

# 请注意：此页无需印刷，仅作技术要求说明

## 说明书新品制作/变更点：

新品项目说明书：16170000014811

- 1、2024年9月30日变更点说明：修改自动菜单时间
- 2、2024年10月更新6年质保服务指南
- 3、2024年10月更新P35/P36烘干、杀菌消毒操作文描改为：  
点击时间进入时间设置，或旋转旋钮选择时间，点击或按【确定/暂停】进入时间设置页面；

改前：龙井蒸鸡 35分钟

秋葵鸡蛋羹 15分钟

改后：龙井蒸鸡 40分钟

## 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。

## 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。

### 保修期界定：

1. 有安装档案：以安装档案的日期作为保修期的起始日期；
2. 无安装档案，但有签收凭证：以签收凭证的日期作为起始日期；
3. 无安装档案，且无签收凭证，但有购买凭证：以购买凭证的日期延后15天作为保修起始日期；
4. 无安装档案，无签收凭证且无购买凭证：以产品生产日期延后180天作为保修期的起始日期。

# 6年质保服务指南



## 服务内容

购买嵌入式微波蒸汽烤产品，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。

## 保修期界定:

1. 有安装档案：以安装档案的日期作为保修期的起始日期；
2. 无安装档案，但有签收凭证：以签收凭证的日期作为起始日期；
3. 无安装档案，且无签收凭证，但有购买凭证：以购买凭证的日期延后15天作为保修起始日期；
4. 无安装档案，无签收凭证且无购买凭证：以产品生产日期延后180天作为保修期的起始日期。

## 凡属下列情况之一的，不属6年质保范围：

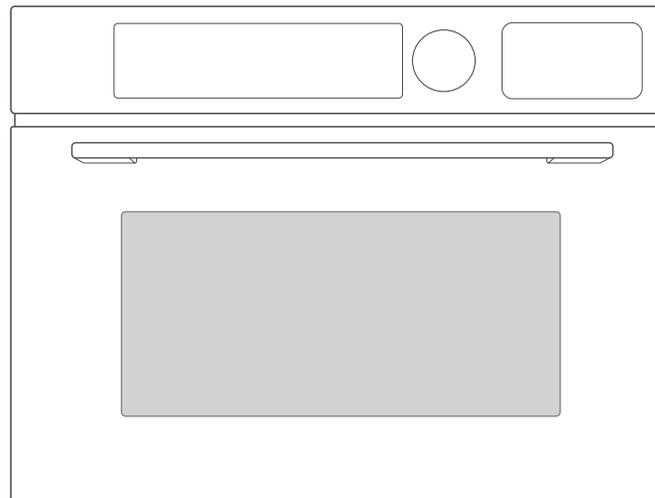
1. 非性能故障：产品由授权服务检测无故障或不属于性能故障；
2. 样机/赠品优惠品：不享受6年质保服务权益；
3. 不当使用造成故障：因个人使用不当（包括但不限于误用、疏忽、滥用、事故）造成的产品损坏；
4. 产品被拆卸过：产品被未授权服务商或个人拆卸过；
5. 非家庭用户：本服务只针对个人及家庭用户，商用产品/工程类/团购礼品类产品不享受6年质保服务。

## 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
		

型号 BG50F6W

# 智能嵌入式微波蒸汽烤箱 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：16170000014811 B2

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。

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, 根据向导完成账号注册登录;



## 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	重要的安全说明	02-05
	安全注意事项	06
	温馨提示	06
认识产品	产品简介	07
	烹饪器具选择	08
	操作界面指引	09-11
	水盒使用	12
功能介绍	微波	13-14
	蒸汽	15-16
	烘烤	17-18
	空气炸	19
	炖煮	20
	菜单	21-30
	贴心功能	31-39
	常用收藏&设置	40
清洁保养	41	
服务指南	非故障自查	42-43
	故障处理	43
	产品参数	44
	安装说明	45-47
环保清单	食品接触材料信息	48-49
	中国RoHS	50
维修服务	维修服务规定	51
	售后服务	51
	安装保修卡	53-57
	维修服务	59

# 安全提示

## 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；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。
- 取下所有包装材料并远离婴幼儿  
包括包装袋、外罩膜、附件，以免工作过程发生火灾；并远离婴幼儿，防止误用导致窒息。
- 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，包括拆下防止微波能量泄漏的防护盖等操作。
- 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，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。
- 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。
- 铝箔、金属器皿不能用于带微波功能产品加热，否则可能发生打火，炉腔底板、门玻璃破裂。
- 禁止烹调带壳鸡蛋  
微波功能不能用来加热带壳的新蛋和已煮熟的蛋，因为在用微波加热时甚至在加热之后它们都可能会爆炸。用产品加热鸡蛋，鸡蛋受热，内部急剧膨胀，由于鸡蛋壳、蛋黄膜处于密封状态，会发生爆炸；也有取出后突然爆裂的情况。  
**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。  
**警告：**禁止加热装在密封容器内的液体或其他食物，因为这样有可能发生爆炸。  
**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微波炉，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微波炉。
- 在微波炉内仅能使用适合的器皿。

# 安全提示

## 重要的安全说明

- 不能将任何异物塞入炉门联锁开关。
- **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，这样做会导致玻璃破碎。
- 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。
- 请仔细阅读并妥善保管以供将来参考。

## ❗ 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。为避免可能出现的电击，换灯前确定器具已断开电源。
- 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请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。
- 自清洁和蒸汽烹调一样也有蒸汽，请关闭炉门，谨防烫伤。

# 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

- 长时间不用的时候，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：**如果微波门或门封已损坏，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、陶瓷底板、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。  
**警告：**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。微波炉不能用来加热带壳的鲜蛋和已煮熟的蛋，因为在用微波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。
- 应避免过度加热  
微波产品最大的特点是快捷，启动产品后，必须经常留意炉内烹饪情况，避免过度加热。过度加热会冒烟或者着火，器皿过热会熔裂。当加热用塑料或纸包装的食物时，应该注意观察微波炉，因为有着火的可能。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，易烫伤。所以，结束后不要接触炉腔。
- 奶瓶和婴儿食品罐应经过搅拌或摇动，喂食前应检查瓶内食物的温度，避免烫伤。  
**警告：**在使用时可触及部分可能会发热。儿童应远离。
- 微波加热饮料会导致延迟喷溅沸腾，因此取出时必须小心谨慎。

# 安全提示

## 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。
- 不清洁微波炉会导致器具表面劣化，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。应定期清洁微波炉并清除微波炉所有食物残渣。不清洁微波炉会导致器具表面劣化，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，可避免转盘微波炉工作过程中转盘因转动而产生的异常噪音。
- 清洁门封、腔体和邻近的部件细节。
- 门封清洁  
可用蘸有碱性洗涤剂的布块来擦拭门封(细缝部分可用蘸有牙膏的小刷子进行清理)，再用湿布擦干净，最后用干布擦干。
- 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。
- 产品导波有侧面导波和顶部导波两种方式。侧面导波的产品腔体右侧有波导口，请保持波导口的清洁，请不要把波导盖(云母片)取下，以免打火。
- 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。
- 保持炉腔底部清洁，可避免工作过程中转盘因转动而产生的异常噪音。(仅适用于带转盘的微波蒸汽烤箱)。

