



Tours

Grill air fryer oven

PN-EO253



Contents

Index

Safety instructions 3

Product overview 11

Troubleshooting 30

Cleaning 32

Warranty 34

Safety instructions

Household use only

Read all instructions before use

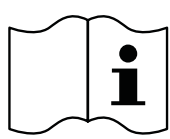
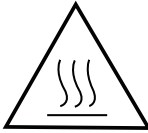
Warning:

- To eliminate a choking hazard for children, discard all packaging materials or keep them in a place away from children after opening the box.
- This product can only be used by adults who have read and understood the contents of the manual. DO NOT allow individuals who are not physically able, have sensory or mental disabilities, and lack corresponding experience or knowledge to use this product.
- Keep the unit and its power cord out of the reach of children. Do not allow children to use this unit. Close supervision is required when used near children.
- HOUSEHOLD USE ONLY, and should not be used for other non-related purposes. DO NOT use outdoors or in other non-house scenarios (mobile RVs, etc.).
- Ensure the surface is flat, clean, and dry. Do not place it on the edge of the countertop to avoid tipping.
- Never use sockets below the countertop. Do not use extension cords to avoid tripping or entangling people.
- When using this unit, maintain a certain space with surrounding objects to ensure air circulation. We recommend at least 15 cm.

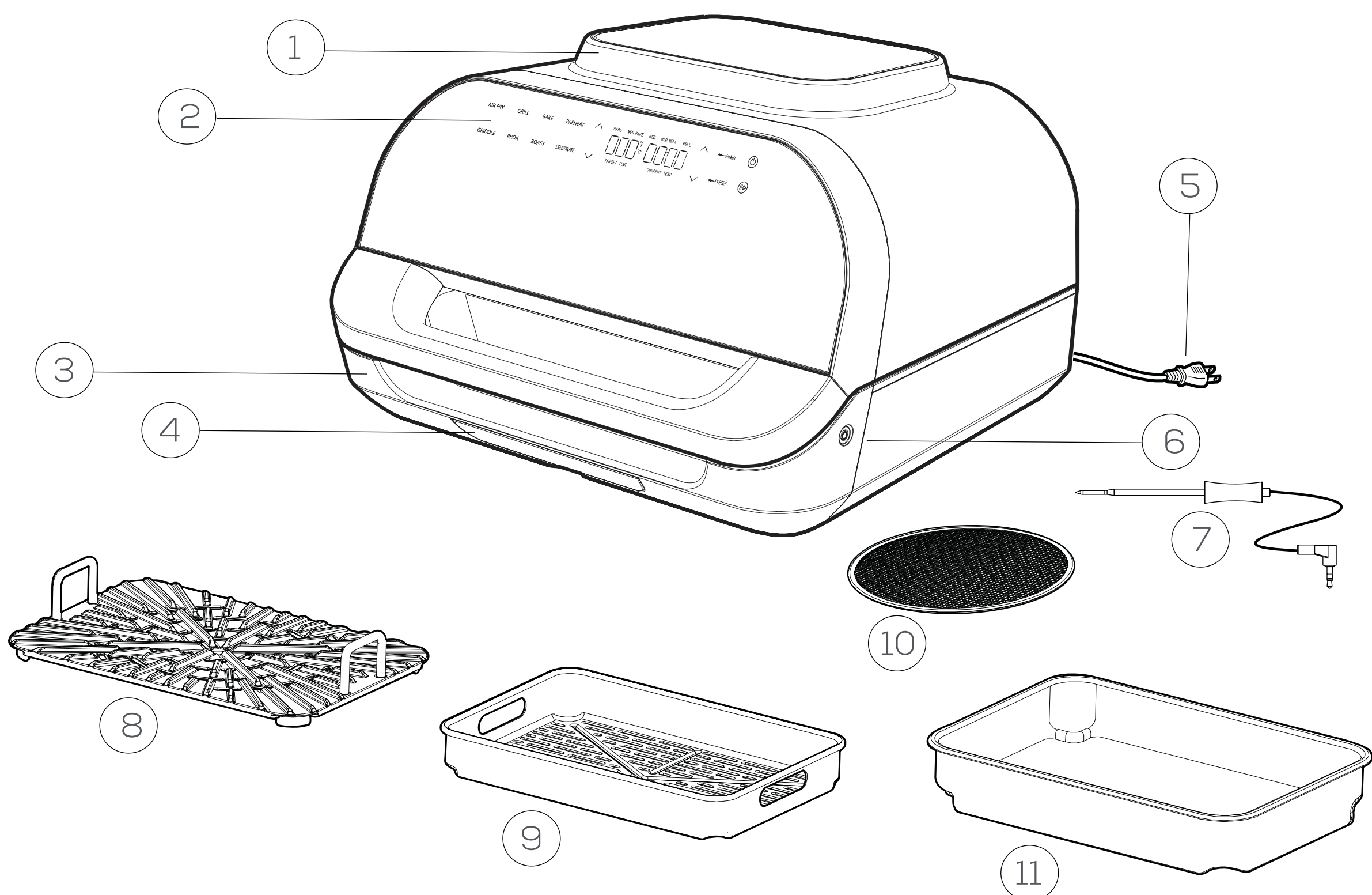
- To prevent electric shock, DO NOT touch or immerse the power cord, plug, or main unit in water or other liquids.
- Before using the unit, always ensure that the machine is properly assembled and free from malfunction or damage. DO NOT use this unit if the power cord or plug is damaged.
- Before using the unit, understand the purpose of the accessories. Use of non-recommended accessories is prohibited to avoid the risk of fire or injury.
- Before using the unit, the smoke filter and frying pan must be installed. The frying pan is a must for all functions, and other accessories depend on different foods or cookings.
- Before putting any accessories into the cooker, make sure they are clean and dry.
- DO NOT move the unit while in use. DO NOT cover the air inlet or air outlet when the unit is running. Doing so will hinder cooking and may damage or cause the unit to overheat.
- DO NOT touch the unit or accessories (except the handle and operating panels) during or immediately after cooking to prevent burns or personal injury. ALWAYS use a protective heat pad or insulated oven mitts.
- DO NOT put your hands near the probe wires when using to prevent burns or scalding.
- Smart Thermometer does NOT replace an external food thermometer.
- To prevent possible illness, ALWAYS use an external food thermometer to check that your food is well-cooked to the recommended

temperature.

- In the event of a grease fire or black smoke from the device, unplug it immediately. Wait for the smoking to stop before removing any cooking accessories.
- Unplug when not in use and before cleaning.

	Read and review instructions to understand operation and use of product
	This symbol indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death, or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored. Pay careful attention to and follow all safety instructions associated with this symbol to mitigate potential risks and ensure a safe environment.
	Pay attention not to touch the hot surface directly. Always use hand protection to avoid burns.
	For indoor and household use only.

Product overview



1. Hood
2. Control panel
3. Base
4. Smart thermometer storage
5. Power cord
6. Probe jack
7. Smart thermometer
8. Grill grate
9. Fried basket
10. Splash filter
11. Frying pan

Technical specifications

Model: DH-KNJ01	Rated frequency: 50-60Hz
Rated voltage: 100- 240V	Rated power: 1700w

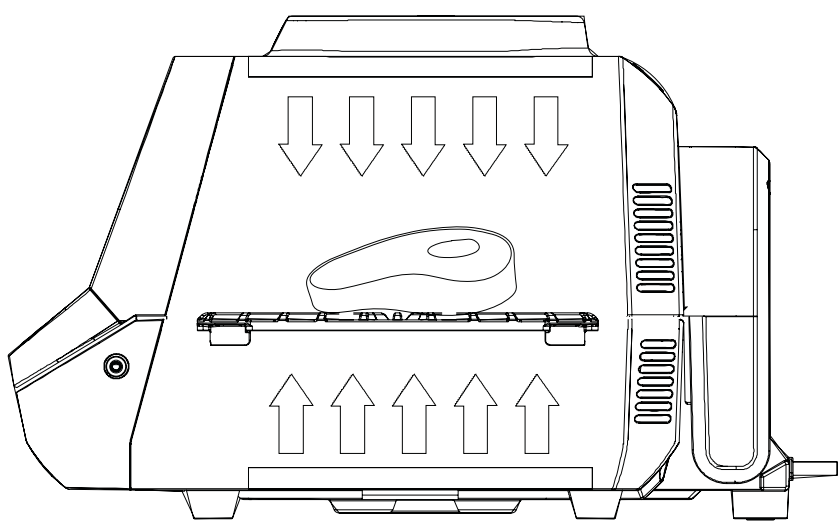
Grill air fryer oven

This Grill Air Fryer Oven represents a leap in culinary innovation, offering enhanced intelligence and user-friendliness compared to traditional cooking appliances. Three versatile

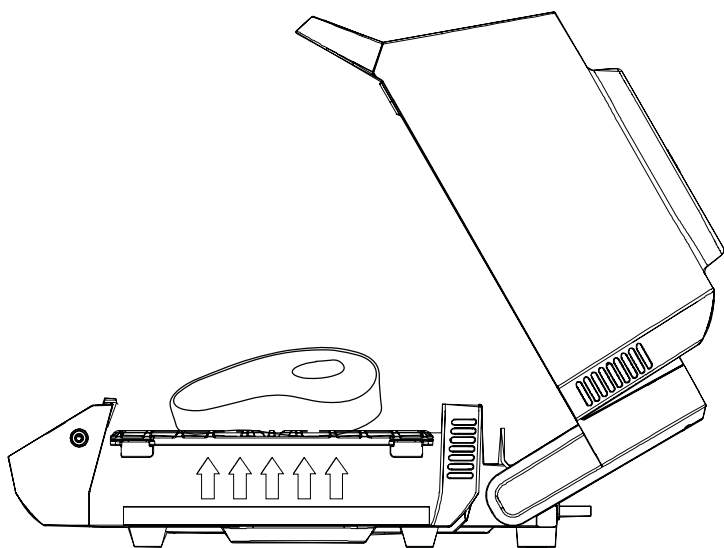
working modes provide flexibility in your cooking endeavors.

Utilizing advanced hot air circulation technology and smart thermometer technology, this appliance ensures a superior cooking experience. The result is not only more delicious meals but also enhanced control over the cooking process. Experience a new level of convenience and precision with this intelligent and modern cooking solution.

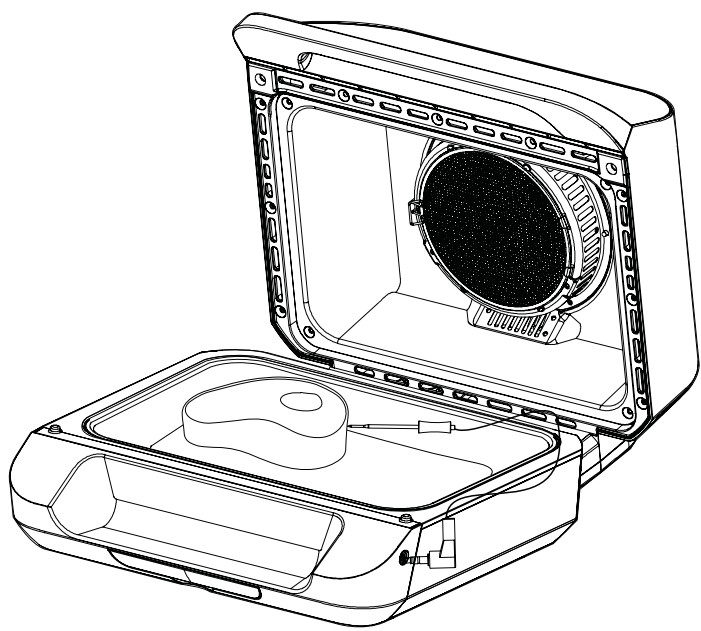
Close Hood: 7-in-1 cooking modes



Open Hood: handmade cooking mode



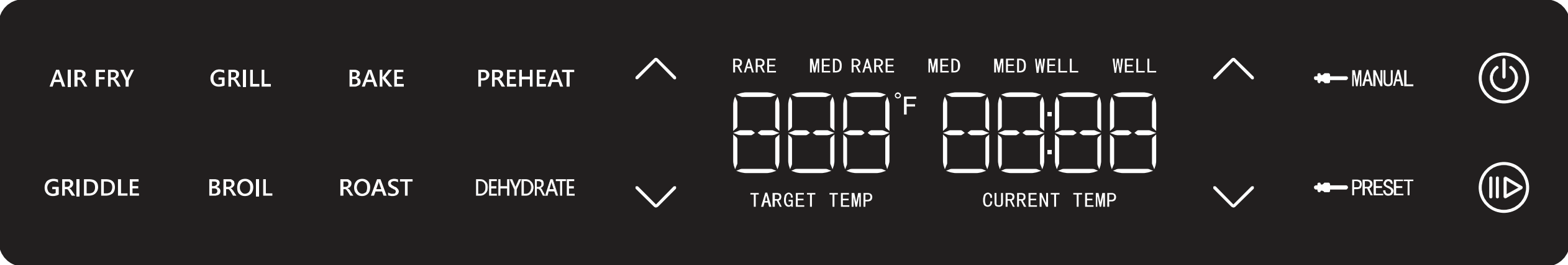
Smart Cooking: protein maturity control



Cooking mode	Function	Temperature	Time	Default Set	Obligatory	Optional
Close hood: 7 in 1 cooking	AIR FRY	200°F-450°F	1min-1h	1400°F /20min	Frying pan	Fried Basket + Grill grate
	GRILL	LOW 300°F MED350°F HI400°F MAX 450°F	1min-1h	HI/10min	Frying pan	Grill grate
	GRIDDLE	LOW 300°F MED350°F HI400°F MAX 450°F	1min-1h	HI/10min	Frying pan	
	BAKE	200°F-450°F	1min-2h	350°F /25min	Frying pan	Fried Basket + Grill grate
	BROIL	200°F- 450°F	1min-1h	450°F /10min	Frying pan	Fried Basket + Grill grate
	ROAST	200°F- 450°F	1min-4h	350°F /25min	Frying pan	Fried Basket + Grill grate

	DEHYDRATE	100°F-200°F	1min-12h	150°F /6h	Frying pan	Fried Basket + Grill grate
Open hood: handmade cooking	GRIDDLE	LOW/ MED/ HI/ MAX	1min-1h	HI/10min	Frying pan	
Smart cooking: protein natural control		100°F-210°F		Preset: Beef + Rare Manual: 165°F	Frying pan	Fried Basket + Grill grate

Operating panel



TouchScreen buttons

GRILL

Indoor grilling with a smokeless feature, ensuring even grilling.

GRIDDLE

Ideal for pancakes, eggs, bacon, stir-fries, and meat dishes. Perfect for breakfast.

BAKE

Designed for food without a solid structure, such as doughs and batters.

BROIL

Suitable for thin-cut meats, quick-cooking vegetables, pizza, and macaroni and cheese.

ROAST

Perfect for whole cuts of meat on the bone, thicker vegetables, and cut-up potatoes.

DEHYDRATE

Low-temperature dehydrate function for preparing healthy snacks.

Power button



Once the unit is plugged in, press the power button to turn on/off the unit during the whole process if necessary.

Left arrows



1. To adjust the cooking temperature in any function.
2. To set the internal doneness/temperature

Right arrows



1. To adjust the cooking time in any function.
2. To set the food type when using PRESET with the smart thermometer.

Smart cooking instructions:

For smart cooking, follow these steps:

Plug in the thermometer:

Ensure the smart thermometer is securely plugged in.

Select mode:

Choose between  or .

PRESET

Set the food type first, then select the internal readiness you desire.

MANUAL

Set the internal temperature only as needed.

Start/Stop  :

After completing the setting, press the start/stop button to initiate cooking. During the cooking process, the unit will enter standby mode if the stop button is pressed and not restarted within 10 minutes.

PREHEAT

Upon starting cooking, the unit will enter the preheat state, indicated by a progress bar on the display screen. "ADD FOOD" will display when the preheat is finished or can be pressed to cancel.

Intended use

Before first use

1. Remove all packing materials, promotional labels, and tape from the unit.
2. Remove all accessories from the packaging and read this manual carefully. Pay attention to operating instructions, warnings and important protective measures to avoid any injury or property damage.
3. Clean frying pans, fried baskets, grill grate, smoke filter and other accessories. All accessories, except the thermometer, are dishwasher-safe. DO NOT immerse the main unit.
4. Before the first use, select the **AIR FRY** function and adjust to a maximum of 450°F for 30 minutes to remove the smell of new products.
5. For the first use, a little white smoke comes out during heating, which is caused by the protective material of the heating element, which is a normal event.

Smoke filter

Placed on the top of the unit, mainly to keep the top-heating elements clean. Therefore, it is necessary to install the smoke filter during

the cooking process. Otherwise, the oil may splash on the heating element, which can cause smoking and increase the difficulty of cleaning.

Remove the smoke filter (see pic 2)

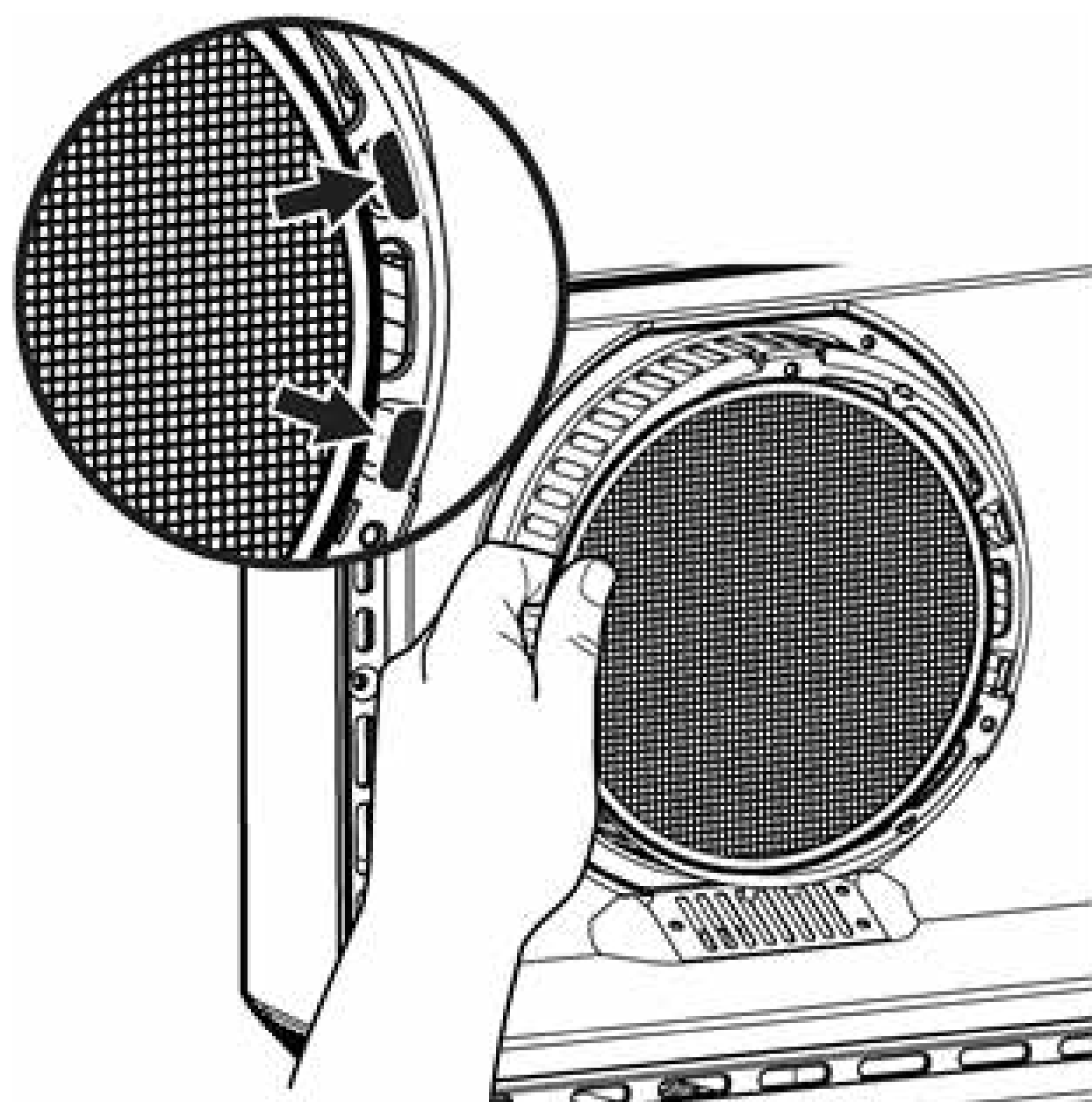
In order to maintain the working efficiency of the smoke filter, it is recommended to take it out and clean it after each use. Press the elastic clip on the upper left, This will release smoke filter, allowing you to remove it.

