

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：

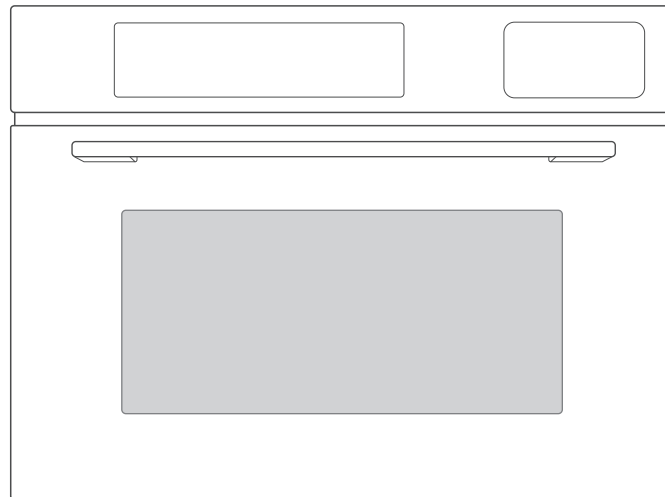
1. 非性能故障：产品由授权服务检测无故障或不属于性能故障；
2. 样机/赠品优惠品：不享受6年质保服务权益；
3. 不当使用造成故障：因个人使用不当（包括但不限于误用、疏忽、滥用、事故）造成的产品损坏；
4. 产品被拆卸过：产品被未授权服务商或个人拆卸过；
5. 非家庭用户：本服务只针对个人及家庭用户，商用产品/工程类/团购礼品类产品不享受6年质保服务。

服务报单通道

报单系统	美的美居APP	“美的官方”微信公众号
报单路径	服务中心，自助报单	微信扫一扫，服务立马到
		

型号 G50C1

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：16170000016190

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



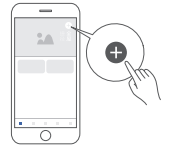
1 下载安装应用App

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
	烹饪器具选择	07
	操作界面指引	08-11
	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
	智能菜单	21-29
	贴心功能	30-39
	清洁保养	40
服务指南	非故障自查	41-42
	故障处理	43
	产品参数	43
	安装说明	44-46
环保清单	食品接触材料信息	47-48
	中国RoHS	49
维修服务	维修服务规定	50
	安装保修卡	52-57
	维修服务	58

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连锁开关。
- **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。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。
- 清洁门封、腔体和邻近的部件细节；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。
- 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“腔体高温，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

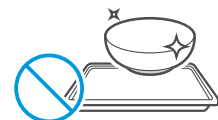
为了安全着想，插头必须连接接地插座，否则会有触电危险。

温馨提示



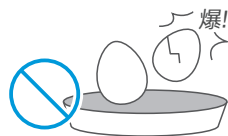
禁用锡箔纸

1.微波功能下禁止使用，我会火光四射哦！



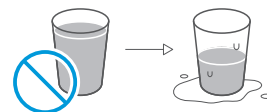
禁用金属器皿

2.微波功能下禁止使用，我会火光四射哦！



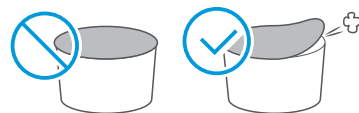
禁加热带壳食物

3.微波加热密封带壳的食物会炸开！



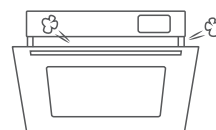
容量不可超 2/3

4.液体加热时不要超过容器的2/3，否则可能会溢出哦！



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！

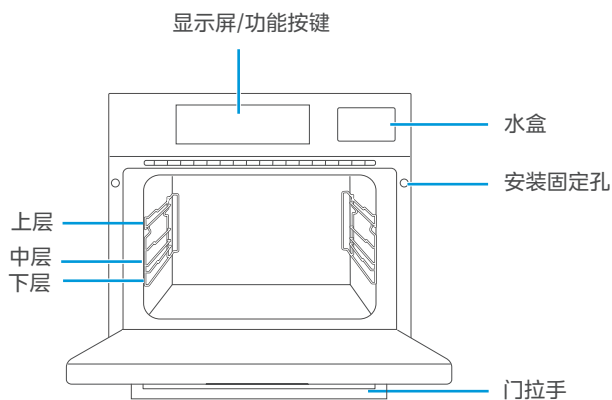
认识产品

产品简介

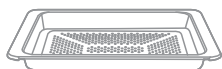
⚠ 注意

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

1 部件展示

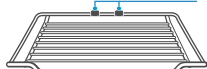


2 附件清单



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

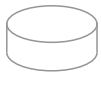
适合全部模式
(含微波功能)

