

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）按正常三包服务执行包修，不再享受1年以换代修服务；
- 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（商用包括但不限于工厂、酒店、饭店、娱乐场所、办公室、学校、商店及其它长时间可使用微波炉的情况或恶劣工作环境的情况等）。

服务报单通道

报单系统	美的美居APP	“美的官方”微信公众号
报单路径	服务中心，自助报单	微信扫一扫，服务立马到
		

服务热线：400-8899-315

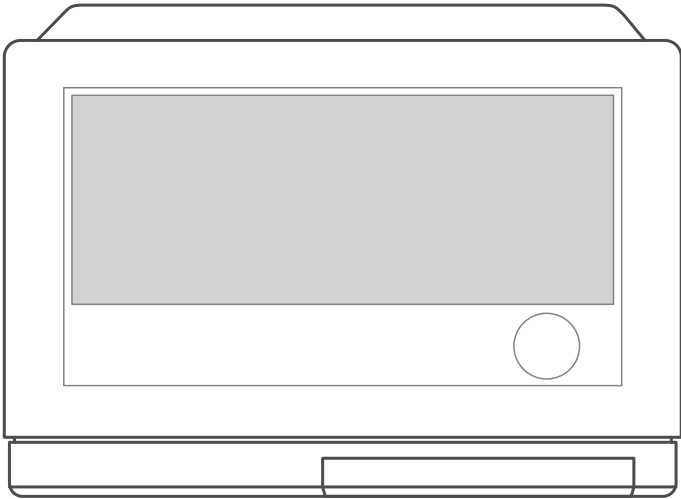
广东美的厨房电器制造有限公司

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
物料编码：16170000016731

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。

型号 G32

智能微蒸烤炸一体机 使用说明书



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【智能产品】二维码

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，根据向导完成账号注册登录;



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:2020DP11515, CMIIT ID:2021DP7611,
CMIIT ID:2021DP11684, CMIIT ID:2021DP10418, CMIIT ID:2021DP4011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。

安全提示	安全注意事项	01
	温馨提示	01
认识产品	产品简介	02
	烹饪器具选择	03
	使用须知	04
	水箱使用	05
	操作界面指引	06
功能介绍	微波快捷加热	07
	微波加热	08-09
	嫩蒸	10
	补湿烤	11
	烘烤炸	12-16
	炖煮	17-19
	组合烹饪	20-23
	自动菜单	24-28
	快速解冻	29
	发酵/食物保温	30
	果干（肉干）	31
	复脆	32
	杀菌消毒	33
清洁保养	日常清洁	34
	腔体除味	34
	除垢清洁提醒	35
	水垢清洁	35
服务指南	非故障自查	36-37
	故障处理	38
	产品参数	38

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

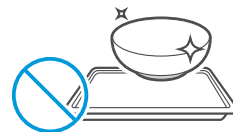
为了安全着想，插头必须连接接地插座，否则会有触电危险。

温馨提示



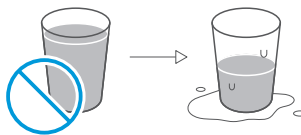
禁用锡箔纸

1. 微波功能下禁止使用，我会火光四射哦！



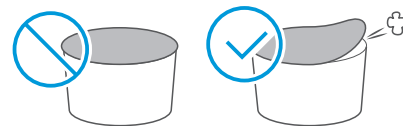
禁用金属器皿

2. 微波功能下禁止使用，我会火光四射哦！



容量不可超2/3

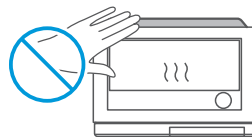
3. 液体加热时不要超过容器的2/3，否则可能会溢出哦！



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！

顶面/两侧  注意：高温表面



加热时外罩会烫哦

5. 加热后外罩发烫属于正常现象，请注意防烫，不要触摸哦！



高温“F01”显示

6. 屏幕显示“F01”“高温”，表示腔体温度高于所选功能温度范围，属于正常现象，请待腔体冷却“F01”消失后再使用。

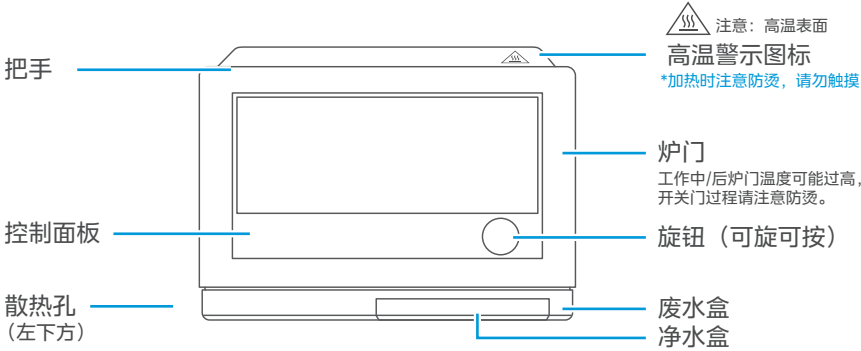
认识产品

产品简介

⚠ 注意

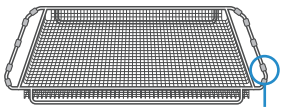
- 由于我们的产品不断升级，如实物与下图存在差异，请以实物为准。
- 将微波炉放置在隔热的平面上使用，并在微波炉周围至少保持**10-15cm**的距离，顶部保持**30cm**的距离。
- 此产品为桌面式产品，禁止用作嵌入式。
- 应将微波炉放置在干燥的环境中，不可在室外使用本产品，严禁将微波炉放置在易燃物或热源附近使用，应注意远离窗帘等或类似物品，以防造成火灾。
- 产品出厂前检测，首次开箱腔体内有水珠属正常现象。
- 工作中/后炉门温度可能过高，开关门过程请注意防烫。

1 部件展示



2 附件清单

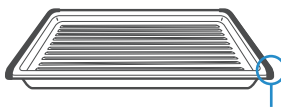
不在清单内的附件请谨慎使用，也可查看“烹饪器具选择”。



耐高温白色防撞块 x10
(请勿拆下白色防撞块)

蒸烤炸篮 X1

蒸、烤、炸功能可使用此附件，可配合烤盘或置于腔体卡槽使用
(纯微波功能禁止使用炸篮)



耐高温黑色防撞块 x2
(请勿拆下黑色防撞块)

金属烤盘 X1

烘烤食物或接食物残渣，置于腔体卡槽使用
(有微波参与功能禁止使用金属烤盘)

