



嵌入式组合蒸汽烧烤微波炉

安装及使用说明书

产品型号：WML7001BC

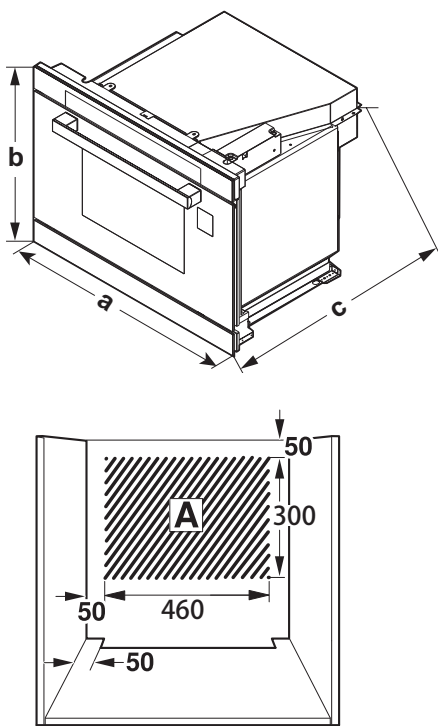
目录

安装说明	4-7
简明操作指南	8-11
微波炉的放置	12
微波炉安全注意事项	13-16
微波炉烹调注意事项	17
功能指示	18-19
微波炉烹调用具的选择	20-22
控制面板	23
加热原理	24
显示窗的介绍	25
滑动感应条的介绍	25
儿童安全锁设定/取消	26
变频微波设定	27-28
快速加时设定	29
蒸汽烹调设定	30-31
微波 + 蒸汽设定	32-33
蒸汽烘烤设定	34-36
追加蒸汽设定	37
微波解冻设定	38
解冻技巧	39
单面烧烤设定	40-41
双动力烤设定	42
烘烤/发酵设定	43-47
三段连动烹调程序设定	48-50
自动烹调设定及菜单	51-76
温控加热	51-53
蒸汽加热	54-55
变频解冻	56
热牛奶	57-58
其它菜单	59-72
自动清洁	73-76
炉腔除味	73
蒸汽加热器清洁	74
柠檬酸清洗	75
炉腔清洁	76
微波炉加热原理	77
食物的特性	77
烹调技巧	78
微波解冻建议时间	79
再加热食谱建议时间	80
常用食谱烹调建议时间	81
微波炉的保养	82-83
要求修理服务之前	84-85
食品接触用信息	86
产品中有害物质或元素名称及含量	87
规格	88
保修指南	89-90

安装说明

安装说明图示为示意图，仅供参考。
如有变更，请以实物为准。恕不另行通知。
本安装说明书中所有标注的尺寸单位为 mm。

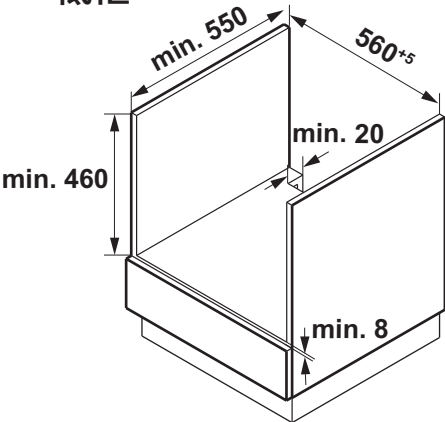
1



型号	a	b	c(不含把手)
WML7001BC	595	457	455

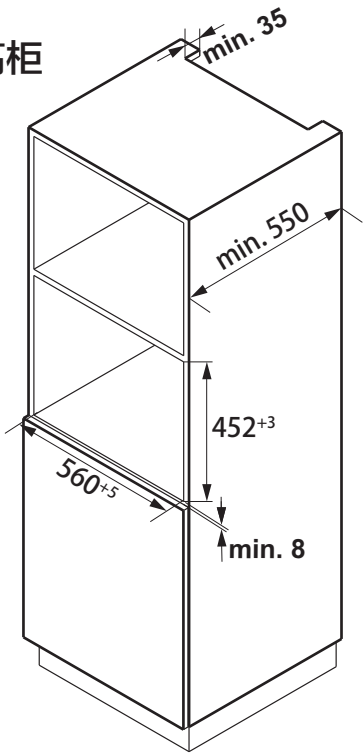
□ 本产品的主插座建议位于阴影区域 A 之内，
或者在本产品安装区域之外。

2 低柜



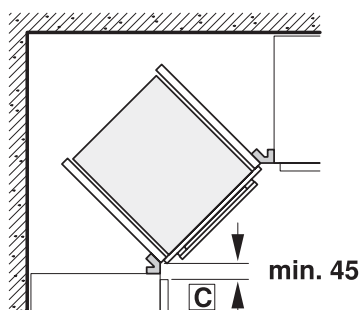
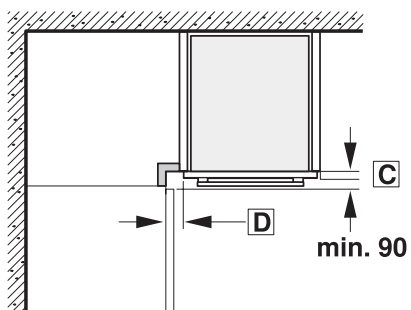
□ 本产品底部与下橱柜顶部之间至少需要留有
8 mm 的空间。

3 高柜



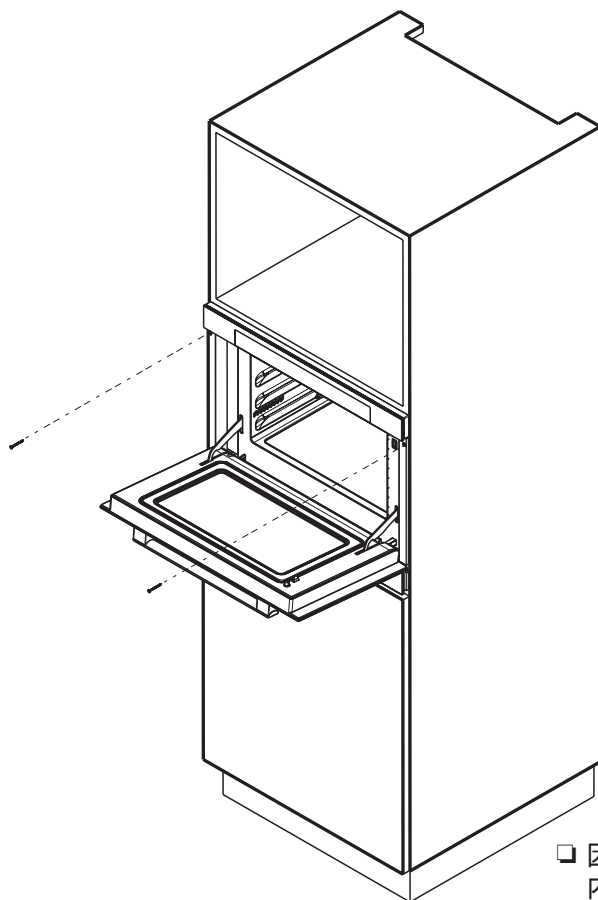
□ 为保持通风，请保持后有大于 35 mm 的空隙。

4



- 在转角处安装时，为了确保电器门可以打开，考虑尺寸 C。
尺寸 D 应大于左侧橱柜面板及把手的厚度。

5



- 因产品不同，门开情况下的内部结构示意图可能和实物有所不同。

安装前之注意事项：

- ❑ 本产品应平稳安装在操作、保养方便且牢固的地方，不得倾斜安装。
- ❑ 严禁将本产品及电源插座安装在可能受潮或容易被水淋湿的地方。
- ❑ 搬运放置时应从底部两侧抬起，轻搬轻放，切不可通过拖拉门体或把手来移动本产品。
- ❑ 注意橱柜底面的结构和平整度，切勿在表面不平整或底面为横条架子结构的橱柜内进行前后拖动。
- ❑ 本产品须平放到橱柜上，切勿将下开合玻璃门与橱柜先接触。
- ❑ 本产品是嵌入在橱柜内的，橱柜的底板必须能承受 50 千克以上的重量。

重要信息 – 图 1

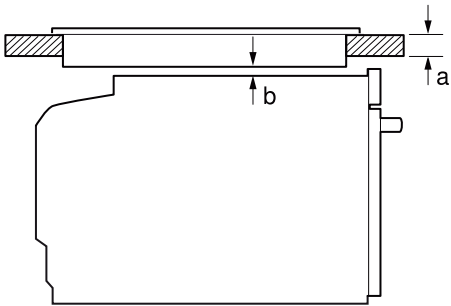
- ❑ 本产品设计于一体式厨房，可以放置在橱柜中使用，但不应放置在台面上使用。
- ❑ 拆包后请检查本产品是否有损坏。如果本产品在运输过程中损坏，请勿安装。
- ❑ 所安装的橱柜必须能够承受 90 °C 以上的温度，相邻橱柜的面板能够承受 70 °C 以上的温度。
- ❑ 任何需要在橱柜上开的开孔应在安装本产品前开好。清除刨花，因为刨花可能会妨碍电气部件正常工作。
- ❑ 请戴上防护手套，避免割伤自己。在安装过程中碰得到的部件可能具有锋利的边缘。

警告：电子植入物佩戴者

本产品可能包含永久磁铁，会对心脏起搏器或胰岛素泵等电子植入物造成影响。因此在安装本产品时，必须与电子植入物保持至少 100 mm 的距离。

操作台面之下的设备 – 图 2

- ❑ 将操作台面固定在内置式家具上。
- ❑ 如果设备安装在炉灶下面，则必须保持以下最小尺寸（必要时包括底部结构）：



炉灶类型	a	a	b
	装在上面	与平面齐平	
感应炉灶	48 mm	49 mm	5 mm
全平面感应炉灶	58 mm	59 mm	5 mm

提示：根据必要的最小间距 b 得出最小操作台面厚度 a。注意炉灶的安装说明。

与暖碟抽屉组合使用

- ❑ 先安装暖碟抽屉。遵守暖碟抽屉的安装说明。将本产品滑入橱柜，将其置于暖碟抽屉顶部。
- 重要说明：当滑入本产品时，小心不要损坏暖碟抽屉面板。

连接本产品

- ❑ 本产品属于 1 类防护，使用时必须配备保护性接地连接。
- ❑ 熔断保护必须符合本产品铭牌上指定的额定功率以及符合当地规定。
- ❑ 进行安装操作时，本产品必须从电源断开。
- ❑ 只能用原制造商提供的电线更换电源线，可以通过售后服务部门获得。
- ❑ 如果电源线损坏，必须由制造商、售后服务部门或具有相应资格的个人进行更换，以免发生危险。
- ❑ 进行本产品安装时，必须提供防止日后出现意外接触的保护措施。

插头带接地触点的电源线

- ❑ 本产品只能连接至安装正确的接地触点插座。
- ❑ 如果安装后无法接触到插头，必须在永久性电气安装中，根据安装规范，在电源相位中提供分区。

插头不带接地触点的电源线

- ❑ 只能由持有上岗证书的专业人员连接本产品。
- ❑ 在永久性电气安装中，必须根据安装规范，在电源相位中提供分区。识别插座中的相导线和中线。如果没有正确连接，本产品可能会损坏。

固定本产品：

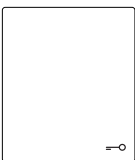
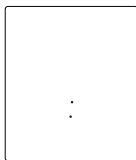
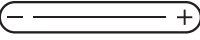
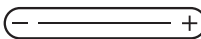
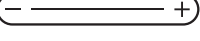
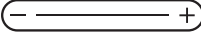
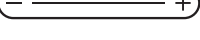
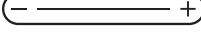
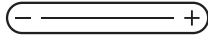
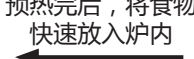
1. 将本产品完全推入。
2. 将本产品水平对中。
3. 旋紧两边的螺钉（如图 5）。

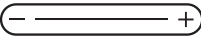
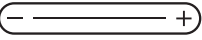
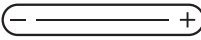
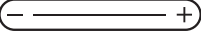
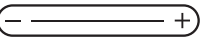
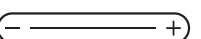
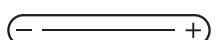
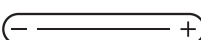
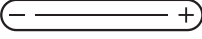
拆除本产品：

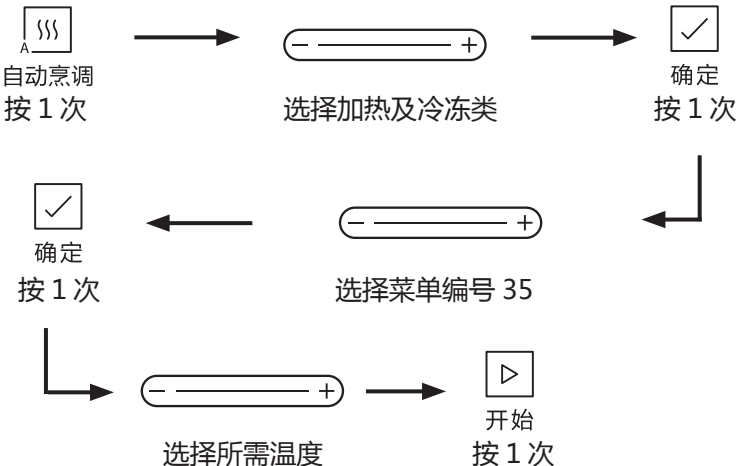
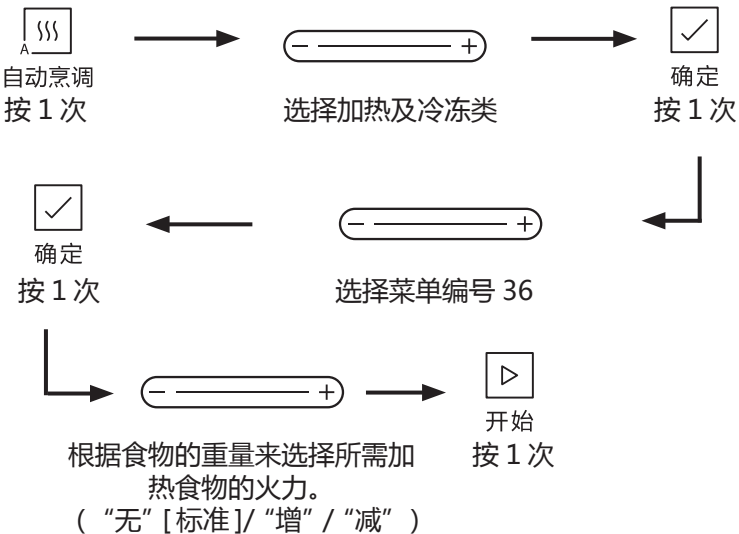
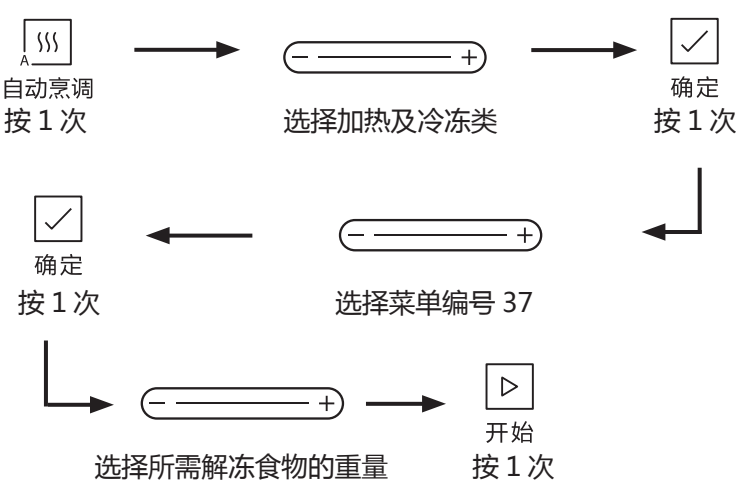
4. 断开本产品连接的电源。
5. 拧开固定螺钉。
6. 稍微抬高本产品并将其完全拉出。

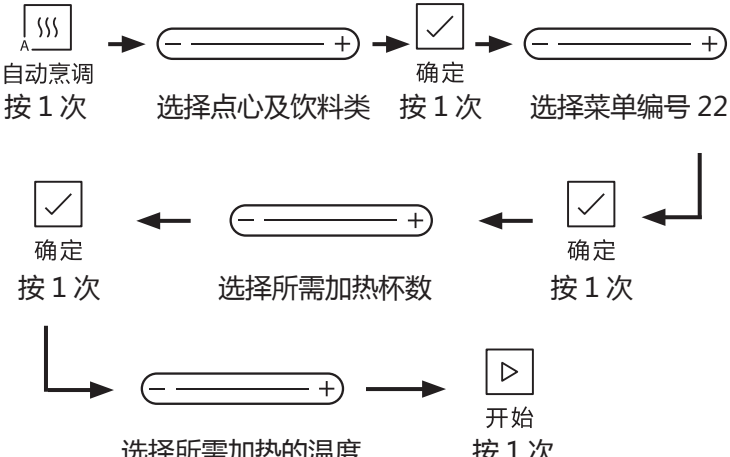
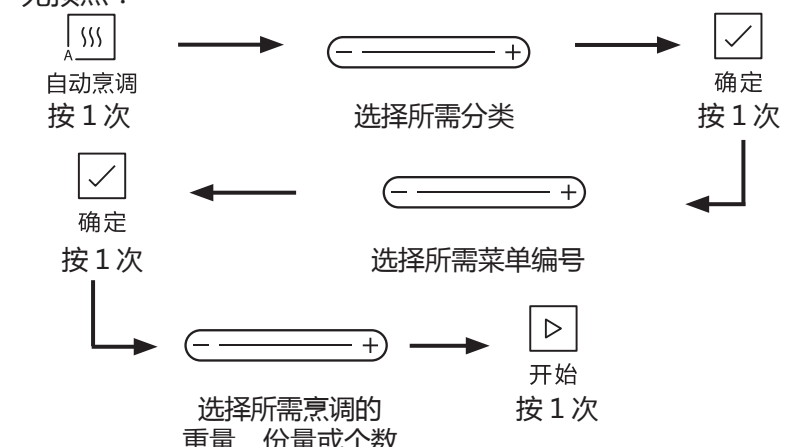
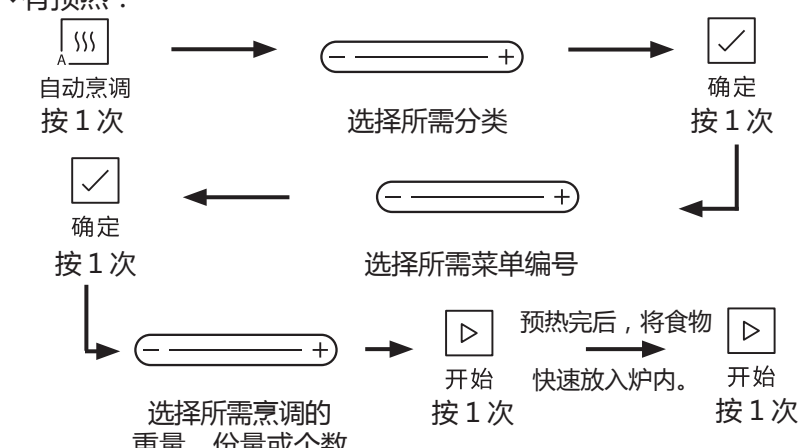
简明操作指南

当您插上微波炉的电源插头，显示窗显示“88:88”，即可开始使用微波炉。

功能	使用方法	
儿童锁设定 / 取消 (第26页)	设定：  开始 按 3 次  显示 	取消：  取消/暂停 按 3 次  显示 
变频微波设定 (第27-28页)	 变频微波 按 1 次  设定火力    确定 按 1 次  设定时间    开始 按 1 次	
蒸汽烹调设定 (第30-31页)	 蒸汽烹调 按 1 次  设定火力    确定 按 1 次  设定时间    开始 按 1 次	
蒸汽烘烤设定 (第34-36页)	◆无预热：  蒸汽烘烤 按 1 次  设定温度    确定 按 1 次  设定时间    开始 按 1 次	
	◆有预热：  蒸汽烘烤 按 1 次  设定温度    确定 按 1 次  开始 按 1 次  设定时间  开始 按 1 次  预热完后，将食物快速放入炉内  开始 按 1 次	

功能	使用方法
单面烧烤设定 (第40-41 页)	 →  →  单面烧烤 按 1 次 设定火力 确定 按 1 次  ←  ←  开始 按 1 次 设定时间
双动力烤设定 (第42 页)	 →  →  双动力烤 按 1 次 设定时间 开始 按 1 次
烘烤 / 发酵设定 (第43-47 页)	◆烘烤 – 无预热 :  →  →  烘烤/发酵 按 1 次 设定温度 确定 按 1 次  ←  ←  开始 按 1 次 设定时间
	◆烘烤 – 有预热 :  →  →  烘烤/发酵 按 1 次 设定温度 确定 按 1 次 预热完后, 将食物快速放入炉内  ←  ←  ←  开始 按 1 次 设定时间 开始 按 1 次
	◆发酵 :  →  →  烘烤/发酵 按 1 次 设定温度为 40 °C 确定 按 1 次  ←  ←  开始 按 1 次 设定时间

功能	使用方法
自动烹调 – 温控加热设定 (第51-53 页)	 自动烹调 按 1 次 选择加热及冷冻类 确定 按 1 次 选择菜单编号 35 确定 按 1 次 选择所需温度 开始 按 1 次
自动烹调 – 蒸汽加热设定 (第54-55 页)	 自动烹调 按 1 次 选择加热及冷冻类 确定 按 1 次 选择菜单编号 36 确定 按 1 次 根据食物的重量来选择所需加 热食物的火力。 (“无” [标准] / “增” / “减”) 开始 按 1 次
自动烹调 – 变频解冻设定 (第56 页)	 自动烹调 按 1 次 选择加热及冷冻类 确定 按 1 次 选择菜单编号 37 确定 按 1 次 选择所需解冻食物的重量 开始 按 1 次

