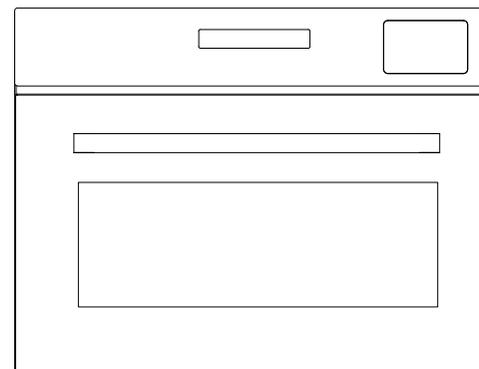


---

# AEG

蒸烤一体机

# 用户手册



制造商：广东德易捷电器有限公司（AEG品牌中国区授权持有人）  
公司地址：广州市天河区冼村路5号第36层3608-3611

KSE485880B

# 目录

1、目 录.....	1
2、告用户环境影响书.....	2
3、安全注意事项.....	2
4、装箱清单.....	3
5、产品尺寸规格.....	3
6、各部件名称.....	4
7、产品技术参数.....	5
8、电气原理图.....	5
9、安装注意事项.....	6
10、产品安装方法.....	7
11、产品使用注意事项.....	8
12、产品使用方法.....	9
13、烹饪用具的选择.....	17
14、实用烹饪建议.....	19
15、日常保养与维护.....	25
16、常见故障及处理方法.....	25
17、有害物质的名称及含量.....	26
18、食品接触材料安全信息.....	27
19、“三包”服务指南.....	29

说明书所用符号及意义：

 关于个人安全及如何避免损坏机器的重要信息

 主要的说明内容

一、整机免费保修贰年，主要部件保修期详见上表（有效期自发票开具之日算起）。

二、对于为社会集团消费和生产消费购买的家用电器用户，其“三包”有效期为整机保修六个月。

三、本公司降价销售有外观瑕疵但不影响正常使用的家用电器,对其降价部位不再实行“三包”责任。

四、下列情况，不属于“三包”范畴之列，但可实行收费修理：

●消费者搬运、安装、使用、维护、保管不当而损坏的。

●自行或非经本公司授权维修中心拆修而造成损坏的。

●无“三包”凭证及有效发票的。

●“三包”凭证型号与修理产品型号不符或涂改的。

●因不可抗力造成产品损坏的。

注释：消费者是指购买、使用本公司家用电器，并将本公司家用电器用于生活消费的个人和进行生活消费的单位；或者在接受本公司服务的个人和进行生活消费的单位。

广东德易捷电器有限公司

预约安装维修服务及产品信息咨询

全国统一客户服务热线: 400 858 3388

## AEG家用电器“三包”服务指南

为保证使用AEG家用电器的消费者获得满意的售后服务，本公司将严格遵守国家颁布的有关法律，遵照《中华人民共和国消费者权益保护法》、《中华人民共和国产品质量法》、《部分商品修理更换退货责任规定》和有关法规制定如下“三包”标准。

名称	三包有效期（年）		主要部件名称
	整机	主要部件	
嵌入式烤箱	2	3	电源模块、显示模块、加热丝、控温装置、散热电机、背部电机
嵌入式电蒸箱	2	3	电源模块、显示模块、加热丝、控温装置、散热电机、蒸汽发生器

## 告用户环境影响书

保护环境，杜绝污染。本公司产品在使用过程中可能造成的环境影响，敬告如下：纸箱、塑料等可回收废物，使用后应扔到指定的分类垃圾桶。废旧电池等危险废弃物，乱扔会造成严重环境污染，应扔到相应的回收废弃物垃圾桶中。

## 安全注意事项

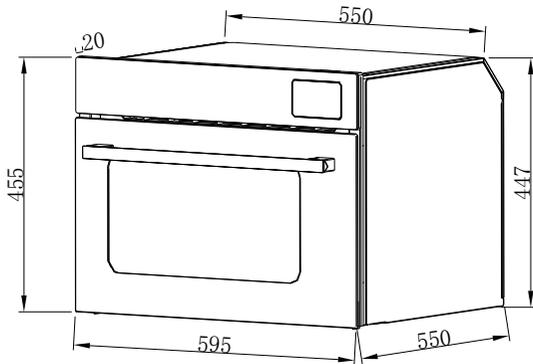
- 1、由于钢化玻璃工艺特殊性，自爆是钢化玻璃本身具有的特性，行业内是3‰-5‰自爆率，我司严格控制在3‰之内。
- 2、请单独使用额定电流16A以上的插座。必须有可靠接地。请不要使用松动或接触不良的电源插座，否则易导致触电、短路、起火；若与其它电器共用一个插座，有可能会异常发热导致起火。
- 3、拔出插座上的插头时，必须手握插头的端部将其拔出，请不要手拿电源线拔插头，否则易发生触电、短路、起火等危险。
- 4、请勿将产品泡在水中或向产品喷水，否则有短路或触电的危险。
- 5、请勿用187-242V以外的交流电，否则会导致火灾、触电。
- 6、请教育儿童不要单独使用与玩弄，否则易导致烫伤、触电与别的意外。
- 7、除专业修理技术人员外，请勿自行进行拆卸和修理改造。
- 8、若长时间不使用本机，请拔去电源插头或关闭本产品的电源供电。
- 9、如果电源板损坏，必须送到专业维修点进行更换。
- 10、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。

