

TOSHIBA

东芝电烤箱说明书

電気オーブン取扱説明書

ET-XD7380



使用前请仔细阅读本说明书，并妥善保管

目录

安全注意事项

使用方面注意事项	2
维修保养注意事项	3
清洁保养注意事项	3
摆放注意事项	4
首次使用	5

使用说明

结构说明	6
附件说明	6
控制面板介绍	7
无预热操作	8
有预热操作	9
自动菜单	10

清洁保养

清洁注意事项	11
--------	----

服务指南

产品参数	12
中国RoHS	13
食品接触材料信息	14
维修服务内容	15
售后服务	15

烤味帮手

01 黑椒牛排	17
02 香烤鸡腿	18
03 炸虾天妇罗	19
04 番茄鸡肉焗饭	20
05 培根披萨	21
06 太阳蛋流心吐司	22
07 烤红薯	23
08 香酥烤年糕	24

安全注意事项



安全警告

使用方面注意事项


- **使用前，必须将包装材料全部取下**
如果不取下包装，工作过程中会导致打火、火灾、烧伤等。
- **应正确使用厂家提供的配套附件，不要使用非厂家提供的附件，避免人为的操作而造成火灾或伤害。**
- **由于工作电流大，请使用专用插座**
请不要与其他耗电量大的电器（特别是空调、取暖器等）共用插座，以免造成电路过载，引起火灾。
- **插座不易插或太松，请停止使用**
若电源线，电源插头损伤请立即停止使用。松动的插座不要使用，否则将可能导致火灾、触电、受伤。
- **电源插头从插座拔出时，应拿着电源插头拔**
如果拿着电源线拔，破损的电源线会引起漏电、火灾的情况发生。
- **长时间不使用的時候，应拔下电源插座上的插头，避免因绝缘橡胶线老化而引起漏电、火灾的情况发生。**
- **在插入电源插头前，请用干布将插头插片上附着的灰尘擦去。**
- **使用前请仔细阅读“服务指南”并妥善保管以备日后参考之用。**
- **禁止将金属或异物，如铁丝、手指等伸入烤箱的吸气口、排气口、百叶窗**
否则可能导致触电，受伤。假如不慎有异物插入产品，请拔掉电源插头，联系我司维修客服中心。
- **禁止电源线从烤箱底部穿过。**
- **本产品器具不能在外接定时器或独立遥控控制系统的方式下运行。**
- **请不要用作烹饪以外的目的。**
- **请勿放置在有阳光直射或对着空调、暖气设备吹出暖风的场所，以免导致变形、变色，无法调节温度。**
- **包装用的大胶袋不要放到幼儿能接触到的地方或废弃**
如果套到头上，会使人窒息。
- **电源线、插头，不要接近排气口、外罩、温度过高或潮湿的地方，以免电源线老化，造成危险。**
- **如发现有烟雾，应关掉器具开关或拔掉电源插头，并保持炉门关闭，以抑制火焰蔓延**
器具不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。
- **使用完毕后，请务必及时拔出电源插头，不要将其靠近火源或浸入水中；不要将电线和插头直接放在外罩上面，以防外罩余热损坏电源线。**
- **严禁敲打此产品。**
- **本产品专为家庭加热及烘焙食物而设计，不适合其他用途。**
- **不要在外罩上放物品**
产品外罩不要盛放食物、物品，很危险。物品会因为受热而变形、烧焦，着火。金属物品，如刀、叉、勺和盖可能会变热。
- **严禁将密闭的容器放置在电烤箱内加热，可能造成爆炸。**
- **电烤箱不得浸入水中。**
- **烹调中不要拔掉插头**
如果拔掉插头会产生火花，火灾，触电等。

