ROBAM



User Manual

If the manual is lost, you can send e-mail to overseas@robam.com, request for an electronic manual.

KZQS-48-CQ760
KZQS-48-CQ760S
KZQS-48-CQ762
KZQS-48-CQ762S

Combi Steam Oven

Contents

Safety Precautions ····· 01

Product Introduction ····· 06

Installation Instructions ····· 08

Operation Instructions ····· 09

Maintenance and care ····· 16

Common Faults and Fault Dropping ····· 17

Electrical Schematic Diagram ····· 19

Safety Precautions

In order to avoid any harm or property damage to the users and other persons, following distinctions and signs are specially given.
All these are the important notices concerned with safety, so please abide by these notices strictly. And, please use this product correctly on the premise that all the contents herein are understood fully.

Distinctions on contents made in accordance with extent of harm and damage

Danger	Personal risk, serious injury or a fire may be very likely caused if this sign is neglected and the product is operated improperly.
Warning	Personal risk, serious injury or a fire may be caused if this sign is neglected and the product is operated improperly.
Notice	Personal injury or damage to objects may be caused if this sign is neglected and the product is operated improperly.

Signs of the behaviors that shall be paid attention to or that shall be prohibited

Prohibited	No open flames	No touch	No remove	Abide by strictly	To be grounded	Electric shock danger	Hot surface

Warning

Please use this product strictly in accordance with contents of this Operation Manual. Our company is not reliable for any property loss or personal injury caused by improper using of this product.

Danger

Abide by strictly	Before disconnecting plug from the socket, you should grip the end of the plug. Be sure not to disconnect the plug with power wire in your hand, otherwise such dangers as electric shock, short out and fire may be caused .
Prohibited	Be sure not to use a power socket which is loose or contacted poorly, otherwise such dangers as electric shock, short out and fire may be caused.
Abide by strictly	In order to avoid the electric shock that may occur, please ensure that the appliance has been disconnected from power before replacement of a bulb.
Abide by strictly	The complete appliance shall be kept far away from heat sources and inflammables (e.g. gas and alcohol).

⚠ Danger

 Hot surface	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven. when taking out foods after using, make sure to wear the high-temperature resistant protective gloves properly in order to avoid burns.

⚠ Warning

 Abide by strictly	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.
 To be grounded	Use a separate 16A socket, and be sure not to connect several appliances to the same power socket at the same time, and make sure that the socket is grounded safely and effectively.
 Abide by strictly	If the appliance functions improperly, make sure to disconnect it from the power and stop using immediately. And, be sure not to touch the appliance and that it is repaired by a professional.
 Abide by strictly	Make sure the power cord is not damaged. When using the power cord, make sure that the cord is not bent, stretched, twisted or knotted. And, Be sure not to press or attack the power cord with weight.
 Abide by strictly	In order project against fire, appliance must be kept in clean condition and the air passage must be kept unobstructed.
 Abide by strictly	Hot air may come out when door of the appliance is opened after using, so please be sure not to stand too close to the appliance to avoid burns caused by the hot air.
 Prohibited	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.

Warning			
 Prohibited	Do not use the rough detergent or sharp metal blade to clean the door glass of the steam oven. If the glass surface is scratched, it may cause glass broken.		
 Prohibited	Do not place the flammable substance (such as the smoke agent) inside or under the steam oven. When the appliance is in operation, do not spray smoke agent near the oven. Do not use appliance unattended.		
 Abide by strictly	Disconnect the power supply when the appliance is not in use for long time.	 Abide by strictly	Be sure not to operate the appliance when any of your hand or foot is wet or your feet are bare.
 Abide by strictly	Improper use may result in water or gas leak. Contact the qualified service personnel for service.		
 Abide by strictly	Turn off the appliance immediately after using, otherwise the residual fat may cause a fire; in case the appliance is not to be used for an extended period of time, please cut off the power.		
 Abide by strictly	Make sure to disconnect the electric oven from power before removing the fan guard. After cleaning, reset the guard properly to the original position in accordance with the Operation Manual.		
 Abide by strictly	You should cut off the power before cleaning of the appliance and use a neutral detergent to clean it. Moreover, make sure to clean it with a soft piece of cloth, in order to prevent its surface from being scratched.		
 Prohibited	The use of steam cleaner is prohibited.		

Notice			
Abide by strictly	If the appliance functions abnormally, please disconnect the power plug and power it on again.	Abide by strictly	The internal grills and ovenware, etc. should be placed properly during using.
Prohibited	The appliance cannot be used as an indoor heater.	Abide by strictly	When the water in the drip tray is too excessive, adopt the absorbent cotton or cloth to absorb the water.

Safety Instructions

1) Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
2) Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.
3) Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
4) Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
5) User Servicing – Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
6) Storage in or on Appliance – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
7) Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
8) Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
9) Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or
replacing food.
10) Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause
container to burst and result in injury.
11) Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
12) Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.

CAUTION

1. Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

2. DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are (identification of surfaces – for example, oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors).

If the malfunction light goes on, or if the audible signal (for example, a bell or buzzer)
sounds, appliance is malfunctioning. Turn off or disconnect appliance from power supply and have serviced by a qualified technician.

Product introduction

Dear users:

We take this opportunity to express our heartfelt thanks to you for your choosing of ROBAM brand Combi Steam Oven series products. We especially recommend that you shall read this Manual carefully before installing and using this product and keep it properly for later reference.

The company is a professional manufacturer of household appliances and kitchenware such as range hoods, all-in-one steaming and baking machines, gas stoves, disinfection cabinets, electric ovens, etc. The boss brand all-in-one steaming and baking machine adopts advanced design concept, paying attention to overall design and optimizing modeling. It has the advantages of health, environmental protection, energy saving, etc.

This appliance is accounted as class I utensil. It must be grounded when in use.

※The pictures of the products in this manual are for reference only, and the products are subject to the actual objects. The company's products continue to improve, and changes in content due to product improvement will be made without prior notice.

Important Information

Packaging of Combi steam oven

Please dispose these packaging materials in an environment-friendly way, in order to keep a good environment.

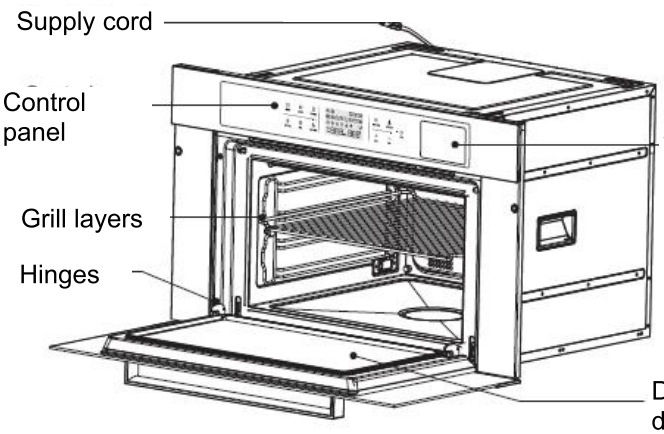
Be sure not to allow children to play with the packaging materials (e.g. plastic film and carton box, etc.), otherwise it would lead to suffocation accident. So, please keep children away from the packaging materials.

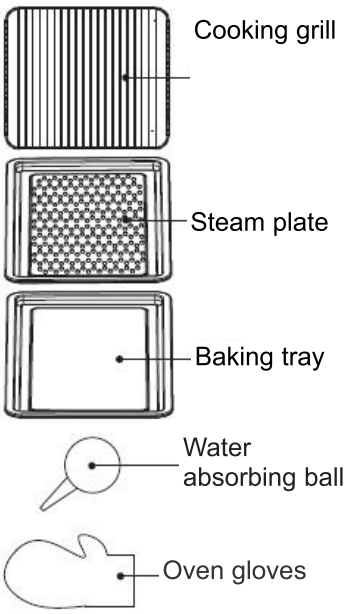
Product Characteristics

- 50 smart menus provide you the easy and enjoyable cooking time;
- 13 cooking modes ensure the free regulation of heat and make the food more delicious;
- One-key auto scale removal provides more convenience;
- Whole-chamber head dissipation system allows the multi-dimensional air flow in the chamber, quickening the cooling;
- Dynamic balancing of steam;
- Top-mounted electric water tank facilitates the filling of water without opening, and guarantees the uninterrupted delicious taste.

Product Structure

(The pictures are for information only. The physical product shall prevail.)





Note: The steam plate, baking tray or cooking grill can be placed securely in the shelf rails and pushed to the end according to the cooking requirements.

Technical Parameters of the Product

Model	KZQS-48-CQ762	KZQS-48-CQ760
	KZQS-48-CQ762S	KZQS-48-CQ760S
Rated Voltage	220-240V ∼	220-240V ∼
Rated Frequency	50-60Hz	50-60Hz
Rated Power	3000W	3000W
Capacity	48L	48L
Net Weight	32.5kg	31kg
Dimensions(mm)	30"× 18"× $21\frac{3}{4}$"	$23\frac{1}{2}$"× 18"× $21\frac{3}{4}$"
W× H× D	(760× 455× 550)	(595× 455× 550)

List of Accessories

S/N	Name	Quantity
1	User Manual	1 Pcs
2	Mounting screw	4Pcs
3	Baking tray	1 Pcs
4	Cooking grill	1 Pcs
5	Steam plate	1 Pcs
6	Oven gloves	1 Pcs
7	Water absorbing ball	1 Pcs
8	Embedded special recipes	1 Pcs

Installation Instructions

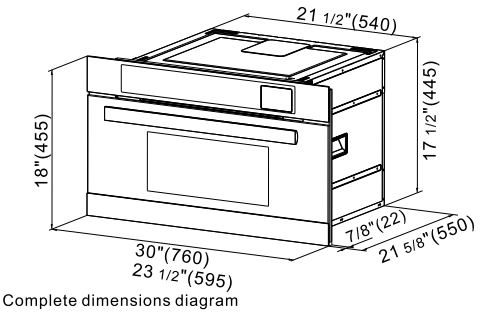
Follow below illustration to set the square hole at the setting position of the cabinet. Insert the combi steam oven steadily into the square hole in place. Do not place the oven inclined. Detailed hole size inch（mm). refer to the below table:

KZQS-48-CQ762/ KZQS-48-CQ762S

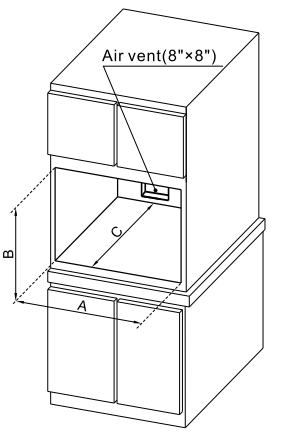
S/N	Name	A	B	C
1	Dimensions of the hole for full insertion (WxHxD)	30 1/8"(765)	18"(460)	23 ½"(595)
2	Dimensions of the hole for semi-insertion (WxHxD)	28 ½"(725)	17 ¾"(450)	22 ¾"(580)

KZQS-48-CQ760/ KZQS-48-CQ760S

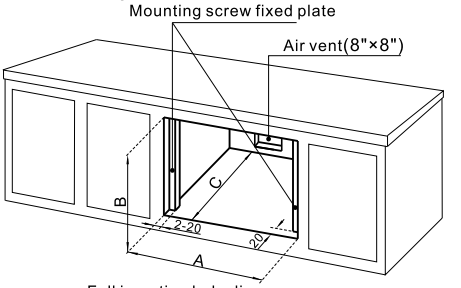
S/N	Name	A	B	C
1	Dimensions of the hole for full insertion (WxHxD)	23 ½"(600)	18"(460)	23 ½"(595)
2	Dimensions of the hole for semi-insertion (WxHxD)	22"(560)	17 ¾"(450)	22 ¾"(580)



Complete dimensions diagram



Semi-insertion hole diagram



Full insertion hole diagram

Installation Requirements:

- The cabinet surface or table top to place the combi steam oven must be flat.
- Make sure the air circulation as much as possible around the steam oven inside the cabinet. Recommend the clamp plate and fixing plate to adopt the moisture proof, water proof, anti-corrosion and high temperature resistant material.
- Use the two mounting screws provided to fix the unit onto the cabinet through the mounting holes on the left & right door frames.

Power Supply Requirements:

- For permanent installation, the electrical circuit must have the disconnecting and protecting device. The power connection plug and outlet should be of the same model and compliant with the local regulations.
- The power plug connection must be convenient. Make sure the steam oven can be disconnected as necessary from time to time after installation. Separately use the socket of 16A . Do not use the same socket together with other electric appliance. Make sure the socket is securely and effectively grounded.
- If any other electric appliance nearby, make sure the installation distance is more than 4".

- For permanent installation, the electrical circuit must have the disconnecting and protecting device. The power connection plug and outlet should be of the same model and compliant with the local regulations.

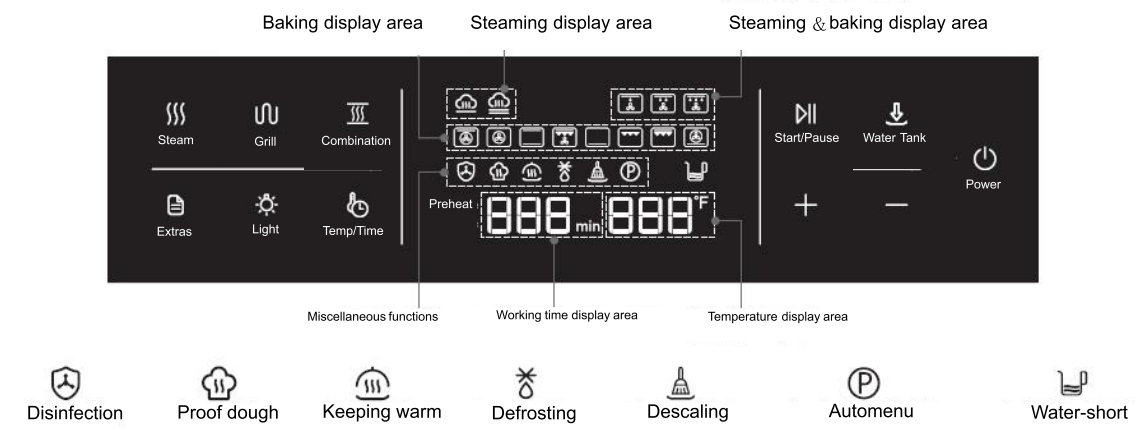
- The power plug connection must be convenient. Make sure the steam oven can be disconnected as necessary from time to time after installation. Separately use the socket of 16A. Do not use the same socket together with other electric appliance. Make sure the socket is securely and effectively grounded.

