

JFQ-50F10 蒸烤一体机

使用说明书

(内容见页2—页15)

技术要求

- 1、内容正确，图字清晰；
- 2、说明书规格：143mmx210mm，尺寸偏差： $\pm 3\text{mm}$ ，共28P；
(注：内页页数：指内页纸张数量；页码：指印刷下端标注页码)
- 3、材质：双胶纸，封面封底克重 $120\text{g}/\text{m}^2$ ，内页克重 $80\text{g}/\text{m}^2$ ；
- 4、具体内容、字体、字号、颜色及排版见“页2—页15”；

vatti 華帝

使用说明书
Instruction Manual

蒸烤一体机

JFQ-50F10



华帝服务官方微信

微信扫码加入会员
获取电子保修卡



华帝服务官方微信

产品出厂编号

华帝股份有限公司

网址: www.vatti.com.cn

全国统一服务热线: 400-888-6288

总机: (0760) 2213 9888 / 8696 2888

地址: 广东省中山市小榄镇工业大道南华园路1号

中国人民财产保险股份有限公司承保产品责任险

执行标准:

GB 4706.22-2008 GB 4706.1-2005

GB 4806.1-2016

第一版

使用产品前请仔细阅读本《使用说明书》，并妥善保管！



电子保修卡、电子说明书获取方法

扫一扫
获取电子保修卡、电子说明书



华帝服务官方微信

获取步骤：

- ① 微信扫描说明书封面二维码，关注【华帝服务】官方公众号 →
- ② 点击消息中的“绑定产品” →
- ③ 授权允许获取昵称、手机等信息 →
- ④ 点击“立即绑定”，进入添加设备页面
- ⑤ 填写相关信息后，点击“确认添加”
- ⑥ 点击“电子保修卡 / 电子说明书”即可查看



温馨提示：电子说明书下载后查看，图片内容更清晰！



注意

电子版使用说明书会随产品改进不断更新，请留意说明书封底右下角版本号，如与本说明书不符属更新后文件，不便之处，敬请原谅！

售后服务

华帝股份有限公司产品信息单

服务单位（公章）：

CRM系统工单编号：

用户姓名		联系电话		报装时间	
用户地址					
购买商店		购买日期		发票号码	
产品型号			产品出厂编码		
安装性质	<input type="checkbox"/> 上门安装 <input type="checkbox"/> 团购安装		安装次数	第（ ）次	
安装记录：					
路程判定	公里	与燃具及高温明火安装距离	<input type="checkbox"/> >15 cm <input type="checkbox"/> <15 cm		
安装方式	<input type="checkbox"/> 嵌入式安装 <input type="checkbox"/> 台面安装				
有易燃物			<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	
有空气对流			<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	
有独立电源插座并可可靠接地			<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	
已按说明书要求正确安装			<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	
已指导用户正确使用			<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	
材料名称	单位	数量	金额（元）	有关费用结算（元）	
				安装费	
				零件费	
				路程费	
				合计	
用户意见：					
<input type="checkbox"/> 满意 <input type="checkbox"/> 一般 <input type="checkbox"/> 不满意					
安装人员签名：		安装日期：		安装后用户签名：	

第三联：用户留存

尊敬的用户：

感谢您使用华帝公司产品，如在服务过程中，出现安装/维修人员不按规定收取费用，服务态度不佳等问题，请来电、来函投诉。华帝公司一经查实，将对相关人员做严肃处理，请用户给予监督。

全国统一服务热线：400-888-6288



尊敬的用户：

您好！感谢您选购华帝公司产品。

华帝股份有限公司自1992年创立至今，始终以产品创新为企业战略重心。在新时代厨电变革的浪潮下，华帝先后获得ISO 9001质量管理体系认证、ISO 14001环境管理体系认证、ISO 45001职业健康安全管理体系认证。

目前，华帝产品集群已涵盖燃气灶、吸油烟机、热水器、壁挂炉、蒸箱、烤箱、微波炉、消毒柜、洗碗机、橱柜等多品类产品，以创新为发力点，力求全面创造核心性能领先、设计时尚、操作便捷的“智能厨房生活电器”。

由于产品在不断改进，若实物与本说明书中的图示不符，请以实物为准。

华帝股份有限公司

敬告！

如您在使用过程中产品出现故障，可关注华帝公司官方微信服务号【华帝服务】，使用“预约维修”自助下单或致电服务热线400-888-6288。如用户自行联系非华帝公司授权的服务网点进行维修，用户需承担由此可能造成的不良后果。



目录

告用户环境影响书	01
产品主要技术参数	02
产品结构示意图	02
安全注意事项	03
装箱清单	04
安装说明	05
*安装要求	05
*安装方法	05
使用方法	07
*操作步骤	08
*进阶操作步骤 (菜单)	09
温馨提示	10
蒸烤一览表	11
*烹饪模式	11
*菜单	12
维护与保养	14
常见问题与处理方法	15
常见故障识别与处理	16
接线示意图	16
RoHS含量表	17
食品接触材料信息	18
售后服务	19

告用户环境影响书

“保护环境，造福人类，预防污染，持续改进”是华帝公司环境管理的宗旨和方向。

华帝公司按照GB/T 24001 idt ISO 14001标准建立、实施和保持环境管理体系，就华帝公司产品在使用中和完成使用寿命后所造成的环境影响，特向您敬告如下：

