FOTILE

User Manual

Please keep the User Manual well for future reference

Please read carefully before use

Built-in Combi Oven

HZK-TS1

* Some pictures in the Instructions are schematic diagrams, they are for reference only. In case of any inconsistency between the picture and the real object, the latter shall prevail.

1109000604490

Dear user, thank you for your choice of FOTILE products. Please read through the Instructions to be familiar with the correct operation norms and enjoy the cooking.

FOTILE's promise is to "Make Our Home Better". It is our duty to let you satisfy with FOTILE products. Please read the Operation Instructions carefully before using the products, and operate the products in compliance with the requirements in the Operation Instructions. The operation instructions herein are important to keep the product in a good working condition. And you will lose the free warranty right in case of any product failure due to your improper use, and any direct or indirect application for free repair will be rejected by FOTILE after-sales service center. Meanwhile, we suggest you contact FOTILE service center when the product need to be repaired whether it is within the warranty period or not, which is quite important for you and FOTILE. Good service is an indispensable part of the product. Our after-sales service center will provide you with the spare parts and professional technical so that high-quality and fast maintenance guarantee as well as easy and careful service is available for you.

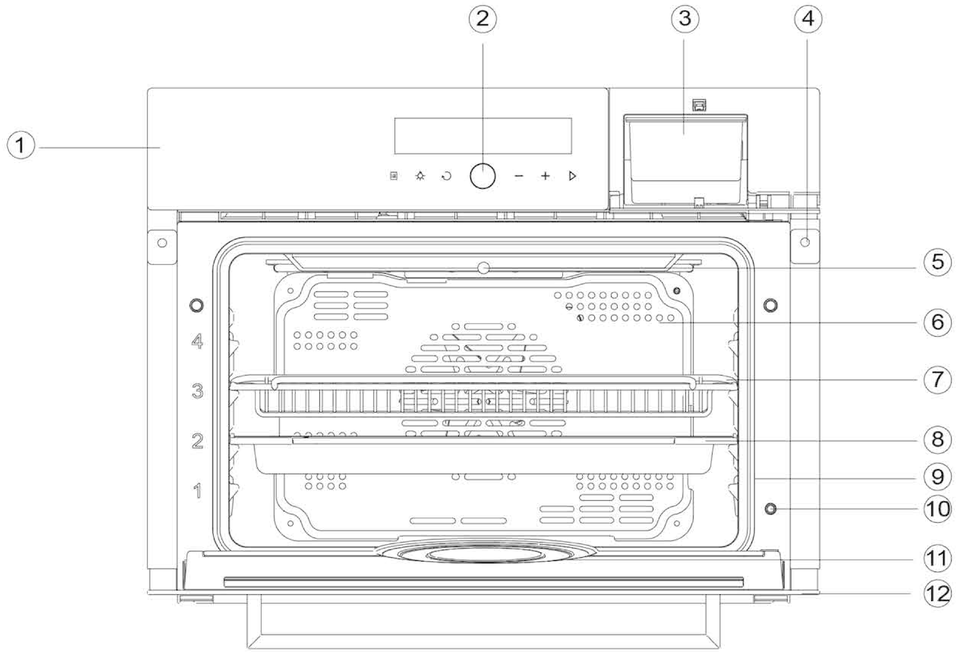
Table of Contents

Contents ---- 1
Product Structure ---- 2
Safety Precautions ---- 2
Installation Instructions ---- 9
Quick Operation Guide ---- 12
- Control Panel ---- 12
- Precautions Prior to Use ---- 13
- Operation Instructions for Combi Oven ---- 15

Suggestions on Use ---- 20
- Location diagram of grill ---- 20
- Common problems in cooking ---- 20

Packing List ---- 21
Main Technical Parameters ---- 21
Suggestions on Cleaning and Maintenance ---- 22
Common Fault Identification and Troubleshooting ---- 23
Customer Service ---- 25

Product Structure



① Control panel ② Power button ③ Water tank ④ Oven mounting column

⑤ Temperature probe ⑥ Air heater apron ⑦ Wire rack ⑧ Steaming and baking rack

⑨ Door gasket ⑩ Door switch ⑪ Liner heating plate ⑫ Door

Safety Precautions

In order to avoid harm and property damage to users and other personnel, the following distinctions and signs are made.

The following are important matters related to safety, and you are required to strictly abide by and use them correctly on the basis of fully understanding the contents.

■ Content distinguished according to the degree of harm and damage

⚠ Danger	Ignorance of this sign and incorrect operation are highly likely to cause personal damage, serious injury or fire.
⚠ Warning	Ignorance of this sign and incorrect operation are highly likely to cause personal damage, serious injury or fire.
⚠ Caution	Ignorance of this sign and incorrect operation are highly likely to cause personal injury or property damage.
Suggestions	Contents we hope you to understand for safe and correct operation.

■ Caution and prohibition signs

Caution, scald	Caution, electric shock	Strictly follow	Grounding required	Forbidden	No open flames	Caution, scald	Do not operate with wet hands	Disassembly prohibited

⚠ **Caution:The glass used in FOTILE products is tempered glass. However, the strengthening mechanism of the tempered glass determines the existence of a small probability of self-explosion. In case of self-explosion due to any cause rather than improper use, FOTILE promises to replace the part free of charge.**

* **Special note:Please operate the product in strict accordance with the Instructions. FOTILE will not be liable for any property loss or personal injury caused by improper use of this product.**

If the provisions of the Instructions are inconsistent with the mandatory provisions of national laws, the legal provisions shall prevail.

For other countries

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.
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.
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
WARNING: Accessible parts may become hot during use.
Young children should be kept away.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass/ the glass of hinged lids of the hob (as appropriate), since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

For the European Union

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
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.
WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

⚠ Danger

Forbidden — Children and people with limited mobility are not allowed to use the product. Especially, keep the product out of reach of children. Otherwise, it may cause scalds, electric shocks and other accidental injuries.	Forbidden — Do not use the combi oven to heat unopened canned food. Otherwise, the sharp pressure rise can cause an explosion, leading to injury or damage. (For example, when roasting chestnuts, cut the shell with a knife)
Forbidden — Do not place any aluminum foil, ovenware or tableware directly on the liner bottom. Otherwise, the heat will build up and thus damage the combi oven.	Forbidden — Do not clean the glass of the combi oven with rough abrasive cleaner or a sharp cleaning tool, as such cleaner or tool will damage the glass surface, thus causing the glass to break.
Forbidden — Do not use any loose or poorly connected power socket. Otherwise, electric shock, short circuit or fire may occur.	Forbidden — Do not add cold water to food that is being roasted at high temperatures because the steam generated may cause severe scalds.
Forbidden — Please don't touch the combi oven with your wet hands and feet, or when you are barefooted.	Forbidden — Do not use steam cleaner.
Forbidden — Do not place any heavy object on the open door of the combi oven.	Forbidden — Do not use any multi-purpose socket with multiple plugs.
Strictly follow — Grasp the end of the plug when removing the plug from the socket. Do not remove the plug by grasping the power cable with your hand. Otherwise, electric shock, short circuit, fire and other hazards may occur.	Strictly follow — In case of abnormalities, press the power button to shut down the combi oven, and remove the power plug or cut off the main power, and immediately call FOTILE hotline. Continuous operation under abnormal conditions is prone to electric shock, fire and other hazards.
Caution, scald — After work, please open the door of the combi oven after 30~60 seconds. Steam will spray out when the door is opened. You shall stand at a little distance from the door to avoid being burnt by the steam.	Forbidden — Do not immerse the power plug or wire in water to avoid the danger of electric shock in future use.
Disassembly prohibited — Non-professionals are not allowed to dismantle or repair the equipment or replace any part of the oven without authorization.	Caution, scald — After work, the liner bottom is still hot. Do not clean the liner immediately to avoid scalds and wait the liner to cool down before cleaning it.
Forbidden — The combi oven is only applicable to household cooking and cooking in similar working and living scenarios such as roasting, barbecuing, thawing and drying food. No other purpose is supported. The product used for any other purpose may cause a hazard. FOTILE will not be liable for any loss caused by incorrect use or improper operation.	

⚠ Danger

Forbidden — To minimize the risk of injury to your children, they shall not be allowed to use the combi oven as a toy, nor shall they play near the oven.	Strictly follow — In case of any fault of the combi oven, please cut off the power immediately and shut down the oven, and follow the "Common fault identification and troubleshooting".
Forbidden — Never store any items inside the oven when not in use.	Strictly follow — To avoid fire hazard, keep the oven away from flammable items such as curtains, blinds, aerosol cans and detergents when the oven is in use.
Forbidden — Do not try connecting the oven to an external timer or a remote control system.	
Forbidden — Never place the following items in the oven for cooking: paper, cardboard, plastic, cloth, flammable items.	Strictly follow — Keep the whole oven away from heat sources, gas, alcohol and other inflammable products.

⚠ Warning

Strictly follow — If the place where the combi oven is used is vulnerable to rats or insects, please keep the oven and its surrounding environment clean. For the damage of the combi oven caused by rats or insects, FOTILE does not undertake any warranty responsibility.	Strictly follow — Any plastic container to be used for cooking shall be provided with the statement by its manufacturer that the container is suitable for an oven. Any plastic container other than the above will melt at a high temperature and may damage the combi oven or cause a fire.
Strictly follow — Cover your food if you want to keep food warm in the combi oven. Moisture in food may corrode the combi oven. Covering can protect the food from drying.	Strictly follow — The damaged power cable must be replaced by specialized personnel from the manufacturer, its maintenance department, or a similar department to avoid danger.
Strictly follow — Wear heat-insulation gloves when putting food into the combi oven, turning over or taking out the food from the oven and adjusting the grill or ovenware. Avoid being scalded by the heating elements or liner walls.	Strictly follow — Do not allow children to play with plastic films and packing boxes, which may cause suffocation accidents. Therefore, keep the packaging materials away from children, because the packaging materials are not toys.
Strictly follow — Cut off the power before cleaning the oven with neutral cleaning agent. Meanwhile, use a soft cloth to clean the oven to prevent scratching its surface.	No touch — Do not touch the upper heating tube inside the combi oven until the oven completely cools down because the heating tube is the heat source of combi oven.

⚠ Warning

Strictly follow: The combi oven generates heat during working. Therefore, avoid contacting the heating element and the door glass of the combi oven. Especially, keep the oven away from children.	Grounding required: The socket must be equipped with a reliable grounding wire for the sake of safety. Do not connect the grounding wire to any gas pipe, water pipe, lightning rod or telephone wire. Poor grounding may cause electric shock or other accidents.
Strictly follow: Accessible parts may emit heat during use and shall be kept away from children.	Strictly follow: To avoid possible electric shock, make sure the oven is powered off before replacing the lamp.
Strictly follow: When cooking with oil or grease, make sure the oven is attended as overheating may cause a fire.	Strictly follow: Please use purified water for cooking to avoid damage to the oven due to scale accumulation.
Strictly follow: The oven shall be provided with an independent 15A socket, and such socket shall be in good contact and shall not be shared with any other electrical appliance.	Caution, scald: The combi oven will not cool down immediately after the door is opened during work. Please pay attention to safety and avoid being scalded.
Strictly follow: It is not allowed to connect this product with a long-range plug board because too long cable may cause overheating of the cable and thus lead to fire or power leakage when the oven is working.	Disassembly prohibited: Do not open the shell of this product without authorization. It is dangerous to touch the wires, electrical parts or structural parts, which may cause an electric shock or mechanical injury.
Strictly follow: When observing or taking food, slightly open the door to allow a large amount of steam to overflow before fully opening the door to protect your hands or body from being scalded due to direct contact with the steam.	Strictly follow: You'd better wear heat-insulation gloves when carrying hot utensils in order to enhance protection. Avoid wet gloves. Otherwise, heat will quickly pass through the gloves and result in scalds.
Strictly follow: Upon installation of the combi oven, if the power plug cannot be touched, it shall be realized by the fixed wiring switch meeting wiring rules, in order to cut off the power through such switches during maintenance or in emergency.	Strictly follow: There is steam overflowing through the air outlet when the combi oven is working. Even after the oven stops, the inside and outside of the door are warm to some extent. Thus, your children shall keep a safe distance with the oven.
Strictly follow: Do not place any cooking utensils on the bottom of the combi oven.	Strictly follow: The oven is not designed for outdoor use.

⚠ Warning

Strictly follow: To avoid steam and heat loss when cooking, do not open the oven door during the cooking process as much as possible.	Strictly follow: Please ensure the water tank base is firmly fixed in place otherwise there will be a pumping failure.
Strictly follow: Strictly follow: When observing or taking food, slightly open the door to allow a large amount of steam to overflow before fully opening the door to protect your hands or body from being scalded due to direct contact with the steam.	Strictly follow: Strictly follow: Do not place any cooking utensils on the bottom of the combi oven.

Strictly follow: If your recipe ingredients contain alcohol, high temperatures will cause the alcohol to evaporate, and the alcohol may even burn when coming into contact with the heating element. Therefore, to avoid such risk, the alcohol should be removed before the food is put into the combi oven.

⚠ Caution

Strictly follow: This product is intended for household cooking only and is dangerous if used for any other purpose. FOTILE will not be liable for any personal injury or property loss caused by failing to use the oven according to the Instructions.	Strictly follow: In case of any abnormality of the combi oven, please cut off the power immediately and power the oven on again. If the abnormality still exists, follow the "Common fault identification and troubleshooting".
Strictly follow: To maintain hygiene, pour the excess water out of the water tank after each use to avoid condensation buildup.	Strictly follow: Dry the bottom of the hook groove of the water tank with a cloth every time when the water tank is fed with water.

⚠ Caution: Ignorance of this sign and incorrect operation will be highly likely to cause personal damage, serious injury or fire. FOTILE will not be liable for the consequences caused by failing to obey the Safety Precautions.

Suggestions

- Before the first use of the oven, please read the instructions on safe use, operation and maintenance in the Operation Instructions to avoid accidents and damage.
- Clean the oven before the first use. Take out the water tank and flush the inside of the tank with hot water instead of any cleaning fluid or detergent. Take out the accessories to the oven for washing, including the grill in the liner (Refer to Maintenance and Cleaning). It is recommended to clean the inner wall of the tank of the combi oven with cleaning liquid diluted by hot water.
- Dry the condensate tank with a soft cloth after each use.
- Open the door of the combi oven to let the moisture in the oven escape until the oven is dry.
- The combi oven shall be thoroughly cleaned if it is planned to remain idle for a long time in order to avoid odor. See the Care and Cleaning.
- Ensure that the voltage and frequency of the household power supply are consistent with those of the combi oven before installation.
- Please ensure that this product is correctly and reliably installed in the cupboard before being put into operation.
- Clean and dry the oven after each use as the condensed concentrate may corrode the oven over a long period of time.
- The combi oven must be installed at a safe and appropriate height which is convenient for you to open and close the door and take out food during cooking. Otherwise, the overflowed steam may scald you. In addition, the appropriate installation height can reduce the risk of scalding your children when they put their hands on the door.
- When opening the door, pay attention to the hinges, edges and corners of the door. Do not touch these locations to avoid mechanical trauma.
- When cooking food, be careful to operate the oven and not to tilt the food container so that liquid or food may flow out.
- Remove the power plug before discarding or moving your combi oven. The combi oven shall be discarded in strict compliance with the local laws and regulations.

1.Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
2.Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.
3.Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
4.Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
5.Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
6.Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
7.Do Not Use Water on Grease Fires. Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
8.Use Only Dry Potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
9.Use Care When Opening Door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
10.Do Not Heat Unopened Food Containers. Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
11.Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.

12.Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
13.DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN . Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are (combi oven vent openings and surfaces near these openings, combi oven doors, and windows of oven doors)."
14.Do Not Clean Door Gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
15.Do not use a protective coating to line the oven and do not use commercial oven cleaner unless Certified for use in a self-cleaning oven.
16.Clean Only Parts Listed in Manual.
17.Before Self-Cleaning the Oven. Remove broiler pan and other utensils.
18.Replace lamp with 250 volt lamp only.

Installation and Repair Safety

- Make sure the installation, repair and maintenance of your combi oven are completed by service professionals from FOTILE. Do not disassemble the oven without authorization. Before the first use of the oven, please read the instructions on safe use, operation and maintenance in the Operation Instructions to avoid accidents and damage.
- Ensure that the voltage and frequency of the household power supply are consistent with those of the combi oven before installation.
- Ensure that the oven is installed safely and reliably and well grounded. To guarantee the power safety of the combi oven, ensure correct and reliable grounding of the oven and correct and reliable grounding and connection of the household power grid, which is a basic safety requirement. The manufacturer of this product will not be liable for any damage caused by the problem of the household power grid.

Installation Instructions

- The combi oven shall be installed steadily at a convenient and secure place for operation and maintenance without tilt.
- It is strictly prohibited to install the combi oven and power socket in places that may be damp or wet with water.
- For handling and placing, the combi oven shall be lifted from the handle hole or the bottom and handled with care, instead of moving it by dragging the door or handle.
- This combi oven is embedded in the cupboard, so the bottom of the cupboard hole must be able to bear a weight of more than 132lbs.
- After installing the combi oven, if the power plug cannot be touched, it shall be realized by the fixed wiring switch meeting wiring rules, in order to cut off the power through such switches during repair or in emergency.

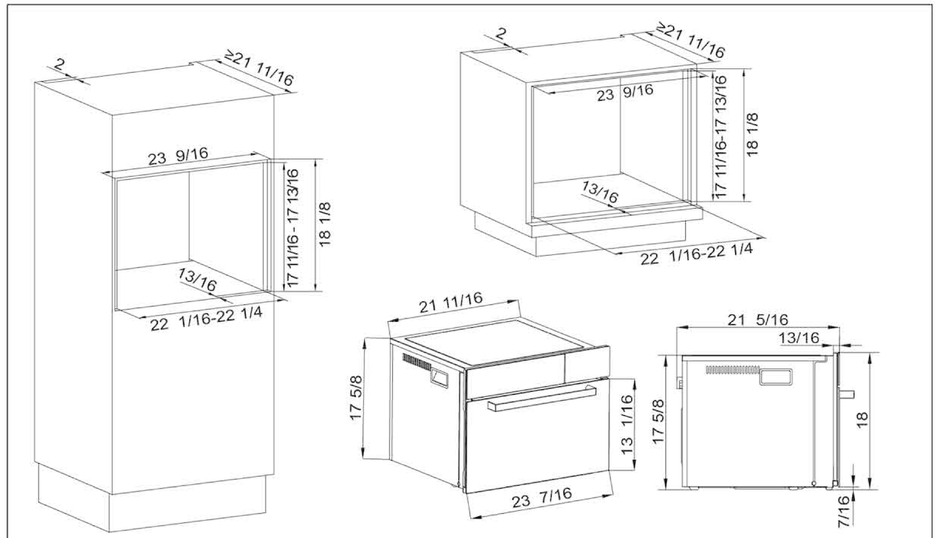
■ The combi oven must be installed by the installation personnel designated by the Company, and the Company will not be responsible for any loss caused by improper installation of unqualified installation personnel.

Notes: 1. If there is a high-temperature electrical appliance nearby, ensure that the combi oven is installed at a place over 3" away from such electrical appliance.

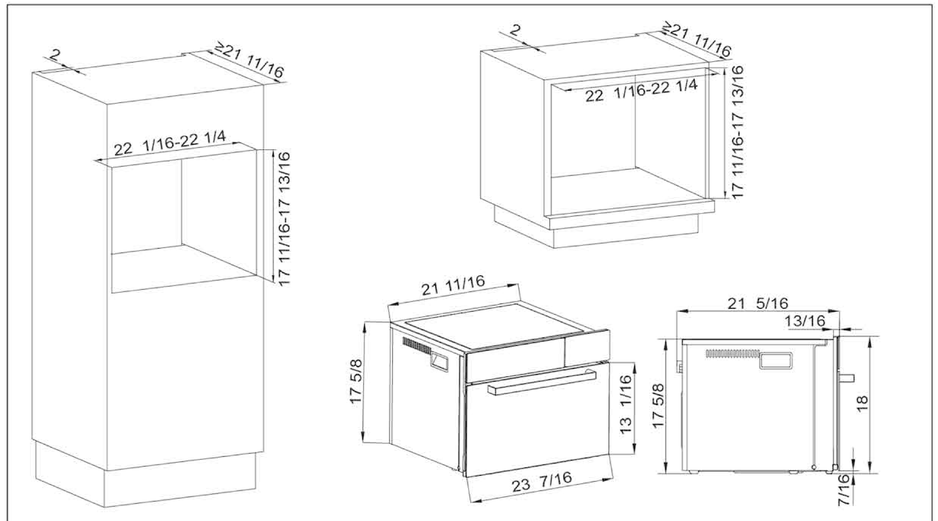
2. The cupboard in which the combi oven is installed must be made of materials that can withstand a temperature of more than 248°F.
3. After installation, the combi oven panels on the left, right and upper sides shall keep a space of more than 1/8" with the surrounding wall, cupboard and appliance, etc., and its lower side shall keep a space of more than 1/2" with the surrounding wall, cupboard and appliance, etc.
4. The combi oven shall undergo a full aging test before delivery, so there will be a small number of residual water in the internal pipeline, and it is normal to have a small number of water droplets in the liner and water tank.
5. If the combi oven is installed under the hob, the gas pipe of the hob must uses bellows and effectively fixed to ensure that it will not touch this product.
6. If the combi oven is installed under the hob, make sure no water or debris drops (leaks) into the cupboard during use.
7. If the combi oven is installed under the hob, its top cover shall not affect the adjustment function of underside intake hob damper switch, and the spacing between the base plate of hob and the top cover of combi oven should be ≥3".
8. If the combi oven is installed under the hob, the cupboard ventilation conditions refer to the hob installation standards and the combi oven shall not block the air vent.
9. If the preceding requirements are not met, remind the user to improve the installation environment; otherwise, property loss or personal injury may occur.
10. The combi oven is front exhaust type, so if it is installed under the hob, the user will feel a certain amount of heat or hot steam. Meanwhile, there may be condensate on the hob glass, which is considered normal.

Remove the outer packaging and film bag of the combi oven and then place the combi oven close to the mounting hole. Connect to the power socket (no power connected), hold the combi oven bottom with one hand while putting the other hand at its handle, and then slowly put it in the cupboard hole. Loosen one hand and gently push the combi oven to the end. Put the front end of combi oven on the cupboard base plate. Use the wood screws in the accessory bag to fix the combi oven to the cupboard (see screw fixing sketch).

■ Cupboard installation sketch

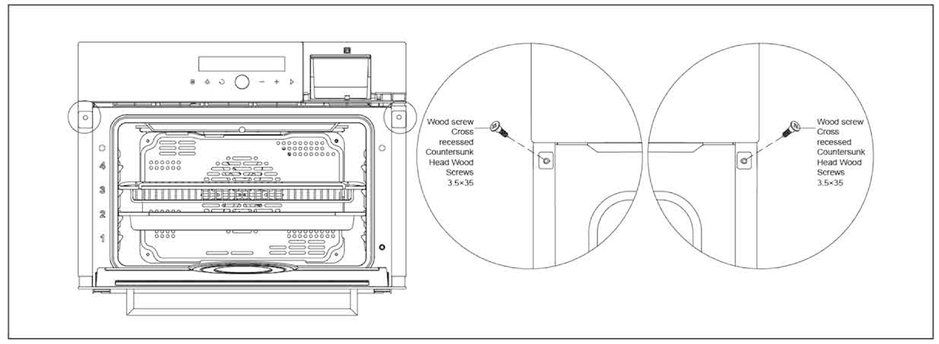


Flushing installation Unit: inch



Standard installation Unit: inch

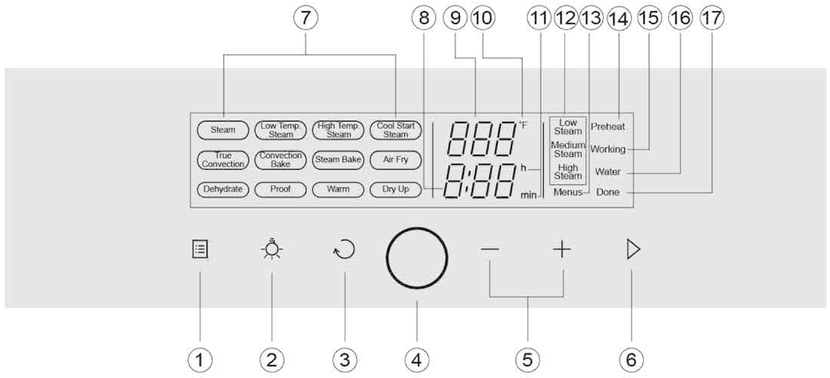
Screw fixing sketch



Note: The minimum spacing between each part of appliance and its surrounding structure is 1/2".

Quick Operation Guide

1. Control Panel



■ Introduction to control panel buttons and display interface

● Buttons

1) “Pre-set menus” button: Touch the button for intelligent menu selection.
2) “Lighting” button: Touch the button to turn on or off the LED lamp.
3) “Back/cancel” button: During setting, touch the button to return to the previous state; during work, touch the button to return to the mode selection interface and stop the work.
4) “Power” button: Touch the button to power on or off.
5) "-/+" button: When setting cooking temperature, time or humidity or selecting Pre-set menus mode, touch “-/+” button to adjust the selection.
6) “OK/start” button: Touch the button to determine the selected cooking mode, temperature, time or Pre-set menus mode.

● Icons and texts on LED display interface

7) Text about functions and modes: to display the cooking mode you have set.
8) Time display: to display the time represented by the number you currently see.
9) Temperature/Pre-set menus number display: to display the temperature represented by the number you currently see. When you select the "Pre-set menus" mode, the number you currently see represents that of the Pre-set menus.
10) Temperature unit: to display the temperature unit you have set (°F).
11) Time unit: to display the time unit you have set (h/min).
12) Humidity display: to display the humidity mode you have set.
13) Pre-set menus display: this icon remains during intelligent menu selection.
14) Pre-heating indication: the text remains when the combi oven is under pre-heating state.
15) Work indication: the text remains when the combi oven is working.
16) Add water: When the text is flashing, it means that you shall add water into the water tank and push the water tank into the hook groove adequately.
17) Completion prompt: The text remains displayed when the work is completed.

2. Precautions Prior to Use

■ Prior to the first use, take out all accessories from the combi oven, remove the bubble bags from the ovenware and grill, take out the Instructions, remove the protective film from the handle and clean all the accessories.

Heat the combi oven when it is empty. Before heating, you'd better wipe the liner of the combi oven with a wet cloth to remove the dust or residual packaging left in the liner during storage and unpacking. Set the combi oven to fully open mode and the temperature to 428°F. Heat the oven for one hour when it is empty, and then open the door of the combi oven to guarantee ventilation of the room as odor is generated when the combi oven is used for the first time. The odor comes from the volatile substances used to protect the combi oven during storage and installation. In the process of the above operations, close the doors to other rooms to prevent the odor from entering the rooms.

■ Filling the water tank with water

When using the cooking function of the combi oven for the first time, fill the water tank with drinking water (purified water as recommended) to the "MAX" level mark, and push the water tank into the hook groove adequately.

Tips: We recommend you turn on the range hood to the Weak button when the combi oven is in use. Before cooking greasy food, you'd better wrap it with aluminum foil.

■ When cooking food on the grill, please put the ovenware on the first layer of the liner of the combi oven.

