

东芝微蒸烤一体机说明书

スチームオープンレンジ取扱説明書

ER-YT7232CNW

使用前请仔细阅读本说明书, 并妥善保管



TOSHIBA

用心、致物。■



目录

安全指引

开箱检查	1
安全注意事项	1-3
烹饪器皿选择	4

使用说明

结构说明	5
附件说明	5
水箱介绍	6
控制面板介绍	7
首次使用	8
微波快捷加热	9
微波	10
纯蒸	11
高温蒸	12
平炉烤	13-14
过热水蒸气	15-16
空气炸	17-18
食谱	19-22
解冻	23
发酵	24
保温	25
杀菌消毒	26

清洁保养

日常清洁	27
除味	27
除垢提醒	28
除垢	28
产品参数	29

维修保养

中国RoHS	30
食品接触材料信息	31
维修服务内容	32
售后服务	32
以换代修服务	33

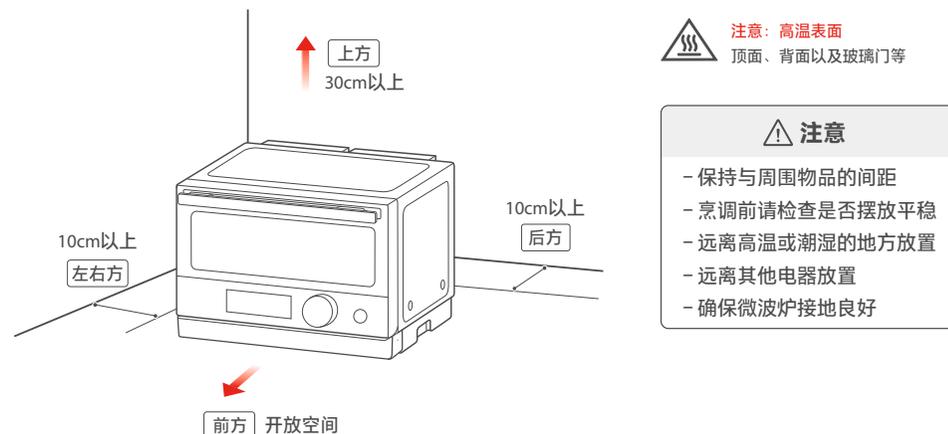
开箱检查

打开包装，请检查以下内容

1. 机体外罩有无因撞击或重压而变形的迹象。
2. 炉门与控制面板对接是否平整，开门是否顺畅灵活。
3. 炉门上的金属绝缘网孔是否弯曲或变形。
4. 电源线有无破损松脱的现象。
5. 请检查微波炉铭牌上所标识的数据是否与当地电网相符。

微波炉摆放

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，应注意远离窗帘等类似物品，以防造成火灾。



安全注意事项

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

环境方面注意事项

- 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。

安全注意事项



使用方面注意事项

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。

电源线不要强制弄弯, 拉伸

如果电源线损坏, 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。

插座不易插或太松

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。

不能使用蒸汽清洁剂。

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。

请勿将异物伸入吸气口排气口及炉门联锁开关

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, 包括防止微波能量泄漏的防护盖等操作。

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。

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器。

自清洁和蒸汽烹调一样也有蒸汽, 请关闭炉门, 谨防烫伤。

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。

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。

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飞溅沸腾, 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。

安全注意事项

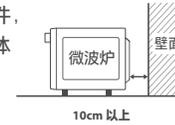


使用方面注意事项

小心烟雾出现

如发现烟雾, 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。

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。

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

定时清洁

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, 这会影响到器具的寿命, 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 不要使用粗糙清洁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。

烹饪器皿选择

烹调前 请您务必检查清楚烹调器具是否适用于微波炉；请勿使用非微波器皿烹调食物。

建议器皿	建议使用宽口的微波炉专用耐热陶瓷或玻璃器皿；塑料器皿不可长时间加热。	
禁止使用	不耐热塑料及玻璃器皿	如：雕花、钢化玻璃耐热性差，不能用于微波炉的高温烹调。
	漆器	不能用于微波炉。因油漆可能会因高温而脱落。
	木、竹和纸制品	耐热性差，不能用于微波炉的高温烹调。
	锡箔纸	不能用于微波功能，以免造成腔体打火。

可选器皿	例如	使用说明	微波	烧烤	蒸汽
		锡箔纸不得用于纯微波/组合烧烤模式，仅适用于光波或烧烤状态。	✗	✓	✓
金属器皿		金属器皿不得用于纯微波模式，仅适用于光波或烧烤，组合烧烤状态。	✗	✓	✓
		禁止将铝锅、不锈钢锅、金属汤勺、筷子、刀叉、锅铲、菜刀、水壶、金属锅等放入微波炉。	✗	✓	✓
耐热微波陶瓷器皿		贴有“微波炉适用”标签的陶瓷、砂锅等均可使用。但有金、银装饰或饰有彩釉的容器不能使用。	✓	✓	✓
耐热微波玻璃器皿		最适合微波炉使用和加热的容器，透明性好，烹调时食物一目了然，并可直接上餐桌。	✓	✓	✓
耐热微波塑料器皿		许多特殊的塑料是为了微波炉使用而制造的，它们也是较理想的微波餐具。	✓	✗	✓
微波蒸宝 微波蒸饭宝		仅适用于微波状态。使用前请往蒸宝和蒸饭宝底座放够足量的水，严禁无水干烧。	✓	✗	✗
保鲜膜		耐高温保鲜膜，可用来包裹蔬菜，防止水份蒸发，但不可直接用来包裹肉类及油炸食物。	✓	✗	✓