## 装箱清单



序号	装箱内容	KSE485880B
1	主机	1台
2	烤架	1个
3	蒸盘	1个
4	说明书	1本
5	保修卡	1份
6	安装螺丝	1套
7	除垢剂	1袋

## 产品尺寸规格



	铝合金ADC3基材/聚四氟乙烯涂层	蒸汽发生器体等	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	只接触非酸性水性食品
硅橡胶	硅胶	电磁阀排水管、蒸汽发生器进水管等	GB 4806.11-2016	只接触非酸性水性食品
	硅胶	蒸汽发生器排水管、水箱开关盖、排水管等	GB 4806.11-2016	只接触非酸性水性食品
	硅胶	水箱出水管、水箱外密封圈、水箱内密封圈等	GB 4806.11-2016	只接触非酸性水性食品
	硅胶	门封条等	GB 4806.11-2016	只接触水性食品和油脂及表面含油脂食品
	硅胶	排气弯管等	GB 4806.11-2016	只接触水性食品和油脂及表面含油脂食品
	硅胶	电机密封圈、探头密封圈、蒸汽发生器密封圈、导光柱密封圈、背部发热管密封垫、顶部发热管密封垫等	GB 4806.11-2016	只接触非酸性水性食品
	硅胶	电磁阀硅胶套、电磁阀硅胶塞等	GB 4806.11-2016	只接触非酸性水性食品

注1：上表包含了本公司生产的此类产品的预期或可能与食品接触的全部部件，本产品的部件以实际配置为准。

注2：请根据说明书要求正常使用本产品，限制使用条件见上表备注栏。

未按上述要求使用本产品所造成的食品污染以及相应的人身损害由使用人自行承担相应法律责任。

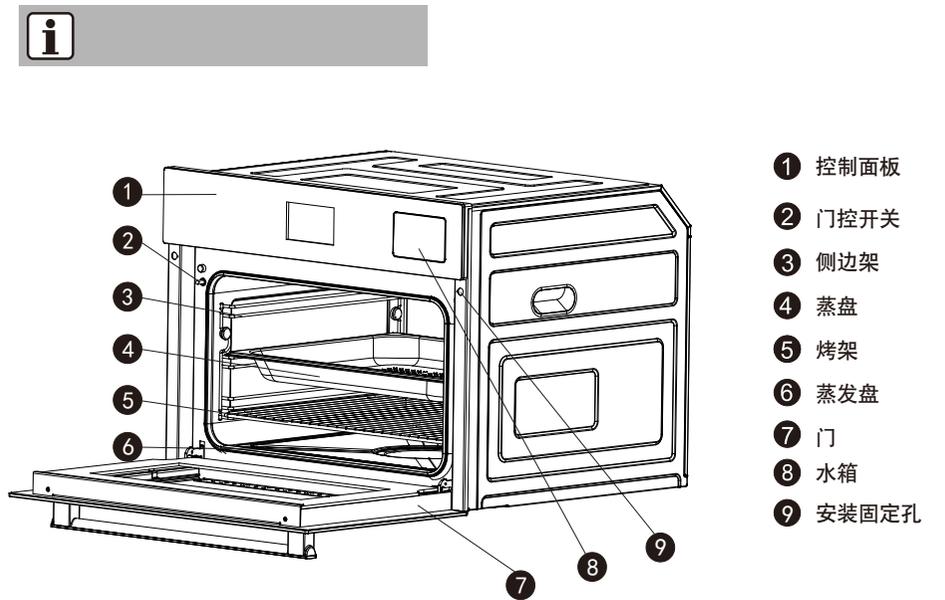
如您对此有任何疑问，请拨打本产品所提供的公司客服电话。

## 食品接触用材料及制品信息

本产品中下列预期或可能与食品接触材料及制品，符合GB4806.1-2016及相应食品接触材料及制品的食品安全国家标准要求。

食品接触用材料		用途	执行标准	备注
玻璃		内门玻璃、导光柱等	GB 4806.5-2016	
钢BTC1基材/搪瓷表面		烤盘、风机罩等	GB 4806.3-2016 GB 4806.9-2016	不得长时间接触强酸性食品
塑料	ABS	水箱体、浮子固定盖等	GB 4806.7-2016	只接触非酸性水性食品
	ABS	水箱盖等	GB 4806.7-2016	只接触非酸性水性食品
	POM	活塞等	GB 4806.7-2016	只接触非酸性水性食品
	PP	方形浮子等	GB 4806.7-2016	只接触非酸性水性食品
	PA66	水箱外壳上盖、水箱外壳底等	GB 4806.7-2016	只接触非酸性水性食品
	PA66	排水阀阀体等	GB 4806.7-2016	只接触非酸性水性食品
	PBT	冷凝盒等	GB 4806.7-2016	只接触水性食品和油脂及表面含油脂食品
	POM	电磁阀阀芯等	GB 4806.7-2016	只接触非酸性水性食品
	PP	进水阀阀体等	GB 4806.7-2016	只接触非酸性水性食品
金属	不锈钢06Cr19Ni10 (SUS304)	内胆体、内胆背板、蒸盘、冷凝片、风机罩、蒸汽发生器盖、左边架、右边架、蒸架、循环风机螺母、循环风机挡圈、活塞弹簧、风机罩固定螺母、循环风机垫片、风叶等	GB 4806.9-2016	
	铝6063	进汽管、排汽管等	GB 4806.9-2016	不得直接接触强酸性食品
	铜H62基材镀镍	风机罩固定柱、边架安装钮等	GB 4806.9-2016	不得接触酸性食品
	不锈钢10Cr17(SUS430)	电磁阀阀芯等	GB 4806.9-2016	
	不锈钢022Cr17Ni12Mo2 (SUS316L)	背部发热管、顶部发热管等	GB 4806.9-2016	

