

特别声明：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，本公司保留最终解释权。

另：产品若有技术改进，会编进新版说明书中，恕不另行通知，产品外观、颜色如有改动，以包装内实物为准。

西屋电气公司监制

制造商：江门市西屋厨房小家电有限公司

地址：广东省江门市江海区邦民路32号1号厂房（自编01）

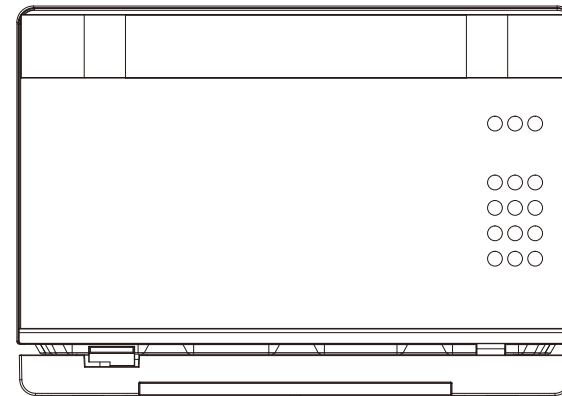
产品服务热线：400-166-3600

, WESTINGHOUSE, and INNOVATION YOU CAN BE SURE OF are trademarks of Westinghouse Electric Corporation. Used under license by JiangMen Westinghouse Small Kitchen Appliance Co., Ltd. All Rights Reserved.

220V~

蒸汽烤箱

台式机
使用说明书
USER MANUAL



产品以实物为准

感谢您购买本产品，使用前请仔细阅读本说明书内容，本产品仅限大陆地区销售使用

目 录

一、技术规格	1
二、开箱后的检查	1
三、产品示意图	2
四、使用安全须知	3
五、功能简介	6
六、清洁与保养	15
七、电路原理图	16
八、故障排查指南	17
九、随机附件	17
十、环保清单	18
十一、保修卡	19

一、技术规格

	型号	额定容积	额定电压	额定功率
ZC/G系列	WTO-ZC40/G40	40L	220V~, 50Hz	2100W
	WTO-ZC38/G38	38L		
	WTO-ZC36/G36	36L		
	WTO-ZC34/G34	34L		1900W
	WTO-ZC32/G32	32L		
	WTO-ZC30/G30	30L		
WTO-ZC28/G28	28L			
GD系列	GD32	32L	220V~, 50Hz	1900W
WT系列	WT30	30L	220V~, 50Hz	1900W
ZD系列	WTO-ZD40	40L	220V~, 50Hz	2100W
	WTO-ZD38	38L		
	WTO-ZD36	36L		
	WTO-ZD34	34L		1900W
	WTO-ZD32	32L		
	WTO-ZD30	30L		
	WTO-ZD28	28L		

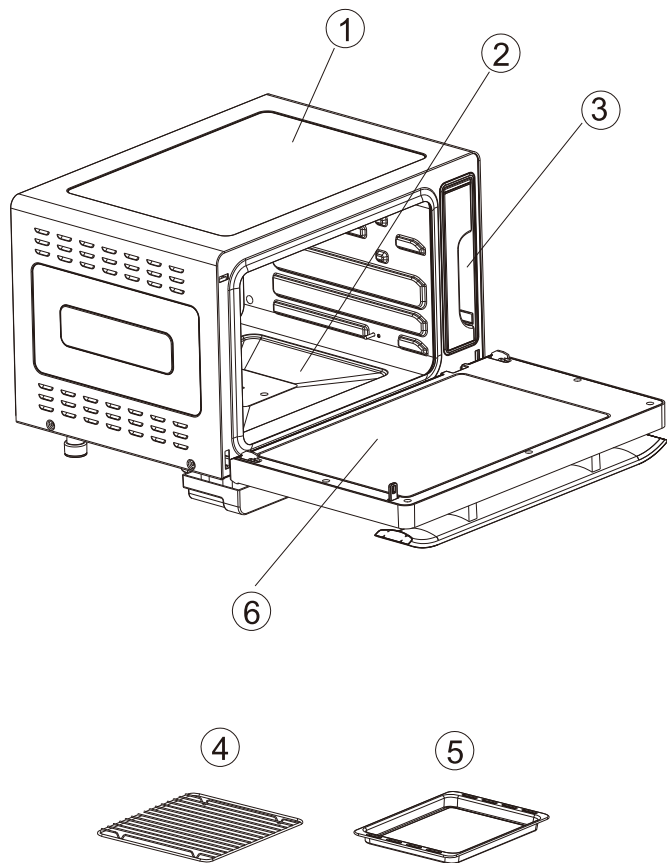
执行标准: GB4706.1-2005 GB4706.14-2008

二、开箱后的检查

■ 打开包装, 请对以下内容进行检查:

- 1) 机体外罩有无因撞击或重压而变形的迹象;
- 2) 炉门与控制面板对接是否平整, 炉门开关销是否完整, 开门是否顺畅灵活;
- 3) 电源线有无破损松脱现象;
- 4) 附件是否和清单一致。

三、产品示意图



1、机体 2、内腔 3、水箱 4、烤网 5、烤盘 6、门组件内腔

△ 注意：

- 1、蒸汽烤箱必须插入接地良好的插座。
- 2、不能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。

四、使用安全须知

△ 警告：

- 1、切勿将产品放入水中冲洗外壳，因为外壳内有带电元件；
- 2、切勿让水或其他液体进入该产品，以免发生电击；
- 3、本产品不适合8岁以下的儿童以及肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验知识的人使用，除非有指导他们如何安全使用本产品，监督他们掌握安全使用方法；
- 4、在将本产品连接电源之前，请先检查产品所标的电压与当地供电电压是否相符；
- 5、如果插头、电源线或产品本身受损，请勿使用本产品；
- 6、如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商或其维修专业人员进行更换；
- 7、应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品；
- 8、切勿用浸湿的手插入产品插头或操作控制台；
- 9、切勿将本产品放置在诸如桌布、窗帘等易燃材料的上面或附近；
- 10、切勿将本产品靠墙或其他产品摆放，产品的后面、两侧中上方应至少留出15-20mm以上的自由空间，切勿将本产品上方放置物品；
- 11、使用本产品时必须有人看管；
- 12、当本产品烹饪过程中或烹饪结束，打开门时会释放出高温蒸汽或高温气流，打开门时应当保持安全距离，以免烫伤自己；
- 13、不能将任何异物塞入炉门的联锁开关；
- 14、必须使用该烤箱推荐的感温探头；
- 15、本产品在使用期间会发热，注意烤箱内的发热单元，避免烫伤；
- 16、在使用时可触及部分可能会发热，儿童应远离。

