

-FUJIOH-

Built in Multifunctional Steam
and Microwave Oven

Instruction Manual

全球网站

<https://global.fujioh.com>

FUJIOH INTERNATIONAL TRADING PTE. LTD.

东南亚区域总部

3014A Ubi Road 1 #06-04, Singapore 408703

Tel: (65) 6286 3286 Fax: (65) 6285 3285

E-mail: fit@fujioh.com.sg

FUJIOH MARKETING MALAYSIA SDN. BHD.

23, Jalan Serendah 26/39, Section 26, 40400

Shah Alam, Selangor, Malaysia

Tel: (60) 35103 6826

E-mail: enquiry@fujioh.my

Rev3 2026



Website

FV-AL81

Please read this manual carefully before
using the appliance and retain it for
future reference.

Table of Contents

Safety precautions	01
Safety notes.....	01
Causes of damage.....	05
Your new oven.....	06
Accessories	07
Installation guide	07
Control panel	08
Functional guideline.....	11
Procedure of use.....	13
Selection of cooking utensils	17
Technical Parameter.....	19
Electrical Diagram.....	20
Troubleshooting and handling.....	21

Safety precautions

READ ALL INFORMATION BEFORE USE.

Please keep the instruction and installation manuals in a safe place.

Please pass on these manuals to the new owner if you sell the appliance.

WARNING: The installation height after embedding should be more than 850mm from the ground.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Before installation

- Damage during transport .
- Check the appliance for damage after unpacking it.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
- Power cord connections must be equipped with a fuse to ensure product safety (such as a fuse box).

Electrical connection

Only a licensed expert may connect the appliance. You will lose your warranty entitlement in the event of any damage caused by incorrect connection.

Safety notes

This appliance is intended for domestic use only. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Open the appliance door carefully. Hot steam may escape. Small children must be kept at a safe distance from the appliance.
- Hot cooking compartment: Risk of burns!
- Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content, as alcoholic vapors can ignite in the cooking compartment. Only use small quantities of high-alcohol drinks, and always open the appliance door carefully. Risk of fire!

■ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

■ When the appliance is not in use and before cleaning, please cut off the power supply.

■ During use

The appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use.

■ Young children should be kept away.

■ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments.

■ Never store combustible items in the cooking compartment.

Never open the appliance door if there is smoke inside.

Switch off the appliance, and then unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

■ Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. A draft is created when the appliance door is opened, which may cause the greaseproof paper to come into contact with the heating element and catch fire. Always weigh down the greaseproof paper with a dish or baking tin, and only cover the necessary surface. The greaseproof paper must not protrude over the accessories. Risk of short circuit!

■ Never trap the connecting cables of electrical appliances in the hot appliance door, as the cable insulation could melt. Risk of scalding!

■ Never pour water into the hot cooking compartment, as this will produce hot steam. Hot accessories and ovenware: Risk of burns!

■ Never remove ovenware or accessories from the cooking compartment without an oven cloth or oven gloves.

Improper repairs: Risk of electric shock!

■ Improper repairs are dangerous. Repairs should only be carried out by well-trained after-sales engineers. If the appliance is defective, unplug it from the mains or switch it off at the circuit breaker in the fuse box, and call the after-sales service. Self-cleaning: Risk of fire!

- Loose food residues, grease and meat juices can catch fire during the Self-cleaning cycle. Always remove coarse dirt from the cooking compartment before every Self-cleaning cycle.
- **WARNING:** The handle may become hot due to the high temperature of the surface of the water storage drawer, so be aware that these surfaces can get hot.
- Only use the temperature probe recommended for this oven. A steam cleaner is not to be used.
- Never hang flammable items, such as tea towels, on the door handle. The appliance will become very hot on the outside during the Self-cleaning cycle. Keep children at a safe distance. Risk of serious damage to health! Never let non-stick baking trays and tins go through the Self-cleaning cycle. High temperatures damage the non-stick coating and poisonous gases are released.
- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- **WARNING:** Ensure that the cavity does not contain any items or utensils that are not suitable for the use with the microwave oven before you operate the appliance.
- **WARNING:** Do not use the cavity for storing combustible products, cooking utensils, or food and similar when the microwave oven is not in use.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance incorporates an earth connection for functional purposes.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar can lead to risk of injury, ignition or fire.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they can explode, even after microwave heating has ended.
- Details for cleaning door seals, cavities and adjacent parts.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

Causes of damage

Caution!

■ **Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor:** do not place accessories on the cooking compartment. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50°C has been set. This will cause heat to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the coating will be damaged.

■ **Water in a hot cooking compartment:** do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the coating.

■ **Moist food:** do not store moist food in the cooking compartment when it is closed for prolonged periods. This will damage the coating.

■ **Fruit juice:** When baking particularly juicy fruit pies, avoid overfilling the baking tray. Fruit juice dripping from the tray can leave stains that cannot be removed. If possible, it is recommended to use the deeper universal pan.

■ **Cooling with the appliance door open:** only allow the cooking compartment to cool when it is closed. Even if the appliance door is only open a little, front panels of adjacent units could be damaged over time.

■ **Heavily soiled oven seal:** if the oven seal is heavily soiled, the oven door will no longer close properly when the oven is in operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the oven seal clean.

■ **Oven door as a bearing surface:** do not stand or place objects on the oven door when it is open. Do not place ovenware or accessories on the oven door.

■ **Carrying the appliance:** do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

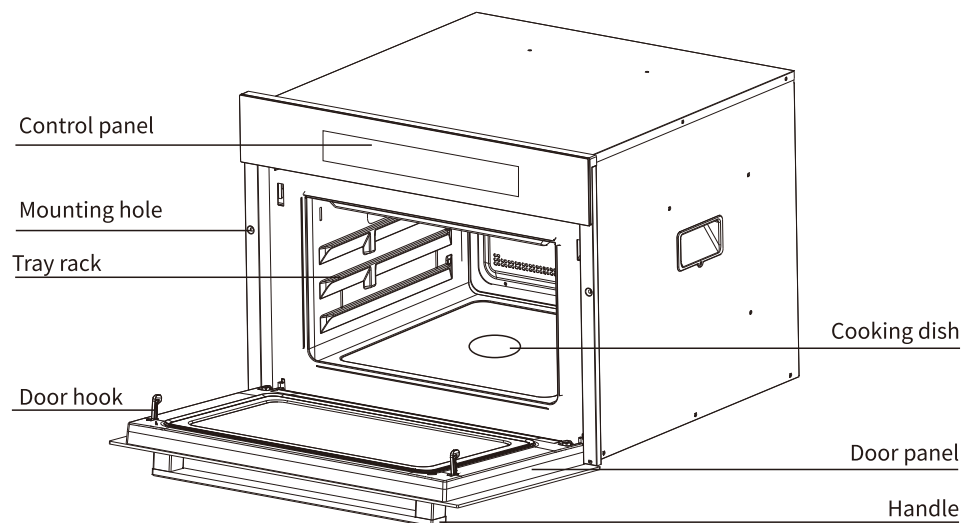
Your new oven

■ Product characteristics

This product is heated by a heating pipe, which warms the air in the chamber, allowing the food to bake until fully cooked. Simultaneously, it can generate high-temperature steam through the steam generator to cook the food in the chamber. The combination of both methods helps to better retain the moisture and nutrients contained in the food.

■ Part name

Depending on the type of food, flexible choices of different product accessories can enhance the cooking experience.



Accessories

Number	Name	Line sketch	Quantity	Function
1	Steam tray		1	For steaming food. (Note It cannot be used in single microwave mode)
2	Baking tray		1	For grilling food or can also be placed under other trays to collect dissolved grease or food residues. (Note: It cannot be used in single microwave mode)
3	Air fry tray		1	For air frying food. (Note: It cannot be used in single microwave mode)
4	Wire rack		1	It can be used to roast chicken wings and other foods, and can also be used as a support for placing food containers on the top. (Note: that it can also be used in single microwave mode)
5	Water dropper		1	Used to draw water from the water tank and cavity
6	Oven glove		1	Used to take utensils out of the oven to prevent burns
7	Screw		4	Cabinet installation
8	Instruction manual		1	Guide to oven operation and understanding the oven better

Installation guide

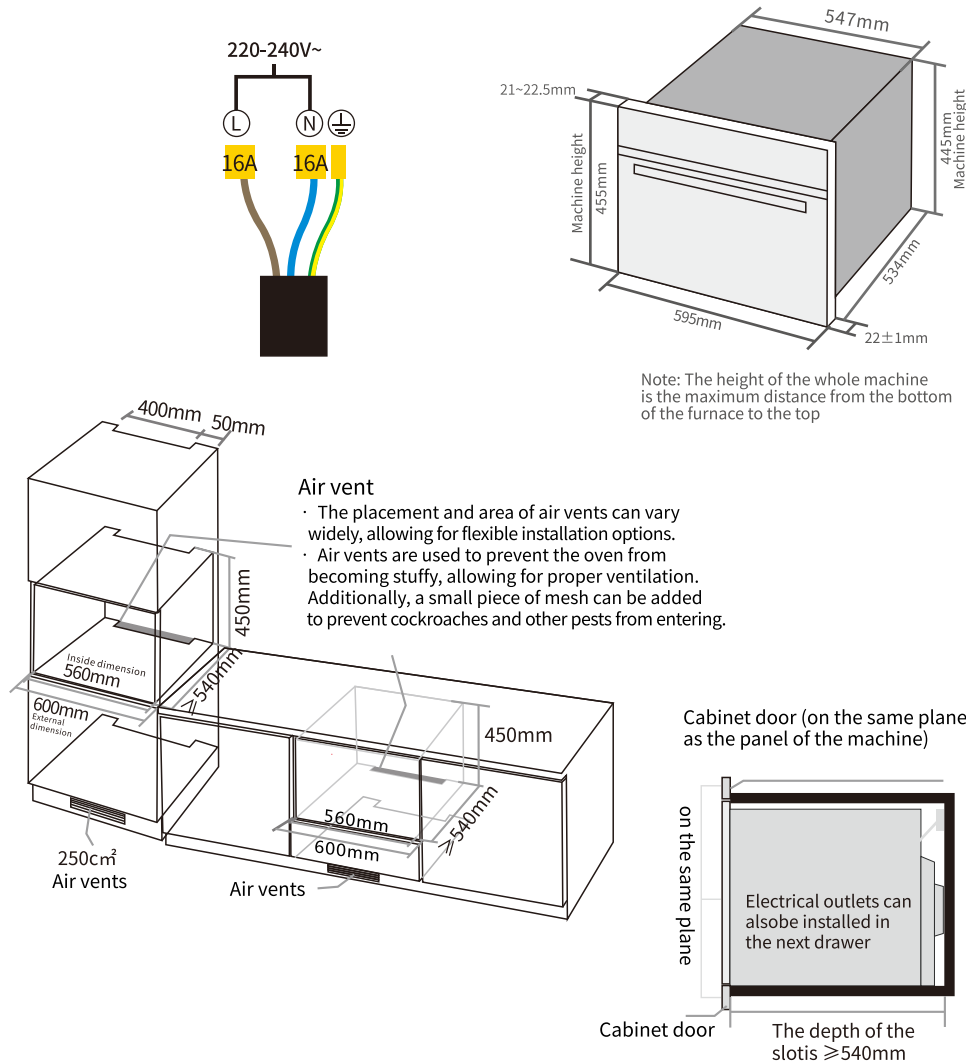
Preparation and inspection before installation

- Installation must comply with current standards and regulations and be carried out by a qualified professional.
- Cabinet requirements: For the oven to be installed in the cabinet, the components (plastic material and decorative wood) must be assembled using heat-resistant adhesive (up to 100°C); Improper materials and adhesives can cause deformation and non-fit.
- Cabinets need to have sufficient space for electrical connections.
- All the packaging in the cavity of the oven need to be removed.
- When using without steam function, take out the water tank.
- You should carefully check whether there is damage in the oven. If there is damage, please contact the distributor or the maintenance department of the company immediately.
- When installing the cabinet, the socket should be installed outside the cabinet. If the socket is installed in the cabinet, the double-knife

double-throw switch should be installed outside the cabinet to ensure that the power supply of the oven can be cut off at any time after installation. Use 16A or above sockets alone, do not use the same socket with several appliances at the same time, and ensure that the socket is safely and effectively grounded.

■ For permanent installation, the circuit must be equipped with the appropriate cut-off and protection devices. The power plug and socket must be of the same model and comply with relevant local regulations.

