

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，凭有效凭证直接以换代修。

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/赠品优惠券：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/工程类/团购礼品类产品不享受以换代修服务。

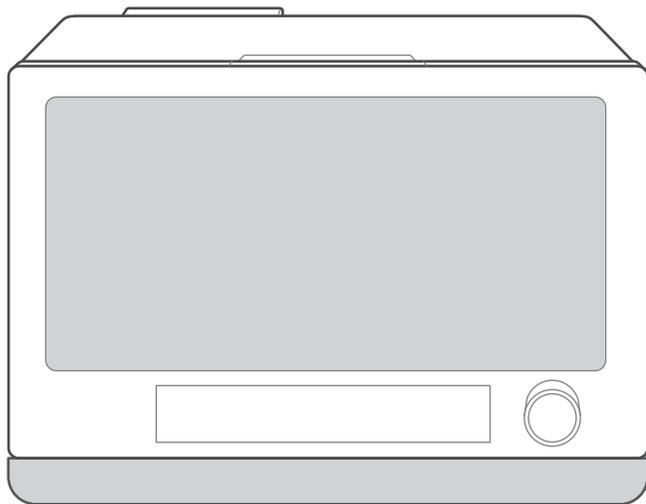
服务报单通道

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 - 以换代修	报装报修 - 以换代修
		

型号 PS20C3W

智能蒸烤一体机

使用说明书



服务热线：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：16170000012310

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。
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。

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



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, CMIIT ID:2021DP10418, CMIIT ID:2021DP4011的无线电发射模块

目录

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。

安全提示	安全注意事项	01
	温馨提示	01
认识产品	产品简介	02
	使用须知	03
	水盒使用	04
	操作界面指引	05
功能介绍	嫩蒸	06
	烘烤	07
	空气炸	08
	蒸烤	09
	发酵	10
	菜单	11-13
	果干肉脯/保温	14
杀菌	15	
清洁保养	日常清洁	16
	CLE清洁提醒	16
	水垢清洁	17
服务指南	非故障自查	18-19
	故障处理	20
	产品参数	20

安全提示

安全注意事项



过热保护

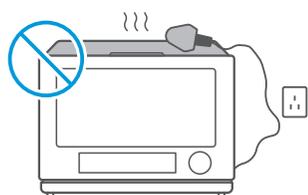
屏幕显示“高温”并常亮，表示温度高于65°C，为注意高温提醒，属正常状态，注意预防高温，以免烫伤。



