

JYQ50-YA06 蒸烤一体机

使用说明书

(内容见页2—页19)

技术要求

- 1、内容正确，图字清晰；
- 2、说明书规格：143mmx210mm，尺寸偏差： $\pm 3\text{mm}$ ，内页页数：16，页码：29；
(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19”；

vatti 華帝

使用说明书
Instruction Manual

蒸烤一体机
JYQ50-YA06



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！



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：

感谢您使用我公司产品，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。我公司一经查实，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

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！



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，可关注我司官方微信服务号【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股份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。

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：

感谢您使用我公司产品，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。我公司一经查实，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



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	06
*配件使用说明	07
*产品功能概览	08
*烹饪功能	09
*智能菜单	11
*厨房助手	11
*清洁烘干	12
*APP配网	13
*烹饪过程操作方法	13
温馨提示	15
蒸烤一览表	16
*烹饪模式	16
*智能菜单	17
维护与保养	21
常见问题与处理方法	22
常见故障识别与处理	23
接线示意图	23
RoHS含量表	24
食品接触材料信息	25
售后服务	26

告用户环境影响书

“保护环境，造福人类，预防污染，持续改进”是本公司环境管理的宗旨和方向。本公司按照GB/T 24001 idt ISO 14001标准建立、实施和保持环境管理体系，就本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！

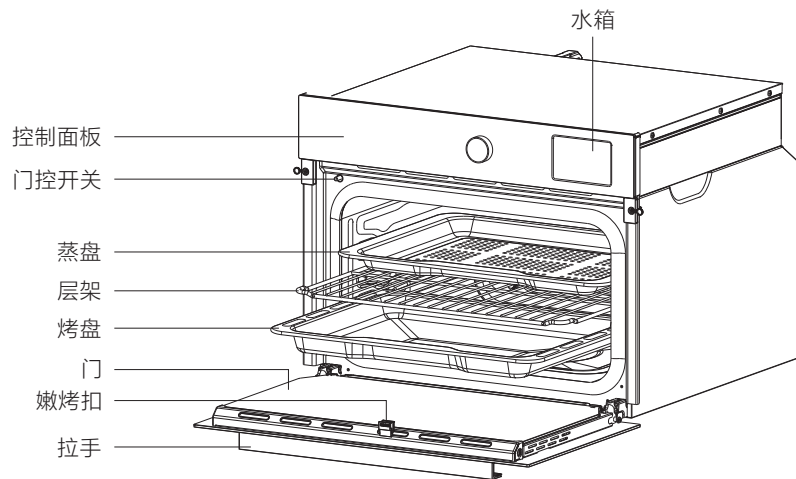


产品主要技术参数

产品名称	蒸烤一体机
产品型号	JYQ50-YA06
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)	595×460×550 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！



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：

感谢您使用我公司产品，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。我公司一经查实，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

⚠ 注意

- 1、请严格按照本说明书规定使用本产品，以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热，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。

安全注意事项



注意

- 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	嫩烤扣	1	个	
6	海绵	1	个	
7	安装附件包	1	包	安装时固定产品用
8	使用说明书	1	本	请妥善保管（含售后服务）
9	出厂编号	1	张	请妥善保管
10	APP联网指引	1	张	
11	NFC操作指引	1	张	
12	蒸烤一体机首次使用指南	1	张	

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		
		陶瓷涂料	镀铬	烤架	GB 4806.10-2016	符合	
			顶部发热盒盖 顶部发热盒底				
			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	PC	水箱 水箱转接头	GB 4806.6-2016	符合		
		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数。
 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

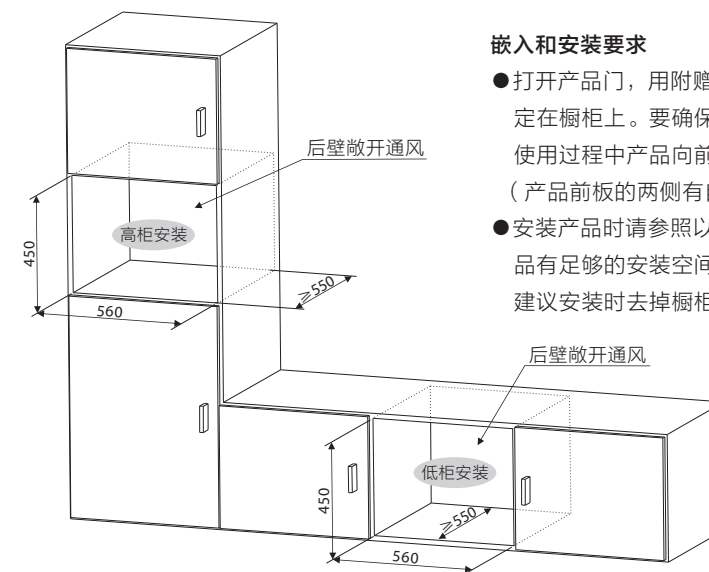
安装要求

- 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压器、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

