

# 以换代修服务指南

## 服务内容

2021年1月1日后购买的美的小家电产品，正常使用一年内出现性能故障，经授权服务商/电商客服鉴定属实，凭有效凭证直接以换代修。

## 有效凭证

有效发票、电商产品签收记录、连锁超市购物小票、美云销用户销售单、以换代修金卡等可查实凭证。无以上有效凭证，按产品出厂日期延后6个月作为购买时间点，开始计算1年以换代修时间。

## 以换代修换新机原则：

1. 换货新机自签收之日起（凭系统换货记录）仍享受1年以换代修及正常三包服务；
2. 以换代修优先更换同型号产品；
3. 若无同型号产品则提供美的同价位段其他型号产品。

## 凡属下列情况之一的，不属以换代修范围：

1. 非性能故障：产品由授权服务检测无故障或不属于性能故障；
2. 样机/赠品优惠品：不享受以换代修服务权益，但可“享受正常保修服务”；
3. 不当使用造成故障：因个人使用不当（包括但不限于误用、疏忽、滥用、事故）造成的产品损坏；
4. 产品被拆卸过：产品被未授权服务商或个人拆卸过；
5. 非家庭用户：本服务只针对个人及家庭用户，商用产品/工程类/团购礼品类产品不享受以换代修服务。

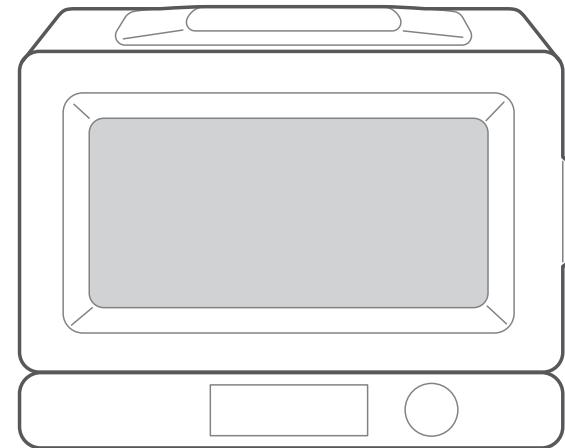
## 服务报单通道

报单系统	美的美居APP	“美的服务”微信公众号
报单路径	我的 - 服务中心 - 以换代修 	报装报修 - 以换代修  微信扫一扫，服务立刻到

型号 C15

# 微烤炸一体机

## 使用说明书



**服务热线：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](http://www.midea.com)

物料编码：16170000014210

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。

请仔细阅读并妥善保管以供将来参考  
更多使用指引，请扫描机身【扫码开启服务】二维码

# 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。

<b>安全提示</b>	安全注意事项	01
	温馨提示	01

---

<b>认识产品</b>	产品简介	02
	烹饪器具选择	03
	使用须知	04
	操作界面指引	05

---

<b>功能介绍</b>	微波快捷加热	06
	微波	07
	空气炸	08
	微波空气炸	09
	烘烤	10
	预热	11
	解冻	12
	菜单	13-15
	发酵	16
	果干（肉干）/复脆	17
	保温	18
	微波杀菌	19