## 各部件名称



## 产品技术参数

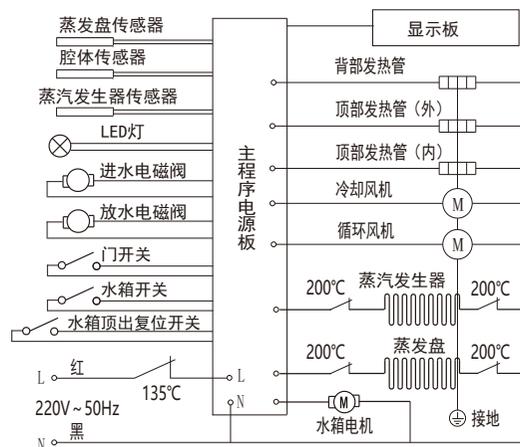


产品名称	蒸烤一体机
型号	KSE485880B
额定电压	220V~
额定频率	50Hz
额定功率	2900W
容积	50L
产品尺寸	595*455*550mm(宽*高*深)
安装方式	嵌入式
嵌入尺寸	W564*H460*D550mm
包装尺寸	665*545*685mm(宽*高*深)
净重	30 kg
毛重	35 kg
执行标准	GB 4706.1-2005 GB 4706.22-2008

## 电气原理图



220 V ~ 50Hz



产品中有害物质的名称及含量

部件名称	产品中有害物质的名称及含量					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
印制电路组件	X	○	○	○	○	○
显示屏	X	○	○	○	○	○
加热组件	○	○	○	○	○	○
电源线及连接线	○	○	○	○	○	○
外壳组件	○	○	○	○	○	○
门体组件	○	○	○	○	○	○
箱体组件	○	○	○	○	○	○
风道系统组件	○	○	○	○	○	○
水箱水路系统	○	○	○	○	○	○
循环风机	○	○	○	○	○	○
照明系统	○	○	○	○	○	○
连接固定组件	○	○	○	○	○	○
附件(螺丝)	○	○	○	○	○	○

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。

注意：上表包含了本公司生产的此类产品的全部部件，本产品的部件以实际配置为准。

如您对此表有任何疑问，请拨打本产品所提供的公司客服电话。

### 产品环保信息提示性说明

请按照产品说明书的要求使用和维护本产品，不当利用或者处置本产品可能会对环境和人类健康造成影响。

依照国家《废弃电器电子产品回收处理条例》的有关规定，当您计划将此产品废弃时，请将其交给具有废弃电器电子产品处理资格的处理企业进行处理。产品中有毒有害物质含量信息参照上表。

## 产品日常保养与维护



注意：为发挥本机最佳性能，延长其使用寿命，应经常注意保养。保养前必须拔掉电源插头并开机确认已经切断电源。

- 1、不得以拉扯电缆的方式将机器的电源插头从插座上拔出。
- 2、清洗内胆时，应先将附件取出，然后用擦布清洁即可。
- 3、严禁用水直接喷淋机体，避免使用强酸、碱性洗涤剂。
- 4、每次使用后维护内腔，当内腔冷却后，使用一块干燥的布擦拭整个内腔，或者打开机器门使内腔完全干燥。
- 5、如果蒸烤一体机发生故障或者不能正常工作，则应切断电源，不要试图自行修理。

### 常见故障及处理方法



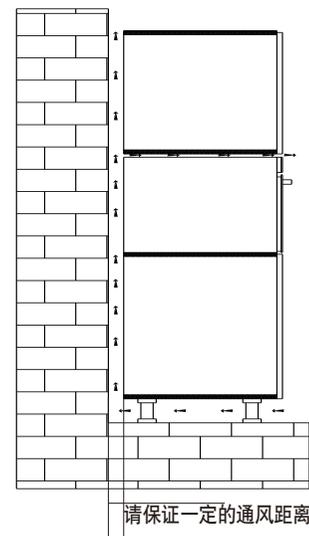
如你在使用中发生异常，请停止使用，拔掉电源线插头，并检查确认以下内容。必要时请于我们公司售后服务中心联系

