

# 使用说明书

## スチームオーブン 蒸烤箱

ER-E200A

使用产品前请仔细阅读本使用说明书，  
并请妥善保管。



**TOSHIBA**

# 知って安心！よくあるご質問 *check!*

## 水カセット の使用方法

06ページ



## 操作部 の使いかた

07ページ



## 庫内の脱臭

23ページ



## お願い

### 使える 容器

調理前にご使用の容器がスチームオープンに適しているかをご確認ください。  
金属製、耐熱ガラスの容器、または、耐熱性のある陶器を使用して下さい。  
プラスチック製の容器は変形するおそれがあるため使用しないで下さい。



### スチームに注意する

扉を開けるときは蒸気に注意し、少し扉を開けて待ってから調理物を取り出して下さい。

### 給水カセットの水を捨てる

雑菌の繁殖を防ぐため、給水カセットの水はご使用のたびに捨てて下さい。

### 水垢の落とし方



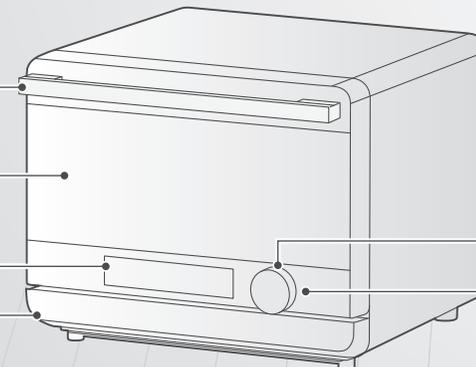
庫内の水垢を取るときはクエン酸を使用して下さい。  
酢や酢入りの洗剤は庫内の腐食の原因になるため使用しないで下さい。

ハンドル

ガラス窓

表示部

水カセット



ダイヤル

操作部

## 客户经常询问的问题

check!

### 水箱使用的方法



第6页

### 控制面板的使用方法



第7页

### 腔体除味的方法



第23页

## 温馨提示

烹饪前 建议器皿	请您务必检查清楚烹调器具是否适用于蒸烤箱。 建议使用宽口的耐热陶瓷或玻璃器皿；塑料容器容易变形，请勿使用。
小心蒸汽扑脸	在打开炉门瞬间，注意热气，请先小角度打开炉门。
清理水箱积水	每次使用后，要倒掉水箱里的水，以免滋生细菌哦。
清理水垢	只可使用含柠檬酸的除垢剂或除垢片清理水垢， 用醋或含醋的清洁剂清理会侵蚀机器哦。

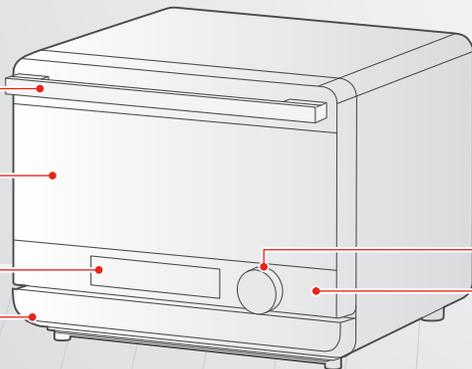


门把手

观察窗

显示屏

水箱



调节旋钮

控制面板

# 目录

尊敬的用户：

承蒙惠购东芝产品，谨在此致以诚挚谢意！

为了您正确使用本产品，请在产品安装和使用前仔细阅读本说明书，并妥善保管以供日后参考。

您所使用的东芝产品，需要定期进行清洗与保养。如果不能得到正确的清洗与保养，其故障率将增加且适用寿命大为缩减。

请您每年定期与东芝当地服务网点或直接与我司联系，我司将指派专业人员给您提供有偿的检查和保养服务。

お客様：

弊社の製品をご利用頂きありがとうございます。

本製品を正しく使って頂く為に、設置とお使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり、後日参考の為に大切に保管しておいてください。

ご利用するこの製品について、定期的に清掃とメンテナンスを行う必要があります。正しく清掃、メンテナンスをされていないと、故障率が上がり、製品の寿命が大幅に短縮する可能性があります。

毎年定期的に現地の東芝アフターサービス、または直接弊社へご連絡ください。専門業者による有料のチェックとメンテナンスサービスを提供致します。

## 重要的安全说明

开箱检查	01
安全注意事项	01

## 产品简介

结构说明	05
附件清单	05
水箱介绍	06
水箱使用	06
控制面板	07

## 使用说明

首次使用	08
蒸汽	09
过热水蒸气	10
风炉烤	12
空气炸	14
自动菜单	16
自动菜单指引	17
稳火慢炖	19
大汽快蒸	20
发酵	21
杀菌消毒	22