■ If there are other electrical appliances nearby, ensure that the installation distance is greater than 100mm.



ATTENTION:

When using a new oven for the first time, fill the water tank to the maximum level, set the steam function to 100°C for 20 minutes, and then clean any water from the inner cavity. After that, use the baking function to run the oven empty at 180°C for 20 minutes. Once the oven has cooled, open the door to allow it to ventilate. The accessories should be cleaned separately.

ATTENTION:

When heating liquid foods such as soups, juices or drinks, take care when removing them. Pay attention to the following points to ensure safe cooking:

- Do not overheat, as this may cause the liquid to suddenly boil and splash when removed, potentially burning the operator.
- When heating liquid, the container should be filled at least 60% full. Heating a small amount of liquid can cause a sudden splash due to rapid boiling.
- After heating, let the food sit in the chamber for a while then remove, take out the food container then stir slightly.
- After using a bottle or heating baby food, it should be stirred or shaken, and the temperature should be checked before feeding to avoid burns.

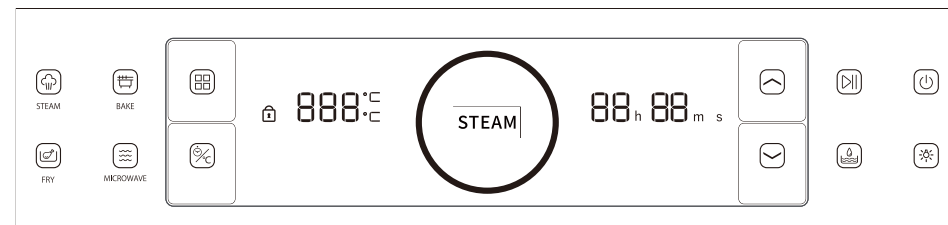
ATTENTION:

Do not use a normal thermometer, you must use a meat thermometer to check cooking results. If the cooking is insufficient, put it into the cavity and continue cooking.

ATTENTION:

When using the baking function, you must control the cooking time and always pay attention to the food being heated. Do not leave the oven unattended, as overheating can cause smoke and fire.

Control panel



Steam button

- Press this button to select the steam function.
- Press again or use the to choose the steam types.



Fry button

- Press this button to select the fry function.
- Press again or use the to choose the fry types.



Bake button

- Press this button to select the bake function.
- Press again or use the to choose the bake types.



Microwave button

- Press this button to select the microwave function.
- Press again or use the to choose the microwave function.



Auxiliary button

- Press this button to select a variety of functions.
- Press again or use the to choose a variety of functions.



Time/Temp button

- Press to switch between the time window and temperature window.



Light button

- Press to turn the light on and off.



Water tank button

- When this button is illuminated, press it to open and close the control panel and access the water tank storage compartment.



Increase button

- Press this button to increase the value of time or temperature.
- In the "selection function" window, use this button to switch between functions.



Decrease button

- Press this button to decrease the value of time or temperature.
- In the "selection function" window, use this button to switch between functions.



Start/Stop button

- Press this button to start or stop the cooking.



Power button

- After this button is pressed: turn the machine on or off.
- Click: Cancel function, return to the selected state, and press power down again.

Functional guideline

Button	Function	Default temp (°C)	Default time (min)	Temp range (°C)	Time range	Adjust
 STEAM	LOW TEMP STEAM	85	20	50-90	1min-9h	5°C/press
	MID TEMP STEAM	100	20	95-100	1min-9h	5°C/press
	HI TEMP STEAM	110	20	105-150	1min-9h	5°C/press
	STEW	110	40	110-150	1min-9h	5°C/press
 BAKE	LOW HUM STEAM+BAKE	180	20	120-220	1min-9h	5°C/press
	MID HUM STEAM+BAKE	180	20	120-220	1min-9h	5°C/press
	HI HUM STEAM+BAKE	180	20	120-220	1min-9h	5°C/press
	TOP+BOTTOM	180	20	50-220	1min-9h	5°C/press
	DUAL TEMP TOP+BOTTOM	Top:180 Bottom:180	20	Top:100-200 Bottom:100-200	1min-9h	5°C/press
	TOP+BOTTOM+FAN	180	20	50-220	1min-9h	5°C/press
	CONVECTION	180	20	50-250	1min-9h	5°C/press
	CONVECTION+ BOTTOM	220	20	50-220	1min-9h	5°C/press
	DOUBLE GRILL	220	20	50-230	1min-9h	5°C/press
	DEHYDRATE	70	2h	50-90	1min-24h	5°C/press
 FRY	AIR FRY	190	20	120-230	1min-9h	5°C/press
	STEAM FRY	190	20	120-230	1min-9h	5°C/press
 MICROWAVE	MICROWAVE	1100W	30s	100-1100W	1s-90min	100W/press
	MICROWAVE +BAKE	200	20	100-230	1min-3h	5°C/press
	MICROWAVE +STEAM	100	10	80-100	1min-2h	5°C/press
 Auxiliary	BREAD	This function includes the ferment and grill programs. Press this button to complete the fermentation and baking processes. Fermentation: 35°C for 40min; Grill: 180°C for 20min.				
	AUTO MENU	30 menu				
	PROVING	30	20	30-45	1min-24h	1°C/press
	DEFROST	See attached table: Thawing weight and time				
	QUICK PREHEAT	140	15	/	1min-1h	/
	KEEP WARM	60	20	60-80	1min-24h	5°C/press
	DRYING	180	/	/	/	/
	DESCALE	/	/	Complete in two steps, About 50 minutes		
	STEAM CLEAN	100	30	/	/	/

	Time window		lock
	Temperature window		

Thawing weight and schedule

WEIGHT(g)	DEFAULT TIME (m/s)	WEIGHT(g)	DEFAULT TIME (m/s)	WEIGHT(g)	DEFAULT TIME (m/s)	WEIGHT(g)	DEFAULT TIME (m/s)
100	2m	700	12m	1300	22m	1900	32m
200	3m40s	800	13m40s	1400	23m40s	2000	33m40s
300	5m20s	900	15m20s	1500	25m20s		
400	7m	1000	17m	1600	27m		
500	8m40s	1100	18m40s	1700	28m40s		
600	10m20s	1200	20m20s	1800	30m20s		

Tips

1. You can set the local time when the machine is connected to the electricity.
2. After connecting to electricity, the buzzer will beep once, and all the buttons and icons will light up fully for 2 seconds. In standby mode, the time can be set at any time. If no operation is performed within 2 minutes, the device will enter shutdown mode. In shutdown mode, the power button remains on while all other functions are off.
3. In selection status, long press the Time/Temp “ /  / 

11

Procedure of use

■ Detailed usage instructions for the various programs

Each program has a corresponding default temperature and time, and the parameters can be adjusted within the range if necessary. (Temperature or time adjustments are not available for some programs.)

Step 1: In standby mode, when selecting a desired program, the display window will show the default temperature and time for the current program.

Step 2: After selecting program, press the time/temp button “”, temperature window “°C” will blink. Adjust the desire temperature by pressing “”. Once the temperature setting is set, press the time/temp button “” again, and the time window “h m” will blink. Adjust the desire time by pressing “”. Once the time setting is confirmed, press the start/stop button “” to start the operation, then the cooking time will start countdown.

Step 3: Choose the microwave button, press the time/temperature button “”, and the power “1100W” flashes on the screen.

Adjust the desired microwave power by pressing “”. After setting the power, press the Time/Temp button “” to adjust the required time. Once the time setting is confirmed, press the start/Stop button “” to start the operation, and then the cooking time will start to count down.

Repeat Step 2 to select the microwave combination function.

Note: When selecting the Bake program, it is recommended that the temperature difference between the upper and lower heating elements does not exceed 20°C. For Dual Temp Top+Bottom, the temperature difference between the upper and lower heating elements should not exceed 40°C. (The temperature range of the lower layer is determined by the temperature setting of the upper layer.)

■ Steps for using the auto-cook menus

The auto menu functions have multiple steps. For some menus, the food needs to be removed halfway through the process. When the door is opened to take out the food, the oven automatically stops. After the door is closed, it will automatically continue to operate.

Step 1: Press the auxiliary button “”, then press “/” button to select the auto menu.

Step 2: When the word “Auto menu” will appear on the screen, press the start/stop button “” or time/temp button “” to enter the secondary interface, and the screen will show menu number “P01”.

Step 3: Then touch “/” button to select the desired menu number (P01-P30).

Step 4: Press the start/stop button “” to start operation.

■ Detailed instruction on the water shortage reminder

This prevents the oven from operating in case of water shortage and provides precautions for the extraction and installation of the water tank.

Step 1: When the water tank is low on water, the water tank button “” on the panel will flash, and the buzzer will sound, stop in 30 seconds. When the water shortage appears, the machine will stop working promptly.

Step 2: Press the water tank button “”, the panel will flip down automatically, then take out the water tank and pour in an appropriate amount of water, and put the water tank back into the machine.

Step 3: Press the tank button “”, After the control panel is reset, press the start/stop button “”. The machine will continue work.

■ Detailed instruction on descaling

The default temperature and time are not adjustable, as they are suitable for descaling the water pipe of the oven.

The descale mode is divided into two stages. In the first stage, using descale agent and appropriate of water to clean inside pipe, which operates about 25mins. In the second stage, using pure water to clean again, which also operates 25 mins.

Step 1: Take out the water tank, put in the descale agent, and add an appropriate amount of water, then put the water tank back.

Step 2: In standby status, press the auxiliary button “”, then touch “/” button to select descale function.

Step 3: When the word “DESCALE” is showing on the screen, the temperature area is displayed as “C01”. press the start/stop button “”.

Step 4: When the first stage is complete, the water tank icon “” will flash, the temperature area is displayed as “C02”. It's the machine's reminder to the user to replace the fresh water.

Step 5: After replacing the fresh water, turn back the water tank and press “” to start the second stage of cleaning.

■ Detailed instruction on dry mode

The default temperature and time are not adjustable, as they are suitable for drying water in the inner cavity.

Step 1: In standby status, press the auxiliary button “”, then touch “/” button to select dry function.

Step 2: Press the “” button to start the operation, after the water in the cavity dries, the program automatically ends.

■ Detailed usage of reserve cooking

To set the reserve cooking time, follow the instructions below:

For example, if the user wants to start the operation after 30mins;

Step 1: Select a function, set your desire cooking temperature and time .

Step 2: Long press the time/temp button “”, “00:01” appears and blinks on the screen. Press “” to adjust the Preset time to 30mins, then press the “” to start the working.

Step 3: “RESERVED” appear and blink on the screen and the machine will start cooking your food after 30mins.

Tips

After “pre-set” press the power button “” to cancel the “pre-set” function.

Selection of cooking utensils

Type of utensil	Roasting/ baking	Constant temperature steam fermentation	Microwave	Type of utensil	Roasting/ baking	Constant temperature steam fermentation	Microwave
 Heat-resistant glass wares	✗	✓	✓	 Heat-resistant plastic wares	✗	✓	✓
 Non-heat-resistant glass wares	✗	✗	✗	 Non-heat-resistant plastic wares	✗	✗	✗
 Pottery/porcelain	✗ Note 1	✓	✓	 Wooden and bamboo containers	✗ Note 2	✗ Note 7	✗
 Lacquerware	✗	✗	✗	 High temperature plastic wrap	✗ Note 6	✓	✗
 Metal container	✓ Note 3	✓	✗	 Aluminum foil	✓	✓	✗
 Steam tray	✗	✓ Note 5	✗	 Bake/Air fry tray	✓ Note 4	✗	✗
 Grooved baking tray	✓ Note 4	✗	✗	 Wire rack	✓	✓	✓

Note 1: Containers with colored pictures may cause color glass phenomenon, please do not use.

Note 2: You can use containers that have undergone heat-resistant processing at a cooking temperature of 230°C or below.

Note 3: The handles of metal containers are made of resin material, please do not use.

Note 4: All baking modes can be used, including microwave combination.

Note 5: All steaming modes can be used, including microwave combination.

Note 6: Plastic wrap will melt at high temperatures.

Note 7: Wood and bamboo containers can't be used.

Warm note: When using the microwave function, do not operate the oven with an empty cavity. Do not use metal containers, aluminum foil, or ceramic/glass cookware with metallic trim. Do not heat eggs in their shells or sealed food containers.

When using the "Steam and Bake Mode" function, use the same cooking utensils as "Bake/bake" in the table above.