功能	使用方法
自动烹调 – 热牛奶设定 (第57-58 页)	 自动烹调 按 1 次 选择点心及饮料类 按 1 次 确定 按 1 次 选择菜单编号 22 确定 按 1 次 选择所需加热杯数 确定 按 1 次 选择所需加热的温度 开始 按 1 次
自动烹调： No.1 ~ No.21 , No.23 ~ No.34 , No.38 ~ No.44 , 菜单设定 (第59-72 页)	◆无预热：  自动烹调 按 1 次 选择所需分类 确定 按 1 次 确定 按 1 次 选择所需菜单编号 选择所需烹调的 重量、份量或个数 开始 按 1 次 ◆有预热：  自动烹调 按 1 次 选择所需分类 确定 按 1 次 确定 按 1 次 选择所需菜单编号 选择所需烹调的 重量、份量或个数 开始 按 1 次 预热完后，将食物 快速放入炉内。 开始 按 1 次

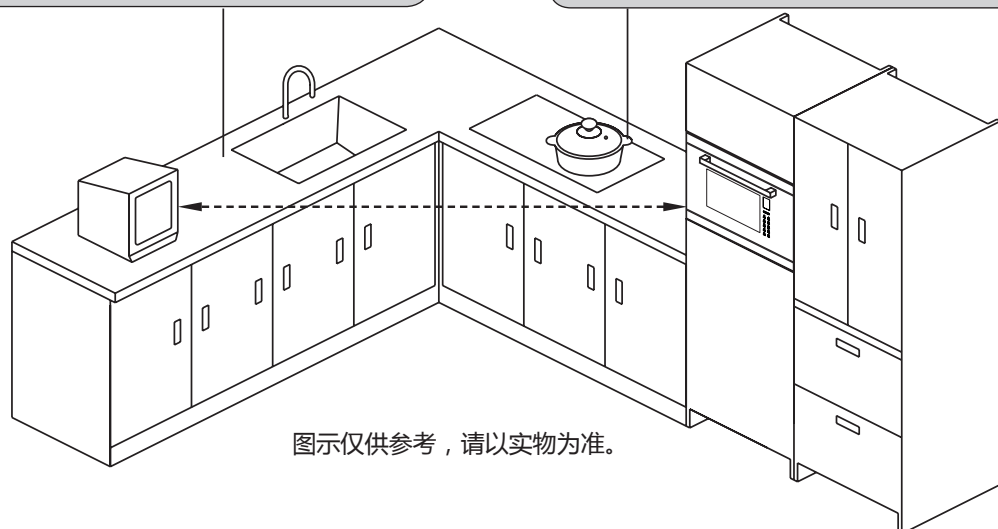
注意事项

1. 在炉腔内没有食物的情况下，请不要启动微波程序。
2. 初次使用微波炉时，可能会有白烟及异味冒出，这是由于机油加热后挥发所致，而非元件、电线烧焦引起，属于正常现象，使用数次后此现象会消失。
3. 微波炉烹调结束后电动风扇会继续工作一段时间，这是正常现象。

微波炉的放置

不要接近电视机、收音机和天线等。
(否则会干扰图像和产生噪音)

不要将本产品放置于高温潮湿的地方。
例如煤气炉、带电区域或水槽旁边。



图示仅供参考，请以实物为准。

电源：

微波炉必须单独使用供电系统。微波炉从其他设备中分出专用供电系统。如不用于这系统，可能会熔断电器保险丝，建议使用 10 A 以上的保险丝。在电路中不可使用高容量保险丝。

接地说明：

本产品必须接地使用。万一漏电，接地可以提供电流回路以避免触电。本产品提供的接地插头必须接插在单相两极带接插的插座上。

电动风扇

当微波炉在微波状态下烹调超过 3 分钟或连续烹调 2 次（2 次的时间间隔小于 10 分钟），或使用过烧烤功能，风扇将工作。这是冷却腔体和电子元件，属于正常现象。

传感探头

此微波炉只能使用为该微波炉推荐的温度传感探头。

注意：

如果室内湿度过高则不能使用本产品。本产品只适用于家庭。

微波炉安全注意事项

I 使用微波炉前请确认以下各项：

炉门、炉体是否有损伤、开裂。



禁止

若有变形、损伤或开裂，会发生微波泄漏，切勿使用微波炉。

炉门内侧金属绝缘(或防泄漏)网板是否弯曲、变形。



禁止

若发生弯曲或变形，切勿使用微波炉。

开门按键或门钩是否正常



禁止

若开门按键不能正常使用或门钩损坏，切勿使用微波炉。

注：并非所有机种都具有开门按键或门钩。

炉门上的金属绝缘网板及炉腔内是否沾上食物或积聚油污。



注意安全

若沾上食物或积聚油污，在微波炉加热时容易产生打火现象，因此请定期清洁微波炉。



注意安全

使用微波炉前，请仔细阅读说明书，本产品只适用于本说明书所说明的用途。



必须接地

本微波炉必须接地使用。万一漏电，接地可以提供电流回路以避免触电。电源插头必须插在单相两极带接地的插座上。

II 请注意预防以下事项发生，否则会引起微波泄漏、微波炉损坏或人身伤害等危险情况。

1. 禁止事项



禁止

警告：如果发现微波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。

注：切勿损坏炉门的安全锁，包括门钩、门铰链等安全部件。如需维修请拨打Whirlpool中国客户服务中心或联系Whirlpool指定维修店进行修理。



禁止分解

警告：除有资格的维修人员外，其他人员进行检修操作都是非常危险的，包括拆下防止微波能量泄漏的防护盖等操作。

请勿擅自对微波炉进行拆卸、修理以及改造。

注：如需维修，请拨打Whirlpool中国客户服务中心或联系Whirlpool指定维修店进行修理。



禁止

当发现微波炉工作不正常时，切勿继续使用。

注：如需维修，请拨打Whirlpool中国客户服务中心或联系Whirlpool指定维修店进行修理。



禁止

当微波炉进行烹调时，切勿放入金属物体，包括金属容器、金属装饰的碟盘或任何金属类的装饰品等。

注：铝箔请按照说明书的要求进行使用。

微波炉安全注意事项

(继续)



禁止

插座孔变松时或电源线、电源插头有损坏时，切勿使用微波炉。



禁止湿手触摸

切勿用湿手触摸或插拔电源插头，可能会引起触电。



禁止

不可敲击控制面板、机壳、炉腔、炉门等部件，以免导致微波炉故障。



禁止

不可将微波炉放置于高温潮湿的地方。例如煤气炉、带电区或水箱旁边。



禁止

本微波炉只适用于家庭烹调，不能用于实验室试验或其它商业用途。



禁止

警告：不要使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洁门的玻璃。这样做会导致玻璃的粉碎。



禁止

器具不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式进行。

2. 危险事项



当心火灾

切勿将易燃物品放在微波炉周围或炉腔内，以免导致起火。



注意安全

不清洁微波炉会致使器具表面劣化，这会影响器具的寿命，可能会导致危险的情况。



当心火灾

微波炉不能用作烹调食物以外的用途，例如用于烘干物品等，这样可能会引起火灾。

如发现有烟雾，应关掉器具开关或拔掉电源插头，并保持炉门关闭，以抑制火焰的蔓延。



必须拔出
插头

按[取消/暂停]键 然后拔去电源插头或关掉屋内电源总开关。



当心微波

切勿使用微波炉加热化学试剂或其它非食物制品，以免引起微波外泄。



当心触电

避免可能对电源线和电源插头造成损伤的行为或动作，如将电源线或插头浸入水中，将电源线靠近高温处，或者强行弯折、扭曲、拉伸、重压、捆扎电源线等。因为破损后使用，可能会引起短路、触电、起火等危险事故。

微波炉安全注意事项

(继续)

3. 注意安全事项



注意安全

警告：请勿让儿童等不熟悉微波炉操作的人员使用微波炉。只有在已经提供充分指导以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。

注：电脑式微波炉可设定儿童安全锁。



注意安全

切勿在没有放置食物的情况下启动微波炉，因为当没有食物或水份在炉内吸收微波能量时，微波能量不停地在炉内反射，会引起炉内温度过高而发生异常。

注：本说明书特别许可的情况除外。



注意安全

切勿让铝箔包装碰触到炉腔内壁，以免工作时产生打火现象而损坏微波炉。



注意安全

炉门开启时，切勿在炉门上拖拉容器，且炉门负重不能超过5公斤。

注：此项仅适用于下拉门机种。



注意安全

器具在使用期间会发热。注意避免接触烤箱内的发热单元。
在使用时可触及部分可能会发热。儿童应远离。



注意安全

器具不能安装在装饰性门后面以免过热。

4. 指示事项

在微波炉内仅能使用适合的器皿



必须

使用各种不同材质的器皿前应先确认是否可用于微波炉。金属包装袋不可使用。当加热用塑料或纸包装的食物时，应注意观察微波炉，因为有着火的可能。

注：请参阅[微波炉烹调用具的选择]。



必须

不能直接在玻璃转盘或平板玻璃上烹调食物，食物必须放入合适的微波炉安全器皿中。

注：请参阅[微波炉烹调用具的选择]。



必须

取出烹调完的食物或在烹调途中进行搅拌翻转时，必须使用锅夹或隔热手套，以免烫伤。因为热量会从高温的食物传到容器、玻璃转盘或平板玻璃上。



当心高温表面

烹调过程中及烹调结束后，微波炉很烫。请勿直接清洗微波炉，务必在其冷却后再进行清洗，以避免发生烫伤。

微波炉安全注意事项

(继续)



必须拔出
插头

清洁微波炉前请先拔掉电源插头，不可使用具有腐蚀性的清洁剂，以免损坏或腐蚀微波炉。



必须拔出
插头

请定期清除电源插头上的灰尘。长期不使用微波炉时，请拔掉电源插头。拔除电源插头时不要拉扯电线，请手握插头拔除。

III 使用烧烤功能时，请注意以下事项：



注意安全

首次使用各种烧烤功能时，如有白烟冒出，这是由于元器件的保护油受热挥发所致，并非故障现象。



注意安全

警告：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。烧烤烹调时以及烹调完毕后机壳表面、排风口及炉门温度较高，为了避免烫伤，请不要用手触摸。



注意安全

烧烤烹调结束后，烧烤辅助器皿及食物温度很高，请使用隔热手套拿取食物和器皿。



注意安全

清洁烧烤管必须待烧烤管完全冷却之后方可进行。在清洁时，请务必小心用软布擦拭，以免烧烤管破损伤害到手指。



注意安全

烧烤烹调时（含组合模式），可使用微波炉专用烤盘。但在微波烹调时，不可使用，以免发生打火现象。

IV 使用蒸汽功能时，请注意以下事项：



禁止

水箱出现裂纹或缺口时，请勿继续使用，以免引起因漏水而导致的漏电或触电。



注意安全

在蒸汽烹调过程中，如需打开炉门进行翻面或搅拌等操作，请注意保持距离，以免蒸汽烫伤脸部或手。

微波炉烹调注意事项



禁止

警告：禁止加热装在密封容器内的液体或其他食物，因为这样可能发生爆炸。例如**婴儿奶瓶，罐头食品，密闭玻璃瓶等**。因为当气压增加，瓶罐可能会爆炸。



禁止

微波炉不能用来加热带壳的鲜蛋和已煮熟的蛋，因为在使用微波加热时甚至加热之后它们可能会发生爆炸。带壳的食物（如鸡蛋、板栗等）以及未刺破的蛋黄，由于压力会使鸡蛋、板栗或蛋黄爆裂，容易引起产品受损、人员烫伤、受伤等事件发生。



禁止

不可用微波煎炸食物，以免发生油滴飞溅，烫伤烹调操作者。



当心火灾

加热塑料或纸包装的食物时，应注意观察微波炉，因为有着火的可能，例如快餐食物等。



注意安全

当加热汤类、汁类或饮品等液体食物时，可能发生液体突然沸腾而飞溅，导致操作者烫伤。因为微波炉加热饮料会导致延迟喷溅沸腾，取出时必须小心谨慎。因此，在烹调时，请留意以下各点：

- (a) 避免使用“直身窄口”或壁厚细长的容器。
- (b) 不要过度加热。否则在取出食物时，会由于突然地沸腾，导致液体飞溅而烫伤操作者。
- (c) 液体食物加热时，液体不要少于容器的八成满。因为加热少量的液体食物会由于沸腾而导致液体突然地飞溅。
- (d) 加热前以及加热途中请略加搅拌。
- (e) 加热后，先让食物在炉内搁置片刻，略加搅拌后取出。
- (f) 使用奶瓶和婴儿食品罐加热食物后应经过搅拌或摇动，喂食前应检查瓶内食物地温度，避免烫伤。



必须

土豆、苹果、红肠、鸡翅等带皮的食物在烹调前必须用叉或刀穿孔以防止烧焦破裂或爆裂。



必须

烹调爆米花必须用微波炉专用的爆米花器皿盛载。另外一些纸袋包装的微波爆米花可以直接用微波炉烹调。请按照食品制造商的说明指示及用法进行。烹调爆米花时，请加倍注意，切勿离开。



必须

不可使用一般的温度计，必须使用测肉温度计检查牛肉或鸡肉的烹调结果。如果烹调不足则再放入炉内用适当的火力及时间再多烹调几分钟。



必须

使用微波烹调时，必须控制烹调时间，时刻关注所需加热食物，切勿远离。

过度加热食物可能引起冒烟、着火。



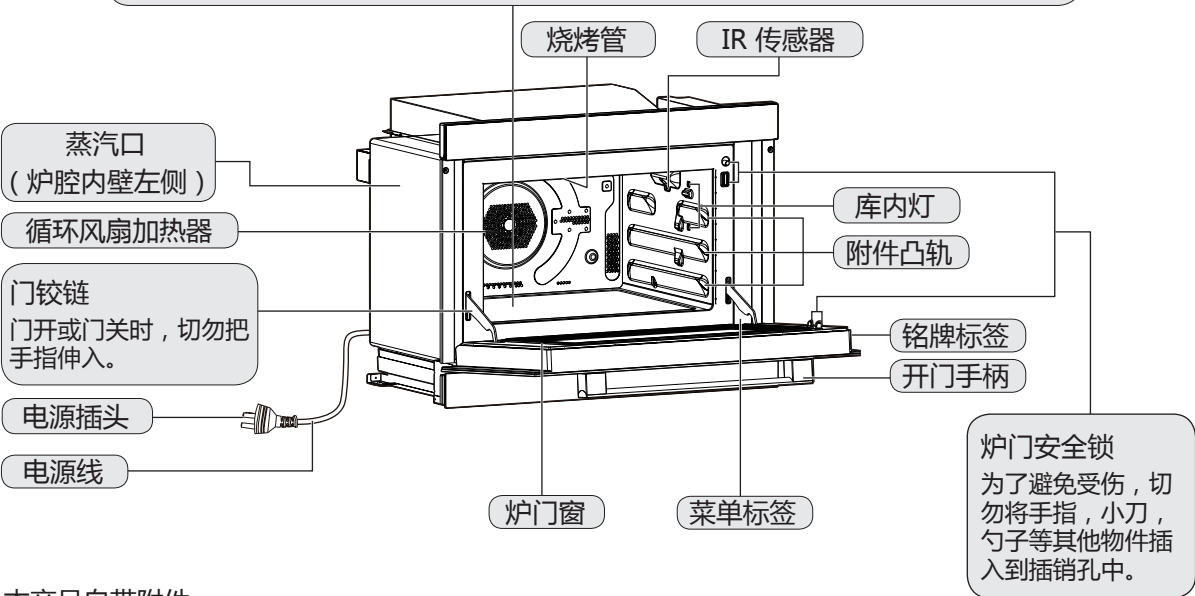
注意安全

烹调食谱仅提供了烹调的大约时间。影响烹调时间的因素有：所喜欢的生熟程度、开始温度、海拔高度、份量、大小、食物形状和盛食容器的种类。如果你熟悉微波炉的操作，则可以适当参照以上这些因素，修改烹调时间。

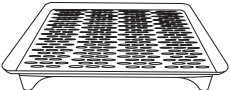
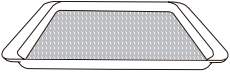
功能指示

平板玻璃

1. 烹调结束待平板玻璃冷却后再进行清洁。
2. 不得将食物直接放在平板玻璃上。应始终将食物放在微波炉用容器中或容器支架上。



本产品自带附件：

 蒸架 (1 个)	1. 使用“蒸汽烹调”或“300 W + 蒸汽”烹调时，蒸架放在玻璃盘上，食物可直接放在蒸架上。 2. 不要在其他烹调模式上使用蒸架。 3. 蒸架可以放入自动洗碗机清洗。
 玻璃盘 (1 个)	1. 玻璃盘可以在任何功能上使用于任一凸轨位置（除了双动力烤）。 2. 当玻璃盘仍很热时，请待其冷却后方可清洗或置于水中。这样可以防止玻璃盘爆裂或粉碎。 3. 玻璃盘上的最大放置重量为 4 千克（包括食物和餐具）。
 烘烤盘 (1 个)	1. 取放时勿在炉门窗上拖动，以免损坏炉门窗。 2. 放到凸轨上使用。 3. 使用后以隔热手套拿取，切勿用手接触，以免烫伤。 4. 请在使用单面烧烤，蒸汽烘烤和烘烤 / 发酵功能时使用烘烤盘，不要使用在其他功能上。 5. 在使用 2 层进行烘烤 / 发酵时，将双动力盘放在上层凸轨，烘烤盘放在下层凸轨。 6. 烘烤盘上的最大放置重量为 4 千克（包括食物和餐具）。
 双动力盘 (1 个)	1. 取放时勿在炉门窗上拖动，以免损坏炉门窗。 2. 放到凸轨上使用。 3. 使用后以隔热手套拿取，切勿用手接触，以免烫伤。烹调食物时，把食物放在双动力盘中间波浪状区域。避免因食物进入四周的凹槽而不能完全烤熟。 4. 双动力盘上的最大放置重量为 4 千克（包括食物和餐具）。

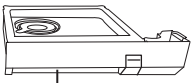
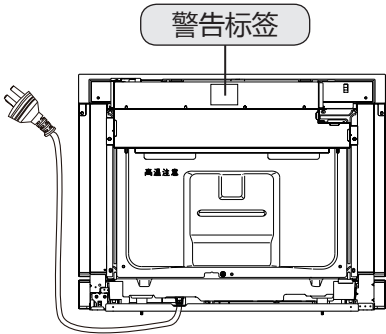
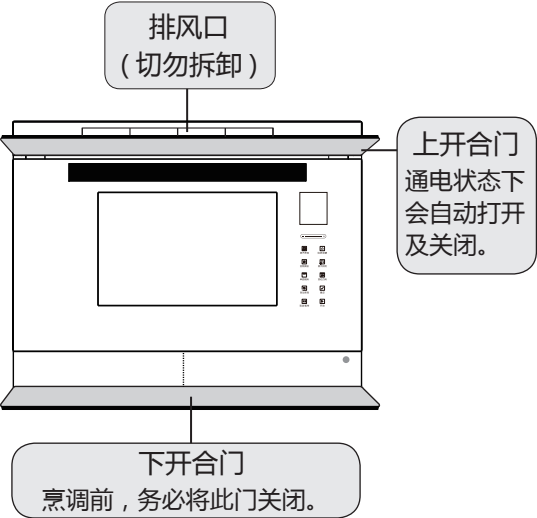
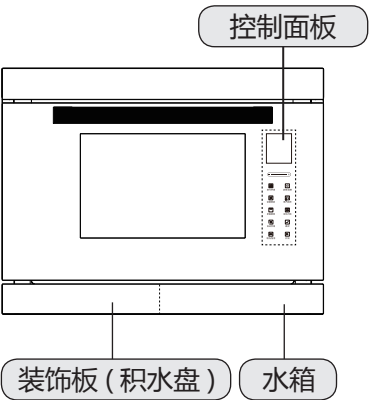
炉灯：

门开时及微波炉工作时，炉灯自动打开。

附注：

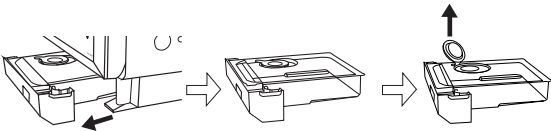
以上图示仅供参考，请以实物为准。

除本产品自带附件外，其它在本说明书内提及到的烹调用具都需自行购买，例如隔热手套等。

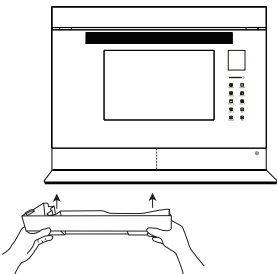


- 水箱
1. 注水不要超过水箱上的满水刻线。
 2. 使用蒸馏水，勿使用矿泉水。
 3. 确认水箱是否安装到位，以避免漏水现象。
 4. 小心移出水箱，经常清洗水箱及橡皮盖。
 5. 勿拆卸水箱上的橡皮盖，防止水箱滴水。
 6. 建议每周用温水清洗水箱。

