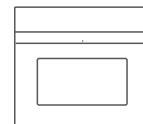


COLMO

产品名称：嵌入式微波蒸汽烤箱
型号：CGTT481-E5
制造商：上海科慕电器有限公司
制造商地址：上海市青浦区双联路158号1幢11层M区1190室
生产厂：广东美的厨房电器制造有限公司
生产厂地址：佛山市顺德区北滘镇永安路6号

☎ 400-969-9999 🌐 www.colmo.com.cn



专业手册

使用前请仔细阅读本说明书，并妥善保管

目录

安全提示 04

安全注意事项

产品简介 08

部件名称

附件介绍

烹饪器具选择

操作指引 10

控制面板介绍

首次使用

水盒使用

美味菜单

专业蒸——加热模式

专业蒸——蒸汽预热

专业蒸——常规烹饪

专业蒸——多段烹饪

专业烤——加热模式

专业烤——快速预热

专业烤——常规烹饪

专业烤——多段烹饪

微波——常规烹饪

微波——多段烹饪

微波——解冻

发酵

空气炸

保温

贴心功能——暖碟

贴心功能——烘干

贴心功能——保养

贴心功能——杀菌

贴心功能——自清洁

贴心功能——果蔬风干

维修服务 37

食品接触材料信息 38

环保清单 40

技术参数 42

安装指引 43

橱柜示意图——地柜

橱柜示意图——立柜

安装步骤

挂架拆装指引

产品安装服务卡 48

保修卡 49

安全提示

Tips

- 为了避免给使用者带来伤害和财产损失，产品机身及使用专业手册记载着正确、安全的使用方法等重要文本内容。
- 图标、图释符号目的是帮助用户理解，可能与实物有差异。使用前请仔细阅读相关标识标注，并严格遵守。
- 说明书请妥善保管，以备日后参考使用。

⊖ 表示【禁止】的内容



禁止易燃物品



禁止儿童操作

- 请不要用作烹饪以外的目的。
- 取下所有包装材料并远离婴幼儿，包括包装袋、外罩膜、附件，以免工作过程发生火灾；并远离婴幼儿，防止误用导致窒息。
- 不要接近易燃，不耐热的物体。
- 远离地毯、桌布、窗帘或者不耐热的家具、墙壁，因为会因受热变形、烧焦。
- 内有高压电源，切勿拆开外罩，进行修理和改造。
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，包括拆下防止微波能量泄漏的防护盖等操作。
- 禁止将金属或异物，如铁丝、手指等伸入机器的吸气口、排气口否则可能导致触电，受伤。假如不慎有异物插入产品，请拔掉电源插头，联系我司维修客服中心。
- 严禁敲打此产品。
- 电源线，插头，不要强制弄弯，拉伸。
如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。
- 本产品专为家庭加热及烹调食物而设计，不适合其他工、商等用途。
- 铝箔、金属器皿不能用于带微波功能产品加热，否则可能发生打火，炉腔底板、门玻璃破裂。
- 禁止烹调带壳鸡蛋
微波功能不能用来加热带壳的新蛋和已煮熟的蛋，因为在用微波加热时甚至在加热之后它们都可能爆炸。用产品加热鸡蛋，鸡蛋受热，内部急剧膨胀，由于鸡蛋壳、蛋黄膜处于密封状态，会发生爆炸；也有取出后突然爆裂的情况。
警告： 为避免可能出现的电击，换灯前应确定器具已断开电源。
警告： 禁止加热装在密封容器内的液体或其他食物，因为这样有可能发生爆炸。
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微波炉，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微波炉。
- 在微波炉内仅能使用适合的器皿。
- 不能将任何异物塞入炉门联锁开关。
- 不要使用粗糙洗涤剂或锋利的金属刮刀清洁机器门的玻璃，这样做会导致机器门的玻璃表面擦伤或者玻璃粉碎。
- 不要使用蒸汽清洁剂。
- 请勿用不良清洗剂及带有腐蚀性、挥发性的化学溶剂擦拭机身，以免机身受损，经常保持炉门与机身接合处清洁。

⚠ 表示【强制】的内容



需专业人员

- 使用前必须将包装材料全部取下
如果不取下包装，工作过程中会导致打火，火灾，烧伤等。
- 由于工作电流大，请使用专用插座。
请不要与其他耗电量的电器（特别是空调、取暖器等）共用插座，以免造成电路过载，引起火灾。
- 插座不易插或太松
若电源线，电源插头损坏请立即停止使用。松动的插座不要使用，否则将可能导致火灾、触电、受伤。
- 电源插头从插座拔出时，应拿着电源插头拔。
如果拿着电源线拔，破损的电源线会引起漏电、火灾的情况发生。
- 只能使用该产品推荐的温度传感探头。
- 产品各排气孔必须保持畅通，外罩严禁压盖其他物品。
- 电压太低或不稳定可能导致此产品不能正常启动，请及时拔掉电源插头。如果使用，建议安装稳压器。为避免可能出现的电击，换灯前确定器具已断开电源。
- 产品必须插入接地良好的插座。如果电源线不够长，可以使用电源线接线板进行连接并确保电源线插头插紧。
- 使用专用温度计
不可使用一般的温度计置于产品内测量温度，如水银温度计。
- 自清洁和蒸汽烹调一样也有蒸汽，请关闭炉门，谨防烫伤。

⚠ 表示【注意】可能造成轻伤或者财产损失的事项

- 长时间不使用的時候，应按下电源插座上的插头，避免因电源线老化而引起漏电、火灾的情况发生。
- 在插入电源插头前，请用干布将插头刀片上附着的灰尘擦去。
- 小心开关门
警告： 如果此产品炉门或门封已损坏，则不得再使用，直到有资格的维修人员修好为止。高温表面，防止烫伤。
- 器具在使用期间会发热，注意避免接触烤箱内的发热单元。
警告： 在使用时可触及部分可能会发热，儿童应远离，器具工作期间，某些表面的温度很高。贴有“高温表面”标志的表面在使用过程中会变烫。
- 端取食物请小心，器皿不要碰撞腔体、陶瓷底板、门体玻璃，待冷却后进行一定的清洗。必须经常清洗炉腔内留下的污垢，以免影响加热效果。
- 摆放在小孩触摸不到的地方
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产品，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产品。当器具以组合模式工作，因温度升高，儿童必须在成人的监督下使用。
- 注意带皮或带壳的食物
烹调带皮或带壳食物如苹果、板栗、土豆、红肠、鸡翅等，用刀叉穿孔，以防食物炸裂。微波炉不能用来加热带壳的鲜蛋和已煮熟的蛋，因为在用微波加热时甚至在加热之后它们可能会发生爆炸。
- 撕掉保鲜膜时注意，谨防烫伤。
- 由于温度很高，撕掉保鲜膜时蒸汽会一下全溢出来，请注意！
- 烹调时间请参考相关烹饪指引
使用自动菜单时，容器、烹调技巧，请遵守使用说明的相关说明，可根据个人口感喜好略微调整烹调时间。

- 加热高温餐具
烹调完成后，从产品中取出食物，器皿或者其他配件时，应当使用隔热手套，以免高温烫伤。
- 应避免过度加热
微波产品最大的特点是快捷，启动产品后，必须经常留意炉内烹饪情况，避免过度加热。过度加热会冒烟或者着火，器皿过热会熔裂。当加热用塑料袋或纸包装的食物时，应该注意观察产品，因为有着火的可能。长时间加热少量食物，由于热量没被足量的食物吸收，炉腔会异常高温，易烫伤。所以，结束后不要接触炉腔。
- 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： 在使用时可触及部分可能会发热。儿童应远离。
- 微波加热饮料会导致延迟喷溅沸腾，因此取出时必须小心谨慎。
- 小心烟雾出现
如发现烟雾，应关掉器具开关或者拔掉电源插头，并保持炉门关闭，以抑制火焰蔓延。器具不能在外接定时器或独立遥控控制系统的方式下运行。
- 不清洁微波炉会导致器具表面分化，这会影响器具的寿命可能会导致危险的情况。

