



云米 AI 灶蒸烤一体机

使用说明书

适用于：Master 3 Pro



维修提示

只有经过专业培训的，并获得燃气灶具和蒸烤一体机维修资质的维修人员，才能对该灶蒸烤一体机进行维修。

其他人员未经允许，不得擅自维修该灶蒸烤一体机，以免造成严重后果。

当您的灶蒸烤一体机出现异常时，在联系客户服务之前，请先参考《常见故障分析与排除》。

如果您无法排除故障，请关闭燃气阀门和拔掉电源线插头断电，并与我们联系。任何因产品质量或非产品质量因素造成使用上的不便均可从当地的云米客户服务中心或者佛山市云米电器科技有限公司得到咨询和服务。您可以致电云米客服热线400-100-2632进行咨询。

当您收到云米灶蒸烤一体机，需要进行安装时，您可以选择以下方式进行报装：微信扫码扫描下方二维码，填写产品SN码、联系人姓名、联系电话、安装时间、安装地址等信息。



请仔细阅读本产品使用说明书，以确保正确安全使用本产品。请特别留意第1页“安全注意事项”。

灶具使用年限说明：

根据GB 17905《家用燃气燃烧器具安全管理规则》的规定：从售出当日起，燃气灶具的判废年限应为8年。

告用户环境影响书

- 所有的包装材料都是环保和可回收的，请以环保的态度处置这些包装材料以保持一个良好的环境。
- 请勿让儿童玩耍塑料薄膜和包装箱，这可能会产生窒息事故，所以请将包装材料远离儿童，包装材料不是玩具。
- 当旧的灶蒸烤一体机无法使用时就应丢弃它，请在丢弃前将它处理成无法再次使用。旧的灶蒸烤一体机中包含有可再利用的有用材料，请协助正确处理或回收利用以对环境做出保护做出贡献。
- 燃气灶具在使用过程中，会排放CO、CO₂、NO_x等废气，应保持室内良好通风，如果通风环境不良会造成废气与浓度升高而影响身体健康，甚至会造成缺氧中毒，人身伤亡。

目录

安全注意事项	1
产品参数	2
产品附件清单	3
产品示意图	3
产品安装	4
电路原理图	5
图标介绍	6
燃气灶具模块使用说明	6
蒸烤箱模块使用说明	7
产品清洁与维护	12
食品接触材料说明	13
常见问题和故障处理方法	14
产品中有害物质的名称及含量	16
云米三包凭证	17
保修卡	18

！ 安全注意事项

燃气灶具模块安全注意事项

 禁止	1.请勿在不放锅或锅内无任何食物时，就点燃燃气灶具进行加热。因为这样可能导致燃气灶具上部的油烟机因过热而损坏或点燃吸油烟机中的剩余油脂而发生火灾事故。 2.避免用阻隔板掩盖火焰，灶具周围不得放置易燃物品，灶具不可用来烘干毛巾、衣物等。 3.使用燃气灶具烹饪食物时，请勿离开不管，请勿让燃气灶具成为无人看管的用具。
 注意	1.使用中或刚熄火后，请勿用手或身体的其他部位触及受热的燃烧器、锅架及燃烧器周边面板，以防烫伤。 2.金属物体如刀、叉、勺和盖不应放在灶台上，因为它们可能变热造成意外。 3.在您将灶具使用完毕后，或是您就寝前，请务必关闭室内管道上的燃气阀门或关闭液化石油气瓶上部的阀门。 4.请勿在锅内放置过多食物在灶具上进行加热，以避免锅中的汤水沸腾后溢出锅外而影响燃烧器正常工作。
 警示	1.在使用过程中，请保持良好的室内通风和空气对流。在密闭的厨房内长时间使用燃气灶具，极易引起一氧化碳中毒。 2.使用过程中如果您发现有燃气泄漏现象，请立刻关闭室内燃气总阀，打开门窗通风。此时请勿使用明火和开关电器，以防点燃残留在房间中的燃气，产生爆炸事故。请及时与当地的云米家电客户服务中心联系。 3.幼童及智力障碍人士不宜使用燃气灶具，以免发生意外。 4.无论什么原因燃烧器熄火，应该将开关关闭，等待至少 1 分钟，再进行点火。

烤箱模块安全注意事项

 禁止	1.产品在工作中或工作指令刚刚结束，产品腔内处于高温状态，不可向内腔洒水，以免产生蒸汽导致严重烫伤，温度骤变还会损坏内胆。 2.非专业维修人员禁止私自改动内部布线。 3.请勿私自拆卸修理。 4.如果电源线损坏，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。 5.不要使用产品存储任何物品，特别是易燃、易爆、易腐蚀物品。 6.必须保证儿童与产品之间保持安全距离，儿童不得操作产品。 7.请勿使用松动或接触不良的电源线 8.请勿损伤或用重物挤压、夹击电源线。 9.请勿使用220V~ 50Hz 以外的电源。 10.器具不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。 11.不要加热盛于密闭容器的食物。在加热下会增加容器内压力，可能会引起爆炸使本产品受到损伤，同时人体也会受到伤害。 12.切勿使用本产品加热未开盖的罐装食物。压力剧增，会引起爆炸，造成伤害或损坏。(例如：烘烤板栗时请用刀具划开外壳) 13.切勿将铝箔、烤盘或餐具直接放在内胆底部。这样会使热量聚集，损坏本产品。 14.禁止用水直接冲洗本产品。 15.本产品的下方只能使用阻燃材料制成的常规抽屉。请勿将对热敏感或易燃的物体放入本产品下方的抽屉中，如喷雾剂或鞋油等。 16.假如您的菜谱配料中含有酒精，高温会导致酒精挥发遇到加热元件而燃烧。因此在将食物放入本产品前，把酒精处理掉以免发生此类危险。
 注意	1.使用中，请勿触摸门体玻璃表面，以免烫手。 2.产品在工作中或烹饪刚刚结束，产品腔内或门内面还处于高温状态，小心不要碰到高温部分，以免烫伤。 3.打开产品门时要小心，因为热蒸汽可能会溢出。 4.关闭门时，大量蒸汽或热气在短时间内从灶具的排气盖排出，并伴随气流声，注意高温，避免烫伤。 5.工作完毕后请在30-60秒后打开机器门，开门时有蒸汽喷出，人应站在离本产品门稍远处，以免蒸汽烫伤。 6.初次使用可能会有零部件生产过程残存的气味 7.不能使用高压清洁剂或蒸汽类清洁剂清洁产品，避免发生短路、起火等危险。 8.本产品单独使用16A的插座，且确定插座接触良好，请勿与其它电器共用。