烹饪器具选择

⚠ 注意

- 锡箔纸、金属器皿 (包含附赠的烤盘和炸篮)、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。
- 加热食物时，请使用容器，以避免陶瓷板局部受热可能产生开裂。

器具种类	微波 (微波加热/鲜炖/ 微波菜单)	烤炸 (烘烤/补湿烤/ 空气炸/烤炸菜单)	上烤下 蒸/上烤 下蒸菜单	蒸汽 (嫩蒸/蒸 汽菜单)	组合功能 (微烤组合/微蒸组合/ 微蒸/微烤菜单)
锡箔纸 	×	✓	✓	✓	×
金属器皿 	×	✓	✓	✓	×
蒸烤炸篮 	×	✓	×	✓	✓
耐高温保鲜膜 	✓	×	×	✓	×
带金边装饰/彩釉容器 	×	×	×	✓	×
耐热微波适用玻璃、陶器 	✓	✓	✓	✓	✓
耐热微波适用塑料 	✓	×	×	✓	×
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”。

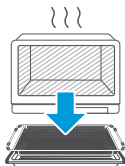
1 使用前须知

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炸篮和烤盘或其他金属器皿取出，使用微波适用器皿。

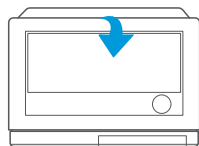


2 使用时须知

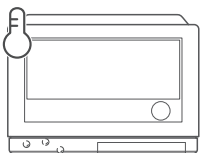
* 特别说明：在海拔高度2000米以上环境使用本产品，因沸点差异，蒸汽功能可能达不到设定温度属正常情况。



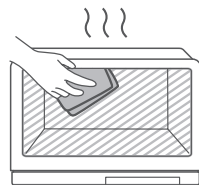
重新选择功能时需按【暂停/取消】键清除当前状态。



待机状态下，按【暂停 / 取消】或待机一段时间后，进入省电模式，按任意键或拉门可唤醒。



使用蒸汽功能时，炉门有少量蒸汽和水珠形成属正常现象。



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。

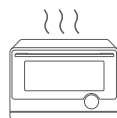
3 使用后须知

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。

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。



水箱使用

⚠ 注意

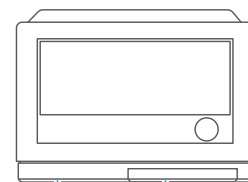
- 水箱缺水时，水泵会出现轻微抽水声，同时发出【滴滴】提示音，屏幕显示缺水，此时请及时将水箱加满水。
- 蒸汽烹饪完成后，水泵会将管路中的水回抽，此时请不要立即取出水箱，以免造成水回流滴在桌面上。
- 使用蒸汽烹饪时，工作过程抽水声为水泵间歇性工作产生，属正常现象。

1 水箱介绍



废水盒

用于接炉门下方滴落的水，和腔体清洁后的废水。
注：烹饪后请及时倒掉废水盒的废水，防止取出时废水外溢，以免滋生细菌。



净水盒

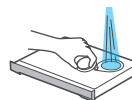
用于装蒸汽功能与清洁功能时所需的纯净水。
注：使用前，净水盒接水后请盖紧水箱盖，否则水箱倾斜会产生漏水。

2 水箱使用

水箱加入**常温纯净水**（水箱最大容量约800ml，最大续航约1h），以免产生水垢影响机器使用寿命。

净水盒加水方式：

方法1：



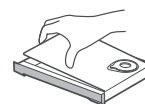
揭开胶圈加入**常温纯净水**。

方法2：

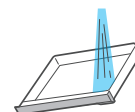


打开水箱盖加入**常温纯净水**。

水箱清洗方式：



1. 取出水箱，揭开净水盒盖，倒掉剩余的水。



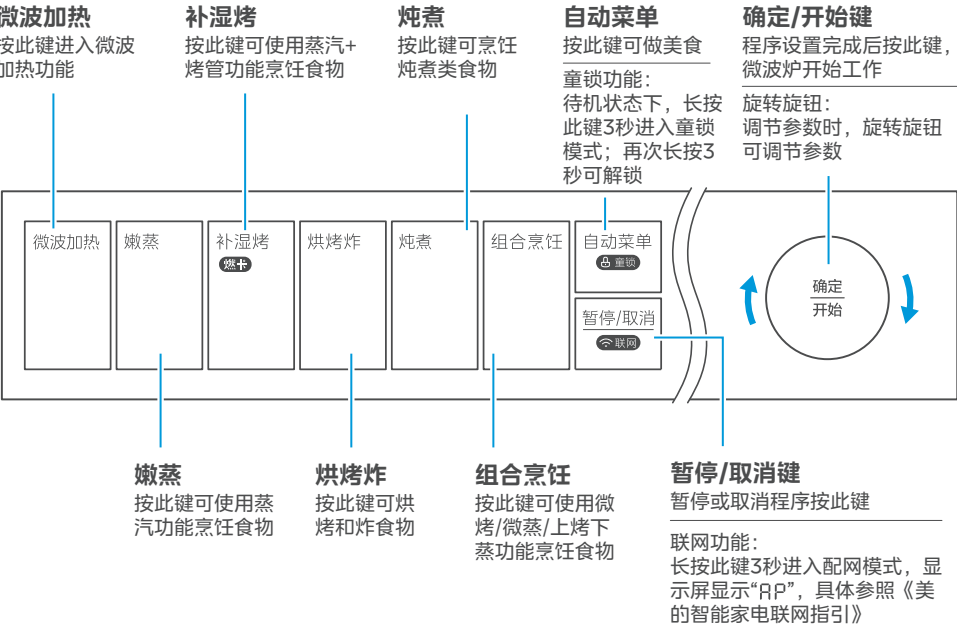
2. 用水冲洗净水盒与废水盒内部。
3. 晾干后废水盒与净水盒一起放回水箱槽。

操作界面指引



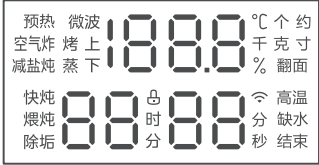
- 由于我们的产品不断升级，如实物与下图存在差异，请以实物为准。
- 补湿加热为微波+蒸汽功能，微波为主，蒸汽辅助，可在APP上完成操作。

