

# 初次使用时请务必按以下步骤操作!

STEP **1** 阅读“安全注意事项”“须知事项”  
 \*记载了必须要遵守的内容。 (第2~8页)



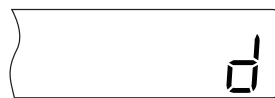
STEP **2** 插上电源插头



STEP **3** 开/关炉门 (第9页)



显示演示模式时, 请关闭此模式后使用。  
(第57页)



STEP **4** 炉内进行干烧 (第16页)

\*炉体会变热, 请冷却后使用。



**1 ~ 4** 完成后

## 开始烹饪吧! 阅读第12~15, 18~19页后再开始。

加热 <b>米饭和菜肴</b> .....	20~22 页	解冻 <b>肉类和鱼类</b> .....	27~29 页
加热 <b>牛奶</b> .....	24~25 页	加热 <b>炖菜</b> .....	27~30 页
加热 <b>酒类</b> .....	24~26 页	加热 <b>炸制品</b> .....	27~31 页

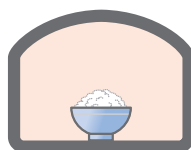
\*只抽选了日常常用的加热方式, 其他的请仔细阅读右页的“目录”。

### 微波加热时

■ 切勿使用烤盘, 请将食品直接放炉内中央。

· 显示部位会显示 。

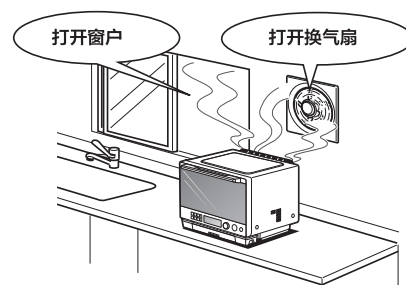
请直接放入哦!



### 加热管加热时

将小鸟等小动物移动到别的房间后再进行换气!

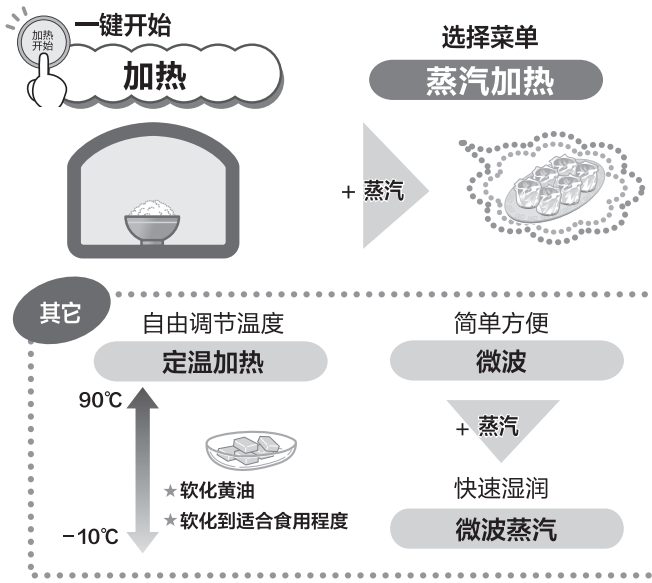
● 特别在最初干烧时, 将炉内的油烧尽后会冒烟或产生臭味。



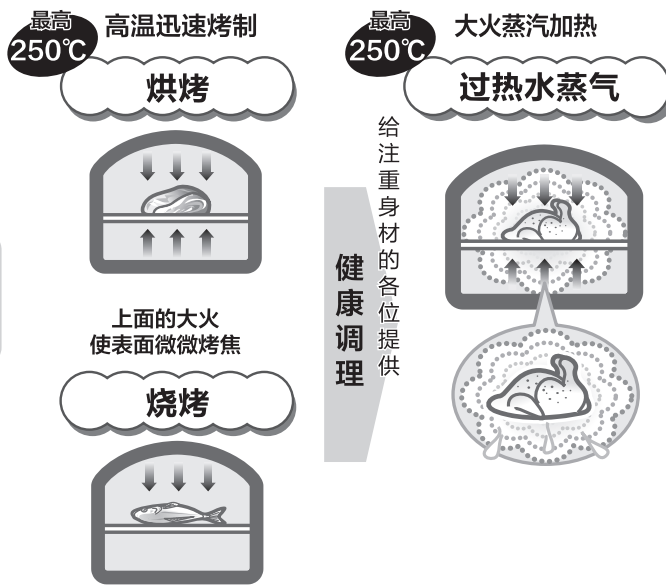


可以做什么呢?

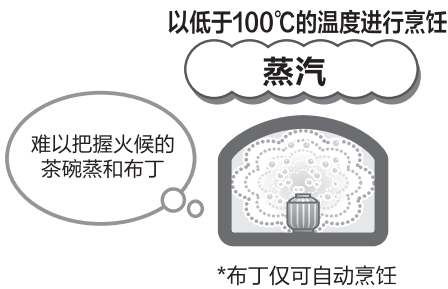
加热



烤制



蒸汽



※炉内图片及插图仅供参考。

此操作说明书显示如下。



# 目录

## 准备与确认

安全注意事项	2~8
各部位的名称和作用	8~11
加热的类型和机制	12.13
可使用的容器·不可使用的容器	14.15
炉内干烧·除味	16
关于“加热”的建议和指南	17
自动加热的注意事项和技巧	18.19

## 烹饪方法

### 自动烹饪

加热米饭和菜肴	20
正确使用技巧“加热”	21.22
通过空气炸·组合烹饪、快速·简易菜单进行烹饪	23
加热牛奶和酒类	24
正确使用技巧“牛奶”“酒类”	25.26
通过自动菜单进行烹饪	27.28
正确使用技巧“自动菜单”	29~33

### 手动烹饪

微波加热、微波炖煮	34.35
定温加热	36.37
烘烤烹饪	38.39
发酵	40
烧烤烹饪	41
使用蒸汽烹饪 (蒸汽、微波蒸汽)	42.43
通过过热水蒸气进行烹饪	44.45
手动加热的时间设定标准	46
延长	47

## 遇到此情况时

关于提示音(蜂鸣声)	47
自清洁方法	48~51
常见问题一览表	52
无法顺利烹饪时	53~56
显示以下内容时	57
委托维修前	58.59
保修卡和售后服务	134
规格	封底

\*料理集请参考60~134页。

# 安全注意事项

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。
- 对因采用不遵守记载事项的使用方法所造成的危害和损失程度进行区分说明。
- 通过图形符号区分说明需要遵守的内容。



**危险**

极有可能会导致“死亡”和身负“重伤”的内容



表示禁止的内容



**警告**

可能导致“死亡”和身负“重伤”的内容



“遵从指示”的内容



**注意**

有可能导致“轻伤”和“房产、财产等损失”的内容



“提醒注意”的内容

## 内部存在高压电部分



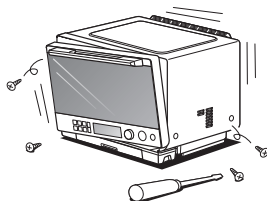
**危险**



**禁止擅自拆卸·修理·改造**

禁止拆卸

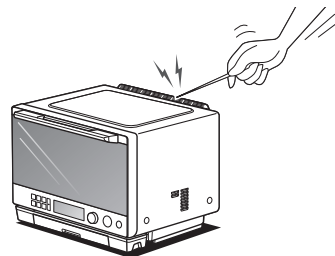
否则会导致火灾·触电·受伤。  
需修理时请联系购买本品的销售店铺  
或联系我司维修服务中心。



禁止

**切勿用手指、外物或针头、铁丝等金属物品插入本产品的入气口、排气口、加水盒的加水口或其它孔洞中**

否则会导致触电·受伤。  
如有异物插入，请拔掉电源插头并联系购买本品的销售店铺或联系我司维修服务中心。



## 电源插头·电源线·插座的操作注意事项



**警告**



**电源请单独使用相应电压的独立电源插座。**

插座单独使用

使用220V以外的交流电或与其它器具同时使用插座、延长线时，可能导致火灾·触电。



禁止

**请勿使用损坏的电源线或电源插头、松动的插座**

否则会导致火灾·触电。



**请确保将电源插头完全插入电源插座**

否则会因触电和发热导致火灾。

电源插头·电源线·插座的操作注意事项(续)

**警告**



禁止

**请勿损伤电源线和电源插头**

请勿踩踏电源线、将电源线置于高温区域(例如排气口)、强行扭曲、拧转、捆绑电源线,或者将其置于重物之下等。否则可能使电源线破裂,引发火灾或触电。



去灰尘

**请用干抹布定期清除电源插头上的灰尘**

灰尘堆积时,可能会因潮气问题导致绝缘不良,引发火灾。



禁止湿手

**请勿湿手插拔电源插头**

否则可能导致触电。



手持插头拔出

**请手持电源插头并从插座拔出**

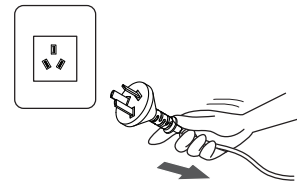
否则可能导致电源线破损,引发火灾或触电。



从插座拔下

**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。



安装时

**警告**



拆除包装

**使用前,请拆除所有包装材料**

不拆除时,运转期间可能导致起火、火灾、烧伤。



**请将包装用的塑料袋保管于婴幼儿接触不到的地方或进行废弃**

以免婴幼儿将包装套到头部等导致口鼻被堵,引起窒息。



禁止

**请勿将主机靠近易燃物品、不耐热物品或喷雾罐等**

否则会导致烧焦、火灾。

靠近喷雾罐可能会导致起火、破裂。

请勿放在榻榻米、地毯、桌布等上面,不要靠近窗帘等。

此外,排气口请勿对着不耐热的家用电器和家具、有插座的墙面、不耐热的墙壁材料旁放置,否则可能会因受热变形、变色,因此请远离放置。

## 安装时 (续)

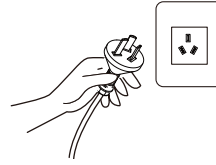
### 警告



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

#### 请勿在有水的地方和有蒸汽喷出的机器和火源附近使用

以免导致火灾、触电、漏电。(机器例子:加湿器、电饭煲、热水壶等)

### 注意



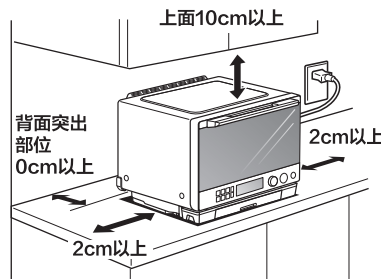
与墙壁  
留间隔

#### 与墙壁留出一定距离放置

否则可能会由于过热而引致火警。  
产品顶部贴近背后的位置设有排气口。

- 对于不耐热的墙壁、家用电器、家具、插座,请预留出超出右侧记载尺寸的空隙。根据墙壁材料,可能会变色或留下与微波炉接触的痕迹。此外,如果有电源插座近排气口,或者你担心留下污渍,请预留右图所示尺寸或以上的空间,以避免物件直接接触到排出的气体。
- 若背面是玻璃,可能会因温差导致其破裂,因此安装时请预留20厘米以上的空间。(即便预留空间,也可能会因温差而出现破裂的情况)

[符合消防基准法 嵌入式]



位置	隔离距离 (cm)	
上方	10	10
左方	2	0
右方	2	4
前方	开放	开放
后方	0	0
下方	0	0

※ 左右各留出2cm或左方0cm、右方留出4cm。

- 如果你担心墙身会因排出气体或蒸汽接触而留下污渍,可增加本产品与墙身的距离,或者在墙面上贴上锡纸,从而减少因排出气体或蒸汽接触而留下的污渍。
- 若经常烹饪容易产生油烟的烤鱼等菜肴,建议放在上方有开放空间的位置。



放置于  
平坦的场所

#### 放置于有足够强度的平坦场所

若将本产品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。此外,露水可能会溢到地面。

假如因地震或其它事件而令本产品翻侧/掉落,请勿使用本产品,并要求购买产品的店铺加以检查。使用防止翻侧金属固定装置,避免机身掉落/翻侧时,请联系销售店铺。

## 使用时

### 警告



#### 出现异常、故障时请立即停止使用

否则可能会起火、冒烟、触电。

发生异常时  
请停止使用

[异常、故障例子]

- 电源插头、电源线异常发热。
- 使用期间发出异响、散发异味。
- 电源不自动断开。
- 出现火星或冒烟。
- 炉门明显松动或变形。
- 触摸时有触电的感觉。

■ 请立即拔下电源插头，委托销售店铺进行检查和维修。



#### 烹饪期间请勿插拔电源插头

插拔时会产生火星，导致火灾、触电。

禁止



#### 切勿让使用不熟练的人士或小孩单独使用或在婴幼儿可接触到的场所使用

尤其要注意在加热管加热过程中和刚加热后，请不要将视线离开小孩。否则可能会导致触电、受伤、烧伤。

禁止



#### 请勿用于烹饪以外的其它目的

过热、异常操作可能导致灼伤、受伤、破损、火灾等。因此请勿加热衣物、毛巾类、市面上销售的微波加热用汤壶、婴儿奶瓶（消毒袋）、暖宝宝、沐浴保温器等。

禁止



#### 请勿在主机上放置物品或用布等覆盖

否则放置的物品可能会因过热导致变形、烧焦、起火、发生火灾。同时，请勿在主机上放置烤盘等配件。

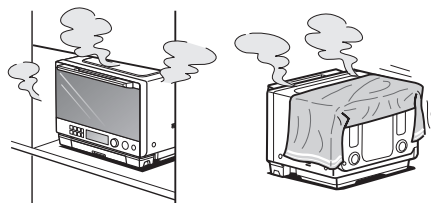
禁止



#### 请勿堵塞排气口和入气口

否则可能导致火灾。

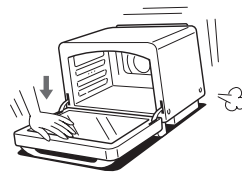
禁止



#### 切勿撞击或向炉门或微波炉内部施加过大压力且勿在炉门上悬挂物品或坐于炉门上

禁止

否则会导致炉门变形，引起微波泄漏，对人体造成伤害。另外，在炉门上悬挂或放置物品时，容易造成主机翻倒、掉落，导致受伤。



### 注意



#### 请勿在炉门夹住东西的状态下使用

否则可能会因微波泄漏导致人体受伤和起火。

禁止



#### 请勿用于家用以外（在店铺等长时间使用或不固定人群使用等）的其它目的

否则可能导致故障、冒烟和起火等问题。

禁止



#### 切勿用外物撞击烤盘、炉内底部、炉门玻璃或对其施加冲击

禁止

否则会导致破损、受伤。当放入、拿出容器和碗具等时，请勿撞到炉内底部和炉门玻璃。若玻璃有裂痕，则使用期间可能会破裂。



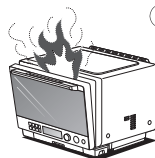
#### 炉内食物着火时请勿打开炉门

开门时氧气会进入，加大火势，从而引发火灾。

禁止

· 食物着火时，请按以下步骤处理：

- ① 关闭炉门的状态下按[取消]键，停止运行。
  - ② 拔下电源插头。
  - ③ 将主机附近的易燃物品挪走，等待火熄灭。
  - ④ 火无法熄灭时使用水或灭火器灭火。
- 请勿继续使用，请委托销售店铺进行检查。



#### 开关炉门时请注意避免夹住手指

否则可能导致烧伤、受伤。

注意

## 微波加热时

### 警告



#### 请勿过度加热食品

根据食物的分量，若加热时间过长，则可能会导致冒烟、起火、火灾、烧伤。

- 手动加热时请参考第46页的大体适用时间来保守设定时间，根据具体情况加热。
- 特别是在加热少许、有油的食物（黄油面包、炸制品等）、水分较少的食物（爆米花等）、根菜类食物（红薯、胡萝卜等）、易加热食物（如豆沙包等）时，请格外注意。
- 自动加热时请遵守使用说明书中对分量、容器、盖保鲜膜等的记载内容的要求。



#### 请勿使用自动烹饪模式加热不足100g的食物

不能正确检测食物温度时，可能会加热过度，从而导致食物着火等。

- 请根据情况手动加热。



#### 有盖的容器不要用于红外传感器进行微波加热烹饪（第18页）

有盖子会导致无法正确感知温度而过度加热、食品起火和容器破裂。

- 请去掉容器的盖子后加热。



#### 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。



#### 加热婴儿食物和护理食品时，加热后请搅拌、确认温度

否则可能会导致烫伤。



#### 盖上保鲜膜后加热时请勿密闭加热

若不留出空隙，则内部压力会升高，因破裂冲击导致炉内底部破裂等，造成受伤和烧伤。



#### 禁止过度加热饮料、含油多的食物、浓稠食物等

否则从炉内取出时或取出后可能会突然沸腾，导致烫伤。此外，将粉末（例如即冲咖啡粉）放入液体中，可能会令液体突然沸腾。

- 切勿使用“加热”键加热饮料。请使用自动菜单“13牛奶”加热牛奶、自动菜单“14酒类”加热酒类。如需加热咖啡及水等液体，请按照46页的设定时间标准来保守设定时间并手动加热。
- 过度加热时，请在炉内放置2分钟以上，待炉内冷却后取出。
- 请使用较矮身的阔口容器。
- 请遵守使用说明书里记载的分量、容器、放置方法等内容。
- 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

多油食物：鲜奶油、黄油等

浓稠食物：咖喱、炖肉、含粒状的汤等



#### 不要加热生鸡蛋和水煮鸡蛋（有壳、无壳）、煎鸡蛋

可能因鸡蛋爆裂、冲击导致炉内底部破裂，进而导致受伤、烧伤等。此外，取出后也可能会突然破裂。

- 加热前请将鸡蛋捣碎。
- 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子和瓶塞，在有皮或壳的食物（乌贼、栗子、白果等）上划些裂纹和裂口

打开盖，在表皮上划裂口

否则可能因破裂、冲击导致炉内底部破裂，从而导致受伤、烧伤。

### 注意



#### 请勿在炉内为空置的状态下进行加热

可能产生火星，主机与炉内异常加热，温度升高，导致烧伤。

此外，长时间加热或为小分量食物加热后，炉内温度升高会导致烧伤，所以在加热刚完成后请勿立即触摸炉内。



#### 取出餐具和食品时，打开保鲜膜时需当心

高温及打开保鲜膜时蒸汽会一瞬间喷出，容易导致烫伤。



微波加热时（续）

**注意**



切勿使用金属外表的容器和包装袋，例如烤盘、锡纸、金属容器、金属串肉叉、金属绳索、铝箔胶纸、铝制品等

禁止

否则可能产生火星，引起炉内底部及炉门玻璃破裂等，导致受伤。

加热管和蒸汽加热

**注意**

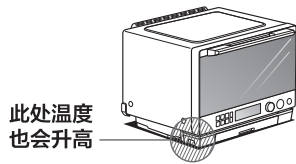


禁止触摸

烹饪期间和烹饪后请勿触摸高温部位（如炉内、炉门、主机、排气口、加水盒）及直接取出烤盘等

否则容易因高温导致烧伤。

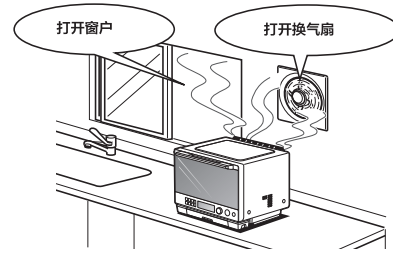
- 请在接水盒的水冷却后再倒掉。
- 请勿将烹饪后取出的烤盘等放在不耐热的场所，以免导致变形或变色。