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

当产品显示面板请加水指示灯亮起，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，请将产品内部清洗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，“⏻”会长亮，在待机状态按“⏻”产品则可唤醒进入工作准备状态。（根据实际产品型号选择相应按键）

使用方法

●控制面板按键与图标说明

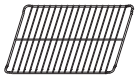

符号标识	名称	功能
	电源键	开启/关闭产品（长按关闭）
	开始/暂停	开始/暂停工作
	主页	主页选择
	返回	返回上一级
	旋钮	1. 旋转选择功能，调整温度、时间、湿度 2. 按压确认 3. 开始/暂停工作
	照明灯	开启/关闭灯光
	联网	显示网络状态

本设备包含型号核准代码（分别）为：CMIIT ID: 2020DP1290、CMIIT ID: 2021DP2190的无线电发射模块。

●配件使用说明

配件名称	图示	作用	适用模式	使用方法	注意事项
蒸盘		蒸制面点、中式菜（需放在碟、碗中）	蒸	/	建议蒸制面点类食物蒸盘放置底层
烤盘		烤制面包（除吐司）、蛋糕、饼干、肉类、蔬菜、海鲜等	烤	/	1. 为了便于清洁建议烘焙类（带模具类除外）烤盘底部垫硅油纸；烧烤类烤盘底部垫锡箔纸 2. 建议烤制面包、蛋糕建议放在底层

使用方法

层架		蒸制面点、中式菜（需放在碟、碗中） 烤制吐司（需放在吐司模中） 蛋糕（需放在蛋糕模中） 肉类、蔬菜、海鲜等风干果干	蒸&烤	/	1. 烧烤时为了便于清洁建议腔体底部垫锡箔纸 2. 建议蒸制面点类食物蒸盘放置底层、烤制面包、蛋糕建议放在底层
嫩烤扣		水浴蛋糕、布丁等	蒸汽脆烤 蒸汽嫩烤	1. 将嫩烤扣插入门体边缘中间槽内 2. 旋转嫩烤扣90°	高温危险，注意防烫

● 产品功能概览

产品分为以下五大板块，通过“旋钮”选择，按压“旋钮”即可进入相应板块。



蒸、烤、混合功能
自行设置烹饪参数
同时可自定义多段烹饪



68种菜单
涵盖菜式制作步骤
无需调节烹饪参数



1. 涵盖烹饪前的解冻、发酵等预处理
2. 烹饪后的保温、复脆等辅助功能



可进行清洁、烘干功能



进行APP配网

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，请将腔体内清理干净，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	菜式细分	名称	推荐分量	推荐位置 (从下往上数)	推荐附件
甜点	甜品	家常双皮奶	3碗	第二层	层架、蒸盘
		焦糖布丁	6个	第二层	烤盘 可将嫩烤扣塞入指定位置, 烹饪效果更佳
		南瓜羹	400克	第二层	层架、蒸盘
		苹果泥	300克		
	点心	香菇糯米烧卖	10个	第二层	层架、蒸盘
		芒果糯米糍	400克		
		风味萝卜糕	1000克		
		红豆玉米发糕	6寸		

特别提示:

以上食物烹饪温度、时间仅作参考。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。

使用方法

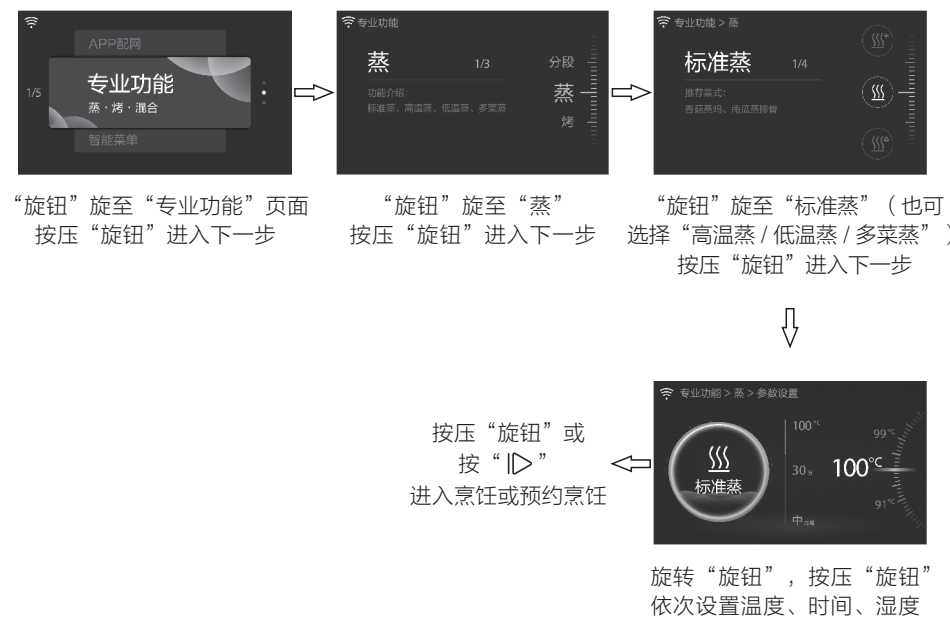
● 烹饪功能

1、五大模式

专业模式更适用于有烹饪经验的用户, 可实现对每个功能的自定义蒸、烤、分段烹饪三大专业调节功能, 操作步骤如下:

① 选择功能	② 选择模式	③ 调节参数
蒸	4大模式	温度、湿度、时间 (多菜蒸仅可设置时间, 低温蒸不能设置湿度)
烤	11大模式	温度、时间、湿度 (限嫩烤、脆烤)
分段烹饪	依次选择每段烹饪模式	依次选择每段烹饪模式温度、时间、湿度 (限嫩烤、脆烤、蒸)

以设置“蒸功能”为例:



使用方法

2、分段烹饪

针对较为复杂的菜式，需要先蒸后烤或先烤后蒸，可自定义设置每段烹饪分别的需要功能、模式、参数。产品提供最多三段的自定义设置。操作步骤如下：

① 依次设置每一段	② 选择模式	③ 调节参数
第一段	蒸 / 烤的具体模式	温度、时间、湿度
第二段		
第三段		

以设置“肉汤”为例：需要设置第一段蒸汽嫩烤160°C/30min、中档湿度，第二段蒸汽嫩烤110°C/40min、中档湿度，第三段标准蒸100°C/20min、中档湿度。



“旋钮”旋至“专业功能”页面
按压“旋钮”进入下一步

“旋钮”旋至“分段”页面
按压“旋钮”进入下一步

旋转“旋钮”，按压“旋钮”依
次设置模式、温度、时间、湿度



按压“旋钮”进入第三段设置

旋转“旋钮”，按压“旋钮”依
次设置模式、温度、时间、
湿度

按压“旋钮”进入第二段设置



旋转“旋钮”，按压“旋钮”依
次设置模式、温度、时间、湿度，
再次按压“旋钮”或按“ID”进
入烹饪或预约烹饪

蒸烤一览表

菜式分类	菜式细分	名称	推荐分量	推荐位置 (从下往上数)	推荐附件
海鲜	清蒸	清蒸蒜蓉开背虾	500克	第二层	层架、蒸盘
		清蒸蟹	6个		
			8个		
	蒜蓉粉丝蒸扇贝	8个			
	烤	蒜蓉烤大虾	500克	第二层	烤盘、层架
		烤生蚝	12个	第二层	烤盘
		香辣烤鱿鱼	500克	第二层	烤盘、层架
		法式焗烤扇贝	8个	第二层	烤盘
蛋白	蒸酿豆腐	500克	第二层	层架、蒸盘	
	虾仁蒸蛋	3个蛋			
素菜	蒜蓉娃娃菜	300克	第二层	层架、蒸盘	
	蜜汁蒸南瓜	500克			
	蒜蓉烤茄子	2条			烤盘
	香烤蔬菜串	400克			烤盘、层架
	烤酿尖椒	600克			烤盘
蛋糕	蔓越莓蒸蛋糕	6寸	第二层	层架、蒸盘	
		5寸			
		6寸			
	戚风蛋糕	8寸	第一层	层架	
纸杯蛋糕	14个	第二层	烤盘		
肉松蛋糕卷	1盘	第一层	烤盘、层架		
烘焙	西饼	黄油曲奇	15个	第二层	烤盘
			25个		
			30个		
		迷你桃酥	35个		
	手指小饼干	22个			
葡式蛋挞	20个				
面包	牛奶吐司	450克	第一层	层架	
	巧克力甜甜圈	6个	第二层	层架	
	蔓越莓软欧包	3个	第一层	烤盘	
披萨	蘑菇培根披萨	9寸	第二层	烤盘、层架	
	芝心披萨	9寸			

