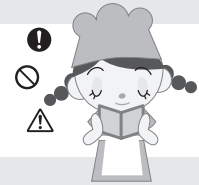


初次使用时请按下记操作！

第1步

阅读「安全方面的注意事项」(第2~8页)

*记载了必须要遵守的内容。



第2步

连接「地线」(第4页)

*记载了必须要遵守的内容。

请务必连接！



第3步

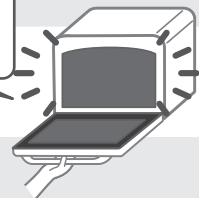
插上电源插头



第4步

门打开关闭(第11页)

打开炉门,电源即会通电。



第5步

炉内进行干烧(第20页)

*炉体会变热,请冷却后使用。



1 ~ 5 结束后

开始烹饪吧！ 阅读第16~19,22~23页后再开始。

加热 <u>米饭及菜肴</u> 24~27·32·33页	解冻 <u>肉类或鱼类食品</u> 28·29页
加热 <u>牛奶或酒类</u> 28·30页	酥脆复苏加热 <u>油炸食物</u> 32·33页
炖 <u>菜</u> 28·31页	

*只抽选了日常常用的加热方式,其他的请详细阅读右页的「目录」。

微波加热时

■请不要使用烤盘,深盘或者烤网,请将食品直接放炉内。



请直接放入哦！



烤盘



深盘

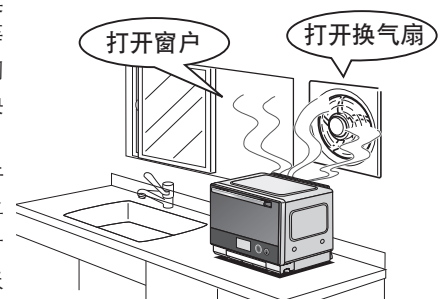


烤网

加热器加热时

将小动物移动到别的房间后再进行换气！

- 请将对烟味或臭气敏感的小鸟等小动物移到别的房间后再打开换气扇或开窗。
- 特别在最初进行干烧·除臭时将炉内的油烧尽时会有冒烟和臭味发生。



目录

准备与确认

安全方面的注意事项	2~8
各部位的名称与运作	9~11
关于触摸屏	12~15
加热机制	16.17
可使用容器·不可使用容器	18.19
炉内的干烧·除味	20
关于【加热】的贴心小提示和建议指南	21
微波加热时	22.23

烹饪方法

自动烹饪	加热米饭及菜肴	24.25
	正确使用的诀窍及技巧「加热」	26.27
	解冻肉类及鱼类食品,加热牛奶及酒,炖菜	28
	正确使用的诀窍及技巧「三道食物解冻」「牛奶·酒」「炖菜」	29~31
	蒸汽加热,酥脆加热,面包,蒸包子	32
	正确使用的诀窍及技巧「各类加热」	33.34
	烤吐司	35
	选择料理集的菜单并进行烹调	36.37
	通过微波进行加热,炖煮	38.39
	按照温度调节进行加热	40.41
手动烹饪	通过烘烤烹调	42.43
	发酵	44
	通过烧烤进行烹调	45
	使用蒸汽进行烹调	46.47
	通过过热水蒸气·混合烹饪进行烹调	48.49
	手动加热的时间设置的目标及基准	50
	手动加热 烹调时间·设置温度的变更	51

遇到此情况时

常见问题一览表	51
设置提示音的关闭和开启方法	52.53
护理保养的方法	54~57
当烹调出的料理效果不佳时	58~61
请在依赖修理前	62~63
当出现下记显示内容时	64
保修书和售后服务	65
规格	封底

*食谱请参考附册料理集。

可以做什么呢?

加热

一键开始 加热

湿润热乎 蒸汽加热

+ 蒸汽

其他... 自由调节温度 温度调节 90°C -10°C

★软化黄油
★软化到适合食用程度硬梆梆的雪糕

简单方便 微波 + 蒸汽 快速湿润 蒸汽微波

烤制

最高 300°C 高温迅速烤制 烘烤

最高 300°C 高火力蒸汽加热 过热水蒸气

给注重身体的各位提供... 健康调理便利

上面的强火 使表面呈现微微烤焦 烧烤

+ 烘烤即可 打造出美味料理! 混合烹饪

纯蒸

用充足的蒸汽进行纯蒸烹调 纯蒸

调节火力大小的烹调 适合不好 发挥原材料的作用的低温烹调 低温蒸

试着用用吧!

※炉内的样子及插图印象图。

在此操作说明书的表示如下所示。


表示	亮灯中 供水	灭灯中 供水	使用蒸汽的菜单
			蒸汽


安全方面的注意事项


为了安全起见,请务必遵守

- 为了避免给使用者带来伤害以及财产损失,产品及使用说明书记载着正确、安全的使用方法等重要文本内容;其次,图标、图示符号目的是帮助用户理解,可能与实物有所差异。使用前,请仔细阅读相关标识标注,并严格遵守;说明书请妥善保管,以便日后参考使用。


图示的说明


 **危险** 显示「在误使用的场合下,会导致使用者死亡或重伤*1,严重程度高」。


 **警告** 显示「在误使用的场合下,可能会导致使用者死亡或重伤*1」。

 **注意** 显示「在误使用的场合下,可能会导致使用者轻伤*2,或者发生物品的损害*3」。

图标的说明

 **禁止** 此图标是禁止(不可以做)的意思。具体的禁止内容在附近以图或文字表示。

 **指示** 此图标是对指示行为强制(必须做)的意思。具体的指示内容在附近以图或文字表示。

 **注意** 此图标是注意的意思。具体的注意内容在附近以图或文字表示。

*1: 重伤是指,失明、受伤、烧伤(高温·低温)、触电、骨折、中毒等留下后遗症以及需要入院治疗·长去医院的。

*2: 轻伤是指,不需要入院治疗和长期去医院的、受伤、烧伤、触电等。

*3: 物品的损害是指,房屋、家产以及家畜·宠物等关系到损害扩大的。

内部存在高压电部分

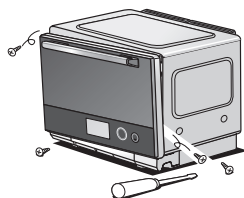
危险



禁止擅自拆卸·修理·改造

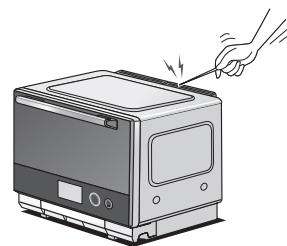
否则会导致火灾·触电·受伤。
需修理时请联系我司维修客服热线。

禁止分解



禁止将针和金属丝等金属物、手指或者异物伸入吸气口、排气口、给水盒装载/卸载部分、孔位等地方

否则会导致触电·受伤。
如果有异物插入时,请拔掉电源插头,请立即联系我司维修客服热线。



电源插头·电源导线·插座的操作注意事项

警告



电源必须使用与微波炉一致的电压通电

插座单独使用

不可以同其他电器一起使用,不可以用多功能插座。
否则会导致火灾·触电。



电源线或电源插头损坏,或者插到插座上松动时不要使用

否则会导致火灾·触电。



需要将电源插头插至根部,注意要插到位。

否则会导致火灾·触电。

电源插头·电源导线·插座的操作注意事项(续篇)

警告



禁止

禁止将电源线和电源插头弯曲、拉拽、拧、捆,不要挂上、夹入重物

否则电源线会破损,会导致火灾·触电。



禁止

禁止电源线和电源插头靠近排气品和温度高的地方

否则会导致火灾·触电。



禁止手湿

不要用湿手去拔电源插头

否则会导致触电。



将插头从插座中拔出

长期不使用时,请将电源插头从插座上拔出

以免因绝缘退化导致漏电火灾。



去灰尘

用干毛巾(干抹布)对电源插头的灰尘进行定期清理及去除

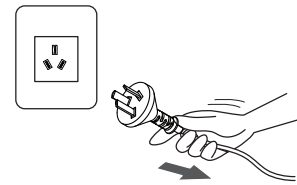
当有灰尘堆积时,可能会因湿气问题导致绝缘不良,否则会导致火灾。



拿住插头拔出

电源插头从插座拔出时,请拿着插头拔出

以免直接拉着线拔出会导致线破损、火灾、触电。



安装时

警告



拆除包装

使用前,将所有包装材拆除

否则会导致运转中起火、火灾 烧伤。



取下所有包装材料(包装袋、附件包装)

请放置于婴幼儿手触及不到的地方保管或丢弃

以免套到头部等会误用导致口鼻被堵引起窒息。



禁止

禁止将产品靠近易燃物、不受热的物品旁

否则会导致烧焦、火灾情况。

- 禁止放在榻榻米、地毯、桌布等上面,不要接近窗帘等。
- 禁止放在不受热的家具旁或者将排气口面向有插座的墙时,否则会导致热变形。
- 请勿靠近喷雾罐,否则会导致引火、破裂。

安装时(续篇)

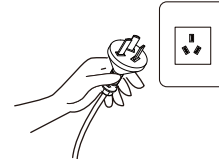
警告



接地连接

必须使用接地插座

为了安全着想,插头必须仅连接接地插座。否则有触电危险。



1. 定期检查微波烤箱。若门上防漏电保护器损毁,在没有专业维修前,请不要运行微波烤箱。
2. 在没有专业人员拆除漏电保护器前请不要擅自拆卸维修,否则容易引起触电。
3. 使用纸质或塑料容器时,请注意观察微波炉运行情况。可能有着火风险。



禁止

不要靠近有水的地方和有蒸汽喷出的机器

会导致火灾·触电·漏电。

注意



与墙壁
留间隔

与墙壁留一定距离放置

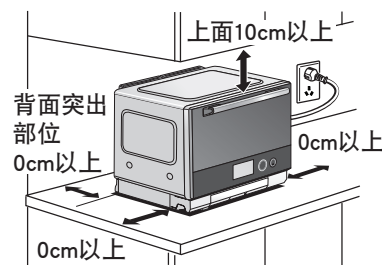
过热会导致火灾。
产品的后上方有排气口。

- 在不耐热的墙壁·家用电器·家具处设置插座时,请参考右侧的尺寸,并在安装时留出一定的空隙。根据墙壁的材料,可能会有与微波炉接触的痕迹。

另外,当插座靠近排气口,并且出现脏污时,为避免直接接触排气口,请参考右侧的尺寸,并在安装时留出一定的空隙。

- 如果背面是玻璃的情况下,由于温度差异会导致其破裂,所以在安装时需注意预留20厘米以上的空间。
(当然即使预留空间,也可能会因温度差异而出现破裂的情况)

〔符合消防法 嵌入式〕



位置	隔离距离 (cm)
上方	10
左方	0
右方	0
前方	开放
后方	0
下方	0

- 如果担心由于排气或结露造成的墙壁污染,请增大与墙壁间的距离,或将锡纸等粘贴在墙壁上,以减少墙壁污垢和蒸汽影响。
- 如经常烹调容易产生油烟的烤鱼等菜式时,建议放置于可以释放本微波炉上部的位置



放置于平坦的场所

放置于足够强度的平坦场所

若将其放置在强度不足的桌子或倾斜场所时,会因掉落、倒下导致受伤。

另外,结露水可能会溢出到地面。

如果因地震等翻倒、落下时,即使没有外部的损伤、请保持原状不要使用,请联系我司服务热线。

使用时

警告



异常、故障时请立即停止使用

有起火、冒烟、触电的可能。

发生异常时请停止使用

〈异常·故障例〉

- 电源线和插头异常发热。
- 使用中异常音和发臭。
- 电源无法自动切断。
- 出现火花或冒烟。

■ 马上将电源插头从插座拔出,并向购买店铺提出检查,申请修理。



烹饪中不要将电源插头拔出插入

插头拔出插入会产生火花导致火灾·触电。

禁止



不要让不熟悉的人或小孩单独使用 不要放置在幼儿手可以到达的地方

尤其要注意在加热器加热过程中和加热后,请不要将视线离开小孩。会导致触电、受伤、烧伤。

禁止



请勿用于烹调以外的目的

因过热/异常操作可能导致灼伤,受伤,损坏或起火等安全事故。请勿加热服装·毛巾类·市场上的烤炉加热热水壶·婴儿奶瓶(消毒袋)·暖宝宝·沐浴加热器等。

禁止



不要在产品上放置物品、或用布等盖着

否则放置的物品可能会过热导致变形、烧焦、起火。同时,请勿放置烤盘等配件品。

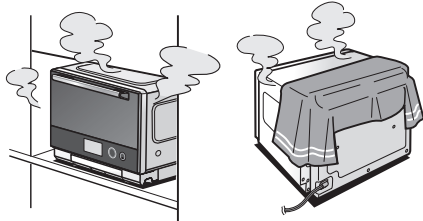
禁止



不要堵住排气口和进风口

会导致火灾。

禁止

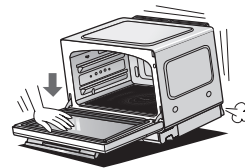


不要对门和炉内用力过大和撞击

请勿悬挂炉门或坐在炉门上

可能会变形、电波漏出导致对人体受伤。另外,在门上悬挂东西时,容易造成产品翻倒、落下以及受伤。

禁止



注意



不要在门体夹住东西的状态下使用

可能会因微波漏出导致人体受伤和起火。

禁止



如果炉内食物着火,不要打开炉门

打开炉门时,氧气进入,会加大火势并导致火灾。

- 食物着火时,请按下记顺序进行处理。
 - ① 门关闭状态下按「取消」键,停止运行。
 - ② 将电源插头从插座中拔出。
 - ③ 将产品附近的易燃物取开远离,待火熄灭。
 - ④ 火无法熄灭时使用水或灭火器灭火。
- 不要继续使用,请联系我司服务热线。

禁止



不要撞击烤盘、炉内底面、门玻璃处

否则会导致破损、受伤。当放入拿出容器和碗具等时,请不要撞到炉内底面和门的玻璃处。如果玻璃有裂痕,在使用会导致中破裂。

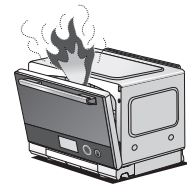
禁止



门打开或关闭时,请留意不要夹到手

否则会导致烧伤、受伤。

注意



微波加热时

警告



禁止

禁止过度加热

根据食物的量,如果加热时间过长,食品过度加热会导致冒烟、起火。

- 手动加热时请参考第50页的大体设置时间来设置,请看情况加热。
- 特别是在加热少量,有油的食物(黄油面包,油炸食品等),水分较少的食物(爆米花等),根菜类食物(甘薯,胡萝卜等),容易变高温的食物(如豆沙包等)时,请格外注意。
- 自动加热时请遵守使用说明书里的对分量、容器、盖保鲜膜的记载内容要求。



禁止

不足100g的食品不要使用自动烹饪加热

对食品的温度不能正确感知导致过度加热,容易引起食物起火。

- 使用手动并根据情况加热。
- ※自动烹饪“快速解冻”“蒸汽全解冻”的食品需要小于50g



禁止

有盖的容器不要使用红外线传感进行微波烹饪

有盖子会导致无法正确感知温度而过度加热,食物起火和容器破裂。

- 请取出容器的盖子后加热。



罐装、瓶装、袋装、蒸馏瓶、真空袋装的食品请换到碗盘后加热

另外请取出保鲜剂(脱氧剂)

否则会导致起火、破裂、产品破损、受伤、烧伤。



婴儿食物和护理食品加热时,加热后请搅拌确认温度

否则会有可能导致烧伤。



禁止

禁止过度加热饮料、含油多的食品

否则取出时·取出后突然沸腾导致烧伤。另外,向液体放入如即溶咖啡等的粉末状东西时可能会突然沸腾。

- 饮料不要使用【加热】键。牛奶请按 **常用2** **牛奶**、酒用请按 **常用2** **各类加热** → **酒** 加热。咖啡、水等参考第50页的时间手动加热。
- 过度加热时,请保持2分钟以上,请在炉内冷却后取出。
- 尽量使用矮和宽口的容器。
- 请遵守使用说明书里记载对分量·容器·放置方法的要求内容。
- 饮料在加热前请先用勺子充分搅拌均匀。

突然沸腾



饮料:咖啡,牛奶,豆浆,水,酸奶等液体,味噌汤等汤料

含有大量油脂的食物:鲜奶油,黄油等

糊状食物:咖喱,炖肉,含粒状内容的汤等



禁止

不要加热生鸡蛋和水煮鸡蛋(有壳、无壳)、煎鸡蛋

用微波进行鸡蛋的加热,可能出现因鸡蛋爆裂,冲击引起炉内底部破裂、会导致受伤·烧伤等。

此外,取出时也会有突然破裂的情况。

- 加热时请将鸡蛋捣碎后加热。
- 煮鸡蛋(关东煮、八宝菜等的鸡蛋)不要重新加热。



打开密封性高的容器的盖和瓶塞,在有皮或壳的食品(鱿鱼、栗子、白果等)上划些裂纹和裂口

打开盖,在表皮上可能出现因破裂,冲击引起的机壳底部的破裂,划裂口 会导致受伤·烧伤。

注意



禁止

请勿在炉内为空置的状态下进行加热

- 可能产生火花,本体与炉内异常加热,高温会导致烧伤。
- 另外,长时间加热、少量食品加热后,炉内温度变高会导致烧伤,所以在加热结束后请不要马上触碰炉体。



取出食器和食品时、打开保鲜膜时需注意

高温及打开保鲜膜时蒸汽一瞬间喷出容易导致烧伤。



禁止

不使用烤盘、烤网、铝箔、金属容器、金属棒、金属线、铝带、铝等金属表面处理的容器或袋子

容易发生火花引起炉内底面及门玻璃破裂导致受伤。

加热器加热·蒸汽加热时

⚠ 注意



禁止接触

烹饪中和烹饪后,请不要接触高温部位(如炉内、门、本体、排气口、给水盒)及直接取出烤盘

- 否则容易因高温导致烧伤。
- 食品放入取出和处理附属品时,请使用市面销售的厚连指手套。



请在拿取食物或配件的放入取出时,使用市售的厚手套

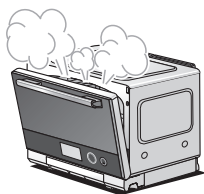
如直接接触,会导致受伤·烧伤。
另外,不要使用破损和沾湿的连指手套。



禁止

烹饪中和烹饪后、请勿将脸靠近炉门

会导致烧伤。
请注意烹调过程中和烹调后的热气和蒸汽。当打开炉门时,高温蒸汽可能会冒出来,所以在取出食物时请务必小心。



请在每次使用时更换给水盒的水
请在每次使用时,废弃储水盒的水

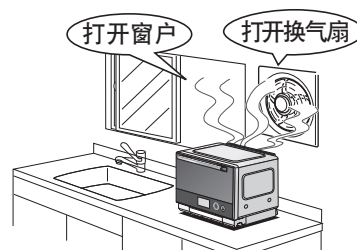
它可能导致霉菌和细菌的滋生。
• 请务必在每次烹调时,使用新换的水。烹调完毕后,请及时倒掉给水盒中的水。
• 由于刚烹调完可能很热,所以请在冷却后将水倒掉,并用水冲洗干净。



转移
小动物

加热器加热时,将小鸟等容易受烟和臭味影响的小动物转移到别的房间
打开换气扇或窗户进行通风

特别在最初进行干烧·除臭时将炉内的油烧尽时会有冒烟和臭味发生。



禁止

如果给水盒损坏,请勿使用

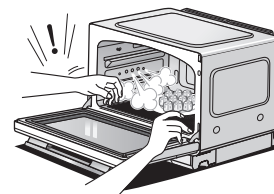
会导致受伤。
如果出现裂纹或碎片时请勿使用,请联系我司服务热线。



注意蒸汽

注意蒸汽烹饪中和蒸汽烹饪后、剩余的蒸汽

如在打开炉门后立即将手放入柜内,会导致烧伤。
请注意,在烹饪中打开炉门时,可能会出现一段时间的蒸汽。



禁止

蒸汽烹饪中和蒸汽烹饪后,请将手远离炉内左侧的蒸汽出口

会导致烧伤。



禁止湿水

烹饪中和烹饪后,请不要在门、炉内、烤盘等处泼水冷却

否则容易导致破裂受伤,变形。另外,发出的蒸气和飞溅水会导致烧伤。

保养

警告



保养时, 请将电源插头从插座拔出

否则会导致触电、受伤、烧伤。

拔出插头
冷却后



禁止

请勿在炉内有油, 食物残渣和水分的状态下加热

无线电波集中在脏污部分, 可能引起火花, 烟雾, 火灾等现象的发生。此外, 可能会导致生锈。

- 当有上記物品附着时, 请在本机冷却后进行擦拭。请确保每次都要进行擦拭。

注意



当排干管道水时, 请将炉门保持关闭状态

在排出管道水时, 同蒸汽烹饪一样, 会产生蒸汽。因为它可能会导致烧伤等, 所以请关好炉门。

须知事项

请放置于离电视机, 收音机, 天线等分开4米以上的距离

它可能会引起图像和声音的失真现象。

为了防止杂音与影像错乱, 产品放置到接收灵敏度低的地方, 请加大远离距离直至杂音变小为止。

无线LAN设备的通信性能可能会在产品附近恶化

使用前请阅读无线局域网设备的使用说明书。

远离热源和蒸汽

如果电饭煲和锅等蒸汽暴露于主机或操作部位时, 可能引发故障。

请在未暴露于蒸汽的位置使用。

移动主机时请小心谨慎

在移动时, 请确保握住产品的左下侧和右下侧部位。

因为它是一件很重的物品, 在搬运时, 建议两人一起握住机器两侧进行移动。

另外, 将产品放置在安装地点时, 请注意不要损坏主体底部角落处等安装面。

各部位的名称与运作

本机

[正面]

温度传感器

请勿将烤盘碰触此处。
如破损将导致产品无法正常工作。

炉内

采用耐热除臭线

架子支持部(上层·下层)