转移小动物

加热管加热时，将小鸟等容易受烟和异味影响的小动物转移到其它房间打开换气扇或窗户进行通风

特别在最初进行干烧、除味时将炉内的油烧尽时会有冒烟、散发异味。



请在取出、放入食品或取出配件时使用市面上销售的厚连指手套

若直接接触，可能会导致受伤、烧伤。此外，请勿使用破损或沾湿的连指手套。



禁止

请勿使用破损的加水盒

以免导致受伤。

出现裂纹或碎片时请勿使用，请联系购买本品的销售店铺。

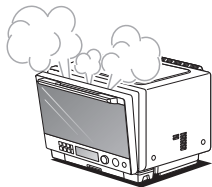


禁止

烹饪期间和烹饪后，请勿将面部靠近炉门

以免导致烧伤。

请注意烹饪期间和烹饪后的热气和蒸汽。开门时，高温蒸汽可能会冒出来，所以在取出食物时请务必小心。

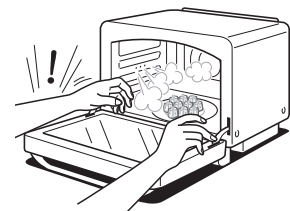


注意蒸汽

注意蒸汽烹饪期间和烹饪完成后残留的蒸汽

若打开炉门后立即将手放入炉内，则可能会导致烧伤。

请注意，在烹饪期间开门时，可能会冒出一段时间的蒸汽。



请在每次使用时更换加水盒的水  
请在每次使用时倒掉加水盒的水

否则可能导致霉菌和细菌滋生。

- 务必在烹饪时，使用新换的水。烹饪后，请及时倒掉加水盒中的水。
- 温度可能很高，因此请在冷却后将加水盒中的水倒掉，并用水冲洗干净。



禁止

蒸汽烹饪期间和完成后，请将手远离炉内左侧的蒸汽出口

以免导致烧伤。



禁止沾湿

烹饪期间和烹饪后，请勿在炉门、炉内、烤盘等处泼水或急速冷却

否则容易导致破裂后受伤、变形。此外，冒出的蒸汽和水花可能会导致烧伤。



## 自清洁

### 警告



清洁主机前，请拔下电源插头，待主机冷却。

拔下插头  
冷却后

否则可能会导致触电、受伤、烧伤。



请勿在炉内和炉门上附有油、食物残渣和水的状态下加热

禁止

微波集中在脏污的部分，可能产生火星、冒烟、起火、炉内损伤等。此外，可能会导致生锈。

· 附着上述物质时，请每次在主机冷却后进行擦拭。

## 为确保长期使用

请勿放任炉内附着的油、食物残渣和水滴等不管。烹饪后待炉内冷却后请务必擦拭并打开炉门晾干。

为提高烹饪效率，已加强炉内密封性。因此不使用蒸汽时，食品产生的蒸汽也可能形成水滴，沾在炉内。（污垢和潮气可能导致发霉）→第48页

## 须知事项

请距离电视机、收音机、天线等4米以上以免导致图像和声音的失真。

放在本品附近可能导致无线LAN设备的通信性能降低。

使用前请阅读无线LAN设备的使用说明书等。

### 远离热源和蒸汽

主机或操作部位暴露于电饭煲或热水壶等产生的蒸汽中时，可能引发故障。请在没有蒸汽的位置使用。

### 移动主机时请当心

移动时请确保握住产品的左下侧和右下侧部位。因主机较重，搬运时建议两人一起抬起其两侧进行移动。此外，将产品放置在安装地点时，请注意避免主机底部的尖角等损伤安装面。

# 各部位的名称和作用

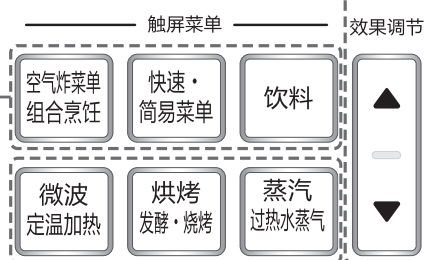
## 操作部位

### 自动菜单（自动菜单4~48）\*

自动菜单仅选择菜单，无需设定温度和时间。

#### 自动菜单（4~48）

【空气炸】	【组合烹饪】	【快速·简易菜单】	【加热】
4 炸鸡块	7 照烧鸡	10 简易菜单	13 牛奶
5 油炸	8 日式汉堡肉	11 1分钟菜单	14 酒类
6 简易油炸	9 盐烤三文鱼	12 快速低温烹饪	15 快速解冻



### 手动烹饪键

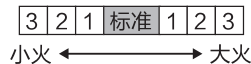
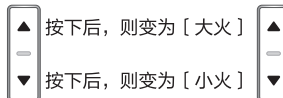
根据烹饪需求设定时间和温度后使用。（34~45页）

### 触摸菜单（自动菜单）键

可选择自动菜单（4~14）。（23~26页）  
也可通过旋转旋钮进行选择。

### 效果调节键

用于自动菜单的效果调节。



\* 旋转旋钮选择自动菜单（4~48）。也可通过“触摸菜单”选择4~14。  
显示部位会显示菜单编号，因此请结合所使用的菜单编号进行使用。

### 显示部位

显示自动菜单编号、温度、时间等。

选择微波烹饪（程序部分含微波加热烹饪方式）时显示，烹饪期间会闪烁

- **金属**：微波加热等不得使用金属物品时会亮灯。
- **手动微波**：烹饪完成后，冷却期间也可以使用手动微波加热（600W·500W·200W·100W·1000W·微波炖煮）时会
- **缺水**：使用蒸汽进行烹饪时会亮灯，烹饪期间水耗尽时会闪烁。

16 蒸汽全解冻	20 酥脆加热	<b>烹饪菜单</b>	27 茶碗蒸	31 简易面包	35 黄油面包卷	39 海绵蛋糕	43 烤吐司	<b>自清洁</b>
17 刺身半解冻	21 松软面包	24 盐烤秋刀鱼	28 日式炒面	32 简易法式面包	36 披萨	40 戚风蛋糕	44 烤吐司（冷冻）	46 快速清洁
18 蔬菜（叶菜）	22 速冻包子	25 烤鱼（片）	29 咖喱蔬菜	33 简易披萨	37 曲奇	41 生巧克力	45 蒸烤吐司	47 管路排水
19 蔬菜（根菜）	23 便利店便当	26 焗饭	30 烤红薯	34 法式面包	38 奶油泡芙	42 鸡蛋布丁	(43~45需翻面)	48 除味

**金属** **预热** **完成** **冷却中** **手动微波** **炉门** **缺水** **高温** **自动菜单** **上层** **中层** **下层**  
变频微波 石窑烘烤 **小火** **标准** **大火** 页 延长时间  
定温加热 过热水蒸气  
微波炖煮 发酵 蒸汽  
上管烧烤 微波蒸汽

1888℃ 18分 88分 秒

自动菜单（4~48）  
温度·时间

1米饭 2菜肴 3蒸汽



### 加热的类型

显示加热的类型和运转情况。  
烹饪期间会闪烁显示。

### 旋钮

旋转即可设定自动菜单、温度、时间等。

选择自动菜单（4~48）（16、27~33、50~51页）

- 用于选择炉门上显示的自动菜单（4~48）。
- 旋转旋钮，则显示自动菜单编号4~48。

温度

- 用于设定手动烹饪（烘烤/过热水蒸气/发酵/定温加热）的温度。
- 用于变更手动烹饪（烘烤/过热水蒸气）期间的温度。向右旋转，则温度升高；向左旋转，则温度降低。

时间

- 用于设定手动烹饪的时间和增减烹饪期间的的时间。向右旋转，则时间延长；向左旋转，则时间缩短。

### “取消”键

取消操作和设定、停止烹饪时使用。

※烹饪期间确认烹饪效果时，可在不按“取消”键的情况下打开炉门。

关上炉门，按“开始”键，则可重新开始烹饪。开关炉门后，未重新开始烹饪，保持原样片刻后则自动停止烹饪。

### “加热”/“开始”并用键

“加热”

在初始画面（显示“0”）状态下按下此键，则开始自动加热米饭和菜肴（自动菜单1~3）。（第20页）

- 按下此键，则立即开始加热。
- 开/关炉门后超过1分钟，则“加热”键不运行。（会显示“炉门”）  
请再次开/关炉门后按下“加热”键。

“开始”

设定自动菜单和手动烹饪后开始烹饪时，按下此键。

## 节能功能

### 自动断电

这是一项不使用时电源自动断开的功能。

■ 显示部位显示“0”的状态下，若5分钟以上无开/关炉门的操作，则电源自动断开。

- 但显示“高温”期间，电源不会断开。

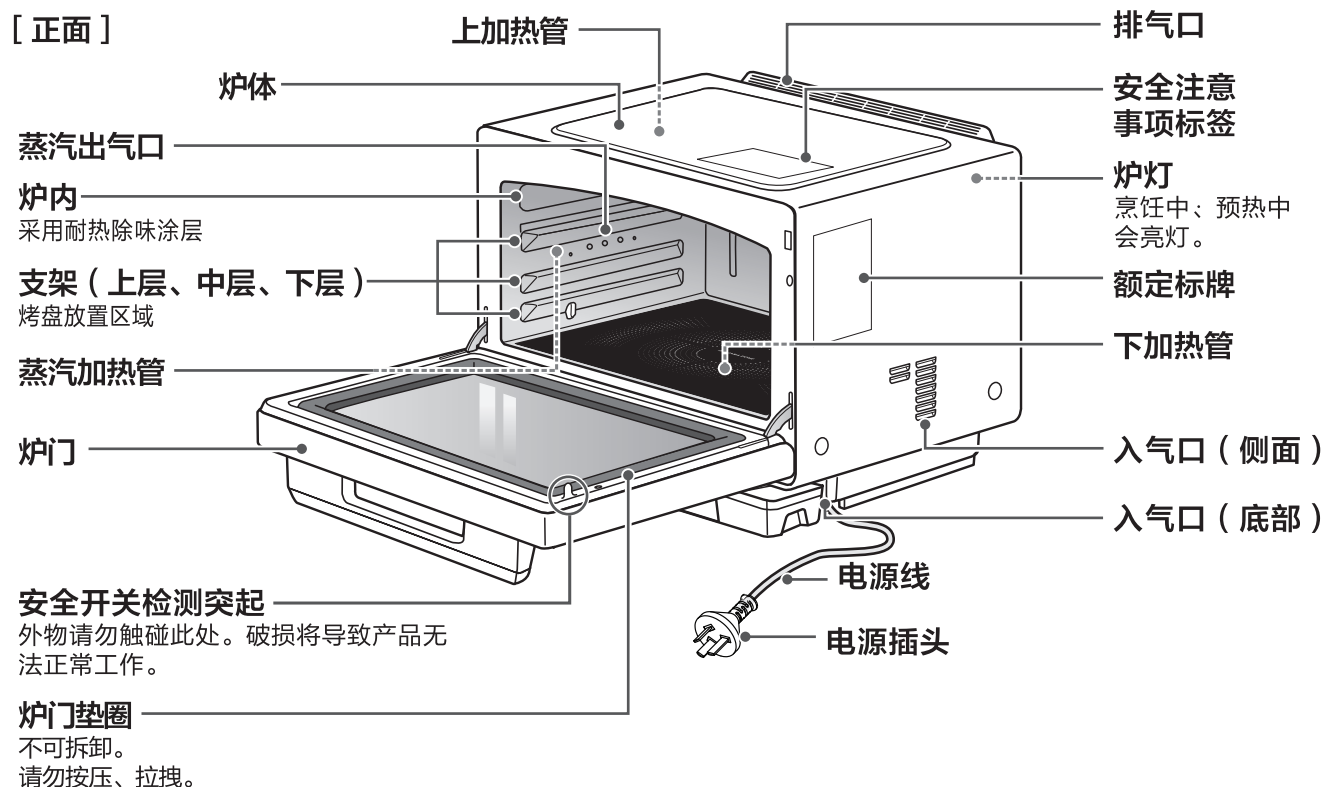
打开炉门后电源会接通

显示部位会显示“0”（仅插入电源插头时不通电）

# 各部位的名称和作用 (续)

## 主机

[正面]



**安全开关检测突起**  
外物请勿触碰此处。破损将导致产品无法正常工作。

**炉门垫圈**  
不可拆卸。  
请勿按压、拉拽。


※ 内置“上加热管”“下加热管”“蒸汽加热管”，所以看不到。

- 请及时擦拭炉内的污垢。
- 炉内可能因密闭而残留水。炉内冷却后请立即擦拭。  
第48页“为防止生锈、长期使用时”

## 配件 请正确使用配件

**烤盘 (铁板: 黑色) 1个**



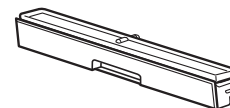
- 用于烘烤、过热水蒸气、烧烤、发酵等
- ※ 显示部位显示  的微波加热烹饪模式下，会冒出火星，因此无法使用。【简易面包的一次发酵等】
- ※ 使用后请勿突然冷却，以免破损。

· 无需使用时，则一并放在主机上。

## 加水盒 · 接水盒

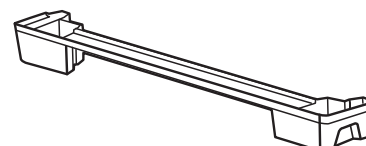
安装到主机上的方法和使用方法详情请参阅第11页后正确使用。

**加水盒1个**



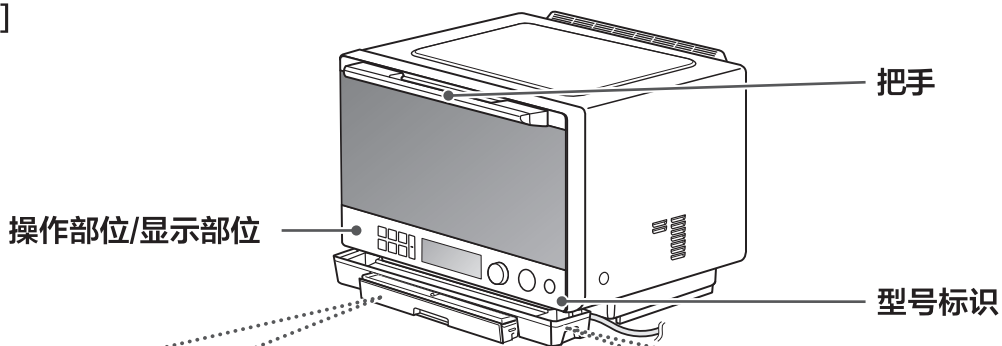
这是一个为蒸汽供应水的容器。  
不使用蒸汽时也要安装在主机上。

**接水盒1个**



这是一个接收食物残渣和水滴、蒸汽水等的容器。  
不使用蒸汽时也要安装在主机上。

[ 正面 ]



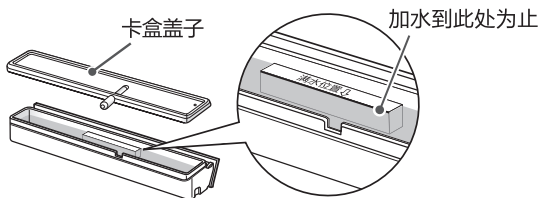
**加水盒**

这是一个为蒸汽供应水的容器。  
不使用时也要安装在主机上。  
程序和菜单不同，则减少的水量也不同，短时间的微波蒸汽等可能仅减少少许水。

**加水准备**

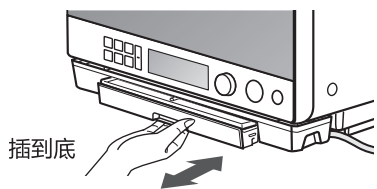
**■加水方法、盖盖子方法**

- 使用蒸汽烹饪时，打开盖子，加水至如下所示刻度线。



- 用力盖上时，水可能会溢出，因此请慢慢盖上。

**■安装方法、拆卸方法**

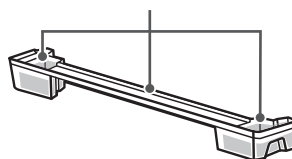


- 请确保牢固盖上卡盒盖子，以防漏水。
- 倾斜时可能会导致水溢出，因此请始终保持在水平状态下进行操作。
- 请务必倒掉使用后残留的水。
- 安装时请注意避免夹伤手指。

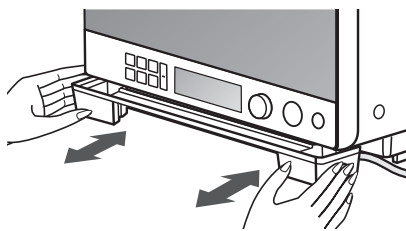
**接水盒**

这是一个接收食物残渣和水滴、蒸汽水等的容器。  
微波加热时食物蒸发的水分会堆积。  
不使用蒸汽时也要安装在主机上。请仔细进行自清洁。  
(第49页)

此部位会积水



**■安装方法、拆卸方法**



- 烹饪前确保安装牢固。若安装不牢固，则可能会漏水。
- 拆卸时请注意可能会有积水。
- 使用蒸汽后请记得每次把积水倒掉。
- 安装时请注意避免夹伤手指。
- 使用蒸汽前请确保无积水

**须知事项**





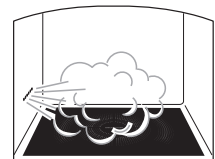

**■使用 蒸汽时，请遵守以下事项。**

- 初次使用时或长时间不使用时，请进行“46快速清洁”。(第50页)
- 请使用用氯气消毒过的纯净水且每次换水(请勿放入水以外的物品，以免引发故障)
  - ※ 请勿使用净水器的水、碱性离子水、井水等。
  - ※ 使用矿泉水时请使用低硬度(100以下)的矿泉水。(硬度高时，会喷出白色粉末，长期使用时可能会堵塞蒸汽出口)
- 请在加水盒中加水至水满位置，与接水盒一起牢固安装在主机上。(水量不足和未完全插入时，可能无法顺利烹饪。**缺水**显示→57页)
- 请勿在低于5℃的环境中使用(水冻结时，蒸汽可能不出来)

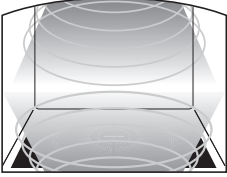

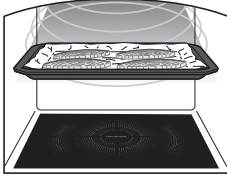


**■使用蒸汽 时，请进行自清洁。**

- 自清洁方法请参考第51页。(如有积水未及时清理，发霉、杂菌繁殖、潮气可能导致生锈)

# 加热的类型和机制

加热·烹饪的类型		加热的机制	烹饪要点	烤盘
微波加热	微波	<p><b>用微波加热</b></p> <p>·当微波照射时，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> <p>■微波的性质</p> <p> 被食品和水分子吸收</p> <p> 透过陶瓷和瓷器等</p> <p> 金属容器、铝真空包装会反射微波，导致无法加热</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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或略低于2倍。</li> <li>●短时间内食物的水分也会丢失，容易变干燥和变硬，因此烹饪时请设定较短的时间，边加热边观察。</li> <li>●请将食物直接放在炉内中央</li> </ul>	<p><b>请勿使用烤盘</b></p> <p>可能导致火星飞溅，引起火灾</p>  <p>烤盘</p>
	定温加热	<p><b>一直加热直到达到设定温度</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●通过红外传感器检测食物的加热效果的温度。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●可以在-10~90℃的温度范围内选择烹饪效果。</li> <li>●同样适用于加热婴儿食品，软化黄油等。</li> <li>●关于烹饪效果温度请参考第37页设定。</li> <li>●由于可以加热到烹饪效果温度，所以不用设定时间。</li> </ul>	
	微波蒸汽	<p><b>通过微波和蒸汽加热</b></p>		
蒸汽加热	蒸汽	<p><b>通过蒸汽和烘烤、微波进行加热</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●用于茶碗蒸等低于100℃的蒸汽食品。</li> </ul> 	 <p>烤盘</p>

请仔细阅读安全注意事项“微波加热时”“加热管加热、蒸汽加热时”（第6~7页）。








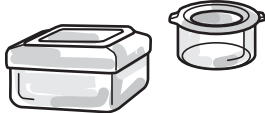










加热·烹饪的类型	加热的机制	烹饪要点	烤盘
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">加热管加热</p> <p style="text-align: center;">烘烤  过热水蒸气</p>	<p>用上下加热管在整个炉内散发的热加热食物</p>  <p><b>过热水蒸气...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●水蒸气加热至100℃以上形成无色透明气体，其热效率可以更快地加热食品。</li> </ul> <p>根据炉内温度，有时可能看不见蒸汽。 特别提示：过热水蒸气是肉眼不可见的。</p> <p>※测量位置和食物的量不同，则炉内温度可能不均匀</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食物中含有会膨胀的菜肴。请留出合理的间隔。</li> <li>●请边观察食物的状态边加热。持续加热导致炉内温度过高时，请缩短烹饪时间，边加热边观察其状态。</li> <li>●炉内上方和底部靠近热源，因此温度会升高。对于高大型模具和食物，请边观察上面是否焦糊的同时进行加热。</li> <li>●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。</li> <li>●加热不均匀时，请在中途翻转食物的正面和反面或在烘焙颜色较深的部位包上锡纸。</li> <li>●为避免将食品烤成过焦状态，请在加热后立即取出。</li> <li>●请勿将非金属模具（如纸和硅等）和氟树脂处理过的模具直接放在炉内，请放在烤盘上加热。</li> </ul>	<p style="text-align: center;">可使用烤盘</p>  <p style="text-align: center;">烤盘</p>
<p style="text-align: center;">烧烤</p>	<p>通过上加热管的强热给食物表面上色</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●为了均匀上色，请在加热过程中为食物翻面。</li> <li>●加热后，请立即取出食品，以免烤焦。</li> </ul>	 <p style="text-align: center;">烤盘</p>
<p style="text-align: center;">发酵</p>	<p>在控制温度的同时用加热管加热</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●用于发酵面团等。</li> </ul>	 <p style="text-align: center;">烤盘</p>