插座安全

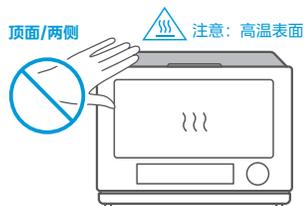
为了安全着想，插头必须连接接地插座，否则会有触电危险。

温馨提示



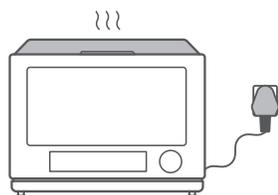
电源线和插头放在外罩上

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。



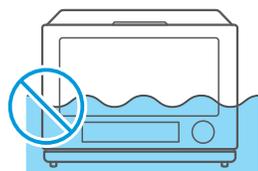
加热时外罩会烫哦

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。



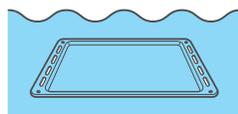
蒸烤箱置于液体中

5. 严禁将蒸烤箱置于水或其他液体中。

高温
缺水
结束

缺水显示

4. 请确认水盒是否安装到位，以及水盒中是否加入适量的纯净水。



附件清洗

6. 用温水清洗附件，避免直接使用冷水冲洗。

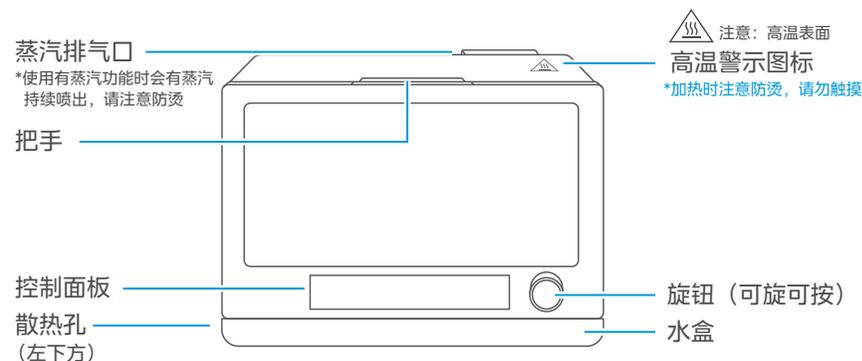
认识产品

产品简介

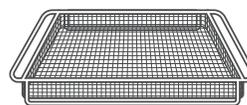
⚠ 注意

- 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。
- 将蒸烤箱放置在隔热的平面上使用，并在蒸烤箱周围至少保持10-15cm的距离，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。

1 部件展示

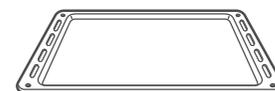


2 附件清单



蒸烤炸篮 X1

空气炸、烧烤、烘焙以及蒸汽烹饪可使用此附件，置于腔体卡槽使用



烤盘 X1

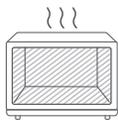
烤油脂类食物或接食物残渣，置于腔体卡槽使用

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【烘烤】功能空烧15分钟清除异味。

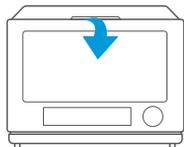


2 使用时须知

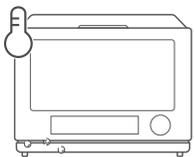
特别说明：在海拔高度2000米以上环境使用本产品，因沸点差异，蒸汽功能可能达不到设定温度，属正常情况。



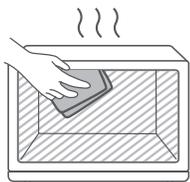
重新选择功能时需按【暂停/取消】键清除当前状态。



待机状态下，按【暂停/取消】或待机一段时间后，进入省电模式，按任意键或拉门可唤醒。



使用蒸汽功能时，炉门有少量蒸汽和水珠形成属正常现象。



使用烧烤功能时，会有轻微烟雾产生，属正常情况，请注意腔体油污的清洁。

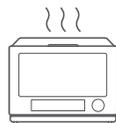
3 使用后须知

延时散热

烹饪结束后风扇会继续工作以冷却发热部件，属正常现象，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部件，属正常现象，此时继续完成烹饪即可。



水箱使用

⚠ 注意

- 水箱缺水时，水泵会出现轻微抽水声，同时发出【滴滴】提示音，屏幕显示缺水，此时请及时将水箱加满水。
- 使用蒸汽烹饪时，工作过程抽水声为水泵间歇性工作产生，属正常现象。

