

中国蒸烤专家

微波蒸汽烤箱

深圳市凯度电器有限公司

品牌官网: www.casdon.com.cn 服务热线: 4008-110-168
公司地址: 广东省深圳市南山区桃源街道平山社区平山一路2号
南山云谷创业园二期8栋401

版次: 2022/03/07



ST3220WF-B9

产品说明书

目录索引

产品安全注意事项	1-4	组合功能	31
产品介绍	5-6	组合功能	31
安装指导	7	预约功能	32
加热原理	8	预约设置	32
烹饪注意事项	9	食谱功能	33
烹调技巧	10	食谱设置	33-34
产品通电指引	11	收藏功能	34
设置功能	12	收藏设置	34
设置	12	烹饪用具的选择	35
功能介绍	13	注意事项	36
蒸汽功能使用步骤	14	清洁与维护	37-38
纯蒸模式	14	故障排除	39-40
微蒸模式	15	技术数据	41
烧烤功能使用步骤	16	规格参数	42
上下烤模式	16	电器产品有害物质限量说明 (RoHS)	43-44
上管烤模式	17	食品接触材质说明	45
空气炸模式	18	维修服务	46
高温蒸烤模式	19		
风扇烤模式	20		
微烤模式	21		
微波功能使用步骤	22		
微波模式	22		
辅助功能使用步骤	23		
发酵模式	23		
解冻模式	24		
杀菌模式	25		
干燥模式	26		
保温模式	27		
除垢模式	28		
干果模式	29		
快速上色模式	30		

附注：
1.本说明书内容经过认真核对，如有印刷错误
 或内容上的误解，本公司保留解释权；
2.产品外观请以实物为准；
3.如遇产品技术或软件升级，恕不另行通知。
请仔细阅读本说明书，更多操作可以搜索关注
我们的公众服务号“CASDON凯度电器”！

◆请不要用作烹饪以外的目的

◆禁止非专业人员改装, 拆修此产品

任何改装以及不正确的安装, 调整、维修或维护都可能导致财产损失或人员伤亡, 如需调整或维修应与维修部客服联络, 并由经过训练的专业人员进行。

◆为了您的安全, 请不要在本产品附近存放或使用易燃易爆气体、液体或物品。

◆此设备不应由生理、知觉或心理机能障碍或缺乏经验及知识的人(包含儿童)使用, 除非有人监督负责他们的安全或给予指导说明如何操作设备。

◆请监督儿童确保他们的人身安全。

◆禁止将金属或异物, 如铁丝、手指等伸入微蒸烤一体机的吸气口、排气口及百叶窗, 若不慎有异物掉入产品内部, 请拔掉电源插头, 联系专业人员进行处理

◆请小心储藏使用指南。如设备交由第三者使用, 请一并将使用指南交付使用。所有使用者必须坚持遵守使用指南资讯以及安全指导方针。

◆如器具定位于紧靠墙壁、隔板、厨房设备、装饰板等位置, 建议这些设备和设施用不可燃材料制作, 否则应以适当的不可燃绝热材料加以覆盖, 并且密切注意防火规章。

◆本设备没有用户可用的零配件, 为避免产品损坏和人身伤害, 请在维修时使用原装零件。

◆本机外壳, 必须接地, 确保安全, 多谢合作!

◆如果微蒸烤一体机门或门封已损坏, 则不得再使用, 直到经有资格的维修人员修好为止。

◆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。

◆不要直接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。

◆不允许儿童在无人监管的情况下使用微蒸烤一体机。

◆在微蒸烤一体机内仅能使用适合的器皿。

◆当加热用塑料或纸包装的食物时, 应注意观察微蒸烤一体机, 因为有着火的可能。

◆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。

◆微波加热饮料会导致延迟飞溅沸腾, 因此取出时必须小心谨慎。

◆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。

◆微蒸烤一体机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。

◆微蒸烤一体机不能用于加热密闭容器里面的食物。

◆清洁门封和邻近的部件的细节。

◆应定期清洁微蒸烤一体机并清除内胆里面所有食物残渣。

◆不清洁微蒸烤一体机会致使器具表面劣化, 会影响器具的寿命可能会导致危险的情况。

带有温度传感探头的微蒸烤一体机使用指南应包括下述内容: 此微蒸烤一体机只能使用为该微蒸烤一体机推荐的温度传感探头。

◆由于钢化玻璃工艺特殊性, 自爆是钢化玻璃本身具有的特性, 行业内是3%-5%自爆率, 我司严格控制在3%之内。

◆请单独使用额定电流10A以上的插座, 必须有可靠接地; 请不要使用松动或接触不良的电源插座, 否则易导致触电、短路、起火; 若与其他电器共用一个插座, 可能会出现异常发热导致起火。

◆拔出插座上的插头时, 必须手握插头的端部将其拔出, 请不要手拿电源线拔插头, 否则易发生触电、短路、起火等危险。

◆请勿将产品泡在水中或向产品喷水, 否则有短路或触电的危险。

◆请勿用187-242V以外的交流电, 否则会导致火灾、触电。

使用前请仔细阅读使用指南, 各项操作请严格遵守使用指南中的各项要求。本设备为家用通用设备, 其功能为: 烹饪及加热食物, 具备微波、烧烤和蒸汽的多种功能。

由于不正确使用所造成的一切损失, 厂家概不负责。

本产品使用前必须安装在微波蒸汽烤箱规定位置, 并可靠固定。

■连接插头和插座时, 二者的型号必须相符。拔去插头时不要拽电缆线。如果电源线损坏, 为避免危险, 必须由厂家、其维修部或类似部门的专业人员更换。

■严禁使用任何物品堵住通风及散热孔。

■安装结束后检查微蒸烤一体机的性能。如设备不能正常使用, 立即断开电源, 严禁非专业人员修理该产品。

■使用完毕后检查所有的功能键是否归零位置(待机状态)。

■严禁将易燃物放入设备内, 以免引起火灾。

■设备使用中会发热, 取食物时注意不要接触微蒸烤一体机中的加热元件。

■严禁将微蒸烤一体机上铭牌撕去。

■无成人指导, 严禁儿童靠近并使用微蒸烤一体机, 在使用时可触及部分可能会发热, 儿童应远离。

■回收的旧设备应交于回收中心。

■不要使用粗糙清洗剂或锋利的金属刮刀清洁微蒸烤一体机门的玻璃, 如果微蒸烤一体机门的玻璃表面会擦伤, 这样做会导致玻璃粉碎。

■在维修时使用该微蒸烤一体机推荐的温度传感探头。

■加热食物时请使用厂家推荐的器皿。用微波加热食物时, 不能使用金属器皿。

■不要丢弃包装物, 分离各种不同的原料送至最近的废物回收中心。

■根据安全规则电力系统必须与地连接。

1 技术指导

- 首次使用本机前，请先阅读本使用指南，内有有关本机安全使用、操作及护理的重要说明，避免发生意外或损坏本机。
- 本机必须按照使用指南所述使用。如作其他用途会有危险，风险由使用者承担。如因使用不当引致任何损坏，厂家概不负责。
- 为保持卫生及避免聚集湿气于本机内，请于每次使用后，及时清理盛物盘和底盘内的油污，清洁内胆。
- 每次使用后，应用软布抹干微蒸烤一体机内污垢。
- 如将不使用本机一段时间，应先彻底清洁内胆与炉门，并使用烘干功能将内胆烘干，保持内胆干爽，以免产生异味，并切断电源。

2 屏锁要点

- 不使用时请使用屏锁功能防止儿童操作本机。
- 本机只供已阅读本操作使用指南的成年人使用。请勿让儿童接触操作本机。任何时候都要看管好儿童。
- 年老体弱人士使用本机时，请予以监督。
- 弃置本机前，请先关机及切断电源；剪掉插头并将之弃置；直接切除机背所有电源线以防乱用。

