



Poitiers

Air fryer/electric oven

PN-E0251



Contents

Index

Safety instructions	3
Product overview	5
Intended use	9
Let's cook with Poitiers	11
Connection	14
Cleaning	16
Troubleshooting	17
Warranty	19

Safety instructions

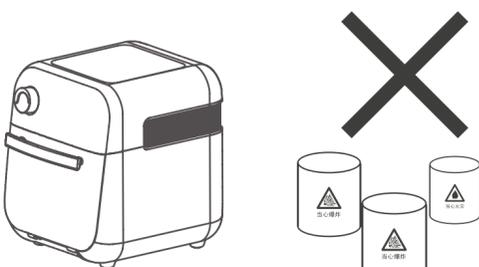
The precautions outlined in this manual is related exclusively to the proper use of this product.

These precautions explain potential dangers, the level of risk involved, and the possible mishaps that may occur.

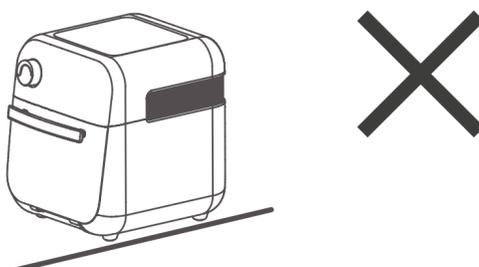
- Do not use any accessories that have not been approved by the manufacturer. Using unapproved accessories may result in machine malfunctions, which will automatically void the warranty.
- Please check for any damage to the product upon unpacking and ensure that all accessories are present.
- In the event of a troubleshooting, promptly unplug the power cord and refrain from using the defective product.
- This product can only be repaired at authorized repair centers. Repairs conducted at non-authorized centers may lead to additional safety risks.

	<p>Any content bearing this mark must be prohibited; failure to do so may result in product damage or pose a risk to the user's personal safety.</p>
	<p>Any content labeled with this mark must be operated strictly according to the requirements. Failure to do so may result in product damage or endanger the personal safety of the user.</p>
	<p>Any content marked with this symbol requires users' attention, as failure to comply may lead to product damage or other losses due to improper operation.</p>

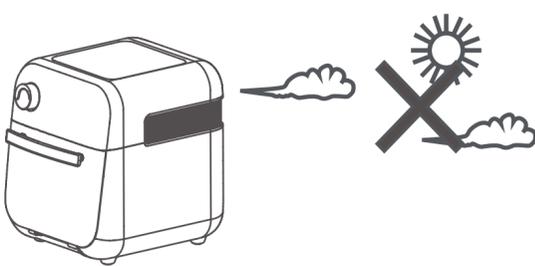
 Storing flammable and explosive materials in close proximity to the device is strictly prohibited.



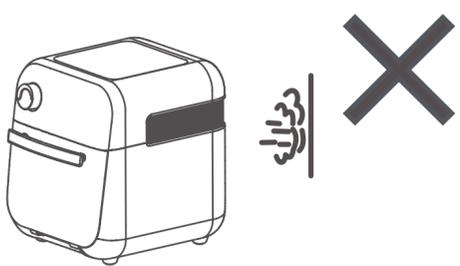
 Avoid tilting or using the product in unstable locations.



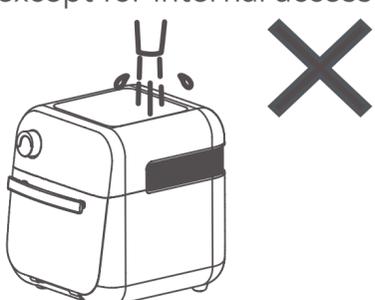
 Outdoor usage is not recommended.



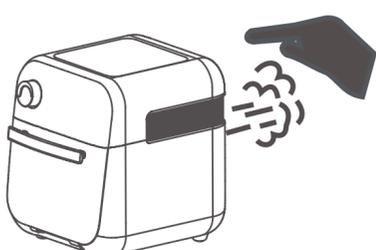
 Please ensure that the heat sink remains unobstructed during operation.



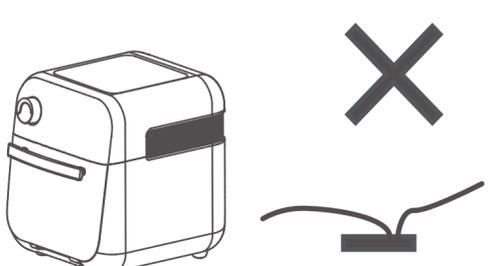
 Avoid submerging the product body in water or using water for cleaning, except for internal accessories.



 During product use, only touch the designated operating interface to avoid scalding. Keep your hands away from the air outlet to prevent burns.