带白色防撞块方向
需往腔体里面放置



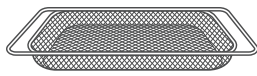
搪瓷烤盘 x1

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 	✓	✗	✗

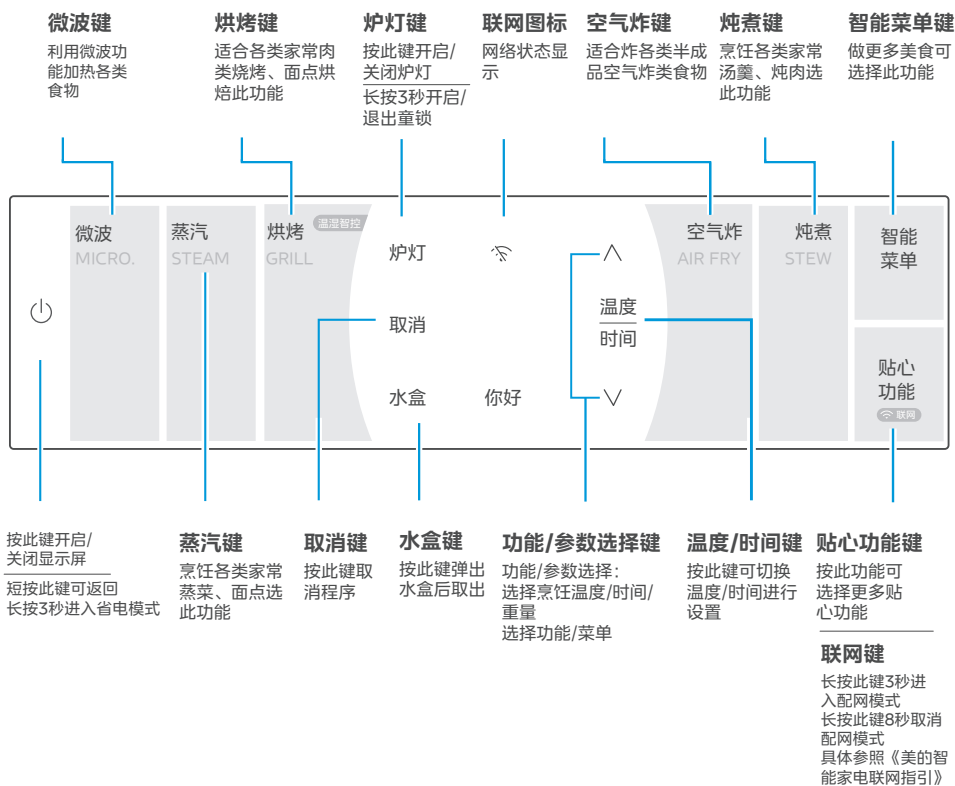
认识产品

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。
- 产品出厂前检测，首次开箱腔体内如有水珠属正常现象。
- 此产品为嵌入式产品，禁止用作桌面式。

1 操作面板介绍



2 显示屏图标说明

°C：调整温度时显示

时/分/秒：调整时间或功能运行时显示

◀▶：条形灯带动态显示时，表示机器工作中

⏸◀▶⏹：暂停工作时，温度/时间切换键，切换温度和时间

示例：



操作界面指引

3 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。

上下烘烤：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。

脆风脆烤：上下加热配合高转速脆风，同时自动排出腔体水汽，适合表面需要形成脆壳、脆皮的食物。

柔风嫩烤：上下加热配合低转速柔风，烘烤的同时保留腔体水汽，使食物更鲜嫩多汁。

上下管风扇：适合多层烘烤，特别适合与糕点搭配。

控湿烘焙烤：自动排出腔体水汽，适合烤戚风蛋糕、麻薯等湿度大的烘焙类食物。

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。

热风均匀烤：适合制作口感酥脆的饼干或零食。

顶部烘烤：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。

微波

利用微波功能烹饪各类食物（禁用金属/锡箔纸）。

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。

面点蒸：适合手工面点、冷冻面点，面点表皮更水润，内部更蓬松。

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）！

智能菜单

星级菜谱：星级大厨的定制佳肴。

蛋糕甜点：香甜软糯的甜点菜单。

肉类：垂涎欲滴的肉类菜单。

鱼类/海鲜：味道鲜美的水产菜单。

蔬菜：滋味浓郁的素食菜单。

汤类：鲜美甘醇的汤羹菜单。

主食：香喷喷的主食菜单。

空气炸：健康无油的空气炸菜单。

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：利用高温蒸汽软化内腔的污垢。

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。

时钟风格：按界面提示选择所需的时钟风格。

操作界面指引

4 功能参数指引

⚠ 注意

- 异温烘烤：上下最大设置温差 ≤ 20°C。
- 烘烤功能中涉及蒸汽/微波辅助模式的，请在美居APP上进行调节。

功能	默认参数	参数范围	默认时间	时间范围	蒸汽辅助	微波辅助
微波	高火	高火-低火	2分钟	10秒-30分钟	/	/
预热(蒸汽)	100°C	60°C ~ 100°C	/	/	/	/
纯蒸	100°C	60°C ~ 100°C	15分钟	1分钟-2小时	/	/
面点蒸	/	/	20分钟	1分钟-2小时	/	/
快蒸	/	/	10分钟	1分钟-2小时	/	/
高温蒸	120°C	100°C ~ 140°C	15分钟	1分钟-2小时	/	/
预热(烘烤)	180°C	100°C ~ 250°C	/	/	/	/
上下烘烤	180°C	50°C ~ 230°C	30分钟	1分钟-2小时	/	/
飓风脆烤	180°C	50°C ~ 230°C	30分钟	1分钟-2小时	/	/
柔风嫩烤	180°C	50°C ~ 230°C	30分钟	1分钟-2小时	是	/
上下管风扇	180°C	50°C ~ 230°C	30分钟	1分钟-2小时	是	/
控湿烘焙烤	180°C	100°C ~ 230°C	30分钟	1分钟-2小时	/	/
异温烘烤	上180°C 下180°C	160°C ~ 230°C	30分钟	1分钟-2小时	/	/
热风均匀烤	180°C	50°C ~ 250°C	30分钟	1分钟-2小时	是	是
顶部烘烤	180°C	50°C ~ 230°C	30分钟	1分钟-2小时	/	/
下管热风	180°C	50°C ~ 230°C	30分钟	1分钟-2小时	/	/
酥脆炸	180°C	100°C ~ 230°C	30分钟	1分钟-2小时	/	/
鲜嫩炸	180°C	100°C ~ 230°C	30分钟	1分钟-2小时	/	/
老火汤	/	/	1小时	1分钟-2小时	/	/
鲜炖汤	/	/	1小时	1分钟-2小时	/	/
炖菜	/	/	1小时	1分钟-2小时	/	/