## 清洁保养

日常清洁	23
腔体除味	23
CLE清洁提醒	24
除垢	24

使用前

使用方法

遇到困难时

## 服务指南

产品参数 .....	26
中国RoHS有害物质说明 .....	27
食品接触材料信息 .....	28
维修服务内容 .....	29
售后服务 .....	29
以换代修服务指南 .....	30
产品保修卡 .....	31

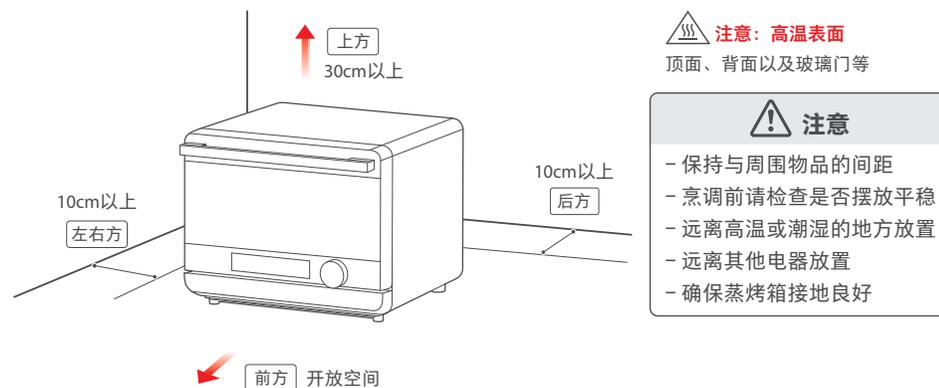
## 开箱检查

打开包装，请检查以下内容

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

## 蒸烤箱摆放

应将蒸烤箱放置在干燥的环境中，不可在室外使用本产品。为避免产品工作中油烟污染家具或发热引起火灾，产品要和墙壁、橱柜保留一定距离。严禁将蒸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。



## 安全注意事项

- 使用前，请仔细阅读相关标识标注，并严格遵守重要的安全说明。
- 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。
- 图标、图示符号目的是帮助用户理解，可能与实物有所差异。
- 请仔细阅读并妥善保管以供将来参考。

## 标示符号的说明



警告

表示可能会导致死亡或重伤的安全事项



注意

表示可能会导致轻伤或财产损害的安全事项



禁止

表示禁止和不可以做的事项

具体的禁止内容标示在图示符号中或在其附近用图画或文字说明。



强制

表示强制的，务必遵守的事项

具体的强制内容标示在图示符号中或在其附近用图画或文字说明。



温馨提示

表示可能影响使用体验的其他事

## 环境方面注意事项

-  **不要接近易燃、不耐热的物体**  
 远离地毯、桌布、窗帘或者不耐热的家具、墙壁，因为会因受热变形、变焦。

## 使用方面注意事项

- 使用前，必须将包装材料全部取下**  
 如果不取下包装，工作过程中会导致打火，火灾，烧伤等。
- 使用前，请检查所用烹调器皿是否适用于产品**，建议使用耐高温的玻璃、陶瓷或金属容器盛装食物。
- 由于工作电流大，请使用专用插座**  
 请不要与其他耗电量大的电器（特别是空调、取暖器等）共用插座，以免造成电路过载，引起火灾。
- 请不要用作烹饪以外的目的。
- 电压太低或不稳定可能导致此产品不能正常启动，请及时拔掉电源插头。如果使用，建议安装稳压器。
- 包装用的大胶袋不要放到幼儿能接触到的地方**  
 或废弃如果套到头上，会使人窒息。
- 电源线、插头，不要接近排气口、外罩、温度过高或潮湿的地方，以免电源线老化，造成危险。
- 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。

