


规格

额定电压/频率	220V ~ 50Hz		
额定输入功率	1530W		
微波输出功率	1000W		
微波工作频率	2450MHz		
烘烤功率	1350W		
蒸汽功率	1060W		
执行标准号	GB 4706.1-2005; GB 4706.19-2008; GB 4706.14-2008		
外形尺寸	480 (长) × 390 (宽) × 350 (高) mm		
炉内有效尺寸	384 (长) × 323 (宽) × 215 (高) mm		
质量 (重量)	约17kg	炉内总容量	26L

能效等级	效率值(%)	关机功率(W)	烧烤能效(W·h)	依据国家标准
1级	60	0.5	1.2	GB 24849-2017

- ※ 250℃时的运转时间为5分钟。然后会自动切换为200℃。将温度设置为210℃以上后会自动切换为200℃。将温度设置为190℃以上后会自动切换为180℃。
 此外，设置温度大于或等于210℃时，预热温度为200℃。
 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测量法）将食物和配件放入炉内后测量温度时，温度可能不一致。（烹饪时请参考料理集的温度）
- 实际使用时的耗电量会因使用次数和使用时间、食物份量、环境温度等发生变化，仅供参考。
 - 将电源插头插入插座并在炉门关闭的状态下显示屏熄灭时，耗电为“0”W。
 - 年度耗电量是采用节能法特定设备“微波炉”测量方法测得的数值。（分类名称也根据该方法）
 - 炉内总容量是基于JIS规定计算出的容量。

本产品采用针对中国的设计，无法在国外使用，也无法在海外接受售后服务。
 This product is designed for use only in China and cannot be used in any other country.
 No servicing is available outside of China.



爱心检查

请务必检查长年使用的微波炉！

是否有这样的现象？

- 电源线和电源插头异常发热。
- 按下按键后开始烹饪，但食物不加热。
- 有时不会自动断电。
- 使用期间发出异响、散发异味。
- 炉内盖子和炉壁表面有污垢，冒出火星或烟雾。
- 有其它异常、故障。

停止使用

为防止故障和事故，请务必从插座拔下电源插头，向购买本品的销售店铺委托检查、维修。（未掌握专业技术的维修人员不得拆除炉体。）

广东美的厨房电器制造有限公司

微波与清洁事业部
 佛山市顺德区北滘镇永安路6号 邮编528311
 TEL 400-822-9088

TOSHIBA

使用说明书

东芝过热水蒸气微波烤箱（家用）

型号 **ER-XD95CNW**



衷心感谢您购买本产品。

- 请仔细阅读本说明书并妥善保管以供将来参考。
- 使用前请务必阅读“安全注意事项”（第2~5页）。

如有不明之处，请咨询以下联系方式。

- 购买本品的销售店铺

免费电话 **400-822-9088**

中国国内专用
 Use only in China



可以做什么呢?

冷冻食品



一键开始
加热

+ 蒸汽

通过旋钮
选择菜单
蒸汽加热

其它...

可调节温度
定温加热

简单方便
微波

90℃



* 软化黄油
* 软化到适合食用
的程度

-10℃

+ 蒸汽

快速湿润

蒸汽微波

烤制

最高
250℃

高温迅速烤制

烘烤

上面的大火会微微烤
焦表面

烧烤

蒸汽

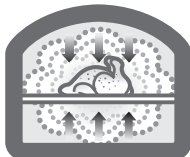
蒸汽

以低于100℃的
温度进行烹饪

最高
250℃

大火蒸汽加热

过热水蒸气



→加热的类型和机制 (P.12 ~ 13)



可使用什么容器?

→可使用的容器/不可使用的容器 (P.14 ~ 15)

●经常使用的加热方式

- 米饭和菜肴.....P.20~21
- 牛奶·咖啡.....P.22· 25
- 解冻肉类和鱼类.....P.22· 27
- 炖菜.....P.22· 28
- 结合输出功率、时间进行微波加热...P.34
手动加热的时间设置标准P.45

→关于“加热”的建议和指南 (P.19)

目录

准备与确认

安全注意事项	2 ~ 5
须知事项	6 ~ 7
加热完成后延长加热时间	7
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
自动加热的注意事项和技巧	16 ~ 17
炉内干烧、除臭	18
关于“加热”的建议和指南	19

烹饪方法

自动烹饪

手动烹饪

加热米饭和菜肴	20~21
自动菜单的使用方法	22 ~ 23
微波蒸汽加热	24
牛奶·咖啡	25
酒	26
解冻方式	27
水煮蔬菜	28
便利店便当	29
酥脆加热	30
速冻包子加热	30
蓬松面包	31
简易意面	32
简易面包系列: 常温吐司	33
微波加热、微波炖煮	34 ~ 35
加热至设定温度	36 ~ 37
通过烘烤、发酵烹饪	38 ~ 39
烧烤烹饪	40
通过蒸气烹饪	41
通过过热水蒸气进行烹饪	42 ~ 43
通过微波蒸汽烹饪	44
手动加热的时间设置标准	45

遇到此情况时

自清洁方法	46 ~ 49
关于提示音 (蜂鸣声) 的 消除方法和恢复方法	50
常见问题一览表	51
无法顺利烹饪时	52 ~ 54
显示以下内容时	55
委托维修前	56 ~ 57
中国RoHS/微波炉食品接触材料信息	58
保修和售后服务	59
规格	封底


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。


■ 对因使用时不遵守记载事项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、财产损失”的内容


 “提醒注意”的内容

表示【禁止】的内容


危险


 **不要接近易燃、不耐热的物体**
微波炉不要接近易燃、不耐热的物体；微波炉不能放置于橱柜中。
禁止

 **请勿将异物伸入吸气口排气口及炉门门锁开关**
包括金属物、手指等，防止触电及微波泄漏。如有异物插入，请拔掉电源插头，立即联系我司维修客服中心。


 **禁止烹调带壳蛋类食物**
微波炉不能用来加热带壳的鲜蛋和已煮熟的蛋，因为在用微波加热时甚至在加热之后它们可能会发生爆炸。
烹调带壳蛋类食物




 **电源线不要强制弄弯，拉伸**
如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似的专业人员更换。
禁止

 **禁止擅自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，包括拆下防止微波能量泄漏的防护盖等操作。

 **不能使用蒸汽清洁器。**
禁止

 **避免过度加热**
长时间加热少量食物，炉腔会异常高温，会导致冒烟、着火、器皿熔裂。当加热用塑料或纸包装的食物时，应注意观察微波炉，因为有着火的可能。
过度加热

 **警告：为避免可能出现的电击，换灯前应确定器具已断开电源。**
从插座拔下

表示【强制】的内容

强制



撕去防护膜

使用前撕去外罩防护膜

使用前，请确保外罩防护膜已撕去。



此微波炉只能使用为该微波炉推荐的温度传感探头。



自清洁和蒸汽烹调一样也有蒸汽，请关闭炉门，谨防烫伤。



使用微波烹调器皿

请使用微波烹调器皿

警告：
禁止加热装在密封容器内的液体或其他食物，因为这样有可能发生爆炸。
在微波炉内仅能使用适合的器皿。



禁止

取下所有包装材料并远离婴幼儿

包括包装袋、外罩膜、附件，以免工作过程发生火灾。并远离婴幼儿，防止误用导致窒息。

表示【注意】可能造成轻伤或者财产损失的事项

注意



老人、儿童谨慎使用

老人、儿童需谨慎使用微波炉

警告：
只有在已经提供充分的指导以致于儿童能够采用安全的方法使用微波炉，并且明白不正确的使用会造成危险时，才能允许儿童在无人监控的情况下使用微波炉。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。老年人要在家人的陪同下使用微波炉。



高温表面，防止烫伤

微波炉在使用期间会发热。注意避免接触微波炉内的发热单元。

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。



小心开关门

小心开关门，门体变形会有微波泄漏的危险。
警告：如微波炉门或门封已损坏则不得再使用，直到有资格的维修人员修好为止。



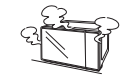
取出食物时必须小心谨慎

微波加热饮料会导致延迟喷溅沸腾，因此取出时必须小心谨慎。
奶瓶和婴儿食品罐应经过搅拌或摇动，喂食前应检查瓶内食物的温度，避免烫伤。



小心烟雾出现

如发现有烟雾，应关掉器具开关或者拔掉电源插头，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遥控控制系统的方式下运行。



摆放注意事项

⚠ 注意



与墙壁保持
距离

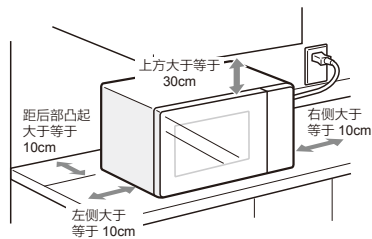
摆放距离位置

- 将微波炉放置在隔热的平面上使用，并在微波炉周围至少保持 10-15cm 的距离，与顶部保持 30cm 的距离。
- 应将微波炉放置在干燥的环境中，不可在室外使用本产品。
- 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。
- 严禁将微波炉放置在易燃物或热源附近使用，应注意远离窗帘等或类似物品，以防造成火灾。

[符合消防法标准]



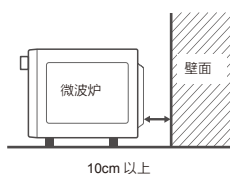
注意：高温表面
顶面、背面以及玻璃门等



前面要保持开阔



微波炉背面有安全阻隔部件，以防止微波炉与墙壁等物体接触，保持安全距离。



放在平坦
场所

放在足够坚固的平坦场所

如果放在强度不够的桌子上或倾斜场所，则会因掉落、翻倒等导致受伤。此外，冷凝水也可能会流到地板上。

因地震等而翻倒、掉落时，即使外观没有损坏，也不要直接使用，请委托经销商进行检查。

清洁保养注意事项

注意



定时清洗

待微波炉冷却后进行一定的清洗。应定期清洁微波炉并清除微波炉内所有食物残渣。不清洁微波炉会导致器具表面劣化，这会影响器具的寿命，可能会导致危险的情况。



保持炉腔底部清洁

保持炉腔底部清洁，可避免转盘微波炉工作过程中转盘转动而产生的异常噪音。



煮食中产生油脂，请及时清洁

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。



常温水清洁附件

常用温水清洗金属烤盘、陶瓷盘和金属烤架。注意在微波炉长时间烹饪后，不要用冷水立即清洁。



长时间不使用微波炉，使用前请在烧烤或光波功能状态下使用几分钟，以蒸发微波炉内聚积的湿气。



定时清洗

可用蘸有软性洗涤剂（如洗洁精）的布块擦拭微波炉外壳，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微波炉。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微波炉门玻璃，以免造成微波炉门玻璃表面擦伤，擦伤可能导致玻璃粉碎。



清洁部件细节

清洁门封、腔体和临近的部件细节。



微波炉输出方式

微波炉有底部输出微波及侧面输出微波两种方式。底部微波输出口被微晶板覆盖，侧面微波输出口被云母片（可拆换）覆盖。请勿私自拆除微晶板和云母片，以防异物进入微波输出口，异物被微波加热后有着火可能。

防止生锈确保长期使用的注意事项

使用后请务必及时擦除内部的污垢和水分，除去湿气。

- ① 用拧干的湿抹布全面擦拭内部。（不要对上部加热器施加力量）
- ② 打开前门使其自然干燥。（打开前门请小心）
擦除水分后，请打开前门 1 小时左右。

须知事项

■请距电视机、收音机、天线等4米以上

以免导致界面和声音失真。

■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。

■炉内底部急剧冷却、受到冲击，则可能会裂纹或破裂。

请勿施加冲击或高温时直接放入冷冻食品、洒水。

■使用后地板表面可能会变热

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。这是正常现象，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。

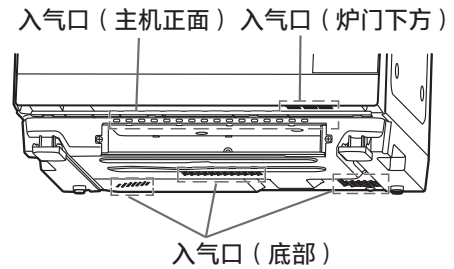
■请使用与加热（菜单）匹配的配件和容器

- 请参考“可使用的容器/不可使用的容器”（⇒P.14~15）和料理集。
- 微波加热时不可使用烤盘。
→可能导致火星飞溅，引起故障。

■请勿放在桌布、布、纸上。

风扇运行时主机下方有布时，会堵塞底部的入气口，无法冷却电气部件，可能造成故障。

此外，请定期自清洁主机正面、炉门下方的入气口，以免灰尘等堆积。⇒P.46



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。

→ P.46 “为防止生锈、长期使用时”

