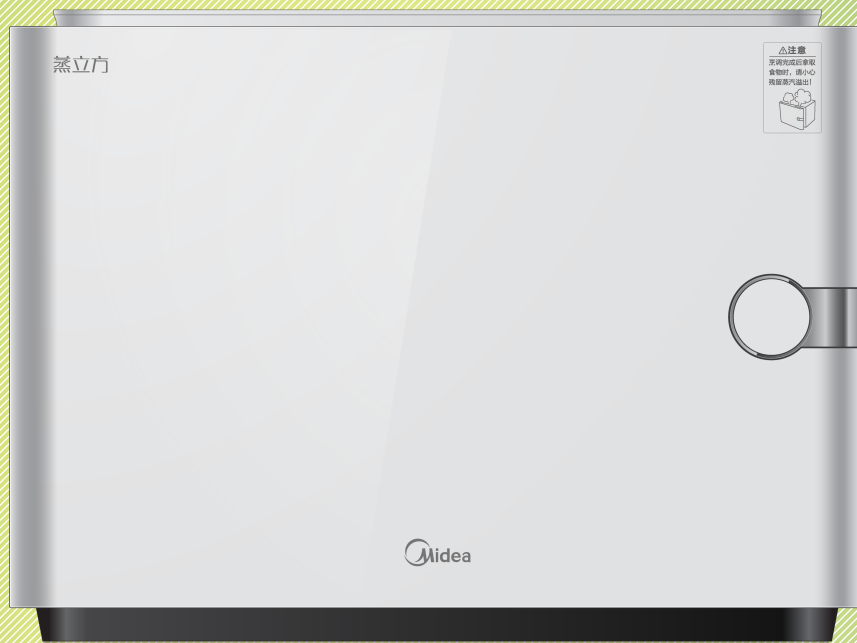


# 使用说明书

产品型号：X1-242A白色



## 蒸出营养与健康

本产品只作家用。

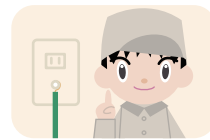
使用前请仔细阅读使用说明书，并妥善保存。

产品请以实物为准，图片仅供参考。

首先

## 开箱后的检查

检查蒸汽炉有没有破损



然后

## 蒸汽炉安装

安装前必须阅读，请将蒸汽炉摆放在正确的位置



其次

## 阅读安全方面的注意事项

请用户务必要遵守



接下来

## 了解蒸汽炉各部分的功能和名字

了解蒸汽炉的结构和附件



开始烹调

## 开始烹调

请详阅读烹调的方法和菜谱



## 技术规格

	X1-242A白色
容积(L)	24L
额定电压/频率	220V ~ 50Hz
额定功率(W)	1800W
产品噪声值	60dB(A)(声功率级)
外形尺寸(mm)	522mm × 391mm × 369mm
炉腔尺寸(mm)	310mm × 285mm × 255mm
照明方式	白光LED
产品净重(Kg)	15.0 kg
认证	CCC

①产品尺寸为约数，顺序是宽×高×深。

②外型尺寸：深度值含门拉手(若有拉手)、后板拉伸的长度，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。

■ 执行标准号：GB4706.1-2005，GB4706.19-2008



# 目录

## 1. 开箱及安装

开箱后的检查	4
蒸汽炉的摆放	4

开箱及安装

## 2. 安全方面注意事项

使用前	5
安装时	6
使用时	7
蒸汽烹调时	8
使用后	9

安全方面注意事项

## 3. 功能介绍

蒸汽炉附件	9	自动菜单烹饪技巧	16
结构示意图	10	自动保温功能	17
水箱装置方法	11	童锁功能	17
屏幕显示	11	防烫提示	17
操作说明	12	炉灯自动熄灭功能	17
初始上电	12	自动取消功能	17
时间设置	12	蒸汽炉故障自检功能	18
温控加热	13		
蒸汽消毒	13		
清洁	14		
自动菜单功能	15		

功能介绍

## 4. 维修保养

维修前须知	19
蒸汽炉的保养	20

维修保养

## 5. 中国RoHS

中国RoHS有害物质说明	21
--------------	----

ROHS

## 6. 维修服务

维修服务内容	22
--------	----

维修服务

# 1. 开箱后的检查和安装

必须遵守

## 开箱后的检查



开箱  
检查

打开包装，请检查以下内容：

1. 机体外罩有无因撞击或重压而变形的迹象。
2. 炉门与控制面板对接是否平整，开门是否顺畅灵活。
3. 电源线有无破损松脱的现象。
4. 请检查蒸汽炉铭牌上所标识的数据是否与当地电网相符。

- 当蒸汽炉有损坏或操作不正常时，请立即停止使用，并拔掉插头。
- 请联系当地经销商和本公司特约维修服务部进行维修。
- 蒸汽炉由生产厂家培训合格的专业人员进行维修，请不要自行拆卸、修理。

## 蒸汽炉的摆放



摆放

### 蒸汽炉安装摆放须知

蒸汽炉要和墙壁、橱柜保留一定的距离。因为烹调过程中，排气口排出的油、烟、蒸汽等，会污染家具，甚至会过热引起火灾。请按下图标记的距离摆放。

场所	保留距离 (cm)
上方	靠近窗口、抽油烟机或排气扇口
左方	10
右方	10
前方	开放
后方	10
下方	0



### 摆放位置选择

产品请接近窗户、排气扇或抽油烟机进行放置，不可拆除炉脚，不可堵住进气口，排气口。



### 远离高温或潮湿的地方放置

例如煤气灶或水槽旁，以免高温和湿气影响炉内电器零件的性能。



### 远离高温的地方放置

例如煤气或电灶旁，以免高温影响蒸汽炉内部的感温以及电器零件的性能。



### 烹调前请检查是否摆放平稳

炉身倾斜时不可用；请不要摆放在桌子、灶台或橱柜的边沿，炉子距离台面边沿应大于2cm；避免蒸汽炉倾斜、跌落、损伤；若不慎跌落，请联系专业检修部门检测后方可使用。



确认接  
地良好

### 确保蒸汽炉接地良好

因为故障或感生电荷导致产品带电，则接地线可以提供电流回路，避免因漏电而导致触电。插头插座的使用方式参见安全注意事项。

## 2.安全方面的注意事项

使用前

尊敬的用户，感谢您购买和使用美的蒸汽炉！本产品将提升您的生活品质，为您的生活带来极大方便。为了避免给使用者带来伤害以及财产损失，产品机身及使用说明书记载着正确、安全使用的方法等重要文本内容，其次，图标、图释符号目的是帮助用户理解，可能有实物有所差异。使用前，请仔细阅读相关标识标注，并严格遵守；说明书请妥善保管，以备日后参考之用。