■ 产品使用须知：

- 1、第一次使用时，预热10-15分钟，以便清除烤箱内残留的油烟；
- 2、初次使用会闻到少许异味，属于正常现象，因为发热管上涂有一层防腐蚀的保护膜；
- 3、使用前请仔细阅读本说明书；
- 4、蒸汽烤箱在工作时，表面温度可能会很高，请勿随意触摸，如需触碰或移动烤箱，请将产品先关闭切断电源并使用隔热手套；
- 5、请将烤箱放于隔热的水平桌面上使用；
- 6、清洁烤箱时，须切断电源拔掉插头，等待烤箱冷却至室温，再进行清洁操作；
- 7、严禁拖拉烤箱，在移动烤箱前需先拔掉插头，并用双手搬动烤箱；

- 8、在使用本产品时，如果电路过载，可能导致蒸汽烤箱工作不正常或跳闸，蒸汽烤箱应单独使用一条线路；
 - 9、切勿拆开外壳进行修理或改造；
 - 10、可将附件放于蒸汽烤箱内，腔体严禁储存其他物品；
 - 11、严禁将蒸汽烤箱靠近易燃物，注意远离窗帘、布帘、壁纸及类似的物品，以防造成火灾，蒸汽烤箱在工作时，严禁在顶部存放物品；
 - 12、请使用柔软的湿布清洁烤箱门玻璃，不要使用锋利的清洁器具以防对门玻璃造成损坏；
 - 13、器具不能在外连接定时器或独立遥控器控制系统的方式下运行；
 - 14、请不要与其它大功率电器共用插座，以免造成电路过载引起火灾。
 - 15、禁止将金属或异物，如铁丝/手指等伸入蒸汽烤箱的吸气口、排气口，否则可能导致触电，受伤。如不慎有异物插入产品，请拔掉电源插头，联系我司售后服务中心；
 - 16、使用前请检查所用烹调器皿是否适用于产品，建议使用耐高温的玻璃或陶瓷容器盛装食物；
 - 17、长时间不使用的時候，应拔下电源插座上的插头，避免因绝缘橡胶线老化而引起漏电、火灾的情况发生。
 - 18、电源插头从插座拔出時，应拿着插头拔；
 - 19、产品各排气孔必须保持畅通，外罩严禁压盖其它物品；
 - 20、电压太低或不稳定可能导致产品不能正常工作，请及时拔掉电源插头，等待电压稳定后再使用；
 - 21、为避免可能出现的电击，换灯和清洁内腔时要拔掉电源；
 - 22、水箱注水時不应过满，水箱有标注最大水位标注，请正确使用；
 - 23、烹调食物结束后，严禁将食物依托在门玻璃水平面上，防止产品会倾斜，烫伤自己；
 - 24、每次使用蒸煮食物结束后，将水箱取出让残留在产品内部的水自动留出，并将底部接水盘的水倒掉；
- 产品使用时
- 1、本产品专为家庭加热及烹调食物而设计，不适用公共、户外、商业或其他商业用途等；
 - 2、小心开关门，如果产品门或门封已损坏，请不要继续使用，直到请有资格的维修人员维修；
 - 3、尽量避免空烧，炉腔内没有食物时请不要启动产品；
 - 4、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。
 - 5、使用过程中因有风机排风散热和后背风循环工作，会产生一定程度的声响属于正常现象。

⚠ 警告：

- * 高温表面产品在使用期间会发热。注意避免接触产品内的发热单元。在使用時可触及部分可能会发热，儿童应远离。器具工作期间，某些表面温度很高。贴有“高温表面”标志的表面在使用过程中会变烫。
- * 摆放在儿童触摸不到的地方，儿童必须在成人的监护下使用产品。
- * 不要在外罩上摆放物品，产品外罩不要摆放食物/物品，很危险。物品会因为受热而变形，烧焦，着火。金属物品，如刀/叉可能会变热。
- * 不能将任何异物塞入炉门的联锁开关；
- * 请不要用作烹调以外的目的。
- * 烹调中不要拔掉插头。
- * 端取食物要小心，器皿不要碰撞腔体/陶瓷底板/门体玻璃。

■ 加热时

- * 请使用合适的器皿，盛放液态食物的分量不能超过容器的三分之二；
- * 烹调带皮或带壳食物如苹果/板栗/土豆/香肠/鸡翅等，用刀叉穿孔，以防食物炸裂；
- * 禁止加热密封容器内的食物，因为这有可能发生爆炸，如：密封玻璃瓶/盒装牛奶等，需撕开包装，盛放到其它器皿里加热；
- * 切勿用产品油炸食物，以防发生火灾；
- * 烹调完毕后，从产品中取出食物/器皿或其它配件时，应当使用隔热手套，以免高温烫伤。

■ 使用完后清洁

- * 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，这样会导致玻璃粉碎；
- * 清洁内腔/更换灯泡时，应拔掉电源插头；
- * 不要使用粗糙洗涤剂或锋利的金属刮刀清洁烤盘，这样会导致搪瓷层脱落；

五、功能简介

■ 功能显示表:

图示	功能说明
	照明/无水提示 照明: 按此键照明灯亮,再按一次照明灯灭, 此按键闪烁时表示水箱缺水
	功能菜单 此键的功能选择有: 发酵, 预热, 解冻, 酸奶四个功能
	食谱菜单 此键的功能选择有: 蒸汽 (10个), 烧烤 (10个), 烘焙 (10个), 干果 (6个), 共36个食谱
	蒸汽 按此键, 机器进入蒸汽工作模式, 可调节工作温度和时间
	高温蒸烤 按此键, 机器进入高温蒸汽工作模式, 可调节工作温度和时间
	上烤 按此键, 机器进入上发热管工作模式, 可调节工作温度和时间
	上下烤 按此键, 机器进入上/下发热管同时工作模式, 可调节工作温度和时间
	温度 按此键, 机器进入温度调节
	时间 按此键, 机器进入时间调节
	调节- 按此键, 参数从大到小调节, 1.调节时间; 2.调节温度;
	确认键 按此键, 机器进入工作模式
	调节+ 在激活状态下按此键,参数从小到大调节, 1.调节时间; 2.调节温度;
	童锁 进入工作状态后长按童锁键, 此时童锁图标长亮, 所有按键已锁住, 解锁需再长按童锁键
	除垢 按此键, 机器进入除垢工作模式
	电源键 开关键:在待机状态下, 按此键激活所有图标点亮;

ZC/G/WT系列操作面板

图示	功能说明
	照明/无水提示 1.照明:按此键照明灯亮,再按一次照明灯灭; 2.无水提示: 此按键闪烁时表示水箱缺水;
	功能菜单 此键的功能选择有: 发酵, 预热, 解冻, 酸奶四个功能
	食谱菜单 此键的功能选择有: 蒸汽 (10个), 烧烤 (10个), 烘焙 (10个), 干果 (6个), 共36个食谱
	蒸汽 按此键, 机器进入蒸汽工作模式, 可选择工作温度和时间
	高温蒸烤 按此键, 机器进入高温蒸汽工作模式, 可选择工作温度和时间
	后背风 按此键, 机器进入后背风工作模式, 可选择工作温度和时间
	上+后背风 按此键, 机器进入上+后背风同时工作模式, 可选择工作温度和时间
	温度 按此键, 机器进入温度选择
	时间 按此键, 机器进入时间选择
	调节- 按此键,参数从大到小调节, 1.调节时间; 2.调节温度;
	确认键 按此键, 取消正在工作的模式
	调节+ 在激活状态下按此键,参数从小到大调节, 1. 调节时间; 2. 调节温度;
	童锁 进入工作状态后长按童锁键, 此时童锁图标长亮, 所有按键已锁住, 解锁需再长按童锁键
	除垢 按此键, 机器进入除垢工作模式
	电源键 开关键:在待机状态下, 按此键激活所有图标点亮;

