

■ 产品特点

尊敬的用户，感谢您选择本公司生产的电器产品，为了您能正确安全使用本产品，请您务必在安装本机前仔细阅读本使用手册，阅读后请与发票一起妥善保管以备查用，此使用手册为当前工程研发状态下与我们长期以来的经验下所编辑而成，如有特别的结构、附加指定的选项或由于新技术变更，实际供应的范围可能会有些许偏离此手册所描述及说明。

在您首次使用本公司产品时，为使产品的性能充分发挥，减少不必要的损失和伤害，请务必先仔细阅读本使用手册！

制造商对于违规操作所造成的损害或过失不承担任何责任。

■ 产品特点

- 本公司产品采用全不锈钢内胆，连接处采用高速激光焊接，安全清洁易擦洗；
- 面板采用高强度钢化玻璃，外形美观、高档；
- 蒸汽烹饪的食物营养成份不流失，还可以保护维生素及矿物质；
- 本公司产品特设“预约模式”，当您需要外出，回家又想有热气腾腾的菜肴等待您时，只需要您在外出前将食材放入产品内并调整好预约时间点即可；
- 本公司生产的蒸烤一体机及高温蒸箱，均设有发酵功能，使您在冬天也能快速把面团发酵。

本产品采用变频控制，当达到设定温度后，系统自动计算维持设定温度所需功率，更节能，温度更稳定，本机采用多路传感器控温系统，有防干烧功能，能有效保护底盘发热元件。

- 本公司产品使用微电脑智能控制，工作可靠寿命长，每一工作阶段均有显示提示，工作中可全程自动控制，达到安全节能之目的。

目 录

1. 产品介绍

警告及注意事项	1
主要技术参数	2
附件清单	3
电器原理图	4
部件概括图	5

2. 使用说明及模式介绍

6键蒸烤一体	6
12键蒸烤一体	9
6键高温蒸箱	12
12键高温蒸箱	15
简易故障排除	18

3. 维修与服务

维修与服务	19
-------------	----

4. 环境与保护

环境与保护	20
-------------	----

■ 警告及注意事项

- 如不按说明书规定的方法清洗，本器具具有起火的危险；
- 如电源软线损坏，为了避免危险，必须用专用电线组件进行更换。
- 使用本器具前请将水箱内的水加到最高位置，然后将水箱推进水箱槽内，水箱位置须向里推到底，必须使水箱的安装位置正确；
- 机器工作时本身会发热，注意避免接触腔内发热组件。当打开门时会有蒸汽溢出，且在整机正常工作时表面温度会高于环境温度，勿让儿童操作或靠近；
- 须使用有可靠接地的电源插座，并且必须有独立控制的空气开关；如长时间不使用，应断开电源；
- 为防止起火的危险，机器应保持清洁，风道必须畅通无阻；本器具不能用作室内取暖器；
- 为确保安全，本器具不得由行动不便人士或未成年人操作本产品。本机是家用电器，避免在特殊环境中使用；
- 严禁污物溅附于表面，否则，将会产生永久性腐蚀；
- 房屋装修时，不宜将本器具暴露在外，因建筑材料、灰尘、油漆、涂料、以及它们所挥发的气体，会使表面产生腐蚀和失去光泽，应装修完后再安装本器具；
- 要经常清除机器腔体内的油污，擦拭本器具时，务必拔掉电源插头待腔体冷却后，并戴上橡胶手套，以防止烫伤或棱边划伤手指；
- 清洗时，应选用中性洗涤剂，禁用含研磨剂的洗涤液及易燃清洁剂，去污后用清水洗掉洗涤剂并擦干。不得使用蒸汽清洗器来清洗本产品；
- 严禁用水冲洗，防止电器部件进水；如发现产品表面有裂纹，请及时切断电源以避免可能出现电击。
- 禁用粗糙清洗剂或锋利的金属刮刀清洁炉门的玻璃，如果炉门的表面擦伤，这样做会导致玻璃粉碎。请勿将金属物体放置在本产品表面，如：刀、叉、勺及盖等，因为它们可能会变热。
- 本器具搬运应轻拿轻放，避免发生磕、碰、划痕和表面损伤；
- 器具在使用期间会发热，注意避免接触器具内的发热元件，以免烫伤和灼伤，例如炉门和加热元件；
- 不可将易燃物质（例如烟雾剂、纸类、塑料泡沫等）放置在器具的里面和外面，器具不可以做储物箱使用，不得贮存食物、锅皿、铝箔，使用器具时，不得在其附近喷洒烟雾剂，必须始终有人看管；
- 用好后立即关闭器具电源，否则腔内残余的食物脂肪可能会引发火警；
- 不可将大厚度的食品放到器具里面，以免引起食品膨胀、卷曲、发热和燃烧；
- 更换本器具照明灯时，为避免可能出现的电击，换灯前应确认器具已断开电源；
- 在腔内照明灯亮起时请勿直视照明灯；

■ 技术参数

■ 蒸烤技术参数(重量及尺寸以实物为准)

产品型号	KCY-900S-A (6键)	ZKCY-900 -A (6键)
容 积	65L	
净重/毛重(kg)	36.6/41.6	31.5/40
额定电压/额定频率	220V~ 50Hz	
额定输入功率	2500W (+5%-10%)	
外形参考尺寸(mm)	900/818×560×320 (宽×高×深)	900/818×560×320 (宽×高×深)