操作界面指引

4 功能参数指引

⚠ 注意

- 异温烘烤：上下最大设置温差 ≤ 20°C。
- 烘烤功能中涉及蒸汽/微波辅助模式的，请在美居APP上进行调节。

功能	默认参数	参数范围	默认时间	时间范围	蒸汽辅助	微波辅助
发酵	35°C	25°C ~ 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	30分钟-5小时	/	/
杀菌消毒	/	/	30分钟	30分钟-1小时	/	/
自清洁	/	/	20分钟	/	/	/
保温	/	/	30分钟	30分钟-3小时	/	/
干果	60°C	40°C ~ 100°C	5小时	30分钟-24小时	/	/
时钟风格	/	/	/	/	/	/

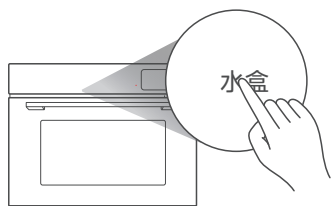
水箱使用

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

⚠ 注意

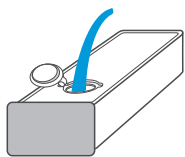
- 请在桌面上完成水箱盖的打开或安装。
- 烹饪结束后，请将水箱剩余的水倒掉并擦干，以免细菌滋生。
- 水箱放回水箱座时，请确认水箱胶圈已按压到位，听到提示音表示水箱已推入到水箱座底部。

1 加水方法



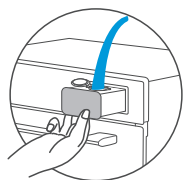
按【水箱】键弹出水箱；

方法1



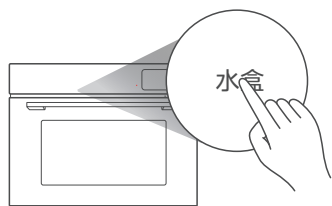
整个取出后，打开胶圈加入纯净水；

方法2

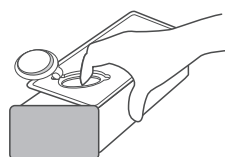


按【水箱】键弹出水箱，揭开胶圈后加入纯净水。

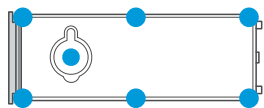
2 水箱清洁



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

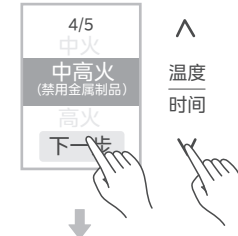
- 请使用本机附件专用蒸烤架，将食物放置在腔体第1层（下层）加热效果更佳。
- 微波功能下，金属材料（含锡箔纸）不能用哦！
- 烹调时使用保鲜膜（留孔透气）或带孔的盖子，可防止食物发干。
- 加热过程可调整食物摆放位置或搅拌，食物加热更均匀。
- 工作过程中，可按【温度/时间】键，再按【^v】键可调整所需的参数。
- 设置过程中，点击【取消】键可取消当前操作功能。

1 按【微波】键；



2 按【^v】键选择所需的烹饪火力；
按【下一步】键选定所需的烹饪火力；

注：默认最高火力值



3 按【^v】键调节所需的烹饪时间；



4 按【开始】键开始烹饪，显示屏开始倒计时。



微波

⚠ 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。
- 按【温度/时间】键，再按【^∨】键可调整所需的参数
- 设置过程中，点击【取消】键可取消当前操作功能。

微波火力设定参考：

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

蒸汽

⚠ 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”。
- 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。
- 蒸汽模式中所含功能的操作步骤同理。

① 蒸汽预热设定

1 按【蒸汽】键；

2 按【确定】键选定预热功能；

3 按【^∨】键调节所需的预热温度；

4 按【开始】键开始预热。



蒸汽

⚠ 注意

- 启动蒸汽功能时若腔体温度高于蒸汽模式设定温度时，显示屏显示“腔体高温，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~

② 蒸汽设定

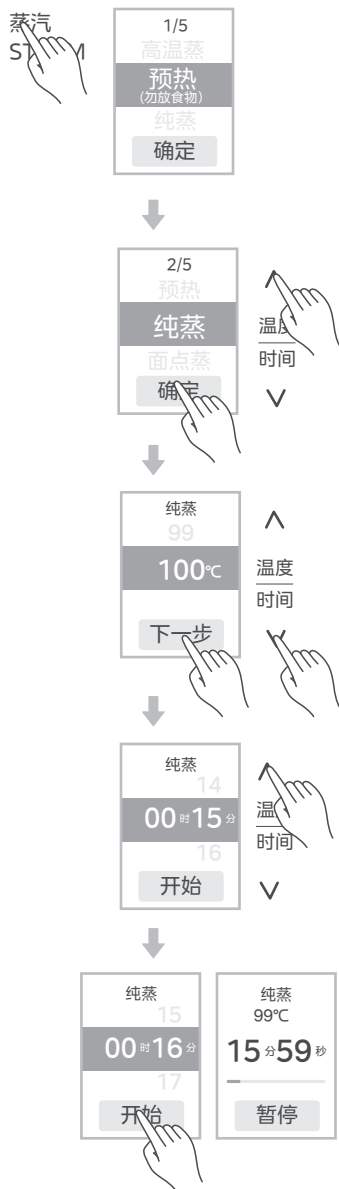
1 按【蒸汽】键；

2 按【^ v】键选择所需的功能；
按【确定】键选定所需的功能；
(如：纯蒸)

3 按【^ v】键调节所需的烹饪温度；
按【下一步】键选定所需的烹饪温度；

4 按【^ v】键调节所需的烹饪时间；

5 按【开始】键开始烹饪，显示屏开始倒计时。



烘烤

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

⚠ 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【取消】键可取消当前操作功能。
- 按【温度/时间】键，再按【^ v】键可调整所需的参数。
- 烘烤模式中所含功能的操作步骤同理。