水箱的操作指南：



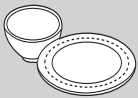
- 装饰板 (积水盘)
1. 使用微波炉前请务必安装积水盘，它是用来收集微波炉在烹调过程中滴出的多余的水滴。积水盘应该经常拆下来进行清洗。
 2. 微波炉在使用前，请从包装箱泡沫中取出积水盘并根据下图所示将卡口卡在炉脚上。
 3. 安装时，请务必使用双手将卡口卡在炉脚上。
 4. 拆除积水盘时，双手拿住积水盘，轻轻的拉出。放在温热的肥皂水中清洗。清洗完后，重新安装到微波炉上。
 5. 每次使用完后请及时清除积水盘内的积水并清洗干净。
 6. 请不要使用自动洗碗机来清洗积水盘。
 7. 清洗后应及时安装回炉脚处。



重新将积水盘安装回炉脚处

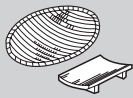
附注：
以上图示仅供参考，请以实物为准。

微波炉烹调用具的选择

容器的种类	变频微波	单面烧烤	烘烤 / 发酵	双动力烤	蒸汽烹调	微波 + 蒸汽	蒸汽烘烤
耐热性玻璃容器 	果酱等产生高温的烹调请使用抗突冷、突热的超耐热玻璃容器。	✓	发酵时可使用。 ✗	✗	✓	✓	✗
不耐热性玻璃容器 	雕花玻璃、强化玻璃也不能使用。 ✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
耐热性塑料容器 	请使用有[可微波炉用]标识的容器 注1: 请注意有的容器盖耐热性较差。 注2: 密封性强的盖子禁止使用。 注3: 含高油、高糖份的食物容易产生高热, 不能使用耐热性塑料容器。	✗	✗	✗	✓	✓	✗
不耐热性塑料容器 	由下列材质制成的容器容易受到微波影响会产生变质, 因此不能使用。(聚乙烯、三聚氰氨、酚、尿素树脂等。) 注: 只有在解冻生鲜食品时, 泡沫制托盘方可使用。	✗	✗	✗	✗	✗	✗
陶瓷 瓷器 	注: 不能使用有彩图、金银装饰的容器会引起颜色剥落、打火等现象。	注: 内侧有彩图的容器, 可能会引起颜色剥落现象, 请不要使用。	注: 内侧有彩图的容器, 可能会引起颜色剥落现象, 请不要使用。	✗	✓	✓	注: 内侧有彩图的容器, 可能会引起颜色剥落现象, 请不要使用。
漆器 	可能会发生漆脱落、断裂现象。 ✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
铝等的金属容器 	注: 微波炉专用金属附件, 可在说明书指导下使用。	注: 金属容器的把手是树脂材料的, 不能使用。	注: 金属容器的把手是树脂材料的, 不能使用。	✗	✓	✗	注: 金属容器的把手是树脂材料的, 不能使用。

微波炉烹调用具的选择

(继续)

容器的种类	变频微波	单面烧烤	烘烤 / 发酵	双动力烤	蒸汽烹调	微波 + 蒸汽	蒸汽烘烤
木竹纸制容器 	· 容易引起燃烧 	注： 烹调温度在 230℃ 以下时，可以使用经过耐热加工处理的纸制容器。 	注： 烹调温度在 230℃ 以下时，可以使用经过耐热加工处理的纸制容器。 			注： 木竹制容器及经过耐热加工处理的纸制品可使用。	
微波炉专用保鲜膜 	· 建议使用耐热温度为 140℃ 的保鲜膜。 注：油多的烹调不能使用。 	· 保鲜膜遇到高温会熔化。 	· 保鲜膜遇到高温会熔化。 				
铝箔 	注： 利用微波反射性质，有时也可使用（比如解冻生鲜食品），但切记铝箔不可触碰炉腔内壁。 	· 用铝箔把食物包好进行。 				注： 利用微波反射性质，有时也可使用（比如解冻生鲜食品），但切记铝箔不可触碰炉腔内壁。 	



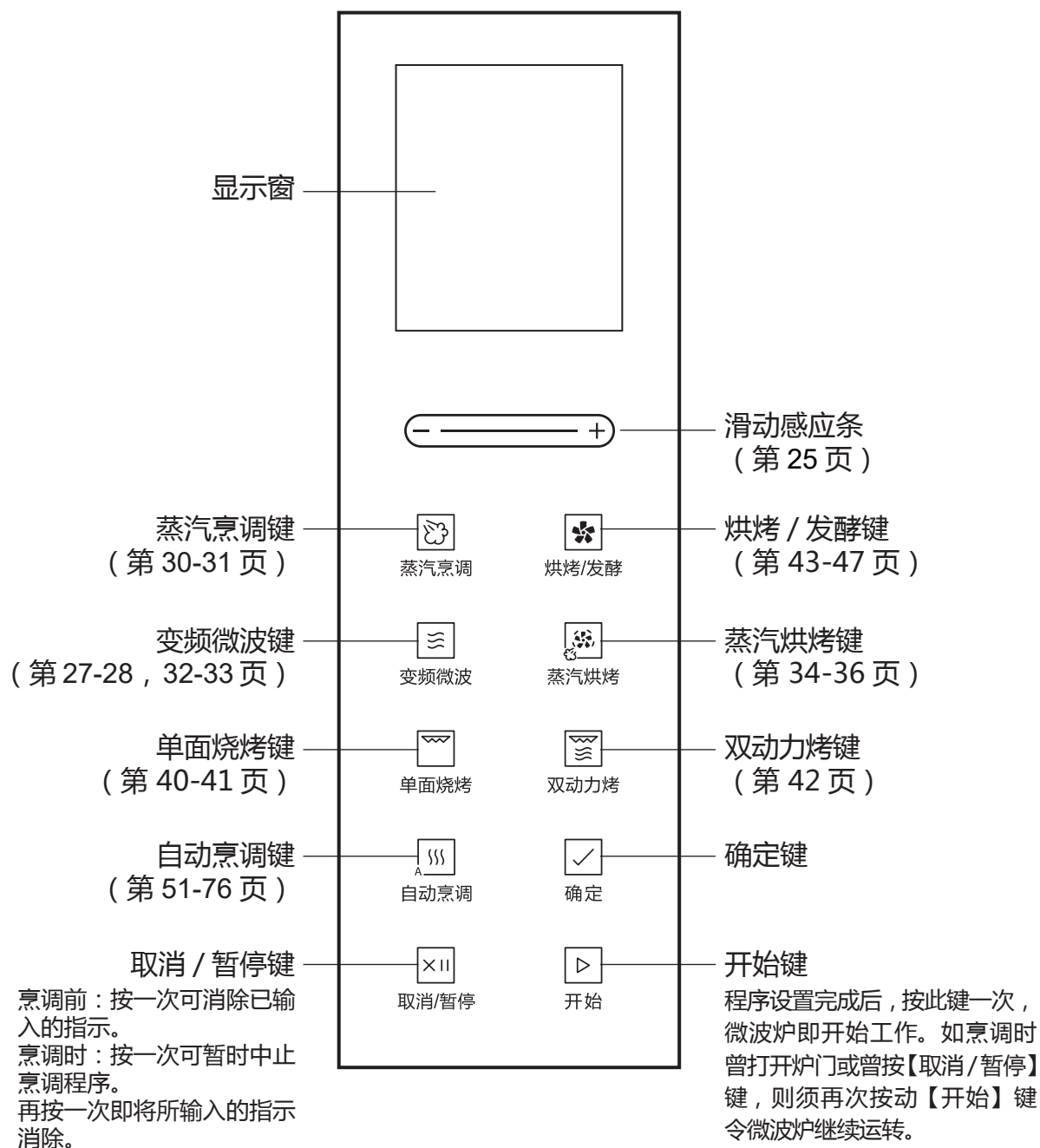
检查容器是否可以在微波炉内安全使用试验方法：
拿一个玻璃杯装 300 毫升的冷水，一起和试验的容器放进微波炉里，调至 1000 W “高火” 煮一分钟。假如这个容器保持不热，但玻璃杯中水变热，那么它就是安全的微波烹调容器，若这个容器变热，证明它已经吸收了一些微波，绝对不可使用。请注意，这个试验不可用在塑料容器上。

本产品自带附件的使用方法：

附件的种类	变频微波	单面烧烤	烘烤 / 发酵	双动力烤	蒸汽烹调	微波 + 蒸汽	蒸汽烘烤
 双动力盘	X	✓	✓	✓	✓	注： 需按照菜单 的指示使用。	✓
 烘烤盘	X	✓	✓	X	X		✓
 玻璃盘	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓
 蒸架	X	X	X	X	✓	✓	X

1. 自动烹调菜单中请根据屏幕的提示使用合适的附件。
2. 在变频微波，双动力烤和“300 W + 蒸汽”功能下，不可以使用任何金属容器。

控制面板



蜂鸣器声讯号：

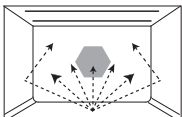
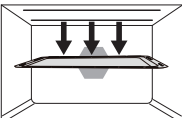
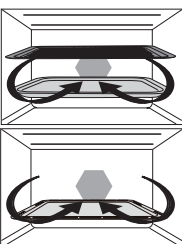
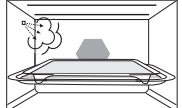
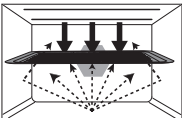
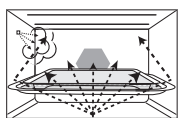
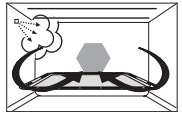
正确按动炉键时，便会听到蜂鸣器声响，如听不到的话，则表示未能接收指示。如果在烹调过程中，微波炉发出两次蜂鸣器声，则是提示需对食物翻身或搅拌或表示一个烹调阶段的结束。当整个烹调程序完成后，则会发出五次蜂鸣器声。

附注：

1. 如果您设置完烹调程序后，没有进行任何操作，包括打开或关闭炉门；6分钟之后，电脑程序将自动取消本次设置，恢复到冒号显示状态或进入待机模式。
2. 微波炉使用完经过一段时间后会进入待机模式。
3. 当进入待机模式后，如需使用微波炉，需将炉门开关一次。
4. 在首次使用本产品前，先使用烘烤 230 °C将微波炉（无食物，无附件）加热10分钟。目的是将炉腔里保护部件的过多的油脂除去。这也是唯一一次对空的微波炉进行操作。

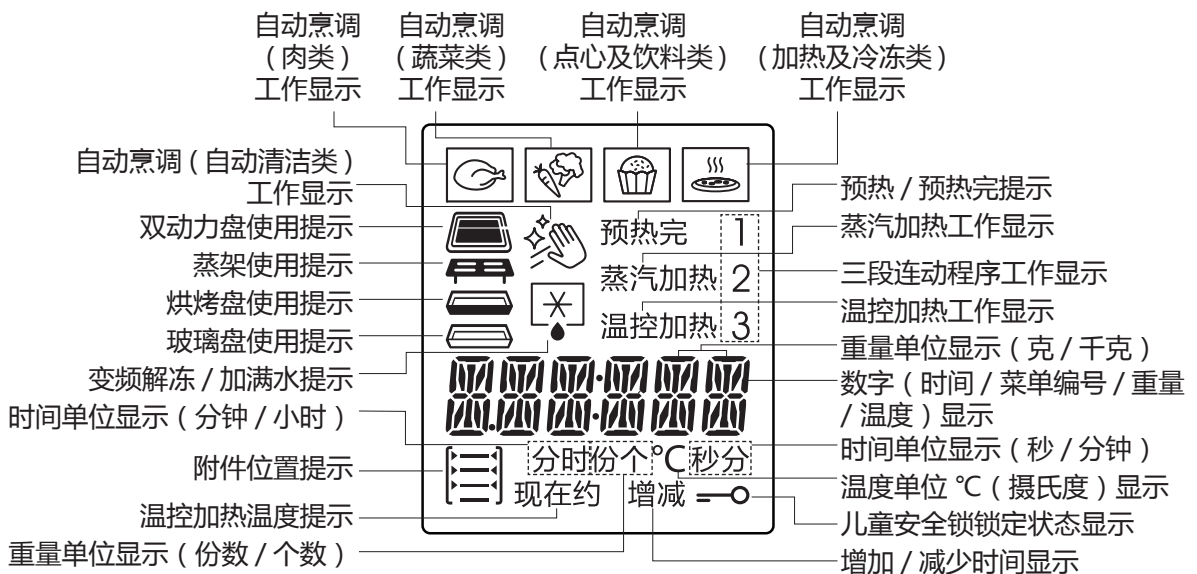
加热原理

以下表格显示各功能下所使用的附件，效果会因食品种类和容器条件而异。

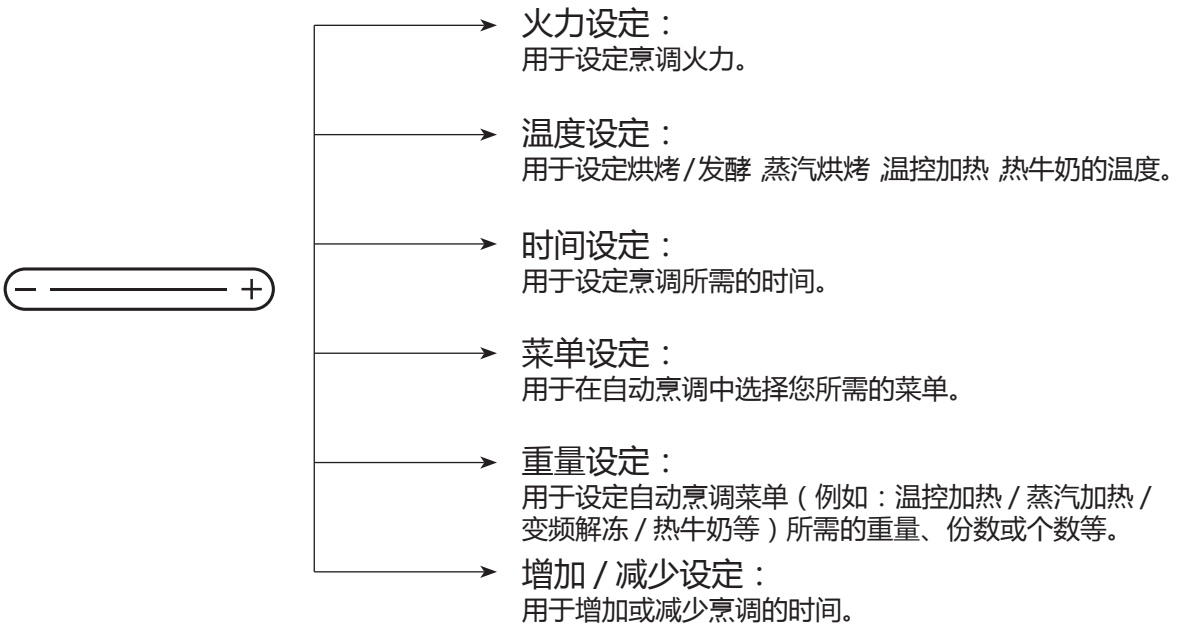
烹调模式	加热原理及适用类型	推荐的附件	容器
变频微波 	微波的作用使得水分子之间相互碰撞而产生大量摩擦热。因此可以里外同时快速加热食物。 ■ 解冻 ■ 再加热 ■ 熔化：黄油，巧克力，芝士 ■ 烹调鱼类，蔬菜，水果，蛋类 ■ 准备食材：炖水果，果酱，沙司，蛋奶，松软面团，酥皮，焦糖，肉和鱼等。 ■ 烘烤无需上色的蛋糕 无需预热	将碟子或碗直接放在平板玻璃上。	微波耐热容器（金属容器除外）
单面烧烤 	只用上烧烤管加热食物。可以使食物呈现烤色。 ■ 烤制肉类或鱼类 ■ 烤土司 ■ 为烘烤类菜肴或蛋白酥增加烤色 无需预热	烘烤盘，双动力盘和玻璃盘	耐热容器，金属容器也可以使用
烘烤/发酵 	利用循环风扇加热器加热。 ■ 快速烘烤糕点如：泡芙，酥饼，曲奇，花结酥皮，薄皮馅饼，瑞士卷等。 ■ 特制：舒芙蕾，蛋白酥，法式馅饼，条状面包或奶油蛋卷，海绵蛋糕，肉饼等。 ■ 烤蛋饼，比萨，蛋挞等。 ■ 发酵面团。 建议预热	烘烤盘，双动力盘和玻璃盘	耐热容器，金属容器也可以使用
蒸汽烹调 	以蒸汽加热，蒸煮完成。 ■ 蒸鱼，蔬菜，鸡，米饭和土豆等。 无需预热	双动力盘，蒸架和玻璃盘	耐热容器
双动力烤 	利用微波和上烧烤管加热，不用翻面即可达到双面烧烤的效果。 ■ 烤制鸡翅，海鲜，油炸食品，肉串，冷冻薯制品和比萨等。 无需预热	双动力盘	不建议放置容器
微波 (300 W) + 蒸汽 	利用微波与蒸汽加热食物，保留湿润松软的口感。 ■ 烹调鱼，蔬菜，鸡，米饭和土豆等。 无需预热	双动力盘，蒸架和玻璃盘	微波耐热容器
蒸汽烘烤 	蒸汽和烘烤相结合的一种加热方式，即在烘烤的同时喷射蒸汽。 ■ 烤蛋糕 ■ 酥皮蛋挞 ■ 舒芙蕾 建议预热	烘烤盘，双动力盘和玻璃盘	耐热容器，金属容器也可以使用

显示窗的介绍

为了帮助您更容易操作微波炉，您当前的操作状态将会出现在显示窗上。下面为您介绍显示窗。



滑动感应条的介绍



附注：长按 “+/-” 键，可快进或快退。

儿童安全锁设定/取消

此功能可防止儿童胡乱开动微波炉，免生意外。设定后仅对操作键锁定，与门的开闭无关。请在显示窗呈现冒号状态时进行设定。

开启儿童安全锁：



开始

按 3 次，窗口显示 “”。

取消儿童安全锁：



取消/暂停

按 3 次，窗口显示 “”。

附注：
操作在 10 秒内完成有效。

变频微波设定



此功能可以让您自行设定所需的变频微波火力及时间进行烹调。

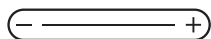
1



变频微波

按 1 次，选择“变频微波”。
(程序默认为 1000 W。)

2



滑动感应条或按“+/-”设置您所需烹调的火力。

(如果您需要选择其它火力，请参见下一页。)

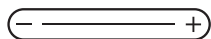
3



确定

按【确定】键，确认所需火力。

4



滑动感应条或按“+/-”设置您所需烹调的时间。

5



开始

按【开始】键，显示窗开始倒数计时。

火力	适用类型
1000 W (高火)	煮沸清水，烹调鲜果、蔬菜，烹调蜜饯糖果。
800 W (中高火)	烹调鱼及海鲜类，烹调肉类、家禽类及蛋类。烹调糕饼。
600 W (中火)	烹调蛋糕，焖煮食品，熔化黄油、巧克力。
440 W (中低火)	烹调较韧的肉块，煲汤或炖品，软化黄油。
300 W (解冻)	解冻。解冻肉类、家禽类或海鲜类。
150 W (低火)	软化冰淇淋。
300 W + 蒸汽 (微波 + 蒸汽)	参见第 32-33 页。

附注：

- 变频微波火力中的 1000 W 和 “300 W + 蒸汽” 的最长烹调时间为 30 分钟，其余火力的最长烹调时间为 1 小时 30 分钟。
- 如在第一阶段烹调时选择 1000 W，则无需按【变频微波】键，只须直接滑动感应条设置烹调时间后按【开始】键即可。
- 烹调过程中可以根据需要改变烹调时间。按 “+/-” 增加或减少烹调时间。可以以 1 分钟为单位来逐渐增加或减少，最长 10 分钟。在烹调过程中，不能滑动感应条来调整时间。
- 当烹调时间超过 60 分钟，显示窗会以小时和分钟来显示。
- 使用此功能烹调食物，不能使用金属容器。
- 不要将食物直接放在平板玻璃上。可将食物放在微波耐热容器或玻璃盘内，再放入炉内的平板玻璃上。使用微波功能加热或烹调食物时，需要加盖或覆盖保鲜膜，除非另有说明。

快速加时设定

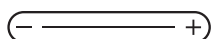
此功能可追加或减少烹调的时间。最多可追加或减少 10 分钟。

例如：烹调时间还剩 5 分钟时，需追加 3 分钟。

1

烹调中，还剩 5 分钟。

2



按 “+” 3 次，追加 3 分钟。

注：烹调途中按 “+” 追加时间。
烹调暂停时，可以滑动感应条或按 “+” 追加时间。（按 “-” 为减少烹调时间。）

附注：

1. 请根据烹调实际情况使用，防止增加时间过长使食物过熟。
2. 此功能不能用于预热状态和自动烹调。
3. 如果减少的烹调时间小于程序所剩余时间，程序即停止。
4. 烹调过程中可以根据需要改变烹调时间。按 “+/-” 来增加或减少烹调时间。可以以 1 分钟为单位来逐渐增加或减少，最长 10 分钟。在烹调过程中，不能滑动感应条来调时间。
5. 追加的时间和烹调所剩时间的总和不能超过最大烹调时间。