### 标示的说明



**危险**

使用错误会导致重伤



**警告**

使用错误会导致伤害



**注意**

使用错误会导致财产损失

### 目标的说明



这个标志是禁止的意思

禁止 禁止的内容在图标、图释的附近标识



表示强制的行为(必须做的事)

指示 指示的内容在图标、图释的附近标识



表示注意

注意 指示的内容在图标、图释的附近标识

## 使用前

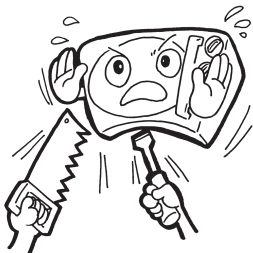
### 危险



「内有高压电源，切勿拆开外罩，进行修理和改造」

禁止拆开

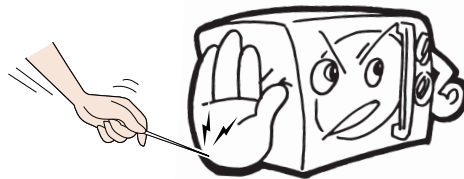
警告：除有资格的维修人员外，其他人来执行检修操作都是危险的，使用过程中遇到故障请联系我司维修客服中心。



「禁止将金属物或异物，如铁丝、手指等伸入蒸汽炉的吸气口、排气口」

禁止

否则可能导致触电，受伤。假如，不慎有异物插入蒸汽炉，请拔掉电源插头，联系我司维修客服中心。



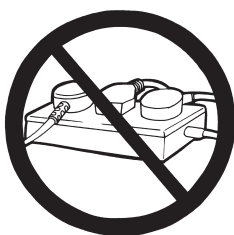
### 警告



「由于工作电流大，请使用专用插座」

插座必须单独使用

请不要与其他耗电大的电器(特别是空调、取暖器等)共用插座，以免造成电路过载，引起火灾。



「插座不易插或太松」

禁止

若电源线，电源插头损伤请立即停止使用。松动的插座不要使用，否则将可能导致火灾、触电、受伤。



## 2.安全方面的注意事项

安装时

### 使用前

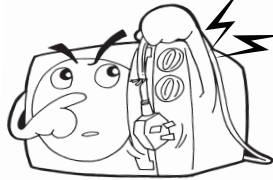
#### 警告



禁止

「电源线,插头,不要强制弄弯,拉伸」

如果电源软线损坏,必须用专用软线或从其制造商或维修部买到的专用组件来更换。建议:为避免危险,建议由制造商的专业人员更换。



除尘

「在插入电源插头前,请将用干布将插头刀片上附着的灰尘擦去」  
如果插头刀片上附着灰尘,会引起火灾



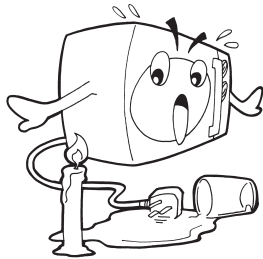
使用前, 请将外罩防护膜撕去

#### 注意



禁止

电源线、插头,不要接近排汽口、外罩、温度过高或潮湿的地方,以免电源线老化,造成危险。



「电源插头从插座拔出时,应拿着电源插头拔」

如果拿着电源线拔,破损的电源线会引起漏电、火灾的情况发生



需要定期检查电源线是否破损、请勿在电源线损坏的情况下使用蒸汽炉



拔插头

长时间不使用的時候,应拔下电源插座上的插头,避免因绝缘橡胶线老化而引起漏电、火灾的情况发生

定期检修电源线

### 安装时

#### 警告



去包装纸

「使用前必须将包装材料全部取下」

如果不取下包装,工作过程中令蒸汽无法逸散会导致火灾,烧伤等的危险



「包装用的大胶袋不要放到幼儿能接触到的地方或废弃」

如果套到头上,会使人窒息



禁止

「不要接近易燃,不耐热的物体」

蒸汽炉不能放置于橱柜

请远离地毯,桌布,窗帘或者不耐热的家具,墙壁,因为会因受热而变形、烤焦,引起火灾。

## 2.安全方面的注意事项

使用时

### 使用时

#### 警告



##### 「烹调中不要拔掉插头」

如果拔掉插头会产生火花, 火灾, 触电等

禁止

##### 「高温表面」

蒸汽炉在使用期间会发热。注意避免接触蒸汽炉内的发热单元。警告：在使用时可触及部分可能会发热。儿童应远离。器具工作期间，某些表面的温度很高。印有“小心蒸汽”标志的表面在使用过程中会变烫



##### 「摆放在小孩触摸不到的地方」

禁止

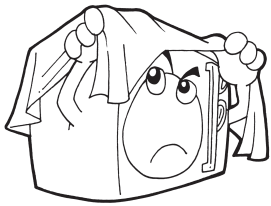
警告：只有在已经提供充分的指导以致于儿童能够采用安全的方法使用蒸汽炉，并且明白不正确的使用会造成危险时，才能允许儿童在无人监控的情况下使用蒸汽炉。儿童必须在成人的监督下使用。老年人要在家人的陪同下使用蒸汽炉。