蒸烤箱模块安全注意事项



警示

- 1.不要使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洁产品门玻璃，如果烤箱门的玻璃表面会擦伤，这样会导致玻璃粉碎，以免划伤。
- 2.在清洁或维修产品时，请务必先断电再操作。
- 3.请可靠接地，不可将地线接于煤气管、自来水管、避雷针及电话线上。
- 4.接地不良会造成触电引发意外事故。
- 5.安装应委托专业人员进行，否则会发生危险。
- 6.烹饪过程中尽量不要打开箱门，以免蒸汽及热量流失，影响烹饪效果。
- 7.从蒸烤箱内提取食物或器皿时，务必使用器皿叉或戴上隔热手套，以免烫伤。
- 8.如果烤箱门或箱门密封圈损坏，在修好前请勿使用。
- 9.工作完毕后，内胆底部仍有较高温度，请勿立即清洁内胆以免烫伤，需要等内胆冷却后再清洁。
- 10.本产品在使用期间会发热，注意避免接触本产品内的发热元器件以及本产品门玻璃。
- 11.请使用纯净水进行烹饪，以免水垢积攒后损坏本产品。
- 12.本产品用来加热烹调器皿，切勿用来烘干毛巾、衣物等，以免发生意外。
- 13.本产品只适合家庭厨房使用，不适合商业用途或其他用途。
- 14.在使用时可触及部分可能会发热，儿童应远离。
- 15.用油类或油脂烹饪时，一定要有人看管，因为一旦过热，就会发生火灾的危险。
- 16.如果所在地易受鼠类或虫类侵袭请特别注意保持烤箱及其周边环境的清洁卫生。如果由于鼠类或虫类对烤箱造成损坏，本公司不承担保修责任。
- 17.如果要使用塑料容器进行烹饪，其生产商必须声明适用于本产品。其它类塑料容器遇高温会熔化，同时还可能损坏本产品或引起火灾。
- 18.为避免可能出现的电击，换灯前应确认器具已断开电源。

产品参数

产品名称	灶蒸烤一体机		
产品型号	JZT-VZK803		
额定输入总功率	2850W		
额定电压	220V~		
额定频率	50Hz		
燃气灶具模块			
额定热负荷	左5.2kW 右5.2kW	灶眼数	2
热效率	≥70%	点火方式	脉冲
能效等级	1级	进风方式	上进风
使用气源	天然气12T	面板材质	钢化玻璃
额定燃气供气压力	2000Pa	旋钮材质	不锈钢
产品尺寸	800×460×160(mm)	燃气接口	螺纹+直插式
嵌装开孔尺寸	700×400×R0(mm)	面板材质	钢化玻璃
本设备包含型号核准代码为CMIIT ID：2019DP10532			
燃气灶具模块执行标准：GB 16410-2020、GB 30702-2014			
蒸烤箱模块			
额定输入功率	2850W	总容积	68L
外形尺寸	795×610×450(mm)	温度调节范围	35-230(℃)
产品净重	39.5kg	额定电压	220V~
额定频率	50Hz	水箱最大容量	1.5L
蒸烤箱模块执行标准： GB 4706.1-2005、GB 4706.22-2008			

产品附件清单

燃气灶具模块

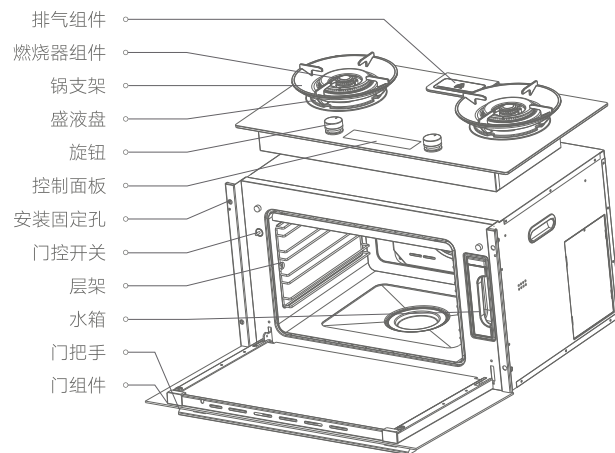
序号	部件清单	数量	单位	备注
1	燃气灶具	1	台	
2	说明书	1	本	
3	开孔模板	1	件	
4	外火盖	2	个	
5	内火盖	2	个	
6	锅支架	2	只	
7	蒸汽管	1	条	
8	热风管	1	条	
9	附件包(大卡簧, 小卡簧)	1	包	
10	卡箍	2	只	

蒸烤箱模块

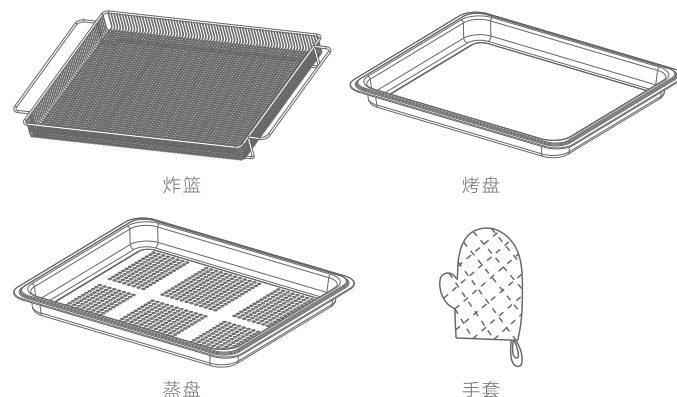
序号	部件清单	数量	单位	备注
1	蒸烤一体机	1	台	
2	烤盘	1	个	
3	蒸盘	1	个	
4	炸篮	1	个	
5	方海绵	1	个	
6	圆海绵	1	个	
7	手套	1	只	
8	附件包	1	包	

* 在开始安装前, 请核对随机带有的附件

产品示意图



* 图片仅供参考, 产品图以实物为准

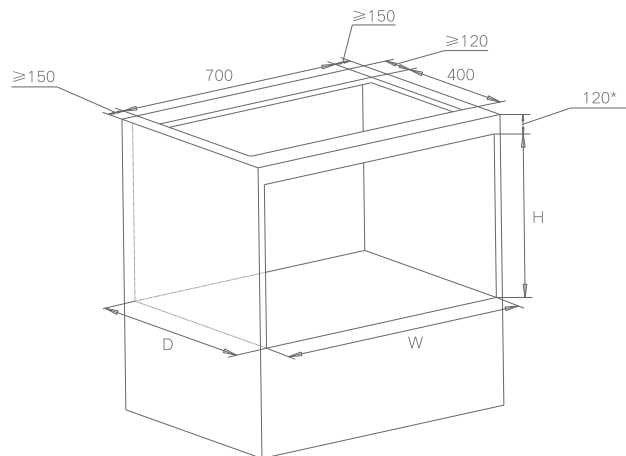
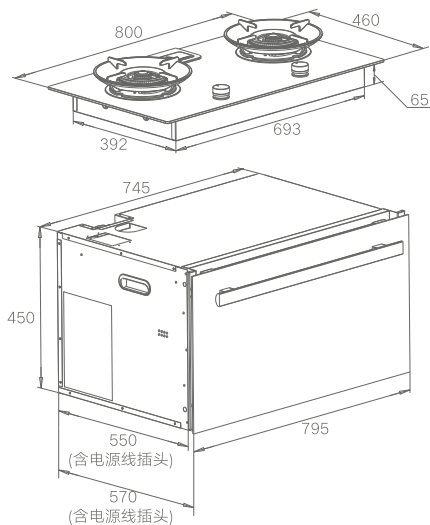