蒸汽烹调设定



此功能类似传统的蒸锅，可用来烹饪蔬菜，鱼，鸡和米饭等食物。既充分保留了食物的水分，又能让食物受热均匀。此功能有三档火力设置。

1

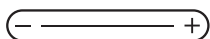


蒸汽烹调

按 1 次，选择“蒸汽烹调”。

* 使用前，将水箱加满水。

2



滑动感应条或按“+/-”选择您所需烹调的火力。

（如果您需要选择其它火力，请参见下一页。）

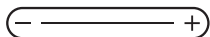
3



确定

按【确定】键，确认所需火力。

4



滑动感应条或按“+/-”设置您所需烹调的时间。

（最大烹调时间为 30 分钟）

5



开始

按【开始】键，显示窗开始倒数计时。

蒸汽烹调	火力	适用类型
蒸汽烹调 1	强	根茎类蔬菜、鸡肉、肉类等。
蒸汽烹调 2	中	海鲜、叶类蔬菜等。
蒸汽烹调 3	弱	解冻较薄的肉类。

附注：

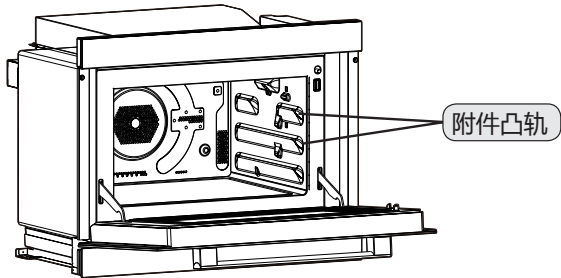
- 1. 使用蒸汽烹调功能前，应在水箱里加满水。水箱插入后，关闭下开合门再开始烹调。
- 2. 此功能只能在炉门关闭的状态下才能操作。
- 3. 使用此功能时，显示窗上会出现“•”，是提示往水箱里加满水。属正常现象。
- 4. 如果在烹调过程中，水箱中没有水了，微波炉就会停止运行，显示窗上会出现“•”和“U14”提示将水箱重新加满水。将水箱加满水后装回微波炉，按【开始】键，烹调继续。（微波炉不会运行直到水箱重新装回微波炉。）
- 5. 此功能无微波。
- 6. 此功能最长设定时间为 30 分钟。如果需要烹调更长时间，请重新将水箱加满水，再重复上页的操作来烹调剩余的时间。
- 7. 烹调过程中可以根据需要改变烹调时间。按“+/-”增加或减少烹调时间。可以以 1 分钟为单位来逐渐增加或减少，最长 10 分钟。在烹调过程中，不能滑动感应条来调整时间。
- 8. 使用此功能烹调食物，烹调结束后附件和炉腔会很烫，请使用隔热手套。
- 9. 在烹调途中或烹调结束，打开炉门时，要注意保持距离，以免蒸汽烫伤脸部或手。
- 10. 烹调结束后，请将炉腔内的多余水分擦干，并将积水盘取出，用温水清洗干净，再装回原处。

附件使用：

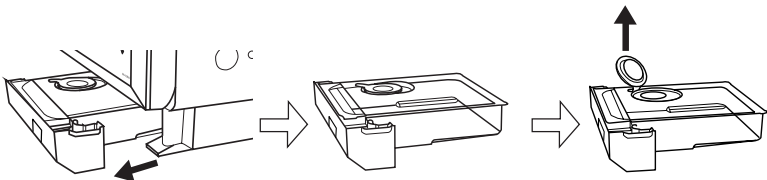
使用蒸架蒸食物时，将蒸架放在玻璃盘中，根据食物高度选择放入中层凸轨或者可将食物放在盘子中，再将盘子放在玻璃盘中，放入上层凸轨。食物可直接放在蒸架上。

取出微波炉的附件时，请使用隔热手套，因为微波炉的附件和炉顶及周围都会变得很烫。

将食物放在蒸架上



水箱的使用



微波 + 蒸汽设定



此功能是微波和蒸汽相结合的一种加热方式，您只需设定时间即可。用蒸汽烹饪食物的时候同时使用微波模式，使食物在确保湿润的前提下，能快速进行烹调。

1

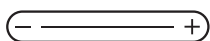


变频微波

按 1 次，选择“变频微波”。

* 使用前，将水箱加满水。

2



滑动感应条或按“+/-”选择“300 W + 蒸汽”。

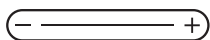
3



确定

按【确定】键。

4



滑动感应条或按“+/-”设置您所需烹调的时间。

(最大烹调时间为 30 分钟)

5



开始

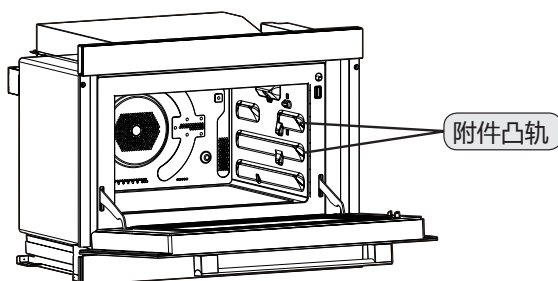
按【开始】键，显示窗开始倒数计时。

附注：

1. 使用“300 W + 蒸汽”功能前，应在水箱里加满水。
2. 此功能最长设定时间为 30 分钟。如果需要烹调更长时间，请重新将水箱加满水，再重复上页的操作来烹调剩余的时间。
3. 如果在烹调过程中，水箱中没有水了，微波炉就会停止运行，显示窗上会出现“•”和“U14”提示将水箱重新加满水。将水箱加满水后装回微波炉，按【开始】键，烹调继续。（微波炉不会运行直到水箱重新装回微波炉。）
4. 烹调过程中可以根据需要改变烹调时间。按“+/-”增加或减少烹调时间。可以以 1 分钟为单位来逐渐增加或减少，最长 10 分钟。在烹调过程中，不能滑动感应条来调整时间。
5. 烹调结束后，请将炉腔内的多余水分擦干。并将积水盘取出，用温水清洗干净，再装回原处。

附件使用：

使用“300 W + 蒸汽”功能烹调食物时，将蒸架放在玻璃盘中，根据食物高度选择放入中层凸轨或者可将食物放在盘中，再将盘放在玻璃盘中，放入上层凸轨。食物可直接放在蒸架上。



蒸汽烘烤设定



此功能是蒸汽和烘烤相结合的一种加热方式，即在烘烤的同时喷射蒸汽。您只需设定烘烤温度和时间即可。此功能适合烘烤舒芙蕾，肉类等。

无需预热时：

1

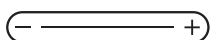


蒸汽烘烤

按 1 次，选择“蒸汽烘烤”。

* 使用前，将水箱加满水。

2



滑动感应条或按“+/-”选择所需烹调的温度。

(默认温度为 150 °C)

(100 °C ~ 230 °C，增幅为 10 °C)

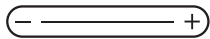
3



确定

按【确定】键。

4



滑动感应条或按“+/-”设置您所需烹调的时间。

(最大烹调时间为 1 小时)

5



开始

按【开始】键，显示窗开始倒数计时。

需要预热时：

1

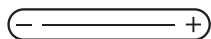


蒸汽烘烤

按 1 次，选择“蒸汽烘烤”。

* 使用前，将水箱加满水。

2



滑动感应条或按“+/-”选择所需烹调的温度。

(默认温度为 150 °C)

(100 °C ~ 230 °C , 增幅为 10 °C)

3



确定

按【确定】键。

4

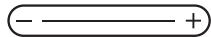


开始

按 1 次，开始预热。

- ◆ “预热”会闪烁。
- ◆ 预热结束后，微波炉会蜂鸣，显示窗显示“预热完”。
- ◆ 将炉门打开，快速放入食物。

5



滑动感应条或按“+/-”设置您所需烹调的时间。

(最大烹调时间为 1 小时)

6



开始

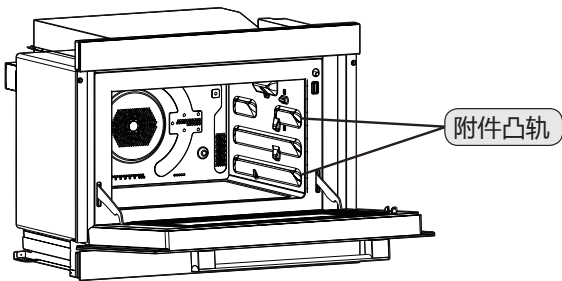
按【开始】键，显示窗开始倒数计时。

附注：

- 1. 使用蒸汽烘烤功能前，应在水箱里加满水。
- 2. 蒸汽烘烤功能最长设定时间为 1 小时。如果需要烹调更长时间，请重新将水箱加满水，再重复上页的操作来烹调剩余的时间。
- 3. 如果在烹调过程中，水箱中没有水了，微波炉就会停止运行，显示窗上会出现 “•” 和 “U14” 提示将水箱重新加满水。将水箱加满水后装回微波炉，按【开始】键，烹调继续。（微波炉不会运行直到水箱重新装回微波炉。）
- 4. 开始烹调后，您所选择的温度可以显示和改变。按【烘烤 / 发酵】键一次，显示窗会显示温度。当温度出现在显示窗上时，您可以通过按 “+/-” 来改变温度。
- 5. 烹调过程中可以根据需要改变烹调时间。按 “+/-” 增加或减少烹调时间。可以以 1 分钟为单位来逐渐增加或减少，最长 10 分钟。在烹调过程中，不能滑动感应条来调整时间。
- 6. 烹调结束后，请将炉腔内的多余水分擦干。并将积水盘取出，用温水清洗干净，再装回原处。

附件使用：

使用蒸汽烘烤功能烹调食物时，将推荐使用的附件放入上层或下层凸轨。



食物	重量	烹调模式	时间	说明
去骨鸡腿块	500 克 (约 4 块)	190 °C 蒸汽烘烤	25-30 分钟	预热结束后，将烘烤盘放入下层凸轨。
烤全鸡	1200 克	230 °C 蒸汽烘烤	35-40 分钟	从鸡胸处将鸡剖开，腌制后放置于烘烤盘中，皮朝上。预热结束后，将烘烤盘放入下层凸轨。烘烤到一半时间时，将鸡转向 180 度。
舒芙蕾	4 杯 (直径 8 厘米)	180 °C 蒸汽烘烤	15-20 分钟	预热结束后，将烘烤盘放入下层凸轨。

追加蒸汽设定



此功能可在变频微波，单面烧烤，烘烤 / 发酵和双动力烤过程中，追加蒸汽辅助烹调。在合适的时间加蒸汽可以使食物在烹调过程中保持水分，避免干燥，西点更蓬松柔软。

例如：在烘烤剩余 5 分钟时，追加 2 分钟蒸汽。



开始

按【开始】键两秒，听到蜂鸣后再按 1 次。

- * 使用前，将水箱加满水。
- * 每按一次键追加 1 分钟蒸汽，最多可追加至 3 分钟。
- * 每追加 1 分钟蒸汽，按【开始】键必须在 3 秒内完成。
(按三次时间将会变成 0。若想要重新设置时间请在 3 秒内继续按【开始】键。)

附注：

1. 追加蒸汽功能不适用于预热阶段。
2. 使用此功能前，将水箱加满水。
3. 在追加蒸汽时间后，原来程序设定的时间继续开始倒数计时。
4. 使用追加蒸汽功能后，炉内会有水蒸汽，待炉子冷却后，将炉内的多余水分擦干。
5. 设定追加蒸汽后，经过 3 秒开始蒸汽料理，如果在 3 秒内，暂停、门开或改变料理时间，追加蒸汽功能将被取消。
6. 当烹调时间在大于 2 分钟不足 3 分钟时，追加蒸汽最多只能增加 2 分钟。
7. 当烹调时间在大于 1 分钟不足 2 分钟时，追加蒸汽最多只能增加 1 分钟。

食物	烹调模式	追加蒸汽
酥皮糕点	烘烤 / 发酵	$\frac{2}{3}$ 时间时加 3 分钟蒸汽
面包	烘烤 / 发酵	$\frac{2}{3}$ 时间时加 3 分钟蒸汽
海绵蛋糕	烘烤 / 发酵	$\frac{1}{2}$ 时间时加 3 分钟蒸汽

微波解冻设定



此功能可让您自行决定时间进行微波解冻。

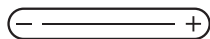
1



变频微波

按 1 次，程序默认为 1000 W。

2



滑动感应条或按 “+/-” 设置变频微波为 300 W。

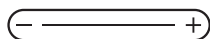
3



确定

按【确定】键，确认所需火力。

4



滑动感应条或按 “+/-” 设置您所需烹调的时间。

5



开始

按【开始】键，显示窗开始倒数计时。

附注：

1. 建议在烹调中途打开炉门，取出已解冻的部分，并把剩余未能解冻的部分翻身、搅拌或重新排放。
2. 微波解冻的最大烹调时间为 1 小时 30 分钟。
3. 解冻完成后，请放置 5-10 分钟，再从炉内取出食物。

解冻技巧

准备食物以便解冻

解冻食品的质量取决于食品冷冻前的质量，同时取决于食品冷冻时间，以及解冻技巧和解冻时间。所选购的食物务求鲜美和品质优良，并在购买后迅速冷冻。保存一定时间。

厚塑料膜，塑料袋和冷冻薄膜都适用于包裹需要冷藏的食物。

1. 在冷冻肉类、禽类和鱼类时，应将食物分成一到两层包裹好，两层之间可铺一张蜡纸用来间隔。
2. 排去所有气体并密封起来。
3. 在密封袋上加标签注明肉的种类，日期及重量。

注：1. 如包装是使用铝箔，在解冻之前须除去所有的铝箔，以防止产生电弧。

2. 在冷冻库内的食物应保持在 -18°C 以下。（解冻之前至少已冷冻 24 小时的食物）

解冻方法

1. 将食物从包装中取出，并放在碟子上，然后将碟子直接放在平板玻璃上。
2. 在快速解冻过程中，微波炉会发出蜂鸣器声。当蜂鸣器响起时，我们需将解冻的肉类、禽类、鱼类和贝类翻身。拆散炖肉、鸡块和肉糜。分开肉排和汉堡包的肉饼。用铝箔遮盖烤肉的末端、禽类的腿和翅膀、脂肪或骨等。
3. 解冻过程中，将一些已经解冻的碎肉或肉块取出。
4. 解冻后，大块烤肉的中心可能仍然结冰。让它静置 15-30 分钟，并放入冰箱中的冷藏室继续解冻。

解冻的特别要诀

连骨肉类，例如，相等重量的连骨肉类和无骨肉类相比，连骨肉类中肉的分量轻。所以，设定超过 2 千克连骨肉类的重量宜减少 0.5 千克；设定不到 2 千克连骨肉类重量，则应减少 0.2 千克 ~ 0.3 千克。

听到二声蜂鸣声时

翻转所有的肉、鸡、鱼及贝壳类。拆散炖肉、鸡块和肉糜；分开肉排和汉堡包的肉饼；用铝箔遮盖鸡翅膀、烤肉的末端、脂肪或骨等。

放置时间

解冻完毕后，放置一段时间，再将食物从炉中取出。食物的重量越大，放置时间也越长。

解冻技巧

为了均匀地解冻，请在解冻过程中将食物翻转，或移动食物在盛器中地位置。



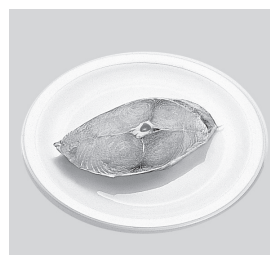
冷冻的生肉要除去包装放在盘子上解冻。



鸡腿前端细的部分要用铝箔纸包裹再解冻。



整条鱼的头和尾部用铝箔包好再解冻。



切片的鱼要除去包装放在盘子上解冻。

单面烧烤设定



单面烧烤设定：

单面烧烤功能是以上部烧烤管工作来烤制食物。适用于烤制薄片的肉片、禽肉片、海鲜类，也可以用来烤土司。

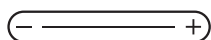
1



单面烧烤

按 1 次，选择“单面烧烤”。

2



滑动感应条或按“+/-”选择您所需烹调的火力。

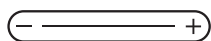
3



确定

按【确定】键，确认所需火力。

4



滑动感应条或按“+/-”设置您所需烹调的时间。

(最大烹调时间为 1 小时 30 分钟)

5



开始

按【开始】键，显示窗开始倒数计时。

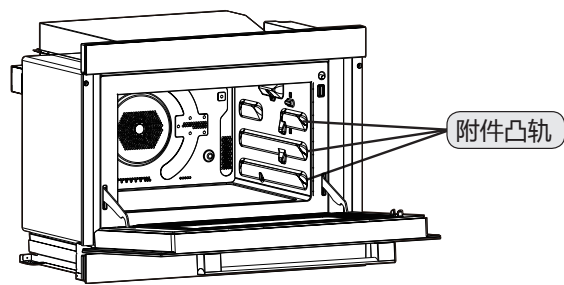
单面烧烤	火力	适用类型
单面烧烤 1	高	薄肉片，禽肉片。
单面烧烤 2	中	薄的海鲜类，蒜味面包，土司。
单面烧烤 3	低	较厚的肉或禽类。

附注：

- 1. 此功能最大烹调时间为 1 小时 30 分钟。
- 2. 烹调过程中可以根据需要改变烹调时间。按 “+/-” 增加或减少烹调时间。可以以 1 分钟为单位来逐渐增加或减少，最长 10 分钟。在烹调过程中，不能滑动感应条来调时间。
- 3. 使用此功能烹调食物，烹调结束后附件和炉腔会很烫，请使用隔热手套。

附件使用：

烧烤食物时，可以选择使用烘烤盘，放置在上层、中层或下层凸轨上。



双动力烤设定



双动力烤功能是利用双动力盘的特殊设计，它使食物上下两面都能达到烧烤效果。适用于各种肉类及海鲜类的烤制。

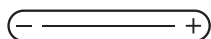
1



双动力烤

按 1 次，选择“双动力烤”。

2



滑动感应条或按“+/-”设置您所需烹调的时间。

（最大烹调时间为 30 分钟）

3



开始

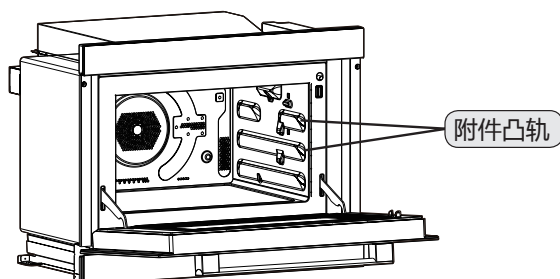
按【开始】键，显示窗开始倒数计时。

附注：

1. 此功能最大烹调时间为 30 分钟。
2. 双动力烤不能设置为三段连动烹调程序。
3. 烹调过程中可以根据需要改变烹调时间。按“+/-”增加或减少烹调时间。可以以 1 分钟为单位来逐渐增加或减少，最长 10 分钟。在烹调过程中，不能滑动感应条来调整时间。
4. 使用此功能烹调食物，烹调结束后双动力盘和炉腔会很烫，请使用隔热手套。

附件使用：

使用双动力盘时，将双动力盘直接放入上层或中层凸轨上。





□ 烘烤功能设定：

烘烤功能可设定从 100 °C ~ 230 °C 范围内的不同温度。它特别适用于烤蛋糕、比萨之类的西点。把食物放在烘烤盘上，放到上层或下层附件凸轨上。选择合适的温度和时间后即可开始烹调。

无需预热时：

1

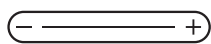


烘烤/发酵

按 1 次，选择“烘烤 / 发酵”。

(默认温度为 150 °C)

2



滑动感应条或按 “+/-” 选择您所需烹调的温度。

(100 °C ~ 230 °C , 增幅为 10 °C)

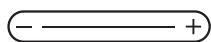
3



确定

按【确定】键，确认所需温度。

4



滑动感应条或按 “+/-” 设置您所需烹调的时间。

(最大烹调时间为 9 小时)

5



开始

按【开始】键，显示窗开始倒数计时。

需要预热时：

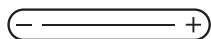
1



烘烤/发酵

按 1 次，选择“烘烤 / 发酵”。
(默认温度为 150 °C)

2



滑动感应条或按 “+/-” 选择您所需烹调的温度。

(100 °C ~ 230 °C , 增幅为 10 °C)

3



确定

按【确定】键，确认所需温度。

4

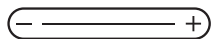


开始

按 1 次，开始预热。

- ◆ “预热” 会闪烁。
- ◆ 预热结束后，微波炉会蜂鸣，显示窗显示“预热完”。
- ◆ 将炉门打开，快速放入食物。

5



滑动感应条或按 “+/-” 设置您所需烹调的时间。

(最大烹调时间为 9 小时)

(下页继续)

6

▶

开始

按【开始】键，显示窗开始倒数计时。

例如：

温度 (°C)	适用种类
150 °C	芝士蛋糕
160 °C / 170 °C	馅饼，饼干
180 °C	纸杯蛋糕，肉块
190 °C	烘烤酥脆的食物，点心派，鸡
200 °C	司康，瑞士卷，玛芬
220 °C	布丁，面包
230 °C	蒜味面包，烤土豆，烤比萨。

❑ 发酵功能设定：

发酵功能是用用于面团发酵，如比萨的饼底或者制作面包时的面团。

1

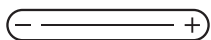


烘烤/发酵

按 1 次，选择“烘烤 / 发酵”。

(默认温度为 150 °C)

2



滑动感应条或按“+/-”选择 40 °C。

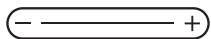
3



确定

按【确定】键，确认所选温度。

4



滑动感应条或按“+/-”设置您所需烹调的时间。

(最大烹调时间为 9 小时)