#### 注意



##### 「蒸汽炉排气孔、吸气孔必须保持畅通，禁止用布遮盖」

禁止



##### 「请不要用作烹调以外的目的」

禁止



##### 「不能将任何异物塞入炉门联锁开关」

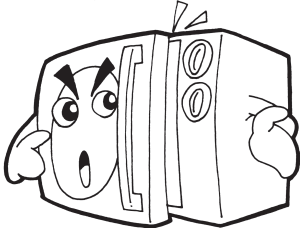
禁止



##### 「小心开关门」

禁止

随意摔门会导致门体变形。警告：如果蒸汽炉门或门封已损坏，则不得再使用，直到经有资格的维修人员修好为止。



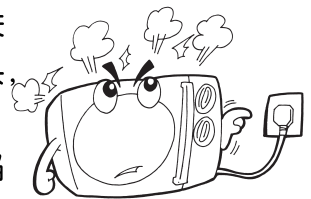
##### 「不要在外罩上放物品」

禁止

蒸汽炉外罩不要盛放食物、物品，很危险。物品会因为受热而变形，烧焦，着火。金属物品，如刀、叉、勺和盖可能会变热



「如发现有烟雾，应关掉器具开关或拔掉电源插头，并保持炉门关闭，以抑制火焰蔓延。」



##### 「端取食物请小心，器皿不要碰撞腔体」

禁止

器具不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式运行

## 2.安全方面的注意事项

蒸汽烹调时

### 蒸汽烹调时

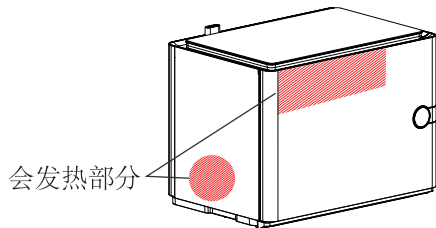
#### ⚠ 注意



「加热后，部分表面会很烫，请注意，避免烫伤」

禁止触摸

从蒸汽炉中端取食物和拿取配件时，要使用隔热手套，谨防烫伤！



「发热盘工作时，会有烟味，请开窗换气」

婴儿、宠物容易受烟味影响，请安置到其他房间。如需频繁烹调鱼虾等易产生油烟的食物时，请保证蒸汽炉在通风顺畅处。



「蒸汽炉附件，方形烤盘、烤架等须待冷却后再进行清洗，禁止急速冷却」

禁止



「给水盒破损的时候请不要使用」

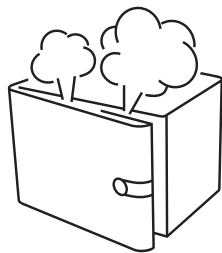
禁止



「高温烹调中和高温烹调后脸不要靠近门体」

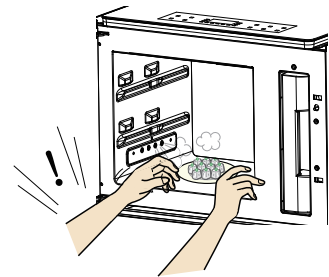
禁止

请注意烹调后残留的蒸汽，开门时蒸汽会外溢，取食物的时候需要格外小心



「蒸汽炉烹调结束，请注意残余的蒸汽」

开门不要马上把手伸进去，会烫伤  
烹调中开门，会有蒸汽出来请注意！



「请不要使用破损的手套端取食物」

禁止

破损、特别是湿水、沾油的手套易传导热量，容易烫伤



「高温蒸汽烹调过程中，蒸汽炉背面的排气栅格会有高温蒸气排出，谨防烫伤」

禁止

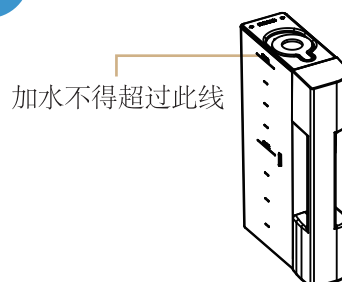


「每次烹调前，给水盒的水都要更换」