■ List of product functions

Function	Mode	Default temperature/°F	Temperature range/°F	Default time/h:min	Time range/h:min	Suggested uses
Steam	Steam	212	194-212	0:30	0:01-5:00	Suitable for cooking such food as fish and pastry.
	Low Temp. Steam	194	86-194	0:20	0:01-5:00	Suitable for cooking such food as steamed eggs with clams and asparagus.
	High Temp. Steam	230	230/248 (fixed stall)	0:20	0:01-5:00	Suitable for cooking beef and other food which requires a long time to cook.
	Cool Start Steam	/	/	0:10	0:10-00:30	Suitable for frozen food, e.g. steamed bun and steamed stuffed bun.
Roast	True Convection	356	140-446	0:30	0:01-4:00	Suitable for roasting such food as pizza and puff pastry.
	Convection Bake	302	140-446	0:30	0:01-4:00	Suitable for cooking such food as biscuits and cakes.
	Steam Bake	356	140-446	0:20	0:01-4:00	Steam can be added in the process of roast, suitable for cooking such food as tender meat
	Dehydrate	176	140-248	1:00	0:01-5:00	Suitable for drying food, e.g. dry lemon and sliced dried beef.
Air fry	Air fry	392	356-446	0:15	0:01-0:40	Suitable for cooking such oil-free fried food as French fries and popcorn chicken.
Others	Menus	/	/	/	/	Supported by recipes, cooking mode specified, quick cooking
	Proof	95	86-122	0:30	0:01-9:59	Food fermentation.
	Defrost	122	/	0:30	0:01-4:00	Thawing food.
	Warm	140	122-212	0:30	0:01-4:00	Heat preservation of food.
	Steam Clean	Fixed program, lasting for about 10min				Cavity cleaning.
	Dry up	Fixed program, lasting for about 15min				Inner cavity cleaning.
	Descale	Fixed program, lasting for about 35min				Cavity descaling.

■ Pre-set menus

The "Pre-set menus" mode is available to the combi oven, which aims at quickly starting the cooking of some dishes. Generally, there is no need to manually modify the cooking conditions. However, time adjustment is not available for the dishes with codes 32-34, 37-38, 40 and 54-55, while those dishes with other codes can be subject to time adjustment according to the actual cooking conditions.

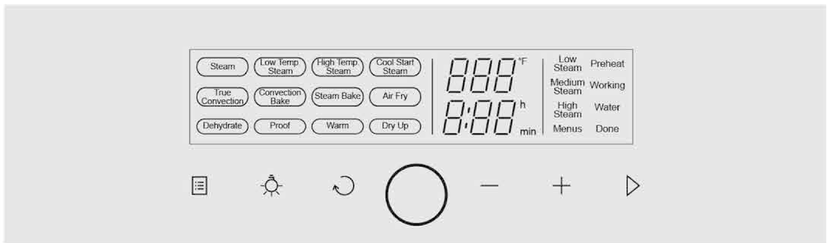
The corresponding relationship between dishes and codes displayed on the screen under the "Pre-set menus" mode is shown below. Among them, the dishes with "*" shall be preheated, which means that the dishes shall not be put into the cavity to heat until the cavity temperature reaches the set one after the "Pre-set menus" function is started.

Code	Dish name	Type	Code	Dish name	Type	Code	Dish name	Type
01	Steamed Rice	Steamed dish	21	Chiffon Cake	Roasted dish	*41	Roast Pork Chops	Steamed /roasted dish
02	Steamed Buns		22	Cheese Cake		*42	Teriyaki Chicken Thighs	
03	Steamed Stuffed Bun		23	Toast		*43	Fries	Air fry
04	Steamed Dumplings		24	Pastry		*44	Chicken Nuggets	
05	Steamed Clams		25	Tarts		*45	Korean Barbecue Beef	
06	Steamed Branzino		26	Caramel Milk Pudding		*46	Air Fried Chicken Wings	
07	Steamed Cod		27	Baked Chicken Wings		*47	Fried Shrimp	
08	Steamed Maryland Crab		28	Lamb Skewers		48	Lemons	Dehydrate
09	Steamed Scallops		29	Grilled Prawns		49	Beef Jerky	
10	Steamed Shrimp		30	Palace Peach Crisp		50	Juju/Plum/ Raisin	
11	Pork Ribs Seaweed Soup		31	Cupcake		51	Farfalle	
12	Dim Sum Steamed Spare Ribs		32	Roasted Butternut Squash	Steamed/ roasted dish	52	Candid Ginger	
13	Steamed Corn		33	Roasted Whole Chicken		53	Defrost	Miscellaneous
14	Steamed Napa Cabbage in Broth		34	Steamed-Roasted Garlic Eggplant		54	Steam Clean	
15	Steamed Eggplant with Soy Sauce		*35	Pizza	Roasted dish	55	Descale	
16	Steamed Broccoli		*36	Artisan Bread	Steamed/ roasted dish	/	/	/
17	Steamed Asparagus		*37	Cranberry Brie Crostini		/	/	/
18	Cookies	Roasted dish	38	Grilled Lamb Chops		/	/	/
19	Cranberry Shortbread Cookies		*39	Thai Chicken Wings		/	/	/
20	Keto Coconut Macaroons		*40	Garlic Roasted Potatoes		/	/	/

3. Operation Instructions for Combi Oven

● **Power on**

Power on. Then all the icons and buttons will blink and buzz.



● Traditional cooking

1. **Start the oven and select the mode.** Press the power button to start the oven, press "-" or "+" button to select mode, and press " ▷ " button for confirmation.



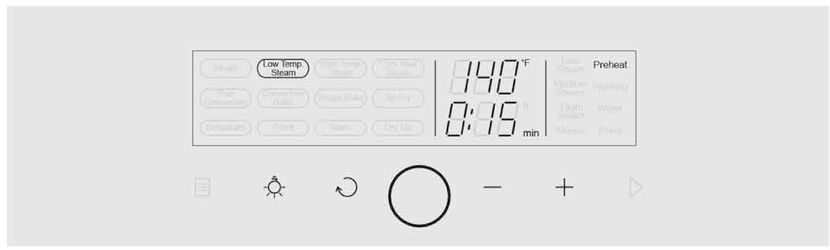
2. **Set cooking temperature.** Press "-" or "+" button to set the temperature and press " ▷ " button for confirmation.



3. **Set the cooking time.** Press "-" or "+" button to set the time, and press " ▷" button for confirmation.

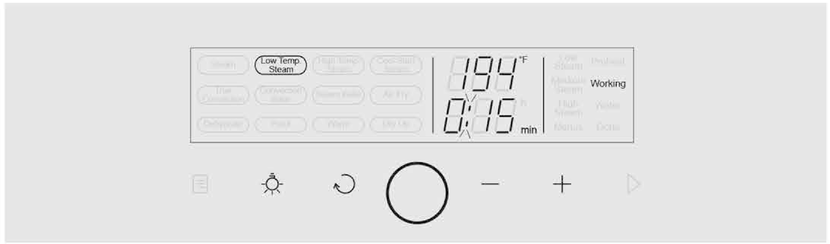


4. **Preheating.** The combi oven starts to warm up and displays the current real-time temperature.



Note: The dishes that do not require preheating can be placed into the oven directly.

5. **Working.** When the set temperature is reached, the oven starts cooking and the countdown starts. At this time, the time colon flashes.



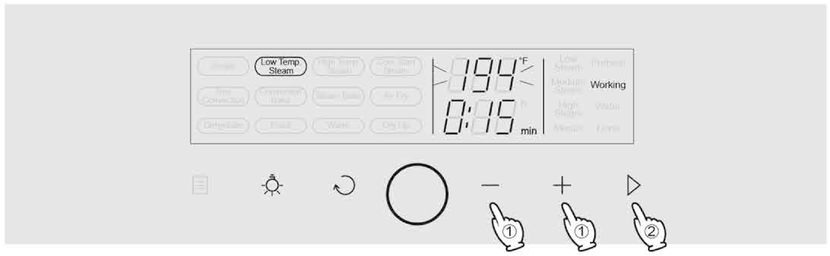
6. **Complete cooking.** The countdown reaches zero, with ten buzzers given.



Note: During preheating and cooking, press "-" or "+" button to reset the cooking temperature and cooking time. In case of no operation within 10 seconds, the oven will return to the original working interface. Upon completion of cooking, the oven will automatically shut down if no operation occurs within 2 minutes.

● Modify setting parameters

1. **Modify temperature parameters.** During preheating or working, press "-" or "+" button to enter the interface for modifying temperature parameters, and then continue pressing "-" or "+" button to modify temperature parameters.



2. **Modify time parameters.** Press "-" or "+" button to adjust time parameters, and press "▷" button to confirm the modification.



● Pre-set menus

1. **Power on and enter the home page.**



2. **Choose Pre-set menus.** Press "Pre-set menus" button to enter the Pre-set menus mode.



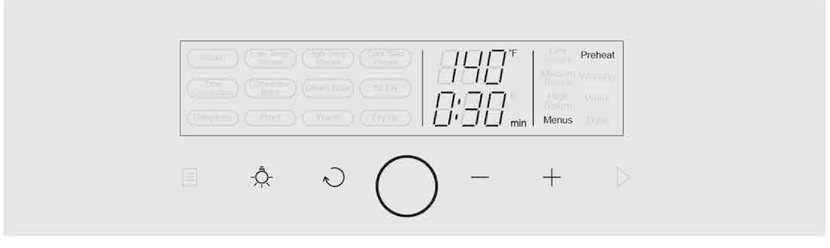
3. **Choose a dish number.** Click "+" or "-" button to select dish code (01-52), and press " ▷ " button for confirmation.



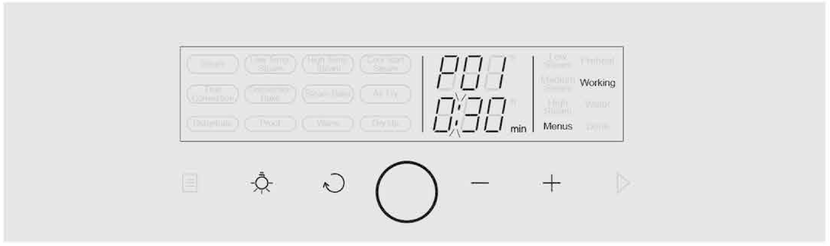
4. **Set time.** Press "-" or "+" button to set time and press " ▷" button for confirmation.



5. **Start preheating.**



6. **Working.** Start countdown.



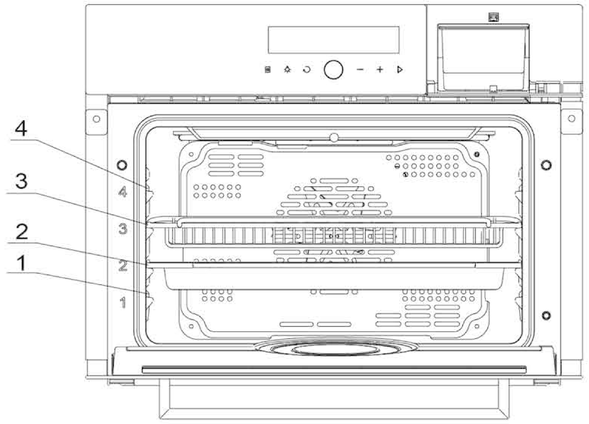
7. **Complete cooking.** The oven is auto powered-off and turns black after 10 beeping prompts in case of no operation within 2min.



Notes: 1. You can view the dish name corresponding to the Pre-set menus code on the Instructions and the door glass.

Suggestions on Use

■ Location diagram of grill



For cooking, Layer 1 and layer 2 are recommended. For roast, Layer 2 and Layer 3 are recommended. Layer 4 is recommended if the food requires coloring.

■ Common problems in cooking

1.The preheating time exceeds 20 minutes. Firstly, check whether the door suffers obvious air leakage and whether the door seal ring has been well installed, and make sure that no dirt exists on the temperature sensor in the oven body.

2.Overcooking. Firstly, Try not to open the door as possible during cooking. Then, check whether the cooking temperature is set too low, and finally check whether the door is closed tightly or suffers air leakage.

3.There is a lot of oily fume during cooking. Check whether the oven body is timely cleaned and the dirt in it is removed thoroughly after each cooking.

4.There is an obvious color difference before and after cooking. Confirm whether an appropriate cooking mode is chosen. Lower the setting temperature appropriately. Put in the dish after preheating.

5.The door is not closed off. Make sure the door is closed off when the combi oven is working. If the door is not closed off or is not closed in place, the word "preheating" or "working" will flash and there will be a beeping prompt.

6.The cavity is ponded. During cooking, there will be a lot of steam, some of which condenses to the cavity wall, making the cavity ponded. Please clean up the water immediately after use.

7.There is a peculiar smell in the cavity. Residual water and grease in the cavity are not cleaned timely after many times of cooking. Please clean up the cavity timely to keep it dry and tidy.

8.Water drops from the cavity underside. Please check whether the condensate tank is full of ponded water. Overflowing ponded water from the condensate tank will cause water dropping at the cavity underside. Please clean up the ponded water in the condensate tank timely after each cooking.

9.There is a lot of oily fume and steam when opening the door. In order to ensure the cooking effect, the cavity shall have good sealing performance. Thus, some of oily fume and steam generated during cooking will reside in the cavity. When opening the door, please open the door slightly for 10°-15° to release oily fume and steam in the cavity in advance. Then, the door is opened fully.

10.Due to the difference in cooking environment (e.g. voltage, humidity and room temperature), the cooking effect will be affected. If this problem occurs, please adjust the cooking temperature and time at your own discretion according to the cooking effect.

11.When enabling the roast function, please make sure that the cavity is dry and free from ponded water, especially when baking food such as cake.

12.Descaling. Scale is easily caused during the steam generation. When the scale deposits on the surface of liner heating plate, please use scale remover timely to remove the scale and follow the instructions on the water tank to remove it, so as not to affect the cooking effect.

13.Cavity drying. After Cavity drying is finished, it is necessary to open the door of combi oven in order to better disperse the residual steam in the cavity.

Packing List

Please check the following products and accessories item by item when unpacking. In case of missing or damage:

■ Please contact the distributor if the responsibility lies with the Company or the distributor.

■ Please contact FOTILE service hotline if the responsibility lies with the user itself.

■ Oven	1	■ Grill	1
■ Wood screw	2	■ Ovenware	1
■ User Manual	1	■ Warranty card	1

Main Technical Parameters

Model	HZK-TS1		
Rated voltage	240V	Heating temperature range	86°F-446°F(1)
Rated frequency	60Hz	Display mode	LED digital display
Rated power	3660W(2)	Effective volume	1.5Cu.Ft.(3)
Light	25W	Net weight	68.3lbs

(1) As this combi oven has no refrigeration function, the cavity temperature will not be lower than the indoor temperature.

(2) The maximum input power measured in the preheating stage of the true convection mode.

(3) The effective volume refers to the volume calculated in accordance with IEC 60350-1 by measuring effective length, effective width and effective height.

Suggestions on Cleaning and Maintenance

■ General precautions

⚠ Caution:

Clean the inner cavity, door, handle, control panel, condensate tank and door seal ring after each use. Cut off the power before cleaning to avoid electric shock. Cleaning can only be carried out after the inner cavity cools, and ensure that the inner cavity is completely dry before closing the door. This can avoid oil or other dirt from sticking to the cavity surface, which is not easily cleaned and sometimes even leads to surface decoloration. The deposition of oil will also make the door seal ring brittle and easy to break.

⚠ Caution:

All surfaces shall be cleaned with a soft sponge, a soft cloth dipped in water and a small amount of detergent, and then dried with a soft cloth. Do not use a steam cleaner to clean this combi oven. Pressurized steam may cause permanent damage to its surface and fittings, for which the Company

■ **Water tank**

1.The maximum water level scale is printed at the top outside of the water tank. When filling the water tank, please try to inject water near the maximum water level scale, so as to maximize the continuous cooking time of one injection. For water filling, do not exceed the maximum water level scale to avoid water in the water tank from overflowing during inserting or removing the water tank.

2.The combi oven can only work after pushing the filled water tank into the water tank hook groove.

3.The icon "water" on the display screen flashes and there is a beep prompt, which means the water in the water tank is below the minimum water level, and the combi oven stops working. At this time, please fill water timely, and then push the filled water tank into the water tank hook groove in place.

4.For drying, in order to keep the cavity dry, enable the cavity drying function after each cooking to evaporate the water in the cavity completely. Alternatively, use a rag to clean the cavity.

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

1.Mix 0.7oz of edible soda with 5.3oz of warm water, and wipe the oil stains on the liner with a rag dipped in such soda water.

2.Close off the combi oven door, choose "steam cleaning" mode (make sure the water tank has been filled with water), and start working.

3.Steam can soften the oil on the liner. After cooking, wipe the liner with a rag dipped in such soda water, and then a wet rag. At this time, the oil is basically removed.

4.Finally, choose "steam cleaning" mode and wipe the liner again.

■ **Cavity drying**

For drying, in order to keep the cavity dry, enable the cavity drying function after each cooking to evaporate the water in the cavity completely. Alternatively, use a rag to clean the cavity.

General stain

After each use, clean it as soon as possible with a rag, a soft sponge or a soft nylon brush, and then the mixed solution of warm water and cleaning solution. The longer the stain remains, the harder it is to clean up.

Stubborn stain

For removing stubborn stains such as those caused by roasting, it is possible to soak the stain and then remove it with a wet sponge. If necessary, use a spatula suitable for glass surfaces to scrape the stain off. After cleaning, rinse thoroughly with water.

★ **Important notice**

In order to keep the best cooking effect, it is recommended to clean the oven body and accessories after each use.

If they are not cleaned timely, oil stain accumulated will make it difficult to clean the oven body and accessories, and affect your operating environment and experience.

Note

You had better to clean up dirt (e.g. spilled juice and cake batter) when the oven body or ovenware is still warm. During cleaning, please ensure that the oven body is not hot, so as to avoid being scalded.

The spilled juice and other acidic liquid may make the liner yellow. Thus, please clean it in time, so as to avoid irreparable yellowing of the liner.

Common Fault Identification and Troubleshooting

For your safety, please press the power button to shut down the combi oven firstly, and then proceed with the corresponding troubleshooting.

Fault	Cause analysis	Solutions
After inserting the power cable plug, the oven still cannot work.	Cause1: There is no electricity for the power socket.	Contact a qualified electrician for inspection and repair
	Cause2: The power cable plug is loose	Reinsert the power cable plug
	Cause3: The cable between the control panel and power pan is loose	Contact FOTILE service hotline for repair.
The button is insensitive	Cause1: There are stains on the control panel	Clean the control panel
	Cause2: The mounting box is aged and damaged	Contact FOTILE service hotline for repair.
	Cause3: Control panel fault	
The fan is still working after cooking	Cause1: The liner temperature is more than 158°F after using the roast function. It occurs within 20 minutes after using the steam function.	Open the combi oven door to accelerate heat dissipation. The fan stops working when the liner temperature is below 158°F after using the roast function. The fan stops working after 20 minutes after using the steam function.
	Cause2: The power pan or temperature probe malfunctions	Contact FOTILE service hotline for repair.
Grill "rusting"/ovenware "porcelain-off"	Cause1: The food is not cleaned thoroughly, causing yellowing	Soak the grill/ovenware in hot water and clean it with a cleaning cloth.
	Cause2: Grill "rusting"/ovenware "porcelain-off"	Contact FOTILE service hotline for repair.

Fault	Cause analysis	Solutions
Water leakage from the combi oven	Cause1: Water overflowing from the condensate tank	Clean it with a cloth
	Cause2: The door is not tightly closed off	Check whether there are foreign matters and dirt at the door, oven mouth and seal ring.
	Cause3: Others	Contact FOTILE service hotline for repair.
There is steam generated but the food is not well steamed	Cause1: Too short cooking time	Extend the cooking time.
	Cause2: Excessive volume of food	Cut the food into small pieces or divide the surface
	Cause3: Too many layers placed for food	Try to place the steamed food in containers on layers 1 and 2 of oven body to keep it close to the liner heating plate.
	Cause4: An inappropriate cooking ware is chosen	Pay attention to choosing a porous and low-walled cooking/steaming ware.
	Cause5: Others	Contact FOTILE service hotline for repair.
Display E2	The temperature sensor for liner heating plate is short-circuited or disconnected	Contact FOTILE service hotline for repair.
Display E3	Communication fault	Contact FOTILE service hotline for repair.
Display E6	Inlet fault	Contact FOTILE service hotline for repair.
Display F3	The temperature sensor for oven body is short-circuited or disconnected	Contact FOTILE service hotline for repair.
Display F4	The temperature sensor for oven body is short-circuited	Contact FOTILE service hotline for repair.
Display E0	The inlet pump is short-circuited or disconnected	Contact FOTILE service hotline for repair.
Add water	Too low water level in the water tank	Please fill the water tank with appropriate amount of water
	Water level detection fault	Contact FOTILE service hotline for repair.

⚠ **Warning: After the above simple troubleshooting, if the combi oven still cannot work normally, please contact FOTILE service hotline.**
In order to ensure safe and correct use, this product must be repaired by professionals appointed by the Company. If the oven cannot be used normally because the consumer entrusts personnel who are not appointed by the Company with the repair or the consumer carries out the repair, it is not within the scope of free maintenance even if it is during the warranty period, and the Company will not bear any responsibility for the property loss and personal injury caused thereby.



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Customer Service

Please stop using the combi oven and unplug the power cable if any abnormal condition occurs, and please contact FOTILE service hotline.

⚠ **Warning:** Only the repair personnel who have been trained professionally and obtained the repair qualification in the combi oven can repair the combi oven. Other unauthorized personnel are not allowed to repair this combi oven to avoid serious consequences.

Precautions for warranty:

1. The following items are not within the scope of free warranty, so they shall be charged for repair if it is possible to be repaired and the "Product No." on the product packing box or the oven can be clearly identified.

◆Damage resulting from improper handling, installation, use, maintenance or storage by consumers;

◆Damage resulting from removal by the person who is not responsible for warranty in repair, replacement and return;

◆Product without warranty certificate in repair, replacement and return as well as valid invoice;

◆Damage caused by force majeure;

◆All damages and losses resulting from the product service environment (e.g. power supply, temperature, humidity and other factors beyond the control of the Company) are not within the scope of free warranty, and the Company will not be responsible for them.

2. If the "Product No." on the product packing box or the oven cannot be clearly identified, please contact the distributor, who shall provide services,in accordance with relevant national provisions. The Company will not provide such services as installation and commissioning, return, replacement and repair.

FOTILE

Instrucciones de Uso

Guarde bien este manual para futuras consultas.

Lea atentamente estas instrucciones antes de su uso.

Horno Combinado Empotrado

HZK-TS1

* Algunas imágenes de este manual son diagramas esquemáticos, que sirven sólo de referencia. En caso de que haya alguna incoherencia entre la imagen y el producto real, prevalecerá este último.

Estimado usuario, gracias por haber elegido los productos FOTILE. Por favor, lea el manual de instrucciones para familiarizarse con las normas de funcionamiento correctas y disfrute de la cocina.

FOTILE se compromete a “Hacer nuestra casa mejor”. Es nuestro deber dejarle satisfecho con los productos FOTILE. Por favor, lea atentamente el Manual de Usuario antes de utilizar los productos, y manipúlelos de acuerdo con los requisitos estipulados en el Manual de Usuario. Este manual de usuario es importante para mantener el producto en buenas condiciones de funcionamiento. Y dejará de tener derecho a la garantía gratuita en caso de cualquier fallo del producto debido a que lo haya utilizado de forma inadecuada, de modo que cualquier solicitud directa o indirecta de reparación gratuita será rechazada por el centro de servicio postventa de FOTILE. Mientras tanto, le sugerimos que se ponga en contacto con el centro de servicio FOTILE cuando el producto necesite ser reparado ya sea dentro del periodo de garantía o no, lo cual es muy importante para usted y para FOTILE. Un buen servicio es una parte indispensable del producto. Nuestro centro de servicio postventa le proporcionará las piezas de repuesto y a la vez los profesionales técnicos para que usted disponga de una garantía de mantenimiento rápida y de alta calidad, así como de un servicio fácil y cuidadoso.

CONTENTS

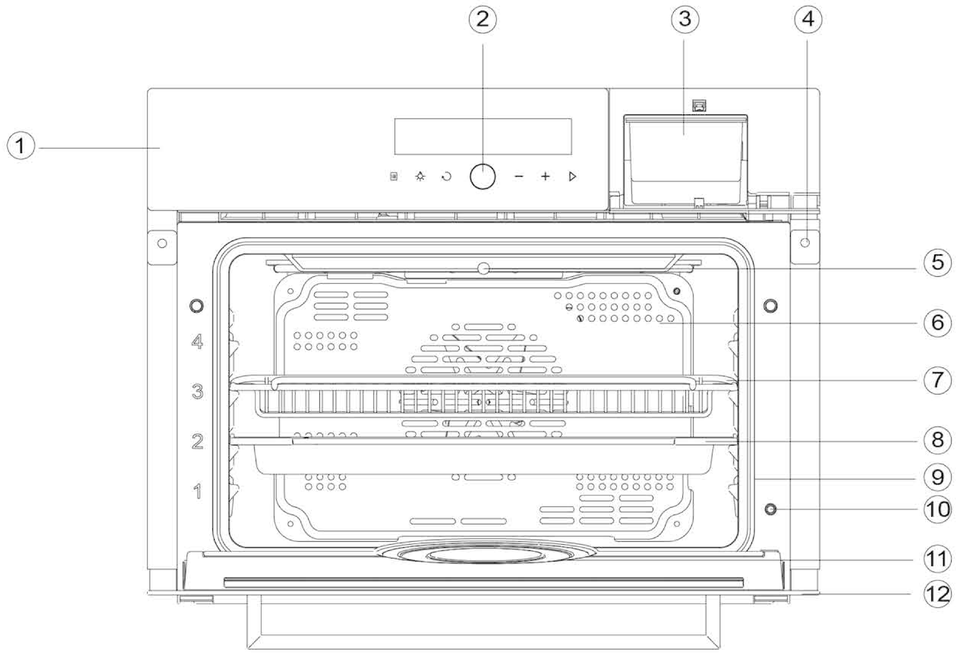
Contenido

Contenido ---- 1
Estructura del producto ---- 2
Precauciones de seguridad ---- 2
Instrucciones de instalación ---- 11
Guía resumida de operación ---- 14
- Panel de control ---- 14
- Precauciones antes del uso ---- 15
- Instrucciones de operación para el horno combinado ---- 18

Sugerencias de uso ---- 22
- Plano de ubicación de la parrilla ---- 22
- Problemas frecuentes en la cocción ---- 23

Lista de embalaje ---- 24
Principales parámetros técnicos ---- 24
Sugerencias de limpieza y mantenimiento ---- 24
Identificación y resolución de averías comunes ---- 27
Servicio de atención al cliente ---- 29

Estructura del producto



① Panel de control	② Botón de encendido	③ Depósito de agua
④ Columna de montaje del horno	⑤ Sonda de temperatura	⑥ Delantal del calentador de aire
⑦ Parrilla de cocción	⑧ Bandeja de cocción	⑨ Junta de la puerta
⑩ Interruptor de la puerta	⑪ Placa de calefacción	⑫ Puerta

Precauciones de seguridad

Para evitar daños y perjuicios a los usuarios y a terceros, se hacen las siguientes indicaciones con señales distintivos. A continuación se detallan cuestiones importantes relacionadas con la seguridad, y se requiere su estricto cumplimiento y uso correcto sobre la base de la plena comprensión de su contenido.

■ Señales distintivos de indicación según el grado de daño y perjuicio.

⚠ Peligro	La ignorancia de esta indicación y la operación incorrecta tienen una alta probabilidad de causar daños personales, lesiones graves o incendios.
⚠ Advertencia	La ignorancia de esta indicación y la operación incorrecta son muy probables de causar daños personales, lesiones graves o incendios.
⚠ Precaución	La ignorancia de esta indicación y la operación incorrecta puede provocar daños personales o perjuicios a la propiedad.
Sugerencia	Esperamos que conozca esta información para una operación segura y correcta.

■ Señales de precaución y prohibición

Precaución, quemadura	Precaución, descarga eléctrica	Aplicación rigurosa	Conexión a tierra	Prohibido	No llamas abiertas	No tocar	No operar con las manos mojadas	Desmontaje prohibido

⚠ **Precaución: El vidrio utilizado en los productos FOTILE es de tipo templado. Sin embargo, el mecanismo de refuerzo del vidrio templado determina la existencia de una pequeña probabilidad de autoexplosión. En caso de autoexplosión que no sea debida a un uso inadecuado, FOTILE se compromete a reemplazar la pieza gratuitamente.**

* **Nota especial: Por favor, utilice el producto siguiendo estrictamente las instrucciones del manual. FOTILE no asumirá ninguna responsabilidad por cualquier pérdida de propiedad o lesión personal causada por el uso inadecuado de este producto.**

Si lo establecido en este manual de instrucciones no concuerda con algún precepto de la legislación nacional, prevalecerán estos últimos.