产品安装

嵌入和安装要求

- 将蒸烤箱机体预装入柜体，电源线接上插座(不带电)，蒸烤箱机体先不推到底。将灶具部分放到台面上，接上金属波纹管，将排气组件固定在灶具上，用卡箍将蒸汽管和热风管锁紧，插上蒸烤箱与灶具连接线。微调灶具位置，并将蒸烤箱机体推到底，打上附件袋内的木螺钉。产品安装完成后，灶具以抬放，便于接插燃气管和后期燃气气密性检测。
- 为保障安全，橱柜靠近连接线的位置应无开孔，确保产品安装后连接线被封闭在橱柜内部无法触及。如橱柜留有开孔导致连接线可触及，安装人员会对开孔进行封闭处理以符合安全要求。
- 安装产品的侧面和底面应按图来安装，橱柜后面的板必须去掉，并且一定要保证产品周围的空气流通。
- 为了保证产品长期安全的使用，故必须用绝对坚固的方法固定产品，并且隔离电子元件以防止和金属配件接触的可能。产品连接部分的粘合剂需要承受不低于90度的温度避免变形和材料断裂。

橱柜安装示意图：



模块	嵌装开孔尺寸(mm)
灶具模块	700 × 400 × R0
蒸烤箱模块	全嵌尺寸：800(W) × 455(H) × 580(D)
	半嵌尺寸：760(W) × 455(H) × 560(D)

- 注意：1.橱柜开孔处燃气管接头与蒸烤箱电源插座要布置在蒸烤箱橱柜两侧，不能在同一边。
- 2.橱柜要保留有通风孔隙，通风孔隙总面积大于100cm²，以保持橱柜内外的空气流通，否则会造成泄露燃气沉积而引起爆炸。
- 3.蒸汽管要求安装到位，而且不能扭曲，否则会导致蒸汽管内积存冷凝水，排气盖有水飞溅出来。
- 4.*为最佳安装尺寸。若尺寸偏小会导致蒸汽管折弯，蒸汽管内积存冷凝水，排气口有水飞溅出来；若尺寸偏大会导致管被撤脱落的风险。建议最小不小于115mm，最大不超过130mm。

安装燃气灶具前

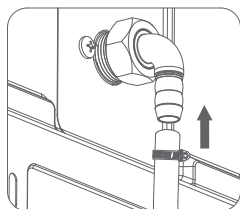
- 请预约专业人员安装(当地经销商或400-100-2632)
- 在开始安装燃气灶具前，请阅读铭牌上的内容，确认燃气种类是否正确。如果发现燃气种类不正确，应停止安装，并与经销商或当地的云米客户服务中心联系。

燃气管路连接及确认无漏气

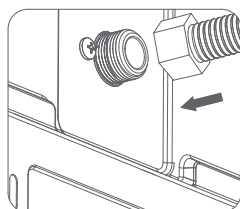
燃气灶与气源装置的连接必须由具有燃气维修资质的专业人员进行操作，并确保符合当地的燃气具产品管理部门的法定条例和连接要求。气管连接前，请核对家中使用气源与燃气灶具燃气类别一致。(须专业人员安装)

云米燃气灶有两种连接方式，一种是橡胶软管连接，另一种是螺纹连接。软管接头仅适于安装内径为95mm燃气专用橡胶软管，螺纹接头可用于 G1/2' 安装分标准金属波纹管。(须专业人员安装)

气管安装完毕后，确保家用燃气专用连接管不能接触到橱柜中任何可活动的部分，如抽屉、轨道等。



胶管连接方式



波纹管连接方式

燃气橡胶软管连接:

- 确保燃气橡胶软管没有被其他物品挤压、扭曲或折弯。
- 请勿让燃气橡胶软管接触高温。
- 燃气软管必须插到进气接头的红线处，并用卡箍固定牢靠。

金属波纹管连接:

- 金属波纹管应符合GJ/T197-2010《燃气用具连接用不锈钢波纹软管》要求。
- 请严格按照金属波纹管包装说明书的方法步骤进行安装。

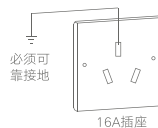
气密性检查:

气管安装完毕后，必须进行气密性检测。拧紧卡箍或螺母后，用肥皂水涂抹在气管接头及进气管。打开气源总阀，如涂抹肥皂水的某位置有气泡产生，则说明此处存在漏气。如接头漏气，必须重新拧紧卡箍/接头。如气管漏气，需更换气管后再使用。

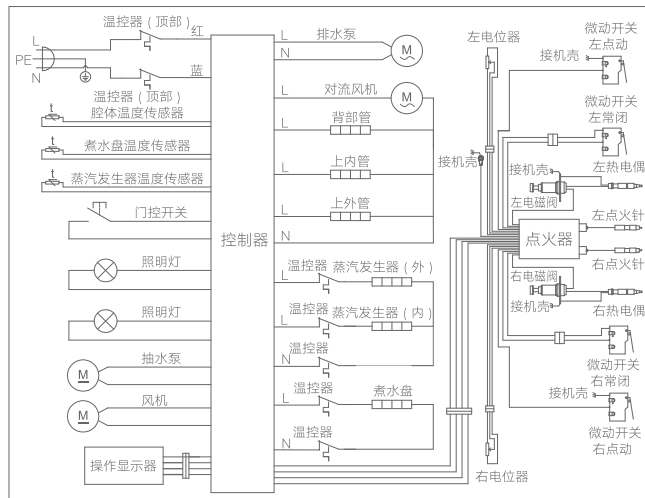
注意：每次拧动接头都必须进行气密性检测，请勿在漏气情况下使用燃气灶。

在连接电源之前，确保:

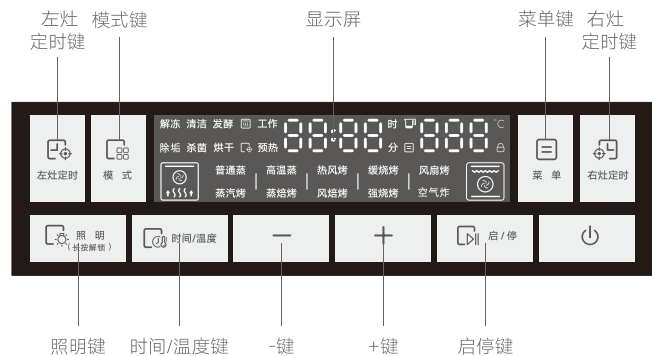
1. 根据规定，应有带接地线且单独使用的16A插座。
2. 产品连接电源后，请检查电源线是否接触易受热的配件，如有接触，须远离到安全距离。
3. 不要使用会导致过热或自燃的减速器、分流器和适配器。制造商对于任何错误安装或连接所造成的直接或间接损失，概不承担任何责任。因此，所有的安装盒和连接操作都必须由遵循当地实施规定的专业人士进行。
4. 电源插头与插座连接，电源插座与产品之间的距离应控制在1.2m以内；安装后保证产品插头可以方便拔插，或外部有可能关闭产品电源的开关。