状态	原因	处理方法
缺水报警	水箱没水	水箱加满水。
	水箱没有安装到位	再次推入水箱，使水箱与控制面板齐平
	抽水泵坏	更换新的电磁阀或通知厂家维修
控制面板无法操作	进入了童锁状态	解除童锁状态
	开关板坏	通知厂家维修
食物蒸不熟	食物上加了密封盖	去除食物上的密封盖
	无蒸汽产生	通知厂家维修
显示屏显示E1	腔体传感器短路或开路	通知厂家维修
显示屏显示E2	蒸汽发生器传感器短路或开路	通知厂家维修
显示屏显示E6	底部蒸发盘传感器短路或开路	通知厂家维修
显示屏显示E7	通信故障	关机后重新启动
显示屏显示E9	蒸汽发生器温度8分钟不超过35度	通知厂家维修
显示屏显示E10	腔体温度超高温报警	通知厂家维修

## 安装注意事项



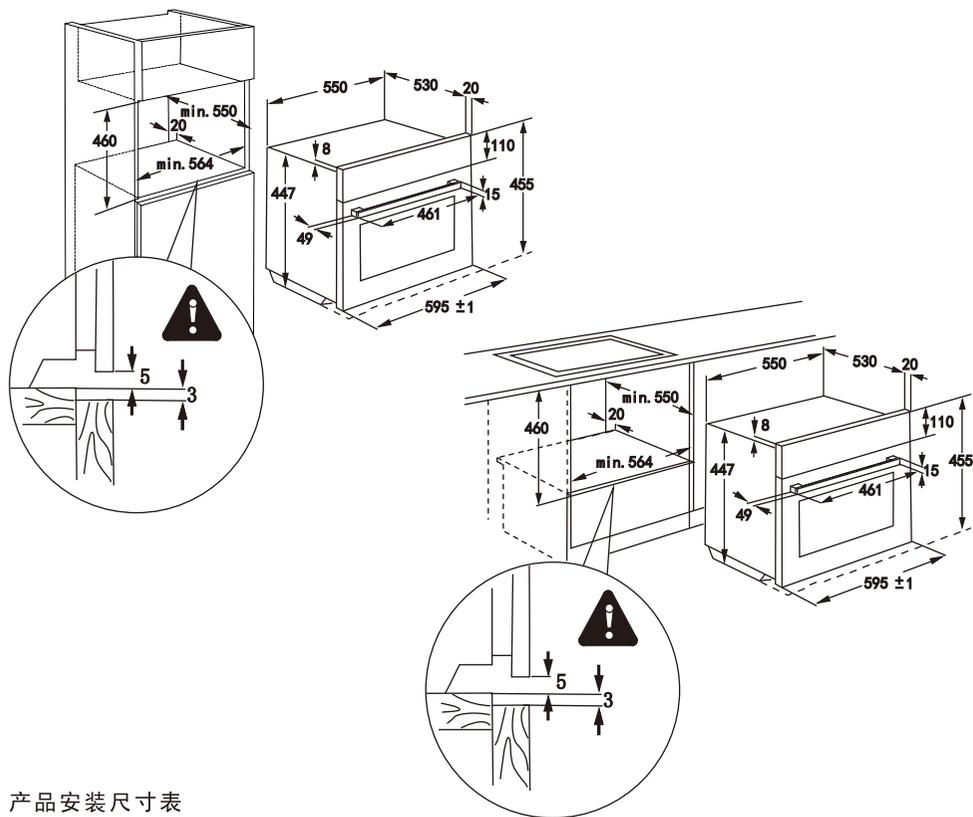
- 1、蒸烤一体机应平稳安装在操作、保养方便且牢固的地方(不得倾斜安置)。
- 2、严禁将蒸烤一体机及电源插座安装在可能受潮或被水淋湿的地方。
- 3、必须确认电源安装额定电流为16A以上的插座，确保电源插座可靠接地。
- 4、搬运放置时应从拉手孔或底部抬起，轻搬轻放。
- 5、与蒸烤一体机相邻的设施和物体的表面必须是绝缘的。
- 6、建议在蒸烤一体机的插座前端增加一个开关，方便在蒸烤一体机不使用时切断电源。
- 7、在蒸烤一体机工作的情况下，请勿直接触摸蒸烤一体机内部，以免烫伤。
- 8、嵌入式蒸烤一体机安装在橱柜内部，要求橱柜有良好散热空间，否则会影响机器的正常使用，安装的柜子要求无背板。散热要参考下图示：
- 9、安装完成后应取出内腔内部的说明书等物品。



## 产品安装方法



1. 将蒸烤一体机放到靠近安装槽的位置，然后将电源插头插上。
2. 抬起蒸烤一体机底部或左右侧边扣手，轻放于橱柜预留的蒸烤一体机孔位，然后推蒸烤一体机使之与橱柜前柜身板贴平，使蒸烤一体机完全嵌入橱柜中。
3. 打开蒸烤一体机柜门可以看见边框上有两个螺丝孔用安装螺丝将蒸烤一体机固定在橱柜上。蒸烤一体机可按需要固定在橱柜基础下部或立柜上部。
4. 蒸烤一体机嵌入橱柜的具体参数详见安装示意图与附表。



