

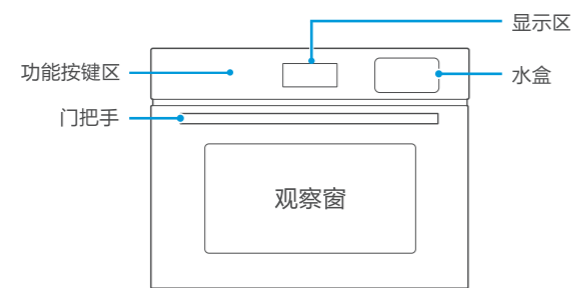


产品简介



备注

- 由于产品在不断升级, 如实物与下图存在差异, 请以实物为准
- 嵌入式产品需要安装在橱柜中, 橱柜及安装注意事项见《服务指南》



搪瓷烤盘
烤油脂类食物



有孔蒸盘
蒸汽功能时使用



硅胶吸盘
吸出卡住的水箱

快速入门指南

嵌入式蒸烤一体机

BS5052W

BS5053W

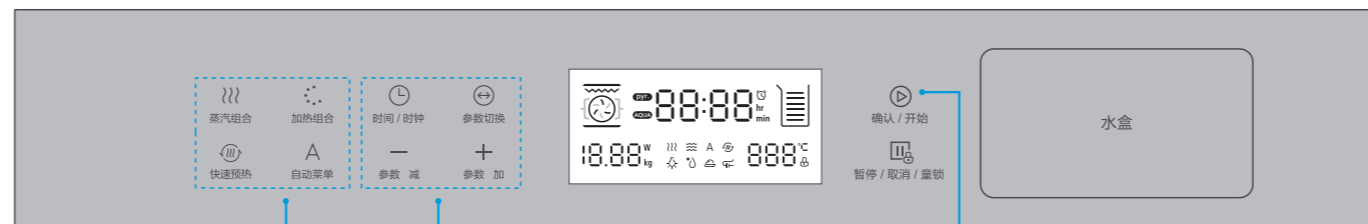
使用前请仔细阅读本手册, 并妥善保管

操作流程



备注

选择带蒸汽的功能时, 需提前在水箱中加入纯净水



烹饪三部曲

第1步 选择功能

第2步 设置参数切换

第3步 点击开始键开始烹饪

连续点击循环选择 (顺序从上到下, 从左到右)

蒸汽组合

蒸汽	50-100°C
蒸汽+热风	180-220°C 蒸汽比例1/L2/L3

加热组合

上下管烧烤	50-230°C
热风对流	50-250°C
上下管烧烤+风扇	50-230°C
下管烧烤	50-200°C

双上管烧烤+风扇	100-250°C
双上管烧烤	100-235°C
红外烧烤	100-200°C

自动菜单

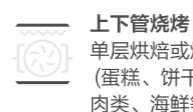
S01-S08	蒸汽菜单
P01-P12	其它菜单
CLEAN	清洁

组合图标说明

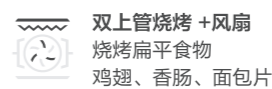


备注

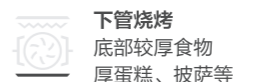
烧烤功能加蒸汽辅助可使食物内部更松软, 表皮更酥脆, 外焦里嫩



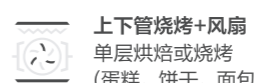
上下管烧烤
单层烘焙或烧烤
(蛋糕、饼干、面包、
肉类、海鲜等)



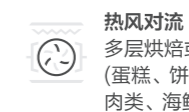
双上管烧烤+风扇
烧烤扁平食物
鸡翅、香肠、面包片等



下管烧烤
底部较厚食物
厚蛋糕、披萨等



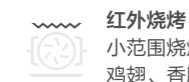
上下管烧烤+风扇
单层烘焙或烧烤
(蛋糕、饼干、面包、
肉类、海鲜等)



热风对流
多层烘焙或烧烤
(蛋糕、饼干、面包、
肉类、海鲜等)



双上管烧烤
烧烤扁平食物
鸡翅、香肠、面包片等



红外烧烤
小范围烧烤扁平食物
鸡翅、香肠、面包片等



微信扫一扫, 美的服务好

TEL 400-8899-315

广东美的厨房电器制造有限公司
地址: 广东省佛山市顺德区北滘镇永安路6号
邮编: 528311
网址: www.midea.com
物料编码: 1617000006267

本资料上所有内容均经过认真核对, 如有任何印刷错误或内容上的误解, 可向本公司咨询。注: 产品若有技术改进, 会编进新版手册中, 恕不另行通知。产品外观、颜色如有改动, 以实物为准。

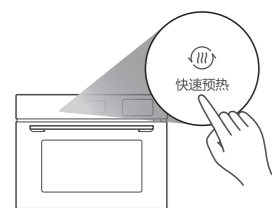
通用功能



备注

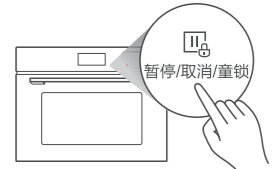
- 预热功能仅适用于带烧烤的功能 (热风对流、烧烤热风)

