版本号:JJZ·SM10:VER1.0

执行标准: GB 16410-2020

GB 30720 -2014

GB 4706.1-2005

GB 4706.22-2008



商标持有人:浙江苏泊尔股份有限公司

制造商:浙江苏泊尔厨卫电器有限公司

地址: 浙江省绍兴市柯桥区经济技术开发区兴滨路

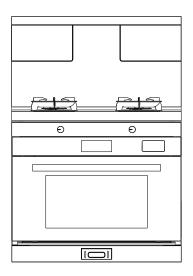
网址: www.supor.com.cn

SUPOR	SUPOR
客户意见栏	维修状况登记栏
	维修日期 ————————————————————————————————————
	维修情况————————————————————————————————————
	经手人 ————————————————————————————————————
客户签名:	
FK10·VFR10	XV10·VFR10

使用说明书

集成式燃气灶具

JJZ (T/Y) -SUP-C-MQ55



使用产品前请仔细阅读本使用说明书 阅读后请妥善保管本使用说明书以备查阅

演绎生活智慧

SUPOR 苏泊尔

【目录】

一 安全注意事项 ·················· 1
二 技术参数 2
三 电器原理图
四 构件名称
五 安装方法4
六 使用方法
七 日常检查与保养16
八 蒸烤箱的拆卸17
九 装箱清单19
十 有害物质清单20
十一 常见故障的排除方法21
十二 告用户环境影响书22
十三 售后服务23

承蒙惠顾苏泊尔牌集成灶,为了您能更好的使用我们的产 品;使用前,请仔细阅读此说明书,并妥善保管。产品以包装 实物为准,若有改型,恕不另行通知。

产品名称:		产品型号:		
出厂日期:		月	日	
发票号码:				
购买日期:	年 _	月	日	
购买者姓名:				
地址:		邮编	电话	
商场名称:				
地址:		邮编	电话	

SUP⊙R 该卡请用户妥善保存 全国服务电话: 400-8899-717

商场盖章

苏泊尔产品保修卡 苏泊尔产品意见反馈卡

产品名称:		产品型号:	
出厂日期:	_年	月	日
发票号码:			
购买日期:	_年	月	目
购买者姓名:			
地址:		邮编	_电话
商场名称:			
地址:		邮编	_电话

请用户购买时认真填写该卡,并经商场盖章,并在 30 天内寄回本公司 顾客服务部。本公司将为您建立用户档案,为您的产品实行跟踪服务。

SUPOR 该卡请寄回本公司顾客服务部 将反馈卡回执本公司请寄: 浙江省绍兴市柯桥区经济技术开发区兴滨路

顾客服务部

商场盖章

一、安全注意事项

- ◆ 集成灶所使用的气源,必须和铭牌标明的气源保持一致,切勿混用其他气源,如需更换气源请与售后服务中心联系。
- ◆ 集成灶与气源连接必须使用燃气专用不锈钢波纹管。
- ◆ 集成灶使用中要注意通风,请经常开窗或打开换气扇,以保证新鲜空气对流换气。
- ◆ 切勿插入铁丝、螺丝等异物堵塞排气及吸气口,以免发生危险。
- ◆ 集成灶使用前请检查燃烧器配合是否准确,以免燃烧器漏火造成变形。
- ◆ 切勿将易燃物品置于灶底或接近灶身。
- ◆ 切勿在点火时触摸点火针,否则容易电伤。
- ◆ 本产品只适合成年人使用。
- ◆ 在使用集成灶时请勿外出或就寝,发现漏气立即关闭气源总开关,切勿拔、插电器开关,应打开门窗,使空气自然流通。
- ◆ 集成灶只可用来煮食、烧水、切勿用来烘干毛、衣服等、以免发生危险。
- ◆ 请经常用肥皂水抹在各个接头处确认是否漏气! 燃烧用的气体,由于含有特殊化学物质,当空气中的燃气达到一定量时,即可嗅出有臭鸡蛋味。
- ◆ 如果确认漏气时,请立即关闭燃气表前的总阀门,然后打开门窗通风换气。 严禁打开换气扇、抽油烟机的开关,此时严禁用明火检查漏气处!
- ◆ 在更换瓶装液化气时,需调节新更换的瓶装液化气配套的减压阀,将出气压力调节在2500-3000Pa,若超出其范围将影响集成灶的寿命。
- ◆ 更换气源种类时,需要更换喷嘴,请勿自行更换,请与我司售后服务部联系,我司派专人上门为您服务。
- ◆ 禁止用炉头直接烘烤元器件,以防止集烟罩、灯光板和电器元件的损坏。
- ◆ 集成灶使用期间会发热,注意避免接触发热单元。金属物体如刀、叉、勺和 盖不应放在灶台面上,因为它们可能发热。
- ◆ 如果不按照说明书规定的方法清洗,集成灶有起火危险。
- ◆ 集成灶的风机系统是通过电机带动涡轮排出气体的,排出的气体不应排到用于排出燃烧煤气或其它燃料的烟雾使用的热烟道中。
- ◆ 使用蒸烤箱烹饪时,请不要频繁打开蒸烤箱柜门。
- ◆ 将烹饪容器从蒸烤箱中取出时,应当使用器皿叉或带上隔热手套,以免高温烫伤。
- ◆ 烹饪食物时请小心操作,不要将食物的容器侧倾而使汤液流出。
- ◆不要使用具有腐蚀性的液体接触蒸烤箱,这样会损坏您的蒸烤箱。
- ◆ 每次使用蒸烤箱后,请及时清洗并擦干机器,以免冷凝后的浓缩物对机器产生腐蚀作用。
- ◆ 请使用额度电流16A以上的插座,必须有可靠接地;如不符要求,则请专业人员更换16A插座,确保蒸烤箱供电需求。
- ◆ 本集成灶的安全使用年限为8年,自购机之日起开始计算。
- ◆ 如果电源软线损坏,为了避免危险,必须由制造厂或其维修部或类似的专职人

1

员来更换。

- ◆ 为安全起见, 若长时间不使用集成灶, 请关闭旋钮以及气源总阀。
- ◆ 为避免可能出现的电击,换灯前应确定器具已断开电源。
- ◆ 不要使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洁玻璃。因为他们会擦伤玻璃表面, 从而导致玻璃破碎。
- ◆在使用时可触及部分可能会发热, 儿童应远离。
- ◆不能使用蒸汽清洁器。

二、技术参数

产品型号项目	JJZY-SUP-C-MQ55	JJZT-SUP-C-MQ55		
额定电压	220V ~	220V ~		
额定频率	50Hz	50Hz		
整机额定输入功率	3100W	3100W		
电机额度输入功率	280W	280W		
额定热负荷	左4.5kW / 右4.5kW	左5.0kW / 右5.0kW		
照明功率	зw	3W		
顶部保温功率	80W	80W		
防触电保护	I类	l类		
绝缘等级	E	E		
使用燃气类别代号	液化气20Y	天然气12T		
额定燃气供气压力	2800Pa	2000Pa		
最大静压	≥300Pa	≥300Pa		
标称静压	≥200Pa	≥200Pa		
全压效率	≥23%	≥23%		
风量	17m³/min	17m³/min		
风量(爆炒档)	20m³/min	20m³/min		
噪声	≤69dB(A)	≤69dB(A)		
噪声(爆炒档)	≤73dB(A)	≤73dB(A)		
整机净重	≤100kg	≤100kg		
嵌入式蒸烤箱输入功率	2800W	2800W		
嵌入式蒸烤箱额定容积	60L	60L		
熄火保护种类	热电偶	热电偶		
		900×600×1305mm		
外形尺寸	900 × 600 × 1305mm	900×600×1305mm		

十三、售后服务

服务政策:

自购买日起三年内,在家庭正常使用情况下,购买者可凭购买商场盖章的销售发票、《苏泊尔产品保修卡》等购买凭证享受到苏泊尔提供的免费上门服务。下列情况之一者,不属于免费维修范围:

- ◆ 由于没按说明书上要求操作而造成的故障:
- ◆ 由于跌落、碰撞等人为因素而造成的故障:
- ◆ 由于自行拆卸、修理而造成的故障:
- ◆ 由于意外、误用、乱用、故意损坏而造成的故障:
- ◆ 商业用途上造成的变色、擦伤、积垢或过热损坏等所造成的故障;
- ◆ 使用年限之内的超保产品。

对于超过保修期或不属于免费维修的产品,本公司顾客服务部也会热情为您服务。

- ◆ 制造单位有改型的权利, 恕不另行通知;
- ◆ 本说明书上所有内容均经过认真核对,如有任何印刷错漏或内容上的误解, 本公司保留最终解释权。
- ◆ 本产品用于营业场所经营使用时,整机保修期为六个月。

联系我们:

感谢您对苏泊尔产品的信任与支持!为了更及时地为您提供维修、咨询等服务,请认真填写《苏泊尔产品保修卡》,并妥善保管。您在使用过程中如有疑问,欢迎拨打全国服务热线400-8899-717或发Email至serviced@supor.com邮箱与我们联系,我们将**尽快**给予您满意的答复。

顾客服务部联系方式:

地址: 浙江省绍兴市柯桥区经济技术开发区兴滨路

邮编: 312073

全国服务热线: 400-8899-717

服务网点联系方式如有变动,敬请查询www.supor.com.cn苏泊尔集团网站。

E01 腔体温度传感器故障 请与维修部门联系 E02 电陶炉温度传感器故障 请与维修部门联系 E03 腔体高温保护 请与维修部门联系
E03 腔体高温保护 请与维修部门联系
13 3 5 FE 12 M 1 3 3 5 FE 12
E04 底盘温度传感器故障 请与维修部门联系
E05 腔体温度异常 请与维修部门联系
E06 通讯异常 请与维修部门联系
蒸 停电 待通电后使用
大
家庭熔断丝烧断电源未打开 请与维修部门联系
柜门打开未关闭 关上蒸烤箱柜门
首次使用时,蒸烤箱冒烟 防护油正在散发 打开柜门,使房间通风
柜门拆下后,不能装上 铰链锁止片没有扣好 铰链锁止片扣好
显示屏闪烁 柜门打开未关闭 关上蒸烤箱柜门
水盒缺水图标⊌闪烁 水盒缺水 将水盒注满水并推到位后 再按 "开始/暂停" 键恢复
原因1:接水槽冷凝水过满溢出 用吸水海绵吸出清理
机器漏水 原因2:供水管破裂
原因3: 柜门密封不严 请与维修部门联系

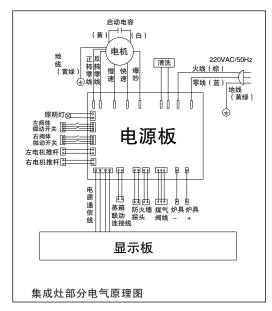
若按上述指示仍处理不了或未发现故障(含其它故障)原因时,请拔下电源插头(切断电源),请与专业维修部门联系。 ▲警告:为了您的安全着想,再次特别提醒您切勿自行拆卸机器。

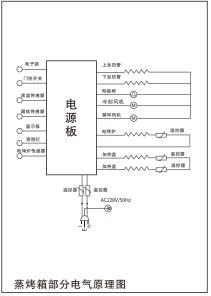
十二、告用户环境影响书

- ●本部分根据需要明示以下内容
- ●产品使用更换后的配件请妥善处理,避免对环境造成污染。
- ●请认真负责地处理包装材料,再加工或再利用包装材料可以节约原材料,减少废料。
- ●本产品尽可能使用适合环境并易于回收的包装材料。(可选:硬纸板包含100%的再生纸,泡沫是发泡聚苯乙烯,包装塑料薄膜是聚乙烯.....)
- ●经维修确认无法继续使用的部件包含可再利用的有用材料,请处理给废品收购点,便于公司回收再利用。
- ●请勿让儿童玩耍塑料和薄膜包装箱,易产生窒息事故。
- ●本产品使用过程中,会排出CO、CO2、NOx等废气,应保持室内通风。如果通风环境不良,会造成废气浓度加高而影响健康,甚至造成缺氧中毒,人身伤亡。

三、电气原理图

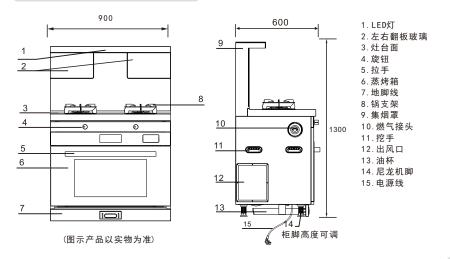
JJZ (T/Y) -SUP-C-MQ55





四、构件名称

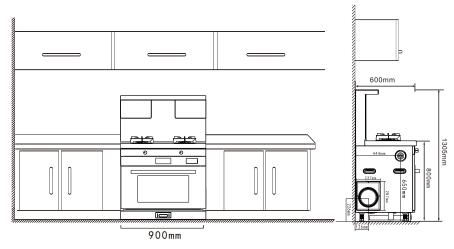
JJZ (T/Y) -SUP-C-MQ55



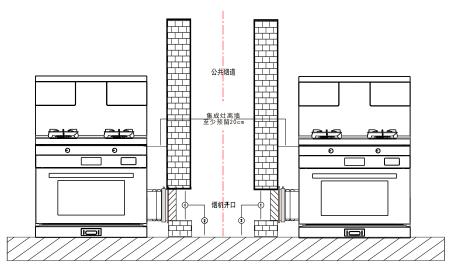
五、安装方法

产品安装尺寸图▼

JJZ (T/Y) -SUP-C-MQ55



产品贴近墙面(公共烟道) 安装示意图



- ①:公共烟道打孔直径180mm的圆; ②:公共烟道打孔中心距离地面230mm。

十一、故障判断与处理

一般性故障,请按下表确认和处理,如仍处理不了,请有关专业的技 术人员维修或向本公司的维修服务中心联系。为了您的安全,再次特别 提醒,请您切勿自行拆卸修理。

	故障现象	故障原因	处理方法
-		气源总开关未开	打开气源总开关
	点不着火	点火针积碳或太脏	用干布加以清洁
		不锈钢波纹管扭折或压扁	排除扭折或更换不锈钢波纹管
		热电偶短路或断开	排除热电偶短路或断开
灶	火点着后又马上熄火	电磁阀损坏	更换电磁阀或送维修部修理
具		空气调节不当	调整喷嘴处螺帽,减小进风口
部	混气 / 士太兄叶 \	不锈钢波纹管连接不好或裂口	加以连接好或更换不锈钢波纹管
分	漏气(或有异味)	阀体漏气	送维修部修理或更换新阀
	黄焰	空气不足	调节喷嘴处螺帽,加大进风口
	東阳	火孔堵塞或火盖未盖好	清理火孔,然后将火盖盖好
	回火(在炉头内燃烧)	空气量过多	调节喷嘴处螺帽,减小进风口
		火孔堵塞或火盖未盖好	清理火孔,然后将火盖盖好
		燃烧时间过长,炉头温度过高	暂停使用,冷却后再使用
	离焰	空气量过多或减压阀压力过高	调节喷嘴处螺帽,减小进风口或调整减压阀
	有异常声音	叶轮松动,未栓紧	旋紧锁紧螺母
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	整机固定是否平整	调整机脚
油		风管过长,弯头太多	减短风管,减少弯头
烟机部	吸力不足	出风口堵塞	清除异物
		网罩堵塞	清洗网罩
分		室外风力太大	出风口安装止回阀
	灯不亮	灯座接触不良	维修或更换
	79 - 1 - 20	灯坏	更换灯

