

东芝电烤箱说明书

電気オーブン取扱説明書

ET-XD7350

使用前请仔细阅读本说明书, 并妥善保管



TOSHIBA

用心、致物。■



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

使用说明

首次使用	5
结构说明	6
附件说明	6
控制面板介绍	7
上下/上管/下管/热风/预热/发酵操作	8-10
石窑烤	11-12
上下管独立控温	13
菜单	14

清洁保养

清洁注意事项	15
--------	----

服务指南

产品参数	16
中国RoHS	17
食品接触材料信息	18
维修服务内容	19
售后服务	19
以换代修服务指南	20-21

烤味帮手

01 窑烤坚果欧包	23
02 意大利薄底披萨	24
03 黑椒牛排	25-26
04 窑烤锅盔	27-28
05 照烧鸡排	29
06 蒲烧鳗鱼	30
07 日式可乐饼	31
08 日式秋刀鱼	32
09 蜜汁叉烧	33
10 奶酪焗南瓜	34
11 经典葡式蛋挞	35
12 云朵戚风蛋糕	36-37
13 黄油曲奇	38
14 酥皮泡芙	39-40
15 牛角面包	41
16 香甜烤红薯	42
17 蒜香烤茄子	43
18 奥尔良鸡翅	44
19 椒盐杏鲍菇	45
20 金针菇培根卷	46

安全注意事项



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，可能会造成爆炸。**
- **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



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。

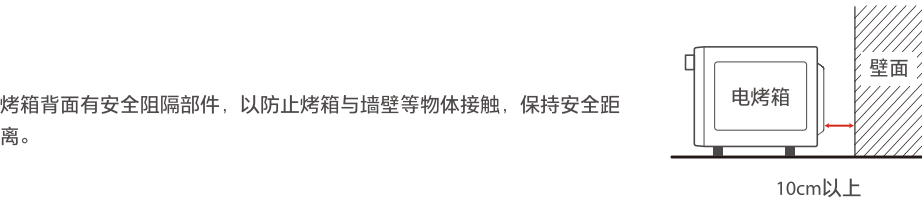
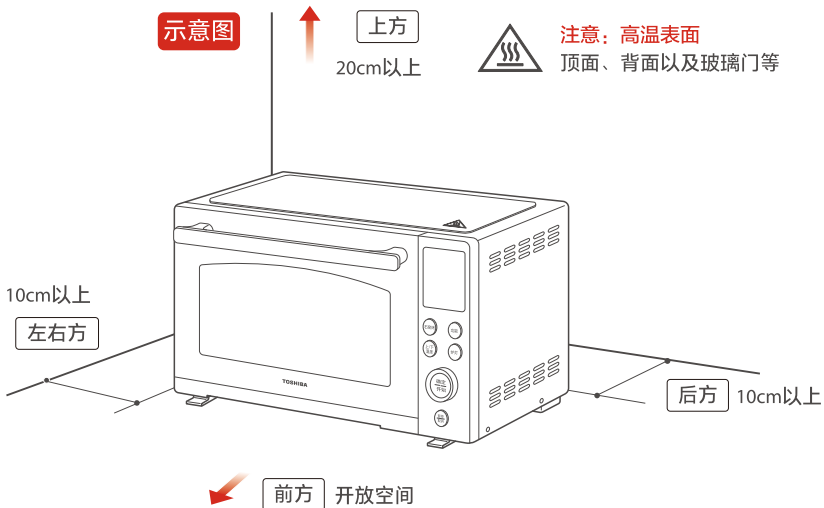
清洁保养注意事项

- 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 不要使用粗糙擦洗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，不要用水立即清洗。
- 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。

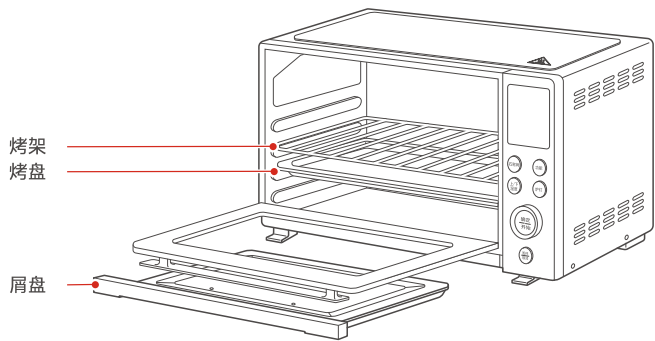
安全注意事项

摆放注意事项

- 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。
- 应将电烤箱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。



首次使用



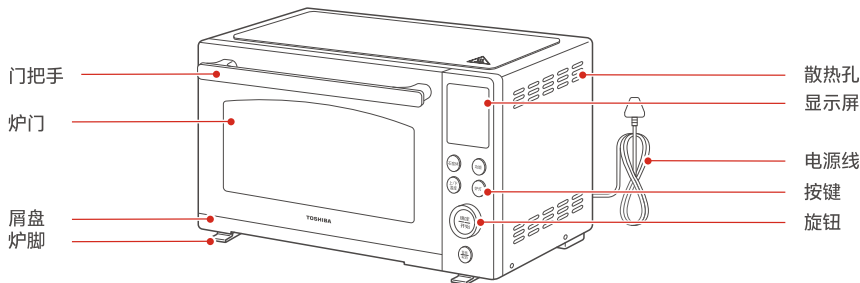
空烧提示：首次使用需空烧15分钟，以去除发热管和腔体内的防腐蚀保护层。

- 操作方法：
- ❶ 在断电状态下用湿布将烤箱内擦拭一遍。
 - ❷ 将烤架、烤盘放入烤箱内，屑盘置于底部，插上电源。
 - ❸ 功能调至上下管，选择最高温度空烧15分钟。

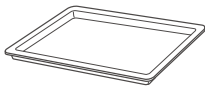
注：空烧过程中会有异味或冒烟属于正常现象。

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。

结构说明



附件说明



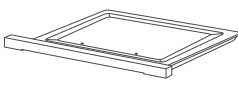
烤盘 X1

烘烤前铺上锡纸或者硅油纸，
烤盘更容易清洁



烤架 X1

用烤架烘烤会滴油的食物，请
将烤盘放在烤架下面承接油滴



屑盘 X1

请将屑盘放置在下发热管下方
且勿当烤盘使用



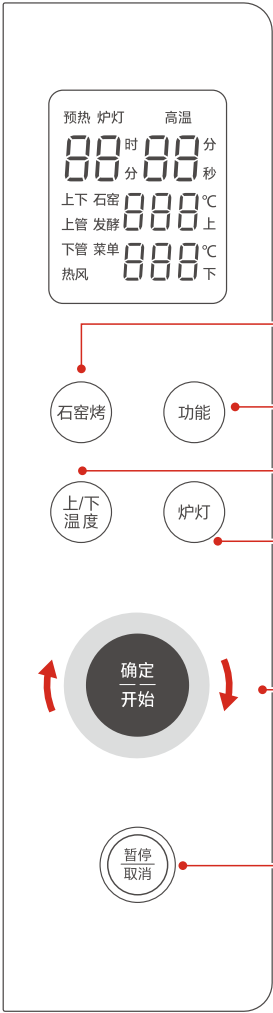
注意

因产品不断更新，如实物与图片不符请以实物为准。

控制面板介绍



- 1. 待机状态下，10分钟内无操作或按【暂停/取消】键，即可进入省电模式；点击任意键或旋转旋钮，即可唤醒。
- 2. 当腔体温度过高时，选择发酵功能后，屏幕闪烁“高温”提示，发酵功能不可用。



