

6年质保服务指南



服务内容

购买嵌入式微蒸烤产品，正常使用六年内出现性能故障，经授权服务商/电商客服鉴定属实，凭有效凭证可享受整机和主要零部件包修6年的质保服务。

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、保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6年质保服务时间。

6年质保原则：

1. 自2023年3月1日起生产的嵌入式产品均享受“6年包修”政策；
2. 2023年3月前生产的嵌入式产品，仍享受以换代修服务政策，但整机包修服务时长为1年。

凡属下列情况之一的，不属6年质保范围：

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6年质保服务权益；
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6年质保服务。

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 - 维修服务	报装报修 - 维修
		

服务热线：400-8899-315

广东美的厨房电器制造有限公司

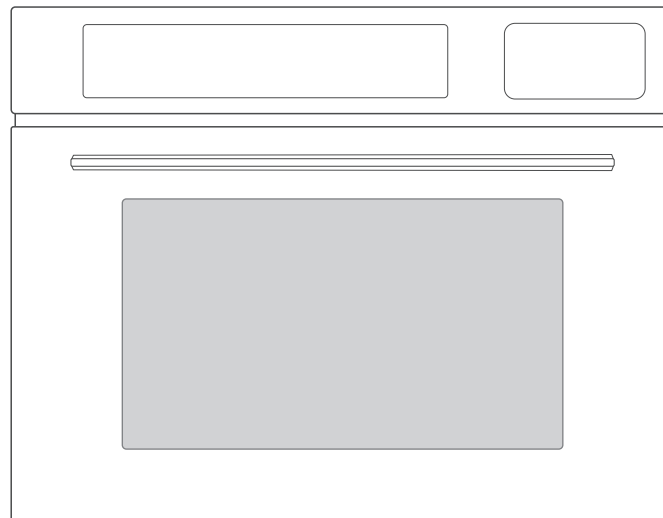
地址：广东省佛山市顺德区北滘镇永安路6号
邮编：528311 | 网址：www.midea.com
物料编码：16170000013390

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：产品若有技术改进或服务变更，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。

型号 SX5

智能嵌入式蒸汽烤箱

使用说明书



使用前请仔细阅读并妥善保管以供将来参考
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

美的智能家电联网指引

安装美的美居 App 即刻体验精彩内容



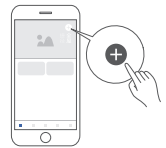
1 下载安装应用App

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, 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	重要的安全说明	01-04
	安全注意事项	05
	温馨提示	05
认识产品	产品简介	06
	操作界面指引	07-10
	水盒使用	11
功能介绍	蒸汽	12-13
	烘烤	14-15
	空气炸	16
	菜单	17-20
	贴心功能	21-27
	清洁保养	28
服务指南	非故障自查	29-30
	故障处理	31
	产品参数	32
	安装说明	33-36
环保清单	食品接触材料信息	37-38
	中国RoHS	39
维修服务	维修服务规定	40
	售后服务	40
	安装保修卡	42-46
	维修服务	48

安全提示

重要的安全说明



- 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；请仔细阅读并妥善保管以供将来参考。

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。
- **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**
- **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。
- **不能将任何异物塞入炉门联锁开关**
- **不要使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洁机器门的玻璃**
这样做会导致机器门的玻璃表面擦伤或者玻璃粉碎。
- **不能使用蒸汽清洁器**
- **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

安全提示

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。
- **由于工作电流大，请使用专用插座**
请不要与其他耗电量大的电器（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**
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。
- **只能使用为该产品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。

安全提示

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**
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。贴有“高温表面”  标志的表面在使用过程中会变烫。
- 端取食物请小心，器皿不要碰撞腔体、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。
- **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，请遵守使用说明书的相关说明，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。

安全提示

重要的安全说明

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：**不要使用粗糙擦洗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擦伤，这样会导致玻璃破碎。
- 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。
- 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。

安全提示

安全注意事项

⚠ 注意

- 屏幕显示“高温”并常亮，表示腔体温度高于蒸汽模式设定温度时，蒸汽模式不允许启动，请开门散热。
- 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

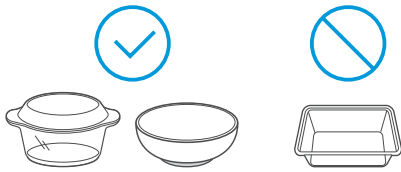
为了安全着想，插头必须连接接地插座，否则会有触电危险。

温馨提示



小心蒸汽扑脸

- 在打开炉门瞬间，注意热气，请小角度打开炉门，避免蒸汽扑脸哦！



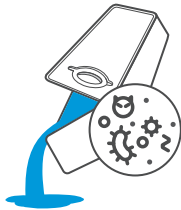
玻璃 陶瓷 塑料

- 建议使用耐高温的玻璃或陶瓷器皿哦！烘烤时禁止使用塑料器皿。



除垢剂/片 醋或含醋

- 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！



- 每次使用后，要倒掉水盒里的水，以免滋生细菌哦！

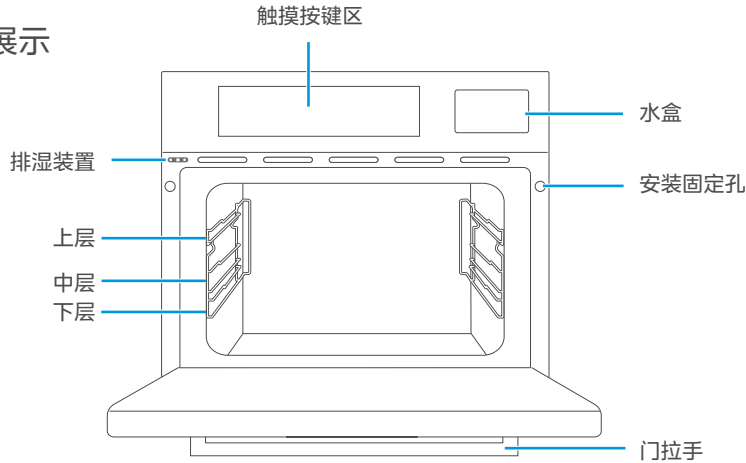
认识产品

产品简介

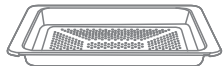
⚠ 注意

- 使用蒸汽功能时，请不要将烤盘放进机器。
- 腔体高温时，开关门有气流声音发出，属于正常现象，短暂推门可改善。
- 机器抽水时，会有轻微的水泵抽水声音，属正常现象。
- 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。
- 定期对产品进行清洁与保养，有利于提高产品的使用寿命。
- 请使用温水清洗附件，避免直接使用冷水冲洗。

