

## Built-in Steam Oven User Guide

嵌入式蒸汽烤箱使用说明书

FZX30-GSA

使用前请仔细阅读说明书

# 目录

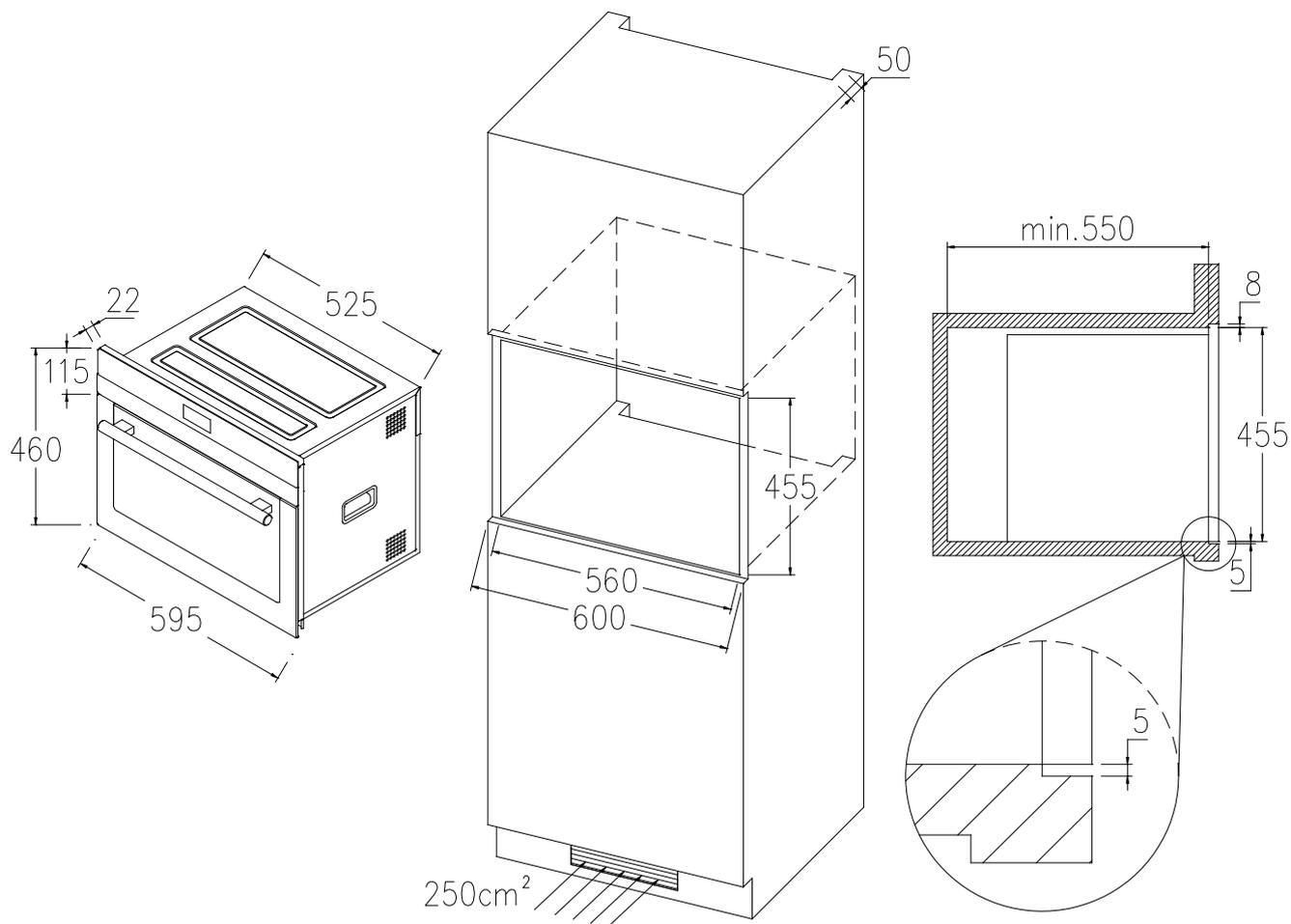
- 规格
- 安装
- 安全使用要点
- 外观结构及器皿说明
- 控制台说明
- 操作方法
  - 调节时钟
  - 普通蒸汽
  - 预约
  - 解冻
  - 杀菌
  - 童锁
- 烹调指南
- 使用常识
- 清洁与保养
- 故障排除
- 随机附件
- 电气原理图

## 规格

型号	FZX30-GSA
额定电压及额定频率	220VAC/50Hz
额定输入功率	1650W
外形尺寸（高×宽×深）	460mm×595mm×480mm
内腔尺寸（高×宽×深）	240mm×370mm×340mm
内腔容积	30L
净重	约 22.2 Kg