① 烘烤预热设定

1 按【烘烤】键；

2 按【确定】键选定预热功能；

3 按【^ v】键调节所需的预热温度；

4 按【开始】键开始预热。



烘烤

⚠ 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【取消】键可取消当前操作功能。
- 按【温度/时间】键，再按【^/√】键可调整所需的参数。
- 烘烤模式中所含功能的操作步骤同理。

2 烘烤设定

1 按【烘烤】键；



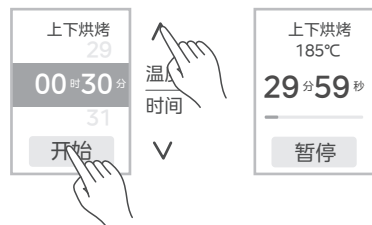
2 按【^/√】键选择所需的功能；
按【确定】键选定所需的功能；
(如：上下烘烤)



3 按【^/√】键调节所需的烹饪温度；
按【下一步】键选定所需的烹饪温度；



4 按【^/√】键调节所需的烹饪时间；
按【开始】键开始烹饪，显示屏开始
倒计时。



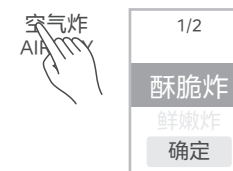
空气炸

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

⚠ 注意

- 空气炸适合各种炸食的快速烤制。
- 请使用本机赠送的炸篮附件。
- 按【温度/时间】键，再按【^/√】键可调整所需的参数。
- 设置过程中，点击【取消】键可取消当前操作功能。

1 按【空气炸】键；



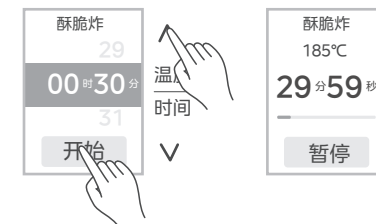
2 按【^/√】键选择所需的功能类别；
按【确定】键选定所需的功能类别；
(如：酥脆炸)



3 按【^/√】键调节所需的烹饪温度；
按【下一步】键选定所需的烹饪温度；



4 按【^/√】键调节所需的烹饪时间；
按【开始】键开始烹饪，显示屏开始
倒计时。



炖煮

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

⚠ 注意

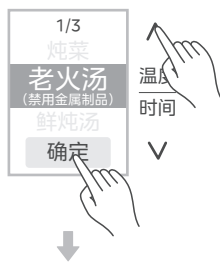
- 炖煮功能含有微波烹饪，除本机赠送的专用蒸烤架外，禁用其它金属材料（含锡箔纸）！
- 设置过程中，点击【取消】键可取消当前操作功能。
- 按【温度/时间】键，再按【^/∨】键可调整所需的参数。

1 按【炖煮】键；

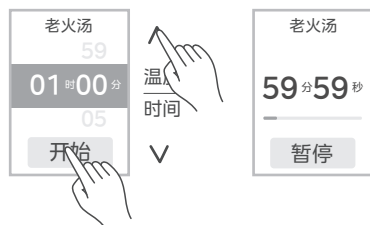


2 按【^/∨】键选择所需的功能类别；
按【确定】键选定所需的功能类别；

(如：老火汤)



3 按【^/∨】键调节所需的烹饪时间；
按【开始】键开始烹饪，显示屏开始
倒计时时。



智能菜单

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

⚠ 注意

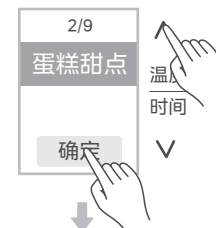
- 因食材差异，烹饪过程请注意观察，烹调效果以实物为准。
- 含有预热的智能菜单，**预热结束前请勿放入食物**。
- 本机属于智能产品，连接美的美居APP，还有更多本机专属的云端食谱哦~
- 本机菜单程序与所给的建议时间为最佳匹配，请按照建议操作。
- 为达到更好的烹饪效果，请参考说明书的时间、器皿和操作方式。若实际烹饪的食材份量或器皿与说明书的建议规格有差异时，请根据实际情况增加/减少。
- 新手建议先按默认时间烹饪，如后面需要调节口感或份量，可适当增加/减少菜谱时间±20%。
- 美食菜单明细详见第22-29页。

① 智能菜单设定

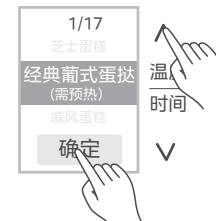
1 按【智能菜单】键；



2 按【^/∨】键选择所需的菜单类别；
按【确定】键选定所需的菜单类别；
(如：蛋糕甜点)

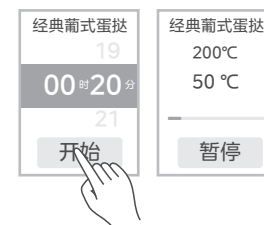


3 按【^/∨】键选择所需的菜单；
按【确定】键选定所需的菜单；
(如：经典葡式蛋挞)



4 按【开始】键开始工作。

注：如需调整烹饪时间，
可按【^/∨】键微调。



智能菜单

*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。

星级菜谱

序号	菜单名称	默认时间	推荐容器	放置区域
1	炙烤小青龙	11分钟	烤盘	中层
2	双色曲奇	20分钟	烤盘	中层
3	什锦海鲜	35分钟	烤盘	中层
4	香烤鸡翅两吃	20分钟	烤盘	中层
5	香煎三文鱼配舞茸	10分钟	烤盘	中层
6	美式猪肋排	1小时38分钟	烤盘	中层
7	德式猪肘	2小时20分钟	烤架	中层
8	嫩烤鸭胸	12分钟	烤盘	中层
9	慢烤牛尾	2小时	烤架	下层
10	巧克力曲奇	25分钟	烤盘	中层
11	肉桂卷	30分钟	烤架	中层
12	纽约芝士蛋糕	30分钟	烤盘	中层
13	蔬菜芝士卷饼	26分钟	烤盘	中层
14	免揉餐前包	23分钟	烤盘	中层
15	古巴三明治面包	30分钟	烤盘	中层
16	南瓜汤	15分钟	微波适用碗	平板
17	香烤胡萝卜	22分钟	烤盘	中层
18	酿彩椒	27分钟	烤盘	中层