准备与确认

加热的类型和机制

# 可使用的容器 · 不可使用的容器

**须知事项** 关于未在此处有记载的容器的使用方法，请咨询经销商或容器制造商。

加热的类型	可使用的容器
<p>微波</p> <p>微波蒸汽</p> <p>解冻</p> <p>蒸汽</p> <p>显示部位会显示  和 </p>	<p> <b>陶器、瓷器</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● 不能使用以下容器。                     <ul style="list-style-type: none"> <li>· 使用金银的容器（火星可能飞溅）</li> <li>· 带彩绘的容器（彩绘可能脱落）</li> </ul> </li> <li>● 微波可能使容器变热，请注意不要烫伤。</li> </ul>
	<p> <b>耐热玻璃</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● 若加热后急速冷却，则玻璃可能会破裂。</li> </ul>
	<p> <b>耐热温度为140°C以上的塑料容器</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● 不可使用以下容器。                     <ul style="list-style-type: none"> <li>· 含油脂和糖分、盐分丰富的食物、调味酱（可能会变高温）</li> <li>· 高度密封的盖子、不耐热的盖子</li> <li>· 无“可用于微波炉”标识的容器</li> <li>· 用铝等金属加工表面的容器和包装袋</li> <li>· 市面上销售的微波煮蛋器</li> </ul> </li> <li>● 在“自动加热”（使用红外传感器的微波加热（第18页））中，不能使用带盖的容器。请务必取下盖子。</li> </ul>
	<p> <b>耐热温度为140°C以上的保鲜膜</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● 含油、糖分较多的菜肴温度容易升高，因此无法使用。</li> <li>● 聚乙烯制的保鲜膜可能会融化并燃烧，因此无法使用。</li> </ul>
<p>烘烤</p> <p>过热水蒸气</p> <p>烧烤</p> <p>发酵</p>	<p> <b>耐热玻璃</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● 若加热后急速冷却，则玻璃可能会破裂。</li> <li>● 高温菜肴需使用耐快速加热/快速冷却的玻璃制容器。</li> </ul>
	<p> <b>铝、搪瓷等金属容器、金属网、金属棒</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● 树脂手柄容易熔化，所以不能使用。</li> <li>● 部分菜单中无法使用。</li> </ul>
	<p> <b>锡纸</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● 可铺在烤盘上、调节烤焦的程度、锡纸烤。</li> <li>● 部分菜单中无法使用。</li> </ul>
	<p> <b>硅胶容器</b></p>  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>不可用于过热水蒸气、烧烤。</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 请将烤箱温度设在容器的耐热温度 - 30°C 以下，请勿将硅胶容器放在上层或直接放在炉内。（设定温度示例：当耐热温度为200°C时，设定温度为170°C或更低）</li> <li>· 因上层、炉内底部靠近加热管，所以硅胶容器可能会变形。</li> </ul>

请勿混淆“微波”加热和“烘烤、烧烤”加热。否则食物和容器可能会冒烟、起火。请在加热前确认加热的类型。(12、13页)

### 不可使用的容器

#### ✗ 铝、搪瓷等金属容器、金属网、金属棒



- 特别是金属网和金属棒可能会火星飞溅。

#### ✗ 锡纸



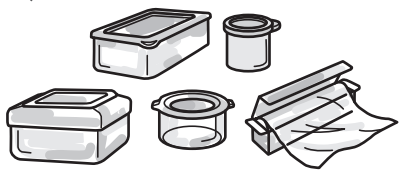
- 部分容器可使用微波(解冻、温酒)。请按照本说明书记载使用。3种解冻方式:第29页。温酒:第26页

#### ✗ 耐热温度为140℃以下的塑料、保鲜膜



- 可能熔化后变形或破裂等。
- 不可使用聚乙烯、苯乙烯、苯酚、三聚氰胺、尿素树脂等。
- 解冻时可使用发泡托盘

#### ✗ 塑胶容器·保鲜膜<sup>※1</sup>



- 可能熔化后变形或破裂等。

#### ✗ 陶器、瓷器<sup>※1</sup>

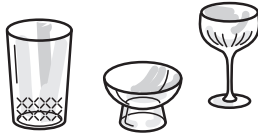


- 可使用耐热陶器、瓷器壶、通心面盘等。



※1: 可使用“发酵”。  
请使用耐热容器。

#### ✗ 不耐热的玻璃



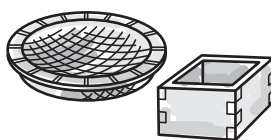
- 不能使用雕花玻璃或钢化玻璃。
- 不能使用厚度变化较大和形状变化较大的玻璃容器。

#### ✗ 漆器



- 涂料可能会剥落或出现裂缝。

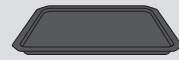
#### ✗ 木材、竹子、纸制品



- 可能会火星飞溅或燃烧。
- 可根据包装的耐热温度使用耐热处理过的纸、烘焙用纸、蛋糕纸、蛋糕用硫酸纸。
- ※请勿铺在炉内底部使用。(指定菜单除外)

### 烤盘

#### 角皿



#### ✗ 不可使用

- 火星可能会飞溅,所以不可使用。

#### 烤盘



#### ○ 可使用

准备与确认

可使用的容器 · 不可使用的容器

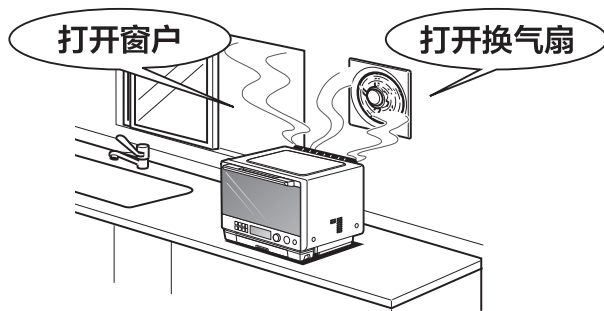


# 炉内干烧 · 除味

加热管

初次使用时，请在取出炉门内侧所有聚乙烯等包装材料后，利用“48除味”将炉内的油烧尽。（干烧）刚开始可能会有烟雾冒出或散发异味，这并非故障。

请将鸟类等小动物转移到另一个房间并打开换气扇或窗户进行换气。



干烧或除味前，请务必擦净炉内的污垢。若不擦拭便干烧或除味，则可能会冒烟、污垢烧焦后附着在炉内，无法清除。

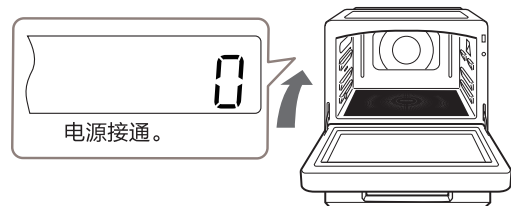


■ “48除味”时需要通过加热管加热，因此主机会变热。请勿靠近不耐热的物品。

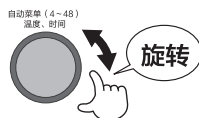
## 炉内干烧、除味

### 1 插入电源插头并打开炉门后关闭。

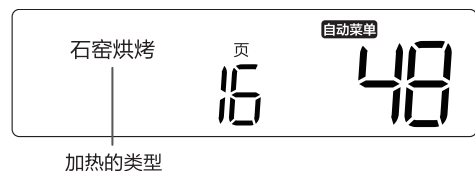
- 炉内不放入任何食物。



### 2 选择48除味



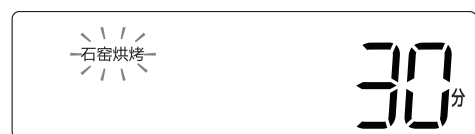
- 向左旋转，可快速选择。



### 3 开始（开始除味）

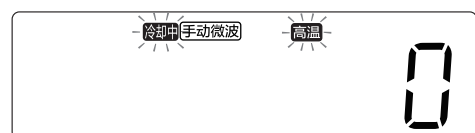


- 除味时间为30分钟。



### 4 蜂鸣器响3次后，则除味完成

- 显示部位会显示“高温”“冷却中”。



#### 打开炉门并等待温度下降

- 请注意炉门的玻璃面、炉内会变热。
- 请勿反复除味。

· 附着在炉内的污垢会被高温烧掉后除味。但不能去除所有类型的异味。

# 关于【加热】的建议和指南

要如何进行加热呢?



准备与确认

炉内干烧、除味、关于「加热」的建议和指南

## ● 米饭和菜肴

→ 加热“1米饭”、“2菜肴”、“3蒸汽”

→ 第20~22页



## ● 牛奶

→ 触摸菜单  
“饮料13牛奶”

→ 第24·25页



## ● 酒类

→ 触摸菜单  
“饮料14酒类”

→ 第24·26页



## ● 咖啡、水等饮料

→ 通过手动“微波”  
设定输出功率和时间

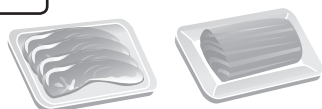
→ 第34~35·46页



## ● 解冻肉类和鱼类

→ 自动菜单  
“15快速解冻”、“16蒸汽全解冻”、  
“17刺身半解冻”

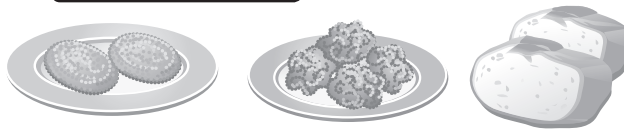
→ 第27·29页



## ● 加热炸制品、烧烤食品、法式面包、咖喱面包等

→ 自动菜单“20酥脆加热”

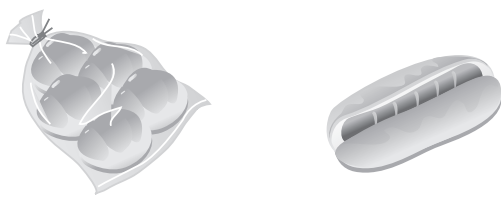
→ 第27·31页



## ● 加热黄油卷面包、夹菜面包，恢复蓬松感

→ 自动菜单“21松软面包”

→ 第27·31页



\* 烤吐司请参阅第98页。

## ● 速冻包子

→ 自动菜单  
“22蒸速冻包子”

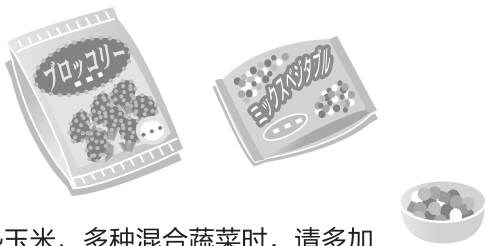
→ 第27·32页



## ● 冷冻蔬菜

→ 通过手动“微波”设定输出功率和时间

→ 第34~35·46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。

## ● 市面上销售的冷冻食品（炸丸子等）

→ 通过手动“微波”设定输出功率和时间

→ 第34~35·46页



\* 请参考包装上的记载内容，边观察边加热。

# 自动加热的注意事项和技巧

## 使用红外传感器的微波加热（“自动加热”）

●加热（米饭、菜肴、蒸汽）●牛奶●酒类●3种解冻方式●蔬菜●定温加热

### ※红外传感器是指

一款通过测量食物发出的红外辐射量、检测食物表面温度的传感器。

在检测食物表面温度的同时进行加热，所以可以不受食物初始温度和容器重量等的影响，将食物加热到设定的温度。

为正确了解红外传感器的食物温度检测操作，请参考第18~19页，并灵活运用。

## 应遵守事项

### ● 正确使用保鲜膜

- 部分食物不需要使用保鲜膜。

详情请阅读各个菜单说明。

- 在加热米饭和菜肴前包裹保鲜膜时，请紧贴食物包裹好。在容器边缘包裹保鲜膜时，请留出空隙。（不用保鲜膜密闭）

此外，加热保存在冰箱中的食物时，请按上述方法重新包上保鲜膜。

- 用保鲜膜包裹米饭和肉类等进行冷冻时，请仔细密封好，请勿包裹多层保鲜膜。

- 加热用保鲜膜包裹的食物时，请将保鲜膜封口的部分向下放置。

- 如未正确操作，烹饪效果可能不佳。

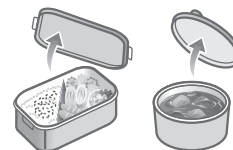
此外，还可能会使食物烧焦，并冒烟、起火或因保鲜膜破裂导致炉内底部裂开、烧伤、受伤。



### ● 请勿使用盖子

- 当使用陶瓷、玻璃、塑料等盖子覆盖时，红外传感器无法正确检测食物温度，从而不能很好加热。

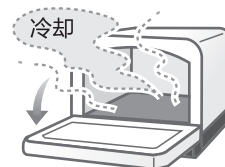
- 在加热市面上销售的便当时，请务必取下盖子并拆开锡纸后加热。



### ● 如需继续使用，请务必在炉内充分冷却后再使用

- 当炉内发热时，可能会导致红外传感器无法正确检测食物温度，从而不能顺利加热。

此外，不耐热的容器（如塑料等）可能会熔化或变形。当显示部位上显示“高温”时，请耐心等待直到此提示消失。

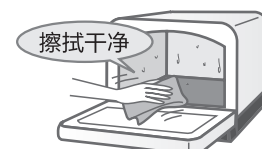


### ● 请使用与食物分量相匹配的容器

### ● 尽可能使用低矮广口容器

### ● 放入食物前请将炉内的食物残渣、炉内及炉门的水滴擦拭干净

- 否则可能无法正确检测食物温度，烹饪效果不佳。此外，还可能导致冒烟、起火。



### ● 微波加热时不可使用烤盘

- 使用烤盘时会导致火星飞溅、引起故障。



## 警告



### 请勿使用自动烹饪模式加热不足100g的食物

禁止

不能正确检测食物温度时，可能会加热过度，从而导致食物着火等。

· 请边观察边手动加热。



### 有盖的容器不要用于红外传感器进行微波加热烹饪

禁止

有盖子会导致无法正确感知温度而过度加热、食品起火和容器破裂。

· 请取下容器盖后进行加热。

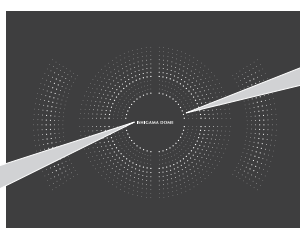
## 食物的正确放置方法

### 为顺利加热



以圆为中心，在炉内前后、左右的中央位置放置食物

炉内内侧

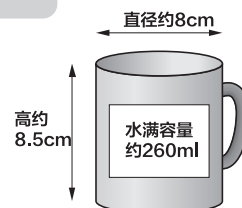


炉内前侧

加热多种食物时，靠近中央放置

※请使用右侧参考尺寸的马克杯。

※一杯的分量最多不超过容器的8分位置。

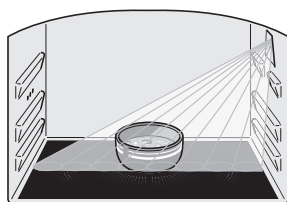


### 将食物放在炉内的中央位置

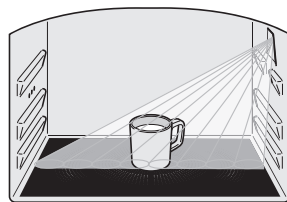
- 如将食物放在远离中央的位置，则可能会加热过度或加热不足等。所以请务必将食物放置于炉内中央。
- 将饮料放在边缘位置加热时，可能会加热过度、沸腾、从炉内取出后突然喷出等，从而导致烫伤。
- 加热多种食物时，请调整种类、分量、初始温度，否则可能无法顺利加热。

※将非常小巧的食物置于中央时，可能无法正确检测，从而导致食物冒烟或着火等。在加热少量食物时，请在手动“微波”模式下保守设定时间，边观察边加热。

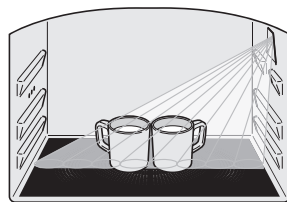
### 红外传感器的检测图像及其放置方法示例



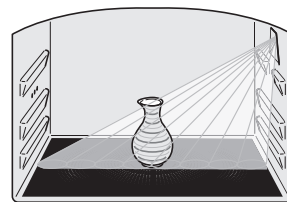
加热、定温加热



一个马克杯（牛奶）



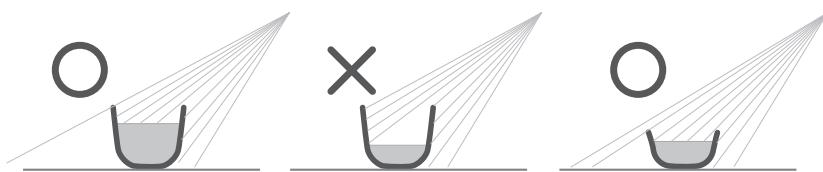
两个马克杯（牛奶）



酒瓶（酒类）

（操作步骤和详情请参考各操作页面）

若食物分量相对于容器的高度而言相差较大，则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。



## 使用红外传感器

# 加热 米饭和菜肴

放入食物后进按下“加热”键即可轻松加热食物。  
建议程序等详情请参阅第21~22页“正确使用的技巧”。



按下1次 1 米饭

按下2次 2 菜肴

按下3次 3 蒸汽

### 警告



禁止

#### 请勿使用自动烹饪模式加热不足100g的食物

不能正确检测食物温度时，可能会加热过度，从而导致食物着火等。

- 请在手动操作时边观察边加热。



禁止

#### 请勿用“加热”键加热饮料

可能会因过度加热导致取出时突然沸腾，从而被烫伤。

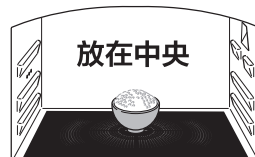
- 请使用自动菜单“13牛奶”加热牛奶、自动菜单“14酒类”加热酒类。关于茶、水等，请参考第46页的时间在手动操作时边观察边加热。

## 基本操作（例：加热米饭）

### 1 放入食物（米饭）

- ※ “3蒸汽”做好加水准备。（第11页）  
将加水盒插到底。

不裹保鲜膜



放在中央

无法使用烤盘

- ※ 若将食物放在远离前后、左右中央位置时，红外传感器将无法正常运行，可能会加热过度或加热不均等。

### 2 开始（加热开始）



加热的类型

- 中途会变为显示剩余时间。
- 根据食物的状态，剩余时间可能会中途变短。

每次按下，均按 **1 米饭 → 2 菜肴 → 3 蒸汽** 的顺序切换。（5秒以内）

- 请在关上炉门后1分钟内按下此按键。
- 开/关炉门后超过1分钟，则不再运行。（显示“炉门”）请再次开/关炉门后按下按键。

### 3 蜂鸣器响3次，则加热完成

- 忘记取出食物时，蜂鸣器会响起。（1分钟、3分钟、5分钟后）可通过打开炉门或者按“取消”键，使其停止。
- 烹饪完成后，**冷却中**可能会闪烁并通过风扇冷却电气部件等。冷却扇运行期间请勿拔下电源插头。  
风扇运行期间也可以继续烹饪。

容器会变热  
取出时请当心



#### ■ 选择喜好的效果时

→开始后在10秒以内按下“效果调节” 进行调整。

- 按下后可设定 [ 大火1、2、3 ] ，
- 按下后可设定 [ 小火1、2、3 ] 。

#### ■ 希望按定温加热进行加热时

→通过“定温加热”设定温度后加热  
（第36~37页）

#### ■ 完成后希望继续加热时（延长时间）

→烹饪完成后1分钟以内旋转旋钮，然后设定时间，  
边观察边加热

#### ■ 加热期间打开炉门时

→按下“取消”键并在手动“微波”模式下边观察边加热（第34~35页）

### 注意事项

- 请用于加热米饭和菜肴。加热其它食物时，可能因过热导致冒烟和着火等。若为水分较少的食物（干货、花生等）、干燥食物、荷兰芹、烘干紫苏，请在手动微波200W的模式下边观察边加热。



请仔细阅读

第6~7页安全注意事项(微波加热时)  
第18~19页自动加热的注意事项和技巧

微波(红外传感器)

无法使用烤盘

烹饪方法

加热米饭和菜肴/正确使用的技巧 = 加热

请勿加热未打开的鸡蛋、煮鸡蛋(带壳、无壳)。(破裂后十分危险)

食物	分量	保鲜膜	推荐程序	效果调节	技巧	
米饭	米饭 	100~300g (1杯150g)	不需要	1米饭 按1次 “加热”键	标准	· 将米饭团打散, 在冷藏的米饭等已经变硬的食物上先均匀洒上一些水。
	冷冻米饭	100~300g (1个150g)	需要			· 在包裹保鲜膜的状态下, 将保鲜膜封口面朝下放在扁平的碟盘中。 · 加热不足时, 上下翻转, 在手动“微波”模式下边观察边继续加热。
炖煮食品	土豆炖肉等	100~300g	不需要	2菜肴 按2次 “加热”键	标准	· 汤汁很多时不好加热, 所以请尽量少放点汤汁。
	红烧鱼	100~300g	需要			· 放入较浅的碟盘内并用保鲜膜包紧, 以防鱼肉崩开。在容器边缘包裹保鲜膜时, 请留出空隙。
蒸制品	烧麦等	100~300g (1个15~20g)	不需要		标准	· 当食物处于干巴巴的状态时喷点水雾。
	冷冻烧麦	100~300g (1个15~20g)	需要			· 当食物处于干巴巴的状态时喷点水雾。用保鲜膜包好, 同时在容器边缘包裹保鲜膜时, 请留出空隙。
汤类食品	味增汤等	1~2杯 (1杯150g)	不需要		标准	· 加热前后请用勺子搅拌味增汤。 · 请勿用马克杯装味增汤及汤。
	咖喱蔬菜等	100~300g	需要			· 放入浅口碟盘, 请紧贴食品包裹好保鲜膜。在容器边缘包裹保鲜膜时, 请留出空隙。 · 加热后整体混合搅拌。 · 加热不足时, 在手动“微波”模式下边观察边继续加热。
烧烤食品	烤鱼	100~200g	不需要		标准	· 根据鱼的种类、形状、大小等, 可能会加热不均。
	日式汉堡肉等	100~300g				· 加热前加调味汁可能会飞溅, 所以请在加热后添加。 · 加热前添加了调味汁时, 请裹上保鲜膜并在手动“微波”模式下边观察边加热。
炒菜食品	炒青菜等	100~300g	不需要		标准	-
	八宝菜等 浓稠食品	100~300g	需要			· 浓稠的菜肴可能会四处飞溅, 请紧贴食品包裹好保鲜膜。在容器边缘包裹保鲜膜时, 请留出空隙。加热后整体混合搅拌。 · 不可加热鹌鹑蛋, 所以请取出。如有虾仁或章鱼, 可能会崩开, 因此请包裹一层保鲜膜并在手动“微波”模式下边观察边加热。