1 操作面板介绍



2 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。



- 预热**：使用预热功能时对应显示
- 空气炸**：使用空气炸功能时对应显示
- 减盐炖**：使用减盐炖功能时对应显示
- 快炖**：使用快炖功能时对应显示
- 煨炖**：使用煨炖功能时对应显示
- 微波**：使用微波功能时对应显示

- 烤/上/蒸/下**：使用上烤下蒸/烘烤/蒸汽功能时对应显示
- 除垢**：使用水垢清洁功能或需除垢时对应显示
- ℃/°/克/千克**：温度/火力/重量调节时对应显示
- 个/寸**：使用对应菜单功能时显示
- 翻面**：使用菜单功能，需翻面时对应显示
- 联网图标**：连接网络时对应显示
- 缺水**：水箱缺水时对应显示
- 高温**：腔体温度高于65℃时对应显示
- 时/分/秒**：调节时间时对应显示
- 结束**：烹饪结束时对应显示
- 童锁图标**：使用童锁时对应显示

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



- 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，可防止食物干干。
- 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】键调整时间。

- 1 待机状态下，直接按【确定/开始】键启动，显示屏显示倒计时。
- 注：默认最高火力，最大烹饪时间：90分钟。



- 2 旋转旋钮调整时间。（例如设置1分30秒，旋转旋钮调节到1分30秒）

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	2~3分钟
2	热牛奶	1杯（250mL）	默认高火	1分30秒~2分钟
3	爆米花	1袋（100克）	默认高火	2~3分钟
4	方便面（用热水）	1袋（100克）	默认高火	2~3分钟
5	热面包	2个（100克）	默认高火	30秒
6	煮玉米	1个（200克）	默认高火	4~5分钟
7	煮红薯 / 土豆	1个（200克）	默认高火	4~5分钟

微波加热

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

1 微波速热设定

* 此功能可调节不同火力微波加热。

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】键调整时间。

1 按【微波加热】键1次选择微波速热，按【确定/开始】键选定功能。

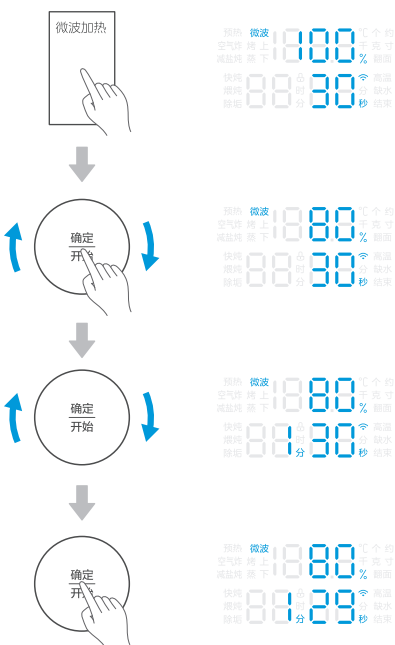
注：火力5档可调，默认为高火。

2 旋转旋钮调节火力，按【确定/开始】选定火力。

3 旋转旋钮调整时间。

注：最大烹饪时间：1时30分。

4 按【确定/开始】键启动，显示屏开始倒计时。



2 补湿加热设定

* 工作前，请将水盒加满纯净水。
此功能微波为主，蒸汽辅助，适合复热食物，叠加蒸汽补湿。

注意

- 微波功能下金属材料（含锡箔纸）不能用哦！
- 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】键调整时间。
- 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。
- 工作前请把水盒加满纯净水，工作过程抽水声为水泵间歇性工作产生，属正常现象。

1 按【微波加热】键2次，或按【微波加热】键再旋转旋钮选择补湿加热功能，按【确定/开始】键选定功能。

2 旋转旋钮调整时间。

注：最大烹饪时间：1时30分。

3 按【确定/开始】键启动，显示屏开始倒计时。



火力设定参考：

图标状态	火力值	适用类型（参考）
100%	高火	- 快速烹调 - 翻热
80%	中高火	- 翻煮食物 - 加热冷冻食品
50%	中火	- 炖煮 - 慢炖
30%	中低火	- 解冻 - 炖煮
10%	低火	- 黄油软化 - 软化巧克力

嫩蒸

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

*工作前，请将水箱加满纯净水。

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【嫩蒸】键。



预热 温度 1800℃ 个约
空气炸 烤上 1800℃ 个约
减盐炸 蒸下 1800℃ 个约
快烤 温度 1800℃ 个约
慢烤 温度 1800℃ 个约
解冻 温度 1800℃ 个约

2 旋转旋钮调节温度，
按【确定/开始】选定温度。

注：温度范围：50℃-150℃。



预热 温度 1800℃ 个约
空气炸 烤上 1800℃ 个约
减盐炸 蒸下 1800℃ 个约
快烤 温度 1800℃ 个约
慢烤 温度 1800℃ 个约
解冻 温度 1800℃ 个约

3 旋转旋钮调整时间。

注：最大烹饪时间：1时30分。



预热 温度 1800℃ 个约
空气炸 烤上 1800℃ 个约
减盐炸 蒸下 1800℃ 个约
快烤 温度 1800℃ 个约
慢烤 温度 1800℃ 个约
解冻 温度 1800℃ 个约

4 按【确定/开始】启动，
显示屏开始倒计时。



预热 温度 1800℃ 个约
空气炸 烤上 1800℃ 个约
减盐炸 蒸下 1800℃ 个约
快烤 温度 1800℃ 个约
慢烤 温度 1800℃ 个约
解冻 温度 1800℃ 个约

! 注意

- 工作过程中可旋转旋钮或按【确定/开始】键调整时间。
- 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属正常现象。
- 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。
- 工作前请把水箱加满纯净水，工作过程抽水声为水泵间歇性工作产生，属正常现象。

补湿烤

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

*工作前，请将水箱加满纯净水。

用空气炸+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。

① 无预热设定

1 按【补湿烤】键1次选择**无预热**，按
【确定/开始】键选定功能。



预热 温度 220℃ 个约
空气炸 烤上 220℃ 个约
减盐炸 蒸下 220℃ 个约
快烤 温度 220℃ 个约
慢烤 温度 220℃ 个约
解冻 温度 220℃ 个约

2 旋转旋钮调节温度，按【确定/开始】
选定温度。

注：温度范围：70℃-250℃。



预热 温度 220℃ 个约
空气炸 烤上 220℃ 个约
减盐炸 蒸下 220℃ 个约
快烤 温度 220℃ 个约
慢烤 温度 220℃ 个约
解冻 温度 220℃ 个约

