭电网存在问题，并由此产生的伤害，本产品制造商不负任何责任。

产品结构介绍



- | | | | |
|----------|---------|---------|---------|
| ① 下加热管 | ② 热风机挡板 | ③ 门密封圈 | ④ 上加热管 |
| ⑤ 排气栅 | ⑥ 控制面板 | ⑦ 显示屏 | ⑧ 控湿插片 |
| ⑨ 接水槽&水箱 | ⑩ 门控开关 | ⑪ 上温度探头 | ⑫ 蒸烤网 |
| ⑬ 蒸烤盘 | ⑭ 下温度探头 | ⑮ 门体 | ⑯ 延长排气管 |

装箱清单

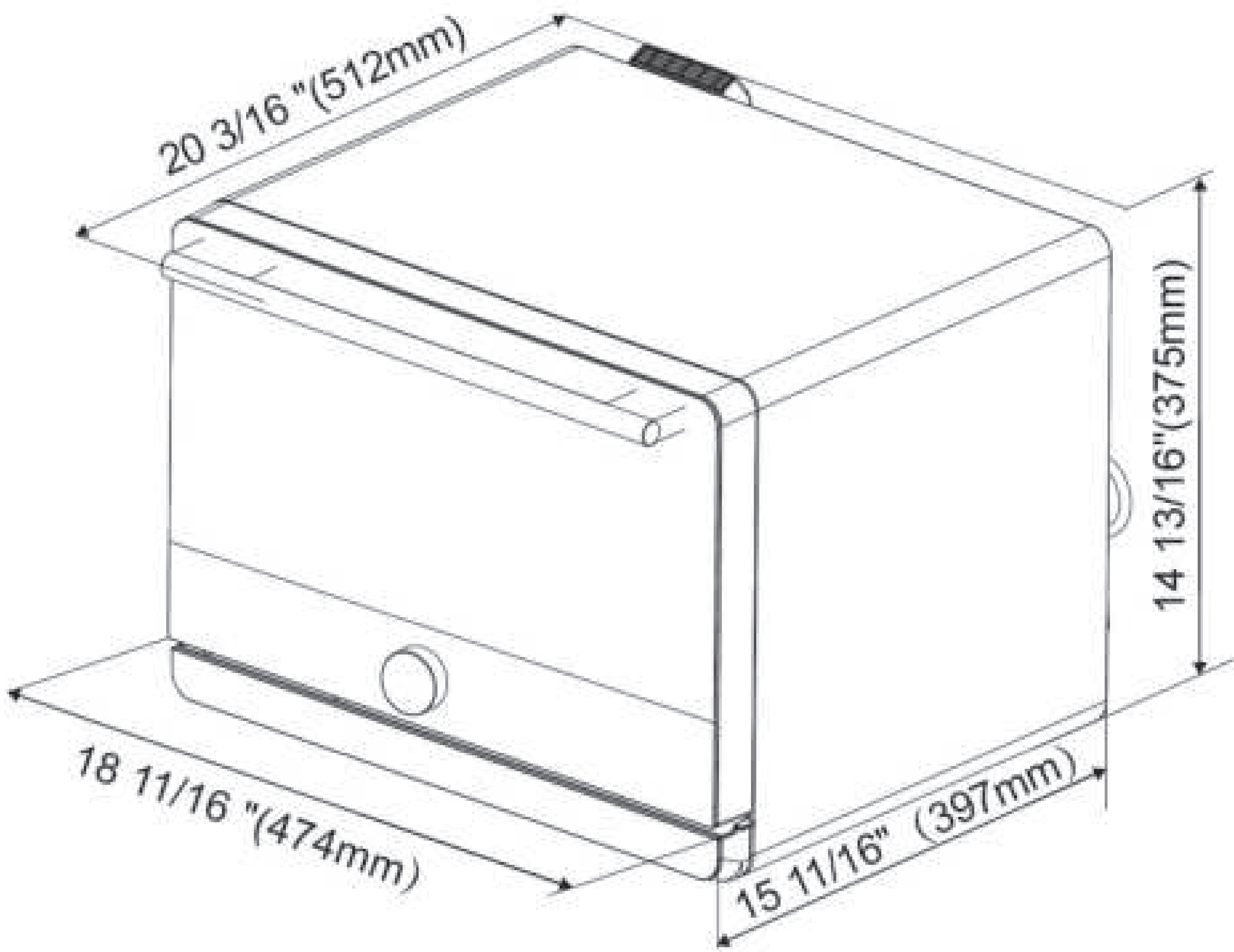
■ 整机	1台	■ 保修卡	1张
■ 使用说明书	1份	■ 蒸烤盘	1个
■ 蒸烤网	1个	■ 控湿插片	1个
■ 隔热手套	1个	■ 排气管	1个

主要技术参数

机型	HYZK32-E3/HYZK32-E3-B/HYZK32-E3-E		
额定电压	120V	加热温度范围	86°F-446°F ⁽¹⁾
额定频率	60Hz	显示方式	LED数码显示
最大功率	1800W ⁽²⁾	额定容积	1.1cu.ft
灯	25W 120V	净重	39.7lbs

- (1) 由于本机器并无制冷功能，腔体温度不会低于室内温度。
- (2) 过温蒸模式下，腔体中心温度从常温（68°F±41°F）加热到（248°F±41°F），所测得的最大功率。

