

MEIDA 美大集成灶

中国美厨房

MEIDA 美大

A股上市公司 股票代码: 002677

用户关怀手册

— User Care Manual

全国服务热线: 400-887-9882

四川美大服务专线: 18161201142

MEIDA 美大

美大变频集成灶

科技创新型企业
掌握集成灶核心技术



MEIDA 美大

美大变频集成灶

品牌优势



硬核的技术

20年技术不断升级迭代，在变频调速、静音科技、油烟分离、高效燃烧、智能蒸烤、产品安全等硬核技术上拥有30多项国家发明专利、25项计算机软件著作权，为高端产品护航。

MEIDA 美大

品牌优势



先进的制造设备，智慧工厂基地，智能制造设备

美大智慧工厂，以MES管理系统为核心，通过智能传感技术和工业物联网，实时互联对话，美大数字化信息指挥中心，统一指挥与调度，实时动态质量分析、质量全流程追踪。

引进先进的智能制造装备，行业领先。在蒸烤内胆、烟腔内胆、排风通道采用ABB机器人焊接技术，达到奔驰汽车焊接水准。630吨位三次元智能冲压设备、数控激光切割机、数控折弯机、数控剪板等设备，让每一次操作都不差分毫。如同高档西装采用严格精准的裁剪、定型、缝纫等工艺，生产出的服装必然是精品。美大大牌重器，只为成就更好的产品质量。

浙江美大实业股份有限公司检测中心 中国合格评定国家认可委员会 认可实验室

严苛的实验，检测手段

美大检测中心是国家CNAS认可实验室，包括环境兼容、机械性能、热工、电气安全性能、空气性能等20多个实验室对产品部件和整机进行严格的检测和检验。

23个CNAS认可的国家级实验，保证产品在研发时对风量、风压、热效率、热负荷、油脂分离、油烟净化、噪声等指标严格控制。对产品耐腐蚀、防水、防撞、抽屉承重、蒸箱门板铰链耐久性等严格测试。只为适应用户复杂多变的安装和使用环境，保证产品性能、安全和耐久性。

美大集成灶 为健康营养护航

美大蒸箱时间表

种类	原料	蒸烤时间(蒸箱常用温度100℃)
蛋类	蒸蛋(嫩)	蒸5-6分钟
	蒸蛋(老)	蒸8-10分钟
面食类	馒头	蒸12-15分钟
	包子、饺子	蒸18-20分钟
	发酵	40℃, 发酵25-35分钟
蔬菜类	娃娃菜	切四半蒸14分钟
	茄子	切手指粗细条状蒸12分钟
	紫薯、红薯	切滚刀块蒸20分钟
腊味类	腊鱼	一指宽条蒸10-15分钟
	腊鸡	2-3cm见方蒸15分钟, 原料需提前腌制12分钟
	腊香肠	厚0.3-0.5cm的斜刀片, 蒸10-15分钟
	腊鸭	2-3cm见方蒸10-15分钟, 原料需提前腌制12分钟
	腊牛肉	厚1cm的片, 蒸12-13分钟
	腊猪蹄	2-3cm见方蒸15-20分钟, 原料需提前腌制15分钟
	腊排骨	寸段(3cm左右)蒸20分钟, 原料需提前腌制5分钟
	腊香干	厚1cm的片, 蒸10-15分钟

注: 此蒸烤时间和温度仅供参考, 具体请按实际情况自行增减。

美大集成灶 为健康营养护航

美大蒸箱时间表

种类	原料	蒸烤时间(蒸箱常用温度100℃)	
海鲜类	海鲈鱼	500g(1斤)左右8分钟	
	扇贝	750g(1.5斤)左右10分钟	
	梭子蟹	250g左右(一只)15分钟	
	蒸海虾	蒸3分钟	
	蒸膏蟹	开边的情况下蒸3分钟	
	东星斑	500g左右(一只)15分钟	
	鲳鱼	750g左右10分钟, 1000g左右12分钟	
	多宝鱼	150g左右5分钟, 250g左右6分钟, 500g左右8分钟	
	肉类	整鸡整鸭	蒸整只1小时(不超过一年的鸡/鸭)
		鸡鸭肉	剁成小块蒸10-15分钟
排骨		剁成3cm长的蒸20分钟	
猪蹄		单个猪蹄剁成8块蒸60分钟	

