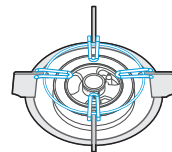
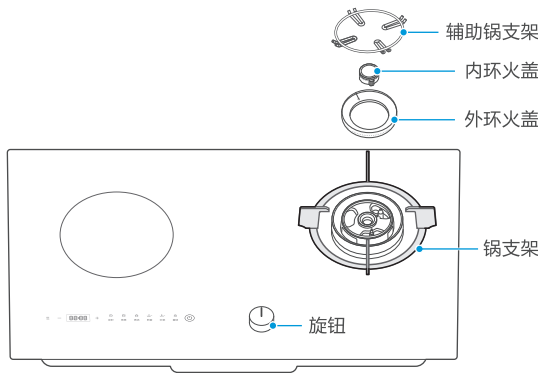




产品简介



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



辅助锅支架放置说明：锅具不能平稳放置在锅支架时，可使用辅助锅支架。
将辅助锅支架放置于锅支架上（注意辅助锅支架正反方向）。

快速入门指南

气电组合灶



微信扫描二维码，获取电子说明书

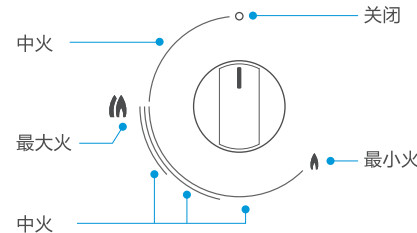
使用前请仔细阅读本手册，并妥善保管

功能操作

燃气灶部分



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

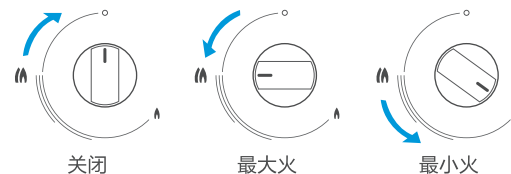


点火 将左右旋钮置于“○”位置，然后打开气源总阀；
按压旋钮并按逆时针方向旋转至“”位置；
在点着火后，可立即松手。

备注：打火使用前，请务必先安装好电池（1号）。

熄火 顺时针旋转回“○”位置，关闭气源

调节 火力档位调节可参见下图



微信扫一扫，服务立马到

TEL 400-8899-315

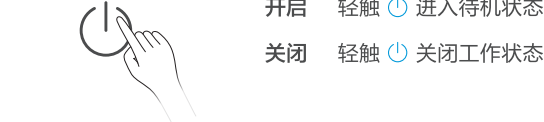
广东美的厨卫电器制造有限公司
地址：佛山市顺德区北滘镇广教社区居民委员会广东路68号1号厂房三楼
邮编：528311
网址：www.midea.com
版本号：202001(B版)16166200001503

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。

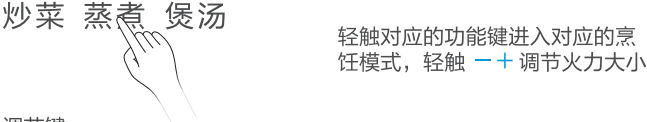
电磁灶部分



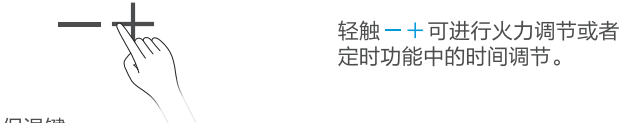
开关键



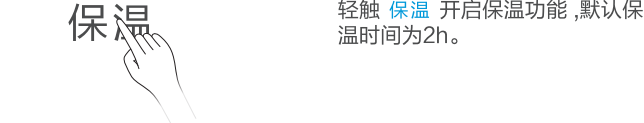
烹饪模式



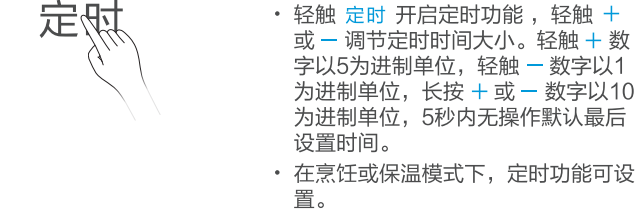
调节键



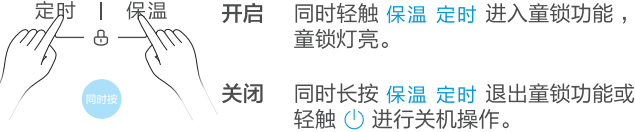
保温键



定时键



童锁键



适用锅具

a	b	c	d	e	f
铁制汤锅	铁制水壶	铁制蒸锅	铁制奶锅	铁制炒锅	铁制煎锅

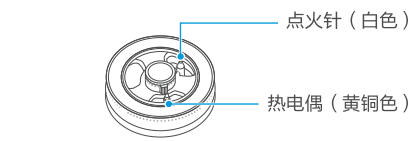
- 请勿使用压力类容器，以免发生意外。
- 炒锅的最大承载重量为4kg，使用时所容纳的食物不要超过此重量，以免发生危险。
- 不锈钢把手的锅具请注意防烫。
- 如果使用其它锅具，请遵守以下条件：
 - 锅具材质要求：含有铁制材料。
 - 形状要求：底部平坦，直径不小于12cm,不大于加热区。

清洁保养

燃气灶部分

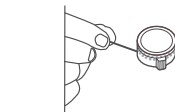
- 定期检查燃气橡胶管有无老化、裂纹，建议定期更换，1年为佳；
- 建议每天使用后，使用柔软的抹布、中性或专用清洁剂擦拭清洁灶具面板及四周，切勿使用钢丝球等硬物清洗面板；

- 建议定期擦拭点火针、热电偶；

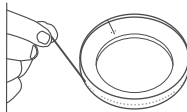


- 取下内外环火盖彻底清洁，操作步骤如下：

- 向上小心取下内外环火盖；
- 用钢针（类似家庭使用的绣花针）清理内外环火盖火孔中的污物和积碳；
- 清洁完火盖后，需检查并确保内外环火盖放置平稳。



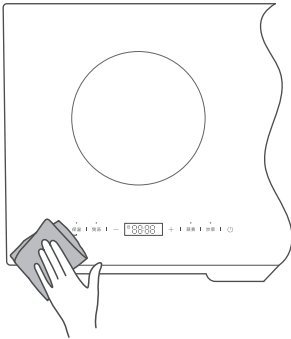
内环火盖



外环火盖

电磁灶部分

- 电磁灶应经常进行保养，以免影响产品使用性能。清洁前请先关机并把电源插头拔离插座，待电磁灶面板不烫手后进行；
- 灶面板的油污垢，可用柔软的湿抹布沾少量牙膏或中性洗洁剂擦拭，然后再以柔软的湿抹布擦拭至不留残渣；
- 电磁灶在清洁过程中，应避免使用消毒剂、汽油、酸类或其他腐蚀类清洁剂；请勿使用强碱性清洁剂，以免对灶体和锅具造成损害。
- 长时间不使用时，请将电源插头拔离插座，并注意做好灶体的防尘防虫保护。



尺寸：100 × 140mm，
风琴折，4折页
105g哑粉纸