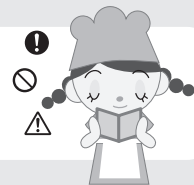
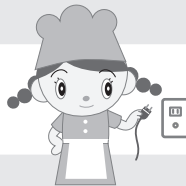


初次使用时请务必按以下步骤操作!

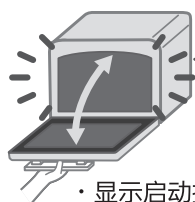
STEP 1 阅读“安全须知” (第2~8页)
*记载了必须要遵守的内容。



STEP 2 插上电源插头



STEP 3 开/关炉门 (第11页)



电源接通



显示【演示】时，会变为演示模式。请解除此模式后使用。
(请见64页「当出现以下内容时」)

·显示启动指南。(11页)
下次启动时可禁止显示。请参考显示的指南。

STEP 4 炉内进行干烧 (第22页)
*炉体会变热，请冷却后使用。



1 ~ 4 结束后

开始烹饪吧! 阅读第18~21, 24~25页后再开始。

加热 <u>米饭及菜肴</u> 26~29 页	炖 <u>菜</u> 32~33 页
加热 <u>炸制品</u> 27·30 页	解冻 <u>肉类和鱼类</u> 34~35 页
加热 <u>牛奶或酒类</u> 31 页	

*只抽选了日常常用的加热方式，其它的请详细阅读右页的「目录」。

微波加热时

■切勿使用烤盘、深盘或者烤架，
请将食品直接放炉内中央。



请直接放入哦



烤盘



深盘

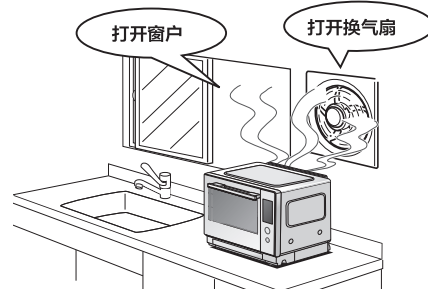


烤架

加热管加热时

将小鸟等小动物移动到别的房间后再进行换气!

●特别在最初进行干烧时，将炉内的油烧尽时会有冒烟和臭味产生。





可以做什么呢?

加热

一键开始 加热

选择菜单 加热

米饭 菜肴 面点
饮品 蔬菜 解冻

其它

自由调节温度
定温加热

简单方便
微波

+ 蒸汽
快速湿润
蒸汽微波

90°C
-10°C

★软化黄油
★软化到适合食用程度。

烤制

最高 350°C 高温迅速烤制 烘烤

最高 300°C 大火蒸汽加热 过热水蒸汽

给注重身体的各位提供 **健康调理**

上面的大火使表面微微烤焦
烧烤

烘烤即可打造出美味料理!
手动烹饪

纯蒸

用充足的蒸汽进行蒸汽烹调
蒸汽

保持原材料风味的低温烹调
低温蒸

适合不好调节火大小的烹饪

※炉内图片及插图仅供参考。

试着用吧!

此操作说明书表示如下。

显示

亮灯中 加水 闪烁中 加水

使用蒸汽的菜单

蒸汽

目录

准备与确认

安全方面的注意事项	2~8
各部位的名称与运作	9~11
关于触摸屏	12~15
改变设定时	16.17
关于蜂鸣声	16
加热的类型和机制	18.19
可使用容器·不可使用容器	20.21
炉内的干燥·除味	22
关于【加热】的建议和指南	23
自动加热的注意事项和技巧	24.25

烹饪方法

自动烹饪	加热米饭及菜肴	26~29
	加热炸制品和蒸制品	30
	加热牛奶及酒	31
	蔬菜	32.33
	解冻肉类及鱼类	34.35
	烤吐司	36
	加热面包和速冻包子	37
	通过石窑自动烤进行烹饪	38
	选择料理集的菜单并进行烹调	38.39
	微波加热、炖煮	40.41
	按照定温加热进行加热	42.43
	通过烘烤烹调	44.45
手动烹饪	发酵	46
	通过烘烤烹调	47
	使用烘烤烹调	48.49
	通过过热水蒸汽·组合烹饪进行烹调	50.51
	手动加热的时间设定标准	52.53

遇到此情况时

常见问题一览表	53
自清洁的方法	54~57
当烹调出的料理效果不佳时	58~61
委托维修前	62.63
当出现以下显示内容时	64
保修卡和售后服务	65
规格 封底	封底

*食谱请参考附册菜单。

安全注意事项

安全起见，请务必遵守

● 为了避免给使用者带来伤害以及财产损失，产品及使用说明书记载着正确、安全的使用方法等重要文本内容。

■ 对因采用不遵守记载事项的使用方法所造成的危害和损失程度进行区分说明。

■ 通过图形符号区分说明需要遵守的内容。



危险

极有可能会导致“死亡”和身负“重伤”的内容



表示禁止的内容



警告

可能导致“死亡”和身负“重伤”的内容



“遵从指示”的内容



注意

有可能导致“轻伤”和“房产、财产等损失”的内容



“提醒注意”的内容

内部存在高压电部分



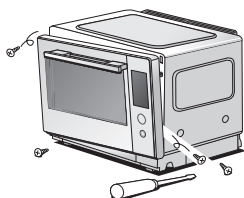
危险



禁止拆卸

禁止擅自拆卸·修理·改造

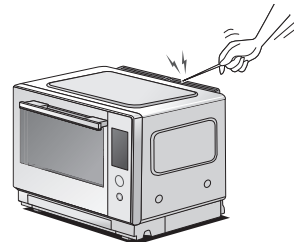
否则会导致火灾·触电·受伤。
需修理时请联系购买本品的销售店铺
或联系我司维修服务中心。



禁止

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

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



电源插头·电源线·插座的操作注意事项



警告



插座单独使用

电源请单独使用相应电压的独立电源插座。

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



禁止

请勿使用损坏的电源线或电源插头、松动的插座

否则会导致火灾·触电。



请确保将电源插头完全插入电源插座

否则会因触电和发热导致火灾。

电源插头 · 电源线 · 电源插座的操作注意事项 (续)

 **警告**



禁止

请勿损伤电源线和电源插头

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



去灰尘

请用干抹布定期清除电源插头上的灰尘

灰尘堆积时，可能会因潮气问题导致绝缘不良，引发火灾。



禁止湿手

请勿湿手插拔电源插头

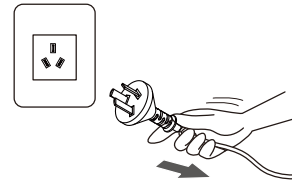
否则可能导致触电。



手持插头拔出

请手持电源插头并从插座拔出

否则可能导致电源线破损，引发火灾或触电。



从插座拔下

长期不使用时，请将电源插头从插座上拔出

以免因绝缘退化导致漏电、火灾。

安装时

 **警告**



拆除包装

使用前，请拆除所有包装材料

不拆除时，运转期间可能导致起火、火灾、烧伤。



请将包装用的塑料袋保管于婴幼儿接触不到的地方或进行废弃

以免婴幼儿将包装套到头部等导致口鼻被堵，引起窒息。



禁止

请勿将主机靠近易燃物品、不耐热物品或喷雾罐等

否则会导致烧焦、火灾。
靠近喷雾罐可能会导致起火、破裂。请勿放在榻榻米、地毯、桌布等上面，不要靠近窗帘等。
此外，排气口请勿对着不耐热的家用电器和家具、有插座的墙面、不耐热的墙壁材料旁放置，否则可能会因受热变形、变色，因此请远离放置。

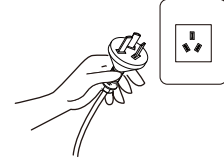
安装时 (续)

警告



必须使用接地插头

接地连接 为了安全着想，插头必须连接接地插座。否则有触电危险。



1. 定期检查微蒸烤一体机。若门上防漏电保护器损毁，在没有专业维修前，请不要运行微蒸烤一体机
2. 在没有专业人员拆除漏电保护器前请不要擅自拆卸维修，
3. 使用纸质或塑料容器时，请注意观察微蒸烤一体机运行情况。可能有着火风险。

■ 以下情况下负有法律规定的接地（由具有电气工程资格的人员进行的D类接地操作）义务

• 潮气多的场所

餐饮店的厨房、素土地面房间、混凝土地板、酿酒、酱油等的酿造贮藏室等

• 有水蒸汽的场所（同时负有安装漏电保护器的义务）

生鲜食品店的车间等有水进溅的场所、素土地面房间和地下室等有水滴漏出或结露的场所



请勿在有水的地方和有蒸汽喷出的机器和火源附近使用

以免导致火灾、触电、漏电。（机器例子：加湿器、电饭煲、热水壶等）

禁止

注意

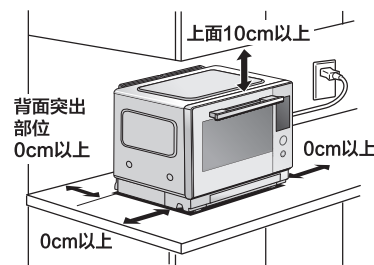


与墙壁留出一定距离放置

否则可能会由于过热而引致火警。
产品顶部贴近背后的位置设有排气口。

- 在不耐热的墙壁、家用电器、家具、插座处放置时，请参考右侧的尺寸，并在安装时留出一定的空隙。根据墙壁材料，可能会变色或留下与微波炉接触的痕迹。
此外，如果有电源插座近排气口，或者你担心留下污渍，请预留右图所示尺寸或以上的空间，以避免物件直接接触到排出的气体。
- 若背面是玻璃，可能会因温差导致其破裂，因此安装时请预留20厘米以上的空间。
（即便预留空间，也可能会因温差而出现破裂的情况）

【符合消防基准法 嵌入式】



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

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



放置于有足够强度的平坦场所

若将本产品放置在强度不足的桌子或倾斜场所时，会因掉落、倒下导致受伤。
此外，结露水可能会溢到地面。

放置于平坦的场所

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

使用时

警告



发生异常时
请停止使用

出现异常、故障时请立即停止使用

否则可能会起火、冒烟、触电。

[异常、故障例子]

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

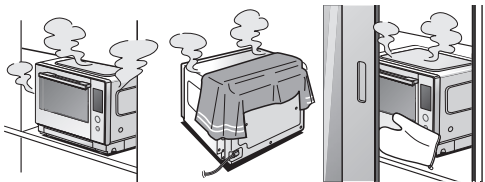
■ 请立即拔下电源插头，委托销售店铺进行检查和维修。



禁止

请勿堵塞排气口和入气口

否则可能导致火灾。



禁止

烹饪期间请勿插拔电源插头

插拔时会产生火花，导致火灾触电。



禁止

切勿让使用不熟练的人士或小孩单独使用或在婴幼儿可接触到的场所使用

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



禁止

请勿用于烹调以外的其它目的

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



禁止

请勿在主机上放置物品或用布等覆盖

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

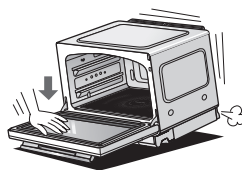


禁止

切勿撞击或向炉门或微波炉内部施加过大压力且勿在炉门上悬挂物品或坐于炉门上

否则会导致炉门变形，引起微波泄漏对人体造成伤害

另外，在炉门上悬挂或放置物品时，容易造成主机翻倒、掉落，导致受伤。



注意



禁止

请勿在炉门夹住东西的状态下使用

否则可能会因微波泄漏导致人体受伤和起火。



禁止

请勿用于家用以外（在店铺等长时间使用或不固定人群使用等）的其它目的

否则可能导致故障、冒烟和起火等故障。



禁止

切勿用外物撞击烤盘、炉腔底部、炉门玻璃或对其施加冲击

否则会导致破损、受伤。

当放入、拿出容器和碗具等时，请勿撞到炉内底部和炉门玻璃。

若玻璃有裂痕，则使用期间可能会破裂。



禁止

炉内食物着火时请勿打开炉门

开门时氧气会进入，加大火势，从而引发火灾。

- 食物着火时，请按以下步骤处理：
 - ① 关闭炉门的状态下按「取消」键，停止运行。
 - ② 拔下电源插头。
 - ③ 将主机附近的易燃物品挪走，等待火焰熄灭。
 - ④ 火无法熄灭时使用水或灭火器灭火。
- 请勿继续使用，请委托销售店铺进行检查。



注意

开关炉门时请注意避免夹住手指

否则可能导致烧伤、受伤。



微波加热时

警告



禁止

请勿过度加热食品

根据食物的分量，若加热时间过长，则可能会导致冒烟、起火、火灾、烧伤。

- 手动加热时请参考第52~53页的大致适用时间来保守设定时间，根据具体情况加热。
- 特别是在加热少许、有油的食物（黄油面包、炸制品等）、水分较少的食物（爆米花等）、根菜类食物（甘薯、胡萝卜等）、易加热食物（如豆沙包等）时，请格外注意。
- 自动加热时请遵守使用说明书中对分量、容器、盖保鲜膜等的记载内容的要求。



禁止

不足100g的食品不要使用自动烹饪加热

对食品的温度不能正确感知而过度加热时，容易引起食品起火。

- 请根据情况手动加热。
- ※自动烹饪“快速解冻”“蒸汽全解冻”的食品需要小于50g



禁止

有盖的容器不要用于红外传感器进行微波加热烹饪（第24页）

有盖子会导致无法正确感知温度而过度加热、食品起火和容器破裂。

- 请去掉容器的盖子后加热。



罐装、瓶装、袋装、蒸馏瓶、真空袋装的食品请换到碗盘后加热 另外请取出保鲜剂（脱氧剂）

否则会导致起火、破裂、产品破损、受伤、烧伤。



加热婴儿食物和护理食品时，加热后请搅拌、确认温度

否则可能会导致烫伤。



禁止

盖上保鲜膜后加热时请勿密闭加热

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

注意



禁止

请勿在炉内为空置的状态下进行加热

可能产生火花，主机与炉内异常加热，温度升高，导致烧伤。

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



禁止

禁止过度加热饮品、含油多的食物、勾芡的食物等

否则食物和饮品可能会在取出时或刚取出后突然沸腾，并可能会导致烫伤。此外，将粉末（例如即冲咖啡粉）放入液体中，可能会令液体突然沸腾。

- 切勿使用（加热）键加热饮品。请使用（饮品）键加热牛奶或酒精饮品。如需加热咖啡及水等液体，请按照52~53的指示，设定适用时间并手动加热。
- 过度加热时，请保持2分钟以上，在炉内冷却后取出。
- 请使用较矮身的阔口容器。
- 请遵守使用说明书里记载的分量、容器、放置方法等内容。
- 饮品在加热前请先用勺子充分搅拌均匀。

突然沸腾



饮品：咖啡、牛奶、豆浆、水、酸奶等液体，味噌汤等汤料
多油食物：鲜奶油、黄油等
浓稠食物：咖喱、炖肉、含粒状的汤等



禁止

不要加热生鸡蛋和水煮鸡蛋（有壳、无壳）、煎鸡蛋

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

- 加热前请将鸡蛋捣碎。
- 煮鸡蛋（关东煮，八宝菜等）也不要重复加热。



打开盖，在表皮上划裂口

打开密封性高的容器的盖子和瓶塞，在有皮或壳的食物（乌贼、栗子、白果等）上划些裂纹和裂口

否则可能因破裂、冲击导致炉内底部破裂，从而导致受伤、烧伤。



取出餐具和食品时，打开保鲜膜时需当心

高温及打开保鲜膜时蒸汽会一瞬间喷出，容易导致烫伤。



微波加热时 (续)

注意



禁止

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

否则可能产生火花，引起炉内底部及门玻璃破裂等，导致受伤。

加热管和蒸汽加热时

注意



禁止触摸

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

否则容易因高温导致烧伤。

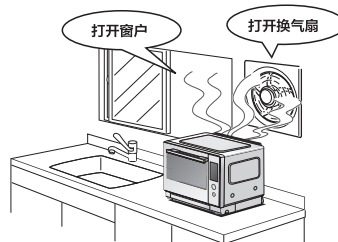
- 请在接水盒的水冷却后再倒掉。
- 请勿将烹饪后取出的烤盘等放在不耐热的场所，以免导致变形或变色。



转移小动物

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

特别在最初进行干烧、除味时将炉内的油烧尽时会有冒烟、散发异味。



请在取出、放入食品或取出配件时使用市面上销售的厚连指手套

若直接接触，可能会导致受伤、烧伤。此外，请勿使用破损或沾湿的连指手套。



禁止

请勿使用破损的加水盒

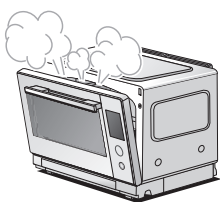
以免导致受伤。出现裂纹或碎片时请勿使用，请联系购买本品的销售店铺。



禁止

烹饪期间和烹饪后，请勿将面部靠近炉门

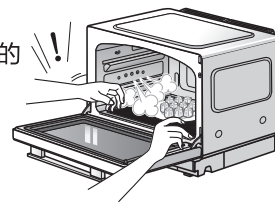
以免导致烧伤。请注意烹调期间和烹调后的热气和蒸汽。开门时，高温蒸汽可能会冒出来，所以在取出食物时请务必小心。



注意蒸汽

注意蒸汽烹饪期间和结束后残留的蒸汽

若打开炉门后立即将手放入炉内，则可能会导致烧伤。请注意，在烹饪期间开门时，可能会冒出一段时间的蒸汽。



请在每次使用时更换加水盒的水请在每次使用时倒掉接水盒的水

否则可能导致霉菌和细菌滋生。

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



禁止

蒸汽烹饪期间和结束后，请将手远离炉内左侧的蒸汽出口

以免被烧伤。



禁止沾湿

烹饪期间和烹饪后，请勿在炉门、炉内、烤盘等处泼水或急速冷却

否则容易导致破裂受伤，变形。此外，冒出的蒸汽和水花可能会导致烧伤。

自清洁

警告



拔下插头
冷却后

清洁主机前，请拔下电源插头，待主机冷却。

以免导致触电、受伤、烧伤。



禁止

请勿在炉内和炉门上附有油、食物残渣和水分的状态下加热

微波集中在脏污的部分，可能产生火花、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，请每次在本机冷却后进行擦拭。

为确保长期使用

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

为提高烹饪效率，已加强炉内密封性。因此不使用蒸汽时，食品产生的蒸汽也可能形成水滴，沾在炉内。（污垢和潮气可能导致发霉）→第54页

须知事项

请距离电视机、收音机、天线等4米以上

以免导致图像和声音的失真。

远离热源和蒸汽

主机或操作部位暴露于电饭煲或热水壶等产生的蒸汽中时，可能引发故障。

请在没有蒸汽的位置使用。

移动主机时请当心

移动时请确保握住产品的左下侧和右下侧部位。

因主机较重，搬运时建议两人一起抬起其两侧进行移动。

此外，将产品放置在安装地点时，请注意避免主机底部的尖角等损伤安装面。

各部位名称和作用

主机

[正面]

温度传感器

请勿将烤盘碰触此处。
(破损将导致产品无法正常工作)

炉内

采用耐热除味涂层

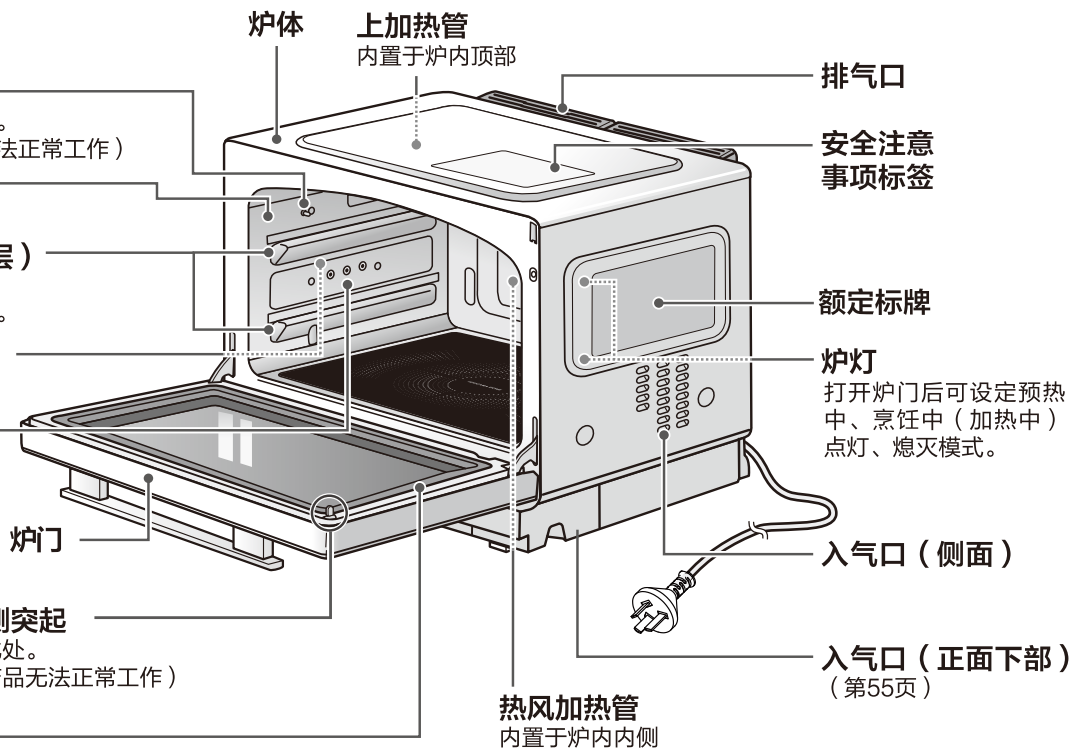
支架(上层、下层)