Note: before removing it out, you need to wait for the machine to cool down completely to avoid burns.

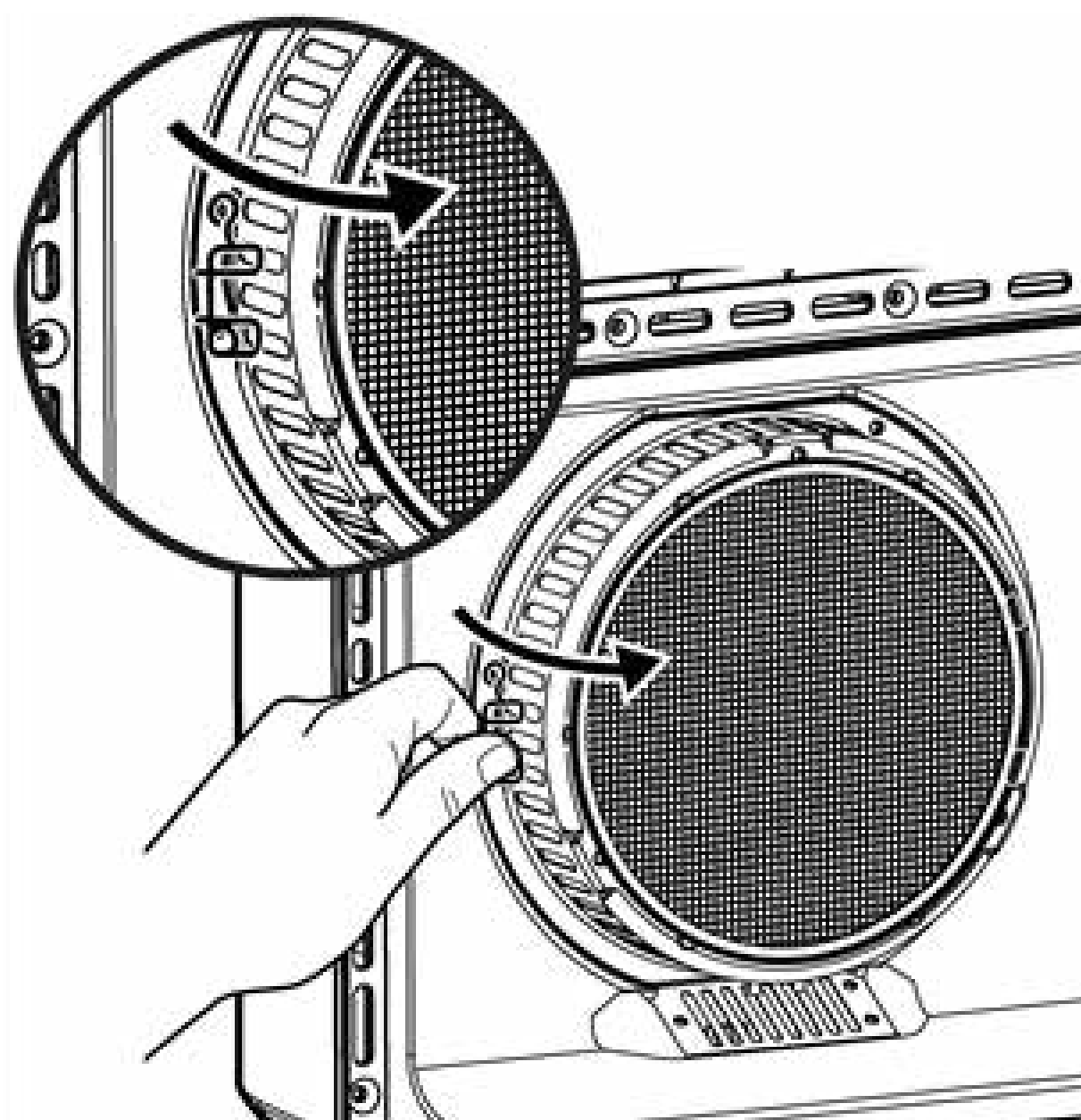
Install the smoke filter (see pic 1 & 2)

First, put the smoke filter on the fixed buckle, then gently open the elastic clip to install the smoke filter.

Note: do not press the elastic clip too hard to lose the elasticity, and cause the smoke filter cannot be installed perfectly.

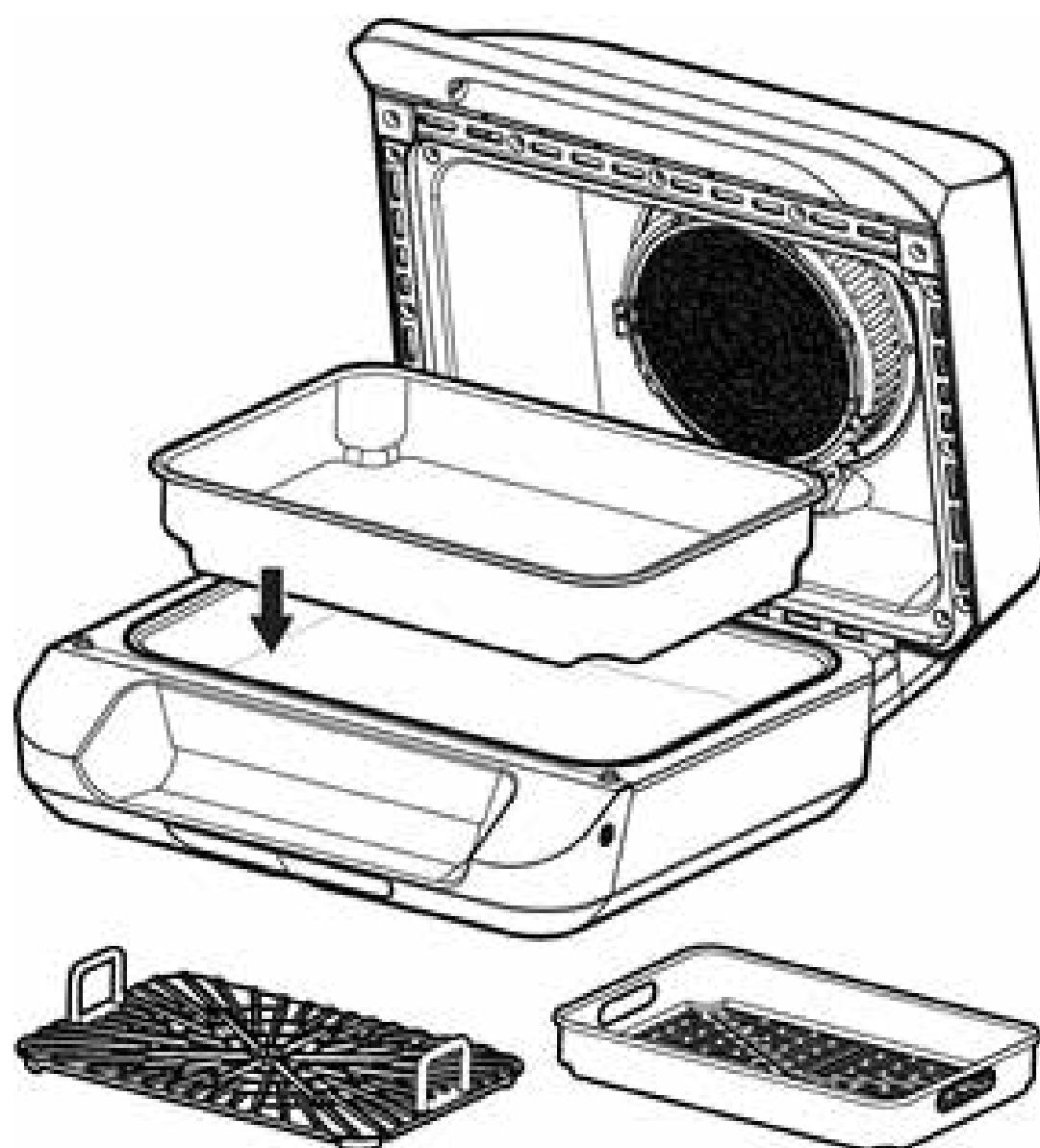


PIC 1



PIC 2

Close-hood: 7-in-1 cooking modes



AIR FRY/BAKE/BROIL/ROAST

1. Place the frying pan in the bottom of the Unit. Need to install the smoke filter before use.
2. Note: the frying pan is necessary for all functions. Other accessories depend on the different dishes
3. After plugging in the power, close the hood, and press the power button.

Press the AIR FRY/BAKE/BROIL/ROAST button and select the desired cooking mode.

The default temperature setting will be displayed:

AIR FRY (400°F, 00:20); BAKE (350°F, 00:25);

BROIL (450°F, 00:10); ROAST (350°F, 00:25);

You can adjust the target temperature and

time if necessary, the left arrow adjusts the temperature, and the right arrow for time.



4. Click the start button, the unit will start to preheat immediately. The progress bar will start to light up, and it takes about 3-11 minutes to preheat.

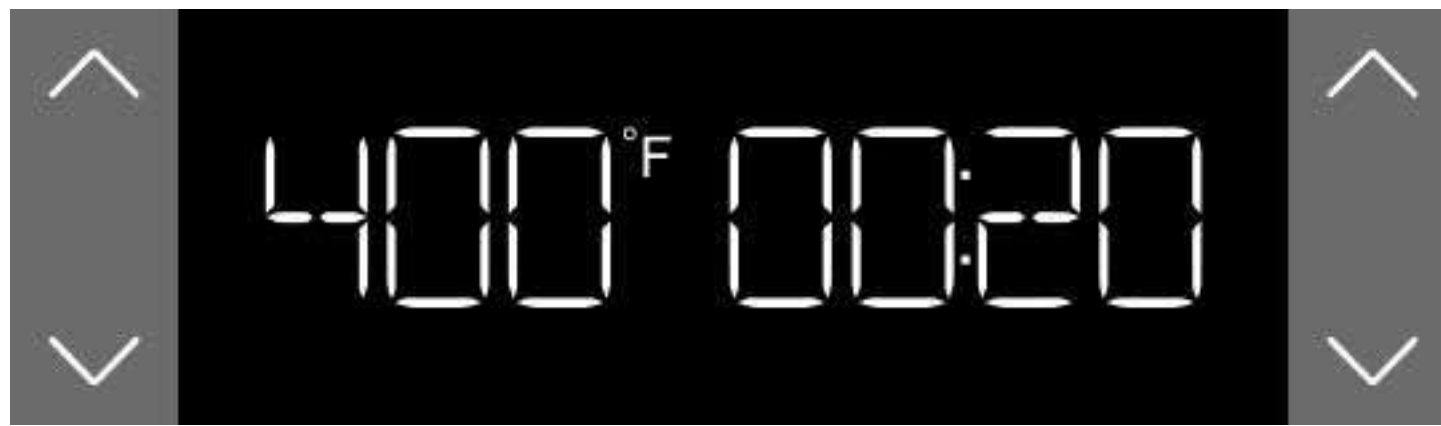
Note:

- Open the hood during preheating, the unit will display "CLOSE" and stop, close the hood will display the working interface, and continue cooking.
- Press PREHEAT for 2 seconds to cancel preheating.

5. When preheat is finished, the unit sounds beep and displays "Add Food" to remind the chef.



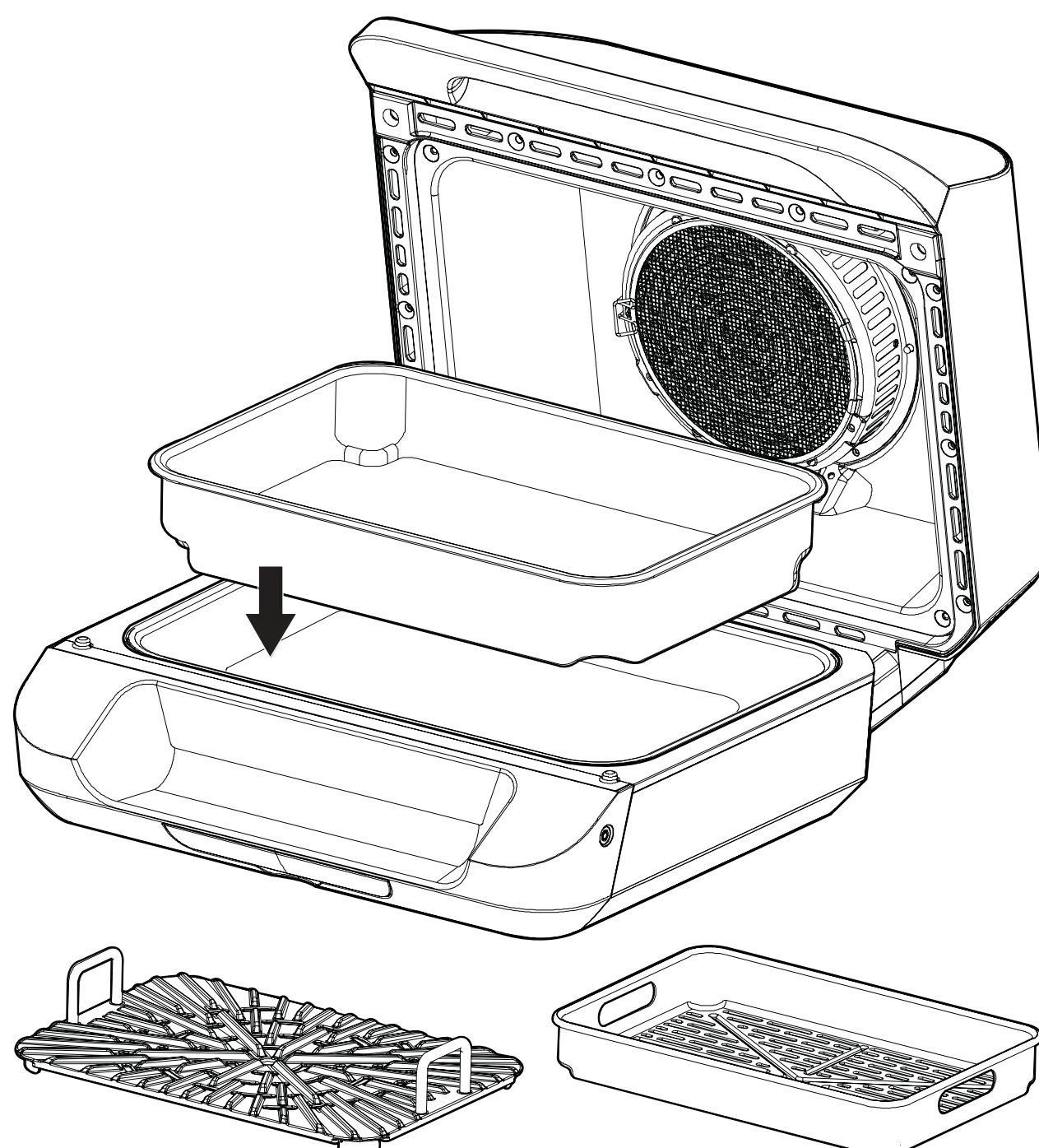
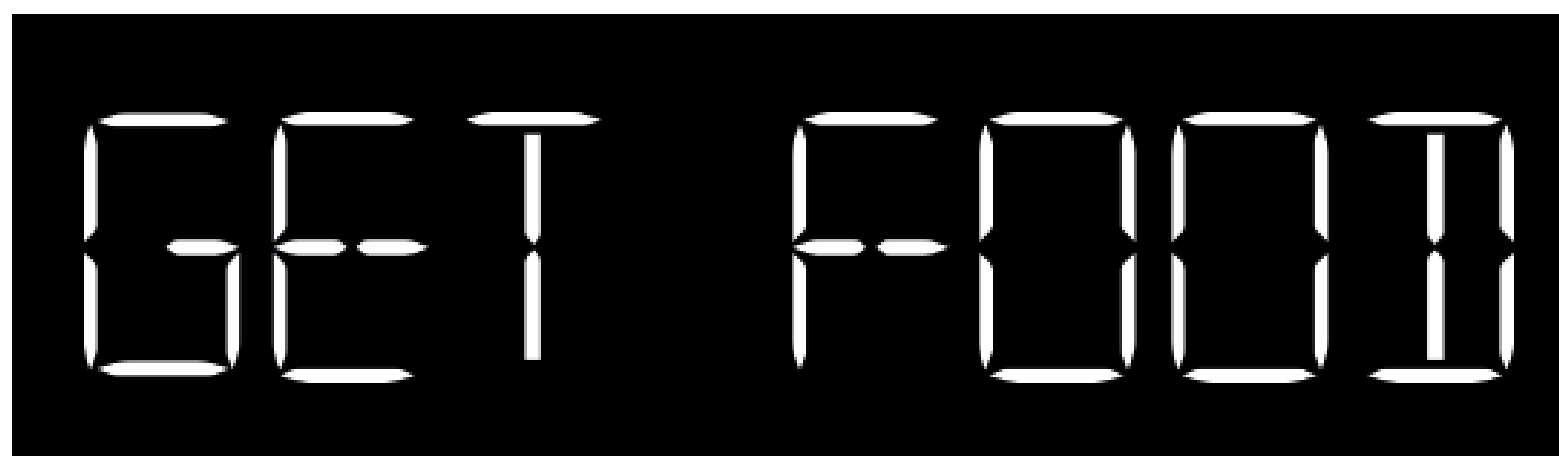
6. Open the unit, and put the prepared food in. When the hood is opened, the unit will stop working. After closing the hood and the screen will display the working interface cooking will start and the timer will start counting down.