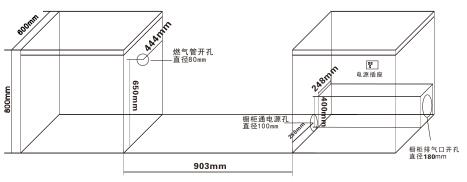
十、有害物质清单

本产品中有害物质的名称及含量									
部件名称				有害物质					
即计位物	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)			
五金部件	×	0	0	×	0	0			
塑料部件	0	0	0	0	×	×			
橡胶部件	0	0	0	0	0	0			
印刷部件	0	0	0	0	0	0			
玻璃部件	×	0	×	0	0	0			
灯部件	×	0	×	×	×	×			
电子控制件	×	0	0	0	0	×			
电机	×	0	0	×	×	×			
电容器	×	×	×	×	×	×			
电源线	×	0	0	0	0	0			

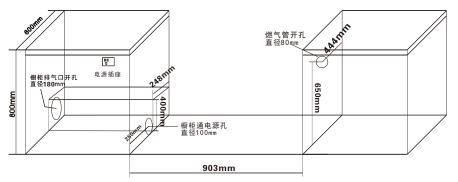
本表格依据SJ/T 11364 的规定编制。

- ○: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 2 6572规定的限量要求。但这只是因为在保证产品性能和功能条件下,现在还没有可替代的材料和技术而被使用。

产品安装施工图 ▼ (排气管右边安装施工图)



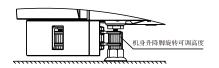
产品安装施工图 ▼ (排气管左边安装施工图)



地脚线安装示意图



● 将地脚线与机身升降脚对齐卡紧, 机身升降脚调节高度(最大30mm)。



注意:集成式燃气灶具应由有资质的本产品售后单位安装。集成式燃气灶具的安装和拆卸需切断电源。

■安装环境

应平稳安装在空气流通,操作保养方便的地方。

■安装位置

可以独立安装,也可以与其它厨房家具组合安装。

■连接燃气

安装前应核对您所使用的燃气种类与本机标牌上标识的是否一致。否则应更换相应的燃气灶。

■火盖安装

火盖安装由下往上依次安放装火盖组件、锅架;注意火盖的火孔对准点火针、熄火针(如图1)。

■集烟罩的安装过程

1)安装前,请仔细清理机器上的泡沫及其他污染物,注意吸风口前面的挡烟玻璃是采用往下插挂形式固定的,如果不小心将集烟罩倒置时,一定要防止挡烟玻璃滑出跌落而损坏。

2)集烟罩正确安装:

将集烟罩取下摆放正确,然后向外翻提取下挡烟玻璃,将挡烟玻璃取下并放置安全的位置(如图2)。

- 3)将取下挡烟玻璃后的集烟罩拿到风箱进烟口上方,先将连接接头A和连接接头B对插相连,并把连接好的接头放入集烟罩内;然后把集烟罩放置在集成灶风箱后上方并保持集烟罩两边与左右侧板平齐(如图3)。
- 4)取出附件包里蝶形螺栓(含垫圈),找到相应的固定孔,用手拧紧蝶形螺栓,将集烟罩紧紧固定在机身上(如图4)。
- 5)固定好集烟罩后,再将先前取下挡烟玻璃重新插挂到集烟罩上。注:蝶形螺栓确保拧紧.确保集烟罩和灶台面连接缝紧密。

■不锈钢波纹管连接

不锈钢波纹管(应选用符合规定CJ/T 197-2010的专用不锈钢波纹管),首 先清理干净进气口,然后将不锈钢波纹管两端的螺母分别装入密封垫,将螺 母拧紧在气源接头和产品的燃气接头上,仔细检查各连接部位,确保燃气通 道密封不漏气。(如图5所示)

■烟管和止回阀的固定

整机固定好后,将止回阀用附件包内的膨胀螺钉固定在墙孔上或者与公共烟道接口处,然后将烟管与止回阀紧密连接,抱箍抱紧,检查烟管不受阻,弯角自如,排气顺畅。

四、拔开蒸烤箱联动连接线,向前移出蒸烤箱。

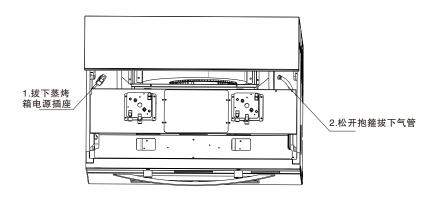


九、装箱清单

开箱后,请立即按下表仔细清点附件,以确认附件是否齐全。

序号	名称	数量	备注
1	使用说明书	1本	在整机包装内
2	合格证	1个	在整机包装内
3	火盖组件	2套	大小火盖、火盖底座
4	锅支架	2个	含聚能环
5	大抱箍	1个	用于抱紧排烟管与止回阀
6	止回阀	1个	在整机包装内
7	止回阀固定件	1套	6只木螺钉、6个膨胀塑料套
8	安装附件	1套	2个蝶形螺栓含垫圈
9	集烟罩	1个	在整机包装内
10	出风管	1个	在整机包装内
11	海绵	1套	在整机包装内
12	蒸盘,烤盘	1套	在整机包装内
13	隔热手套	1个	在整机包装内

二、拔下蒸烤箱的电源插座,松开抱箍拔下气管。



三、拧出蒸烤箱正面的4个固定螺钉。

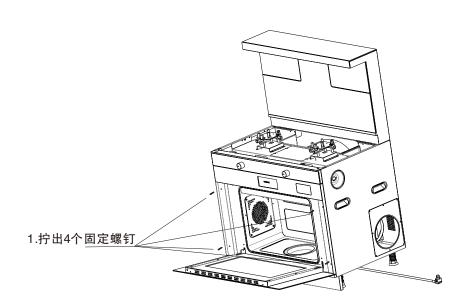


图1

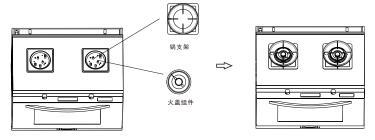


图2

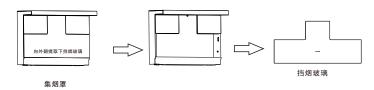


图3

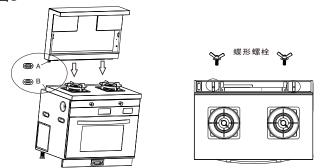
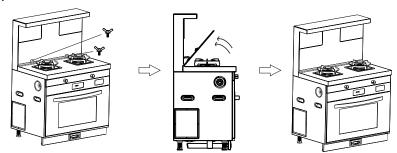
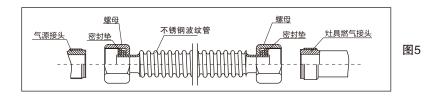


图4





六、使用方法

- 1.使用前应先确认本机附件是否到位,整机安装是否准确。
- 2.接通电源,蜂鸣器鸣叫,说明已通电。
- 3.检查大小火盖是否安装平稳,如不平稳,请旋转火盖到平稳位置。
- 4.将全部旋钮开关旋至关的位置,然后打开燃气开关。
- 5.点火时将旋钮按压并沿逆时针方向转动到最大火焰位置,当听到"哒哒"声时,火即自动点燃,确认火已点燃后方可将手移开,万一没点着火,应将旋钮复位到关的位置,再次进行点火操作。
- 6.初次使用或长时间不使用时,因管内积存一定空气,应将点火时间保持相对长些。
- 7.按照各调节旋钮所对应的火力大小指示,旋转旋钮,即可获得相应的火力,本机左、右燃烧室的火力由内圈和外圈火组成,大火状态为内、外圈同时燃烧状态,当旋钮沿逆时针方向转动到一定角度时,外圈火将被关闭,仅留内圈火,继续沿逆时针方向转动旋钮到中心火指标位置时,内圈火力变成最小,火焰燃烧状态鉴别如下:
- (1)燃烧良好--火焰淡蓝色,无黄焰,离焰
- (2)空气不足--火焰伸长,火焰呈黄色或红色(调节喷嘴处螺帽-调大讲风口)
- (3)空气过多--火焰悬浮或明显抖动的离焰状态(调节喷嘴处螺帽-调小进风口)

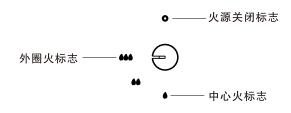
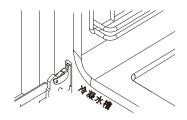