准备与确认

须知事项 / 加热完成后延长加热时间

节能功能

自动断电

这是一项不使用时电源自动断开功能。

■ 显示部位显示“0”的状态下，若1分钟内未开/关炉门，则画面会变略暗。

若再经过约4分钟未开/关炉门，则电源自动断开，显示屏也熄灭。

- 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）

加热完成后延长加热时间

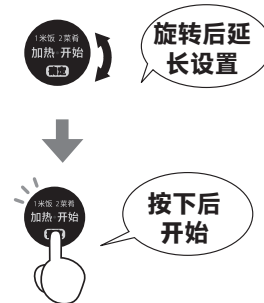
加热完成后可再次追加设置之前的加热操作。

- 可通过自动烹饪、手动加热延长加热时间。
- 无法延长“自清洁”时间。

■操作方法

加热完成后3分钟以内开始旋转旋钮，则显示之前的加热，因此请再次旋转，调整要延长的时间。

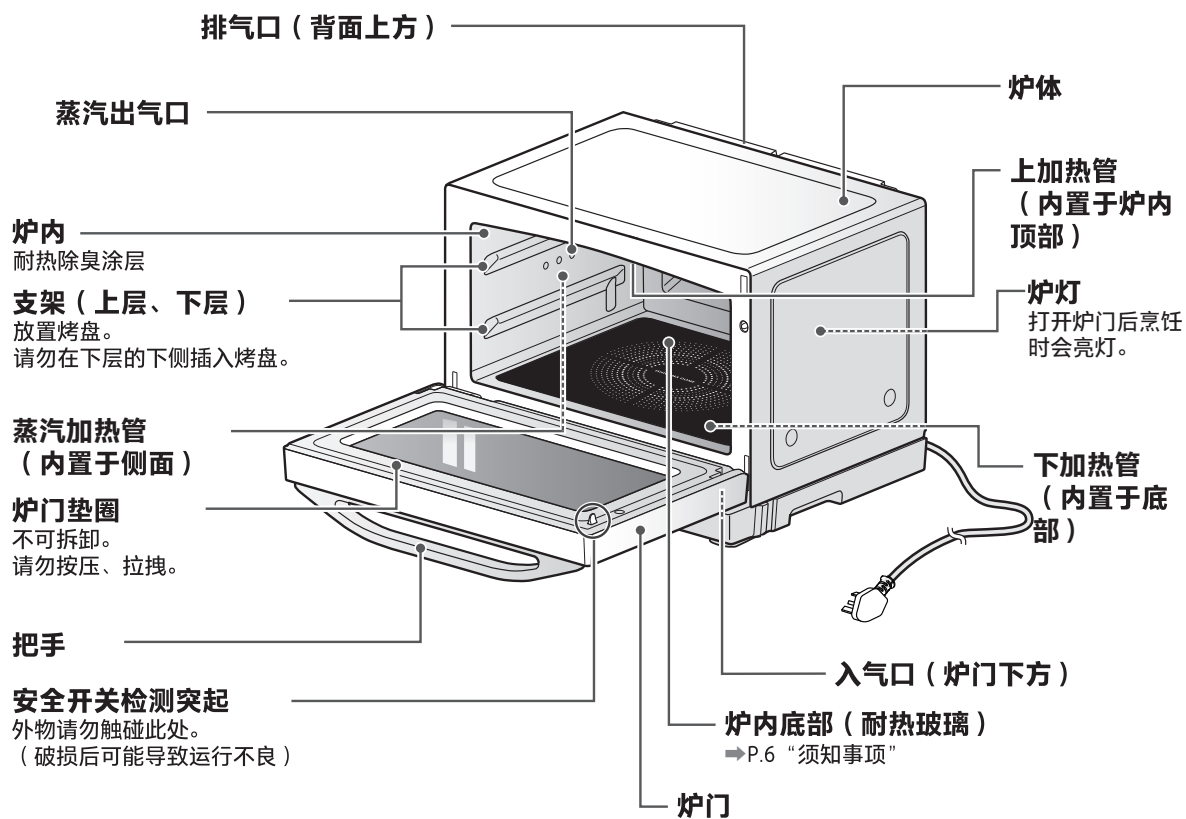
- 显示屏会显示“延长”，显示期间可延长时间。（超过3分钟，则无法设置。）
- 显示“延长”期间，希望进行其它操作时按下“取消”键。



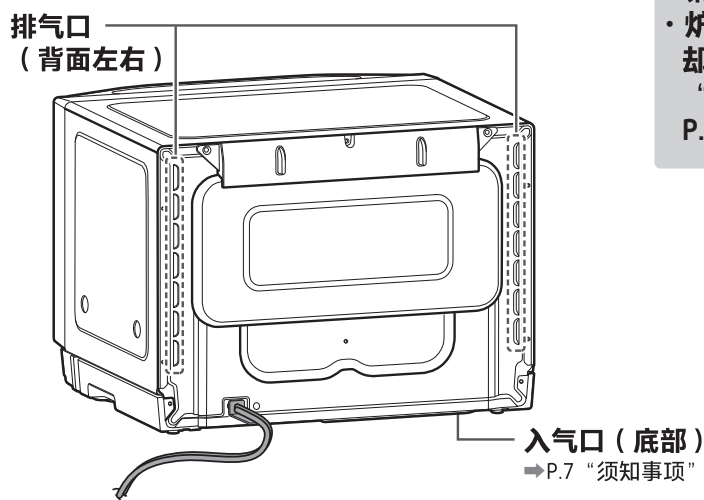
各部位的名称和作用

主机

[正面]



[背面]



- 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。
“为防止生锈、长期使用” → P.46

■ 自动菜单(3-47)

- | | | |
|---------|-------------|----------|
| 3 蒸汽加热 | 7 蒸汽全解冻 | 11 便利店便当 |
| 4 牛奶·咖啡 | 8 刺身·半解冻 | 12 酥脆加热 |
| 5 酒 | 9 水煮蔬菜（叶菜） | 13 蓬松面包 |
| 6 快速解冻 | 10 水煮蔬菜（根菜） | 14 速冻包子 |

操作界面

显示屏

- 显示菜单编号、温度和时间、加热的类型和运转情况等。
- 加热的类型
设置时亮灯，操作期间闪烁。

火力调节键

用于自动菜单※的火力调节。选择菜单后或开始后10秒内按下，以进行设置。

- 按下 可设置加强火力
- 按下 可设置减弱火力

※ 菜单中无法设置。

“取消”键

用于取消操作和设置、停止烹饪。

- 手动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。（关闭炉门并按下“开始”键后重新开始烹饪）中途停止烹饪且短时间内不操作时，则自动停止烹饪。
- 在以下菜单加热期间打开炉门时，请按下“取消”键，边观察边按手动加热模式加热。

- 1 米饭 2 菜肴 3 蒸汽加热
- 4 牛奶·咖啡 5 酒 6 快速解冻
- 7 蒸汽全解冻 8 刺身·半解冻
- 9 水煮蔬菜（叶菜）
- 10 水煮蔬菜（根菜）“定温加热”

自动菜单 3 ~ 47

旋转旋钮选择菜单编号。
可对应炉门上显示的自动菜单

健康炸	18 汉堡肉	22 1分钟菜谱	26 简易意面	30 简易法式面包	34 披萨	38 西式浓汤	42 常温吐司	自清洁
15 炸鸡块	19 照烧鸡	23 3分钟菜谱	27 日式炒面	31 简易披萨	35 曲奇	39 生巧克力	43 冷冻吐司	45 快速清洁
16 黄金炸虾	20 盐烤三文鱼	24 5分钟菜谱	28 日式蒸蛋	32 黄油卷	36 海绵蛋糕	40 柔滑布丁	44 蒸汽吐司	46 管路除水
17 爆浆猪排	21 焗饭	25 7分钟菜谱	29 简易面包	33 法式面包	37 戚风蛋糕	41 烤红薯	(42~44需翻面)	47 除臭

手动设置键

根据烹饪需求设置时间和温度后使用。

→ P.34 ~ 44

“加热” / “开始” / “确定” 键并用旋钮

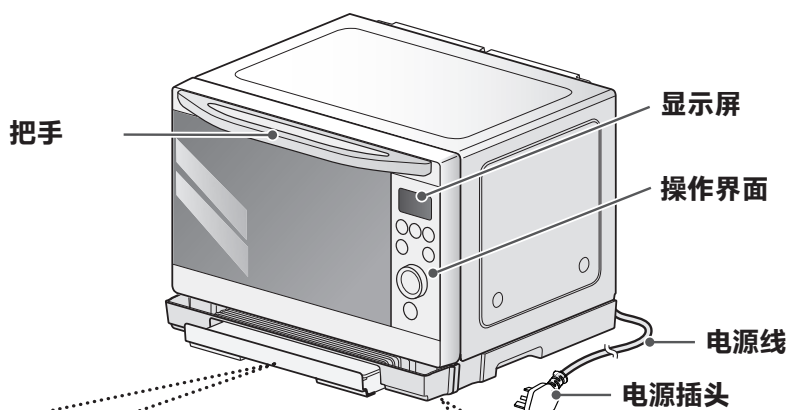
- 旋钮
旋转以转换自动菜单编号（3 ~ 47）或用于设置温度和时间。此外，用于变更手动加热期间的温度和时间。
- 加热 → P.20 ~ 21
在显示“0”的状态下按下此键，则开始加热“1米饭”，按下2次，则开始加热“2菜肴”。
· 按下此键，则立即开始加热。
· 开/关炉门后超过1分钟，则“加热”键不运行。（会显示“门”）
请再次开/关炉门后按下“加热”键。
- 开始
设置自动和手动烹饪后按下此键，则开始加热。
- 确定
在以下情况下按下此键，确定设置时间和温度。
· 通过“无预热烘烤”或“手动过热水蒸气（无预热）”“发酵”调节温度后
· 通过“微波炖煮”调节600W模式下的时间后

准备与确认

各部位的名称与运作

各部位的名称和作用（续）

[正面]



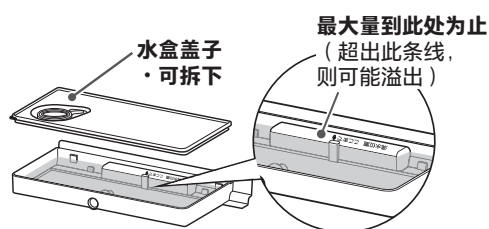
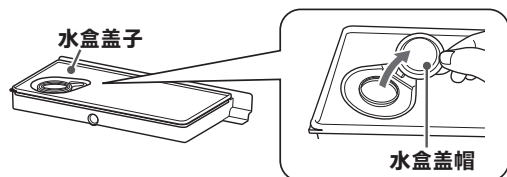
加水盒

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，短时间的蒸汽微波等可能仅减少少许水。

准备加水（使用蒸汽烹饪时）

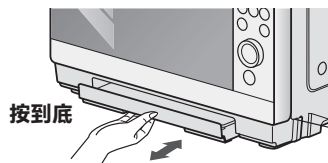
■加水方法

- 使用蒸汽烹饪时，打开盖子，加水至加水盒。



- 请确保已牢固盖上水壶盖帽和水壶盖子。

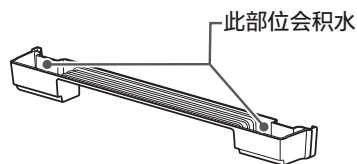
■安装方法、拆卸方法



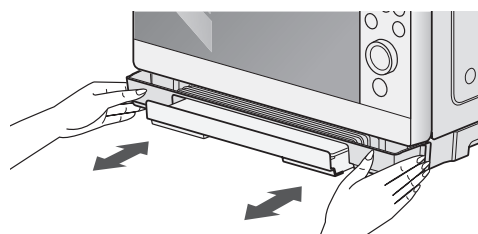
- 请确保已牢固盖上盖子，以防漏水。
- 倾斜时可能会导致水溢出，因此请始终保持在水平状态下进行操作。
- 请务必倒掉使用后残留的水。
- 安装时请当心，不要夹伤手指。
- 请务必确保水壶安装到位，否则机器会显示缺水，蒸汽功能效果无法保证

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。请仔细进行清洁保养。→P.47



■安装方法、拆卸方法

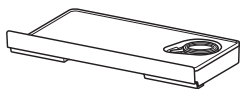


- 烹饪前确保安装牢固。若安装不牢固，则可能会漏水。
- 使用蒸汽前请确保无积水。
- 请注意拆卸时可能会有积水。
- 使用蒸汽后请记得每次把积水倒掉。
- 安装时请当心，不要夹伤手指。

加水盒 · 接水盒

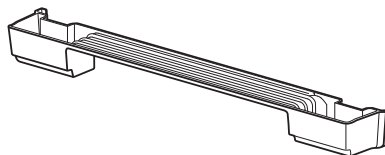
安装到主机上的方法和使用方法详情
请参阅第10页后正确使用。

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。

须知事项

■ 使用蒸汽时，请遵守以下事项。

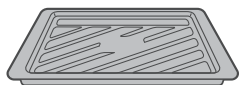
- 初次使用时或长时间不使用时，请进行“45快速清洁”。→P.48
- 请使用用氯气消毒过的纯净水，每次使用时请换水（请勿放入水以外的物品，以免引发故障）
 - ※请勿使用净水器的水、碱性离子水、井水等。
 - ※使用矿泉水时请使用低硬度（100以下）的矿泉水。
（硬度高时，会喷出白色粉末，长期使用可能会堵塞蒸汽出口）
- 请在加水盒中加水至水满位置，与接水盒一起牢固安装在主机上。
（水量不足和未完全插入时，可能无法顺利烹饪。显示“缺水”→P.55）
- 请勿在低于5℃的环境中使用（水冻结时，蒸汽可能不出来）

■ 使用蒸汽时，请进行自清洁。

- 自清洁方法请参考第49页。
（如有积水未及时清理，发霉、杂菌繁殖、潮气可能导致生锈）

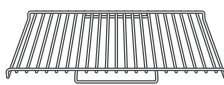
配件 请正确使用配件

烤盘（铁板：黑色）1块



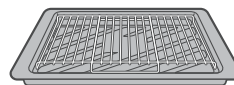
- 用于烘烤、纯蒸、过热水蒸气、烧烤、发酵等
- ※请参考料理集，放在正确的位置。（上层）或（下层）
- ※使用后请勿急速冷却，以免导致主机损坏或变形。

蒸烤架



- 用于烘烤、纯蒸、过热水蒸气、烧烤、发酵等
- ※放在腔体平板或配合烤盘使用。（上层）或（下层）
- ※有微波功能禁止使用蒸烤架，以免造成打火。






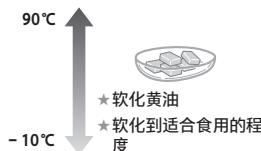
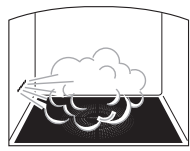


搭配使用方法



- 烤架放置在烤盘上使用
- ※有微波功能禁止使用烤盘/蒸烤架，以免造成打火。

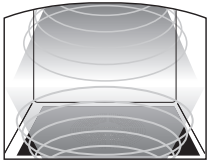







• 请勿将配件用于烤箱以外的设备或用途。

加热的类型和机制

加热·烹饪的类型		加热的机制	烹饪要点	烤盘和烤架
微波加热	微波	<p>用微波加热</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> 透过陶器和瓷器等</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"> ●加热时间与食物的份量成正比。如果份量翻倍，请将加热时间也加倍或略低于2倍。 ●短时间内食物的水分也会丢失，容易变干燥和变硬，因此烹饪时请设置较短的时间，边观察边烹饪。 ●请将食物直接放入耐热容器中并直接放在炉内正中央。 ●也可烹饪按600W加热后按200W微波炖煮的料理。 → P.34 ~ 35 	<p>无法使用配件</p> <p>可能导致火星飞溅，引起火灾</p> <p> 烤盘</p> <p> 烤架</p>
	定温加热	<p>一直加热直到达到设置温度</p> <p>●通过红外传感器检测食物的加热温度。</p> <p> 90°C -10°C ★软化黄油 ★软化到适合食用的程度</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●可以在-10~90°C的温度范围内选择烹饪效果。同样适用于加热婴儿食品，软化黄油等。 ●关于烹饪温度，请参考第36页设置。 ●由于可以按设置的温度进行烹饪，所以不用设置时间。 	
	蒸汽微波	<p>组合使用微波和蒸汽迅速湿润加热</p>		
蒸汽加热	蒸汽	<p>通过蒸汽和烘烤进行加热</p> <p>●以低于100°C的温度烹饪日式蒸蛋和布丁。</p> <p></p>	<p> 烤盘</p> <p> 烤架</p>	