放烤盘

蒸汽加热器

设于炉内左侧

蒸汽排气出口

炉门

安全开关检测突起

物品请勿碰触此处。
如破损将导致产品无法正常工作。

炉门填充物

不可拆卸。
请勿进行按压,拉拔动作。

机柜

上加热器

装于天顶部

排气口

安全注意标签

额定标牌

炉内灯

打开炉门时,可设置
预热中、烹调中(加热中)
点灯·消灯模式。
(第52 ~ 53页)

吸气口(侧面)

吸气口(正面下部)

热风加热器

安装于炉内内侧

请及时将炉内脏污擦拭干净。

[正面]

把手

操作部/表示部

储水盒

供水盒

型号表示

电源线

电源插头

配件

请正确使用配件

● 请勿将配件用于微波炉以外的机器或者其他用途。

烤盘(铁板) 2块



烤盘(深盘) 1块



烤网 1块



- 用于烘烤,烧烤,纯蒸,低温蒸,发酵等
※如在微波加热烹调时可能会出现火花,故不能使用。

【简易面包的发酵等】

※使用后请勿突然冷却。有损坏或变形的可能性。

- 可在烘烤,烧烤,纯蒸,低温蒸,酥脆加热时在烤盘(铁板)上使用
※微波加热烹调时可能会出现火花,故不能使用。

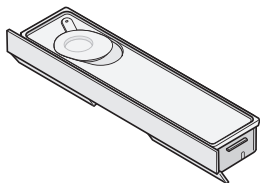
准备与确认

安全方面的注意事项 / 各部位的名称与运作

各部位的名称与运作 (续篇)

供水盒 · 储水盒

供水盒

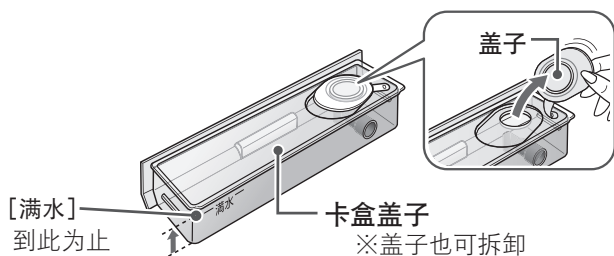


这是一个为蒸汽供应水的容器。
即使无需使用时,也会一并放在主体中。
在“满水”(约360ml)状态下,可以在“纯蒸”模式下烹调25分钟,在“过热水蒸气”的模式下烹调60分钟。

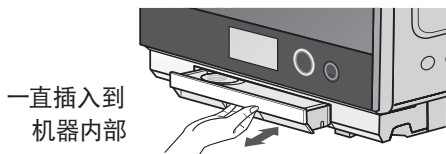
供水准备

■ 水的添加方法

使用蒸汽烹调时,打开盖子,添加自来水直到添加到满水线部为止。

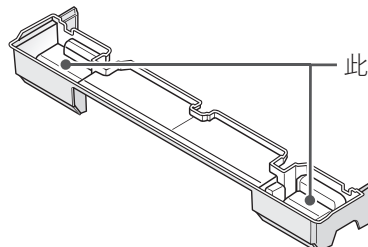


■ 安装方法 · 拆卸方法



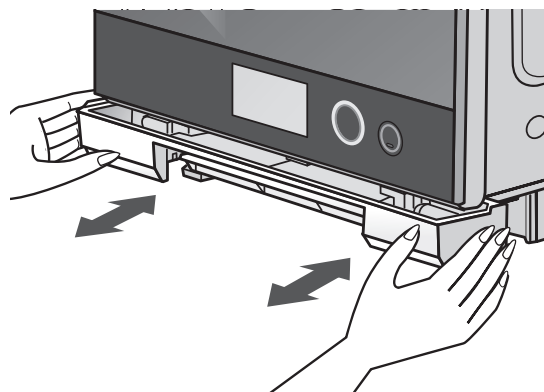
- 确保盖子和卡盒盒盖处于牢固关闭的状态。
- 如倾斜的话,可能会导致水溢出。因此请始终保持在水平状态下进行操作。
- 安装时请小心不要夹伤手指。

储水盒



它是接收食物残渣,水滴,蒸汽水等的容器。
即使在烤炉加热时,食物蒸发的水分也会存在堆积现象。
即使不使用蒸汽,也会一并放在主体中。请仔细认真护理。
(请参照第55页)

■ 安装方法 · 拆卸方法



- 烹调前确保它安装牢固。如果安装不当,会导致漏水。
- 使用蒸汽前请确认是否有积水。
- 拆卸时请注意可能会有积水。
- 使用蒸汽后,请记得每次把水倒掉。
- 安装时请小心不要夹伤手指。

使用蒸汽^{蒸汽}时,请按照第57页的方法进行护理保养。

注意事项

- 第一次使用蒸汽时,或长时间不使用蒸汽时,或在意是否有脏污时,请参考第56页的“使用蒸汽进行护理保养的方法”进行操作。
- 请始终保持供水盒和储水盒的清洁。
- 每次使用时,请注意供水盒的水每次应为新鲜干净的水。
- 请使用自来水进行供水。不要使用矿泉水,碱性离子水,井水等。当使用高硬度的水时,可能会引起白粉(白色粉末)喷出,当出现长时间使用的情况时,可能会出现堵塞蒸汽出口的现象。当白色粉末附着明显时,推荐使用低硬度的矿泉水。
- 进行蒸汽烹调时,请务必将供水盒中的水注入满水管线,并确保同储水盒一起牢固地安装在主体中。当水量变少或通过半插入进行蒸汽烹调时,显示部分将显示“供水”,此时可能无法很好地完成烹调工作。
- 请勿往供水盒内放入水以外的物品。它可能会导致故障的出现。
- 请勿在低于5°C的环境中使用。当水冻结时,蒸汽可能不出来。

操作部

触摸屏屏幕(表示部位)

直接按下屏幕上显示的按键进行操作

- 此时屏幕显示操作按键, 菜单, 加热时间, 设置温度等。
“关于触摸屏”→第12~15页



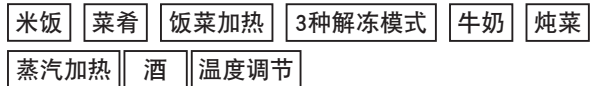
【加热】/【开始】通用按键

- 当显示 **常用1** **常用2** 屏幕的状态下, 此时按【加热】功能键开始操作(第24页)
- 【加热】按键在炉门开闭后1分钟以上时, 将不起作用。打开和关上门后按【加热】键。
- 确认所选菜单, 温度和时间后, 按下即可开始加热。

【取消】按键

用于停止烹调或取消操作·设置(返回初始屏幕)时

- 在烹调过程中检查烹调效果的时候, 可在不按【取消】键的情况下打开炉门。(关上炉门, 按【开始】键可以恢复继续烹调)。
只是, 在下一个菜单的烹调过程中打开的时候, 请按【取消】键, 在手动烹调模式下边加热边观察。
当未恢复烹调且搁置了一段时间后, 它会自动停止烹调。



节能功能

自动关机

这是一项当不使用时将自动切断电源的功能。

- 当表示部分显示 **常用1** **常用2** **手动** **料理集** **设置** の屏幕时, 如果1分钟未进行操作时, 节能模式启动, 此时触摸屏将自动变暗。

如在继续的一分钟内仍未进行操作, 它将自动切断电源。

- 只是, 当显示【注意高温】或【冷却中】时, 电源不会自动切断。

一打开炉门电源将自动开启

显示屏上显示初始屏幕(如果只是插入电源插头的状态下不会开启电源)

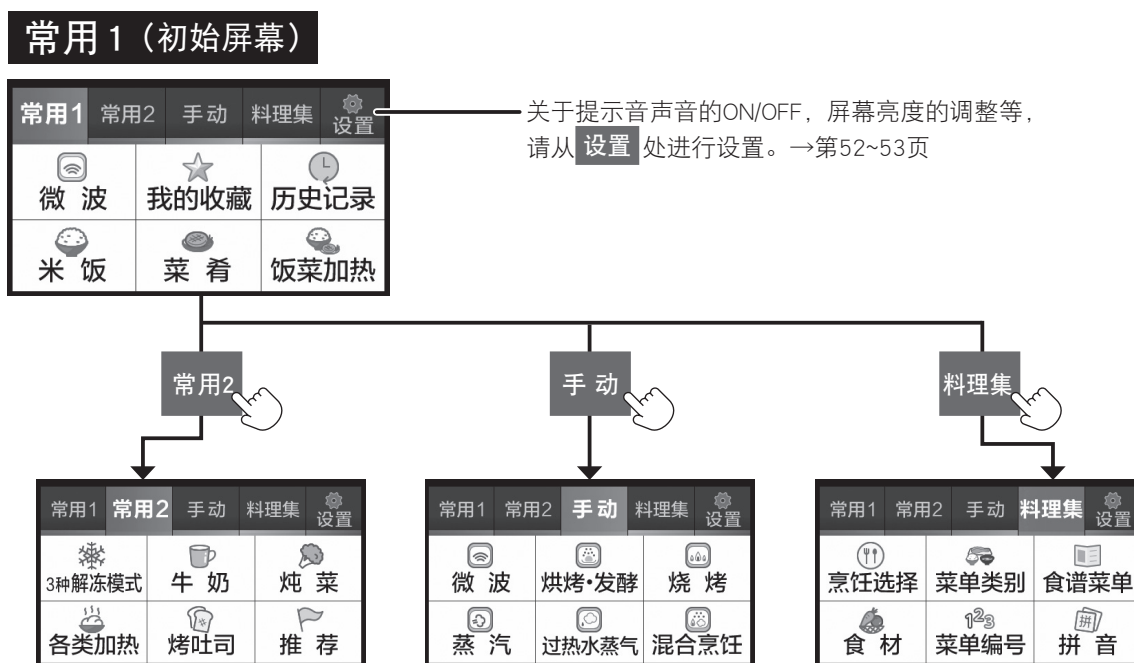
关于触摸屏

触摸屏使用注意事项

- 用指甲触摸是没用的。请用指腹进行触摸操作。
- 请勿使用筷子等尖锐物体进行操作。可能会有损伤屏幕的风险。
- 在进行触摸屏操作时,请勿用力按压。可能会有损伤屏幕的风险。
- 请勿让水滴或污垢残留在触摸屏上。可能会出现按压没反应的现象。
请用软毛巾或软布将残留在触摸屏上的水滴和污垢擦拭干净。

当打开炉门时,电源自动开启,并显示**常用1**的屏幕(初始屏幕)

当选择**常用1**以外的选项进行操作时,请触摸屏幕上部**常用2**、**手动**、**料理集**、**设置**按键



常用1 的屏幕(初始屏幕)

您可以从该屏幕选择每天经常使用的菜单

【微波】

设置输出和时间, 进行微波的加热操作。
→第38页

【我的收藏】

调出在“我的收藏”中登录的自动菜单。
→第15页

【历史记录】

从屏幕选择曾经使用过的菜单进行烹调调理。

【米饭】

可以加热米饭。
→第25~26页

【菜肴】

可加热烹调调理完的菜肴。
→第25~26页

【饭菜加热】

可以同时加热米饭和菜肴。
→第25、27页



常用2 屏幕

您可以从该屏幕选择每天经常使用的菜单

【3种解冻模式】

可以根据目的选择三种解冻。
→第28~29页

【牛奶】

可以加热牛奶。
→第28、30页

【炖菜】

像炖菜一样加热。
→第28、31页



【各类加热】

可以选择6种加热菜单。

- **温度调节** →第40~41页
- **蒸汽加热** →第32~33页
- **酒** →第28、30页
- **酥脆加热** →第32~33页
- **面包** →第32、34页
- **蒸包子** →第32、34页

【烤吐司】

烧烤不加甜味的长方形面包
(1~2枚)。

可以从**烤吐司** **蒸汽吐司**处选择。
→第35页

【推荐】 →第36页

可从推荐的自动菜单中选择6大种类。

- 350°菜单** **非油炸·混合烹饪**
- 深盘菜单** **短时·简便菜单**
- 健康菜单**

手动 屏幕

根据烹调需要,设置时间和温度后进行使用

【微波】

- **微波1000~100W** **微波炖煮**
→第38~39页
- **温度调节** →第40~41页

【烘烤·发酵】 →第42~44页

【烧烤】 →第45页



【蒸汽】 →第46~47页

【过热水蒸气】 →第48~49页

【混合烹饪】 →第48~49页

料理集 屏幕

自动烹调料理集的菜单 →第36~37页

【烹饪方法】

可以按菜肴种类选择烧烤, 纯蒸, 煮类别。

【菜单类别】

可以按菜单种类选择主菜, 副菜。

【食谱菜单】

可在屏幕上确认好材料, 做法后选择菜单。



【食材选择】

可按食材的种类处选择肉类, 鱼类等。

【菜单编号】

可以按料理集的菜单编号处选择。

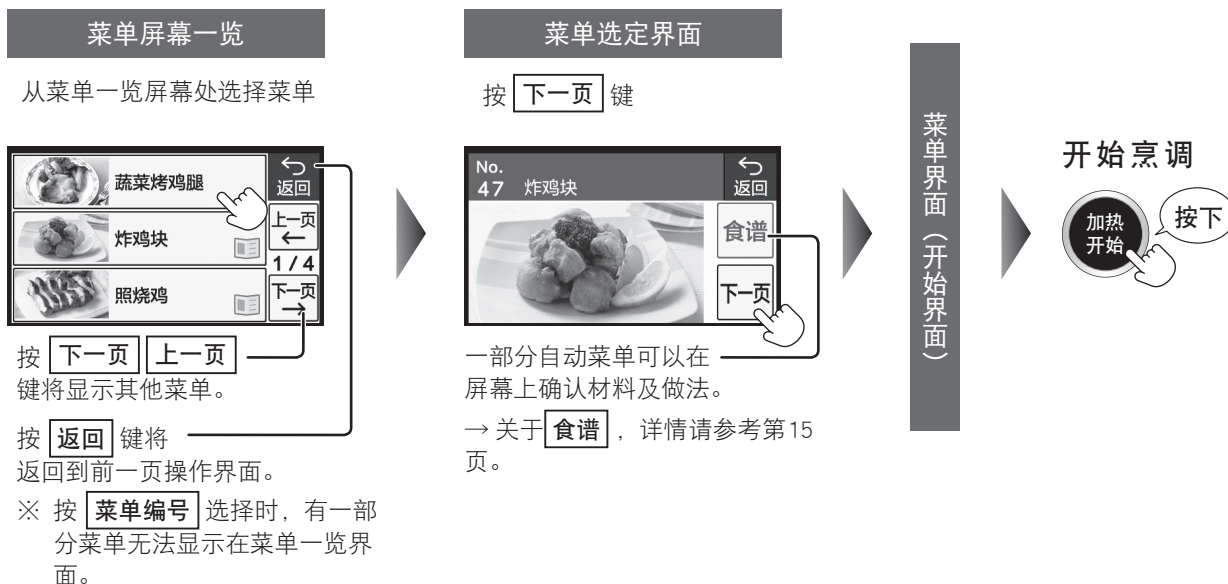
【拼音】

可按拼音选择菜单名。

关于触摸屏 (续篇)

■ 常用2 推荐、料理集 的操作顺序, 屏幕显示

按触摸屏显示选择料理集的菜单。→第36~37页



菜单界面 (开始界面)

● 当显示此界面时表示可以开始

显示料理集的菜单编号和菜单名。

显示设置烹调完成效果的状态。当需要变更时, 请按下 **变更** 键。

需要显示的菜单加入到 **我的收藏** 时按下。→第15页

※No.57 的炸鸡块不显示【供水】【有预热】

显示使用蒸汽时的菜单 →供水准备 第10页

显示需预热时的菜单 按下【开始】键时, 开始预热。

显示出开始时需放入的配件和烤盘放入的位置 (无显示时表现无需放入)

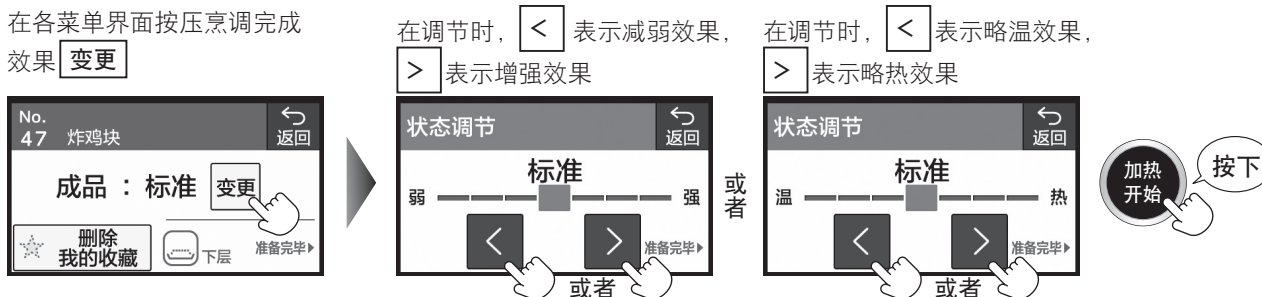
< 显示例 >

- 烤网 烤盘 上层
- 烤盘 下层
- 烤盘 上下层
- 深盘 上层
- 微波加热时

■ 关于烹调完成效果调节

在 常用1 常用2 料理集, 可按照喜好进行烹调完成效果的调节。(微波 温度调节 除外)

在各菜单界面按压烹调完成效果 **变更**



■ 关于我的收藏

将平时经常使用的自动菜单添加到 **我的收藏** ,从我的收藏处选择内容进行烹调。

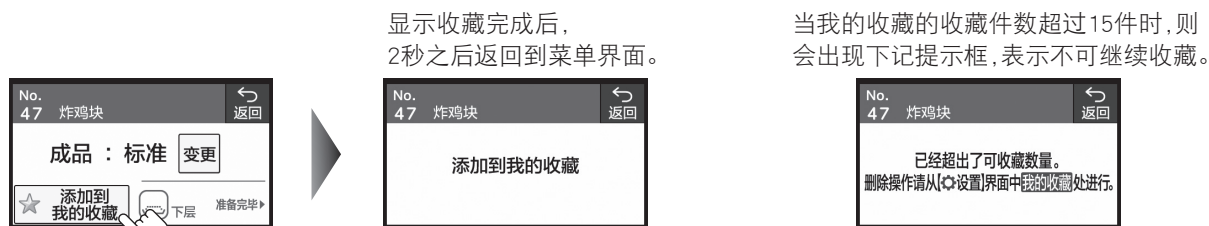
- 调出曾经收藏的我的收藏夹,进行烹调。

从 **常用1** 处选择 **我的收藏** ,选择喜爱的菜单。



- 登录我的收藏(最大收藏数量: 15件)

在需要收藏菜单界面(开始界面),按 **添加到我的收藏** 键即可进行收藏。



- 从我的收藏处删除

可按下记顺序进行删除操作。

- 从 **设置** 界面处选择 **删除我的收藏** ,选择 **选择性删除** 或 **删除所有收藏** 。→第53页。
- 在想删除菜单界面(开始界面)下,按 **删除我的收藏** 键即可进行删除。



■ 关于食谱

在菜单一览界面处,有显示 **食谱** 的菜单,可以在界面处确认材料·做法。

在菜单选定界面按 **食谱** 键

按 **下一页** 时,将显示下一页内容



■ 关于炉内灯等的ON/OFF

开始后,

按 **炉内灯OFF** 按钮时,炉内灯将熄灭。

按 **炉内灯ON** 按钮时,炉内灯将开启。










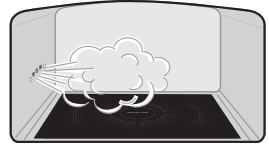


■ 关于进度状态的显示

根据加热和预热中的进度状态分阶段显示。根据显示的进度,可能出现显示进度快,慢或跳过的可能。







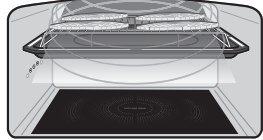





加热机制

加热·烹调的种类		加热的原理构造	烹调的要点	需使用的配件 不能使用的配件
微波加热	微波	<p>用电波加热</p> <ul style="list-style-type: none"> 当无线电波照射时,食物的水分子会摩擦运动并产生热量。这可以实现同时加热食物内外部。 <p>■电波的性质</p> <ul style="list-style-type: none">  被食物和水分吸收  透过陶器和瓷器等  金属容器,铝蒸馏瓶袋会反光,所以不能加热 	<ul style="list-style-type: none"> ●加热时间与食物的分量成正比。如果分量翻倍,请将加热时间也加倍。 ●因为食物的水分会丢失,所以容易变干燥和变硬,所以设置为短时间,在烹调的时候并边加热边观察。 ●请直接将食物放置炉内。 	<p>不可使用附件</p> <p>它可能导致火花飞溅,引起火灾等安全事故</p> <ul style="list-style-type: none">  烤盘  深盘  烤网
	温度调节	<p>一直加热直至达到设置温度</p> <ul style="list-style-type: none"> ●通过红外传感器检测食物的最终完成效果的温度。 	<ul style="list-style-type: none"> ●可以在-10~90℃的温度调节内选择烹调效果。同样适用于加热婴儿食品,制作奶油黄油等。 ●关于烹调成品温度请参阅第41页。 ●由于可以加热到烹调完成温度,所以没有设置时间。 	
	蒸汽微波	用微波和蒸汽加热		
蒸汽加热	纯蒸	<p>通过蒸汽加热 (不使用微波)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●使用于蒸蛋等清蒸物。 	<ul style="list-style-type: none">  烤盘  深盘  烤网
	低温蒸			