烹调时，必须用新的水。  
烹调后，剩余的水必须倒掉，避免病毒细菌的繁殖。  
使用自动清洁功能排空管道里残留的水。



给水盒加水不得超过此标线。





## 2.安全方面的注意事项

使用后

### 使用后

#### 警告



禁止湿手拔插电源

湿手

#### 注意



清洁保养前先拔掉插头，待蒸汽炉冷却后进行，避免触电等事故的发生

拔插头  
冷却后



烹调后残留在蒸汽炉的食物或菜汁要及时清理。并将凝结在腔体内的水擦净。如果有粘着的食物残渣，待炉腔冷却后必须擦掉

禁止



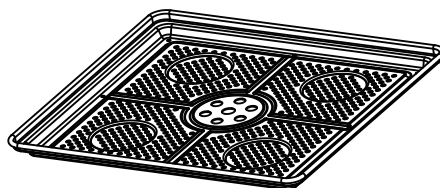
自清洁也和蒸汽烹调一样，也有蒸汽，请关闭炉门，谨防烫伤

## 3.功能介绍

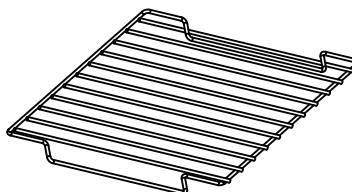
蒸汽炉附件

请正确使用附件

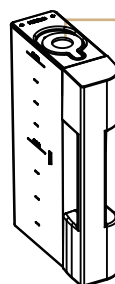
### 金属盘



### 金属烤架



### 给水盒



给水盒上盖

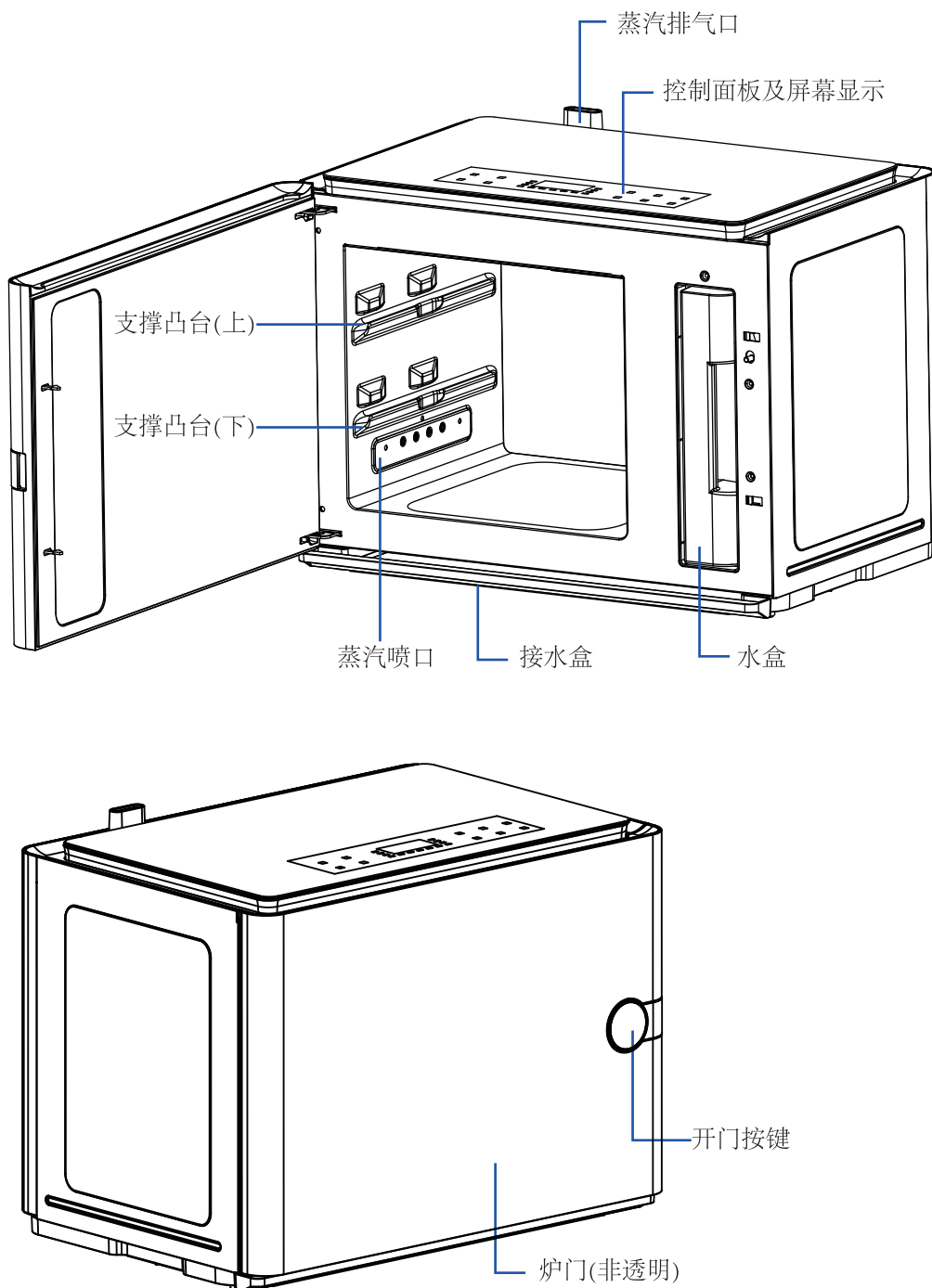
给蒸汽设备供水的容器  
烹饪完成后必须将水倒掉

# 3.功能介绍

## 结构示意图

### ⚠️ 注意

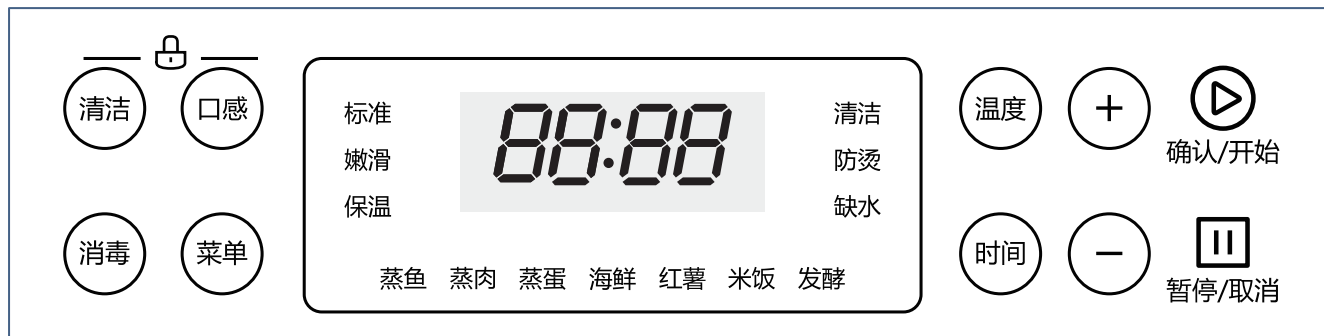
由于我们的产品在不断升级，如实物与下图结构示意图存在差异，请以实物为准。



# 3.功能介绍

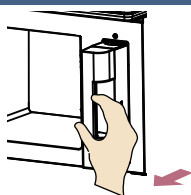
## 控制面板及水箱装置方法

备注:由于我们的产品在不断改进,产品面板的图案可能与实物不一样

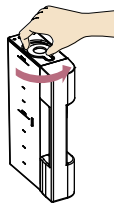


### 取出给水盒补水的方法

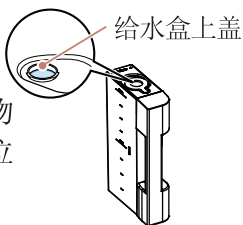
- 1 取出给水盒  
开门后,抓住水箱把手,水平拉出水箱



- 2 拧开水盒上盖  
抠开水盒上盖



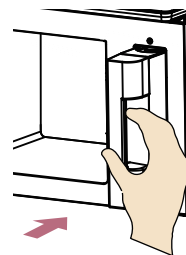
- 3 补水  
将水倒入水箱,可根据烹饪食物份量及种类将水加至不同的水位线处,以免浪费。



### 安装给水盒的方法

- 1 盖水箱盖  
盖上水箱盖

- 2 水箱安装  
打开蒸汽炉的炉门,将水箱顺着机体右侧的水箱支架入口插入其中。  
注:如果发现水箱难以插入,请检查水箱盖是否已经盖好,水箱自身是否有变形。请不要用力推入,以免夹伤手指。



