

FOTILE

Buku Panduan Penggunaan

Simpan untuk referensi pada
saat diperlukan

Sebelum menggunakan produk
harap dibaca dengan seksama
Buku Panduan ini

Built-in Combi Oven

HZK-TS1

Sebagian gambar dari Buku Panduan tersebut merupakan gambaran dan hanya untuk referensi, jika gambar berbeda dengan objek nyata, berpatokan kepada objek nyata.

110900060406A

Importir dan distributor : PT FOTILE ELECTRICAL APPLIANCE INDONESIA,
Jl. Pluit Karang Ayu Blok A-1 Utara, No.39, Pluit
Penjaringan, Jakarta Utara.

Halo, pengguna yang terhormat! Terima kasih Anda memilih untuk membeli produk seri FOTILE yang telah diproduksi Perusahaan FOTILE untuk Anda. Harap baca buku panduan terlebih dahulu, Anda akan mengetahui cara pengoperasian yang benar dan menikmati kesenangan memasak yang baru.

Komitmen FOTILE untuk Anda adalah “Membuat Rumah Menjadi Lebih Baik”. Kami bertugas membuat Anda merasa puas terhadap produk FOTILE yang baru, harap baca “Buku Panduan Penggunaan” dengan seksama sebelum menggunakan produk, dan mengoperasikan produk sesuai syarat Buku Panduan. Panduan Pengoperasian di sini sangat penting untuk mempertahankan kondisi kerja produk, Kerusakan produk akibat penggunaan yang tidak tepat dapat menyebabkan kehilangan garansi. Garansi akan menjadi tidak valid, serta pengajuan garansi Anda baik secara langsung atau tidak langsung, tidak akan diterima oleh pusat layanan penjual perusahaan. kami sarankan Anda hubungi pusat layanan FOTILE Ketika Anda membutuhkan perbaikan produk baik dalam masa garansi ataupun tidak, ini sangat penting bagi Anda dan juga kami. Jika tidak ada layanan yang baik, Anda sama saja dengan membeli setengah dari produk. Pusat layanan kami akan menyediakan suku cadang dan dukungan teknis yang profesional, sehingga produk Anda dijamin dengan perawatan berkualitas tinggi dan baik, serta memberikan layanan yang nyaman dan detail untuk Anda.

Daftar Isi

Daftar Isi ----- 1

Pengenalan Struktur Produk ----- 2

Tindakan Pencegahan Keamanan ----- 2

Panduan Pengoperasian Cepat ----- 9

 Gambar Panel Kendali ----- 9

 Tindakan Pencegahan Sebelum Penggunaan ----- 10

 Panduan Pengoperasian mesin Built-in Combi Oven ----- 12

Saran Penggunaan ----- 17

 Diagram lokasi Built-in Combi Oven ----- 17

 Masalah umum dalam memasak ----- 17

Daftar Paket ----- 18

Instruksi Pemasangan ----- 18

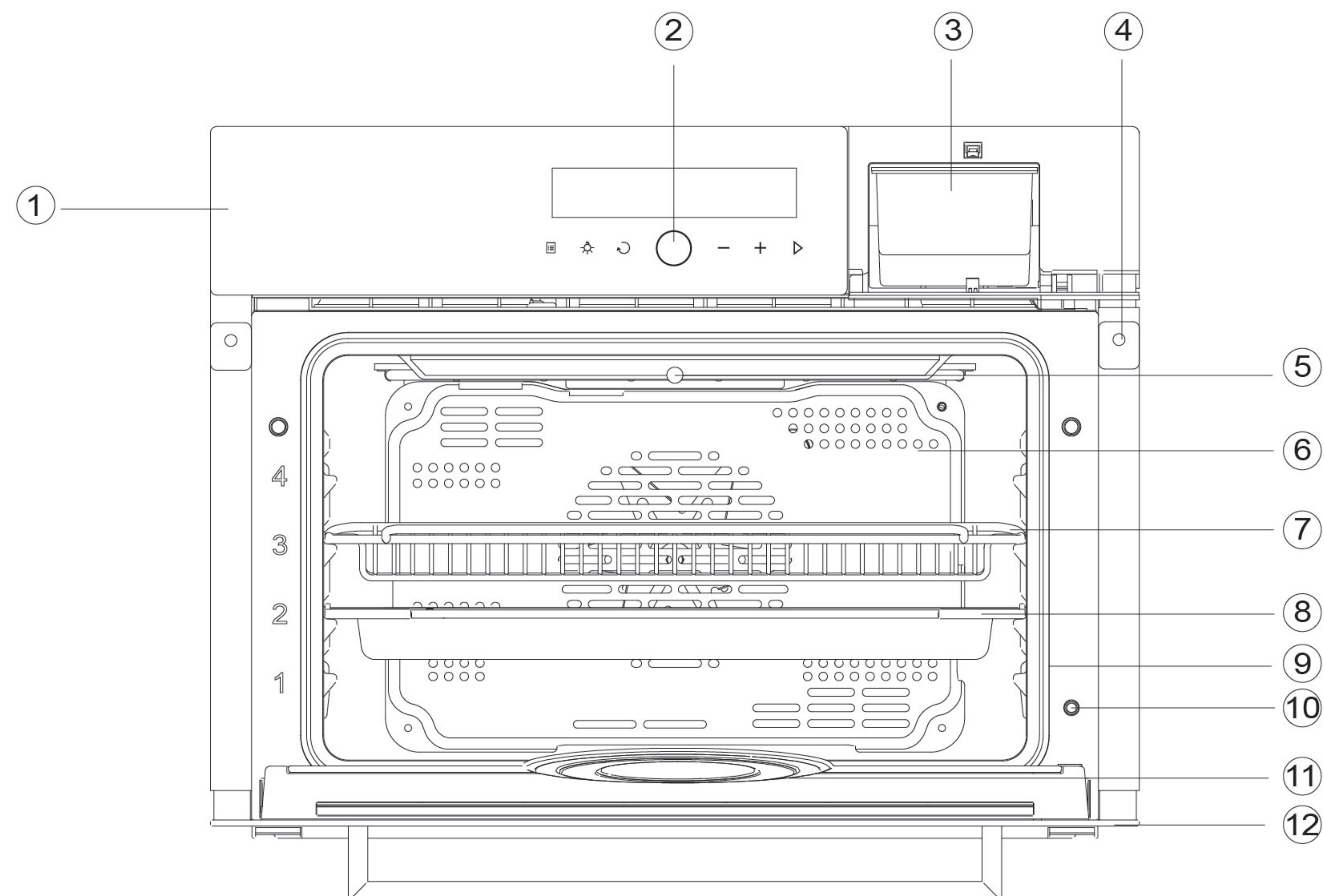
Parameter Teknis Utama ----- 21

Saran Pembersihan dan Pemeliharaan ----- 21

Identifikasi Kesalahan Umum dan pemecahan Masalah ----- 23

Layanan Pengguna ----- 25

Pengenalan Struktur Produk



- | | | | |
|-----------------|--------------------------|------------------------------|------------------------------|
| ① Kontrol Panel | ② Tombol Daya | ③ Tangki Air | ④ Kolom Pemasangan Oven |
| ⑤ Pengecek Suhu | ⑥ Penyekat Pemanas Udara | ⑦ Rak Panggang Uap | ⑧ Alas Pengukus dan Panggang |
| ⑨ Pintu Penutup | ⑩ Sakelar Pintu | ⑪ Pelat Pemanas Bagian Dalam | ⑫ Bodi Pintu |

Tindakan Pencegahan Keamanan

Untuk menghindari bahaya dan kerusakan properti bagi pengguna dan personel lain, dibuat perbedaan dan tanda berikut. Berikut ini adalah hal-hal penting yang berkaitan dengan keselamatan, harap untuk mematuhi dan menggunakannya dengan benar berdasarkan pemahaman penuh terhadap isinya.

■ Konten diklasifikasikan menurut tingkat bahaya dan kerusakan

	Bahaya	Jika Anda mengabaikan tanda ini dan mengambil tindakan yang salah, kemungkinan besar akan menyebabkan kerusakan diri, cedera serius, atau kebakaran.
	Peringatan	Jika Anda mengabaikan tanda ini dan mengambil tindakan yang salah, mungkin akan menyebabkan kerusakan diri, cedera serius, atau kebakaran.
	Perhatian	Jika Anda mengabaikan tanda ini dan mengambil tindakan yang salah, mungkin akan menyebabkan cedera diri atau kerusakan pada barang.
	Saran	untuk penggunaan yang aman dan benar, harap memahami isinya.

Rambu Peringatan dan Larangan



⚠ A Perhatian: Kaca yang digunakan pada produk FOTILE adalah kaca temperatur. Namun, mekanisme penguatan kaca temperatur menentukan adanya kemungkinan kecil untuk meledak sendiri. Jika terjadi ledakan sendiri yang bukan karena salah penggunaan, FOTILE berjanji untuk mengganti suku cadang tersebut secara gratis.

*** Catatan Khusus:** Harap operasikan produk sesuai dengan panduan, FOTILE tidak akan bertanggung jawab atas kehilangan properti atau cedera pribadi yang disebabkan oleh penggunaan produk yang tidak benar. Jika ketentuan Buku Panduan tersebut tidak sesuai dengan ketentuan wajib hukum nasional, ketentuan hukum yang akan berlaku.

Negara-negara lain

Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan keterbatasan fisik, indra atau kemampuan mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka telah diberi pengawasan atau instruksi mengenai penggunaan alat ini oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka.

Anak-anak harus diawasi untuk memastikan bahwa mereka tidak bermain-main dengan alat ini.

Jika kabel daya rusak, kabel tersebut harus diganti oleh pabrikan, agen servis atau orang yang memiliki kualifikasi serupa untuk menghindari bahaya. Perangkat menjadi panas saat penggunaan.

Harus menghindari sentuhan pada elemen pemanas dalam Oven.

Peringatan: Komponen produk mungkin akan menjadi panas saat digunakan.

Jauhilah dari anak-anak.

Jangan menggunakan pembersih yang bersifat keras atau pengikis logam tajam (sesuai situasi) untuk membersihkan kaca pintu Oven/kaca penutup engsel kompor karena dapat menggores permukaan kaca yang dapat mengakibatkan pecahnya kaca.

Uni Eropa

Alat ini dapat digunakan oleh anak-anak berusia 8 tahun ke atas dan orang-orang dengan keterbatasan fisik, indra atau kemampuan mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diberi pengawasan atau Instruksi mengenai penggunaan alat dengan cara yang aman dan memahami bahaya yang terlibat. Anak-anak tidak boleh bermain dengan alat ini.

Pembersihan dan perawatan pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak tanpa adanya pengawasan.

Jika kabel daya rusak, kabel tersebut harus diganti oleh pabrikan, agen servis atau orang yang memiliki kualifikasi serupa untuk menghindari bahaya.

Peringatan: Alat dan komponen yang mudah dijangkau akan menjadi panas saat digunakan.

Harus menghindari sentuhan pada elemen pemanas.

Jauhilah dari anak-anak berusia 8 tahun kecuali dibawah pengawasan.

⚠ Bahaya	
 Dilarang	 Dilarang
Built-in Combi Oven hanya digunakan untuk memasak di rumah dan lingkungan kerja atau tempat tinggal yang serupa, seperti memanggang, mencairkan pembekuan, mengeringkan makanan dan lainnya. Tidak mendukung penggunaan lain, penggunaan lain mungkin akan menyebabkan bahaya. FOTILE tidak bertanggung jawab atas segala kerugian yang disebabkan oleh penggunaan yang tidak tepat.	Jangan menggunakan Built-in Combi Oven untuk memanaskan makanan kaleng yang belum dibuka. Jika tidak, kenaikan tekanan akan menyebabkan ledakan, cedera atau kerusakan. (Misalnya: Saat memanggang chestnut, gunakan pisau untuk membuka penutupnya)
 Dilarang	 Dilarang
Harap jangan membiarkan anak-anak yang orang cedera menggunakannya tanpa diawasi, jauhkan produk dari jangkauan anak-anak. Jika tidak akan menyebabkan luka bakar, sengatan listrik dan luka lainnya.	Jangan menambahkan air dingin ke makanan yang dipanggang pada suhu tinggi, uap yang dihasilkan dapat menyebabkan luka bakar yang serius.
 Dilarang	 Dilarang
Harap jangan menggunakan stop kontak yang memiliki banyak colokan.	Tidak boleh menggunakan pembersih uap.
 Dilarang	 Diwajibkan
Harap jangan meletakkan benda berat apa pun di pintu Built-in Combi Oven yang terbuka.	Jauhkan mesin dari zat yang mudah terbakar seperti gas, alkohol, dan lainnya.
 Dilarang	 Dilarang Membongkar
Harap jangan menyentuh Built-in Combi Oven dengan tangan dan kaki basah ataupun pada saat Anda tidak mengenakan alas kaki.	Personel selain teknisi Fotile tidak diperbolehkan untuk membongkar peralatan ataupun mengganti isi mesin tanpa izin.
 Dilarang	 Dilarang
Jangan meletakkan alumunium foil, alas oven atau peralatan makan langsung di bagian bawah liner. Jika tidak, panas akan menumpuk dan merusak Built-in Combi Oven.	Harap jangan menggunakan soket listrik yang longgar atau tidak terhubung dengan baik. Jika tidak, akan mudah terjadi sengatan listrik, korsleting, dan kebakaran.
 Hati-hati Luka Bakar	 Diwajibkan
Setelah selesai bekerja, harap buka pintu Oven setelah 30-60 detik. Pada saat pintu dibuka, akan ada uap yang menyembur keluar, Anda harus menjauh dari pintu Oven untuk menghindari luka yang akan disebabkan oleh uap panas.	Saat mencabut steker dari soket, Anda harus mencabutnya dari ujung steker. Jangan memegang kabel daya untuk mencabut steker. Jika tidak, akan mudah terjadi sengatan listrik, korsleting, dan kebakaran.
 Dilarang	 Hati-hati Luka Bakar
Jangan menggunakan pembersih yang bersifat keras atau alat pembersih yang tajam untuk membersihkan kaca Built-in Combi Oven. Karena dapat menggores permukaan kaca dan menyebabkan pecahnya kaca.	Setelah selesai bekerja, bagian bawah liner masih panas, harap jangan segera membersihkan bagian dalam liner untuk menghindari luka bakar. Perlu menunggu liner menjadi dingin sebelum membersihkannya.
 Dilarang	
Untuk meminimalkan risiko yang akan membahayakan anak Anda, harap jangan membiarkan anak Anda menggunakan Built-in Combi Oven sebagai mainan, dan jangan membiarkan anak Anda bermain di sekitar Oven.	

⚠ Bahaya	
 Diwajibkan	 Diwajibkan
Untuk menghindari terjadinya kebakaran, jangan menutup Oven dengan benda yang mudah terbakar seperti tirai, anyaman dan sejenisnya.	Jika terjadi kelainan, tekan tombol daya untuk mematikan Built-in Combi Oven, cabut steker listrik atau putuskan daya utama, dan segera hubungi hotline layanan FOTILE. Pengoperasian secara berturut pada saat kelainan rentan terhadap sengatan listrik, kebakaran dan bahaya lainnya.
 Dilarang	
Jangan menggunakan Built-in Combi Oven untuk menyimpan benda apa pun.	
 Dilarang	 Dilarang
Jangan merendam steker listrik ataupun kabel listrik dalam air untuk menghindari bahaya sengatan listrik pada saat digunakan kembali.	Mesin Built-in Combi Oven tidak dapat beroperasi melalui pengatur waktu eksternal ataupun berjalan oleh pengendalian sistem jarak jauh.
 Dilarang	 Diwajibkan
Dilarang memasukkan barang-barang berikut ini ke dalam mesin untuk dipanggang, seperti: kertas, kartu, plastik, kain dan bahan yang mudah terbakar lainnya.	Jika terjadi kesalahan pada Built-in Combi Oven harap segera matikan listrik dan hentikan penggunaan, dan ikuti "Identifikasi kesalahan umum dan pemecahan masalah" untuk mengatasinya.

⚠ Peringatan	
 Harus ditaati	 Harus ditaati
Setelah pemasangan, jika steker listrik masih tidak dapat sampai, maka harus dilengkapi dengan sakelar dengan kabel tetap yang sesuai dengan penerapan ketat peraturan kabel, sehingga untuk memenuhi kebutuhan pemeliharaan atau keadaan darurat, matikan daya melalui sakelar ini.	Selama proses penggunaan, ada uap yang meluap melalui saluran ventilasi udara, bahkan setelah berhenti digunakan, bagian dalam dan luar pintu akan menjadi sedikit hangat, jadi harap jaga jarak aman antara anak-anak Anda dengan Built-in Combi Oven, dan instruksikan mereka.
 Harus ditaati	 Dilarang menyentuh
Usahakan untuk tidak membuka pintu selama proses memasak untuk menghindari hilangnya uap dan mempengaruhi hasil memasak.	Jangan menyentuh pipa pemanas bagian atas di dalam Built-in Combi Oven sebelum alat ini benar-benar dingin, karena pipa pemanas tersebut adalah sumber pemanas dari Built-in Combi Oven.
 Harus ditaati	 Harus ditaati
Lebih baik mengisi air sebelum memasak, dan masukkan tangki air sepenuhnya ke dalam dudukan tangki air untuk memastikannya terpasang di tempatnya, agar menghindari oven berhenti bekerja karena kekurangan air saat bekerja.	Saat mengamati atau mengambil makanan, pertama buka pintu sedikit agar uap keluar dalam jumlah besar, lalu baru buka pintu. Pasang pintu dengan ketat untuk menghindari kontak langsung dengan uap di tangan atau bagian tubuh untuk mencegah luka bakar.
 Harus ditaati	 Harus ditaati
Oven uap tidak cocok untuk penggunaan di luar ruangan.	Dilarang meletakkan peralatan masak di bagian bawah Built-in Combi Oven.

⚠ Peringatan	
 Diwajibkan Jika lokasi tersebut rentan terhadap gangguan dari hewan-hewan kecil seperti tikus atau serangga, berikan perhatian khusus untuk menjaga kebersihan di lingkungan sekitarnya. Jika Built-in Combi Oven mengalami kerusakan karena tikus atau serangga, perusahaan tidak bertanggung jawab atas garansi.	 Diwajibkan Harap menggunakan sarung tangan berinsulasi saat memasukkan makanan ke dalam Built-in Combi Oven, memutar atau mengeluarkan makanan serta menyesuaikan tatakan pengukusan Oven. Jangan sampai membuat kulit terbakar akibat elemen pemanas atau dinding bagian dalam.
 Diwajibkan Mohon jangan biarkan anak-anak bermain dengan film plastik dan kotak kemasan yang dapat menyebabkan kecelakaan mati lemas, jadi jauhkan bahan kemasan dari anak, bahan kemasannya bukan untuk mainan.	 Diperlukan Penumbumian Soket harus memiliki pennumbumian yang andal untuk memastikan keamanan. Jangan sambungkan kabel arde ke pipa gas, pipa air keran, penangkal petir dan saluran telepon. Penumbumian yang buruk dapat memicu kecelakaan listrik atau lainnya.
 Diwajibkan Jika Anda ingin menggunakan Built-in Combi Oven untuk menjaga makanan Anda tetap hangat, tutupi dengan penutup. Kadar air dalam makanan dapat mengikis mesin Built-in Combi Oven, menutupi dengan penutup juga dapat mencegah makanan mengering.	 Diwajibkan Jika bahan resep Anda mengandung alkohol, suhu tinggi dapat menyebabkan alkohol berkobar dan terbakar ketika bertemu dengan elemen pemanas. Karena itu, sebelum memasukkan makanan ke dalam mesin, buang alkohol untuk menghindari bahaya seperti itu.
 Diwajibkan Jika wadah plastik akan digunakan untuk memasak, produsen-nya harus menyatakan bahwa itu cocok untuk oven. Wadah plastik lainnya yang meleleh pada suhu tinggi juga dapat merusak mesin pengukus atau menyebabkan kebakaran.	 Diwajibkan Untuk perlindungan tambahan, disarankan untuk mengenakan sarung tangan anti panas saat memegang benda dari bahan bowl yang sangat panas. Hindari membasahi sarung tangan, jika tidak panas akan dengan cepat melewati sarung tangan dan akan menyebabkan luka bakar.
 Diwajibkan Saat membersihkan, harus memutuskan aliran listrik terlebih dulu dan perhatian pada penggunaan deterjen netral. Juga berhati-hatilah untuk menggosok dengan lap lembut untuk mencegah goresan pada permukaan.	 Diwajibkan Tidak boleh menggunakan papan steker jarak jauh untuk menghubungkan produk ini, karena kabelnya terlalu panjang, mesin mudah menyebabkan kabel terlalu panas dan menyebabkan kebakaran atau kecelakaan kebocoran.
 Diwajibkan Beberapa bagian yang terbuka mungkin menjadi panas selama penggunaan dan harus jauh dari anak-anak.	 Hati-hati Luka Bakar Saat pintu dibuka selama bekerja, Built-in Combi Oven tidak akan langsung dingin, jadi harap perhatikan keselamatan dan hindari luka bakar.