安全注意事项



安全警告

使用方面注意事项

- **电烤箱在工作过程中或刚使用完成后，外表面温度较高，切勿触摸。**
- **小心开关门**
警告 如果产品炉门或门封已损坏，则不得再使用，直到经有资格的维修人员修好为止。
- **高温表面，防止烫伤**
产品在使用期间会发热。注意避免接触产品内的发热单元。
警告 在使用时可触及部分可能会发热，儿童应远离，器具工作期间，某些表面的温度很高。贴有“高温表面”标志的表面在使用过程中会变烫。
- **端取食物请小心，器皿不要碰撞腔体、门体玻璃。**
- **在加热液体食物时，容器内应预留足够空间，以防液体沸腾溢泻。**
- **移动或清洁电烤箱时，应先拔掉电源线插头，等电烤箱冷却后再进行。**
- **请定期清洁电烤箱，以防残留的油脂着火。**
- **摆放在小孩触摸不到的地方**
只有在已经提供充分的指导以致于儿童能够采用安全的方法使用产品，并且明白不正确的使用会造成危险时，才能允许儿童在无人监控的情况下使用产品。当器具以组合模式工作，因温度升高，儿童必须在成人的监督下使用。
- **不能使用蒸汽清洁器。**

维修保养注意事项

- **内有高压电源，切勿拆开外罩，进行修理和改造**
警告 除有资格的维修人员外，其他人来执行检修操作都是危险的。使用过程中遇到障碍，请联系我司维修客服中心。
- **严禁非专业人员拆修此产品，否则将可能导致危险发生**
- **警告** 如门或门封已损坏则不得再使用，直到有资格的维修人员修好为止。
- **如果电源软线损坏，为避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。**

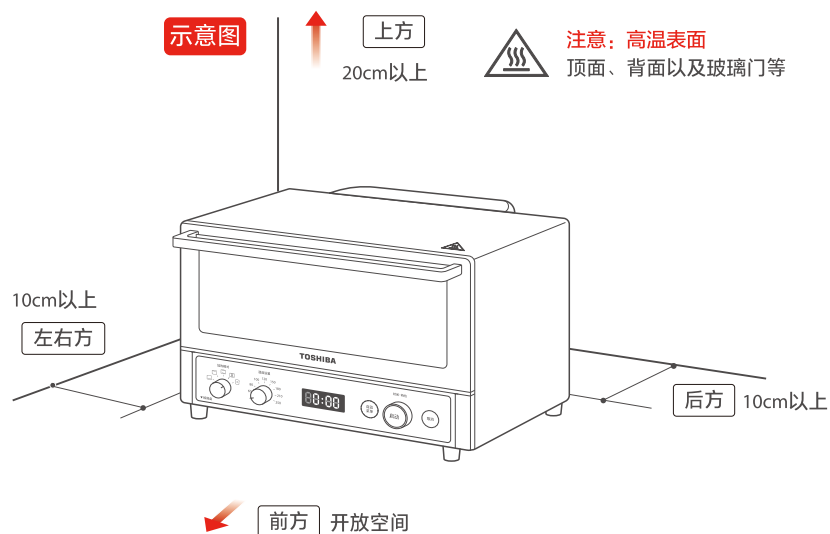
清洁保养注意事项

- **可用蘸有软性洗涤剂（如洗洁精）的布块擦拭外壳，再用湿布擦干净，最后用干布擦干，严禁使用钢丝刷等硬物擦拭产品。请勿清洁炉门安全锁系统**
警告 不要使用粗糙洗涤剂或锋利的金属刮刀清洁炉门玻璃，以免造成门玻璃表面擦伤，擦伤可能导致玻璃粉碎。
- **经常保持炉门与炉身接合处清洁。**
- **煮食过程中产生的油脂会腐蚀炉腔、影响加热效果，从而改变食物的味道。因此使用后请及时清洁炉腔。**
- **常用温水清洗附件。注意在长时间烹饪后，不要用水立即清洁。**
- **请勿用不良清洗剂及带有腐蚀性、挥发性的化学溶剂擦拭炉身，以免炉身受损。**

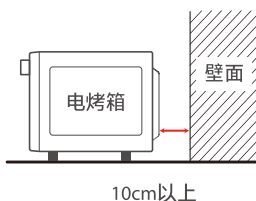
安全注意事项

摆放注意事项

1. 将电烤箱放置在有隔热的平面上使用，并在电烤箱周围至少保持10-15cm的距离。
2. 应将电烤箱放置在干燥的环境中，不可在室外使用本产品。
3. 为避免产品工作中油烟污染家具或发热引起火灾，产品要和墙壁、橱柜保留一定距离。
4. 严禁将电烤箱放置在易燃物或热源附近使用，应注意远离窗帘等类似物品，以防造成火灾。