注意：盛放液态食物(如牛奶)的分量不能超过容器的三分之二。

使用说明

结构说明

使用产品前请先了解以下内容，以便您快速掌握产品使用

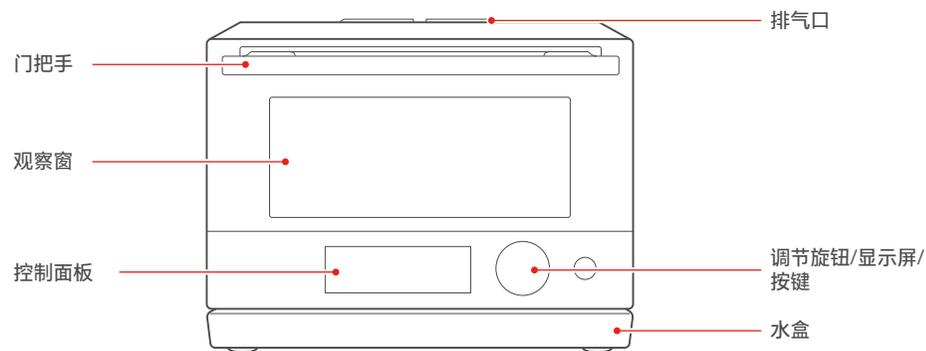
由于我们的产品在不断的升级，如实物与下图存在差异，请以实物为准。
此产品为桌面式产品，禁止用作嵌入式。



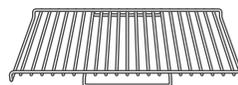
注意：高温表面

高温警示图标

*加热时注意防烫，请勿触摸



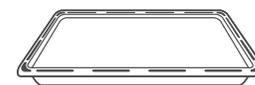
附件说明



蒸烤架

平炉烤、空气炸以及蒸汽烹饪情况下使用，置于腔体平板使用或配合烤盘使用

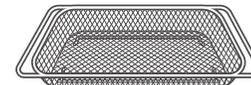
(有微波功能禁止使用蒸烤架)



金属烤盘

烤油脂类食物或接食物残渣，置于腔体卡槽使用

(有微波功能禁止使用金属烤盘)



炸篮

空气炸可使用此附件，置于腔体卡槽使用

(有蒸汽/微波参与的功能禁用)

使用说明

水箱介绍



注意

1. 水箱缺水时，水泵会出现抽气声，同时发出【滴滴】提示音，屏幕显示“水箱缺水请加 水”，此时请及时将水箱加满水。
2. 使用蒸汽烹饪时，工作过程抽水声为水泵间歇性工作产生，属正常现象。
3. 请将水箱推到到位，听到咔嚓一声后即推到位。

净水盒

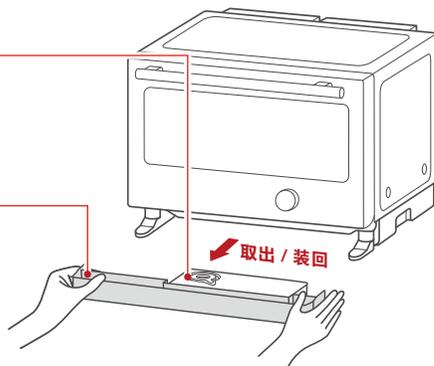
用于装蒸汽功能与清洁功能时所需的纯净水

注：使用前，净水盒加水后请盖紧水盒盖， 否则水箱倾斜会产生漏水。

废水盒

用于接炉门下方滴落的水和腔体排出的水

注：烹饪后请及时倒掉废水盒的废水，防止 废水积满废水盒后溢出，以免滋生细菌。

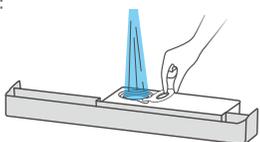


水箱使用

水箱加入**常温纯净水**（最大容量约为600ml，温度不超过40℃），以免产生水垢影响机器使用寿命。

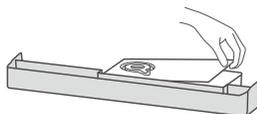
净水盒加水方式:

方法1:



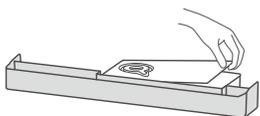
揭开胶圈加入**常温纯净水**。

方法2:



打开水盒盖加入**常温纯净水**。

水箱清洗方式:



1. 取出水箱，揭开净水盒盖，倒掉 废水和剩余的水。

2. 用净水冲洗清洁净水盒和废水盒。
3. 晾干后，净水盒盖上盖子放回水箱槽。

使用说明

控制面板介绍



注意

1. 待机状态下，显示屏显示“开启您的烹饪旅程”。
2. 待机状态下，一段时间内无操作或按【暂停/取消】进入省电模式，按任意键或拉门取 消。
3. 当机器初始使用或初始上电时，为省电模式，需拉开炉门激活程序。