Do not use cooking utensils during the preheating phase.

It is recommended to avoid using accessories during the preheating phase.

■ Recommendations for cooking utensils for the steam programs

It is important to select appropriate utensils based on the type of food. Utensils used in the Microwave Steam grill oven should be designed specifically for non-toxic, high-temperature cooking, ensuring they are safe for volatile foods. All utensils used under the steaming and baking oven shall not have covers, if there is no special need, please use the steam tray and other accessories attached to the product. The specific recommendations for the selection of utensils are as follows.

1. For relatively large foods such as sweet potatoes, corn, potatoes, eggs, steamed stuffed buns and steamed buns which do not produce dripping oil, you can directly use perforated steam tray or grid racks as utensils.
2. For foods such as shrimp, crab, chicken wings, chicken legs and pumpkin, if there is no need to retain the juice penetrated from the food after steaming, steam tray or wire rack can be used as a utensil;
3. For foods such as fish, ribs, whole chicken and beef, you can place the food on the household plate and then place the household plate on the steam tray or wire rack for steaming.

Recommendations for cooking time of common foods

■ Dessert making

When making desserts, it is usually necessary to preheat the oven cavity and use the baking mode. If you encounter the following problems during baking, address them using the corresponding methods:

The pastry is too dry —— Lower the temperature by 10°C, extend the cooking time or change the cooking mode.

The pastry does not expand —— Lower the temperature by 10°C.

The color of the upper surface of the pastry is too dark —— Put it on the lower layer, reduce the cooking temperature, extend the cooking time, or cover the surface with aluminium foil.

The inside of the pastry is baked well but the crust is too hard —— Lower the temperature and extend the cooking time.

Pastry sticks on the pan —— Grease the pan and sprinkle flour.

■ Fish and meat making

To avoid overcooking fish and meat, the temperature should not be set to the highest level. If you want the meat to be charred on the outside and tender on the inside, you can start with 200°C-220°C for a while and then lower the temperature. The larger the meat, the lower the temperature should be, and the longer it will take to cook.

■ Precautions

1. Do not cut off the power supply of steam grill oven by pulling the cable.
2. When cleaning the cavity, take out the accessories first, and then clean it with a cloth.
3. It is strictly prohibited to spray the machine directly with water, and it is necessary to avoid using strong acid and alkaline detergents.
4. Clean the inner cavity after each use, that is, wipe the whole inner cavity with a dry cloth when the inner cavity is cooled, or open the box door to completely dry the inner cavity.
5. If the steam and baking oven fails or does not work normally, cut off the power supply and do not try to repair it by yourself.

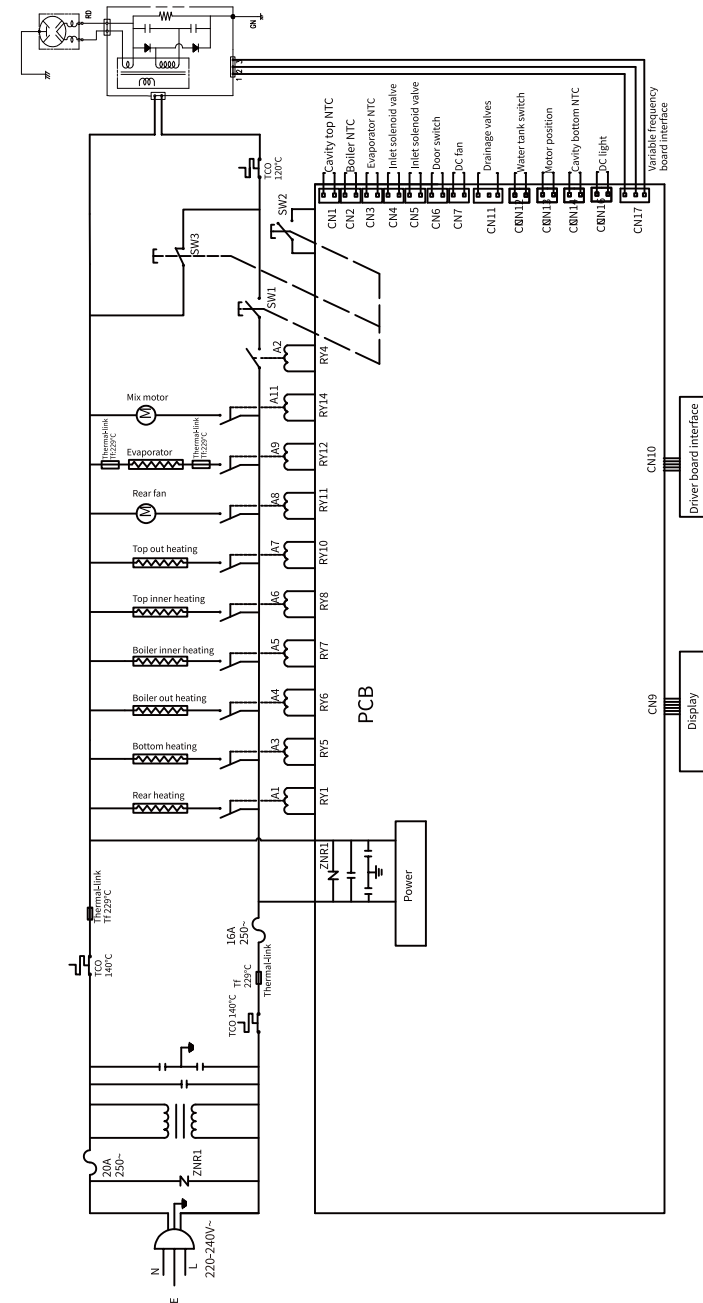
Water tank use precautions tips

It is best to use pure water in the tank; do not use water with high mineral content, such as well water, as it may affect the service life of the oven. After using the steam oven, be sure to pull out the tank, drain any remaining water in the tank, and clean it. This will prevent the formation of bacteria and limestone. Please do not use the dishwasher to clean it. The steam related mode requires water in the tank to avoid water shortage. Do not add hot water to the water tank to avoid deformation of the water tank and damage to the oven.

Technical Parameter

Product Category	Built in Multifunctional Steam and Microwave Oven
Model Name	FV-AL81
Rated Voltage	220-240V~
Rated Frequency	50-60Hz
Rated Power	3200W
Microwave operating frequency	2465MHz
Microwave input power	1900W
Microwave output power	1100W
Control type	Touch control
Net capacity	46L
Temperature	30-250°C
Cavity material	Stainless steel+ Blue ceramic coating
Display	LED screen
Door	3 layer tempered glass
Light type	LED
Lock system	Yes
Product size	595*455*555(W*H*D)mm
NW/GW	35kg/43kg

Electrical Diagram



Fault description	Possible causes of the fault	Solution
Not working	· No power supply · The product is not powered on	· Check the power connection · Connect the power supply correctly
The lamp does not work	· Bulb issue · The power connection of the product is faulty or the fuse has blown	· Contact after-sales service
Smoke comes out when the product is running	· There is residual grease in the product	· Clean the residual grease in the product
There is still motor sound after the power has been turned off	· Cooling the motor and oven	· Normal
The glass inside the product is not clear and there is oil dripping	· Baking food produces droplets of oil or water	· Clean the glass inside the door after the product cools
The screen shows E-1 alarm	· The temperature of cavity temperature sensor is higher than 290°C	· Contact after-sales service
The screen shows the E-2 alarm	· Temperature of steam tray temperature sensor is above 200°C	· Contact after-sales service
The screen shows the E-3 alarm	· Continuous operation for 5 minutes, the cavity temperature is lower than 35°C	· Contact after-sales service
The screen shows the E-4 alarm	· Work continuously for 5 minutes, steam tray temperature is lower than 35°C	· Contact after-sales service
The screen shows the E-5 alarm	· Cavity or steam tray sensor has open circuit	· Contact after-sales service
The screen shows the E-6 alarm	· The cavity or steam tray sensor is short-circuited	· Contact after-sales service
The screen shows the E-7 alarm	· The communication of the display board is faulty	· Contact after-sales service
The screen shows the E-8 alarm	· Variable frequency plate fault	· Contact after-sales service

安全注意事项	23
损坏原因注意事项	25
产品介绍	26
附件	27
安装指南	27
控制面板	30
功能指南	31
使用程序	33
烹饪用具选择	37
水箱使用注意事项标示	39
技术参数	39
电气原理图	40
故障排除及处理	41

安全注意事项

请认真阅读本手册,只有这样才能安全正确地使用电器,请保管好说明手册和安装说明,以备日后使用或供下一任所有者使用。

警告:预埋后的安装高度应超过离地面850mm。
设备不得安装在装饰门后面,以避免过热。

安装前

- 检查设备运输过程中有否损坏。
- 打开包装后,检查设备是否损坏。
- 如果电器在运输过程中损坏,请不要连接。
- 电源线连接必须配备全极断开装置以确保产品使用安全(如全极断开的漏电保护开关)。

电气连接

仅限持有上岗证书的专业人员才可以连接不带插头的电器,因不正确连接导致的损坏将不予保修。

安全注意事项

此烹饪箱仅供家庭使用。本烹饪箱不适合身体、感官或精神能力下降或缺乏经验和知识的人(包括儿童)使用,除非他们在对其安全负责的人员的监督或指导下使用本烹饪箱。
本电器仅限室内使用。

- 应监督儿童,以确保他们不玩耍该设备。
 - 电器会变灼热。切勿触摸烹饪箱中的内表面或加热元件。小心打开电器门,热蒸汽可能溢出。必须让电器冷却下来,请将小孩留在安全距离以外。
 - 高温烹饪箱:有灼伤危险!
 - 酒精蒸汽可能会在高温烹饪箱内着火。切勿烹饪混合和大量高浓度酒类的食物,只能使用少量高浓度酒类。打开电器门时需小心,有着火危险!
 - 如果电源线损坏,为避免危险,必须由制造商或其服务机构或类似的专业人员更换。
 - 当器具不使用并需要清洁时,请先断开电源。
 - 在使用期间烹饪箱会变热,应注意避免接触到烤箱内的加热元件。
- 警告:**在使用过程中可触及的部件可能会发热。
- 儿童应远离。
 - 烹饪箱仅能放置于橱柜中使用。
 - 烹饪箱打算用于家用和类似用途,例如:
 - 在商店、办公室及其他工作环境的员工厨房区;
 - 农庄;

- 酒店,汽车旅馆和其他居住环境中由客户使用;
 - 仅提供床位和早餐的快捷酒店环境。
- 不要使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门的玻璃。这些行为会擦伤玻璃表面,从而导致玻璃破碎。
- 切勿将可燃物品存放在厨房内。如果里面有烟,千万不要打开电器门,应关闭电器,然后从电源上拔出插头或关闭保险丝盒中的断路器。
- 电器门打开时会产生一股气流。防油纸可能会与加热元件接触着火。在预热期间,切勿将防油纸铺在烤盘等配件上。请务必用烤盘或烤模压住防油纸。防油纸应仅覆盖需要覆盖的表面,切勿伸出烤盘等配件,存在短路风险!
- 如果接触到电器的灼热部件,电器的电线绝缘层会熔化。切勿使电器电源线接触电器的灼热部件。
- 切勿将水倒入高温烹饪箱中,这将产生蒸汽,温度剧变可能导致涂层损坏。
- 热的烤箱用具和配件:有烫伤风险!
- 从烹饪箱中取出烤盘等配件或烹饪容器时必须戴上烤箱高温防烫手套。
- 修理不当有危险。只能由我们经过培训的售后服务人员来维修电器和更换损坏的电源线。如果电器发生故障,请切断电器电源或断开熔断器盒中的熔断器,联系售后服务部门。
- 在自动清洗循环中,食物残渣、油脂和肉汁会着火。每次自洁循环前,请务必清除烹调箱内的粗污垢。
- 切勿将易燃物品,如茶巾挂在门把手上。在自清洁循环过程中,烹饪箱的外部会变得非常热。与孩子保持安全距离。有严重损害健康的危险!不要让带有不粘性烤盘和烤罐进入自洁循环。高温会破坏不粘涂层并释放有毒气体
- 警告:**请注意由于储水抽屉表面温度较高,手柄可能会发热,因此这些表面可能会发热。
- 警告:**如果微波炉门或门封已损坏,则不得再使用,直到经有资格的维修人员修好为止。
- 警告:**除有资格的维修人员外,其他人来执行检修操作都是危险的,包括拆下防止微波能量泄漏的防护盖等操作。
- 警告:**禁止加热装在密封容器内的液体或其他食物,因为这样有可能发生爆炸。
- 警告:**在操作微波炉前,请确保腔体内不含任何不适合与微波炉配合使用的物品或烹饪箱。
- 警告:**当微波炉未使用时,不得将空腔用于储存易燃物品、炊具或食物等。
- 如果电源软线损坏,为了避免危险,必须由制造商、其服务机构或类似的专业人员更换。
- 本烹饪箱含有仅用于实现功能用途的接地连接。
- 当加热塑料或纸质容器中的食物时,注意观察微波炉,防止有着火的可能。
- 用微波炉加热食物和饮料。烘干食品或衣物,及加热暖垫、拖鞋、海绵、湿布和类似物品,可导致受伤、着火或火灾的危险。
- 微波加热饮料可能导致延迟喷溅沸腾,因此取放时应小心谨慎。

