

以换代修服务指南



服务内容

2021年1月1日后购买的美的小家电产品，正常使用一年内出现性能故障，经授权服务商/电商客服鉴定属实，凭有效凭证直接换新机。

有效凭证

有效发票、电商产品签收记录、连锁超市购物小票、美云销用户销售单、以换代修卡等可查实凭证。无以上有效凭证，按产品出厂日期延后6个月作为购买时间点，开始计算1年以换代修时间。

以换代修换新机原则：

- 1、换货新机自签收之日起（凭系统换货记录）仍享受1年以换代修及正常三包服务；
- 2、以换代修优先更换同型号产品；
- 3、若无同型号产品则提供美的同价位段其他型号产品。

凡属下列情况之一的，不属以换代修范围：

- 1、非性能故障：产品由授权服务检测无故障或不属于性能故障；
- 2、样机/赠品优惠品：不享受以换代修服务权益，但可“享受正常保修服务”；
- 3、不当使用造成故障：因个人使用不当（包括但不限于误用、疏忽、滥用、事故）造成的产品损坏；
- 4、产品被拆卸过：产品被未授权服务商或个人拆卸过；
- 5、非家庭用户：本服务只针对个人及家庭用户，商用产品及工程类、团购礼品类产品不享受以换代修服务。

服务报单通道

报单系统	美的美居APP	“美的服务”微信公众号
报单路径	我的 - 服务中心 - 365换新机	报装报修 - “小电365天换新”



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：16170000009686



本资料上所有内容均经过认真核对，如有任何印刷错漏或内容上的误解，可向本公司咨询。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。

产品使用说明书

智能蒸烤一体机

PS3002W



365天免费换新机
在线鉴定 送货上门

购买美的小家电365天内出现性能故障，凭发票等有效凭证可直接换新机
通过微信公众号、小程序及电商客服等渠道即可在线鉴定，符合权益即可足不出户享受换新机

使用前请仔细阅读本手册，并妥善保管

更多使用指引请扫描机身「智能产品」二维码，查看电子说明书

1 下载安装应用App

扫描右方二维码或在应用市场搜索“美的美居”
下载并安装App;



2 注册登录

在App主界面，点击“+”按钮，根据向导完成帐号注册登录;



3 添加设备

扫描家电机身智能二维码或者选择品类型号，进入添加设备向导;



4 设备联网

根据App向导提示，为设备连接网络;若联网失败，请参考App页面提示进行操作。



注意事项及联网失败原因排查:

- 为产品联网时，请确保手机尽量接近本产品。
- 根据App提示，如果您的产品仅支持2.4GHz WiFi通信，选择当前家庭WiFi网络时，请注意选择2.4GHz网络。
- 路由器WiFi名称不建议含有中文或特殊字符（包括标点符号，空格等）。
- 建议同一路由器下连接设备数不超过10个，避免因信号不稳定对联网造成影响。
- 若路由器或WiFi名称密码更改，需重复以上过程重新联网。
- 随着产品技术更新，美的美居App内容可能会有所变更，实际以美的美居App内展示向导为准。

本设备分别包括型号核准代码为:

CMIIT ID: 2019DP13126, CMIIT ID: 2019AP3110, CMIIT ID: 2020DP11515, CMIIT ID: 2021DP7611,
CMIIT ID: 2021DP11684的无线电发射模块

尊敬的用户:

感谢您使用美的公司的产品!

为了您正确使用本产品,请在产品安装和使用前仔细阅读本说明书,并妥善保管以供日后参考。

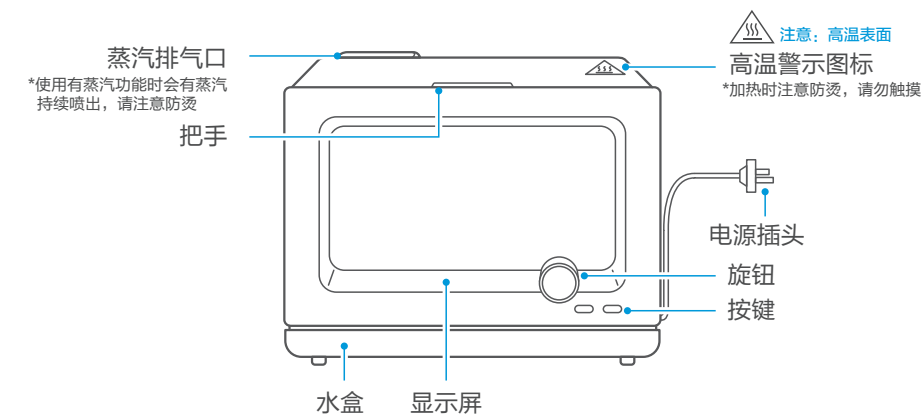
认识产品	产品简介	02
	安全注意事项	03
	使用须知	04
	水盒使用	05
	操作界面指引	06
功能操作	纯蒸	07
	空气炸	08
	发酵	09
	热风烤	10
	脱脂烤	11
	杀菌	12
	菜单	13-15
清洁保养	日常清洁	16
	腔体除味	16
	餐具清洁	17
	蒸汽系统清洁	17
服务指南	非故障自查	18
	故障处理	19
	产品参数	19