请仔细阅读安全注意事项【微波加热时】【加热器加热·蒸汽加热时】的(第6~7页)内容。

准备与确认

加热机制

加热·烹调的种类	加热的原理构造	烹调的要点	需使用的配件 不能使用的配件
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">加热器加热</p> <p>烘烤</p> <p>过热水蒸气</p> <p>混合烹饪</p>	<p>利用加热器和风扇的功能,将热空气和过热水蒸气散布到角落并将食物以包裹似的方式加热。</p>  <p>烘烤</p> <ul style="list-style-type: none"> ●通过强有力的热空气,将食物以包裹似的方式进行高效烘烤。 <p>过热水蒸气</p> <ul style="list-style-type: none"> ●将水蒸气加热至100℃以上时形成的无色透明气体,其热效率可以更高温度且快速地进行食物的加热。 <p>混合烹饪</p> <ul style="list-style-type: none"> ●用过热水蒸气和高功率加热器进行加热。 	<ul style="list-style-type: none"> ●食物中含有会膨胀的菜肴。请预留出合理的时间间隔。 ●请一边观察食物的状态一边加热。持续加热或炉内温度过高时,将烹制时间缩短,边加热边观察其状态。 ●由于加热过程中炉内温度容易下降,请尽量减少打开和关闭炉门的次数。 ●当燃烧不均匀时,请在中途更换食物的正面和反面,请在烘焙颜色较深的部位包上锡纸。 ●为避免食物烤成过焦状态,请在加热后立即取出食物。 <p>因炉内温度,可能会有看不见蒸汽的情况出现。 特别提示,过热水蒸气是肉眼不可见的。</p>	 <p>烤盘</p>  <p>深盘</p>  <p>烤网</p> <p>请参照附册料理集进行组合。</p>
	<p>通过上加热器的强热气将表面烤成微焦状态</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ●为烧烤出均匀的颜色,请在加热过程中翻转食物。 ●加热后,请立即取出食物,以免烧得太厉害。 	 <p>烤盘</p>  <p>烤网</p>
	<p>在控制温度的同时用加热器和风扇加热</p> <ul style="list-style-type: none"> ●也可使用蒸汽进行发酵。 	<ul style="list-style-type: none"> ●用于面团等的发酵。 	 <p>烤盘</p>  <p>深盘</p>  <p>烤网</p>

可使用容器 · 不可使用容器

注意事项 关于未在此处有记载的容器的使用方法,请联系制造商或容器制造商。

加热种类

可使用容器

微波

蒸汽微波

解冻

陶器 · 瓷器



- 只是,以下容器不能使用。
 - 使用金银的容器(火花可能飞溅)
 - 带彩绘的容器(彩绘可能脱落)
- 无线电波可能使容器变热。请注意不要烫伤。

耐热玻璃



- 但是,如果加热后急速冷却,可能会出现破裂现象。
- 自动预热时,请取下盖子。

耐热温度为140°C以上的塑料容器



- 只是,以下项目不可使用。
 - 油含油脂和含糖丰富的食物(可能会变高温)
 - 高度密封的盖子,不耐热的盖子
 - 无【微波炉使用可】指示的容器
 - 用铝等金属表面处理过的容器和包装袋
 - 市场销售的微波煮鸡蛋器(可能有时候煮不好)
- 在【自动加热】(使用红外传感器的微波加热(第22页))中,不能使用带盖的容器。请务必取下盖子。

耐热温度140°C以上的保鲜膜



- 只是,含油较多的菜肴容易变热,从而不可使用。
- 聚乙烯制的保鲜膜可能会融化并燃烧,从而不可使用。

烘烤

过热水蒸气

混合烹饪

烧烤

纯蒸

低温蒸

发酵

蒸汽发酵

耐热玻璃



- 但是,如果加热后急速冷却,可能会出现破裂现象。
- 高温料理需使用耐快速加热/快速冷却的玻璃制容器。

铝·搪瓷等金属容器,金属丝网,铁扦子



- 只是,树脂的手柄容易熔化,所以不能使用。
- 有些菜单无法使用。

锡纸



- 可使用锡纸铺于烤盘,或调节焦状程度。
- 有些菜单无法使用。

硅胶容器




其不可用于过热水蒸气,混合烹饪,烧烤用途。

- 请将烤箱温度设置在《容器的耐热温度 - 30°C》以下,请勿将硅容器靠近炉内内侧。
(设置温度的例子: 当耐热温度200°C时→设置温度为170°C或更低)
- 热空气加热器出口附近(炉内内侧)比设置温度要高。当保持炉内内侧进行放置时,硅容器可能会出现变形的现象。

请不要将【微波】加热和【烘烤·烧烤】加热混淆。如果搞错的话,食物和容器可能会发生冒烟或着火的情况。请在加热前,仔细检查确认其加热类型(第16、17页)。


不可使用容器

✗ 铝·搪瓷等金属容器,金属丝网,铁钎子




- 特别是金属丝网和铁钎子可能会出现火花飞溅的情况。

✗ 锡纸



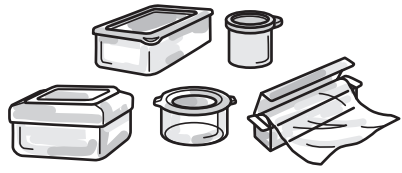
- 不过,可用于微波(酒瓶,解冻)等一部分。请按照本手册中的说明进行操作使用。
- 酒瓶: 第30页,3种解冻模式: 第29页

✗ 耐热温度为140°C以下的塑胶容器·保鲜膜



- 可能会出现熔化,变形或破裂等情况。
- 不可使用聚乙烯,苯乙烯,苯酚,三聚氰胺,尿素树脂等。

✗ 塑胶容器·保鲜膜 ※1



- 可能会出现熔化,变形或破裂等情况。

✗ 陶器·瓷器 ※1




- 不过,可使用耐热陶器,瓷器壶,焗盘等。

※1: 可使用【纯蒸】【低温蒸】【发酵】【蒸汽发酵】。请使用具有耐热性的物品。

✗ 无耐热性的玻璃



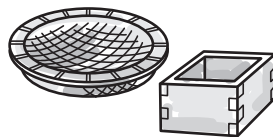
- 不能使用切割玻璃或钢化玻璃。
- 不能使用玻璃厚度变化较大和变形较大的物品。

✗ 漆器



- 涂料可能会剥落或出现裂缝。

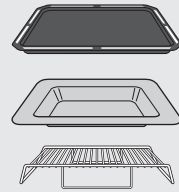
✗ 木材·竹子·纸制品



- 可能会发生火花飞溅或燃烧。
- 只是,可根据包装的耐热温度,使用耐热处理纸,烤盘,烹调片材,蛋糕纸。

附件品

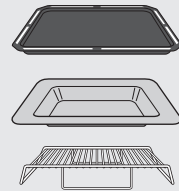
烤盘·深盘·烤网



✗ 不可使用

- 可能会飞溅火花,故而不可使用。

烤盘·深盘·烤网



○ 可使用

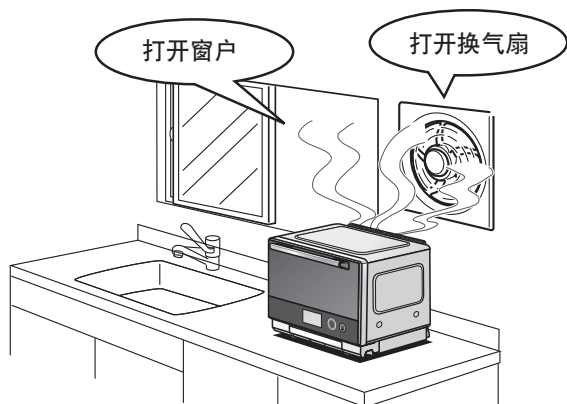
炉内的干烧 · 除味

加热器

首次使用时,请在取出炉门内所有的聚乙烯等包装材料后,进行【除味】,并将炉内油烧尽。(干烧)

刚开始可能会有烟雾冒出或异味出现,这属正常现象,并非机器故障。

请将鸟类等小动物转移到另一个房间,换气时请打开换气扇或者打开窗户。



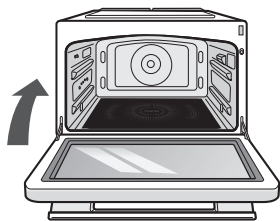
当进行干烧或者除味时,请务必擦净去炉内的脏污。



■干烧和除味操作是通过加热器进行加热,此时主体会变热。

进行干烧或者除味操作

1 炉内不放任何东西的状态下,关上炉门



2 从 **设置** 界面中选择 **自清洁** → **除味**。



3 开始进行除味操作。(除味开始)



4 关上炉门等待温度降低。

- 请注意炉门的玻璃表面和炉内均是高温,请勿用手碰触。
- 请不要反复进行除味操作。

关于【加热】的贴心小提示和建议指南

要如何进行加热呢?



准备与确认

炉内的干烧·除味 / 关于【加热】的贴心小提示和建议指南

● 米饭或菜肴

→按下【加热】键(当显示 常用1 或者 常用2 的界面时)
或者 常用1 米饭、菜肴、饭菜加热、常用2 各类加热的 蒸汽加热
→第24~27, 32~33页



● 牛奶

→在 常用2 牛奶 中
→第28·30页



● 酒类

→在 常用2 各类加热 中的
酒
→第28·30页



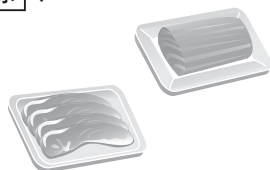
● 咖啡·水等饮料

→在 手动 微波 的
微波1000~100W
设置输出时间
→第39~39·50页



● 肉类及鱼类的解冻

→在 常用2 3种解冻模式 的
快速解冻、蒸汽全解冻、
刺身·半解冻
→第28~29页



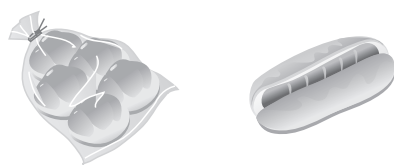
● 油炸食品,烤的菜肴,法式面包,咖喱面包等恢复酥脆感的加热时

→选择 常用2 各类加热 的 酥脆加热
→第32~33页



● 黄油卷·熟食面包等恢复蓬松感的加热时

→选择 常用2 各类加热 的 面包
熟食面包的烹调效果(加强版)中选择
→第32·34页



*关于方形土司,请参照第35页。

● 中华包子

→选择 常用2 各类加热 的
蒸包子
→第32·34页



● 冷冻炖菜

→在 手动 微波 的 微波1000~100W
设置输出时间
→第38~39·50页



*在加热玉米,多种混合蔬菜时请多加点水并转移到耐热容器中进行加热。

● 市场销售的做好的冷冻食品(炸丸子等)

→在 手动 微波 的 微波1000~100W
设置输出时间
→第38~39·50页



*请参考包装上的记载内容,边观察边加热。

微波加热时

使用红外传感器的微波加热【自动加热】

- 加热（【加热】键） ● 米饭 · 菜肴 · 饭菜加热
- 3种解冻模式 ● 牛奶 · 酒 ● 炖菜 ● 蒸汽加热 ● 温度调节

※所谓的红外传感器是指

它是一款测量食物发出的红外辐射量并检测食物的表面温度的感应器。

它在通过检测食物表面温度的同时进行加热，所以它可以在不受食物初始温度和容器重量的影响的情况下将食物加热到设置温度。

为正确了解红外线传感器的食物温度检测操作，请参阅第22~23页，并灵活运用。

需要遵守事项

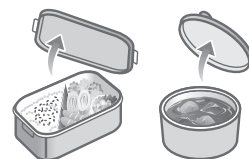
● 正确使用保鲜膜

- 根据各个食品种类不同，一部分食品不需要使用保鲜膜。详情请阅读每菜单说明。
- 在包裹保鲜膜时，请仔细包封好，请勿包裹多层保鲜膜。请将包裹封口的部分向下放置，并进行加热操作。
- 如未正确操作时，烹调出来的效果可能会没有预想效果好。并且，还可能会使食物烧焦，并引起烟雾或火灾等安全事故。



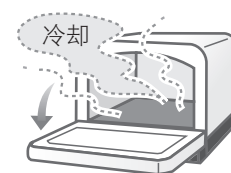
● 请勿使用盖子

- 当使用陶瓷，玻璃，塑料等盖子覆盖时，红外线传感器无法正确检测食物温度，从而不能很好加热。
- 在加热市售的便当时，请务必取下盖子，并拆开锡纸后进行加热操作。



● 如需继续使用时，请务必在炉内充分冷却后再使用

- 当炉内发热时，可能会导致红外线传感器无法正常发挥作用。此外，不耐热的容器（如塑料等）可能会出现熔化或变形的情况。当显示屏上显示“注意高温”时，请耐心等待直到此提示消失。

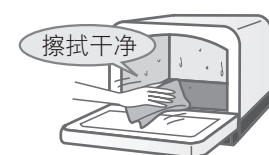


● 请使用与食物量相匹配的容器

● 尽可能使用低款广口容器

● 在放入食物之前，请将炉内的食物渣滓，炉内及炉门的水滴擦拭干净

- 如食物温度未正确检测时，可能导致加热效果不好。



警告



请勿使用自动烹调模式加热不足100g*的食物

禁止

当不能正确检测食品温度时,可能会出现加热过度的情况,从而引起食物着火等安全事故。

• 请在手动操作时边观察其状态边进行加热。

※自动烹调【快速解冻】【蒸汽全解冻】时应小于50g。



请勿将带有盖子的容器用于红外线传感器进行烹调的微波加热

禁止

如有盖子时,将无法正确检测到食物的温度,可能会出现加热过度的情况,从而引起食物着火及容器破裂等安全事故。

• 请取下容器盖后进行加热操作。

食物的正确放置方式

● **请将食物放在炉内的中央位置**

在同时加热多个食物的情况下,请务必将其放在炉内的中央位置,容器应集中放一起

- 如将食物放在远离中心的位置时,可能会出现加热过度或加热不当等情况。所以请务必将食物放置于炉内中心位置。
- 将非常小巧的食品置于中心位置时,可能出现无法正确检测等情况,从而引发食品冒烟或着火等安全事故。在加热小巧食品时,请用手动的【微波】模式下,边观察边进行加热。
- 将饮料放在边缘位置加热时,可能会出现加热过度,沸腾等情况。在将饮料从炉内中取出后出现突然喷出等现象引发安全事故



● **请勿使用烤盘·深盘·烤网**

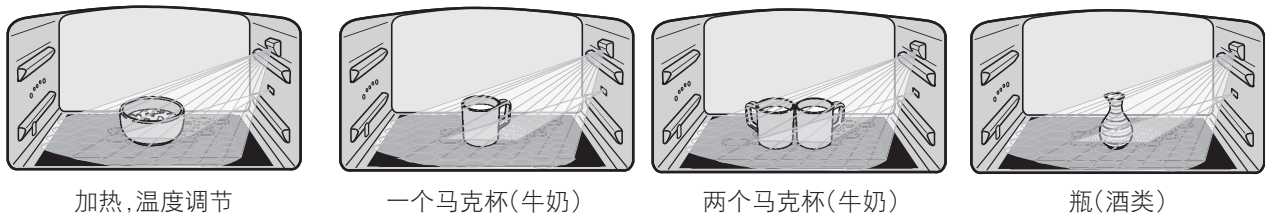
➔ 如使用烤盘·深盘·烤网时,可能会引发火花飞溅从而导致机器故障。



● 马克杯的使用方法请参考下记尺寸。
● 一杯的分量: 最多不超过容器的8分位的位置。

直径约8cm
高约8.5cm
满水容量约260ml

红外传感器的检测图像及其放置方法的例子



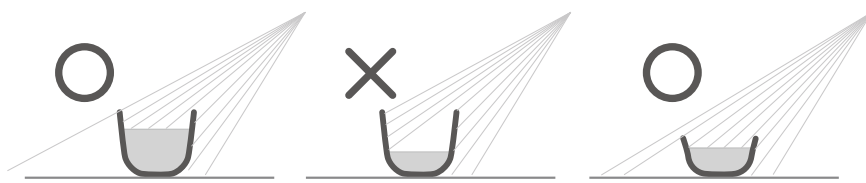
加热,温度调节

一个马克杯(牛奶)

两个马克杯(牛奶)

瓶(酒类)

根据容器的高度不同,如果食物分量相对于容器的高度来说在较少的情况下,红外传感器不能正确检测食物的温度,从而无法加热到满意状态。



【加热】键

常用1

米饭

菜肴

饭菜加热

加热 米饭及菜肴

使用红外线传感器进行自动加热

警告



禁止

请勿使用自动烹调模式加热不足100g的食物

当不能正确检测食品温度时,可能会出现加热过度的情况,从而引起食物着火等安全事故。

• 请在手动操作时边观察其状态边进行加热。



禁止

请勿用【加热】键加热饮料

可能出现过度加热的情况,在取出时突然沸腾导致烫伤。

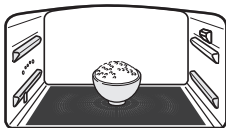
• 加热牛奶时,请选择常用2【牛奶】模式,加热酒时,请选择常用2【各类加热】→【酒】模式进行加热。(第28·30页)
关于咖啡及水的加热请参考第50页的时间,在手动操作时边观察其状态边进行加热。

■ 通过按压【加热】键,即可简单快速加热米饭及菜肴。

基本操作 (例: 加热米饭)

* 请参考第26页的正确使用的诀窍及技巧。

1 将食物(米饭)放于炉内的中央位置



• 在食物量相对应的较浅的微波内放入可使用的耐热容器,在不包裹保鲜膜的状态下放入炉内中心位置。
如将食物放于远离中心位置时,红外线传感器将无法正常工作,可能出现过热加热或加热不均等现象。

不使用配件

2 开始启动(加热开始)

在显示常用1或常用2的界面状态下,按压【加热】键,开始加热。

• 请在关上炉内的1分钟之内按下。



在需要根据喜好调整烹调效果时,请在开始的5秒内按下【变更】键,并按【<】【>】键进行设置。

3 当提示音响三声时表示加热完成

- 如果您忘记取出食物,提示音会每隔一分钟响5次。可通过关上炉门或者按【取消】键,使其停止。
- 烹调完成后,可用风扇将电器部品进行冷却。在冷却风扇运行时请勿拔下电源插头。风扇运转时也可仍然继续烹调。(但是,有些菜单不能使用)

加热后容器会变热,请在取出时特别注意



■ 在烹调完成后,还想继续加热时

→ 请在一分钟之内按下【延长】键,设置时间,边观察边操作。



■ 如无需延长时,请按【取消】键返回到常用1界面(初始界面)。

• 当加热鱼类等易绽开的小菜,浓稠菜肴,浓汤,冷冻菜肴,或不好加热菜式时,请选择常用1【菜肴】进行加热。(第25~26页)

注意事项

- 请用于米饭和菜肴加热。如果用于加热其他食物时,可能因过热而导致冒烟和着火等安全事故。含水分较少的食物(干物,花生等),干燥食品·荷兰芹·紫苏等的干燥物品加热需在手动微波200W的情况下边观察边加热。

■ 常用1 米饭 菜肴 饭菜加热 的模式下进行米饭和菜肴的加热。

- **米饭** ... 可快速加热米饭。
- **菜肴** ... 控制火候进行加热。适用于易裂开的菜肴,浓稠菜肴,汤和冷冻菜肴等菜肴。
- **饭菜加热** ... 可同时将米饭和菜肴(不同种类的食物,有温差的食物)加热到适合食用的状态。
比**米饭**加热的时间要长。

基本操作 (例: 加热菜肴)

* 请参考第26~27页的正确使用的诀窍及技巧。

1 将食物放于炉内的中央位置



- 在食物量相对应的较浅的微波内放入可使用的耐热容器,并放置于炉内中心位置。

不使用配件

2 请从常用1 页面的 菜肴 进行选择



- 根据个人喜好调整烹调完成效果。(第14页)

3 开始启动(加热开始)



4 当提示音响三声时表示加热完成

- 如果您忘记取出食物,提示音会每隔一分钟响5次。可通过关上炉门或者按【取消】键,使其停止。
- 烹调完成后,可用风扇将电器部品进行冷却。在冷却风扇运行时请勿拔下电源插头。风扇运转时也可仍然继续烹调。(但是,有些菜单不能使用)
- 在烹调完成后,还想继续加热时,请在一分钟之内按下**延长**键,设置时间,边观察边操作。

加热后容器会变热,
请在取出时
特别注意



■ 加热不足的情况下可以继续加热

→将食物取出后,进行搅拌混合,或者重新放置,在延长或手动微波模式下,边加热边观察。



请仔细阅读

第 22~23 页 需要遵守事项

微波(红外线感应器)

不使用配件

食品	分量	保鲜膜	推荐使用按键	调节烹调效果	诀窍&技巧
米饭	米饭 100~600g (1杯150g)	不需要			<ul style="list-style-type: none"> 将米饭团打散,在冷藏的米饭处,在成团的米饭上加水。
	冷冻米饭 100~300g (1个150g)	需要	【加热】 米饭	标准	<ul style="list-style-type: none"> 在保鲜膜包裹的状态下,将保鲜膜重合面朝下放置于平坦碟盘中。 在加热不足的情况下,上下翻转,在手动的【微波】模式下边再次加热边观察。
炖煮食品	土豆炖肉等 100~600g	不需要	【加热】 菜肴	标准	<ul style="list-style-type: none"> 当煮汤很多时不好加热,所以请尽量少放点煮汤。
	煮鱼 100~400g	需要	菜肴		<ul style="list-style-type: none"> 放入较浅的碟盘内,因为鱼肉很容易绽开,所以请用保鲜膜包紧。
纯蒸食品	烧麦等 100~300g (1个15~20g)	不需要	【加热】 菜肴	标准	<ul style="list-style-type: none"> 当食物处于干巴巴的状态时加点喷雾。
	冷冻烧麦 100~300g (1个15~20g)	需要	菜肴		<ul style="list-style-type: none"> 当食物处于干巴巴的状态时加点喷雾,并用保鲜膜包好。
汤类食品	味增汤等 1~2杯 (1杯150g)	不需要		标准	<ul style="list-style-type: none"> 在加热前后请用勺子将味增汤混合。 请勿用马克杯装味增汤及汤。
	西式咖喱炖菜 100~400g	需要	菜肴	加强版 3	<ul style="list-style-type: none"> 放入浅口碟盘,并加上一层保鲜膜。(如有缝隙时,红外线感应器可能无法正常发挥作用,从而引起食品冒烟·着火等安全事故。)
	冷冻西式咖喱炖菜 100~300g				<ul style="list-style-type: none"> 加热后混合搅拌。 加热不足的情况下,在手动的【微波】模式下边再次加热边观察。
烧烤食品	烤鱼 100~300g		菜肴		<ul style="list-style-type: none"> 根据鱼的种类·形状·大小的不同,可能会有加热不均的情况。
	汉堡包等 100~400g	不需要	【加热】 菜肴	标准	<ul style="list-style-type: none"> 如在加热前加调味汁可能会出现飞溅的现象,所以请在加热后添加。 如果在加热前添加了调味汁的情况下,请在手动的【微波】模式下,边再次加热边观察。
炒菜食品	炒青菜 100~400g	不需要	【加热】 菜肴	标准	—
	八宝菜等浓稠食品 100~400g	需要	菜肴	加强版 3	<ul style="list-style-type: none"> 浓稠的菜肴可能会四处飞溅,所以请加上一层保鲜膜。在加热后整体搅拌均匀。 不可加热鹌鹑蛋。如有虾仁或章鱼的时候,可能会绷开,所以请加上一层保鲜膜,并在手动的【微波】模式下边再次加热边观察。

◆◆ 米饭的冷冻方法 ◆◆

- 将一个150g(约1杯茶的分量)调整为厚度为2~3cm的扁平状,用保鲜膜包裹好。如果米饭成团,或将大量米饭一起加热时,很难加热内部米饭。

当米饭放入储存容器或储存袋时,将无法再自动加热状态下加热好效果。

- 尽量准备刚刚煮熟的热腾腾的米饭。

当在热气腾腾的状态下包裹保鲜膜时,可以防止蒸汽露出,并保存良好状态。即使在加热的情况下也不难变干燥。



■ 当同时加热多种食物时...