注: 此蒸烤时间和温度仅供参考, 具体请按实际情况自行增减。

MEIDA美大

美大集成灶 为健康营养护航

美大蒸箱时间表

种类	原料	蒸烤时间(蒸箱常用温度100℃)
高手篇		80℃蒸海鲜鱼虾，25分钟，一个词：鲜！
种类	原料	蒸烤时间(蒸箱常用温度100℃)
河鲜类	大闸蟹	200g-250g蒸13分钟
	剁椒鱼头	蒸15-18分钟
	草鱼	毛重750g左右蒸10分钟
	青鱼	毛重750g左右蒸19分钟
	鳊鱼	毛重750g左右蒸10分钟
	鲤鱼	毛重750g左右蒸10分钟
	笋壳鱼	750g左右蒸9分钟

注：此蒸烤时间和温度仅供参考，具体请按实际情况自行增减。

MEIDA美大

美大集成灶 为健康营养护航

美大烤箱时间表

种类	原料	蒸烤时间(蒸箱常用温度100℃)
甜品	烤蛋挞	烤箱预热模式170℃/5分钟 快烤140℃/18分钟
	烤奶香片	烤箱预热后烘焙120℃，25分钟
	烤老婆饼	烤箱预热后烘焙120℃，18分钟
	纸杯蛋糕	烤箱预热后烘焙120℃，25分钟(最下层)
烤肉	脆皮五花肉	低温160℃烤50分钟，高温烤30分钟
	烤猪蹄	先蒸30分钟，表面花刀180℃烤30分钟
	烤鸡翅	嫩烤模式160°℃烤13分钟
蔬菜类	烤红薯	180℃，大个35分钟，小个25分钟
	烤土豆	180℃，大个35分钟，小个25分钟

注：此蒸烤时间和温度仅供参考，具体请按实际情况自行增减。

MEIDA美大

美大集成灶 为健康营养护航

五谷丰登

配料:

紫薯、山药、玉米、花生、栗子

做法:

- 紫薯、山药、玉米分别洗净，切开小段
- 花生、栗子洗净表面，栗子捏开小口
- 将以上食材依次摆入蒸盘中
- 放入美大电蒸箱，设100℃蒸30分钟即可。



注：此蒸烤时间和温度仅供参考，具体请按实际情况自行增减。

MEIDA美大

美大集成灶 为健康营养护航

清蒸鲈鱼

配料:

鲈鱼(500克)、豉油(50毫升)、料酒(2茶匙)、蚝油(2茶匙)、葱段、姜丝(5克)、盐、胡椒粉、生抽、食用油(适量)、猪肉丝、冬菇丝

做法:

- 将鲈鱼杀好，去除内脏，洗净。
- 将盐涂抹鱼身内外，用少许胡椒粉、料酒、姜腌制10分钟。
- 将葱段放在盘底，葱上放鲈鱼。
- 再用猪肉丝、冬菇丝、姜丝和(少许)盐、酱油搅匀，涂在鱼身上。
- 放入美大电蒸箱，设100℃蒸12分钟。
- 熟后取出原汁一半，将生葱段及胡椒粉放于鱼上。
- 淋上适量生抽即好。



注：此蒸烤时间和温度仅供参考，具体请按实际情况自行增减。

MEIDA美大

美大集成灶 为健康营养护航

蒜香抱腌鸡

配料:

童子鸡1只、大蒜1个、姜4片、醋2小勺、糖1小勺、酱油适量、小葱适量

做法:

- 将鸡洗净，沥干水分，用冷水浸泡至软。
- 将蒜蓉、酱油、醋、糖放入小碗一起搅拌均匀待用。
- 将做好的调料在鸡全身涂抹均匀，然后冷藏腌制30分钟。
- 放入美大电蒸箱，设100℃蒸60分钟左右，至鸡肉熟透。
- 出炉撒上葱花即可。



注：此蒸烤时间和温度仅供参考，具体请按实际情况自行增减。

MEIDA美大

美大集成灶 为健康营养护航

剁椒鱼头

配料:

鱼头700g、葱1段、姜1块、蒜1头、剁椒2大匙、盐1茶匙、料酒、黑胡椒1茶匙、蒸鱼豉油1汤匙、鸡精1/2茶匙、生抽、食用油适量

做法:

- 鱼头对半劈开加盐搓洗干净，冲掉盐水，撒胡椒粉1茶匙，腌渍10-15钟。
- 剁椒加蒜剁碎、葱姜切丝垫盘底。
- 油烧热，放入剁椒蒜蓉煽炒一下，调入鸡精备用。
- 鱼头铺上剁椒，倒入料酒、生抽、蒸鱼豉油，放入美大电蒸箱，设100℃蒸10-15分钟。
- 油烧热，浇在鱼上，撒葱花装饰。



注：此蒸烤时间和温度仅供参考，具体请按实际情况自行增减。

MEIDA美大

美大集成灶 为健康营养护航

虎皮凤爪

配料:

鸡爪、姜、蒜、干辣椒、糖、盐、五香粉、料酒、生抽、老抽、蚝油、白胡椒粉、豆豉酱、麻油、白醋、蜂蜜、食用油

做法:

- 把鸡爪清理干净、洗净切好放入水中，加料酒、姜片煮约2分钟后捞出。姜片煮约2分钟后捞出。
- 晾干水分后刷蜂蜜和白醋的混合水，再晾干防止油炸溅油。
- 锅中倒入油烧至七八成热时，放入鸡爪炸制，炸成金黄色捞起沥油后，放入冷水中泡1小时。
- 将姜、蒜、干辣椒、糖、盐、五香粉、料酒、生抽、老抽、蚝油、白胡椒粉、豆豉酱、麻油混合成酱汁备用。
- 将泡好的鸡爪装盘放入美大电蒸箱，设100° °C蒸15分钟后取出。
- 将酱汁倒在蒸后的鸡爪上，拌匀。
- 再放入美大电蒸箱，设100°C蒸20分钟即可。



注：此蒸烤时间和温度仅供参考，具体请按实际情况自行增减。

MEIDA美大

美大集成灶 为健康营养护航

蒜蓉蒸虾

配料:

基围虾、蒜、食盐、橄榄油、料酒、葱、粉丝适量

做法:

- 将基围虾的边须减去。
- 用剪刀在虾背向尾部剪开，挑出虾线。
- 按住虾，顺着剪开的地方平剖一刀。
- 将虾展开，用擀面杖敲打平。这样将所有的虾处理好备用。
- 准备好干净的盘，将虾在盘中码好。
- 在剁好的蒜蓉中加入适量的盐和橄榄油，搅拌均匀备用。
- 将以上蒜蓉放在虾肉上面。
- 放入美大电蒸箱，设100°C蒸7分钟。
- 从蒸箱取出后在上面撒适量的橄榄油、葱丝。



注：此蒸烤时间和温度仅供参考，具体请按实际情况自行增减。

MEIDA美大

美大集成灶 为健康营养护航

水晶虾饺

配料:

澄粉(小麦淀粉) 150克、草虾300克、猪肥膘100克、生粉50克、沸水130毫升、小葱适量、盐适量、鸡精适量、白砂糖适量、猪油(或橄榄油)少量

做法:

- 鲜虾冲洗干净,剥壳去虾线,留些整只的。剩余的虾仁用刀背剁成虾肉蓉。
- 将猪肥膘切成小丁,再剁成肉泥备用。小葱洗净切成葱花。
- 将虾泥、肥膘肉、葱花放入容器,加入少许糖、鸡精、盐顺同一方向搅匀。虾仁放少许盐腌制20分钟。
- 将150克澄粉、生粉50克、盐1克混合拌匀。
- 冲入130ml沸水,边加边搅拌,到没有干面为止,盖上盖闷5分钟。
- 取出搓匀透,再加猪油或(橄榄油)揉匀成团,待用。
- 取一小块,搓成长条,切小段,挨成薄片。放入馅捏成饺子状。
- 将虾饺码入蒸盘,放入美大电蒸箱,设100℃蒸5分钟即可。