⚠ 注意

- 由于我们的产品不断升级,如实物与下图存在差异,请以实物为准。
- 将蒸烤箱放置隔热的平面上使用,并在蒸烤箱周围至少保持**10-15cm**的距离,蒸汽使用时,排气口会排出蒸汽,建议与顶部保持**30cm**的距离。
- 此产品为桌面式产品,禁止用作嵌入式。
- 应将蒸烤箱放置在干燥的环境中,不可在室外使用本产品,严禁将蒸烤箱放置在易燃物或热源附近使用,应注意远离窗帘等或类似物品,以防造成火灾。
- 产品出厂前检测,首次开箱腔体内有水珠属正常现象。

部件展示

* 腔体后部热风板上符合食品要求的纳米涂层



附件清单

带孔蒸盘 X1	金属烤盘 X1	炸篮 X1
烧烤、烘焙以及蒸汽烹饪情况下使用,置于腔体卡槽使用 建议按菜谱推荐使用	烤油脂类食物或接食物残渣,置于腔体卡槽使用	空气炸可使用此附件,置于腔体卡槽使用
注: 蒸汽功能时, 请注意将蒸盘放置在炉腔下方第一层		

安全注意事项



过热保护

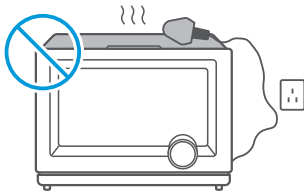
屏幕显示“高温”/“FO1”并常亮，表示温度高于所选功能温度范围，为高温提醒，请待腔体冷却，“高温”/“FO1”消失后再使用。



插座安全

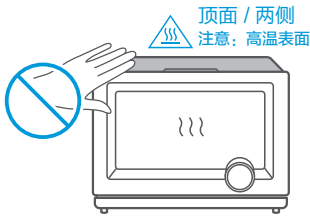
为了安全着想，插头必须连接接地插座，否则会有触电危险。

温馨提示



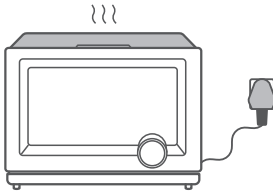
电源线和插头放在外罩上

1. 请勿将电源线和插头直接放在外罩上，以免外罩余热损坏电源线。



加热时外罩会烫哦

2. 加热后外罩发烫属于正常现象，请注意防烫，不要触摸哦！



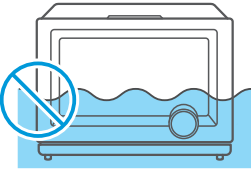
烘烤冒烟

3. 烘烤时如有糊味或冒烟情况，请立即关闭电源并开门散热。

杀菌 高温
菜单 缺水

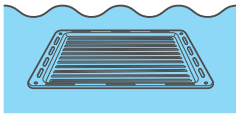
缺水显示

4. 请确认水箱是否安装到位，以及水箱中是否加入适量的纯净水。



蒸烤箱进入液体中

5. 蒸烤箱置于液体中严禁将蒸烤箱置于水或其他液体中。



附件清洗

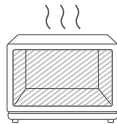
6. 用温水清洗附件，避免直接使用冷水冲洗。

使用须知

1 使用前须知

初次使用清洁

初始使用会有轻微异味，这是烤管上的保护层遇热挥发引起的，属于正常现象，建议使用前用【清洁保养】中的【腔体除味】小技巧清除异味，详见第16页。

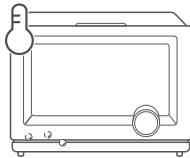


2 使用时须知

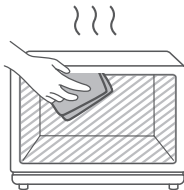
* 特别说明：在海拔高度2000米以上环境使用本产品，因沸点差异，蒸汽功能可能达不到设定温度属正常情况。



