

微波蒸汽烤箱

中国蒸烤箱专家

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: 2021-10/12



凯度电器公众号
微信扫码, 服务即到



扫码成为会员
免费领取烘焙课程

SV4220EMB-TE/SV4221EMB-TF

产品说明书

目录索引

产品安全注意事项.....	1-4	预约功能	25
产品介绍	5-6	烹饪用具的选择.....	26-30
安装指导	7	清洁与维护	31-32
加热原理	8	使用常识	33
烹饪注意事项	9	故障排除	34
烹饪技巧	10	技术数据	35
控制面板.....	11	规格参数	36
功能介绍	12	电器产品有害物质限量说明（RoHS）.....	37-38
蒸模式使用步骤	13-14	食品接触材质说明	39
鲜蒸模式	13	维修服务	40
双动力蒸模式	14		
烤模式使用步骤	15-19		
风扇烘烤模式	15		
上下烘烤模式	16		
双动力烤模式	17		
空气炸模式	18		
高温蒸烤模式	19		
微波功能	20		
辅助模式使用步骤	21-22		
烘干模式	21		
发酵模式	22		
智能菜单	23		
清洁功能	24		

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**”！

产品安全注意事项



- ◆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、知觉或心理机能有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。
 - ◆如发现有烟雾，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喷溅沸腾，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导致器具表面劣化，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16A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，有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。

安全指导

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。

使用须知

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。

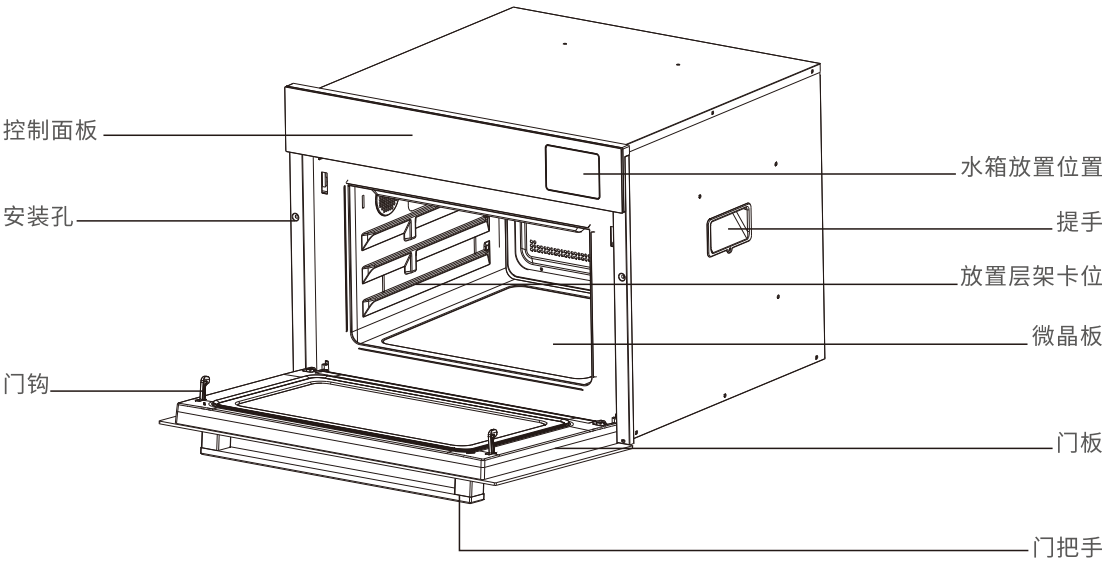


警告：

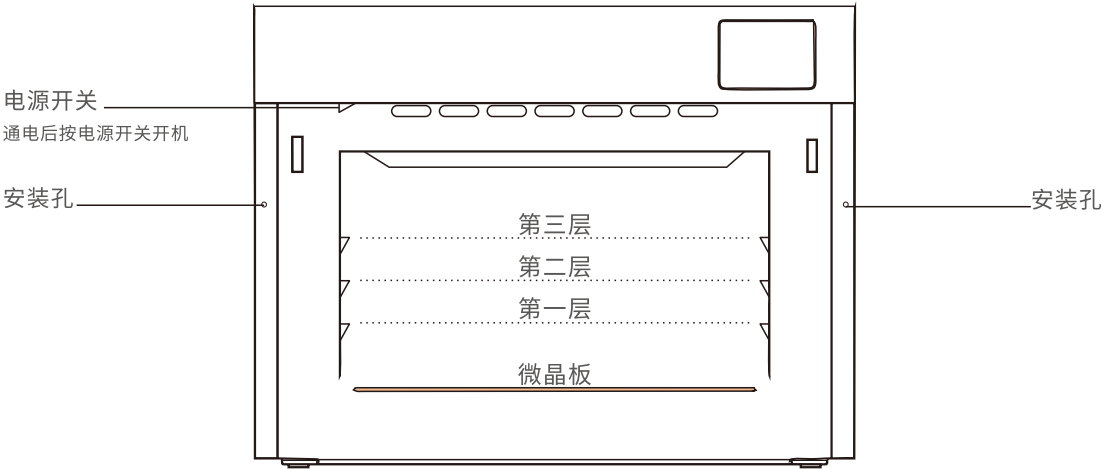
- 开启烧烤功能时，如需用塑料容器，要确定其可以耐热达300℃度，否则会熔掉或裂开。
- 开启微波功能时，如需要使用容器，必须使用可以用于微波加热容器，禁止使用金属容器及金属烤架、金属盘，禁止空载。
- 在使用时可触及的部分可能会发热，注意防烫。
- 炉门关门时注意铰链位置，小心夹伤。
- 为避免可能出现的电击，维护本机前，确定设备已断开电源。
- 严禁将本设备浸入水或别的液体中。
- 烹饪完成拿取食物时请使用防烫手套，以防烫伤。