- 石窑烤键**
连续按此键选择有预热石窑烤和无预热石窑烤模式
- 功能键**
连续按此键选择烹饪功能
- 上/下温度键**
按此键选择调节上管/下管温度
- 炉灯键**
观察食物时开关炉灯
- 时间温度调节旋钮 确定/开始键**
 - 选择烘烤时间/温度/菜单
 - 开始烹饪
- 暂停/取消键**
 - 按此键取消当前设置
 - 取消烹饪
 - 长按此键3秒返回待机状态

上下/上管/下管/热风/预热/发酵操作

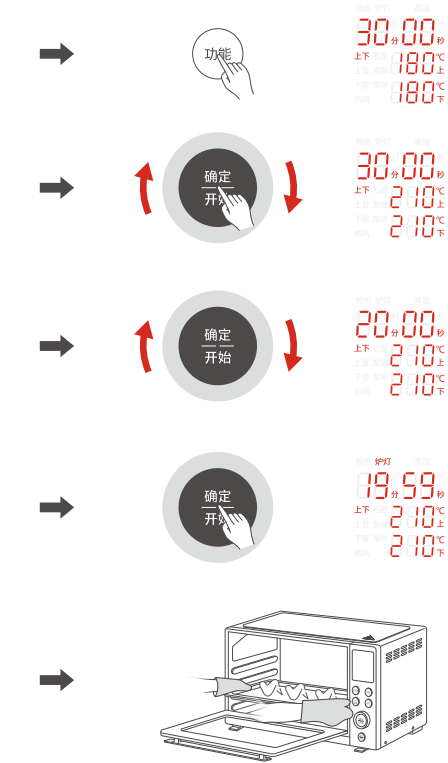


注意

- 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。

上下/上管/下管/热风无预热操作设定

- 1** 上电后，将食物放入烤箱，连续按**功能**键，选择**所需对应功能**；
(如上下功能)
- 2** 旋转**旋钮**设置温度，按**确定/开始**选定温度；
- 3** 旋转**旋钮**调节时间；
- 4** 按**确定/开始**键开始烹饪；
- 5** 烘烤结束，戴上手套，取出食物。



上下/上管/下管/热风/预热/发酵操作

功能参数表

功能	默认温度	温度范围	默认时间	时间范围
上下	180℃	70-230℃	30min	1min-2h
热风	200℃	40-130℃/135-230℃	30min	1min-12h/1min-2h
上管	160℃	70-180℃	20min	1min-2h
下管	160℃	70-180℃	20min	1min-2h
预热	180℃	100-250℃	/	/
发酵	35℃	25-45℃	1h	1min-12h

有预热设定



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，预热完成后放入食物，食物口感更佳。

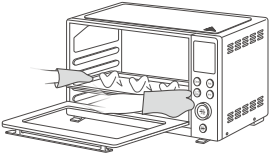
1 上电后，连续按**功能**键，选择**预热**功能；

2 旋转**旋钮**设置预热温度；
(温度范围：100-250℃)

3 按**确定/开始**键开始预热，显示屏显示温度上升；

4 预热结束后，放入食物，重复【上下/上管/下管/热风无预热】步骤开始烹饪；

5 烘烤结束，戴上手套，取出食物。



上下/上管/下管/热风/预热/发酵操作

发酵设定

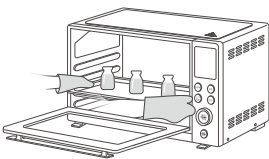
1 上电后，将食物放入烤箱，连续按**功能**键，选择**发酵**功能；

2 旋转**旋钮**设置温度，按**确定/开始**选定温度；
(温度范围：25-45℃)

3 旋转**旋钮**调节时间；
(时间范围：1min-12h)

