

海尔 家用微波炉

使用说明书

Haier

MR-2070EGZ

MR-2070EGZN

MR-2070EGZA

MR-2070EGZNA

- 使用前请仔细阅读说明书
- 请妥善保管，以备参阅
- 本产品只适合在中国大陆销售和使用

尊敬的海尔用户：

感谢您选择、使用海尔产品！

海尔产品质量优、性能佳。为了方便您使用，请仔细阅读说明书，并按照说明书的步骤操作。

海尔的“国际星级服务”将自始至终伴随着您，使用时无论有什么问题，都可以按保修证中的电话、地址与我们联系，我们时刻恭候着为您服务。

再次感谢您选择、使用海尔产品！由于产品的不断改进，您所买的海尔微波炉外观可能与说明书中图示不完全一致，谨此致歉。

重要的安全说明：请仔细阅读并妥善保管此说明书，以备将来参考。

该系列微波炉执行国家标准：

GB 4706.21-2002 《家用和类似用途电器的安全 微波炉的特殊要求》

GB/T 18800-2002 《家用微波炉 性能测试方法》

GB 4706.22-2002 《家用和类似用途电器的安全 驻立式电灶、灶台、烤炉及类似用途器具的特殊要求》

产品特点	1
------	---

各部分构件名称	1
---------	---

安全注意事项	2
--------	---

使用之前

技术参数	3
电气原理图	4
放置环境	4
拆箱 · 安装	4

使用方法

操作板功能介绍	5
使用方法	6
使用方法和美食菜谱	15
微波炉的烹调技巧	19
转波炉烹调指南与技巧	19
烹调器皿的选用	21

保养 · 维修

保养 · 维修	22
疑难解答	23
售后服务	25

请在使用微波炉产品之前仔细阅读说明书,并妥善保存。

产品特点 · 各部分构件名称

■ 产品特点

◆ 外观超群

海尔特有全新外观，新颖独特，卓然不群。

◆ 操作方便

全部功能实现采用智能触摸感应按键控制完成，功能全，操作简单、灵活。

◆ 独有蒸汽转波技术

海尔特有的蒸汽转波技术，实现普通食物的汽蒸烹调，营养美味。

◆ 中华特色美食

设有中华特色美食，川、鲁、淮、粤四大菜系自动菜单。

◆ 使用安全

门体采用独特的抗流结构，整体冲压成形，更有效地防止微波泄漏。

采用两级联锁开关及开门监控系统，确保微波系统开门断电，使用更安全。

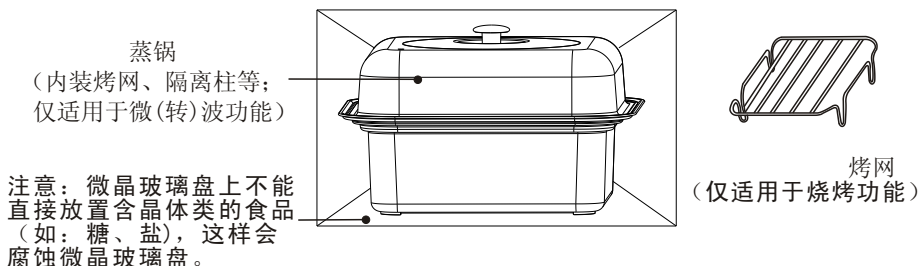
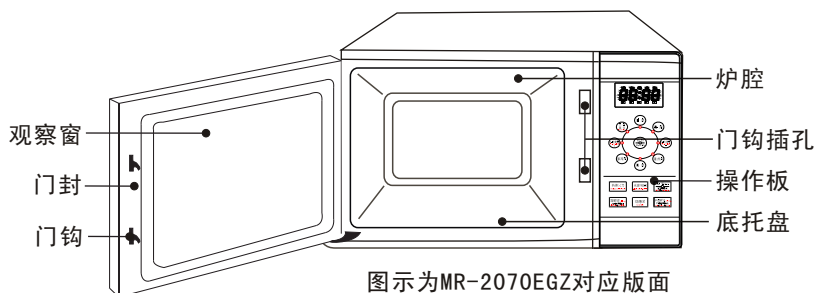
◆ 健康杀菌

利用微波及光波特有性能，能在一定程度上杀灭食物中的细菌和病毒。

◆ 光波烧烤功能

利用特有的光波烧烤技术，使食物烧烤效果更好。

■ 各部分构件名称

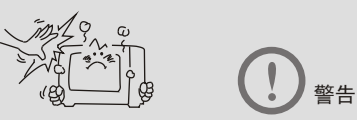


建议：如果烹调食品的数量较少，请尽量放置在托盘中央，可以获得最佳烹调效果。

安全注意事项

■ 安全注意事项

◆ 请仔细阅读安全注意事项，这样您可以安全方便地使用海尔微波炉！

 危险	 警告	 注意	 触电 危险	 禁止 拆卸
除专业维修人员外，任何人不得拆卸微波炉，否则，可能有触电危险。 			不能使用金属棒探入炉腔前部的联锁开关孔，此举可能导致危险。 	
禁止对炉门的反方向用力过大，可能会造成炉门变形，导致微波泄漏。 			禁止使用密闭容器，对带皮食物要进行刺孔处理，但在用随机附带的特许容器（如蒸煮锅）时可以。 	
禁止对带壳鸡蛋进行烹饪，防止崩溅，但在用随机附带的特许容器（如蒸煮锅）时可以。 			注意清理炉腔内残留油脂，不推荐使用塑料等可燃器皿，否则加热时可能会冒烟或者着火，务必不要远离，时时观察。 	
食品烹调完毕后，在打开容器盖子或撕开保鲜膜时，注意避免被高温蒸气烫伤。 			微波炉安装使用时必须可靠接地。 	
烧烤烹调时，注意不要触摸门屏及外壳上部，避免烫手。 			不得空腔使用，这样会损伤微波炉。 	
微波加热或组合烧烤时，不得使用金属器皿进行烹调，否则会发生打火现象，但在微波加热时可以使用随机附带的特许容器（如蒸煮锅）。 			炉腔处于高温状态时（如烧烤烹调结束后）不能立即使用微波烹调，直至炉腔充分冷却后，方可使用。 	

安全注意事项·技术参数

■ 安全注意事项

■ 警告

- ◆ 如果微波炉门或门封已损坏，则不得再使用，直到经有资格的维修人员修好为止。
- ◆ 除有资格的维修人员外，其他人来执行检修操作都是危险的，包括拆下防止微波能量泄漏的防护盖等操作。
- ◆ 不要直接加热装在密封容器内的液体或其他食物，因为这样有可能发生爆炸。
- ◆ 只有在已经提供充分的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。
- ◆ 在微波炉内仅能使用适合的器皿。（参看“烹调器皿的选用”部分）
- ◆ 当加热用塑料或纸包装的食物时，应注意观察微波炉内食品，因为有着火的可能。
- ◆ 如发现烟雾，应立即拔掉器具电源插头，并保持炉门关闭，以抑制火焰蔓延。
- ◆ 微波加热液体（饮料等）会导致延迟喷溅沸腾，因此取出时必须小心谨慎。
- ◆ 奶瓶和婴儿食品罐应经过充分搅拌或摇动，喂食前应检查瓶内食物的温度，避免烫伤。
- ◆ 微波炉不能用来加热带壳的鲜蛋和已煮熟的蛋，因为在用微波加热时甚至在加热之后它们可能会发生爆炸。
- ◆ 微波炉内无食物时，请不要使用微波炉，以免空载运行损坏机器。
- ◆ 在微波炉附近不要放置易燃、可燃物品，微波炉在工作期间，务请随时监控微波炉烹调情况，并正确设定烹调时间，因为超时烹调可能引起火灾。
- ◆ 含水量较少的轻负载食品在烹调过程中，由于不同物质对微波的吸收能力不同，可能存在冷热不均，属正常现象。
- ◆ 在使用烧烤或微波长时间加热后，不能立即进行解冻，需等底部托盘冷却后进行解冻。
- ◆ 不可使用尖锐利器（如清洁球、铲勺等）清洁底部托盘。
- ◆ 不要戳穿炉门网孔，否则会造成微波泄漏。

