

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、以换代修金卡等可查实凭证。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：16171100002031

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

智能嵌入式蒸烤箱

SD85



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

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产品类型号，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	重要的安全说明	01-04
	产品简介	05
	安全注意事项	06
	操作界面介绍	07
功能操作	常规操作	08
	水盒使用	09
	预热	10
	上腔·蒸箱——纯蒸	11
	上腔·蒸箱——蒸鱼	12
	上腔·蒸箱——烘干	13
	上腔·蒸箱——保养	14
	上腔·蒸箱——清洁	15
	上腔·蒸箱——杀菌	16
	下腔·烤箱——模式介绍	17
	下腔·烤箱	18
	发酵	19
	空气炸	20
	蒸菜单	21
	烤菜单	22
服务指南	非故障自查	23
	故障处理	24
	产品参数	24
	安装说明	25-27
环保清单	食品接触材料信息	28-29
	中国RoHS	30
维修服务	维修服务规定	31
	安装保修卡	32-36

重要的安全说明



注意

- 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、安全的使用方法等重要文本内容。
- 图标、图释符号目的是仅为帮助理解，可能与实物有所差异。
- 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，以备日后参考使用。

表示【禁止】的内容

- 请不要用作烹饪以外的目的
本产品专为家庭加热及烹调食物而设计，不适合其他工、商等用途。
- 禁止在电源线带电时安装
- 不要接近易燃，不耐热的物体
远离地毯、桌布、窗帘或者不耐热的家具、墙壁，因为会因受热变形、烧焦。
- 内有高压电源，切勿拆开外罩，进行修理和改造
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。使用过程中遇到障碍，请联系我司维修客服中心。
- 禁止将金属或异物，如铁丝、手指等伸入机器的吸气口、排气口
否则可能导致触电，受伤。假如不慎有异物插入产品，请拔掉电源插头，联系我司维修客服中心。
- 严禁敲打此产品
- 禁止湿手或赤脚接触产品
- 禁止使用不符合规定的连接配件，如适配器、复式插座等
- 电源线，插头，不要强制弄弯，拉伸
如果电源软线损坏，为避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。
- 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。
- 不要将任何异物塞入炉门联锁开关
- 不要使用粗糙洗涤剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门的玻璃
如果烤箱门的玻璃表面会擦伤，这样做会导致玻璃粉碎。
- 不能使用蒸汽清洁剂
- 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，经常保持炉门与炉身接合处清洁；
- 警告：为避免可能出现的电击，换灯前应确定器具已断开电源

重要的安全说明



表示【强制】的内容

- 使用前必须将包装材料全部取下
如果不取下包装，工作过程中会导致打火，火灾，烧伤等。
- 请使用符合规格的开关和电源线
连接电源线，请使用不小于16A的插座。
电源线必须为3芯，电源线线径不少于1.5平方毫米，并且必须按照电气要求连接地线。
- 插座不易插或太松
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。
- 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。
- 使用该烤箱推荐的温度传感探头
- 产品各排气孔必须保持畅通，外罩严禁压盖其他物品
- 电压太低或不稳定可能导致此产品不能正常启动，请及时拔掉电源插头
如果使用，建议安装稳压器。
- 产品必须插入接地良好的插座
如果电源线不够长，可以使用电源线接线板进行连接并确保电源线插头插紧。
- 使用专用温度计
不可使用一般的温度计置于产品内测量温度，如水银温度计。
- 如发现烟雾，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，器具不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。
- 合理安置供电的电源插座位置
给产品供电的电源插座应该安装在橱柜等用户容易触及的地方，以使用户断开电源。
- 请小朋友远离本产品
在使用时可触及部分可能会发热。儿童应远离。
- 请在熟悉产品情况下或满足操作条件的人士操作
有操作困难人士、智障人士、无操作经验以及小孩，在无监护人指导的情况下请勿使用本产品。

重要的安全说明

 表示【注意】可能造成轻伤或者财产损失的事项

- 长时间不使用的時候，应拔下电源插座上的插头，避免因电源线老化而引起漏电、火灾的情况发生。
- 在插入电源插头前，请用干布将插头刀片上附着的灰尘擦去。
- 小心开关门
警告：如果此产品炉门或门封已损坏，则不得再使用，直到经有资格的维修人员修好为止。高温表面，防止烫伤。
- 器具在使用期间会发热，注意避免接触烤箱内的发热单元。
- 端取食物请小心，器皿不要碰撞腔体、底板、门体玻璃，待冷却后进行一定的清洗
必须经常清洗炉腔内留下的污垢，以免影响加热效果。
- 摆放在小孩触摸不到的地方
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产品，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产品。当器具以组合模式工作，因温度升高，儿童必须在成人的监督下使用。
- 注意带皮或带壳的食物
烹调带皮或带壳食物如苹果、板栗、土豆、红肠、鸡翅等，用刀叉穿孔，以防食物炸裂。不能用来加热带壳的鲜蛋和已煮熟的蛋，因为在用加热时甚至在加热之后它们可能会发生爆炸。
- 撕掉保鲜膜时注意，谨防烫伤。
- 由于温度很高，撕掉保鲜膜时蒸汽会一下全溢出来，请注意！
- 烹调时间请参考相关烹饪指引
使用自动菜单时，容器、烹调技巧，请遵守说明书或食谱的相关说明，可根据个人口感喜好略微调整烹调时间。
- 加热高温餐具。
烹调完成后，从产品中取出食物，器皿或者其他配件时，应当使用隔热手套，以免高温烫伤。
- 应避免过度加热
启动产品后，必须经常留意炉内烹饪情况，避免过度加热。
长时间加热少量食物，由于热量没被足量的食物吸收，炉腔会异常高温，有烫伤或火灾的风险。所以，结束后不要接触炉腔。
- 使用时，本机（特别是机门内壁及通风排气口附近）会很热，烹饪完成后一段时间仍然热烫，请不要触摸。

重要的安全说明

- **小心烟雾出现**
如发现有烟雾，应关掉器具开关或者拔掉电源插头，并保持炉门关闭，以抑制火焰蔓延。器具不能在外接定时器或独立遥控控制系统的方式下运行。
- 不清洁会致使器具表面劣化，这会影响器具的寿命可能会导致危险的情况。

清洁保养

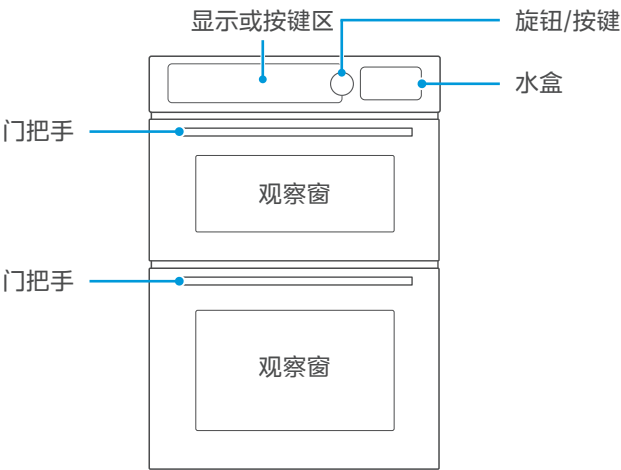
- 待产品冷却后进行一定的清洗。应定期清洁产品并清除腔内所有食物残渣。不清洁产品会致使器具表面劣化，这会影响器具的寿命，可能会导致危险的情况。
- 可用蘸有软性洗涤剂(如洗洁精)的布块擦拭产品外壳，再用湿布擦干净，最后用干布擦干，严禁使用钢丝刷等硬物擦拭产品。请勿清洁炉门安全锁系统。
警告：不要使用粗糙洗涤剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门的玻璃。如果烤箱门的玻璃表面会擦伤，这样会导致玻璃破碎。
- 保持炉腔底部清洁。
- 清洁门封、腔体和临近的部件细节。
- 煮食过程中产生的油脂会腐蚀炉腔、影响加热效果，从而改变食物的味道。因此使用后请及时清洁炉腔。
- 常用温水清洗金属烤盘、陶瓷盘和金属烤架。注意在机器长时间烹饪后，不要用冷水立即清洁。
- 清洁门缝、腔体和临近的部件细节；长时间不使用产品，使用前请在烧烤功能状态下使用几分钟，以蒸发产品内聚积的湿气。

产品简介

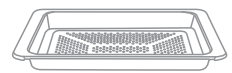
⚠ 注意

- 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，显示内容以实际操作为准。
- 请戴上隔热手套取出食物或附件。

