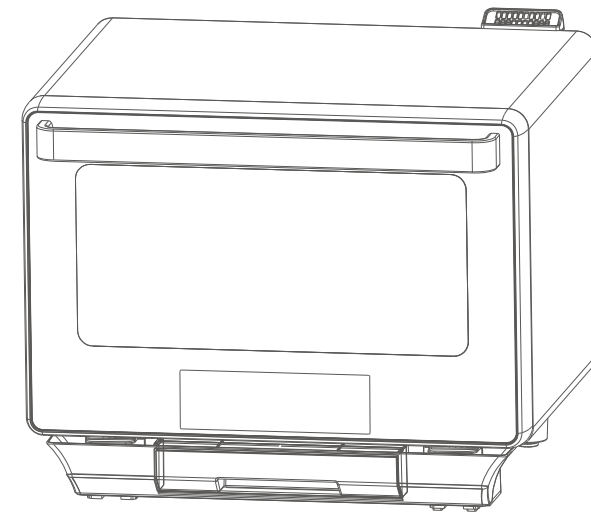


Joydeem

台式蒸汽烤箱

JD-S40T 38L系列




请您在使用本产品之前阅读本说明书，并保存好本说明书，以便将来参阅使用。

目录

| | | | |
|------------------|-------|---------------------------|-------|
| 产品安全注意事项 | 1-2 | 预约功能 | 23 |
| 产品介绍 | 3-4 | 智能菜单设定 | 24 |
| 安装指导 | 5 | 烹饪用具选择 | 25-26 |
| 加热原理 | 6 | 常见食物的烹饪时间建议 | 26-28 |
| 烹饪注意事项 | 7 | 烤模式常见食物的烹饪时间建议 | 27 |
| 烹饪技巧 | 8 | 蒸模式常见食物的烹饪时间建议 | 28 |
| 控制面板 | 9 | 注意事项 | 29 |
| 功能介绍 | 10 | 烘烤时常见现象及处理办法 | 30 |
| 功能模式使用步骤 | 11-16 | 清洁与保养 | 31 |
| 蒸汽模式 | 11 | 使用常识 | 32 |
| 顶部蒸烤组合模式 | 12 | 故障排除 | 33 |
| 后部烧烤组合模式 | 13 | 技术数据 | 34 |
| 后部热风烤模式 | 14 | 规格参数 | 35 |
| 顶部热风烤模式 | 15 | 电器产品有害物质限量说明 (RoHS) | 36 |
| 顶部快烤模式 | 16 | 食品接触材质说明 | 37 |
| 辅助功能使用步骤 | 17-22 | 售后服务 | 38 |
| 发酵模式 | 17 | | |
| 保温模式 | 18 | | |
| 炉灯模式 | 18 | | |
| 解冻模式 | 19 | | |
| 杀菌模式 | 19-20 | | |
| 除垢模式 | 20 | | |
| 童锁模式 | 21 | | |
| 水箱及接水盒使用方法 | 21 | | |
| 叠加大厨功能模式 | 22 | | |

产品安全注意事项

为防止人身伤害及物品损坏事故，请务必仔细阅读并遵守本说明书中有以下标志符号的内容。本说明书中的安全标志符号如下：

| | | | | | |
|---|------------|---|---------------|---|---------------|
|  禁止标志 | 切勿进行 操作 |  警示标志 | 必须严格按 要求操作 |  注意标志 | 必须引起重 视的部分 |
|---|------------|---|---------------|---|---------------|



产品在工作过程中或程序刚刚结束，产品腔内处于高温状态，不可向内腔洒水，以免损坏内胆。

禁止

非专业维修人员禁止私自改动内部布线。

请勿私自拆卸修理。

如果电源线损坏，必须由制造厂或其维修部或类似的专业人员来更换。

不要在产品中存放易燃、易爆、易腐蚀物品。

严禁将罐头类物品放入产品内加热！

必须保证儿童与产品之间保持安全距离。儿童及个人行为能力不完全的人不得操作产品！

请勿使用松动或接触不良的电源插座。

请勿损伤或用重物挤压、夹击电源线。



本蒸烤一体机只适合家庭厨房使用，不适合商业用途或其他用途。

请勿使用 120V~60Hz 以外的电源。

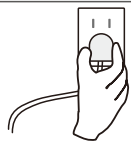


注意

电源线长度约为1500mm。请单独使用额定电流15A以上的插座，并可靠接地。



拔出插座上的插头时，必须手握插头的端部将其拔出，请勿手拿电源线拔插头，否则易发生触电、短路、起火等危险。



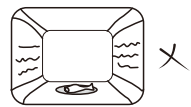
使用中，请勿触摸门体玻璃表面，以免烫手。

长时间不用的时候，应拔下电源插座的插头，避免因电源线老化而引起漏电、火灾的情况发生。



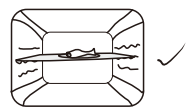
产品在工作过程中或程序刚刚结束，产品腔内处于高温状态，小心不要碰到产品腔内的加热部分。直接接触器具会导致烫伤。

打开产品门时要小心，请勿直面蒸汽，防止烫伤



在插入电源插头前，请用干布将插头刀片上附着的灰尘擦去。

不要将食物或盘子直接放在产品底部，请将它们放在网架或托盘上。



注意

不要用高压清洁剂或蒸汽类清洁剂清洁产品，否则会发生短路、起火等危险。

保证机箱周围通风良好，避免机器闷热

电器在使用期间会发热，附件（配件）和烹饪容器会变得十分灼热，从蒸烤箱中取出附件或烹饪容器时必须戴上烤箱手套。

请可靠接地，但不得将地线接于煤气管、自来水管、避雷针及电话线上；接地不良会造成触电引发意外事故。

应安装于能承受足够重量的地方，否则会使部件掉落造成伤害或损失。

安装应委托专业人员进行，否则会发生危险。

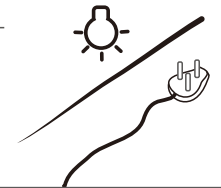
酒精蒸汽可能会在热腔内着火，切勿烹饪混合大量高浓度酒类食物，只能使用少量高浓度酒类。打开电器门时需小心。



警示

电器门玻璃如果有刮伤，可能会导致裂开。请不要使用玻璃刮刀、剧烈或腐蚀性的清洁用品或洗涤剂清洁电器门。

电器门上的铰链会在开关门时移动，您可能会被夹住，双手必须远离铰链。



为避免可能出现的电击，不可以换灯。

搬运时不能提玻璃门把手，应从产品底部抬起，轻搬轻放。

本产品不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。

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。

请单独使用额定电流15A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；若与其他电器共用一个插座，有可能出现异常发热导致起火。

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。

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。

小tips

请仔细阅读本说明书，务必遵守以上注意事项！

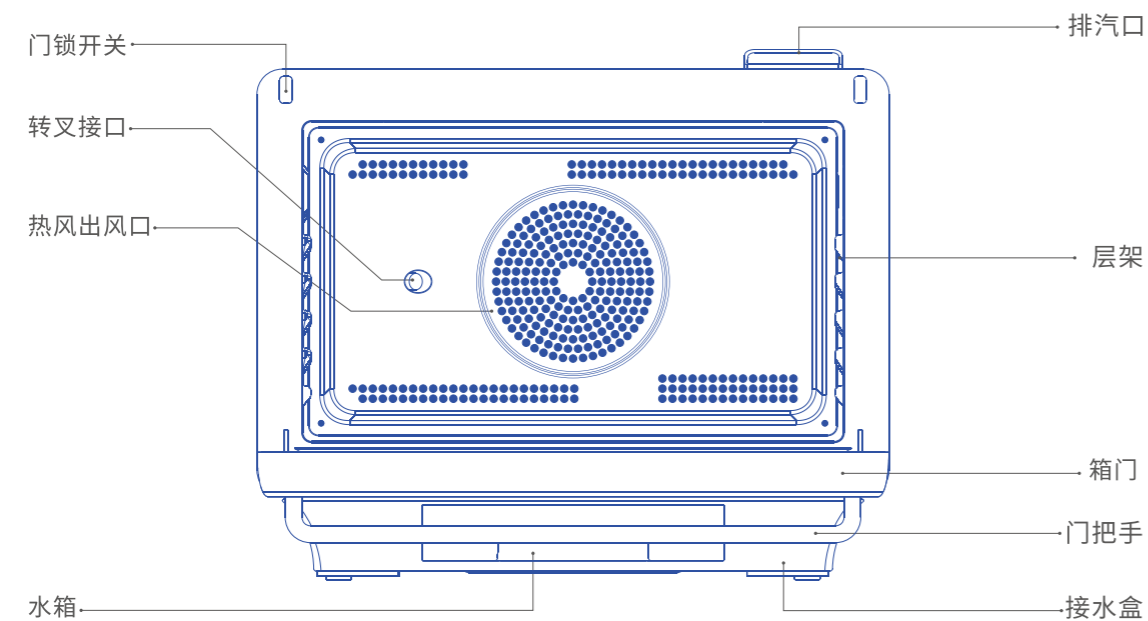
产品介绍

产品特点

本产品是通过电加热管通电变热,使腔体内的空气加热升温,继而对腔体内的食物进行烘烤至熟;同时也可通过蒸汽发生器产生高温蒸汽,对腔体内的食物蒸制至熟。两者可配合使用,可更好保留食物中所含有的水分和营养成分。烹制食物外酥内嫩,适合东方人的口味。

部件名称

根据食物的类型灵活选择不同的产品配件来配合使用



配件清单

由于我们的产品在不断升级和优化,如实物与下图有差异,请以实物为准

| 序号 | 名称 | 线稿图 | 数量 | 作用 |
|----|--------|-----|----|--------------------------------------|
| 1 | 蒸盘 | | 1件 | 用来蒸食物 |
| 2 | 烤盘/接油盘 | | 1件 | 烧烤或者制作其他菜,也可以置于金属网架下方,用于接纳溶解油脂或者食物残渣 |
| 3 | 网架 | | 1件 | 用来烤鸡翅等食物,还可以用做支撑,上面搁置盛放食物的器皿 |
| 4 | 转叉组 | | 1件 | 用来做烤全鸡、大块食物,旋转烧烤 |
| 5 | 支撑架 | | 1件 | 用来配合转叉组,起到支撑作用 |
| 6 | 防烫手套 | | 1件 | 用来拿取蒸烤箱里面的器皿防止烫伤 |
| 7 | 说明书 | | 1本 | 教您快速上手使用机器 |
| 8 | 菜谱 | | 1本 | 教您正确使用蒸烤箱做菜 |

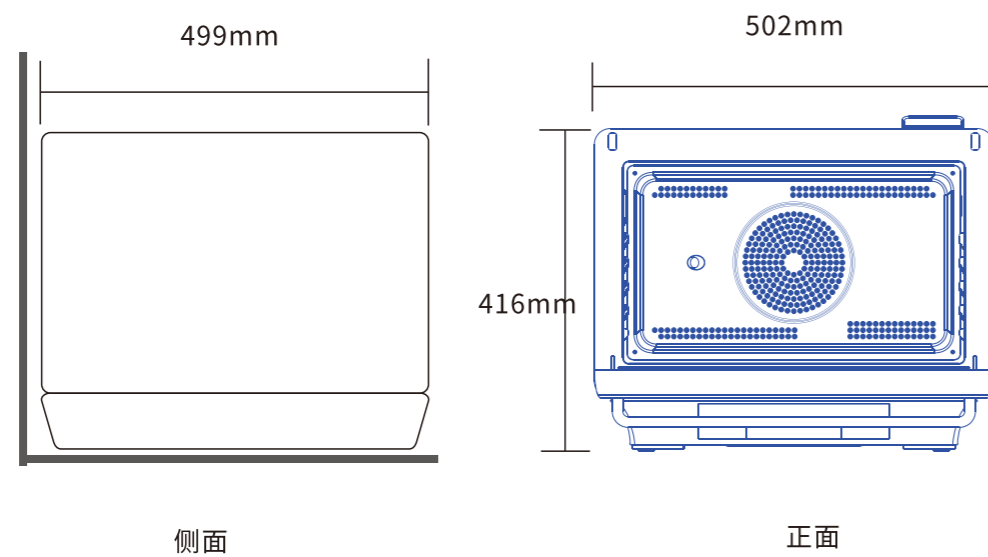
附件(配件)提示:长时间使用高温情况下可能出现轻微变形,这并不影响功能,待冷却之后会恢复原状。