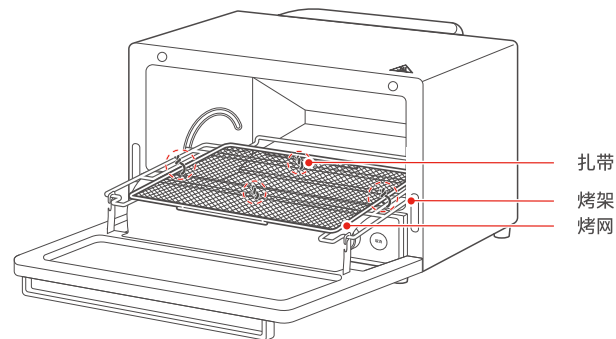


烤箱背面有安全阻隔部件，以防止烤箱与墙壁等物体接触，保持安全距离。



使用说明

首次使用



拆除扎带：请拆掉固定烤网的扎带（共4处）

空烧提示：首次使用需空烧15分钟，以去除发热管和腔体内的防腐蚀保护层。

操作方法：① 在断电状态下用湿布将烤箱内擦拭一遍。

② 将烤架、烤盘放入烤箱内，插上电源。

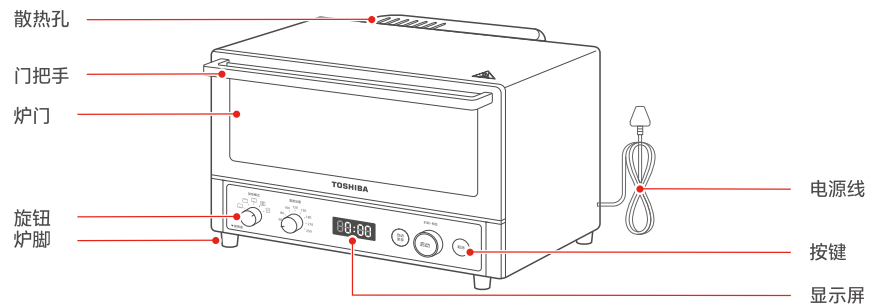
③ 功能调至□，选择最高温度空烧15分钟。

注：空烧过程中会有异味或冒烟属于正常现象。

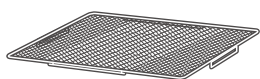
空烧结束：拔掉电源，完全打开烤箱门以便快速散热，待烤箱完全冷却之后把烤盘取出便可正常使用。

使用说明

结构说明



附件说明



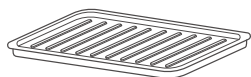
烤网

放置时, 请将凹面朝上



屑盘

请放在下发热管下使用



烤盘

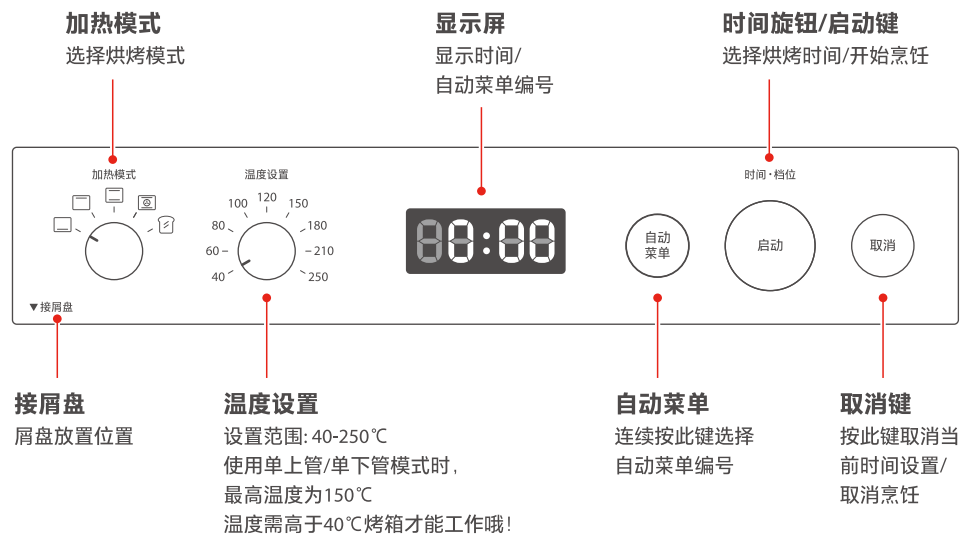


注意

因产品不断更新, 如实物与图片不符请以实物为准。

使用说明

控制面板介绍



加热模式温度范围指引

- 下管: 40-150°C
- 上管: 40-150°C
- 上下管: 40-250°C
- ⊗ 上下+热风: 40-250°C
- ⊗ 吐司: 40-250°C