Para otros países

Este aparato no está destinado a ser utilizado por menores ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con escasos conocimientos y experiencia, a menos que sean supervisados o instruidos sobre su uso por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar peligros.

El aparato y sus partes accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante su uso. No toque los elementos calefactores.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante su uso.

Los niños deben mantenerse alejados.

No utilice limpiadores abrasivos o raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno/de las tapas abatibles de la placa de cocción (según corresponda), ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.

Para la Unión Europea

Este aparato puede ser utilizado por menores a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con escasos conocimientos y experiencia, siempre que se les supervise o se les instruya sobre el uso del aparato de forma segura y que tengan conciencia de los peligros que conlleva. Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.

La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por menores sin supervisión.

En caso de que el cable de alimentación esté dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar peligros.

ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante su uso.

No toque los elementos calefactores.

Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.

⚠ Peligro

Prohibido Los niños y las personas con movilidad reducida no pueden utilizar el producto. En particular, mantenga el producto fuera del alcance de los niños. De lo contrario, puede provocar escaldaduras, descargas eléctricas y otras lesiones accidentales.	Prohibido El horno combinado sólo es aplicable para cocinar en el hogar y en escenarios de trabajo y vida similares, como asar, asar a la parrilla, descongelar y secar alimentos prohibidos. No se admite ningún otro propósito. Cualquier otro uso del producto puede provocar un peligro. FOTILE no se responsabiliza de cualquier pérdida causada por un uso incorrecto o una operación inadecuada.
Prohibido No coloque papel de aluminio, utensilios de cocina o vajilla directamente sobre el fondo del horno. De lo contrario, el calor se acumulará y dañará el horno combinado.	Prohibido No utilice el horno combinado para calentar alimentos envasados no abiertos. De lo contrario, el fuerte aumento de presión puede provocar una explosión, con el consiguiente riesgo de lesiones o daños. (Por ejemplo, al asar castañas, corte la cáscara con un cuchillo)
Prohibido No limpie el vidrio del horno combinado con medios ásperos y abrasivos o con herramientas de limpieza afiladas, ya que dichos limpiadores o herramientas dañan la superficie del vidrio, provocando su rotura.	Prohibido No añada agua fría a los alimentos que se están asando a altas temperaturas porque el vapor generado puede provocar graves quemaduras.
Prohibido No toque el horno combinado con manos y pies mojados o cuando esté descalzo.	Prohibido No utilice ninguna toma de corriente suelta o mal conectada. De lo contrario, podría provocar descargas eléctricas, cortocircuitos o incendios.
Prohibido No coloque ningún objeto pesado sobre la puerta abierta del horno combinado.	Prohibido No utilice ninguna toma de corriente polivalente con varios enchufes.
Prohibido No utilice la máquina limpiadora a vapor.	Aplicación rigurosa Mantenga el horno alejado de fuentes de calor, gas, alcohol y cualquier otro elemento inflamable.

⚠ Peligro

Aplicación rigurosa Al retirar la clavija de la toma de corriente, tómela por el extremo. No retire el enchufe agarrando el cable de alimentación con la mano. De lo contrario, podrían provocarse riesgos como descargas eléctricas, cortocircuitos, incendios y otros.	Aplicación rigurosa Si se produce alguna anomalía, pulse el botón de encendido para apagar el horno combinado, y retire el enchufe o corte la alimentación principal, y llame inmediatamente a la atención telefónica de FOTILE. Si el aparato sigue funcionando en condiciones anormales, es posible que se provoquen descargas eléctricas, incendios y otros peligros.
Precaución, quemadura Después del uso, abra la puerta del horno combinado después de 30~60 segundos. El vapor saldrá cuando se abra la puerta. Manténgase a una cierta distancia de la puerta para evitar quemarse con el vapor.	Prohibido Para minimizar el riesgo de lesiones a los niños, no se les permitirá en ningún caso utilizar el horno combinado como un juguete, ni jugar cerca del horno.
Desmontaje prohibido Quienes no sean profesionales no pueden desmontar o reparar el aparato ni sustituir ninguna pieza del horno sin autorización.	Prohibido No sumerja el enchufe o el cable en agua, ya que esto puede suponer un riesgo de descarga eléctrica en su uso futuro.
Precaución, quemadura Al terminar el trabajo, el fondo de la cavidad aún está caliente. Para evitar quemaduras, espere hasta que se enfríe antes de limpiarlo.	Aplicación rigurosa En caso de que se produzca algún fallo en el horno combinado, corte inmediatamente la energía y apague el horno, y siga las instrucciones de “Identificación de fallos comunes y métodos de solución de problemas”.
Prohibido No deje nada dentro del horno cuando no lo utilice.	Aplicación rigurosa El horno combinado no debe estar expuesto a materiales inflamables ni ser cubierto por materiales inflamables como cortinas o telas durante su funcionamiento para evitar incendios.
Prohibido El horno combinado no puede manejarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.	Prohibido En ningún caso coloque en el horno los siguientes materiales al cocinar: papel, cartón, plástico, tela, piezas inflamables y cosas similares.

⚠ Advertencia

Aplicación rigurosa Si el lugar donde se utiliza el horno combinado es vulnerable a ratas o insectos, por favor mantenga el horno y su entorno limpio. FOTILE no asumirá ninguna responsabilidad por los daños al horno causados por ratas o insectos.	Aplicación rigurosa Si los ingredientes de su receta contienen alcohol, la alta temperatura hará que el alcohol se evapore, y el alcohol puede incluso quemarse al entrar en contacto con el elemento calefactor. Por lo tanto, para evitar este riesgo, el alcohol debe retirarse antes de introducir los alimentos en el horno combinado.
Aplicación rigurosa Cualquier recipiente de plástico destinado a la cocción deberá estar acompañado de la declaración de su fabricante indicando que el recipiente es apto para un horno. El uso de cualquier recipiente de plástico que no cumpla con lo anterior se derretirá a una temperatura elevada y puede dañar el horno o provocar un incendio.	Aplicación rigurosa Utilice guantes aislantes del calor para introducir los alimentos en el horno combinado, darles la vuelta o sacarlos del horno y ajustar la parrilla o la bandeja del horno. Evite que los elementos calefactores o las paredes de la cavidad le produzcan quemaduras.
Aplicación rigurosa Cubra el alimento si quiere mantenerlo caliente en el horno combinado. La humedad que contiene el alimento puede corroer el horno. Cubrirlo puede proteger el alimento de que se seque.	Aplicación rigurosa Cuando cocine con aceite o grasa, asegúrese de que hay presencia en el horno, ya que el sobrecalentamiento puede provocar un incendio.
Aplicación rigurosa Para la limpieza hay que cortar la potencia y utilizar detergentes neutros. También hay que tener cuidado de fregar con un paño suave para no rayar la superficie.	Aplicación rigurosa No permita que los niños jueguen con los films de plástico y las cajas de embalaje, ya que pueden provocar accidentes por asfixia. Por lo tanto, mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños, ya que dichos materiales no son juguetes.
Aplicación rigurosa El cable de alimentación dañado debe ser sustituido por personal especializado del fabricante, de su departamento de mantenimiento o de un departamento similar para evitar peligros.	Conexión a tierra La toma de corriente debe estar equipada con un cable de tierra fiable para garantizar la seguridad. No conecte el cable de tierra a ninguna tubería de gas, tubería de agua, pararrayos o cable telefónico. Una mala conexión a tierra puede provocar una descarga eléctrica u otros accidentes.

⚠ Advertencia

Aplicación rigurosa El horno combinado genera calor durante su funcionamiento. Por lo tanto, evite el contacto con el elemento calefactor y el vidrio de la puerta. En particular, mantenga el horno fuera del alcance de los niños.	No tocar El tubo de calefacción superior del horno combinado no debe tocarse hasta que el horno se enfríe completamente, ya que es la fuente de calor del horno.
Aplicación rigurosa El horno deberá estar provisto de una toma de corriente independiente de 15A, que estará en buen contacto y no se compartirá con ningún otro aparato eléctrico.	Aplicación rigurosa Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, asegúrese de que el horno esté apagado antes de sustituir la lámpara.
Aplicación rigurosa Las partes accesibles pueden emitir calor durante su funcionamiento, por lo que deben mantenerse fuera del alcance de los niños.	Aplicación rigurosa Por favor, utilice agua purificada al cocinar para evitar daños causados por la acumulación de sarro en el horno.
Aplicación rigurosa No conviene conectar este producto con una placa de enchufe de largo alcance, ya que un cable demasiado largo puede provocar un sobrecalentamiento del cable y, de ese modo, provocar un incendio o una fuga de energía cuando el horno está funcionando.	Aplicación rigurosa Para una mayor protección, es aconsejable utilizar guantes aislantes del calor cuando se cogen recipientes calientes. Evite los guantes mojados. De lo contrario, el calor atravesará rápidamente los guantes y provocará quemaduras.
Precaución, quemadura El horno combinado no se enfría inmediatamente después de abrir la puerta durante el trabajo. Preste atención a la seguridad y evite quemarse.	Desmontaje prohibido No abra la carcasa de este producto sin la debida autorización. Es peligroso tocar los cables, las partes eléctricas o las partes estructurales, ya que puede causar una descarga eléctrica o una lesión mecánica.
Aplicación rigurosa Una vez instalado el horno, si el enchufe no es accesible, debe utilizarse un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas aplicables, para poder cortar la alimentación mediante este interruptor en caso de mantenimiento o casos de emergencia.	Aplicación rigurosa Cuando el horno combinado está funcionando, sale vapor por la salida de aire. Incluso después de que el horno se apague, el interior y el exterior de la puerta están algo calientes, por lo que es preciso mantener a los niños a una distancia segura del horno.

⚠ Advertencia

Aplicación rigurosa

Para evitar el vapor y la pérdida de calor al cocinar, evite en lo posible abrir la puerta del horno durante el proceso de cocción.

Aplicación rigurosa

El horno no es apto para su uso en exteriores.

Aplicación rigurosa

No coloque ningún objeto de cocina en la parte inferior del horno combinado.

Aplicación rigurosa

Es conveniente llenar el depósito con agua antes de cocinar. Asegúrese de que la base del depósito de agua está firmemente fijada en su lugar, de lo contrario habrá un fallo de funcionamiento del bombeo.

Aplicación rigurosa

Al observar o tomar alimentos, abra un poco la puerta de forma que se desborde una gran cantidad de vapor antes de abrir completamente la puerta y así evitar que las manos o el cuerpo se escalden debido al contacto directo con el vapor.

⚠ Precaución

Aplicación rigurosa

Este producto está destinado exclusivamente a la cocina doméstica y su utilización para cualquier otro fin resultará peligrosa. FOTILE no asumirá ninguna responsabilidad por los daños y perjuicios personales o de bienes causados por no utilizar el horno de acuerdo con las instrucciones.

Aplicación rigurosa

Por motivos de higiene, vierta el agua sobrante del depósito de agua después de cada uso para evitar la acumulación de condensación.

Aplicación rigurosa

En caso de cualquier anomalía en el funcionamiento del horno combinado, corte inmediatamente la alimentación y vuelva a conectarlo. Si la anomalía persiste, siga las instrucciones de “Identificación de fallos comunes y métodos de solución de problemas”.

Aplicación rigurosa

Seque el fondo del compartimento del depósito de agua con un paño cada vez que se lo alimente con agua.

⚠ **Precaución: La ignorancia de esta señal y la operación incorrecta puede causar daños personales, lesiones graves o incendios. FOTILE no asumirá ninguna responsabilidad por el incumplimiento de las precauciones de seguridad.**

1. Asegúrese de que su aparato está correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico cualificado.
2. Nunca utilice el aparato para calentar la habitación.
3. No deje a los niños solos o desatendidos en la zona donde se utiliza el aparato. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse en ninguna parte del aparato.
4. No lleve nunca prendas sueltas o que cuelguen mientras utiliza el aparato.
5. No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otra reparación debe ser realizada por un técnico cualificado.
6. No almacene materiales inflamables en un horno o cerca de las unidades de superficie.
7. No utilice agua para apagar fuegos de aceite. Apague el fuego o la llama tapándolo o utilice un extintor químico seco o de espuma.
8. Utilice sólo paños secos. Si pone los paños húmedos o mojados sobre las superficies calientes, puede quemarse con el vapor. No deje que el paño toque los elementos calefactores calientes. No utilice toallas ni otros paños gruesos.
9. Tenga cuidado al abrir la puerta. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos.
10. No caliente recipientes de comida sin abrir.La acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y provocar lesiones.
11. Mantenga los conductos de ventilación del horno sin obstrucciones.
12. Coloque siempre las rejillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si es necesario mover la rejilla mientras el horno está caliente, no deje que el paño toque el elemento calefactor caliente del horno.
13. NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO - Los elementos calefactores pueden estar muy calientes, aunque sean de color oscuro. Las superficies interiores de un horno están tan calientes que pueden causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies del aparato pueden estar lo suficientemente calientes para causar quemaduras. Entre estas superficies se encuentran (aberturas de ventilación del horno y superficies cercanas a estas aberturas, puertas del horno y ventanas de las puertas del horno).
14. No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es fundamental para un buen sellado. Debe tenerse cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
15. No aplique revestimiento protector al interior del horno y no utilice limpiadores comerciales para hornos a menos que estén certificados para uso en un horno autolimpiante.
16. Limpie sólo las piezas indicadas en el manual.
17. Antes del autolimpio el horno. Saque por favor la bandeja de asar y otros utensilios.
18. Sustituir lámpara sólo por lámpara de 250 voltios.

Sugerencias

- Antes de utilizar el horno por primera vez, lea las instrucciones sobre el uso seguro, el funcionamiento y el mantenimiento en el Manual de instrucciones para evitar posibles accidentes y daños.
- Limpie el horno antes del primer uso. Saque el depósito de agua y limpie el interior del depósito con agua caliente sin usar ningún líquido de limpieza o detergente. Saque los accesorios del horno para lavarlos, incluida la parrilla de la cavidad (consulte la sección Mantenimiento y limpieza). Se recomienda limpiar la parte interior del horno con líquido de limpieza diluido en agua caliente.
- Seque el depósito de condensados con un paño suave después de cada uso.
- Abra la puerta del horno combinado para dejar salir la humedad del horno hasta que éste esté seco.
- El horno combinado deberá ser limpiado exhaustivamente si está previsto que permanezca inactivo durante mucho tiempo para evitar olores. Véase la sección Mantenimiento y limpieza.
- Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia de la alimentación eléctrica doméstica coinciden con los del horno combinado antes de la instalación.
- Asegúrese de que este producto está instalado correctamente y de forma fiable en el armario antes de ponerlo en funcionamiento.
- Limpie y seque el horno después de cada uso, ya que el concentrado condensado puede corroer el horno durante un largo período de tiempo.
- El horno combinado debe instalarse a una altura segura y adecuada que le resulte cómoda para abrir y cerrar la puerta y sacar los alimentos durante la cocción. De lo contrario, el vapor que sale puede provocar quemaduras. Además, una altura de instalación adecuada puede reducir el riesgo de que los niños sufran quemaduras al tocar la puerta.
- Al abrir la puerta, preste atención a las bisagras, los bordes y las esquinas de la puerta. No toque estos lugares para evitar traumas mecánicos.
- Durante la cocción de los alimentos, tenga cuidado al utilizar el horno y no incline el recipiente de los alimentos para que el líquido o los alimentos puedan salir.
- Retire el enchufe antes de desechar o trasladar el horno combinado. Deberá desechar el horno combinado cumpliendo estrictamente con las leyes y reglamentos locales.

Seguridad en la instalación y reparación

- Asegúrese de que la instalación, la reparación y el mantenimiento de su horno combinado sean realizados por profesionales del servicio técnico de FOTILE. No desmonte el horno sin autorización. Antes de utilizar el horno por primera vez, lea las instrucciones sobre el uso seguro, el funcionamiento y el mantenimiento en el Manual de instrucciones para evitar posibles accidentes y daños.
- Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia de la alimentación eléctrica doméstica coinciden con los del horno combinado antes de la instalación.
- Asegúrese de que el horno se instala de forma segura y fiable y que está bien conectado a tierra. Asegúrese de que la conexión a tierra del horno y la conexión a tierra de la alimentación eléctrica doméstica sean correctas y fiables, lo que constituye un requisito básico de seguridad. FOTILE no asumirá ninguna responsabilidad por cualquier daño causado por las deficiencias de la alimentación eléctrica del hogar.

Instrucciones de instalación

- El horno combinado debe instalarse de forma estable en un lugar conveniente y seguro para su funcionamiento y mantenimiento y sin inclinación.
- Queda absolutamente prohibido instalar el horno combinado y la toma de corriente en lugares que puedan estar húmedos o mojados con agua.
- Para el traslado y la colocación, el horno combinado deberá levantarse desde el orificio del asa o la parte inferior y manipularse con cuidado, y no desplazarlo arrastrando la puerta o el asa.
- Este horno combinado está empotrado en el armario, por lo que el fondo del hueco del armario debe ser capaz de soportar un peso superior a 132lbs.
- Una vez instalado el horno, si el enchufe no es accesible, debe utilizarse un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas aplicables, para poder cortar la alimentación mediante este interruptor en caso de mantenimiento o casos de emergencia.
- El aparato debe ser instalado por el personal calificado para la instalación, y la Compañía no asumirá ninguna responsabilidad por las pérdidas causadas por la instalación incorrecta por personal no calificado.

Notas:1.Si hay un aparato eléctrico de alta temperatura a su alrededor, asegúrese de que el horno combinado se instala en un lugar a más de 3" de distancia de dicho aparato eléctrico.

2.El armario en el que se instale el horno combinado debe estar fabricado con materiales que soporten una temperatura superior a 248°F.

3.Después de la instalación, el horno combinado debe mantener un espacio de más de 1/8" en los lados izquierdo, derecho y superior con la pared circundante, el armario y los aparatos cercanos, y en su lado inferior debe mantener un espacio de más de 1/2" con la pared circundante, el armario y los aparatos en su caso.

4.El horno combinado deberá someterse a una prueba de envejecimiento completa antes de la entrega, por lo que quedará un poco de agua residual en la tubería interna, y es normal que haya un poco de gotas de agua en la cavidad y el depósito de agua.

5.Si el horno combinado se instala debajo de la placa de cocción, la tubería de gas de ésta debe utilizar fuelles y estar bien fijada para garantizar que no toque al horno.

6.Si el horno combinado se instala debajo de la placa de cocción, asegúrese de que no caiga ("goteo") agua o residuos en el armario durante su uso.

7.Si el horno combinado se instala debajo de la placa de cocción, su cubierta superior no debe afectar a la función de ajuste del interruptor de la válvula de admisión inferior de la placa de cocción, y el espacio entre la placa base de la placa de cocción y la cubierta superior del horno combinado debe ser ≥3".

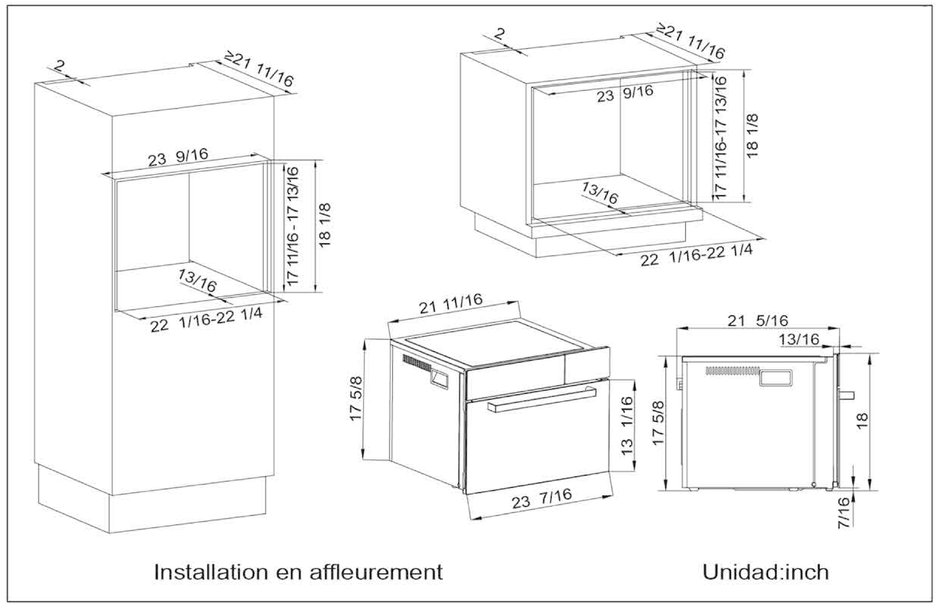
8.Si el horno combinado se instala debajo de la placa de cocción, las condiciones de ventilación del armario se ajustarán a las normas de instalación de la placa de cocción , y el horno no podrá bloquear el conducto de ventilación.

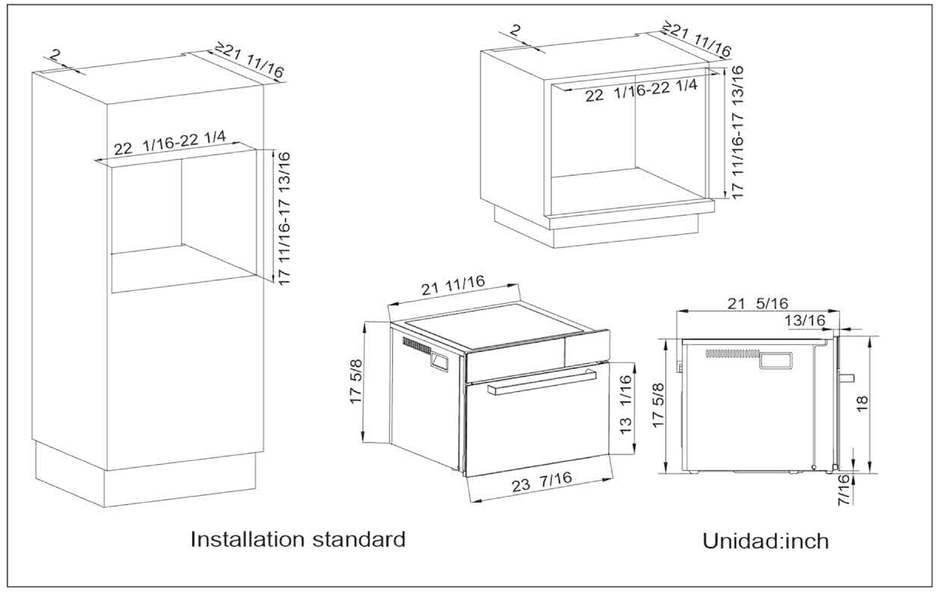
9.Si no se cumplen los requisitos anteriores, advierta al usuario que debe corregir el entorno de la instalación; de lo contrario, pueden producirse pérdidas económicas o daños personales.

10.El horno combinado es de tipo de escape frontal, por lo que si se instala debajo de la placa de cocción, el usuario sentirá en cierta medida el calor o el vapor caliente. Mientras tanto, puede haber condensación en el vidrio de la placa de cocción, lo que resulta normal.

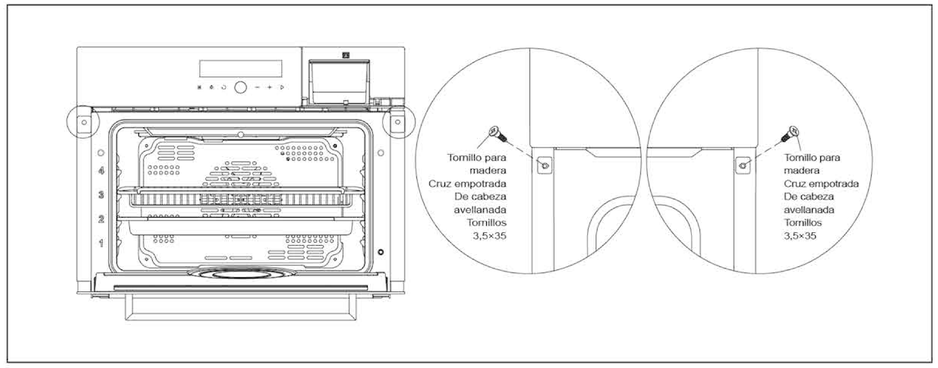
Retire el embalaje exterior y la bolsa de plástico del horno combinado, luego, coloque el horno combinado cerca del orificio de montaje. Conéctelo a la toma de corriente (sin conectar la alimentación), sujete la parte inferior del horno combinado con una mano mientras pone la otra en su asa y, a continuación, colóquelo lentamente en el orificio del armario. Afloje una mano y empuje suavemente el horno combinado hasta la posición final. Coloque el extremo delantero del horno en la placa base del armario. Utilice los tornillos para madera que se encuentran en la bolsa de accesorios para fijar el aparato al armario (véase el esquema de fijación de los tornillos)

■ Esquema de instalación en el armario





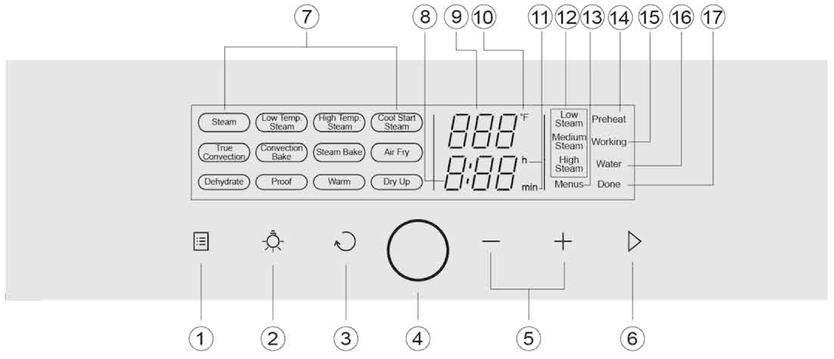
Esquema de fijación de los tornillos



Nota: La distancia mínima entre cada parte del aparato y los elementos que lo rodean es de 1/2".

Guía resumida de operación

1. Panel de control



■ Introducción a los botones del panel de control y a la interfaz de la pantalla

● Botones

1) Botón “menús preestablecidos”: Toque el botón para la selección inteligente de menús.
2) Botón “Iluminación”: Toque el botón para encender o apagar la lámpara LED.
3) Botón “ Atrás/Cancelar”: Durante el ajuste, toque el botón para volver al estado anterior; durante el trabajo, toque el botón para volver a la interfaz de selección de modo y dejar de trabajar.
4) Botón “ Potencia”: Toque el botón para encender o apagar el aparato.
5) Botón “-/+”: Al ajustar la temperatura, el tiempo o la humedad de cocción o al seleccionar el modo de menús preestablecidos, toque el botón “-/+” para ajustar la selección.
6) Botón “Aceptar/Inicio”: Toque el botón para determinar el modo de cocción, la temperatura, el tiempo o el modo de menús preestablecidos seleccionados.

● Iconos y textos en la interfaz de la pantalla

7) Texto del modo de funcionamiento: muestra el modo de cocción que se ha configurado.
8) Indicación de la hora: para visualizar la hora representada por el número que ve actualmente.
9) Indicación de la temperatura y del código de los menús preestablecidos: para visualizar la temperatura representada por el número demostrado en la pantalla. Si selecciona el modo "Menús preestablecidos", el número demostrado representa el código del menú preestablecido.
10) Unidad de temperatura: para visualizar la unidad de temperatura configurada (°F).
11) Unidad de tiempo: para visualizar la unidad de tiempo configurada (hh/mm).
12) Indicación de la humedad: para mostrar el modo de humedad configurado.
13) Indicación de los menús preestablecidos: este icono permanece durante la selección inteligente del menú.
14) Indicación de precalentamiento: el texto permanece cuando el horno combinado está en estado de precalentamiento.
15) Indicación de trabajo: el texto permanece cuando el horno combinado está funcionando.
16) Indicación de añadir agua: Cuando el texto parpadea, significa que debe añadir agua en el depósito de agua e introducirlo en el compartimento hasta la posición final.
17) Aviso de finalización: El texto permanece en la pantalla cuando el trabajo se ha terminado.