# 安全提示

## 安全注意事项

### ⚠ 注意

- 屏幕显示“炉腔高温，请开门散热”，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。



### 禁止微波空载

切勿在没有放置食物的情况下启动机器，以免引起炉内温度过高发生异常。



### 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

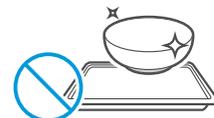
为了安全着想，插头必须连接接地插座，否则会有触电危险。

## 温馨提示



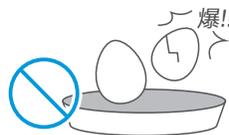
### 禁用锡箔纸

1. 微波功能下禁止使用，我会火光四射哦！



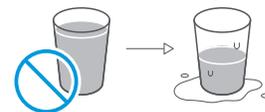
### 禁用金属器皿

2. 微波功能下禁止使用，我会火光四射哦！



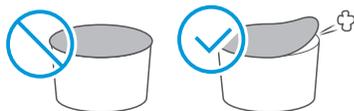
### 禁加热带壳食物

3. 微波加热密封带壳的食物会炸开！



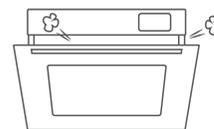
### 容量不可超 2/3

4. 液体加热时不要超过容器的2/3，否则会湿身哦！



### 密封食物预留开口

5. 加热密封食物时要预留一个开口，不然会炸开哦！



### 注意高温蒸汽

6. 开门时先打开小角度，避免腔体内热气/蒸汽扑面哦！

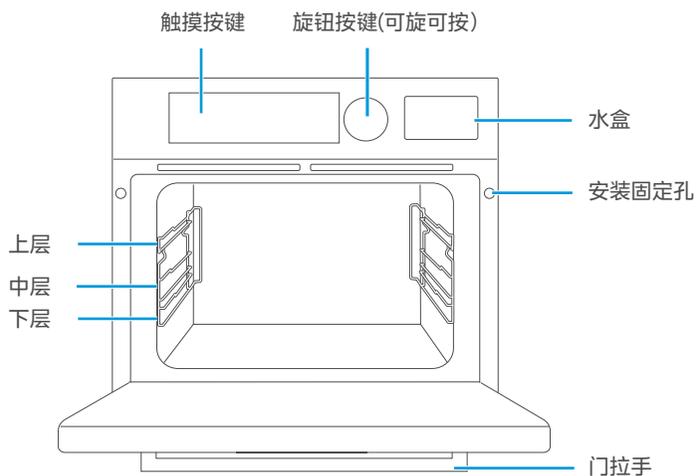
# 认识产品

## 产品简介

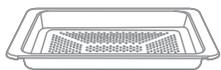
### ⚠ 注意

- 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。
- 此产品为嵌入式产品，禁止用作桌面式。
- 请在安装产品时使用16A的插座。

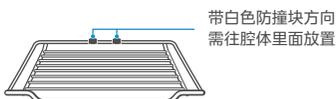
## 1 部件展示



## 2 附件清单



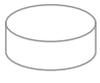
**不锈钢蒸盘 x1**  
适合纯蒸、高温蒸模式  
注：快蒸模式请勿使用



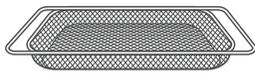
**专用蒸烤架 x1**  
适合全部模式  
(含微波功能)



**搪瓷烤盘 x1**  
适合烘烤、蒸烤组合  
注：微波状态下请勿使用



**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  
微波状态下请勿使用

### ⚠ 注意

- 不在清单内的附件请谨慎使用，也可查看“烹饪器具选择”。

## 烹饪器具选择

### ⚠ 注意

- 锡箔纸、金属器皿（包含附赠的炸篮、搪瓷烤盘、不锈钢蒸盘）、带金边装饰/彩釉容器在微波功能下不能使用。
- 以下附件仅作演示说明，不随机配送。

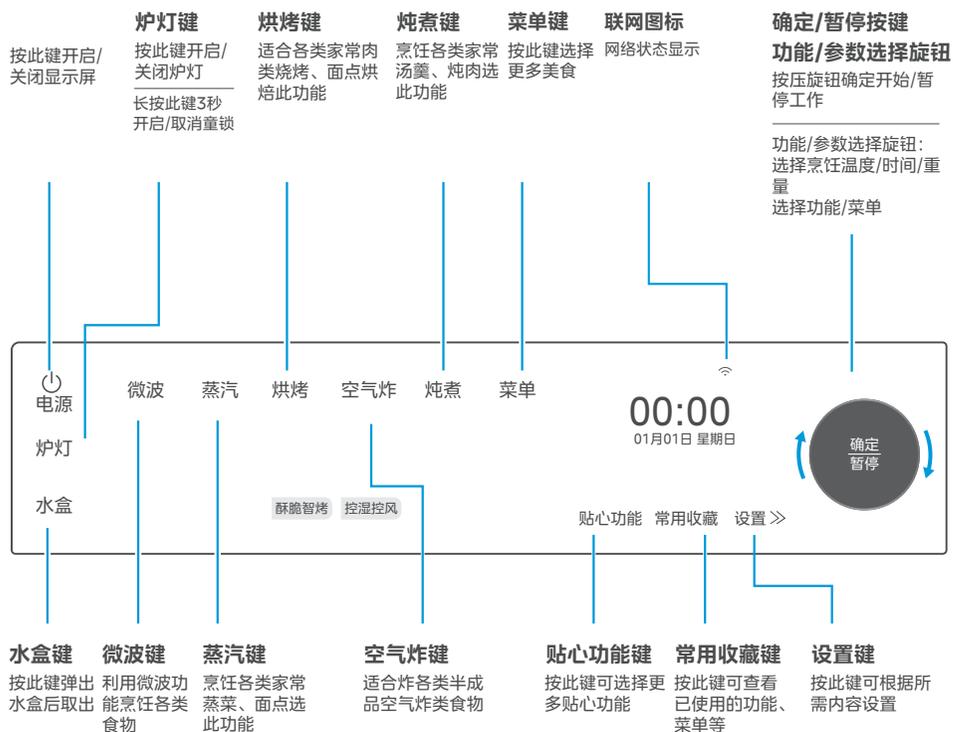
器具种类	微波 (微波加热、微波菜单)	烤炸 (烧烤、烧烤菜单、 空气炸、空气炸菜单)	蒸汽 (蒸汽功能、蒸汽菜单)
锡箔纸 	✗	✓	✓
金属器皿 	✗	✓	✓
专用蒸烤架 	✓	✓	✓
空气炸篮 	✗	✓	✗
耐高温保鲜膜 	✓	✗	✓
带金边装饰/彩釉容器 	✗	✗	✓
耐热微波适用玻璃、陶器 	✓	✓	✓
微波适用塑料 	✓	✗	✓
微波蒸宝 微波蒸饭宝 	✓	✗	✗