- 奶瓶和婴儿食品罐中的食物应经过搅拌或摇动, 喂食前应检查瓶内食物的温度, 避免烫伤。
- 微波炉不能用来加热带壳的蛋类和已煮熟的完整的蛋, 因为在用微波加热时, 甚至在加热之后它们可能会发生爆炸。
- 清洁门封、腔体和邻近部件的细节。
- 宜定期清洁微波炉并清除所有食物残渣。
- 不清洁微波炉会致使烹饪箱表面劣化, 影响烹饪箱的寿命, 而且可能会导致危险的情况。
- 不应使用蒸汽清洁器来清洗烹饪箱。

损坏的原因注意事项！

- 烹饪箱箱底上的烤盘等配件、薄膜、防油纸或烹饪容器: 请勿将烤盘等配件放置在烹饪箱箱底上。不要将任何薄膜或防油纸铺在烹饪箱箱底上。如果将温度设置在50℃以上, 则不要将烹饪容器放在烹饪箱箱底上。这将导致热量积聚, 烤制时间将不再准确, 同时会损坏涂层。
- 高温烹饪箱中的水: 切勿将水倒入高温烹饪箱中, 这将产生蒸汽。温度剧变可能导致涂层损坏。
- 烹饪箱中的水分: 烹饪箱中长期有水分可能会导致腐蚀, 让烹饪箱在使用后充分干燥, 不要将潮湿的食物长期存放在密闭的烹饪箱内, 不要将食物存储在烹饪箱内。
- 果汁: 在烘焙汁水特别丰富的水果派时, 烤盘中不要装得过满。因果汁从烤盘上滴落而留下的污渍很难清除。
- 打开烹饪箱门进行冷却: 高温操作之后, 烹饪箱必须关门冷却。不要将任何东西夹在烹饪箱门中。否则, 即使烹饪箱门只是略微开启, 长时间下来, 附近的橱柜表面也可能会损坏, 如果烹饪箱运行时产生大量水分, 则只能打开烹饪箱门让烹饪箱干燥。
- 门封条极为脏污: 如果门封非常脏, 烹饪箱门在操作过程中将无法正确关闭。附近橱柜的表面可能会损坏。务必保持门封清洁。
- 把烹饪箱门当作座椅、搁架或工作台: 请勿坐在烹饪箱门上, 也不要再在烹饪箱门上放置或悬挂任何物品。不要将任何烹饪容器或附件放在烹饪箱门上。
- 搬运烹饪箱: 不要抓着门把手搬运烹饪箱。门把手不能承受烹饪箱的重量, 可能会断开。

产品介绍

产品特点

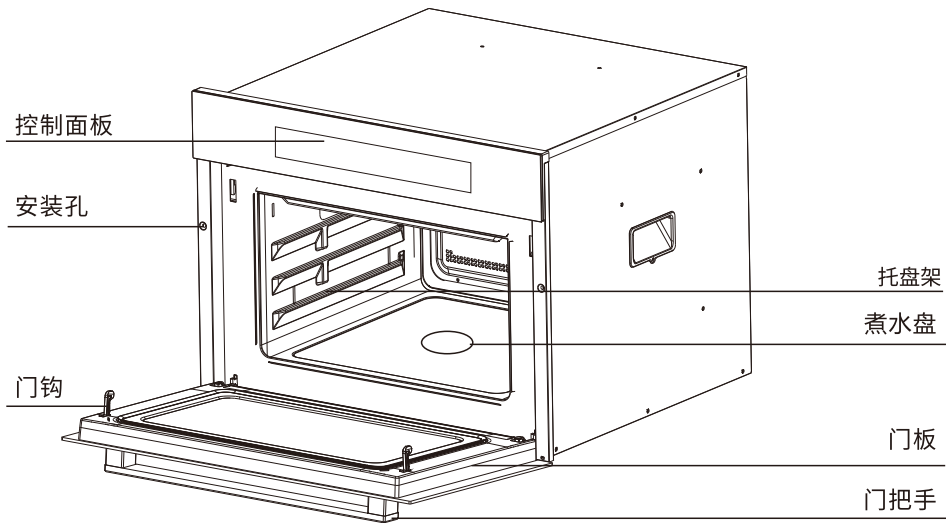
本产品是通过电加热管通电变热, 使腔体内的空气加热升温, 继而对腔体内的食物进行烘烤至熟; 同时也可通过蒸汽发生器产生高温蒸汽, 对腔体内的食物蒸制至熟。

产品介绍

可配合使用, 可更好保留食物中所含有的水分和营养成分。

部件名称

根据烹饪类型的不同, 灵活的选择不同的产品附件可以提高烹饪体验。



附件

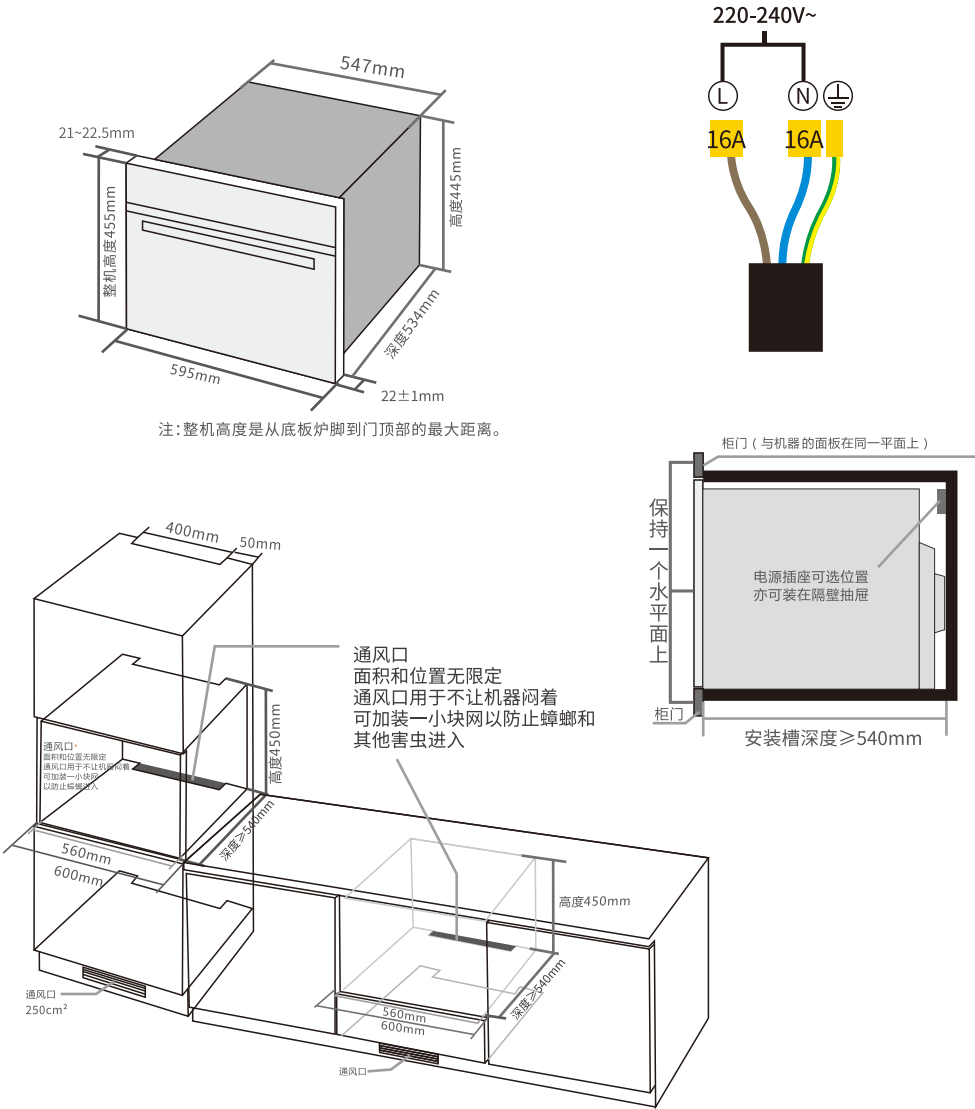
序号	名称	线稿图	数量	作用
1	蒸盘		1	用来蒸食物。(注意单微波模式下不可使用)
2	烤盘		1	烧烤或者制作其他菜,也可以置金属网架下方,用于接纳溶解油脂或者食物残渣(注意单微波模式下不可使用)
3	空气炸篮		1	用于空气油炸食品。(注意单微波模式下不可使用)
4	烤架		1	用来烤鸡翅等食物,还可以用做支撑,上面搁置盛放食物的器皿。(单微波模式下也可以使用)
5	吸水球		1	用来清洁接水槽及腔体内的积水
6	烤箱手套		1	用来拿取蒸汽烤箱里面的器皿,防止烫伤
7	螺钉		4	橱柜安装使用
8	使用说明书		1	教您快速上手使用烤箱

安装指南

安装前的准备和检查

- 安装工作须符合当前标准和现行条例;仅可由专门的工作人员操作完成。
- 橱柜要求:对于要装入本烹饪箱的橱柜,其组件(塑料材料和装饰木)须由耐热粘合剂来组装(最高100℃);不合适的材料和粘合剂可导致变形和不粘合。
- 橱柜须有足够的空间可供电器连接。
- 要装入本烹饪箱的橱柜须足以结实至可承受设备的重量,须将本烹饪箱牢固的安装到凹处,倘若可保证充分通风,可将本烹饪箱安装到直列式橱柜内或一个标准厨具顶部的下方。
- 本烹饪箱腔内的包装物全部取出。
- 使用不带蒸汽烹饪功能的时候,将水箱取出。
- 应仔细查看外观是否有损坏,如有损坏,请立即联络经销商或本公司维修部。
- 安装橱柜时,插座要安装在橱柜外;如插座安装于橱柜内,在橱柜外须安装双刀双掷开关,以保证机器安装后能随时切断机器电源。单独使用16A或以上的插座,请勿与几个电器同时使用同一个电源插座,并确保插座安全有效接地。

- 永久安装时,电路必须配备相应的切断和保护装置,连接电源插头和插座的型号应相同,并符合当地有关规定。
- 如果附近有其他电器设备,请确保安装距离大于100mm。
- 在橱柜的设定位置上,按下面安装图示设定方孔,将烹饪箱平稳嵌入该方孔,注意不得倾斜安置,具体开孔尺寸(mm)见下图:



注意1：

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)

注意2：

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各点：

- 1. 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。
- 2. 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。
- 3. 加热途中请勿搅拌。
- 4. 加热后,先让食物在腔内放置片刻,取出后略加搅拌。
- 5.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