注意

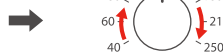
1. 食物在烘烤过程中需要挥发水分，外形、口感才会更好，为确保烹饪效果，烤箱**不是完全密闭**的设计，**烘烤含水量高的食物时，有水汽产生属正常现象。**
2. 使用烤盘烘烤时，在食物下方放置锡箔纸或烘焙纸，以便清洁。
3. 烘烤时，请安装屑盘。
4. 烤箱采用间歇式加热原理工作，工作过程中发热管忽亮忽灭，这是正常现象。
5. 机器正在工作或工作结束后，机身、玻璃、烤架、烤盘温度较高，请注意切勿直接触摸。
6. 使用铝箔时，请避免接触加热管，以免铝箔溶解，粘附在加热管上，引起故障。
7. 取出附件和食物时，请注意防烫。
8. 烘烤时，炉门四周有轻微蒸汽冒出，属正常现象。

无预热操作

- 1 上电后，将食物放入烤箱；
旋转**加热模式旋钮**选择**烘烤模式**；



- 2 旋转**温度设置旋钮**设置温度；
(功能对应的温度范围值请参考第7页)



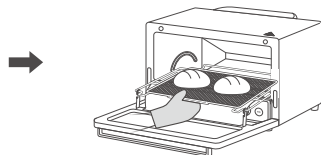
- 3 旋转**时间旋钮**调节时间；



- 4 按**启动键**开始烹饪。



- 5 烘烤结束，戴上手套，取出食物。



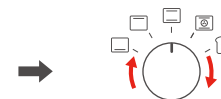
有预热操作



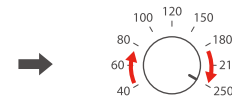
注意

1. 预热是指开始烘烤食物前，先将炉腔预热至指定温度，提升食物口感，预热完成后放入食物。

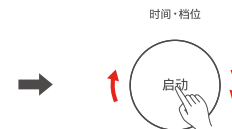
- 1 上电后，旋转**加热模式旋钮**选择**烘烤模式**；
(建议使用上下管模式)



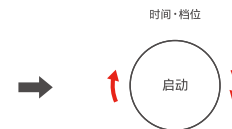
- 2 旋转**温度设置旋钮**设置预热温度；
(功能对应的温度范围值请参考第7页)



- 3 旋转**时间旋钮**调节预热时间，
按**启动键**开始预热；
(建议使用预热10-15分钟)



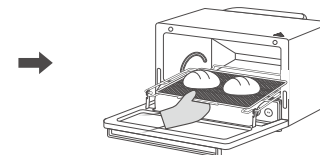
- 4 预热结束后，将食物放入烤箱，
旋转**时间旋钮**调节烹饪时间。



- 5 按**启动键**开始烹饪；



- 6 烘烤结束，戴上手套，取出食物。



自动菜单

1 连续按**自动菜单**键选择**菜单编号**；



2 按**启动**键开始烹饪；



菜单指引

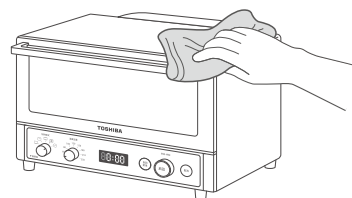
序号	菜单名称	默认时间	是否预热	推荐容器
01	黑椒牛排	7分钟	是	烤盘
02	香烤鸡腿	28分钟	/	烤盘+烤碗
03	炸虾天妇罗	10分钟	是	烤网
04	番茄鸡肉焗饭	12分钟	是	烤盘+烤碗
05	培根披萨	12分钟	是	烤盘
06	太阳蛋流心吐司	12分钟	是	烤盘
07	烤红薯	60分钟	/	烤网
08	香酥烤年糕	27分钟	/	烤网+6寸派模