## 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。

## 1 操作面板介绍



## 操作界面指引

## 2 功能指引

### 烘烤

**预热：**预热时无需放入食材，食物放入前使腔体有一定的温度。

**酥脆智烤：**脆皮、酥脆、鲜嫩口感可选；适合烤家禽、整条鱼和肉，如烤鸡、烤鱼等，自由选择口感。

**上下管：**上下同时加热，烘烤均匀，适合大部分食物，可叠加蒸汽辅助，使糕点烘烤更松软。

**上下管+风扇：**适合多层烘烤，特别适合与糕点搭配。

**异温烘烤：**适合顶部和底部所需热量不同的食物，如披萨、蛋挞等。

**热风：**适合制作口感酥脆的饼干或零食。

**双上管：**适合烤扁平或上色食物，如牛排。

**双上管+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。

### 蒸汽

**蒸汽预热：**预热时无需放入食材，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。

**快蒸：**可快速翻热饭菜、肉类食品等，不适用于面食。

**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

适合炸各类半成品空气炸类食物。

### 炖煮

适合各类汤羹、炖肉等美味佳肴（此功能含微波功能，除本机赠送的专用蒸烤架外，禁用其它金属材料（含锡箔纸）！

### 贴心功能

**发酵：**利用低温发酵面团、酸奶等。

**解冻：**利用微波进行食物解冻（禁用金属/锡箔纸）。

**保养除垢：**针对整个蒸汽系统内部进行深度清洁。

**烘干：**利用高温烘干腔体积水。

**杀菌消毒：**利用高温蒸汽进行器皿杀菌。

**自清洁：**利用高温蒸汽软化内腔的污垢。

**保温：**烹饪结束后可使用此功能保持食物鲜美口感。

**干果：**利用低温风干使食物脱水。

### 菜单

**肉类：**垂涎欲滴的肉类菜单。

**禽类：**多样风味的禽类菜单。

**水产：**味道鲜美的水产菜单。

**素食：**滋味浓郁的素食菜单。

**汤羹：**鲜美甘醇的汤羹菜单。

**甜点：**香甜软糯的甜点菜单。

**主食：**香喷喷的主食菜单。

**空气炸：**健康无油的空气炸菜单。

### 常用收藏

查看已使用的功能、美食菜单等，点击所需内容可快速启动。

### 设置

可根据个人喜好，点击设置选择所需的内容进行调整。

## 操作界面指引

### ⚠ 注意

- 异温烘烤功能上、下最大温差为25°C

### ③ 功能参数指引

功能	默认参数	参数范围	默认时间	时间范围
预热	180°C	100~250°C	/	/
酥脆智烤	200°C	50~230°C	30分钟	0分钟-1小时59分钟
上下管	180°C	50~230°C	30分钟	0分钟-1小时59分钟
上下管+风扇	180°C	50~230°C	30分钟	0分钟-1小时59分钟
异温烘烤	上180°C/下200°C	160~230°C	30分钟	0分钟-1小时59分钟
热风	180°C	50~250°C	30分钟	0分钟-1小时59分钟
双上管	180°C	50~230°C	30分钟	0分钟-1小时59分钟
双上管+风扇	180°C	50~230°C	30分钟	0分钟-1小时59分钟
下管+热风	180°C	50~250°C	30分钟	0分钟-1小时59分钟
空气炸	200°C	100~230°C	30分钟	0分钟-1小时59分钟
炖煮	/	/	30分钟	0分钟-1小时59分钟
蒸汽预热	100°C	60~100°C	/	/
纯蒸	100°C	60~100°C	15分钟	0分钟~2小时59分钟
快蒸	/	/	10分钟	0分钟-1小时59分钟
高温蒸	120°C	100~140°C	15分钟	0分钟~2小时59分钟
发酵	35°C	25~45°C	40分钟	10分钟~24小时
解冻	100克	100~2000克	/	/
保养除垢	/	/	1小时	/
烘干	/	/	30分钟	15分钟~1小时
杀菌消毒	/	/	30分钟	30分钟~1小时
自清洁	/	/	20分钟	/
保温	恒温60°C	/	20分钟	1分钟~3小时
干果	60°C	40~100°C	5小时	20分钟~24小时

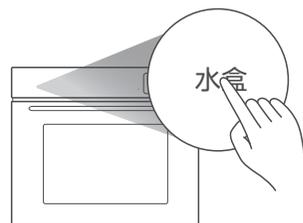
## 水箱使用

\*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

### ⚠ 注意

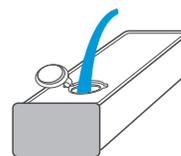
- 请在桌面上完成水箱盖的打开或安装。
- 水箱放回水箱座时，请确认水箱胶圈已按压到位，听到提示声表示水箱已推入到水箱座底部。
- 烹饪结束后，请将水箱剩余的水倒掉并擦干，以免细菌滋生。

### ① 加水方法



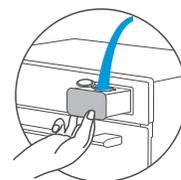
按【水箱】键弹出水箱；

#### 方法1



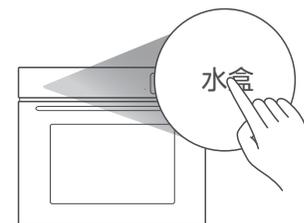
整个取出后，打开胶圈加入纯净水；

#### 方法2

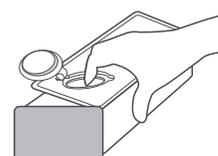


按【水箱】键弹出水箱，揭开胶圈后加入纯净水。

### ② 水箱清洁



1. 按【水箱】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。

# 功能介绍

## 微波

\*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

### ⚠ 注意

- 请使用本机附件专用蒸烤架，将食物放置在腔体第1层（下层）加热效果更佳。
- 微波功能下，金属材料（含锡箔纸）不能用哦！
- 烹调时使用保鲜膜（留孔透气）或带孔的盖子，可防止食物发干。
- 加热过程可调整食物摆放位置或搅拌，食物加热更均匀。
- 点击 ? 图标，可显示对应功能的适用场景。

### 1 点击【微波】键；



### 2 点击火力进入火力设置，或旋转旋钮选择火力，点击或按【确定/暂停】进入设置页面； 点击或旋转旋钮选择所需的火力，按【确定/暂停】选定火力；



### 3 点击时间进入时间设置，或旋转旋钮选择时间，点击或按【确定/暂停】进入设置页面； 滑动或旋转旋钮设置时间，点击或按【确定/暂停】键选定时间；



注：

默认时间2分钟

可调范围值0秒~29分55秒

### 4 点击【开始】或按【确定/暂停】 开始烹饪，显示屏开始倒计时。 烹饪结束后，请戴上隔热手套， 取出食物。



## 微波

\*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

### ⚠ 注意

- 请使用本机附件专用蒸烤架，将食物放置在腔体第1层（下层）加热效果更佳。
- 微波功能下，金属材料（含锡箔纸）不能用哦！
- 烹调时使用保鲜膜（留孔透气）或带孔的盖子，可防止食物发干。
- 加热过程可调整食物摆放位置或搅拌，食物加热更均匀。

### 火力设定参考：

微波火力值	适用类型（参考）
高	<ul style="list-style-type: none"><li>• 快速烹调</li><li>• 翻热</li></ul>
中高	<ul style="list-style-type: none"><li>• 翻煮食物</li><li>• 加热冷冻食品</li></ul>
中	<ul style="list-style-type: none"><li>• 慢炖</li><li>• 炖煮</li></ul>
中低	<ul style="list-style-type: none"><li>• 解冻</li><li>• 炖煮</li></ul>
低	<ul style="list-style-type: none"><li>• 黄油软化</li><li>• 软化巧克力</li></ul>

## ⚠ 注意

- 烹饪前请提前往水箱中加入纯净水，直接使用自来水或矿泉水会损坏机器。具体操作请查看“水箱使用”。
- 蒸汽启动和运行过程中，蒸汽发生器会产生抽水声音，属于正常现象。
- 如需预热，选择「蒸汽预热」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。
- 点击 ? 图标，可显示对应功能的适用场景。

## ① 蒸汽预热设定

1 点击【蒸汽】键；



2 滑动页面点击或旋转旋钮选择蒸汽预热功能，按【确定/暂停】选定功能；



3 点击温度进入温度设置，或旋转旋钮选择温度，点击或按【确定/暂停】进入设置页面；  
滑动或旋转旋钮设置温度，点击或按【确定/暂停】键选定温度；



4 点击【开始】或按【确定/暂停】开始预热。



## ⚠ 注意

- 纯蒸模式：请使用本机附件的蒸盘或蒸烤架（使用搪瓷烤盘会影响蒸制的效果和导致积水增加）。
- 容器选择：推荐直接放置到蒸盘上，如需使用容器，推荐选择薄壁敞口导热快的厨房不锈钢盘。
- 食物之间请预留空间，以便蒸汽流动（太满或者叠放会影响蒸制效果）。
- 冷冻食品建议解冻后再蒸制。
- 点击 ? 图标，可显示对应功能的适用场景。
- 工作过程中可点击左侧对应的图标后，旋转旋钮调整参数，按【确定/暂停】键确认。

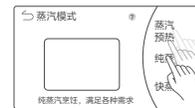
## ② 蒸汽模式设定

1 点击【蒸汽】键；

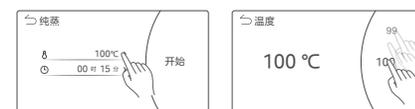
- 如无需预热，将食材放入炉腔内、关上炉门；
- 如需预热，待预热完成后，再将食材放入炉腔内，关上炉门；



2 滑动页面点击对应功能或旋转旋钮选择所需功能，按【确定/暂停】选定功能；  
(如：纯蒸模式)