7. When the cooking is finished, the unit beeps and displays "GET FOOD". After taking out the food, close the hood and the unit will enter standby mode. If there is no operation, the buzzer will sound 5 times every 3 minutes until the hood is opened and the food is taken out.

Note:

During the cooking, you can press the start/stop button to pause at any time. But if you do not press start again for more than 10 minutes, the unit will enter standby mode.



GRIDDLE/GRILL

1. Place the frying pan in the bottom of the Unit. Need to install the smoke filter before use.

Note:

The frying pan is necessary for all functions. Other accessories depend on the different dishes.

2. After plugging in the power, close the hood, and press the power button.

3. Click the **GRIDDLE** **GRILL** button, choose the function you need. The default temperature setting will be displayed as H1, 00:10. You can adjust the target temperature and time if necessary, the left arrow adjusts the temperature, and the right arrow for time.



4. Click the start button. the unit start to preheat immediately. The progress bar will start to light up,and it takes about 3-11 minutes for preheat.

Note:

•Open the hood during preheating, the unit will display “CLOSE” and stop, close the hood will display the working interface, and continue cooking.

- Press **PREHEAT** for 2 seconds to cancel preheating.

5. When preheat is finished, the unit sounds beep and displays "Add Food" to remind the chef.



6. Open the unit and put the prepared food in. When the lid is opened, the unit will stop working. After closing the lid and the screen will display the working interface. Cooking will start and the timer will start counting down.



7. Open the unit and put the prepared food in. When the lid is opened, the unit will stop working. After closing the lid and the screen will display the working interface. Cooking will start and the timer will start counting down.

Note:

- During the cooking, you can press the start / stop button to pause at any time. But if you do not press start again for more than 10 minutes, the unit will enter standby mode.

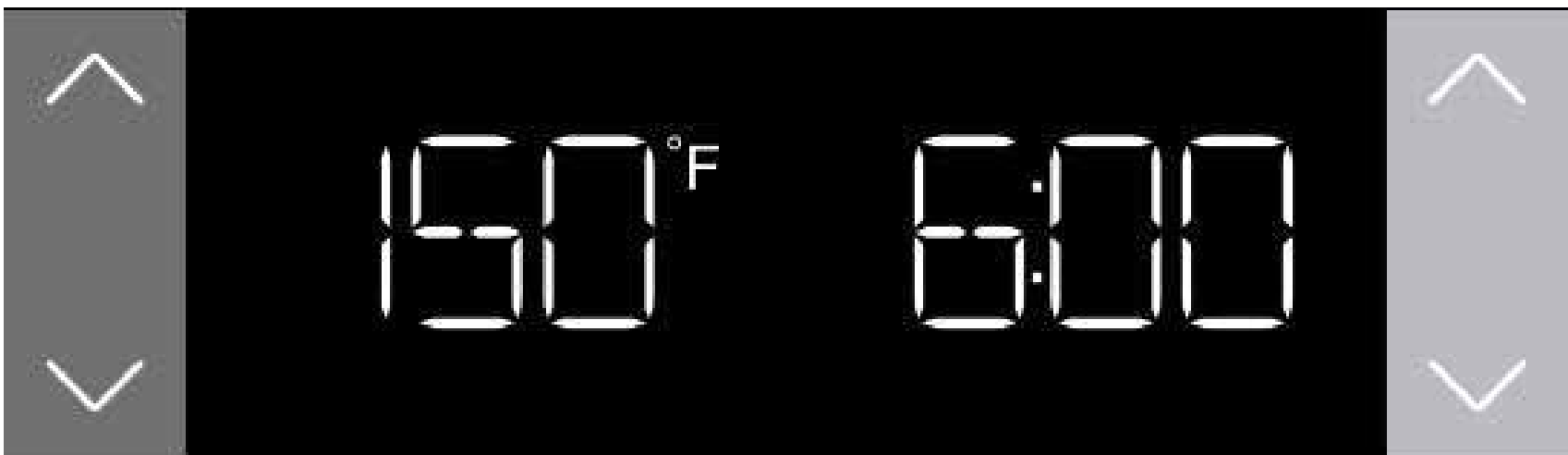


DEHYDRATE

1. Place the frying pan in the bottom of the Unit. Need to install the smoke filter before use.

Note:

The frying pan is necessary for all functions. Other accessories depend on the different dishes.
2. Plug in the power, and put the food to be dehydrated in the unit. Close the hood, and press the power button.
3. Click the **DEHYDRATE** button the default temperature setting will be displayed as 150°F, 06:00. You can adjust the target temperature and time if necessary, the left arrow adjusts the temperature, and the right arrow for time.



4. Click the start button to dehydrate.

Note:

This function doesn't need to preheat.
5. When the cooking is finished, the unit beeps

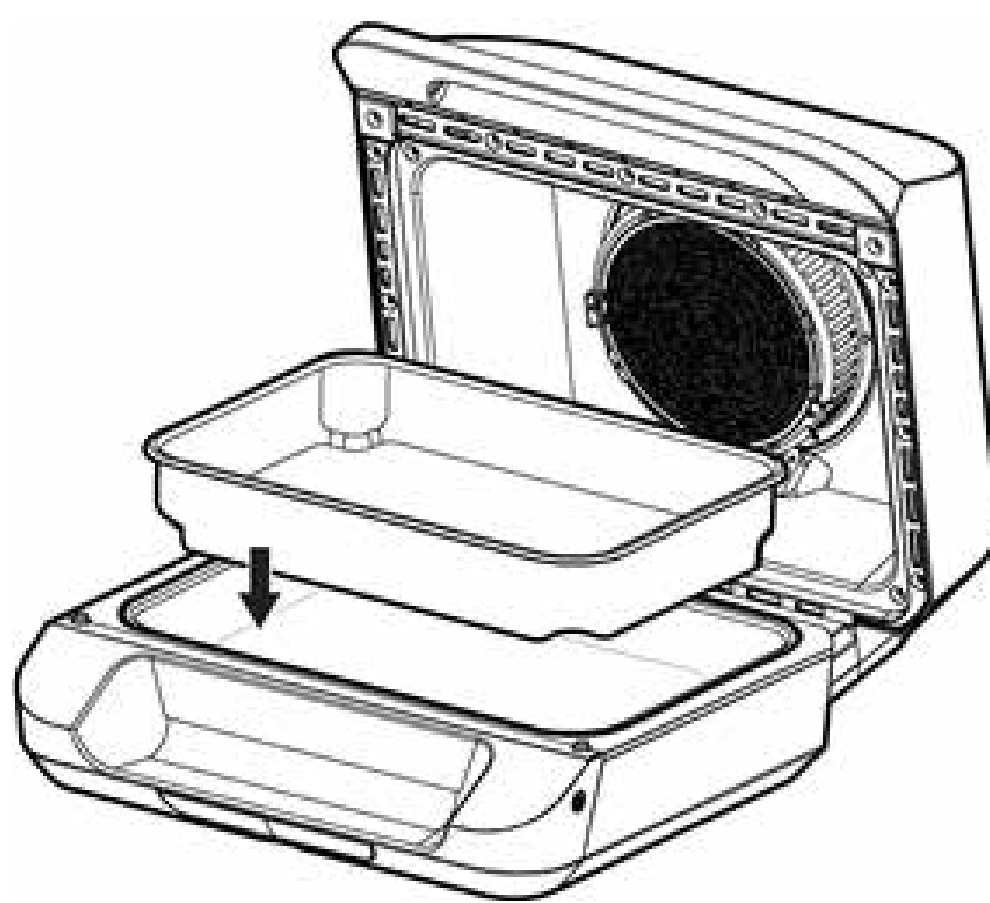
and displays "GET FOOD". After taking out the food, close the hood and the unit will enter standby mode. If there is no operation, the buzzer will sound 5 times every 3 minutes until the lid is opened to take out the food.

Note:

During the cooking, you can press the start/stop button to pause at any time. But if you do not press start again for more than 10 minutes, the unit will enter standby mode.



Open hood: handmade cooking



GRIDDLE

1. Place the frying pan in the bottom of the unit. Need to install the smoke filter before use.

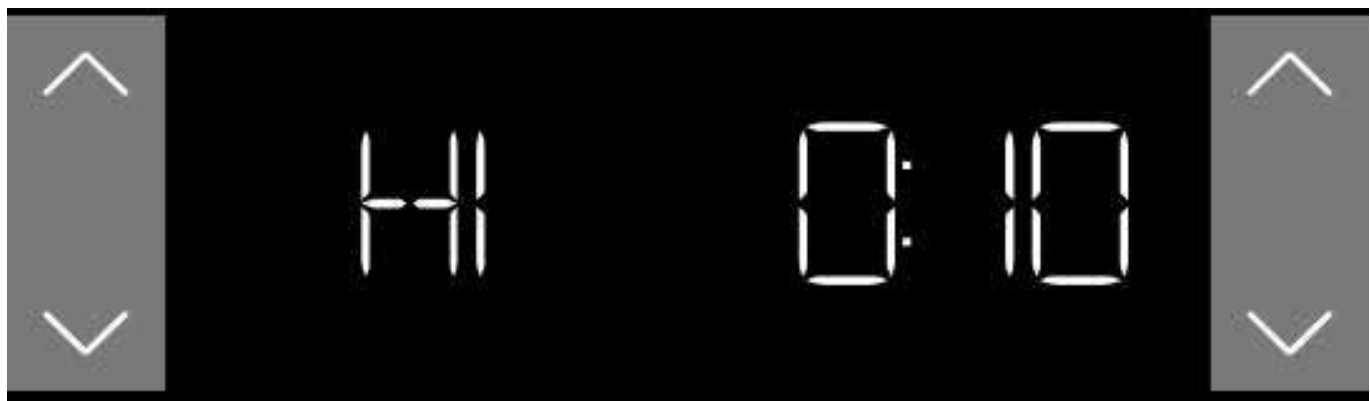
Note:

The frying pan is necessary for all functions. Other accessories depend on the different

dishes.

2. Plug in the power, and put the food to be dehydrated in the unit. Close the lid, and press the power button.

3. Click the **GRIDDLE** button, the default temperature setting will be displayed as H1, 00:10. You can adjust the target temperature and time if necessary, the left arrow adjusts the temperature, and the right arrow for time.



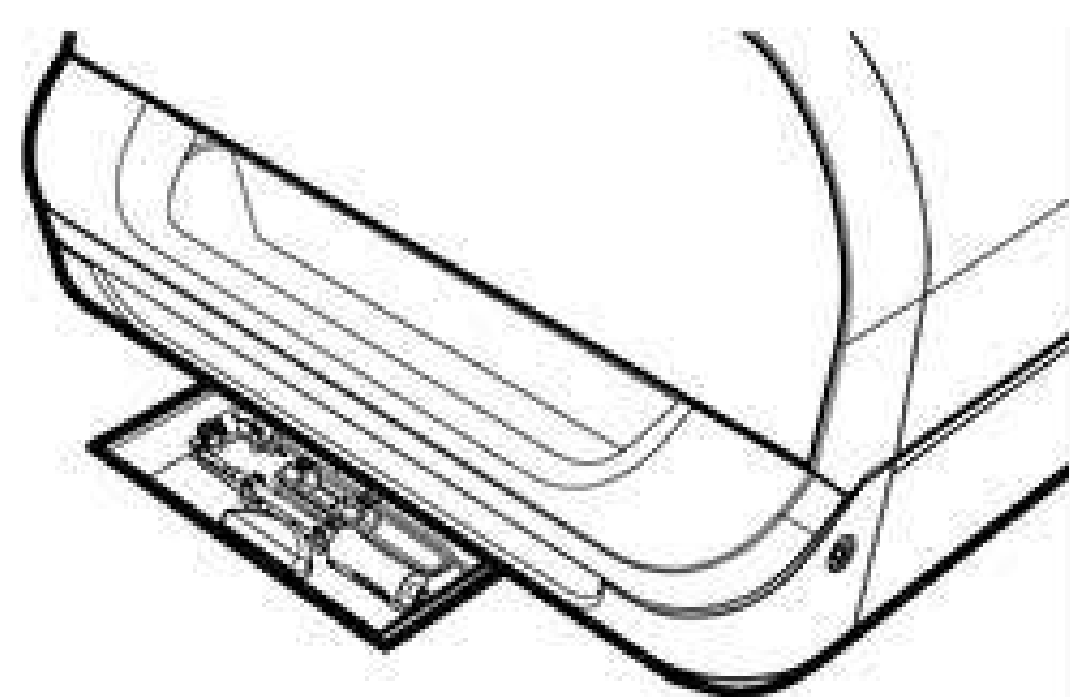
4. Click the start button to griddle. After cooking finished, the unit will enter standby mode after 10 minutes of no operation.



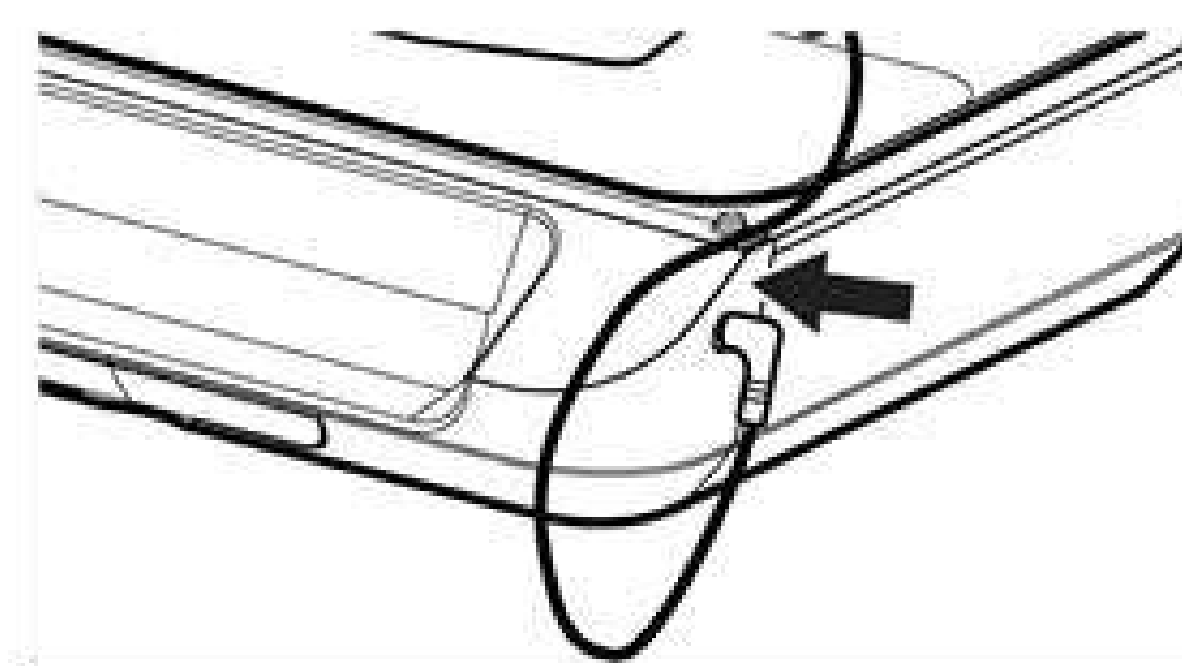
Note:

During this cooking mode, the unit is working all the time whether close hood or open hood, until the set time is over.

How to use the smart thermometer



PIC 1



PIC 2

1. Plug the thermometer in the unit (See pic 1)

Note:

- The TRS connector is easy to deform, please plug and unplug reasonably.
- Do not touch the thermometer during cooking, to prevent burning or scalding.

2. There are 2 options: Preset & manual

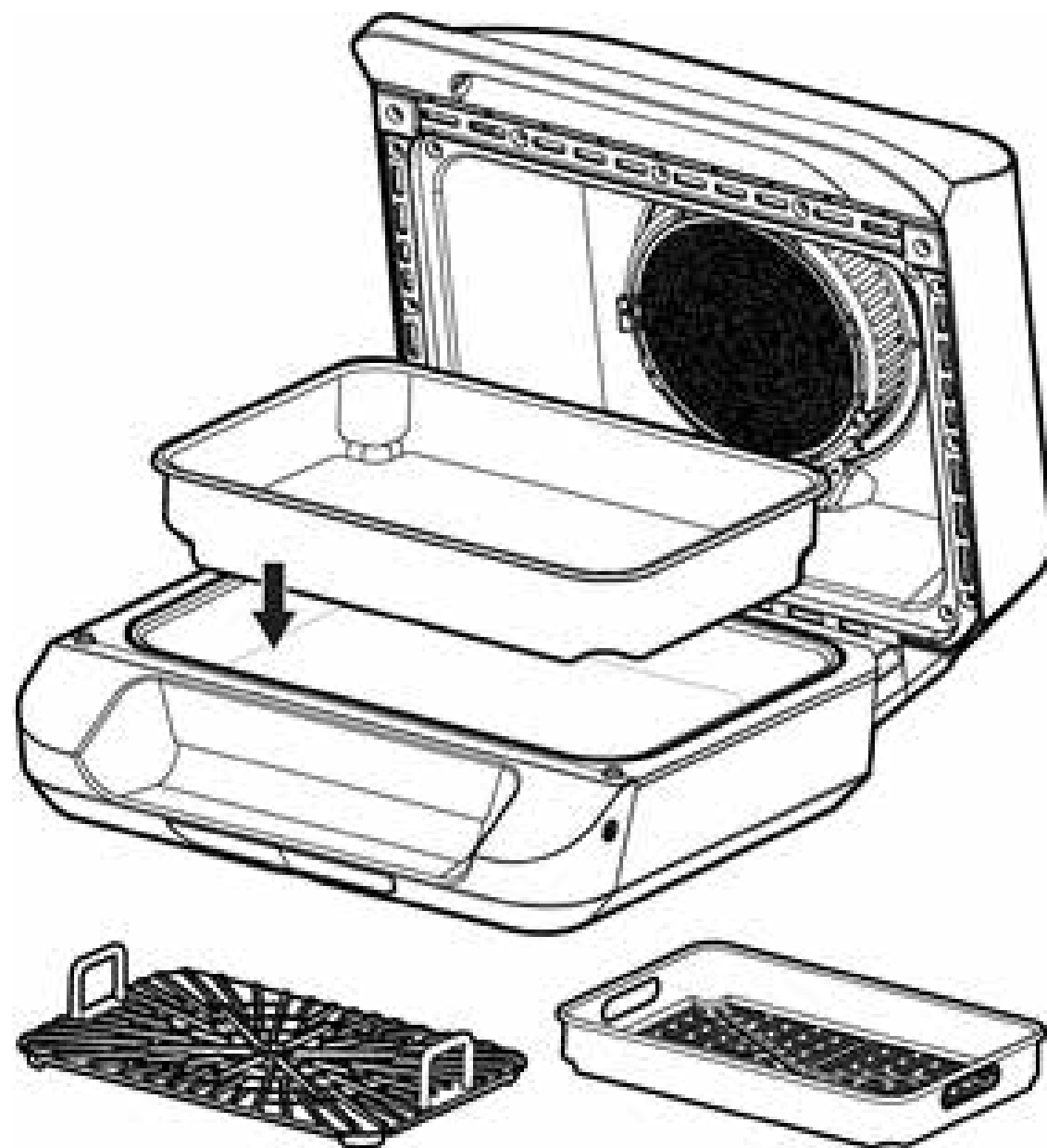
Preset: automatic selection of food type and internal doneness.