2. Precauciones antes del uso

■ Antes del primer uso, saque todos los accesorios del horno combinado, retire las bolsas de burbujas de la bandeja y la parrilla, saque las Instrucciones, quite el film protector del asa y limpie todos los accesorios.

Caliente el horno combinado cuando esté vacío. Antes de calentar, es mejor que limpie la cavidad del horno con un paño húmedo para eliminar el polvo o los residuos de embalaje que hayan quedado en la cavidad durante el almacenamiento y el desembalaje. Ponga el horno en modo de funcionamiento pleno y la temperatura a 428°F. Caliente el horno durante una hora cuando esté vacío y, a continuación, abra la puerta del aparato para garantizar la ventilación

de la habitación, ya que se generan olores cuando éste tiene su primera utilización. El olor proviene de las sustancias volátiles utilizadas para proteger el horno durante el almacenamiento y la instalación. En el proceso de las operaciones arriba mencionadas, cierre las puertas de otras habitaciones para evitar que el olor entre en ellas.

■ Llenado del depósito de agua

En la primera utilización de la función de cocción a vapor, llene el depósito con agua potable (agua depurada según se recomienda) hasta la marca de nivel "MAX", e introduzca el depósito de agua en el compartimento hasta la posición final.



recordatorio:cuando se utiliza el horno de vapor, se recomienda encender la campana en modo ligero. Si se cocinan alimentos grasos, se recomienda envolverlos con papel de aluminio primero.

■ Cuando cocine alimentos en el parrilla, por favor ponga la bandeja en la primera capa de la cavidad del horno.

■ Lista de funciones

Función	Modo	Temp. predeterm. /°F	Rango de temp./°F	Tiempo predeterm. /h:min	Rango de tiempo/h: min	Usos recomendados
Cocer al vapor	Steam	212	194-212	0:30	0:01-5:00	Apto para cocer alimentos como el pescado y la repostería.
	Low Temp. Steam	194	86-194	0:20	0:01-5:00	Apto para cocer alimentos como huevos al vapor con almejas y espárragos.
	High Temp. Steam	230	230/248 (Elija una de las dos opciones)	0:20	0:01-5:00	Apto para cocer carne de vacuno y otros alimentos que requieren mucho tiempo de cocción.
	Cool Start Steam	/	/	0:10	0:10-00:30	Apto para alimentos congelados, por ejemplo, panecillos al vapor y panecillos rellenos al vapor.
Asar	True Convection	356	140-446	0:30	0:01-4:00	Apto para asar alimentos como la pizza y el hojaldre.
	Convection Bake	302	140-446	0:30	0:01-4:00	Apto para cocinar alimentos como galletas y pasteles.
	Steam Bake	356	140-446	0:20	0:01-4:00	Se puede añadir vapor en el proceso de asado, adecuado para cocinar alimentos como la carne tierna.
	Dehydrate	176	140-248	1:00	0:01-5:00	Apto para secar alimentos, por ejemplo, limón seco y carne seca en rodajas.
Freir al aire	Air fry	392	356-446	0:15	0:01-0:40	Apto para cocinar alimentos fritos sin aceite, como patatas fritas y trocitos de pollo.
Otros	Menus	/	/	/	/	Apto para cocinar con recetas, modo de cocción determinado, cocción rápida
	Proof	95	86-122	0:30	0:01-9:59	Fermentación de alimentos.
	Defrost	122	/	0:30	0:01-4:00	Descongelación de alimentos.
	Warm	140	122-212	0:30	0:01-4:00	Mantenimiento de alimentos en caliente.
	Steam Clean	Programa fijo, que dura unos 10 minutos				Limpieza de la cavidad
	Dry up	Programa fijo, que dura unos 15 minutos				Desecación de la cavidad.
	Descale	Programa fijo, que dura unos 35 minutos				Descalcificación de la cavidad.

■ Menús preestablecidos

El horno combinado dispone del modo "menús preestablecidos", cuyo objetivo es iniciar rápidamente la cocción de algunos platos. En general, no es necesario modificar manualmente los parámetros de cocción. Sin embargo, el ajuste del tiempo no está disponible para los platos con códigos 32-34, 37-38, 40 y 54-55, mientras que los platos con otros códigos pueden ser objeto de un ajuste del tiempo según las condiciones reales de cocción.

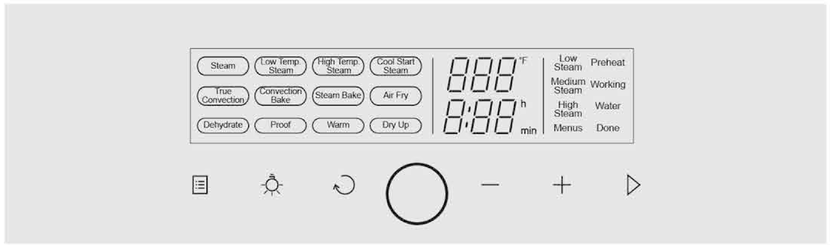
A continuación se muestra la relación correspondiente entre los platos y los códigos que aparecen en la pantalla en el modo "Menús preestablecidos". Entre ellos, los platos con serán precalentados, lo que significa que los platos no se pondrán en la cavidad para calentar hasta que la temperatura de la cavidad alcance la establecida después de que se inicie la función "Menús preestablecidos".

Código	Nombre del plato	Tipo	Código	Nombre del plato	Tipo	Código	Nombre del plato	Tipo
01	Arroz cocido	Plato al vapor	21	Tarta Chiffon	Plato asado	*41	Chuletas de cerdo asadas	Plato al vapor/ asado
02	Bollos al vapor		22	Tarta de queso		*42	Muslos de Pollo Teriyaki	
03	Bollos rellenos de carne		23	Tostada		*43	Patatas fritas	Freír al aire
04	Dumpling al vapor		24	Pastelería		*44	Trocitos de pollo	
05	Huevos pasados por agua		25	Tartas		*45	Carne a la barbacoa coreana	
06	Lubina al vapor		26	Pudín de leche con caramelo		*46	Alitas de pollo fritas al aire	
07	Cabeza de carpa cabezona al vapor con dos pimientos		27	Alitas de pollo al horno		*47	Camarones fritos	
08	Cangrejo peludo al vapor		28	Pinchos de cordero		48	Limón seco	Deshidratar
09	Vieiras al vapor con ajo y fideos		29	Gambas asadas con sal		49	Carne seca	
10	Gambas picantes		30	Tarta dulce de nueces		50	Rodajas de dátiles	
11	Sopa de algas y huesos de barril al vapor		31	Pastel de luna al estilo cantonés		51	Fideos mariposa	
12	Costillas de cerdo al vapor con salsa de judías negras		32	Calabaza asada	Plato al vapor/ asado	52	Rodajas de jengibre con azúcar moreno	
13	Maíz al vapor		33	Pollo entero asado		53	Descongelar	Varios
14	Repollo pequeño braseado en caldo		34	Berenjena asada al vapor con ajo		54	Limpiar al vapor	
15	Berenjena en salsa y vinagre		*35	Pizza de gambas y beicon	Plato asado	55	Descalcificar	
16	Cuajada de judías al vapor con salsa de judías negras		*36	Tortilla blanda de queso y frutos secos	Plato al vapor/ asado	/	/	/
17	Tofu tierno con quimbombó		*37	Baguette con arándanos		/	/	/
18	Galletas	Plato asado	38	Chuletas de cordero a la parrilla		/	/	/
19	Galletas de arándanos rojos		*39	Alitas de pollo tailandesas		/	/	/
20	Macarrones de coco Keto		*40	Patatas asadas al ajo		/	/	/

3. Instrucciones de operación para el horno combinado

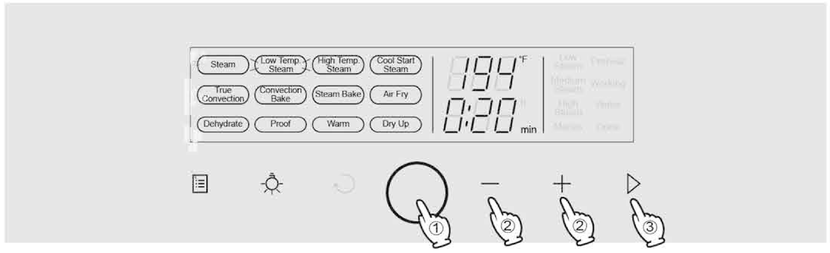
- **Encendido**

  Encienda el horno. A continuación, todos los iconos y botones parpadearán y zumbarán.

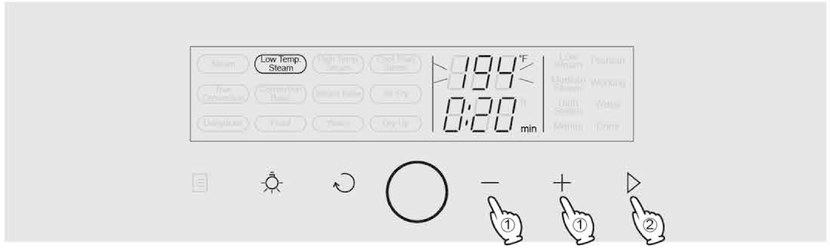


- **Cocina tradicional**

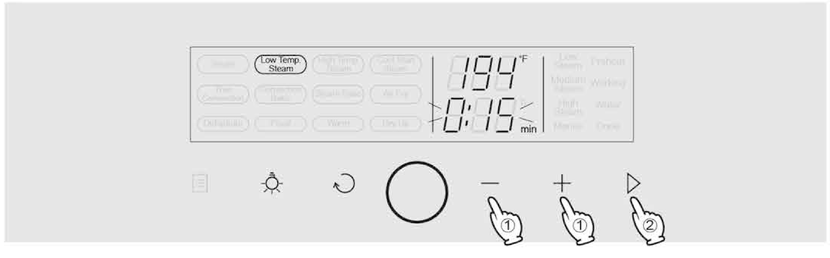
1. **Ponga en marcha el horno y seleccione el modo.** Pulse el botón de encendido para poner en marcha el horno, pulse el botón "-" o "+" para seleccionar el modo y pulse el botón " ▷ " para confirmar.



2. **Ajuste la temperatura de cocción.** Pulse los botones "-", "+" para ajustar la temperatura, y pulse el botón " ▷ " para confirmar.



3. **Ajuste el tiempo de cocción.** Pulse los botones "-", "+" para ajustar el tiempo, y pulse el botón " ▷ " para confirmar.

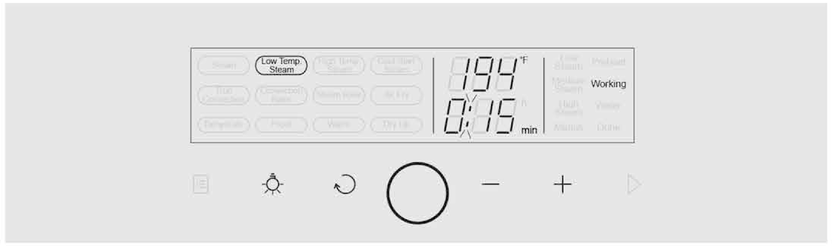


4. **Precalentando.** El horno combinado comienza a calentarse y muestra la temperatura actual en tiempo real.



Nota: Los platos que no requieren precalentamiento pueden introducirse directamente en el horno.

5. **Trabajando.** Cuando se alcanza la temperatura programada, se inicia la cocción, se activa la cuenta atrás y los dos puntos de tiempo parpadean.



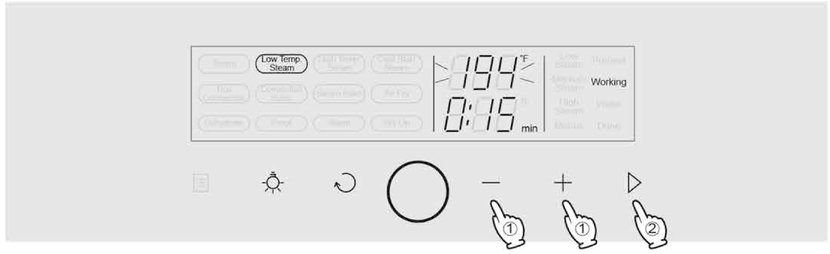
6. **Trabajo finalizado.** La cuenta atrás del tiempo llega a cero y el pitido suena 10 veces.



Nota: Durante el precalentamiento y la cocción, pulse el botón "-" o "+" para restablecer la temperatura y el tiempo de cocción. Si no se realiza ninguna operación en 10 segundos, se volverá a la interfaz de funcionamiento original . Una vez finalizada la cocción, el horno se apagará y se pondrá en negro automáticamente si no se realiza ninguna operación en 2 minutos.

● Modificar los parámetros de ajuste

1. **Modificar los parámetros de temperatura.**Durante el precalentamiento o el trabajo, pulse “-” o "+" para entrar en la interfaz de modificación de los parámetros de temperatura, y luego continúe pulsando “-” o "+" para modificarlos.



2. **Modificar los parámetros de tiempo.** Pulse “-” o "+" para ajustar los parámetros de tiempo, y pulse el botón “ ▷ ” para confirmar la modificación.



● Menús preestablecidos

1. **Encienda y entre en la página de inicio.**



2. **Elija la opción de menús preestablecidos.** Pulse el botón “Menús preestablecidos” para entrar en este modo.



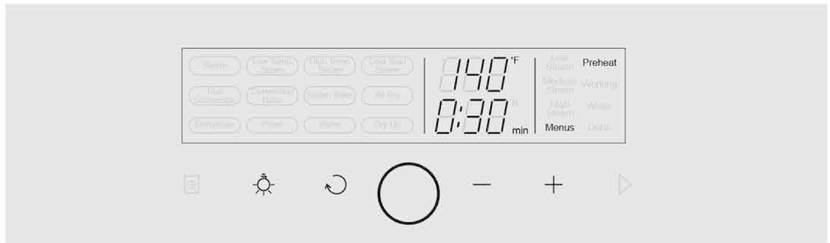
3. **Elija un código de plato.** Pulse “-” o “+” para seleccionar el código del plato (01-52), y pulse el botón “ ▷ ” para confirmar.



4. **Ajuste el tiempo de cocción.** Pulse “-”, “+” para ajustar el tiempo, y pulse el botón “ ▷ ” para confirmar.



5. **Precalentando.**



6. **Trabajando.** Empieza la cuenta atrás.



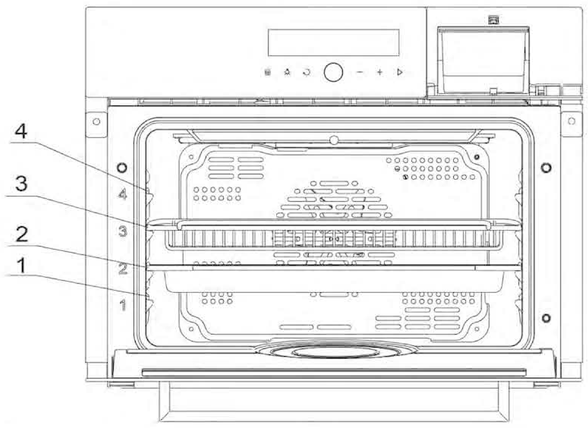
7. **Cocción finalizada.** Si no se realiza ninguna operación en 2 minutos, el horno se apaga automáticamente y se pone en negro después de 10 pitidos.



Nota: Puede ver el nombre del plato correspondiente al código de los menús preestablecidos en las instrucciones y en el vidrio de la puerta.

Sugerencias de uso

Plano de ubicación de la parrilla



Para la cocción al vapor, se recomiendan el uso de la capa 1 o 2; para la cocción horneada, se recomiendan el uso de la capa 2 o 3, o la capa 4 si el alimento necesita ser coloreado

Problemas frecuentes en la cocción

1. El tiempo de precalentamiento supera los 20 minutos. Primero, revise si la puerta sufre una fuga de aire evidente y si el anillo de sellado de la puerta ha sido bien instalado, y asegúrese de que no existe suciedad en el sensor de temperatura del cuerpo del horno.
2. Cocción prolongada. Primero, trate de no abrir la puerta en lo posible durante la cocción. Luego, verifique si la temperatura de cocción está ajustada demasiado baja, y por último, revise si la puerta está bien cerrada o sufre fugas de aire.
3. Hay mucho humo aceitoso durante la cocción. Revise si el cuerpo del horno se limpia a tiempo y se elimina la suciedad después de cada cocción.
4. Hay una diferencia de color evidente. Confirme si se ha elegido un modo de cocción adecuado. Reduzca la temperatura de ajuste según corresponda. Coloque el plato después del precalentamiento.
5. La puerta no está cerrada. Asegúrese de que la puerta esté cerrada cuando el horno combinado esté funcionando. Si la puerta no está cerrada o no está cerrada bien, el texto "precalentando" o "trabajando" parpadeará y se emitirá un aviso sonoro.
6. La cavidad queda encharcada. Durante la cocción, habrá mucho vapor, parte del cual se condensa en la pared de la cavidad, haciendo que ésta se encharque. Por favor, elimine el agua inmediatamente después de su uso.
7. La cavidad presenta un olor peculiar. El agua residual y la grasa en la cavidad no se limpian a tiempo a pesar de haber cocinado muchas veces. Por favor, limpie la cavidad a tiempo para mantenerla seca y limpia.
8. Gotas de agua en la parte inferior de la cavidad. Revise si el acumulador de condensados está encharcado. El desbordamiento del agua acumulada en el acumulador de condensados provocará la salida de agua en la parte inferior de la cavidad. Por favor, elimine el agua en el acumulador de condensados después de cada cocción.
9. Hay demasiados humos aceitosos y vapores cuando se abre la puerta. Para garantizar el efecto de la cocción, la cavidad debe tener un buen rendimiento de sellado. Por lo tanto, una parte de los humos aceitosos y vapores generados durante la cocción quedarán en la cavidad. Al abrir la puerta, por favor, abra la puerta ligeramente para que salga previamente los humos aceitosos y vapores de la cavidad. Después, abra la puerta completamente.
10. Debido a la diferencia en el entorno de cocción (por ejemplo, el voltaje, la humedad y la temperatura ambiente), el efecto de cocción se verá afectado. En este caso, ajuste la temperatura y el tiempo de cocción en función del efecto de la cocción requerido.
11. Cuando active la función de asado, asegúrese de que la cavidad esté seca y libre de agua encharcada, especialmente cuando cocine alimentos como pasteles.
12. Descalcificación. La cal se produce fácilmente durante la generación de vapor. Cuando la cal se acumula en la superficie de la placa de calefacción de la cavidad, utilice oportunamente un desincrustante para eliminar la cal y siga las instrucciones que figuran en el depósito de agua para eliminarla, a fin de no afectar al efecto de la cocción.
13. Desecación de la cavidad. Una vez finalizado el secado de la cavidad, es necesario abrir la puerta del horno combinado para dispersar mejor el vapor residual en la cavidad.

Lista de embalaje

Por favor, a la hora de desembalar, compruebe los siguientes productos y accesorios uno por uno. En caso de que falten o estén deteriorados:

- Póngase en contacto con el distribuidor si la responsabilidad recae en la Compañía o en el distribuidor.
- Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de FOTILE si la responsabilidad recae en el propio usuario.

■ Horno	1	■ Parilla	1
■ Tornillo para madera	2	■ Bandeja	1
■ Instrucciones de Uso	1	■ Tarjeta de garantía	1

Principales parámetros técnicos

Modelo	HZK-TS1		
Voltaje nominal	240V	Rango de temperatura de calentamiento	86°F-446°F(1)
Frecuencia nominal	60Hz	Modo de visualización	Pantalla digital LED
Potencia nominal	3660W(2)	Volumen efectivo	1.5Cu.Ft.(3)
Lámpara	25W	Peso neto	68.3lbs

(1) Como este aparato no tiene función de refrigeración, la temperatura de la cavidad no será inferior a la temperatura ambiente.

(2) La potencia máxima de entrada medida en la etapa de precalentamiento del modo de convección real.

(3) El volumen efectivo se refiere al volumen calculado de acuerdo con la norma IEC 60350-1 por medición de los valores efectivos de longitud, anchura y altura.

Sugerencias de limpieza y mantenimiento

■ Precauciones generales

⚠ Precaución:

Limpie después de cada uso la cavidad interior, la puerta, el asa, el panel de control, el acumulador de condensados y la junta de la puerta. Cortar la corriente antes de la limpieza para evitar descargas eléctricas. La limpieza sólo puede llevarse a cabo después de que la cavidad interior se enfríe, y asegúrese de que la cavidad está completamente seca antes de cerrar la puerta. Esto puede evitar que el aceite u otra suciedad se adhiera a la superficie de la cavidad, lo que no es fácil de limpiar y a veces incluso conduce a la decoloración de la superficie. La acumulación de aceite también hará que la junta de la puerta sea frágil y se rompa con facilidad.

⚠ Precaución:

Todas las superficies se limpiarán con esponja y paño suaves mojados en agua con un poco de detergente, y luego se secarán con un paño suave. No utilice un aparato limpiador a vapor para limpiar este horno combinado. El vapor a presión puede causar daños permanentes en su superficie y accesorios, por lo que la Compañía no asumirá ninguna responsabilidad.

■ Junta de la puerta

Limpie y seque la junta de la puerta después de cada uso. Utilice una esponja de limpieza con agua tibia. La junta de la puerta puede romperse o agrietarse con el tiempo.

■ Recipientes de cocción

Lave y seque los recipientes de cocción cada vez que los utilice.

■ Cavidad interior del aparato

Limpie la cavidad interior del aparato después de cada uso, utilizando una esponja de limpieza o un paño suave para eliminar la condensación de las superficies interiores.

La mayoría de los residuos de la cocción pueden limpiarse utilizando un paño humedecido con un detergente suave en agua caliente. En zonas con agua de baja calidad, puede aparecer por el interior del aparato una incrustación blanca. Límpiela con un paño húmedo y un poco de vinagre, y luego límpiela con agua al tiempo que seca los compartimientos del acumulador de condensados y el depósito de agua.

■ Depósito de agua

1.La marca del nivel máximo de agua está impresa en la parte superior exterior del depósito de agua. Cuando llene el depósito de agua, intente añadir agua hasta el nivel máximo, para maximizar el tiempo de cocción continua de una sola adición. Para el llenado de agua, no exceda la marca de nivel máximo de agua para evitar que el agua en el depósito de agua se desborde durante la colocación o la retirada del mismo.

2.El horno combinado sólo puede funcionar después de introducir el depósito de agua lleno en su compartimiento.

3.La indicación de "Añadir agua" en la pantalla parpadea y se emite un pitido, lo que significa que en el depósito de agua no hay suficiente agua y el horno combinado deja de funcionar. Entonces, añada agua a tiempo y después introduzca el depósito de agua lleno en el compartimiento hasta su posición final.

4.Para la desecación, a fin de mantener la cavidad seca, active la función de desecación de la cavidad después de cada cocción para evaporar el agua en el interior completamente. También puede utilizar un paño para limpiar la cavidad.

■ Limpieza y mantenimiento del revestimiento de acero inoxidable de cavidad

1.Mezcle 0.7oz de soda comestible con 5.3oz de agua tibia, y limpie las manchas de aceite del revestimiento con un paño mojado en dicha agua con soda.

2.Cierre la puerta del horno combinado, elija el modo "limpieza a vapor" (asegúrese de que el depósito de agua esté lleno) , y póngase a trabajar.

3.El vapor puede ablandar las manchas de aceite en el revestimiento. Después de cocinar, limpie el revestimiento con un paño humedecido en dicha agua con soda, y luego con un paño húmedo. Así, se elimina prácticamente todas las manchas de aceite.

4.Finalmente, elija el modo de "limpieza a vapor" y limpie el revestimiento de nuevo.

■ Desecación de la cavidad

Para mantener la cavidad seca, active la función de desecación de la cavidad después de cada cocción para eliminar completamente el agua en la cavidad. También puede utilizar un paño para limpiar la cavidad.

■ Limpieza de manchas

1.Manchas en general

Después de cada uso, límpiela lo antes posible con un paño, una esponja suave o un cepillo de nylon suave con la solución mixta de agua tibia y detergente. Cuanto más tiempo permanezca la mancha, más difícil será limpiarla.

2.Manchas resistentes

Para eliminar las manchas resistentes, como las causadas por el asado, es posible remojar la mancha y luego eliminarla con una esponja húmeda. Si es necesario, utilice una espátula para superficies de cristal para raspar la mancha. Después de la limpieza, limpie a fondo con agua.

3.Para las manchas muy resistentes, es necesario utilizar un spray para horno (neutro para alimentos) para su limpieza.

★ Aviso importante

Para mantener el mejor efecto de cocción, se recomienda limpiar el cuerpo del horno y los accesorios después de cada uso.

Si no se limpian oportunamente, las manchas de aceite acumuladas dificultarán la limpieza del cuerpo del horno y de los accesorios, y afectarán a su entorno de trabajo y su experiencia.



Se recomienda limpiar la suciedad (por ejemplo, el zumo y la masa de la tarta derramados) cuando el cuerpo del horno o los utensilios aún están templados.
Durante la limpieza, asegúrese de que el cuerpo del horno no esté demasiado caliente, para evitar quemaduras.
El zumo y otros líquidos ácidos derramados pueden hacer que el revestimiento amarillee. Por lo tanto, límpiela a tiempo para evitar que el revestimiento amarillee de forma irreparable.

Identificación y resolución de averías comunes

Para su seguridad, por favor, apague el horno combinado primero y luego proceda con la resolución de los problemas correspondientes.

Avería	Análisis de causas	Soluciones
Después de conectar el enchufe del cable de alimentación, el horno sigue sin funcionar.	Causa 1:Falta de alimentación en la toma de corriente.	Póngase en contacto con un electricista cualificado para la inspección y reparación.
	Causa 2:El enchufe del cable de alimentación está suelto	Vuelva a insertar el enchufe del cable de alimentación
	Causa 3:El cable de conexión del panel de control y de la placa de alimentación está suelto	Llame a la línea de atención al cliente de FOTILE para la reparación.
Los botones son insensibles	Causa 1:Hay manchas en el panel de control	Limpie el panel de control
	Causa 2:Daños por envejecimiento de la caja de montaje	Llame a la línea de atención al cliente de FOTILE para la reparación.
	Causa 3:Fallo del panel de control	
El ventilador sigue funcionando al finalizar la cocción	Causa 1:La temperatura del revestimiento interior es superior a 158°F una vez finalizada la función de cocción, o mantiene esta temperatura dentro de los 20 minutos siguientes a la finalización de la función de cocción al vapor	Abra la puerta del horno combinado para acelerar la dispersión del calor. El ventilador deja de funcionar cuando la temperatura del interior es inferior a 158°F después de terminar la función de asado. El ventilador deja de funcionar 20 minutos después de terminar la función de vapor.
	Causa 2:La placa de alimentación o la sonda de temperatura presentan averías	Llame a la línea de atención al cliente FOTILE para su reparación.
Óxido superficial en la parrilla/Pelado del esmalte de la bandeja	Causa 1:Los alimentos no se limpian a fondo, lo que provoca que se pongan amarillos	Sumerja la parrilla/bandeja en agua caliente y límpiela con un paño de limpieza.
	Causa 2:Óxido superficial en la parrilla/Pelado del esmalte de la bandeja	Llame a la línea de atención al cliente de FOTILE para repararlo.
Fuga de agua del aparato	Causa 1:Desbordamiento del agua del acumulador de condensados	Limpie con un paño
	Causa 2:La puerta no está bien cerrada	Chequee si hay materias extrañas y suciedad en la puerta o su junta, o la boca del horno.
	Causa 3:Otros	Llame a la línea de atención al cliente de FOTILE para la reparación.