→当食物的(种类,温度,分量)相同时,请用 **米饭** 或 **菜肴** 模式进行加热。

→当食物种类不同,或有温度差异时(冷冻和冷藏,冷冻和常温,冷藏和常温),请在 **饭菜加热** 的模式下进行加热。

■ 当加热市售冷冻食品或加工食品时...

→在自动模式下的【加热】可能无法正常发挥作用,请按照包装说明,在手动的【微波】模式下边加热边观察。



请仔细阅读

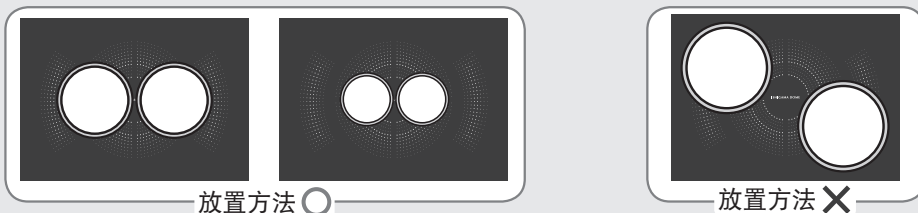
第 22~23 页 需要遵守事项

微波(红外线感应器)

不使用配件

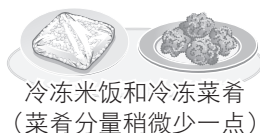
饭菜加热

〈放置位置〉 请尽量放置在中心位置。尽可能不要将食品放在炉内边口位置。

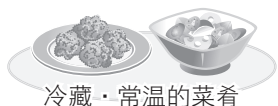


- 一次可加热分量 … 冷藏・常温的情况下,一道菜大概为 100~250g
冷冻的情况下,一道菜大概为 100~150g
- 根据食品种类及分量组合,可能会有加热不均的现象。
- 请遵守加热分量规定

• 米饭及菜肴 … 菜肴的量要少于米饭的量。(大约为米饭的一半~同等分量)



• 不同种类的菜肴… 分量大致相同。



● 如同时饭菜加热可能会出现加热不均的食品

- 冷冻咖喱,汤,容易绽开的烤鱼,市售的调制完成的冷冻食品,加了调味料或酱汁的菜肴
→选择 **菜肴** 模式,一道一道分别加热。(请参照第26页)
- 面包及饮料等
→请参考关于【加热】的贴心小提示和建议指南进行加热。(请参照第21页)
- 包含冷冻菜肴的饭菜的时候
→在加热不足的情况下,在手动的【微波】模式下边加热边观察。

● 在不包裹保鲜膜或不加盖的情况下加热

- 米饭…将米饭团打散,在冷藏的米饭处,在成团的米饭上加水。
- 炖煮食品…少放点煮汁。
- 纯蒸食品…当食物处于干巴巴的状态时加点喷雾。

● 冷冻食品请直接在包裹保鲜膜的状态下,放入碟盘进行加热

- 冷冻米饭等…在包裹保鲜膜的状态下,将保鲜膜重合处朝下放入碟盘内。
- 在冷冻食品时,用保鲜膜贴合并包好食物。

● 用保鲜膜包裹好有浓稠度的食品(咖喱或八宝菜等)后加热。(为防止飞溅)

- 放入浅口碟盘,并加上一层保鲜膜(如有缝隙时,红外线感应器可能无法正常发挥作用,从而引起食品冒烟・着火等安全事故)。加热后混合搅拌。

将保鲜膜贴合并包裹好食品



[浅口容器]

常用2 3种解冻模式 牛奶 酒 炖菜

解冻肉类及鱼类食品, 加热牛奶及酒, 炖菜

请使用红外线感应器进行自动加热。

- 3种解冻模式 … 解冻肉类及鱼类食品。
 - 牛奶 … 加热牛奶。
 - 酒 … 加热酒类食品。
 - 炖菜 … 加热成烫煮过的青菜(叶菜·根菜)。
- * 同时请参阅正确的使用技巧。(第29~31页)

警告



请勿过度加热饮料

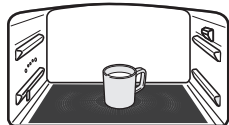
在过度加热饮料等液体食品时,可能会在取出时突然沸腾,从而引起烫伤等安全事故。

禁止

- 请在加热饮料前后用勺子搅拌均匀。

基本操作 (例: 加热牛奶)

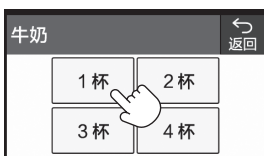
1 将食物放于炉内的中央位置



- 将食物放于炉内的中央位置。

不使用配件

2 请选择常用2界面的牛奶(※酒的加热请选择常用2界面的各类加热 → 酒)



- 选择杯数。



- 根据个人喜好调整烹调完成效果。(第14页)

※ 酒 没有杯数设置。

3 开始启动(加热开始)



4 当提示音响三声时表示加热完成

- 如果您忘记取出食物,提示音会每隔一分钟响5次。可通过关上炉门或者按【取消】键,使其停止。
- 加热完成后,可用风扇将电器部品进行冷却。在冷却风扇运行时请勿拔下电源插头。风扇运转时也可仍然继续加热。(但是,有些菜单不能使用)
- 在加热完成后,还想继续加热时,请在一分钟之内按下 **延长** 键,设置时间,边观察边操作。

加热后容器会变热,请在取出时特别注意



3种解冻模式、炖菜的操作顺序



- ※ 蒸汽全解冻 需要准备好供水。(请参照第10页)



微波(红外线感应器)

※ 蒸汽全解冻 与蒸汽加热并用。

不使用配件

请仔细阅读

第 22~23 页 需要遵守事项

解冻保存于冷冻室的肉类及鱼类。

从冷冻室取出后,在硬邦邦的状态下进行解冻。

(当表面开始融化后,没有充分解冻就结束,可能无法很好地解冻)

快速解冻

- 在微波加热模式下可以短时间内快速解冻。
(肥肉多的肉类或切薄片的肉类,特别是硬状时可能不好解冻)

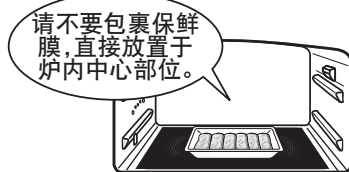
蒸汽全解冻

蒸汽 : 供水准备(请参照第10页)

- 虽然费时,但在微波加热和蒸汽加热时,可以解冻到肉末散开,薄片肉撕开的状态。
- 完成后,请务必做好水管的排水口的保养工作。(第57页)

刺身·半解冻

- 解冻到菜刀能很好切入,中间仍有些冰冻状态。适合刺身和肉的细末。



浅口的起泡托盘

- 一次可解压的分量 … 50~600g(刺身·半解冻100~600g)

- 请勿包裹保鲜膜或加盖子,直接解冻整个泡沫托盘

- 在深口泡沫托盘的状态下,红外传感器可能无法很好发挥作用。
请将其转移到较浅的托盘或将用厨房用纸铺于广平碟盘上,并在碟盘上进行解冻。

- 整合解冻食物的大小(解冻效果好的厚度为3cm以下)

- 在同时解冻两个或多个时,请调整为相同的类型和相同的大小的食品。

- 在炉内充分冷却后再进行解冻操作

- 当炉内发热时,红外线传感器可能无法正常发挥作用。
当显示屏显示“由于柜内温度过高而无法使用该菜单”时,请按下“取消”键,并打开炉门,等待内部温度下降。

- 使用锡纸可防止变色和煮熟。

- 当分量过多时,建议在周围包裹锡纸。
- 当鱼类形状不均匀时,请将锡纸包裹在薄部,以防止加热过度。
※ 请适当包裹锡纸。当锡纸触及炉内的内壁,底部,炉门时,可能会冒火花,炉门玻璃可能开裂,因此请小心不要触摸它。

- 根据待解冻食物的形状和类型,可能会一部分煮过熟,一部分未熟等不均匀的情况

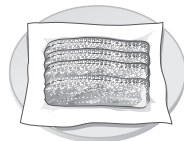
- 特别是肥肉,涮涮锅肉等的切片薄肉可能无法很好解冻。

- 当食物的量少于可解冻量时,以及表面出现开始融化状态时,或者解冻不足的情况时,

→请在“微波 200W”模式下请解冻边观察。(第50页)

让我们一起掌握冷冻和解冻的精髓吧!

- 准备新鲜的食材并将其冻结。
- 将食材按一次的厚度(3cm以内)整合成均匀,扁平的形状。
大小应为高6cm×宽度10cm以上。如果形状太小或处于堆叠,块状状态时不能很好地解冻。





请仔细阅读

第 22~23 页 需要遵守事项

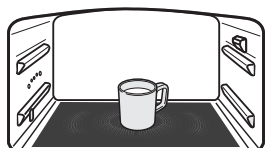
微波(红外线感应器)

不使用配件

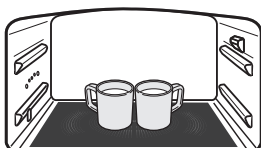
牛奶：把倒入马克杯的牛奶，设置好杯数后进行加热。

- 一次可加热的量 … 1至4杯马克杯
- 请将马克杯放置于炉内中心部位。

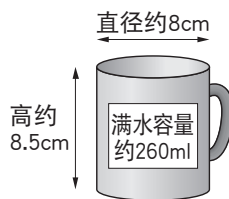
如果将马克杯放置于非中心部位时，红外线感应器可能无法正确检测，可能会出现煮沸的情况。



一个马克杯



两个马克杯



- 请遵守容器类型/尺寸/牛奶容量。

如果容器类型/尺寸/牛奶数量不同，红外传感器可能无法正常工作。

- 容器…低背广口马克杯。
马克杯的使用请参照插图的大小作为指南。
- 1杯的量…以200ml为基准。(当低于标准时，有沸腾的可能)

当从炉内取出时，牛奶突然沸腾，液体飞溅可能会导致灼伤等安全事故。

- 请在加热前后请用勺子将牛奶充分搅拌均匀。
- 在加热后请空出一段时间后取出。



请注意突沸状态!

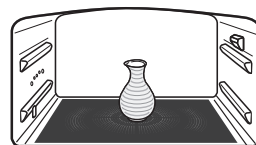
酒：加热装入瓶中的酒。

- 一次可加热的量 … 1~4瓶
- 将酒瓶放入炉内中心位置。

如果将酒瓶放置于非中心部位时，红外线感应器可能无法正确检测，可能会出现煮沸的情况。

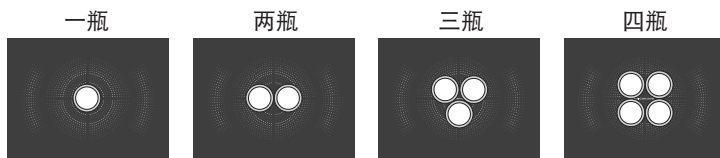
- 请注意容器的大小和酒的分量。

- 容器…低款矮胖状的酒瓶。
(酒加热效果根据容器的大小，形状和材料的不同而不同)
- 一瓶的量…160ml(以酒瓶的8分位分领线为基准)
(如果低于基准线时，有沸腾的可能性)
- 为了减少加热不均匀状态，请用锡纸包裹酒瓶颈部的薄部分。
※当锡纸触及炉内的内壁，底部，炉门时，可能会冒火花，炉门玻璃可能开裂，因此请小心不要触摸它。



瓶(酒)

- 按照瓶数不同的放置方法
→请尽量放置于中心部位。



- 当容器的种类，大小和数量不同时，咖啡和水等饮料，装入杯子中的酒等
→请在手动的“微波”模式下适当调整时间，边观察边进行加热。(第50页)

请仔细阅读



第 22~23 页 需要遵守事项

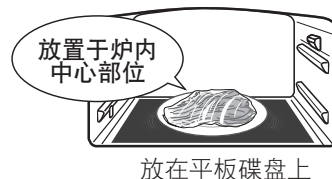
微波(红外线感应器)

不使用配件

用微波将蔬菜(叶菜·根菜)加热成烫煮状态。

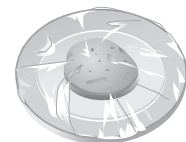
炖菜 叶菜：菠菜/西兰花/卷心菜等

- 一次可加热的量 … 100~300g(仅限食品重量)
- 准备 … 清洗并用保鲜膜紧密地贴紧，
将保鲜膜重合部分朝下放置并放在平板圆盘上。
 - 将叶子和杆交错叠放，在比较粗的杆上用菜刀划上几刀，用保鲜膜包好。
 - 尽可能包裹的范围宽一些，不让食物从碟盘冒出来。



炖菜 根菜：土豆/芋头/南瓜等

- 一次可加热的量 … 100~600g(仅限食品重量)
- 准备 … 将蔬菜洗净，在有水的状态下放入平坦圆盘上，并将整个圆盘用保鲜膜包裹起来。
保鲜膜需要包裹严实，确保没有间隙。
 - 整个全煮时
将整盘以包裹保鲜膜的状态加热，加热后从炉内取出，在包裹保鲜膜的状态下放置大约5分钟。
(食物很容易干燥，所以无需撕开保鲜膜)
 - 当加热两个或更多时，为使加热效果一致，需要将其调整至一样的大小。
 - 当加热又大又圆的大土豆时，需要将烹调完成效果调整至[加强版]。
 - 切开烫煮时
剥皮并将其切成适当大小，加入一点水后放在扁平圆盘上，用保鲜膜将整盘紧紧包裹后加热。



注意事项

- 当烹调叶菜和根菜时，请务必将其放到扁平圆盘上进行加热。
- 当烹调叶菜时，只需要包裹食品，而无需将整个圆盘包裹起来。
- 当烹调根菜时，请将整个圆盘用保鲜膜包裹好。
- 请勿将保鲜膜重叠或绕圈多次。
- 请勿用保鲜膜以外的物品进行包裹。

※如果您不使用正确的使用方法，可能会导致食物加热过度，从而引起冒烟，着火等安全事故。
另外，可能会出现火花导致炉内底部开裂，或导致故障发生。

■ 大小不均的蔬菜，需要加入很多水分进行烹调的蔬菜的烫煮方法

- 稍微多加一点水，放入耐热容器中，在“微波 600W”的模式下，用保鲜膜包裹好后边加热边观察。(第50页)
- 使用“根菜”加热切小的胡萝卜或混合蔬菜时，可能会出现火花导致烧焦，变干燥的现象出现。



■ 当食物的量少于 100g 时

- 在“微波 600W”的模式下，边加热边观察。(第50页)
- 使用自动模式烹调时可能会导致烟雾或火灾。

不可加热量过少的食物!



■ 当加热不足时

- 翻转食物，或者更换左右侧，用延长加热或“微波 600W”的模式下边加热边观察。

常用2 各类加热

蒸汽加热, 酥脆加热, 面包, 蒸包子

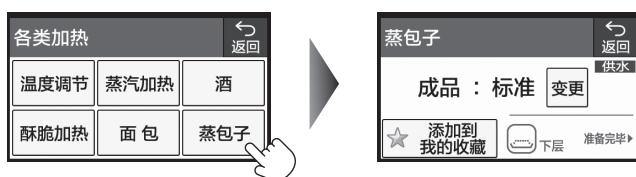
- **蒸汽加热** ... 使用蒸汽加热烧麦和米饭。保持温热感。
比【加热】键 **米饭** **菜肴** 需要更长的时间。
 - **酥脆加热** ... 可以使常温下的油炸食物/烧制食品, 法式面包和咖喱面包恢复酥脆感。
 - **面包** ... 可以使市售的面包(黄油卷和面包等)立马恢复蓬松美味状态。
 - **蒸包子** ... 我热烈地擦掉商业中国面包。
- * 另请参阅正确使用的诀窍及技巧。(第33~34页)

基本操作 (例: 蒸包子)

1 将食品放入炉内 (请参照正确使用的诀窍及技巧 第33~34页)

- **蒸汽加热** **酥脆加热** **蒸包子** 需要提前准备加水工作。(请参照第10页)

2 从 **常用2** 界面选择 **各类加热** → **蒸包子**



- 请参照正确使用的诀窍及技巧(第33~34页), 根据需要加热食品种类, 调整喜好烹调完成效果。(第14页)

3 开始启动(加热开始)



4 当提示音响三声时表示加热完成

- 如果您忘记取出食物, 提示音会每隔一分钟响5次。
可通过关上炉门或者按【取消】键, 使其停止。
- 加热完成后, 可用风扇将电器部品进行冷却。在冷却风扇运行时请勿拔下电源插头。
风扇运转时也可仍然继续加热。(但是, 有些菜单不能使用)
- 在加热完成后, 还想继续加热时, 请在一分钟之内按下 **延长** 键, 设置时间, 边观察边操作。
- 使用蒸汽进行烹调时, 请务必做好水管的排水口的保养工作。(第57页)

■ 使用蒸汽烹调食物时, 在烹调过程中给水盒的水不足时

→ 提示音鸣响, 显示屏上出现“供水”闪烁时, 请及时往给水盒中加水

- 加水后的一段时间“供水”显示将自动消失。(即使在烹调过程中可以往给水盒中添水)

注意事项

烹调完成后, 烤盘会变热, 请特别小心。

- 如果用蒸汽烹调时, 请注意打开炉门时会有蒸汽冒出。
另外, 请注意, 残留的蒸汽可能会从出气口处排出。
- 请仔细阅读安全方面的注意事项“加热器加热·蒸汽加热时”的第7页内容。
- 请使用适合加热类型的容器。请参照“可使用容器·不可使用容器”(第18、19页的内容)

取出时注意
蒸汽!