1 水箱介绍

净水盒

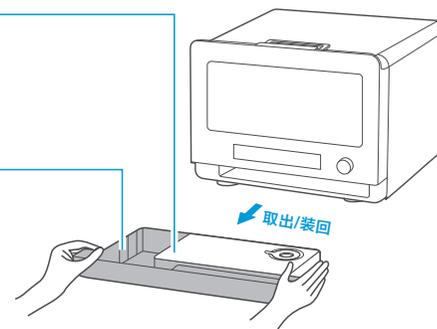
用于装蒸汽功能与清洁功能时所需的纯净水

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排出的水

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。

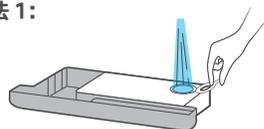


2 水箱使用

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。

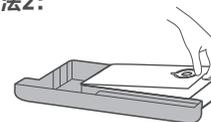
净水盒加水方式：

方法1：



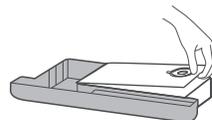
揭开胶圈加入**常温纯净水**。

方法2：

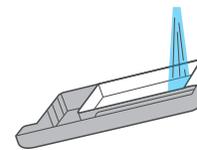


打开水箱盖加入**常温纯净水**。

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。



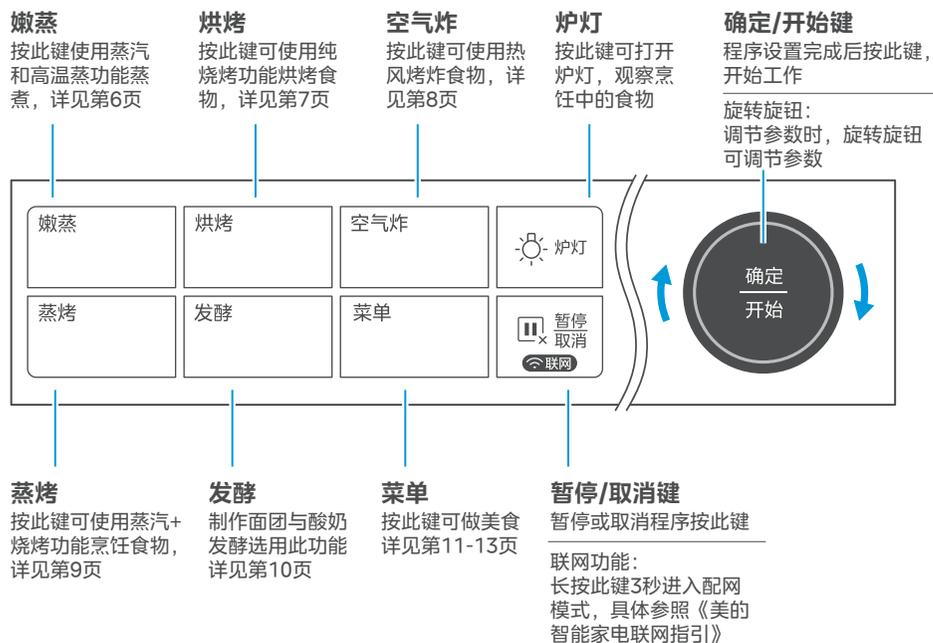
2. 用净水冲洗清洁水箱内部。
3. 晾干后，净水盒盖上盖子装回水箱槽。

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。

1 操作面板介绍



2 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。



- 预热：使用预热功能时显示
- 除垢：使用除垢功能时显示
- °C/千克/个/寸：调整温度/重量/份量时显示
- 上管/下管：调节单上管或单下管时显示
- 缺水：当净水盒缺水时显示
- 结束：完成工作时显示
- 高温：腔体温度高于65°C时对应显示
- 翻面：烹饪自动菜单时，若需要翻面时显示
- 时/分/秒：调整时间时显示
- 联网图标：连接网络时显示

功能介绍

嫩蒸

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

* 可根据不同口感需求来选择蒸汽温度和时间。

1 按【嫩蒸】键。



2 旋转旋钮调节温度，按【确定/开始】选定温度。

注：温度范围：35-130°C。
温度高于100°C为烘烤辅助高温蒸功能，烹饪时请注意使用耐高温容器。



3 旋转旋钮调节时间。

注：最大烹饪时间：2小时。



4 按【确定/开始】启动，显示屏开始倒计时时。



⚠ 注意

- 工作过程中可旋转旋钮追加时间。
- 由于腔体具有一定的密闭性，使用蒸汽功能后，会产生一定量的积水，建议清洁炉腔冷凝水。若未清洁，使用其他功能时会出现蒸汽属正常现象。
- 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。
- 工作前请把水盒加满纯净水，工作过程抽水声为水泵间歇性工作产生，属正常现象。
- 启动时若腔体温度高于所选温度，显示屏显示“F01”“高温”，属于正常现象，可按【暂停/取消】键取消显示，建议待腔体冷却后再使用该功能，打开门降温更快哦~