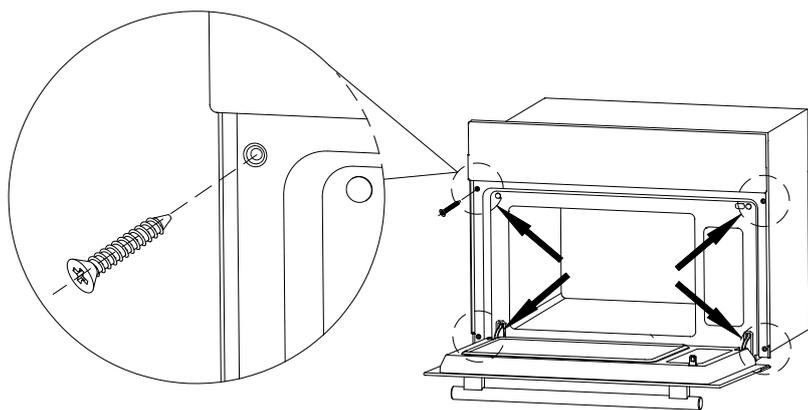
# 安装

## 蒸汽炉的产品尺寸及安装家具尺寸

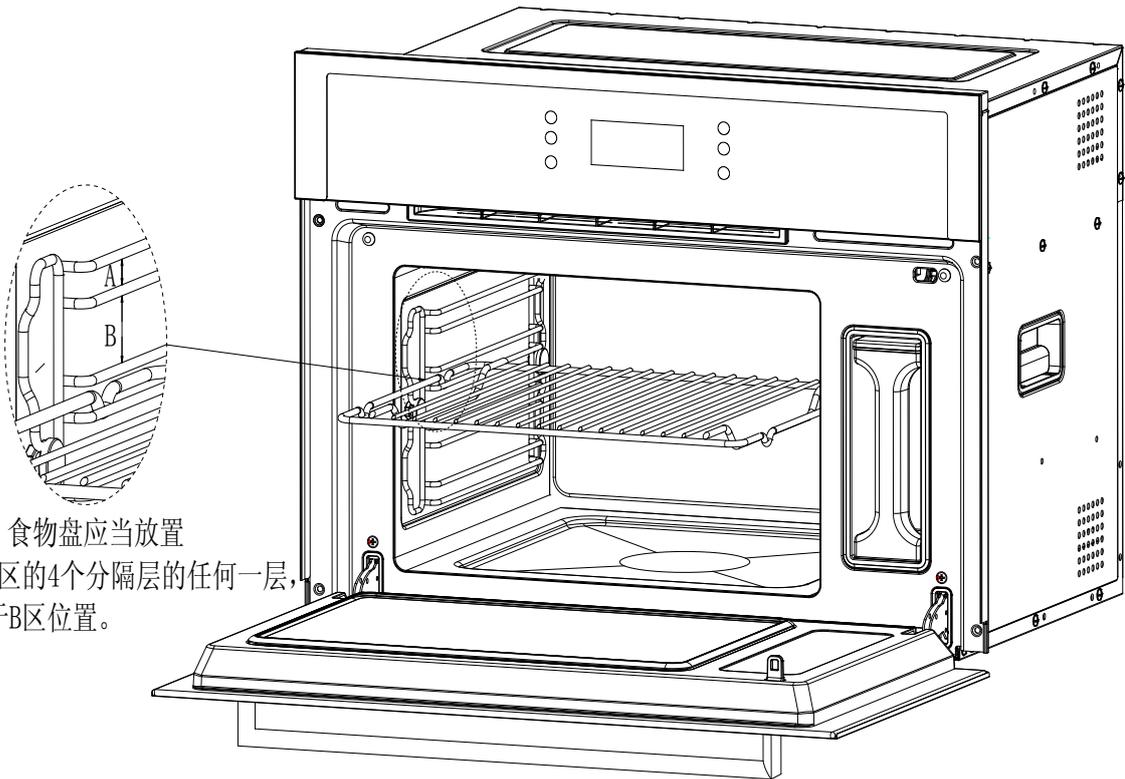


## 蒸汽炉固定在家具中

1. 将本机嵌入家具凹进处；
2. 打开蒸汽炉门；
3. 用 4 个木螺钉将蒸汽炉主体固定。



## 附件的放置位置



网架、托盘、食物盘应当放置于分隔架上A区的4个分隔层的任何一层，不允许放置于B区位置。

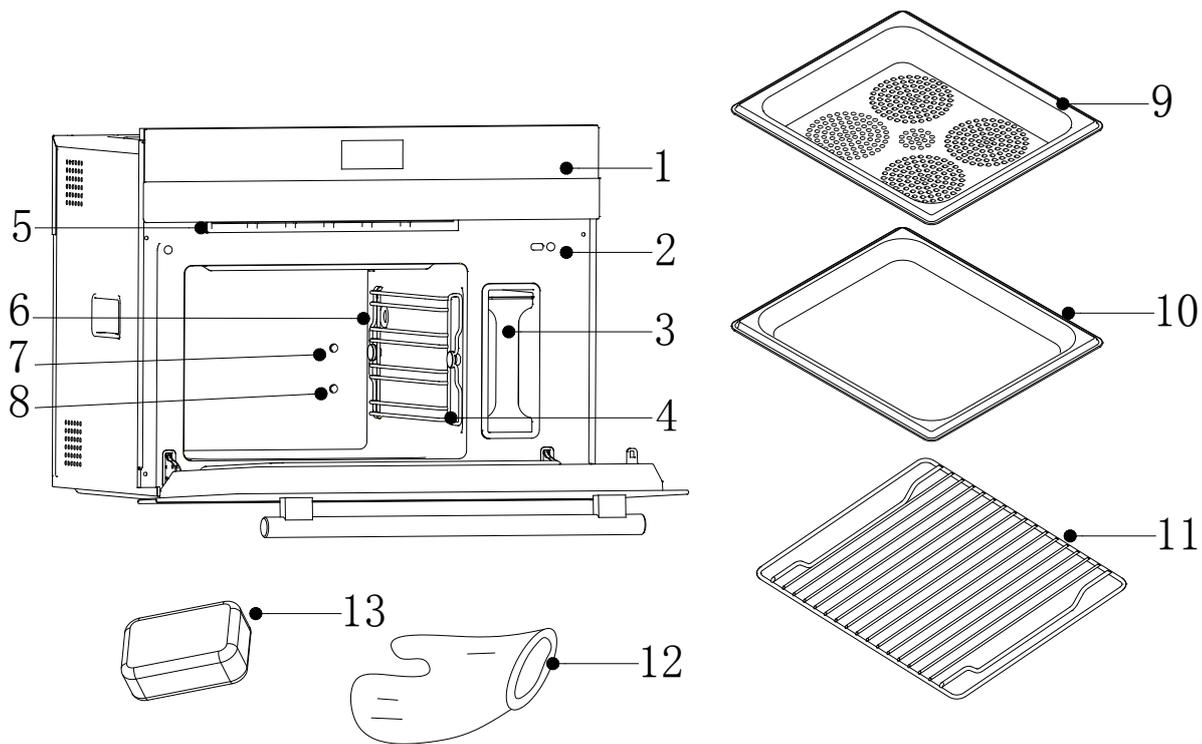
- 把蒸汽炉内的包装物全部取出。
- 应仔细查看蒸汽烤箱有否损坏。万一产品有损坏时，请立即联系销售店。
- 此蒸汽炉较重，应放置于有足够承托力的水平面上。
- 放产品的架子，请使用耐高温的材质和粘着剂。否则可能造成部件的变形和粘合剂的剥落。
- 本蒸汽炉应在通风干燥，无腐蚀性气体的环境中使用，远离高温及蒸汽。
- 警告——为了防止触电，必须确保此蒸汽炉接地良好。

## 安全使用要点

- 使用前请详细阅读“使用手册”全部内容。
- 本蒸汽炉专为家庭加热及烹调食物而设计，故不适用于其它工商用途。
- 警告：只有在已经提供充分的指导以导致于儿童能够采用安全的方法使用蒸汽炉，并且明白不正确的使用会造成危险时，才能允许儿童在无人监控的情况下使用蒸汽炉。
- 警告：烹调前最好把水注满至水箱最大刻度处，并且把水箱充分插入炉内，确保固定到位，以免工作时泵不到水而导致不能工作。  
加满水后可烹饪时间为 1~1.5 小时。但是，根据烹饪食材的不同时间也会不同。
- 警告：烹调过程中尽量不打开炉门，以免蒸汽流失，影响烹调效果。
- 警告：烹调过程中因需要翻转食物或其它需要必须打开炉门时，请儿童或用户身体部位(特别是脸部)不要靠近炉门，以免蒸汽烫伤。
- 从蒸汽炉内提取食物和器皿时，应当使用器皿叉或戴上隔热手套，以免高温烫伤。
- 不要用蒸汽炉储存任何物品。
- 加热过后的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。
- 警告：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。
- 警告：如果炉门或炉门密封圈损坏，在修好之前不要使用。
- 警告：如果电源软线损坏，为了避免危险，必须专业人员更换。
- 警告：在蒸汽炉使用过程中，其易触及部件会变得很热，儿童应该远离。