拆包后的纸箱、塑料袋和泡沫均为可回收废弃物，请丢进指定的分类垃圾桶中。

华帝股份有限公司
敬告！

售后服务

华帝股份有限公司产品信息单

服务单位（公章）：

CRM系统工单编号：

用户姓名		联系电话		报装时间	
用户地址					
购买商店		购买日期		发票号码	
产品型号			产品出厂编码		
安装性质	<input type="checkbox"/> 上门安装 <input type="checkbox"/> 团购安装		安装次数	第（ ）次	
安装记录：					
路程判定	公里	与燃具及高温明火安装距离	<input type="checkbox"/> >15 cm <input type="checkbox"/> <15 cm		
安装方式	<input type="checkbox"/> 嵌入式安装 <input type="checkbox"/> 台面安装				
有易燃物		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
有空气对流		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
有独立电源插座并可可靠接地		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
已按说明书要求正确安装		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
已指导用户正确使用		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
材料名称	单位	数量	金额（元）	有关费用结算（元）	
				安装费	
				零件费	
				路程费	
				合计	
用户意见：					
<input type="checkbox"/> 满意 <input type="checkbox"/> 一般 <input type="checkbox"/> 不满意					
安装人员签名：		安装日期：		安装后用户签名：	

第二联：服务单位存档

尊敬的用户：

感谢您使用华帝公司产品，如在服务过程中，出现安装/维修人员不按规定收取费用，服务态度不佳等问题，请来电、来函投诉。华帝公司一经查实，将对相关人员做严肃处理，请用户给予监督。

全国统一服务热线：400-888-6288

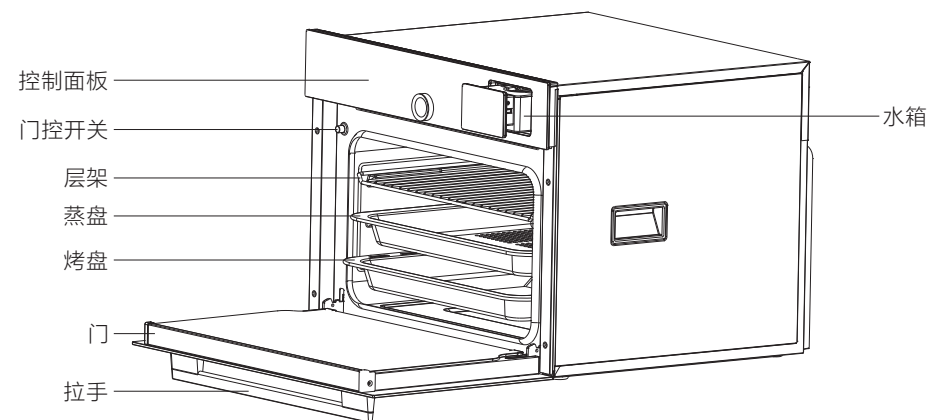


产品主要技术参数

产品名称	蒸烤一体机
产品型号	JFQ-50F10
额定电压	220 V~
额定频率	50 Hz
额定输入功率	2000 W
最大容积	50 L
产品外形尺寸(宽×高×深)	595×455×550 mm
嵌装尺寸(宽×高×深)	560×450×≥550 mm

产品结构示意图

以下产品型号结构图为通用的简单结构示意图，仅供用户识别零部件的位置，若图形与实物不符，请以实物为准，谨以致歉！





安全注意事项

⚠ 注意

- 1、请严格按照本说明书规定使用本产品，避免因使用不当造成财产损失、人身伤害；
- 2、本产品必须由本公司指派的售后人员进行安装、维修等，如果消费者委托非本公司指派的人员或者消费者自行进行以上操作，可能存在造成人身损害或财产损失的风险；
- 3、本说明书的各项规定若有与国家法律强制性规定相冲突，以法律规定为准。

基本注意事项

⚠ 危险

- 1、产品在使用期间会发热，注意避免接触产品内部的发热单元，从产品内提取食物与器皿时，需戴上隔热手套，以免烫伤；
- 2、产品在使用时，可触及部分可能会发热，儿童应远离；
- 3、产品在安装、维修服务前，必须断开电源，以免触电；
- 4、禁止在产品内放置杂物，以免发生火灾；
- 5、确保产品远离燃气管。当燃气管从产品旁边经过时，燃气管应采取有效隔离保护措施，确保燃气管不受高温影响，如采取燃气管外套铁管。

⚠ 警告

- 1、禁止在散热口塞入杂物，以免发生意外；
- 2、请不要让儿童或行动不便者单独使用，更不要放在幼儿可触及的地方使用，否则可能导致烫伤、触电或其它意外；
- 3、禁止使用密封的容器进行烹饪，以免发生意外；
- 4、使用过程中或使用后，禁止水淋产品门，以免发生玻璃爆裂危险；
- 5、请使用独立的带有开关的电源插座，使用排插可能造成异常发热而引发火灾；
- 6、如果产品在使用过程中出现任何故障请立即停止使用，并参照“常见问题与处理方法”进行相应处理；
- 7、在有蒸汽模式的工作状态下，请勿长时间站在散热口处；打开产品门时，要注意避开高温蒸汽，以免烫伤；
- 8、产品连接电源必须装有符合产品铭牌上标识的电气参数的空气开关或者漏电保护开关，方可进行连接并使用；
- 9、禁止重物碾压电源线，以免发生意外；
- 10、请保持产品及线缆远离发热物体、易燃易爆物，以免产品损坏或发生火灾、爆炸等危险；
- 11、如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商其维修部或类似部门的专业人员更换；
- 12、请使用合适的蒸盘、容器，以免溢出油滴引发火灾；
- 13、请将烹饪容器正确放置于层架上，不要直接放在腔体底部，以免发生意外；
- 14、把手内侧中部表面会发烫，请避免烫伤；
- 15、烹饪完毕后，内胆四周温度仍然较高，请待内胆冷却后再行清洁，以免烫伤。