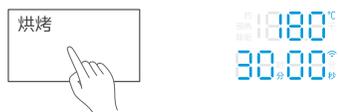
烘烤

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

* 制作烧烤、西点烘焙类的食物时可以选择此功能。

① 无预热设定

1 按【烘烤】键1次。



2 旋转旋钮调整温度，按【确定/开始】选定温度。

注：温度范围：100°C-230°C。



3 旋转旋钮调整时间。

注：最大烹饪时间：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追加时间。

② 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，再打开炉门放入食物。

1 按【烘烤】键2次。



2 旋转旋钮调整温度，按【确定/开始】开始预热，显示屏开始温度上升。

注：温度范围：100°C-230°C。



3 预热结束后，打开炉门放入食物，旋转旋钮调整时间。

注：最大烹饪时间：2小时。



4 按【确定/开始】启动，显示屏开始倒计时。



空气炸

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

* 适合各种炸食的快速烤制。

① 无预热设定

* 选择空气炸功能时，请使用炸篮附件，空气炸菜谱可登录美书小程序查看菜谱步骤。

1 按【空气炸】键1次。



2 旋转旋钮调整温度，按【确定/开始】选定温度。

注：温度范围：100°C-230°C。



3 旋转旋钮调整时间。

注：最大烹饪时间：2小时。



4 按【确定/开始】启动，显示屏开始倒计时。



⚠ 注意

- 工作过程中可旋转旋钮追加时间。

② 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，再打开炉门放入食物。

1 按【空气炸】键2次。



2 旋转旋钮调整温度，按【确定/开始】开始预热，显示屏开始温度上升。

注：温度范围：100°C-230°C。



3 预热结束后，打开炉门放入食物，旋转旋钮调整时间。

注：最大烹饪时间：2小时。



4 按【确定/开始】启动，显示屏开始倒计时。



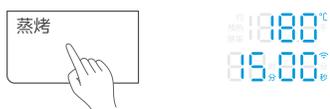
蒸烤

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

*用空气炸+蒸汽交替工作的烹饪方式有效脱脂减盐，烘烤补湿，健康吃肉可以选择此功能。

① 无预热设定

1 按【蒸烤】键1次。



2 旋转旋钮调整温度，按【确定/开始】选定温度。

注：温度范围：100°C-230°C。



3 旋转旋钮调整时间。

注：最大烹饪时间：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追加时间。
- 工作前请把水盒加满纯净水。

② 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，再打开炉门放入食物。

1 按【蒸烤】键2次。



2 旋转旋钮调整温度，按【确定/开始】开始预热，显示屏开始温度上升。

注：温度范围：100°C-230°C。



3 预热结束后，打开炉门放入食物，旋转旋钮调整时间。

注：最大烹饪时间：2小时。



4 按【确定/开始】启动，显示屏开始倒计时。



发酵

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

! 注意

- 工作过程中可旋转旋钮调整时间。

1 按【发酵】键。



2 旋转旋钮调整温度，按【确定/开始】选定温度。

注：温度范围：25°C-45°C。



3 旋转旋钮调整时间。

注：最大烹饪时间：72小时。



4 按【确定/开始】启动，显示屏开始倒数计时。



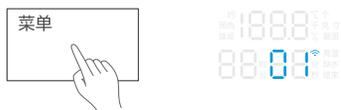
! 注意

- 工作前请把水盒加满纯净水。
- 启动时若腔体温度高于所选温度，显示屏显示“F01”“高温”，属于正常现象，可按【暂停/取消】键取消显示，建议待腔体冷却后再使用该功能，打开门降温更快哦~
- 工作过程中可旋转旋钮追加时间。