## 使用方面注意事项

- 电源插头从插座拔出时，应拿着电源插头拔**  
 如果拿着电源线拔，破损的电源线会引起漏电、火灾的情况发生。
- 长时间不使用的時候，应拔下电源插座上的插头，避免因绝缘橡胶线老化而引起漏电、火灾的情况发生。
- 在插入电源插头前，请用干布将插头金属插片上附着的灰尘擦去。
- 禁止将金属或异物，如铁丝、手指等伸入烤箱的吸气口、排气口、百叶窗**  
 可能导致触电，受伤。假如不慎有异物插入产品，请拔掉电源插头，联系我司维修客服中心。
- 只能使用为该产品推荐的温度传感探头。
- 产品各排气孔必须保持畅通，外罩严禁压盖其他物品。
- 不能将任何异物塞入炉门连锁开关。
- 禁止油炸食物**  
 切勿用产品油炸食物，以防发生火灾。
- 小心开关门**  
**警告** 如果产品炉门或门封已损坏，则不得再使用，直到经有资格的维修人员修好为止。
- 高温表面，防止烫伤**  
 产品在使用期间会发热。注意避免接触产品内的发热单元。  
**警告** 在使用时可触及部分可能会发热，儿童应远离，器具工作期间，某些表面的温度很高。贴有“高温表面”  标志的表面在使用过程中会变烫。
- 不能使用蒸汽清洁器。
- 如发现烟雾，应关掉器具开关或拔掉电源插头，并保持炉门关闭，以抑制火焰蔓延**  
 器具不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。
- 使用完毕后，请务必及时拔出电源插头，不要将其靠近火源或浸入水中；不要将电源线和插头直接放在外罩上面，以防外罩余热损坏电源线。
- 严禁敲打此产品。
- 本产品专为家庭加热及烹调食物而设计，不适合其他工、商等用途。
- 不要在外罩上放物品**  
 产品外罩不要放置食物、物品，很危险。物品会因为受热而变形，烧焦，着火。金属物品，如刀、叉、勺和盖可能会变热。
- 器具不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。
- 器具不得浸入水中。
- 烹调中不要拔掉插头**  
 如果拔掉插头会产生火花，火灾，触电等。
- 端取食物请小心，器皿不要碰撞腔体、门体玻璃。
- 加热汤、饮料等流体食物需注意**  
 加热饮料会导致延迟喷溅沸腾，因此取出时必须小心谨慎。奶瓶和婴儿食品罐应该经过搅拌或摇动，喂食前应检查瓶内食物的温度，避免烫伤。
- 待冷却后进行一定的清洗。
- 必须经常清洗炉腔内留下的污垢，以免影响加热效果。



警告

## 使用方面注意事项

### ● 摆放在小孩触摸不到的地方

只有在已经提供充分的指导以致于儿童能够采用安全的方法使用产品，并且明白不正确的使用会造成危险时，才能允许儿童

在无人监控的情况下使用产品。当器具以组合模式工作，因温度升高，儿童必须在成人的监督下使用。

## 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。

**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。

### ● 严禁非专业人员拆修此产品，否则将可能导致危险发生

## 清洁保养注意事项

### ● 可用蘸有软性洗涤剂(如洗洁精)的布块擦拭外壳，再用湿布擦干净，最后用干布擦干，严禁使用钢丝刷等硬物擦拭产品。请勿清洁炉门安全锁系统

**警告** 不要使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洁炉门玻璃，以免造成门玻璃表面擦伤，擦伤可能导致玻璃粉碎。

### ● 经常保持炉门与炉身接合处清洁。

● 煮食过程中产生的油脂会腐蚀炉腔、影响加热效果，从而改变食物的味道。因此使用后请及时清洁炉腔。

● 常用温水清洗附件。注意在长时间烹饪后，不要用冷水立即清洁。

● 请勿用不良清洗剂及带有腐蚀性、挥发性的化学溶剂擦拭炉身，以免炉身受损。

# 产品简介

## 结构说明



温馨提示

使用产品前请先了解以下内容，以便您快速掌握产品使用

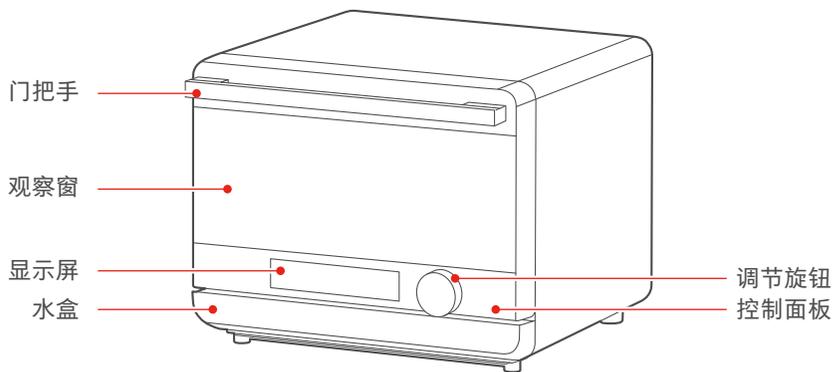
由于我们的产品不断的升级，如实物与下图存在差异，请以实物为准。此产品为桌面式产品，禁止用作嵌入式。



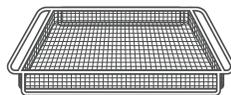
注意：高温表面

高温警示

\* 加热时注意防烫，请勿触摸



## 附件清单



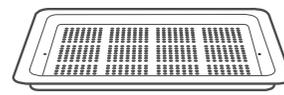
炸篮

空气炸、风炉烤以及过热水蒸气烹饪可使用此附件，置于腔体卡槽使用



烤盘

用于烤油脂类食物或接食物残渣，置于腔体卡槽使用



蒸盘

蒸汽烹饪情况下使用，置于腔体卡槽使用  
(注意将蒸盘放置在炉腔下方第一层)