1 部件展示



2 附件清单



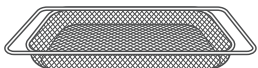
不锈钢蒸盘 x1
适合纯蒸、高温蒸模式



搪瓷烤盘 x1
适合烘烤模式



吸水海绵 x1
清理炉腔积水



炸篮 x1
适合空气炸及烘烤功能
注：置于腔体卡槽使用



专用蒸烤架 x1
适合全部模式

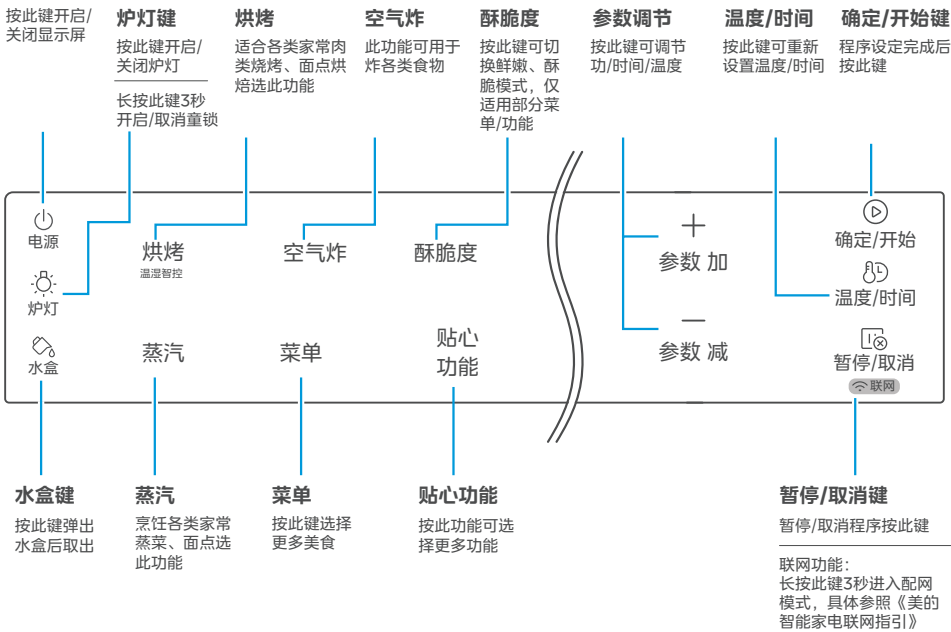
认识产品

操作界面指引

⚠ 注意

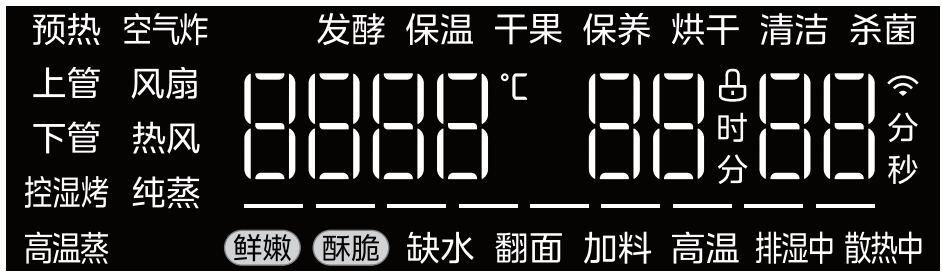
- 蒸汽烹饪会在腔体和门体下方接水槽产生积水，请及时清理避免溢满后浸泡橱柜。
- 由于我们的产品不断升级，如实物与下图存在差异，请以实物为准。
- 产品出厂前检测，首次开箱腔体内如有水珠属正常现象。
- 产品设计时已考虑儿童打开炉门存在的安全隐患，故开门时会需要一定力度才可打开，属于正常现象。

1 操作面板介绍



操作界面指引

2 显示屏指引



缺水：净水盒缺水时显示，加水指引参考【水箱使用】

翻面：食物需要翻面时显示

加料：食物需加料时显示

保养：保养亮起时，表示产品需进行除垢清洁，详情参考【清洁保养】

散热中：机器在散热时显示

℃：调整温度时显示

时/分/秒：调整时间时显示

高温：腔体温度过高时“高温”提示亮起，开门散热后可继续操作

：启动童锁功能后显示

：连接网络时显示

：条形灯带动态显示时，表示机器工作中

排湿中：机器在排湿时显示

操作界面指引

3 功能指引

⚠ 注意

- 控湿烤、控湿空气炸和部分控湿菜单在烹饪期间会自动顶开门缝排湿，使食物更酥脆，后续会自动关闭，无需手工干预。
- 烘烤功能中涉及蒸汽辅助模式的，请在美居APP上进行调节。