蒸汽加热

蒸汽

微波(红外线感应器)

+

蒸汽



请仔细阅读

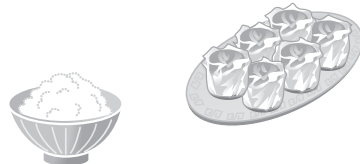
第 22~23 页 需要遵守事项

不使用配件



准备供水!
(第10页)

- 一次可加热的量 ... 冷藏·常温下的米饭: 100 ~ 600g
 冷藏·常温下的烧麦等菜肴: 100 ~ 300g
 冷冻的米饭和烧麦: 100 ~ 200g
- 加热方法 ... 请勿包裹保鲜膜或者不加盖的状态下, 直接放置于炉内中心进行加热。
- 不可加热浓稠度高的食物
 - 像咖喱, 八宝菜等浓稠度高的食品不容易加热, 所以请用 **菜肴** (加强版3) 模式进行加热。(第26页)



* 中华包子, 肉包子, 红豆馅包子根据其大小可能会出现加热不到位的情况。

在 **蒸包子** 模式下进行加热, 或者选择“蒸汽加热”或“微波”模式加热时, 请边加热边观察。

酥脆加热

蒸汽

(加热时间 约10分钟)

加热器

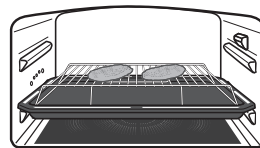
+

蒸汽

- 一次可加热的量 ... 100 ~ 200g
 (炸肉饼: 1~2个, 炸虾天麸罗: 1~4只,)
 (法式面包: 4小块, 咖喱面包: 1~2快)
- 加热方法 ... 取下包装和容器, 将烤网放在烤盘上, 将食物直接放在上面并放入下层开始加热。请将无需酥脆那一面朝上放置。
 - 根据热度喜好, 类型, 个数来调整烹调完成效果。(第14页)
 - 请将冷藏的调理完成的食物选择烹调完成效果的(加强版)模式下进行加热。
 - 不能用于市售的调理完成的冷冻食品。
 请按照包装说明, 在手动微波的模式下边加热边观察。
- 取出包装和容器后再加热
 - 请撕开不耐热包装, 如保鲜膜和塑料袋后再加热。
 请勿将食物转移到容器, 请将它们直接放入烤网进行加热。



准备供水!
(第10页)



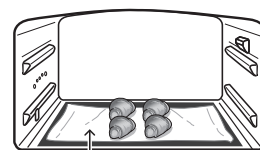
将烤盘·烤网放入下层

面包 (加热时间 约3分钟)

- 一次可加热的量 … 黄油卷面包4个(每个约30g)
熟食面包1个(1个约100g)
- 加热方法 … 取下食品包装和容器,
在炉内底部铺上厨房用纸,
直接将面包直接放在上面并进行加热。
 - 请把熟食面包及有内容的面包用烹调完成效果(加强版)的模式进行加热。
 - 关于冷冻面包,请在自然解冻后进行加热。
 - 根据热度偏好,面包的初始状态(冷藏/常温),个数来调整烹调完成效果。(第14页)
 - 请在 **烤吐司** 模式下烹调长方形面包。
- 请取下包装和容器后再加热
 - 请取下锡纸。
当微波和加热器的组合加热时,锡纸等金属可能会飞溅火花,所以请勿使用。
 - 请不要取下不耐热包装,如保鲜膜和塑料袋,请勿将其转移到容器。
请直接放置于烘烤用纸上。
 - 请将食物放置于炉内的中心位置。

加热器 + 微波

不使用配件

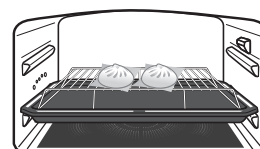


烤炉用纸

蒸包子 (加热时间 约20分钟)

- 一次可加热的量 … 1~4个(1个约90g)
- 加热方法 … 请将烤盘放置于烤网上,并且,将取下包装及容器的中华包子
放置其上面,直接放入下层中进行加热。
 - 冷冻的中华包子在烹调完成效果(加强版1)的模式下进行加热。
 - 根据热度偏好,面包的初始状态(冷藏/常温),个数来调整烹调完成效果。(第14页)
- 请取下包装和容器后再加热
 - 请拆下保鲜膜和塑料袋的包装。

蒸汽



将烤盘·烤网放入下层

常用2 烤吐司

烤吐司

将不加甜味的长方形面包(切6张)烤出1~2块,用烧烤加热模式,中途需要翻边操作时将有通知提示。

蒸汽吐司,通过使用蒸汽,可以烤出内部蓬松松软,外部烤的恰到好处。

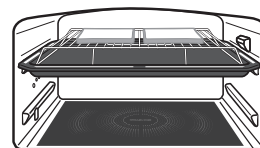
时间基准参照(烹调完成效果(标准))

	1 块	2 块
烤吐司	约5分30秒	约5分30秒
蒸汽吐司	约6分30秒	约6分30秒

例：烤吐司 2块

1 将烤网放入烤盘上,将不加甜味的长方形面包往中心位置放2枚,并放入上层

- **蒸汽吐司** 模式时需要提前做好供水准备。(请参照第10页)



将烤盘·烤网放入上层

2 从常用2 界面选择 烤吐司 → 烤吐司 模式*,并选择面包片数



※蒸汽吐司选择
蒸汽吐司 模式。

- 根据个人喜好调整烹调完成效果。(第14页)

3 开始启动(加热开始)



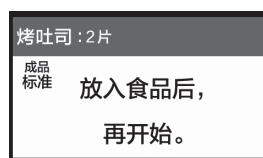
- 翻转前,需要在烹调完成效果【标准】模式下加热约4分钟。(蒸汽吐司约4分30秒)
- 剩余时间显示在4开始之后显示。

4 当提示音发出五声哔哔声时,请立即翻转面包并再次重新开始

- 由于烤盘很烫,所以请戴上市售的连指手套后取出。
- 将不加甜味的长方形面包往炉内中心位置。
- 暂停加热模式。打开/关闭炉门后,并按下“开始”键时,再次进行加热。
如果不关闭炉门,即使按【开始】键机器也不会运转。
- 当忘记翻转时,提示音会每隔一分钟响5次。



打开炉门
翻转面包
关上炉门



5 当提示音响三声时表示加热完成

- 如果您忘记取出食物,提示音会每隔一分钟响5次。

※在烘烤时不能加烧。如果烘烤的颜色很淡时,烘烤后,将需要补烤的那一面朝上放置,然后在1分钟内按**延长**键慢慢的边观察边烘烤。

如果延长也没有达到烘烤效果时,请使用手动的“烧烤”模式进行再次加热。

- 厚面包,含糖分或油脂较多的面包可以选用加强版烘烤。
- 可以根据长方形面包类型,大小,水量,炉内温度,翻转时间等因素改变烘烤颜色。
- 冷冻长形面包请在手动模式下边观察边烘烤。

手动烹调的设置基准

烧烤

(1至2张)
将**烤网**放在**烤盘**上,并将面包放在**中心**位置。把它放入**上层**,烧烤大约3分40秒~4分20秒。待提示音鸣响后,立即翻转,再次烧烤1分10秒~1分50秒。

烘烤(有预热)250℃,持续2~6分钟(1至4张)
只需将**烤盘**放入**下层**并进行预热。(预热时间约12分钟)
预热完成后,戴上市售的连指手套,取出**烤盘**,放上长形面包,并放在**下层**进行烘烤。

- 蒸汽吐司不可在手动模式下进行。

选择料理集的菜单并进行烹调

从界面选择附册料理集的菜单并进行烹调。(附册料理集按照菜单编号排列记载。) 由于每个菜单都设置了加热设置,所以不需要调整时间,温度等。

从常用2 推荐 处选择菜单

可以从附册的料理集中选择六种不同类别的推荐自动菜单。

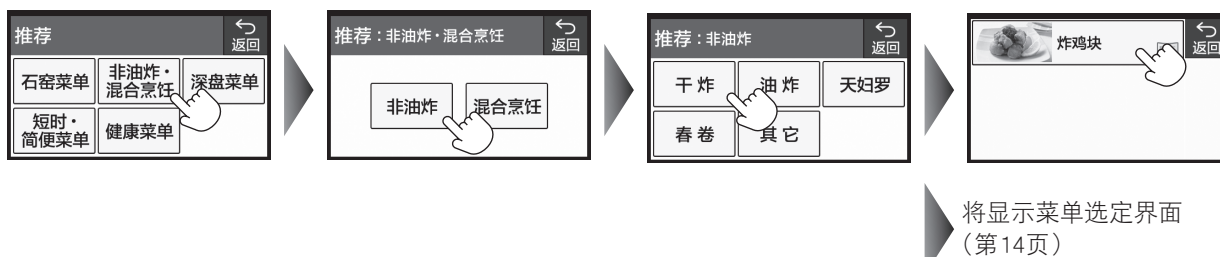
- **350° 菜单** ... 您可以选择350℃的烘烤菜单,如脆皮披萨或烤土豆。
- **非油炸·混合烹饪** ... 您可以选择非油炸菜单或混合菜单,将烤架/过热水蒸汽/烘烤组合起来烘烤的混合烹饪菜单。
- **深盘菜单** ... 您可以选择使用深盘的西式/日式熟食或一次性同时烹调三件食物的菜单。
- **短时·简单菜单** ... 您可以选择一个节省准备时间的菜单,短时间烹调,比分开烹调更能缩短时间的同时烹调的菜单。
- **健康菜单** ... 您可以选择使用了维生素和膳食纤维的成分的菜单。

有关如何制作每个菜单的详细信息,请参阅附册的料理集。

菜单的选择方法

例：如何选择炸鸡块

常用2 推荐 → 非油炸·混合烹饪 处

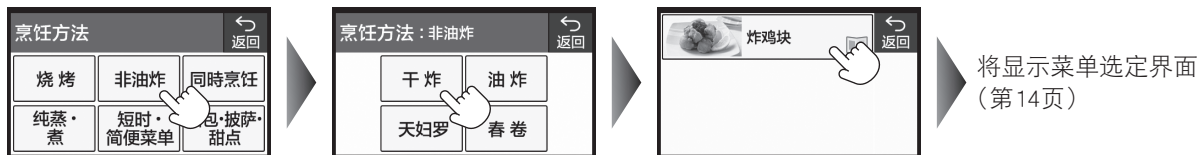


从料理集 处选择菜单

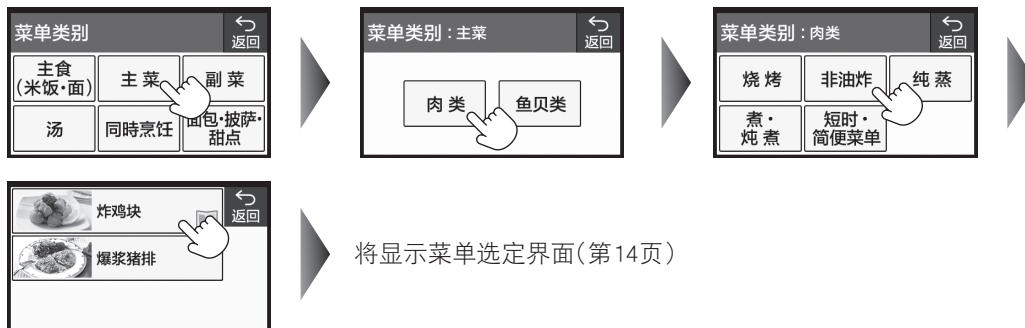
菜单的选择方法

例：如何选择炸鸡块

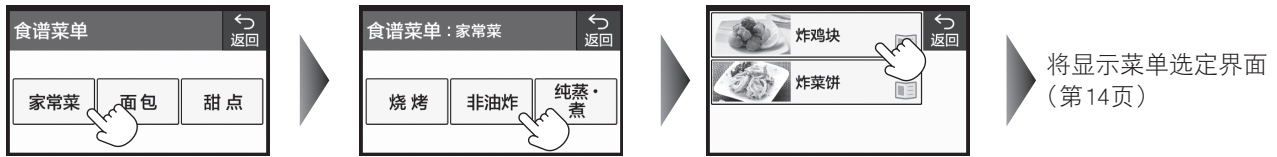
从料理集 → 烹饪方法 中



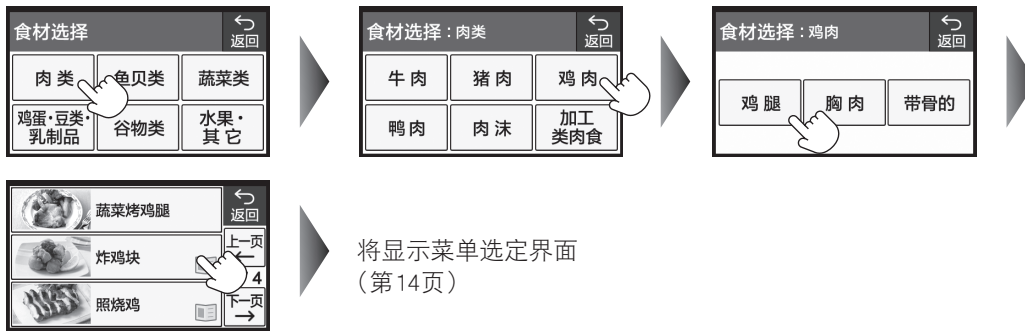
从料理集 → 菜单类别 中



■ 从料理集 → 食谱菜单 中



■ 从料理集 → 食材选择 中



■ 从料理集 → 菜单编号 中

需要变更编号时,按下清除键即可



■ 从料理集 → 拼音 中



- 当需要改变烹调完成效果时→请参照第14页
- 当开始烹调加热时,将显示剩余时间。
只是,有些菜单会在中途开始显示剩余时间。
- 提示音会在烹调中途时发出提示音以进行需要翻面,搅拌提示。同时显示菜单。
由于加热会在中途停止一次,请将食物取出,并按照料理集进行操作。
如您在不打开/关闭炉门的情况下按下“开始”键,它将不起作用。
当您关上炉门并按下“开始”键时,加热将恢复。
- 烹调完成后,如果想继续加热时,请在1分钟内按下**延长**键进行时间的设置,请边观察边操作。
- 使用蒸汽的菜单完成后,请务必做好水管的排水口的保养工作。(第57页)

请注意遵守附册料理集所记载的材料·分量·烹调方法。

- 自动烹调是按照产品记载于附册料理集的材料·分量进行设置。
- 更换材料·分量时,可以通过调整烹调完成效果,或在手动模式下边观察边加热。
- 根据室温·初始温度·炉内温度·电源·电压等情况不同,烹调完成效果也会有所差异。

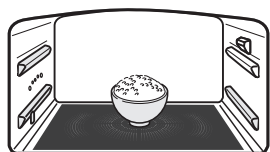
手动 微波

通过微波进行加热,炖煮



例子：加热米饭(600W 1分钟) (时间设置的基准：第50页)

1 将食品(米饭)放置于炉内中心位置



- 在食物量相对应的微波内放入可使用的耐热容器,并将其直接放入炉内中心位置。

2 从手动界面选择微波 → 微波1000~100W, 选择输入



从常用1界面处选择微波时,将显示此界面。

3 按10分钟 1分钟 10秒 键调整时间



- 当需要重新调整时间时,请按压清除键。
- 最大可设置时间：
微波1000W：5分钟
微波600W、500W：20分钟
微波200W、100W：90分钟

4 开始启动(加热开始)



5 当提示音响三声时,表示加热完成

- 如果您忘记取出食物,提示音会每隔一分钟响5次。可通过关上炉门或者按【取消】键,使其停止。
- 加热完成后,可用风扇将电器部品进行冷却。在冷却风扇运行时请勿拔下电源插头。风扇运转时也可仍然继续加热。(但是,有些菜单不能使用)

加热后容器会变热,请在取出时特别注意



■ 在烹调完成后,还想继续加热时(延长)

→在加热完成后,请在一分钟之内按下界面的延长键,设置时间,边观察边操作。

- 需要重复使用手动1000W模式时,在加热途中输出会自动切换到600W的状态,以保护电子部件。
- 在微波加热开始和加热途中时可能会发出“GEE”的声音,这只是加热时伴随的操作音,但这并非是机器故障,请放心使用。

警告**请勿过度加热食品**

它可能会导致冒烟或火灾等安全事故。

- 请参照第50页上的设置时间基准,并设置合适的时间,边加热边观察。

**请勿过度加热饮料,含油脂较多的食品**

可能会在从炉内取出时突然沸腾,从而引起烧伤等安全事故。

- 饮料:咖啡,牛奶,豆浆,水,酸奶等液体
味噌汤等汤料
- 含油脂较多的食品:生奶油·黄油等
- 有浓稠度的食品:咖喱·炖菜·谷物汤等
 - 请在加热饮料前后,用勺子充分搅拌均匀。
 - 适时设置时间,边加热边观察情况。

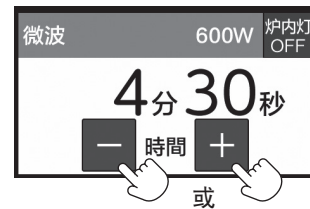
微波炖煮

- 开始时按600W(强),随后按200W(弱)的模式进行加热。
- 按照第38页的操作顺序2,选择**微波炖煮**模式,设置时间600W→按**下一页**键→设置时间200W→按**开始**键。
- 当微波600W的加热完成后,继续显示微波200W的加热剩余时间。

**在烹调中途需要增减加热时间时**

→按下加热时的界面的**—****+**键,加热时间按每分钟进行增减

- 当1000W,600W,500W的剩余时间显示小于5分钟时,以10秒为单位增减。
- 一次加热可设置的时间,包括可增加的时间为
1000W时5分钟,600W·500W时20分钟,200W·100W时90分钟。

**输出的分开使用目标&基准**

1000W	600W	500W	200W	100W
强火		中火		小火
<ul style="list-style-type: none"> • 快速加热食物 	<ul style="list-style-type: none"> • 炖菜(准备) • 加热食物 	<ul style="list-style-type: none"> • 整体烹调 • 加热冷冻食品 • 加热容易绽开的食品 	<ul style="list-style-type: none"> • 炖煮 	<ul style="list-style-type: none"> • 解冻

根据烹调内容选择使用保鲜膜

虽然加热时不需要保鲜膜,但根据菜单,可包裹保鲜膜进行加热。

有关详细信息,请参阅手动加热的设置时间的目标及基准(第50页)或附册的料理集。

关于冷冻食品和爆米花

在加热市售冷冻食品时,请参阅包装说明的输出和加热时间。

在加热爆米花时,请根据包装的加热方法,在加热的时候近距离观察加热状态。

加热时间只是一个标准,所以在加热不足的情况下,请观察其状态并调整时间。

注意事项

请不要加热少量混合蔬菜。可能会引起火花导致烧焦,冒烟和干燥等情况出现。

手动 微波 使用红外线感应器的微波加热模式

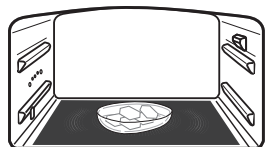
按照温度调节进行加热

★ 分量以一人份(150g)为基准。



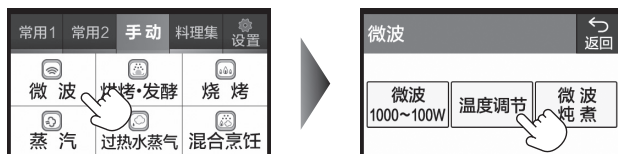
例子：软化黄油

1 将食品放入炉内



- 在食物量相对应的较浅的微波内放入可使用的耐热容器,并放入炉内中心位置。
(取下盖子,无需包裹保鲜膜)

2 从 **手动** 界面选择 **微波**, 选择 **温度调节** (或者从 **常用2** 界面选择 **各类加热**, 选择 **温度调节**)



3 按 **-** **+** 键, 从 $-10\sim 90^{\circ}\text{C}$ 温度中选择



- 加热温度的标准请参照右页的内容。

4 开始启动(加热开始)



5 当提示音响三声时表示加热完成

- 如忘记取出食物,提示音每隔一分钟响5次。
打开炉门或者按【取消】键后,提示音将自动停止。

■ 在烹调完成后,还想继续加热时(延长)

→加热完成后,请在一分钟之内按下 **延长** 键,设置时间,边观察边加热。

■ 将食品放入炉内中心位置

■ 请取下盖子,且无需包裹保鲜膜

■ 等炉内温度冷却后再加热

- 当炉内温度过高时,红外线感应器无法正常发挥作用。

警告**请勿过度加热食品**

它可能会导致冒烟或火灾等安全事故。

- 在烹调时,请边观察情况边加热。

**请勿将带有盖子的容器用于采用红外线传感器进行烹饪的微波**

如有盖子时,红外线感应器将无法正确检测到食物的温度,从而加热过度,引起食物着火或容器开裂等安全事故。

- 请再取下容器盖后再加热。

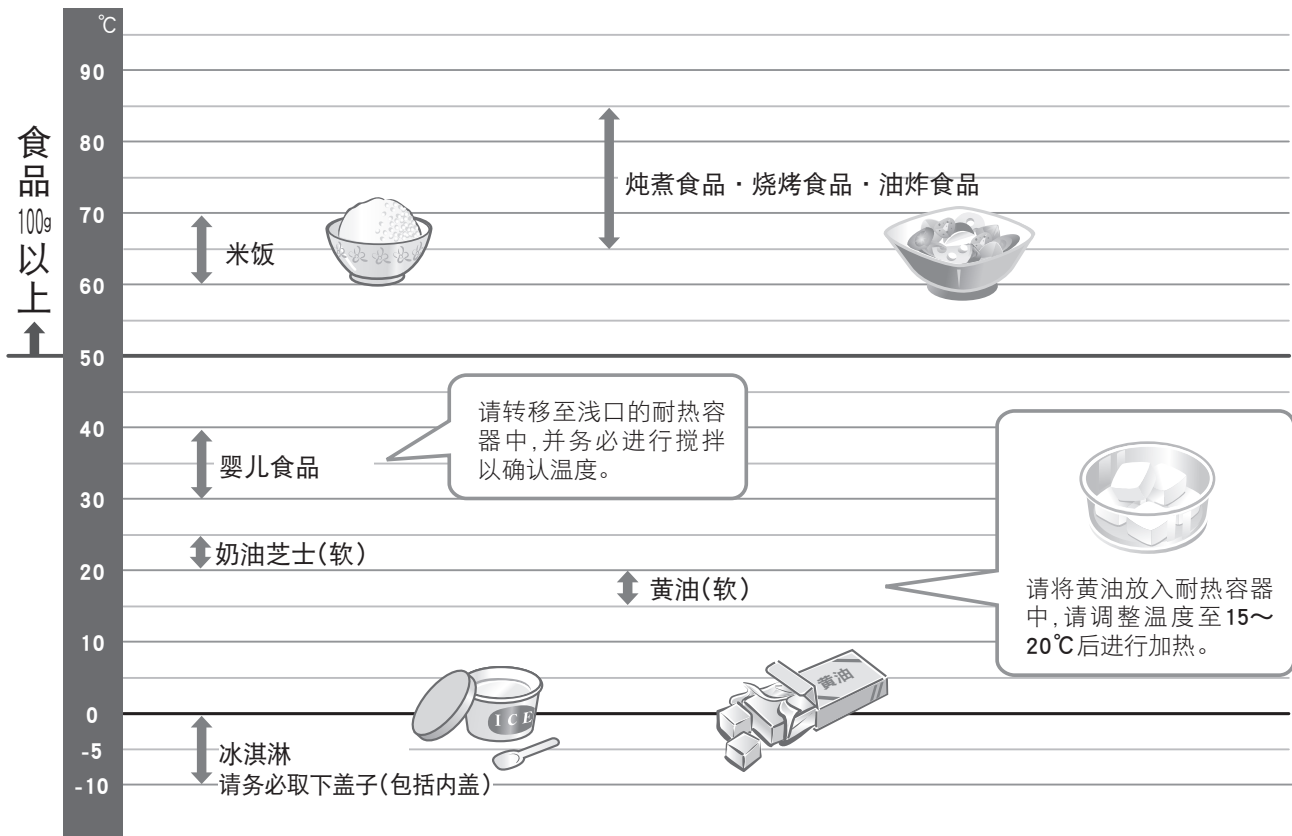
请仔细阅读

第 22~23 页 需要遵守事项

- 请勿用“温度调节”模式加热饮料。

牛奶请选择 **常用2** **牛奶** 模式,酒类请选择 **常用2** **各类加热** → **酒** 模式,其他请参考第50页的时间标准,适度设置时间,并在手动的“微波”模式下,边观察边加热。

- 请勿将食物温度低于100g设置为50℃或更高的温度。

推荐温度基准**为了更好的掌握加热技巧**

- 请勿在有保鲜膜或有盖子的情况下进行加热操作

- 预热婴儿食品或护理餐时

- 请换成浅口的耐热容器并加热。
- 冷冻过的食物不好加热。请在手动的“微波”模式下边观察边加热。
- 在给宝宝喂食前,请务必搅拌均匀确保食物的温度。

- 关于分量 · 容器

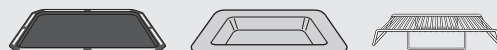
- 分量以一人份(150g)为基准。
 - 当分量较多时,可以将温度设置的稍高一些,当数量较少时,可以将温度设置的稍低。
 - 烹调完成效果温度可能会根据容器的尺寸,形状和材料而变化。
- ※如果使用不当,烹调完成效果可能会很糟糕。甚至,还可能导致食品烧焦,引发冒烟及着火等安全事故。

请特别注意!