⚠ Peringatan	
 Diwajibkan Saat memasak dengan minyak goreng atau minyak zaitun, pastikan untuk diawasi, karena jika terlalu panas, akan ada risiko terjadi kebakaran.	 Diwajibkan Mesin ini menggunakan outlet 16A saja dan pastikan outlet tersebut dicolokkan dengan baik, serta jangan berbagi listrik dengan peralatan lain.
 Dilarang Membongkar Dilarang membuka cangkang produk ini tanpa izin dan kontak dengan sambungan, bagian listrik ataupun struktural berbahaya yang dapat memicu listrik atau menyebabkan luka mekanis.	 Diwajibkan Mesin Built-in Combi Oven akan memanaskan selama penggunaan, perhatikan untuk menghindari kontak dengan unit pemanas di mesin kaca pintu Oven Combi yang terintegrasi. Terlebih lagi, jauhkan dari anak-anak.
 Diwajibkan Untuk menghindari kemungkinan sengatan listrik, pastikan alat dimatikan sebelum mengganti lampu.	 Diwajibkan Harap menggunakan air siap minum untuk menghindari kerusakan mesin akibat akumulasi limescale.
 Diwajibkan Jika perangkat lunak catu daya rusak, untuk menghindari bahaya, maka itu harus diganti oleh personel profesional dari pabrik, departemen pemeliharaannya atau departemen yang serupa.	

⚠ Perhatian	
 Harus Ditaati Produk ini ditujukan untuk memasak rumah tangga saja dan berbahaya jika digunakan untuk tujuan lain. FOTILE tidak akan bertanggung jawab atas cedera pribadi atau kerugian harta benda yang disebabkan oleh kegagalan menggunakan oven sesuai dengan petunjuk.	 Harus Ditaati Jika ada kelainan pada Built-in Combi Oven, harap segera matikan listrik dan nyalakan kembali oven. Jika masih tidak dapat bekerja dengan normal, ikuti "Pengidentifikasi kesalahan umum dan cara mengatasi masalah".
 Harus Ditaati Untuk menjaga kebersihan, tuangkan kelebihan air dari tangki air setelah digunakan untuk menghindari penumpukan kondensasi.	 Harus Ditaati Keringkan bagian bawah alur pengait tangki air dengan kain setiap kali mengisi tangki air dengan air.

⚠ Perhatian: Mengabaikan tanda ini dan pengoperasian yang salah akan sangat mungkin menyebabkan kerusakan pribadi, cedera serius, atau kebakaran. FOTILE tidak akan bertanggung jawab atas konsekuensi yang disebabkan oleh kegagalan mematuhi tindakan pencegahan keselamatan.

Saran

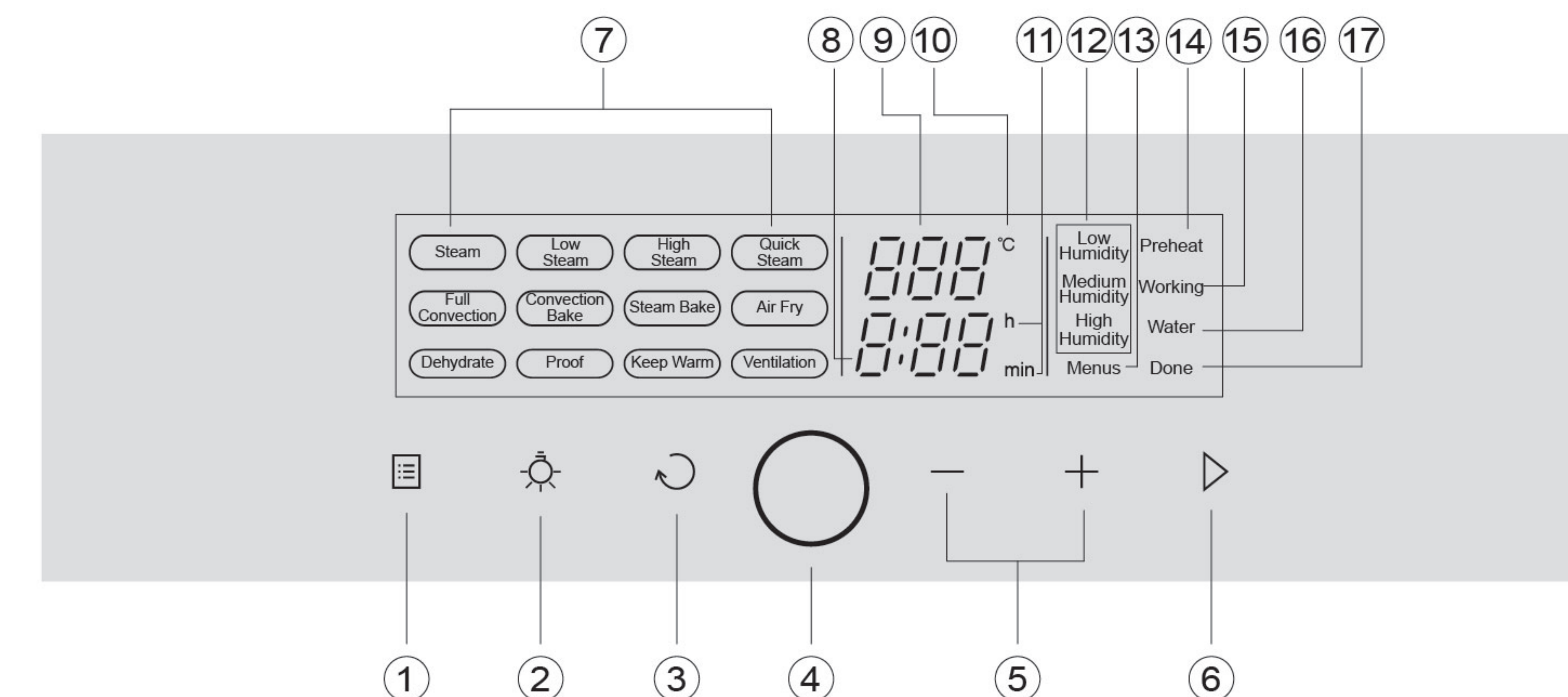
- Sebelum menggunakan oven pada pertama kalinya, harap baca petunjuk penggunaan demi keamanan, terutama pengoperasian dan pemeliharaan dalam petunjuk pengoperasian untuk menghindari kecelakaan dan kerusakan.
- Bersihkan oven sebelum digunakan pertama kali. Keluarkan tangki air dan siram bagian dalam tangki dengan air panas, bukan cairan pembersih atau deterjen apa pun. Keluarkan aksesoris ke oven untuk dicuci, termasuk panggangan di liner (Lihat Perawatan dan Pembersihan). Disarankan untuk membersihkan dinding bagian dalam tangki Built-in Combi Oven dengan cairan pembersih yang diencerkan dengan air panas. Keringkan tangki kondensat dengan kain lembut setelah digunakan.
- Buka pintu Built-in Combi Oven agar uap air di dalam oven keluar sampai oven kering.
- Built-in Combi Oven harus dibersihkan secara menyeluruh jika berencana untuk tidak digunakan dalam waktu lama untuk menghindari bau. Lihat Perawatan dan Pembersihan.
- Pastikan voltase dan frekuensi daya rumah tangga konsisten dengan voltase Built-in Combi Oven sebelum pemasangan.
- Harap pastikan bahwa produk ini dipasang dengan benar dan aman di lemari sebelum dioperasikan.
- Bersihkan dan keringkan oven setelah setiap kali selesai digunakan karena konsentrat kental dapat menimbulkan korosi pada oven dalam jangka waktu yang lama.
- Built-in Combi Oven harus dipasang pada ketinggian yang aman dan sesuai dengan kenyamanan bagi Anda untuk membuka dan menutup pintu, serta mengeluarkan makanan selama memasak. Jika tidak, uap yang meluap dapat membuat kulit Anda melepuh. Selain itu, ketinggian pemasangan yang sesuai dapat mengurangi risiko panas pada anak Anda saat mereka meletakkan tangan di pintu.
- Saat membuka pintu, perhatikan engsel, tepi, dan sudut pintu. Jangan menyentuh lokasi ini untuk menghindari trauma mekanis.
- Saat memasak makanan, berhati-hatilah dalam mengoperasikan oven dan jangan memiringkan wadah makanan agar cairan atau makanan bisa keluar.
- Cabut steker listrik sebelum membuang atau memindahkan Built-in Combi Oven Anda. Built-in Combi Oven harus dibuang dengan mematuhi undang-undang dan peraturan setempat.
- Lap dengan lap lembut untuk mengeringkan wastafel kondensat setelah setiap kali digunakan.

Keamanan Pemasangan dan Perbaikan

- Pastikan pemasangan, perbaikan, dan perawatan Built-in Combi Oven Anda dipasang sempurna oleh orang profesional dari FOTILE. Jangan membongkar oven tanpa izin. Sebelum penggunaan pertama oven, harap baca petunjuk penggunaan yang aman, pengoperasian dan pemeliharaan utama dalam petunjuk pengoperasian untuk menghindari kecelakaan dan kerusakan.
- Pastikan voltase dan frekuensi daya rumah tangga konsisten dengan voltase Built-in Combi Oven sebelum pemasangan.
- Pastikan oven dipasang dengan aman dan andal serta dipasang dengan baik. Untuk menjamin keamanan daya Built-in Combi Oven, pastikan sambungan listrik oven yang benar, serta sambungan jaringan listrik rumah tangga yang benar dan aman, yang merupakan persyaratan keselamatan dasar. Produsen produk ini tidak akan bertanggung jawab atas kerusakan yang disebabkan oleh masalah jaringan listrik rumah tangga.

Panduan Operasi Cepat

1. Kontrol Panel



- Pengantar tombol kontrol panel dan layar tampilan

● Tombol

- 1) Tombol "Menu Cerdas": Sentuh tombol untuk pemilihan menu cerdas.
- 2) Tombol "Pencahayaannya": Sentuh tombol untuk menghidupkan atau mematikan lampu LED.
- 3) Tombol "Kembali/batal": Selama pengaturan, sentuh tombol untuk kembali ke keadaan sebelumnya; selama bekerja, sentuh tombol untuk kembali ke antarmuka pemilihan mode dan hentikan pekerjaan.
- 4) Tombol "Daya": Sentuh tombol untuk menghidupkan atau mematikan.
- 5) Tombol "-/+": Saat mengatur suhu memasak, waktu atau kelembapan atau memilih mode cerdas, sentuh tombol "-/+" untuk menyesuaikan pilihan.
- 6) Tombol "OK/start": Sentuh tombol untuk menentukan mode memasak yang dipilih, waktu-suhu, atau mode menu cerdas.

- Ikon dan teks pada layar tampilan LED
 - 7) Tulisan “Fungsi dan Mode” untuk menampilkan mode memasak yang telah Anda pilih.
 - 8) Tampilan waktu: Untuk menampilkan waktu yang diwakili oleh angka yang sedang Anda lihat.
 - 9) Tampilan Temperatur/ nomor menu mode cerdas: Untuk menampilkan suhu yang diwakili oleh nomor yang Anda lihat saat ini. Saat Anda memilih mode "Menu Cerdas", nomor yang saat ini Anda lihat menunjukkan nomor dari menu yang telah disetel sebelumnya.
 - 10) Unit suhu: Untuk menampilkan unit suhu yang telah Anda atur (°C).
 - 11) Satuan waktu: Untuk menampilkan satuan waktu yang telah Anda setel (jam/menit).
 - 12) Tampilan kelembaban: Untuk menampilkan mode kelembaban yang telah Anda atur.
 - 13) Tampilan menu cerdas: Ikon ini tetap ada selama pemilihan menu cerdas.
 - 14) Indikasi pemanasan: Teks tetap ada saat Built-in Combi Oven berada di bawah kondisi pemanasan.
 - 15) Indikasi kerja: Teks tetap ada saat Built-in Combi Oven bekerja.
 - 16) Tambahkan air: Ketika teks berkedip, itu berarti Anda harus menambahkan air ke dalam tangki air dan mendorong tangki air ke dalam alur pengait secukupnya.
 - 17) Indikasi penyelesaian: Teks tetap ditampilkan saat pekerjaan telah selesai.

2. Hal-hal yang Harus Diperhatikan Sebelum Digunakan

- Sebelum penggunaan pertama, keluarkan semua aksesoris dari Built-in Combi Oven, keluarkan kantong gelembung dari peralatan oven dan panggangan, keluarkan Instruksi, lepaskan lapisan pelindung dari pegangan dan bersihkan semua aksesoris. Panaskan Built-in Combi Oven jika sudah kosong. Sebelum memanaskan, Anda sebaiknya menyeka liner Built-in Combi Oven dengan kain basah untuk menghilangkan debu atau sisa kemasan yang tertinggal di liner selama penyimpanan dan pembongkaran. Atur Built-in Combi Oven ke mode konveksi dan suhu ke 220 °C. Panaskan oven selama satu jam dengan posisi kosong, lalu buka pintu Built-in Combi Oven untuk mengeluarkan bau yang dihasilkan saat Built-in Combi Oven digunakan untuk pertama kalinya dari menjamin ventilasi ruangan. Bau tersebut berasal dari zat yang mudah menguap yang digunakan untuk melindungi Built-in Combi Oven selama penyimpanan dan pemasangan. Dalam proses operasi di atas, tutup pintu kamar lain untuk mencegah bau tidak masuk ke kamar.
- Mengisi tangki air dengan air Saat menggunakan fungsi memasak Built-in Combi Oven untuk pertama kalinya, isi tangki air dengan air minum (air murni sesuai anjuran) hingga tanda level "MAX", dan dorong tangki air ke dalam alur pengait secukupnya.



Tips: Kami menyarankan Anda untuk menyalakan tudung jangkauan ke tombol Lemah saat Built-in Combi Oven sedang digunakan. Sebelum memasak makanan berminyak, sebaiknya Anda membungkusnya dengan aluminium foil.

- Saat menggunakan pemanggang uap untuk memasak makanan, harap letakkan pemanggang uap pada lapisan pertama pengukus dan pemanggang.

■ Tabel fungsi

Fungsi	Model	Nilai suhu C	Kisaran suhu / C	Hitungan waktu/menit	Rentang waktu/menit	Sarang dalam menggunakan
Uap	Steam	100	90-100	0:30	0:01-5:00	Cocok untuk ikan kukus, kue kering dan makanan lainnya
	Low Steam	90	30-90	0:20	0:01-5:00	Cocok untuk mengukus kerang, telur kukus, asparagus dan makanan lainnya
	High Steam	110	110/120 (Fixed/Stall)	0:20	0:01-5:00	Cocok untuk makanan yang sulit dimasak seperti daging sapi kukus
	Quick Steam	/	/	0:10	0:10-00:30	Cocok untuk makanan beku, seperti bakpao kukus, bakpao kukus dan makanan lainnya
Memang-gang	Full Convection	180	60-230	0:30	0:01-4:00	Cocok untuk memanggang pizza, puff pastry, dll
	Convection Bake	150	60-230	0:30	0:01-4:00	Cocok untuk memanggang biskuit, kue dan makanan lainnya
	Steam Bake	180	60-230	0:20	0:01-4:00	Dapat menambahkan uap air selama proses pemanggang, cocok untuk daging panggang yang empuk dan makanan lainnya
	Dehydrate	80	60-120	1:00	0:01-5:00	Cocok untuk mengeringkan makanan, seperti dendeng, dll
Air Fryer	Air Fry	200	180-230	0:15	0:01-0:40	Cocok untuk memasak makanan yang digoreng bebas minyak, seperti kentang goreng dan ayam goreng
Lainnya	Menus	/	/	/	/	Didukung oleh resep, mode memasak yang ditentukan, memasak dengan cepat
	Proof	35	30-50	0:30	0:01-9:59	Fermentasi makanan
	Defrost	50	/	0:30	0:01-4:00	Mencairkan makanan
	Keep Warm	60	50-100	0:30	0:01-4:00	Menghangatkan makanan
	Steam Clean	Program tetap, berlangsung sekitar 10 menit				Pembersihan rongga
	Ventilation	Program tetap, berlangsung sekitar 15 menit				Pembersihan rongga dalam
	Descale	Program tetap, berlangsung sekitar 35 menit				Pembersihan kerak rongga

■ Menu Cerdas

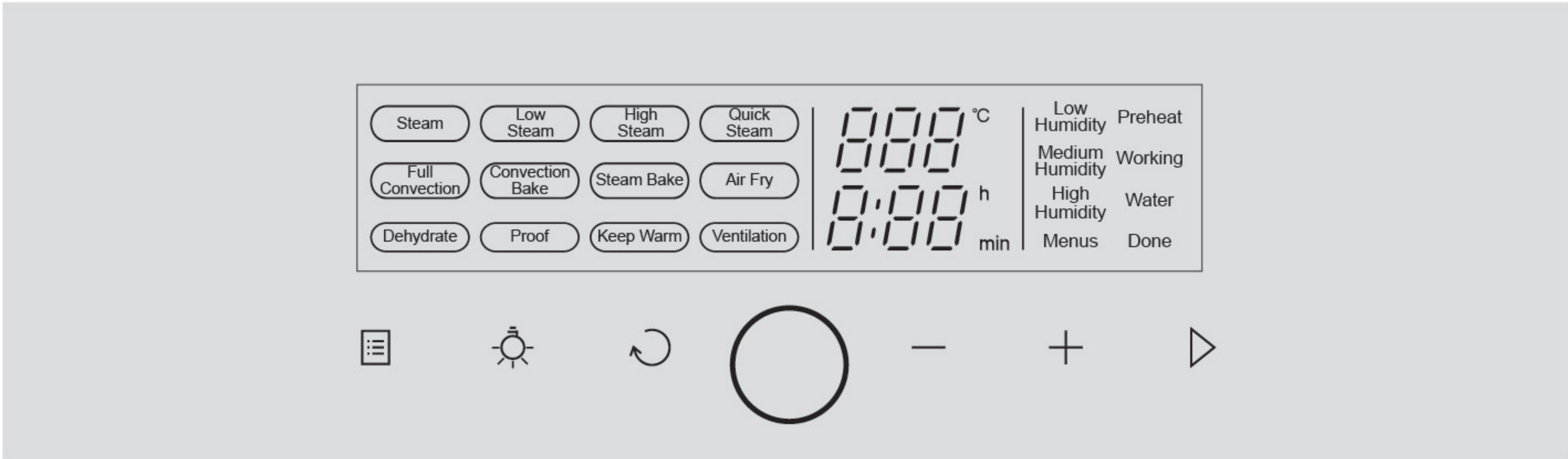
Built-in Combi Oven tersedia mode “Menu Cerdas”, yang bertujuan untuk mempermudah memasak beberapa Menu dengan cepat. Umumnya, tidak perlu mengubah kondisi memasak secara manual. Namun, penyesuaian waktu untuk menu cerdas bisa dilakukan sesuai dengan kondisi memasak yang diinginkan, kecuali penyesuaian waktu untuk menu cerdas dengan kode 32-34, 37-38, 40 dan 53-55 tidak tersedia. Hubungan yang sesuai antara Menu dan kode yang ditampilkan pada layar di bawah mode "Menu Cerdas" ditunjukkan di bawah ini. Di antaranya adalah, hidangan dengan tanda “★” harus dipanaskan sebelumnya, yang berarti makanan tidak boleh dimasukkan ke dalam rongga untuk dipanaskan sampai suhu rongga mencapai yang disetel setelah fungsi "Menu Cerdas" dimulai.

Kode	Nama hidangan	Jenis	Kode	Nama hidangan	Jenis	Kode	Nama hidangan	Jenis
01	Nasi Steam	Kukusan	21	Kue sifon	Pang-gangan	*41	Daging babi panggang	Panggan-gan dan kukusan
02	Roti kukus		22	Kue keju		*42	Paha ayam teriyaki	Air Fryer
03	Roti isi kukus		23	Roti panggang		*43	Kentang goreng	
04	Pangsit kukus		24	Kue Pastrri		*44	Chicken nugget	
05	Remis kukus		25	Kue tart		*45	Daging sapi barbekyu korea	
06	Branzio Kukus		26	Puding susu karamel		*46	Sayap ayam tembak udara	
07	Cod kukus		27	Sayap ayam panggang		*47	Udang goreng	
08	Kepiting Maryland kukus		28	Tusuk sate domba		48	Jeruk lemon	Sayuran dan buahan kering
09	Kerang kukus		29	Udang panggang		49	Dendeng Sapi Nanyang	
10	Udang pedas		30	Kue persik istana		50	Irisan kurma	
11	Sup rumput laut iga babi		31	Kue mangkuk		51	Farfalle	
12	Iga kukus dimsum	Pang-gangan	32	Labu mentega panggang	Panggangan dan kukusan	52	Candid jahe	Bantuan
13	Jagung kukus		33	Ayam panggang utuh		53	Mencairkan es	
14	Kubis napa kukus dalam kaldu		34	Terong bawang putih steam	Pang-gangan	54	Pembersih an uap	
15	Terong kukus dengan saus kedelai		*35	Pizza udang bacon		55	Menghilan gkan kerak	
16	Brokoli kukus		*36	Roti artisan	Panggangan dan kukusan	/	/	/
17	Asparagus kukus		*37	Cranberry Brie		/	/	/
18	Biskuit	Pang-gangan	38	Domba giling panggang		/	/	/
19	Kue kering cranberry		*39	Sayap ayam thailand		/	/	/
20	Makaroni kelapa keto		*40	Kentang panggang bawang putih		/	/	/

3. Panduan Mengoperasikan Built-in Combi Oven

● Nyalakan

Nyalakan. Setelah dinyalakan, semua ikon dan tombol tersedia satu kali dan berbunyi bip satu kali.