Avería	Análisis de causas	Soluciones
Se genera vapor pero los alimentos no están bien cocidos	Causa 1:Tiempo de cocción demasiado corto	Prolongar el tiempo de cocción.
	Causa 2:Volumen excesivo de alimentos	Corte los alimentos en trozos pequeños o divida la superficie
	Causa 3:Se colocan los alimentos en capas demasiado altas	Coloque los alimentos cocidos al vapor en las capas 1 y 2 del cuerpo del horno para mantenerlos cerca de la placa de calentamiento de la cavidad.
	Causa 4:Se elige un utensilio de cocina inadecuado	Elija un recipiente de cocción poroso y de paredes bajas.
	Causa 5:Otros	Llame a la línea de atención al cliente de FOTILE para la reparación.
Indicación E2	El sensor de temperatura de la placa de calefacción de la cavidad está cortocircuitado o desconectado	Llame a la línea de atención al cliente de FOTILE para la reparación.
Indicación E3	Fallo de comunicación	Llame a la línea de asistencia técnica de FOTILE para la reparación.
Indicación E6	Fallo en la entrada de agua	Llame a la línea de asistencia técnica de FOTILE para la reparación.
Indicación F3	El sensor de temperatura del cuerpo del horno está cortocircuitado o desconectado	Llame a la línea de atención al cliente de FOTILE para la reparación.
Indicación F4	El sensor de temperatura del cuerpo del horno está cortocircuitado	Llame a la línea de atención al cliente de FOTILE para la reparación.
Indicación EO	La bomba de entrada está en cortocircuito o desconectada	Llame a la línea de asistencia técnica de FOTILE para la reparación.
Indicación de añadir agua	Nivel de agua demasiado bajo en el depósito de agua	Llene el depósito de agua con suficiente agua.
	Fallo en la detección del nivel de agua	Llame a la línea de atención al cliente de FOTILE para la reparación.

⚠ **Advertencia: Si el horno de vapor sigue sin funcionar bien después de las identificaciones y resoluciones sencillas, llame a la línea de atención al cliente de FOTILE.**
Para garantizar un uso seguro y correcto, este producto debe ser reparado por profesionales designados por la Compañía. Si el horno no funciona bien por haber encargado la reparación a personal no autorizado por la Compañía o por haberla realizado el propio consumidor, queda fuera del ámbito del mantenimiento gratuito, aunque sea durante el periodo de garantía, y la Compañía no asumirá ninguna responsabilidad por las pérdidas económicas y los daños personales causados por ello.



Esta señal indica que este producto no debe desecharse como otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles efectos negativos sobre el medio ambiente o la salud humana por el desecho incontrolado de residuos, recíclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su aparato usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el distribuidor donde compró el producto. Allí pueden reciclar el producto de forma segura para el medio ambiente.

Servicio de atención al cliente

En caso de cualquier anomalía, deje de utilizar el horno combinado y desconecte la alimentación eléctrica, y llame a la línea de atención al cliente de FOTILE.

⚠ **Advertencia:** Sólo el personal calificado como profesional para la reparación del horno combinado puede efectuar las reparaciones. Otro personal no autorizado no puede reparar este aparato para evitar consecuencias graves.

Notas para la garantía gratuita:

1. Las siguientes circunstancias no están dentro del ámbito de la garantía gratuita, por lo que se cobrará su reparación si es posible repararlos y se puede identificar claramente el "Número de producto" en la caja de embalaje del producto o en el horno.

◆Daños resultantes de una manipulación, instalación, uso, mantenimiento o almacenamiento inadecuados por parte de los consumidores;

◆Daños resultantes de operaciones no autorizados de desmontaje, modificación o reparación;

◆Producto sin certificado de garantía o factura válida;

◆Daños causados por fuerza mayor;

◆Todos los daños y pérdidas resultantes del entorno de servicio del producto (por ejemplo, la alimentación eléctrica, la temperatura, la humedad y otros factores que están fuera del control de la Compañía) no están dentro del alcance de la garantía gratuita, y la Compañía no asumirá ninguna responsabilidad por ellos.

2. Si no se puede identificar claramente el "número de producto" en la caja de embalaje del producto o en el horno, póngase en contacto con el distribuidor, para que éste le proporcione servicios, conforme a las disposiciones nacionales pertinentes. La Compañía no proporcionará servicios tales como la instalación y puesta en marcha, la devolución, la sustitución y la reparación.

FOTILE

MODE D’EMPLOI

Conservez ce Mode d’emploi pour toute référence ultérieure.

Lisez attentivement ce Mode d’emploi avant de l'utiliser.

FOUR COMBINÉ INTÉGRÉ

HZK-TS1

* Certaines images de ce Mode d’emploi sont uniquement destinées à l'illustration. En cas d'incohérence entre l'image et le produit réel, c'est ce dernier qui prévaut.

Cher utilisateur, nous vous remercions d'avoir acheté la gamme de produits FOTILE que nous fabriquons avec soins pour vous. Veuillez lire l'intégralité du Mode d'emploi pour vous familiariser avec les règles de fonctionnement correctes et jouir de nouvelles expériences de la cuisine.

FOTILE s'engage à « rendre votre maison plus agréable ». Il est de notre responsabilité de nous assurer que vous êtes satisfait de votre nouveau produit FOTILE. Veuillez vous assurer de lire attentivement le Mode d'emploi avant d'utiliser le produit et de le suivre à la lettre. Les instructions d'utilisation contenues dans ce Mode d'emploi sont importantes pour maintenir le produit en bon état de fonctionnement. Si une utilisation inappropriée endommage le produit, vous perdrez vos droits à la garantie gratuite et toute demande directe ou indirecte de garantie gratuite ne sera pas acceptée par notre Centre de service après-vente. En même temps, nous vous suggérons d'appeler le service d'assistance téléphonique FOTILE lorsque le produit doit être réparé, que ce soit pendant la période de garantie ou non, ce qui est très important pour vous et pour FOTILE. Sans un bon service, cela revient à dire que vous n' obteniez que la moitié du produit. Notre Centre de service après-vente vous fournira des pièces de rechange authentiques et une assistance technique professionnelle, afin de garantir une réparation rapide et de qualité de votre produit, tout en vous offrant un service facile et soigné.

CONTENTS

SOMMAIRE

SOMMAIRE ---- 1

STRUCTURE DU PRODUIT ---- 2

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ---- 2

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ---- 11

GUIDE D'UTILISATION RAPIDE ---- 14

- PANNEAU DE CONTROLE ---- 14
- PRÉCAUTIONS AVANT L'UTILISATION ---- 15
- INSTRUCTIONS D'UTILISATION POUR LE FOUR COMBINÉ INTÉGRÉ ---- 18

SUGGESTIONS D'UTILISATION ---- 22

- SCHEMA D'EMPLACEMENT DE LA GRILLE ---- 22
- QUESTIONS FREQUEMMENT POSEES SUR LA CUISSON ---- 22

LISTE DE COLISAGE ---- 23

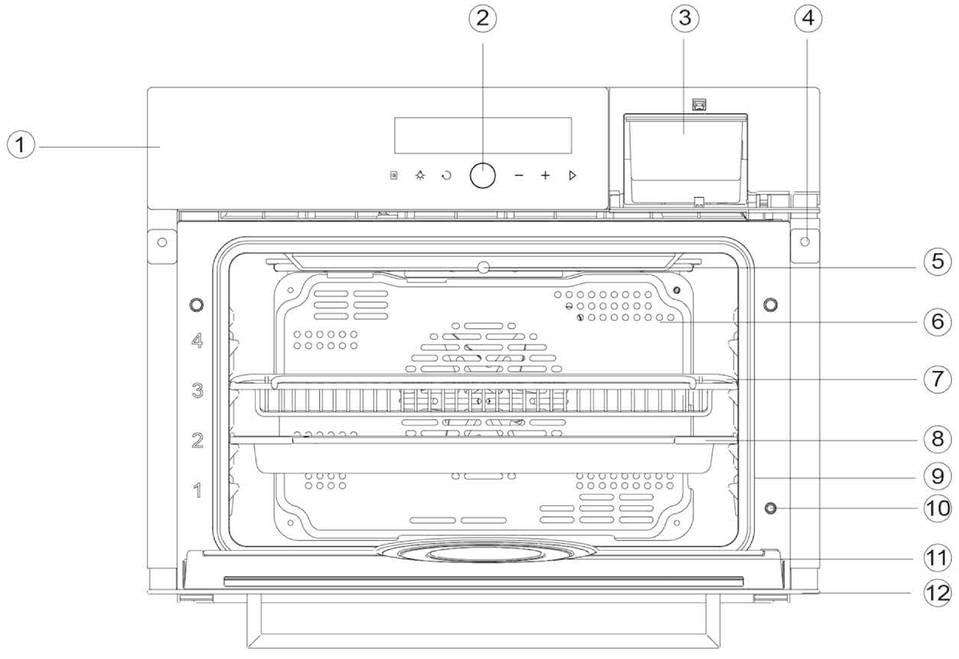
PRINCIPAUX PARAMETRES TECHNIQUES ---- 24

SUGGESTIONS POUR LE NETTOYAGE ET LA MAINTENANCE ---- 24

IDENTIFICATION DES DEFAILLANCES COURANTES ET DEPANNAGE ---- 27

SERVICE CLIENTELE ---- 29

STRUCTURE DU PRODUIT



1 Panneau de commande
2 Bouton Marche/Arrêt
3 Réservoir d'eau
4 Colonne de fixation du four
5 Sonde de température
6 Chicane pour le ventilateur de chaleur
7 Grille de cuisson
8 Plateau de cuisson
9 Joint de porte
10 Commutateur de porte
11 Plaque chauffante
12 Porte

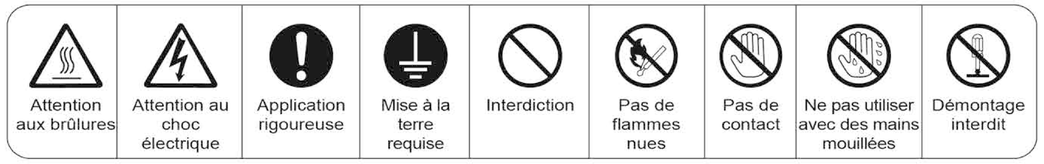
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Afin d'éviter les nuisances aux utilisateurs et aux tiers ainsi que les dommages matériels, les informations suivantes sont marquées de signes distinctifs. Tous ceux qui suivent sont des points importants liés à la sécurité, et vous êtes tenu de les respecter strictement et de les utiliser correctement sur la base d'une compréhension complète de leur contenu.

■ Contenu distingué selon le degré de nuisance et de dommage.

⚠ DANGER	L'ignorance de ce signe et une utilisation incorrecte risquent fortement de causer des blessures corporelles, des blessures graves ou de provoquer un incendie.
⚠ AVERTISSEMENT	L'ignorance de ce signe et une utilisation incorrecte risquent fortement de causer des blessures corporelles, des blessures graves ou de provoquer un incendie.
⚠ ATTENTION	L'ignorance de ce signe et une utilisation causer entraîner des blessures corporelles ou des dommages matériels.
SUGGESTION	Ce que nous espérons que vous vous renseignez pour un fonctionnement sûr et correct.

■ Signes d'avertissement et d'interdiction



⚠ **Attention:Le verre utilisé dans les produits FOTILE est du verre trempé. Cependant, le mécanisme de renforcement du verre trempé signifie qu'il existe une faible probabilité d'auto-explosion. En cas d'auto-explosion qui n'est pas due à une utilisation inappropriée, FOTILE s'engage à remplacer la pièce gratuitement.**

* **Note spéciale:Veuillez utiliser le produit en suivant strictement les instructions de ce Mode d'emploi. FOTILE n'assumera aucune responsabilité pour toute perte matérielle ou blessure corporelle causée par une utilisation incorrecte de ce produit.**

Si les prescriptions de ce Mode d'emploi sont impératives avec les dispositions impératives de la législation nationale, ces dernières prévaudront.

Pour les autres pays

Cet appareil n'est pas prévu à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expériences ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de cet appareil.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

L'appareil atteint des températures élevées pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent atteindre des températures élevées pendant l'utilisation.

Les enfants doivent être tenus à l'écart.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants (selon le cas) pour nettoyer la vitre de la porte du four/le verre du couvercle à charnière du plateau de cuisson, car ils risquent de rayer la surface, ce qui pourrait provoquer la rupture de la vitre.

Pour l'Union européenne

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et avoir compris les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

Dans le cas où le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles peuvent atteindre des températures élevées pendant l'utilisation.

Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

⚠ DANGER

Interdiction Les enfants et les personnes à mobilité réduite ne doivent pas utiliser le produit sans surveillance. En particulier, gardez le produit hors de portée des enfants. Sinon, cela peut provoquer des brûlures, des chocs électriques et d'autres blessures accidentelles.	Interdiction Le Four combiné intégré ne peut être utilisé que pour la cuisine à la maison et dans des lieux de travail et de vie similaires, comme la cuisson, le rôtissage, la grillade, la décongélation et le séchage d'aliments, etc. Aucun autre usage n'est autorisé. L'utilisation du produit à d'autres fins peut entraîner un danger. FOTILE n'est pas responsable de toute perte causée par une utilisation incorrecte ou un mauvais fonctionnement.
Interdiction Ne posez pas de papillote, de plateau de cuisson ou de vaisselle directement sur le fond de la doublure. Sinon, la chaleur s'accumulera et endommagera le Four combiné intégré.	Interdiction N'utilisez pas le Four combiné intégré pour chauffer des conserves non ouvertes. Sinon, la forte augmentation de la pression peut provoquer une explosion, entraînant des risques de blessures ou de dommages. (Par exemple, lorsque vous faites rôtir des châtaignes, coupez la coquille avec un couteau)
Interdiction N'utilisez pas de nettoyants abrasifs rugueux ou des outils de nettoyage tranchants pour nettoyer la vitre du Four combiné intégré, car ils risquent de rayer la surface de la vitre et de provoquer ainsi la rupture de la vitre.	Interdiction N'ajoutez pas d'eau froide aux aliments rôtis à haute température, car la vapeur générée peut provoquer de graves brûlures.
Interdiction Ne touchez pas le Four combiné intégré avec des mains mouillées lorsque les pieds nus sont mouillés.	Interdiction N'utilisez pas de prises de courant desserrées ou d'un mauvais contact. Sinon, cela pourrait entraîner un choc électrique, un court-circuit ou un incendie.
Interdiction Ne posez pas d'objets lourds sur la porte ouverte du Four combiné intégré.	Interdiction N'utilisez pas de prise polyvalente raccordées à plusieurs fiches.
Interdiction N'utilisez pas de machine de nettoyage à vapeur.	Application rigoureuse Maintenez le Four à l'écart des sources de chaleur, du gaz, de l'alcool et de tout autre produit inflammable.

⚠ DANGER

Application rigoureuse Lorsque vous retirez la fiche de la prise, saisissez-la par l'extrémité. Ne retirez pas la fiche en saisissant le cordon d'alimentation à la main. Sinon, cela pourrait entraîner des risques tels qu'un choc électrique, un court-circuit, un incendie etc.	Application rigoureuse En cas d'anomalie, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour éteindre le Four combiné intégré, et retirez la fiche d'alimentation ou coupez l'alimentation générale, et appelez immédiatement le service d'assistance téléphonique FOTILE. La poursuite d'un fonctionnement de l'appareil dans des conditions anormales est susceptible de provoquer un choc électrique, un incendie ou d'autres dangers.
Attention aux brûlures À la fin du travail, ouvrez la porte du Four combiné intégré après 30~60 secondes. De la vapeur jaillira lorsque la porte sera ouverte. Restez à une certaine distance de la porte pour éviter d'être brûlé par la vapeur.	Interdiction Afin de minimiser le risque de blessure pour les enfants, ceux-ci ne doivent en aucun cas être autorisés à utiliser le Four combiné intégré comme un jouet, ni à jouer à proximité du four.
Démontage interdit Les non-professionnels ne doivent pas démonter ou réparer l'appareil ou remplacer une pièce du four sans autorisation.	Interdiction Ne pas immerger la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau, car cela pourrait présenter un risque de choc électrique lors d'une utilisation ultérieure.
Attention aux brûlures A la fin du travail, le fond de la doublure est encore chaud. Pour éviter les brûlures, attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer.	Application rigoureuse En cas de défaillance du Four combiné intégré, veuillez couper immédiatement l'alimentation électrique pour arrêter l'utilisation, puis suivez les instructions de la section « Identification des défaillances courantes et dépannage ».
Interdiction Ne laissez rien à l'intérieur du four lorsque celui-ci n'est pas utilisé.	Application rigoureuse Pour éviter tout risque d'incendie, le Four combiné intégré ne doit pas être exposé à des matériaux inflammables ni recouvert de matériaux inflammables tels que des rideaux ou des tissus pendant son fonctionnement.
Interdiction Ne jamais essayer de connecter le Four combiné intégré à une minuterie externe ou à un système de télécommande séparé.	Interdiction Ne placez en aucun cas les matériaux suivants dans le four pour faire griller : papier, carte, plastique, tissu, pièces inflammables etc.

⚠ AVERTISSEMENT



Si l'endroit où le Four combiné intégré est utilisé est vulnérable aux rongeurs ou aux insectes, veuillez garder le four et son environnement propres. FOTILE n'assumera aucune responsabilité pour les dommages causés au four par des rongeurs ou des insectes.



Tout récipient en plastique à utiliser pour la cuisson doit être accompagné d'une déclaration de son fabricant indiquant que le récipient est adapté à un four. Tout récipient en plastique autre que ceux mentionnés ci-dessus fondra à une température élevée et peut d'endommager le Four combiné intégré ou provoquer un incendie.



Couvrez les aliments si vous voulez les garder au chaud dans le Four combiné intégré. L'humidité contenue dans les aliments peut corroder le four. Le fait de couvrir les aliments peut également le protéger contre le dessèchement.



Il faut couper le courant pour le nettoyer. veillez à utiliser des détergents neutres et essuyer avec un chiffon doux pour éviter de rayer la surface.



Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le personnel professionnel du fabricant, de son service après-vente ou d'un service similaire pour éviter tout danger.



Si les ingrédients de votre recette contiennent de l'alcool, la température élevée entraînera l'évaporation de l'alcool qui peut brûler au contact de l'élément chauffant. Par conséquent, pour éviter ce genre de risque, l'alcool doit être éliminé avant d'introduire les aliments dans le Four combiné intégré.



Veuillez porter des gants thermo-isolants lorsque vous placez des aliments dans le Four combiné intégré, lorsque vous les retournez ou les retirez du four et lorsque vous ajustez la grille ou le plateau de cuisson. Évitez d'être brulé par les éléments chauffants ou les parois du four.



Lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, veillez à ce qu'il doit être surveillé, car une surchauffe peut provoquer un incendie.



Ne laissez pas les enfants jouer avec les films plastiques et les boîtes d'emballage, qui peuvent provoquer des accidents par étouffement. Par conséquent, gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants, car ces matériaux ne sont pas des jouets.



La prise de courant doit être équipée d'un fil de terre fiable pour garantir la sécurité. Il ne faut pas connecter le fil de terre à des conduites de gaz, des conduites d'eau courante, des paratonnerres ou des câbles téléphoniques. Une mise à la terre incorrecte peut entraîner un choc électrique ou d'autres accidents.

⚠ AVERTISSEMENT



Le Four combiné intégré génère de la chaleur pendant son fonctionnement, veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four et la vitre de la porte. En particulier, gardez le four hors de portée des enfants.



Le four doit être équipé d'une prise de courant indépendante de 15 A, qui doit être en bon contact et ne doit pas être partagée avec un autre appareil électrique.



Les parties accessibles peuvent émettre de la chaleur pendant le fonctionnement et doivent donc être tenues hors de portée des enfants.

Il ne faut pas brancher cet appareil avec une multiprise à long cordon, car un cordon trop long est susceptible de surchauffer lorsque le four fonctionne et de provoquer ainsi un incendie ou un accident de fuite de courant.



Le Four combiné intégré ne refroidit pas immédiatement après l'ouverture de la porte pendant le travail. Faites attention à la sécurité et évitez d'être brûlé.



Une fois le four installé, si la fiche mâle n'est pas accessible, il faut alors utiliser un interrupteur pour le câblage fixe répondant aux règlements de câblage fixe, afin de pouvoir couper l'alimentation électrique à l'aide de cet interrupteur en cas de maintenance ou d'urgence.



Le tube chauffant supérieur du Four combiné intégré ne doit pas être touché avant le refroidissement complet du four, car il constitue la source de chaleur du four.



Pour éviter tout risque de choc électrique, assurez-vous que le four est débranché de l'alimentation électrique avant de remplacer la lampe.



Veuillez utiliser de l'eau purifiée pour cuisiner afin d'éviter l'accumulation de tartre qui pourrait endommager le four.

Pour une meilleure protection, il est conseillé de porter des gants thermo-isolants pour ramasser les récipients chauds. Évitez les gants mouillés. Sinon, la chaleur traversera rapidement les gants et provoquera des brûlures.



Il est interdit d'ouvrir le boîtier de ce produit sans autorisation. Il est dangereux de toucher les fils de connexion, les pièces électriques ou les pièces structurelles, car cela peut provoquer un choc électrique ou une blessure mécanique.



Lorsque le Four combiné intégré fonctionne, de la vapeur sort par la sortie d'air. Même après l'arrêt du four, l'intérieur et l'extérieur de la porte sont quelque peu chauds, veuillez donc garder vos enfants à une distance sûre du Four combiné intégré et lui donner des instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Application rigoureuse

Pour éviter le perte de vapeur et de compromettre ainsi les résultats de la cuisson, veuillez essayer de ne pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson.

Application rigoureuse

Le Four combiné intégré n'est pas adapté à une utilisation en extérieur.

Application rigoureuse

Ne posez pas d'objets de cuisine sur le fond du Four combiné intégré.

Application rigoureuse

Avant la cuisson, il est conseillé de remplir le réservoir d'eau, et d'insérer suffisamment le réservoir dans le support de réservoir en vous assurant qu'il est bien fixé en place, pour éviter qu'il ne s'arrête de fonctionner car il ne peut pas pomper d'eau lorsqu'il fonctionne.

Application rigoureuse

Lorsque vous observez ou retirez des aliments, tout d'abord, ouvrez un peu la porte pour permettre à une grande quantité de vapeur de déborder avant d'ouvrir complètement la porte, afin d'éviter ainsi d'être brûlé par un contact direct avec la vapeur des mains ou du corps.

⚠ ATTENTION

Application rigoureuse

Ce produit est destiné exclusivement à la cuisson domestique et son utilisation à toute autre fin sera dangereuse. FOTILE n'assumera aucune responsabilité en cas de blessures corporelles ou de dommages matériels causés par une utilisation ne répondant pas aux exigences de ce Mode d'emploi.

Application rigoureuse

Pour des raisons d'hygiène, veuillez verser l'excédent d'eau du réservoir après chaque utilisation afin d'éviter l'accumulation de condensation.

Application rigoureuse

En cas de dysfonctionnement du Four combiné intégré, veuillez couper immédiatement l'alimentation électrique et remettre le four sous tension. Si le problème persiste, suivez les instructions de la section « Identification des défaillances courantes et dépannage ».

Application rigoureuse

Séchez le fond du compartiment du réservoir d'eau avec un chiffon chaque fois que le réservoir d'eau est rempli d'eau.

⚠ **Attention: L'ignorance de ce signe et une utilisation incorrecte risquent de causer des blessures corporelles, des blessures graves ou de provoquer un incendie. FOTILE ne sera pas responsable des conséquences causées par le non-respect des consignes de sécurité.**

1. Assurez-vous que votre appareil soit correctement installé et mise à la terre par un technicien qualifié.
2. N'utilisez jamais votre appareil pour tenir à chaud ou réchauffer votre chambre.
3. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans l'endroit où l'appareil fonctionne. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou se tenir sur aucune partie de l'appareil.
4. Ne portez jamais des vêtements amples ou suspendus pendant l'utilisation de l'appareil.
5. Ne réparez ni ne remplacez jamais aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit expressément recommandé dans le Manuel. Tous les autres services doivent être confiés à un technicien qualifié.
6. Aucune matière inflammable ne doit être rangée ni dans l'appareil ni sur la surface de l'appareil.
7. Ne pas utiliser de l'eau pour extinction de feu d'huile. Étouffez le feu ou la flamme ou utilisez un extincteur chimique sec ou un extincteur à mousse.
8. N'utilisez que des manches sèches. Des manches humides ou mouillées sur une surface chaude peuvent provoquer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas la manche en contact avec des éléments chauffants chauds. N'utilisez pas une serviette ni d'autres chiffons amples.
9. Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur sortir avant de retirer ou remplacer l'aliment.
10. Ne pas faire réchauffer un récipient fermé. L'accumulation de la pression peut causer une explosion du récipient et provoquer ainsi des blessures.
11. Maintenez les tuyaux d'aération du four dégagés.
12. Posez toujours les grilles du four dans un emplacement souhaité pendant que le four est froid. Si une grille doit être retirée pendant que le four est chaud, alors ne laissez pas la manche en contact avec des éléments chauffants chauds dans le four.
13. NE TOUCHEZ AUCUN ÉLÉMENT CHAUFFANT NI LA SURFACE INTÉRIEURE DU FOUR. Les éléments chauffants peuvent être chauds même leur couleur est sombre. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez jamais, et ne laissez jamais ni aucun chiffon ni aucune matière inflammable en contact avec des éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps suffisant de refroidir. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour provoquer des brûlures, les ouvertures d'aération du four et les surfaces à proximité de ces ouvertures, les portes du four, et les fenêtres des portes du four.
14. Ne nettoyez pas le joint de porte. Le joint de porte est essentielle pour une bonne étanchéité. Soyez prudent pour ne pas frotter, ni endommager, ni enlever le joint.
15. Ne doublez pas le four avec un revêtement de protection et n'utilisez pas un nettoyeur de four commercial à moins que celui-ci soit CERTIFIÉ pour une utilisation dans un four autonettoyant.
16. Ne nettoyez que les pièces répertoriées dans le Manuel.
17. Avant l'autonettoyage du four. Veuillez retirer les assiettes de four et les autres ustensiles.
18. Remplacez la lampe uniquement avec une lampe 250 V.

Sugerencias

- Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, veuillez lire les instructions importantes relatives à l'utilisation en toute sécurité, au fonctionnement et à l'entretien de cet appareil prescrites dans le Mode d'emploi afin d'éviter les accidents et les dommages éventuels.
- Nettoyage du four avant la première utilisation. Tout d'abord, sortez le réservoir d'eau et rincez l'intérieur du réservoir d'eau à l'eau chaude sans utiliser de liquide de nettoyage ou de détergent ; retirez également les accessoires du four pour les laver, y compris la grille dans la doublure (voir la section « Entretien et nettoyage ») ; Il est recommandé de nettoyer l'intérieur du four avec un liquide de nettoyage dilué avec de l'eau chaude.
- Essuyez la rainure de condensat avec un chiffon doux après chaque utilisation.
- Ouvrez la porte du Four combiné intégré pour laisser sortir l'humidité du four jusqu'à ce que le four soit sec.
- Le Four combiné intégré doit être soigneusement nettoyé s'il est prévu qu'il reste inutilisé pendant une longue période, afin d'éviter les odeurs. Voir la section « Entretien et nettoyage ».
- Assurez-vous que la tension et la fréquence de l'alimentation électrique domestique correspondent à celles du Four combiné intégré avant l'installation.
- Assurez-vous que ce produit est installé correctement et de manière fiable dans l'armoire de cuisine avant de le faire fonctionner.
- Nettoyez et essuyez l'appareil après chaque utilisation, car le concentré condensé peut corroder le four à long terme.
- Le Four combiné intégré doit être installé à une hauteur sûre et appropriée qui vous permette d'ouvrir et fermer la porte et d'introduire et retirer les aliments pendant la cuisson. Sinon, la vapeur qui déborde peut provoquer des brûlures. En outre, une hauteur d'installation appropriée peut réduire le risque que les enfants se brûlent en touchant la porte.
- Lorsque vous ouvrez la porte, faites attention aux charnières, aux bords et aux coins de la porte, ne pas les toucher pour éviter toute blessure mécanique.
- Pendant la cuisson des aliments, soyez prudent lors de l'utilisation du four et n'inclinez pas le récipient d'aliments de manière à ce que le liquide ou les aliments puissent s'écouler.
- Retirez d'abord la fiche mâle avant de mettre au rebut ou de déplacer le Four combiné intégré. Vous devez éliminer le Four combiné intégré dans le strict respect des lois et réglementations locales.