微波键

可使用微波火力 进行加热

平炉烤键

可制作西点等烘焙 和烧烤类食物

空气炸键

可使用热风烘 烤炸食物

食谱键

可制作不同风味 的美食

显示屏/确定/开始键/ 参数调节旋钮

确定/开始键：
开始工作按此键

参数调节旋钮：
旋转旋钮旋转菜单或调节 温度和时间



蒸汽键

可选择不同蒸汽 模式进行加热

- 纯蒸
- 高温蒸

过热水蒸气键

使用过热水蒸气 功能加热食物

更多键

按此键进入选择:

- 解冻
- 发酵
- 保温
- 杀菌消毒
- 烘干
- 除味
- 清洁
- 除垢

暂停/取消键

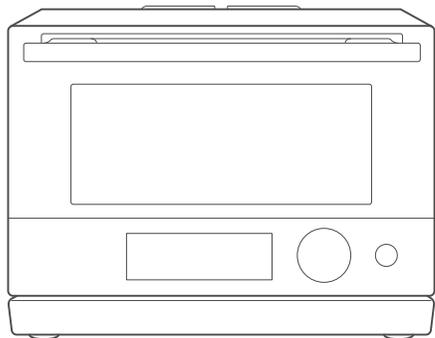
暂停或取消程序按此键

显示屏进度条说明

表示工作中时间的进度或 预热中炉腔里的温度上升 进度

使用说明

首次使用



空烧提示：首次使用需空烧10-15分钟，以去除腔体内的涂层。

操作方法：

- 1 将腔体内所有包装物料取出，在断电状态下用湿布将腔体内擦拭一遍，插上电源。
- 2 按**平炉烤**键，旋转旋钮选择**平炉烤**功能**230℃**，选择时间后，按压旋钮开始工作。

空烧结束：拔掉电源，打开炉门以便快速散热，待炉腔完全冷却之后便可正常使用。

注：空烧过程中会有异味或冒烟属于正常现象。

- 应将微波烤箱放置在干燥的环境中，不可在室外使用本产品，严禁将微波烤箱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。
- 请将所有小宠物或雀鸟搬至其他通风良好的房间，以免因烟雾而导致窒息。

使用说明

微波快捷加热

- 1 待机状态下，按压**旋钮**启动微波快捷加热；



- 2 旋转旋钮调整时间。
注：默认最高火力1000W，
最大烹饪时间：1时30分钟。



食物加热时间建议：（可根据个人喜好调整时间）

编号	食物	份量	火力	时间
1	热饭菜	1份（400克）	默认高火	2~3分钟
2	热牛奶	1杯（250ML）	默认高火	1分30秒~2分钟
3	爆米花	1袋（100克）	默认高火	2~3分钟
4	方便面（用热水）	1袋（100克）	默认高火	2~3分钟
5	热面包	2个（100克）	默认高火	30秒
6	煮玉米	1个（200克）	默认高火	4~5分钟
7	煮红薯 / 土豆	1个（200克）	默认高火	4~5分钟
8	热速冻包 （表面撒水+盖保鲜膜）	2个（100克）	默认高火	1~2分钟



注意

1. 快捷加热是利用微波加热，微波功能下，金属材料（含锡箔纸）不能用哦！
2. 烹调时使用保鲜膜（留孔透气）或带孔的盖子，可防止食物发干。
3. 加热过程可调整食物摆放位置或搅拌，食物加热更均匀。
4. 工作过程中可旋转旋钮调整时间。

使用说明

微波

- 1 按**微波**键；
- 2 旋转**旋钮**选择微波火力，
按压**旋钮**选定火力；
- 3 旋转**旋钮**调整时间；
(最大烹饪时间：1时30分钟)
- 4 按压**旋钮**开始烹饪。



火力设定参考：

图标状态	火力值	适用类型（参考）
1000 _w	高火	<ul style="list-style-type: none"> 快速烹调 翻热
800 _w	中高火	<ul style="list-style-type: none"> 翻煮食物 加热冷冻食品
500 _w	中火	<ul style="list-style-type: none"> 炖煮 慢炖
300 _w	中低火	<ul style="list-style-type: none"> 解冻 炖煮
100 _w	低火	<ul style="list-style-type: none"> 黄油软化 软化巧克力



注意

1. 微波模式是利用微波加热，微波功能下，金属材料（含锡箔纸）不能用哦！
2. 烹调时使用保鲜膜（留孔透气）或带孔的盖子，可防止食物发干。
3. 加热过程可调整食物摆放位置或搅拌，食物加热更均匀。
4. 工作过程中可旋转旋钮调整时间。

使用说明

纯蒸

- 1 按**蒸汽**键，按压**旋钮**选定**纯蒸**功能；
- 2 旋转**旋钮**调节温度，
按压**旋钮**选定温度；
(温度设置范围：50°C-100°C)
- 3 旋转**旋钮**调整时间；
(最大烹饪时间：1时30分钟)
- 4 按压**旋钮**开始烹饪。



注意

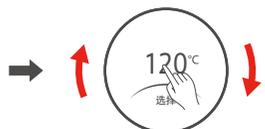
1. 工作前请把水盒加满纯净水。
2. 当腔体温度高于所选温度时，显示屏显示“炉温过高，开门散热”，为保证效果，功能不启动，需降低腔体温度，高温提醒消失后再使用。
3. 加热过程可调整食物摆放位置或搅拌，食物加热更均匀。
4. 工作过程中可旋转旋钮调整时间。