安装指导

安装前的准备与检查



- 请确认家中使用的电压与产品铭牌上的一致。
- 请把蒸烤箱内的包装物全部取出。
- 应仔细查看蒸烤箱是否有损坏,如有损坏,请立刻联络经销商或本公司维修部。
- 此蒸烤箱较重,应放置于有足够承托力的水平面上,确保蒸烤箱及食物的重量能安全承托。
- 本蒸烤箱应放置于通风干燥、无腐蚀性气体的环境中使用,远离高温及蒸汽。
- 切勿在蒸烤箱顶部放置任何物品,并保持与顶部壁柜距离至少20厘米。
- 蒸烤箱两旁应与墙壁距离至少5厘米,背部应与墙壁距离至少10厘米。
- 生产商不承担一切由客户不正确使用而产生的问题。
- 警告——为了防止触电,必须确保此蒸烤箱接地良好。

安装尺寸示意图



外形尺寸 (宽x深x高) (mm) : 502x499x416

加热原理

| 加热原理 | | |
|-----------|---|---|
| 蒸汽 | 纯蒸汽加热 以蒸汽加热, 蒸煮完成 食谱例: 清蒸鱼  | 烹饪时会产生蒸汽, 因此加热请勿加盖 (保鲜膜) |
| 烘焙 蒸汽烤 | 顶部发热管+后部发热管+循环风扇加热 食谱例: 蛋糕、蛋挞  | 加热后请立刻取出以免残留热量使食物烤色变深 加热中为维持炉内温度, 请尽量避免开关炉门 如果担心烤色不均匀, 请在加热途中重新调整食物位置或旋转烤盘。 |

食物的特性

烹饪方法和食物特性是密切相关的。

体积与数量

由于食物受热的特性, 一般数量少的食物比数量多的食物熟得快。

开始的温度

冷冻的食物比常温食物加热时间长, 需要根据食物实际情况进行调整。

形状

体积大小差不多的食物加热情况比较平均, 为了弥补大小不均而造成的加热偏差, 可在烹饪途中调整食物位置

密度

加热松软食物的时间比加热硬实的时间短。

烹饪注意事项



首次使用保养

新机首次使用, 往水箱添满水到最高水位线, 启动蒸汽功能100度, 20分钟; 再把内腔积水清理干净, 之后使用烤功能使机器空烤180度20分钟, 待机体冷却之后打开箱门通风即可。(配件单独清洗即可)



当加热汤类、汁类或饮品等液体食物时, 取出时必须小心。在烹调时请留意以下几点:

- 不要过度加热。否则在取出食物时, 会由于突然沸腾导致液体飞溅而烫伤操作者。
- 液体加热时, 液体不要少于容器的六成满。因为加热少量液体食物会由于沸腾而导致液体突然飞溅。
- 加热前或加热途中请勿搅拌。
- 加热后, 先让食物在腔内放置片刻, 略加搅拌后取出。
- 使用奶瓶或加热婴儿食物后, 应经过搅拌或摇动, 喂食前应检查温度, 避免烫伤



不可使用一般的温度计, 必须使用测肉温度计检查烹调结果。如果烹调不足则再放入腔内继续烹调。



使用烘烤功能时, 必须控制烹调时间, 时刻关注所需加热食物, 切勿远离; 过度加热食物可能引起冒烟、着火。

烹饪影响须知



烹调食谱仅提供烹调的参考时间。影响烹调时间的因素有: 所喜欢的生熟程度、开始温度、海拔高度、分量、大小、食物形状和容器的种类等。如果您熟悉产品的操作, 可以适当参照以上因素, 调整烹调时间。

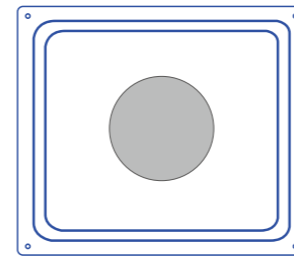
烹饪技巧

时间

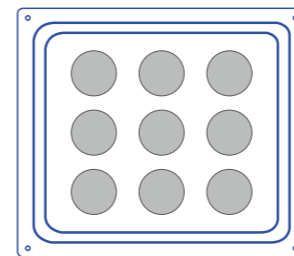
每份食谱都备有烹调参考时间, 但是由于食物具体的形状, 加热前的温度和所处的位置不同必须相应调整加热时间; 通常按照食谱参考时间设定最短加热时间, 看看食物的熟透程度后再加时间烹调, 若一开始就用长时间烹调的话熟透食物是无法变生的。

食物摆放空间距离

烹制烘焙小蛋糕时, 尽量将食物排列在中间, 这样烘焙程度会比较均匀。



同样的, 将食物顺着烤盘的外形排列, 而不是凌乱、无规则地排列, 并且不要将食物叠放在一起。



穿刺

在烹调期间, 有些食物的表皮或膜会阻止蒸汽外流, 在没有烹调之前, 将这些食物的皮剥掉或穿刺些洞和切缝, 以便让蒸汽蒸发。

蛋-----用牙签刺穿蛋黄2次, 蛋白数次。

蛤和蚝-----用牙签刺数次。

马铃薯和蔬菜-----用叉刺穿。

香肠和腊肠-----将熏过的香肠和腊肠划痕, 用叉刺穿肠衣。



食物上色

假如要缩短或烤或烧食物的时间而又要到良好的颜色效果, 必须在未烤之前, 涂上深色酱油或辣酱油, 做快熟面包或松饼时, 用黄糖代替糖粒, 或者在烘焙之前刷上一层鸡蛋液于表面上。

转动和重新放置

有时候不可能通过搅动食物重新分散热力, 为了得到均匀的烹调, 可重新放置或移动食物, 通常在烹调中途翻转食物, 将大块的食物如肉或鸡翻转。

控制面板

按键说明 | 方便您快速理解上手



- 转叉启动/关闭键** ▶ 点按此键可以启动或关闭转叉功能（注：只有顶部蒸烤、后部蒸烤、后部热风、顶部热风、顶部快烤模式下才能启动此功能）
- 预约/时钟键** ▶ 点按此键可调节当前时间，长按此键为进入预约模式。
- 温度/时间切换键** ▶ 用于温度窗口与时间窗口之间的切换
- 自动菜单键** ▶ 点按此键可进入内置菜单选择界面。
- 照明灯键** ▶ 启动或关闭照明灯,方便观察食物的状态。(待机状态下,长按照明灯键2秒进入长亮状态)
- 功能叠加设置键** ▶ 启动工作后点按此键进行不同的烹饪模式、温度、时间叠加设置,最多可叠加3种模式。
- 功能选择键** ▶ 用于烹饪功能模式之间的切换,点换一次切换一次功能(启动叠加功能时,可按此键查看叠加功能)
- 启动/暂停** ▶ 启动烹饪程序/暂停/确认
- 数字加键** ▶ 选择不同工作模式(切换模式)/增加时间或者温度的数值
- 数字减键** ▶ 选择不同工作模式(切换模式)/减少时间或温度的数值
- 开关/童锁键** ▶ 长按开启和关闭操作面板; 点按取消当前设置或烹饪,返回到待机状态; /工作中长按3S为童锁功能,再长按3s解锁。

功能介绍

| 烤功能 | 功能名称 | 默认温度 (°F) | 默认时间 (min) | 蒸功能 | 功能名称 | 默认温度 (°F) | 默认时间 (min) |
|-----|----------|-----------|------------|-----|------------------|-----------|------------|
| ▶ | 蒸汽功能 | 210 | 20 | ▶ | 清洁(除垢)功能 | 140 | - |
| ▶ | 顶部蒸烤组合功能 | 360 | 20 | ▶ | 自动菜单 | | |
| ▶ | 后部蒸烤组合功能 | 360 | 20 | ▶ | 表示童锁启动 | | |
| ▶ | 后部热风烤功能 | 360 | 20 | ▶ | 无水提示,请加水 | | |
| ▶ | 顶部热风烤功能 | 360 | 20 | ▶ | 时钟 | | |
| ▶ | 顶部快烤功能 | 360 | 20 | ▶ | 表示启用预约功能 | | |
| ▶ | 发酵功能 | 105 | 20 | ▶ | 预约开始工作时间(工作烹饪时间) | | |
| ▶ | 保温功能 | 140 | 20 | ▶ | 预约结束时间(工作烹饪结束时间) | | |
| ▶ | 解冻功能 | 140 | 20 | ▶ | 时间显示窗口 | | |
| ▶ | 杀菌功能 | 210 | 20 | ▶ | 温度显示窗口 | | |

小tips

“”表示正在工作中,升温时温度指示闪烁 到达温度时长亮满格。

自动菜单:
正确按动炉键时,可听到蜂鸣声响,如未听到,表示没有接收。当烹饪程序完成后,则会发出三次蜂鸣声。

功能模式使用步骤


蒸汽模式

蒸汽模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在120-240°F的范围内;它适用于清蒸类的食物,如蒸鱼/包子馒头/热饭热菜，把食物放在蒸盘上，选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

| | | | |
|-----|---|---|---|
| 第一步 |  | 将准备好的食物放在蒸盘上,放入腔内,关上门板 轻触"⏻"开机键(大概1秒左右),机器开机了 |  |
| 第二步 |  | 点触"☐☐"功能选择键,然后点触"+"-"键,出现"  "蒸汽模式 (默认第一个模式就是蒸汽模式,认准图标) |  |
| 第三步 |  | 点触"  "温度/时间切换键,默认"210°F" (就如字面理解一样先温度后时间,温度调节是5°F一调节,设置成你想要的度数) | 210°F |
| 第四步 |  | 点触"+"递增键,相应的温度显示区会有所变化 (例如90°F,就按到90的数字,长按可以更快的按到高数值) | 90°F |
| 第五步 |  | 点触"-"递减键,相应的温度显示区数字会递减 (温度调整是5°F一调整,也可以长按,数字越来越小) | 90°F |
| 第六步 |  | 接着继续点触"  "温度/时间切换键,出来的就是"00:20" (预估这道菜需要蒸多长时间,就设置成多长时间,再次点触"+"或者"-" ,例如40分钟 00:40) | 00:20 |
| 第七步 |  | 全部设置完参数后,点触"  "功能启动键 (当面板出现"  "就表示机器现在是处于工作状态) |  |

小tips

烹饪过程中更改温度时间的设置

功能模式运行过程中,可以根据需要改变当前工作的温度和和时间状态,轻触"°F|⌚"温度/时间键,再轻触"+" "-"键来增加或减少时间,再按""启动键。

顶部蒸烤组合模式

顶部蒸烤组合模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在 250-480°F 的范围内;它适用于烧烤、肉类、鱼类及烘焙类西点,把食物放在烤盘上,选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

| | | | |
|-----|---|---|---|
| 第一步 |  | 将准备好的食物放在烤盘上,放入腔内,关上门板 轻触"⏻"开机键(大概1秒左右),机器开机了 |  |
| 第二步 |  | 点触"☐☐"功能选择键,再点触"+"-"键,出现"  "顶部蒸烤组合模式 (依次选择需要的模式,认准图标) |  |
| 第三步 |  | 点触"  "温度/时间切换键,默认"360°F" (就如字面理解一样先温度后时间,温度调节是10°F一调节,设置成你想要的度数) | 360°F |
| 第四步 |  | 点触"+"递增键,相应的温度显示区会有所变化 (例如190°F,就按到190的数字,长按可以更快的按到高数值) | 190°F |
| 第五步 |  | 点触"-"递减键,相应的温度显示区数字会递减 (温度调整是10°F一调整,也可以长按,数字越来越小) | 190°F |
| 第六步 |  | 接着继续点触"  "温度/时间切换键,出来的就是"00:20" (预估这道菜需要做多长时间,就设置成多长时间,再次点触"+"或者"-" ,例如40分钟 00:40) | 00:20 |
| 第七步 |  | 全部设置完参数后,点触"  "功能启动键 (当面板出现"  "就表示机器现在是处于工作状态) |  |