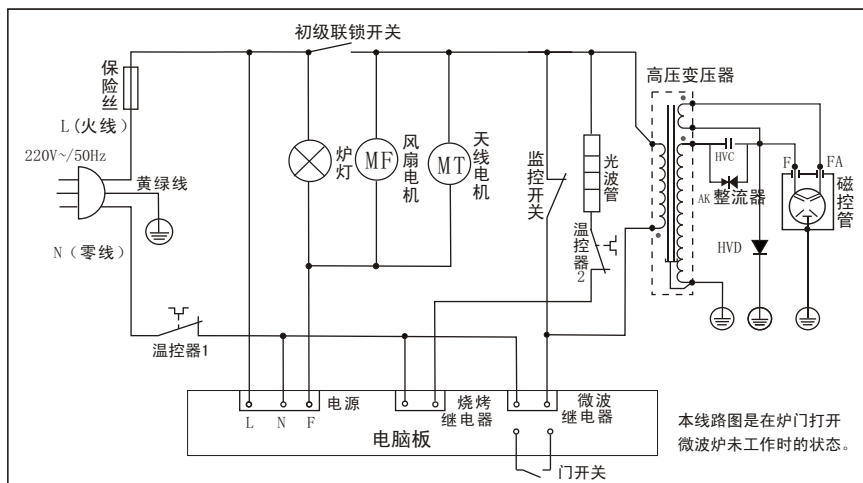
■ 技术参数

型号	电源电压 (V/Hz)	输入 功率 (W)	输出 功率 (W)	烧烤 功率 (W)	振荡 频率 (MHz)	炉腔 容积 约(L)	外形尺寸 (mm) (高 X 宽 X 深)	有效炉腔尺寸 (mm) (高 X 宽 X 深)
MR-2070EGZ/ZA MR-2070EGZN/NA	220~50	1200	700	950	2450	20	302X486 X398	198X301X335

所列尺寸为约数，由于我们在不断地改进我们的产品，因此如果技术参数有任何变动，恕不另行通知。

电气原理图 · 放置环境 · 拆箱

■ 电气原理图



■ 放置环境

本品不得用于工业及商用目的

微波炉安装时应留有散热空间;不能放置在潮湿、高温的环境中。

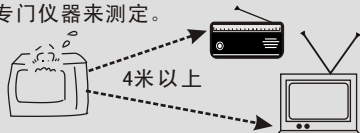


注意

不要接近电视机、收音机等, 否则会干扰图像和产生噪音。用收音机测试微波泄漏是错误的, 必须用专门仪器来测定。

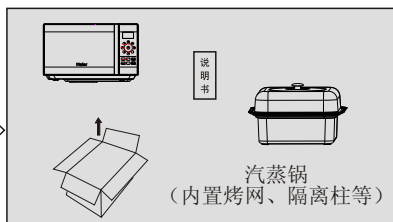


注意

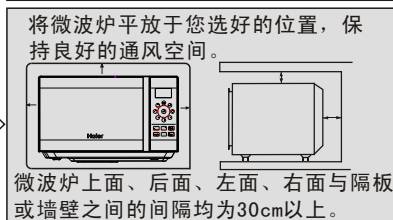


■ 拆箱 · 安装 (MR-2070EGZ图示)

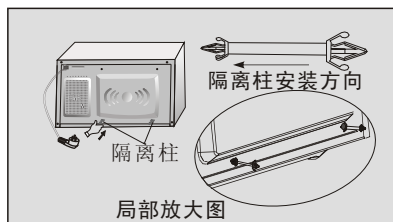
拆箱



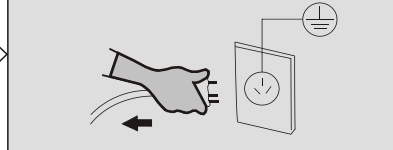
安装



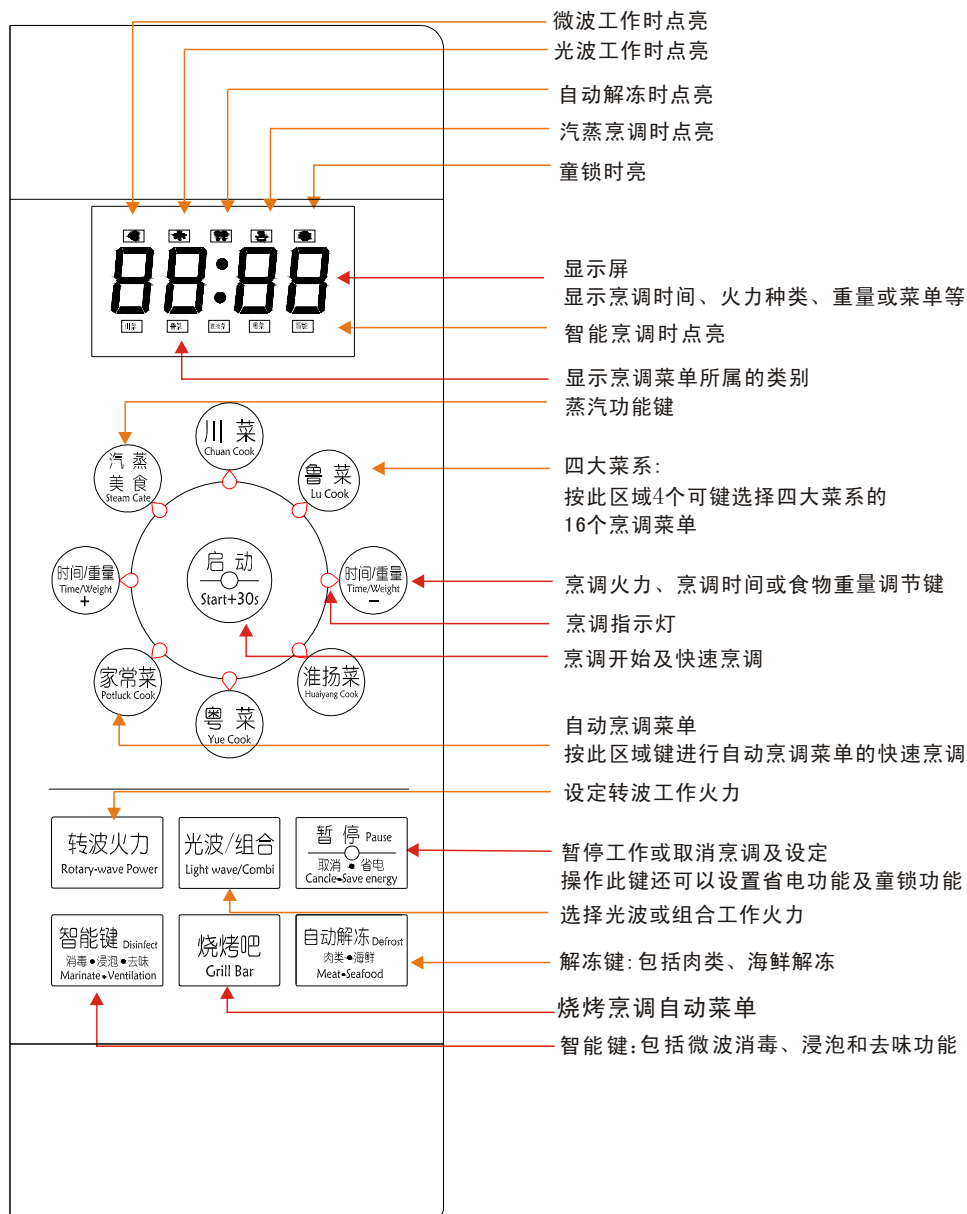
安装



选用独立的专用插座, 电流至少10A以上, 家用电源插座必须有接地线。

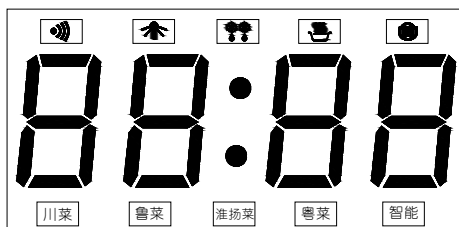


操作板功能介绍 (MR-2070EGZ)



操作板功能介绍(MR-2070EGZN)

具体功能介绍参考前页MR-2070EGZ说明



显示屏放大图示

MR-2070EGZ和MR-2070EGZN区别:

*两者控制面板印刷图案不同, 分别为圆形和方形的印刷方案。

*操作过程中

MR-2070EGZ在操作和工作过程中, 有LED灯指示;

MR-2070EGZN在操作和工作过程中, 没有LED指示。

*其他功能相同

提示: 后附操作方法说明以MR-2070EGZ带有指示灯的操作方法为例进行演示; MR-2070EGZN在操作过程中, 操作过程中没有指示灯提示等相关过程, 其他操作方法与MR-2070EGZ相同, 本说明手册不再对该型号产品做操作方法演示。

使用方法

■ 使用方法(以MR-2070EGZ为例)