4 按**确定/开始**键开始烹饪；

5 烘烤结束，戴上手套，取出食物。



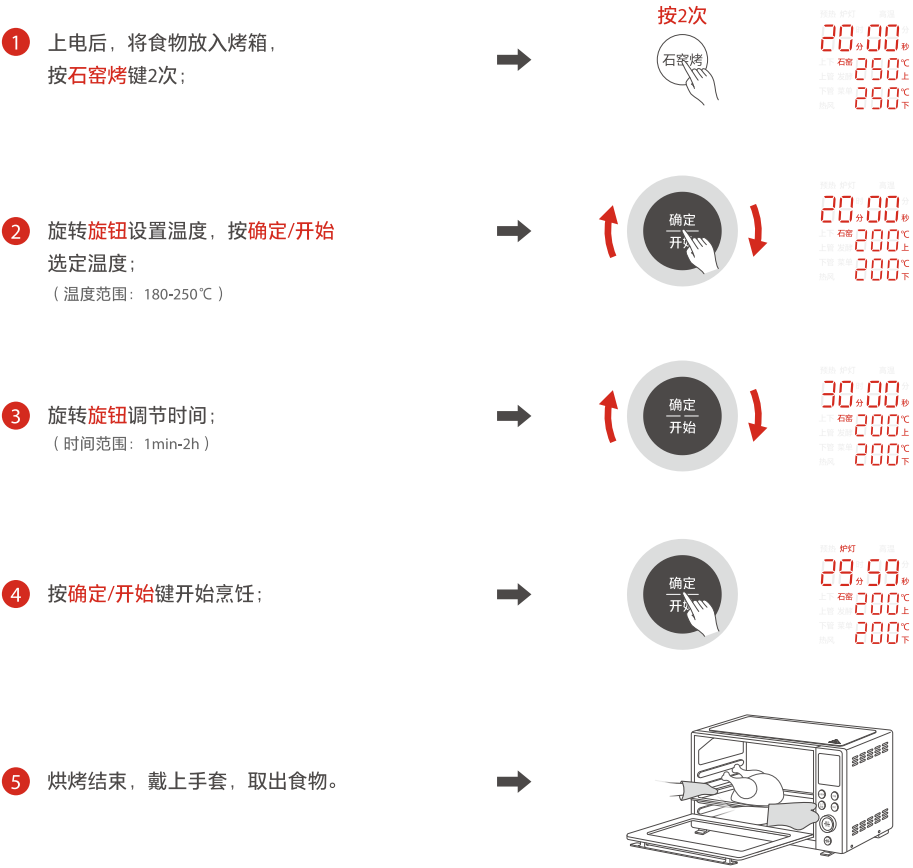


注意

1. 烤箱运行时烹饪时间可调，温度不可调，暂停时温度可调。
2. 为保证食物效果，请将食物放在离发热管至少3厘米以上的位置。

石窑烤

无预热操作

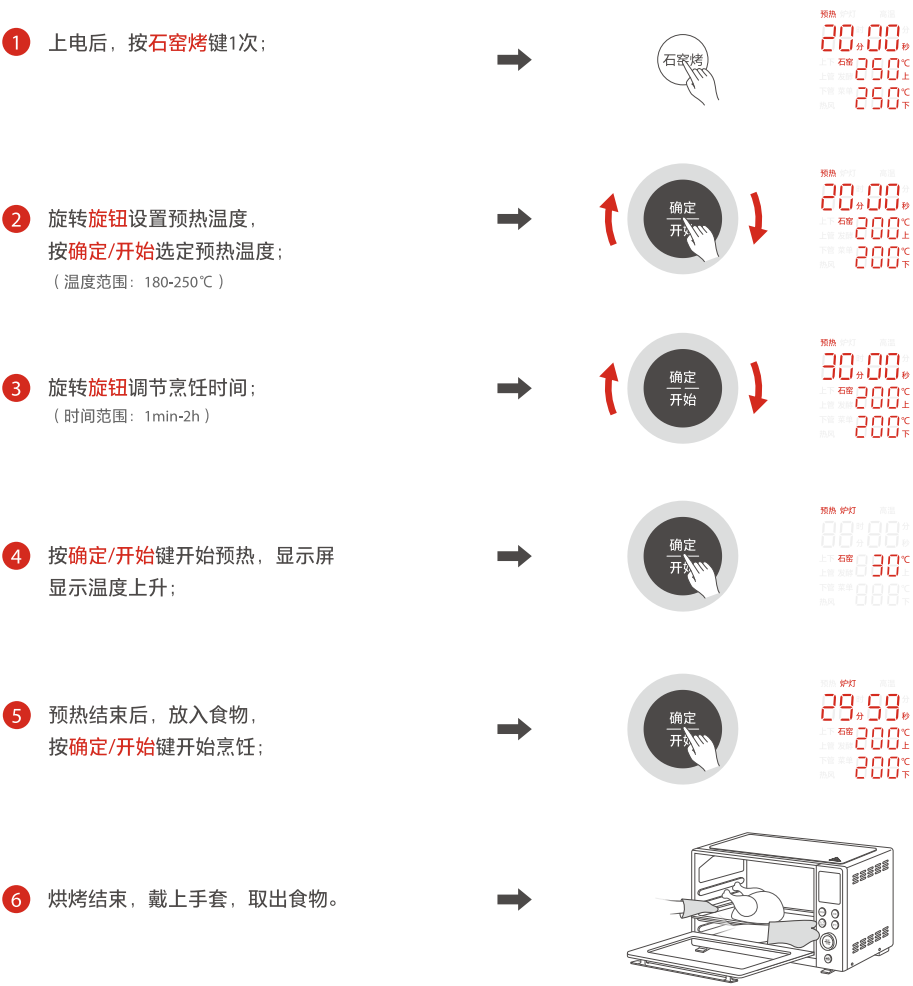


注意

- 1. 烤箱运行时烹饪时间可调，温度不可修改，暂停时温度可调。
- 2. 为保证食物效果，请将食物放在离发热管至少3厘米以上的位置。

石窑烤

有预热操作



注意

- 1. 烤箱运行时烹饪时间可调，温度不可调，暂停时温度可调。
- 2. 为保证食物效果，请将食物放在离发热管至少3厘米以上的位置。
- 3. 预热是指开始烘烤食物前，先将炉腔预热至指定温度，预热完成后放入食物，食物口感更佳。

上下管独立控温



注意

1. 烤箱腔体内有4个凹槽，可以根据需要选择烤盘/烤架放置的层，如使用上管时，建议把烤盘/烤架放在中上层。

2. 为保证食物效果，请将食物放在离发热管至少3厘米以上的位置。

3. 当您需要设置上下管不同温度时，设置或暂停状态下，按【上/下温度】键，可分别设置上管/下管温度，仅上下/热风/石窑烤模式支持上下管独立控温功能。

1 上电后，将食物放入烤箱，连续按**石窑烤**键2次或按**功能**键选择上下/热风功能；
(如：上下功能)

2 按**上/下温度**键，上管温度闪烁，旋转**旋钮**设置上管温度，按**确定/开始**选定上管温度；

3 再按**上/下温度**键，下管温度闪烁，旋转**旋钮**设置下管温度，按**确定/开始**选定下管温度；

4 旋转**旋钮**调节时间；

5 按**确定/开始**键开始烹饪。

6 烘烤结束，戴上手套，取出食物。



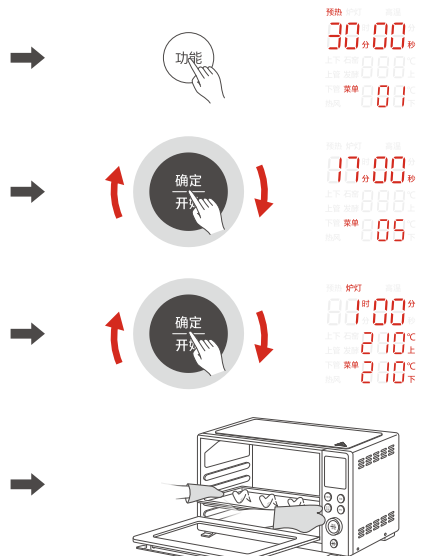
菜单

1 上电后，连续按**功能**键，选择**菜单**功能；

2 旋转**旋钮**选择菜单，按**确定/开始**键选定菜单；

3 旋转**旋钮**调节烹饪时间，按**确定/开始**键开始烹饪；
(时间范围：1min-2h)

4 烘烤结束，戴上手套，取出食物。



菜单名称	默认时间	是否预热	菜单名称	默认时间	是否预热
01 窑烤坚果欧包	30分钟	是	11 经典葡式蛋挞	25分钟	/
02 意大利薄底披萨	14分30秒	/	12 云朵戚风蛋糕	60分钟	是
03 黑椒牛排	9分钟	是	13 黄油曲奇	22分钟	是
04 窑烤锅盔	11分钟	是	14 酥皮泡芙	45分钟	是
05 照烧鸡排	17分钟	/	15 牛角面包	12分钟	是
06 蒲烧鳗鱼	22分钟	是	16 香甜烤红薯	60分钟	/
07 日式可乐饼	23分钟	/	17 蒜香烤茄子	30分钟	/
08 日式秋刀鱼	12分钟	/	18 奥尔良鸡翅	21分钟	/
09 蜜汁叉烧	27分钟	/	19 椒盐杏鲍菇	21分钟	/
10 奶酪焗南瓜	20分钟	/	20 金针菇培根卷	12分钟	/