烤盘、深盘放置区域
※深盘请仅放在上层。

蒸汽加热管

内置于炉内左侧

蒸汽排气出口



安全开关检测突起

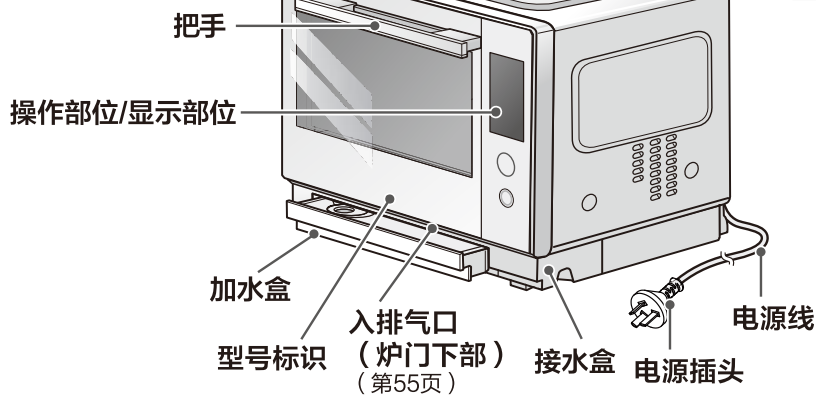
外物请勿触碰此处。
(破损将导致产品无法正常工作)

炉门垫圈

不可拆卸。
请勿按压、拉拽。

- 请及时擦拭炉内的污垢。
- 炉内可能因密闭而残留水。炉内冷却后请立即擦拭。
(第54页 为防止生锈、长期使用时)

[正面]



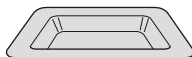
配件

请勿将配件用于微波炉以外的设备或其它用途。

烤盘(铁板) 2个



深盘(铁板搪瓷) 1个



烤架1张



- 用于烘烤、烧烤、蒸汽、低温蒸、发酵等
※因微波加热烹饪时可能会出现火花，所以不能使用。
【快速面包的一次发酵等】
※使用后请勿突然冷却，以免破损或变形。
※烤盘并非平底，可以防止因热变形。
※用力撞击炉内或摩擦时可能导致涂层磨损。

- 烘烤、烧烤、蒸汽、低温蒸、油炸(加热菜肴)等放在烤盘上使用
※微波加热烹饪时可能会出现火花，所以不能使用。

准备与确认

安全注意事项 / 各部位名称和作用

各部位名称和作用 (续)

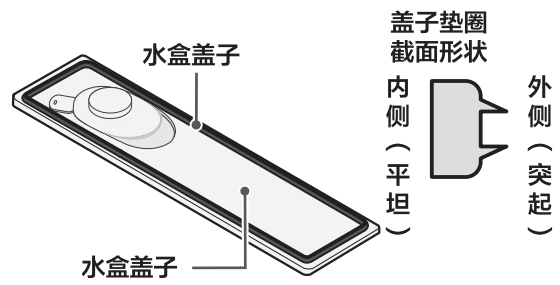
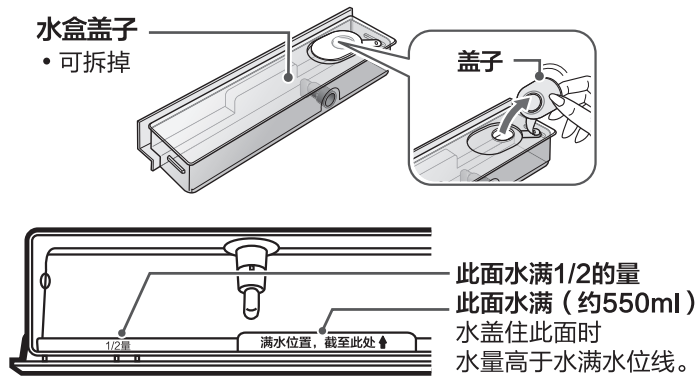
加水盒

这是一个为蒸汽供应水的容器。无需使用时，则一并放在主机上。手动“蒸汽发酵”、“过热水蒸汽”、“组合烹饪”时请放入1/2量以上的水；使用其它蒸汽模式时，若使用手动模式，请加到水满为止。（采用自动烹饪菜单请放入附件料理集所示水量）程序和菜单不同，则减少的水量也不同。蒸汽发酵和短时间的蒸汽微波等可能仅减少少许水。

加水准备 (加水方法)

使用蒸汽烹饪时，打开盖子，添加与程序和菜单相匹配的自来水量后进行安装。

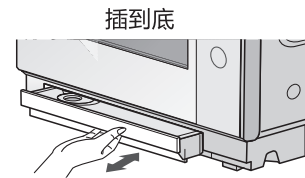
- 拆掉盖子垫圈时请确认盖子垫圈的内侧和外侧后正确安装。



安装方法、拆卸方法

安装时请注意避免夹伤手指。

- 确保盖子和水盒盖子处于牢固关闭的状态。
- 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。



接水盒

这是一个接收食物残渣和水滴、蒸汽水等的容器。在烤炉加热时食物蒸发的水分也会堆积。无需使用蒸汽时也放在主机上。请仔细进行自清洁。（请参考第55页）

安装方法、拆卸方法

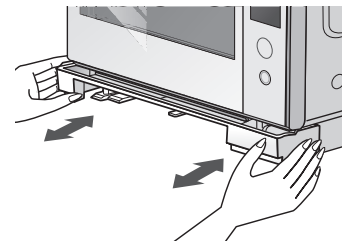
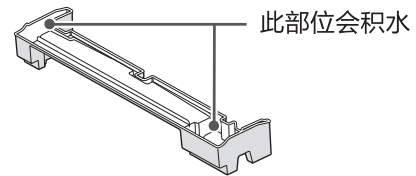
安装时请注意避免夹伤手指。

加热前

- 请确认是否有积水。
- 请牢固安装在主机上，以防漏水。

烹饪后

- 拆卸时请注意可能会有积水。
- 请记得每次把积水倒掉。



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“自清洁”。（第56页）
- 请使用用氯气消毒过的纯净水且每次换水（请勿放入水以外的物品，以免引发故障）
 - ※ 请勿使用净水器的水、碱性离子水、井水等
 - ※ 使用矿泉水时请使用低硬度（100以下）的矿泉水。（硬度高时，会喷出白色粉末，长期使用可能会堵塞蒸汽出口）
- 请在加水盒中放入与程序和菜单匹配的水量，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。加水标识右边第64页）
- 请勿在低于5°C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57页。（如有积水未及时清理，发霉、杂菌繁殖、潮气可能导致生锈）

操作部位

触摸屏画面（显示部位）

直接按下屏幕上显示的按键进行操作

- 屏幕会显示操作键、菜单、加热时间、设定温度等。
- “关于触摸屏”→第12~15页

■ 触摸屏画面使用注意事项

- 用指甲触摸不会有反应。请用指腹进行触摸操作。
- 请勿使用筷子等尖锐物体进行操作，否则可能损伤屏幕。
- 在操作触摸屏画面时，请勿用力按压，否则可能损伤屏幕。
- 请勿让水滴或污垢残留在触摸屏画面上，否则可能无反应。
请用软布将残留在触摸屏画面上的水滴和污垢擦拭干净。

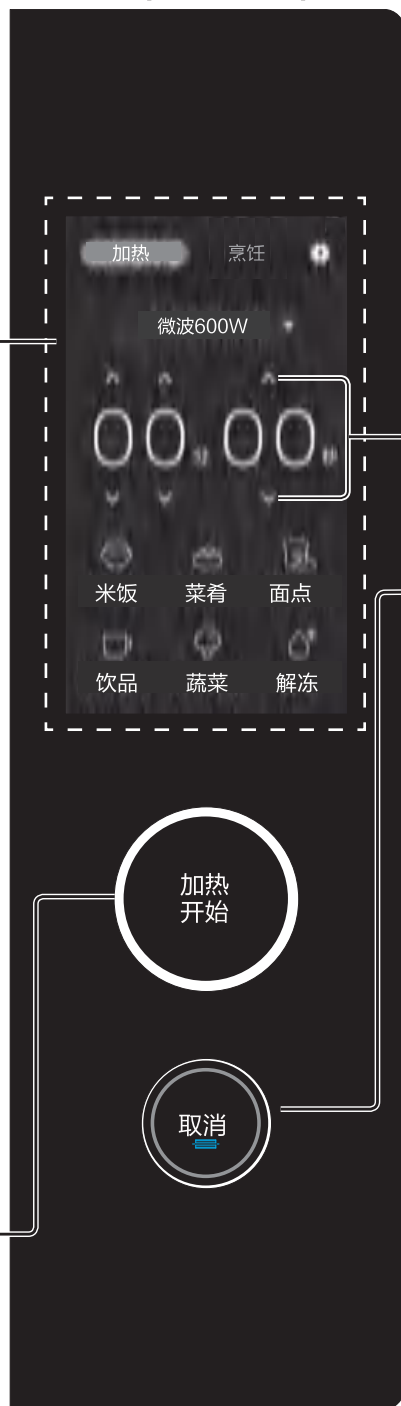
■ 开始操作指南

购买本品后初次接通电源（打开炉门）后会显示开始操作指南。

- 选择“开始”，则可按顺序参考使用方法。
- 无需参考时，选择“跳过”后按画面显示内容操作或按下“取消”按键，则显示初始画面。



（初始画面）



表示可增加、减少操作。

“取消” 按键

停止烹饪时和取消操作、设定（返回至初始画面）时使用

- 烹饪期间确认烹饪效果时，可在不按【取消】键的情况下打开炉门。（关上炉门，按【开始】键，则可重新开始烹饪）
但在以下菜单的烹饪过程中开门时，请按【取消】键，通过手动烹饪查看情况并加热。

加热（“加热”键）



开关炉门后，未重新开始烹饪，保持原样片刻后则自动停止烹饪。

“加热” / “开始” 按键

- 在初始画面状态下按下此按键，则开始“加热”。（第26页）
- 确定选择的菜单和温度、时间后按下此按键，则开始加热。

节能功能

自动断电

这是一项不使用时电源自动断开的功能。

- 在显示 **加热*****烹饪** 的顶部画面的状态下，若1分钟内不操作，则触摸屏画面会变暗，以便节能。
※不通过微波600W、500W、200W、100W、1000W、蒸汽微波设定时间时
2分钟内不操作时，电源会自动断开且触摸屏画面显示的内容会消失。
• 但显示“注意高温”和“冷却中”期间，电源不会断开。

打开炉门后电源会接通

显示部位会显示初始画面
（仅插入电源插头时不通电）

准备与确认

各部位名称和作用（续）

关于触摸屏画面

加热和烹饪时，请通过平时使用的 **加热** 和手动烹饪、自动菜单的 **烹饪** 2个顶部画面。

加热 (初始画面) 选择自动加热米饭和手动微波加热 (手动加热)

打开炉门后通电，显示 **加热** 初始画面。

■ 自动加热

自动加热时和解冻肉类和鱼类时

- 米饭** → 27~29页
- 菜肴** → 27~30页
- 面点** → 36、37页
- 饮品** → 31页
- 蔬菜** → 32、33页
- 解冻** → 34、35页



微波输出键

微波600W

选择“微波600W”以外的手动微波加热时按下此按键。
→第40、42、48页

■ “微波600W” (手动加热)

设定时间时可使用手动微波600W
→第40页



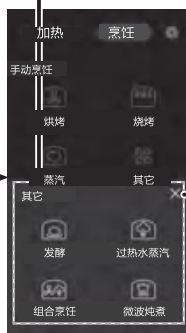
烹饪 选择烘烤等手动烹饪和菜单检索中的自动烹饪。

- 手动烹饪** **烘烤** → 44、45页 **烧烤** → 47页 **蒸汽** → 48、49页
- 发酵** → 46页 **过热水蒸汽** **组合烹饪** → 50、51页
- 微波炖煮** → 41页

按下 **烹饪**



可左右滑动※画面进行切换。



按下 ×, 则返回至 **烹饪** 画面

■ 自动烹饪 **石窑自动烤** → 38页

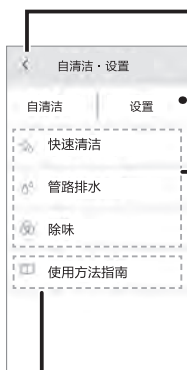
收藏夹 → 14页

推荐 → 38页

菜单检索 → 38、39页

自清洁·设置 可快速清洁和除味、变更设置

按下



■ 自清洁

快速清洁

→ 56页

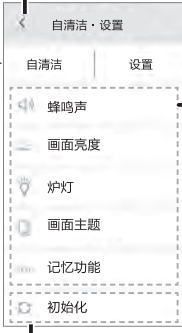
管路排水

→ 57页

除味

→ 22页

< 按下<后返回至 **加热** 画面



■ 设置

可设置蜂鸣器开/关、画面亮度等。
→16、17页

请参考说明菜单画面上显示的功能标识的“功能标识一览”和用于说明基本操作方法等的“开始操作指南”。

将记忆的所有设定恢复至初始状态。
→17页

“初始化”按键不会全部显示在画面，因此请向上滑动※。

关于自动加热、自动烹饪的菜单画面（开始画面）

自动加热和 **推荐** 等的自动烹饪菜单从以下画面开始烹饪（加热）。
（菜单选择步骤请参考26~39页）

加热 等的菜单检索的菜单画面

按下<后，则返回上一个操作画面。

菜单切换按钮

选择效果。
→第13页

选择显示的加热方法，
则复选框中会显示√。
□→

按下①后，则显示
“加热技巧”或“使用方法技巧”。
→第14页

加热 等的菜单检索的菜单画面

按下<，则返回至上一个操作画面。

菜单检索中的菜单名称

菜单检索中的菜单编号

烹饪工序和估算时间

选择分量。
(仅有选择分量的菜单)

选择效果。
→第13页

显示“材料·制作方法”。
→第14页

若为显示“请按开始键”的画面，
则按下“开始”键后开始烹饪（加热）。

开始烹饪（加热）

准备与确认

关于触摸屏画面

● 功能标识（显示在上述菜单画面（开始画面）的①②③位置）

①显示加热方法



②显示加水

加水：采用使用蒸汽的菜单时会显示→加水准备（第10页）

③显示附件

显示开始时放入的附件和放入烤盘、深盘等的位置。
（不显示时则表示未放入）

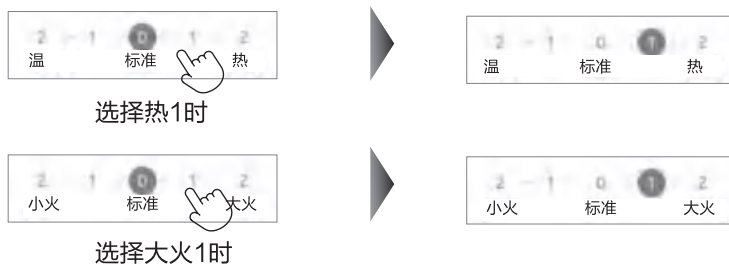


● ①~③在手动加热、手动烹饪时也会显示。

● 也可从主机画面的 使用方法指南 ▶ 功能标识一览 **确认功能标识一览**。

关于效果调节

可通过自动加热和 **推荐** 等的自动烹饪菜单按喜好调节效果。
温或热、大火或小火均可设定为1、2。请按下希望设定的效果的数字。

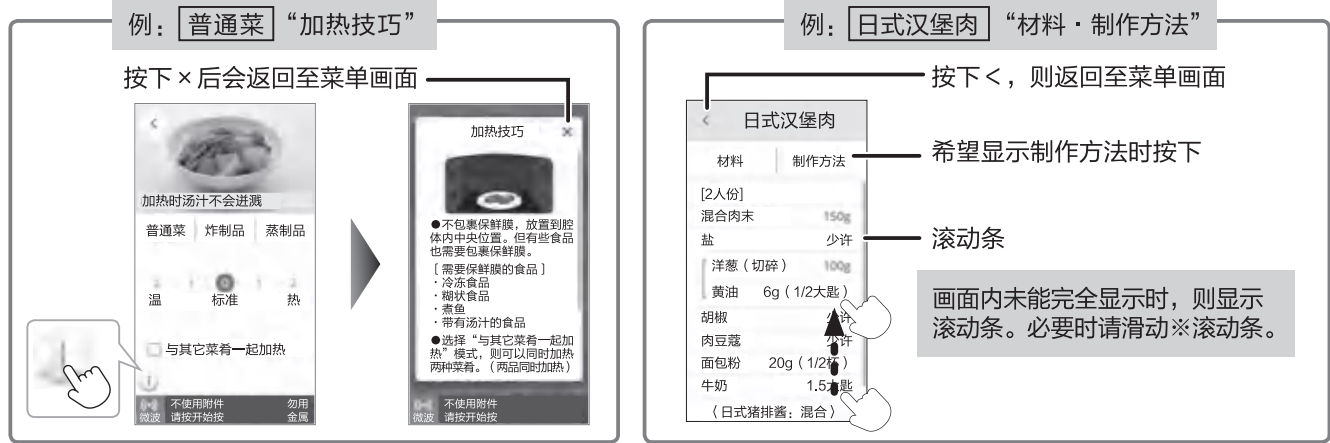


※滑动…是指用指尖触摸画面，如拖动画面般移动手指的操作。
查看画面内未完全显示的部分或设定时间、温度时请用此操作。

关于触摸屏画面（续）

■ 关于“加热技巧”、“使用方法技巧”、“材料·制作方法”

可通过画面上的手动“微波”**定温加热**、自动加热“查看”加热技巧、“通过手动烹饪”、**石窑自动烤**查看“使用技巧”，通过**推荐**“确认”“材料、使用方法技巧”。



■ 关于 收藏夹

洋葱（切碎）

将平时经常使用的自动烹饪菜单加入**收藏夹**，则烹饪前可从中选择菜单。

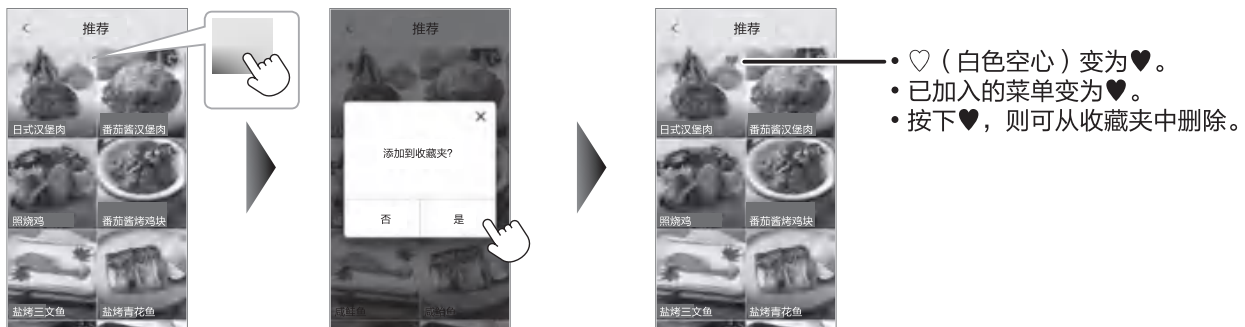
- 最多可加入30个菜单。加入的菜单超过30个时，会显示“收藏夹已满 请删除已加入的菜单”，此时请从**收藏夹**删除菜单后重新加入。

● 加入收藏夹

烹饪 可通过**收藏夹**、**菜单检索**、**（品类 食材 面点）**的菜单一览画面加入收藏夹。

（菜单一览画面的显示步骤请参考第38~39页）

按下希望加入收藏的菜单画面右上方的♥（白色空心）并按下**是**，则可加入。

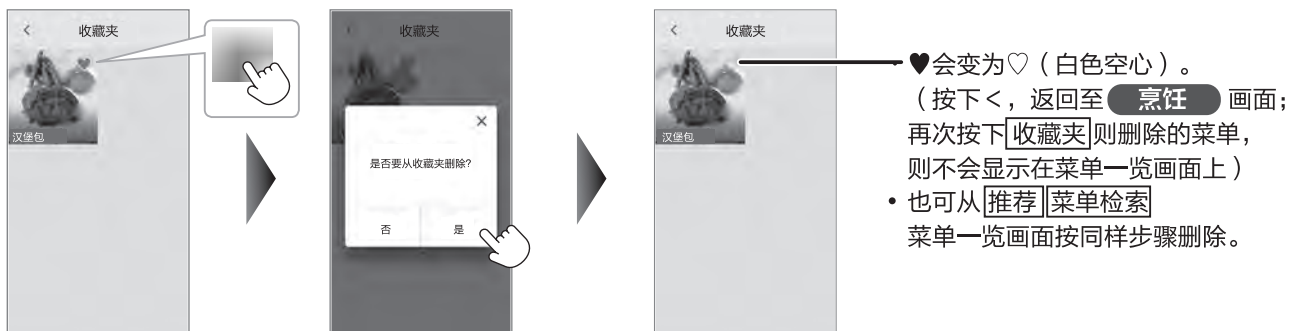


● 调用已加入收藏夹的菜单进行烹饪

从**烹饪**选择**收藏夹**，则变为已加入菜单的一览画面，请选择要烹饪的菜单。

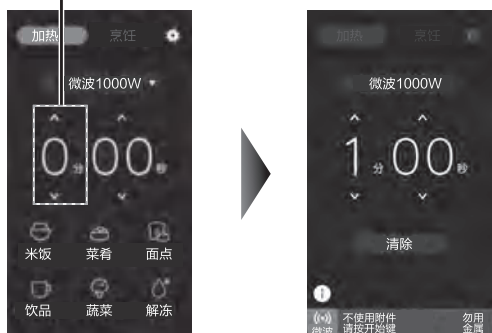
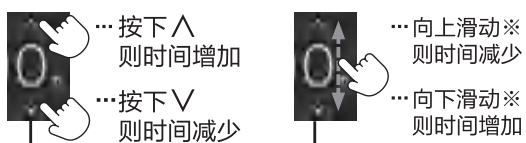
● 从收藏夹删除

按下希望从**收藏夹**的菜单一览画面删除的菜单画面右上方的♥并按下**是**，则可删除。



时间和温度设定方法 (手动加热、手动烹饪)

- 时间设定…请按下 \wedge / \vee 键或向上、向下滑动※数字。



- 重新设定时间时，按下 **清除**。
- 时间设定在各菜单的最长设定时间范围内循环。
例：微波1000W（最长设定时间为5分钟）的秒为“00”时
以分钟为单位的设定 0 ⇄ 1 ⇄ 2 ⇄ 3 ⇄ 4 ⇄ 5分