SECURITE LORS DE L'INSTALLATION ET DE LA REPARATION

- Assurez-vous que l'installation, la réparation et la maintenance de votre Four combiné intégré sont effectués par des professionnels du service FOTILE. Ne démontez pas le four sans autorisation. Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, veuillez lire les instructions importantes relatives à l'utilisation en toute sécurité, au fonctionnement et à l'entretien de cet appareil prescrites dans le Mode d'emploi afin d'éviter les accidents et les dommages éventuels.
- Assurez-vous que la tension et la fréquence de l'alimentation électrique domestique correspondent à celles du Four combiné intégré avant l'installation.
- Assurez-vous que le four est installé de manière sûre et fiable et qu'il est correctement mis à la terre. Pour garantir la sécurité électrique du Four combiné intégré, assurez-vous que la mise à la terre du four et la mise à la terre du réseau électrique domestique sont correctes et fiables, ce qui constitue une exigence de sécurité fondamentale. FOTILE n'assumera aucune responsabilité pour toute blessure causée par des déficiences du réseau électrique domestique.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

- Le Four combiné intégré doit être installé de manière stable dans un endroit solide facilitant le fonctionnement et la maintenance. Il ne doit pas être installé de manière inclinée;
- Il est strictement interdit d'installer le Four combiné intégré et la prise de courant dans des endroits qui peuvent être humidifiés ou mouillés par l'eau;
- Pour déplacer ou placer le Four combiné intégré, il faut le soulever par le trou de la poignée ou par le bas et manipuler avec précaution, et ne jamais le déplacer en tirant sur la porte ou la poignée;
- Ce Four combiné intégré est encastré dans l'armoire de cuisine, le fond du trou de l'armoire de cuisine doit donc pouvoir supporter un poids supérieur à 132lbs.
- Une fois le four installé, si la fiche mâle n'est pas accessible, il faut alors utiliser un interrupteur pour le câblage fixe répondant aux règlements de câblage fixe, afin de pouvoir couper l'alimentation électrique à l'aide de cet interrupteur en cas de maintenance ou d'urgence.
- L'appareil doit être installé par du personnel d'installation désigné par FOTILE, et FOTILE n'assumera aucune responsabilité pour les pertes causées par une installation incorrecte par du personnel non qualifié.

Notes:1.s'il y a un appareil électrique à haute température à proximité, assurez-vous que le Four combiné intégré est installé à une distance de plus de 3" de cet appareil électrique.

2.L'armoire de cuisine dans laquelle est installé le Four combiné intégré doit être constituée de matériaux pouvant résister à une température supérieure à 248°F.

3.Un espace de plus de 1/8" doit être maintenu entre les côtés gauche, droit et supérieur du panneau du Four combiné intégré et le mur environnant, l'armoire de cuisine et les appareils à proximité, et un espace de plus de 1/2" doit être maintenu entre le bas du panneau du Four combiné intégré et le mur environnant, l'armoire de cuisine et les appareils à proximité après l'installation.

4.**Le Four combiné intégré subit un test de vieillissement dans le cadre d'une inspection à 100 %, il y a donc un peu d'eau résiduelle dans la tuyauterie interne, et il est normal qu'il y a quelques globules d'eau dans la cavité et le réservoir d'eau.**

5.**Si le Four combiné intégré est installé au-dessous d'une cuisinière, le tuyau de gaz de la cuisinière doit être un tuyau ondulé et être solidement fixé afin qu'il ne touche pas le four.**

6.**Si le Four combiné intégré est installé au-dessous d'une cuisinière, assurez-vous qu'aucune eau et aucun débris ne tombe (fuit) dans l'armoire de cuisine pendant l'utilisation.**

7.**Si le Four combiné intégré est installé au-dessous d'une cuisinière, son couvercle supérieur ne doit pas affecter la fonction de réglage du commutateur de vanne d'une cuisinière d'admission inférieure, et il est conseillé que l'espace entre la plaque de base de la cuisinière et le couvercle supérieur du Four combiné intégré soit ≥ 3".**

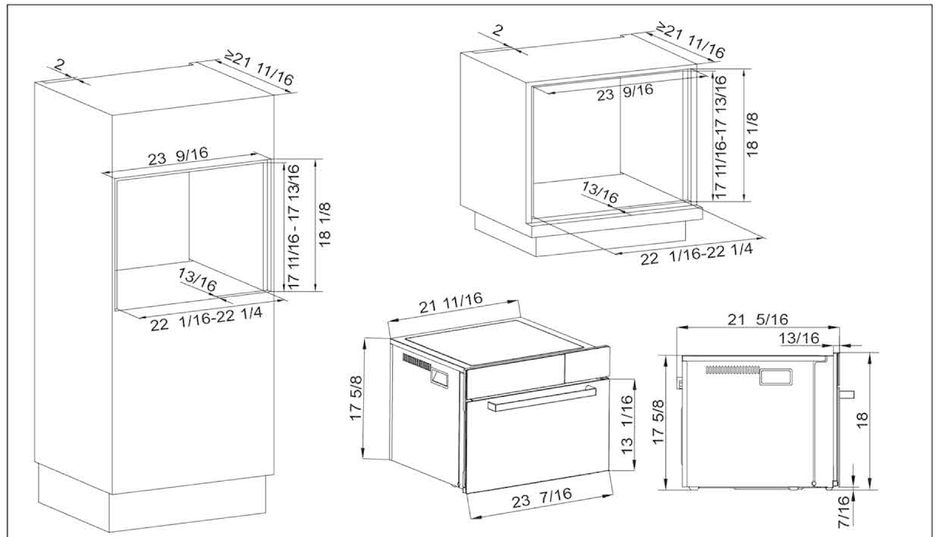
8.**Si le Four combiné intégré est installé au-dessous d'une cuisinière, les conditions de ventilation de l'armoire de cuisine doivent être conformes aux normes d'installation de la cuisinière, et le Four combiné intégré ne doit pas bloquer le trou de ventilation.**

9.**Si les exigences ci-dessus ne sont pas remplies, il faut rappeler l'utilisateur pour qu'il corrige l'environnement d'installation, sinon, des pertes matérielles ou des blessures corporelles peuvent en découler.**

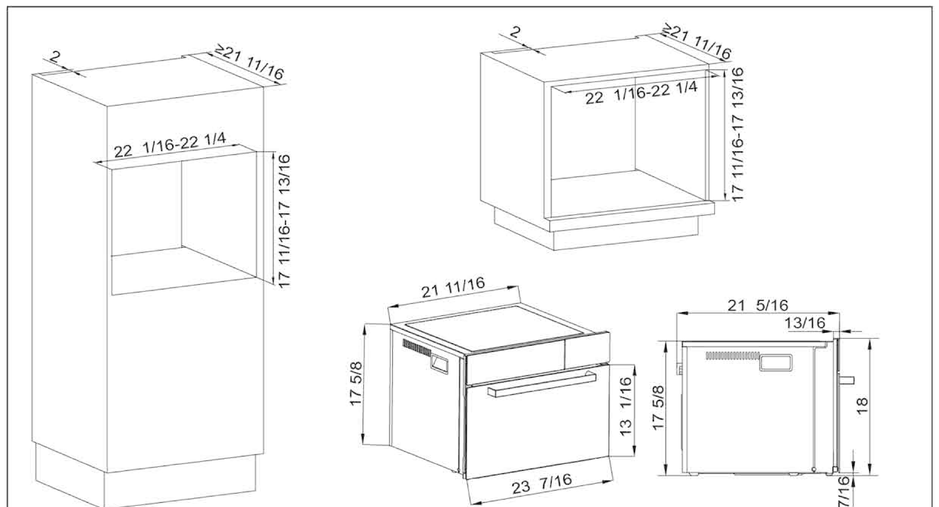
10.**Le Four combiné intégré est construit avec une évacuation d'air frontale, donc s'il est installé au-dessous d'une cuisinière, l'utilisateur ressentira dans une certaine mesure la chaleur ou la vapeur chaude. En même temps, il peut y avoir du condensat sur le verre de la cuisinière, ce qui est normal.**

Enlevez l'emballage extérieur et le sac en plastique du Four combiné intégré, puis placez le Four combiné intégré près du trou de montage. Branchez-le sur la prise de courant (qui n'est pas sous tension), tenez le fond du Four combiné intégré d'une main en mettant l'autre main sur sa poignée, pour le placer lentement dans le trou de l'armoire de cuisine. Relâchez une main et poussez doucement le Four combiné intégré en position finale. Placez l'extrémité avant du Four combiné intégré sur la plaque de fond de l'armoire de cuisine. Utilisez les vis à bois fournies dans le sac d'accessoires pour fixer le Four combiné intégré à l'armoire de cuisine (voir le schéma de fixation des vis).

■ Schéma d'installation dans une armoire de cuisine

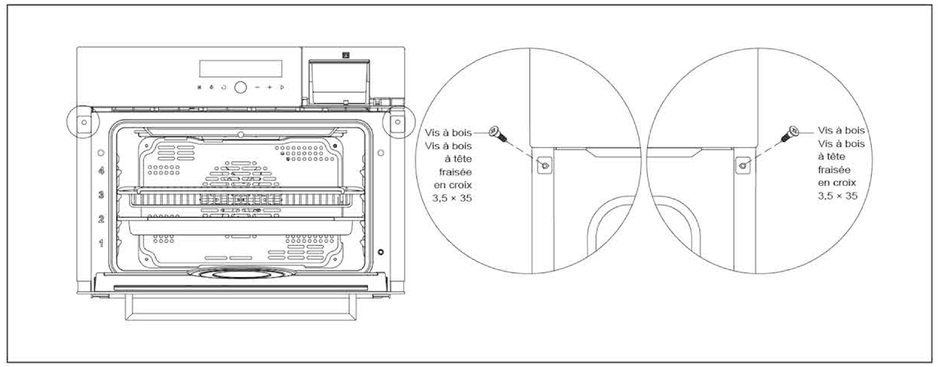


Instalación estándar Unité: inch



Instalación alineada Unité:inch

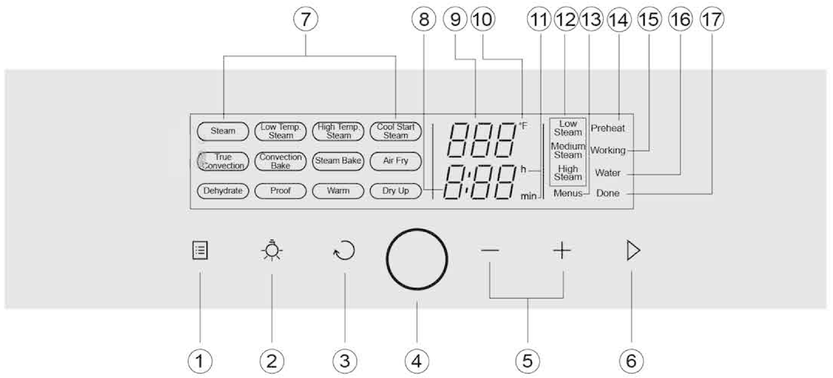
Schéma de fixation des vis



Note:La distance minimale entre chaque partie de l'appareil et les structures environnantes est de 1/2".

GUIDE D'UTILISATION RAPIDE

1. PANNEAU DE CONTROLE



■ Introduction aux boutons du panneau de contrôle et à l'interface d'affichage.

● Boutons

1) Bouton « Recettes prédéfinies » : touchez le bouton pour sélectionner une recette prédéfinie.
2) Bouton « Illumination » : touchez le bouton pour allumer ou éteindre la lampe LED.
3) Bouton « Revenir/Annuler » : pendant le réglage, touchez le bouton pour revenir à l'état précédent ; pendant le fonctionnement, touchez le bouton pour revenir à l'interface de sélection de mode et arrêter le fonctionnement.
4) Bouton « Marche/Arrêt » : touchez le bouton pour allumer ou éteindre l'appareil.
5) Bouton « -/+ » : lors du réglage de la température, de la durée ou de l'humidité de cuisson ou lorsque le mode de recettes prédéfinies est sélectionné, touchez le bouton « -/+ » pour ajuster la sélection.
6) Bouton « OK/Lancer » : touchez ce bouton pour confirmer le mode de cuisson, la température, la durée ou le mode de recettes prédéfinie sélectionnés.

● Icônes et textes sur l'interface d'affichage LED

7) Texte sur le mode de fonctionnement : Pour afficher le mode de cuisson réglé.
8) Affichage de l'heure : Pour afficher l'heure représentée par le chiffre indiqué sur l'écran.
9) Affichage de la température/du code des recettes prédéfinies : Pour afficher la température représentée par le chiffre indiqué sur l'écran. Si vous sélectionnez le mode « Recettes prédéfinies », pour afficher le code des recettes prédéfinies représenté par le chiffre indiqué sur l'écran.
10) Unité de température : Pour afficher l'unité de température réglée (°F).
11) Unité de temps : Pour afficher l'unité de temps réglée (hh/mm).
12) Affichage de l'humidité : Pour afficher le mode d'humidité réglé.
13) Affichage des recettes prédéfinies : Cette icône demeure pendant la sélection des recettes prédéfinies.
14) Indication de préchauffage : Le texte demeure lorsque le Four combiné intégré est en état de préchauffage.
15) Indication de fonctionnement : Le texte demeure lorsque le Four combiné intégré fonctionne.
16) Rappel de l'ajout d'eau : Lorsque le texte clignote, cela signifie que vous devez ajouter de l'eau dans le réservoir d'eau et l'insérer en place dans le compartiment.
17) Rappel à l'achèvement : Le texte demeure lorsque le travail est terminé.

2. PRÉCAUTIONS AVANT L'UTILISATION

■ Avant la première utilisation, retirez tous les accessoires du Four combiné intégré, enlevez le film d'emballage gonflable du plateau de cuisson et de la grille, retirez le sachet contenant le Mode d'emploi, enlevez le film de protection de la poignée de porte et nettoyez tous les accessoires.

Chauffage du Four combiné intégré lorsqu'il est vide. Avant le chauffage, il est préférable d'essuyer la doublure du four avec un chiffon humide pour nettoyer toute poussière ou tout résidu d'emballage laissé sur la doublure pendant le stockage et le déballage. Réglez le four en mode « Pleine puissance » et la température à 428°F. Faites chauffer pendant une heure tandis que le four est vide, puis ouvrez la porte du four en assurant la ventilation de la pièce, car des odeurs sont générées lors de la première utilisation du four. Ces odeurs proviennent de la volatilisation des substances utilisées pour protéger le four pendant le stockage et l'installation. Au cours des opérations ci-dessus, fermez les portes menant aux autres pièces pour éviter que les odeurs n'y pénètrent.

■ Remplir le réservoir d'eau

Lors de la première utilisation de la fonction de cuisson à la vapeur du Four combiné intégré, veuillez remplir le réservoir avec de l'eau douce (eau purifiée recommandée) jusqu'au repère de niveau « MAX » et puis insérez en place le réservoir d'eau dans le compartiment.



Conseil :Lorsque vous utilisez le Four combiné intégré, il est recommandé d'allumer la hotte aspirante et réglez-la en mode « Basse ». Si vous faites cuire des aliments gras, il est recommandé de les envelopper d'abord dans de la papillote.

■ Lorsque vous faites cuire des aliments à l'aide de la grille, veuillez placer le plateau de cuisson sur le premier étage de la cavité du four.

■ Liste des colonnes de fonctions

Fonction	Mode	Température par défaut /°F	Plage de température/°F	Durée par défaut /h:min	Plage de durée /h:min	Utilisations recommandées
Cuisson à la vapeur	Steam	212	194-212	0:30	0:01-5:00	S'appliquer à la cuisson d'aliments tels que le poisson et les pâtisseries.
	Low Temp. Steam	194	86-194	0:20	0:01-5:00	S'appliquer à la cuisson à la vapeur d'aliments tels que des œufs aux palourdes à la vapeur avec des palourdes et des asperges.
	High Temp. Steam	230	230/248 (Puissance fixe)	0:20	0:01-5:00	S'appliquer à la cuisson de la viande de bœuf et d'autres aliments qui nécessitent une durée de cuisson longue.
	Cool Start Steam	/	/	0:10	0:10-00:30	S'appliquer aux aliments congelés, par exemple les petits pains cuits à la vapeur et les petits pains farcis cuits à la vapeur.
Griller	True Convection	356	140-446	0:30	0:01-4:00	S'appliquer à la cuisson d'aliments tels que la pizza et la pâte feuilletée.
	Convection Bake	302	140-446	0:30	0:01-4:00	S'appliquer à la cuisson d'aliments tels que les biscuits et les gâteaux.
	Steam Bake	356	140-446	0:20	0:01-4:00	Il permet de compléter de la vapeur au cours du processus de rôtissage, et il s'applique au rôtissage d'aliments en les attendrir, tels que la viande etc.
	Dehy-drate	176	140-248	1:00	0:01-5:00	S'appliquer au séchage des aliments, par exemple le citron séché et le bœuf en tranches séché
Frire à l'air	Air fry	392	356-446	0:15	0:01-0:40	S'appliquer à la cuisson d'aliments frits sans huile tels que les frites rôties et le poulet pop-corn
Autres	Menus	/	/	/	/	Permettre de régler le mode de cuisson avec l'aide des recettes pour faire cuisiner rapidement
	Proof	95	86-122	0:30	0:01-9:59	Fermentation des aliments
	Defrost	122	/	0:30	0:01-4:00	Décongélation des aliments
	Warm	140	122-212	0:30	0:01-4:00	Maintenir les aliments à leur température
	Steam Clean	Programme fixe, d'une durée d'environ 10 minutes				Nettoyage de la cavité
	Dry up	Programme fixe, d'une durée d'environ 15 minutes				Séchage de la cavité
	Descale	Programme fixe, d'une durée d'environ 35 minutes				Détartrage de la cavité

■ Recettes prédéfinies

Le Four combiné intégré dispose d'un mode « Recettes prédéfinie » dont le but est de lancer rapidement la cuisson de certains plats. En général, il n'est pas nécessaire de modifier manuellement les paramètres de cuisson. Toutefois, le réglage de la durée n'est pas disponible pour les plats portant les codes 32-34, 37-38, 40 et 54-55, tandis que les plats portant d'autres codes permettent de régler la durée en fonction des conditions de cuisson réelles.

La relation correspondante entre les plats et les codes indiqués à l'écran dans le mode « Recettes prédéfinies » est présenté dans le tableau suivant. Parmi ceux-ci, les plats marqués avec un symbole * nécessitent un préchauffage, ce qui signifie qu'après le démarrage de la fonction « Recettes prédéfinies », il faut attendre jusqu'à ce que la cavité atteint la température définie avant d'introduire le plat dans la cavité pour le faire chauffer.

Code	Nom du plat	Catégorie	Code	Nom du plat	Catégorie	Code	Nom du plat	Catégorie
01	Riz	Plat à la vapeur	21	Tarte chiffon	Plat rôti	*41	Côtelettes de porc rôties	Plat cuit à la vapeur
02	Petits pains cuits à la vapeur		22	Gâteau au fromage		*42	Cuisses de poulet teriyaki	
03	Petits pains farcis à la viande		23	Toast		*43	Frites à l'américaine	Frire à l'air
04	Raviolis à la vapeur		24	Pâtisserie farcie		*44	Poulet pop-corn	
05	Œufs cuits à la vapeur		25	Tarte à la portugaise		*45	Viande coréenne grillée	
06	Perche à la vapeur		26	Flan au caramel au lait		*46	Ailes de poulet aux frites	
07	Tête de carpe à grosse tête aux poivrons rouge et vert à la vapeur		27	Ailes de poulet cuites au four		*47	Crevettes frites	
08	Crabe poilu à la vapeur		28	Brochettes d'agneau		48	Citron séché	Légumes et fruits secs
09	Coquilles Saint-Jacques à la vapeur avec de l'ail et des vermicelles		29	Crevettes grillées au sel		49	Bœuf en tranches séché	
10	Crevettes épicées		30	Gâteau aux noix		50	Tranches de jujube	
11	Soupe d'algues et d'os de porc à la vapeur		31	Gâteau de lune à la cantonaise		51	Farfalle	
12	Côtes de porc à la vapeur avec sauce aux haricots noirs		32	Citrouille rôtie	Plat cuit à la vapeur	52	Gingembre en tranches avec du sucre brun	
13	Maïs à la vapeur		33	Poulet cuit à l'étouffée		53	Décongeler	Divers
14	Petits choux braisés au bouillon		34	Aubergines rôties à la vapeur et à l'ail		54	Nettoyage à la vapeur	
15	Aubergines à la sauce au vinaigre		*35	Pizza aux crevettes et au bacon	Plat rôti	55	Détartrer	
16	Feuilles de tofu à la vapeur avec sauce aux haricots noirs		*36	Petits pains mous au fromage farcis aux noix	Plat cuit à la vapeur	/	/	/
17	Tendre tofu avec gombo		*37	Baguette aux canneberges		/	/	/
18	Cookies	Plat rôti	38	Côtelettes d'agneau grillées		/	/	/
19	Biscuits aux canneberges		*39	Ailes de poulet à la thaïlandaise		/	/	/
20	Macarons à la noix de coco		*40	Pommes de terre à l'ail		/	/	/

3. INSTRUCTIONS D'UTILISATION POUR LE FOUR COMBINÉ INTÉGRÉ

- **Allumer**

  Allumage. Ensuite, toutes les icônes et tous les boutons clignoteront une fois et un bip retentit.



- **Cuisine traditionnelle**

1. **Mettre le four en marche et sélectionner le mode.** Après avoir appuyé sur le bouton Marche/Arrêt pour démarrer le four, appuyez sur le bouton « - » ou le bouton « + » pour sélectionner le mode et appuyez sur le bouton « ▷ » pour confirmer.



2. **Régler la température de cuisson.** Appuyez sur le bouton « - » ou le bouton « + » pour régler la température et appuyez sur le bouton « ▷ » pour confirmer.



3. **Régler la durée de cuisson.** Appuyez sur le bouton « - » ou le bouton « + » pour régler la durée et appuyez sur le bouton « ▷ » pour confirmer.

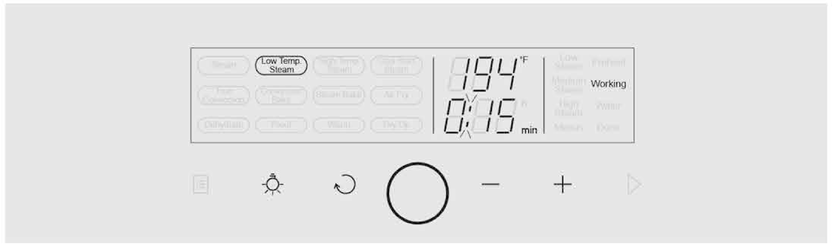


4. **Préchauffage en cours.** Le Four combiné intégré commence à préchauffer et affiche la température actuelle en temps réel.



Note : Les plats qui ne nécessitent pas de préchauffage peuvent être introduits directement dans le four.

5. **Travail en cours.** Lorsque la température prédéfinie est atteinte, la cuisson commence, le compte à rebours est activé et le deux-points entre l'heure et la minute clignote.



6. **Travail terminé.**Le compte à rebours atteint zéro et dix bips retentissent.



Note:Pendant le préchauffage et la cuisson, vous pouvez régler à nouveau la température et la durée de cuisson en appuyant sur le bouton « - » ou le bouton « + ». Si aucune opération n'est effectuée dans les dix secondes, l'interface d'origine est rétablie. Une fois la cuisson terminée, le four s'éteint automatiquement si aucune opération n'est effectuée dans les deux minutes.

● Modifier les paramètres

1. **Modification des paramètres de température.**Pendant le préchauffage ou le travail, appuyez sur le bouton « - » ou le bouton « + » pour entrer dans l'interface de modification des paramètres de température, puis continuez à appuyer sur le bouton « - » ou le bouton « + » pour les modifier.



2. **Modifier les paramètres de durée.** Appuyez sur le bouton « - » ou le bouton « + » pour régler les paramètres de durée, puis appuyez sur le bouton « ▷ » pour confirmer la modification.



● Recettes prédéfinies

1. **Allumez et entrez dans la page d'accueil.**



2. **Sélectionner une recette prédéfinie.** Appuyez sur le bouton « Recettes prédéfinies » pour entrer dans le mode « Recettes prédéfinies ».



3. **Sélectionner un code de plat.** Appuyez sur le bouton « - » ou le bouton « + » pour sélectionner un code de plat (01-52), puis appuyez sur le bouton « ▷ » pour confirmer.



4. **Régler la durée de cuisson.** Appuyez sur le bouton « - » ou le bouton « + » pour régler la durée de cuisson, puis appuyez sur le bouton « ▷ » pour confirmer.



5. **Le préchauffage commence.**



6. **Travail en cours.** Le compte à rebours commence.



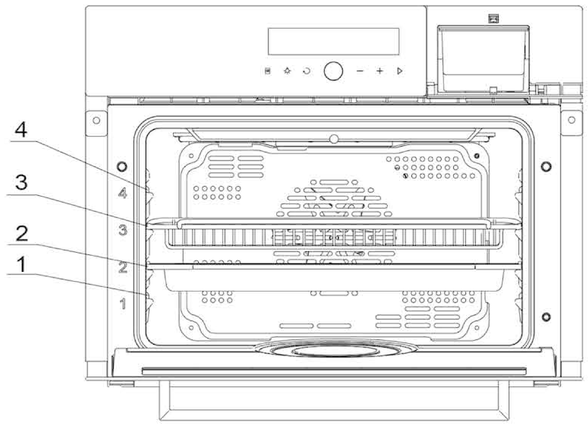
7. **Cuisson terminée.** Dix bips retentissent, le four s'éteint automatiquement si aucune opération n'est effectuée dans les deux minutes.



Note : Vous pouvez consulter le nom du plat correspondant au code des recettes prédéfinies dans le Mode d'emploi et sur le verre de la porte.

SUGGESTIONS D'UTILISATION

SCHEMA D'EMPLACEMENT DE LA GRILLE



Pour la cuisson à la vapeur, il est conseillé d'utiliser l'étage 1 ou 2 ; pour le rôtissage, il est conseillé d'utiliser l'étage 2 ou 3, ou l'étage 4 si l'aliment doit être coloré.

QUESTIONS FREQUEMMENT POSEES SUR LA CUISSON

1.La durée de préchauffage dépasse les 20 minutes. Tout d'abord, vérifiez si la porte présente des fuites d'air évidentes et si le joint de porte a été correctement installé, et puis vérifiez s'il n'y a des saletés sur le capteur de température du four.

2.La durée de cuisson est trop longue. Tout d'abord, essayez de ne pas ouvrir la porte autant que possible pendant la cuisson. Ensuite, vérifiez si la température de cuisson réglée est trop basse. Et enfin, vérifiez si la porte est bien fermée ou si elle présente des fuites d'air.

3.Il y a trop de fumée huileuse pendant la cuisson. Vérifiez si le four est nettoyé en temps opportun après chaque cuisson, et éliminez les saletés dans le four.

4.Il y a une différence de couleur de cuisson évidente. Vérifiez si un mode de cuisson approprié a été sélectionné. Vous pouvez réduire la température de réglage en conséquence. Veuillez introduire le plat après le préchauffage.

5.La porte n'est pas fermée. Assurez-vous que la porte est fermée lorsque le Four combiné intégré fonctionne. Si la porte n'est pas fermée ou elle est mal fermée, le texte « Préchauffage en cours » ou « Travail en cours » clignote avec des bips d'avertissement.

6.La cavité se gorge d'eau. Une grande quantité de vapeur est générée pendant la cuisson à la vapeur, dont une partie se condense sur les parois du four et provoque une accumulation d'eau dans la cavité. Veuillez éliminer l'eau en temps opportun après l'utilisation.