3 旋转旋钮调节时间。

注：最大烹饪时间：2小时。



预热 温度 220℃ 个约
空气炸 烤上 220℃ 个约
减盐炸 蒸下 220℃ 个约
快烤 温度 220℃ 个约
慢烤 温度 220℃ 个约
解冻 温度 220℃ 个约

4 按【确定/开始】键启动，显示屏开始倒计时。



预热 温度 220℃ 个约
空气炸 烤上 220℃ 个约
减盐炸 蒸下 220℃ 个约
快烤 温度 220℃ 个约
慢烤 温度 220℃ 个约
解冻 温度 220℃ 个约

! 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。
- 烹饪结束后腔体内残留有积水属于正常现象，建议及时清理。
- 工作前请把水箱加满纯净水，工作过程抽水声为水泵间歇性工作产生，属正常现象。
- 工作过程“嘀嗒”声为继电器正常工作声音，正常情况，无需处理。

烘烤炸

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

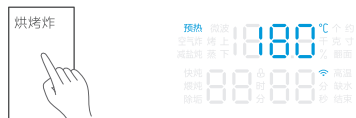
1 预热设定

* 预热过程请不要放入食物。

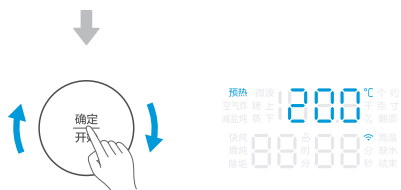
⚠ 注意

- 工作过程中可旋转旋钮调整时间。
- 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。
- 预热完成后，打开炉门放入食物，默认选中烤功能，此时也可通过按【烘烤炸】键或旋转旋钮切换功能来进行烹饪。

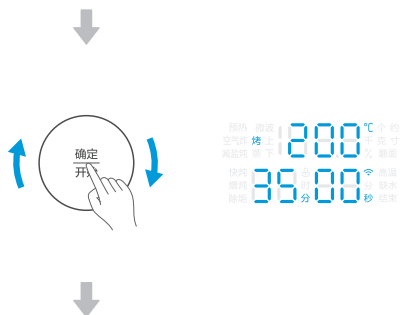
- 1 按【烘烤炸】键1次选择**预热**，按【确定/开始】选定功能。



- 2 旋转旋钮调节预热温度，按【确定/开始】选定温度。
注：温度范围：70°C-250°C。



- 3 预热结束后，拉门放入食物，拉开门后默认选中烤功能，温度默认为预热完成温度，功能可旋转调节修改，按【确定/开始】键后可旋转旋钮调整温度，再按【确定/开始】键旋转旋钮选择时间。
注：最大烹饪时间：2小时。



- 4 按【确定/开始】启动，显示屏开始倒计时。



烘烤炸

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

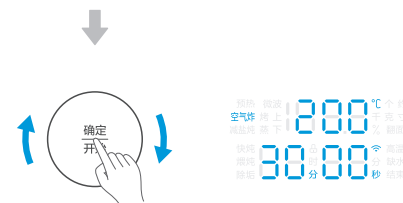
2 空气炸设定

* 用烤管+热风工作来烤制食物，适合各种炸食的快速烤制。

- 1 按【烘烤炸】键2次，或按【烘烤炸】键再旋转旋钮选择**空气炸**，按【确定/开始】选定功能。



- 2 旋转旋钮调节温度，按【确定/开始】选定温度。
注：温度范围：70°C-250°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，显示屏开始倒计时。



⚠ 注意

- 选择空气炸功能时，请使用蒸烤炸篮附件。
- 工作过程中可旋转旋钮或按【确定/开始】键调整时间。
- 工作过程“嘀哒”声为继电器正常工作声音，正常情况，无需处理。

烘烤炸

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

3 立体烘烤设定

* 用上下烤管工作来烤制食物，制作烧烤、西点烘焙类的食物时可以选择此功能。

1 按【烘烤炸】键3次，或按【烘烤炸】键再旋转旋钮选择**立体烘烤**，按【确定/开始】选定功能。



2 旋转旋钮调节温度，按【确定/开始】选定温度。
注：温度范围：70℃-250℃。



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。
- 工作过程“嘀嗒”声为继电器正常工作声音，正常情况，无需处理。

烘烤炸

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

4 上色烤设定

* 用烤管+热风工作来烤制食物，适合面包片等食物上色烤制。

1 按【烘烤炸】键4次，或按【烘烤炸】键再旋转旋钮选择**上色烤**，按【确定/开始】选定功能。



2 旋转旋钮调节时间。
注：最大烹饪时间：2小时。



3 按【确定/开始】键启动，显示屏开始倒计时。



⚠ 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。
- 工作过程“嘀嗒”声为继电器正常工作声音，正常情况，无需处理。

烘烤炸

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

5 上下独立控温设定

* 适合顶部和底部所需热量不同的食物。

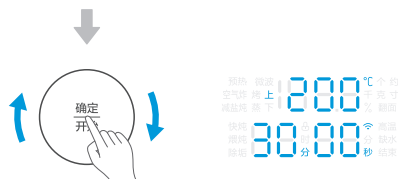
⚠ 注意

- 上下管的最大设置温差为-30℃，下管设置温度不可比上管设置温度高。

1 按【烘烤炸】键5次，或按【烘烤炸】键再旋转旋钮选择**上下独立控温**，按【确定/开始】选定功能。



2 旋转旋钮调节上管温度，按【确定/开始】选定上管温度。
注：上管温度范围：70℃-250℃。



3 旋转旋钮调节下管温度，按【确定/开始】选定下管温度。
注：下管温度设定范围受上管温度限制，设置温度不可高于上管，最大设置温差为-30℃。



4 旋转旋钮调节时间。
注：最大烹饪时间：2小时。



5 按【确定/开始】键启动，显示屏开始倒计时。



⚠ 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。
- 工作过程“嘀嗒”声为继电器正常工作声音，正常情况，无需处理。

炖煮

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

1 减盐炖设定

* 工作前，请将水盒加满纯净水。
此功能为微波+蒸汽烹饪，搭载减盐增鲜烹饪曲线，适合制作汤类等炖品。

1 按【炖煮】键1次选择**减盐炖**，按【确定/开始】选定功能。



2 旋转旋钮调整时间。
注：最大烹饪时间：2小时。



3 按【确定/开始】启动，显示屏开始倒计时。



食物烹饪时间建议：（可根据个人喜好调整时间）

食物	时间
红枣乌鸡汤 (约500克乌鸡+8克红枣+1000克常温水)	约2小时
虫草花炖排骨 (约400克排骨+50克干虫草花+1000克常温水)	约2小时

食物	时间
板栗炖鸡汤 (约200克板栗肉+500克鸡块+1000克常温水)	约2小时
萝卜羊肉汤 (约300克白萝卜+400克羊排肉+1000克常温水)	约2小时