高温蒸

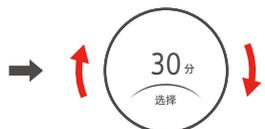
1 按蒸汽键，旋转旋钮选择高温蒸功能，按压旋钮选定功能；



2 旋转旋钮调节温度，按压旋钮选定温度；
(温度设置范围：110°C-130°C)



3 旋转旋钮调整时间；
(最大烹饪时间：1时30分钟)



4 按压旋钮开始烹饪。



注意

1. 工作前请把水盒加满纯净水。
2. 当腔体温度高于所选温度时，显示屏显示“炉温过高，开门散热”，为保证效果，功能不启动，需降低腔体温度，高温提醒消失后再使用。
3. 加热过程可调整食物摆放位置或搅拌，食物加热更均匀。
4. 工作过程中可旋转旋钮调整时间。

平炉烤

预热设定



注意

1. 预热是为了使炉腔的温度达到烘焙或烧烤的初始温度，仅需设置预热温度，在预热完成前请不要放入食物。
2. 提醒预热结束后，再打开炉门放入食物。

1 按平炉烤键，按压旋钮选定预热功能；



2 旋转旋钮调节预热温度，
按压旋钮开始预热；
(温度设置范围：100°C-230°C)



3 预热结束后，拉门放入食物，
温度默认为预热完成温度，按
压旋钮进入时间设置界面，旋
转旋钮调整时间；
(最大烹饪时间：1时30分钟)



4 按压旋钮开始烹饪。



注意

1. 上下烤管双动力同时发热，适用于双面烘烤单层食物。
2. 烹饪过程中可翻转食物，以便使烹饪效果更佳。
3. 工作过程中可旋转旋钮调整时间。
4. 预热结束后，可先重新调节烹饪温度，再调整时间。

使用说明

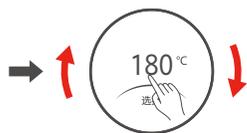
平炉烤

无预热设定

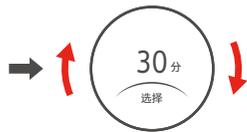
- 1 按**平炉烤**键，旋转旋钮选择**平炉烤**功能，按压旋钮选定功能；



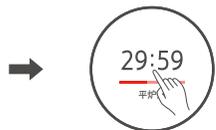
- 2 按压旋钮，再旋转**旋钮**调节温度，按压**旋钮**选定温度；
(温度设置范围：100°C-230°C)



- 3 旋转**旋钮**调整时间；
(最大烹饪时间：1时30分钟)



- 4 按压**旋钮**开始烹饪。



1. 上下烤管双动力同时发热，适用于双面烘烤单层食物。
2. 烹饪过程中可翻转食物，以便使烹饪效果更佳。
3. 工作过程中可旋转旋钮调整时间。

使用说明

过热水蒸气

预热设定



注意

1. 预热是为了使炉腔的温度达到烘焙或烧烤的初始温度，仅需设置预热温度，在预热完成前请不要放入食物。
2. 提醒预热结束后，再打开炉门放入食物。

- 1 按**过热水蒸气**键，按压**旋钮**选定**预热**功能；



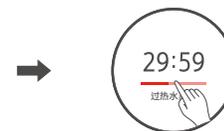
- 2 旋转**旋钮**调节预热温度，
按压**旋钮**开始预热；
(温度设置范围：100°C-230°C)



- 3 预热结束后，**拉门放入食物**，
温度默认为预热完成温度，
按压**旋钮**进入时间设置界面，
旋转**旋钮**调整时间；
(最大烹饪时间：1时30分钟)



- 4 按压**旋钮**开始烹饪。



注意

1. 过热水蒸气辅助高火力烘烤烹饪，让肉类更加鲜嫩多汁，让糕点更加松软可口。
2. 工作前请把水盒加满纯净水。
3. 加热过程可调整食物摆放位置或搅拌，食物加热更均匀。
4. 工作过程中可旋转旋钮调整时间。
5. 预热结束后，可先重新调节烹饪温度，再调整时间。

使用说明

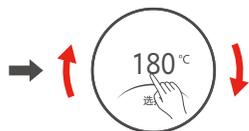
过热水蒸气

无预热设定

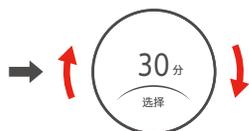
- 1 按**过热水蒸气**键，旋转旋钮选择**过热水蒸气**功能，按压旋钮选定功能；



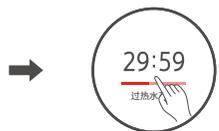
- 2 旋转**旋钮**调节温度，按压**旋钮**选定温度；
(温度设置范围：100℃-230℃)



- 3 旋转**旋钮**调整时间；
(最大烹饪时间：1时30分钟)



- 4 按压**旋钮**开始烹饪。



注意

1. 过热水蒸气辅助高火力烘烤烹饪，让肉类更加鲜嫩多汁，让糕点更加松软可口。
2. 工作前请把水盒加满纯净水。
3. 加热过程可调整食物摆放位置或搅拌，食物加热更均匀。
4. 工作过程中可旋转旋钮调整时间。

使用说明

空气炸

预热设定



注意

1. 预热是为了使炉腔的温度达到烘焙或烧烤的初始温度，仅需设置预热温度，在预热完成前请不要放入食物和附件。
2. 提醒预热结束后，再打开炉门放入食物。

- 1 按**空气炸**键，按压**旋钮**选定**预热**功能；



- 2 旋转**旋钮**调节预热温度，按压**旋钮**开始预热；
(温度设置范围：100℃-230℃)