电路原理图



图标介绍



88:88 时 分 — 时间显示区

888 °C — 温度显示区

普通蒸 | 高温蒸 | 热风烤 | 缓烘烤 | 风烘烤 | 蒸汽烤 | 高焙烤 | 风焙烤 | 强焙烤 | 空气炸 — 蒸、烤和蒸烤一体烹饪模式指示灯

解冻 | 清洁 | 发酵 | 除垢 | 杀菌 | 烘干 | 预热 — 辅助模式指示灯

■ — 蒸烤箱烹饪中指示灯

■ — 灶定时指示灯

■ — 水箱缺水提示灯

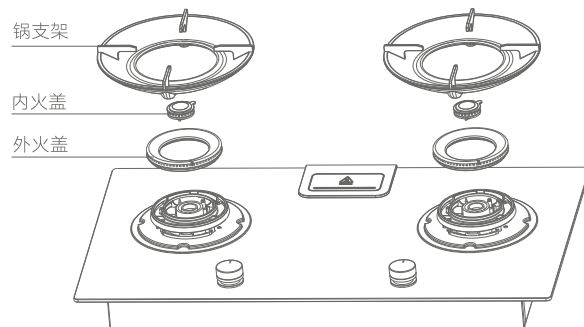
■ — 童锁提示灯

■ — 蒸烤箱菜单模式指示灯

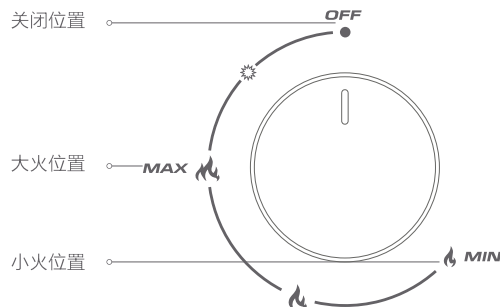
燃气灶具模块使用说明

安装燃烧器和锅支架

按下面示意图依次安装内火盖、外火盖和锅架注意:安装时, 务必将火盖安装到位, 没有倾斜, 否则不能正常燃烧。



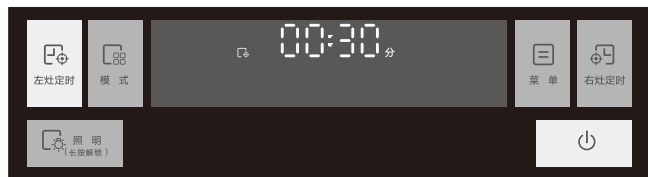
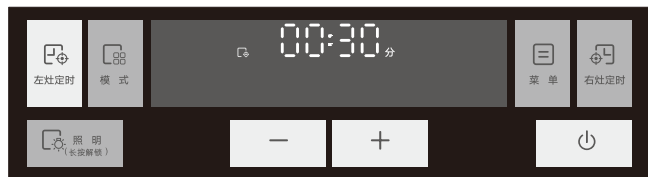
火力调节



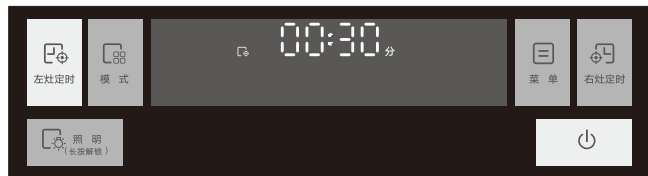
- 1.点火:打开气源, 按压旋钮并逆时针旋转至大火位置;
- 2.关火:顺时针转回 "OFF" 位置, 关闭气源;
- 3.调节:火力调节可旋转旋钮调节。

灶定时操作指引

1.启动定时。左灶头工作时，点击左灶定时键，时间闪烁。通过+/-键调整时间，时间调整范围为1-180分钟，3秒后无操作自动确认，开始倒计时。



2.取消定时。左灶定时启动后，点按左灶定时键，取消定时。



3.倒计时结束后，左灶自动熄火，显示屏显示End。



注：1.右灶定时操作跟左灶定时操作一致。

2.左右灶不能同时定时。

| 蒸烤箱模块使用说明

使用注意事项

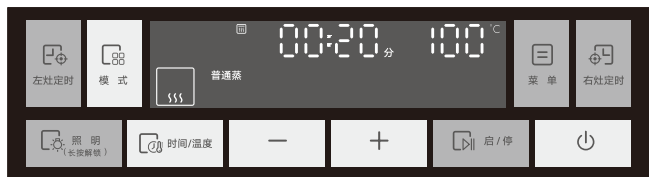
- 首次使用产品时，取出所有配件，去掉蒸烤盘以及蒸烤架的泡泡袋，手保护膜，并清洗所有配件每次使用。
- 蒸功能时注意事项
 - 水箱注水
蒸和蒸烤烹饪前，首先往水箱里注入纯净水(以免水垢积攒后损坏机器)至“MAX”最高水位刻度处，然后将水箱插入水箱插槽中并且推到位。注水时请勿超过最高水位刻度线，避免插拔水箱时，水箱中的水溢出。
 - 倒计时
产品蒸功能需要一定的预热时间，当内腔温度达到设定的烹饪温度时，设定的烹饪时间进行倒计时。
 - 蒸烤架使用
在使用蒸烤架前，请在内胆的最底层插入蒸烤盘，若蒸烤架中另放置有家常用的盘子则不要再放蒸烤盘，切勿直接将家常用的盘子直接置于内胆底部。
 - 内胆底部发热盘
在使用蒸汽烹饪前，确保腔体内没有物品盖住底部的发热盘。
- 烤功能时注意事项
 - 使用烤烹饪功能时，请将食物放置于腔体蒸烤架或蒸烤盘上
 - 如您烹饪带油脂类的食物，建议先用铝箔纸将其包裹
 - 在使用蒸烤架烹饪食物时，请在腔体最底层放入蒸烤盘
 - 使用烤功能时，食物不放于最上层
- 使用过程中尽量减少开门的次数，烹饪过程中如果多次开门将导致可持续烹饪时间变短以及预热时间过长，关门时要确保密封圈平整，门关闭到位，否则会出现漏气，也会导致可持续烹饪时间变短以及预热时间过长。