- 温度设定…请向上或向下滑动※数字。



关于进度、运转情况通知

框条显示烹饪（加热）情况。

自动加热、手动烹饪等

- 通知进度。
- 根据具体情况，显示的进度可能会提前或延迟、不显示。



显示进度、运转情况

- 设计因加热方法而变化。

自动烹饪时

- 运转期间一个一个移动。



关于加热、烹饪期间、结束后的操作

- 关于开/关炉灯



炉灯开/关键开始后，可关掉亮灯的炉灯或打开熄灭的炉灯。

🔆：ON状态 🔆：OFF状态

- 加热期间变更烹饪时间、设定温度

手动加热、手动烹饪时，可在加热期间变更烹饪时间和设定温度。

希望变更烹饪温度时（烘烤、低温蒸、发酵、蒸汽发酵、过热水蒸汽、组合烹饪）



- 按下温度 ∇ 键，则现实和温度设定画面。

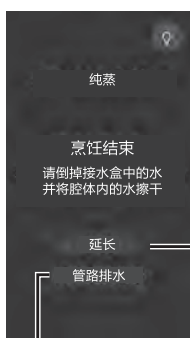


结合要变更的温度，按下 **确定**。（请在显示温度设定画面的5秒内进行操作）预热期间无法变更温度。

希望变更烹饪时间时（定温加热除外）

- 按下 \square \oplus 加减时间。
- 可变更的最长时间为，含烹饪期间的时间内，各加热种类的最长设定时间。
- 可变更的时间以1分为单位或以10秒为单位。（因加热种类、剩余时间而有所不同）

- 延长 加热结束后希望继续加热时使用



- 加热结束后，显示 **延长**1分钟。追加加热时，按下 **延长** 并在设定时间后按下“开始”键，则开始加热。

- 延长加热期间时也可变更时间、温度。请边观察边加热。
- 显示 **延长** 期间，按下“取消”键后会返回初始画面，可执行其它操作

- 管路排水 使用蒸汽加热结束后显示。请按下 **管路排水**，清除管路中的水。→第57页

使用蒸汽加热结束后，主机冷却后请立即擦拭掉残留在炉内的水分、污垢后晾干，以免生锈。→第54页“为防止生锈、长期使用”

※滑动… 是指用指尖触摸画面，如拖动画面般移动手指的操作。查看画面内未完全显示的部分或设定时间、温度时请用此操作。

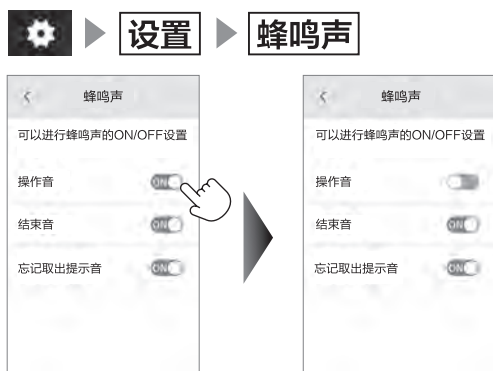
准备与确认

关于触摸屏画面（续）

变更设置时

开/关蜂鸣器、调节画面亮度等。

■ 蜂鸣声的消音方法和恢复方法



可消除或鸣响操作音和结束音。

- 出厂设置全部为 **ON**。
- 按下希望消音的 **ON**，则设定变为蜂鸣器不鸣响。
- 恢复声音时，按下 **ON** 则恢复为 **ON**。

※关闭结束音后，则通知预热结束时和中途操作的蜂鸣器声也不再鸣响。

关于蜂鸣声

■ 可通过“操作音” ON/OFF

- 按下按键后的操作音
(哔~)

■ 可通过“结束音” ON/OFF

- 烹饪结束时的声音
(哔~哔~哔)
- 提示预热结束时和中途操作的声音
(哔~哔~哔~哔~哔)
- 预热结束后20分钟内 (设定为260~350℃时则为10分钟)
(哔~哔~哔 : 结束预热状态)

■ 可通过“忘记取出提示音” ON/OFF

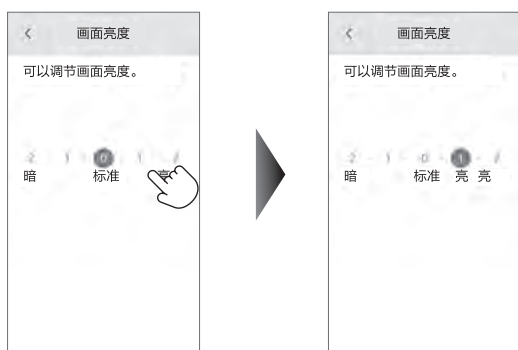
- 加热结束后忘记取出食品时的提示音
(1分后、3分后→哔哔~哔哔、
5分后→哔哔~哔哔~哔哔~哔)
※ **快速清洁**、**管路排水** 结束后不开炉门时，蜂鸣器同样会响起。
- **烤吐司** 烹饪中途需要操作的菜单中忘记操作时的提示音
(每隔1分钟响起，最多响5次→哔哔~哔哔)

■ 无法消除蜂鸣声

- 在以下情况下按下“加热”键时的提示音
(哔哔哔哔哔 : 不开始加热)
- 开关炉门后经过1分钟以上
- 预热结束后未开关炉门
- 自动烹饪中途通知翻过来等的蜂鸣器响起后未开关炉门
※开关炉门一次后请按下“加热”键。
- 补水提示音
 - 烹饪暂停时 (哔哔哔哔哔哔)
 - 烹饪未暂停时 (每隔1分钟哔哔)
- 因炉门未牢固关闭而停止加热时的提示音
(哔哔哔哔哔)
- 异常时的提示音
(哔哔哔哔哔哔)

■ 画面亮度设置

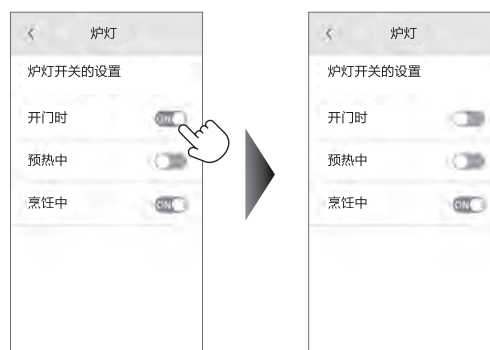
可调节触摸屏画面的亮度。



- 出厂设置为“标准”。
- 请按下希望设置的亮度数字。

■ 炉灯 亮灯、熄灭设置

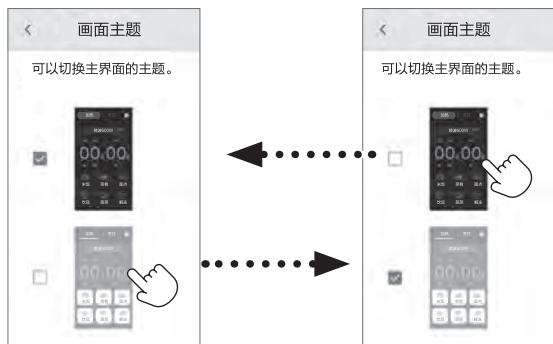
打开炉门后，可设定打开、熄灭预热中、烹饪中 (加热中) 时的炉灯。



- 出厂设置为仅预热中为 **ON** (熄灭)。
- 将熄灭设定恢复为亮灯时，按下 **ON**，则恢复为 **ON**。

画面主题设置

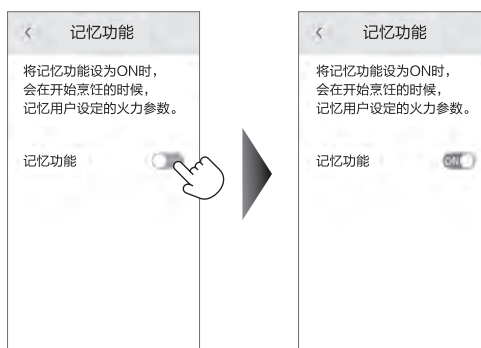
可切换顶部画面的设定。



- 出厂设置为黑色。
- 已选择设计的复选框中打√。
 →

记忆功能设置

将记忆功能设为ON后，会在开始烹饪的时候，记忆用户设定的火力参数等



- 出厂设置为 。
- 记忆设定时，按下 设为 。
- 不记忆设定时，按下 ，恢复为 。
- 恢复为 后，记忆的内容均删除，恢复为出厂设置状态。

准备与确认

变更设定时

设置初始化

记忆的所有设定恢复为初始状态（出厂设置时的状态）。

[初始化设置]







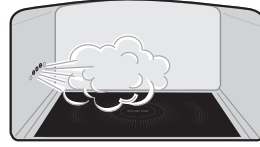



- 蜂鸣声、画面亮度、炉灯亮灯、熄灭、画面主题、记忆功能
- 收藏夹、显示启动时的开始操作指南

- 初始化后，需要拔下电源插头。





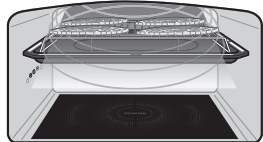







此时拔下电源插头可能无法顺利初始化，因此请勿拔下电源插头。

加热的类型和机制

加热、烹饪的种类		加热机制	烹饪要点	可使用的附件 不可使用的附件
微波加热	微波	<p>用微波加热</p> <ul style="list-style-type: none"> 当微波照射时，食物的水分子会摩擦运动并产生热量。这可以实现同时加热食物内外部。 <p>■微波的性质</p> <ul style="list-style-type: none">  被食品和水分吸收  透过陶器和瓷器等  金属容器、铝真空包装会反射微波，导致无法加热 	<ul style="list-style-type: none"> 加热时间与食物的分量成正比。如果分量翻倍，请将加热时间也加倍或略低于2倍。 短时间内食物的水分也会丢失，容易变干燥和变硬，因此烹饪时请边加热边观察。 请直接将食品放在炉内中央。 	<p>无法使用附件</p> <p>可能导致火花飞溅，引起火灾</p>  烤盘
	定温加热	<p>一直加热直到达到设定温度</p> <ul style="list-style-type: none"> 通过红外传感器检测食物的加热效果的温度。 	<ul style="list-style-type: none"> 可以在-10~90℃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。 关于烹饪效果温度请参考第43页设定。 由于可以加热到烹饪效果温度，所以不用设定时间。 	 深盘  烤架
	蒸汽微波	通过微波和蒸汽加热		
蒸汽加热	蒸汽 低温蒸	<p>通过蒸汽加热（不使用微波）</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 用于蒸鸡蛋羹等。 	 烤盘  深盘  烤架

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









加热、烹饪的种类	加热机制	烹饪要点	可使用的附件 不可使用的附件
加热管加热	<p>烘烤</p> <p>利用加热管和风扇，将热风和过热水蒸汽吹散到各个角落并对食物进行包裹式加热</p>  <p>烘烤...</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 通过强有力的热风将食物以包裹式进行高效烘烤。 <p>过热水蒸汽...</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 水蒸汽加热至100℃以上形成无色透明气体，其热效率可以更快速地加热食品。 <p>组合烹饪...</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 用过热水蒸汽和大火加热管进行加热。 	<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。 ● 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。 <p>根据炉内温度，有时可能看不见蒸汽。特别提示：过热水蒸汽是肉眼不可见的。</p>	 <p>烤盘</p>  <p>深盘</p>  <p>烤架</p> <p>请参考附册料理集组合使用。</p>
	<p>烧烤</p> <p>通过上加热管的强热给食表面上色</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● 为了均匀上色，请在加热过程中翻转食品。 ● 加热后，请立即取出食品，以免烤焦。 	 <p>烤盘</p>  <p>烤架</p>
	<p>发酵</p> <p>在控制温度的同时用加热管和风扇进行加热</p> <p>蒸汽发酵...</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 用蒸汽顺利控制温度。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 用于发酵面团等。 ● 因面团并不凝固，因此建议用保鲜膜和湿毛巾包裹或喷雾。 	 <p>烤盘</p>  <p>深盘</p>  <p>烤架</p>

准备与确认

加热的类型和机制

可使用的容器、不可使用的容器


须知事项 关于未在此处有记载的容器的使用方法，请咨询经销商或容器制造商。

加热的类型	可使用的容器
微波 蒸汽微波 解冻	<p>陶器、瓷器</p>  <ul style="list-style-type: none"> ●但不能使用以下容器。 <ul style="list-style-type: none"> · 使用金银的容器（火花可能飞溅） · 带彩绘的容器（彩绘可能脱落） ●微波可能使容器变热，请注意不要烫伤。
	<p>耐热玻璃</p>  <ul style="list-style-type: none"> ●但是若加热后急速冷却，可能会出现破裂现象。
	<p>耐热温度为140℃以上的塑料容器</p>  <ul style="list-style-type: none"> ●但不可使用以下容器。 <ul style="list-style-type: none"> · 含油脂和糖分、盐分丰富的食品、番茄酱（可能会变高温） · 高度密封的盖子、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鸡蛋器 ●在【自动加热】（使用红外传感器的微波加热（第24页））中，不能使用带盖的容器。请务必取下盖子。
	<p>耐热温度140℃以上的保鲜膜</p>  <ul style="list-style-type: none"> ●但含油、糖分较多的菜肴容易变热，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。
烘烤 过热水蒸汽 组合烹饪 烧烤 蒸汽 低温蒸 发酵 蒸汽发酵	<p>耐热玻璃</p>  <ul style="list-style-type: none"> ●但是若加热后急速冷却，可能会出现破裂现象。 ●高温料理需使用耐快速加热/快速冷却的玻璃制容器。
	<p>铝·搪瓷等金属容器、金属网、金属棒</p>  <ul style="list-style-type: none"> ●但树脂手柄容易熔化，所以不能使用。 ●部分菜单无法使用。
	<p>锡纸</p>  <ul style="list-style-type: none"> ●可用锡纸铺在烤盘上或调节烤焦的程度。 ●部分菜单无法使用。
	<p>硅胶容器</p>  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>不可用于过热水蒸汽、组合烹饪、烧烤。</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> · 请将烤箱温度设在《容器的耐热温度 - 30℃》以下，请勿将硅容器靠近炉内内侧。 （设定温度的例子：当耐热温度为200℃时，设定温度为170℃或更低） · 热风加热管出口附近（炉内内侧）比设定温度要高。当放置位置靠近炉内内侧时，硅容器可能会变形。

请勿将“微波”加热和“烘烤、烧烤”加热混淆，否则食品和容器可能会冒烟、起火。请在加热前确认加热的类型（第18、19页）。


不可使用的容器

✗ 铝、搪瓷等金属容器、金属网、金属棒




- 特别是金属网和金属棒可能会火花飞溅。

✗ 锡纸



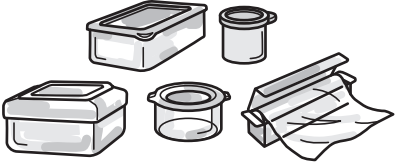
- 但部分容器可使用微波（温酒、解冻）。请按照本书记载使用。
温酒：第31页。解冻：第34页

✗ 耐热温度为140℃以下的塑料容器、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。
- 但解冻时可使用发泡托盘。

✗ 塑胶容器·保鲜膜^{※1}



- 可能熔化后会变形或破裂等。

✗ 陶器·瓷器^{※1}



- 但可使用耐热陶器、瓷器壶、通心面盘等。

※1：可使用于【蒸汽】【低温蒸】【发酵】【蒸汽发酵】。请使用耐热容器。

✗ 不耐热的玻璃



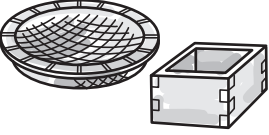
- 不能使用雕花玻璃或钢化玻璃。
- 不能使用厚度变化较大和形状变化较大的玻璃容器。

✗ 漆器



- 涂料可能会剥落或出现裂缝。

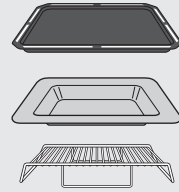
✗ 木材、竹子、纸制品



- 可能会火花飞溅或燃烧。
- 但耐热处理过的纸、烘焙用纸、蛋糕纸、蛋糕用硫酸纸可根据包装的耐热温度使用。

附件

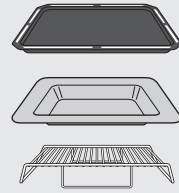
烤盘、深盘、烤架



✗ 不可使用

- 火花可能会飞溅，所以不可使用。

烤盘、深盘^{※2}、烤架



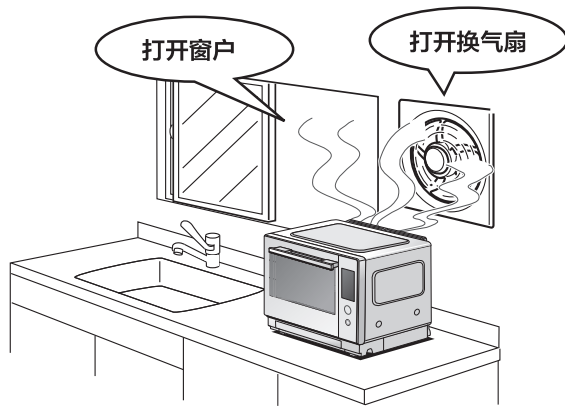
○ 可使用

※2：请仅在上层使用深盘。

炉内干烧、除味

加热管

初次使用时，请在取出炉门内所有聚乙烯等包装材料后，进行【除味】，并将炉内的油烧尽。（干烧）刚开始可能会有烟雾冒出或散发异味，这并非故障。请将鸟类等小动物转移到另一个房间并打开换气扇或窗户进行换气。



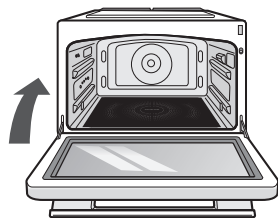
干烧或除味前，请务必擦净炉内的污垢。
若不擦拭便干烧或除味，则可能会冒烟、污垢烧焦附着，无法清除。



■ 干烧和除味操作需要通过加热管加热，因此主机会变热。请勿靠近不耐热的物品。

炉内干烧、除味

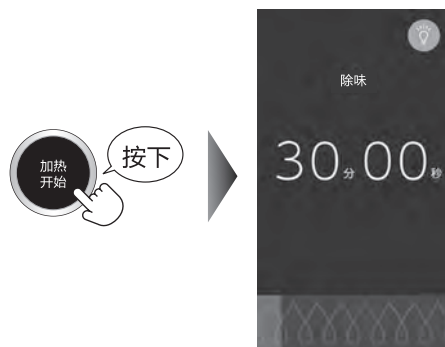
1 插入电源插头并打开炉门后关闭。
(电源接通)
炉内不放入任何食物。



2 自清洁 除味



3 开始 (开始除味)



4 蜂鸣器响起3次后除味完成
打开炉门，等待温度下降



- 请注意炉门的玻璃面和炉内会变热。
- 请勿反复除味。

• 附着在炉内的污垢会被高温烧掉除味，但不能去除所有类型的异味。

“加热”推荐操作指南

要如何进行加热呢？



准备与确认

炉内干烧、除味、「加热」建议操作指南

<p>● 米饭和菜肴</p> <p>→ 按下【加热】键（显示 加热 画面的状态下）</p> <p>或者 加热 米饭、菜肴 → 第26~29页</p> 			
<p>● 牛奶</p> <p>→ 加热 饮品 中的 牛奶</p> <p>→ 第31页</p> 	<p>● 咖啡</p> <p>→ 加热 饮品 中的 咖啡</p> <p>→ 第31页</p> 	<p>● 酒</p> <p>→ 加热 饮品 中的 酒</p> <p>→ 第31页</p> 	<p>● 茶、水等的 饮品</p> <p>→ 加热 微波600W</p> <p>等手动微波加热设定输出功率和时间</p> <p>→ 第40~41、52~53页</p> 
<p>● 解冻肉类和鱼类</p> <p>→ 加热 解冻 中的 快速解冻、蒸汽全解冻、刺身半解冻</p> <p>→ 第34~35页</p> 		<p>● 加热炸制品、烧烤等</p> <p>→ 加热 菜肴 中的 炸制品</p> <p>→ 第27页、第30页</p> 	
<p>● 加热黄油卷、夹菜面包 恢复蓬松感 加热酥脆法式面包和咖喱面包处</p> <p>→ 加热 面点 中的 黄油卷面包、夹菜面包、法式面包、咖喱面包</p> <p>→ 第37页</p> 		<p>● 速冻包子</p> <p>→ 加热 面包 等中的 速冻包子</p> <p>→ 第37页</p> 	
<p>● 枕头面包烤吐司</p> <p>→ 加热 面包 等中的 烤吐司 → 第36页</p>			
<p>● 冷冻蔬菜</p> <p>→ 加热 面点 中的烤吐司 微波600W</p> <p>等手动微波加热设定火候和时间</p> <p>→ 第40~41页、52~53页</p> 		<p>● 市面上销售的冷冻食品（炸丸子等）</p> <p>→ 加热 面点 中的烤吐司 微波600W</p> <p>等手动微波加热设定火候和时间</p> <p>→ 第40~41页、52~53页</p> 	
<p>* 在加热玉米、多种混合蔬菜时 请多加点水并转移到耐热容器中进行加热。</p>		<p>* 请参考包装上的记载内容，边观察边加热。</p>	

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（【加热】键） ● 米饭、普通菜、蒸汽
- 牛奶、咖啡、酒 ● 蔬菜 ● 解冻 ● 定温加热

※红外传感器是指

一款通过测量食物发出的红外辐射量检测食物表面温度的传感器。

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

为正确了解红外传感器的食物温度检测操作，请参考第24~25页，并灵活运用。

应遵守事项

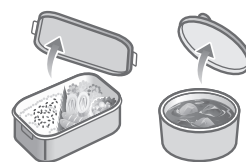
● 正确使用保鲜膜

- 根据食物种类不同，部分食物不需要使用保鲜膜。详情请阅读各个菜单说明。
- 在加热米饭和菜肴时包裹保鲜膜时，请紧贴食品包裹好。在容器边缘包裹保鲜膜时，请留有空隙。（不用保鲜膜密闭）此外，加热保存在冰箱中的食物时，请按上述方法重新包上保鲜膜。
- 用保鲜膜包裹米饭和肉类等进行冷冻时。请仔细包封好，请勿包裹多层保鲜膜。
- 加热用保鲜膜包裹的食物时，请将保鲜膜封口的部分向下放置。
- 如未正确操作，烹饪效果可能不佳。此外，还可能会使食物烧焦，并冒烟、起火或因保鲜膜破裂导致炉内底部裂开、烧伤、受伤。



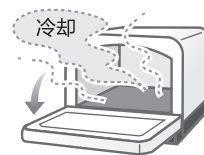
● 请勿使用盖子

- 当使用陶瓷、玻璃、塑料等盖子覆盖时，红外传感器无法正确检测食物温度，从而不能很好加热。
- 在加热市面上销售的便当时，请务必取下盖子并拆开锡纸后加热。



● 如需继续使用，请务必在炉内充分冷却后再使用

- 当炉内发热时，可能会导致红外传感器无法正确检测食物温度，从而不能很好加热。此外，不耐热的容器（如塑料等）可能会熔化或变形。当显示部位上显示“注意高温”时，请耐心等待直到此提示消失。

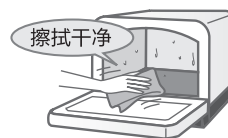


● 请使用与食物分量相匹配的容器

● 尽可能使用低矮广口容器

● 在放入食物前请将炉内的食物渣滓、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、深盘、烤架

- 使用烤盘、深盘、烤架时会导致火花飞溅、引起故障。



警告



请勿使用自动烹调模式加热不足100g*的食物

禁止

无法正确检测食物温度时，可能会加热过度，从而导致食物着火。

- 请在手动操作时边观察其状态边进行加热。

*自动烹调【快速解冻】【蒸汽全解冻】时应小于50g。



请勿将带有盖子的容器用于红外传感器进行烹调的微波加热

禁止

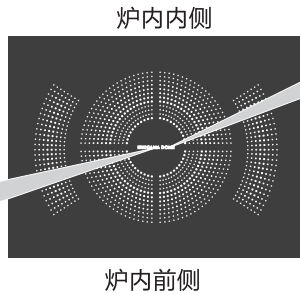
如有盖子，将无法正确检测到食物的温度，可能会加热过度，从而导致食物着火及容器破裂。

- 请取下容器盖后进行加热。

食物的正确放置方法

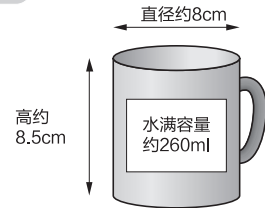
为顺利加热

以圆为中心在炉内前后、左右的中央位置放置食物



加热多种食物时，靠近中央放置

- 请使用右侧参考尺寸的马克杯。
- 一杯的分量：最多不超过容器的8分位置。



● 将食物放在炉内的中央位置

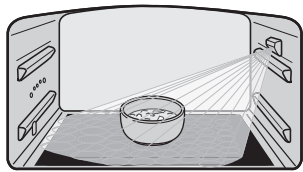
- 如将食物放在远离中央的位置，则可能会加热过度或加热不足等。所以请务必将食物放置于炉内中央。
- 将饮品放在边缘位置加热时，可能会加热过度、沸腾、从炉内中取出后突然喷出等，从而导致烫伤。

※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。在加热小巧食物时，请在手动【微波】模式下保守设定时间，边观察边加热。

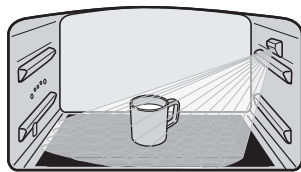
请将食物放在中心位置哦!