GD/ZD系列操作面板

■ 操作说明

1. 首次上电

首次通电, 机器“嘀”一声后进入全屏图标亮起, 进入工作模式。

若5分钟内用户没有任何操作, 则之前所有设置将会被取消并返回到待机界面, 进入待机状态。

在待机状态下, 按“电源键”激活机器进入工作模式。

2. 关于按键说明

按键	说明
照明/无水提示	1.按照明/无水提示按键, 开/关照明灯, 此键长亮; 闪烁表示水箱缺水; 2.启动工作时, 照明亮3分钟后自动熄灭; 打开炉门时, 炉灯亮 3分钟后自动熄灭。关上炉门后也是3分钟后熄灭; 待机或工作状态下: 触摸一次, 炉灯长亮, 再触摸一次, 炉灯熄灭工作结束, 炉灯亮 3分钟, 打开炉门, 炉灯亮 3分钟 (炉门打开状态下, 炉灯键也可以操作);
功能菜单	按此键显示屏依次显示P-1 (发酵), P-2 (预热), P-3 (解冻), P-4 (酸奶); 每按一次就往下走一个, 重复循环, 工作时此键灯长亮;
食谱菜单	1.按食谱菜单键时, 温度显示栏由“E-1”“F-1”“H-1”“L-1”重复循环。(按加减”键分别从1到10菜谱) 其中“E表示蒸, “F”表示烧烤, “H”表示烘焙, “L”表示干果, 工作时此键灯长亮; 2.食谱菜单时间与温度均不可调; 注: 机型不同以实物菜单程序为主。
蒸汽	按蒸汽键时, 进入蒸模式, 工作时此键灯长亮;
高温蒸烤	按高温蒸烤键时, 进入高温蒸烤模式, 工作时此键灯长亮;
上烤	按上烤键时, 进入上发热管工作模式, 工作时此键灯长亮;
后背风	进入后背风工作模式, 工作时此键灯长亮;
上下烤	进入上下烤工作模式, 工作时此键灯长亮;
上+后背风	进入上+后背风工作模式, 工作时此键灯长亮;
温度	按温度键时, 机器进入温度调节; 每按一次递增或递减10度, 长按则快速递增或递减 (10度);
时间	按时间键时, 机器进入时间调节; 每按一次递增或递减1分钟, 长按则递增或递减5分钟;
调节-	按调节键“-”时, 机器进入温度和时间的参数调节;
确认键	按确认键时, 启动机器; 在工作中按此键测取消当前的工作模式;
调节+	按调节键“+”时, 机器进入温度和时间的参数调节;
童锁	进入工作状态后长按童锁键, 此时童锁图标长亮, 所有按键已锁住, 解锁需再长按童锁键。
除垢	进入除垢工作模式, 工作时此键灯长亮;
电源	按电源键时, 在机器待机状态下激活按键, 在按键激活状态下为温度和时间的参数调节;

3. 工作过程

启动工作	工作时间和温度设置好后, 按确认键启动工作, 进入工作状态, (只有在水位开关接通的状态下才能启动工作)
工作过程中	1. 电源键 (取消) 机器在设置或工作过程中, 若按了“电源”键, 则机器自动返回到待机状态; 2. 中途加时间、调温度 在烹调过程中, 若想调整烹调时间或温度, 操作如下: 按“温度/时间键”, 此时温度显示屏闪烁, 再按调节键到所需温度后按确认键, 此时时间显示屏闪烁, 再按调节键到所需时间后按确认键, 此时机器按设定的参数进行工作。
工作结束	烹饪结束后, 蜂鸣器“滴滴滴”响起10声, 表示烹调已完成。此时机器返回到待机状态

■ 常规功能工作模式

1、蒸汽

按下该功能键后，蒸汽功能图标闪烁显示，照明灯图标常亮，其余图标全亮，数码屏中温度显示区域显示默认温度100℃，时间显示区域显示默认工作时间30分钟，按时间、温度选择键，设定所需的工作温度和工作时间，调节温度时，每按一次“+”或“-”键，增加或减少温度5℃，温度设定范围为50-110℃，时间设定范围为0:05-8:00，设定好工作模式后，按确认启动工作。如设定好工作温度及工作时间内在5分钟内不按确认键确认工作，将自动转入待机模式。工作完成后蜂鸣器响10声，数码屏中温度及时间数码管分别显示“End”，提示操作完成，即自动返回待机界面。

2、“高温蒸烤”

按下该功能键后，高温蒸烤功能图标闪烁显示，照明灯图标常亮，其余图标全亮，数码屏中温度显示区域显示默认温度180℃，时间显示区域显示默认工作时间30分钟，按时间、温度选择键，设定所需的工作温度和工作时间，调节温度时，每按一次“+”或“-”键，增加或减少温度10℃，温度设定范围为120-230℃，时间设定范围为0:05-4:00，设定好工作模式后，按确认启动工作。如设定好工作温度及工作时间内在5分钟内不按确认键确认工作，将自动转入待机模式。工作完成后蜂鸣器响10声，数码屏中温度及时间数码管分别显示“End”，提示操作完成，即自动返回待机界面。

3、“后背风”“上烤”

按下该功能键后，“后背风”“上烤”功能图标闪烁显示，照明灯图标常亮，其余图标全亮，数码屏中温度显示区域显示默认温度180℃，时间显示区域显示默认工作时间30分钟，按时间、温度选择键，设定所需的工作温度和工作时间，调节温度时，每按一次“+”或“-”键，增加或减少温度10℃，温度设定范围为100-230℃，时间设定范围为0:05-4:00，设定好工作模式后，按确认启动工作。如设定好工作温度及工作时间内在5分钟内不按确认键确认工作，将自动转入待机模式。工作完成后蜂鸣器响10声，数码屏中温度及时间数码管分别显示“End”，提示操作完成，即自动返回待机界面。

4、“上烤+后背风”“上下烤”

按下该功能键后，“上烤+后背风”“上下烤”功能图标闪烁显示，照明灯图标常亮，其余图标全亮，数码屏中温度显示区域显示默认温度180℃，时间显示区域显示默认工作时间30分钟，按时间、温度选择键，设定所需的工作温度和工作时间，调节温度时，每按一次“+”或“-”键，增加或减少温度10℃，温度设定范围为100-230℃，时间设定范围为0:05-4:00，设定好工作模式后，按确认启动工作。如设定好工作温度及工作时间内在5分钟内不按确认键确认工作，将自动转入待机模式。工作完成后蜂鸣器响10声，数码屏中温度及时间数码管分别显示“End”，提示操作完成，即自动返回待机界面。