1 菜单设定

* 美食的制作方法可参看食谱。

1 按【菜单】键。



2 旋转旋钮选择所需菜单，按【确定/开始】选定菜单。

注：可通过顺时针或逆时针来选择菜单编号。



3 按【确定/开始】启动，显示屏开始倒计时。

注：能调节时间和份量的菜单，可按需调节后再按【确定/开始】启动。



⚠ 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。
- 为达到更好效果，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。
- 工作过程抽水声为水泵间歇性工作产生，属正常现象。
- 工作前请把水盒加满纯净水。
- 工作过程中可旋转旋钮追加时间。

2 菜单指引

屏幕显示	菜单名称	建议重量	默认时间	烹饪方式	是否预热
01	鲜蒸鲈鱼	400g	13分钟	嫩蒸	/
02	秋葵蒸蛋羹	300g	10分钟	嫩蒸	/
03	粉丝蒸娃娃菜	500g	12分钟	嫩蒸	/
04	蒜蓉开背虾	400g	7分30秒	嫩蒸	/
05	粉蒸肉	500g	60分钟	嫩蒸	/
06	蒸杂粮	1100g	35分钟	嫩蒸	/
07	香菇鲜肉包	9个	25分钟	嫩蒸	/
08	手工馒头	12个	20分钟	嫩蒸	/
09	乌鸡炖汤	1500g	90分钟	嫩蒸	/
10	藜麦饭	200g	35分钟	嫩蒸	/
11	烤红薯	640g	55分钟	空气炸	/
12	炸酥肉	300g	20分钟	空气炸	/
13	黄金薯条	350g	23分钟	空气炸	/
14	蜂蜜栗子	500g	28分钟	空气炸	/
15	炸鸡柳	350g	21分钟	空气炸	/
16	炸鸡块	350g	20分钟	空气炸	/
17	炸花生米	250g	18分钟	空气炸	/
18	炸芝士棒	400g	15分钟	空气炸	/
19	椒盐烤虾	400g	11分钟	空气炸	/
20	烤香肠	300g	14分钟	空气炸	/
21	法式烤羊排	360g	24分钟	烘烤	是
22	迷迭香烤牛排	200g	10分钟	烘烤	是
23	韩式烤鱿鱼	750g	9分30秒	烘烤	是
24	减脂鸡腿	900g	28分钟	蒸烤	是
25	低盐三文鱼	200g	14分钟	蒸烤	是
26	新奥尔良鸡翅	10个	15分钟	蒸烤	是

2 菜单指引

屏幕显示	菜单名称	建议重量	默认时间	烹饪方式	是否预热
27	蜜汁蒜香排骨	500g	23分钟	蒸烤	是
28	减脂烤五花肉	200g	15分钟	蒸烤	是
29	迷迭香小土豆	800g	40分钟	烘烤	/
30	经典葡式蛋挞	600g	23分钟	烘烤	是
31	传统硬欧包	350g	37分钟	蒸烤 + 烘烤	是
32	戚风蛋糕	8寸	57分钟	烘烤	是
33	蔓越莓曲奇	150g (12块)	26分钟	烘烤	是
34	玛格丽特饼干	180g (12块)	28分钟	烘烤	是
35	草莓玛芬	680g (8个)	30分钟	烘烤	是
36	绵绵吐司	500g	37分钟	烘烤	是
37	果干肉脯	默认70°C, 可调	默认2小时, 可调	烘烤	/
38	保温	/	默认30分钟, 可调	烘烤	/
39	杀菌	/	默认15分钟, 可调	嫩蒸	/
40	腔体清洁	/	默认10分钟, 可调	嫩蒸	/
CLE	水垢清洁	/	60分钟	/	/
42	腔体烘干	/	默认30分钟, 可调	烘烤	/

⚠ 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。
- 为达到更好效果，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。
- 工作过程抽水声为水泵间歇性工作产生，属正常现象。
- 工作前请把水盒加满纯净水。

果干肉脯/保温

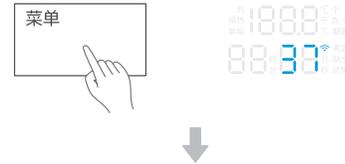
*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