### ◆◆米饭的冷冻方法◆◆

- 将1个150g(约1茶碗的分量)调整为厚度为2~3cm的扁平状, 用保鲜膜包裹好。若米饭成团或将大量米饭一起加热, 则很难加热里面的米饭。放入存储容器或存储袋时, 自动加热效果不佳。
- 尽量准备刚刚煮熟的热腾腾的米饭。在热气腾腾的状态下包裹保鲜膜时, 可以防止蒸汽冒出来并保存在良好的状态, 即便加热时也很难变干燥。



### ■同时加热多种食物时...

- 当食物的(种类、温度、分量)相同时, 请用“1米饭”或“2菜肴”模式进行加热。
- 食物种类不同或有温差(冷冻和冷藏、冷冻和常温、冷藏和常温)时, 请在手动“微波”模式下加热。

### ■加热市面上销售的冷冻食品或加工食品时...

- 在自动“加热”模式下可能无法正常加热。请按照包装说明, 在手动“微波”模式下边观察边加热。

## 3 蒸汽 蒸汽

微波 (红外传感器)

+

蒸汽



请仔细阅读

第6~7页安全注意事项 (微波加热时)  
第18~19页自动加热的注意事项和技巧

请勿使用烤盘

**使用蒸汽充分加热烧麦和米饭等。  
比“1米饭”“2菜肴”耗费时间。**

· 按下“开始”键后，约1分钟后产生蒸汽。

● 一次可加热的量…冷藏、常温米饭和烧麦：100~300g

冷冻米饭和烧麦：100~200g

● 加热方法…请勿包裹保鲜膜或加盖，请直接放在炉内中央进行加热。

● 不可加热浓稠食物

· 咖喱和八宝菜等浓稠度高的食物不容易加热，所以请用“2菜肴”模式进行加热。

(第20~21页)



\* 速冻包子、肉包子、豆沙包可能会因其大小出现加热不足的情况  
请在“22速冻包子”模式下加热或者选择“微波蒸汽”或“微波”边观察边加热。

## 自动烹饪

空气炸  
组合烹饪

快速  
简易菜单

# 进行烹饪

说明通过空气炸·组合烹饪、快速·简易菜单键选择的自动菜单基本操作。

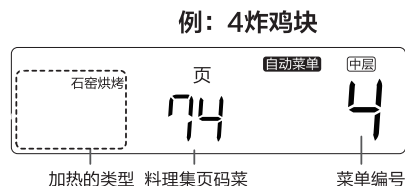
· 组合烹饪：组合加热管加热、过热水蒸气进行烤制。

**基本操作（例：4炸鸡块）** 详细做法请参考料理集。

### 1 按下触摸菜单键后选择菜单编号



【空气炸】	【组合烹饪】	【快速·简易菜单】
4炸鸡块	7照烧鸡	10 简易菜单
5油炸	8日式汉堡肉	11 1分钟菜单
6简易油炸	9盐烤三文鱼	12 快速低温烹饪



空气炸组合烹饪 4炸鸡块 → 5油炸 → 6简易油炸 → 7照烧鸡 → 8日式汉堡肉 → 9盐烤三文鱼

快速简易菜单 10简易菜单（3分钟→5分钟→7分钟）→ 11 1分钟菜单 → 12-1快速低温烹饪（茶碗蒸）  
 12-3快速低温烹饪（腌菜） ← 12-2快速低温烹饪（西式泡菜） ←

· 需要加热的菜单（6·7·8）



按下后开始预热→蜂鸣器响5次后，则预热完成（预热完成1分钟前显示剩余时间）

※预热完成后，放入食物后按下“开始”键，则开始加热。

· 预热约20分钟。

在此期间，若不执行任何操作，则蜂鸣器响3次后会取消菜单设定，而后电源会断开。

### 2 将食物放入指定位置

※菜单7、8、9需要做好加水准备。（第11页）

### 3 开始（开始烹饪）



### 4 蜂鸣器响3次，则烹饪完成

- 显示部位会显示“高温”。
- 忘记取出食物时，蜂鸣器会响起。（1分钟、3分钟、5分钟后）可通过打开炉门或者按“取消”键，使其停止。
- 烤盘等会变热，因此取出时请当心。请勿放在不耐热的场所。此外，蒸汽烹饪完成后，请当心从出气口冒出的蒸汽。
- 菜单7、8、9显示部位闪烁显示“缺水”、蜂鸣器响起时（第51页）

炉内和烤盘会变热  
取出时请当心



#### ■ 选择喜好的效果时

→选择菜单后，按下▲▼ 进行调整

- ▲按下，则变为【大火】；▼按下，则变为【小火】。大火、小火均有1、2、3。此外，在开始后10秒内仍可变更。

#### ■ 中途希望调整烹饪时间时

→加热期间显示剩余时间后，旋转旋钮，以1分钟为单位进行调整

- 快速·简易菜单则无法调整。



#### ■ 显示部位闪烁显示“缺水”时

→请确认第57页“缺水”显示

#### ■ 完成后希望继续加热时（延长时间）

→烹饪完成后1分钟以内旋转旋钮，然后设定时间，边观察边加热

通过空气炸组合烹饪 进行烹饪时

- 请仔细阅读第7页安全注意事项（加热管加热、蒸汽加热时）。

#### 通知

请按料理集所记载的材料、分量、烹饪方法进行烹饪。

- 除料理集所记载的料理（分量）以外，可能无法通过自动烹饪顺利完成。（请通过手动烹饪边观察边手动加热）
- 因室温、初始温度、炉内温度、电源电压等不同，效果状态和加热时间也会有所差异。



## 使用红外传感器

# 加热 牛奶和酒类 饮料

※请参考正确使用的技巧。(第25~26页)

### 警告



#### 请勿过度加热饮料

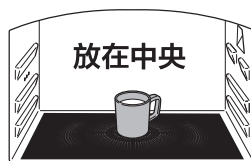
饮料等液体可能会在取出时突然沸腾，从而导致烫伤。

禁止

· 在加热饮料前后请用勺子搅拌均匀。

### 基本操作 (例: 加热牛奶)

## 1 放入食物



微波 (红外传感器)

请勿使用烤盘

## 2 按下饮料, 选择菜单编号

· 按牛奶杯数选择菜单编号。



按下

13-1 杯牛奶 → 13-2 杯牛奶 → 13-3 杯牛奶 → 13-4 杯牛奶 → 14 酒类



显示示例: 牛奶

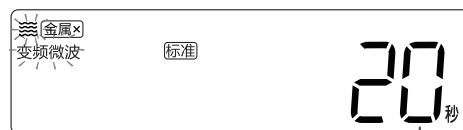
加热的类型

杯数

## 3 开始 (开始加热)



按下



中途会变为显示剩余时间。

## 4 蜂鸣器响3次, 则加热完成

- 忘记取出食物时, 蜂鸣器会响起。(1分钟、3分钟、5分钟后) 可通过打开炉门或者按“取消”键, 使其停止。
- 烹饪完成后, **冷却中** 可能会闪烁并通过风扇冷却电气部件等。冷却扇运行期间请勿拔下电源插头。  
风扇运行期间也可以烹饪。

容器会变热  
取出时请当心



### ■ 选择喜好的效果时

- 选择菜单后, 按下 进行调整
- 按下 则变为 [大火]; 按下 则变为 [小火]。大火、小火均有1、2、3。
- 此外, 在开始后10秒内仍可变更。

### ■ 烹饪期间打开炉门时

- 按下“取消”键并在手动“微波”模式下边观察边加热 (第34~35页)

### ■ 完成后希望继续加热时 (延长时间)

- 烹饪完成后1分钟以内旋转旋钮, 然后设定时间, 边观察边加热

微波（红外传感器）

无法使用烤盘

请仔细阅读



第6~7页安全注意事项（微波加热时）  
第18~19页自动加热的注意事项和技巧

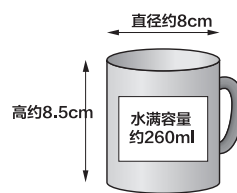
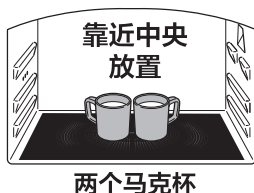
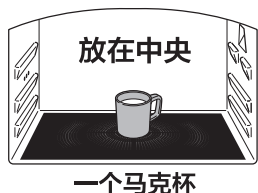
## 13 牛奶

### 加热放入马克杯的牛奶。

● 按下饮料键后，会依次 13-1 1杯牛奶 → 13-2 2杯牛奶 → 13-3 3杯牛奶 切换为 14 酒类 ← 13-4 4杯牛奶

- 一次可加热的分量…13-1: 1杯、13-2: 2杯、13-3: 3杯、13-4: 4杯  
(可能会过度加热，因此选择杯数时，请仔细确认)
- 请将马克杯放在炉内中央。

放在炉内中央以外的地方时，红外传感器可能无法正确检测，可能会出现沸腾的情况。



- 请区分容器类型/尺寸/分量。  
容器类型/尺寸/分量不同时，红外传感器可能无法正常工作。
- 容器…矮款广口马克杯。  
请使用示意图所示尺寸的马克杯。
- 1杯的量…标准为200ml。（少于标准分量时，可能会沸腾）

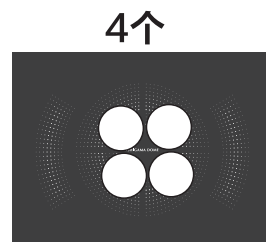
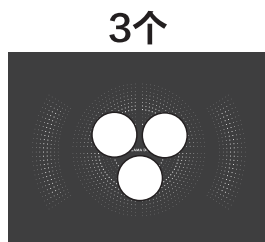
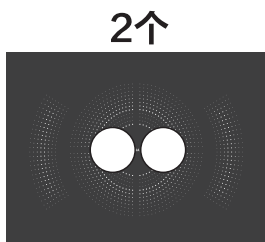
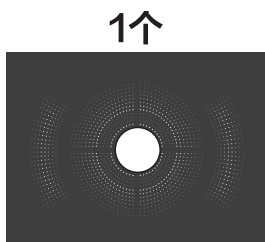
取出时，牛奶可能会突然沸腾并飞溅，导致烫伤。

- 加热前后请用勺子搅拌均匀牛奶。
- 加热后请放置一段时间后取出。



### 按个数放置的方法

→请靠近中央放置。



### 容器的种类、大小和数量不同时，对于咖啡、水等饮料

→请在手动“微波”模式下保守设定时间，边观察边加热。（第46页）

## 14 酒类

微波（红外传感器）



请仔细阅读

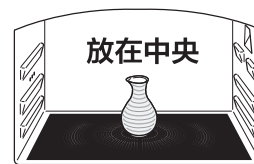
第6~7页安全注意事项（微波加热时）  
第18~19页自动加热的注意事项和技巧

无法使用烤盘

### 加热放入酒瓶的酒。

●按下饮料键后，会依次 13-1 1杯牛奶 → 13-2 2杯牛奶 → 13-3 3杯牛奶  
↑ 14 酒类 ← 13-4 4杯牛奶 ← 切换为

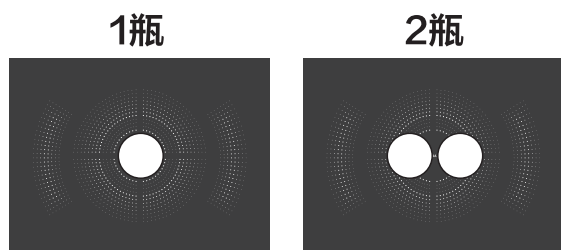
- 一次可加热的分量…1~2瓶
- 请将酒瓶放在炉内中央。  
放在炉内中央以外的地方时，红外传感器可能无法正确检测，可能会出现沸腾的情况。
- 请区分容器尺寸/分量。
  - 容 器…矮胖酒瓶。  
(容器大小、形状、材质不同，则效果可能有所差异)
  - 1瓶的量…标准为160ml（酒瓶的8分处）。  
(少于标准分量时，可能会沸腾)
  - 加热酒时，为减少加热不均，可用锡纸卷住酒瓶口较细的部分。  
※锡纸触碰到炉内炉壁、底部、炉门后可能会冒出火星或炉门玻璃破碎，因此请注意避免触碰到这些地方。



酒瓶（酒类）

放在炉内中央以外的地方时，红外传感器可能无法正确检测，可能会出现沸腾的情况

■按瓶数放置的方法  
→请靠近中央放置。



■用杯子加热时

→请在手动“微波”模式下保守设定时间，边观察边加热。（第46页）

## 自动烹饪

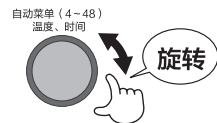
# 通过自动菜单进行烹饪

就自动菜单（自动菜单4~45）的基本操作进行说明。

关于自动菜单15~23、31~33、43~45，请一并参阅第29~33页。


关于自动菜单13、14，请一并参阅第25、26页。

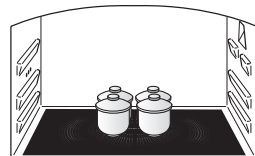
除自动菜单15~23外的各菜单详细做法请参考料理集。



**基本操作**（例：27茶碗蒸）菜单不同，则操作和显示会有所差异。

## 1 将食物放入炉内

※使用蒸汽的菜单应做好加水准备。（第11页）第29~33页有  标识的菜单其他菜单请参阅料理集。

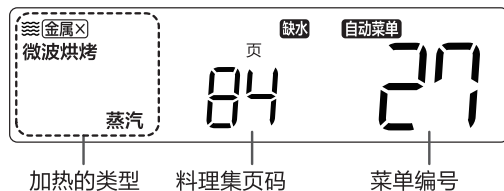


放在指定位置。

## 2 选择菜单



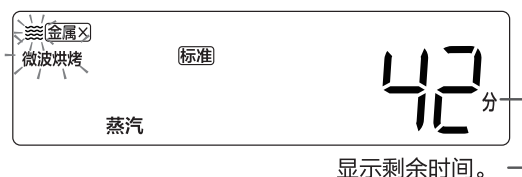
烹饪菜单		
24 盐烤秋刀鱼	27 茶碗蒸	31 简易面包
25 烤鱼（片）	28 日式炒面	32 简易法式面包
26 烩饭	29 咖喱蔬菜	33 简易披萨
	30 烤红薯	34 法式面包



加热的类型 料理集页码 菜单编号

- 旋转旋钮后，从炉门上记载的菜单（4~45）选择菜单。
- 显示部位会显示菜单编号。

## 3 开始（开始烹饪）

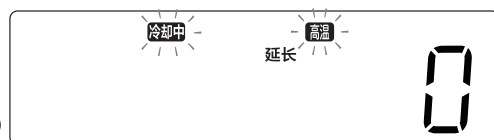


显示剩余时间。

- 在部分菜单中，烹饪期间蜂鸣器会响5次，因此请打开炉门，按照料理集操作，然后关闭炉门，按下“开始”键。（第32页“关于烹饪期间的提示音”）

## 4 蜂鸣器响3次，则烹饪完成





- 部分菜单的显示部位会显示“高温”。
- 忘记取出食物时，蜂鸣器会响起。（1分钟、3分钟、5分钟后）可通过打开炉门或者按“取消”键，使其停止。
- 烤盘等会变热，因此取出时请当心。请勿放在不耐热的场所。此外，蒸汽烹饪完成后，请当心从出气口冒出的蒸汽。
- 使用蒸汽的菜单请为管路排水并进行自清洁。（第51页）



容器会变热  
取出时请当心



### ■选择效果时

- 选择菜单后，按下   进行调整
- 按下  则变为 [大火]；按下  则变为 [小火]。大火、小火均有1、2、3。此外，在开始后10秒内仍可变更。

### ■完成后希望继续加热时（延长时间）

- 烹饪完成后1分钟以内旋转旋钮，然后设定时间，边观察边加热

### ■中途希望调整烹饪时间时

- 烹饪期间显示剩余时间后，旋转旋钮，以1分钟为单位进行调整（也有无法调整的菜单）



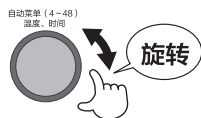
### ■显示部位闪烁显示“缺水”、蜂鸣器响起时

- 在加水盒中加水（烹饪期间也可以加水）
- 加水后1~3分钟后“缺水”显示会消失。“缺水”显示消失之前蜂鸣器可能会响起。

# 通过自动菜单进行烹饪（续）

## 需要预热的烹饪操作（例：36披萨）

### 1 选择菜单



31 简易面包	35 黄油面包卷	39 海绵蛋糕
32 简易法式面包	36 披萨	40 戚风蛋糕
33 简易披萨	37 曲奇	41 生巧克力
34 法式面包	38 奶油泡芙	42 鸡蛋布丁



- 旋转旋钮后，从炉门上记载的菜单（4~45）选择菜单。
- 显示部位会显示菜单编号。  
※使用蒸汽的菜单应做好加水准备。（第11页）  
※部分菜单可放入烤盘预热。请参考料理集。

### 2 开始（开始预热）



- 预热约20分钟。  
在此期间，若不执行任何操作，则蜂鸣器3次后会取消菜单设定，而后电源会断开。
- 若放入烤盘预热，则烤盘会变热，因此取出或放入食物时请当心。

蜂鸣器响5次，则预热完成

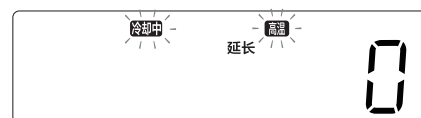
### 3 将食物放入炉内后开始（开始烹饪）



- 放入食物后按下“开始”键，则开始加热。  
※预热完成后不开/关炉门，则即便按“开始”键也不会运行。

### 4 蜂鸣器响3次，则烹饪完成

- 显示部位会显示“高温”。
- 忘记取出食物时，蜂鸣器会响起。（1分钟、3分钟、5分钟后）可通过打开炉门或者按“取消”键，使其停止。
- 烤盘等会变热，因此取出时请当心。请勿放在不耐热的场所。此外，蒸汽烹饪完成后，请当心从出气口冒出的蒸汽。
- 使用蒸汽的菜单请为管路排水并进行自清洁。（第51页）



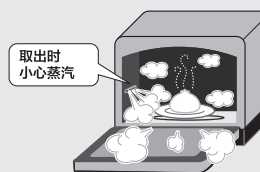
容器会变热  
取出时请当心



#### 须知事项

用蒸汽烹饪时，请注意开门时会有蒸汽冒出。

- 此外，请注意残留的蒸汽可能会从出气口排出。
- 请仔细阅读第7页安全注意事项（加热管加热、蒸汽加热时）。
- 请使用与加热的类型匹配的容器。“料理集”、“可使用的容器·不可使用的容器”（第14、15页）



#### 通知

请按使用说明书、料理集所记载的材料、分量、烹饪方法进行烹饪。

- 除料理集所记载的料理（原料）以外，可能无法通过自动烹饪顺利完成。（请通过手动烹饪边观察边手动加热）
- 因室温、初始温度、炉内温度、电源电压等不同，效果状态和加热时间也会有所差异。

微波（红外传感器）

+

蒸汽\*

※蒸汽仅追加在“16蒸汽全解冻”中。

请仔细阅读



第6~7页安全注意事项（微波加热时）  
第18~19页自动加热的注意事项和技巧

请勿使用烤盘

## 15 快速解冻

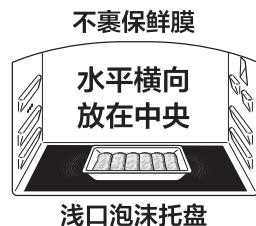
## 16 蒸汽全解冻

## 17 刺身半解冻

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。

（表面开始融化后，若在未充分解冻时直接完成，可能无法顺利解冻）

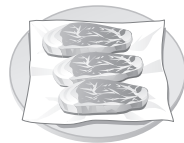
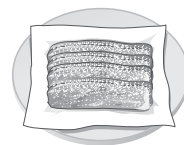


	15 快速解冻	16 蒸汽全解冻	17 刺身半解冻
效 果	可准备料理的状态 (可短时间解冻)	· 解冻到混合肉末散开的状态 · 解冻到薄片散开的状态 (比15快速解冻耗费时间。)	解冻到菜刀能很好切入、 中间仍有些冰冻的状态
可解冻的分量	100~600g		
加 水	不需要	需要（第11页）	不需要
保鲜膜和盖子	不需要		