■ 功能菜单

1. P-1（发酵）

默认时间30分钟，默认温度40℃，时间可选00:05~7小时，温度可选30~50℃，每5℃一档。

2. P-2(预热)

默认温度为180℃。

选好预热模式后按确认键进入预热温度选择界面，按调节键选择需求的预热温度，再按确认键启动预热工作。启动工作后，显示屏时钟位无显示，温度显示为设定温度，当温度达到设定的温度后，工作结束，显示屏出现“End”，蜂鸣器“嘀嘀嘀...”响10声。

3. P-3(解冻)


默认时间 20分钟，解冻温度设定三个档位，分别是：50℃、55℃、60℃。

4. P-4(酸奶)

温度45℃不可调，时间8小时不可调。

■ 除垢

默认时间为50分钟，不可调

- 1). 蒸发盘发热管累计工作时间达到100个小时，则提醒用户对蒸发盘进行除垢(用户也可自行启动除垢功能)。此时显示屏上方的除垢图示闪烁。
- 2). 按1:8（除垢混合液：水）的调配比例，调配除垢混合液，混合搅拌均匀后加入水箱中，水箱的除垢剂混合液剂量不得低于水箱除垢刻度线。
- 3). 水箱加好除垢剂后关闭炉门后，按调节键选择到除垢功能，按确认键启动工作。
- 4). 机器采用倒计时方式，当还有20分钟时提醒用户抽出水箱倒掉除垢剂换成清洁水，插入水箱后机器开始工作，当还有10分钟时再次提醒用户抽出水箱换成清洁水，插入水箱后机器开始工作，完成后会提示用户。

6. “蒸”食谱

代码	名称	主料	配料	做法步骤
E-1	蒸蔬菜	蔬菜 600g	橄榄油10g、姜 丝少许	1、菜洗净装盘，撒姜丝，浇橄榄油； 2、将食材放进烤箱由下往上第二格； 3、启动E-1程序，或设置100°C蒸35分钟。
E-2	蒸米饭	大米 500g	盐3g水、640g	1、大米洗净装盘，加盐，加净水； 2、将食材放进烤箱由下往上第二格； 3、启动E-2程序，或设置100°C蒸60分钟。
E-3	蒸鱼扒	鱼 肉 300g	盐 3g、料酒5g、 海鲜酱 3g、橄 榄油 10g、葱 花少许	1、鱼块洗净切片（10mm厚），用盐、料酒、海鲜酱、橄榄油腌制5分钟； 2、将食材放进烤箱由下往上第二格； 3、启动E-3程序，或设置100°C蒸30分钟； 4、取出撒上葱花。
E-4	蒸虾	鲜虾 700g	蒜头3粒、橄 榄油 15g、香 油 15g	1、蒜头切蓉，鲜虾洗净装盘，撒上蒜蓉； 2、将食材放进烤箱由下往上第二格； 3、启动E-4程序，或设置100°C蒸25分钟； 4、取出浇上酱油（可根据个人口味）。
E-5	蒸蟹	肉蟹6-8 个	橄榄油10g、香 油 10g、姜 片、盐少许	1、肉蟹洗净装盘，撒姜片、蒜粒； 2、将食材放进烤箱由下往上第二格； 3、启动E-5程序，或设置100°C蒸50分钟； 4、橄榄油、酱油、盐作调料。
E-6	蒸水蛋	鸡蛋2个	温开水、盐 2g、 葱少许、橄 榄油 10g、香 油 5g	1、将鸡蛋打散，加入1:1的温开水，加入盐、橄榄油，搅拌均匀； 2、将水蛋倒入蒸蛋容器，面上盖保鲜膜，保鲜膜打小孔； 3、将食材放进烤箱由下往上第二格； 4、启动E-6程序，或设置100°C蒸30分钟； 5、取出撒上葱花，浇上酱油（根据个人口味）。
E-7	蒸鸡肉	鸡肉 1000g	冬菇5个、红 枣 5个、姜 适量、生 抽10g、盐 少许、糖 10g、料 酒15g、粟 粉 10g	1、将鸡洗净切块； 2、冬菇洗净清水浸泡30分钟后切片； 3、姜去皮切丝，红枣去核一开四； 4、鸡肉加入适量的生抽、盐、糖、料酒、粟粉、冬菇、红枣搅拌均匀，装盘，撒姜丝浇橄榄油； 5、将食材放进烤箱由下往上第二格； 6、启动E-7程序，或设置100°C蒸50分钟； 7、取出撒上葱花。
E-8	蒸包子	包子 500g	手工包子胚 80g/6个	1、将手工包子置于蒸盘或烤网上； 2、将食材放置于烤箱由下往上第二格； 3、启动E-8程序，或设置DIY功能100°C蒸30分钟。 备注：速冻包子时间设置约10-15分钟。
E-9	蒸土豆	土豆 1000g	盐2g、葱少 许、橄 榄油5g香 油 5g	1、土豆洗净去皮，每个切成4瓣； 2、加入盐、橄榄油、酱油腌制10分钟； 3、将食材装盘放进烤箱由下往上第二格； 4、启动E-9程序，或设置100°C蒸60分钟即可。 5、取出撒上葱花即可；
E10	蒸腊味	腊味 500g	姜、葱少 许、料 酒10g、鸡 精、糖 各10g陈 皮适 量、生 粉5g、橄 榄油少 许	1、腊味洗净切片； 2、陈皮清水浸几分钟后捞起切丝，姜去皮洗净切丝，葱切粒备用； 3、将腊味用生粉、鸡精、糖、料酒搅拌均匀腌制5分钟； 4、将腊味放盘上撒上陈皮，放进烤箱由下往上第二格； 5、启动E10程序，蒸汽烤箱100°C，蒸30分钟，取出放葱即可；