部件展示



附件清单



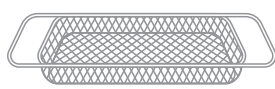
有孔蒸盘
启动带蒸汽的功能时使用



不锈钢蒸烤架
烤面包或放置耐热烹饪容器



搪瓷烤盘
启动烘烤功能时使用



炸篮
适合空气炸及烘烤功能

安全注意事项

⚠ 注意

- 烹饪完成后，整机风扇会持续工作以便散热，属于正常现象。



过热保护

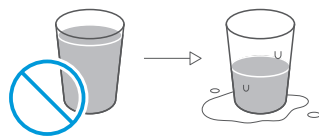
连续使用时间不宜过长，以免机器进入过热保护状态而停止加热，待冷却后可继续使用。



插座安全

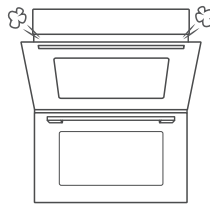
为了安全着想，插头必须连接接地插座，否则会有触电危险。

温馨提示



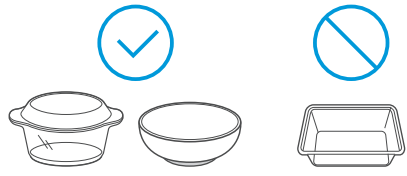
容量不可超2/3

1. 液体加热时不要超过容器的2/3，否则会湿身哦！



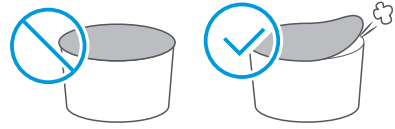
注意高温蒸汽

2. 开门时先打开小角度，避免腔体内热气/蒸汽扑面哦！



玻璃 陶瓷 塑料

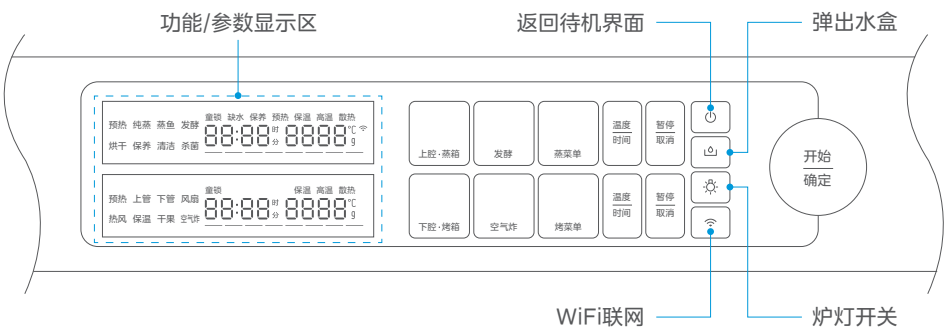
3. 建议使用耐高温的玻璃或陶瓷器皿哦！禁止使用塑料器皿。



密封食物预留开口

4. 加热密封食物时要预留一个开口，不然会炸开哦！

操作界面介绍



- ⏻ 待机键：取消当前设置或程序回到待机状态
- 💧 水箱键：弹出水箱取出加水。
- 💡 炉灯键：短按，炉灯点亮或熄灭；长按3秒，进入或退出童锁状态。
- 📶 WIFI键：使用美居App扫描机身二维码，按手机界面提示完成联网操作。

⚠ 注意

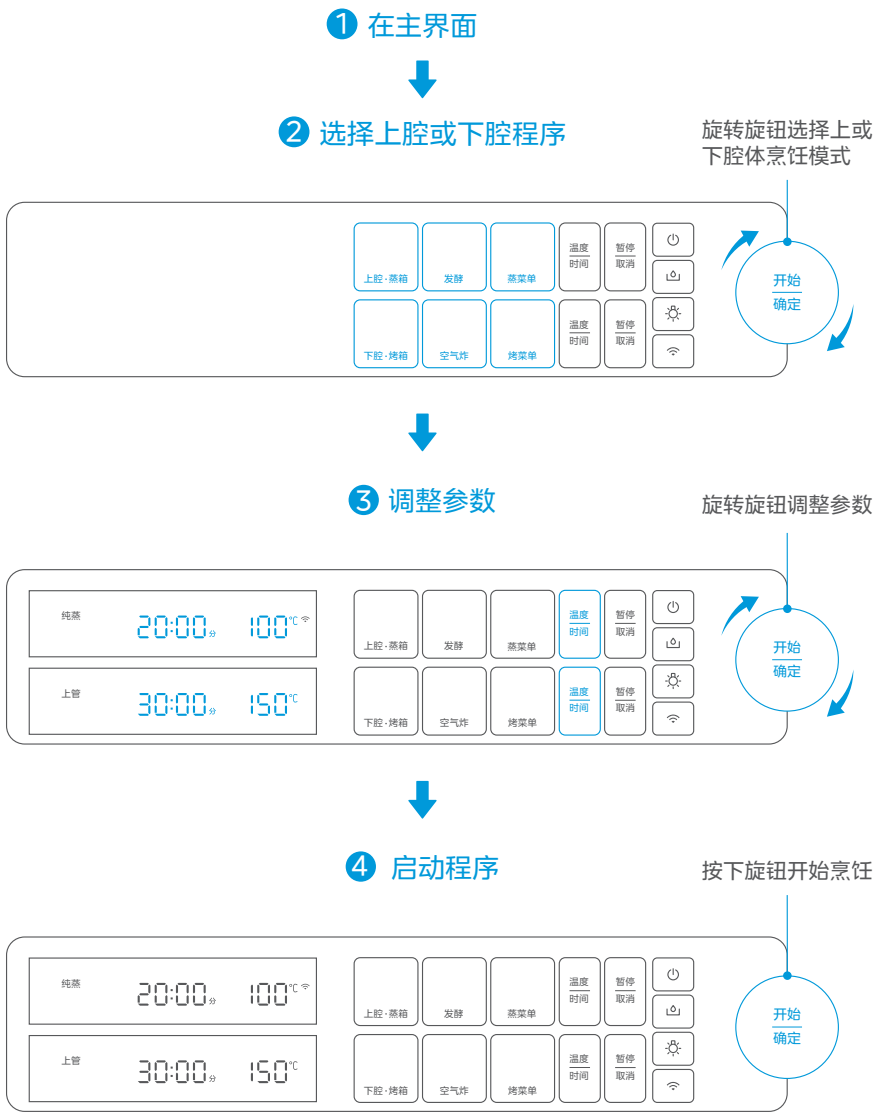
首次使用请选择「下腔·烤箱」中「热风」功能去除异味。

- 1 在待机界面（设置过程中，按 ⏻ 回到待机界面）；
- 2 按「下腔·烤箱」键，旋转旋钮选择「热风」功能；
- 3 按「温度/时间」键，旋转旋钮设置参数（温度设置为220℃，时间为30分钟）。
- 4 按「开始/确定」键开始除味。

常规操作

⚠ 注意

- 可以同时使用上下腔体：启动上或下腔体后，再选择另外一个腔体的功能并启动。
- 请戴上隔热手套取出食物和附件。
- 高温状态下，请勿触碰到腔体内壁和加热元件。



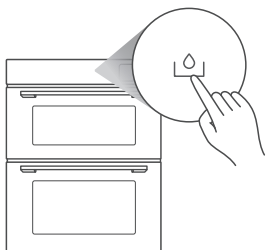
水箱使用



注意

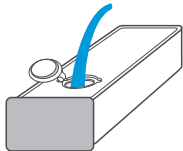
- 使用上腔体功能时，请提前往水箱里加满纯净水。
- 请在桌面上完成水箱盖的打开或安装。
- 水箱放回水箱座时，请确保水箱胶圈已按压到位，将水箱推入到水箱座底部。
- 烹饪结束后，请将水箱剩余的水倒掉并擦干，以免细菌滋生。