注:此蒸烤时间和温度仅供参考,具体请按实际情况自行增减。

MEIDA美大

美大集成灶 为健康营养护航

盐焗烤鸡

配料:

整鸡、鸡粉、生姜、小洋葱、花生油

做法:

- 300天的家鸡,去脚,用牙签扎一些小孔入味
- 依次用盐焗鸡粉和味极鲜涂抹全身和肚肉
- 生姜和红皮小洋葱切片,塞入肚肉
- 然后表皮涂抹花生油,腌制20分钟(小洋葱不可用洋葱代替)
- 锡箔纸包好,放入从下往上数第二层
- 模式:快烤温度:170°C 时间:30分钟
- 打开锡箔纸,托盘放入从下往上数第二层,二次加热
- 模式:快烤温度:170°C 时间:15分钟(烤表皮时注意火候)



注:此蒸烤时间和温度仅供参考,具体请按实际情况自行增减。

MEIDA美大

美大集成灶 为健康营养护航

烤鱼

配料:

草鱼;姜片、葱段、胡椒粉、料酒、两片柠檬、少量食盐

做法:

- 准备2斤草鱼，从鱼背部剥开，洗净，改刀
- 加入姜片、葱段、胡椒粉、料酒去腥，两片柠檬、少量食盐，用手把鱼和腌料揉搓至均匀，腌制10分钟
- 烤箱预热170°C 5分钟，准备实心托盘铺上锡箔纸，涂上一层油，把腌制好的鱼放入托盘
- 温度170°C 模式：焙烤，托盘放在最底层，烤制8分钟，先把鱼身上的水分烤干净
- 时间到，拿出托盘，先在鱼的全身均匀的刷上一层植物油，再撒上孜然，白芝麻，辣椒粉和少许盐，然后放入烤箱，同样的方法再烤5分钟
- 时间快到的时候，打开门板，撒一些葱花、刷点油，关上烤箱门余热2分钟



注：此蒸烤时间和温度仅供参考，具体请按实际情况自行增减。

MEIDA美大

美大集成灶 为健康营养护航

烤羊排

配料:

料酒、姜片;酱油、老抽、姜粉、羊排

做法:

- 清水放料酒、姜片，浸泡羊排30分钟去腥；羊排涂抹酱油、老抽、姜粉、料酒、烧烤腌料，少许盐，腌制3小时；
- 腌制好的羊排放入铺好锡箔纸的烤盘上，
- 给羊排刷植物油，再洒少许烧烤腌料；
- 烤盘放在中下层，模式：嫩烤 温度：140°C 时间：30分钟；中途要观察颜色变化，翻面烤另一侧。（时间可根据羊排大小及肥瘦调整）羊排快烤好时刷蜂蜜上色，刷蜂蜜后要时刻观察火候，小心烤焦了。



注：此蒸烤时间和温度仅供参考，具体请按实际情况自行增减。

MEIDA美大

美大集成灶 为健康营养护航

奥尔良烤翅

配料:

中翅、奥尔良调料

做法:

- 将中翅清水清洗、浸泡30分钟（去腥）；
- 将鸡翅改刀（2-3刀）水分充分沥干；
- 奥尔良鸡翅调料均匀涂抹；按摩 5分钟，冷藏2小时以上；
- 烤箱预热170°C 5分钟；
- 托盘平铺烘烤锡箔纸，将鸡翅放好；
- 迅速打开门板，将托盘放入中上层，把门板迅速关上；
- 烤箱模式：快烤；时间：20-25分钟；温度：140°C



注：此蒸烤时间和温度仅供参考，具体请按实际情况自行增减。

MEIDA美大

美大集成灶 为健康营养护航

蛋挞做法

配料:

蛋挞液

做法:

- 将成品蛋挞液倒入蛋挞皮8分满；
- 将蛋挞放入实心托盘；
- 预热：170°C；时间：5分钟；
- 将托盘迅速放入从下往上第三层；
- 模式：快烤；温度：140度；时间：18分钟；



注：此蒸烤时间和温度仅供参考，具体请按实际情况自行增减。

MEIDA美大

美大集成灶 为健康营养护航

烤红薯

配料:

红薯

做法:

- 将红薯洗净放入铺好锡箔纸的托盘;
- 托盘放入从下面往上数第三层;
- 模式:快烤; 温度:180°C ; 时间: 35分钟;



注: 此蒸烤时间和温度仅供参考, 具体请按实际情况自行增减。

MEIDA美大

美大集成灶 为健康营养护航

烤茄子

配料:

蒜蓉酱、蒜泥、生抽、蚝油、盐、五香粉、糖、小米椒、茄子

做法:

- 蒜蓉酱: 锅中倒油放入蒜泥, 加生抽、蚝油, 盐、五香粉、糖少许;
- 烤箱预热170°C 5分钟;
- 炒香加入小米椒, 炒好备用;
- 长茄子洗净, 表皮刷油, 放入铺好锡箔纸的托盘;
- 中下层, 180°C, 快烤模式, 烤制20分钟;
- 将烤软的茄子拿出, 用刀划开但不要划断, 刷上蒜蓉酱;
- 放入烤箱二次烤制; 模式:快烤; 温度: 160°C; 时间:10分钟;

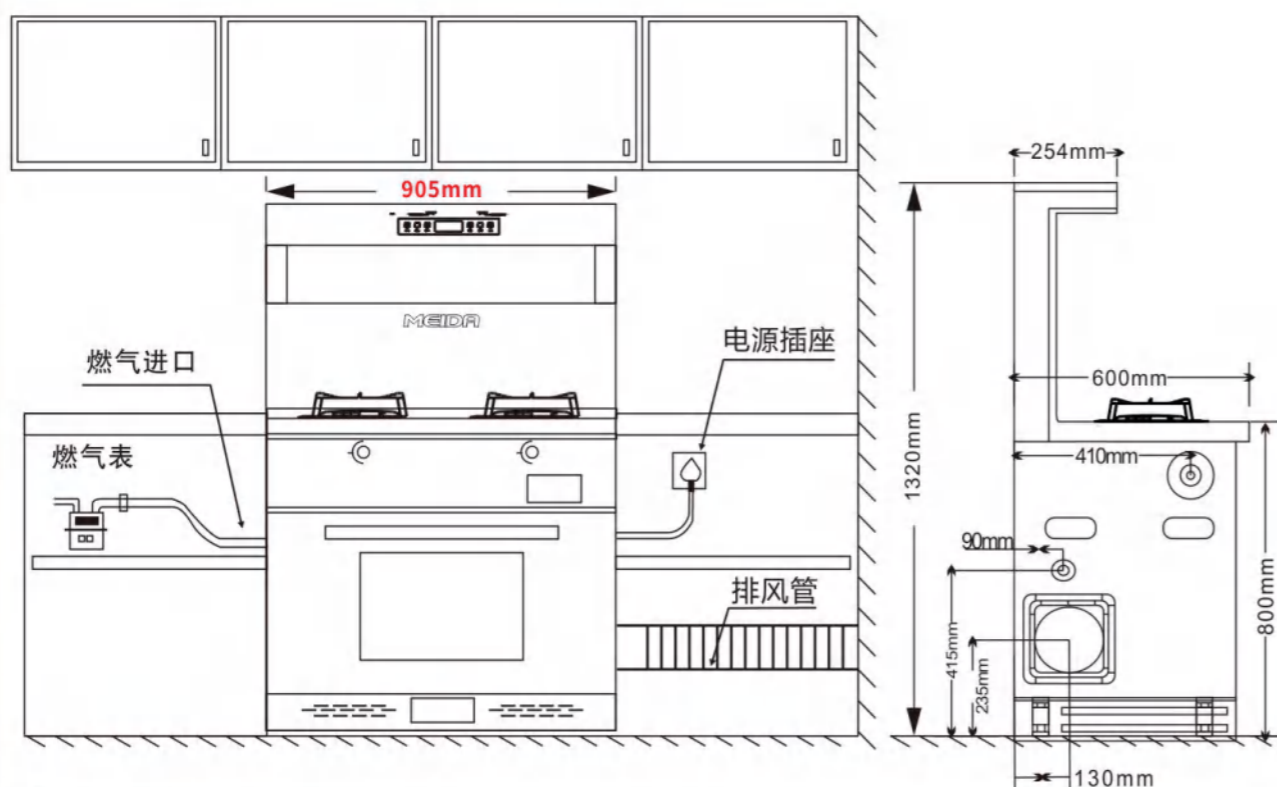


注: 此蒸烤时间和温度仅供参考, 具体请按实际情况自行增减。

MEIDA 美大

K58(MS3)/K58蒸烤一体(MS3ZK)