1 果干肉脯设定

⚠ 注意

- 选择果干肉脯功能时，请使用炸篮附件。
- 中途可翻转食物，以便风干效果更加均匀。

1 按【菜单】键，左旋旋钮选择37号菜单果干肉脯，按【确定/开始】选定菜单。



2 旋转旋钮调整温度，按【确定/开始】选定温度。

注：温度范围：50°C-100°C。



3 旋转旋钮调整时间。

注：最大烹饪时间：24小时。



4 按【确定/开始】启动，显示屏开始倒计时。



2 保温设定

⚠ 注意

- 用烤管对食物进行60°C保温。

1 按【菜单】键。



2 左旋旋钮选择38号菜单保温，按【确定/开始】选定菜单。



3 旋转旋钮调整时间。

注：最大烹饪时间：6小时。



4 按【确定/开始】启动，显示屏开始倒计时。



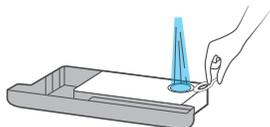
杀菌

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

⚠ 注意

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

1 杀菌前准备工作 (使用前, 请按以下指引操作)



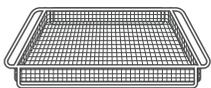
【水盒加水】

- 1 打开净水盒，加满纯净水；
- 2 盖上净水盒盖，把水盒放回水盒槽内。



【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、抹布和奶瓶放置在蒸烤炸篮上。



2 杀菌功能设置

- 1 按【菜单】键，左旋旋钮选择**39号菜单**，按【确定/开始】选定菜单。



- 2 旋转旋钮调整时间。
注: 最大工作时间: 30分钟。



- 3 按【确定/开始】键启动程序。



清洁保养

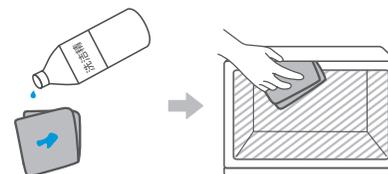
* 定期对料理炉进行清洁与保养，有利于提高料理炉使用寿命。

⚠ 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

- 1 拔掉插头，待机器冷却后用抹布擦去食物残渣。
- 2 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)
- 3 净水盒加满纯净水。
- 4 旋转旋钮选择【菜单】，按【确定/开始】选定，左旋旋钮选择**40号菜单腔体清洁**，按【确定/开始】启动清洁。
- 5 结束后，腔体内部有少量积水属正常现象，建议选择**42号菜单腔体烘干**，启动，烘干腔体内的积水，或待机器冷却后，用干净的抹布擦干积水，并保持半开门状态，使炉腔保持干燥即可。



CLE清洁提醒

- 1 当蒸汽功能使用累计一定时间时，为避免水垢堆积，设备会自动提醒清洁，屏幕显示“CLE”。
- 2 可使用“水垢清洁”功能进行除垢的清洁；详细操作见“水垢清洁”介绍；使用该功能后，屏幕“CLE”清除。
- 3 如未进行清洁，待机状态会提醒显示“CLE”（仅作为信息提示），不影响其他功能的使用，可正常操作。



水垢清洁

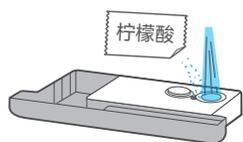
*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

* 水垢清洁建议每个月进行1次。

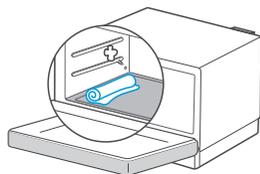
⚠ 注意

- 为了避免影响食物口感，建议定期启动除垢功能清除水垢。
- 保养除垢过程一定要完整执行，不可中断，避免清洁不到位，下次使用时喷出水垢。
- 保养除垢过程中除了换水以外，请保持水盒推到水盒座底部。
- 使用完水垢清洁后，建议启动蒸汽功能5分钟。

1 取出净水盒，加入约10g食品级柠檬酸，再加满纯净水使其溶解后将净水盒装回。
(请务必在水盒内加入10g食品级柠檬酸和纯净水并搅拌均匀，否则除垢无效。)