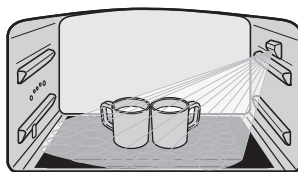
红外传感器的检测图像及其放置方法示例



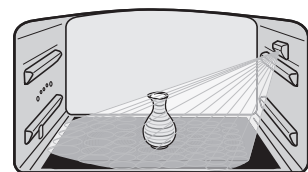
加热、定温加热



一个马克杯（牛奶）

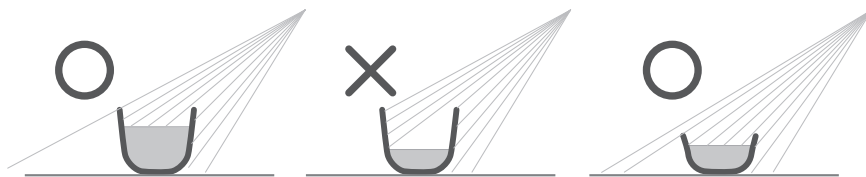


两个马克杯（牛奶）



瓶（酒类）

若食物分量相对于容器的高度而言相差较大，则红外传感器不能正确检测食物的温度，从而无法加热到满意状态。



【加热】键

加热

米饭

普通菜

微波（红外传感器）

加热 米饭和菜肴

不可使用附件

使用红外传感器自动加热。

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。

- 请在手动操作时边观察边加热。



请勿用【加热】键加热饮品

禁止

可能会因过度加热导致取出时突然沸腾，从而被烫伤。

- 请通过 **加热** **饮品** 选择牛奶、咖啡、酒。（第31页）

关于茶、水等，请参考第52~53页的时间在手动操作时边观察边加热。

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）、干燥食品、荷兰芹、烘干紫苏，请在手动微波200W的模式下边观察边加热。

■ 按【加热】键，即可简单快速加热米饭及菜肴（单个）。

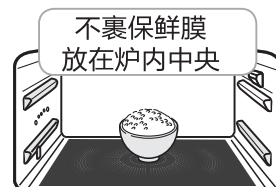
基本操作（例：加热米饭）

* 请参考第28页正确使用的技巧。

1

放入食物（米饭）

- 根据食物的分量来选择较浅的、可微波使用的耐热容器，不裹保鲜膜，直接放入炉内中央。若将食物放在远离中央的位置时，红外传感器将无法正常工作，可能会加热过度或加热不均等。

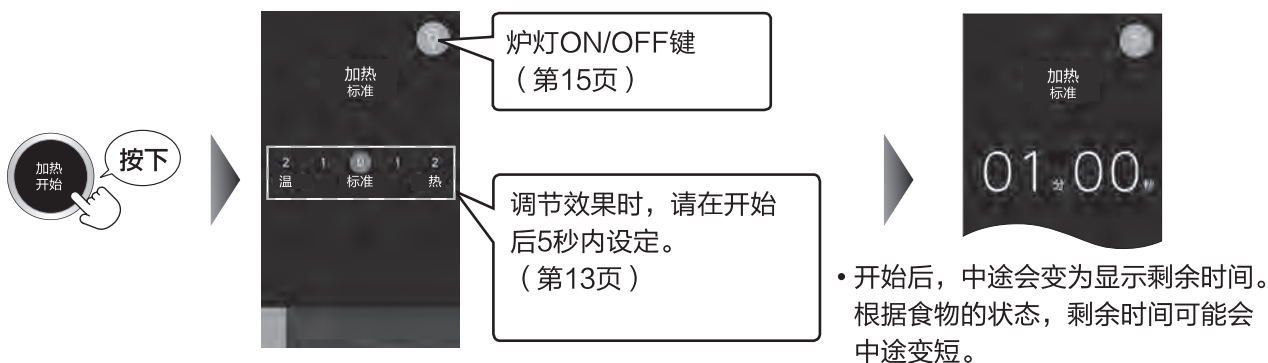


2

开始（开始加热）

在 **加热** 画面的状态下按【加热】键，则开始加热。

- 请在关上炉门后1分钟内按下此按键。



- 开始后，中途会变为显示剩余时间。根据食物的状态，剩余时间可能会中途变短。

3

蜂鸣声响三声表示加热完成

- 忘记取出食物时，提示音会响起。（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。
- 加热完成后，希望继续加热时，请在1分钟内按 **延长** 设定时间并边观察边加热。（第15页）

加热后容器会变热，请在取出时特别注意



- 加热鱼类等易绽开的菜肴及浓稠菜肴、浓汤、冷冻菜肴或不易加热的菜肴时，请选择 **加热** **普通菜** 进行加热。（第27~28页）



第6~7页
第24~25页

安全注意事项“微波加热时”
自动加热的注意事项和技巧

不要加热未打开的鸡蛋、煮鸡蛋(带壳、无壳)。(破裂后十分危险)

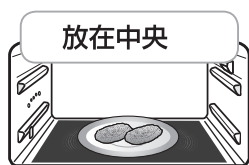
在 **加热** **米饭** **普通菜** 模式下加热米饭和菜肴 (单个)

- **米饭** ...可快速加热米饭。
- **菜肴** ...控制输出功率进行加热。适于加热易裂开的菜肴、浓稠菜肴、浓汤和冷冻菜肴等菜肴。

基本操作 (例: 加热菜肴)

* 请参考第28页正确使用的技巧。

1 放入食物



- 根据食物的分量来选择较浅的、可用于微波的耐热容器并放在炉内中央。
按操作2选择**炸制品** **蒸汽** 时, 准备加水。
按操作2选择**炸制品** 时, 使用烤盘与烤架。(第30页)

2 从 **加热** 画面选择 **菜肴** ▶ **普通菜**



可选择加热炸制品或蒸制品。
(第30页)

按喜好选择效果。
(第13页)

希望与其它菜肴一起加热时勾选。
 →
(第29页)

3 开始 (开始加热)



- 开始后, 中途会变为显示剩余时间。
根据食物的状态, 剩余时间可能会中途变短。

4 蜂鸣声响三声表示加热完成

- 忘记取出食物时, 提示音会响起。
(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。
- 加热完成后, 希望继续加热时, 请在1分钟内
按 **延长** 设定时间并边观察边加热。(第15页)

加热不足时继续加热

→ 将食物取出后搅拌混合或重新放置, 在延长或手动微波模式下边观察边加热。

食物	分量	保鲜膜	推荐 使用按键	效果 调节	技巧			
米饭	米饭 	100~600g (1杯150g)	不需要		标准	<ul style="list-style-type: none"> 将米饭团打散，在冷藏的米饭等已经变硬的食物上先均匀洒上一些水。 在包裹保鲜膜的状态下，将保鲜膜封面朝下放在扁平的碟盘中。 加热不足时，上下翻转，在手动【微波】模式下边观察边继续加热。 		
	冷冻米饭	100~300g (1个150g)	需要	【加热】 / 米饭				
炖煮食品	土豆炖肉等	100~600g	不需要	【加热】 普通菜	标准	<ul style="list-style-type: none"> 汤汁很多时不好加热，所以请尽量少放点汤汁。 放入较浅的碟盘内并用保鲜膜包紧，以防鱼肉崩开。在容器边缘包裹保鲜膜时，请留出空隙。 		
	红烧鱼	100~400g	需要	普通菜				
蒸制品	烧麦等	100~300g (1个15~20g)	不需要	【加热】 普通菜	标准	<ul style="list-style-type: none"> 当食物处于干巴巴的状态时喷点水雾。 当食物处于干巴巴的状态时喷点水雾，并用保鲜膜包好。同时在容器边缘包裹保鲜膜时，请留出空隙。 		
	冷冻烧麦	100~300g (1个15~20g)	需要	普通菜				
汤类食品	味噌汤等	1~2杯 (1杯150g)	不需要		标准	<ul style="list-style-type: none"> 加热前后请用勺子搅拌味噌汤。 请勿用马克杯装味噌汤及汤。 		
	咖喱蔬菜等	100~400g	需要	普通菜			热2	<ul style="list-style-type: none"> 放入浅口碟盘，请紧贴食品包裹好保鲜膜。在容器边缘包裹保鲜膜时，请留出空隙。 加热后整体混合搅拌。 加热不足时，在手动【微波】模式下边观察边继续加热。 
	冷冻咖喱蔬菜	100~300g						
烧烤食品	烤鱼	100~300g	不需要	普通菜	标准	<ul style="list-style-type: none"> 根据鱼种类、形状、大小等，可能会加热不均。 加热前加调味汁可能会飞溅，所以请在加热后添加。 加热前添加了调味汁时，请裹上保鲜膜并在手动【微波】模式下边观察边加热。 		
	汉堡包等	100~400g	需要	【加热】 普通菜				
炒菜食品	炒青菜等	100~400g	不需要	【加热】 普通菜	标准	-		
	八宝菜等浓稠食品	100~400g	需要	普通菜			热2	<ul style="list-style-type: none"> 浓稠的菜肴可能会四处飞溅，请紧贴食品包裹好保鲜膜。在容器边缘包裹保鲜膜时，请留出空隙。 加热后整体混合搅拌。 不可加热鹌鹑蛋。如有虾仁或章鱼，可能会崩开，因此请包裹一层保鲜膜并在手动【微波】模式下边观察边加热。

◆◆ 米饭的冷冻方法 ◆◆

- 将150g(约1茶碗的分量)调整为厚度为2~3cm的扁平状，用保鲜膜包裹好。若米饭成团或将大量米饭一起加热，则很难加热里面的米饭。放入存储容器或存储袋时，自动加热效果不佳。



- 尽量准备刚刚煮熟的热腾腾的米饭。在热气腾腾的状态下包裹保鲜膜时，可以防止蒸汽冒出来并保存在良好的状态，即便加热时也很难变干燥。

■ 同时加热多种食物时...

- 当食物的(种类、温度、分量)相同时，请用 **米饭** 或 **普通菜** 模式进行加热。
- 食物种类不同或有温差(冷冻和冷藏、冷冻和常温、冷藏和常温)时，请在 **米饭** (同时加热菜肴) 或 **普通菜** (与其它菜肴一起加热) 的模式下加热两种食物。(第29页)

■ 加热市面上销售的冷冻食品或加工食品时...

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

■ 加热 通过 米饭、普通菜 同时加热两种食物。

- 可同时加热的分量（一种食物的量） 因食物种类和分量组合不同，有时可能无法顺利加热。


常温	冷藏	冷冻
100~250g	100~250g	100~150g

- 米饭和菜肴…菜肴分量应小于米饭。（约米饭的一半~同等分量）

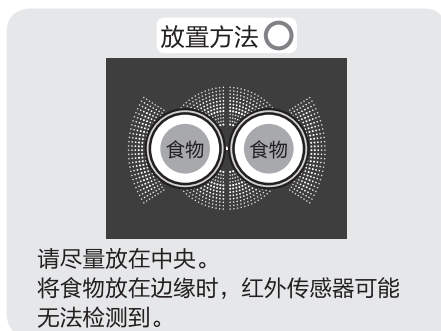
	常温米饭	冷藏米饭	冷冻米饭
常温菜肴	菜肴分量约为米饭的一半	菜肴分量约为米饭的一半	同等分量
冷藏菜肴	菜肴分量约为米饭的一半	菜肴分量约为米饭的一半	菜肴分量少于米饭
冷冻菜肴	无法顺利加热	无法顺利加热	无法顺利加热

- 种类不同的菜肴…分量几乎相同

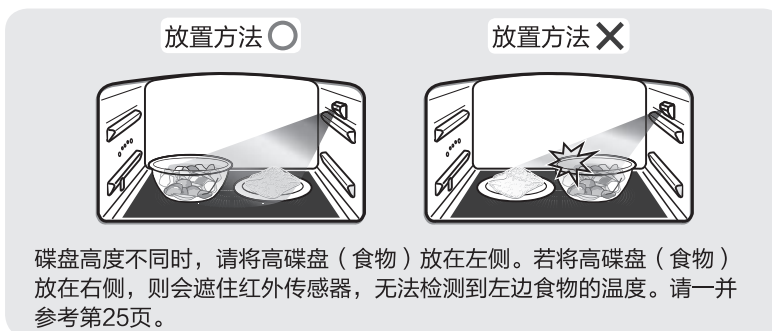
- 加热时无需保鲜膜和盖子 ※为防止飞溅，用保鲜膜包裹住浓稠食物

食物	保鲜膜	技巧
米饭	不需要	将米饭团打散，在冷藏的米饭等已经变硬的食物上先均匀洒上一些水。
冷冻米饭	需要	在包裹保鲜膜的状态下，将保鲜膜封口面朝下放在扁平的碟盘中。（冷冻食物时请用保鲜膜包裹食物）
炖煮食品	不需要	减少汤汁。
蒸制品	不需要	当食物处于干巴巴的状态时喷点水雾。
勾芡食品 （八宝菜和咖喱等）	需要	放入较浅的碟盘内并用保鲜膜包裹食物，以防鱼肉崩开。同时在容器边缘包裹保鲜膜时，请留出空隙。 

- 放置位置



- 放置位置（碟盘高度不同时）



- 无法同时加热的两种食物

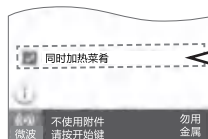
- 冷冻咖喱、汤、容易崩开的烤鱼、汤汁和有汤的菜肴→请通过【普通菜】分开加热。（第28页）
- 面包和饮品、市面上销售的已烹饪冷冻食物等→请参考【加热】建议操作指南进行加热。（第23页）
- 包含冷冻菜肴的两种食物时→加热不足时请在手动【微波】模式下边观察边加热。

基本操作

1 将食物放在炉内中央位置

2 加热米饭和菜肴两种食物

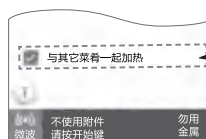
加热 → 米饭



选择同时加热菜肴
 →

加热两种菜肴

加热 → 普通菜



选择与其它菜肴一起加热
 →

3 开始（加热开始）



4 蜂鸣器响三声表示加热完成

- 忘记取出食物时，蜂鸣器会响起。（1分钟、3分钟、5分钟后）可通过打开炉门或者按【取消】键，使其停止。
- 加热完成后，希望继续加热时，请在1分钟内按【延长】设定时间并边观察边加热。（第15页）

加热

菜肴

炸制品

蒸制品

加热 炸制品和蒸制品

- 炸制品 ... 加热常温的炸制品、烧烤食品至酥脆。
- 蒸制品 ... 用蒸汽微波加热烧麦和米饭等。
比【加热】键 **米饭** **普通菜** 更耗费时间。

使用蒸汽的加热方法。请准备好加水。(第10页)
此外,加热结束后请对管路排水并进行保养清洁。(第57页)



通过第27页
操作2选择

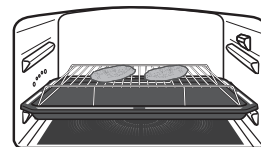
炸制品 或
蒸制品

炸制品

蒸汽 (加热时间 约10分钟)

加热管 + 蒸汽

- 一次加热的分量 ... 100 ~ 200g
(炸丸子: 1~2个左右、天妇罗虾: 1~4只左右)
(炸肉排三明治: 2切左右)
- 加热方法 ... 请取下包装或保鲜膜, 将烤架放在烤盘上, 并直接将食物放在上面, 然后放入下层进行加热。
请将希望酥脆的一面放在上面。
 - 根据热度喜好、类型、个数来调整烹饪效果。(第13页)
 - 烹饪冷藏食物时, 请选择烹饪效果“热”后进行加热。
 - 不能用于市面上销售的烹饪好的冷冻食品。
请按照包装说明在手动“微波”模式下边观察边加热。
- 拆下包装和容器后加热
 - 请撕开保鲜膜和保鲜袋等不耐热的包装后再加热。
请勿将食物转移到容器, 请将直接放入烤架进行加热。



放入烤盘、烤架、下层

蒸制品

蒸汽

微波 (红外传感器) + 蒸汽

- 按下“开始”键后约1分钟后会冒出蒸汽。



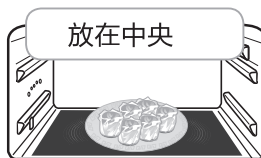
仔细阅读

第6~7页
第24~25页

安全注意事项“微波加热时”
自动加热的注意事项和技巧

不可使用附件

- 一次可加热的量 ... 冷藏、常温下的米饭: 100 ~ 600g
冷藏、常温下的烧麦等菜肴: 100 ~ 300g
冷冻的米饭和烧麦: 100 ~ 200g
- 加热方法 ... 请勿包裹保鲜膜或加盖, 请直接放在炉内中央进行加热。
- 不可加热浓稠食物
 - 咖喱和八宝菜等浓稠度高的食物不容易加热, 所以请用 **普通菜** (热2) 模式进行加热。(第28页)



放在中央

* 速冻包子、肉包子、红豆馅包子可能会其大小出现加热不足的情况
请在 **面点** ▶ **速冻包子** 模式下加热或者选择“蒸汽微波”或“微波”边观察边加热。

用蒸汽烹饪时, 烹饪过程中加水盒中水不足时

- 蜂鸣器会鸣响, 显示部位会闪烁“加水”, 此时请及时往加水盒中加水
- 加水后不久“加水”将自动消失显示。(烹饪过程中也可以往加水盒中加水)

烹饪完成后, 烤盘会变热, 请特别小心。

- 用蒸汽烹饪时, 请注意开门时会有蒸汽冒出。
此外, 请注意残留的蒸汽可能会从排气口排出。
- 请仔细阅读第7页安全注意事项“加热管加热、蒸汽加热时”的内容。

取出时小心
蒸汽!