### ■ 少于上述分量时、表面正在融化时、解冻不充分时

→请在“微波100W”模式下边观察边解冻。（第46页）

- 请勿裹上保鲜膜或盖上盖子，直接在发泡托盘上解冻
  - 若泡沫托盘很深，请移至浅口托盘或在耐热浅碟中铺上厨房用纸，然后将食物放上面解冻。
- 同时解冻两种或两种以上的食物时，请调整食物类型、大小
  - 可解冻的食物厚度在3cm以下最佳。
- 显示“C21”“高温”后，应充分冷却炉内后解冻
  - 炉内很热时，红外传感器可能无法正常运行。请按下“取消”键并打开炉门，等待显示内容消失后再使用。
- 用锡纸防止变色和煮熟
  - 分量大时，建议整个包一圈。
  - 形状不均匀的食物（鱼类等）则卷成细长状。



#### 注意事项

- 请谨慎卷好锡纸，避免触碰到炉内炉壁、底部和炉门。  
(否则可能冒出火星、炉门玻璃破裂)

- 根据待解冻食物的形状和类型，可能会部分煮过熟，部分还很硬
  - 特别是肥肉、涮锅肉等的薄片可能无法顺利解冻。

#### 冷冻和解冻的精髓

- 准备新鲜的食材并将其冷冻。
- 将食材按单次均匀切成薄片（3cm以内）。  
大小应为宽6cm×长10cm以上。如果形状太小或处于堆叠、块状状态，则无法顺利解冻。



请仔细阅读

第6~7页安全注意事项（微波加热时）  
第18~19页自动加热的注意事项和技巧

微波（红外传感器）

请勿使用烤盘

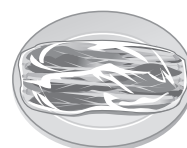
像煮蔬菜（叶菜、根菜）一样进行微波加热。

### 18 蔬菜（叶菜）：菠菜/西兰花/卷心菜等

- 一次可加热的分量…100~300g（仅限食物重量）
- 准备…将蔬菜用水洗净并用保鲜膜包紧，  
将保鲜膜封口部分朝下放置并放在扁平浅碟上。
  - 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。
  - 包裹的范围尽可能大一些，避免食物从浅碟冒出来。

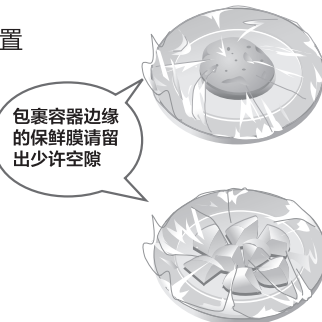


放在中央  
放在浅碟上



### 19 蔬菜（根菜）：土豆/芋头/南瓜等

- 一次可加热的分量…100~300g（仅限食物重量）
- 准备…将蔬菜用水洗净，在有水的状态下放入浅碟上，  
并用保鲜膜包裹好食物，确保与浅碟之间留有空隙。
  - 整个全煮时  
将整个浅碟包裹保鲜膜后加热。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，所以不要撕开保鲜膜）
    - 加热两个或以上时，为确保加热均匀，需要挑选大小一致的蔬菜。
    - 加热又大又圆的大土豆时，需要将烹饪效果调整至〔大火〕。
  - 切开炖煮时  
剥皮并将其切成适当大小，加入一点水后放在浅碟上，  
并用保鲜膜包裹好食物，确保与浅碟之间留有空隙。



包裹容器边缘的保鲜膜请留出少许空隙

#### 须知事项

- 烹饪叶菜和根菜时，请务必将其放到浅碟上进行加热。
- 烹饪叶菜时，只需包裹食物，而无需将整个浅碟包裹起来。
- 烹饪根菜时，请将整个浅碟用保鲜膜包裹好。
- 请勿将保鲜膜重叠包裹或绕圈多次。
- 请勿用保鲜膜以外的物品进行包裹。  
※若使用方法不正确，则可能会导致食物加热过度，从而导致冒烟、着火。此外，冒出火星后炉内底部可能会开裂或引发故障。

#### ■ 大小不均的蔬菜，需要多加水分进行烹饪的蔬菜炖煮方法

- 稍微多加一点水，放入耐热容器中，用保鲜膜包裹好后在“微波600W”模式下，边观察边加热。（第46页）
- 使用“根菜”模式加热切小的胡萝卜或多种蔬菜时，可能会冒出火星，导致烧焦、变干燥。



（包裹保鲜膜时留出少许空隙）

#### ■ 食物分量不足100g时

- 请在“微波600W”模式下边观察边加热。（第46页）使用自动模式烹饪时可能会导致冒烟或着火。

不可加热分量过少的食物!



#### ■ 加热不足时

- 请上下翻转食物或更换左右侧，延长加热时间或在“微波600W”模式下边观察边加热。

## 20 酥脆加热 (加热时间标准约12分钟)

加热管

+

蒸汽

将常温的炸制品、烧烤食品、法式面包、咖喱面包等加热至酥脆。

- 一次加热的分量 100~200g (炸丸子: 1~2个左右、天妇罗虾: 1~4只左右、法式面包: 4片左右、咖喱面包: 1~2个左右、炸肉排三明治: 2片左右)

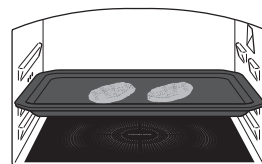
- 加热方法 请取下食物的包装或容器, 直接将食物放入烤盘, 将烤盘放在中层加热。

将希望酥脆的一面放在上面。

- 请根据热度喜好、类型、个数来调整“烹饪效果”。
  - 加热已烹饪好的冷藏食物时, 请选择[大火]后进行加热。
  - 不能用于市面上销售的烹饪好的冷冻食品。
- 请按照包装说明, 在手动“微波”模式下边观察边加热。

- 拆下包装和容器后加热

- 请撕开保鲜膜和保鲜袋等不耐热的包装后再加热。
- 请勿将食物转移到容器, 请直接放入烤盘进行加热。



放入烤盘、中层

## 21 松软面包

将市面上销售的面包(黄油卷面包和夹菜面包)加热至松软。

- 可加热的分量和设定

(效果调节的方法第27页)

效果调节	标准	大火1	大火2	大火3
加热时间标准	约3分30秒	约4分钟		
【常温·冷藏】黄油卷面包	4个	—		
【常温·冷藏】夹菜面包	1个	—		
【冷冻】黄油卷面包	—	1个	2个	

黄油卷面包: 1个约30g、夹菜面包: 1个约100g

常温/冷藏面包请按热度喜好、面包的初始温度、个数等调节效果(小火3~大火1)。请将冷冻黄油卷面包的火候设为大火2或大火3。

- 按大火2、大火3加热常温/冷藏的面包时, 则会加热过度。
- 加热冷冻黄油卷面包时, 若达不到大火2或大火3, 则加热不充分。

- 加热方法…拆下食物包装和容器, 在炉内底部铺上厨房用纸并在上面直接放上面包进行加热。

- “延长”表示烘烤加热。
- 微波延长加热时间时, 请按手动微波600W模式每隔5~10秒边观察边加热。
- 烤吐司时, 请按“43烤吐司”“44烤吐司(冷冻)”“45蒸汽吐司”进行烤制。

- 拆下包装和容器后加热

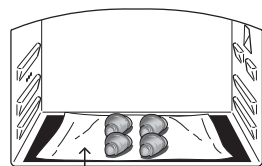
- 请拆下锡纸。
- 因采用微波和加热管组合加热, 因此请勿使用锡纸等金属, 以免火星飞溅。
- 请撕开保鲜膜和塑料等不耐热的包装, 无需挪到容器中, 直接放在厨房用纸上即可。

加热管

+

微波

无法使用烤盘

厨房用纸  
将食物放在炉内中央



## 22 速冻包子 (加热时间标准约1分20秒)

微波

+

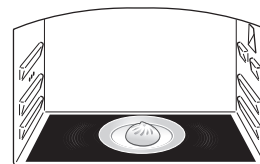
蒸汽

请勿使用烤盘

用微波和蒸汽将市面上销售的速冻包子加热至松软。  
(无法烹饪生包子)

- 一次可加热的分量…冷藏· 常温包子一次可加热1~4个、冷冻包子一次可加热1~2个(1个约90g)
- 加热方法…将拆下包装和容器的速冻包子放在耐热盘中,放在中央加热。
  - 请按热度喜好、初始状态(冷藏· 常温/冷冻)、个数、速冻包子大小并参考下表,用“效果调节”键调整火候。

效果调节	标准	大火1	大火2	大火3
加热时间标准	(约1分20秒)	(约2分20秒)	(约3分20秒)	(约4分20秒)
冷藏· 常温 (1~4个)				
冷冻 (1~2个)	—		—	



放在耐热盘中

- 拆下包装和容器后加热。
  - 请撕开保鲜膜和保鲜袋等包装后再加热。

## 31、32、33 简易面包系列

用微波缩短发酵时间。  
从面团制作到烤制完成约需1个小时。

微波

→

加热管\*

\* “32简易法式面包” 还需使用蒸汽。

- 选择菜单开始后,按发酵→烤制完成的顺序进行烤制。
  - 显示的时间是各个工序的时间。
  - 蜂鸣器响5次,则表示工序完成。然后会进入下一个工序,因此请根据料理集继续操作,请勿按“取消”键。
  - 设为喜好的烤制效果时,选择菜单后按下 则可调整效果。仅[大火3]、[小火3]的发酵时间会自动调整。

- 请注意配件
  - 请注意微波加热工序不可使用烤盘、金属容器、不耐热的容器。

- 做法· 配件注意事项请参考料理集第99~105页。

## 43、44、45 烤吐司系列

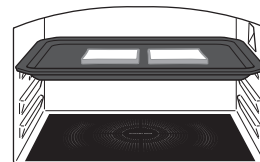
烤制1~2片吐司。  
烧烤加热时,中途发出翻面提示音。

- 蜂鸣器响5次后请立即翻面并按下“开始”键。

- 烤制方法请参考料理集第98页。

加热管\*

\* “45蒸汽吐司” 还需使用蒸汽。



放入烤盘、上层

### ◆ 关于烹饪期间的提示音(蜂鸣声响5次)

- 部分菜单在烹饪期间会有提示音响起,提示翻面等。
- 若不开/关炉门,则即便按“开始”键也不会运行。(显示“炉门”)
- 若不打开炉门,则蜂鸣器每隔1分钟响一次,最多响5次。

## 23 便利店便当 (加热时间标准约1分10秒)

微波

加热在便利店、超市等购买的便当。

请勿使用烤盘

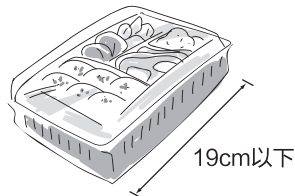
- 一次可加热的分量…一人份 (便当1个)
- 加热方法…请以圆为中心，直接放入炉内中央加热，无需撕掉便当的包装。  
(请务必取掉煮鸡蛋和铝盒、酱油和蛋黄酱等的调味料)

※希望继续加热时，请在手动“微波”模式下边观察边加热。

### 可加热的便当

便利店和超市售卖的便当  
(有微波加热标识的便当)

米饭和菜肴分开  
剧幕间歇期间食用的幕间便当等  
(1边约19cm以下)



(1边大于19cm可放入炉内底部时，请按效果调节的[大火]进行加热。)

### 加热后的便当状态

便当种类不同，则加热情况会有所差异。

- 炸制品加热的温度可能较高，较厚的食物可能会加热成温热状态
- 腌制品也可加热。

### 不可加热的便当

便当店的外卖便当  
(无微波加热标识的便当)

盖浇食物



放入浅口容器的肉炒面和意大利面等



炸制品、烧麦等小分量家常菜



饭团



## 为顺利加热

- 单个分别加热
  - 同时放入2个或上下堆叠时，可能无法顺利加热。
- 购买后请尽早加热
  - 立即加热所购买的便当 (食物温度约为20℃)。
  - 保存在冰箱中时，按效果调节的[大火]进行加热。
- 确认容器
  - 除便利店和超市售卖的便当外，可能使用不适于微波加热的容器 (泡沫苯乙烯等)，此时请勿加热。
- 请勿加热鸡蛋
  - 请取出煮鸡蛋和蒸鸡蛋，否则直接放入煮鸡蛋和煎鸡蛋时可能会破裂。

## 手动烹饪

# 微波加热、微波炖煮

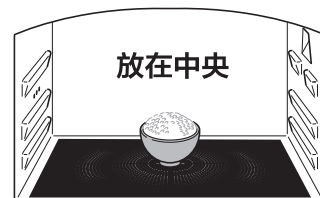


例：加热米饭（600W模式下加热1分钟）

（设定时间标准：第46页）

## 1 放入食物（米饭）

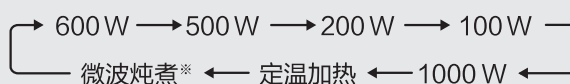
- 使用与食物的分量相应的、可在微波中使用的耐热容器并直接放入炉内中央。



## 2 选择输出功率



每次按下，均按以下顺序依次切换



※选择微波炖煮时，会显示最初设定的600W。

## 3 调整时间



- 可设定的最长时间  
微波1000W：3分钟  
微波600W、500W：20分钟微波200W、100W：90分钟

微波炖煮时，调整600W模式下的烹饪时间后按下确定，然后调整200W模式下的烹饪时间。请一并参阅右侧页面。



### ■ 烹饪时间的设定单位

1000W	0 3分钟
	以10秒为单位
600W	0 5分钟 10分钟 20分钟
500W	以10秒为单位   以30秒为单位   以1分钟为单位
200W	0 15分钟 40分钟 90分钟
100W	以30秒为单位   以1分钟为单位   以5分钟为单位

## 4 开始（开始加热）



会显示剩余时间。

## 5 蜂鸣器响3次，则加热完成

- 忘记取出食物时，蜂鸣器会响起。（1分钟、3分钟、5分钟后）可通过打开炉门或者按“取消”键，使其停止。
- 烹饪完成后，**冷却中**可能会闪烁并通过风扇冷却电气部件等。冷却扇运行期间请勿拔下电源插头。  
风扇运行期间也可以继续烹饪。

容器会变热取出时请当心



- 反复加热时，为保护电气部件，按1000W加热时，可能会自动降到600W。效果不佳时，请延长加热时间或在手动微波模式下边观察边延长加热时间。
- 开始微波加热时和加热途中可能会发出“叽”声，这是烹饪时的运行声，并非故障。

## 警告



### 请勿过度加热食品

否则可能会冒烟或发生火灾。

禁止

- 请参考第46页的设定时间标准来保守设定时间，边观察边加热。



### 禁止过度加热饮料、含油多的食物、浓稠食物等

否则从炉内取出时可能会突然沸腾，导致烫伤。

禁止

- 饮料：咖啡、牛奶、豆浆、水、酸奶等液体，味噌汤等汤料
- 多油食物：鲜奶油、黄油等
- 浓稠食物：咖喱蔬菜、含颗粒的汤汁等
  - 在加热饮料前后请用勺子搅拌均匀。
  - 请保守设定时间，边观察边加热。



请仔细阅读

第6~7页安全注意事项（微波加热时）

### 微波炖煮

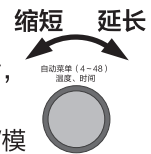
- 最开始按600W（大火）加热，然后按200W（小火）加热。
- 步骤3中先调整600W模式下的时间，并按下 确定后调整200W模式下的时间，然后按下“开始”键。
- 微波600W模式下加热完成后，会继续显示微波200W模式下的剩余烹饪时间。



### 中途希望调整烹饪时间时

→加热期间旋转旋钮，则以1分钟为单位调整烹饪时间

- 1000W模式下剩余时间显示为3分钟以下时，600W、500W模式下的剩余时间显示为5分钟以下时，则以10秒为单位调整烹饪时间。
- 关于1次烹饪可设定的时间，含可延长的时间在内，1000W模式下为最长为3分钟，600W·500W模式下最长为20分钟，200W·100W模式下最长为90分钟。



### 完成后希望继续加热时（延长时间）

→烹饪完成后1分钟以内旋转旋钮，然后设定时间，边观察边加热

### 输出功率使用方法区分标准

1000W	600W	500W	200W	100W
<p>大火</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 快速加热食物</li> </ul>	<p>中火</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 炖蔬菜（准备）</li> <li>● 加热食物</li> </ul>	<p>小火</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 所有烹饪工序</li> <li>● 加热冷冻食物</li> <li>● 加热容易崩开的食物</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 微波炖煮</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 解冻</li> </ul>

### 关于保鲜膜

虽然加热时不需要保鲜膜，但部分菜单可包裹保鲜膜进行加热。详情请参考手动加热模式下的设定时间标准（第46页）和料理集。

※在米饭和菜肴上包裹保鲜膜进行加热时，在容器边缘包裹保鲜膜时，请留出空隙。（密封时可能导致破裂、炉内破损）

### 关于冷冻食品和爆米花

加热市面上销售的冷冻食品时，请参考包装说明中记载的输出功率和加热时间。加热爆米花时，请根据包装说明的加热方法，烹饪时近距离观察烹饪状态。加热时间仅供参考，加热不足时请边观察边调整时间。

### 须知事项

请不要加热少许混合蔬菜。否则可能会冒出火星，导致烧焦、干燥等。

不可加热分量过少的食物！



# 利用红外传感器微波加热时 定温加热

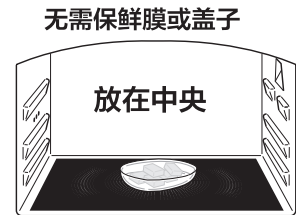
分量以一人份（150g）为基准。



## 例：软化黄油

### 1 放入食物

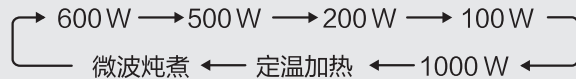
- 使用与食物的分量相应的、可在微波中使用的浅口耐热容器并放入炉内中央。
- 炉内很热时请充分冷却后加热。  
(炉内很热时，红外传感器可能无法正常运行)



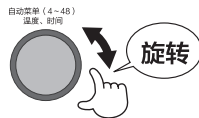
### 2 选择定温加热



每次按下，均按以下顺序依次切换

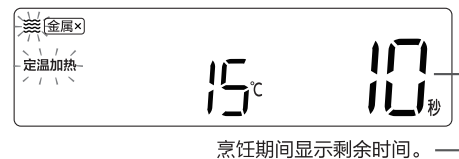


### 3 从-10~90°C范围内选择温度



- 设定温度标准请参考右侧页面。
- 分量以一人份（150g）为基准。  
分量较多时将温度设高些，分量较少时设低些。
- 不足100g的食物请勿设定为50°C以上。

### 4 开始（开始加热）



### 5 蜂鸣器响3次，则加热完成

- 忘记取出食物时，蜂鸣器会响起。（1分钟、3分钟、5分钟后）  
可通过打开炉门或者按“取消”键，使其停止。

#### ■ 完成后希望继续加热时（延长时间）

→ 烹饪完成后1分钟以内旋转旋钮，然后设定时间，边观察边加热

#### ■ 烹饪期间无法变更烹饪温度

#### 通知

- 红外传感器用于读取食物表面温度，内部可能与设定温度不同，食物内部的温度可能会因食物种类和厚度、调味料等高于或低于设定温度。
- 效果温度可能因容器大小、形状、材质而有所差异。
- ※若使用方法不正确，则效果可能不佳。此外，可能导致食物烧焦、冒烟、起火。

## 警告



### 请勿过度加热食品

否则可能会冒烟或起火。

禁止

· 烹饪期间请边观察边加热。



### 有盖的容器不要用于红外传感器进行微波加热烹饪 (第18页)

禁止

有盖子会导致无法正确感知温度而过度加热、食品起火和容器破裂。  
· 请去掉容器的盖子后加热。

## 应遵守事项



请仔细阅读

第6~7页安全注意事项(微波加热时)  
第18~19页自动加热的注意事项和技巧

### ● 加热婴儿食物和护理食物时

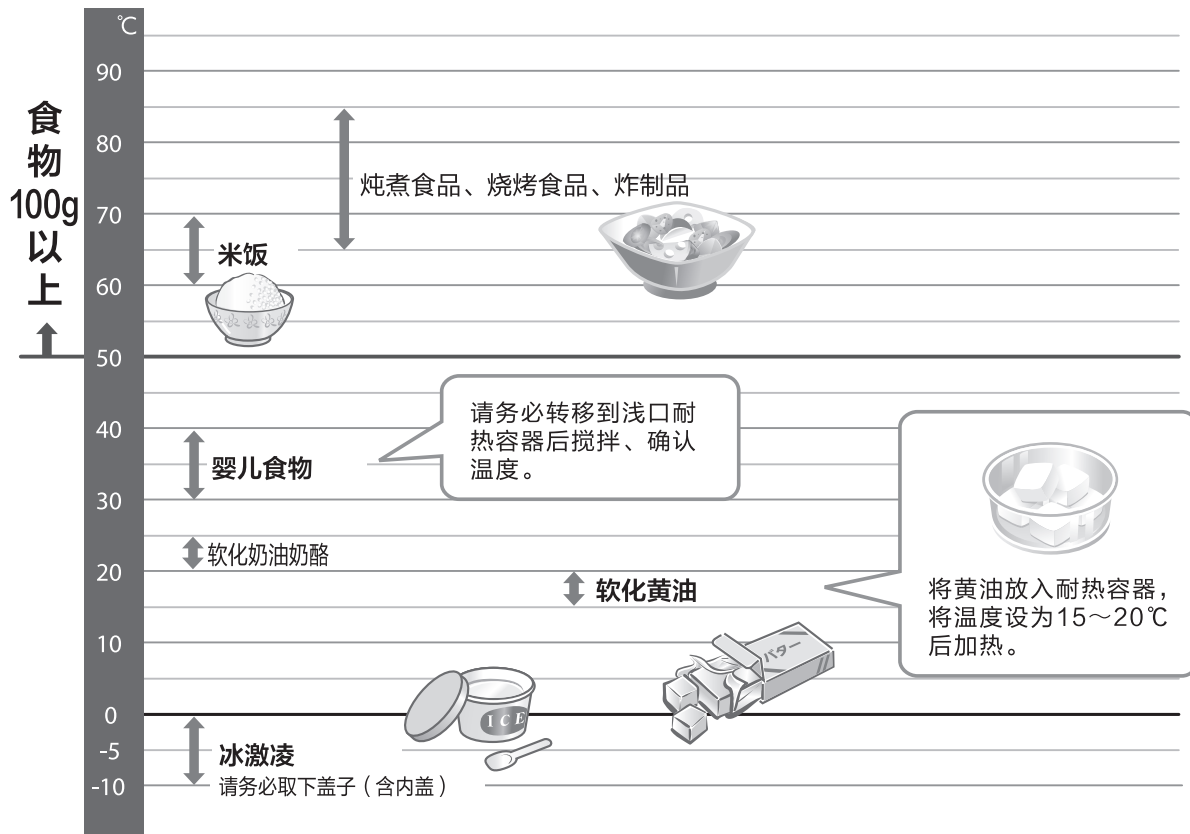
- 请转移到浅口耐热容器。
- 不可加热冷冻食物。  
请按手动“微波”模式边观察边加热。
- 喂食婴儿前请务必搅拌均匀后确认食物温度。

充分注意!