产品型号	ZKCY-900S-B (12键)	ZKCY-900N-B (12键)
容 积	65L	
净重/毛重(kg)	36.6/41.6	31.5/40
额定电压/额定频率	220V~ 50Hz	
额定输入功率	2500W (+5%-10%)	
外形参考尺寸(mm)	900/818×560×320 (宽×高×深)	900/818×560×320 (宽×高×深)

■ 高温蒸箱技术参数(重量及尺寸以实物为准)

产品型号	GWZCY-900S-A (6键)	GWZCY-900N-A (6键)
容 积	65L	
净重/毛重(kg)	36.6/41.6	31.5/40
额定电压/额定频率	220V~ 50Hz	
额定输入功率	2500W (+5%-10%)	
外形参考尺寸(mm)	900/818×560×320 (宽×高×深)	900/818×560×320 (宽×高×深)

产品型号	GWZCY-900S-B (12键)	GWZCY-900N-B (12键)
容 积	65L	
净重/毛重(kg)	36.6/41.6	31.5/40
额定电压/额定频率	220V~ 50Hz	
额定输入功率	2500W (+5%-10%)	
外形参考尺寸(mm)	900/818×560×320 (宽×高×深)	900/818×560×320 (宽×高×深)

■ 附件清单与说明

蒸烤一体机附件清单

序号	名 称	数量	备 注
1	使用手册	1本	请与发票一起妥善保管
2	菜 谱	1本	菜谱的准确性取决于您烹饪食材的数量及重量
3	吸水海绵	1只	使用时请先确保箱内温度已降至常温
4	隔热手套	1只	工作结束时请用手套开关门
5	平 架	1只	蒸制食材或烤制食材时均可使用此附件
6	带孔盘	1只	蒸制食材或烤制食材时均可使用此附件
7	无孔盘	1只	主要用于多汤汁或多油脂等食材
8	碗 架	1只	此附件为选配

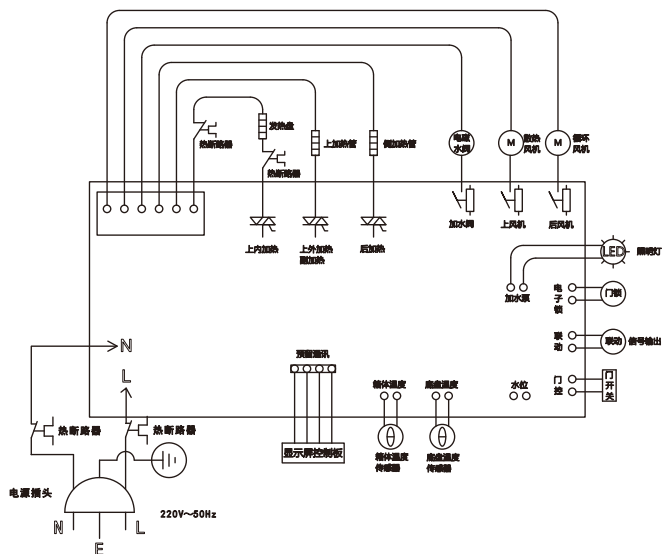
高温蒸箱附件清单

序号	名 称	数量	备 注
1	使用手册	1本	请与发票一起妥善保管
2	菜 谱	1本	菜谱的准确性取决于您烹饪食材的数量及重量
3	吸水海绵	1只	使用时请先确保箱内温度已降至常温
4	隔热手套	1只	工作结束时请用手套开关门
5	平 架	1只	此附件为选配
6	带孔盘	1只	蒸制食材或烤制食材时均可使用此附件
7	无孔盘	1只	主要用于多汤汁或多油脂等食材
8	碗 架	1只	此附件为选配

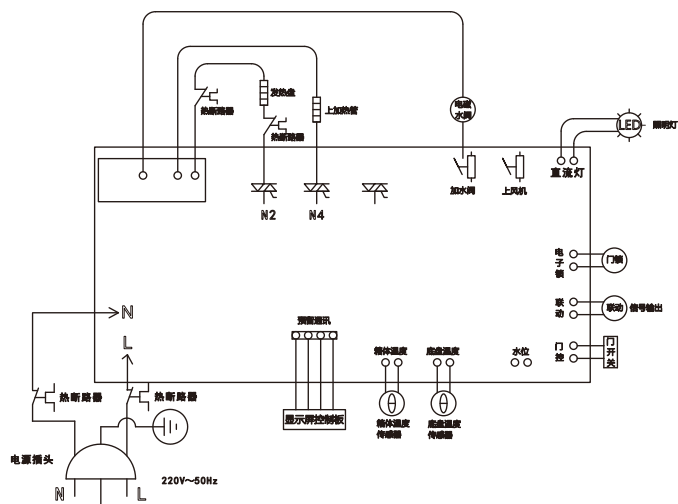
开箱后请逐一检查以下产品和附件是否齐全,如有缺少、损坏或有疑问请与当地售后服务中心联系。