蒸汽

预热：预热时无需放入食材，是让食物放入前使腔体有一定的温度。

纯蒸：适合烹饪各类家常蒸菜、面点。

高温蒸：可快速蒸熟大块的肉类等，更适用于烹饪肉类。

空气炸（酥脆度可选）

适合薯条、鸡柳等酥脆食物。

贴心功能

发酵：适合制作面团与酸奶发酵。

保温：烹饪结束后可使用此功能进行保温。

干果：利用低温风干使食物脱水。

保养：针对整个蒸汽系统内部进行深度清洁除垢。

烘干：利用高温烘干腔体积水。

清洁：利用高温蒸汽软化内腔的污垢。

杀菌：利用高温蒸汽进行器皿杀菌。

烘烤

预热：预热时无需放入食材，是让食物放入前使腔体有一定的温度。

上下管：上下同时加热，烘烤均匀，适合大部分食物。

热风：适合制作口感酥脆的饼干或零食。

上下管+风扇（酥脆度可选）：特别适合与糕点搭配。

上管+风扇：适合烤家禽、整

条鱼和大块肉，如烤鸡、烤鱼等。

下管+热风：下管配合热风烤制，适合厚底食物，均匀性更好。

控湿烤：上下均匀加热，自动排出腔体水汽，适合烤戚风蛋糕等湿度较大的烘焙类，脆皮鸡翅等脆皮肉类食物。

菜单

肉类：肉食者的专属菜单。

鱼类：肉质细腻的鱼肉类菜单。

烘焙类：精致下午茶及轻卡柔软的面包菜单。

主粮蔬菜：营养好吃的蒸烤蔬菜菜单。

空气炸：健康无油的空气炸菜单。

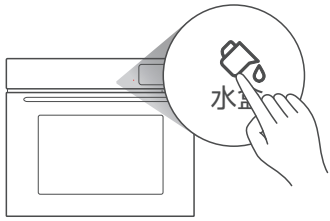
4 功能参数指引

功能	默认参数	温度范围	默认时间	时间范围
预热(蒸汽)	100℃	60-100℃	/	/
纯蒸	100℃	60-100℃	10分钟	1分钟-2小时
高温蒸	120℃	110-140℃	10分钟	1分钟-2小时
预热(烘烤)	180℃	100-250℃	/	/
上下管	180℃	50-230℃	30分钟	1分钟-2小时
热风	200℃	50-250℃	30分钟	1分钟-2小时
上下管+风扇	180℃	50-230℃	30分钟	1分钟-2小时
上管+风扇	200℃	50-230℃	30分钟	1分钟-2小时
下管+热风	200℃	50-250℃	30分钟	1分钟-2小时
控湿烤	180℃	100-230℃	30分钟	1分钟-1小时
空气炸	180℃	100-230℃	30分钟	1分钟-2小时
发酵	35℃	25-45℃	40分钟	10分钟-24小时
保温	60℃	/	20分钟	1分钟-3小时
干果	60℃	40-100℃	5小时	20分钟-24小时
保养	/	/	1小时	/
烘干	/	/	30分钟	30分钟-5小时
清洁	/	/	20分钟	/
杀菌	/	/	30分钟	30分钟-1小时

⚠ 注意

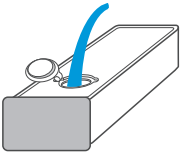
- 请在桌面上完成水箱盖的打开或安装。
- 水箱放回水箱座时，请确认水箱胶圈已按压到位，听到“滴”一声表示水箱已推入到水箱座底部。
- 烹饪结束后，请将水箱剩余的水倒掉并擦干，以免细菌滋生。

1 加水方法



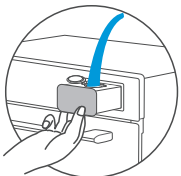
按 键弹出水箱；

方法1



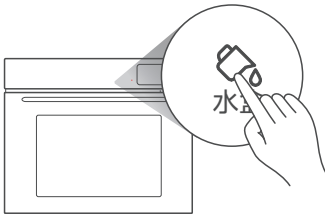
整个取出后，打开胶圈加入纯净水；

方法2

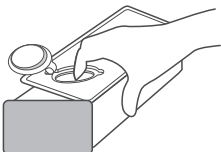


按 键弹出水箱，揭开胶圈后加入纯净水。

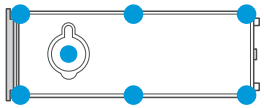
2 水箱清洁



1. 按 键弹出水箱；



2. 打开水箱盖并清洁；



3. 装上半水箱盖和胶圈，请按压图中蓝色点位确保贴合完好，避免错位卡住。

功能介绍

蒸汽

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

⚠ 注意

- 启动时若腔体温度高于蒸汽模式设定温度时，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，建议打开炉门散热会更快哦~
- 烹饪前请提前往水箱中加入纯净水，具体操作请查看“水箱使用”。
- 如需预热，选择「预热」功能，待预热完成后，将食材放入炉腔内关上炉门，再启动功能模式。
- 工作过程中可点击【温度/时间】键，按【参数+ 参数-】键调整参数，按【确定/开始】键确认。

1 预热设定

1 按【蒸汽】键；

按1次：【预热】模式
按2次：【纯蒸】模式

...
重复/叠加按，可切换功能模式



2 按【确定/开始】键确认；



3 按【参数+ 参数-】键调节所需的预热温度；

参数 加



4 按【确定/开始】键开始预热。



蒸汽

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

⚠ 注意

- 启动时若腔体温度高于蒸汽模式设定温度时，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，建议打开炉门散热会更快哦~
- 烹饪前请提前往水箱中加入纯净水，具体操作请查看“水箱使用”。
- 如需预热，选择「预热」功能，待预热完成后，将食材放入炉腔内关上炉门，再启动功能模式。
- 工作过程中可点击【温度/时间】键，按【参数+ 参数-】键调整参数，按【确定/开始】键确认。

1 连续按【蒸汽】键；

按1次：【预热】模式
按2次：【纯蒸】模式

...
重复/叠加按，可切换功能模式



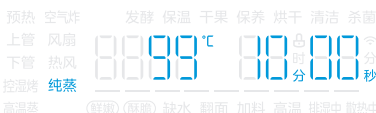
2 按【确定/开始】键选定所需的功能模式；



3 按【参数+ 参数-】键调节所需的烹饪温度；

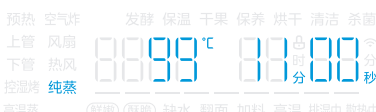
按【确定/开始】键确认；

参数 加



4 按【参数+ 参数-】键调节所需的烹饪时间；

参数 减



5 按【确定/开始】键开始烹饪，显示屏开始倒计时。



⚠ 注意

- 如需预热，选择「预热」功能，待预热完成后，将食材放入炉腔内关上炉门，再启动功能模式。
- 设置过程中，点击【暂停/取消】键可取消当前操作功能。
- 工作过程中可点击【温度/时间】键，按【参数+ 参数-】键调整参数，按【确定/开始】键确认。
- 控湿烤期间会自动顶开门缝排湿，属于正常现象。
- 控湿烤过程中开门不断电，如需开门操作请点击【暂停/取消】键，如操作结束后重新关门有缝隙，属于正常现象，按【确定/开始】键可继续开始工作。
- 烘烤模式中所含功能的操作步骤同理。

1 预热设定

1 按【烘烤】键；

按1次：【预热】模式
按2次：【上下管】模式

...
重复/叠加按，可切换功能模式



2 按【确定/开始】键确认；



3 按【参数+ 参数-】键调节所需的预热温度；



4 按【确定/开始】键开始预热。



⚠ 注意

- 如需预热，选择「预热」功能，待预热完成后，将食材放入炉腔内关上炉门，再启动功能模式。
- 设置过程中，点击【暂停/取消】键可取消当前操作功能。
- 工作过程中可点击【温度/时间】键，按【参数+ 参数-】键调整参数，按【确定/开始】键确认。
- 控湿烤期间会自动顶开门缝排湿，属于正常现象。
- 控湿烤过程中开门不断电，如需开门操作请点击【暂停/取消】键，如操作结束后重新关门有缝隙，属于正常现象，按【确定/开始】键可继续开始工作。
- 烘烤模式中所含功能的操作步骤同理。