---

<b>清洁保养</b>	日常清洁	20
	腔体除味	20

---

<b>服务指南</b>	非故障自查	21
	故障处理	22
	产品参数	22

# 安全提示

## 安全注意事项



### 禁止微波空载

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

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

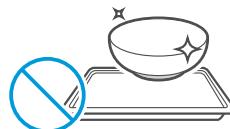
为了安全着想，插头必须连接接地插座，否则会有触电危险。

## 温馨提示



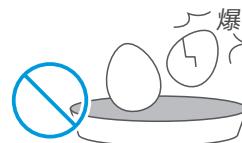
### 禁用锡箔纸

1. 微波功能（含微烤组合）下禁止使用，我会火光四射哦！



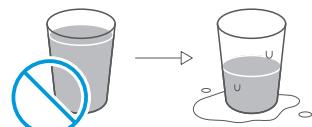
### 禁用金属器皿

2. 微波功能（含微烤组合）下禁止使用，我会火光四射哦！



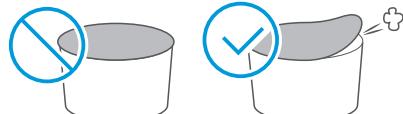
### 禁止加热带壳食物

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，否则会溢出哦！



### 密封食物预留开口

5. 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

6. 加热后外罩发烫属于正常现象，请注意防烫，不要触摸哦！

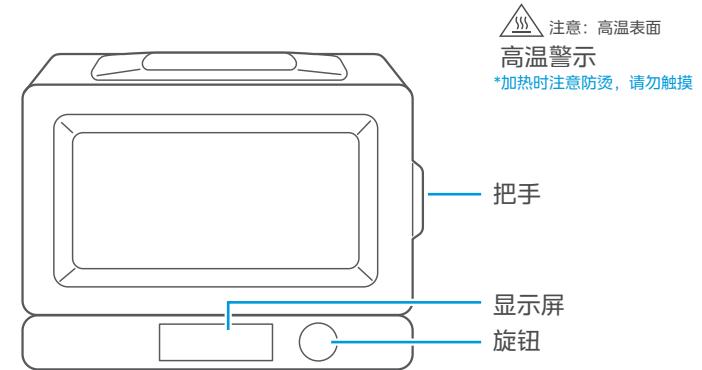
# 认识产品

## 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。
- 将微波炉放置在隔热的平面上使用，并在微波炉周围至少保持10-15cm的距离，顶部保持30cm的距离。
- 此产品为桌面式产品，禁止用作嵌入式。
- 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。

## ① 部件展示



## ② 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”。



### WAVEFRY®专用烤盘 x1

烤炸薯条、牛排、面包片或其他烤炸类菜肴  
(适用于微波空气炸、空气炸、烘烤功能及对应自动菜单，  
纯微波功能禁止使用专用烤盘)

### ！注意

- 请将烤盘放在腔体卡槽使用，不要拆下两侧防撞块，以免烤盘与腔体接触打火花。

## 烹饪器具选择

### ⚠ 注意

- 锡箔纸、金属器皿（包含附赠的烤盘）、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、解冻、 纯微波烹饪菜单)	炸烤 (烘烤、空气炸、 空气炸菜单)	组合微炸 (微波空气炸、 微波空气炸菜单)
锡箔纸	✗	✓	✗
金属器皿	✗	✓	✗
专用烤盘	✗	✓	✓
耐高温保鲜膜	✓	✗	✗
带金边装饰/彩釉容器	✗	✗	✗
耐热微波适用的陶瓷或玻璃容器	✓	✓	✗
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”。