● Masakan Tradisional

1. **Nyalakan dan pilih mode.** Setelah menekan tombol ON, tekan (-) atau (+) untuk memilih mode masak, dan tekan tombol ➤ untuk konfirmasi.



2. **Atur suhu memasak.** Tekan tombol (-) atau (+) untuk mengatur suhu, tekan ➤ untuk konfirmasi.



3. **Atur waktu memasak.** Tekan tombol (-) atau (+) untuk mengatur waktu, tekan ➤ untuk konfirmasi.

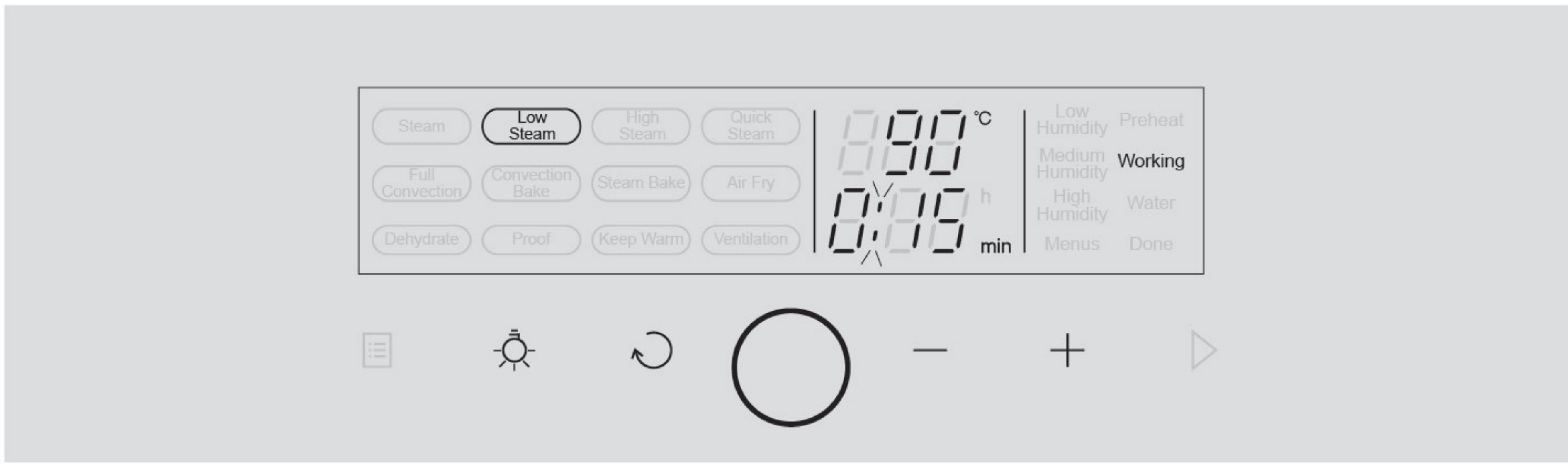


4. **Pemanasan awal.** Saat ini Built-in Combi Oven mulai memanaskan dan menampilkan suhu real time.



Catatan: Menu yang tidak memerlukan pemanasan awal dapat diletakkan secara langsung.

5. **Bekerja.** Setelah mencapai suhu yang disetel, mulai memasak, lalu waktu mulai dihitung secara mundur dan titik dua berkedip.



6. **Setelah selesai memasak.** Saat waktu telah dihitung mundur sampai ke angka 0, maka Built-in Comb Oveni akan berbunyi 10 kali.



Catatan: Selama pemanasan awal dan proses memasak, tekan tombol (-) dan (+) untuk mengatur ulang suhu memasak dan waktu memasak. Jika di tengah-tengah tidak ada operasi selama 10 detik, maka akan kembali ke menu sebelumnya. Setelah selesai memasak, Built-in Combi Oven akan mati secara otomatis dan menjadi gelap, jika dalam 2 menit tidak melakukan operasi apa pun.

● **Ubah Parameter Pengaturan**

1. **Ubah parameter suhu.** Selama pemasan awal atau memasak, tekan tombol (-) atau (+) untuk masuk ke layer modifikasi parameter suhu, lalu tekan tombol (-) dan (+) untuk mengubah parameter suhu.

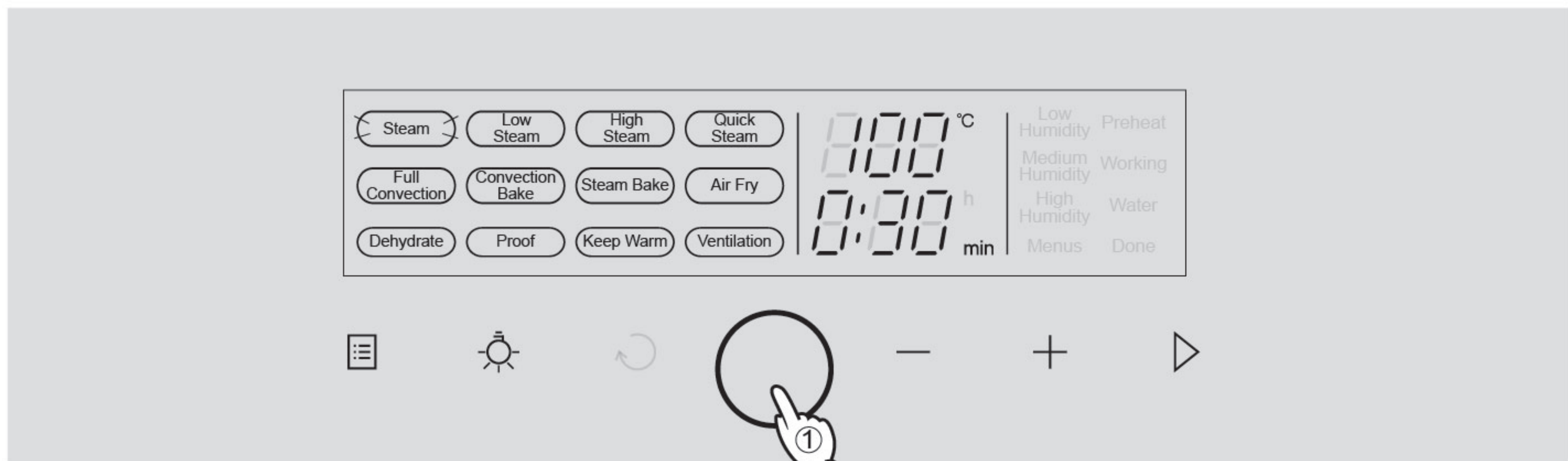


2. **Ubah parameter waktu.** Tekan tombol (-) atau (+) untuk menyesuaikan parameter waktu, dan tekan tombol ▷ untuk konfirmasi.

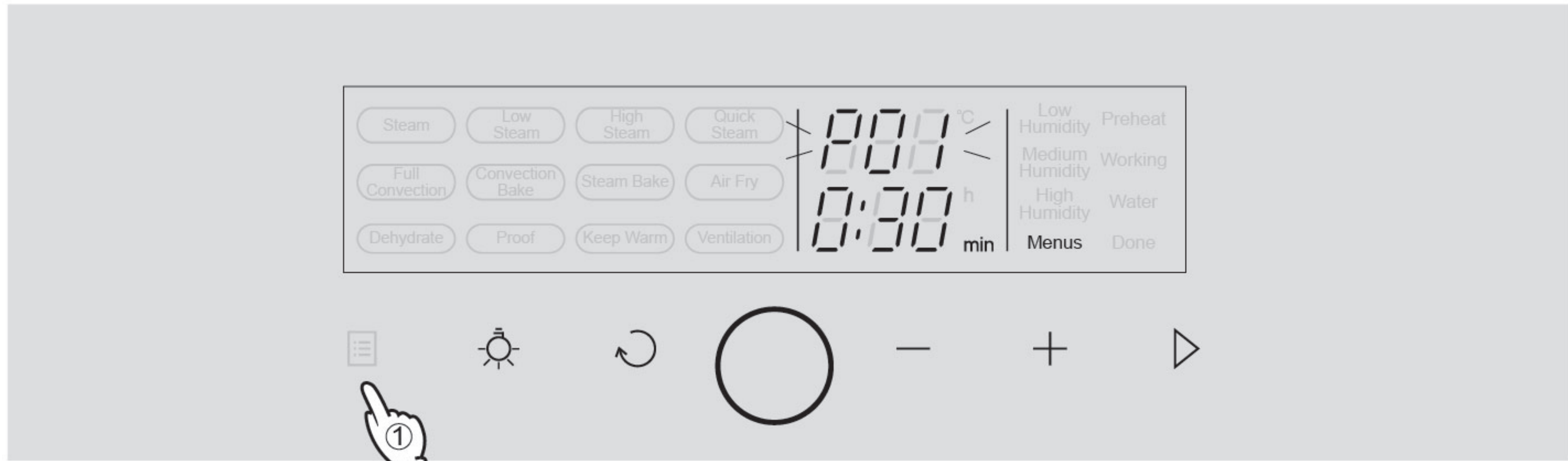


● **Menu Cerdas**

1. **Nyalakan dan masuk ke bagian pertama.**



2. **Pilih menu cerdas.** Tekan tombol menu cerdas untuk masuk ke mode menu cerdas.



3. **Pilih nomor hidangan.** Tekan tombol (-) dan (+) untuk memilih kode hidangan, kode hidangan dari angka 01-52. Tekan ▷ untuk konfirmasi.



4. **Atur waktu.** Tekan (-) atau (+) untuk mengatur waktu, dan tekan ▷ untuk konfirmasi.



5. **Mulai memanaskan.**



6. **Selama proses memasak.** waktu mulai dihitung mundur.



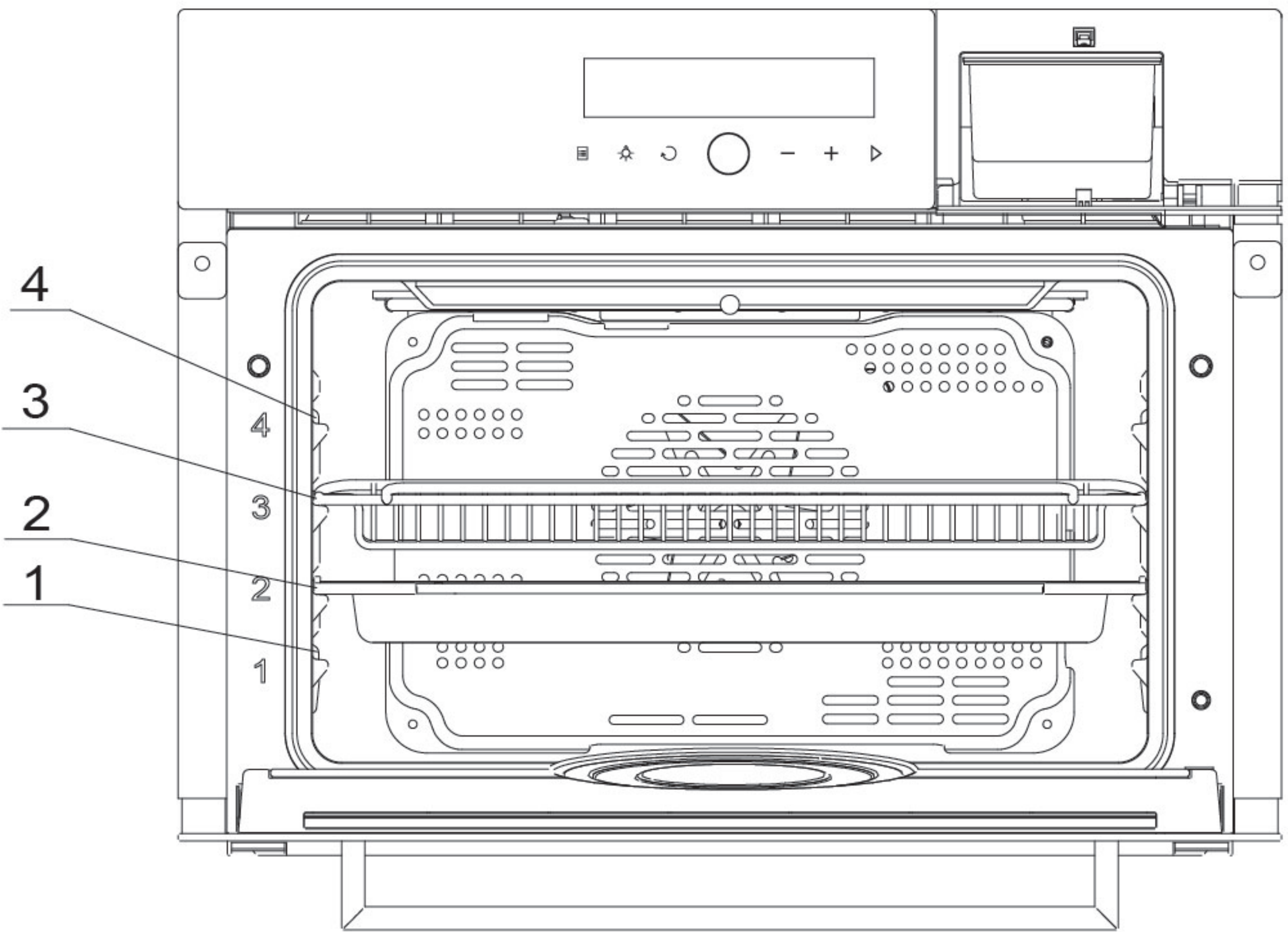
7. **Setelah selesai memasak.** Oven akan berbunyi 10 kali. Oven akan mati secara otomatis dan menjadi gelap setelah 2 menit jika tidak ada operasi.



Catatan: Anda dapat melihat nama menu sesuai dengan kode yang tertera pada menu cerdas di buku instruksi dan di kaca pintu.

Saran Penggunaan

■ Diagram lokasi panggangan



Untuk mengukus, disarankan untuk menggunakan tingkat 1 dan tingkat 2. Untuk memanggang, disarankan untuk menggunakan tingkat 2 dan 3. Jika makanan membutuhkan pewarna, disarankan untuk menggunakan tingkat 4.

■ Masalah umum dalam memasak

1. Waktu pemanasan awal melebihi 20 menit. Pertama, periksa apakah pintu mengalami kebocoran udara dan apakah cincin segel pintu telah dipasang dengan baik, lalu pastikan tidak ada kotoran pada sensor suhu di badan oven.
2. Memasak terlalu lama. Pertama, usahakan untuk tidak sering-sering membuka pintu saat memasak. Kemudian periksa apakah suhu memasak diatur terlalu rendah, dan terakhir apakah pintu belum tertutup rapat atau ada kebocoran udara.
3. Ada banyak asap berminyak saat memasak. Periksa apakah badan oven dibersihkan tepat waktu dan kotoran di dalamnya telah dibersihkan secara menyeluruh setiap kali selesai memasak.
4. Ada perbedaan warna yang jelas sebelum dan sesudah dimasak. Pastikan terlebih dulu apakah mode memasak yang dipilih telah sesuai atau tidak. Setelah mengatur suhu pemanasan awal dengan benar, silakan masukkan masakan.
5. Pintu tidak tertutup. Pastikan pintu tertutup saat Built-in Combi Oven mulai memasak. Jika pintu tidak tertutup atau tidak ditutup pada tempatnya, maka tulisan “pemanasan awal” atau “bekerja” akan berkedip dan akan nada bunyi bip.
6. Rongga tergenang air. Selama memasak, akan nada banyak uap, dan beberapa di antaranya akan mengembun ke dinding rongga, membuat rongga tergenang air. Harap bersihkan air segera setelah selesai digunakan.
7. Ada bau aneh di rongga. Setelah memasak berkali-kali, tidak membersihkan sisa uap air dan lemak di rongga tepat waktu. Harap bersihkan rongga tepat waktu agar tetap kering dan rapi.
8. Air menetes dari rongga. Silakan periksa apakah tangki kondensat penuh dengan genangan air. Tumpukan uap air dari tangki kondensat akan menyebabkan air menetes dari rongga. Harap bersihkan air yang tergenang di tangki kondensat setiap kali selesai memasak.

9. Ada banyak asap dan uap berminyak saat membuka pintu. Untuk memastikan hasil memasak, rongga harus memiliki kinerja penyegelan yang baik. Dengan demikian, beberapa asap dan uap berminyak yang dihasilkan selama memasak akan berada di rongga. Saat membuka pintu, harap buka pintu sedikit sebesar 10°-15° untuk mengeluarkan asap dan uap berminyak di rongga terlebih dulu. Kemudian barulah membuka pintu sepenuhnya.
10. Karena perbedaan lingkungan memasak (misalnya tegangan listrik, kelembapan, dan suhu ruangan), maka juga akan memengaruhi hasil memasak. Jika masalah ini terjadi, harap menyesuaikan suhu dan waktu memasak sesuai dengan hasil masakan yang Anda inginkan dengan kebijaksanaan Anda sendiri.
11. Saat mengaktifkan fungsi memanggang, pastikan rongganya kering dan bebas dari genangan air, terutama saat memanggang makanan seperti kue-kue.
12. Membersihkan kerak. Dalam proses penguapan air, mudah menghasilkan kerak. Ketika ada bintil kerak pada permukaan pelat pemanas tangki bagian dalam, silakan gunakan penghilang kerak untuk menghilangkan kerak pada waktunya, dan ikuti langkah-langkah operasi pada tangki air untuk menghilangkan kerak, agar tidak memengaruhi hasil memasak.
13. Pengeringan rongga. Setelah proses pengeringan rongga selesai, perlu membuka pintu Built-in Combi Oven agar sisa uap di rongga menghilang.

Daftar Pengepakan

Silakan periksa produk dan aksesori berikut satu per satu setelah membongkar, jika ada yang hilang atau rusak:

- Jika itu adalah tanggung jawab perusahaan atau penjual, silakan hubungi penjual untuk menanganinya;
- Jika itu adalah tanggung jawab pengguna, silakan hubungi hotline layanan FOTILE.