加热

饮品

加热 牛奶和酒

使用红外传感器自动加热饮品。



请仔细阅读

第6~7页

“微波加热时”

第24~25页

自动加热的注意事项和技巧

微波（红外传感器）

不可使用附件

烹饪方法

加热炸制品和蒸制品 加热牛奶和酒

警告



请勿过度加热饮品

饮品等液体可能会在取出时突然沸腾，从而引起烫伤。

禁止

- 请在加热饮品前后用勺子搅拌均匀。

● 请区分容器类型/尺寸/分量。

容器类型/尺寸/分量不同时，红外传感器可能无法正常工作。

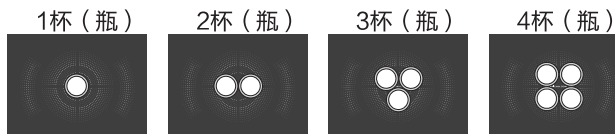
	牛奶	咖啡	酒
可使用的容器	矮款广口马克杯 (请参考操作步骤1中的示意图)	矮款广口咖啡杯 (请参考操作步骤1中的示意图)	矮胖状的酒瓶
1杯(瓶)的基准分量	200ml	150ml	160ml (酒瓶的8分处)
一次可加热的量	马克杯1~4杯	咖啡杯1~4杯	酒瓶1~4杯

- 容器大小、形状、材质不同，则效果可能有所差异。
- 少于基准分量时，可能会沸腾。
- 加热酒时，为减少加热不均，可用锡纸卷住酒瓶口较细的部分。
- 锡纸触碰到炉内炉壁、底部、炉门后会冒出火花或炉门玻璃破碎，因此请避免触碰。

● 请将容器放在炉内中央。

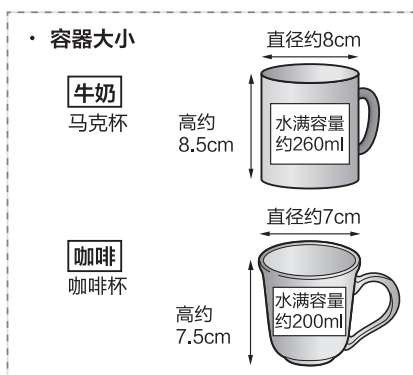
放在炉内中央以外的地方时，红外传感器可能无法正确检测，可能会出现沸腾的情况。

结合杯数(瓶数)的放置方法
→ 请尽量靠近中央放置。

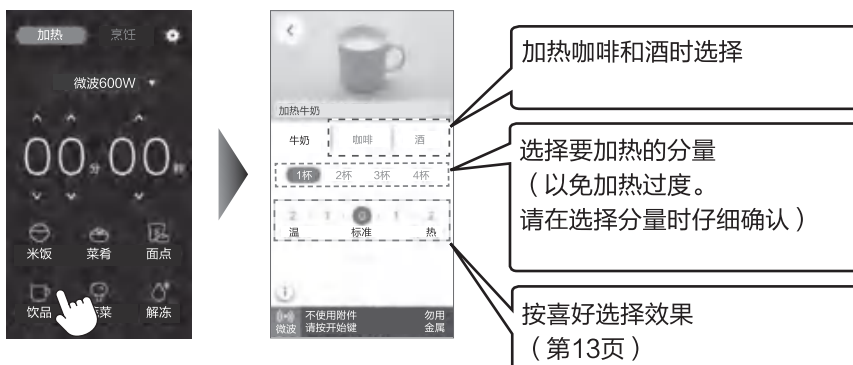


基本操作(例: 加热牛奶)

1 将食物放在炉内中央



2 从 **加热** 画面选择 **饮品** ▶ **牛奶**



3 开始(加热开始)



4 蜂鸣器响3声表示加热完成

- 忘记取出食物时，蜂鸣器会响起。(1分钟、3分钟、5分钟后) 可通过打开炉门或者按【取消】键，使其停止。
- 加热完成后，希望继续加热时，请在1分钟内按 **延长** 设定时间并边观察边加热。(第15页)

■ 从炉内取出时饮品可能会突然沸腾、液体飞溅从而导致烫伤。

- 请在加热前后用勺子充分搅拌均匀。
- 加热后请放置一段时间后取出。

■ 容器的种类、大小和数量不同时，茶和水等饮品，装入杯子中的酒等

→ 请在手动“微波”模式下适当调整时间，边观察边加热。(第52~53页)



加热

蔬菜

蔬菜 炖煮

使用红外传感器加热蔬菜。



请仔细阅读
第6~7页
第24~25页

“微波加热时”
自动加热的注意事项和技巧

微波（红外传感器）

不可使用附件

● 可加热的分量和使用技巧

	食物 (使用关键)	一次可加热的分量	使用技巧
叶菜	西兰花 菠菜 其它(叶菜)	100~300g (仅限食物重量)	<ul style="list-style-type: none"> ● 准备 用水清洗并用保鲜膜包紧，将保鲜膜封口部分朝下放置并放在扁平碟盘上。 • 将叶子和杆交错叠放，在比较粗的杆上用菜刀划上几刀，用保鲜膜包好。 • 尽可能包裹的范围大一些，避免食物从碟盘冒出来。 
根菜	马铃薯 胡萝卜 其它(根菜)	100~600g (仅限食物重量)	<ul style="list-style-type: none"> ● 准备 将蔬菜用水洗净，在有水的状态下放入扁平碟盘上，并用保鲜膜包裹好食物，确保与扁平碟盘之间留有空隙。 • 整个全煮时 将整盘包裹保鲜膜后加热。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) • 当加热两个或以上时，为确保加热均匀，需要挑选大小一致的蔬菜。 • 当加热又大又圆的马铃薯时，需要将烹饪效果调整至[大火]。 • 请将胡萝卜切开后加热。 • 切开炖煮时 剥皮并将其切成适当大小，加入一点水后放在扁平碟盘上，并用保鲜膜包裹好食物，确保与扁平碟盘之间留有空隙。  <p>包裹容器边缘的保鲜膜请留出少许空隙</p>

须知事项

- 烹饪叶菜和根菜时，请务必将其放到扁平碟盘上进行加热。
 - 烹饪叶菜时，只需包裹食物，而无需将整个碟盘包裹起来。
 - 烹饪根菜时，请将整个碟盘用保鲜膜包裹好。
 - 请勿将保鲜膜重叠包裹或绕圈多次。
 - 请勿用保鲜膜以外的物品进行包裹。
- ※若使用方法不正确，则可能会导致食物加热过度，从而引起冒烟、着火。
此外，冒出火花可能会导致炉内底部开裂或引发故障。

■ 大小不均的蔬菜，需要多加水分进行烹饪的蔬菜炖煮方法

- 稍微多加一点水，放入耐热容器中，用保鲜膜包裹好后在“微波 600W”模式下，边观察边加热。(第52~53页)
- 使用“蔬菜”模式加热切小的胡萝卜或混合蔬菜、切成极小块的蔬菜时，可能会冒出火星导致烧焦、变干燥。



包裹保鲜膜时留出少许空隙

■ 食物分量不足100g时

- 在“微波 600W”模式下，边观察边加热。(第52~53页)
- 使用自动模式烹饪时可能会导致冒烟或着火。

不可加热分量过少的食物!

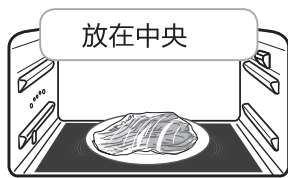


■ 加热不足时

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

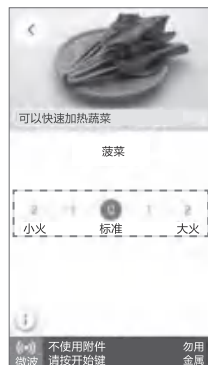
基本操作 (例: 炖菠菜)

1 放入食物



- 将食物放在扁平碟盘中。

2 从 **加热** 画面选择 **蔬菜** ▶ **菠菜**



3 开始 (加热开始)



4 蜂鸣器响三声表示加热结束

- 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。
- 加热完成后, 希望继续加热时, 请在1分钟内按 **延长** 设定时间并边观察边加热。(第15页)

加热

解冻

微波（红外传感器）

不可使用附件

解冻 肉类和鱼类

※ 蒸汽全解冻 同时采用蒸汽加热。

使用红外传感器解冻肉类和鱼类。

请仔细阅读



第6~7页 “微波加热时”
第24~25页 自动加热的注意事项和技巧

- 快速解冻** ... 在微波加热模式下可以短时间内快速解冻。
（肥肉多的肉类或切薄片的肉类，容易出现无法充分解冻的硬邦邦状态）
- 蒸汽全解冻** ... 使用蒸汽进行解冻。请做好加水准备。（第10页）
虽然费时，但在微波加热和蒸汽加热时，可以解冻到肉末散开、薄片肉分开的状态。
结束后，请务必对管道排水并做好自清洁。（第57页）
- 刺身半解冻** ... 解冻到菜刀能很好切入，中间仍有些冰冻状态。适合刺身和碎肉末。

● 可加热的分量和使用技巧

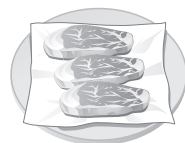
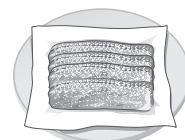
解冻保存于冷冻室的肉类及鱼类。

从冷库取出后，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结束，可能无法顺利解冻）

	快速解冻	蒸汽全解冻	刺身半解冻
可解冻的分量	50~600g	50~600g	100~600g
加水	不需要	需要（第10页）	不需要
保鲜膜和盖子	不需要		

- 请勿包裹保鲜膜或加盖子，而是直接放在泡沫托盘上解冻**
 - 若为深口泡沫托盘，请转移到浅口托盘或在耐热扁平碗碟上铺上油纸并放在上面解冻
- 同时解冻两种或两种以上的食物时，请调整食物类型、大小**
 - 可顺利解冻的食物厚度为3cm。
- 显示“炉内高温，无法‘解冻’”时，请等到炉内充分冷却后再解冻**
 - 当炉内很热时，红外传感器可能无法正常发挥作用。请按下“取消”键并打开炉门，等待显示内容消失后再使用。
- 用锡纸防止变色和煮熟**
 - 分量大时，建议包一圈。
 - 形状不均匀的食物（鱼类等）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。
（否则可能冒出火花、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，部分未熟**
 - 特别是肥肉、涮锅肉等的切片薄肉可能无法顺利解冻。

冷冻和解冻的精髓

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

基本操作(例:通过“快速解冻”模式解冻)

1 放入食物



- 将食物放在浅口泡沫托盘中。
- **蒸汽全解冻** 做好加水准备。(第10页)

2 从 **加热** 画面选择 **解冻** ▶ **快速解冻**



通过“蒸汽全解冻”、“刺身半解冻”解冻时选择

按喜好选择效果
(第13页)

3 开始(开始解冻)



4 蜂鸣器响三声表示解冻结束

- 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。
- 解冻完成后,希望继续加热时,请在1分钟内按**延长**设定时间并边观察边加热。(第15页)

■ 少于食物可解冻的分量时、表面开始融化时、解冻不足时

→ 请按“微波200W”模式边观察边解冻。(第52~53页)

加热

面点

吐司

烤吐司

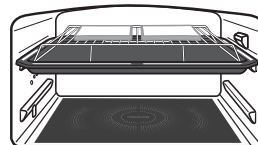
烤1~2片长条面包。加热管加热模式下中途发出翻面的提示。

蒸汽吐司 模式下使用蒸汽，则内部蓬松柔软，外部烤得焦黄。

基本操作 (例: 2片烤吐司)

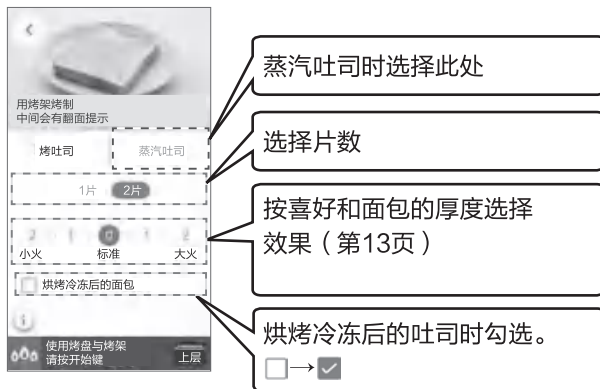
1 将烤架放在烤盘上，将2片长条面包放在上层中央

- **蒸汽吐司** 模式时需要做好加水准备。(第10页)



将烤盘、烤架放入上层

2 从 **加热** 画面选择 **面点** ▶ **吐司**



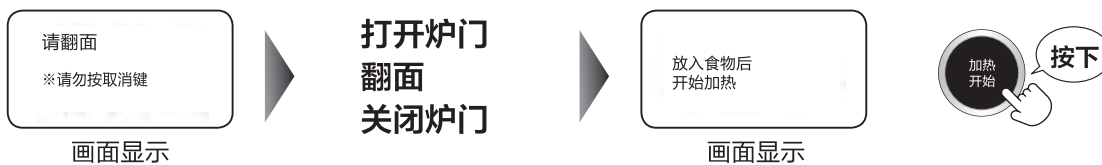
3 开始 (开始加热)



- 翻面前，需要在效果【标准】模式下加热约4分钟（烤吐司（冷冻）约5分钟20秒，蒸汽吐司约4分30秒）
- 剩余时间在操作4开始之后显示。

4 蜂鸣器响起后立即翻面并再次开始加热

- 烤盘很烫，所以请戴上市面上销售的连指手套后取出。
- 请将长条面包放在炉内中央。
- 加热暂停。打开/关闭炉门后，并按下“开始”键，则再次开始加热。如果不开关一次炉门，即使按【开始】键机器也不会运转。
- 忘记翻面时，提示音会每隔一分钟响5次。



5 蜂鸣器响三声表示加热结束

- 忘记取出食物时，蜂鸣器会响起。（1分钟、3分钟、5分钟后）
- 烘烤期间不能加时。烘烤颜色很淡时，烘烤后，将需要补烤的一面朝上放置，然后在1分钟内按下**延长**设定时间并边观察边加热。（第15页）
- **蒸汽吐司** 结束后，请为管路排水并进行自清洁。（第57页）

■ 效果的选择方法和手动烤吐司时

→ 请参考附件第287页。

加热时间标准

程序	烤吐司	烤吐司（冷冻）	蒸汽烤吐司
加热时间	约5分30秒	约7分40秒	约6分30秒
翻面前	约4分	约5分20秒	约4分30秒

加热

面点

黄油卷面包

法式面包

夹菜面包

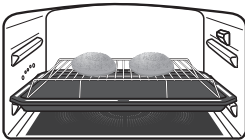
咖喱面包

速冻包子

加热 面包和速冻包子

通过组合微波加热、加热管加热、蒸汽加热，加热市面上销售的面包（黄油卷面包和夹菜面包）和速冻包子。

● 可加热的分量和可使用的附件

食物 (使用关键)	一次可加热的分量	加热时间标准	可使用的附件	加热方法
黄油卷面包	1~4个 (1个约30g)	常温: (1个)约2分40秒 (4个)约3分20秒 冷冻: (1个)约3分20秒 (4个)约4分20秒	无法使用附件 炉内底部铺上耐油纸并在上面 中央位置平铺上面包	微波 + 加热管
夹菜面包	1~2个 (1个约100g)	(1个)约3分20秒 (2个)约3分40秒		
法式面包	1~4切 (1切的厚度约3cm)	约10分钟	烤架放在烤盘上,食物直接 放在烤架上并放入下层	加热管 + 蒸汽
咖喱面包	1~2个 (1个约100g)	(1个)约9分30秒 (2个)约10分钟		蒸汽
速冻包子	1~4个 (1个约90g)	约20分钟		

* 通过“速冻包子”模式加热冷冻的速冻包子时,请将效果设定为“热1”。(一次可加热的量:1~2个)

使用蒸汽加热时,请做好加水准备。(第10页)

此外,加热结束后,请为管路排水并进行自清洁。(第57页)

● 拆掉包装和容器后加热

- 请撕开保鲜膜和保鲜袋等不耐热包装后再加热。
- 加热“黄油卷面包”和“夹菜面包”时请勿使用锡纸等金属。
利用微波和加热管组合加热时,火花可能会飞溅。

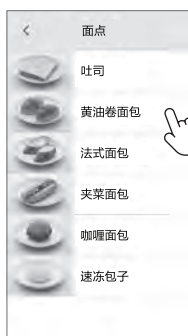
基本操作 (例: 加热黄油卷面包)

1 放入食物



- 拆掉包装和容器。
- 不使用附件,放在耐油纸上。

2 从 **加热** 画面选择 **面点** ▶ **黄油卷面包**



选择要加热的分量。

按喜好选择效果。
(第13页)

加热冷冻的面包时勾选。

3 开始 (开始加热)



4 蜂鸣器响三声后加热结束

- 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。
- 加热完成后,希望继续加热时,请在1分钟内按 **延长** 设定时间并边观察边加热。(第15页)

● 请按喜好的热度、初始状态 (常温/冷藏) 调节效果。(第13页)

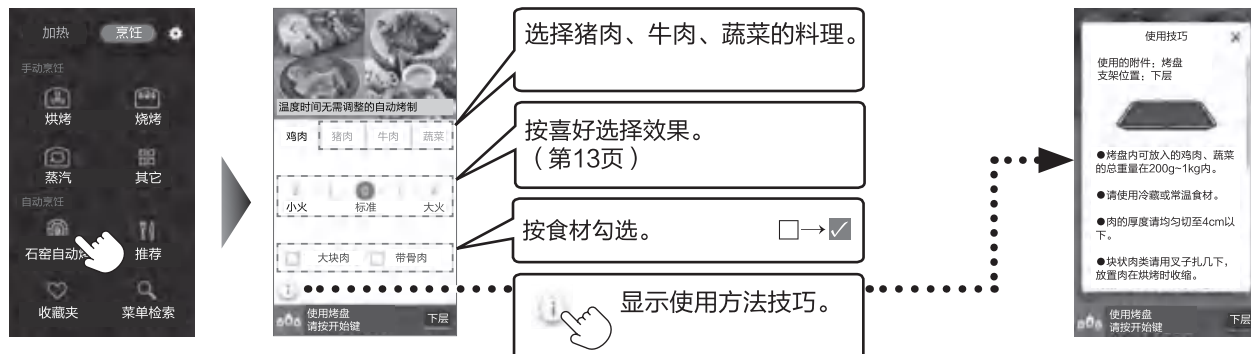
烹饪

石窑自动烤

通过石窑自动烤进行烹饪

使用喜爱的肉类、蔬菜制作烘烤食物，无需设定温度、时间。详细制作方法请参考附册菜单。

● 操作例子：用鸡肉进行“石窑自动烤”



烹饪

推荐

菜单检索

选择菜单检索中的菜单后烹饪

从画面中选择附册菜单中的菜单后进行烹饪。（按菜单编号顺序记载附册菜单）

已按各个菜单设置加热设定，因此无需核对时间和温度等。

详细制作方法请参考附册菜单。

从

烹饪

推荐

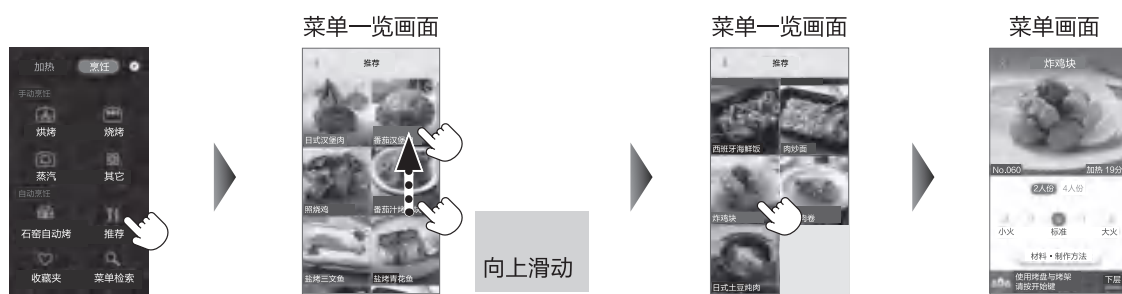
选择菜单

关于菜单画面→第13页

从附册菜单中可选择以下11个推荐菜单。可在画面上确认此菜单所用材料·制作方法。

- 日式汉堡肉
- 番茄汉堡肉
- 照烧鸡
- 番茄酱烤鸡块
- 盐烤三文鱼
- 盐烤青花鱼
- 西班牙海鲜饭
- 肉炒面
- 炸鸡块
- 包菜肉卷
- 日式土豆炖肉

● 操作例子：选择“炸鸡块”



从

烹饪

菜单检索

选择菜单

关于菜单画面→第13页

■ 菜单检索 ▶ 目录

可从以下目录选择菜单。

- **350°C菜单** ... 可以使用350°C烤制的菜单，如脆皮披萨和烤土豆等。
- **深盘菜单** ... 使用深盘的西式、日式炖煮料理和一次同时烹饪三种食物的菜单
- **快速·简易菜单** ... 可以选择准备简单、时间短的菜单。
- **非油炸菜单** ... 不用油炸的非油炸菜单
(通过 **非油炸** 烹饪的食物与炸制品口感不同。)
- **蒸制菜单** ... 手工烧麦等蒸制品

● 操作例子：从“非油炸”选择“炸鸡块”



■ 菜单检索 ▶ 食材

● 操作例子：从“肉类”选择“炸鸡块”



■ 菜单检索 ▶ 面点

● 操作例子：从“面点”选择“黄油卷面包”



■ 菜单检索 ▶ 菜单编号

● 操作例子：选择菜单检索编号001的“日式汉堡肉”

重新输入编号时按下 **清除**关于附录菜单中选择菜单的方法，请参考从 **菜单编号** 选择菜单的方法。

- 开始烹饪加热时会显示剩余时间。但部分菜单会在中途开始显示剩余时间。
- 部分菜单中途会有提示音响起或画面显示提示翻面，搅拌等。
由于加热会在中途停止一次，请将食物取出，并按照料理集进行操作。
若不开关炉门便按下“开始”键，则不会运行。关上炉门后按下“开始”键时，则重新开始加热。

关于自动烹饪

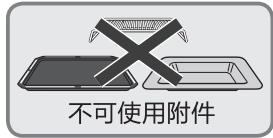
- 自动烹饪是按照附录菜单所记载的材料、分量进行设定，因此请遵守所用的材料、分量、烹饪方法。
- 变更材料、分量时，请调节烹饪效果或手动模式下边观察边加热。
- 因室温、初始温度、炉内温度、电源、电压等不同，效果状态和加热时间也会有所差异。

加热

微波1000W~100W

烹饪

微波炖煮



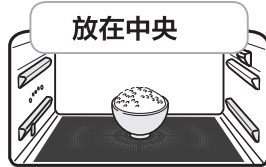
微波加热、炖煮

■ 手动微波加热

例：加热米饭（600W 1分钟）

（设定时间标准：第52~53页）

1 放入食物（米饭）



- 放入与食物量大小相应的、可用于微波加热的耐热容器内，并将其直接放入炉内中央。

2 加热 在（初始画面）核对时间

- 可在初始画面设定“微波600W”的时间。
- 时间设定方法→第15页

- 按600W以外的输出功率加热时，按下微波输出功率键（“微波600W”），则显示输出功率选择画面，可由此选择输出功率。



- 最大设定时间
微波1000W：5分钟
微波600W、500W：20分钟
微波200W、100W：90分钟

3 开始（开始加热）



炉灯开/关键
（第15页）

中途希望增减加热时间时
按下 \square 或 \square 后，可以1分钟为单位增减加热时间（第15页）

- 1000W、600W、500W的剩余时间显示为5分钟以下时，以10秒为单位加减。

4 蜂鸣器响三声后加热结束

- 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。
- 加热完成后，会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加热。
- 加热完成后希望继续加热时，请在1分钟内按 **延长** 设定时间并边观察边加热。（第15页）