产品介绍

部件说明



蒸盘/烤盘使用层架位置



配件清单

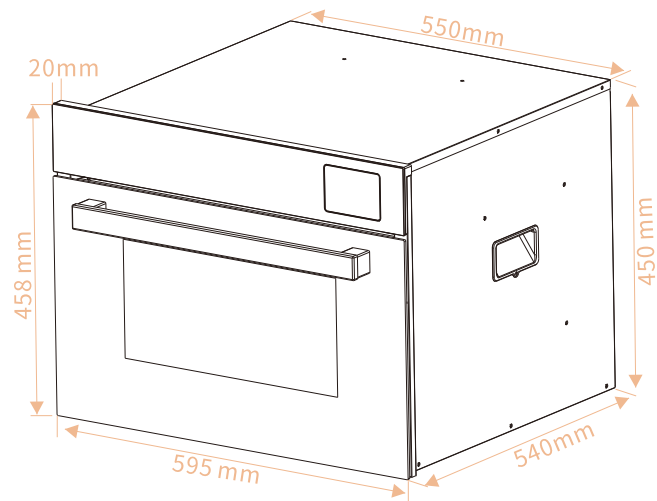
由于我们的产品在不断升级和优化，如实物与下图有差异，请以实物为准

序号	名称	线稿图	数量	作用
1	蒸盘		1件	用来蒸食物 鲜蒸/双动力蒸
2	平底烤盘		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
3	双动力烤盘		1件	仅适用于双动力烤模式
4	烤架		1件	置于烤盘上面烤面包或鸡翅等食物
5	手套		1件	用来拿取蒸烤箱里面的器皿防止烫伤
6	吸水球		1件	用来清理接水槽内的积水
7	吸水海绵		1件	用来清洁接水槽及腔体里积水
8	安装螺钉		2个	橱柜机器安装使用
9	安装垫块		2个	橱柜机器安装使用
10	吸盘		1个	当水箱卡住时，用来吸出水箱
11	说明书		1本	教您快速上手使用机器
12	菜谱		1本	教您正确使用蒸烤箱做菜

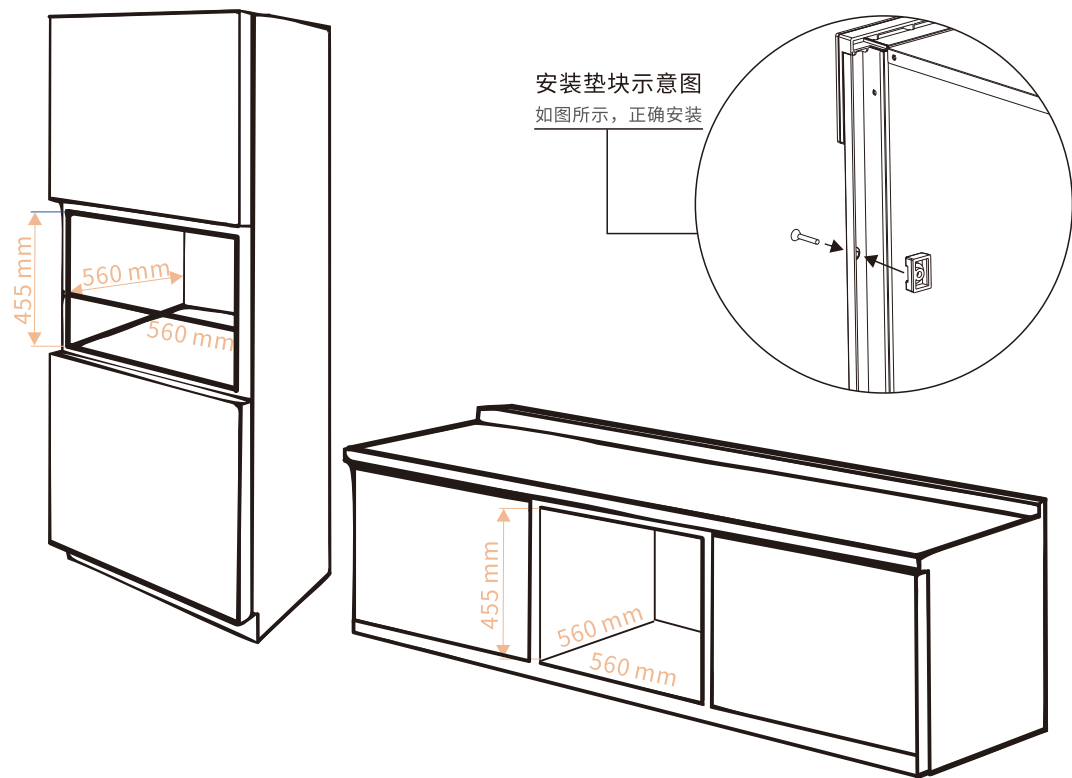
附件（配件）提示：长时间使用高温情况下可能出现轻微变形，这并不影响功能，待冷却之后会恢复原状。

安装指导

机器尺寸



安装尺寸



加热原理

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)
烘焙/蒸汽烤/微波	上下发热管/后部发热管/循环风扇/微波	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。

食物的特性

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。

烹饪注意事项



提醒

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)



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。在烹调时请留意以下几点:

- 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。

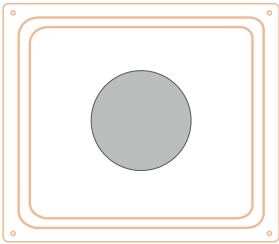
烹饪技巧

时间

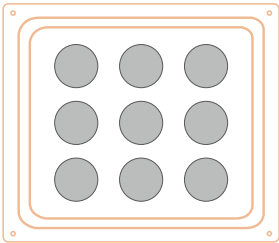
每份食谱都备有烹调参考时间, 但是由于食物具体的形状, 加热前的温度和所处的位置不同必须相应调整加热时间; 通常按照食谱参考时间设定最短加热时间, 看看食物的熟透程度后再加时间烹调, 若一开始就用长时间烹调的话熟透食物是无法变生的。

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。



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。

蒸功能使用步骤

鲜蒸模式

鲜蒸模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在30℃-120℃的范围内;它适用于清蒸类的食物,如蒸鱼/包子馒头/热饭热菜，把食物放在蒸盘上，选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

第一步

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
轻触"⏻"开机键(大概3秒左右)

第二步

点按" "纯蒸键,选择鲜蒸模式
通过纯蒸键或“^/√” 点按切换选择其他模式

第三步

点按“时间” 键，切换至调节时间
默认10分钟

00:10

第四步

时间区域闪烁,点按“^/√” 键调节时间长短
如调整至20分钟

00:20

第五步

点按“温度” 键，切换至调节温度
默认100℃

100℃

第六步

此时温度区域闪烁,点按“^/√” 键调节温度高低
如调整至95℃

95℃

第七步

全部设置完参数后，点触“▶||” 功能启动键
机器开始工作

小tips

- 附件：包子、馒头可以放网架上蒸制，网架的蒸汽流通更顺畅；蔬菜等可以使用蒸盘蒸制，蒸的时候机器内腔不要放置接油盘/烤盘，让底部恒温加热盘正常工作。
- 与蒸相关的模式都要求水箱装满水。
- 缺水报警（蒸汽功能）
在蒸汽工作状态下，当显示屏“ ”闪烁并有报警声，说明水箱里面缺水或水箱不在指定位置，请确保水箱里水量合适且水箱在指定位置后，按“▶||” 键继续工作。

双动力蒸模式

双动力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。

第一步

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
轻触"⏻"开机键(大概3秒左右)

第二步

点按" "纯蒸键,选择双动力蒸模式
通过纯蒸键或“^/√” 点按切换选择其他模式

第三步

点按“时间” 键，切换至调节时间
默认10分钟,100℃，温度不可调

00:10

第四步

时间区域闪烁,点按“^/√” 键调节时间长短
如调整至20分钟

00:20

第五步

全部设置完参数后，点触“▶||” 功能启动键
机器开始工作

小tips

- “ ”童锁键
非工作时，长按“ ”3秒可以开启童锁，显示屏“ ”点亮，按键无法操作。长按“ ”3秒，童锁解除，显示屏“ ”消失，按键可以正常操作。
- “ ”照明键
开始启动工作3分钟后照明灯自动关闭。如需使用照明，按“ ”键炉灯亮；非工作状态：开门照明灯常亮；关门照明灯灭。
- 工作过程中，按“ ”键可以切换炉灯的开与闭;长按可以开启/解除童锁(微波模式除外)。
- 开始/暂停/取消功能说明
设定完成后，按“▶||” 键启动工作；工作过程中按“▶||” 键进入暂停，再按“▶||” 键可以继续工作。
设置或工作过程中，按“⏻” 键直接返回待机状态，工作取消。
烹调过程中，拉开炉门，烹调与时间暂停。关门后工作自动继续。（微波、双动力蒸、双动力烤要重新按“开始” 才能工作）
自动取消设定：设定好烹调状态，若在3分钟内无工作操作，则3分钟之后恢复至待机显示，所设定内容无效。

烤模式使用步骤

风扇烘烤模式

风扇烘烤模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在100°C-230°C的范围内;它适用于烧烤、肉类、鱼类及烘焙类西点，把食物放在平底烤盘上，选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

第一步



将准备好的食物放在平底烤盘上，放入腔内,关上门板
轻触"⏻"开机键(大概3秒左右)



第二步



点按"  "烘烤键,选择风扇烘烤模式
通过烘烤键或“^/v”点按切换选择其他模式 



第三步



点按“时间”键，切换至调节时间
默认20分钟

00:20

第四步



时间区域闪烁,点按“^/v”键调节时间长短
如调整至25分钟

00:25

第五步



点按“温度”键，切换至调节温度
默认200°C

200°C

第六步



此时温度区域闪烁，点按“^/v”键调节温度高低
如调整至180°C

180°C

第七步



全部设置完参数后，点触“▶||”功能启动键
机器开始工作



上下烘烤模式

上下烘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），把食物放在平底烤盘上，选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

第一步



将准备好的食物放在平底烤盘上，放入腔内,关上门板
轻触"⏻"开机键(大概3秒左右)



第二步



点按"  "烘烤键,选择上下烘烤模式
通过烘烤键或“^/v”点按切换选择其他模式 



第三步



点按“时间”键，切换至调节时间
默认20分钟

00:20

第四步



时间区域闪烁,点按“^/v”键调节时间长短
如调整至25分钟

00:25

第五步



点按“温度”键，切换至调节温度
默认160°C

160°C

第六步



此时温度区域闪烁，点按“^/v”键调节温度高低
如调整至180°C

180°C

第七步



全部设置完参数后，点触“▶||”功能启动键
机器开始工作



双动力烤模式

双动力烤模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在100°C-230°C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。

第一步



将准备好的食物放在双动力烤盘上，放入腔内,关上门板
轻触"⏻"开机键(大概3秒左右)



