



微信扫一扫，服务立马到

产品使用说明书 智能微蒸烤一体机

PG2010W

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：16170000008866

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。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。

使用前请仔细阅读本手册，并妥善保管

1 下载安装应用App

扫描右方二维码或在应用市场搜索“美的美居”下载并安装App；



2 注册登录

在App主界面，点击“+”按钮，根据向导完成帐号注册登录；



3 添加设备

扫描家电机身智能二维码或者选择品类型号，进入添加设备向导；



4 设备联网

根据App向导提示，为设备连接网络；若联网失败，请参考App页面提示进行操作。



注意事项及联网失败原因排查：

- 为产品联网时，请确保手机尽量接近本产品。
- 根据App提示，如果您的产品仅支持2.4GHz WiFi通信，选择当前家庭WiFi网络时，请注意选择2.4GHz网络。
- 路由器WiFi名称不建议含有中文或特殊字符（包括标点符号，空格等）。
- 建议同一路由器下连接设备数不超过10个，避免因信号不稳定对联网造成影响。
- 若路由器或WiFi名称密码更改，需重复以上过程重新联网。
- 随着产品技术更新，美的美居App内容可能会有所变更，实际以美的美居App内展示向导为准。

本设备分别包括型号核准代码为：

CMIIT ID: 2019DP13126, CMIIT ID:2019AP3110, CMIIT ID:2020ODP11515的无线电发射模块

目录

尊敬的用户：

感谢您使用美的公司的产品！

为了您正确使用本产品，请在产品安装和使用前仔细阅读本说明书，并妥善保管以供日后参考。

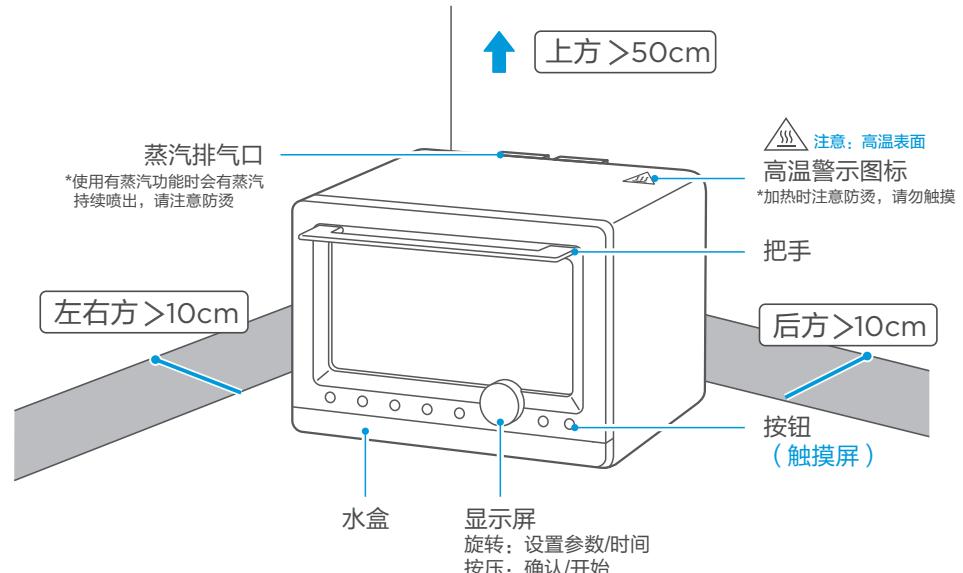
认识产品	产品简介	02
	安全注意事项	03
	烹饪器具选择	04
	使用须知	05
	水盒使用	06
	操作界面指引	07
功能操作	微波快捷加热	08
	微波烹饪	09
	低卡嫩蒸	10
	烧烤烘焙	11
	减脂蒸烤	12
	自动菜单	13-15
	快速解冻设定	16
	发酵设定/保温设定	17
	杀菌消毒	18
清洁保养	日常清洁	19
	腔体除味	19
	CLE水垢清洁提醒	20
	水垢清洁	20
服务指南	非故障自查	21-22
	故障处理	23
	产品参数	23

产品简介

注意

- 由于我们的产品不断升级，如实物与下图存在差异，请以实物为准。
- 将微波炉放置隔热的平面上使用，并在微波炉周围至少保持10-15cm的距离，蒸汽使用时，排气口会排出蒸汽，建议与顶部保持50cm的距离。
- 此产品为桌面式产品，禁止用嵌入式。
- 应将微波炉放置在干燥的环境中，不可在室外使用本产品，严禁将微波炉放置在易燃物或热源附近使用，应注意远离窗帘等或类似物品，以防造成火灾。