注意

1. 烤箱运行时烹饪时间可调，温度不可调。

2. 食物的烘烤时间、温度会因为食材不同而略有差异，请您在烘烤的过程中注意观察，并适当调整时间，避免过火或夹生。

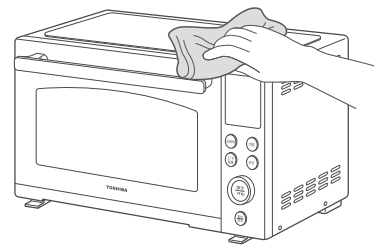
清洁保养

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架、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。

服务指南

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-XD7350
容积	35L
外形尺寸	498 x 407 x 330 mm
额定电压/频率	220V~ 50Hz
额定功率	1750W

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	○	○	○	○	○	○
烤架	○	○	○	○	○	○
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	○	○	○	○	○	○
肩盘	○	○	○	○	○	○
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	○	○	○	○	○	○
石墨发热管	○	○	○	○	○	○
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. 本产品在正常使用情况下，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
ABS	水盒组件（水盒）	GB 4806.7-2016	仅接触水，常温使用
POM	水盒组件(水管塞)	GB 4806.7-2016	仅接触水，常温使用
PP+RS9120	浮球	GB 4806.7-2016	仅接触水，使用温度20℃~40℃
铝合金	蒸气发生器组件（电器件）	GB 4806.9-2016	仅接触水，使用温度20℃~160℃
铜HPb59-2	排气阀	GB 4806.9-2016	排气钢管仅接触水蒸气，使用温度40℃~230℃
不锈钢 06Cr19Ni10	烤架、烤轴、烤叉、烤叉 紧固螺钉、温度传感器	GB 4806.9-2016	可选配件，可接触各类型食品，使用温度230℃
不锈钢10Cr17	烤轴支架、玻璃夹	GB 4806.9-2016	使用温度230℃
镀锌钢板	内胆、门内衬、接渣盘	GB 4806.9-2016	不得接触酸性食品，使用温度230℃
镀铝钢板	烤盘、发热管罩	GB 4806.9-2016	不得接触酸性食品，使用温度230℃
不锈钢板 06Cr18Ni11Ti	发热管	GB 4806.9-2016	使用温度230℃
冷轧钢板基材/ 高温有机硅涂层	门内衬基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	使用温度230℃
搪瓷钢板基材/ 搪瓷涂层	内胆基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.3-2016	使用温度230℃
冷轧钢板基材/ 环氧树脂涂层	玻璃夹基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	使用温度230℃
搪瓷钢板基材/ 搪瓷涂层	烤盘基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.3-2016	可选配件，可接触各类型食品，使用温度230℃
钢丝基材/镀铬/ 镍/铜镀层	取物夹、烤轴、烤架、烤叉 紧固螺钉基材，涂层	GB 4806.9-2016	不得接触酸性食品，使用温度230℃
冷轧钢板基材/ 镀铬/镍/铜镀层	烤叉基材，涂层	GB 4806.9-2016	不得接触酸性食品，使用温度230℃
钢化玻璃或 LOW-E钢化玻璃	门窗板	GB 4806.5-2016	---
硅胶	蒸气发生器组件（水管）、 进水管、出水管、密封圈	GB 4806.11-2016	蒸气发生器组件（水管）为可选配件，蒸气发生器组件（水管）、进水管、出水管仅接触水，使用温度40℃~100℃
外帆布内化纤	手套	GB 4806.1-2016	---
陶瓷	蒸气发生器组件（盖）	GB 4806.4-2016	蒸气发生器组件（盖）为可选配件，仅接触水，使用温度40℃~100℃

- 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“新三包”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“新三包”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。



365天免费换新机

购买东芝小家电365天内出现性能故障
凭发票等有效凭证可直接换新机

快速鉴定，送货上门

通过电商客服、线下导购及售后热线等渠道完成鉴定
符合权益即可享受换新机

以换代修服务指南

服务内容

2021年1月1日后购买的东芝小家电产品，正常使用一年内出现性能故障，经授权服务商/电商客服鉴定属实，凭有效凭证直接换新机。

有效凭证

有效发票、电商产品签收记录、连锁超市购物小票、以换代修金卡等可查实凭证。无以上有效凭证，按产品出厂日期延后6个月作为购买时间点，开始计算1年以换代修时间。

以换代修换新机原则：

- 1、换货新机自签收之日起（凭系统换货记录）仍享受1年以换代修及正常三包服务；
- 2、以换代修优先更换同型号产品；
- 3、若无同型号产品则提供东芝同价位段其他型号产品。

凡属下列情况之一的，不属以换代修范围：

- 1、非性能故障：产品由授权服务检测无故障或不属于性能故障；
- 2、样机/赠品优惠品：不享受以换代修服务权益，但可“享受正常保修服务”；
- 3、不当使用造成故障：因个人使用不当（包括但不限于误用、疏忽、滥用、事故）造成的产品损坏；
- 4、产品被拆卸过：产品被未授权服务商或个人拆卸过；
- 5、非家庭用户：本服务只针对个人及家庭用户，商用产品及工程类、团购礼品类产品不享受以换代修服务。

服务报单通道

请联系当地特约服务网点和我司服务热线400-822-9088

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。

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。

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



01 窑烤坚果欧包

制作时间 30 分钟 份量 2 人份 难度 4 星

材料

面团

全麦面粉	40 g
高筋面粉	175 g
水	130 g
盐	4 g
干酵母	3 g
黄油	10 g

馅料

燕麦片	5 g
藜麦	5 g
葡萄干	20 g
核桃仁	10 g
开心果仁(切碎)	10 g
南瓜籽仁	5 g

器皿放置参考

容器：烤盘
放置位置：中层



做法

- 1 准备好所有食材；
- 2 揉面：将高筋面粉、全麦面粉、盐、干酵母和水置入搅拌桶中，先低速搅拌均匀再高速搅拌至面团光滑，即能拉出比较厚的膜；
- 3 将常温软化的黄油加入面团中，低速搅拌至面筋扩展状态，面团能拉出不容易破的薄膜状，然后加入葡萄干和核桃仁碎，低速搅拌均匀；
- 4 把面团滚圆，放在大碗中，盖上保鲜膜，大碗放在烤盘上，烤盘放在腔体中层，选择发酵功能（35-40℃），面团发酵至2到2.5倍大左右，用手指蘸面粉，在面团中间戳一个洞，洞口不反弹即可（发酵时间可根据面团发酵的状态来适当调整）；
- 5 将发酵好的面团取出，放在面垫上轻轻拍打排气，再次滚圆，盖上保鲜膜室温松弛20分钟；
- 6 松弛后的面团整形成橄榄形状并置于垫有油纸的烤盘上，表面均匀地撒上燕麦片和藜麦；
- 7 烤盘放置于中层，选择发酵功能（35-40℃），面团发酵至1.5倍大左右，底部放一碗温水，防止面团太干，或者放入烤箱前面团表面喷少量的水，若面团表面太干中途也可喷少量水；
- 8 取出发酵好的面团，用锋利刀片在面团上割出1cm深的刀痕；
- 9 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）；
- 10 预热结束后，将烤盘放置于中层，关上炉门，启动；
- 11 烘烤结束后，移出面包放在晾网上，稍微晾凉后，切片食用。