第二步



点按" "烘烤键,选择双动力烤模式
通过烘烤键或“^/v” 点按切换选择其他模式 



第三步



点按“时间” 键，切换至调节时间
默认20分钟

00:20

第四步



时间区域闪烁,点按“^/v” 键调节时间长短
如调整至25分钟

00:25

第五步



点按“温度” 键，切换至调节温度
默认200°C

200°C

第六步



此时温度区域闪烁，点按“^/v” 键调节温度高低
如调整至180°C

180°C

第七步



全部设置完参数后，点触“▶||” 功能启动键
机器开始工作



空气炸模式

空气炸模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在100°C-230°C的范围内;它适用于烤鸡米花、速冻薯条、鸡翅等，把食物放在平底烤盘上，选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

第一步



将准备好的食物放在平底烤盘上，放入腔内,关上门板
轻触"⏻"开机键(大概3秒左右)



第二步



点按" "烘烤键,选择空气炸模式
通过烘烤键或“^/v” 点按切换选择其他模式 



第三步



点按“时间” 键，切换至调节时间
默认20分钟

00:20

第四步



时间区域闪烁,点按“^/v” 键调节时间长短
如调整至25分钟

00:25

第五步



点按“温度” 键，切换至调节温度
默认200°C

200°C

第六步



此时温度区域闪烁，点按“^/v” 键调节温度高低
如调整至180°C

180°C

第七步



全部设置完参数后，点触“▶||” 功能启动键
机器开始工作



高温蒸烤模式

高温蒸烤模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在100℃-230℃的范围内;它适用于烤鸡翅（嫩）、烤鸡腿等，把食物放在平底烤盘上，选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

第一步



将准备好的食物放在平底烤盘上，放入腔内,关上门板
轻触"⏻"开机键(大概3秒左右)



第二步



点按" "烘烤键,选择高温蒸烤模式
通过烘烤键或“^/√”点按切换选择其他模式 



第三步



点按“时间”键，切换至调节时间
默认20分钟

00:20

第四步



时间区域闪烁,点按“^/√”键调节时间长短
如调整至25分钟

00:25

第五步



点按“温度”键，切换至调节温度
默认200℃

200℃

第六步



此时温度区域闪烁，点按“^/√”键调节温度高低
如调整至180℃

180℃

第七步



全部设置完参数后，点触“▶||”功能启动键
机器开始工作



注：水盒请加水。

微波功能

微波模式

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，可设定的功率区间在100W-1000W的范围内;它适用于快速加热饭菜。

第一步



将盛放食物的陶瓷或玻璃器皿置于微晶板中心位置,关上门
轻触"⏻"开机键(大概3秒左右)



第二步



点按" "微波键,进入微波模式状态
连续按微波键或“^/√”可选择微波功率（火力）大小，依次为
100W -1000W共10档。

900W

第三步



点按“时间”键，切换至调节时间
默认时间为0

00:00

第四步



时间区域闪烁,点按“^/√”键调节时间长短
如调整至45秒

00:45

第五步



全部设置完参数后，点触“▶||”功能启动键
机器开始工作



注：微波、双动力蒸、双动力烤工作过程中开门、关门后需重新按“▶||”键才能继续工作。

辅助模式使用步骤

烘干模式

烘干模式就是烘干内腔多余的残水，使内腔保持干燥。

第一步



轻触“”开机键(大概3秒左右)



第二步



点按""辅助键,选择烘干模式
通过辅助键或“”点按切换选择其他模式 



第三步



点按“时间”键，切换至调节时间
默认10分钟,160℃，温度不可调节。

00:20

第四步



时间区域闪烁,点按“”键调节时间长短
如调整至25分钟

00:25

第五步



全部设置完参数后，点触“”功能启动键
机器开始工作



发酵模式

发酵模式的使用步骤详解，它的温度调节范围在30℃-45℃，适用于包子、馒头、披萨饼等等的面皮发酵。

第一步



将准备好面团的容器放在蒸盘上，放入腔内,关上门板
轻触""开机键(大概3秒左右)



第二步



点按""辅助键,选择发酵模式
通过辅助键或“”点按切换选择其他模式 



第三步



点按“时间”键，切换至调节时间
默认40分钟

00:40

第四步



时间区域闪烁,点按“”键调节时间长短
如调整至45分钟

00:45

第五步



点按“温度”键，切换至调节温度
默认40℃

840℃

第六步



此时温度区域闪烁，点按“”键调节温度高低
如调整至45℃

845℃

第七步



全部设置完参数后，点触“”功能启动键
机器开始工作



智能菜单

智能菜单模式

智能菜单模式的使用步骤详解，默认温度;它适用于基础不是很深的厨房人士等等。

第一步



长按“”开机键(大概3秒左右),机器进入待机状态



第二步



点按“”功能,进入“智能菜单”模式状态
依次点按切换,可以在A01、C01、E01、F01之间切换


闪烁

第三步



通过“”键可以在A01-A12之间切换
A01-A09、C01-C12、E01-E18、F01-F12


闪烁

第四步



全部设置完参数后，点触“”功能启动键
机器进入工作状态



补充说明

- 1.菜单选择:智能菜单分4类，分别是A辅助类、C蒸汽类、E烧烤类、F微波类。
- 2.待机时按“”键，显示辅助类菜单“A01”，后面数字表示时间，通过“增加/减少”按键可以在A01-A12之间切换。确认后按“”启动工作。
- 3.通过连续按“”，可以在A01、C01、E01、F01之间切换，通过“增加/减少”来选择需要的菜单。
- 4.实际烹饪食物时,工作时间可能因食物大小及厚度而存在差异，可以在工作过程中直接使用“增加/减少”键来调节工作时间。