售后服务

产品出厂编号粘贴处

华帝股份有限公司产品信息单

服务单位（公章）：

CRM系统工单编号：

用户姓名		联系电话		报装时间	
用户地址					
购买商店		购买日期		发票号码	
产品型号			产品出厂编码		
安装性质	<input type="checkbox"/> 上门安装 <input type="checkbox"/> 团购安装		安装次数	第（ ）次	
安装记录：					
路程判定	公里	与燃具及高温明火安装距离		<input type="checkbox"/> >15 cm <input type="checkbox"/> <15 cm	
安装方式	<input type="checkbox"/> 嵌入式安装 <input type="checkbox"/> 台面安装				
有易燃物		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
有空气对流		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
有独立电源插座并可可靠接地		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
已按说明书要求正确安装		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
已指导用户正确使用		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
材料名称	单位	数量	金额（元）	有关费用结算（元）	
				安装费	
				零件费	
				路程费	
				合计	
用户意见：					
<input type="checkbox"/> 满意 <input type="checkbox"/> 一般 <input type="checkbox"/> 不满意					
安装人员签名：		安装日期：		安装后用户签名：	

尊敬的用户：

感谢您使用华帝公司产品，如在服务过程中，出现安装/维修人员不按规定收取费用，服务态度不佳等问题，请来电、来函投诉。华帝公司一经查实，将对相关人员做严肃处理，请用户给予监督。

全国统一服务热线：400-888-6288

售后服务

● 发票或购机凭证保存说明

产品保修时需提供购机发票或有效购机凭证，请妥善保管。

● 华帝系列产品保修规定

1、华帝品牌产品自购买之日起（以发票日期为准），根据三包法规定整机保修1年，在保修期内享受免费维修服务，商业用途产品保修期为6个月。（商业用途指将产品安装在营业场所或其它非家庭场所。即无论是转售还是赠与，只要安装在非家庭场所就只享受6个月的保修期。）延保产品以华帝公司官方发布的相关规定执行。

2、产品保修时，须提供购买产品的有效凭证和产品出厂编号。

3、保修期内，发生下列情况，不属于免费保修范围：

- 用户使用、维护、保管不当造成损坏的。
- 非华帝公司授权服务网点安装、拆卸、维修而造成损坏的（包含用户自行安装、维修损坏的）。
- 不能出示有效凭证的，有效凭证型号与修理产品型号不符、不清晰或经涂改的。
- 因不可抗力造成损坏的。

4、保修期外产品出现故障，华帝公司各售后服务网点将同样为您提供热情、周到、及时的有偿服务。

● 维修程序及注意事项

1、如您在使用过程中产品出现故障，可通过关注华帝公司官方微信服务号【华帝服务】或与华帝公司全国统一服务热线400-888-6288联系。如用户自行联系非华帝公司授权服务网点进行维修，由此造成的一切后果，由用户自行承担。

2、华帝服务网点接到服务诉求后，将在24小时内予以回复，并依据您所反馈的情况，判定故障原因，备齐配件，在预约时间内上门服务。

3、维修结束，维修人员需认真填写《产品信息单》。《产品信息单》经用户签名后，第三联用户保存，另两联由维修人员带回存档备案。

4、请用户不要撕去产品出厂编号，以便华帝公司服务人员核实记录，谢谢合作！（如发现无出厂编号、人为刮除出厂编号的，华帝公司将不能提供承诺的安装、维修等一切售后服务，请速到购买网点办理退货。）

● 投诉指南

如果您对我们提供的产品和服务有疑问或不满，可向当地经销商或服务网点反映，我们将对您的意见做合理、及时、妥善处理。若上述单位仍不能解决您的问题，可直接致电华帝公司反映，我们将以迅速、高效的方式为您提供解决方案。

● 华帝公司售后服务联系方式

- 1、进入官方微信服务号【华帝服务】自助报单。
- 2、拨打全国统一服务热线：400-888-6288。

安全注意事项



- 1、禁止以产品门负载重物或靠、坐在产品门上，以免损坏产品；
- 2、请不要在手脚潮湿、赤脚的状态下触摸产品或插拔电源插头，以免触电；
- 3、不要使用粗糙的抹布或锋利的金属刮刀清洁产品门玻璃，以免擦伤玻璃表面，导致玻璃破碎；
- 4、产品需安装在强度足够的平台表面上。请勿在塑料照明设备或塑料架下安装产品，以免发生变形或爆炸危险；
- 5、搬运放置时从产品底部抬起，轻搬轻放，切勿将产品拉手作为搬运支撑点，以免受力过大而损坏；
- 6、不能使用蒸汽清洁剂；
- 7、为防止可能的危害，产品的控制面板只能连接到规定的发热单元；
- 8、此产品只能使用为该产品推荐的温度传感器探头。

装箱清单

温馨提示

请按“装箱清单”检查产品和配件是否齐全。

序号	名称	数量	单位	备注
1	蒸烤一体机	1	台	
2	层架	1	件	
3	烤盘	1	件	
4	蒸盘	1	件	
5	海绵	1	个	
6	安装附件包	1	包	安装时固定产品用
7	使用说明书	1	本	请妥善保管（含售后服务）
8	出厂编号	1	张	请妥善保管