电器原理图

蒸烤一体

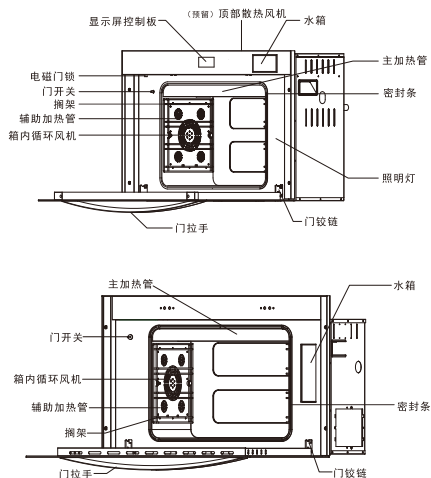


高温蒸箱

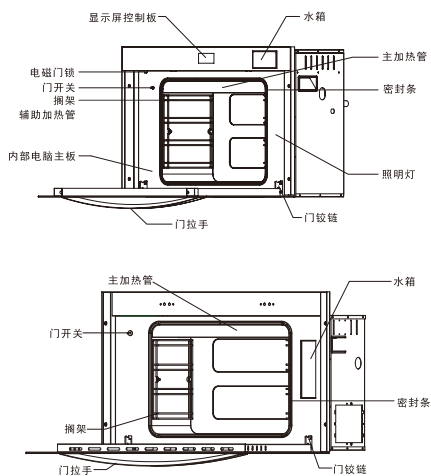


■ 部件概括图

蒸烤一体

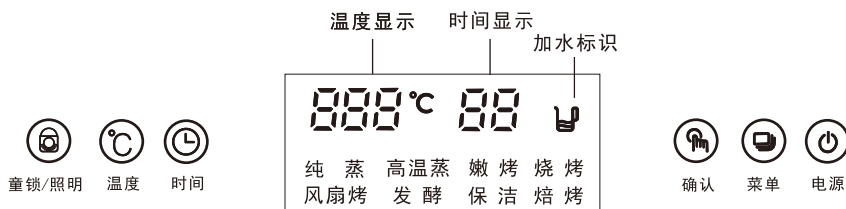


高温蒸箱



■ 正确使用说明

ZKCY-900S/N-A蒸烤一体机操作说明



注：部分选配款式按键无外圈。

电源插头须要与带有接地的16A插座连接；首次接通电源时蜂鸣器鸣叫1声，所有图标全亮，然后电源键“

■ 提示：工作过程中，“

模式档位	1	2	3	4	5	6	7	8
默认值	纯蒸	高温蒸	嫩烤	烧烤	风扇烤	发酵	保洁	焙烤
温度(°C)	100	140	160	160	180	38	120	160
时间(min)	30	20	30	30	35	50	30	35

1. 开机

关机状态下轻触一次电源键“

2. 工作模式选择

开机后轻触一次菜单键“

3. 预约功能

选择所需预约的功能模式并设定好工作温度及工作时间为后轻触一次确认键“

6

■ 正确使用说明

4. 工作温度和工作时长设置

- 选择好工作模式后，按温度键“℃”增加工作温度；轻触一次童锁/照明键“”后再轻触温度键“℃”时则降低工作温度。
- 按时间键“⌚”增加工作时间；轻触一次童锁/照明键“”后再轻触时间键“⌚”则减少工作时间。

调节好所需的工作温度和时长后，按确认键“”确认操作进入工作状态。

5. 工作过程中温度和时间的调整

工作过程中，先按确认键“”暂停工作，再按温度键“℃”或时间键“⌚”增加工作温度或工作时间，如需减少工作温度或时间时，只需轻触一次锁屏/照明键后再按温度键“℃”和时间键“⌚”即可，调整完成后按确认键“”确认操作。

6. 关机

在工作状态中长按电源键“”可直接关机；

工作结束时屏幕闪烁显示“End”标识，同时蜂鸣器持续鸣叫提醒，如一段时间内未进行任何操作则自动关机。

7. 照明灯

在工作过程中按童锁/照明键“”，进行箱内照明灯开关的切换。

8. 锁屏功能

在工作过程中，长按童锁/照明键“”2秒锁屏，锁屏后除童锁/照明键“”以外其他按键均无法操作，再次长按童锁/照明键“”2秒可解除锁屏状态。

9. 儿童保护锁功能

确认运行功能后电磁锁将自动锁住拉门，暂停工作或关机均可解锁。

（注：此功能为选配，部分机型不支持）

■ 正确使用说明

● 纯蒸模式：默认温度为100℃，可调温度范围为70—100℃，温度和时间可根据不同食材的需要和份量不同而进行调整。此模式广泛适用于鸡肉、猪肉、羊肉及牛肉等常见肉制品的烹饪；此模式还可用于冰冻食物的解冻；

● 高温蒸模式：默认温度为140℃，可调温度范围为100—140℃，此模式可以加快食物熟的速度，但由于温度较高，请使用环保耐高温的容器进行盛放食材，此模式烹饪食物时，食物表面会比较干，适用与多汤汁、带皮蒸制或带壳的食材；

● 嫩烤模式：默认温度为160℃，可调温度范围为160—180℃，此模式烤制食材时可对食材补充水分，如蜜汁牛排、蜜汁猪排，烤鸡烤鸭等；

● 烧烤模式：默认温度为160℃，可调温度范围为140—160℃，此模式可用于烤制食材，如烤鱼、蒜蓉烤虾、烤扇贝等；

● 风扇烤模式：默认温度为180℃，可调温度范围为180—200℃，此模式可烹饪相对比较难烤熟的食材，此模式烤制出的食材外酥里嫩，同时，此模式还可用于箱内预热；

● 发酵模式：默认温度为38℃，可调温度范围为30—45℃，采用发酵温度较高时，会缩短发酵时间，但高温发酵，容易使食材发酸，使用时请合理选择温度。此模式可以代替发酵箱使用，比如发酵面包面团时，第一次发酵的温度需要采用30℃，第二次发酵温度为38℃，一般蒸包子或馒头的面团发酵采用36℃到38℃，时间为80分钟，二次发酵可以采用38℃到45℃，时间为30分钟，工作温度及工作时间需根据面团实际的大小进行适当调整；