图7



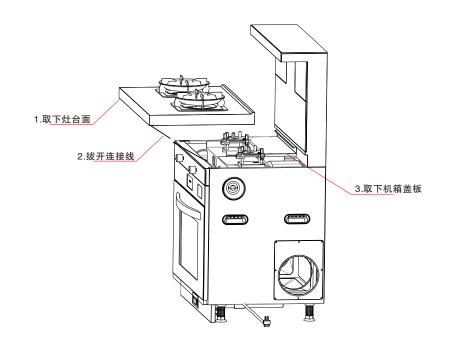
第1步:完全打开蒸烤箱柜门

第2步: 用海绵吸干积水

八、蒸烤箱的拆卸

注: 非专业人士不可拆卸, 拆卸前必须断电。

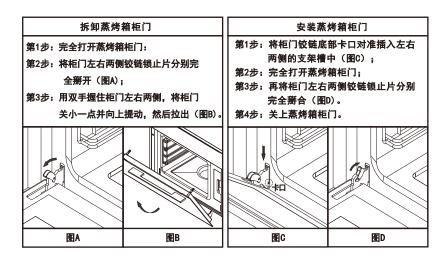
一、取下灶台面,拔开开关连接线;然后取下机箱盖板。



七、日常检查与保养

- ▲清洁时请戴橡胶手套以防金属不锈钢利边伤人:
- ▲应对本产品进行定期清洁,用干净软布擦净整机表面;
- ▲检查与保养前请关闭燃气阀,等台面冷却后再进行;
- ▲为保证点火性能,应经常用干布擦拭火盖及点火针表面的污渍;
- ▲使用一段时间后应将炉盖取下,用刷子清洁火孔,避免火孔堵塞,以保证分火均匀及防止回火现象:
- ▲用干净及柔软抹布加中性洗涤剂擦拭灶面板,积水盘,锅支架上的脏污;
- ▲严禁用水喷淋机体;
- ▲及时清除油杯中的废油,以防溢出(建议一星期清洗一次);
- ▲蒸烤箱柜门的拆卸与安装如图6;
- ▲及时处理蒸烤箱柜门处导流槽中的冷凝水,用海绵清理如图7:

图6





一、按键说明

1.按键:从左往右从上往下依次"照明"键、"左弱档"键、"左强档"键、"保温"键、"电源"键、"右强档"键、"右弱档"键、"爆炒"键。

二、功能说明

1.电源键

接通电源,蜂鸣器鸣叫,全部按键灯和数码管亮一秒灭,关闭翻板。此时按"电源"键,电源键灯亮红色,数码管显示时间,其它按键指示灯不亮。

首次上电,按"电源"键开机进入待机状态,此时不打开翻板。在电源键开启下,按"电源"键,所有功能停止运行,所有功能键指示灯灭,关闭翻板,进入关机状态。

2.风速键

电源键开启情况下,按一下风速键,风速键指示灯亮。风速键左右各两档,风速键与电机关系如下:

序号	风速键状况	电机运转状况	左翻板开度	右翻板开度
1	左弱档+右弱档	低档	全开	全开
2	左强档+右强档	高档	全开	全开
3	左弱档+右强档	高档	半开	全开
4	左强档+右弱档	高档	全开	半开
5	左弱档+右边关 左边关+右弱档	低档	全开或关	关或全开
6	左强档+右边关 左边关+右强档	高档	全开或关	关或全开
7	左边关+右边关	停止	关	关

3. 爆炒键

电源键开启情况下,按"爆炒"键,爆炒键指示灯亮,左右翻板全开,烟机以最大功率运行,3分钟后恢复到原风档运行,同时爆炒键指示灯灭,原先未设置风速档位则默认强档运行。在爆炒状态下,按"爆炒"键,退出爆炒状态,同时爆炒键指示灯灭,原先未设置风速档位则默认强档运行。

4. 保温键

电源键开启情况下,短按"保温"键开启保温功能,保温按键指示灯点亮,保温时间120分钟(显示屏不显示);保温功能过程中,再按"保温"键则退出功能,按键指示灯熄灭。

5.联动功能

烟灶联动功能:

当检测到灶具联动信号时,若此时没有开启风机则自动开机,风机输出,照明打开.具体运行情况如下:

当单独打开左炉火旋钮时,自动打开风机进入低档运行,左翻板全开, 右翻板关闭,左炉火旋钮旋转到大火时,风机自动打开高档运行,左翻 板全开,右翻板关闭;当单独打开右炉火旋钮时,自动打开风机进入低 档运行,左翻板关闭,右翻板全开,右炉火旋钮旋转到大火时,风机自 动打开高档运行,左翻板关闭,右翻板全开;当同时打开左右炉火旋钮 时,自动打开风机进入低档运行,左翻板全开,右翻板全开,左炉火旋 钮旋转到大火,右炉火旋钮不变,风机自动打开高档运行,左翻板全 开,右翻板半开,右炉火旋钮旋转到大火,左炉火旋钮不变,风机自动 打开高档运行,左翻板半开,右翻板全开;当左右炉火旋钮同时转到大 火,风机自动打开高档运行,左翻板全开,右翻板全开。

若在打开炉火前风机已经打开则继续输出原来风机档位,照明状态不变,调节旋钮可改变风机运行状态。

旋钮复位后则进入3分钟风机延时功能,电源指示灯红灯闪烁,倒计时完成后,关闭风机和照明,进入关机状态。倒计时过程中再按电源键则立刻关闭风机和照明,进入关机状态。

蒸烤箱联动功能:

当检测到蒸烤箱联动信号时,若此时没有开启风机则自动开机,风机低档输出,照明打开;若风机已经打开则继续输出原来风机档位。关闭蒸烤功能后则进入3分钟风机延时功能,电源指示灯红灯闪烁,倒计时完成后,关闭风机和照明,进入关机状态。

美食代码(根据菜谱要求进行调整)