安装说明

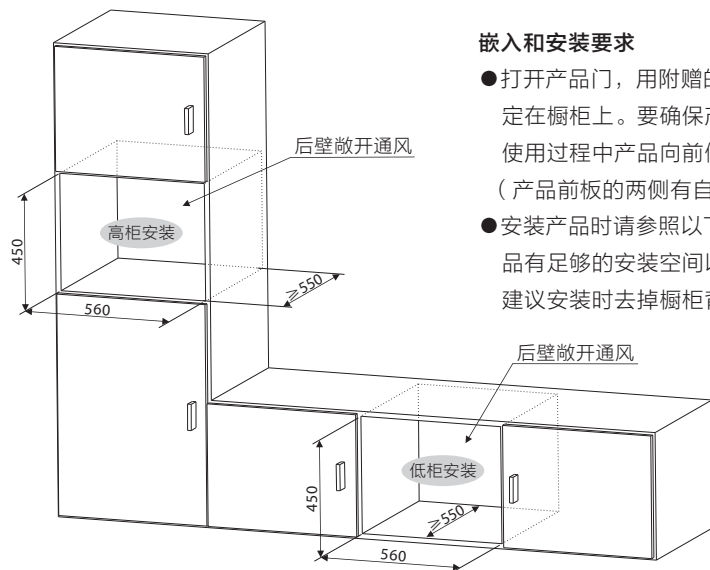
安装要求

- 为保证产品能够长期安全使用，必须用绝对坚固的方法固定产品，并且隔离电子元件以防止和金属配件接触的可能；
- 安装产品的橱柜以及所有使用的粘合剂必须能承受不低于90℃的温度，以避免变形和涂料断裂；
- 在连接电源之前，确保：
 - 1、根据规定，应有接地的供给系统。电源连接的插座和电路必须可靠接地；
 - 2、建议为产品安装易操作的独立开关（如在开关总盒处安装独立的空气开关）；
 - 3、产品连接电源后，请检查电源线是否接触易受热的配件，如有接触，须远离到安全距离；
 - 4、不要使用会导致过热或自燃的减速器、分流器和适配器。制造商对于任何电子错误安装或连接所造成的直接或间接损失，概不承担任何责任。因此，所有的安装和连接操作都须由遵循当地实施规定的专业人士进行；
 - 5、不得将地线接在煤气管、自来水管、避雷针及电话线上，避免因接地不良造成触电而引发意外事故。插座不能装在受潮、被水淋湿或靠近热源的地方。
- 进行电路安装时，务必等安装完毕后再通电。

⚠ 注意

本产品配备1.2m长的电源线。要求用户使用10A的插座，且此插座必须与漏电保护开关相连。

安装方法



嵌入和安装要求

- 打开产品门，用附赠的自攻螺钉将产品固定在橱柜上。要确保产品固定牢靠，以免使用过程中产品向前倾斜损坏机内物品；（产品前板的两侧有自攻螺钉孔）
- 安装产品时请参照以下示意图，为保证产品有足够的安装空间以及周围的空气流通，建议安装时去掉橱柜背板。

单位：mm

食品接触材料信息

请根据说明书要求正常使用本产品。本产品为食品接触用，符合GB 4806.3-2016、GB 4806.5-2016、GB 4806.6-2016、GB 4806.9-2016、GB 4806.10-2016、GB 4806.11-2016以及相应食品安全国家标准要求，食品接触材料及其执行标准符合性信息说明如下：

材质	中文名称	通用类别名	用途	执行标准	符合标准情况	备注	
金属	铝	铝合金	蒸发器组件	GB 4806.9-2016	符合		
		SUS840	发热管组件				
	不锈钢	SUS304	层架、内胆、烤盘、不锈钢螺母、传感器外壳、导汽管、蒸发器组件				
		SUS310S	发热管组件				
搪瓷	/	黑色搪瓷	腔体内壁、对流风罩、烤盘、顶部发热盒盖、顶部发热盒底	GB 4806.3-2016	符合		
橡胶	/	固态普通硅胶	门体密封圈	GB 4806.11-2016	符合		
		硅橡胶	硅胶垫片、水箱阀门、导水管、门体密封圈、安全阀帽密封圈、安全阀密封圈、安全阀硅胶垫	GB 4806.11-2016	符合		
玻璃	/	钢化玻璃+镀Low-e膜	门体内玻璃	GB 4806.5-2016	符合		
		石英玻璃	碳素发热管				
		硼硅玻璃	炉灯				
		钢化玻璃	门体玻璃 炉灯玻璃				
涂层	/	聚四氟乙烯	不粘油 蒸发器涂层	GB 4806.10-2016	符合		
		镀铬	烤架	GB 4806.10-2016	符合		
		陶瓷涂料	顶部发热盒盖 顶部发热盒底				
		镀镍	螺钉 (发热模块紧固)				
镀锌	螺钉 (紧固对流风罩)						
塑胶树脂	/	4,4'-亚异丙基二苯酚(双酚A)与碳酸二氯或碳酸二苯酯的聚合物	水箱 水箱转接头	GB 4806.6-2016	符合		
		PC					
		1,3,5-三氧环己烷与1,3-二氧环己烷的聚合物	POM	水箱开关阀芯			

- 1、本品不宜做容器长期储存食品；
- 2、使用本品时请去除内腔所有包装防护材料（包括但不限于纸板、胶带、扎带等）；
- 3、首次使用请按照说明书的说明操作使用；
- 4、本系列产品包含以上食品接触材料，部分机型可能不含个别材料，以实际产品为准。

RoHS含量表

产品中有害物质的名称及含量（蒸烤一体机）						
部件名称	有害物质					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(cd)	六价铬(Cr(VI))	多溴联苯(PBB)	多溴二苯醚(PBDE)
五金件	×	○	○	○	○	○
塑料件	○	○	○	○	○	○
电路板组件	○	○	○	○	○	○
橡(硅)胶件	○	○	○	○	○	○
玻璃件	○	○	○	○	○	○
各类导线、护套	○	○	○	○	○	○
风机	○	○	○	○	○	○
电磁锁	×	○	○	○	○	○
温控器	○	○	×	○	○	○
温度传感器	○	○	○	○	○	○
照明灯	○	○	○	○	○	○
蒸发器	○	○	○	○	○	○
发热管	○	○	○	○	○	○
浮子开关	○	○	○	○	○	○
水泵	○	○	○	○	○	○
保温发热线	○	○	○	○	○	○
电源线	○	○	○	○	○	○
紧固件	○	○	○	○	○	○
印刷件	○	○	○	○	○	○
门控开关	○	○	×	○	○	○
保温/隔热材料	○	○	○	○	○	○