■ Oven	1 Buah	■ Panggangan	1 Buah
■ Sekrup Kayu	2 Buah	■ Peralatan Oven	1 Buah
■ Buku Panduan Penggunaan	1 Buku		

Instruksi Pemasangan

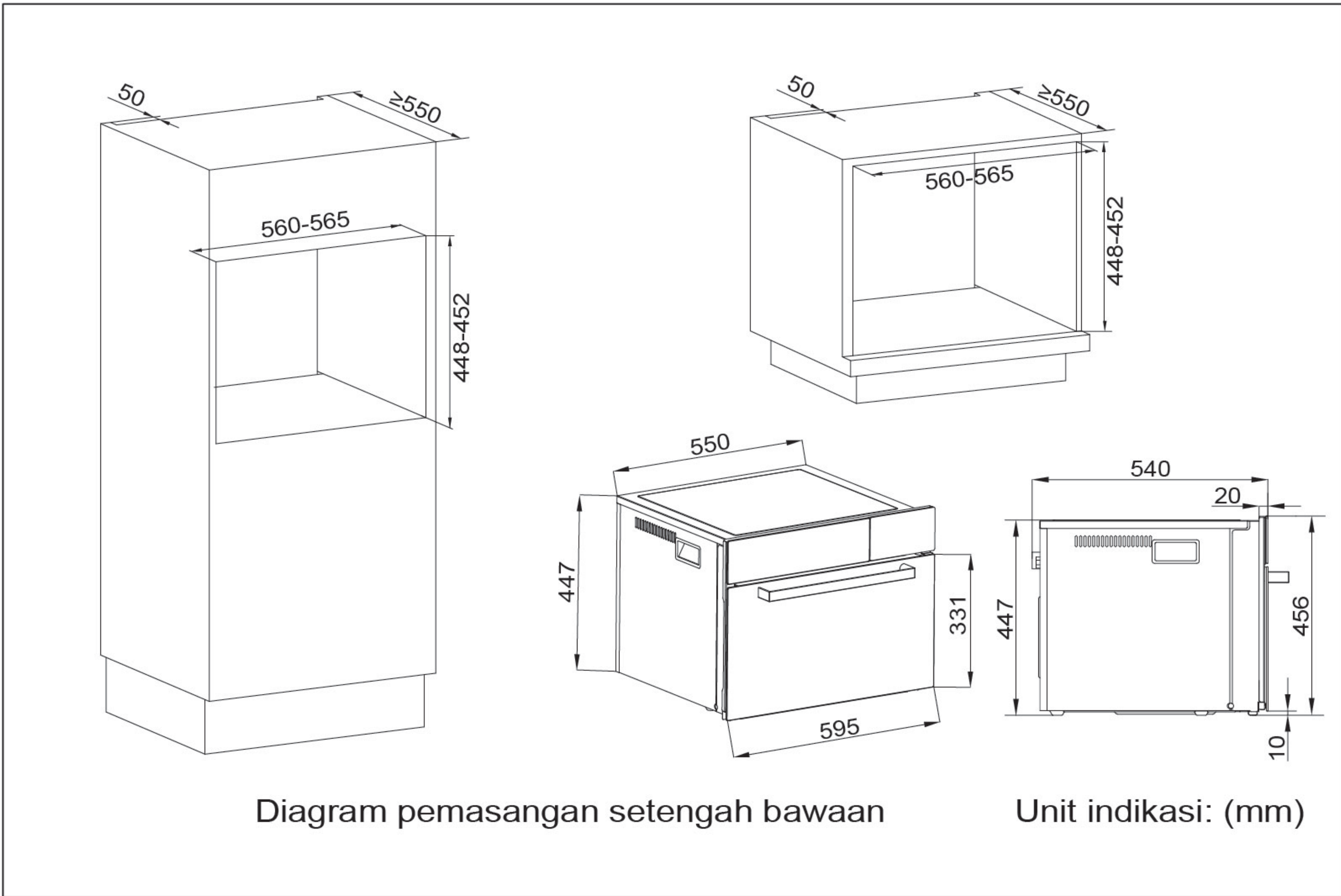
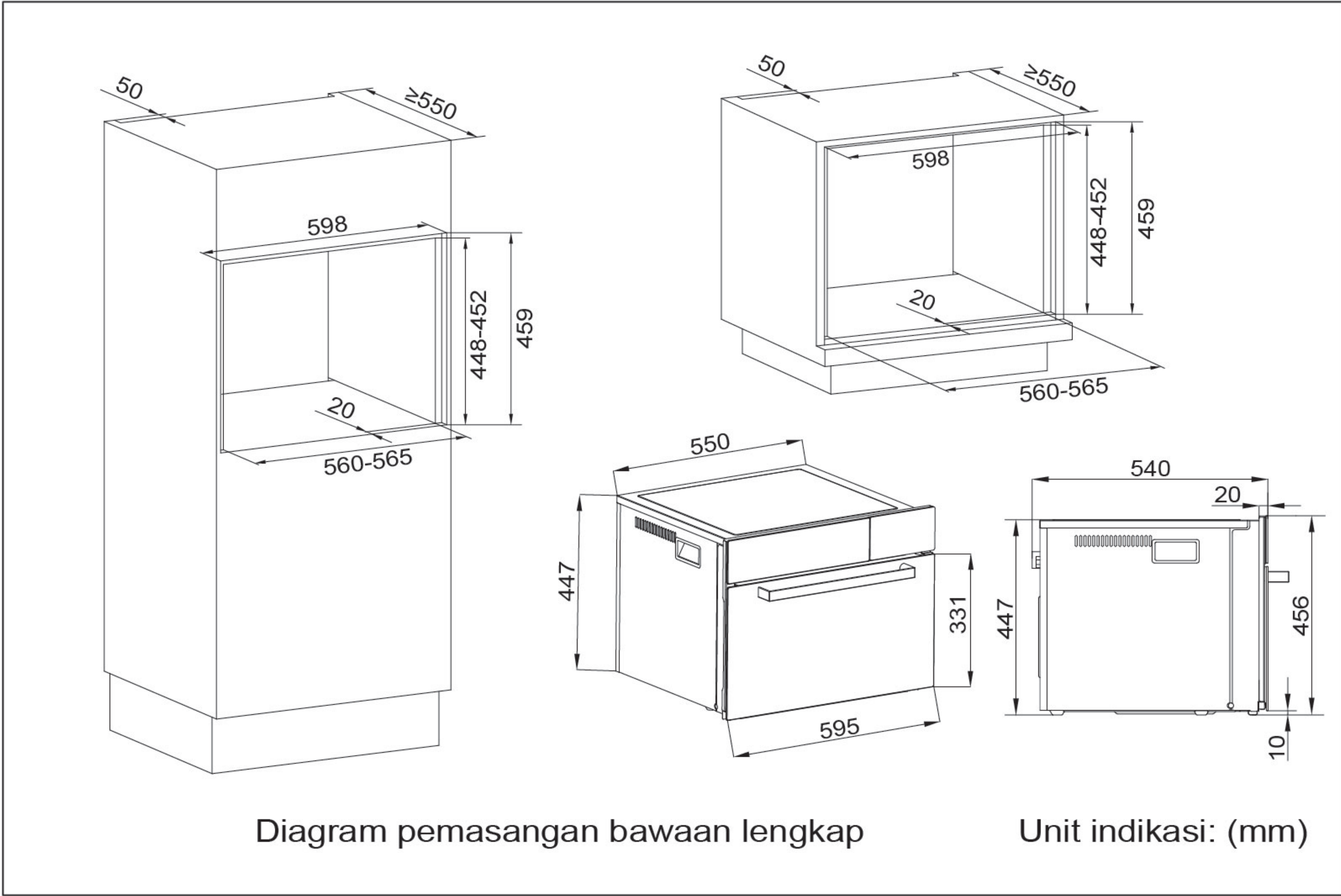
- Built-in Combi Oven Harus dipasang dengan mantap di tempat yang aman dan aman untuk pengoperasian dan pemeliharaan di tempat yang tidak miring.
- Dilarang keras memasang Built-in Combi Oven dan soket listrik di tempat yang lembab atau basah.
- Untuk penanganan dan penempatan, Built-in Combi Oven harus diangkat dari lubang pegangan atau bagian bawah dan ditangani dengan hati-hati. Jangan memindahkannya dengan menyeret pintu atau pegangannya.
- Built-in Combi Oven ini tertanam di dalam lemari, sehingga bagian bawah lubang harus mampu menahan beban lebih dari 60 kg.
- Setelah memasang Built-in Combi Oven, jika tidak dapat mencapai steker listrik, maka harus dilengkapi dengan sebuah sakelar kabel tetap yang memenuhi peraturan pemasangan kabel

- Built-in Combi Oven harus dipasang oleh personel instalasi yang ditunjuk oleh perusahaan, dan perusahaan tidak bertanggung jawab atas kerugian yang disebabkan oleh pemasangan yang tidak tepat dari personel instalasi yang tidak memenuhi syarat.

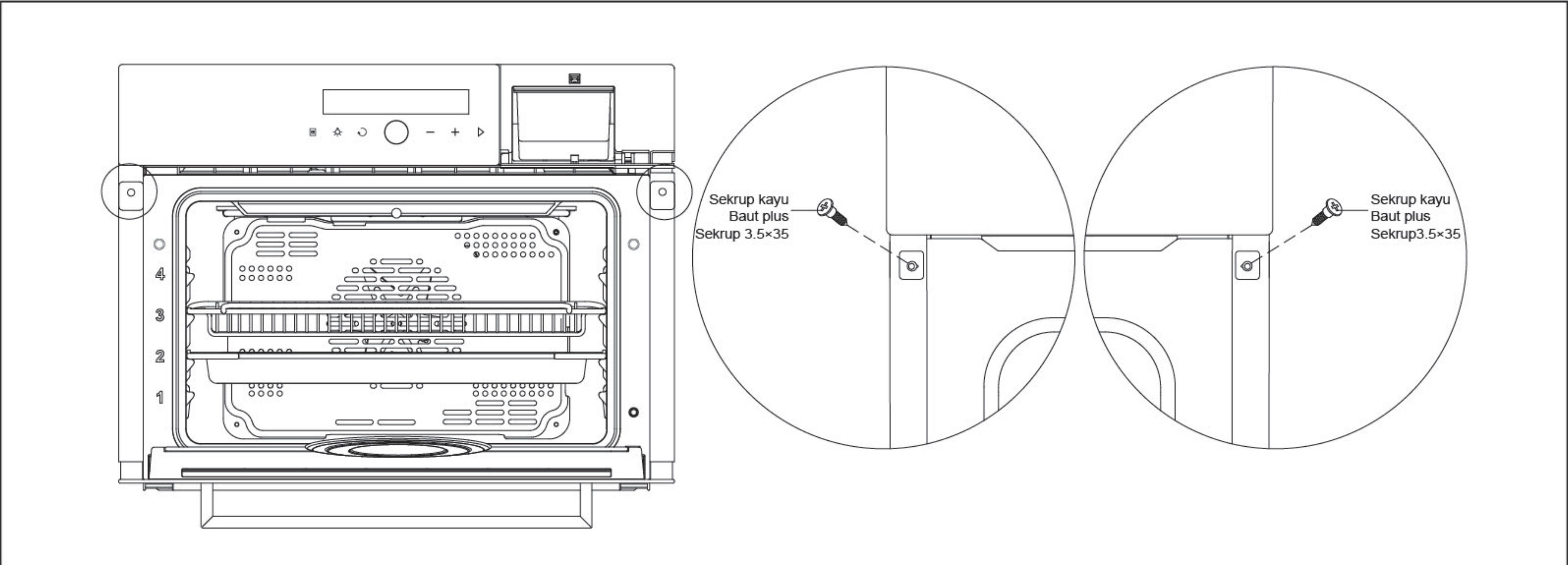
- Catatan:
1. Jika ada alat listrik bersuhu tinggi di dekat Anda, pastikan Built-in Combi Oveni dipasang di tempat yang berjarak lebih dari 80 mm dari alat listrik tersebut.
 2. Lemari tempat pemasangan Built-in Combi Oven harus terbuat dari bahan yang dapat menahan suhu lebih dari 120°C.
 3. Setelah pemasangan, panel Built-in Combi Oven di sisi kiri, kanan, dan atas harus memiliki jarak lebih dari 3 mm dengan dinding, lemari, dan peralatan lainnya di sekitar. Di sisi bawahnya harus memiliki jarak 10 mm dengan dinding, lemari, dan alat lainnya di sekitar.
 4. Built-in Combi Oven harus menjalani uji penuaan penuh sebelum memulai memasak, sehingga akan ada sejumlah air sisa di pipa internal, dan itu adalah hal normal jika di liner dan tangka air terdapat beberapa tetesan air.
 5. Jika Built-in Combi Oven dipasang di bawah kompor, pipa gas kompor, maka harus menggunakan penghembus dan dipasang secara efektif untuk memastikan tidak menyentuh produk ini.
 6. Jika Built-in Combi Oven dipasang di bawah kompor, maka pastikan tidak ada air atau kotoran yang jatuh (bocor) ke dalam lemari saat digunakan.
 7. Jika Built-in Combi Oven dipasang di bawah kompor, maka penutup atasnya tidak akan memengaruhi fungsi penyetelan sakelar peredam kompor masuk sisi bawah, kemudian jarak antara pelat dasar kompor dan penutup atas Built-in Combi Oven harus 28cm.
 8. Jika Built-in Combi Oven dipasang di bawah kompor, maka kondisi ventilasi lemari mengacu pada standar pemasangan kompor dan Built-in Comb Oveni tidak boleh menghalangi ventilasi udara.
 9. Jika persyaratan di atas tidak terpenuhi, ingin mengingatkan pengguna untuk meningkatkan instalasi, jika tidak, dapat mengakibatkan kerugian properti atau cedera pribadi.
 10. Built-in Combi Oven adalah tipe knalpot depan, jadi jika dipasang di bawah kompor, pengguna akan merasakan panas atau uap panas dalam jumlah tertentu. Sementara itu, mungkin ada kondensat pada kaca kompor, yang dianggap normal.

Lepaskan kemasan luar dan kantong film dari Built-in Combi Oven dan kemudian tempatkan Built-in Combi Oven dekat dengan lubang pemasangan. Sambungkan ke soket listrik (tidak ada daya), pegang bagian bawah Built-in Comb Oveni dengan satu tangan sambil meletakkan tangan yang lain pada pegangannya, lalu perlahan-lahan masukkan ke dalam lubang lemari. Kendurkan satu tangan dan dorong Built-in Combi Oven ke ujung. Letakkan ujung depan Built-in Combi Oven di atas pelat dasar lemari. Gunakan sekrup kayu di tas aksesori untuk memasang Built-in Combi Oven ke lemari (lihat sketsa pemasangan sekrup).

■ Sketsa Pemasangan Lemari
Dipasang di tengah lemari



Sketsa pemasangan sekrup



Catatan: Jarak minimum antara setiap bagian alat dan struktur sekitarnya adalah 10 mm

Parameter Teknis Utama			
Model	HZK-TS1		
Besar tegangan	220-240V	Kisaran suhu pemanasan	30°C -230°C ⁽¹⁾
Besar Frekuensi	50-60Hz	Mode tampilan	Tampilan digital LED
Besar daya	3400W ⁽²⁾	Volume efektif	42L ⁽³⁾
Lampu	25W/230V~ /50Hz	Berat bersih	31kg

- (1) Karena Built-in Combi Oven ini tidak memiliki fungsi pendinginan, jadi suhu rongga tidak akan lebih rendah dari suhu dalam ruangan.
- (2) Daya input maksimum yang diukur pada tahap pemanasan awal dari mode konveksi.
- (3) Volume efektif mengacu pada volume yang dihitung sesuai dengan IEC 60350-1 dengan mengukur panjang efektif, lebar efektif, dan tinggi efektif.

Saran tentang Pembersihan dan Pemeliharaan

■ Tindakan pencegahan umum

⚠ Perhatian:

Bersihkan rongga bagian dalam, pintu, pegangan, kontrol panel, tangki kondensat, dan cincin segel pintu setelah digunakan. Matikan listrik sebelum membersihkan untuk menghindari sengatan listrik. Pembersihan hanya dapat dilakukan setelah rongga bagian dalam mendingin, dan pastikan rongga bagian dalam benar-benar kering sebelum menutup pintu. Hal ini dapat menghindari minyak atau kotoran lain menempel pada permukaan rongga yang tidak mudah dibersihkan dan terkadang bahkan menyebabkan perubahan warna pada permukaan. Pengendapan minyak juga akan membuat ring seal pintu cepat rapuh dan mudah pecah.

⚠ Perhatian:

Semua permukaan harus dibersihkan dengan spons lembut, kain lembut yang dicelupkan ke dalam air dan sedikit deterjen, dan kemudian dikeringkan dengan kain lembut. Jangan gunakan pembersih uap untuk membersihkan Built-in Combi Oven ini. Uap bertekanan kuat dapat menyebabkan kerusakan permanen pada permukaan dan perlengkapannya, di mana Perusahaan tidak bertanggung jawab akan hal tersebut.

■ Segel Pintu

Bersihkan dan keringkan segel pintu produk setiap kali selesai digunakan. Silakan gunakan spons pembersih dan air hangat, segel pintu produk mungkin rusak seiring waktu Bocor atau retak.

■ **Alat memasak dan pemanggang**

Cuci dan keringkan wadah memasak dan pemanggang setiap kali Anda menggunakannya.

■ **Rongga produk**

Setelah setiap penggunaan, harap bersihkan rongga bagian dalam produk setelah digunakan, dan gunakan spons pembersih atau kain lembut untuk menyeka kondensasi pada dinding rongga bagian dalam. Sebagian besar sisa masakan dapat dibersihkan dengan kain dan deterjen ringan serta air panas. Di area dengan kualitas air yang buruk, dinding bagian dalam produk mungkin muncul akan ada lapisan endapan putih, yang bisa dilap dengan kain basah yang ditambahkan sedikit cuka, lalu jangan lupa dilap dengan air bersih.

■ **Tangki air**

- 1.Skala ketinggian air maksimum dicetak di bagian atas luar tangki air. Saat mengisi tangki air, cobalah untuk memasukkan air sampai mendekati skala ketinggian air maksimum, untuk memaksimalkan waktu memasak terus menerus dari satu injeksi. Untuk pengisian air, jangan melebihi skala ketinggian air maksimum untuk menghindari air di tangki air meluap saat memasukkan atau mengeluarkan tangki air.
- 2.Built-in Combi Oven hanya dapat bekerja setelah mendorong tangki air yang diisi ke dalam alur kait tangki air.
- 3.Ikon "tolong isi air" di layar tampilan berkedip dan ada bunyi bip, yang berarti air di tangki air di bawah level air minimum, dan Built-in Combi Oven akan berhenti bekerja. Pada saat ini, harap isi air tepat waktu, lalu dorong tangki air yang terisi ke dalam alur kait tangki air di tempatnya.
- 4.Untuk pengeringan, agar rongga tetap kering, aktifkan fungsi pengeringan rongga setelah setiap memasak untuk menguapkan air di rongga sepenuhnya atau bisa gunakan lap untuk membersihkan rongga.

■ **Pembersihan dan pemeliharaan liner stainless steel**

- 1.Campur 20g soda yang dapat dimakan dengan 150g air hangat, dan bersihkan noda minyak pada liner dengan kain yang dicelupkan ke dalam air soda tersebut.
- 2.Tutup pintu Built-in Combi Oven, pilih mode "pembersihan uap" (pastikan tangki air telah terisi air), dan mulai bekerja.
- 3.Uap dapat menguapkan minyak pada liner. Setelah memasak, bersihkan liner dengan lap yang dicelupkan ke dalam air soda, lalu gunakan lap basah untuk mengelap. Pada saat ini, minyak pada garis besarnya telah dihilangkan.
- 4.Terakhir, pilih mode "pembersihan uap" dan bersihkan liner lagi.

■ **Untuk pengeringan**

agar rongga tetap kering, aktifkan fungsi pengeringan rongga setelah setiap pemasakan untuk menguapkan air dalam rongga sepenuhnya atau gunakan lap untuk membersihkan rongga.

■ **Membersihkan Noda Biasa**

- 1.Membersihkan noda biasa
Harap setelah setiap kali selesai digunakan, bersihkan sesegera mungkin dengan lap, spons lembut atau sikat nilon lembut, dan kemudian larutan campuran air hangat dan larutan pembersih. Semakin lama noda bertahan, semakin sulit dibersihkan.
- 2.Noda membandel
Untuk menghilangkan noda membandel seperti yang disebabkan oleh pemanggangan, Anda dapat merendam noda tersebut kemudian membersihkannya dengan spons basah. Jika perlu, gunakan spatula yang cocok untuk permukaan kaca untuk mengikis noda. Setelah dibersihkan, bilas sampai bersih dengan air.
- 3.Gunakan semprotan oven (food grade netral) pada noda yang sangat membandel.

★ **Pemberitahuan Penting**

Untuk menjaga efek memasak terbaik, disarankan untuk membersihkan badan oven dan aksesorinya setelah digunakan. Jika tidak dibersihkan tepat waktu, noda minyak yang terkumpul akan menyulitkan pembersihan badan oven dan aksesorinya, serta memengaruhi lingkungan dan pengalaman pengoperasian Anda.



Anda sebaiknya membersihkan kotoran (misalnya jus yang tumpah dan adonan kue) saat badan oven atau peralatan oven masih hangat. Selama pembersihan, pastikan badan oven tidak panas, agar tidak tersiram air panas. Jus yang tumpah dan cairan asam lainnya dapat membuat liner menjadi kuning. Jadi, harap bersihkan tepat waktu, untuk menghindari menguningnya liner yang tidak dapat dibersihkan seperti semula.

Identifikasi Kesalahan Umum dan Pemecahan Masalah

Demi keselamatan Anda, silakan tekan tombol daya untuk mematikan Built-in Combi Oven terlebih dahulu, lalu lanjutkan dengan pemecahan masalah yang sesuai.

Kesalahan	Analisis Penyebab	Cara Mengatasi
Setelah memasukkan steker kabel listrik, oven masih tidak menyala	Penyebab1: Tidak ada listrik untuk soket listrik	Hubungi teknisi listrik yang memenuhi syarat untuk pemeriksaan dan perbaikan
	Penyebab2: Steker kabel listrik kendur	Colok kembali steker kabel daya
	Penyebab3: Kabel antara kontrol panel dan power pan kendur	Hubungi hotline layanan FOTILE untuk perbaikan.
Tombolnya tidak sensitif	Penyebab1: Ada noda di panel kontrol	Bersihkan kontrol panel
	Penyebab2: Kotak pemasangan sudah tua dan rusak	Hubungi hotline layanan FOTILE untuk perbaikan.
	Penyebab3: Kesalahan kontrol panel	
Setelah selesai memasak, kipas angin masih tetap bekerja.	Penyebab1: Suhu liner lebih dari 70 °C setelah menggunakan fungsi pemanggang. Itu berlangsung dalam waktu 20 menit setelah menggunakan fungsi uap.	Buka pintu Built-in Combi Oven untuk mempercepat pembuangan panas. Kipas berhenti bekerja saat suhu liner di bawah 70°C setelah menggunakan fungsi sangrai. Kipas berhenti bekerja setelah 20 menit setelah menggunakan fungsi uap.
	Penyebab2: Panci daya atau pemeriksa suhu tidak berfungsi	Hubungi hotline layanan FOTILE untuk perbaikan.
Panggangan "berkarat" / piring panggangan "porselen-off"	Penyebab1: Makanan tidak dibersihkan. secara menyeluruh, menyebabkan menguning	Setelah merendam panggangan uap/baki uap dalam air panas, lap dengan kuat dengan kain pembersih
	Penyebab 2: Rak panggangan berkarat / piring panggangan porselen-off	Hubungi hotline layanan FOTILE untuk perbaikan.
Kebocoran mesin	Penyebab1: Air meluap di tangki kondensat	Bersihkan dengan kain tepat waktu
	Penyebab 2: Badan pintu tidak tertutup rapat	Periksa pintu, mulut kotak dan cincin penyegel dari benda asing dan kotoran.
	Penyebab 3: Lainnya	Hubungi hotline layanan FOTILE untuk mengatur pemeliharaan.