提示:微波炉初始上电后,自动进入演示状态,按任意键可以结束演示,进入待机状态,(屏幕显示 0:00),演示状态说明附后。

1. 微波火力设定和加热

本微波炉共设有6档微波火力:高火700W,中高火570W,中火450W和350W,中低火250W,低火120W。连续按“转波火力”键,显示屏循环显示P-1, P-2, P-3, P-4, P-5, P-6, 显示屏左上部显示相应的微波图标,使用微波火力进行烹调要先设定烹调火力,后设定烹调时间,按“启动 +30s”键后,微波炉开始工作。最大烹调时间为60分钟。

◆ 例 用中高火(570W)微波火力烹调10分钟

1. 将食物放入炉腔后关上炉门;
2. 将微波炉通电,进入演示状态;
3. 按“转波火力”键2次,屏幕显示 P-2,左上部微波图标  点亮,同时“时间/重量+”和“时间/重量-”对应的指示灯开始闪亮,提示设定时间;
4. 按“时间/重量+”或“时间/重量-”键设定时间为10分钟,屏幕显示 10:00,同时,两键对应指示灯继续点亮,表示可以继续调整时间;
5. “启动+30s”键指示灯开始闪亮,提示可进行启动操作,按下此键微波炉开始工作,屏幕按设定时间倒计时动态显示;
6. 工作过程中,“暂停/取消/省电”键指示灯长亮,按此键可以暂停或取消当前的烹调,工作终了,控制板提示音响起,提醒您,微波炉回到待机状态。

2. 烧烤和组合火力设定和加热

为方便您使用,本微波炉共设有3种烧烤方式供选择,其设定方法为:在待机状态下(屏幕显示 0:00),连续按“光波/组合”键,屏幕上循环显示 [、[-1、[-2。[表示100%光波工作,[-1表示组合烧烤(48/60微波及12/60光波工作),[-2表示组合烧烤(12/60微波及48/60光波工作)。使用光波或组合烹调要先设定烧烤方式,再设定烹调时间,按“启动 +30s”键后,微波炉开始工作,最大烹调时间为60分钟。

◆ 例 用[-1组合火力烹调16分钟

1. 将食物放入炉腔后关上炉门;
2. 在待机状态下,按“光波/组合”键2次, 屏幕显示 0:00 → [→ [-1
屏幕左上部显示微波和光波图标  ,同时两个时间/重量调节键开始点亮;
3. 按“时间/重量+”或“时间/重量-”键输入时间16分钟,屏幕显示 16:00,同时,两键对应指示灯继续点亮,表示可以继续调整时间;
4. “启动+30s”键指示灯开始闪亮,提示进行启动操作,按下此键微波炉开始工作,屏幕按设定时间倒计时动态显示,工作时两个图标对应交替闪亮;

使用方法

■ 使用方法

5. 工作过程中,“暂停/取消/省电”键指示灯长亮,按此键可以暂停或取消当前的烹调,工作终了,控制板提示音响起,提醒您,微波炉回到待机状态。

3. “家常菜”自动菜单的使用

家常菜自动烹调菜单包括牛奶/豆浆、方便面、绿豆粥、米饭、营养汤、海鲜汤等,主要是家常用食物的烹调,实现其自动烹调;

按“家常菜”按键,显示屏循环显示Jc-1, Jc-2, Jc-3, Jc-4, Jc-5, Jc-6,代表相应的自动菜单,按时间/重量调节键进行相应菜单的重量调节,按“启动+30s”键开始相应菜单的自动烹调,烹调完毕后,提示音提示。

■ 例 煮方便面2包(约200g)

1. 将2包方便面和适量水(约800ml)盛放在大小合适的微波炉可用容器中,盖上盖,(也可用微波专用保鲜膜作盖,膜边留2mm左右的间隙)放入炉腔后关上炉门;
2. 按“家常菜”键2次,选择方便面,显示Jc-2,同时微波图标和图标点亮,“时间/重量+”和“时间/重量-”键开始闪亮,提示选择烹调重量;
3. 按“时间/重量+”或“时间/重量-”键,选择重量0.2kg,屏幕显示0:20
同时“启动+30s”指示灯开始点亮,提示开始启动烹调,按下此键微波炉开始工作。
工作过程中“暂停/取消/省电”键指示灯闪亮,提示可以按此键暂停或取消当前烹调。
4. 工作终了,控制板提示音响起,提醒您。微波炉回到待机状态。

“家常菜”自动烹调菜单使用说明

菜谱	食物重量 (kg)	使用说明	
牛奶 豆浆	0.25	本菜谱用来加热冷藏牛奶或豆浆。请先将牛奶或豆浆的原包装去掉,再倒入微波可用瓷质或玻璃杯中,禁止使用塑料袋或铝箔纸包装。将容器放入微波炉中,选择“牛奶豆浆”菜单Jc-1和食物重量后启动加热,加热结束后请倒入另外的器皿中轻微搅匀后再饮用。	
	0.5		
绿豆粥	0.05	1. 将绿豆洗净,用水泡软,滤去皮; 2. 米洗好后,浸泡一段时间; 3. 耐热容器中装入米、绿豆及适量水,放入微波炉中烹调,选择Jc-3。	
	0.10		

1. 绿豆:50克 大米:50克 水(室温):1200ml
2. 绿豆:100克 大米:100克 水(室温):2400ml

使用方法

■ 使用方法

◆ 家常菜自动烹调菜单使用说明

菜谱	食物重量 (kg)	使用说明		
方便面	0.1	对应 Jc-2, 水的用量供参考:	方便面	1包约0.1kg
	0.2		水(室温)	400ml
米饭	0.20	将洗净的米和适量室温水一起放入大小合适的微波可用容器中, 盖上容器盖, 入炉。选择“米饭”菜单 Jc-4 后自动烹调。烹调结束后即可食用, 也可适当搁置3~5分钟。以下用量供参考 注: 食物重量是指米的重量。容器中水的量不要太多, 米和水的总量不能超过容器的一半, 否则容易导致食物沸出。		
	0.30			
		容器中的水(室温)	米饭	0.2kg
			水(室温)	约400ml
营养汤	0.5	使用本菜谱可制作银耳汤、豆腐汤等多种营养汤。将以下所有的材料搅拌均匀后放入微波可用器皿中, 盖上盖子, 入炉。选择“营养汤”自动菜单 Jc-5 和食物重量后启动烹调。烹调结束后可以根据个人口味搁置2-3分钟。 1. 银耳汤: 银耳70g 冰糖50g 开水500g 枸杞子50g 桂花50g 盐5g 2. 豆腐汤: 豆腐20g 海苔片5片 开水500g 盐15g 油5g以上 芹菜末1/2匙 冰糖1/2匙 鸡精2匙 注: 食物重量是指加入的开水的重量, 尽量不要使用保鲜膜作盖。		
	0.20			
海鲜汤	0.20	材料: 鲜鱿鱼200克、鲜虾仁、蟹柳、草菇各适量, 鸡蛋两个; 调料: 盐、味精、胡椒粉、料酒、清汤 做法: 1. 鸡蛋打散, 加盐、味精、胡椒粉、料酒、清汤搅匀; 2. 分别将草菇、海鲜等洗净切成片; 3. 容器内放800克清汤, 用盐、味精、胡椒粉、料酒调味, 放入草菇片及海鲜, 选择 Jc-6 进行烹调, 煮开后浇在蛋液上即可。		

注: (1) 方便面、米饭、稀饭的重量均不包括水;

(2) 由于受个人口味等客观因素的影响, 以上烹调时间仅供参考。

4、汽蒸美食

汽蒸美食共含有8个特色菜单, 按“汽蒸美食”键, 选择该功能, 连续按该键, 屏幕依次显示被选中菜单的代号 Q-1、Q-2、Q-3、Q-4、Q-5、Q-6、Q-7、Q-8。选择好菜单, 然后直接按“启动+30s”键, 微波炉即按照设定好的时间和程序开始工作。工作过程中, 屏幕烹调时间倒计时动态显示。工作终了, 控制板提示音响起, 提醒您

使用方法

■ 使用方法

微波炉回到了待机状态。

■ 注：建议蒸米饭时不要使用汽蒸锅，选择其他美食菜单时使用汽蒸锅。

◆ 例 蒸带壳蛋

1. 锅内加入室温水约200ml，将生鸡蛋5个放在蒸架上的鸡蛋专用槽中，盖上蒸煮盖，将蒸锅放入炉腔后关上炉门；
2. 按“汽蒸美食”键1次，屏幕显示 $9-1$ ，继续按此键选择蒸鸡蛋菜单，直至显示 $9-5$ 同时“启动+30s”键对应指示灯开始闪亮，提示可按此键开始烹调。
设置过程中，微波图标和汽蒸图标点亮。
3. “启动+30s”键闪亮，按下此键，微波炉即按程序设定好的时间开始工作，烹调时间倒计时动态显示，“暂停/取消/省电”键点亮，提示可以暂停或取消当前烹调；
4. 工作終了，控制板提示音响起，提醒您，微波炉回到待机状态。