温馨提示：

- 避免烹饪过程汤汁溢出，建议选用大的容器，水位不要超过6成满。
- 炖煮像银耳这类汤汁粘稠的食物更容易溢锅，更应选择大容器、低水位。
- 容易煮烂的食材，如燕窝等，建议缩短时间或者食材晚点再放。
- 加热过程中，建议加盖留孔，避免水分流失过快影响口感。
- 一人份小炖盅若水位较满可不盖盖子，时长建议40min左右，避免水分流失过多。

⚠ 注意

- 减盐炖是利用微波+蒸汽加热，微波功能下金属材料（含锡箔纸）不能用哦！
- 工作过程中可旋转旋钮或按【确定/开始】键调整时间。
- 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属正常现象。
- 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。
- 工作前请把水盒加满纯净水，工作过程抽水声为水泵间歇性工作产生，属正常现象。

炖煮

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

2 快炖设定

* 工作前，请将水盒加满纯净水。
制作快手炖菜/汤类可选择此功能。

1 按【炖煮】键2次，或按【炖煮】键再旋转旋钮选择**快炖**，按【确定/开始】选定功能。



2 旋转旋钮调整时间。
注：最大烹饪时间：2小时。



3 按【确定/开始】启动，显示屏开始倒计时。



⚠ 注意

- 快炖是利用微波+蒸汽加热，微波功能下金属材料（含锡箔纸）不能用哦！
- 工作过程中可旋转旋钮或按【确定/开始】键调整时间。
- 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属正常现象。
- 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。
- 工作前请把水盒加满纯净水，工作过程抽水声为水泵间歇性工作产生，属正常现象。

炖煮

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

3 煨炖设定

* 工作前，请将水盒加满纯净水。
此功能使用烤管+蒸汽模式来实现煨炖烹饪。

1 按【炖煮】键3次，或按【炖煮】键再旋转旋钮选择**煨炖**，按【确定/开始】选定功能。



2 旋转旋钮调整时间。
注：最大烹饪时间：3小时。



3 按【确定/开始】启动，显示屏开始倒计时。



⚠ 注意

- 工作过程中可旋转旋钮或按【确定/开始】键调整时间。
- 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属正常现象。
- 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。
- 工作前请把水盒加满纯净水，工作过程抽水声为水泵间歇性工作产生，属正常现象。

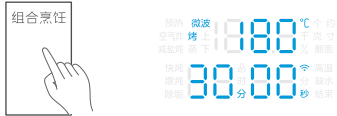
组合烹饪

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

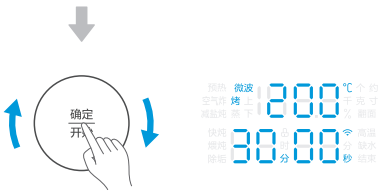
1 微烤组合设定

* 用烤管+微波组合工作来烤制食物，适合各种肉类和蔬菜的快速烤制。

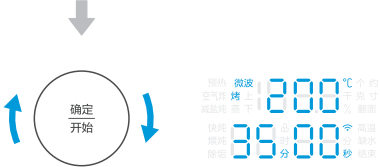
1 按【组合烹饪】键1次选择微烤组合，按【确定/开始】选定功能。



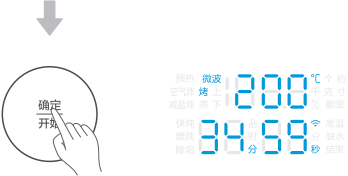
2 旋转旋钮调整温度，按【确定/开始】选定温度。
注：温度范围：70-250°C。



3 旋转旋钮调整时间。
注：最大烹饪时间：2小时。



4 按【确定/开始】启动，显示屏开始倒计时。



注意

- 微波功能下金属材料（含锡箔纸）不能用哦！
- 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。

组合烹饪

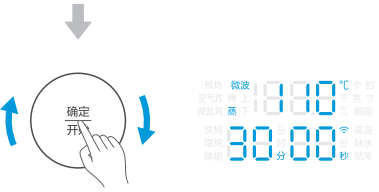
2 微蒸组合设定

* 工作前，请将水盒加满纯净水。
用蒸汽+微波组合工作来蒸制食物，适合制作蒸红薯、玉米、紫薯饭等

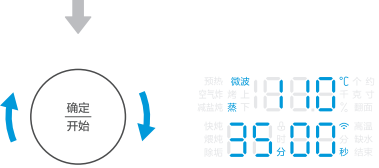
1 按【组合烹饪】键2次，或按【组合烹饪】键再旋转旋钮选择微蒸组合，按【确定/开始】选定功能。



2 旋转旋钮调整温度，按【确定/开始】选定温度。
注：温度范围：50-150°C。



3 旋转旋钮调整时间。
注：最大烹饪时间：2小时。



4 按【确定/开始】启动，显示屏开始倒计时。



注意

- 微波功能下金属材料（含锡箔纸）不能用哦！
- 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】键调整时间。

组合烹饪

3 上烤下蒸设定

* 工作前，请将水盒加满纯净水。
上烤下蒸功能可支持烹调时间接近的食物蒸烤料理同时烹饪，实现不同食材一锅同出。

1 按【组合烹饪】键3次，或按【组合烹饪】键再旋转旋钮选择上烤下蒸，按【确定/开始】选定功能。

2 旋转旋钮调整时间。
注：最大烹饪时间：2小时。

3 按【确定/开始】启动，显示屏开始倒数计时。



上烤下蒸食物烹饪时间建议

(可根据个人喜好调整时间)