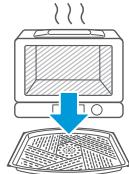
### ① 使用前须知

#### 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。

#### 金属器皿取出

使用微波功能时请将烧烤盘或其他金属器皿取出，使用微波适用器皿。



### ② 使用时须知



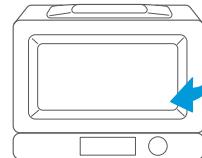
旋转旋钮，按照屏幕提示选择相应功能。



重新选择功能时需按【暂停/取消】键清除当前状态。



待机状态下，直接按【确定/开始】键，可快捷启动微波加热。

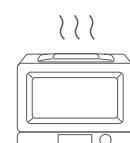


待机状态下，按【暂停/取消】进入省电模式，按任意键或拉门可唤醒。

### ③ 使用后须知

#### 延时散热

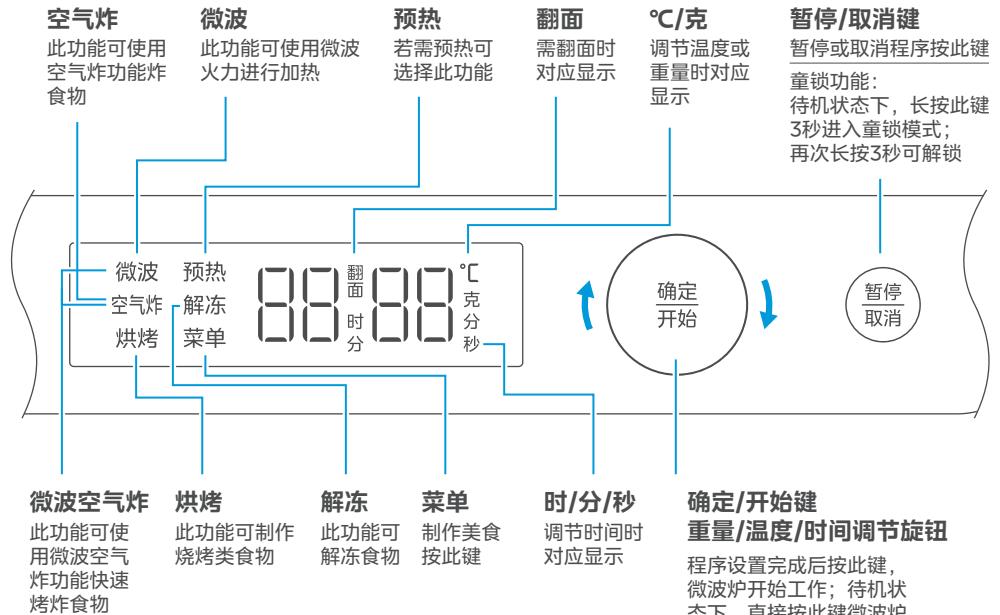
烹饪结束后风扇仍会吹风散热，此时可开门取出食物，关门后待散热完成风扇声自行停止，以上属正常情况无需处理。



## 操作界面指引

### 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。
- 初始上电显示“0”，蜂鸣器叫一声，程序进入待机状态。



## 功能介绍

### 微波快捷加热

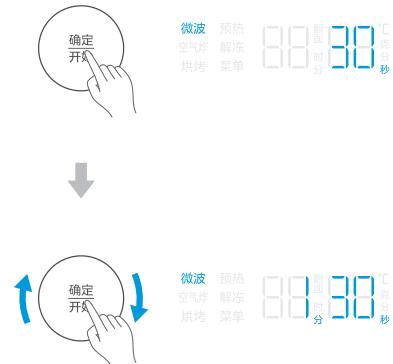
\*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

### 注意

- 快捷加热是利用微波加热，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。
- 微波加热时，建议只放置一层并平铺食物，以取得最佳的加热效果。

1 待机状态下，按【确定/开始】键启动，显示屏开始倒计时。

注：默认最高火力，最大烹饪时间：1时30分。



2 旋转旋钮或按【确定/开始】键调整时间。

加热时间参考表：(可根据个人喜好调整时间)

编号	食物	份量	火力	时间建议
1	热饭菜	1份 (400克)	默认高火	5 ~ 6分钟
2	热牛奶	1杯 (250mL)	默认高火	1分钟 ~ 1分30秒
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 ~ 1分钟
5	爆米花	1袋 (100克)	默认高火	2 ~ 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

# 微波

\*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

## ！注意

- 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。
- 工作过程中可旋转旋钮或按【确定/开始】调整时间。
- 微波加热时，建议只放置一层并平铺食物，以取得最佳的加热效果。

- 1** 旋转旋钮选择**微波**功能，  
按【确定/开始】键选定功能。  
注：火力5挡可调，默认为高火。



- 2** 旋转旋钮调节微波火力，按  
【确定/开始】键选定火力。



- 3** 旋转旋钮调节时间。  
注：最大烹饪时间：1小时30分。



- 4** 按【确定/开始】键启动，  
显示屏开始倒数计时。



## 火力设定参考：

图标状态	火力值	适用类型（参考）
P 100	高火	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 快速烹调</li> <li>• 翻热</li> </ul>
P 80	中高火	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 翻煮食物</li> <li>• 加热冷冻食品</li> </ul>
P 50	中火	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 炖煮</li> <li>• 慢炖</li> </ul>
P 30	中低火	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 解冻</li> <li>• 炖煮</li> </ul>
P 10	低火	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 黄油软化</li> <li>• 软化巧克力</li> </ul>