部件展示



附件清单

不在清单内的附件请谨慎使用，也可查看“烹饪器具选择”，详见第4页。



蒸烤架 X1

烧烤、烘焙以及蒸汽烹饪情况下使用，
置于腔体平板、卡槽使用或配合烤盘使用
注：有微波功能禁止使用蒸烤架



金属烤盘 X1

烤油脂类食物或接食物残渣，
置于腔体卡槽使用
注：有微波功能禁止使用金属烤盘



手套 X1

用于拿取烘烤完的食物，隔热防烫

安全注意事项



禁止空载

切勿在没有放置食物的情况下启动微波炉，以免引起炉内温度过高发生异常。



过热保护

屏幕显示“FO1”并常亮，表示温度高于所选功能温度范围，为高温提醒，请待腔体冷却，“FO1”消失后再使用。



插座安全

为了安全着想，插头必须连接接地插座，否则会有触电危险。

温馨提示



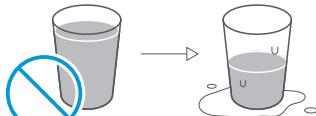
禁用锡箔纸

1. 微波功能下禁止使用，我会火光四射哦！



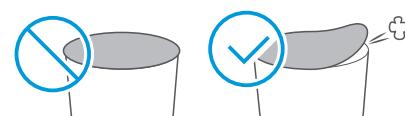
禁用金属器皿

2. 微波功能下禁止使用，我会火光四射哦！



容量不可超2/3

3. 液体加热时不要超过容器的2/3，否则会湿身哦！



密封食物预留开口

4. 加热密封食物时要预留一个开口，不然会炸开哦！



加热时外罩会烫哦

5. 加热时外罩发烫属于正常现象，请注意防烫，不要触摸哦！蒸汽模式下开门容易烫伤，请注意！



高温显示

6. 屏幕显示“高温”并常亮，表示温度高于65°C，为注意高温提醒，属正常状态，注意预防高温，以免烫伤。

烹饪器具选择

⚠ 注意

- 锡箔纸、金属器皿和蒸烤架在微波功能下不能使用。
- 以下附件仅作演示说明，不随机配送。

器具种类	微波 (微波快捷加热、 微波烹饪、微波菜单)	烧烤 (烧烤烘焙、减脂蒸烤、 烧烤菜单)	蒸汽 (低卡嫩蒸、蒸汽菜单、 蒸烤菜单)
锡箔纸	✗	✓	✓
金属器皿 (含金属烤盘)	✗	✓	✓
蒸烤架	✗	✓	✓
耐高温保鲜膜	✓	✗	✓
耐热微波适用陶瓷	✓	✓	✓
耐热微波适用玻璃	✓	✓	✓
微波适用塑料	✓	✗	✓
微波蒸宝	✓		
微波蒸饭宝		✗	✗