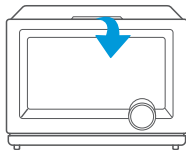
重新选择功能时需按【暂停/取消】键清除当前状态。



使用蒸汽功能时，炉门和腔体底部有少量蒸汽和水珠形成属正常现象，使用冷却后，请注意清洁，保持炉门半开状态。



使用空气炸/热风烤/脱脂烤功能时，会有轻微烟雾产生属正常情况，请注意腔体油污的清洁。



待机状态下，按【暂停/取消】进入省电模式，按任意键或拉门可唤醒。

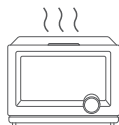
3 使用后须知

延时散热

烹饪结束后风扇会继续工作以冷却发热的部件，属于正常现象，此时烹饪已完成，可取出食物（注意防烫）。

烹饪过程散热

烹饪过程或暂停状态下，风扇会继续工作以冷却发热的部件，属于正常现象，此时继续完成烹饪即可。



水箱使用

注意

- 水箱缺水时水泵会发出类似蜂鸣的提示音，提示机器缺水，此时请及时将水箱加满水；若水箱一直处于缺水状态，蜂鸣30秒钟后，机器会暂停工作，发出【滴滴】提示音，同时屏幕显示【缺水】。
- 蒸汽烹饪完成后，水泵会将管路中的水回抽，此时请不要立即取出水箱，以免造成水回流滴在桌面上。

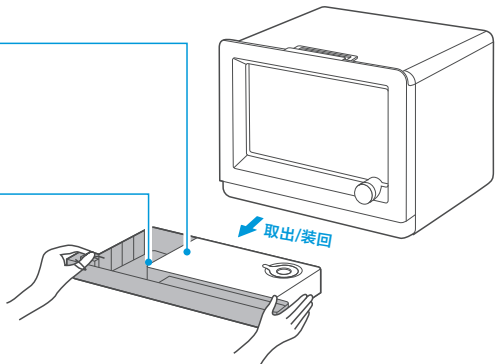
水箱介绍

净水盒

用于装蒸汽功能与清洁功能时所需的纯净水
注：使用前，净水盒接水后请盖紧水箱盖，
否则水箱倾斜会产生漏水。

废水盒

用于接炉门下方滴落的水和腔体清洁后的水
注：烹饪后请及时倒掉废水盒的废水，防止
废水积满废水盒后溢出，以免滋生细菌。

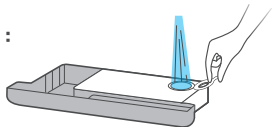


水箱使用

水箱加入**常温纯净水**（不超过40℃），以免产生水垢影响机器使用寿命。

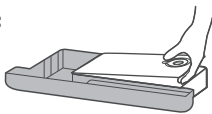
净水盒加水方式:

方法1:



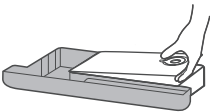
揭开胶圈加入**常温纯净水**。

方法2:

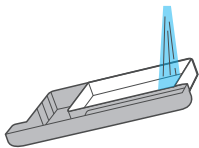


打开水箱盖加入**常温纯净水**。

水箱清洗方式:



1. 取出水箱，揭开净水盒盖，倒掉
废水和剩余的水。

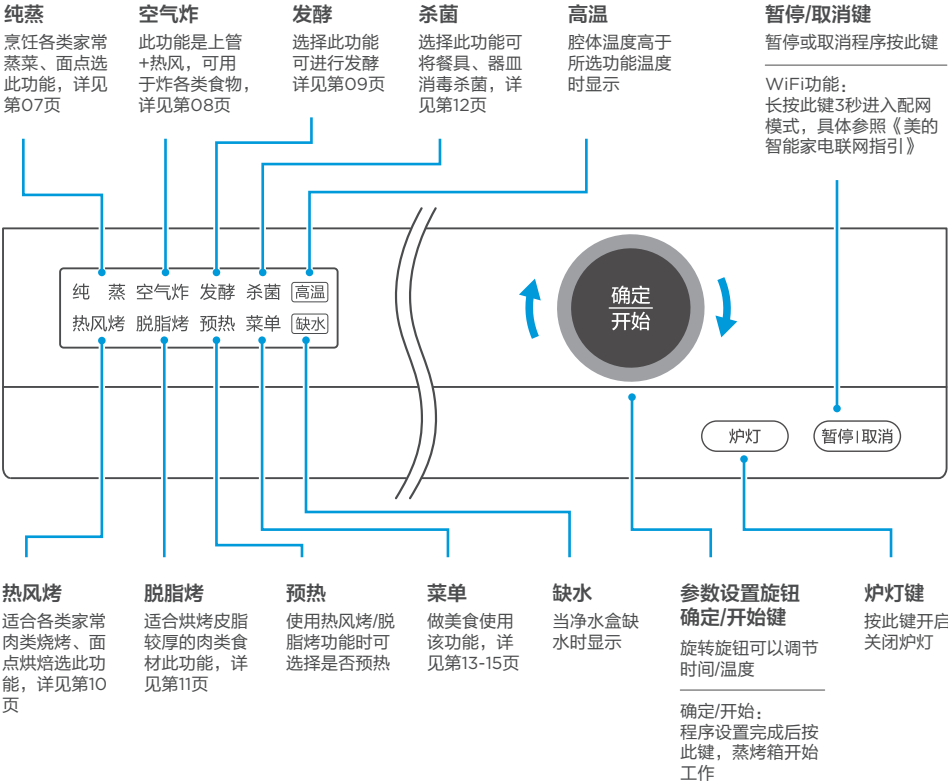


2. 用净水冲洗水箱内部。
3. 晾干后，净水盒盖上盖子放回水
盒槽。

操作界面指引

注意

- 由于我们的产品不断升级，如实物与下图存在差异，请以实物为准。



显示屏指引

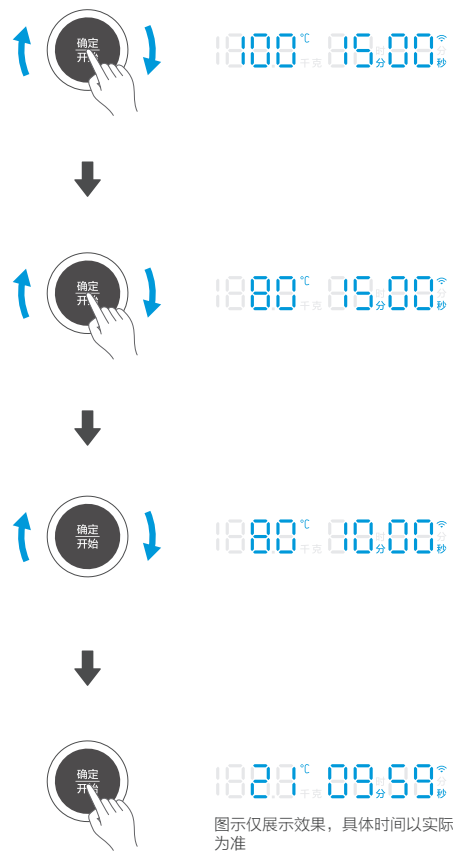
初始上电显示“0”，蜂鸣器叫一声，程序进入待机状态。



℃：调整温度时显示
WiFi图标：使用WiFi时显示
千克：调整重量时显示
时/分：调整时间时显示

纯蒸

- 1 右旋旋钮选择**纯蒸**，按【确定/开始】选定功能。
- 2 旋转旋钮调节温度，按【确定/开始】选定温度。
注：温度范围：35-100℃。
- 3 旋转旋钮调整时间。
注：最大烹饪时间为2小时。
- 4 按【确定/开始】键启动，显示屏开始倒计时与温度上升。



⚠ 注意

- 工作前请把水盒加满纯净水。
- 启动时若腔体温度高于100℃，显示屏显示“高温”，属于正常现象，请待腔体冷却，“高温”消失后再使用，建议打开门降温更快哦~
- 加热过程可调整食物摆放位置或搅拌，食物加热更均匀。
- 工作过程中可旋转旋钮再按【确定/开始】调整时间。

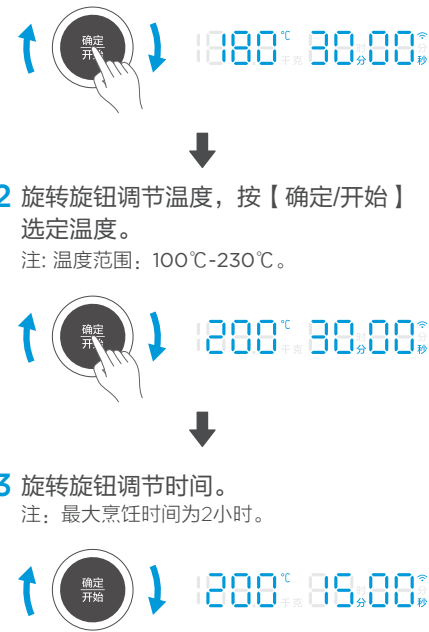
空气炸

空气炸 无预热设定

用热风+上管工作来烤制食物，**适合各种炸食的快速烤制。**

* 选择空气炸功能时，请使用空气炸篮附件空气炸菜谱可登录APP查看菜谱步骤。

- 1 右旋旋钮选择**空气炸**，按【确定/开始】选定功能。
- 2 旋转旋钮调节温度，按【确定/开始】选定温度。
注：温度范围：100℃-230℃。
- 3 旋转旋钮调整时间。
注：最大烹饪时间为2小时。