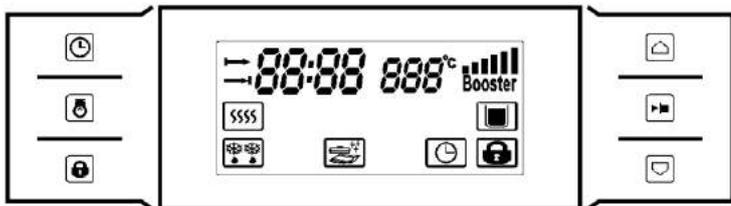
- 该电器在使用过程中会变热，小心不要碰到炉内的发热组件。
- 烹调结束后，等待三十分钟，使炉体冷却再清洁蒸汽炉。
- 电源连接的插座和电路必须可靠接地，并保证产品安装后能够完全断开本机的电源连接，必须有专业人员安装。
- 体能弱反应迟缓或有精神障碍者（包括儿童）必须在对其负有安全负责者的指导或帮助下安全使用本产品。
- 防止儿童玩耍本产品。

## 外观结构图



编号	部件名称	功能简介
1	控制台	详见控制台说明
2	门安全开关	炉门打开，蒸汽炉不能工作； 炉门关上，蒸汽炉可以工作。
3	水箱	盛装用来产生蒸汽的水。
4	层架	烹调食物时用的托架
5	排气窗	用于排出腔体多余水蒸气
6	排汽口	排出腔体多余的蒸汽
7	进汽口	蒸汽进入腔体
8	排水口	排出管道内多余水
9	食物盘	盛放要烹调的食物
10	托盘	安装在食物盘下面，用于接烹调食物时产生得油渍和滴水； 盛放烹调食物
11	网架	盛放要烹调的食物
12	隔热手套	用于取放加热的食物及烤盘、架
13	吸水海绵	用于清洁腔体的水蒸汽

# 控制台说明



图示	功能说明
	预约
	时间
	温度
	工作状态
	普通蒸汽
	解冻
	杀菌
	时钟
	童锁
	水位状态

图示	按键/旋钮名称	功能介绍
	功能选择/增加	1.选择不同工作模式； 2.增加时间或者温度的数值。
	确定/结束	1.启动烹调程序； 2.取消正在进行的烹调程序。
	功能选择/减少	1.选择不同的工作模式； 2.减少时间或者温度的数值。
	预约	1.调节当前时间； 2.选择预约功能。
	炉灯	控制炉灯的开与关。
	童锁	防止儿童在没有成人指导的情况下使用本产品。
	预约+炉灯 (同时按住)	手动启动水泵泵水。

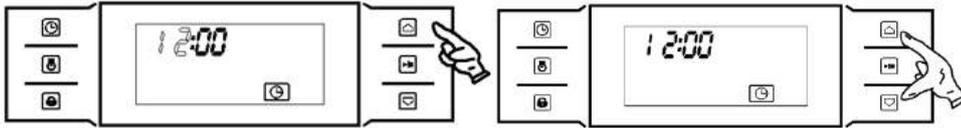
# 操作方法

## 调节时钟

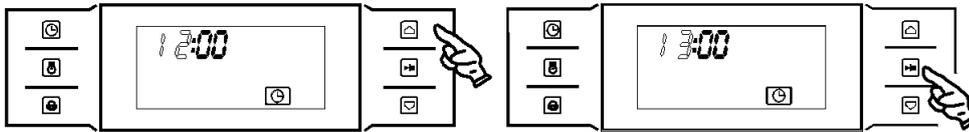
例如：调节时间为 13 时 20 分。

操作步骤：

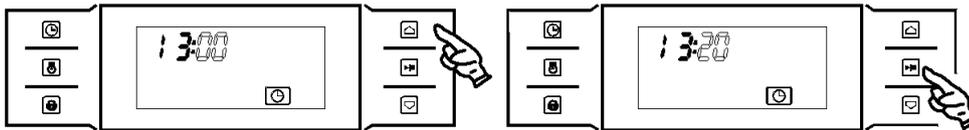
1. 在待机状态下，先按住【△】键不放，然后再去按【▽】键；



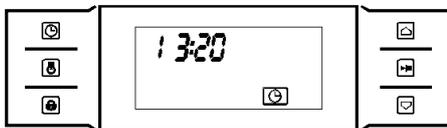
2. 小时位闪烁，按【△或▽】键到小时位显示 13 时，按【▶|■】键确认；



3. 分钟位闪烁，按【△或▽】键到分钟位显示 20 时，按【▶|■】键一次；



4. 调节时钟完毕。



## 普通蒸汽

例如：设置烹调时间为 20 分钟，90℃温度的程序。

操作步骤：

1. 在待机状态下，按【△】键或者【▽】键到【SSSS】模式，按【▶|■】键一次；



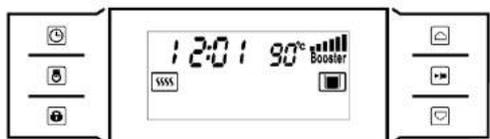
2. 按【△】键到小时位显示 20 时，按【▶|■】键一次；



3. 按【△】键到显示烹调温度 90 时，按【▶|■】键一次；



4. 启动该功能。

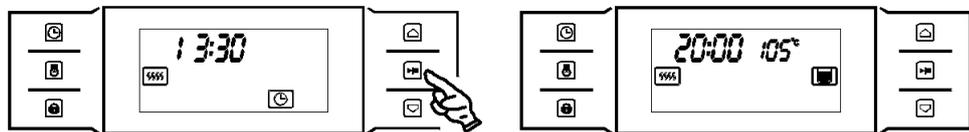
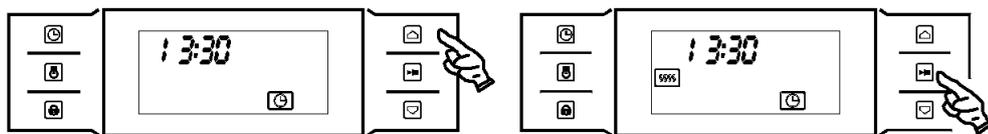