清洁保养

- 待产品冷却后进行一定的清洗。应定期清洁产品并清除腔内所有食物残渣。不清洁产品会导致器具表面分化，这会影响器具的寿命，可能会导致危险的情况。
- 可用蘸有软性洗涤剂(如洗洁精)的布块擦拭产品外壳，再用湿布擦干净，最后用干布擦干，严禁使用钢丝刷等硬物擦拭产品。请勿清洁炉门安全锁系统。
警告： 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。如果烤箱门的玻璃表面会擦伤，这样会导致玻璃破碎。
- 保持炉腔底部清洁，可避免转盘微波炉工作过程中转盘因转动而产生的异常噪音。
- 清洁门封、腔体和临近的部件细节。
- 煮食过程中产生的油脂会腐蚀炉腔、影响加热效果，从而改变食物的味道。因此使用后请及时清洁炉腔。
- 常用温水清洗金属烤盘、陶瓷盘和金属烤架。注意在机器长时间烹饪后，不要用冷水立即清洁。
- 产品导波有侧面导波和顶部导波两种方式。侧面导波的产品腔体右侧有波导口，请保持波导口的清洁，请不要把波导盖(云母片)取下，以免打火。
- 清洁门封、腔体和临近的部件细节；长时间不使用产品，使用前请在烧烤功能状态下使用几分钟，以蒸发产品内聚集的湿气。
- 保持炉腔底部清洁，可避免工作过程中转盘因转动而产生的异常噪音。（仅适用于带转盘的微波蒸汽烤箱）。

安全注意事项

Tips

- 取食物时，请注意开门热气、戴隔热手套，以免烫伤哦！
- 烹饪完成后，整机风扇会持续工作以便散热，属于正常现象。



禁止微波空载

切勿在没有放置食物的情况下启动机器，以免引起炉内温度过高发生异常。



过热保护

连续使用时间不宜过长，以免机器进入过热保护状态而停止加热，待冷却后可继续使用。



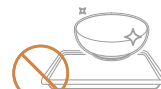
插座安全

为了安全着想，插头必须连接接地插座，否则会有触电危险。



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！



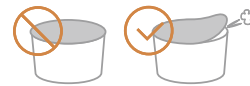
禁加热带壳食物

3. 微波加热密封带壳的食物会炸开！



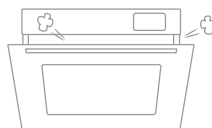
容量不可超2/3

4. 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

5. 加热密封食物时要预留一个开口，否则会炸开哦！



注意高温蒸汽

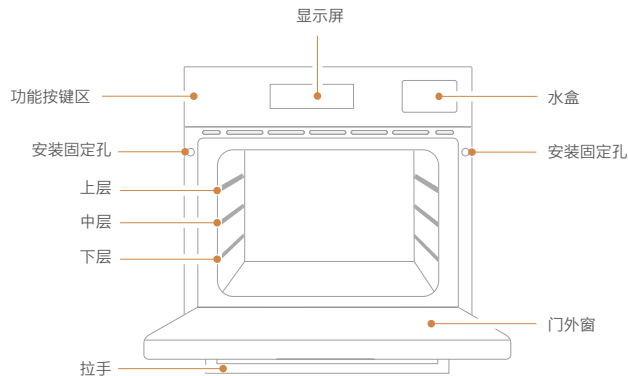
6. 开门时先打开小角度，避免腔体内热气/蒸汽扑面哦！

产品简介

Tips

- 使用蒸汽功能时，请不要将搪瓷烤盘放进机器。
- 机器抽水时，会有轻微的抽水声音，属正常现象。
- 搪瓷烤盘受硬力撞击会导致爆瓷，使用过程请注意。
- 使用蒸汽功能时，关门会有轻微的气压声，为正常现象。
- 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。
- 蒸汽烹饪会在腔体和门体下方接水槽产生积水，请及时清理避免溢满后浸泡橱柜。

部件名称



附件介绍



搪瓷烤盘X1

适合烘烤、蒸汽组合

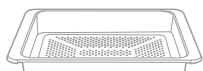
注：微波状态下请勿使用



专用蒸烤架X1

适合全部模式

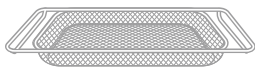
(含微波功能)



不锈钢蒸盘X1

适合纯蒸、高温蒸等模式

注：快蒸模式请勿使用



炸篮 x1

适合空气炸及烘烤功能

注：置于腔体卡槽使用

微波状态下请勿使用



水垢清洁剂X1

清除水垢



吸水海绵X1

清理炉腔积水

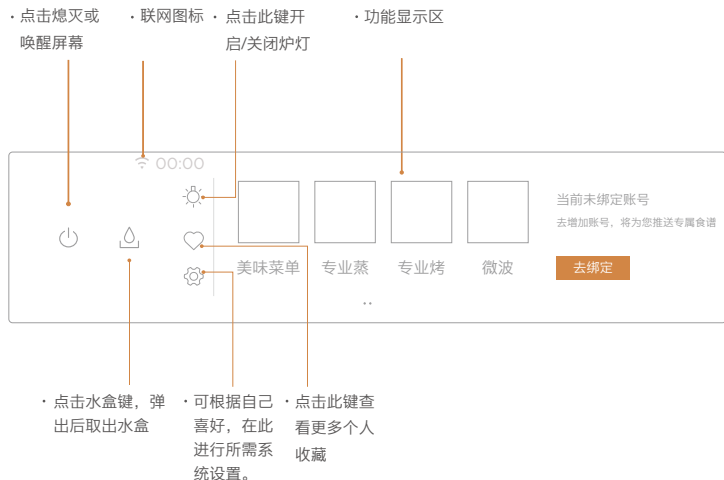
烹饪器具选择

Tips

- 锡箔纸、金属器皿（包含附赠的炸篮、烤盘和蒸盘）、带金边装饰/彩釉容器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 (微波加热、微波菜单)	烧烤 (烧烤、烧烤菜单、 空气炸、空气炸菜单)	蒸汽 (蒸汽功能、蒸汽菜单)
锡箔纸 	×	✓	✓
金属器皿 	×	✓	✓
专用蒸烤架 	✓	✓	✓
炸篮 	×	✓	×
耐高温保鲜膜 	✓	×	✓
带金边装饰/彩釉容器 	×	×	✓
耐热微波适用玻璃、陶瓷 	✓	✓	✓
微波适用塑料 	✓	×	✓
微波蒸宝 微波蒸饭宝 	✓	×	×

控制面板介绍



首次使用

- 1 首次通电, 在新手指引界面;
- 2 点击「启动」。



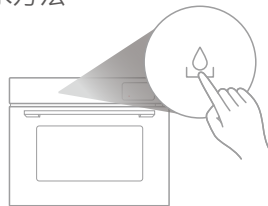
- 👤 连接网络后, 点击此图标可切换用户。
- ♥ 个人收藏: 在主界面, 点击此图标可查看个人喜好菜单; 在烹饪结束后, 点击此图标可将烹饪程序加入收藏; 点击收藏的菜单或程序可以快速开启烹饪。
- ⚙️ 系统设置: 点击, 展开本机系统设置界面, 根据界面提示完成操作。
自定义工具栏: 根据界面显示替换所需功能图标。
- ⏪ 返回上一步: 点击, 返回上一步操作或回到主界面。
- 🏠 回到主界面: 点击, 回到主界面。

水箱使用

Tips

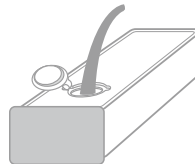
- 带蒸汽的功能, 需提前往水箱加入纯净水。
- 每次使用后, 需将水箱的水倒掉, 以免细菌滋生。
- 水箱放入水箱座时, 听到“滴”的一声后表示水箱已推入到位。