02 意大利薄底披萨

制作时间 14 分 30 秒 份量 4 人份 难度 3 星

材料

饼底

高筋面粉	110 g
黄油	5 g
常温水	65 g
盐	1 g
酵母	1 g

馅料

口蘑	80 g
火腿片	70 g
马苏里拉芝士	90 g
番茄酱	40 g
黄油	6 g

器皿放置参考

容器：烤盘
放置位置：中层



做法

- 1 准备好所有食材；
- 2 将中筋面粉、酵母、盐、水一起加入搅拌机中，先中速搅拌至面团光滑，即能拉出比较厚的膜，再加入5克黄油，继续用搅拌机搅打面团至能拉出半透明不容易破的薄膜；
- 3 取出面团滚圆成光滑面团，放入大碗中，盖上保鲜膜，大碗放在烤盘上，烤盘放置于中层，选择发酵功能（35-40℃），面团发酵至2到2.5倍大左右，用手指蘸面粉，在面团中间戳一个洞，洞口不反弹即可（发酵时间可根据面团发酵的状态来适当调整）；
- 4 取出发酵好的面团放到案板上，轻轻拍打排气，将面团平均分成2份，每个约125克，每个面团揉圆，盖上保鲜膜常温松弛20分钟；口蘑切片，用6克黄油煎熟盛出备用；
- 5 在案板上撒上面粉，把松弛好的面团用擀面杖擀成薄薄的长方形，长宽约23x14厘米（尺寸可根据个人喜好调整）；
- 6 擀好的面皮放入垫有油纸的烤盘上，用叉子在面皮上插上小孔，刷上番茄酱，先撒上一层马苏里拉芝士，铺上口蘑和火腿片，最后再撒上一层马苏里拉芝士；
- 7 将烤盘放置于中层，选择对应自动菜单，关上炉门，启动；（可根据芝士上色情况调整时间）
- 8 烘烤结束后，取出冷却，切块食用。



03 黑椒牛排

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
放置位置：中层



制作时间 9 分钟 份量 2 人份 难度 2 星

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2-3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。烤盘铺上油纸，将腌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置于中层，关上炉门，启动；
- 7 烘烤结束后，取出，待稍微凉凉后切块食用。可以根据个人口味，蘸上黑椒酱一起食用。



牛排知识和烤肉技巧



一分熟

外观：外表有焦痕，内部呈血红色，中心血红色部分约占整块牛排75%的体积。
口感：入口微凉，由于生肉比例较多，略微难以咀嚼。



三分熟

外观：外表有焦痕，内部有少许粉红色，中心血红色部分约占整块牛排50%的体积。
口感：入口温热，中心柔、嫩、顺滑，能感受到肉汁在口中逐渐化开的过程。



五分熟

外观：外表有焦痕，内部完全呈粉红色。
口感：入口温热，柔软度均匀，肉汁丰富。



七分熟

外观：外表有焦痕，内部呈淡褐色，中心有淡淡粉红色。
口感：入口微烫，柔软度适中，稍具韧性。



全熟

外观：外表有焦痕，呈深褐色；内部全部呈褐色；由于汁水流失，牛排体积缩水变小。
口感：烫口，无肉汁，肉质柴且硬。

黑胡椒酱

材料

洋葱	10 g
大蒜	5 g
黄油	5 g
黑胡椒碎	5 g
番茄沙司	15ml
蚝油	5ml
糖	2 g
盐	2 g

做法

- 1 将洋葱和大蒜切成碎末；
- 2 将黄油放入平底锅中融化成液体；
- 3 把洋葱碎和大蒜末放入锅中翻炒，至洋葱变软变透明，有香味；
- 4 将黑胡椒碎倒入，快速翻炒，炒出香味；
- 5 锅中倒入适量水，没过食材即可，转小火煮至沸腾；
- 6 倒入番茄沙司、蚝油、糖和盐，继续小火煮制；
- 7 煮的过程中要不停搅动翻炒，以免糊锅，煮至汤汁变浓稠后即可。

04 窑烤锅盔

制作时间 11 分钟 份量 2 人份 难度 5 星

材料

面团	
中筋面粉	300 g
酵母	6 g
细砂糖	1 g
食用油	30 g
食盐	6 g
纯净水	180 g
猪油	10 g
黑胡椒粉	0.3 g

馅料

猪肉馅	75 g
梅干菜	50 g
细砂糖	2 g
盐	2 g
生抽	10 g
食用油	25 g
生姜	5 g
葱花	10 g
小米椒	5 g

器皿放置参考

容器：烤盘
放置位置：中层



做法

- 1 准备好所有材料；
- 2 **制作面团：**将中筋面粉、细砂糖、食盐一起加入搅拌机中，低速混匀，将酵母和纯净水混合均匀后，倒入搅拌机中。先中速搅拌至面团光滑，即能拉出比较厚的膜，再加入食用油，继续用搅拌机搅打面团至能拉出半透明不容易破的薄膜；
- 3 取出面团滚圆成光滑面团，放入大碗中，盖上保鲜膜，大碗放在烤盘上，烤盘放置于中层，选择发酵功能（35℃），面团发酵至1.5到2倍大左右；
- 4 **制作馅料：**梅干菜事先用水泡30分钟，泡开后，取出梅干菜，挤掉多余水分，将梅干菜、猪肉馅、细砂糖、盐、生抽、食用油、生姜、葱花和小米椒一起放入料理机中，绞碎馅料，放入碗中，盖上保鲜膜，冰箱冷藏备用；
- 5 取出发酵好的面团放到案板上，轻轻拍打排气，将面团平均分成6份，每个面团85克，每个面团揉圆，盖上保鲜膜常温松弛15分钟；猪油融化后，加入黑胡椒粉拌匀，备用；
- 6 取一个面团，擀成椭圆形，约1个手掌的长度，中间刷少量猪油，从下往上端卷起来，收口朝下，盖好保鲜膜；
- 7 用同样的方法，卷好所有面团，每包好一个面团都需要盖好保鲜膜，常温松弛15分钟；
- 8 把第二次松弛好的油酥皮，收口朝上，用手指在中间按压一道痕迹，左右两边向中间折叠起来，用手掌按扁，放上30克馅料，然后像包包子那样，把馅料包起来，收口捏紧，收口朝下。每个面团包上保鲜膜，放入冰箱冷藏松弛2小时左右；
- 9 在操作台上抹一点油，取一个松弛好的面团，收口朝下，用手轻轻压扁，手上可以蘸少量水，把面团推开。再用擀面杖慢慢擀成椭圆形（尺寸25*22厘米），在上面撒上白芝麻，用擀面杖轻轻过一遍，让白芝麻粘牢点，把面饼放在油纸上；
- 10 选择对应自动菜单，烤盘放置于中层，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）；
- 11 预热结束后，把放有面饼的油纸放在烤盘上，关上炉门，启动；
- 12 烘烤结束后，取出放在晾网上，稍微晾凉后，即可食用。