时间	上烤菜单（器皿：烤盘 放置位置：腔体上层）	下蒸菜单（器皿：耐热容器 放置位置：腔体平板）
约 10 15 分钟	烤虾（约5-6只，铺满烤盘） 烤五花肉（约200克，铺满烤盘） 烤培根（约4-5片） 冷冻小春卷（约24克/个*8个） 烤口蘑（约200克） 烤香肠（4-6根，约50克/根） 彩椒牛排（约4根） 烤秋刀鱼（2-3条） 冷冻薯饼（2-4块，60克/块）	蒸生菜（约200克） 冷冻小烧麦（约14克/个*10个） 冷藏糯米烧麦（6个，约30克/个） 冷藏小肉包（4-6个，40克/个） 蒸虾（1盘，约300克） 蒸带壳鸡蛋（4-6个） 蒸扇贝（150克/个*2个，一分二）
约 15 20 分钟	烤小羊排（4根，约400克） 烤带鱼（分段，铺满烤盘） 烤鱿鱼（湿鱿鱼，约500克） 烤鸡翅（约9-12个） 烤三文鱼（1块，约300克）	蒸生蚝（约4-6个） 蒸西兰花（约200克） 蒸鱼（鲈鱼，约400克） 蒸蛤蜊（约400克） 蒸蛋羹（2个鸡蛋） 蒸娃娃菜（约400克） 金针菇粉丝（1盘，菇约200克，粉丝约100克）
约 20 30 分钟	烤鸡腿（琵琶腿，约100克/个*3个） 烤玉米（1-2根，450克/个，一分二，包锡纸） 烤鱼（1条，约400克，趴放） 贝贝南瓜（1个，约500克，切块） 烤鸡胸肉（约200克） 烤土豆（小土豆，分切，约500克） 烤茄子（1个，约200克/个，对半分切，盖锡纸）	蒸排骨（约300克） 蒸鸡块（约400克） 蒸肉饼（约200克） 蒸蟹（2-3只） 蒸玉米（2-3根） 蒸米饭（3人份，70克米/人） 蒸香芋（约500克，切段1cm厚/片）
约及 30以 上 分钟	烤红薯（4根，约200克/根） 锡纸烤排骨（2整根）	蒸山药（约400克） 蒸小芋头（约400克）

备注：

- 启动菜单前请在水盒中加满水。
- 上烤下蒸快速菜单可支持蒸烤料理同时烹饪，适合烹调所需时间接近的食物，实现不同食材一锅同出。
- 菜单组合原则：相同烹饪时间范围内的食材可以自由组合烹饪。
上烤菜单烹饪时包裹锡纸可防止食物上色过深，中途可以调转烤盘方向或手动翻面，效果更均匀。
- 下蒸菜单烹饪时可将耐热器皿直接放置在平板中央，蒸制绿叶青菜时为保证口感，可在容器中加入少量的水。
- 使用上烤下蒸功能蒸面点、粉丝类会出现发干以及轻微上色，蒸制该类食物建议使用纯蒸模式。
- 若食材份量与参考有差异，可根据实际情况进行调整，如鸡翅重量或个头比参考大，可以适当增加时间。
- 食物起始温度、尺寸大小、摆放位置等都会对烹饪效果有影响，建议一边烹饪一边观察。

注意

- 工作过程中可旋转旋钮或按【确定/开始】键调整时间。
- 工作过程“嘀哒”声为继电器正常工作声音，正常情况，无需处理。

1 自动菜单设定

* 美食的制作方法可参看食谱。

1 按【自动菜单】键。



2 旋转旋钮选择所需菜单，按【确定/开始】选定菜单。
注：可通过顺时针或逆时针来选择菜单编号。



3 按【确定/开始】启动，显示屏开始倒计时时。
注：能调节份量和时间的菜单，可按需调节后再按【确定/开始】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。
- 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。
- 微波功能烹饪的自动菜单，禁止使用金属器皿(含锡箔纸、附赠的空气炸篮和金属烤盘)。
- 工作过程抽水声为水泵间歇性工作产生，属正常现象。
- 微波菜单加保鲜膜或加盖，烹饪效果更佳，注意留孔哦！

2 自动菜单指引

屏幕显示	菜单名称	建议重量	建议时间	烹饪方式	是否预热
01	蜜汁鸡腿	900克	36分钟	空气炸	/
02	香甜烤红薯	850克	50分钟	空气炸	/
03	椒盐烤虾	400克	10分钟	空气炸	/
04	烤香肠	400克	16分钟	空气炸	/
05	炸薯条	450克	27分钟	空气炸	/
06	鸡柳	350克	19分钟	空气炸	/
07	酥肉	350克	19分钟	空气炸	/
08	炸鸡块	500克	28分钟	空气炸	/
09	蜂蜜栗子	500克	20分钟	空气炸	/
10	花生米	300克	16分钟	空气炸	/
11	炸虾天妇罗	400克	13分钟	空气炸	/
12	日式吉列猪排	500克	28分钟	空气炸	/
13	脆烤多春鱼	250克	20分钟	空气炸	/
14	奶香燕麦脆虾球	550克	14分钟	空气炸	/
15	奥尔良烤翅	500克	17分钟	补湿烤	是
16	蒜香排骨	500克	27分钟	补湿烤	是
17	酱烤鱿鱼	800克	13分钟	补湿烤	是
18	低盐三文鱼	200克	10分钟	补湿烤	是
19	减脂烤五花肉	250克	15分钟	补湿烤	是
20	脆皮叉烧	500克	46分钟	补湿烤	是
21	清蒸鲈鱼	400克	13分钟	嫩蒸	/
22	蒸速冻面点	500克	13分钟	嫩蒸	/
23	蒸蛋羹	300克	9分钟	嫩蒸	/
24	蒸排骨	400克	20分钟	嫩蒸	/
25	豉椒蒸花蛤	400克	14分钟	嫩蒸	/

2 自动菜单指引

屏幕显示	菜单名称	建议重量	建议时间	烹饪方式	是否预热
26	蒜蓉蒸娃娃菜	400克	13分钟	嫩蒸	/
27	蒸手撕茄子	500克	22分钟	嫩蒸	/
28	肉末蒸丝瓜	500克	10分钟	嫩蒸	/
29	蒸西兰花	300克	10分钟	嫩蒸	/
30	葡式蛋挞	9个	18分钟	空气炸	是
31	戚风蛋糕	8寸	40分钟	立体烘烤	是
32	蔓越莓曲奇	12个	24分钟	空气炸	是
33	玛格丽特饼干	12个	27分钟	空气炸	是
34	意式薄底披萨	600克	18分30秒	立体烘烤	是
35	全麦面包	600克	35分钟	立体烘烤	/
36	烤冷冻披萨	340克	15分钟	空气炸	是
37	银耳莲子羹	1500克	40分钟	微波	/
38	牛奶木瓜露	1000克	25分钟	微波	/
39	冰糖雪梨饮	1500克	20分钟	微波	/
40	香芋西米露	820克	28分钟	微波	/
41	红枣乌鸡汤	1500克	2小时	减盐炖	/
42	虫草花炖排骨	1450克	2小时	减盐炖	/
43	桃胶炖牛奶	530克	36分钟	微波	/
44	猪肚鸡汤	1500克	1时30分	微波	/
45	板栗炖鸡汤	1700克	2小时	减盐炖	/
46	萝卜羊肉汤	1700克	2小时	减盐炖	/
47	番茄炖牛腩	1820克	1小时	微波	/
48	泰式冬阴功汤	1500克	32分钟	微波	/
49	小鸡炖蘑菇	500克	30分钟	微波	/
50	土豆炖排骨	1500克	30分钟	微波	/