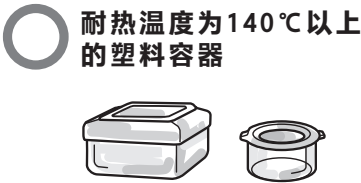
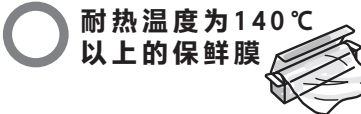




请仔细阅读安全注意事项 → P.2 ~ 5

准备与确认
加热的类型和机制

加热·烹饪的类型	加热的机制	烹饪要点	烤盘和烤架
<p style="text-align: center;">烘烤</p> <p style="text-align: center;">过热水蒸气</p> <p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">加 热 管 加 热</p>	<p>用上下加热管在整个炉内散发的热加热食物</p>  <p>过热水蒸气...</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 将水蒸气加热至100℃以上的温度后形成无色透明气体，其热效率可以更快加热食品。 <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"> ● 食物中含有会膨胀的菜肴。请留出合理的间隔。 ● 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。 ● 炉内上方和底部靠近热源时会导致温度升高。对于高模具和食物，请边观察上面是否焦糊边进行加热。 ● 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。 ● 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。 ● 为避免将食品烤成过焦状态，请在加热后立即取出。 ● 请将非金属模具（如纸和硅等）和氟树脂处理过的模具放在烤盘上加热，切勿直接放在炉内加热。 ● 分为直接放入食品加热烹饪的“无预热烹饪”和从提前加热炉内开始烹饪的“有预热烹饪”。 	<p style="text-align: center;">可使用 烤盘和烤架</p>  <p style="text-align: center;">烤盘</p>  <p style="text-align: center;">烤架</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"> ● 为了均匀上色，请在加热过程中为食物翻面。 ● 加热后，请立即将食品取出放在烤架上，以免烤焦。 	 <p style="text-align: center;">烤盘</p>  <p style="text-align: center;">烤架</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"> ● 用于在较低温度下发酵面团等。 	 <p style="text-align: center;">烤盘</p>  <p style="text-align: center;">烤架</p>

可使用的容器/不可使用的容器

须知事项 关于此处未记载容器的使用方法，请咨询经销商或容器制造商。


加热的类型	可使用的容器	
微波 定温加热 蒸汽微波 解冻	 <p>● 不能使用以下容器。 · 使用金银的容器（火星可能飞溅） · 带彩绘的容器（彩绘可能脱落） ● 微波可能使容器变热，请注意不要被烫伤。</p>	
	 <p>● 若加热后急速冷却，则可能会破裂。</p>	
	 <p>● 不可使用以下容器。 · 富含油脂和糖份、盐份的食物、调味酱（可能会变高温） · 高度密闭的盖子、不耐热的盖子 · 无“可用于微波炉”标识的容器 · 用铝等金属加工表面的容器和包装袋 · 市面上销售的微波煮蛋器 ● 在“自动加热”（使用红外传感器的微波加热（→P.16））中，不能使用带盖的容器。请务必取下盖子。</p> <p>加热管加热后（显示“高温”期间）炉内高温时，塑料容器和保鲜膜可能会熔化。</p>	
	 <p>● 含油、糖份较多的菜肴温度容易升高，因此无法使用。 ● 聚乙烯制的保鲜膜可能会融化并燃烧，因此无法使用。</p>	
烘烤 过热水蒸气 烧烤 发酵 蒸汽	 <p>● 若加热后急速冷却，则可能会破裂。 ● 高温菜肴需使用耐快速加热/快速冷却的玻璃制容器。</p>	
	 <p>● 树脂手柄容易熔化，所以不能使用。</p>	
	 <p>● 可铺在烤盘上、调节烤焦的程度、锡纸烤。</p>	
	 <p>不可用于过热水蒸气、烧烤。</p> <p>● “烘烤”的温度请设置为低于容器耐热温度30℃的温度。（例：若耐热温度为200℃的容器，则可设置的温度最高为170℃） ● 请勿将容器放在上层或直接放在炉内。上层、炉内底部靠近发热管，所以硅胶容器可能会变形。</p>	

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。→ P.12 ~ 13

准备与确认
可使用的容器 / 不可使用的容器


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



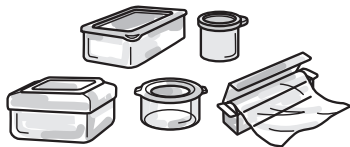
- 部分容器可使用“解冻”模式。请参考第27页的内容。

✗ 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^{※1}



- 熔化后可能变形或破裂等。

✗ 陶器、瓷器^{※2}



- 但可使用耐热陶器、瓷器壶、焗饭烤盘等。

※1: 可使用“发酵”。
 ※2: 可使用“发酵”、“蒸汽”。
 请使用耐热容器。

✗ 不耐热的玻璃



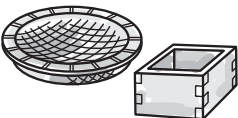
- 不能使用雕花玻璃或钢化玻璃。
- 不能使用厚度变化较大和形状变化较大的玻璃容器。

✗ 漆器



- 涂料可能会剥落或出现裂缝。


✗ 木材、竹子、纸制品



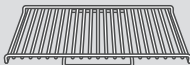
- 可能会火星飞溅或燃烧。
- 可根据包装的耐热温度使用耐热处理过的纸、烘焙用纸、蛋糕纸、蛋糕用硫酸纸。
- ※ 请勿铺在炉内底部使用。(指定菜单除外)

烤盘和烤架

烤盘




烤架



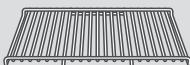
✗ 不可使用

- 火星可能会飞溅，所以不可使用。

烤盘



烤架



○ 可使用

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）
- 蒸汽加热
- 牛奶·咖啡
- 酒
- 3种解冻方式
- 蔬菜
- 定温加热

※红外传感器是指

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，将食物加热到设置的温度。

为正确了解红外传感器的食物温度检测操作，请参考第16~17页灵活运用。

应遵守事项

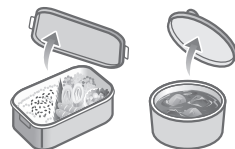
■ 正确使用保鲜膜

- 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。（不用保鲜膜密封）。
 - 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，请仔细裹紧，请勿包裹多层保鲜膜。
 - 加热用保鲜膜包裹的食物时，请放在耐热浅碟上，确保保鲜膜封口向下。
 - 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。



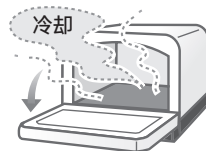
■ 请勿使用盖子

- 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）和保鲜膜可能会熔化或变形，冷冻食品等的热冲击也可能导致炉内底部破裂。当显示部位上显示“高温”“C21”时，请耐心等待直到此提示消失。



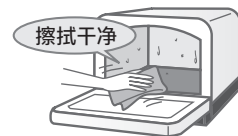
■ 请使用与食物份量相匹配的容器



■ 尽可能使用低矮宽口容器

■ 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。

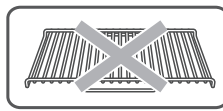


■ 微波加热时不可使用烤盘或烤架

- 使用烤盘时会导致火星飞溅、引起故障。



烤盘



烤架

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。
- 请去掉容器的盖子后加热。

准备与确认

自动加热的注意事项和技巧

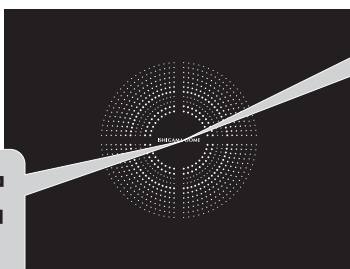
为顺利加热

■将食物放在炉内的中央位置



以圆为中心，在炉内前后、左右的中央位置放置食物

炉内内側

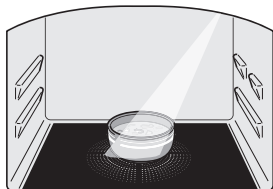


加热多种食物时，靠近中央放置

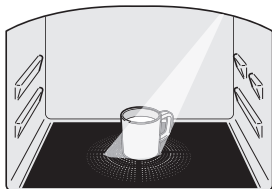
炉内前側

- 如将食物放在远离中央的位置可能会加热过度或加热不足等。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、从炉内中取出后突然喷出等，从而导致烫伤。
 - 加热多种食物时，请调整种类、份量、初始温度。不均匀时，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”模式下保守设置时间，边观察边加热。

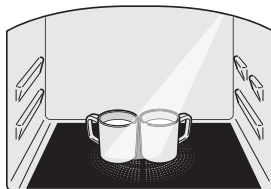
■红外传感器的检测图像及其放置方法示例



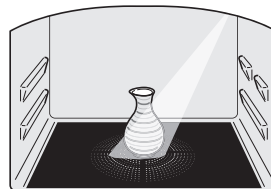
加热、定温加热



马克杯1杯（牛奶）



马克杯2杯（牛奶）

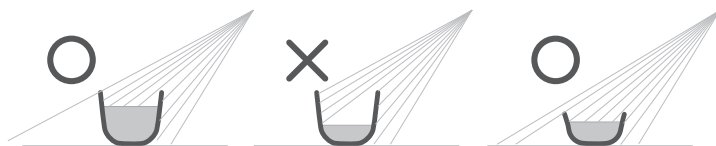


酒瓶（酒）

关于操作步骤和牛奶·咖啡、和酒匹配的容器和份量，请参考第25~26页。

■请使用与食物份量相匹配的容器

若食物份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。（过度加热时，可能导致烫伤、容器和炉内底部破裂）



加热不充分时，请取出后搅拌或重新摆放，通过延长加热时间或手动微波边观察边加热。

炉内干烧、除臭

发热管

注意事项

- “47 除臭”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。
- 可能会冒烟，但这并非故障。
- 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。



炉内干烧、除臭前的准备

初次使用时（干烧）

请在取出炉内内侧所有聚乙烯等包装材料后，利用“47 除臭”将炉内的油烧尽。可能会冒烟或散发异味，这属正常现象。

介意炉内异味时（除臭）

请务必先擦净炉内的污垢。若不擦拭便干烧或除臭，则污垢可能会烧焦，无法清除。“45 快速清洁”后，会容易清除污垢。→P.48

炉内干烧、除臭

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47除臭



加热的类型



- 向左旋转，可快速选择。

3 按下

▶ 开始除臭



- 除臭时间为30分钟。

▶ 蜂鸣器响3次后，则除臭完成

- 显示部位会显示“高温”“冷却”。

显示剩余时间



4 打开炉门并等待温度下降

- 请注意炉门玻璃、炉内会变热。
- 请勿反复除臭。

• 高温烧掉附着在炉内的异味源头后除臭。但并不能去除所有类型的异味。

要如何进行加热呢?



关于“加热”的建议和指南

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

→通过加热键开始选择“1米饭”、“2菜肴” → P.20~21

→旋转旋钮后选择“3 蒸汽加热”

→ P.22·24



● 牛奶·咖啡

→旋转旋钮
“4 牛奶·咖啡”

→ P.22·25



● 酒

→旋转旋钮
“5 酒”

→ P.22·26



● 水等饮料

→通过手动“微波”
设置输出功率和时间

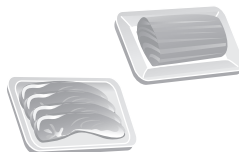
→ P.34~35·45



● 解冻肉类和鱼类

→旋转旋钮
“6快速解冻”、“7蒸汽全解冻”、
“8刺身·半解冻”

→ P.22·27



● 酥脆加热炸制品、烧烤食品、法式面包、咖喱面包等

→旋转旋钮选择“12酥脆加热”

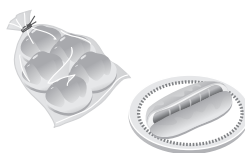
→ P.22·30



● 加热黄油卷、夹菜面包至蓬松

→旋转旋钮后选择“13松软面包”

→ P.22·31



* 烤吐司请参考第35、94页。

● 速冻包子

→旋转旋钮
“14 速冻包子加热”

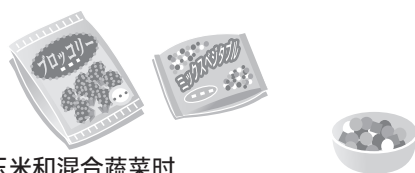
→ P.22·30



● 冷冻水煮蔬菜

→通过手动“微波”设置输出功率和时间

→ P.34~35·45



* 在加热玉米和混合蔬菜时，
请多加点水并转移到耐热容器中进行加热。

● 市面上销售的烹饪好的冷冻食品（炸丸子等）

→通过手动“微波”设置输出功率和时间

→ P.34~35·45



* 请参考包装上的记载内容，边观察边加热。

加热米饭和菜肴

无需调整时间、温度即可自动烹饪

放入食物后按下“加热开始”键即可轻松加热食物。

保鲜膜的使用方法等详情请参阅“正确使用技巧”（→P.21）。

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。

警告

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。

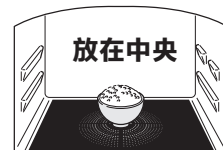
- 牛奶·咖啡请使用“4牛奶·咖啡”，酒请使用“5酒”，水等请参考第45页的时间通过手动微波方式边观察边加热。

基本操作（例：加热米饭）

1 放入食物

- 放入与食物份量匹配的耐热容器中，以○为标准，放入炉内中央。

禁止使用烤盘或烤架

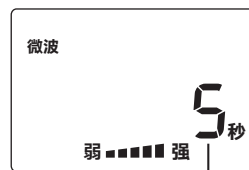


※若将食物放在远离前后、左右中央的位置时则，红外传感器将无法正常运行，可能会加热过度或不加热等。

2 按下（加热开始）

- 请在关上炉门后1分钟内按下此按键。超过1分钟后则显示“炉门”，不再运行。

每次按下 **1米饭** → **2菜肴** 均按以上顺序依次切换。（5秒）



- 中途会变为显示剩余时间。

■选择火力

→按下开始键后在10秒以内按下“火力调节”键进行调整。

- 共有五档火力，可通过▲和▼调整火力。



▶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）可打开炉门或者按“取消”键使其停止。
- 烹饪完成后，“冷却”字样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。