使用前

使用方法

遇到困难时

## 水箱介绍



注意

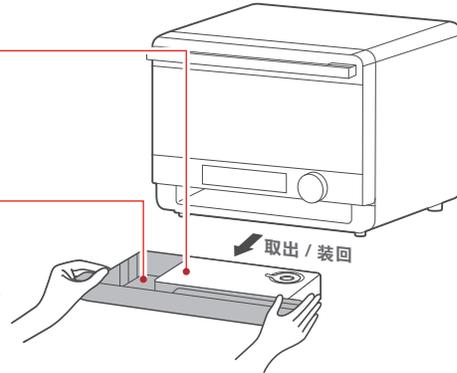
1. 水箱缺水时水泵会发出类似蜂鸣的提示音，提示机器需供水，此时请及时将水箱加满水；若水箱一直处于缺水状态，蜂鸣一段时间后，机器会暂停工作，并发出【滴滴】提示音，同时屏幕显示【需供水】。
2. 请将水箱推到位，听到咔嚓一声后即推到位。

### 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，净水盒接水后请盖紧水盒盖，否则水盒倾斜会产生漏水。

### 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。

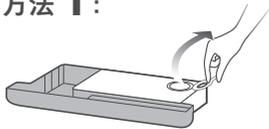


## 水箱使用

水盒加入常温纯净水（温度不超过40℃），以免产生水垢影响机器使用寿命。

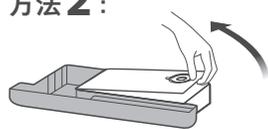
### 净水盒加水方式:

#### 方法 1:



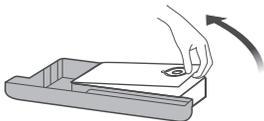
揭开胶圈加入常温纯净水。

#### 方法 2:

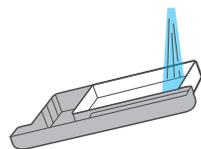


打开水盒盖加入常温纯净水。

### 水盒清洗方式:



1. 取出水盒，揭开净水盒盖，倒掉废水和剩余的水。



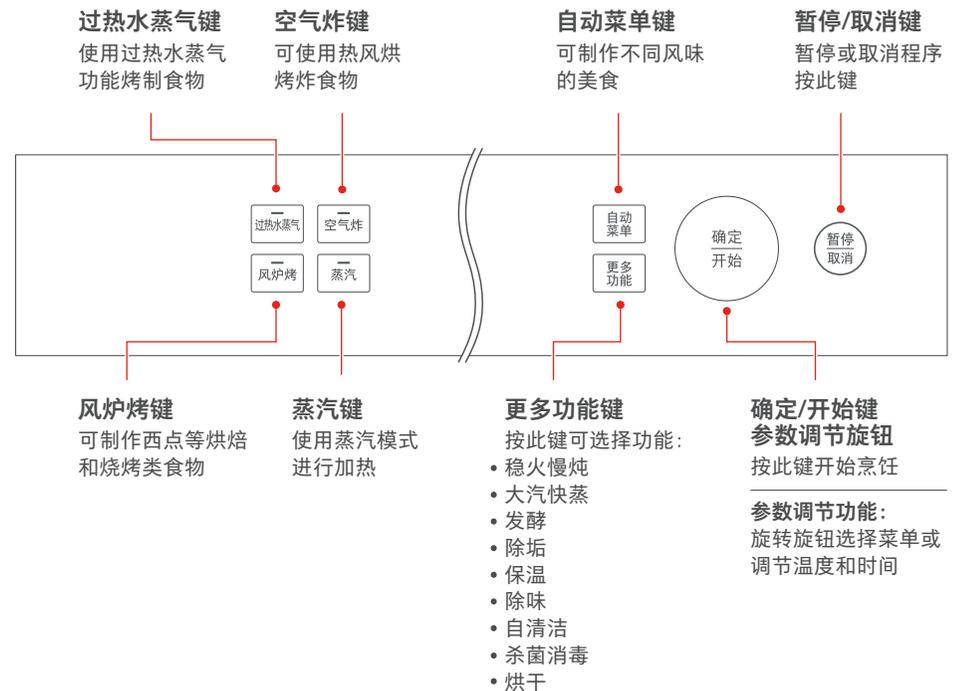
2. 用净水冲洗清洁水盒内部。
3. 晾干后，净水盒盖上盖子放回水盒槽。

## 控制面板

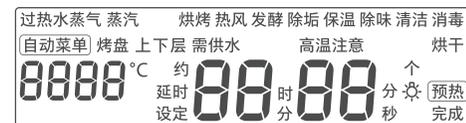


注意

1. 初始上电显示“0”，蜂鸣器叫一声，程序进入待机状态。
2. 待机状态下，一段时间内无操作或按【暂停/取消】键进入省电模式，按任意键或拉门取消。
3. 选择【更多功能】时，所选择的功能显示屏为常亮状态，非选择的功能显示屏为半亮状态。



## 显示屏指引



过热水蒸气/蒸汽/烘烤/热风/.../自动菜单:

使用对应功能时显示

烤盘/上下层: 需要烤盘或放置上下层时显示提醒

高温注意: 腔体温度高于所选温度时对应显示

预热: 腔体预热时对应显示

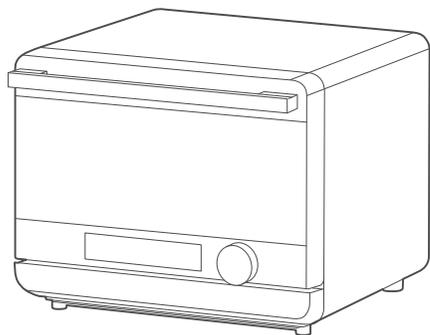
°C: 调节温度时显示

时/分/秒: 调节时间时显示

完成: 工作完成时对应显示

# 使用说明

## 首次使用



**空烧提示：**首次使用需空烧10-15分钟，以去除腔体内的油层。

### 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**风炉烤**键，旋转旋钮选择**230℃**，选择时间后，按**确定/开始**键开始工作。

**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，严禁将蒸烤箱放置在易燃物或热源附近使用，应注意远离窗帘等类似物品，以防造成火灾。
- 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。

## 蒸汽



注意

1. 工作过程中可旋转旋钮调整时间。
2. 由于腔体具有一定的密闭性，使用蒸汽功能后，会产生一定量的积水，建议清洁炉腔冷凝水。若未清洁，使用其他功能时会出现蒸汽属正常现象。
3. 烹饪结束后腔体内残留有积水属于正常现象，建议及时清理。
4. 工作前请把水箱加满纯净水，工作过程抽水声为水泵间歇性工作产生，属正常现象。
5. 启动时若腔体温度高于所选温度，显示屏显示“高温注意”“F-01”，可按【暂停/取消】键取消显示，建议待腔体冷却后再使用该功能，打开门降温更快哦~

- 1 按**蒸汽**键，按**确定/开始**选定功能；



- 2 旋转**旋钮**调整温度，按**确定/开始**选定温度；  
注：温度范围：50-130℃



- 3 旋转**旋钮**调整温度；  
注：最大烹饪时间：90分钟



- 4 按**确定/开始**键开始烹饪。



## 过热水蒸气

### 无预热设定



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。

- 1** 按过热水蒸气键1次，  
按**确定/开始**选定功能；



- 2** 旋转**旋钮**调整温度，  
按**确定/开始**选定温度；  
注：温度范围：100-230°C



- 3** 旋转**旋钮**调整时间；  
注：最大烹饪时间：90分钟



- 4** 按**确定/开始**键开始烹饪。



### 有预热设定



注意

1. 预热是为了使炉腔的温度达到烘烤烹饪的初始温度，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。
3. 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。
4. 工作前请把水盒加满纯净水。
5. 加热过程可调整食物摆放位置或搅拌，食物加热更均匀。
6. 工作过程中可旋转旋钮调整时间。

- 1** 按过热水蒸气键2次，  
按**确定/开始**选定功能；



- 2** 旋转**旋钮**调整预热温度，  
按**确定/开始**开始预热；  
注：温度范围：100-230°C



- 3** 预热结束后，拉门放入食物，  
温度默认为预热完成温度，  
旋转**旋钮**调整时间；  
注：最大烹饪时间：90分钟



- 4** 按**确定/开始**键开始烹饪。



## 风炉烤

### 无预热设定

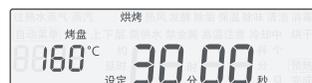


1. 上下烤管双动力同时发热，适用于双面烘烤单层食物。
2. 烹饪过程中可翻转食物，以便使烹饪效果更佳。
3. 工作过程中可旋转旋钮调整时间。

- 1 按**风炉烤**键1次，  
按**确定/开始**选定功能；



- 2 旋转**旋钮**调整温度，  
按**确定/开始**选定温度；  
注：温度范围：50-230°C



- 3 旋转**旋钮**调整时间；  
注：最大烹饪时间：2小时



- 4 按**确定/开始**键开始烹饪。



### 有预热设定



1. 预热是为了使炉腔的温度达到烘烤烹饪的初始温度，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。
3. 上下烤管双动力同时发热，适用于双面烘烤单层食物。
4. 烹饪过程中可翻转食物，以便使烹饪效果更佳。
5. 工作过程中可旋转旋钮调整时间。