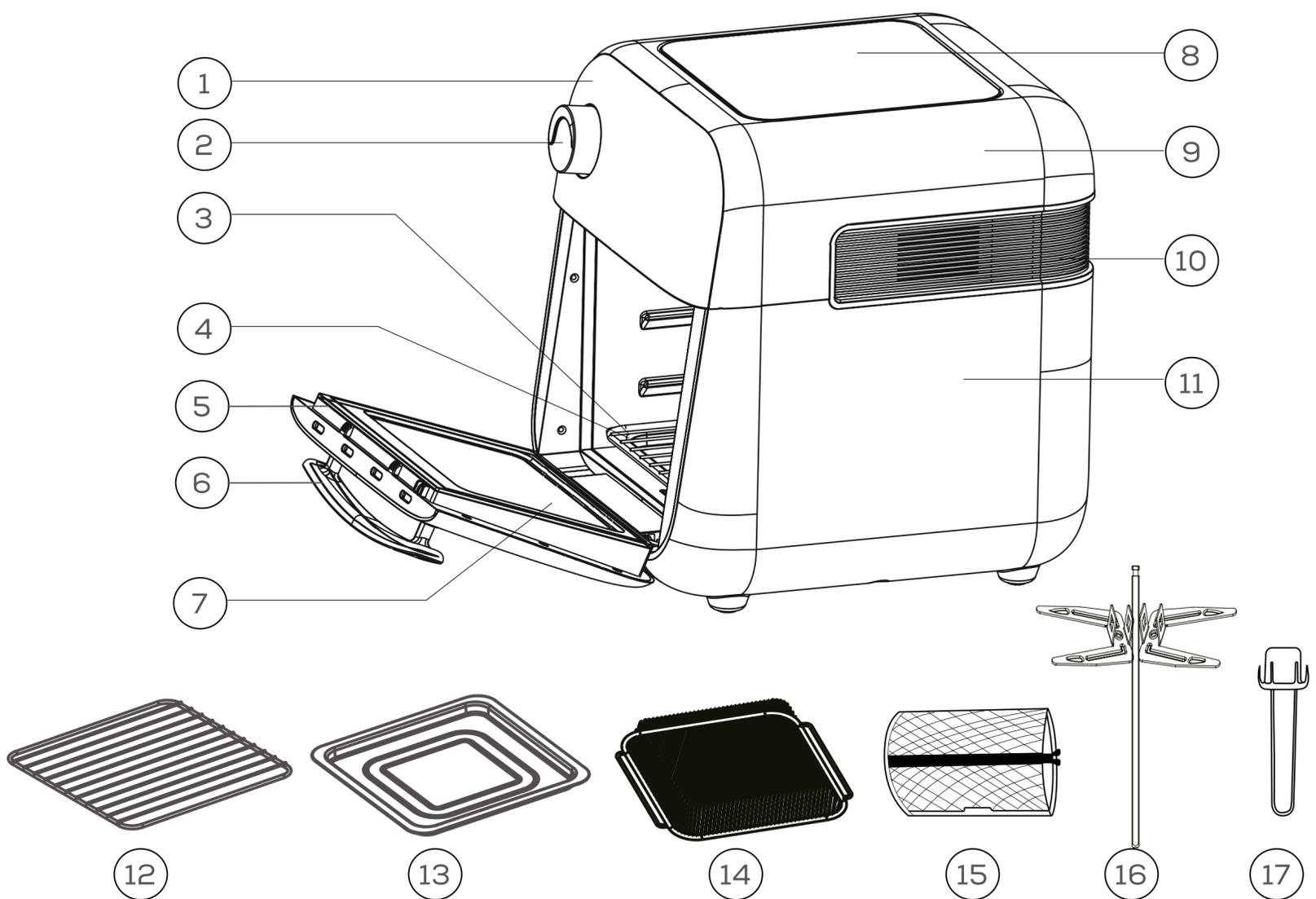
 Avoid sharing sockets with other high-power electrical appliances.



 In case of a damaged power cord, to avoid potential hazards, it should be replaced by a professional from the manufacturer's maintenance department or a similar authorized service.

 Ensure the product has ample space around it, with a minimum distance of 20 cm from other objects, and ensure the surface is not covered by any objects.

Product overview

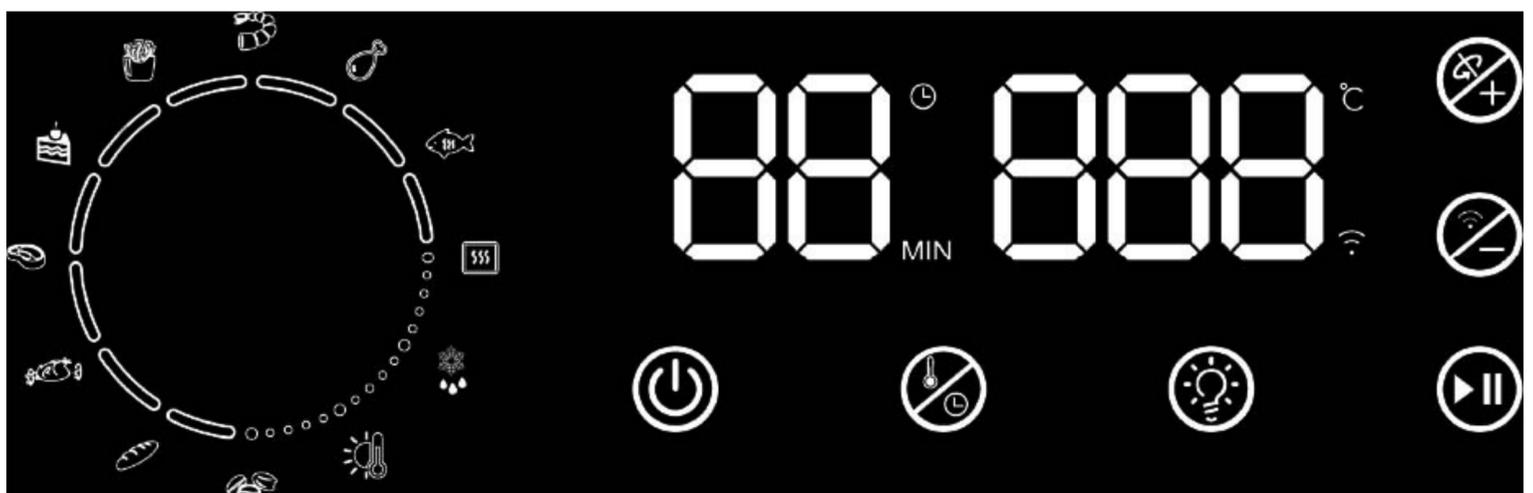


- 1. Panel
- 2. Knob
- 3. Gridiron
- 4. Oil pan
- 5. Front cover
- 6. Handle

- 7. Transparent window
- 8. Top cover
- 9. Side cover
- 10. Air outlet
- 11. Shell

- 12. Rack tray
- 13. Baking tray
- 14. Air fryer basket
- 15. Grill basket
- 16. Roasting skewer
- 17. Tray extraction tongs

Operation panel



Operation logic

1. Switch button:

- : standby mode, red light; touch once to exit standby mode and enter cooking mode, indicated by a white light; touch again to re-

enter standby mode.

- : touch once to exit standby mode and power off the device.

2. :

-Cooking mode: bright white light; touch once to access the time and temperature setting mode; touch again for continuous display, with the digital tube flashing "888"; touch again to exit the time and temperature setting mode.

3. :

-Cooking mode: bright white light; touch once to activate the stove light; touch again to turn off the stove light.

4. :

-Cooking mode: touch once to confirm the cooking function and initiate the product's operation; Touch again to pause the operation.

5. :

-Time and temperature setting mode: adjust the time and temperature; outside of the setting mode, touch once to start the rotation, and touch again to stop the rotation.

6. :

-Time and temperature setting mode: adjust the time and temperature; Outside of the setting mode, touch once to activate WIFI and touch again to deactivate WIFI.

7. Buzzer:

-Each touch on the panel prompts a single beep from the machine.