### 水回收盘的安装和分离

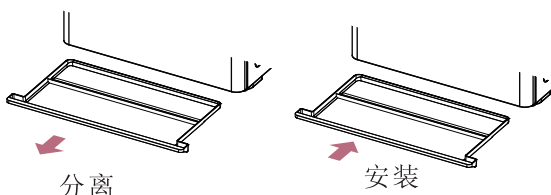
水回收盘用于回收烹调过程中以及结束后门体漏出的水。

#### 安装水回收盘

请以右图所示方式安装,安装时手放置在水回收盘两侧以避免手被桌面和水盘夹着。

#### 抽出水回收盘

请以右图所示方式抽出,抽取时手放置在水回收盘两侧以避免手被桌面和水盘夹着。若不方便从两侧处用力抽出,也可先将炉门打开,然后用手指勾着水回收盘边缘拉出。



### 提示

1. 水箱以及回收水盘均为较易发霉物质,请经常清洗。
2. 水箱不能放水以外的东西,以免产生故障,为了维持系统的高加热效率以及食物卫生,建议使用蒸馏水或纯净水
3. 使用蒸汽功能时,应根据烹饪时间,应给水箱加一半甚至是满刻度的水,确认水箱安装到位,以避免报错。
4. 蒸汽烹饪后,建议按“清洁”键先进行一下内胆清洗,然后将水箱中的水倒掉。
5. 请不要在5℃以下的环境使用,温度低,出蒸汽的时间会变慢,到达0℃,水开始结冰,就不会出蒸汽。



# 3.功能介绍

## 操作说明

### 初始上电

- ▶ 初始上电时，显示屏显示“00:00”。

### 自动省电功能

- ▶ 当蒸汽炉处于待机状态时，而且一段时间无任何操作，屏幕显示及炉灯熄灭，蒸汽炉进入省电模式。



注意

1. 不在待机状态下，显示屏不会自动熄灭。
2. 省电功能状态下，打开炉门，屏幕显示00:00不闪动状态，蒸汽炉进入待机状态。
3. 在自动省电功能下，按任何一个键，进入待机状态。

### 时间设置

#### 方法一：

- ▶ (1) 在待机状态下，按“+”键1次，进入时间设置状态，时间闪烁显示5:00，之后每按“+”一次，时间增加1分钟，30分钟后，每按“+”一次，时间增加5分钟，当超过95分钟，时间归1。

(2) 在待机状态下，按“-”键1次，进入时间设置状态，时间闪烁显示95:00，之后每按“-”一次，时间减少5分钟，30分钟后，每按“-”一次，时间减少1分钟，当少于1分钟，时间变为95:00。

#### 方法二：

- ▶ 待机状态下按“时间”键设置时间，如果之前已经设置过时间，则显示之前设置的时间，如果没有设置时间，则显示“5:00”。按“+”“-”键来调节烹饪时间，控制规则与时间设定时相同。

### 确认/开始

- ▶ 时间设置好后，按“确认/开始”键，程序会自动检测门是否已关闭，水箱是否插入，若门已关闭且水箱已插入，则以默认温度110℃和设定好的时间进行烹饪。若水箱没有插入，程序不运行，蜂鸣器响两声，屏幕显示“E-7”“缺水”灯闪烁。



注意

1. 在烹饪前，请检查水箱是否有足够的水和水箱是否安装好。
2. 在烹饪过程中，可通过按“+”，“-”键来调节烹饪时间。长按“+”，“-”能够快速的选择时间。
3. 烹饪中，LED炉灯不亮、冷却风扇在烹饪开始2分钟后开始工作。
4. 门未关闭，蒸汽炉不能工作。
5. 按“+”，“-”和时间键，系统默认温度为110℃

# 3.功能介绍

## 操作说明

### 温控加热

- ▶ (1) 在待机状态下按“温度”键，屏幕显示100℃
- (2) 按“+”“—”键可以进行温度调节，每按一下“+”增加10℃，最高110℃；每按一下“—”减少10℃，最低40℃。
- (3) 再按“时间”键，进入时间设置状态，并按“+”“—”设置加热时间。
- (4) 按“确认/开始”键，烹饪开始。

开始之前程序会自动检测门是否已关闭，水箱是否插入，若门已关闭且水箱已插入，则以默认温度110℃和设定好的时间进行烹饪。若水箱没有插入，程序不运行，蜂鸣器响两声，屏幕显示“E-7”“缺水”灯闪烁。



注意

长按“+”，“—”能够快速的选择时间

### 蒸汽消毒

- ▶ (1) 在待机状态下，按“消毒”键，屏幕显示“10:00”。
- (2) 按“确认/开始”键，蒸汽消毒开始。

蒸汽消毒主要是针对器皿的消毒，如奶瓶，碗筷等。请注意器皿本身耐热要达到100℃才能放入蒸汽炉使用蒸汽消毒。建议消毒时器皿开口朝上,水箱加水1~1.5格。



注意

在使用蒸汽消毒前，请检查水箱是否有足够的水和水箱是否安装好。

# 3.功能介绍

## 操作说明

### 清洁（分为腔体清洁和水垢清洁）

#### 1.腔体清洁

- ▶ (1) 在待机状态下，按“清洁”键一次选择腔体清洁，屏幕显示“5:00”。
- (2) 按“确认/开始”键，腔体清洁开始。



注意

- 1.使用此功能时请检查水箱是否有水，如果没有水请加水(请使用纯净水)
- 2.腔体智清洁的时间默认为5分钟，不能够更改。
- 3.建议水箱加水建议1~1.5格。

#### 2.水垢清洁

- ▶ (1) 在待机状态下，按“清洁”键两次选择腔体清洁，屏幕显示“60:00”。
- (2) 按“确认/开始”键，水垢清洁开始。



注意

- 1.水垢清洁水箱加入稀释后的柠檬酸600ml(建议放3.5~4格)
- 2.为了避免腔体内生成水垢，请尽量往水箱里加入纯净水。
- 3.如使用自来水，蒸汽出口附近可能附着白色的物体，这是水中的矿物质成分。请在使用后将炉内的水擦干。
- 4.当工作时间还剩余一段时间时，程序显示“缺水”，提示用户加水(需要将现有除垢水换掉，更换纯净水)