- 3 预热结束后，**拉门放入食物**，温度默认为预热完成温度，按压**旋钮**进入时间设置界面，旋转**旋钮**调整时间；
(最大烹饪时间：1时30分钟)



- 4 按压**旋钮**开始烹饪。



注意

1. 烹饪过程中可翻转食物，以便使烹饪效果更佳。
2. 工作过程中可旋转旋钮调整时间。
3. 选择空气炸功能时，请使用金属炸篮附件。
4. 预热结束后，可先重新调节烹饪温度，再调整时间。

使用说明

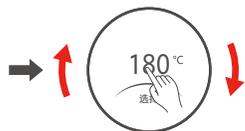
空气炸

无预热设定

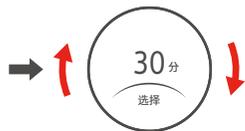
- 1 按**空气炸**键，旋转旋钮选择**空气炸**功能，按压旋钮选定功能；



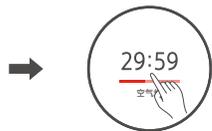
- 2 旋转**旋钮**调节温度，按压**旋钮**选定温度；
(温度设置范围：100°C-230°C)



- 3 旋转**旋钮**调整时间；
(最大烹饪时间：1时30分钟)



- 4 按压**旋钮**开始烹饪。



注意

1. 烹饪过程中可翻转食物，以便使烹饪效果更佳。
2. 工作过程中可旋转旋钮调整时间。
3. 选择空气炸功能时，请使用金属烤盘附件。

使用说明

食谱

- 1 按**食谱**键；



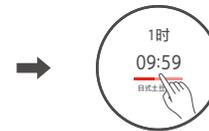
- 2 旋转**旋钮**选择所需食谱，按压**旋钮**选定食谱；



- 3 旋转**旋钮**调整时间；
(可根据实际烹饪需求，适当调整时长)



- 4 按压**旋钮**开始烹饪。
(需预热的食谱，预热时请勿放入食物)



注意

1. 本机自动菜单的程序与所给食材份量、时间为最佳匹配，请按建议操作。
2. 为达到更好效果，请参考说明书或菜谱的食材份量、器皿和操作方式。若实际烹饪的食材份量或器皿与说明书或菜谱中的建议规格有差异时，请根据实际情况增加/减少烹饪时间。
3. 微波功能烹饪的自动菜单，禁止使用金属器皿（含锡箔纸、附赠的蒸烤架和烤盘）。
4. 工作过程抽水声为水泵间歇性工作产生，属正常现象。
5. 微波菜单加保鲜膜或加盖，烹饪效果更佳，注意留孔哦！

菜单指引

屏幕显示	菜单名称	建议重量	建议时间	烹饪方式	是否预热
01	炸虾天妇罗	400g	7分钟	空气炸	/
02	日式吉列猪排	500g	25分钟	空气炸	/
03	香烤秋刀鱼	3条	15分钟	平炉烤	/
04	脆烤多春鱼	250g	20分钟	空气炸	/
05	日式茶碗蒸	600g	20分钟	蒸汽	/
06	日本豆腐蒸虾仁	500g	10分钟	蒸汽	/
07	日式汉堡	600g	20分钟	平炉烤	是
08	日式土豆炖肉	1000g	1小时10分钟	微波	/
09	蜜汁鸡中翅	500g	24分钟	平炉烤	是
10	黑椒牛排	500g	7分钟	平炉烤	是
11	椒盐烤虾	400g	9分钟	平炉烤	是
12	韩式烤鱿鱼	750g	7分钟	平炉烤	是
13	萝卜焖牛腩	1000g	1小时10分钟	微波	/
14	风味剁椒鱼头	600g	20分钟	蒸汽	/
15	湘味辣猪手	1000g	1小时10分钟	微波	/
16	川式焗银鳕鱼	250g	10分钟	平炉烤	是
17	东北酱骨架	1000g	1小时10分钟	微波	/
18	柠檬酸辣凤爪	500g	30分钟	蒸汽	/
19	蒜蓉娃娃菜	400g	13分钟	蒸汽	/
20	清蒸柠檬鲈鱼	500g	15分钟	蒸汽	/
21	清蒸大闸蟹	600g	18分钟	蒸汽	/
22	原味烧麦	200g	15分钟	蒸汽	/

屏幕显示	菜单名称	建议重量	建议时间	烹饪方式	是否预热
23	红枣枸杞蒸鸡	500g	20分钟	蒸汽	/
24	烤蔬菜串	350g	20分钟	平炉烤	/
25	嫩瓜拌贝丝	200g	5分钟	微波	/
26	孔雀开屏鱼	700g	18分钟	蒸汽	/
27	烤红薯	1000g	50分钟	空气炸	/
28	炸薯条	500g	20分钟	空气炸	/
29	炸鸡块	500g	23分钟	空气炸	/
30	炸酥肉	350g	20分钟	空气炸	/
31	炸鸡柳	350g	20分钟	空气炸	/
32	蜜汁鸡腿	900g	40分钟	空气炸	/
33	烤香肠	300g	13分钟	空气炸	/
34	蜂蜜栗子	500g	15分钟	空气炸	/
35	花生米	300g	23分钟	空气炸	/
36	奶香燕麦脆虾球	550g	12分钟	空气炸	/
37	葡式蛋挞	9个	23分钟	平炉烤	是
38	戚风蛋糕	8寸	50分钟	平炉烤	是
39	蔓越莓曲奇	12块	23分钟	平炉烤	是
40	吐司面包	500g	40分钟	平炉烤	是
41	纸杯蛋糕	350g	17分钟	平炉烤	是
42	牛角面包	350g	15分钟	平炉烤	是
43	焦糖布丁	800g	20分钟	平炉烤	是
44	海鲜披萨	750g	18分钟	平炉烤	是