使用须知

注意

金属器皿使用请参照“烹饪器具选择”，详见第4页。

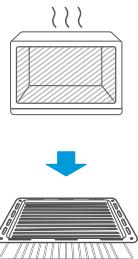
1 使用前须知

初次使用清洁

初始使用会有轻微异味，属于正常现象，建议使用前用【清洁保养】中的【腔体除味】小技巧清除异味，详见第19页。

金属器皿取出

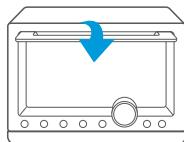
使用有微波参与的功能时请将烤盘、蒸烤架或其他金属器皿取出，使用微波适用器皿。



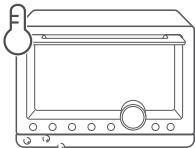
2 使用时须知



重新选择功能时需按【暂停/取消】键清除当前状态。



待机一段时间后会自动或按【暂停/取消】进入省电模式，按任意键或拉门可唤醒。



使用微波、蒸汽或蒸烤功能时，炉门有少量蒸汽和水珠形成，开门会沿着炉门流下，属正常现象，建议及时清理。



使用烧烤功能时，会有轻微烟雾产生属正常情况，请注意腔体油污的清洁。

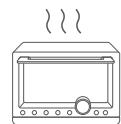
3 使用后须知

延时散热

烹饪结束后风扇会继续工作以冷却发热的部件，属于正常现象，此时烹饪已完成，可取出食物（注意防烫）。

烹饪过程散热

烹饪过程或暂停状态下，风扇会继续工作以冷却发热的部件，属于正常现象，此时继续完成烹饪即可。



水盒使用

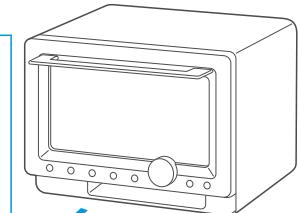
注意

- 水盒缺水时，水泵会出现抽气声，同时发出【滴滴】提示音，屏幕显示缺水，此时请及时将水盒加满水。

水盒介绍

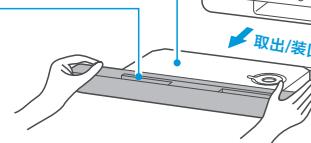
净水盒

用于装蒸汽功能与清洁功能时所需的纯净水
注：使用前，净水盒接水后请盖紧水盒盖，否则水盒倾斜会产生漏水。



废水盒

用于接炉门下方滴落的水和腔体排出的水
注：烹饪后请及时倒掉废水盒的废水，防止废水积满废水盒后溢出，以免滋生细菌。

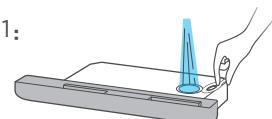


水盒使用

水盒加入常温纯净水（最大容量约750ml），以免产生水垢影响机器使用寿命。

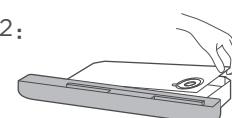
净水盒加水方式:

方法1:



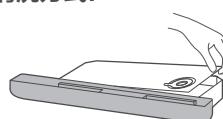
揭开胶圈加入常温纯净水。

方法2:

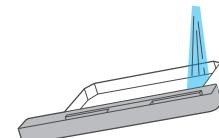


打开水盒盖加入常温纯净水。

水盒清洗方式:



1. 取出水盒，揭开净水盒盖，倒掉废水和剩余的水。

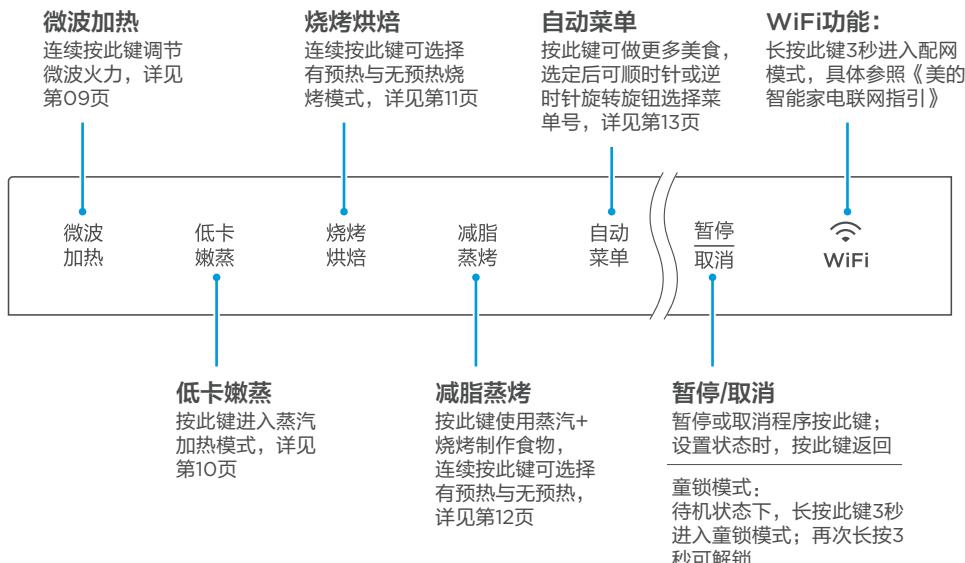


2. 用净水冲洗洁净水盒和废水盒。
3. 晾干后，净水盒盖上盖子放回水盒槽。

操作界面指引

⚠ 注意

- 操作界面为触摸模式，按键时轻轻按即可。
- 由于我们的产品不断升级，如实物与下图存在差异，请以实物为准。



旋钮显示屏指引

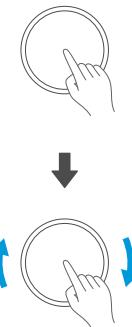
初始上电显示“0”，蜂鸣器叫一声，程序进入待机状态。



旋转显示屏：可以调节时间/温度/重量
按压显示屏：确认操作或开始烹饪
WiFi图标：WiFi连接时显示
缺水：当净水盒缺水时显示
高温：腔体温度高于65°C时对应显示
翻面：烹饪自动菜单时，若需要翻面时显示
时/分/秒：调整时间时显示
℃/%/克/个/寸：调整温度/火力/重量/份量时显示
大约：预热过程显示当前大致温度时显示
预热：使用预热功能时显示
结束：完成工作时显示