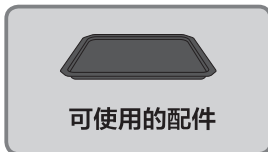
● 请勿按“定温加热”模式加热饮料。牛奶请参考自动菜单“13牛奶”，酒类请参考自动菜单“14酒类”，其它请参考第46页的时间保守设定时间，并按手动“微波”模式边观察边加热。

## 设定温度标准



## 手动烹饪

# 烘烤烹饪



### 有预热

料理集中有放入烤盘预热的菜单。

## 1 选择有预热烘烤

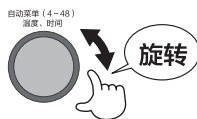


※显示部位会显示「预热」。

每次按下，均按以下顺序依次切换



## 2 调整温度



- 设定温度：100~250℃  
但炉内热时（显示部位闪烁“高温”），为保护电气部件，可能无法设定为210℃以上。

## 3 开始（开始预热）



- 预热完成前1分钟会显示剩余时间。

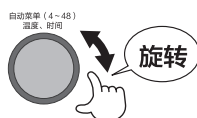


### 蜂鸣器响5次，则预热完成（“预热完成”字样亮灯）

- 预热约20分钟。在此期间，若不执行任何操作，则蜂鸣器响3次后会取消菜单设定，而后电源会断开。

## 4 将食物放入炉内并调整时间

（烤盘请参考料理集中的菜单）



### ■ 希望变更烹饪温度时

调整时间后按下  并旋转， 以10℃为单位调整烹饪温度。

### ■ 烹饪时间的设定单位（最长为90分钟）

0	15分钟	40分钟	90分钟
以30秒为单位	以1分钟为单位	以5分钟为单位	

- 若放入烤盘预热，则烤盘会变热，因此取出或放入食物时请当心。

## 5 开始（开始烹饪）



- 放入食物后按下“开始”键，则开始加热。  
※预热完成后不开/关炉门，则即便按“开始”键也不会运行。



## 6 蜂鸣器响3次，则烹饪完成

- 忘记取出食物时，蜂鸣器会响起。（1分钟、3分钟、5分钟后）可通过打开炉门或者按“取消”键，使其停止。
- 显示部位会显示“高温”。

炉内和烤盘会变热，  
取出时请当心



### 关于设定温度

关于烘烤设定温度，根据热电温度计法测量炉内的中心位置。（依据JIS测量法）利用市面上销售的温度计测量温度时，温度可能不一致。

**预热：**提前将炉内温度调整至适合烹调的温度。

- 预热期间无法变更温度。
- 按照与设定温度相同的温度进行预热。但设定温度大于或等于210℃时，预热温度为200℃。
- 预热时间标准：设定200℃时预热约14分钟。  
→根据预热前的炉内温度和室温、电压等，预热时间会略有差异。

## 无预热

**1 将食物放入炉内**  
(烤盘请参考料理集中的菜单)

**2 选择无预热烘烤**



※显示部位不会显示[预热]。

每次按下，均按以下顺序依次切换

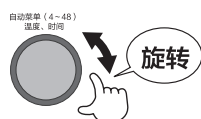


**3 调整温度**



- 设定温度：100~250℃  
但炉内热时（显示部位闪烁“高温”），为保护电气部件，可能无法设定为210℃以上。

**4 调整时间**



■ 烹饪时间的设定单位（最长为90分钟）

0	15分钟	40分钟	90分钟
以30秒为单位	以1分钟为单位	以5分钟为单位	

**5 开始（开始烹饪）**



**6 蜂鸣器响3次，则烹饪完成**

- 忘记取出食物时，蜂鸣器会响起。（1分钟、3分钟、5分钟后）可通过打开炉门或者按“取消”键，使其停止。
- 显示部位会显示“高温”。


炉内和烤盘会变热，取出时请当心



### 中途希望变更烹饪时间时

- 烹饪期间旋转旋钮，则可调整烹饪时间
- 关于1次烹饪可设定的时间，含可延长的时间在内，最长为90分钟。

### 中途希望变更烹饪温度时

- 烹饪期间按下 ，在设定温度闪烁期间旋转旋钮，则可调整烹饪温度

### 完成后希望继续加热时（延长时间）

- 烹饪完成后1分钟以内旋转旋钮，然后设定时间，边观察边加热

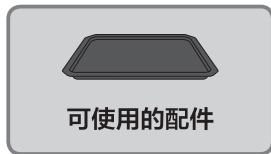
- 烘烤效果可能因室温、形状、数量、尺寸、初始温度、电源电压而有所差异。
- 若加热期间调换食物的前后方或部分裹上锡纸，则可顺利烹饪。

### 须知事项

- 烹饪完成后，烤盘会变热，请特别小心。
- 请仔细阅读第7页安全注意事项（加热管加热、蒸汽加热时）。



# 手动烹饪 发酵



## 发酵

用于发酵面团等。

### 1 将食物放入炉内

(料理集中的菜单规定将指定烤盘放到指定位置)

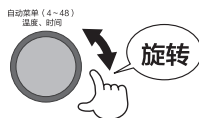
### 2 选择发酵



每次按下，均按以下顺序依次切换

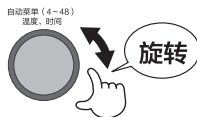


### 3 调整温度



· 设定温度：30°C/35°C/40°C/45°C

### 4 调整时间



■ 烹饪时间的设定单位 (最长为90分钟)



### 5 开始 (开始发酵)



显示剩余时间。

当面团处于干巴巴状态时，请边观察边裹上保鲜膜或盖上抹布、加喷水雾。

· 炉内温度接近设定温度时，加热管不运行，但这并非故障。

### 6 蜂鸣器响3次，则发酵完成

· 忘记取出食物时，蜂鸣器会响起。(1分钟、3分钟、5分钟后)可通过打开炉门或者按“取消”键，使其停止。

#### ■ 中途希望变更烹饪时间时

- 烹饪期间旋转旋钮，则以1分钟为单位调整烹饪时间
- 关于1次烹饪可设定的时间，含可延长的时间在内，最长为90分钟。

#### ■ 完成后希望继续烹饪时 (延长时间)

- 烹饪完成后1分钟以内旋转旋钮，然后设定时间，边观察边加热

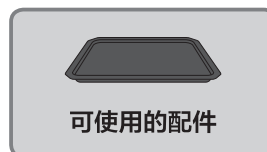
#### ■ 烹饪期间无法变更烹饪温度

#### 充分冷却炉内和烤盘后进行发酵

显示部位显示“C21”“高温”时，请按下“取消”键并打开炉门，等待炉内温度下降。炉内温度较高时无法顺利发酵。

## 手动烹饪

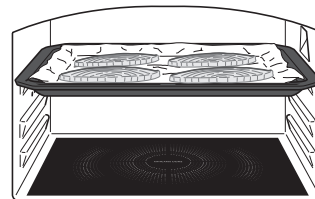
# 烧烤烹饪



### 例：烤鱼

## 1 将食物放入炉内

- 因通过上加热管烹饪，所以建议放在上层。



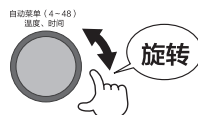
## 2 选择烧烤



每次按下，均按以下顺序依次切换



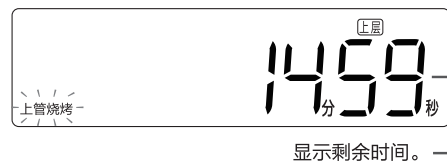
## 3 调整时间



### ■ 烹饪时间的设定单位 (最长为30分钟)

0	5分钟	10分钟	30分钟
以10秒为单位	以30秒为单位	以1分钟为单位	

## 4 开始 (开始烹饪)



- 若在双面上色，请在加热期间为食物翻面，然后再次按“开始”键。

炉内和烤盘会变热，取出时请当心

## 5 蜂鸣器响3次，则烹饪完成

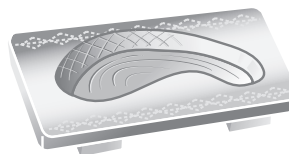
- 忘记取出食物时，蜂鸣器会响起。(1分钟、3分钟、5分钟后)可通过打开炉门或者按“取消”键，使其停止。
- 显示部位会显示“高温”。

### ■ 中途希望变更烹饪时间时

- 烹饪期间旋转旋钮，则以1分钟为单位调整烹饪时间
- 关于1次烹饪可设定的时间，含可延长的时间在內，最长为30分钟。

### ■ 完成后希望继续加热时 (延长时间)

- 烹饪完成后1分钟以内旋转旋钮，然后设定时间，边观察边加热



### 须知事项

烹饪完成后，烤盘会变热，请特别小心。

- 请仔细阅读第7页安全注意事项 (加热管加热、蒸汽加热时)。

遇到此情况时

发酵/烧烤烹饪

## 手动烹饪

# 使用蒸汽烹饪 蒸汽

- “蒸汽”是以适于茶碗蒸的程序按低于100°C的温度加热。
- 烹饪鲜肉和鲜鱼时，使用“微波蒸汽”模式。

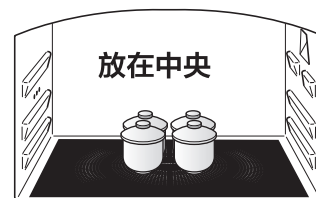
### 通过蒸汽烹饪

通过蒸汽和烘烤、微波进行加热。

## 1 做好加水准备，放入食物

- 做好加水准备。（第11页）  
将加水盒插到底

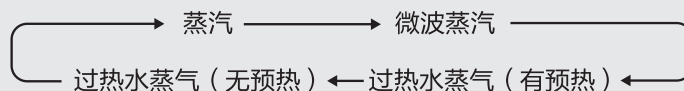
请勿使用烤盘




## 2 选择蒸汽

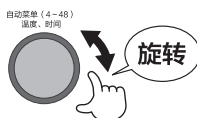


每次按下，均按以下顺序依次切换



- 蒸汽：同时使用烘烤和微波的蒸汽烹饪方式。请注意使用的容器。  
※烤盘和锡纸会冒出火星，因此无法使用。（显示 ）
- 需要大量蒸汽的蒸面包等无法“蒸汽”。

## 3 调整时间



- 茶碗蒸的做法请参考料理集第84页，加热时间设定请参阅“手动烹饪时”。（4人份的加热时间）

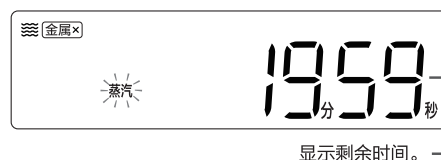
### ■ 烹饪时间的设定单位（最长为30分钟）

0	5分钟	10分钟	30分钟
以10秒为单位	以30秒为单位	以1分钟为单位	

## 4 开始（开始烹饪）



- 按下“开始”键后，约1分钟产生蒸汽。



## 5 蜂鸣器响3次，则烹饪完成

- 打开炉门时请充分注意蒸汽。此外，请当心从出气口冒出的蒸汽。
- 忘记取出食物时，蜂鸣器会响起。（1分钟、3分钟、5分钟后）可通过打开炉门或者按“取消”键，使其停止。
- 请为管路排水并进行自清洁。（第51页）

容器会变热，  
取出时请当心



### 须知事项

烹饪完成后，容器等会变热，请特别小心。

- 用蒸汽烹饪时，请注意开门时会有蒸汽冒出。  
此外，请注意残留的蒸汽可能会从出气口排出。
- 请仔细阅读第6~7页安全注意事项。
- 烹饪后接水盒也会变热。请等到主机冷却后拆下接水盒。

取出时  
请当心蒸汽!



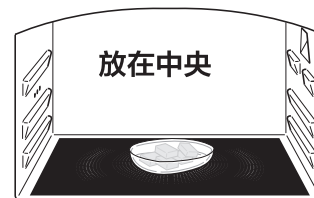
## 通过微波蒸汽烹饪

通过微波和蒸汽加热。（设定时间标准：第46页）

### 1 做好加水准备，放入食物

- 做好加水准备。（第11页）  
将加水盒插到底。
- 放入可在微波中使用的耐热容器并直接放在炉内中央。

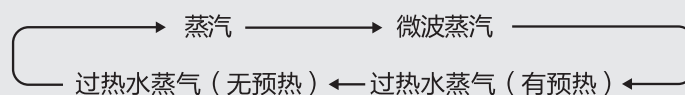
请勿使用烤盘




### 2 选择微波蒸汽

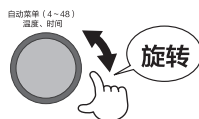


每次按下，均按以下顺序依次切换



- 微波蒸汽：通过微波（400W）和蒸汽加热。请注意使用的容器。  
※烤盘和锡纸会冒出火星，因此无法使用。（显示)

### 3 调整时间



#### ■ 烹饪时间的设定单位（最长为30分钟）

0	5分钟	10分钟	30分钟
以10秒为单位		以30秒为单位	以1分钟为单位

### 4 开始（开始烹饪）



- 按下“开始”键后，约1分钟产生蒸汽。



### 5 蜂鸣器响3次，则烹饪完成

- 打开炉门时请充分注意蒸汽。  
此外，请当心从出气口冒出的蒸汽。
- 忘记取出食物时，蜂鸣器会响起。（1分钟、3分钟、5分钟后）可通过打开炉门或者按“取消”键，使其停止。
- 请为管路排水并进行自清洁。（第51页）

容器会变热，  
取出时请当心



#### ■ 中途希望变更烹饪时间时

- 烹饪期间旋转旋钮，则以1分钟为单位调整烹饪时间
- 关于1次烹饪可设定的时间，含可延长的时间在内，最长为30分钟。

#### ■ 完成后希望继续加热时（延长时间）

- 烹饪完成后1分钟以内旋转旋钮，然后设定时间，边观察边加热

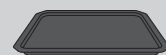
#### ■ 显示部位闪烁显示“缺水”、蜂鸣器响起时

- 在加水盒中加水  
（烹饪期间也可以加水）
- 加水后1~3分钟后“缺水”显示会消失。  
“缺水”显示消失之前蜂鸣器可能会响起。

## 手动烹饪

# 通过过热水蒸气进行烹饪

蒸汽



可使用的配件

### 有预热

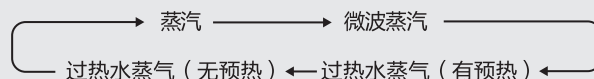
过热水蒸气属于高温现象。可能肉眼看不到，请特别注意。

## 1 做好加热准备，选择过热水蒸气（有预热）

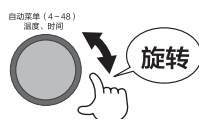


- 做好加水准备。（第11页）将加水盒插到底。
- ※显示部位会显示 **预热**。

每次按下，均按以下顺序依次切换



## 2 调整温度



- 设定温度：100~250℃
- 但炉内热时（显示部位闪烁“高温”），为保护电气部件，可能无法设定为210℃以上。

## 3 开始（开始预热）



- 预热完成前1分钟会显示剩余时间。

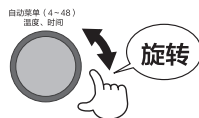


蜂鸣器响5次，则预热完成（“预热完成”字样亮灯）

- 预热约20分钟。在此期间，若不执行任何操作，则蜂鸣器响3次后会取消菜单设定，而后电源会断开。

## 4 将食物放入炉内并调整时间

（烤盘请参考料理集中的菜单）



### ■ 希望变更烹饪温度时

调整时间后按下 **蒸汽过热水蒸气** 并旋转，以10℃为单位调整烹饪温度。

### ■ 烹饪时间的设定单位（最长为60分钟）

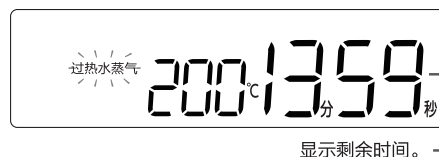
0	15分钟	40分钟	60分钟
以30秒为单位	1分钟为单位	以5分钟为单位	

- 若放入烤盘预热，则烤盘会变热，因此取出或放入食物时请当心。

## 5 开始（开始烹饪）



- 放入食物后按下“开始”键，则开始加热。
- ※预热完成后，若不打开/关闭炉门，则即便按“开始”键也不会运行。



## 6 蜂鸣器响3次，则烹饪完成

- 打开炉门时请充分注意蒸汽。
- 此外，请当心从出气口冒出的残留蒸汽。
- 忘记取出食物时，蜂鸣器会响起（1分钟、3分钟、5分钟后）。可通过打开炉门或者按“取消”键，使其停止。
- 请为管路排水并进行自清洁。（第51页）
- 显示部位会显示“高温”。

炉内和烤盘会变热，取出时请当心



- 烘烤效果可能因室温、形状、数量、尺寸、初始温度、电源电压而有所差异。
- 若加热期间调换食物的上下方、前后方或部分裹上锡纸，则可顺利烹饪。
- 炉内升温后会冒出蒸汽。

**预热：**提前将炉内温度调整至适合烹调的温度。

- 预热期间无法变更温度。
- 按照与设定温度相同的温度进行预热。但设定温度大于或等于210°C时，预热温度为200°C。
- 预热时间标准：设定200°C时预热约14分钟。  
→根据预热前的炉内温度和室温、电压等，预热时间会略有差异。

过热水蒸气…用加热到超过100°C的水蒸气（过热水蒸气）进行烹饪。  
※过热水蒸气也使用加热管。

## 无预热

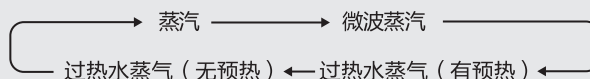
# 1 做好加水准备并将食物放入炉内，选择过热水蒸气（无预热）

（烤盘请参考料理集中的菜单）

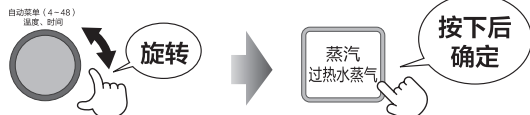


- 做好加水准备。（第11页）  
将加水盒插到底。  
※显示部位不会显示**预热**

每次按下，均按以下顺序依次切换



# 2 调整温度



- 设定温度：100~250°C  
但炉内热时（显示部位闪烁“高温”），为保护电气部件，可能无法设定为210°C以上。

# 3 调整时间



■ 烹饪时间的设定单位（最长为60分钟）

0 15分钟 40分钟 60分钟  
以30秒为单位 | 以1分钟为单位 | 以5分钟为单位

# 4 开始（开始烹饪）



# 5 蜂鸣器响3次，则烹饪完成


- 打开炉门时请充分注意蒸汽。
- 忘记取出食物时，蜂鸣器会响起（1分钟、3分钟、5分钟后）。可通过打开炉门或者按“取消”键，使其停止。
- 请为管路排水并进行自清洁。（第51页）
- 显示部位会显示“高温”。

炉内和烤盘会变热，取出时请当心

### ■ 中途希望变更烹饪时间时

- 烹饪期间旋转旋钮，则可调整烹饪时间
- 关于1次烹饪可设定的时间，含可增加的时间在内，最长为60分钟。

### ■ 中途希望变更烹饪温度时

- 烹饪期间按下 ，在设定温度闪烁期间旋转旋钮，则可调整烹饪温度

### ■ 显示部位闪烁显示“缺水”、蜂鸣器响起时

- 在加水盒中加水  
（烹饪期间也可以加水）
- 加水后1~3分钟后“缺水”显示会消失。  
“缺水”显示消失之前蜂鸣器可能会响起。

### ■ 完成后希望继续加热时（延长时间）

- 烹饪完成后1分钟以内旋转旋钮，然后设定时间，边观察边加热

### 须知事项

- 请仔细阅读第7页安全注意事项（加热管加热、蒸汽加热时）。

取出时  
请当心蒸汽！

# 手动加热的时间设定标准

## 警告



### 请勿过度加热食品

否则可能会冒烟或发生火灾。

禁止

- 请保守设定时间，并在烹饪期间边观察边加热。
- 豆沙包的馅儿会先升温，加热3分钟以上后，可能会冒烟、起火。



### 禁止过度加热饮料、含油多的食物、浓稠食物等

禁止

- 在加热饮料前后请用勺子搅拌均匀。
- 请保守设定时间，并在烹饪期间边观察边加热。

设定输出功率和时间的烹饪时间标准。

加热时间与食物的分量成正比。

分量为一半时，也将加热时间减半。

- 容量单位：ml=cc
- 常温：约20℃、冷藏：约10℃、冷冻：约-20℃
- 需要保鲜膜... ○/无需保鲜膜... ×

注意!