- 4 按【确定/开始】键启动，显示屏开始倒计时。



⚠ 注意

- 工作过程中可旋转旋钮再按【确定/开始】调整时间。
- 发热管出现间断式工作属于正常现象，工作时发亮，不工作时熄灭。

空气炸 预热设定

⚠ 注意

- 预热是为了使炉腔的温度达到烘焙或烧烤的初始温度，仅需设置预热温度，在预热过程请不要放入食物。
- 预热完成后，打开炉门放入食物。

- 1 右旋旋钮选择**空气炸 预热**，按【确定/开始】选定功能。
- 2 旋转旋钮调节温度，按【确定/开始】键开始预热。
注：温度范围：100℃-230℃。
- 3 预热结束，拉门放入食物，旋转旋钮调整时间。
注：最大烹饪时间为2小时。

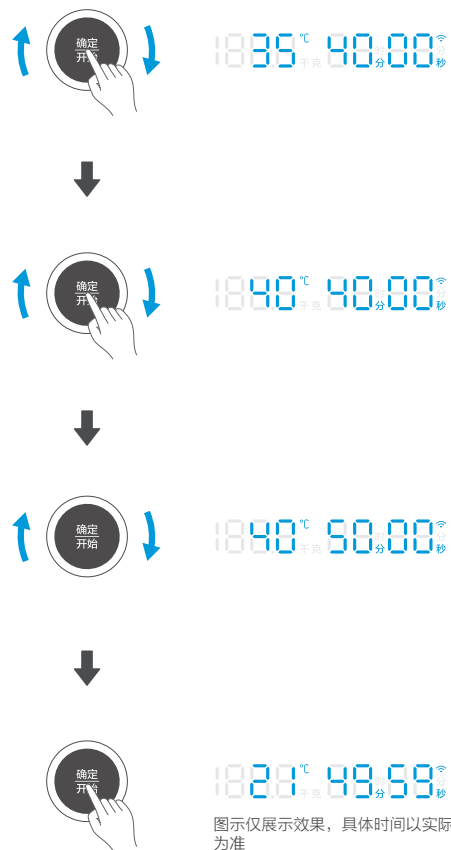


- 4 按【确定/开始】键启动，显示屏开始倒计时。



发酵

- 1 右旋旋钮选择**发酵**，按【确定/开始】选定功能。
- 2 旋转旋钮调节温度，按【确定/开始】选定温度。
注：温度范围：30-45℃。
- 3 旋转旋钮调整时间。
注：最大烹饪时间为12小时。
- 4 按【确定/开始】键启动，显示屏开始倒计时与温度上升。



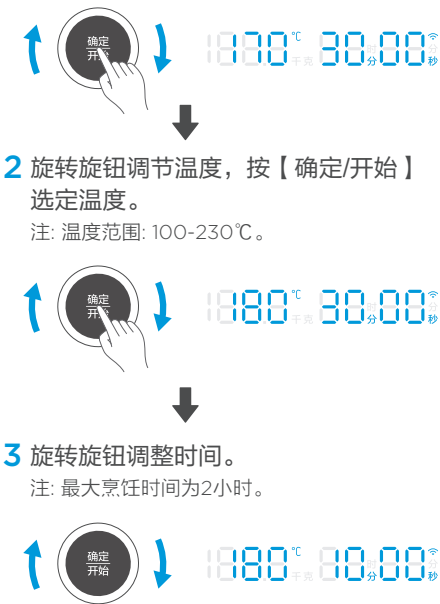
注意

- 工作前请把水盒加满纯净水。
- 启动时若腔体温度高于60℃，显示屏显示“高温”，属于正常现象，请待腔体冷却，“高温”消失后再使用，建议打开门降温更快哦~
- 加热过程可调整食物摆放位置或搅拌，食物加热更均匀。
- 工作过程中可旋转旋钮再按【确定/开始】调整时间。

热风烤

无预热设定

- 1 右旋旋钮选择**热风烤**，按【确定/开始】选定功能。
- 2 旋转旋钮调节温度，按【确定/开始】选定温度。
注：温度范围：100-230℃。
- 3 旋转旋钮调整时间。
注：最大烹饪时间为2小时。



4 按【确定/开始】启动，显示屏开始倒计时。



注意

- 烧烤中途可翻转食物，以便使烧烤的效果更均匀。
- 工作过程中可旋转旋钮再按【确定/开始】调整时间。
- 发热管出现间断式工作属于正常现象，工作时发亮，不工作时熄灭。

有预热设定

注意

- 预热是为了使炉腔的温度达到烘焙或烧烤的初始温度，仅需设置预热温度，在预热过程请不要放入食物。
- 提醒预热结束后，需再拉门放入食物。

- 1 右旋旋钮选择**热风烤 预热**，按【确定/开始】选定功能。
- 2 旋转旋钮调节温度，按【确定/开始】开始预热。
注：温度范围：100-230℃。
- 3 预热结束，拉门放入食物，旋转旋钮调整时间。
注：最大烹饪时间为2小时。