蒸、烤和蒸烤一体烹饪操作指引

1. 开机选择模式。上电后，点按电源键进入待机亮屏状态。



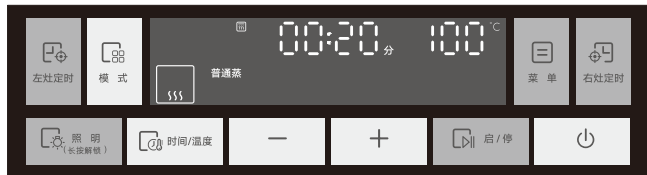
2. 点按模式键，进入烹饪模式，重复点按模式键循环切换烹饪模式。



3. 设置烹饪时间。选定烹饪模式，时间闪烁，点按+/-键调整时间。



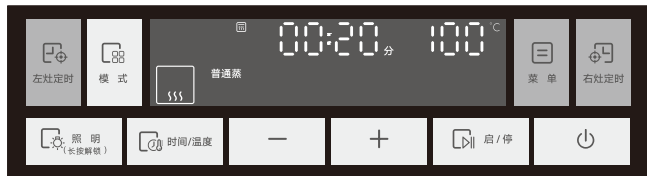
4. 设置烹饪温度。点按时间/温度键，切换到温度调整，温度闪烁，点按+/-键调整温度。



5. 烹饪启动。设置好烹饪时间和烹饪温度后，点按启停键，烹饪模式启动。烹饪模式启动后，时间开始倒计时（蒸和蒸烤一体烹饪模式下，到达设置温度后时间才开始倒计时）。



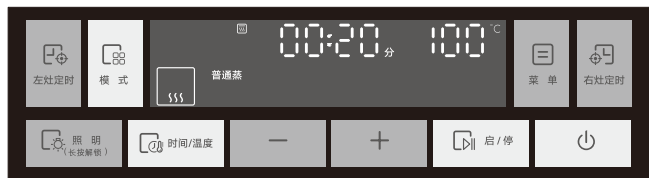
6. 烹饪启动后调整烹饪时间、温度。烹饪启动后，点按时间/温度键，时间闪烁，点按+/-键调整时间；再次点按时间/温度键，温度闪烁，点按+/-键调整温度；3秒无操作后，自动确认。



7. 进入童锁。烹饪启动后，无按键操作40秒后进入童锁模式，童锁指示灯亮，仅照明键可以操作，其它按键不可操作，需长按照明键解锁。



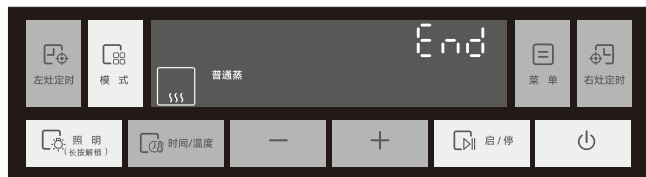
8.烹饪暂停。烹饪启动后，点按启停键，烹饪暂停，再次点按启停键，烹饪继续。



9.烹饪终止。烹饪启动后，点按电源键，烹饪终止，返回待机状态。



10.烹饪结束。时间倒计时结束，显示屏显示end，启停键闪烁。开门后或点按任何按键，返回待机状态。



烹饪模式包含蒸、烤和蒸烤一体的多种烹饪模式，可根据用户需求按下表选择合适的模式。

功能		温度、时间范围说明	推荐菜品
纯蒸	普通蒸	温度：50-100℃可调 时间：5-120min可调	叶类蔬菜、根茎类蔬菜、米面类及中式点心等
	高温蒸	温度：50-110℃可调 时间：5-120min可调	叶类蔬菜、根茎类蔬菜、米面类及中式点心等
纯烤	热风烤	温度：50-230℃可调 时间：3-120min可调	饼干、蛋糕、土豆饼、肉片、制作果肺等，适合绝大多数烤类菜品
	风扇烤	温度：50-230℃可调 时间：3-120min可调	开胃面点、小点心、肉馅、肉块等
	强烧烤	温度：50-230℃可调 时间：3-120min可调	肉串、肉排、香肠、点心等
	缓烧烤	温度：50-230℃可调 时间：3-120min可调	肉串、肉排及其它快热食品

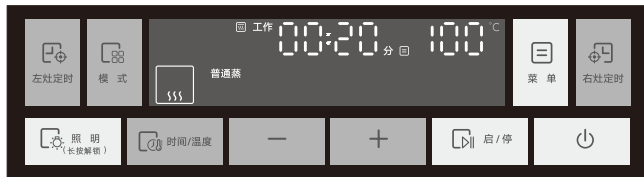
纯 烤	空气炸	温度：50-230℃可调 时间：3-120min可调	各种油炸食物，例如烤翅、牛排等，还可以用来做蛋糕、披萨、蛋挞等各种小吃和零食
	风焙烤	温度：50-230℃可调 时间：3-120min可调	饼干、肉类、果干、面包、蛋糕、花茶、瓜子等食物
蒸 烤 一 体	蒸汽烤	温度：100-230℃可调 时间：5-120min可调	蛋糕舒芙蕾、鸡翅等，烹调时既能维持较高温度，也能锁住食物水分
	蒸焙烤	温度：100-230℃可调 时间：5-120min可调	合蒸腊肉、照烧鸡等，烹调时既能维持较高温度，也能锁住食物水分

菜单烹饪操作指引

1. 开机选择菜单。点按菜单键，进入菜单烹饪模式，显示屏显示菜单代号和烹饪时间，点按+/-键选择菜单；菜单代号对应的菜单名称见说明书或门体内玻璃。



2. 烹饪启动。选择好菜单后，点按启停键，烹饪模式启动。烹饪模式启动后，时间开始倒计时（蒸和烘烤一体烹饪模式下，到达设置温度后时间才开始倒计时）。



3. 进入童锁、烹饪暂停、烹饪终止、烹饪结束的操作与蒸、烤和蒸烤一体烹饪操作指引相同。

推荐菜谱包含15种蒸菜、20种烤模式菜品，满足用户常用菜品一键烹饪。

序号	功能	默认时间/温度	功能说明	备注
P01	酿肉蘑菇碗	19min/100℃	默认模式为“普通蒸”	
P02	姜汁蒸黄花鱼	8min/100℃	默认模式为“普通蒸”	需要先预热
P03	豉汁蒸排骨	10min/110℃	默认模式为“高温蒸”	
P04	薄片鲜虾饺	15min/100℃	默认模式为“普通蒸”	需要先预热
P05	香菇蒸滑鸡	10min/100℃	默认模式为“普通蒸”	
P06	蒜蓉粉丝蒸扇贝	8min/100℃	默认模式为“普通蒸”	
P07	蛋夹脊肉	10min/100℃	默认模式为“普通蒸”	
P08	粉蒸肉	45min/100℃	默认模式为“普通蒸”	
P09	清蒸大闸蟹	15min/100℃	默认模式为“普通蒸”	
P10	葡萄干蒸面包	20min/100℃	默认模式为“普通蒸”	
P11	双皮奶	8min/100℃, 焖5分钟	默认模式为“普通蒸”	
P12	粉丝包	20min/100℃, 焖5分钟	默认模式为“普通蒸”	
P13	蒜泥蒸茄子	20min/100℃	默认模式为“普通蒸”	
P14	晶莹剔透萝卜丸子	30min/100℃	默认模式为“普通蒸”	
P15	三色蒸蛋	蒸：8min/100℃	默认模式为“普通蒸”	
P16	烤全鸡	60min/180℃	默认模式为“热风烤”	
P17	烤鸡翅	27min/180℃	默认模式为“热风烤”	
P18	香烤巴沙鱼	15min/180℃	默认模式为“热风烤”	