1 连续按【烘烤】键；

按1次：【预热】模式
按2次：【上下管】模式

...
重复/叠加按，可切换功能模式



2 按【确定/开始】键选定所需的功能模式；



3 按【参数+ 参数-】键调节所需的烹饪温度； 按【确定/开始】键确认；



4 按【参数+ 参数-】键调节所需的烹饪时间；



5 按【确定/开始】键开始烹饪， 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

⚠ 注意

- 按【酥脆度】键可切换酥脆或鲜嫩模式。
- 空气炸：适合各种炸食的快速烤制。
- 空气炸期间会自动顶开门缝排湿，属于正常现象。
- 空气炸过程中开门不断电，如需开门操作请点击【暂停/取消】键，如操作结束后重新关门有缝隙，属于正常现象，按【确定/开始】键可继续开始工作。
- 设置过程中，点击【暂停/取消】键可取消当前操作功能。
- 工作过程中可点击【温度/时间】键，按【参数+ 参数-】键调整参数，按【确定/开始】键确认。

1 按【空气炸】键；



2 按【参数+ 参数-】键调节所需的烹饪温度；



3 按【确定/开始】键确认；



4 按【参数+ 参数-】键调节所需的烹饪时间；



5 按【确定/开始】键开始烹饪，显示屏开始倒数计时。



菜单

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

⚠ 注意

- 因食材差异，烹饪过程请注意观察，烹调效果以实物为准。
- 含有预热的智能菜单，**预热结束前请勿放入食物。**
- 本机属于智能产品，连接美的美居APP，还有更多本机专属的云端食谱哦~
- 本机菜单程序与所给的建议时间为最佳匹配，请按照建议操作。
- 为达到更好的烹饪效果，请参考说明书的时间、器皿和操作方式。若实际烹饪的食材份量或器皿与说明书的建议规格有差异时，请根据实际情况增加/减少。
- 新手建议先按默认时间烹饪，如后面需要调节口感或份量，可适当增加/减少菜谱时间±20%。
- 部分控湿菜单工作过程中会自动顶开门缝排湿，属于正常现象。
- 控湿菜单工作过程中开门不断电，如需开门操作请点击【暂停/取消】键，如操作结束后重新关门有缝隙，属于正常现象，按【确定/开始】键可继续开始工作。
- 美食菜单明细详见第18-20页。

1 菜单设定

1 按【菜单】键；



2 按【参数+ 参数-】选择所需的菜单；

注：重复按菜单键可选择菜单分类。



3 按【确定/开始】键确认；

注：如需调整烹饪时间可按【参数+、参数-】键微调。



4 按【确定/开始】键开始烹饪，显示屏开始倒数计时。



菜单

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

2 更多美食指引

注意

- 菜单中，需要提前【预热】的菜单，根据界面提示先预热，预热时**请不要放入食物**，待预热完成后，再打开炉门放入食材，按【确定/开始】开始烹饪。
- 带“*”的为带控湿功能菜单；带“▲”号为酥脆度可选菜单。
- 按【酥脆度】键可切换酥脆或鲜嫩模式。

肉类

屏幕显示	菜单名称	默认时间	推荐容器	放置区域
01	▲嫩烤新奥尔良鸡翅	24分钟	烤盘	中层
02	烤牛排	10分钟	烤盘	中层
03	粉蒸牛肉	20分钟	蒸盘	中层
04	▲果香烤猪里脊	16分钟	烤盘	中层
05	▲烤排骨	30分钟(酥脆) 39分钟(鲜嫩)	烤盘	中层
06	▲柠檬烤鸡	35分钟	烤盘	下层
07	▲鸡胸肉烤时蔬	20分钟	烤盘	中层
08	法式烤羊排	38分钟	烤盘	中层
09	烤羊肉串	15分钟	烤盘	中层
10	蒸排骨	23分钟	蒸盘	中层
11	*脆皮烧肉	1小时	烤盘	中层
12	蒸水蛋	17分钟	蒸盘	中层
13	清蒸大闸蟹	23分钟	蒸盘	中层
14	蒜蓉蒸虾	10分钟	蒸盘	中层
15	蒜蓉烤生蚝	12分钟	烤盘	中层
16	蒜香烤扇贝	10分钟	烤盘	中层
17	豉椒蒸花甲	16分钟	蒸盘	中层

菜单

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

2 更多美食指引

注意

- 菜单中，需要提前【预热】的菜单，根据界面提示先预热，预热时**请不要放入食物**，待预热完成后，再打开炉门放入食材，按【确定/开始】开始烹饪。
- 带“*”的为带控湿功能菜单；带“▲”号为酥脆度可选菜单。
- 按【酥脆度】键可切换酥脆或鲜嫩模式。

鱼类

屏幕显示	菜单名称	默认时间	推荐容器	放置区域
18	蒸柠香鲈鱼	14分钟	蒸盘	中层
19	清蒸黄花鱼	11分钟	蒸盘	中层
20	香辣烤鱼	16分钟	烤盘	中层
21	清蒸三文鱼	13分钟	蒸盘	中层

烘焙类

屏幕显示	菜单名称	默认时间	推荐容器	放置区域
22	蔓越莓曲奇	28分钟	烤盘	中层
23	经典葡式蛋挞	28分钟	烤盘	中层
24	蛋黄酥	40分钟	烤盘	中层
25	斑马纹戚风蛋糕	46分钟	烤盘	下层
26	*料理恰巴塔	22分钟	烤盘	中层
27	*原味冰裂纹贝果	17分钟	烤盘	中层
28	*恐龙蛋麻薯	38分钟	烤盘	中层
29	*果酿冰裂纹硬欧包	34分钟	烤盘	中层
30	*黑麦法棍	29分钟	烤盘	中层

菜单

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

② 更多美食指引

⚠ 注意

- 菜单中，需要提前【预热】的菜单，根据界面提示先预热，预热时**请不要放入食物**，待预热完成后，再打开炉门放入食材，按【确定/开始】开始烹饪。
- 带“*”的为带控湿功能菜单；带“▲”号为酥脆度可选菜单。
- 按【酥脆度】键可切换酥脆或鲜嫩模式。