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。

蛋糕甜点

序号	菜单名称	默认时间	推荐容器	放置区域
1	经典葡式蛋挞	20分钟	烤盘	中层
2	戚风蛋糕	1小时 (8寸) 50分钟 (6寸)	烤架	下层
3	蔓越莓曲奇	29分钟	烤盘	中层
4	红糖桂圆吐司	33分钟	烤架	下层
5	法式面包	28分钟	烤盘	中层
6	玛格丽特饼干	25分钟	烤盘	中层
7	手撕吐司面包	45分钟	烤架	下层
8	海绵蛋糕	40分钟	烤架	下层
9	伯爵红茶饼干	30分钟	烤盘	中层
10	全麦面包	45分钟	烤架	下层
11	红丝绒纸杯蛋糕	19分钟	烤盘	中层
12	双皮奶	20分钟	蒸盘	中层
13	老婆饼	25分钟	烤盘	中层
14	草莓玛芬	28分钟	烤盘	中层
15	黄油可颂	30分钟	烤盘	中层
16	宝宝手指饼干	20分钟	烤架	中层
17	芝士蛋糕	1小时20分钟	烤盘	下层

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。

肉类

序号	菜单名称	默认时间	推荐容器	放置区域
1	蒸蛋羹	13分钟 (鸡蛋1个) 14分钟 (鸡蛋2个) 15分钟 (鸡蛋3个)	蒸盘	中层
2	烤串集锦	25分钟	烤盘	中层
3	减脂烤五花肉	15分钟	烤盘	中层
4	孜然烤排骨	30分钟	烤盘	中层
5	彩椒牛肉串	15分钟	烤盘	中层
6	香辣孜然烤羊排	40分钟	烤盘	中层
7	桑拿鸡	15分钟	蒸盘	中层
8	梅子酱蒸排骨	20分钟	蒸盘	中层
9	粤式牛腩煲	1小时	蒸盘	下层
10	奥尔良烤鸡翅	24分钟	烤盘	中层
11	蜜汁鸡中翅	24分钟	烤盘	中层
12	香烤鸡腿	50分钟	烤架	中层
13	香草烤鸡	33分钟 (500克) 40分钟 (1000克) 48分钟 (1500克)	烤架	中层
14	土豆炖排骨	50分钟	烤架	下层
15	鲍鱼炖鸡	40分钟	烤架	下层
16	炖红烧肉	1小时10分钟	烤架	下层

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。

鱼类

1	清蒸鲈鱼	13分钟 (400克) 14分钟 (500克) 15分钟 (600克)	蒸盘	中层
2	清蒸黄花鱼	15分钟(400克) 16分钟 (500克) 17分钟 (600克)	蒸盘	中层
3	锡纸烤鲈鱼	35分钟	烤盘	中层
4	清蒸鲳鱼	22分钟	蒸盘	中层
5	重庆烤鱼	25分钟	烤盘	中层
6	椒盐带鱼	20分钟	烤盘	中层

海鲜

序号	菜单名称	默认时间	推荐容器	放置区域
1	油焖大虾	14分钟	烤架	下层
2	蒜蓉粉丝蒸虾	12分钟	蒸盘	中层
3	清蒸大闸蟹	23分钟	蒸盘	中层
4	椒盐虾	10分钟	烤盘	中层
5	蒜蓉焗生蚝	13分钟	烤盘	中层
6	黄金酱焗鲍鱼	20分钟	烤盘	中层
7	酱烤鱿鱼	7分钟	烤盘	中层
8	一盘低调的小海鲜	16分钟	蒸盘	中层

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。

海鲜

序号	菜单名称	默认时间	推荐容器	放置区域
9	花雕蒸面包蟹	20分钟	蒸盘	中层
10	蒜香卜卜贝	18分钟	蒸盘	中层
11	蒜蓉蒸波士顿龙虾	15分钟	蒸盘	中层

蔬菜

序号	菜单名称	默认时间	推荐容器	放置区域
1	蒜香烤茄子	41分钟	烤盘	中层
2	蒜蓉蒸娃娃菜	15分钟	蒸盘	中层
3	宝宝南瓜泥	14分钟	蒸盘	中层
4	手撕杏鲍菇	15分钟	蒸盘	中层
5	金针菇蒸粉丝	10分钟	蒸盘	中层
6	黑椒汁烤花椰菜	18分钟	烤盘	中层
7	蒜蓉烤白蘑菇	11分钟	烤盘	中层
8	杂菇煲	15分钟	烤架	下层
9	白菜炖豆腐	20分钟	烤架	下层

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。

汤类

序号	菜单名称	默认时间	推荐容器	放置区域
1	花蛤豆腐汤	10分钟	烤架	下层
2	泰式冬阴功汤	10分钟	烤架	下层
3	田园排骨汤	1小时	烤架	下层
4	红枣乌鸡汤	1小时40分钟	烤架	下层
5	人参炖鸡汤	1小时40分钟	烤架	下层
6	香菇炖鸡汤	1小时	烤架	下层
7	萝卜羊肉汤	1小时	烤架	下层
8	什锦冬瓜盅	1小时30分钟	炖盅	平板
9	八宝炖水鸭汤	2小时	蒸盘	下层
10	胡椒猪肚鸡汤	1小时	蒸盘	下层
11	冰糖炖雪梨	40分钟	烤架	下层
12	木瓜炖雪蛤	50分钟	烤架	下层
13	银耳莲子羹	1小时	烤架	下层
14	虫草花炖鸽子	1小时40分钟	烤架	下层
15	牛奶木瓜露	40分钟	烤架	下层