- If any other electric appliance nearby, make sure the installation distance is more than 100mm.

Operation Instructions

Operation Instructions

Introduction to Control Panel

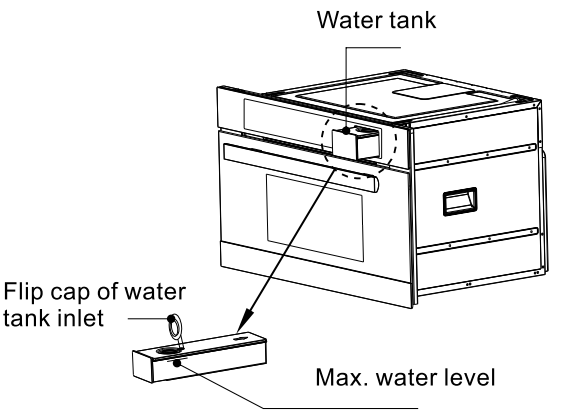


Pre-use instructions

- At the initial use, the product may have abnormal smell because the heating element is protected with coating during the storage period, and the coating evaporates due to heating. Therefore, it is necessary to keep the room ventilated, select the high-temperature steaming mode " ", fill water into the water tank to the maximum level, set the maximum temperature and the working time as 20 min when no food is put in the product, and afterwards, the door shall be opened for cooling in order to guarantee the delicious taste of subsequent cooking.

- Precautions for water filling and installation of water tank:

1. Press the key ″ ″ to pop out the water tank automatically, and then take out the water tank horizontally;
2. Before use, check if the water tank is clean; in case of abnormal smell or dirt, clean the water tank timely. The water tank must not be cleaned with the hot water above 160;
3. Open the flip cap of water tank inlet, and fill water into the water tank to the max. Water level at most;
4. After water filling, push the water tank into its Slot to the correct position.



Notes:

- After the water tank is taken out, it is necessary to wait for longer than 15s and then push the water tank into its slot, for fear of damaging the internal parts;
- It is prohibited to fill the hot water above 160 into the water tank, for fear of deforming the water tank and damaging the machine;
- If short of water, the iron ″ ″ will be shown on the screen, and the product will beep to remind the user;
- The purified water or the tap water with fewer impurities shall be used.

Warm prompt: It is recommended to turn on the kitchen ventilator when the product is operating.

Method of operation

1. Power on
Switch on the power supply; then, the product makes a prompt tone and turns on all the indicator lamps Immediately. Seconds later, the key ″ ″ flickers, but other lamps go out, entering the standby mode. Note: In case of no operation within a few minutes, the product will be powered off and turn off other indicator lamps; if any key is pressed at this moment, the key ″ ″ will flicker.

2. Startup
Long press the key ″ ″ to start the product and activate the default function.

3. Selection of cooking mode
The user can select the steaming, baking or steaming & baking mode for cooking according to his Demands.

Steam mode

The Steam mode is divided into: steam(130-210℉) and steam (210-300℉)

Press the key "⟆⟆⟆" to select the desired mode cyclically, or press the key " ⟆⟆⟆ " and then the key "+" Or "-" to select the desired mode. After the selected mode flickers, press the key " " to activate and Flash the time display area; at this moment, press the key "+" or "-" to regulate the cooking time;



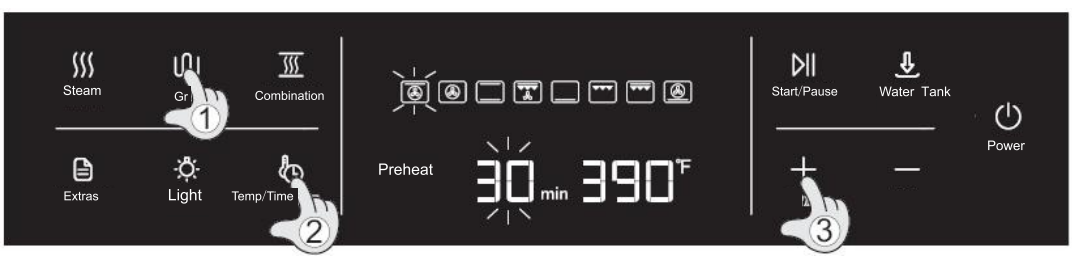
To regulate the cooking temperature, it is required to press the key "" to activate and flash the temperature display area, and then press the key "+" or "-" to regulate the cooking temperature; after Setting, press the key "▷||" to activate the setting and enter the preheating mode automatically. After the machine reaches the preset temperature and makes a prompt tone, put the food in the chamber; After the cooking finishes, the buzzer will beep.



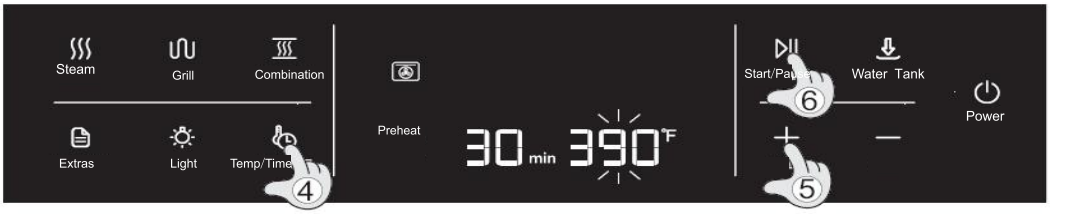
Grill mode

The Grill mode is divided into: Convection bake, True convection, Top/bottom heating, Convection broil, Bottom heating, Grill, Maxi broil, Intensive bake.

Press the key "⋂⋃" to select the desired mode cyclically, or press the key "⋂⋃" and then the key "+" Or "-" to select the desired mode. After the selected mode flickers, press the key "" to activate and flash the time display area; at this moment, press the key "+" or "-" to regulate the cooking time;



To regulate the cooking temperature, it is required to press the key "" to activate and flash the temperature display area, and then press the key "+" or "-" to regulate the cooking temperature; after Setting, press the key "▷||" to activate the setting and enter the preheating mode automatically. After the machine reaches the preset temperature and makes a prompt tone, put the food in the chamber; After the cooking finishes, the buzzer will beep.



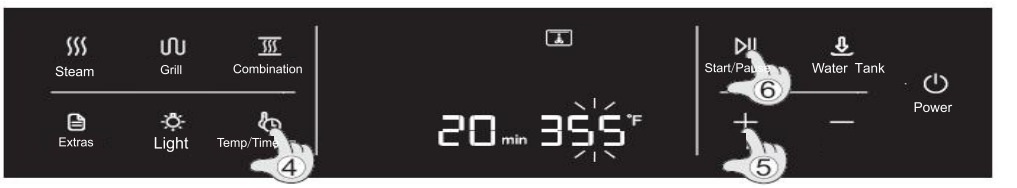
Combination mode

The combination mode is divided into: Hot air+lower humidity, Hot air+medium humidity, and Hot air+higher humidity.

Press the key "≋" to select the desired mode cyclically, or press the key "≋" and then the key "+" Or "-" to select the desired mode. After the selected mode flickers, press the key "⏲" to activate and flash the time display area; at this moment, press the key "+" or "-" to regulate the cooking time;



To regulate the cooking temperature, it is required to press the key "⏲" to activate and flash the temperature display area, and then press the key "+" or "-" to regulate the cooking temperature; after Setting, press the key "⏯" to activate the setting and enter the preheating mode automatically. After
the machine reaches the preset temperature and makes a prompt tone, put the food in the chamber; After the cooking finishes, the buzzer will beep.



Notes:

- If it is unnecessary to regulate the temperature or time, the key "⏯" can be pressed directly after a mode is selected;
- For the setting of cooking temperature and time, the user can regulate the temperature and time according to his taste and cooking experience;
- In the course of temperature and time regulation, the key "+" or "-" can be long pressed to increase or decrease the temperature or time continuously;
- Under the selected mode, the key "⏲" can be pressed to change the temperature and time display area cyclically;
- If the water is insufficient or needs change in the course of operation, the water tank can pop out automatically to remind the user to fill or change the water, or the user can click the water Tank out key to pop out the water tank.

Extras functions

Extras functions include: Disinfection, Proof dough, Keeping warm, Defrosting and Descaling.

Auto menu function:

50 auto menus are designed specially to facilitate the user's rapid operation.

Press the key " " to select the desired mode cyclically, and then select the auto menu; after the " Ⓟ " con flickers, press the key "▷||" to confirm the selection; next, the screen shows "P01",indicating that the first menu is selected. Now, press the key "+" or "-" to select any menu from P01 to P50, and then press the key to activate the selection. (After the first menu is selected and the Screen shows P01, the key "▷||" can be pressed to activate the selection directly.)



Note: Some menus need more than one step. For the menu under which the food has to be taken out and processed midway, the machine will pause automatically after every step finishes; the next step can start only after the open door is closed or the start key is pressed.

Fermentation function:

Press the key " " to select the desired mode cyclically, or press the key " " and then the key "+" or "-" to select the desired mode. After the selected mode flickers, press the key " " to activate and flash the time display area; at this moment, press the key "+" or "-" to regulate the cooking time;



To regulate the working temperature, it is required to press the key " " to activate and flash the temperature display area, and then press the key "+" or "-" to regulate the cooking temperature; afte
Setting, press the key "▷||" to activate the setting.



Note: Sterilization, heat preservation and thawing functions shall be operated by the above-mentioned method; however, sterilization and thawing functions do not need temperature regulation.

Scale removal function:

Imperative scale removal: After the steaming mode operates accumulatively for 50 hours, the machine Will remind the user of scale removal, and the screen will show the "🧹" iron; in case of no scale removal, the steaming mode will not operate normally.
Before using this function, add the detergent, fill the warm water into the water tank to the maximum Water level, select the scale removal mode, and press the key "⏯" to start the selection and sho
"C01" on the screen; then press the key "⏯" to enter the first step; after the first step finishes, enter the second step, take out the water tank, pour out the residual water, fill the clean water to the Maximum water level, close the water tank, and press the key "⏯" to start the second step; after the
task completes, the screen will "End" and the buzzer will beep.

Notes:

- The scale removal function must be performed completely; if cancelled midway, a warning will be given.
- The detergent shall be added into the water tank;
- The working time of scale removal depends on the completion status and interval of each Step, and lasts for 60min or so.

■ Adjustment of setting

To set the desired mode, temperature and time when the machine is operating, it is required to press the key "⏯" first to stop the operation and make the machine adjustable; at this moment, the mode, temperature and time can be reset; after adjustment, the key "⏯" shall be pressed to restart the operation.

■ Lighting function

When the machine is powered on, the lighting function can be activated by pressing the key "💡", and deactivated by pressing the key "💡" again; if this key is not pressed, the lamp will go out automatically after a few minutes.

■ Power off

1. After the task finishes, the buzzer will beep and the screen will show "End";

2. In the standby mode (when no operation is made), the machine will be powered off automatically after a few minutes.

3. If the key "⏻" is long pressed in the course of operation, the machine will stop heating and be powered off immediately.

Notes:

- In case of overheat in the product, the cooling fan will delay for a while before stopping, which is good for the extension of product life.
- It is suggested to open the door when cooling in order to shorten the cooling time.

Heating mode

Menu		Default working temperature (℉)	Default working time (min)	Temperature range (℉)	Time range (min)
Steam mode	steam(130-210 ℉)	210	20	130-210	1-120
	steam(210-300 ℉)	250	20	210-300	1-120
Grill mode	Convection bake	390	30	105-445	1-120
	True convection	390	30	105-445	1-120
	Top/bottom heating	320	30	105-445	1-120
	Convection broil	430	30	105-445	1-120
	Bottom heating	320	30	105-355	1-120
	Grill	355	30	105-445	1-120
	Maxi broil	355	30	105-445	1-120
	Intensive bake	300	30	105-445	1-120
Combination mode	Hot air+lower humidity	355	20	250-445	1-120
	Hot air+medium humidity	355	20	250-445	1-120
	Hot air+higher humidity	550	20	250-445	1-120
Extras functions	Disinfection	210	20	Un-adjustable	1-120
	Proof dough	105	60	95-115	1-600
	Keeping warm	140	120	140-60	1-120
	Defrosting	140	20	Un-adjustable	1-120
	Descaling	Un-adjustable	Un-adjustable	Un-adjustable	Un-adjustable

Common Baking Symptoms and Remedies

Symptoms	Possible Causes	Remedies
Baking is uneven	* Position of the baking layer is incorrect * Foods are not placed at center part of the ovenware * Selected function is improper	* Select an appropriate baking layer position * Place foods at center part of the ovenware * Select a proper function
Upper surface color or bottom color of the baked foods is dark	* Selected function is improper * Size of foods is non-uniform or foods are not arranged evenly * Baking temperature is too high * Door of the electric oven is opened frequently during baking	* Select a proper function * Cut foods into uniform pieces and arrange them evenly on the ovenware * Lower the temperature * Place the foods to a lower or higher position * Only open door of the electric oven when half of the baking time elapses
The baked cake has cracks or thick crust	* The baking time is too long * Baking temperature is too high * Bake recipe or preparation method is incorrect * Selected container is improper	* Adjust the baking time * Lower the temperature * Adjust recipe and adopt correct preparation methods * Replace with a proper container
The baked foods are light-colored or under-baked	* Baking temperature is too low * Baking time is too short	* Adjust the baking temperature * Extend the baking time

Maintenance and Care

Important Notification: Before cleaning the steaming and baking machine, the power supply must be cut off.

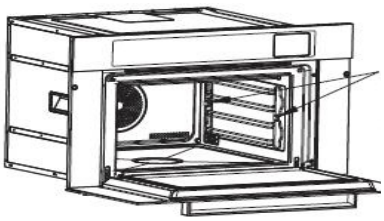
It is necessary to keep the machine clean all the time and ensure no fat or oil accumulation around the heating element and fan; the steaming & baking grill, steaming plate and baking tray must be cleaned to avoid fire due to fat accumulation; the meat can be wrapped with aluminized paper for roasting, in order to facilitate the cleaning; any fat and oil may form a layer of lacquer deposition hard to clear in the combi steam oven so the machine must be cleaned after every use.