主粮蔬菜

屏幕显示	菜单名称	默认时间	推荐容器	放置区域
31	烤红薯	50分钟	烤盘	中层
32	蒸手工包	50分钟	蒸盘	中层
33	蒸冷冻包	18分钟	蒸盘	中层
34	孜然香烤玉米	35分钟	烤盘	中层
35	肉末烤茄子	38分钟	烤盘	中层
36	孜然烤韭菜	7分钟	烤盘	中层
37	迷迭香烤小土豆	15分钟	烤盘	中层

空气炸

屏幕显示	菜单名称	默认时间	推荐容器	放置区域
38	*蜜汁鸡中翅	21分钟	炸篮	中层
39	*炸薯条	25分钟	炸篮	中层
40	*椰蓉吐司条	37分钟	炸篮	中层
41	*香炸排骨	21分钟	炸篮	中层
42	*炸酥肉	22分钟	炸篮	中层
43	*炸鸡块	24分钟	炸篮	中层
44	*炸鱿鱼圈	20分钟	炸篮	中层
45	*炸芝士热狗棒	22分钟	炸篮	中层

贴心功能

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

发酵

⚠ 注意

- 工作前请把水盒加满纯净水。
- 启动时若腔体温度高于50℃，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，建议打开炉门散热会更快哦~
- 工作过程中可点击【温度/时间】键，按【参数+ 参数-】键调整参数，按【确定/开始】键确认。

- 按【贴心功能】键，选择发酵模式；



- 按【确定/开始】键选定功能；



- 按【参数+ 参数-】键调节所需的烹饪温度；按【确定/开始】键确认；



参数 减



- 按【参数+ 参数-】键调节所需的烹饪时间；



参数 减



- 按【确定/开始】键开始烹饪，显示屏开始倒数计时。



贴心功能

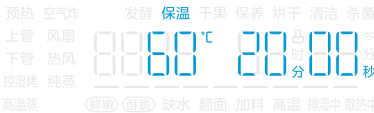
*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

保温

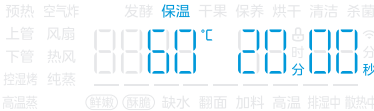


- 利用烤管对食物进行60℃保温。
- 工作过程中可点击【温度/时间】键，按【参数+ 参数-】键调整参数，按【确定/开始】键确认。

1 连续按【贴心功能】键，选择保温模式；



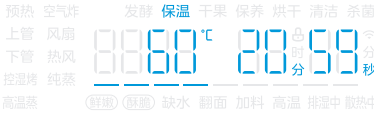
2 按【确定/开始】键选定功能；



3 按【参数+ 参数-】键调节所需的烹饪时间；



4 按【确定/开始】键开始工作，显示屏开始倒计时。



贴心功能

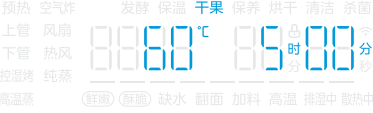
*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

干果

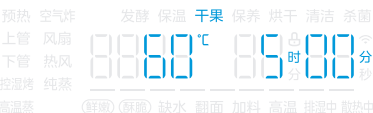


- 选择此功能时，建议使用炸篮附件。
- 中途可翻转食物，以便风干效果更加均匀。
- 工作过程中可点击【温度/时间】键，按【参数+ 参数-】键调整参数，按【确定/开始】键确认。

1 连续按【贴心功能】键，选择干果模式；



2 按【确定/开始】键选定功能；



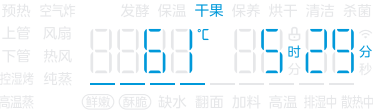
3 按【参数+ 参数-】键调节所需的烹饪温度；按【确定/开始】键确认；



4 按【参数+ 参数-】键调节所需的烹饪时间；



5 按【确定/开始】键开始烹饪，显示屏开始倒计时。



贴心功能

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

烘干

⚠ 注意

- 请用吸水海绵先清理炉腔积水，干抹布擦干炉腔壁面水滴，关上炉门。
- 工作过程中可点击【温度/时间】键，按【参数+ 参数-】键调整参数，按【确定/开始】键确认。

- 1 连续按【贴心功能】键，选择烘干模式；



预热 空气炸 发酵 保温 干果 保养 烘干 清洁 杀菌
上管 风扇 8888 °C 30 00 分秒
下管 热风
控温烤 纯蒸
高温蒸 (鲜煎) (恒煎) 缺水 翻面 加料 高温 排湿中 散热中



- 2 按【确定/开始】键选定功能；



预热 空气炸 发酵 保温 干果 保养 烘干 清洁 杀菌
上管 风扇 8888 °C 30 00 分秒
下管 热风
控温烤 纯蒸
高温蒸 (鲜煎) (恒煎) 缺水 翻面 加料 高温 排湿中 散热中



- 3 按【参数+ 参数-】键调节所需的工作时间；



预热 空气炸 发酵 保温 干果 保养 烘干 清洁 杀菌
上管 风扇 8888 °C 38 00 分秒
下管 热风
控温烤 纯蒸
高温蒸 (鲜煎) (恒煎) 缺水 翻面 加料 高温 排湿中 散热中



- 4 按【确定/开始】键开始工作，显示屏开始倒计时。



预热 空气炸 发酵 保温 干果 保养 烘干 清洁 杀菌
上管 风扇 8888 °C 30 59 分秒
下管 热风
控温烤 纯蒸
高温蒸 (鲜煎) (恒煎) 缺水 翻面 加料 高温 排湿中 散热中

贴心功能

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

保养

⚠ 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。
- 建议保养除垢频率：1个月除垢一次。
- 蒸汽累计工作30小时会提醒用户除垢，请按照界面提示及时进行除垢。
- 请务必必要在水盒内加入10g柠檬酸和约600ml的纯净水并搅拌均匀，否则除垢无效。
- 保养除垢过程一定要完整执行，不可中断。
- 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。
- 保养除垢过程中腔体内会有积水产生，请在除垢完成后及时清理。
- 当本机暂停工作并提醒换水时，倒掉水盒剩余的水，并往水盒中重新加入纯净水，将水盒放回水箱座，本机自动完成剩余的保养除垢过程。

- 1 连续按【贴心功能】键，选择保养模式；

注：默认1小时不可调



预热 空气炸 发酵 保温 干果 保养 烘干 清洁 杀菌
上管 风扇 8888 °C 01 00 分秒
下管 热风
控温烤 纯蒸
高温蒸 (鲜煎) (恒煎) 缺水 翻面 加料 高温 排湿中 散热中