5



开始

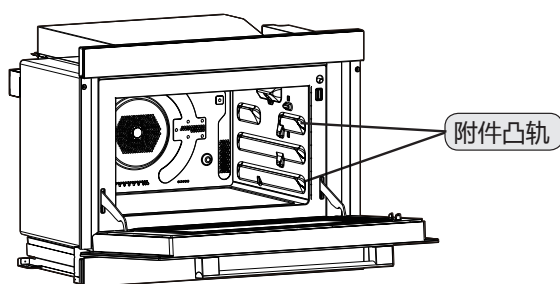
按【开始】键，显示窗开始倒数计时。

附注：

1. 发酵 (40 °C) 不能预热。
2. 请根据发酵状态调节发酵的时间，因为本产品内的温度会因食品与室温的不同而改变。
3. 烘烤 / 发酵功能最大烹调时间为 9 小时。
4. 当使用烘烤有预热功能时，在预热完成后，请尽快将食物放入微波炉内进行烹调。
5. 烹调过程中可以根据需要改变烹调时间。按 “+/-” 增加或减少烹调时间。可以以 1 分钟为单位来逐渐增加或减少，最长 10 分钟。在烹调过程中，不能滑动感应条来调整时间。
6. 开始烹调后，您所选择的温度可以显示和改变。按【烘烤 / 发酵】键一次，显示窗会显示温度。当温度出现在显示窗上时，您可以通过按 “+/-” 来改变温度。（除了 40 °C 不能改温度）
7. 在炉门没有打开的情况下，微波炉会保留所选择的预热温度大约 30 分钟。如果没有食物放入微波炉或不设定时间，微波炉将蜂鸣 5 次，然后程序会自动中断，微波炉会返回到冒号状态。一旦打开过炉门，但不进行任何操作，6 分钟后微波炉将自动取消预热程序，返回到冒号状态或进入待机模式。
8. 使用烘烤功能烹调食物，烹调结束后附件和炉腔会很烫，请使用隔热手套。

附件使用：

1. 可以对烘烤 / 发酵进行 1 层或 2 层的烹调。
2. 使用微波炉附件时，请将推荐使用的附件放入上层或下层凸轨。
3. 使用 2 层进行烘烤时，将烘烤盘放在下层凸轨，双动力盘放在上层凸轨。



三段连动烹调程序设定

例如：连续设定变频微波“800 W” 5 分钟，“蒸汽烹调 1” 3 分钟，“单面烧烤 2” 2 分钟。

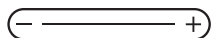
1



变频微波

按 1 次，选择“变频微波”。

2



滑动感应条或按“+/-”选择 800 W。

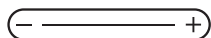
3



确定

按【确定】键，确认所需火力。

4



滑动感应条或按“+/-”设置烹调时间为 5 分钟。

5



蒸汽烹调

按 1 次，选择“蒸汽烹调”。

(默认的是蒸汽烹调 1)

(下页继续)

三段连动烹调程序设定

(继续)

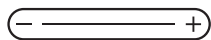
6



确定

按【确定】键，确认所需火力。

7



滑动感应条或按 “+/-” 设置烹调时间为 3 分钟。

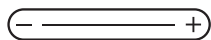
8



单面烧烤

按 1 次，选择 “单面烧烤” 。

9



滑动感应条或按 “+/-” 选择单面烧烤 2。

10



确定

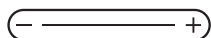
按【确定】键，确认所需火力。

(下页继续)

三段连动烹调程序设定

(继续)

11



滑动感应条或按 “+/-” 设置烹调时间为 2 分钟。

12



开始

按【确定】键，显示窗开始从第一段烹调程序倒数计时。

附注：

1. 火力顺序可以前后交换，火力段也可以自行设定。
2. 在火力切换时有 2 次蜂鸣。
3. 自动烹调不能用于三段连动设定。
4. 三段连动设定只能用于单面烧烤，烘烤 / 发酵（无预热），蒸汽烹调，变频微波和 “300 W + 蒸汽” 功能。

自动烹调设定及菜单 — 温控加热

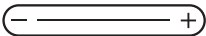
“No.35 温控加热” 设定

温控加热功能适用于冷饭、冷菜的再加热，或其他熟食的再加热；不适用于生食和水的烹煮。其原理是利用炉腔内部的红外线温度传感器来检测食物表面发出的红外线，从而控制加热的温度和时间。只需设定您想要加热到的温度，范围从 -10 °C ~ 90 °C，无需设定火力和时间。

- 1


自动烹调

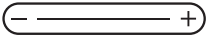
按 1 次，选择 “自动烹调”。
- 2



滑动感应条或按 “+/-” 选择对应分类图标：加热及冷冻类。
- 3


确定

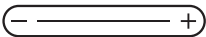
按【确定】键。
- 4



滑动感应条或按 “+/-” 选择对应 “温控加热” 的菜单编号：“35”。
- 5


确定

按【确定】键。
- 6



滑动感应条或按 “+/-” 设置再加热温度为 80 °C。

(范围从 -10 °C ~ 90 °C)
- 7


开始

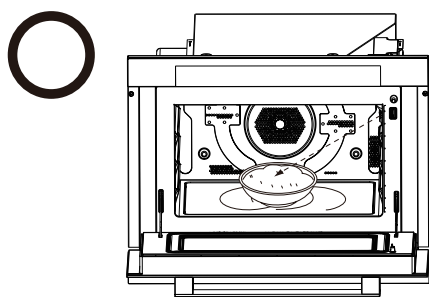
按【开始】键，开始加热。

注：初次使用时，默认设定为 70 °C。第二次使用起，若前一次设定温度在 55 °C ~ 75 °C，默认值改为前次设定的温度。如直接选择默认温度，请跳过步骤 3。

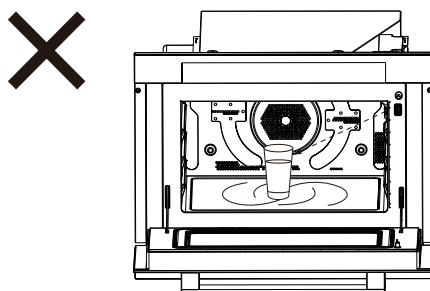
自动烹调设定及菜单 — 温控加热 (继续)

由于红外线温度传感器位于炉腔侧壁的上部，如果不能直接检测到食物或者饮料表面发出的红外线，检测到的温度就会和实际加热温度不符。因此，建议不要使用细长容器加热少量的食物或者饮料，因为容器的壁会阻挡食物表面发出的红外线直达温度传感器而引起误检测。为获得更好的温控加热效果，在操作时请注意以下事项：

1. 再加热固体食物时，请使用敞口，扁平的容器。食物重量不要少于 100 克。
2. 再加热液体饮料时，请勿使用细长容器，液体不要少于 200 毫升。
3. 容器请放置于平板玻璃的中央。

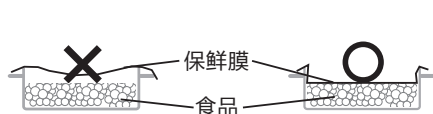


红外线传感器直接检测到食物温度



红外线传感器未能直接检测到食物温度，容器的壁阻挡了食物表面发出的红外线。

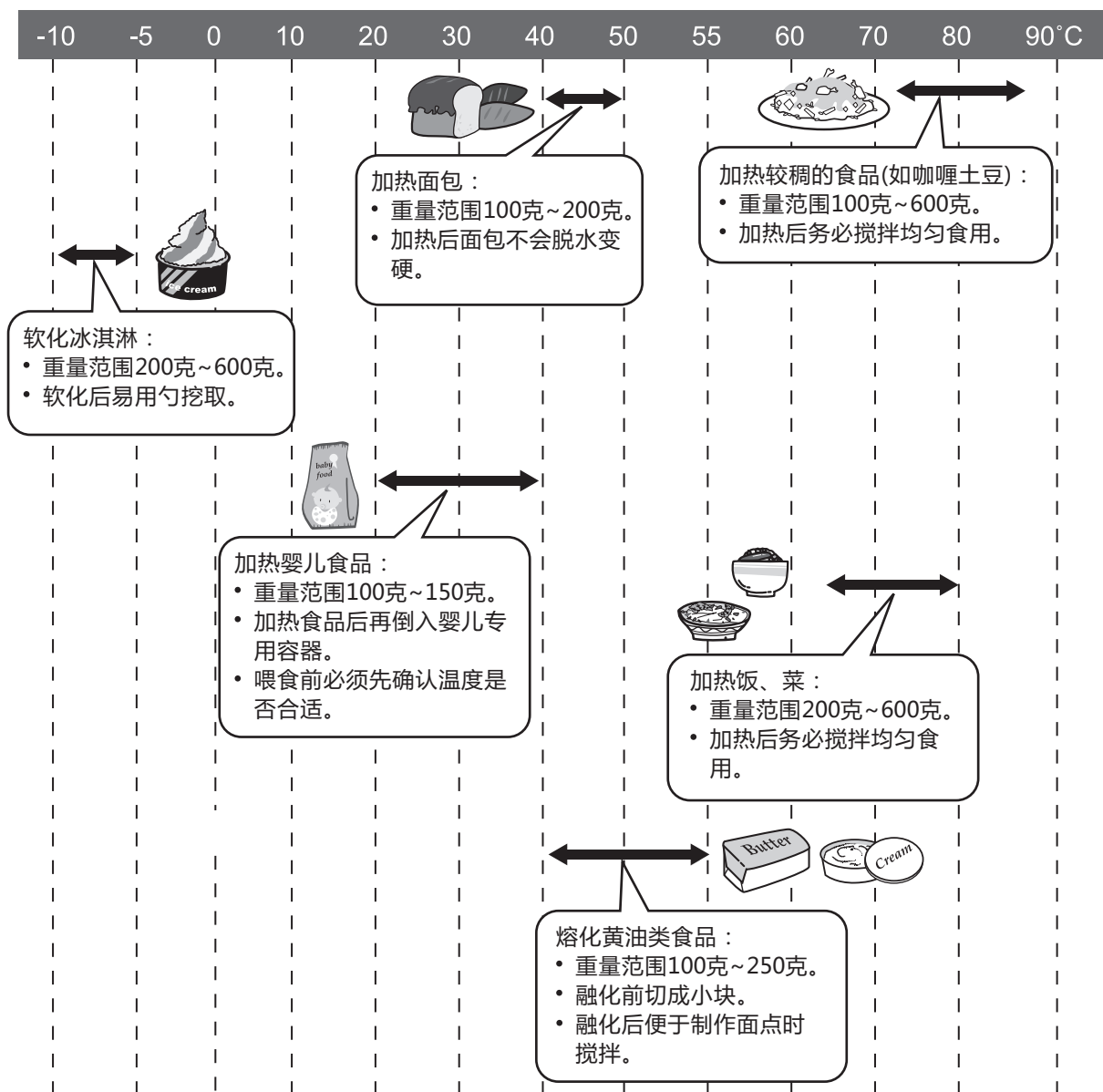
4. 初次使用时，默认设定为 70 °C。第二次使用起，若前一次设定温度在 55 °C ~ 75 °C，默认值改为前次设定的温度。
5. 加热结束，请进行搅拌后食用。
6. 如加热食品必须使用保鲜膜，保鲜膜要紧贴食物表面，以免检测不到食品的温度。如包裹的保鲜膜重叠，重叠面应朝下放置。



7. 当炉腔内过热时，显示窗将显示“HOT”，此时不能使用该功能。只有当“HOT”显示消失后，才能使用。
8. 食物温度与设定值之间的误差取决于当时的炉温、食物的密度、容器的材质及食物摆放在平板玻璃上的位置。
9. 避免加热重量小于 100 克的食物，因为食物温度很难被检测到，食物可能被加热过头。
10. 在使用温控加热功能时，避免使用直身细颈的容器。

自动烹调设定及菜单 — 温控加热 (继续)

温控加热 (建议再加热食品的温度)



附注：

以上仅为建议的食品加热温度。加热液体饮料时，温度不要超过 60 °C，以免发生突沸、滚泄。

自动烹调设定及菜单 — 蒸汽加热

“No.36 蒸汽加热” 设定

此功能为您设定了冷饭和冷菜的再加热程序。在加热过程中，微波和蒸汽同时工作，使被加热的食物保持水分。设定时，请根据食物重量来选择火力的大小程度，比如“增”，“减”或保持标准设定。建议加热范围为 100 克 ~ 500 克。烹调前，请将水箱加满水，并关上下开合门。

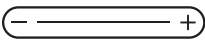
1


自动烹调

按 1 次，选择“自动烹调”。

* 使用前，将水箱加满水。

2



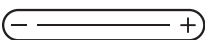
滑动感应条或按“+/-”选择对应分类图标：加热及冷冻类。

3


确定

按【确定】键。

4



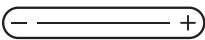
滑动感应条或按“+/-”选择对应“蒸汽加热”的菜单编号：“36”。

5


确定

按【确定】键。

6



根据食物的重量来选择所需加热食物的火力。请参考下一页表格。
(“无(标准)” / “增” / “减”)

注：无“增”、“减”显示，表示标准状态。

7


开始

按【开始】键，开始加热。

自动烹调设定及菜单 — 蒸汽加热（继续）

热米饭

- 加热前将冷饭搅拌均匀，水箱中加满水。
- 切勿加盖或保鲜膜。
- 加热结束，搅拌均匀后食用。

热菜

- 加热前将冷菜搅拌均匀，水箱中加满水。
- 切勿加盖或保鲜膜。
- 加热结束，搅拌均匀后食用。

蒸汽加热火力建议：

显示窗显示	减	无（标准）	增
食物分量	100-250 克	250-350 克	350-500 克

附注：

1. 使用此功能前请往水箱里加满水。
2. 在烹调途中，显示窗内的“•”开始闪烁，程序会停止运行，需要往水箱里加满水后按【开始】键才能继续烹调。
3. 此程序仅适用于已预先煮熟的米饭和菜。
4. 此程序不适用于加热液体。
5. 此程序不适用于加热冷冻食品，且不适合加热高密度食品。如烧卖、粽子等。
6. 当炉腔内过热时，显示窗将显示“HQT”此时不能使用该功能。只有当“HQT”显示消失后，才能使用。
7. 不要加热不同种类的食物。
8. 在烹调途中，打开炉门时蒸汽会外泄，避免将脸靠炉子太近，且使用隔热手套拿取食物。
9. 烹调结束后，请将炉腔内的多余水分擦干。并将积水盘取出，用温水清洗干净，再装回原处。

自动烹调设定及菜单 — 变频解冻

“No.37 变频解冻” 设定

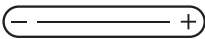
此功能可根据食物重量自动解冻肉类，鱼类或海鲜类。解冻重量为 0.1 千克 ~ 3 千克。

1


自动烹调

按 1 次，选择 “自动烹调”。

2



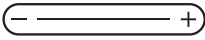
滑动感应条或按 “+/-” 选择对应分类图标：加热及冷冻类。

3


确定

按【确定】键。

4



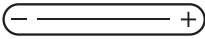
滑动感应条或按 “+/-” 选择对应 “变频解冻” 的菜单编号：“37”。

5


确定

按【确定】键。

6



滑动感应条或按 “+/-” 设置您所需解冻食物的重量。

7


开始

按【开始】键，显示窗开始倒数计时。

附注：

1. 解冻食物时，请在听到两声蜂鸣声后，将食物翻转或改变放置位置。
2. 解冻完成后，请放置 5-10 分钟，再从炉内取出食物。
3. 解冻技巧可以参考第 39 页。

自动烹调设定及菜单 — 热牛奶

“No.22 热牛奶” 设定：

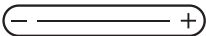
此功能为专用于牛奶的温控加热，不适用于其他液体食物的加热。热牛奶的范围是1-4杯(200 毫升/杯)，初始温度是 6 ℃ ~ 10 ℃。可设定的加热温度范围是 40 ℃ ~ 70 ℃。您只需设定牛奶的杯数和需要达到温度即可，无需设定火力和时间。

1


自动烹调

按 1 次，选择 “自动烹调” 。

2



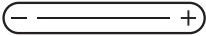
滑动感应条或按 “+/-” 选择对应分类图标：点心及饮料类。

3


确定

按【确定】键。

4



滑动感应条或按 “+/-” 选择对应 “热牛奶” 的菜单编号：“22” 。

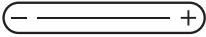
* 热牛奶无预热功能。

5


确定

按【确定】键。

6



滑动感应条或按 “+/-” 设置您所需加热的杯数。

7

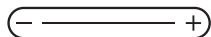

确定

按【确定】键，确认所选择杯数。

(下页继续)

自动烹调设定及菜单 — 热牛奶 (继续)

8



滑动感应条或按 “+/-” 设置您所需加热的温度。可选温度为 40 °C ~ 70 °C。

* 初次使用时，默认设定为 60 °C。

9



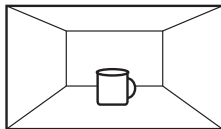
开始

按【开始】键，开始加热。

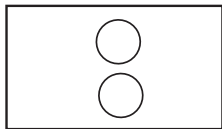
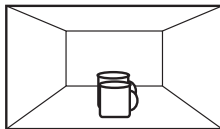
附注：

1. 请使用广口且较浅的容器。容器内放 8 分满。加热后务必搅拌。图示为热牛奶时的摆放方法（容器请勿放在边缘，有沸腾的危险）。

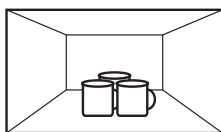
1杯



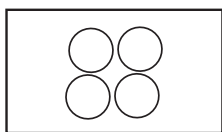
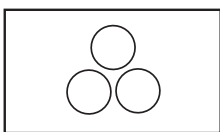
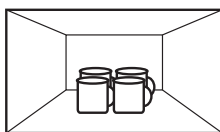
2杯



3杯



4杯



2. 当炉腔内过热时，显示窗将显示“HOT”，此时不能使用该功能。只有当“HOT”显示消失后，才能使用。

自动烹调设定及菜单 — 其它菜单 (继续)

No.1 ~ No.21, No.23 ~ No.34, No.38 ~ No.44 菜单设定：

此功能为您设定了多个常用菜单，烹调时无需设定火力和时间，只需输入所需烹调食物的重量或份数即可。

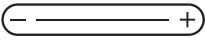
无需预热的菜单 (编号：1 ~ 21，23 ~ 28，38 ~ 44) 操作方法：

1


A
自动烹调

按 1 次，选择 “自动烹调”。

2



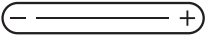
滑动感应条或按 “+/-” 选择对应分类图标。

3


确定

按【确定】键。

4



滑动感应条或按 “+/-” 选择所需烹调的菜单编号。

注： 表示附件使用位置的提示。

 表示烘烤盘使用提示

 表示双动力盘使用提示

 表示玻璃盘使用提示

 表示蒸架使用提示

5

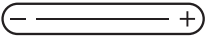

确定

按【确定】键，确认所选菜单。

“ • ” 闪烁表示使用蒸汽菜单。

烹调前，请将水箱加满水。

6



滑动感应条或按 “+/-” 设置您所需烹调的重量、份量或个数。

7


开始

按【开始】键，开始烹调。

自动烹调设定及菜单 — 其它菜单 (继续)

需要预热的菜单 (编号 : 29 ~ 34) 操作方法 :

1


自动烹调

按 1 次 , 选择 “自动烹调” 。

2



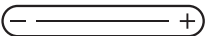
滑动感应条或按 “+/-” 选择对应分类图标。

3


确定

按【确定】键。

4



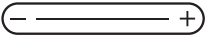
滑动感应条或按 “+/-” 选择所需烹调的菜单编号。

5


确定

按【确定】键 , 确认所选菜单。

6



滑动感应条或按 “+/-” 设置您所需烹调的个数。

(下页继续)

自动烹调设定及菜单 — 其它菜单 (继续)

7



开始

按【开始】键，开始预热。

8

预热结束后，微波炉会蜂鸣，显示窗显示“预热完”。

预热完毕后，快速放入食物。

注：☐☐☐表示附件使用位置的提示。



表示烘烤盘使用提示



表示双动力盘使用提示



表示玻璃盘使用提示



表示蒸架使用提示

9



开始

按【开始】键，开始烹调。

自动烹调设定及菜单 — 其它菜单 (继续)

	编号 (No.)	菜单	重量/份数						建议烹调器具 或附件	附件 位置
肉类	1	蒸鸡块	200克	300克	400克	500克	600克	-	蒸架放在玻璃 盘上	中层凸轨
	2	蒸鸡块（快速）	200克	300克	400克	500克	600克	-		
	3	蒸鱼	200克	300克	400克	500克	600克	-	微波耐热碟放在玻璃盘上	上层凸轨
	4	蒸鱼块	200克	300克	400克	500克	-	-	蒸架放在玻璃 盘上	中层凸轨
	5	茶碗蒸蛋	1人份	2人份	3人份	4人份	-	-	玻璃盘	中层凸轨
	6	清炖	4-6人 份	1-3人 份	-	-	-	-	微波耐热煲 加盖	平板玻璃上
	7	煲汤	4-6人 份	1-3人 份	-	-	-	-		
	8	煲仔饭	150克	300克	450克	-	-	-		
	9	粥	100克	150克	200克	-	-	-		
	10	炖煮	4-6人 份	1-3人 份	-	-	-	-		
	11	烤全鸡	900克	1200克	1500克	-	-	-	倒扣一微波耐热 碟在玻璃盘上	下层凸轨
	12	烤牛肉 / 羊肉	500克	1000克	1500克	-	-	-	玻璃盘	下层凸轨
	13	炸鸡块	1人份	2人份	3人份	4人份	-	-	双动力盘	上层凸轨
	14	健康炸鸡块	1人份	2人份	3人份	4人份	-	-		
	15	照烧鸡块	1人份	2人份	3人份	4人份	-	-		
	16	健康照烧鸡块	1人份	2人份	3人份	4人份	-	-		
	17	烤肉串	200克	400克	600克	800克	-	-	双动力盘	中层凸轨
蔬菜类	18	蒸时蔬	200克	250克	300克	-	-	-	蒸架放在玻璃 盘上	中层凸轨
	19	蒸时蔬（快速）	200克	250克	300克	-	-	-		
	20	蒸根茎蔬菜	200克	300克	400克	500克	-	-		
	21	蒸根茎蔬菜（快速）	200克	300克	400克	500克	-	-		
点心及饮料类	22	热牛奶	参见第57-58页。							
	23	蒸布丁	9个	-	-	-	-	-	玻璃盘	中层凸轨
	24	融化黄油	50克	100克	150克	200克	250克	300克	微波耐热碟 加保鲜膜	平板玻璃上
	25	融化巧克力	50克	100克	150克	200克	250克	300克	微波耐热碟 （无盖）	平板玻璃上
	26	软化冰淇淋	200克	500克	1000克	2000克	-	-	-	平板玻璃上
	27	软化奶油芝士	50克	100克	150克	200克	250克	300克	微波耐热碟 加保鲜膜	平板玻璃上
	28	烤冷冻比萨	300克	400克	500克	600克	-	-	双动力盘	中层凸轨