微波快捷加热

- 直接按压【旋钮】默认启动100%火力工作30秒，显示屏开始倒数计时。



- 连续按压或旋转旋钮可调整时间。
注：默认最高火力，最大烹饪时间：90分钟。



食物加热时间建议：(可根据个人喜好调整时间)

编号	食物	份量	火力	时间
1	热饭菜	1份 (400克)	默认高火	4~5分钟
2	热牛奶	1杯 (250mL)	默认高火	1分30秒~2分钟
3	热速冻包 (表面撒水+盖保鲜膜)	2个 (100克)	默认高火	1分30秒~2分钟
4	热面包	2个 (100克)	默认高火	30秒
5	爆米花	1袋 (100克)	默认高火	2分30秒~3分钟
6	煮方便面 (用热水)	1袋 (100克)	默认高火	2~3分钟
7	煮玉米	1个 (200克)	默认高火	6~7分钟
8	煮红薯 / 土豆	1个 (200克)	默认高火	6~7分钟

⚠ 注意

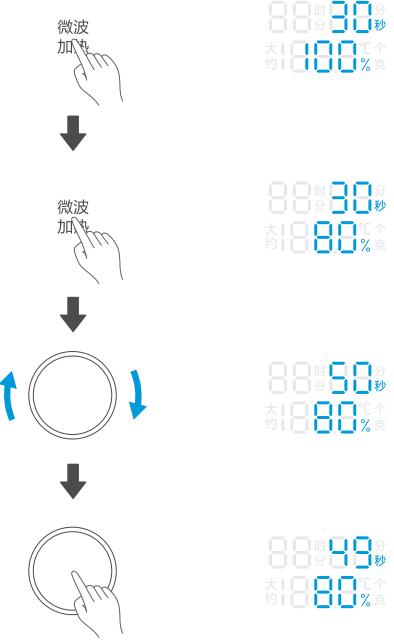
- 快捷加热是利用微波进行加热，微波功能下金属材料（含锡箔纸、蒸烤架、金属烤盘）不能用哦！
- 烹调时使用保鲜膜（留孔透气）或带孔的盖子，可防止食物发干。
- 加热过程可调整食物摆放位置或搅拌，食物加热更均匀。
- 工作过程中可旋转旋钮调整时间。

微波加热

* 此功能可调节不同火力微波加热。

1 按【微波加热】键。

注: 火力5档可调, 默认为高火。



2 连续按【微波加热】键调节微波火力。 (例如按2次调节为中高火 80%)

3 旋转旋钮调整时间。

注: 最大烹饪时间: 90分钟。

4 按压【旋钮】键启动, 显示屏开始倒数计时。

火力设定参考:

按键次数	图标状态	火力值	适用类型 (参考)
1次	100%	高火	<ul style="list-style-type: none">烹调快速加热/翻热
2次	80%	中高火	<ul style="list-style-type: none">煮饭焖煮、慢炖
3次	50%	中火	<ul style="list-style-type: none">烹调蛋羹炖煮
4次	30%	中低火	<ul style="list-style-type: none">解冻
5次	10%	低火	<ul style="list-style-type: none">食物保温软化巧克力

⚠ 注意

- 微波功能下金属材料(含锡箔纸、附赠的蒸烤架和金属烤盘)不能用哦!
- 烹调时使用保鲜膜(留孔透气)或带孔的盖子, 可防止食物发干。
- 加热过程可调整食物摆放位置或搅拌, 食物加热更均匀。
- 工作过程中可旋转旋钮调整时间。

低卡嫩蒸

* 此功能为纯蒸汽烹饪, 可根据不同口感需求来选择蒸汽温度和时间。

1 按【低卡嫩蒸】键。

注: 默认100℃, 时间15分钟。



图示仅展示效果, 具体时间以实际为准

4 按压【旋钮】键启动, 显示屏开始倒数计时。

⚠ 注意

- 工作前请把水盒加满纯净水。
- 由于腔体具有一定的密闭性, 使用蒸汽功能后, 会产生一定量的积水, 建议清洁炉腔冷凝水。若未清洁, 使用其他功能时会出现蒸汽漏正常现象。
- 工作过程中可旋转旋钮调整时间。
- 烹饪结束后腔体内残留有积水属于正常现象, 建议及时清理。

