

使用说明书

組込式スチームオーブンレンジ 嵌入式微波蒸汽烤箱

EB-T500BG

使用产品前请仔细阅读本使用说明书，
并请妥善保管。



TOSHIBA

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	04
安全注意事项	04
烹饪器皿选择	08

产品简介

结构说明	09
附件说明	09
控制面板介绍	10
功能指引	11
功能参数指引	12
一键快烤烹饪说明	14

使用说明

首次使用	15
水盒使用	16
微波	17
烘烤炸-预热	18
烘烤炸	19
过热水蒸气	20
三段风味烤	21
蒸汽-蒸汽预热	22
蒸汽	23
炖煮	24
多段烹饪	25
贴心功能	
恒温发酵	26
解冻	27
保温	28
速热	29
风干	30
预约	31
历史记录	33

重要的安全说明

为了安全请务必遵守

清洁功能	
杀菌消毒	34
烘干	35
保养	36
自清洁	37
系统设置	38
食谱	39

清洁保养

清洁小妙招	44
-------	----

服务指南

产品参数	45
中国RoHS	46
食品接触材料信息	47
产品安装说明	49
维修服务内容	52
售后服务	52
6年质保服务指南	53
产品保修卡	54

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。
- 炉门上的金属绝缘网孔是否弯曲或变形。
- 电源线有无破损松脱的现象。
- 请检查产品铭牌上所标识的数据是否与当地电网相符。

安全注意事项

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

使用前

使用方法

遇到困难时



警告

使用方面注意事项

- **小心烟雾出现**
如发现烟雾，应关掉器具开关或者拔掉电源插头，并保持炉门关闭，以抑制火焰蔓延。器具不能在外接定时器或独立遥控控制系统的方式下运行。
- 请不要用作烹饪以外的目的。
- **取下所有包装材料并远离婴幼儿**
包括包装袋、外罩膜、附件，以免工作过程发生火灾；并远离婴幼儿，防止误导导致窒息。
- **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、烧焦。
- **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，包括拆下防止微波能量泄漏的防护盖等操作。
- 禁止将金属或异物，如铁丝、手指等伸入机器的吸气口、排气口否则可能导致触电，受伤。假如不慎有异物插入产品，请拔掉电源插头，联系我司维修客服中心。
- **电源线，插头，不要强制弄弯，拉伸**
如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。
- 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。
- **加热高温餐具**
烹调完成后，从产品中取出食物，器皿或者其他配件时，应当使用隔热手套，以免高温烫伤。
- 铝箔、金属器皿不能用于带微波功能产品加热，否则可能发生打火，炉腔底板、门玻璃破裂。
- **禁止烹调带壳鸡蛋**
微波功能不能用来加热带壳的新蛋和已煮熟的蛋，因为在使用微波加热时甚至在加热之后它们都可能爆炸。用产品加热鸡蛋，鸡蛋受热，内部急剧膨胀，由于鸡蛋壳、蛋黄膜处于密封状态，会发生爆炸；也有取出后突然爆裂的情况。
- **警告** 为避免可能出现的电击，换灯前应确定器具已断开电源。
- 在微波炉内仅能使用适合的器皿。
- **警告** 禁止加热装在密封容器内的液体或其他食物，因为这样有可能发生爆炸。
- **老人、儿童需谨慎使用微波炉**
警告 只有在已经提供充分的指导以导致于儿童能够采用安全的方法使用微波炉，并且明白不正确的使用会造成危险时，才能允许儿童在无人监控的情况下使用微波炉。
- 不能将任何异物塞入炉门连锁开关。
- **警告** 不要使用粗糙清洗剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门的玻璃。如果烤箱门的玻璃表面会擦伤，这样做会导致玻璃破碎。
- 微波加热饮料会导致延迟喷溅沸腾，因此取出时必须小心谨慎。
- 严禁敲打此产品。
- 请仔细阅读并妥善保管以供将来参考。