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。

主食

序号	菜单名称	默认时间	推荐容器	放置区域
1	烤红薯	1小时（大根） 50分钟（中根） 40分钟（小根）	烤盘	中层
2	水光肌馒头	38分钟（北方口味） 36分钟（南方口味）	蒸盘	中层
3	香菇鲜肉包	25分钟	蒸盘	中层
4	香烤玉米	24分钟	烤盘	中层
5	蒸速冻包子	23分钟	蒸盘	中层
6	孜然烤土豆	38分钟	烤盘	中层
7	烤速冻披萨	15分钟	烤架	中层
8	蒸杂粮	40分钟	蒸盘	中层
9	蒸玉米	30分钟	蒸盘	中层

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。

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	25分钟(600克) 20分钟（400克） 20分钟（200克）	炸篮	中层
2	椰蓉吐司条	37分钟	炸篮	中层
3	香炸排骨	21分钟	炸篮	中层
4	炸酥肉	22分钟（600克） 19分钟（400克） 17分钟（200克）	炸篮	中层
5	炸鸡块	24分钟	炸篮	中层
6	炸鱿鱼圈	20分钟	炸篮	中层
7	炸芝士棒	20分钟	炸篮	中层

发酵

⚠ 注意

- 工作前请把水箱加满纯净水。
- 启动时若腔体温度高于设定的温度，显示屏显示“腔体高温，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~

1 按【贴心功能】键；



2 按【确定】键选定发酵功能；



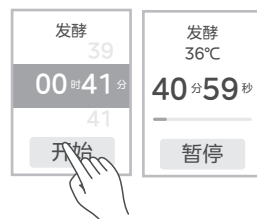
3 按【^v】键调节所需的烹饪温度；
按【下一步】确认所需的烹饪温度；



4 按【^v】键调节所需的烹饪时间；



5 按【开始】键开始工作，显示屏倒计时。



解冻

⚠ 注意

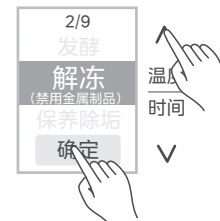
- 解冻是利用微波解冻，除本机附赠的专业蒸烤架外，其他金属材料（含锡箔纸）不能用哦！
- 为了均匀解冻，建议在解冻过程中将食物翻转，或移动食物摆放位置。
- 经解冻的食物建议尽快烹调或食用，不宜再放入冰箱内冷冻。
- 在使用微波解冻时，建议使用微波适用的耐高温容器。

1 解冻设定

1 按【贴心功能】键；



2 按【^v】键选择解冻功能；
按【确定】键选定解冻功能；



3 按【^v】键调节所需的解冻重量；



4 按【开始】键开始工作，显示屏倒计时。



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。

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

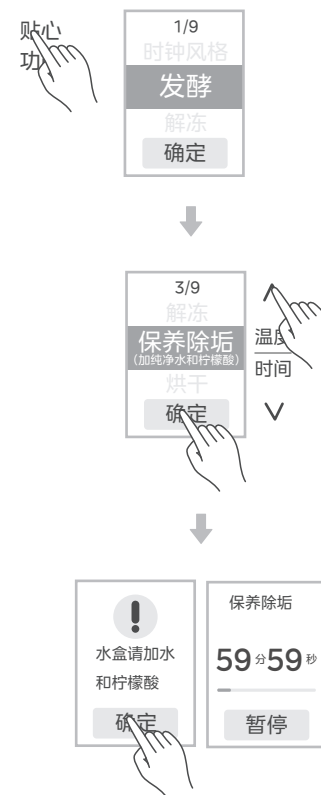
- 为了避免影响食物口感，建议定期启动保养除垢功能清除水垢。
- 建议保养除垢频率：1个月除垢一次。
- 蒸汽累计工作30小时会提醒用户保养除垢，请按照界面提示及时进行保养除垢。
- 请务必在水盒内加入10g柠檬酸和约600ml的纯净水并搅拌均匀，否则保养除垢无效。
- 保养除垢过程一定要完整执行，不可中断。
- 保养除垢过程中除了换水以外，请保持水盒推到水盒座底部。
- 保养除垢过程中腔体内会有积水产生，请在保养除垢完成后及时清理。
- 当本机暂停工作并提醒换水时，倒掉水盒剩余的水，并往水盒中重新加入约600ml纯净水，再将水盒放回水箱座，继续完成剩余的保养除垢过程。

1 按【贴心功能】键；

2 按【^v】键选择保养除垢功能；
按【确定】键选定保养除垢功能；

3 界面提示“水盒请加水和柠檬酸”，如已加入按【确定】键开始工作，显示屏倒计时。

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。



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。

1 按【贴心功能】键；



2 按【^v】键选择烘干功能；
按【确定】键选定烘干功能；



3 按【^v】键调节所需的时间；



4 按【开始】键开始工作，显示屏倒计时。

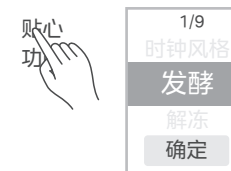


杀菌消毒

⚠ 注意

- 请务必确认餐具的耐热温度大于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于正常现象。

1 按【贴心功能】键；



2 按【^v】键选择杀菌消毒功能；
按【确定】键选定杀菌消毒功能；



3 按【^v】键调节所需的时间；



4 按【开始】键开始工作，显示屏倒计时。



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。
- 请勿使用粗糙洗涤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 按【贴心功能】键；