3 慎防损坏

- 切勿用本机加热密封瓶子或罐子，以免它们因内部压力爆裂，损坏本机，也有可能引致损伤或烫伤。
- 烹饪后的食物，不要留在机内太久，以免油气凝聚，侵蚀本机。
- 切勿在本机内使用可能会生锈的金属容器或器具。它们可以引起腐蚀。
- 用微波加热食物时，不能使用金属器皿。
- 只可使用含柠檬酸的除垢剂或除垢片为本机除垢。切勿使用醋或含醋清洁剂清理本机。

4 注意烫伤

- 使用时，本机炉门会很热，本设备关掉一段时间仍然发烫。工作时或工作完成后注意防止儿童触碰炉门，以免造成烫伤。
- 使用本机工作完成后，腔体底部微晶板仍留有余热，注意不要用手触碰。
- 为免烫伤，请使用隔热手套。
- 放入或取出烹调容器或冷凝液盘子时，慎防溅出汁液。同时不要接触到设备及设备顶端，以免烫伤。

5 产品故障

- 如本机损坏，请立即关机及切断电源。如设备并未安装稳妥，请完全切断电源。维修前切勿再次使用本机。如本机未安装稳妥，必须拔出电源线。如利用插头及墙上插座连接本机，请关掉插座及拔出插头。请联络专业维修人员进行维修，切勿接回电源。
- 维修须由符合资格及培训过的技术人员进行，不合格人员维修会有危险。生产商对未获授权维护概不负责。切勿打开本机外壳。
- 保修期内，必须由厂家认可的维修人员进行维修，否则保修无效。
- 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由厂家、指定维修部或类似部门的专业人员更换。

6一般须知

- 本机选择不损坏环境的包装材料，这些材料一般可以循环再用。
- 请确保已安全地弃置所有塑胶包装，并放置远离儿童地方，以防误用而窒息！
- 请勿随便抛弃以上物料，确保被回收再利用。
- 产生高温时，用户会听到好像机器内的食物有声响，属正常现象。

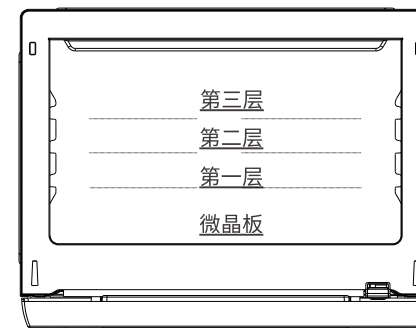
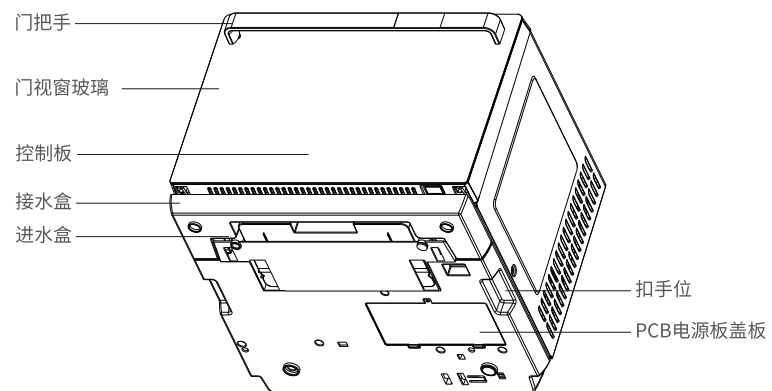
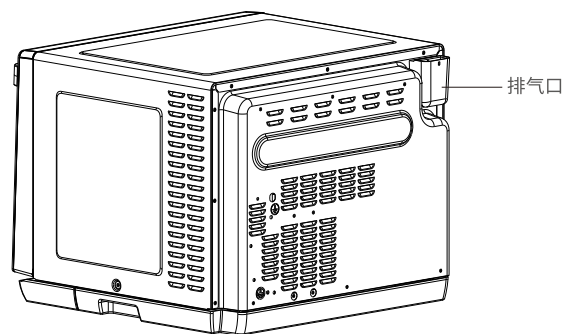
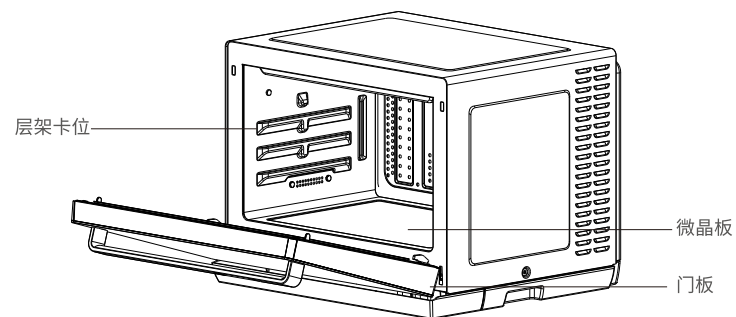
7 清洁

- 清洁微蒸烤一体机前，请先按微蒸烤电源键，使机器处于省电模式或拔掉整机插头，并等待微蒸烤一体机完全冷却后再进行。
 - 请拔出盛物盘等盘子，倒掉盘中烹调后剩余的油垢，并用干净抹布擦干设备内的油垢。
 - 用中性清洗剂清洗包括烤架和烤盘在内的所有附件。
- 注意：**不要使用尖锐的清洁工具、硬毛刷和带腐蚀性的清洁用品，以免损伤烤盘。用浸过清洁剂的柔软湿布清洁微蒸烤一体机门表面。

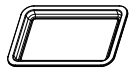
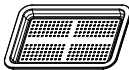
8 维修

- 微蒸烤一体机由厂家培训合格的专业人员进行维修，请不要自行拆卸，修理。如有疑问，请联系在线客服。

- 警告：**
- 开启烧烤功能时，如需用塑料容器，要确定其可以耐热达300℃度，否则会熔掉或裂开。
 - 开启微波功能时，如需要使用容器，必须使用可以用于微波加热容器，禁止使用金属容器及金属烤架、金属盘，禁止空载。
 - 在使用时可触及的部分可能会发热，注意防烫。
 - 炉门关门时注意铰链位置，小心夹伤。
 - 为避免可能出现的电击，维护本机前，确定设备已断开电源。
 - 严禁将本设备浸入水或别的液体中。
 - 烹饪完成拿取食物时请使用防烫手套，以防烫伤。

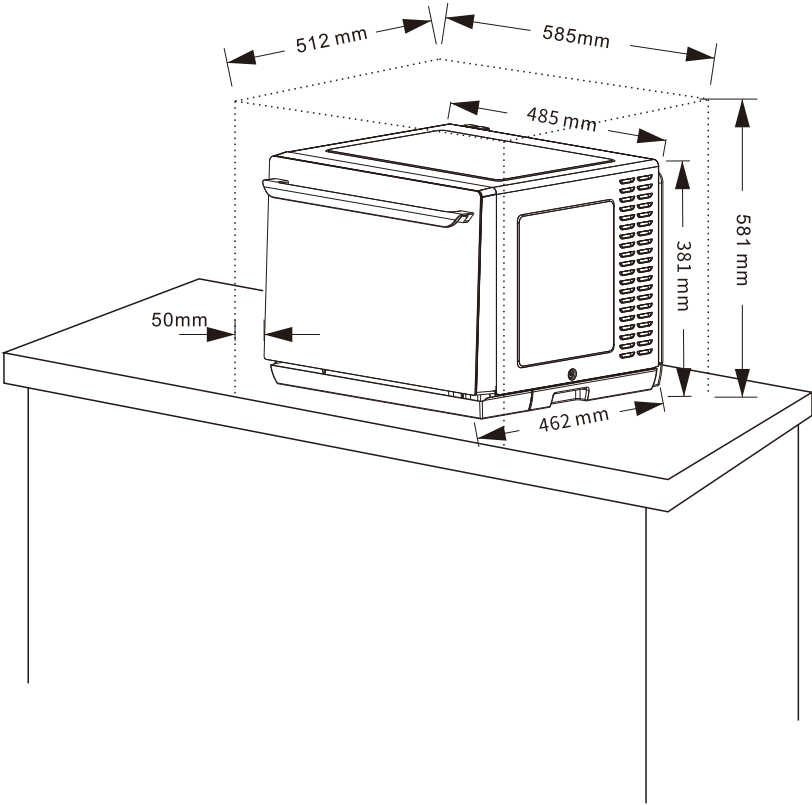


由于我们的产品在不断升级和优化,如实物与下图有差异,请以实物为准

1	双动力烤盘		414*270 (含提手)	1件	烧烤或者制作其他菜,也可以置于金属烤架下方,用于接纳溶解油脂或者食物残渣
2	蒸盘		414*270 (含提手)	1件	主要用来蒸食物
3	蒸烤架		413*275	1件	用来蒸或烤食物
4	手套		\	1件	用来拿取蒸烤箱里面的器皿防止烫伤
5	吸水海绵		\	1件	用来清洁接水盒及腔体里积水
6	说明书		\	1本	教您快速上手使用机器
7	菜谱		\	1本	教您正确使用蒸烤箱做菜