- 1 按**风炉烤**键2次，  
按**确定/开始**选定功能；



- 2 旋转**旋钮**调整预热温度，  
按**确定/开始**开始预热；  
注：温度范围：50-230°C



- 3 预热结束后，拉门放入食物，  
温度默认为预热完成温度，  
旋转**旋钮**调整时间；  
注：最大烹饪时间：2小时



- 4 按**确定/开始**键开始烹饪。



## 空气炸

### 无预热设定



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，请使用炸篮附件。

- 1 按**空气炸**键1次，  
按**确定/开始**选定模式；



- 2 旋转**旋钮**调整温度，  
按**确定/开始**选定温度；  
注：温度范围：100-230°C



- 3 旋转**旋钮**调整时间；  
注：最大烹饪时间：90分钟



- 4 按**确定/开始**键开始烹饪。



### 有预热设定



1. 预热是为了使炉腔的温度达到炸烤的初始温度，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。
3. 烹饪过程中可翻转食物，以便使烹饪效果更佳。
4. 选择空气炸功能时，请使用炸篮附件。
5. 工作过程中可旋转旋钮调整时间。

- 1 按**空气炸**键2次，  
按**确定/开始**选定模式；



- 2 旋转**旋钮**调整预热温度，  
按**确定/开始**开始预热；  
注：温度范围：100-230°C



- 3 预热结束后，拉门放入食物，  
温度默认为预热完成温度，  
旋转**旋钮**调整时间；  
注：最大烹饪时间：90分钟



- 4 按**确定/开始**键开始烹饪。



## 自动菜单



注意

1. 工作过程中可旋转旋钮调整时间。
2. 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。
3. 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。
4. 工作前请把水盒加满纯净水，工作过程抽水声为水泵间歇性工作产生，属正常现象。

1 按**自动菜单**键；



2 旋转**旋钮**选择菜单号，  
按**确定/开始**选定菜单；



3 按**确定/开始**键开始烹饪。



## 自动菜单指引

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	清蒸柠檬鲈鱼	400g	8分20秒	蒸汽	是
02	蒜蓉开背虾	400g	7分30秒	大汽快蒸	/
03	日式茶碗蒸	600g	24分钟	大汽快蒸	/
04	蒸娃娃菜	500g	12分钟	大汽快蒸	/
05	豆腐蒸虾仁	200g	10分钟	大汽快蒸	/
06	蒸烧卖	12个	16分钟	大汽快蒸	/
07	蒸米饭	300g	45分钟	蒸汽	/
08	牛肉灌汤包	600g	20分钟	大汽快蒸	/
09	网红青团	300g	20分钟	蒸汽	/
10	炖燕窝	1500g	50分钟	蒸汽	/
11	三文鱼蒸饭	130g	8分钟	蒸汽	/
12	炸虾天妇罗	300g	15分钟	空气炸	/
13	香烤红薯	4个	60分钟	空气炸	/
14	避风塘风味脆皮鸡腿	480g	25分钟	空气炸	/
15	炸酥肉	300g	20分钟	空气炸	/
16	蜂蜜栗子	500g	20分钟	空气炸	/
17	炸鳕鱼排	300g	22分钟	空气炸	/
18	炸薯条	400g	30分钟	空气炸	/
19	减脂烤五花肉	200g	16分钟	过热水蒸气	是
20	蜜汁蒜香排骨	500g	28分钟	过热水蒸气	是
21	香烤鸡翅	600g	25分钟	风炉烤	是
22	迷迭香烤羊排	500g	40分钟	风炉烤	是

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	黑椒牛排	250g	20分钟	风炉烤	是
24	烤秋刀鱼	2条	15分钟	风炉烤	是
25	戚风蛋糕	8寸	60分钟	风炉烤	是
26	海鲜披萨	1个	15分钟	风炉烤	是
27	葡式蛋挞	12个	28分钟	风炉烤	是
28	香葱芝士曲奇	16个	20分钟	风炉烤	是
29	牛角面包	9个	21分钟	风炉烤	是
30	蔓越莓饼干	15个	24分钟	风炉烤	是

## 稳火慢炖



注意

1. 工作过程中可旋转旋钮调整时间。
2. 由于腔体具有一定的密闭性，使用蒸汽功能后，会产生一定量的积水，建议清洁炉腔冷凝水。若未清洁，使用其他功能时会出现蒸汽属正常现象。
3. 烹饪结束后腔体内残留有积水属于正常现象，建议及时清理。
4. 工作前请把水盒加满纯净水，工作过程抽水声为水泵间歇性工作产生，属正常现象。
5. 启动时若腔体温度高于所选温度，显示屏显示“高温注意”“F-01”，属于正常现象，可按【暂停/取消】键取消显示，建议待腔体冷却后再使用该功能，打开门降温更快哦~