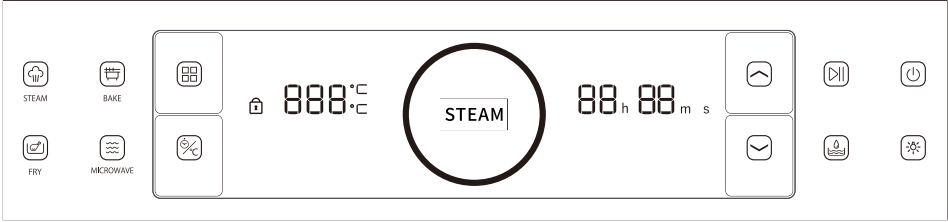
注意3：

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。

注意4：

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。

控制面板



	蒸汽模式选择键	· 按下此按键,选择蒸汽功能。 · 再次按下或使用上下键  /  选择其他蒸汽功能档位。
	炸模式选择键	· 按下此按键,选择炸功能。 · 再次按下或使上下键  /  选择其他炸功能档位。
	烤模式选择键	· 按下此按键选择烤功能。 · 再次按下或使用上下键  /  选择其他烤功能档位。
	微波模式选择键	· 按下此按键选择微波功能。 · 再次按下或使用上下键  /  选择其他微波功能档位。
	附加模式选择键	· 按下此按键选择附加功能。 · 再次按下或使用上下键  /  选择其他附加功能档位。
	时间/温度选择键	· 点按此按键切换时间/温度功能,调整时间/温度数值。
	炉灯	· 点按此按键打开或关闭炉灯。
	水箱选择键	· 按下该键打开和关闭控制面板,可取出水箱加水。
	“增加”选择键	· 按下此按钮可增加时间或温度的值。 · 在“选择功能”窗口中,使用此按键在菜单之间进行切换。
	“减少”选择键	· 按下此按钮,可减少时间或温度值。 · 在“选择功能”窗口中,使用此按键切换档位菜单。
	启动/停止键	· 按此按键可启动或停止烹饪。
	电源键	· 按下此按键:打开或关闭机器。 · 点按:取消功能,返回选择状态,再按一次关机。

功能指南

按键	功能	默认温度(°C)	默认时间(min)	温度范围(°C)	时间范围	调节步长
	鲜嫩蒸	85	20	50-90	1min-9h	5°C/一档
	健康蒸	100	20	95-100	1min-9h	5°C/一档
	高温蒸	110	20	105-150	1min-9h	5°C/一档
	养生炖	110	40	110~150	1min-9h	5°C/一档
	低湿蒸烤	180	20	120-220	1min-9h	5°C/一档
	中湿蒸烤	180	20	120-220	1min-9h	5°C/一档
	高湿蒸烤	180	20	120-220	1min-9h	5°C/一档
	上下烤	180	20	50-220	1min-9h	5°C/一档
	独立烘焙	顶部:180 底部:180	20	顶部:100-200 底部:100-200	1min-9h	5°C/一档
	立体烧烤	180	20	50-220	1min-9h	5°C/一档
	3D热风	180	20	50-250	1min-9h	5°C/一档
	底部热风	220	20	50-220	1min-9h	5°C/一档
	上强烤	220	20	50-230	1min-9h	5°C/一档
	脱水	70	2h	50-90	1min-24h	5°C/一档
	空气炸	190	20	120-230	1min-9h	5°C/一档
	蒸汽炸	190	20	120-230	1min-9h	5°C/一档
	微波	1100W	30S	100-1100W	1s-90min	100W/一档
	微烤	200	20	100-230	1min-3h	5°C/一档
	微蒸	100	10	80-100	1min-2h	5°C/一档
	一键面包	这个功能包括发酵程序和烧烤程序。按下此按钮完成发酵和烘焙过程。 发酵:35°C, 40min; 烧烤:180°C, 20分钟。				
	菜单	30 道自动菜单				
	发酵	30	20	30-45	1min-24h	1°C/一档
	解冻	见附表:解冻重量和时间表				
	速热	140	15	/	1min-1h	/
	保温	60	20	60-80	1min-24h	5°C/一档
	烘干	180	/	/	/	/
	除垢	/	/	分两步完成, 大约50分钟		
	杀菌(清洁)	100	30	/	/	/

88h 88m	时间窗口
888°C	温度窗口
	锁定

解冻重量和时间表

重量(g)	默认时间(m/s)	重量(g)	默认时间(m/s)	重量(g)	默认时间(m/s)
100	2m	800	13m40s	1500	25m20s
200	3m40s	900	15m20s	1600	27m
300	5m20s	1000	17m	1700	28m40s
400	7m	1100	18m40s	1800	30m20s
500	8m40s	1200	20m20s	1900	32m
600	10m20s	1300	22m	2000	33m40s
700	12m	1400	23m40s		

提示

1. 你可以设置机器通电时的本地时间。

2. 接通电源后, 蜂鸣器会发出一次“哔哔声”, 显示器上的所有按钮和图标将全亮2秒。在待机状态下, 可随时设置时间, 3分钟内不进行任何操作, 进入关闭模式: 电源键全亮, 其余按钮不亮。

3. 在待机状态下, 长按时间/温度按钮“”显示屏OLED小时位置闪烁, 表明小时可进行调整。按“ / ”进行调整, 然后按时间/温度按钮“”进行确认, 并切换到分钟设置。显示屏OLED分钟位置闪烁, 表明分钟可以调整。按“ / ”进行调整, 然后长按时间/温度按钮“”进行确认, 当地时间调整完成。

4. 在待机模式下, 如果在3分钟内没有操作, 机器将进入关闭模式。所有的按钮都将关闭, 除了电源按钮亮, 其他按钮不亮。

5. 锁定“”: 机器启动工作后, 30秒内机器自动上锁; 上锁状态下, 长按启动键解锁。

6. 自动菜谱内调用的烘焙和空气炸程序, 在启动后, 烤箱将首先进入预热阶段。在预热结束会有一个提示, 计时器将会开始倒计时, 烹饪程序将会开始启动。

7. 在预热期间和预热后, 风扇和风机继续运行来帮助冷却烤箱内部元器件温度。

使用程序

功能程序的详细使用说明

每个程序都有相应的默认温度和时间，必要时，可以在此范围内调整这些参数。
(某些程序无法进行温度或时间调整。)

步骤1: 在待机模式下,当选择所需的程序时,显示窗口将显示当前的默认温度和时间程序。

步骤2: 选择程序后,按时间/温度按钮“

33

自动菜单的步骤

自动菜单功能无需对温度进行设定,即可完成自动烹饪。当开门取出食物时,烤箱就会自动停止。门关上后,它继续运行。

步骤1: 按辅助按钮“

关于缺水提醒

这可以防止烤箱在缺水的情况下运行,为水箱的抽取和放回提供了预防措施。

步骤1: 当水箱缺水时,面板上的水箱按钮“

34

除垢功能详细说明

除垢功能默认的温度时间不可调, 因为此时间温度适用于清洁烤箱的水管。

除垢分为两个阶段: 第一阶段添加除垢剂和纯水, 蒸汽烤箱运行约25分钟; 第二阶段加入纯水清洗, 蒸汽烤箱运行约25分钟。

步骤1: 取出水箱, 等比例放入除垢剂和水, 然后把水箱放回烤箱。

步骤2: 待机状态, 按辅助按钮“”, 按“ / ”按钮选择除垢功能。

步骤3: 当屏幕上显示“Descalc”时, 点触“”按键启动除垢工作, 温度显示区显示C01, 中间显示屏显示“Descalc”, 代表第1阶段的除垢清洁工作启动。

步骤4: 第一阶段完成时, 水箱“”闪烁, 温度区域显示为“C02”。这是机器提醒用户的更换纯净水。

步骤5: 更换纯净水后, 推回水箱, 按“”开始第二阶段清洗。

关于烘干模式的详细说明

默认的温度和时间不可调, 用于烘干机器室腔内的水分。

步骤1: 在待机状态下, 按辅助按钮“”, 然后按“ / ”按钮, 选择烘干功能。

步骤2: 按“”按钮开始操作, 在烘干后, 程序自动结束。

预约烹饪的详细说明

要设置预约烹饪时间, 请遵循以下说明: 例如, 如果用户想在30分钟后机器开始运作;

步骤1: 调节需要预约的功能, 设定你想要的烹饪温度和时间。

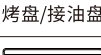
步骤2: 长按时间/温度按钮“”, 屏幕上会出现“00:01”并闪烁。按“”将预设时间调整为30分钟, 然后按“”开始工作。

步骤3: “预约”出现在屏幕上闪烁, 机器将在30分钟后开始烹饪你的食物。

提示

“预约”后, 按电源按钮“”, 取消“预约”功能。

烹饪用具的选择

容器的种类	烘烤/烘焙	蒸汽恒温发酵	微波功能	容器的种类	烘烤/烘焙	蒸汽恒温发酵	微波功能
 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	✗	✗	✗
 陶器/瓷器	✗ 注1	✓	✓	 木、竹容器	✗ 注2	✗ 注7	✗
 漆器	✗	✗	✗	 耐高温保鲜膜	✗ 注6	✓	✗
 金属容器	✓ 注3	✓	✗	 铝箔	✓	✓	✗
 蒸盘	✗	✓ 注5	✗	 烤盘/接油盘	✓ 注4	✗	✗
 条纹烤盘	✓ 注4	✗	✗	 烧烤架	✓	✓	✓

注1: 内有彩色图的容器,可能会引起颜色剥离现象,请不要使用。
注2: 烹饪温度在230℃以下时,可以使用经过耐热加工的容器。
注3: 金属容器的把手是树脂材料的,请不要使用。
注4: 烤模式都可以使用,包括微烤组合。
注5: 蒸模式都可使用,包括微蒸组合。
注6: 保鲜膜遇到高温会融化。
注7: 木\竹制容器不可使用。

温馨提示:微波功能下,禁止空载,禁止使用金属器皿、锡纸,及带有金属镶边的陶瓷或玻璃器皿,不能加热带壳鸡蛋及密闭的食材。
使用“蒸烤模式”功能时,烹饪用具的使用同上表中“烘烤/烘焙”。
预热阶段建议不要使用烹饪用具。

使用“蒸烤模式”功能时,使用同“烘烤/烘焙”的配件
预热阶段建议不要使用配件

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,所有微蒸烤炸一体机下使用的器皿,都不得带有盖子;如非特殊需要,请尽量使用产品附带的蒸等配件,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一般家用容器中,再将一般家用容器放置在网架上进行蒸制。

点心制作

制作点心时,通常先预热微蒸烤炸一体机,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℃,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℃
- 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---在锅上抹油,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,如要肉外焦里嫩,可以最开始使用200℃-220℃持续一会然后降温;肉越大,温度越低,所需时间越长。

注意事项

- 1.不得以拉扯电缆的方式将微蒸烤一体机的电源线从接口处断开。
- 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,或者打开箱门使内腔完全干燥。
- 5.如果微蒸烤炸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。

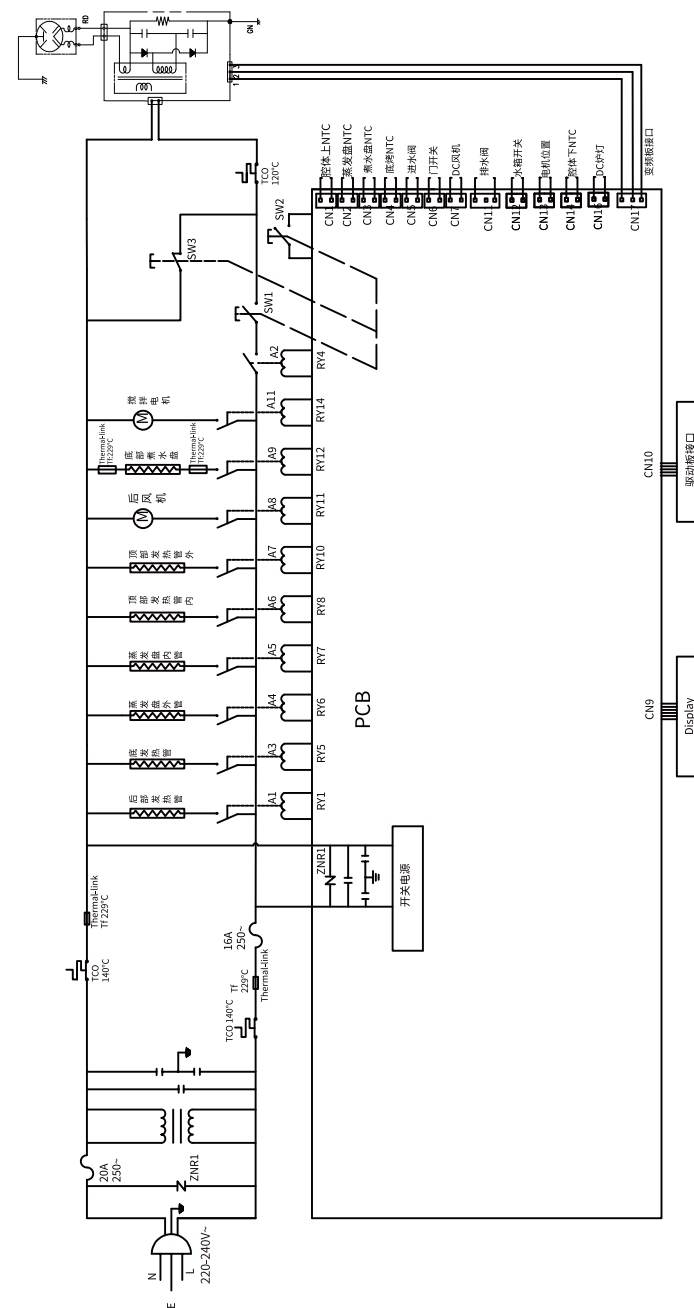
水箱使用注意事项提示

1. 水箱中的水可以使用自来水或纯净水, 请勿使用井水等矿物质含量太高的水, 以免影响机器的使用寿命;
2. 使用完成微蒸烤炸一体机后, 请务必将水箱拔出, 倒掉水箱剩余的水, 再使用吸水球将接水盘的积水清洁干净。
3. 请在一个烹饪周期结束后, 清空并清洗水箱, 防止细菌及石灰石的生成。
4. 请不要用洗碗机清洗。
5. 与蒸相关的模式下, 水箱内需要有水, 避免出现缺水提示。
6. 禁止将热水加入到水箱中, 以免造成水箱变形及机器损坏; 缺水时, 显示屏会显示缺水图标, 并鸣叫提醒用户。