3 点击温度进入温度设置，或旋转旋钮选择温度，点击或按【确定/暂停】进入设置页面；  
滑动或旋转旋钮设置温度，点击或按【确定/暂停】键选定温度；



4 时间设置步骤同上；

注：默认温度/时间与范围值详见第11页



5 点击【开始】或按【确定/暂停】开始烹饪，显示屏开始倒计时。  
烹饪结束后，请戴上手套，取出食物。



## ⚠ 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。
- 烘烤模式中所含功能的操作步骤同理。
- 点击 ? 图标，可显示对应功能的适用场景。

## 1 预热设定

1 点击【烘烤】键；



2 滑动页面点击或旋转旋钮选择预热功能，按【确定/暂停】选定功能；



3 点击温度进入温度设置，或旋转旋钮选择温度，点击或按【确定/暂停】进入设置页面；  
滑动或旋转旋钮设置温度，点击或按【确定/暂停】键选定温度；



4 点击【开始】或按【确定/暂停】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。
- 工作过程中可点击左侧对应的图标后，旋转旋钮调整参数，按【确定/暂停】键确认。
- 烘烤模式中所含功能的操作步骤同理。
- 点击 ? 图标，可显示对应功能的适用场景。

## 2 烘烤模式设定

1 点击【烘烤】键；

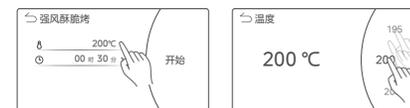
- 如无需预热，将食材放入炉腔内、关上炉门；
- 如需预热，待预热完成后，再将食材放入炉腔内，关上炉门；



2 滑动页面点击对应功能或旋转旋钮选择所需功能，按【确定/暂停】选定功能；  
滑动页面点击或旋转旋钮选择所需烹饪口感；（口感选择适用酥脆智烤模式）



3 点击温度进入温度设置，或旋转旋钮选择温度，点击或按【确定/暂停】进入设置页面；  
滑动或旋转旋钮设置温度，点击或按【确定/暂停】键选定温度；



4 时间设置步骤同上；

注：默认温度/时间与范围值详见第11页



5 点击【开始】或按【确定/暂停】开始烹饪，显示屏开始倒计时。烹饪结束后，请戴上手套，取出食物。



## 空气炸

\*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

### ⚠ 注意

- 预热结束提示声响后，再打开炉门放入食物。
- **适合各种炸食的快速烤制。**
- 建议使用本机赠送的炸篮附件。
- 工作过程中可点击左侧对应的图标后，旋转旋钮调整参数，按【确定/暂停】键确认。

#### 1 点击【空气炸】键；



- #### 2 点击温度进入温度设置，或旋转旋钮选择温度，点击或按【确定/暂停】进入设置页面； 滑动或旋转旋钮设置温度，点击或按【确定/暂停】键选定温度；



#### 3 时间设置步骤同上；

注：默认温度/时间与范围值详见第11页



- #### 4 点击【开始】或按【确定/暂停】开始烹饪，显示屏开始倒计时。 烹饪结束后，请戴上手套，取出食物。



## 炖煮

\*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

### ⚠ 注意

- 此功能含有微波烹饪，除本机赠送的专用蒸烤架外，禁用其它金属材料（含锡箔纸）！
- 工作过程中可点击左侧对应的图标后，旋转旋钮调整参数，按【确定/暂停】键确认。
- 点击 ? 图标，可显示对应功能的适用场景。

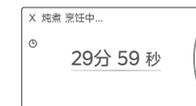
#### 1 点击【炖煮】键；



- #### 2 点击时间进入时间设置，或旋转旋钮选择时间，点击或按【确定/暂停】进入设置页面； 滑动或旋转旋钮设置时间，点击或按【确定/暂停】键选定时间；



- #### 3 点击【开始】或按【确定/暂停】开始烹饪，显示屏开始倒计时。 烹饪结束后，请戴上手套，取出食物。



## ⚠ 注意

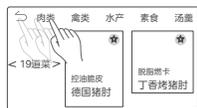
- 因食材差异，烹饪过程请注意观察，烹调效果以实物为准。
- 含有预热的智能菜单，**预热结束前请勿放入食物**。
- 本机属于智能产品，连接美的美居APP，还有更多本机专属的云端食谱哦~
- 本机菜单程序与所给的建议时间为最佳匹配，请按照建议操作。
- 为达到更好的烹饪效果，请参考机器/说明书的时间、器皿和操作方式。若实际烹饪的食材份量或器皿与说明书的建议规格有差异时，请根据实际情况增加/减少。
- 新手建议先按默认时间烹饪，如后面需要调节口感或份量，可适当增加/减少菜谱时间±20%。
- 美食菜单明细详见第22-30页。

## ① 菜单设定

1 点击【菜单】键；



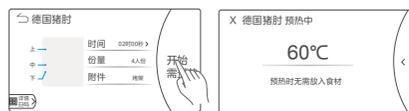
2 滑动显示屏顶部页面的菜单分类，  
点击所需菜单分类；  
(如：肉类 )



3 左右滑动显示屏或旋转旋钮选  
择菜单，点击菜单图片或按  
【确定/暂停】选定；  
(如：德国猪肘 )



4 点击【开始】或按【确定/暂停】开  
始烹饪。  
烹饪结束后，请戴上手套，取出食物。  
注：如需调整烹饪时间可点击时间图标，  
旋转旋钮按【确定/暂停】键微调。



## ② 更多菜单指引

### ⚠ 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/暂停】键开始烹饪。
- 带“▶”标志菜单含有微波烹饪，除本机附赠的专用蒸烤架外，禁止将锡箔纸等其它金属器皿留置在腔体内。
- 带“★”标志菜单含有酥脆智烤烹饪。

## 肉类

序号	菜单名称	默认时间	推荐容器	放置区域
1	★ 德国猪肘	2小时	烤架	中层
2	丁香烤猪肘	30分钟	烤盘	中层
3	★ 脆皮烧肉	1小时	烤盘	中层
4	粤式五花烤肉	20分钟	烤盘	上层
5	★ 意大利脆皮肉卷	2小时	烤架	中层
6	脆皮叉烧	45分钟	烤盘	中层
7	蒜香烤排骨	25分钟	烤盘	中层
8	彩椒牛肉串	15分钟	烤盘	中层
9	战斧牛排	12分钟(3分熟) 15分钟(5分熟) 18分钟(7分熟)	烤盘	中层
10	黑椒牛排(2cm)	2分钟15秒 (5分熟)	烤盘	中层
		3分钟 (7分熟)		
		5分钟 (全熟)		
	黑椒牛排(2.5cm)	3分钟15秒 (5分熟)		
		4分钟30秒 (7分熟)		
		6分钟30秒 (全熟)		
黑椒牛排(3cm)	5分钟 (5分熟)			
	6分钟30秒 (7分熟)			
	10分钟 (全熟)			

## ② 更多菜单指引

### ⚠ 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/暂停】键开始烹饪。
- 带“▶”标志菜单含有微波烹饪，除本机附赠的专用蒸烤架外，禁止将锡箔纸等其它金属器皿留置在腔体内。
- 带“★”标志菜单含有酥脆智烤烹饪。

## 肉类

序号	菜单名称	默认时间	推荐容器	放置区域
11	香草壳羊排	18分钟	烤盘	中层
12	法式七骨羊排	25分钟	烤盘	中层
13	板栗羊肉冻	2小时	蒸盘	下层
14	皇城夫妻肺片	3小时	蒸盘	下层
15	果香烤猪里脊	16分钟	烤盘	中层
16	广式烤叉烧	30分钟	烤盘	中层
17	烤香肠	18分钟	烤盘	中层
18	烤肉串锦集	14分钟	烤盘	中层
19	南瓜蒸排骨	30分钟	蒸盘	中层

## ② 更多菜单指引

### ⚠ 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/暂停】键开始烹饪。
- 带“▶”标志菜单含有微波烹饪，除本机附赠的专用蒸烤架外，禁止将锡箔纸等其它金属器皿留置在腔体内。
- 带“★”标志菜单含有酥脆智烤烹饪。