警告

使用方面注意事项

- 不能使用蒸汽清洁器。
- 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，经常保持炉门与炉身接触处清洁。
- **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。
- **由于工作电流大，请使用专用插座**
请不要与其他耗电大的电器（特别是空调、取暖器等）共用插座，以免造成电路过载，引起火灾。
- **插座不易插或太松**
若电源线，电源插头损伤请立即停止使用。松动的插座不要使用，否则将可能导致火灾、触电、受伤。
- 电源插头从插座拔出时，应拿着电源插头拔。如果拿着电源线拔，破损的电源线会引起漏电、火灾的情况发生。
- 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。
- 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。为避免可能出现的电击，换灯前确定器具已断开电源。
- **产品必须插入接地良好的插座**
如果电源线不够长，可以使用电源线接线板进行连接并确保电源线插头插紧。
- **使用专用温度计**
不可使用一般的温度计置于产品内测量温度，如水银温度计。
- 自清洁和蒸汽烹调一样也有蒸汽，请关闭炉门，谨防烫伤。
- 长时间不使用的時候，应拔下电源插座上的插头，避免因电源线老化而引起漏电、火灾的情况发生。
- 在插入电源插头前，请用干布将插头刀片上附着的灰尘擦去。
- **小心开关门**
警告 如果微波门或门封已损坏，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。
- **器具在使用期间会发热，注意避免接触烤箱内的发热单元**
警告 在使用时可触及部分可能会发热，儿童应远离，器具工作期间，某些表面的温度很高。贴有“高温表面”  标志的表面在使用过程中会变烫。
- 端取食物请小心，器皿不要碰撞腔体、陶瓷底板、门体玻璃，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。
- **摆放在小孩触摸不到的地方**
警告 只有在已经提供充分的指导以导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。
警告 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。



警告

使用方面注意事项

● 注意带皮或带壳的食物

烹调带皮或带壳食物如苹果、板栗、土豆、红肠、鸡翅等，用刀叉穿孔，以防食物炸裂。微波炉不能用来加热带壳的鲜蛋和已煮熟的蛋，因为在用微波加热时甚至在加热之后它们可能会发生爆炸。

● 撕掉保鲜膜时注意，谨防烫伤。

● 由于温度很高，撕掉保鲜膜时蒸汽会一下全溢出来，请注意！

● 烹调时间请参考相关烹饪指引

使用自动菜单时，容器、烹调技巧，请遵守使用说明书的相关说明，可根据个人口感喜好略微调整烹调时间。

● 不清洁微波炉会导致器具表面劣化，这会影
响器具的寿命可能会导致危险的情况。

● 应避免过度加热

微波产品最大的特点是快捷，启动产品后，必须经常留意炉内烹饪情况，避免过度加热。过度加热会冒烟或者着火，器皿过热会熔裂。当加热用塑料袋或纸包装的食物时，应该注意观察产品，因为有着火的可能。长时间加热少量食物，由于热量没被足量的食物吸收，炉腔会异常高温，易烫伤。所以，结束后不要接触炉腔。

● 奶瓶和婴儿食品罐应经过搅拌或摇动，喂食前应检查瓶内食物的温度，避免烫伤。

警告 在使用时可触及部分可能会发热。儿童应远离。

清洁保养注意事项

● 定时清洁

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

● 可用蘸有软性洗涤剂(如洗洁精)的布块擦拭产品外壳，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。