清洁注意事项



注意

1. 不要使用尖锐清洁工具、硬毛刷、钢丝刷和带腐蚀性清洁用品，以免损伤产品机身及配件。
2. 严禁将电烤箱浸入水或别的液体中，以防损坏烤箱。
3. 请务必等到本体冷却后清洁保养。
4. 平时请保持接屑盘整洁，以免在污垢或碎屑残留的状态下使用时导致起火或火灾。
5. 清洁保养后请勿忘记安装屑盘，以免导致放置本品的场所焦糊。
6. 炉内残留有食材或污垢时请勿放置不管，以免起火或引起火灾。
7. 烘烤中，产生的油烟可能会引起彩色面板轻微发黄，属正常现象。
8. 请勿使用去污粉、刷子、信纳水或汽油等清洁本产品。



- 1 清洁前，先拔掉插头并等待电烤箱完全冷却后再进行。
- 2 用中性清洁剂清洗包括烤网、烤盘在内的所有附件，附件清洗后请充分晾干。
- 3 用沾有中性清洁剂的软湿布擦拭电烤箱内部，再用拧干的抹布等擦拭掉洗涤剂成分。

产品参数



注意

1. 产品尺寸的顺序是长x深x高，为约数，具体尺寸请参照实物。
2. 外形尺寸：深度值含门拉手（若有拉手）、后板支架的长度、高度值含炉脚。
3. 由于我们的产品在不断改进，实物参数可能与标注不同，具体尺寸请参照实物。

型号	ET-XD7380
容积	12L
外形尺寸	480x515x368.7 mm
额定电压/频率	220V~ 50Hz
额定功率	1300W

执行标准：GB 4706.1-2005；GB 4706.14-2008

中国RoHS有害物质说明

零部件名称	中国RoHS管控物质或元素					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBBs)	多溴二苯醚 (PBDEs)
烤盘	○	○	○	○	○	○
烤网	○	○	○	○	○	○
取物夹	○	○	○	○	○	○
腔体组件	○	○	○	○	○	○
炉门组件	○	○	○	○	○	○
控制面板组件	○	○	○	○	○	○
热风组件	○	○	○	○	○	○
旋钮组件	○	○	○	○	○	○
拉手组件	○	○	○	○	○	○
底板	○	○	○	○	○	○
外罩	○	○	○	○	○	○
屑盘	○	○	○	○	○	○
旋转烤轴	○	○	○	○	○	○
旋转烤叉	○	○	○	○	○	○
发热管罩	○	○	○	○	○	○
铰链	○	○	○	○	○	○
弹簧	○	○	○	○	○	○
隔墙支架	○	○	○	○	○	○
炉脚	○	○	○	○	○	○
金属发热管	○	○	○	○	○	○
石英发热管	○	○	○	○	○	○
同步电机	○	○	○	○	○	○
罩极电机	○	○	○	○	○	○
灯泡	○	×	○	○	○	○
定时器	○	○	×	○	○	○
转换开关	○	○	×	○	○	○
温控器	×	○	×	○	○	○
电脑板	×	○	×	○	○	○
薄膜贴片	○	○	○	○	○	○
电源线	×	○	○	○	○	○
导线	○	○	○	○	○	○

备注：

1. 本表格依据SJ/T 11364的规定编制。
2. ○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求以下。
3. ×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。
4. 以上清单中所包含零部件依据不同产品型号略有不同。
5. 本产品在日常使用情况下，环保使用期限为15年，建议使用一定年限后更换新机。

请根据说明书要求正常使用本产品。

本产品食品接触用材料及部件符合GB 4806.1-2016、GB 9685-2016以及相应材料及制品食品安全国家标准要求，具体信息如下：

材质	用途	执行标准	备注
镀铝DX52D+AS	发热管罩、顶板	GB4806.9-2016	不能直接接触强酸性食品
镀锌DX52D+Z	U板	GB4806.9-2016	不能直接接触强酸性食品
镀铝DX53D+AS	烤盘	GB4806.9-2016	不能直接接触强酸性食品
钢化白玻	门窗板	GB 4806.5-2016 《食品安全国家标准玻璃制品》	不能直接接触强酸性食品
铁线Q195	烤箱烤网\烤架	GB 4806.9-2016	不能直接接触强酸性食品