### 水垢清洁使用技巧

- 1、将食品级柠檬酸除垢剂加入到蒸汽炉水箱中，添加比例：柠檬酸和水的比例是1:20，一盒满水大概6包柠檬酸（一包柠檬酸约10g）。
- 2、将一条干毛巾放置腔体内，请放在蒸汽喷出口下。
- 3、插入水箱，再选择功能菜单类的水垢清洁，关门按启动。
- 4、蒸汽炉系统智清洁运行,运行一段时间后,显示屏提示“缺水”后取出腔体内毛巾,拧干。并取出水箱，添加纯净水。
- 5、重新将毛巾放置到腔体内的蒸汽喷出口下。
- 6、请将水箱中加一半纯净水，插入水箱关门按启动。
- 7、蒸汽炉运行,直至将剩余时间运行完，打开炉门取出毛巾,拧干后擦拭腔体内积水。并倒掉蒸汽炉接水箱内的水。
- 8、除垢清洁功能完成。



# 3.功能介绍

## 操作说明

### 自动菜单功能

- ▶ (1) 在待机状态下，依次按“菜单”键选择烹饪菜式，屏幕显示烹饪时间。
- (2) 依次按“口感”选择烹饪口感，口感默认为“标准”
- (3) 按“确认/开始”键。烹饪开始

【功能键】	按1次	按2次	按3次	按4次	按5次	按6次	按7次
菜单	蒸鱼	蒸肉	蒸蛋	海鲜	红薯	米饭	发酵
口感	标准 (口感默认为标准)	嫩滑	/	/	/	/	/

注意：使用此功能请往水箱加入足够的水

### 自动菜单烹饪表

蒸鱼	200~600g	12~14分钟	2格水
蒸肉	200~600g	22~24分钟	3格水
蒸蛋	1~3个	8~10分钟	1.5格水
蒸海鲜	200~600g	10~12分钟	2格水
红薯	2~5个	30~35分钟	4格水
米饭	200~600g	25~30分钟	4格水
发酵	200~1000g	40~50分钟	0.5格水



注意

- 1.此表格的烹饪时间及水箱加水量只针对自动菜单默认的份量，份量不同烹饪的时间和水箱加水量会有一些调整。
- 2.烹饪时间参考烹饪器皿适用于“陶瓷器皿”，如果使用金属器皿，蒸鱼、蒸肉、蒸蛋、海鲜可略微缩短2-4分钟；米饭、红薯受容器影响不大。

# 3.功能介绍

## 操作说明

### 自动菜单烹饪技巧

名称	器皿	制作方法
蒸鱼	家用碗盘	1.将鱼洗净，沥干水分，盘底垫几根葱，鱼放葱上，均匀抹上油，料酒，少量的盐腌制一会（可在鱼肚子上划几刀，以便更入味）。 2.将姜切成细丝，塞入鱼肚子和铺在鱼身上，放入蒸汽炉中，大火蒸10-15分钟。 3.倒出盘中的水，葱蒜末加入生抽、色拉油爆热后淋在鱼上即可。
蒸肉	家用碗盘	1、将五花肉剁成肉糜，将葱、蒜、香菇和马蹄洗净分别切成碎。 2、将肉糜、马蹄碎、香菇碎、葱末、蒜末放入碗内，加入生粉、胡椒、盐、油、蚝油搅匀。 3、将肉馅放入盘中，用手轻轻压实，放入蒸汽炉中，大火蒸20-25分钟左右。
蒸蛋	家用碗盘	1.鸡蛋打散，水量一般为蛋液的1.5到2倍 2.加入2g盐，适量凉开水搅匀，过滤去除泡沫，盖上保鲜膜，放入蒸汽炉中，大火蒸8-10分钟至全部凝固，表面加少量的生抽，撒上葱花即可食用。
蒸海鲜	家用碗盘	1.鲜虾洗净，剪去须脚，用剪刀把背部打开取出虾线并压平。 2.姜蒜切碎放碗中，加入适量盐、油、生抽、耗油拌匀，高火1分钟爆香，将爆香的蒜蓉浇盖在虾的开背处放入蒸汽炉中大火蒸10-12分钟，取出撒上葱花即可。
红薯	家用碗盘	红薯洗干净，放入盘中。高火蒸30-35分钟
米饭	家用碗碗	把米洗干净后装入深口碗中，请根据米的份量自行调整加水量（米与水的重量比例为1：1.5左右）。 不同的米加水量和烹调时间有所差异,请自行调整时间。 为了使烹饪效果更好，建议：小份量采用宽口深碗烹调 大份量采用不锈钢盆烹调。
发酵	家用碗盆	将面粉、白糖、干酵母粉、温水混合用手揉面至表光滑好后盖湿布，放入纯蒸汽炉中40℃进行发酵；发酵至两倍大时取出，揉面排气后，做成馒头形状放入，用40℃进行二次发酵，发酵完成后即可蒸。

注意：使用此功能请往水箱加入足够的水，1格水能预计运行7~10分钟。

预估加水量小技巧：用需花的烹饪时间来除以7分钟就能得到最少加水量(向大的数取整)。比如14分钟就加2格水，23分钟就加4格水。

# 3.功能介绍

## 操作说明

### 自动保温功能

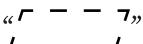
- ▶ (1) 在自动菜单烹饪结束后，程序进入自动保温功能，自动保温1小时，保温灯亮起，屏幕显示“End”状态。
- (2) 若按下“取消”键或打开门，保温状态结束，回到显示“00:00”的待机状态。
- (3) 对于没有保温功能的菜单，结束时保温不亮，屏幕管显示“End”，按任意键或打开炉门，显示“00:00”回到待机状态。



注意

1. 在烹饪结束后，不可再通过按“+”“-”键来增加烹饪时间，必须回到待机状态开始重新设定烹饪菜单。
2. 保温功能工作时，“取消”键被按下或者门被打开时结束，蒸汽炉回到待机状态，即当门关上后不继续保温。
3. 保温功能只针对自动菜单，非自动菜单功能没有保温功能。