1. Internal cavity: wash with warm water, do not use corrosive and abrasive cleaning agents. Stains that are difficult to remove can be cleaned with nylon brush or neutral detergent, and cannot be scrubbed with steel wire balls to avoid irreparable damage to the surface. The cleaning agent in the cavity must be cleaned without residue. After cleaning, wipe it with cloth to keep the cavity dry, or use the drying function to dry.

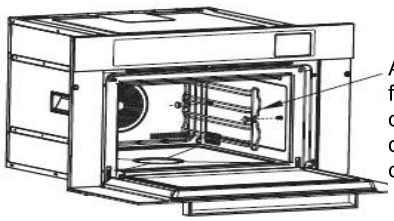
2. Glass panel: the glass surface on the door and control panel should be cleaned immediately when it is dirty, the firm dirt can be cleaned with neutral detergent and cannot be scrubbed with steel wire balls to avoid scratching the surface, wipe it dry with cloth after cleaning.

3. After each use, please take out the water tank and pour out the water so as not to generate peculiar smell over time.

4. After use, the accumulated water in the water collecting tank must be cleaned in time to prevent water from overflowing.



Shelf fasteners, which can be loosened by clockwise turning



After the self fasteners are taken out, the shelf can be dismantled for cleaning.

Common Faults and Fault Dropping

The following table lists common faults. Please confirm and handle them according to the listed instructions. If the fault cannot be handled or the cause cannot be confirmed, please contact the local dealer or after-sales service center. For the sake of your safety, we specially remind you not to disassemble and repair it yourself.

Faults	Possible Causes	Fault Dropping
The machine does not work	The power is off, or the power plug is not connected well.	Use the machine after power up
The screen does not work	The power is off, or the computer board is defective.	Check the power supply, or contact the professional serviceman for repair
The lighting lamp does not work	The power is off, or the bulb is defective.	Check the power supply, or contact the professional serviceman for repair
The machine leaks air or water when working	The door is closed tightly, or the door seal is not installed in place or is damaged	Check the closing of door, refit the door seal, or contact the professional serviceman for repair.
The " " icon flickers on the screen	The water tank lacks water	Fill the water, or contact the professional serviceman
	No water tank is installed, or the water tank is not installed in place	Install the water tank correctly; if the icon flickers after the water tank is installed correctly, contact professional serviceman
The temperature cannot rise	The steam generator, computer board or temperature sensor is defective	Contact the professional serviceman
The screen shows "E-1"	The temperature of chamber temperature probe is above 930℉	Contact the professional serviceman
The screen shows "E-2"	The temperature of heating tray is above 930℉	Contact the professional serviceman
The screen shows "E-3"	The chamber temperature is above 100 for a long period because the operation is long suspended; in such case, the warning is made	Restart the machine again, eliminate the warning, and start the cooking. If the machine cannot heat normally,

	because the machine is unsuitable to continue to cook or cannot heat normally.	contact the professional serviceman
The screen shows "E-4"	The task related to steaming mode is started when the chamber is still hot and not cooled, or the steam generator is defective	Restart the machine, eliminate the warning, open the door for the chamber to cool down, and then start the task related to steaming mode. If there is still a warning after the chamber cools down and the steaming mode is activated, contact the professional serviceman
The screen shows "E-5"	The temperature sensor is in open circuit or short circuit	Contact the professional serviceman
The screen shows "E-6"	Communication failure	Contact the professional serviceman

Warning: The water tank must be pushed in place before use; the water inlet must not be blocked with sundries in the course of cleaning.

Electrical Schematic Diagram

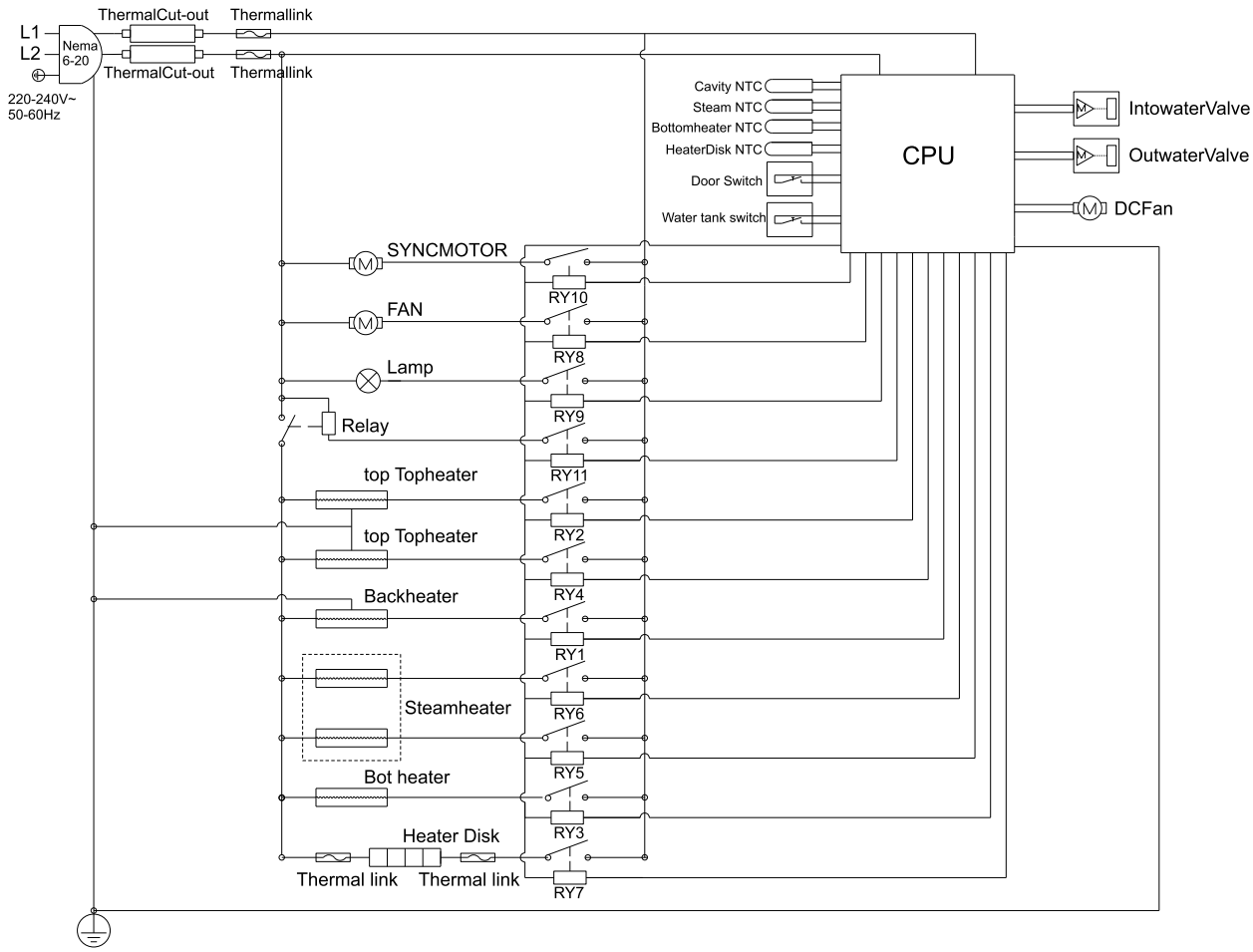


Table des matières

Précautions de sécurité 20

Présentation du produit 24

Instructions d'installation 26

Instructions d’utilisation 27

Maintenance et entretien 35

Défauts courants et correction des défauts 36

Schéma électrique 37

Précautions de sécurité

Afin d'éviter tout dommage matériel aux utilisateurs et autres personnes, les distinctions et signes suivants sont spécialement donnés.

Ces avis sont importants et concernent la sécurité, veuillez les respecter strictement. Et, veuillez utiliser ce produit correctement en parfaite connaissance du contenu du présent document.

Distinctions sur le contenu faites en fonction de l'étendue des dommages

Danger	Des risques personnels, des blessures graves ou un incendie peuvent très probablement survenir si cet avertissement est négligé et que le produit n'est pas utilisé correctement.
Avertissement	Des risques personnels, des blessures graves ou un incendie peuvent survenir si cet avertissement est négligé et que le produit n'est pas utilisé correctement.
Remarque	Des blessures ou des dommages aux objets peuvent être causés si cet avertissement est négligé et si le produit n'est pas utilisé correctement.

Signes des comportements auxquels il faut prêter attention ou qui doivent être interdits

Interdit	Pas de flammes nues	Ne pas toucher	Ne pas supprimer	Respectez strictement	À raccorder à la terre	Danger de choc électrique	Surface chaude

Avertissement	Veuillez utiliser ce produit strictement conformément au contenu de ce manuel d'utilisation. Notre entreprise n'est responsable d'aucune perte de propriété ou blessure corporelle causée par un usage inapproprié de ce produit.

Danger	
Respectez strictement	Avant de débrancher la prise, vous devez saisir l'extrémité de la fiche. Veillez à ne pas débrancher la prise avec le fil d'alimentation à la main, sinon des dangers tels que choc électrique, court-circuit et incendie pourraient être causés.
Interdit	Veillez à ne pas utiliser une prise de courant lâche ou mal contactée, sinon des dangers tels que choc électrique, court-circuit et incendie pourraient être causés.
Respectez strictement	Afin d'éviter les chocs électriques qui pourraient survenir, veuillez vous assurer que l'appareil a été déconnecté de l'alimentation avant de remplacer une ampoule.
Respectez strictement	L'appareil complet doit être tenu à l'écart des sources de chaleur et des produits inflammables (par exemple gaz et alcool).

Danger	
 Surface chaude	Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four. Lorsque vous sortez des aliments après utilisation, assurez-vous de porter correctement les gants de protection résistants aux hautes températures afin d'éviter les brûlures.

Avertissement	
 Respectez strictement	Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter tout danger.
 À raccorder à la terre	Utilisez une prise distincte de 16 A, assurez-vous de ne pas connecter plusieurs appareils à la même prise d'alimentation en même temps, et assurez-vous que la prise est raccordée à la terre de manière sûre et efficace.
 Respectez strictement	Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, assurez-vous de débrancher l'alimentation et arrêtez de l'utiliser immédiatement. Assurez-vous de ne pas toucher l'appareil et de le faire réparer par un professionnel.
 Respectez strictement	Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. Lorsque vous utilisez le cordon d'alimentation, assurez-vous qu'il n'est pas plié, étiré, tordu ou noué. Et, assurez-vous de ne pas appuyer ou peser sur le cordon d'alimentation.
 Respectez strictement	Pour le protéger contre tout risque d'incendie, l'appareil doit être maintenu dans un état propre et le passage de l'air doit être dégagé.
 Respectez strictement	De l'air chaud peut s'échapper lorsque la porte de l'appareil est ouverte après utilisation. Veillez donc à ne pas vous tenir trop près de l'appareil pour éviter les brûlures causées par l'air chaud.
 Interdit	Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Avertissement			
 Interdit	N'utilisez pas de détergent rugueux ou de lame métallique coupante pour nettoyer la vitre de la porte du four à vapeur. Si la surface en verre est rayée, cela peut provoquer une rupture du verre.		
 Interdit	Ne placez pas de substance inflammable (comme un agent fumigène) à l'intérieur ou sous le four à vapeur. Lorsque l'appareil est en marche, ne vaporisez pas d'agent fumigène près du four. N'utilisez pas l'appareil sans surveillance.		
 Respectez strictement	Débranchez l'alimentation électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période.	 Respectez strictement	Veillez à ne pas faire fonctionner l'appareil lorsque vos mains ou vos pieds sont mouillés ou que vos pieds sont nus.
 Respectez strictement	Une utilisation inappropriée peut entraîner une fuite d'eau ou de gaz. Contactez un personnel d'entretien qualifié pour toute réparation		
 Respectez strictement	Éteignez l'appareil immédiatement après utilisation, sinon la graisse résiduelle peut provoquer un incendie ; dans le cas où l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une longue période, veuillez couper l'alimentation.		
 Respectez strictement	Assurez-vous de débrancher le four électrique de l'alimentation avant de retirer la protection du ventilateur. Après le nettoyage, remettez le protecteur correctement dans sa position d'origine conformément au manuel d'utilisation.		
 Respectez strictement	Vous devez couper l'alimentation avant de nettoyer l'appareil et utiliser un détergent neutre pour le nettoyer. En outre, assurez-vous de le nettoyer avec un chiffon doux afin d'éviter de rayer sa surface.		
 Interdit	L'utilisation d'un nettoyant vapeur est interdite.		

Remarque			
Respectez strictement	Si l'appareil fonctionne anormalement, veuillez débrancher la fiche d'alimentation et le rallumer.	Respectez strictement	Les grilles internes et la vaisselle, etc. doivent être placées correctement pendant l'utilisation.
Interdit	L'appareil ne peut pas être utilisé comme chauffage intérieur.	Respectez strictement	Lorsqu'il y a trop d'eau dans la lèchefrite, utilisez un chiffon doux ou en coton absorbant pour absorber uniquement l'eau.

Présentation du produit

Chers utilisateurs :

Nous saisissons cette occasion pour vous exprimer nos sincères remerciements pour avoir choisi les produits de la série des fours à vapeur combinés de la marque ROBAM. Nous vous recommandons particulièrement de lire attentivement ce manuel avant d'installer et d'utiliser cet appareil et de le conserver soigneusement pour référence ultérieure.

L'entreprise est un fabricant professionnel d'appareils électroménagers et d'ustensiles de cuisine comme des hottes de cuisinière, des appareils de cuisson vapeur et de cuisson tout-en-un, des cuisinières à gaz, des armoires de désinfection, des fours électriques, etc. L′appareil de cuisson vapeur et tout-en-un de la marque boss adopte une conception avancé en accordant une attention à la conception globale et en optimisant la modélisation. Il présente des avantages pour la santé, la protection de l'environnement, les économies d'énergie, etc.

Cet appareil est considéré comme un ustensile de classe I. Il doit être raccordé à la terre lors de son utilisation.