备注：

注1：所列部件都可接触食物，但不宜作为容器长期存储食品；

注2：本系列产品包含以上食品接触材料及部件，但部分机型可能不含个别材料及部件，以实际产品为准。

东芝电烤箱严格遵照国家“三包”规定进行保修服务。
用户在正常使用产品的情况下，可为其提供相关免费维修服务：

- 家庭整机保修一年，主要部件保修两年。
“主要部件”包括电脑板；
- 非家庭整机、及其主要部件保修半年。
如：经营、商用、公司集体的产品；
- 保修期内用户可享受免费上门维修（特殊地区除外）及更换零部件服务；
- 其它事项按照国家“三包”规定执行。

凡属下述情况之一的，不在保修范围内：

- 电烤箱附件（如说明书）和赠品；
- 用户搬运、使用、维护、保管不当而损坏的；
- 使用电压低于187伏或者高于240伏而损坏的；
- 未按产品使用说明书要求使用、维护、保养而造成损坏的；
- 非本公司专业服务人员拆卸、维修的；
- 因不可抗力（如雷电、火灾、地震、水灾等自然灾害）造成损坏的；产品超出保修期的；
- 发票或保修卡上记录的型号或编号与商品实物不符合的。

以上情况我公司将实施收费维修，费用类型包含维修费、零部件费、上门费、具体费用标准在相关部门许可范围内。



注意

- 如有发现本资料内容有变更，有任何疑问请及时与我们联系，联系电话：400-822-9088。
- 本产品只限于家用，非家用出现任何问题均属非规范性的操作行为，应由个人承担。
- 如您发现产品需要服务时，请直接联系当地特约服务网点或我司服务热线。
- 如来信，请留下您的联系电话，以便您能尽快得到回复。
- 为确保您的利益，请妥善保管有效的保修卡以作保修之用。

售后服务

产品自购买之日起保修期内非人为造成的故障，凭发票本公司给予免费维修服务。因使用不当、保修期外、保养不善而损坏者，我公司仍给予维修，但要收取一定的维修费。请用户不要撕去产品上的产品条码，以便维修人员核实记录。其它事项请参阅维修服务规定。

烤味帮手

了解烤箱，使用更安心！

烘烤加热原理和方法提醒

- 发热管产生热量使腔体温度升高。
- 预热完成后，尽量缩短中途开门时间，以保持炉内温度。
- 烹饪完成后，请立刻取出以免食物过度受热，颜色变深。

配料容量对照表

重量估计

- 1 克≈1 枚回形针
- 5 克≈1 枚一元硬币
- 10 克≈1 枚鹌鹑蛋
- 50 克≈1 枚鸡蛋
- 1 汤匙≈15 克
- 1 茶匙≈5 克

参数调整说明

烹调方法和食物特性密切相关，本书所给食材份量、烹饪时间为经过验证的合适匹配，您可根据所需份量、个人口味和喜好，进行适当调整。以肉类烤制为例，增加时间，口感更有韧性；减少时间，口感更嫩。



01 黑椒牛排

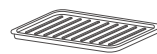
制作时间 7分钟 | 份量 2人份 | 难度 1星

材料

牛排	300 g
橄榄油	6 g
黑胡椒碎	3 g
海盐	3 g

器皿放置参考

容器：烤盘



做法

- 1 准备好所有食材；
- 2 冷冻牛排不要拆真空袋，提前放在常温水中自然解冻(牛排厚度为1-2厘米，若牛排较厚建议切成两片)；
- 3 解冻后，拆开包装，用厨房纸吸干牛排表面水分(不用洗)；
- 4 在牛排上撒上黑胡椒碎、海盐腌制10分钟。烤盘刷一层油，将腌好煎好的牛排摆在烤盘中，牛排表面刷一层油；
- 5 选择对应自动菜单，进入预热程序（如已提前开启自动菜单完成预热，可直接操作下一步）；
- 6 预热结束后，将装有食物的烤盘放入烤箱，关上炉门，启动；
- 7 听到提示音时，取出翻面，关上炉门继续烘烤；
- 8 烘烤结束后，取出，待稍微晾凉后切块食用。可以根据个人口味，蘸上黑椒酱一起食用。