P01 奥尔良烤翅 中层 纯烤 P02 酱烤琵琶腿 中层 纯烤 P03 孜然小土豆 中层 纯烤 P04 蒜香烤排骨 中层 纯烤 P05 香烤玉米段 中层 纯烤 P06 香辣烤虾 中层 纯烤 P07 金针菇卷培根 中层 纯烤 P10 烤牛排 中层 纯烤 P09 烤羊排 中层 纯烤 P10 烤牛排 中层 纯烤 P11 烤香肠 中层 纯烤 P12 烤肉串 中层 纯烤 P13 烤全鸡 中层 纯烤 P14 披萨 中层 纯烤 P13 烤全鸡 中层 纯烤 P14 披萨 中层 纯烤 P13 烤全鸡 中层 纯烤 P14 披萨 中层 纯烤 P15 葡式蛋挞 中层 纯烤 P14 披萨 中层 纯烤 P17 蔓越草莓干 中层 纯烤 P14 披藤 中层 纯烤 <		美食代码	菜谱	烹饪层	功能	美食代码	菜谱	烹饪层	功能
P05 香烤玉米段 中层 纯烤 P06 香辣烤虾 中层 纯烤 P07 金针菇卷培根 中层 纯烤 P08 烤香薯 中层 纯烤 P09 烤羊排 中层 纯烤 P10 烤牛排 中层 纯烤 P11 烤香肠 中层 纯烤 P12 烤肉串 中层 纯烤 P13 烤全鸡 中层 纯烤 P14 披萨 中层 纯烤 P15 葡式蛋挞 中层 纯烤 P16 粤式菠萝包 中层 纯烤 P17 蔓越草莓干 中层 纯烤 P18 网红曲奇 中层 纯烤 P17 蛋黄草菊菜 中层 纯烤 P20 威风强器布寸 中层 纯烤 P17 蛋黄草菊菜 中层 纯烤 P20 康糖布丁 中层 纯烤 P21 吐司 中层 纯烤 P22 焦糖布丁 中层 纯烤 P21 吐司 中层 纯蒸 P22 焦糖布丁 中层 纯蒸		P01	奥尔良烤翅	中层	纯烤	P02	酱烤琵琶腿	中层	纯烤
P07 金针菇卷培根 中层 纯烤 P08 烤番薯 中层 纯烤 P09 烤羊排 中层 纯烤 P10 烤牛排 中层 纯烤 P11 烤香肠 中层 纯烤 P12 烤肉串 中层 纯烤 P13 烤全鸡 中层 纯烤 P14 披萨 中层 纯烤 P15 葡式蛋挞 中层 纯烤 P16 粤式菠萝包 中层 纯烤 P17 蔓越草莓干 中层 纯烤 P20 威风蛋糕6寸 中层 纯烤 P19 蛋黄酥 中层 纯烤 P20 威风蛋糕6寸 中层 纯烤 P19 蛋黄酥 中层 纯烤 P20 康风蛋糕6寸 中层 纯烤 P21 吐司 中层 纯烤 P22 焦糖布丁 中层 纯烤 P21 吐司 中层 纯蒸 P22 焦糖布丁 中层 纯蒸 P25 酱醋茄子 中层 纯蒸 P26 粉蒸肉 中层 纯蒸		P03	孜然小土豆	中层	纯烤	P04	蒜香烤排骨	中层	纯烤
P09 烤羊排 中层 纯烤 P10 烤牛排 中层 纯烤 P11 烤香肠 中层 纯烤 P12 烤肉串 中层 纯烤 P13 烤全鸡 中层 纯烤 P14 披萨 中层 纯烤 P15 葡式蛋挞 中层 纯烤 P16 粤式菠萝包 中层 纯烤 P17 蔓越草莓干 中层 纯烤 P20 威风蛋糕6寸 中层 纯烤 P19 蛋黄酥 中层 纯烤 P22 焦糖布丁 中层 纯烤 P21 吐司 中层 纯烤 P22 焦糖布丁 中层 纯莠 P23 香苗茄子 中层 纯蒸 P24 清蒸 中层 纯蒸 P		P05	香烤玉米段	中层	纯烤	P06	香辣烤虾	中层	纯烤
P11 烤香肠 中层 纯烤 P12 烤肉串 中层 纯烤 P13 烤全鸡 中层 纯烤 P14 披萨 中层 纯烤 P15 葡式蛋挞 中层 纯烤 P16 粤式菠萝包 中层 纯烤 P17 蔓越草莓干 中层 纯烤 P20 威风蛋糕6寸 中层 纯烤 P19 蛋黄酥 中层 纯烤 P22 焦糖布丁 中层 纯烤 P21 吐司 中层 纯烤 P22 焦糖布丁 中层 纯烤 P21 吐司 中层 纯烤 P22 焦糖布丁 中层 纯烤 P21 吐司 中层 纯烤 P22 焦糖布丁 中层 纯蒸 P23 香苗茄子 中层 纯蒸 P22 焦糖布丁 中层 纯蒸 P27 葱油芋艿 中层 纯蒸 P28 葱油开背如 中层 纯蒸 P29 清蒸馒头 中层 纯蒸 P30 虾仁蒸滑 中层 纯蒸		P07	金针菇卷培根	中层	纯烤	P08	烤番薯	中层	纯烤
P13 烤全鸡 中层 纯烤 P14 披萨 中层 纯烤 P15 葡式蛋挞 中层 纯烤 P16 粤式菠萝包 中层 纯烤 P17 蔓越草莓干 中层 纯烤 P18 网红曲奇 中层 纯烤 P19 蛋黄酥 中层 纯烤 P20 戚风蛋糕6寸 中层 纯烤 P21 吐司 中层 纯烤 P22 焦糖布丁 中层 纯烤 P21 吐司 中层 纯烤 P22 焦糖布丁 中层 纯烤 P21 吐司 中层 纯烤 P22 焦糖布丁 中层 纯蒸 P23 香草舒芙蕾 中层 纯蒸 P24 清蒸鲈鱼 中层 纯蒸 P27 葱油芋艿 中层 纯蒸 P26 粉蒸肉 中层 纯蒸 P27 清蒸馒头 中层 纯蒸 P28 葱油开背虾 中层 纯蒸 P29 清蒸馒头 中层 纯蒸 P32 耗油娃娃菜 中层 纯蒸		P09	烤羊排	中层	纯烤	P10	烤牛排	中层	纯烤
P15 葡式蛋挞 中层 纯烤 P16 粤式菠萝包 中层 纯烤 P17 蔓越草莓干 中层 纯烤 P18 网红曲奇 中层 纯烤 P19 蛋黄酥 中层 纯烤 P20 戚风蛋糕6寸 中层 纯烤 P21 吐司 中层 纯烤 P22 焦糖布丁 中层 纯烤 P23 香草舒芙蕾 中层 纯烤 P24 清蒸鲈鱼 中层 纯蒸 P25 酱醋茄子 中层 纯蒸 P26 粉蒸肉 中层 纯蒸 P27 葱油芋艿 中层 纯蒸 P28 葱油开背虾 中层 纯蒸 P29 清蒸馒头 中层 纯蒸 P28 葱油开背虾 中层 纯蒸 P29 清蒸馒头 中层 纯蒸 P32 耗油娃娃菜 中层 纯蒸 P31 五谷丰登 中层 纯蒸 P32 耗油娃娃菜 中层 纯蒸 P33 隔水蒸鸡 中层 纯蒸 P36 鲜肉包 中层 纯蒸		P11	烤香肠	中层	纯烤	P12	烤肉串	中层	纯烤
P17 蔓越草莓干 中层 纯烤 P18 网红曲奇 中层 纯烤 P19 蛋黄酥 中层 纯烤 P20 戚风蛋糕6寸 中层 纯烤 P21 吐司 中层 纯烤 P22 焦糖布丁 中层 纯烤 P23 香草舒芙蕾 中层 纯烤 P24 清蒸鲈鱼 中层 纯蒸 P25 酱醋茄子 中层 纯蒸 P26 粉蒸肉 中层 纯蒸 P27 葱油芋艿 中层 纯蒸 P26 粉蒸肉 中层 纯蒸 P29 清蒸馒头 中层 纯蒸 P28 葱油开背虾 中层 纯蒸 P29 清蒸馒头 中层 纯蒸 P20 虾仁蒸清蛋 中层 纯蒸 P29 清蒸馒头 中层 纯蒸 P20 虾煮油桂豆菜 中层 纯蒸 P31 五谷丰登 中层 纯蒸 P32 耗油娃娃菜 中层 纯蒸 P35 肉饼蒸蛋 中层 纯蒸 P36 鲜肉包 中层 纯蒸 <		P13	烤全鸡	中层	纯烤	P14	披萨	中层	纯烤