◆ “汽蒸美食”使用说明

菜谱	食物重量 (kg)	烹调 时间	使用 说明
汽蒸烧麦 (薄皮包子)	700克	23 分钟	蒸架上抹一层油，将每个约20克左右包好的烧麦放在蒸架上，蒸锅内加入250ml室温水，放入微波炉，按“汽蒸美食”键，当显示 $9-1$ 时启动开始烹调
汽蒸玉米	3个(约 1.4kg)	25 分钟	将玉米外层衣壳扒去，只留最里一层衣壳，用清水洗净，蒸锅内加约250ml室温水，然后直接放到蒸架上，按“汽蒸美食”键，选择 $9-2$ 菜单，烹调完成后，去衣壳即可食用。
汽蒸鱼	250克	12 分钟	将鱼去鳞、鳃、清理干净内脏，两侧片刀花，放入微波炉可用容器，在其中放入葱丝、姜丝。用另外的容器将适量盐和料酒等调料拌匀，倒入鱼中，加高汤，覆上保鲜膜后入炉，按“汽蒸美食”键，选择 $9-3$ 进行烹调。

使用方法

■ 使用方法

◆ “汽蒸美食”使用说明

菜谱	食物重量 (kg)	烹调 时间	使用说明
汽蒸蛋羹	3个鸡蛋 (约0.25 kg)	13 分钟	蒸锅中加入约180ml室温水, 将以下所有的材料搅拌均匀, 调成汁, 放入微波可用容器中, 盖上容器盖, 或覆上微波专用保鲜膜, 将容器放入蒸锅中, 盖上蒸煮盖, 入炉。按“汽蒸美食”菜单, 当屏幕出现9-4时, 然后启动烹调, 搁置3分钟后即可食用。 建议配料: 鸡蛋 3个 水 90ml 虾仁 少许 蟹肉 少许 鸡精、料酒、盐适量
汽蒸鸡蛋	5个(约 0.5kg)	18 分钟	做法见范例
汽蒸甘薯	1.0	30 分钟	蒸锅中加入约400ml室温水, 将约1千克甘薯洗净沥干, 切成约10cm长、2cm厚的块, 将切面朝上(以防汁外流)均匀摆放在蒸架上, 然后盖上蒸煮盖, 入炉。按“汽蒸美食”菜单, 当屏幕出现9-6时, 然后启动烹调。烹调结束后, 取出即可食用。 注: 在甘薯切块时, 应尽可能使每块甘薯的大小相差不大, 以免造成烹调不均。
汽蒸虾	0.25	12 分钟	蒸锅中加入约150ml室温水, 将鲜虾约250克洗净、沥干备用。在蒸架上铺湿垫布, 将约4g姜末、20g葱末以及香菜等其它佐料均匀撒在垫布上, 然后将虾均匀摆放在佐料上, 盖上蒸煮盖, 入炉。按“汽蒸美食”菜单, 当屏幕出现9-7时, 然后启动烹调。烹调结束后, 出锅摆盘, 即可食用。
汽蒸螃蟹	0.5	28 分钟	用葱末、姜末、醋、糖调合作蘸料备用, 在蒸锅中加入约300ml热水, 在蒸架上铺上湿垫布, 将鲜螃蟹约500克洗净、沥干, 用细绳将蟹钳、蟹脚扎牢后放在湿布上, 盖上蒸煮盖, 入炉。按“汽蒸美食”菜单, 当屏幕出现9-8时, 然后启动烹调。烹调结束后取出, 解去细绳, 摆盘, 配合调制好的蘸料即可食用。 注: 食物重量是指鲜蟹的重量。

注: 由于受个人口味等客观因素的影响, 以上使用说明仅供参考。

■ 使用方法

5、中华美食四大菜系

川、鲁、淮、粤四大菜系共含有16个特色菜单，选择某一菜系时，按相应的键1~4次，此菜系中对应的四个美食菜单依次被选中，屏幕显示被选中菜单的代号，左上角微波图标点亮，下部图标显示被选中菜单所属的菜系。选择好菜单后，直接按“启动 +30s”键，微波炉即按设定好的时间和程序开始工作。工作过程中，屏幕烹调时间倒计时动态显示，其他部分显示状态不变。工作终了，控制板提示音响起，提醒您，微波炉工作完毕，回到待机状态。

注：(1) 选择“2L-1”或“2L-2”菜单烹调食物时，未启动前，屏幕左上部显示微波和光波图标 ；在烹调过程中相应的图标闪亮；

(2) 选择“2C-3”、“2C-2”、“2L-1”、“2L-2”、“2H-1”、“2H-2”或“2H-4”菜单烹调食物时，剩余一定烹调时间时控制板蜂鸣器鸣响三声，您可以直接打开炉门并根据个人口味添加调料；

(3) 由于美食菜单中只有一种系统默认的食物重量，因此您需要根据默认的食物重量添加食物，否则达不到最佳烹调效果。

◆ 例 烹调“水煮肉片”

- 1、将调制好的肉片盛放在大小合适的微波炉可用容器中并附上微波专用保鲜膜，（膜边留2mm左右的间隙）放入炉腔后关上炉门；
- 2、按“川菜”键三次，屏幕显示2C-3，同时屏幕上微波图标  和  图标点亮，“启动+30s”指示灯开始闪亮；
- 3、按“启动 +30s”键，微波炉开始工作，屏幕按照程序设定的烹调时间倒计时动态显示，“暂停/取消/省电”按键指示灯点亮，提示可以暂停或取消当前烹调；
- 4、烹调时间剩余6分钟时，控制板蜂鸣器鸣响三声，您可直接打开炉门并根据个人口味添加调料；
- 5、工作终了，控制板提示音响起，提醒您，微波炉回到待机状态。

使用方法

■ 使用方法

◆ 四大菜系美食菜谱食物重量及烹调时间对应表(烹调方法附后)。

菜系	菜单	食物重量 (kg)	烹调时间	蜂鸣器动作
川菜	鱼香肉丝	0.20	4' 30"	工作到一半时间时 响三声提示
	麻婆豆腐	0.80	12' 00"	
	水煮肉片	0.20	12' 00"	
	酸菜鲤鱼	0.50	10' 00"	
鲁菜	孜然烤鱼	0.20	11' 00"	
	京式烤肉	0.30	8' 40"	
	红烧鸡翅	0.50	21' 00"	
	锅塌菜盒	0.20 (馅+蛋)	7' 50"	
淮扬菜	笋干焖肉	0.75	40' 00"	
	西湖醋鱼	0.40	13' 00"	
	清炖狮头	1.00 (肉+水)	15' 00"	
	黄鱼豆腐	0.95 (鱼+豆腐)	19' 00"	
粤菜	酒蒸乳鸽	0.50	15' 00"	
	京乳藕片	0.15	4' 00"	
	豆豉排骨	0.50	18' 00"	
	清蒸鱼块	0.50	12' 00"	

注：(1)除“清炖狮头”外，其余菜单的食物重量均不包括水；

(2)由于受个人口味等客观因素的影响，以上烹调时间仅供参考。

6、自动解冻功能

自动解冻功能包括肉类解冻和海鲜解冻。利用自动解冻功能解冻肉类、海鲜类等冷冻食物时，您首先需要按“自动解冻”键选择好食物种类，然后，按重量调节键，选择对应的食物重量，显示屏上显示选定的食物重量，上部显示解冻图标 。然后直接按“启动 +30s”键，微波炉即按设定好的时间和程序开始工作。工作过程中，屏幕上的解冻时间倒计时动态显示，自动解冻图标保持常亮，其它部分显示状态不变。

工作终了，控制板提示音响起，提醒您，微波炉回到待机状态。

注：选择“肉类解冻”解冻0.6kg、0.8kg或1.0kg食物时，剩余一定解冻时间时控制板

使用方法

■ 使用方法

蜂鸣器鸣响三声,您可以直接打开炉门将食物翻面,再关闭炉门,按“启动 +30s ”键,继续解冻。

◆ 例 用自动解冻功能解冻0.6kg冷冻肉

- 1、将0.6kg冷冻肉用微波专用保鲜膜包好,盛放在合适的容器中,放入炉腔后关上炉门;
- 2、在待机状态下按“自动解冻”键1次即选中“肉类解冻”功能;
- 3、按“时间/重量+”或“时间/重量-”键,选择重量**0.60**, (按这两个键,重量在0.2、0.4、0.6、0.8、1.0之间递增循环) 此时,上部 变亮静态显示;
- 4、按“启动 +30s ”键,微波炉开始工作,屏幕开始按解冻时间倒计时动态显示,微波和解冻图标保持长亮,工作过程中,“暂停/取消/省电”按键长亮,表示可以暂停或取消当前操作;
- 5、解冻时间剩余5分03秒时,控制板上的蜂鸣器鸣响三声,请您直接打开炉门将食物翻面,再关闭炉门,按“启动 +30s ”键继续解冻;
- 6、工作终了,控制板提示音响起,提醒您,微波炉回到待机状态。