### 童锁功能

- ▶ 在待机状态下先按住“口感”不放，同时再按“清洁”键，屏幕中四个8显示成一个矩形框“”蒸汽炉进入童锁状态。

### 解锁

- ▶ 在童锁状态下，单独按下任何按键均不会有相应，只有在先按住“口感”不放，同时再按“清洁”键，将童锁状态解除，回到显示“00:00”的状态后才能正常操作。

### 防烫提示

- ▶ 无论在待机、设定还是运行状态下，只要腔体温度传感器检测到温度超过60℃，“防烫”灯亮起，且不受门是否开启影响，省电状态时熄灭。

### 炉灯自动熄灯功能

- ▶ 开门超过10分钟，炉灯熄灭

### 自动取消功能

- ▶ 设定好烹调状态后，在5分钟内没按开始键，则5分钟之后蜂鸣一声，显示器恢复到待机显示，所设定内容无效。

## 3.功能介绍

### 蒸汽炉故障自检功能

蒸汽炉具有故障自检功能，当检测到故障时，显示屏显示错误代号“E-\*”（\*为阿拉伯数字），例如：E-1. 若重新通电再启动后故障任然无法解除，请致电我司客服电话，联系专业人员排除故障。

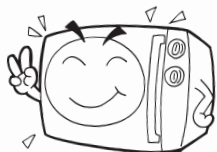
# 4. 维修保养

## 维修前须知



如您的蒸汽炉需要维修，请仔细阅读以下内容。

### 下列情况均属正常

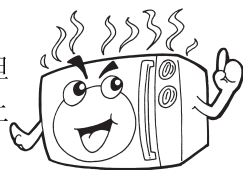


#### (1) 烹调时出现光和风

蒸汽炉工作时需要散热，门体四周及底盘会有热风排出，看到灯光和闻到气味属正常现象。

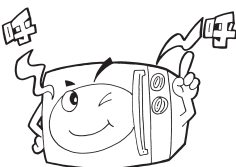
#### (2) 蒸汽积聚炉门和有热风从排汽口排出

烹调时，食物会有蒸汽散发，而大部分会从排汽口排出，但蒸汽会在较凉的地方如炉门上凝聚，这是正常现象。



#### (3) 工作时的响声

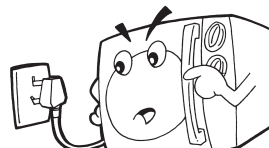
工作时高速散热风扇均会产生噪声。为延长使用寿命，提高风扇转速可降低它关键部件的温度。



### 若蒸汽炉不能启动，请检查是否

#### (1) 没有插紧电源

拔下插头，待10秒钟后重新插上



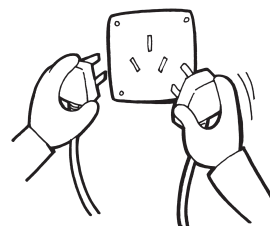
#### (2) 保险丝烧断或电路断路器发生作用

重新装置保险丝或重新设定电路断路器(由本公司专业维修人员负责修理)

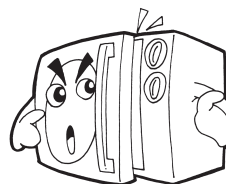


#### (3) 插座有问题

用其他电器测试插座是否有问题



若蒸汽炉不能加热，请检查是否炉门未关好,请注意关好炉门!