# 空气炸

\*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

用上下对流热风来烤制食物，适合各种炸食的快速烤制。

- 1** 旋转旋钮选择**空气炸**功能，  
按【确定/开始】键选定功能。



- 2** 旋转旋钮调节温度，按  
【确定/开始】键选定温度。  
注：温度范围：100°C ~ 220°C。



- 3** 旋转旋钮调节时间。  
注：最大烹饪时间：2小时。



- 4** 按【确定/开始】键启动，  
显示屏开始倒数计时。



## ！注意

- 工作过程中可旋转旋钮或按【确定/开始】键调整时间。
- 烹饪时建议放置烘焙纸在腔体的底部接油，方便清洁。

## 微波空气炸

\*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

用微波辅助上下对流热风来烤制食物，适合各种炸食、大块肉的快速烤制，进一步节省烹饪时间，更具风味。

- 1 旋转旋钮选择微波空气炸功能，按【确定/开始】键选定功能。



- 2 旋转旋钮调节温度，按【确定/开始】键选定温度。  
注：温度范围：100°C ~ 220°C。



- 3 旋转旋钮调节时间。  
注：最大烹饪时间：2小时。



- 4 按【确定/开始】键启动，显示屏开始倒数计时。



### ⚠ 注意

- 微波空气炸功能为带微波的组合烹饪，使用该功能时，仅支持搭配WAVEFRY®专用烤盘使用，禁止放入非专用烤盘、金属器皿（含锡箔纸）等。
- 请将烤盘放置在腔体中间的轨道上使用哦！
- 烹饪时建议放置烘焙纸在腔体的底部接油，方便清洁。
- 请勿放置烘焙纸在烤盘上，以免影响热风对流，导致食物效果不佳。
- 取出专用烤盘时，请戴隔热手套。
- 工作过程中可旋转旋钮或按【确定/开始】调整时间。

## 烘烤

\*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

用烤管工作来烤制食物，制作烧烤类的食物时可以选择此功能。

- 1 旋转旋钮选择烘烤功能，按【确定/开始】键选定功能。



- 2 旋转旋钮调节温度，按【确定/开始】键选定温度。  
注：温度范围：60°C ~ 220°C。



- 3 旋转旋钮调节时间。  
注：最大烹饪时间：2小时。



- 4 按【确定/开始】键启动，显示屏开始倒数计时。



### ⚠ 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或按【确定/开始】键调整时间。
- 烹饪时建议放置烘焙纸在腔体的底部接油，方便清洁。

# 预热

\*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

## ⚠ 注意

- 预热是为了使炉腔的温度达到烹饪的初始温度，仅需设置预热温度，在预热过程请不要放入食物。
- 预热完成后，打开炉门放入食物，若预热温度为180°C以下，默认选中烘烤功能来进行烹饪；若预热温度为180°C及180°C以上，则默认选中空气炸功能，此时也可以通过直接旋转旋钮选中对应功能来进行烹饪。

- 1 旋转旋钮选择预热功能，按【确定/开始】键选定功能。



- 2 旋转旋钮调节预热温度，按【确定/开始】键开始预热。  
注：温度范围：70-220°C。



- 3 预热结束后，拉门放入食物，拉开门后默认进入烘烤状态，温度默认为预热完成温度，按【确定/开始】键选定烹饪功能，按【确定/开始】键选定温度，进入时间设置界面，旋转旋钮调整时间。  
注：最大烹饪时间：2小时。