■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→P.34~35

■完成后希望继续加热时（延长时间）

→烹饪完成后3分钟以内旋转旋钮，然后设置时间，边观察边加热→P.7

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

安全注意事项（微波加热时）→ P.2 ~ 5
定温加热的注意事项和技巧→ P.16 ~ 17

微波（红外传感器）

禁止使用烤盘或烤架

请勿加热未打开的鸡蛋、煮鸡蛋(带壳、无壳)。(破裂后危险)请在取出有蒸蛋的菜肴(关东煮等)后加热。

1米饭、2菜肴

■一次可加热的米饭和菜肴的份量……100~300g（1人的量为150g）



■常温 and 冷藏食物请勿包裹保鲜膜，直接按以下方式加热

- 米饭…将米饭团打散，在冷藏的米饭等已经变硬的食物上先洒上一些水。
- 炖煮食品…沥干汤汁。 • 蒸制品…当食物处于干巴巴的状态时喷点水雾。
- 烤鱼…设置火力为〔小火■或■■〕。

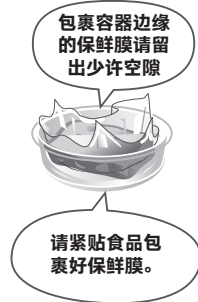
■为冷冻食品裹上保鲜膜，放入碗碟中加热

- ※保鲜膜未裹紧食物时，可能无法顺利加热。
- 冷冻米饭（冷冻方法请参考以下内容）
→若为包裹保鲜膜的冷冻米饭，请将裹上多层保鲜膜的一面朝下放在浅碟中。
- 冷冻烧麦中冷冻的米饭
→请将火力设为〔大火■■■■■或■■■■■■■〕后进行加热。



■裹上保鲜膜后加热浓稠食物

- ※为防止汤汁飞溅，请为咖喱和八宝菜等浓稠食物裹上保鲜膜。
- 放入浅口碟盘时，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。加热完成后整体搅拌均匀。
- 请取出鹌鹑蛋。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。
- 咖喱和八宝菜等浓稠度高的菜肴不容易加热，所以请用“2菜肴”模式并将火力设为〔大火■■■■■或■■■■■■■〕后加热。
- 冷冻状态下不易加热，因此加热不充分时，请在手动“微波”模式下边观察边加热。



◆◆ 米饭的冷冻方法 ◆◆

- 将1个150g(约1茶碗的份量)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。



- 食物的种类和状态不同，则可能会加热不均。鱼的种类、形状、大小、厚度等食物的种类和状态不同，则可能会加热不均。
→ 加热不充分时，请延长加热时间或在手动“微波”模式下边观察边加热。

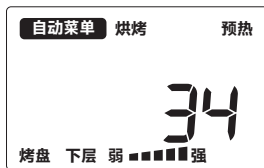
- 同时加热多种食物时
 - 请靠中央放置食物。
 - 请调整食物的份量、初始温度、种类。食物份量差异极大、加热前食物有温差时，则无法均匀加热。

基本操作 需要预热的菜单（例：34披萨）

预热是指 → P.39

※有放入烤盘后预热的菜单。请参考料理集。

1 选择菜单



• 从炉门上记载的菜单（3~44）中选择加热种类。

■选择效果 → P.22操作步骤2

2 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（“预热结束”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3次后会取消菜单设置，而后电源会断开。

• 若放入烤盘后预热，则烤盘会变热，因此取出或放入食物时请当心。

3 将食物放入炉内后开始（开始烹饪）



• 放入食物后按下“加热开始”键，则开始加热。

※预热完成后不开/关炉门，则即便按“加热开始”键也不会运行。



▶ 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）可打开炉门或者按“取消”键使其停止。

• 菜单不同则加热完成后显示部位会显示“高温”“冷却”。“冷却”字样闪烁期间请勿拔下电源插头。

炉内和烤盘会变热
取出时请当心



须知事项

- 烹饪完成后，烤盘会变热，请特别小心。
- 请阅读“料理集”“可使用的容器/不可使用的容器（→P.14~15）”后，使用与加热类型匹配的容器。
- 请仔细阅读安全注意事项。→ P.2~5

通知

请按料理集所记载的材料、份量、烹饪方法进行烹饪。

- 除料理集所记载的材料（份量）以外可能无法通过自动烹饪顺利完成。（请通过手动料理模式边观察边加热）
- 因室温、初始温度、炉内温度、电源电压等不同，烹饪效果和加热时间也会有所差异。

◆ 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，则按“加热开始”键后不会运行。（显示“门”）
- 若不打开炉门，则蜂鸣器每隔1分钟响一次，最多响5次。



请仔细阅读

安全注意事项→P.2~5
自动加热的注意事项和技巧→P.16~17

微波（红外传感器）

+

蒸汽

禁止使用
烤盘或烤架

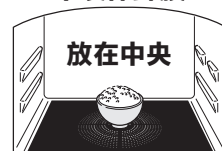
3 微波蒸汽加热：准备加水→P.10

使用蒸汽充分加热烧麦和米饭等。

• 按下“加热开始”键后，约1分钟后产生蒸汽。

- 一次可加热的份量…100~200g
- 加热方法… 请放入耐热容器，无需包裹保鲜膜或加盖，直接放在炉内中央进行加热。
 - 请将米饭的火力设置为〔标准 ■■■〕、蒸制品和菜肴的火力设置为〔大火 ■■■■ 或 ■■■■■〕。
- 咖喱和八宝菜等浓稠度高的食物不容易加热
 - 请在“2菜肴”〔大火 ■■■■ 或 ■■■■■〕模式下加热。
- 比“加热（1米饭、2菜肴）”更耗费时间
 - 因将微波输出功率控制在400W，所以耗费时间长。

不裹保鲜膜



放在中央

※大小不同，则速冻包子、肉包子、豆沙包有时可能无法顺利加热。

请在“14速冻包子加热”模式下加热或者选择“蒸汽微波”或“微波”边观察边加热。

牛奶·咖啡

正确使用的技巧

基本操作→ P.22



请仔细阅读

安全注意事项→ P.2 ~ 5
自动加热的注意事项和技巧→ P.16 ~ 17

微波
(红外传感器)

禁止使用
烤盘或烤架

4 牛奶·咖啡

加热放入容器的牛奶或咖啡。

- 一次可加热的份量… 4-1: 1杯、4-2: 2杯。
- 旋转旋钮选择菜单和杯数(1杯或2杯)。
(可能会过度加热, 因此选择杯数时, 请仔细确认)



- 请区分容器类型/尺寸/1杯的份量。

容器类型/尺寸/1杯的份量不同时, 红外传感器可能无法正常工作。

	牛奶	咖啡
使用的容器和尺寸标准	低矮广口马克杯 直径约8cm 高约8.5cm 水满容量约260ml	低矮广口咖啡杯 直径约7cm 高约7.5cm 水满容量约200ml
	最多不超过容器的8分位置	
1杯的标准份量	200ml	150ml
一次可加热的杯数	1杯或2杯	

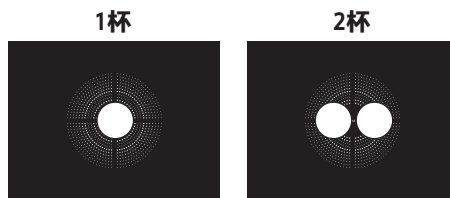
- 请将容器放在炉内中央。

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。



1杯(牛奶、马克杯) 2杯(牛奶、马克杯)

■ 按杯数放置的方法
→ 请靠近中央放置。



■ 取出时饮料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。
- 加热后请放置一段时间后取出。

■ 容器的种类、大小和量不同时, 对于水等饮料

→ 请在手动“微波”模式下保守设置时间, 边观察边加热。→ P.45



请当心突然沸腾!

烹饪方法

正确使用的技巧“蒸汽加热”、“牛奶·咖啡”



请仔细阅读

安全注意事项 → P.2 ~ 5
自动加热的注意事项和技巧 → P.16 ~ 17

微波
(红外传感器)

5 酒

通过微波加热模式加热放入酒瓶的酒。

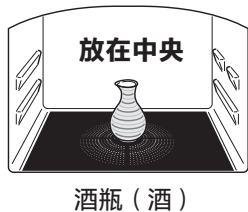
禁止使用
烤盘或烤架

- 一次可加热的份量…酒瓶 5-1: 1瓶、5-2: 2瓶。
- 旋转旋钮选择菜单和瓶数 (1杯或2杯)。
(可能会过度加热, 因此选择瓶数时, 请仔细确认)



- 请区分容器尺寸/酒的份量。
 - 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)。
(少于标准份量时, 可能会沸腾)

- 请将酒瓶放在炉内中央。
加热2瓶时, 请靠近中央放置。



■ 按瓶数放置的方法
→ 请靠近中央放置。



- 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。

■ 用杯子加热时

→ 请在手动“微波”模式下保守设置时间, 边观察边加热。 → P.45

解冻方式

正确使用的技巧

基本操作→ P.22

蒸汽※

+

微波(红外传感器)

※蒸汽仅追加在“7蒸汽全解冻”中。



请仔细阅读

安全注意事项→ P.2 ~ 5

自动加热的注意事项和技巧→ P.16 ~ 17

禁止使用
烤盘或烤架

6 快速解冻

7 蒸汽全解冻: 准备加水→P.10

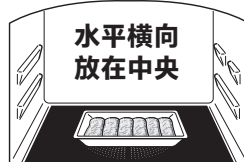
8 刺身·半解冻

解冻冷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)

不裹保鲜膜



水平横向
放在中央

浅口泡沫托盘

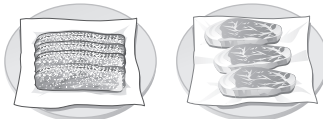
	6快速解冻	7蒸汽全解冻	8刺身·半解冻
效果	可准备料理的状态(可短时间解冻)	<ul style="list-style-type: none"> 解冻到混合肉未散开的状态 解冻到薄片散开的状态(比6快速解冻更耗费时间。) 	解冻到菜刀能很好切入、中间仍有些冰冻的状态
建议解冻的份量	100~600g		
加水	不需要	需要→P.10	不需要
保鲜膜和盖子	不需要		

■少于上述份量时、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。→P.45

● 请勿裹上保鲜膜或盖上盖子, 直接在泡沫托盘上解冻

·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

→请按下“取消”键并打开炉门, 等待显示内容消失后再使用。

·炉内很热时, 红外传感器可能无法正常运行。此外, 泡沫托盘和保鲜膜熔化、将冷冻食品放在炉内时, 热冲击可能会导致炉内底部出现裂纹或破裂。

● 用锡纸防止变色和煮熟

·份量大时, 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。

·将食材按单次份量均匀切成薄片(3cm以内), 保持厚度均匀, 形状一致。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。

烹饪方法

正确使用的技巧“酒”“解冻方法”



请仔细阅读

安全注意事项→P.2~5
自动加热的注意事项和技巧→P.16~17

像水煮蔬菜（叶菜·根菜）一样进行微波加热。

9 水煮蔬菜（叶菜）：菠菜/西兰花/卷心菜等

- 一次可加热的份量…100~300g（仅限食物重量）
- 炖煮方法…用水洗净后，用保鲜膜紧贴食物裹好，将保鲜膜封口向下放入耐热浅碟中。

- 将叶子和茎交错叠放，在比较粗的茎上用菜刀划上几刀，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。
- 量多时，分成两半后用保鲜膜裹住。

10 水煮蔬菜（根菜）：土豆/芋头/南瓜等

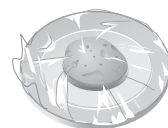
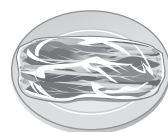
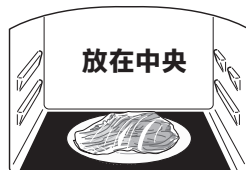
- 一次可加热的份量…100~300g（仅限食物重量）
- 炖煮方法…用水洗净，在有水的状态下放入浅碟，并用保鲜膜包裹好食物，确保与浅碟之间留有空隙。

- 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。
- 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。

微波（红外传感器）

禁止使用
烤盘或烤架

放在中央



- 须知事项**
- 叶菜和根菜请务必放到耐热浅碟上进行加热。
 - 烹饪叶菜时，只需用保鲜膜包裹食物，而无需连同浅碟包裹起来。
 - 烹饪根菜时，请用保鲜膜连同浅碟裹好。
 - 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。

■ 炖煮大小不均的蔬菜、需要多加水分的蔬菜时

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。→P.45

- 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）

■ 食物份量不足100g时

请在手动“微波600W”模式下边观察边加热。→P.45
使用定温加热模式烹饪时，可能会导致冒烟或着火。

■ 加热不足时

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



请仔细阅读

安全注意事项→ P.2 ~ 5

微波

禁止使用
烤盘或烤架

烹饪方法

正确使用的技巧
“水煮蔬菜”
“便利店便当”

11 便利店便当：（加热时间标准约1分40秒）

加热在便利店、超市等购买的便当。

- 一次可加热的份量…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，请延长加热时间或在手动“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
（边长约19cm的便当）



（边长大于19cm时，请将火力设为[大火 ■■■■]或[■■■■■]后加热；边长小于19cm时，请将火力设为[小火 ■ 或 ■■]后加热。）

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略温热状态。
- 腌制品等也可加热。

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



放入浅底容器的日式炒面和意大利面等



炸制品、烧麦等小份量家常菜



饭团



为了顺利加热

■ 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。

■ 购买后请尽快加热

- 立即加热所购买的便当（食物温度约为20℃）。
- 保存在冰箱中时用[大火 ■■■■ 或 ■■■■■]火力进行加热。

■ 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

- 请务必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。



请仔细阅读

安全注意事项 → P.2 ~ 5

正确使用的技巧

酥脆加热

基本操作 → P.22

12 酥脆加热 (蒸汽) (加热默认时间 约10分30秒)

用发热管和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。

发热管

+

蒸汽

- 一次可加热的份量…100~200g

炸丸子	1~2个左右	咖喱面包	1~2个左右
炸虾天妇罗	1~4只左右	炸肉排三明治	2块左右
法棍	4块左右		

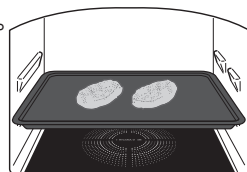


准备加水!
→P.10



- 加热方法…请取下食物的包装或容器，直接将食物放入烤盘，将烤盘放在下层加热。请将希望酥脆的一面放在上面。

- 请根据热度喜好、类型、个数，通过“火力调节”来调整烹饪效果。
- 加热已烹饪好的冷藏食物时，请选择 [大火 ■■■■ 或 ■■■■] 火力后进行加热。
- 无法加热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。