8. After successful WIFI, the corresponding APP displays the operation interface, allowing users to select menus such as French fries, chicken, etc. After selection, touch the start and stop buttons on the machine to initiate operation. During operation, the WIFI function cannot adjust parameters such as time and temperature.

Function selection

Rotate the knob to select functions. The corresponding indicator light will illuminate for functions such as preheat, french fries, steak, shrimp, pizza, fish, grilled chicken, dried fruit, and cake.

Rotisserie setting:

In this mode, increase the time and temperature as needed. Select the rotisserie mode when necessary.

WIFI setting:

In this mode, decrease the time and temperature as needed. Select the WIFI function when necessary.

Start or pause:

Press the 'start' or 'pause' switch accordingly.

Lighting:

Press this button to activate the light.

Time and temperature switching button:

Switch between timer mode and temperature mode.

Standby mode:

The device enters standby mode upon powering on. Long-press to exit the program.

Product specification

Poitiers is an air fryer and electric oven equipped with functions such as preheating, french fries, steak, shrimp, pizza, fish, roast chicken, dried fruits, cakes, and more.

Voltage	220-240V 50/60Hz
Power	1800W
Capacity	12L
Net weight	7.5 kg
Size	396x310x380mm
Material and thickness	SUS304 T=0.5mm
Controle mode	Microcomputer
Control panel scheme	Touch buttons
Working mode	Air convection and through high resistance resistors
Function menu	Preheat, defrost, keep warm, dried fruit, bread, roast chicken, beef, cake, french fries, shrimp, chicken legs, fish.
Accesories	Rack tray, baking tray, air fryer basket, grill basket, roasting skewer y tray extraction tongs.

Intended use

Please carefully read and follow the steps below:

- Open the product packaging. Note that there might be a slight plastic smell upon opening; please ventilate the area for a while.
- Remove the product, all accessories, and printed materials from the box.
- Place the product on a stable and flat table, ensuring adequate air circulation around it, and keep flammable materials away.
- Ensure that the oil pan and grill are positioned as instructed. The oil pan should be placed at the bottom of the lower high resistance resistors, and the grill can be placed on the upper, middle, and lower levels as needed; the pizza pan needs to be placed on the grill. Remove the oil pan, grill, and protective net.
- Use a sponge or damp cloth with detergent to clean the oil pan, grill, protective net, and other accessories.
- Allow any water stains to air-dry or wipe them dry after cleaning, and then place the accessories back in their respective positions.
- It takes 10 minutes for the initial drying process. A small amount of white smoke or a peculiar smell may appear during the initial

burn-off process. This is a normal occurrence.

- The grill basket is designed for roasting nut-based foods. It is advisable to fill the cage to only 50% of its capacity when adding ingredients for each roasting cycle.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its official service center to prevent hazards.
- The appliance is not designed to be operated using an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is intended for household and similar applications, including:
 - Staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments.
 - Farmhouses.
 - Clients in hotels, motels, and other residential settings.
 - Bed and breakfast establishments.

Environmental protection



Discarded electrical appliances are recyclable and should not be thrown into domestic waste. Please, actively support us in conserving resources and protecting the environment by returning this appliance to designated collection centers.

Let's cook with Poitiers

Time reference

 Preheat mode	The default cooking time is set to 5 minutes, and the default temperature is set to 60°C. Press the time and temperature keys to enter the setting mode.
 Thaw mode	Has a default cooking time of 6 minutes and a default temperature of 70°C. Press the time and temperature keys to enter the setting mode.
 Keep warm mode	The default cooking time is set to 90 minutes, and the default temperature is set to 60°C. Press the time and temperature keys to enter the setting mode.
 Dried fruit mode	The default cooking time is set to 90 minutes, and the default temperature is set to 80°C. Press the time and temperature keys to enter the setting mode.
 Bread mode	The default cooking time is set to 80 minutes, and the default temperature is set to 180°C. Press the time and temperature keys to enter the setting mode.
 Rotisserie mode	The default cooking time is set to 25 minutes, and the default temperature is set to 190°C. Press the time and temperature keys to enter the setting mode.
 Beef mode	The default cooking time is set to 10 minutes, and the temperature defaults to 190°C. Press the time and temperature keys to enter the setting mode.
 Cake mode	The default cooking time is set to 15 minutes, and the temperature defaults to 180°C. Press the time and temperature keys to enter the setting mode.
 Chips mode	The default cooking time is set to 8 minutes, and the temperature defaults to 180°C. Press the time and temperature keys to enter the setting mode.
 Shrimp mode	The default cooking time is set to 8 minutes, and the temperature defaults to 180°C. Press the time and temperature keys to enter the setting mode.
 Drumstick mode	The default cooking time is set to 20 minutes, and the temperature defaults to 210°C. Press the time and temperature keys to enter the setting mode.
 Fish mode	The default cooking time is set to 8 minutes, and the temperature defaults to 180°C. Press the time and temperature keys to enter the setting mode.

How to make french fries:

Ingredients:

- 500g frozen French fries
- Salt, to taste

Recipe:

1. Place the french fries on the grill net, ensuring even distribution, and position them in the middle of the oven.
2. Select the french fries function and allow them to cook. Once done, sprinkle the cooked fries evenly with salt.

How to make grilled chicken wings:

Ingredients:

- 10 chicken wings
- 5g salt
- 10g soy sauce
- 8g oyster sauce
- 8g cooking wine
- 10g black pepper seasoning (adjust with suitable alternatives, if necessary)
- 3 slices of ginger
- Half a clove of garlic

Recipe:

1. Clean the chicken wings thoroughly, soaking them in water and changing the water multiple times.

2. Drain the chicken wings and marinate them with cooking wine, salt, oyster sauce, soy sauce, black pepper seasoning, ginger, and garlic.

3. Cover the marinated chicken wings with plastic wrap and refrigerate for 30 minutes.

4. Arrange the chicken wings flat on the grill, preheat the oven for 5 minutes, then place the grill in the middle of the oven. Choose the roast chicken function and set the timer for 15 minutes. Once cooked, remove the chicken wings from the oven and serve.

Connection

1. Use your mobile phone to scan the QR code below to download the “Smart Life” app.

Alternatively, you can search for “Smart Life” in the App Store or Google Play to install the app.

2. Open the “Smart Life” app, click on “Register,” and use your phone number or email to create your “Smart Life” account. Then, log in to the app.”