产品安装尺寸表

型号	开孔尺寸
KSE485880B	W564*H460*D550mm



## 蒸汽加热 (150–220°C) 建议烹饪菜谱

种类	重量	温度	时间
三色羊肉串	约500克	170°C	20分钟
家常烤排骨	约500克	180°C	40分钟
辣味鸡胸	约400克	220°C	20分钟
秘制烧烤鸡腿	约600克	180°C	20分钟
金针菇培根卷	约450克	200°C	10分钟
烤藕片	约300克	180°C	25分钟

## 高湿度建议烹饪菜谱

种类	重量	温度	时间
地瓜	约550克	220°C	30分钟
北京烤鸭	约450克	220°C	37分钟
香烤鸡翅	约400克	200°C	30分钟
秘制叉烧肉	约500克	180°C	50分钟
黑胡椒猪排	约500克	220°C	38分钟
西冷牛排	约400克	200°C	13分钟

## 蒸烤模式常见食物的烹饪时间建议



### 热风+蒸汽(120–220°C)建议烹饪菜谱

种类	重量	温度	时间
香蕉巧克力软欧	约550克	160°C	25分钟
蒜蓉烤生蚝	约800克	200°C	10分钟
烤鲷鱼	约500克	180°C	15分钟
黄金鱼排	约400克	180°C	20分钟
嫩烤羊蝴蝶骨	约350克	220°C	15分钟
冰糖烤梨	约400克	170°C	45分钟

### 低湿度(110–150°C)建议烹饪菜谱

种类	重量	温度	时间
培根风琴土豆	约400克	150°C	35分钟
香烤鲫鱼	约500克	130°C	50分钟
蒜蓉烤茄子	约400克	130°C	20分钟
烤苹果花	约400克	150°C	20分钟
烤嫩五花肉	约300克	130°C	13分钟
盐烤秋刀鱼	约900克	150°C	15分钟

### 5、蒸烤一体机的安装检查

- (1)、通电检查：接通电源后，机器有“嘀”、“嘀”声音，显示屏应显示相应内容一段时间。
- (2)、按键检查：通电后分别按各个按键，检查各个按键是否反应灵敏。
- (3)、功能检查：选择任一个烹饪功能启动机器，检查是否有异常噪音。

## 产品使用注意事项



- 1、请单独使用额定电流为16A以上的插座，必须有可靠的接地措施。
- 2、请勿使用187–242V、50Hz以外的电源，否则会导致火灾或触电。
- 3、本蒸烤一体机仅用于烹饪食物，不得应用于任何其它目的。
- 4、切勿让儿童和无行为能力的人在无人当场监督的情况下自行操作蒸烤一体机。
- 5、烧烤烹饪时，最高温度可以有220°C，选择器皿时，请使用耐高温的器皿。
- 6、如果蒸烤一体机发生故障或者不能正常工作，则应切断电源，不要试图自行修理。
- 7、当第一次使用蒸烤一体机时，箱内可能会产生一种刺鼻难闻的辛辣烟气。这是由蒸烤一体机周围隔热板使用的粘合胶在遇热之后产生的挥发气体。这并不会造成任何问题。如果遇到这种情况，只须稍等片刻，待烟味消失之后，再将食品放入蒸烤一体机内。切莫在蒸烤一体机的底盘上直接烧烤食物。
- 8、除专业修理技术人员外，请勿自行进行拆卸和修理改造。
- 9、若长时间不使用本机，请拔去电源插头。
- 10、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。
- 11、器具在使用期间会发热，注意避免接触蒸烤一体机内的发热单元。
- 12、警告：不要使用粗糙洗涤剂或锋利的金属刮刀清洁蒸烤一体机门玻璃。如果蒸烤一体机门玻璃表面擦伤，这样做会导致玻璃粉碎。
- 13、不能使用蒸汽清洁剂。
- 14、为避免可能出现的电击，换灯前应确定器具已断开电源。

## 产品使用方法



序号	按键名称	按键图标	功能说明
①	电源 解锁		长按1.5秒开机进入待机，再短按进入关机;如上锁，则需长按1.5秒解锁;
②	功能选择按键		蒸模式、烤模式、蒸烤模式、附加模式选择按键，点选按以下次序循环： 
③	照明灯按键		控制照明灯的开启和关闭，不受按键锁限制
④	预约按键		选定功能后可进行预约操作
⑤	减少键		用于减少时间或减少温度，短按时间减少1分，温度减少5度；长按则连续减少，时间范围00:05~04:59循环,温度范围,各模式参照功能对照表
⑥	增加键		用于增加时间或增加温度，短按时间增加1分，温度增加5度；长按则连续增加，时间范围00:05~04:59循环,温度范围,各模式参照功能对照表
⑦	时间 温度设置键		时间与温度切换键：首次按下该键，进入时间设定，再次按下该键时，进入温度设定
⑧	启动 停止键		模式启动或暂停工作。
⑨	打开水箱按键		按一下水箱键，水箱自动顶出。 (水箱安装时，用户将水箱推到底)