附件(配件)提示:长时间使用高温情况下可能出现轻微变形,这并不影响功能,待冷却之后会恢复原状。

- 机器放置到台面，需保证机器有足够的散热和排气空间
- 机器背部、左侧、右侧需要设置50mm以上的散热空间
- 机器顶部需要设置200mm以上的蒸汽排气空间
- 图示虚线框为安装空间尺寸



加热原理			
蒸汽	纯蒸汽加热	以蒸汽加热，蒸煮完成 食谱例：清蒸鱼 	烹饪时会产生蒸汽，因此加热时请勿加盖密封（有些菜谱需要覆盖保鲜膜,保鲜膜戳小孔）
烘焙/蒸汽烤	上下发热管+后部发热管+循环风扇加热	利用加热管+循环风扇加热 食谱例：蛋糕、蛋挞  	加热后请立刻取出以免残留热量使食物烤色变深 加热中为维持炉内温度，请尽量避免开关炉门 如果担心烤色不均匀，请在加热途中重新调整食物位置或旋转烤盘。
微波	微波加热	利用微波加热 食谱例：热牛奶，热饭菜  	使用微波时，请勿使用金属器皿。微波功能适用于快速加热食物，加热器皿请使用宽口陶瓷或玻璃材质。

烹饪方法和食物特性是密切相关的。

体积与数量

由于食物受热的特性，一般数量少的食物比数量多的食物熟得快。

开始的温度

冷冻的食物比常温食物加热时间长，需要根据食物实际情况进行调整。

形状

体积大小差不多的食物加热情况比较平均，为了弥补大小不均而造成的加热偏差，可在烹饪途中调整食物位置

密度

加热松软食物的时间比加热硬实的食物的时间短。

首次使用保养

新机首次使用，往水箱添满水到最高水位线，启动蒸汽功能100度，20分钟；再把内腔积水清理干净，之后使用烤功能使机器空烤180度20分钟，待机体冷却之后打开箱门通风即可。
(配件单独清洗即可)

提醒

时间

每份食谱都备有烹调参考时间，但是由于食物具体的形状，加热前的温度和所处的位置不同必须相应调整加热时间；通常按照食谱参考时间设定最短加热时间，看看食物的熟透程度后再加时间烹调，若一开始就用长时间烹调的话熟透食物是无法变生的。

穿刺

在烹调期间，有些食物的表皮或膜会阻止蒸汽外流，在没有烹调之前，将这些食物的皮剥掉或穿刺些洞和切缝，以便让蒸汽蒸发。
蛋-----用牙签刺穿蛋黄2次，蛋白数次。
蛤和蚝-----用牙签刺数次。
马铃薯和蔬菜-----用叉刺穿。
香肠和腊肠-----将熏过的香肠和腊肠划痕，用叉刺穿肠衣。

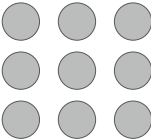


食物摆放空间距离

烹制烘焙小蛋糕时，尽量将食物排列在中间，这样烘焙程度会比较均匀。



同样的，将食物顺着烤盘的外形排列，而不是凌乱、无规则地排列，并且不要将食物叠放在一起。



食物上色

假如要缩短或烤或烧食物的时间而又要到良好的颜色效果，必须在未烤之前，涂上深色酱油或辣酱油，做快熟面包或松饼时，用黄糖代替糖粒，或者在烘焙之前刷上一层鸡蛋液于表面上。

转动和重新放置

有时候不可能通过搅动食物重新分散热力，为了得到均匀的烹调，可重新放置或移动食物，通常在烹调中途翻转食物，将大块的食物如肉或鸡翻转。

注意安全

当加热汤类、汁类或饮品等液体食物时，取出时必须小心。在烹调时请注意以下几点：

- a. 不要过度加热。否则在取出食物时，会由于突然沸腾导致液体飞溅而烫伤操作者。
- b. 液体加热时，液体不要少于容器的六成满。因为加热少量液体食物会由于沸腾而导致液体突然飞溅。
- c. 加热前或加热途中请勿搅拌。
- d. 加热后，先让食物在腔内放置片刻，略加搅拌后取出。
- e. 使用奶瓶或加热婴儿食物后，应经过搅拌或摇动，喂食前应检查温度，避免烫伤

必须

不可使用一般的温度计，必须使用测肉温度计检查烹调结果。如果烹调不足则再放入腔内继续烹调。

必须

使用烘烤功能时，必须控制烹调时间，时刻关注所需加热食物，切勿远离；过度加热食物可能引起冒烟、着火。

烹饪影响须知

烹调食谱仅提供烹调的参考时间。影响烹调时间的因素有：所喜欢的生熟程度、开始温度、海拔高度、分量、大小、食物形状和容器的种类等。如果您熟悉产品的操作，则可以适当参照以上因素，调整烹调时间。

初始上电进入主界面。



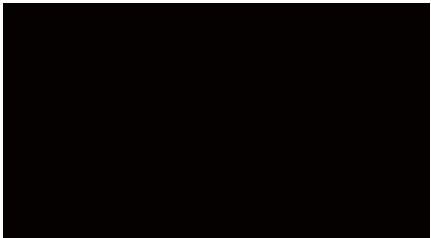
主界面

屏保模式:按"  "进入屏保;或者主界面5分钟无操作进入屏保模式,屏保模式时点击屏幕进入主界面。



屏保界面

关屏模式:屏保/主界面按"  "进入关屏模式,蜂鸣器长鸣1声。屏保30分钟无操作机器自动进入关屏模式。
关屏模式时触摸屏内任意位置进入主界面模式。

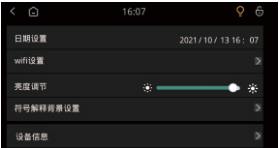


关屏模式

	屏保		wifi设定
	资料网站网址二维码		炉灯开与关
	返回上一级		童锁。童锁后长按3秒屏幕可以解锁
	返回主界面		设置
	关屏		

主界面点按“  ”键进入设置界面。

上下滑动界面进行设置。
日期设置:设定日期与时间
wifi设置:通过wifi进行联网
亮度调节:调节屏幕亮度
升级:在线更新产品的软件
恢复出厂设置:产品软件恢复到最初状态



微蒸模式的使用步骤详解,它适用于清蒸类的食物,如:蹄筋、排骨、汤羹等难蒸的食材(带汤汁食物最优),把食物放在合适的容器内,选择合适的时间和温度后即可开始烹饪;此模式必须使用机器自带的蒸盘,烹饪器皿使用陶瓷置于内腔第二层位置。

将食物放置在模具或者家用盘中,放在腔内的蒸盘上,关上门板。
点按“蒸汽”字样进入模式。



跳转到蒸汽类目主界面
点按“微蒸”字样进入模式。



跳转到微蒸参数设置界面,根据食物多少以及大小设置相应的参数。
默认100°C设置(不可调);微波300W+100°C,10分钟同时工作,左右滑动调整时间参数。
可把常用的参数添加到DIY,先设置好参数,点按“添加DIY”输入名称,点按“确定”最多可添加3个。