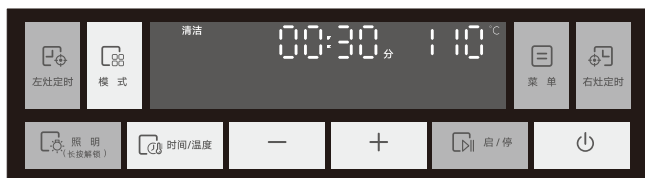
P19	奥地利烤牛扒	15min/200°C	默认模式为“热风烤”	
P20	烤肉串	22min/200°C	默认模式为“热风烤”	
P21	孜然烤五花肉	22min/210°C	默认模式为“热风烤”	需要先预热
P22	蒜蓉烤虾	15min/180°C	默认模式为“热风烤”	
P23	蒜香烤生蚝	20min/180°C	默认模式为“热风烤”	
P24	海鲜披萨	25min/180°C	默认模式为“热风烤”	
P25	烤茄子	蒸: 10min/100°C 烤: 10min/180°C	默认模式为“脆烤”	
P26	烤土豆片	25min/200°C	默认模式为“热风烤”	
P27	烤玉米	25min/200°C	默认模式为“热风烤”	
P28	烤紫薯	50min/180°C	默认模式为“热风烤”	
P29	素什锦披萨	18min/210°C	默认模式为“热风烤”	需要先预热
P30	脆底炼奶芝士吐司	8min/190°C	默认模式为“热风烤”	需要先预热
P31	焦糖威风蛋糕	30min/165°C	默认模式为“热风烤”	需要先预热
P32	蔓越莓曲奇	30min/165°C	默认模式为“热风烤”	需要先预热
P33	牛奶餐包	20min/160°C	默认模式为“热风烤”	需要先预热
P34	葡式蛋挞	18min/220°C	默认模式为“热风烤”	需要先预热
P35	核桃酥	35min/160°C	默认模式为“热风烤”	需要先预热

注：1.需要先预热的菜品，在启动菜谱烹饪后，待腔体到达设定温度后再将菜品放入蒸烤箱进行烹饪。

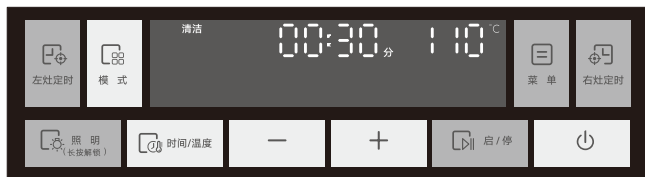
2.焖的过程中，内胆温度会缓慢下降。

辅助类模式操作指引

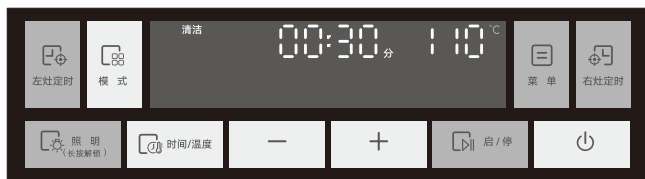
1.开机选择模式。上电后，点按电源键进入待机亮屏状态，长按模式键，进入辅助类模式，重复点按模式键循环切换辅助类模式。



2.设定时间。选定辅助类模式后，时间闪烁，点按+/-键调整时间，长按+/-键时间按5min调整；其中除垢、烘干和预热辅助模式，时间不可调节。



3.设定温度。点按时间/温度键，温度闪烁，点按+/-键调整温度，长按+/-键温度按5°C调整；其中解冻、除垢、烘干模式，温度不可调节。



4.进入童锁、烹饪暂停、烹饪终止、烹饪结束的操作与蒸、烤和蒸烤一体烹饪操作指引相同。

注意：除垢指示灯闪烁时，提示需要除垢，除垢模式操作请查看水箱上的除垢步骤。

七大辅助模式，详细功能说明见下表：

模式	默认时间/温度	功能说明	温度、时间可调节范围
解冻	20min/温度不可调	采用非加热方式解冻食品	温度不可调， 时间：10-120min可调
清洁	30min/55℃	高温水蒸气，辅助清洁	温度不可调 时间：30- 120min可调
发酵	60min/35℃	蒸汽加热，发酵面团、米酒等	温度：35-40℃可调， 时间：5-720 min可调
除垢	25min	清除蒸发器水垢	温度、时间不可调
杀菌	60min/125℃	采用高温方式对蒸烤箱进行消毒杀菌	温度：125-150℃可调， 时间：30-120min可调
烘干	60min/60℃	蒸功能结束后烘干内胆， 清洁完内胆后烘干内胆	温度、时间不可调
预热	180℃/无时间设定	烹饪前置步骤，预热烤箱	温度50-230℃可调 (无烹饪时间设置)

预约功能

预约功能仅在APP上进行操作。预约时间为烹饪结束的时间，预约时长不超过24小时。详细操作见APP。

蓝牙联动功能介绍

如同时购买了与本产品配套的具有联动功能的云米吸油烟机，那么可以把本产品与吸油烟机进行联动。

使用方法如下：

1.蓝牙绑定——参考烟机的烟灶联动功能说明；

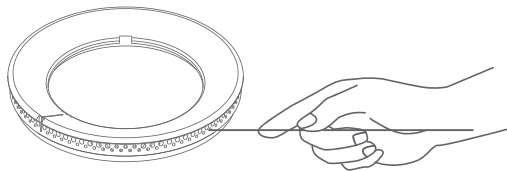
2.蓝牙绑定后可实现以下功能：

- 1) 当灶具点火时，烟机自动开启，当灶具关火时，烟机进入低档模式运行，3分钟后烟机关闭。
- 2) 当蒸烤箱工作时，烟机自动开启，烹饪结束后，烟机进入低档模式运行，3分钟后烟机关闭。

产品清洁与维护

燃气灶具模块

- 1.定期检查燃气橡胶软管有无老化、裂纹，建议每年更换一次橡胶软管；
- 2.建议每次使用后，用柔软的抹布蘸取中性清洁剂清理燃气灶及四周；
- 3.清洗锅具后，应将锅具底部的水或油脂擦干净后再放到锅架上，以免水或油脂滴入到火盖内，影响下次使用；
- 4.建议定期取下内、外火盖进行清洗，清理火孔(如图所示)保持通畅;用干布擦拭点火针、热电偶头部以保持清洁；
- 5.当发现火焰参差不齐或个别火孔无火焰时，请用钢针清除火孔内的污物或积碳；
- 6.清洁完毕后，请正确安装火盖、锅架。由于不正确的安装而造成零部件变形或点火不良，将不予保修。