● 清洁门封、腔体和邻近的部件细节。

● 清洁门封、腔体和邻近的部件细节；长时间不使用产品，使用前请在烧烤功能状态下使用几分钟，以蒸发产品内聚积的湿气。

● **门封清洁** 可用蘸有碱性洗涤剂的布块来擦拭门封(细缝部分可用蘸有牙膏的小刷子进行清理)，再用湿布擦干净，最后用干布擦干。

● 保持炉腔底部清洁，可避免转盘微波炉工作过程中转盘因转动而产生的异常噪音。

● 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。

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

● 产品导波有侧面导波和顶部导波两种方式。侧面导波的产品腔体右侧有波导口，请保持波导口的清洁，请不要把波导盖(云母片)取下，以免打火。

● 保持炉腔底部清洁，可避免工作过程中转盘因转动而产生的异常噪音。(仅适用于带转盘的微波蒸汽烤箱)。

烹饪器皿选择

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

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

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

注意：盛放液态食物(如牛奶)的份量不能超过容器的三分之二。

产品简介

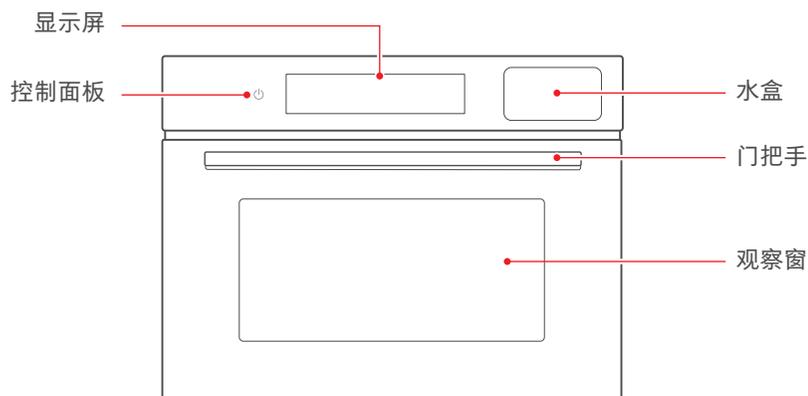
结构说明



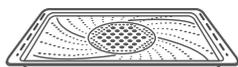
温馨提示

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。腔体高温时，开关门有气流声音发出，属于正常现象，短暂推门可改善。蒸汽启动和运行过程中，蒸汽发生器会产生抽水声音，属于正常现象。此产品为嵌入式产品，禁止用作桌面式。



附件说明



蒸烤炸篮 x1

适合含蒸汽、空气炸、微*空气炸功能

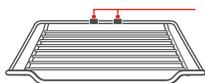
(置于腔体卡槽使用)
(纯微波状态下请勿使用)



搪瓷烤盘 x1

适合烘烤、蒸烤组合

(微波状态下请勿使用)



带白色防撞块方向
需往腔体里面放置

专用蒸烤架 x1

适合全部模式

(含微波功能)



隔热手套 x1

烹饪过程中或烹饪结束后，使用隔热手套拿取附件，避免烫伤



吸水海绵 x1

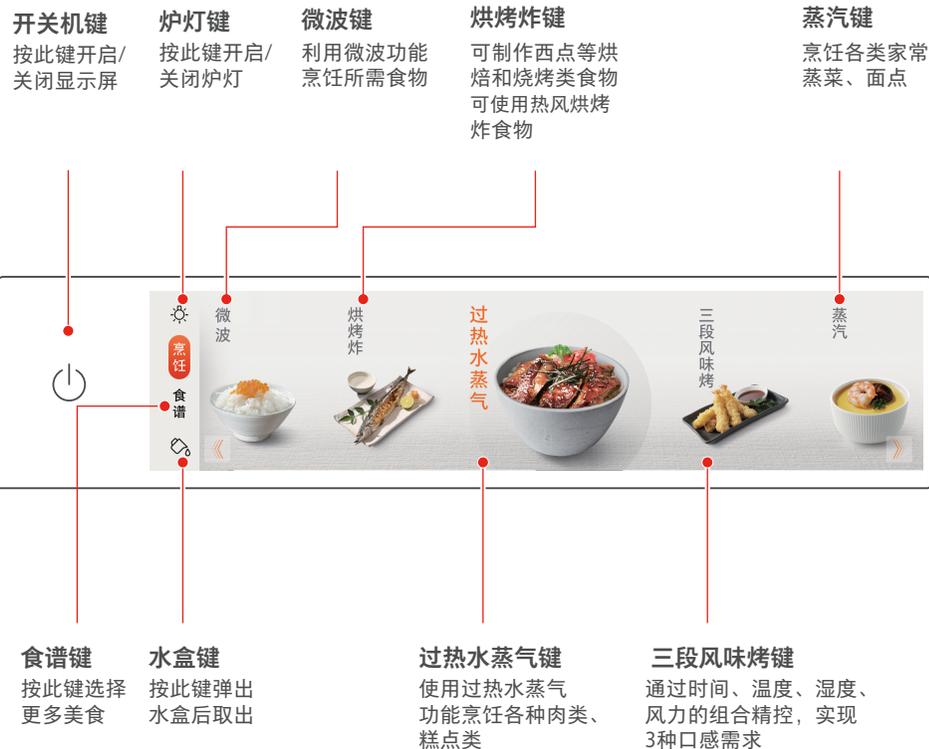
清理炉腔积水

控制面板介绍



注意

1. 由于我们的产品不断升级，如实物与下图存在差异，请以实物为准。
2. 蒸汽烹饪会在腔体和门体下方接水槽产生积水，请及时清理避免溢满后浸泡橱柜。
3. 定期对产品进行清洁与保养，有利于提高产品的使用寿命。
4. 屏幕显示“炉温过高！请先打开炉门散热”，表示腔体温度高于蒸汽模式设定温度时，蒸汽模式不允许启动，请开门散热。
5. 烹饪完成后，整机风扇会持续工作以便散热，属于正常现象。