3. Connect your mobile phone to the home wireless network and enable Bluetooth on your mobile phone (please select the 2.4GHz WIFI network).

4. Open the “Smart Life” app.

5. On the homepage of the “Smart Life” app, click on the “+” symbol to select the option to add a device. The app will provide the choice between manual addition and automatic discovery.

6. Manual addition: select the name corresponding to the product, and choose the WIFI+Bluetooth mode.

7. Automatic discovery: ensure that the corresponding authority is turned on. The device can then be automatically discovered. Please ensure that the device is in the network configuration state and is powered on.

① Bluetooth configuration:

When the WIFI indicator on the device is flashing rapidly, click OK, and wait for the connection. Once "Successfully add 1 device" appears, the connection is complete, and your device will be listed in your app.

② Hotspot configuration network:

Click on the WIFI quick connection in the upper right corner to select the hotspot distribution network (compatibility mode). Confirm that the WIFI indicator of the device is flashing slowly, then click OK and enter your home WIFI and WIFI password.

Next, navigate to the WLAN setting interface on your phone, select the Wi-Fi network "SmartLife_XXXX," and connect.

Your device will now be listed in your app. You can control your smart device through the mobile app anytime and anywhere (ensure that your mobile phone and smart device are connected to the network, and ensure that your router name is changed to SmartLife_XXXX).

Cleaning

1. Before cleaning the product, ensure that the power plug has been unplugged from the power socket and wait until it has completely cooled down to prevent burns. You can wipe the inner cavity or surface of the product with a damp cloth that is wrung out, ensuring there is no dripping water; do not rinse with water.
2. Promptly clean the oil pan to prevent damage to the coating caused by the buildup of food residue oil after use.
3. Avoid using strong corrosive cleaning agents to prevent damage to the machine and to safeguard your health.
4. Please use a soft, clean cloth for wiping the machine. Avoid using a wet cloth to prevent water from entering the inside of the machine, which could lead to short circuits or fires.
5. Do not use other cleaning equipment, such as dishwashers, to clean the machine, otherwise it may cause damage and affect the use.
6. Use a neutral all-purpose cleaner or water to wash the oil pan and pizza pan.
7. Avoid using hard, sharp objects such as steel wire balls or blades to clean the oil pan to prevent scratches.

Troubleshooting

To ensure the long-term safe use of this product, please frequently check the following items:

1. Whether the power cord and plug are deformed or showing signs of aging.
2. Check if the power cord and plug are getting hotter than usual during use.
3. Whether the product is hotter than usual or emits a peculiar smell during use.

If the above occurrence happens, please suspend use first, and contact the company's after-sales service center or designated maintenance point promptly.

When the following issue arises, it does not necessarily indicate a product malfunction.

Please verify the following points before sending it for repair: failure symptom.

Fault indication	Cause	Solution
The status light is not illuminated.	The device is not powering on.	Ensure that the product is firmly plugged in.
	Circuit board failure	Get in touch with the company's customer service representatives.

No heating	The oven door is not closed properly	Get in touch with the company's customer service representatives.
	The high resistance resistor is burnt out	
The motor is not rotating or is making unusual noises	The fan blade is blocked	Get in touch with the company's customer service representatives.
	Motor failure	
Display error code: E2; E4	Circuit board or sensor failure	Initially, unplug the power cord. If the issue persists after cooling down, please get in touch with the company's customer service team.

If the issue persists, please contact the company's after-sales service center or authorized maintenance center. It is strictly prohibited for non-professionals to disassemble or reassemble the machine themselves.

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.



Poitiers

Freidora de aire/horno eléctrico

PN-E0251



Contenidos

Índice

Instrucciones de seguridad	3
Desarrollo general del producto	5
Uso previsto	9
Cociná con Poitiers	11
Conexión	14
Limpieza	17
Solución de problemas	19
Garantía	22

Instrucciones de seguridad

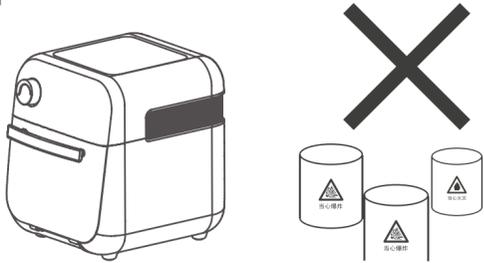
Las precauciones descritas en este manual se refieren exclusivamente al uso adecuado de este producto.

Estas precauciones exponen los posibles peligros, el nivel de riesgo involucrado y los posibles accidentes que puedan ocurrir.

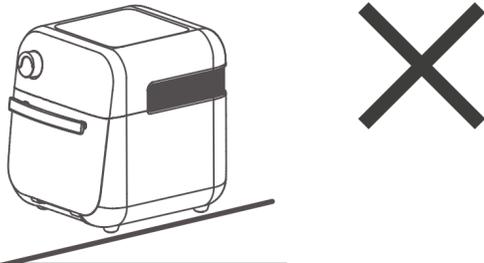
- No utilice accesorios que no hayan sido aprobados por el fabricante. El uso de accesorios no aprobados puede provocar fallas en la máquina, lo que automáticamente anulará la garantía.
- Por favor, verifique cualquier daño en el producto al desempaquetarlo y asegúrese de que todos los accesorios estén presentes.
- En caso de problemas, desconecte rápidamente el cable de alimentación y evite usar el producto defectuoso.
- Este producto solo puede ser reparado en centros de reparación autorizados. Las reparaciones realizadas en centros no autorizados pueden llevar a riesgos adicionales de seguridad.

	<p>Cualquier contenido que lleve este símbolo debe ser prohibido; de no hacerlo, puede resultar en daños al producto o representar un riesgo para la seguridad personal del usuario.</p>
	<p>Cualquier contenido etiquetado con esta marca debe ser operado estrictamente de acuerdo con los requisitos. El incumplimiento puede resultar en daños al producto o poner en peligro la seguridad personal del usuario.</p>
	<p>Cualquier contenido marcado con este símbolo requiere que se preste atención por parte de los usuarios, ya que el incumplimiento puede causar daños al producto u otras pérdidas debido a una operación incorrecta.</p>

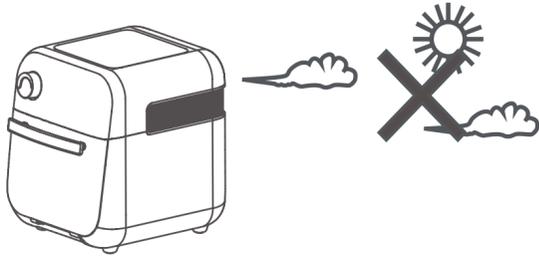
 Está estrictamente prohibido almacenar materiales inflamables y explosivos en las proximidades del producto.