加水方法



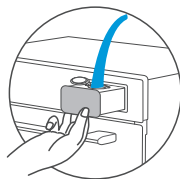
按  键弹出水箱

方法 1



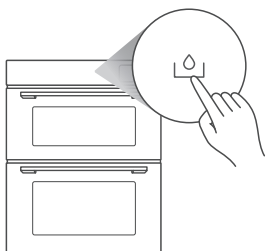
1. 整个取出后加入纯净水

方法 2

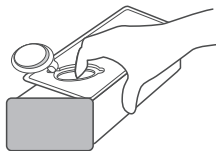


2. 揭开胶圈后加入纯净水

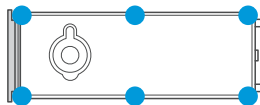
加水方法



1. 按  键弹出水箱



2. 打开水箱盖并清洁



3. 装上水箱盖和胶圈，请按压图中蓝色点位确保贴合完好，避免错位卡住

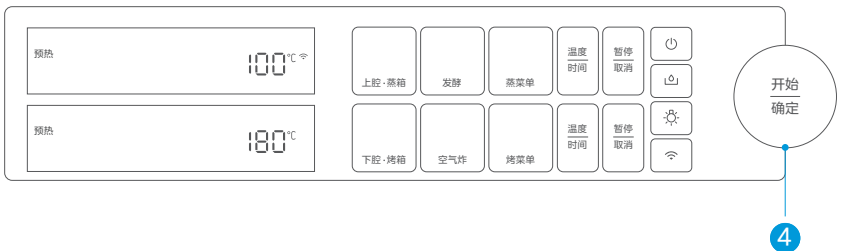
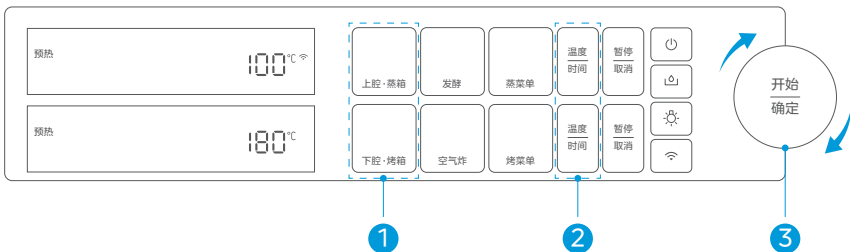
预热



注意

- 预热是为了保证食物口感与营养。
- 如需预热，请在预热完成后将食材放入腔体。

- 1 在待机界面，按「上腔·蒸箱」或按「下腔·烤箱」键；
- 2 按「温度/时间」键；
- 3 通过旋转旋钮调整温度；
- 4 按「开始/确定」键启动。



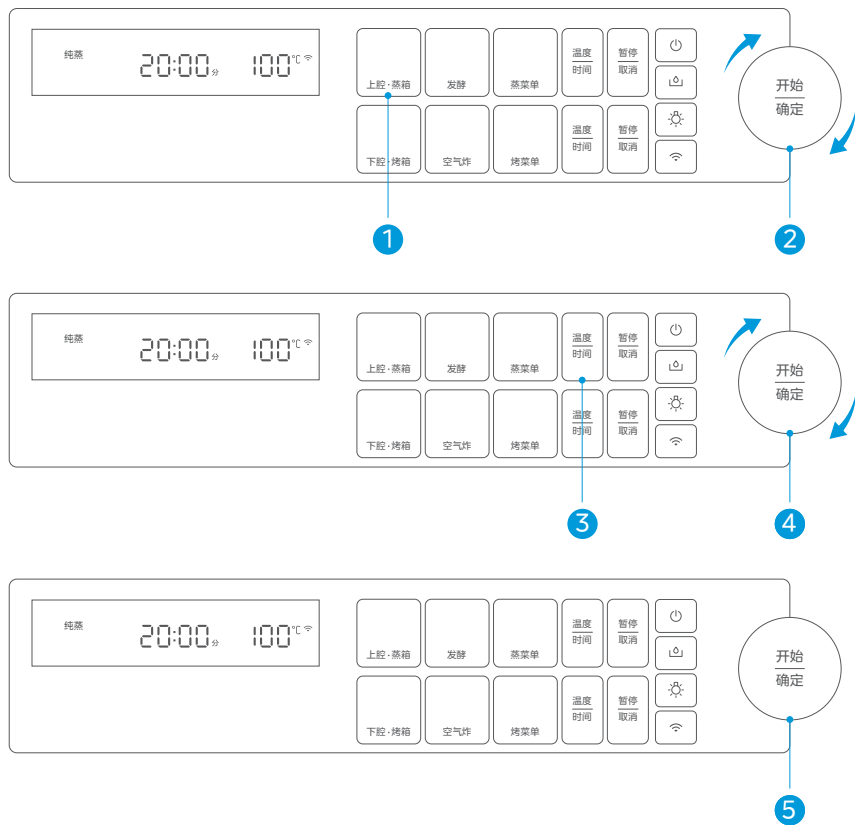
上腔·蒸箱——纯蒸



注意

- 请提前往水箱中加满纯净水，具体操作请查看“水箱使用”，页码09。
- 纯蒸模式，适用于各种蒸的场景。

- 1 在待机界面，按「上腔·蒸箱」键；
- 2 旋转旋钮选择纯蒸；
- 3 按「温度/时间」键；
- 4 通过旋转旋钮调整温度或时间；
- 5 按「开始/确定」键启动。



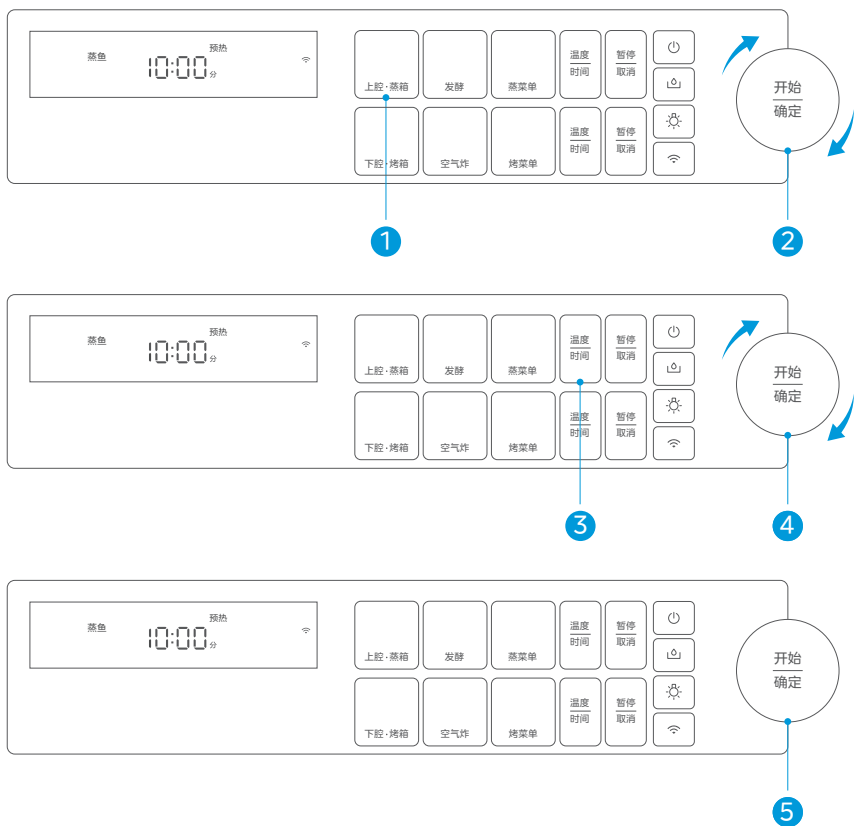
上腔·蒸箱——蒸鱼



注意

- 请提前往水箱中加满纯净水，具体操作请查看“水箱使用”，页码09。
- 蒸鱼模式，适用于蒸各种鱼类。
- 请在预热完成后将食物放入腔体（请勿在预热过程中将食物放入腔体）。

- 1 在待机界面，按「上腔·蒸箱」键；
- 2 旋转旋钮选择蒸鱼；
- 3 按「温度/时间」键；
- 4 通过旋转旋钮调整时间；
- 5 按「开始/确定」键启动。