小tips

同时烹饪几种食物

如果你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。

后部蒸烤组合模式

后部蒸烤组合模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在 250-480°F 的范围内;它适用于烧烤、肉类、鱼类及烘焙类西点，把食物放在烤盘上，选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

| | | | |
|-----|---|---|---|
| 第一步 |  | 将准备好的食物放在烤盘上,放入腔内,关上门板 轻触“  ”开机键(大概1秒左右),机器开机了 |  |
| 第二步 |  | 点触“  ”功能模式键,出现“  ”后部蒸烤组合图标 (“  ”键连续按,出现后部蒸烤组合模式,认准图标) |  |
| 第三步 |  | 点触“  ”温度/时间切换键,默认“360°F” (就如字面理解一样先温度后时间,温度调节是10°F一调节,设置成你想要的度数) | 360°F |
| 第四步 |  | 点触“+”递增键,相应的温度显示区会有所变化 (例如190°F,就按到190的数字,长按可以更快的按到高数值) | 190°F |
| 第五步 |  | 点触“-”递减键,相应的温度显示区数字会递减 (温度调整是10°F一调整,也可以长按,数字越来越小) | 190°F |
| 第六步 |  | 接着继续点触“  ”温度/时间切换键,默认的就是“00:20” (预估这道菜需要做多长时间,就设置成多长时间,再次点触“+”或者“-”,例如40分钟 00:40) | 00:20 |
| 第七步 |  | 全部设置完参数后,点触“  ”功能启动键 (当面板出现  就表示机器现在是处于工作状态) |  |

后部热风烤模式

后部热风烤模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在 120-480°F 的范围内;它适用于烧烤、肉类、鱼类及烘焙类西点，把食物放在烤盘上，选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

| | | | |
|-----|---|---|---|
| 第一步 |  | 将准备好的食物放在烤盘上,放入腔内,关上门板 轻触“  ”开机键(大概1秒左右),机器开机了 |  |
| 第二步 |  | 点触“  ”功能模式键,出现“  ”后部热风烤图标 (依次按下,认准图标) |  |
| 第三步 |  | 点触“  ”温度/时间切换键,默认“360°F” (就如字面理解一样先温度后时间,温度调节是10°F一调节,设置成你想要的度数) | 360°F |
| 第四步 |  | 点触“+”递增键,相应的温度显示区会有所变化 (例如190°F,就按到190的数字,长按可以更快的按到高数值) | 190°F |
| 第五步 |  | 点触“-”递减键,相应的温度显示区数字会递减 (温度调整是10°F一调整,也可以长按,数字越来越小) | 190°F |
| 第六步 |  | 接着继续点触“  ”温度/时间切换键,默认的就是“00:20” (预估这道菜需要烤多长时间,就设置成多长时间,再次点触“+”或者“-”,例如40分钟 00:40) | 00:20 |
| 第七步 |  | 全部设置完参数后,点触“  ”功能启动键 (当面板出现  就表示机器现在是处于工作状态) |  |

顶部热风烤模式

顶部热风烤模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在120-480°F的范围内;它适用于烧烤、肉类、鱼类及烘焙类西点，把食物放在烤盘上，选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

| | | | |
|-----|---|---|---|
| 第一步 |  | 将准备好的食物放在烤盘上,放入腔内,关上门板 轻触"⏻"开机键(大概1秒左右),机器开机了 |  |
| 第二步 |  | 点触"☐"功能模式键,出现"☐"顶部热风烤图标 |  |
| 第三步 |  | 点触"🕒"温度/时间切换键,默认"360°F" (就如字面理解一样先温度后时间,温度调节是10°F一调节,设置成你想要的度数) | 360°F |
| 第四步 | + | 点触"++"递增键,相应的温度显示区会有所变化 (例如190°F,就按到190的数字,长按可以更快的按到高数值) | 190°F |
| 第五步 | - | 点触"--"递减键,相应的温度显示区数字会递减 (温度调整是10°F一调整,也可以长按,数字越来越小) | 190°F |
| 第六步 |  | 接着继续点触"🕒"温度/时间切换键,出来的就是"00:20" (预估这道菜需要烤多长时间,就设置成多长时间,再次点触"++"或者"--",例如40分钟 00:40) | 00:20 |
| 第七步 |  | 全部设置完参数后,点触"▶"功能启动键 (当面板出现"📶"就表示机器现在是处于工作状态) |  |

小tips

均匀烧烤

如果想把食物均匀的烧烤时就使用"☐"模式,这种设置烤箱上部的加热元件全部工作,热量可以投射到托盘的整个表面。

顶部快烤模式

顶部快烤模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在120-480°F的范围内;它适用于烧烤、烤翅、鱼类及烘焙类西点,把食物放在烤盘上,选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

| | | | |
|-----|---|---|---|
| 第一步 |  | 将准备好的食物放在烤盘上,放入腔内,关上门板 轻触"⏻"开机键(大概1秒左右),机器开机了 |  |
| 第二步 |  | 点触"☐"功能模式键,出现"☐"顶部快烤图标 |  |
| 第三步 |  | 点触"🕒"温度/时间切换键,默认"360°F" (就如字面理解一样先温度后时间,温度调节是10°F一调节,设置成你想要的度数) | 360°F |
| 第四步 | + | 点触"++"递增键,相应的温度显示区会有所变化 (例如190°F,就按到190的数字,长按可以更快的按到高数值) | 190°F |
| 第五步 | - | 点触"--"递减键,相应的温度显示区数字会递减 (温度调整是10°F一调整,也可以长按,数字越来越小) | 190°F |
| 第六步 |  | 接着继续点触"🕒"温度/时间切换键,出来的就是"00:20" (预估这道菜需要做多长时间,就设置成多长时间,再次点触"++"或者"--",例如40分钟 00:40) | 00:20 |
| 第七步 |  | 全部设置完参数后,点触"▶"功能启动键 (当面板出现"📶"就表示机器现在是处于工作状态) |  |

小tips

烤箱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。

辅助功能使用步骤

发酵模式

发酵模式的使用步骤详解，它适用于面团发酵，选择合适的时间即可开始工作。

| | | | |
|-----|---|---|---|
| 第一步 |  | 将准备要发酵的面团放在盘上,放入腔内,关上门板 轻触“  ”开机键(大概1秒左右),机器开机了 |  |
| 第二步 |  | 点触“  ”功能模式键,出现“  ”发酵模式图标 |  |
| 第三步 |  | 点触“  ”温度/时间切换键,默认“105°F”时间闪烁 (发酵这里的温度系统已经设置好,不可更改,只可更改时间的长短) | 00:20 |
| 第四步 |  | 点触“+”递增键,相应的时间显示区会有所变化 (默认是20分钟,根据需要相应的增加,长按可以更快的按到高数值) | 00:25 |
| 第五步 |  | 点触“-”递减键,相应的时间显示区数字会递减 (默认是20分钟,根据需要相应的减少,也可以长按,数字越来越小) | 00:23 |
| 第六步 |  | 全部设置完参数后,点触“  ”功能启动键 (当面板出现“  ”就表示机器现在是处于工作状态) |  |

小tips

预热

如果烤箱需要预热,例如制作发酵食物时,可以使用“”模式,它可以让烘烤一体机内温度非常均匀,建议使用中间三层托盘。






保温模式

保温模式的使用步骤详解,它适用于热饭、热菜、温汤等等。

| | | | |
|-----|---|---|---|
| 第一步 |  | 将准备好的食物放在烤盘上,放入腔内,关上门板 轻触“  ”开机键(大概1秒左右),机器开机了 |  |
| 第二步 |  | 点触“  ”功能模式键,出现“  ”保温模式图标 |  |
| 第三步 |  | 点触“  ”温度/时间切换键,默认温度“140°F” 时间闪烁 (保温这里的温度系统已经设置好,不可更改,只可更改时间的长短) | 00:20 |
| 第四步 |  | 点触“+”递增键,相应的时间显示区会有所变化 (默认是20分钟,根据需要相应的增加,长按可以更快的按到高数值) | 00:25 |
| 第五步 |  | 点触“-”递减键,相应的时间显示区数字会递减 (默认是20分钟,根据需要相应的减少,也可以长按,数字越来越小) | 00:23 |
| 第六步 |  | 全部设置完参数后,点触“  ”功能启动键 (当面板出现“  ”就表示机器现在是处于工作状态) |  |

炉灯模式

炉灯使用步骤详解,炉灯是用来观察烘烤箱里面的食物状态而设计的,方便观察

| | | | |
|-----|---|---|---|
| 第一步 |  | 机器工作中,在“  ”炉灯键显示的情况下,点触“  ”炉灯键,机器腔内炉灯就会亮起来,炉灯在亮时再长按2秒变为长亮 | 开 |
| 第二步 |  | 再次点触“  ”炉灯键,炉灯就会熄灭 默认打开门板时炉灯是自动亮的 | 关 |











解冻模式






解冻模式的使用步骤详解，它适用于解冻冰冻的鱼、虾、肉类等等。

| | | | |
|-----|---|---|---|
| 第一步 |  | 将需要解冻的食物放在烤盘上,放入腔内,关上门板 轻触“  ”开机键(大概1秒左右),机器开机了 |  |
| 第二步 |  | 点触“  ”功能模式键,出现“  ”解冻模式图标 (依次按下功能键,认准图标) |  |
| 第三步 |  | 点触“  ”温度/时间切换键,默认“140°F”时间闪烁 (解冻这里的温度系统已经设置好,不可更改,只可更改时间的长短) | 00:20 |
| 第四步 |  | 点触“+”递增键,相应的时间显示区会有所变化 (默认是20分钟,根据需要相应的增加,长按可以更快的按到高数值) | 00:25 |
| 第五步 |  | 点触“-”递减键,相应的时间显示区数字会递减 (默认是20分钟,根据需要相应的减少,也可以长按,数字越来越小) | 00:23 |
| 第六步 |  | 全部设置完参数后,点触“  ”功能启动键 (当面板出现“  ”就表示机器现在是处于工作状态) |  |


杀菌模式







杀菌模式的使用步骤详解，它的温度是默认设定，此功能利用的是高温杀菌消毒。

| | | | |
|-----|---|---|---|
| 第一步 |  | 将需要杀菌的东西放在网架上,放入腔内,关上门板 轻触“  ”开机键(大概1秒左右),机器开机了 |  |
| 第二步 |  | 点触“  ”功能模式键,出现“  ”杀菌模式图标 (依次按下,认准图标) |  |
| 第三步 |  | 点触“  ”温度/时间切换键,默认“210°F”时间闪烁 (更改时间的长短) | 00:20 |
| 第四步 |  | 点触“+”递增键,相应的时间显示区会有所变化 (默认是20分钟,根据需要相应的增加,长按可以更快的按到高数值) | 00:25 |

| | | | |
|-----|---|---|---|
| 第五步 |  | 点触“-”递减键,相应的时间显示区数字会递减 (默认是20分钟,根据需要相应的减少,也可以长按,数字越来越小) | 00:23 |
| 第六步 |  | 全部设置完参数后,点触“  ”功能启动键 (当面板出现“  ”就表示机器现在是处于工作状态) |  |











清洁(除垢)模式

除垢模式的使用步骤详解，此功能时间/温度都是默认设定，在机器工作完成后一键除垢，保持机器腔体清洁，机器会根据用户习惯自动提醒用户除垢，在使用过程中如果清洁除垢图标“”闪烁，鸣器报警；表明您需要对蒸汽烤箱进行除垢。您可以按任意键取消警报，下次启动机器仍会提醒您除垢，直至您启动除垢程序。

| | | | |
|-----|---|--|---|
| 第一步 |  | 将工作完成的机器,检查门板关闭好 轻触“  ”开机键(大概1秒左右),机器开机了;将水箱取出加满水并放入除垢剂,再插入机器内 |  |
| 第二步 |  | 点触“  ”功能模式键,选定“  ”清洁(除垢)功能,然后按“  ”启动键 (水箱键也叫缺水键) |  闪烁 |
| 第三步 |  | 屏幕显示C-1,工作约30分钟后,机器提示无水报警“  ”闪烁 (这一步取出水箱,倒掉剩余的水,接着把空水箱放回机器内约2-3分钟,再取出倒掉残留水) | 888 |
| 第四步 |  | 将水箱取出,加入清水,水箱放回机器内,触摸关闭面板按钮按启动键,屏幕显示C-2 (这一步工作约10分钟,除垢结束显示end) | 882 |