技术参数

产品名称	微蒸烤炸一体机
型号	FV-AL81
额定电压	220-240V~
额定频率	50-60Hz
额定功率	3200W
微波工作频率	2465MHz
微波输入功率	1900W
微波输出功率	1100W
控制类型	触摸控制
净容量	46L
温度	30-250℃
腔体材料	不锈钢+蓝色陶瓷涂层
显示	LED屏
门	3层钢化玻璃
灯泡	LED
锁定系统	是
产品尺寸	595*455*555(W*H*D)mm
净重/毛重	35kg/43kg

电气原理图



故障排除及处理

故障描述	可能导致故障的原因	解决办法
产品不工作	没有电源供应。 产品没有接通电源。	检查电源连接状况 正确连接电源
产品照明灯不亮	产品灯泡问题。 产品电源连接问题或保险丝烧断。	联系售后服务
产品运行时有烟冒出	产品内有残余油脂。	清洁产品内的残留油脂
产品电源关闭后仍有电机响声	产品冷却电机工作，冷却烤箱	完全属于正常
产品内玻璃不清澈，有油滴现象	烘烤食物产生了油滴或水份。	产品冷却后清理产品 门内玻璃
屏幕显示E-1	腔体高温保护	联系售后服务
屏幕显示E-2	蒸发盘高温保护	联系售后服务
屏幕显示E-3	腔体低温保护	联系售后服务
屏幕显示E-4	蒸发盘低温保护	联系售后服务
屏幕显示E-5	传感器开路出故障	联系售后服务
屏幕显示E-6	传感器短路故障	联系售后服务
屏幕显示E-7	显示板通信故障	联系售后服务
屏幕显示E-8	变频板故障	联系售后服务

-FUJIOH-

嵌入式多合一微波氣炸蒸烤焗爐

使用說明書

FV-AL81

重要提示：使用本電器前請仔細閱讀本說明書，並妥善保存以備日後參考。若轉讓本電器，請將本說明書一併交給新使用者。

全球網站
<https://global.fujioh.com>

FUJIOH INTERNATIONAL TRADING PTE. LTD.

東南亞區域總部

地址: 3014A Ubi Road 1 #06-04, Singapore 408703
電話: (65)6286 3286 傳真: (65)6285 3285
電郵: fit@fujioh.com.sg

FUJIOH MARKETING MALAYSIA SDN. BHD.

地址: 23, Jalan Serendah 26/39, Section 26, 40400 Shah Alam,
Selangor, Malaysia
電話: (60)35103 6826
電郵: enquiry@fujioh.my



網站

目錄

安全資訊.....	01
安全注意事項.....	01
損壞原因.....	03
產品介紹.....	04
配件.....	05
安裝指南.....	05
控制面板.....	08
功能指南.....	09
使用程序.....	11
烹飪器具選擇.....	15
技術規格.....	17
電路圖.....	18
故障排除.....	19

安全資訊

請仔細閱讀本說明書，確保安全正確地使用電器。請妥善保管使用說明及安裝指南，以備日後使用或供下一任物主使用。

警告：嵌入安裝後的安裝高度應超過離地面 850mm。

設備不得安裝在裝飾門後面，以避免過熱。

安裝前

檢查設備在運輸過程中有否損壞。

打開包裝後，檢查設備是否損壞。

如果電器在運輸過程中損壞，切勿連接電源。

電氣連接

- 僅限持有相關牌照的專業人員連接不帶插頭的電器；因不正確連接導致的損壞將不予保養。
- 電源線連接必須配備全極斷開裝置以確保產品使用安全（如全極斷開的漏電保護開關）。

安全注意事項

此電器僅供家庭使用，不適合身體、感官或精神能力下降、缺乏經驗和知識的人士（包括兒童）使用，除非在監護人監督或指導下。

- 兒童應在監督下使用，不得把本產品作玩耍用途。
- 電器運作時有機會變灼熱，切勿觸摸烹飪箱內表面、發熱元件；打開門時需小心，熱蒸汽可能溢出，兒童需保持安全距離。
- 高溫烹飪箱有灼傷危險。
- 切勿烹飪含大量高濃度酒精的食物，僅可使用少量；打開電器門時需小心，酒精蒸汽可引致著火危險。
- 電源線損壞時，必須由製造商、其服務代理或專業人員更換，避免危險。
- 不使用或清潔前，務必斷開電源。

- 避免接觸發熱元件，可觸及部件可能發熱。

警告：使用期間，可接觸到的部件或會發熱。

- 兒童需遠離。
- 請勿用腐蝕性或粗糙清潔劑或鋒利金屬刮刀清潔焗爐玻璃門，以免劃傷導致玻璃損壞。
- 切勿在烹飪箱內存放可燃物品；若箱內冒煙，切勿開門，應立即切斷電源（拔除插頭或關閉配電箱電源）。
- 預熱時，防油紙需用烤盤/烤模壓住，僅覆蓋必要表面，不得超出配件邊緣（避免氣流導致接觸發熱元件著火）。
- 切勿讓電器電源線接觸灼熱部件，避免絕緣層熔化。
- 切勿向高溫烹飪箱內倒水，以免產生蒸汽導致溫度劇變，損壞塗層。
- 取出熱的焗爐用具或配件時，必須佩戴焗爐隔熱手套（以免燙傷）。
- 維修不當可致危險。電器維修及損毀電源線更換，只可由我方受過專業培訓的售後服務人員進行。若電器出現故障，請斷開電源或關閉配電箱電源，並聯絡售後服務部門。維修不當，有觸電危險！
- 自動清潔運行時，食物殘渣、油脂及肉汁可能引致起火。每次自動清潔運作前，務必先清除焗爐內的明顯污垢。
- 切勿將易燃物品（如茶巾）掛在門柄上；自動清潔運行時，電器外部會變熱，兒童需保持安全距離。不要將易潔的烤盤/烤罐放入自動清潔運作中的焗爐內（高溫會破壞塗層並釋放有毒氣體）。

警告：儲水抽屜表面溫度較高，有機會令門柄變熱，請注意以免燙傷。

損壞原因

注意！

- 配件、油脂、牛油紙：請勿於烹飪腔底板上放置配件或牛油紙，亦切勿以任何牛油紙覆蓋烹飪腔。若溫度設定超過 50°C，不得將烹飪容器置於箱底（避免熱量積聚，損壞塗層，導致烤製時間不準）。切勿向高溫烹飪箱內倒水，溫度劇變可能損壞塗層。
- 水：當烹飪腔內有熱氣時，切勿向腔內倒水，否則會產生蒸汽，溫度驟變可能損壞塗層。
- 潮濕食物：烹飪腔關閉且長時間閒置時，請勿存放潮濕食物，避免腐蝕塗層。
- 多汁水果：烘烤多汁水果時，切勿讓汁液溢出烤盤。烤盤上殘留的汁液會形成難以清除的污漬，建議使用深盤盛載。
- 高溫操作後，烹飪箱需關門冷卻；即使門略微開啟，長時間也可能損壞相連櫥櫃表面（僅當機器產生大量水分時，可開門乾燥內腔）。
- 嚴重積垢的焗爐：保持門封條清潔，若過髒會導致門無法關閉，損壞相鄰櫥櫃。請務必保持清潔。
- 焗爐門作為承重面：不得坐在電器門上，或在門上放置/懸掛物品、烹飪容器及附件。
- 搬運電器：切勿抓着門柄（無法承受設備重量，可能斷裂）。