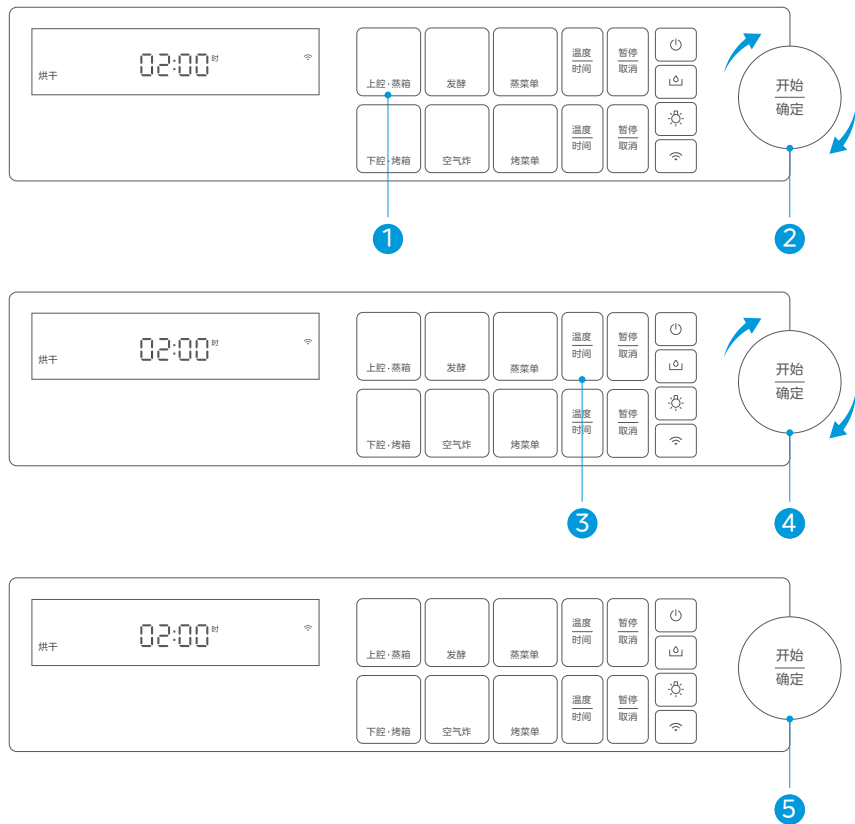
上腔·蒸箱——烘干



注意

- 烘干前，请用吸水海绵清理腔体积水。
- 烘干功能是为了清理腔体中擦拭不掉的水滴。
- 请保持腔体清洁与干燥，避免细菌滋生，影响食物口感。

- 1 在待机界面，按「上腔·蒸箱」键；
- 2 旋转旋钮选择烘干；
- 3 按「温度/时间」键；
- 4 通过旋转旋钮调整时间；
- 5 按「开始/确定」键启动。



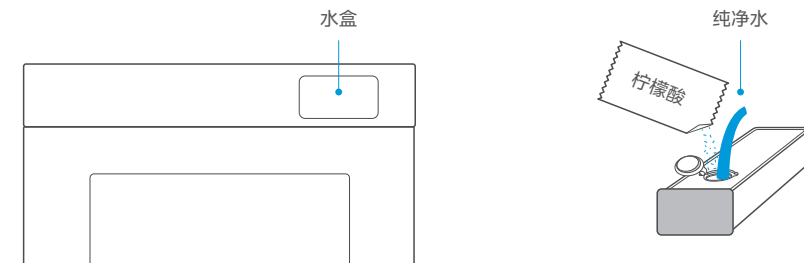
上腔·蒸箱——保养



注意

- 保养功能是为了清除管道中的水垢。
- 使用带蒸汽的功能累计工作75小时后，提示保养（除垢）。

- 1 在待机界面，按  键取出水箱；
- 2 往水箱加入适量纯净水和柠檬酸并搅拌均匀，然后将水箱放回水箱座；
- 3 按「上腔·蒸箱」键；
- 4 旋转旋钮选择保养；
- 5 按「开始/确定」键开始保养。
- 6 当倒计时5分钟时，按  键取出水箱并倒掉水箱里剩余的水；
- 7 重新加入适量纯净水后将水箱放回水箱座；
- 8 按「开始/确定」键完成剩余的保养过程。



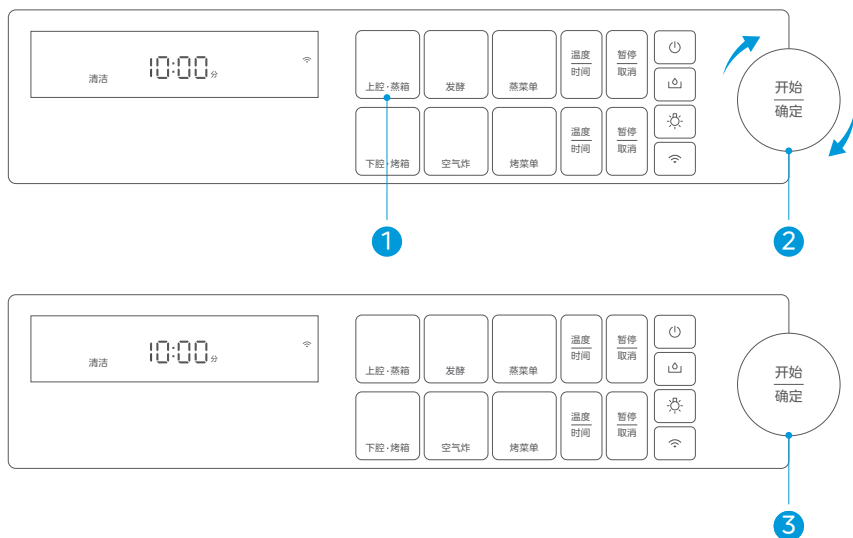
上腔·蒸箱——清洁



注意

- 请提前往水箱中加满纯净水，具体操作请查看“水箱使用”，页码09。
- 通过蒸汽软化腔体内的食物残渣，以便擦除。

- 1 在待机界面，按「上腔·蒸箱」键；
- 2 旋转旋钮选择清洁；
- 3 按「开始/确定」键启动。



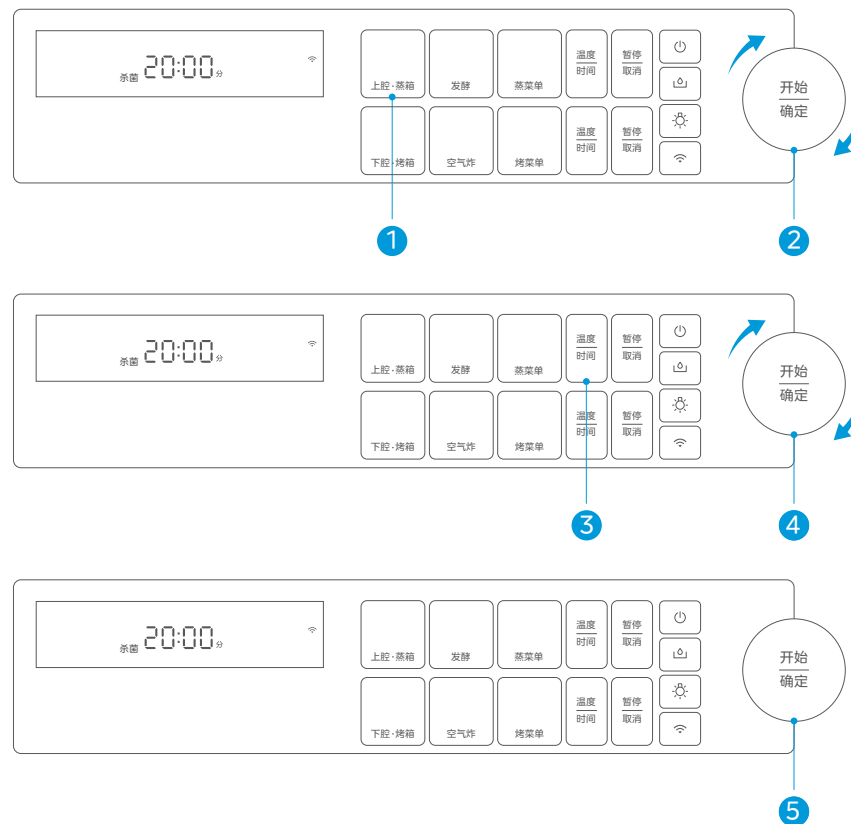
上腔·蒸箱——杀菌



注意

- 请提前往水箱中加满纯净水，具体操作请查看“水箱使用”，页码09。
- 通过高温蒸汽消毒杀菌。

- 1 在待机界面，按「上腔·蒸箱」键；
- 2 旋转旋钮选择杀菌；
- 3 按「温度/时间」键；
- 4 通过旋转旋钮调整时间；
- 5 按「开始/确定」键启动。