菜单样式类别

辅助功能	蒸汽类别菜单		烤类别菜单			微波类别菜单	
A01-A09 解冻 常温保温 饭菜保温 汤羹保温 杀菌 系统清洁 腔体清洁 干果 快速上色	C01-C06 蒸馒头 蒸手工包 蒸速冻饺 虾仁蒸蛋 清蒸鱼 剁椒鱼头	C07-C12 粉丝扇贝 蒜蓉蒸虾 豉椒蒸花甲 蒸娃娃菜 南瓜蒸排骨 香菇蒸鸡块	E01-E06 奥尔良烤翅 烤鸡肉串 香草烤鸡 孜然烤排骨 骨肉相连 酱烤鱿鱼	E07-E12 椒盐烤虾 香烤秋刀鱼 黑椒牛排 意大利披萨 芝士焗番薯 烤风味蔬菜	E13-E18 蔓越莓曲奇 葡式蛋挞 戚风蛋糕 牛角面包 炸薯条 鸡米花	F01-F06 土豆焖排骨 鱼香肉丝 肉末茄子 蛋汤鱼皮饺 莲子银耳汤 木瓜炖雪蛤	F07-F12 花旗参炖鸡 冰糖雪梨 桂圆红枣汤 莲藕排骨汤 无花果瘦肉汤 虫草花炖鸽子

清洁功能

清洁功能的使用步骤详解，它适用于清洁内腔及系统里面的污垢等等。

自动清洁-腔体清洁

第一步



长按“”开机键(大概3秒左右),机器进入待机状态



第二步



点按自动菜单“”键，显示屏显示“A01 30:00”
通过“增加/减少”可以在“A01-A09”之间切换


闪烁

第三步



A07表示腔体蒸汽清洁：水箱装入约200ml纯净水，
按“”键启动工作
待工作暂停后，用洁净的抹布将腔体擦拭干净，然后按键继续工作直至结束



自动清洁-系统清洁

第一步



长按“”开机键(大概3秒左右),机器进入待机状态



第二步



连续按自动菜单“”键，显示屏显示“A01 30:00”
通过“增加/减少”可以在“A01-A09”之间切换


闪烁

第三步

增加/减少

A06表示蒸汽系统清洁：水箱装入按比例要求配制的
300ml柠檬酸水溶液，将柠檬酸搅拌均匀充分溶解


闪烁

第四步



启动A06功能，待机器出现缺水暂停报警后，将水箱剩余的柠檬酸水溶液清理掉，并加入300ml纯净水，再继续启动工作直至完成。



小tips

注意：系统清洁前，请确保接水箱无残留水；清洁完成后，需再次清理接水盘残留水。

预约功能

预约模式

预约模式的使用步骤详解，它可以预约时间，方便自己的时间。

第一步



将准备好的食物放在盘中,放入腔内,关上门板
长按"⏻"开机键(大概3秒左右),机器进入待机状态



第二步



连续按“时间”键2次进入预约模式
“⌚”图标亮,小时数字闪烁

00:00
闪烁

第三步



通过增加/减少来设定小时时间
设置成你想要的时间,例如一个半小时

88:00

第四步



再按“时间”键,分钟数字闪烁
按“增加/减少”键设定分钟

88:30
闪烁

第五步



再按“时间”键,预约时间设置完成



第六步

功能模式

选择功能：参照前面功能操作说明，设置实际烹调温度与烹调时间，用户根据实际食物的烹调时间进行设置。

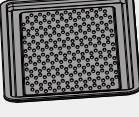
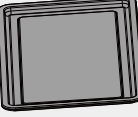
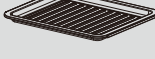
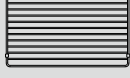
第七步



按“▶||”键,预约倒计时开始工作，到达预约时间后产品自动启动设定的工作。
(注：按“⌚”键可以取消预约)

烹饪用具的选择



容器的种类	烘烤/烘焙	蒸汽 恒温发酵	微波功能	容器的种类	烘烤/烘焙	蒸汽 恒温发酵	微波功能
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 	×	×	×
漆器 	×	×	×	耐高温保鲜膜 	×	√	×
金属容器 	√	√	×	铝箔 	√	√	×
蒸盘 	√	√	×	烤盘 	√	×	×
双动力烤盘 	×	×	×	烤架 烤架搭配烤盘使用 	√	√	×

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。

使用“蒸烤模式”功能时，附件使用同“烘烤/烘焙”

预热阶段建议不要使用附件

蒸功能烹饪对盛物器皿的要求：
根据不同的食物，选择合适的器皿，在使用蒸烤炉时，请使用高温下无毒素挥发食品专用盛物器皿，所有微蒸烤一体机下使用的器皿，都不得带有盖子；如非特殊需要，请尽量使用产品附带的蒸盘等附件，具体器皿选择建议如下：

- 1、食物为红薯、玉米、马铃薯、鸡蛋、包子馒头等比较大件类，不会产生滴油的食物可直接选用蒸盘做为器皿！
- 2、食物为虾、蟹、鸡翅、鸡腿、南瓜类，蒸熟后无需保留食物渗透出来的汁液的，可以选用蒸盘作为器皿
- 3、食物为鱼、排骨、全鸡、牛肉等可以将食物放置在家用盘中，再将家用盘放置在蒸盘上进行蒸制。