尺寸及整机安装示意图



安装集成灶的预留尺寸:

高度: 800mm	烟管最外沿距离墙面: 4厘米	燃气孔开孔尺寸: 8厘米
宽度: 905mm	(烟管中心点距离墙面13厘米)	燃气孔距离墙面: 41厘米
厚度: 600mm	烟管距离地面: 13厘米	燃气孔距离地面: 67厘米
	烟管开孔尺寸: 18-20厘米	
		电源线孔开孔尺寸: 8厘米
		电源线孔离地: 42厘米
		电源线孔离墙: 9厘米

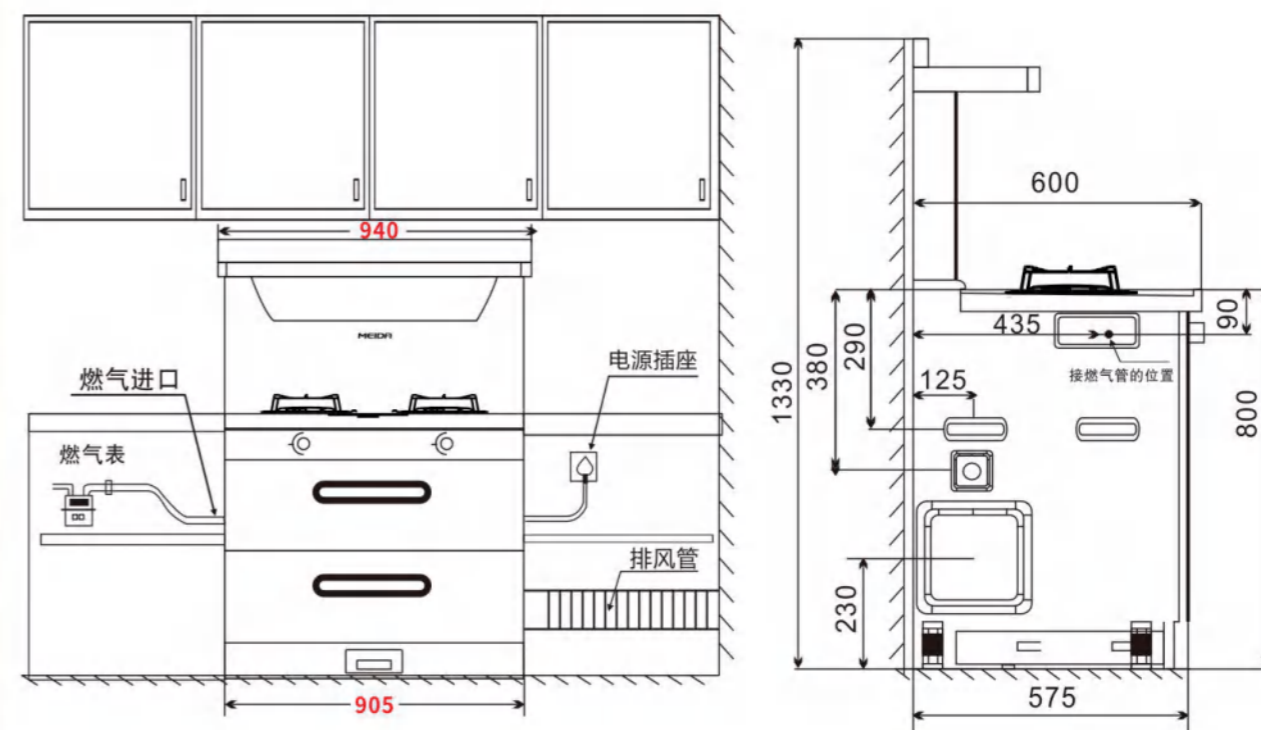
注意:

1. 本机型号系列左、右方可以任意排风;
2. 气源、电源可以按图示尺寸左右方向任意;
3. 出风口位置与排烟口之间必须有250mm的距离, 以便维护;
4. 图示只是一种样式, 具体尺寸请测量产品实物;
5. 调整机脚可调节0~20mm

MEIDA 美大

K38(MT1)/K38蒸烤一体(MT1ZK)

尺寸及整机安装示意图



安装集成灶的预留尺寸:

高度: 800mm	烟管最外沿距离墙面: 4厘米	燃气孔开孔尺寸: 8厘米
宽度: 905mm	(烟管中心点距离墙面13厘米)	燃气孔距离墙面: 43厘米
厚度: 600mm	烟管距离地面: 13厘米	燃气孔距离地面: 71厘米
	烟管开孔尺寸: 18-20厘米	
		电源线孔开孔尺寸: 8厘米
		电源线孔离地: 42厘米
		电源线孔离墙: 13厘米

注意:

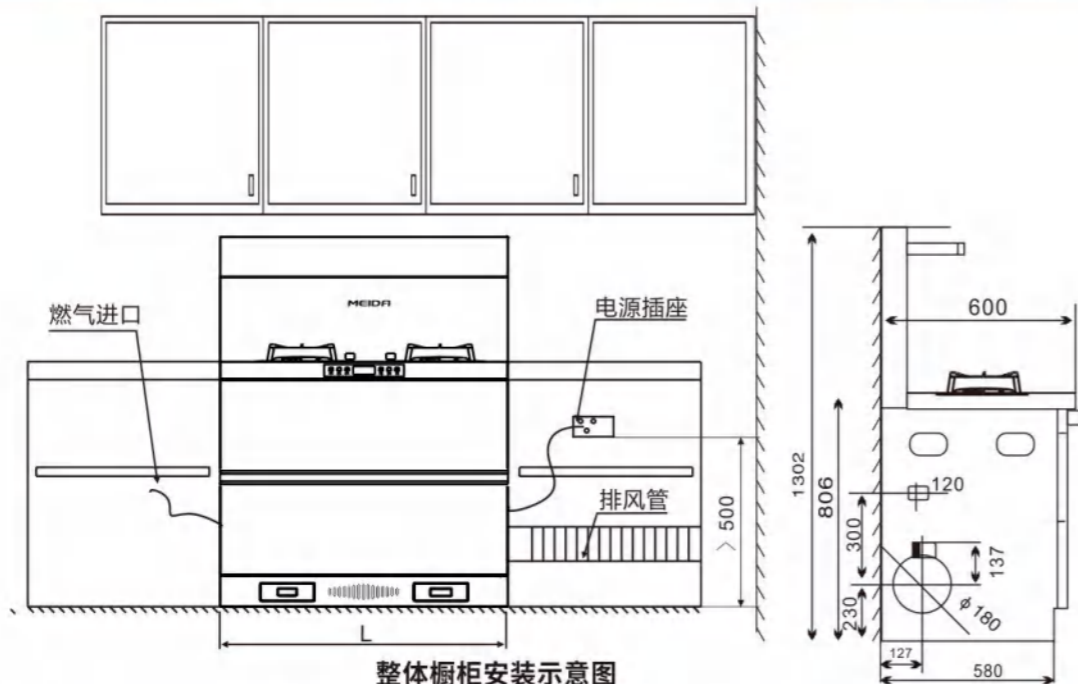
1. 本机型号系列左、右方可以任意排风;
2. 气源、电源可以按图示尺寸左右方向任意;
3. 出风口位置与排烟口之间必须有250mm的距离, 以便维护;
4. 图示只是一种样式, 具体尺寸请测量产品实物;
5. 调整机脚可调节0~20mm