加水方法



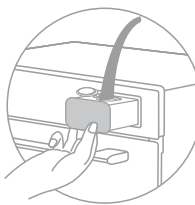
按 键弹出水箱, 整个取出;

方法 1



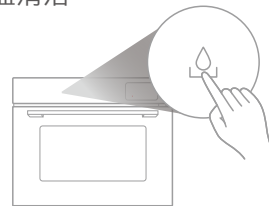
整个取出后, 打开胶圈加入纯净水;

方法 2

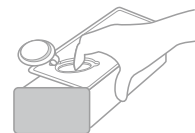


按 键弹出水箱, 揭开胶圈后加入纯净水。

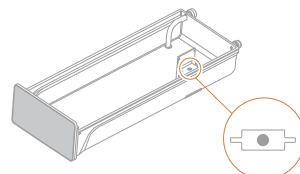
水箱清洁



1. 按 键弹出水箱, 整个取出;



2. 打开水箱并清洁;



3. 清洁完成后, 水箱中的小浮板有黑点面的需朝上安装;





4. 装上水盒盖和胶圈, 请按压图中深色点位确保贴合完好, 避免错位卡住。

美味菜单

Tips

- 如果您是烹饪小白，请参考附送的食谱步骤准备食材，选择对应的美味菜单或最接近的菜单开始烹饪。
- 如果您是烹饪达人，请点击「专业蒸」、「专业烤」，根据个人喜好调整参数后开始烹饪。
- 预热时，请勿将食材放入炉腔内。

- 启动电源：点击  图标启动电源；
- 初始上电，本机自动进入主界面；
- 设置过程中，点击  图标返回上一层可重新设置；
- 点击「美味菜单」；
- 上下滑动左侧选项选择菜单类别；
- 左右滑动菜单区域选择菜单；
- 启动烹饪：
 - 如无需预热，将食材放入炉腔、关上炉门，点击「开始烹饪」；
 - 如需预热，点击「预热」，待预热完成后，将食材放入炉腔内、关上炉门点击「开始烹饪」。



专业蒸——加热模式

Tips

- 长按图标可查看模式说明~
- 烹饪过程中，请勿将炉门打开！
- 取食物时，请注意开门热气、戴隔热手套，以免烫伤哦~！
- 烹饪前请提前往水盒中加入纯净水，具体操作请查看“水盒使用”，详见第11页。



蒸汽预热

蒸汽预热
让食物放入前使腔
体有一定的温度



纯蒸

纯蒸
如炖汤、蒸鱼等



高温蒸

高温蒸
如蒸排骨、蒸米饭等



低温蒸

低温蒸
如低温乳鸽、低温鸭腿等



快蒸

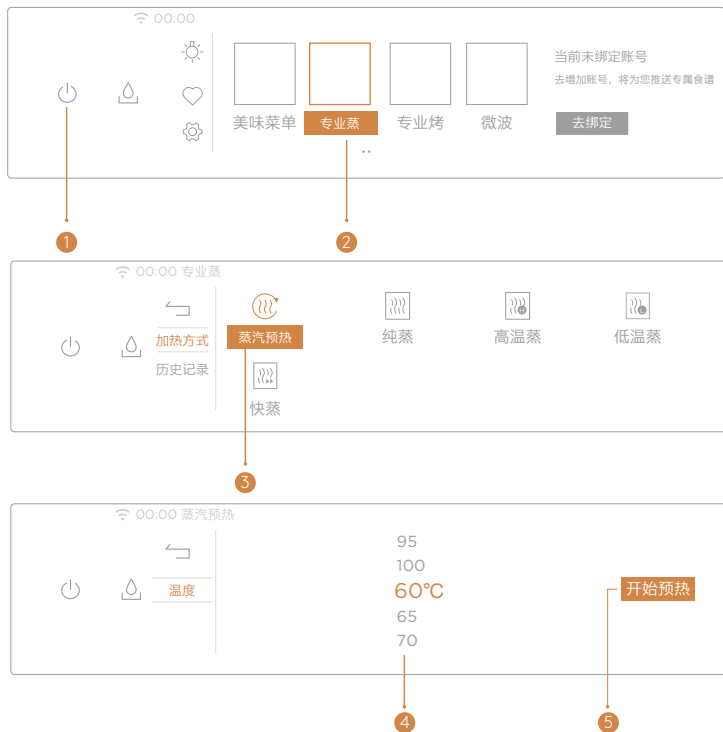
快蒸
利用蒸汽+热风，让
糕点更松软

专业蒸——蒸汽预热

Tips

- 长按图标可查看模式说明哦~
- 烹饪过程中，请勿将炉门打开！
- 取食物时，请注意开门热气、戴隔热手套，以免烫伤哦~！
- 烹饪前请提前往水盒中加入纯净水，具体操作请查看“水盒使用”，详见第11页。

- 1 启动电源：点击 图标启动电源；
- 初始上电，本机自动进入主界面；
- 设置过程中，点击 图标返回上一层可重新设置；
- 2 点击「专业蒸」进入烹饪方式选择界面；
- 3 点击「蒸汽预热」；
- 4 上下滑动显示屏中的参数值调整对应的烹饪参数；
- 5 启动预热。

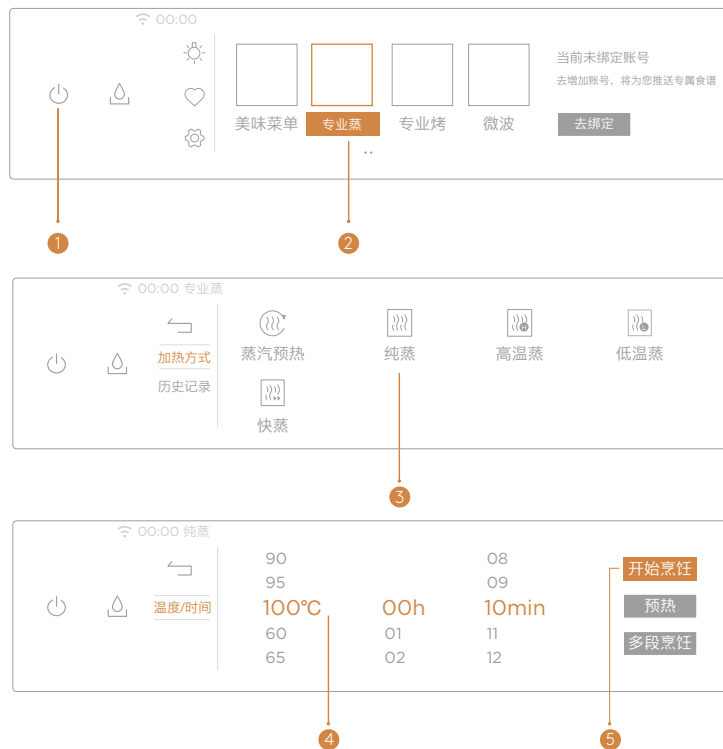


专业蒸——常规烹饪

Tips

- 长按图标可查看模式说明哦~
- 烹饪过程中，请勿将炉门打开！
- 取食物时，请注意开门热气、戴隔热手套，以免烫伤哦~！
- 烹饪前请提前往水盒中加入纯净水，具体操作请查看“水盒使用”，详见第11页。

- 1 启动电源：点击 图标启动电源；
- 初始上电，本机自动进入主界面；
- 设置过程中，点击 图标返回上一层可重新设置；
- 2 点击「专业蒸」进入烹饪方式选择界面；
- 3 点击所需的烹饪方式；
- 4 上下滑动显示屏中的参数值调整对应的烹饪参数；
- 5 启动烹饪：
 - 如无需预热，将食材放入炉腔、关上炉门，点击「开始烹饪」；
 - 如需预热，点击「预热」，待预热完成后，将食材放入炉腔内、关上炉门点击「开始烹饪」。