附注：如食物过大或过小，又或者追求极致的口味，建议采用DIY程序自行控制温度和时间。

7. “烤”食谱（烧烤菜单需先预热烤箱）

代码	名称	主料	配料	做法步骤
F-1	烤全鸡	鸡一只	料酒、盐10g、 胡椒粉3g、糖 5g、橄榄油8g、 姜适量、蚝 油 15g	1、将全鸡洗净，加入配料搅拌均匀，腌制2小时； 2、将整鸡全部展开直接放于第一层烤网架上； 3、烤箱最底部放锡纸或油纸接油，方便清洁。 4、启动F-1程序，或设置230°C上下烤或上+后背风28分钟左右。
F-2	烤牛排	1.5-3cm 厚牛排 一块	黑胡椒汁、 盐 5g、胡 椒粉3g、生 抽 5g	1、牛排2.5-3.5cm厚，用刀背轻轻拍牛肉1分钟， 2、用盐胡椒、酱油将牛排腌制30分钟； 3、将牛扒放在烤网上，启动F-2程序，或设置230°C上下烤或上+后背风13分钟； 4、取出浇上黑胡椒汁。
F-3	烤羊排	羊排 500g	盐、料酒 10g、 生抽、黑胡 椒粉、孜然粉 各 5g、姜、 葱花、香 料适量、橄 榄油10g	1、羊排泡热水去除血水，然后加配料腌制2小时； 2、将羊排放置烤网上启动F-3程序；或设置后背风或上下烤200°C约35分钟后，取出羊排撒上孜然粉，移到烤网上再烤5分钟。
F-4	烤三文鱼	三文鱼 鱼柳2块	海盐10g、黑 胡椒适量、朗 姆酒5ml、橄 榄油5g、迷 迭香叶5g	1、三文鱼洗净去皮； 2、鱼的正反面分别撒适量的海盐和黑胡椒，用手指稍加揉捏； 3、加入朗姆酒、橄榄油、迷迭香叶，盖上保鲜膜； 4、将鱼取出放入烤网上； 5、启动F-4程序，或设置200°C上下烤或上+后背风20分钟左右。
F-5	烤鸡腿	鸡腿 10个	料酒5g、胡 椒粉3g、盐 3g、生 抽5g、蚝 油 5g、姜、 葱段适 量、橄 榄油10g	1、鸡腿洗净，加入所有调料腌制2小时； 2、将腌制的鸡腿摆放在烤网上并放入预热好的烤箱由下往上第二格； 3、启动F-5程序，或设置上下烤200°C烤30分钟。
F-6	烤秋刀鱼	秋刀鱼 4-6条	柠檬一个、蒜 头 3瓣、葱 一棵、生 抽10g、盐 3g、蚝 油5g、料 酒 10g、辣 椒2g	1、秋刀鱼洗净，抹上料酒、盐、生抽、蚝油、蒜头腌制30分钟； 3、将鱼直接放在烤架上并放入烤箱由下往上第二格； 5、启动F-6程序，或设置200°C上下烤或上+后背风20分钟； 6、取出撒上洋葱和柠檬汁。
F-7	烤土豆	土豆3个	油：30g，黑 胡椒粉：10g- 20g，盐：3- 5g（咸淡根 据个人口味 增减）	1、土豆切片； 2、倒入烤肉酱、橄榄油、胡椒粉、盐搅拌均匀腌制10分钟； 3、烤盘铺锡纸或吸油纸，平铺土豆； 4、启动F-7程序，或设置上下烤或后背风200°C，35分钟至表面金黄起皱，中间可以翻动一两次。
F-8	烤鲜虾	鲜虾 400g	大蒜3颗、小 葱 适量、色拉 油 10g、糖 5g、料 酒10g、盐 10g	1、取出虾肠洗净，擦干水； 2、用大蒜、小葱、盐、料酒、色拉油、糖同虾搅拌均匀，放置30分钟； 3、启动F-8程序，或设置180°C上下烤或背热风10分钟。
F-9	烤香肠	香肠 400g		1、香肠洗净放在烤网上，并放于烤箱由下往上第二格； 2、烤盘放锡纸或油纸接油方便清洗，放于烤箱最底层； 3、启动F-9程序，或设置200°C上下烤或背热风10分钟。
F10	烤红薯	500g	一般大小	1、将红薯洗净； 2、烤网上铺锡纸将红薯放于上面； 3、启动F10程序，或设置220°C上下烤或背热风50分钟。

8. “烘” 食谱

代码	名称	配料	做法步骤
H-1	松软咸面包	高筋面粉: 170g 低筋面粉: 70g 酵母粉: 3g 盐: 3g 水: 140g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 加入高筋面粉和低筋面粉再加上盐和酵母粉溶解的水; 2. 揉成光滑面团放置容器中, 覆上保鲜膜将面团发酵至两倍大; 3. 将发酵好的面团分成三份, 滚圆, 松弛10分钟; 4. 取面团擀长、卷起收口捏紧; 5. 全部做好后, 稍微搓长成面包胚; 6. 放入烤盘, 放入烤箱再发酵30分钟; 7. 面包还发酵至两倍大, 在上面撒一些干面粉, 用刀划几道口; 8. 放进预热好的烤箱内由下往上第二格; 9. 启动H-1, 或设置180°C上下烤或上+后背风16分钟左右。
H-2	红糖全麦面包	全麦粉: 180g 高筋面粉: 150g 牛奶: 170g 鸡蛋: 1个 黄油: 25g 红糖: 40g 盐: 3g 奶片: 15g 麦片: 适量 酵母: 5g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 材料除黄油外, 先倒入液体, 然后倒入面粉, 和面机启动和面程序10分钟, 后加入黄油, 再次启动和面机; 2. 和好面团后室温第一次发酵; 将面团发酵至两倍大; 3. 做成面包胚; 4. 第二次发酵好后, 表面涂上蛋液并撒上适量麦片; 5. 放进预热好的烤箱由下往上第二格; 6. 启动H-2, 或设置 180°C上下烤20分钟左右。(15分钟可根据颜色深浅加盖锡纸)
H-3	披萨 (10寸)	橄榄油10g、鸡胸肉100g、洋葱1/4个、马苏里芝士150g、披萨酱(番茄酱)、烤鸡腌料适量、火腿一条, 10寸披萨饼底	<ol style="list-style-type: none"> 1. 火腿和洋葱、鸡肉切丁; 2. 把切好的鸡肉放在盘里加入烤鸡腌料搅拌均匀; 3. 砂锅烧热, 加入洋葱粒腌制好的鸡丁翻炒至2分钟; 4. 披萨饼坯上刷上披萨酱, 撒上切好的火腿和一半马苏里芝士碎; 5. 鸡肉和洋葱放进预热好的烤箱由下往上第二格; 6. 启动H-3程序, 或设置180°C上下烤或上+后背风23分钟出炉。
H-4	酸奶芝士蛋糕 (8寸)	鸡蛋3个、低筋面粉25g、细砂糖35g、酸奶50g、奶酪125g、无盐黄油30g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 将蛋黄和蛋清分离, 分别装入2个容器里; 2. 制作蛋黄液: 酸奶和奶酪隔热水搅拌均匀, 接着加入软化的黄油继续搅拌至光滑细腻的糊状, 再将蛋黄加入快速搅拌均匀; 把盘从热水里端出, 撒入低筋面粉, 搅拌均匀至没有颗粒, 搅拌均匀的奶酪面糊有光泽细腻流畅; 3. 开始预热烤箱180°C, 烤盘垫热放入最底层; 4. 制作蛋白液: 用电动打蛋器低速将蛋清搅打起泡, 然后分3次加入白砂糖, 每次都要用打蛋器搅打, 直到打至硬性发泡; 5. 制作蛋糕糊: 将蛋白液分3次倒入蛋黄液中, 每次搅拌均匀; 6. 放进预热好的烤箱由下往上第二格, 启动H-4程序, 或设置150°C上下烤或上+后背风60分钟左右;
H-5	戚风蛋糕 (8寸)	鸡蛋: 5个 水/牛奶: 40g 橄榄油: 40g 白砂糖 (蛋黄用): 25g 白砂糖 (蛋清用): 45g 低筋粉: 80g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 将蛋黄和蛋清分离, 分别装入2个容器里; 2. 制作蛋黄液: 往装着蛋黄的容器里加入白砂糖25g, 然后用手打蛋器搅拌均匀, 接着依次加入牛奶和橄榄油, 搅拌均匀; 再筛入低筋粉80g, 用硅胶刀搅拌均匀; 3. 制作蛋白液: 用电动打蛋器低速将蛋清打至起泡, 然后分3次加入白砂糖, 每次都要用打蛋器搅打, 直到打至硬性发泡; 4. 制作蛋糕糊: 将蛋白液分3次倒入蛋黄液中, 每次搅拌均匀; 5. 把蛋糕糊倒入8寸蛋糕模里, 拍打蛋糕模震出大气泡; 放进预热好的烤箱由下往上第二格; 6. 启动H-5程序, 或设置150°C上下烤或上+后背风, 50分钟左右。
H-6	巧克力蛋糕 (8寸)	鸡蛋5个、纯牛奶: 40g 橄榄油: 40g、白砂糖 (蛋黄用): 27g、白砂糖 (蛋清用): 67g、可可粉20g、低筋面粉80g、热水54g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 分离出蛋黄和蛋清, 分别装入2个容器里; 2. 制作蛋黄液: 往装着蛋黄的容器里加入白砂糖27g, 然后用手打蛋器搅拌均匀, 接着依次加入牛奶和橄榄油, 搅拌均匀; 然后撒入低筋粉80g, 用硅胶刀搅拌均匀; 3. 制作蛋白液: 用电动打蛋器低速将蛋清打至起泡, 然后分3次加入白砂糖, 每次都要用打蛋器搅打, 直到打至硬性发泡; 4. 制作蛋糕糊: 将蛋白液分3次倒入蛋黄液中, 每次搅拌均匀; 5. 制作可可酱: 将可可粉倒入容器里, 然后加入热水50g, 用手打蛋器搅拌均匀, 放凉备用; 6. 将可可酱倒入蛋糕糊中, 用橡皮刀搅拌均匀; 然后倒入8寸蛋糕模里, 拍打蛋糕模震出大气泡; 放进预热好的烤箱由下往上第二格; 7. 启动H-6程序, 或设置150°C上下烤或上+后背风50分钟左右。