## 预约

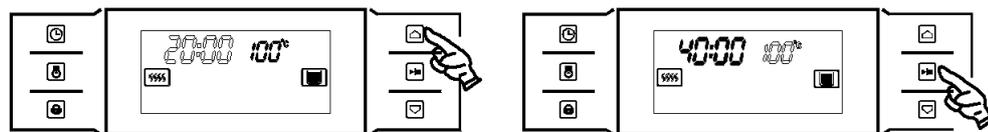
例如：现在时间为 13 时 30 分，预约普通蒸汽工作 40 分钟，工作温度 100 摄氏度，结束时间为 15 时 10 分的烹调程序。

操作步骤：

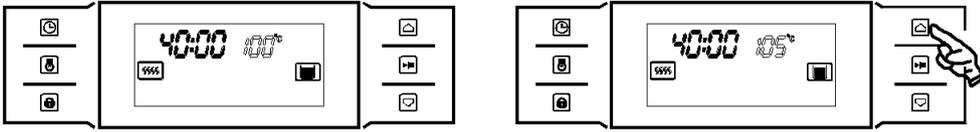
1. 在待机状态下，按【△或▽】键到【SSSS】模式，按【▶|■】键一次；



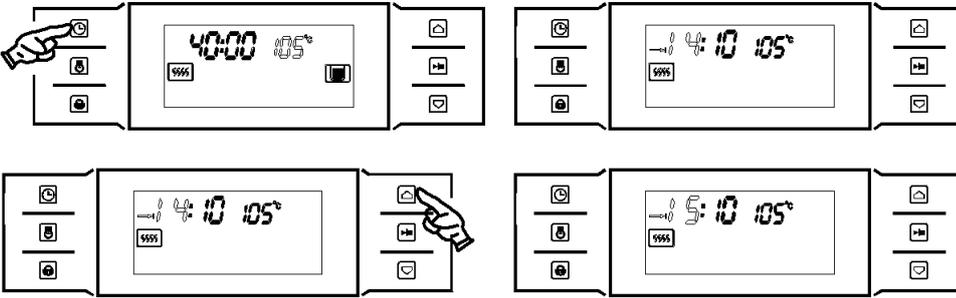
2. 按【△或▽】键设置时间；时间设置完成后，按【▶|■】键一次；即自动进入温度设置；



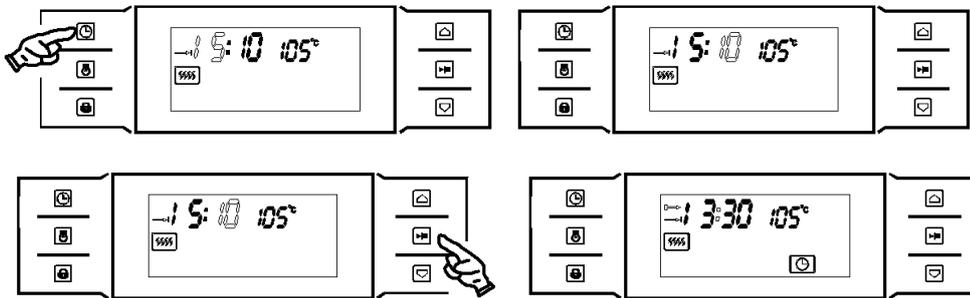
3. 按【△或▽】键设置温度，温度设置完成后，按【⌚】键一次；即进入预约结束时间的 hour 位设置；



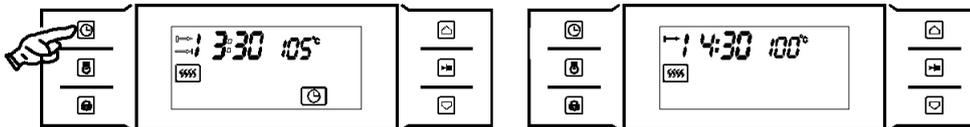
4.按【△或▽】键设置烹调结束时间的小时位设置，按【⌚】键一次；即进入预约结束时间的分钟位设置；



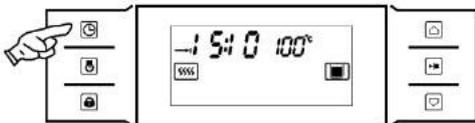
5.按【△或▽】键设置烹调结束时间的分钟位设置，按【▶|■】键一次；完成预约设置。



6.第一次按【⌚】键，可以查询预约开始时间；



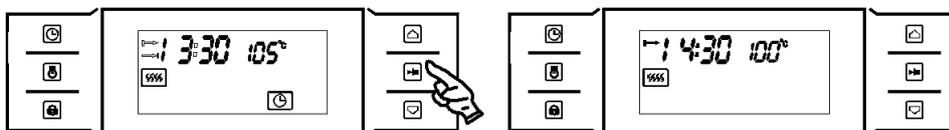
3秒后自动跳至预约结束时间查询状态；



3秒后自动跳至预约状态。



7.如果需要结束预约功能，在查询状态按下按【▶|■】键。



## 解冻

例如：设置解冻时间为 15 分钟的程序。

操作步骤：

1. 在待机状态下，按【△】键或者【▽】键到【解冻】模式，按【▶■】键一次；



2. 按【△】键到小时位显示 15 时，按【▶■】键一次；



3. 启动该功能。

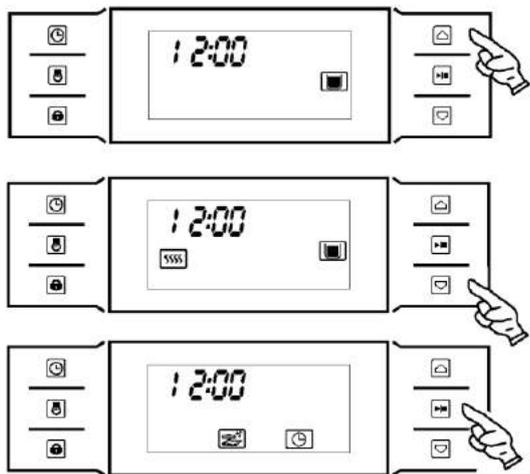


## 杀菌

例如：对餐具杀菌。

操作步骤：

1. 在待机状态下，按【△】键或者【▽】键到【】模式；



2. 按【▶|■】键二次；



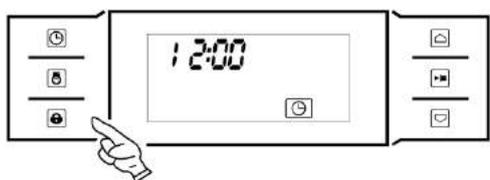
3. 启动该功能。



## 童锁

用来防止儿童在没有成人指导的情况下使用蒸汽烤箱。

1. 设置童锁：在待机状态下，按【🔒】键3秒，此时显示屏【🔒】图示出现，蒸汽烤箱不能工作。



2. 解除童锁：按住【🔒】键3秒钟；



3. 显示屏【🔒】图示消失，蒸汽烤箱解除童锁可以进行操作。

# 烹调指南

## 1、蒸糕：

主料：马蹄粉 100g，白砂糖 160g，水 600g

做法：

- 将 200g 水与马蹄粉混合成粉浆（无粒状）；
- 将 400g 水和白砂糖煮成稀糖水；
- 将煮好的糖水倒入粉浆处，并不断搅拌均匀；
- 把混合好的浆液放进电蒸炉内用普通蒸汽 100 度烹调 15 分钟即可，放凉后可以切成块状。