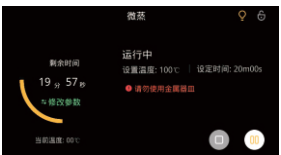
点按“▶”键,界面显示正在运行中…进度条跟着时间走动,剩余时间呈倒计时状态显示。
运行途中可点击修改参数调整温度,调整剩余时间。



跳出到参数设置界面。
左右滑动调整参数。



点按“⏸”键,界面显示暂停中此时剩余时间以及进度条呈暂停状态。
暂停状态时设定温度可以调整,剩余时间也可以调整。



倒计时完成跳出“提示框”显示本次工作进程已完成点按“确定”键退出此界面,返回主页。



上下烤模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在100°C-200°C的范围内;它适用于烘焙(蛋糕/饼干/面包),烧烤(肉类/海鲜等)把食物放在双动力烤盘上,选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

将食物放置在模具或者家用盘中,放在腔内的蒸烤架上,关上门板。
点按“烧烤”字样进入模式。



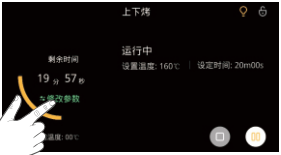
跳转到烧烤类目主界面。
点按“上下烤”字样进入模式。



跳转到上下烤参数设置界面,根据食物多少以及大小设置相应的参数。
温度和时间默认160°C, 20分钟;左右滑动调整参数。
可把常用的参数添加到DIY,先设置好参数,点按“添加DIY”输入名称,点按“确定”最多可添加3个。



点按“▶”键,界面显示正在运行中…进度条跟着时间走动,剩余时间呈倒计时状态显示。
运行途中可点击修改参数调整温度,调整剩余时间。



倒计时完成跳出“提示框”显示本次工作进程已完成点按“确定”键退出此界面,返回主页



上管烤模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在100℃-200℃的范围内;它适用于烧烤、肉类、鱼类及烘焙类西点,把食物放在双动力烤盘上,选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

将食物放置在模具或者家用盘中,放在腔内的蒸烤架上,关上门板。
点按“烧烤”字样进入模式。



跳转到烧烤类目主界面。
点按“上管烤”字样进入模式。



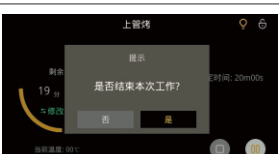
跳转到上管烤参数设置界面,根据食物多少以及大小设置相应的参数。
温度和时间默认160℃, 20分钟;左右滑动调整参数。
可把常用的参数添加到DIY,先设置好参数,点按“添加DIY”输入名称,点按“确定”最多可添加3个。



点按“⏮”键,界面显示正在运行中…进度条跟着时间走动,剩余时间呈倒计时状态显示。
运行途中可点击修改参数调整温度,调整剩余时间。



倒计时完成跳出“提示框”显示本次工作进程已完成点按“确定”键退出此界面,返回主页



空气炸模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在120℃-230℃的范围内;它适用于烤鸡米花、速冻薯条、鸡翅等,把食物放在双动力烤盘上,选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

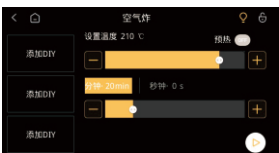
将食物放置在模具或者家用盘中,放在腔内的蒸烤架上,关上门板。
点按“烧烤”字样进入模式。



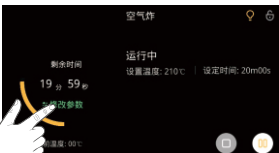
跳转到烧烤类目主界面。
点按“空气炸”字样进入模式。



跳转到空气炸参数设置界面,根据食物多少以及大小设置相应的参数。
温度和时间默认200℃, 20分钟;左右滑动调整参数。
可把常用的参数添加到DIY,先设置好参数,点按“添加DIY”输入名称,点按“确定”最多可添加3个。



点按“⏮”键,界面显示正在运行中…进度条跟着时间走动,剩余时间呈倒计时状态显示。
运行途中可点击修改参数调整温度,调整剩余时间。



倒计时完成跳出“提示框”显示本次工作进程已完成点按“确定”键退出此界面,返回主页



高温蒸煮模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在120°C-230°C的范围内;它适用于烤鸡翅(嫩)、烤鸡腿等,把食物放在双动力烤盘上,选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

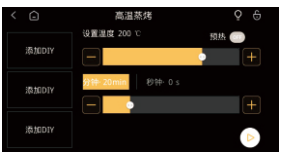
将食物放置在模具或者家用盘中,放在腔内的蒸烤架上,关上门板。
点按“烧烤”字样进入模式。



跳转到烧烤类目主界面。
点按“高温蒸烤”字样进入模式。



跳转到高温蒸烤参数设置界面,根据食物多少以及大小设置相应的参数。
温度和时间默认200°C, 20分钟;左右滑动调整参数。
可把常用的参数添加到DIY,先设置好参数,点按“添加DIY”输入名称,点按“确定”最多可添加3个。



点按“▶”键,界面显示正在运行中…进度条跟着时间走动,剩余时间呈倒计时状态显示。
运行途中可点击修改参数调整温度,调整剩余时间。



倒计时完成跳出“提示框”显示本次工作进程已完成点按“确定”键退出此界面,返回主页

风扇烤模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在120°C-230°C的范围内;它适用于烧烤、肉类、鱼类及烘焙类西点,把食物放在双动力烤盘上,选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

将食物放置在模具或者家用盘中,放在腔内的蒸烤架上,关上门板。
点按“烧烤”字样进入模式。



跳转到烧烤类目主界面。
点按“风扇烤”字样进入模式。



跳转到风扇烤参数设置界面,根据食物多少以及大小设置相应的。
温度和时间默认200°C, 20分钟;左右滑动调整参数。
可把常用的参数添加到DIY,先设置好参数,点按“添加DIY”输入名称,点按“确定”最多可添加3个。



点按“▶”键,界面显示正在运行中…进度条跟着时间走动,剩余时间呈倒计时状态显示。
运行途中可点击修改参数调整温度,调整剩余时间。



倒计时完成跳出“提示框”显示本次工作进程已完成点按“确定”键退出此界面,返回主页

微烤模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在120℃-230℃的范围内;它适用于烤制一些大块食物,如烤鸡、牛排、鸡排、红薯等,可以加快烤的速度,把食物放在双动力烤盘上,选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

将食物放置在模具或者家用盘中,放在腔内的双动力烤盘上,关上门板。
点按“烧烤”字样进入模式。



跳转到烧烤类目主界面。
点按“微烤”字样进入模式。



跳转到微烤参数设置界面,根据食物多少以及大小设置相应的参数。
温度和时间默认200℃, 20分钟;左右滑动调整参数。
可把常用的参数添加到DIY,先设置好参数,点按“添加DIY”输入名称,点按“确定”“最多可添加3个。”



点按“⏸”键,界面跳出“提示框”提示请勿使用金属器皿。



按“确认无金属,可以开始工作”程序启动进度条跟着时间走动,剩余时间呈倒计时状态显示。
如按“需取出金属器皿,暂不开始”则返回设置微烤参数设置界面。
运行途中/暂停状态可点击修改参数调整温度,调整剩余时间。



点按“⏸”键,界面显示暂停中此时剩余时间以及进度条呈暂停状态。
暂停状态时设定温度可以调整,剩余时间也可以调整。



倒计时完成跳出“提示框”显示本次工作进程已完成点按“确定”键退出此界面,返回主页。



微烤:请使用厂家配送的双动力烤盘,烹饪时烤盘放在内胆下面第一层架位置。(如果双动力烤盘两侧的塑料护垫破损、遗失,则不能用于此功能)
使用双动力烤盘(带微波加热),切勿使用金属器皿。

微波模式的使用步骤详解,使用微波时,需取出所有金属器皿;它适用于快速加热饭菜。

将食物放置在模具或者家用盘中,放在腔内的微晶板上,关上门板。
点按“微波”字样进入模式。



跳转到微波参数设置界面,根据食物多少以及大小设置相应的参数。
功率和时间默认1000W, 0分钟;左右滑动调整参数。
可把常用的参数添加到DIY,先设置好参数,点按“添加DIY”输入名称,点按“确定”“最多可添加3个。”