※Les photos des produits dans ce manuel sont fournies à titre indicatif uniquement et les produits sont soumis aux objets réels. Les produits de l'entreprise continuent de s'améliorer et les changements de contenu dus à l'amélioration des produits seront effectués sans préavis.

informations importantes

Emballage du four à vapeur combin é

Veuillez éliminer ces matériaux d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement, afin de maintenir un environnement sain.

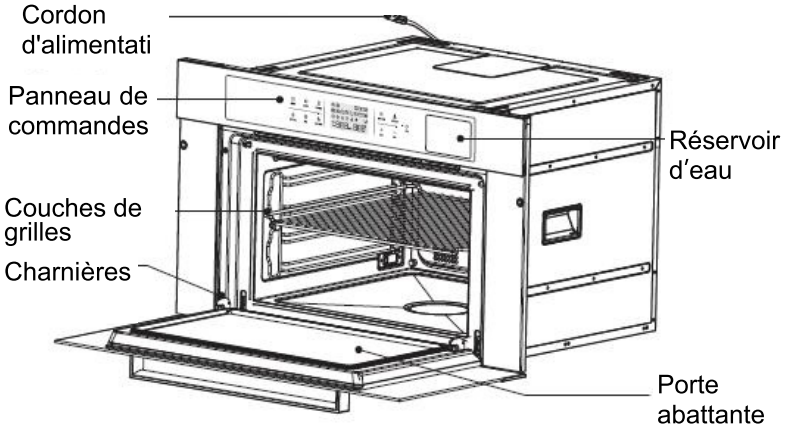
Veillez à ne pas laisser les enfants jouer avec les matériaux d'emballage (par exemple, film plastique et boîte en carton, etc.), car cela pourrait entraîner une suffocation. Veuillez donc maintenir les enfants à l'écart des matériaux d'emballage.

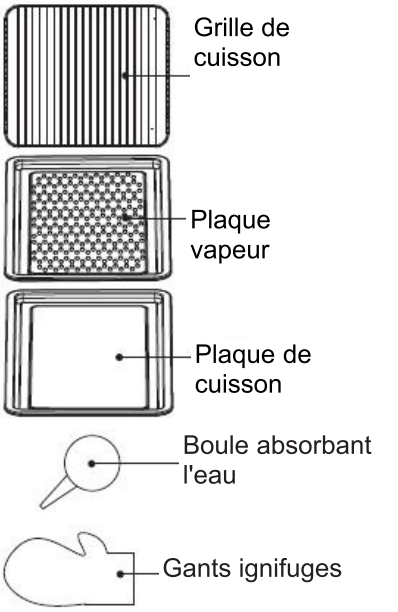
Caract éristiques du produit

- 50 menus intelligents pour des temps de cuisine simples et agréables ;
- 13 modes de cuisson pour une régulation libre de la chaleur et des aliments plus délicieux ;
- Touche de suppression automatique de l'échelle pour plus de commodité ;
- Système de tête de dissipation de chambre entière pour un écoulement d'air multidimensionnel dans la chambre, accélérant le refroidissement ;
- Équilibrage dynamique de la vapeur;
- Réservoir d'eau électrique monté sur le dessus pour faciliter le remplissage de l'eau sans ouverture et garantir un goût délicieux en permanence.

Structure du produit

(Les photos sont fournies à titre indicatif uniquement. Le produit physique peut être différent).





Remarque : La plaque à vapeur, la plaque à pâtisserie ou la grille de cuisson peuvent être placées en toute sécurité dans les rails et poussées jusqu'au bout selon les exigences de cuisson.

Paramètres techniques du produit

Modèle	KZQS-48-CQ762	KZQS-48-CQ760
	KZQS-48-CQ762S	KZQS-48-CQ760S
Tension nominale	220-240V ∼	220-240V ∼
Fréquence nominale	50-60Hz	50-60Hz
Puissance nominale	3000W	3000W
Capacité	48L	48L
Poids net	32,5kg	31kg
Dimensions(mm)	30"×18"×21 3/4"	23 1/2"×18"×21 3/4"
W× H× D	(760×455×550)	(595×455×550)

Liste d'accessoires

S/N	Name	Quantity
1	Manuel d'utilisation	1 pièce
2	Vis de montage	4Pcs
3	Plaque de cuisson	1 pièce
4	Grille de cuisson	1 pièce
5	Plaque de vapeur	1 pièce
6	Agent de détartrage	1 pièce
7	Gants ignifuges	1 pièce
8	Boule absorbant l'eau	1 pièce
9	Recettes spéciales intégrées	1 pièce

Instructions d'installation

Suivez l'illustration ci-dessous pour régler le trou carré à la position de réglage de l'armoire. Insérez le four à vapeur combiné régulièrement dans le trou carré en place. Ne placez pas le four incliné. Taille détaillée du trou inch (mm), voir le tableau ci-dessous :

KZQS-48-CQ762/ KZQS-48-CQ762S

S/N	Name	A	B	C
1	Dimensions du trou pour une insertion complète (LxHxP)	30 1/8"(765)	18"(460)	23 ½"(595)
2	Dimensions du trou pour une insertion complète (LxHxP)	28 ½"(725)	17 ¾"(450)	22 ¾"(580)

KZQS-48-CQ760/ KZQS-48-CQ760S

S/N	Name	A	B	C
1	Dimensions du trou pour la semi-insertion (LxHxP)	23 ½"(600)	18"(460)	23 ½"(595)
2	Dimensions du trou pour la semi-insertion (LxHxP)	22"(560)	17 ¾"(450)	22 ¾"(580)

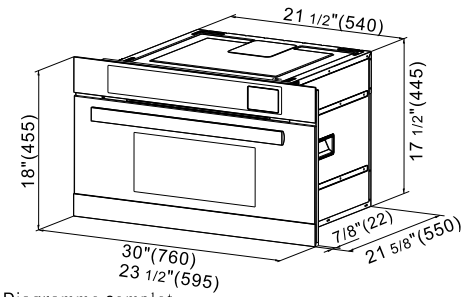
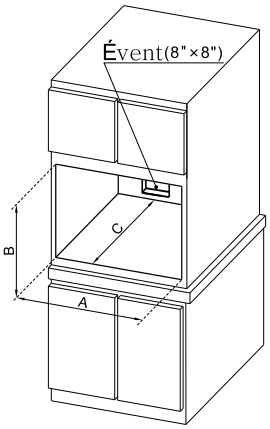
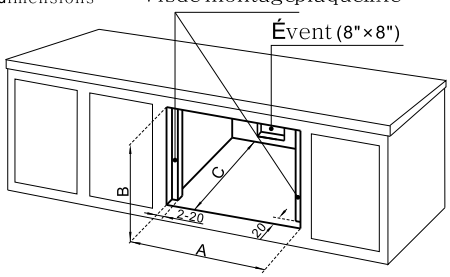


Diagramme complet avec dimensions



Diagrammedestrousde semi-insertion

Visde montageplaquefixe



Diagrammedestrousd'insertion

Exigences d'installation :

- La surface de l'armoire ou le dessus de table pour placer le four à vapeur combiné doit être plat.
- Assurez-vous que l'air circule autant que possible autour du four à vapeur à l'intérieur de l'armoire. Nous recommandons d'utiliser la plaque de serrage et la plaque de fixation comme matériau résistant à l'humidité, à l'eau, à la corrosion et aux hautes températures.
- Utilisez les deux vis de montage fournies pour fixer l'unité sur l'armoire à travers les trous de montage sur les cadres de porte gauche et droit

Exigences d'alimentation électrique :

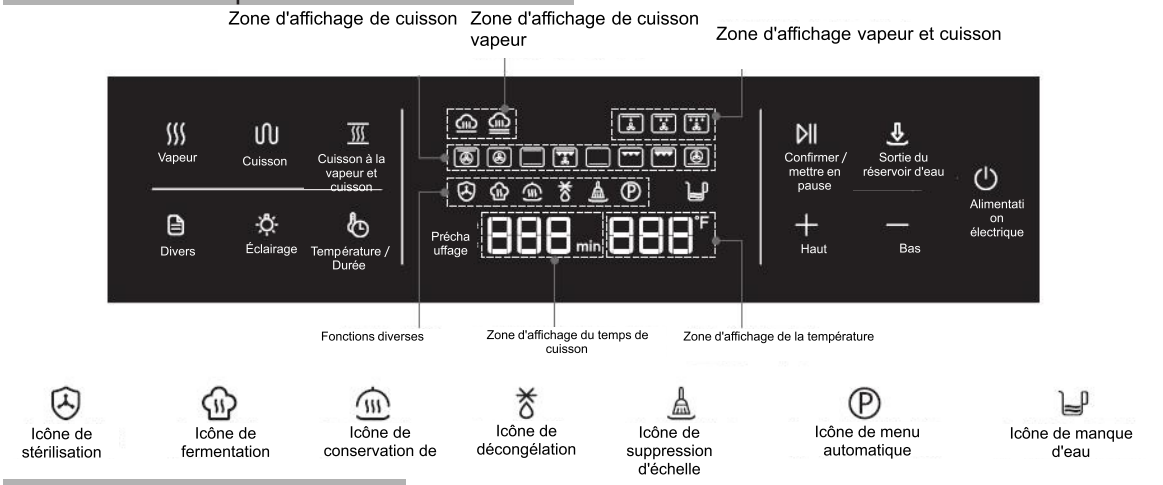
- Pour une installation permanente, le circuit électrique doit avoir le dispositif de déconnexion et de protection. La fiche et la prise de connexion d'alimentation doivent être du même modèle et conformes aux réglementations locales.

- La connexion de la prise d'alimentation doit être pratique. Assurez-vous que le four à vapeur peut être déconnecté au besoin de temps en temps après l'installation. Utilisez une prise 16 A distincte. N'utilisez pas la même prise avec un autre appareil électrique. Assurez-vous que la prise est solidement et efficacement raccordée à la terre.

- Si un autre appareil électrique est branché à proximité, assurez-vous que la distance d'installation est supérieure à 100 mm. Instructions d'utilisation

Instructions d'utilisation

Présentation du panneau de commandes

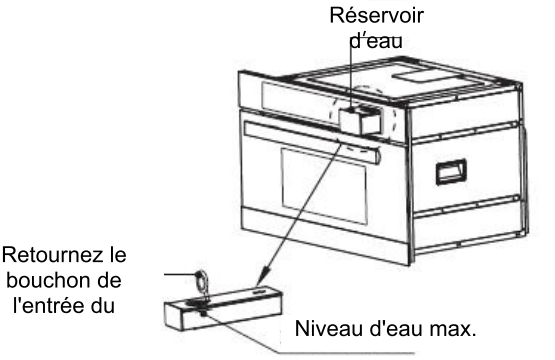


Instructions de pré-utilisation

- Lors de la première utilisation, le produit peut avoir une odeur anormale car l'élément chauffant est protégé par un revêtement pendant la période de stockage et le revêtement s'évapore sous l'effet de la chaleur. Il faut donc maintenir la pièce ventilée, sélectionner le mode de cuisson à la vapeur à haute température " ", remplir le réservoir d'eau au niveau maximum, régler la température maximale et le temps de cuisson sur 20 minutes lorsqu'aucun aliment n'est placé dans le produit, puis la porte doit être ouverte pour le refroidissement afin de garantir un bon goût des cuissons ultérieures.

- Précautions pour le remplissage d'eau et l'installation du réservoir d'eau :

1. Appuyez sur la touche " " pour sortir automatiquement le réservoir d'eau, puis retirez-le horizontalement ;
2. Avant utilisation, vérifiez que le réservoir d'eau est propre ; en cas d'odeur anormale ou de saleté, nettoyez le réservoir d'eau en temps opportun. Le réservoir d'eau ne doit pas être nettoyé avec de l'eau chaude au-dessus de 160 °C ;
3. Ouvrez le capuchon rabattable de l'entrée du réservoir d'eau et remplissez-le au niveau max. ;



4. Après le remplissage d'eau, poussez le réservoir d'eau dans sa fente à la bonne position.

Remarques :

- Après avoir retiré le réservoir d'eau, il est nécessaire d'attendre au moins 15 secondes, puis de pousser le réservoir d'eau dans son logement, pour ne pas endommager les pièces Internes ;
- Il est interdit de verser de l'eau chaude au-dessus de 160 °C dans le réservoir d'eau, pour ne pas déformer le réservoir et endommager l'appareil ;
- S'il manque de l'eau, la forme s'affichera à l'écran et l'appareil émettra un bip pour avertir l'utilisateur ;
- De l'eau purifiée ou de l'eau du robinet contenant moins d'impuretés doivent être utilisées.

Conseil : Il est recommandé d'allumer le ventilateur de la cuisine lorsque l'appareil fonctionne.

Mode opératoire

1. Allumer

Mettez sous tension ; puis l'appareil émet une tonalité rapide et allume immédiatement tous les voyants. Quelques secondes plus tard, la touche " ⏻ " clignote, mais d'autres voyants s'éteignent et passent en mode veille.

Remarque : En cas de non fonctionnement au bout de quelques minutes, l'appareil se met hors tension et éteint les autres voyants ; si une touche est enfoncée à ce moment, la touche " ⏻ " clignote.

2. Démarrage

Appuyez longuement sur la touche " ⏻ " pour démarrer l'appareil et activer la fonction par défaut.

3. Sélection du mode de cuisson

L'utilisateur peut sélectionner le mode de cuisson à la vapeur, de cuisson normale ou de cuisson combinée selon ses besoins.

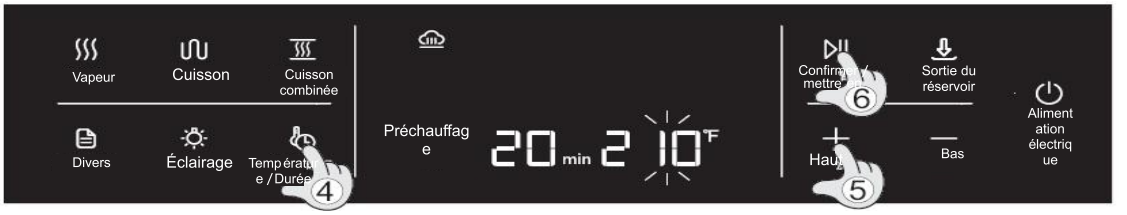
Mode vapeur

Le mode vapeur est divisé en : vapeur nutritive et vapeur haute température.