本表格依据SJ/T 11364的规定编制。

○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求以下。

×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。

说明：

1、以上“×”的部件，部分有害物质超标是由于目前行业技术水平有限，暂时无法实现替代或减量化。

2、上述部分部件不一定包含在所有产品中，具体适用如下：

电磁锁：适用于带电磁锁的部分机型

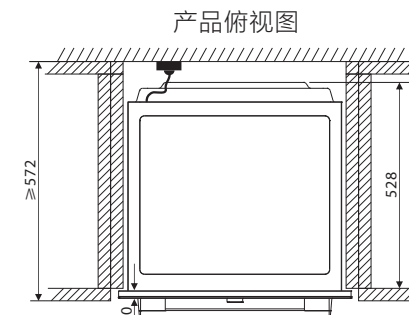
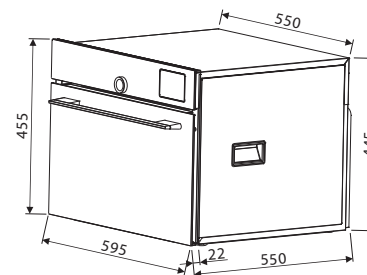
保温发热线：适用于带保温发热线的部分机型



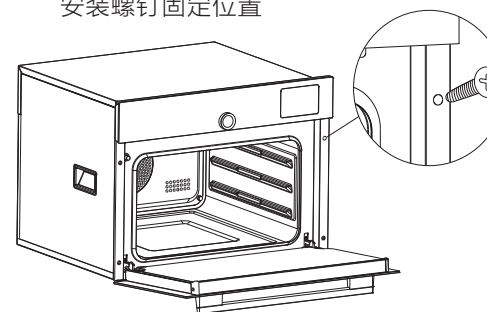
此标识适用于在中华人民共和国销售电子信息产品，标识中央的数字为正常使用条件下的环境保护使用期限的年限。

温馨提示：安全使用年限取决于本产品，建议使用一定年限后更换新机。

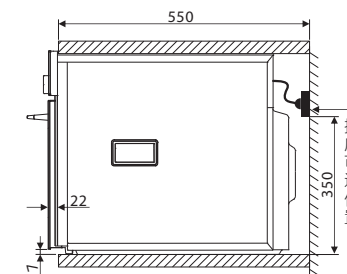
安装说明



安装螺钉固定位置



安装侧视图



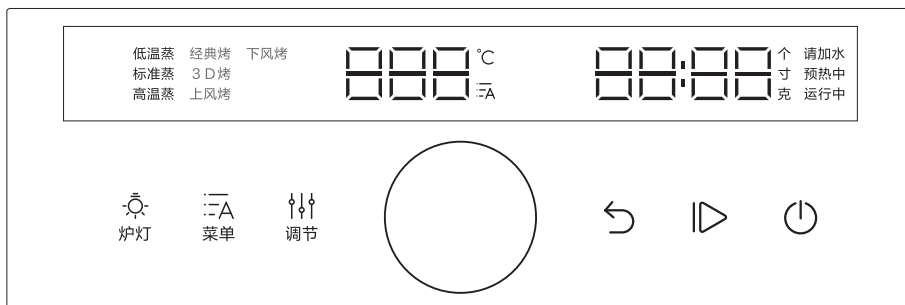
单位：mm

使用方法

首次使用产品时，请：

- 1、移去覆盖在产品门玻璃上的特殊薄膜（当有提供时）；
- 2、仔细清洗产品内部（用洁净湿布将产品内外部擦拭干净）；
- 3、水箱加满水后，设置蒸模式100℃、45min（或以上），将产品空蒸以去除新品初次使用的气味。

● 控制面板显示界面（如有更新，请以实际界面为准）



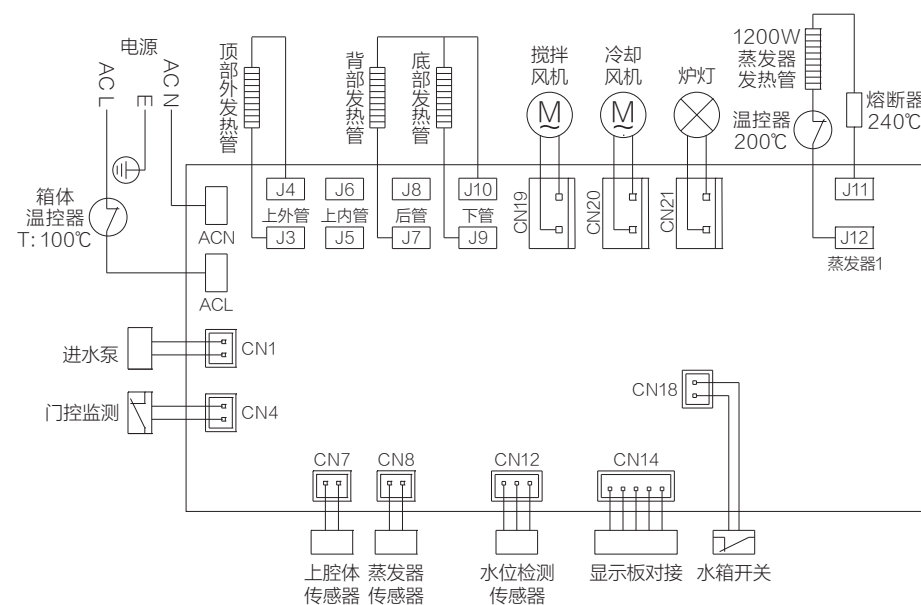
● 控制面板按键与图标说明

符号标识	名称	功能
	电源键	开启/关闭产品（长按关闭）
	开始/暂停	开始/暂停工作（长按返回工作准备状态）
	返回	返回上一级
	调节	依次调节温度、时间
	菜单	1、 无分量菜单 ：按“菜单”选择菜单→旋转“旋钮”选择代码→按“开始/暂停”开始工作； 2、 有分量菜单 ：按“菜单”选择菜单→旋转“旋钮”选择代码→按压“旋钮”确认菜式→旋转“旋钮”选择分量→按“开始/暂停”开始工作。
	旋钮	1、按压确认； 2、旋转选择功能，调节温度、时间
	炉灯	开启/关闭炉灯
	请加水	图标亮表示水箱缺水