蒸烤一览表

菜式分类	菜式细分	名称	推荐分量	推荐位置 (从下往上数)	推荐附件
肉类	猪肉	香芋扣肉	800克	第二层	层架、蒸盘
		清蒸狮子头	500克		
		时蔬烤肉串	500克	第二层	烤盘、层架
		黑椒培根	300克	第二层	烤盘
		韩式烤花腩	500克	第三层	
		酱香烤肋排	600克	第二层	烤盘、层架
			1000克		
			1200克		
	德式烤猪蹄	1000克			
	吉列猪排	500克			
	牛肉	黑椒牛仔骨	400克	第二层	层架、蒸盘
		萝卜牛腩	500克		
			800克		
		1000克			
	黑椒烤牛扒	500克	第二层	烤盘、层架	
	金针菇烤牛肉卷	500克	第二层	烤盘	
	鸡/鸭	香菇蒸鸡	300克	第二层	层架、蒸盘
			500克		
800克					
咖喱鸡翅		500克			
白切鸡		500克			
盐水鸭		1000克			
奥尔良烤翅		1000克	第二层	烤盘、层架	
蜜汁琵琶腿		1000克			
脆皮烧鸡	500克	第一层 (称重后请放在下层烹饪)	层架 (若用烤盘接油, 请将烤盘放在底部)		
	1000克				
	1250克				
脆皮乳鸽	3只/1200克	第二层	烤盘、层架		
海鲜	剁椒鱼头	500克	第二层	层架、蒸盘	
	清蒸鲈鱼	400克			
		500克			
	清蒸鳕鱼排	300克			
紫苏烤鱼	1000克	第二层	烤盘、层架		

使用方法

● 智能菜单

选择菜式

智能菜单适用于烹饪经验较少的用户，选择相应的菜式及分量，系统会自动匹配相应的烹饪参数启动烹饪。具体操作步骤如下：



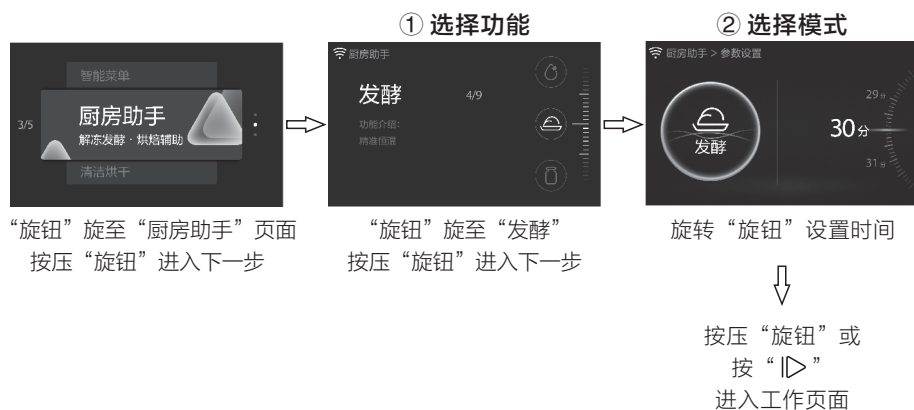
● 厨房助手

厨房助手包含烹饪前后的辅助功能，涵盖功能及操作步骤如下：

① 选择功能	② 调节参数
保温	/
速冻加热	时间
解冻	时间
发酵	时间
酸奶	时间
黄油软化	时间
肉干	时间
果干	时间
复脆	时间

使用方法

以设置发酵为例：



● 清洁烘干

① 选择功能	② 功能说明
清洁	内胆高温清洁
烘干	内胆抑菌烘干

以设置清洁（腔体蒸汽清洁）为例：



蒸烤一览表

烹饪功能	模式分类	默认温度	温度范围	时间范围	推荐菜式
烤模式	蒸汽嫩烤	180℃	100~230℃	01~120min	奥尔良烤翅 蜜汁琵琶腿 酱香烤肋排
	厨房助手	保温	50℃	480min	/
速冻加热	100℃	/	01~120min		
解冻	58℃	/			
发酵	38℃	/			
酸奶	38℃	/	360~600min		
黄油软化	30℃	/	01~120min		
肉干	140℃	/	60~300min		
果干	70℃	/	01~120min		
复脆	180℃	/	01~120min		