下腔·烤箱——模式介绍



注意

- 请参考附送的食谱步骤准备食材，选择对应的烹饪模式。
- 器皿放置请参考食谱。

预热	保证食物口感与营养 预热程序的选择请参考“食谱”中的菜单	上管	烘焙顶部较厚的食物 单层烘焙 如：牛排、鸡翅等
下管	烘焙底部较厚的食物 单层烘焙 如：蛋糕、披萨等	上管 下管	烘焙份量较大的食物 多层或单层烘焙 如：蛋糕、类肉等
下管 风扇	清除管道中的水垢 单层烘焙 如：披萨、饼干等	上管 下管 风扇	烘焙份量较大的食物 多层或单层烘焙 如：整鸡、羊腿等
热风	烘焙或为食物均匀上色 多层或单层烘焙 如：饼干、肉类等	保温	食物保温 多层或单层保温 适合多种饭菜场景
干果	低温风干新鲜水果 多层或多层风干 如：柠檬、芒果等		

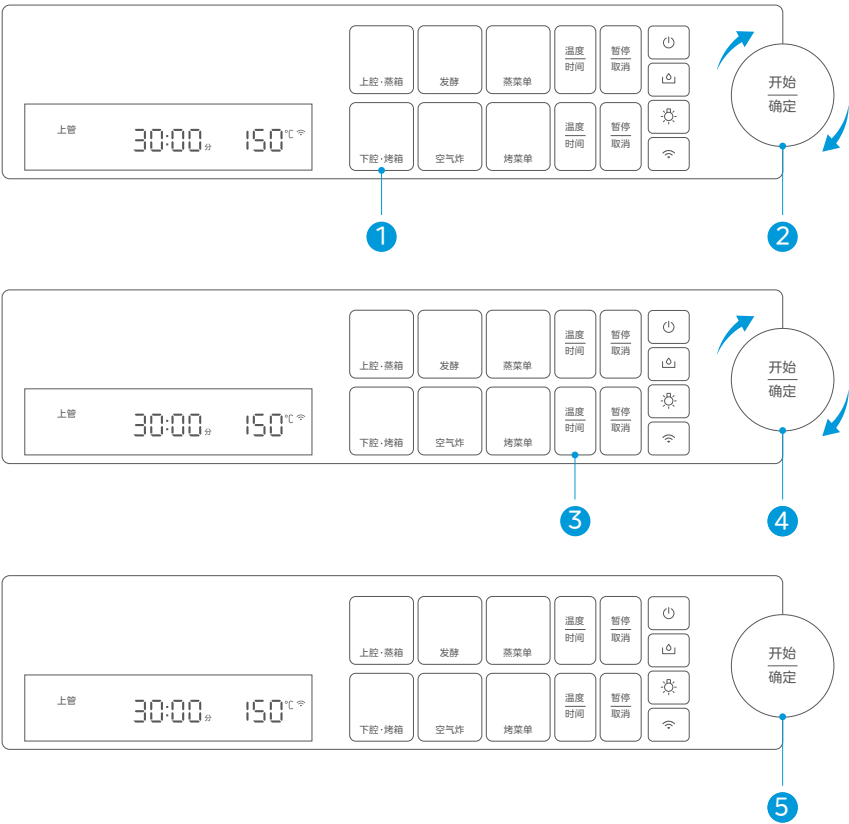
下腔·烤箱



注意

- 如果您是烹饪小白，请参考附送的食谱步骤准备食材，选择对应的功能模式开始烹饪。
- 如需预热，请在预热完成后将食材放入炉腔。

- 1 在待机界面，按「下腔·烤箱」键；
- 2 旋转旋钮选择烹饪模式；
- 3 按「温度/时间」键；
- 4 通过旋转旋钮调整温度或时间；
- 5 按「开始/确定」键启动。



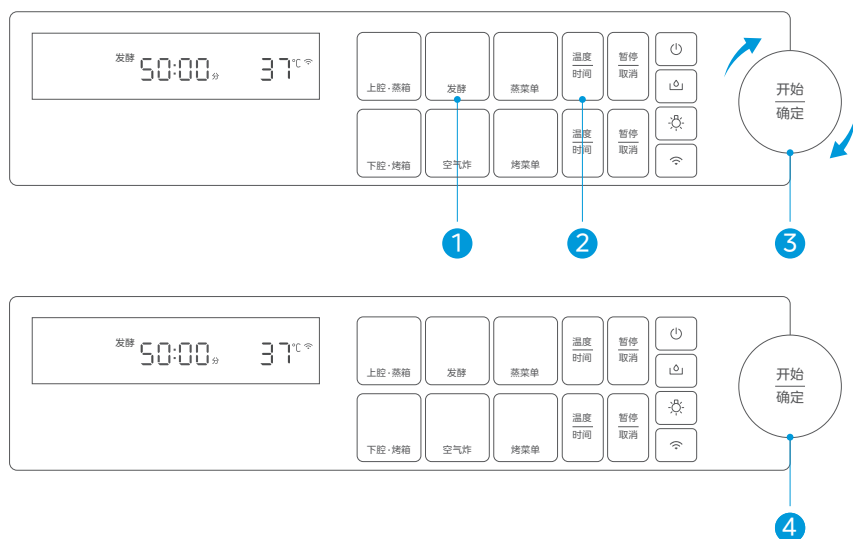
发酵



注意

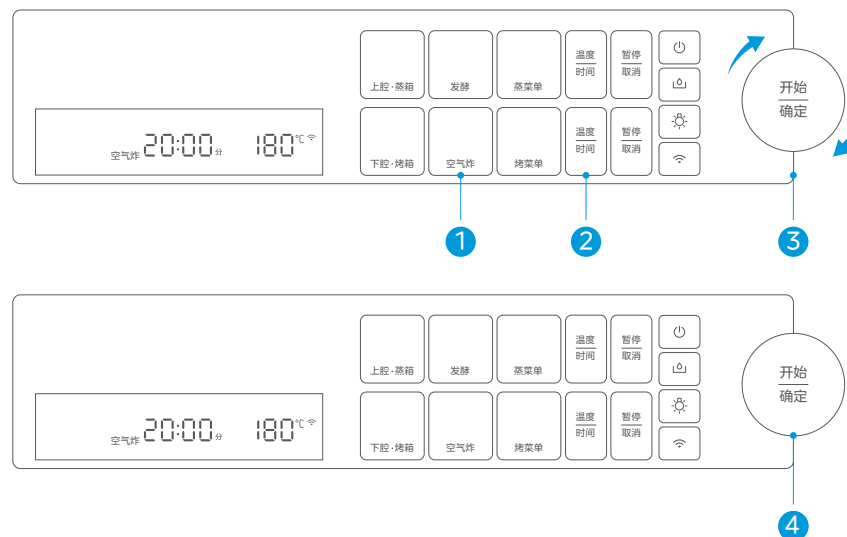
- 请提前往水箱中加满纯净水，具体操作请查看“水箱使用”，页码09。
- 发酵面团或酸奶。

- 1 在待机界面，按「发酵」键；
- 2 按「温度/时间」键；
- 3 通过旋转旋钮调整温度或时间；
- 4 按「开始/确定」键。



空气炸

- 1 在待机界面，按「空气炸」键；
- 2 按「温度/时间」键；
- 3 通过旋转旋钮调整温度或时间；
- 4 按「开始/确定」键启动。



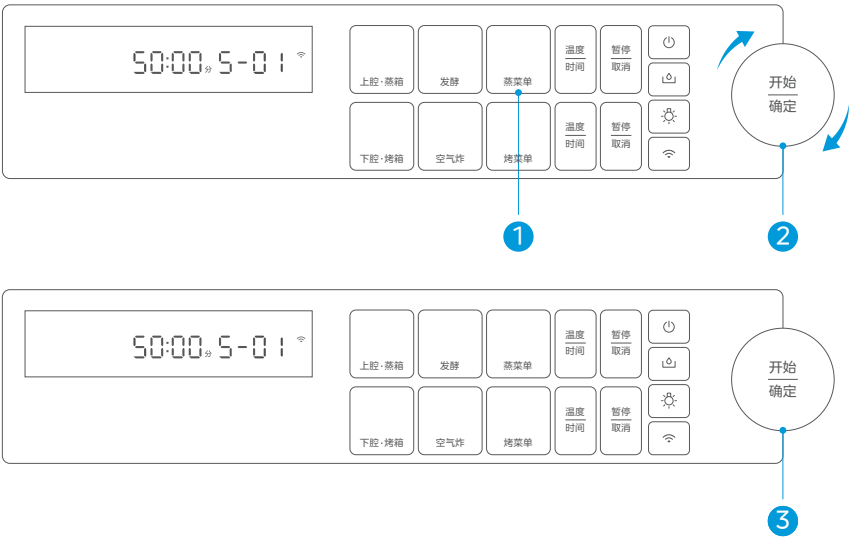
蒸菜单



注意

- 请提前往水箱中加满纯净水，具体操作请查看“水箱使用”，页码09。
- 食材准备、附件放置层数和烹饪步骤请参考食谱。

- 1 在待机界面，按「蒸菜单」键；
 - 2 旋转旋钮选择菜单；
 - 3 按「开始/确定」键确认（部分菜单，如：S-17、S-19、S-20、S-26、S-28）；
 - 4 旋转旋钮调整菜单份量（部分菜单，如：S-17、S-19、S-20、S-26、S-28）；
 - 5 启动烹饪。
- 没有预热程序的菜单，将食物放入腔体后直接按「开始/确定」键启动；
 - 有预热程序的菜单，按「开始/确定」键开始预热，在预热完成后将食物放入腔体，关上炉门后按「开始/确定」键启动。