2 自动菜单指引

屏幕显示	菜单名称	建议重量	建议时间	烹饪方式	是否预热
51	猪肉炖粉条	1300克	20分钟	微波	/
52	烤全鸡	1300克	35分钟	微烤组合	/
53	丁香烤猪肘	1000克	21分钟	微烤组合	/
54	烤茄子	300克	28分钟	微烤组合	/
55	照烧无骨鸡腿	400克	23分钟	微烤组合	/
56	蒸红薯	800克	40分钟	微蒸组合	/
57	蒸肉丸	600克	15分钟	微蒸组合	/
58	南瓜蒸排骨	600克	18分钟	微蒸组合	/
59	蒸玉米	1000克	30分钟	微蒸组合	/
60	紫薯饭	500克	30分钟	微蒸组合	/
61	烤培根+蒸生菜	培根4片 生菜约200克	10分钟	上烤下蒸	/
62	烤秋刀鱼+蒜蓉蒸扇贝	秋刀鱼4条 扇贝4个	11分钟	上烤下蒸	/
63	烤贝贝南瓜+蒸鸡块	贝贝南瓜230克 鸡块400克	23分钟	上烤下蒸	/
64	烤红薯+蒸山药	红薯2-4条 山药400克	50分钟	上烤下蒸	/
65	碱水包	6个	19分钟	上下独立控温	/
66	巴斯克芝士蛋糕	6寸	25分钟	上下独立控温	/
67	蛋黄酥	12个	32分钟	上下独立控温	/
68	墨西哥面包	8个	18分钟	上下独立控温	/
69	快速解冻	100克-1500克	1分40秒-13分20秒	微波	/
70	发酵	默认40℃，可调	默认30分钟，可调	蒸汽	/
71	食物保温	默认60℃，可调	默认2小时，可调	烤管	/
72	果干	/	默认8小时，可调	空气炸	/
73	肉干	/	默认1小30分钟，可调	空气炸	/

2 自动菜单指引

屏幕显示	菜单名称	建议重量	建议时间	烹饪方式	是否预热
74	复脆	/	默认10分钟, 可调	空气炸	/
75	腔体除味	/	默认5分钟, 可调	/	/
76	腔体清洁	/	默认10分钟, 可调	蒸汽	/
77	水垢清洁	/	20分钟	/	/
78	杀菌消毒	/	默认15分钟, 可调	蒸汽	/
79	腔体烘干	/	默认30分钟, 可调	烤管	/

* 61-64号菜单的建议重量供烹饪时参考, 显示内容以实际为准。

! 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。
- 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。
- 微波功能烹饪的自动菜单, 禁止使用金属器皿(含锡箔纸、附赠的空气炸篮和金属烤盘)。
- 工作过程抽水声为水泵间歇性工作产生, 属正常现象。
- 微波菜单加保鲜膜或加盖, 烹饪效果更佳, 注意留孔哦!

快速解冻

*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

- 按【自动菜单】键, 旋转旋钮选择69号菜单**快速解冻**, 按【确定/开始】选定菜单。

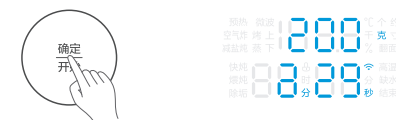


- 旋转旋钮调整重量。

注: 解冻重量范围: 100克-1500克。



- 按【确定/开始】启动, 显示屏开始倒计时。



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, 取出后置于室温下自然解冻。



【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。

! 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。

1 发酵设定

* 工作前，请将水盒加满纯净水。
此功能是利用蒸汽来进行发酵。

! 注意

- 当腔体温度高于发酵适合温度时，显示屏显示“F01”“高温”，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”“高温”消失后再使用。

1 按【自动菜单】键，旋转旋钮选择70号菜单发酵，按【确定/开始】选定菜单。



2 旋转旋钮调整温度，按【确定/开始】选定温度。

注：温度范围：25℃-45℃。



3 旋转旋钮调整时间。

注：最大烹饪时间：72小时。



4 按【确定/开始】启动，显示屏开始倒计时。



! 注意

- 工作过程中可旋转旋钮或按【确定/开始】键调整时间。

2 食物保温设定

* 此功能是利用烤管对食物进行保温。

1 按【自动菜单】键，旋转旋钮选择71号菜单食物保温，按【确定/开始】选定菜单。



2 旋转旋钮调整温度，按【确定/开始】选定温度。

注：温度范围：50℃-100℃。



3 旋转旋钮调整时间。

注：最大烹饪时间：2小时。



4 按【确定/开始】启动，显示屏开始倒计时。



1 按【自动菜单】键。



2 旋转旋钮选择72号菜单果干，按【确定/开始】选定菜单。
(肉干请选择73号菜单)