容器会变热
取出时请当心



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

警告



请勿过度加热食物

否则可能会冒烟或发生火灾。

禁止

- 请参考第52~53页的设定时间保守设定时间边观察边加热。



请勿过度加热饮品、含油脂较多的食物、浓稠食物等

否则从炉内取出时可能会突然沸腾，导致烫伤。

禁止

- 饮品：咖啡、牛奶、豆浆、水、酸奶等液体、味噌汤等汤料
- 含油脂较多的食物：鲜奶油、黄油等
- 浓稠食物：咖喱、蔬菜、含颗粒的汤汁等
 - 请在加热饮品前后用勺子等充分搅拌均匀。
 - 请保守设定时间，边观察边加热。

请仔细阅读

第6~7页

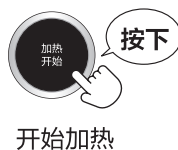
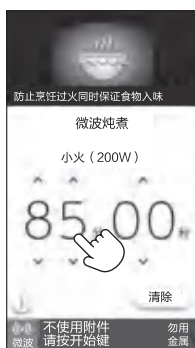
安全注意事项“微波加热时”



微波炖煮

开始时按中火（600W）煮开黑豆等，然后用小火（200W）用于炖煮料理。

- 从 **烹饪** 画面，选择 **其它** → **微波炖煮**，按下中火（600W）时间设定 (①) → **下一页** (②) → 小火（200W）的时间设定 → 按“开始”键后开始加热。
- 中火（600W）加热完成后，继续用小火（200W）加热并显示剩余加热时间。



开始加热



输出功率区分标准

1000W	600W	500W	200W	100W
<p>大火</p> <ul style="list-style-type: none"> • 尽快加热食物 	<p>中火</p> <ul style="list-style-type: none"> • 蔬菜（准备） • 加热食物 	<p>小火</p> <ul style="list-style-type: none"> • 所有烹饪 • 加热冷冻食品 • 加热容易崩开的食物 	<ul style="list-style-type: none"> • 炖煮 	<ul style="list-style-type: none"> • 解冻

根据烹饪内容选择是否使用保鲜膜

虽然加热时不需要保鲜膜，但根据菜单，可包裹保鲜膜进行加热。

详细信息请参考手动加热的设定时间标准（第52~53页）或附册菜单。

关于冷冻食品和爆米花

在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。

在加热爆米花时，请根据包装的加热方法，在加热时近距离观察加热状态。

加热时间仅供参考，加热不足时请边观察边调整时间。

注意事项

请不要加热少许混合蔬菜，否则可能会冒出火花，导致烧焦、冒烟和干燥等。

加热

定温加热

利用红外传感器的微波加热

按喜好的温度加热

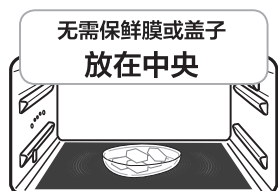
★ 分量以一人份（150g）为基准。



微波（红外传感器）

例：软化黄油

1 放入食物



- 使用与食物的量相应的、可在微波中使用的浅口耐热容器并放入炉内中央。
- 炉内很热时请充分冷却后加热。
(炉内很热时，红外传感器无法顺利运行)

2

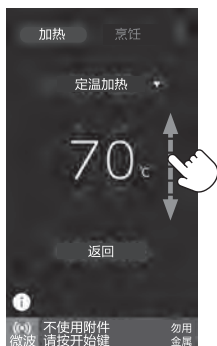
加热

从（初始画面）选择微波输出功率（“微波600W”）▶ 定温加热



3

设定温度



- 温度设定方法→第15页
- 设定温度：-10~90℃
- 设定温度标准请参考右侧页面。
- 分量以一人份（150g）为基准。
分量较多时将温度设高些，分量较少时设低些。
- 不足100g的食物请勿设定为50℃以上。

4

开始（开始加热）



5

蜂鸣器响三声表示加热结束

- 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。
- 加热完成后，希望继续加热时，请在1分钟内按 **延长** 设定时间并边观察边加热。（第15页）

通知

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

警告



请勿过度加热食物

否则可能导致冒烟、着火。

禁止 • 烹饪期间请边观察边加热。



有盖的容器不要用于利用红外传感器微波加热的烹饪方式（第24页）

禁止 有盖子会导致无法正确检测食物的温度而过度加热，导致食物起火和容器破裂。

• 请去掉容器的盖子后加热。

应遵守事项

请仔细阅读



第6~7页 安全注意事项“微波加热时”
第24~25页 自动加热的注意事项和技巧

● 加热婴儿食物和护理食物时

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

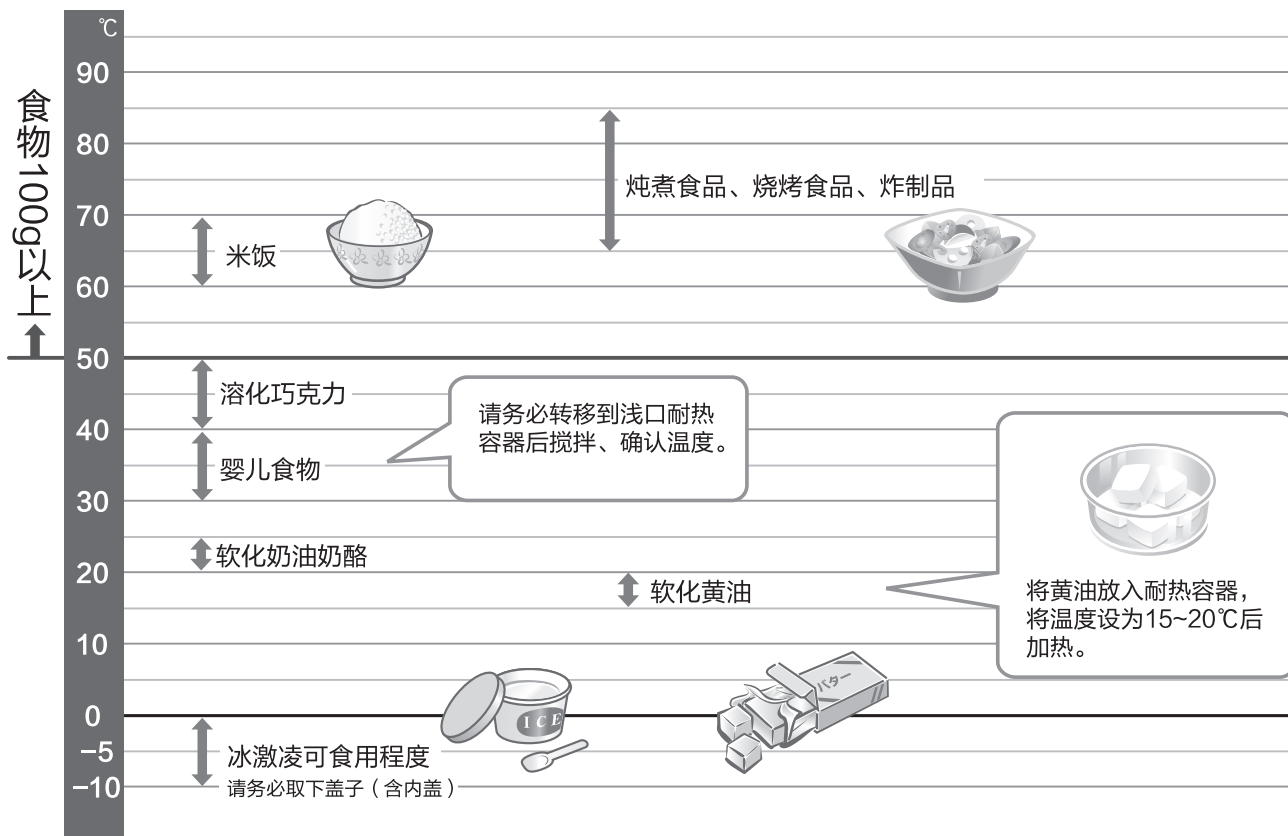
充分注意!



● 请勿按“定温加热”模式加热饮品。

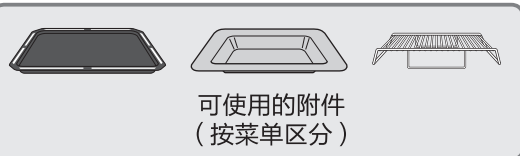
牛奶、咖啡、酒请按 **加热** **饮品** 中的各个菜单、其它请参考第52~53页的时间保守设定时间并按手动“微波”模式边观察边加热。

设定温度目标



烹饪 烘烤

烘烤烹饪



有预热

* 附册菜单中有放入烤盘预热的菜单。

1 从 **烹饪** 画面选择 **烘烤** ▶ **有预热烘烤** 并调整温度



- 温度设定方法→第15页
- 设定温度：100~300℃、350℃
但炉内热时（显示部位闪烁“注意高温”），为保护电气部件，可能无法设定为260℃以上。
- 设定温度后会显示预热标准时间。
（显示的预热标准时间可能与实际预热时间不一致）

2 开始（开始预热）



- 预热结束1分钟前显示剩余时间。

3 蜂鸣器响五声表示预热结束（显示“预热结束”）

- 预热保持约20分钟。
（设为260~350℃时预热约10分钟）
期间不做任何操作，则蜂鸣器响3次后预热保持状态结束，然后电源会断开。

4 将食物放入炉内并调整时间

（请参考单独的所需附件菜谱）



- 时间设定方法→第15页
- 重新调整时间时请按 **清除**。
- 最长设定时间： 90分钟（100~250℃）
60分钟（260~300℃、350℃）
- 开始后希望变更温度和时间时→第15页

放入烤盘预热后，烤盘会变热，因此取出时和放食物时请当心。

5 开始（开始烹饪）



- 放入食物后按“开始”键，则开始加热。
※ 预热结束后，不打开/关闭炉门，则即便按“开始”键也不会运行。

6 蜂鸣器响三声表示烹饪结束

- 忘记取出食物时，蜂鸣器会响起。（1分钟、3分钟、5分钟后）
可通过打开炉门或者按【取消】键，使其停止。
- 显示部位会显示“注意高温”。
- 烹饪完成后，希望继续加热时，请在1分钟内按 **延长** 设定时间并边观察边加热。（第15页）

预热：提前将炉内温度调整至适合烹调的温度。

- 预热期间无法变更温度。
- 将温度设定为350℃后预热温度会变为300℃。
- 预热时间标准为：设定200℃时预热约5分钟、设定250℃时预热约11分钟、设定300℃时预热约20分钟。
→ 根据预热前的炉内温度和室温、电压等，时间会略有差异。

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

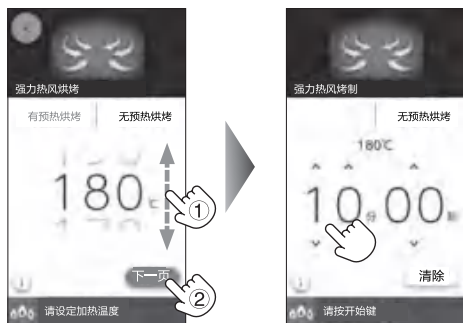
无预热

1 将食物放入炉内 (附件请参考附册菜单中的菜单)

2 从 **烹饪** 画面选择 **烘烤** ▶ **无预热烘烤**



3 调整温度后 (①) 按下 **下一页** (②) 并调整时间



- 温度设定方法→第15页
- 设定温度：100~300℃、350℃
但炉内较热时（显示部位闪烁“注意高温”），为保护电气部件，可能无法设定为260℃以上。
- 时间设定方法→第15页
- 重新调整时间时请按 **清除**。
- 最长设定时间： 90分钟（100~250℃）
60分钟（260~300℃、350℃）
- 开始后希望变更温度和时间时→第15页

4 开始（开始烹饪）



5 蜂鸣器响三声表示烹饪结束

- 忘记取出食物时，蜂鸣器会响起。（1分钟、3分钟、5分钟后）
可通过打开炉门或者按【取消】键，使其停止。
- 显示部位会显示“注意高温”。
- 烹饪完成后，希望继续加热时，请在1分钟内按 **延长** 设定时间并边观察边加热。（第15页）

通知

- 烤制效果的状态因室温、形状、分量、大小、初始温度、炉内温度、电源电压等而有所差异。
烹饪期间调变更食物的正反面或者给食物局部包裹锡纸，可以达到更好的烹调效果。

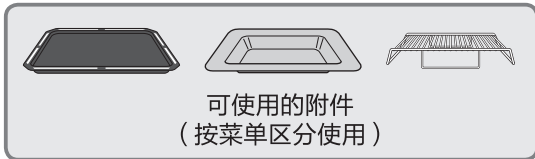
须知事项

请注意烹饪结束后，烤盘等会变热。

- 请仔细阅读第7页 安全注意事项“加热管加热、蒸汽加热时”。

烹饪 其它 ▶ 发酵

发酵



发酵、蒸汽发酵

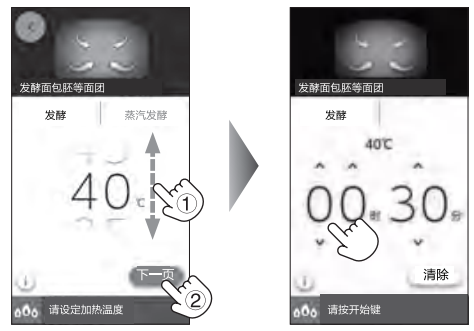
* 适用于面包团等发酵时使用。

1 将食物放入炉内
 (附册菜单检索记载了将指定配件放到指定位置)
 · **蒸汽发酵** 蒸汽时做好加水准备。(第10页)将加水盒切实插到底。

2 从 烹饪 画面选择 其它 ▶ 发酵



3 调整温度后 (1) 按下 下一页 (2) 并调整时间



- 温度设定方法→第15页
- 设定温度：30℃、35℃、40℃、45℃
- 时间设定方法→第15页
- 重新调整时间时请按 **清除**
- 最长设定时间：发酵：10小时、蒸汽发酵：90分钟
- 开始后希望变更温度和时间时→第15页

4 开始 (开始发酵)



- 当面团处于干巴巴状态时，请包保鲜膜、盖上抹布或加喷水汽。
- 当炉内温度和设置温度接近时，加热管不运行，但这并非故障。
- 蒸汽发酵时炉内温度和设定温度接近时，可能不能充分产生蒸汽。请注意干燥问题。

5 蜂鸣器响三声表示发酵结束

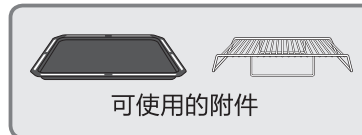
- 忘记取出食物时，蜂鸣器会响起。(1分钟、3分钟、5分钟后)可通过打开炉门或者按【取消】键，使其停止。
- 蒸汽发酵完成后，请为管路排水并进行自清洁。(第57页)加热完成后，希望继续加热时，请在1分钟内按 **延长**
- 设定时间并边观察边加热。(第15页)

充分冷却炉内和附件后发酵
 显示“因炉内高温无法使用发酵(或蒸汽发酵)模式”后，请按下“取消”键并打开炉门，等待炉内温度降低。炉内温度较高时无法顺利发酵。

烹饪

烧烤

烧烤烹饪

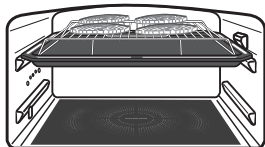


烹饪方法

发酵
烧烤烹饪

例：烤鱼

1 将食物放入炉内



- 将烤架放在烤盘上，并在上面放上食物后放入炉内。
- 因上加热管烹饪，建议放在上层。
- 食物高度较高时，烹饪时请勿使用烤架。

2 从 **烹饪** 画面选择 **烧烤** 并调整时间



- 时间设定方法→第15页
- 重新调整时间时请按 **清除**。
- 最长设定时间：30分钟
- 开始后希望变更时间时→第15页

3 开始（开始烹饪）



- 如果要在双面上色，请在加热过程中翻转食物，然后再次按“开始”键。

4 蜂鸣器响三声表示烹饪结束

- 忘记取出食物时，蜂鸣器会响起。（1分钟、3分钟、5分钟后）可通过打开炉门或者按【取消】键，使其停止。
- 显示部位会显示“注意高温”。
- 加热完成后，希望继续加热时，请在1分钟内按 **延长** 设定时间并边观察边加热。（第15页）

炉内和烤盘会
变热，取出时
请当心



须知事项

请注意烹饪结束后，烤盘等会变热。

- 请仔细阅读第7页 安全注意事项“加热管加热、蒸汽加热时”。

加热 蒸汽微波 烹饪 蒸汽 低温蒸

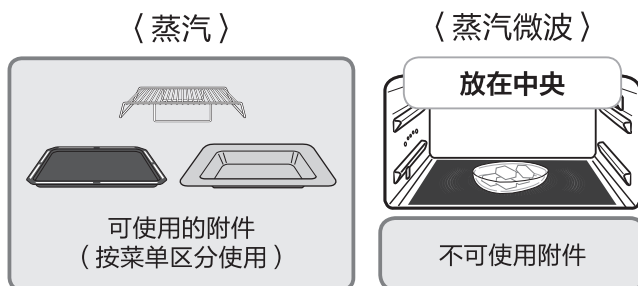
使用蒸汽烹饪

通过蒸汽、蒸汽微波烹饪

(设定时间标准: 第52~53页)

1 做好加水准备, 将食物放入炉内

- 提前做好加水准备。(第10页)
请将加水盒安装到位。
- 蒸汽: 仅通过蒸汽烹饪。
- 蒸汽微波: 通过微波(400W)和蒸汽加热。
请注意所使用的容器。
※ 因会冒出火花, 所以请勿使用烤盘和锡纸等。
- 蒸汽微波应放入可在微波内使用的耐热性容器, 并直接放在炉内中央。



2 蒸汽时: 从 **烹饪** 画面选择 **蒸汽** 并调整时间

(蒸汽微波时: 从 **加热** (初始画面) 选择微波输出键 (“微波600W▼”) → **蒸汽微波** 并调整时间 (请参考第40页的操作步骤))



- 时间设定方法→第15页
- 重新调整时间时请按 **清除**。
- 最长设定时间: 30分钟 **蒸汽**
30分钟 **蒸汽微波**
- 开始后希望变更时间时→第15页

3 开始 (开始烹饪)



- 按下“开始”键后, 约1分钟后会产生蒸汽。

4 蜂鸣器响三声表示烹饪结束

- 开门时请充分注意蒸汽。
此外, 请充分注意从出气口冒出的蒸汽。
- 忘记取出食物时, 蜂鸣器会响起。(1分钟、3分钟、5分钟后)
可通过打开炉门或者按【取消】键, 使其停止。
- 请为管路排水水并进行自清洁。
- 加热完成后, 希望继续加热时, 请在1分钟内按 **延长** 设定时间并边观察边加热。(第15页)

炉内和烤盘会
变热, 取出时
请当心



须知事项

请注意烹饪完成后, 烤盘等会变热。

- 使用蒸汽烹饪时, 在开门时请当心冒出的蒸汽。
此外, 剩余的蒸汽可能从出气口处冒出, 请特别注意。
- 请仔细阅读第7页 安全注意事项“加热管加热、蒸汽加热时”。

低温蒸时, 请待炉内冷却后再开始烹调。

- 炉内温度很高时, 则无法顺利烹饪。显示部位显示“因炉内高温, 无法使用低温蒸”时, 请按“取消”键并打开炉门等到炉内温度降低。

请确保使用蒸汽前接水盒无积水。

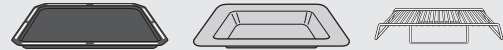
取出时请
当心蒸汽!