童锁模式

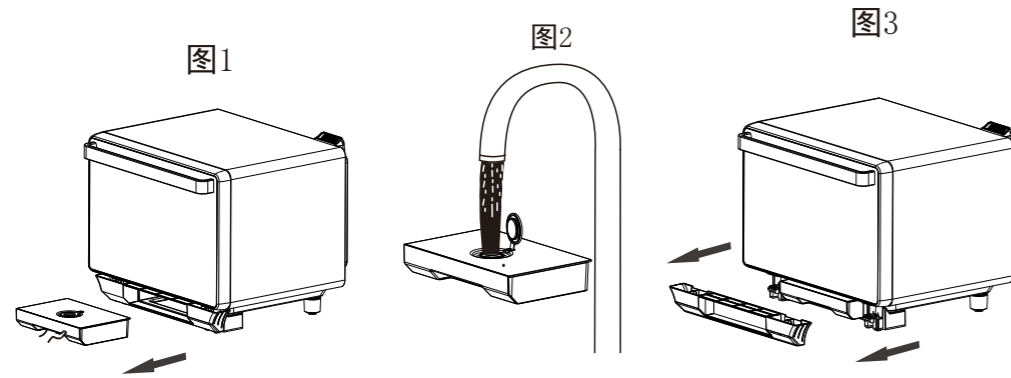
童锁模式的使用步骤详解，此功能是防止小朋友不小心误操作机器。

| | | | |
|-----|---|--|---|
| 第一步 |  | 机器工作时,长按“  ”童锁键2秒,童锁功能启动 (童锁键“  ”在工作中才可以启动) |  |
| 第二步 |  | 显示状态区域童锁图标“  ”亮起 (认准图标) |  |
| 第三步 |  | 再次长按2秒“  ”童锁键,解除童锁功能 (若工作结束,童锁自动解除) |  |

水箱及接水盒使用方法

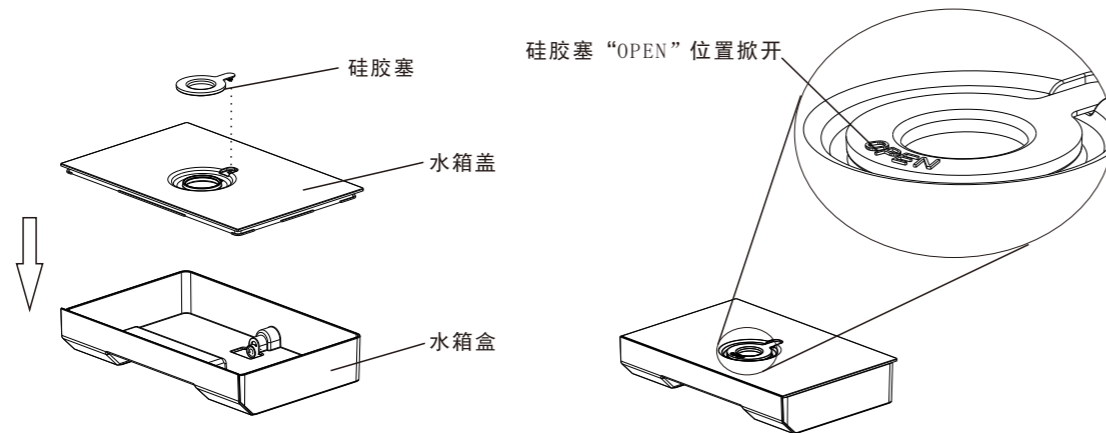
1、水箱及接水盒使用步骤详解:

- 工作时,水箱水使用到最低水位后,显示屏出现此图标“☒”不停闪烁并发出提示音。(水箱缺水,提醒用户需要加水)
- 左手按住接水盒,右手握住水箱的扣手位置,用力往箭头方向拉出水箱。(如图1)
- 按水箱上的硅胶塞提示“OPEN”位置打开硅胶塞接满水后,(如图2)按图1步骤反方向插入机器内。(工作途中水箱取出,机器暂停工作,水箱加满水后重新插入,并确保插到位,按“▶”启动/确认键或者打开门再合就可以继续工作)
- 双手握住接水盒的左右两端,水平位置往箭头方向移动,即可取下接水盒。(如图3)(建议每次使用完后清理接水盒内的水)



2、水箱安装步骤详解:

- 将硅胶塞按图示虚线指引安装在水箱盖孔位置内,轻轻使用适量的力拉扯硅胶塞是否安装到位;然后再将水箱盖与水箱盒安装,即可安装好水箱。(请注意水箱盖安装方向)



小tips

水箱使用注意事项

水箱中的水务必使用纯净水,请勿使用井水等矿物质含量太高的水,以免影响机器使用寿命;使用完成蒸汽烤箱后,请务必将水箱拔出,倒掉水箱剩余的水,再将接水盘的积水倒掉并清洗干净。请在一个烹饪周期结束后,清空并清洗水箱,它可以防止细菌及水垢的生产,请不要用洗碗机清洗。所有功能要求水箱是满的。

叠加大厨功能模式

叠加模式的使用步骤详解,就是在烹饪食物时使用两种模式连贯操作,提前设置好叠加功能,即在运行完第一个模式后自动进入第二个模式。

| | | | |
|-----|--|---|-------|
| 第一步 | | 将准备好的食物放入蒸烤箱 轻触“⏻”开机键(大概1秒左右),机器开机了 | |
| 第二步 | | 点触“☐”功能模式键,选择需要的模式 (例如选择蒸汽功能“☒”,认准图标) | |
| 第三步 | | 点触“🕒”温度/时间键,按“+”或“-”来设置好需要的温度度数 (详细设置时间看P8页,例如我要190°F,就设置成190°F) | 190°F |
| 第四步 | | 点触“🕒”温度/时间键,按“+”或“-”来设置好需要的时间 (详细设置时间看P8页,例如30分钟) | 00:30 |
| 第五步 | | 以上设置全部完成后,点触“▶ ”启动/暂停键 (机器进入工作状态,你会听到“嗡”的声音) | |
| 第六步 | | 大厨叠加键出现,点触“⚙️”叠加键,功能模式图标闪烁 (本来大厨叠加键是隐藏的,当你按了启动键之后它就显现了) | |
| 第七步 | | 点触“☐”功能模式键,选择需要的模式 (例如选择顶部快烤功能“☑”,认准图标) | |
| 第八步 | | 点触“🕒”温度/时间键,按“+”或“-”来设置好需要的温度度数 (详细设置时间看P8页,例如顶部快烤360°F) | 360°F |
| 第九步 | | 点触“🕒”温度键,按“+”或“-”来设置好需要的时间 (详细设置时间看P8页,例如20分钟) | 00:20 |
| 第十步 | | 再次点击“▶ ”启动/暂停键 (完成全部设置) | |

预约功能





时钟/预约模式

预约功能就是给蒸烤箱提前设置烹饪时间和结束时间。


| | | | |
|-----|---|---|---|
| 第一步 |  | 将准备好的食物放入蒸烤箱 轻触"  "开机键(大概1秒左右),机器开机了 |  |
| 第二步 |  | 点触"  "功能模式键,出现"  "蒸汽模式图标 (默认就是蒸汽模式,依次选择你想要的模式,认准图标) |  |
| 第三步 |  | 点触"  "温度/时间键,按“+”或“-”来设置好需要的温度度数 (详细设置时间看P9页,例如我要190°F,就设置成190。) | 190°F |
| 第四步 |  | 点触"  "温度/时间键,按“+”或“-”来设置好需要的时间 (详细设置时间看P9页,例如40分钟) | 00:40 |
| 第五步 |  | 以上设置全部完成后,快速按下“  ”预约功能键,时间区域时针时间闪烁,按“+”“-”调整时间长短 (一定要出现这个“  ”结束时间图标,操作才是正确的,例如下午14点想要预约到18:20,就在14点的基础上增加时间到18:20) |  18:00 闪烁 |
| 第六步 |  | 接着再按“  ”预约键,时间区域分针时间闪烁,按“+”“-”调整时间长短 (分针时间调整到20分) |  18:20 闪烁 |
| 第七步 |  | 以上设置全部完成后,点触“  ”启动/暂停键确认,到此预约设置完成 (到了17:40(设置预约时间是把做食物的时间也算进去),它就会开始工作) |  18:20 闪烁 |

小tips

预约功能查询

预约功能启动后,按“”预约功能键出现的是预约开始的时间;再按“”键就是预约食物结束的时间;第三次按“”就是食物烹饪的时间;最后按“”键是返回预约显示界面。









叠加功能查询

叠加功能启动后,按“”叠加键就可以查询叠加了什么功能以及功能的温度和时间,几秒钟无操作返回工作状态。叠加功能最多叠加3种功能模式。

智能菜单设定

智能菜单使用步骤

智能菜单P01-P50共为您设定了50道常用菜谱,无需对温度进行设定,即可自动完成烹饪,同时还可以根据分量或口感调节时间,以适应不同的口味。

| | | | |
|-----|---|--|---|
| 第一步 |  | 将准备好的食物放入蒸烤箱 长按"  "开机键(大概1秒左右) |  |
| 第二步 |  | 点按"  "功能模式键,出现P01智能菜单模式 (你可以按“+”“-”键,依次选择你想要的P01-P50模式,认准图标) | P01 |
| 第七步 |  | 以上设置全部完成后,点触“  ”启动/暂停键确认,开始工作。 |  |

菜单模式

机器内置50道智能菜谱,方便0基础小白操作。

| 1-10 | 11-20 | 21-30 | 31-40 | 41-50 |
|--|---|---|---|--|
| 带子蒸豆腐 清蒸豆腐 水蒸蛋 酱醋蒸茄子 酥蒜蒸南瓜 苦瓜盏 冬菇蒸肉饼 土鱿蒸肉饼 豆豉蒸排骨 粉蒸排骨 | 豉汁蒸凤爪 粉蒸肉 三色蒸五花肉 腊味蒸五花肉 金针云耳蒸鸡 冬菇荷叶红枣蒸鸡 鲜虾干蒸 蒜香蒸大虾 清蒸大闸蟹 清蒸石斑鱼 | 清蒸鲈鱼 清蒸鲑鱼 云耳冬菇蒸甲鱼 清蒸鲜鲍鱼 咖啡猪肋排 照烧三文鱼 烤玉米 烤火腿肠 意式千层面 蒜蓉粉丝娃娃菜 | 冰糖雪梨银耳汤 经典套餐 烤鸡翅 叫花鸡 柠香烤鸡 香烤肉串 烤茄子 香烤红薯 烤紫薯 烤土豆片 | 韩式辣酱烤鱼 蒜香牛油焗扇贝 意大利蒜香多士 曲奇 奶油泡芙 卷筒蛋糕 香橙杏仁玛德莲蛋糕 法式蝴蝶酥 香蕉蛋糕 葡萄干蒸蛋糕 |

烹饪用具的选择



| 容器的种类 | 烘烤/烘焙 | 蒸汽恒温发酵 | 容器的种类 | 烘烤/烘焙 | 蒸汽恒温发酵 |
|--------------|--|------------------------------|--------------|---|---|
| 耐热性玻璃容器 | ✗ | ✓ | 耐热性塑料容器 | ✗ | ✓ |
| 不耐热性玻璃容器 | ✗ | ✗ | 不耐热性塑料容器 | ✗ | ✗ |
| 陶瓷/瓷器 | ✗ <small>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。</small> | ✓ | 木、竹、纸制容器 | ✗ <small>注：烹饪温度在230摄氏度以下时，可以使用经过耐热加工处理的纸制容器。</small> | ✗ <small>注：木、竹制容器及经过耐热加工处理的纸制品可使用。</small> |
| 漆器 | ✗ | ✗ | 微波炉专用保鲜膜 | ✗ <small>注：保鲜膜遇到高温会融化。</small> | ✓ |
| 铝等金属容器 | ✓ <small>注：金属容器的把手是铝材料的，请不要使用。</small> | ✓ <small>注：微波炉专用。</small> | 铝箔 | ✓ | ✓ |
| 蒸盘/网架 | ✓ | ✓ | 烤盘 | ✓ | ✗ <small>建议只有在用2层进行蒸。</small> |

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，在使用蒸烤炉时，请使用高温下无毒素挥发食品专用盛物器皿，所有电蒸炉下使用的器皿，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告等附件，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网架做为器皿
- 2、食物为虾、蟹、鸡翅、鸡腿、南瓜类，蒸熟后无需保留食物渗透出来的汁液的，可以选用蒸盘作为器皿
- 3、食物为鱼、排骨、全鸡、牛肉等可以将食物放置在家用盘中，再将家用盘放置在网架上进行蒸制。

常见食物的烹饪时间建议



点心制作

制作点心时，通常先预热蒸汽烤箱，使用烤模式，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---温度降低10°F，延长烹饪时间或更改烹饪模式

糕点没膨胀起来---温度降低10°F

糕点上表面颜色太深---放在较低层上，降低烹饪温度，延长烹饪时间或在表面加盖锡纸






糕点里面烤的不错但外皮太硬---降低温度，延长烹饪时间

糕点粘锅---在锅里抹油，撒面粉

鱼和肉的制作

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°F- 220°F持续一会然后降温；肉越大，温度越低，所需时间越长。