● 保洁模式：默认温度为120℃，可调温度范围为120—130℃，此模式可对各种餐具进行消毒杀菌；

▲ 注！使用此模式时请勿将塑料碗筷等塑料制品放入箱内，高温将引起塑料制品溶解。

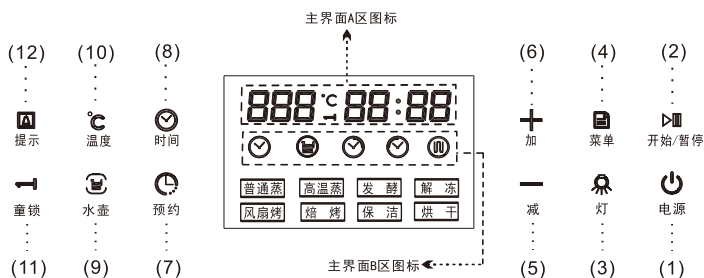
● 焙烤模式：默认温度为160℃，可调温度范围为160—180℃，此模式可烤制各种蛋糕、糕点，如戚风蛋糕、蛋挞、月饼等；

▲ 注！使用此模式烤制各种蛋糕、糕点前需使用风扇烤模式对箱内进行预热，一般预热参数为风扇烤模式设定工作温度180℃—200℃，设定风扇烤模式工作时间5min。

■ 正确使用说明

ZKCY-900S/N-B蒸烤一体机操作说明

一、按键规则及显示屏显示图标说明



1. 按键规则：

- | | |
|-------------|------------------|
| (1)、开/关机键 | (7)、预约键 |
| (2)、暂停/继续键 | (8)、功能时间/数字时钟设置键 |
| (3)、照明灯开/关键 | (9)、确认加水键 |
| (4)、菜单选择键 | (10)、功能温度设置键 |
| (5)、减少键 | (11)、锁屏键 |
| (6)、增加键 | (12)、倒计时提示开/关键 |

2. 主界面A区图标：

88:88 :时间显示区

888°C :温度显示区

:屏锁提示图标

3. 主界面B区图标：

:发热丝工作提示图标

当任意发热元器件启动工作时，此图标常亮。如启动任意工作模式后此图标不亮，侧说明发热元器件未正常工作，或图标灯组故障，需联系当地经销商。

:工作时长提示图标（逆时针）

当设置工作时长时此图标持续闪烁,调整完成后熄灭。当用户在选择菜单时此图标常亮，表示工作的时长处于可调状态。在选择菜单的状态下此图标与“”按键相关联。

:预约时间提示图标（顺时针）

当调整预约时间时此图标持续闪烁，调整完成后此图标与所选工作模式同步闪烁，直至开始工作后此图标熄灭。当用户在选择菜单时此图标常亮，表示预约的时间处于可调状态。在选择菜单的状态下此图标与“”按键相关联。

:缺水提示图标

当此图标亮起时表示此时蒸烤机正在自动为箱内补水。当此图标持续闪烁同时伴有蜂鸣器鸣叫时则表示箱内缺水，水箱已无水，需用户为其加水。此图标在在工作中与“”按键相关联。

■ 正确使用说明

🕒 : 时钟提示图标

当需要校准数字时钟时, 在显示主界面的状态下轻触一次“🕒”按键, 此时“🕒”图标与“🕒”按键及88:88时间显示的小时区同步闪烁, 此状态下可按“+”键或“-”键调整时间, 再次轻触“🕒”键切换至分钟可调整状态。

菜单默认工作温度、工作时间

模式档位	1	2	3	4	5	6	7	8
默认值	普通蒸	高温蒸	发酵	解冻	风扇烤	焙烤	保洁	烘干
温度(°C)	100	120	36	60	160	160	100	60
时间(min)	40	15	50	30	40	40	25	30

二、首次通电

首次通电蜂鸣器鸣叫一声, 而后全屏及所有按键灯点亮一次。

三、开/关机操作

关机状态下长按“🔌”开/关机键2秒开机, 此时 全屏常亮进入主菜单, 短按一次“🔌”开/关机键关机。在任何功能运行的状态下长按“🔌”开/关机键关机。

四、功能模式选择

长按“🔌”开/关机键2秒开机, 按“📁”菜单选择键选择所需运行的功能后, 按“▶”暂停/继续键确认运行功能即可开始工作。用户可根据自己的需求按“℃”温度键或“🕒”时间键, 再按“+”增加键或“-”减少键调整工作温度和时间, 调整完成后按“▶”暂停/继续键确认运行功能。

五、预约功能

调整完工作温度与时间后按“🕒”预约键进入预约界面, 再按“🕒”预约键切换小时与分钟, 按“+”增加键或“-”减少键调整需预约的时间, 完成设置后按“▶”暂停/继续键确认即可开启预约功能。

