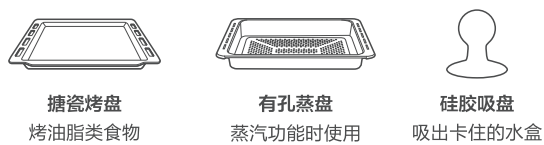
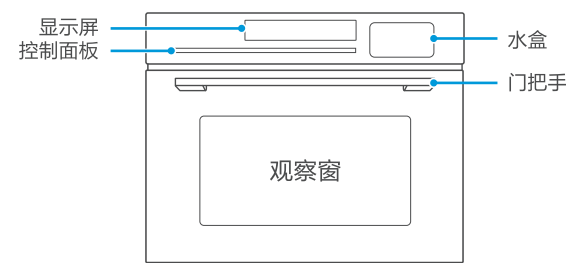




## 产品简介

### 备注

- 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
- 嵌入式产品需要安装在橱柜中, 橱柜及安装注意事项见《服务指南》



## 快速入门指南

嵌入式G50蒸烤箱  
BS5051W



微信扫描二维码, 获取电子说明书  
使用前请仔细阅读本手册, 并妥善保管

## 通用功能

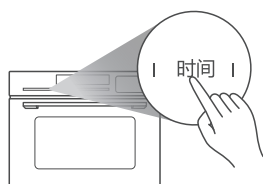
### 备注

- 机器工作状态下, 按任意键, 炉灯亮1分钟
- 长按【时间】键3秒可修改时钟, 设置方式同“时钟设置”一样

### 时钟功能



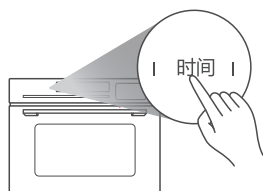
1. 初始上电, 小时位闪烁, 按 **+-** 键设置小时位



2. 按**时间**键确认

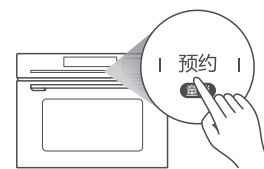


3. 分钟位闪烁, 按 **+-** 键设置分钟位



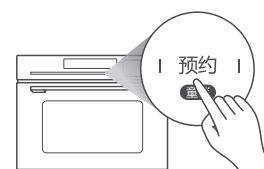
4. 按**时间**键确认, 完成设置

### 预约功能



1. 设置时钟后, 按**预约**键
2. 设置机器开始工作后, 再按1次**预约**键
3. 参考“烹饪三步曲”, 设置功能后按**▶▶**开始

### 童锁功能

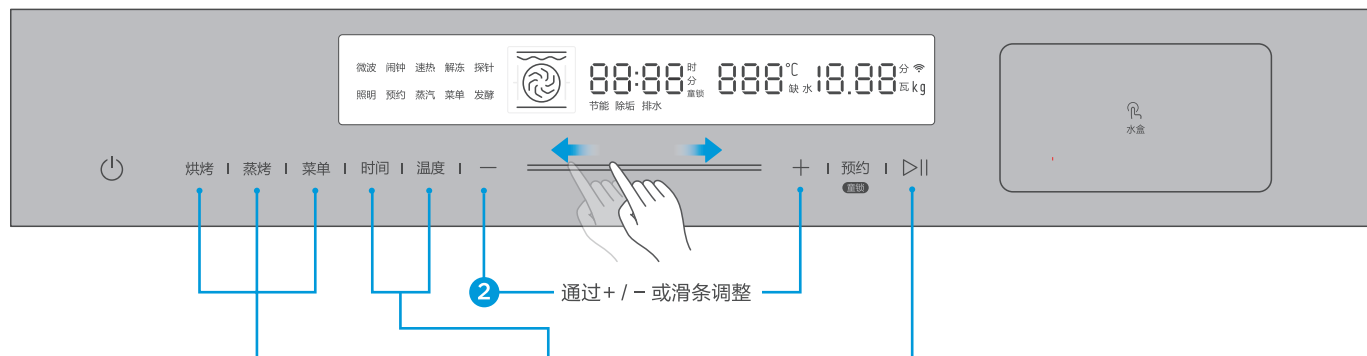


- 待机状态下, 长按**预约/童锁**键3秒, 进入童锁童锁状态下, 长按**预约/童锁**键3秒, 解除童锁

## 操作流程

### 备注

选择带蒸汽的功能时, 需提前在水盒中加入纯净水



烹饪三步曲 第1步 选择功能 → 第2步 设置时间/温度 → 第3步 点击开始

连续点击循环选择 (顺序从上到下, 从左到右)

### 烘烤

速热	100-230°C	下管烧烤	50-230°C
上下管烧烤	50-230°C	双上管烧烤+风扇	100-250°C
热风对流	50-250°C	双上管烧烤	100-235°C
上下管烧烤+风扇	50-230°C	红外烧烤	100-235°C

### 蒸烤

纯蒸汽	35-100°C	下管+蒸汽	160-230°C
上下管+蒸汽	160-230°C	双上管+风扇+蒸汽	160-230°C
热风+蒸汽	160-250°C	双上管+蒸汽	160-230°C
上下管+风扇+蒸汽	160-230°C	红外+蒸汽	160-235°C

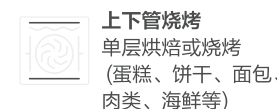
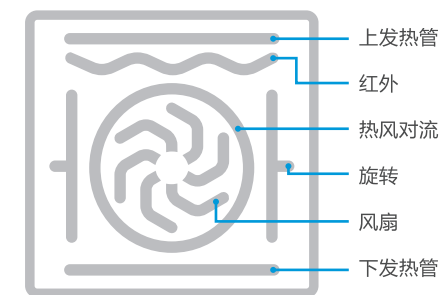
### 菜单