烧烤烘焙

* 用上下管工作来烤制食物，制作烧烤、西点烘焙类的食物时可以选择此功能。

无预热设定

1 按【烧烤烘焙】键1次。



2 旋转旋钮调节温度，按【旋钮】键选定温度。



注: 温度范围: 100-230°C。

3 旋转旋钮调整时间。

注: 最大烹饪时间为90分钟



4 按压【旋钮】键启动，显示屏开始倒数计时。



39分59秒
大| 约 200°C 个
分钟| 克

图示仅展示效果，具体时间以实际为准

！注意

- 烧烤中途可翻转食物，以便使烧烤的效果更均匀。
- 工作过程中可旋转旋钮调整时间。
- 金属发热管出现间断式工作属于正常现象，工作时发亮，不工作时熄灭。

减脂蒸烤

* 用上下管+蒸汽交替工作的烹饪方式有效脱脂减盐，健康吃肉可以选择此功能。

无预热设定

！注意

- 预热是为了使炉腔的温度达到烘焙或烧烤的初始温度，仅需设置预热温度，在预热过程请不要放入食物。
- 提醒预热结束后，需再拉门放入食物。

1 按【烧烤烘焙】键2次。



2 旋转旋钮调节预热温度，按【旋钮】键开始预热。

注: 温度范围: 100-230°C。



3 预热结束，拉门放入食物，旋转旋钮调整时间。

注: 最大烹饪时间为90分钟



1 按【减脂蒸烤】键1次。



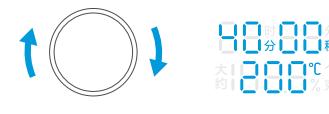
2 旋转旋钮调节温度，按【旋钮】键选定温度。

注: 温度范围: 100-230°C。



3 旋转旋钮调整时间。

注: 最大烹饪时间为90分钟



4 按压【旋钮】键启动，显示屏开始倒数计时。



30分00秒
大| 约 200°C 个
分钟| 克

图示仅展示效果，具体时间以实际为准

！注意

- 工作前请把水盒加满纯净水。
- 烧烤中途可翻转食物，以便使烧烤的效果更均匀。
- 工作过程中可旋转旋钮调整时间。
- 金属发热管出现间断式工作属于正常现象，工作时发亮，不工作时熄灭。
- 烹饪结束后腔体内残留有积水属于正常现象，建议及时清理。

自动菜单

更多美食设定

* 美食的制作方法可参看食谱

1 按【自动菜单】键。



2 旋转旋钮选择对应菜单，按压【旋钮】键选定菜单。

注: 可通过顺时针或逆时针来选择菜单编号。



3 按压【旋钮】键启动，显示屏开始倒数计时。

注: 需设定份量的菜单，请先设定份量
再按【旋钮】键启动



⚠ 注意

- 本机自动菜单的程序与所给食材份量、时间为最佳匹配，请按建议操作，可依个人喜好进行微调。
- 有微波功能的自动菜单，禁止使用金属器皿（含锡箔纸、附赠的蒸烤架和金属烤盘）。
- 扫描菜单标贴/能效标贴中的二维码可以获得电子说明书以及菜谱操作指引。

自动菜单

更多美食指引

屏幕显示	菜单名称	建议重量	烹饪方式	推荐容器	放置区域
01	清蒸鲈鱼	400g	低卡嫩蒸	碟子+ 蒸烤架	下层
02	蒸速冻面点	420g	低卡嫩蒸	蒸烤架	下层
03	蒸蛋羹	300g	低卡嫩蒸	宽口深盘+ 蒸烤架	下层
04	蒸排骨	400g	低卡嫩蒸	宽口深盘+ 蒸烤架	下层
05	豉椒蒸花蛤	400g	低卡嫩蒸	碟子+ 蒸烤架	下层
06	蒜蓉蒸娃娃菜	400g	低卡嫩蒸	碟子+ 蒸烤架	下层
07	奥尔良烤翅	10个	减脂蒸烤	烤盘	下层
08	蜜制蒜香排骨	600g	减脂蒸烤	烤盘	下层
09	酱烤鱿鱼	500g	减脂蒸烤	烤盘	下层
10	低盐三文鱼	200g	减脂蒸烤	烤盘	下层
11	减脂烤五花肉	250g	减脂蒸烤	烤盘	下层
12	脆皮叉烧	450g	减脂蒸烤	烤盘	下层
13	麻婆豆腐	400g	微波	陶瓷碟+ 加盖	平板
14	农家小炒肉	400g	微波	陶瓷碟+ 加盖	平板
15	香菇焖鸡	500g	微波	陶瓷碟+ 加盖	平板
16	鱼香肉丝	400g	微波	陶瓷碟+ 加盖	平板
17	蒜香烤茄子	350g	微波+烧烤	陶瓷碟	平板
18	烤红薯	600g	烧烤	烤盘	上层
19	银耳莲子羹	1500g	微波	陶瓷宽口深碗+ 加盖	平板
20	牛奶木瓜露	1000g	微波	陶瓷宽口深碗+ 加盖	平板
21	冰糖雪梨饮	1500g	微波	陶瓷宽口深碗+ 加盖	平板
22	香芋西米露	1000g	微波	陶瓷宽口深碗+ 加盖	平板
23	红枣乌鸡汤	1200g	微波+蒸汽	陶瓷宽口深碗+ 加盖	平板
24	虫草花炖排骨	1500g	微波	陶瓷宽口深碗+ 加盖	平板
25	葡式蛋挞	9个	烧烤烘焙	烤盘	下层