自动烹调设定及菜单 — 其它菜单 (继续)

	编号 (No.)	菜单	重量 / 份数						建议烹调器具 或附件	附件 位置
点心及 饮料类	29*	海绵蛋糕	1个 (8 英寸)	-	-	-	-	-	烘烤盘	下层凸轨
	30*	玛芬蛋糕	12 个	-	-	-	-	-		
	31*	蛋挞	9个	-	-	-	-	-		
	32*	泡芙	12个	-	-	-	-	-		
	33*	饼干（单层）	20个	-	-	-	-	-		
	34*	饼干（双层）	40个	-	-	-	-	-	双动力盘 + 烘 烤盘	上层凸轨 + 下层凸轨
加热及 冷冻类	35	温控加热	参见第51-53 页。							
	36	蒸汽加热	参见第54-55 页。							
	37	变频解冻	参见第56 页。							
	38	蒸冷冻食品	200 克	250 克	300 克	-	-	-	蒸架放在玻璃 盘上	中层凸轨
	39	蒸冷冻食品（快速）	200 克	250 克	300 克	-	-	-		
	40	蒸自制肉包（馒头）	4 个	8 个	-	-	-	-		
	41	萝卜糕	4 人份	-	-	-	-	-	微波耐热碟放 在玻璃盘上	中层凸轨
	42	油炸食品再加热	200 克	400 克	600 克	-	-	-	双动力盘	上层凸轨
	43	炸冷冻薯饼	200 克	400 克	600 克	800 克	-	-	双动力盘	中层凸轨
	44	炸冷冻春卷	100 克	200 克	400 克	-	-	-		
自动 清洁类	45	炉腔除味	参见第73 页。							
	46	蒸汽加热器清洁	参见第74 页。							
	47	柠檬酸清洗	参见第75 页。							
	48	炉腔清洁	参见第76 页。							

- 注：
- “*” 需要预热。
 - 当炉腔内过热时，显示窗将显示“HOT”，此时不能使用该功能。只有当“HOT”显示消失后，才能使用。
 - 请按照提供的烹调方法进行操作。

自动烹调设定及菜单 — 其它菜单 (继续)

1. 蒸鸡块

(使用蒸汽)

适用于烹调各种新鲜的鸡块。将水箱加满水。将鸡块放在蒸架上，再将蒸架放在玻璃盘上，放入中层凸轨。选择程序和重量，开始烹调。

2. 蒸鸡块 (快速)

(使用蒸汽 + 微波)

适用于烹调各种新鲜的鸡块。将水箱加满水。将鸡块放在蒸架上，再将蒸架放在玻璃盘上，放入中层凸轨。选择程序和重量，开始烹调。

3. 蒸鱼

(使用蒸汽)

适用于蒸煮各类新鲜的整鱼，如黄鱼，鲈鱼，鲫鱼等。将水箱加满水。将洗净的鱼放在盘子中，再将盘子放在玻璃盘上，放入上层凸轨。选择程序和重量，开始烹调。

4. 蒸鱼块

(使用蒸汽)

适合烹调新鲜的鱼块，如带鱼块，青鱼块等，每块大约在 50-100 克。将水箱加满水。将鱼块放在蒸架上，将蒸架放在玻璃盘中，放入中层凸轨。选择程序和重量，按开始键。

5. 茶碗蒸蛋

(使用蒸汽)

原料：(4 人份)

鸡蛋.....4 个 (约 200 克)

常温水.....360 毫升

生抽.....适量

盐.....适量

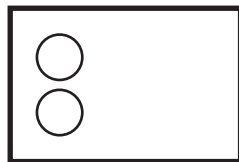
器具：180 毫升的茶碗或汤盅

制法：

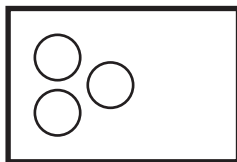
1. 先将蛋在碗中打匀，加入盐、生抽，搅拌均匀。
2. 按照比例将水加入打匀的蛋液中，搅拌均匀，过滤后再倒入茶碗中，静置并去泡待用，并加盖。
3. 鸡蛋与水的比例为 50 克蛋液加 90 毫升水。
4. 将水箱加满水。
5. 将茶碗放在玻璃盘上靠左边，如下图标示的，然后再将玻璃盘放入中层凸轨。
6. 根据份数选择程序，开始烹调。
7. 烹调结束后，等待 2-3 分钟再将茶碗从炉腔内取出。



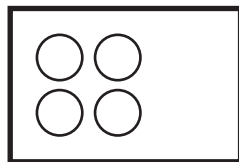
1人份



2人份



3人份



4人份

附注：1-3 人份的原料根据比例再调整。

6. 清炖

(使用微波)

这功能使您能煮乌骨鸡汤，鸽子汤等滋补类汤，需要用慢火“清炖”。这方法使您的食物柔嫩不破坏形状，也使您的食物保持原味。把所有的用料和水放进一个微波安全深炖锅里，需要保留一半的空间以防滚泻。煮时加盖。听到两声蜂鸣后，打开炉门进行搅拌，按开始键继续。

下表中的建议加水量和料作为参考：

份量	肉 / 禽类	辅料	建议加水量
4-6 人份	500 克	300 克	1000 毫升
1-3 人份	250 克	150 克	500 毫升

自动烹调设定及菜单 — 其它菜单 (继续)

7. 煲汤

(使用微波)

适合快速煮汤,如排骨蔬菜汤等。将所有原料预先去血水辅料洗净待用。将所有原料,辅料和水放入微波安全容器里并加盖,总量不能超过容器一半,以防溢出。在烹调途中,听到蜂鸣声后,打开炉门,进行搅拌。关门后按开始键,继续烹调。烹调结束后,再加入调味品。

下表中的建议加水量和料作为参考:

份量	肉/禽类	蔬菜	建议加水量
4-6 人份	300 克	850 克	1000 毫升
1-3 人份	150 克	425 克	500 毫升

8. 煲仔饭

(使用微波)

适合煮白饭。烹调时,将米及适当的水放入耐热深锅内,然后加盖。煮时米、水的容量不可超器皿容量的一半,锅盖不用盖紧,留出手指粗细的气缝以防滚泻。饭熟后请先放置 5-10 分钟。

米和水的量参考下表:

米	150 克	300 克	450 克
建议加水量	250 毫升	500 毫升	750 毫升

9. 粥

(使用微波)

使用微波炉安全容器进行烹调。适合煮白米粥。米洗净后需要浸泡 30 分钟左右。米和水的比例请参考表格中的数据,但米和水的总量不可超过容器的一半,锅盖不用盖紧,留出手指粗细的气缝以防滚泻。在听到“哔哔”两次蜂鸣声后,打开微波炉,小心将容器取出,用勺进行搅拌,盖上锅盖,保留气缝,然后把容器放入炉中,关门后按开始键继续烹调。烹调结束后,请等待 5-10 分钟后再开盖食用。

附注:在搅拌及烹调结束时,由于蒸汽温度高,请小心开盖,以防烫伤。

米和水的量参考下表:

米	100 克	150 克	200 克
建议加水量	650 毫升	900 毫升	1000 毫升

10. 炖煮

(使用微波)

适合炖煮牛肉、羊肉。肉切成中等的块状,和其他材料及水加入一个深高的微波器皿里,水的容量不可超过器皿容量的一半,以防滚泻。器皿需加盖。微波炉会发出蜂鸣声响提示搅拌,按开始键继续烹调。

下表中的建议加水量和料作为参考:

份量	肉	蔬菜	建议加水量
4-6 人份	800 克	400 克	800 毫升
1-3 人份	400 克	200 克	400 毫升

11. 烤全鸡

(使用微波 + 烘烤)

鸡洗净从胸部剖开,以调味汁将其腌 1 小时。玻璃盘上反扣一大一小适合的碟子,把鸡放在碟子上,鸡皮朝下。将玻璃盘放入下层凸轨。选择程序,按开始键。请勿使用保鲜膜或盖子。听到蜂鸣声提示后,将鸡翻面,关门后按开始键继续烹调。

12. 烤牛肉 / 羊肉

(使用微波 + 烘烤)

适合烤大块的牛肉或羊肉。将牛肉或羊肉洗净,在表面刷油和调料,沥干。肉的厚度不要超过 10 厘米,过厚的肉请从中间切开。将牛肉或羊肉平铺在玻璃盘上,放入下层凸轨。选择程序,开始烹调。听到蜂鸣声提示后,将肉翻面,关门后按开始键继续烹调。

自动烹调设定及菜单 — 其它菜单 (继续)

13. 炸鸡块

(使用双动力烤 + 烘烤)

原料：(4 人份)

去骨鸡腿肉.....500 克

调料：

炸鸡粉 (或玉米淀粉) ...50 克

鸡蛋.....1 个

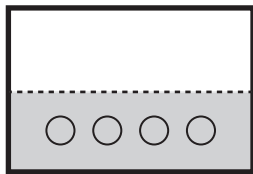
生抽.....1 汤匙

黄酒.....1 汤匙

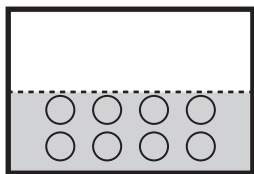
盐、胡椒.....少量

制法：

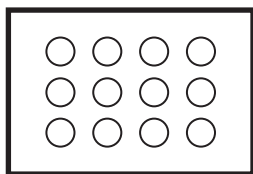
1. 将去骨鸡腿肉洗净,切成块(每块 30 克左右)。
2. 在容器内将鸡腿肉,炸鸡粉和其他所有调味料,混合在一起,搅拌均匀,腌制 30 分钟。
3. 将鸡腿肉按图示,均匀地摆放在双动力盘上,鸡皮向上。
4. 将双动力盘放入微波炉上层凸轨。
5. 选择程序和份数,开始烹调。



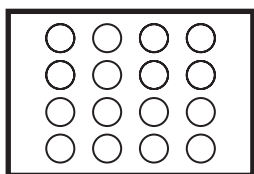
1人份



2人份



3人份



4人份

附注：

1. 烹调 1-2 人份时,请按照上面的图标放在阴影部分。
2. 1-3 人份的原料根据人数进行调整。

14. 健康炸鸡块

(使用双动力烤 + 烘烤 + 蒸汽)

这是一个健康减油菜单,能够使鸡块中的油脂减少。烹调的原料及方法和上面的炸鸡块是相同的。开始烹调前,请将水箱加满水。

15. 照烧鸡块

(使用双动力烤)

原料：(4 人份)

去骨鸡腿肉.....4 块

(大约每块 125 克)

调料：

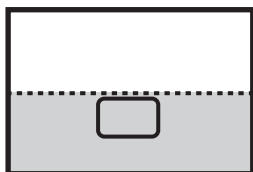
生抽.....2 汤匙

水.....2 汤匙

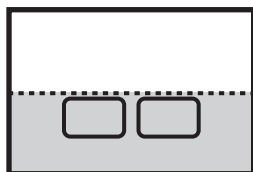
糖.....2 茶匙

制法：

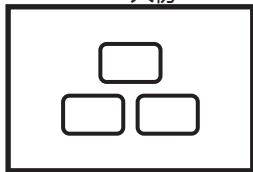
1. 将去骨鸡腿肉洗净,放入调料中浸泡半个小时。
2. 将鸡腿肉按图示,均匀地摆放在双动力盘上,鸡皮向上。
3. 将双动力盘放入微波炉上层凸轨。
4. 选择程序和份数,开始烹调。



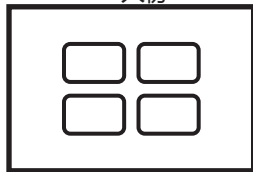
1人份



2人份



3人份



4人份

附注：

1. 烹调 1-2 人份时,请按照上面的图标放在阴影部分。
2. 1-3 人份的原料根据人数进行调整。

16. 健康照烧鸡块

(使用双动力烤 + 蒸汽)

这是一个健康减油菜单,能够使鸡块中的油脂减少。烹调的原料及方法和上面的照烧鸡块是相同的。开始烹调前,请将水箱加满水。

自动烹调设定及菜单 — 其它菜单 (继续)

17. 烤肉串

(使用双动力烤)

这功能使您烘烤或串烧您喜爱的肉类,如鸡肉串,牛肉串,羊肉串等。将食物放在双动力盘上,放入微波炉的中层凸轨。选择程序和重量,开始烹调。请勿使用保鲜膜或盖子。



附注:烹调 200 克和 400 克时,请将食物放在双动力盘前半侧,如上图 1 中阴影部分。

18. 蒸时蔬

(使用蒸汽)

适用于烹调叶类蔬菜。将水箱加满水。将准备好的蔬菜放在蒸架上,将蒸架放在玻璃盘中,放入中层凸轨。选择程序和重量,开始烹调。

19. 蒸时蔬 (快速)

(使用蒸汽 + 微波)

适用于烹调叶类蔬菜。将水箱加满水。将准备好的蔬菜放在蒸架上,将蒸架放在玻璃盘中,放入中层凸轨。选择程序和重量,开始烹调。

20. 蒸根茎蔬菜

(使用蒸汽)

适用于烹调根茎类蔬菜,如土豆和胡萝卜等。将水箱加满水。将胡萝卜洗净并去皮。胡萝卜切成 5 毫米厚的圆形。土豆洗净,切成大小均匀的块状。将胡萝卜或土豆放在蒸架上,蒸架放在玻璃盘上,玻璃盘放入微波炉中层凸轨。选择程序和重量。开始烹调。

21. 蒸根茎蔬菜 (快速)

(使用蒸汽 + 微波)

适用于烹调根茎类蔬菜,如土豆和胡萝卜等。将水箱加满水。将胡萝卜洗净并去皮。胡萝卜切成 1.5-2 厘米厚的圆形。土豆洗净,切成厚 1.5-2 厘米大小均匀的块状。将胡萝卜或土豆放在蒸架上,蒸架放在玻璃盘上,玻璃盘放入微波炉中层凸轨。选择程序和重量。开始烹调。

23. 蒸布丁

(使用蒸汽)

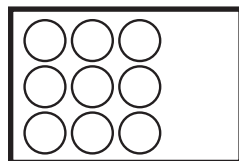
原料:

细砂糖.....125 克
牛奶.....500 毫升
鸡蛋蛋液.....200 克 (搅拌均匀)

器具:上口 7 厘米的布丁模具

制法:

1. 焦糖制作:糖 40 克加一大勺水,放入微波安全容器中 600 W 加热 3 分 15 秒,中途搅拌一下。糖色变茶色后取出,加一大勺水,快速搅拌,放凉。
2. 蛋液制作:牛奶加 85 克糖,放入微波炉安全容器中 800 W 加热 3 分钟使糖在牛奶中充分溶解。放凉后,加入鸡蛋蛋液,搅拌均匀。涂一层黄油在模具内侧,加入 3 克焦糖平铺在底部,再加入 80 克过滤后的牛奶蛋液。全部体积不要超过模具的 $\frac{3}{4}$ 。
3. 将 9 个布丁模具以 3×3 的顺序放置在玻璃盘靠左边,如下图所示,将玻璃盘放入中层凸轨。
4. 将水箱加满水。
5. 根据份数选择程序,开始烹调。
6. 烹调结束后,等待布丁冷却,放入冰箱冷藏室,冷藏 3 小时以上。



24. 融化黄油

(使用微波)

去除包装,切成 3 厘米立方块,放在微波炉安全碟中,加盖或覆保鲜膜,烹调后搅拌。如食物重量超出选择范围或需要烹调更多时间,可选择手动操作,火力设定为 300 W。

自动烹调设定及菜单 — 其它菜单 (继续)

25. 融化巧克力

(使用微波)

去除包装, 分割成小块, 厚度约 1 厘米。放在微波炉安全碟中, 无需加盖, 两声蜂鸣后进行搅拌。烹调后充分搅拌直至完全融化。如食物重量、厚度超出选择范围或需要烹调更多时间, 可选择手动操作, 火力设定为 300 W。

附注: 当巧克力融化时仍然保持其形状。

26. 软化冰淇淋

(使用微波)

软化时去除盖子, 直接放置在平板玻璃上。如食物重量超出选择范围或需要烹调更多时间, 可选择手动操作, 火力设定为 300 W。

27. 软化奶油芝士

(使用微波)

去除包装, 切成 3 厘米立方块, 放在微波炉安全碟中, 加保鲜膜。如食物重量超出选择范围或需要烹调更多时间, 可选择手动操作, 火力设定为 300 W。

28. 烤冷冻比萨

(使用双动力烤)

这功能使您烘烤熟制的冷冻比萨。把比萨放在双动力盘上并放入微波炉中层凸轨。根据重量, 选择程序并按开始键。请勿使用保鲜膜或盖子。

附注:

1. 如比萨大小与本说明书不一致, 请自行设定烘烤时间。
2. 双动力盘上无需使用锡纸或刷油。

29. 海绵蛋糕

(使用烘烤)

原料:

鸡蛋	3 个 (150 克)
低筋面粉	90 克
泡打粉	5 克
细砂糖	90 克
牛奶	10 毫升
黄油	15 克

器具: 8 寸蛋糕模具

制法:

1. 将鸡蛋及细砂糖放入容器内, 用打蛋器低速搅拌至糖完全融化。调至高速搅拌, 直到蛋液完全发泡, 用打蛋器在蛋液表面写字时, 可保持一段时间。再调至低速搅拌, 使气泡均匀。
2. 选择程序, 按开始键, 开始预热。
3. 将面粉和泡打粉筛入发泡的蛋液, 用刮铲由下而上搅拌均匀。加入融化的黄油和牛奶, 搅拌均匀。在蛋糕模具的底部及四周铺烘焙纸, 将蛋糕液倒入。把蛋糕模具放在烘烤盘上。听到蜂鸣声后预热结束, 请迅速将烘烤盘放置于下层凸轨上, 再按开始键。

附注:

1. 蛋糕液的搅拌将直接影响到烘烤结果。在筛入面粉后, 切勿搅拌过度。
2. 当预热程序完成后请迅速放入烘烤盘及模具。如炉门打开时间过长, 炉腔温度会很快下降, 这会直接影响到烘烤效果。
3. 黄油事先融化, 倒入蛋糕液时温度不能过高, 以免引起结块。
4. 烹调结束后可用竹签插入烘烤好的蛋糕中, 如拔出时竹签仍是干净的, 可以判断蛋糕已经烤熟。

自动烹调设定及菜单 — 其它菜单 (继续)

30. 玛芬蛋糕

(使用烘烤)

原料：

低筋面粉	200 克
泡打粉	12 克
细砂糖	60 克
水果干	50 克
鸡蛋蛋液	50 克
黄油 (事先融化)	80 克
牛奶	120 毫升
玛芬蛋糕纸杯	12 个

制法：

1. 融化的黄油，牛奶，蛋液，糖，混合均匀。
2. 筛入面粉，泡打粉。
3. 放入水果干。
4. 混合后的面糊，粗糙且多块。
5. 选择程序，开始预热。
6. 将面糊倒入玛芬蛋糕纸杯中，每个约 45 克，按 4×3 放在烘烤盘上。
7. 预热完成后，将烘烤盘放入微波炉下层凸轨，开始烹调。

31. 蛋挞

(使用烘烤)

原料 A：(面皮)

黄油 (冷藏)	70 克
鸡蛋蛋液	14 克
冰糖粉	35 克
面粉	100 克

原料 B：(蛋挞水)

细砂糖	65 克
水	150 毫升
鸡蛋	2 个
淡奶油	40 毫升

器具：直径 7 厘米，深度 2.2 厘米的蛋挞模具

制法：

1. 面皮制作：将所有原料 A 混合成一个面团，放入冰箱冷藏 30 分钟。
2. 蛋挞水制作：加热 150 毫升水和 65 克砂糖，直到砂糖完全融化。略微放凉。加入蛋液和淡奶油，搅拌均匀待用。
3. 从冰箱拿出面团，分成 9 个剂子，擀成圆形，铺开面团放入蛋挞模具中，按紧。
4. 选择程序，开始预热。
5. 将蛋挞水倒入蛋挞中。
6. 将蛋挞按 3×3 的形状放在烘烤盘中央位置。
7. 预热结束后，将烘烤盘放入下层凸轨，按开始键。
8. 烘烤结束后，请等待 10-15 分钟后享用。

自动烹调设定及菜单 — 其它菜单 (继续)

32. 泡芙

(使用烘烤)