H-7	曲奇饼干	低筋面粉: 120g 糖粉40g、奶粉30g (可用低筋面粉代替)、黄油60g, 鸡蛋1个、牛奶适量	<ol style="list-style-type: none"> 1. 黄油用打蛋器打散, 然后加入40g糖粉, 把黄油打发蓬松, 颜色发白, (用电动打蛋器搅打5分钟左右); 2. 分离出蛋黄和蛋清, 分别装入2个容器里; 把蛋黄放入打散的黄油中, 继续搅拌均匀; 倒入适量牛奶, 搅拌均匀。 3. 放入过筛面粉, 把黄油和面粉用刮刀搅拌均匀, 不要过度搅拌, 只要拌匀就可以; 若搅拌过程中发现过干, 再加适量牛奶, 搅拌均匀, 直到无颗粒状态。 4. 将面糊装入裱花袋, 用喜好的裱花嘴在烤盘上挤出花纹, 在中间留个孔; 5. 然后放进预热好的烤箱由下往上第二格; 6. 启动H-7, 或设置180°C上下烤或上+后背风14分钟让饼干变成金黄即可。
H-8	酥皮泡芙	酥皮: 黄油40g、糖粉20g、低筋面粉(过筛)50g 泡芙材料: 黄油45g、牛奶100g、细砂糖1g、低筋面粉62g、鸡蛋2个	<ol style="list-style-type: none"> 酥皮: <ol style="list-style-type: none"> 1. 先将酥皮材料, 软化黄油加入糖粉搅拌均匀; 2. 然后过筛入低筋面粉揉合, 做成圆条放进冰箱; 泡芙材料: <ol style="list-style-type: none"> 1. 牛奶、黄油、细砂糖用小火融化, 再用中火煮沸; 2. 沸腾十秒钟左右加入低筋面粉搅拌均匀直至温度降到60度左右, 不烫手就好; 3. 不烫手时依次加入蛋液拌匀, 分三次加入搅拌均匀; 4. 然后做成类似鸡蛋大小的形状放到烤盘上; 5. 切酥皮1-3mm厚, 然后覆盖在泡芙的表面上; 6. 放进预热好的烤箱由下往上第二格; 7. 启动H-8, 或设置180°C上下烤或上+后背风32分钟左右。
H-9	蛋挞	材料 (12个量) 蛋挞皮 (现成的) 鸡蛋2个、白糖45g、中奶 (纯牛奶) 50g、水125g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 将鸡蛋打入盘中加入白糖, 用手打蛋器搅拌均匀, 混合后加入中奶, 搅匀再加水搅拌; 2. 去泡沫, 先过筛, 再用保鲜袋隔掉泡沫(去掉表面的泡泡); 3. 将蛋黄导入蛋挞皮中8分满并摆在烤盘上; 4. 放进预热好的烤箱由下往上第二格; 5. 启动H-9, 或设置180°C上下烤或上+后背风22分钟即可。
H10	牛肉汉堡	中种: 高筋面粉175g、酵母3g、水107g、主面团: 细砂糖25g、高筋面粉26g、低筋面粉50g、水35g、蛋液20g、植物油20g、盐2g、奶粉10g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 将中种部分的酵母用温水化开, 加入高筋面粉混合均匀; 2. 放在温室发酵至两倍大; 3. 用面包机将发酵好的中种与主面团中的材料混合; 4. 启动面包机和至出膜后, 放室温处松弛30分钟; 5. 将松弛好的面团取出排气, 平均分割成8份; 6. 揉成面团表面刷上蛋液在沾上白芝麻; 7. 放入烤箱发酵至两倍大; 8. 放进预热好的烤箱由下往上第二格, 上下烤或上+后背风180°C烤12分钟左右; 9. 烤好面包胚后, 开始制作牛肉饼, 牛肉放料理机绞碎后, 放入盐、味精、蚝油、胡椒粉、用筷子朝一个方向搅拌; 10. 放入鸡蛋, 继续朝一个方向搅拌; 11. 取一块牛肉搓圆后按扁, 入锅中把牛肉饼两面煎熟, 火腿切片后, 稍微煎下两面即可; 汉堡还对半切开, 加入牛肉饼生菜火腿片, 挤上沙拉, 盖上另一片汉堡胚, 即完成。