常见食物的烹饪时间建议



点心制作
制作点心时，通常先预热蒸汽烤箱，使用烤模式，烘烤过程中如果遇到以下问题请按相应的办法处理：

糕点太干---温度降低10℃，延长烹饪时间或更改烹饪模式

糕点没膨胀起来---温度降低10℃

糕点上表面颜色太深---放在较低层上，降低烹饪温度，延长烹饪时间或在表面加盖锡纸

糕点里面烤的不错但外皮太硬---降低温度，延长烹饪时间

糕点粘锅---在锅上抹油，撒面粉

鱼和肉的制作
为了不至于烤干鱼和肉，温度不宜调到最高，如要肉外焦里嫩，可以最开始使用200℃-220℃持续一会然后降温；肉越大，温度越低，所需时间越长。

烤模式常见食物的烹饪时间建议：

模式	食物种类	大小/形状	附件(配件)	从下到上附件的位置	是否预热	建议温度	烹饪时间(分钟)
 上下烘烤 100-200	肋排	细条状	烤架/烤盘	2	是	200	30
	戚风蛋糕（6/8寸）	—	烤盘	2	是	140-150	50-60
	牛排	1cm厚	烤盘	2	是	200	15-20
	曲奇饼干	—	烤盘	2	是	150-160	20-25
	披萨饼	—	烤盘	2	是	190	18-20
 风扇烘烤 100-230	烤鱼（建议包锡纸）	0.5-1kg/条	烤盘	2	否	180	30-40
	烤猪肉	0.5mm薄片	烤盘	2	是	210	15-20
	猪蹄	半个或块状	烤架/烤盘	2	否	210	20
	蛋挞	—	烤盘	2	否	200-220	15-20
	鸡肉	块状	烤盘	2	否	180	20-25
	鸭肉	小块	烤盘	2	否	200	30-35
	牛肉	条状或丁状	烤盘	2	是	200	20
	烤鸡（全鸡）	1.5kg/个	烤盘/烤架	1	否	130-140	50-60
	秋刀鱼	0.5kg/条	烤盘	2	否	200	15
	羊排	细条状	烤架/烤盘	2	否	210	20-25
	羊肉	羊肉串或条状	烤盘	2	是	220	18-20
	鸡中翅	—	烤架/烤盘	2	否	180-200	15-20
 双动力烤 100-230	玉米	0.3-0.5kg/个	双动力烤盘	2	否	200	15-20
	红薯	0.1kg/个	双动力烤盘	2	是	210	30-40
 空气炸 100-230	鸡米花	—	烤盘	2	是	180	20
	速冻薯条	400g	烤盘	2	是	180	23

蒸模式常见食物的烹饪时间建议



种类	重量	时间
鱼类（建议改上花刀）	约650克	15分钟
海蟹	约500克	25分钟
虾	约500克	12分钟
鸡腿	5只 约650克	30分钟
鸡（整只建议延长时至45~60分钟）	1只 约1100克	35分钟
牛肉（薄片25分钟，厚片35~45分钟）	约350克	40分钟
猪肉（薄片20分钟）	约400克	20分钟
汤（看原材料而定，难熟的增加时间）	约450克	40分钟
鸡蛋（不加水15分钟，加水20分钟）	3只200克	15分钟
南瓜（建议切小块）	约850克	20分钟
马铃薯（建议切小块）	约550克	30分钟
玉米	约550克	30分钟
包子	10只	18分钟
米饭	约400克	30分钟

建议：

肉类-----蒸汽100℃-----40分钟

鱼类-----蒸汽100℃-----15-20分钟

青菜-----蒸汽95℃-----15-20分钟

面食-----蒸汽95℃-----20分钟

蹄筋-----蒸汽100℃-----50分钟

糕点-----蒸汽95℃-----20分钟

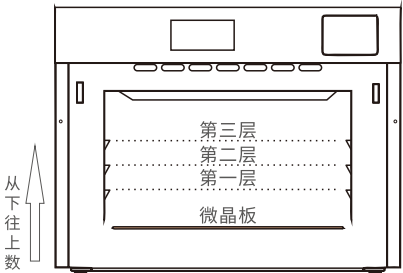
注意事项



- 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。

双层烹饪注意事项

- 1. 当进行双层烹饪时，烤架必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盘放置的位置。可如下设置：
 - a.需要烹饪较长时间的食品应放在微蒸烤一体机的上层。
 - b.需要烹饪较短时间的食品应放在微蒸烤一体机的第一层。



图片仅供参考，以收到实际产品为准

小tips

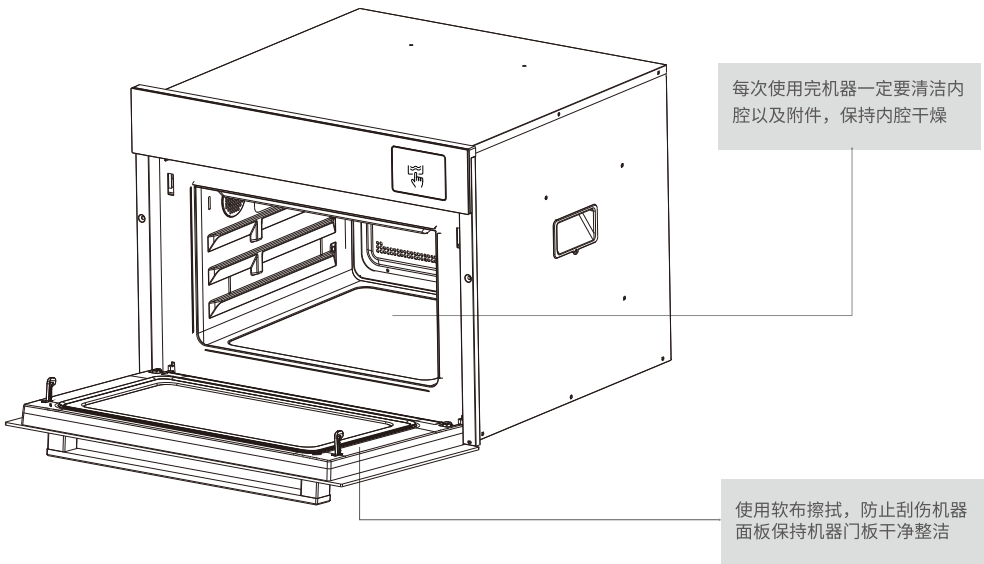
注意：

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。

清洁与维护

待产品完全冷却后再进行清洗，应定期清洁产品腔内所有食物残渣。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，从而改变食物的味道。因此使用后请及时清洁炉腔。