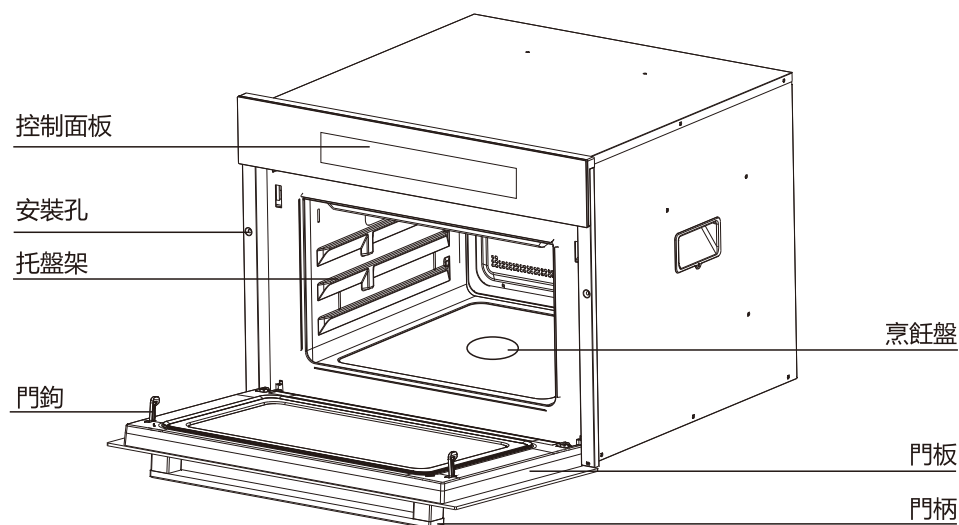
產品介紹

■ 產品特點

本產品通過電發熱管加熱腔體內空氣，使食物烘烤；同時利用蒸汽產生器產生高溫蒸汽來蒸製食物。兩種組合模式，可更好保留食物水份和營養成分。

■ 部件名稱

根據食物種類靈活選用不同的產品配件，可提升烹飪效果與體驗。



配件

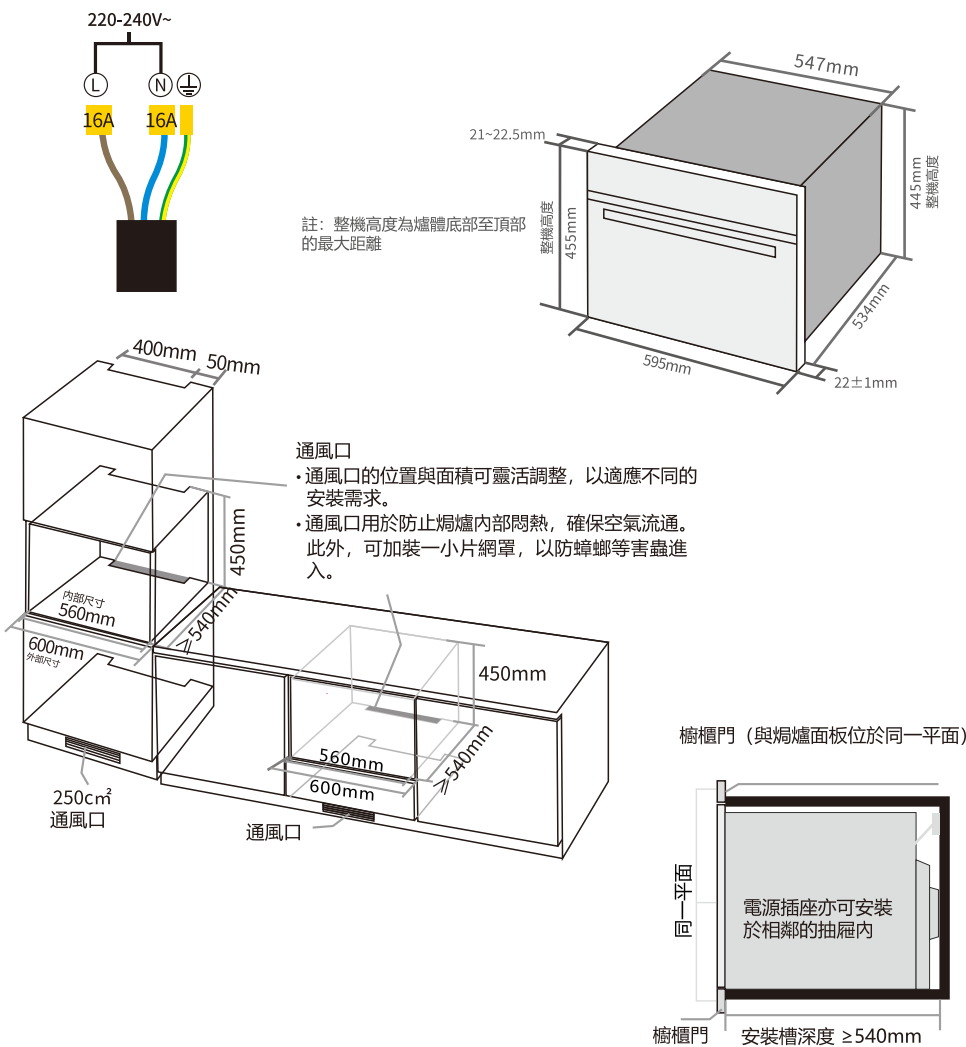
編號	名稱	示意圖	數量	作用
1	蒸盤		1	用來蒸食物（單微波模式下不可使用）
2	烤盤		1	燒烤或製作其他菜餚；也可置於金屬網架下方，盛載溶解油脂或食物殘渣（單微波模式下不可使用）
3	空氣炸籃		1	用於空氣油炸食品（單微波模式下不可使用）
4	烤架		1	烤雞翅等食物；也可作為支撐，放置盛放食物的器皿（單微波模式下也可使用）
5	吸水球		1	用來清潔接水水槽及腔體內的積水
6	焗爐手套		1	拿取蒸汽焗爐內的器皿，防止燙傷
7	螺釘		4	櫥櫃安裝使用
8	使用說明書		1	指導快速上手使用焗爐

安裝指南

安裝前準備和檢查

- 安裝需符合現行標準和條例，僅由專業人員操作。
- 櫥櫃要求：若將焗爐以嵌入式安裝於櫥櫃內，其組件（如塑料材質與裝飾木材）必須使用耐熱黏合劑（最高耐熱溫度為100℃）進行組裝。使用不當的材料或黏合劑可能導致變形及安裝不貼合。
- 櫥櫃需有足夠空間用於電路連接。
- 取出焗爐腔內所有包裝物料。
- 不使用蒸汽功能時，需取出水箱。
- 檢查焗爐外觀是否損壞，如有損壞需立即聯絡經銷商或維修部。

- 安裝櫥櫃時，插座需安裝在櫥櫃外；若插座在櫥櫃內，需在櫥櫃外安裝雙刀雙擲開關，確保可隨時切斷電源。單獨使用16A及以上插座，不得與其他電器共用同一插座，且插座需安全有效接地。
- 永久安裝時，電路需配備相應切斷和保護裝置；電源插頭與插座型號需一致，符合當地規定。
- 附近有其他電器時，安裝距離需大於100mm。



新機首次使用注意：

首次使用時，請先將水箱注滿水至最高水位線，啟動100°C蒸汽功能，運行20分鐘；接著清理內部積水，然後使用烘烤功能以180°C空機烘烤20分鐘。待機身冷卻後，打開爐門通風即可。（配件可另行單獨清洗。）

注意：

加熱湯類、汁類或飲品等液體食物時，取出時必須小心。烹調時請注意以下事項：

- 切勿過度加熱，否則取出食物時可能因液體突然沸騰飛濺而燙傷使用者。
- 加熱液體時，液體容量應不少於容器的六成滿。加熱過少液體容易因劇烈沸騰而飛濺。
- 加熱過程中請勿攪拌。
- 加熱完成後，先讓食物在爐內靜置片刻，取出後略加攪拌。
- 若使用奶瓶或加熱嬰兒食品，加熱後應充分攪拌或搖勻，餵食前務必檢查溫度，以免燙傷。

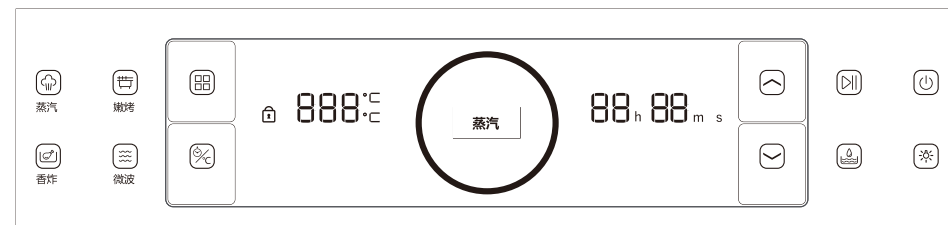
注意：

不可使用普通溫度計，必須以探肉溫度計檢查食物是否煮熟。如未完全煮熟，應放回爐內繼續烹調。

注意：

使用烘烤功能時，必須控制烹調時間，並時刻留意加熱中的食物，切勿遠離。過度加熱可能導致食物冒煙或起火。

控制面板



蒸汽鍵

- 按下選擇蒸汽功能；
- 再次按下或用 / 選擇其他蒸汽功能檔位



香炸鍵

- 按下選擇香炸功能；
- 再次按下或用 / 選擇其他香炸功能檔位



嫩烤鍵

- 按下選擇嫩烤功能；
- 再次按下或用 / 選擇其他功能檔位



微波鍵

- 按下選擇微波功能；
- 再次按下或用 / 選擇其他微波功能檔位



附加功能鍵

- 按下選擇附加功能菜單；
- 再次按下或用 / 選擇其他附加功能檔位



時間/溫度鍵

- 按下切換時間/溫度功能，調整數值



燈光鍵

- 按下打開或關閉爐燈



水箱鍵

- 按下打開/關閉控制面板，可取出水箱加水



增加鍵

- 增加時間/溫度值；
- 在「選擇功能」視窗中，切換菜單



減少鍵

- 減少時間/溫度值；
- 在「選擇功能」視窗中，切換檔位菜單



啟動/停止鍵

- 按下啟動或停止烹飪



電源鍵

新機首次使用注意

- 按下：打開/關閉機器；
- 點按：取消功能，返回選擇狀態，再按一次關機

功能指南

模式	功能	預設溫度 (°C)	預設時間 (分)	溫度範圍 (°C)	時間範圍	調節
 蒸汽	低溫蒸	85	20	50-90	1分鐘-9小時	5°C/一檔
	中溫蒸	100	20	95-100	1分鐘-9小時	5°C/一檔
	高溫蒸	110	20	105-150	1分鐘-9小時	5°C/一檔
	養生燉	110	40	110-150	1分鐘-9小時	5°C/一檔
 嫩烤	低濕蒸烤	180	20	120-220	1分鐘-9小時	5°C/一檔
	中濕蒸烤	180	20	120-220	1分鐘-9小時	5°C/一檔
	高濕蒸烤	180	20	120-220	1分鐘-9小時	5°C/一檔
	上下烤	180	20	50-220	1分鐘-9小時	5°C/一檔
	上下雙溫烤	頂部: 180 底部: 180	20	頂部: 100-200 底部: 100-200	1分鐘-9小時	5°C/一檔
	上下烤+熱風	180	20	50-220	1分鐘-9小時	5°C/一檔
	對流烤	180	20	50-250	1分鐘-9小時	5°C/一檔
	對流烤+底部熱風	220	20	50-220	1分鐘-9小時	5°C/一檔
	雙面烤	220	20	50-230	1分鐘-9小時	5°C/一檔
	脫水	70	2h	50-90	1分鐘-24小時	5°C/一檔
 香炸	氣炸	190	20	120-230	1分鐘-9小時	5°C/一檔
	蒸汽炸	190	20	120-230	1分鐘-9小時	5°C/一檔
 微波	微波	1100W	30s	100-1100W	1秒-90分鐘	100W/一檔
	微烤	200	20	100-230	1分鐘-3小時	5°C/一檔
	微蒸	100	10	80-100	1分鐘-2小時	5°C/一檔
 附件功能	麵包	此功能包含發酵與燒烤程序，按下此鍵即可完成發酵與烘烤。 發酵：35°C，40 分鐘；燒烤：180°C，20 分鐘。				
	自動烹飪選單	30 道				
	發酵	30	20	30-45	1分鐘-24小時	1°C/一檔
	解凍	見附表				
	快速預熱	140	15	/	1分鐘-1小時	/
	保溫	60	20	60-80	1分鐘-24小時	5°C/一檔
	烘乾	180	/	/	/	/
	除垢	/	/	約 50 分鐘（兩步）		
	殺菌（清潔）	100	30	/	/	/

88h 88m	時間視窗		鎖定
888°C	溫度視窗		

解凍重量和時間表

重量 (克)	預設時間 (分/秒)	重量 (克)	預設時間 (分/秒)	重量 (克)	預設時間 (分/秒)	重量 (克)	預設時間 (分/秒)
100	2分	700	12分	1300	22分	1900	32分
200	3分40秒	800	13分40秒	1400	23分40秒	2000	33分40秒
300	5分20秒	900	15分20秒	1500	25分20秒		
400	7分	1000	17分	1600	27分		
500	8分40秒	1100	18分40秒	1700	28分40秒		
600	10分20秒	1200	20分20秒	1800	30分20秒		

- 提示
- 接通電源後，可設定本地時間。
 - 接通電源後，蜂鳴器會響一聲，所有鍵及圖標會全亮 2 秒。待機模式下，可隨時設定時間。若 2 分鐘內沒有任何操作，設備將進入關機模式。關機模式下，僅電源鍵保持亮起，所有其他功能均會關閉。
 - 在選擇狀態下，長按「時間 / 溫度」"" 鍵，小時指示燈閃爍，表示可調節小時。按 " / " 鍵進行調整，然後按「時間 / 溫度」"" 鍵確認並切換至分鐘設定。接著，分鐘顯示將會閃爍，表示可調節分鐘。按 " / " 鍵進行調整，然後長按「時間 / 溫度」"" 鍵確認。本地時間設定完成。
 - 待機模式下，若 3 分鐘內沒有任何操作，機器將進入節能模式。除電源鍵保持常亮外，所有其他鍵均會熄滅。
 - 鎖定 ""：烹飪開始 30 秒後，鎖定功能會自動啟動。長按「啟動 / 停止」"" 鍵即可解鎖。
 - 在「嫩烤」和「香炸」模式運行期間，焗爐會首先進入預熱階段。預熱結束時會發出提示音。提示音停止後，計時器開始倒數，烹飪正式開始。
 - 預熱期間及之後，風扇和後部通風口會根據焗爐腔內溫度運行，以幫助冷卻機器組件。
 - 非烹飪模式（除垢、烘乾）不可預設，其他模式均可預設。

使用程序

■ 常規功能使用步驟

每個程序均有對應的預設溫度及時間，必要時可在範圍內調整參數。（部分程序不支援調整溫度或時間。）

步驟 1：於待機模式下選擇所需程序後，顯示窗口將展示該程序的預設溫度與時間。

步驟 2：選擇程序後，按下「時間 / 溫度」" " 鍵，溫度窗口" " 會閃爍。按" /  " 鍵調整至所需溫度。溫度設定完成後，再次按下「時間 / 溫度」" " 鍵，時間窗口" " 會閃爍。按" /  " 鍵調整至所需時間。時間設定確認後，按下「啟動 / 停止」" " 鍵開始運行，烹飪時間將開始倒數。

步驟 3：選擇「微波」" " 鍵，按下「時間 / 溫度」" " 鍵，屏幕上「1100W」功率會閃爍。按" /  " 鍵調整至所需微波功率。功率設定完成後，按下「時間 / 溫度」" " 鍵調整所需時間。時間設定確認後，按下「啟動 / 停止」" " 鍵開始運行，烹飪時間將開始倒數。

重複步驟 2 以選擇微波組合功能。

注意：選擇「嫩烤」程序時，建議上下發熱管之間的溫差不要超過 20°C。如使用「上下雙溫烤」模式，上下發熱管之間的溫差不應超過 40°C。（下層的溫度範圍由上層的溫度設定決定。）