05 照烧鸡排

制作时间 17 分钟 份量 3 人份 难度 2 星

材料

去骨带皮鸡腿肉	500 g
台湾风味酿造酱油	30 g
老抽酱油	3 g
白砂糖	15 g
味淋	12 g

器皿放置参考

容器：烤盘
放置位置：中层



做法

- 1 准备好所有食材；
- 2 将500克去骨带皮鸡腿肉洗净后，用叉子在鸡皮上扎孔，肉厚的地方切开，注意皮不要切断；
- 3 处理好的鸡腿肉放入碗中，加入台湾风味酿造酱油、老抽酱油、味淋和白砂糖抓拌均匀，腌制2-3小时；
- 4 将腌制好的鸡腿肉放到铺有油纸的烤盘上，鸡皮朝上，烤盘放置于中层，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。



06 蒲烧鳗鱼

制作时间 22 分钟 份量 2 人份 难度 3 星

材料

鳗鱼	500 g
熟白芝麻	5 g
米酒	50 g
生抽	50 g
老抽	5 g
味淋	50 g
白砂糖	50 g

器皿放置参考

容器：烤盘
放置位置：中层



做法

- 1 准备好所有食材；
- 2 鳗鱼清洗干净，沥水擦干水分；
一条鳗鱼分成三段。用刀在鱼肉的一面顺切3-4刀，不要切断，保证鱼皮还是连接的。翻面，用刀尖在鳗鱼皮上戳上一些小洞，这样利于在烤的过程当中，油脂能从这些小孔中流出；
- 3 生抽、老抽、白糖、味淋和米酒倒入奶锅里，用中小火煮到浓稠，做成酱汁，熄火备用；
- 4 将鳗鱼摆放在垫有油纸的烤盘上，鱼皮的那面朝下；
- 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，将装有鳗鱼的烤盘放入烤箱中层，关上炉门，启动；
- 7 4分钟后听到提示音，取出刷上酱汁，放回烤箱继续烘烤，之后每隔5分钟提示音响起，分别取出刷上酱汁，合计刷4次酱汁，刷完汁后，放回烤箱继续烘烤；（中途取出烤盘时记得关炉门哦，防止腔体温度下降过多）
- 8 烘烤结束后，取出装盘，撒上熟的白芝麻。

Tips:

烤箱会有4次刷汁提醒，请留意提示音。



07 日式可乐饼

制作时间 23 分钟 份量 4 人份 难度 3 星

材料

土豆	400 g
洋葱	150 g
瘦肉末	200 g
淀粉	35 g
鸡蛋液	50 g
面包糠	40 g
油	15 g
盐	5 g

器皿放置参考

容器：烤盘
放置位置：中层



做法

- 1 准备好所有食材；
- 2 土豆洗净去皮，切小块后，大火蒸至熟软(约15-20分钟)，取出，压成泥；
- 3 锅里热油，加入洋葱末、瘦肉末，翻炒至断生；
- 4 将翻炒过的肉末、洋葱末与土豆泥混合，捏成约10克/个的圆形，用掌心压扁成直径约4厘米的圆饼状；
- 5 将圆饼依次裹上淀粉、鸡蛋液和面包糠，放在垫有油纸的烤盘上；
- 6 烤盘放置于中层，选择对应自动菜单，关上炉门，启动；
- 7 烘烤结束后，取出食用。

08 日式秋刀鱼

制作时间 12 分钟 份量 4 人份 难度 1 星

材料

秋刀鱼	400 g (约100 g/条)
柠檬	10 g
植物油	10 g
盐	2 g

器皿放置参考

容器：烤盘
放置位置：中层



做法

- 1 准备好所有食材；
- 2 秋刀鱼去内脏后，清洗干净，用厨房纸擦干水分，把盐放入柠檬汁中拌匀，涂抹在秋刀鱼表面和鱼肚内，腌制10分钟左右；
- 3 用厨房纸吸掉鱼皮的水分，把植物油刷在鱼皮表面，放在垫有油纸的烤盘上；
- 4 把装有食物的烤盘放置于中层，选择对应自动菜单，关上炉门，启动；
- 5 烘烤结束后，取出，滴入柠檬汁，稍微晾凉后再食用。

Tips:

可根据个人口味，撒上辣椒粉，让秋刀鱼更加香辣。



09 蜜汁叉烧

制作时间 27 分钟 份量 3 人份 难度 2 星

材料

猪梅花肉	500 g
水	10 g
高浓度白酒	20 g
植物油	10 g
生抽	20 g
叉烧酱	180 g
白砂糖	15 g
盐	3 g

器皿放置参考

容器：烤盘
放置位置：中层



做法

- 1 准备好所有食材；
- 2 猪梅花肉洗干净沥干水分，切成2-3厘米厚度，加入所有调味料用手抓拌均匀，然后包好保鲜膜，放入冰箱冷藏腌制一个晚上；
- 3 腌制好的猪梅肉放到铺有油纸的烤盘上，装有食物的烤盘放置于中层，选择对应自动菜单，关上炉门，启动；
- 4 听到提示音时，取出叉烧，翻面并刷上酱汁，放回烤箱，继续烘烤；
- 5 烘烤结束后，取出切片食用即可。

Tips:

- 如果腌制的肉比较厚，可以先用叉子/竹签在肉的表面扎小洞，以便腌制入味；
- 倒计时5分钟时，会提醒翻面并刷上酱汁，请留意提示音。



10 奶酪焗南瓜

制作时间 20 分钟 份量 2 人份 难度 2 星

材料

贝贝南瓜	600 g (2 个)
纯牛奶	15 g
马苏里拉芝士碎	20 g
细砂糖	15 g

器皿放置参考

容器：烤盘
放置位置：中层



做法

- 1 准备好所有食材；
- 2 一个南瓜去皮去核切薄片蒸熟，另一个南瓜掏出南瓜肉，留0.5厘米边；
- 3 蒸熟后的南瓜趁热压烂，加入细砂糖和牛奶拌匀；
- 4 拌好的南瓜泥装入掏空的南瓜里，表面撒一层芝士，放在铺有油纸的烤盘上；
- 5 把装有食物的烤盘放置于中层，选择对应自动菜单，关上炉门，启动；
- 6 烘烤结束后，取出，稍微晾凉后再食用，小心烫嘴哦。



11 经典葡式蛋挞

制作时间 25 分钟 份量 6 人份 难度 2 星

材料

纯牛奶	80 g
淡奶油	200 g
常温鸡蛋	80 g
白砂糖	36 g
蛋挞皮	12 个 (约22 g/个)