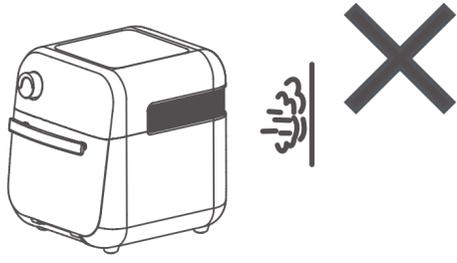
 Evite inclinar o usar el producto en lugares inestables.



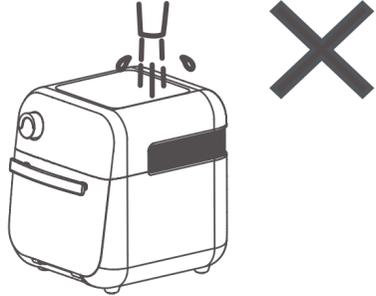
 No se recomienda su uso al aire libre.



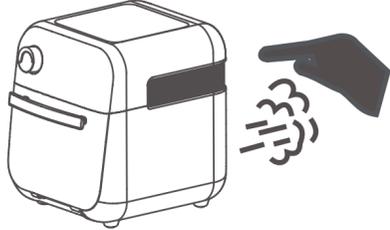
 Asegúrese de que el dissipador de calor no esté obstruido durante la operación.



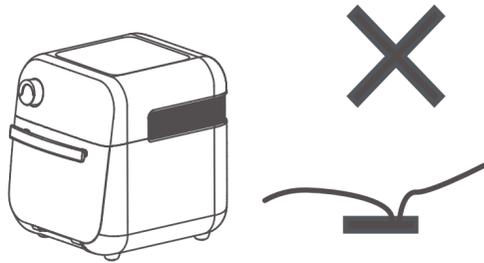
 Evite sumergir el cuerpo del producto en agua o utilizar agua para limpiar, excepto para los accesorios internos.



 Durante el uso del producto, sólo toque la interfaz de funcionamiento designada para evitar quemaduras. Mantenga las manos alejadas de la salida de aire para evitar quemaduras.



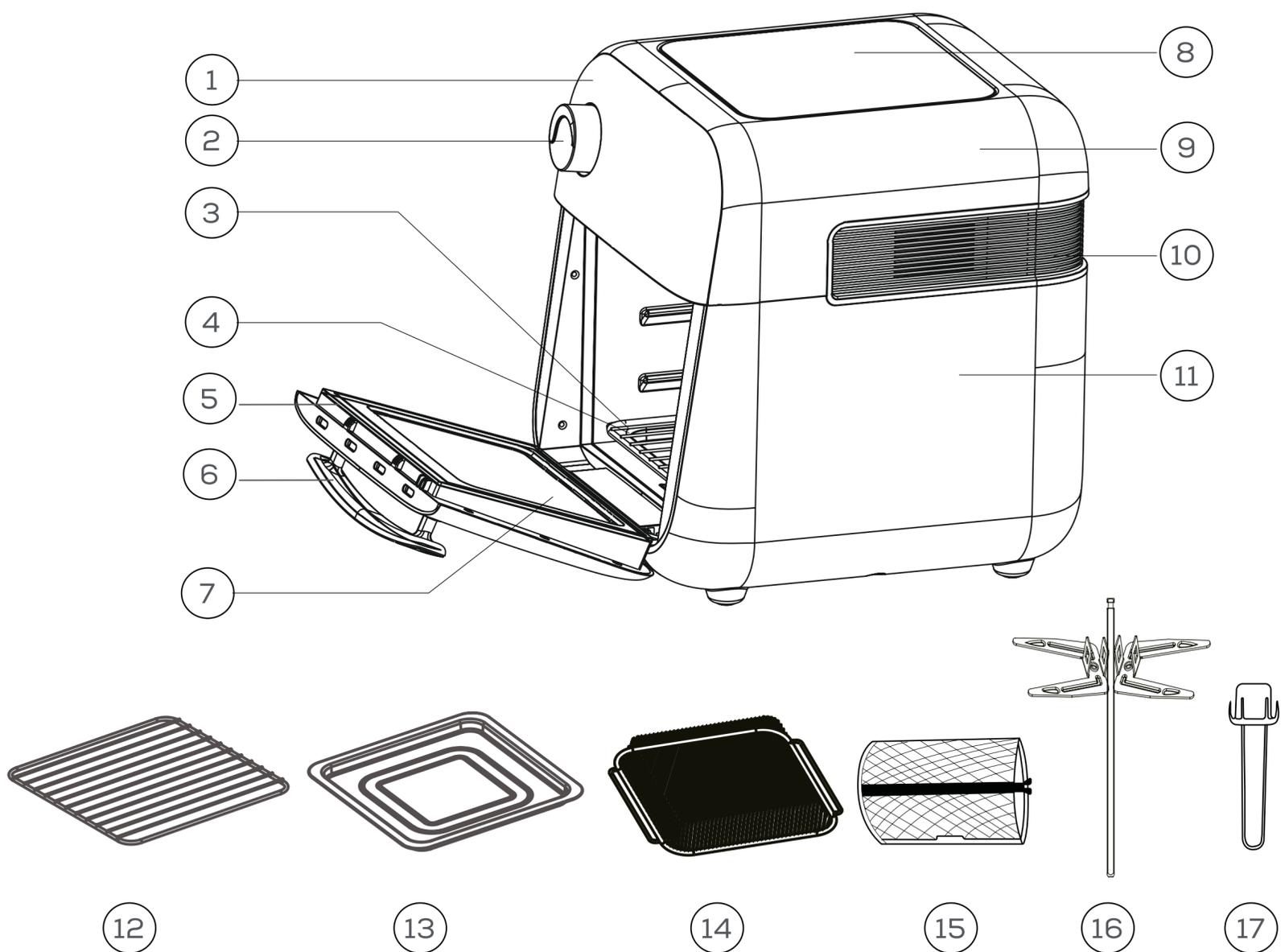
 Evite compartir enchufes con otros electrodomésticos de alta potencia.