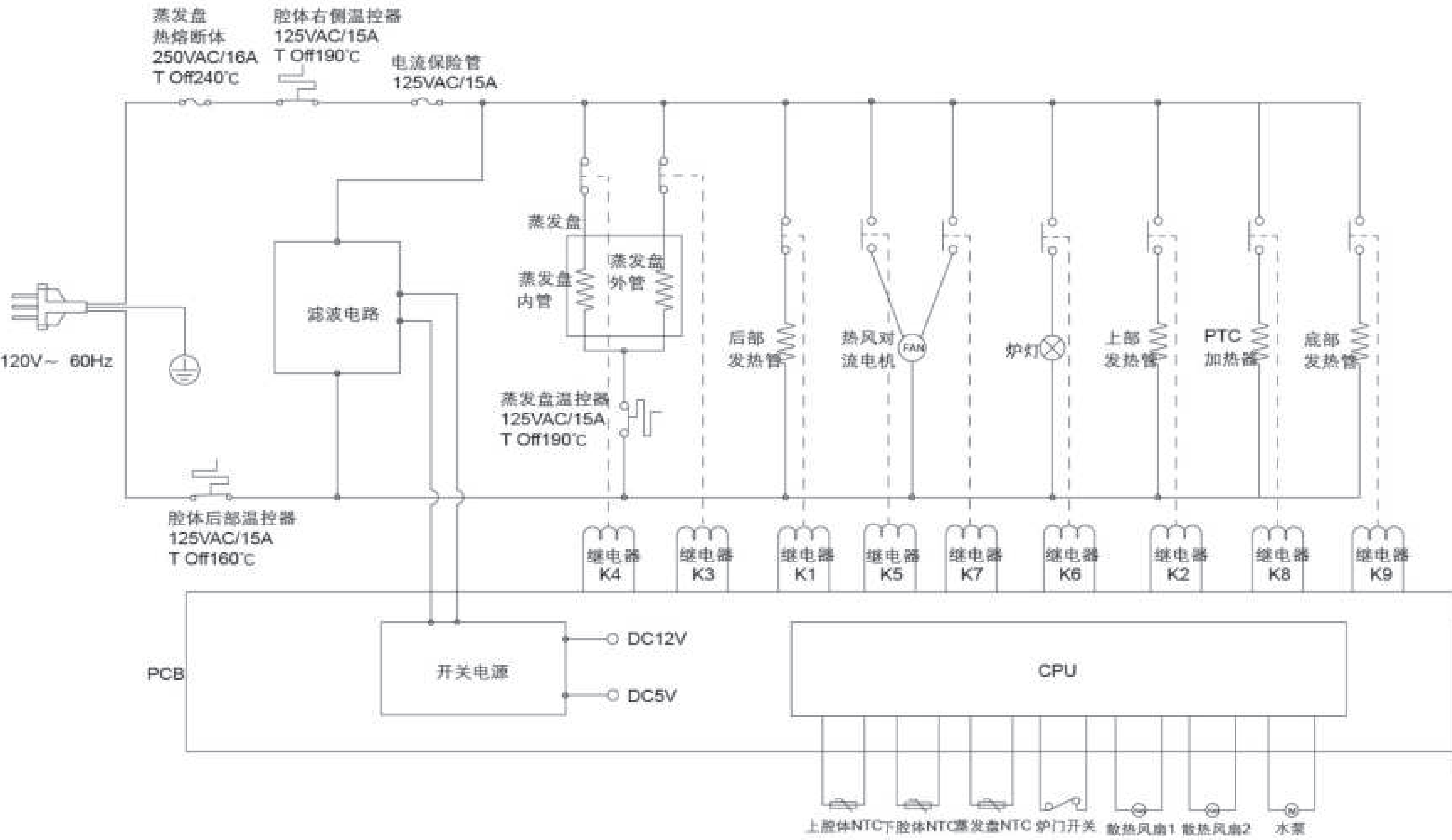
整机尺寸图



注: 18 11/16" * 14 13/16" * 20 3/16"为整机最大轮廓尺寸，实际测量存在±3/16" (±4mm)为正常装配误差。

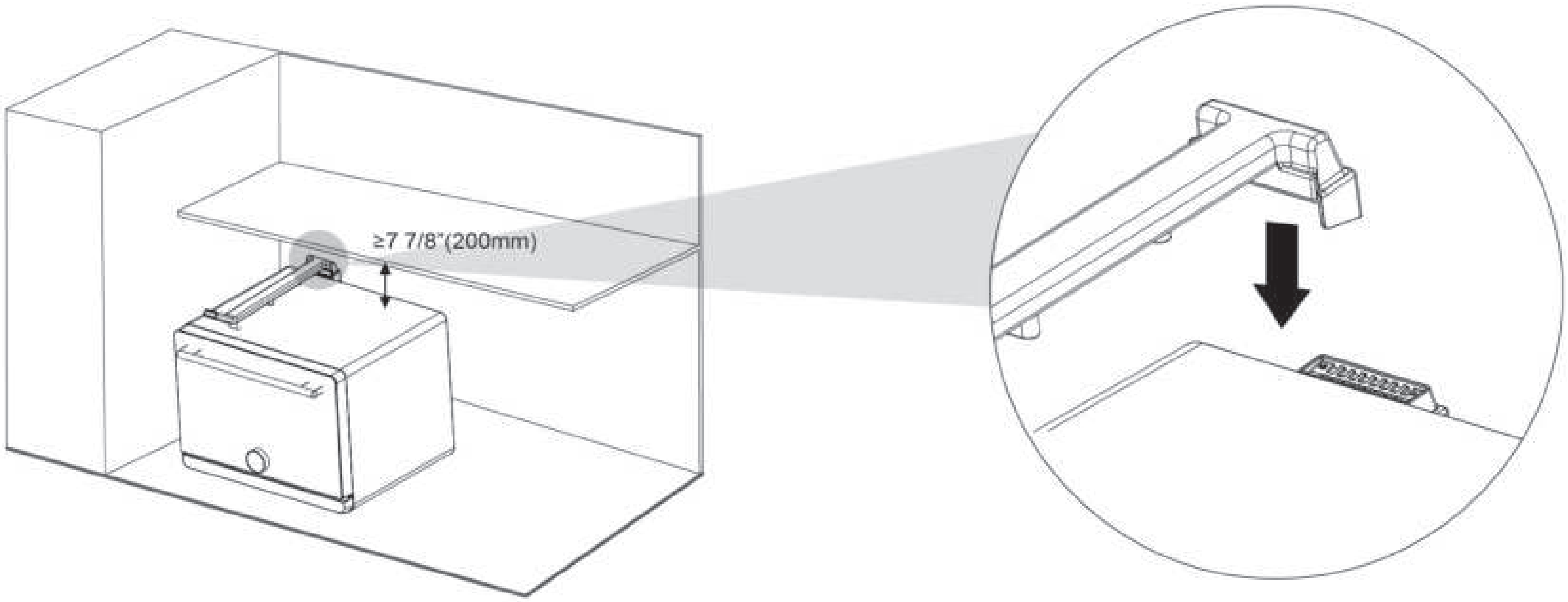
电气连接图

主电路图



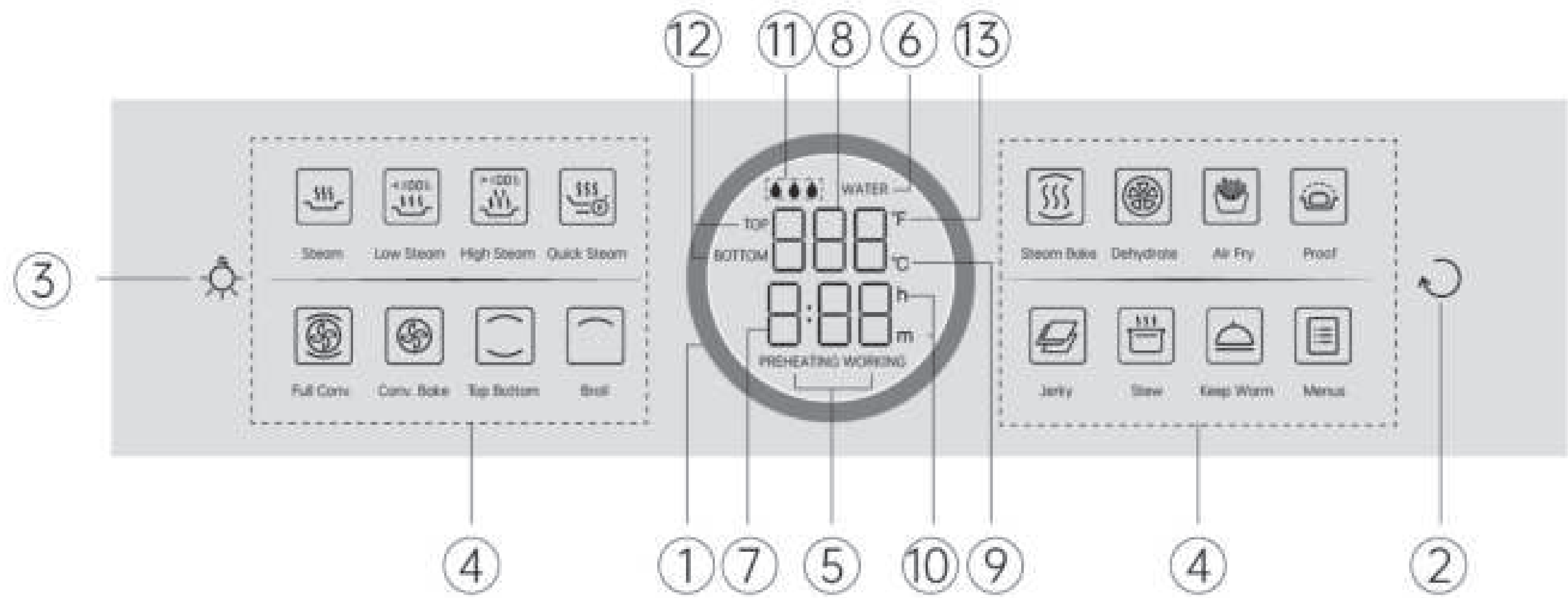
安装说明

- 把蒸烤炸烘一体机腔内的附件及其包装物全部取出；
- 应仔细查看蒸烤炸烘一体机是否有损坏。如有损坏，请立刻联系经销商或售后服务；
- 蒸烤炸烘一体机应平稳安装在操作、保养方便且牢固的地方，不得倾斜安置；
- 严禁将蒸烤炸烘一体机及电源插座安装在可能受潮或容易被水淋湿的地方，应在通风干燥、无腐蚀性气体的环境中使用，远离高温及蒸汽；
- 切勿在蒸烤炸烘一体机外壳上放置任何物品，若整机放置在橱柜内请确保外壳顶部与壁柜距离至少有7 7/8" (200mm)。
- 如果从顶部到柜子的距离小于 7 7/8 英寸（200 毫米），则需要使用延长排气管将水蒸气从机器背面引导到前面。在机器运行时，请勿触摸通风延长套件，以免造成烫伤。
- 放置位置示意图



快速操作指南

一、控制面板图



■ 关于控制面板按键、旋钮及显示界面的说明

● 操作按键

- ① “电源”键：短按旋钮，进行开机。长按旋钮3秒，进行关机。
- ① “确定”键：在开机状态下，短按旋钮确定所选任务/所选参数。