器皿放置参考

容器：烤盘
放置位置：中层



做法

- 1 准备好所有食材，蛋挞皮提前20分钟左右从冰箱取出解冻；
- 2 **制作蛋挞液：**把鸡蛋打散加入纯牛奶、白砂糖、淡奶油全部放入一个容器里面；
- 3 用手动打蛋器搅拌均匀至砂糖完全融化，然后过筛3次；
- 4 解冻好的蛋挞皮放在烤盘上，倒入蛋挞液，八分满（约29克/个），选择对应自动菜单，关上炉门，启动；
- 5 烘烤结束后，取出，稍微放凉后再食用，小心烫嘴哦。



12 云朵戚风蛋糕

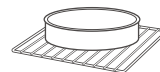
制作时间 60 分钟 份量 8 人份 难度 4 星

材料

低筋面粉	100 g
玉米淀粉	10 g
纯牛奶	60 g
大号冷藏鸡蛋	240 g (约4个)
玉米油	60 g
细砂糖	110 g
柠檬汁	3-4 滴

器皿放置参考

容器：烤架和 8 寸模具
放置位置：下层



Tips:

- 蛋白需要用冷藏蛋白，冷的蛋白更有利于打发蛋白霜，而且蛋白霜的组织更稳定，不容易消泡；
- 翻拌手法是指用刮刀把面糊从底部往上翻，重复这个动作的同时转动蛋盆；切拌手法是指用刮刀快速划过搅拌碗的中心，保持搅拌碗和刮刀的相对角度不变，从搅拌碗底轻轻划过，到搅拌碗边缘时自然翻转手腕；
- 最后10分钟，蛋糕上色满意后，可以在表面加盖一层锡纸，防止蛋糕表面上色过深。

做法

- 1 准备好所有食材；
- 2 鸡蛋磕开，蛋清蛋黄分别倒入2个干净无水无油的盆里，蛋白放入冰箱冷藏备用；
- 3 **蛋黄糊制作：**准备另外一个大盆，倒入玉米油和牛奶，用手动搅拌器搅拌均匀后，加入4个鸡蛋黄搅拌均匀，筛入低筋面粉，用划一字的方式切拌均匀；
- 4 **打发蛋白：**冷藏蛋白中，加入3-4滴柠檬汁，用电动打蛋器先低速打发至出现鱼眼状泡泡时，加入约三分之一的细砂糖和玉米淀粉，转中速打发；蛋白打发至泡泡状消失变细腻时，加入剩余细砂糖和玉米淀粉一半，转高速打发；



- 5 蛋白出现轻微纹路时加入剩余细砂糖和玉米淀粉，转中速打发；
- 6 打发至出现明显、结实纹路后，转低速打发，时不时提起打蛋头检查蛋白霜情况，至蛋白霜呈直立小尖状才停止打发；



- 7 用刮刀取1/3蛋白霜加入蛋黄糊中，刮刀兜底翻拌，把蛋白霜和蛋黄糊混合均匀；（注意千万不要划圈搅拌，避免消泡）
- 8 拌匀的面糊倒回剩余的蛋白霜中；
- 9 同样用刮刀以兜底翻拌的方式，把剩余蛋白霜混合成均匀细腻蛋糕糊；
- 10 蛋糕糊倒入8寸非中空蛋糕模具中，端起模具，距离桌面约1个掌心高度放手，轻摔2到3下，震出气泡；
- 11 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）；
- 12 预热结束后，将模具放置在烤架上，置于下层，关上炉门，启动；
- 13 烘烤结束后，马上取出，距离台面约1个掌心高度，轻摔2-3下，震出热气，连同模具倒扣在镂空的晾网上，完全冷却后脱模，切块食用。



13 黄油曲奇

制作时间 22 分钟 份量 5 人份 难度 2 星

材料

低筋面粉	70 g
高筋面粉	54 g
细盐	1 g
黄油	100 g
糖粉	45 g
蛋白	24 g
杏仁粉	18 g

器皿放置参考

容器：烤盘
放置位置：中层



做法

- 1 准备好所有食材，黄油提前室温软化至用手指可以按压开；
- 2 糖粉倒入软化的黄油中，用电动打蛋器完全打发至颜色变白，体积变大；
- 3 蛋白分3次加入打发好的黄油中，每加入一次，必须得充分打均匀，才可以加下一次，打发至黄油糊非常蓬松；
- 4 一次性倒入杏仁粉，搅拌几圈至均匀后，把高低筋粉筛入打发好的黄油中，再加入盐，用刮刀切拌、翻拌至无干粉状态；
- 5 裱花袋剪一个小口，放入裱花嘴，把面糊放入裱花袋中，在垫了油纸的烤盘上挤出大小均匀的饼干形状（每个约14克）；
- 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，把装有食物的烤盘放置于中层，关上炉门，启动；
- 8 烘烤结束后，马上取出曲奇，待完全冷却后食用口感更酥脆。

14 酥皮泡芙

制作时间 45 分钟 份量 6 人份 难度 5 星

材料

卡仕达酱

香草豆荚	1/2 根
低筋面粉	10 g
淡奶油	80 g
纯牛奶	120 g
鸡蛋黄	36 g
细砂糖	40 g
黄油	10 g
玉米淀粉	10 g

酥皮

低筋面粉	40 g
黄油	32 g
糖粉	22 g

泡芙体

低筋面粉	65 g
纯牛奶	105 g
黄油	45 g
鸡蛋	120-150 g
细砂糖	0.5 g
细盐	0.5 g

器皿放置参考

容器：烤盘
放置位置：中层



Tips:

- 挤泡芙的时候不要太密集，要留足够的空间给泡芙生长；
- 烤泡芙的前20分钟，不要打开烤箱门，否则泡芙突然遇冷，膨发不起来。

做法

- 准备好所有食材；
- 制作酥皮：**黄油软化后，加入糖粉搅拌至细腻，然后筛入低筋面粉，用刮刀切拌，拌至均匀没有粉即可；

- 根据制作的泡芙大小整形成圆柱形，用保鲜膜包起来放冰箱冷冻半小时后放入冷藏备用；
- 制作泡芙体：**牛奶、黄油、盐和细砂糖混合加热至沸腾，煮沸后一次性加入过筛的低筋面粉，转小火快速搅拌至无颗粒团状，直至锅底出现一层薄薄的面糊皮即可熄火；
- 鸡蛋先全部打入碗里，一个个的加入面糊，每加入一个都快速搅拌均匀，加第3个时候要分适量加入，观察面糊粘稠程度，提起成倒三角即可，最后拌至面糊光泽柔顺；
- 把泡芙面糊放入带圆形裱花嘴的裱花袋中，挤出大小一致的泡芙在铺了油纸的烤盘上，大小可根据情况调整（每个约15克）；
- 取出冷藏之后稍微结实的酥皮，切成每个约4克面皮，然后擀成厚度一致的薄片；
- 在挤好的每个泡芙上盖上酥皮，贴紧；
- 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）；
- 把装有食物的烤盘放置于中层，关上炉门，启动；
- 制作卡仕达酱：**香草荚用小刀剖开，刮出香草籽，香草籽、牛奶放入奶锅中，加热至微沸；
- 细砂糖和蛋黄用手动打蛋器搅拌均匀，不需要打发。低筋面粉和玉米淀粉过筛加入，搅拌均匀至没有颗粒状态；
- 将沸腾的牛奶慢慢的，一点点的加入蛋黄糊里（若一次倒太多，高温牛奶会把蛋黄冲熟），一边搅拌一边慢慢加入，然后全部倒入奶锅中，小火加热，边加热边用手动打蛋器不断搅拌，煮至蛋奶液浓稠、搅拌能出纹路、微沸状态时离火，加入黄油搅拌均匀；
- 把煮好的卡仕达酱倒入小碗中，贴面封好保鲜膜，放入冰箱冷冻1小时左右至完全冷却；
- 淡奶油打至10成发，和冷却后的卡仕达酱混合均匀，装入裱花袋中；
- 把卡仕达酱从泡芙底部挤入，即可食用。