自动菜单

更多美食指引

屏幕显示	菜单名称	建议重量	烹饪方式	推荐容器	放置区域
26	戚风蛋糕	8寸	烧烤烘焙	蛋糕模具+ 蒸烤架 (凸面朝上)	平板
27	蔓越莓曲奇	450g	烧烤烘焙	烤盘	下层
28	玛格丽特饼干	200g	烧烤烘焙	烤盘	下层
29	意式薄底披萨	600g	烧烤烘焙	烤盘	下层
30	全麦面包	600g	烧烤烘焙	土司盒+ 烤盘/土司盒	下层/平板
31	草莓果酱	400g	微波	陶瓷宽口深碗	平板
32	肉干	500g	烧烤烘焙	烤盘	下层
33	孜然土豆片	400g	烧烤	烤盘	下层
34	香辣毛豆	300g	微波	陶瓷宽口深	平板
35	双皮奶	350g	低卡嫩蒸	小碗+ 蒸烤架	下层
36	雪花酥	300g	微波	深口玻璃碗	平板
37	快速解冻	100g-1500g	微波	/	平板
38	发酵	/	烧烤	/	平板
39	保温	/	烧烤	/	/
40	腔体除味	/	/	/	/
41	腔体清洁	/	蒸汽	/	/
42	水垢清洁	/	蒸汽	/	/
43	杀菌消毒	/	蒸汽	/	/

⚠ 注意

- 有微波功能的自动菜单，禁止使用金属器皿（含锡箔纸、附赠的蒸烤架和金属烤盘）。
- 扫描菜单标贴/能效标贴中的二维码可以获得电子说明书以及菜谱操作指引。

自动菜单

快速解冻设定

⚠ 注意

此功能可根据设定的食物重量智能匹配解冻时间。

- 按【自动菜单】键。



大约1800个克

- 旋转旋钮选择37号菜单，按【旋钮】选定菜单号。

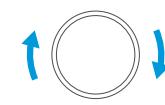


大约1838个克

- 旋转旋钮调整重量。

(不同的重量显示对应不同的时间)

注：解冻重量范围：100-1500g。



大约200个克

- 按压【旋钮】键启动，显示屏开始倒数计时。



大约200个克

图示仅展示效果，具体时间以实际为准

解冻食物的技巧



「冷冻的生肉、鱼」

要除去包装放在容器内解冻，冷冻前最好将其切成2-3厘米大小，并摆放整齐，达到更好的解冻效果。



「冷冻馅饼、奶油、饼干等易碎食品」

只适宜用微波炉稍稍解冻，取出后置于温室下自然解冻。

⚠ 注意

- 解冻是利用微波解冻，金属材料（含锡箔纸）不能用哦！
- 为了均匀解冻，建议在解冻过程中将食物翻转，或移动食物摆放位置。
- 经解冻的食物建议尽快烹调或食用，不宜再放入冰箱内冷冻。