- 2 按【确定/开始】键开始工作，显示屏开始倒数计时。

注：当本机暂停工作并提醒换水时，倒掉水盒剩余的水，并往水盒中重新加入纯净水，将水盒放回水箱座，本机自动完成剩余的保养除垢过程。



预热 空气炸 发酵 保温 干果 保养 烘干 清洁 杀菌
上管 风扇 8888 °C 59 59 分秒
下管 热风
控温烤 纯蒸
高温蒸 (鲜煎) (恒煎) 缺水 翻面 加料 高温 排湿中 散热中

贴心功能

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

清洁

⚠ 注意

- 本功能主要是通过蒸汽软化内腔的污垢。
- 程序结束后，请使用抹布清洁被软化的污垢。
- 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。

- 1 连续按【贴心功能】键，选择清洁模式；



预热 空气炸 发酵 保温 干果 保养 烘干 清洁 杀菌
上管 风扇 8888 °C 20 分 00 秒
下管 热风
控温烤 纯蒸
高温蒸 (解冻) (解冻) 缺水 翻面 加料 高温 排湿中 散热中



- 2 按【确定/开始】键开始工作，显示屏开始倒计时。



预热 空气炸 发酵 保温 干果 保养 烘干 清洁 杀菌
上管 风扇 8888 °C 19 分 59 秒
下管 热风
控温烤 纯蒸
高温蒸 (解冻) (解冻) 缺水 翻面 加料 高温 排湿中 散热中

贴心功能

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

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。
- 工作过程中可点击【温度/时间】键，按【参数+ 参数-】键调整参数，按【确定/开始】键确认。

- 1 连续按【贴心功能】键，选择杀菌模式；



预热 空气炸 发酵 保温 干果 保养 烘干 清洁 杀菌
上管 风扇 8888 °C 30 分 00 秒
下管 热风
控温烤 纯蒸
高温蒸 (解冻) (解冻) 缺水 翻面 加料 高温 排湿中 散热中



- 2 按【确定/开始】键选定功能；



预热 空气炸 发酵 保温 干果 保养 烘干 清洁 杀菌
上管 风扇 8888 °C 30 分 00 秒
下管 热风
控温烤 纯蒸
高温蒸 (解冻) (解冻) 缺水 翻面 加料 高温 排湿中 散热中



- 3 按【参数+ 参数-】键调节所需的工作时间；



参数 减



- 4 按【确定/开始】键开始工作，显示屏开始倒计时。



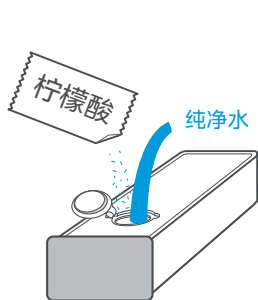
预热 空气炸 发酵 保温 干果 保养 烘干 清洁 杀菌
上管 风扇 8888 °C 30 分 59 秒
下管 热风
控温烤 纯蒸
高温蒸 (解冻) (解冻) 缺水 翻面 加料 高温 排湿中 散热中

清洁保养

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

⚠ 注意

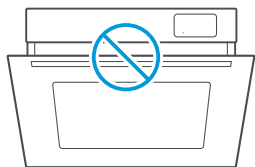
- 在烹饪时使用纯净水可以减少水垢产生。
- 每次使用蒸汽、蒸烤功能后，请及时清理腔体和接水槽积水，避免溢出浸泡橱柜。
- 蒸汽累计工作30小时，请进行水垢清洁，建议每个月清洁一次。



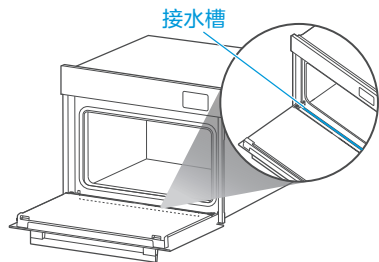
1. 按 键取出水箱，加入1包柠檬酸并加入纯净水；



2. 连续按【贴心功能】键，选择【保养】功能，再按【确定/开始】键开始工作；



3. 保养除垢过程中，请勿打开炉门，以免除垢暂停；



4. 待腔体冷却后，用吸水海绵或柔软抹布擦干接水槽内残留的冷凝水。

服务指南

非故障自查（委托维修前，下列情况并非故障）

故障现象	可能的原因	故障处理方法
纯蒸汽功能无蒸汽	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	参照指引使用清洁功能进行除垢（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	检查水箱盖和密封圈，确保正常安装，如故障无法排除联系售后服务。
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	建议放置腔体中下或参考说明书
	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
温度传感器开路	温度传感器端子松脱或断线	首次出现故障提醒，按确认键后如再次出现故障提醒，需申请售后服务
温度传感器短路	温度传感器损坏或其环境温度过高	首次出现故障提醒，按确认键后如再次出现故障提醒，需申请售后服务
预热超时未完成	炉门未闭合到位	首次出现故障提醒，按确认键后如再次出现故障提醒，需申请售后服务

服务指南

非故障自查（委托维修前，下列情况并非故障）

故障现象	可能的原因	故障处理方法
主控板漏电	变频故障	首次出现故障提醒，按确认键后如再次出现故障提醒，需申请售后服务
变频器无功率	变频故障	首次出现故障提醒，按确认键后如再次出现故障提醒，需申请售后服务
变频器功率过高	变频故障	首次出现故障提醒，按确认键后如再次出现故障提醒，需申请售后服务
变频器功率过低	变频故障	首次出现故障提醒，按确认键后如再次出现故障提醒，需申请售后服务
快速开关门有啸叫声	蒸烤升温后快速开关门时，冷空气进去腔体受热膨胀后，从密封圈挤出发出声音	开门后不要快速关门（待内外空气充分交换）或关门后推门2秒均可改善。
插电没反应	机器在省电模式	拉开炉门进行激活
	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
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，需申请售后服务
	使用控湿烤、控湿空气炸等控湿功能后，控湿装置未完全复位会提醒“炉门未关”，请等待炉门自动关闭后再启动下一次烹饪。	无需处理

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30分钟。
- 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	SX5
执行标准号	GB 4706.1-2005、GB 4706.22-2008
额定电压/频率	220V~ 50Hz
烧烤功率	2000W
热风对流功率	1550W
蒸汽功率	1500W
最大功率（蒸汽+烧烤）	3200W
外形尺寸（宽x深x高）	595x568x454 mm
立柜安装尺寸（宽x深x高）	560x550x450mm
地柜安装尺寸（宽x深x高）	560x550x460mm
产品认证	CCC