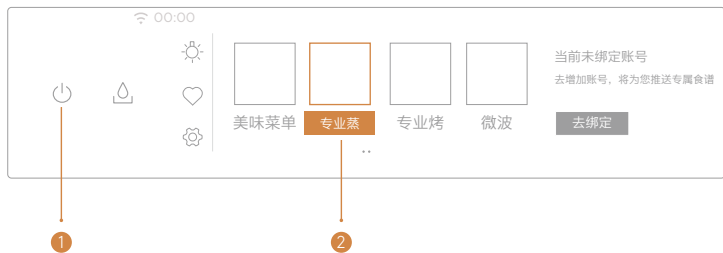


专业蒸——多段烹饪

Tips

- 长按图标可查看模式说明哦~
- 烹饪过程中，请勿将炉门打开！
- 取食物时，请注意开门热气、戴隔热手套，以免烫伤哦~！
- 烹饪前请提前往水盒中加入纯净水，具体操作请查看“水盒使用”，详见第11页。

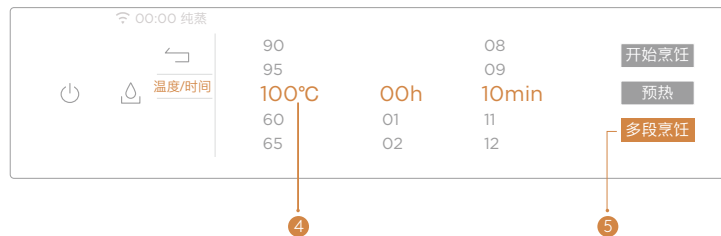
- 1 启动电源：点击 图标启动电源；
- 初始上电，本机自动进入主界面；
- 设置过程中，点击 图标返回上一层可重新设置；
- 2 点击「专业蒸」进入烹饪方式选择界面；
- 3 点击所需的烹饪方式；
- 4 上下滑动显示屏中的参数值调整对应的烹饪参数；
- 5 点击「多段烹饪」，点击 + 添加烹饪程序（最多设置3段）；
- 6 启动烹饪：
 - 如无需预热，将食材放入炉腔、关上炉门，点击「开始烹饪」；
 - 如需预热，点击「预热」，待预热完成后，将食材放入炉腔内、关上炉门点击「开始烹饪」。



专业蒸——多段烹饪

Tips

- 长按图标可查看模式说明哦~
- 烹饪过程中，请勿将炉门打开！
- 取食物时，请注意开门热气、戴隔热手套，以免烫伤哦~！
- 烹饪前请提前往水盒中加入纯净水，具体操作请查看“水盒使用”，详见第11页。



专业烤——加热模式

Tips

- 长按图标可查看模式说明哦~
- 烹饪过程中，请勿将炉门打开!
- 蒸汽辅助时，请提前往水箱加入纯净水。
- 蒸汽辅助可使食物内部更松软，表皮更酥脆，外焦里嫩。
- 取出食物时，请注意开门热气、戴隔热手套，以免烫伤哦~!



快速预热

快速预热
让食物放入前使腔体有一定的温度。



上下管烧烤

上下管烧烤
上下同时加热，烘烤均匀，适合大部分食物。



热风烧烤

热风烧烤
一层或多层烘烤
如酥脆的饼干或零食。



上下管+风扇

上下管+风扇
适合多层烘烤，特别适合与糕点搭配。



下管烧烤

下管烧烤
适合厚底食物，如披萨等。



双上管+风扇

双上管+风扇
适合烤家禽、整条鱼和大块肉，如烤鸡、烤鱼等。



双上管烧烤

双上管烧烤
烤扁平或上色食物，如牛排。



下管热风对流

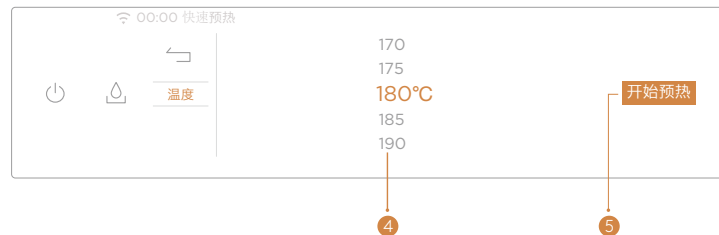
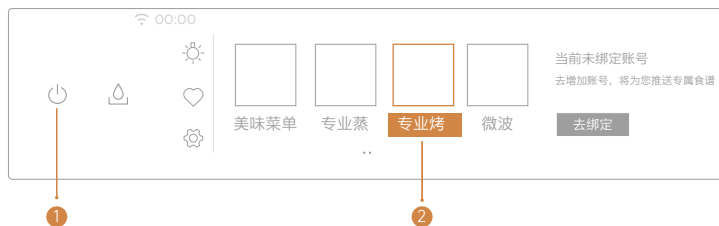
下管热风对流
下管配合热风烤制，适合厚底食物，均匀性更好。

专业烤——快速预热

Tips

- 长按图标可查看模式说明哦~
- 烹饪过程中，请勿将炉门打开!
- 蒸汽辅助时，请提前往水箱加入纯净水。
- 蒸汽辅助可使食物内部更松软，表皮更酥脆，外焦里嫩。
- 取出食物时，请注意开门热气、戴隔热手套，以免烫伤哦~!

- 1 启动电源：点击 图标启动电源；
- 初始上电，本机自动进入主界面；
- 设置过程中，点击 图标返回上一层可重新设置；
- 2 点击「专业烤」进入烹饪方式选择界面；
- 3 点击「快速预热」；
- 4 上下滑动显示屏中的参数值调整对应的烹饪参数；
- 5 启动预热。

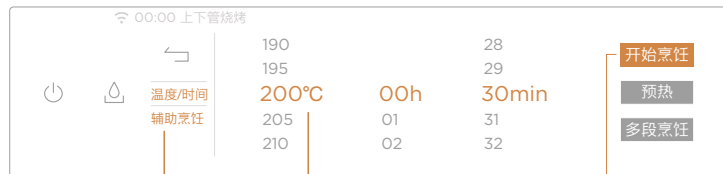


专业烤——常规烹饪

Tips

- 长按图标可查看模式说明哦~
- 烹饪过程中，请勿将炉门打开!
- 蒸汽辅助时，请提前往水盒加入纯净水。
- 蒸汽辅助可使食物内部更松软，表皮更酥脆，外焦里嫩。
- 取出食物时，请注意开门热气、戴隔热手套，以免烫伤哦~!

- 1 启动电源：点击 图标启动电源；
- 初始上电，本机自动进入主界面；
- 设置过程中，点击 图标返回上一层可重新设置；
- 2 点击「专业烤」进入烹饪方式选择界面；
- 3 点击所需的烹饪方式；
- 4 上下滑动左侧类别，可调整温度/时间/辅助烹饪；
- 5 上下滑动显示屏中的参数值调整对应的烹饪参数或档位；
- 6 启动烹饪：
 - 如无需预热，将食材放入炉腔、关上炉门，点击「开始烹饪」；
 - 如需预热，点击「预热」，待预热完成后，将食材放入炉腔内、关上炉门点击「开始烹饪」。



专业烤——多段烹饪

Tips

- 长按图标可查看模式说明哦~
- 烹饪过程中，请勿将炉门打开!
- 蒸汽辅助时，请提前往水盒加入纯净水。
- 蒸汽辅助可使食物内部更松软，表皮更酥脆，外焦里嫩。
- 取出食物时，请注意开门热气、戴隔热手套，以免烫伤哦~!