- ② “返回”键：设置过程中，触摸此键返回上一级状态；工作中触摸此键返回温度设置界面，同时停止工作。
- ③ “照明”键：短按此键可打开或关闭照明灯，长按此键可以切换°F或°C显示。

● 旋钮

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

● LED显示界面的文字和数字等

- ④ 传统功能模式文字：显示您当前选定的功能模式。
- ⑤ 工作状态指示：显示工作状态。
预热指示：当蒸烤炸烘一体机处于预热中时，“Preheating”一直显示。
工作指示：当蒸烤炸烘一体机处于工作中时，“Working”一直显示。
- ⑥ 请加水提示：“Water”闪烁时，表示水箱缺水（除垢模式中“Water”闪烁表示需要换水，详见除垢步骤），加水完成后将水箱推入水箱座中，点击确定键继续工作。
- ⑦ 时间显示：显示您当前看到的数字内容代表时间。
- ⑧ 温度/智能菜编号显示：显示您当前看到的数字内容代表温度；当您选择智能菜模式时，显示您当前看到的数字内容代表智能菜编号。
- ⑨ 温度单位：显示您设置的温度单位（°C）。
- ⑩ 时间单位：显示您设置的时间单位（h/m）。
当工作时间不足1小时，h指示符号灭；当工作时间超过1小时，h指示符号亮起。
- ⑪ 湿度显示：在加湿烤模式下，显示您设定的湿度模式
- ⑫ 上下火显示：上下火模式下，在预热中或者工作中时，“Top”和“Bottom”会交替显示。
- ⑬ 温度单位：显示您设置的温度单位（°F）。