烤模式常见食物的烹饪时间建议:

| 模式 | 食物种类 | 大小/形状 | 附件 | 从下到上烤架的位置 | 是否预热 | 建议温度(°F) | 烹饪时间(分钟) |
|--|------------|---------|--------|-----------|------|----------|----------|
|  顶部蒸烤组合功能 250-480 | 藕片 | 0.3kg | 烤盘 | 3 | 否 | 390-410 | 25-30 |
| | 羊肉串(嫩) | 0.5kg | 网架/烤盘 | 3 | 是 | 410 | 18-20 |
|  后部蒸烤组合功能 250-480 | 鸡中翅(嫩) | 0.5kg | 网架/烤盘 | 3 | 否 | 390-410 | 18-20 |
| | 软欧包 | 0.5kg | 烤盘 | 3 | 是 | 350-390 | 20-25 |
|  后部热风 120-480 | 烤鸡(全鸡) | 1.5kg/个 | 转叉+托油盘 | 3 | 否 | 260 | 50-60 |
| | 戚风蛋糕(6/8寸) | — | 网架/烤盘 | 2 | 是 | 260-280 | 45-60 |
| | 蛋挞 | — | 烤盘 | 2-3 | 否 | 370-410 | 15-20 |
| | 鸡肉(块状) | 0.5kg | 烤盘 | 2 | 否 | 350 | 15-20 |
| | 汉堡肉 | 0.5kg | 烤盘 | 3 | 是 | 390 | 18-20 |
| | 牛肉 | 0.5kg | 烤盘 | 3 | 是 | 390 | 15-20 |
| | 鱿鱼 | 0.5kg | 烤盘 | 3 | 是 | 390-420 | 15 |
| | 秋刀鱼 | 0.5kg | 烤盘 | 3 | 否 | 390 | 15 |
|  顶部热风烤 120-480 | 鸡中翅(焦) | 0.5kg | 网架/烤盘 | 3 | 否 | 350-370 | 15-20 |
| | 鸡排 | 0.5kg | 烤盘 | 2 | 是 | 370 | 18-20 |
| | 红薯 | 0.5kg/个 | 网架/烤盘 | 3 | 是 | 420 | 35-40 |
| | 披萨饼 | — | 烤盘 | 3 | 是 | 350 | 18-20 |
| | 烤肉(猪肉) | 0.5mm厚 | 烤盘 | 3 | 是 | 370-410 | 15-20 |
| | 排骨 | 1kg | 烤盘 | 3 | 是 | 350 | 30-35 |
| | 鸭肉(小块) | 1kg | 烤盘 | 2 | 否 | 370 | 30-35 |
| | 烤鱼 | 1.5kg | 烤盘 | 3 | 否 | 330 | 30-40 |
|  顶部快烤 120-480 | 猪蹄 | 0.5kg | 烤盘 | 3 | 否 | 410 | 20 |
| | 曲奇饼干 | — | 烤盘 | 3 | 是 | 300-320 | 20-25 |
| | 牛排 | 0.5kg | 烤盘 | 3 | 是 | 410-420 | 10-12 |

蒸模式常见食物的烹饪时间建议

|  | | |
|---|-----------|------|
| 种类 | 重量 | 时间 |
| 鱼类 (建议改上花刀) | 约650克 | 15分钟 |
| 海蟹 | 约500克 | 25分钟 |
| 虾 | 约500克 | 12分钟 |
| 鸡腿 | 5只 约650克 | 30分钟 |
| 鸡 (整只建议延长时至45-60分钟) | 1只 约1100克 | 35分钟 |
| 牛肉 (薄片25分钟, 厚片35-45分钟) | 约350克 | 40分钟 |
| 猪肉 (薄片20分钟) | 约400克 | 20分钟 |
| 汤 (看原材料而定, 难熟的增加时间) | 约450克 | 40分钟 |
| 鸡蛋 (不加水15分钟, 加水20分钟) | 3只200克 | 15分钟 |
| 南瓜 (建议切小块) | 约850克 | 20分钟 |
| 马铃薯 (建议切小块) | 约550克 | 30分钟 |
| 玉米 | 约550克 | 30分钟 |
| 包子 | 10只 | 18分钟 |
| 米饭 | 约400克 | 30分钟 |

建议:

- 1.肉类-----高温蒸230°F-----40分钟
- 2.鱼类-----纯蒸200°F-----15-20分钟
- 3.青菜-----纯蒸200°F-----15-20分钟
- 4.面食-----纯蒸200°F-----20分钟
- 5.蹄筋-----高温蒸210°F-----50分钟
- 6.糕点-----纯蒸200°F-----20分钟

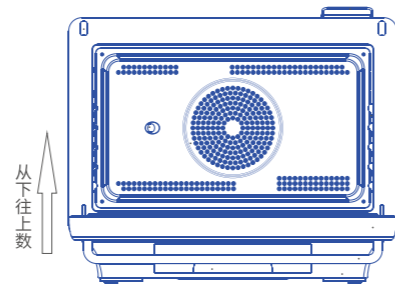
注意事项



1. 不得以拉扯电缆的方式将蒸烤一体机的电源插头从插座上拔出。
2. 清洗内胆时, 应先将附件取出, 然后用抹布清洁即可。
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, 或者打开箱门使内腔完全干燥。
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。

双层烹饪注意事项

1. 当进行双层烹饪时, 烤架应始终位于从下到上数的第二层或者第三层上。这样, 常用的陶瓷或者不锈钢容器可放入蒸气烤箱内。
2. 深烤盘或者浅烤盘放入从下向上数的第一层。
3. 根据食物烹饪时间的长短来控制蒸盘放置的位置。可如下设置:
 - a. 需要烹饪较长时间的食品应放在蒸烤一体机的上层。
 - b. 需要烹饪较短时间的食品应放在蒸烤一体机的第一层。



图片仅供参考, 以收到实际产品为准

小tips

- 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。
 - 建议一个月进行一次除垢

烘烤时常见现象及处理办法



| 现象 | 原因分析 | 处理办法 |
|------------------|---|---|
| 烘烤不均匀 | <ul style="list-style-type: none">· 烤层位, 不正确· 食物没有放烤盘居中位· 功能选择不正确 | <ul style="list-style-type: none">· 选择适合的烤层位· 把食物放在烤盘居中位· 选择正确的功能 |
| 烤出的食物上层颜色或底部颜色较深 | <ul style="list-style-type: none">· 功能选择不正确· 食物大小不一或食物未放均匀· 烘烤温度太高· 烤层位太高或太低· 烘烤期间烤箱门开的次数太多 | <ul style="list-style-type: none">· 选择正确的功能· 食物大小切均匀, 并在烤盘上放均匀· 调低温度· 改放到低一层或高一层的位· 至少烤到一半时间才可以开一次门 |
| 烤出的糕饼有裂缝和深厚的锅巴层 | <ul style="list-style-type: none">· 时间太长· 烘烤温度太高· 制作糕饼配方或操作过程有误· 容器选择不正确 | <ul style="list-style-type: none">· 调整时间· 调低温度· 调整配方, 正确操作流程· 更换适合的容器 |
| 烤出的食物颜色浅及未烤透 | <ul style="list-style-type: none">· 烘烤温度太低· 烘烤时间太短 | <ul style="list-style-type: none">· 调高温度· 延长烘烤时间 |

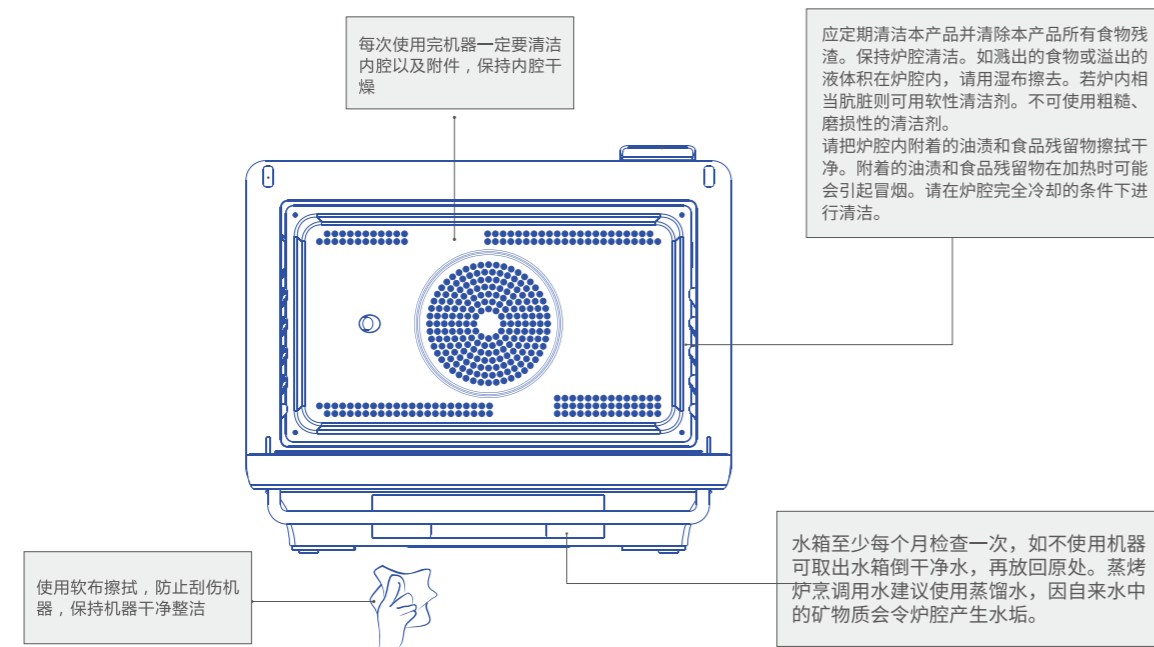
清洁与保养

清洁内胆

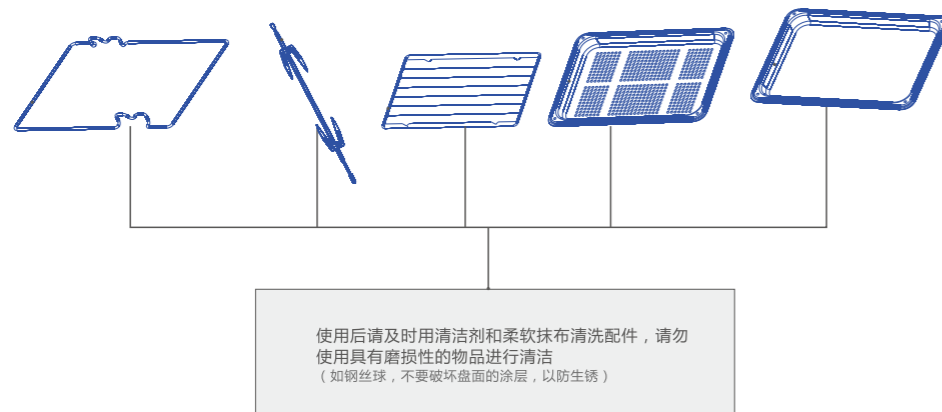
在碗中加入250ml水，将其放在产品第一层位置上，关闭产品门体。设定温度为50°F，选择底部加热功能，并设定定时器30min。待功能完成后，打开烤箱门，用抹布或者海绵蘸取带有洗涤液的温水擦拭内胆。清洗完成后，请将产品内壁擦干。

清洁面板

用抹布或者海绵蘸取带有洗涤液的温水擦拭面板。



清洁产品附件



使用常识

! 警示

停止工作，待机器冷却后，再进行清洁保养工作。

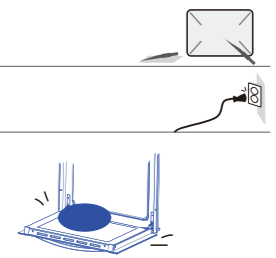
不得使用汽油，酒精，及其他有机溶剂，去污粉等。以免机器变色，表面漆裂。应使用专用中性清洁剂对蒸汽烤箱进行清洁养护。

应定期清洗产品，最好每次使用后都及时清洗，以免下次使用时出现油烟或异味。清洁时打开灯以便于看清产品表面。产品内腔谨记要用少量洗涤液加温水稀释后用来清洗，清洗完产品后立即用柔软的布擦干。