Manual: according the type of food, manually set the internal temperature.



	RARE	MED RARE	MED	MEDWELL	WELL
BEEF	125°F-130°F	130°F-140°F	140°F-150°F	150°F-155°F	160°F
FISH	/	/	/	158°F	165°F
PORK	/	/	/	/	160°F
CHICKEN	/	/	/	/	170°F

Smart cooking: Protein maturity control



“PRESET” Mode

1. Place the frying pan in the bottom of the unit. Need to install the smoke filter before use.

Note:

The frying pan is necessary for all functions. Other accessories depend on the different dishes.

2. Plug in the power and remove the thermometer storage from the front of the base, take out the thermometer.

3. Insert the thermometer into the TRS connector, make sure the thermometer TRS connector is free of any residue and the wires are not knotted. Then put the thermometer storage back into place.

4. Close the hood, click the power button, then click **PRESET**, the screen will display “RARE” “BEEF”. The right arrow adjustment

key is for “food type” (the protein has four types: “BEEF”/“CHICKEN”/“FISH”/“PORK”) The left arrow adjustment key is for “maturity” (Readiness settings like “RARE” and “MED RARE” vary from different meat).



5. Click the start button, the unit starts to preheat immediately. The progress bar will start to light up, and it takes about 3-11 minutes for preheat.

Note:

- If you open the hood during preheating, the unit will display “CLOSE” and stop, closing the hood will display the working interface, and continue cooking.
- Press PREHEAT for 2 seconds to cancel preheating.
- The probe must be inserted correctly inside the food.

6. When preheat is finished, the unit the unit beeps and displays and displays “Add Food” to remind the chef.



7. Open the unit, and put the prepared food in. When the hood is opened, the unit will stop working. After closing the hood and the screen will display the working interface, readiness will keep flashing until it reaches the set readiness.



Note:

- If you open the hood during cooking, the unit will display “CLOSE” and stop, closing the hood will display the working interface, and continue cooking.
- The readiness can also be adjusted at this time.

8. During the cooking, when the buzzer sounds 3 times, the screen will display “FLIP” for 3 seconds, prompting to turn the food over. (If there are no operations performed, the unit will continue to work automatically).



9. When the cooking is finished, the unit sounds beep and display “GET FOOD”. After taking out the food, close the hood and the unit will enter standby mode. If there is no operation, the buzzer will sound 5 times every 3 minutes until the hood is opened and the food is taken out.



Note:

During the cooking, you can press the start / stop button to pause at any time. But if you do not press start again for more than 10 minutes, the unit will enter standby mode.

“Manual” mode

1. Place the frying pan in the bottom of the unit. Need to install the smoke filter before use.

Note:

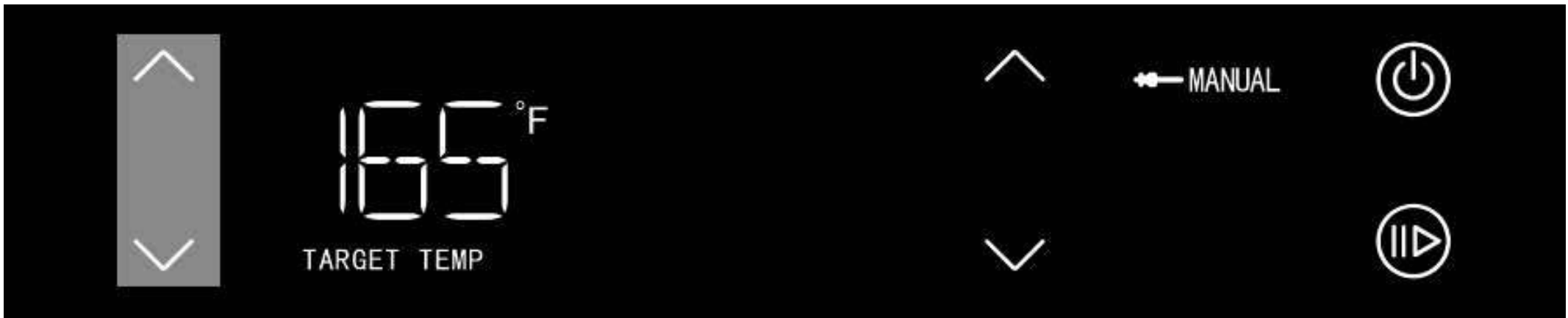
The frying pan is necessary for all functions. Other accessories depend on the different dishes.

2. Plug in the power, and remove the thermometer storage from the front of the base, take out the thermometer.

3. Insert the thermometer into the TRS connector, make sure the thermometer TRS connector is free of any residue and the wires

are not knotted. Then put the thermometer storage back into place.

4. Close the hood, click the power button, then click **MANUAL**, the screen will display the default internal temperature 165°F. You can adjust the target temperature by press the left arrow.



5. Click the start button, the temperature starts to preheat immediately. The progress bar will start to light up, and it takes about 3-11 minutes for preheat.

Note:

- Open the hood during preheating, the unit will display “CLOSE” and stop, close the hood will display the working interface, and continue cooking.
- Press **PREHEAT** for 2 seconds to cancel preheating.
- The probe must be inserted correctly inside the food

6. When preheat is finished, the unit beeps and displays “Add Food” to remind the chef.



7. Open the hood, and put the prepared food in. When the hood is opened, the unit will stop working. After closing the hood and the screen will display the working interface, readiness will keep flashing until it reaches the set readiness.



Note:

- Open the hood during cooking, the unit will display “CLOSE” and stop, close the hood will display the working interface, and continue cooking.
- The readiness can also be adjusted at this time.

8. During the cooking, when the buzzer sounds 3 times,the screen will display “FLIP” for 3 seconds, prompting to turn the food over. (if there is no any operations, the unit will continue to work).



9. When the cooking is finished, the unit beeps and displays “GET FOOD”. After taking out the food, close the hood and the unit will enter standby mode.

If there is no operation, the buzzer will sound 5

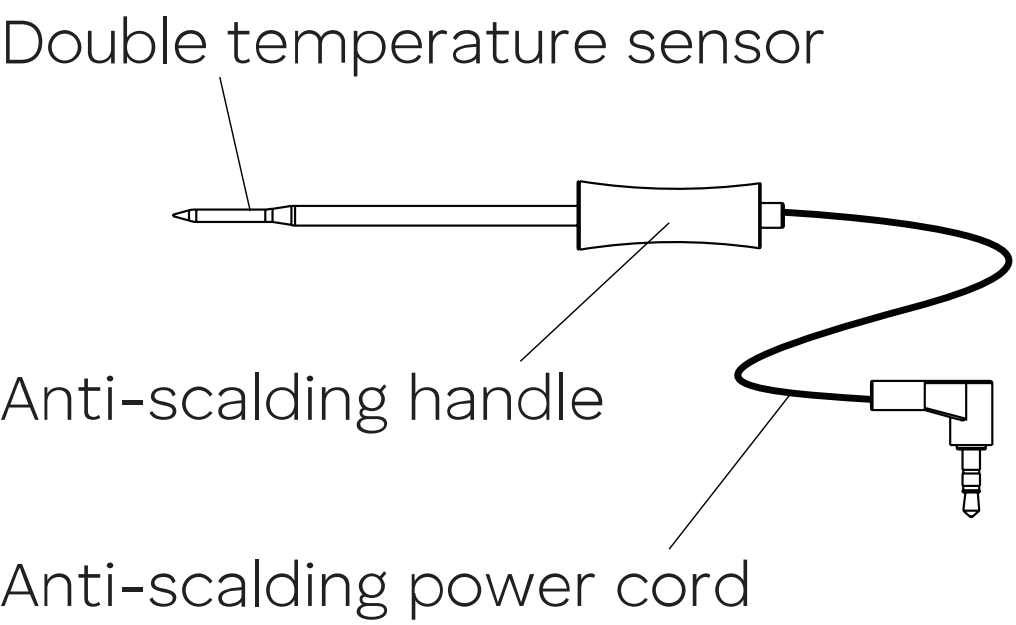
times every 3 minutes until the hood is opened and the food is taken out.



Note:

During the cooking, you can press the start/stop button to pause at any time. But if you do not press start again for more than 10 minutes, the unit will enter standby mode.

How to insert the thermometer directly into the food

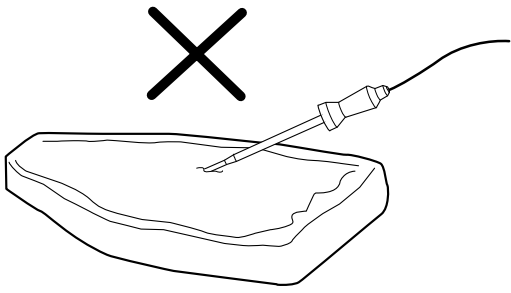
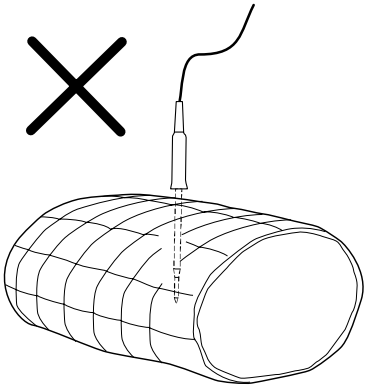
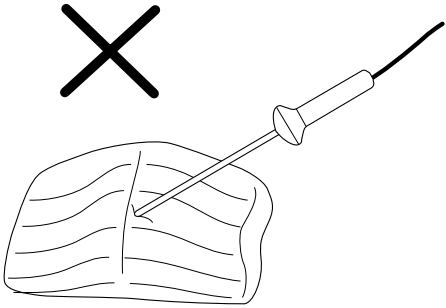
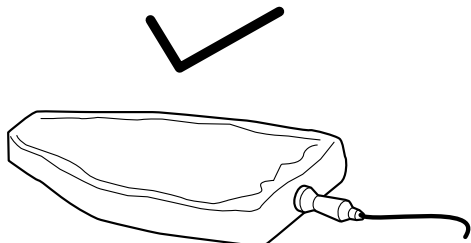
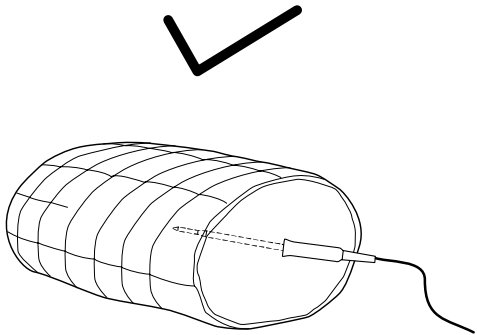
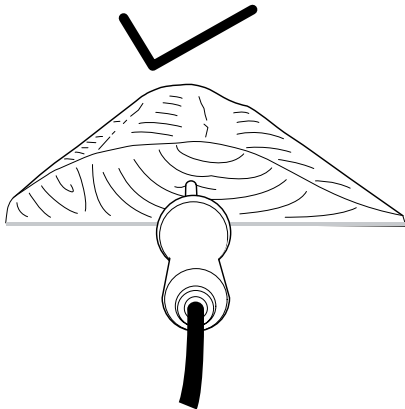
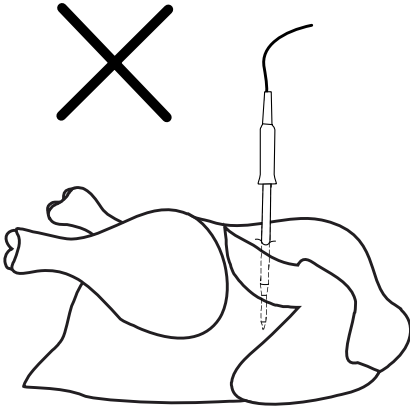
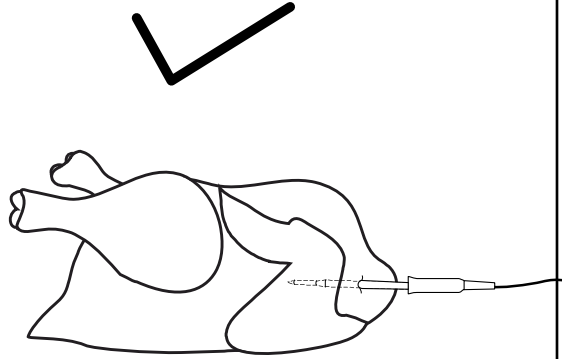


Note:

Food-grade material, safe to use in contact with food and high temperature.

- Double temperature sensor design makes temperature-control more precise.
- The correct insertion method makes the maturity of the food more controllable.

Note: the smart thermometer is only for thick-cut foods, otherwise it will result in overcooked or undercooked. We recommend that the thickness of food needs to be more than 1 inch.

Food type	Insertion	Incorrect	correct
Steak Pork Fish Chicken breast	•Insert the probe horizontally into the thickest part of the meat, not sloping towards the bottom or top. •Make sure the probe does not touch bone or cartilage, especially any fat. •Make sure the thickest part is the midpoint of the two thermal heads Note: In order to better lay the food flat into the container, avoid inserting the probe directly from the top down or at an unreasonable angle.	  	  
Whole chicken	•Insert the probe horizontally into the thickest part of the breast, parallel to but not touching the bone. •Make sure the probe reaches the center of the thickest part of the breast. Note: The probe should not penetrate the chicken breast and expose it to the inner cavity to avoid inaccurate temperature control.		

Troubleshooting

ADD FOOD appears:

The unit has completed preheating, signaling that it's time to add the prepared food.

Preheat progress bar starting point:

The preheat progress bar may not start from the beginning if the unit is already warm from previous use; a full preheat time might not be necessary.

CLOSE reminder:

Indicates that the function requires the hood to be closed for the unit to continue working.

Canceling **PREHEAT** :

Yes, you can cancel the preheat by long-pressing for 2 seconds. However, preheating is strongly recommended for optimal results.

When to **ADD FOOD** :

For the best results, add food after allowing the unit to complete the preheating process.

Food overcooked or undercooked with thermometer use:

Ensure the thermometer is inserted into the thickest part of the food. Allow the food to rest for 3-5 minutes after cooking.

Err01 - **Err05** Display:

If **Err01** - **Err05** appears on the control panel, the unit is not functioning correctly.

Contact our customer service for assistance in resolving the issue and achieving optimal performance.

Cleaning

The unit should be deeply cleaned after each use. Before cleaning, be sure to let the unit cool down to avoid burns.

1. Before cleaning: make sure that the power is unplugged, the food needs to be taken out, and the unit needs to be cooled.
2. Apart from the thermometer and its storage, frying pan, fried basket, grill grate, smoke filter and other accessories can be cleaned in the dishwasher .
3. Before using a dishwasher, we recommend rinsing the accessories with warm water for better cleaning.
4. If handwashing, we recommend soaking the accessories in warm soapy water for a while to fall off food residue or grease easily, then wash them by soft cloth, and dry them in the end.
5. After using the unit, food residues or grease may adhere to the inner cavity. We recommend wiping it with a wet rag in time after each use, and drying it after.
6. The smoke filter must be cleaned after each use. We recommend that it be soaked in warm soapy water for half a day or boiled in boiling water for 5 minutes to achieve a deep cleaning effect, then rinse with water and wipe dry with a cloth.

7. Thermometer can not be washed in the dishwasher, can not be washed with water or other liquids. After cooling, wipe it with a damp cloth.

8. DO NOT immerse the thermometer cord or plug in water or any other liquid.

9. The thermometer storage can only be washed by hand.

10. The thermometer TRS connector on the unit and the nearby area cannot be cleaned with water or other liquids. We recommend using a dry rag or cotton swab.

Note:

- Metal cleaning tools are prohibited to avoid damage to accessories.

Warranty

This product is covered by a one-year (1) warranty from the date of purchase, subject to proof of purchase, the product remaining in impeccable physical condition, and its use in accordance with the guidelines outlined in this instruction manual.

The warranty will not cover the following situations:

- Usage of the product for purposes other than those intended, misuse, physical damage, exposure to moisture, immersion in liquids or corrosive substances, or any other fault resulting from customer actions.
- Disassembly, modification, or repair of the product by unauthorized individuals not sanctioned by Peugeot Smart Living's authorized Technical Support Service.
- Defects arising from the natural wear and tear of components due to regular use.

The warranty service encompasses all manufacturing defects of your appliance for a period of one (1) year, as per current regulations, except for consumable parts. In the case of misuse, the warranty will not apply.

If you encounter any issues with your product or have questions, please don't hesitate to reach out to Peugeot Smart Living's Technical Support Service via our website:

www.peugeot-smartliving.com



Spirit of Ingenuity

www.peugeot-smartliving.com

The Peugeot logo is a trademark
of Etablissements Peugeot Frères SA.
Used under license.