二、使用前注意事项

■ 首次使用前，从蒸烤炸烘一体机内取出所有配件，去掉蒸烤盘、蒸烤网的塑料袋，并清洗所有配件。

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

■ 水箱注水

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

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



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

■ 在使用蒸烤网烹饪油脂类食物时，建议使用硅油纸或铝箔纸，以降低清洁难度。

■ 功能一览表

功能	模式	默认温度值 /°F	温度范围/°F	默认时间/h:m	时间范围/h:m	建议用途
蒸	Steam (常规蒸)	212	196-212	0:20	0:01-2:00	适用于蒸制食物，如鱼类、面点等
	Low Steam (鲜嫩蒸)	194	86-194	0:15	0:01-2:00	适用于蛋羹、芦笋等
	High Steam (过温蒸)	230	230/248	0:20	0:01-2:00	适用于难熟食物，如牛腱肉等
	Quick Steam (早餐速蒸)	/	/	0:12	0:01-0:30	适用于速热早餐食物，如馒头、包子等
烤	Full Conv. (热风烤)	250	140-446	0:30	0:01-3:00	适用于烤制食物，如饼干、鸡翅等
	Conv. Bake (环风烤)	325	140-446	0:30	0:01-3:00	适用于烤制食品，如肉类、红薯等
	Top/Bottom (上下火)	350	140-446	0:30	0:01-3:00	适用于烤制食物，如蛋糕、披萨等
	Broil (焗烤)	350	140-446	0:30	0:01-3:00	适用于千层意面、吐司片等顶部加热上色的食物
	Steam Bake (加温烤)	350	140-446	0:20	0:01-3:00	可在烤制过程喷蒸汽，适用于嫩烤肉类、欧包等
	Dehydrate (蔬果干)	180	140-248	1:00	0:01-5:00	适用于烘干食物，如柠檬干、枣片等
	Air Fry (空气炸)	400	356-446	0:15	0:01-0:40	适用于无油炸食物，如薯条、鸡米花等
辅助	Proof (发酵)	95	86-122	1:00	0:01-9:59	发酵食物
	Jerky (肉干)	250	122-446	0:30	0:01-9:59	适用于制作肉干，如猪肉干、牛肉干等
	Stew (营养煲汤)	/	/	1:30	0:01-4:00	适用于各种汤品制作，如排骨汤、鸡汤等
	Keep warm (保温)	170	122-212	0:30	0:01-3:00	保温食物
智能菜	Menus P01-P50	/	/	/	/	有菜谱辅助，指定烹饪模式、快速烹饪

功能	模式	默认温度值/°F	温度范围/°F	默认时间/h:m	时间范围/h:m	建议用途
智能菜	Menus L01 (解冻)	/	/	0:30	/	解冻食物
	Menus L02 (除垢)	/	/	0:35	/	水路除垢保养
	Menus L03 (杀菌)	/	/	0:15	/	腔体杀菌
	Menus L04 (除味)	/	/	0:15	/	腔体除味
	Menus L05 (腔体烘干)	/	/	0:20	/	腔体烘干
	Menus L06 (蒸汽清洁)	/	/	0:10	/	腔体清洁

智能菜详细

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

类别	代码	菜名	类别	代码	菜名	类别	代码	菜名
蒸菜	P01	米饭	烤菜	P21	曲奇饼干	蔬果干	P41	柠檬干
	P02	刀切馒头		P22	蔓越莓饼干		P42	养生枣片
	P03	蒸玉米		P23	戚风蛋糕		P43	香橙巧克力片
	P04	柳叶蒸饺		P24	蓝莓马芬		P44	红糖姜片干
	P05	糯米红枣		P25	小餐包		P45	南洋牛肉干
	P06	青团		P26	香甜吐司	蒸烤结合菜	P46	叉烧仔排
	P07	蛤蜊蒸蛋		P27	广式月饼		P47	黄焖鸡
	P08	清蒸鲈鱼		P28	葡式蛋挞		P48	西北羊排
	P09	双椒鲮鱼头		P29	鲜虾培根披萨		P49	嫩烤鱼
	P10	蒜蓉粉丝蒸扇贝		P30	糖烤栗子	辅助	P50	桂花蜂蜜烤南瓜
	P11	清蒸大闸蟹	空气炸	P31	焦糖奶香布丁		L01	解冻
	P12	麻辣对虾		P32	秘制鸡翅		L02	除垢
	P13	葱油鲍鱼		P33	蜜汁叉烧		L03	杀菌
	P14	上汤娃娃菜		P34	盐烤秋刀		L04	除味
	P15	秋葵嫩豆腐		P35	羊肉串		L05	腔体烘干
	P16	豆豉蒸腐竹		P36	美式薯条		L06	蒸汽清洁
	P17	香菇滑鸡		P37	鸡米花	/	/	/
	P18	豆豉蒸排骨		P38	韩式烤肉		/	/
	P19	海带筒骨汤		P39	黄金凤尾虾		/	/
	P20	红枣乌鸡汤		P40	炸鸡排		/	/