请使用温水清洁烤盘和网架。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。

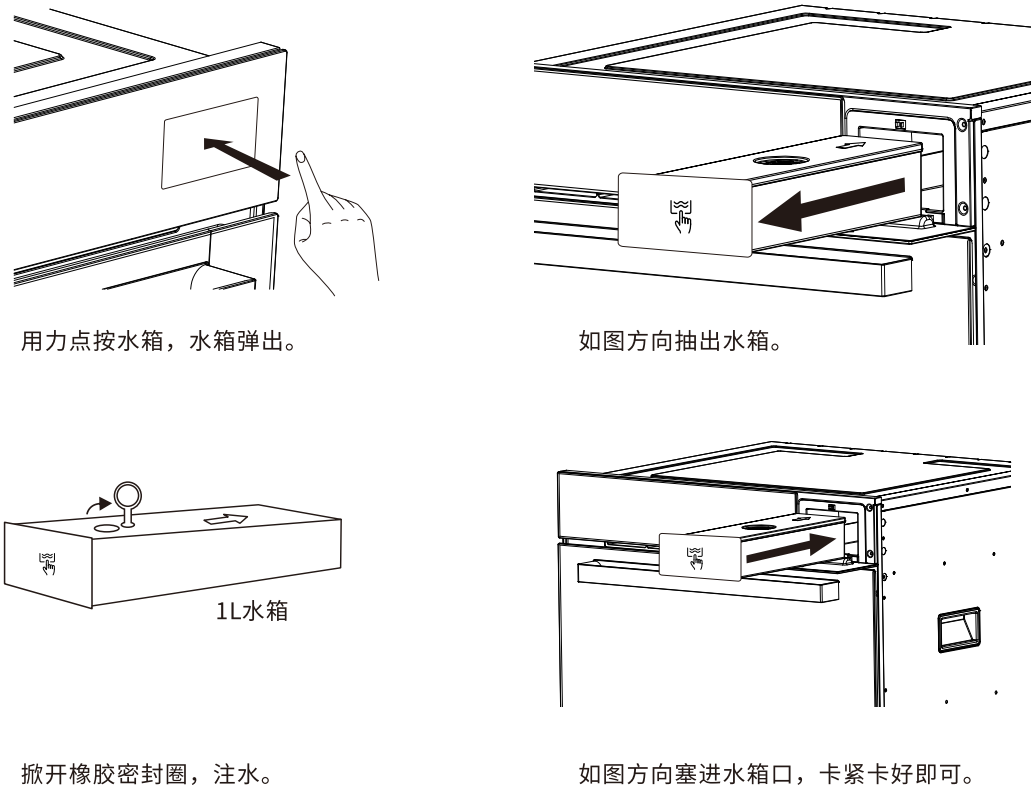
蒸汽功能使用密集的人群，建议每半年清洁一次蒸汽系统，使用自动菜单里面的A06功能。

水箱使用说明

- 注意：
- 经常清洁水箱，以保障水质安全健康；每次使用完机器请务必将水箱抽出，倒掉水箱剩余的水，再将接水盘的积水倒掉并清洁干净
 - 使用前确保密封圈完全盖好；
 - 使用前请细心按压水箱盖子，确保和箱体紧密贴合，以避免漏水或水箱错位；
 - 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，清空并清洗水箱，它可以防止细菌及石灰石的生成，请不要用洗碗机清洗
 - 水箱的水尽量不要超过最高水位线；
 - 确保水箱座紧密贴合。

加水步骤

- 1.按出水箱；
 - 2.掀开橡胶密封圈，注入足量的纯净水或蒸馏水；
 - 3.将水箱推入原位，确保水箱安装到位；（如在工作途中缺水，加完水后需再次点按“▷||”继续工作）
- 注意：如果水箱卡住了，可使用硅胶吸盘将其吸出。



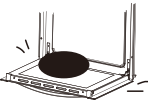
注：此图仅供参考步骤，不代表收到的实物。

使用常识

警示



- 停止工作，待机器冷却后，再进行清洁保养工作。
- 不得使用汽油，酒精，及其他有机溶解剂，去污粉等。以免机器变色，表面漆裂。应使用专用中性清洁剂对蒸汽烤箱进行清洁养护。
- 应定期清洗产品，最好每次使用后都及时清洗，以免下次使用时出现油烟或异味。清洁时打开灯以便于看清产品表面。产品内膛谨记要用少量洗涤液加温水稀释后用来清洗，清洗完产品后立即用柔软的布擦干。
- 不要用尖锐的工具清洗门体以及内胆，以免造成玻璃碎裂或划伤内胆。
- 更换灯泡前确保烤箱断开电源。请确定使用耐高温灯泡或与售后服务中心联系。
- 不要把重物放在产品门上，以免损坏门体。



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，这属于正常现象）

若微波蒸汽烤箱不能启动，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
- 机器电源开关是否在打开位置