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。

● 智能菜单

菜式分类	菜式细分	名称	推荐分量	推荐位置 (从下往上数)	推荐附件
主食		米饭	600克	第二层	层架、蒸盘
		自制包点	900克		
		五谷丰登	1000克	中层	
		香烤红薯	1000克	第二层	
		蜜汁烤玉米	500克	第二层	
肉类	猪肉	橄榄菜肉饼	400克	第二层	层架、蒸盘
		南瓜蒸排骨	300克		
			500克		
			800克		
		南乳猪蹄	500克		
			800克		
			1000克		
		五香粉蒸肉	300克		
			400克		
			500克		

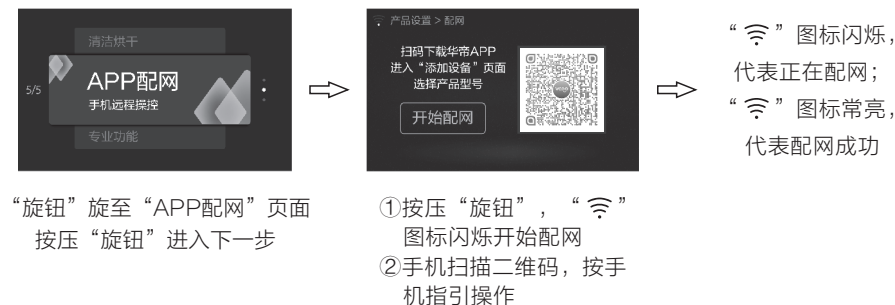
蒸烤一览表

● 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
蒸模式	标准蒸	100℃	91~100℃	01~120min	香菇蒸鸡 南瓜蒸排骨 橄榄菜蒸肉饼
	高温蒸	110℃	101~120℃		五香粉蒸肉 南乳猪蹄 萝卜牛腩
	低温蒸	60℃	50~90℃		蒜蓉蒸开背虾 清蒸鲈鱼 蒜蓉粉丝蒸扇贝
	多菜蒸	100℃	/		3道菜式同时出锅
烤模式	3D烘焙	180℃	100~230℃		葡式蛋挞 香烤红薯 紫苏烤鱼
	经典烘焙	160℃			黄油曲奇 戚风蛋糕 牛奶吐司
	上下分控	上层: 160℃ 下层: 160℃	100~230℃ 上下管温差 20℃内		肉松蛋糕卷 甜甜圈
	上风烧烤	180℃	100~230℃		菠萝焗饭 锡纸金针菇
	披萨烘焙	200℃			培根蘑菇披萨 芝心披萨
	完全烧烤	180℃			韩式烤花腩 蒜蓉烤茄子 黑椒培根
	鲜味烧烤	180℃		洋葱烤肉片 烤鱼排	
	果蔬烘焙	150℃		蔬菜串 烤香肠	
	西式烘焙	150℃		50~150℃	面包片 食物复热
	蒸汽脆烤	200℃		100~230℃	脆皮烤鸡 脆皮烤鸭 脆烤多春鱼