烤盘 放入下层

- 务必拆下食物的包装和容器后加热

蒸汽和发热管组合加热。

- 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。

正确使用的技巧

速冻包子加热

基本操作 → P.22

14 速冻包子加热 (蒸汽) (加热默认时间 约1分30秒)

用微波和蒸汽将市面上销售的速冻包子加热至有水份、松软。

微波

+

蒸汽

禁止使用
烤盘或烤架

- 一次可加热的份量… 冷藏·常温：1~3个
冷冻：1~2个
(1个约90g)



准备加水!
→P.10

- 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“火力调节”键调整火候。

效果	标准 ■■■ (约1分30秒)	大火 ■■■■ (约1分50秒)	大火 ■■■■■ (约3分30秒)
加热时间标准	(约1分30秒)	(约1分50秒)	(约3分30秒)
冷藏·常温 (1~3个)			
冷冻 (1~2个)	—		



放在中央

- 务必拆下包装、容器后加热

- 请撕开保鲜膜和保鲜袋等包装后再加热。



请仔细阅读

安全注意事项 → P.2 ~5

正确使用的技巧

蓬松面包

基本操作 → P.22

13 蓬松面包

用加热管和微波将市面上销售的面包（黄油卷和夹菜面包）加热至蓬松。

微波

+

发热管

禁止使用
烤盘或烤架

● 可加热的份量和设置

(火力调节的方法 → P.22)

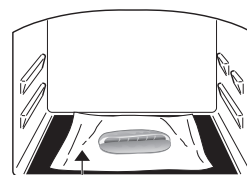
火力调节	标准 ■■■	大火 ■■■■	大火 ■■■■■
加热时间标准	约4分10秒	约4分30秒	约4分45秒
【常温·冷藏】黄油卷	4个(30g/个)		—
【常温·冷藏】夹菜面包	1个(100g/个)		—
【冷冻】黄油卷	—	—	1个(30g/个)

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 ■ ~ 大火 ■■■■■）。请将冷冻黄油卷的火力设为大火 ■■■■■。

- 按大火 ■■■■■ 模式加热常温/冷藏的面包时，则会加热过度。
- 加热冷冻黄油卷时，若按大火 ■■■■■ 以外的模式加热，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。

- 烤吐司时，请按“42常温吐司”“43冷冻吐司”“44蒸汽吐司”进行烤制。



厨房用纸

● 务必拆下食物的包装、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。



烹饪方法

正确使用的技巧“酥脆加热”“速冻包子加热”“面包”



请仔细阅读

安全注意事项 → P.2 ~ 5

正确使用的技巧

简易意面

基本操作 → P.22

26 简易意面

微波

通过微波加热。

可轻松煮意大利面（一人份）和通心粉。

禁止使用
烤盘或烤架

- **材料（1次的量）**…意面（意大利面、通心粉）100g、水400ml

- **使用的容器**

耐热容器（耐热温度为120℃以上）

放入1次量的材料，水位为容器高度1/2以下

（容器示例）

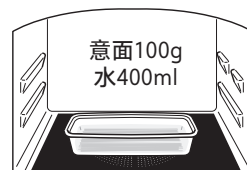
用于煮意面的微波专用塑料容器（标准：内部尺寸约7.5cm × 27cm × 深7cm）

耐热玻璃大碗（标准：口径约22cm × 高约10cm）

• 意面过长时，请折断后放入容器。

- **炖煮方法**

- ①在容器中加入100g意面、400ml水，用筷子搅拌意面，溶于水中。
- ②不裹保鲜膜、不盖盖子，直接将①放入炉内中央。
- ③参考〈26简易意面〉，根据意面包装上标注的煮面时间，按照相应的火力开始烹饪。



包装标注的 炖煮时间	使用的意面				
	4~5分钟	6分钟	7分钟	8~9分钟	10~11分钟
火力调节	小火 ■	小火 ■■	标准 ■■■	大火 ■■■■	大火 ■■■■■
加热时间标准	约7分钟	约9分钟	约10分钟	约11分钟	约13分钟

- ④加热结束后，在汤汁中散开意面，再用笊篱等捞起，沥干水分。

请注意不要被烫伤。

- 如果介意意面粘连，沥干水分后请撒上适量的橄榄油等个人喜好的油脂。
- 加热后仍很硬时，请直接暂时放在汤汁中、延长时间或在“微波600W”模式下边观察边加热。

- 要煮200g意面时，做法同100g意面的做法，因此请分成2份，每次加热1份。
- 意面少于100g时也可以煮。请用400ml水。
- 煮面时请勿放入油、盐。塑料容器可能会破损。

※所使用容器的材料和形状、意面厂商等不同，效果也会有所差异，也可能会煮开后溢出。



请仔细阅读

安全注意事项 → P.2 ~ 5

正确使用的技巧

简易面包系列

基本操作 → P.22

29 简易面包

30 简易法式面包（蒸汽）：准备加水 → P.10

31 简易披萨

用微波缩短发酵时间。从发酵到烤制完成约需1个小时。

● 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。
- 希望调整烤制效果时，选择菜单后按下“火力调节”键进行调节。

● 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。

微波

+

发热管※

※“30简易法式面包”还需使用蒸汽。

烹饪方法

正确使用的技巧
“简易意面”
“简易面包系列”
“常温吐司（需翻面）”

正确使用的技巧

常温吐司（需翻面）

基本操作 → P.22

42 常温吐司

43 冷冻吐司

44 蒸汽吐司（蒸汽）：准备加水 → P.10

烤制1~2片吐司时。旋转旋钮选择菜单和片数（1片或2片）。

烧烤加热时，烹饪期间响起提示音（如下）后，请立即上下翻面。

冷冻吐司请按“43冷冻吐司”烤制。

“44蒸汽吐司”使用蒸汽，则可烤成外酥里软的效果。

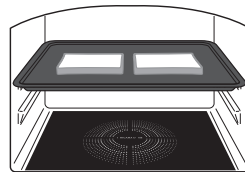
● 烤制方法详情请参考料理集。

发热管※

※“44蒸汽吐司”还需使用蒸汽。



※旋转旋钮，则依次显示片数（1→2）。



烤盘放入上层

◆ 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，则按“加热开始”键后不会运行。（显示“门”）
- 若不打开炉门，则蜂鸣器每隔1分钟响一次，最多响5次。

微波加热、微波炖煮

调整输出功率、时间

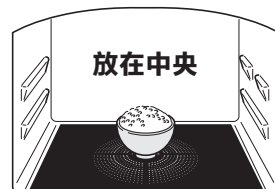


★手动加热的时间设置标准→P.45

例：加热米饭（600W模式下加热1分钟）

1 放入食物

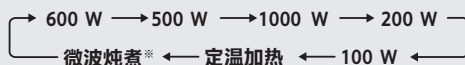
- 使用与食物的份量相应的、可在微波中使用的耐热容器并直接放入炉内中央。
- 请务必将冷冻食品放在耐热容器上，市面上销售的冷冻食品请务必按包装的记载内容放置。



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，会显示最初设置的600W。

3 调整时间



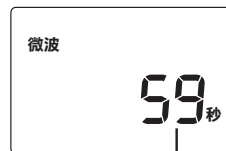
- ※微波炖煮时
请参考右页的“微波炖煮”进行设置。

■烹饪时间的设置单位、最长时间

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



4 开始（开始加热）



显示剩余时间。

▶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）可打开炉门或者按“取消”键使其停止。
- 容器会变热，因此取出时请当心。
- 烹饪完成后，“冷却”字样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加热。



须知事项

- 请勿加热未打开的鸡蛋、煮鸡蛋(带壳、无壳)。(破裂后危险)
请在取出有蒸蛋的菜肴(关东煮等)后加热。
- 请不要加热少许混合蔬菜。否则可能会冒出火星、烧焦、冒烟、干燥等。
- 炉内温度高时(显示“高温”期间)请勿使用塑料容器和保鲜膜。(可能会熔化)
- 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**

否则可能会冒烟或起火。

禁止

- 请参考时间设置标准 (→ P.45) 来保守设置时间, 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**

禁止

否则从炉内取出时可能会突然沸腾, 导致烫伤。

- 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
- 请在加热饮料前后用勺子等搅拌均匀。
- 请保守设置时间, 边观察边加热。



请仔细阅读

安全注意事项→ P.2 ~ 5

微波炖煮

- 最开始按600W (大火) 加热, 然后按200W (小火) 加热。
- 操作3中旋转“加热·开始”旋钮, 按600W的时间按下“加热·开始”键后确定, 然后旋转“加热·开始”旋钮, 按200W的时间按下“加热·开始”键开始加热。
- 微波600W模式下加热完成后, 会开始按微波200W模式烹饪并显示剩余烹饪时间。

**输出功率使用方法区分标准**

1000W	600W	500W	200W	100W
大火 ● 快速加热食物	中火 ● 水煮蔬菜 (备菜) ● 加热食物	所有烹饪工序 ● 加热冷冻食物 ● 加热容易崩开的食物	小火 ● 微波炖煮	● 解冻

● 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。

请参考手动加热模式下的时间设置标准 (→P.45) 和料理集。

※包裹保鲜膜进行加热时, 请为在容器边缘包裹的保鲜膜留出空隙。(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, 加热不充分时请边观察边调整时间。

■ 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、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次烹饪可设置的时间, 含可延长的时间在内, 1000W模式下最长为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3分钟以内旋转旋钮, 然后设置时间, 边观察边加热→P.7

加热至设定温度

利用红外传感器的微波加热来加热食物

★份量以一人份（150g）为基准。

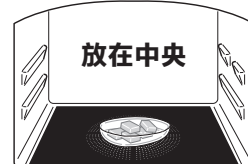


例：软化黄油

1 放入食物

- 放入与食物的份量相应的、可在微波中使用的浅口耐热容器中，以○为标准，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）

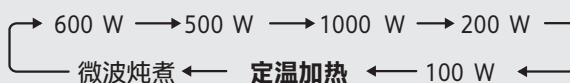
无需保鲜膜或盖子



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℃开始调整温度



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



4 开始（开始加热）



设置温度不同，则部分菜单可能会中途显示剩余时间。



▶ 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）

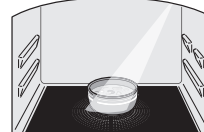
→ 烹饪完成后3分钟以内旋转旋钮，然后设置时间，边观察边加热 → P.7

■ 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，内部可能与设置温度不同。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置温度。
- 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。 → P.16

红外传感器的检测图像及其放置方法示例



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16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。

烹饪方法

加热至设定温度

应遵守事项



请仔细阅读

安全注意事项 → P.2 ~ 5

自动加热的注意事项和技巧 → P.16 ~ 17

● 加热婴儿食物和护理食物时

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

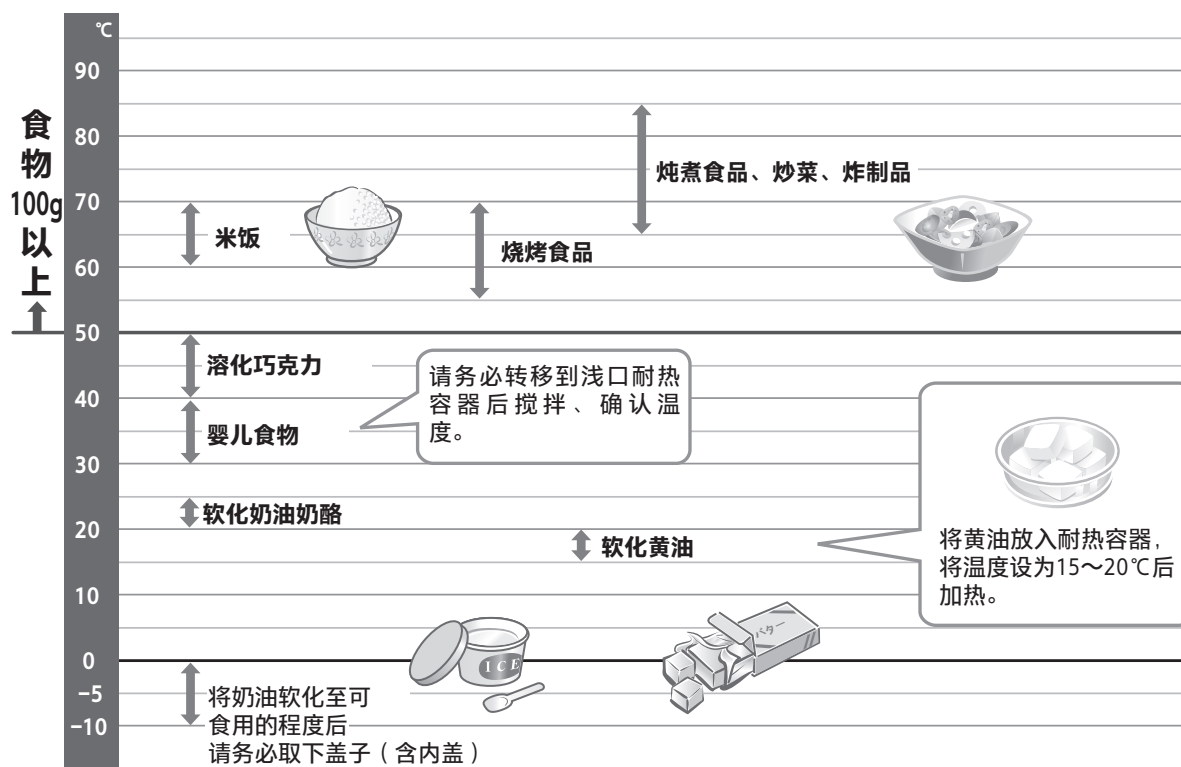
多加注意!