■ “自动解冻”食物重量及解冻时间对应表

	食物重量 (kg)	解冻时间	蜂鸣器动作
肉类解冻	0.20	3' 22"	工作时间剩余一半 时响三声
	0.40	6' 44"	
	0.60	10' 06"	
	0.80	13' 28"	
	1.00	16' 50"	
海鲜解冻	0.20	3' 42"	
	0.40	7' 14"	
	0.60	10' 36"	
	0.80	14' 18"	
	1.00	17' 50"	

- 注: (1)将待解冻食品放在蒸布上解冻效果更好;
- (2)除工作过程中提示食物翻面以外,解冻时不要打开炉门;
- (3)建议您去除用以包装食品的纸或塑料,否则将会产生蒸汽或水分,引起食物表面过分解冻;
- (4)为防止过分解冻,较薄部分需要用铝箔包裹;
- (5)解冻结束后,最好继续放置5分钟;
- (6)由于食物密度等因素的影响,以上解冻时间仅供参考。

■ 使用方法

7. 智能功能(去味,浸泡,消毒)的使用

智能键包括消毒、浸泡、去味功能,分别由 2n-1, 2n-2, 2n-3 表示;

*待机状态下,按智能键1次,即选择消毒功能。按启动按键开始工作,显示屏倒计时5分钟。

*按智能键2次,选择浸泡功能,然后按时间/重量调节键选择重量,按启动键开始工作。

*待机状态下,按智能键3次,选择去味功能,按启动键开始工作,微波炉开始倒计时工作。

例如:消毒功能的使用

将需要消毒的餐具、毛巾等放入微波炉中,关上炉门,选择消毒功能,后启动工作,微波炉即开始以选定的消毒功能工作5分钟。工作过程中,屏幕上按设定时间倒计时动态显示,同时显示微波  和  图标,工作终了,控制板提示音响起,提醒微波炉回到待机状态。

注(1)微波炉不能对食物进行消毒,切勿放入;

(2)抹布、毛巾、碗、盘子等适合微波消毒;

8. 暂停/取消/省电功能

(1)暂停功能:若您烹调过程中有事离开,可按“暂停/取消/省电”键一次,烹调程序将暂停运行,当需要继续烹调时,可再按“启动 +30s”键一次,微波炉将接着暂停时的状态继续工作。

(2)取消功能:在烹调过程中,若操作出错或需要改变当前设定程序,可连续按“暂停/取消/省电”键两次,则取消当前程序设定,回到待机状态,此时,可重新进行程序设定。

(3)省电功能:在待机状态下,按“暂停/取消/省电”键一次,显示屏背景灯全部熄灭,没有任何显示,微波炉进入省电状态。此时,按其他任意键显示屏均可恢复显示,回到待机状态。

注:在省电状态下,开关炉门也可以使微波炉进入待机状态;在待机状态下,若十分钟没有进行任何操作(包括开关炉门),则微波炉将自动进入省电状态。

9. 童锁功能

(1)设定童锁:在待机状态下(必须在待机状态下),按住“暂停/取消/省电”键约3秒,一声长嘀即进入童锁状态,屏幕左上角童锁图标  变亮。此时,对微波炉烹调功能的设定操作无效。

(2)取消童锁:在童锁状态下,按住“暂停/取消/省电”约3秒,一声长嘀,屏幕童锁图标熄灭,微波炉回到待机状态。童锁功能的取消也可以以微波炉断电的方式进行。

10. 快速启动功能

在待机状态下,直接按“启动+30s”键,则微波炉立即以100%微波火力启动工作,连续按“启动+30s”键,工作时间以30秒为单位累加。快速启动最长可以设定的工作时间为5分钟。

使用方法 美食食谱

■ 使用方法

11. 烧烤吧:烧烤功能的使用

实现常用的食物的烧烤烹调,共有5个自动菜谱,连续按“烧烤吧”分别显示菜单代号5G-1, 5G-2, 5G-3, 5G-4, 5G-5, 分别代表烤肉串、烤肠、烤比萨、烤曲奇、烤鱿鱼等,按时间/重量调节键,进行重量调节,按“启动+30s”键,开始工作。工作过程中微波和图标长亮。

烤 肠	烤肉串
可选份量: 100克、200克	可选份量: 100克、200克
做法: 在冷藏或室温下的熟烤肠表面扎几个孔,将烤肠用竹签串成串放入耐热玻璃盘上,放入微波炉,关上炉门进行烧烤,在烧烤过程中您可以打开炉门对食物进行翻转,这样效果会更好。	做法: 把耐热玻璃盘放入炉腔,将肉串放在玻璃盘上,关上炉门,启动程序烹调,烹调一定时间蜂鸣器鸣响三声,您可打开炉门翻转食物2-3次。根据个人口味添加调料。
烤比萨	烤曲奇(饼干)
份量: 200克	份量: 200克
做法: 将冷藏熟比萨放到耐热玻璃盘上,在微波炉中进行烹调约5分钟。	做法: 将曲奇放到耐热玻璃盘上,在微波炉中进行烹调,在烹调过程中您可以打开炉门对食物进行翻转,这样效果会更好。
烤鱿鱼	
材料: 鱿鱼150克 做法: 将鱿鱼切块用竹签串成串,刷一层调料,放到耐热玻璃盘上,在微波炉中进行烹调,在烹调过程中您可以打开炉门对食物进行翻转,这样效果会更好。	

■ 四大菜系美食食谱

在使用美食食谱时,您只需选定对应的菜谱,然后启动微波炉,本微波炉已经预先设定好了烹调火力和时间。在使用美食食谱时,请您参考我们提供的食物重量,如果需要减少或增加食物的重量,请适当提前结束烹调或延长烹调时间。

注:在烹调时,如果需要使用保鲜膜的地方,请你一定使用微波炉专用保鲜膜。

菜单	鱼香肉丝
主料	生猪里脊肉200g
烹调方法	①将里脊肉、胡萝卜切成丝,葱、姜、蒜、辣椒切碎,拌以料酒、盐、调水、淀粉与肉丝抓匀,加以少许酱油着色。 ②取适量调和油,倒入玻璃盘中,高火烹调5分钟。 ③5分钟后,放入肉丝、辣椒丝、萝卜丝拌匀。将醋、糖、料酒、葱、姜、蒜、味精、汤调成汁,浇到肉丝上,入炉。选择“2c-1”菜单,按“启动+30s”键进行烹调。烹调结束后,取出即可。

菜单	麻婆豆腐
主料	豆腐750g, 肉末50g
烹调方法	①将豆腐切块放入容器中, 加入适量开水和盐浸泡后放入微波炉中, 选择高火烹调5分钟。 ②5分钟后, 将豆豉、辣椒末放入另一个容器中, 再加入适量色拉油, 选择“2c-2”菜单后按“启动+30s”键进行烹调。 ③听到提示音后, 加入肉末、豆油、酱油、盐、味精、料酒、适量水, 放入微波炉, 再按“启动+30s”键继续烹调。烹调结束后, 撒上花椒粉、小葱段、小青葱, 即可食用。
菜单	水煮肉片
主料	牛肉200g
烹调方法	①将牛肉洗净, 切成片, 加入盐、蛋白、淀粉, 抓匀备用。 ②容器中加入适量色拉油, 入炉高火烹调5分钟后, 葱切成段, 蒜切成小瓣, 姜切成片放入爆香后取出。 ③加入辣椒油、盐、味精、料酒、酱油、胡椒粉和适量水, 入炉, 选择“2c-3”菜单后按“启动+30s”键进行烹调3分钟。 ④将备好的肉片加入, 放入炉中继续烹调, 烹调结束后取出。 ⑤将青菜切成大片, 摆在碟子上, 将出炉的肉片放在青菜片上, 原汁洒在肉上, 再撒些胡椒粉、葱花, 即可食用。
菜单	酸菜鲤鱼
主料	鱼500g, 酸菜料1包, 泡椒1包
烹调方法	①将鱼洗净, 切成块。加入料酒、盐, 腌制约20分钟。 ②在容器中加入酸菜料、300g热水、酱油、味精、红油、泡椒和腌好的鱼块, 放入微波炉中。选择“2c-4”菜单, 按“启动+30s”键进行烹调。烹调结束后即可食用。
菜单	孜然烤鱼
主料	带鱼200g
烹调方法	①将带鱼洗净切成八段, 用料酒、胡椒粉、孜然粉、葱姜水、大料4片、葱段、姜片、盐腌制1小时。 ②入味后加酱油1小匙抹匀, 再腌制20分钟, 蘸上蛋清后放在盘子上, 选择“2L-1”菜单, 按“启动+30s”键进行烹调。烹调结束后即可食。
菜单	京式烤肉
主料	里脊肉300克
烹调方法	①将里脊肉洗净, 剞成2厘米见方的薄片。 ②将孜然面、盐、味精、白糖、料酒加入, 调匀, 腌制20分钟。 ③将腌制好的肉块串到竹签上。 ④用陶瓷盘放少许色拉油, 将肉块均匀摆放在盘子里, 放入胡椒粉和辣椒面。 ⑤按“鲁菜”菜单两次, 屏幕出现2L-2, 按“启动+30s”键进行烹调。烹调结束后即可食用。