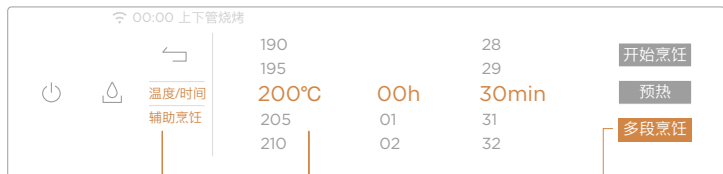
- 1 启动电源：点击 图标启动电源；
- 初始上电，本机自动进入主界面；
- 设置过程中，点击 图标返回上一层可重新设置；
- 2 点击「专业烤」进入烹饪方式选择界面；
- 3 点击所需的烹饪方式；
- 4 上下滑动左侧类别，可调整温度/时间/辅助烹饪；
- 5 上下滑动显示屏中的参数值调整对应的烹饪参数或档位；
- 6 点击「多段烹饪」，点击 + 添加烹饪程序（最多设置3段）；
- 7 启动烹饪：
 - 如无需预热，将食材放入炉腔、关上炉门，点击「开始烹饪」；
 - 如需预热，点击「预热」，待预热完成后，将食材放入炉腔内、关上炉门点击「开始烹饪」。



专业烤——多段烹饪

Tips

- 长按图标可查看模式说明哦~
- 烹饪过程中，请勿将炉门打开！
- 蒸汽辅助时，请提前往水箱加入纯净水。
- 蒸汽辅助可使食物内部更松软，表皮更酥脆，外焦里嫩。
- 取出食物时，请注意开门热气、戴隔热手套，以免烫伤哦~！



微波——常规烹饪

Tips

- 请使用本机附件的专用蒸烤架，将食物放置在腔体下层（第一层）加热效果更佳。
- 微波是利用微波加热，微波功能下，金属材料（含锡箔纸）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。
- 长按图标可查看模式说明哦~

- 1 启动电源：点击 图标启动电源；
- 初始上电，本机自动进入主界面；
- 设置过程中，点击 图标返回上一层可重新设置；
- 2 点击「微波」进入烹饪方式选择界面；
- 3 点击所需的烹饪方式；
- 4 上下滑动显示屏中的参数值调整对应的烹饪参数；
- 5 启动烹饪。



微波——多段烹饪

Tips

- 请使用本机附件的专用蒸烤架，将食物放置在腔体下层（第一层）加热效果更佳。
- 微波是利用微波加热，微波功能下，金属材料（含锡箔纸）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。
- 长按图标可查看模式说明哦~

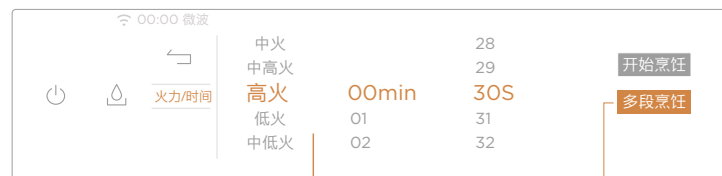
- 1 启动电源：点击 图标启动电源；
- 初始上电，本机自动进入主界面；
- 设置过程中，点击 图标返回上一层可重新设置；
- 2 点击「微波」进入烹饪方式选择界面；
- 3 点击所需的烹饪方式；
- 4 上下滑动显示屏中的参数值调整对应的烹饪参数；
- 5 点击「多段烹饪」，点击 + 添加烹饪程序（最多设置3段）；
- 6 启动烹饪。



微波——多段烹饪

Tips

- 请使用本机附件的专用蒸烤架，将食物放置在腔体下层（第一层）加热效果更佳。
- 微波是利用微波加热，微波功能下，金属材料（含锡箔纸）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。
- 长按图标可查看模式说明哦~





火力设定参考：

微波火力值	适用类型（参考）
高火	·快速烹调 ·翻热
中高火	·翻煮食物 ·加热冷冻食品
中火	·慢炖 ·炖煮
中低火	·解冻 ·炖煮
低火	·黄油软化 ·软化巧克力

微波——解冻

Tips

- 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。
- 在使用微波解冻时，建议使用微波适用的陶瓷容器。

- 1 启动电源：点击  图标启动电源；
- 初始上电，本机自动进入主界面；
- 设置过程中，点击  图标返回上一层可重新设置；
- 2 点击「微波」进入烹饪方式选择界面；
- 3 点击所需的烹饪方式；
- 4 上下滑动显示屏中的参数值调整对应的解冻参数；
- 5 启动烹饪。



微波——解冻

Tips

- 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。
- 在使用微波解冻时，建议使用微波适用的陶瓷容器。

解冻食物的技巧



【冷冻馅饼、奶油、饼干等易碎食品】

只适宜用微波功能稍稍解冻，取出后置于温室下自然解冻。





【冷冻的生肉、鱼】

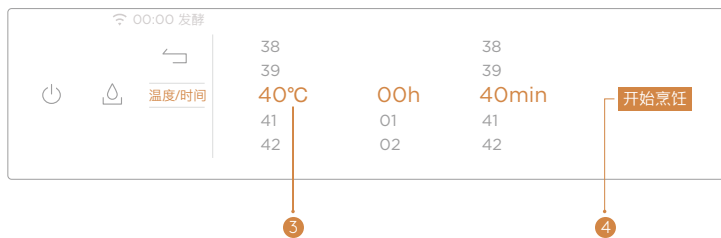
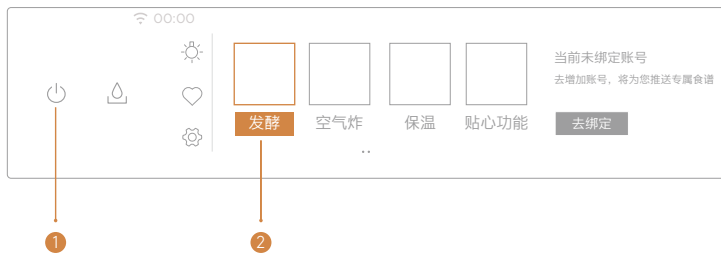
要除去包装放在容器内解冻，冷冻前最好将其切成2-3厘米大小，并摆放整齐，达到更好的解冻效果。

发酵

Tips

- 工作前请把水盒加满纯净水。
- 启动时若腔体温度高于50°C，显示屏显示“炉腔高温，请开门散热”，属于正常现象，请待腔体冷却，提示消失后再使用，建议打开炉门散热会更快哦~



- 1 启动电源：点击  图标启动电源；
- 初始上电，本机自动进入主界面；
- 设置过程中，点击  图标返回上一层可重新设置；
- 2 向右滑动显示屏，点击「发酵」进入参数设置界面；
- 3 上下滑动显示屏中的参数值调整对应的发酵参数；
- 4 启动烹饪。

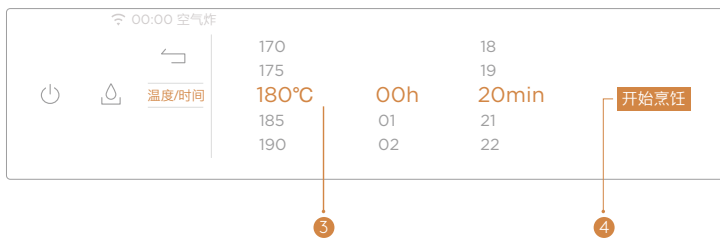
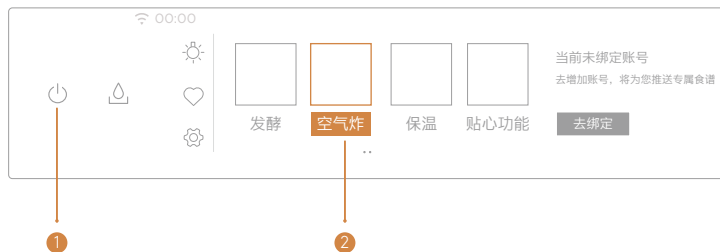


空气炸

Tips

- 利用热风+上管工作来烤制食物，适合各种炸食的快速烤制。
- 选择空气炸功能时，请使用炸篮附件。

- 1 启动电源：点击  图标启动电源；
- 初始上电，本机自动进入主界面；
- 设置过程中，点击  图标返回上一层可重新设置；
- 2 向右滑动显示屏，点击「空气炸」进入参数设置界面；
- 3 上下滑动显示屏中的参数值调整对应的烹饪参数；
- 4 启动烹饪。