点按“⏸”键,界面跳出“提示框”提示请勿使用金属器皿。



按“确认无金属,可以开始工作”程序启动进度条跟着时间走动,剩余时间呈倒计时状态显示。
如按“需取出金属器皿,暂不开始”则返回设置微烤参数设置界面。
运行途中/暂停状态可点击修改参数调整温度,调整剩余时间。



跳出到参数设置界面。
左右滑动调整参数。



点按“⏸”键,界面显示暂停中此时剩余时间以及进度条呈暂停状态。
暂停状态时设定温度可以调整,剩余时间也可以调整。



倒计时完成跳出“提示框”显示本次工作进程已完成点按“确定”键退出此界面,返回主页

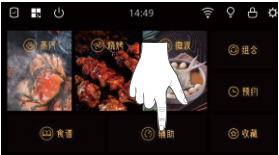


21

22

发酵模式的使用步骤详解,它的温度调节范围在30°C-45°C,适用于包子、馒头、披萨饼等等的面皮发酵。蒸汽发酵,注意水盒要加水。

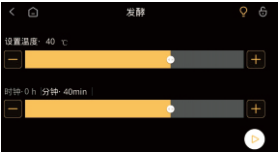
将待发酵面皮放在腔内的蒸盘上,关上门板
点按“辅助”进入辅助模式选择。



跳转到辅助类目主界面。
点按“发酵”字样进入模式。



跳转到发酵参数设置界面,根据食物多少
以及大小设置相应的参数。
温度和时间默认40°C, 40分钟;左右滑动调整参数。



点按“▶”键,界面显示正在运行中…进
度条跟着时间走动,剩余时间呈倒计时状态
显示。
运行途中可点击修改参数调整温度,调整剩余时间。

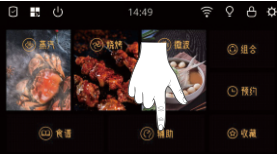


倒计时完成跳出“提示框”显示本次工作进
程已完成点按“确定”键退出此界面,返回主
页



解冻模式的使用步骤详解。

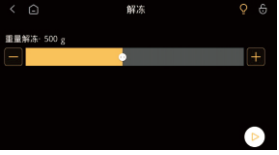
将食材放置在模具或者家用盘中,放在
腔内的蒸盘上。
点按“辅助”进入辅助模式选择。



跳转到辅助类目主界面。
点按“解冻”字样进入模式。



跳转到解冻参数设置界面,根据食物多少以
及大小设置相应的时间或重量。
默认重量解冻:500克,左右滑动调整参数。



点按“⏸”键,界面跳出“提示框”提示请勿
使用金属器皿。



按“确认无金属,可以开始工作”程序启动进
度条跟着时间走动,剩余时间呈倒计时状态
显示。
如按“需取出金属器皿,暂不开始”则返回设置
微烤参数设置界面。

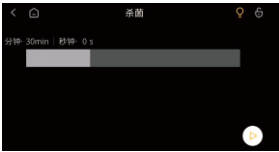


倒计时完成跳出“提示框”显示本次工作进
程已完成点按“确定”键退出此界面,返回主
页

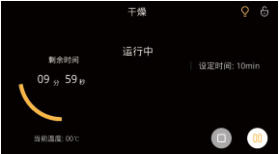


	100g	200g	300g	400g	500g
	1分30秒	3分30秒	5分	6分30秒	8分
	600g	700g	800g	900g	1000g
	9分30秒	11分	12分30秒	14分	15分30秒

杀菌模式针对内腔深度清洁,对腔体内胆进行高温烘干、除菌和保养。使用前请先用洁净抹布擦干内胆水珠,注意水箱加水。

先将内胆清洁干净。 点按“辅助”字样进入模式。	
跳转到辅助类目主界面 点按“杀菌”字样进入模式。	
跳转到杀菌参数设置界面,时间不可调。 默认时间30分钟。	
点按“▶”键,界面显示正在运行中…进度条跟着时间走动,剩余时间呈倒计时状态显示。	
倒计时完成跳出“提示框”显示本次工作进程已完成点按“确定”键退出此界面,返回主页	

干燥模式针对腔体内胆进行高温烘干,干燥前请注意将腔体内食物取出,并将腔体残渣清洁干净,水箱无需有水。

先将腔体内食物取出,残渣清洁干净。 点按“辅助”进入辅助模式选择。	
跳转到辅助类目主界面。 点按“干燥”字样进入模式。	
跳转到干燥参数设置界面,时间不可调 默认时间10分钟	
点按“▶”键,界面显示正在运行中…进度条跟着时间走动,剩余时间呈倒计时状态显示。	
倒计时完成跳出“提示框”显示本次工作进程已完成点按“确定”键退出此界面,返回主页	

保温模式的使用步骤详解,使用蒸汽加热的方式来给食物保温。

将食物放置在模具或者家用盘中,放在腔内的蒸盘上,关上门板。
点按“辅助”字样进入模式。

跳转到辅助类目主界面
点按“保温”字样进入模式。

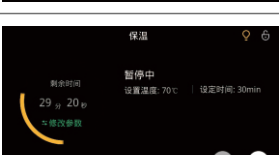
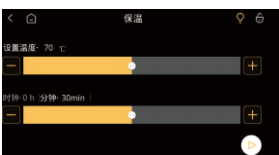
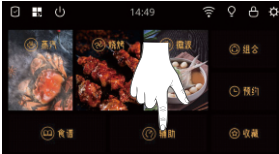
跳转到保温参数设置界面,根据食物多少
以及大小设置相应的参数。
温度和时间默认70℃, 30分钟;左右滑动调整参数。

点按“▶”键,界面显示正在运行中…进
度条跟着时间走动,剩余时间呈倒计时状态
显示。
运行途中可点击修改参数调整温度,调整剩余时间。

跳出到参数设置界面。
左右滑动调整参数。

点按“⏸”键,界面显示暂停中此时剩余时
间以及进度条呈暂停状态。
暂停状态时设定温度可以调整,剩余时间也可以调整。

倒计时完成跳出“提示框”显示本次工作进
程已完成点按“确定”键退出此界面,返回主页



除垢模式的使用步骤详解。

水箱装满水,关上门板。
点击“辅助”进入辅助模式选择。

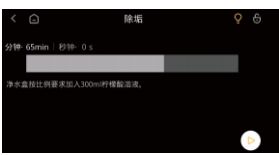
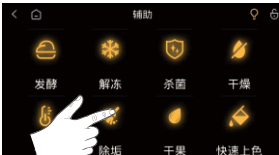
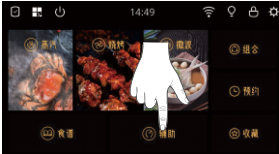
跳转到辅助类目主界面。
点按“除垢”字样进入模式。

跳转到除垢参数设置界面,时间不可调
默认时间65分钟

点按“▶”键,界面显示正在运行中…进
度条跟着时间走动,剩余时间呈倒计时状态
显示。

除垢工作进行到62分钟时,水箱出现缺水报
警,工作暂停。此时需要往水箱加水,装上水
箱后,除垢工作继续启动。

倒计时完成跳出“提示框”显示本次工作进
程已完成点按“确定”键退出此界面,返回主页



干果模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在90°C-120°C的范围内,时间设置区间在1分钟-24小时的范围内。

将食物放置在模具或者家用盘中,放在腔内的蒸烤架上,关上门板。
点按“辅助”字样进入模式。



跳转到辅助类目主界面
点按“干果”字样进入模式。



跳转到干果参数设置界面,根据食物多少以及大小设置相应的参数。
温度和时间默认90°C, 30分钟;左右滑动调整参数。



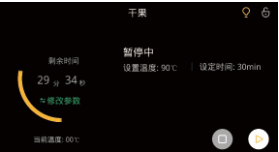
点按“▶”键,界面显示正在运行中…进度条跟着时间走动,剩余时间呈倒计时状态显示。
运行途中可点击修改参数调整温度,调整剩余时间。