请勿加热封口袋食品或罐装食品。

否则会导致起火、破裂、产品破损、受伤、烧伤。

## 加热 (微波600W)

菜名	分量	标准时间	保鲜膜
米饭	1杯(150g)	约1分	×
盖浇食物	1杯(340g)	约3分	×
汤类·味增汤	1杯(150ml)	约1分40秒	×
炖煮青菜	150g	约1分40秒	×
咖喱蔬菜	200g	约2分	○
烧麦	6个(100g)	约50秒	×
速冻包子、肉包子、豆沙包	1个(90g)	约40秒	○
黄油卷面包	2个(70g)	约20秒	×
烹饪面包	1个(110g)	约30秒	×
烤红薯	1根(200g)	约1分	×

## 加热冷冻食品 (微波600W)

菜名	分量	标准时间	保鲜膜
米饭(冷冻)	1杯(150g)	约2分30秒	○
咖喱蔬菜(冷冻)	300g	约8分	○
烧麦(冷冻)	5个(100g)	约2分~ 约2分20秒	○
速冻包子、肉包子、豆沙包(冷冻)	1个(90g)	约1分40秒	○

## 解冻冷冻肉类·鱼类 (微波100W)

材料名称	分量	标准时间	保鲜膜
肉类	100g	约5分	×
	200g	约8分	×
	400g	约14分	×
	600g	约18分	×
刺身	100g	约4分	×
	200g	约7分	×
	400g	约9分	×
	600g	约15分	×

- 关于市面上销售的冷冻食品和加工食品，请参考包装说明的内容，边观察边加热。
- 加热不足或加热不均时，请取出后搅拌或换位置摆放后继续加热。

## 饮料 (微波600W)

菜名	分量	标准时间	保鲜膜
牛奶(冷藏)	1杯(200ml)	约1分40秒	×
酒类(常温)	1杯(160ml)	约1分	×
水(常温)	1杯(200ml)	约1分30秒	×
咖啡(常温)	1杯(150ml)	约1分30秒	×

## 蔬菜 (微波600W)

材料名称	分量	标准时间	保鲜膜	
叶菜	菠菜	100g	约1分40秒	○
	卷心菜	100g	约1分20秒	○
	西兰花	100g	约1分20秒	○
根菜	土豆	1个(150g)	约3分30秒	○
	芋头	100g	约2分20秒	○
	南瓜	150g	约3分50秒	○
	胡萝卜	100g	约3分	○
红薯	200g	约4分30秒	○	

• 请用水打湿蔬菜后加热。(防止烤糊)

## 解冻冷冻蔬菜 (微波600W)

材料名称	分量	标准时间	保鲜膜
毛豆	100g	约2分20秒	○
芋头	100g	约2分20秒	○
南瓜	150g	约3分	○
混合蔬菜	100g	约2分	○

※ 请转移到耐热容器，并在混合蔬菜上多撒一点水后再加热。

## 使用“微波蒸汽”加热时

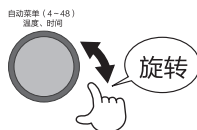
材料名称	分量	标准时间	保鲜膜
米饭(冷藏)	1杯(150g)	约1分30秒	×
速冻包子、肉包子、豆沙包(冷藏)	1个(90g)	约1分	×
烧麦(冷藏)	10个(150g)	约1分50秒	×
米饭(冷冻)	1杯(150g)	约3分10秒	×
速冻包子、肉包子、豆沙包(冷冻)	1个(90g)	约2分20秒	×
烧麦(冷冻)	10个(150g)	约3分30秒~ 约4分30秒	×

# 延长

## 延长

用于烹饪完成后希望继续加热时。

- 1 烹饪完成后1分钟以内调整延长加热的时间  
· 显示部位会显示“延长”。（超过1分钟，则无法设定。）



- 通过旋转旋钮，可在继续延长之前的烹饪时间时设定手动烹饪模式，并将要延长的时间设为所需的时间。
- 也可通过触摸菜单/自动菜单延长烹饪时间。
- 无法延长“自清洁”时间。

- 2 开始（开始烹饪）




# 关于提示音（蜂鸣声）

在执行以下操作时或在以下状态下，会发出蜂鸣声提示。

状态	蜂鸣声
按下按键时	哔~
在显示部位显示“0”的状态下旋转旋钮时	
烹饪完成时	哔~哔~哔
预热完成时，自动烹饪期间有翻面等操作时	哔~哔~哔~哔~哔~
预热完成后，不开/关炉门超过20分钟时	哔~哔~哔（停止烹饪）
以下情况下按下“加热”键时 · 开/关炉门后已经过1分钟以上。 · 预热完成后未开/关炉门。 · 自动烹饪期间提示翻面的蜂鸣声响起后，未开/关炉门。	哔哔哔哔哔（不开始） ※请再次开/关炉门后按下“加热”键。
加热完成后忘记取出食物时	（1分钟、3分钟后）→ 哔哔~哔哔 5分钟后 → 哔哔~哔哔~哔哔~哔-
“46快速清洁”“47管路排水”完成后不打开炉门时	
自动烹饪期间提示翻面的蜂鸣声响起后仍未打开炉门时	则每隔1分钟响起，最多响5次→哔哔~哔哔
因炉门未牢固关闭而停止加热时（补水提示音）	哔哔哔哔哔 ※处理方法请参阅第57页（闪烁显示炉门）。
闪烁显示“缺水”时 （补水提示音）	烹饪未暂停时→每隔1分钟哔哔哔
	烹饪暂停时→哔哔哔哔哔哔哔
显示异常时	哔哔哔哔哔哔哔


## 消除蜂鸣声


### ■ 消除所有蜂鸣声时

- 1 显示“0”期间在发出哔~哔的蜂鸣声前  
按下 （约3秒）

- 2 然后按下 

### ■ 仅消除提示忘记取出的蜂鸣声

- 1 显示“0”期间在发出哔~哔的蜂鸣声前  
按下 （约3秒）

- 2 然后按下 

■ 恢复蜂鸣声→执行与消除蜂鸣声相同的操作。

烹饪方法  
遇到此情况时

手动加热时的设定时间标准（延长）关于提示音（蜂鸣声）



# 自清洁方法

自清洁的关键在于及时与细致

## 警告



**清洁主机前，请拔下电源插头，待主机冷却。**

拔下插头冷却后 否则可能会导致触电、受伤、烧伤。



**请勿湿手插拔电源插头**

否则可能导致触电。

禁止湿手



**请勿在炉内和炉门上附有油、食物残渣和水分的状态下加热**

微波集中在脏污的部分，可能产生火星、冒烟、起火、炉内损伤等。此外，可能会导致生锈。

· 着上述物质时，请每次在主机冷却后进行擦拭。

## 为防止生锈、长期使用时

每次使用后请务必擦拭干净炉内的污垢、水分，以清除潮气。

① 请用拧干的抹布擦拭整个炉内（左右侧面、里面、顶部、底部、炉门内侧）。关于自清洁的注意事项等，详情请参阅各部位的说明。

② 打开炉门自然晾干。

擦拭干净水分后请敞开炉门约1小时。

※ 请注意不要撞到炉门或向炉门施加重力。

## 日常自清洁

### 炉体、炉门

请用拧干的湿抹布擦拭。

· 请用稀释的厨房清洁剂（中性）浸湿抹布擦掉顽固污垢后，请务必擦净清洁剂。

#### 须知事项

· 请不要将水洒在上面。  
否则可能会生锈或引起故障。

### 蒸汽出口

请用拧干的湿抹布擦拭。

蒸汽烹饪后，蒸汽出口附近会残留白色粉末（水中的溶解物）。请用拧干的湿抹布仔细擦拭干净。

### 炉门内侧· 炉内

请用拧干的湿抹布擦拭。

· 对于难以清除的污垢，请用湿抹布放在污垢上方约30分钟后再擦拭干净。污垢严重时，请用稀释的厨房清洁剂（中性）浸湿抹布后擦拭干净，并用湿抹布擦净清洁剂。

对于每次烹饪后凝结的水分，请在主机冷却后，用干抹布擦拭干净。

#### 须知事项

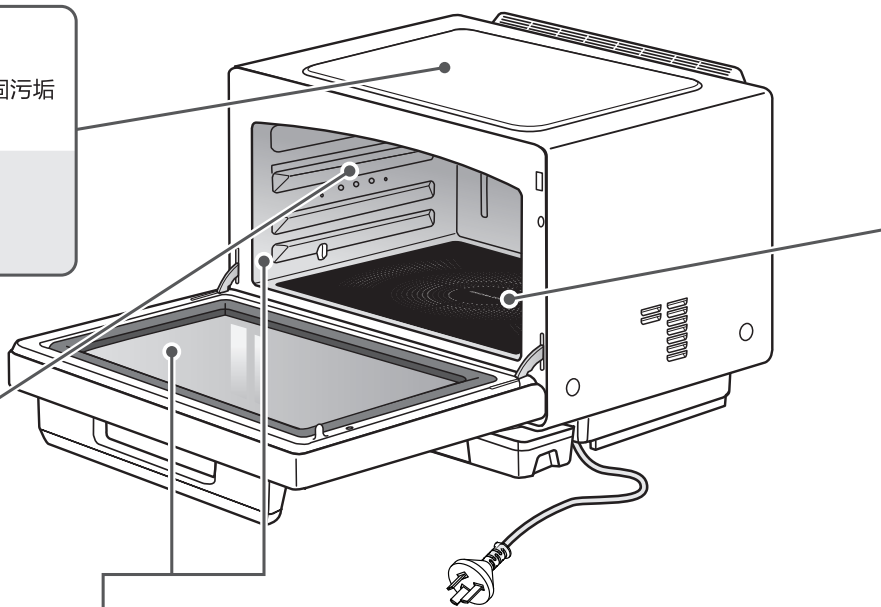
· 请勿用刷帚或叉子等前端尖锐的物体进行刮擦。以免出现划痕或破裂。

### 炉门垫圈

当炉门垫圈处有水滴或食物残渣堆积时，请在主机冷却后用拧干的湿抹布轻轻擦拭。

#### 须知事项

· 请勿强烈刮擦，请勿将垫圈挤入或拉出，否则可能导致蒸汽泄漏。  
(不可拆卸垫圈)



## ■ 自清洁后仍无法去除炉内异味时

请参考“炉内干烧、除味”（第16页）减轻异味。

## ■ 长时间不使用时

对“管路排水”（第51页）后，拔下电源插头并仔细清洁各个部件，然后保管在远离潮气和灰尘的地方。

### 须知事项

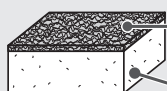
请勿使用中性以外的洗涤剂（碱性、酸性等厨房、住宅专用洗涤剂）、烘烤清洁剂、粉末清洁剂、汽油、稀释剂、漂白剂、热水、含可燃气体（LPG等）的喷雾洗涤剂、刷帚、海绵刷帚的硬质部分、含研磨剂的尼龙刷帚、金属刷帚等。

否则可能导致机器损坏、变色、变形、冒烟、起火、生锈、掉漆等。此外，还可能难以去除污垢。



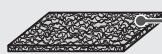
禁止

海绵刷帚



请勿使用硬质部分（含研磨剂的无纺布）。  
请用海绵部分进行清洗。

含研磨剂的尼龙刷帚



请勿使用。  
请使用未添加研磨剂的刷帚。

### 温馨提示

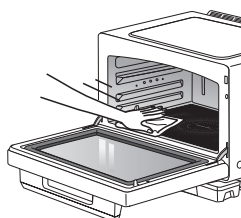
利用蒸汽更易清除炉内、烤盘等的污垢。

请按照第50页的“利用蒸汽进行自清洁的方法”进行自清洁。（请勿使用第50页以外的方法进行操作）

## 炉内底部

请及时用拧干的湿抹布擦去炉内底部的污垢。

- 使用微波时附着的污垢可能在烘烤期间被烤焦、变黑。
- 污垢不易清除时，请“利用蒸汽进行自清洁”（第50页）后，涂上液体清洁剂（乳状清洁剂）并放置约2分钟，并用湿抹布和裹成圆形的保鲜膜刮擦，清除污垢。然后用湿抹布将洗涤剂擦拭干净。



### 须知事项

- 请勿刮擦周围的硅胶垫圈及炉内涂漆面，以免出现划痕。
- 请勿用金属刷帚或前端尖锐的物体进行刮擦或撞击。以免出现划痕或破裂。

## 加水盒· 接水盒

请用柔软的海绵用水清洗后清除污垢并将水分擦拭干净。

介意污垢时，请用水稀释中性洗涤剂后冲洗干净。



### 须知事项

- 晾干时，请勿放入洗碗干燥机或餐具烘干机或暴露在直射阳光下，以免导致变形或破损。

## 烤盘

请用柔软的海绵和厨房专用洗涤剂（中性）彻底清洗，并将水分擦拭干净。

若为难以清除的污垢，请将其放入温水浸泡后再进行清洗。

- 污垢难以清除时，请尝试利用蒸汽进行自清洁（第50页）。
- 烤盘上有水分残留时，可能会导致生锈，所以请将水分充分擦拭干净。
- 难以清除深盘污垢时



请使用三聚氰胺泡沫海绵（不含洗涤剂类型的白色海绵）擦洗干净。



### 须知事项

- 使用后请勿急速冷却，以免导致主机损坏或变形。  
此外，加热后立即加水时会产生蒸汽或高温飞沫飞溅。
- 请勿用金属刷帚或前端尖锐的物体进行刮擦或者清除污垢，否则可能出现伤痕、划痕或变形。

# 自清洁方法(续)

## 介意污垢时

### 利用蒸汽进行自清洁的方法

用蒸汽使炉内的污垢脱落，便于擦拭。

此外，若放入需清除污垢的烤盘，则用蒸汽很容易清除污垢。

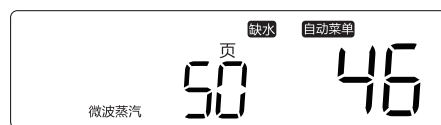
## 1 在加水盒内加水后安装到主机上(第11页)

\*如需清除烤盘的污垢，请将烤盘放入炉内。

## 2 选择46快速清洁



· 向左旋转，可快速选择。



## 3 开始(开始自清洁)

(所需时间10分钟)



## 4 蜂鸣器响3次，快速清洁完成

- 打开炉门时请充分注意蒸汽。  
此外，请当心从出气口冒出的残留蒸汽。
- 若不打开炉门，则蜂鸣器会响起。(1分钟、3分钟、5分钟后)。可通过打开炉门或者按“取消”键使其停止。

## 5 为管路排水(第51页)后，待炉内冷却后擦掉污垢

- 管路排水完成后请拔下电源插头并等到炉内、烤盘的温度充分下降后擦掉污垢。
- 请倒掉加水盒、接水盒中所有的水后用水清洗加水盒、接水盒。
- 请用干抹布擦掉沾在炉内和炉门内侧的水滴。

## 6 打开炉门后晾干炉内(约1小时)

(第48页“为防止生锈、长期使用”)

### 通知

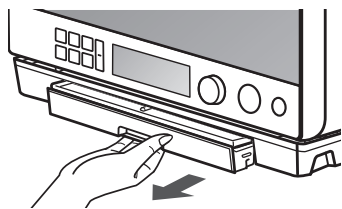
- 请注意，刚排水完成后炉内、烤盘、蒸汽出气口会变热。
- 通过快速清洁，异味会减轻，但不能清除所有类型的异味。

## 每次使用蒸汽时

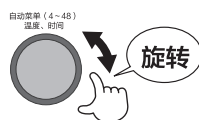
### 管路排水的方法

蒸汽烹饪完成后，请为管路排水。

#### 1 从主机拔出加水盒



#### 2 选择47管路排水



- 向左旋转，可快速选择。

#### 3 开始（开始排水）



（所需时间2分钟）

#### 4 蜂鸣器响3次，则排水完成

- 若不打开炉门，则蜂鸣器会响起。（1分钟、3分钟、5分钟后）。可通过打开炉门或者按“取消”键，使其停止。
- 完成后，请等到主机冷却后用干抹布等擦掉沾在炉内和炉门内侧的水滴。

（自清洁时请参考“关于自清洁”中的步骤1）

#### 5 打开炉门后晾干炉内（约1小时）

（第48页“为防止生锈、长期使用”）

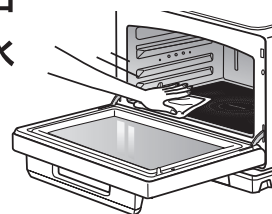
#### 通知

- 请注意，排水期间和排水完成后排出的水变为蒸汽，蒸汽出口会变热。

### 关于自清洁

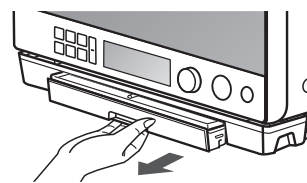
烹饪完成后，请务必每次在主机冷却后，用干毛巾等将附着在炉内和炉门上的水滴擦拭干净。然后打开炉门，晾干炉内。若不擦拭干净，则反复蒸汽烹饪时，可能会从接水盒溢出水。

#### 1 用干抹布等将炉内和炉门上的水滴擦拭干净



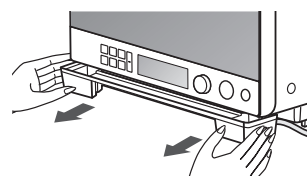
#### 2 倒掉残留在加水盒中的水并用水清洗

- 自清洁方法请参考第49页

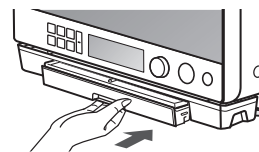


#### 3 倒掉积聚在接水盒中的水

- 自清洁方法请参考第49页
- 若加水盒安装部位有水滴附着，请擦拭干净。



#### 4 将加水盒和接水盒安装在主机上



#### 5 打开炉门后晾干炉内（约1小时）

（第48页“为防止生锈、长期使用”）

加水盒、接水盒的安装方法、拆卸方法请参考第11页。

遇到此情况时

自清洁方法（续）

# 常见问题一览表

Q. 问题	A. 回答	参考页码
放置时是否需要与墙壁和家具隔开放置?	<p>需要。            否则墙壁和家具等容易因温度过高发生火灾或受损。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 上方请留出10cm以上、左右请分别留出2cm以上的空隙。后方、下方无需留出空隙。</li> <li>※ 右侧留出4cm以上的空隙，左侧无需留出空隙。</li> <li>· 前方需要预留出炉门完全打开时可放入和取出食物的空间。</li> <li>· 但对于不耐热的墙壁、家用电器、家具、插座，需要预留出超出记载尺寸的空隙。</li> </ul>	4
需要接地线吗?	为防止故障和漏电时触电，请切实安装接地线。	4
初次使用时需要干烧、除味吗?	<p>需要。            请在初次使用时进行“炉内干烧、除味”操作，并烧干炉内的防锈油。            可能会冒烟或散发异味，但这并非故障。</p>	16
如何清除污垢?	请参考“自清洁方法”仔细进行自清洁。	48 ~ 51
可使用什么容器?	请参考“可使用的容器、不可使用的容器”。	14 ~ 15
如何清理残留在产品中的水?	请参考“管路排水方法”。	51
如何移动本产品?	请切实手持产品的左右底部，抱起来进行移动。	8
使用产品后地板表面会变热，是否有问题?	<p>使用连续加热、长时间加热、烘烤烹饪等模式时，产品散发的热气会导致地板表面、墙面温度升高。这并非异常，但冷却之前请勿直接用手触摸。            此外，请勿放在榻榻米、地毯、桌布等不耐热的物品上使用。</p>	—