六、儿童保护锁（门锁）及屏锁功能

确认运行任何功能后儿童保护锁（门锁）会自动上锁, 按“▶”暂停或继续键暂停所运行的功能后则解锁。（注：次功能为选配, 部分机型不支持）

“🔒”此图标为屏锁图标, 在任何功能运行的状态下长按“🔒”屏锁键2秒开启屏锁功能, 此时除“🔒”屏锁键外任何键位均无法进行操作, 长按“🔒”屏锁键2秒解锁后其他键恢复可操作性。

■ 正确使用说明

七、照明灯

选择菜单及确认运行任何功能的状态下内部照明灯默认常亮,可按“”照明灯开/键打开或关闭内部照明灯。如在未有任何功能运行的情况下,门开启后照明灯默认常亮,包括关机状态。

■ 各模式使用简介

● 普通蒸模式,默认温度为100℃,可调温度范围为80到100℃,温度和时间可以根据不同食材的需要和分量不同而进行调整。此模式广泛适用于肉类、海鲜类、鱼类、蔬菜类、面点类、米饭等常见食物的烹饪,蒸米饭时,大米最好清水浸泡20分钟,口感更好,蒸米饭时可采用不同容量的器皿,以满足不同人口家庭的需要;

● 高温蒸模式,默认温度为120℃,可调温度范围为100℃到160℃,此模式可以加快食物熟的速度,但由于温度较高,请使用环保耐高温的容器进行盛放食材,此模式烹饪食物时,食物表面会比较干,适用与多汤汁或带皮蒸制的食材;

● 发酵模式,此模式默认温度36℃,温度可调范围30℃到45℃之间,采用发酵温度较高时,会缩短发酵时间,但高温发酵,容易使食材发酸,使用时请合理选择温度。此模式可以代替发酵箱使用,比如发酵面包面团时,第一次发酵的温度需要采用30℃,第二次发酵温度为36℃,一般蒸包子或馒头的面团发酵采用36℃到38℃,时间为80分钟,二次发酵可以采用38℃到45℃,时间为30分钟;

● 解冻模式,此模式默认温度为60℃,温度可调范围为30℃到60℃,对食材解冻时请选择50℃到60℃之间的温度,不要选择过高,以免把食材忘记到蒸炉内,损坏食材。

● 风扇烤模式,此模式默认温度为160℃,温度可调范围为100℃到200℃(部分机型最高可调230℃),此模式热量被风扇驱动,热气在炉腔内进行内循环,您可以把食物放在蒸烤箱内不同位置同时焙烤,运用此功能烤制食物快于焙烤模式。

● 焙烤模式,默认温度为160℃,可调温度范围为100℃到180℃,温度与时间可以根据食材种类与分量进行调整,运用此功能适用于饼干、烤饼、小松糕、糕饼、焙过的布丁、薄脆的蛋饼等食物的烤制。

● 保洁模式,此模式默认温度为100℃,温度可调范围为100℃到120℃,此模式能维持蒸烤箱内腔体温度,保持箱内食物的温热和洁净,使用保洁功能前请先清洁内腔。

● 烘干模式,此模式默认温度为60℃,温度可调范围为50℃到80℃,此模式适用于食材与食具的烘干,以及本器具使用清洁后,对本器具腔体进行烘干。

注意:

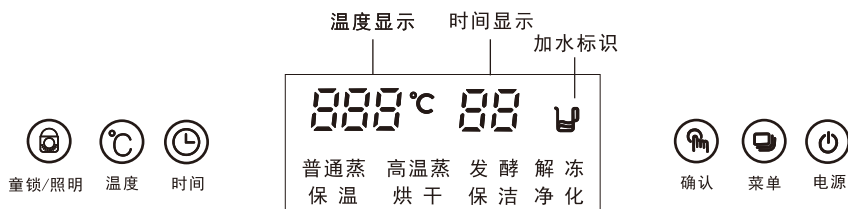
① 保洁功能禁止放入塑料制品,如:塑料餐盒、塑料勺子、塑料筷子等非耐高温的物品。

② 使用风扇烤及焙烤模式烤制食材时请预热后再将食材放入箱内进行烤制。

一般预热设置方法为:工作温度180℃,工作时间10-15min。

■ 正确使用说明

GWZCY-900S/N-A高温蒸箱操作说明



注：部分选配款式按键无外圈。

电源插头须要与带有接地的16A插座连接；首次接通电源时蜂鸣器鸣叫1声，所有图标全亮，然后电源键“”图标闪烁其余图标自动熄灭。

■ **提示：**工作过程中，“”图标短暂亮起时为水箱自动为箱内进行补水。在工作过程中“”图标持续闪烁，同时蜂鸣器持续鸣叫时则代表水箱已缺水；用户自行加水完成后需轻触一次确认键“”确认完成加水。当门未关好就运行功能时显示屏闪烁“dor”提示代码。

模式档位	1	2	3	4	5	6	7	8
默认值	普通蒸	高温蒸	发酵	解冻	保温	烘干	保洁	净化
温度 (°C)	100	140	38	60	50	80	120	85
时间 (min)	30	20	45	20	50	30	25	20

1. 开机

长按电源键“”2秒开机，开机后自动进入到菜单选择界面。

2. 工作模式选择

开机后轻触一次菜单键“”，选择所需的工作模式，每个功能模式都有预设的工作温度和工作时长，应根据实际需要加工的食品种类和份量进行调整，调整后按确认键“”确认运行功能即可。