泡芙皮原料：

面粉	60 克
黄油	60 克
鸡蛋蛋液	150 克
水	100 毫升

制法：

1. 将黄油和水放在锅中用煤气同时加热，直至沸腾。迅速倒入面粉并快速搅拌到面团呈亮黄色且不粘锅。关掉煤气。在面团中逐步加入打匀的鸡蛋，不停搅拌直至刮铲铲取面团时，面团呈带状缓慢落下，然后停止加入蛋液，加蛋液的量根据面团的状态而增减。
2. 选择程序，按开始键开始预热。
3. 在烘烤盘上铺锡纸，并涂一层油。将面团以每个 25 克左右等距离排放成 3×4 的形状。听到蜂鸣声后预热结束，请迅速将烘烤盘连同准备好的泡芙皮原料一起放置于下层凸轨上，再按开始键开始烘烤。听到两声蜂鸣声后，将烘烤盘旋转 180 度。
4. 烘烤结束后，等待泡芙皮冷却，再填入自己喜欢的馅料即可。

附注：

1. 将蛋液逐步倒入面团时，搅拌必须迅速且充分。
2. 当面团呈带状时，停止加入蛋液，以免原料过稀。
3. 泡芙皮原料排放是一定要等距离，且不能超过规定数量，以免影响到烘烤效果。
4. 当预热程序完成后请迅速放入烘烤盘。如炉门打开时间过长，炉腔温度会很快下降，这会直接影响到烘烤效果。
5. 烘烤结束后，取出烘烤盘，小心将泡芙皮与锡纸分离，另外装盘。若等泡芙完全冷却后，锡纸将与泡芙皮粘连，不易分离。

33. 饼干 (20 个 / 单层)

(使用烘烤)

原料：

鸡蛋蛋液	35 克
面粉	120 克
黄油	60 克 (软化)
细砂糖	60 克
香精	1-2 滴

制法：

1. 将黄油，细砂糖放入容器内用打蛋器打成乳白色。加入打匀的鸡蛋蛋液，继续打至完全均匀。筛入面粉，滴入香精，用刮铲搅拌均匀。选择程序，先进行预热。
2. 在烘烤盘上铺锡纸，饼干原料以每个约 13 克等分成 20 份，压成饼干状，排放成 4×5 的形状，放在烘烤盘上。
3. 预热完成后，请迅速将烘烤盘放置于下层凸轨上，按开始键开始烘烤。程序中途，听到蜂鸣声，小心取出烘烤盘，调转 180 度，再进炉继续烘烤至程序结束。

附注：

1. 黄油事先放置于室内使其软化。
2. 搅拌时务必使用较深的容器，以免原料在搅拌途中飞溅。
3. 饼干原料排放是一定要等距离，且不能超过规定数量，以免影响到烘烤效果。
4. 当预热程序完成后请迅速放入烘烤盘。如炉门打开时间过长，炉腔温度会很快下降，这会直接影响到烘烤效果。

自动烹调设定及菜单 — 其它菜单 (继续)

34. 饼干 (40 个 / 双层)

(使用烘烤)

原料:

鸡蛋蛋液	75 克
面粉	240 克
黄油	120 克 (软化)
细砂糖	120 克
香精	2-3 滴

制法:

1. 将黄油, 细砂糖放入容器内用打蛋器打成乳白色。加入打匀的鸡蛋蛋液, 继续打至完全均匀。筛入面粉, 滴入香精, 用刮铲搅拌均匀。选择程序, 先进行预热。
2. 在烘烤盘和双动力盘上铺锡纸, 饼干原料以每个约 13 克等分成 40 份, 压成饼干状, 分成 2 层, 排放成 4×5 的形状, 分别放在烘烤盘和双动力盘上, 每层 20 个。
3. 预热完成后, 请迅速将烘烤盘放置于下层凸轨上, 将双动力盘放置于上层凸轨上, 按开始键开始烘烤。程序中途, 听到蜂鸣声, 小心取出烘烤盘和双动力盘, 调转 180 度, 再进炉继续烘烤至程序结束。

附注:

1. 黄油事先放置于室内使其软化。
2. 搅拌时务必使用较深的容器, 以免原料在搅拌途中飞溅。
3. 饼干原料排放是一定要等距离, 且不能超过规定数量, 以免影响到烘烤效果。
4. 当预热程序完成后请迅速放入烘烤盘和双动力盘。如炉门打开时间过长, 炉腔温度会很快下降, 这会直接影响到烘烤效果。

38. 蒸冷冻食品

(使用蒸汽)

适用于蒸冷冻的包点, 如奶黄包, 鲜肉包等, 每个约 30-40 克左右。不适用于体积偏大, 质地偏硬的食物, 如烧卖, 粽子等。将水箱加满水。包子直接放在蒸架上, 再将蒸架放在玻璃盘上, 放入中层凸轨。选择选择程序和重量, 开始烹调。

39. 蒸冷冻食品 (快速)

(使用蒸汽 + 微波)

适用于蒸冷冻的包点, 如奶黄包, 鲜肉包等, 每个约 30-40 克左右。不适用于体积偏大, 质地偏硬的食物, 如烧卖, 粽子等。将水箱加满水。包子直接放在蒸架上, 再将蒸架放在玻璃盘上, 放入中层凸轨。选择选择程序和重量, 开始烹调。

40. 蒸自制肉包 (馒头)

(使用蒸汽)

原料: (8 个)

外皮:

高筋面粉	200 克
酵母	3 克
细砂糖	20 克
盐	3 克
温水 (大约 40 °C)	120 毫升

内馅:

猪肉糜	200 克
干香菇	50 克

(用水泡软, 切碎)

黄酒	1 茶匙
老抽	1 茶匙
生抽	1 茶匙
干虾米	20 克
油	2 茶匙

盐, 糖, 胡椒, 味精, 姜末·适量

制法:

1. 干香菇用水发开, 切成细粒, 和其他所有内馅材料混合放入碗中, 搅拌至糊状。
2. 外皮: 酵母用温水混合, 倒入面粉, 糖, 盐中, 搅拌成一个光滑的面团。(水不一定要加完, 根据面团的干湿情况进行加减。) 面团静置 30 分钟, 碗口可盖一层湿布。冬天室内较冷的话, 可以用 < 发酵 > 功能发酵 20-30 分钟。
3. 静置后的面团分成 8 份 (每个大约 40 克), 擀成圆形, 中间厚两边薄。包入肉馅。
4. 将生肉包下面垫烹调纸, 放在蒸架上, 蒸架放在玻璃盘上, 放入中层凸轨。先用 < 发酵 > 功能发酵 30 分钟。
5. 将水箱加满水。
6. 发酵结束后, 选择程序和份数, 开始烹调。

附注:

1. 4 个的原料根据比例进行调整。
2. 第 4 步骤中的 < 发酵 > 30 分钟, 不包含在自动烹调程序中, 需手动设置。

自动烹调设定及菜单 — 其它菜单 (继续)

41. 萝卜糕

(使用蒸汽 + 微波)

原料：

白萝卜(去皮).....	750 克
粘米粉.....	227 克
澄粉.....	20 克
干香菇.....	15 克
腊肉.....	50 克
腊肠.....	50 克
虾皮.....	30 克
水.....	100 毫升
白胡椒粉.....	4 克
蚝油.....	1 茶匙

制法：

1. 白萝卜去皮，刨丝。
2. 香菇去蒂，香菇和虾皮洗净，用 100 毫升清水浸泡。
3. 香菇和虾干泡软后切丁，浸泡的水留着待用。
4. 腊肠和腊肉洗干净后切丁待用。
5. 炒锅内放入准备好的腊肠腊肉丁爆炒。
6. 加入准备好的香菇丁和虾皮，炒香，铲起待用。
7. 用 2 汤匙油，放入萝卜丝翻炒片刻，加入浸泡虾皮和香菇的水，再加入白胡椒粉和蚝油，把调料炒匀，加入爆炒过的腊肉等材料。
8. 萝卜和腊味料炒匀后关火，加入粘米粉和澄粉，用锅铲把所有材料混合均匀。
9. 水箱中加满水。
10. 把萝卜糕糊放在直径 24.5 厘米，深 4.5 厘米的容器中，放在玻璃盘中，放入中层凸轨，选择程序，开始烹调。

42. 油炸食品再加热

(使用双动力烤)

适合再加热油炸类食物，如炸鸡块、炸鸡翅、炸猪排，汉堡肉排等，把食物放到双动力盘上，并放置于上层凸轨上，根据重量，选择程序并按开始键。请勿使用保鲜膜或盖子。

43. 炸冷冻薯饼

(使用双动力烤)

适用于烤各种类型的冷冻薯制品，如薯饼、薯球等，将冷冻的薯制品均匀的分散的放在双动力盘上，不要重叠，将双动力盘放入中层凸轨。选择程序和重量，开始烹调。

附注：烹调 200 克薯制品时，请将食物放在双动力盘前半侧，如图 1 中阴影部分。



44. 炸冷冻春卷

(使用双动力烤)

适用于炸冷冻春卷。将春卷两面刷上油，平均排放在双动力盘上，将双动力盘放入中层凸轨。选择程序和重量，开始烹调。不要使用保鲜膜和盖子。

附注：烹调 100 克春卷时，请将食物放在双动力盘前半侧，如上图 1 中阴影部分。

自动烹调设定及菜单 — 自动清洁

No.45 炉腔除味

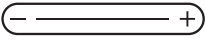
此功能适用炉腔有异味时使用（需 20 分钟）。保养前先取出所有附件，擦拭炉内脏污。

1


A 自动烹调

按 1 次，选择“自动烹调”。

2



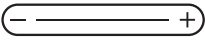
滑动感应条或按“+/-”选择对应分类图标。

3


确定

按【确定】键。

4



滑动感应条或按“+/-”选择编号“45”。

5


确定

按【确定】键。

6


开始

按【开始】键，显示窗开始倒数计时。

No.46 蒸汽加热器清洁

此功能可使您在使用蒸汽功能后把管道中的水排到积水盘里，请在使用后待炉腔完全冷却后擦干。

1

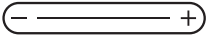


自动烹调

按 1 次，选择“自动烹调”。

注：使用前往水箱里加 100 毫升水及清除积水盘的水。

2



滑动感应条或按“+/-”选择对应分类图标。

3



确定

按【确定】键。

4



滑动感应条或按“+/-”选择编号“46”。

5



确定

按【确定】键。

6



开始

按【开始】键开始排水。

附注：

- 1. 使用排水功能时，不能卸除积水盘。
- 2. 排水功能结束后，请将积水盘清洗干净。

自动烹调设定及菜单 — 自动清洁 (继续)

No.47 柠檬酸清洗

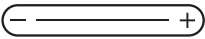
此功能适用于清洗给水管路。柠檬酸清洗后，再用清水冲洗干净。清洗和冲洗用的水会排放到积水盘中。
准备清洁剂：将约 16 克柠檬酸完全溶解在 200 毫升水中，直接倒入水箱中。

1


A
自动烹调

按 1 次，选择“自动烹调”。

2



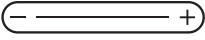
滑动感应条或按“+/-”选择对应分类图标。

3


确定

按【确定】键。

4



滑动感应条或按“+/-”选择编号“47”。

注：确保水箱里加入了准备好的清洁剂，且确保积水盘是空的。

5


确定

按【确定】键。

6


开始

按【开始】键，显示窗开始倒数计时。

在程序自动暂停后，将积水盘里的水清除，并将水箱加满水。

7


开始

再按【开始】键开始，程序继续运行大约 1 分钟。

- 附注：
- 1. 清洁结束后务必将水箱内残留的溶液擦干，并将积水盘清洗干净。
 - 2. 使用此功能时，不要移除积水盘。
 - 3. 如果料理结束后，显示窗内“🔥”闪烁，表示需要使用柠檬酸清洗功能对炉子进行一次清洁。

自动烹调设定及菜单 — 自动清洁 (继续)

No.48 炉腔清洁

此功能适用于本产品炉腔油污过多时使用（需 20 分钟）。

1

sss

A

自动烹调

按 1 次，选择“自动烹调”。

2

-

+

滑动感应条或按“+/-”选择对应分类图标。

3

✓

确定

按【确定】键。

4

-

+

滑动感应条或按“+/-”选择编号“48”。

5

✓

确定

按【确定】键。

6

▶

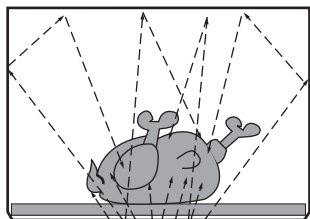
开始

按【开始】键，显示窗开始倒数计时。

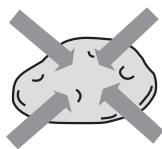
* 使用前，将水箱加满水。

- 附注：
- 1. 使用前请确认水箱是否加满水。
 - 2. 清洁结束后打开炉门，用湿布擦拭干净。

微波炉加热原理



受到微波照射时



含水食物的吸收



穿过陶瓷器、玻璃等



被金属反射

微波是一种高频率的电磁波，其本身并不产生热，在宇宙、自然界中到处都有微波，但存在自然界中的微波，因为分散不集中，故不能加热食品。微波炉乃是利用其内部的磁控管，将电能转变成微波，以每秒 2450 MHz 的振荡频率穿透食物，当微波被食物吸收时，食物内的极性分子（如水、

脂肪、蛋白质、糖等）即被吸引，以每秒钟 24 亿 5 千万次的速度快速振荡，使得分子间互相碰撞而产生大量摩擦热，微波炉即是利用此种由食物分子本身产生的摩擦热，里外同时快速加热食物的。

食物的特性

烹调方法和食物特性是密切相关的。在用微波烹调时，它会显得更加明显。

体积与数量

一般份量少的食物比份量多的熟得快。

形状

体积大小差不多的食物加热情况比较平均。为了弥补大小不均而造成的加热偏差，可将薄片置于盘中间而将厚块放在盘边进行调整。



骨头和脂肪

加热带骨的食物时，因为脂肪吸收微波能力比骨头强，其周围部分比较容易熟，所以带骨食物的加热情况不均匀。



密度

加热松软食物的时间比加热硬实食物的时间短。



开始的温度

常温食物比冷冻食物的加热时间短，因此上述两种状态的食物加热特性并不一致。

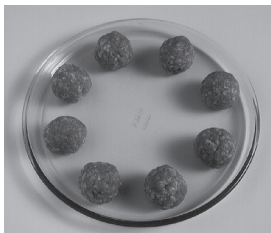
烹调技巧

时间

每份食谱都备有烹调参考时间。但是由于食物具体的形状，加热前的温度和所处的位置不同，必须相应调整加热时间。通常按照食谱参考时间设定最短加热时间，看看食物的熟透程度后再加时间烹调，若一开始就用长时间烹调的话，熟透食物是无法变生的。

空间距离

烹制烘焙小份食物时，尽量将食物排列成圆形，这样烘烤程度会比较均匀。



同样的，将食物顺着烘盘的外形排列，而不是凌乱、无规则地排列，并且，不要将食物叠放在一起。



穿刺

在微波烹调期间，有些食物的表皮或膜会阻止蒸汽外流。在没有烹调之前，将这些食物的皮剥掉或穿刺些洞和切缝，以便让蒸汽蒸发。

蛋—用牙签刺穿蛋黄2次，蛋白数次。

蛤和蚝—用牙签刺数次。

土豆和蔬菜—用叉刺穿。

香肠和腊肠—将熏过的香肠和腊肠划痕。用叉刺穿肠衣。



颜色素

肉类和家禽被烹制10-15分钟后会自动会显有如被烧或烤过的效果，原因是肉类本身的脂肪容易吸收微波，所以能够产生烤或烧的效果。假如要缩短烤或烧食物的时间而又要到良好的颜色效果，必须在未烤之前，涂上深色酱油或辣酱油。做快熟面包或松饼时，用黄糖代替糖粒，或者在烘烤之前撒些深色的香料于表面上。

遮盖

当采用微波烹调时，水份会蒸发。因为微波烹调是内外同时加热而不是直接烧热的，所以蒸发速度不容易控制。但是只要利用遮盖盛器，这个缺点将会容易地改正过来。可是除非指明，全部食谱是不加盖煮的。利用蜡纸或纸巾可以保持一定程度的食物水份。

搅动

采用微波烹调时，应根据需要搅动食物。在食谱中，一般用一次、二次、时常或偶尔等词表示所需的食物搅动次数。常将靠近容器的部分搅向中心，而将未熟熟的搅向外面。

转动和重新放置

有时候不可能通过搅动食物重新分散热力。这个时候微波集中在食物中的某一部分。为了得到均匀的烹调，可重新放置或移动食物。通常在烹调中途翻转食物，将大块的食物如肉或鸡翻转。小块的食物如鸡肉、小虾、汉堡包式猪肉排需要移动位置，交换在盘上排放的食物内外位置。

放置时间

微波炉停止工作之后，利用导热原理，食物还可以继续烹调。煮肉类时，假如加盖放置10-20分钟，内热将会上升5℃~15℃。蒸冷冻食品和蔬菜的放置时间比较短，但这是为了让热的中央食物向旁边传热，食物本身不会热。

更改喜爱的食谱

选些容易更改为微波烹调的食谱。作为基本规则，是将普通的食谱更改为微波食谱时，将时间减至1/4。同时，寻找同样的微波食谱和相应固定的时间和火力，在烹调之前，应该先用调味料腌食物，烹调结束再加盐，以免水份析出过多。

焖的食物不必在烹调之前预先煎黄。假如有煎油的话，应该先把多余的油或脂肪倒掉。将焖肉切成2.5厘米块。将红萝卜、土豆和其它较硬的蔬菜切成小块。

红萝卜应该切成薄片，土豆切丁，用玻璃盖盖住后用高火煮至水沸，然后转向低火，偶尔搅动一次。

附注：放一个小碟在肉类或蔬菜上，能够避免过度煮熟。

微波炉可以把汤类的食谱烹调得很好，将食物分切均匀，加入汤里。选择比较大的盘以方便搅动。使用玻璃盖或特制塑料盖，可以减少烹调时间。

微波解冻建议时间

图表中的解冻时间为完全解冻食物所需的时间（即在零下 18 °C 或更低的温度下冷冻至少 24 小时的食物）。

食品	大致参考时间 以 500 克计 (分钟)	说明
肉类		
牛肉		在解冻的半途中，弄散绞碎的牛肉、分开肉排，并取出已解冻的肉类。
碎牛肉	6 - 8	
烤：牛腿肉	7 - 9	
烤：牛柳	7 - 9	
烤：颈部或臀部	6 - 8	
烤：牛腩，牛肉卷	7 - 9	解冻过程中，将肉类翻转两至三次。
牛扒	6 - 7	在解冻的半途中，遮盖烤肉边缘及形状不均匀的末端。
牛五花	6 - 8	
羊肉		
烧羊肉	6 - 8	
羊扒	5 - 7	
羊肋骨	5 - 7	大块烤肉的中心可能仍然结冰。将它搁置一段时间。
禽类		
全鸡	7 - 9	在解冻过程中将禽类翻转两至四次。在解冻的半途中用铝箔遮盖鸡腿、鸡翅、脂肪或骨头。
鸡块鸡块	6 - 8	弄散鸡块，并将小块的鸡块取出，例如鸡翅部位会比大块的鸡肉更快完成解冻。
鸡柳	6 - 8	
鸭	6 - 8	用冷水冲洗禽类去除表面的冰晶。在烹饪前，将它放置 5-10 分钟。
鱼类 & 贝类		
鱼片	6 - 8	在解冻的半途中，将整条鱼或鱼块翻身。
整条鱼	6 - 8	
蟹肉	5 - 7	此外，分开虾和贝类，并取出已经解冻的鱼块。
龙虾尾	5 - 7	
扇贝	4 - 6	在烹饪前，将它放置 5-10 分钟。
大虾	5 - 7	

再加热食谱建议时间

下面表格中的建议的时间仅供参考，加热时间长短取决于初始温度，食物的份量及容器的大小。点心派及面包如果用微波再加热，表面会不松脆。

食品	保存状态	重量	火力档	附件 / 器皿	建议时间	操作提示
米饭	冷藏	1 碗 (150 克)	变频微波 1000 W	微波耐热碗	1 分钟 - 1 分钟 20 秒	撒少许水，用保鲜膜包裹
炒饭	冷藏	1 碗 (200 克)	变频微波 1000 W	微波耐热碗	2 分钟 - 2 分钟 20 秒	撒少许水，用保鲜膜包裹
咖喱	冷藏	300 克	变频微波 1000 W	微波耐热碗	2 分钟 30 秒 - 2 分钟 50 秒	撒少许水，用保鲜膜包裹，中途搅拌一次
咖啡	冷藏	1 杯 (150 毫升)	变频微波 1000 W	马克杯	50 秒 - 1 分钟	加热后，先搅拌再饮用
小餐包	冷藏	1 个 (30 克)	变频微波 1000 W	微波耐热碟	30 秒 - 40 秒	无需覆膜，直接放在碟子上
		2 个 (60 克)	变频微波 1000 W		40 秒 - 50 秒	
		3 个 (90 克)	变频微波 1000 W		50 秒 - 1 分钟	
		4 个 (120 克)	变频微波 1000 W		1 分钟 - 1 分钟 20 秒	
汉堡包	冷藏	1 个 (100 克)	变频微波 1000 W	微波耐热碟	50 秒 - 1 分钟	无需覆膜，直接放在碟子上
		2 个 (200 克)	变频微波 1000 W		1 分钟 - 1 分钟 20 秒	
意大利面	冷冻	1 份 (300 克)	变频微波 1000 W	微波耐热碟	4 分钟 - 4 分钟 30 秒	速冻生制面食品，除去包装，倒在碟子上，撒少许水，用保鲜膜包裹，中途搅拌一次
米饭	冷冻	1 碗 (150 克)	变频微波 1000 W	微波耐热碗	1 分钟 30 秒 - 1 分钟 50 秒	撒少许水，用保鲜膜包裹
炒饭	冷冻	1 碗 (200 克)	变频微波 1000 W	微波耐热碗	3 分钟 - 3 分钟 30 秒	撒少许水，用保鲜膜包裹，中途搅拌一次
肉包	冷冻	1 个 (80 克)	300 W + 蒸汽	蒸架放在玻璃盘上，玻璃盘插入中层凸轨	2 分钟 - 2 分钟 20 秒	肉包放在蒸架上，水箱里加满水，无需覆膜
		2 个 (160 克)			4 分钟 - 4 分钟 30 秒	
		3 个 (240 克)			6 分钟 - 6 分钟 30 秒	
		4 个 (320 克)			7 分钟 30 秒 - 8 分钟	
肉包	冷藏	1 个 (80 克)	300 W + 蒸汽	蒸架放在玻璃盘上，玻璃盘插入中层凸轨	2 分钟 - 2 分钟 20 秒	肉包放在蒸架上，水箱里加满水，无需覆膜
		2 个 (160 克)			3 分钟 - 3 分钟 30 秒	
		3 个 (240 克)			3 分钟 30 秒 - 4 分钟	
		4 个 (320 克)			5 分钟 30 秒 - 6 分钟	
冷冻烧卖	冷冻	8 个 (250 克)	蒸汽烹调 1	蒸架放在玻璃盘上，玻璃盘插入中层凸轨	15 分钟 - 16 分钟	无需解冻，烧卖直接放在蒸架上，水箱里加满水，无需覆膜
鲜肉月饼	冷藏	4 个 (400 克)	烘烤 210 °C (需预热)	烘烤盘插入下层凸轨	20 分钟 - 22 分钟	烘烤盘上铺上锡纸，鲜肉月饼放在锡纸上