## 2、蒸螃蟹：

主料：螃蟹 1 只

调料：葱两根，蒜肉七粒，姜末一匙；（A）胡椒粉、盐；（B）辣豆瓣 酱、熟色拉油各一匙。

做法：

- 将蟹开肚洗净斩成大块，用调料（A）拌匀，排放碟中；
- 将蒜肉剁碎与葱末、姜末、调料（B）一起拌匀淋在蟹肉和蟹面上以普通蒸汽 100 度烹调 16 分钟即可。

## 3、精致鸡胸肉：

主料：4 块鸡胸脯，50 克金枪鱼。

调料：1 分升法式色拉沙司，1/2 分升禽肉汤，2g 芥末，10g 蛋黄酱，培根 2 条，西梅 4 粒，装饰用新鲜蔬菜叶芽适量，斩碎黑胡椒粉 3g，盐 2g，胡椒粉 2g。

做法：

- 用盐、胡椒粉调味鸡胸脯，培根卷起鸡脯，中间放入西梅，摆放到盘子上；
- 将分隔架置于炉腔底部，盘子摆到分隔架中间，以普通蒸汽 100 度档位火力蒸 20 分钟左右，后搁置冷却；
- 金枪鱼煮汤，与色拉沙司，肉汤，芥末，蛋黄酱用电动搅拌机搅拌均匀，然后用盐和胡椒粉调味。
- 将培根鸡胸脯卷切成几小段，排列于盘，并滴入步骤 3 做好的金枪鱼沙司调料，用新鲜蔬菜叶芽及斩碎胡椒粉点缀。

## 4、香菇炖蛋：

主料：鸡蛋 3 只，水发香菇 1 朵，盐适量。

做法：

- 蛋打散在碗中，加入 100 克水和适量的盐；
- 水发香菇洗净后切碎放入碗中拌匀；
- 放进电蒸炉，普通蒸汽 100 度档位火力蒸 20 分钟即可。

## 5、蒸鲳鱼：

主料：鲳鱼一条（约 450 克）

调料：姜汁和蒜汁各 8 克，大葱和姜各 8 克，酱油 15 克，盐 10 克，料酒 6 克，热油 10 克。

做法：

- 将鱼开膛洗净沥干水份，在两侧画上几刀、以便入味；
- 用盐、料酒、姜汁蒜汁抹在鱼身及内腔里腌制；
- 将葱姜切丝，取部分铺在碟子上，把鱼放上去，剩下的葱姜丝放在鱼身上及肚子里；
- 放进电蒸炉内以普通蒸汽 95 度烹调 15 分钟左右即可，取出后倒去水份，淋上油和酱油即成。

## 6、清蒸蔬菜：

主料：娃娃菜 3 棵

调料：蒜适量，热油 1 大匙，辣椒酱 1 小匙。

做法：

- a) 将娃娃菜洗干净，分开每一瓣菜叶，排放好放在碟子上；
- b) 将蒜切成蒜粒撒于菜面上，将其放进电蒸炉内以普通蒸汽 95 度烹调 10 分钟即可，完毕后淋上热油和辣椒酱。

#### 7、辣味蒸饭：

主料：米 300 克，常温水 500 克，腊肠 50 克。

做法：

- a) 米水比例要适中，放入深的容器内，上面铺上切碎的腊肠粒；
- b) 放进电蒸炉，普通蒸汽 110 度烹调 25 分钟即可。

#### 8、蒸包子/馒头：

做法：把食物摆放于电蒸炉内的食物盘上，普通蒸汽 100 度烹调 13 分钟即可。

#### 9、蒸鸡蛋：

主料：鸡蛋 10 个

调料：蒜适量，热油 1 大匙，辣椒酱 1 小匙。

做法：

- a) 将鸡蛋放置到食物盘内，然后再把食物盘置于炉腔内第一隔槽，用普通蒸汽 100 度档蒸 15 分钟；
- c) 烹调完成后，将鸡蛋拿出浸入凉水中冷却即可。

#### 10、蒸玉米：

主料：玉米 800 克（约 4 只）

做法：

- a) 将原只玉米去包瓣，去须，冲洗干净；
- b) 将玉米盛放于食物盘上；
- c) 放进电蒸炉，普通蒸汽 110 度烹调 15 分钟即可。

#### 11、龙虾色拉：

主料：龙虾 6 只，菠萝肉 100 克，火龙果肉 100 克。

调料：巧克力汁 10 克，西瓜 80 克，生菜 1 棵，卡夫奇妙酱 40 克，白糖 15 克，炼乳 10 克，淡奶 5 克。

做法：

- a) 先把龙虾去头留尾，从背部开刀去除沙线后放置到盘子上；
- b) 将分隔架置于炉腔底部，盘子摆到分隔架中间，以普通蒸汽 100 度蒸 5 分钟左右，取出放冷。
- c) 菠萝、火龙果、西瓜分别切成丁，放入开水中浸烫 1 分钟，然后冲凉水冷却；
- d) 放凉后的菠萝、火龙果、西瓜丁放入容器中，加入奇妙酱，下入龙虾尾、加入白糖、炼乳、淡奶调味搅拌均匀；
- e) 盘子上放入生菜垫底，把龙虾尾和水果丁装入盘里，最后撒上巧克力汁即可。

#### 12、地中海蔬菜配红鱼：

主料：红鲷鱼 4 尾（300g）

调料：盐 2g，胡椒粉 2g，黄肉肠 1 条，红肉肠 1 条，生洋葱 2 只，罐装洋葱 100 克，混合橄榄 80 克，柠檬油 5g，意大利香芹 5g。

做法：

- a) 将肉肠和洋葱切片放在食品盘周边，红鲷鱼片一起加盐和胡椒粉调味后放置于盘子上，盘子放在食物盘中心位置。
- b) 将食物盘置于炉腔内第一隔槽，接油盘置于炉腔底部，以普通蒸汽 100 度档位火力蒸 15 分钟；
- c) 洋葱切成四等份，橄榄对半切开，全部放入平底锅中，配以少量柠檬油，加入盐和胡椒粉调味，香芹切段撒入锅内一起炒热；

d) 将肉肠和洋葱摆放到盘子上，淋上步骤 3 做好的调料即可。

#### 13、椰汁咖喱沙司柠檬香草无骨肉串：

主料：4 大块无骨肉（200g）

调料：4 根柠檬香草，盐 2g 和胡椒粉 2g，30 克黄油，2g 咖喱粉，1 分升禽肉汤，2 分升椰奶，2g 油炒面粉，200 克甜蜜豆，20 克黄油。

做法：

- 用柠檬香草棒把无骨肉上叉成串后放到盘子内，置于食物盘中央，甜蜜豆摆在食物盘周边，撒盐和胡椒粉调味；
- 将食物盘于炉腔内第一隔槽，接油盘置于炉腔底部，已普通蒸汽 80 度档位火力蒸 15 分钟；
- 制作沙司：加热黄油，加入咖喱粉、稀释禽肉高汤和椰奶加入到沸腾，把柠檬香草切成段放入后炖 10 分钟左右；
- 用过滤网把沙司调味品过滤，用盐和胡椒粉调味，并用电动搅拌机搅拌直到起泡沫；
- 将甜蜜豆摆到鱼的周边，浇上步骤 2 做好的沙司。