自动菜单

发酵设定

⚠ 注意

- 面团发酵与酸奶发酵是利用烧烤功能发酵

1 按【自动菜单】键，旋转旋钮选择38号菜单，按【旋钮】键选定菜单。



2 旋转旋钮调节温度，按【旋钮】键选定温度。

注：温度范围：28-45℃。



3 旋转旋钮调整时间。

注：最大烹饪时间为12小时



4 按压【旋钮】键启动，显示屏开始倒数计时。



⚠ 注意

- 工作过程中可旋转旋钮调整时间。

保温设定

1 按【自动菜单】键，旋转旋钮选择39号菜单，按【旋钮】键选定菜单。



2 旋转旋钮调整时间。

注：最大烹饪时间为2小时



3 按压【旋钮】键启动，显示屏开始倒数计时。



图示仅展示效果，具体时间以实际为准

自动菜单

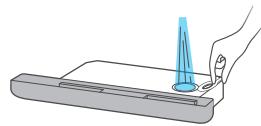
杀菌消毒

根据高温蒸汽特性，对陶瓷、玻璃等餐具及器皿具有强效杀菌作用，灭菌率高达99%以上。

⚠ 注意

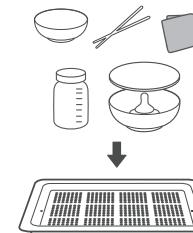
- 请务必确认餐具的耐热温度高于130℃，同时确保水盒已加满纯净水。
- 蒸汽杀菌湿度大，杀菌完成后器皿表面潮湿属正常现象。

杀菌前准备工作（使用前，请按以下指引操作）



「水盒加水」

1. 打开净水盒，加满纯净水；
2. 盖上净水盒盖，把水盒放回水盒槽内。



「餐具/毛巾/抹布/奶瓶杀菌」

1. 杀菌前必须将奶瓶与奶嘴分开；
2. 将餐具、毛巾、抹布和奶瓶放置在蒸盘上。

杀菌功能设置

1 按【自动菜单】，左旋旋钮至43号菜单，按【旋钮】键选定菜单号。

注：如需调整时间，可旋转旋钮调整。
时间调节范围：15-30分钟



大约18:43
分钟

2 按压【旋钮】键启动，显示屏开始倒数计时。

（默认15分钟）



05:00
分钟

清洁保养

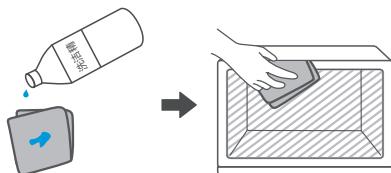
定期对料理炉进行清洁与保养，有利于提高料理炉使用寿命。

⚠ 注意

不要使用粗糙类的擦洗物（如钢丝球）。

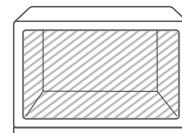
日常清洁

1. 先用抹布擦去食物残渣。
2. 然后将柔软的湿抹布蘸取适量清洁剂擦拭腔体，重点清洁顶部。（防止油污堆积在顶部，引起烹饪时冒烟）
3. 净水盒加满纯净水。
4. 按【自动菜单41】，按压【旋钮】键启动。
5. 最后用干净的抹布擦干即可。



腔体除味

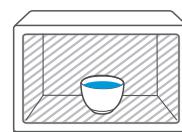
方法1：按【自动菜单】，左旋旋钮至40，按【旋钮】键开始除味。



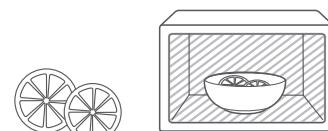
方法2：在标注有“微波炉适用”的碗里加入少许白醋和适量水，再放进微波炉高火力加热1-2分钟。



方法3：放置一杯红茶在炉腔内，高火力加热1-2分钟。



方法4：将几片新鲜柠檬片/橘子皮放置于陶瓷碗内，高火力加热15-30秒。



CLE水垢清洁提醒

1. 当蒸汽功能使用累计一定时间时，为避免水垢堆积，会自动提醒清洁，屏幕显示“CLE”。
2. 此时可使用42号菜单“水垢清洁”进行蒸汽系统的清洁；详细操作见“水垢清洁”介绍；使用该功能后，待机状态“CLE”清除，恢复显示“O”。
3. 如未进行清洁，待机状态会一直显示“CLE”，仅作为信息提示，不影响其他功能的使用，可正常操作。

大约100℃个
约100克

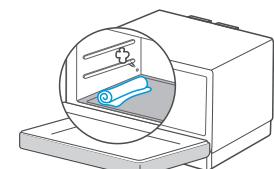
大约100℃个
约100克

水垢清洁

⚠ 注意

水垢清洁建议每个月进行1次。

1. 取出净水盒，加入约15克的食品级柠檬酸，再加满纯净水使其溶解后将净水盒装回。
2. 建议将一条干毛巾放在炉腔左侧，蒸汽出口下，以便收集清洁过程中喷射出的水垢。
3. 按【自动菜单】键，左旋旋钮至42号菜单，再按压【旋钮】键启动。
4. 待机器提醒显示“缺水”后，清空净水盒和废水盒，擦干炉腔，清洁毛巾。再将净水盒重新加满水，毛巾再次放在蒸汽出口下。
5. 放好后按压【旋钮】键继续清洁，直到程序结束。