- 1** 按**更多功能**键1次，按**确定/开始**键选定功能；



- 2** 旋转**旋钮**调整温度，按**确定/开始**选定温度；  
注：温度范围：35-100°C



- 3** 旋转**旋钮**调整时间；  
注：最大烹饪时间：5小时



- 4** 按**确定/开始**键开始烹饪。



## 大汽快蒸



注意

1. 工作过程中可旋转旋钮调整时间。
2. 由于腔体具有一定的密闭性，使用蒸汽功能后，会产生一定量的积水，建议清洁炉腔冷凝水。若未清洁，使用其他功能时会出现蒸汽属正常现象。
3. 烹饪结束后腔体内残留有积水属于正常现象，建议及时清理。
4. 工作前请把水盒加满纯净水，工作过程抽水声为水泵间歇性工作产生，属正常现象。
5. 启动时若腔体温度高于所选温度，显示屏显示“高温注意”“F-01”，属于正常现象，可按【暂停/取消】键取消显示，建议待腔体冷却后再使用该功能，打开门降温更快哦~

- 1** 按**更多功能**键2次，  
按**确定/开始**键选定功能；

按2次



- 2** 旋转**旋钮**调整时间；  
注：默认100°C，  
最大烹饪时间：60分钟



- 3** 按**确定/开始**键开始烹饪。



## 发酵



注意

1. 工作过程中可旋转旋钮调整时间。
2. 工作前请把水盒加满纯净水。
3. 启动时若腔体温度高于所选温度，显示屏显示“F-01”“高温注意”，属于正常现象，可按【暂停/取消】键取消显示，建议待腔体冷却后再使用该功能，打开门降温更快哦~
4. 可使用此功能发酵酸奶或进行面团发酵。

- 1** 按**更多功能**键，旋转**旋钮**  
选择**发酵**，按**确定/开始**键  
选定功能；



- 2** 旋转**旋钮**调整温度，  
按**确定/开始**键选定温度；  
注：温度范围：25-45°C



- 3** 旋转**旋钮**调整时间；  
注：最大工作时间：24小时



- 4** 按**确定/开始**键开始工作。



# 清洁保养

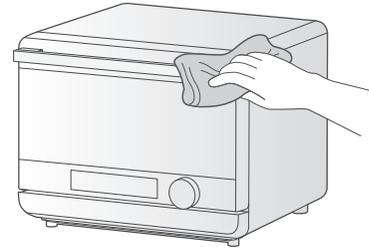
## 日常清洁



注意

1. 不要使用尖锐清洁工具、硬毛刷、钢丝刷和带腐蚀性清洁用品，以免损伤产品机身及配件。
2. 严禁将蒸烤箱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，先拔掉插头并等待蒸烤箱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烤架、蒸盘、炸篮在内的所有附件，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，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。按【更多功能】键，旋转旋钮选择清洁，按【确定/开始】键启动自清洁功能。
- 5 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【更多功能】键，旋转旋钮选择烘干，按【确定/开始】键启动烘干功能。



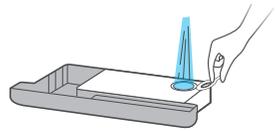
## 杀菌消毒



注意

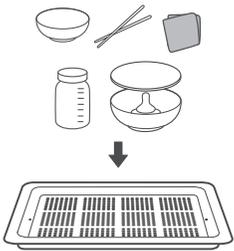
1. 请务必确认餐具的耐热温度高于130℃，同时确保净水盒已加满纯净水。
2. 蒸汽杀菌湿度大，杀菌完成后器皿表面潮湿属正常现象。

杀菌前准备工作：（使用前，请按以下指引操作）



### 餐具杀菌：

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

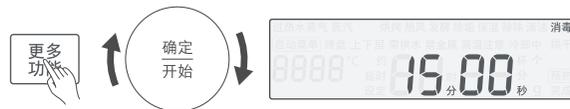


### 餐具/毛巾/抹布/奶瓶杀菌：

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盘上

## 杀菌功能设置：

- 1 按**更多功能**键，旋转旋钮选择**消毒**，按**确定/开始**键选定功能；



- 2 按**确定/开始**键开始杀菌。  
注：如需调整杀菌时间，可先选择旋钮调整后再启动。



## 腔体除味

- 1 按**更多功能**键，旋转旋钮选择**除味**，按**确定/开始**键选定功能；



- 2 按**确定/开始**键开始除味。  
注：如需调整除味时间，可先选择旋钮调整后再启动。



## CLE清洁提醒

- 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“CLE”。
- 2 可使用“除垢”功能进行除垢的清洁；详细操作见“除垢”介绍；使用该功能后，屏幕“CLE”清除。
- 3 如未进行清洁，待机状态会提醒显示“CLE”（仅作为信息提示），不影响其他功能的使用，可正常操作。



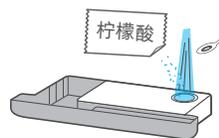
## 除垢



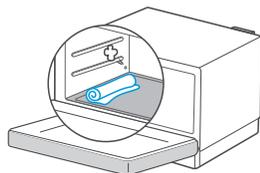
注意

1. 水垢清洁建议每个月进行1次。
2. 为了避免影响食物口感，建议定期启动除垢功能清除水垢。
3. 保养除垢过程一定要完整执行，不可中断，避免清洁不到位，下次使用时喷出水垢。
4. 保养除垢过程中除了换水以外，请保持水盒推到水盒座底部。
5. 使用完除垢后，建议启动蒸汽功能5分钟。