4 按【确定/开始】启动，显示屏开始倒计时。



脱脂烤

无预热设定

1 右旋旋钮选择**脱脂烤**，按【确定/开始】选定功能。



2 旋转旋钮调节温度，按【确定/开始】选定温度。

注：温度范围：100-230℃。



3 旋转旋钮调整时间。

注：最大烹饪时间为2小时。



4 按【确定/开始】启动，显示屏开始倒计时。



图示仅展示效果，具体时间以实际为准

! 注意

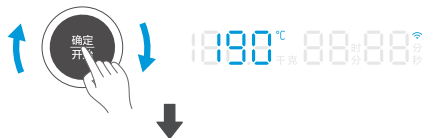
- 工作前请把水箱加满纯净水。
- 烧烤中途可翻转食物，以便使烧烤的效果更均匀。
- 工作过程中可旋转旋钮再按【确定/开始】调整时间。
- 发热管出现间断式工作属于正常现象，工作时发亮，不工作时熄灭。
- 烹饪结束后腔体内残留有积水属于正常现象，建议及时清理。

有预热设定

! 注意

- 预热是为了使炉腔的温度达到烘焙或烧烤的初始温度，仅需设置预热温度，在预热过程请不要放入食物。
- 提醒预热结束后，需再拉门放入食物。

1 右旋旋钮选择**脱脂烤 预热**，按【确定/开始】选定功能。



2 旋转旋钮调节温度，按【确定/开始】开始预热。

注：温度范围：100-230℃。



3 预热结束，拉门放入食物，旋转旋钮调整时间。

注：最大烹饪时间为2小时。

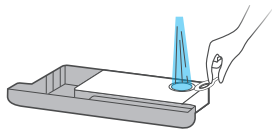


杀菌

! 注意

- 请务必确认餐具的耐热温度高于130℃，同时确保水箱已加满纯净水。
- 蒸汽杀菌湿度大，杀菌完成后器皿表面潮湿属正常现象。

杀菌前准备工作（使用前，请按以下指引操作）



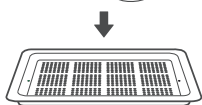
「水箱加水」

1. 打开净水盒，加满纯净水；
2. 盖上净水盒盖，把水箱放回水箱槽内。



「餐具/毛巾/抹布/奶瓶杀菌」

1. 杀菌前必须将奶瓶与奶嘴分开；
2. 将餐具、毛巾、抹布和奶瓶放置于蒸盘上。



杀菌功能设置

1 左旋旋钮选择**杀菌**，按【确定/开始】选定功能。



2 旋转旋钮调整时间。

注：最大烹饪时间为30分钟。



3 按【确定/开始】键启动，显示屏开始倒计时。



图示仅展示效果，具体时间以实际为准

菜单



⚠ 注意

- 本机自动菜单的程序与所给食材份量、时间为最佳匹配，请按建议操作，可依个人喜好进行微调。
- 扫描机子上标贴中的二维码可以获得电子说明书以及菜谱操作指引。

菜单

菜单指引

屏幕显示	菜单名称	建议重量	默认时间	推荐容器	放置区域	是否含预热
A01	鲜肉包	12个	25分钟	蒸烤盘	中层	/
A02	蒸杂粮	900g	40分钟	深盘 + 蒸烤盘	下层	/
A03	鲜味芦笋	300g	9分钟	碟子 + 烤盘	中层	是
A04	梅干菜蒸肉	1000g	1小时	砂锅 + 深碗 + 蒸烤盘	下层	/
A05	南瓜蒸排骨	600g	18分钟	碟子 + 烤盘	中层	/
A06	清蒸龙利鱼	500g	18分钟	碟子 + 烤盘	中层	/
A07	板栗蒸土鸡	800g	30分钟	深碗 + 蒸烤盘	中层	/
A08	花蛤蒸蛋羹	300g	10分钟	浅碟 + 蒸烤盘	中层	/
A09	孔雀开屏鱼	500g	18分钟	蒸鱼碟 + 蒸烤盘	中层	/
A10	艾草青团	12个	12分30秒	蒸烤盘	中层	/
A11	菠萝鸡肉串	1000g	14分钟	烤盘	中层	是
A12	蒜香烤大虾	600g	11分钟	烤盘	中层	是
A13	江南腌笃鲜	2000g	1小时	汤煲 + 蒸烤盘	下层	/
A14	松茸炖羊排	2000g	1小时30分钟	汤煲 + 蒸烤盘	下层	/
A15	红枣姜汁糕	1200g	45分钟	平底深碟 + 蒸烤盘	下层	/
A16	鲜肉柳叶饺	500g	20分钟	蒸烤盘	中层	/
A17	黑椒牛排	500g	13分钟	烤盘	中层	是
A18	奥尔良烤翅	450g	18分30秒	烤盘	中层	是
A19	脆皮烤叉烧	450g	45分钟	烤盘	中层	是
A20	芦笋培根卷	200g	8分钟	烤盘	中层	是
A21	鲜蔬鸡腿卷	550g	38分钟	烤盘	中层	是
A22	芝士焗扇贝	8只	12分钟	烤盘	中层	是
A23	蒜香烤草虾	250g	9分钟	烤盘	中层	是
A24	法式小羊排	820g	35分钟	烤盘	中层	是
A25	香烤鳕鱼	220g	10分钟	烤盘	中层	是