常用食谱烹调建议时间

下面表格中的建议的时间仅供参考，加热时间长短取决于初始温度，食物的份量及容器的大小。点心派及面包如果用微波再加热，表面会不松脆。

食品	保存状态	重量	火力档	附件	建议时间	操作提示
熟食罐头	常温	1 个 (340 克)	蒸汽烹调 1	蒸架放在玻璃盘上，玻璃盘插入中层凸轨	10-11 分钟	罐头必须事先开盖，放在蒸架上，水箱里加满水
粉丝扇贝	常温	6 个 (300 克)	蒸汽烹调 1	蒸架放在玻璃盘上，玻璃盘插入中层凸轨	15-16 分钟	扇贝直接放在蒸架上，水箱里加满水，无需覆膜
基围虾	常温	400 克	蒸汽烹调 1	蒸架放在玻璃盘上，玻璃盘插入中层凸轨	20-22 分钟	虾直接放在蒸架上，水箱里加满水，无需覆膜
鸡里脊肉	常温	500 克	蒸汽烹调 1	蒸架放在玻璃盘上，玻璃盘插入中层凸轨	28-30 分钟	鸡里脊肉直接放在蒸架上，水箱里加满水，无需覆膜
芦笋	常温	200 克	蒸汽烹调 1	蒸架放在玻璃盘上，玻璃盘插入中层凸轨	12-13 分钟	芦笋直接放在蒸架上，水箱里加满水，无需覆膜
紫薯	常温	400 克	300 W + 蒸汽	蒸架放在玻璃盘上，玻璃盘插入中层凸轨	15-16 分钟	紫薯表面用竹签戳几下，再放在蒸架上，水箱里加满水，无需覆膜
小青菜 / 菜芯	常温	250 克	蒸汽烹调 1	蒸架放在玻璃盘上，玻璃盘插入中层凸轨	8-9 分钟	小青菜或菜芯直接放在蒸架上，水箱里加满水，无需覆膜
三文鱼	常温	2 块 (500 克)	双动力烤	双动力烤盘插入中层凸轨	28-30 分钟	表面抹盐，黑胡椒，并刷上橄榄油，皮朝下放在双动力烤盘上
秋刀鱼	常温	4 条 (450 克)	双动力烤	双动力烤盘插入上层凸轨	20-22 分钟	表面抹盐，白胡椒粉
新奥尔良鸡翅	常温	600 克	双动力烤	双动力烤盘插入上层凸轨	18-20 分钟	腌制后直接放在双动力烤盘上
上校鸡块	冷冻	500 克	双动力烤	双动力烤盘插入上层凸轨	20-22 分钟	无需解冻，直接放在双动力烤盘上
手抓饼	冷冻	1 个	烘烤 230 °C	烘烤盘插入下层凸轨	14-15 分钟	炉子无需预热，手抓饼无需解冻，直接放在烘烤盘上
炸鸡翅	冷冻	400 克	烘烤 200 °C (需预热)	烘烤盘插入下层凸轨	20-22 分钟	无需解冻，烘烤盘上铺锡纸，鸡翅放在锡纸上，预热完成后放入炉腔
汉堡肉排	冷冻	8 块 (500 克)	烘烤 200 °C (需预热)	烘烤盘插入下层凸轨	15-16 分钟	无需解冻，烘烤盘上铺锡纸，汉堡肉排放在锡纸上，预热完成后放入炉腔
比萨	冷冻	9 寸 (380 克)	烘烤 220 °C (需预热)	烘烤盘插入下层凸轨	12-13 分钟	冷冻熟制品，无需解冻，直接放在烘烤盘上，预热完成后放入炉腔
纸杯蛋糕	常温	12 个	烘烤 160 °C (需预热)	烘烤盘插入下层凸轨	23-24 分钟	蛋糕面糊倒入纸杯里，纸杯放在烘烤盘上，预热完成后放入炉腔
黄油蛋糕	常温	8 寸	烘烤 160 °C (需预热)	烘烤盘插入下层凸轨	55-60 分钟	蛋糕面糊倒入蛋糕模具里，模具放在烘烤盘上，预热完成后放入炉腔

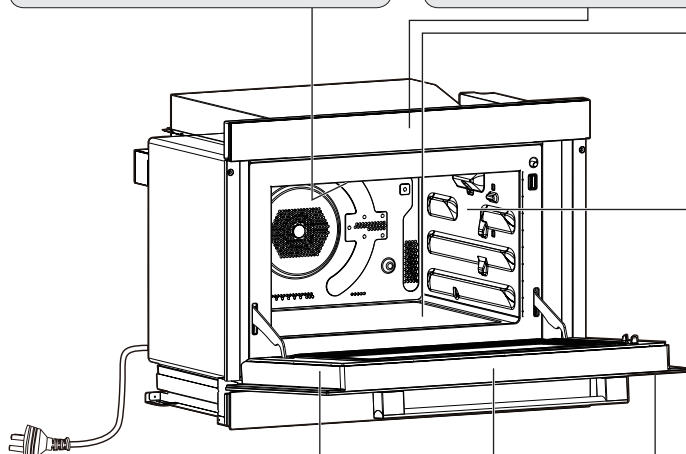
微波炉的保养

清洗微波炉之前，须从插座上拔下插头。请勿使用蒸汽清洁器清洗微波炉。

清洁烧烤管必须待烧烤管完全冷却之后方可进行。在清洁时，请务必小心用软布擦拭，以免烧烤管破损伤害到手指。

使用微湿的布来清洁微波炉的排风口，为防止损伤炉内操作部分，不要让水渗入到里面。

平板玻璃必须经常清洁，特别是在使用完烧烤功能之后，但是必须在冷却状态下使用清洁剂擦洗并擦干。



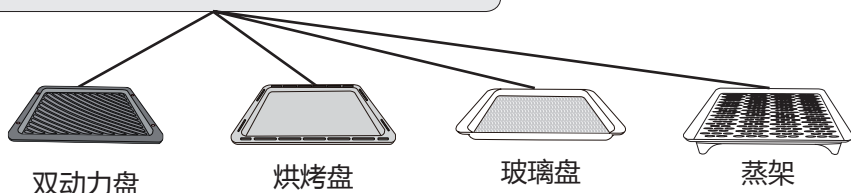
应定期清洁微波炉并清除微波炉所有食物残渣。保持炉腔清洁。如溅出的食物或溢出的液体积在炉腔内，请用湿布擦去。若炉内相当肮脏则可用软性清洁剂。不可使用粗糙、磨损性的清洁剂。请把炉腔内附着的油渍和食品残留物擦拭干净。附着的油渍和食品残留物在加热时可能会引起冒烟和打火。请在炉腔完全冷却的条件下进行清洁。

如有水蒸汽积在炉内或炉门周围，可用软布擦净。在微波炉正常运转和湿度高的情况下都可能产生这种现象。

如控制面板被弄湿。请用软性干布抹擦。不能用粗糙、磨损性的物品擦控制面板。擦完之后请按【取消 / 暂停】键以清除显示窗上的显示。

请使用软性湿布清洗炉门及炉门玻璃。如果油污难以清洗，可用软布沾取少量软性洗剂进行清洗。

使用后请及时用清洁剂清洗或放入洗碗机内清洗。



双动力盘

烘烤盘

玻璃盘

蒸架

如需要更换炉灯，请向Whirlpool中国指定维修店查询。

关于维修服务

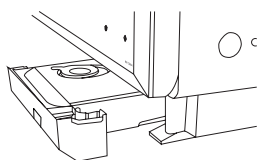
如微波炉损坏需要修理，请立即拨打Whirlpool中国客户服务中心或联系Whirlpool中国指定维修店，详情请参考保修证所记内容。

注意：

- 1.使用时如发现任何问题或困难，请拨打Whirlpool中国客户服务中心：4008899360；也可登录Whirlpool 官方网站 <http://www.whirlpool.com.cn>
- 2.维修时一定要送到Whirlpool指定维修店由专业维修人员进行修理。
- 3.如需要更换炉灯，请向Whirlpool指定维修店查询。更换炉灯等部件必须采用本公司的专用型号。
- 4.如果电源软线损坏，为避免危险，必须由我公司、我公司维修部或类似部门的专业人员来更换。
- 5.维修时请参照《维修手册》。
- 6.维修人员在维修时应注意不要暴露在由微波发生器或其它传导微波部件所发出的辐射中。

水箱清洁

用软海绵沾水清洗



移出水箱后，清洁水箱与水箱插入口周围的污垢。

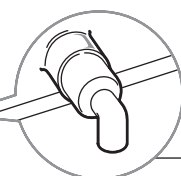


给水盖（橡皮盖）



水箱盖

打开给水盖，拆下水箱盖和排水管盖后清洗。



排水管盖

一定要朝下

如果排水管盖难以取下时，需要左右轻轻摇动后取下。

请依以上图示，排水管盖朝下安装。（安装方向不正确则无法吸到底部的水）

橡皮的密封圈和水箱前盖也可以被拆下进行清洗。

拆除橡皮密封圈



内侧
(平坦)

外侧
(突起)



重新安装时请注意内外侧要正确安装。

如果不正确安装，则有可能漏水或无法盖上。

拆下水箱前盖



①



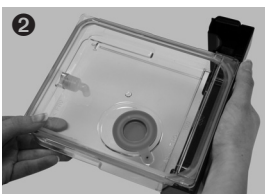
②

1. 轻轻转动，松开底部的爪钩。
2. 再转动一下，松开另一个爪钩。

安装水箱前盖：



①



②

1. 对准水箱和水箱前盖的结合处。
2. 插入水箱至底部爪钩。

附注：

1. 至少每周清洁水箱一次，以防止水垢积聚。
2. 不要使用洗碗机清洗水箱及水箱的零件。

要求修理服务之前

问题

微波炉无显示。

微波炉不能启动加热。

显示窗显示“HOT”。

显示窗显示“—○”。

微波炉停止工作并且显示窗显示“H97”、“H98”或“H00”。

显示窗显示“II”。

显示窗显示“U12”。

显示窗显示“U53”。

显示窗显示“U14”。

蒸汽口附近有白色粉末附着。

起因

没有插紧电源。

居室中供电线路中的保险丝烧断或漏电保护器动作。

插座有问题。

待机状态。

炉门未关妥。

未按【开始】键。

输入其他程序。

烹调程序输入错误。

不慎按下【取消 / 暂停】键

炉腔温度过热。

按【开始】键3次，儿童安全锁被锁定。

微波炉发生系统故障。

微波炉被设定为演示模式。

积水盘没有安装或没有安装到位。

门未关上。

水箱中没有水。

未使用蒸馏水。

解决方法

拔除插头，待10秒钟后再重新插上电源。

重新装置10 A以上的保险丝或重新设定漏电保护器。

用其它电器再测试插座是否有问题。

打开炉门，再关上。

小心关好炉门。

按【开始】键。

按【取消 / 暂停】键清除已输入的程序，然后重新输入烹调程序。

参考说明书，正确输入烹调程序。

重新输入烹调程序。

等待炉腔冷却后再使用。

按【取消 / 暂停】键3次即可取消。

联络Whirlpool中国指定维修店进行维修。

【变频微波】键1次，
【开始】键4次，
【取消 / 暂停】键4次退出演示模式

重新将积水盘的卡口卡在炉脚上。

重新将门关上。

重新在水箱中加满水。装回到微波炉，按【开始】键继续烹调。

白色粉末为水垢。请使用柠檬酸清洗功能，以清洁给水管路。

* 演示模式是专为电器店陈列而设的。当演示模式状态时，不发射微波。

若微波炉出现故障，请立即拨打Whirlpool中国客户服务中心或联系Whirlpool中国指定维修店。

下列情况均属正常：

微波炉干扰电视接收。	使用微波炉时，广播、电视、无线网络连接、无绳电话、婴儿监视器、蓝牙或其他无线设备可能会发生干扰。此类干扰类似一些小型电器，如搅拌机、吸尘器、电风扇等所引起的干扰。这并非表示微波炉发生故障。
蒸汽积聚于炉门和有热风从排气口排出。	烹调时，食物会有蒸汽散发，而大部分会从排气口排出，但蒸汽会在较凉的地方如炉门上凝聚，这是正常现象。
蒸汽从炉门四周缝隙处溢出。	使用与蒸汽相关的功能时，微波炉运转过程中炉腔内会产生大量蒸汽，部分蒸汽可能从门缝四周漏出，这是正常现象，不会因此引起微波泄漏。
未摆放食物而不慎启动微波炉。	空着炉短时间工作，对于微波炉是不会造成损害的。但用户应尽量避免。
当使用各种烧烤功能时，微波炉有白烟冒出及异味。	微波炉必须定期擦洗，特别在使用这些功能后，任何积聚在炉腔顶部及炉壁的油渍都会引起白烟冒出。
如烧烤过程中烧烤管变为一亮一暗。	烧烤管如进行长时间工作，会致使炉腔温度升高。为保护烧烤管，程序会控制烧烤管进入间断工作状态，这是正常现象。
烹调结束后风扇仍在工作。	这是微波炉冷却腔体和电子元件，属于正常现象。
烧烤管工作时亮度不同。	烧烤管的种类不同，所以在其工作时发出的光亮度会有所不同，属于正常现象。
首次使用单面烧烤，双动力烤或烘烤功能时，通风口会有少量烟冒出。	这是由炉腔里保护部件的过多的油脂引起的。

食品接触用信息

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、GB 31603-2015 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
不锈钢 06Cr19Ni10 (SUS304)	加热器保护罩	GB 4806.9-2016	
镀锌钢板基材 / 环氧树脂涂层	腔体内胆基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	
铝合金或镀铝钢板基材 / 耐热氟素涂层	烤盘	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	
钢板基材 / 搪瓷	烤盘	GB 4806.9-2016 GB 4806.3-2016	
铝合金	蒸汽加热器	GB 4806.9-2016	仅接触水
PP	水箱组件 (导水管)	GB 4806.7-2016	仅接触水
AS	水箱组件 (水箱、水箱盖)	GB 4806.7-2016	仅接触水
PPS	蒸架、连接管	GB 4806.7-2016	连接管仅接触水
橡胶 / 硅橡胶	水管、密封垫圈等	GB 4806.11-2016	水管仅接触水
玻璃	玻璃盘、平板玻璃、内门屏等	GB 4806.5-2016	
陶瓷	陶瓷管等	GB 4806.4-2016	

备注：

产品不宜作为容器长期存储食品。

本系列产品包含以上食品接触材料，部分机型可能不含个别材料，以实际产品为准！

产品中有害物质或元素名称及含量

产品中有害物质或元素名称及含量

部品名称	有害物质或元素					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
外部部件	○	○	○	○	○	○
电器部件	○	○	○	○	○	○
内部部件	○	○	○	○	○	○
控制部件	×	○	○	○	○	○
附属部件	○	○	○	○	○	○

本表按照 SJ/T11364 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/T26572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/T26572规定的限量要求。

 本产品说明书所述的正常情况下的使用时的“环保使用期限”为15年，该期限引用自中国家用电器协会《关于家用电器环保使用期限的指导意见》。

规格

型号		WML7001BC
额定电压		220 V ~ 50 Hz
额定输入功率	微波	990 W
	电热 (烧烤)	1330 W
	电热 (烘烤)	1380 W
额定输入电流	微波	4.7 A
	电热 (烧烤)	6.0 A
	电热 (烘烤)	6.3 A
初期输入电流 (微波)		7.2 A
组合烘烤输入电流		7.2 A
额定输出功率 (微波 * ¹)		1000 W
外形尺寸 (含手柄) (宽 × 深 × 高)		595 mm × 492 mm × 457 mm
腔体尺寸 (宽 × 深 × 高)		410 mm × 320 mm × 250 mm
炉腔容积		32 L
微波振荡频率		2450 MHz
产品净重		大约 26.7 kg (不含附件)
噪声 * ²		60 dB(A) (声功率级)
能效等级		1
效率值 (%) * ³		60
待机功率 (W) * ³		0.5
烧烤能耗 (W·h) * ³		1.2

*¹ 微波额定输出功率根据 GB/T18800 规定方法测试。

*² 噪声值根据 GB19606 规定方法测试，并符合规定的噪声限值。

*³ 效率值、待机功率和烧烤能耗的检测方法依据 GB24849 的现行有效版本。

本产品符合下列国家安全标准：GB4706.1-2005
GB4706.21-2008
GB4706.22-2008

重量和体积以约数计算。规格如有改动无须先行通知。
关于生产的批号 (机号) 和制造商，请参见产品铭牌。

保修指南

温馨提示：

- 如果您的机器出现异常现象,在联系客户服务之前,请先参照机器说明书中的《常见故障分析与排除》进行排查。如果您无法排除故障,请及时联系我们的售后服务中心。
- 如果维修人员上门后发现机器并无故障,那么即便在保修期内,您也将承担相关费用。
- 您可以在本指南中找到售后服务的联系方式。
在上门服务前请提供下列信息:
详细地址和电话号码、故障描述、购机日期、产品型号。
上述信息有助于更好地为您提供服务,同时也可以为您省去不必要的开支。产品型号请参见铭牌。
- 只有经过专业培训的,并且具有维修资质的维修人员,才能对该产品进行维修。其他人员不得擅自拆开进行维修,以免造成严重后果。

保修说明：

- 根据《中华人民共和国产品质量法》、《部分商品修理更换退货责任规定》和有关法规规定,自购买之日(发票开具之日)起,本机实行产品整机免费包修一年,主要关键件免费包修三年。
- 主要关键件如下:吸油烟机(电脑板、控制板、主电机),燃气灶(热电偶、点火器),食具消毒柜(电脑板、控制板),微波炉(电脑板、磁控管、高压变压器、高压电容、高压二极管),电磁灶(电脑板、控制板、发热盘、风扇电机),蒸箱(电脑板、控制板、发热盘),烤箱(电脑板、控制板、加热管、风扇电机),蒸汽烤箱(电脑板、控制板、发热盘、加热管、风扇电机)、葡萄酒柜(压缩机、风扇电机、温控器、电脑板),暖碟机(温控开关、风扇电机、加热管),洗碗机(电脑板、控制板、洗涤泵、排水泵),咖啡机(主电机、加热管)。
- 用于生产经营目的、商用、公司集体使用等用途所购买的家电,其整机及主要部件的保修期为3个月,除非购销合同中另有规定。
- 厂方、商业单位出售的降价处理商品保修条件同上,降价部位不予保修。
- 下列项目不属于免费保修范围,应实行收费修理。
 - 用户因运输使用维护不当或非承担“三包”修理者拆动造成损害的。
 - 使用低电压(小于187伏)或高电压(大于242伏)而损坏的。
 - 无保修卡及有效发票的。
 - 购买发票与三包凭证涂改或与产品不符的。
 - 因不可抗力造成产品损坏的。
 - 过了免费保修期的。
 - 由于使用环境条件,如水源、温度、湿度等非本公司所能控制的因素引起损坏的。

服务承诺：

- 24小时服务热线
- 主要城市24小时内上门
- 免费上门安装调试(材料费除外)
- 终身提供服务

服务承诺：

- 全国服务热线: 4008899360
- 公司地址: 安徽省合肥市高新技术产业开发区习友路4477号
- 公司网址: www.whirlpool.com.cn

保修指南

🔧 保修卡：

Whirlpool

顾客姓名		联系电话	
联系地址			
购买日期			
产品型号		发票号码	
维修点名称		维修点电话	

结算第五联

Whirlpool

顾客姓名		联系电话	
购买日期		发票号码	
产品型号		出厂年月	
维修日期		出厂序号	

结算第四联

Whirlpool

顾客姓名		联系电话	
购买日期		发票号码	
产品型号		出厂年月	
维修日期		出厂序号	

结算第三联

Whirlpool

顾客姓名		联系电话	
购买日期		发票号码	
产品型号		出厂年月	
维修日期		出厂序号	

结算第二联

Whirlpool

顾客姓名		联系电话	
购买日期		发票号码	
产品型号		出厂年月	
维修日期		出厂序号	

结算第一联



全国贴心服务热线
4008899360



惠而浦（中国）股份有限公司

地址：安徽省合肥市高新技术产业开发区习友路4477号

网址：<http://www.whirlpool.com.cn>

邮政编码：231283

版本号：2020.05
F0003CC80XP