烤模式：各种常见肉类烧烤时间和烧烤模式选择建议如下表：

模式	食物种类	重量(kg)	从下到上烤架的位置	预热时间(分钟)	调节温度	烹饪时间(分钟)
	排骨	0.5	2	15	200	35
	牛肉	0.5	2	15	200	30
	鸭肉	0.5	1-2	15	200	35
	羊肉	-	2	10	100	60-75
	饼干	-	2	10	140	20
	比萨饼	1.0	2	15	220	25-35
	羊肉	1.0	2	10	180	40-45
	鸡肉	1.0	2	10	180	60-75
	巧克力蛋糕	1.0	3	10	160	50-60
	鲤鱼	1.5	2	10	180	55-60
	墨鱼	1	4	5	MAX	8
	烤肉	1	4	5	MAX	4
	鱼丝	1	4	5	MAX	10
	牛排	1	4	5	MAX	15-20
	肉块	1.5	4	5	MAX	25
	汉堡	1	3	5	MAX	7
	鲭	1	2	5	MAX	20-25
	烤鸡	1.5	2	5	200	55-60
	大块墨鱼	1.5	2	5	200	40-45
	蛋塔	-	1	15	220	15-20

## 烤模式常见食物的烹饪时间建议



蒸烤一体机提供了多种模式，让您可以用最好方法，烹调任何一种食物，这些不同的模式让您可以按需要调节热量：从后部、顶部或以均匀且想要的强度。

如果蒸烤一体机需要预热，例如制作发酵食物时，可以使用“”模式，它可以在很短的时间内达到想要的温度而且节约能量。

如果您想要同时烹饪几种食物，可以使用“”模式，它可以让蒸烤一体机内温度非常均匀建议使用中间三层托盘。

### ★ 烤架

蒸烤一体机提供了几种烤架模式。对小块食物可以使用“”模式，这种设置只有蒸烤一体机上部的加热元件的中间部分工作，食物放在烤架的中间，这种模式特别适合烧烤像吐司面包等小块食物。

如果想把食物均匀的烧烤时就使用“”模式，这种设置电烤箱上部的加热元件全部工作，热量可以辐射到托盘的整个表面。

### 🕒 点心制作

制作点心时，通常先预热电烤箱，使用“”模式，烘烤过程中如果遇到以下问题请按相应的办法处理：

糕点太干———温度增加10°C，缩短烹饪时间；

糕点没膨胀起来———温度降低10°C；

糕点上表面颜色太深———放在较低层上，降低烹饪温度，延长烹饪时间；

糕点里面烤得不错但外皮太硬———降低温度，延长烹饪时间；

糕点粘锅———在锅上抹油，洒面粉。

### 🐟 鱼和肉制作

为了不至于烤干鱼和肉，温度不宜调到最高，要使肉外面烤好里面多汁，开始用(200°C - 220°C)持续一会然后降温。肉越大，温度越低，所需的时间越长。

## 显示界面



序号	图标名称	显示图标	指示功能说明
1	按键锁指示图标		时钟状态，图标常亮。此时操作其它按键时无效（电源键、灯键、水箱键除外）。
2	预约功能指示图标		预约工作状态，当启动预约工作后，预约图标常亮。
3	水箱缺水指示图标		缺水状态，图标闪烁，并伴有“嘀”表示水箱无水。水箱状态显示，水箱处于闭合状态时，图标常灭；水箱处于开合状态时，图标闪烁。
4	结束时间指示图标		用于设置加热功能的关闭时间。此选项仅在已设置“持续时间”时可用。同时使用“持续时间”和“结束时间”功能，以在给定时间后自动打开和关闭烤箱。
5	持续时间指示图标		用于设置运行的时长。
6	时分时间指示图标	h min	设置分钟时min图标常亮；设置小时时h图标常亮。

### 🕒 设定时钟

待机状态：

- 1、同时按住“+”和“-”键，所显示的时间小时开始闪烁；再分别通过“+”和“-”键更改小时；
- 2、调整好；同时按“+”和“-”切换到分钟调整。再分别通过“+”和“-”键更改分钟，每按一次增加或减少一分钟，按住不放，则持续变化；
- 3、最后同时按“+”和“-”键确认当前设置；