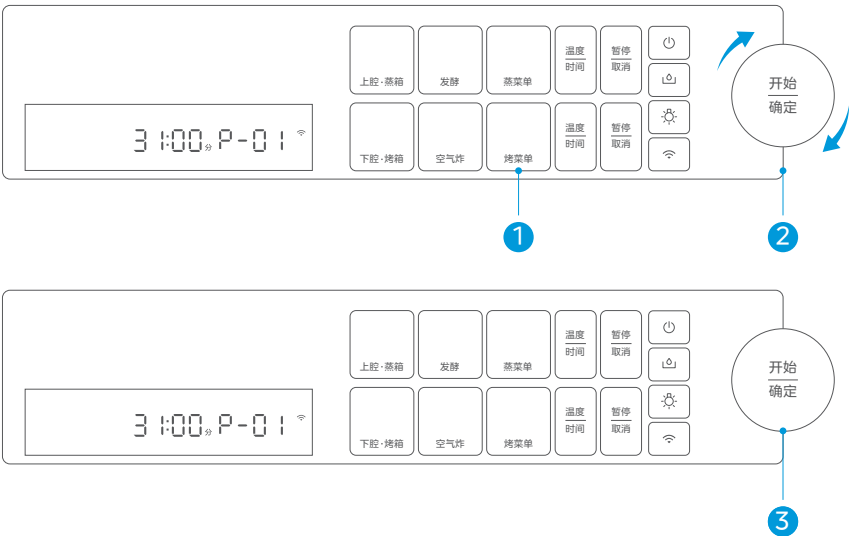
烤菜单



注意

- 食材准备、附件放置层数和烹饪步骤请参考食谱。

- 1 在待机界面，按「烤菜单」键；
 - 2 旋转旋钮选择菜单；
 - 3 启动烹饪。
- 没有预热程序的菜单，将食物放入腔体后直接按「开始/确定」键启动；
 - 有预热程序的菜单，按「开始/确定」键开始预热，在预热完成后将食物放入腔体，关上炉门后按「开始/确定」键启动。



非故障自查（委托维修前，请按下表自查排除非故障情况）

故障现象	可能的原因	故障处理方法
机器不能启动或启动后不加热	炉门未闭合到位	模拟炉门关合检查，如故障无法排除，请寻求售后服务
纯蒸功能无蒸汽	腔内过热保护	打开炉门待腔内温度冷却至100℃以下，重新启动蒸汽
	水箱缺水	向水箱加水
	水箱未推到底	把水箱推到底
	水箱内水管进水口未在水面以下或进水口密封圈缺失	进水管管口垂直朝下，装好进水口密封圈，如丢失需申请售后服务
蒸汽工作过程中有大量冷凝水泄漏或蒸汽泄漏	炉门密封圈不平整或长期不用密封圈被压扁	检查炉门密封圈，调整平整或把压扁的部分用手轻轻拨起，确保密封圈与机器前板贴合完好
蒸汽功能使用后腔内底部有大量积水	冷凝水积累	每次使用完请及时清理腔内冷凝水
	蒸汽发生器结垢保护	参照指引使用保养功能进行除垢（需将食品级柠檬酸加入水箱内）
水箱无法弹出	水箱盖或硅胶密封盖未装好	用吸盘将水箱吸出，检查水箱盖和硅胶密封圈，确保正常安装
炉灯不亮或烹饪过程中熄灭	炉灯损坏	需申请售后服务
食物不熟	设置温度过低	检查温度设置，使用正确的温度
	食物放置的位置不当	参照食谱放置
	食物分量过大或食物厚度过厚	适当减小食物分量或延长烹饪时间，将食物切分小块烹饪
食物烧焦或不均匀	设置温度过高或加热时间过长	检查温度设置，使用正确的温度，设置合适的加热时间
	食物过于接近烧烤管	降低烧烤架或烤盘层数
停止加热后风扇未停止工作 过零故障	风扇延时吹风，以便散热	无需处理
	市电信号丢失超过10秒	申请售后服务
E-01温度传感器开路	温度传感器端子松脱或断线	关闭电源5s后重新启动，若故障无法排除，请寻求售后服务
E-02温度传感器短路	温度传感器损坏或其环境温度过高	关闭电源5s后重新启动，若故障无法排除，请寻求售后服务
预热超时未完成	炉门未闭合到位	模拟炉门关合检查，如故障无法排除，请寻求售后服务

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	SD85	
执行标准号	GB 4706.1-2005；GB 4706.22-2008	
容积	上腔体35L，下腔体50L	
额定电压/频率	220V~ 50Hz	
额定功率	3150W	
外形尺寸（宽x深x高）	594x563x720 mm	
安装尺寸（宽x深x高）	563x550x710 mm (立柜)	563x550x720 mm (地柜)
产品认证	CCC	

⚠ 注意

- 产品尺寸为约数
- 外形尺寸: 深度值不包含门拉手、后板拉伸长度，高度值含炉脚
- 炉腔尺寸: 包含拉伸的长度，为两个面的最大值
- 容积: 容积为炉腔尺寸宽深高乘积结果。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%
- 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

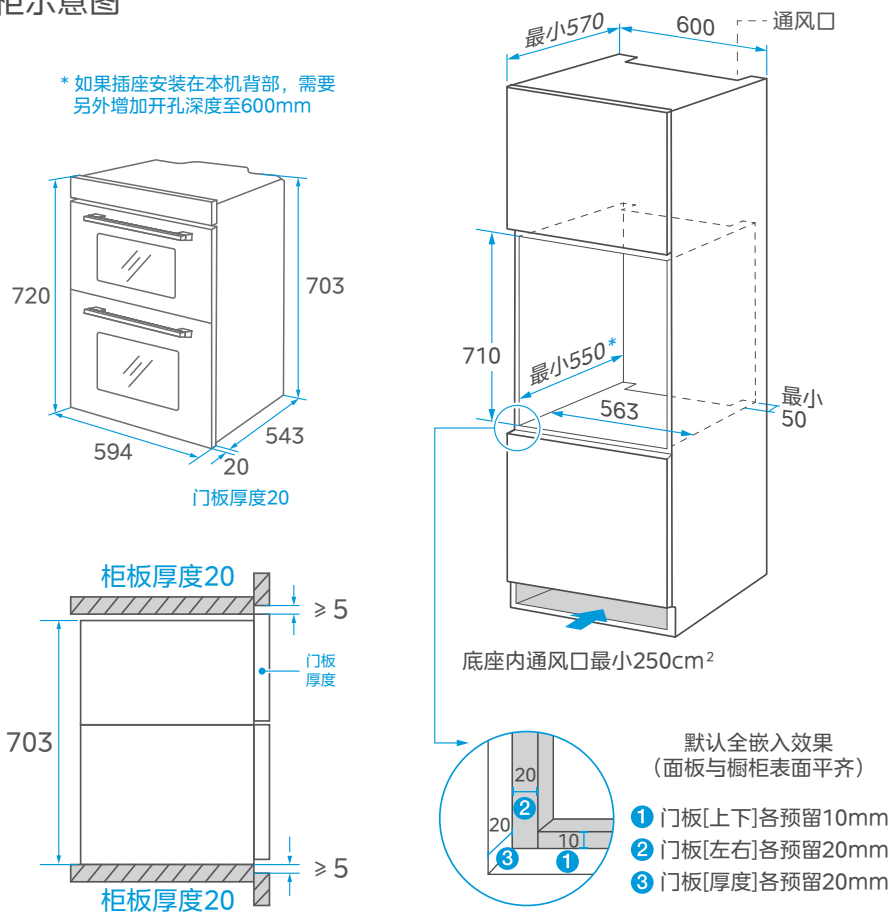
安装说明



注意

- 橱柜净深度要求见“橱柜示意图”，柜子底板到背板（或墙壁）保存至少50mm的距离。
- 安装电器的橱柜前部必须有一个250cm²的通风口。为此，切割底板后部或安装通风格栅。
- 切勿遮住通风槽和进气孔。
- 安装电器的橱柜必须能够承受高达90℃的温度。
- 确保本电器安全工作，请务必根据本安装说明的专业标准进行安装。
- 由于安装不当导致的任何损坏都由安装人员负责。
- 请在安装产品时使用16A的三角插座。