菜单	红烧鸡翅
主料	鸡翅500克
烹调方法	①将鸡翅洗净，加入盐、料酒，腌制。将竹笋、蘑菇切成小块。 ②将腌好的鸡翅、竹笋、蘑菇放入容器中，加入酱油、糖、盐、料酒和适量的水。加盖后按“鲁菜”菜单三次，屏幕出现2L-3,按“启动 +30s”键进行烹调,烹调结束后，即可食用。
菜单	锅塌菜盒
主料	肉馅150g，鸡蛋一个（50g）
烹调方法	①肉馅加入盐、味精、料酒、葱姜末、香油，搅拌均匀备用。取圆白菜的嫩叶清洗干净后用开水烫软，将鸡蛋打入碗内，打散备用。取适量肉馅，撒一层面粉后夹入两片菜叶中，做成菜盒。 ②在容器中倒一层底油，先高火加热5分钟。 ③5分钟后，将菜盒取出裹上面粉，再蘸一层鸡蛋液，然后放入容器中的热油中，剩下的蛋液淋到菜盒表面，按“鲁菜”菜单四次，屏幕出现2L-4,按“启动 +30s”键进行烹调。烹调结束后，即可食用。
菜单	笋干焖肉
主料	猪肉500g；笋干250g
烹调方法	①猪肉洗净切成小块，放入容器，加适量水（以水刚高过肉为准）和放少许老抽入微波炉，按“淮扬菜”菜单一次，屏幕出现2H-1,按“启动 +30s”键进行烹调。 ②听到提示音后，将洗净、泡软、切成条状的笋干放入猪肉中，加盐、料酒、白糖、大料、葱段、姜片，倒出多余的水，加盖，按“启动 +30s”键继续烹调。 ③再次听到提示音后，取出搅拌一下，再放入炉中，按“启动 +30s”键继续加热。烹调结束后，即可食用。
菜单	西湖醋鱼
主料	鲜鱼400克
烹调方法	①将一条鱼（400g左右）从背面劈成两片，皮面改成一字刀花。把盐、料酒抹到鱼身内外。然后将鱼皮面向上放入容器中，加膜，按“淮扬菜”菜单两次，屏幕出现2H-2,按“启动 +30s”键进行烹调。 ②听到提示音后，将鱼取出，再用另一容器加入开水 150ml、醋3大勺、白糖3大勺、盐少许、酱油1勺，搅拌均匀放入微波炉中，按“启动 +30s”键继续烹调。烹调结束后，取出浇于先前做好的鱼上即可。
菜单	清炖狮头
主料	肉馅500克,水500克
烹调方法	①在肉馅中加入葱末、姜末、酱油、盐、味精、料酒、糖、少量面粉，拌匀。 ②在容器中加入开水（大约500ml），加入葱、姜、酱油、盐、味精、色拉油、糖，混匀，将肉馅团成团放入汤中，加盖，按“淮扬菜”菜单三次，屏幕出现2H-3,按“启动 +30s”键进行烹调 烹调结束后 即可食用

美食食谱

菜单	黄鱼豆腐
主料	鱼800克, 豆腐150克
烹调方法	①400g黄鱼两条, 洗净两面打一字刀花, 用盐、味精、料酒腌至入味。豆腐150g切块备用, 葱切块, 蒜拍块, 姜切片。 ②容器中加适量油, 放入微波炉高火加热5分钟。 ③把黄鱼裹面粉后再蘸上蛋清液, 放入加热过的热油中, 按“淮扬菜”菜单四次, 屏幕出现2H-4, 按“启动 +30s”键进行烹调。 ④听到提示音后, 将鱼翻面。再次听到提示音后, 再加入腐乳汁、酱油、醋、盐、味精、料酒、适量高汤、葱、姜、蒜、豆腐块, 加盖子(或保鲜膜), 按“启动 +30s”键继续烹调。烹调结束后, 即可食用。
菜单	酒蒸乳鸽
主料	乳鸽一只(500g)
烹调方法	①将乳鸽剖去内脏, 洗净沥干, 用少许生抽擦涂全身, 泡油后捞起。 ②将乳鸽涂满酱油, 腌制5-6分钟。 ③瓦煲烧热后放入色拉油少许, 爆姜片、葱段, 放入腌制后的乳鸽, 加入生抽一汤匙, 精盐、水各少许, 白糖一茶匙及绍酒。 ④罩上保鲜膜按“粤菜”菜单一次, 屏幕出现2G-1, 按“启动+30s”键进行烹调, 烹调结束后即可食用。
菜单	京乳藕片
主料	莲藕100g, 白腐乳3块(50g)
烹调方法	①将莲藕洗净, 去皮, 切片, 用水泡20分钟除去淀粉。 ②将腐乳弄碎, 加入藕片中, 搅匀, 放入微波炉中。按“粤菜”菜单两次, 屏幕出现2G-2, 按“启动+30s”键进行烹调。烹调结束后即可食用。
菜单	豆豉排骨
主料	排骨500g, 豆豉适量
烹调方法	①将排骨洗净, 切块, 加入适量嫩肉粉。用适量耗油、老抽、味精、精盐、料酒、白糖拌匀, 制成腌料, 将排骨放入其中拌匀, 腌制1小时。 ②将蒜切成末, 豆豉切碎, 放入玻璃盘中, 再加入适量色拉油, 将玻璃盘放入微波炉中, 高火3分钟爆香。 ③将腌制好的排骨和腌料, 倒入玻璃盘中, 放入微波炉中, 按“粤菜”菜单三次, 屏幕出现2G-3, 按“启动+30s”键进行烹调。烹调结束后即可食用。
菜单	清蒸鱼块
主料	鱼肉八片(500g)
烹调方法	①将鱼洗净, 切成片, 去掉鱼头和鱼尾, 加入盐、味精、料酒、葱段、姜片, 腌制大约2小时。 ②将腌好的鱼脱去水, 放在玻璃容器中, 加入色拉油、酱油、醋少许、葱、姜、香油, 把肥膘片盖在鱼片上, 加盖, 放入炉中。按“粤菜”菜单四次, 屏幕出现2G-4, 按“启动+30s”键进行烹调。烹调结束后即可食用。

注: 使用烧烤型微波炉时, 禁止将电源线与外壳上部光波管位置接触, 以免在使用烧烤功能时电源线搭在外壳上造成软化变形, 形成安全隐患。

微波炉器皿的选用

■ 微波炉器皿的使用

使用微波炉请选用合适的烹调器具

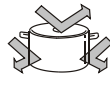
微波特性



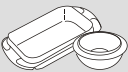
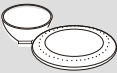
食物吸收



玻璃透射



金属反射

容器的种类	微波烹调	烧烤烹调	组合烹调
耐热性 玻璃容器 	√ 可用	√ 可用	√ 可用
非耐热性 玻璃容器 	× 不可用	× 不可用	×
耐热性塑 料容器 	√ 可用 请使用[可微波炉用]标识的容器。	× 不可用	× 不可用
非耐热性塑 料容器 	× 不可用 受微波影响变质的容器不能使用。只有在解冻生鲜食品时，泡沫托盘才可使用。	× 不可用	× 不可用
陶、瓷 容器 	√ 可用 有彩图、金银饰品的容器不能使用。	√ 可用 内侧有彩图的容器会引起颜色剥落，避免使用。	√ 可用
漆器 	× 不可用 有可能发生脱落、断裂现象。	× 不可用	× 不可用
铝等制成的 容器 	× 不可用 金属网等也会引起火花，不能使用；微波炉专用的着色用盘（金属）制品也不能用。	√ 可用 把手是树脂材料的话，也不能使用。	× 不可用
木、竹 纸制品 	× 不可用 容易燃烧。	× 不可用 经过耐热加工处理的纸制品。	× 不可用
保鲜膜、 耐热PE袋 	√ 可用 多料油（如烹调肉类、油炸食品）会产生高温，不能使用。	× 不可用 经受高温会融化。	× 不可用
铝箔 	× 不可用 解冻食品时可适当使用。	√ 可用 铝箔把食物包好进行烘烤。	× 不可用