● 请勿按“定温加热”模式加热饮料。

牛奶、咖啡请按“4牛奶·咖啡”，酒类请参考“5酒”，其它请参考第45页的时间来保守设置时间，并按手动“微波”模式边观察边加热。

设置温度标准



通过烘烤、发酵烹饪

调整温度、时间

有预热

* 有放入烤盘后预热的菜单。请参考料理集。

1 炉内不放入任何食物*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



· 设置预热温度：100~250℃
但炉内过热时（显示部位闪烁“高温”），为保护电气部件，可能无法设置为220℃以上。



3 按下后开始预热



▶ 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）

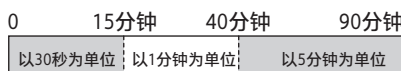
· 若放入烤盘后已预热，则烤盘会变热，因此取出或放入食物时请当心。
· 预热约20分钟。
在此期间，若不执行任何操作，则蜂鸣器3次后会取消菜单设置，而后电源会断开。

4 将食物放入炉内并调整时间

（料理集中的菜单规定将指定的配件放到指定位置）



■ 烹饪时间的设置单位（最长为90分钟）



· 希望将烹饪温度变更为与预热温度不同的温度

按下并旋转旋钮后以10分钟为单位调整烹饪时间



▶ 开始（开始烹饪）



※ 预热完成后不开/关炉门，则即便按“加热开始”键也不会运行。



显示剩余时间。

▶ 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）可打开炉门或者按“取消”键使其停止。
- 结束后显示部位会显示“高温”、“冷却”。“冷却”字样闪烁期间请勿拔下电源插头。
- 炉内和烤盘会变热，因此取出时请当心。

炉内和烤盘会变热
取出时请当心



通知 · 烘烤效果可能因室温、形状、数量、尺寸、初始温度、炉内温度、电源电压而有所差异。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。

可使用的配件



关于设置温度

关于烘烤设置温度，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。

烹饪方法

通过烘烤、发酵烹饪

无预热/发酵

1 将放有食物的烤盘放入炉内，选择无预热烘烤



▶ 不会显示“预热”。

• 选择发酵时



2 调整温度



• 设置无预热温度：100~250℃
但炉内热时（显示部位闪烁“高温”），为保护电气部件，可能无法设置为220℃以上。



• 设置发酵温度：45℃、40℃、35℃、30℃

3 调整时间



• 最大烹饪时间：90分钟

4 开始（开始烹饪）



▶ 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）

• “无预热烘烤”结束后，显示部位会显示“高温”、“冷却”。

“冷却”字样闪烁期间请勿拔下电源插头。

• 炉内和烤盘会变热，因此取出时请当心。

须知事项

• 请仔细阅读安全注意事项。→ P.2~5

预热的定义

• 提前将炉内加热至适合料理的温度。

■ 变更预热期间的温度

→ 不可以。

■ 设置温度与预热温度的关系

→ 按照与设置温度相同的温度进行预热。但设置温度大于或等于210℃时，预热温度为200℃。

■ 预热时间标准

→ 200℃时，约需14分钟。

• 预热前的炉内温度和室温、电压等不同，则预热时间会略有差异。

发酵

发酵面团等

● 请等到炉内和配件充分冷却后使用

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。

• 面团干燥时，请边观察状态边加喷水雾。

• 炉内温度接近设置温度时，加热管不运行，但这并非故障。

■ 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次烹饪可设置的时间，含可延长的时间在内，最长为90分钟。

■ 完成后希望继续加热时（延长时间）

→ 烹饪完成后3分钟以内旋转旋钮，然后设置时间，边观察边加热→ P.7

■ 中途希望变更烹饪温度时

→ 烹饪期间按下“加热·开始”键，在显示温度期间（5秒内）旋转旋钮后，则以10℃为单位调整烹饪温度

• 加热期间无法变更发酵温度。

烧烤烹饪

调整时间

可使用的配件



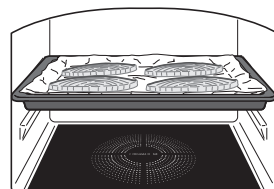
例：通过烧烤模式烤鱼

1 将摆放有食物的烤盘放入炉内，选择烧烤



按下4次

· 因通过上加热管烹饪，所以建议放在上层。



每次按下，均按以下顺序依次切换



2 调整时间

■ 烹饪时间的设置单位（最长为30分钟）



旋转

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	



3 开始（开始烹饪）



按下

显示剩余时间



- 若双面上色，请在加热期间打开炉门，为食物翻面，然后再次按“加热开始”键。
- 炉内和烤盘会变热，因此取出时请当心。

▶ 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）可打开炉门或者按“取消”键使其停止。
- 结束后显示部位会显示“高温”、“冷却”。“冷却”字样闪烁期间请勿拨下电源插头。
- 炉内和烤盘会变热，因此取出时请当心。

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，则以1分钟为单位调整烹饪时间
- 关于1次烹饪可设置的时间，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3分钟以内旋转旋钮，然后设置时间，边观察边加热→P.7

须知事项

- 请仔细阅读安全注意事项。→ P.2~5

通过蒸汽烹饪

调整时间

- “蒸汽”是以适于日式蒸蛋和布丁的程序按低于100°C的温度进行烹饪。
- 烹饪鲜肉和鲜鱼时，使用“微波蒸汽”模式。



可使用的配件

烹饪方法

通过烧烤烹饪 / 通过蒸汽烹饪

通过蒸汽和烘烤进行蒸汽烹饪。

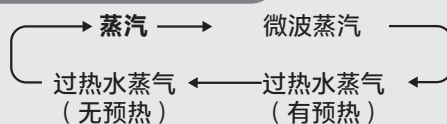
1 做好加水准备，将放有食物的烤盘放入炉内

- 做好加水准备。→P.10
- 将加水盒插到底。

2 选择蒸汽



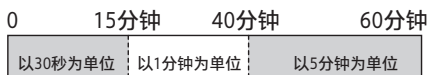
每次按下，均按以下顺序依次切换



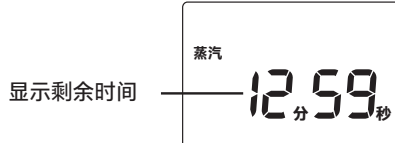
3 调整时间



烹饪时间的设置单位（最长为60分钟）



4 开始（开始烹饪）



▶ 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）
- 容器会变热，因此取出时请当心。
- 请为管路除水并进行自清洁。→P.49

炉内和烤盘会变热
取出时请当心



须知事项

- 用蒸汽烹饪时，请注意打开炉门后蒸汽会从炉内冒出。此外，请注意烹饪期间和烹饪后出气口也会冒出蒸汽。
- 请仔细阅读安全注意事项。→P.2~5
- 烹饪后接水盒也会变热。请等到主机冷却后拆下接水盒。

■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次烹饪可设置的时间，含可延长的时间在内，最长为60分钟。

■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3分钟以内旋转旋钮，然后设置时间，边观察边加热→P.7

通过过热水蒸气进行烹饪

调整温度、时间

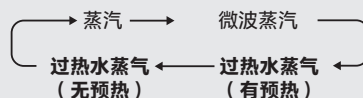
有预热

1 做好加水准备，炉内不放入任何食物，选择过热水蒸气（有预热）



- 做好加水准备。→P.10
- 将加水盒插到底。

每次按下，均按以下顺序依次切换



▶ 显示“预热”

2 调整温度



- 设置预热温度：100~250℃
- 但炉内热时（显示部位闪烁“高温”），为保护电气部件，可能无法设置为220℃以上。



3 按下后开始预热



▶ 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3次后会取消菜单设置，而后电源会断开。

4 将食物放入炉内并调整时间

（料理集中的菜单规定将指定的配件放到指定位置）



■ 烹饪时间的设置单位（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	

■ 希望将烹饪温度变更为与预热温度不同的温度

按下并旋转旋钮后以10分钟为单位调整烹饪时间



▶ 开始（开始烹饪）



※ 预热完成后，若不打开/关闭炉门，则即便按“加热开始”键也不会运行。

显示剩余时间



▶ 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。
- 结束后显示部位会显示“高温”、“冷却”。
- “冷却”字样闪烁期间请勿拔下电源插头。
- 炉内和烤盘会变热，因此取出时请当心。
- 请为管路除水并进行自清洁。→P.49

炉内和烤盘会变热
取出时请当心



须知事项 · 打开炉门后取出食物时，请当心炉内冒出的蒸汽。
· 烹饪期间打开炉门后，可能会冒出一段时间的蒸汽。请注意蒸汽出口。



可使用的配件

过热水蒸气

用加热到超过100℃的水蒸气（过热水蒸气）进行烹饪。
过热水蒸气属于高温现象。可能肉眼看不到，请特别注意。

无预热

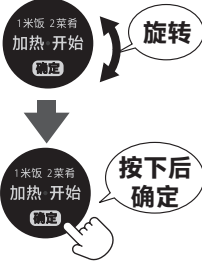
1 做好加水准备并放入食物，选择过热水蒸气（无预热）



▶不会显示“预热”

- 做好加水准备。
→P.10
- 将加水盒插到底。

2 调整温度



- 设置温度：100~250℃
但炉内过热时（显示部位闪烁“高温”），为保护电气部件，可能无法设置为220℃以上。

3 调整时间



- 最大烹饪时间：60分钟

4 开始（开始烹饪）



▶ 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）
- 结束后显示部位会显示“高温”、“冷却”。“冷却”字样闪烁期间请勿拔下电源插头。
- 炉内和烤盘会变热，因此取出时请当心。
- 请为管路除水并进行自清洁。→P.49

须知事项

- 请仔细阅读安全注意事项。→ P.2~5

预热的定义

- 提前将炉内加热至适合料理的温度。

■ 变更预热期间的温度

→不可以。

■ 设置温度与预热温度的关系

→按照与设置温度相同的温度进行预热。

但设置温度大于或等于210℃时，预热温度为200℃。

■ 预热时间标准

→200℃时，约需14分钟。

- 预热前的炉内温度和室温、电压等不同，则预热时间会略有差异。

■ 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次烹饪可设置的时间，含可延长的时间在内，最长为60分钟。

■ 中途希望变更烹饪温度时

→烹饪期间按下“加热·开始”键，在显示温度期间（5秒内）旋转旋钮后，则以10℃为单位调整烹饪温度

■ 完成后希望继续加热时（延长加热时间）

→烹饪完成后3分钟以内旋转旋钮，然后设置时间，边观察边加热→P.7

通知

- 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。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。
- 炉内变热后会冒出蒸汽。

通过微波蒸汽烹饪

调整时间

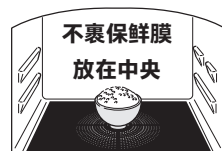
★时间设置标准→P.45



做好加水准备，放入食物

1 做好加水准备，放入食物

- 做好加水准备。→P.10
- 将加水盒插到底。
- 放入与食物份量匹配的耐热容器中，以○为标准，放入炉内中央。



2 选择微波蒸汽



- 通过微波（400W）和蒸汽加热。
请注意可使用的容器和配件。

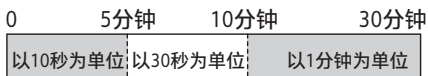
每次按下，均按以下顺序依次切换



3 调整时间



烹饪时间的设置单位（最长为30分钟）



4 按下



▶ 开始烹饪



▶ 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）
- 容器会变热，因此取出时请当心。
- 请为管路除水并进行自清洁。→P.49

显示剩余时间



须知事项 · 请当心打开炉门后从炉内冒出的蒸汽。此外，请注意烹饪期间和烹饪后出气口也会冒出蒸汽。
· 请仔细阅读安全注意事项。→ P.2 ~ 5
· 烹饪后接水盒也会变热。请等到主机冷却后拆下接水盒。

■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次烹饪可设置的时间，含可延长的时间在内，最长为30分钟。

■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3分钟以内旋转旋钮，然后设置时间，边观察边加热→ P.7

手动加热的时间设置标准

警告



请勿过度加热食品

否则可能会冒烟或发生火灾。
 · 请保守设置时间，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



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。
 · 请在加热饮料前后用勺子等搅拌均匀。
 · 请保守设置时间，并在烹饪期间边观察边加热。

禁止

设置输出功率和时间的烹饪时间标准。

加热时间与食物的份量成正比。份量为一半时，也请将加热时间减半。

- 容量单位：1ml=1cc
- 常温：约20℃、冷藏：约10℃、冷冻：约-20℃
- 需要保鲜膜...○/无需保鲜膜...×

注意！

请勿加热封口袋装食品或罐装食品。
 否则会导致起火、破裂、产品破损、受伤、烧伤。

加热（微波600W）

菜名	份量	标准时间	保鲜膜
米饭	1杯（150g）	约1分钟	×
盖浇食物	1杯（340g）	约2分50秒	×
汤类·味增汤	1杯（150ml）	约1分40秒	×
炖煮青菜	150g	约1分20秒	×
咖喱蔬菜	200g	约2分10秒	○
烧麦	6个（100g）	约50秒	×
速冻包子、肉包子、豆沙包	1个（90g）	约50秒	○
黄油卷	2个（70g）	约20秒	×
烹饪面包	1个（110g）	约30秒	×
烤红薯	1根（200g）	约1分钟	×

加热冷冻食品（微波600W）

菜名	份量	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30秒	○
烧麦（冷冻）	10个（150g）	2分40秒~3分20秒	○

饮料（微波600W）

菜名	份量	标准时间	保鲜膜
牛奶（冷藏）	1杯（200ml）	约1分50秒	×
酒（常温）	1杯（160ml）	约50秒	×
水（常温）	1杯（200ml）	约1分40秒	×
咖啡（常温）	1杯（150ml）	约1分30秒	×

蒸汽微波（蒸汽+微波400W）

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

解冻冷冻肉类·鱼类（微波100W）

材料名称	份量	标准时间	保鲜膜
肉类	100g	约5分30秒	×
	200g	约8分钟	×
	400g	约14分钟	×
	600g	约18分钟	×
刺身	100g	约3分30秒	×
	200g	约5分钟	×
	400g	约9分钟	×
	600g	约11分钟	×

炖蔬菜※（微波600W）

材料名称	份量	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40秒	○
	南瓜	150g	约4分钟	○
	胡萝卜	100g	约3分30秒	○
红薯	200g	约4分30秒	○	

解冻冷冻蔬菜（微波600W）

材料名称	份量	标准时间	保鲜膜
毛豆	100g	约2分30秒	○
芋头	100g	约2分20秒	○
南瓜	150g	约3分钟	○
混合蔬菜	100g	约2分钟	○

※请转移到耐热容器，并在混合蔬菜上多撒一点水后再加热。

※请用水打湿蔬菜后加热。（防止烤糊）

- 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。
- 加热不充分或加热不均时，请取出后搅拌或换位置摆放后继续加热。

自清洁方法

清洁保养方法清洁 保养的关键在于及时与细致

警告



拔下插头
冷却后

清洁主机前，请拔下电源插头，待主机冷却。

否则可能会导致触电、受伤、烧伤。



禁止

炉内和炉门上附有油、食物残渣和水分时，请勿加热

微波集中在脏污的部分时，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。



禁止湿手

请勿湿手插拔电源插头

否则可能导致触电。

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、水份，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）。

关于清洁保养的注意事项等，详情请参阅各部位的说明。

② 打开炉门自然晾干。

擦干水份后请敞开炉门约1小时。

※ 请注意不要撞到炉门或向炉门施加重力。

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，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。

蒸汽出气口

请用拧干的湿抹布擦拭。

• 蒸汽烹饪后，蒸汽出气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、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