不要用尖锐的工具清洗门体以及内胆，以免造成玻璃碎裂或划伤内胆。

不要把过重的物体放在产品门上，以免损坏门体。

不能使用热蒸汽清洗蒸汽烤箱。



下列情况均属正常

- 使用蒸汽时有声音 ▶ 这是水箱吸水时混入的空气造成的声音，是正常现象。
- 蒸汽积聚于炉门和有热风从排气口排出 ▶ 烹饪时，食物会有蒸汽散发，而大部分会从排气口排出，但蒸汽会在较凉的地方如炉门上凝聚，这是正常现象。
- 蒸汽从炉门四周缝隙处溢出 ▶ 使用与蒸汽相关的功能时，产品运转过程中炉腔内会产生大量蒸汽，部分蒸汽可能从门缝四周漏出，这是正常现象。
- 未摆放食物而不慎启动机器 ▶ 空蒸烤箱短时间内工作不会造成损害，但用户应尽量避免。
- 当使用各种烘焙功能时产品有白烟冒出及异味 ▶ 产品必须定期擦洗，特别在使用这些功能后，任何积聚在炉腔顶部及炉壁的油污都会引起白烟冒出。
- 烹饪结束后风扇仍在工作 ▶ 这是产品冷却腔体和电子元件，属于正常现象。
- 腔体后侧有变黄现象 ▶ 金属离子受热作用下产生的黄色印记，这属于正常现象，既不影响使用，也不会对人体产生危害。
- 门密封圈可能会产生变形 ▶ 门密封圈在高温作用下可能发生变形的情况，这并非损坏，属于正常现象，不影响产品本身性能及使用。
- 首次使用各种烘烤功能时，产品有少量白烟冒出及异味 ▶ 这是由炉腔里保护部件的过多的油脂挥发引起的。

故障排除

可以根据故障描述来判断原因以及解决方法

| 故障描述 | 可能导致故障的原因 | 解决办法 |
|----------------|--|---|
| 产品不工作 | <ul style="list-style-type: none"> 没有电源供应。 产品没有接通电源。 | <ul style="list-style-type: none"> 检查电源连接状况 正确连接电源 |
| 产品照明灯不亮 | <ul style="list-style-type: none"> 产品灯泡问题。 产品电源连接问题或保险丝烧断。 | <ul style="list-style-type: none"> 扭紧或更换新的高温灯泡 接通电源或检查保险丝 |
| 产品运行时有烟冒出 | <ul style="list-style-type: none"> 产品内有残余油脂。 | <ul style="list-style-type: none"> 清洁产品内的残留油脂 |
| 产品电源关闭后仍有电机响声 | <ul style="list-style-type: none"> 产品冷却电机工作，冷却烤箱。 | <ul style="list-style-type: none"> 完全属于正常 |
| 产品内玻璃不清澈，有油滴现象 | <ul style="list-style-type: none"> 烘烤食物产生了油滴或水份。 | <ul style="list-style-type: none"> 产品冷却后清理产品门内玻璃 |
| 产品关门时有“咔哒”声 | <ul style="list-style-type: none"> 产品门体铰链上的压舌未压紧 | <ul style="list-style-type: none"> 将铰链上的压舌用力压紧 |
| 屏幕显示ER1 | <ul style="list-style-type: none"> 腔体高温保护 | <ul style="list-style-type: none"> 联系售后服务 |
| 屏幕显示ER2 | <ul style="list-style-type: none"> 蒸发盘高温保护 | <ul style="list-style-type: none"> 联系售后服务 |
| 屏幕显示ER3 | <ul style="list-style-type: none"> 腔体低温保护 | <ul style="list-style-type: none"> 联系售后服务 |
| 屏幕显示ER4 | <ul style="list-style-type: none"> 蒸发盘低温保护 | <ul style="list-style-type: none"> 联系售后服务 |
| 屏幕显示ER5 | <ul style="list-style-type: none"> 传感器开路出故障 | <ul style="list-style-type: none"> 联系售后服务 |
| 屏幕显示ER6 | <ul style="list-style-type: none"> 传感器短路故障 | <ul style="list-style-type: none"> 联系售后服务 |

小tips

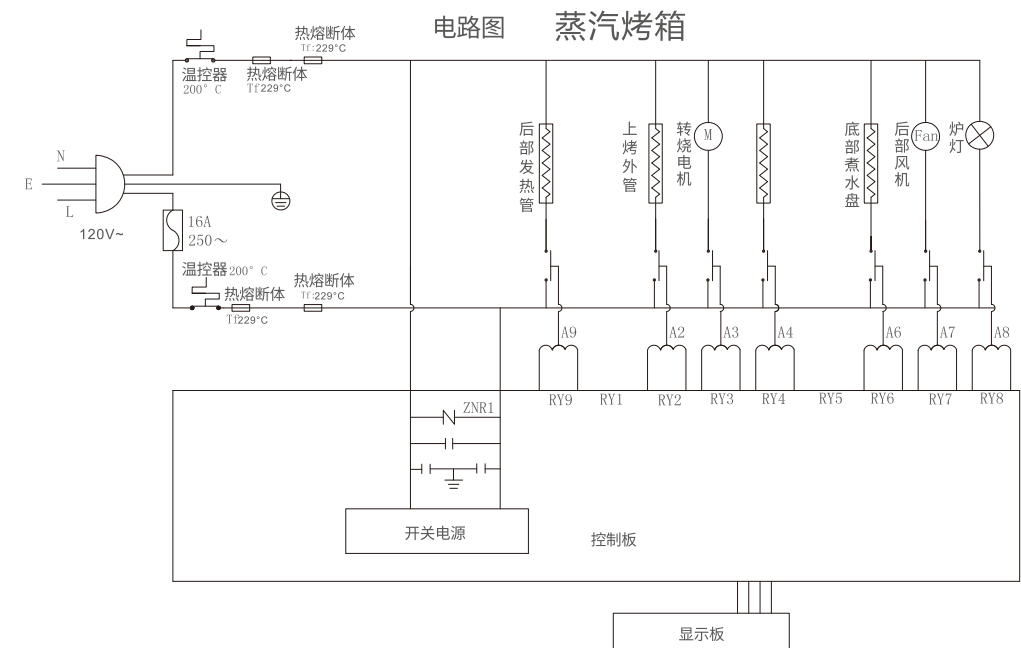
出现其他故障或有不明之处，请与售后服务中心联系。

技术数据

告用户环境影响书

本公司产品在使用中和完成使用寿命后造成的环境影响特向您敬告如下：
 请正确处置包装材料。废纸箱、废塑料袋为可回收废弃物，废泡沫塑料为不可回收废弃物，拆包后应扔到指定的分类垃圾桶中。
 任何产品均有使用寿命，请按国家规定的使用报废年限报废，无论是到期报废还是中途换代报废，均应送到当地废品收购站。
 通过正确处置该产品，您将有助于防止因该产品的不当处置而产生对环境和人类健康造成不利影响。

电气原理图



规格参数

机器各项参数

| | |
|-----------------|-------------|
| 品名 | 蒸汽烤箱 |
| 型号 | JD-S40T |
| 电压/频率 | 120V~ 60Hz |
| 额定输入功率 | 1650W |
| 净重/毛重 | 18/24.7kg |
| 单层搁架额定承重量 | 4kg |
| 容积 | 38L |
| 烘烤温度调节范围 | 120~480°F |
| 蒸汽温度调节范围 | 120~240°F |
| 水箱容积 | 1L |
| 电源插头 | 15A |
| 电线长度 | 1.5米 |
| 外形尺寸(宽*深*高)(mm) | 502*499*416 |

电器产品有害物质限量说明 (RoHS)

有害物质名称及含量

| 部件名称 | ROHS管控物质或元素 | | | | | |
|--------|-------------|--------|--------|--------------|------------|--------------|
| | 铅 (Pb) | 汞 (Hg) | 镉 (Cd) | 六价铬 (Cr(VI)) | 多溴联苯 (PBB) | 多溴二苯醚 (PBDE) |
| 门框 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 水箱 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 炉脚 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 接水板 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 温控器 | X | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 开关 | ○ | ○ | ○ | ○ | X | X |
| 电源线 | ○ | ○ | ○ | ○ | X | X |
| 内部线 | ○ | ○ | ○ | ○ | X | X |
| 热熔断体 | ○ | ○ | X | ○ | X | X |
| 线路板 | ○ | ○ | X | ○ | X | X |
| 电脑版 | X | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 门体密封圈 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 水管 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 发热密封圈 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 热熔断体支架 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 腔体 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 蒸发盘 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 螺丝 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 包材物料 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |

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/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。

有害物质说明：我公司产品所使用材质中有害物质元素含量已遵循有害物质限量标准GB/T26572的限量要求，其中部分标“X”的表示因全球技术水平的发展还无法实现有害物质元素含量的替代，我司将根据全球技术的发展努力实现有害物质的替代，如因技术发展及材料中有害物质环保升级，将会编入新版说明书。

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。

附注：
以上所有内容经过认真核对，如有任何印刷错漏或内容上的误解，本公司保留解释权。

食品接触材质说明

食品接触材质及制品

| 序号 | 零部件名称 | 材质 | 备注 |
|----|--------|---|----|
| 1 | 内胆组件 | 不锈钢06Cr19Ni10 | / |
| 2 | 加热管 | 不锈钢06Cr25Ni20 | / |
| 3 | 炉灯玻璃 | 硼硅玻璃 | / |
| 4 | 蒸汽出口挡片 | 不锈钢06Cr19Ni10 | / |
| 5 | 传感器 | 不锈钢06Cr19Ni10 | / |
| 6 | 螺钉 | 不锈钢06Cr19Ni10 | / |
| 7 | 密封圈 | 聚二甲基硅氧烷 | / |
| 8 | 门玻璃 | 钢化玻璃 | / |
| 9 | 蒸汽导管 | 乙烯基封端的二甲基甲基乙烯基(硅氧烷与聚硅氧烷)+羟基封端的聚二甲基硅氧烷；羟基封端的二甲基(硅氧烷与聚硅氧烷)+二氧化硅 | / |
| 10 | 蒸发盘 | 压铸铝Y113+聚四氟乙烯涂层 | / |
| 11 | 水箱 | 4.4'-亚异丙基二苯酚与碳酸二苯酯聚合物 | / |
| 12 | 水箱盖 | 丙烯腈-苯乙烯-丁二烯共聚物 | / |
| 13 | 水箱阀芯 | POM 聚甲醛 | / |
| 14 | 水箱弹簧 | 不锈钢06Cr19Ni10 | / |
| 15 | 水箱支架 | 4.4'-亚异丙基二苯酚与碳酸二苯酯聚合物 | / |
| 16 | 接油盘 | 不锈钢06Cr19Ni10 | / |
| 17 | 网架 | 不锈钢06Cr19Ni10 | / |
| 18 | 蒸盘 | 不锈钢06Cr19Ni10 | / |

本产品与食品接触部件符合食品安全国家标准：
GB4806.1-GB4806.6-GB4806.7-2016,GB4806.9-2016,GB4806.10-2016,GB4806.11-2016

备注：
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，后再进行正常烹饪使用；
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。

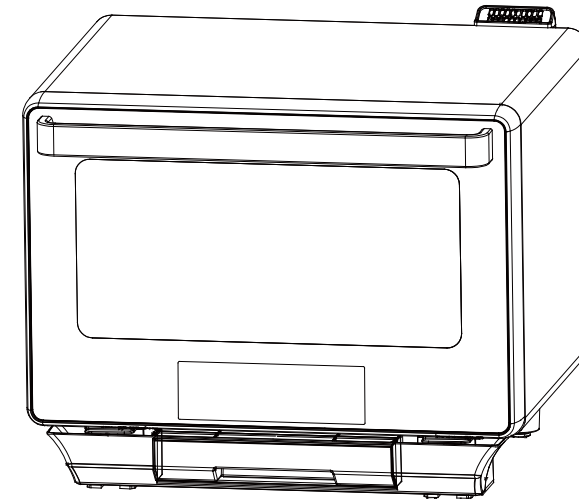
售后服务

售后服务政策：

凡购买Joydeem蒸汽烤箱的消费者，均可享受一年的免费保修服务，客户凭消费凭证，可免费维修。一年以上的产品需额外收取零件的成本费，维修相关费用，不额外收取其他费用。详情请咨询客户服务部门，请发邮箱至：service@pandabrand.com，我们随时为您服务。

Joydeem

User manual for your Freestanding 38L Steam Oven JD-S40T



NOTE: This manual contains important information regarding safety, the use and maintenance of your steam oven. Read and keep it in an easily accessible place for future consultation.