- 4 按【确定/开始】键启动，显示屏开始倒数计时。



## ⚠ 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或按【确定/开始】键调整时间。

# 解冻

\*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

## ⚠ 注意

- 此功能可根据设定的食物重量智能匹配解冻时间。

### ① 解冻设定

- 1 旋转旋钮选择解冻功能，按【确定/开始】键选定功能。



- 2 旋转旋钮选择重量。  
注：解冻重量范围：100-1500克。



- 3 按【确定/开始】键启动，显示屏开始倒数计时。



### ② 解冻食物的技巧



#### 【冷冻馅饼、奶油、饼干等易碎食品】

只适宜用微波炉稍稍解冻，取出后置于温室下自然解冻。



#### 【冷冻的生肉、鱼】

要去除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。

## ⚠ 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。

# 菜单

\*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

## ① 菜单设定

- 1 旋转旋钮选择菜单功能，按【确定/开始】键选定功能。



- 2 旋转旋钮选择菜单，按【确定/开始】选定。



- 3 旋转旋钮选择重量，按【确定/开始】选定重量。  
注：此步骤仅限有重量选择的菜单。



- 4 按【确定/开始】键启动，显示屏开始倒数计时。



### ！注意

- 纯微波的菜单，禁止使用金属器皿（含专用烤盘和锡箔纸），请取出烤盘。
- 微波空气炸组合菜单仅支持搭配WAVEFRY®专用烤盘使用，非专用烤盘及其他金属器皿（含锡箔纸）不可放入使用。
- 纯微波烹饪时加保鲜膜或加盖，烹饪效果更佳，注意留孔哦！
- 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。
- 为达到更好效果，请参考说明书或菜谱的食材份量、器皿和操作方式。若实际烹饪的食材份量或器皿与说明书或菜谱中的建议规格有差异时，请根据实际情况增加/减少烹饪时间。

## ② 菜单指引

屏幕显示	菜单名称	建议重量	建议时间	烹饪方式
01	炸酥肉	250g	15分钟	微波空气炸
02	炸鸡块	300g	14分钟	微波空气炸
03	烤红薯	670g	38分钟	微波空气炸
04	炸薯条	250g	16分钟	微波空气炸
05	烤鸡柳	320g	16分30秒	微波空气炸
06	炸鱿鱼圈	250g	12分30秒	微波空气炸
07	椒盐烤虾	400g	9分钟	空气炸
08	烤香肠	400g	19分钟	空气炸
09	椰蓉吐司条	100g	28分钟	空气炸
10	蒜香排骨	500g	26分钟	空气炸
11	蜂蜜栗子	500g	25分钟	空气炸
12	炸芝士棒	360g	17分钟	空气炸
13	蒜蓉面包	160g	23分钟	空气炸
14	熔岩乳酪吐司	200g	9分钟	空气炸
15	微波杯子蛋糕	100g	1分钟	微波
16	微波面包布丁	200g	4分钟	微波
17	烤孜然羊排	500g	10分钟	微波空气炸
18	烤牛肉粒	400g	10分钟	微波空气炸
19	烤半成品披萨	160g	7分钟	微波空气炸
20	烤黑椒鸡胸肉	250g	16分钟	微波空气炸
21	清蒸鱼块	400g	7分钟	微波
22	清蒸排骨	400g	7分钟	微波
23	麻婆豆腐	450g	7分钟	微波

## 发酵

\*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

## ② 菜单指引

屏幕显示	菜单名称	建议重量	建议时间	烹饪方式
24	肉末茄子	400g	6分钟	微波
25	鱼香肉丝	400g	8分钟	微波
26	绿叶蔬菜	300g	5分30秒	微波
27	蒸玉米	700g	10分钟	微波
28	煮米饭	200g	17分钟	微波
29	蒸速冻包	240g	3分50秒	微波
30	微波黄油软化	50-150g	30秒-1分钟	微波
31	发酵	默认40°C, 可调	默认50分钟, 可调	空气炸
32	果干	柠檬干160g	默认4小时, 可调	空气炸
33	肉干	牛肉干300g	默认1时18分, 可调	空气炸
34	复脆	60°C	默认10分钟, 可调	空气炸
35	保温	默认60°C, 可调	默认1小时, 可调	空气炸
36	腔体除味	/	默认5分钟, 可调	/
37	微波杀菌	/	5分钟	微波

### ⚠ 注意

- 纯微波的菜单，禁止使用金属器皿（含专用烤盘和锡箔纸），请取出烤盘。
- 微波空气炸组合菜单仅支持搭配WAVEFRY®专用烤盘使用，非专用烤盘及其他金属器皿（含锡箔纸）不可放入使用。
- 纯微波烹饪时加保鲜膜或加盖，烹饪效果更佳，注意留孔哦！
- 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。
- 为达到更好效果，请参考说明书或菜谱的食材份量、器皿和操作方式。若实际烹饪的食材份量或器皿与说明书或菜谱中的建议规格有差异时，请根据实际情况增加/减少烹饪时间。