2 按【^v】键选择自清洁功能；



3 按【确定】键开始工作，显示屏倒计时。



保温

⚠ 注意

- 利用烤管对食物进行60°C保温。

1 按【贴心功能】键；



2 按【^v】键选择保温功能；
按【确定】键选定保温功能；



3 按【^v】键调节所需的时间；



4 按【开始】键开始工作，显示屏倒计时。



干果

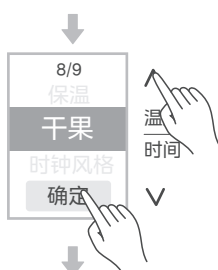
⚠ 注意

- 选择此功能时，建议使用本机附赠的炸篮附件。
- 中途可翻转食物，以便风干效果更加均匀。

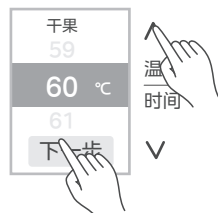
1 按【贴心功能】键；



2 按【^ v】键选择干果功能；
按【确定】键选定干果功能；



3 按【^ v】键调节所需的烹饪温度；
按【下一步】确认所需的烹饪温度；



4 按【^ v】键调节所需的烹饪时间；



5 按【开始】键开始工作，显示屏倒计时。



时钟风格

⚠ 注意

- 本功能可在美居APP上切换

1 按【贴心功能】键；



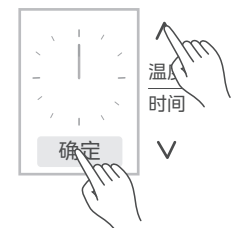
2 按【^ v】键选择时钟风格功能；
按【确定】键选定时钟风格功能；



3 界面显示“请选择时钟风格”，按【下一步】键确认；

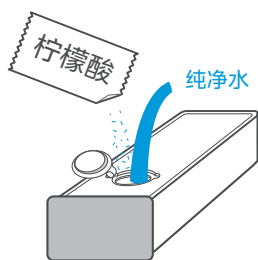


4 按【^ v】选择所需的时钟风格；
按【确定】键选定所需的时钟风格。



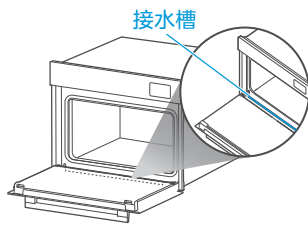
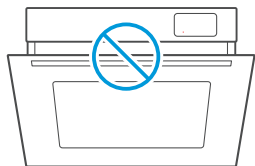
⚠ 注意

- 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1包柠檬酸并加入纯净水；

2. 点击【贴心功能】键，选择【保养除垢】模式，再点击【确定】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℃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。
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（底部）	建议放置腔体中下
食物烧焦或不均匀	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
	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
停止加热后风扇未停止工作	食物过于接近烧烤管	降低烧烤架或烤盘层数
	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

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	G50C1
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)	595x566x454mm
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。

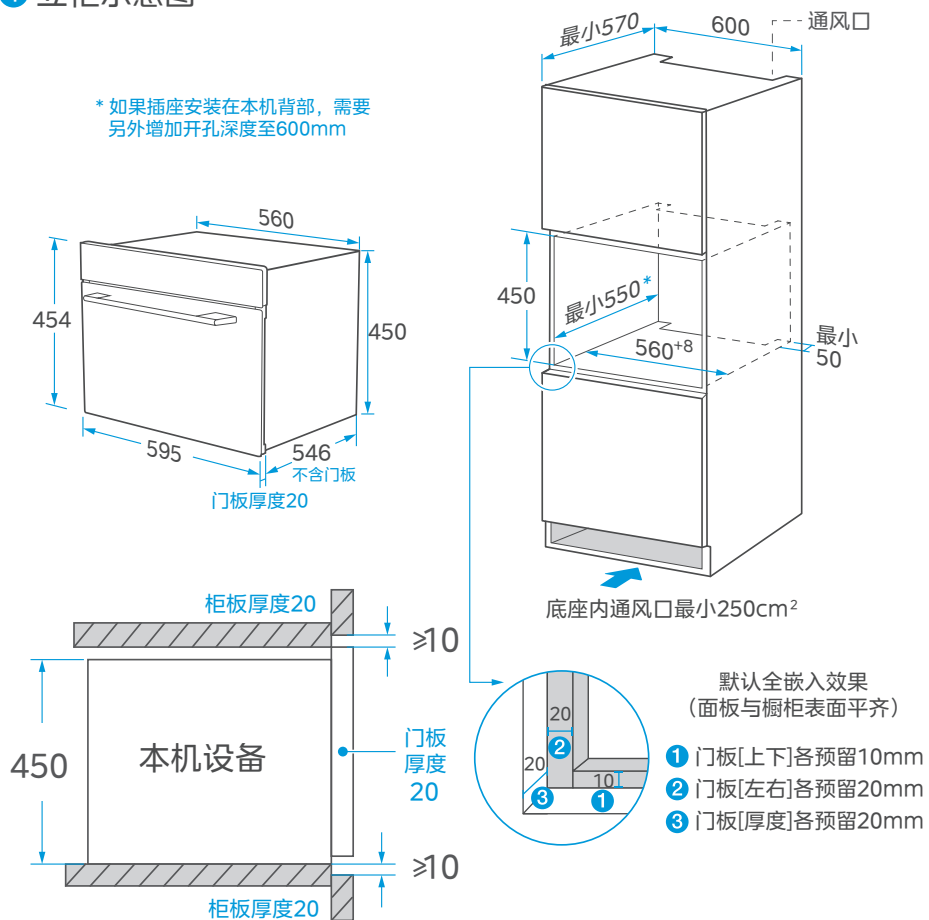
服务指南

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°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的三孔插座。