Appuyez sur la touche " ⟆ " pour sélectionner cycliquement le mode souhaité, ou appuyez sur la touche " ⟆ " puis sur la Touche « + » ou « - » pour sélectionner le mode souhaité. Lorsque le mode sélectionné clignote, appuyez sur la touche " ⏲ " pour activer et faire clignoter la zone d'affichage de l'heure ; à ce moment, appuyez sur la touche « + » ou « - » pour régler le temps de cuisson ;



Pour régler la température de cuisson, il est nécessaire d'appuyer sur la touche " ⏲ " pour activer et faire clignoter la zone d'affichage de la température, puis d'appuyer sur la touche « + » ou « - » pour régler la température de cuisson ; après le réglage, appuyez sur la touche " ⏯ " pour activer le réglage et passer automatiquement en mode de préchauffage. Une fois que la machine a atteint la température prédéfinie et émis une tonalité rapide, placez les aliments dans la chambre ; une fois la cuisson terminée, le signal sonore retentit.

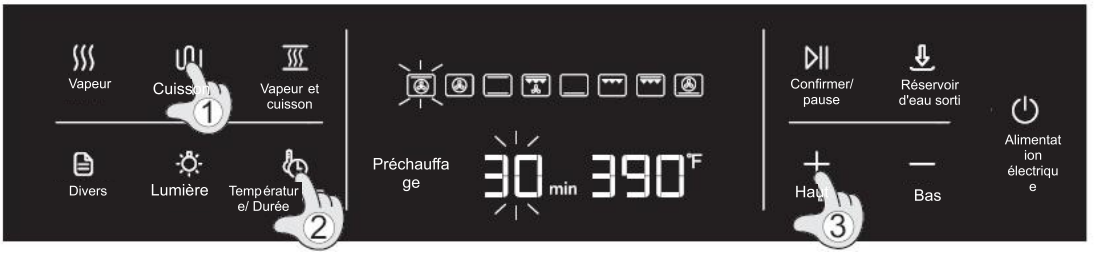


Mode de cuisson

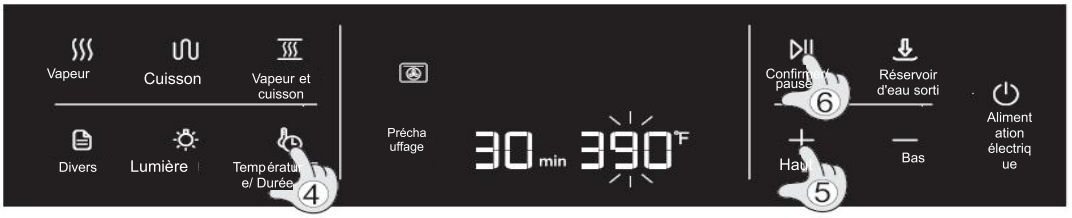
Le mode de cuisson est divis é en : chauffage rapide, cuisson tournante, rôtissage, cuisson ventil ée, chauffage par le bas, grill, grill fort et friture.

Appuyez sur la touche “ ” pour sélectionner cycliquement le mode souhaité, ou appuyez sur la

touche “ ” puis sur la touche « + » ou « - » pour sélectionner le mode souhaité. Lorsque le mode sélectionné clignote, appuyez sur la touche “ ” pour activer et faire clignoter la zone d'affichage de l'heure; à ce moment, appuyez sur la touche "+"ou "-"pour régler le temps de cuisson;



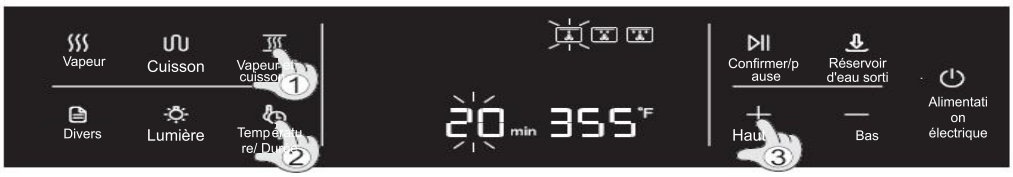
Pour régler la température de cuisson, il est nécessaire d'appuyer sur la touche “ ” pour activer et faire clignoter la zone d'affichage de la température, puis d'appuyer sur la touche « + » ou « - » pour réguler la température de cuisson; après le réglage, appuyez sur la touche “ ” pour activer le réglage et passer automatiquement en mode de préchauffage. Une fois que la machine a atteint la température prédéfinie et émis une tonalité rapide, placez les aliments dans la chambre ; une fois la cuisson terminée, le signal sonore retentit.



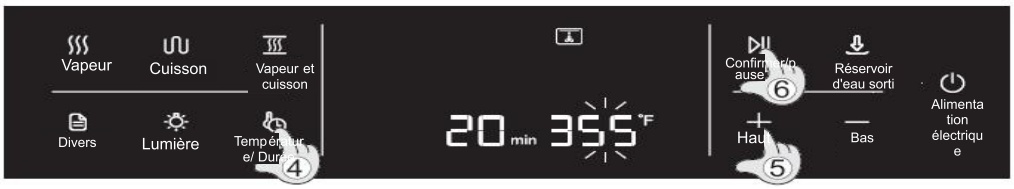
Mode cuisson combin ée

Le mode de cuisson combin ée à la vapeur est divis é en : cuisson à faible humidit é, cuisson à humidit é moyenne et cuisson à forte humidit é.

Appuyez sur la touche “ ” pour sélectionner cycliquement le mode souhaité, ou appuyez sur la touche “ ” puis sur la touche « + » ou « - » pour sélectionner le mode souhaité. Lorsque le mode sélectionné clignote, appuyez sur la touche “ ” pour activer et faire clignoter la zone d'affichage de l'heure; à ce moment, appuyez sur la touche "+"ou "-"pour régler le temps de cuisson;



Pour régler la température de cuisson, il est nécessaire d'appuyer sur la touche “ ” pour activer et faire clignoter la zone d'affichage de la température, puis d'appuyer sur la touche « + » ou « - » pour réguler la température de cuisson; après le réglage, appuyez sur la touche “ ▷|| ” pour activer le réglage et passer automatiquement en mode de préchauffage. Une fois que la machine a atteint la température prédéfinie et émis une tonalité rapide, placez les aliments dans la chambre ; une fois la cuisson terminée, le signal sonore retentit.



Remarques :

- S'il n'est pas nécessaire de régler la température ou le temps, la touche “ ▷|| ” peut être pressée directement après la sélection d'un mode ;
- Pour le réglage de la température et du temps de cuisson, l'utilisateur peut régler la température et le temps en fonction de son goût et de son expérience de cuisson ;
- Au cours de la régulation de la température et du temps, la touche « + » ou « - » peut être appuyée longuement pour augmenter ou diminuer la température ou le temps en continu ;
- Dans le mode sélectionné, il est possible d'appuyer sur la touche “ ” pour modifier cycliquement la zone d'affichage de la température et de l'heure ;
- Si l'eau est insuffisante ou doit être changée au cours du fonctionnement, le réservoir d'eau peut sortir automatiquement pour rappeler à l'utilisateur de remplir ou de changer l'eau, ou l'utilisateur peut cliquer sur la touche de sortie du réservoir d'eau pour sortir le réservoir d'eau.

Fonctions diverses

Les différentes fonctions comprennent : la stérilisation, la fermentation, la conservation de la chaleur, la décongélation, le détartrage et le menu automatique.

Fonction de menu automatique :

50 menus automatiques sont spécialement conçus pour un fonctionnement rapide pour l'utilisateur.

Appuyez sur la touche “ ” pour sélectionner cycliquement le mode souhaité, puis sélectionnez le menu auto; après le scintillement de l'icône “ Ⓟ ” appuyez sur la touche “ ▷|| ” pour confirmer la sélection; ensuite, l'écran affiche « P01» , indiquant que le premier menu est sélectionné. Maintenant, appuyez sur la touche « + » ou « - » pour sélectionner n'importe quel menu de P01 à P50, puis appuyez sur la touche “ ▷|| ” pour activer la sélection. (Une fois que le premier menu est sélectionné et que l'écran affiche P01, la touche “ ▷|| ” peut être enfoncée pour activer directement la sélection.)



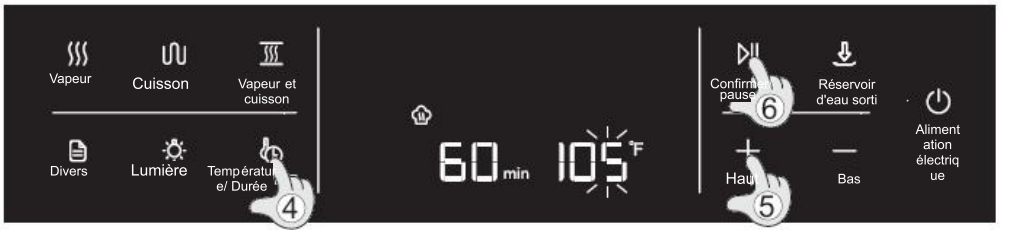
Remarque : Certains menus nécessitent plus d'une étape. Pour le menu sous lequel les aliments doivent être retirés et transformés à mi-cuisson, la machine s'arrête automatiquement une fois chaque étape terminée ; l'étape suivante ne peut commencer qu'après que la porte ouverte est fermée ou que la touche de démarrage est enfoncée.

Fonction de fermentation :

Appuyez sur la touche “ ” pour sélectionner cycliquement le mode souhaité, ou appuyez sur la touche “ ” puis sur la touche« + » ou « - » pour sélectionner le mode souhaité. Lorsque le mode sélectionné clignote, appuyez sur la touche “ ” pour activer et faire clignoter la zone d'affichage de l'heure; à ce moment, appuyez sur la touche "+"ou "-"pour régler le temps de cuisson;



Pour régler la température de fonctionnement, il faut appuyer sur la touche “ ” pour activer et faire clignoter la zone d'affichage de la température, puis appuyer sur la touche « + » ou « - » pour régler la température de cuisson ; ensuite, appuyez sur la touche “ ” pour activer le réglage.



Remarque : Les fonctions de stérilisation, de conservation de la chaleur et de décongélation doivent être effectuées selon la méthode susmentionnée ; cependant, les fonctions de stérilisation et de décongélation n'ont pas besoin de régulation de température.

Fonction de détartrage :

Élimination impérative du tartre : Une fois que le mode de cuisson vapeur a fonctionné au moins pendant 50 heures cumulées, l’appareil rappelle à l'utilisateur qu’il faut le détartrer et l'écran affiche la forme “ ” ; si aucun détartrage n’est effectué, le mode vapeur ne fonctionne pas normalement.

Avant d'utiliser cette fonction, ajoutez le détergent, remplissez le réservoir d'eau chaude jusqu'au niveau eau maximum, sélectionnez le mode détartrage et appuyez sur la touche “ ” pour démarrer la sélection et afficher « C01 à l'écran ; puis appuyez sur la touche “ ” pour entrer dans la

première étape ; une fois la première étape terminée, entrez dans la deuxième étape, sortez le réservoir d'eau, versez l'eau résiduelle, remplissez l'eau propre jusqu'au niveau maximal, fermez le réservoir d'eau et appuyez sur la touche " ▷|| " pour démarrer la deuxième étape ; une fois la tâche terminée, l'écran affiche «Terminé» et l'appareil émet un bip.

Remarques :

- La fonction détartrage doit être exécutée complètement ; en cas d'annulation à mi-chemin, un avertissement sera donné.
- Le détergent doit être ajouté dans le réservoir d'eau ;
- Le temps de travail de détartrage dépend de l'état d'achèvement et de l'intervalle de chaque étape, et dure environ 60 minutes.

■ Ajustement du réglage

Pour régler le mode, la température et l'heure souhaités lorsque l'appareil fonctionne, il faut d'abord appuyer sur la touche " ▷|| " pour arrêter l'opération et rendre l'appareil réglable ; à ce moment, le mode, la température et l'heure peuvent être réinitialisés ; après le réglage, la touche " ▷|| " doit être enfoncée pour redémarrer l'opération.

■ Fonction d'éclairage

Lorsque l'appareil est allumé, la fonction d'éclairage peut être activée en appuyant sur la touche "☼", et désactivée en appuyant à nouveau sur la touche "☼" ; si cette touche n'est pas enfoncée, la lampe s'éteint automatiquement après quelques minutes.

■ Éteindre

1. Une fois la tâche terminée, l'appareil émet un bip et l'écran affiche « Terminé » ;

2. En mode veille (lorsqu'aucune opération n'est effectuée), l'appareil s'éteint automatiquement au bout de quelques minutes.

3. Si vous appuyez longuement sur la touche "⏻" pendant le fonctionnement, l'appareil arrête de chauffer et est immédiatement mise hors tension.

Remarques

- En cas de surchauffe de l'appareil, le ventilateur de refroidissement retarde un certain temps avant de s'arrêter, ce qui est bon pour prolonger la durée de vie de l'appareil.
- Il est suggéré d'ouvrir la porte lors du refroidissement afin de raccourcir le temps de refroidissement.