- 1 旋转旋钮选择**菜单**功能，  
按【确定/开始】键选定功能。



- 2 左旋旋钮选择**31号菜单**，  
按【确定/开始】键选定菜单号。



- 3 旋转旋钮调节温度，  
按【确定/开始】选定温度。  
注：温度范围：25°C-45°C。



- 4 旋转旋钮调整时间。  
注：最大烹饪时间：72小时。



- 5 按【确定/开始】键启动，  
显示屏开始倒数计时。



### ⚠ 注意

- 发酵是利用烘烤功能进行发酵，请不要放入塑料等易燃物品。
- 工作过程中可旋转旋钮或按【确定/开始】键调整时间。
- 当腔体温度高于合适温度时，显示屏显示“F01”，为保证效果，功能不启动，需降低腔体温度，此时可拉开炉门散热，“F01”消失后再使用。

# 果干（肉干）/复脆

\*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

## ① 果干（肉干）设定

### ！注意

- 果干或肉干功能可以根据不同的食物调整时间。

- 1 旋转旋钮选择菜单功能，按【确定/开始】键选定功能。再左旋旋钮选择**32号菜单**（肉干选择**33号菜单**），按【确定/开始】键选定菜单号。



- 2 旋转旋钮调整时间。

注：最大烹饪时间：12小时。



- 3 按【确定/开始】键启动，显示屏开始倒数计时。



## ② 复脆设定

可使用此功能主要针对油炸、冷冻/冷藏的西点进行复脆。

### ！注意

- 复脆是利用烘烤功能进行翻脆，请不要放入塑料等易燃物品。

- 1 旋转旋钮选择菜单功能，按【确定/开始】键选定功能。再左旋旋钮选择**32号菜单**，按【确定/开始】键选定菜单号。



- 2 旋转旋钮调整时间。

注：最大烹饪时间：30分钟。



- 3 按【确定/开始】键启动，显示屏开始倒数计时。



# 保温

\*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

- 1 旋转旋钮选择**菜单**功能，按【确定/开始】键选定功能。



- 2 左旋旋钮选择**35号菜单**，按【确定/开始】键选定。



- 3 旋转旋钮调节温度，按【确定/开始】键选定温度。

注：温度范围：50°C-100°C。



- 4 旋转旋钮调整时间。

注：最大烹饪时间：3小时。



- 5 按【确定/开始】键启动，显示屏开始倒数计时。



### ！注意

- 工作过程中可旋转旋钮或按【确定/开始】调整时间。

### ！注意

- 工作过程中可旋转旋钮或按【确定/开始】调整时间。

# 微波杀菌

\*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

根据微波特性，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。

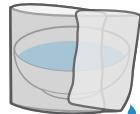


## 注意

- 此功能含有微波，禁用金属容器（含金丝银丝描边的餐盘）。
- 严禁在未放入任何餐具、器皿等物品，机器处于空腔时启动杀菌功能。

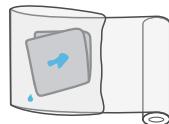
## ① 杀菌前准备工作

(使用前，请按以下指引操作)



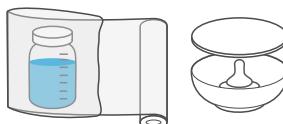
### 「餐具杀菌」

- 杀菌前必须将餐具在水中浸湿；
- 将餐具用湿毛巾包裹。  
(木质材料或者不耐高温的餐具必须包裹湿毛巾，以防微波加热过度)



### 「毛巾/抹布杀菌」

- 将毛巾/抹布在水中浸湿；
- 用保鲜膜包裹起来。  
(包裹保鲜膜可隔绝油污，且杀菌效率更高)

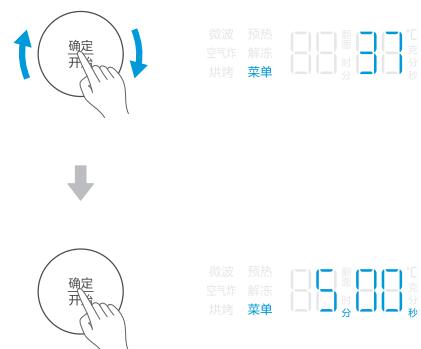


### 「奶瓶杀菌」

- 将奶瓶与奶嘴分开；
- 奶瓶装入7分满的水，并用保鲜膜包裹；
- 奶嘴浸没在装水的容器，并用小盘子压住防止浮起。

## ② 杀菌功能设置

- 1 旋转旋钮选择菜单功能，按【确定/开始】键选定功能。再左旋旋钮选择37号菜单。



- 2 按【确定/开始】键启动程序。  
(默认5分钟)