菜单

菜单指引

屏幕显示	菜单名称	建议重量	默认时间	推荐容器	放置区域	是否含预热
A26	英式烤肋排	500g	36分钟	烤盘	中层	/
A27	沙嗲烤肉串	200g	15分钟	烤盘	中层	是
A28	培根披萨	600g	30分钟	烤盘	中层	是
A29	蔓越莓欧包	400g	25分钟	烤盘	中层	是
A30	裸麦面包	500g	32分钟	烤盘	中层	是
A31	蔓越莓曲奇	450g	33分钟	蒸烤盘	中层	是
A32	杏仁瓦片酥	325g	27分钟	蒸烤盘	中层	是
A33	蒸石斑鱼	490g	14分钟	蒸烤盘	中层	/
A34	炭烤龙虾	650g	17分钟	烤盘	中层	是
A35	香草烤鸡	1100g	41分钟	烤盘	下层	/
A36	脆烤猪肘	1300g	2小时16分钟	烤盘	下层	/
A37	餐具清洁	/	30分钟	烤盘	/	/
A38	腔体清洁	/	10分钟	烤盘	/	/
A39	腔体除味	/	5分钟	烤盘	/	/
A40	蒸汽系统清洁	/	15分钟	烤盘	/	/

* 为达到更好的烹饪效果，请参考说明书或菜谱的食材份量、器皿和操作方式。若实际烹饪的食材份量或器皿与说明书或菜谱中的建议规格有差异时，请根据实际情况增加/减少烹饪时间。

注意

- 自动菜单中，需要提前【预热】的菜单，根据界面提示先预热，预热时 不要放入食物，待预热完成后，放入食材，按【确定/开始】开始烹饪。

清洁保养

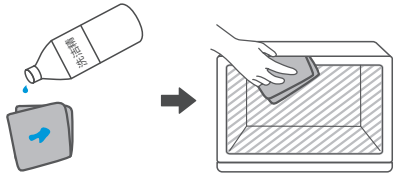
定期对蒸烤箱进行清洁与保养，有利于提高蒸烤箱使用寿命。

注意

- 不要使用粗糙类的擦洗物（如钢丝球）。
- 工作前请把水盒加满纯净水。
- 请勿使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洁炉门的玻璃，可能会导致玻璃粉碎。

日常清洁

- 先用抹布擦去食物残渣。
- 然后将柔软的湿抹布蘸取适量清洁剂擦拭腔体和背板，重点清洁顶部。（防止油污堆积在顶部，引起烹饪时冒烟）
- 净水盒加满纯净水。
- 旋钮旋钮选择【菜单A38】，按【确定/开始】启动清洁。
- 结束后，腔体内部有少量积水属正常现象，建议等机器冷却后，用干净的抹布擦干积水，并保持半开们状态，使炉腔保持干燥即可。



腔体除味

- 左旋钮选择菜单，按【确定/开始】选定功能。
- 旋转旋钮选择菜单编号A39。
- 按【确定/开始】键启动，显示屏开始倒计时。

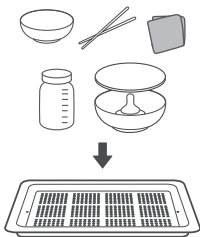


图示仅展示效果，具体时间以实际为准

清洁保养

餐具清洁

- 1. 把餐具放在蒸烤盘上。
- 2. 净水盒加满纯净水。
- 3. 旋钮旋钮选择【菜单A37】，按【确定/开始】启动清洁。
- 4. 最后用干净的抹布擦干已清洁的餐具，并保持半开门状态，保持干燥即可。