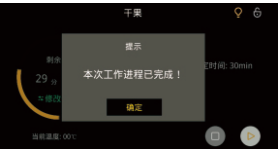
跳出到参数设置界面。
左右滑动调整参数。



点按“⏸”键,界面显示暂停中此时剩余时间以及进度条呈暂停状态。
暂停状态时设定温度可以调整,剩余时间也可以调整。

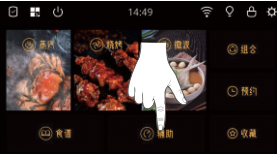


倒计时完成跳出“提示框”显示本次工作进程已完成点按“确定”键退出此界面,返回主页



快速上色模式的使用步骤详解,时间设置区间在1分钟-24小时的范围内。

将食物放置在模具或者家用盘中,放在腔内的烤盘或蒸烤架上,关上门板。
点按“辅助”字样进入模式。



跳转到辅助类目主界面
点按“快速上色”字样进入模式。



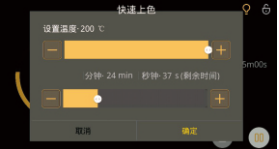
跳转到快速上色参数设置界面,根据食物多少以及大小设置相应的参数。
时间默认10分钟;左右滑动调整参数。



点按“▶”键,界面显示正在运行中…进度条跟着时间走动,剩余时间呈倒计时状态显示。
运行途中可点击修改参数调整温度,调整剩余时间。



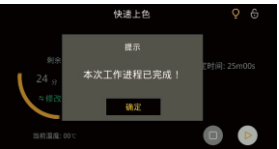
跳出到参数设置界面。
左右滑动调整参数。



点按“⏸”键,界面显示暂停中此时剩余时间以及进度条呈暂停状态。
暂停状态时设定温度可以调整,剩余时间也可以调整。



倒计时完成跳出“提示框”显示本次工作进程已完成点按“确定”键退出此界面,返回主页



组合设置就是多种功能按设定顺序工作(最多设定3种);注意:使用微波时不能使用金属器皿及其他金属搁架。除非使用厂家推荐的专属金属器皿及搁架。

将食物放置在模具或者家用盘中,放在腔内的蒸盘上,关上门板。
点按“组合”字样进入模式。



跳转到组合类目主界面。
依次点按“STEP 1-STEP 3”字样选择功能框进入功能选择类目界面。



选择所需的功能模式,设置功能模式的时间温度。



点按“▶”键,界面跳出“提示框”提示请勿使用金属器皿。



按“确认无金属,可以开始工作”程序启动进度条跟着时间走动,剩余时间呈倒计时状态显示。
如按“需取出金属器皿,暂不开始”则返回设置微波参数设置界面。
运行途中/暂停状态可点击修改参数调整温度,调整剩余时间。



点按“⏸”键,界面显示暂停中此时剩余时间以及进度条呈暂停状态。
暂停状态时设定温度可以调整,剩余时间也可以调整。



倒计时完成跳出“提示框”显示本次工作进程已完成点按“确定”键退出此界面,返回主页。



设定预约时间与功能,预约最长时间为24小时60分钟。

将食物放置在模具或者家用盘中,放在腔内的蒸盘上,关上门板。
点按“预约”字样进入模式。



如右图根据提示操作。
1.左右滑动设置预约时间;
2.点按“功能预约/菜谱预约”字样进入模式选择。



如选择功能预约。
根据自己的实际需求选择相应的模式,设置好时间温度。



如选择菜谱预约。
根据自己的实际需求选择相应的模式。



跳出到参数设置界面。
左右滑动调整参数。



点按“▶”键,界面显示正在运行中...进度条跟着时间走动,剩余时间呈倒计时状态显示。
运行途中可点击修改参数调整温度,调整剩余时间。



倒计时完成跳出“提示框”显示本次工作进程已完成点按“确定”键退出此界面,返回主页



31

32

分为蒸汽菜谱、烧烤菜谱、微波菜谱三大类。

将食物放置在模具或者家用盘中,放在腔内的双动力烤盘/蒸盘/蒸烤架(根据不同食谱选择配件)上,关上门板。
点按“食谱”字样进入菜谱类目界面。



如右图根据提示操作。
点按“微波菜谱/蒸汽菜谱/烧烤菜谱”字样进入菜谱选择。



如选择微波菜谱。
左右滑动图片根据自己的实际需求选择相应的菜谱模式。



转跳到对应菜谱模式界面。
下方点按“功能参数/制作方法/工具食材”可看到对应菜色的烹饪方法及所需使用工具。



点按“⏮”键,界面跳出“提示框”提示请勿使用金属器皿。



按“确认无金属, 可以开始工作”程序启动进度条跟着时间走动,剩余时间呈倒计时状态显示。
如按“需取出金属器皿, 暂不开始”则返回设置微烤参数设置界面。
运行途中/暂停状态可点击修改参数调整温度,调整剩余时间。



倒计时完成跳出“提示框”显示本次工作进程已完成点按“确定”键退出此界面,返回主页



蒸馒头 蒸速冻饺 清蒸鱼 粉丝扇贝 豉椒蒸花甲 南瓜蒸排骨	蒸手工包 虾仁蒸蛋 剁椒鱼头 蒜蓉蒸虾 蒸娃娃菜 香菇蒸鸡块	奥尔良鸡翅 香草烤鸡 骨肉相连 椒盐烤虾 黑椒牛排 芝士焗番薯 蔓越莓曲奇 戚风蛋糕 炸薯条	烤鸡肉串 孜然烤排骨 酱烤鱿鱼 香烤秋刀鱼 意大利披萨 烤风味蔬串 葡式蛋挞 牛角面包 鸡米花	土豆焖排骨 肉末茄子 莲子银耳汤 花旗参炖鸡 桂圆红枣汤 无花果瘦肉汤	鱼香肉丝 蛋汤鱼皮饺 木瓜炖雪蛤 冰糖雪梨 莲藕排骨汤 虫草花炖鸽子
--	---	--	---	--	---

可以收藏自己经常使用的食谱,比较心仪的食谱,收藏的食谱也可以删除。

将食物放置在模具或者家用盘中,放在腔内的配件上,关上门板。
点按“收藏”字样进入菜谱类目界面。

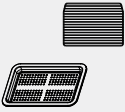
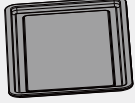


如右图根据提示操作。
点按“微波类/蒸汽类/烧烤类/菜谱收藏/组合类”字样进入各类目收藏界面。



如选择菜谱收藏。
根据日常所收藏的设置快速开启烹饪。

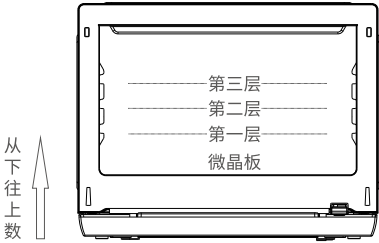


耐热性玻璃容器				耐热性塑料容器			
							
不耐热性玻璃容器				不耐热性塑料容器			
							
陶器/瓷器				木、竹容器			
	注：内侧有彩色图的容器，可能会引起颜色脱落现象，请不要使用。				注：烹饪温度在230摄氏度以下时，可以使用经过耐热加工处理的容器。	注：木、竹制容器可使用	
漆器				耐高温保鲜膜			
					注：保鲜膜遇到高温会融化		
金属容器				铝箔			
	注：金属容器的外壳是铜质材料的，请不要使用						
蒸盘/蒸烤架				双动力烤盘			
							

温馨提示：微波功能下，金属器皿（包括锡箔纸）不能使用，除非厂家推荐。

- 1.不得以拉扯电缆的方式将微蒸烤一体机的电源插头从插座上拔出。
- 2.清洗内胆时，应先将附件取出，然后用擦布清洁即可。
- 3.严禁用水直接喷淋机体，避免使用强酸、碱性洗涤剂。
- 4.每次使用后维护内腔，当内腔冷却后，使用一块干燥的布擦拭整个内腔，或者打开箱门使内腔完全干燥。
- 5.如果微蒸烤一体机发生故障或者不能正常工作，则应切断电源，不要试图自行修理。