 En caso de que el cable de alimentación esté dañado, para evitar posibles peligros, debe ser reemplazado por un profesional del departamento de mantenimiento del fabricante o un servicio autorizado similar.

 Asegúrese de que el producto tenga suficiente espacio alrededor de él, con una distancia mínima de 20 cm de otros objetos, y asegúrese de que la superficie no esté cubierta por ningún objeto.

Desarrollo general del producto

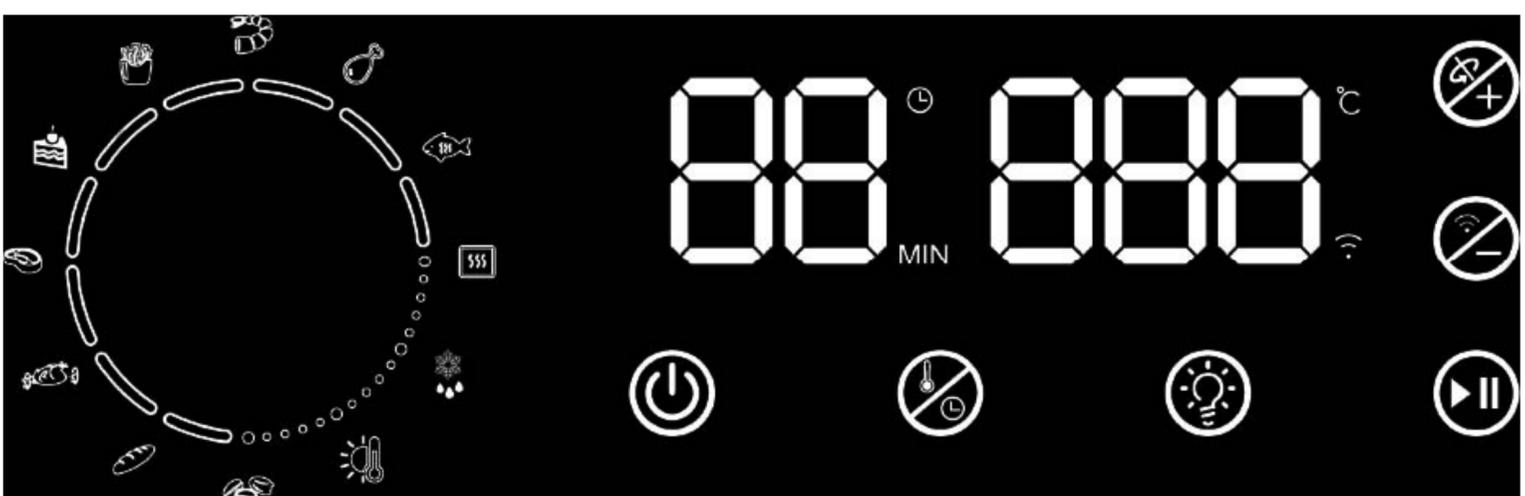


- 1. Panel
- 2. Perilla de comando
- 3. Parrilla
- 4. Bandeja de aceite
- 5. Puerta principal
- 6. Manija
- 7. Ventana transparente

- 8. Cubierta superior
- 9. Cubierta lateral
- 10. Salida de aire
- 11. Carcaza
- 12. Estante de alambre

- 13. Bandeja de hornear
- 14. Cesta freidora
- 15. Cesta hornear
- 16. Tenedor para asar
- 17. Pinza de extracción

Panel de operación



Lógica de operación

1. Botón de encendido:

- : Modo de espera, luz roja; toque una vez para salir del modo de espera y entrar en el

modo de cocción, indicado por una luz blanca; toque nuevamente para volver al modo de espera.

- : Toque una vez para salir del modo de espera y apagar el dispositivo.

2. :

-Modo de cocción: Luz blanca brillante; toque una vez para acceder al ajuste de tiempo y temperatura; toque nuevamente para visualizar continuamente, con el tubo digital parpadeando "888"; toque nuevamente para salir del modo de ajuste de tiempo y temperatura.

3. :

-Modo de cocción: Luz blanca brillante; toque una vez para activar la luz de la cocina; toque nuevamente para apagar la luz de la cocina.

4. :

-Modo de cocción: Toque una vez para confirmar la función de cocción e iniciar la operación del producto; toque nuevamente para pausar la operación.

5. :

- Modo de ajuste de tiempo y temperatura: Ajuste el tiempo y la temperatura; fuera del modo de ajuste, toque una vez para iniciar la rotación y toque nuevamente para detenerla.

6. :

- Modo de ajuste de tiempo y temperatura: Ajuste el tiempo y la temperatura; fuera del modo de ajuste, toque una vez para activar el WIFI y toque nuevamente para desactivarlo.

7. Buzzer:

- Cada toque en el panel emite un único sonido de la máquina.

8. Después de una exitosa conexión WIFI, la correspondiente aplicación muestra la interfaz de operación, permitiendo a los usuarios seleccionar menús como papas fritas, pollo, etc. Después de la selección, toque los botones de inicio y detención en la máquina para iniciar la operación. Durante la operación, la función WIFI no puede ajustar parámetros como el tiempo y la temperatura.

9. Selección de función: Gire la perilla para seleccionar las funciones. La luz indicadora correspondiente se iluminará para funciones como precalentamiento, papas fritas, bistec, camarones, pizza, pescado, pollo a la parrilla, frutas secas y pastel.

Configuración de rotisería:

En este modo, aumente el tiempo y la temperatura según sea necesario. Seleccione el modo de asador cuando sea necesario.

Configuración WIFI:

En este modo, disminuya el tiempo y la temperatura según sea necesario. Seleccione la función de WIFI cuando sea necesario.

Iniciar o pausar:

Presione el interruptor "inicio" o "pausa" según corresponda.

Iluminación:

Presione este botón para activar la luz.

 **Botón de cambio de tiempo y temperatura:**
Cambie entre el modo temporizador y el modo temperatura.

 **Modo de espera:**
El dispositivo entra en modo de espera al encenderlo. Mantén pulsado para salir del programa.

Especificaciones del producto

Voltaje	220-240V 50/60Hz
Potencia	1600W-1800W
Capacidad	12L
Peso neto	7.5kg
Tamaño	396x310x380mm
Material y espesor	SUS304 T=0.5mm
Modo de control	Microcomputador
Esquema de panel de control	Botones táctiles
Modo de trabajo	Convección de aire
Menú de funciones	Precalentar, descongelar, mantener caliente, frutas secas, pan, pollo asado, carne vacuna, pasteles, papas fritas, camarones, muslos de pollo, pescado.
Accesorios	Rejilla, bandeja para hornear, cesta para freidora, cesta para grill, tenedor para asar y agarradera de bandejas.