Tours

Horno, grill y freidora de aire

PN-EO253



MANUAL DE USUARIO

Contenido

Índice

Instrucciones de seguridad	3
Descripción del producto	11
Solución de problemas	30
Limpieza	32
Garantía	34

Instrucciones de seguridad

Uso doméstico únicamente

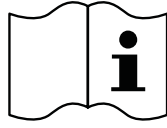
Lea todas las instrucciones antes de usar

Advertencia:

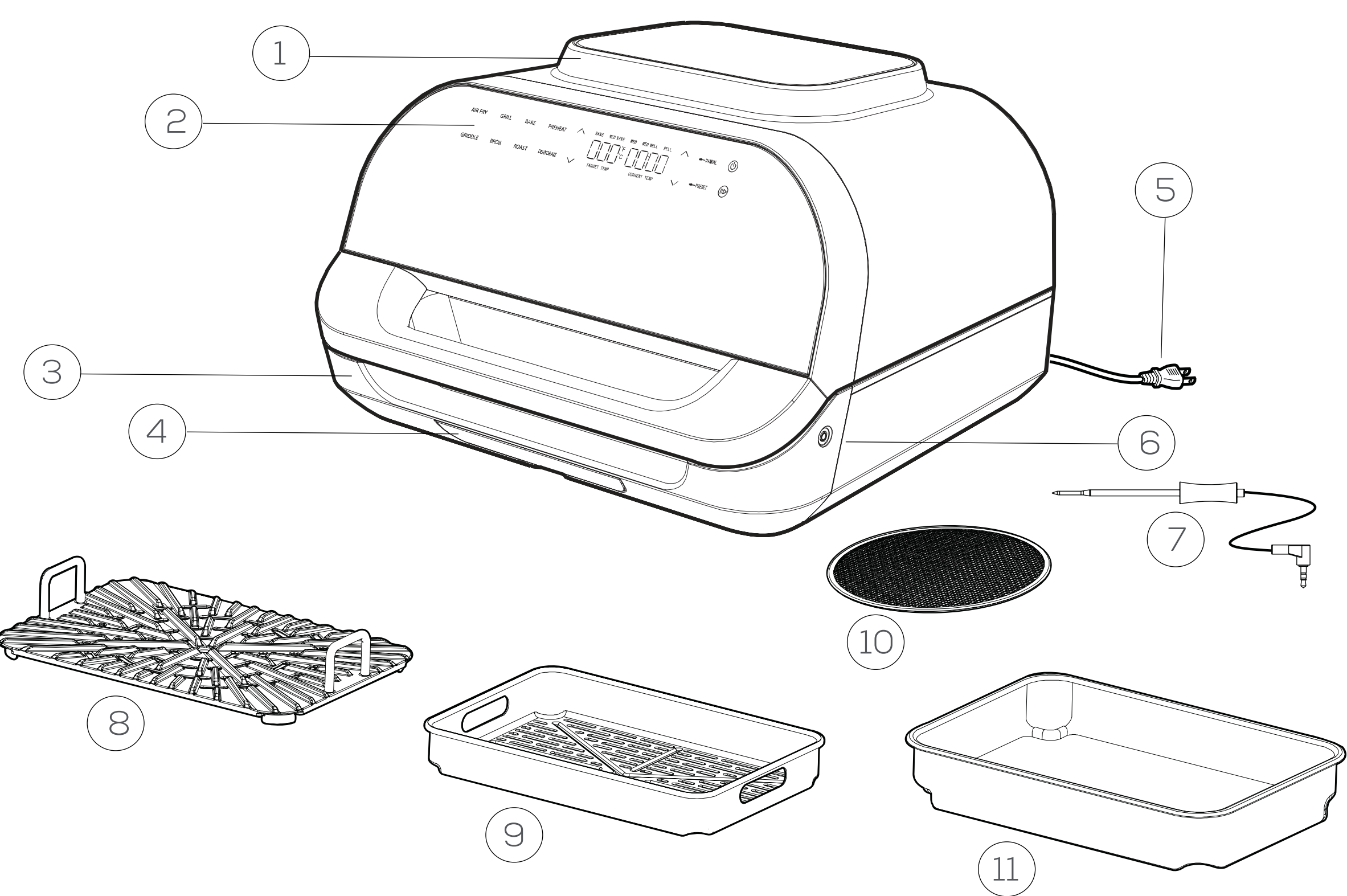
- Para eliminar un peligro de asfixia para los niños, deseche todos los materiales de embalaje o guárdelos en un lugar fuera del alcance de los niños después de abrir la caja.
- Este producto solo puede ser utilizado por adultos que hayan leído y comprendido el contenido del manual. NO permita que personas que no estén físicamente capacitadas, tengan discapacidades sensoriales o mentales, y carezcan de la experiencia o conocimientos correspondientes utilicen este producto.
- Mantenga la unidad y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños. No permita que los niños utilicen esta unidad. Se requiere supervisión cercana cuando se usa cerca de niños.
- USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE, y no debe ser utilizado para otros fines no relacionados. NO lo use al aire libre ni en otros escenarios no domésticos (como autocaravanas móviles, etc.).
- Asegúrese de que la superficie esté plana, limpia y seca. No lo coloque en el borde de la encimera para evitar que se vuelque.
- Nunca use enchufes por debajo de la encimera. No use alargadores para evitar tropiezos o enredos de personas.

- Al usar esta unidad, mantenga un cierto espacio con los objetos circundantes para garantizar la circulación de aire. Recomendamos al menos 15 cm.
- Para evitar descargas eléctricas, NO toque ni sumerja el cable de alimentación, el enchufe o la unidad principal en agua u otros líquidos.
- Antes de usar la unidad, asegúrese siempre de que la máquina esté correctamente ensamblada y libre de mal funcionamiento o daños. NO use esta unidad si el cable de alimentación o el enchufe están dañados.
- Antes de usar la unidad, comprenda el propósito de los accesorios. Está prohibido el uso de accesorios no recomendados para evitar el riesgo de incendio o lesiones.
- Antes de usar la unidad, el filtro de humo y la sartén para freír deben estar instalados. La sartén para freír es obligatoria para todas las funciones, y otros accesorios dependen de los diferentes alimentos o métodos de cocción.
- Antes de colocar cualquier accesorio en el horno, asegúrese de que estén limpios y secos.
- NO mueva la unidad mientras esté en uso. NO cubra la entrada de aire o la salida de aire cuando la unidad esté funcionando. Hacerlo dificultará la cocción y puede dañar o hacer que la unidad se sobrecaliente.
- NO toque la unidad ni los accesorios (excepto el mango y los paneles de operación) durante o inmediatamente después de la cocción para evitar quemaduras o lesiones personales. SIEMPRE use un protector térmico o guantes de cocina aislantes.

- NO ponga las manos cerca de los cables del sensor durante el uso para evitar quemaduras o escaldaduras.
- El Termómetro Inteligente NO reemplaza un termómetro de alimentos externo.
- Para evitar posibles enfermedades, SIEMPRE use un termómetro de alimentos externo para verificar que su comida esté bien cocida a la temperatura recomendada.
- En caso de un incendio de grasa o humo negro procedente del dispositivo, desenchúfelo inmediatamente. Espere a que el humo se detenga antes de quitar cualquier accesorio de cocción.
- Desenchufe cuando no esté en uso y antes de limpiar.

	Lea y revise las instrucciones para entender el funcionamiento y uso del producto
	Este símbolo indica la presencia de un peligro que puede causar lesiones personales, muerte o daños materiales sustanciales si se ignora la advertencia incluida con este símbolo. Preste atención y siga todas las instrucciones de seguridad asociadas con este símbolo para mitigar los riesgos potenciales y garantizar un ambiente seguro.
	Preste atención a no tocar directamente la superficie caliente. Siempre use protección para las manos para evitar quemaduras.
	Solo para uso en interiores y doméstico.

Descripción del producto



1. Campana
2. Panel de control
3. Base
4. Almacenamiento de termómetro inteligente
5. Cable de alimentación
6. Conector de sonda
7. Termómetro inteligente
8. Rejilla de parrilla
9. Cesta de freír
10. Filtro de salpicaduras
11. Sarten para freír

Especificaciones técnicas

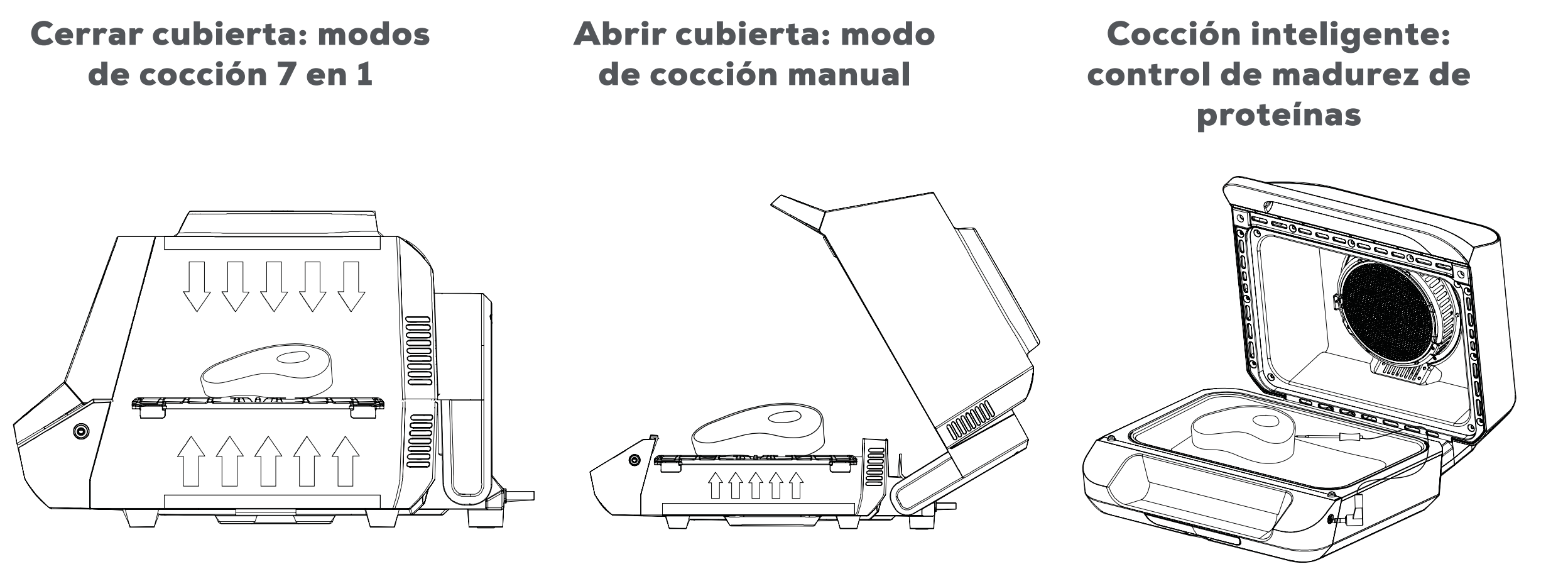
Modelo: DH-KNJ01	Frecuencia nominal: 50-60Hz
Voltaje nominal: 100- 240V	Potencia nominal: 1700w

Grill y freidora de aire

El horno freidora de aire representa un salto en la innovación culinaria, ofreciendo inteligencia mejorada y facilidad de uso en comparación con los electrodomésticos de cocina tradicionales.

Tres modos de trabajo versátiles proporcionan flexibilidad en sus esfuerzos culinarios.

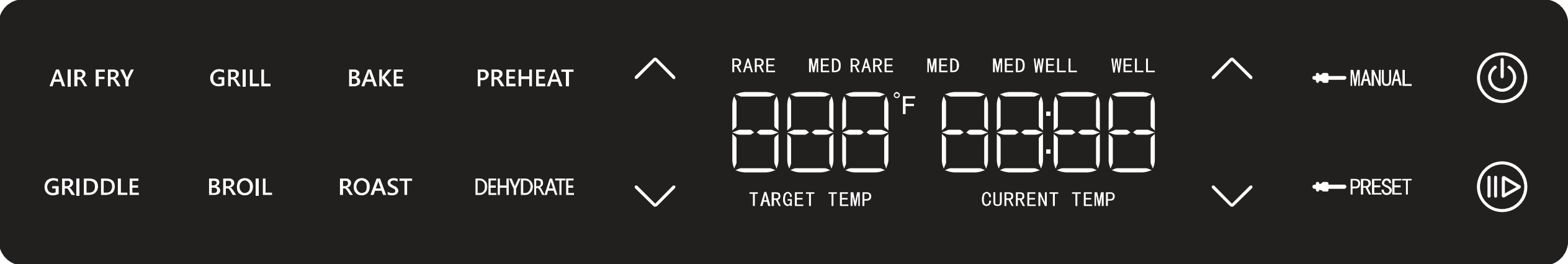
Utilizando tecnología avanzada de circulación de aire caliente y tecnología de termómetro inteligente, este electrodoméstico garantiza una experiencia culinaria superior. El resultado no solo son comidas más deliciosas, sino también un control mejorado sobre el proceso de cocción. Experimente un nuevo nivel de conveniencia y precisión con esta solución de cocina inteligente y moderna.



Modo de Cocción	Función	Temperatura	Tiempo	Ajuste	Obligatorio	Opcional
Modos de cocción 7 en 1	AIR FRY	200°F-450°F	1min-1h	1400°F /20min	Sartén para freír	Sartén para freír + Cesta de Freír
	PARRILLA	LOW 300°F MED350°F HI400°F MAX 450°F	1min-1h	HI/10min	Sartén para freír	Rejilla de parrilla
	PLANCHA	LOW 300°F MED350°F HI400°F MAX 450°F	1min-1h	HI/10min	Sartén para freír	
	HORNEAR	200°F-450°F	1min-2h	350°F /25min	Sartén para freír	Sartén para freír + Cesta de Freír
	ASAR	200°F- 450°F	1min-1h	450°F /10min	Sartén para freír	Sartén para freír + Cesta de Freír
	TOSTAR	200°F- 450°F	1min-4h	350°F /25min	Sartén para freír	Sartén para freír + Cesta de Freír

	DESHI- DRATADO	100°F-200°F	1min-12h	150°F /6h	Sartén para freír	Sartén para freír + Rejilla de parrilla
Abrir cabina: cocina casera	GRIDDLE	LOW/ MED/ HI/ MAX	1min-1h	HI/10min	Sartén para freír	
Cocina inteligente: Control de maduración de proteínas		100°F-210°F		Preajuste: Carne de res + Poco hecho Manual: 165°F	Sartén para freír	Cesta para freír + Rejilla de parrilla

Panel operativo



Botones de pantalla táctil

GRILL

Asado interior con una característica sin humo, asegurando una cocción uniforme.

GRIDDLE

Ideal para panqueques, huevos, tocino, salteados y platos de carne. Perfecto para el desayuno.

BAKE

Diseñado para alimentos sin una estructura sólida, como masas y mezclas.

BROIL

Adecuado para carnes cortadas finamente, verduras de cocción rápida, pizza y macarrones con queso.

ROAST

Perfecto para cortes enteros de carne con hueso, verduras más gruesas y papas cortadas.

DEHYDRATE

Función de deshidratación a baja temperatura para preparar aperitivos saludables.

Botón de encendido

Una vez que la unidad esté enchufada, presiona el botón de encendido para encender/apagar la unidad durante todo el proceso si es necesario.

Flecha izquierda

1. To adjust the cooking temperature in any function.
2. To set the internal doneness/temperature

Flecha derecha

1. Para ajustar el tiempo de cocción en cualquier función.
2. Para configurar el tipo de alimento al usar el PRESET con el termómetro inteligente.

Instrucciones de cocina inteligente:

Para cocinar de forma inteligente, sigue estos pasos:

Conectar el termómetro:

Asegúrate de que el termómetro inteligente esté conectado de manera segura.

Seleccionar modo:

Seleccionar  PRESET ó  MANUAL

PRESET

Primero, selecciona el tipo de alimento y luego elige el punto de cocción interno deseado.

MANUAL

Configura la temperatura interna solo según sea necesario.

Start/Stop  :

Después de completar la configuración, presiona el botón de inicio/parada para iniciar la cocción. Durante el proceso de cocción, la unidad entrará en modo de espera si se presiona el botón de parada y no se reinicia dentro de los 10 minutos.

PREHEAT

Al comenzar la cocción, la unidad entrará en el estado de precalentamiento, indicado por una barra de progreso en la pantalla. “AGREGAR ALIMENTOS” se mostrará cuando el precalentamiento haya terminado o se puede presionar para cancelar.

Uso previsto

Antes del primer uso

1. Retira todos los materiales de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva de la unidad.
2. Saca todos los accesorios del embalaje y lee atentamente este manual. Presta atención a las instrucciones de funcionamiento, advertencias y medidas de protección importantes para evitar lesiones o daños materiales.
3. Limpia las sartenes, cestas para freír, rejilla de la parrilla, filtro de humo y otros accesorios. Todos los accesorios, excepto el termómetro, se pueden lavar en el lavavajillas. NO sumerjas la unidad principal.
4. Antes del primer uso, selecciona **AIR FRY** la función de temperatura máxima y ajusta a 230°C durante 30 minutos para eliminar el olor de los productos nuevos.
5. Durante el primer uso, puede salir un poco de humo blanco durante el calentamiento, que es causado por el material protector del elemento calefactor, lo cual es un evento normal.

Filtro de humo

Colocado en la parte superior de la unidad, principalmente para mantener limpios los elementos calefactores superiores. Por lo tanto, es necesario instalar el filtro de humo durante el proceso de cocción. De lo contrario, el aceite puede salpicar sobre el elemento calefactor, lo que puede causar humo y aumentar la dificultad de limpieza.

Para quitar el filtro de humo (ver imagen 2)

Para mantener la eficiencia de trabajo del filtro de humo, se recomienda sacarlo y limpiarlo después de cada uso. Presiona el clip elástico en la parte superior izquierda. Esto liberará el filtro de humo, permitiéndote quitarlo.

Nota: antes de sacarlo, asegúrate de que la máquina esté completamente fría para evitar quemaduras.

Para instalar el filtro de humo (ver imágenes 1 y 2)