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 PP1阶段: 分解水垢

旋转旋钮选择【水垢清洁 (CLE菜单)】按【确定/开始】启动蒸汽系统清洁，显示屏显示PP1。



4 PP2阶段: 清洁残留

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纯净水，毛巾再次放在蒸汽出口下。



5 放好后按【确定/开始】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)
嫩蒸功能不工作	• 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	• 定期清理炉门内侧和前板上的脏污和异物
蒸后食物不熟/腔体积水多	• 食物/容器直接放在腔体底部	• 食物/容器放在蒸盘或蒸架上，再置于腔体烹饪
	• 使用了厚重吸热的收口容器 (如: 厚壁深碗)	• 建议使用薄壁敞口容器 (如: 蒸鱼碟等)
	• 蒸汽烹饪过程中多次开门	• 烹饪参数参考食谱，过程中尽量少开门
	• 冰冻/低温食物直接放入机器烹饪	• 建议食物解冻后或升温到常温再烹饪
烤后食物不熟	• 食物份量高于设定分量/食物太厚	• 适当减少份量/食物切薄
	• 烹饪模式选择不正确	• 按指引选择正确烹饪模式
	• 设置温度过低/时间过短	• 调高温度/增加烹饪时间/烹饪结束后延迟开门
有烧焦的味道	• 食物份量高于设定份量/食物太厚	• 适当减少份量或增加烹饪时间
	• 首次使用发热管的保护油的味道	• 请使用烘烤功能空烧5分钟
自行测温，实际温度与设置的温度不符合	• 烤箱的发热管、内壁有食物残渣	• 请及时清洁蒸烤箱，参考第16页【清洁保养】
	• 蒸烤箱控制的温度是炉腔中心温度	• 正常情况，无需处理，可根据实际温度自行微调
	• 温度计存在一定的误差	
• 实际温度受食物的份量的影响		
炉门关不严	• 测量的温度受温度计放置位置的影响	• 正常情况，无需处理，不会影响食物效果哦
	• 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	
冒烟	• 蒸烤箱内壁有食物残渣	• 每次烹饪后清洁腔体，如有需要可拆卸侧壁挂架进行
	• 油脂滴落掉到腔体底部 (隐藏发热管加热)	• 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	• 按【暂停/取消】键清除当前状态
	• 没有在有效按键区域	• 有效按键区域在文字的中间位置

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
插电没反应	• 插座有问题	• 更换另一个插座
	• 插头未插稳	• 插稳插头
	• 总电闸跳闸	• 检查电闸是否跳闸
显示“F01”	• 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
显示“CLE”	• 蒸汽功能累计使用超过50个小时	• 请启动CLE菜单水垢清洁
不出蒸汽或显示“缺水”	• 水盒没有安装到位	• 请将水盒用力推到底
	• 水盒没水	• 请在水盒加入纯净水
门内侧的水滴滴下	• 炉腔内部分水汽会冷凝到门体内侧	• 用干布擦拭即可
蒸汽口有“白色粉末”	• 白色粉末属于自来水的水垢, 无害的	• 正常情况, 请尽量使用纯净水
外罩烫手	• 长时间加热后, 外罩的温度会升高	• 正常情况, 注意防烫
使用蒸汽时有抽水声	• 工作过程抽水声为水泵间歇性工作产生	• 正常情况, 无需处理
使用蒸汽时排汽声音大	• 蒸汽量大, 外排过程压力大, 产生声音	• 正常情况, 无需处理

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	PS20C3W
执行标准号	GB 4706.1-2005 GB 4706.14-2008 GB 4706.19-2008
额定电压/频率	220V~ 50Hz
热风功率	1400W
蒸汽功率	1500W
蒸烤功率	1500W
空气炸功率	1400W
外形尺寸 (宽x深x高)	420x410x340 mm
炉腔尺寸 (宽x深x高)	350x300x200 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 ±10%。
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。