Uso previsto

Por favor, lea cuidadosamente y siga los pasos a continuación:

- Abra el embalaje del producto. Tenga en cuenta que puede haber un ligero olor a plástico al abrirlo; por favor ventile el área durante un tiempo.
- Quite el producto, todos los accesorios y los materiales impresos de la caja.
- Coloque el producto en una mesa estable y plana, asegurándose de que haya circulación de aire adecuada a su alrededor y mantenga los materiales inflamables alejados.
- Asegúrese de que la bandeja de aceite y la parrilla estén posicionadas como se indica. La bandeja de aceite debe colocarse en la parte inferior de los resistores de alta resistencia inferiores, y la parrilla se puede colocar en los niveles superior, medio e inferior según sea necesario; la bandeja de pizza debe colocarse en la parrilla. Retire la bandeja de aceite, la parrilla y la red protectora.
- Use una esponja o un paño húmedo con detergente para limpiar la bandeja de aceite, la parrilla, la red protectora y otros accesorios.
- Permita que las manchas de agua se sequen al aire o séquelas con un paño después de

limpiar, y luego coloque los accesorios de nuevo en sus respectivas posiciones.

- Se necesitan 10 minutos para el proceso de secado inicial. Puede aparecer un poco de humo blanco o un olor peculiar durante el proceso de quema inicial. Esto es normal.
- La cesta de la parrilla está diseñada para asar alimentos a base de nueces. Se recomienda llenar la jaula solo al 50% de su capacidad al agregar ingredientes para cada ciclo de asado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su centro de servicio oficial para evitar riesgos
- El aparato no está diseñado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Este aparato está destinado para uso doméstico y aplicaciones similares, incluyendo:
 - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Casas de campo.
 - Clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales.
 - Establecimientos de alojamiento y desayuno.

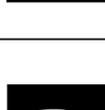
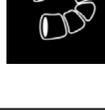
Protección del medio ambiente



Los electrodomésticos desechados son reciclables y no deben ser arrojados a la basura doméstica. Por favor, apóyenos activamente en la conservación de recursos y la protección del medio ambiente devolviendo este aparato a los centros de recolección designados.

Cociná con Poitiers

Tiempo de referencia

 Modo de precalentamiento	El tiempo de cocción predeterminado está configurado en 5 minutos, y la temperatura predeterminada está configurada en 60°C. Presione las teclas de tiempo y temperatura para ingresar al modo de configuración.
 Modo descongelamiento	Tiene un tiempo de cocción predeterminado de 6 minutos y una temperatura predeterminada de 70°C. Presione las teclas de tiempo y temperatura para ingresar al modo de configuración.
 Modo mantenimiento de calor	El tiempo de cocción predeterminado está configurado en 90 minutos, y la temperatura predeterminada está configurada en 60°C. Presione las teclas de tiempo y temperatura para ingresar al modo de configuración.
 Modo de frutos secos	El tiempo de cocción predeterminado está configurado en 90 minutos, y la temperatura predeterminada está configurada en 80°C. Presione las teclas de tiempo y temperatura para entrar en el modo de configuración.
 Modo pan	El tiempo de cocción predeterminado está configurado en 80 minutos, y la temperatura predeterminada está configurada en 180°C. Presione las teclas de tiempo y temperatura para entrar en el modo de configuración.
 Modo brasas	El tiempo de cocción predeterminado está configurado en 25 minutos, y la temperatura predeterminada está configurada en 190°C. Presione las teclas de tiempo y temperatura para entrar en el modo de configuración.
 Modo bife	El tiempo de cocción predeterminado está configurado en 10 minutos, y la temperatura predeterminada está configurada en 190°C. Presione las teclas de tiempo y temperatura para ingresar al modo de configuración.
 Modo torta	El tiempo de cocción predeterminado está configurado en 15 minutos, y la temperatura predeterminada es de 180°C. Presione las teclas de tiempo y temperatura para entrar en el modo de configuración.
 Modo papas fritas	El tiempo de cocción predeterminado está configurado en 8 minutos, y la temperatura predeterminada es de 180°C. Presione las teclas de tiempo y temperatura para entrar en el modo de configuración.
 Modo langostinos	El tiempo de cocción predeterminado está configurado en 8 minutos, y la temperatura predeterminada es de 180°C. Presione las teclas de tiempo y temperatura para entrar en el modo de configuración.
 Modo muslo de pollo	El tiempo de cocción predeterminado está configurado para 20 minutos, y la temperatura predeterminada es de 210°C. Presione las teclas de tiempo y temperatura para ingresar al modo de ajuste.
 Modo pescado	El tiempo de cocción predeterminado está configurado en 8 minutos, y la temperatura predeterminada es de 180°C. Presione las teclas de tiempo y temperatura para ingresar al modo de ajuste.

Cómo hacer papas fritas

Ingredientes:

- 500g de papas fritas congeladas
- Sal, al gusto

Receta:

1. Coloque las papas fritas en la parrilla, asegurando una distribución pareja, y colóquelas en el centro del horno.
2. Seleccione la función de papas fritas y permítale que se cocinen. Una vez listas, espolvoree uniformemente las papas fritas cocidas con sal.

Cómo hacer alitas de pollo a la parrilla

Ingredientes:

- 10 alas de pollo
- 5g de sal
- 10g de salsa de soja
- 8g salsa de ostras
- 8g vino
- 10g de condimento de pimienta negra (ajustar con alternativas adecuadas, si es necesario)
- 3 rodajas de jengibre
- Medio diente de ajo
- Receta:

1. Limpie las alas de pollo a fondo, remojándolas en agua y cambiando el agua varias veces.
2. Escorra las alas de pollo y marínelas con vino de cocina, sal, salsa de ostra, salsa de soja,

condimento de pimienta negra, jengibre y ajo.
3. Cubra las alas de pollo marinadas con film transparente y refrigérelas durante 30 minutos.