微波炉的烹调指南与技巧

■ 微波炉的烹调技巧

食品温度	食品的温度越低,烹调的时间越长,冷冻食品要比常温食品加热时间长。
食品湿度	因为微波易被潮湿食品吸收,所以食品湿度越大,加热时间越短。
食品形状	因为微波只能穿透食品表面以下2-4cm,所以食品的厚薄会影响到加热时间。
食品密度	紧密地食品与疏松的食品加热时间不同,前者所需要时间要长一些。
食品数量	微波能量是一定的,不因食品的多少而改变,所以食品数量越大,所需加热时间越长。
骨头和脂肪	骨头传热较快,肥肉吸收微波能量较多,所以烹调带骨和带脂肪的肉类注意局部过热。
加盖	将食品放入带盖容器烹调,可以减少热量和蒸汽的散发,缩短烹调时间。
放置	食品烹调时应呈环状摆放,尽量避免叠放,这样有利于提高均匀性。
搅拌	加热汤、汁料饮品等液体食物时,加热前以及加热过程中略加搅拌,可有效防止液体沸溅。
加封	用保鲜膜包盖食品,可以防止汤汁飞溅弄脏炉腔,而且可以保持水分和营养。
搁置	食品从微波炉取出后,食品内部仍在加热,可以搁置一段时间,火候因素应予以考虑。

◆ 微波炉的烹调指南与技巧

根据微波自身特性,使用微波炉对食品的解冻、加热、烧烤、烹调与所喜欢的煮熟程度,食品的初温、几何形状、数量、密度、介质参数、含水量、器皿的形状、大小、器皿(食物)的摆放位置以及食物在容器内的排列、遮盖、翻搅等诸多因素有很大的关系。有些消费者认为将任何食品随意放在微波炉内就可以实现理想烹调,这是很难做到的。因为即使微波在炉腔内分布很均匀,以上列举的各因素都可以改变炉腔内的微波场分布,从而影响加热均匀程度。为了让您尽可能实现理想烹调,我们提供以下参考建议:

微波炉的烹调指南与技巧

■ 转波炉的烹调指南与技巧

■ A. 解冻

- ◆将冷冻食品放在蒸布上解冻效果更好；
- ◆建议去除包装食品的纸或塑料，否则可能将会产生蒸汽或水分，引起过分解冻；
- ◆对于量较多的食品，请设置分段解冻时间，解冻过程中需要对食品进行检查并翻转，防止过分解冻，解冻终了，最好将食物防置在微波炉内2-5分钟；
- ◆如果食物厚度不均匀，细小的部分和薄的部分易热，解冻时请将食物的厚度控制在3cm以下，鱼等食物的尾部用铝箔包住。

■ B. 加热饮料或烹调

- ◆加热液态食品（罐装牛奶、椰汁等饮料）时，请先去除原包装，再倒入瓷质或玻璃杯中，因为原包装可能是易拉罐或铝箔纸包装，这样不能对食品进行加热；
- ◆根据液态物质的物理特性，在加热液态食品时，若容器较高且食品较多，在加热后请注意摇匀；
- ◆根据微波特性（一般可以穿透2-4cm的食物），放置在盛物盘内的食品尽量不要超过4cm的厚度，同时最好在食品（如白菜、肉、鱼等）的中间沿盘子的形状拨开（若鱼身太厚，请切成薄片烹调），避免中间的厚度太大；
- ◆烹调食物（如面饼、蛋糕、花生米等）时最好以宁可烹调不足也不烹调过火的原则，因为烹调过火将无法补救，烹调不足则可以增加时间继续烹调。同时请根据需要食品进行翻转、搅动或旋转容器的角度，以防止有的不熟而有的烧糊；
- ◆不同种类的食品应分别加热。如果同时加热不同种类的食物，易出现加热不均匀，加热2份以上的食物时，应使食物的分量基本相同；
- ◆在食品翻热或烹调过程中，请尽量覆上保鲜膜（面食类必须覆上保鲜膜），这样可以保存食物水分，烹调效果好；
- ◆食品烹调完毕，最好在炉腔内放置2分钟左右，这样利用热传导法，食物还可以继续烹调；
- ◆爆米花必须是市售纸袋包装的微波爆米花。请按照食品制造商的说明指示及用法操作。烹调爆米花时，请加倍注意，切勿离开，否则有可能烧糊。

■ C. 烧烤

在烧烤较薄的肉类、海鲜或薄饼时，隔时进行观察，在烧烤进行一半时，打开炉门小心翻转食物，并将烤网连同食物一起前后方向旋转180°，然后继续烧烤烹调：

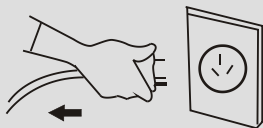
- ◆在烧烤过程中，建议您随时观察炉内状况，以免烧焦；
- ◆在制作点心时，尽量使食物的形状、大小、厚度一致。

保养 • 维修

■ 保养 • 维修

保养:经常性的清洁保养,使微波炉正常工作的保证。

清洁前一定要把微波炉电源断开



不要使用清洁剂及含有金属材质的清洁物品清洁炉腔及炉门

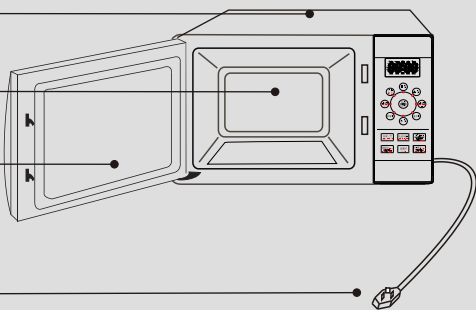


外壳层,使用软布蘸肥皂水清洁,并用柔软的干布擦净,避免水渗入炉腔中。

用湿布清除炉门、门封和炉腔内的食品屑,用湿布蘸肥皂水清除油垢。

保持炉门内部的清洁,避免留有食物残渣,引起炉腔打火或产生异味,同时防止炉腔内生成锈斑。

如果电源软线损坏,为避免危险,必须由制造厂或其维修部或类似的专职人员来更换。



注:微波炉长期不用时,应拔掉电源插头并将炉体各部位可能残留的水渍、油垢擦干净,放在干燥通风的环境中,避免生锈。



警告

如果微波炉工作异常或损坏,在专业维修人员维修完毕之前,请不要继续使用。

疑难解答

■ 疑难解答

为什么炉灯不亮?

- 1、灯泡坏了
- 2、未定时

为什么炉灯不工作?

- 1、没有插电源
- 2、微波炉用的插座坏了
- 3、炉门关闭不严，导致开关不闭合。

为什么启动时有“嘭”的声音?

此属于正常现象，是变压器高电压高频率情况下工作的启动声音。

为什么工作时噪音大?

将变压器、磁控管及高速散热风扇的工作声音和较小的共振声音误认为噪音。

为什么不加热或加热慢?

- 1、没有通电源
- 2、在进行功能选择时，没有选择加热功能

为什么蒸汽会从排风口冒出?
为什么有水从炉门下溢出?

蒸汽冒出是烹调过程中的正常现象，有时因蒸汽过浓，聚集在炉内，凝结成水并溢出，这是正常的。

微波能量能从炉门屏观察窗
向外泄露吗?

不能，金属屏障将微波能量反射回炉内。观察窗只允许光线通过，微波无法通过。

如果在没有放入食物的情况
下启动微波炉会损伤微波炉
吗?

是的，绝对不要这样做。

为什么烹调结束后需要
搁置?

搁置几分钟很重要。微波烹调使食物聚集能量，在从炉中取出食物之后，食物内部要继续加热2-3分钟，搁置可以使食物关节部分、大块蔬菜或糕点在炉外进行彻底烹调。

为什么我的微波炉烹调食物
不像说明书中那样快?