预热功能



1. 参考“烹饪三部曲”, 设置烧烤模式及时间、温度, 不要按开始哦
2. 按快速预热键, 再按开始键
3. 提示声响后, 打开炉门放入食物, 再按开始键就可以啦

童锁功能



- 加锁** 待机时长按暂停/取消/童锁键3秒, 进入童锁状态
- 解锁** 童锁时长按暂停/取消/童锁键3秒, 进入待机状态



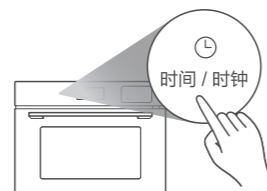
备注

- 上电后, 若时钟无设置操作, 则一直闪烁显示00:00
- 时钟为24小时制。
- 长按【时间/时钟】键3秒可修改时钟, 设置方式同“时钟设置”一样

时钟设置

00:00

初始上电, 小时位闪烁
按+/-键设置小时位



按时间/时钟键确认

00:00

分钟位闪烁按+/-键
设置分钟位



按时间/时钟键确认, 完成设置

水箱使用

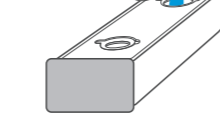


备注

- 每次使用后, 需将水箱的水倒掉, 以免细菌滋生

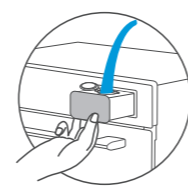
加水方法

方法1



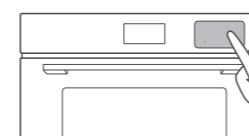
1. 按压弹水箱, 整个取出后加水

方法2

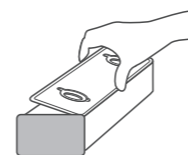


2. 按压弹水箱, 揭开胶圈后加水

水箱清洁



1. 按压弹出水箱



2. 打开水箱盖并清洁



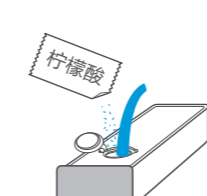
3. 装上水箱盖和密封圈, 请按压图中蓝色点位确保贴合完好, 避免错位卡住

清洁小妙招



备注

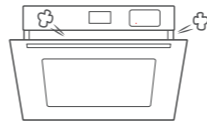
- 在烹饪时使用纯净水可以减少水垢产生
- 水垢清洁频率视水垢情况而定, 建议每个月清洁一次



1. 取出水箱, 加入半包柠檬酸并加入纯净水



2. 按自动菜单键3次
屏幕显示清洁功能
CLEAN后, 按▶开始



3. 结束后将炉门打开小角度
热气散完后将炉门完全打开

温馨提示



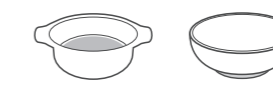
备注

取食物时, 请注意开门热气、戴隔热手套, 以免烫伤哦~!



× 高温勿触

1. 机器在使用过程中门板、出气口可能会发热, 请注意不要让儿童靠近, 以免烫伤哦~!



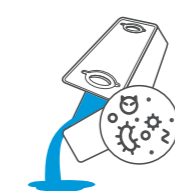
○ 玻璃 ○ 陶瓷

2. 建议使用耐高温的玻璃或陶瓷器皿哦~!



○ 除垢剂/片 × 醋或含醋

3. 只可使用含柠檬酸的除垢剂或除垢片清理水垢, 用醋或含醋的清洁剂清理会侵蚀机器哦~!



4. 每次使用后, 要倒掉水箱里的水, 以免滋生细菌哦~!

服务指南

故障处理

- 第一次通电使用时, 由于烤箱电热管防锈油遇热蒸发, 产生刺激性气味或烟雾是正常现象, 建议首次使用前在通风良好的地方空烧0.5-1小时
- 在烹饪过程中炉门有蒸汽、排气口有热风排出、风扇噪音均属正常现象
- 若机器不能启动, 请确认电源是否插紧、保险丝是否烧断、电路断路器是否工作以及插座是否有问题
- 若排除上述因素后, 故障仍存在, 请致电我司客服400-8899-315, 联系专业人员排除故障

产品参数

产品型号: BS5052W/BS5053W
执行标准号: GB4706.1-2005; GB4706.22-2008

容积	50L	热风对流功率	1550W
额定电压/频率	220V-50Hz	最大功率 (蒸汽+烧烤)	3200W
烧烤功率	2000W	外形尺寸 (宽x深x高)	595x568x454 mm
产品认证	CCC	安装尺寸 (宽x深x高)	560x550x450 mm
产品净重	30kg		

1. 产品尺寸为约数。
2. 外形尺寸: 深度值包含门拉手 (若有拉手)、后板拉伸长度, 高度值含炉脚
3. 炉腔尺寸: 包含拉伸的长度, 为两个面之间的最大值
4. 容积: 容积为炉腔尺寸宽深高乘积结果, 因产品不断升级, 实物参数与标注数据可能存在差异, 偏差范围为±12%
5. 由于我们的产品在不断改进, 实物参数可能与标注不同, 具体尺寸请参照实物