9. “干果” 食谱

代码	名称	主料	做法步骤
L-1	花生仁	花生仁 300g	1、花生用水洗净； 2、将洗好的花生放入烤盘均匀铺开，并放在烤箱由下往上第二格； 3、调节160°C上下烤或上+后背风12分钟，中间需要翻下花生； 4、取出撒上盐；
L-2	杏仁	杏仁 300g	1、杏仁洗净； 2、将杏仁均匀的铺在烤盘上； 3、放进烤箱由下往上第二格，启动L-2程序，或设置140°C上下烤或上+后背风10分钟； 4、等到杏仁开始散发香味，边缘变得金黄再取出。
L-3	核桃	核桃 300g	1、将核桃肉洗净，均匀放在烤盘上； 2、放进烤箱由下往上第二格，启动L-3程序，或设置160°C上下烤或上+后背风12分钟； 3、等到核桃散发香味，变得金黄再取出。
L-4	瓜子	生瓜子 300g	1、将生瓜子放入烤盘均匀铺开； 2、放进烤箱由下往上第二格，160°C上下烤或上+后背风20分钟，中间需要翻下瓜子；
L-5	腰果	腰果 300g	1、腰果洗净，均匀铺在烤盘上； 2、放进烤箱由下往上第二格，启动L-5程序，或设置160°C上下烤或上+后背风12分钟。
L-6	板栗	板栗 300g	1、板栗洗净，在每个栗子上划个口子； 2、放进水里煮半熟； 3、煮好后用冷水冲淋一下，栗子容易剥皮； 4、提前将黄油融化好； 5、放进烤箱由下往上第二格，180°C上下烤或上+后背风20分钟（前10分钟包裹在锡纸内，后10分钟把锡纸打开）
<p>温馨提示： 干果烘干后用密封罐或真空袋密封保存，常温可保存30天，冷藏可保存60天，用真空袋抽真空保存，可放更久的时间；</p>			

■ 其它功能：

照明功能：

按键激活后短按照明/无水提示，此时照明灯长亮，再短按照明/无水提示，此时照明灯熄灭。

童锁功能：

进入工作状态后长按童锁键，此时童锁图标长亮，所有按键已锁住，解锁需再长按童锁键。

开合炉门保护：

在开门状态下，无法启动工作；工作过程中，如用户将炉门打开，机器暂停工作。关上炉门，机器自动恢复工作。

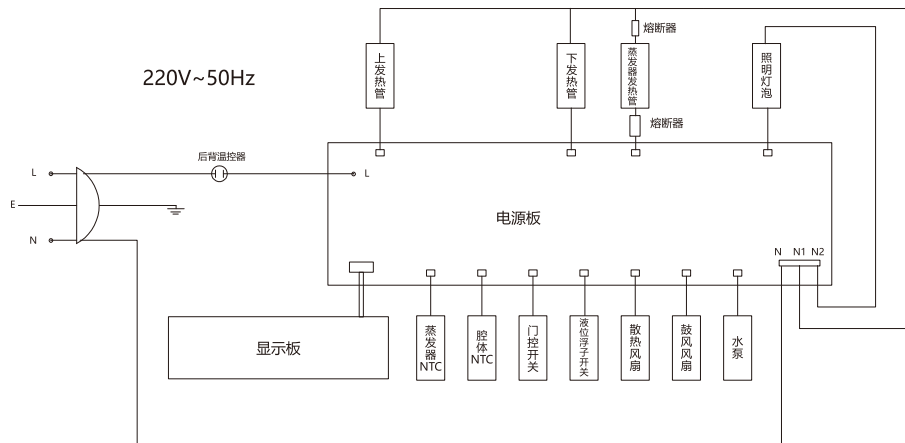
六、清洁与保养

■ 清洁与维护

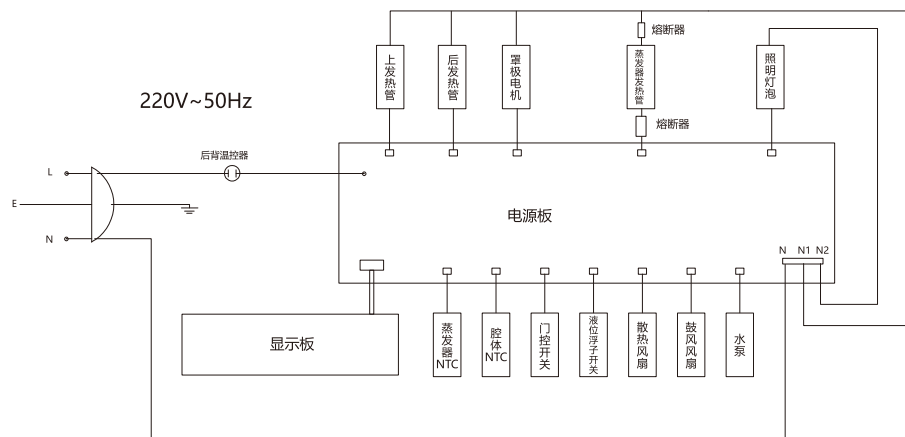
- 1、清洗内腔前，请先关闭蒸汽烤箱，并从插座上拔去电源线插头。
- 2、烤盘表面是搪瓷涂层，切勿使用金属厨具或研磨性的清洁材料进行清洁。
- 3、经常保持内腔清洁。当食物或油渍溅到内壁时，可用湿布擦去。不宜用硬质物料，如炉内壁很脏则可使用软性洗涤剂，切勿使用粗糙、磨损性的洗涤剂。
- 4、蒸汽烤箱烹调用水建议使用纯净水或蒸馏水，若长期使用自来水，腔体内壁上会有水垢产生。
- 5、水箱应定期检查，有必要时向外水平取出水箱，在清洁水箱时，需用柔软的细布，轻轻擦拭水箱内壁，擦洗干净后放回原处。
- 6、烹调完毕，需清理接水盘内残留的水。
- 7、应经常清洁门的密封面，可用软干布擦净。
- 8、蒸汽烤箱若长时间不使用，应拔掉电源插头，腔体内清洁干净后放在通风干燥，没有腐蚀性气体的环境中。
- 9、产品发生故障时，必须由专业维修人员进行检修，不得自己进行拆卸检修。
- 10、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，会导致玻璃粉碎的可能；
- 11、清洁内腔/更换灯泡时，应拔掉电源插头；
- 12、不能使用蒸汽清洁剂；

七、电路原理图

ZC系列/G系列/WT系列 蒸汽烤箱电气原理图



ZD系列/GD系列 蒸汽烤箱电气原理图



八、故障排查指南

异常现象	可能原因	解决方法
Er1	腔体温度高温保护	停止工作，将蒸汽烤箱门打开，待腔体自然冷却10分钟重新或联系售后服务。
Er2	腔体温度高温保护	停止工作，将蒸汽烤箱门打开，待腔体自然冷却10分钟重新或联系售后服务。
Er7	蒸发盘温度高温保护	联系售后部门进行检修
Er8	蒸发盘温度高温保护	联系售后部门进行检修
显示屏不显示	1、检查电源是否插上电； 2、显示板松动；	1、重新接上电源 2、联系售后部门进行检修
炉灯不亮	1、炉灯损坏； 2、接触不良；	1、更换或联系售后部门进行检修 2、联系售后部门进行检修
排风扇不转	1、接触不良； 2、风扇损坏；	1、更换或联系售后部门进行检修 2、联系售后部门进行检修
按键没反应	电脑板失灵或损坏	联系售后部门进行检修
不出蒸汽	1、水管堵塞后打折； 2、蒸发器损坏； 3、进水系统损坏；	联系售后部门进行检修
蒸汽烤箱不工作	1、门没关紧； 2、门控开关接触不良；	1、重新关好门 2、联系售后部门进行检修
烹饪食物时门漏蒸汽	1、门未关到位； 2、门密封胶脱落或损坏； 3、门结构损坏或装配不到位；	联系售后部门进行检修