Kesalahan	Analisis Penyebab	Cara Mengatasi
Dapat menghasilkan uap tetapi makanan tidak matang.	Penyebab 1: Waktu memasak terlalu singkat	Tingkatkan waktu memasak.
	Penyebab 2: Makanannya terlalu besar	Potong makanan menjadi potongan-potongan kecil atau potong permukaannya.
	Penyebab 3: Jumlah lapisan makanan yang ditempatkan terlalu tinggi	Cobalah untuk meletakkan makanan kukus pada lapisan 1 dan 2 lemari, sehingga makanan dekat dengan pelat pemanas panci bagian dalam.
	Penyebab 4: Pilihan peralatan masak yang tidak tepat.	Saat memilih alat masak, perhatikan pemilihan alat dengan tipe berpori dan berdinding pendek.
	Penyebab 5: Lainnya	Hubungi hotline layanan FOTILE untuk perbaikan.
Memperlihatkan E2	Sensor suhu pelat pemanas tangki bagian dalam mengalami hubungan pendek atau hubungan terbuka	Hubungi hotline layanan FOTILE untuk perbaikan.
Memperlihatkan E3	Gangguan komunikasi	Hubungi hotline layanan FOTILE untuk perbaikan.
Memperlihatkan E6	Gangguan air	Hubungi hotline layanan FOTILE untuk perbaikan
Memperlihatkan F3	Sirkuit sensor suhu kasing terbuka atau tidak terhubung	Hubungi hotline layanan FOTILE untuk perbaikan.
Memperlihatkan F4	Sensor suhu badan oven korsleting	Hubungi hotline layanan FOTILE untuk perbaikan
Memperlihatkan EO	Ketinggian air di tangki terlalu rendah	Hubungi hotline layanan FOTILE untuk perbaikan
Tolong tambahkan air	Ketinggian air di tangki air terlalu rendah	Tolong tambahkan jumlah air yang sesuai ke tangki air
	Kegagalan deteksi ketinggian air	Hubungi hotline layanan FOTILE untuk perbaikan

⚠ Peringatan: Setelah pemecahan masalah sederhana di atas, jika Built-in Combi Oven masih tidak dapat bekerja secara normal, silakan hubungi hotline layanan FOTILE.

Untuk memastikan penggunaan yang aman dan benar, produk ini harus diperbaiki oleh profesional yang ditunjuk oleh perusahaan. Jika oven tidak dapat digunakan secara normal karena konsumen mempercayakan perbaikan kepada personel yang tidak ditunjuk oleh perusahaan atau konsumen melakukan perbaikan sendiri, maka oven tersebut tidak termasuk dalam lingkup perawatan gratis meskipun dalam masa garansi, dan perusahaan tidak akan bertanggung jawab atas kerugian harta benda dan cedera pribadi yang diakibatkannya.



Penandaan ini menunjukkan bahwa produk ini tidak boleh dibuang bersama limbah rumah tangga lainnya di seluruh UE. Untuk mencegah kemungkinan bahaya bagi lingkungan atau kesehatan manusia dari pembuangan limbah yang tidak terkendali, daur ulang secara bertanggung jawab untuk mempromosikan penggunaan kembali sumber daya material secara berkelanjutan. Untuk mengembalikan perangkat bekas Anda, gunakan sistem pengembalian dan pengumpulan atau hubungi pengecer tempat produk dibeli. Mereka dapat mengambil produk ini untuk daur ulang yang aman bagi lingkungan.

Pelayanan pelanggan

Harap hentikan penggunaan Built-in Combi Oven dan cabut kabel daya jika terjadi kondisi tidak normal, dan hubungi hotline layanan FOTILE.

⚠ Peringatan: Hanya personel perbaikan yang telah dilatih secara profesional dan memperoleh kualifikasi perbaikan di Built-in Combi Oven yang dapat memperbaiki Built-in Combi Oven. Personel yang tidak berwenang lainnya tidak diperbolehkan untuk memperbaiki Built-in Combi Oven ini untuk menghindari konsekuensi yang serius.

Hal-hal yang harus diperhatikan mendapatkan garansi gratis:

- Barang-barang berikut ini tidak termasuk dalam cakupan garansi gratis, jadi barang-barang tersebut akan dikenakan biaya untuk perbaikan jika memungkinkan untuk diperbaiki dan "Nomor Produk". pada kotak kemasan produk atau oven dapat diidentifikasi dengan jelas.
 - ◆Kerusakan akibat penanganan, pemasangan, penggunaan, pemeliharaan atau penyimpanan yang tidak tepat oleh konsumen;
 - ◆Kerusakan akibat pemindahan oleh orang yang tidak bertanggung jawab atas garansi dalam perbaikan, penggantian, dan pengembalian;
 - ◆Produk tanpa sertifikat garansi dalam perbaikan, penggantian dan pengembalian serta invoice yang masih berlaku;
 - ◆Kerusakan yang disebabkan oleh tindakan secara paksa;
 - ◆Semua kerusakan dan kerugian yang diakibatkan oleh lingkungan layanan produk (misalnya catu daya, suhu, kelembapan, dan faktor lain di luar kendali Perusahaan) tidak termasuk dalam cakupan garansi gratis, dan Perusahaan tidak akan bertanggung jawab atas semua itu.
- Jika "Nomor Produk". pada kotak kemasan produk atau oven tidak dapat diidentifikasi dengan jelas, harap hubungi distributor, yang akan memberikan layanan sesuai dengan ketentuan nasional yang relevan. Perusahaan tidak akan menyediakan layanan seperti instalasi dan commissioning, pengembalian, penggantian dan perbaikan.

FOTILE

Operation Instructions

Please keep the Operation Instructions in a safe place for future reference.

Please read the Instructions 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.

Importer and distributor: PT FOTILE ELECTRICAL APPLIANCE INDONESIA,
JI. Pluit Karang Ayu Blok A-1 Utara, No.39, Pluit
Penjaringan, Jakarta Utara.

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.

CONTENTS

Contents ----- 1

Product Structure ----- 2

Safety Precautions ----- 2

Quick Operation Guide ----- 9

 Control Panel ----- 9

 Precautions Prior to Use ----- 10

 Operation Instructions for Combi Oven ----- 12

Suggestions on Use ----- 17

 Location diagram of grill ----- 17

 Common problems in cooking ----- 17

Packing List ----- 18

Installation Instructions ----- 18

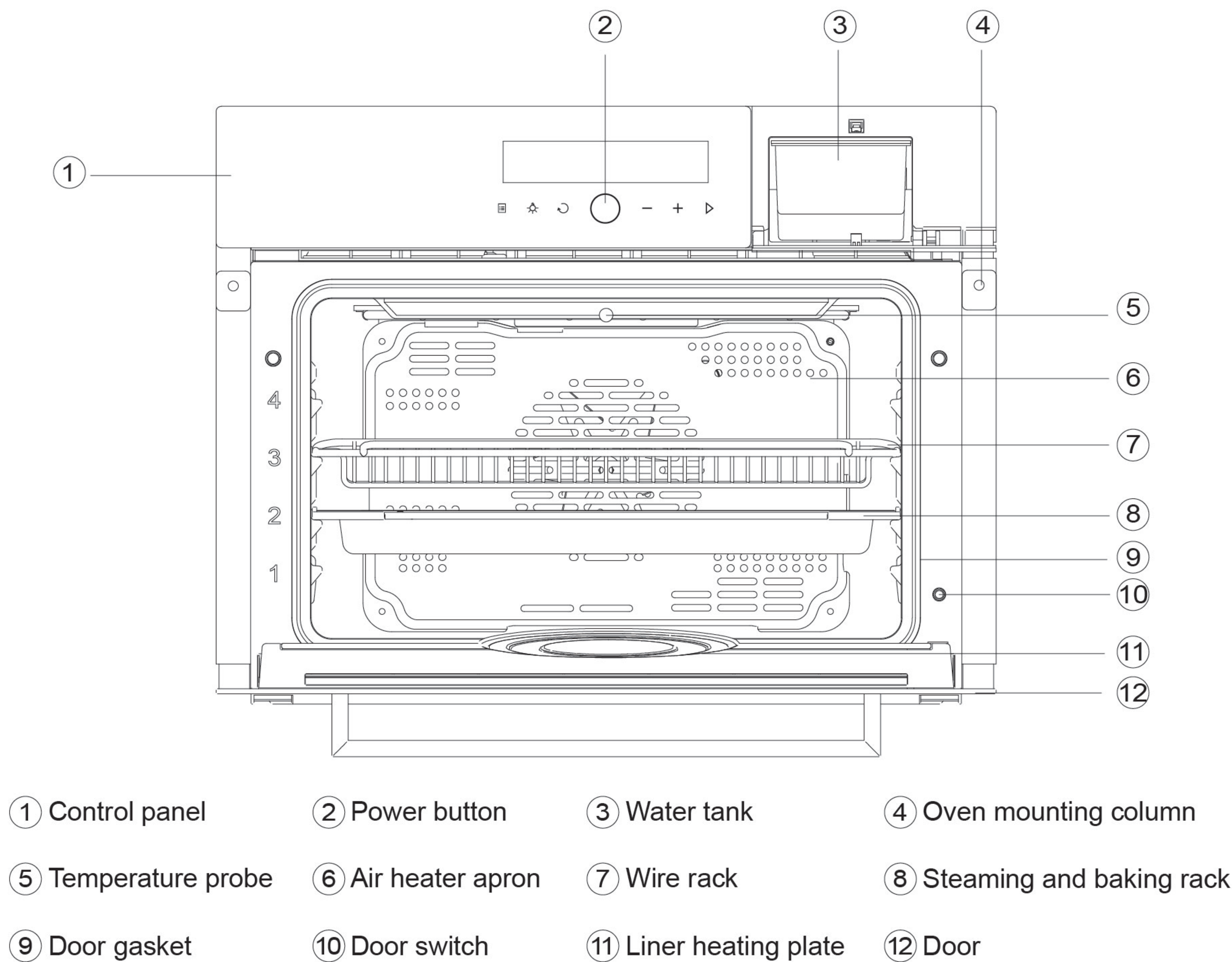
Main Technical Parameters ----- 21

Suggestions on Cleaning and Maintenance ----- 21

Common Fault Identification and Troubleshooting ----- 23

Customer Service ----- 25

Product Structure



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: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 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 use any loose or poorly connected power socket. Otherwise, electric shock, short circuit or fire may occur.
 Forbidden	Please don't touch the combi oven with your wet hands and feet, or when you are barefooted.
 Forbidden	Do not place any heavy object on the open door of the combi oven.
 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.
 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.
 Disassembly prohibited	Non-professionals are not allowed to dismantle or repair the equipment or replace any part of the oven without authorization.
 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.
 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 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 add cold water to food that is being roasted at high temperatures because the steam generated may cause severe scalds.
 Forbidden	Do not use steam cleaner.
 Forbidden	Do not use any multi-purpose socket with multiple plugs.
 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.
 Forbidden	Do not immerse the power plug or wire in water to avoid the danger of electric shock in future use.
 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.

⚠ 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.
 Forbidden	Never store any items inside the oven when not 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	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".
 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.
 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	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	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	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.
 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	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	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.
 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 16A 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

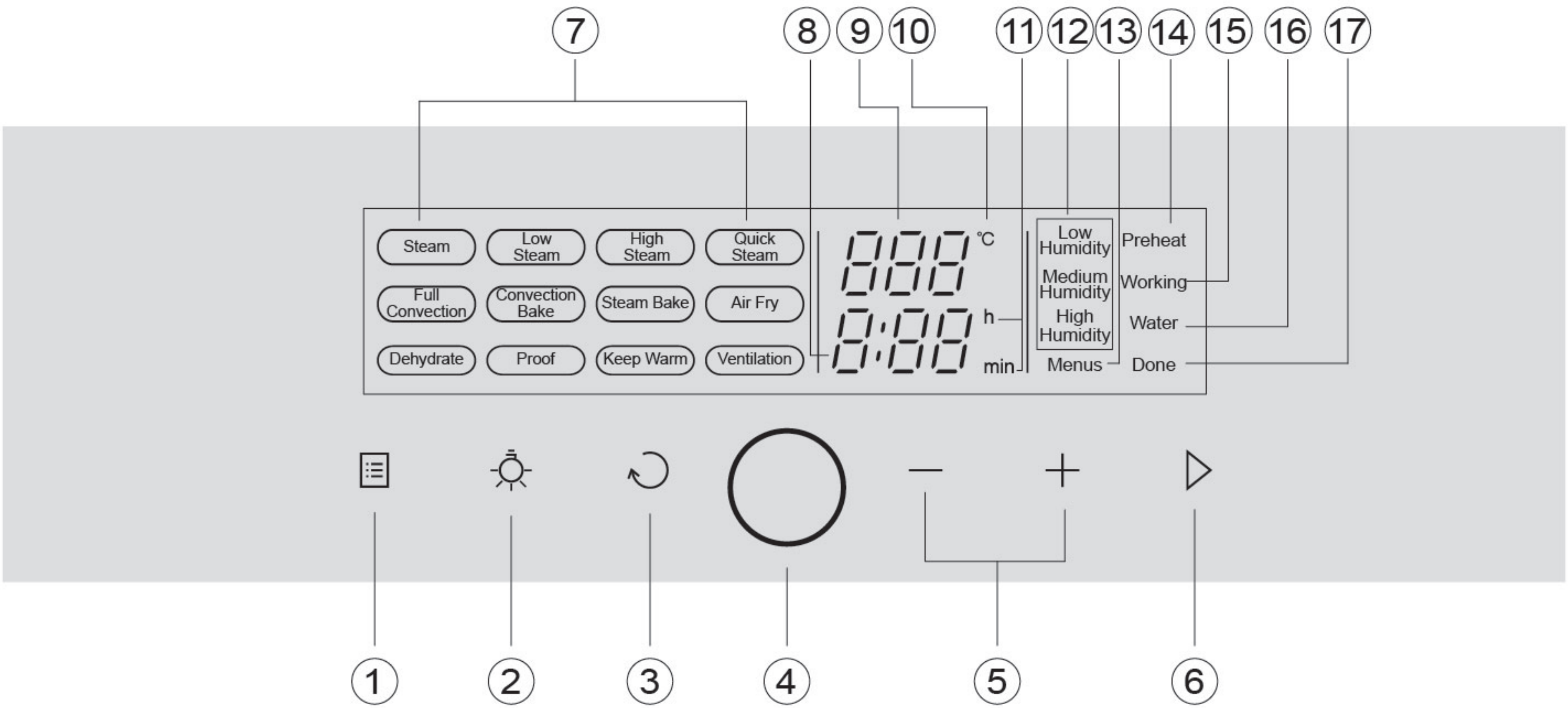
- Before the first use of the oven, please read the instructions on safe use, operation and maintenance in the Operation Instructions to avoid accidents and damage.
- Clean the oven before the first use. Take out the water tank and flush the inside of the tank with hot water instead of any cleaning fluid 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.

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.

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 (°C).
 - 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 220°C. 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/°C	Temperature range/°C	Default time/h:min	Time range/h:min	Suggested uses
Steam	Steam	100	90-100	0:30	0:01-5:00	Suitable for cooking such food as fish and pastry.
	Low Steam	90	30-90	0:20	0:01-5:00	Suitable for cooking such food as steamed eggs with clams and asparagus.
	High Steam	110	110/120 (fixed stall)	0:20	0:01-5:00	Suitable for cooking beef and other food which requires a long time to cook.
	Quick Steam	/	/	0:10	0:10-00:30	Suitable for frozen food, e.g. steamed bun and steamed stuffed bun.
Roast	Full Convection	180	60-230	0:30	0:01-4:00	Suitable for roasting such food as pizza and puff pastry.
	Convection Bake	150	60-230	0:30	0:01-4:00	Suitable for cooking such food as biscuits and cakes.
	Steam Bake	180	60-230	0:20	0:01-4:00	Steam can be added in the process of roast, suitable for cooking such food as tender meat
	Dehydrate	80	60-120	1:00	0:01-5:00	Suitable for drying food, e.g. dry lemon and sliced dried beef.
Air fry	Air fry	200	180-230	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	35	30-50	0:30	0:01-9:59	Food fermentation.
	Defrost	50	/	0:30	0:01-4:00	Thawing food.
	Keep Warm	60	50-100	0:30	0:01-4:00	Heat preservation of food.
	Steam Clean	Fixed program, lasting for about 10min				Cavity cleaning.
	Ventilation	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 53-55, while those dishes with other codes can be subject to time adjustment according to the actual cooking conditions.

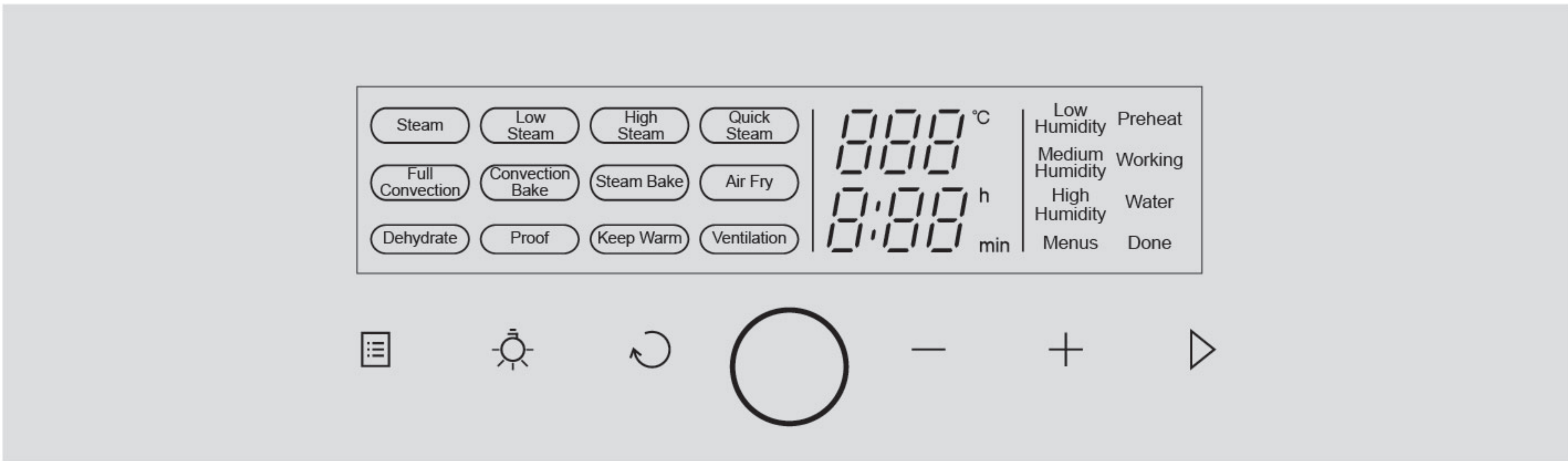
The corresponding relationship between dishes and codes displayed on the screen under the "Pre-set menus" mode is shown below. Among them, the dishes with "*" shall be preheated, which means that the dishes shall not be put into the cavity to heat until the cavity temperature reaches the set one after 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	Grilled Steak	Steamed /roasted dish
02	Steamed Buns		22	Cheese Cake		*42	Teriyaki Chicken Thighs	Air fry
03	Steamed Stuffed Bun		23	Toast		*43	Fries	
04	Steamed Dumplings		24	Pastry		*44	Chicken Nuggets	
05	Steamed Egg		25	Tarts		*45	Korean Barbecue Beef	
06	Steamed Branzino		26	Caramel Milk Pudding		*46	Air Fried Chicken Wings	
07	Steamed Cod		27	Grilled Chicken Wings		*47	Fried Shrimp	
08	Steamed Crab		28	Lamb Skewers	Dehydrate	48	Lemons	Dehydrate
09	Steamed Scallops		29	Grilled Prawns		49	Beef Jerky	
10	Steamed Shrimp		30	Walnut Cookies		50	Juju/Plum/Raisin	
11	Stewed Chicken Soup		31	Mooncake		51	Farfalle	
12	Steamed Ribs	Roasted dish	32	Roasted Pumpkin	Steamed/roasted dish	52	Ginger Slices	Miscellaneous
13	Steamed Corn		33	Roasted Whole Chicken		53	Defrost	
14	Steamed Cabbage Soup		34	Steamed-Roasted Eggplant with Garlic	Roasted dish	54	Steam Clean	
15	Steamed Eggplant		*35	Pizza		55	Descale	
16	Steamed Broccoli		*36	Artisan Bread	Steamed/roasted dish	/	/	/
17	Steamed Asparagus		*37	Cranberry Baguette		/	/	/
18	Cookies		38	Grilled Lamb Chops		/	/	/
19	Cranberry Shortbread Cookies		*39	Thai Chicken Wings		/	/	/
20	Shredded Coconut Balls		*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.