3 旋转旋钮调整时间。

注：最大烹饪时间：12小时。



4 按【确定/开始】启动，显示屏开始倒计时。



! 注意

- 选择果干/肉干功能时，请使用蒸汽烤炸篮附件。
- 中途可翻转食物，以便效果更加均匀。
- 工作过程中可旋转旋钮或按【确定/开始】键调整时间。

复脆

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

* 此功能利用空气炸模式对油炸类等食物进行复脆。

1 按【自动菜单】键。



预热 预温 1888℃ 个的
空气炸 烤上 1888℃ 个的
解冻 解冻 88分00秒 缺水
解冻 解冻 88分00秒 缺水

2 旋转旋钮选择74号菜单复脆，
按【确定/开始】选定菜单。



预热 预温 1888℃ 个的
空气炸 烤上 1888℃ 个的
解冻 解冻 88分00秒 缺水
解冻 解冻 88分00秒 缺水

3 旋转旋钮调整时间。
注：最大烹饪时间：2小时。



预热 预温 1888℃ 个的
空气炸 烤上 1888℃ 个的
解冻 解冻 12分00秒 缺水
解冻 解冻 12分00秒 缺水

4 按【确定/开始】启动，
显示屏开始倒计时。



预热 预温 1888℃ 个的
空气炸 烤上 1888℃ 个的
解冻 解冻 18分59秒 缺水
解冻 解冻 18分59秒 缺水



注意

• 工作过程中可旋转旋钮或按【确定/开始】键调整时间。

杀菌消毒

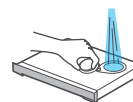
*图示仅展示效果，具体显示以实际为准



注意

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

1 杀菌前准备工作（使用前，请按以下指引操作）



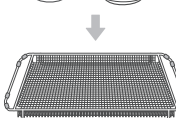
【水箱加水】

- 1 打开净水盒，加满纯净水；
- 2 盖上净水盒盖，把水箱放回水箱槽内。



【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烤炸篮上。



2 杀菌功能设置

1 按【自动菜单】键，旋转旋钮
选择78号菜单杀菌消毒，按
【确定/开始】键选定菜单。



预热 预温 1888℃ 个的
空气炸 烤上 1888℃ 个的
解冻 解冻 88分00秒 缺水
解冻 解冻 88分00秒 缺水

2 旋转旋钮调整时间。
注：最大可设置时间：30分钟。



预热 预温 1888℃ 个的
空气炸 烤上 1888℃ 个的
解冻 解冻 18分00秒 缺水
解冻 解冻 18分00秒 缺水

3 按【确定/开始】启动，
显示屏开始倒计时。



预热 预温 1888℃ 个的
空气炸 烤上 1888℃ 个的
解冻 解冻 18分59秒 缺水
解冻 解冻 18分59秒 缺水

清洁保养

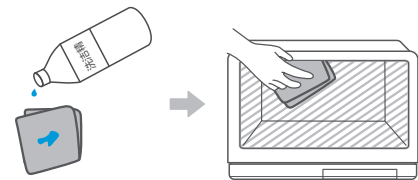
* 定期进行清洁与保养，有利于提高使用寿命。

注意

- 不要使用粗糙类的擦洗物（如钢丝球）。
- 工作前请把水盒加满纯净水。
- 请勿使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洁炉门的玻璃，可能会导致玻璃粉碎。

日常清洁

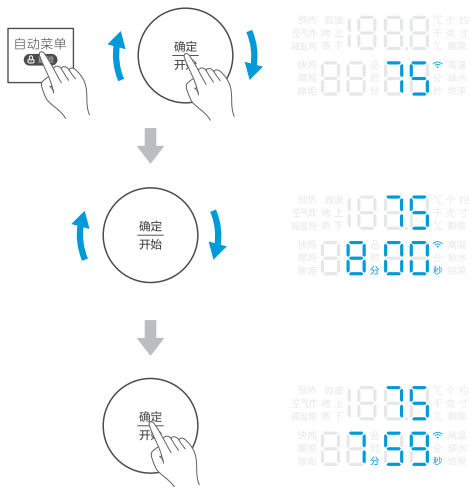
- 1 先用抹布擦去食物残渣。
- 2 将柔软的湿抹布蘸取适量清洁剂擦拭腔体和背板，重点清洁顶部。
(防止油污堆积在顶部，引起烹饪时冒烟)
- 3 净水盒加满纯净水。
- 4 按【自动菜单】键，旋转旋钮选择76号菜单，按【确定/开始】启动清洁。
- 5 结束后，腔体内部有少量积水属正常现象，建议等机器冷却后，用干净的抹布擦干积水，并保持半开门状态，或选择79号菜单烘干炉腔，使炉腔保持干燥即可。



腔体除味

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

- 1 按【自动菜单】键，旋转旋钮选择75号菜单腔体除味，按【确定/开始】键选定菜单。
- 2 旋转旋钮调整时间。
注：最大可设置时间：10分钟。
- 3 按【确定/开始】启动，显示屏开始倒数计时。



除垢清洁提醒

- 1 当蒸汽功能使用累计一定时间时，为避免水垢堆积，设备会自动提醒清洁，屏幕显示“除垢”。
- 2 此时可使用77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，屏幕“除垢”清除。
- 3 如未进行清洁，待机状态会一直显示“除垢”（仅作为信息提示），不影响其他功能的使用，可正常操作。

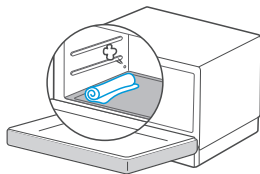
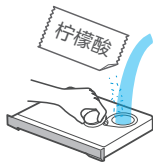


水垢清洁

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

* 水垢清洁建议每个月进行1次。

- 1 取出净水盒，加入约10g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。
- 按【自动菜单】键，旋转旋钮选择77号菜单，按【确定/开始】启动清洁。



- 3 待机器显示“缺水”，倒计时暂停后，请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（不用再加柠檬酸），毛巾再次放在蒸汽出口下。
- 4 放好后按【确定/开始】继续清洁，直到程序结束。



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
腔体内打火花	• 微波、烧烤功能使用了金属容器（包括铝箔锡纸、带金边装饰/彩釉容器）	• 带微波的功能，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，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
	• 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
不出蒸汽或显示“缺水”	• 水箱没有安装到位	• 请将水箱用力推到底
	• 水箱没水	• 请在水箱加入纯净水
F01高温同时显示	• 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
高温	• 腔体温度高于65℃	• 正常情况，注意防烫

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
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
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
	• 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“除垢”	• 蒸汽功能累计使用超过30个小时	• 请启动水垢清洁
使用蒸汽时有抽水声	• 工作过程抽水声为水泵间歇性工作产生	• 正常情况，无需处理
使用蒸汽时排汽声音大	• 蒸汽量大，外排过程压力大，产生声音	• 正常情况，无需处理
工作过程中听到“嘀哒”声	• 工作过程“嘀哒”声为继电器正常工作声音	• 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	G32
执行标准号	GB 4706.1-2005 GB 4706.21-2008 GB 4706.22-2008
额定电压/频率	220V~ 50Hz
额定输入功率	2000W
微波输入功率	1550W
微波输出功率	1000W
微波工作频率	2450MHz
空气炸功率	2000W
外形尺寸（宽x深x高）	487x440x392 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（%）	烧烤能耗(W · h)	依据国家标准
1级	60	1.2	GB 24849-2017