请除臭（→P.18），以减轻异味。

■长时间不使用时

对“管路除水”（→P.49）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、酒精、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。

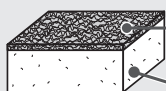
否则可能导致机器损坏、变色、变形、冒烟、起火、生锈、掉漆等。

此外，还可能导致难以去除污垢。



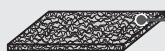
禁止

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“利用蒸汽进行自清洁的方法”（→P.48）进行自清洁。（请勿使用第50页以外的方法进行自清洁）

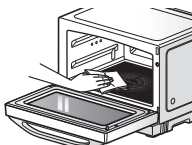
炉内底部

请及时用拧干的湿抹布擦去炉内底部的污垢。

使用微波时产生的污垢可能会在使用烘烤模式时被烤焦、变黑。

- 污垢不易清除时，请“利用蒸汽进行自清洁”（→P.48）后，涂上液体清洁剂（乳状清洁剂）并放置约2分钟，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

倒掉加水盒、接水盒中的水。
有污垢时，用柔软的海绵清除污垢并将水分擦拭干净。

- 介意污垢时，请用水稀释厨房专用洗涤剂（中性）后冲洗干净。



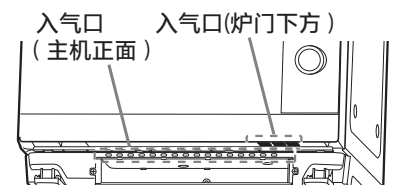
须知事项

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

入气口

拆掉加水盒、接水盒后用抹布等擦掉灰尘。

- 灰尘聚集在入气口后，无法冷却电气部件，可能造成故障。



烤盘

用柔软的海绵清除污垢并将水分擦拭干净。

- 若是难以清除的污垢，请将其放入温水浸泡后再进行清洗。
- 介意污垢时，请厨房专用洗涤剂（中性）后清洗。此外，“利用蒸汽进行自清洁”（→P.48），则更易去除污垢。
- 烤盘上有水分残留时，可能会导致生锈。
- 难以清除烤盘上的污垢时



请使用三聚氰胺泡沫海绵（不含洗涤剂类型的白色海绵）擦拭干净。



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，以免出现划痕或变形。

自清洁方法 (续)

介意污垢和异味时

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。擦拭污垢，减轻异味。此外，若放入需清除污垢的烤盘，则污垢很容易脱落。

1 在加水盒内加水后安装到主机上→P.10

* 如需清除烤盘的污垢，请将烤盘放入炉内下层。

2 选择45快速清洁



旋转

· 向左旋转，可快速选择。

自动菜单

蒸汽

45

3 按下 (开始自清洁)



(所需时间 10分钟)

蒸汽

9分59秒

4 蜂鸣器响3次，快速清洁完成

- 完成后，因炉内通风，“冷却”字样会闪烁，冷却风扇会运行数分钟。
- 打开炉门时请多注意蒸汽。
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）。可通过打开炉门或按“取消”键使其停止。

5 为管路除水 (→P.49) 后，待炉内冷却后擦掉污垢

- 管路除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、接水盒中所有的水并用水清洗。
- 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)

(“为防止生锈、长期使用”→P.46)

- 继续“47 除臭” (→P.18) 时，则无需晾干炉内。

通知

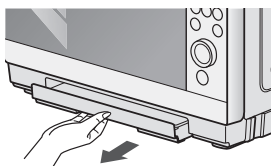
- 请注意，刚除水完成后炉内、烤盘、蒸汽出气口会变热。
- 通过快速清洁，异味会减轻，但不能清除所有类型的异味。

每次使用蒸汽时

管路除水方法

烹饪完成后，请务必为管路除水。

1 从主机拔出加水盒



2 选择46管路除水



3 按下（开始除水） (所需时间 2分钟)

4 蜂鸣器响3次，则除水完成

- 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。

5 打开炉门后晾干炉内 (约1小时)

(“为防止生锈、长期使用” → P.46)

通知

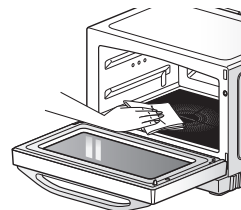
- 请注意，除水期间和除水完成后排出的水变为蒸汽，蒸汽出气口会变热。

加水盒、接水盒的安装方法、拆卸方法请参考→P.10。

关于主机自清洁

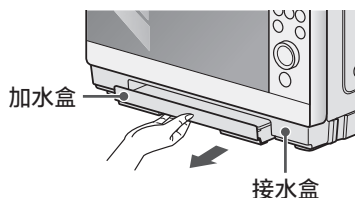
每次烹饪完成后，请在主机冷却后用干毛巾等将附着在炉内和炉门上的水滴擦拭干净。然后打开炉门，晾干炉内。若不擦拭干净，反复蒸汽烹饪时，可能会从接水盒溢出水。

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

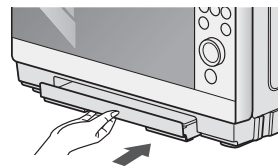
• 自清洁方法→ P.47



3 倒掉积聚在接水盒中的水

• 自清洁方法→ P.47

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)

(“为防止生锈、长期使用” → P.46)

遇到此情况时

自清洁方法





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~
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/关炉门约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。 · 预热结束后未开/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-
“45快速清洁”“46管路除水”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
闪烁显示“缺水”时 (通知补水)	哔哔哔
显示异常时	哔哔哔哔哔哔哔

蜂鸣声的消除方法和恢复方法

■ 消除蜂鸣声

仅消除提示忘记取出的蜂鸣声	消除所有蜂鸣声时
1 显示“0”期间在发出哔~哔的蜂鸣声前（约3秒） 按下 	1 显示“0”期间在发出哔~哔的蜂鸣声前（约3秒） 按下 
2 然后按下“火力调节”的 	2 然后按下“火力调节”的 

■ 恢复蜂鸣声

通过执行与消除蜂鸣声相同的操作，则蜂鸣声会响起。

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?	需要。 否则墙壁和家具等容易因温度过高发生火灾或受损。 · 上方请留出30cm以上距离，左、右以及后方请留出10cm以上距离，下方无需留出空隙。 · 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。 · 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。	4
初次使用时需要干烧、除味吗?	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，属正常现象。	18
如何清除污垢?	请参考“自清洁方法”仔细进行自清洁。	46 49
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“管路除水方法”。	49
如何移动本产品?	移动时请确保握住产品的左下侧和右下侧部位。	6
使用产品后地板表面会变热，是否有问题?	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。属正常现象，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。	—
应该委托谁修理?	请参考第51~57页。如有异常，请停止使用并务必从插座拔下电源插头，咨询购买本品时的销售店铺。	59

遇到此情况时

关于提示音（蜂鸣声）/提示音的消除方法和恢复方法常见问题一览表

无法顺利烹饪时（微波·蒸汽烹饪等）

项目	遇到此情况时	应对方法
加热米饭、菜肴	按烹饪立即完成的“加热开始”键加热，却达不到加热效果	<ul style="list-style-type: none"> ● 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，等到炉内冷却后再加热。
	食物无法加热	<ul style="list-style-type: none"> ● 食物是否被金属容器、锡纸等包裹？ ● 是否使用了随附的烤盘？请勿使用烤盘。 ● 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。 ● 炉内高温时、长时间加热、连续加热、加热少量食物时，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。
	按“加热开始”键加热，但加热过度	<ul style="list-style-type: none"> ● 请勿盖盖子。 → 否则红外传感器可能无法正常运行。 ● 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。 ● 食物份量是否过少？每次加热份量应为100g以上。 ● 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。
	米饭、食物干巴巴的	<ul style="list-style-type: none"> ● 若喷雾或稍微洒点水，则会有湿润的加热效果。 ● 按“微波蒸汽”加热，则会有湿润的加热效果。
	炖煮食品、红烧鱼等的汤汁飞溅	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。
	无法加热咖喱和八宝菜	<ul style="list-style-type: none"> ● 加热浓稠食品时，请在“2菜肴”〔大火〕模式下加热。
	无法加热冷冻米饭、冷冻食品	<ul style="list-style-type: none"> ● 从冰箱取出后请立即进行加热。表面开始融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。 ● 请将食物放在炉内中央（前后左右）。 ● 冷冻时，请将保鲜膜贴着米饭，紧紧包裹。此外，请勿堆叠或包裹多层。 ● 加热时请使用耐热浅碟，尽量避免将保鲜膜封口处朝上放置。 ● 放入存储容器或存储袋时，自动“加热”效果不佳。 ● 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，因此请按食品包装说明在手动“微波”模式下边观察边加热。
	炸制品和天妇罗表层变软	<ul style="list-style-type: none"> ● 按“12 酥脆加热”进行加热，则可以达到酥脆加热效果。
	按“3蒸汽”加热的时间很长	<ul style="list-style-type: none"> ● 因产生蒸汽后才加热，所以与单独微波加热相比，需要更多的时间。
	加热牛奶、咖啡和酒	烹饪立即完成的饮料温度很低
牛奶、咖啡、酒加热过度		<ul style="list-style-type: none"> ● 请将份量控制在容器的8分位置左右。 放入容器中的牛奶量过少时，很可能会沸腾。 ● 牛奶、咖啡请使用“4牛奶·咖啡”加热，酒请使用“5酒”加热。如用“加热”键，可能导致温度过高，因此请勿使用。 ● 请将饮料放在炉内中央（前后左右）。 ● 关于容器选择，请参考第25~26页的内容。使用不同的容器时，请按手动“微波600W”模式边观察边加热。

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"> ● 请将食物平放在浅口泡沫托盘或铺有厨房用纸的耐热浅碟上进行解冻。 →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。 ● 可顺利解冻的食物厚度在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。→P.27 ● 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。 ● 形状不同，则有时可能解冻效果不佳。
	解冻不充分	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。 →解冻不充分时，请在“微波100W”模式下边观察边解冻。 →从冰箱取出后请立即加热。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。
水煮蔬菜	蔬菜干巴巴的	<ul style="list-style-type: none"> ● 清洗蔬菜后直接裹上保鲜膜，无需晾干水。
	也有加热过度 and 加热不足之处	<ul style="list-style-type: none"> ● 请确保南瓜、土豆等食物大小均一，连同碗碟一起裹上保鲜膜。菠菜需要将叶子和茎交错叠放后裹上保鲜膜。→P.28
定温加热	食物烹饪完成后的温度与设置的温度偏差大	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。 ● 是否盖了盖子、裹上了保鲜膜？请勿盖盖子或裹上保鲜膜。 ● 请将食物放在炉内中央（前后左右）。
发酵	无法顺利发酵	<ul style="list-style-type: none"> ● 发酵情况因室温、面团的温度、酵母菌的类型、原料配方等不同而有所差异。请在观察面团状态的同时调整发酵温度和时间。 ● 面团干燥时，请边观察状态边加喷水雾。
常温吐司	烘烤颜色有深有浅	<ul style="list-style-type: none"> ● 希望通过火力调节烤制成浅色时，请将其设置为“小火”；希望烤制成深色时，请将其设置为“大火”。 ● 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。 ● 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。
所有蒸汽加热	无法顺利加热	<ul style="list-style-type: none"> ● 份量是否合适？ 改变料理集所记载的份量时可能导致无法顺利加热。 ● 是否没水？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。 ● 请将加水盒用力插到底。

遇到此情况时

无法顺利烹饪时







无法顺利烹饪时（烘烤烹饪）

项目	遇到此情况时	应对方法	
所有烘烤加热	烘烤效果不佳 烤制颜色不均	<ul style="list-style-type: none"> ● 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，因此请边观察边加热。 ● 面团尺寸不一致时，可能会烤制不均，因此请保持面团大小一致。 ● 担心烤制不均时，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。 ※请戴上连指手套取出烤盘，以免被烫伤。 ● 受蛋糕模具和条件等影响，即使依照菜单所示温度加热也可能效果不佳。请尝试将菜单所示温度设置为高于或低于其10~20℃。 	
点心	海绵蛋糕	蛋糕蓬松效果不佳	<ul style="list-style-type: none"> ● 鸡蛋是否充分打发？ 请将其打发到可以写字不消失的状态。 ● 加面粉后是否搅拌过度？
		打发效果不佳	<ul style="list-style-type: none"> ● 打发时碗和打泡器内附有水分或油时，则很难起泡。
		面质粗糙，呈粗粉状	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否筛粉？ ● 是否调和、搅拌了面粉？
		中心部分下沉	<ul style="list-style-type: none"> ● 鸡蛋是否打发过度？
	戚风蛋糕	蓬松效果不佳	<ul style="list-style-type: none"> ● 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程度。 蛋清冷却后起泡效果会更好。
		蛋糕中间很多小洞	<ul style="list-style-type: none"> ● 可能是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。 ● 使用的是铝制模具？
	点心	蓬松效果不佳	<ul style="list-style-type: none"> ● 份量是否正确？ ● 制作面团时，微波加热时间是否正确？
曲奇	烤制颜色不均	<ul style="list-style-type: none"> ● 面团的厚度和尺寸是否均匀？ 	
面包	黄油卷等	蓬松效果不佳，很硬	<ul style="list-style-type: none"> ● 面团发酵是否充分？因发酵不足、面团温度较低时，可能导致蓬松效果不佳。 ● 成型时是否在揉搓面团？过度揉搓面团可能导致面团变硬。请谨慎揉搓。 ● 请参考料理集：面包制作技巧。
	法棍	制作效果不佳	<ul style="list-style-type: none"> ● 请参考料理集：法式面包制作技巧。


显示以下内容时

● 显示内容带有  标识时，则表示正在闪烁。

以下显示内容并非故障。请按情况处理。

显示示例	理由（原因）	处理方法
	<ul style="list-style-type: none"> ● 关闭炉门，超过1分钟后按下“加热开始”键，则会显示。 ● 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，便显示开始。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 请再次开/关炉门后在1分钟以内按下按键。 ● 请根据料理集进行作业后关闭炉门，按下“加热开始”键。
	<ul style="list-style-type: none"> ● 加热结束后，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。） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 显示“冷却”期间也可以烹饪。 〔炉内高温时，部分菜单会显示C21，需等待炉内温度下降。〕
	<ul style="list-style-type: none"> ● 显示加水盒中无水。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 请向加水盒加水并安装好。经过1~3分钟后缺水显示会消失，继续烹饪。
	<ul style="list-style-type: none"> ● 加水盒中有水时，可能无法正常加水。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 请将加水盒用力插到底。
	<ul style="list-style-type: none"> ● 加热管加热完成后，提示炉内高温。（经过15~20分钟左右后，显示会消失。打开炉门后冷却速度更快。按下“取消”键或设置自动菜单，则显示会消失。） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 显示期间也可以使用加热管加热和手动微波加热。（但加热管加热时可能无法设置为220℃以上。） 烹饪时请当心烫伤和耐热温度低的容器。 ● 可能因炉内高温而无法开始。（以下“C21·高温”） 此时请打开炉门，等待温度下降。
	<ul style="list-style-type: none"> ● 提示因炉内高温，无法开始。并非故障。 〔显示菜单示例〕 发酵/日式蒸蛋/开始菜单（3分钟、5分钟、7分钟）/自动加热/定温加热/3种解冻方式 （炉内温度高时，无法顺利加热的菜单和使用红外传感器的菜单） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 请按下“取消”键并打开炉门，等待温度下降。 〔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。〕
显示“d” 	<ul style="list-style-type: none"> ● 用于店铺展示的演示模式。（即便按下按键，也不开始加热）请按右侧处理方法栏的步骤关闭此模式。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。