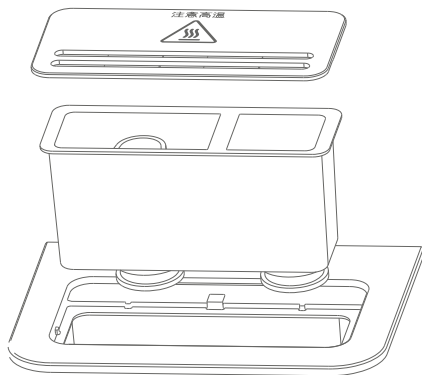


火盖清理

蒸烤箱模块

- 1.每次使用后，请清洁蒸烤箱内部，使用海绵或软布抹去腔体内部的凝结物，大部分烹调残留物可用布及温和清洁剂加热水清洁。
- 2.灶具面板上有排气盖和冷凝水盒，每次使用蒸功能后，需打开排气盖，取出冷凝水盒，倒掉蒸汽冷凝的水，再放回冷凝水盒和排气盖。
- 3.清洁时待内腔冷却，排气盖冷却后才能进行。
- 4.关上门体前，确保内腔已完全干透。
- 5.门体下方有接水槽，如发现底部接水槽中较多水，用抹布吸干清洁干净。
- 6.如较长时间不使用烹饪机，建议将水箱中的水倒净，将产品内腔各处的水清理干净，用抹布将烹饪机面板、门体等部位擦拭干净并敞开门将里面的湿气散发干净，以免产生异味。

注意：切勿使用蒸汽清洁剂清洗本机，加压蒸汽会对表面和配件造成永久损害，对此本公司概不负责。切勿使用含碱、苏打、酸或氯的清洁剂，亦不要使用清洁喷雾、洗碗碟机清洁剂或腐蚀性清洁剂、硬刷、百洁布及钢丝刷等。沾有腐蚀性液体的海绵亦不要使用，以免刮花表面。



食品接触材料说明

本产品符合相应食品安全国家标准要求，食品接触材料及其执行标准符合GB4806.1-2016系列标准要求：

序号	部件清单	食品级接触材料	材质类型	执行标准
1	加热管及其固定支架	不锈钢 0Cr25Ni20	金属	GB 4806.9-2016
2	内腔、传感器探头	不锈钢 07Cr19Ni10		
3	蒸盘、烤盘、炸篮			
4	侧支架，侧支架螺母			
5	底加热盘			
6	蒸汽发生器底盘			
7	蒸汽发生器上盖			
8	水箱	PC	塑料	GB 4806.7-2016
9	水箱盖	ABS		
10	水管，气管	气橡胶	橡胶	GB 4806.11-2016
11	腔体密封圈， 发热管密封圈			
12	水泵	橡胶	玻璃	GB 4806.5-2016
13	门内玻璃	玻璃		
14	灯玻璃			
15	内胆	宜瓷龙		
16	蒸盘、烤盘			

- 注：1.特殊使用说明：请严格遵照说明书及产品附件资料使用本产品；
2.本产品食品接触用部件包含在上表中，部分机型可能不含个别材料，以实际产品为准。

常见问题和故障处理办法

燃气灶具模块

故障现象	产生原因		解决方法
点火电极不打火	燃烧器	没有安装到位	重新正确安装
	点火电极	因食物、油脂溢出或遇水受潮	用干布清理电极及周围
放手火焰就熄火	内火盖	食物、油脂或水堵塞内环火盖	清洗内火盖，保持火孔通畅
	气源	气源压力太大，火焰烧不到热电偶头部	更换减压阀或通知燃气公司
有脉冲点火火花但点不着火或点火困难	燃气总阀	没有打开燃气总阀	请确认燃气阀门已全开
	燃气管路	燃气管路内有空气	反复点火操作，直到点燃
	燃烧器	火盖等部件安装不正确	重新正确安装
		火盖上游火孔堵塞，燃气无法正常流出	清洗火盖，保持火孔通畅
	点火电极	已受潮或被溢出的食物弄脏	擦干点火电极，清除污物
	燃气连接管	燃气软管压扁或堵塞	调整或更新燃气连接管
点火或燃烧时噪声特别大	燃气源	气瓶或燃气管道无气	更换气瓶或通知燃气公司
点火或燃烧时噪声特别大	火盖	没有安装到位	重新正确安装
	使用中熄火	内火盖堵	清洗内火盖，保持火孔通畅
	热电偶	熄火保护感应区域被污染	清洗热电偶
火焰短且无力	燃气源	气瓶内已无燃气或减压阀已堵塞，管道煤气的供气压力偏低	换气瓶或更换减压阀，与煤气供应商联系
火焰长且黄焰	火盖	部分火孔堵塞	清洗火盖，保持火孔通畅
	燃气源	气瓶底部残余的燃气	更换气瓶
	减压阀	减压阀失效，输出压力大	更换减压阀
燃烧不稳定	火盖	没有安装到位	重新正确安装
有异味	泄漏	燃气胶管老化、龟裂、断裂或脱落	重新更换燃气连接管
		外圈火盖未被点燃	待气味消散后重新点火
对Y连接的灶具	电源软线	电源软线损坏	更换电源软线
显示屏显示E01	左电磁阀故障		断电重启产品，若无法解决，请联系售后服务中心
显示屏显示E02	右电磁阀故障		断电重启产品，若无法解决，请联系售后服务中心
显示屏显示E03	左阀电位器故障		断电重启产品，若无法解决，请联系售后服务中心
显示屏显示E04	右阀电位器故障		断电重启产品，若无法解决，请联系售后服务中心

蒸烤箱模块

故障现象	产生原因	解决方法
未能开机和不能正常使用	未连接电源	接上电源
	电路板保险丝烧断，导致电路板不通电	与我司售后人员联系
启动蒸箱时不能正常启动	未请检查门是否关好	关好烤箱门
	门开关可能损坏，请联络维修服务部更换	与我司售后人员联系
启动蒸箱后未能加热	发热盘上的保险丝可能烧断	与我司售后人员联系
产品出现漏水	接水槽有较多水	清理接水槽积水
	内胆有较多水	清理内胆积水
	接水槽有较多水	清理接水槽积水
	水箱卡槽有积水	清理水箱卡槽积水
	管路漏水	暂停使用，请联系售后服务中心，售后电话400-100-2632
	水箱漏水	暂停使用，请联系售后服务中心，售后电话400-100-2632
加热时间太长	蒸发器水垢结垢太厚	按水箱上的除垢步骤进行除垢。清洗后问题没解决，请联络维修服务部
显示屏显示E-1	蒸发盘加热功能异常	请断电重启产品，若仍然无法解决，请联系售后服务中心，售后电话400-100-2632
显示屏显示E-2	蒸发盘加热功能异常	请断电重启产品，若仍然无法解决，请联系售后服务中心，售后电话400-100-2632
显示屏显示E-3	腔体加热功能异常	请断电重启产品，若仍然无法解决，请联系售后服务中心，售后电话400-100-2632
显示屏显示E-4	腔体加热功能异常	请断电重启产品，若仍然无法解决，请联系售后服务中心，售后电话400-100-2632
显示屏显示E-5	腔体温度传感器故障	请断电重启产品，若仍然无法解决，请联系售后服务中心，售后电话400-100-2632
显示屏显示E-6	蒸发盘温度传感器故障	请断电重启产品，若仍然无法解决，请联系售后服务中心，售后电话400-100-2632
显示屏显示E-7	显示板与电源板通讯故障	请断电重启产品，若仍然无法解决，请联系售后服务中心，售后电话400-100-2632
显示屏显示E-9	蒸发器温度传感器故障	请断电重启产品，若仍然无法解决，请联系售后服务中心，售后电话400-100-2632
显示屏显示OPEN	门未关好/门控开关故障	重新关好门或与我司售后人员联系
显示屏  闪烁	水箱缺水	取出水箱，添加纯净水至MAX位置
	水箱安装不到位	请把水箱安装到位