- 1.当进行双层烹饪时，蒸烤架须始终位于从下到上数的第一层或者第二层上。这样，常用的陶瓷或者不锈钢容器可放入蒸汽烤箱内。
- 2.深烤盘或者浅烤盘放入从下向上数的第一层。
- 3.根据食物烹饪时间的长短来控制蒸烤架放置的位置。
可如下设置：
a.需要烹饪较长时间的食品应放在微波蒸汽烤箱的上层。
b.需要烹饪较短时间的食品应放在微波蒸汽烤箱的第一层。



图片仅供参考，以收到实际产品为准

小tips

注意：
为发挥本机最佳性能，延长其使用寿命，应经常注意保养。保养前必须拔掉电源插头并开机确认已经切断电源。

您的微蒸烤箱需要定期进行清洁、保养

·待产品冷却后进行一定的清洗，应定期清洁产品腔内所有事物残渣。不清洁产品会使器具内胆表面劣化，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）的布擦拭产品外壳，再用湿布擦干净，最后用干抹布保持炉腔的干爽，严禁使用钢丝擦等硬物擦拭本产品。请勿清洁炉门安全锁系统。

警告：不要使用粗糙擦洗剂或金属刮刀清洁炉门的玻璃，如果炉门的玻璃表面会擦伤，这样的话炉门玻璃会导致粉碎。

·煮食过程中产生的油脂会腐蚀腔体炉腔、影响加热效果，从而改变事物的味道。因此使用后请及时清洁炉腔。

·请使用温水清洁烤盘和烤架。注意在产品长时间烹饪后，禁用冷水立即清洁。

·建议每天在使用后，将内胆用热水清洁，抹干，并使用烘干功能，使产品内胆保持干爽，预防细菌滋生。

蒸发器除垢：1.使用柠檬酸：按说明配制成500ML水溶液，装入进 水盒，清空接水盒。

2.选择自动菜单A07启动工作，当倒计时3分钟工作暂停时，将接水盒倒掉并将进水盒更换成300ML纯净水继续工作直到完成。

3.工作完成后请清理进水盒与接水盒。

维修前须知，如您的产品需要维修，请仔细阅读以下内容。

下列情况均属正常

·烹调时候出现光和风（产品工作需要散热，产品四周及底盘会有热风排出，出现灯光以及闻到气味均属正常）

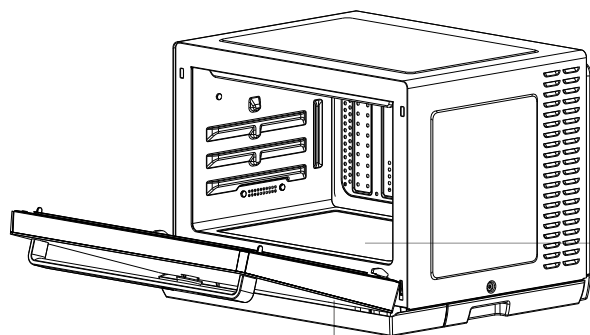
·工作时候的响声（高速散热风扇会产生噪音，这属于正常想象）

若微蒸烤箱不能启动，请检查是否排除以下问题：

·没有插紧电源，拔下插头，待10秒后再重新插上

·保险丝烧断或电路断路器发生作用，重新装置保险丝或重新设定电路断路器（由售后专业维修人员负责修理）

·插座有问题，使用其他电器测试插座是否有问题，请检查炉门是否关好，请注意关好炉门！



每次使用完机器一定要清洁内腔以及附件，保持内腔干燥

使用软布擦拭，防止刮伤机器面板保持机器门板干净整洁。

注意：

·经常清洁进水盒，以保障水质安全健康；每次使用完机器请务必将水盒抽出，倒掉水盒剩余的水，再将接水盒的积水倒掉并清洁干净

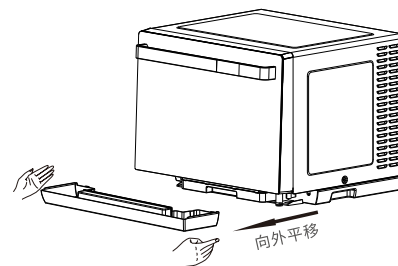
·使用前确保密封圈完全盖好；

·使用前请细心按压进水盒，确保进水盒安装到位，以避免漏水或水盒错位；

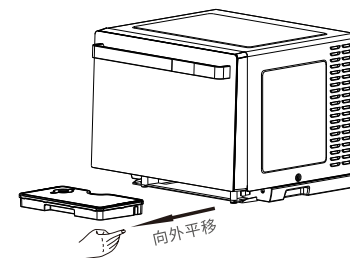
·请使用蒸馏水或纯净水，否则容易产生水垢；请在一个烹饪周期结束后，清空并清洗水盒，它可以防止细菌及石灰石的生成，请不要用洗碗机清洗

·进水盒的水尽量不要超过最高水位线；

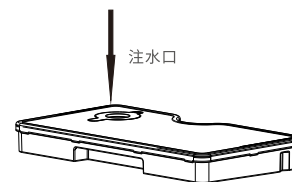
·确保进水盒座紧密贴合。



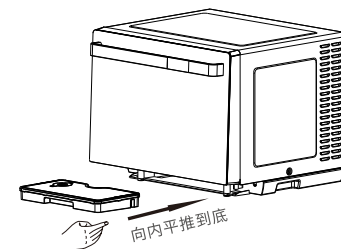
1.取出接水盒：双手扶住接水盒两端，将接水盒向外平移取出；



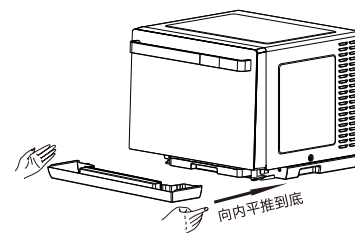
2.取出进水盒：单手向炉子水箱下探，扣住进水盒扣位向外平移取出；



3.加水：掀开橡胶密封圈，注入足量的纯净水或蒸馏水；



4.安装水盒：将注满水的水盒用力向安装位平推到底，确保安装到位；



5.安装接水盒：双手扶住接水盒两端，将接水盒向内平推，确保安装到位；

可以根据故障描述来判断原因以及解决方法

显示屏不亮	· 机器没有连上电源 · 显示屏坏 · 系统死机	· 连接上电源 · 联系售后服务 · 重新上电
显示屏显示异常	· 系统死机 · 显示屏损坏	· 重新上电 · 联系售后服务
门漏气	· 门上的密封圈变形大、移位 · 门铰链损坏	· 将密封圈整理平整 · 联系售后服务
灯不亮	· 灯泡损坏 · 插线松脱 · 电路板损坏	· 联系售后服务
风扇电机不工作	· 电机损坏 · 电路板损坏 · 插线松脱	· 联系售后服务
按键失灵	· 屏上有水珠、水雾 · 系统死机 · TP插线松脱/触摸板坏	· 擦干屏幕重新触摸 · 重新上电 · 联系售后服务
不出蒸汽 (有故障提示)	· 水箱没加水(水箱图标提示) · 蒸汽系统异常(提示故障) · 水箱前头密封圈丢失	· 水箱加水再启动工作 · 联系售后服务 · 联系售后服务
微波不加热	· 食物未放置在微波加热区域 · 使用金属器皿 · 微波加热系统损坏	· 食物置于微晶板圆形区域 · 使用陶瓷或玻璃器皿 · 联系售后服务
水箱弹不出	· 水箱按压不到位 · 水箱卡住 · 水箱卡死	· 稍用力按到底 · 多次按压 · 联系售后服务
微波开关失效	· 微波开关失效	· 联系售后服务
微波通信失效	· 微波通信失效	· 可按按键继续操作
变频微波工作异常	· 变频微波工作异常	· 可按按键继续操作