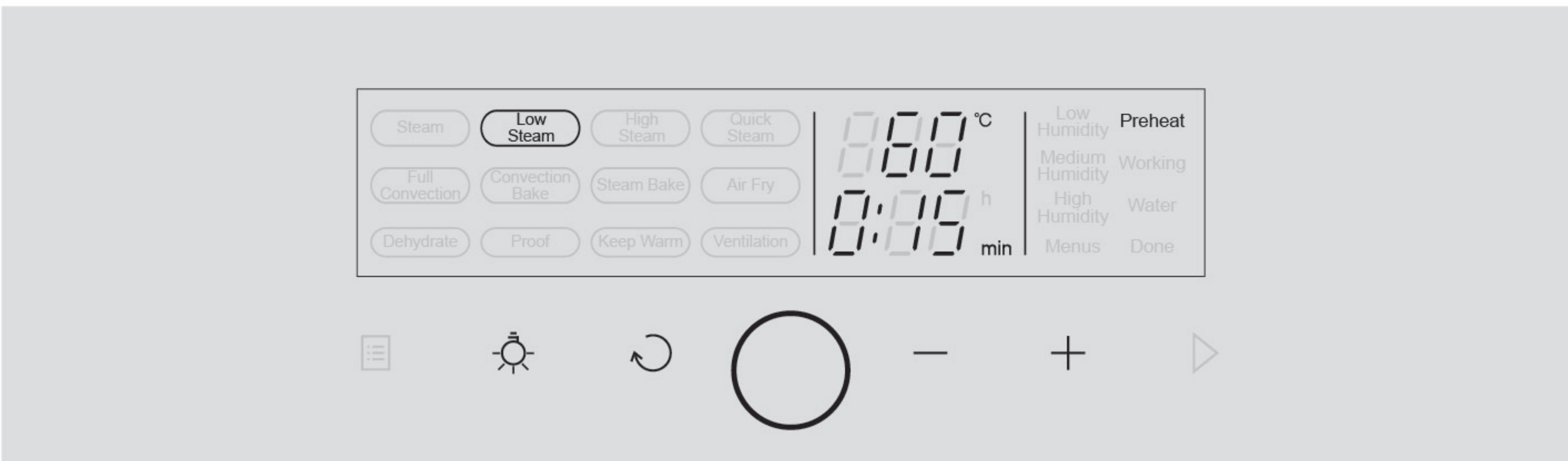
2. **Set cooking temperature.** Press "-" or "+" button to set the temperature and press ">" button for confirmation.



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

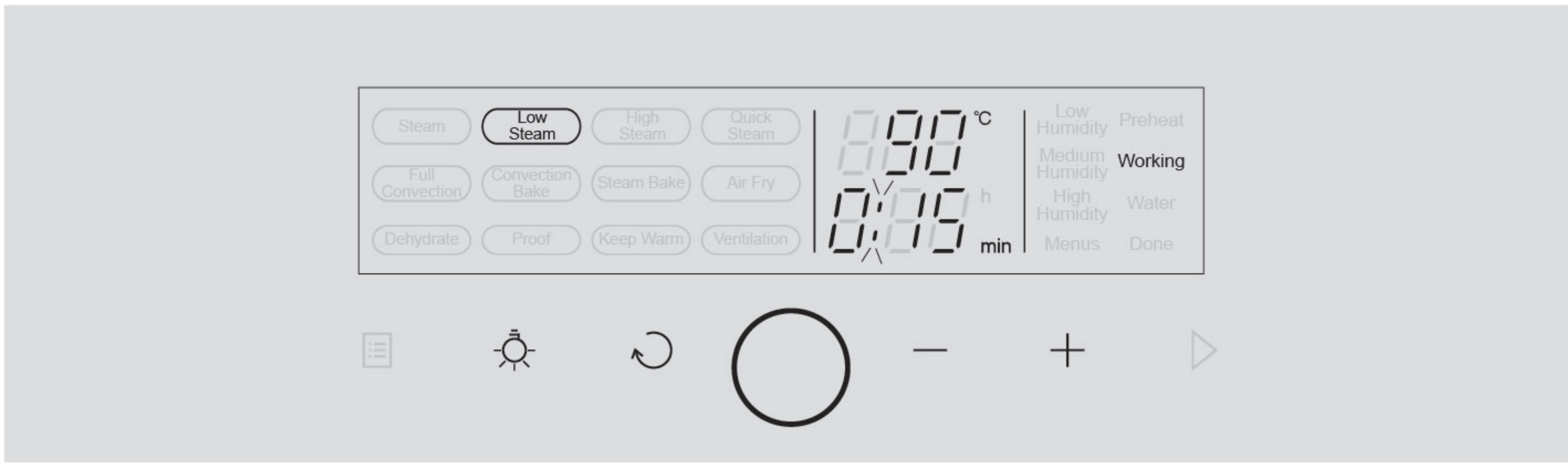


4. **Preheating.** The combi oven starts to warm up and displays the current real-time temperature.

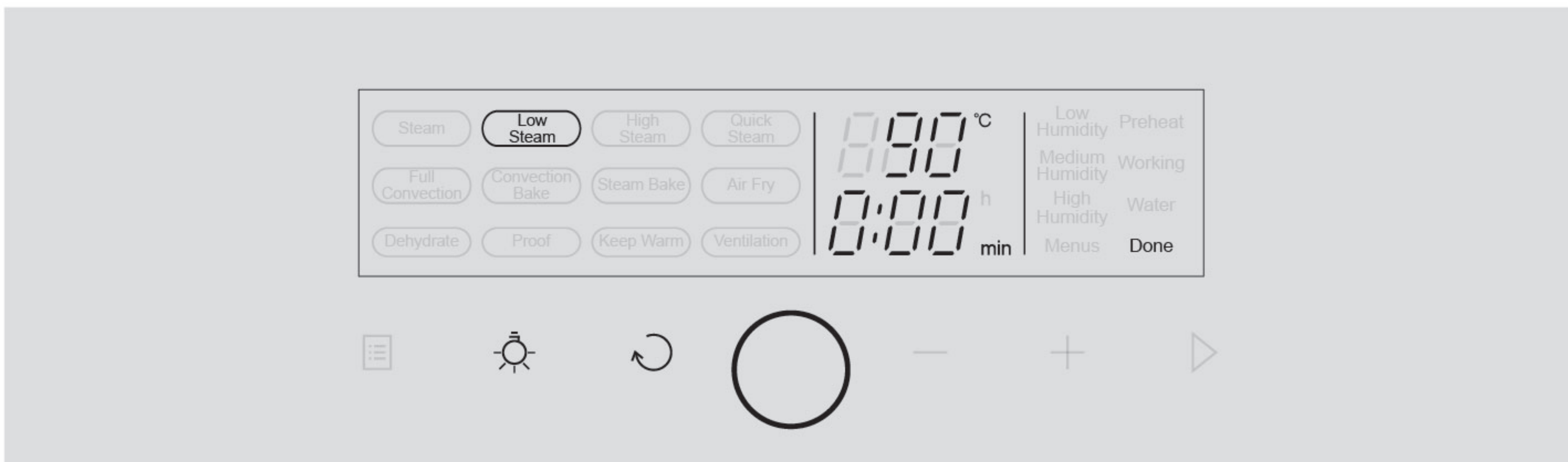


Note: The dishes that do not require preheating can be placed into the oven directly.

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.



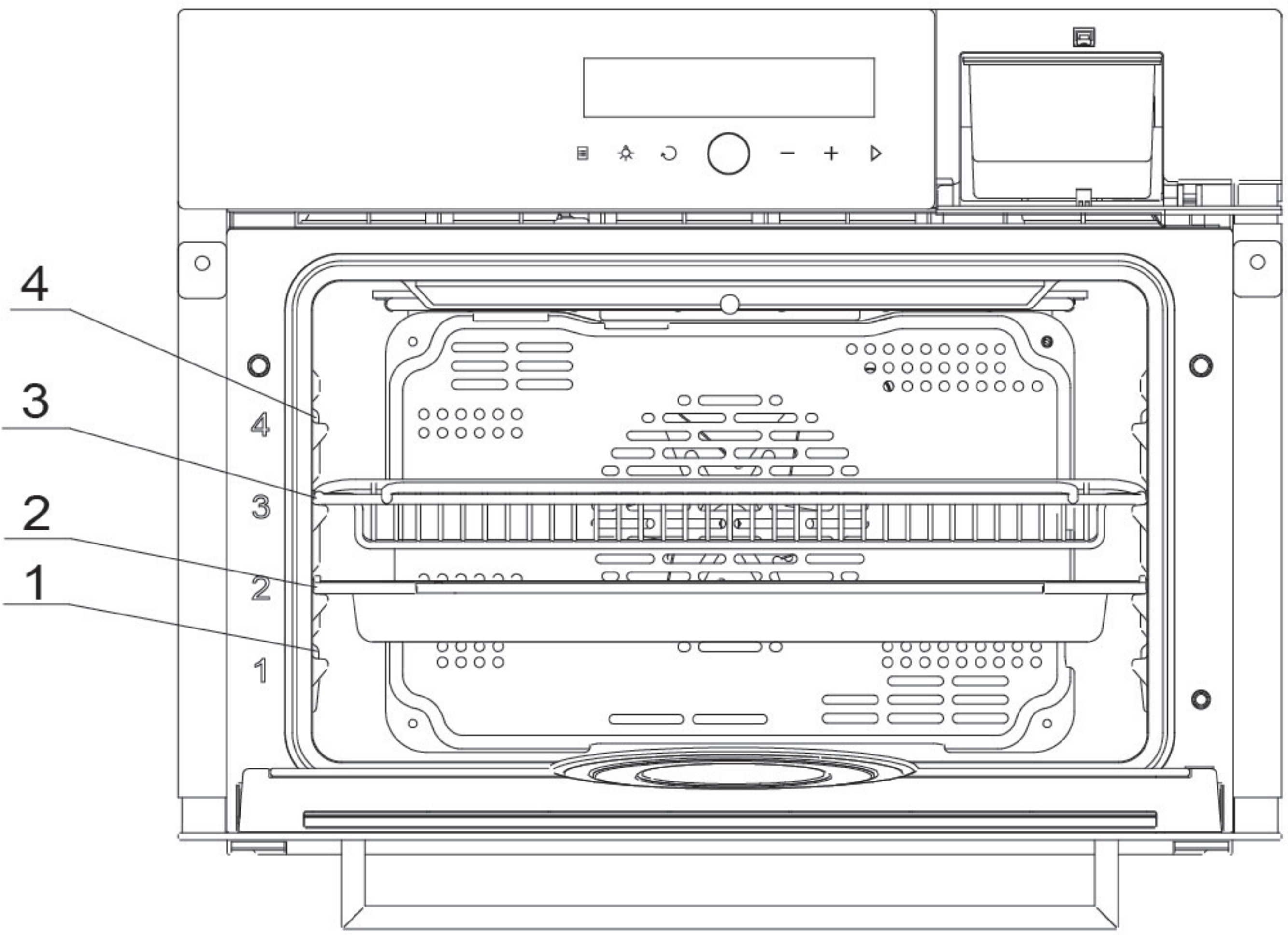
7. **Complete cooking.** The oven is auto powered-off and turns black after 10 beeping prompts in case of no operation within 2min.



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
■ Operation Instructions	1		

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 60kg.
- 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.

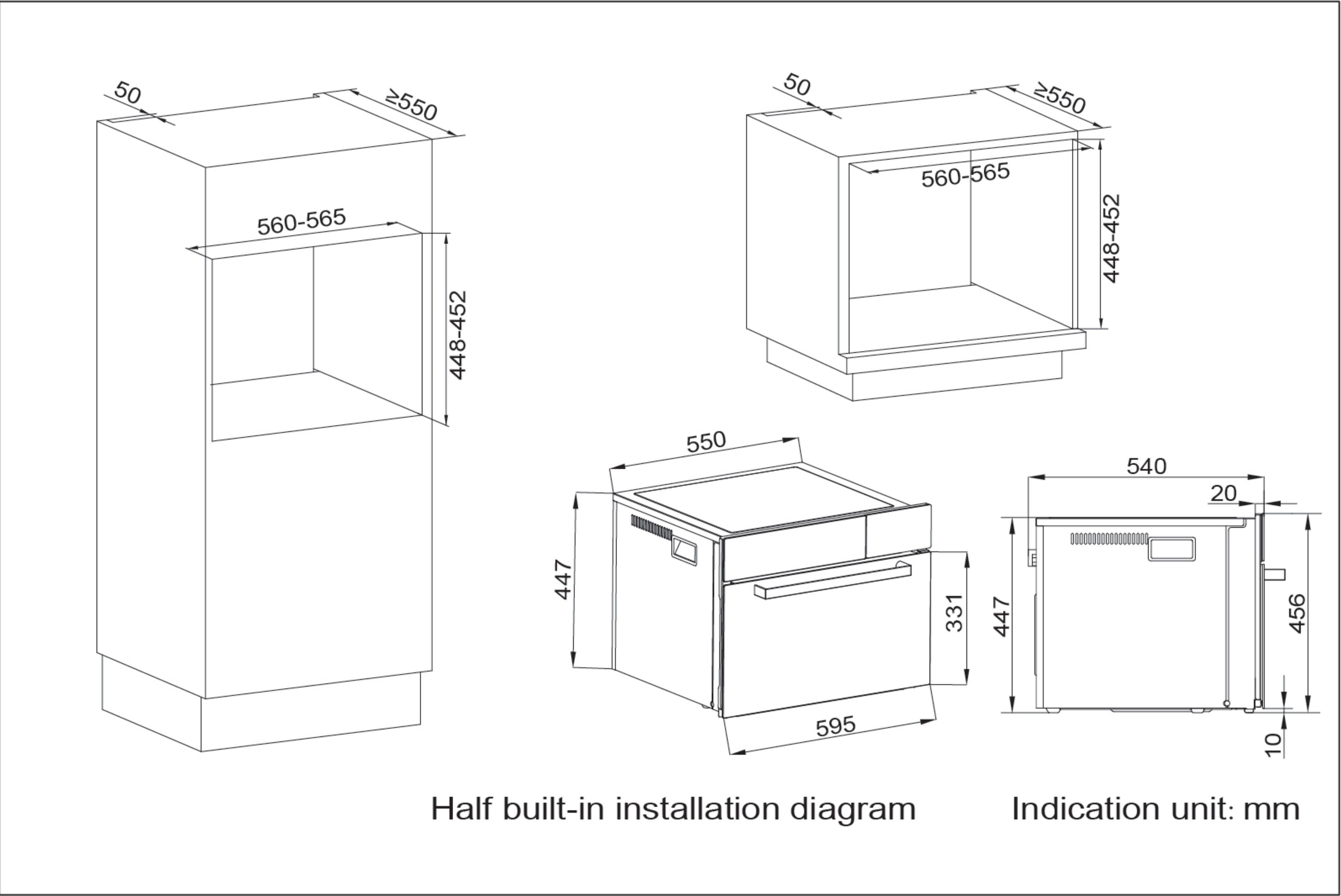
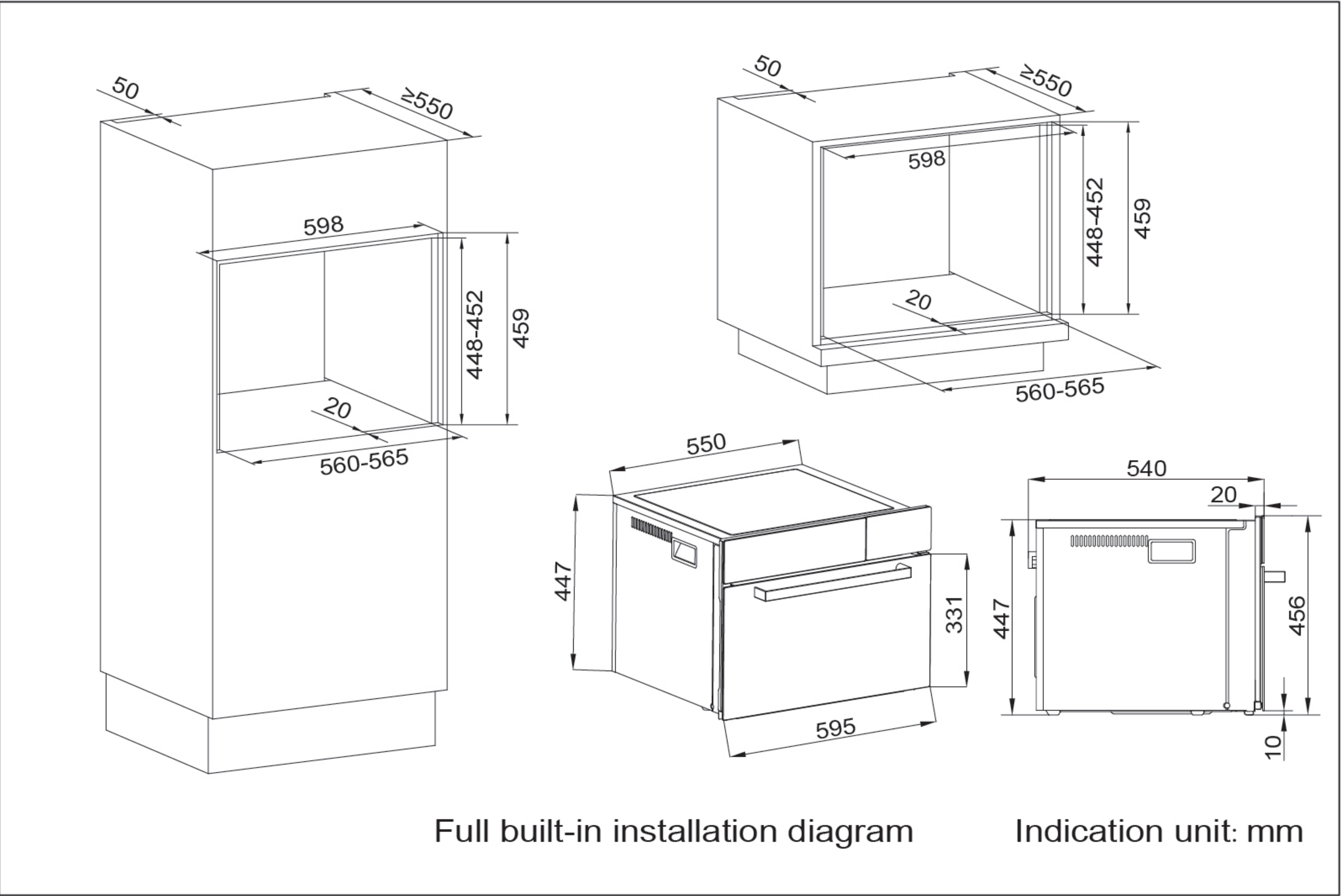
- The combi oven must be installed by the installation personnel designated by the Company, and the Company will not be responsible for any loss caused by improper installation of unqualified installation personnel.

- Notes:
1. If there is a high-temperature electrical appliance nearby, ensure that the combi oven is installed at a place over 80mm 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 120°C.
 3. After installation, the combi oven panels on the left, right and upper sides shall keep a space of more than 3mm with the surrounding wall, cupboard and appliance, etc., and its lower side shall keep a space of more than 10mm 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 use 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 ≥8cm.
 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.

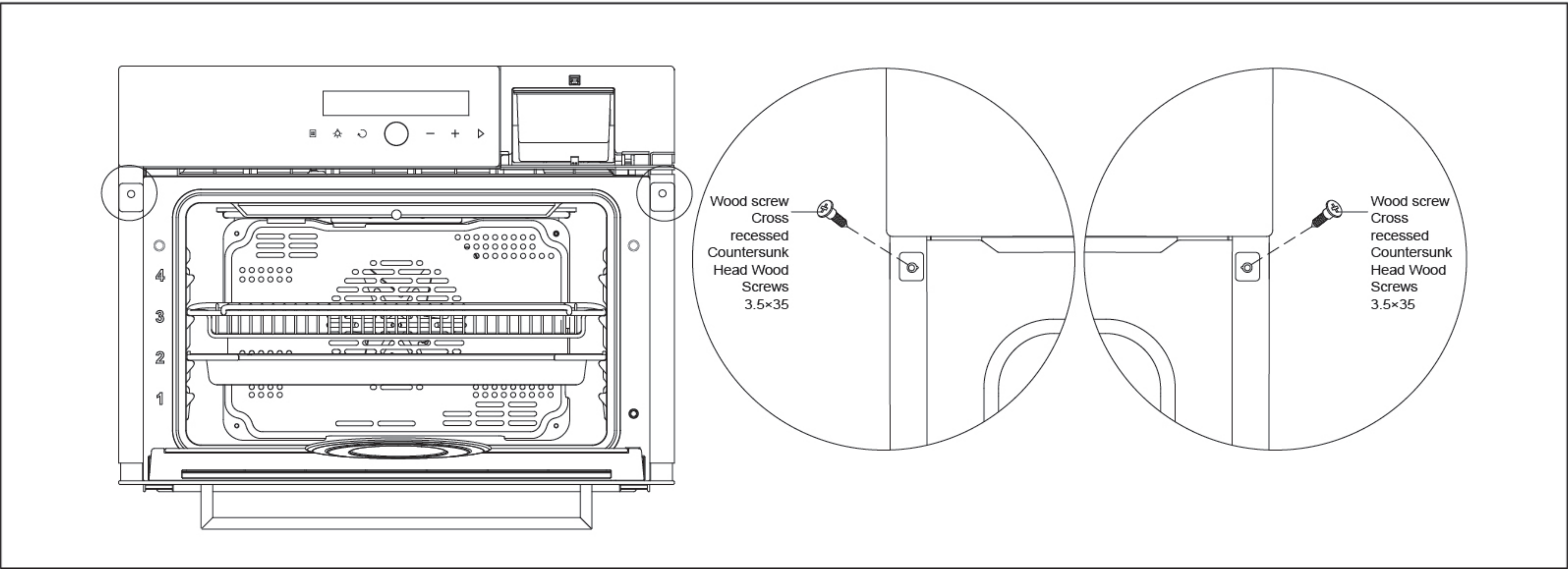
Remove the outer packaging and film bag of the combi oven and then place the combi oven close to the mounting hole. Connect to the power socket (no power connected), hold the combi oven bottom with one hand while putting the other hand at its handle, and then slowly put it in the cupboard hole. Loosen 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

Installed at the cupboard center



Screw fixing sketch



Note: The minimum spacing between each part of appliance and its surrounding structure is 10mm.