缺水 高温 翻面
00时00分
00分00秒



服务指南

非故障自查 (委托维修前, 下列情况并非故障)

现象	原因	处理方法
烹饪结束后仍有工作声音(呼呼风扇声)	• 散热风扇延时吹风, 用于散热, 非故障	• 正常情况, 无需处理, 可正常取出食物; 风扇运作中, 请勿拔下插头
	• 有微波参与的功能使用了金属容器(包括铝箔锡纸)	• 有微波参与的功能, 不要使用金属容器, 包括铝箔锡纸, 器皿的选用请参考说明书
腔体内打火花	• 炉腔内有脏污, 微波会集中脏污处产生火花	• 擦拭脏污即可
触摸有静电	• 插座未接地线	• 排查插座是否有接地线
加热时响声	• 炉腔由于热胀冷缩发出的“噼啪”响 • 长期未清洁炉腔, 积了很多油脂	• 正常情况, 无需处理 • 用干净毛巾擦净发热管及炉腔
味道	• 新机器的味道	• 初次使用会有轻微异味, 建议使用【腔体除味】小技巧消除异味(见19页)
冒烟	• 初次使用, 金属烤管防锈油烧出的烟味	• 首次使用, 请用烧烤功能空烧30分钟
	• 炉腔有油污、食物残渣等, 未及时清洁	• 用干净毛巾擦净发热管及炉腔
插电没反应	• 机器在省电模式	• 拉开炉门进行激活
	• 插座有问题	• 更换另一个插座
	• 插头未插稳	• 插稳插头
	• 总电闸跳闸	• 检查电闸是否跳闸
按键没反应	• 重新选择功能时没有清除当前选定的模式	• 按【暂停/取消】键清除当前状态
	• 为了节能, 机器在上电或待机一段时间后进入省电模式	• 拉开炉门即可恢复
	• 误以为触摸按键, 按压的力度过小	• 稍微用力按压按键
加热慢	• 没有在有效按键区域	• 有效按键区域在文字的中间位置
	• 未选择高火力加热	• 选择最大火力加热
不出蒸汽或显示“缺水”	• 水盒没有安装到位	• 请将水盒用力推到底
	• 水盒没水	• 请在水盒加入纯净水
显示“FO1”	• 腔体温度高于所选功能温度范围	• 请待腔体冷却, FO1消失后再使用
显示“高温”	• 温度高于65℃	• 属正常现象, 注意高温
门内侧的水滴滴下	• 炉腔内部分水汽会冷凝到门体内侧	• 用干布擦拭即可
蒸汽口有“白色粉末”	• 白色粉末属于自来水的水垢, 无害的	• 正常情况, 请尽量使用纯净水

服务指南

非故障自查 (委托维修前, 下列情况并非故障)

现象	原因	处理方法
外罩烫手	• 长时间加热后, 外罩的温度会升高	• 正常情况, 注意防烫
	• 加热时间过短	• 适当延长加热时间
食物不热	• 连续加热, 或加热少量食物时, 炉腔温度会升高, 为了保护产品, 会降低输出功率, 非故障	• 请适当降温后再使用
显示“CLE”	• 蒸汽功能累计使用超过30个小时	• 请启动42号菜单水垢清洁

服务指南

故障处理

当发生故障时，若重新通电再启动后故障仍无法排除，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	PG2010W
执行标准号	GB 4706.1-2005 GB 4706.21-2008 GB 4706.14-2008 GB 4706.19-2008
容积	20L
额定电压/频率	220V~ 50Hz
额定输入功率	1250W
微波输出功率	800W
微波工作频率	2450MHz
烧烤功率	1550W
蒸汽功率	1500W
最大功率	1850W
外形尺寸（宽x深x高）	420x427x333 mm
炉腔尺寸（宽x深x高）	346x304x204 mm
产品净重	14kg
认证	CCC

1. 产品尺寸顺序为宽×深×高，外形深度含拉手、后板拉伸的长度，高度值含炉脚，因产品不断升级，尺寸参数与标注数据可能存在差异，偏差值± 5%。
2. 炉腔尺寸包含拉伸长度，宽深高乘积结果得到炉腔容积。因产品不断升级，容积参数与标注数据可能存在差异，偏差范围± 12%。
3. 因产品不断升级，重量参数与标注的数据可能存在差异，重量的偏差范围± 3%。
4. 由于我们的产品在不断改进，实物参数可能与标注不同，具体参数请参照实物。

能效等级	效率值(%)	烧烤能耗(W·h)	依据国家标准
1级	60	1.2	GB 24849-2017