自动菜单
发酵
烘干
清洁

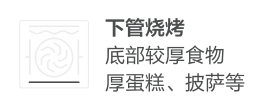
## 组合图标说明

### 备注

烧烤功能加蒸汽辅助可使食物内部更松软, 表皮更酥脆。



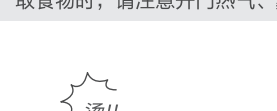
单管烘焙或烧烤 (蛋糕、饼干、面包、肉类、海鲜等)



底部较厚食物 (鸡翅、香肠、面包片等)



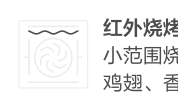
厚蛋糕、披萨等



单层烘焙或烧烤 (蛋糕、饼干、面包、肉类、海鲜等)



多层烘焙或烧烤 (蛋糕、饼干、面包、肉类、海鲜等)



鸡翅、香肠、面包片等



小范围烧烤扁平食物 (鸡翅、香肠、面包片等)



微信扫一扫, 服务立马到

## TEL 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: 1617000005808

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, 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。

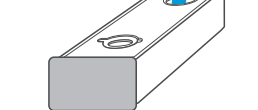
## 水盒使用

### 备注

- 在烹饪时使用纯净水可以减少水垢产生
- 若水盒卡住, 可用硅胶吸盘将水盒向内推后吸出

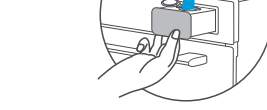
### 加水方法

#### 方法1



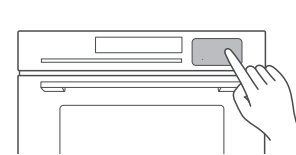
1. 按压弹出水盒, 整个取出后加水

#### 方法2

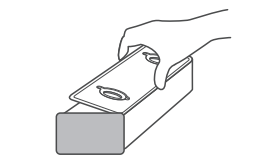


2. 按压弹出水盒, 揭开胶圈后加水

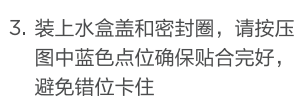
### 水盒清洁



1. 按压弹出水盒



2. 打开水盒盖并清洁

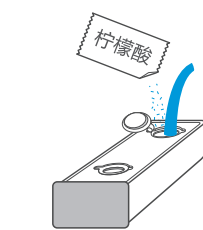


3. 装上水盒盖和密封圈, 请按压图中蓝色点位确保贴合完好, 避免错位卡住

## 清洁小妙招

### 备注

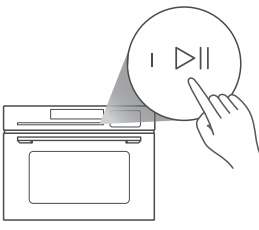
水垢清洁频率视水垢情况而定, 建议每个月清洁一次



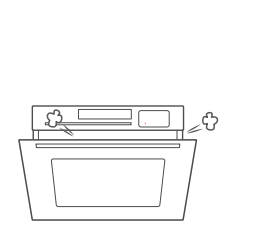
1. 取出水盒, 加入半包柠檬酸并加入纯净水



2. 按菜单键4次 屏幕显示清洁功能 [CLEAN] 后, 按**▶▶**开始



3. 在倒计时10:00分和04:00分时将水盒的水倒掉, 并重新加满纯净水, 按**▶▶**开始



4. 结束后将炉门打开小角度热气散完后将炉门完全打开

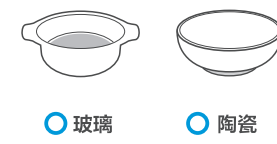
## 温馨提示

### 备注

取食物时, 请注意开门热气、戴隔热手套, 以免烫伤哦~!



高温勿触



玻璃 陶瓷

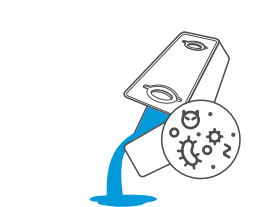
1. 机器在使用过程中门板、出气口可能会发热, 请注意不要让儿童靠近, 以免烫伤哦~!

2. 建议使用耐高温的玻璃或陶瓷器皿哦~!



除垢剂/片 醋或含醋

3. 只可使用含柠檬酸的除垢剂或除垢片清理水垢, 用醋或含醋的清洁剂清理会侵蚀机器哦~!



4. 每次使用后, 要倒掉水盒里的水, 以免滋生细菌哦~!

## 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0.5-1小时
- 在烹饪过程中出现光和风、炉门有蒸汽、排气口有热风排出、风扇与水泵噪音均属正常现象
- 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:	BS5051W	热风对流功率:	1550W
执行标准号:	GB4706.1-2005, GB4706.22-2008	最大功率 (蒸汽+烧烤):	3200W
容积:	50L	烧烤功率:	2000W
额定电压/频率:	220V-50Hz	产品净重:	31.5kg
最大尺寸 (宽x深x高):	595x568x454 mm	产品认证:	CCC
外形尺寸 (宽x深x高):	560x550x450 mm		

1. 产品尺寸为约数。
2. 外形尺寸: 深度值包含门拉手 (若有拉手)、后板拉伸长度, 高度值含炉脚
3. 炉腔尺寸: 包含拉伸的长度, 为两个面之间的最大值
4. 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 ± 12%
5. 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