Main Technical Parameters

Model	HZK-TS1		
Rated voltage	220-240V	Heating temperature range	30℃-230℃ ⁽¹⁾
Rated frequency	50-60Hz	Display mode	LED digital display
Rated power	3400W ⁽²⁾	Effective volume	42L ⁽³⁾
Light	25W/230V~ /50Hz	Net weight	31kg

- (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 full 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 "please fill 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 20g of edible soda with 150g 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.



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 70°C 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 70°C 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.
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.

Fault	Cause analysis	Solutions
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:

- 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.
- 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 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

进口商和分销商：PT FOTILE ELECTRICAL APPLIANCE INDONESIA,
Jl. Pluit Karang Ayu Blok A-1 Utara, No.39, Pluit
Penjaringan, Jakarta Utara.

* 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。

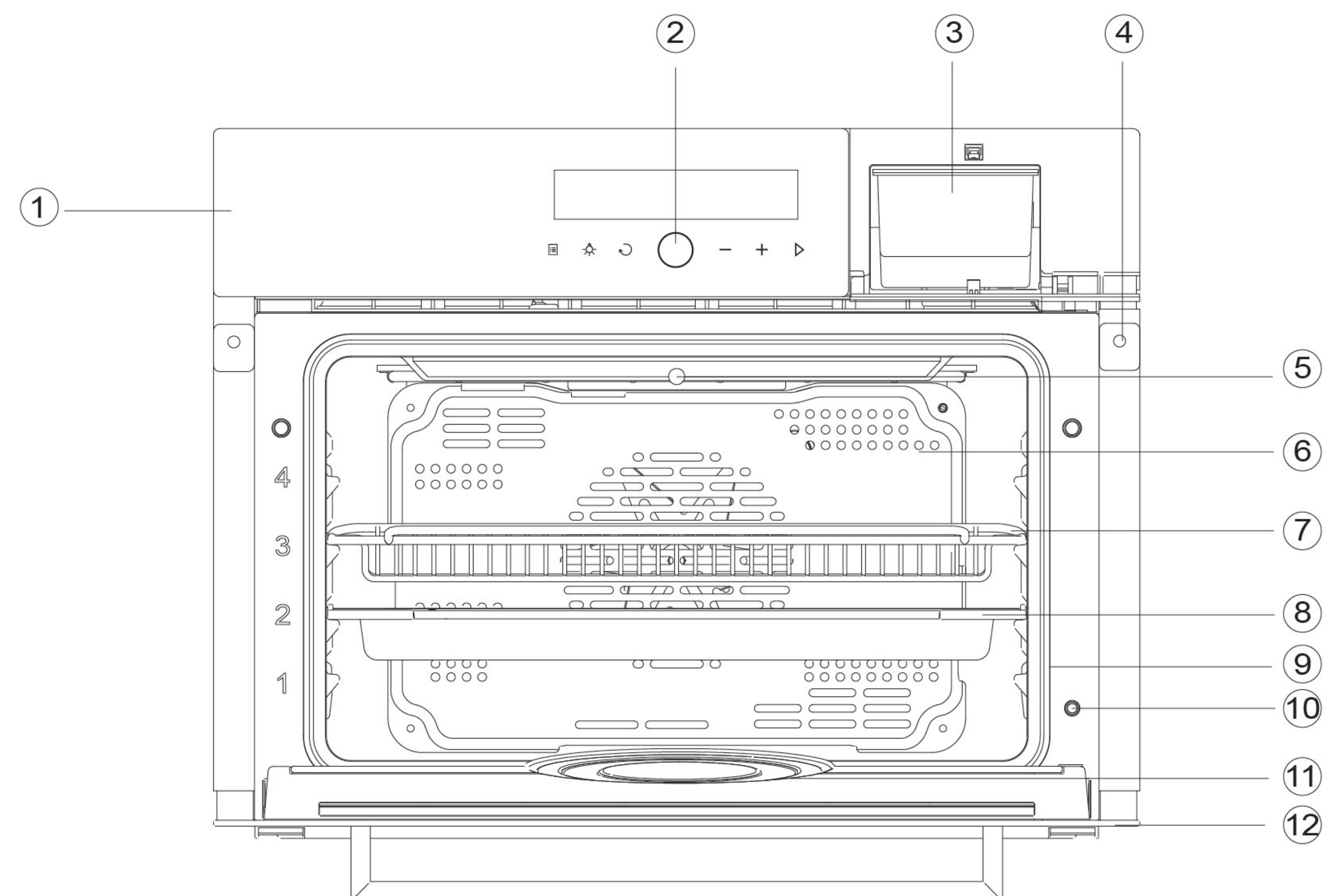
目录

目录	1
产品结构介绍	2
安全注意事项	2
快速操作指南	8
控制面板图	8
使用前注意事项	9
蒸烤一体机操作指引	11
使用建议	15
蒸烤架位置图	15
烹饪常见问题	15
装箱清单	16
安装说明	16
主要技术参数	18
清洁保养建议	18
常见故障识别与处理	20
客户服务	21

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。

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失，特作如下区分及标志。
以下均为有关安全的重要事项，敬请严格遵守，并在充分理解内容的基础上正确使用。

根据危害、损害程度进行的内容区分

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

注意、禁止内容的图标



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	请不要在手脚潮湿、赤脚的状态下触摸蒸烤一体机。
 禁 止	请不要将重物放在开启的蒸烤一体机门上。
 禁 止	不能使用蒸汽清洁器。
 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。
 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。
 禁止拆卸	非专业人员不得擅自拆机维修或更换零件。
 小心烫伤	工作完毕后，内胆底部仍有较高温度，请勿立即清洁内胆以免烫伤，需要等内胆冷却后再清洁。
 禁 止	不要用蒸烤一体机储存任何物品。
 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	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	请不要使用连接多个插头的多功能插座。
 严格执行	整机远离热源、煤气和酒精等易燃品。
 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。
 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	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。
 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。
 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	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	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	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	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	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。
 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。
 严格执行	本机单独使用16A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	在使用时可触及部分可能会发热，儿童应远离。
 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。
 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。
 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	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	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	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。
 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。
 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	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	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	为加强保护，拿烫手的器皿时，建议戴上隔热手套。避免手套湿水，否则热力很快传过手套，造成烫伤。
 禁止拆卸	禁止擅自打开本产品外壳，接触连接线、电气件或者结构件是危险的，有可能会触电或引起机械创伤。

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 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 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 蒸烤一体机不适合户外使用。	 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
 严格执行 禁止将烹饪器皿放置于蒸烤一体机底部。	

注意	
 严格执行 本产品仅供家庭烹饪使用，如作其他用途会有危险。未按照本说明书要求使用所造成的任何人身损害、财产损失，本公司不承担任何责任。	 严格执行 蒸烤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 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 水箱在使用中每加一次水要用布抹干水箱卡槽底部积水。

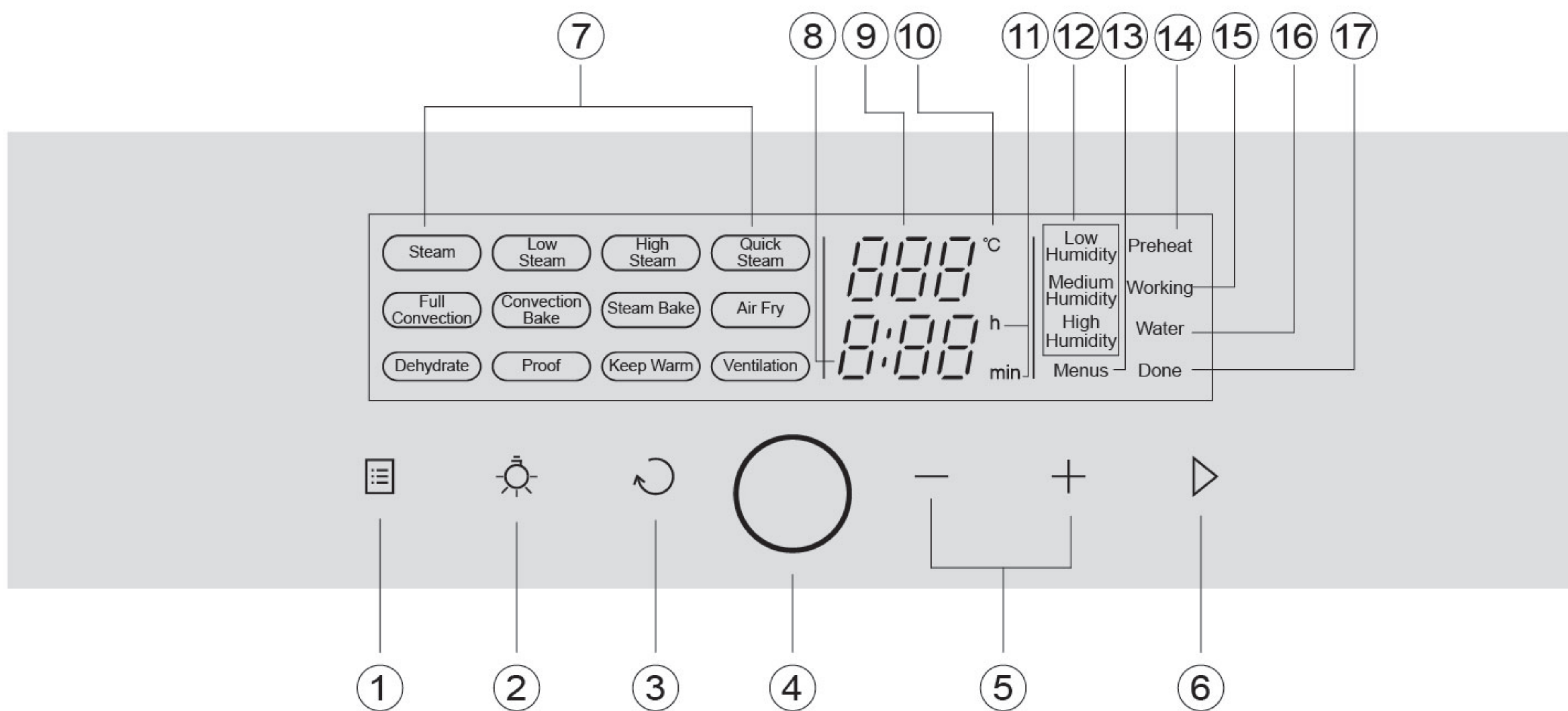
 **注意：**若忽视这一标志，并进行错误操作，有可能导致人员危险、重伤或引起火灾。本公司对不遵守《安全注意事项》而引起的后果概不负责。

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，请先按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。

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(°C)。
- 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220℃，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烹饪功能时，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/℃	温度范围/℃	默认时间/min	时间范围/min	建议用途
蒸	Steam	100	90-100	0:30	0:01-5:00	适用于蒸制鱼类、面点等食物
	Low Steam	90	30-90	0:20	0:01-5:00	适用于蒸制蛤蜊蒸蛋、芦笋等食物
	High Steam	110	110/120 (固定档位)	0:20	0:01-5:00	适用于蒸制牛肉等难熟的食物
	Quick Steam	/	/	0:10	0:10-00:30	适用于冷冻食物，如馒头、包子等食物
烤	Full Convection	180	60-230	0:30	0:01-4:00	适用于烤制披萨、酥皮等食物
	Convection Bake	150	60-230	0:30	0:01-4:00	适用于烤制饼干、蛋糕等食物
	Steam Bake	180	60-230	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	80	60-120	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	200	180-230	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	35	30-50	0:30	0:01-9:59	发酵食物
	Defrost	50	/	0:30	0:01-4:00	解冻食物
	Keep Warm	60	50-100	0:30	0:01-4:00	保温食物
	Steam Clean	固定程序，时间约10min				腔体清洁
	Ventilation	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、53-55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。

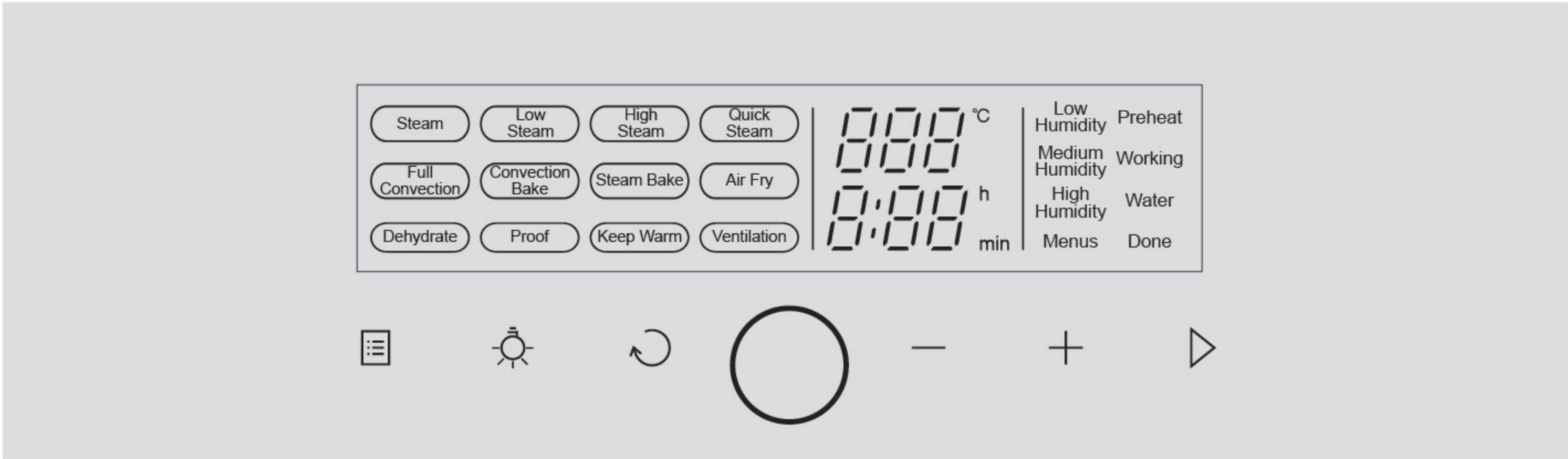
在智能菜中菜品与显示屏显示的代码对应关系如下表，其中带“*”符号的菜品需要预热，即在启动智能菜后需要等待腔体到达设定温度后再将菜品放入腔体中进行加热。

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	空气炸
03	鲜肉包		23	香甜吐司		* 43	美式薯条	
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	双椒鳊鱼头		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	烤菜	31	广式月饼	蒸烤菜	51	宝宝蝴蝶面	辅助
12	豆豉蒸排骨		32	桂花蜂蜜烤南瓜		52	红糖姜片	
13	蒸玉米		33	黄焖鸡		53	解冻	
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		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。



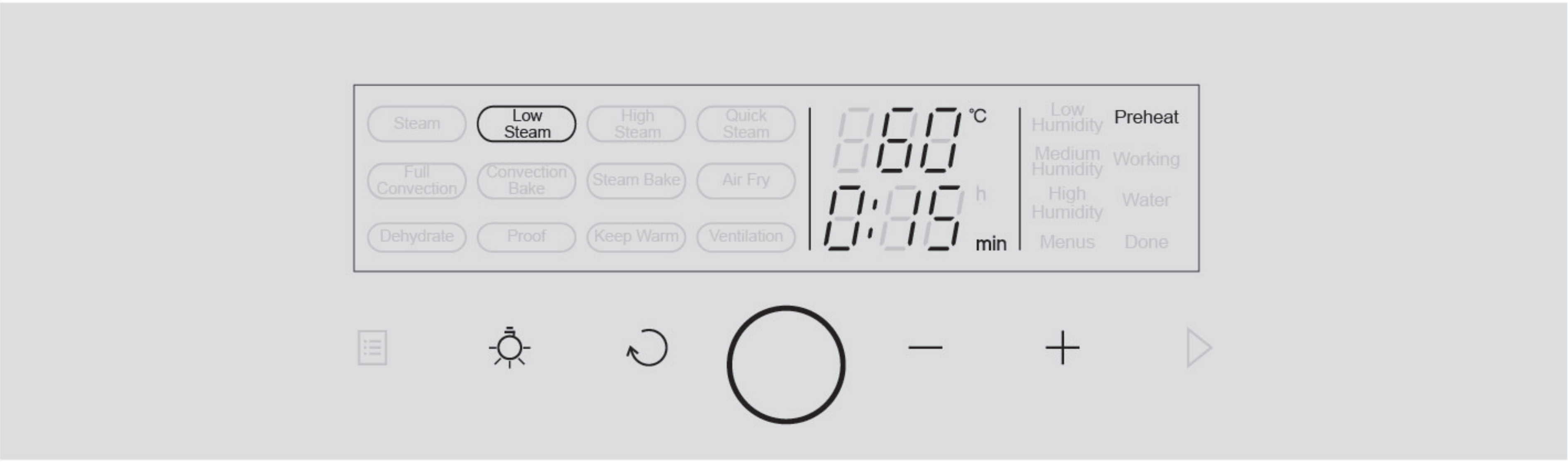
2. 设置烹饪温度。按－、＋键设置温度，按▷键确定



3. 设置烹饪时间。按－、＋键设置时间，按▷键确定

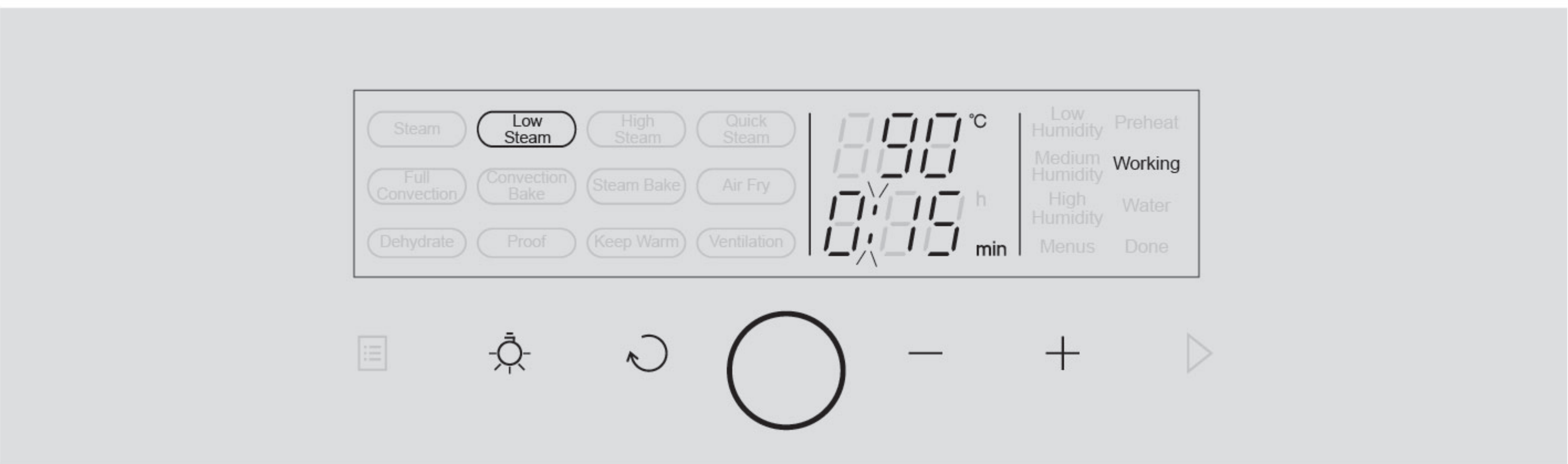


4. 预热中。蒸烤一体机开始预热，显示当前实时温度。

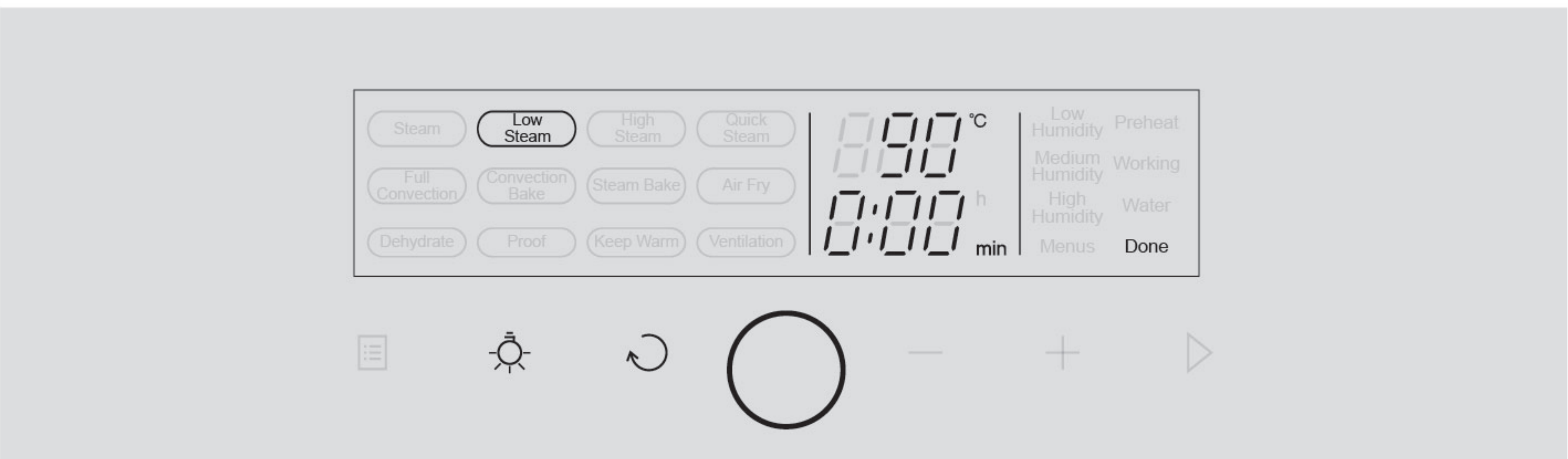


注：无需预热的菜品可以直接放入。

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。时间倒计时归零，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。