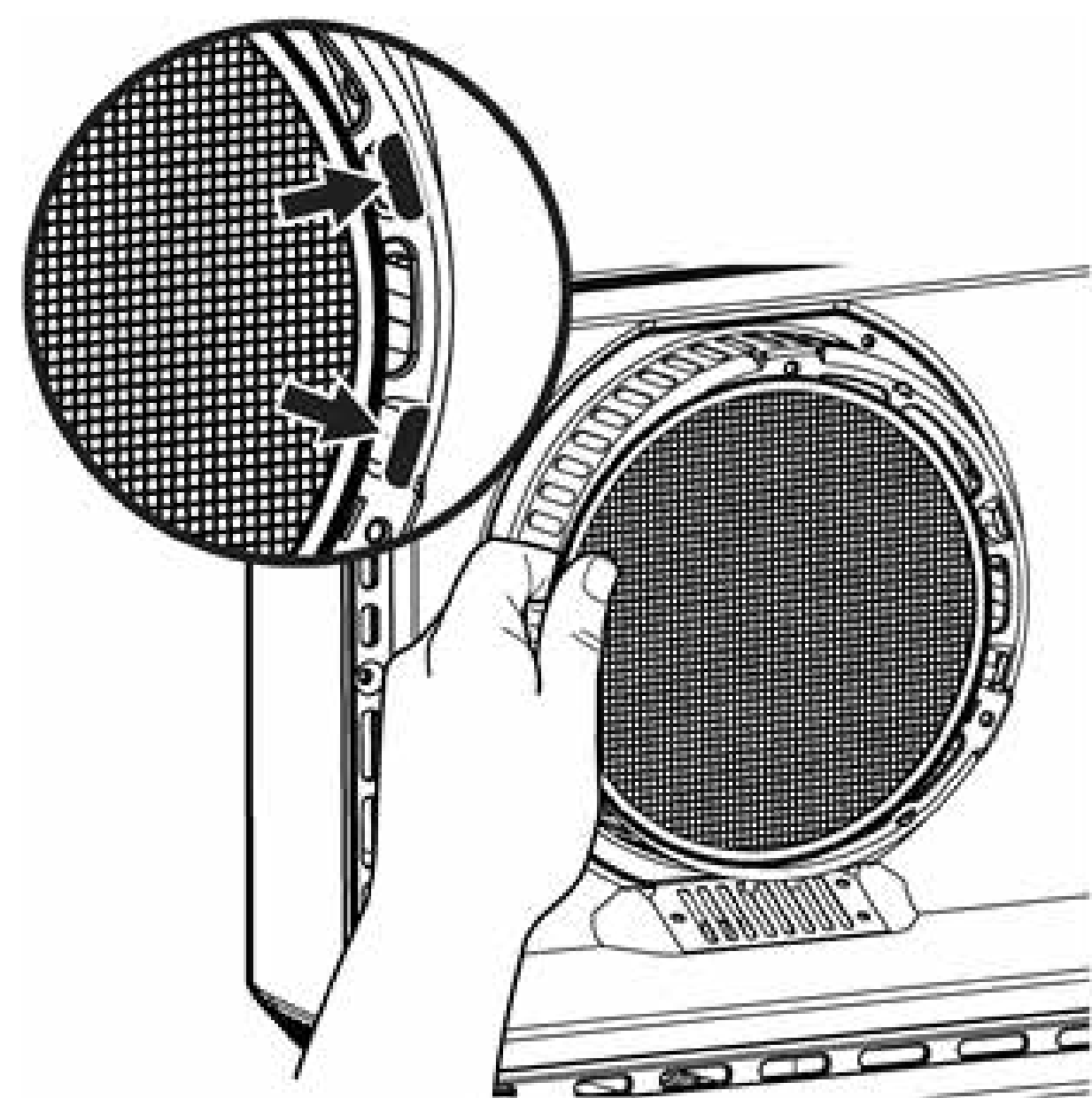


IMAGEN 1

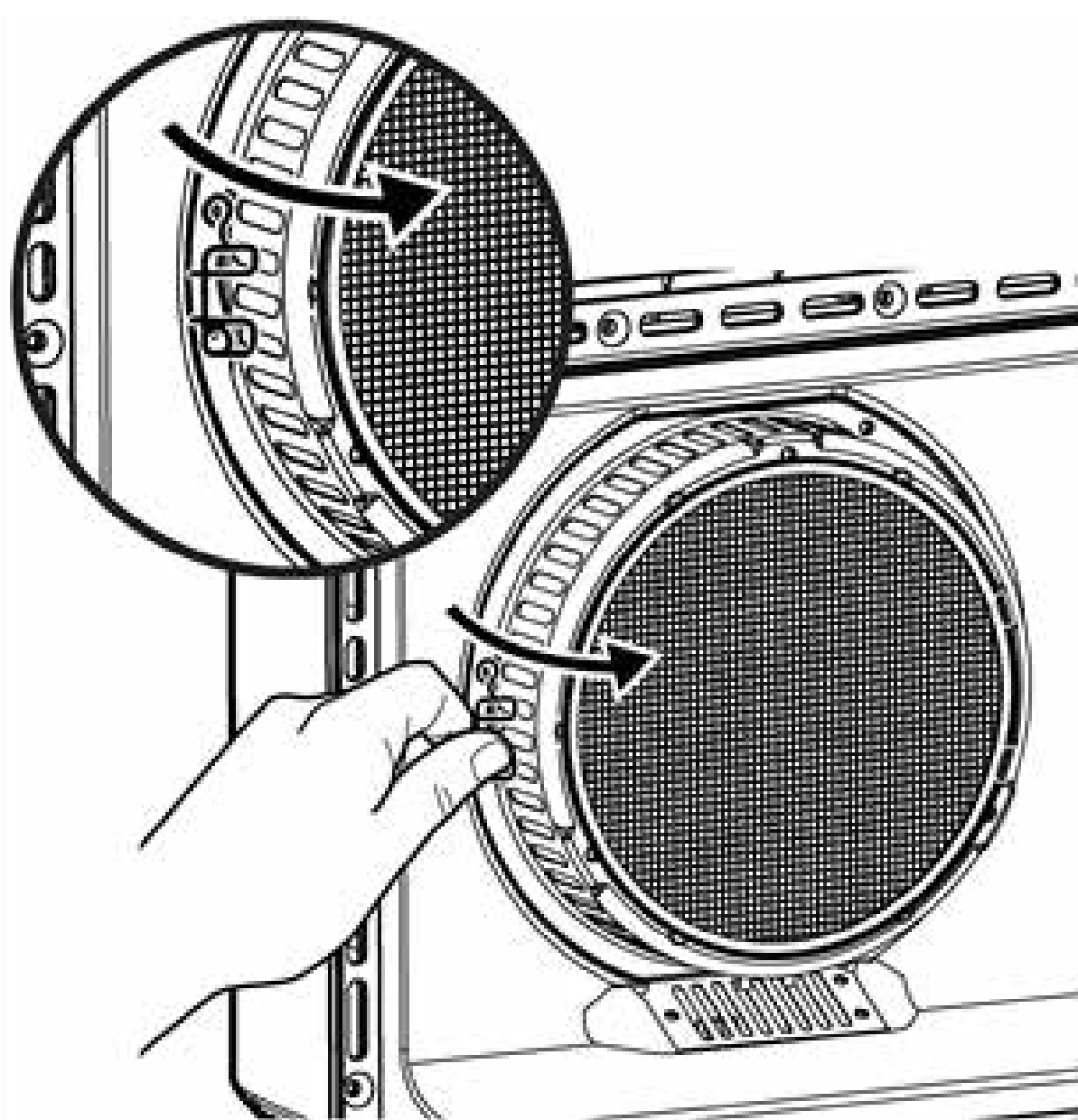
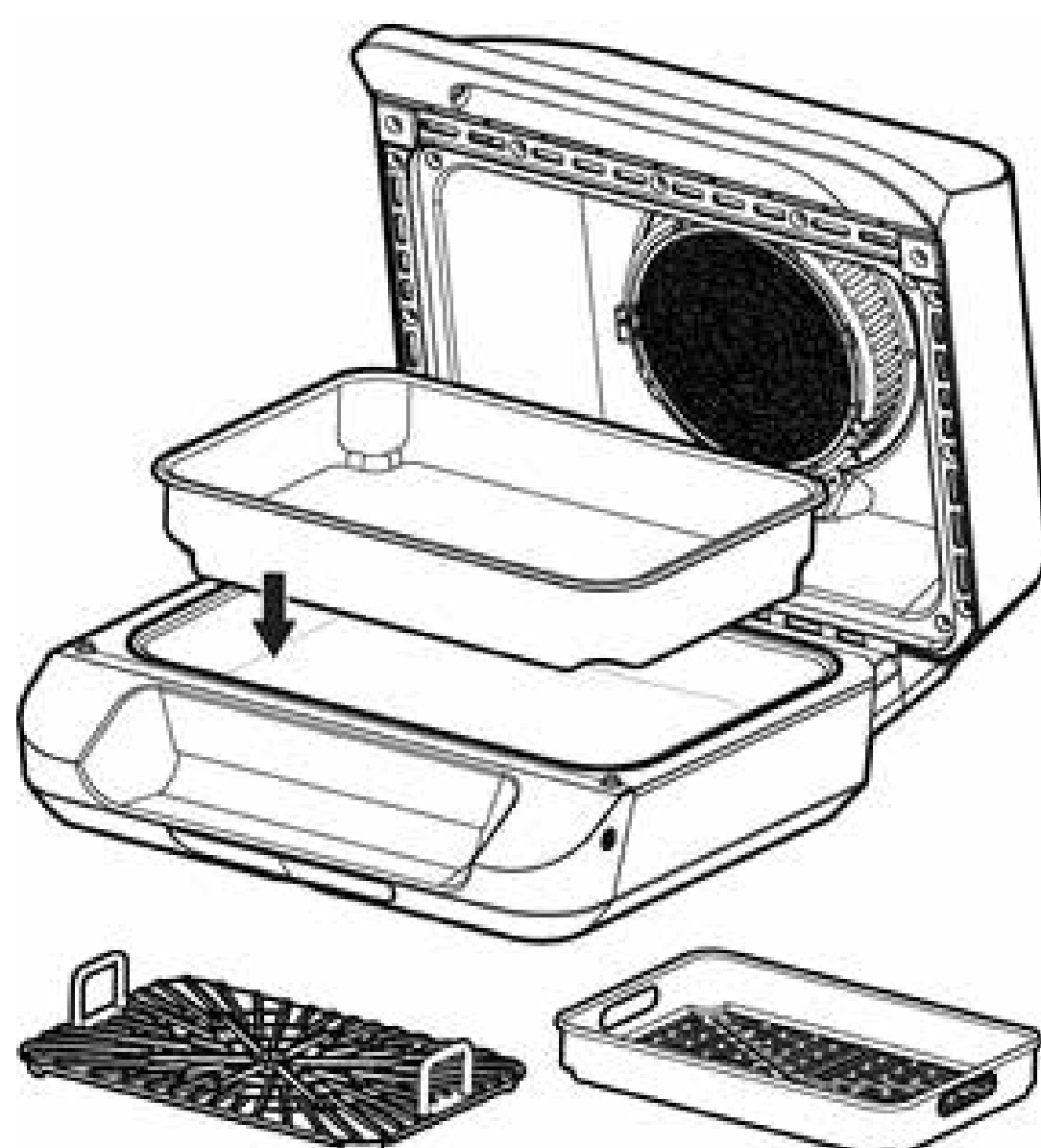


IMAGEN 2

Cerrar-cabina: modos de cocción 7 en 1



AIR FRY/BAKE/BROIL/ROAST

1. Coloca la sartén en la parte inferior de la unidad. Es necesario instalar el filtro de humo antes de usarlo.
2. Nota: la sartén es necesaria para todas las funciones. Otros accesorios dependen de los platos diferentes.
3. Después de enchufar la alimentación, cierra la campana y presiona el botón de encendido.

Presiona el botón de AIR FRY/BAKE/BROIL/ROAST y selecciona el modo de cocción deseado.

La configuración de temperatura predeterminada se mostrará:

AIR FRY (400°F, 00:20); BAKE (350°F, 00:25);

BROIL (450°F, 00:10); ROAST (350°F, 00:25);

Puedes ajustar la temperatura y el tiempo objetivo si es necesario, la flecha izquierda ajusta la temperatura y la flecha derecha el tiempo.



4. Presiona el botón de inicio, la unidad comenzará a precalentarse inmediatamente. La barra de progreso se iluminará y tomará aproximadamente de 3 a 11 minutos para precalentarse.

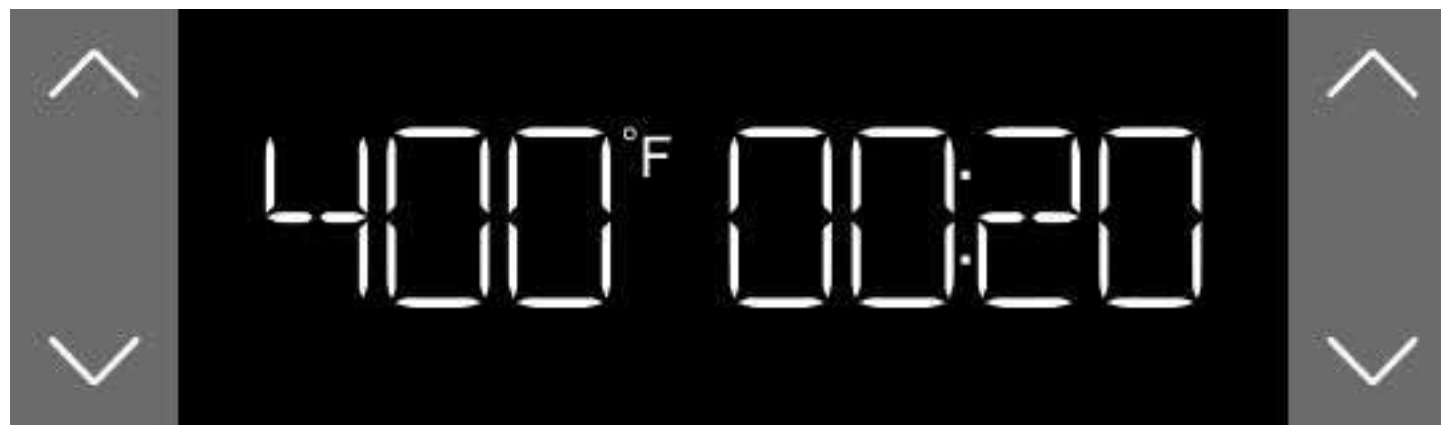
Nota:

- Abre la campana durante el precalentamiento, la unidad mostrará "CERRAR" y se detendrá. Cierra la campana para mostrar la interfaz de trabajo y continuar cocinando.
- Presiona PRECALENTAR durante 2 segundos para cancelar el precalentamiento.

5. Cuando el precalentamiento haya terminado, la unidad emitirá un pitido y mostrará "Agregar Alimentos" para recordar al chef.



6. Abre la unidad y coloca la comida preparada dentro. Cuando se abra la campana, la unidad dejará de funcionar. Después de cerrar la campana, la pantalla mostrará la interfaz de trabajo y comenzará la cocción, y el

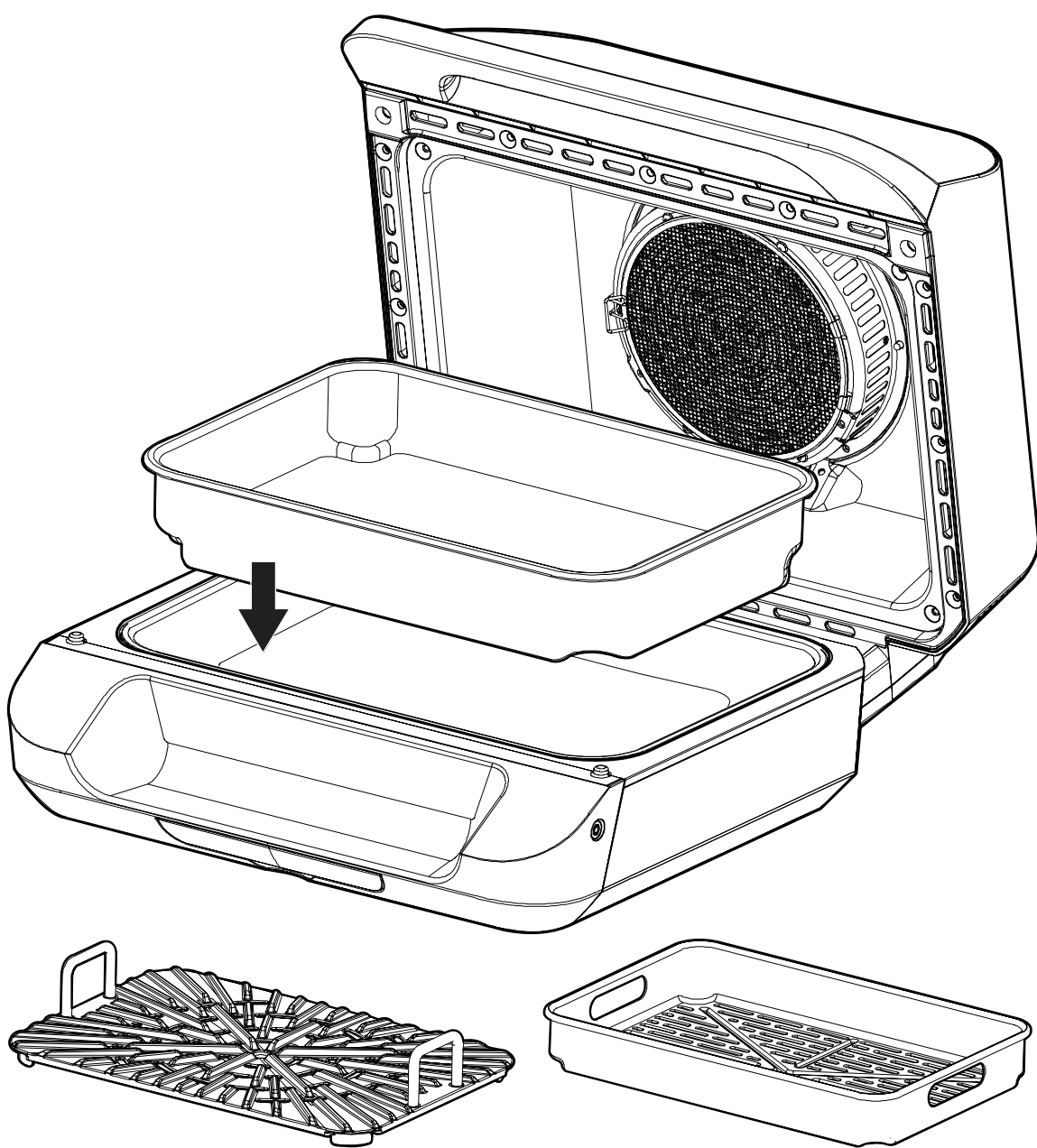
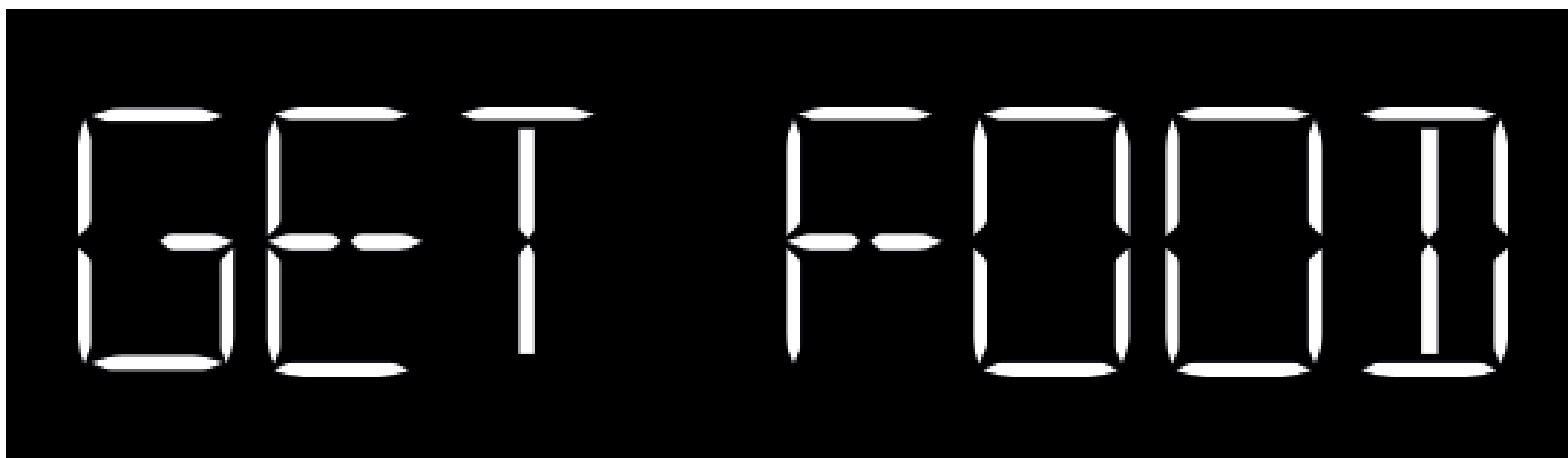


temporizador comenzará a contar hacia atrás.

7. Abre la unidad y coloca la comida preparada dentro. Cuando se abra la campana, la unidad dejará de funcionar. Después de cerrar la campana, la pantalla mostrará la interfaz de trabajo y comenzará la cocción, y el temporizador comenzará a contar hacia atrás.

Nota:

Durante la cocción, puedes presionar el botón de inicio/parada para pausar en cualquier momento. Pero si no presionas iniciar nuevamente durante más de 10 minutos, la unidad entrará en modo de espera.



GRIDDLE/GRILL

1. Coloca la sartén en la parte inferior de la unidad. Es necesario instalar el filtro de humo antes de usarlo.

Nota:

La sartén es necesaria para todas las funciones. Otros accesorios dependen de los diferentes platos.