故障排除

可以根据故障描述来判断原因以及解决方法

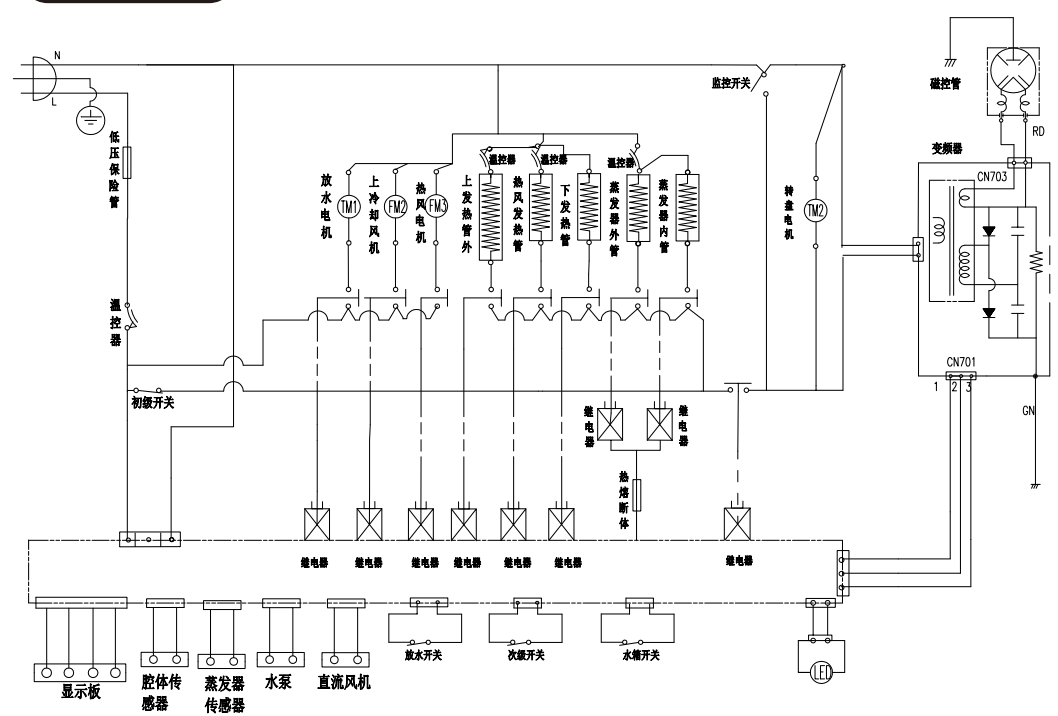
故障描述	可能导致故障的原因	解决办法
显示屏不亮	· 机器没有连上电源 · 电源线不能正常工作	· 连接上电源 · 联系售后服务中心或更换
显示屏显示异常	· 显示屏损坏 · 电脑板组件损坏	· 联系售后服务中心或更换
门漏气	· 门上的密封圈装配不良 · 门铰链损坏 · 门没关上	· 联系售后服务中心或更换 · 重新把门关严实
灯不亮	· 灯泡损坏 · 灯头损坏 · 电脑板损坏	· 联系售后服务中心或更换
风扇电机不工作	· 电机损坏 · 电脑板损坏	· 联系售后服务中心或更换
按键失灵	· 导电按键装配不良或损坏 · 电脑板损坏	· 联系售后服务中心或更换
不出蒸汽	· 水管打折、堵塞或损坏 · 水泵损坏 · 注水系统密封不好 · 蒸发器损坏	· 联系售后服务中心或更换
水箱弹不出	· 水箱按压不到位 · 水箱盖卡住控制盒	· 稍用力按到底 · 重新按压
E4	· 微波开启高温保护	· 等它降温即可 · 联系售后服务中心或更换
E5	· 蒸发盘NTC开路	· 联系售后服务中心或更换
E6	· 蒸发盘NTC短路	· 联系售后服务中心或更换
E7	· 腔体NTC开路	· 联系售后服务中心或更换
E8	· 腔体NTC短路	· 联系售后服务中心或更换
E9	· 蒸汽发生器放水系统异常	· 重新上电;异常无法解决请联系售后服务
E10	· 蒸汽发生器排水微动开关常闭	· 联系售后服务中心或更换

技术数据

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和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！)

规格参数

机器各项参数

品名	微波蒸汽烤箱
型号	SV4220EMB-TE/SV4221EMB-TF
电压/频率	220V~/50Hz
额定功率	微波:输入1550W 输出1000W 烧烤:2300W 蒸汽:2800W 最大功率2800W
净重/毛重	36.5/41.5kg
单层搁架额定承重量	5kg
内胆容积	42L
烘烤温度调节范围	100~230℃
蒸汽温度调节范围	30~120℃
水箱容积（最高水位线）	1L
电源插头	16A
电源线长度(外露部分)	0.9米
外形尺寸（宽*深*高）（mm）	595*540*458
嵌入部分尺寸（宽*深*高）（mm）	560*520*450
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！)

电器产品有害物质限量说明（RoHS）

有害物质名称及含量

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（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
烧烤架	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					
	铅（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
水盒组件	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

▶ 0：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。

食品接触材质说明

食品接触材质及制品

零部件名称	材质	备注
水箱组件	PC	仅接触水，使用温度20℃-80℃
水箱组件（水管塞）	LCP	仅接触水，使用温度 20℃-80℃
进气管转接头	PP	食品级120℃
蒸汽发生器	SUS304	仅接触水，使用温度 20℃-160℃
发热管	SUS310S	/
内胆	SUS304	/
烤盘、门体、涂层	电镀铝板基材/环氧聚酯涂层	/
烤架、蒸盘	SUS304	可选配件，不得接触酸性食品,使用温度 100℃-300℃
内隔板	硼硅玻璃或微晶陶瓷	使用温度 40℃-300℃
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℃-230℃
水箱组件（弹簧） 温度传感器探头	不锈钢 06Cr19Ni10	使用温度 100℃-300℃
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。

维修服务

产品自购买之日起二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。

产品维修卡

名称型号: _____ 机身编号: _____
销售日期: _____ 电话号码: _____
销售商店: _____
保修地址: _____

维修记录

维修日期	维修记录	维修员

（此联由顾客保存，凭证保修）