手动 烘烤·发酵

通过烘烤烹调

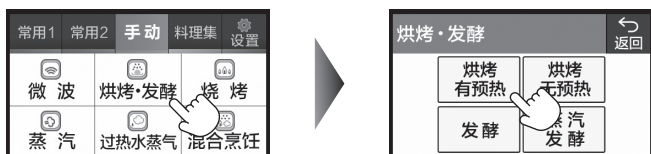


可使用配件品
(根据菜单进行区分使用)

有预热

* 在附册料理集上有记载放入烤盘上的预热菜单。

1 手动 界面处选择 **烘烤·发酵**，继而选择 **烘烤：有预热** 模式



2 按 **-** **+** 键调整温度



- 设置温度：100~300°C、350°C
- 只是，当炉内温度很高时(显示部分闪烁“注意高温”)，为保护电气部品，可能不能设置260°C或更高的温度。

3 开始启动(预热开始)



- 显示预热完成前1分钟的剩余时间。

当提示音响五声时，表示预热完成
(将显示“预热已完成”)

- 预热保持约20分钟时间。
(在260至350°C的设置下约为10分钟)
- 如在此期间无操作时，提示音将响三次，且预热保持将自动结束。

4 将食品放入炉内，按 **10分钟** **1分钟** **10秒** 键调整时间

(配件请参考附册料理集的菜单)



- 需要重置时间时，请按 **清除** 键。
- 最大设置时间：90分钟 (100~250°C)
60分钟 (260~300°C, 350°C)

当放入烤盘进行预热时，烤盘可能会很烫，所以在取出或放入食物时请特别小心。

- 当需要改变烹调温度时，在按【开始】键后，继而按 **温度** 进行变更。(第51页)

5 开始启动(烹调开始)



- 放入食品后，按“开始”键开始加热。
※预热完成后，请不要打开/关闭炉门，在此状态下按“开始”将不起作用。

当提示音响三声时，表示烹调完成

- 如您忘记取出食物，提示音将会每隔一分钟响5次。
当打开炉门或按下“取消”键，提示音将自动停止。
- 显示屏上显示“注意高温”。

提示

- 烘烤完成状态随室温变化·形状·分量·尺寸·初始温度·炉内温度·电源电压等的不同而变化。
在烹调过程中可以变更食物的正反面，或者给一部分食品包裹锡纸，可以更好的完成烹调效果。

注意事项

烹调完成后，烤盘会变热，所以请特别小心。

- 请仔细阅读安全方面的注意事项的“加热器加热·蒸汽加热时”的第7页内容。

预热：根据食物种类，提前将炉内温度调整至适合烹调的温度。

- 预热时的温度无法改变。
- 温度设置为350℃时，预热温度为300℃。
- 预热时间的基准为，设置200℃时，约为5分钟，设置250℃时，约为12分钟，设置300℃时，约为20分钟。
→根据预热前的炉内温度，室温，电压的不同，时间可能会稍微有变化。

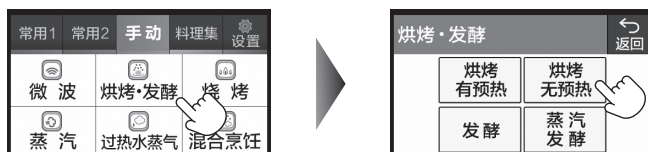
关于设置温度：烘烤的设置温度是通过炉内中心部位的热电温度计方法测量得来。(根据JIS测量方法)
如您使用市售的温度计进行温度测量时，可能出现温度不匹配的情况。

无预热

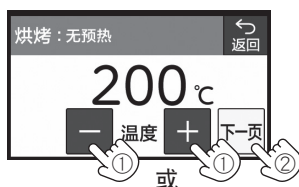
1 将食物放入炉内

(配件品请参考附册料理集上的菜单内容)

2 手动界面处选择 **烘烤·发酵**，继而选择 **烘烤：无预热** 模式



3 按 **-** **+** 键调整温度，继而按 **下一页** 键



- 设置温度：100~300℃、350℃
只是，当炉内温度很高时(显示部分闪烁“注意高温”)，为保护电气部品，可能不能设置260℃或更高的温度。

4 按 **10分钟** **1分钟** **10秒** 键调整时间



- 需要重置时间时，请按 **清除** 键。
- 最大设置时间：90分钟(100~250℃)
60分钟(260~300℃, 350℃)

5 开始启动(烹调开始)



当提示音响三声时，表示烹调完成

- 如您忘记取出食物，提示音将会每隔一分钟响5次。
当打开炉门或按下“取消”键，提示音将自动停止。
- 显示屏上显示“注意高温”。

■ 当在烹调途中项变更烹调时间或烹调温度时

→请参照第51页

■ 完成后，还需继续加热时(延长)

→烹调完成后，如果想继续加热时，请在1分钟内按下 **延长** 键进行时间的设置，请边观察边操作。

手动 烘烤·发酵

发酵



可使用配件品
(根据菜单进行区分使用)

发酵·蒸汽发酵

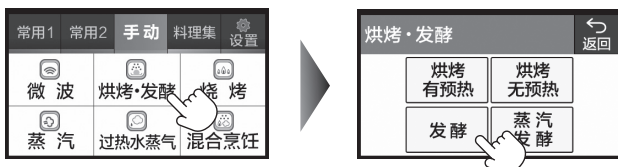
* 适用于面包团等发酵时使用。

1 将食品放入炉内

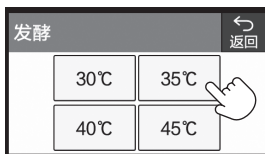
(附册料理集菜单记载了指定配件品的指定位置)

- **蒸汽发酵** 需要事前准备供水。(请参照第10页)给水盒需要安装到位。

2 从**手动**界面处选择**烘烤·发酵**,继而选择**发酵**或**蒸汽发酵**模式



3 选择温度



- 设置温度：30°C、35°C、40°C、45°C

4 按**10分钟****1分钟****10秒**键调整时间



- 需要重置时间时,请按**清除**键。
- 最大设置时间：90分钟

5 开始启动(发酵开始)



按下

- 当面团处于干巴巴状态时,请边观察状态边进行喷雾。
- 当炉内温度和设置温度接近时,蒸汽发酵时可能不能充分产生蒸汽,请边观察状态边进行喷雾。
- 当炉内温度和设置温度接近时,加热器可能出现不工作的情况,但这并不是机器故障。

6 当提示音响三声时,表示发酵完成

- 如您忘记取出食物,提示音将会每隔一分钟响5次。
当打开炉门或按下“取消”键,提示音将自动停止。
- 当蒸汽发酵完成后,请务必做好水管的排水口的保养工作。(第57页)

■ 当在发酵中途需要改变烹调时间时

→请参照第51页

■ 烹调完成后,还想继续加热时(延长)

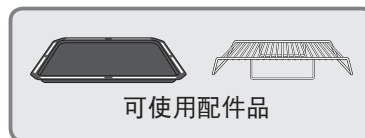
→烹调完成后,如果想继续加热时,请在1分钟内按下**延长**键进行时间的设置,请边观察边操作。

待炉内或配件品充分冷却后再进行发酵

当显示“由于炉内温度过高而不能使用该菜单”的提示时,请按下“取消”键并打开炉门,等待炉内温度降低。如果炉内温度过高时,发酵将不能很好地完成。

手动 烧烤

通过烧烤进行烹调

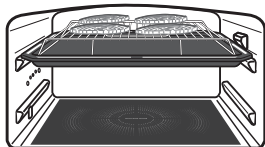


烹饪方法

发酵 / 通过烧烤进行烹调

例子：烤鱼

1 将食品放入炉内



- 将烤网放置于烤盘上,将食物放其上面并放入炉内。
- 因为需要用到用上部加热器进行烹调,所以推荐放入上层。
- 当食物高度很高时,可以不用烤网进行烹调。

2 从手动界面处选择 烧烤



3 按 10分钟 1分钟 10秒 键调整时间



- 需要重置时间时,请按清除键。
- 最大设置时间:30分钟

4 开始启动(烹调开始)



- 如果要在双面添加烘焙色,请在加热过程中翻转食物,然后再次按“开始”键。

5 当提示音响三声时,表示烹调完成

- 如您忘记取出食物,提示音将会每隔一分钟响5次。当打开炉门或按下“取消”键,提示音将自动停止。
- 显示屏将显示“注意高温”。

炉内或烤盘温度变高,请在取出食物时特别注意



■ 当在烹调中途需要改变烹调时间时

→请参照第51页

■ 烹调完成后,还想继续加热时(延长)

→烹调完成后,如果想继续加热时,请在1分钟内按下 延长 键进行时间的设置,请边观察边操作。

注意事项

在烹调完成后,炉内或烤盘温度变高,请在取出食物时特别注意。

- 请仔细阅读安全方面的注意事项“加热器加热·蒸汽加热时”的第7页内容。

手动 蒸汽

使用蒸汽进行烹调

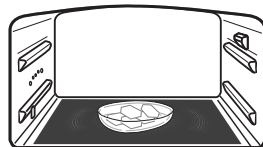
使用蒸汽微波·纯蒸进行烹调

(设置时间的基准：第50页)

1 做好供水准备,将食品放入炉内

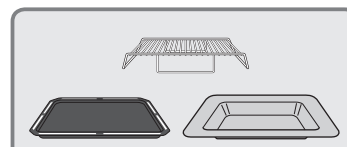
- 提前做好供水准备。(请参照第10页)
请将供水盒安装到位。
- 蒸汽微波应放入可在微波内使用的耐热性容器,
并直接放置于炉内中心位置。

(蒸汽微波)



不可使用配件品

(纯蒸)



可使用配件品
(根据菜单进行区分使用)

2 从手动界面处选择蒸汽,继而选择蒸汽微波或者纯蒸



- 蒸汽微波：使用微波(400W)和蒸汽进行加热。请注意需要使用的容器。
※由于烤盘或锡纸可能会冒出火花,所以不可使用。
- 纯蒸：只用蒸汽烹调。

3 按10分钟 1分钟 10秒 键调整时间



- 需要重置时间时,请按清除键。
- 最大设置时间：25分钟

4 开始启动(烹调开始)



5 当提示音响三声时,表示烹调完成

- 在打开炉门时请注意蒸汽的冒出。
另外,请注意从出气口处冒出的蒸汽。
- 如您忘记取出食物,提示音将会每隔一分钟响5次。
当打开炉门或按下“取消”键,提示音将自动停止。
- 完成后,请务必做好水管的排水口的保养工作(第57页)。

炉内或烤盘温度
变高,请在取出
食物时特别注意



注意事项

在烹调完成后,炉内或烤盘温度变高,请在取出食物时特别注意。

- 在使用蒸汽进行烹调时,在打开炉门时请注意蒸汽的冒出。
另外,剩余的蒸汽可能从出气口处冒出,请特别注意从出气口处冒出的蒸汽。
- 请仔细阅读安全方面的注意事项“加热器加热·蒸汽加热时”的第7页内容。

在低温蒸锅时,请待炉内冷却后再开始烹调。

- 当炉内温度很高时,将无法很好的完成烹调工作。当显示屏上显示“由于炉内温度过高从而导致菜单无法使用”的提示时,请按“取消”键,并打开炉门等待,直到炉内温度降低。

在使用蒸汽之前,请确保接水部位没有水堆积。

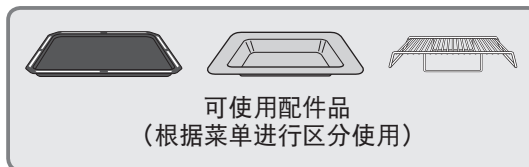
取出时注意
蒸汽!



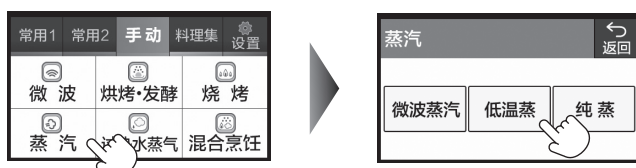
使用低温蒸(35~95℃)进行烹调

1 做好供水准备,将食品放入炉内

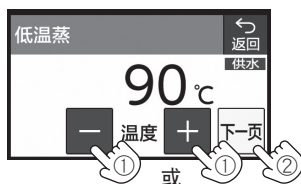
- 提前做好供水准备(请参照第10页)。
请将供水盒安装到位。



2 从**手动**界面处选择**蒸汽**,继而选择**低温蒸**模式



3 按**-** **+** 键调整温度,继而按**下一页**键



- 最高可设置温度：35~95℃

4 按**10分钟** **1分钟** **10秒** 键调整时间



- 需要重置时间时,请按**清除**键。
- 最大设置时间：25分钟

5 开始启动(烹调开始)



6 当提示音响三声时,表示烹调完成

- 在打开炉门时请注意蒸汽的冒出。
另外,请注意从出气口处冒出的蒸汽。
- 如您忘记取出食物,提示音将会每隔一分钟响5次。
当打开炉门或按下“取消”键,提示音将自动停止。
- 完成后,请务必做好水管的排水口的保养工作(第57页)。

炉内或烤盘温度
变高,请在取出
食物时特别注意



■ 当在烹调中途需要改变烹调时间时

→请参照第51页

■ 烹调完成后,还想继续加热时(延长)

→烹调完成后,如果想继续加热时,请在1分钟内按下**延长**键进行时间的设置,请边观察边操作。

■ 在烹调过程中,供水盒中的水烧完/或不够时

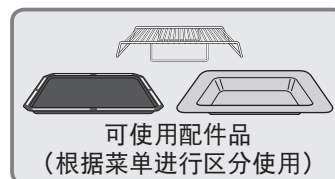
→此时提示音鸣响,且显示屏上出现“供水”闪烁提醒字样,请即使加水到供水盒中

- 加水后的一段时间“供水”显示将自动消失。(即使在烹调过程中可以往供水盒中添水)

手动 过热水蒸气 混合

通过过热水蒸气·混合烹饪进行烹调

蒸汽



有预热

过热水蒸气属于高温现象。可能肉眼看不到，请特别注意。

- 1 做好供水准备，从 **手动** 界面处选择 **过热水蒸气**，继而选择 **有预热** 模式
(当食物混合烹饪时，从 **手动** 界面处选择 **混合烹饪**，继而选择 **有预热** 模式)



- 提前做好供水准备。
(请参照第10页)。
- 请将给水盒安装到位。

- 2 按 **-** **+** 键调整温度



- 设置温度：100~250°C、350°C
只是，当炉内温度很高时(显示部分闪烁“注意高温”)，为保护电气部品，可能不能设置300°C温度。

- 3 开始启动(预热开始)



- 显示预热完成前1分钟的剩余时间。

当提示音响五声时，表示预热完成
(将显示“预热已完成”)

- 预热保持约20分钟时间。(在300°C的设置下约为10分钟)
如在此期间无操作时，提示音响响三次，且预热保持将自动结束。

- 4 将食品放入炉内，按 **10分钟** **1分钟** **10秒** 键调整时间

(配件请参考附册料理集的菜单)



- 需要重置时间时，请按 **清除** 键。
- 最大设置时间：60分钟

当放入烤盘进行预热时，烤盘可能会很烫，所以在取出或放入食物时请特别小心。

- 当需要改变烹调温度时，在按【开始】键后，继而按 **温度** 进行变更。(第51页)

- 5 开始启动(烹调开始)



- 放入食品后，按“开始”键开始加热。
※预热完成后，请不要打开/关闭炉门，在此状态下按“开始”将不起作用。

当提示音响三声时，表示烹调完成

- 在打开炉门时请注意蒸汽的冒出。
另外，剩余的蒸汽可能从出气口处冒出，请特别注意从出气口处冒出的蒸汽。
- 如您忘记取出食物，提示音将会每隔一分钟响5次。
当打开炉门或按下“取消”键，提示音将自动停止。
- 完成后，请务必做好水管的排水口的保养工作(第57页)。

提示

- 烘烤完成状态随室温变化·形状·分量·尺寸·初始温度·炉内温度·电源电压等的不同而变化。
在烹调过程中可以变更食物的正反面，或者给一部分食品包裹锡纸，可以更好的完成烹调效果。
- 当炉内温度变高时，会有蒸汽冒出。

注意事项

烹调完成后，烤盘会变热，所以请特别小心。

- 请仔细阅读安全方面的注意事项“加热器加热·蒸汽加热时”的第7页内容。

预热：根据食物种类，提前将炉内温度调整至适合烹调的温度。

- 预热时的温度无法改变。
- 预热时间的基准为，设置200℃时，约为5分钟，设置250℃时，约为12分钟，设置300℃时，约为20分钟。
- 根据预热前的炉内温度，室温，电压的不同，时间可能会稍微有变化。

过热水蒸气 ... 在超过100℃的温度内，用加热后的水蒸气(过热水蒸气)进行烹调。

混合烹饪 ... 用过热水蒸气和高功率加热器进行加热。

无预热

1 将食品放入炉内

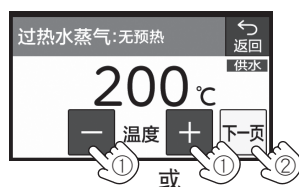
(配件品请参考附册料理集的菜单)

2 做好供水准备，从 **手动** 界面处选择 **过热水蒸气**，继而选择 **无预热** 模式 (当食物混合烹饪时，从 **手动** 界面处选择 **混合烹饪**，继而选择 **无预热** 模式)



- 提前做好供水准备
(请参照第10页)
- 请将给水盒安装到位。

3 按 **-** **+** 键调整温度，继而按 **下一页** 键



- 设置温度：100~250℃、300℃
只是，当炉内温度很高时(显示部分闪烁“注意高温”)，为保护电气部品，可能不能设置300℃温度。

4 按 **10分钟** **1分钟** **10秒** 键调整时间



- 需要重置时间时，请按 **清除** 键。
- 最大设置时间：60分钟

5 开始启动(烹调开始)



当提示音响三声时，表示烹调完成

- 在打开炉门时请注意蒸汽的冒出。
另外，剩余的蒸汽可能从出气口处冒出，请特别注意从出气口处冒出的蒸汽。
- 如您忘记取出食物，提示音将会每隔一分钟响5次。
当打开炉门或按下“取消”键，提示音将自动停止。
- 完成后，请务必做好水管的排水口的保养工作(第57页)。

■ 当在烹调中途需要改变烹调时间时

→请参照第51页

■ 烹调完成后，还想继续加热时(延长)

→烹调完成后，如果想继续加热时，请在1分钟内按下 **延长** 键进行时间的设置，请边观察边操作。

■ 在烹调过程中，给水盒中的水烧完/或不够时

→此时提示音鸣响，且显示屏上出现“供水”闪烁提醒字样，请即使加水到给水盒中

- 加水后的一段时间“供水”显示将自动消失。(即使在烹调过程中可以往给水盒中添水)

手动加热的时间设置的目标及基准

警告



请勿过度加热食品

它可能会导致冒烟或火灾等安全事故。
 禁止
 • 请设置合适的时间,边加热边观察。



请勿过度加热饮料,含油脂较多的食品

可能会在从炉内取出时突然沸腾,从而引起烧伤等安全事故。
 禁止
 • 请在加热饮料前后,用勺子充分搅拌均匀。
 • 适时设置时间,边加热边观察情况。

设置输出和时间的烹调时间的基准。

加热时间应与食物量成正比。如果加热食物分量减半了,也请即使将加热时间减半。

- 容量的单位: ml = CC
- 常温: 约20°C, 冷藏: 约10°C, 冷冻: 约-20°C
- 有保鲜膜包裹时...○ / 无保鲜膜包裹时...×

请勿加热软罐头食品或罐装食品。

它可能会导致火灾,破裂,产品破损,人员受伤或烧伤等安全事故。

注意!