常见故障识别与处理

现象描述	故障可能性	处理方法
显示代码E1	温度探头开路或短路	切断电源，并联系华帝售后服务人员维修
显示代码E4	加热组件异常	
显示代码E5	电路连接异常	
接通电源后产品无反应	提供产品电源的插座没电 控制板连接线未连接	
加水后仍提示缺水	水位检测传感器异常	
照明灯不亮	照明灯接线断开 灯泡可能损坏	
产品有蒸汽产生但食物不熟	内腔温度传感器故障 蒸汽进气管破裂	
控制面板失灵	控制板线路异常	
产品有异响	散热风机损坏产生噪音 背部风机损坏	

接线示意图



常见问题与处理方法



注意

维修前务必先关机并拔下电源插头。

1、水箱最高水位线

水箱外侧的上方贴有最高水位线标识，向水箱加水时，请尽量将水加至最高水位刻度线处，以便能最大限度延长烹饪时间，加水请不要超过最高水位线，以免抽拉水箱时水箱中的水溅出。

2、加水提示

当产品显示面板加水指示灯亮起，并有蜂鸣声，即表示水箱中的水低于最低水位要求，产品已停止工作，请抽出水箱并及时加水。

3、关于烹饪容器的选择

在选用烹饪容器时，请尽量选择多孔的容器，容器的深度不要过深，放置蒸煮食物的高度以3~5cm为宜，这样蒸发器产生的蒸汽能更多的接触到食材，保证蒸制食物的口感。

4、首次使用产品产生焦味

由于新产品残余物或热熔断体隔离经过高温会产生气味或烟味，因此首次使用时建议加满水箱空蒸45min以上，待产品放凉后再正式烹饪。

5、长时间不使用

若产品长时间不使用，请将产品内部清洁干净并使用任意烤模式将产品内的余水烘干，以避免细菌滋生和产生异味。

6、关于产品烹饪模式的默认温度与时间

产品每一种烹饪模式均有预设好的烹饪温度和烹饪时间相对应，默认的温度与时间均是由我们的工程师在实验室的一定条件下通过大量试验得到的数据，正常情况下可以满足绝大多数的烹饪需求。当您在使用默认温度和时间进行烹饪时，如果遇到食物不熟的情况，可以考虑适当延长烹饪时间或提高烹饪温度，如此问题依旧出现，请联系华帝公司的售后人员上门维修。

7、待机与休眠

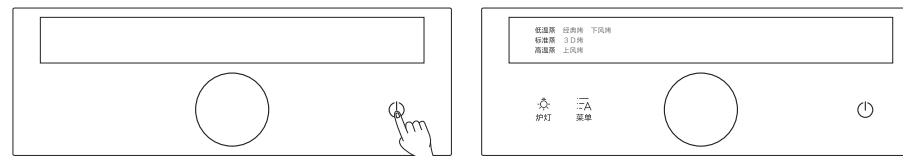
产品通电后，产品便处于待机状态，在待机状态按“⏻”产品则可唤醒进入工作准备状态。

使用方法

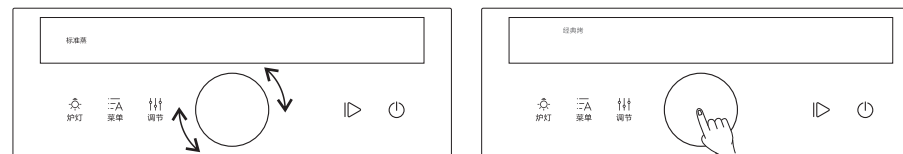
● 操作步骤

激活产品 → 选择蒸或烤模式 → 设定参数 → 开始预热 → 预热完成放入菜肴，关门后自动开始烹饪 → 烹饪中 → 烹饪结束

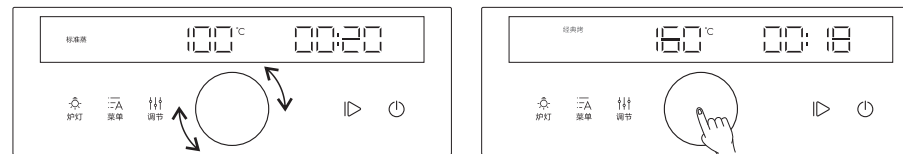
步骤一：激活产品（按“⏻”进入工作准备状态）



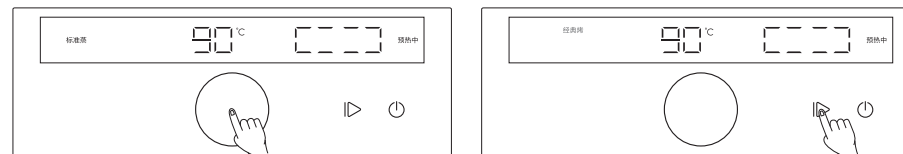
步骤二：选择蒸模式或烤模式（旋转“旋钮”后按压进入下一步）



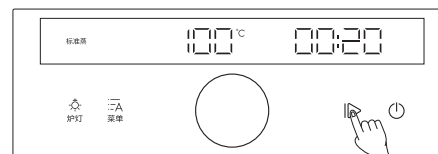
步骤三：设定参数（旋转“旋钮”后按压确认，依次设定温度、时间）



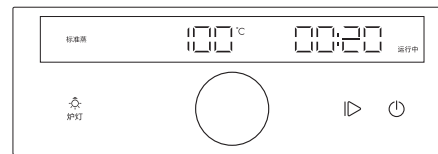
步骤四：开始预热（按压“旋钮”或触摸“▶”开始预热）



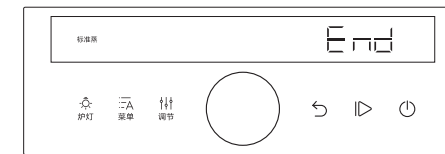
步骤五：预热完成放入菜肴，关门后自动开始烹饪（触摸“▶”或无操作蜂鸣1min后产品自动进入烹饪状态）