通过低温蒸 (35~95℃) 烹饪

1 做好加水准备, 将食物放入炉内

- 做好加水准备 (第10页)。
请将加水盒安装到位。

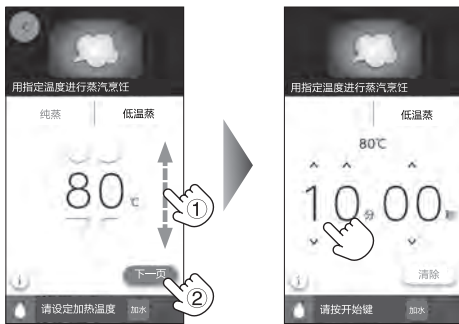


可使用配件
(按菜单区分使用)

2 从 **烹饪** 画面选择 **蒸汽** ▶ **低温蒸**



3 调整温度后 (1) 按下 **下一页** (2) 并调整时间



- 温度设定方法→第15页
- 设定温度: 35~95℃
- 时间设定方法→第15页
- 重新调整时间时请按 **清除**。
- 最长设定时间: 30分钟
- 开始后希望变更温度和时间时→第15页

4 开始 (开始烹饪)



5 蜂鸣器响三声表示烹饪结束

- 开门时请充分注意蒸汽。
此外, 请充分注意从出气口冒出的蒸汽。
- 忘记取出食物时, 蜂鸣器会响起。(1分钟、3分钟、5分钟后)
可通过打开炉门或者按【取消】键, 使其停止。
- 请为管路排水并进行自清洁。
- 加热完成后, 希望继续加热时, 请在1分钟内按 **延长** 设定时间并边观察边加热。(第15页)

炉内和烤盘会
变热, 取出时
请当心



■ 烹饪期间加水盒中的水烧完/或不够时

- 此时蜂鸣器会鸣响, 且显示部位会闪烁“加水”, 请立即加水到加水盒中
- 加水后的一段时间“加水”显示将自动消失。(即使在烹饪期间也可以往加水盒中加水)

■ 烹饪结束后请倒掉接水盒中的水并将腔体内的水擦干。(第57页)

烹饪

其它

过热水蒸汽

组合烹饪

通过过热水蒸汽、组合烹饪进行烹饪

蒸汽



过热水蒸汽 ... 用加热到超过100℃的水蒸汽（过热水蒸汽）进行烹饪。
 组合烹饪 ... 用过热水蒸汽和高功率加热管进行加热。

有预热

过热水蒸汽属于高温现象。可能肉眼看不到，请特别注意。

- 1 做好加水准备，从 **烹饪** 画面选择 **其它** ▶ **过热水蒸汽** ▶ **过热水蒸汽 有预热**
 （组合烹饪时从 **烹饪** 画面选择 **其它** ▶ **组合烹饪** ▶ **组合烹饪 有预热**）



- 做好加水准备。（第10页）。
- 请将加水盒安装到位。

2 调整温度



- 温度设定方法→第15页
- 设定温度：100~250℃、300℃ 但炉内较热时（显示部位闪烁“注意高温”），为保护电气部件，可能无法设定为300℃以上。
- 设定温度后会显示预热标准时间。（显示的预热标准时间可能与实际预热时间不一致）

3 开始（开始预热）



- 预热结束1分钟前显示剩余时间。

4 蜂鸣器响五声后预热结束（显示“预热已结束”）

- 预热保持约20分钟时间。（设定为300℃时约为10分钟）在此期间无操作时，蜂鸣器会响三次，预热保持结束，然后电源会断开。

5 将食物放入炉内并调整时间

（附件将附册菜单中的菜单加入参考中）



- 时间设定方法→第15页
- 重新调整时间时请按 **清除**。
- 最长设定时间：60分钟
- 开始后希望变更温度和时间时→第15页

放入烤盘预热后，烤盘会变热，因此取出时和放食物时请当心。

6 加热（开始烹饪）



- 放入食物后按“开始”键，则开始加热。

※ 预热结束后，不打开/关闭炉门，则即便按“开始”键也不会运行。

7 蜂鸣器响三声表示烹饪结束

- 开门时请充分注意蒸汽。此外，请充分注意从出气口冒出的蒸汽。
- 忘记取出食物时，蜂鸣器会响起。（1分钟、3分钟、5分钟后）可通过打开炉门或者按【取消】键，使其停止。
- 请为管路排水并进行自清洁。
- 加热完成后，希望继续加热时，请在1分钟内按 **延长** 设定时间并边观察边加热。（第15页）

预热：提前将炉内温度调整至适合烹调的温度。

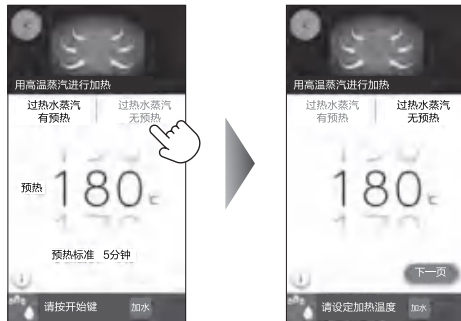
- 预热期间无法变更温度。
- 预热时间标准为：设定200℃时预热约5分钟、设定250℃时预热约11分钟、设定300℃时预热约20分钟。
→ 根据预热前的炉内温度和室温、电压等，时间会略有差异。

无需预热

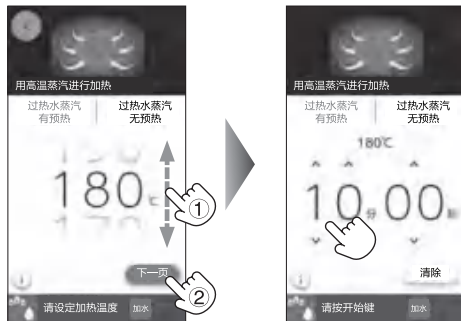
1 将食物放入炉内

(附件请参考附册菜单中的菜单)

2 做好加水准备，在第50页步骤1的最后选择 **过热水蒸汽 无预热** (组合烹饪时在第50页步骤1的最后选择 **组合烹饪 无预热**)



3 调整温度后 (1) 按下 **下一页** (2) 并调整时间



- 时间设定方法→第15页
- 设定温度：100~250℃、300℃
但炉内较热时（显示部位闪烁“注意高温”），为保护电气部件，可能无法设定为300℃。
- 时间设定方法→第15页
- 重新调整时间时请按 **清除**。
- 最长设定时间：60分钟
- 开始后希望变更温度和时间时→第15页

4 开始（开始烹饪）



5 蜂鸣器响三声表示烹饪结束

- 开门时请充分注意蒸汽。
此外，请充分注意从出气口冒出的蒸汽。
忘记取出食物时，蜂鸣器会响起。（1分钟、3分钟、5分钟后）
- 可通过打开炉门或者按【取消】键，使其停止。
- 请为管路排水并进行自清洁。
- 加热完成后，希望继续加热时，请在1分钟内按 **延长** 设定时间并边观察边加热。（第15页）

■ 烹饪期间加水盒中的水烧完/或不够时

→此时蜂鸣器会鸣响，且显示部位会闪烁“加水”，请立即加水到加水盒中

- 加水后的一段时间“加水”显示将自动消失。（即使在烹饪期间也可以往加水盒中加水）

通知

- 烤制效果的状态因室温、形状、分量、大小、初始温度、炉内温度、电源电压等而有所差异。
烹饪期间调变更食物的正反面或者给食物局部包裹锡纸，可以达到更好的烹调效果。
- 炉内升温后会冒出蒸汽。

须知事项

请注意烹饪结束后，烤盘等会变热。

- 请仔细阅读第7页 安全注意事项“加热管加热、蒸汽加热时”。

手动加热时的设定时间标准

警告



请勿过度加热食物

否则可能会冒烟或发生火灾。

禁止

- 请保守设定时间，在烹饪期间边观察边加热。若豆沙包的馅儿提前升温，则加热超过3分钟时会冒烟、起火。



请勿过度加热饮品、含油脂较多的食物、浓稠食品等

禁止

- 否则从炉内取出时可能会突然沸腾，导致烫伤。
- 请在加热饮品前后用勺子等充分搅拌均匀。
- 请保守设定时间，烹饪期间边观察边加热。

设定输出功率和时间的烹饪时间标准。

加热时间与食物分量成正比。分量为一半时，也将加热时间减半。

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

请勿加热封口袋食品或罐装食品。

否则可能导致火灾、破裂、产品破损、人员受伤或烧伤。

注意!



加热（微波600W）

菜名	分量	标准时间	保鲜膜
米饭	1杯(150g)	约1分钟	×
盖浇食物	1杯(340g)	约3分钟	×
汤类·味增汤	1杯(150ml)	约1分30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	×
肉包子、豆沙包	1个(90g)	约40秒	○
黄油卷面包	2个(70g)	约20秒	×
烹饪面包	1个(110g)	约30秒	×
烤蕃薯	1根(200g)	约1分钟	×

饮品（微波600W）

菜名	分量	标准时间	保鲜膜
牛奶(冷藏)	1杯(200ml)	约1分40秒	×
酒(常温)	1杯(160ml)	约1分钟	×
水(常温)	1杯(200ml)	约1分20秒	×
咖啡(常温)	1杯(150ml)	约1分30秒	×

蔬菜（微波600W）

菜名	分量	标准时间	保鲜膜	
叶菜	菠菜	100g	约1分50秒	○
	卷心菜	100g	约2分10秒	○
	花椰菜	100g	约1分40秒	○
根菜	土豆	1个(150g)	约3分30秒	○
	芋头	100g	约2分30秒	○
	南瓜	150g	约3分钟	○
	胡萝卜	100g	约1分50秒	○
红薯	200g	约4分30秒	○	

- 请用水打湿蔬菜后加热。（防止烤糊）

加热冷冻食品（微波600W）

菜名	分量	标准时间	保鲜膜
米饭(冷冻)	1杯(150g)	约2分30秒	○
咖喱、蔬菜(冷冻)	200g	约6分钟	○
烧麦(冷冻)	5个(100g)	约2分钟~约2分20秒	○
肉包子、豆沙包(冷冻)	1个(90g)	约1分30秒	○

解冻冷冻肉类·鱼类（微波200W）

菜名	分量	标准时间	保鲜膜
肉类	100g	约3分钟	×
	200g	约4分30秒	×
	400g	约9分钟	×
	600g	约12分钟	×
刺身	100g	约1分30秒	×
	200g	约3分钟	×
	400g	约5分钟	×
	600g	约7分钟	×

用蒸汽加热（蒸汽微波400W）

菜名	分量	标准时间	保鲜膜
米饭(冷藏)	1杯(150g)	约1分30秒	×
肉包子、豆沙包(冷藏)	1个(90g)	约1分钟	×
烧麦(冷藏)	10个(150g)	约1分50秒	×
米饭(冷冻)	1杯(150g)	约3分40秒	×
肉包子、豆沙包(冷冻)	1个(90g)	约2分钟	×
烧麦(冷冻)	10个(150g)	约3分30秒~约4分钟	×

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

手动加热时的设定时间标准 (续)

蒸汽 (蒸汽) ※用烤盘+烤架(下层)加热。

菜名	分量	标准时间	保鲜膜
肉包子、豆沙包	1个(90g)	约15分钟	×
肉包子、豆沙包(冷冻)	1个(90g)	约25分钟	×
烧麦(冷藏)	10个(150g)	约15分钟	×
烧麦(冷冻)	10个(150g)	约20分钟	×

解冻冷冻蔬菜(微波600W)

菜名	分量	标准时间	保鲜膜
毛豆	100g	约2分10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。

烹饪方法
遇到此情况时

手动加热时的设定时间标准常见问题

常见问题

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。 若不隔开,则墙壁和家具等容易因温度过高发生火灾或手受损。 ·上方请保留10cm以上空隙。 ·左右、后方、下方无需隔开。 但对于不耐热的墙壁、家用电器、家具、插座等,需要预留出超出记载尺寸的空隙。 ·前方需要预留出炉门完全打开时可轻松放入和取出食物的空间。	4
需要接地线吗?	为防止故障和漏电时触电,请切实安装接地线。	4
初次使用时需要干烧、除味吗?	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,这并非故障。	22
如何清除污垢?	请参考【自清洁方法】仔细进行自清洁。	54-57
可使用什么容器?	请参考“可使用的容器、不可使用的容器”。	20-21
如何清理残留在产品中的水?	请参考“管路排水方法”。	57
如何移动本产品?	请拿好产品的左右侧面下方进行移动。	8
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。 这并非异常,但冷却之前请勿直接用手触摸。 此外,请勿放在榻榻米、地毯、桌布等不耐热的物品上使用。	—

自清洁方法

自清洁的关键就是及时与细致

警告



自清洁主机前，请拔下电源插头，待主机冷却。

拔下插头
冷却后
以免导致触电、受伤、烧伤。



请勿湿手插拔电源插头

以免导致触电。

禁止湿手



请勿在炉内和炉门上附有油和食物残渣和水分的状态下加热

微波集中在脏污的部分，可能产生火花、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，请每次在本机冷却后进行擦拭。

为防止生锈、长期使用时

每次使用后请务必擦拭干净炉内的污垢、水分后清除潮气。

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）。

② 打开炉门自然晾干。擦拭干净水分后请敞开炉门约1小时。

※ 请注意不要撞到炉门或施加重力。

外罩、炉门

请用扭干的湿抹布擦拭。

- 用稀释的厨房清洁剂（中性）浸湿抹布擦掉顽固污垢后，请务必擦净清洁剂。

触摸屏

用扭干水的柔软湿抹布进行擦拭后，用干毛巾将水分擦干。

须知事项

- 请在拔下电源插头或自动关闭电源的断电状态下进行自清洁。（防止运行错误）
- 请不要用力擦拭。（以免出现划痕）

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。

蒸汽排气口

请使用扭干的湿抹布擦拭。

- 蒸汽烹饪后，可能会在蒸汽排气口附近留下白色粉末（水垢）。请使用扭干的湿布仔细擦拭干净。

炉门、炉内内侧

请用扭干的湿抹布擦拭。

- 对于不易清除的污垢，请将湿抹布放在污垢部位放置大约30分钟并泡胀后开始擦拭。用稀释的厨房清洁剂（中性）浸湿抹布擦掉顽固污垢后，请务必擦净清洁剂。

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

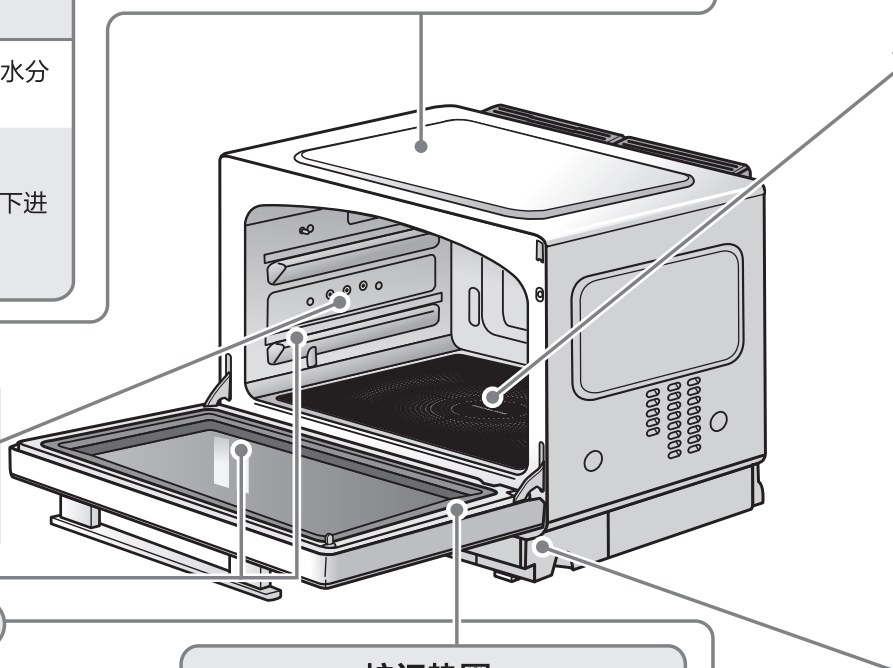
- 请勿用刷帚或叉子等前端尖锐的物体进行刮擦，以免出现划痕或破裂。

炉门垫圈

当炉门垫圈处有水滴或食物残渣堆积时，请在主机冷却后用扭干的湿抹布轻轻擦拭。

须知事项

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



■ 自清洁后仍无法去除炉内异味时

请参考“炉内干烧、除味（“第22页”）缓解异味。

■ 长时间不使用时

对“管路排水”（第57页）后，从电源插座上拔下电源插头并仔细清洁各个部件，然后保管在远离潮气和灰尘的地方。

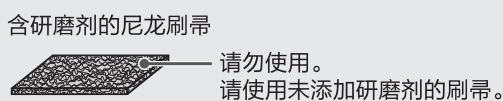
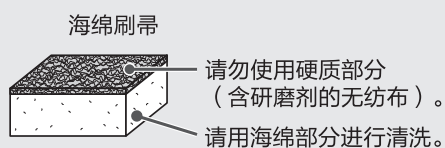
须知事项

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

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



禁止



温馨提示

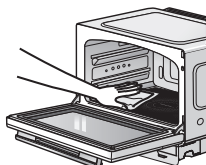
利用蒸汽也更易清除炉内、烤盘、深盘和烤架等的污垢。

请按照第56页的“利用蒸汽进行自清洁的方法”进行自清洁。（请勿使用第56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。使用微波时附着的污垢可能在烘烤期间被烤焦、变黑。

- 污垢不易清除时，在有污垢的区域涂上液体清洁剂（乳状清洁剂）并放置约2分钟，然后用裹成圆形的保鲜膜清除。之后，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，以免出现划痕或破裂。

加水盒·接水盒

请倒掉加水盒和接水盒中的水。有污垢时，请用柔软的海绵用水冲洗后清除污垢并充分擦去水分。

- 非常介意污垢时，请用水稀释厨房清洁剂（中性）并冲洗干净。



须知事项

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

烤盘、深盘、烤架

请用柔软的海绵和厨房专用洗涤剂（中性）彻底清洗，并充分擦去水分。

- 若为难以清除的污垢，请将其放入温水浸泡后再进行清洗。
- 污垢难以清除时，请尝试“使用蒸汽进行自清洁”（第56页）。
- 烤盘、深盘、烤架上有水分残留时，可能会导致生锈。
- 难以清除深盘污垢时



请使用三聚氰胺泡沫海绵（不含洗涤剂类型的白色海绵）擦洗干净。



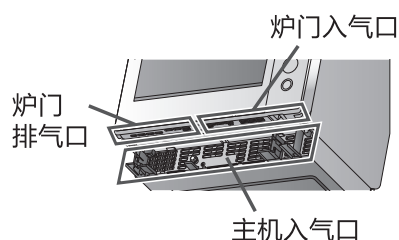
须知事项

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

入排气口

请取下加水盒/接水盒，用吸尘器吸走灰尘。

- 灰尘积聚在入排气口时，电气部件将很难冷却，从而导致机器故障。



自清洁的方法 (续)

介意污垢时

使用蒸汽进行自清洁的方法

用蒸汽让炉内的污垢脱落，便于擦拭。

此外，若放入需清除污垢的烤盘、烤架，则很容易清除污垢。

1 在加水盒内加水后安装到主机上 (第10页)

* 如需清除烤盘、深盘、烤架的污垢，请将其放入炉内。

2



3

开始

(开始自清洁 所需时间 3分钟)



4

蜂鸣器响三声表示快速清洁结束

- 开门时请充分注意蒸汽。
此外，请注意从出气口冒出的剩余蒸汽。
- 不打开炉门，则蜂鸣器会响起（1分钟、3分钟、5分钟后）。可通过打开炉门或者按【取消】键，使其停止。

5

为管路排水 (第57页) 后待炉内冷却后擦掉污垢

- 管路排水结束后请拔下电源插头并等到炉内、烤盘、深盘、烤架的温度充分下降后擦掉污垢。
- 请倒掉加水盒、接水盒中的所有的水后用水清洗。
- 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)

(第54页“为防止生锈、长期使用”)

通知

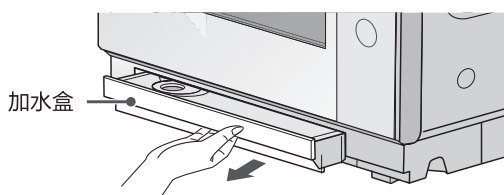
- 请注意刚结束后炉内、烤盘、深盘、烤架、蒸汽出气口会变热。
- 通过进行快速清洁，异味会缓解，但不能清除所有类型的异味。

每次使用蒸汽时

管路排水的方法

用蒸汽烹饪结束后，请为管路排水

1 从主机拔出加水盒



2 自清洁 管路排水



3 开始 (开始除水 所需时间 2分钟)



4 蜂鸣器响三声表示除水结束

- 不打开炉门，则蜂鸣器会响起（1分钟、3分钟、5分钟后）。可通过打开炉门或者按【取消】键，使其停止。
- 结束后，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，晾干炉内 (约1小时)

(第54页“为防止生锈、长期使用时”)

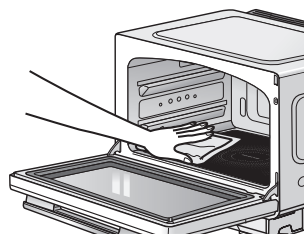
通知

- 请注意，结束后清除的水变为蒸汽，蒸汽出气口会变热。

关于自清洁

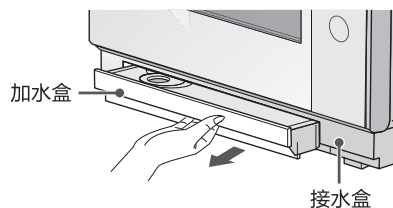
烹饪结束后，请务必每次在主机冷却后，用干毛巾等将附着在炉内和炉门上的水滴擦拭干净。若不擦拭干净，则反复蒸汽烹饪时，可能会从接水盒溢出水。

1 干毛巾等将炉内和炉门上的水滴擦拭干净



2 倒掉残留在加水盒中的水并用水清洗

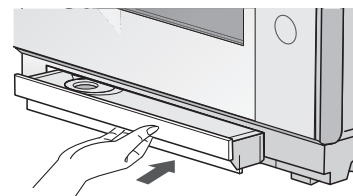
- 自清洁方法请参考第55页



3 倒掉积聚在接水盒中的水

- 自清洁方法请参考第55页

4 将加水盒和接水盒安装在主机上



5 打开炉门，晾干炉内 (约1小时)

(第54页“为防止生锈、长期使用时”)

加水盒、接水盒的安装方法、拆卸方法请参考第10页。

无法顺利烹饪时

微波加热、蒸汽加热

项目	遇到此情况时	应对方法
加热米饭、菜肴	烹调立即结束 在【自动加热】模式下加热，却没有达到加热效果	<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发挥作用。请打开炉门，待炉内冷却后再进行加热。
	食物无法加热	<ul style="list-style-type: none"> ● 食物是否使用金属容器、锡纸等包裹？ ● 是否使用了随附的烤盘？不可使用烤盘。 ● 请将食物放在炉内中央。以炉内底部的样子为标准，确保均放在中央位置。 ● 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，请降低输出功率。请稍等片刻后继续加热或使用。
	【自动加热】模式下加热，但加热过度	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否在有盖子的状态下加热？请不要使用盖子。否则红外传感器可能无法正常发挥作用。 ● 请将食物放在炉内中央（前后左右）。若位置偏离，则可能导致加热效果不佳。 ● 食物分量是否过少？每次加热分量应为100g以上。 ● 为确保红外传感器正确检测，请尽量选择矮胖宽口的容器进行加热。
	米饭呈现干巴巴的状态	<ul style="list-style-type: none"> ● 在加热前稍微洒点水，则会有湿润的加热效果。 ● 选择 蒸汽加热、蒸汽微波 模式加热，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"> ● 放入深口容器内，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"> ● 在加热浓稠食品时，请在 普通菜 模式下，边观察边加热。加热后请充分搅拌。（第27~28页）
	无法加热冷冻米饭	<ul style="list-style-type: none"> ● 表面开始熔化或重新裹上一层新保鲜膜时，红外传感器可能无法正常发挥作用。从冰箱取出后请立即进行加热。 ● 冷冻时，请将保鲜膜贴好米饭紧紧包裹。 ● 请不要将保鲜膜重叠包裹或缠绕多层。 ● 加热时请尽量避免将保鲜膜封口处朝上放置。 ● 请将用保鲜膜包裹的冷冻米饭放在耐热的扁平碗碟上加热。
	无法加热冷冻食品	<ul style="list-style-type: none"> ● 表面开始熔化或重新裹上一层新保鲜膜时，红外传感器可能无法正常发挥作用。从冰箱取出后请立即进行加热。此外，请将保鲜膜贴好食物紧紧包裹。 ● 市面上销售的冷冻食品可能无法在“自动加热”模式下达到很好的加热效果。请按照食品包装中所述内容，在手动“微波”模式下边观察边加热。
	食物呈现干巴巴的状态	<ul style="list-style-type: none"> ● 选择 蒸汽加热、蒸汽微波 模式加热时，会有湿润的加热效果。
	加热炸制品和天妇罗时表层变软	<ul style="list-style-type: none"> ● 选择 炸制品 模式时，可以达到酥脆加热效果。
无法同时顺利加热两种食物	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否将食物放在炉内边角位置？ ● 加热分量是否过多？菜肴的分量比米饭的分量多时，将不能顺利加热。 ● 根据食物类型和分量的组合，可能无法顺利加热。 → 无法顺利加热时，请在手动“微波”模式下边观察边加热。 	