- 1. 产品尺寸为约数。
- 2. 外形尺寸：深度值包含后板拉伸长度,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±10%。
- 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。

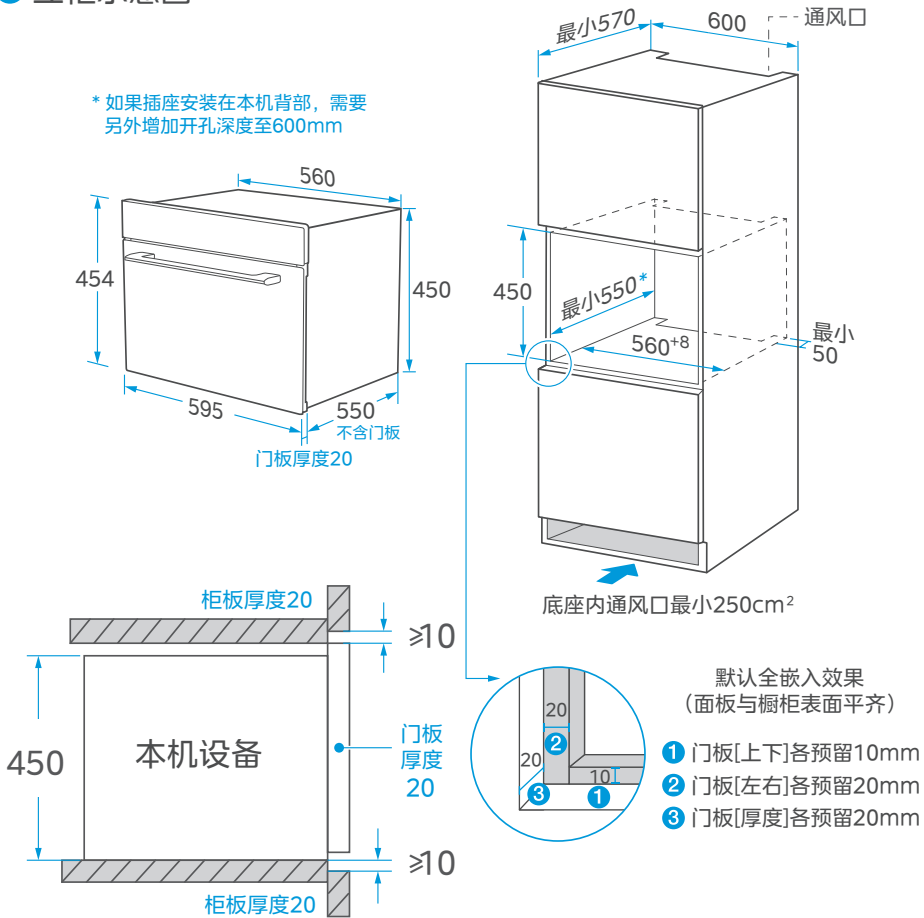
安装说明



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100℃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的三孔插座。

1 立柜示意图

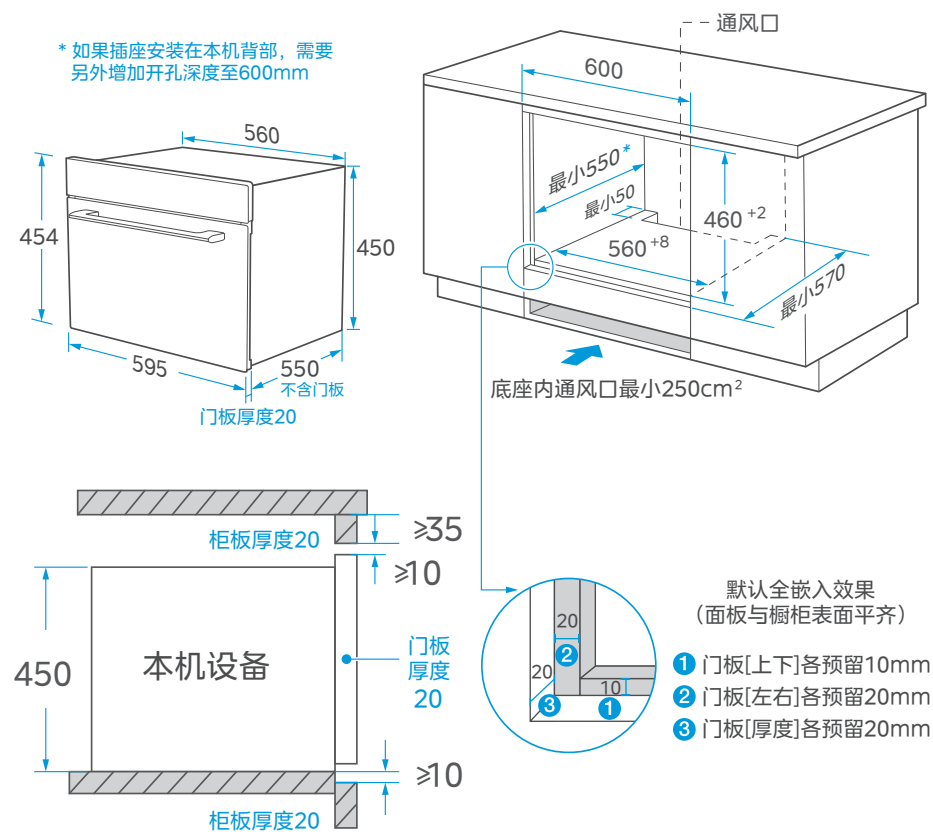


安装说明

⚠ 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100℃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的三孔插座。

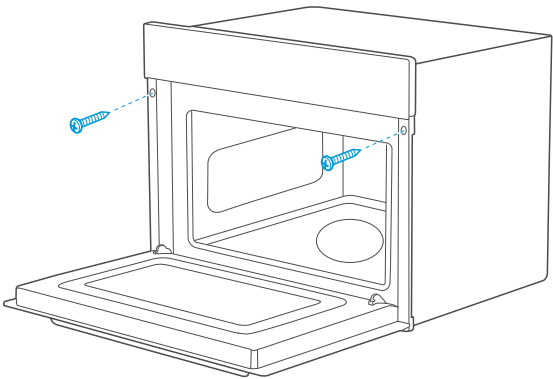
2 地柜示意图



安装说明

3 安装示意图

- 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个孔用产品配带的实际安装套件（螺丝+塑料套，直接固定螺丝会导致腔体前板爆裂），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 固定电器