■ 自動烹飪選單使用步驟

自動選單功能包含多個步驟。對於部分選單，食物需在烹飪過程中取出。當打開爐門取出食物時，焗爐會自動暫停運行；關上爐門後，焗爐將自動繼續運行。

步驟 1：按下「附加功能」" " 鍵，然後按" /  " 鍵選擇自動選單。

步驟 2：當屏幕上顯示「自動選單 / AUTO MENU」字樣時，按下「啟動 / 停止」" " 鍵或「時間 / 溫度」" " 鍵進入次級介面，屏幕將顯示選單編號「P01」。

步驟 3：接著按" /  " 鍵選擇所需的選單編號（P01–P30）。

步驟 4：按下「啟動 / 停止」" " 鍵開始運行。

■ 缺水提示操作

此功能可防止焗爐在缺水情況下運行，並為水箱的抽出與放回提供操作指引。

步驟 1：當水箱缺水時，面板上的「水箱」" " 鍵將會閃爍，並發出提示音，30 秒後停止。出現缺水提示時，機器將立即停止工作。

步驟 2：按下「水箱」" " 鍵，面板將自動向下翻轉，此時可取出水箱，加入適量水後再放回機器中。

步驟 3：再次按下「水箱」" " 鍵，控制面板復位後，按下「啟動 / 停止」" " 鍵，機器將繼續工作。

■ 除垢模式操作

預設的溫度與時間不可調節，該參數是專為清除焗爐水管積垢而設定。

除垢模式分為兩個階段。第一階段加入除垢劑與純淨水進行除垢，蒸汽烤箱運行約需25分鐘；第二階段加入純淨水進行清潔，同樣需25分鐘。操作步如下：

步驟1：取出水箱，等比例放入除垢劑和水，然後把水箱放回烤箱。

步驟2：在待機狀態下按下「附加功能」" "鍵，然後按" /  "鍵選擇除垢功能。

步驟3：當屏幕顯示「Descale」，溫度區顯示「C01」時，按下「啟動 / 停止」" "鍵。

步驟4：第一階段結束後，水箱" "鍵會閃爍，溫度區顯示「C02」。此時機器提示用戶更換新鮮水。

步驟5：更換新鮮水後，將水箱放回，並按下" "鍵開始第二階段的清潔。

■ 烘乾模式操作

預設的溫度與時間不可調節，此設定專為烘乾內腔水分而設計。

步驟1：在待機狀態下，按下「附加功能」" "鍵，然後按" /  "鍵選擇烘乾功能。

步驟2：按下" "鍵開始運行，待腔體內的水分烘乾後，程序將自動結束。

■ 預設烹飪操作

若需設定預設烹飪時間，請依照以下說明操作：

例如，若希望於30分鐘後開始運行：

步驟1：選擇一個功能，設定所需的烹飪溫度與時間。

步驟2：長按「時間 / 溫度」" "鍵，屏幕上會顯示並閃爍「00:01」。按" "鍵將預設時間調整為30分鐘，然後按下" "鍵開始運行。

步驟3：屏幕上會顯示並閃爍「RESERVED」字樣，機器將於30分鐘後開始烹飪您的食物。

提示

設定「預設」後，按下「電源」" "鍵可取消「預設」功能。

烹飪器具選擇

容器種類	烘烤/烘焙	蒸汽 恒溫發酵	微波功能	容器種類	烘烤/烘焙	蒸汽 恒溫發酵	微波功能
 耐熱性玻璃容器	✗	✓	✓	 耐熱性塑膠容器	✗	✓	✓
 不耐熱性玻璃容器	✗	✗	✗	 不耐熱性塑膠容器	✗	✗	✗
 陶器/瓷器	✗ 注1	✓	✓	 木/竹容器	✗ 注2	✗ 注7	✗
 漆器	✗	✗	✗	 耐高溫保鮮紙	✗ 注6	✓	✗
 金屬容器	✓ 注3	✓	✗	 鋁箔	✓	✓	✗
 蒸盤	✗	✓ Note 5	✗	 烤盤/接油盤	✓ 注4	✗	✗
 條紋烤盤	✓ 注4	✗	✗	 燒烤架	✓	✓	✓

注 1：內有彩色圖的容器不可使用（可能引起顏色剝離現象）
注 2：烹飪溫度≤230℃時，僅可使用耐熱加工容器
注 3：樹脂把手的金屬容器不可使用；微波功能下禁用金屬器皿（含錫紙，廠家推薦除外）
注 4：烤模式（含微烤組合）均可使用
注 5：蒸模式（含微蒸組合）均可使用
注 6：高溫會融化
注 7：木/竹制容器不可使用。

微波功能下，禁止空載，禁止使用金屬器皿、錫紙，及帶有金屬鑲邊的陶瓷或玻璃器皿，不能加熱帶殼雞蛋及密閉的食材。
使用「蒸烤模式」功能時，請選擇與上方表格中「嫩烤」模式對應的適用烹飪器皿。
預熱階段請勿放置任何烹飪器皿。

建議預熱階段避免使用配件

■ 蒸汽程序適用烹飪器具建議
請根據食物類型選擇合適的器具。微波蒸烤爐所使用的器具應為無毒且耐高溫的專用設計，確保對食物安全無害。在蒸汽烹飪模式下，如無特殊需求，可直接使用產品隨附的蒸盤及其他配件。具體建議如下：

- 1. 番薯、粟米、馬鈴薯、雞蛋、包子、饅頭等大件、不滴油食物：直接用穿孔蒸盤或網架。
- 2. 蝦、蟹、雞翅、雞脾、南瓜等，無需保留蒸出汁液：用蒸盤或網架。
- 3. 魚、排骨、全雞、牛肉等：先放入家用碟子，再將碟子置於蒸盤/網架上蒸製。

常見食物烹飪時長建議

■ 點心製作
製作甜點時，通常需先預熱爐腔再使用烘烤模式。若烘焙過程中遇到以下問題，可參考對應解決方法：
糕點太乾：溫度降 10℃，延長時間或更換模式。
糕點不膨脹：溫度降 10℃。
上表面顏色過深：放下層、降溫、延長時間，或蓋錫紙。
內部熟透但外皮過硬：降溫、延長時間。
糕點黏鍋：烤盤抹油、撒麵粉。

■ 魚和肉製作
避免過熟：溫度不設最高。外焦裏嫩：先 200-220℃烤片刻，再降溫。肉體積越大：溫度越低，烹飪時間越長。

- 注意事項
- 1. 不得以拉扯電纜的方式斷開電源綫接口。
 - 2. 清洗內膽前，先取出附件，用抹布清潔。
 - 3. 嚴禁用水直接噴淋機體，避免使用強酸、鹼性洗滌劑。
 - 4. 每次使用後，內腔冷卻後用乾布擦拭，或打開門直至內腔完全乾燥。
 - 5. 設備故障時，切斷電源並聯絡售後，切勿自行修理。

水箱使用注意事項

水箱建議使用自來水或純淨水，禁用井水等礦物質含量高的水（避免影響機器壽命）。

使用後，務必取出水箱，倒掉剩餘水，清潔接水盤（防止細菌及石灰石生成）。

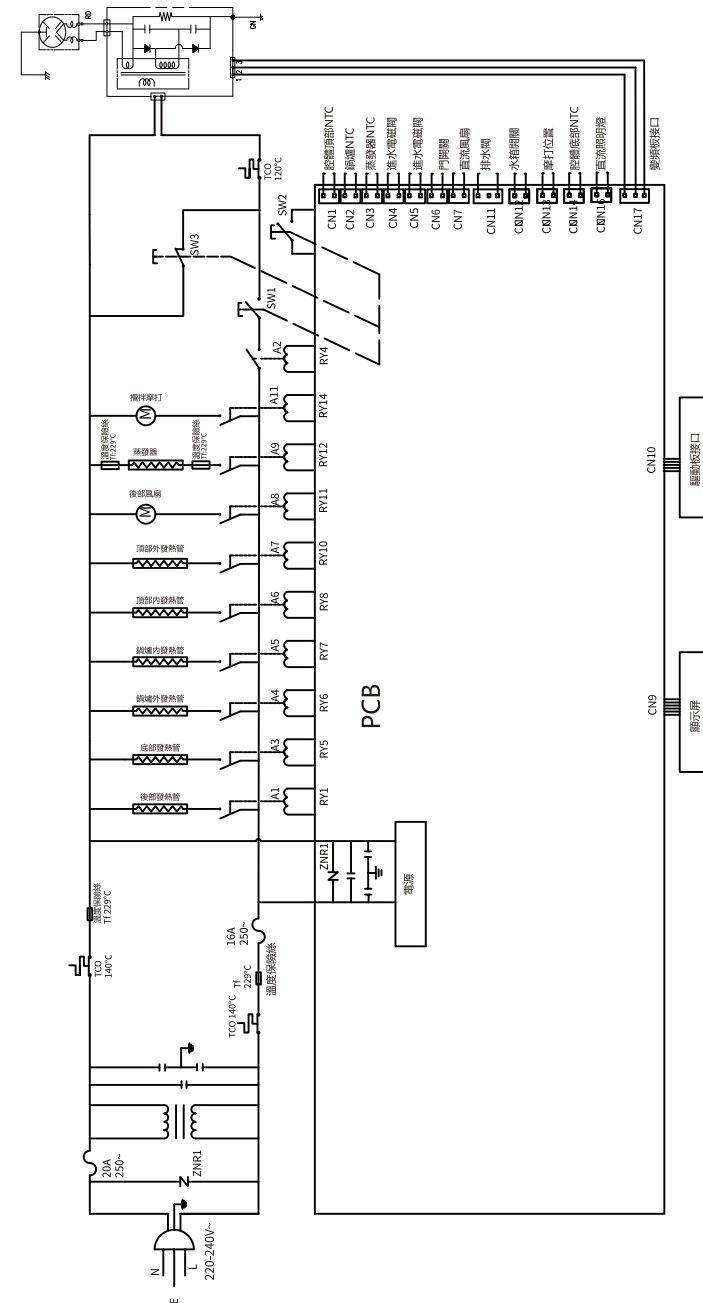
一個烹飪週期結束後，需清空並清洗水箱；不可用洗碗碟機清洗。

蒸汽相關模式下，水箱需有水（避免缺水提示）。禁止向水箱加熱水，以免導致水箱變形、機器損壞。

技術規格

產品名稱	嵌入式多合一微波氣炸蒸烤焗爐
型號	FV-AL81
額定電壓	220-240V~
額定頻率	50-60Hz
額定功率	3200W
微波工作頻率	2465MHz
微波輸入功率	1900W
微波輸出功率	1100W
控制方式	觸控控制
淨容量	46L
溫度範圍	30-250°C
腔體材質	不銹鋼+ 藍色陶瓷塗層
顯示	LED 屏
門結構	3 層鋼化玻璃
照明類型	LED
鎖定系統	具備
產品尺寸（寬×高×深）	595*455*555(W*H*D)mm
淨重 / 毛重	35kg/43kg

電路圖



故障排除

故障描述	可能原因	解決方法
無法運作	·無電源供應 ·產品未通電	·檢查電源連接 ·正確連接電源
照明燈不運作	·燈泡故障 ·產品電源連接故障或保險絲熔斷	·聯絡售後服務部門
產品運行時冒煙	·產品內殘留油脂	·清潔產品內的殘留油脂
關閉電源後仍有摩打運轉聲	·摩打與焗爐處於冷卻狀態	·此屬正常現象
產品內部玻璃污穢且有滴油	·烘烤食物產生油滴或水滴	·產品冷卻後清潔門內側玻璃
屏幕顯示 E-1	·腔體溫度感應器溫度高於 290°C	·聯絡售後服務部門
屏幕顯示 E-2	·蒸盤溫度感應器溫度高於 200°C	·聯絡售後服務部門
屏幕顯示 E-3	·連續運行 5 分鐘，腔體溫度低於 35°C	·聯絡售後服務部門
屏幕顯示 E-4	·連續運行 5 分鐘，蒸盤溫度低於 35°C	·聯絡售後服務部門
屏幕顯示 E-5	·腔體或蒸盤感應器斷路	·聯絡售後服務部門
屏幕顯示 E-6	·腔體或蒸盤感應器短路	·聯絡售後服務部門
屏幕顯示 E-7	·顯示板通訊故障	·聯絡售後服務部門
屏幕顯示 E-8	·變頻板故障	·聯絡售後服務部門