步骤六：烹饪中




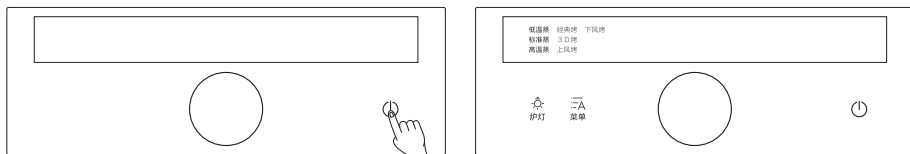
步骤七：烹饪结束



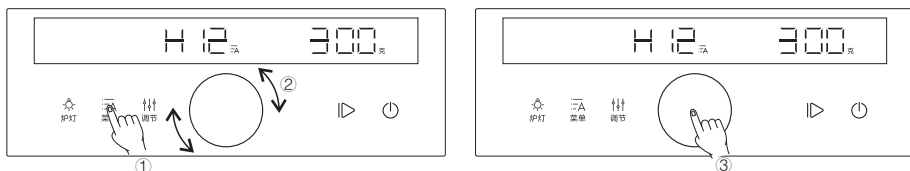
使用方法

●进阶操作步骤（菜单）

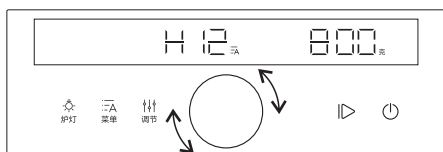
步骤一：激活产品（按“”进入工作准备状态）



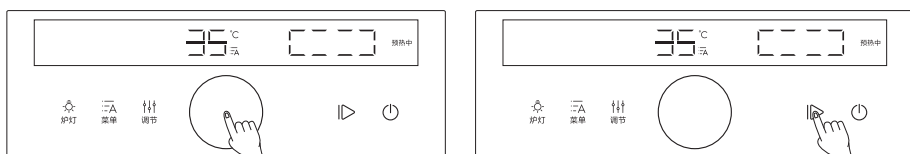
步骤二：选择菜单（①触摸“”进入菜单模式，②旋转“旋钮”选择代码，③按压“旋钮”确认）




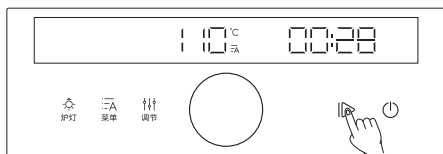
步骤三：选择分量（旋转“旋钮”选择对应分量，若该菜单无分量指示，请跳过）



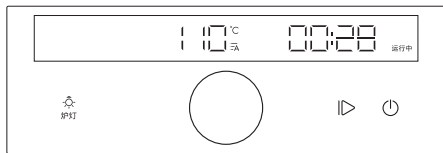
步骤四：开始预热（按压“旋钮”或触摸“”开始预热）



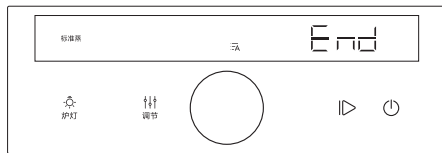
步骤五：预热完成放入菜肴，关门后自动开始烹饪（触摸“”或无操作蜂鸣1min后产品自动进入烹饪状态）



步骤六：烹饪中



步骤七：烹饪结束



蒸烤一览表

菜式分类	代码	菜式	推荐分量	推荐位置	推荐附件	备注
烤模式 (烤肉)	P16	蜜汁叉烧	400克	第一层	烤盘、层架	多段
			600克			
			1000克			
烤模式 (蔬菜)	P17	香烤蔬菜串	500克	第二层	烤盘、层架	
	P18	蒜蓉烤茄子	2条			烤盘
	P19	香烤红薯	1000克			烤盘、层架

特别提示：

以上食物烹饪温度、时间只作参考。若烹饪分量超出智能菜单参考值，用户可根据食材分量、个人口感及烹饪经验使用专业模式自行调节温度、时间。

维护与保养

一、清洁、保养注意事项

- 1、每次使用完成后必须及时将积水槽中的积水清理干净，防止积水过多溢出到橱柜上；
- 2、每次在使用完带有蒸汽的模式后，请将水箱余水倒净，避免水箱余水在水箱中形成凝结核或滋生细菌。

注意

- 1、切勿使用含碱/苏打、酸或者氯的清洁剂，亦不要使用清洁喷雾、洗碗机清洁剂或腐蚀性清洁剂；
- 2、不可使用硬刷、百洁布、钢丝刷等会划伤不锈钢表面的硬质清洁工具。

二、保养方法

●门组件 / 显示面板

对于门上附着的难以清洗的污垢可用中性清洁剂清洗，不可用钢丝球擦洗，以免划伤玻璃表面的涂层，清洗后用抹布擦干。

●门密封胶条

- 1、每次使用完成后，请用浸有温水的海绵擦拭产品密封条，再用干燥的抹布擦干门密封胶条；
- 2、门密封胶条的清洁不可使用清洁剂，因为清洁剂中的某些成分可能会腐蚀胶条；
- 3、门密封胶条可能因长时间使用出现穿孔、裂开，如出现此情形，请更换新的门密封胶条。