3. 预约功能

选择所需预约的功能模式并设定好工作温度及工作时间为后轻触一次确认键“”确认运行，确认运行功能后5秒内长按菜单键“”进入预约功能状态，默认预约时间为“10min”，每轻触一次菜单键“”则预约时间上调10min，可调预约时间为10-720min。预约计时结束后自动进入到工作状态。

■ 正确使用说明

4. 工作温度和工作时长设置

- 选择好工作模式后，按温度键“℃”增加工作温度；轻触一次童锁/照明键“”后再轻触温度键“℃”时则降低工作温度。
 - 按时间键“⌚”增加工作时间；轻触一次童锁/照明键“”后再轻触时间键“⌚”则减少工作时间。
- 调节好所需的工作温度和时长后，按确认键“”确认操作进入工作状态。

5. 工作过程中温度和时间的调整

工作过程中，先按确认键“”暂停工作，再按温度键“℃”或时间键“⌚”增加工作温度或工作时间，如需减少工作温度或时间时，只需轻触一次锁屏/照明键后再按温度键“℃”和时间键“⌚”即可，调整完成后按确认键“”确认操作。

6. 关机

在工作状态中长按电源键“”可直接关机；
工作结束时屏幕闪烁显示“End”标识，同时蜂鸣器持续鸣叫提醒，如一段时间内未进行任何操作则自动关机。

7. 照明灯

在工作过程中按童锁/照明键“”，进行箱内照明灯开关的切换。

8. 锁屏功能

在工作过程中，长按童锁/照明键“”2秒锁屏，锁屏后除童锁/照明键“”以外其他按键均无法操作，再次长按童锁/照明键“”2秒可解除锁屏状态。

9. 儿童保护锁功能

确认运行功能后电磁锁将自动锁住拉门，暂停工作或关机均可解锁。

（注：此功能为选配，部分机型不支持）

■ 正确使用说明

● 普通蒸模式：默认温度为100℃，可调温度范围为80—100℃，温度和时间可根据不同食材的需要和份量不同而进行调整。此模式广泛适用于鸡肉、猪肉、羊肉及牛肉等常见肉制品的烹饪；此模式还可用于冰冻食物的解冻；

● 高温蒸模式：默认温度为140℃，可调温度范围为100—160℃，此模式可以加快食物熟的速度，但由于温度较高，请使用环保耐高温的容器进行盛放食材，此模式烹饪食物时，食物表面会比较干，适用与多汤汁、带皮蒸制或带壳的食材；

● 发酵模式：默认温度为38℃，可调温度范围为30—45℃，采用发酵温度较高时，会缩短发酵时间，但高温发酵，容易使食材发酸，使用时请合理选择温度。此模式可以代替发酵箱使用，比如发酵面包面团时，第一次发酵的温度需要采用30℃，第二次发酵温度为38℃，一般蒸包子或馒头的面团发酵采用36℃到38℃，时间为80分钟，二次发酵可以采用38℃到45℃，时间为30分钟，工作温度及工作时间需根据面团实际的大小进行适当调整；

● 解冻模式：默认温度为60℃，可调温度范围为50—70℃，解冻食材时请根据食材的大小及数量来进行工作温度及时间的调整；

● 保温模式：默认温度为50℃，可调温度范围为40—70℃，在返点暂时需要外出时，可使用此模式对饭菜进行保温；

● 烘干模式：默认温度为80℃，可调温度范围为50—80℃，此模式可用于食材与餐具的烘干脱水处理，对食材进行烘干脱水处理时请根据食材的适量及重量进行工作温度及工作时间的调整，对餐具进行烘干时请勿将塑料/保鲜袋等遇高温易分解的制品放入；

● 保洁模式：默认温度为120℃，可调温度范围为100—120℃，此模式可对各种餐具进行高温杀菌；

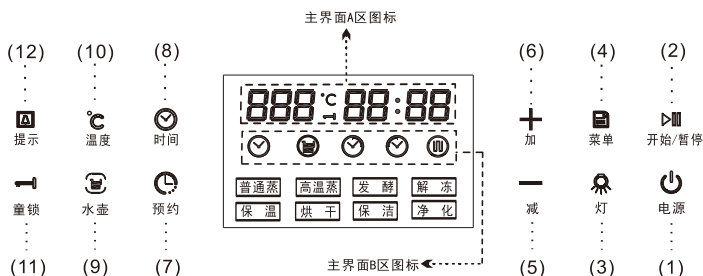
▲ 注！使用此模式时请勿将塑料碗筷等塑料制品放入箱内，高温将引起塑料制品溶解。

● 净化模式：默认温度为85℃，可调温度范围为70—90℃，此模式可有效去除箱内异味；

■ 正确使用说明

GWZCY-900S/N-B高温蒸箱操作说明

一、按键规则及显示屏显示图标说明



1. 按键规则：

- | | |
|-------------|------------------|
| (1)、开/关机键 | (7)、预约键 |
| (2)、暂停/继续键 | (8)、功能时间/数字时钟设置键 |
| (3)、照明灯开/关键 | (9)、确认加水键 |
| (4)、菜单选择键 | (10)、功能温度设置键 |
| (5)、减少键 | (11)、锁屏键 |
| (6)、增加键 | (12)、倒计时提示开/关键 |