# 清洁保养

\* 定期进行清洁与保养，有利于提高使用寿命。

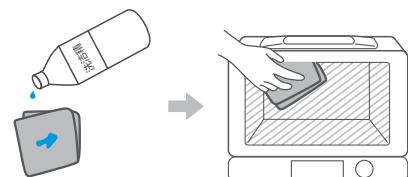


## 注意

- 不要使用粗糙类的擦洗物（如钢丝球）。

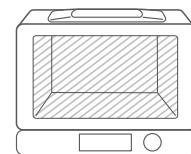
## 日常清洁

- 先用抹布擦去食物残渣。
- 将柔软的湿抹布蘸取适量清洁剂擦拭腔体和背板，重点清洁顶部。  
(防止油污堆积在顶部，引起烹饪时冒烟)
- 专用烤盘冷却后及时用棉布/海绵清洁，请勿使用钢丝球，以免刮花。
- 最后用干净的抹布擦干即可。

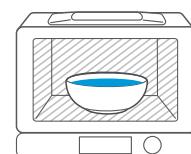


## 腔体除味

方法 ①：旋转旋钮选择菜单功能，按【确定/开始】键选定功能。再左旋旋钮选择36号菜单，按【确定/开始】键选定菜单号，选择时间后再按【确定/开始】键启动。



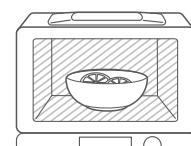
方法 ②：在标注有“微波炉适用”的碗里加入少许白醋和适量水，再放进微波炉高火力加热1-2分钟。



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。



## 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
	• 微波、微波空气炸、自带菜单使用了金属容器 (包括铝箔锡纸、带金边装饰/彩釉容器)	• 微波、微波空气炸、自带菜单, 不要使用金属容器, 包括铝箔锡纸、带金边装饰/彩釉容器, 器皿的选用请参考说明书
	• 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	• 正常情况, 无需处理
	• 长期未清洁炉腔, 积了很多油脂	• 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
冒烟	• 初次使用, 金属烤管防锈油烧出的烟味	• 首次使用前, 请用烘烤空烧5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	• 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, 机器在待机一段时间后进入省电模式	• 拉开炉门即可恢复
	• 没有在有效按键区域	• 有效按键区域在文字的中间位置
加热慢	• 未选择高火力加热	• 选择最大火力加热
烹饪时有咔嚓声	• 内部开关切换的声音, 非故障	• 正常情况, 无需处理
打开门, 显示“0”	• 此状态为待机模式	• 正常情况, 无需处理, 接着操作即可
烹饪结束后, 每隔一段时间发出“哔哔”声	• 烹饪结束后, 若不取出食物, 则会反复提示	• 请打开门, 或按下暂停/取消键
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
食物不热	• 加热时间过短	• 适当延长加热时间
	• 机器在加热少量食物或连续使用时, 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“F01”	• 腔体温度高于所选功能温度范围	• 请待腔体冷却, “F01”消失后再使用
发热管忽亮忽暗	• 烤箱采用间歇式发热原理, 即烤管会在到达设定温度后停止工作一小会, 等温度降下来再继续工作, 以便更好控制烤箱内的温度在设定范围	• 正常情况, 无需处理

## 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	C15
执行标准号	GB 4706.1-2005 GB 4706.21-2008 GB 4706.14-2008
额定电压/频率	220V~ 50Hz
额定输入功率	1550W
微波输出功率	700W
微波工作频率	2450MHz
空气炸功率	1550W
微波输入功率	1100W
外形尺寸 (宽x深x高)	375x334x339 mm
噪声值	≤ 60dB(A)
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. 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 (%)	待机功率 (W)	烧烤能耗(W · h)	依据国家标准
1级	60	0.5	1.2	GB 24849-2017