Mode chauffage

	Menu	Température de fonctionnement par défaut (℉)	Temps de fonctionnement par défaut (min)	Plage de température (℉)	Plage de durée (min)
Mode vapeur	Cuisson des aliments à la vapeur	210	20	130-210	1-120
	Vapeur haute température	250	20	210-300	1-120
	Chauffage rapide	390	30	105-445	1-120

Mode cuisson	Cuisson chaleur tournante	390	30	105-445	1-120
	Rôtissage	320	30	105-445	1-120
	Cuisson ventilation	430	30	105-445	1-120
	Cuisson par le bas	320	30	105-355	1-120
	Grill	355	30	105-445	1-120
	Grill fort	355	30	105-445	1-120
	Friture	300	30	105-445	1-120
Mode vapeur et cuisson	Cuisson faible humidité	355	20	250-445	1-120
	Cuisson humidité moyenne	355	20	250-445	1-120
	Cuisson humidité élevée	550	20	250-445	1-120
Fonctions diverses	Stérilisation	210	20	Non réglable	1-120
	Fermentation	105	60	95-115	1-600
	Conservation de la chaleur	140	120	140-60	1-120
	Décongélation	140	20	Non réglable	1-120
	Détartrage	Non réglable	Non réglable	Non réglable	Non réglable

Sympt ômes et résolutions de cuisson courants

Sympt ômes	Causes possibles	Résolutions
La cuisson est inégale	* La position de la couche de cuisson est incorrecte * Les aliments ne sont pas placés au centre du plat * La fonction sélectionnée est incorrecte	* Sélectionnez une position de couche de cuisson appropriée * Placez les aliments au centre du plat * Sélectionnez une fonction appropriée
La couleur de la surface supérieure ou de la couleur inférieure des aliments cuits au four est sombre	* La fonction sélectionnée est incorrecte * La taille des aliments n'est pas uniforme ou les aliments ne sont pas disposés uniformément * La température de cuisson est trop élevée * La porte du four électrique est ouverte fréquemment pendant la cuisson	* Sélectionnez une fonction appropriée * Coupez les aliments en morceaux uniformes et disposez-les uniformément sur le plat * Baissez la température * Placez les aliments dans une position inférieure ou supérieure * Ouvrez la porte du four électrique uniquement lorsque la moitié du temps de cuisson est écoulée
Le gâteau au four a des fissures ou une croûte épaisse	* Le temps de cuisson est trop long * La température de cuisson est trop élevée * La recette de cuisson ou la méthode de préparation est incorrecte * Le conteneur sélectionné est inadapté	* Ajustez le temps de cuisson * Baisser la température * Ajustez la recette et adopter les bonnes méthodes de préparation * Remplacez par un récipient approprié
Les aliments cuits au four sont de couleur claire ou insuffisamment cuits	* La température de cuisson est trop basse * Le temps de cuisson est trop court	* Ajustez la température de cuisson * Prolongez le temps de cuisson

Maintenance et entretien

Remarque importante : Avant de nettoyer le four à vapeur et à pâtisserie, l'alimentation doit être coupée.

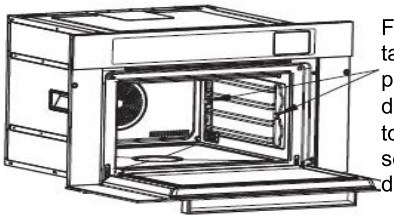
Il est nécessaire de garder l'appareil propre en permanence et de ne pas accumuler de graisse ou d'huile autour de l'élément chauffant et du ventilateur ; la grille de cuisson combinée vapeur, la plaque de cuisson vapeur et la plaque de cuisson doivent être nettoyées pour éviter les incendies dus à l'accumulation de graisse ; la viande peut être enveloppée de papier aluminium pour rôtir, afin de faciliter le nettoyage ; toute graisse et huile peuvent former une couche de dépôt de laque difficile à éliminer dans le four à vapeur combiné, de sorte que l'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.

1. Cavité interne : laver à l'eau tiède, ne pas utiliser d'agents nettoyants corrosifs et abrasifs. Les taches difficiles à éliminer peuvent être nettoyées avec une brosse en nylon ou un détergent neutre et ne peuvent pas être frottées avec des billes de fil d'acier pour éviter des dommages irréparables à la surface. L'agent de nettoyage dans la cavité doit être nettoyé sans résidu. Après le nettoyage, essuyez-le avec un chiffon pour garder la cavité sèche ou utilisez la fonction de séchage pour sécher.

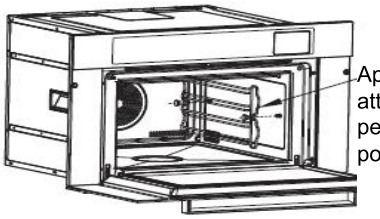
2. Panneau en verre : la surface en verre de la porte et du panneau de commande doit être nettoyée immédiatement lorsqu'elle est sale, la saleté ferme peut être nettoyée avec un détergent neutre et ne peut pas être frottée avec des boules en fil d'acier pour éviter de rayer la surface, essuyez-la avec un chiffon après nettoyage.

3. Après chaque utilisation, veuillez retirer le réservoir d'eau et verser l'eau afin de ne pas générer d'odeur particulière au fil du temps.

4. Après utilisation, l'eau accumulée dans le réservoir collecteur d'eau doit être nettoyée à temps pour empêcher l'eau de déborder.



Fixations de tablette, qui peuvent être desserrées en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre



Après avoir retiré les attaches, la tablette peut être démontée pour le nettoyage.

Défauts courants et correction des défauts

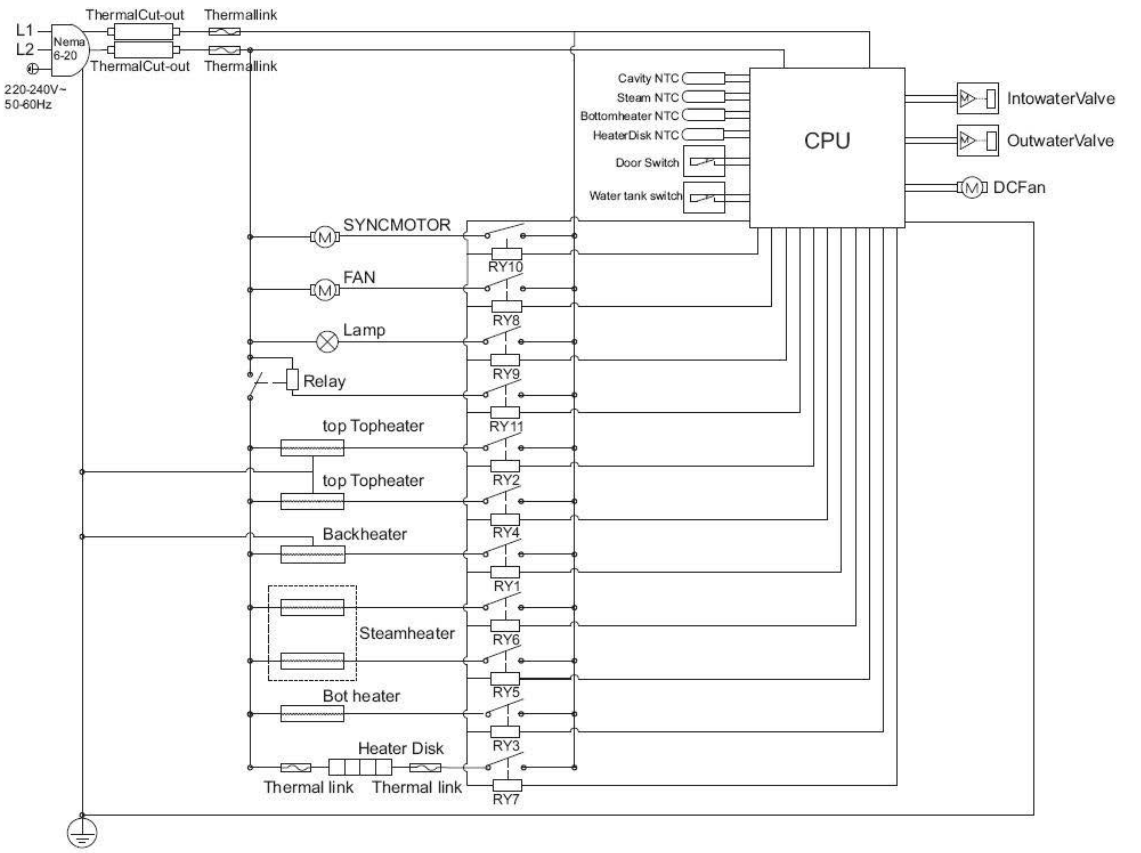
Le tableau suivant répertorie les défauts courants. Veuillez les confirmer et les traiter conformément aux instructions indiquées. Si le défaut ne peut pas être traité ou la cause ne peut pas être confirmée, veuillez contacter le revendeur local ou le centre de service après-vente. Pour votre sécurité, nous vous rappelons spécialement de ne pas démonter et réparer l'appareil vous-même.

Défauts	Causes possibles	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas	L'alimentation est coupée ou la fiche d'alimentation n'est pas bien connectée.	Utiliser l'appareil après la mise sous tension
L'écran ne fonctionne pas	L'alimentation est coupée ou la carte informatique est défectueuse.	Vérifiez l'alimentation électrique ou contactez le réparateur professionnel pour une réparation
La lampe d'éclairage ne fonctionne pas	L'alimentation est coupée ou l'ampoule est défectueuse.	Vérifiez l'alimentation électrique ou contactez le réparateur professionnel pour une réparation
De l'air ou de l'eau fuit de l'appareil pendant le fonctionnement	La porte est bien fermée ou le joint de porte n'est pas installé ou est endommagé	Vérifiez la fermeture de la porte, remontez le joint de la porte ou contactez le réparateur professionnel pour réparation.
L'icône " 🚰 " scintille sur l'écran	Le réservoir d'eau manque d'eau	Remplissez le d'eau ou contactez le réparateur professionnel
	Aucun réservoir d'eau n'est installé ou le réservoir d'eau n'est pas correctement mis en place	Installez correctement le réservoir d'eau ; si l'icône clignote après l'installation correcte du réservoir d'eau, contactez un technicien professionnel

La température ne peut pas augmenter	Le générateur de vapeur, la carte d'ordinateur ou le capteur de température est défectueux	Contactez le technicien professionnel
L'écran affiche "E-1"	La température de la sonde de température de la chambre est supérieure à 930 °F	Contactez le technicien professionnel
L'écran affiche "E-2"	La température du plateau chauffant est supérieure à 930 °F	Contactez un technicien professionnel
L'écran affiche "E-3"	La température de la chambre est supérieure à 210 °F pendant une longue période car l'opération est suspendue depuis longtemps ; dans ce cas, l'avertissement est émis parce que l'appareil n'est pas adapté pour continuer à cuire ou ne peut pas chauffer normalement.	Redémarrez l'appareil, supprimez l'avertissement et démarrez la cuisson. Si l'appareil ne peut pas chauffer normalement, contactez un réparateur professionnel
L'écran affiche "E-4"	La tâche liée au mode de cuisson à la vapeur démarre lorsque la chambre est encore chaude et non refroidie, ou que le générateur de vapeur est défectueux	Redémarrez l'appareil, supprimez l'avertissement, ouvrez la porte pour que la chambre refroidisse, puis lancez la tâche liée au mode de cuisson à la vapeur. S'il y a toujours un avertissement après que la chambre a refroidi et que le mode de cuisson à la vapeur est activé, contactez un technicien professionnel
L'écran affiche "E-5"	Le capteur de température est en circuit ouvert ou en court-circuit	Contactez un technicien professionnel
L'écran affiche "E-6"	Échec de la communication	Contactez un technicien professionnel

Attention : Le réservoir d'eau doit être mis en place avant utilisation; l'entrée d'eau ne doit pas être obstruée par des articles divers en cours de nettoyage.

Schéma électrique



目 录

安全注意事项 …… 38

产品简介 …… 39

安装说明 …… 41

使用说明 …… 42

维护和保养 …… 47

常见故障及处理方法 …… 48

电气原理图 …… 49

安全注意事项

为了避免给使用者及其他人员造成危害或者财产损害，特作如下区分及标志。
以下均为有关安全的重要事项，敬请严格遵守，并在充分理解内容的基础上正确使用。

根据危害、损害程度进行的内容区分

⚠ 危险	若忽视这一标志，并进行错误操作，极有可能导致人员危险、重伤或引起火灾。
⚠ 警告	若忽视这一标志，并进行错误操作，有可能导致人员危险、重伤或引起火灾。
⚠ 注意	若忽视这一标志，并进行错误操作，有可能导致人员受伤或造成物品的损害。

注意、禁止内容的图标

禁止	禁止明火	禁止触摸	禁止拆卸	严格执行	需要接地	当心触电	小心烫伤

⚠ 警告 请严格按照本说明书规定使用，由于本产品使用不当造成的任何财产损失、人身伤害，本公司不承担责任。

⚠ 危险

严格执行	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。	禁止	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、起火等危险。
严格执行	为避免可能出现的电击，换灯泡前应确定器具已断开电源。	严格执行	整机远离热源，煤气和酒精等易燃物品。
小心烫伤	器具在使用期间会发热，注意避免接触器具内的发热单元，以免烫伤和灼伤；工作结束后取出食物时务必戴好耐高温保护手套，以免烫伤。		

⚠ 警告

严格执行	如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。	需要接地	单独使用16A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。
严格执行	若器具出现故障请立即断开电源停止使用，并且不要触摸器具，请专业人员维修。	严格执行	不得损伤电源线。使用电源线时不得折弯、拉伸、扭转、打结。不得用重物扣压、夹击电源线。
严格执行	为防止火警，器具必须保持清洁，风道必须畅通无阻。	严格执行	蒸功能结束后，打开器具门时会有蒸汽喷出，不要正对器具开门方向，以免蒸汽烫伤。
严格执行	器具在使用时可触及部分可能会发热，儿童应远离。	禁止	禁止无人照看的幼儿和残疾人使用此器具，并禁止儿童玩耍器具。

⚠ 警告			
禁止	不要使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洁器具门的玻璃，如果器具的玻璃表面被擦伤，这样做会导致玻璃粉碎。	禁止	不可将易燃物质（例如烟雾剂）放置器具的里面和下面；使用器具时，不得在其附近喷洒烟雾剂，必须始终有人看管。
严格执行	器具长期不使用，应切断电源。	严格执行	如使用不当会导致漏水、漏气现象，请专业维修人员维修。
严格执行	请勿在手脚潮湿或赤脚的状态下操作器具。	严格执行	移开风扇保护装置前必须将器具断电。清洁后，必须按使用说明把保护装置重新设置到原位置。
严格执行	用好后立即关闭器具，否则残余的脂肪会引发火警。	禁止	不能使用蒸汽清洁器。
严格执行	清洗时必须切断电源，注意使用中性清洗剂。同时使用柔软抹布擦洗，防止划伤表面。		

⚠ 注意			
严格执行	若器具出现功能不正常时，请拔掉电源插头重新上电。	严格执行	使用时内部蒸烤架、烤盘、蒸盘等放置必须正确到位。
禁止	器具不能用作室内取暖器。	严格执行	当积水槽中水过多时，请使用抹布将水槽中积水吸干。