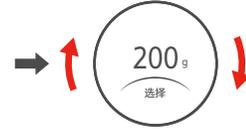
使用说明

解冻

1 按**更多**键，按压旋钮选定**解冻**功能；



2 旋转**旋钮**调整重量；
(重量设置范围：100g-1500g)



3 按压**旋钮**开始工作。



屏幕显示	菜单名称	建议重量	建议时间	烹饪方式	是否预热
45	意式薄底披萨	600g	16分钟	平炉烤	是
46	艾草青团	1600g	15分钟	蒸汽	/
47	杨枝甘露	500g	13分钟	微波	/

解冻食物的技巧：

冷冻的生肉、鱼：

要除去包装放在容器内解冻，冷冻前最好将其切成2-3厘米大小，并摆放整齐，达到更好的解冻效果。

冷冻馅饼、奶油、饼干等易碎食品：

只适宜用微波炉稍稍解冻，取出后置于温室下自然解冻。



注意

1. 本机自动菜单的程序与所给食材份量、时间为最佳匹配，请按建议操作。
2. 为达到更好效果，请参考说明书或菜谱的食材份量、器皿和操作方式。若实际烹饪的食材份量或器皿与说明书或菜谱中的建议规格有差异时，请根据实际情况增加/减少烹饪时间。
3. 微波功能烹饪的自动菜单，禁止使用金属器皿（含锡箔纸、附赠的蒸烤架和烤盘）。
4. 工作过程抽水声为水泵间歇性工作产生，属正常现象。
5. 微波菜单加保鲜膜或加盖，烹饪效果更佳，注意留孔哦！



注意

1. 解冻是利用微波加热，金属材料（含锡箔纸）不能用哦！
2. 为了均匀解冻，建议在解冻过程中将食物翻转，或移动食物摆放位置。
3. 经解冻的食物建议尽快烹调或食用，不宜再放入冰箱内冷冻。

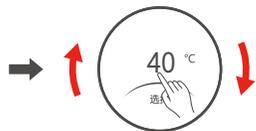
使用说明

发酵

1 按**更多**键，旋转旋钮选择**发酵**功能，按压旋钮选定功能；



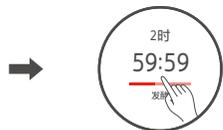
2 旋转**旋钮**调节温度，**按压旋钮**选定温度；
(温度设置范围：25℃-45℃)



3 旋转**旋钮**调整时间；
(最大烹饪时间：12小时)



4 按压**旋钮**开始烹饪。



注意

1. 可使用此功能进行酸奶自制、发酵面团。
2. 发酵是利用烧烤功能进行发酵，请不要放入塑料等易燃物品。
3. 工作过程中可旋转旋钮调整时间。
4. 当腔体温度高于所选温度时，显示屏显示“炉温过高，开门散热”，为保证效果，功能不启动，需降低腔体温度，高温提醒消失后再使用。

使用说明

保温

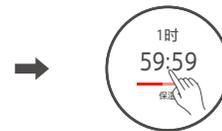
1 按**更多**键，旋转旋钮选择**保温**功能，按压旋钮选定功能；



2 按压**旋钮**，再旋转**旋钮**调整时间；
(默认温度60℃，最大烹饪时间：2小时)



3 按压**旋钮**开始工作。



注意

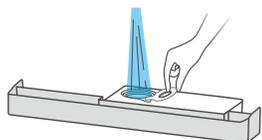
1. 工作过程中可旋转旋钮调整时间。
2. 利用烤管对食物进行60℃保温。

杀菌消毒



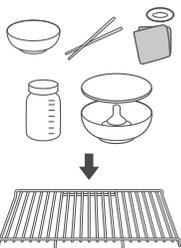
1. 请务必确认餐具的耐热温度高于130℃，同时确保水盒已加满纯净水。
2. 蒸汽杀菌湿度大，杀菌完成后器皿表面潮湿属正常现象。

杀菌前准备工作：（使用前，请按以下指引操作）



水盒加水：

1. 打开净水盒，加满纯净水；
2. 盖上净水盒盖，把水盒放回水盒槽内。



餐具/毛巾/抹布/奶瓶杀菌：

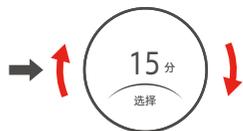
1. 杀菌前必须将奶瓶与奶嘴分开；
2. 将餐具、毛巾、抹布和奶瓶放置在蒸烤架上。