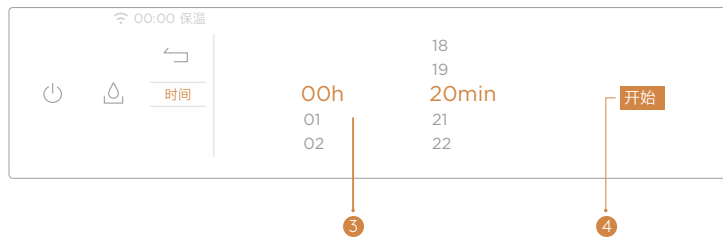
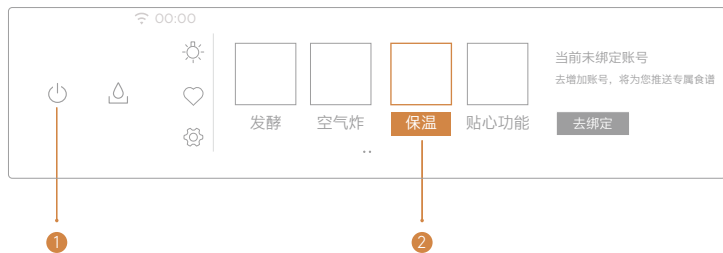


保温

Tips

- 利用烤管对食物进行60°C保温。

- 1 启动电源：点击 图标启动电源；
- 初始上电，本机自动进入主界面；
- 设置过程中，点击 图标返回上一层可重新设置；
- 2 向右滑动显示屏，点击「保温」进入参数设置界面；
- 3 上下滑动显示屏中的参数值调整对应的保温参数；
- 4 点击「开始」工作。

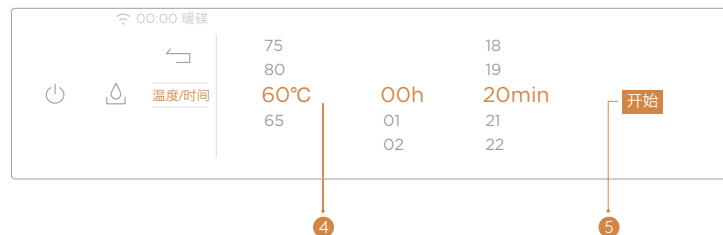


贴心功能——暖碟

Tips

- 长按图标可查看模式说明哦~
- 加热及保温碗、餐盘、杯子等器具。

- 1 启动电源：点击 图标启动电源；
- 初始上电，本机自动进入主界面；
- 设置过程中，点击 图标返回上一层可重新设置；
- 2 向右滑动显示屏，点击「贴心功能」进入功能选择界面；
- 3 点击「暖碟」，进入参数设置页面；
- 4 上下滑动显示屏中的参数值调整对应的暖碟参数；
- 5 点击「开始」工作。

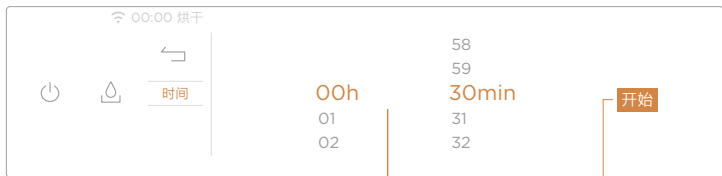


贴心功能——烘干

Tips

- 请用吸水海绵清理炉腔积水，干抹布擦干炉腔壁面水滴，关上炉门。

- 1 启动电源：点击 图标启动电源；
- 初始上电，本机自动进入主界面；
- 设置过程中，点击 图标返回上一层可重新设置；
- 2 向右滑动显示屏，点击「贴心功能」进入功能选择界面；
- 3 点击「烘干」，进入参数设置页面；
- 4 上下滑动显示屏中的参数值调整对应的烘干参数；
- 5 点击「开始」工作。



贴心功能——保养

Tips

- 建议保养除垢频率：1个月一次。
- 保养除垢过程一定要完整执行，不可中断。
- 请一定要在水盒内加入柠檬酸，否则保养除垢无效。
- 为了避免影响食物口感，建议定期启动保养功能清除水垢。
- 保养除垢过程中除了换水以外，请保持水盒推到水盒座底部。
- 保养除垢过程中腔体内会有积水产生，请在保养除垢完成后及时清理。
- 蒸汽累计工作30小时时会提醒用户保养除垢，请按界面提示及时进行保养除垢。

- 1 启动电源：点击 图标启动电源；
- 初始上电，本机自动进入主界面；
- 设置过程中，点击 图标返回上一层可重新设置；
- 2 向右滑动显示屏，点击「贴心功能」进入功能选择界面；
- 3 点击「保养」；
- 4 点击「开始」工作。

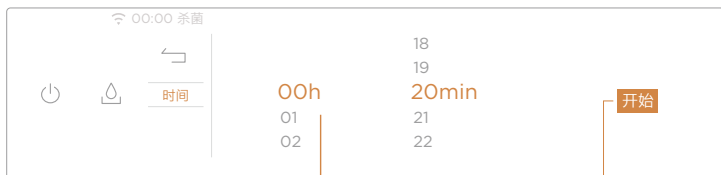


贴心功能——杀菌

Tips

- 请务必确认餐具的耐热温度大于**130°C**，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于正常现象。

- 1 启动电源：点击 图标启动电源；
- 初始上电，本机自动进入主界面；
- 设置过程中，点击 图标返回上一层可重新设置；
- 2 向右滑动显示屏，点击「贴心功能」进入功能选择界面；
- 3 点击「杀菌」，进入参数设置页面；
- 4 上下滑动显示屏中的参数值调整对应的杀菌参数；
- 5 点击「开始」工作。



贴心功能——自清洁

Tips

- 本功能主要是通过蒸汽软化内腔的污垢。
- 程序结束后，请使用抹布清洁被软化的污垢。

- 1 启动电源：点击 图标启动电源；
- 初始上电，本机自动进入主界面；
- 设置过程中，点击 图标返回上一层可重新设置；
- 2 向右滑动显示屏，点击「贴心功能」进入功能选择界面；
- 3 点击「自清洁」，进入参数设置页面；
- 4 上下滑动显示屏中的参数值调整对应的自清洁参数；
- 5 点击「开始」工作。



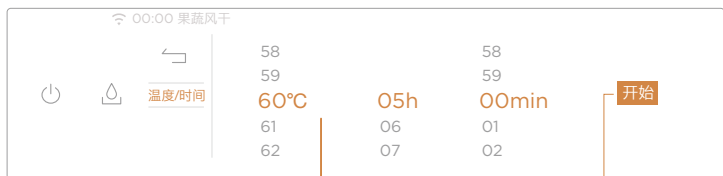
维修服务

贴心功能——果蔬风干

Tips

- 选择果蔬风干功能时，建议使用炸篮附件。
- 中途可翻转食物，以便风干效果更加均匀。

- 启动电源：点击 图标启动电源；
- 初始上电，本机自动进入主界面；
- 设置过程中，点击 图标返回上一层可重新设置；
- 向右滑动显示屏，点击「贴心功能」进入功能选择界面；
- 点击「果蔬风干」，进入参数设置页面；
- 上下滑动显示屏中的参数值调整对应的果蔬风干参数；
- 点击「开始」烹饪。