P19 蛋黄酥 中层 纯烤 P20 戚风蛋糕6寸 中层 纯烤 P21 吐司 中层 纯烤 P22 焦糖布丁 中层 纯烤 P23 香草舒芙蕾 中层 纯烤 P24 清蒸鲈鱼 中层 纯蒸 P25 酱醋茄子 中层 纯蒸 P26 粉蒸肉 中层 纯蒸 P27 葱油芋艿 中层 纯蒸 P28 葱油开背虾 中层 纯蒸 P29 清蒸馒头 中层 纯蒸 P28 葱油开背虾 中层 纯蒸 P29 清蒸馒头 中层 纯蒸 P30 虾仁蒸滑蛋 中层 纯蒸 P31 五谷丰登 中层 纯蒸 P32 耗油娃娃菜 中层 纯蒸 P33 隔水蒸鸡 中层 纯蒸 P34 清蒸大闸蟹 中层 纯蒸 P35 肉饼蒸蛋 中层 纯蒸 P36 鲜肉包 中层 纯蒸 P37 鸦片鱼头 中层 纯蒸 P40 香菇蒸鳕鱼 中层 纯蒸		P15	葡式蛋挞	中层	纯烤	P16	粤式菠萝包	中层	纯烤
P21 吐司 中层 纯烤 P22 焦糖布丁 中层 纯烤 P23 香草舒芙蕾 中层 纯烤 P24 清蒸鲈鱼 中层 纯蒸 P25 酱醋茄子 中层 纯蒸 P26 粉蒸肉 中层 纯蒸 P27 葱油芋艿 中层 纯蒸 P28 葱油开背虾 中层 纯蒸 P29 清蒸馒头 中层 纯蒸 P28 葱油开背虾 中层 纯蒸 P31 五谷丰登 中层 纯蒸 P30 虾仁蒸滑蛋 中层 纯蒸 P33 隔水蒸鸡 中层 纯蒸 P32 耗油娃娃菜 中层 纯蒸 P33 隔水蒸鸡 中层 纯蒸 P34 清蒸大闸蟹 中层 纯蒸 P35 肉饼蒸蛋 中层 纯蒸 P36 鲜肉包 中层 纯蒸 P37 鸦片鱼头 中层 纯蒸 P38 速冻面食 中层 纯蒸 P39 蒸米饭 中层 纯蒸 P42 豆鼓蒸排骨 中层 纯蒸 <t< td=""><td></td><td>P17</td><td>蔓越草莓干</td><td>中层</td><td>纯烤</td><td>P18</td><td>网红曲奇</td><td>中层</td><td>纯烤</td></t<>		P17	蔓越草莓干	中层	纯烤	P18	网红曲奇	中层	纯烤
大会 P23 香草舒芙蕾 中层 纯烤 P24 清蒸鲈鱼 中层 纯蒸 P25 酱醋茄子 中层 纯蒸 P26 粉蒸肉 中层 纯蒸 P27 葱油芋艿 中层 纯蒸 P28 葱油开背虾 中层 纯蒸 P29 清蒸馒头 中层 纯蒸 P30 虾仁蒸滑蛋 中层 纯蒸 P31 五谷丰登 中层 纯蒸 P32 耗油娃娃菜 中层 纯蒸 P33 隔水蒸鸡 中层 纯蒸 P34 清蒸大闸蟹 中层 纯蒸 P35 肉饼蒸蛋 中层 纯蒸 P36 鲜肉包 中层 纯蒸 P37 鸦片鱼头 中层 纯蒸 P38 速冻面食 中层 纯蒸 P39 蒸米饭 中层 纯蒸 P40 香菇蒸鳕鱼 中层 纯蒸 P41 水晶南瓜 中层 纯蒸 P42 豆鼓蒸排骨 中层 纯蒸 P43 煲粥 / 煲炖 P44 老鸭煲 / 煲炖		P19	蛋黄酥	中层	纯烤	P20	戚风蛋糕6寸	中层	纯烤
美食功能 P25 酱醋茄子 中层 纯蒸 P26 粉蒸肉 中层 纯蒸 P27 葱油芋艿 中层 纯蒸 P28 葱油开背虾 中层 纯蒸 P29 清蒸馒头 中层 纯蒸 P30 虾仁蒸滑蛋 中层 纯蒸 P31 五谷丰登 中层 纯蒸 P32 耗油娃娃菜 中层 纯蒸 P33 隔水蒸鸡 中层 纯蒸 P34 清蒸大闸蟹 中层 纯蒸 P35 肉饼蒸蛋 中层 纯蒸 P36 鲜肉包 中层 纯蒸 P37 鸦片鱼头 中层 纯蒸 P38 速冻面食 中层 纯蒸 P39 蒸米饭 中层 纯蒸 P40 香菇蒸鳕鱼 中层 纯蒸 P41 水晶南瓜 中层 纯蒸 P42 豆鼓蒸排骨 中层 纯蒸 P43 煲粥 / 煲炖 P44 老鸭煲 / 煲炖 P47 山药炖排骨 / 煲炖 P46 小鸡炖蘑菇 / 煲炖 <td></td> <td>P21</td> <td>吐司</td> <td>中层</td> <td>纯烤</td> <td>P22</td> <td>焦糖布丁</td> <td>中层</td> <td>纯烤</td>		P21	吐司	中层	纯烤	P22	焦糖布丁	中层	纯烤
P27 葱油芋艿 中层 纯蒸 P28 葱油开背虾 中层 纯蒸 P29 清蒸馒头 中层 纯蒸 P30 虾仁蒸滑蛋 中层 纯蒸 P31 五谷丰登 中层 纯蒸 P32 耗油娃娃菜 中层 纯蒸 P33 隔水蒸鸡 中层 纯蒸 P34 清蒸大闸蟹 中层 纯蒸 P35 肉饼蒸蛋 中层 纯蒸 P36 鲜肉包 中层 纯蒸 P37 鸦片鱼头 中层 纯蒸 P38 速冻面食 中层 纯蒸 P39 蒸米饭 中层 纯蒸 P40 香菇蒸鳕鱼 中层 纯蒸 P41 水晶南瓜 中层 纯蒸 P42 豆鼓蒸排骨 中层 纯蒸 P43 煲粥 / 煲炖 P44 老鸭煲 / 煲炖 P45 土豆炖牛腩 / 煲炖 P46 小鸡炖蘑菇 / 煲炖 P47 山药炖排骨 / 煲炖 P48 冰糖炖雪梨 / 煲炖		P23	香草舒芙蕾	中层	纯烤	P24	清蒸鲈鱼	中层	纯蒸
P29 清蒸馒头 中层 纯蒸 P30 虾仁蒸滑蛋 中层 纯蒸 P31 五谷丰登 中层 纯蒸 P32 耗油娃娃菜 中层 纯蒸 P33 隔水蒸鸡 中层 纯蒸 P34 清蒸大闸蟹 中层 纯蒸 P35 肉饼蒸蛋 中层 纯蒸 P36 鲜肉包 中层 纯蒸 P37 鸦片鱼头 中层 纯蒸 P38 速冻面食 中层 纯蒸 P39 蒸米饭 中层 纯蒸 P40 香菇蒸鳕鱼 中层 纯蒸 P41 水晶南瓜 中层 纯蒸 P42 豆鼓蒸排骨 中层 纯蒸 P43 煲粥 / 煲炖 P44 老鸭煲 / 煲炖 P45 土豆炖牛腩 / 煲炖 P46 小鸡炖蘑菇 / 煲炖 P47 山药炖排骨 / 煲炖 P48 冰糖炖雪梨 / 煲炖 P49 鱼头炖豆腐 / 煲炖 P50 黄豆炖猪蹄 / 煲炖 P51 炸薯条 中层 空炸 P52 炸鸡米花 中层 空炸	美食	P25	酱醋茄子	中层	纯蒸	P26	粉蒸肉	中层	纯蒸