加热失效	· 加热失效	· 联系售后服务
蒸汽发生器NTC开路	· 蒸汽发生器NTC开路	· 可按按键继续操作
蒸汽发生器NTC短路	· 蒸汽发生器NTC短路	· 可按按键继续操作
腔体NTC开路	· 腔体NTC开路	· 联系售后服务
腔体NTC短路	· 腔体NTC短路	· 联系售后服务
放水电机开路故障	· 放水电机开路故障	· 联系售后服务
放水电机故障	· 放水电机故障	· 联系售后服务

告用户环境影响书

“保护环境,造福人类,预防污染,持续改进”是我司环境管理的宗旨和方向。

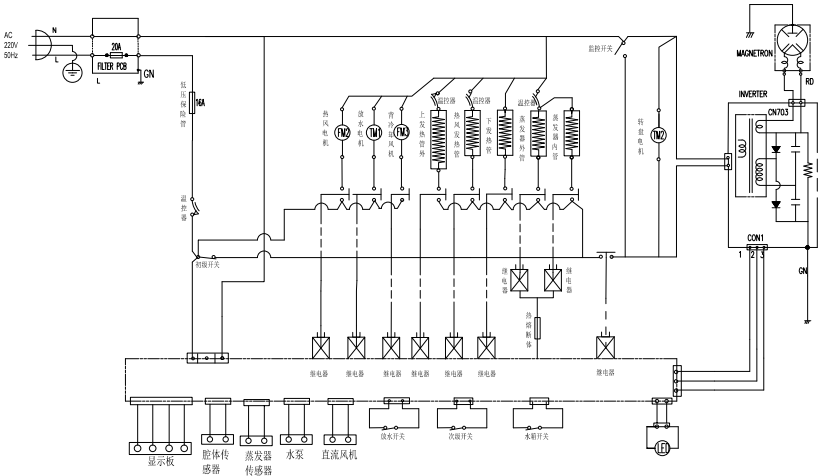
我司产品在使用中和完成使用寿命后造成的环境影响特向您敬告如下:

请正确处理包装材料。废纸箱、废塑料袋为可回收废弃物,废泡沫塑料为不可回收废弃物,拆包后应扔到指定的分类垃圾桶中。

任何产品均有使用寿命,请按国家明文规定的使用报废年限报废,无论是到期报废还是中途换代报废,均应送到当地废品收购站。

通过正确处置该产品,您将有助于防止因该产品的不当处置而产生对环境 and 人类健康造成不利影响。

电气原理图



(线路如有更改,恕不另行通知!)

品名	微波蒸汽烤箱
型号	SST3220WF-B9
电压/频率	220V~/50Hz
额定功率	微波:输入1550W 输出1000W 烧烤:1900W 蒸汽:2000W 最大功率2000W
烘烤温度范围	100-230℃
蒸汽温度调节范围	30-120℃
微波功率调节范围	100-1000W
净重/毛重	24.6/27.5kg
单层搁架额定承重量	1.5kg
内胆容积	32L
水箱容积(最高水位线)	800mL
电源插头	10A
电源线长度(外露部分)	0.9米
外形尺寸(宽*深*高)(mm)	485*462*381
腔内尺寸(宽*深*高)(mm)	415*290*228
能效等级	1级能效
执行标准	GB4706.1-2005 GB4706.22-2008 GB4706.21-2008

(参数如有更改,恕不另行通知!)

部件名称	中国ROHS管控物质或元素					
	铝 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
腔体组件	0	0	0	0	0	0
底板	0	0	0	0	0	0
铰链组件	0	0	0	0	0	0
外罩	0	0	0	0	0	0
隔热板	0	0	0	0	0	0
支撑板	0	0	0	0	0	0
蒸烤架	0	0	0	0	0	0
LED 灯组件	0	0	0	0	0	0
控制面板组件	0	0	0	0	0	0
弹簧	0	0	0	0	0	0
螺母/螺钉	0	0	0	0	0	0
安装板组件	0	0	0	0	0	0
蒸汽发生器	0	0	0	0	0	0
导风板	0	0	0	0	0	0
电脑板	X	0	X	0	0	0
触摸屏	0	0	0	0	0	0
导风安装板	0	0	0	0	0	0
搅拌组件	0	0	0	0	0	0
联锁组件(微动开关)	0	0	0	0	0	0
电容/夹	0	0	0	0	0	0
电源线	0	0	0	0	0	0
烤盘+烤夹	0	0	0	0	0	0
磁控管	0	0	0	0	0	0
高压变压器	0	0	0	0	0	0
电机	0	0	0	0	0	0
发热管组件	0	0	0	0	0	0

部件名称	中国ROHS管控物质或元素					
	铝 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
保险管组件	0	0	0	0	0	0
温控器	0	0	X	0	0	0
微动开关	0	0	0	0	0	0
导线	0	0	0	0	0	0
对流板	0	0	0	0	0	0
炉门组件	0	0	0	0	0	0
风扇组件	0	0	0	0	0	0
减震垫块	0	0	0	0	0	0
垫片	0	0	0	0	0	0
水箱组件	0	0	0	0	0	0
弹簧	0	0	0	0	0	0
高压二极管一体化	0	0	0	0	0	0
本表格依据SJ/T 11364的规定编制						
O:表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T26572规定的限量要求以下。						
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GB/T26572规定的限量要求。						
有害物质说明:我公司产品所使用材质中有害物质元素含量已遵循有害物质限量标准GB/T26572的限量要求,其中部分标“X”的表示因全球技术水平的发展还无法实现有害物质元素含量的替代,我司将根据全球技术的发展努力实现有害物质的替代,如因技术发展及材料中有害物质环保升级,将会编入新版说明书。						
10 环保年限标志	此标识适用于在中华人民共和国销售电子信息产品,标识中央的数字为正常使用条件下的环境保护适用期限的年数。					
温馨提示——安全使用年限取决于本产品,建议使用一定年限后更换新机。						
执行标准:						
GB 4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第1部分:通用要求》						
GB 4706.22-2008《家用和类似用途电器的安全驻立式电灶、灶台、烤箱及类似用途器具的特殊要求》						
GB 4706.21-2008《家用和类似用途电器的安全微波炉,包括组合型微波炉的特殊要求》						

附注：
以上所有内容经过认真核对,如有任何印刷错漏或内容上的误解,本公司保留解释权。

水盒组件	PC	仅接触水,使用温度20°C-80°C
水盒组件(水管塞)	LCP	仅接触水,使用温度 20°C-80°C
进气管转接头	PP	食品级120°C
蒸汽发生器	SUS304	仅接触水,使用温度 20°C-160°C
发热管	SUS310S	/
内胆	SU304纳米陶瓷涂层	/
烤盘、门体、涂层	电镀铝板基材/环氧聚酯涂层	/
蒸烤架、蒸盘	SUS304	可选配件,不得接触酸性食品,使用温度 100°C-300°C
内隔板	硼硅玻璃或微晶陶瓷	使用温度 40°C-300°C
蒸汽发生器(水管) 进水管、出水管、炉门 密封圈、门体硅胶	硅胶(食品级)	使用温度 20°C-230°C
水盒组件(弹簧) 温度传感器探头	不锈钢 06Cr19Ni10	使用温度 100°C-300°C
本产品与食品接触部件符合食品安全国家标准： GB4806.4-2016/GB4806.5-2016/GB4806.7-2016/GB4806.9-2016/GB4806.11-2016		

备注：
1.本品不宜做容器长期储存食品；
2.使用本品时请去除内腔所有包装防护材料(包括但不限于纸板、胶带、扎带等)；
3.首次使用请按照说明书的说明操作,而后再进行正常烹饪使用；
4.本系列产品包含以上食品接触材料,部分机型可能不含个别材料,请以实际收到产品为准。

产品自购买之日起一年内非人为造成的内部故障，本公司以购买记录或收据等有效凭证给予免费维修服务。

.....

名称型号: _____

机身编号: _____

销售日期: _____

电话号码: _____

销售商店: _____

保修地址: _____

(此联由顾客保存,凭证保修)