三、蒸烤炸烘一体机操作指引

● 上电

上电。上电后伴随一次蜂鸣，所有图标和文字进行动画闪屏一次。



● 传统烹饪（以上下火为例）

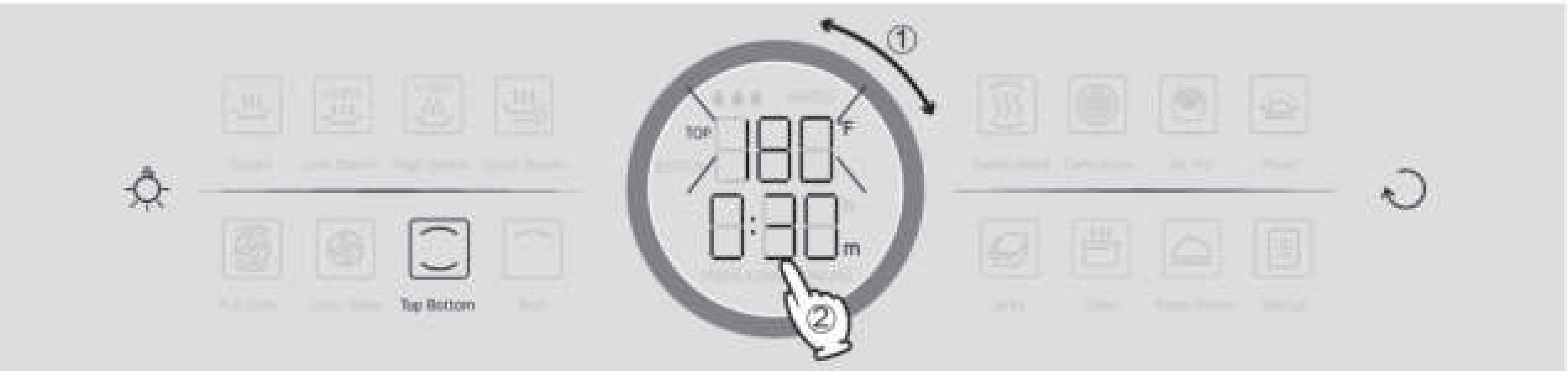
1. 开机选择模式。短按旋钮开机后，旋转旋钮选择模式，短按旋钮确定。



注:顺时针切换顺序(逆时针则相反)

steam → Low steam → High steam → Quick steam → Full Conv. → Conv. Bake → Top Bottom → Broil → Steam Bake → Dehydrate → Air Fry → Proof → Jerky → Stew → Keep Warm → Menus