产品简介

亲爱的用户：

让我们借此机会，对于您购买了老板牌蒸烤一体机表示衷心的感谢。我们特别建议您在着手安装和使用本产品前，有必要仔细阅读此说明书，并请将其妥善保存，以备今后查阅。

本公司是国内生产吸油烟机、蒸烤一体机、燃气灶具、消毒柜、电烤箱等家用电器和厨具的专业企业；老板牌蒸烤一体机采用先进的设计理念，注重整体设计、优化造型；它具有健康、环保、节能等优点。

本产品属于 I类器具，使用时必须具有可靠的接地。

※本说明书中的产品图片仅供参考，产品以实物为准。本公司产品持续改进，因产品改进所引起的内容变更，恕不另行通知。

重要信息

蒸烤一体机的包装

请以环保的态度处置这些包装材料，以保持一个良好的环境。

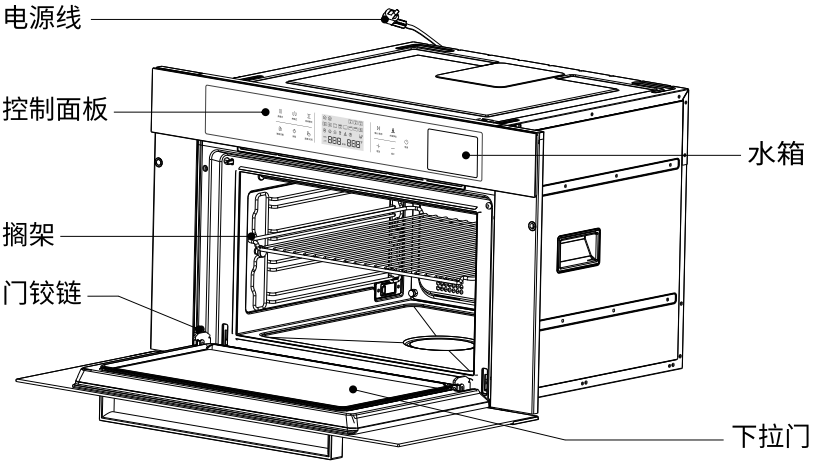
请勿让儿童玩耍塑料薄膜、纸箱等包装材料，这可能会产生窒息事故，所以请让包装材料远离儿童。

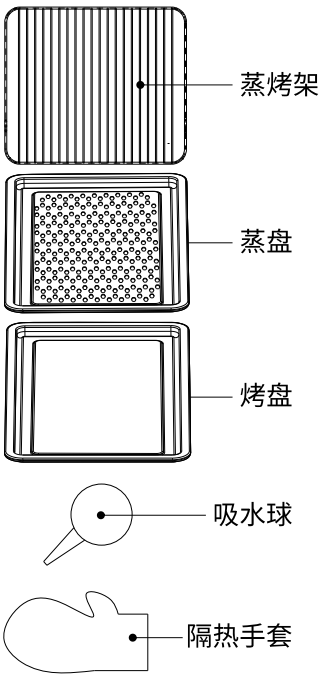
产品特点

- 50道智能菜谱，轻松享受烹饪时光；
- 13种烹饪模式；烹饪火力，随心调控，食材烹饪更美味；
- 水垢自清洁，一键除垢更省心；
- 全腔散热系统，腔内气体多维流动，降温更迅速；
- 蒸汽动态平衡；
- 上置电动水箱，无需开门即可轻松加水，美味不间断。

产品结构

(图片仅供参考，以实物为准)





注：根据烹饪的需求，可将蒸盘、烤盘、蒸烤架平稳放置于搁架轨道间，推到底即可。

产品技术参数

型　号	KZQS-48-CQ762 KZQS-48-CQ762S	KZQS-48-CQ760 KZQS-48-CQ760S
额定电压	220-240V～	220-240V～
额定频率	50-60Hz	50-60Hz
额定功率	3000W	3000W
容　积	48L	48L
净　重	32.5kg	31kg
外形尺寸inch(mm) 宽× 高× 深	30"×18"×21 ¾" (760×455×550)	23 ½"×18"×21 ¾" (595×455×550)

附件清单

序号	名称	数量
1	说明书	1份
2	安装螺钉	4枚
3	烤盘	1个
4	蒸烤架	1个
5	蒸盘	1个
6	隔热手套	1只
7	吸水球	1个
8	嵌入式蒸烤一体机 专用食谱	1份

安装说明

在橱柜的设定位置上，按下面安装图示设定方孔，将器具平稳嵌入该方孔，注意不得倾斜安置，

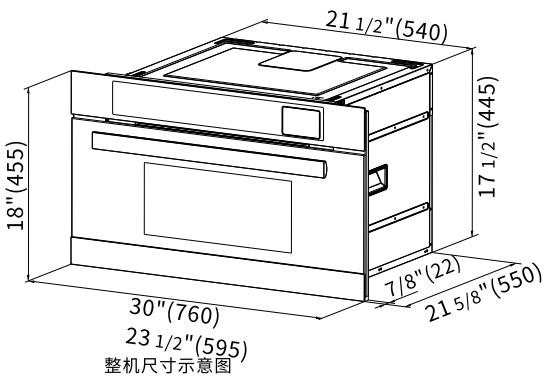
具体开孔尺寸inch（mm）见下表

KZQS-48-CQ762/ KZQS-48-CQ762S

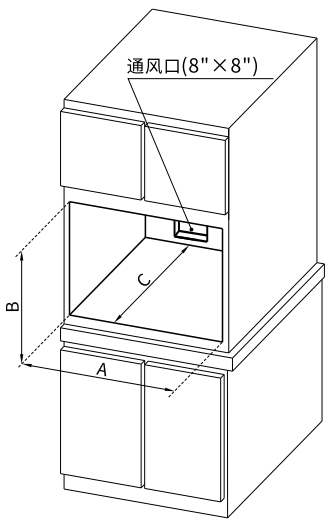
序号	名称	A	B	C
1	全嵌开孔尺寸（宽×高×深）	30 1/8"(765)	18"(460)	23 ½"(595)
2	半嵌开孔尺寸（宽×高×深）	28 ½"(725)	17 ¾"(450)	22 ¾"(580)

KZQS-48-CQ760/ KZQS-48-CQ760S

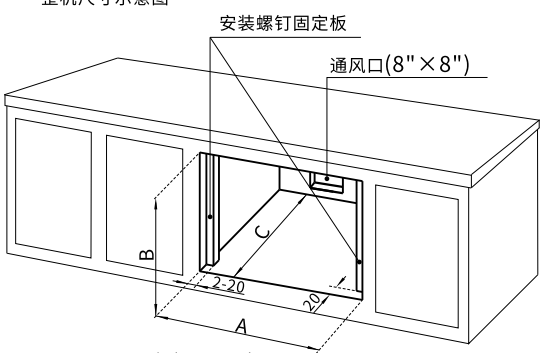
序号	名称	A	B	C
1	全嵌开孔尺寸（宽×高×深）	23 ½"(600)	18"(460)	23 ½"(595)
2	半嵌开孔尺寸（宽×高×深）	22"(560)	17 ¾"(450)	22 ¾"(580)



整机尺寸示意图



半嵌开孔示意图



全嵌开孔示意图

安装要求:

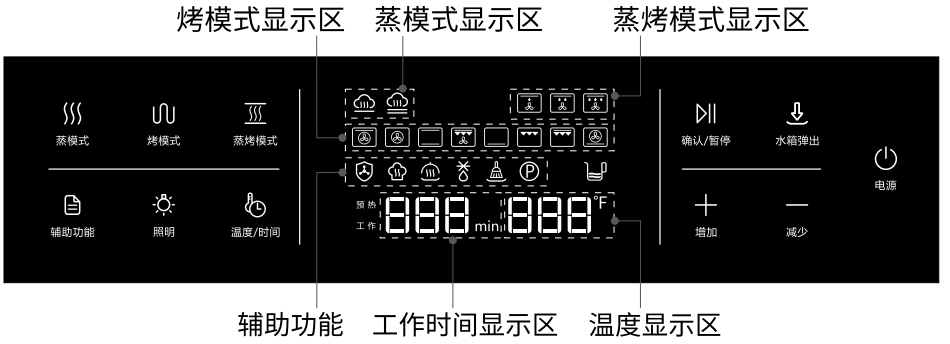
- 放置器具的橱柜平面或台面必须水平。
- 橱柜内尽量使器具周围空气流通，建议夹板和固定板采用防潮、防水、防腐蚀、不可燃绝热材料。
- 用所配的两颗安装螺钉，通过左右门框上的固定孔，将机体固定在橱柜上。

电源要求:

- 对于永久性安装，电路必须装有相应的切断及保护装置，连接电源插头和插座应为同一型号并符合当地相关规定。
- 电源线接插必须方便，确保器具安装后可随时断开电源。单独使用16A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。
- 周边若有其他电器,请确保安装距离大于4"。

使用说明

控制面板介绍



杀菌图标　发酵图标　保温图标　解冻图标　除垢图标　自动菜单图标　水箱缺水图标

使用前说明

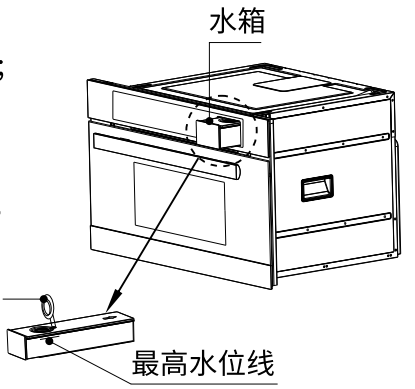
●首次使用产品时都会有异味发出，是由于储存期间加热元件有涂层保护，加热后涂层蒸发所致，所以先使房间保持通风，选择高温蒸模式 ，水箱加水至最大水位，设定最高温度及工作时间20分钟，在没有食物的情况下进行工作，工作结束后，打开门冷却，确保后续烹饪的美味度。

●水箱加水及安装注意事项:

1. 按“”键，水箱自动弹出，水平取出水箱;
2. 使用前先检查水箱是否干净，如有异味或脏污请及时清洗，切勿用160 °F以上热水清洗;
3. 打开水箱进水口翻盖将水加入水箱中，加水量切勿超过最高水位线;
4. 将加完水的水箱推入水箱槽内，使水箱推入到位。

注:●水箱取出之后，需间隔 15秒以上再将水箱推入水箱槽内，否则易造成内部零件损坏;
●禁止将160°F以上热水加入水箱中，以免造成水箱变形及机器损坏;
●缺水时，显示屏会显示“”图标，并鸣叫提醒用户。
●使用纯净水或者杂质较少的自来水。

温馨提示:产品在使用时，建议您打开吸油烟机。



使用方法

1. 通电

接通电源，发出提示音，所有指示灯亮。数秒后，“”键闪烁，其余灯灭，进入待机状态。

注:若数分钟内无任何操作，进入关机状态，其余指示灯灭，此时按任意键，“”键闪烁。

2. 开机

长按“”键开机，进入默认功能模式。

3. 选择烹饪模式

用户可根据自己的需求，选择蒸模式、烤模式、蒸烤模式烹饪食物。

蒸模式

蒸模式可分为：营养蒸、高温蒸。

按“ ”键可循环选择所需的模式，或者按完“ ”键后，再按“+”、“—”键选择所需的模式。

被选模式闪烁，然后按“ ”键切换到时间显示区并闪烁，此时按“+”或“—”键调节烹饪时间；



调整烹饪温度，按“ ”键切换到温度显示区并闪烁，然后按“+”或“—”键调节烹饪温度；设置完成后，按“ ”键启动，自动进入预热模式，当达到预热温度时发出提示音，此时将食物放入内腔，工作完成时，蜂鸣器鸣叫提示。



烤模式

烤模式可分为：快热、风焙烤、焙烤、风扇烤、底加热、烧烤、强烧烤、煎烤。

按“ ”键可循环选择所需的模式，或者按完“ ”键后，再按“+”、“—”键选择所需的模式。被选模式闪闪烁，然后按“ ”键切换到时间显示区并闪烁，此时按“+”或“—”键调节烹饪时间；



调整烹饪温度，按“ ”键切换到温度显示区并闪烁，然后按“+”或“—”键调节烹饪温度；设置完成后，按“ ”键启动，自动进入预热模式，当达到预热温度时发出提示音，此时将食物放入内腔，工作完成时时，蜂鸣器鸣叫提示。



蒸烤模式

蒸烤模式可分为：低湿嫩烤、中湿嫩烤、高湿嫩烤功能。
按“ ”键可循环选择所需的模式，或者按完“ ”键后，再按“＋”、“－”键选择所需的模式。被选模式闪烁，然后按“ ”键切换到时间显示区并闪烁，此时按“＋”或“－”键调节烹饪时间；



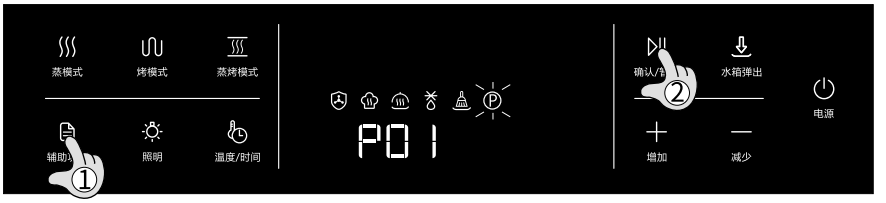
调整烹饪温度，按“ ”键切换到温度显示区并闪烁，然后按“＋”或“－”键调节烹饪温度；设置完成后，按“ ”键启动，自动进入预热模式，当达到预热温度时发出提示音，此时将食物放入内腔，工作完成成时，蜂鸣器鸣叫提示。



注：
- 如无需调节温度和时间，模式选择完毕后，可直接按“ ”键启动；
- 设定烹饪温度和时间，用户可根据个人口感及烹饪经验调整温度与时间；
- 在温度和时间调节过程中，长按“＋”、“－”键为连续递增或递减；
- 选定模式的状态下，按“ ”键可循环切换温度显示区、加热时间显示区；
- 工作过程中缺水时或需换水时，水箱会自动弹出提醒用户装水或者换水，用户也可手动点击水箱弹出键，弹出水箱。