九、随机附件

系列	型号	烤盘	烤网	转杆一套	转杆手柄	隔热手套	产品说明书
ZC/G系列	WTO-ZC40/G40	●	●	○	○	●	●
	WTO-ZC38/G38	●	●	○	○	●	●
	WTO-ZC36/G36	●	●	○	○	●	●
	WTO-ZC34/G34	●	●	○	○	●	●
	WTO-ZC32/G32	●	●	○	○	●	●
	WTO-ZC30/G30	●	●	○	○	●	●
	WTO-ZC28/G28	●	●	○	○	●	●
GD系列	GD32	●	●	○	○	●	●
WT系列	WT30	●	●	○	○	●	●
ZD系列	WTO-ZD40	●	●	○	○	●	●
	WTO-ZD38	●	●	○	○	●	●
	WTO-ZD36	●	●	○	○	●	●
	WTO-ZD34	●	●	○	○	●	●
	WTO-ZD32	●	●	○	○	●	●
	WTO-ZD30	●	●	○	○	●	●
	WTO-ZD28	●	●	○	○	●	●

十、环保清单

产品中有毒有害物质或元素的名称及含量

零部件名称	中国 ROHS 管控物质或元素						零部件名称	中国 ROHS 管控物质或元素					
	铅 (Pb)	镉 (Cd)	汞 (Hg)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBBs)	多溴二苯醚 (PBDEs)		铅 (Pb)	镉 (Cd)	汞 (Hg)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBBs)	多溴二苯醚 (PBDEs)
腔体组件	○	○	○	○	○	○	罩板电机	○	○	○	○	×	×
炉门组件	○	○	○	○	○	○	灯泡	○	○	○	○	○	○
控制面板	×	○	○	○	○	○	温控器	○	○	○	○	○	○
热风组件	○	○	○	○	○	○	电路板	×	○	○	○	○	○
门拉手	○	○	○	○	○	○	电源线	○	○	○	○	○	○
底板	○	○	○	○	○	○	导线	○	○	○	○	○	○
外罩	○	○	○	○	○	○	密封圈	○	○	○	○	○	○
铰链	○	○	○	○	○	○	水泵	○	○	○	○	○	○
水箱	○	○	○	○	○	○	外壳	○	○	○	○	○	○
箱体保温棉	○	○	○	○	○	○	弹簧	○	○	○	○	○	○
热熔断体	○	○	○	○	○	○	炉脚	○	○	○	○	○	○
小风机	○	○	○	○	○	○	金属发热管	○	○	○	○	○	○
水位感应器	○	○	○	○	○	○	接水盘	○	○	○	○	○	○
支脚	○	○	○	○	○	○	电源板底盒	○	○	○	○	○	○
烤盘	○	○	○	○	○	○	排气管	○	○	○	○	○	○
烤架	○	○	○	○	○	○	微动开关	○	○	○	○	○	○
蒸盘	○	○	○	○	○	○	蒸发器	○	○	○	○	○	○

备注：

1.本表格依据SJ/T 11364的规定编制。

2.○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T26572-2011规定的限量以下。

3.×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中超出GB/T26572-2011规定的限量要求。

4.本产品说明书所述的正常使用情况下使用的“环保使用期限”为10年，该期限引用自中国家用电器协会《关于家用电器环保使用期限的指导意见》

电烤箱食品接触材料信息

请根据说明书要求正常使用本产品

本产品食品接触材料及部件符合GB4806.1-2016、GB9685-2016、以及相应材料及制品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	水箱盖	GB4806.7-2016	仅接触水，常温使用
PP	显示板外罩、蒸汽发生器排水套、风扇垫、水箱限位卡、水箱限位卡座	GB4806.7-2016	--
铝合金 (ADC12)	蒸发器加热体	GB4806.9-2016	仅接触水
不锈钢 06Cr19Ni10 (SUS304)	内胆、背热风出风板、罩板电机风叶、内胆后板、烤架、烤叉、探头	GB4806.9-2016	不得接触强酸性食品
硅胶件	密封圈、水箱排水管、把手垫、排气管、防震脚减震垫、水管	GB4806.11-2016	仅接触水
PC	面板合、水箱	GB4806.7-2016	仅接触水，常温使用
镀金基材搪瓷	烤盘	GB4806.3-2016	不得接触强酸性食品
玻璃	门组件	GB4806.5-2016	--
不锈钢 06Cr19Ni10 (SUS304)	烤架	GB4806.9-2016	--
不锈钢 06Cr19Ni10 (SUS304)	烤架	GB4806.9-2016	--
不锈钢 06Cr19Ni10 (SUS304)	发热管	GB4806.9-2016	--
不锈钢 022Cr17Ni12M02 (SUS316L)	发热管	GB4806.9-2016	--
不锈钢 06Cr25Ni20 (SUS310S)	发热管	GB4806.9-2016	--

备注：

1.产品不适用作容器储存食物。

2.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，以产品实际为准！

十一、保修卡

产品保修卡

请仔细填写以下资料并妥善保存

客户及产品资料

产品名称 _____ 产品型号 _____
 购买者姓名 _____ 联系电话 _____
 联络地址 _____
 产品编号 _____

产品保修记录

保修日期	保修内容	备注

* 温馨提示：保修卡涂改作废、遗失不补。

西屋电气公司监制

制造商：江门市西屋厨房小家电有限公司

地址：广东省江门市江海区邦民路32号1号厂房（自编01）

产品服务热线：400-166-3600

保修卡注意事项

尊敬的用户：

感谢您选购使用我司产品！为了使我们的服务让您加更满意，购买后请认真阅读此保修卡并妥善保存。

- 1、自购买之日起，我公司对售出产品出现非人为因素的产品质量问题实行“七天包退，十五天包换，一年保修”的服务政策（个别产品行业规定除外）。退换产品时应保持商品本身、配件完整且无外观损伤和外包装完整。
- 2、以下情况不属于免费保修范围：
 - 超出更换期、保修期。
 - 无法提供产品保修卡、购买发票及私自涂改发票。
 - 未经我司允许情况下改造、拆装或维修发生故障。
 - 自然灾害等不可抗力因素造成的损坏。
 - 保修凭证上的产品型号与商品实物不相符合。
 - 未按照使用说明要求使用、维护、保管而造成的损坏。