2. Después de enchufar la alimentación, cierra la campana y presiona el botón de encendido.

3. Presiona **GRIDDLE** **GRILL** botón correspondiente y elige la función que necesitas. La configuración de temperatura predeterminada se mostrará como H1, 00:10. Puedes ajustar la temperatura y el tiempo objetivo si es necesario, la flecha izquierda ajusta la temperatura y la flecha derecha ajusta el tiempo.



4. Haz clic en el botón de inicio. La unidad comenzará a precalentarse inmediatamente. La barra de progreso se iluminará y tomará aproximadamente de 3 a 11 minutos para precalentarse.

Nota:

- Si abres la campana durante el precalentamiento, la unidad mostrará “CERRAR” y se detendrá. Al cerrar la campana,

se mostrará la interfaz de trabajo y la cocción continuará.

- Presiona **PREHEAT** por 2 segundos para cancelar el precalentamiento.

5. Cuando el precalentamiento haya terminado, la unidad emitirá un pitido y mostrará “Agregar alimentos” para recordar al chef.



6. Abre la unidad y coloca la comida preparada adentro. Cuando se abra la tapa, la unidad dejará de funcionar. Después de cerrar la tapa, la pantalla mostrará la interfaz de trabajo. La cocción comenzará y el temporizador comenzará a contar hacia atrás.



7. Abre la unidad y coloca la comida preparada adentro. Cuando se abra la tapa, la unidad dejará de funcionar. Después de cerrar la tapa, la pantalla mostrará la interfaz de trabajo. La cocción comenzará y el temporizador comenzará a contar hacia atrás.

Nota:

- Durante la cocción, puedes presionar el botón de inicio / detener para hacer una pausa en cualquier momento. Pero si no vuelves a presionar inicio en más de 10 minutos, la unidad entrará en modo de espera.

DESHIDRATAR

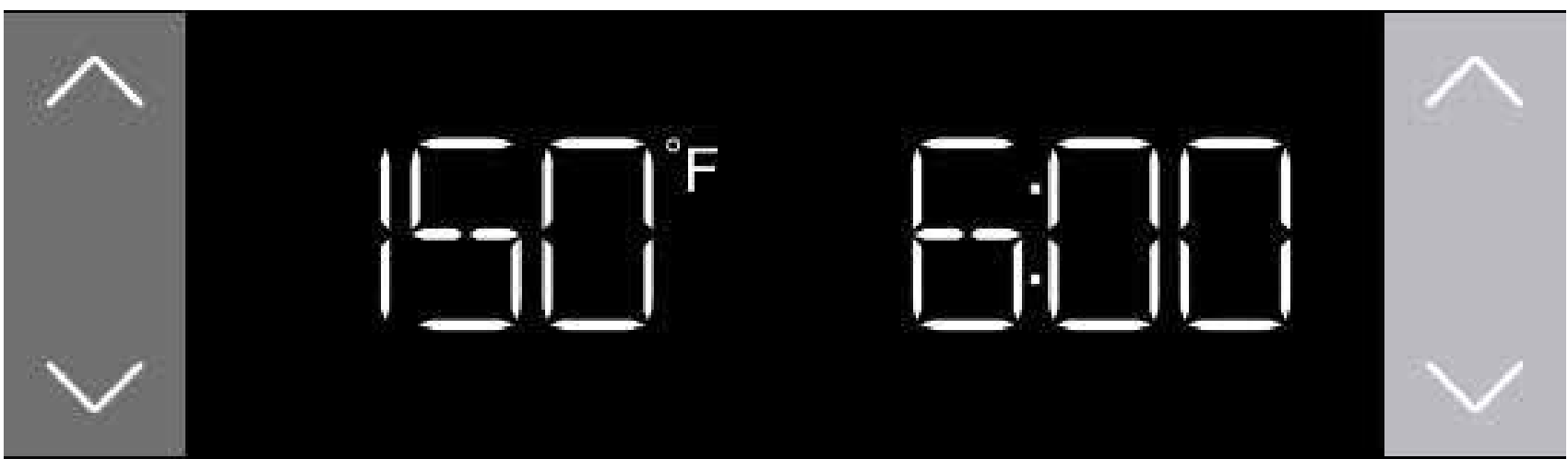
1. Coloca la sartén en la parte inferior de la unidad. Es necesario instalar el filtro de humo antes de usarlo.

Nota:

La sartén es necesaria para todas las funciones. Otros accesorios dependen de los diferentes platos.

2. Conecta la alimentación y coloca la comida a deshidratar en la unidad. Cierra la campana y presiona el botón de encendido.

3. Presiona el botón **DEHYDRATE** , la configuración de temperatura predeterminada se mostrará como 150°F, 06:00. Puedes ajustar la temperatura y el tiempo objetivo si es necesario, la flecha izquierda ajusta la temperatura y la flecha derecha ajusta el tiempo. Presiona en el botón de inicio para deshidratar.



Nota:

Esta función no requiere precalentamiento.

4. Cuando la cocción haya terminado, la unidad emitirá un pitido y mostrará "Sacar comida". Después de sacar la comida, cierra la campana

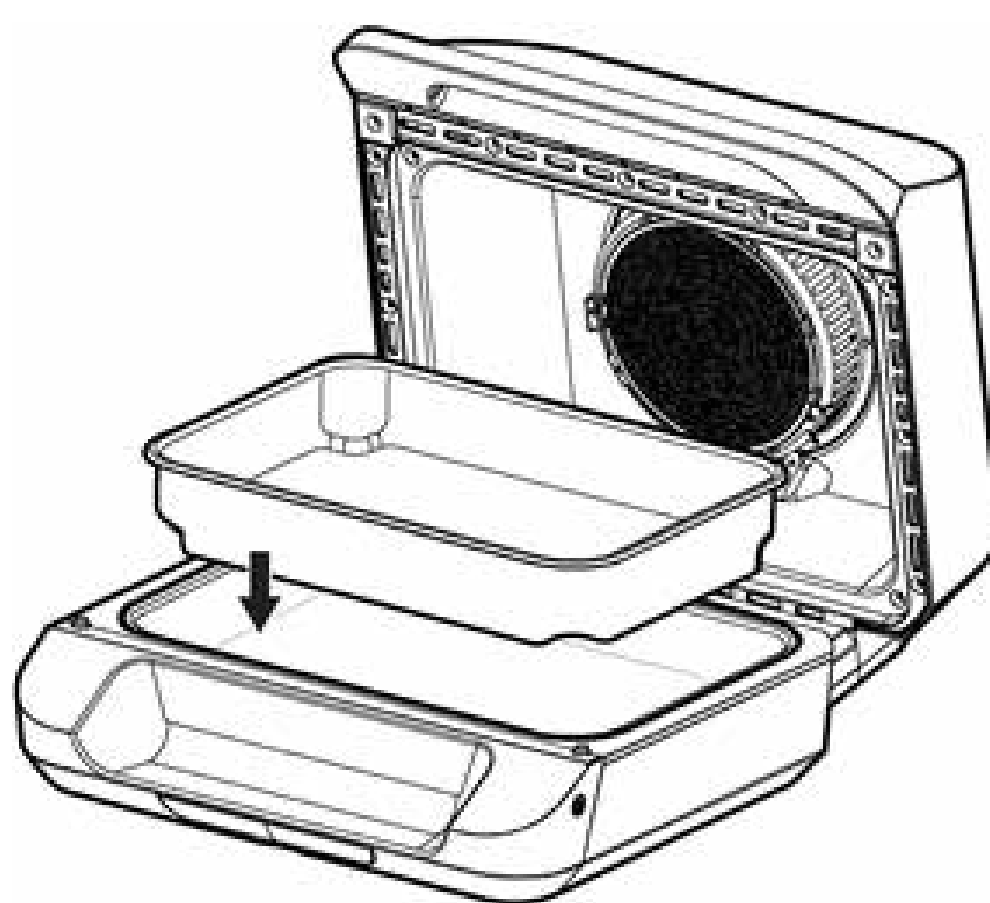
y la unidad entrará en modo de espera. Si no hay operación, la alarma sonará 5 veces cada 3 minutos hasta que se abra la tapa para sacar la comida.

Nota:

Durante la cocción, puedes presionar el botón de inicio/parada para pausar en cualquier momento. Pero si no presionas iniciar nuevamente durante más de 10 minutos, la unidad entrará en modo de espera.



Abrir la cabina: cocina casera



GRIDDLE

1. Coloca la sartén en la parte inferior de la unidad. Es necesario instalar el filtro de humo antes de usarlo.

Nota:

La sartén es necesaria para todas las

funciones. Otros accesorios dependen de los platos específicos que estés preparando.

2. Conecta la alimentación y coloca la comida a deshidratar en la unidad. Cierra la tapa y presiona el botón de encendido.

3. Presiona el botón **GRIDDLE**, La configuración de temperatura predeterminada se mostrará como HI, 00:10. Puedes ajustar la temperatura y el tiempo objetivo si es necesario; la flecha izquierda ajusta la temperatura y la flecha derecha ajusta el tiempo.



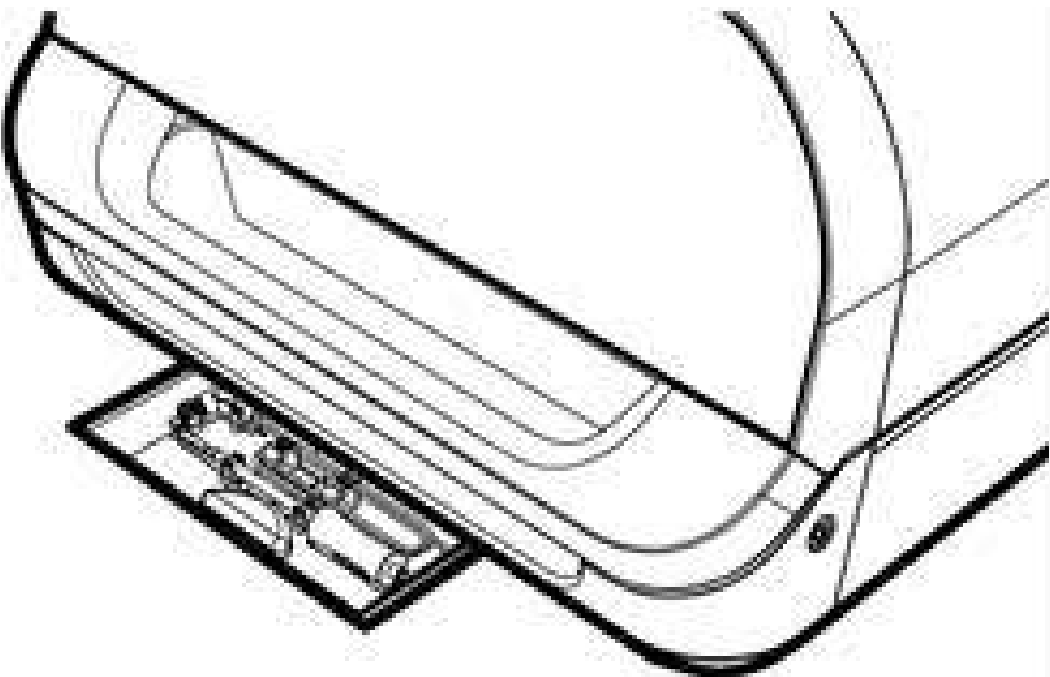
4. Presiona el botón de inicio para comenzar a usar la plancha. Después de que la cocción haya terminado, la unidad entrará en modo de espera después de 10 minutos de inactividad.



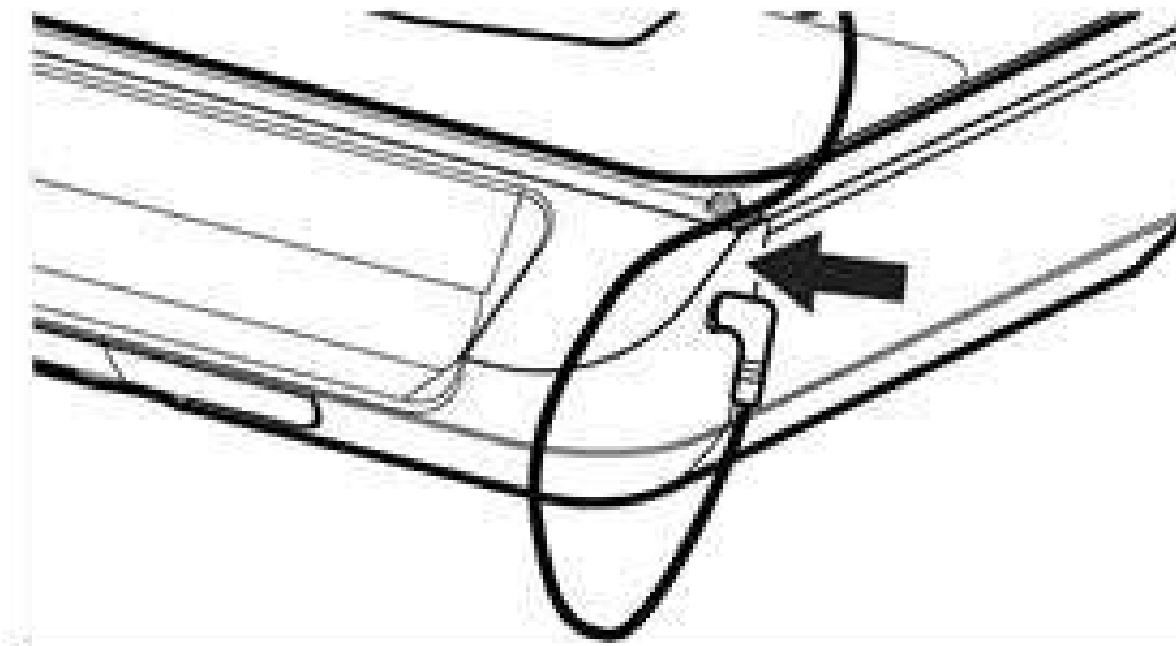
Nota:

Durante este modo de cocción, la unidad estará funcionando todo el tiempo, ya sea con la campana cerrada o abierta, hasta que se haya completado el tiempo establecido.

Cómo usar el termómetro inteligente



PIC 1



PIC 2

1. Conecta el termómetro en la unidad (Ver imagen 1)

Nota:

- El conector TRS es fácil de deformar, por favor enchúfalo y desenchúfalo de manera razonable.
- No toques el termómetro durante la cocción para evitar quemaduras.

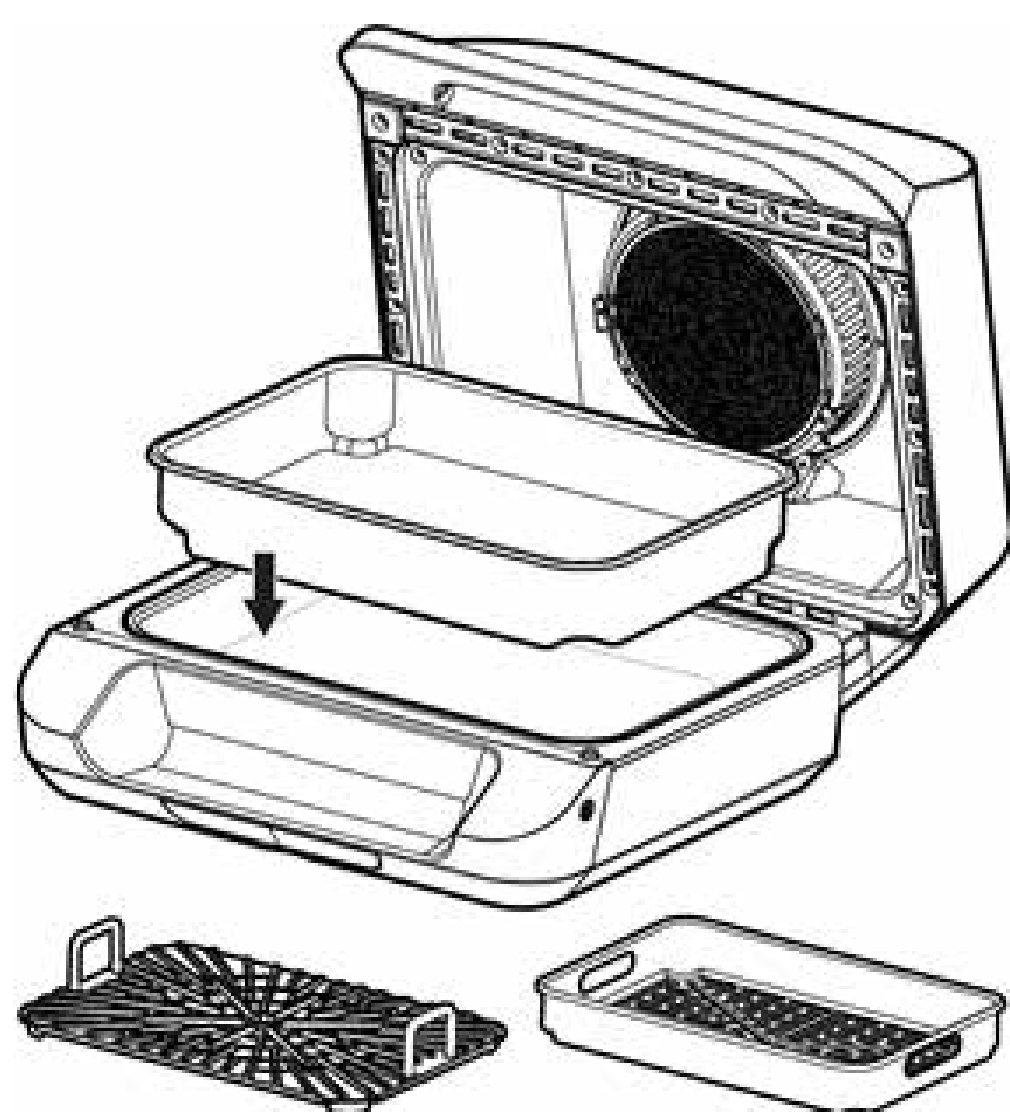
2. Hay 2 opciones: Preset (preestablecido) y manual.

Preset: selección automática del tipo de alimento y punto de cocción interno.
Manual: según el tipo de alimento, ajuste manualmente la temperatura interna.



	JUGOSO	JUGOSO MEDIO	PUNTO MEDIO	EN SU PUNTO	COCIDO
CARNE	125°F-130°F	130°F-140°F	140°F-150°F	150°F-155°F	160°F
PESCADO	/	/	/	158°F	165°F
CERDO	/	/	/	/	160°F
POLLO	/	/	/	/	170°F

Cocción inteligente: control de maduración de proteínas



Modo “PRESET”

1. Coloca la sartén en el fondo de la unidad. Es necesario instalar el filtro de humo antes de usarlo.

Nota:

La sartén es necesaria para todas las funciones. Otros accesorios dependen de los diferentes platos.

2. Conecta la alimentación y quita el almacenamiento del termómetro de la parte frontal de la base, saca el termómetro.

3. Inserta el termómetro en el conector TRS, asegúrate de que el conector TRS del termómetro esté libre de cualquier residuo y que los cables no estén enredados. Luego, vuelve a colocar el almacenamiento del termómetro en su lugar.