辅助功能

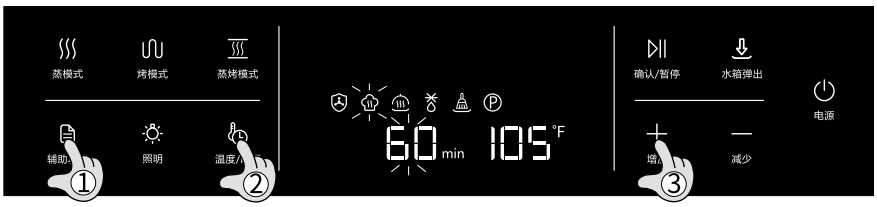
辅助功能包括：杀菌、发酵、保温、解冻、除垢、自动菜单。
自动菜单功能：
为方便客户快速操作，特设计了50个自动菜单。
按“ ”键 可循环选择所需的模式，选择自动菜单，“Ⓟ”图标闪烁，然后按“ ”键 确认，显示屏显示“P01”，表示选择了第一个菜单，此时按“＋”或“－”键选择 P01-P50任一菜单，选择后再按“ ”键启动。（若选择第一个菜单，显示屏显示 P01后，再按“ ”键直接启动即可。）



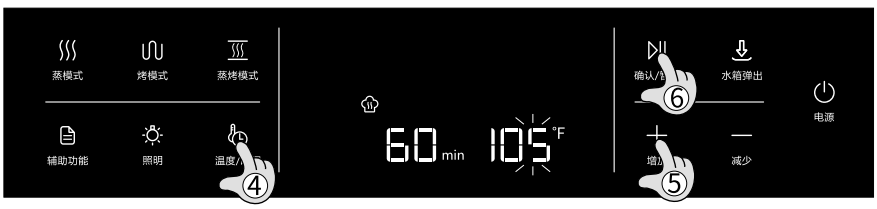
注：菜单功能有多步的，部分菜单需要中途将食物取出加工，每结束一步后，机器自动处于暂停状态，当机器开门并关门后或者按启动键之后，下一步才能工作。

发酵功能：

按“ ”键可循环选择所需的模式，或者按完“ ”键后，再按“＋”、“－”键选择所需的模式。被选模式闪烁，然后按“ ”键切换到时间显示区并闪烁，此时按“＋”或“－”键调节烹饪时间；



调整工作温度，按“ ”键切换到温度显示区并闪烁，然后按“＋”或“－”键调节烹饪温度；设置完成后，按“ ”键启动。



注：杀菌、保温、解冻功能操作如上，但杀菌、解冻功能不可调节温度。

除垢功能：

强制除垢：蒸模式累积工作50小时后，会提醒用户进行除垢，显示屏显示“ ”图标，若不进行除垢，则蒸模式无法正常使用。

使用前先添加除垢剂，水箱加温水至最高水位线，选择除垢模式，按“ ”键启动，显示屏显示“C01”，按“ ”键进入第一阶段，第一阶段完成后自动进入第二阶段。当显示屏显示“C02”时，拿出水箱倒掉余水，再加清水至最高水位线，关上水箱，按“ ”键第二阶段开始工作，完成后显示屏显示“End”，蜂鸣器鸣叫提示；

注：●除垢功能必须完整的走完整个程序，若中途取消，则仍会报警提示；
●除垢剂请放在水箱中；
●除垢功能时间依据每步完成的状态和间隔情况而定，总时间为60分钟左右。

■ 调整设置

在工作过程中，若想更改设定的模式、温度和时间，请先按“ ”键停止工作，处于可调节状态，此时可重新设置模式、温度和时间，调整完成后再按“ ”键开始工作。

■ 照明功能

在开机状态下，可按“ ”键开启照明功能，再按此键可关闭照明功能，若不按，数分钟后自动熄灭。

■ 关机

1. 当工作结束后，蜂鸣器鸣叫提示，显示屏显示“ End ”；
2. 待机状态下（无任何操作的状态下），数分钟后自动关机；
3. 在工作过程中，长按“ ⏻ ”键，直接停止加热，转入关机状态。

注：●如产品内部温度过高，散热风机会延迟一段时间后停止运转，有利于延长机器寿命；
●为缩短散热时间，建议散热时将产品门打开。

加热模式

菜单		默认工作温度(°F)	默认工作时间(min)	温度范围(°F)	时间范围(min)
蒸模式	营养蒸	210	20	130-210	1-120
	高温蒸	250	20	210-300	1-120
烤模式	快热	390	30	105-445	1-120
	风焙烤	390	30	105-445	1-120
	焙烤	320	30	105-445	1-120
	风扇烤	430	30	105-445	1-120
	底加热	320	30	105-355	1-120
	烧烤	355	30	105-445	1-120
	强烧烤	355	30	105-445	1-120
	煎烤	300	30	105-445	1-120
蒸烤模式	低湿嫩烤	355	20	250-445	1-120
	中湿嫩烤	355	20	250-445	1-120
	高湿嫩烤	550	20	250-445	1-120
辅助功能	杀菌	210	20	不可调	1-120
	发酵	105	60	95-115	1-600
	保温	140	120	140-60	1-120
	解冻	140	20	不可调	1-120
	除垢	不可调	不可调	不可调	不可调

烘烤时常见现象及处理

现象	原因分析	处理
烘烤不均匀	*烤层位置不正确 *食物没有放烤盘居中位置 *功能选择不正确	*选择适合的烤层位置 *把食物放在烤盘居中位置 *选择正确的功能
烤出的食物上表层颜色或底部颜色较深	*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 *烤层位置太高或太低 *烘烤期间烤箱门开的次数太多	*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置 *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	*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	*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	*烘烤温度太低 *烘烤时间太短	*调高温度 *延长烘烤时间

维护和保养

重要提示：清洗蒸烤一体机前，必须先切断电源。

必须始终保持机器的清洁，确保发热元件、风扇周围没有积聚脂肪和油腻；蒸烤架、蒸盘、烤盘等必须清洗干净，以免脂肪积层引发火警；肉食在烘烤时可用铝箔纸包裹，以便清洁；任何脂肪和油腻都会在蒸烤一体机内结成一层漆状积层，难以清洗，所以在每次使用后应清洁干净。

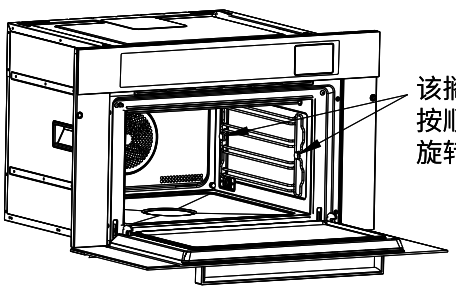
1. 内腔：用温水清洗，不要使用具有腐蚀性和具有研磨性的清洁剂清洗。难去除的污渍可用尼龙刷或中性清洁剂清洗，不可用钢丝球擦洗，以免造成表面不可修复的损伤。腔内的清洁剂必须清洗干净不能有残留，清洗后并用抹布擦干，保持腔内干燥。

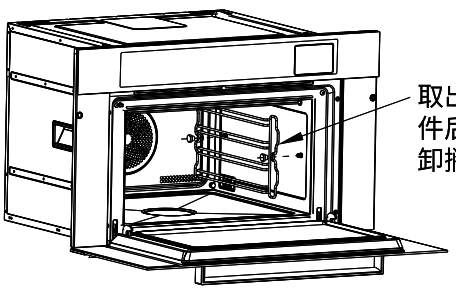
2. 玻璃面板：门和控制板上的玻璃面一受脏就要立即清洁，牢固的污垢可用中性清洁剂清洗，不可用钢丝球擦洗，以免划伤表面，清洗后用抹布擦干。

3. 每次使用后，请取出水箱将水倒掉以免时间过久会产生异味。

4. 使用后必须及时把集水槽　中的积水清理干净，防止水溢出。

5. 拆、装搁架(左、右搁架方法一致)。





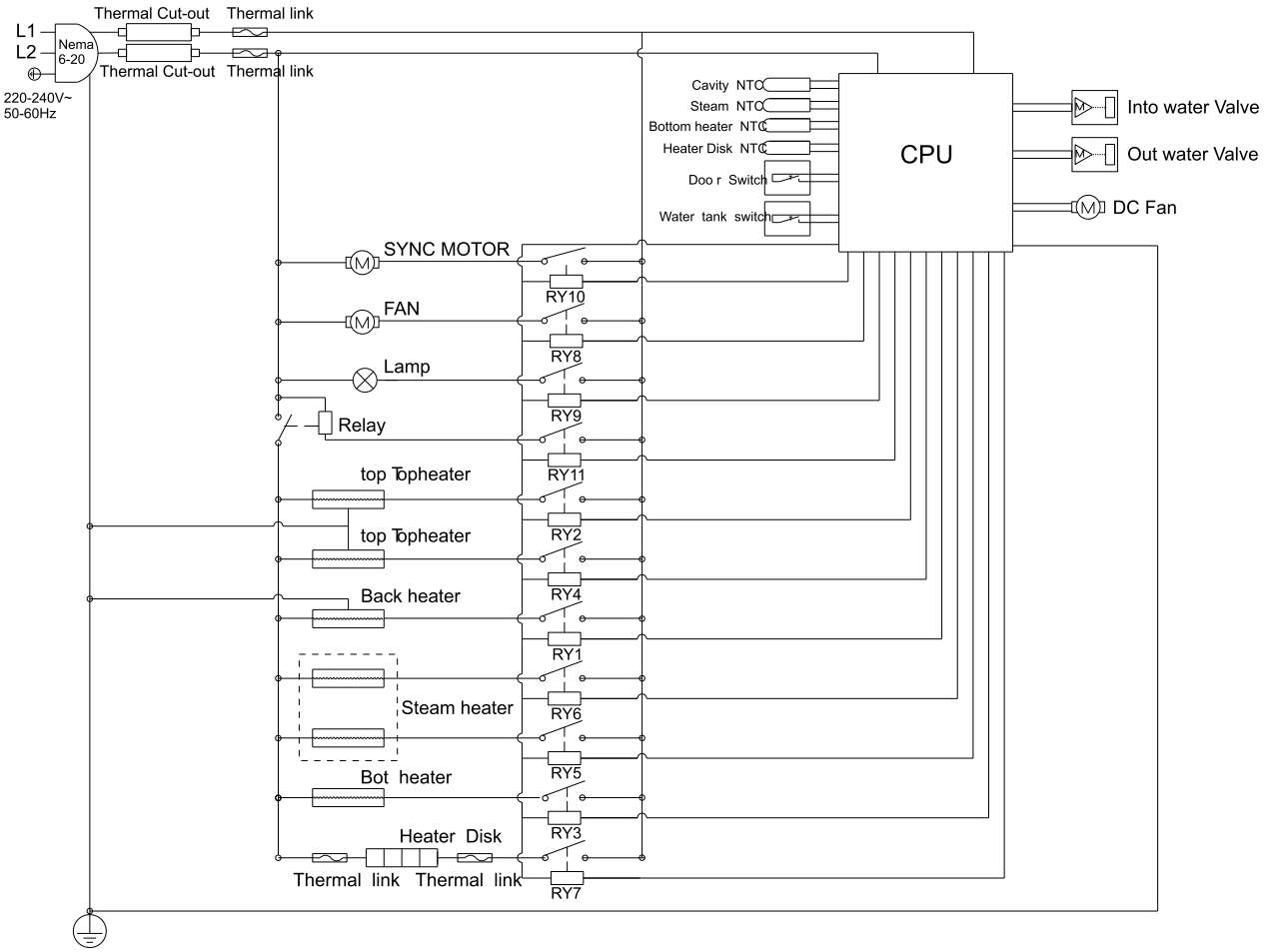
常见故障及处理方法

下表所列为一般故障，请按所列指示进行确认和处理，如仍处理不了或不能确认故障原因时，请与当地经销商或售后服务中心联系。为了您的安全着想，我们特别提醒：请勿自行拆卸修理。

故障现象	原因	处理方法
不能工作	是否停电、电源插头是否插好	待通电后使用
显示屏不亮	电源不通或者电脑板故障	检查电源情况或请专业人员维修
照明灯不亮	电源不通或灯泡故障	检查电源情况或请专业人员维修
工作时有漏气漏水现象	门没关紧、门密封条未装到位或门密封条损坏	检查门关闭情况、重新安装门密封条或请联系专业维修人员
显示屏“🚰”图标闪烁	水箱缺水	添加水或联系专业维修人员
	水箱未安装或未安装到位	正确安装水箱，若装好后还出现闪烁，请联系专业维修人员
温度无法上升	蒸汽发生器、电脑板、温度传感器故障	请联系专业维修人员
显示屏显示 E-1	腔体温度探头温度高于500°F	请联系专业维修人员
显示屏显示 E-2	加热盘温度高于500°F	请联系专业维修人员
显示屏显示 E-3	工作中因工作暂停时间过长导致腔体长时间温度低于100 °F，此时不适合继续烹饪或机器不能正常加热产生报	重启机器，消除报警，重新开始烹饪 机器若不能正常加热请联系专业维修人员
显示屏显示 E-4	腔体处于高温状态下尚未冷却即开始进行和蒸模式有关的工作或蒸汽发生器故障	重启机器，消除报警，开门待腔体冷却后再开始和蒸模式有关的工作 冷却后开启蒸模式仍然有此报警，请联系专业维修人员
显示屏显示 E-5	温度传感器开路、温度传感器短路	请联系专业维修人员
显示屏显示 E-6	通信故障	请联系专业维修人员

警告：在使用前，请将水箱推压到位；在清洗过程中，请勿将异物堵塞进水口。

电气原理图


L1
L2
Nema 6-20
220-240V~
50-60Hz
Thermal Cut-out
Thermal link
Thermal Cut-out
Thermal link
Cavity NTC
Steam NTC
Bottom heater NTC
Heater Disk NTC
Doo r Switch
Water tank switch
CPU
Into water Valve
Out water Valve
DC Fan
SYNC MOTOR
FAN
Lamp
Relay
top Topheater
top Topheater
Back heater
Steam heater
Bot heater
Heater Disk
Thermal link
Thermal link
RY10
RY8
RY9
RY11
RY2
RY4
RY1
RY6
RY5
RY3
RY7

Edition: A/0
Publication Date: May,10,2020

ROBAM