7.La cavité présente des odeurs. Les résidus d'eau et de graisse dans la cavité ne sont pas nettoyés en temps opportun après plusieurs cuissons. Veuillez nettoyer la cavité en temps opportun pour qu'elle reste sèche et propre.

8.Le côté inférieur de la cavité dégoutte d'eau. Veuillez vérifier si le récupérateur de condensat est plein d'eau. Le débordement de l'eau accumulée dans le récupérateur de condensat entraîne que le côté inférieur de la cavité dégoutte d'eau. Veuillez éliminer l'eau contenue dans le récupérateur de condensats après chaque cuisson.

9.Il y a trop de fumées huileuses et de vapeur lorsque la porte est ouverte. Pour garantir l'effet de cuisson, la cavité d'excellentes propriétés d'étanchéité. De sorte qu'une partie des fumées huileuses et de la vapeur générées pendant la cuisson reste dans la cavité. Lors de l'ouverture de la porte, veuillez ouvrir d'abord un peu la porte pour permettre aux fumées huileuses et à la vapeur de s'échapper de la cavité au préalable. Et puis ouvrez complètement la porte.

10.En raison de la différence de l'environnement de cuisson (par exemple, la tension, l'humidité et la température ambiante), l'effet de cuisson peut être affecté. Dans ce cas, ajustez la température et la durée de cuisson en fonction de l'effet de cuisson souhaité.

11.Lorsque vous activez la fonction de rôtissage, assurez-vous que la cavité est sèche et exempte d'eau, en particulier pour la cuisson d'aliments tels que les gâteaux.

12.Détartrage. Le tartre est susceptible de se former au cours du processus de la génération de vapeur. Lorsque du tartre s'accumule sur la surface de la plaque chauffante, veuillez utiliser en temps opportun un détartrant pour éliminer le tartre en suivant les étapes d'opération figurant sur le réservoir d'eau, pour ne pas affecter l'effet de cuisson.

13.Séchage de la cavité. Une fois la procédure de séchage de la cavité terminée, il faut ouvrir la porte du Four combiné intégré pour mieux disperser la vapeur résiduelle dans la cavité.

LISTE DE COLISAGE

Veuillez vérifier les produits et accessoires suivants un par un lors du déballage. Au cas où ils seraient manquants ou endommagés:

- Veuillez contacter le distributeur si la responsabilité incombe à FOTILE ou au distributeur;
- Veuillez appeler le service d'assistance téléphonique FOTILE si la responsabilité incombe à l'utilisateur lui-même.

Four	1	Grille	1
Vis à bois	2	Plateau de cuisson	1
Mode d'emploi	1	Carte de garantie	1

PRINCIPAUX PARAMETRES TECHNIQUES

Modèle	HZK-TS1		
Tension nominale	240V	Plage de température de chauffage	86°F-446°F(1)
Fréquence nominale	60Hz	Mode d'affichage	Affichage LED numérique
Puissance nominale	3660W(2)	Volume effectif	1.5Cu.Ft.L(3)
Lampe	25W	Poids net	68.3lbs

(1) Comme cet appareil ne dispose pas de fonction de refroidissement, la température de la cavité ne sera pas inférieure à la température ambiante.

(2) La puissance d'entrée maximale mesurée dans la phase de préchauffage en mode « Pleine puissance ».

(3) Le volume effectif est le volume calculé après avoir mesuré les valeurs effectives de la longueur, de la largeur et de la hauteur conformément à la norme CEI 60350-1.

SUGGESTIONS POUR LE NETTOYAGE ET LA MAINTENANCE

Précautions générales

⚠ Attention:

Il faut nettoyer la cavité, la porte, la poignée, le panneau de contrôle, le récupérateur de condensat et le joint de la porte après chaque utilisation. Coupez le courant avant de le nettoyer pour éviter tout choc électrique. Le nettoyage ne peut être effectué qu'après le refroidissement de la cavité, et assurez-vous que la cavité est complètement sèche avant de fermer la porte. Cela permet d'éviter que la graisse ou d'autres saletés n'adhèrent à la surface de la cavité et ne deviennent difficiles à nettoyer, et n'entraînent parfois même une décoloration de la surface. L'accumulation de graisse rendra également le joint de porte fragile et susceptible d'être brisé.

⚠ Attention:

Toutes les surfaces doivent être nettoyées avec une éponge et un chiffon doux trempés dans de l'eau additionnée d'un peu de détergent, puis essuyées avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cet appareil. La vapeur sous pression peut causer des dommages permanents à sa surface et à ses accessoires, pour lesquels FOTILE n'assumera aucune responsabilité.

Joint de porte

Nettoyez et essuyez le joint de porte après chaque utilisation. Utilisez une éponge de nettoyage avec de l'eau tiède. Le joint de porte peut se briser ou se fissurer au fur et à mesure du temps.

Contenants de cuisson à la vapeur et de rôtissage

Lavez et essuyez les récipients de cuisson à la vapeur et de rôtissage chaque fois que vous les utilisez.

Cavité de l'appareil

Nettoyez la cavité de l'appareil après chaque utilisation, en utilisant une éponge de nettoyage ou un chiffon doux pour éliminer la condensation de la doublure.

La plupart des résidus de cuisson peuvent être nettoyés à l'aide d'un chiffon trempé dans de l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent. Dans les régions où la qualité de l'eau est mauvaise, un dépôt blanc peut apparaître aux parois de l'appareil. Essuyez-le avec un chiffon humide additionné d'un peu de vinaigre, puis essuyez à l'eau douce. En même temps essuyez le récupérateur de condensat et le compartiment du réservoir d'eau.

Réservoir d'eau

1.Le repère du niveau d'eau maximum est imprimée sur la partie supérieure extérieure du réservoir d'eau. Lorsque vous remplissez le réservoir d'eau, essayez d'ajouter de l'eau jusqu'au niveau maximum pour maximiser la durée de cuisson continu d'un remplissage d'eau ; lors du remplissage d'eau, ne dépassez pas le repère du niveau d'eau maximal afin d'éviter que l'eau du réservoir d'eau ne déborde lors de l'insertion ou du retrait du réservoir d'eau.

2.Le Four combiné intégré ne peut fonctionner qu'après avoir inséré le réservoir d'eau plein dans son compartiment.

3.Si l'icône « Ajouter de l'eau » sur l'écran clignote et un bip retentit, cela indique que l'eau dans le réservoir est inférieure au repère du niveau d'eau, et que le Four combiné intégré s'arrête de fonctionner, à ce moment, veuillez remplir de l'eau en temps opportun et puis insérer en place le réservoir d'eau dans son compartiment.

4.Séchage. Afin de maintenir la cavité sèche, activez la fonction de séchage de la cavité après chaque cuisson pour faire évaporer complètement l'humidité dans la cavité. Vous pouvez également utiliser un chiffon pour essuyer la cavité.

Nettoyage et maintenance de la doublure en acier inoxydable

1.Mélangez et diluez 0.7oz de soude alimentaire avec 5.3oz d'eau tiède, et essuyez les taches d'huile de la doublure avec un chiffon trempé dans cette eau de soude;

2.Fermez la porte du Four combiné intégré, choisissez le mode « Nettoyage à la vapeur » (veuillez vérifier que le réservoir d'eau est plein), et lancez-le;

3.La vapeur permet d'adoucir les taches d'huile sur la doublure ; après le fonctionnement, essuyez la doublure avec un chiffon trempé dans l'eau de soude, puis essuyez avec un chiffon humide, cela permet d'éliminer pratiquement toutes les taches d'huile;

4.Enfin, choisissez le mode « Nettoyage à la vapeur » et essuyez à nouveau la doublure.

Séchage de la cavité

Afin de maintenir la cavité sèche, activez la fonction de séchage après chaque cuisson pour faire évaporer complètement l'humidité dans la cavité. Vous pouvez également utiliser un chiffon pour essuyer la cavité.

■ Nettoyage des taches

1.Taches générales

Après chaque utilisation, nettoyez-le dès que possible avec un chiffon, une éponge douce ou une brosse en nylon souple trempé dans une solution mélangée d'eau tiède et de détergent. Plus la tache reste longtemps, plus elle sera difficile à nettoyer.

2.Taches opiniâtres

Pour enlever les taches opiniâtres, comme celles causées par les grillades, il peut être nécessaire de faire d'abord tremper la tache, et de l'enlever ensuite avec une éponge humide. Utilisez une spatule adaptée aux surfaces en verre pour gratter la tache si nécessaire. Après le nettoyage, rincez complètement avec de l'eau.

3.Pour les taches très tenaces, il est nécessaire d'utiliser un spray pour four (neutre pour les aliments) pour les nettoyer.

★ Avis importants

Pour conserver le meilleur effet de cuisson, il est conseillé de nettoyer le four et ses accessoires après chaque utilisation.

S'il n'est pas nettoyé en temps opportun, les taches d'huile accumulées rendront difficile le nettoyage du four et de ses accessoires, et affecteront en même temps votre environnement et votre expérience d'utilisation.



Il est préférable de nettoyer les saletés (par exemple, les jus de fruits et la pâte à gâteau renversés) lorsque le four ou le plateau de cuisson sont encore chauds.

Pendant le nettoyage, veillez à ce que le four ne soit pas trop chaud, pour éviter les brûlures.

Les jus de fruits et autres liquides acides renversés peuvent faire jaunir la doublure, veuillez donc les nettoyer en temps opportun pour éviter que la doublure ne jaunisse irrémédiablement.

DENTIFICATION DES DEFAILLANCES COURANTES ET DEPANNAGE

Pour votre sécurité, veuillez d'abord éteindre le Four combiné intégré avant de procéder au dépannage correspondant.

Phénomène de défaillance	Cause possible	Solution
Après avoir branché la fiche du cordon d'alimentation, le four ne fonctionne toujours pas	Cause 1:La prise de courant n'est pas sous tension	Contactez un électricien qualifié pour le tester et le réparer
	Cause 2:La fiche du cordon d'alimentation est desserrée ou détachée	Branchez à nouveau la fiche du cordon d'alimentation
	Cause 3:Le câble de connexion entre le panneau de contrôle et la carte d'alimentation est desserrée ou détachée	Appelez le service d'assistance téléphonique FOTILE pour le réparer
Les boutons sont insensibles	Cause 1:Il y a des taches sur le panneau de contrôle	Nettoyez le panneau de commande
	Cause 2:Dommages dus au vieillissement de la boîte de montage	Appelez le service d'assistance téléphonique FOTILE pour le réparer
	Cause 3:Défaillance du panneau de contrôle	
Le ventilateur continue de fonctionner après la fin de la cuisson	Cause 1:La température de la cavité est supérieure à 158°F après la fin de la fonction de rôtissage, ou dans les 20 minutes qui suivent la fin de la fonction à la vapeur	Ouvrez la porte du Four combiné intégré pour accélérer la dispersion de la chaleur. Le ventilateur s'arrête de fonctionner lorsque la température de la cavité est inférieure à 158°F après la fin de la fonction de rôtissage. Le ventilateur s'arrête de fonctionner 20 minutes après la fin de la fonction à la vapeur.
	Cause 2:La carte d'alimentation ou le capteur de température est défectueux.	Appelez le service d'assistance téléphonique FOTILE pour le réparer
La grille «rouille» /Écaillage du plateau de cuisson	Cause 1:Les aliments ne sont pas nettoyés à fond, ce qui les fait jaunir	Laissez tremper la grille/le plateau de cuisson dans de l'eau chaude et essuyez-les avec un chiffon de nettoyage
	Cause 2:La grille rouille/Écaillage du plateau de cuisson	Appelez le service d'assistance téléphonique FOTILE pour les réparer
Fuite d'eau de l'appareil	Cause 1:Débordement de l'eau du récupérateur de condensat	Essuyez en temps opportun avec un chiffon
	Cause 2:La porte n'est pas correctement fermée	Vérifiez l'absence de corps étrangers et de saletés sur la porte ou son joint, ou sur la bouche du four.
	Cause 3:Divers	Appelez le service d'assistance téléphonique FOTILE pour le réparer

Phénomène de défaillance	Cause possible	Solution
Il permet de générer de la vapeur mais les aliments ne peuvent pas être cuits	Cause 1:Durée de cuisson trop courte	Prolongez la durée de cuisson
	Cause 2:Volume excessif d'aliments	Coupez les aliments en petits morceaux ou fendez la surface
	Cause 3:Les aliments sont empilés avec trop d'étages	Placez les aliments à cuire à la vapeur sur le étages 1 et 2 du four pour les maintenir à proximité de la plaque chauffante
	Cause 4:Des ustensiles de cuisine inadaptés sont choisis	Veillez à choisir un récipient de cuisson à la vapeur poreux dont la paroi est courte
	Cause 5:Divers	Appelez le service d'assistance téléphonique FOTILE pour le réparer
Indication E2	Le capteur de température de la plaque chauffante est court-circuité ou débranché	Appelez le service d'assistance téléphonique FOTILE pour le réparer
Indication E3	Défaut de communication	Appelez le service d'assistance téléphonique FOTILE pour la réparer
Indication E6	Défaillance due à la pénétration d'eau	Appelez le service d'assistance téléphonique FOTILE pour la réparer
Indication E3	Le capteur de température du four est court-circuité ou débranché	Appelez le service d'assistance téléphonique FOTILE pour le réparer
Indicación F4	Le capteur de température du four est court-circuité	Appelez le service d'assistance téléphonique FOTILE pour le réparer
Indication E0	La pompe d'alimentation d'eau est court-circuitée ou débranchée	Appelez le service d'assistance téléphonique FOTILE pour la réparer
Ajouter de l'eau	Le niveau d'eau dans le réservoir d'eau est trop bas	Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau suffisante
	Défaut de détection du niveau d'eau	Appelez le service d'assistance téléphonique FOTILE pour le réparer

⚠ **Avertissement:Si le Four combiné intégré ne fonctionne toujours pas correctement après le dépannage simple ci-dessus, appelez le service d'assistance téléphonique FOTILE.**

Pour garantir une utilisation sûre et correcte, ce produit doit être entretenu par du professionnel désigné par FOTILE. Si le four ne fonctionne pas normalement parce que la réparation a été confiée à un personnel non désigné par FOTILE ou a été effectuée par le consommateur lui-même, cela n'est pas non plus couvert par la réparation gratuite, même pendant la période de garantie, et FOTILE n'assumera aucune responsabilité pour les pertes matérielles et les blessures corporelles qui en découlent.



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers à travers l'UE. Pour éviter toute atteinte à l'environnement ou la santé humaine due à l'élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable pour promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour renvoyer votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant chez qui vous avez acheté le produit. Ils peuvent faire recycler ce produit en respectant l'environnement.

SERVICE CLIENTELE

Cessez d'utiliser le Four combiné intégré et retirez la fiche d'alimentation si une condition anormale se produit pendant son utilisation, et appelez le service d'assistance téléphonique FOTILE.

⚠ **Avertissement:** Seules les personnes qualifiées en tant que professionnels pour réparer le Four combiné intégré peuvent effectuer les réparations. Il est interdit à toute personne non autorisée de réparer cet appareil pour éviter de graves conséquences.

Notes sur la garantie gratuite:

1. Les éléments suivants ne sont pas couverts par la garantie gratuite, ils feront donc l'objet d'une réparation payante s'il est possible de les réparer et si le « Numéro de produit » figurant sur la boîte d'emballage du produit ou sur le four peut être clairement identifié.

◆Dommages résultant d'une manipulation, d'une installation, d'une utilisation, d'une maintenance ou d'une conservation inappropriées par les consommateurs ;

◆dommages résultant d'opérations de démontage ou de modification non autorisées ;

◆Sans certificat de garantie ou facture valide ;

◆Dommages causés par la force majeure ;

◆Tous les dommages et pertes résultant de l'environnement d'utilisation du produit, par exemple, l'alimentation électrique, la température, l'humidité et d'autres facteurs indépendants du contrôle de FOTILE ne sont pas couverts par la garantie gratuite, et FOTILE n'en assumera aucune responsabilité.

2. Si le « Numéro de produit » figurant sur la boîte d'emballage du produit ou sur le four ne peut pas être clairement identifié, veuillez contacter le distributeur qui fournira les services conformément à la réglementation nationale en vigueur. Dans ce cas FOTILE ne fournira pas de services tels que l'installation et la mise en service, le retour, le remplacement et la réparation.

FOTILE 方太

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

蒸烤烹饪机 HZK-TS1

* 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，使用前请通读本说明书，您将从中了解正确的操作规范，并享受到全新的下厨乐趣。

方太对您的承诺是“让家的感觉更好”。我们有责任使您对崭新的方太产品感到满意，请您在使用前务必认真阅读《使用说明书》，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，您将丧失免费保修的权利，任何直接或间接的免费保修申请将不被本公司售后服务中心所接受。同时我们建议您在质量保修期内及保修期后需要维修时请致电方太服务热线，这对您和我们都是非常重要的。如果没有好的服务，您等于只购买到一半的产品，我们的售后服务中心将为您提供原厂的零部件及专业的技术支持，使您的产品得到优质快捷的维修保障，同时让您得到轻松细心的服务。

CONTENTS

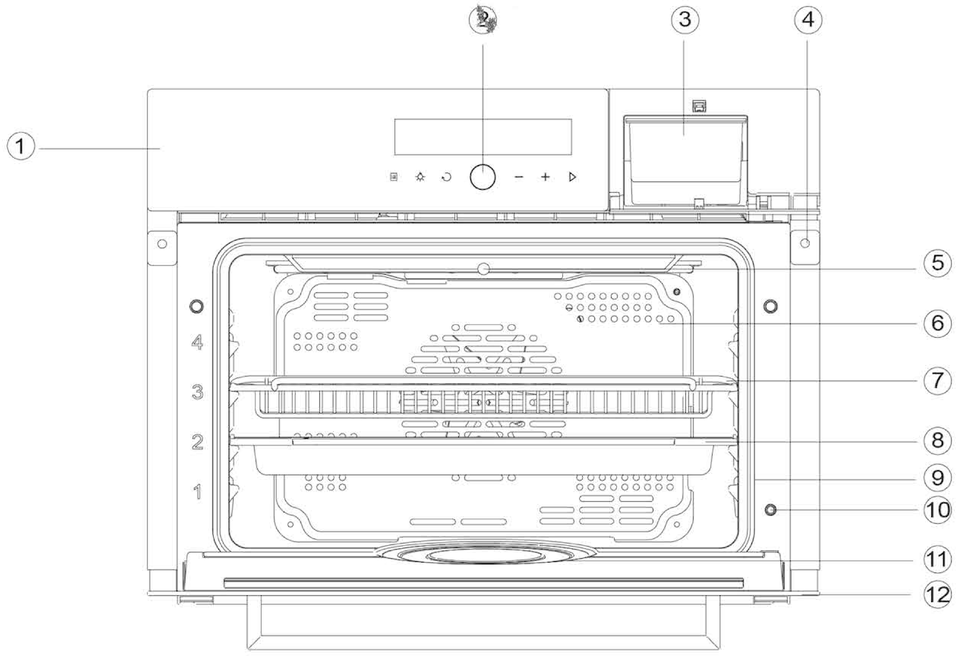
目录

目录 ---- 1
产品结构介绍 ---- 2
安全注意事项 ---- 2
安装说明 ---- 8
快速操作指南 ---- 10
- 控制面板图 ---- 10
- 使用前注意事项 ---- 11
- 蒸烤一体机操作指引 ---- 13

使用建议 ---- 17
- 蒸烤架位置图 ---- 17
- 烹饪常见问题 ---- 17

装箱清单 ---- 18
主要技术参数 ---- 18
清洁保养建议 ---- 19
常见故障识别与处理 ---- 20
客户服务 ---- 21

产品结构介绍



① 控制面板　② 电源键　③ 水箱　④ 整机安装柱

⑤ 温度探头　⑥ 热风机挡板　⑦ 蒸烤架　⑧ 蒸烤盘

⑨ 门密封圈　⑩ 门控开关　⑪ 内胆发热盘　⑫ 门体

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害，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



⚠ **注 意：方太产品使用的玻璃为钢化玻璃，但玻璃的钢化机理决定了存在极小概率的钢化玻璃自爆。一旦发生非使用不当的自爆，我公司承诺免费更换该配件。**

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

其他国家

本器具不适合身体、感官或心理能力下降或缺乏经验和知识的人(包括儿童)使用，除非他们已被负责其安全的人给予有关使用该器具的监督或指导。
儿童应在监护人的监督下，确保他们不玩该器具。
如果电源软线损坏，必须由制造商、其服务代理或具有类似资质的人员更换，以避免危险。
在使用过程中，设备变热。应注意避免接触烤箱内的加热元件。
警告:在使用过程中，易接触的部件可能会变热。
儿童应该远离。
切勿使用粗糙的清洁剂或锋利的金属刮刀(视情况而定)清洁炉门玻璃/滚刀铰接盖的玻璃，因为它们会划伤玻璃表面，导致玻璃破碎。

欧盟

8岁及以上的儿童及身体、感官或心理能力下降或缺乏经验和知识的人，如果他们已得到有关安全使用器具的监督或指导，并了解所涉及的危险，可使用该器具。儿童不得玩此器具。
清洁和用户维护不得由儿童在没有监督的情况下进行。
如果电源软线损坏，必须由制造商、其服务代理或具有类似资质的人员更换，以避免危险。
警告:在使用过程中，器具及其易接触部件会发热。
应小心避免接触加热元件。
8岁以下的儿童应远离，除非有持续的监督。

⚠ **危 险**

禁 止 请不要让幼儿和行动不方便者自己使用，更不要放在幼儿可以触及到的地方使用，否则可能导致烫伤、触电和其它意外伤害。	禁 止 蒸烤一体机仅用于家庭及相似的工作和居住环境中烹饪，如烘焙、烘烤、烧烤、解冻、干燥食物等。不支持任何其它用途，用作其它用途可能构成危险。任何因不正确使用或操作不当而造成的损失，本公司概不负责。
禁 止 切勿将铝箔、蒸烤盘或餐具直接放在内胆底部。这样会使热量聚集，损坏蒸烤一体机。	禁 止 切勿使用蒸烤一体机加热未开盖的罐装食物。压力剧增，会引起爆炸，造成伤害或损坏。（例如：烘烤板栗时，请用刀具划开外壳）

⚠ 危 险

禁 止 不要使用粗糙擦洗剂或锋利的清洁工具清洁蒸烤一体机的玻璃。因为他们会擦伤玻璃表面，从而导致玻璃破碎。	禁 止 切勿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 请不要在手脚潮湿、赤脚的状态下触摸蒸烤一体机。	禁 止 请不要使用松动或接触不良的电源插座。否则易导致触电、短路、起火。
禁 止 请不要将重物放在开启的蒸烤一体机门上。	禁 止 请不要使用连接多个插头的多功能插座。
禁 止 不能使用蒸汽清洁器。	严格执行 整机远离热源、煤气和酒精等易燃品。
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 出现异常现象时，按电源键，关闭蒸烤一体机，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。
小心烫伤 工作完毕后，请在30~60秒后打开蒸烤一体机门，开门时有蒸汽喷出，人应站在离蒸烤一体机门稍远处，以免蒸汽烫伤。	禁 止 为减少伤害您孩子的风险，请不要让您的孩子将蒸烤一体机作为游戏的道具，也不要让您的孩子在蒸烤一体机附近玩耍。
禁止拆卸 非专业人员不得擅自拆机维修或更换零件。	禁 止 不能将电源插头、电线等浸入水中，以免再次使用时发生触电危险。
小心烫伤 工作完毕后，内胆底部仍有较高温度，请勿立即清洁内胆以免烫伤，需要等内胆冷却后再清洁。	严格执行 如果蒸烤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。
禁 止 不要用蒸烤一体机储存任何物品。	严格执行 蒸烤一体机工作中切勿接触易燃物或被一些易燃物所覆盖如窗帘、织物等类似的东西，防止引发火灾。
禁 止 蒸烤一体机不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。	禁 止 下列物品禁止放入蒸烤炸一体机中烧烤，如：纸张、卡片、塑料、布料、易燃塑料等等。

⚠ 警 告

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一体机前，把酒精处理掉，以免发生此类危险。
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一体机或引起火灾。	严格执行 将食物放入灼热的蒸烤一体机、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。切勿在加热元件或内胆壁处烫伤。
严格执行 如您要用蒸烤一体机保温食物，请用盖子盖上。食物中的水分可能会腐蚀蒸烤一体机，盖上盖子，还可防止食物烤干。	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 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洗，防止划伤表面。	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 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。	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 蒸烤一体机在使用期间会发热，注意避免接触蒸烤一体机内的发热单元以及蒸烤一体机门玻璃。尤其注意，儿童应远离。	禁止触摸 请用户在蒸烤一体机未完全冷却时，禁止碰触位于蒸烤一体机内部的上加热管。因为加热管为蒸烤一体机的热源。
严格执行 本机单独使用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 为避免可能出现的电击，换灯前应确认器具已断开电源。
严格执行 在使用时可触及部分可能会发热，儿童应远离。	严格执行 请使用纯净水进行烹饪，以免水垢积攒后损坏机器。
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。	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。
小心烫伤 在工作中打开门体，蒸烤一体机不会立即冷却。请用户注意安全，避免烫伤。	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。

⚠ 警 告

严格执行 蒸烤一体机安装后，如果不能触及电源插头，则应由符合布线规定的固定布线的开关完成，以满足维修或突发事件时，通过此开关切断电源。

严格执行 烹调过程中尽量不打开门体，以免蒸汽流失，影响烹饪效果。

严格执行 蒸烤一体机不适合户外使用。

严格执行 禁止将烹饪器皿放置于蒸烤一体机底部。

严格执行 在使用中，有蒸汽通过出风口溢出，即便在停止使用后，门的内外都会有点温度所以请您的孩子与蒸烤一体机保持一个安全距离，并予嘱咐。

严格执行 烹调前最好把水注满，并且把水箱充分插入水箱座内，确保固定到位，以免工作时泵不到水而导致不能工作。

严格执行 在观察或拿取食物时，先微微开启门体，让大量蒸气溢出，然后再打开门体，避免手或身体部位直接接触蒸汽，防止烫伤

⚠ 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 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。

严格执行 蒸烤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。

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。

⚠ 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。

1. 请确保您的器具由合格的技术人员正确安装并接地。
2. 切勿使用您的器具为房间加温或供暖。
3. 请勿将儿童单独留在本器具工作区域内而无人看管。 请勿让儿童坐或站在本器具的任何部分。
4. 使用本器具时，切勿穿着宽松或有垂坠感的服装。
5. 除非说明书中明确建议，否则请勿自行维修或更换器具中的任何部件。所有其他维修都应交由合格的技术人员负责。
6. 易燃物品不应存放在烤箱内或靠近表面元件。
7. 油起火时请勿用水。可将火或火苗闷灭，或者使用干粉或泡沫灭火器。
8. 仅使用干燥的隔热垫。在高温的表面使用带水或潮湿的隔热垫可能会导致蒸汽烫伤。请勿让隔热垫接触高温的加热元件。请勿使用毛巾或其他厚布。
9. 开门请当心。在取出或更换食物之前，请让热气或蒸汽逸出。

10. 请勿加热未开封的食物容器，压力积聚可能导致容器爆裂并致人受伤。
11. 保持烤箱通风管道通畅。
12. 冷却烤箱时，请将烤架放置在合适位置。如果必须在烤箱仍高温时移动烤架，请勿让隔热垫接触烤箱中高温的加热元件。
13. 请勿触碰加热元件或烤箱的内表面。即便加热元件颜色较深，温度也可能很高。蒸烤箱内表面的高温足以引起灼伤。 在使用期间和使用完毕后，请勿触摸，请勿让衣物或其他易燃物品接触加热元件或烤箱表面，直至它们充分冷却。本器具的其他平面可能因高温而导致人员灼伤，其中包括（整机通风口和靠近这些开口的平面、蒸烤箱的门和门的观察窗）。
14. 不要清洁烤箱门密封胶条。烤箱门密封胶条对保持良好密封性十分重要。注意不要摩擦、损坏或移动密封胶条。
15. 不要在烤箱内部涂保护涂层，也不要使用市售烤箱清洁剂，除经认证可用于自洁式烤箱。
16. 仅清洁使用说明书中列出的部件。
17. 在烤箱开始自清洁前——请移除烤盘和其他器具。
18. 仅能更换250伏灯泡。