杀菌功能设置：

1. 按**更多**键，旋转旋钮选择**杀菌消毒**功能，按压旋钮选定功能；



2. 旋转**旋钮**调整时间；
（最大烹饪时间：1时30分钟）



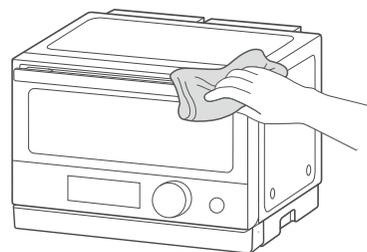
3. 按压**旋钮**开始杀菌。



日常清洁



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. 严禁将微波炉浸入水或别的液体中，以防损坏微波炉。
3. 请务必等到本体冷却后清洁保养。
4. 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。
5. 请勿使用去污粉、刷子、信那水或汽油等清洁本产品。



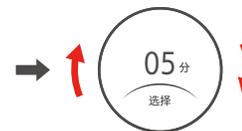
1. 清洁前，先拔掉插头并等待微波炉完全冷却后再用抹布擦去食物残渣。
2. 用中性清洁剂清洗包括蒸烤架、烤盘在内的所有附件，附件清洗后请充分晾干。
3. 用柔软的湿抹布蘸取适量清洁剂擦拭腔体和背板，重点清洁顶部。（防止油污堆积在顶部，导致烹饪时冒烟）
4. 净水盒加满纯净水。
5. 按**更多**键，旋转旋钮选择**清洁**功能，按压旋钮开始清洁。
6. 用干净的抹布擦干积水，并保持半开门状态，使炉腔保持干燥。或按**更多**键，旋转**旋钮**选择**烘干**功能，按压**旋钮**启动烘干。

除味

1. 按**更多**键，旋转旋钮选择**除味**功能，按压旋钮选定功能；



2. 旋转**旋钮**调整时间；
（最大烹饪时间：10分钟）



3. 按压**旋钮**开始工作。



服务指南

产品参数

产品名称	微波炉	烘烤功率	1600W
额定电压/频率	220V~ 50Hz	空气炸功率	2000W
额定输入功率	1550W	外形尺寸 (mm)	478x464x336
微波输出功率	1000W	炉腔尺寸 (mm)	387x313.5x180.6
微波工作频率	2450MHz	噪声值	≤ 60dB(A)
蒸汽功率	1500W	认证	CCC

执行标准号: GB 4706.1-2005; GB 4706.21-2008; GB 4706.14-2008; GB 4706.19-2008

1. 产品尺寸为约数。
2. 外形尺寸, 深度值包含门拉手 (若有拉手)、后板拉伸长度, 高度值含炉脚。
3. 炉腔尺寸, 包含拉伸的长度, 为两个面之间的最大值。
4. 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。

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

除垢提醒

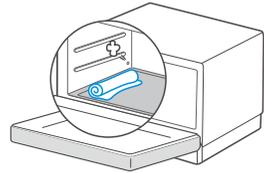
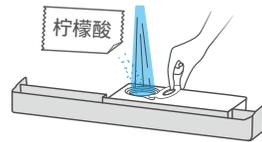
- 1 当蒸汽功能使用累计一定时间时, 为避免水垢堆积, 设备会自动提醒清洁, 屏幕显示“蒸汽使用已达限定值, 请除垢”。
- 2 此时可使用【除垢】功能进行除垢清洁; 详细操作见“除垢”介绍; 使用该功能后, 屏幕提示语清除。
- 3 如未进行清洁, 待机状态会一直显示“蒸汽使用已达限定值, 请除垢”(仅作为信息提示), 不影响其他功能的使用, 可正常操作。



除垢

* 水垢清洁建议每个月进行1次。

- 1 取出净水盒, 加入约10g食品级柠檬酸, 再加满纯净水使其溶解后将净水盒装回。
- 2 建议将一条干毛巾放在炉腔左侧, 蒸汽出口下, 以便收集清洁过程中喷射出的水垢。按**更多**键, 旋转旋钮选择除垢功能, 按压旋钮开始清洁。
- 3 待机器显示“请擦拭腔体, 并重新换水”, 倒计时暂停后, 请清空净水盒和废水盒, 擦干炉腔, 清洁毛巾。再将净水盒重新加满水 (不用再加柠檬酸), 毛巾再次放在蒸汽出口下。
- 4 放好后**按压旋钮**继续清洁, 直到程序结束。