- 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。（请务必在水盒内加入10g食品级柠檬酸和纯净水并搅拌均匀，否则除垢无效。）



- 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。



### 3 PP1阶段: 分解水垢

按【更多功能】键，旋转旋钮选择除垢，再按【确定/开始】启动除垢功能，显示屏显示PP1。



### 4 PP2阶段: 清洁残留

待机器显示“PP2”，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纯净水，毛巾再次放在蒸汽出口下。



- 5 放好后按【确定/开始】继续清洁，直到程序结束。



# 服务指南

## 产品参数

型号	ER-E200A	蒸烤功率	1500W
额定电压/频率	220V~ 50Hz	外形尺寸 (mm)	410x470x325
最大蒸汽功率	1500W	炉腔尺寸 (mm)	350x300x200
烧烤功率	1300W		

执行标准号: GB4706.1-2005; GB4706.14-2008; GB4706.19-2008

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。

## 中国RoHS有害物质说明

零部件名称	中国RoHS管控物质或元素					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBBs)	多溴二苯醚 (PBDEs)
赠品烤盘+烤夹	○	○	○	○	○	○
照明灯	○	×	○	○	○	○
保险管组件	○	○	○	○	○	○
温控器	○	○	×	○	○	○
微动开关	○	○	×	○	○	○
导线	○	○	○	○	○	○
炉门组件	○	○	○	○	○	○
风扇组件	○	○	○	○	○	○
支架	○	○	○	○	○	○
炉脚	○	○	○	○	○	○
按钮/按键	○	○	○	○	○	○
垫片	○	○	○	○	○	○
电脑板	×	○	×	○	○	○
薄膜开关	○	○	○	○	○	○
触摸屏	○	○	○	○	○	○
腔体组件	○	○	○	○	○	○
底板	○	○	○	○	○	○
铰链组件	○	○	○	○	○	○
外罩	○	○	○	○	○	○
隔热板	○	○	○	○	○	○
烧烤架	○	○	○	○	○	○
支撑板	○	○	○	○	○	○
安装板组件	○	○	○	○	○	○
炉灯组件	○	○	○	○	○	○
控制面板屏蔽板	○	○	○	○	○	○
板	○	○	○	○	○	○
弹簧	○	○	○	○	○	○
紧销	○	○	○	○	○	○
扬声器	○	○	○	○	○	○
螺母/螺钉/螺母	○	○	○	○	○	○
支架	○	○	○	○	○	○
蒸汽发生器	○	○	○	○	○	○

### 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。

## 食品接触材料信息

请根据说明书要求正常使用本产品。

本产品食品接触用材料及部件符合GB 4806.1-2016、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	门体、内胆基材，涂层	GB 4806.9-2016/ GB 4806.10-2016	使用温度230℃
冷轧钢板基材/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/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		GB 4806.9-2016/ GB 4806.10-2016	使用温度230℃
搪瓷钢板基材/搪瓷涂层		GB 4806.9-2016/ 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

东芝产品严格遵照国家“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：

- 产品附件（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；
- 因不可抗拒力（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。



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

### 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

# TOSHIBA

## 产品保修卡

### 产品相关信息（用户填写）

用户姓名:	当地维修网点电话:
购买商品:	维修记录:
产品型号:	维修日期:
发票号码:	故障内容及处理情况:
购买日期:	维修单位:
产品编号:	维修人员签名:

### 服务承诺

产品如有故障，请与本公司的特约维修网点或客户服务中心联系

**全国服务热线：400-822-9088**

微波炉仅适用家庭使用，东芝产品实行整机包修三年包修期的起始日期以产品发票日期为准。

### 凡属下列情况之一的，不属包修范围

- 1、用户搬运和使用、保管和维护不当损坏/人为损坏；
- 2、经非本司指定维修部维修，或用户自行装拆、维修；
- 3、产品附件（如烤盘、烤架等）、印刷品（如说明书和开箱卡等）损坏；
- 4、使用非我公司产品标配的赠品和配件，造成损坏；
- 5、发票所载型号与维修产品型号不符或被涂改；
- 6、非家庭使用（如经营、商用、公司集体）的产品；
- 7、超出包修期；
- 8、无有效发票；
- 9、因不可抗力造成损坏。

本政策适用于在中华人民共和国境内（中国香港、中国澳门、中国台湾除外）销售使用的产品，消费者在指定区域外的地区使用，不能享受指定区域的“三包”政策。不属于包修范围内的产品，将提供收费维修服务，本公司客户服务中心仍热情为您服务。



用心致物

#DetailsMatter

服务热线: 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