加热 (微波 600W)

菜名	分量	基准时间	保鲜膜
米饭	1 杯 (150 g)	大约 1 分钟	×
盖浇食物	1 杯 (340 g)	大约 3 分钟	×
汤类·味噌汤	1 杯 (150ml)	大约 1 分钟 30 秒	×
炖煮青菜	150 g	大约 1 分钟 20 秒	×
咖喱·炖菜	200 g	大约 2 分钟 10 秒	○
烧麦	6 个 (100 g)	大约 50 秒	×
中华肉包·中华红豆馅包	1 个 (90 g)	大约 40 秒	○
黄油面包卷	2 个 (70 g)	大约 20 秒	×
烹饪面包	1 个 (110 g)	大约 30 秒	×

饮料 (微波 600W)

菜名	分量	基准时间	保鲜膜
牛奶 (冷藏)	1 杯 (200ml)	大约 1 分钟 40 秒	×
酒 (常温)	1 杯 (160ml)	大约 1 分钟	×
水 (常温)	1 杯 (200ml)	大约 1 分钟 20 秒	×
咖啡 (常温)	1 杯 (150ml)	大约 1 分钟 10 秒	×

炖菜 (微波 600W)

菜名	分量	基准时间	保鲜膜	
叶菜	菠菜	100 g	大约 1 分钟 50 秒	○
	卷心菜	100 g	大约 2 分钟 10 秒	○
	花椰菜	100 g	大约 1 分钟 40 秒	○
根菜	土豆	1 个 (150 g)	大约 3 分钟 30 秒	○
	芋头	100 g	大约 2 分钟 30 秒	○
	南瓜	150 g	大约 3 分钟	○
	胡萝卜	100 g	大约 1 分钟 50 秒	○

冷冻食品的加热 (微波 600W)

菜名	分量	基准时间	保鲜膜
米饭 (冷冻)	1 杯 (150 g)	大约 2 分钟 30 秒	○
咖喱·炖菜 (冷冻)	200 g	大约 6 分钟	○
烧麦 (冷冻)	5 个 (100 g)	大约 2 分钟~ 大约 2 分钟 20 秒	○
中华肉包·中华红豆馅包 (冷冻)	1 个 (90 g)	大约 1 分钟 30 秒	○

冷冻炖菜的解冻 (微波 600W)

菜名	分量	基准时间	保鲜膜
毛豆	100 g	大约 2 分钟 10 秒	○
芋头	100 g	大约 2 分钟 20 秒	○
南瓜	150 g	大约 3 分钟	○
混合蔬菜	100 g	大约 2 分钟	○

※请转移到耐热容器,并在混合蔬菜上多撒一点水后再加热。

冷冻肉类·鱼类的解冻 (微波 200W)

菜名	分量	基准时间	保鲜膜
肉	100 g	大约 3 分钟	×
	200 g	大约 4 分钟 30 秒	×
	400 g	大约 9 分钟	×
	600 g	大约 12 分钟	×
刺身	100 g	大约 1 分钟 30 秒	×
	200 g	大约 3 分钟	×
	400 g	大约 5 分钟	×
	600 g	大约 7 分钟	×

蒸煮食物 (纯蒸) ※在烤盘+烤网(下层)模式下进行加热

菜名	分量	基准时间	保鲜膜
中华肉包·中华红豆馅包	1 个 (90 g)	大约 15 分钟	×
中华肉包·中华红豆馅包 (冷冻)	1 个 (90 g)	大约 25 分钟	×
烧麦 (冷藏)	10 个 (150 g)	大约 15 分钟	×
烧麦 (冷冻)	10 个 (150 g)	大约 20 分钟	×

• 关于市售的冷冻食品和加工食品,请参考包装说明的内容,边观察边操作。

使用蒸汽进行加热 (蒸汽微波 400W)

菜名	分量	基准时间	保鲜膜
米饭 (冷藏)	1 杯 (150 g)	大约 1 分钟 30 秒	×
中华肉包·中华红豆馅包 (冷藏)	1 个 (90 g)	大约 1 分钟	×
烧麦 (冷藏)	10 个 (150 g)	大约 1 分钟 50 秒	×
米饭 (冷冻)	1 杯 (150 g)	大约 3 分钟 40 秒	×
中华肉包·中华红豆馅包 (冷冻)	1 个 (90 g)	大约 2 分钟	×
烧麦 (冷冻)	10 个 (150 g)	大约 3 分钟 30 秒~ 大约 4 分钟	×

手动加热 烹调时间 · 设置温度的变更

烹饪方法
遇到此情况时

手动加热的
时间设置的目标及基准 / 手动加热烹调时间 · 设置温度的变更 / 常见问题一览表

■ 在中途需要变更烹调时间时(除温度调节外)

→ 按压界面的 **[-]** **[+]** 进行增减

- 最大设置时间, 包括烹调时间的各加热种类的最大设置时间。

■ 在中途需要变更烹调温度时(仅限烘烤, 低温蒸, 过热水蒸气, 混合烹饪)

→ 在加热中, 按压 **[温度]** 后, 继而按压 **[-]** **[+]** 进行增减后, 按 **[确定]** 键。

(请在 **[温度]** 闪烁的5秒内进行操作)

- 预热时, 不可变更温度。

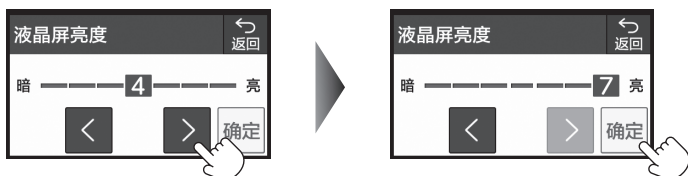
常见问题一览表

Q. 问题	A. 回答	参照页数
安装时, 是否需要与墙壁和家具隔开放置?	是有必要的。 如果不隔开的话, 墙壁和家具等容易因为温度过高, 引起火灾和损坏的情况。 • 请离开上方部位10cm以上。 • 左右, 后方, 下方没必要隔开。 只是, 对于不耐热的墙壁 · 家用电器 · 家具 · 插座等, 需要预留出超出描述尺寸的空隙。 • 前方需要预留出当炉门完全打开, 可以轻松放入和放出食物的空间。	4
是否有必要接地线?	请务必确保安装地线。	4
刚开始使用时, 有必要进行干烧, 除味操作吗?	有必要的。 请在刚开始使用时, 进行【炉内的干烧 · 除味】操作, 并烧干炉内的防锈油。 在操作过程中, 可能出现冒烟或者异味, 但这并非是机器故障。请放心使用。	20
如何将脏污去除呢?	请参照【自清洁的方法】, 并谨慎进行自清洁工作。	54-57
可以使用怎样的容易呢?	请参照【可使用容器 · 不可使用容器】内容。	18-19
如何清理残留在本产品的水呢?	请参照【排水管排水的方法】内容。	57
当要移动本产品时, 应该怎么做呢?	请拿好产品的左右侧面的下部位进行移动。	8

触摸屏亮度的设置 可以调节屏幕的亮度。

1 从**设置**界面处选择**液晶屏亮度**

2 通过按<>键调节亮度,并按下**确定**键



- < 表示将亮度调低, > 表示将亮度调高。
- 亮度的设置一共有1~7个阶段。
- 出厂时亮度设置为4档。

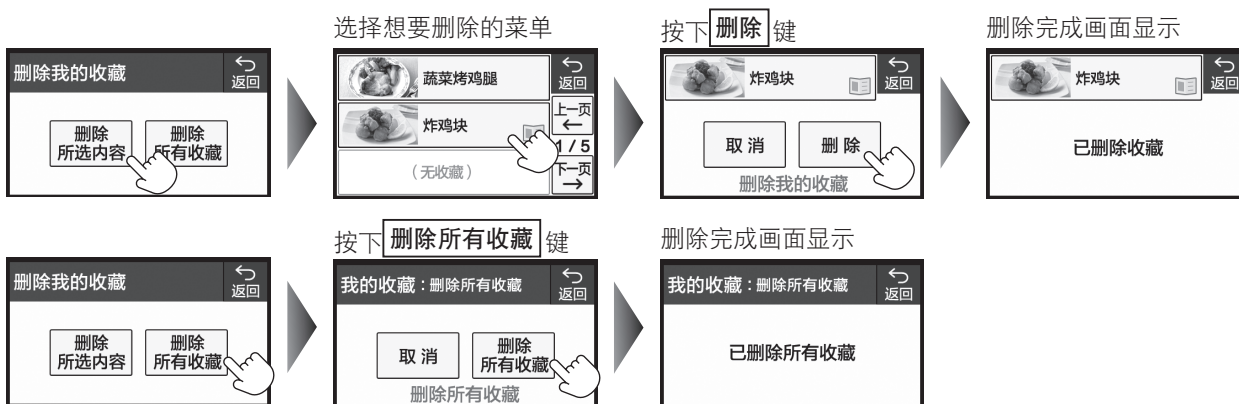
遇到此情况时

设置

我的收藏处删除的操作方法 删除在“我的收藏”中登录的自动菜单。

1 从**设置**界面处选择**删除我的收藏**

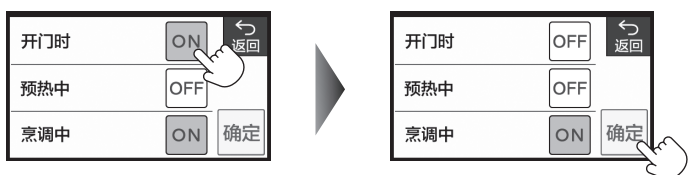
2 选择**选择删除**或者**删除所有收藏**



炉内灯 亮灯·熄灯的设置 在打开炉门时,可以设置预热期间,烹调(加热)期间的炉内灯光的点亮/熄灭状态。

1 从**设置**界面处选择**炉内灯**

2 想要熄灭炉内灯时,按下**ON**键,当显示**OFF**时,按下**确定**键

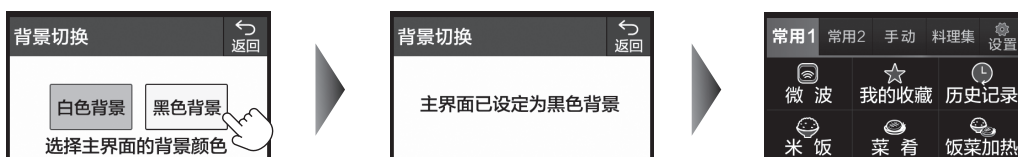


- 出厂设置:只有预热中才显示**OFF**。
- 当想要将熄灯状态恢复为开灯状态时,按下**OFF**键,当显示**ON**时,按下**确定**键。

主界面的背景色设置 可以将主界面的背景色进行白色和黑色之间的切换。

1 从**设置**界面处选择**背景切换**

2 当需要将主界面的背景色设置为黑色时,按下**黑色背景按键**键



自清洁的方法

自清洁的关键就是及时与细致

警告



本机器的自清洁工作应在拔下电源插头并且机身已经冷却后进行

取下插头冷却后 它可能会导致触电, 人员受伤或灼伤等安全事故。



请勿用湿手插入或拔掉电源插头

可能引起触电等安全隐患。

禁止用湿手操作



请勿在炉内有附着的油或食物残渣, 水分的状态下进行加热

可能出现无线电波集中在脏污部分, 引起火花, 烟雾, 火灾等安全事故。同时, 还可能导致生锈。

• 如果有附着物时, 请务必每次在本机冷却后进行擦拭。

注意



在排水期间, 请务必关闭炉门

在排水过程中可能会产生同蒸汽烹调同一的蒸汽。它可能会导致灼伤, 所以请在排水期间, 关闭炉门。

炉内·炉门

请使用扭干水的湿布擦拭。

- 用抹布浸湿的稀释厨房清洁剂(中性)擦掉顽固污垢, 请务必擦净清洁剂。

触摸屏

用扭干水的柔软毛巾进行擦拭后, 用干毛巾将水分擦干。

注意事项

- 请在拔下电源插头或自动关闭电源的断电状态下进行保养护理。(防止操作失误)
- 请不要用过大力气进行擦拭。(可能引起伤痕)

注意事项

- 请不要倒水。可能会生锈或引起故障。

蒸汽出口

请使用扭干水的湿布擦拭。

- 蒸汽烹调完成后, 可能会在蒸汽出口附近留下白色粉末(水中的溶解物)。请使用扭干水的湿布擦拭。

炉内·炉门内侧

请使用扭干水的湿布擦拭。

- 对于不易清除的脏污, 请将湿布放在脏污部位放置大约30分钟并泡胀后开始擦拭。用抹布浸湿的稀释厨房清洁剂(中性)擦掉顽固污垢, 请务必擦净清洁剂。

每次烹调后所留下的水分, 请在机器冷却后, 用干毛巾擦拭干净。

注意事项

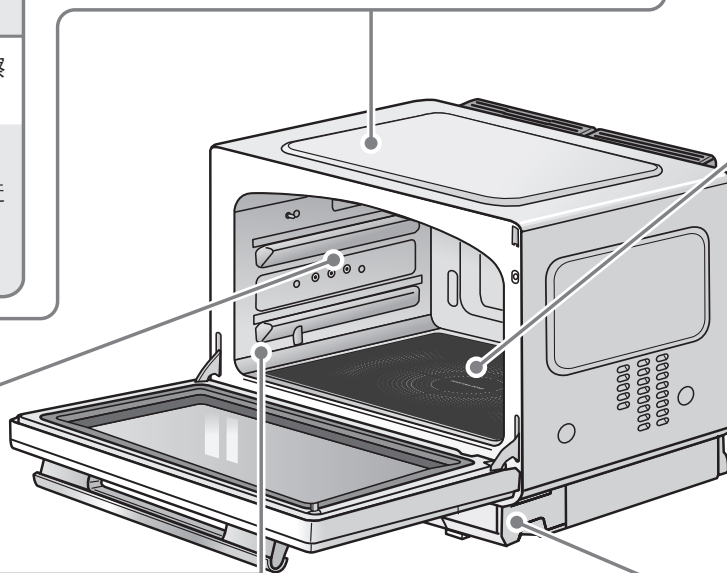
- 请勿用刷帚或叉子等前端尖锐的物体进行刮擦。它可能会导致划痕或破损。

炉门填充物

当炉门填充物处有水滴或食品残渣堆积时, 请在本机冷却后, 用扭干水的湿布轻轻擦拭。

注意事项

- 请勿强烈刮擦, 请勿将填充物推入或拉出。可能会导致蒸汽泄漏等现象。(填充物不可拆卸)



■ 即使进行自清洁也无法去除炉内异味时

请参照“炉内的干烧·除味”(第20页)。异味可得到缓解。

■ 当长时间不使用时

在进行完“排水管排水”(请参照第57页)后,从电源插座上拔下电源插头,并仔细清洁各个部件,然后储存于远离湿气和灰尘的地方。

注意事项

请勿使用家用家具洗涤剂(碱,酸度等),烘烤清洁剂,烤箱清洁剂,粉末清洁剂,汽油,稀释剂,漂白剂,热水,加入了易燃气体(LPG等)的喷雾清洁剂,刷帚,海绵刷帚的硬木部分,加入了研磨剂的尼龙刷帚,金属刷帚等。

它可能会导致机器损坏,变色,变形,冒烟,着火,生锈等现象。此外,还可能使脏污更难去除。



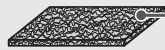
禁止

海绵刷帚



请勿使用硬的部分
(加入了研磨剂的无纺布)。
请用海绵部分进行清洗。

加入了研磨剂的尼龙刷帚



请勿使用。
请使用未添加研磨剂的刷帚。

温馨提示

可使用蒸汽,将炉内,烤盘,深盘和烤网的脏污浮起来。

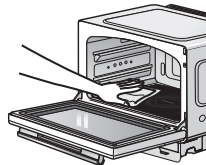
请按照第56页的“使用蒸汽进行自清洁的方法”。(请勿使用第56页以外的方法进行)

炉内底部

请及时用湿布擦去炉内底部的脏污。

微波使用时残留的脏污,在烘烤使用时可能会将污垢烤焦,变黑。

- 当污垢难以清除时,在脏污区域涂上液体清洁剂(膏霜清洁剂),并放置约2分钟,然后用裹成圆形的保鲜膜去除脏污。之后,用湿布将洗涤剂清除干净。



注意事项

- 请勿刮擦周围的硅胶填充物及炉内涂漆面,可能会导致划伤。
- 请勿用金属刷帚或先端尖锐的物体进行刮擦,可能导致划伤或裂开现象。

供水盒·储水盒

请及时废弃供水盒和储水盒中的水。如果有脏污时,请用柔软的海绵进行冲洗以去除污垢并充分擦去水分。

- 如非常介意此污垢,请用清水稀释厨房清洁剂(中性)并冲洗干净。



注意事项

- 需要使其干燥时,请勿放入洗碗干燥机或餐具烘干机或暴露在直射阳光下。可能会导致机器变形或损坏。

烤盘(铁板·深盘)·烤网

请使用柔软的海绵和厨房专用洗涤剂(中性)彻底清洗,并充分擦去水分。

- 当有很难去除的脏污时,请将其放在温水中浸泡后再进行清洗。
- 如污垢不能去除时,请尝试“使用蒸汽进行自清洁的方法”(第56页)的操作内容。
- 烤盘(铁板·深盘)·烤网内部有水残留时,可能会导致生锈。
- 当很难去除深盘污垢时



请使用三聚氰胺泡沫海绵(不含洗涤剂类型的白色海绵)进行擦洗。



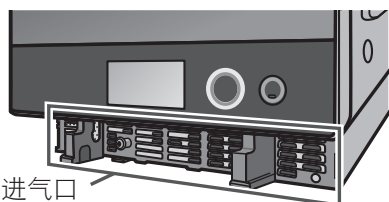
注意事项

- 使用后请勿急速冷却。可能被导致机器损坏或变形。另外,在加热后立即加水时会产生蒸汽且会飞溅高温飞沫。
- 请勿用金属刷帚或先端尖锐的物体进行刮擦或者清洗,可能导致机器划伤或变形。

进气口

请取下供水盒/储水盒,用吸尘器吸走灰尘。

- 如果灰尘积聚在进气口时,电气部件将很难冷却,从而导致机器故障。



进气口

自清洁的方法（续篇）

当脏污特别明显时

使用蒸汽进行自清洁的方法

使用蒸汽可让炉内的污垢浮起,便于擦拭。

此外,如将需去除污垢的烤盘·烤网放入时,污垢也很容易去除。

自清洁时间为3分钟。

1 在给水盒内添加水后安装到机器上

* 如需去除烤盘·烤网的脏污时,请将其放入炉内。

• 提前做好供水准备。(请参照第10页)

2 从 **设置** 界面处选择 **自清洁**, 继而选择 **简便清洁**



3 开始启动(开始自清洁)



4 当提示音响三声时,表示自清洁完成

- 在打开炉门时请注意蒸汽的冒出。
另外,请注意从出气口处冒出的蒸汽。
- 完成后,请务必做好水管的排水口的保养工作(第57页)。
- 拔下电源插头,待炉内,烤盘,烤网的温度降低后,擦掉污垢。
- 请废弃供水盒·储水盒的水,并用清水冲洗干净。
- 待机身冷却后,请用干布擦干残留在炉内的水分。

温馨提示

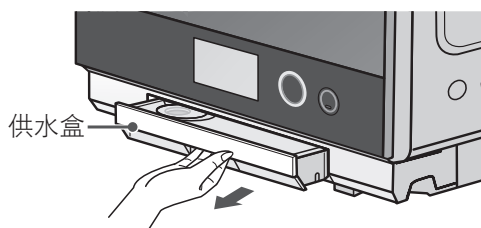
- 在刚完成后的时段内,炉内,烤盘,烤网的出气口温度均很高,请特别注意。

在每次使用蒸汽时

排水管排水的方法

使用蒸汽进行烹调之后,请务必排干排水管的水。
自清洁时间为2分钟。

1 将供水盒从本机抽出



2 从【设置】界面处选择【自清洁】,继而选择【管部排水】



3 开始启动(排水开始)



4 当提示音响三声时,表示排水完成

• 当完成后,请打开炉门,使炉内充分干燥。

温馨提示

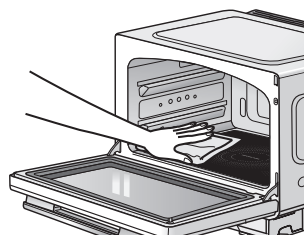
- 在排水管进行排水操作时,请勿按压别的按键或进行其他操作。
- 在排水中,请关闭炉门。排水的水可能会变成蒸汽,蒸汽出气口温度高,请注意从出气口处冒出的蒸汽。

关于自清洁的方法

当烹调结束后,请务必每次在本机冷却后,用干毛巾将残留的水滴和附着在炉门上的水滴擦拭干净。

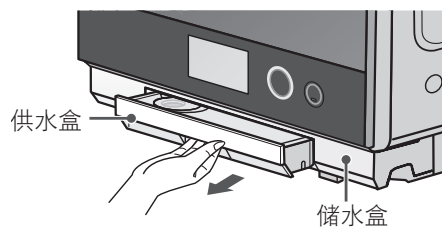
当炉内或炉门有附着的水滴的状态下反复进行蒸汽烹调时,水可能会从储水盒溢出。

1 用干毛巾等将残留在炉内和炉门的水滴擦拭干净



2 将残留在供水盒的水废弃,并用清水清洗

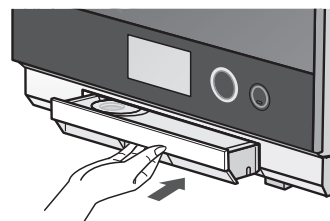
• 自清洁方法请参照第55页



3 废弃堆积在储水盒的水

• 自清洁方法请参照第55页

4 将供水盒和储水盒安装到本机



关于供水盒和储水盒的安装及拆卸方法,请参照第10页。

当烹调出的料理效果不佳时

微波加热 · 蒸汽加热

项目	当出现下记情况时	处理方法
米饭 · 菜肴的加热	烹调即将结束 在【自动加热】模式下加热， 却没有达到加热效果	<ul style="list-style-type: none"> ● 炉内(特别是底部)的温度很高时,红外线传感器可能无法正常发挥作用。请打开炉门,待炉内冷却后再进行加热。
	食物无法加热	<ul style="list-style-type: none"> ● 食物是否使用金属容器,锡纸等包裹? ● 是否使用了配件品的烤盘? 不可使用烤盘。 ● 请将食品放入炉内中心位置。如放置位置不正确时,可能导致加热效果不佳。 ● 长时间加热/连续加热/少量加热后,为保护电器部件可能无法很好加热。请稍等片刻后再继续使用。
	在【自动加热】模式下加热,结果 过度加热了	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否在有盖子的状态下加热? 请不要使用盖子。 → 红外线传感器可能无法正常发挥作用。 ● 请将食品放入炉内中心位置。如放置位置不正确时,可能导致加热效果不佳。 ● 食物分量是否过少? 每次加热分量应为100g以上。 ● 为使红外传感器正确检测,请尽量选择矮胖宽口的东容器进行加热。
	米饭呈现干巴巴的状态	<ul style="list-style-type: none"> ● 在加热前稍微洒点水,则会有湿润的加热效果。 ● 选择 蒸汽加热、蒸汽微波 模式加热,会有湿润的加热效果。
	炖煮物 · 煮鱼等汤汁容易飞溅	<ul style="list-style-type: none"> ● 放入深口容器内,裹上保鲜膜后,在手动【微波】模式下边观察边加热。
	无法加热咖喱或八宝菜	<ul style="list-style-type: none"> ● 在加热有浓稠感的食物时,请在 菜肴 模式下,边观察边加热。加热后请充分混合。(请参照第26页)
	无法加热冷冻米饭	<ul style="list-style-type: none"> ● 如果表面开始熔化或重新裹上一层新的保鲜膜时,红外传感器可能无法正常发挥作用。请使用从冰箱刚取出的食物进行加热。 ● 冷冻时,请将保鲜膜贴好米饭紧紧包裹。 ● 请不要将保鲜膜重叠或者缠绕多层。 ● 在加热时,请尽量避免将保鲜膜封口处朝上放置。
	无法加热冷冻食品	<ul style="list-style-type: none"> ● 如果表面开始熔化或重新裹上一层新的保鲜膜时,红外传感器可能无法正常发挥作用。请使用从冰箱刚取出的食物进行加热。另外,请将保鲜膜贴好食物紧紧包裹。 ● 市售的冷冻食品可能无法在“自动加热”模式下呈现很好的加热效果。请按照食品包装中所述内容,在手动“微波”模式下边观察边加热。
	食物呈现干巴巴的状态	<ul style="list-style-type: none"> ● 选择 蒸汽加热、蒸汽微波 模式加热,会有湿润的加热效果。
	加热油炸食品或天妇罗时 比较润湿	<ul style="list-style-type: none"> ● 选择 酥脆加热 模式时,可以还原酥脆感。
	无法很好饭菜加热	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否将食物放置在炉内边角位置? ● 加热分量是否过多? 如果菜肴的量比米饭的分量多时,将不能很好的加热。 ● 根据食物类型和分量的组合,可能会出现加热效果不好的情况。 → 如果感觉加热效果不好时,请在手动“微波”模式下边观察边加热。