## 禽类

序号	菜单名称	默认时间	推荐容器	放置区域
1	★ 脆皮乳鸽	18分钟	烤架	中层
2	油封乳鸽	40分钟	蒸盘	中层
3	法式烤鹌鹑	15分钟	烤盘	中层
4	糟卤鸭	50分钟	蒸盘	下层
5	★ 柠檬烤鸡	40分钟	烤盘	下层
6	★ 盐焗鸡	40分钟	烤盘	下层
7	★ 脆皮烧鸡	28分钟	烤架	中层
8	▶ 新疆大盘鸡	20分钟	砂锅	平板
9	龙井蒸鸡	40分钟	蒸盘	下层
10	照烧鸡块	16分钟	烤盘	中层
11	嫩烤新奥尔良鸡翅	24分钟	烤盘	中层

## ② 更多菜单指引

### ⚠ 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/暂停】键开始烹饪。
- 带“▶”标志菜单含有微波烹饪，除本机附赠的专用蒸烤架外，禁止将锡箔纸等其它金属器皿留置在腔体内。

## 水产

序号	菜单名称	默认时间	推荐容器	放置区域
1	翡翠鲍片海参	2小时30分钟	蒸盘	下层
2	佛跳墙	3小时	蒸盘	下层
3	生蚝挞	22分钟	烤盘	中层
4	芝士焗吉拉多生蚝	12分钟	烤盘	中层
5	奶香燕麦脆虾球	12分钟	烤盘	下层
6	龙虾挞	24分钟	烤盘	中层
7	蒜蓉蒸波士顿龙虾	15分钟	蒸盘	中层
8	▶ 麻辣十三香小龙虾	20分钟	砂锅	平板
9	▶ XO酱虾球	7分钟	砂锅	平板
10	意式蟹肉沙拉	23分钟	烤盘	中层
11	冰梅酱蒸螃蟹	15分钟	蒸盘	中层
12	韩式烤鱿鱼	8分钟	烤盘	中层
13	蒜蓉粉丝鲍鱼	12分钟	蒸盘	中层
14	豉椒蒸花甲	16分钟	蒸盘	中层
15	酒蒸蛤蜊	18分钟	蒸盘	中层
16	▶ 奶汁烩新西兰青口	7分钟	耐高温容器	平板
17	烤比目鱼	10分钟	烤盘	上层
18	清蒸石斑	10分钟	蒸盘	中层
19	低温金枪鱼腩	20分钟	蒸盘	中层
20	清蒸鲳鱼	10分钟 (200克)	蒸盘	中层
		12分钟 (350克)		
		15分钟 (500克)		

## ② 更多菜单指引

### ⚠ 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/暂停】键开始烹饪。
- 带“▶”标志菜单含有微波烹饪，除本机附赠的专用蒸烤架外，禁止将锡箔纸等其它金属器皿留置在腔体内。
- 带“★”标志菜单含有酥脆智烤烹饪。

## 水产

序号	菜单名称	默认时间	推荐容器	放置区域
21	柠香鲈鱼	13分钟 (400克)	蒸盘	中层
		15分钟 (500克)		
		17分钟 (600克)		
22	双色剁椒鱼头	20分钟	蒸盘	中层
23	★ 香辣烤鱼	28分钟	烤盘	中层
24	★ 地中海柠檬烤鱼	18分钟	烤盘	中层
25	★ 墨西哥风味烤鱼	15分钟	烤盘	中层
26	照烧金枪鱼柳	7分钟	烤盘	中层
27	一盘低调的小海鲜	16分钟	蒸盘	中层
28	黑胡椒蟹	16分钟	烤盘	中层
29	古法盐焗虾	18分钟	烤盘	中层
30	清蒸大闸蟹	21分钟	蒸盘	中层

## ② 更多菜单指引

### ⚠ 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/暂停】键开始烹饪。
- 带“▶”标志菜单含有微波烹饪，除本机附赠的专用蒸烤架外，禁止将锡箔纸等其它金属器皿留置在腔体内。
- 带“★”标志菜单含有酥脆智烤烹饪。

## 素食

序号	菜单名称	默认时间	推荐容器	放置区域
1	▶ 地三鲜	17分钟	砂锅	平板
2	▶ 蟹黄豆腐	9分钟	砂锅	平板
3	牛肝菌挞	30分钟	烤盘	中层
4	藏式烤天然蘑菇	8分钟	烤盘	中层
5	迷迭香烤小土豆	15分钟	烤盘	下层
6	芹菜根温泉蛋	1小时	蒸盘	中层
7	太极芋头	15分钟	蒸盘	中层
8	宝宝水蛋	10分钟	蒸盘	中层
9	宝宝南瓜泥	14分钟	蒸盘	中层
10	粉丝蒸娃娃菜	14分钟	蒸盘	中层
11	金针菇蒸粉丝	10分钟	蒸盘	中层
12	蒸茄子	15分钟	蒸盘	中层

## 汤羹

序号	菜单名称	默认时间	推荐容器	放置区域
1	原只椰子炖鸡汤	1小时30分钟	蒸盘	下层
2	板栗花生黑豆炖排骨	2小时	蒸盘	下层
3	▶ 泰式冬阴功汤	10分钟	砂锅	平板
4	桃胶雪燕糖水	1小时	蒸盘	下层
5	秋葵鸡蛋羹	11分钟	蒸盘	中层

## ② 更多菜单指引

### ⚠ 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/暂停】键开始烹饪。
- 带“▶”标志菜单含有微波烹饪，除本机附赠的专用蒸烤架外，禁止将锡箔纸等其它金属器皿留置在腔体内。
- 带“★”标志菜单含有酥脆智烤烹饪。

## 甜点

序号	菜单名称	默认时间	推荐容器	放置区域
1	★ 果酿冰裂纹硬欧包	32分钟	烤盘	中层
2	★ 原味冰裂纹贝果	20分钟	烤盘	中层
3	★ 恐龙蛋麻薯	38分钟	烤盘	中层
4	水浴芝士蛋糕	1小时40分钟	烤盘	下层
5	柑橘开心果玛芬蛋糕	25分钟	烤盘	中层
6	斑马纹戚风蛋糕	50分钟 (6寸) 1小时 (8寸)	烤架	下层
7	可露丽	1小时15分钟	烤盘	中层
8	舒芙蕾	11分钟	烤盘	中层
9	拿破仑	15分钟	烤盘	中层
10	马卡龙	16分钟	烤盘	中层
11	★ 蔓越莓曲奇	18分钟 (正常糖) 29分钟 (轻糖)	烤盘	中层
12	★ 经典葡式蛋挞	17分钟	烤盘	中层
13	酸奶溶豆	1小时	烤盘	中层
14	焦糖布丁	25分钟	烤盘	中层
15	阿凡提脆卷配酸奶	10分钟	烤盘	下层
16	青裸全麦棒	15分钟	烤盘	中层
17	手工鲜花饼	20分钟	烤盘	中层
18	海绵蛋糕	40分钟	烤架	下层

## ② 更多菜单指引

### ⚠ 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/暂停】键开始烹饪。
- 带“▶”标志菜单含有微波烹饪，除本机附赠的专用蒸烤架外，禁止将锡箔纸等其它金属器皿留置在腔体内。
- 带“★”标志菜单含有酥脆智烤烹饪；带“\*”标志菜单为异温烘烤烹饪。

## 甜点

序号	菜单名称	默认时间	推荐容器	放置区域
19	双色蛋糕卷	20分钟	烤架	中层
20	云朵戚风蛋糕	1小时	烤架	下层
21	香橙玛德琳	16分钟	烤架	中层
22	伯爵红茶饼干	30分钟	烤盘	中层
23	草莓玛芬	28分钟	烤盘	中层
24	*椰香蛋挞	30分钟	烤盘	中层