关于蒸烤箱的工作响声

- 1.正常情况下，蒸烤箱工作时，散热风机和腔体内的热搅拌风机都会运转，会有一些声音；如果声音很大或者有异响，可能是风扇运转受阻，需要报维修进行检测。
- 2.蒸烤箱工作结束后，冷却风尚会持续工作，以散热保护机器，会继续产生一定的声音。

I 产品中有害物质的名称及含量

部件名称	有害物质					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
玻璃灶面及组件	×	○	×	○	○	○
灶壳	○	○	○	○	○	○
隔热盒及风门组件	○	○	○	○	○	○
火盖及火盖座	○	○	○	○	○	○
炉头	○	○	○	○	○	○
阀体	○	○	○	×	○	○
电磁阀	○	○	○	○	○	○
热电偶	○	○	○	○	○	○
锅支架	○	○	○	○	○	○
气路管件	○	○	○	○	○	○
导气管组件	○	○	○	○	○	○
进气喷嘴及螺母	○	○	○	×	○	○
金属旋钮及其组件	○	○	○	○	○	○
盛液盘	○	○	○	○	○	○
硅胶橡胶件	×	○	○	○	○	○
点火针及其组件	○	○	○	○	○	○
脉冲控制器及电器元件	×	○	○	○	○	○
接线盒	×	○	○	○	○	○
超温保护器	○	○	×	○	○	○
控制部分组件	×	○	○	○	○	○
门体组件	×	○	×	○	○	○
加热组件	○	○	○	○	○	○
外壳	○	○	○	○	○	○
内胆组件	○	○	○	○	○	○
风道系统组件	○	○	○	○	○	○
水路系统组件	○	○	○	○	○	○
连接固定组件	○	○	○	○	○	○
附件(螺丝)	○	○	○	×	○	○
包装印刷组件	○	○	○	○	○	○

本表格依据SJ/T 11364的规定编制。

○: 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。

×: 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。

说明:

- 1.以上“×”的部件，所含有的非环保类物质或元素超限皆由于目前行业技术和工艺水平限制，暂时无法实现替代或者减量化，但我们一直在为改善此项目而努力。
- 2.本产品环保使用期限为10年，用户按说明书正常使用，所含有的有害物质不会发生外泄或突变，可安心使用。

产品回收处理提示性说明:

为保护环境，依照国家《废弃电器电子产品回收处理条例》的有关规定，用户不再需要此产品或产品寿命终止时，请用户将其送至有废弃电器电子产品处理资格的回收站回收处理。



I 云米三包凭证

保修条例

1. 本产品自用户签收次日起七天内，发生非人为损坏的性能故障，消费者可以选择退货、换货或维修，退货须凭有效的购机凭证办理。
2. 七天无理由退货仅适用于云米线上官方渠道销售的商品，人为损坏、包装箱破损、随机零配件缺失不在七天无理由退货范围内，七天无理由退货所产生的物流费由消费者承担。
3. 本产品自签收次日起一到十五天内，发生非人为损坏的性能故障，可以选择换货或维修，换货只换主机，其他附件、赠品不在换货范围之内。
4. 消费者正常使用可享受保修期计起之日起整机免费保修服务六年（不包含易损件），易损件（面板玻璃、开关板、脉冲器、点火针、蒸烤箱）享受1年保修服务；超出保修期限的产品售后维护，将按对应的部件收取维护费用；
5. 保修期内维修更换的零件其所有权归本公司所有；
6. 根据国家规定出现以下情况之一的，均不属于本公司保修范围，应实行收费修理：
 - a、非本公司维修人员拆卸、维修造成损坏；
 - b、不按说明书注意事项要求使用的；
 - c、因不可抗力（火灾、地震、水灾、雷电等自然灾害）造成故障与损坏；
 - d、过了免费保修期的产品售后维护按对应的部件费用收维护费用。

非保修条例

1. 已超过三包有效期限。
2. 商品的外包装、附件、赠品、说明书不完整，购机凭证缺失。
3. 因不可抗力造成的损坏。
4. 未经云米公司授权的维修、误用、碰撞、疏忽、滥用、进液、事故、改动、拆动、不正确使用非本机配件；或撕毁、涂改标贴、机身序号、防伪标记等行为。
5. “三包”凭证的型号与修理产品型号不符或涂改的。
6. 使用环境（如电压、湿度、温度、通风条件等）不符合产品说明书的表述，造成的损坏。
7. 超出正常使用条件，强行使用本产品造成的故障或损伤。
8. 将本产品用于商用则一律不保。

| 云米三包凭证

退换货政策

分类	期限	退换货类型	具体描述	起始日期
退机	7 天	国家法律所规定的功能性故障或商品质量问题	经由云米公司授权服务商检测确认，并出具检测报告确认属于商品质量问题	签收次日起
换机	15 天	国家法律所规定的功能性故障或商品质量问题	经由云米公司授权服务商检测确认，并出具检测报告确认属于商品质量问题	签收次日起

1. 自用户签收次日起七天内，发生非人为损坏性能故障，消费者可以选择退货、换货或修理，由云米公司或云米公司指定的服务商提供上门服务，自收到退回商品之日起七天内返还消费者的商品价款至订单对应支付账户。
2. 七天无理由退货仅对云米线上官方渠道销售的商品有效，七天无理由退货所产生的物流费由购买者承担（购买时支付的物流费不予退还）。
3. 七天无理由退货不包含以下行为：人为损坏、包装箱缺失破损、随机零配件缺失、通电使用过。

制 造 商：佛山市云米电器科技有限公司
地 址：广东省佛山市顺德区伦教街道荔村工业大道7号十三层（住所申报）
生产企业：广东合胜厨电科技有限公司
生产地址：广东省中山市东凤镇东阜一路88号（住所申报）
说明书版本V1.0

保 修 卡

用户信息

用户名称：_____

地 址：_____

联系电话：_____

产品型号：_____

购买时间：_____

发票号码：_____

购买商店：_____

维修记录

日 期：_____

故障内容：_____

处理内容：_____

维修人姓名：_____

维修单位名称：_____

机身条码：_____

此保修卡需妥善保管，购买者不必将卡寄回本公司，维修时请携带此本及有效发票