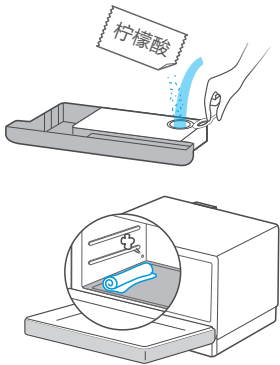


蒸汽系统清洁

注意

水垢清洁建议每个月进行1次。

- 1. 取出净水盒，加入约10克食品级柠檬酸，再加满纯净水使其溶解后将净水盒装回。
- 2. 建议将一条干毛巾放在炉腔左侧，蒸汽出口下，以便收集清洁过程中喷射出的水垢。
- 3. 旋钮旋钮选择【菜单】按【确定/开始】选定功能，左旋钮旋至A40号菜单，再按【确定/开始】启动，显示屏显示“PP1”。
- 4. 待机器显示“PP2”，倒计时暂停后，请清空净水盒和废水盒，擦干炉腔，清洁毛巾。再将净水盒重新加满水，毛巾再次放在蒸汽出口下。
- 5. 放好后按【确定/开始】键继续清洁，直到程序结束。



服务指南

非故障自查（委托维修前，下列情况并非故障）

现象	原因	处理方法
炉灯不亮	• 机器进入节能模式	• 打开炉门，炉灯自动点亮（无操作时点亮5分钟）
纯蒸功能不工作	• 蒸汽使用一定时间后需要清水垢	• 按说明书指引进行清水垢操作
蒸汽过程有大量冷凝水或蒸汽泄漏	• 炉门和腔体前板之间有异物导致关门不严 • 食物/容器直接放在腔体底部	• 定期清理炉门内侧和前板上的脏污和异物 • 食物/容器放在蒸盘或蒸架上，再置于腔体烹饪
蒸后食物不熟/腔体积水多	• 使用了厚重吸热的收口容器（如：厚壁深碗） • 蒸汽烹饪过程中多次开门 • 冰冻/低温食物直接放入机器烹饪 • 食物份量高于设定分量/食物太厚	• 建议使用薄壁敞口容器（如：蒸鱼碟等） • 烹饪参数参考食谱，过程中尽量少开门 • 建议食物解冻后或升温到常温再烹饪 • 适当减少份量/食物切薄
烤后食物不熟	• 烹饪模式选择不正确 • 设置温度过低/时间过短 • 食物份量高于设定份量/食物太厚	• 按指引选择正确烹饪模式 • 调高温度/增加烹饪时间/烹饪结束后延迟开门 • 适当减少份量或增加烹饪时间 • 食物切薄
有烧焦的味道	• 首次使用发热管的保护油的味 • 蒸烤箱的发热管、内壁有食物残渣	• 请使用烘烤功能空烧5分钟 • 请及时清洁蒸烤箱，参考第16页【清洁保养】
自行测温，实际温度与设置的温度不符合	• 蒸烤箱控制的温度是炉腔中心温度 • 温度计存在一定的误差 • 实际温度受食物的份量的影响 • 测量的温度受温度计放置位置的影响	• 正常情况，无需处理，可根据实际温度自行微调
炉门关不严	• 为了保证食物中的水分更好地散出，故将炉门留有一定的间隙	• 正常情况，无需处理，不会影响食物效果哦
冒烟	• 蒸烤箱内壁有食物残渣 • 油脂滴落掉到腔体底部（隐藏发热管加热）	• 每次烹饪后清洁腔体，如有需要可拆卸侧壁挂架进行 • 可在下方使用接油盘接油
按键没反应	• 重新选择功能时没有清除当前选定的模式 • 误以为触摸按键，按压的力度过小 • 没有在有效按键区域	• 按【暂停/取消】键清除当前状态 • 稍微用力按压按键 • 有效按键区域在文字的中间位置
显示“FO1”/“高温”	• 温度高于所选功能温度范围	• 打开炉门散热，待腔体冷却后再使用

故障处理

当发生故障时，若重新通电再启动后故障仍无法排除，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	PS3002W
执行标准号	GB 4706.1-2005 GB 4706.14-2008 GB 4706.19-2008
容积	30L
额定电压/频率	220V~ 50Hz
蒸汽功率	1800W
热风功率	1500W
最大功率	2100W
产品尺寸（宽x深x高）	472x465x375 mm
炉腔尺寸（宽x深x高）	410x325x230 mm
认证	CCC

- 1. 产品尺寸顺序为宽×深×高，外形深度含拉手、后板拉伸的长度，高度值含炉脚，因产品不断升级，尺寸参数与标注数据可能存在差异，偏差值±5%。
- 2. 炉腔尺寸包含拉伸长度，宽深高乘积结果得到炉腔容积。因产品不断升级，容积参数与标注数据可能存在差异，偏差范围±12%。
- 3. 由于我们的产品在不断改进，实物参数可能与标注不同，具体参数请参照实物。