Tips

- 若异常无法排除故障或出现其他故障时，请联系售后服务400-969-9999。

故障现象	可能的原因	故障处理方法
无法启动工作	炉门未关闭到位	请拔掉电源插头，待5秒后重新上电，模拟开关门
	水箱缺水	请往水箱里加入适量的纯净水
水箱有水报缺水	水箱未安装到位	请将水箱推到底
	蒸汽发生器供水水路堵塞或短路	请拔掉电源插头，待5秒后重新上电如无法解决，请寻求售后服务
工作过程中无蒸汽	水垢过多	启动“保养”功能
无法加热	没有启动发热管	请关机重启，如故障无法排除，请寻求售后服务
炉灯不亮	炉灯损坏	请寻求售后服务
门窗玻璃爆裂	运输损坏 冷物摆放在热玻璃上重物掉落在门窗玻璃上	请寻求售后服务
食物烧焦	预热时间摆放食物	请确保预热时无放入食物
	烹饪程序选择不对或烹饪时间过长、温度过高	请参考食谱烹饪步骤
食物熟度不均匀	食物摆放过于靠近发热管	参考食谱的食物放置层数
食物不熟	烹饪时间太短或温度太低	查看食谱中最接近您烹饪的菜单，参考其烹饪时间或温度
	食物放置层数不对	参考食谱的食物放置层数

食品接触材料信息

请根据说明书要求正常使用本产品。

本产品食品接触用材料及部件符合GB 4806.1-2016 GB 9685-2016以及相应材料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/PC	水盒组件（水盒）	GB 4806.7-2016	仅接触水，使用温度20°C-60°C
POM	水盒组件(水管塞)	GB 4806.7-2016	仅接触水，使用温度20°C-60°C
PP	波导盖、水盒组件（导水管）	GB 4806.7-2016	导水管仅接触水，使用温度20°C-60°C
PET	门贴	GB 4806.7-2016	-----
铝合金 YZAISi11Cu3	蒸气发生器组件	GB 4806.9-2016	仅接触水，使用温度20°C-160°C
云母	波导盖	GB 4806.4-2016	使用温度110°C
不锈钢10Cr17	门体、内胆、发热管罩	GB 4806.9-2016	-----
电镀锌钢板基材/ 环氧树脂涂层	门体、内胆基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	-----
冷轧钢板基材/ 环氧树脂涂层	门体、内胆基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	-----
热镀锌钢板基材/ 环氧树脂涂层	门体、内胆基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	-----
热镀锌钢板基材/ 高温有机硅涂层	门体、内胆基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	-----
不锈钢10Cr17 基材/高温有机硅 涂层	门体、内胆基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	-----
PBT	水箱镶件	GB 4806.7-2016	仅接触水，使用温度20°C-100°C

材质	用途	执行标准	备注
不锈钢 06Cr19Ni10基材 /高温有机硅涂层	门体、内胆基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	-----
搪瓷钢板基材/ 搪瓷涂层	内胆、烤盘基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.3-2016	烤盘为可选配件，使用温度100°C-300°C
钢丝基材/镀铬/ 镍/铜镀层	烤架基材，涂层	GB 4806.9-2016	可选配件，不得接触酸性食品，使用温度100°C-300°C
玻璃	玻璃盘、烤盘、烧烤管	GB 4806.5-2016	使用温度100°C-300°C
硼硅玻璃或 微晶陶瓷	内隔板	GB 4806.5-2016 GB 4806.4-2016	使用温度40°C-300°C
陶瓷	蒸气发生器组件（盖）	GB 4806.4-2016	仅接触水，使用温度10°C-300°C
硅胶	蒸气发生器组件（水管）、进水管、出水管、密封圈、门体滴胶	GB 4806.11-2016	使用温度20°C-230°C
不锈钢 06Cr19Ni10	水盒组件（弹簧）、金属发热管、温度传感器探头、水泵、烤架	GB 4806.9-2016	烤架使用温度100°C-300°C
PPS	蒸气发生器盖、蒸盘支架	GB 4806.7-2016	仅接触水，使用温度20°C-120°C
PTFE	蒸架	GB 4806.7-2016	使用温度230°C
LCP E130i	塑料三通管	GB 4806.7-2016	使用温度20°C-230°C
50%ABS +50%PC	水箱座	GB 4806.7-2016	仅接触水，使用温度20°C-100°C
PP+RS9120	浮球	GB 4806.7-2016	导水管仅接触水，使用温度20°C-60°C

备注：

- 1 所列部品为可能接触食物部品，不宜作为容器长期存储食品；
- 2 本系列产品包含以上食品接触材料及部件，但部分机型可能不含个别材料及部件，以实际产品为准。

环保清单

产品中有毒有害物质或元素的名称及含量

部件名称	有毒有害物质或元素					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr(VI))	多溴联苯(PBBs)	多溴二苯醚(PBDEs)
照明灯	○	×	○	○	○	○
保险管组件	○	○	○	○	○	○
温控器	○	○	×	○	○	○
微动开关	○	○	×	○	○	○
导线	○	○	○	○	○	○
炉门组件	○	○	○	○	○	○
风扇组件	○	○	○	○	○	○
支架	○	○	○	○	○	○
炉脚	○	○	○	○	○	○
按钮/按键	○	○	○	○	○	○
垫片	○	○	○	○	○	○
玻璃面板组	○	○	○	○	○	○
件电路板	×	○	×	○	○	○
薄膜开关	○	○	○	○	○	○
触摸屏	○	○	×	○	○	○
腔体组件	○	○	×	○	○	○
底板	○	○	○	○	○	○
铰链组件	○	○	○	○	○	○
外罩	○	○	○	○	○	○
隔热板	○	○	○	○	○	○
支撑板	○	○	○	○	○	○
安装板组件	○	○	○	○	○	○
炉灯组件	○	○	○	○	○	○
弹簧	○	○	○	○	○	○
面板屏蔽板	×	○	×	○	○	○
紧销	○	○	○	○	○	○

产品中有毒有害物质或元素的名称及含量

部件名称	有毒有害物质或元素					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr(VI))	多溴联苯(PBBs)	多溴二苯醚(PBDEs)
螺母/钉组件	○	○	○	○	○	○
蒸汽发生器	○	○	○	○	○	○

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。
 ×：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。

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，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。

技术参数

Tips

- 产品尺寸为约数。
- 外形尺寸：深度值包含后板拉伸长度,高度值含炉脚。
- 炉腔尺寸：包含拉伸的长度,为两个面之间的最大值。
- 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%。
- 由于我们的产品在不断升级,实物参数可能与标注不同,具体尺寸请参照实物。

产品型号	CGTT481-E5
执行标准号	GB 4706.1-2005; GB 4706.22-2008; GB 4706.21-2008
额定电压/频率	220V~ 50Hz
最大功率	3200W
微波输入功率	1800W
微波输出功率	800W
微波工作频率	2450MHz
烧烤功率	2000W
热风对流功率	1550W
蒸汽功率	1500W
电源插座规格	16A
外形尺寸(宽x深x高)	595x565x454mm
地柜安装尺寸(宽x深x高)	560x550x460mm
立柜安装尺寸(宽x深x高)	560x550x450mm
产品认证	CCC