中国RoHS有害物质说明

零部件名称	中国RoHS管控物质或元素						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)		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	○	○	○	○	○	○	紫外线管卡槽	○	○	○	○	○	○
赠品电饭煲组件	○	○	○	○	○	○	栅格	○	○	○	○	○	○
赠品食神蒸霸组件	○	○	○	○	○	○	电脑板	×	○	×	○	○	○
磁控管	○	○	○	○	○	○	薄膜开关	○	○	○	○	○	○
高压变压器	○	○	○	○	○	○	变频器	×	○	○	○	○	○
电机	○	○	○	○	○	○	触摸屏	○	○	○	○	○	○
发热管组件	○	○	○	○	○	○	腔体组件	○	○	○	○	○	○
卤素管	○	○	○	○	○	○	底板	○	○	○	○	○	○
照明灯	○	×	○	○	○	○	铰链组件	○	○	○	○	○	○
电容/夹	○	○	○	○	○	○	外罩	○	○	○	○	○	○
高压二极管组件	×	○	○	○	○	○	隔热板	○	○	○	○	○	○
保险管组件	○	○	○	○	○	○	导风板	○	○	○	○	○	○
温控器	○	○	×	○	○	○	烧烤架	○	○	○	○	○	○
紫外杀菌管	○	×	○	○	○	○	支撑板	○	○	○	○	○	○
微动开关	○	○	○	○	○	○	安装板组件	○	○	○	○	○	○
定时器	○	○	×	○	○	○	炉灯组件	○	○	○	○	○	○
导线	○	○	○	○	○	○	导风安装板	○	○	○	○	○	○
高压保险管一体化	○	○	○	○	○	○	滤网	○	○	○	○	○	○
镇流板	○	○	○	○	○	○	控制面板屏蔽板	○	○	○	○	○	○
炉门组件	○	○	○	○	○	○	搅拌组件	○	○	○	○	○	○
控制面板组件	○	○	○	○	○	○	导风底板	○	○	○	○	○	○
旋钮组件	○	○	○	○	○	○	弹簧	○	○	○	○	○	○
风扇组件	○	○	○	○	○	○	防溅板	○	○	○	○	○	○
联锁组件(微动开关)	○	○	×	○	○	○	波导口盖	○	○	○	○	○	○
支架	○	○	○	○	○	○	减震垫块	○	○	○	○	○	○
炉脚	○	○	○	○	○	○	转盘	○	○	○	○	○	○
主导风板	○	○	○	○	○	○	发热管支撑	○	○	○	○	○	○
限位柱	○	○	○	○	○	○	驱动轴	○	○	○	○	○	○
按钮/按键	○	○	○	○	○	○	转环组件	○	○	○	○	○	○
启动按钮壳体	○	○	○	○	○	○	紧销	○	○	○	○	○	○
垫片	○	○	○	○	○	○	扬声器	○	○	○	○	○	○
滤波板	×	○	×	○	○	○	湿度传感器	○	○	○	○	○	○
赠品圆形食神	○	○	○	○	○	○	螺母/螺钉/螺母支架	○	○	○	○	○	○
蒸霸包装组件	○	○	○	○	○	○	电源线	×	○	○	○	○	○

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)、水箱支架	GB 4806.7-2016	仅接触水, 使用温度20℃~60℃
POM	水盒组件(水管塞)	GB 4806.7-2016	仅接触水, 使用温度20℃~60℃
PP	波导盖、水盒组件(导水管)	GB 4806.7-2016	导水管仅接触水, 常温使用
SAN	水箱	GB 4806.7-2016	仅接触水, 使用温度20℃~60℃
PC		GB 4806.7-2016	仅接触水, 使用温度20℃~100℃
PBT	水箱镶件	GB 4806.7-2016	仅接触水, 使用温度20℃~100℃
PPS	蒸汽发生器盖、蒸盘支架	GB 4806.7-2016	仅接触水, 使用温度20℃~120℃
LCP E130i	塑料三通管	GB 4806.7-2016	使用温度20℃~230℃
50%ABS+50%PC	水箱座	GB 4806.7-2016	仅接触水, 使用温度20℃~100℃
PP+RS9120	浮球	GB 4806.7-2016	导水管仅接触水, 使用温度20℃~60℃
PTFE	蒸架	GB 4806.7-2016	使用温度230℃
铜HPb59-2	排气阀	GB 4806.9-2016	仅接触水蒸气, 使用温度100℃
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、蒸盘、 蒸架、挂架、发热盘、蒸 汽发生器组件	GB 4806.9-2016	其中水盒组件(弹簧)仅接触水, 常温使用 蒸盘、蒸架为可选配件, 可接触各类食物, 使用温度100℃ 烤架使用温度230℃ 水泵使用温度80℃ 挂架不直接接触食物, 使用温度100℃ 发热盘、蒸汽发生器组件仅接触水, 使用 温度100℃
不锈钢10Cr17	门体、内胆	GB 4806.9-2016	使用温度230℃
电镀锌钢板基材/环氧 聚酯涂层 冷轧钢板基材/环氧聚 酯涂层 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	使用温度230℃
热镀锌钢板基材/环氧 聚酯涂层		GB 4806.9-2016/ GB 4806.10-2016	使用温度230℃
热镀锌钢板基材/高温 有机硅涂层		GB 4806.9-2016/ GB 4806.10-2016	使用温度230℃
不锈钢10Cr17基材/ 高温有机硅涂层		GB 4806.9-2016/ GB 4806.10-2016	使用温度230℃
不锈钢06Cr19Ni10 基材/高温有机硅涂层	内胆、烤盘基材, 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		GB 4806.3-2016	使用温度230℃
玻璃	玻璃盘、烤盘、烧烤管	GB 4806.5-2016	使用温度230℃
硼硅玻璃或微晶陶瓷	内隔板	GB 4806.5-2016/ GB 4806.4-2016	使用温度230℃
陶瓷	蒸汽发生器组件(盖)	GB 4806.4-2016	仅接触水, 使用温度100℃~300℃
云母	波导盖	GB 4806.4-2016	使用温度230℃
·硅胶	蒸汽发生器组件(水管)、 进水管、出水管、密封圈、 排气管、门体滴胶	GB 4806.11-2016	使用温度20℃~230℃

备注:

- 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;
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。

维修服务内容

**东芝微波炉严格遵照国家“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”包括磁控管、变压器/变频器、转盘电机、风扇电机、定时器、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：

- 微波炉附件（如玻璃盘、烧烤架、说明书、转环、烤盘等）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

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。

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。

以换代修服务指南

特别服务篇

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

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