## 主食

序号	菜单名称	默认时间	推荐容器	放置区域
1	松露吐司	15分钟	烤盘	中层
2	粗粮坚果欧包	32分钟	烤盘	中层
3	黑麦法棍	32分钟	烤盘	中层
4	芝士虾仁披萨	16分钟 (6寸) 17分钟 (8寸)	烤盘	中层
5	老北京懒龙	25分钟	蒸盘	中层
6	腊味煲仔饭	45分钟	蒸盘	下层
7	烤红薯	50分钟	烤盘	中层
8	蒸手工包	25分钟	蒸盘	中层
9	河南蒸卤面	35分钟	蒸盘	中层
10	蒸杂粮	50分钟	蒸盘	中层
11	*手工培根披萨	30分钟	烤盘	中层

## ② 更多菜单指引

### ⚠ 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/暂停】键开始烹饪。
- 带“▶”标志菜单含有微波烹饪，除本机附赠的专用蒸烤架外，禁止将锡箔纸等其它金属器皿留置在腔体内。
- 带“★”标志菜单含有酥脆智烤烹饪。

## 空气炸

序号	菜单名称	默认时间	推荐容器	放置区域
1	炸薯条	19分钟 (200克) 20分钟 (400克) 25分钟 (600克)	炸篮	中层
2	椰蓉吐司条	35分钟	炸篮	中层
3	香炸排骨	20分钟	炸篮	中层
4	炸酥肉	20分钟	炸篮	中层
5	炸鸡块	22分钟	炸篮	中层
6	烤板栗	10分钟	炸篮	中层
7	酥炸平菇	18分钟	炸篮	中层
8	炸鸡米花	19分钟	炸篮	中层
9	炸鱿鱼圈	17分钟	炸篮	中层

## 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°C，显示屏显示“炉腔高温，请开门散热”，属于正常现象，请待腔体冷却，提示消失后再使用，建议打开炉门散热会更快哦~
- 工作过程中可点击左侧对应的图标后，旋转旋钮调整参数，按【确定/暂停】键确认。

1 点击【贴心功能】键；



2 点击或旋转旋钮选择【发酵】模式；  
按【确定/暂停】选定模式；



3 点击温度进入温度设置，或旋转旋钮选择温度，点击或按【确定/暂停】进入设置页面；  
滑动或旋转旋钮设置温度，点击或按【确定/暂停】键选定温度；



4 时间设置步骤同上；

注：默认温度/时间与范围值详见第11页



5 点击【开始】或按【确定/暂停】开始烹饪，显示屏开始倒计时。



## 解冻

### ⚠ 注意

- 解冻是利用微波解冻，除本机附赠的专用蒸烤架，禁用其它金属材料（含锡箔纸）！
- 为了达到最佳的烹饪效果，建议将食物放置在腔体的第1层（下层）。
- 为了均匀解冻，建议在解冻过程中将食物翻转，或移动食物摆放位置。
- 经解冻的食物建议尽快烹调或食用，不宜再放入冰箱内冷冻。
- 在使用微波解冻时，建议使用微波适用的陶瓷容器。

### ① 解冻设定

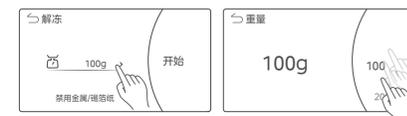
1 点击【贴心功能】键；



2 点击或旋转旋钮选择【解冻】模式；  
按【确定/暂停】选定模式；



3 点击重量或按【确定/暂停】进入重量设置页面；  
滑动或旋转旋钮设置重量，点击或按【确定/暂停】键选定重量；



4 点击【开始】或按【确定/暂停】开始烹饪，显示屏开始倒计时。

注：不同的解冻重量，工作时间会有所不同

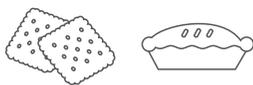


## 解冻

### ⚠ 注意

- 解冻是利用微波解冻，除本机附赠的专用蒸烤架，禁用其它金属材料（含锡箔纸）！
- 为了达到最佳的烹饪效果，建议将食物放置在腔体的第1层（下层）。
- 为了均匀解冻，建议在解冻过程中将食物翻转，或移动食物摆放位置。
- 经解冻的食物建议尽快烹调或食用，不宜再放入冰箱内冷冻。
- 在使用微波解冻时，建议使用微波适用的陶瓷容器。

## ② 解冻食物的技巧



### 【冷冻馅饼、奶油、饼干等易碎食品】

只适宜用微波炉稍稍解冻，取出后置于温室下自然解冻。



### 【冷冻的生肉、鱼】

要除去包装放在容器内解冻，冷冻前最好将其切成2-3厘米大小，并摆放整齐，达到更好的解冻效果。

## 保养除垢

### ⚠ 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约600ml纯净水，再将水盒放回水箱座，继续完成剩余的保养除垢过程。

1 点击【贴心功能】键；



2 点击或旋转旋钮选择【保养除垢】模式；  
按【确定/暂停】选定模式；



3 点击【开始】或按【确定/暂停】确认；



4 界面提示“请加入纯净水和柠檬酸”，若已加入请点击【继续】或按【确定/暂停】开始工作；显示屏开始倒计时；



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，继续完成剩余的保养除垢过程。

## 贴心功能

\*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

### 烘干

#### ⚠ 注意

- 此功能仅适用于烘干本机腔体的水渍，工作时禁止放入其它物品。
- 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。
- 工作过程中可点击左侧对应的图标后，旋转旋钮调整参数，按【确定/暂停】键确认。

1 点击【贴心功能】键；



2 点击或旋转旋钮选择【烘干】模式；  
按【确定/暂停】选定模式；



3 点击时间进入时间设置，或旋转旋钮选择时间，点击或按【确定/暂停】  
进入时间设置页面；  
滑动或旋转旋钮设置时间，点击或按  
【确定/暂停】键选定时间；



4 点击【开始】或按【确定/暂停】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

### 杀菌消毒

#### ⚠ 注意

- 请务必确认餐具的耐热温度高于130°C，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。
- 工作过程中可点击左侧对应的图标后，旋转旋钮调整参数，按【确定/暂停】键确认。

1 点击【贴心功能】键；



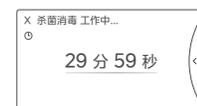
2 点击或旋转旋钮选择【杀菌消毒】模式；  
按【确定/暂停】选定模式；



3 点击时间进入时间设置，或旋转旋  
钮选择时间，点击或按【确定/暂停】  
进入时间设置页面；  
滑动或旋转旋钮设置时间，点击或按  
【确定/暂停】键选定时间；



4 点击【开始】或按【确定/暂停】开  
始工作，显示屏开始倒计时。



## 自清洁

### ⚠ 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。
- 请勿使用粗糙清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 点击【贴心功能】键；



2 点击或旋转旋钮选择【自清洁】模式；  
按【确定/暂停】选定模式；



3 点击【开始】或按【确定/暂停】开始工作，显示屏开始倒计时。



## 保温

### ⚠ 注意

- 利用烤管对食物进行60℃保温。
- 工作过程中可点击左侧对应的图标后，旋转旋钮调整参数，按【确定/暂停】键确认。

1 点击【贴心功能】键；



2 点击或旋转旋钮选择【保温】模式；  
按【确定/暂停】选定模式；



3 点击时间进入时间设置，或旋转旋钮选择时间，点击开始或按【确定/暂停】进入设置页面；  
滑动或旋转旋钮设置时间，点击或按【确定/暂停】键选定时间；



4 点击【开始】或按【确定/暂停】开始工作，显示屏开始倒计时。



## 干果

### ⚠ 注意

- 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。
- 工作过程中可点击左侧对应的图标后，旋转旋钮调整参数，按【确定/暂停】键确认。