# 无法顺利烹饪时 (微波加热、蒸汽加热)

项目	遇到此情况时	应对方法
加热米饭、菜肴	烹饪立即完成 按“加热”键加热， 却没有达到加热效果	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 炉内（特别是底部）温度很高时，红外传感器可能无法正常运行。请打开炉门，待炉内冷却后再进行加热。</li> </ul>
	食物无法加热	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食物是否被金属容器、锡纸等包裹？</li> <li>● 是否使用了随附的烤盘？请勿使用烤盘。</li> <li>● 请将食物放在炉内中央。请参考炉内底部的样子，确保均放在前后、左右的中央位置。</li> <li>● 炉内高温时、长时间加热、连续加热、少许加热时，为保护电气部件，可能会降低输出功率。请继续加热或稍等片刻后使用。</li> </ul>
	按“加热”键加热， 但加热过度	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 是否有盖子的状态下加热？请勿盖盖子。 → 否则红外传感器可能无法正常运行。</li> <li>● 请将食物放在炉内中央（前后左右）。若位置偏离，则可能导致无法顺利加热。</li> <li>● 食物分量是否过少？每次加热分量应为100g以上。</li> <li>● 为确保红外传感器正确检测，请尽量选择低矮宽口容器进行加热。</li> </ul>
	米饭呈现干巴巴的状态	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 在加热前稍微洒点水，则会有湿润的加热效果。</li> <li>● 按“微波蒸汽”加热，则会有湿润的加热效果。</li> </ul>
	炖煮食品、红烧鱼等的 汤汁飞溅	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 请放入深口容器内并裹上保鲜膜后，在手动“微波”模式下边观察边加热。</li> </ul>
	无法加热咖喱和八宝菜	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 加热浓稠食品时，请在“2菜肴”模式下边观察边加热。加热后请充分搅拌均匀。（第21页）</li> </ul>
	无法加热冷冻米饭	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 表面开始熔化或重新裹上一层保鲜膜时，红外传感器可能无法正常运行。从冰箱取出后请立即进行加热。</li> <li>● 冷冻时，请将保鲜膜贴好米饭紧紧包裹。</li> <li>● 请勿将保鲜膜重叠包裹或缠绕多层。</li> <li>● 加热时请尽量避免将保鲜膜封口处朝上放置。</li> <li>● 请将保鲜膜包裹的冷冻米饭放在耐热浅碟上加热。</li> </ul>
	无法加热 冷冻食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 表面开始熔化或重新裹上一层保鲜膜时，红外传感器可能无法正常运行。从冰箱取出后请立即进行加热。此外，请将保鲜膜贴好食物紧紧包裹。</li> <li>● 市面上销售的冷冻食品可能无法在“自动加热”模式下达到很好的加热效果。请按食品包装说明在手动“微波”模式下边观察边加热。</li> </ul>
	食物呈现干巴巴的状态	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 按“3蒸汽”或“微波蒸汽”加热，则会有湿润的加热效果。</li> </ul>
	加热炸制品和天妇罗时 表层变软	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 按“20酥脆加热”进行加热，则可以达到酥脆加热效果。</li> </ul>
	按“3蒸汽”加热的 时间很长	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 因产生蒸汽后加热，所以与单独微波加热相比，需要更多的时间。若对加热后的湿润度要求优先于加热速度，请按“1米饭”模式进行加热。</li> </ul>

遇到此情况时

常见问题一览表 / 无法顺利烹饪时

# 无法顺利烹饪时 (微波加热、蒸汽加热)

项目	遇到此情况时	应对方法
3种解冻方式	解冻效果不佳	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 请将食物平放在浅口泡沫托盘或厨房用纸上进行解冻。 →若将食物放在深口泡沫托盘,则托盘的边缘会挡住监测信号,可能无法顺利测量温度、无法顺利解冻。</li> <li>● 可解冻的食物厚度在3cm以下最佳。 请将厚度调整均匀,在细小部分和鱼尾等处裹上锡纸。(第29页)</li> <li>● 当需要同时解冻两种或以上食物时,请选择同种类且大小大致一致的食物。</li> <li>● 根据形状和类型,有时可能解冻效果不佳。</li> </ul>
	解冻不充分	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 若食物的局部温度升高,则红外传感器收到信号后会停止加热,从而导致解冻不充分。 →若食物的厚薄、粗细不均,则容易局部升温,因此请确保厚度一致后再进行冷冻。</li> <li>→解冻不充分时,请在“微波100W”模式下,边观察边解冻。</li> <li>→表面开始熔化或重新裹上一层保鲜膜时,红外传感器可能无法正常运行。 从冰箱取出后请立即进行加热。</li> </ul>
加热牛奶和酒类	开始烹饪后迅速停止,饮料的温度仍然很低	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 炉内(特别是底部)温度很高时,红外传感器可能无法正常运行。请打开炉门,待炉内冷却后再进行加热。</li> </ul>
	牛奶加热过度	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 是否在“13牛奶”模式下加热? 如用“加热”键,可能导致温度过高,因此请勿使用。</li> <li>● 牛奶分量是多少? 请将牛奶控制在容器的8分位置左右。 放入容器中的牛奶量过少时,很可能会沸腾。</li> <li>● 关于容器选择,请参考第25页的内容。</li> </ul>
	酒类加热过度	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 是否在“14酒类”模式下加热? 如用“加热”键,可能导致温度过高,因此请勿使用。</li> <li>● 牛奶分量是多少? 请将牛奶控制在容器的8分位置左右。 放入容器中的酒过少时,很可能会沸腾。</li> <li>● 关于容器选择,请参考第26页的内容。</li> </ul>
	酒上半部分温度和下半部分温度不同	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 加热后,请混合搅拌。</li> <li>● 使用酒瓶时,用锡纸覆盖瓶颈部分,则上下温差会缩小。(第26页)</li> </ul>
蔬菜	无法顺利加热	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 是否盖上了盖子?请勿盖盖子。烹饪根菜时,请将整个浅碟用保鲜膜包裹好。 烹饪叶菜时,只需包裹食物,而无需将整个浅碟包裹起来。 请将保鲜膜封口部分朝下放置并放在浅碟上。</li> <li>● 当食物分量少于100g时,请在手动“微波600W”的模式下边观察边加热。</li> </ul>
	蔬菜(叶菜、根菜)呈现干巴巴的状态	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 清洗蔬菜后直接烹饪,无需晾干水。必要时,请在菜上洒点水。</li> </ul>
	有加热过度和加热不足之处	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 请确保南瓜、土豆等食物大小均一。菠菜需要将叶子和杆交替叠放。</li> <li>● 加热后,从炉内取出,大概放置5分钟。</li> <li>● 同时加热两个或以上食物时,请确保大小均一。</li> </ul>

# 无法顺利烹饪时 (微波加热、蒸汽加热、加热管加热) (续)

项目	遇到此情况时	应对方法
定温加热	烹饪立即完成 食物温度过低	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 炉内 (特别是底部) 温度很高时, 红外传感器可能无法正常运行。请打开炉门, 待炉内冷却后再进行加热。</li> </ul>
蒸制品	无法顺利加热	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 分量是否合适? 改变料理集所记载的分量时可能导致无法顺利加热。</li> <li>● 加水盒中的水是否不够/用完? 若加水盒的水变少或忘记及时加水, 将不会继续散发蒸汽, 从而导致无法顺利加热。</li> <li>● 请将加水盒安装到位。</li> </ul>
所有蒸汽加热	无法顺利加热	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 加水盒中的水是否不够/用完? 若加水盒的水变少或忘记及时加水, 将不会继续散发蒸汽, 从而导致无法顺利加热。</li> <li>● 请将加水盒安装到位。</li> </ul>
所有烘烤加热	烘烤效果不佳 烘烤颜色不均匀	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 烘烤效果可能因室温、形状、数量、尺寸、初始温度、电源电压而有所差异。请边观察边加热。</li> <li>● 面团尺寸不一致时可能会烘烤不均匀。请保持面团大小一致。</li> <li>● 担心烘烤不均匀时, 请在加热期间更换食物的前后面和烤盘的前后位置。此外, 在部分食物上裹上锡纸可以提升加热效果。 *请当心烧伤, 戴上连指手套取出烤盘。</li> <li>● 受蛋糕模具和条件等影响, 即使依照配方所示温度加热也可能效果不佳。请尝试将温度设置为高于或低于配方温度10~20℃。</li> </ul>
发酵	无法顺利发酵	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 发酵条件因室温、面团的温度、酵母菌的类型、原料配方等而有所差异。请在观察面团状态的同时调整发酵温度和时间。</li> <li>● 面团干燥时, 请边观察状态边加喷水雾。</li> </ul>
烤吐司	烘烤颜色有深有浅	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 调节烹饪效果, 烤制淡色时请将其设定为“小火”; 烤制深色时请将其设定为“大火”。</li> <li>● 烤制颜色可能因吐司的厚度、尺寸、配方、面包类型、含水量、室内温度、炉内温度、翻面时机而有所差异。</li> <li>● 烘烤颜色较浅时请将需要继续烘烤的面朝上, 在延长加热或手动“烧烤”模式下边观察边继续烘烤。</li> </ul>

遇到此情况时

无法顺利烹饪时



# 无法顺利烹饪时 (加热管加热) (续)

项目	遇到此情况时	应对方法	
点心	海绵蛋糕	蛋糕蓬松效果不佳	<ul style="list-style-type: none"> <li>鸡蛋是否充分打发? 请将其打发到可以写字不消失的状态。</li> <li>加面粉后是否搅拌过度?</li> </ul>
		打发效果不佳	<ul style="list-style-type: none"> <li>打发时碗和打泡器内附有水分或油时, 则很难起泡。</li> <li>请使用没有附着水分或油的碗。</li> </ul>
		面质粗糙, 呈粗粉状	<ul style="list-style-type: none"> <li>是否筛粉? 筛粉后可以去除灰尘, 让空气进入面粉。</li> <li>是否调和、搅拌了面粉?</li> </ul>
		中心部分下沉	<ul style="list-style-type: none"> <li>是否对鸡蛋打发过度?</li> </ul>
		烘烤颜色有深有浅	<ul style="list-style-type: none"> <li>烘烤颜色可能因材料、蛋糕类型等不同而有所差异。请边观察边烹饪。</li> </ul>
	戚风蛋糕	蓬松效果不佳	<ul style="list-style-type: none"> <li>请将蛋清打发到起泡状态。请一直打发到倒置碗也不会掉下来的状态。蛋清冷却后起泡效果会更好。</li> </ul>
		蛋糕中间很多小洞	<ul style="list-style-type: none"> <li>可能是在将面团倒入模具时进入了空气。请将面团一次性从高处倒入模具。</li> <li>使用的是铝制模具?</li> </ul>
	泡芙	蓬松效果不佳	<ul style="list-style-type: none"> <li>分量是否合适?</li> <li>制作面团时, 微波加热时间是否正确?</li> </ul>
	曲奇	烘烤颜色不均匀	<ul style="list-style-type: none"> <li>面团的厚度和尺寸是否均匀?</li> </ul>
	面包	黄油卷面包	蓬松效果不佳, 很硬
烘烤颜色不均匀			<ul style="list-style-type: none"> <li>每个面包的大小是否一致? 请准备大小均匀的面包。</li> </ul>
法式面包		制作效果不佳	<ul style="list-style-type: none"> <li>请参考料理集第112页的“法式面包制作技巧”。</li> </ul>
烧烤食品	焗饭	烘烤颜色不均匀	<ul style="list-style-type: none"> <li>烘烤颜色因奶酪类型而有所差异。请边观察边加热。</li> </ul>

# 显示以下内容时

遇到此情况时

无法顺利烹饪时/显示以下内容时

显示示例	理由（原因）	处理方法
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 关闭炉门，超过1分钟以上后按下“加热”键，则显示此内容。</li> <li>● 预热完成时和自动烹饪期间提示翻面的蜂鸣声响起后，未开/关炉门，显示开始。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 请再次开/关炉门后在1分钟以内按下按键。</li> <li>● 请根据料理集进行作业后关闭炉门，按下“开始”键。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 未牢固关闭炉门时显示此内容。未加热。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 请清除炉门和主机之间附着的物品、夹着的物品（布和食物残渣等）。请切实关闭炉门，按下开始键。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 加热完成后，会提示风扇正在旋转，以冷却电气部件。（风扇会发出声音，但并不加热）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 显示“冷却中”期间也可以烹饪。</li> </ul> <p>（炉内高温时，部分菜单会显示C21，需等待炉内温度下降。）</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 显示加水盒中无水。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 请向加水盒加水并安装好。1~3分钟后缺水显示会消失，继续烹饪。暂停时请按“开始”键。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 加水盒中有水时，可能无法正常加水。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 请将加水盒安装到位。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 加热管加热完成后，提示炉内高温。</li> <li>● 炉内冷却后显示会消失（约15~20分钟）。炉内冷却之前按下“取消”键，则显示会消失。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 打开炉门后冷却速度更快。</li> <li>● 显示期间也可以使用加热管加热和手动微波加热。</li> </ul> <p>（部分烹饪条件可能受限。（第34、38页）炉内很热时，请当心烫伤和所使用的容器。）</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 提示因炉内高温，无法开始。并非故障。</li> </ul> <p>[显示菜单示例]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 炉内温度很高时，无法顺利加热的菜单 发酵/茶碗蒸/3分钟、5分钟、7分钟菜单等</li> <li>· 使用红外传感器的菜单 自动加热/定温加热/3种解冻方式</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 请按下“取消”键并打开炉门，等待温度下降。</li> </ul> <p>（显示C21后仍按下“取消”键，则C21显示会消失，可使用手动“微波”模式。）</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 用于店铺展示的演示模式。（按下按键也不会开始加热） 请按右侧处理方法栏的步骤关闭此模式。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 重复以下操作2次，则关闭此模式。按下“取消”键直到响起哔哔和蜂鸣声（约3秒），然后按下“取消”键。</li> </ul>

## 显示H○○时，产品可能出现故障。

显示示例	显示编号
	<p>按下“取消”键，则显示会消失。（也有不会消失的编号。） 反复显示时，可能发生故障。请告知销售店铺或东芝生活家电咨询中心错误代码。（○○为两位数字）</p>

# 委托维修前

以下情况并非故障。

现象	原因（处理方法）
将电源插头插入插座后仍不显示任何内容	· 在关闭炉门的状态下，仅将电源插头插入插座后不通电。打开炉门一次，则通电并显示内容。
烹饪期间发出滴答声	· 这是产品内部开关切换的声音。
用烘烤等加热管加热时，连续发出POKOPOKO声或POKON声	· 这是热收缩时炉内炉壁和烤盘的声音。
烹饪开始时和烹饪期间，连续出现叽、呷、嘘哇嘘哇声。	· 这是微波烹饪时的操作音。 微波运行时连续出现叽声。 蒸汽运行时连续出现呷、嘘哇嘘哇声。
烹饪时、烹饪后，声音（风扇）时有时无，烹饪期间此声音还会加大	· 烹饪期间和烹饪后，冷却电气部件的风扇可能会运转。烹饪后，冷却风扇旋转期间会闪烁显示“冷却中”。 冷却扇运行期间请勿拔下电源插头。
即使按按键也无反应，无任何显示	· 为了节能，打开炉门后超过5分钟时，电源会自动关闭。 （请开/关炉门并在显示“0”的状态下进行操作。）
打开炉门后显示部位会显示“0”。	· 本产品采用打开炉门后自动接通电源的设计。 · 电源接通后显示“0”。
打开炉门后，炉灯不亮	· 本产品采用打开炉门后炉灯不亮灯的设计。 · 预热期间、烹饪期间炉灯会亮灯。
烹饪完成后，1分钟后、3分钟后、5分钟后会分别响起提示音	· 烹饪完成后，如未取出炉内食物，则会有鸣叫声提示。请打开炉门或按下“取消”键。
不出蒸汽 加水盒中的水不减少	· 往加水盒内倒水后，是否将加水盒正确安装到主机上？ · 烘烤加热时，即使有蒸汽，肉眼也看不到。 · 菜单不同，则加水盒内的水的减少量也会有差异，可能只会减少很少的水。
炉门起雾	· 烹饪期间和烹饪后炉门玻璃可能会起雾。大概过2小时后会自动消失。 进行炉内干烧、除味操作后，则30分钟左右后会消失。（第16页）
加热后，炉内和炉门内侧附有水滴 水滴滴落 炉内有积水	· 这是为了改善烹饪性能，增强炉内的密闭性。 部分菜单的食物会冒出水蒸气，附着在炉内和炉门上。水滴冷却后，请务必每次用干抹布擦拭干净。 此外，放置面不稳或者倾斜时，水滴容易滴落。请将其放置于有足够强度的平坦场所。
炉门和主机之间蒸汽泄漏	· 根据蒸汽量和室温，可能出现蒸汽泄漏的情况，但这不会影响烹饪等性能。 此外，使用微波烹饪时不会产生微波泄漏问题。
冒烟、散发异味	· 开始使用时，可能会因烧防锈油而冒烟、散发异味。 · 是否进行了炉内干烧和除味操作？（第16页） · 炉内或炉门是否有污垢？
烘烤烹饪期间，难以看清液晶显示内容	· 温度升高后，液晶显示可能会变深，难以看清。这取决于液晶的性质。温度下降后会恢复原状。
蒸汽出口口有白色粉末状物品出现	· 白色粉末是纯净水中含有的镁、钙等矿物成分，对身体无害。（第11页、第48页）
烹饪期间突然停止	· 是否在加热期间打开炉门？ 请关好炉门后按下“开始”键。 · 加热期间有需要操作的自动烹饪菜单时，蜂鸣器会响5次进行提示。请打开炉门进行操作，并在关闭炉门后按下“开始”键。

现象	原因（处理方法）
烹饪期间冒出火星	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 是否使用了随附的烤盘？烤盘不可用于微波。</li> <li>· 使用微波的菜单模式下，是否使用了金属容器、金属网、金属棒？</li> <li>· 使用金粉、银粉、金箔、银箔的容器可能会有火星飞溅。</li> <li>· 炉内是否有污垢？ 微波可能集中于污垢部位后导致火星飞溅。请将污垢擦拭干净。（第48页、第49页）</li> </ul>
有时无法设定为210℃以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 炉内很热时，为保护电气部件，无法设定为210℃以上。</li> </ul>
炉内达不到设定温度	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 炉内为空的状态下，采用热电温度计法对中心部位的温度进行测量（依据JIS测量方法）。通过市面上销售的烘烤温度计测量时，与JIS测量方法相比，更难追踪温度，因此需要一定时间达到设定温度。</li> <li>· 做菜时请参考料理集的温度。</li> </ul>
预热期间设定被取消（或电源断开）	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 烘烤或过热水蒸气模式下预热完成后仍会保持预热一定时间，但期间不做任何操作时，蜂鸣器会响起，设定完成。（第38页、第44页）之后不久电源会自动断开。</li> </ul>
微波加热模式下食物加热不充分	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 炉内高温时、长时间加热、连续加热、少许加热时，为保护电气部件，可能会降低输出功率。请继续加热或稍等片刻后使用。</li> </ul>

## 委托维修前请检查以下内容。

现象	原因（处理方法）
完全不工作	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 是否停电了？</li> <li>· 电源插头是否已拔出？</li> <li>· 家里的保险丝或断路器是否断开？</li> <li>· 请开/关炉门并在显示“0”的状态下操作按键。</li> <li>· 途中开/关炉门后是否忘记按下“开始”键？</li> </ul>
按下“加热”键后也不加热	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 是否显示“炉门”。</li> <li>· 关闭炉门后经过1分钟也不开始加热。</li> <li>· （请暂且开/关炉门一次后按下按键）</li> </ul>
按下“加热”键后也不加热 “空气炸·组合烹饪” 按下“快速·简易菜单”“饮料”键 并按下“开始”键后仍不加热	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 是否显示“高温”？ （部分菜单在炉内高温的状态下无法开始。请打开炉门，待炉内温度冷却、“高温”显示消失后操作按键）</li> <li>· 是否显示的演示模式？ 请参考第57页显示“演示”的内容来关闭此模式。</li> </ul>
蜂鸣器不响	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 是否设定为消除蜂鸣声？ 请参考提示音（蜂鸣声）（第47页）重新设定。</li> </ul>
烹饪效果不佳	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 烹饪方法是否正确？ （请确认是否有盖子、保鲜膜、烤盘等）</li> <li>· 是否在炉内高温的状态下进行烹饪？ （请等到炉内温度下降）</li> <li>· 食物、食材的分量是否合适？（不按料理集记载的食材、分量烹饪时，可能无法顺利烹饪。）</li> <li>· 炉内的上面和底部是否有污垢？</li> <li>· 是否选择了正确的菜单开始烹饪？</li> <li>· 请参考“无法顺利烹饪时”（第53~56页）。</li> </ul>
有时按“开始”键无反应	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 关闭炉门，稍等片刻后再操作。 （为防止误操作，关闭炉门后立刻按按键会无反应）</li> </ul>
断路器断开	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 是否使用了超出家用电器容量（与电力公司的协议容量A）的电器产品？ 请关闭其它不必要的电器产品的电源，恢复断路器后重新使用。</li> </ul>