P31 五谷丰登 中层 纯蒸 P32 耗油娃娃菜 中层 纯蒸 P33 隔水蒸鸡 中层 纯蒸 P34 清蒸大闸蟹 中层 纯蒸 P35 肉饼蒸蛋 中层 纯蒸 P36 鲜肉包 中层 纯蒸 P37 鸦片鱼头 中层 纯蒸 P38 速冻面食 中层 纯蒸 P39 蒸米饭 中层 纯蒸 P40 香菇蒸鳕鱼 中层 纯蒸 P41 水晶南瓜 中层 纯蒸 P42 豆鼓蒸排骨 中层 纯蒸 P43 煲粥 / 煲炖 P44 老鸭煲 / 煲炖 P43 煲粥 / 煲炖 P44 老鸭煲 / 煲炖 P45 土豆炖牛腩 / 煲炖 P46 小鸡炖蘑菇 / 煲炖 P47 山药炖排骨 / 煲炖 P48 冰糖炖雪梨 / 煲炖 P49 鱼头炖豆腐 / 煲炖 P50 黄豆炖猪蹄 / 煲炖	功能	P27	葱油芋艿	中层	纯蒸	P28	葱油开背虾	中层	纯蒸
P33 隔水蒸鸡 中层 纯蒸 P34 清蒸大闸蟹 中层 纯蒸 P35 肉饼蒸蛋 中层 纯蒸 P36 鲜肉包 中层 纯蒸 P37 鸦片鱼头 中层 纯蒸 P38 速冻面食 中层 纯蒸 P39 蒸米饭 中层 纯蒸 P40 香菇蒸鳕鱼 中层 纯蒸 P41 水晶南瓜 中层 纯蒸 P42 豆鼓蒸排骨 中层 纯蒸 P43 煲粥 / 煲炖 P44 老鸭煲 / 煲炖 P45 土豆炖牛腩 / 煲炖 P46 小鸡炖蘑菇 / 煲炖 P47 山药炖排骨 / 煲炖 P48 冰糖炖雪梨 / 煲炖 P49 鱼头炖豆腐 / 煲炖 P50 黄豆炖猪蹄 / 煲炖 P51 炸薯条 中层 空炸 P52 炸鸡米花 中层 空炸 P53 炸年糕 中层 空炸 P54 蒜香吐司条 中层 空炸		P29	清蒸馒头	中层	纯蒸	P30	虾仁蒸滑蛋	中层	纯蒸
P35 肉饼蒸蛋 中层 纯蒸 P36 鲜肉包 中层 纯蒸 P37 鸦片鱼头 中层 纯蒸 P38 速冻面食 中层 纯蒸 P39 蒸米饭 中层 纯蒸 P40 香菇蒸鳕鱼 中层 纯蒸 P41 水晶南瓜 中层 纯蒸 P42 豆鼓蒸排骨 中层 纯蒸 P43 煲粥 / 煲炖 P44 老鸭煲 / 煲炖 P45 土豆炖牛腩 / 煲炖 P46 小鸡炖蘑菇 / 煲炖 P47 山药炖排骨 / 煲炖 P48 冰糖炖雪梨 / 煲炖 P49 鱼头炖豆腐 / 煲炖 P50 黄豆炖猪蹄 / 煲炖 P51 炸薯条 中层 空炸 P52 炸鸡米花 中层 空炸 P53 炸年糕 中层 空炸 P54 蒜香吐司条 中层 空炸		P31	五谷丰登	中层	纯蒸	P32	耗油娃娃菜	中层	纯蒸
P37 鸦片鱼头 中层 纯蒸 P38 速冻面食 中层 纯蒸 P39 蒸米饭 中层 纯蒸 P40 香菇蒸鳕鱼 中层 纯蒸 P41 水晶南瓜 中层 纯蒸 P42 豆鼓蒸排骨 中层 纯蒸 P43 煲粥 / 煲炖 P44 老鸭煲 / 煲炖 P45 土豆炖牛腩 / 煲炖 P46 小鸡炖蘑菇 / 煲炖 P47 山药炖排骨 / 煲炖 P48 冰糖炖雪梨 / 煲炖 P49 鱼头炖豆腐 / 煲炖 P50 黄豆炖猪蹄 / 煲炖 P51 炸薯条 中层 空炸 P52 炸鸡米花 中层 空炸 P53 炸年糕 中层 空炸 P54 蒜香吐司条 中层 空炸		P33	隔水蒸鸡	中层	纯蒸	P34	清蒸大闸蟹	中层	纯蒸
P39 蒸米饭 中层 纯蒸 P40 香菇蒸鳕鱼 中层 纯蒸 P41 水晶南瓜 中层 纯蒸 P42 豆鼓蒸排骨 中层 纯蒸 P43 煲粥 / 煲炖 P44 老鸭煲 / 煲炖 P45 土豆炖牛腩 / 煲炖 P46 小鸡炖蘑菇 / 煲炖 P47 山药炖排骨 / 煲炖 P48 冰糖炖雪梨 / 煲炖 P49 鱼头炖豆腐 / 煲炖 P50 黄豆炖猪蹄 / 煲炖 P51 炸薯条 中层 空炸 P52 炸鸡米花 中层 空炸 P53 炸年糕 中层 空炸 P54 蒜香吐司条 中层 空炸		P35	肉饼蒸蛋	中层	纯蒸	P36	鲜肉包	中层	纯蒸
P41 水晶南瓜 中层 纯蒸 P42 豆鼓蒸排骨 中层 纯蒸 P43 煲粥 / 煲炖 P44 老鸭煲 / 煲炖 P45 土豆炖牛腩 / 煲炖 P46 小鸡炖蘑菇 / 煲炖 P47 山药炖排骨 / 煲炖 P48 冰糖炖雪梨 / 煲炖 P49 鱼头炖豆腐 / 煲炖 P50 黄豆炖猪蹄 / 煲炖 P51 炸薯条 中层 空炸 P52 炸鸡米花 中层 空炸 P53 炸年糕 中层 空炸 P54 蒜香吐司条 中层 空炸		P37	鸦片鱼头	中层	纯蒸	P38	速冻面食	中层	纯蒸
P43 煲粥 / 煲炖 P44 老鸭煲 / 煲炖 P45 土豆炖牛腩 / 煲炖 P46 小鸡炖蘑菇 / 煲炖 P47 山药炖排骨 / 煲炖 P48 冰糖炖雪梨 / 煲炖 P49 鱼头炖豆腐 / 煲炖 P50 黄豆炖猪蹄 / 煲炖 P51 炸薯条 中层 空炸 P52 炸鸡米花 中层 空炸 P53 炸年糕 中层 空炸 P54 蒜香吐司条 中层 空炸		P39	蒸米饭	中层	纯蒸	P40	香菇蒸鳕鱼	中层	纯蒸
P45 土豆炖牛腩 / 煲炖 P46 小鸡炖蘑菇 / 煲炖 P47 山药炖排骨 / 煲炖 P48 冰糖炖雪梨 / 煲炖 P49 鱼头炖豆腐 / 煲炖 P50 黄豆炖猪蹄 / 煲炖 P51 炸薯条 中层 空炸 P52 炸鸡米花 中层 空炸 P53 炸年糕 中层 空炸 P54 蒜香吐司条 中层 空炸		P41	水晶南瓜	中层	纯蒸	P42	豆鼓蒸排骨	中层	纯蒸
P47 山药炖排骨 / 煲炖 P48 冰糖炖雪梨 / 煲炖 P49 鱼头炖豆腐 / 煲炖 P50 黄豆炖猪蹄 / 煲炖 P51 炸薯条 中层 空炸 P52 炸鸡米花 中层 空炸 P53 炸年糕 中层 空炸 P54 蒜香吐司条 中层 空炸		P43	煲粥	/	煲炖	P44	老鸭煲	/	煲炖
P49 鱼头炖豆腐 / 煲炖 P50 黄豆炖猪蹄 / 煲炖 P51 炸薯条 中层 空炸 P52 炸鸡米花 中层 空炸 P53 炸年糕 中层 空炸 P54 蒜香吐司条 中层 空炸		P45	土豆炖牛腩	/	煲炖	P46	小鸡炖蘑菇	/	煲炖
P51 炸薯条 中层 空炸 P52 炸鸡米花 中层 空炸 P53 炸年糕 中层 空炸 P54 蒜香吐司条 中层 空炸		P47	山药炖排骨	/	煲炖	P48	冰糖炖雪梨	/	煲炖
P53 炸年糕 中层 空炸 P54 蒜香吐司条 中层 空炸		P49	鱼头炖豆腐	/	煲炖	P50	黄豆炖猪蹄	/	煲炖
		P51	炸薯条	中层	空炸	P52	炸鸡米花	中层	空炸
		P53	炸年糕	中层	空炸	P54	蒜香吐司条	中层	空炸
P55 炸豆腐 中层 空炸 P56 炸花生米 中层 空炸		P55	炸豆腐	中层	空炸	P56	炸花生米	中层	空炸