2. 主界面A区图标：

88:88:时间显示区

888°C:温度显示区

:屏锁提示图标

3. 主界面B区图标：

:发热丝工作提示图标

当任意发热元器件启动工作时，此图标常亮。如启动任意工作模式后此图标不亮，则说明发热元器件未正常工作，或图标灯组故障，需联系当地经销商。

:工作时长提示图标（逆时针）

当设置工作时长时此图标持续闪烁，调整完成后熄灭。当用户在选择菜单时此图标常亮，表示工作的时长处于可调状态。在选择菜单的状态下此图标与“”按键相关联。

:预约时间提示图标（顺时针）

当调整预约时间时此图标持续闪烁，调整完成后此图标与所选工作模式同步闪烁，直至开始工作后此图标熄灭。当用户在选择菜单时此图标常亮，表示预约的时间处于可调状态。在选择菜单的状态下此图标与“”按键相关联。

:缺水提示图标

当此图标亮起时表示此时蒸烤机正在自动为箱内补水。当此图标持续闪烁同时伴有蜂鸣器鸣叫时则表示箱内缺水，水箱已无水，需用户为其加水。此图标在在工作中与“”按键相关联。

:时钟提示图标

当需要校准数字时钟时，在显示主界面的状态下轻触一次“”按键，此时“”图标与“”按键及**88:88**时间显示的小时区同步闪烁，此状态下可按“+”键或“-”键调整时间，再次轻触“”键切换至分钟可调整状态。

■ 正确使用说明

菜单默认工作温度、工作时间

模式档位	1	2	3	4	5	6	7	8
默认值	普通蒸	高温蒸	发酵	解冻	保温	烘干	保洁	净化
温度 (°C)	100	140	38	60	50	80	120	85
时间 (min)	35	20	45	20	50	30	25	20

二、首次通电

首次通电蜂鸣器鸣叫一声,而后全屏及所有按键灯点亮一次。

三、开/关机操作

关机状态下长按“”开/关机键2秒开机,此时 全屏常亮进入主菜单,短按一次“”开/关机键关机。在任何功能运行的状态下长按“”开/关机键关机。

四、功能模式选择

长按“”开/关机键2秒开机,按“”菜单选择键选择所需运行的功能后,按“”暂停/继续键确认运行功能即可开始工作。用户可根据自己的需求按“”温度键或“”时间键,再按“”增加键或“”减少键调整工作温度和时间,调整完成后按“”暂停/继续键确认运行功能。

五、预约功能

调整完工作温度与时间后按“”预约键进入预约界面,再按“”预约键切换小时与分钟,按“”增加键或“”减少键调整需预约的时间,完成设置后按“”暂停/继续键确认即可开启预约功能。

六、儿童保护锁(门锁)及屏锁功能

确认运行任何功能后儿童保护锁(门锁)会自动上锁,按“”暂停或继续键暂停所运行的功能后则解锁。(注:次功能为选配,部分机型不支持)

“”此图标为屏锁图标,在任何功能运行的状态下长按“”屏锁键2秒开启屏锁功能,此时除“”屏锁键外任何键位均无法进行操作,长按“”屏锁键2秒解锁后其他键恢复可操作性。

七、照明灯

选择菜单及确认运行任何功能的状态下内部照明灯默认常亮,可按“”照明灯开/关键打开或关闭内部照明灯。如在未有任何功能运行的情况下,门开启后照明灯默认常亮,包括关机状态。

■ 正确使用说明

● 普通蒸模式：默认温度为100℃，可调温度范围为80—100℃，温度和时间可根据不同食材的需要和份量不同而进行调整。此模式广泛适用于鸡肉、猪肉、羊肉及牛肉等常见肉制品的烹饪；此模式还可用于冰冻食物的解冻；

● 高温蒸模式：默认温度为140℃，可调温度范围为100—160℃，此模式可以加快食物熟的速度，但由于温度较高，请使用环保耐高温的容器进行盛放食材，此模式烹饪食物时，食物表面会比较干，适用与多汤汁、带皮蒸制或带壳的食材；

● 发酵模式：默认温度为38℃，可调温度范围为30—45℃，采用发酵温度较高时，会缩短发酵时间，但高温发酵，容易使食材发酸，使用时请合理选择温度。此模式可以代替发酵箱使用，比如发酵面包面团时，第一次发酵的温度需要采用30℃，第二次发酵温度为38℃，一般蒸包子或馒头的面团发酵采用36℃到38℃，时间为80分钟，二次发酵可以采用38℃到45℃，时间为30分钟，工作温度及工作时间需根据面团实际的大小进行适当调整；

● 解冻模式：默认温度为60℃，可调温度范围为50-70℃，解冻食材时请根据食材的大小及数量来进行工作温度及时间的调整；

● 保温模式：默认温度为50℃，可调温度范围为40-70℃，在返点暂时需要外出时，可使用此模式对饭菜进行保温；

● 烘干模式：默认温度为80℃，可调温度范围为50-80℃，此模式可用于食材与餐具的烘干脱水处理,对食材进行烘干脱水处理时请根据食材的适量及重量进行工作温度及工作时间的调整,对餐具进行烘干时请勿将塑料/保鲜袋等遇高温易分解的制品放入；