#### 14、蒸澳洲带子配法汁：

主料：新鲜带子 8 个

调料：海盐 3g，柠汁 5g，香草 5g，蛋黄酱 10g，西红柿沙司 10g，柠汁 5g，黑胡椒 3g。

做法：

- 将带子用盐、柠汁香草碎腌 5 分钟左右，放到盘子内；
- 将分隔架置于炉腔底部，盘子摆到分隔架中间，用蒸汽 100 度蒸 8 分钟左右；
- 将蛋黄酱、西红柿沙司、柠汁、黑胡椒碎放入器皿内搅拌均匀，制成法汁；
- 将蒸熟的带子表面淋上法汁即可；

#### 15、藏红花扇贝汤：

主料：2 个大扇贝

调料：盐和胡椒粉，1/2 茴香，30 克黄油，适量藏红花，2 汤匙法国绿茴香酒或茴香调味开胃酒，5 分升禽肉汤，2 汤匙专用玉米淀粉（速浓汤专用，1.5 分升奶油，1 个西红柿，装饰用罗勒叶片。

做法：

- 用盐和胡椒粉使扇贝入味，放入电蒸炉以普通蒸汽 100 度火力 10-12 分钟左右；
- 把茴香切碎，放入热黄油烤熟，加入藏红花并用绿茴香酒冲淡，加入禽肉汤并用普通蒸汽 100 度火力烹调 10 分钟左右；
- 用淀粉勾芡，加入奶油，用盐和胡椒粉调味。西红柿对半分切，去籽，均匀切成小块（临食用前，加入切碎西红柿进汤味道更好）；
- 把蒸熟扇贝置于盘内，浇热汤于扇贝，用罗勒叶点缀。

#### 16、七星鱼丸汤：

主料：净海鳗鱼 200 克

调料：香油 5 克，鲜虾仁 30 克，精盐 10 克，干淀粉 20 克，高汤 800 克，五花猪肉 200 克，胡椒粉 2 克，味精 5 克，芥菜末 5 克。

做法：

- 鳗鱼杀好，用小尖刀刮取鱼茸，盛于盘中，清水 160 克，加精盐 4 克，分 5 次填入鱼茸，每加一次用手往同一个方向使劲搅动，使鱼茸泡涨起劲，加入淀粉调匀，至鱼茸拈成小丸子放入水中能浮起即可；
- 虾仁洗净制泥，猪肉剁成茸，同放一碗中，加精盐 2 克，味精 1.5 克搅匀，分拈成一个个 1 厘米馅丸鱼茸包入馅丸；
- 鱼丸放入大碗后倒进 90° C 以上的高汤，加入味精、精盐后放进电蒸炉用普通蒸汽 110 度火力烹调 25 分钟。
- 烹调完毕后取出撇清泡沫，洒上芥菜末、胡椒粉和香油即可。

# 蒸汽炉使用常识

下列现象均属正常：

现象	原因
烹调过程出现间断性噪音	间断性噪音是水泵工作的声音，这是正常现象。
蒸汽凝聚在百叶窗排气口	烹调时炉腔内多余蒸汽通过排气口快速冷却排出，但少部分蒸汽会凝聚在百叶窗排气口处，这是正常现象。
电压波动，会影响烹调时间及效果	当电压在-10%至+5%的范围波动时，蒸汽炉仍能工作，只是受电压偏高或者偏低的影响，输出功率相对升高或者降低，故烹调时间及效果会有变化，这是正常现象。