INDEX

| | |
|--|-------|
| Specification | P. 2 |
| Precautions for First Time Use | P. 2 |
| Important Safety Information | P. 3 |
| Product Parts and accessories | P. 5 |
| Control Panel | P. 6 |
| How to Use | P. 8 |
| Precautions for Cooking | P. 14 |
| Preset Parameters and Adjustment Range | P. 15 |
| Cleaning and Maintenance Guide | P. 17 |
| Trouble Shooting Guide | P. 19 |
| Warranty policy | P. 20 |

SPECIFICATION

| | |
|-----------------------|-------------------|
| Model | JD-S40T |
| Voltage and Frequency | 120V ~ /60Hz |
| Input Power | 1650W |
| Dimension (W×D×H) | 502mm×499mm×416mm |
| Cavity capacity | 38L |
| Net Weight | Appx. 18Kg |

PRECAUTIONS FOR FIRST TIME USE

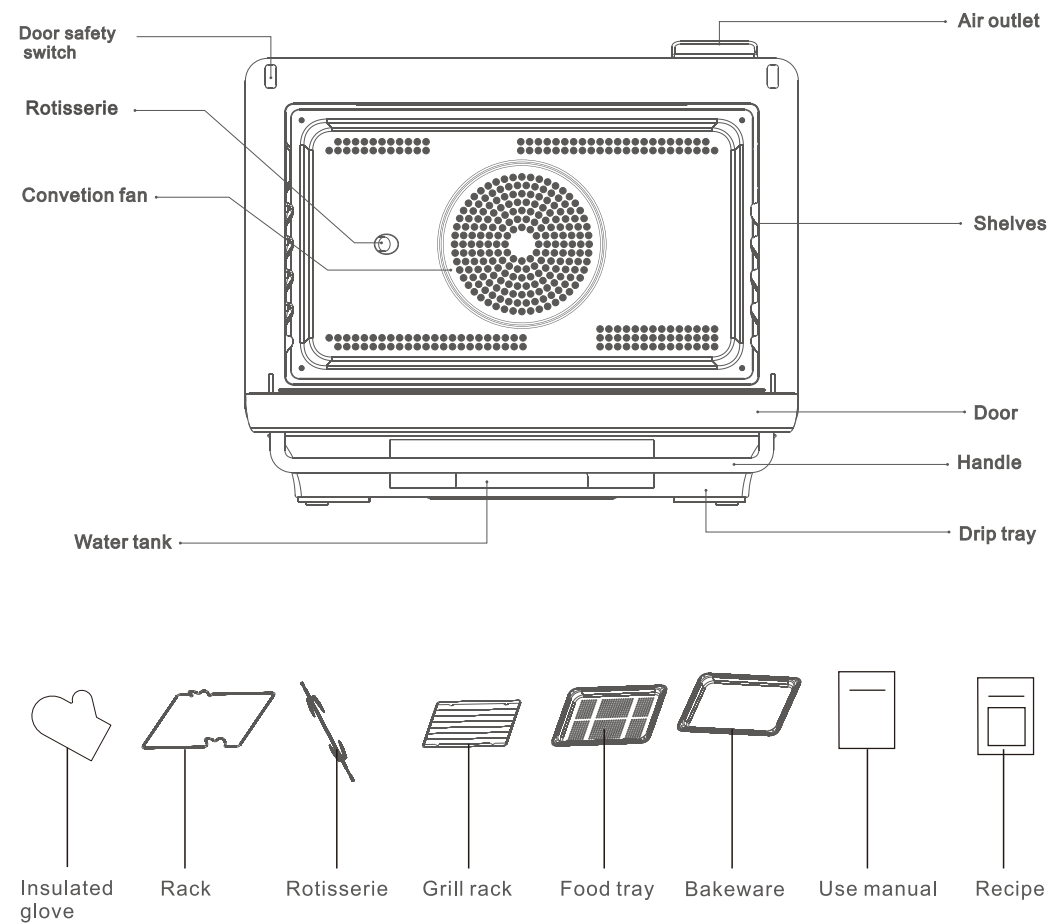
- Check to confirm the voltage on the rating plate corresponds to the voltage in your home
- Remove all the packing material from the oven cavity.
- Make sure that the appliance is not damaged. Do not operate this appliance if it has a damaged power cord or plug. if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped, please contact with distributor
- The appliance is heavy and need to be placed on a firm rigid surface.
- Do not block the ventilation of the oven. Stay away from high temperature and steam to avoid damage to the oven.
- Do not place anything on top of the appliance and keep at least 20cm distance with the top of closet
- Leave at least 5cm distance between sides of the appliance and wall, and at least 10cm distance between the back of the appliance and wall
- Place the appliance in a dry place, without corrosive gas. Stay away from high temperature and steam
- Caution - make sure the appliance is connected with power supply correctly and safety
- Manufacturer is not responsible for any problems arising from incorrect use of the oven.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

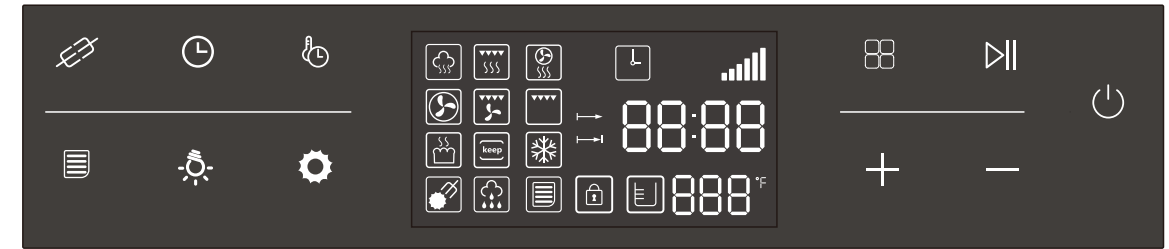
- This manual contains important information regarding safety the use and maintenance of your steam oven. Read and keep it in an easily accessible place for future consultation
- This appliance is solely designed for domestic use. Do not operate the appliance for commercial use or other than its intended use as stated in this manual.
- Caution: this appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, unless they are under supervision of a person who fully understands the safety information.
- It is recommended to fill the water tank upon the maximum sign with distilled water. **DO NOT USE ANY LIQUID OTHER THAN WATER.** Make sure the water tank is inserted in place before cooking.
- **YOU MUST EMPTY THE WATER TANK EVERY TIME AFTER USE.** This is for hygienic reasons and proper maintenance of the appliance.
- Avoid opening the oven door during the cooking process to avoid loss of steam.
- Caution: if it is necessary to open the oven door during the cooking process, please keep a reasonable distance from the oven door to avoid close contacts with high temperature steam.
- The temperature in the oven cavity is still high even when cooking has finished. Always use the protection glove when you take the food or containers immediately after cooking stops.
- Do not use the oven as storage
- If the oven is used to reheat milk or any baby food, please shake the food well and check the temperature before feeding.

- Caution: the appliance should only be repaired by a properly qualified person.
- Caution: take contact with service center and do not use the appliance if the oven door or door ring is damaged.
- Caution: If the power cord or plug is damaged, do not change it by anyone except professional service center appointed by Joydeem.
- Caution: accessible parts may become very hot during the cooking process, children should be kept away.
- Caution: Do not touch the front panel or heating elements inside the cavity **DURING AND RIGHT AFTER** the cooking process. It takes time for those parts to cool down after heating.
- Clean the appliance or cavity at least 30 min after cooking.
- Do not touch the appliance or its power cord and plug with wet or damp hands or feet when it is plugged












PRODUCT PARTS AND ACCESSORIES













CONTROL PANEL



| Key | Function | Description |
|-----|--------------------------|---|
| | Rotisserie ON/OFF | Press ON/OFF |
| | Preset/Clock | Adjust the time; Long press to preset mode |
| | Temperature/time display | To switch the display between time/temperature |
| | Auto cooking menus | Select auto cooking menus |
| | Interior light | Light ON/OFF |
| | Multi-function | Select different cooking mode, temperature, time setting. Maximum 3 modes. |
| | Function selection | Return to function selection mode in power on status. (Under multi-function mode, press to check cooking mode.) |
| | Start/Pause | Start/Pause cooking |
| | Plus button | 1. Select function; 2. Increase time/temperature scale |
| | Minus button | 1. Select function; 2. Decrease time/temperature scale |
| | Power/Lock | Long press ON/OFF control panel; Single press cancel setting/cooking. Press 3 sec when cook to open lock, then press another 3 sec to unlock. |

| Icon | Function |
|---|-------------------------------------|
|  | Pure Steam mode |
|  | Steam with top element |
|  | Steam and circular element with fan |
|  | Circular element with fan |
|  | Fan & grill |
|  | Top element |
|  | Ferment |
|  | Keep warm |
|  | Defrost |
|  | Disinfect |
|  | Descale |


| Icon | Function |
|---|---------------------|
|  | Auto cooking menus |
|  | Clock |
|  | Child lock |
|  | Lack of water |
|  | Preset |
|  | Preset cooking time |
|  | Preset end time |
|  | Time display |
|  | Temperature display |
|  | Under cooking |

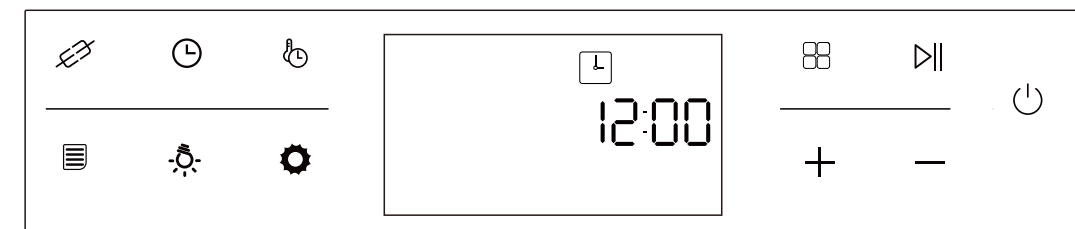
How to use

First plugged in




All keys and display will flash for a second with audible sound, power key will flash for 30 seconds and change to half-bright.

Power on

Press  for a second with audible sound to enter standby mode, the button can be operated in half-bright display, LCD display the clock icon and time. The current clock time defaults to 12:00. If there is no operation within 60 seconds, the appliances will enter the power saving mode. LCD interface:







Adjust the time

In standby mode, press  3 seconds to enter the clock setting interface, the clock is flashing, press [+ or -] to set the hour, then press  to confirm and switch to the minute setting, press [+ or -] to set the minute, finally press  to complete. The clock is played with new time. If there is no operation with 10 seconds, the appliances will enter standby mode. (Note: The clock will take effect once completed setting. If you want to change, it must be reset.) If the time/minute changed without confirmation during operation, it will still displayed with new time.

Operation


Step: Select cooking function→confirm/start→set cooking time→set cooking temperature→confirm/start

Step 1: Press  during standby interface to enter function interface: Press  or [+ or -] to select function and the icon will flash, then press  to confirm and enter the interface of cooking temperature. It displays the default temperature and flash.

Step 2: Press [+ or -] to set cooking temperature, then press  to enter the interface of cooking time: time display will display default time and flash.


Step 3: Press [+ or -] to set the cooking time.


Step 4: Press  to complete.

Display: After cooking is started, the working status indicate icon: 

When the temperature is reached, the indicate icon: 

Temperature and time adjustment during work




Time adjustment Press  during work to enter the time interface, time flashes and adjust the time. The time will be effective after 10 seconds;


Temperature adjustment: Press  during work to enter the temperature interface; the temperature flashes and adjust the temperature. The time will be effective after 10 seconds.

Reservation function setting operation and inquiry


Setting operation

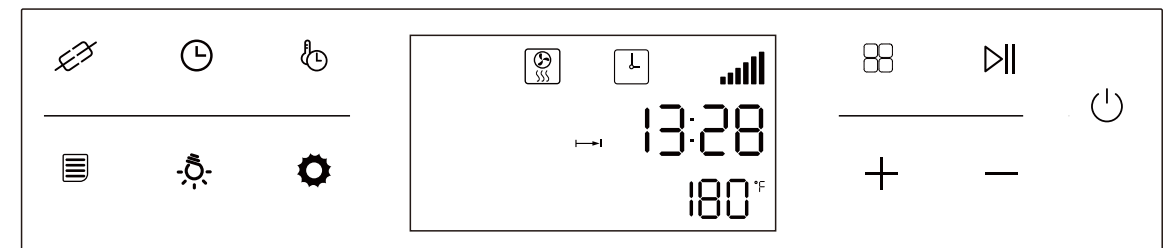
Select cooking mode→Set cooking time→Set cooking temperature→Press reservation button→Set cooking end time→Confirm


Step 1: Press  during standby interface to enter the function interface; Press  or [+ or -] to select function and icon will flash, then press  to confirm and enter the interface of cooking temperature setting interface. It displays the default temperature and flash.

Step 2: Press [+ or -] to set cooking time, then press  to enter the interface of cooking temperature: temperature display will display default temperature and flash.