●腔体

- 1、每次使用完带有蒸汽的模式后，请将腔体内清洁干净，使用吸水海绵或抹布抹去内胆内壁的凝结核，最好能打开产品门将腔体吹干；
- 2、每次使用完烤模式后，待产品冷却后请及时清理，油渍的清洗可使用中性的清洁剂擦拭，擦洗完后用清水冲洗干净。

蒸烤一览表

菜式分类	代码	菜式	推荐分量	推荐位置	推荐附件	备注
蒸模式 (荤菜)	H19	萝卜炖牛腩	500克	第一层	层架、蒸盘	
			800克			
			1000克			
蒸模式 (蔬菜)	H20	清蒸生菜	300克	第二层	层架、蒸盘	
	H21	蒜蓉金针菇	400克			
	H22	清蒸西兰花	300克			
	H23	泰汁白菜卷	500克			
	H24	清蒸丝瓜酿	500克			
蒸模式 (甜点)	H25	冰糖炖雪梨	4个	第二层	层架、蒸盘	
	H26	风味萝卜糕	1000克	第一层	层架、蒸盘	
	H27	蔓越莓蒸蛋糕	6寸			
烤模式 (烘焙)	P01	葡式蛋挞	20个	第二层	烤盘	
	P02	手指小饼干	20个			
	P03	黄油曲奇	21个			
			28个			
	P04	牛角包	9个			
	P05	戚风蛋糕	5寸	第一层	层架	
6寸						
8寸						
P06	蘑菇培根披萨	9寸	第二层	烤盘		
烤模式 (海鲜)	P07	香辣烤鱿鱼	1000克	第二层	烤盘	
	P08	蒜蓉烤鲜虾	500克		烤盘、层架	
	P09	脆烤多春鱼	500克			
烤模式 (烤肉)	P10	烤香肠	500克	第二层	烤盘、层架	
	P11	韩式烤五花肉	500克		烤盘	
	P12	脆皮烤鸡	500克	第一层	烤盘、层架	多段
			1000克			
			1250克			
	P13	脆皮烤鸭	2000克	第一层	烤盘、层架	多段
P14	奥尔良烤翅	1000克	第二层	烤盘、层架		
P15	黑椒烤牛扒	500克				

温馨提示

- **食物不熟**：建议采用扁平容器置于层架，食物以小块状更佳，同时需根据食物量调节时间；
- **加水后仍提示缺水**：加水量不够，请把水加至最大水位刻度线处，再次尝试；
- **缺水提示**：当水箱水位低于最低水位要求后，屏幕请加水指示灯亮，蜂鸣提示，可通过给水箱加水或长按“|▷”结束提示；
- **自动休眠**：非预热或烹饪过程中，若超过10min无任何操作，产品将自动进入休眠，可通过“⏻”唤醒；
- **预热完成自动运行**：预热完成后，若无任何操作，产品间断式蜂鸣1min后将自动进入工作状态；
- **风扇延时降温功能**：暂停或结束工作后，散热风机会延时工作5min以上，以保障安全和产品寿命；
- **炉灯**：产品烹饪工作中，炉灯常亮；工作完成后10min自动熄灭，如需开启或关闭炉灯，可短按“⏻”。

蒸烤一览表

● 烹饪模式

烹饪功能	模式分类	默认温度	温度范围	时间范围	推荐菜式
蒸功能	低温蒸	60℃	50~90℃	01~120min	蒜蓉蒸虾、清蒸蟹、蒜蓉蒸扇贝、
	标准蒸	100℃	91~100℃		香菇蒸鸡、豉汁排骨、橄榄菜蒸肉饼
	高温蒸	110℃	101~120℃		梅菜扣肉、清蒸猪蹄、萝卜牛腩
烤功能	经典烤	160℃	100~230℃		黄油曲奇、戚风蛋糕
	3D烤	180℃			香烤红薯
	上风烤	180℃			烤香肠
	下风烤	200℃		培根蘑菇披萨	

特别提示:

- 1、以上表格为华帝公司通用内容，仅供参考，如内容与实物不符，请以实物为准；
- 2、以上数据为实验室测试数据，资料仅供参考，实际烹饪效果与食材及烹饪器皿有关，烹饪时请以实际情况及个人爱好调整。

蒸烤一览表

● 菜单

菜式分类	代码	菜式	推荐分量	推荐位置	推荐附件	备注
厨房助手	L01	解冻	200克~700克	第二层	层架、蒸盘	
	L02	发酵	300克~800克			
蒸模式 (主食)	H01	蒸饺子 (速冻)	800克	第一层	层架、蒸盘	
	H02	蒸包子 (速冻)	800克			
蒸模式 (海鲜)	H03	白贝蒸蛋	4个鸡蛋 300克白贝	第二层	层架、蒸盘	多段
	H04	虾仁蒸日本豆腐	500克			
			6个			
	H05	清蒸蟹	8个			
			10个			
	H06	蒜蓉蒸虾	500克			
	H07	清蒸鲈鱼	400克			
			500克			多段
H08	蒜蓉蒸扇贝	8个				
蒸模式 (荤菜)	H09	粉蒸肉	300克	第二层	层架、蒸盘	多段
			400克			
			500克			
	H10	香菇蒸鸡	300克			多段
			500克			
			800克			
	H11	腊味合蒸	500克			
	H12	豉汁蒸排骨	300克			
			500克			
			800克			
	H13	清蒸狮子头	500克			
H14	橄榄菜蒸肉饼	500克				
H15	榨菜蒸五花肉	500克				
H16	蒸东坡肉	500克	第一层	层架、蒸盘		
		500克				
		800克				
H17	清蒸猪蹄	1000克				
		500克				
H18	梅菜扣肉	500克				