1 点击【贴心功能】键；



2 点击或旋转旋钮选择【干果】模式；  
按【确定/暂停】选定模式；



3 点击温度进入温度设置，或旋转旋钮选择温度，点击或按【确定/暂停】进入设置页面；  
滑动或旋转旋钮设置温度，点击或按【确定/暂停】键选定温度；



4 时间设置步骤同上；

注：默认温度/时间与范围值详见第11页



5 点击【开始】或按【确定/暂停】开始烹饪，显示屏开始倒计时。



1 点击【常用收藏】键；



2 根据页面显示，点击显示屏顶部选择所需的内容。  
(如：收藏菜单)



1 点击【设置】键；

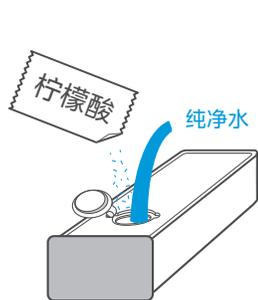


2 根据页面显示，滑动或旋转旋钮选择所需内容。

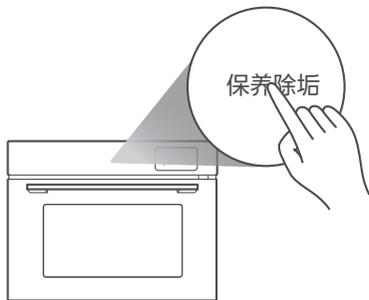


## ⚠ 注意

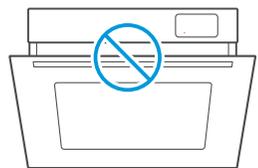
- 在烹饪时使用纯净水可以减少水垢产生。
- 每次使用蒸汽、蒸烤功能后，请及时清理腔体和接水槽积水，避免溢出浸泡橱柜。
- 蒸汽累计工作30小时，请进行水垢清洁，建议每个月清洁一次。



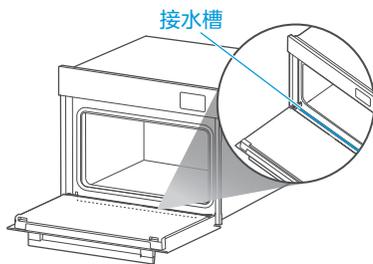
1. 按【水盒】键取出水盒，加入纯净水约600毫升和10克柠檬酸



2. 点击【贴心功能】，旋转旋钮或点击选择「保养除垢」功能，再按下【确定/暂停】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

## 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
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
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°C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
蒸汽工作过程中有大量冷凝水泄漏或蒸汽泄漏	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
	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）
水盒无法弹出	水箱盖或硅胶密封胶未装好	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。
炉灯不亮或烹饪过程中熄灭	炉灯进入省电模式	按炉灯键可再次点亮
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	建议放置腔体中层或参考说明书
	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	降低蒸烤架或烤盘等附件的层数
停止加热后风扇未停止工作	风扇延时吹风，以便散热	无需处理
过零故障	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
电压不稳定	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	拉开炉门进行激活或点击【电源】键
	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

## 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。

# 服务指南

## 产品参数

产品型号	BG50F6W
执行标准号	GB 4706.1-2005、GB 4706.22-2008、GB 4706.21-2008
额定电压/频率	220V~ 50Hz
微波输入功率	1800W
微波输出功率	800W
微波工作频率	2450MHz
烧烤功率	2000W
蒸汽功率	1500W
热风对流功率	1550W
额定输入功率	3200W
外形尺寸(宽x深x高)	595x570x454mm
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
噪音值	≤ 60dB(A)

- 产品尺寸为约数。
- 外形尺寸: 深度值包含后板拉伸长度, 高度值含炉脚。
- 炉腔尺寸: 包含拉伸的长度, 为两个面之间的最大值。
- 容积: 容积为炉腔尺寸宽深高乘积结果, 因产品不断升级, 实物参数与标注数据可能存在差异, 偏差范围为±10%。
- 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。

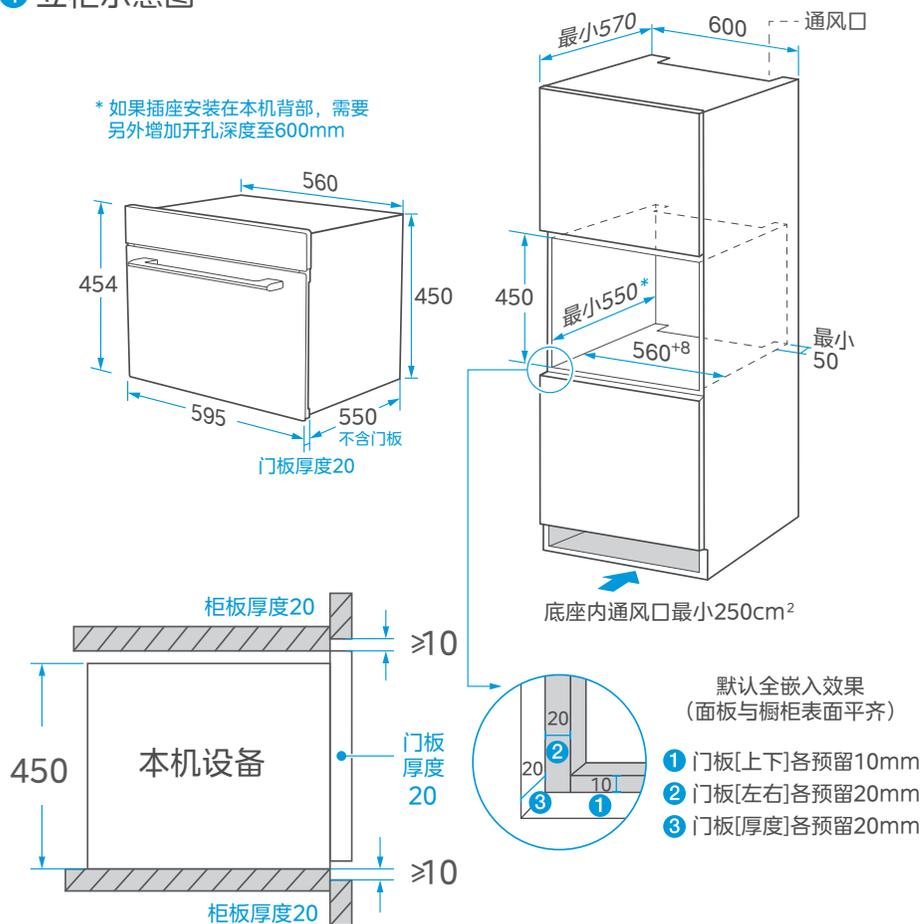
# 服务指南

## 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250cm<sup>2</sup>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°C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。

### 1 立柜示意图



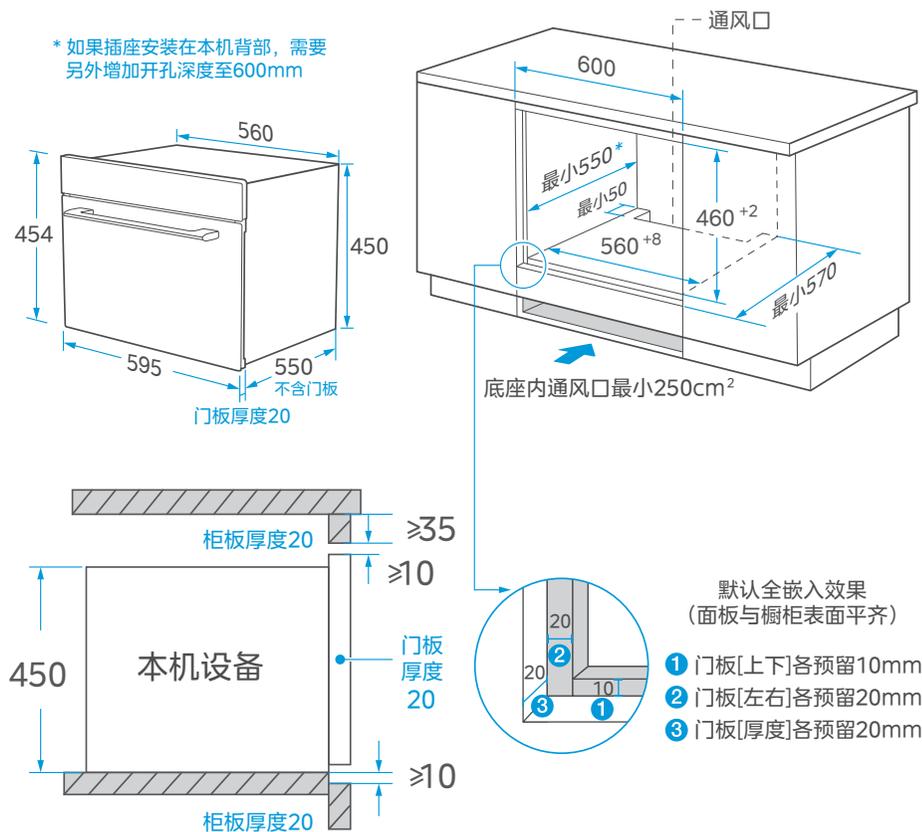
# 服务指南

## 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250cm<sup>2</sup>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°C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。