02 香烤鸡腿

制作时间 28分钟 份量 3人份 难度 2星

材料

鸡腿	450 g (约150g/1个)
土豆	100 g
洋葱	70 g
黄油	20 g
生抽	27 g
蚝油	14 g
盐	4 g
新鲜迷迭香	10 g

器皿放置参考

容器：烤盘+烤碗



做法

- 1 准备好所有食材；
- 2 洋葱与去皮的土豆切小块，鸡腿洗干净正反面划2刀，加蚝油、生抽、盐腌制4小时左右；
- 3 黄油融化后，倒入土豆块、洋葱块、迷迭香中，抓拌均匀；
- 4 先把土豆块、洋葱块放在耐高温烤碗中，再放上鸡腿，把黄油汁、腌鸡汁淋在鸡腿上；
- 5 将装有食物的烤碗放置于烤盘上，放入烤箱，选择对应自动菜单。
- 6 烘烤结束后，取出即可食用。



03 炸虾天妇罗

制作时间 10分钟 份量 4人份 难度 2星

材料

黑虎虾	200 g (约8只)
面粉	25 g
鸡蛋	1只(带壳约55g)
黄色面包糠	50 g
植物油	10 g
黑胡椒粉	0.5 g
食盐	1 g

器皿放置参考

容器：烤网



做法

- 1 准备好所有食材；
- 2 鲜虾去头去壳(留尾)，去虾线，在虾的腹部划几刀，切断内部的筋，这样可减少烤制过程中虾弯曲变形；
- 3 处理好的虾放入碗中，加入0.5g黑胡椒粉和1g食盐抓匀腌制5分钟。准备另外1只大碗，倒入50g面包糠和10g植物油混合均匀。再准备另外1只碗，磕入1个鸡蛋打散搅拌均匀；
- 4 腌制好的虾表面裹上一层面粉，把多余的面粉抖掉；
- 5 再把裹有面粉的虾放入鸡蛋碗里，沾上一层鸡蛋液；
- 6 然后把虾的表面裹上一层面包糠(可以用手轻轻压一下，让面包糠可以更好的裹在虾的表面)；
- 7 将准备好的虾排放在烤网上；
- 8 选择对应自动菜单，进入预热程序(如已提前开启自动菜单完成预热，可直接操作下一步)；
- 9 预热结束后，将装有食物的烤网放入烤箱，关上炉门，启动；
- 10 烘烤结束后，取出装盘即可食用。

04 番茄鸡肉焗饭

制作时间 12分钟 份量 3人份 难度 2星

材料

白米饭	600 g
土豆	200 g
胡萝卜	100 g
青椒	40 g
红椒	40 g
番茄	150 g
洋葱	100 g
鸡胸肉	150 g
马苏里拉芝士碎	150 g
淀粉	2 g
水	150 g
植物油	20 g
酱油	10 g
番茄酱	30 g
黑胡椒粉	0.5 g
白糖	5 g
食盐	2 g
鸡精	2 g

器皿放置参考

容器：烤盘+烤碗



做法

- 1 准备好所有食材；
- 2 番茄切丁，洋葱切丝，土豆、胡萝卜切丁，青椒红椒切丝备用。鸡胸肉切成约3cm的方块，调入2g淀粉、0.5g黑胡椒粉拌匀，腌制15分钟以上；
- 3 锅中放植物油，待油烧热后，放入洋葱翻炒出香味后，放入腌制好的鸡肉迅速划散翻炒至鸡肉颜色泛白；
- 4 鸡肉颜色泛白以后，加入胡萝卜丁、土豆丁翻炒至断生；
- 5 然后放入番茄丁翻炒至变软，再加入150g水、30g番茄酱和10g酱油翻炒均匀，盖上锅盖焖煮，直到土豆胡萝卜软烂、汤汁浓稠，加入2g盐、2g鸡精调味关火；
- 6 在烤碗中加入米饭，稍微铺平，不要压太实，在米饭上铺上刚才煮好的番茄鸡肉，把汤汁也一起浇上；
- 7 先铺上一半芝士，再铺上切好丝的青椒红椒，再铺上剩下的一半的芝士；
- 8 选择对应自动菜单，进入预热程序（如已提前开启自动菜单完成预热，可直接操作下一步）；
- 9 预热结束后，将装有食物的烤碗放置在烤盘上，放入烤箱，关上炉门，启动(食物高度约6厘米，请根据实际上色情况调整时间)；
- 10 烘烤结束后，取出即可食用。