注意：

1.如果蒸汽炉不工作应检查：

- 电源插头是否插好；
- 炉门是否关好；
- 水箱是否安放到位；
- 家用保护器是否跳闸或烧断；
- 童锁是否被锁住。

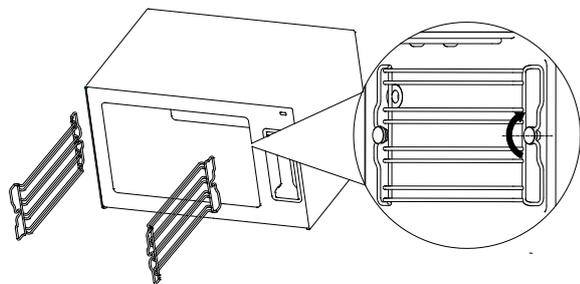
2.炉内无食物而蒸汽炉被偶然启动：

请立即打开炉门，停止其工作。

## 蒸汽炉的清洁与保养

### 层架拆卸

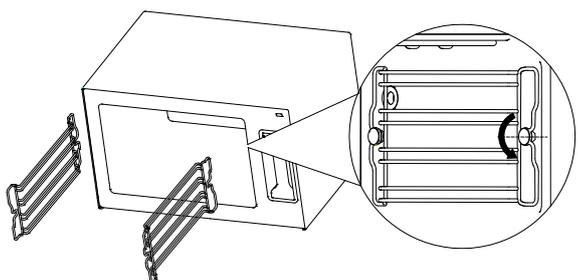
1. 顺时针方向旋出固定左，右层架的4颗螺母，分别取出左，右层架；



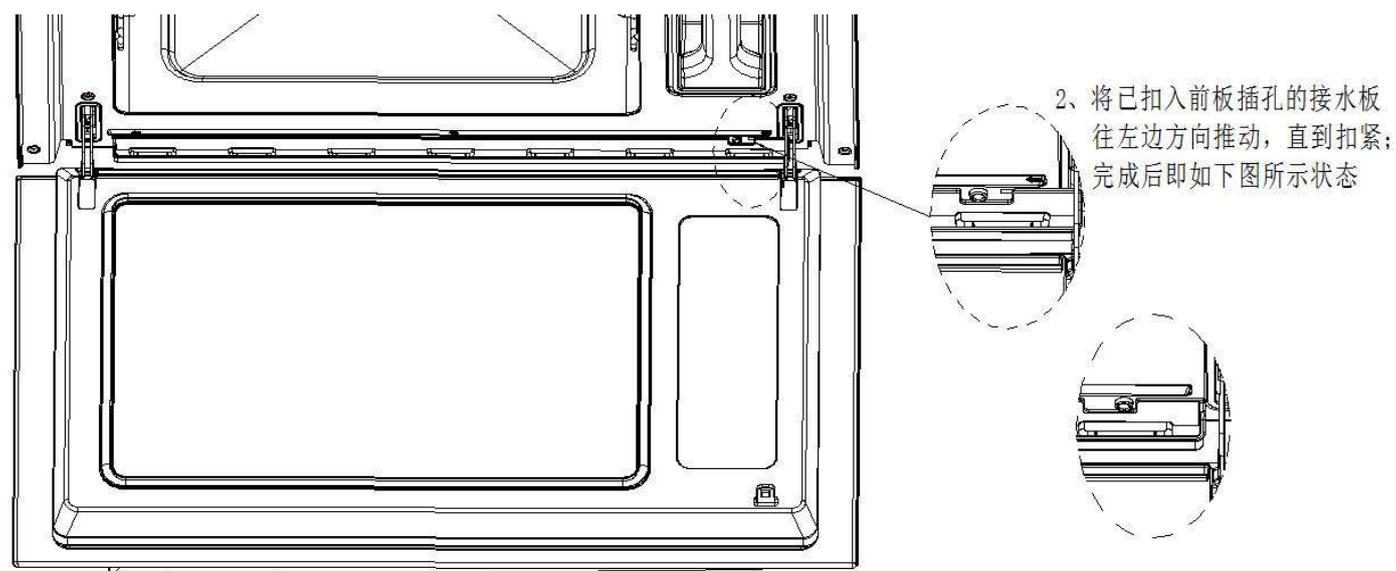
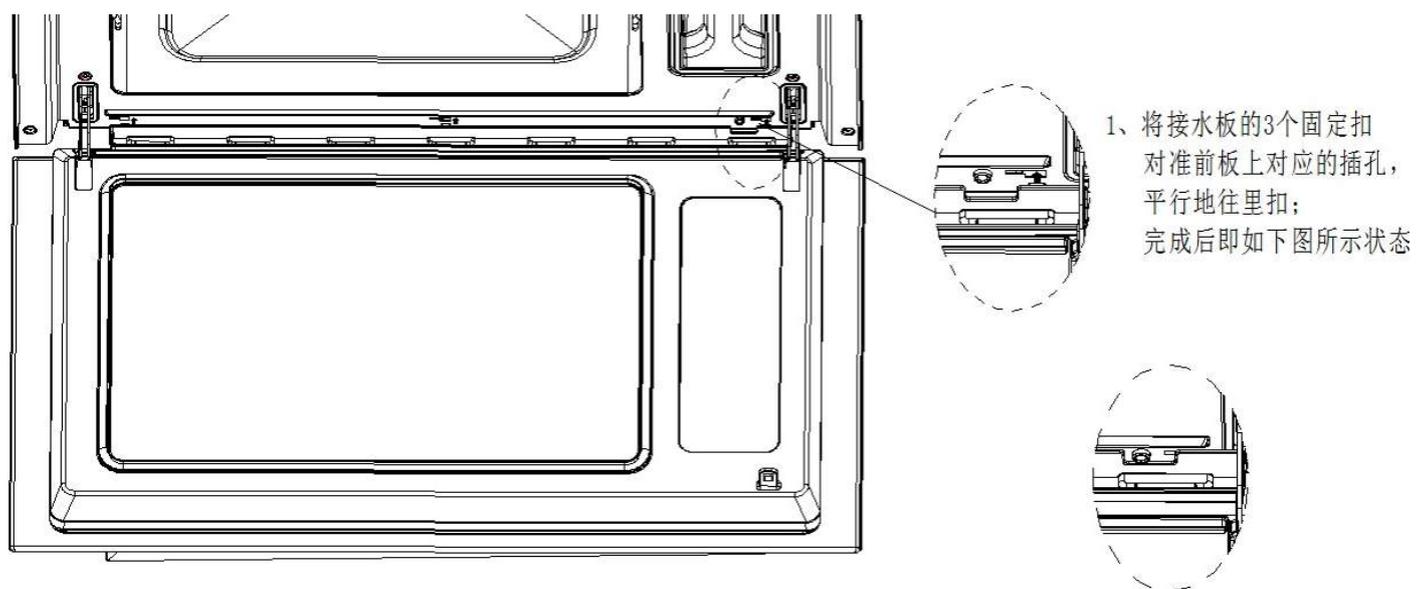
2. 清洗层架。

### 层架安装

1. 依次装入左，右层架与腔体内，用配套螺母逆时针方向旋入固定层架；



## 接水板的安装



**接水板的拆卸：**按其安装步骤反向进行即可。

**注意：**切勿使用强洗涤剂、香蕉水、汽油、研磨粉和金属刷来清洗炉子的任何部位。蒸汽炉在长时间使用后，腔体内有异味，可以在腔体内放置 5-6 片柠檬，使用普通蒸汽功能，设置 110° C 工作 15-20 分钟后，即可清除异味。

1. 清洗炉腔之前，须关闭蒸汽炉，并从插座上拔去电源线插头。
2. 经常保持炉腔清洁。当食物或汤水溅到炉内壁时，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剂，切勿使用粗糙、磨损性的洗剂。
3. 蒸汽炉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。
4. 水箱至少每月检查一次，有必要时向外水平取出水箱，擦洗干净后放回原处。

5. 烹调完毕，需清理接水板中腔体内残留的水。
6. 应经常清洁门的密封面，可用软干布擦净。
7. 如控制台被弄湿，则请用软的干布抹擦，不能用粗糙、磨损性的洗涤剂来擦控制台，擦控制台时，请将电源切断，以免误操作。
8. 蒸汽炉若长期不用，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. 炉子发生故障，必须由本厂培训的专业维修人员检修，其它任何人拆修将是危险的。
10. 更换炉灯前必须断开电源，打开机壳，炉灯要采用本公司的专用型号。
11. 不能用粗糙的清洁器或锋利的金属刮洗玻璃炉门，因为这样会引起玻璃的破碎。
12. 在清洁食物盘、接油盘器皿时，请用软质物料（比如布类物料）来清洁，勿用硬质物料（比如金属类物料），以免刮伤器皿，破坏保护层。
13. 处理并抛弃此产品时，应遵守当地环境管理条例。更多关于此产品的处理、回收。循环使用等信息，请咨询当废弃家电处理服务站，和地城市的相关管理部门。
14. 污垢严重时，请使用中性洗涤剂。洗净后，请使用湿布仔细擦净以避免洗涤剂的残留，最后再用干布认真擦净水渍。