立柜示意图



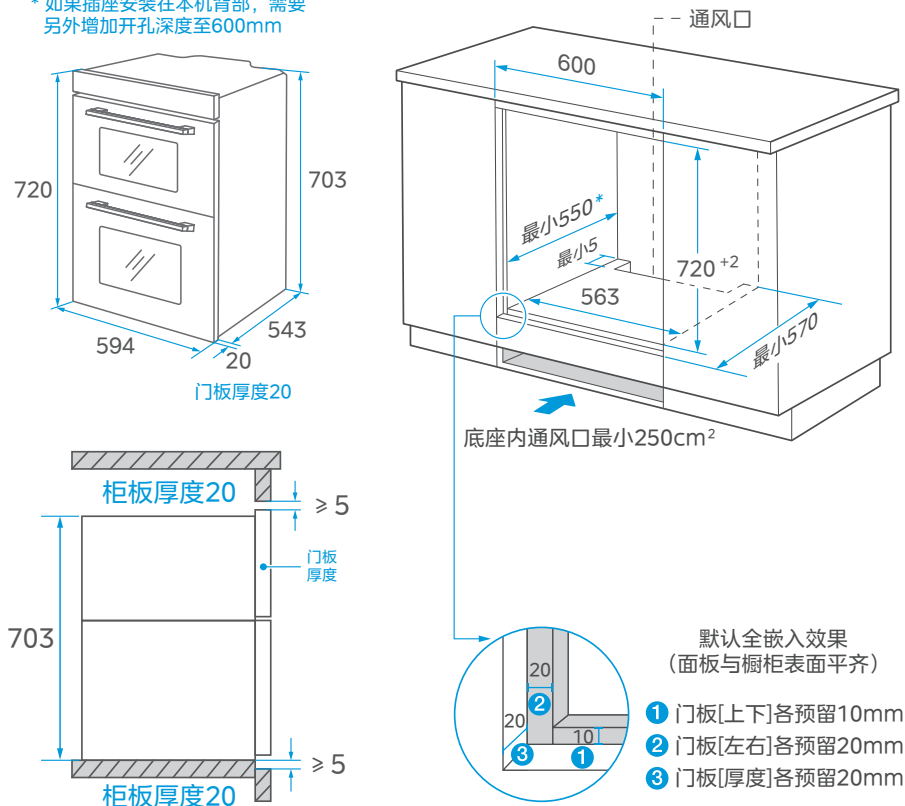
安装说明



注意

- 橱柜净深度要求见“橱柜示意图”，柜子底板到背板（或墙壁）保存至少50mm的距离。
- 安装电器的橱柜前部必须有一个250cm²的通风口。为此，切割底板后部或安装通风格栅。
- 切勿遮住通风槽和进气孔。
- 安装电器的橱柜必须能够承受高达90℃的温度。
- 确保本电器安全工作，请务必根据本安装说明的专业标准进行安装。
- 由于安装不当导致的任何损坏都由安装人员负责。
- 请在安装产品时使用16A的三角插座。

地柜示意图



安装说明

⚠ 注意

- 整个安装过程需要两个专业的安装人员来完成。
- 不要使用产品的拉手来搬运产品，拉手不能支撑产品的全部重量，容易损坏。
- 橱柜操作面与产品的缝隙不能太小。
- 切勿使用附加木条将工作台和电器之间的间隙封闭起来。

安装步骤

1. 将机器安装到厨房内指定的位置，将其安装于直立的橱柜。
2. 通过构架上的2个孔，用产品配带的螺栓将机器固定在安装位置。
3. 要确定固定孔的位置，请打开机器门。
4. 为了充分通风，应按照立柜、地柜图中的测量数据订做橱柜。单位：mm

食品接触材料信息

请根据说明书要求正常使用本产品。

本产品食品接触用材料及部件符合GB 4806.1-2016 GB 9685-2016以及相应材料食品安全国家标准要求，具体信息如下：

材质	用途	执行标准	备注
ABS	水盒组件（水盒）	GB 4806.7-2016	仅接触水，使用温度20℃-60℃
POM	水盒组件(水管塞)	GB 4806.7-2016	仅接触水，使用温度20℃-60℃
PP	波导盖、水盒组件（导水管）	GB 4806.7-2016	导水管仅接触水，使用温度20℃-60℃
PET	门贴	GB 4806.7-2016	----
铝合金YZAlSi11Cu3	蒸气发生器组件	GB 4806.9-2016	仅接触水，使用温度20℃-160℃
云母	波导盖	GB 4806.4-2016	使用温度110℃
不锈钢10Cr17	门体、内胆、发热管罩	GB 4806.9-2016	----
电镀锌钢板基材/ 环氧聚酯涂层	门体、内胆基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	----
冷轧钢板基材/ 环氧聚酯涂层	门体、内胆基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	----
热镀锌钢板基材/ 环氧聚酯涂层	门体、内胆基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	----
热镀锌钢板基材/ 高温有机硅涂层	门体、内胆基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	----
不锈钢10Cr17基材/ 高温有机硅涂层	门体、内胆基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	----
不锈钢06Cr19Ni10 基材/高温有机硅涂层	门体、内胆基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	----
搪瓷钢板基材/ 搪瓷涂层	内胆、烤盘基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.3-2016	烤盘为可选配件，使用温度100℃-300℃
钢丝基材/镀铬/ 镍/铜镀层	烤架基材，涂层	GB 4806.9-2016	可选配件，不得接触酸性食品，使用温度100℃-300℃
玻璃	玻璃盘、烤盘、烧烤管	GB 4806.5-2016	使用温度100℃-300℃
硼硅玻璃或微晶 陶瓷	内隔板	GB 4806.5-2016 GB 4806.4-2016	使用温度40℃-300℃
陶瓷	蒸气发生器组件（盖）	GB 4806.4-2016	仅接触水，使用温度10℃-300℃
硅胶	蒸气发生器组件（水管）、进水管、出水管、密封圈、门体滴胶	GB 4806.11-2016	使用温度20℃-230℃
不锈钢06Cr19Ni10	水盒组件（弹簧）、金属发热管、温度传感器探头、水泵、烤架	GB 4806.9-2016	烤架使用温度100℃-300℃

食品接触材料信息

材质	用途	执行标准	备注
PBT	水箱镶件	GB 4806.7-2016	仅接触水，使用温度20℃-100℃
PPS	蒸汽发生器盖、蒸盘支架	GB 4806.7-2016	仅接触水，使用温度20℃-120℃
LCP E130i	塑料三通管	GB 4806.7-2016	使用温度20℃-230℃
50%ABS+50%PC	水箱座	GB 4806.7-2016	仅接触水，使用温度20℃-100℃
PP+RS9120	浮球	GB 4806.7-2016	导水管仅接触水，使用温度20℃-60℃
PTFE	蒸架（烤架）	GB 4806.7-2016	使用温度230℃

备注:

- 1 所列部品为可能接触食物部品，不宜作为容器长期存储食品；
- 2 本系列产品包含以上食品接触材料及部件，但部分机型可能不含个别材料及部件，以实际产品为准。

中国RoHS

中国RoHS有害物质说明

零部件名称	中国RoHS管控物质或元素						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)		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+烤架	○	○	○	○	○	○	腔体组件	○	○	○	○	○	○
照明灯	○	×	○	○	○	○	底板	○	○	○	○	○	○
保险管组件	○	○	○	○	○	○	铰链组件	○	○	○	○	○	○
温控器	○	○	×	○	○	○	外罩	○	○	○	○	○	○
微动开关	○	○	×	○	○	○	隔热板	○	○	○	○	○	○
导线	○	○	○	○	○	○	烧烤架	○	○	○	○	○	○
炉门组件	○	○	○	○	○	○	支撑板	○	○	○	○	○	○
风扇组件	○	○	○	○	○	○	安装板组件	○	○	○	○	○	○
支架	○	○	○	○	○	○	炉灯组件	○	○	○	○	○	○
蒸汽发生器	○	○	○	○	○	○	控制面板屏蔽板	○	○	○	○	○	○
按钮/按键	○	○	○	○	○	○	弹簧	○	○	○	○	○	○
垫片	○	○	○	○	○	○	紧销	○	○	○	○	○	○
电脑板	×	○	×	○	○	○	蜂鸣器	○	○	○	○	○	○
触摸开关	○	○	○	○	○	○	螺母/螺钉/螺母支架	○	○	○	○	○	○
触摸屏	○	○	○	○	○	○							