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；内胆内部蒸烤架等随机附件亦可取出冲洗（请参阅［保养清洁］部分）；建议使用经热水稀释的清洁液清洁蒸烤一体机内胆内壁。
- 每次使用后应用柔软抹布抹干冷凝水槽。
- 打开蒸烤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，则应将蒸烤一体机彻底清洁，避免气味产生。详见［保养清洁］部分。
- 在安装蒸烤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安装在橱柜中后再进行操作。
- 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。
- 蒸烤一体机必须安装安全合适的高度，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，另外合适的安装高度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一体机时，请先拔下蒸烤一体机的电源插头。丢弃蒸烤一体机时，应符合当地的法律、法规。

安装维修安全

- 确定您的蒸烤一体机安装、修理、保养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。
- 在安装蒸烤一体机前确保家庭所用电源的电压和频率与本机相符。
- 确定安装安全可靠并接地良好。为了保证蒸烤一体机的用电安全，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。

安装说明

- 蒸烤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；
- 搬运放置时应从拉手孔或底部抬起，轻搬轻放，切不可通过拖拉门体或把手来移动蒸烤一体机；
- 本蒸烤一体机是嵌入在橱柜内的，橱柜孔的底部必须能承受132lbs以上的重量。
- 蒸烤一体机安装后，如果不能触及电源插头，则应由符合布线规定的固定布线开关完成，以满足维修或突发事件时，通过此开关切断电源。
- 必须由本公司指定人员安装，其他不具备资质的人员安装不当造成的损失，本公司概不负责。

注：1.周边如有高温电器，请确保安装距离大于3"。

2.安装本机的橱柜材料（木材和粘合剂）必须耐温248°F以上。

3.安装后，蒸烤一体机面板左右边及上边应与周边墙壁、橱柜、器具等保持1/8"以上间隙，蒸烤一体机面板下应与周边墙壁、橱柜、器具等保持1/2"以上间隙。

4.蒸烤一体机在出厂前会进行全检老化测试，因此在内部管路中会有少量的余水残留，在内胆和水箱中有少量水珠是正常现象。

5.若蒸烤一体机安装在灶具下方，灶具燃气管必须采用波纹管且有效固定，确保不会触碰到本产品。

6.若安装在灶具下方，确保灶具使用过程中没有水或杂物掉（漏）入橱柜中。

7.若安装在灶具下方，蒸烤一体机顶盖不得影响下进风式灶具风门开关调节功能，推荐灶具底盘与蒸烤一体机顶盖间距≥3"。

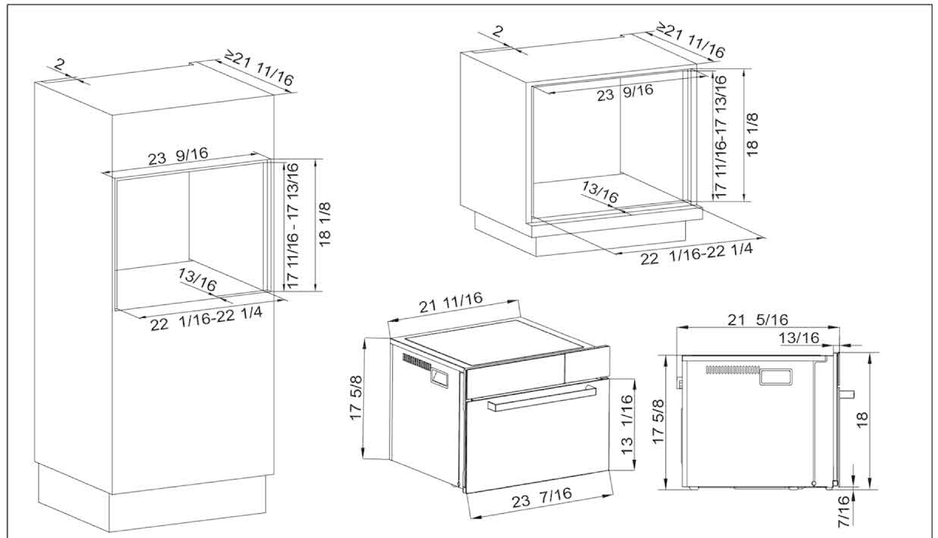
8.若安装在灶具下方，橱柜通风条件参考灶具安装标准且蒸烤一体机不能遮挡通风孔。

9.如不符合以上要求，需提醒用户整改安装环境，否则可能会造成财产损失或人身伤害。

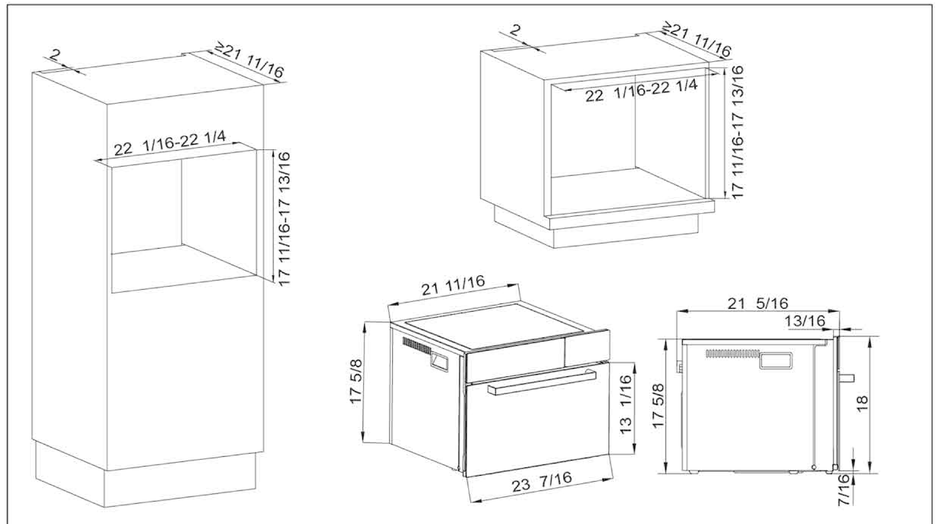
10.蒸烤一体机为前置排气，若安装在灶具下方，用户会感受到一定的热气或热蒸汽，灶具玻璃上可能会有冷凝水产生，这是正常现象。

去除蒸烤一体机的外包装和薄膜袋，将蒸烤一体机放置在离安装孔较近的地方。接上电源插座(不带电)，一手提在蒸烤一体机的挖手处，一手托住底部，将蒸烤一体机慢慢地放在橱柜孔内。一手放开，轻轻地将蒸烤一体机推至尽头。将蒸烤一体机的前端搁在橱柜底板上。用附件袋内的木螺钉将蒸烤一体机固定在橱柜上（见打螺钉示意图）。

■ 安装橱柜示意图

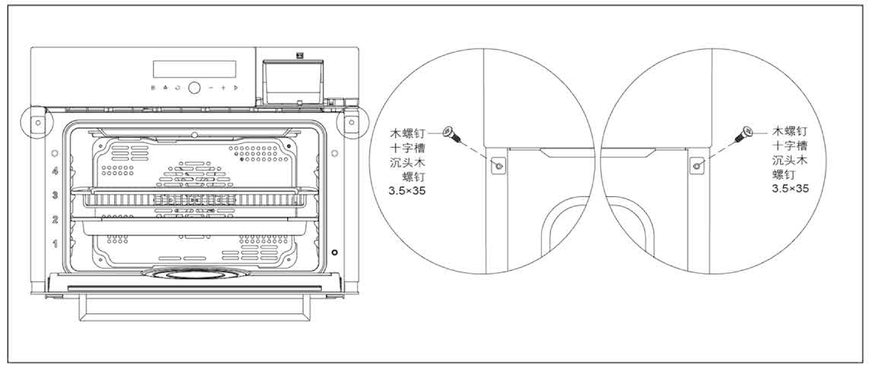


全嵌安装示意图　　标注单位：英寸（inch）



半嵌安装示意图　　标注单位：英寸（inch）

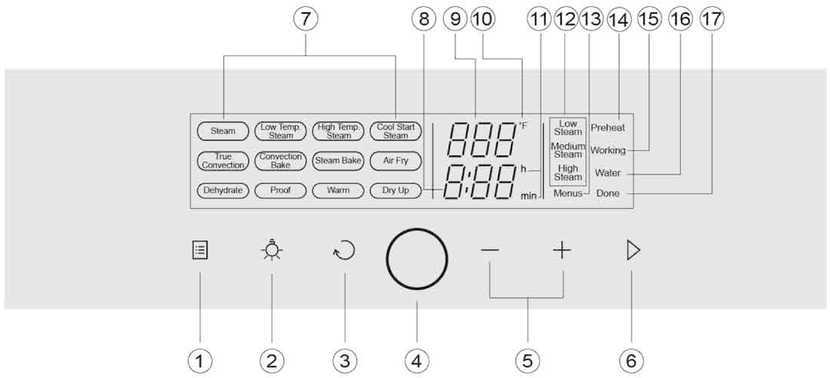
打螺钉示意图



注：器具各部分与其周围结构之间的最小间距为1/2"。

快速操作指南

一、控制面板图



■ 关于控制面板按键及显示界面的说明

● 操作按键

1) “智能菜”键：触摸此键进入智能菜单选择。
2) “照明”键：触摸此键可打开或关闭照明灯。
3) “返回/取消”键：设置过程中，触摸此键返回上一级状态，工作中触摸此键返回模式选择界面，同时停止工作。
4) “电源”键：触摸此键开机或关机。
5) “减加”键：设置烹饪温度、时间、湿度或者选择智能菜模式时，触摸减加键调节选择。
6) “确定/启动”键：触摸此键可确定所选择的烹饪模式、温度、时间或智能菜模式。

● LED显示界面的图标及文字

7) 功能模式文字：显示您设定的烹饪模式。
8) 时间显示：显示您当前看到的数字内容代表时间。
9) 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。
10) 温度单位：显示您设定的温度单位(°F)。
11) 时间单位：显示您设定的时间单位（h/min）。
12) 湿度显示：显示您设定的湿度模式。
13) 智能菜显示：进入智能菜单选择时，该图标一直显示。
14) 预热指示：当蒸烤一体机处于预热状态时，该文字一直显示。
15) 工作指示：当蒸烤一体机处于工作中时，该文字一直显示。
16) 请加水提示：此文字闪烁时，表示需要您为您的水箱加水，加水后将水箱推入水箱卡槽中，且推到位。
17) 完成提示：当工作完成时，该文字一直显示。

二、使用前注意事项

■ 首次使用前，从蒸烤一体机内取出所有配件，去掉蒸烤盘及蒸烤架上的泡泡袋，拿出说明书袋，去除把手保护膜，并清洗所有配件。

蒸烤一体机空箱加热。加热前，最好用湿布擦拭蒸烤一体机内胆。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。将蒸烤一体机设定为全开模式，温度设置为428°F，空烤1小时，然后打开蒸烤一体机门，确保房间通风，因为最初使用蒸烤一体机时，会产生异味，异味是储存和安装时保护蒸烤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

首次使用蒸烤一体机蒸饪功能时，请往水箱内注入饮用淡水（建议使用纯净水）至“MAX”最 高水位刻度线处，然后将水箱推入水箱卡槽中，且推到位。

温馨提示：蒸烤一体机在使用时，建议您打开吸油烟机至弱档。如您烹饪带油脂类的食物，建议先用铝箔纸将其包裹。

■ 在使用蒸烤架烹饪食物时，请在蒸烤一体机内胆第一层放入蒸烤盘。

■ 功能一览表

功能	模式	默认 温度值/°F	温度 范围/°F	默认 时间/min	时间 范围/min	建议用途
蒸	Steam	212	194-212	0:30	0:01-5:00	适用于蒸制鱼类、面点等食物
	Low Temp. Steam	194	86-194	0:20	0:01-5:00	适用于蒸制蛤蜊蒸蛋、芦笋等食物
	High Temp. Steam	230	230/248 (固定档位)	0:20	0:01-5:00	适用于蒸制牛肉等难熟的食物
	Cool Start Steam	/	/	0:10	0:10-00:30	适用于冷冻食物，如馒头、包子等食物
烤	True Convection	356	140-446	0:30	0:01-4:00	适用于烤制披萨、酥皮等食物
	Convection Bake	302	140-446	0:30	0:01-4:00	适用于烤制饼干、蛋糕等食物
	Steam Bake	356	140-446	0:20	0:01-4:00	可在烤制过程中补充水蒸汽，适用于嫩烤肉类等食物
	Dehydrate	176	140-248	1:00	0:01-5:00	适用于烘干食物，如柠檬干、牛肉干等食物
空气炸	Air fry	392	356-446	0:15	0:01-0:40	适用于烤制薯条、鸡米花等无油炸食物
其他	Menus	/	/	/	/	有菜谱辅助，指定烹饪模式，快速烹饪
	Proof	95	86-122	0:30	0:01-9:59	发酵食物
	Defrost	122	/	0:30	0:01-4:00	解冻食物
	Warm	140	122-212	0:30	0:01-4:00	保温食物
	Steam Clean	固定程序，时间约10min				腔体清洁
	Dry up	固定程序，时间约15min				干燥内腔
	Descale	固定程序，时间约35min				腔体除垢

■ 智能菜

在蒸烤一体机中可以开启智能菜单模式，其功能为针对部分菜品而实现快速启动烹饪，一般不需要手动修改烹饪条件，其中代码32-34、37-38、40、54-55烹饪时间不可调节，其余代码菜品可根据实际烹饪情况进行时间的调节。

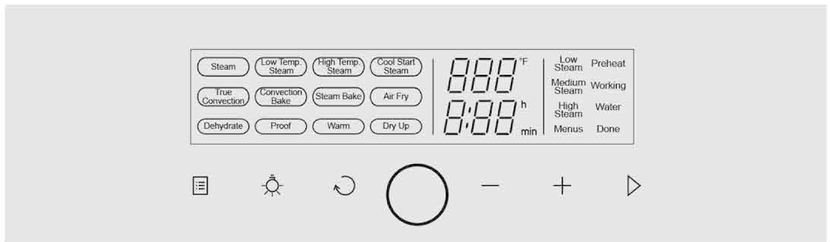
在智能菜中菜品与显示屏显示的代码对应关系如下表，其中带“*”符号的菜品需要预热，即在启动智能菜后需要等待腔体到达设定温度后再将菜品放入腔体中进行加热。

代码	菜品名称	类别	代码	菜品名称	类别	代码	菜品名称	类别
01	米饭	蒸菜	21	戚风蛋糕	烤菜	*41	叉烧仔排	蒸烤菜
02	刀切馒头		22	重芝士蛋糕		*42	照烧鸡腿	
03	鲜肉包		23	香甜吐司		*43	美式薯条	空气炸
04	柳叶蒸饺		24	小餐包		*44	鸡米花	
05	水蒸蛋		25	葡式蛋挞		*45	韩式烤肉	
06	清蒸鲈鱼		26	焦糖奶香布丁		*46	薯片鸡翅	
07	双椒鳙鱼头		27	秘制鸡翅		*47	黄金凤尾虾	
08	清蒸大闸蟹		28	羊肉串		48	柠檬干	蔬果干
09	蒜蓉粉丝蒸扇贝		29	盐烤对虾		49	南洋牛肉干	
10	麻辣对虾		30	宫廷桃酥		50	养生枣片	
11	海带筒骨汤		31	广式月饼		51	宝宝蝴蝶面	
12	豆豉蒸排骨		32	桂花蜂蜜烤南瓜	蒸烤菜	52	红糖姜片	
13	蒸玉米		33	黄焖鸡		53	解冻	辅助
14	上汤娃娃菜		34	蒜香蒸烤茄子		54	蒸汽清洁	
15	酱醋茄子		*35	鲜虾培根披萨	烤菜	55	除垢	
16	豆豉蒸腐竹		*36	奶酪果干软欧包	蒸烤菜	/	/	/
17	秋葵嫩豆腐		*37	蔓越莓法棍		/	/	/
18	曲奇饼干	烤菜	38	西北羊排		/	/	/
19	蔓越莓饼干		*39	泰式鸡翅		/	/	/
20	椰丝球		*40	蒜香土豆		/	/	/

三、蒸烤一体机操作指引

● 上电

上电。上电后所有图标和按键闪烁一下，并伴随一次蜂鸣。



● 传统烹饪

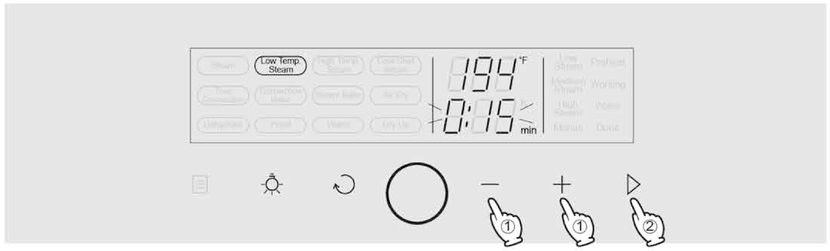
1. **开机选择模式。**按电源键开机后，按－、＋键选择模式，按 ▷ 键确认。



2. **设置烹饪温度。**按－、＋键设置温度，按 ▷ 键确定



3. **设置烹饪时间。**按－、＋键设置时间，按 ▷ 键确定



4. **预热中。**蒸烤一体机开始预热，显示当前实时温度。



注：无需预热的菜品可以直接放入。

5. **工作中。**到达设置温度后，开始烹饪，时间倒计时走动，时间冒号闪烁。



6. **工作完成。**时间倒计归零，蜂鸣10声。



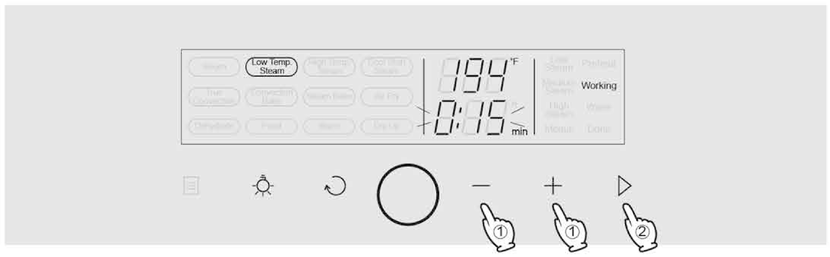
注：预热及烹饪过程中，按－、＋键可重新设定烹饪温度和烹饪时间。中间间隔10秒无操作，则返回到原工作界面，烹饪完成后，2min无操作自动关机黑屏。

● 修改设置参数

1. **修改温度参数。**在预热或工作中，按－、＋键进入温度参数修改界面，继续按－、＋键修改温度参数。

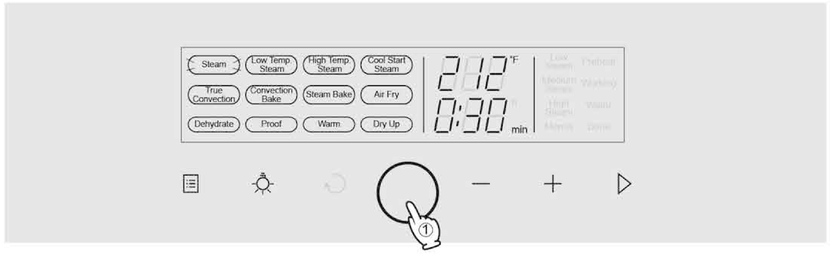


2. **修改时间参数。**按－、＋键调整时间参数，按▷键确认修改。



● 智能菜

1. **开机进入首页。**



2. **选择智能菜。**按智能菜键，进入智能菜模式。



3. **选择菜品序号。**按−、+键选择菜品代码，菜品代码01-52，按▷确认。



4. **设置时间。**按−、+键设置时间，按 ▷ 确认。



5. 开始预热。



6. **工作中。**时间开始倒计时。



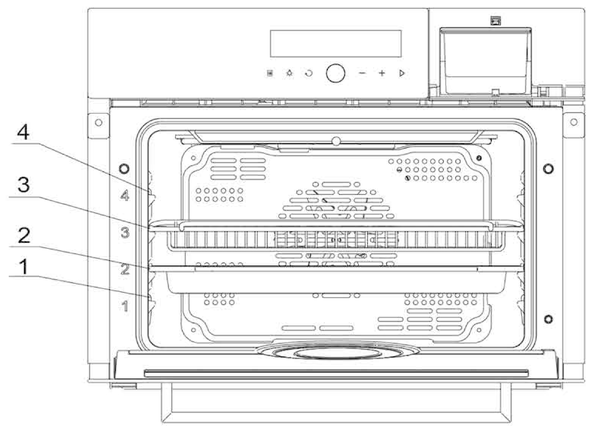
7. **烹饪完成。**蜂鸣10声，2min无操作自动关机黑屏。



注：与智能菜编码相对应的菜品名称，可在说明书、门内玻璃上查看。

使用建议

■ 蒸烤架位置图



蒸饪时，推荐使用1、2层；烘烤时，推荐使用2、3层，
如果食物上色需求，推荐使用4层

■ 烹饪常见问题

1.预热时间超出20分钟。首先检查门体有无明显漏气、门密封圈是否安装好，然后检查箱体内的温度传感器上是否有污物。

2.烹饪时间过长。首先烹饪过程中尽少打开门体，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，请预热完成后将菜肴放入。
5.未关闭门体。机器工作中一定确保关闭门体。如果门体未关闭或者未关闭到位，“预热中”或“工作中”字体闪烁，并会有蜂鸣声的提示。
6.腔体积水。蒸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。每次蒸饪之后，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。因此导致烹饪中的油烟、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。
12.除垢。水蒸汽产生过程中，容易产生水垢。当水垢结节在内胆发热盘表面，请及时使用水垢清除剂清除水垢，并按照水箱上的操作步骤清除水垢，以免影响蒸饪效果。
13.腔体烘干。在腔体烘干程序结束后，需要打开蒸烤一体机门体，以便更好地散除腔体内部残留的水蒸汽。

装箱清单

请您开箱后逐一检查以下产品和附件是否齐全，如有缺少或损坏：
■ 属本公司或销售商责任的，请与销售商联系处理；
■ 属用户自行责任的，请致电方太服务热线。

■ 整机	1台	■ 蒸烤架	1个
■ 木螺钉	2枚	■ 蒸烤盘	1个
■ 使用说明书	1份	■ 保修卡	1份

主要技术参数

机型	HZK-TS1		
额定电压	240V	加热温度范围	86°F-446°F(1)
额定频率	60Hz	显示方式	LED数码显示
额定功率	3660W(2)	有效容积	1.5Cu.Ft.(3)
灯	25W	净重	68.3lbs

(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) 在全开模式的预热阶段，所测得输入功率的最大值。
(3) 有效容积是指按照IEC 60350-1方法测量有效长度、有效宽度、有效高度后，计算得到的容积。

清洁保养建议

■ 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渍黏在腔体表面，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。切勿使用蒸汽清洁器清洗本机，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。

■ 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，

■ 蒸饪与烘焙容器

每次使用蒸饪与烘焙容器，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，同时抹干产品冷凝水槽及水箱卡槽。

■ 关于水箱

1.水箱外侧上方丝印有最高水位刻度标识，向水箱注水时，请尽量将水注入到最高水位刻度线附近，这样能最大程度延长一次注水的连续烹饪时间；注水时请勿超过最高水位刻度线，避免插拔水箱时水箱中的水溢出。
2.将注完水的水箱推入水箱卡槽内，机器才能工作。
3.如显示屏“请加水”图标闪烁并有蜂鸣提示音，即表明水箱内的水低于最低水位线，蒸烤一体机停止工作，此时请及时加水，然后将水箱推入水箱卡槽中，并且推到位。
4.关于烘干为保持腔体干燥，可在每次蒸饪结束后，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食用面碱和5.3oz温水进行混合稀释，用抹布沾面碱水擦拭内胆油污处；
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，之后再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，再擦拭一遍内胆。

■ 关于腔体烘干

为保持腔体干燥，可在每次蒸饪结束后，启动干燥功能，将腔体内的水分蒸发完全。也可使用抹布，将腔体擦拭干净。

■ 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

为了保持最佳烹饪效果，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。

注 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一体机，再进行相应的故障处理。

故障现象	原因分析	解决办法
插上电源线插头后，机器无反应	原因1：电源插座没电	联系有资质电工检测维修
	原因2：电源线插头松脱	重新插上电源线插头
	原因3：控制板与电源板连接线松脱	致电方太服务热线，安排维修。
按键不灵敏	原因1：控制面板上有污渍	对控制面板进行清洁
	原因2：安装盒老化损坏	致电方太服务热线，安排维修。
	原因3：控制板故障	
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。	开蒸烤一体机门加速散热。烤功能结束，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	致电方太服务热线，安排维修。
蒸烤架“生锈”/蒸烤盘“掉瓷”	原因1：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.
	原因2：蒸烤架生锈/蒸烤盘掉瓷	致电方太服务热线，安排维修。
机器漏水	原因1：冷凝水槽中的水溢出	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：其他	致电方太服务热线，安排维修。
能产生蒸汽但是食物蒸不熟	原因1：蒸饪时间过短	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	尽力将蒸饪的食物放置于箱体1、2层，使食物贴近于内胆发热盘。
	原因4：蒸饪器皿选择不合适	选择蒸饪器皿时，应注意选择多孔式、矮小壁面的器皿。

故障现象	原因分析	解决办法
能产生蒸汽但是食物蒸不熟	原因5：其他	致电方太服务热线，安排维修。
显示E2	内胆发热盘温度传感器短路或者断路	致电方太服务热线，安排维修。
显示E3	通讯故障	致电方太服务热线，安排维修。
显示E6	进水故障	致电方太服务热线，安排维修。
显示F3	箱体温度传感器断路或者未连接	致电方太服务热线，安排维修。
显示F4	箱体温度传感器短路	致电方太服务热线，安排维修。
显示E0	进水泵短路或断路	致电方太服务热线，安排维修。
请加水	水箱内水位过低	请在水箱内加入适量的水
	水位检测故障	致电方太服务热线，安排维修。

⚠ **警告：当上述简易故障排除后，蒸烤一体机仍不能正常工作，请致电方太服务热线。**
为保障安全和正确使用，本产品必须由本公司指派的专业人员进行维修。如因消费者委托非本公司指派的人员或消费者自行维修，而导致产品不能正常使用的，即使在保修期内，也不属于免费维修范围，由此而造成的财产损失，人身伤害本公司亦不承担任何责任。



此标志表明本产品不应与欧盟其他家庭垃圾一起处置。为防止不加控制的废物处置可能对环境或人类健康造成损害，应负责任地对其进行循环利用，以促进材料资源的可持续再利用。若要归还您使用过的设备，请使用退货和回收系统或联系购买产品的零售商。他们可以把这种产品环保安全地回收利用。

客户服务

如蒸烤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，请致电方太服务热线。

⚠ **警告：**只有经过专业培训的、并获得蒸烤一体机维修资质的维修人员，才能对蒸烤一体机进行维修。其他人员不得擅自维修该蒸烤一体机，以免造成严重后果。

免费保修注意事项：

1.下列项目不属于免费保修范围，在具备修理条件，且能清晰识别产品包装箱或整机标贴上“产品编号”的情况下，实行收费修理：

◆消费者因搬运、安装、使用、维护、保管不当造成损坏的；
◆私自拆动造成损坏的；
◆无有效发票的；
◆因不可抗力造成损坏的；
◆由于产品使用环境，例如：电源、温度、湿度等非本公司所能控制的因素引起的一切损坏和损失，均不在免费保修范围之内，本公司也不承担任何责任。

2.无法清晰识别产品包装箱或整机标贴上的“产品编号”时，请联系销售商，由销售商按照国家有关规定提供服务，本公司不提供安装调试、退换货、修理等服务。