## 故障排除

故障现象	可能原因	排除办法
显示屏不亮	1. 蒸汽炉没有连上电源 2. 电源线不能正常工作	1. 蒸汽炉接上电源（配有保险丝） 2. 与销售店联系，可以要求调换零部件
显示屏显示异常	1. 显示屏损坏 2. 电路板电子组件损坏	与销售店联系，可以要求调换零部件
烹调期间水或水蒸气泄露出炉门	1. 门不能关严实 2. 门的密封层破坏	1. 重新把门关严实； 2. 与销售店联系，可以要求调换零部件
炉门漏气	1. 门组件上的密封圈装配不良 2. 门钩损坏	与销售店联系，可以要求调换零部件
炉灯不亮	1. 炉灯损坏 2. 主计算机板损坏	与销售店联系，可以要求调换零部件
风扇电机不工作	1. 电机损坏 2. 主计算机板损坏	与销售店联系，可以要求调换零部件
按键失灵	1. 导电橡胶按键装配不良或损坏 2. 电路板电子组件损坏	与销售店联系，可以要求调换零部件
不出蒸气	1. 水管打折、堵塞或损坏 2. 水泵损坏 3. 注水系统密封不好	与销售店联系，可以要求调换零部件

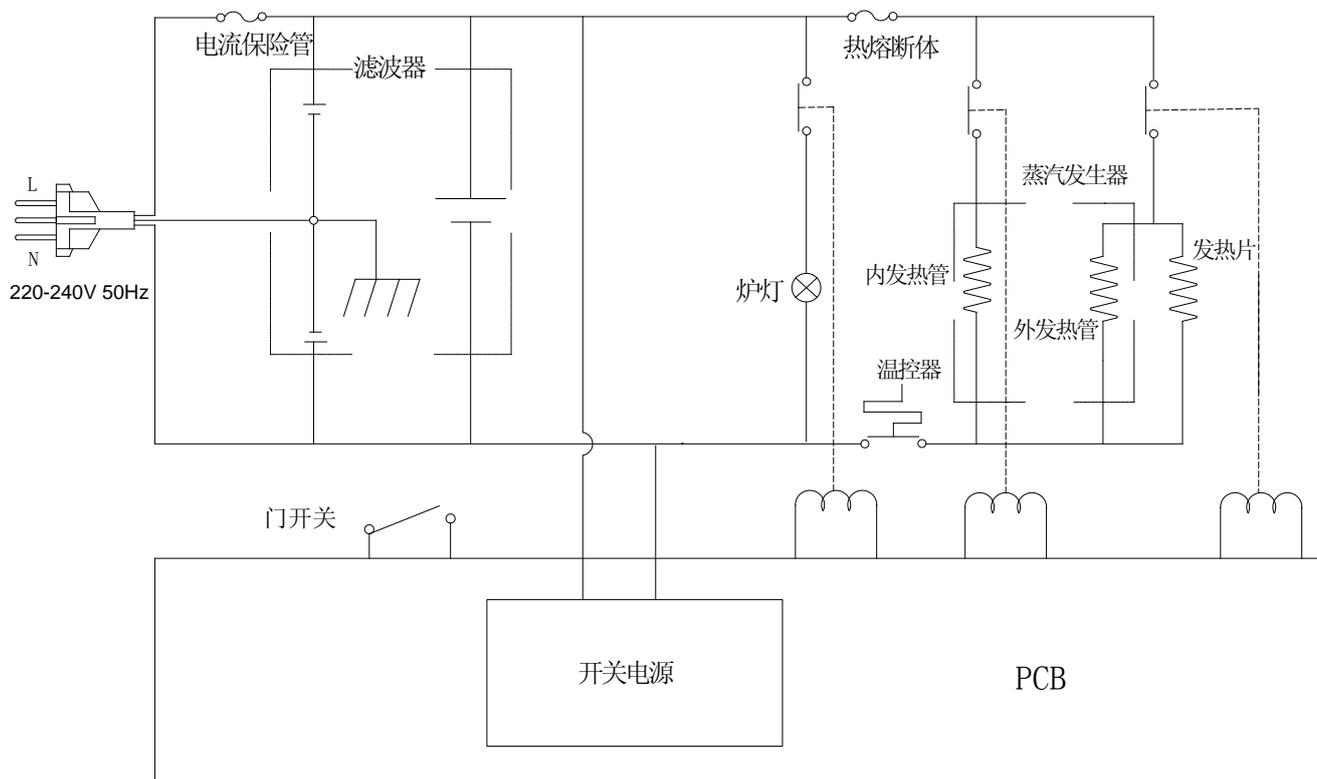
## 显示报警故障排除

	原因	解除办法
ER1	腔体高温保护	腔体温度高于 220 摄氏度
ER2	蒸发盘高温保护	腔体温度高于 180 摄氏度
ER3	腔体低温保护	连续工作 3 分钟温度低于 30 摄氏度
ER4	蒸发盘低温保护	连续工作 3 分钟温度低于 30 摄氏度
ER5	传感器连接出故障	腔体或蒸发盘传感器开路
ER6	传感器感应出故障	腔体或蒸发盘传感器短路

## 随机附件

食物盘	1 只
接油盘	1 只
网架	1 只
隔热手套	1 只
使用说明书	1 本
吸水海绵	1 只

## 电气原理图



本产品符合下列标准：GB4706.1-2005  
GB4706.22-2008

## 电器电子产品有害物质限量说明

环保年限标志							
	部件名称	产品中有害有毒物质名称及含量					
		铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr <sup>6+</sup> )	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
1	电源线	○	○	○	○	○	○
2	腔体组件	X	○	○	○	○	○
3	罩极电机	○	○	○	○	○	○
4	PCBA	○	○	○	○	○	○
5	发热管	○	○	○	○	○	○
6	发热盘组件	○	○	○	○	○	○
7	线束组件	○	○	○	○	○	○
8	底板组件	○	○	○	○	○	○
9	上隔热板组件	○	○	○	○	○	○
10	水箱组件	○	○	○	○	○	○
11	水箱支架组件	○	○	○	○	○	○
12	水位器组件	○	○	○	○	○	○
13	排气罩组件	○	○	○	○	○	○
14	门组件	○	○	○	○	○	○
15	面板组件	○	○	○	○	○	○
16	硅胶件	○	○	○	○	○	○
17	塑料件	○	○	○	○	○	○
18	钣金件	○	○	○	○	○	○
19	包材物料	○	○	○	○	○	○

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。

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/T 26572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/T 26572的限量要求，其中部件标“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。



芙子帝风商贸（上海）有限公司

地址 上海市静安区武定路555号7楼716、722室  
邮政编号 200040

FZX30-GSA说明书第四版改订（2016-04-28）