① 立柜示意图



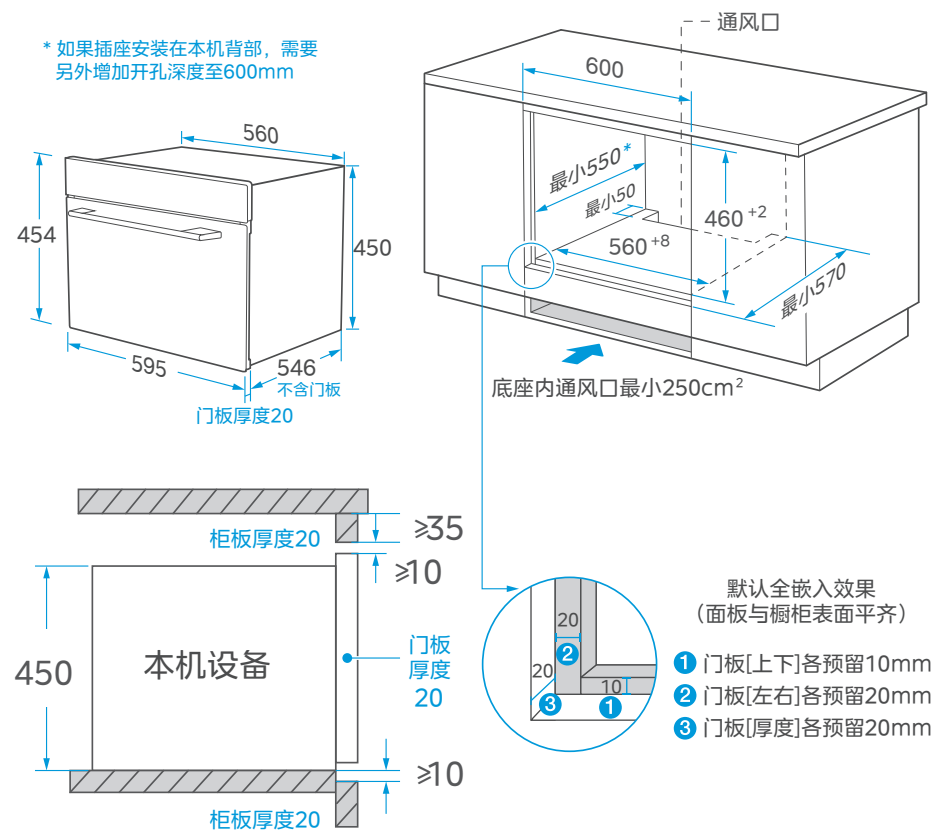
服务指南

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°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。

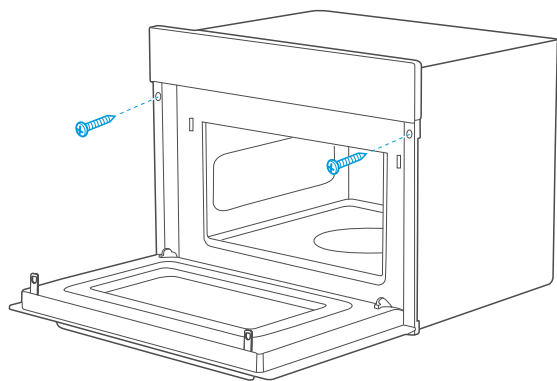
② 地柜示意图



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瓷），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

产品中有害物质的名称及含有信息表

部件名称	有害物质									
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr(VI))	多溴联苯(PBBs)	多溴二苯醚(PBDEs)	邻苯二甲酸二正丁酯 (DBP)	邻苯二甲酸二异丁酯 (DIBP)	邻苯二甲酸丁苄酯 (BBP)	邻苯二甲酸二(2-乙基己基)酯 (DEHP)
变频器	x	○	x	○	○	○	○	○	○	○
触摸屏	x	○	○	○	○	○	○	○	○	○
电机组件	x	○	○	○	○	○	○	○	○	○
电脑板	x	○	x	○	○	○	○	○	○	○
电源线	x	○	○	○	○	○	○	○	○	○
定时器	x	○	x	○	○	○	○	○	○	○
风机组件	x	○	○	○	○	○	○	○	○	○
高压变压器	○	○	x	○	○	○	○	○	○	○
高压二极管组件	x	○	○	○	○	○	○	○	○	○
控制面板组件	x	○	○	○	○	○	○	○	○	○
滤波板组件	x	○	x	○	○	○	○	○	○	○
水泵组件	x	○	○	○	○	○	○	○	○	○
温度、湿度传感器	x	○	○	○	○	○	○	○	○	○
温控器	x	○	x	○	○	○	○	○	○	○
扬声器、蜂鸣器	x	○	○	○	○	○	○	○	○	○
蒸汽发生器	x	○	○	○	○	○	○	○	○	○
灶台板组件	x	○	○	○	○	○	○	○	○	○
烤箱阀体、电磁阀、喷嘴	x	○	○	○	○	○	○	○	○	○
烤箱一体化灯	x	○	○	○	○	○	○	○	○	○
烤箱门锁	x	○	○	○	○	○	○	○	○	○
烤箱温度探针	x	○	○	○	○	○	○	○	○	○
烤箱接线盒	x	○	○	○	○	○	○	○	○	○
烤箱转换开关	x	○	x	○	○	○	○	○	○	○
烤箱能量调节器	x	○	○	○	○	○	○	○	○	○

备注：

- 1 ○:表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均不超出电器电子产品有害物质限制使用国家标准要求。
- 2 x: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电器电子产品有害物质限制使用国家标准要求。
- 3 以上未列出的部件，表明其有害物质含量均不超出电器电子产品有害物质限制使用国家标准要求。
- 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



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。
- 电源总开关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 -	