项目	当出现下记情况时	处理方法
3种解冻模式	解冻效果不好	<ul style="list-style-type: none"> ● 请将食物平放在浅口泡沫托盘或厨房纸上进行解冻。 → 如果将食物放在深口泡沫托盘时,托盘的边缘会有干扰,从而导致不能很好地测量温度,不能很好地解冻。 ● 可以达到很好解冻效果的食物厚度为3cm以下的食物。 请将厚度调整均匀,并用锡纸缠绕在薄的部分和鱼尾处。(请参照第29页) ● 当需要同时解冻两个或多个食物时,请将其调整成同种类和同尺寸的食物。 ● 根据形状和类型不同,可能出现无法很好解冻的情况。
	解冻不足	<ul style="list-style-type: none"> ● 如果食物的一部分温度升高,按红外传感器的功能将终止加热,从而导致解冻不足。 → 如果食物的粗细,厚薄不均时,很容易造成局部加热,所以请整合厚度后再进行冷冻。 → 当存在解冻不足的情况时,请在延长加热或手动“微波200W”的状态下,边观察边解冻。 → 如果表面开始熔化或重新裹上一层新的保鲜膜时,红外传感器可能无法正常发挥作用。请使用从冰箱刚取出的食物进行加热。
牛奶·酒	烹调即将结束,饮料的温度仍然很低	<ul style="list-style-type: none"> ● 炉内(特别是底部)的温度很高时,红外线传感器可能无法正常发挥作用。请打开炉门,待炉内冷却后再进行加热。
	牛奶过度加热	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否是用 牛奶 模式下加热? 如用“加热”键可能导致温度过高,所以不要使用。 ● 牛奶分量是多少? 请将牛奶控制在容器的8分位左右。 如果放入容器中的牛奶量过少时,很可能会沸腾。 ● 关于容器选择,请参阅第30页。
	酒过度加热	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否是用 酒 模式下加热? 如用“加热”键可能导致温度过高,所以不要使用。 ● 酒分量是多少? 请将酒控制在容器的8分位左右。 如果放入容器中的酒量过少时,很可能会沸腾。 ● 关于容器选择,请参阅第30页。
	酒上部分温度和下部分温度不同	<ul style="list-style-type: none"> ● 加热后,请混合搅拌。 ● 如果使用酒瓶时,用锡纸将酒瓶颈部包裹住就可消除上下部差异。(第30页)
炖菜	加热效果不佳	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否在有盖子的状态下加热? 请不要使用盖子。 叶菜只需用保鲜膜包裹菜的部位,而无需将整个碟盘包裹。 根菜需要将整个碟盘用保鲜膜包裹。 ● 当食物的分量少于100g时,请在手动的“微波 600W”的模式下边观察边加热。
	蔬菜(叶菜·根菜)呈现出有点干燥的状态	<ul style="list-style-type: none"> ● 请清洗蔬菜,请在勿要干水的情况下烹调。 有必要时,可以在菜上洒点水。
	存在加热过度和加热不足的情况	<ul style="list-style-type: none"> ● 请确保南瓜,土豆等食物的大小均一。 菠菜需要将叶子和杆交替重合放置。 ● 加热完成后,从炉内取出,大概放置5分钟。 ● 当同时加热两个或多个物品时,请确保加热物品的大小尺寸均一。

当烹调出的料理效果不佳时 (续篇)

微波加热 · 蒸汽加热 · 加热器加热

项目	当出现下记情况时	处理方法
蒸汽加热	加热时间很长	<ul style="list-style-type: none"> ● 本模式的加热原理是,使其产生蒸汽后加热,所以比起微波单独加热需要更多的时间。 ● 如果比起加热出有湿润度的料理,更优先考虑速度加热时,请选择 米饭 模式进行加热。
温度调节	烹调即将结束,食物的温度仍然很低	<ul style="list-style-type: none"> ● 炉内(特别是底部)的温度很高时,红外线传感器可能无法正常发挥作用。请打开炉门,待炉内冷却后再进行加热。
纯蒸食物	加热效果不佳	<ul style="list-style-type: none"> ● 分量是否合适? 如果改变在料理集所描述的分量时可能导致加热效果不佳。 ● 供水盒中的水是否不够/用完? 如果供水盒的水变少,且忘记及时加水时,将不会继续散发蒸汽,从而导致加热效果不佳。 ● 请将供水盒安装到位。
蒸汽加热整体	加热效果不佳	<ul style="list-style-type: none"> ● 供水盒中的水是否不够/用完? 如果供水盒的水变少,且忘记及时加水时,将不会继续散发蒸汽,从而导致加热效果不佳。 ● 请将供水盒安装到位。
烘烤加热整体	烹调完成效果不佳,烤出的颜色不均匀	<ul style="list-style-type: none"> ● 烘烤烹调完成效果可能因室温·形状·数量·尺寸·初始温度·电源电压等有所差异,请边观察边加热。 ● 如果面团的尺寸不一致时容易产生烘烤不均匀状态。请将面团的尺寸尽量调整一致。 ● 如果担心烘烤不均匀时,请在加热过程中更换食物的正反面以及更换烤盘的上下层位置。 此外,在一部分食物上裹上锡纸可以提升加热效果。 ● 根据模具条件,可能无法按照食谱上的温度进行良好效果的加热。请尝试将温度设置为高于或低于配方温度10至20℃。
发酵	发酵效果不佳	<ul style="list-style-type: none"> ● 发酵条件根据室温·面团的温度·酵母菌的种类·原料配方的不同而有差异。请在观察面团状态的同时调整发酵温度和时间。 ● 面团处于干燥状态时,请注意边观察状态边喷雾。
烤土司	烘烤颜色不均匀,颜色有深有浅	<ul style="list-style-type: none"> ● 在烹调完成效果,如果想要淡颜色,请将其设置为“减弱版”,如果想要厚颜色,将其设置为“加强版”。 ● 烘烤烹调完成效果可能因长形面包厚度,尺寸,配合,面包类型,含水量,室内温度,炉内温度,翻转时间等的差异而不同。 ● 如果烘烤的颜色很薄,请将需要继续烘烤面朝上,在延长加热或手动“烧烤”模式下边观察边进行烘烤。

项目		当出现下记情况时	处理方法
小点心	海绵蛋糕	蛋糕的蓬松效果不好	<ul style="list-style-type: none"> ● 有好好将蛋打起泡吗？ ● 请将打泡到可以写字的尖角状态。 ● 在加面粉后,是否搅拌过度了呢？
		起泡效果不好	<ul style="list-style-type: none"> ● 如果在泡沫和搅拌时,碗和打泡器内附有水分或油时,容易导致很难起泡的现象。 ● 请使用没有水分或油的碗。
		面质粗糙,呈现粉状	<ul style="list-style-type: none"> ● 有对面粉进行筛粉动作吗？ ● 在筛粉的过程中,可以去除灰尘,还可以让空气中进入面粉。 ● 是否有将面粉混合搅拌到调和状态？
		中心部分下沉	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否对鸡蛋搅拌过度？
		烘烤颜色不均匀,颜色有深有浅	<ul style="list-style-type: none"> ● 烘烤烹调完成效果可能因材料,蛋糕类型等的不同而有多差异。请边观察边烘烤。
	雪纺蛋糕	蓬松效果不好	<ul style="list-style-type: none"> ● 请将蛋清搅拌到起泡状态。一直搅拌到及时碗倒过来也不会掉下来的状态。将蛋清冷却后起泡效果会更好。
		蛋糕中间有小洞洞	<ul style="list-style-type: none"> ● 可能是在将面团倒入模具时进入了空气。 ● 试着将面团一次性从高处倒入模具吧。 ● 是否使用的是铝制模具？
	泡芙	蓬松效果不好	<ul style="list-style-type: none"> ● 分量合适吗？ ● 在制作面团时,微波的加热时间是否正确？
	曲奇饼干	烘烤颜色不均匀,颜色有深有浅	<ul style="list-style-type: none"> ● 面团的厚度和尺寸是否均匀？
	面包	黄油卷面包	蓬松效果不好,很硬
烘烤颜色不均匀,颜色有深有浅			<ul style="list-style-type: none"> ● 每个面包的大小是否一致？请准备大小均一的面包。
法式面包		烹调效果不佳	<ul style="list-style-type: none"> ● 请参阅料理集第192页的“法式面包的制作诀窍”内容。
烧制食物	焗式奶酪菜品	烘烤颜色不均匀,颜色有深有浅	<ul style="list-style-type: none"> ● 烘焙完成效果色可能因奶酪的类型而有所差异。 ● 请边观察边加热。

请在依赖修理前

确认并非下记情况所描述的故障内容。




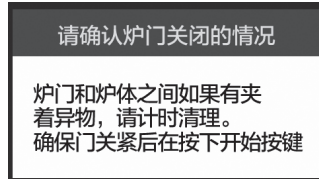
现象	理由(处理方法)
即使将电源插头插入插座,也没有任何显示时	<ul style="list-style-type: none"> 在炉门关闭的状态下,即使将电源插头插入插座也不会通电,当关闭炉门时,即会显示通电状态。
烹调时发出滴答声	<ul style="list-style-type: none"> 这是产品内部开关切换的声音,并非机器故障。
用烘烤或加热器加热时,连续发出POKOPOKO声,或者POKON声	<ul style="list-style-type: none"> 这是因热收缩时炉门壁面的声音,并非机器故障。
微波烹调开始及烹调中时,连续出现GI声	<ul style="list-style-type: none"> 这是微波烹调时的操作音,并非机器故障。
烹调时·烹调后,声音(风扇)时有时无在烹调时,此声音还会继续增大	<ul style="list-style-type: none"> 此为电器部品等冷却时的风扇音,并非机器故障。 烹调后,冷却风扇会运转,但这并非机器故障。 冷却风扇在运转时,【冷却中】显示会闪烁。 冷却风扇操作中时,请勿拔下电源插头。
即使按键也未接收,无任何显示	<ul style="list-style-type: none"> 为了节能,打开炉门后超过2分钟时,电源会自动关闭。(打开炉门,待电源通电后再进行操作)
烹调完成后,每隔一分钟就会PIPIPIPI响	<ul style="list-style-type: none"> 烹调完成后,如未即使取出炉内食品时,会有鸣叫声提示的功能。这并非机器故障。请选择打开炉门或者按压【取消】键。
不出蒸汽	<ul style="list-style-type: none"> 往给水盒内注水后,是否将给水盒正确装入到本机? 烘烤加热时,即使有蒸汽也是肉眼看不到的。 当使用蒸汽发酵时,室温和设置温度差较小时。可能无法产生充足的蒸汽。请边观察边进行喷雾。
给水盒的水不见减少	<ul style="list-style-type: none"> 根据菜单不同,给水盒内的水的减少量也会有差异。
蒸汽烹调中,发出juwa,bush等声音	<ul style="list-style-type: none"> 通过蒸汽加热器加热的水蒸发时的声音,这并非机器故障。在开始加热后的一段时间,可能会出现声音特别大的情况。
炉门起雾	<ul style="list-style-type: none"> 烹调中或烹调后,可能会出现炉门的玻璃上起雾的现象,但这并非机器故障。大概过了2小时后会消失。 进行炉内干烧·除味操作,将在30分钟左右消失。(请参照第20页)。
烹调后,炉内和炉门内侧有水滴附着;水滴掉落;炉内有水堆积	<ul style="list-style-type: none"> 为改善烹调性能,有增强炉内的密闭性功能。根据菜单不同,从食物出来的水蒸气可能会附着到炉内或炉门上。待水滴冷却后,请务必每次用干布进行擦拭。另外,安装面不稳或者倾斜时,可能容易引起水滴掉落。请将其放置于强度足够的地方。
当打开炉门时,炉内灯未点亮	<ul style="list-style-type: none"> 是否将其设置为“打开炉门时,炉内灯光不点亮”状态呢? 请参照第53页的【炉内灯 亮灯·熄灯的设置】内容,重新设置。
炉门和本机中间有蒸汽冒出	<ul style="list-style-type: none"> 根据蒸汽的量或室温可能出现蒸汽泄露的情况,但这不会对烹调功能产生影响。另外,如是微波烹调时,将不会出现电波泄露的情况。
有冒烟和异味	<ul style="list-style-type: none"> 开始使用时,可能会出现烧防锈油而产生冒烟和异味,但这并非机器故障。 是否进行了炉内的干烧和除味操作呢? 炉内或炉门是否有脏污呢?
蒸汽出气口有白色粉末和水状物品出来	<ul style="list-style-type: none"> 白色粉末是自来水中含有的镁·钙等矿物成分,所以是无害的。(请参照第10·54页)
烹调中有火花闪现	<ul style="list-style-type: none"> 是否使用了配件的烤盘呢?不可在微波内使用烤盘。 使用微波菜单模式下,是否有使用金属容器,铁丝网,铁杆子呢? 金·银粉,金·箔使用的容易可能会有火花飞溅的现象。 炉内是否有脏污?电波可能集中于脏污部位产生火花飞溅的现象。请将脏污擦拭干净。(请参照第54·55页)

现象	理由(处理方法)
烹调途中突然停止	<ul style="list-style-type: none"> • 加热途中是否将炉门打开了呢? 请管好炉门并按下【开始】键。 • 在加热途中有需要继续操作内容时,自动烹调的提示音会响5声进行提示。打开炉门进行内容操作,然后关闭炉门后按下【开始】键。
炉内达不到设置温度	<ul style="list-style-type: none"> • 温度是通过炉内为空的状态下,对中心部位采用热电偶温度计方法进行测量。(根据JIS测量方法)如果在将食物和配件放入炉内后用市售温度计进行温度测量时,可能出现温度不匹配的状况。在做菜时,请使用附册料理集的温度作为指导与参考。
有时无法将温度设置到260℃以上	<ul style="list-style-type: none"> • 当炉内温度很高时,为保护电气部品,烘烤不可设置为260℃以上,过热水蒸气·混合烹饪状态下不可设置为300℃以上。
在微波加热的情况下,食品加热不到位	<ul style="list-style-type: none"> • 当加热食品量很少的情况下,出于保护产品的考虑,可能会降低输出。但这并非机器故障。


在依赖修理前,请进行下记事项点检。

现象	理由(处理方法)
完全不动	<ul style="list-style-type: none"> • 是否停电了? • 电源插头是否断开? • 家里的保险丝或断路器是否中断? • 是否忘记在烹调中途打开/关闭门后按下“开始”键? • 是否在电源关闭的状态下按的键? <p>打开炉门,电源即会通电。</p>
按【加热】键也不加热	<ul style="list-style-type: none"> • 显示部位是否显示出来的是 常用1 常用2 以外的界面呢? 如在关闭炉门超过1分钟后,将无法开始。 (开闭炉门后,按下按键)
在【自动加热】(使用红外传感器的微波加热(第22页))模式下无法加热	<ul style="list-style-type: none"> • 是否显示了【注意高温】? (一部分食物在炉内高温的状态下无法进行加热。请打开炉门,带炉内温度冷却后,在【注意高温】显示消失后进行按键的操作。) • 是否显示的是演示模式? 请参照第64页的显示 演示 内容,进行解除。
提示音不响	<ul style="list-style-type: none"> • 是否将提示音设置为不响音状态? 请参照第52页的【提示音的关闭和开启方法】,进行重新设置。
烹调完成效果不佳	<ul style="list-style-type: none"> • 烹调方法是否正确? (请确认是否有盖子,保鲜膜,配件品) • 是否在炉内高温的状态下进行烹调? (请等待到炉内温度冷却为止) • 烹调食品的分量是否合适? • 炉内的上面和底部是否有脏污? • 是否选择了正确的菜单模式进行烹调? • 当烹调出的料理效果不佳时,请参照(第58~61页)的内容
触摸屏没有反应	<ul style="list-style-type: none"> • 关闭炉门,稍等片刻后再进行操作。 (为防止误操作,不接受关闭炉门后立马操作) • 用指甲触摸无效。请用指腹进行触摸操作。 • 是否在戴了手套,创口贴的状态下进行的操作? 请直接用指腹操作触摸屏。 • 触摸屏幕上是否有水滴或脏污附着? • 是否用2根手指同时触摸?
电流断路器掉了	<ul style="list-style-type: none"> • 是否使用的是家用电器容量(和电力公司的契约容量A)以上的电器产品? 请将其他没必要的电力产品的电源关闭,恢复电流断路器后重新使用。

当出现下记显示内容时

显示案例	理由(原因)	处理
<p>当 冷却中 闪烁时</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 当重复使用微波加热时,在烘烤等加热器加热烹调完成后,用风扇冷却电气部件时将会显示。 	<ul style="list-style-type: none"> 在显示状态下也可继续烹调 <p>〔只是,有一部分菜单不可使用〕</p>
<p>当 注意高温 闪烁时</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 加热器加热烹调结束后,炉内温度很高的时候会显示。 	<ul style="list-style-type: none"> 打开炉门并等待温度降低。 <p>〔大概 15到20分钟内会消失。即使在显示状态下,也可以通过按“取消”键或设置烹调菜单使其提示消失。有一部分菜单不可使用〕</p>
<p>当烹调中时 供水 闪烁时</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 它表示供水盒中没有水了。 	<ul style="list-style-type: none"> 当暂时停止烹调时,请将水放入供水盒中并在安装好后按下“开始”键。 在不暂停烹调时,请将水放入供水盒中,请装到本机器。过了一段时间后,“供水”显示将自动消失,烹调也可继续进行。
<p>煮食中显示</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 门没有关紧的时候会显示。无法进行加热。 	<ul style="list-style-type: none"> 炉门和炉体之前有夹杂异物·附着异物的话请去除。确认门关紧后按下开始按键

当显示H○○时

显示案例	理由(原因)	处理
<p>显示「H」</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 可能本机发生故障了。 	<ul style="list-style-type: none"> 请立即拔下电源插头并告知经销商或者东芝生活家电咨询中心此错误号码。

规格

电源	220V~50Hz
额定消耗电力	微波炉1430W(14.6A), 加热器加热 1430W(14.3A)
高频输出	1000W※1 · 600W · 500W · 200W相当 · 100W相当 输出切换
振动高频	2450MHz
加热器	热风1410W · 烧烤1100W · 蒸汽1000W
温度调节范围	100~300 · 350℃ ※2、低温蒸(35~95℃ ※3)、 发酵(30、35、40、45℃)、蒸汽发酵(30、35、40、45℃)
外形尺寸	498(宽)×399(深)×396(高)mm
炉内有效尺寸	394(宽)×314(深)×232(高)mm
质量(重量)	约21公斤
导线长度	1.4m
计时器时间限制	微波 1000W : 5分 蒸制 · 低温蒸制 · 蒸汽微波 : 25分 微波600W · 微波500W : 20分、烧烤 : 30分 微波200W · 微波100W · 发酵 · 蒸汽发酵 : 90分 烘烤(100~250℃) : 90分 烘烤(260~300℃、350℃) : 60分 过热水蒸气 · 混合烹饪 : 60分

※1 额定高频输出1000W是短时高输出功能(约5分钟), 额定连续高频输出为600W。它自动切换到600W。

※2 350℃的运转时间约为5分钟。之后自动切换到230℃。即使温度设置在260℃以上, 也会自动切换到230℃。在过热水蒸气/混合烹饪模式下可设置的温度为300℃。另外, 当设置温度为350℃时, 预热温度为300℃。温度测量采用热电偶温度计方法在炉内为空柜状态下时测量中央部分所得到的数值。(根据JIS测量方法)通过将食物和配件放入炉内进行温度的测量时, 温度可能有偏差。(在制作菜肴时, 请使用附册料理集温度作为参考)。

※3 温度的测量方法是在将烤盘放入炉内下层, 然后测量烤盘的中心部位的黑色铝(模拟载荷)的温度。

- 实际使用时消耗的电量会根据使用次数, 使用时间, 食物量, 环境温度等而有所不同, 请将本指南仅作为参考使用。
- 年度消耗电量是基于节能法以及特定设备“微波炉”的测量方法而得出的数值。(类别名称也是基于此法律)
- 总炉内容量是根据JIS规定计算而来的容量。

请务必对使用多年的微波炉进行检查！



爱情点检

是否存在这样的症状呢？

- 电源线和电源插头变得异常高温。
- 即使按了键开始烹调, 食物也未能很好加热。
- 有时候不能自动停止。
- 使用过程中可能会有异音和异味。
- 炉内的盖子和壁面脏污, 可能会产生火花或黑烟。
- 其他异常 · 机器故障。

症状, 如出现此种, 请停止使用

为防止故障或安全事故, 请立即从电源插座上拔下电源插头, 并确保向您购买的经销商咨询是否需要维修。(切勿让除服务技术人员以外的任何人拆装本机)

K039450100-T

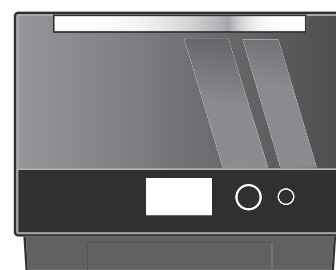
TOSHIBA

微波烤箱 家庭用

使用说明书

型号

ER-RD7000CN



- 感谢购买微波烤箱。
- 为正确安全使用本产品，请在使用前仔细阅读本使用说明书，并充分理解描述内容。
- 阅读后，请保管于用户可视场所。
- 请务必领取保修书。

中国国内专用