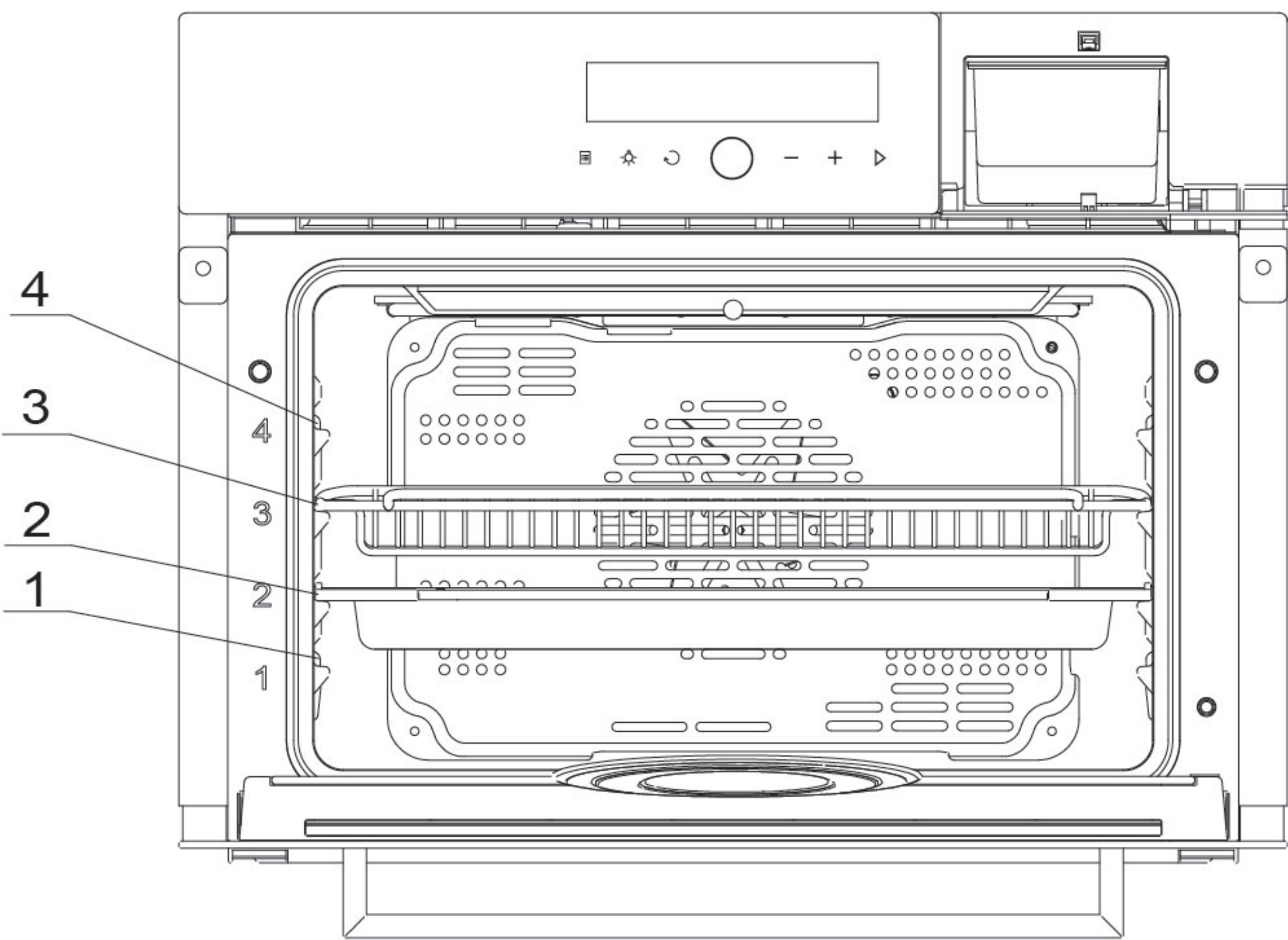
7. 烹饪完成。蜂鸣10声，2min无操作自动关机黑屏。



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



烹饪时，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。首先烹饪过程中尽量少打开门体，然后检查设置的烹饪温度是否过低，最后检查门体有无关严或漏气。
3. 烹饪过程中产生较多油烟。检验每次烹饪完是否及时清洁并将箱体内的污物清理干净。
4. 烹饪色差明显。确认是否选择了合适的烹饪模式，可适当调低设置温度，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。烹饪中会产生大量蒸汽，部分蒸汽会冷凝到腔体壁面上，导致腔体积水。请使用完成后，及时将积水清理干净。
7. 腔体内异味。多次烹饪之后，未及时清理干净腔体内的残余水分、油脂等。请及时清理，保证腔体的干燥、整洁。
8. 腔体下侧滴水。请检查冷凝水槽内积水是否已满。冷凝水槽的积水溢出，会导致腔体下侧滴水。每次烹饪之后，请及时清理冷凝水槽内的积水。
9. 开门时刻，油烟\蒸汽量大。为了保证烹饪效果，腔体密闭性能优越。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，以免影响烹饪效果。
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		

安装说明

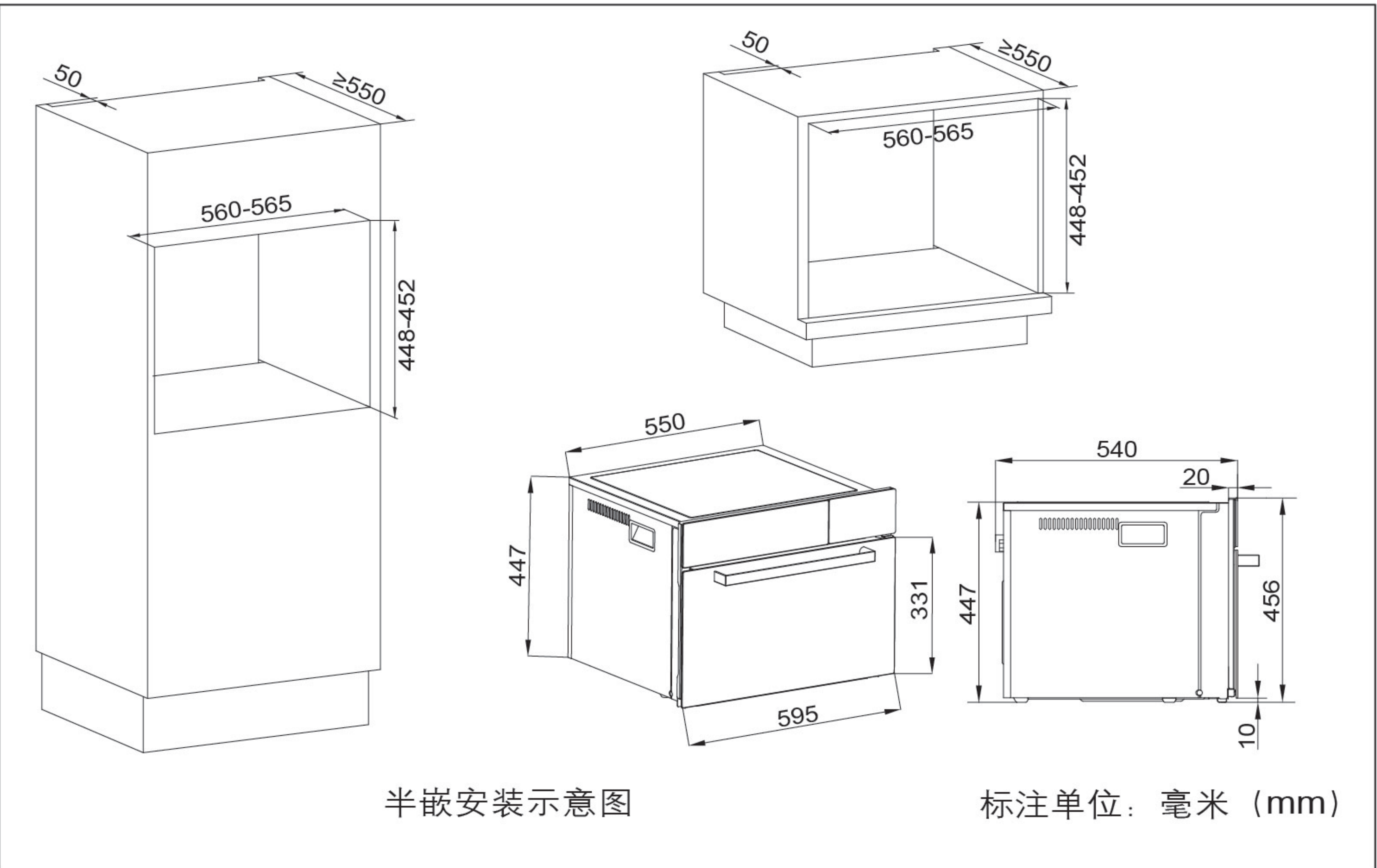
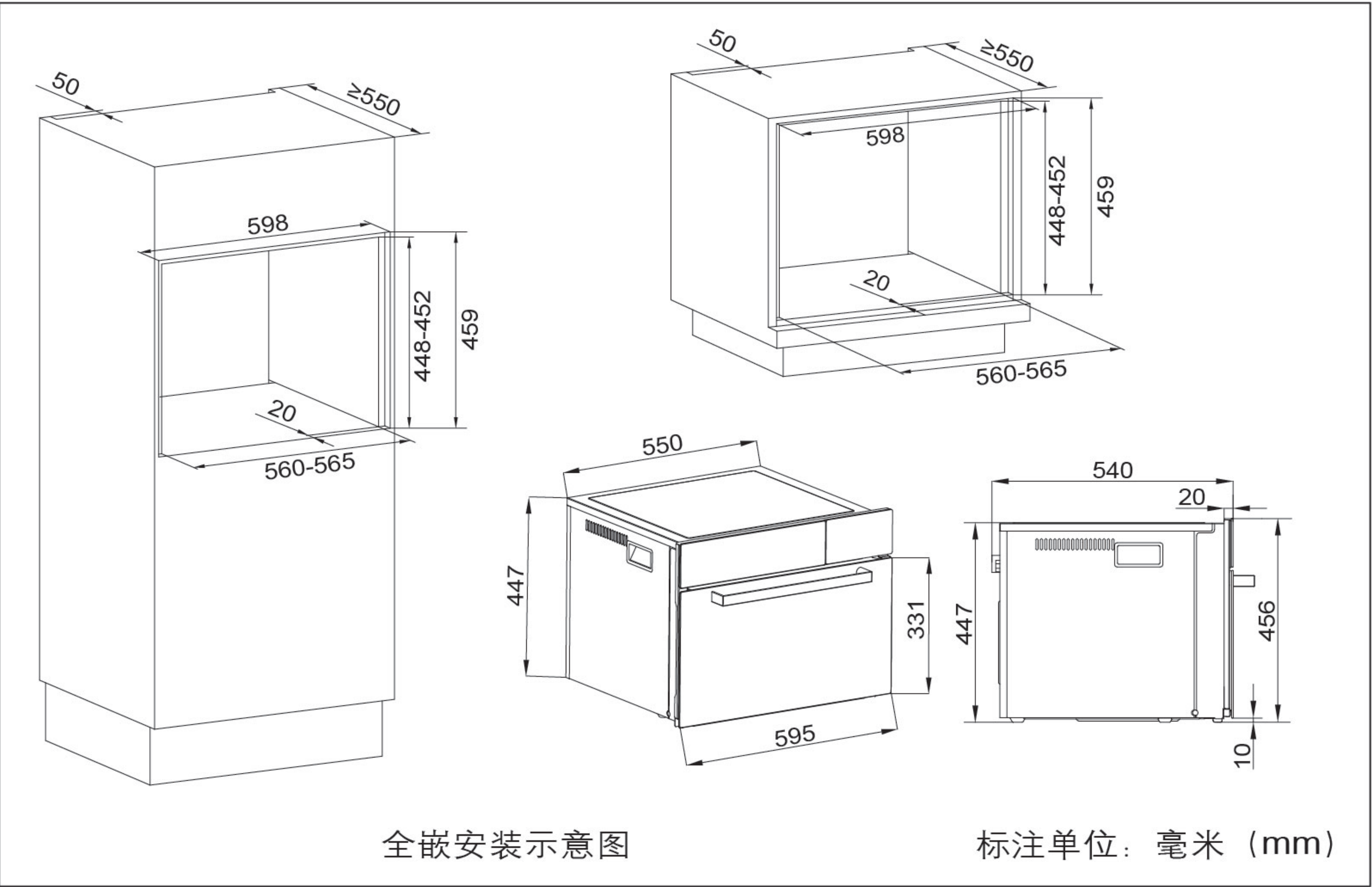
- 蒸烤一体机应平稳安装在操作、保养方便且牢固的地方，不得倾斜安置；
 - 严禁将蒸烤一体机及电源插座安装在可能受潮或容易被水淋湿的地方；
 - 搬运放置时应从拉手孔或底部抬起，轻搬轻放，切不可通过拖拉门体或把手来移动蒸烤一体机；
 - 本蒸烤一体机是嵌入在橱柜内的，橱柜孔的底部必须能承受60kg以上的重量。
 - 蒸烤一体机安装后，如果不能触及电源插头，则应由符合布线规定的固定布线开关完成，以满足维修或突发事件时，通过此开关切断电源。
 - 必须由本公司指定人员安装，其他不具备资质的人员安装不当造成的损失，本公司概不负责。
- 注：1.周边如有高温电器，请确保安装距离大于80mm。

- 2.安装本机的橱柜材料（木材和粘合剂）必须耐温120℃以上。
- 3.安装后，蒸烤一体机面板左边及上边应与周边墙壁、橱柜、器具等保持3mm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10mm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≥8cm。
- 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。

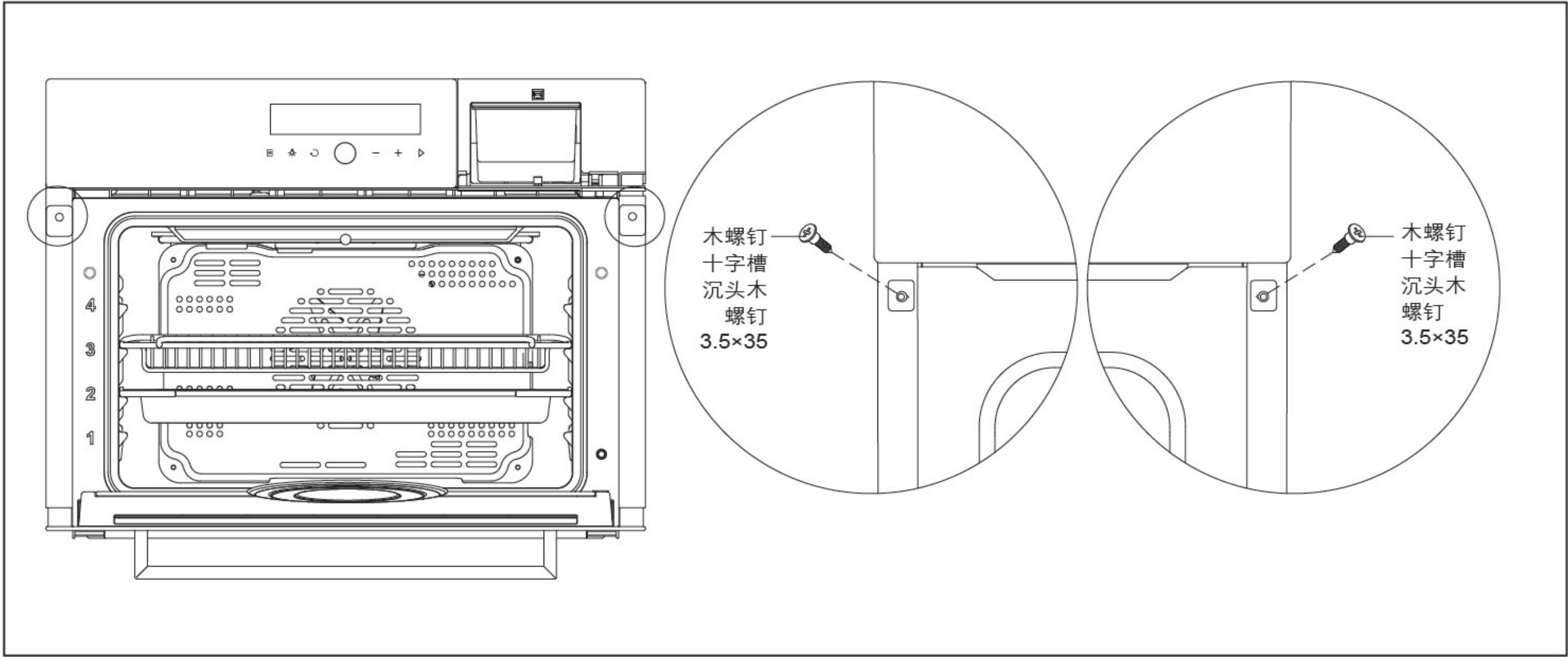
去除蒸烤一体机的外包装和薄膜袋，将蒸烤一体机放置在离安装孔较近的地方。接上电源插座(不带电)，一手提在蒸烤一体机的挖手处，一手托住底部，将蒸烤一体机慢慢地放在橱柜孔内。一手放开，轻轻地将蒸烤一体机推至尽头。将蒸烤一体机的前端搁在橱柜底板上。用附件袋内的木螺钉将蒸烤一体机固定在橱柜上（见打螺钉示意图）。

■ 安装橱柜示意图

安装在中柜



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10mm。

主要技术参数

机型	HZK-TS1		
额定电压	220-240V	加热温度范围	30℃ -230℃ ⁽¹⁾
额定频率	50-60Hz	显示方式	LED数码显示
额定功率	3400W ⁽²⁾	有效容积	42L ⁽³⁾
灯	25W/230V~ /50Hz	净重	31kg

(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剂进行清洁，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，

烹饪与烘焙容器

每次使用烹饪与烘焙容器，都要洗净和抹干。

产品内腔

每次使用后，请清洁使用后的产品内腔，使用清洁海绵或软布抹去内腔壁的凝结物。

大部分烹调残留物都可以用布及温和清洁剂加热水清洁。在水质较差的地区，产品内壁可能出现

会有一层白色的沉淀物，可用湿布加少量醋擦拭，再用清水擦洗干净，同时抹干产品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，可在每次烹饪结束后，启动腔体烘干功能，将腔体内的水分蒸发完全。也可使用抹布，将腔体擦拭干净。

不锈钢内胆清洁保养

- 1.将20g食用面碱和150g温水进行混合稀释，用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，可在每次烹饪结束后，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。



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70℃。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70℃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：烹饪时间过短	加长烹饪时间。
	原因2：食物体积过大	将食物切小块或者表面分割处理
	原因3：食物放置层数过高	尽力将烹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：烹饪器皿选择不合适	选择烹饪器皿时，应注意选择多孔式、矮小壁面的器皿。
	原因5：其他	致电方太服务热线，安排维修。
显示E2	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。

故障现象	原因分析	解决办法
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：

- 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。
- 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。