● 保洁模式：默认温度为120℃，可调温度范围为100—120℃，此模式可对各种餐具进行高温杀菌；

▲ 注！使用此模式时请勿将塑料碗筷等塑料制品放入箱内，高温将引起塑料制品溶解。

● 净化模式：默认温度为85℃，可调温度范围为70-90℃，此模式可有效去除箱内异味；

■ 简易故障排除

故障现象	可能因素	处理方法
显示屏不亮	1. 电源没有接通； 2. 控制板与电脑版连接排线松动； 3. 电脑板故障；	1. 检查电源接触情况； 2-3 项请专业人员检查维修；
按照明灯键照明灯不亮	1. 电源未连接稳固； 2. 照明灯灯损坏； 3. 照明灯线与电脑版连接线松动；	1. 检查电源接触情况； 2-3 项请专业人员检查维修；
工作时蒸汽在四周溢出 (注：偶尔略微有蒸汽溢出属正常现象)	1. 门没关紧； 2. 门密封条损坏；	1. 检查门关闭情况； 2. 请专业人员维修；
工作时水箱指示灯闪烁并有蜂鸣警告	1. 水箱缺水； 2. 水线路堵塞；	1. 打开门将水箱加水； 2. 检查通水管；
不加热，缺水报警，水箱内有水，箱体内加热盘没有水	1. 加水传感器失灵； 2. 电磁阀坏了； 3. 水箱出水嘴断了；	1-3 项故障，请专业人员维修；
不加热，大水箱有水且箱体内加热盘有水	1. 箱体温度传感器失灵； 2. 底加热盘热断路器失灵； 3. 底加热盘坏了；	请专业人员维修；
按键失灵	1. 操作违规； 2. 显示屏按键受潮或故障；	1. 重启本产品； 2. 请专业人员检修；
故障报警： 1. E-1 2. E-2 3. E-3 4. E-4 5. dor	1. 箱体传感器失灵； 2. 底部传感器故障； 3. 长时间温度上不去； 4. 控制板与强电板通讯故障； 5. 门未关好或门控故障；	1. 前 4 项，请专业人员维修 2. 最后 1 项，门重新关闭或请专业人员维修

■ 维修与服务

尊敬的用户：

感谢您使用我司电器产品，我司根据《部分商品修理更换退货责任规定》、《消费者权益保护法》等相关国家规定，用户可以凭产品条形码、购机发票和三包凭证自购买之日起享受以下产品三包服务：

● 本产品整机包修1年。易损和正常损耗件（灯泡、手套等）不予包修。用于生产经营目的、商用、公司集体使用等非家庭使用所购买的产品，其整机的主要部件的包修期为6个月。

● 厂方、商业单位出售的降价处理商品其整机和主要部件的包修期为6个月，因有瑕疵明示实施降价的，瑕疵部位不予包修。

● 下列情况不属于免费包修范围，但我司仍为用户提供收费维修服务。

1. 用户搬运、安装、使用、维护、保管不当和自行拆修而损坏的。
2. 无有效购买发票和三包凭证的。
3. 使用电源电压低于187伏或高于240伏而损坏的。
4. 因不可抗力造成损坏的。
5. 超过免费包修期的。
6. 未按说明书要求操作而造成损坏的。
7. 由于产品使用环境条件，如电源、水源、气源、温度、湿度等非本公司所能控制的因素，或不符合国家相关标准而引起的损坏及损失，不在免费包修范围内。

■ 环境与保护

● 外包装材 料是可回收材料，内包装泡沫塑料为不可降解材料，请分类处理，或者与您附近的回收中心联系。

● 注意：包装材料会散发微量令人不适的气体，所以请您将这些材料置于安全地带或者正确处理，以保证远离儿童。

● 本产品超过使用期限或者经过维修无法正常工作后，不应随意丢弃，请交由有废电器电子产品处理资格的企业处理，正确的处理方法请查阅国家或当地有关旧电器电子产品处理的规定。

产品中有害物质的名称及含量

部件名称	有害物质					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr)	多溴联苯(PBB)	多溴二苯醚(PBDE)
电器部件	X	○	○	X	○	○
结构部件	○	○	○	○	○	○
控制部件	X	○	○	X	○	○
附属部件	X	○	○	X	○	○
○ 表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T26572规定的限量要求以下； X 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/T26572规定的限量要求； 10 本产品 在说明书所述的正常情况下使用时的“环保使用期限”为10年。						

本产品适用于家庭烹饪，不得作为其他用途或商业目的的烹饪；
不要加热盛于密封容器的食物，再加热下会增加容器的压力，可能引起爆炸，使产品受到损伤，同时人体也会受到伤害；
每次使用后，请及时清洗并擦干本产品，因为冷凝后的浓缩物再长时间下会滋生各种细菌；
不要使用使蒸烤箱生锈的物体，这样会损伤您的蒸烤箱；
不得将任何东西直接放置于蒸烤机内胆底部，更不得将铅铝箔盖住内胆底部，热量的蓄积会损坏蒸烤箱；
不要将潮湿的食材长时间存放于箱内，这样会使蒸烤箱产生异味；
要取出烹饪的食材将门打开时，应当等箱内热气散发一会后戴上隔热手套再取出食材，以防止高温烫伤；
蒸烤箱不得作为玩具被儿童玩乐使用；
在对本产品箱内及内胆底部蒸发盘进行除垢时，尽量采用柠檬酸除垢剂，不要采用醋，因为这样会损伤蒸烤箱；
工作结束打开蒸烤箱门时，请勿直接接触玻璃及沿边角落处，这样可能会被烫伤；
烹饪食物结束时，打开门时可能有大量高温热气向上溢出，请小心瞬间大量溢出的高温热气烫伤身体部位；
烹饪食物过程中请勿强行拉拽蒸烤箱门；