15 牛角面包

制作时间 12 分钟 份量 4 人份 难度 5 星

材料

低筋面粉	40 g
高筋面粉	160 g
奶粉	8 g
黄油	15 g
鸡蛋	30 g
纯牛奶	100 g
白砂糖	20 g
盐	3 g
酵母	3 g
全蛋液(刷面用)	20 g

器皿放置参考

容器：烤盘
放置位置：中层



做法

- 1 准备好所有材料，黄油提前室温软化；
- 2 将除了黄油和刷面用的全蛋液以外的所有材料都一起放入搅拌机中，打至面团光滑，即能拉出比较厚的膜；
- 3 再加入常温软化黄油，继续用搅拌机搅打面团至能拉出半透明的不容易破的薄膜；
- 4 把面团滚圆后放入大碗中，盖好保鲜膜，放入烤箱中，选择发酵功能，面团发酵至2.5倍大，用手指蘸面粉，在面团中间戳一个洞，洞口不反弹即可，时间需要根据面团发酵的状态来适当调整；
- 5 取出发酵好的面团，放在案板上轻轻排气，平均分成8等份，将每一份面团揉圆，盖上保鲜膜常温松弛20分钟；
- 6 松弛后的面团逐个搓成锥形并按扁，将按扁的面团擀长，约1.5-2个手掌的长度。向口子的两边卷下来，口子收紧，两端向中间窝着，整成牛角形状；
- 7 把牛角面包有间距地放在垫了油纸的烤盘上，面包表面用喷壶喷少量水，烤盘放入烤箱中，选择发酵程序，发至面团变成2倍大；（发酵时间可根据面团发酵的状态来适当调整）
- 8 发酵结束后，取出面团，用刷子在面团表面均匀地涂上一层全蛋液；
- 9 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）；
- 10 将装有食物的烤盘放置于中层，关上炉门，启动；
- 11 烘烤结束后，取出冷却食用。



16 香甜烤红薯

制作时间 60 分钟 份量 4 人份 难度 1 星

材料

红薯	4 条（约250 g/条）
----	---------------

器皿放置参考

容器：烤盘
放置位置：中层



做法

- 1 挑选长条形红薯，清洗干净后，放在垫有油纸的烤盘上；把装有食物的烤盘放置于中层，选择对应自动菜单，关上炉门，启动；
- 2 烘烤结束后，取出，稍微放凉再食用，小心烫嘴哦。



Tips:
红薯如果大些可以适当延长时间。



17 蒜香烤茄子

制作时间 30 分钟 份量 2 人份 难度 2 星

材料

紫色长茄	400 g
大蒜	30 g
花生油	20 g
生抽	5 g
蚝油	5 g
细砂糖	5 g
盐	3 g
小红椒	5 g
小葱	5 g

器皿放置参考

容器：烤盘
放置位置：中层



做法

- 1 准备好所有食材；
- 2 蒜、小红椒、葱切碎，准备1只碗，放入蒜末、辣椒碎、生抽、蚝油、花生油、细砂糖、盐混合搅拌均匀备用。茄子洗净，表面抹一层油，放在垫有油纸的烤盘上；
- 3 把装有茄子的烤盘放置于中层，选择对应自动菜单，关上炉门，启动；
- 4 听到提示音时取出，用刀尖在茄子中间竖切一刀，不要切断底部，在茄肉上刷一层油，将调好的酱料均匀地铺在茄肉上，重新放回烤箱，继续烘烤；（中途取出烤盘时记得关炉门哦，防止腔体温度下降过多）
- 5 烘烤结束后，取出，待稍微晾凉后再食用，小心烫嘴哦。

Tips:

倒计时5分钟时，会提醒刷酱料，请留意提示音。

18 奥尔良鸡翅

制作时间 21 分钟 份量 3 人份 难度 2 星

材料

鸡中翅	500 g
清水	20 g
新奥尔良腌料	40 g

器皿放置参考

容器：烤盘
放置位置：中层



做法

- 1 准备好所有食材；
- 2 鸡翅放入大碗里，加入新奥尔良腌料、清水（可根据包装说明的说明配比去腌制）拌匀，包上保鲜膜，放入冰箱冷藏4小时；
- 3 腌制好的鸡翅放到铺有油纸的烤盘上，烤盘放置于中层，选择对应自动菜单，关上炉门，启动；
- 4 烘烤结束后，取出，待稍微晾凉后再食用，小心烫嘴哦。



19 椒盐杏鲍菇

制作时间 21 分钟 份量 3 人份 难度 1 星

材料

杏鲍菇	200 g
植物油	10 g
胡椒粉	1 g
椒盐	2 g
食盐	2 g

器皿放置参考

容器：烤盘
放置位置：中层



做法

- 1 准备好所有食材；
- 2 杏鲍菇洗净沥干，切滚刀块，放入水中浸泡5分钟后，捞起沥干水份（也可以用厨房纸擦干），摆放在垫有油纸的烤盘上，表面刷上一层植物油，然后表面撒上椒盐粉、胡椒粉和食盐；
- 3 把装有食物的烤盘放置于中层，选择对应自动菜单，关上炉门，启动；
- 4 烘烤结束后，取出装盘食用。



20 金针菇培根卷

制作时间 12 分钟 份量 3 人份 难度 1 星

材料

金针菇	150 g
培根	100 g
黑胡椒碎	3 g

器皿放置参考

容器：烤盘
放置位置：中层



做法

- 1 准备好所有食材；
- 2 培根片对半切开；
金针菇洗净后，切除根部，撕开分成一小一小束，培根片摊开，在一头放上1束金针菇，向另外一头慢慢卷起来；
- 3 用牙签扎紧收口；
- 4 把卷好的金针菇放在垫了油纸的烤盘上，撒上适量的黑胡椒碎；
- 5 把装有食物的烤盘放置于中层，选择对应自动菜单，关上炉门，启动；
- 6 烘烤结束后，取出，待稍微晾凉后再食用，小心烫嘴哦。



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