注：第一次通电时，时间会开始闪烁，这时可以直接设定时间，操作方式同上，确认时间后才可进行其它操作。

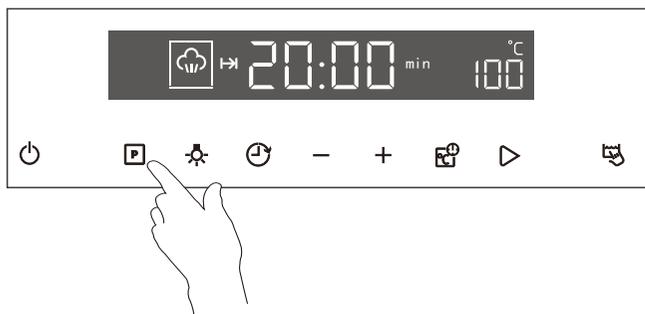
## 快速入门

### 1、启动蒸汽烹饪功能

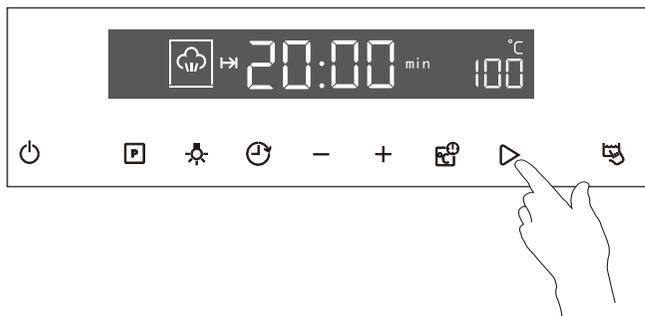
步骤一：长按“”电源键解锁1.5秒，显示屏亮，机器进入待机状态；



步骤二：按一次“”模式键选择功能,显示屏显示图标如下,时间值20min闪烁；



步骤三：按“”按键，蒸烤一体机即刻启动烹饪功能。



## 全蒸汽(100°C-110°C)建议烹饪菜谱

种类	重量	时间
蒸包子	约15个	30分钟
蒸馒头	约15个	18分钟
酱醋蒸茄子	约500克	20分钟
酥蒜蒸南瓜	约400克	15分钟
青团子	约15个	15分钟

## 全蒸汽(85°C-100°C)建议烹饪菜谱

种类	重量	时间
快捷热菜(100°C)	约550克	10分钟
肉碎蒸水蛋(100°C)	约450克	15分钟
清蒸豆腐(100°C)	约500克	8分钟
清蒸娃娃菜(95°C)	约400克	10分钟
清蒸粉蒸肉(100°C)	约1100克	20分钟
清蒸鲈鱼(95°C)	约200克	15分钟
清蒸大闸蟹(100°C)	约400克	30分钟

蒸功能烹饪对盛物器皿的要求:

根据不同的食物,选择合适的器皿,在使用蒸烤机时,请使用高温下无毒素挥发食品专用盛物器皿,所有蒸烤机使用的器皿,都不得带有盖子;如非特殊需要,请尽量使用产品附带的蒸盘等附件。具体器皿选择建议如下:

- 1、食物为红薯、玉米、马铃薯、鸡蛋、包子馒头等比较大件类,不会产生滴油的食物可直接选用蒸架做为器皿
- 2、食物为虾、蟹、鸡翅、鸡腿、南瓜类,蒸熟后会无需保留食物渗透出来的汁液的,可以选用蒸盘做为器皿

蒸模式常见食物的烹饪时间建议



高温蒸(115°C)建议烹饪菜谱

种类	重量	时间
米饭	约550克	35分钟
清炖鸡汤	约450克	35分钟
腊味蒸五花肉	约500克	20分钟
冬菇蒸肉饼	约400克	20分钟
土鱿蒸肉饼	1只约1100克	15分钟
豉汁蒸凤爪	约200克	15分钟
豆豉蒸排骨	约400克	30分钟
金针云耳蒸鸡	约650克	25分钟
清蒸石斑	1条约500克	17分钟
蒜蓉粉丝蒸虾	约350克	12分钟
粉蒸排骨	约550克	35分钟
云耳冬菇蒸甲鱼	约550克	22分钟

详细操作说明

#### ▶ 蒸功能自动烹饪模式

即事先约定烹饪多长时间的模式,设定完成后即刻运行,且工作到设定的时间长度后自动停止加热,操作方法如下:

- 1、长按“”键1.5秒,机器进入待机状态;
- 2、按“”键选择烹饪模式,每按一次,切换一次功能;默认工作时间显示在屏幕上,剩余工作时间显示在屏幕上,功能图标显示在屏幕上,时间值闪烁;
- 3、再通过“+”“-”键设定烹饪所需的烹饪时间;
- 4、按“”键,温度值开始闪烁,再通过“+”“-”键设定烹饪所需的烹饪温度;
- 5、按“”按键,机器即刻启动烹饪功能;

注:普通蒸的默认温度是100度,可在50-115调节

快速入门

#### 2、启动烘烤烹饪功能

步骤一:长按“”电源解锁键1.5秒,显示屏亮,机器进入待机状态;



步骤二：按一次“P”键选择功能,显示屏显示图标如下，时间值20min闪烁；



步骤三：按“▷”按键，蒸烤一体机即刻启动烹饪功能。



### ● 烤功能自动烹饪模式

即事先约定烘烤多长时间的模式，设定完成后即刻运行，且工作到设定的时间长度后自动停止加热，操作方法如下：

- 1、长按“⏻”键1.5秒，机器进入待机状态；
- 2、按“P”键选择烘烤模式，每按一次，切换一次功能；默认工作时间显示在屏幕上，剩余工作时间显示在屏幕上，功能图标显示在屏幕上，时间值闪烁；
- 3、再通过“+”“-”键设定烹饪所需的烹饪时间；
- 4、按“🔥”键，温度值开始闪烁，再通过“+”“-”键设定烹饪所需的烹饪温度；
- 5、按“▷”按键，机器即刻启动 烘烤功能。

## 烹饪用具的选择



容器的种类	烘烤/烘焙 恒温发酵	蒸汽	容器的种类	烘烤/烘焙 恒温发酵	蒸汽
陶瓷/瓷器 	注：内侧有彩色图的容器，可能会引起颜色剥落现象，请不要使用。	✓	木、竹、纸制容器 	注：烹饪温度在220摄氏度以下时，可以使用经过耐热加工处理的纸制容器。	注：木、竹制容器及经过耐热加工处理的纸质品可使用
漆器 	✗	✗	微波炉专用保鲜膜 	注：保鲜膜遇到高温会融化	注：保鲜膜遇到高温蒸汽会融化
铝等金属容器 	注：金属容器的把手是树脂材料的，请不要使用	注：微波炉专用	铝箔 	✓	✓