MEIDA 美大

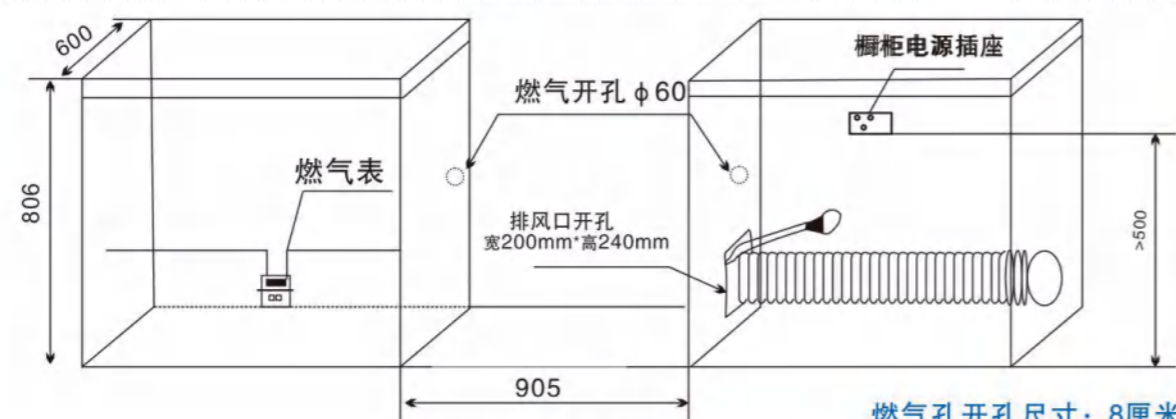
整体橱柜尺寸及整机安装示意图

适用机型：

K6ZK、KA6ZK、K33ZK、G5Z、K6、KA6、K5、K3、G5、J30、J30ZK



整体橱柜安装示意图



产品预留安装及橱柜开孔位置尺寸示意图

安装集成灶的预留尺寸：

高度：806mm
宽度：905mm
厚度：600mm

烟管最外沿距离墙面：4厘米
(烟管中心点距离墙面13厘米)
烟管距离地面：13厘米
烟管开孔尺寸：18-20厘米

燃气孔开孔尺寸：8厘米
燃气孔距离墙面：12厘米
燃气孔距离地面：53厘米

电源线孔开孔尺寸：8厘米
电源线孔离地：37厘米
电源线孔离墙：13厘米

MEIDA 美大

美大集成灶清洗步骤

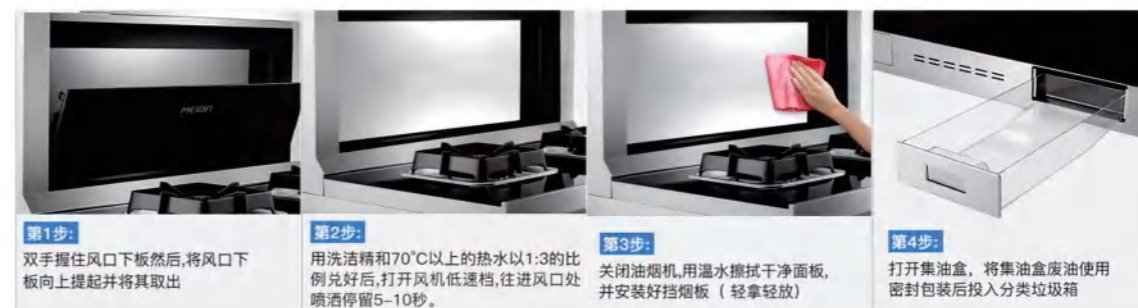
适用机型：

K6ZK、KA6ZK、K33ZK、G5Z、K6、KA6、K5、K3、G5、J30、J30ZK

- 第1步：双手捏住风口下面的导烟板，然后将导烟板向上提起，并将其取出；
- 第2步：用洗洁精和70度以上的水以1:3的比例兑好后，打开风机低速档，往进风口处喷洒，停留5-10秒；
- 第3步：关闭油烟机，用毛巾擦干净面板，并安装好导烟板（轻拿轻放）；
- 第4步：打开集油盒，将集油盒中的废油倒掉就可以了。

无油网清洁更简单

没有油网的阻挡油烟吸得更彻底干净，也减轻了清洁上的负担



MEIDA 美大

美大变频集成灶

售后与服务



整机三年质保

电机终身包换