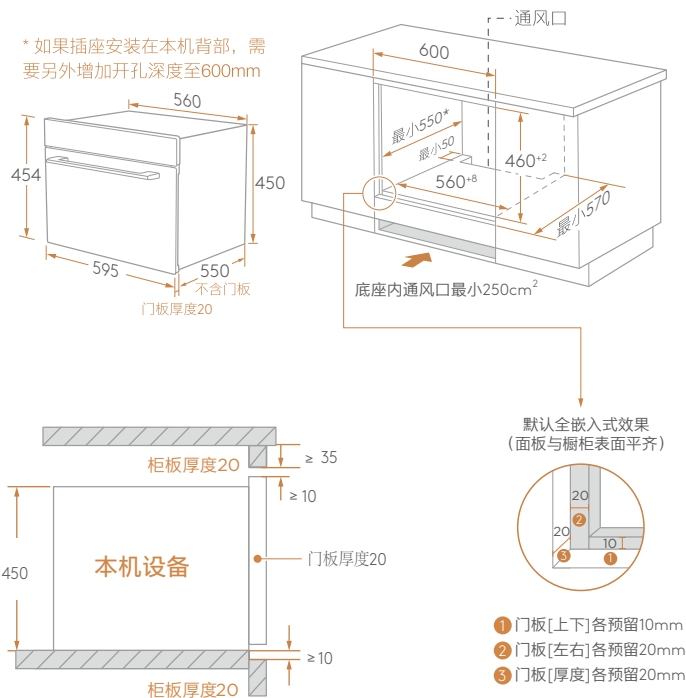
安装指引

橱柜示意图——地柜

Tips

- 橱柜净深度要求见“橱柜示意图”,柜子底板到背板(或墙壁)保留至少50mm的距离。
- 安装电器的橱柜必须能够承受高达120°C的温度。
- 产品的安装过程,需要由两位专业的安装人员来完成。
- 安装前,确认16A三脚电源插座正常(如电源导通/正确接地等)。
- 安装时,确保电源插头(16A)插紧在三脚电源插座上。
- 切勿扭结电源线、切勿遮住本机通风槽和进气孔。
- 橱柜操作面与产品的间隙不能太小,切勿将间隙封闭起来。

选择立柜或地柜示意图的尺寸订做橱柜,保证通风面积(单位:mm)



备注:

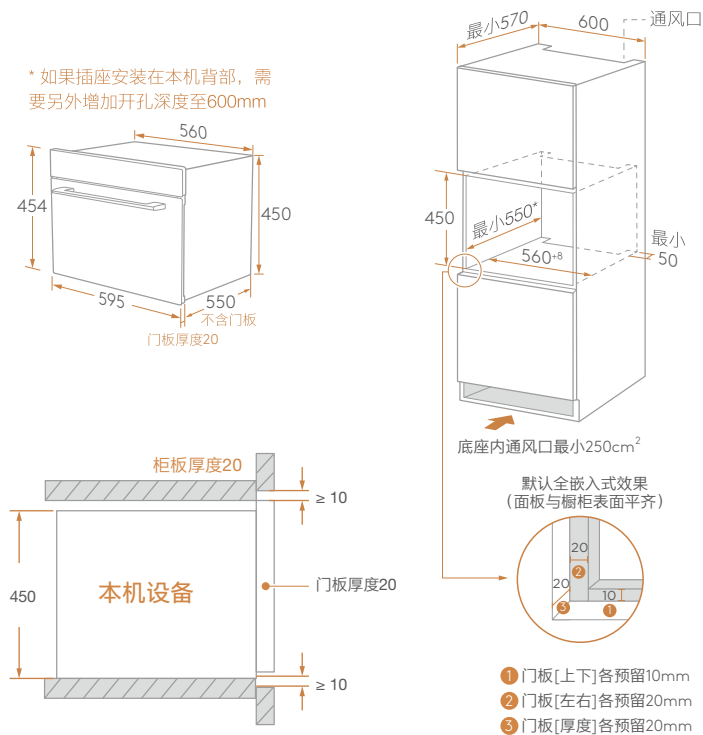
- 1 建议将电源插座安装在相邻的橱柜背部。
- 2 如果插座安装在本机背部,需要另外增加开孔深度。
- 3 插头深度约22mm,插座深度按实际情况测量。

橱柜示意图——立柜

Tips

- 橱柜净深度要求见“橱柜示意图”，柜子底板到背板（或墙壁）保留至少50mm的距离。
- 安装电器的橱柜必须能够承受高达120°C的温度。
- 产品的安装过程，需要由两位专业的安装人员来完成。
- 安装前，确认16A三脚电源插座正常（如电源导通/正确接地等）。
- 安装时，确保电源插头（16A）插紧在三脚电源插座上。
- 切勿扭结电源线、切勿遮住本机通风槽和进气孔。
- 橱柜操作面与产品的间隙不能太小，切勿将间隙封闭起来。

选择立柜或地柜示意图的尺寸订做橱柜，保证通风面积（单位：mm）



备注:

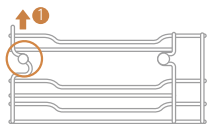
- 1 建议将电源插座安装在相邻的橱柜背部。
- 2 如果插座安装在本机背部，需要另外增加开孔深度。
- 3 插头深度约22mm，插座深度按实际情况测量。

安装步骤

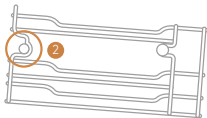
- 1 安装前，请检查电源插座是否接地、接地状态是否良好、是否有空气开关、橱柜尺寸是否符合安装要求。
- 2 将机器安装到厨房内指定的位置，将其安装于直立的橱柜。
- 3 打开炉门，确定构架上的2个安装固定孔，用产品配带的将机器固定在安装位置。
- 4 请按说明书的“智能家电联网指引”步骤，指引用户完成新机配网与手机绑定。
- 5 请按说明书的“首次使用”步骤，进行除异味。

挂架拆装指引

将挂架前部卡位往所示箭头方向抬起



往挂架对立面方向将挂架前部推开

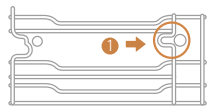


将挂架后部卡位往所示箭头方向抽出

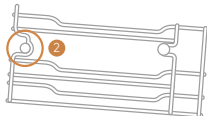


挂架安装指引

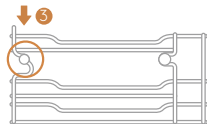
将挂架后部往所示箭头方向推入卡位



将挂架推向炉腔内壁卡位



将挂架前部往所示箭头方向推入卡位



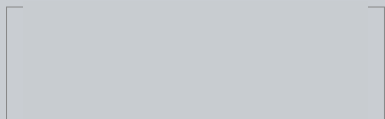
产品安装服务卡（结算联）



产品信息

产品名称及型号	
产品购买日期	

机身条码



服务单位信息

名称（盖章）	
电话	
安装人员签名	

用户信息

用户姓名	
联系电话	
家庭住址	
用户签名	

日期： 年 月 日

保修卡



相关信息（用户填写）

用户姓名		发票号码	
购买商店		购买日期	
产品型号		产品编号	
当地维修网点电话			

维修记录

维修日期	
故障内容及处理情况	
维修单位	
维修人员签名	

服务承诺

嵌入式微波蒸汽烤箱严格遵照国家“新三包”规定进行保修服务。
用户在正常使用产品的情况下，可为其提供相关免费维修服务：
嵌入式微波蒸汽烤箱整机包修六年，如果保修政策发生变化，则以本公司售后服务政策为准。
保修期内用户可享受免费上门维修（特殊地区除外）及更换零部件服务。
其它事项按照国家“新三包”规定执行。

凡属下列情况之一的，不属保修范围：

- 1 因用户使用不当或保管不善而损坏的产品
- 2 非我公司特约服务人员安装或维修造成损坏的产品
- 3 没有有效购机证明的产品或购机证明经涂改的产品
- 4 安装服务卡上登记的产品型号、机身编码与所维修产品的产品型号、机身编码不符的产品
- 5 由于电源电压不稳定或超出正常电压范围(187-240)V,或电源线路安装不符合国家电气安装要求而造成损坏的产品
- 6 公司降价销售或在安装服务卡和机身上已印上‘等外品’、‘处理品’字样的产品
- 7 不可抗拒的自然灾害造成损坏的产品
- 8 超过规定保修期限的产品
- 9 说明书指定不宜使用及使用方法不正确而造成损坏的产品

* 不属于包修范围的产品，COLMO服务人员提供有偿的上门服务，服务费用（包括上门费用、维修费用和配件费用）。费用标准以维修人员出示的COLMO统一收费标准为准，并由服务人员开具发票，否则可以拒绝付费。

售后服务热线: 400-969-9999

在购买本公司产品时，请立即填写此保修卡请妥善保管保修卡，消费者不必将其寄回本公司维修时请携带保修卡及有效发票正本。