使用“蒸烤模式”功能时,附件使用同“烘烤/烘焙”

容器的种类	烘烤/烘焙* 恒温发酵	蒸气
	✓	✓
	✓	✗ 建议只有在使用2层进行蒸

使用“蒸烤模式”功能时,附件使用同“烘烤/烘焙”

预热阶段建议不要使用附件

蒸烤模式功能选择对照表:

功能档位				
蒸烤模式	热风+蒸汽	低湿度	蒸汽加热	高湿度
默认温度	180°C	110°C	180°C	180°C
可调温度	120-220°C	110-150°C	150-220°C	120-220°C

附加模式功能选择对照表:

功能档位	
附加模式	解冻
默认温度	60°C
可调温度	38-60°C

## 烹饪用具的选择



容器的种类	烘烤/烘培 恒温发酵	蒸汽	容器的种类	烘烤/烘培 恒温发酵	蒸汽
耐热性玻璃 容器 	X	✓	耐热性塑料 容器 	X 注:恒温发酵 可以使用	✓
不耐热性玻 璃容器 	X 注:恒温发酵 可以使用	X	不耐热性塑料 容器 	X 注:恒温发酵 可以使用	X

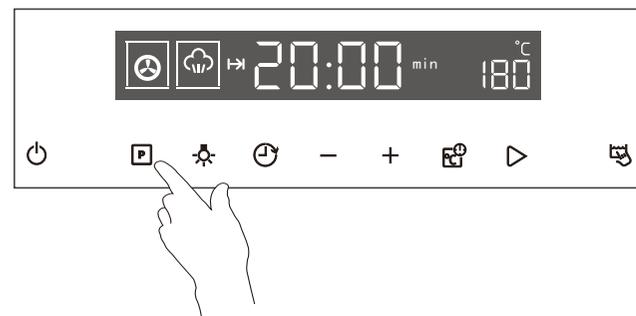
## 快速入门

### 3、启动蒸烤烹饪功能

步骤一：长按“”电源解锁键1.5秒，显示屏亮，机器进入待机状态；



步骤二：按一次“”键选择功能,显示屏显示图标如下，时间值20min闪烁；



步骤三：按“”按键，蒸烤一体机即刻启动烹饪功能。



### ▶ 蒸烤功能自动烹饪模式

即事先约定烹饪多长时间的模式，设定完成后即刻运行，且工作到设定的时间长度后自动停止加热，操作方法如下：

- 1、长按“”键1.5秒，机器进入待机状态；
- 2、按“”键选择烘烤模式，每按一次，切换一次功能；默认工作时间显示在屏幕上，剩余工作时间显示在屏幕上，功能图标显示在屏幕上，时间值闪烁；
- 3、再通过“”“”键设定烹饪所需的烹饪时间；
- 4、按“”键，温度值开始闪烁，再通过“”“”键设定烹饪所需的烹饪温度；
- 5、按“”按键，机器即刻启动蒸烤功能。

### ▶ 预约烹饪

- 1、长按“”键1.5秒，机器进入待机状态；
- 2、按“”键选择烹饪模式，每按一次，切换一次功能；默认工作温度显示在屏幕上，功能图标显示在屏幕上，时间值闪烁；
- 3、再通过“”“”键设定烹饪所需的烹饪时间；
- 4、按“”键，温度值开始闪烁，再通过“”“”键设定烹饪所需的烹饪温度；
- 5、按“”键，通过“”和“”设定烹饪结束时间；
- 6、按“”按键，确认设置，系统会自动计算烹饪开始时间；
- 7、如想取消预约立即启动，长按“”键2秒即可运行。
- 8、期间想重新调整预约结束时间，按“”预约键，通过“”和“”设定烹饪结束时间，5秒自动确认或按“”确认，确认后切换到时钟显示状态。

### ▶ 工作过程中调整工作时间和烹饪温度

机器在工作过程中或预约等待中，如果需要重新调整时间，按“”键，时间值开始闪烁，再通过“”“”键设定烹饪所需的烹饪时间；期间再按“”键，温度值开始闪烁，再通过“”“”键设定烹饪所需的烹饪温度。

### ▶ 关闭烹饪操作

在任何时间，你都可以进行关闭烹饪的操作，按下“”键，关闭烹饪操作。

### ▶ 照明功能

在启动蒸烤一体机后，照明灯延时工作2分钟熄灭，待机或运行中可以按“”键开关照明灯。

 蒸模式功能选择对照表如下

功能档位	
 蒸模式	全蒸汽
默认温度	100°C
可调温度	50-115°C

 烤模式功能选择对照表

功能档位						
 烤模式	旋风加热	快速烧烤+风扇	烧烤+风扇	热风烧烤	烧烤	快速烧烤
默认温度	180°C	180°C	180°C	180°C	180°C	180°C
可调温度	50-220°C	50-220°C	50-220°C	50-220°C	50-220°C	50-220°C