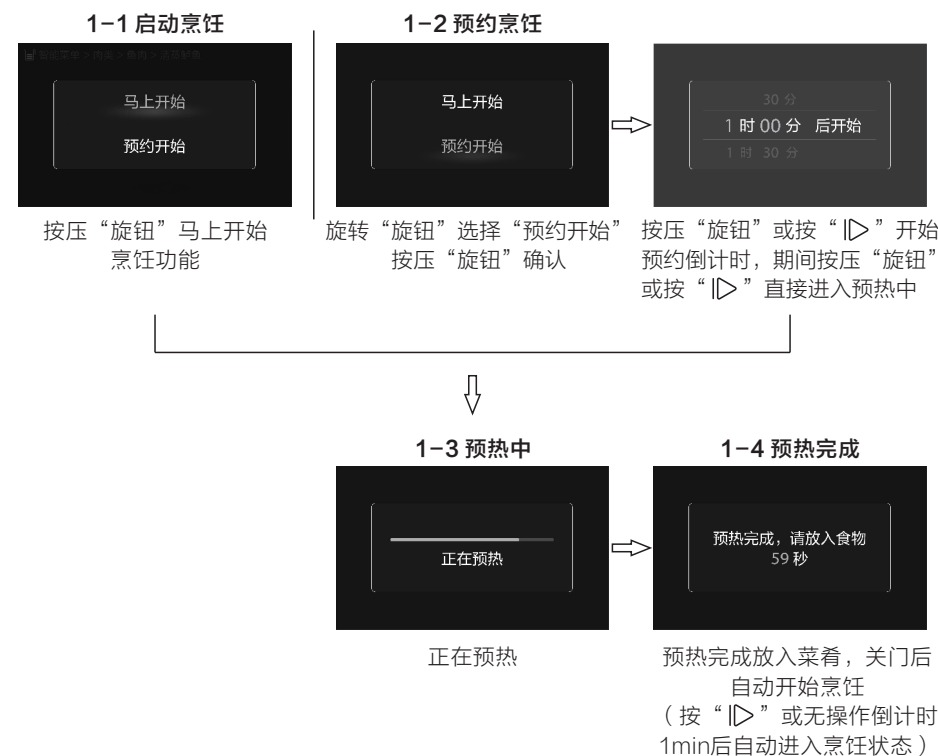
使用方法

● APP配网



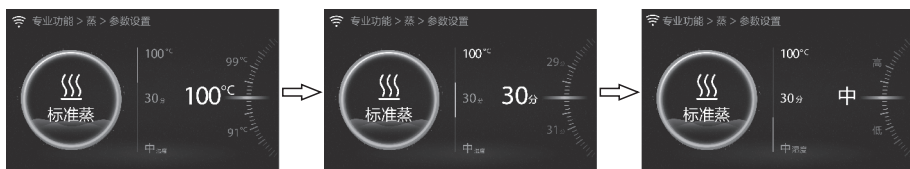
● 烹饪过程操作方法

1、启动/预约烹饪（参数设置完成后进入到开始或预约功能）



使用方法

2、调整烹饪参数（以“蒸模式”为例）

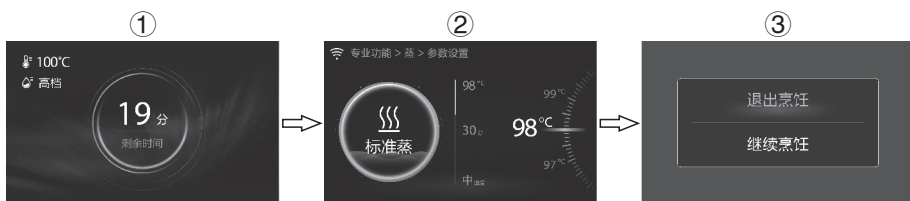


选定温度设置，旋转“旋钮”调节温度，按压“旋钮”确认进入时间设置；按“▶”直接进入烹饪

旋转“旋钮”调节时间，按压“旋钮”确认进入湿度设置；按“▶”直接进入烹饪

旋转“旋钮”调节湿度档位，按压“旋钮”或按“▶”直接进入烹饪

3、重新设置参数或切换其它烹饪（以“蒸模式”为例）



运行过程中，按“▶”或按压“旋钮”暂停

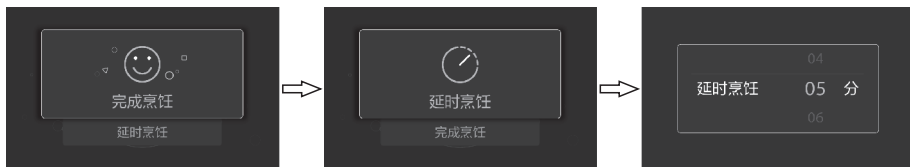
进入参数页面可重新调节温度、时间、湿度

按“◀”或“▲”可继续烹饪或退出烹饪



按“▶”或按压“旋钮”确认参数或继续烹饪

4、延时烹饪（以“蒸模式”为例）



烹饪完成后显示“完成烹饪”旋转“旋钮”可选择延时烹饪

按压“旋钮”进入时间设置页面

旋转“旋钮”设置时间
按压“旋钮”确认

产品进入烹饪状态

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，屏幕提示缺水，蜂鸣提示，可通过给水箱加水结束提示；
- **自动休眠：**非预热或烹饪过程中，若超过10min无任何操作，产品返回初始页面。若长时间无操作，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；烹饪工作完成后若无任何操作，待产品进入休眠状态时炉灯自动熄灭，如需开启或关闭炉灯，可按“☀”。