辅助功能:

F01:保温 F02:解冻 F03:清洁 F04:烘干

灭。

8、记忆功能

当一次加热过程结束后蒸烤箱会智能记忆这次加热的温度和时间设置,即第 二次选择同一功能时,数码管默认显示的是上一次设置过的温度和时间,若 未对蒸烤箱进行设置则显示出厂设定值。

9、门锁功能

工作工程中,自动开启门锁功能,期间蒸烤箱门不能打开。

10、散热风机功能

工作过程中,散风机一直启动。工作结束后风机会继续工作一段时间。

蒸烤箱部分注意事项

- ◆首次使用蒸烤箱前,先用软洗碗布彻底清洗附件,再将水箱注入水,选择 "嫩烤"模式.温度选择220℃空载工作1小时.工作结束后开启柜门通风.并 使房间通风.目的是对供水管路、蒸发器和内腔清洁(首次操作的气味是在 储存安装时保护蒸烤箱的物质蒸发产生的)
- ◆水盒不得注入热开水.且不要超过最高水位(MAX)的标识。
- ◆建议使用纯净水,且注水量不得低于最小水位线。
- ◆将装完水的水盒推入蒸烤箱到位后.机器才能正常工作.否则无法工作或 漏水。
- ◆选择蒸的模式请使用蒸盘.选择烤的模式请使用烤盘.选择炖的模式请将 炖锅放在黑色微晶面板中心位置。
- ◆可根据个人口味调整烧烤时间,烧烤过程中建议您经常检查食物,避免食 物烤焦。
- ◆请勿使用塑料或纸质等不耐热的容器承载食物放入蒸烤箱,请勿在烤的 模式下使用玻璃或陶瓷的器皿。
- ◆请勿让油脂直接滴落到蒸烤箱腔体底部.烤制含油脂较多的食物时.务必 将食物先用铝箔纸将其包裹。
- ◆在每次使用后,请及时清洗并擦干内腔,并取出水盒,将水倒净及抹干。
- ◆ 当接水槽中水过多时,请采用吸水海绵将接水槽中积水吸干。烹饪食物过 程中.请勿频繁打开柜门。 炖锅加水量温馨提示

煲炖时间 炖锅加水量

1~2小时

2~3小时

≥0.5升

≥1升

≥1.5升

- ◆使用煲炖功能时,请使用耐温大于600℃的炖锅。
- ◆使用后底部微晶面板尚有余热,请勿触摸!小心烫伤 0~1小时 为防止烫伤.数码屏会显示"HOT"以示提醒。
- ◆为保护机器.工作结束后散热风机将延时关闭。
- ◆使用煲炖功能时,炖锅内加水量与设定时间对应右方参考表。

6.照明键

电源键开启情况下,按"照明"键,照明灯开,照明键指示灯亮;再按 一次"照明"键,照明灯灭,照明键指示灯灭。只有在开机状态下照明 键操作有效。照明灯亮时,按"电源"键,照明灯关。

7.智能清洗

电机连续运行0.5小时后按电源键关机,先进入3分钟延时状态,延时期间 再次按电源键则进入清洗,或连续运行2小时无任何按键操作进入自动关 机时,进入自动清洗,电源键灯亮,数码管区域显示清洗轮次(倒计 数)。

8. 延时关机

风机开启状态下,短按"电源"键,机器进入延时3分钟运行,慢档运 行, 屏幕倒计时显示剩余时间, 电源指示灯闪烁, 时间到后进入关机状 态:

9.防火墙功能

当检测到风道入口温度超过规定值,则开始报警,直接关闭炉火,关闭 风机, 其他功能也都关闭, 显示屏显示警告代码E7, 温度下降且旋钮复 位停止报警。

10.时钟设置

在待机状态下,长按"爆炒"键,进入时间设置模式,小时档闪烁显 示,按"右弱档"键递减,按"右强档"键递增,再按"爆炒"键,小 时档数值确定,分钟档闪烁显示,按"右弱档"键递减,按"右强档" 键递增,再按"爆炒"键,时间调整完成,退出设置模式。 设置时间时,短按键逐1循环递增或递减,长按键快速循环递增或递减, 小时设置范围0-23. 分钟设置范围0-59。即时间00:00~23:59。

11. 维修功能

在关机/待机状态下,同时按住左右弱档键3秒后松手,两键闪烁,此时翻 板打开:再同时按住左右弱档键3秒后松手,退出维修功能。维修状态 下. 不能使用其他任何功能。

12. 其它, 待机状态下5分钟无任何按键操作自动关机, 只开照明情况下2小 时无任何按键操作自动关机。

蒸烤箱控制板说明JJZ(T/Y)-SUP-C-MQ55



1、按键:8个触摸按键,分别是"电源"、"开始/暂停"、"美食"、"模式","增加"、"减少"、"时间"、"温度"键,如图所示。2、显示:8个模式指示灯:"纯蒸"、"速蒸"、"纯烤"、"嫩烤"、"空炸"、"风干"、"煲炖"、"发酵",各模式和工作状态下显示如下表所示。

模式功能			默认时间	默认温		时间范围
		显示状态	(不包含预热时 间)	度	温度范围	(不包含预热时间)
ķi	屯蒸	\ \	30分钟	100 ℃	80-100℃	01-60 分钟
迈	速蒸	\ \	20分钟	110 ℃	100–11 0℃	01-60 分钟
	上加热		10分钟	220 ℃	40–220 °C	01-90 分钟
纯	下加热		10分钟	180 ℃	40–180℃	01-60 分钟
烤	上下加热		10分钟	220 °C	40–220℃	01-90 分钟
対	散烤		30分钟	180℃	160–220℃	01-60 分钟
3	2炸	*	20分钟	200℃	120–200℃	01-90 分钟
箩	 彦		120分钟	100℃	/	01-180分钟
Į,	₹.	*	60分钟	60℃	30~90°C	01-90分钟
*	 文酵		60分钟	38℃	30-40℃	01-60 分钟
	保温 F01		60分钟	80 °C	/	01-60 分钟
	解冻 F02		10分钟	60 °C	/	01-30 分钟
辅助	清洁 F03	\	10 分钟	100 ℃	/	01-20 分钟
	烘干 F04		10 分钟	180 ℃	/	01-20 分钟

1、开、关机设置

开机: 当机器通电后,按"电源"键进入待机状态。待机状态下无按键操作5分钟后自动关机。

关机:在待机或工作状态下,按"电源"键则进入关机状态。

2、模式设置

在开机状态下,按"模式"键进入模式功能设置: 当选择模式功能设置时,按"模式"键或者"增加"和"减少"键循环选择模式功能,并且相应模式功能指示灯闪烁; 当选择到需要的模式功。能时,按"开始/暂停"键则进入工作状态。若需更改默认温度和工作时间,则按如下"温度设置"与"工作时间设置"操作方法进行设置,再按"开始/暂停"键进入工作状态。

3、在开机状态下,按"美食"键进入美食功能设置:当选择美食功能设置时,按"美食"键或者"增加"和"减少"键循环选择美食代码;当选择好美食代码后,按"开始/暂停"键则进入工作状态。若需更改默认温度和工作时间,则按如下"温度设置"与"工作时间设置"操作方法进行设置,再按"开始/暂停键进入工作状态。

4、温度设置

在选择好美食/模式功能,但未进入工作状态时,先按 "温度"键,再按 "增加与"减少"键来进行温度设置(长按"增加"或"减少"键,温度会快速增加或减少)。

注:若要在机器已进入工作状态时调整温度,必须先按"开始/暂停"键暂停,然后再设置温度,设置好后再次按"开始/暂停"。

5、工作时间设置

在选择好美食/模式功能,但未进入工作状态时,先按"时间"键,再按"增加与"减少"键进行时间设置,(长按"增加"或"减少"键,时间会快速增加或减少)。

注:若要在机器已进入工作状态时调整时间,必须先按"开始/暂停"键暂停,然后再设置工作时间,设定好后再次按"开始/暂停"键开始工作。

6、照明灯功能

打开柜门.照明灯点亮。

工作状态和待机状态下,触摸除"电源"键外的任一按键,照明灯点亮。

工作完成后,照明灯点亮。

7、缺水提醒功能

使用过程中,如果水盒缺水,则红色 "』"水盒缺水指示灯亮起,将水盒注满水 并推到位后,按 "开始/暂停"键恢复工作状态,红色 "』"水盒缺水指示灯熄