4. Cierra la campana, presiona el botón de

encendido y luego haz clic en el botón  de ajuste. La pantalla mostrará “jugoso” y “carne”. La tecla de ajuste de flecha derecha es para el “tipo de alimento” (la proteína tiene cuatro tipos: “Carne”, “Pollo”, “Pescado” y “Cerdo”). La tecla de ajuste de flecha izquierda es para la “maduración” (los ajustes de maduración como “Poco hecho” y “A término medio” varían según la carne).



5. Haz clic en el botón de inicio, la unidad comenzará a precalentarse inmediatamente. La barra de progreso se iluminará y tomará aproximadamente de 3 a 11 minutos para precalentarse.

Nota:

- Si abres la campana durante el precalentamiento, la unidad mostrará “CERRAR” y se detendrá. Al cerrar la campana, se mostrará la interfaz de trabajo y la cocción continuará.
- Presiona PRECALENTAR durante 2 segundos para cancelar el precalentamiento.
- La sonda debe insertarse correctamente dentro de la comida. Cuando el precalentamiento ha terminado, la unidad emite un pitido y muestra “Agregar Alimentos” para recordar al chef.”

6. Abre la unidad y coloca la comida preparada dentro. Cuando se abra la campana, la unidad dejará de funcionar. Después de cerrar la campana, la pantalla mostrará la interfaz de trabajo y la madurez seguirá parpadeando hasta que alcance la madurez establecida.



Nota:

- Si abres la campana durante la cocción, la unidad mostrará "CERRAR" y se detendrá. Al cerrar la campana, se mostrará la interfaz de trabajo y la cocción continuará.
- La madurez también se puede ajustar en este momento.

7. Durante la cocción, cuando la alarma suene 3 veces, la pantalla mostrará "VOLTEAR" durante 3 segundos, indicando que debes voltear la comida. (Si no se realizan operaciones, la unidad continuará funcionando automáticamente).



8. Cuando la cocción haya terminado, la unidad emitirá un pitido y mostrará "SACAR COMIDA". Después de sacar la comida, cierra la campana y la unidad entrará en modo de espera. Si no

se realiza ninguna operación, la alarma sonará 5 veces cada 3 minutos hasta que se abra la campana y se saque la comida.



Nota:

Durante la cocción, puedes presionar el botón de inicio / parada para pausar en cualquier momento. Pero si no presionas iniciar nuevamente durante más de 10 minutos, la unidad entrará en modo de espera.

Modo “Manual”

1. Coloca la sartén en la parte inferior de la unidad. Es necesario instalar el filtro de humo antes de usarla.

Nota:

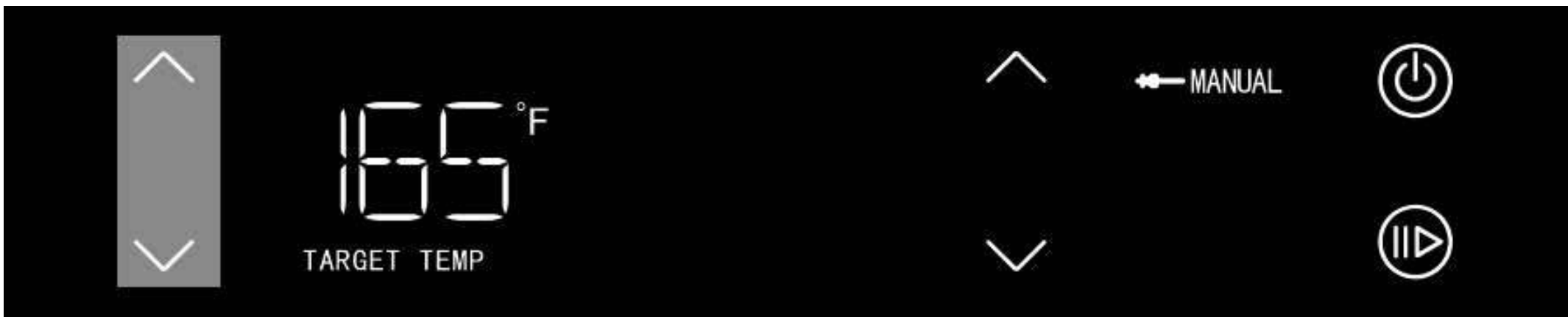
La sartén es necesaria para todas las funciones. Otros accesorios dependen de los diferentes platos.

2. Conecta la alimentación y retira el almacenamiento del termómetro de la parte frontal de la base, saca el termómetro.

3. Inserta el termómetro en el conector TRS, asegúrate de que el conector TRS del termómetro esté libre de cualquier residuo y que los cables no estén enredados. Luego,

vuelve a colocar el almacenamiento del termómetro en su lugar.

4. Cierra la campana, presiona el botón de encendido, luego haz clic en el botón de **MANUAL**. Pantalla mostrará la temperatura interna predeterminada de 165°F. Puedes ajustar la temperatura objetivo presionando la flecha izquierda.



5. Haz clic en el botón de inicio, la temperatura comenzará a precalentarse inmediatamente. La barra de progreso se iluminará y tomará aproximadamente de 3 a 11 minutos para precalentarse.

Nota:

- Durante el precalentamiento, si abres la campana, la unidad mostrará “CERRAR” y se detendrá. Al cerrar la campana, se mostrará la interfaz de trabajo y la cocción continuará.
- Presiona **PREHEAT** por 2 segundos para cancelar el precalentamiento.
- La sonda debe estar insertada correctamente dentro de la comida.

6. Cuando el precalentamiento haya terminado, la unidad emitirá un pitido y mostrará “Agregar comida” para recordar al usuario.

7. Abre la campana y coloca la comida preparada dentro. Cuando se abra la campana, la unidad dejará de funcionar. Después de cerrar la campana, la pantalla mostrará la interfaz de trabajo y el estado de preparación seguirá parpadeando hasta que alcance el estado de preparación establecido.



Nota:

- Si abres la campana durante la cocción, la unidad mostrará “CERRAR” y se detendrá. Al cerrar la campana, se mostrará la interfaz de trabajo y la cocción continuará.
- La maduración también se puede ajustar en este momento.

8. Durante la cocción, cuando la alarma suene 3 veces, la pantalla mostrará “VOLTEAR” durante 3 segundos, indicando que debes voltear la comida. (si no se realizan operaciones, la unidad continuará trabajando).



9. Cuando la cocción haya terminado, la unidad emitirá un pitido y mostrará “SACAR COMIDA”. Después de sacar la comida, cierra la campana y la unidad entrará en modo de espera.

Si no hay ninguna operación, la alarma sonará

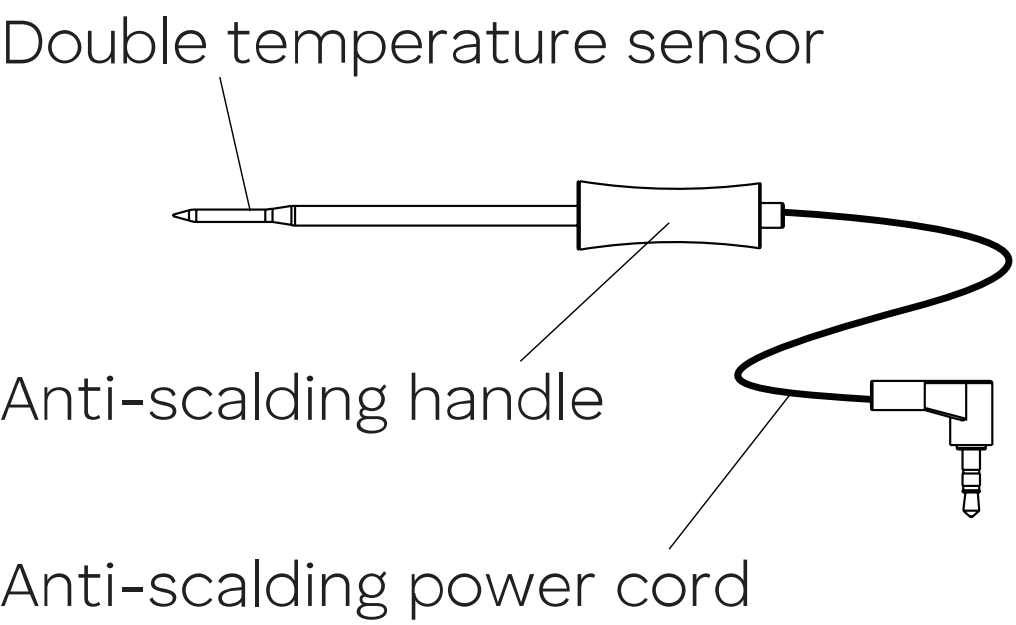
5 veces cada 3 minutos hasta que se abra la campana y se saque la comida.



Nota:

Durante la cocción, puedes presionar el botón de inicio/parada para pausar en cualquier momento. Pero si no presionas iniciar nuevamente durante más de 10 minutos, la unidad entrará en modo de espera.

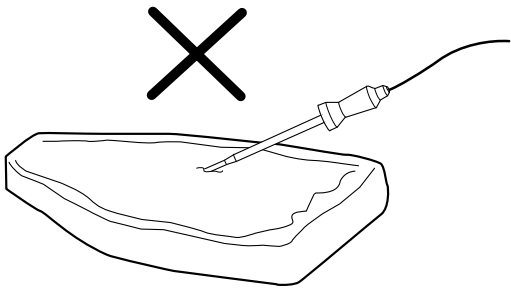
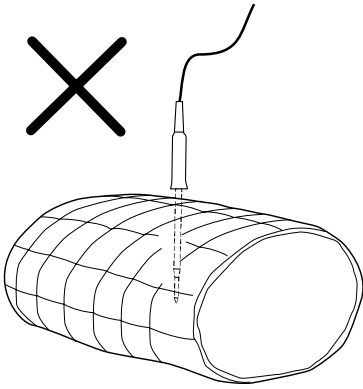
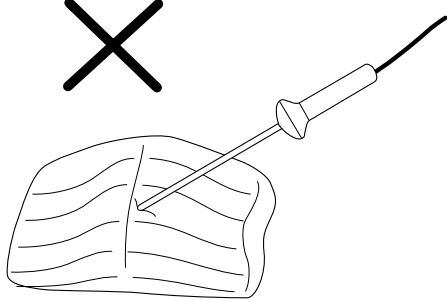
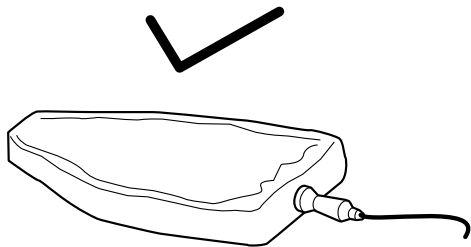
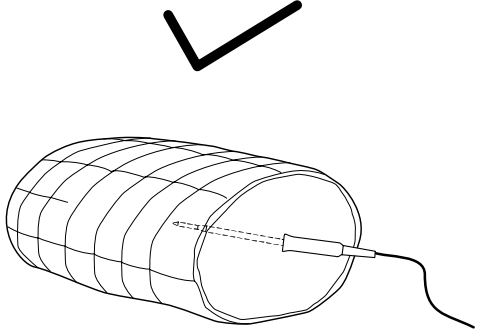
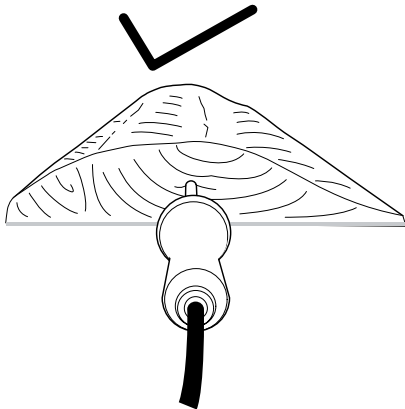
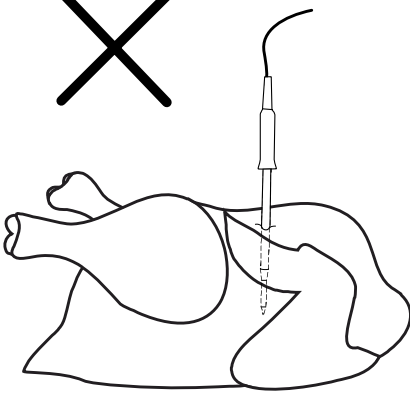
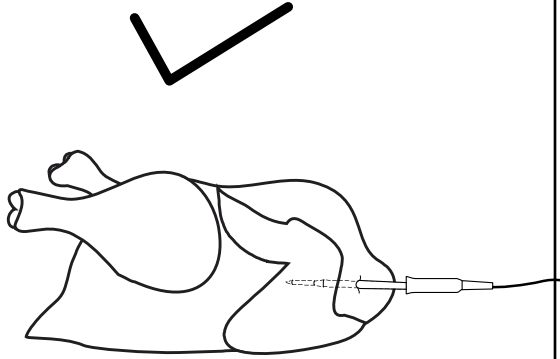
Cómo insertar el termómetro directamente en los alimentos



Nota:

- Material de grado alimenticio, seguro para usar en contacto con alimentos y altas temperaturas.
- El diseño de doble sensor de temperatura hace que el control de temperatura sea más preciso.
 - El método de inserción correcto hace que la maduración de los alimentos sea más controlable.

Nota: El termómetro inteligente es solo para alimentos de corte grueso; de lo contrario, podría resultar en alimentos demasiado cocidos o poco cocidos. Recomendamos que el grosor del alimento sea de más de 1 pulgada.

Tipo de alimento	Inserción	Incorrecto	correcto
Carne Cerdo Pescado Pechuga de pollo	• Inserta la sonda horizontalmente en la parte más gruesa de la carne, sin inclinarse hacia abajo ni hacia arriba. • Asegúrate de que la sonda no toque hueso o cartílago, especialmente grasa. • Asegúrate de que la parte más gruesa sea el punto medio de las dos cabezas térmicas. Nota: Para colocar mejor la comida plana en el recipiente, evita insertar la sonda directamente desde arriba hacia abajo o en un ángulo poco razonable.	  	  
Pollo entero	Inserta la sonda horizontalmente en la parte más gruesa del pecho, paralela pero sin tocar el hueso. • Asegúrate de que la sonda llegue al centro de la parte más gruesa del pecho. Nota: La sonda no debe penetrar en el pechuga de pollo y exponerlo a la cavidad interna para evitar un control de temperatura inexacto.		

Solución de problemas

ADD FOOD aparece:

La unidad ha completado el precalentamiento, lo que indica que es hora de añadir la comida preparada.

Punto de inicio de la barra de progreso del precalentamiento:

La barra de progreso del precalentamiento puede no empezar desde el principio si la unidad ya está caliente por un uso anterior; es posible que no sea necesario un tiempo completo de precalentamiento.

CLOSE recordatorio:

Indica que la función requiere que la campana esté cerrada para que la unidad continúe funcionando.

Cancelar **PREHEAT**:

Sí, puedes cancelar el precalentamiento manteniendo presionado durante 2 segundos. Sin embargo, se recomienda encarecidamente el precalentamiento para obtener resultados óptimos.

Cuando ven **ADD FOOD**:

Para obtener los mejores resultados, agrega la comida después de permitir que la unidad complete el proceso de precalentamiento.

Si la comida está demasiado cocida o poco cocida al usar el termómetro:

Asegúrate de que el termómetro esté insertado

en la parte más gruesa de la comida. Permite que la comida repose durante 3-5 minutos después de cocinar.

Err-04 - Err-05 Pantalla:

Si **Err-04 - Err-05** aparece en el panel de control la unidad no está funcionando adecuadamente.

Contacta a nuestro servicio de atención al cliente para obtener ayuda para resolver el problema y lograr un rendimiento óptimo.

Limpieza

Para garantizar un rendimiento óptimo y una vida útil prolongada del dispositivo, es importante realizar un mantenimiento regular y una limpieza adecuada después de cada uso. Siga estas pautas para limpiar y cuidar su dispositivo correctamente:

1. Desconecte el dispositivo: Antes de limpiar el dispositivo, asegúrese de desconectar el cable de alimentación y dejar que se enfríe completamente.
2. Limpie la campana y el panel de control: Use un paño suave y húmedo para limpiar la capucha y el panel de control del dispositivo. Evite usar productos de limpieza abrasivos o corrosivos, ya que pueden dañar la superficie del dispositivo.
3. Limpie el interior del dispositivo: Retire la rejilla de parrilla, la cesta de freír y otros accesorios y limpie el interior del dispositivo con un paño suave y húmedo. Si es necesario, use un detergente suave para eliminar los residuos de alimentos y la grasa acumulada.
4. Limpie los accesorios: Lave la rejilla de parrilla, la cesta de freír y otros accesorios con agua tibia y jabón. Si es necesario, deje remojar los accesorios en agua caliente para aflojar los residuos de alimentos y la grasa. Seque los accesorios completamente antes de volver a colocarlos en el dispositivo.

5. Limpie el filtro de humo: Retire el filtro de humo de la campana del dispositivo y límpielo con agua tibia y jabón. Asegúrese de eliminar cualquier residuo de alimentos o grasa del filtro y déjelo secar completamente antes de volver a colocarlo en el dispositivo. Se recomienda limpiar el filtro después de cada uso para mantener un rendimiento óptimo.

6. Limpiar el filtro de humo: El filtro de humo debe limpiarse después de cada uso. Recomendamos que se remoje en agua jabonosa tibia durante medio día o se hierva en agua hirviendo durante 5 minutos para lograr un efecto de limpieza profunda, luego enjuague con agua y seque con un paño.

7. Termómetro: El termómetro no puede lavarse en lavavajillas, ni lavarse con agua u otros líquidos. Después de enfriarse, límpielo con un paño húmedo.

8. NO sumerja el cable o el enchufe del termómetro en agua u otros líquidos.

9. El almacenamiento del termómetro solo puede lavarse a mano.

10. El conector TRS del termómetro en la unidad y el área cercana no pueden limpiarse con agua u otros líquidos. Recomendamos usar un paño seco o un hisopo de algodón.

Note: se prohíben los utensilios de limpieza metálicos para evitar dañar los accesorios.

Garantía

Este producto tiene garantía por un (1) año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se presente el comprobante de compra, el producto se encuentre en perfectas condiciones físicas y se le haya dado el uso adecuado, como se explica en este manual de instrucciones.

La garantía no cubrirá las siguientes situaciones:

- El producto haya sido utilizado para fines distintos a los previstos para el mismo, mal utilizado, golpeado, expuesto a la humedad, sumergido en líquidos o sustancias corrosivas, así como cualquier otro defecto imputable al cliente.
- El producto ha sido desmontado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el Servicio de Asistencia Técnica autorizado de Peugeot Smart Living.
- Defectos derivados del desgaste normal de sus partes, debido al uso.

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación de su electrodoméstico durante 1 año, en base a la legislación vigente, excepto las piezas consumibles. En caso de mal uso, la garantía no se aplicará.

Si en algún momento detecta algún problema con su producto o tiene alguna duda, no dude en ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica Peugeot Smart Living en nuestra web:

www.peugeot-smartliving.com



Spirit of Ingenuity

www.peugeot-smartliving.com

The Peugeot logo is a trademark
of Etablissements Peugeot Frères SA.
Used under license.