检查使用说明，看看是否完全遵守指令，查明设定不同时间的原因。烹调时间的设定只作参考，为防止过度烹调，要掌握微波烹调技巧。食物的体积、重量、形状对烹调时间都有影响。电压低于210V，加热慢；炉门关闭不到位或电压低于190V，不加热。以指令作为参考，灵活掌握。

■ 疑难解答

为什么烹调时会发生闪电和清脆的响声？

原因有以下几点：

- 1、使用了含金属成分的餐具（包括金、银）；
- 2、将叉子或其他金属用具遗忘在炉内；
- 3、使用过多的金属箔；
- 4、使用金属丝捆绑食物。

为什么微波炉会发出“嗡嗡”的声音？

微波炉工作时高压变压器以及风扇正常工作时发出的声音，属于正常现象，请放心使用。

为什么不用担心微波泄漏？

微波泄漏量国家标准为 $5\text{mw}/\text{cm}^2$ ，海尔现场生产控制远低于国家标准。

炉门有一定晃动会引起微波泄漏吗？

不会。

微波炉工作时有风、灯光或气味出来会引起微波泄漏吗？

不会，这属于正常现象。

■ 售后服务

在维修微波炉时维修人员应注意：

易被拆掉并可能触及到250V电压以上的部件 可导致过度微波泄漏的元件及原因

1. 磁控管
2. 高压变压器
3. 高压电容器
4. 高压二极管
5. AK整流器

1. 磁控管：在波导上安装不当
2. 门钩及门体、上下铰链：安装不当
3. 门体、外壳：发生损坏

微波辐射

不要将身体任何部位暴露在由微波发生器或其他传导微波能部件所发出的辐射中！

■ RoHS标识

部件名称	有毒有害物质或元素					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
电脑板	×	○	○	○	○	○
微动开关	○	○	×	○	○	○
保险丝	×	○	○	○	○	○
高压二极管	×	○	○	○	○	○
电源线	×	○	○	○	○	○
炉灯	×	○	○	○	○	○
○：表示该有毒有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在SJ/T 11363-2006标准规定的限量要求以下。 ×：表示该有毒有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出SJ/T 11363-2006标准规定的限量要求。 注：电脑板仅限电脑式微波炉。						



欢迎您加入海尔俱乐部

一、俱乐部简介

海尔俱乐部（非经营性），是海尔集团为满足消费者个性化需求，建立的一个与海尔共同追求国际化生活品质，分享新资源、新科技的亲情化组织。

二、俱乐部成员分类

海尔俱乐部成员共分为三类：普通会员、银卡会员、金卡会员

三、俱乐部加入标准

■普通会员资格

①一次性购买海尔产品两件或两件以上，并达到3000元的购物金额；

②累计购买海尔产品达到5000元以上（购机发票三年内有效）；

■银卡会员资格

①新婚用户一次性购买海尔产品超过8000元（结婚证两年内有效）；

②一次性购买海尔产品超过10000元；

③累计购买海尔产品达到15000元以上（购机发票三年内有效）；

■金卡会员资格

①在海尔俱乐部普通会员和银卡会员中抽取；

②支持海尔发展的各界朋友；

③一次性购买海尔产品50000元以上（仅限个人家庭用户）；

四、办理入会需要哪些资料

当您购买海尔产品价值总金额（按实际购物发票金额计算）达到会员资料要求，欲入会时，需要准备以下资料：

①有效身份证件 ②购机发票（注：办理金卡需要复印件各一份）

五、怎样申请入会

①当您准备好入会所需资料后，可直接到海尔指定的地点办理入会手续；

②为确保您的权益，请您在现场详细填写《海尔俱乐部会员申请表》，交海尔相关人员核实确认后，即可成为海尔俱乐部会员。

六、会员享有的权益

①获赠海尔俱乐部会员卡；

②网上产品登记保修期内可享受私人家电工程师VIP全程伴随星级服务；

③网上产品登记可享有家电“过生日”服务；

④所购产品可享受海尔家电保修期（保修期自购买之日算起）按国家三包规定延长一倍（计算机产品整机保修1年，主要零部件保修4年；手机整机保修2年），若海尔的承诺高于国家三包规定的两倍，则以海尔的承诺为准（商用空调、平板电视、整体厨房除外）；延长期内免收维修费，不免材料费；

⑤达到升级标准，可以申请俱乐部会员卡升级；

⑥会员再次购买海尔产品，只要拨打当地俱乐部服务热线或登陆海尔网上商城订购即可享受供价优惠，省会所在地、直辖市、计划单列市市区会员还可享受免费送货服务（网上商城订购可获得积分）；

⑦会员将定期获得海尔俱乐部会刊一年；

⑧享受俱乐部异业结盟带来的衣、食、住、行等方面的优惠服务；

⑨若会员登陆海尔网上商城(www.ehaier.com)或海尔俱乐部(www.haier.com/member)，登陆前须凭会员卡号与会员卡背面的注册密码进行网上注册；

注：三类会员所享有的权益内容不同，本页只概述了部分权益内容，具体相应会员权益请查阅海尔网站会员中心（www.haier.com/member）

保修证

微波炉

尊敬的各位用户：当您需要正常咨询维修时，请与您所在的地区的海尔微波炉售后服务中心联系，海尔微波炉售后服务中心会安排就近的海尔特约维修部为您服务，如您对售后服务中心或特约维修部的服务不满意，请与我公司总部联系，通讯地址及电话如下：

青岛市李沧区308国道609号海尔顾客服务部

邮编：266101

微波炉维修统一客服号码：4006 999 999

.....
尊敬的各位用户：

感谢您使用海尔微波炉，我公司将按照《中华人民共和国消费者权益保护法》的有关规定及我公司对用户的真诚承诺，凭此保修证及发票，为您提供以下服务：

- 1、产品自售出之日起（以发票为准）整机保修一年。
- 2、本机在规定保修期内，凡属于制造问题发生的故障，均免费维修。
- 3、下列情况不属于免费维修范围，但实行收费修理：
 - ① 不能出示保修证及购机发票。
 - ② 意外因素或用户使用不当（搬运、磕碰、输入不合适电压等）造成的损失或正常日久损耗。
 - ③ 未经我公司许可，自行或非我公司特约维修点维修造成的损坏。
 - ④ 保修证上填写产品或发票号与被维修产品不符合或涂改过。
- 4、保修期内，维修人员因维修发生的费用均由我公司支付，保修期外费用由用户支付。

5、用户须知：

我公司上门维修人员对保修期外服务进行收费时必须出示我公司统一印制的收费标准，否则您可拒绝交费。

安全用电提示

本产品属于I类电器，请使用时注意用电安全！

- 1、必须使用可靠接地的电源，电源的地线要埋入大地，不能和自来水管等公用设施连接；分清电源的地线和零线，不能将这两种导线连接在一起。
- 2、必须使用单独专用插座，插座应为国家强制性产品认证的合格产品。强制性产品认证标记为：

为了您和家人的安全，如果您家中用电有不符合上述要求的地方，请您尽快改进。

■ 海尔家用微波炉维修记录使用说明

本保修证有 三联用户留存和结算凭证, 作为享受海尔星级服务的记录, 使用中应注意以下几点:

- 1、服务满意后, 让维修人员将用户留存和结算凭证填写清楚, 用户盖章或签字认可后, 将结算联剪下交维修人员带回, 每次使用一联。
- 2、服务不满意, 用户有权拒绝签字。
- 3、妥善保管, 不要涂改。

用户姓名（单位）：
联系电话：
产品型号：
产品编号：
购机日期：
购机单位：

请将购机发票贴于此处，以免丢失或一时找不到，增添您在洽谈维修中的麻烦。

贴
发
票
处

故障现象:	1 结 算 凭 证 联	型号:	维修日期:	1 结 算 凭 证 联
处理结果:		出厂编号:	用户盖章(签字):	
维修日期:		购买日期:	维修人员签字:	
服务单位:		(维修完毕, 请剪下此联贴在维修单上, 以便结算)		
维修人员签字:				

故障现象:	2 结 算 凭 证 联	型号:	维修日期:	2 结 算 凭 证 联
处理结果:		出厂编号:	用户盖章(签字):	
维修日期:		购买日期:	维修人员签字:	
服务单位:		(维修完毕, 请剪下此联贴在维修单上, 以便结算)		
维修人员签字:				

故障现象:	3 结 算 凭 证 联	型号:	维修日期:	3 结 算 凭 证 联
处理结果:		出厂编号:	用户盖章(签字):	
维修日期:		购买日期:	维修人员签字:	
服务单位:		(维修完毕, 请剪下此联贴在维修单上, 以便结算)		
维修人员签字:				

故障现象:	4 结 算 凭 证 联	型号:	维修日期:	4 结 算 凭 证 联
处理结果:		出厂编号:	用户盖章(签字):	
维修日期:		购买日期:	维修人员签字:	
服务单位:		(维修完毕, 请剪下此联贴在维修单上, 以便结算)		
维修人员签字:				



真诚到永远

合格证

Certificate of Quality

检验员：

海尔集团

青岛海尔成套家电服务有限公司

地址：青岛市海尔路1号海尔工业园

电话：4006 999 999

邮编：266101

版 次：2010年第1版