4. Coloque las alas de pollo planas en la parrilla, precaliente el horno durante 5 minutos y luego coloque la parrilla en el centro del horno. Elija la función de pollo asado y ajuste el temporizador a 15 minutos. Una vez cocidas, retire las alas de pollo del horno y sirva.

Conexión

1. Utilice su teléfono móvil para escanear el código QR de abajo y descargar la aplicación "Smart Life".
2. Alternativamente, puede buscar "Smart Life" en la App Store o en Google Play para instalar la aplicación.
3. Abra la aplicación "Smart Life", haga clic en "Registrarse" y utilice su número de teléfono o correo electrónico para crear su cuenta de "Smart Life". Luego, inicie sesión en la aplicación.



1. Conecte su teléfono móvil a la red doméstica inalámbrica y active el Bluetooth en su teléfono móvil (por favor, seleccione la red WIFI de 2.4GHz).
2. Abra la aplicación "Smart Life".
3. En la página de inicio de la aplicación "Smart Life", haga clic en el símbolo "+" para seleccionar la opción de agregar un dispositivo. La aplicación le proporcionará la opción entre agregar de forma manual o mediante detección automática
4. Agregación manual: seleccione el nombre del dispositivo que desea agregar y siga las

instrucciones en pantalla para completar el proceso de configuración.

5. Detección automática: Asegúrese de que la autoridad correspondiente esté activada. El dispositivo puede ser descubierto automáticamente. Por favor, asegúrese de que el dispositivo esté en estado de configuración de red y esté encendido.

① Configuración Bluetooth:

Cuando el indicador de WIFI en el dispositivo esté parpadeando rápidamente, haz clic en OK y espera a que se establezca la conexión. Una vez que aparezca "Se agregó correctamente 1 dispositivo", la conexión estará completa y tu dispositivo se mostrará en tu aplicación.

② Configuración de red de hotspot:

Haz clic en la conexión rápida de WIFI en la esquina superior derecha para seleccionar la red de distribución de hotspot (modo de compatibilidad). Confirma que el indicador de WIFI del dispositivo esté parpadeando lentamente, luego haz clic en OK e ingresa el nombre de tu red WIFI doméstica y la contraseña de WIFI.

A continuación, ve a la interfaz de configuración de WLAN en tu teléfono, selecciona la red Wi-Fi "SmartLife_XXXX" y conéctate.

Tu dispositivo ahora se mostrará en tu aplicación. Puedes controlar tu dispositivo inteligente a través de la aplicación móvil en cualquier momento y lugar (asegúrate de que tu teléfono móvil y el dispositivo inteligente estén conectados a la red, y asegúrate de que el nombre de tu enrutador se haya cambiado a SmartLife_XXXX).

Limpieza

1. Antes de limpiar el producto, asegúrese de que el enchufe de alimentación esté desconectado del enchufe de corriente y espere hasta que se haya enfriado por completo para evitar quemaduras. Puede limpiar la cavidad interna o la superficie del producto con un paño húmedo que esté escurrido, asegurándose de que no gotee agua; no enjuague con agua.
2. Limpie inmediatamente la bandeja de aceite para evitar daños en el revestimiento causados por la acumulación de residuos de alimentos después del uso.
3. Evite el uso de agentes de limpieza fuertes y corrosivos para evitar daños a la máquina y proteger su salud.
4. Por favor, use un paño suave y limpio para limpiar la máquina. Evite el uso de un paño mojado para evitar que el agua entre en el interior de la máquina, lo cual podría provocar cortocircuitos o incendios.
5. No use otros equipos de limpieza, como lavavajillas, para limpiar la máquina, de lo contrario podría causar daños y afectar su uso.
6. Use un limpiador neutro multiuso o agua para lavar la bandeja de aceite y la bandeja de pizza.

7. Evite el uso de objetos duros y afilados, como bolas de alambre de acero o cuchillas, para limpiar la bandeja de aceite y evitar rayones.

Resolución de problemas

Para garantizar el uso seguro a largo plazo de este producto, por favor verifique frecuentemente los siguientes elementos:

1. Si el cable de alimentación y el enchufe están deformados o muestran signos de envejecimiento.
2. Verifique si el cable de alimentación y el enchufe se calientan más de lo habitual durante el uso.
3. Si el producto está más caliente de lo habitual o emite un olor peculiar durante el uso.

Si ocurre alguna de las situaciones anteriores, suspenda el uso primero y contacte rápidamente el centro de servicio posventa de la empresa o el punto de mantenimiento designado.

Cuando surja el siguiente problema, no necesariamente indica un malfuncionamiento del producto.

Por favor, verifique los siguientes puntos antes de enviarlo para su reparación: síntoma de falla.

Fallas y método de manipulación

Comprobación diaria: para que pueda utilizar este producto de forma segura durante mucho tiempo, verifique los siguientes elementos con frecuencia.

1. Si el cable de alimentación y el enchufe están deformados y envejecidos.
2. Si el cable de alimentación y el enchufe están más calientes de lo habitual durante el uso.
3. Si el producto está más caliente de lo habitual o emite un olor peculiar durante su uso.

Si ocurre el fenómeno anterior, primero suspenda el uso y comuníquese con el centro de servicio posventa de la empresa o punto de mantenimiento.

El siguiente fenómeno no indica completamente que el producto está funcionando mal, confirme los siguientes elementos antes de enviarlo a reparar:
Fenómeno de Fallas.

Indicación de falla	Causa	Solución
La luz de estado no está iluminada.	El dispositivo no se está encendiendo.	Asegúrate de que el producto esté firmemente enchufado.
	Fallo en la placa de circuitos.	Ponerse en contacto con los representantes del servicio al cliente de la compañía.
No hay calefacción	La puerta del horno no está cerrada correctamente.	Póngase en contacto con los representantes del servicio al cliente de la empresa.
	La resistencia está quemada.	
El motor no gira o está haciendo ruidos inusuales.	El aspa del ventilador está bloqueada.	Póngase en contacto con los representantes del servicio al cliente de la empresa.
	Falla del motor	
Código de error en el display: E2; E4	Fallo en la placa de circuitos o en el sensor.	Inicialmente, desenchufe el cable de alimentación. Si el problema persiste después de enfriarse, póngase en contacto con el equipo de servicio al cliente de la empresa.

Si el problema persiste, por favor contacta al centro de servicio postventa de la empresa o al centro de mantenimiento autorizado. Está estrictamente prohibido desmontar o volver a ensamblar la máquina por personas no profesionales.

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.