2. 设置烹饪温度。旋转旋钮设置温度，短按旋钮确定。



注：上下火模式下，温度可分别设置，其余模式无需设置。

上下火模式下，上下温度设置差值为±86°F。

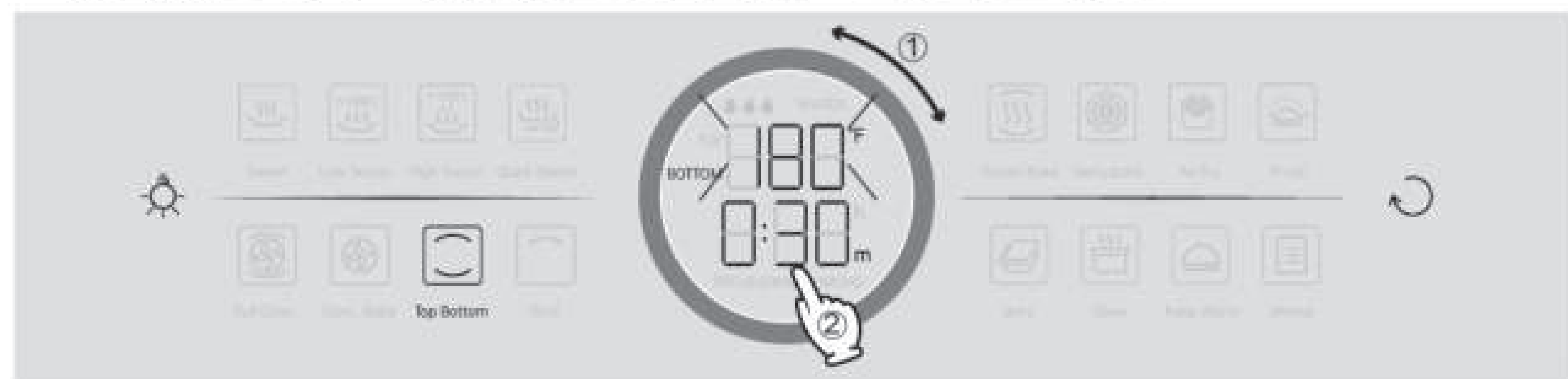
加湿烤模式下，设置烹饪温度前需要设置烹饪湿度。

☾☾☾ 一档加湿

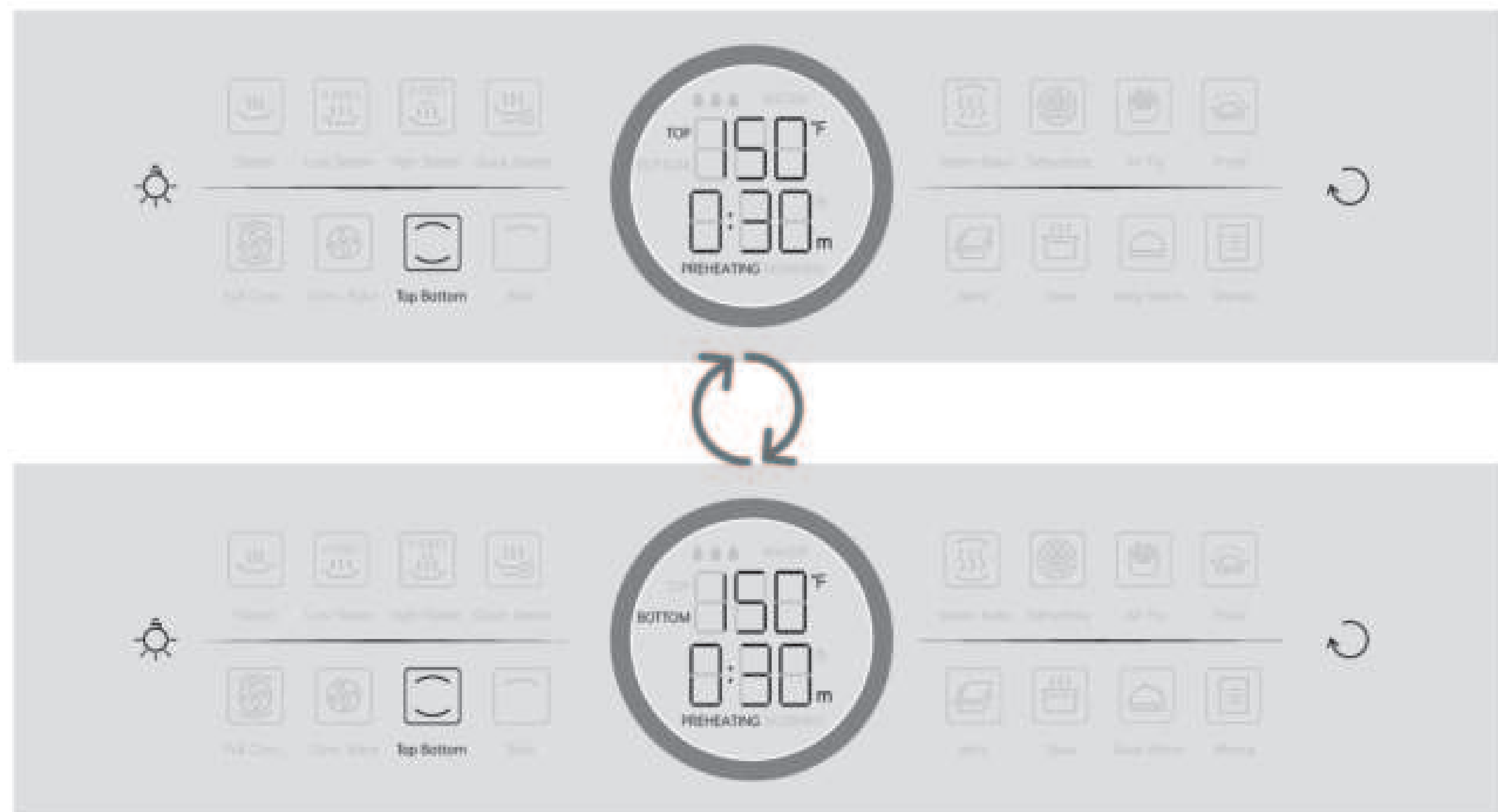
☾☾☾ 二档加湿

☾☾☾ 三档加湿

3. 设置烹饪时间。旋转旋钮设置时间，短按旋钮确定。



4. 预热。腔体开始预热，显示当前实时温度。



注：上下火模式下，预热中温度实时循环跳动显示(上温/下温)。
空气炸模式无“预热中”过程。

5. 工作中。到达设置温度后，开始烹饪，时间倒计时。



注：上下火模式下，工作中温度实时循环跳动显示(上温/下温)，同预热中。

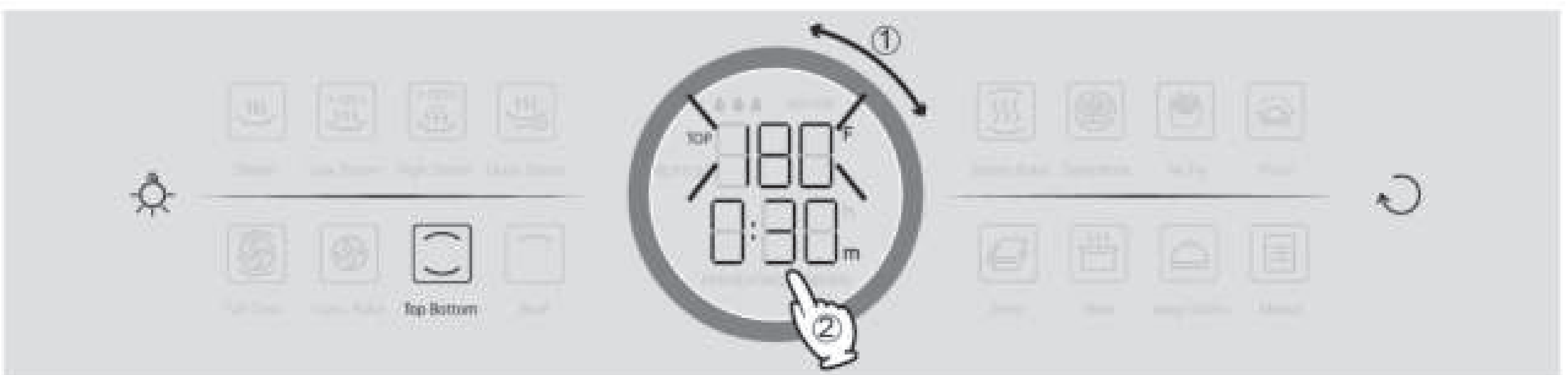
6. 烹饪完成。时间倒计时归零，点击返回键跳转至选择页面。



注：1. 预热及烹饪过程中，旋转旋钮可修改烹饪温度和烹饪时间。中间间隔10秒无操作，则返回到原工作界面。
烹饪完成后，2min无操作自动关机。

● 工作中修改参数步骤

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



注：上下火模式下，温度分为上温和下温，需要修改两次温度值。

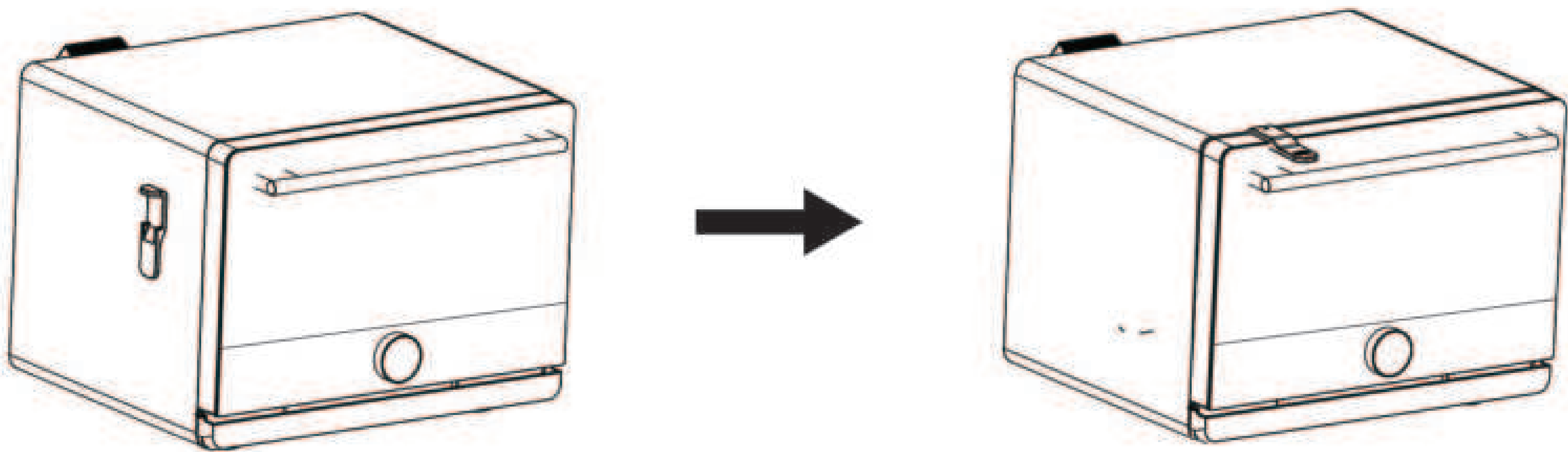
2. 修改时间参数。旋转旋钮，即可修改时间参数，短按旋钮确认修改。



注：加湿烤模式下，修改完时间后，需要修改湿度档位。
过程中10秒无操作，则返回到原工作界面。



温馨提示：在使用蔬果干模式时，请按照菜谱要求，使用控湿插片；放置位置见机身标贴上的图标指示，具体使用方法见下图所示。



● 智能菜