项目	遇到此情况时	应对方法
解冻	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厨房纸上进行解冻。 → 若将食物放在深口泡沫托盘，则托盘的边缘会挡住监测信号，可能无法顺利测量温度、无法顺利解冻。 ● 可解冻的食物厚度在3cm以下最佳。请将厚度调整均匀，在细小部分和鱼尾等处裹上保鲜膜。（第34页） ● 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。 ● 根据形状和类型，有时可能解冻效果不佳。
	解冻不充分	<ul style="list-style-type: none"> ● 若食物的温度部分升高，则红外传感器可能收到信号后停止加热，从而导致解冻不充分。 → 若食物的厚薄、粗细不均，则容易局部升温，因此请确保厚度一致后再进行冷冻。 → 解冻不充分时，请在延长加热或手动“微波200W”的模式下，边观察边解冻。 → 表面开始熔化或重新裹上一层新保鲜膜时，红外传感器可能无法正常发挥作用。从冰箱取出后请立即解冻。
牛奶、酒	加热开始后迅速停止，饮品的温度仍然很低	<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发挥作用。请打开炉门，待炉内冷却后再进行加热。
	牛奶加热过度	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否在 牛奶 模式下加热？ 如用“加热”键可能导致温度过高，所以不要使用。 ● 牛奶分量是多少？ 请将牛奶控制在容器的8分位左右。 放入容器中的牛奶量过少时，很可能会沸腾。 ● 关于容器选择，请参考第31页的内容。
	酒加热过度	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否在 酒 模式下加热？ 如用“加热”键可能导致温度过高，所以不要使用。 ● 酒的分量是多少？ 请将酒控制在容器的8分位左右。 放入容器中的酒量过少时，很可能会沸腾。 ● 关于容器选择，请参考第31页的内容。
	酒上半部分温度和下半部分温度不同	<ul style="list-style-type: none"> ● 加热后，请混合搅拌。 ● 使用酒瓶时，用锡纸覆盖瓶颈部分，则上下温差会缩小。（第31页）
蔬菜	加热效果不佳	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否盖上了盖子？请不要使用盖子。 ● 根菜需要将整个扁平碗碟用保鲜膜包起来。 叶菜则只需用保鲜膜包裹食物部分，而无需将整个碟盘包裹。 ● 当食物分量少于100g时，请在手动“微波 600W”的模式下边观察边加热。
	蔬菜（叶菜、根菜）呈现干巴巴的状态	<ul style="list-style-type: none"> ● 清洗蔬菜后直接烹调，无需晾干水。 必要时，可以在菜上洒点水。
	有加热过度和加热不足之处	<ul style="list-style-type: none"> ● 请确保南瓜、土豆等食物大小均一。 ● 菠菜需要将叶子和杆交替叠放。 ● 加热后，从炉内取出，大概放置5分钟。 ● 同时加热两个或以上食物时，请确保加热物品的大小尺寸均一。

烹饪效果不佳时 (续)

微波加热、蒸汽加热、加热管加热

项目	遇到此种情况时	应对方法
蒸制品	加热时间很长	<ul style="list-style-type: none"> 产生蒸汽后加热，所以比起微波单独加热需要更多的时间。若对加热后的湿润度要求优先于加热速度，请选择 米饭 普通菜 模式进行加热。
定温加热	烹调开始不久就自动停止，食物的温度仍然很低	<ul style="list-style-type: none"> 炉内（特别是底部）的温度很高时，红外传感器可能无法正常发挥作用。请打开炉门，待炉内冷却后再进行加热。
蒸汽	加热效果不佳	<ul style="list-style-type: none"> 分量是否合适？ 改变在料理集所记载的分量时可能导致加热效果不佳。 加水盒中的水是否不够/用完？ 若加水盒的水变少或忘记及时加水，将不会继续散发蒸汽，从而导致加热效果不佳。 请将加水盒安装到位。
所有蒸汽加热	加热效果不佳	<ul style="list-style-type: none"> 加水盒中的水是否不够/用完？ 若加水盒的水变少或忘记及时加水，将不会继续散发蒸汽，从而导致加热效果不佳。 请将加水盒安装到位。
所有烘烤加热	烘烤效果不佳， 烘烤颜色不均匀	<ul style="list-style-type: none"> 烘烤效果可能因室温、形状、数量、尺寸、初始温度、电源电压而有所差异，请边观察边加热。 面团尺寸不一致时可能会烘烤不均匀。请保持面团大小一致。 担心烘烤不均匀时，请在加热过程中更换食物的正反和烤盘的上下层位置。此外，在部分食物上裹上锡纸可以提升加热效果。 * 请当心烧伤，戴上连指手套取出烤盘。请将锡纸卷在烤盘边缘，以防加热期间被热风吹飞。（锡纸被热风吹飞并粘到炉内表面时可能导致故障） 受蛋糕模具和条件等影响，即使依照配方所示温度加热也可能效果不佳。请尝试将温度设置为高于或低于配方温度10至20℃。
发酵	发酵效果不佳	<ul style="list-style-type: none"> 发酵条件因室温、面团的温度、酵母菌的类型、原料配方等而有差异。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，请注意边观察状态边喷上一些水雾。
烤吐司	烘烤颜色有深有浅	<ul style="list-style-type: none"> 调节烹饪效果，烤制淡色时请将其设定为“小火”；烤制深色时请将其设定为“大火”。 烤制颜色可能因长条面包的厚度、尺寸、配方、面包类型、含水量、室内温度、炉内温度、翻面时机等而有所差异。 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。

项目		遇到此种情况时	应对方法
小点心	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"> 在打发时碗和打泡器内附有水分或油时，则很难起泡。 请使用没有水分或油的碗。
		面质粗糙，呈粗粉状	<ul style="list-style-type: none"> 是否筛粉？ 筛粉后可以去除灰尘，还可以让空气进入面粉。 是否调和、搅拌了面粉？
		中心部分下沉	<ul style="list-style-type: none"> 是否对鸡蛋打发过度？
		烘烤颜色有深有浅	<ul style="list-style-type: none"> 烘烤效果可能因材料、蛋糕类型等不同而有所差异。 请边观察边烘烤。
	戚风蛋糕	蓬松效果不佳	<ul style="list-style-type: none"> 将蛋白打发到起泡状态。一直打发到倒置碗也不会掉下来的状态。 蛋清冷却后起泡效果会更好。
		蛋糕中间很多小洞	<ul style="list-style-type: none"> 可能是在将面团倒入模具时进入了空气。 请将面团一次性从高处倒入模具。 使用的是铝制模具？
	泡芙	蓬松效果不佳	<ul style="list-style-type: none"> 分量是否合适？ 制作面团时，微波加热时间是否正确？
	饼干曲奇	烘烤颜色不均匀	<ul style="list-style-type: none"> 面团的厚度和尺寸是否均匀？
	面包	黄油卷面包	蓬松效果不佳，很硬
烘烤颜色不均匀			<ul style="list-style-type: none"> 每个面包的大小是否一致？请准备大小均匀的面包。
法式面包		制作效果不佳	<ul style="list-style-type: none"> 请参考料理集第268页“法式面包制作技巧”的内容。
食品烘烤	酪奶汁干酪菜	烘烤颜色不均	<ul style="list-style-type: none"> 烘烤颜色因奶酪类型而有所差异。 请边观察边加热。

委托维修前

以下情况并非故障。

现象	原因（处理方法）
将电源插头插入插座后仍不显示任何内容	<ul style="list-style-type: none"> 在关闭炉门的状态下，仅将电源插头插入插座不会通电，开关炉门一次，即会显示通电状态。
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。
用烘烤等加热管加热时，连续发出POKOPOKO声或POKON声	<ul style="list-style-type: none"> 这是热收缩时炉门壁面和烤盘的声音。
微波烹饪开始时和烹饪期间，连续出现GI声	<ul style="list-style-type: none"> 这是微波烹饪时的操作音。
烹饪时、烹饪后，声音（风扇）时有时无，烹饪期间此声音还会加大	<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，冷却风扇旋转期间“冷却中”会闪烁显示。 冷却风扇运转时，请勿拔下电源插头。
即使按键也无反应，无任何显示	<ul style="list-style-type: none"> 为了节能，打开炉门后超过2分钟时，电源会自动关闭。（请打开炉门，待电源通电后再进行操作）
烹饪结束后，每隔1分钟、3分钟、5分钟就会鸣响	<ul style="list-style-type: none"> 烹饪完成后，如未及时取出炉内食物，则会有鸣叫声提示。请打开炉门或按下【取消】键。
不出蒸汽 加水盒中的水不减少	<ul style="list-style-type: none"> 往加水盒内倒水后，是否将加水盒正确安装到主机上？ 烘烤加热时，即使有蒸汽也是肉眼看不到的。 使用蒸汽发酵时，室温和设定温度的温差较小时，可能无法产生充足的蒸汽。介意干燥时，请包裹保鲜膜、湿抹布或喷水雾。 菜单不同，则加水盒内的水的减少也许会有差异，可能只会减少很少的水。
蒸汽烹饪期间发出juwa、bush、shuwa、bushubushu等声音	<ul style="list-style-type: none"> 这是通过蒸汽加热管加热的水蒸发时的声音，并不是故障。 开始使用后不久可能会出现声音特别大的情况。
炉门起雾	<ul style="list-style-type: none"> 烹饪期间和烹饪后炉门玻璃可能会起雾。 大概过2小时后会自动消失。 进行炉内干烧、除味操作，则30分钟左右后会消失。（第22页）。
烹饪后， 炉内和炉门内侧附有水滴 水滴掉落 炉内有水堆积	<ul style="list-style-type: none"> 因改善烹饪性能，增强炉内的密闭性，即便不是蒸汽烹饪模式，从食物冒出的水蒸汽也会附着在炉内和炉门上。 水滴冷却后，请务必每次用干布进行擦拭后晾干。（第54页） 此外，放置面不稳或者倾斜时，水滴容易滴落。 请将其放置于强度足够的水平面上。
打开炉门后 炉灯不亮灯	<ul style="list-style-type: none"> 是否将其设定为“开门时，炉灯不亮灯”？ 请参考第16页的【炉灯亮灯、熄灯设定】重新设定。
炉门和主机之间蒸汽泄漏	<ul style="list-style-type: none"> 根据蒸汽量或室温，可能出现蒸汽泄漏的情况，但这不会影响烹饪等性能。此外，使用微波烹饪时不会产生微波泄漏问题。
冒烟、散发异味	<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。 是否进行了炉内干烧和除味操作？（第22页） 炉内或炉门是否有污垢？
蒸汽出气口有白色粉末和水状物品出现	<ul style="list-style-type: none"> 白色粉末是自来水中含有的镁、钙等矿物成分，对身体无害。（第10页、第54页）
有时无法设定为260℃以上	<ul style="list-style-type: none"> 炉内很热时，为保护电气部件，烘烤模式下无法设定为260℃以上，过热水蒸汽、组合烹饪模式下无法设定为300℃。
预热期间设定被取消 （或电源断开）	<ul style="list-style-type: none"> 烘烤、过热水蒸汽、组合烹饪模式下预热结束后会保持预热一定时间，但期间不做任何操作时，蜂鸣器会响起，设定会被取消。 之后不久电源会自动断开。（第44页、第50页）

现象	原因（处理方法）
烹饪途中突然停止	<ul style="list-style-type: none"> • 是否在加热途中打开炉门？请关好炉门后按下【开始】键。 • 加热途中有需要操作的自动烹饪菜单时，蜂鸣器会响五声发出通知。请打开炉门进行操作，并在关闭炉门后按下【开始】键。
炉内达不到设定温度	<ul style="list-style-type: none"> • 炉内为空的状态下，采用热电温度计方法对中心部位的温度进行测量（依据JIS测量方法）。通过市面上销售的烘烤温度计测量时，与JIS测量方法相比，更难追踪温度，因此需要一定时间达到设定温度。 • 做菜时请使用附册菜谱的温度作为参考。
烹饪期间冒出火花	<ul style="list-style-type: none"> • 是否使用了附属的烤盘、深盘？不可在微波内使用烤盘、深盘。 • 使用微波菜单模式下，是否使用了金属容器、金属网、金属棒？ • 使用金粉、银粉、金箔、银箔的容器可能会有火花飞溅。 • 炉内是否有污垢？微波可能集中于污垢部位后导致火花飞溅。请将污垢擦拭干净。（第54页、第55页）
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、连续解热、少许加热等时，为保护电气部件，可能会降低输出功率。请继续加热或隔一定时间后使用。

委托维修前请检查以下内容。

现象	原因（处理方法）
完全不工作	<ul style="list-style-type: none"> • 是否停电了？ • 电源插头是否断开？ • 家里的保险丝或断路器是否断开？ • 请打开/关闭炉门并在显示触摸屏的状态操作按键。 • 途中打开/关闭炉门后是否忘记按下“开始”键？ • 是否初始化？显示“已完成初始化。”后，请暂且拔下电源插头后再次插入插座并打开/关闭炉门。
按下“加热”键后也不加热	<ul style="list-style-type: none"> • 显示部位是否显示 加热 画面以外的内容？ • 关闭炉门后经过1分钟也不开始加热。 （请暂且打开/关闭炉门后按下按键）
【自动加热】（使用红外传感器的微波加热（第22页））模式下无法加热	<ul style="list-style-type: none"> • 是否显示了【注意高温】？ （部分菜单在炉内高温的状态下无法开始。请打开炉门，待炉内温度冷却后，在【注意高温】显示消失后操作按键） • 是否显示的演示模式？ 请参考第64页的显示【演示】的内容解除此模式。
蜂鸣器不响	<ul style="list-style-type: none"> • 是否设定为消除蜂鸣声？ 请参考第16页的【蜂鸣声关闭和恢复方法】重新设定。
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、保鲜膜、附件等） • 是否在炉内高温的状态下进行烹饪？（请等到炉内温度冷却为止） • 烹饪食物的分量是否合适？ • 炉内的上面和底部是否有污垢？ • 是否选择了正确的菜单模式开始烹饪？ • 烹饪效果不佳时，请参考（第58~61页）的内容。
触摸屏没有反应	<ul style="list-style-type: none"> • 关闭炉门，稍等片刻后再进行操作。 （为防止误操作，关闭炉门后立刻按按键会无反应） • 用指甲触摸无效。请用指腹进行触摸操作。 • 是否在戴了手套、创口贴的状态下进行的操作？ 请直接用指腹操作触摸屏。 • 触摸屏幕上是否有水滴或脏污附着？ • 是否用2根以上的手指同时触摸？
有时按“开始”键无反应	<ul style="list-style-type: none"> • 关闭炉门，稍等片刻后再进行操作。 （为防止误操作，关闭炉门后立刻按按键会无反应）
断路器断开	<ul style="list-style-type: none"> • 是否使用了超出家用电器容量（与电力公司的协议容量A）的电器产品？请关闭其它没必要的电气产品的电源，恢复断路器后重新使用。

显示以下内容时

显示例子	理由（原因）、处理方法	显示例子	理由（原因）、处理方法
	<p>注意高温 闪烁</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 加热管加热结束后，提示炉内高温。 ● 炉内冷却的显示消失（约15~20分钟）。（炉内冷却之前按下“取消”键或设定其它菜单，则显示会消失） <p>【处理方法】</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 打开炉门后冷却速度更快。 ● 显示期间也可以使用加热管加热和手动微波加热。 <p>但加热管加热时可能无法设定为260℃以上。 炉内高温时，请当心烫伤和所用容器。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 自动加热、解冻和发酵等模式下部分菜单会显示炉内高温时无法顺利烹饪、使用红外传感器，因此请等待炉内温度下降。（※1） <hr/> <p>冷却中 闪烁</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 加热结束后，为冷却电气部件，会提示风扇正在旋转。（风扇会发出声音，但并不加热） <p>【处理方法】</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 显示期间也可以使用。（但炉内高温时请参考上述※1） 		<p>烹饪期间 加水 闪烁</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 显示加水盒中无水、加水盒未安装好。 <p>【处理方法】</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 烹饪暂停时，向加水盒加水并在安装后按下“开始”键。 ● 不暂停时，请向加水盒加水并安装好。稍等片刻，则“加水”显示会消失，直接继续烹饪即可。 ● 有水时请将加水盒安装到位。
	<p>烹饪期间显示</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 主机内部难以冷却且内部检测到温度异常时，可能会停止运行。 <p>【处理方法】</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 请按下“取消”键并确认主机周围和入排气口是否堵塞后使用。 → 请参考第55页“入排气口” 		<p>烹饪期间显示</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 未牢固关闭炉门时显示。未加热。 <p>【处理方法】</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 请清除炉门和主机之间夹着的物品、附着物品（布和食物残渣等）。请切实关闭炉门并按下“开始”键。
	<p>显示错误“H00”（00为两位数字）</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 产品可能发生故障。 <p>【处理方法】</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 按下“取消”键，则显示会消失。（也有不会消失的编号） 反复显示时，可能发生故障。请告知销售店铺或东芝生活家电咨询中心错误代码。 		<p>演示 显示</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 用于店铺展示的演示模式。（按下按键也不会开始加热） <p>【处理方法】</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 重复以下操作2次，则解除此模式。按下“取消”键指导响起哔哔和buza声（约3秒）后按下“取消”键。 <p>[解除演示模式后，演示显示会消失。]</p>

保修和售后服务

请务必仔细阅读

对维修、使用、自清洁、部件购买有疑问时

请咨询购买本品的销售店铺或“东芝生活家电咨询中心”（参考上述内容）。

保修卡（随附）

- 在本东芝微蒸烤一体机中另行随附保修卡。
- 请务必确认已填写“购买日期、销售店铺名称”后从销售店铺领取保修卡。
- 东芝微蒸烤一体机的保修期为自购买之日起1年。但振荡热管保修期为2年。其它请参考保修卡。
- 保修期间发生故障时，根据保修卡的内容，将免费维修。单并非免费更换产品。

维修性能部件的持有期限

- 微蒸烤一体机的维修性能部件持有期限为制造结束后8年。
- 维修性能部件是指因维持其产品性能所需的部件。

关于部件

- 如无特别要求，因维修而拆掉的部件将由本公司保管。
- 维修时可能使用符合本公司品质标准的二手部件。

委托维修时

- 请查询第58~64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。

■ 保修期间

- 由销售店铺按保修卡规定维修。此外，维修时请出示保修卡。
※用于一般家用以外（如搭载于业务用、车辆、船舶上）时，修复故障和损伤将收取费用。

■ 保修期外

- 若维修后可使用，则根据需求有偿维修。

■ 维修费用构成

维修费用由技术费、部件费、上门服务费等构成。	
技术费	用于正常修复故障产品的费用。
部件费	用于维修的部件费用。
上门服务费	将技术人员派遣到故障产品场所的费用。

上门维修

■ 需填写的内容

商品名称：	微蒸烤一体机
型号：	ER-XD7001CNW
购买日期：	年 月 日
故障情况：	尽量详细填写
地址：	请一并告知附近的标志性物品等
姓名：	电话号码：
希望上门日期：	
便利签*	电话号码

*填写购买店铺名称，则更便于上门服务。

废弃时的须知事项

废弃时请依据您所居住地区的规定。

遇到此情况时

显示以下内容时保修和售后服务

规格

电源	AC220V 50 Hz		
额定消耗电力	微波炉1430W, 加热管加热1430W		
高频输出功率	1000W ^{*1} 、600W、500W、200W相当、100W相当 切换输出功率		
振动频率	2450MHz		
加热管	热风1410W、烧烤1100W、蒸汽1000W		
定温加热范围	100~300、350℃ ^{*2} 、低温蒸(35~95℃ ^{*3})、发酵(30、35、40、45℃)、蒸汽发酵(30、35、40、45℃)		
外形尺寸	498(宽)×399(深)×396(高) mm		
炉内有效尺寸	394(宽)×314(深)×232(高) mm		
质量(重量)	约21kg	炉内总容量	30L
定时器时限	微波1000W: 5分钟 蒸汽、低温蒸、蒸汽微波: 30分钟 微波600W、微波500W: 20分钟, 烧烤: 30分钟 微波200W、微波100W、发酵: 10小时、蒸汽发酵: 90分钟 烘烤(100~250℃): 90分钟 烘烤(260~300℃、350℃): 60分钟 过热水蒸汽、组合烹饪: 60分钟		

※1 额定高频输出功率1000W是短时高输出功能(最长5分钟), 额定连续高频输出功率为600W。自动切换到600W。

※2 温度的测量方法是在将烤盘放入炉内下层, 然后测量烤盘中心位置的黑色铝(模拟载荷)的温度。

- 实际使用时的耗电量会因使用次数和使用时间、食物分量、环境温度等发生变化, 仅供参考。
- 将电源插头查到插座并在炉门关闭的状态下, 现实部位熄灭时的耗电为“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。

请务必检查长年使用的微波炉



爱心检查

是否有这样的症状?

- 电源线和电源插头异常高温。
- 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。
- 炉内盖子和墙面上有污垢, 冒出火花或烟雾。
- 有其它异常、故障。

停止使用

为防止故障和事故, 请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。)

K040740100-T

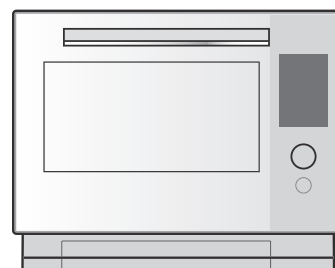
TOSHIBA

东芝微蒸烤一体机〈家用〉

使用说明书

型号

ER-XD7001CNW



感谢购买微波烤箱。

- 为正确安全使用本产品，请仔细阅读本使用说明书。
- 使用前请务必阅读“安全注意事项”（第2~8页）。
- 阅读后，请与保修卡一起妥善保管。

附保修卡

中国国内专用