⚠ 注意

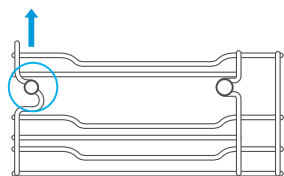
- 不要使用产品的拉手来搬运产品，拉手不能支撑产品的全部重量，容易损坏。
- 橱柜操作面与产品的缝隙不能太小。
- 切勿使用附加木条将工作台和电器之间的间隙封闭起来。

操作步骤如下:

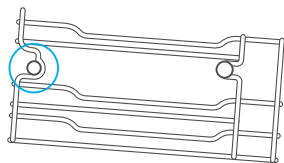
- 1 小心的将产品放到橱柜中，并确认产品处于橱柜的中心。
- 2 不要扭结电源线。
- 3 打开炉门，用螺钉将产品固定于橱柜上。

安装说明

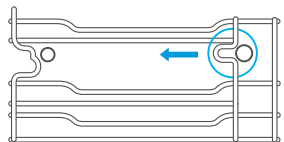
5 挂架拆卸指引



第 1 步
将挂架前部卡位往所示箭头方向抬起

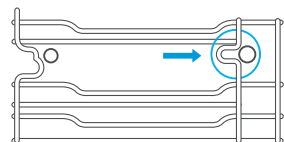


第 2 步
往挂架对立面方向将挂架前部推开

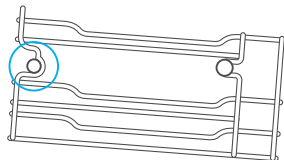


第 3 步
将挂架后部卡位往所示箭头方向抽出

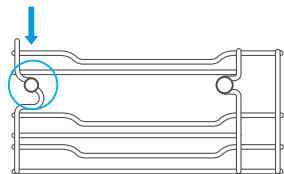
6 挂架安装指引



第 1 步
将挂架后部往所示箭头方向推入卡位



第 2 步
将挂架推向炉腔内壁卡位



第 3 步
将挂架前部往所示箭头方向推入卡位

环保清单

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/ 环氧树脂涂层	门体、内胆基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	-----
冷轧钢板基材/ 环氧树脂涂层	门体、内胆基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	-----
热镀锌钢板基材/ 环氧树脂涂层	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

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
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	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					
	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	○	○	○	○	○	○
赠品饭煲组件	○	○	○	○	○	○
赠品食神蒸霸组件	○	○	○	○	○	○
磁控管	○	○	○	○	○	○
高压变压器	○	○	○	○	○	○
电机	○	○	○	○	○	○
发热管组件	○	○	○	○	○	○
卤素管	○	○	○	○	○	○
照明灯	○	×	○	○	○	○
电容/夹	○	○	○	○	○	○
保险管组件	○	○	○	○	○	○
温控器	○	○	×	○	○	○
紫外杀菌管	○	×	○	○	○	○
微动开关	○	○	○	○	○	○
定时器	○	○	×	○	○	○
导线	○	○	○	○	○	○
镇流板	○	○	○	○	○	○
炉门组件	○	○	○	○	○	○
控制面板组件	○	○	○	○	○	○
旋钮组件	○	○	○	○	○	○
风扇组件	○	○	○	○	○	○
支架	○	○	○	○	○	○
炉脚	○	○	○	○	○	○
主导风板	○	○	○	○	○	○
限位柱	○	○	○	○	○	○
按钮/按键	○	○	○	○	○	○
启动按钮壳体	○	○	○	○	○	○
滤波板	○	○	○	○	○	○
赠品 圆形食神蒸霸包装组件	×	○	×	○	○	○
高压二极管组件	○	○	○	○	○	○
高压保险管一体化	×	○	○	○	○	○
垫片	○	○	○	○	○	○
联锁组件（微动开关）	○	○	×	○	○	○

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)
栅格	○	○	○	○	○	○
电脑板	×	○	×	○	○	○
薄膜开关	○	○	○	○	○	○
变频器	×	○	○	○	○	○
触摸屏	○	○	○	○	○	○
腔体组件	○	○	○	○	○	○
底板	○	○	○	○	○	○
铰链组件	○	○	○	○	○	○
外罩	○	○	○	○	○	○
隔热板	○	○	○	○	○	○
导风板	○	○	○	○	○	○
烧烤架	○	○	○	○	○	○
支撑板	○	○	○	○	○	○
安装板组件	○	○	○	○	○	○
炉灯组件	○	○	○	○	○	○
导风安装板	○	○	○	○	○	○
滤网	○	○	○	○	○	○
搅拌组件	○	○	○	○	○	○
导风/底板	○	○	○	○	○	○
弹簧	○	○	○	○	○	○
防溅板	○	○	○	○	○	○
波导口盖	○	○	○	○	○	○
减震垫块	○	○	○	○	○	○
转盘	○	○	○	○	○	○
发热管支撑	○	○	○	○	○	○
驱动轴	○	○	○	○	○	○
转环组件	○	○	○	○	○	○
紧销	○	○	○	○	○	○
扬声器	○	○	○	○	○	○
湿度传感器	○	○	○	○	○	○
电源线	×	○	○	○	○	○
紫外线管卡槽	○	○	○	○	○	○
控制面板屏蔽板	○	○	○	○	○	○
螺母/螺钉/螺母支架	○	○	○	○	○	○

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

维修服务规定



注意

- 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。

美的蒸汽烤箱严格遵照国家“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：

- 1 产品附件（如玻璃盘、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、维修而造成损坏的。
- 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

用户确认内容



400-8899-315

24h

服务热线

免长途

尊敬的美的厨房电器用户，真诚感谢您购买美的嵌入式蒸汽烤箱！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

- 嵌入式蒸汽烤箱周围的墙或板应可以长时间在100°C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

安装保修卡

用户确认内容



400-8899-315

24h 服务热线 免长途

尊敬的美的厨房电器用户，真诚感谢您购买美的嵌入式蒸汽烤箱！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的，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 $\pm 10\%$ 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

- 嵌入式蒸汽烤箱周围的墙或板应可以长时间在100°C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

安装保修卡

用户确认内容



400-8899-315

24h

服务热线

免长途

尊敬的美的厨房电器用户，真诚感谢您购买美的嵌入式蒸汽烤箱！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

- 嵌入式蒸汽烤箱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 -
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 -

请加盖公章

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。