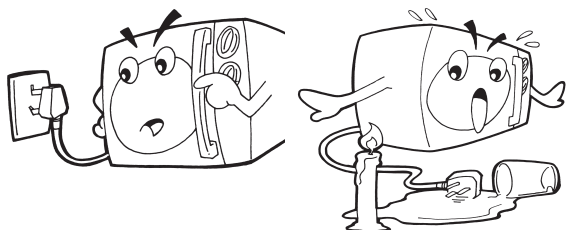
# 4. 维修保养

## 蒸汽炉的保养



您的蒸汽炉需要经常进行清洁、保养。

(1) 使用完毕后，请务必及时拔出电源插头，不要将其靠近火源或浸入水中；不要将电源线和插头直接放在外罩上面，以防外罩余热损坏电源线。

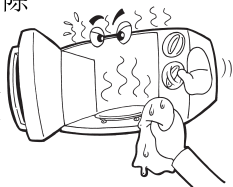


(2) 待蒸汽炉冷却后进行一定的清洗。

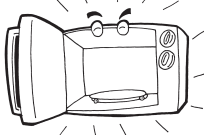
应定期清洁蒸汽炉并清除蒸汽炉所有食物残渣。

注意：清洁时不要用水直接冲洗器具，用抹布擦拭干净即可。

不清洁蒸汽炉会致使器具表面劣化，会影响器具的寿命可能会导致危险的情况。



(3) 使用后请及时清洁炉腔，以免日后清理不便。温馨提示：煮食过程中产生的油脂会腐蚀炉腔影响加热效果、甚至改变食物的味道。

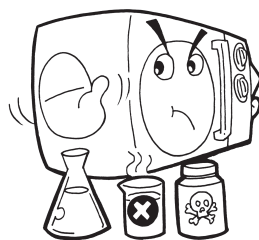


(4) 可用蘸有软性洗涤剂（如洗洁精）的布块擦拭蒸汽炉外壳，再用湿布擦干净，最后用干布擦干，保持炉腔的干爽，严禁使用钢丝刷等硬物擦拭蒸汽炉。

**警告：不要使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洁蒸汽炉的门。**



(5) 请勿用不良清洗剂及带有腐蚀性、挥发性的化学溶剂擦拭炉身，以免炉身受损。



(6) 清洁门封，腔体和邻近的部件的细节；请不要清洁炉门安全锁系统。长时间不使用蒸汽炉，使用前请用腔体清洁功能清洁炉腔。



# 5.中国RoHS

## 中国RoHS有害物质说明

中国RoHS管控物质或元素在美的蒸汽炉产品零部件中的含量标识

零部件名称	中国RoHS管控物质或元素					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr(VI))	多溴联苯(PBBs)	多溴二苯醚(PBDEs)
赠品烤盘+烤夹	○	○	○	○	○	○
赠品 圆形食神蒸霸包装组件	○	○	○	○	○	○
赠品饭煲组件	○	○	○	○	○	○
赠品食神蒸霸组件	○	○	○	○	○	○
照明灯	○	○	○	○	○	○
保险管组件	○	○	○	○	○	○
温控器	○	○	○	○	○	○
微动开关	○	○	○	○	○	○
导线	○	○	○	○	○	○
高压保险管一体化	○	○	○	○	○	○
炉门组件	○	○	○	○	○	○
控制面板组件	○	○	○	○	○	○
风扇组件	○	○	○	○	○	○
联锁组件	○	○	○	○	○	○
支架	○	○	○	○	○	○
炉脚	○	○	○	○	○	○
按钮/按键	○	○	○	○	○	○
垫片	○	○	○	○	○	○
电路板	X	○	X	○	○	○
薄膜开关	○	○	○	○	○	○
触摸屏	○	○	○	○	○	○
腔体组件	○	○	○	○	○	○
底板	○	○	○	○	○	○
铰链组件	○	○	○	○	○	○
外罩	○	○	○	○	○	○
隔热板	○	○	○	○	○	○
烧烤架	○	○	○	○	○	○
支撑板	○	○	○	○	○	○
安装板组件	○	○	○	○	○	○
炉灯组件	○	○	○	○	○	○
弹簧	○	○	○	○	○	○
螺母/螺钉/螺母支架	○	○	○	○	○	○
控制面板屏蔽板	○	○	○	○	○	○
紧销	○	○	○	○	○	○
扬声器	○	○	○	○	○	○
蒸汽发生器	○	○	○	○	○	○

备注：1、2007年3月1日起本企业生产的产品符合欧盟RoHS与中国RoHS要求，现含有中国RoHS限用物质或元素的部件皆因全球技术发展水平限制而无法实现替代。  
 2、“○”表示中国RoHS管控物质或元素在该部件所有均质材料中的含量均在SJ/T 11363-2006规定的限量要求以下；  
 3、“X”表示中国RoHS管控物质或元素至少在该部件的某一均质材料中的含量超出SJ/T 11363-2006规定的限量要求；  
 4、以上清单中所包含零部件依据不同产品型号略有不同。  
 5、本产品在正常使用情况下，环保使用期限为10年。  
 6、赠品不是标准配件，请以炉子实物为准。

## 6. 维修服务内容

本资料内容如有变更，恕不另行通知!

美的蒸汽炉严格遵照国家“新三包”规定进行维修服务。

- **整机保修一年，主要部件保修两年**（产品在正常使用产品的情况下）  
※主要部件包括蒸汽发生器、风扇电机、电脑板
- 非家庭使用(如：经营、商用、公司集体)的产品，整机及主要部件免费保修半年。
- **保修期内用户可以享受免费上门维修**（特殊地区除外）及更换保修零部件服务。
- 其它事项按照国家“新三包”规定执行。



### 美的蒸汽炉保修承诺汇总表

品类	保修承诺
正品	整机保修一年，主要零部件保修两年。外观不保修。
样品机	整机保修一年，主要零部件保修两年。外观不保修，不包退，不包换。
处理打折机（等外品）	整机保修一年，主要零部件保修两年。外观不保修，不包退，不包换。
非家庭使用	整机保修半年，外观不保修，不包退，不包换。

- 样品机、处理打折机是指发票、保修卡或机体上已注明“样品机”、“处理打折”、“等外品”等字样的。
- 工业使用不保修，另有协议签定除外。

◎维修时必须出示有效购机发票和保修卡，保修有效期自发票开具之日算起，用户遗失购买发票时，按产品出厂日期计算产品保修期。

◎本公司产品实行全国范围联保（不含港、澳、台地区）。

◎在美的蒸汽炉特约服务网点修理后，同一部位、同一故障现象再次出现的30日内由该维服务网点免费维修。

◎保修期内维修更换的零部件归本公司所有，保修期外维修更换的零部件归用户所有。

◎由代理商、经销商、零售商自行承诺的额外服务与附加的非原厂配置赠品，由原代理商、经销商、零售商负责服务。

### 凡属下述情况之一的，不在保修范围内：

- (1) 蒸汽炉附件（如烧烤架、说明书、烤盘等）和赠品。
- (2) 用户搬运、使用、维护、保管不当而损坏的。
- (3) 使用电压低于187伏或者高于240伏而损坏的。
- (4) 未按产品使用说明书要求使用、维护、保养而造成损坏的。
- (5) 非本公司专业服务人员拆卸、维修的。
- (6) 因不可抗力（如雷电、火灾、地震、水灾等自然灾害）造成损坏的。
- (7) 产品超出保修期的。
- (8) 发票或保修卡上记录的型号或编号与商品实物不符合的。

▶ 以上情况我公司将实施收费维修，费用类型包含维修费、零部件费、上门费，具体费用标准在相关部门许可范围内。

## 维修收费价格表

费用类别	整机保外、主件保内（一年之外，两年以内）		整机保外、主件保外
	主件坏	非主件坏	相关部门许可范围内
上门费	免费	相关部门许可范围内	相关部门许可范围内
维修费	免费	相关部门许可范围内	相关部门许可范围内
检修费	免费	相关部门许可范围内	相关部门许可范围内
零件费	免费	参照《维修配件价格表》	参照《维修配件价格表》



## 注意

- ◎本产品只限于家用，非家用出现任何问题本公司概不负责
- ◎如您发现产品需要服务时，请直接联系当地特约服务网点和我司服务热线400-8899-315。
- ◎如来信，请留下您的联系电话，以便您能尽快得到回复。

## 服务电话

使用过程中遇到操作困难和机器故障,请拨打我们的全国统一服务电话

服务电话  **400-8899-315**



广东美的厨房电器制造有限公司  
地址：佛山市顺德区北滘镇永安路6号

| 邮政编码：528311

| E-mail: service@midea.com.cn

服务电话

**24**小时

**365**日

全天候

## 保修卡

修理时需出具发票

用户姓名		电话		邮编	
通讯地址					
产品型号		编号			
购买商店		购买时间			
维修点		发票号码			

## 维修记录

日期	故障内容	处理内容	维修单位名称	电话	维修员签名



## 注意

- ☐此保修卡在购买本公司产品时立即填写
- ☐此保修卡请妥善保管，购买者不必将卡寄回本公司
- ☐维修时请携带此证及有效发票正本

261800101086

广东美的厨房电器制造有限公司

地址：佛山市顺德区北滘镇永安路6号 | 邮编：528311

网址：[www.midea.com](http://www.midea.com)