备注:

- 1 本表格依据SJ/T 11364的规定编制。
- 2 ○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求以下。
- 3 ×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572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15年，建议使用一定年限后更换新机。

维修服务规定



- 如有发现本资料内容有变更，有任何疑问请及时与我们联系。（美的客服电话: 400-8899-315）
- 本产品只限于家用，非家用出现任何问题均属非规范性的操作行为，应由个人承担。
- 如您发现产品需要服务时，请直接联系当地特约服务网点或我司服务热线。
- 如来信，请留下您的联系电话，以便您能尽快得到回复。
- 为确保您的利益，请妥善保管有效的保修凭证以作保修之用。

美的嵌入式蒸烤箱严格遵照国家“三包”规定进行保修服务

- 用户在正常使用产品的情况下，可为其提供相关免费维修服务：
家庭整机保修一年，主要部件保修两年（如：电脑板）
- 非家庭整机、及其主要部件保修半年。
如：经营、商用、公司集体的产品；
- 保修期内用户可享受免费上门维修（特殊地区除外）及更换零部件服务；其它事项按照国家“三包”规定执行。
- 凡属下述情况之一的，不在保修范围内：
 - 产品附件（如烤架、说明书、烤盘等）和赠品
 - 用户搬运、使用、维护、保管不当而损坏的。
 - 使用电压低于187伏或者高于240伏而损坏的。
 - 未按产品使用说明书要求使用、维护、保养而造成损坏的。
 - 非本公司专业服务人员拆卸、维修而造成损坏的。
 - 因不可抗力（如雷电、火灾、地震、水灾等自然灾害）造成损坏的。
 - 产品超出保修期的。
 - 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，费用类型包括维修费、零部件费，具体费用标准在相关部门允许范围内。
- 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。

售后服务

产品自购买之日起保修期内非人为造成的故障，凭发票本公司给予免费维修服务。因使用不当、保修期外、保养不善而损坏者，我公司仍给予维修，但要收取一定的维修费。请用户不要撕去产品上的产品条码，以便维修人员核实记录。其它事项请参阅维修服务规定。

安装保修卡



400-8899-315 24h 服务热线 免长途

用户确认内容

尊敬的美的厨房电器用户，真诚感谢您购买美的嵌入式蒸烤箱！本产品是美的厨房电器聘请国际专家设计，采用高品质元器件制造的家用电器，它将提升您的生活品质，为您的生活带来极大方便。在安装本产品之前，需要您确认以下安装事项。

电源要求

- 请确保供电接地线有效以及极性正确。
- 电源总开关必须有漏电保护开关和全极开关（闸刀开关）。
- 使用电源插座供电前，保证电源插座可通过16安培的电流。
- 线缆必须符合国家法规要求，线缆铜线横截面积不得小于2.5平方毫米。
- 本产品正常使用电压为220V，电压波动超过±10%范围，可能会导致本产品异常，甚至对本产品造成损坏。

尊敬的美的厨房电器用户，以上条款，需要您仔细阅读并确认。如果不符合要求，请改善您的安装环境，以达到安装要求。因为不符合要求的安装，可能会造成财产损失或人身伤害。如有任何疑问，请咨询专业人员。

橱柜要求

- 器具周围的墙或板应可以长时间在100℃温度工作而不扭曲、不变形、不起泡、不被燃烧。
- 嵌入柜的底板必须可承受60kg重量不变形，并且是水平面的。

用户确认/日期 -

以下内容由安装人员填写

用户姓名 -	联系电话 -
通讯地址 -	邮箱地址 -
购买商店 -	购买日期 -
发票号码 -	安装单位 -
产品型号 -	安装日期 -
机身编码 -	单位编码 -
服务网点名称 -	服务网点地址 -
本单一式三联，首联结算，次联网店存档，三联顾客保存	



用户确认内容

尊敬的美的厨房电器用户，真诚感谢您购买美的嵌入式蒸烤箱！本产品是美的厨房电器聘请国际专家设计，采用高品质元器件制造的家用电器，它将提升您的生活品质，为您的生活带来极大方便。在安装本产品之前，需要您确认以下安装事项。

电源要求

- 请确保供电接地线有效以及极性正确。
- 电源总开关必须有漏电保护开关和全极开关（闸刀开关）。
- 使用电源插座供电前，保证电源插座可通过16安培的电流。
- 线缆必须符合国家法规要求，线缆铜线横截面积不得小于2.5平方毫米。
- 本产品正常使用电压为220V，电压波动超过±10%范围，可能会导致本产品异常，甚至对本产品造成损坏。

尊敬的美的厨房电器用户，以上条款，需要您仔细阅读并确认。如果不符合要求，请改善您的安装环境，以达到安装要求。因为不符合要求的安装，可能会造成财产损失或人身伤害。如有任何疑问，请咨询专业人员。

橱柜要求

- 器具周围的墙或板应可以长时间在100℃温度工作而不扭曲、不变形、不起泡、不被燃烧。
- 嵌入柜的底板必须可承受60kg重量不变形，并且是水平面的。

用户确认/日期 -

以下内容由安装人员填写

用户姓名 -	联系电话 -
通讯地址 -	邮箱地址 -
购买商店 -	购买日期 -
发票号码 -	安装单位 -
产品型号 -	安装日期 -
机身编码 -	单位编码 -
服务网点名称 -	服务网点地址 -

本单一式三联，首联结算，次联网店存档，三联顾客保存



用户确认内容

尊敬的美的厨房电器用户，真诚感谢您购买美的嵌入式蒸烤箱！本产品是美的厨房电器聘请国际专家设计，采用高品质元器件制造的家用电器，它将提升您的生活品质，为您的生活带来极大方便。在安装本产品之前，需要您确认以下安装事项。

电源要求

- 请确保供电接地线有效以及极性正确。
- 电源总开关必须有漏电保护开关和全极开关（闸刀开关）。
- 使用电源插座供电前，保证电源插座可通过16安培的电流。
- 线缆必须符合国家法规要求，线缆铜线横截面积不得小于2.5平方毫米。
- 本产品正常使用电压为220V，电压波动超过±10%范围，可能会导致本产品异常，甚至对本产品造成损坏。

尊敬的美的厨房电器用户，以上条款，需要您仔细阅读并确认。如果不符合要求，请改善您的安装环境，以达到安装要求。因为不符合要求的安装，可能会造成财产损失或人身伤害。如有任何疑问，请咨询专业人员。

橱柜要求

- 器具周围的墙或板应可以长时间在100℃温度工作而不扭曲、不变形、不起泡、不被燃烧。
- 嵌入柜的底板必须可承受60kg重量不变形，并且是水平面的。

用户确认/日期 -

以下内容由安装人员填写

用户姓名 -	联系电话 -
通讯地址 -	邮箱地址 -
购买商店 -	购买日期 -
发票号码 -	安装单位 -
产品型号 -	安装日期 -
机身编码 -	单位编码 -
服务网点名称 -	服务网点地址 -

本单一式三联，首联结算，次联网店存档，三联顾客保存

维修服务

为了您更好的享受美的生活, 我们提供免费咨询、定期免费检修、保养、回访服务, 全国10000余个服务网点, 随时听侯为您服务。

保修卡 A 联

用户姓名 -	发票号码 -
产品型号 -	购买日期 -
购买店铺 -	安装日期 -
常用电话 -	邮政编码 -
通讯地址 -	产品编号 -

本产品安装完毕时, 请立即填写本联保修卡, 将发票贴于本保修卡背面, 一并妥善保管。维修时请出示本维修卡及购机发票



400-8899-315

24h 服务热线 免长途



通讯地址: 广东省佛山市顺德区北滘镇永安路6号
邮政编码: 528311



保修卡 B 联

维修日期 -	请加盖公章
故障内容 -	
处理详情 -	
维修单位名称 -	
维修单位电话 -	
维修人员签名 -	

本产品安装完毕时, 请立即填写本联保修卡, 将发票贴于本保修卡背面, 一并妥善保管。维修时请出示本维修卡及购机发票