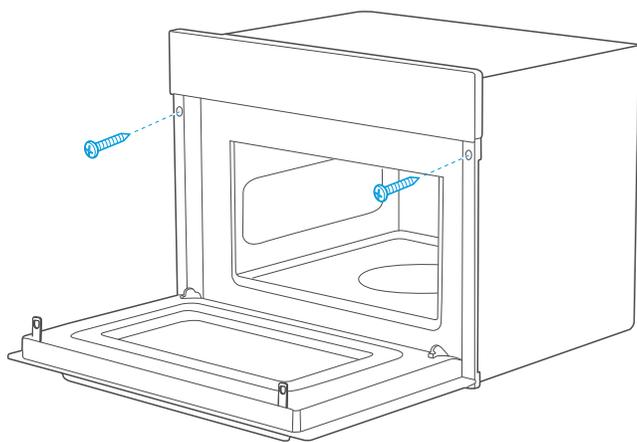
### 2 地柜示意图



## 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。

## 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 4806.7-2023	仅接触水，使用温度20°C-60°C
POM	水盒组件(水管塞)	GB 4806.7-2023	仅接触水，使用温度20°C-60°C
PP	波导盖、水盒组件（导水管）	GB 4806.7-2023	导水管仅接触水，使用温度20°C-60°C
PET	门贴	GB 4806.7-2023	----
铝合金YZAlSi11Cu3	蒸汽发生器组件	GB 4806.9-2023	仅接触水，使用温度20°C-160°C
云母	波导盖	GB 4806.4-2016	使用温度110°C
不锈钢10Cr17	门体、内胆、发热管罩	GB 4806.9-2023	----
电镀锌钢板基材/ 环氧树脂涂层	门体、内胆基材，涂层	GB 4806.9-2023 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 4806.9-2023 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 4806.9-2023 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 4806.9-2023 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 4806.9-2023 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 4806.9-2023 GB 4806.10-2016	----
搪瓷钢板基材/ 搪瓷涂层	内胆、烤盘基材，涂层	GB 4806.9-2023 GB 4806.3-2016	烤盘为可选配件，使用温度100°C-300°C
钢丝基材/镀铬/ 镍/铜镀层	烤架基材，涂层	GB 4806.9-2023	可选配件，不得接触酸性食品，使用温度100°C-300°C
玻璃	玻璃盘、烤盘、烧烤管	GB 4806.5-2016	使用温度100°C-300°C
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°C-300°C
陶瓷	蒸汽发生器组件（盖）	GB 4806.4-2016	仅接触水，使用温度100°C
硅胶	蒸汽发生器组件（水管）、进水管、出水管、密封圈、门体滴胶	GB 4806.11-2016	使用温度20°C-230°C
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 4806.9-2023	烤架使用温度100°C-300°C

## 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 4806.7-2023	仅接触水，使用温度20°C-100°C
PPS	蒸汽发生器盖、蒸盘支架	GB 4806.7-2023	仅接触水，使用温度20°C-120°C
LCP E130i	塑料三通管	GB 4806.7-2023	使用温度20°C-230°C
50%ABS+50%PC	水箱座	GB 4806.7-2023	仅接触水，使用温度20°C-100°C
PP+RS9120	浮球	GB 4806.7-2023	导水管仅接触水，使用温度20°C-60°C
PTFE	蒸架	GB 4806.7-2023	使用温度230°C

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+烤夹	○	○	○	○	○	○	栅格	○	○	○	○	○	○
赠品电饭煲组件	○	○	○	○	○	○	电路板	×	○	×	○	○	○
赠品食神蒸霸组件	○	○	○	○	○	○	薄膜开关	○	○	○	○	○	○
磁控管	○	○	○	○	○	○	变频器	×	○	○	○	○	○
高压变压器	○	○	○	○	○	○	触摸屏	○	○	○	○	○	○
电机	○	○	○	○	○	○	腔体组件	○	○	○	○	○	○
发热管组件	○	○	○	○	○	○	底板	○	○	○	○	○	○
卤素管	○	○	○	○	○	○	铰链组件	○	○	○	○	○	○
照明灯	○	○	○	○	○	○	外罩	○	○	○	○	○	○
电容/夹	○	○	○	○	○	○	隔热板	○	○	○	○	○	○
保险管组件	○	○	○	○	○	○	导风板	○	○	○	○	○	○
温控器	○	○	×	○	○	○	烧烤架	○	○	○	○	○	○
紫外杀菌管	○	○	○	○	○	○	支撑板	○	○	○	○	○	○
微动开关	○	○	○	○	○	○	安装板组件	○	○	○	○	○	○
定时器	○	○	×	○	○	○	炉灯组件	○	○	○	○	○	○
导线	○	○	○	○	○	○	导风安装板	○	○	○	○	○	○
镇流板	○	○	○	○	○	○	滤网	○	○	○	○	○	○
炉门组件	○	○	○	○	○	○	搅拌组件	○	○	○	○	○	○
控制面板组件	○	○	○	○	○	○	导风底板	○	○	○	○	○	○
旋钮组件	○	○	○	○	○	○	弹簧	○	○	○	○	○	○
风扇组件	○	○	○	○	○	○	防溅板	○	○	○	○	○	○
支架	○	○	○	○	○	○	波导口盖	○	○	○	○	○	○
炉脚	○	○	○	○	○	○	减震垫块	○	○	○	○	○	○
主导风板	○	○	○	○	○	○	转盘	○	○	○	○	○	○
限位柱	○	○	○	○	○	○	发热管支撑	○	○	○	○	○	○
按钮/按键	○	○	○	○	○	○	驱动轴	○	○	○	○	○	○
启动按钮壳体	○	○	○	○	○	○	转环组件	○	○	○	○	○	○
滤波板	○	○	○	○	○	○	紧销	○	○	○	○	○	○
赠品 圆形食神蒸霸包装组件	○	○	○	○	○	○	扬声器	○	○	○	○	○	○
高压二极管组件	×	○	○	○	○	○	湿度传感器	○	○	○	○	○	○
高压保险管一体化	○	○	○	○	○	○	电源线	×	○	○	○	○	○
垫片	○	○	○	○	○	○	紫外线管卡槽	○	○	○	○	○	○
联锁组件 (微动开关)	○	○	×	○	○	○	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。

## 美的微波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微波蒸汽烤箱！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。
- 电源总开头必须有漏电保护开关和全极开头（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

- 嵌入式微波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微波蒸汽烤箱！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。
- 电源总开头必须有漏电保护开关和全极开头（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

- 嵌入式微波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微波蒸汽烤箱！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。
- 电源总开头必须有漏电保护开关和全极开头（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

- 嵌入式微波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

## 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, 随时听候为您服务。

### 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。



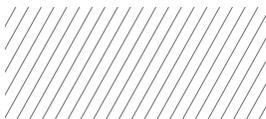
400-8899-315 **24h** 服务热线 免长途



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 -	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。
维修单位电话 -	维修时请出示本维修卡及购机发票。
维修人员签名 -	