Step 3: Press [+ or -] to set the cooking temperature.

Step 4: Press  to confirm and enter the interface of reservation: (the end time arrow flashes, the time displays is the total of current time + working time.)



Press [+ or -] to set end time --- hour setting, Then press  to set end time --- minutes setting, (Note: When setting hour, the hour digit flashes; When setting minute, the minute digit flashes.)

Step 5: Press  to complete the reservation setup.

Display:

1. The temperature window displays the set temperature and the function area displays the selected function icon;
2. Time window shows current time  and flash.

Reservation inquiry

After the reservation function set press → to reserve working time press → reserve end time; press → to return to the reservation interface.

The operation continues for 10 seconds without any operation and returns directly to the original interface.

If there is no operation within 10 seconds the appliances will directly return to the original interface.

Cooking function setting

Multi-functions setup

Set up cooking function → press multi function key → select the cooking function → set the cooking temperature/time → confirm to complete (Note: it can only select up to three functions)

Step 1: Set up cooking function (please refer to the setting operation for details).

Step 2: When cooking is under proceeding, press to enter multi-function interface.

Step 3: Select the cooking function: press [+ or -] to select cooking function, press to enter the interface of cooking temperature: press [+ or -] to set the cooking temperature, then press enter the interface of cooking time.

Step 4: Press [+ or -] to set the cooking time, then press to confirm. After the first multi-function cooking is finished, you can repeat the above steps for multi-functions. It can only select up to three functions.

The current working function icon lights up, the pending function icon flashes.

Multi-functions setup

Press to check the cooking time and temperature for the pending function. If there is no temperature within 10 seconds, the appliances will directly return to the original interface (After multi-function setting completed, the multi-functions setting cannot change)

Descal function

1. Press to select descale , add detergent and water in the water tank, then press to start;

2. After approximate 30 minutes, the appliance prompts with audible sound and waterless alarm flashes. Please take out and empty the water tank.

3. Insert the empty water tank to appliance for 2-3 minutes, then take out and empty water tank again.

4. Flush the water tank with clean water and insert the water tank to the appliance, then work for 10 minutes to complete descaling and "END" shows on the display.

5. Take out and empty the water tank, insert the empty tank to the appliance for 2-3 minutes, then take out and empty the water tank again, the descale finished.

Advice: Clean after 100 hours cooking

Child lock function

Press child lock button for 2 seconds, the child lock starts.

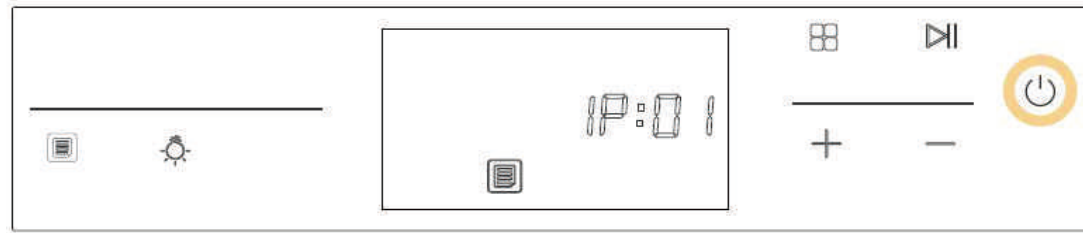
Press another 2 seconds to release the child lock.



If cooking is finished, the child lock is automatically released.

Auto menu

Operation

1. Press  then press  to confirm to enter the auto menu mode:





2. Use  or  to select menu (from P01 to P50) then press start button to proceed.



NOTICE

The cooking recipe only provides the reference time for cooking ;there may have different factors to affect the cooking time: the degree of raw ripeness, the starting temperature,the altitude,the portion, the size,the shape of food and the type of the container,etc.If you are familiar with the operation of the appliance,you can adjust the cooking time.

Waterless alarm

When the water tank reaches the minimum water level, the control panel  flashes with audible sound. Refill the water tank and insert it into the machine, then press  to confirm, the appliance starts work again.

Water tank installation instructions

1. The water tank is located under the door and pulled out by hand to take out the water tank;
2. The water tank can fill with distilled water or pure water. The water should not exceed the maximum water level line;
3. Cover the water tank cover, then insert the tank into the appliance properly.

PRECAUTIONS FOR COOKING



Reminder

1. There can be an odour when you first switch on the appliance. Before first use, put the bakeware/grill rack inside the cavity and select "Fan & grill" function for 20-30 minutes, then open the oven door for 10 minutes to remove the odours.
2. After used several times, the appliance may have odours inside the cavity. You can place 5-6 lemon slices inside the appliance and select "Pure Steam mode" for 20 minutes to remove odours.



Warning

- When heating liquids, e.g. soup, sauces and beverages, it must be taken our carefully. Overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:
- a. Do not overheat.
 - b. To heat the liquid food, the liquid should not be less than 60% of the container.
 - c. Do not stir the liquid before placing the container in the oven and halfway through cooking time.
 - d. After heating, allow to stand in the oven for a short time, stirring again before carefully removing the container.
 - e. The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.



Notice

Do not use normal thermometer. You must use a meat thermometer to check the degree of cooking. If undercooked, return the meat or poultry to the oven and cook for a few more minutes.



Notice

Extreme care should be taken when cooking. Never leave oven unattended when cooking.

Preset parameters and adjustment range

Grill mode recommendation

| Mode | Type of Food | Weight (KG) | Accessories | Grill Position (from bottom to top) | Preheat | Temperature (°F) | Cooking time (min) |
|------|-----------------------|-----------------|----------------------|-------------------------------------|---------|------------------|--------------------|
| | Lotus root slices | 0.3kg | food tray | 3 | N | 390-410 | 25-30 |
| | Lamb kebabs | 0.5kg | Grill rack/Food tray | 3 | Y | 410 | 18-20 |
| | Chicken wings (Juicy) | 0.5kg | Grill rack/Food tray | 3 | N | 390-410 | 18-20 |
| | Soft Bread | 0.5kg | food tray | 3 | Y | 350-390 | 20-25 |
| | Chicken | 1.5kg | Rotisserie+ Bakeware | 3 | N | 260 | 50-60 |
| | Chiffon Cake (6 "/8") | - | Grill rack/Food tray | 2 | Y | 260-280 | 45-60 |
| | Egg tart | - | food tray | 2-3 | N | 370-410 | 15-20 |
| | Chicken block | 0.5kg | food tray | 2 | N | 350 | 15-20 |
| | Meat | 0.5kg | food tray | 3 | Y | 390 | 18-20 |
| | Beef | 0.5kg | food tray | 3 | Y | 390 | 15-20 |
| | Squid | 0.5kg | food tray | 3 | Y | 390-420 | 15 |
| | Saury | 0.5kg | food tray | 3 | N | 390 | 15 |
| | Chicken Wing (crispy) | 0.5kg | Grill rack/Food tray | 3 | Y | 350-370 | 15-20 |
| | Roast Chicken | 0.5kg | food tray | 2 | Y | 370 | 18-20 |
| | Sweet Potato | 0.5kg | Grill rack/Food tray | 3 | Y | 420 | 35-40 |
| | Pizza | - | food tray | 3 | Y | 350 | 18-20 |
| | Roast meat (pork) | 0.5mm thickness | food tray | 3 | Y | 370-410 | 15-20 |
| | Pork Ribs | 1kg | food tray | 3 | Y | 350 | 30-35 |
| | Duck | 1kg | food tray | 2 | N | 370 | 30-35 |
| | Fish | 1.5kg | food tray | 3 | N | 330 | 30-40 |
| | Pork Knuckle | 0.5kg | food tray | 3 | N | 410 | 20 |
| | Cookies | - | food tray | 3 | Y | 300-320 | 20-25 |
| | Beefsteak | 0.5kg | food tray | 3 | Y | 410-420 | 10-12 |

| Type | Weight | Time |
|-------------|------------------------|--------|
| Fish | approx. 650g | 15 min |
| Crab | approx. 500g | 25 min |
| Shrimp | approx. 500g | 12 min |
| Chicken leg | 5 pieces approx. 650g | 30 min |
| Chicken | 1 piece approx. 1100g | 35 min |
| Beef | approx. 350g | 40 min |
| Pork | approx. 400g | 20 min |
| Soup | approx. 450g | 15 min |
| Egg | 10 pieces approx. 650g | 15 min |
| Pumpkin | approx. 850g | 20 min |
| Potato | approx. 550g | 30 min |
| Corn | approx. 550g | 30 min |
| Bun | 10 pieces | 18 min |
| Rice | approx. 400g | 30 min |

CLEANING AND MAINTENANCE GUIDE

NOTE: NEVER USE METAL SCOURING PADS, BRASIVE CLEANERS, STEEL WOOL PADS, and GRITTY WASHCLOTHS to lean any part of the oven

1. Please make sure that the appliance is turned off, and disconnected with power supply before any cleaning and maintenance
2. Always keep the oven cavity clean, especially if spillover has occurred. Do not use metal scoring pads, abrasive cleansers, steel-wool pads, gritty washcloths, etc. to clean the oven. This may damage the control panel, baking and steaming trays, cavity and outside of the appliance. Use a sponge or soft cloth with a mild detergent or a paper towel with spray glass cleaner. Make sure that oven cavity is dried after each use.
3. It is recommended to use distilled water for cooking.
4. IT IS IMPORTANT TO EMPTY THE WATER TANK AND WATER DRIP TRAY AFTER EACH USE. YOU CAN TAKE OUT THE WATER TANK AND WATER DRIP TRAY TO CLEAN AND PUT BACK WHEN FULL DRIED
5. Open the oven door for 10-15 minutes to air dry the oven cavity and door frame after each use.
6. Always clean the oven door and the sealing ring. Failure to keep the seal clean may result in damage on the fronts or adjacent units. Use soft cloth to clean the sealing ring.
7. If the control panel is wet, use soft cloth to clean and dry it. Do not use abrasive cleanser to clean it.
8. If the appliance will not be used for long time, please disconnect it from the power supply. Keep the oven cavity, water tank and water drip tray clean and dry. Put it in a dry environment without corrosive gas.
9. Disconnect the appliance for lamp replacement. Only use parts supplied by manufacturer.
10. If the oven cavity is very dirty, please use the disinfect mode to dissolve grease before cleaning. NEVER USE METAL SCOURING PADS, ABRASIVE CLEANERS, STEEL WOOL PADS, GRITTY WASHCLOTHS to clean any part of the oven including the oven door, food plate, oil collector.
11. When you dispose this appliance, please follow the local environmental protection and recycling regulations.
12. If the appliance is damaged, it should be checked by service center appointed by Joydeem.

TROUBLE SHOOTING

| Problem | Cause | Solution |
|---|--|---|
| The appliance fails to work | No power supplied. | Check the power connection status |
| | Appliance is not connected to the power supply | Connect the power supply correct |
| Oven lamp fails to light | Lamp flow problem. | Tighten or replace with a new high-temperature bulb |
| | Power connection problem or fuse blown | Connect the power or check the fuse |
| Smoke coming out during product operation | Residual grease in the appliance | Clean the residual grease in the appliance |
| Motor sound after power off | Appliance is cooling motor and capacity | It is normal |
| The glass inside the product is not clear with oil drop | Baked food has oil drops or water | Clean the glass inside after appliance cool down |
| Door closed with abnormal sound | The door hinge is not pressed properly | Press the hinge tightly |
| Display code ER1 | Oven cavity high temperature protection | Contact after-sale service |
| Display code ER2 | Stream plate high temperature protection | Contact after-sale service |
| Display code ER3 | Oven cavity low temperature protection | Contact after-sale service |
| Display code ER4 | Stream plate low temperature protection | Contact after-sale service |
| Display code ER5 | Sensor open circuit failure | Contact after-sale service |
| Display code ER6 | Sensor short circuit failure | Contact after-sale service |

WARRANTY POLICY

PandaBrands Inc warrants this product to be free from defects in materials or craftsmanship for a period of One year following the date of purchase, provided that the product is used in a home environment. This limited warranty does not cover failure due to abusive operations, accidental damage or when repairs have been made or attempted by non professional. A defective product meeting the above warranty conditions set forth herein will be replaced or repaired at no charge if the product is purchased within 30 days. Beyond 30 days but within One year of original purchases, the product will be repaired or replaced free of charge and customer will be responsible for shipping charges. Beyond One Year of original purchase, customer will be responsible for parts, labor and shipping charges. This product is not intended for commercial use, and accordingly, such commercial usage will void this warranty. For more information, please contact the customer service at service@pandabrand.com.