1. 开机进入首页。



2. 选择智能菜。旋转旋钮切换至智能菜，短按旋钮中间确认，旋转旋钮选择菜品，菜品代码P01-P50，短按旋钮确定。



3. 设置时间。旋转旋钮调整时间。



4. 预热中。请将菜品放入蒸烤炸烘一体机，短按旋钮确认，开始工作。



5. 工作中。时间开始倒计时。

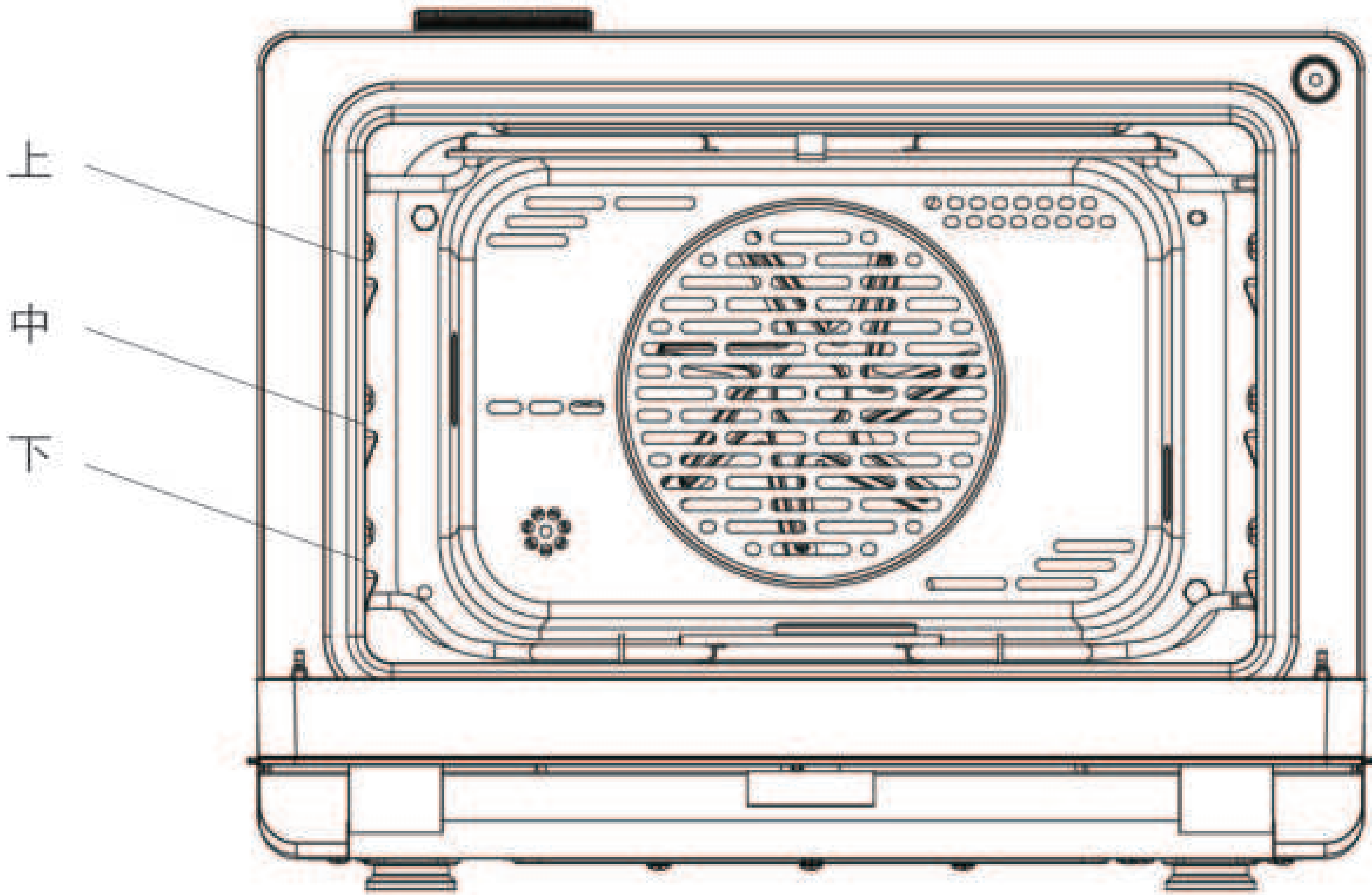


6. 烹饪完成。



使用建议

■ 蒸烤网位置图



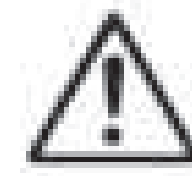
温馨提示：烹饪时，推荐使用中层。下层可以同时放置蒸烤网和蒸烤盘（网上、盘下）

■ 烹饪常见问题

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

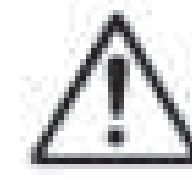
保养清洁建议

■ 一般注意事项



注意：

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



注意：

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

■ 门密封圈

每次使用后，请清洁及擦干产品门密封圈。请使用清洁海绵和温水，产品门密封圈可能会因日久而穿孔或开裂，如出现此情形，请通知方太服务人员更换。

■ 烹饪与烘焙容器

每次使用烹饪与烘焙容器，都要洗净和抹干。

■ 产品内腔

每次使用后，请清洁使用后的产品内腔，使用清洁海绵或软布抹去内腔壁的凝结物。

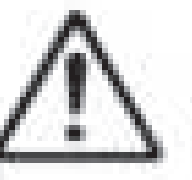
大部分烹调残留物都可以用布及温和清洁剂加热水清洁。在水质较差的地区，产品内壁可能出现会有一层白色的沉淀物，可用湿布加少量醋擦拭，再用清水擦洗干净，同时抹干产品接水槽及水箱卡槽。