显示H○○时，产品可能出现故障

显示编号（例） 	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。请告知销售店铺或本司咨询中心错误代码。 （00为两位数字）
--	--

遇到此情况时

无法顺利烹饪时 / 显示以下内容时

委托维修前

以下现象并非故障。请按情况处理。

	现象	原因·处理方法
全部	将电源插头插入插座后仍不显示任何内容、不运行	<ul style="list-style-type: none"> 在关闭炉门的状态下，只是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。
	完全不工作	<ul style="list-style-type: none"> 是否停电了？ 电源插头是否已拔出？ 家里的保险丝或断路器是否断开？
	蜂鸣器不响	<ul style="list-style-type: none"> 是否设置为消除蜂鸣声？请参考提示音（蜂鸣声）（⇒P.50）重新设置。
	按“加热开始”键无反应	<ul style="list-style-type: none"> 请关闭炉门，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）
	即使按按键也无反应，无任何显示	<ul style="list-style-type: none"> 为了节能，打开炉门后超过5分钟时，电源会自动断开、显示会消失。（操作也无反应）
	打开炉门后，显示屏显示“0”	<ul style="list-style-type: none"> 打开炉门后电源会接通，显示“0”。
	断路器断开	<ul style="list-style-type: none"> 是否使用了超出家用电容（与电力公司的协议容量A）的电气产品？请关闭其它不必要的电气产品的电源，恢复断路器后重新使用。
全部操作	烹饪期间发出滴答声	<ul style="list-style-type: none"> 这是产品内部开关切换的声音。
	烹饪期间、烹饪后（风扇）声音时有时无 <ul style="list-style-type: none"> 烹饪期间，此声音时大时小 烹饪中途感觉好像停止运行 烹饪后继续发出声音 	<ul style="list-style-type: none"> 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，冷却风扇会闪烁显示“冷却”。冷却扇运行期间请勿拔下电源插头。 烹饪期间风扇无声音，仍继续加热。 烹饪后即便风扇有声音，也不加热。 烹饪后不久，风扇停止运行。
	烹饪结束1分钟后、3分钟后、5分钟后会分别响起提示音	<ul style="list-style-type: none"> 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。
	炉门和显示屏起雾	<ul style="list-style-type: none"> 烹饪期间和烹饪后，炉门玻璃和显示屏可能会因温差起雾，但大概过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。⇒P.18
	烹饪后，炉内和炉门内侧附有水滴 水滴滴落 炉内有积水	<ul style="list-style-type: none"> 为改善烹饪性能，增强炉内的密闭性，即便不是蒸汽烹饪，从食物冒出的水蒸气也会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，然后晾干。（⇒P.47）此外，放置面不稳或倾斜后水滴容易滴落。请将其放置于有足够强度的平坦场所。
	炉门和主机之间有水蒸气泄漏	<ul style="list-style-type: none"> 因烹饪菜单和室温不同，可能出现水蒸气泄漏的情况，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	<ul style="list-style-type: none"> 开始使用时，可能会因烧防锈油而冒烟、散发异味。 油脂和食物附着在炉内和炉门上，可能会烤焦，散发异味。 请进行炉内干烧、除臭。⇒P.18
	烹饪期间突然停止	<ul style="list-style-type: none"> 是否在加热期间打开炉门？关好炉门后请按下“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
全部操作	烹饪效果不佳	<ul style="list-style-type: none"> 烹饪方法是否正确？ (请确认是否有盖子、盖帽、配件等) 是否在炉内高温的状态下进行烹饪？ (请等到炉内温度下降) 食物、食材的份量是否合适？ (不按料理集记载的食材、份量烹饪时，可能无法顺利烹饪。) 炉内的上方底部是否有污垢？ 是否选择了正确的菜单开始烹饪？ 请参考“无法顺利烹饪时”。→ P.52 ~ 54
	开始微波烹饪时和烹饪期间，连续出现叽~声。	<ul style="list-style-type: none"> 这是微波烹饪时的操作音。
	烹饪期间冒出火星	<ul style="list-style-type: none"> 在使用微波的菜单模式下，是否使用了金属容器、金属网、金属棒等？ 在微波模式下也无法使用附带的烤盘。 使用金粉、银粉、金箔、银箔的容器可能会有火星飞溅。 炉内是否有污垢？微波可能集中于污垢部位，导致火星飞溅。请将污垢擦拭干净。→ P.46 ~ 47
	微波加热模式下食物加热不充分	<ul style="list-style-type: none"> 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。
微波	按下“加热开始”键后也不加热	<ul style="list-style-type: none"> 是否显示“炉门”？ 关闭炉门后经过1分钟也不开始加热。 (请暂且开/关炉门一次后按下按键) 是否显示的演示模式？ 请参考显示“演示”(→P.55)的内容来关闭此模式。
	用烘烤·烧烤等加热管加热时，连续发出啪啪啪声	<ul style="list-style-type: none"> 这是热收缩时炉内炉壁和烤盘的声音。
	烘烤·烧烤期间难以看清液晶显示内容	<ul style="list-style-type: none"> 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。
	预热期间设置被取消 (或电源断开)	<ul style="list-style-type: none"> 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，设置会被取消。 之后不久电源会自动断开。→P.38·42
烘烤、烧烤、过热水蒸气	烘烤、过热水蒸气模式正在运行 炉内达不到设置温度	<ul style="list-style-type: none"> 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测量法)。通过市面上销售的烘烤温度计测量时，与JIS测量法相比，更难追踪温度，因此需要一定时间达到设置温度。 烹饪时请参考料理集的温度。
	有时无法设置为220℃以上	<ul style="list-style-type: none"> 炉内很热时，在烘烤·过热水蒸气模式下，为保护电气部件，无法设置为220℃以上。
	不出蒸汽 加水盒中的水不减少	<ul style="list-style-type: none"> 向加水盒内倒水后，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。
蒸汽	蒸汽烹饪期间会发出叽哇、吓嘘、嘘哇、吓嘘吓嘘等声音。	<ul style="list-style-type: none"> 通过蒸汽加热管加热的水蒸发时发出的声音，并非故障。开始使用后不久可能会发出特别大的声音。
	炉门和主机之间蒸汽泄漏	<ul style="list-style-type: none"> 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。
	蒸汽出气口出现白色粉末和水等物质	<ul style="list-style-type: none"> 白色粉末是纯净水中含有的镁、钙等矿物成分，对身体无害。请用拧干的湿抹布仔细擦拭干净。→P.10·47

中国 RoHS

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)
赠品烤盘 + 烤夹	○	○	○	○	○	○
赠品电饭煲组件	○	○	○	○	○	○
赠品食神蒸霸组件	○	○	○	○	○	○
磁控管	○	○	○	○	○	○
高压变压器	○	○	○	○	○	○
电机	○	○	○	○	○	○
发热管组件	○	○	○	○	○	○
卤素管	○	○	○	○	○	○
照明灯	○	×	○	○	○	○
电容 / 夹	○	○	○	○	○	○
保险管组件	○	○	○	○	○	○
温控器	○	○	○	○	○	○
紫外杀菌管	○	×	×	○	○	○
微动开关	○	○	○	○	○	○
定时器	○	○	×	○	○	○
导线	○	○	○	○	○	○
镇流板	○	○	○	○	○	○
炉门组件	○	○	○	○	○	○
控制面板组件	○	○	○	○	○	○
旋钮组件	○	○	○	○	○	○
风扇组件	○	○	○	○	○	○
风扇组件	○	○	○	○	○	○
支架	○	○	○	○	○	○
炉脚	○	○	○	○	○	○
主导风板	○	○	○	○	○	○
限位柱	○	○	○	○	○	○
按钮 / 按键	○	○	○	○	○	○
启动按钮壳体	○	○	○	○	○	○
滤波板	○	○	○	○	○	○
赠品圆形食神蒸霸包装组件	×	○	×	○	○	○
高压二极管组件	○	○	○	○	○	○
高压保险管一体化	×	○	○	○	○	○
垫片	○	○	○	○	○	○
联锁组件 (微动开关)	○	○	×	○	○	○
栅格	○	○	○	○	○	○
电脑板	×	○	×	○	○	○
薄膜开关	○	○	○	○	○	○
变频器	×	○	○	○	○	○
触摸屏	○	○	○	○	○	○
腔体组件	○	○	○	○	○	○
底板	○	○	○	○	○	○
铰链组件	○	○	○	○	○	○
外罩	○	○	○	○	○	○
隔热板	○	○	○	○	○	○
导风板	○	○	○	○	○	○
烧烤架	○	○	○	○	○	○
支撑板	○	○	○	○	○	○
安装板组件	○	○	○	○	○	○
炉灯组件	○	○	○	○	○	○
导风安装板	○	○	○	○	○	○
滤网	○	○	○	○	○	○
搅拌组件	○	○	○	○	○	○
导风底板	○	○	○	○	○	○
弹簧	○	○	○	○	○	○
防溅板	○	○	○	○	○	○
波导口盖	○	○	○	○	○	○
减震垫块	○	○	○	○	○	○
转盘	○	○	○	○	○	○
发热管支撑	○	○	○	○	○	○
驱动轴	○	○	○	○	○	○
转环组件	○	○	○	○	○	○
紧销	○	○	○	○	○	○
扬声器	○	○	○	○	○	○
湿度传感器	○	○	○	○	○	○
电源线	×	○	○	○	○	○
紫外线管卡槽	○	○	○	○	○	○
控制面板	○	○	○	○	○	○
屏蔽板	○	○	○	○	○	○
螺母 / 螺钉 / 螺母支架	○	○	○	○	○	○

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。

微波炉食品接触材料信息

请根据说明书要求正常使用本产品。

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

材质	用途	执行标准	备注
ABS	水盒组件 (水盒)	GB 4806.7-2016	仅接触水, 使用温度 20°C -60°C
POM	水盒组件 (水管塞)	GB 4806.7-2016	仅接触水, 使用温度 20°C -60°C
PP	波导盖、水盒组件 (导水管)	GB 4806.7-2016	导水管仅接触水, 使用温度 20°C -60°C
PET	门贴	GB 4806.7-2016	---
铝合金 YZAlSi11Cu3	蒸气发生器组件	GB 4806.9-2016	仅接触水, 使用温度 20°C -160°C
云母	波导盖	GB 4806.4-2016	使用温度 110°C
不锈钢 10Cr17	门体、内胆、发热管罩	GB 4806.9-2016	---
电镀钢板基材 / 环氧聚酯涂层	门体、内胆基材, 涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	---
冷轧钢板基材 / 环氧聚酯涂层	门体、内胆基材, 涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	---
热镀锌钢板基材 / 环氧聚酯涂层	门体、内胆基材, 涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	---
热镀锌钢板基材 / 高温有机硅涂层	门体、内胆基材, 涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	---
不锈钢 10Cr17 基材 / 高温有机硅涂层	门体、内胆基材, 涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	---
不锈钢 06Cr19Ni10 基材 / 高温有机硅涂层	门体、内胆基材, 涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	---
搪瓷钢板基材 / 搪瓷涂层	门体、内胆基材, 涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	烤盘为可选配件, 使用温度 100°C -300°C
钢丝基材 / 镀铬 / 镍 / 铜镀层	烤架基材, 涂层	GB 4806.9-2016	可选配件, 不得接触酸性食品, 使用温度 100°C -300°C
玻璃	玻璃盘、烤盘、烧烤管	GB 4806.5-2016	使用温度 100°C -300°C
硼硅玻璃或微晶陶瓷	内隔板	GB 4806.5-2016 GB 4806.4-2016	使用温度 40°C -300°C
陶瓷	蒸气发生器组件 (盖)	GB 4806.4-2016	仅接触水, 使用温度 100°C -300°C
硅胶	蒸气发生器组件 (水管)、进水管、出水管、密封圈、门体滴胶	GB 4806.11-2016	使用温度 20°C -230°C
不锈钢 06Cr19Ni10	水盒组件 (弹簧)、金属发热管、温度传感器探头、水泵、烤架	GB 4806.9-2016	烤架使用温度 100°C -300°C

备注:

1. 所列部品为可能接触食物部品, 不宜作为容器长期存储食品;
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。

保修和售后服务

请务必阅读

修理、使用、保养、购买零件相关的不明事项

请咨询经销商。

**东芝蒸烤炉严格遵照国家“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：**

- ⑥ 家庭整机保修一年，主要部件保修两年。
“主要部件”包括磁控管、变压器 / 变频器、转盘电机、风扇电机、定时器、电脑板；保修卡务必填写好“购买日期、经销商名称”等内容，仔细阅读经销商提供的内容后妥善保存。
- ⑥ 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；保修期内的故障，将根据保修卡的内容免费维修。不是免费更换商品。
- ⑥ 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；
- ⑥ 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：

- ⑥ 蒸烤炉附件（如玻璃盘、烧烤架、说明书、转盘、烤盘等）和赠品；
- ⑥ 用户搬运、使用、维护、保管不当而损坏的；
- ⑥ 使用电压低于 187 伏或者高于 240 伏而损坏的；
- ⑥ 未按产品使用说明书要求使用、维护、保养而造成损坏的；
- ⑥ 非本公司专业服务人员拆卸、维修的；
- ⑥ 因不可抗拒力（如雷电、火灾、地震、水灾等自然灾害）造成损坏的；
- ⑥ 产品超出保修期的；
- ⑥ 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 本产品只限于家用，非家用出现任何问题本公司概不负责。
如您发现产品需要服务时，请直接联系当地特约服务网点和我司服务热线 400-822-9088。
如来信，请留下您的联系电话，以便您能及时得到回复。

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。

其他

中国 RoHS、微波炉食品接触材料信息 / 保修和售后服务