05 培根披萨

制作时间 12分钟 份量 2人份 难度 3星

材料

饼底

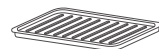
低筋面粉	35 g
高筋面粉	35 g
黄油	50 g
水	50 g
白砂糖	6 g
盐	6 g
酵母	1.5 g

馅料

青椒	10 g
洋葱	10 g
培根	50 g
马苏里拉芝士碎	50 g
番茄酱	40 g

器皿放置参考

容器：烤盘



做法

- 1 准备好所有食材；
- 2 将披萨饼底的所有材料混合、揉成光滑的面团，盖上保鲜膜，温度35℃左右发酵约1小时至2倍大。*如果气温比较低，也可以放入蒸烤箱发酵；
- 3 青椒和洋葱切成细丝或者切粒，培根切小块；
- 4 取出发酵好的面团，轻轻拍打排气，滚圆后盖好保鲜膜松弛10分钟左右，用手掌按扁，用擀面杖擀成直径为22cm的圆面皮，中间用手指压薄，四周留宽1厘米左右的厚边，用叉子在压薄的面饼上均匀扎孔；
- 5 将面饼转移至垫有烹饪纸的烤盘上，在面饼表面刷上番茄酱，然后铺上准备好的洋葱、青椒和培根，最后撒上芝士；
- 6 选择对应自动菜单，进入预热程序（如已提前开启自动菜单完成预热，可直接操作下一步）；
- 7 预热结束后，将装有食物的烤盘放入烤箱，关上炉门，启动至芝士完全融化变金黄即可。*如果披萨比较大比较厚，需要延长烘烤时间，具体以食物状态为准；
- 9 烘烤结束后，取出切块即可食用。

06 太阳蛋流心吐司

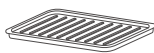
制作时间 12分钟 | 份量 3人份 | 难度 1星

材料

吐司 2片
鸡蛋 2个
马苏里拉奶酪碎 20g

器皿放置参考

容器：烤盘



做法

- 1 吐司放置在垫有烹饪纸的烤盘中，吐司中间位置用勺子压一个坑；
- 2 在坑中打入鸡蛋；
- 3 鸡蛋周边撒上芝士碎(注意避开鸡蛋黄)；
- 4 选择对应自动菜单，进入预热程序（如已提前开启自动菜单完成预热，可直接操作下一步）；
- 5 预热结束后，将装有食物的烤盘放入烤箱，关上炉门，启动至蛋白、蛋黄凝固、芝士完全融化变金黄即可；
- 6 烘烤结束后，取出即可食用。



07 烤红薯

制作时间 60分钟 | 份量 4人份 | 难度 1星

材料

红薯 1000g(4条, 约250g/条)

器皿放置参考

容器：烤网



做法

- 1 挑选长条形红薯，清洗干净后，用厨房纸擦干表面水分，用牙签扎一些小孔，放置于烤网上，放入烤箱，选择对应自动菜单，关上炉门，启动至牙签可轻易插入红薯即可。
- 2 烘烤结束后，取出，稍微放凉再食用，小心烫嘴哦。



08 香酥烤年糕

制作时间
27分钟

份量
2人份

难度
2星

材料

糯米粉	75 g
牛奶	68 g
小鸡蛋	1个(约40 g)
玉米油	15 g
白砂糖	15 g
柠檬汁	1 g
泡打粉	1.5 g

器皿放置参考

容器：烤网+6寸派模



做法

- 1 准备好所有材料；
- 2 准备一只盆，鸡蛋打散，加入牛奶、玉米油、柠檬汁、白砂糖和泡打粉搅拌均匀，筛入糯米粉，搅拌至无颗粒可流动的浓稠面糊；
- 3 面糊倒入垫了烘焙纸的6寸派模；
- 4 派模放置于烤架上，放入烤箱，选择对应自动菜单，关上炉门，启动；
- 5 烘烤结束后，取出切块即可食用。



TEL 400-822-9088

监 制 商: **东芝生活电器株式会社**

制 造 商: 广东美的厨房电器制造有限公司

通讯地址: 佛山市顺德区北滘镇永安路6号

邮政编码: 528311 | 原产地: 中国