■ 关于水箱

- 1.将注完水的水箱推入水箱座内，并短按旋钮确认，机器才能工作。
- 2.如显示屏“Water”图标闪烁并有蜂鸣提示音，即表明水箱内的水量不足，蒸烤炸烘一体机停止工作，此时请及时加水，然后将水箱推入水箱座中，确保推入到位，并短按旋钮2秒确认。
- 3.关于腔体烘干为保持腔体干燥，可在每次烹饪结束后，启动腔体烘干功能，将腔体内的水分蒸发完全。也可使用抹布，将腔体擦拭干净。

■ 不锈钢内胆清洁保养

1. 将0.7oz(20g)食用面碱和5oz(150ml)温水进行混合稀释，用抹布沾面碱水拭擦内胆油污处；
2. 关闭产品门体，选择“蒸汽清洁”模式（请确定水箱已加满水），开始工作；
3. 蒸汽可以使内胆的油污软化；工作结束后用含面碱水的抹布再擦拭内胆，之后用湿抹布再进行擦拭，此时油污基本去除；
4. 最后选择“蒸汽清洁”模式，再清洁一遍内胆。



注意：不锈钢在高温下发黄是正常现象，不影响正常使用。

■ 除垢

产品工作每满一段时间，会主动提示您进行水路除垢保养。除垢步骤如下：

- 1.将6.8oz(200ml)白醋与6.8oz(200ml)常温水加入水箱中，充分混合；
- 2.将水箱放回产品中，选择“除垢”模式，按“确定键”开始除垢；
- 3.“除垢”程序运行一段时间后(大约25min)，蜂鸣器响起，此时请打开门，清洁内胆，并且取出水箱更换16.9oz(500ml)清水；
- 4.把水箱放回产品中，关门按“确定键”继续工作，直至除垢完成；
- 5.将产品内胆中残留水擦拭干净，并且打开门清除异味。



注意：产品主动提示“L02”时，表示产品的蒸功能已经累计工作超过50h以上，需要进行至少一次的除垢养护。

■ 污渍清洁

1. 一般污渍清洁

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

2. 顽固污渍清洁

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

3. 非常顽固的污渍上使用烤箱喷剂(中性食品级)。

★ 重要事项

为了保持烹饪最佳效果，每次使用后，建议及时清理箱体及配件。

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



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

常见故障识别与处理

为了您的安全，请先按电源键关闭蒸烤炸烘一体机，再进行相应的故障处理。

故障现象	原因分析	解决办法
插上电源线插头后，机器无反应	原因1：电源插座没电	联系有资质电工检测维修
	原因2：电源线插头松脱	重新插上电源线插头
	原因3：控制板与电源板连接线松脱	致电方太售后服务热线，安排维修。
按键不灵敏	原因1：控制面板上有污渍	对控制面板进行清洁
	原因2：控制板故障	致电方太售后服务热线，安排维修。
烹饪结束，风扇仍在工作	原因1：烤功能结束后，内胆温度高于158°F。 蒸功能结束后，20分钟内。	开蒸烤炸烘一体机门加速散热。烤功能内胆低于158°F后，风扇停止工作。 蒸功能结束20分钟后，风扇停止工作。
	原因2：电源板或温度探头坏	致电方太售后服务热线，安排维修。
蒸烤盘“发黄”	食物未清理干净发黄	将蒸烤架/蒸烤盘放在热水中浸泡后，用清洁布用力擦拭清洁。
机器漏水	原因1：接水槽中的水溢出	用布及时清洁
	原因2：门体未紧闭	检查门体、箱体口部、密封圈处是否存在异物、污物
	原因3：水箱未安装到位	检查水箱是否完全推入水箱座中
	原因4：其他	致电方太售后服务热线，安排维修。
能产生蒸汽但是食物蒸不熟	原因1：烹饪时间过短	加长烹饪时间。
	原因2：食物体积过大	将食物切小块或者表面分割处理
	原因3：食物放置层数过高	尽量将烹饪的食物放置于腔体中、下层，使食物贴近于PTC加热盘。
	原因4：烹饪器皿选择不合适	选择烹饪器皿时，应注意选择多孔式、矮小壁面的器皿。
	原因5：其他	致电方太售后服务热线，安排维修。
显示E2	蒸汽发生器NTC短路/开路	致电方太售后服务热线，安排维修。
显示E3	控制板与显示板通讯异常	致电方太售后服务热线，安排维修。

故障现象	原因分析	解决办法
显示F3	腔体NTC开路	致电方太售后服务热线，安排维修。
显示F4	腔体NTC短路	致电方太售后服务热线，安排维修。
请加水	水箱内水位过低	请在水箱内加入适量的水
	水路系统故障	致电方太售后服务热线，安排维修。

⚠警告：当上述简易故障排除后，蒸烤炸烘一体机仍不能正常工作，请致电方太售后服务热线。为保障安全和正确使用，本产品必须由本公司指派的专业人员进行维修。

客户服务

如蒸烤炸烘一体机在使用中发生异常状况，请停止使用，拔去电源线插头，请致电方太售后服务热线。

保修注意事项：

- 1.用户送修时必须持有销售凭证和保修卡；
- 2.下列项目不属于免费保修范围：

◆用户搬运、安装、使用、维护、保管不当而损坏的；
◆超出正常使用条件，强行使用本产品造成的故障和损伤（例如电压超出144V或低于103V而损坏的）；
◆自行或非方太指定服务人员或服务机构安装和拆修的产品；
◆购买凭证和保修卡信息与产品不符的；
◆因不可抗力造成产品损坏的（如自然灾害、战争等）；
◆不根据“使用说明书”的规定使用，造成产品故障或损伤的。