食谱键

按此键选择更多美食

水箱键

按此键弹出水箱后取出

过热水蒸气键

使用过热水蒸气功能烹饪各种肉类、糕点类

三段风味烤键

通过时间、温度、湿度、风力的组合精控，实现3种口感需求

开关机键

按此键开启/关闭显示屏

炉灯键

按此键开启/关闭炉灯

微波键

利用微波功能烹饪所需食物

烘烤炸键

可制作西点等烘焙和烧烤类食物
可使用热风烘烤炸食物

蒸汽键

烹饪各类家常蒸菜、面点

使用前

使用方法

遇到困难时

功能指引

烘烤炸

一键快烤：快速启动常用食材烹饪。
预热：腔体预热升温。
微*空气炸：轻油微+速炸酥脆食物。
平炉烤：双面烤制单层食物。
风炉烤：立体烘烤烧烤香脆食物。
独立控温：上下异温烤制食物。
双上管：烤制表面需上色的食物。
双上管风扇：热风均匀炙烤食物。
下管热风：热烘底部需上色的食物。
热风烤：热风辅助烘制起酥皮。

蒸汽

蒸汽预热：腔体预热升温。
营养蒸：营养蒸制多类食物。
高温蒸：高温蒸制难熟的食物。
微*快蒸：微波蒸汽速热食物。

微波

适合烹饪或加热各类食物。

过热水蒸气

过热水蒸气辅助烘烤烹饪，让肉类更加鲜嫩多汁，让糕点更加松软可口。

炖煮

微*速炖：微波快速焖炖食物。
滋补鲜炖：汤羹鲜炖减盐不减鲜。

贴心功能

恒温发酵：面团补湿发酵。
解冻：肉类海鲜复苏解冻。
保温：食物保温。
速热：软塌炸物恢复酥脆口感。
风干：烘干果蔬肉脯。
预约：预约定时烹饪。
历史记录：过往烹饪记录。

清洁功能

杀菌消毒：餐具腔体杀菌消毒。
烘干：腔体内壁水渍烘干。
保养：蒸汽发生器保养
自清洁：蒸汽软化腔体污垢。

食谱

和食：独具特色的日式菜单。
肉类：垂涎欲滴的肉类菜单。
海鲜：味道鲜美的水产菜单。
甜点：香甜软糯的甜点菜单。
健康炸：健康无油的空气炸菜单。
素食：滋味浓郁的素食菜单。
主食：香喷喷的主食菜单。
汤羹：鲜美甘醇的汤羹菜单。

三段风味烤

三段脆皮风：烈风速脆烤。
二段香酥风：旋风排湿香酥烤。
一段鲜汁风：和风蒸湿嫩烤。

系统设置

可根据自己喜好，在此进行所需内容的设置。

功能参数指引

功能	默认参数	温度/重量范围	默认时间	时间范围
预热（烘烤）	180℃	100-250℃	/	/
微*空气炸	180℃	100-230℃	18分钟 关闭微波默认30分钟	1分钟-2小时
平炉烤	180℃	50-230℃	30分钟	1分钟-2小时
风炉烤	180℃	50-230℃	30分钟	1分钟-2小时
独立控温	上180℃/下200℃	160-230℃	30分钟	1分钟-2小时
双上管	180℃	50-230℃	30分钟	1分钟-2小时
双上管风扇	180℃	50-230℃	30分钟	1分钟-2小时
下管热风	180℃	50-250℃	30分钟	1分钟-2小时
热风烤	180℃	50-250℃	30分钟	1分钟-2小时
过热水蒸气	200℃	100-250℃	30分钟	1分钟-2小时
三段脆皮风	200℃	50-230℃	30分钟	1分钟-2小时
二段香酥风	200℃	50-230℃	30分钟	1分钟-2小时
一段鲜汁风	200℃	50-230℃	30分钟	1分钟-2小时
蒸汽预热	100℃	60-100℃	/	/
营养蒸	100℃	60-100℃	15分钟	1分钟-2小时
高温蒸	120℃	100-140℃	15分钟	1分钟-2小时
微*快蒸	/	/	10分钟	1分钟-30分钟
微*速炖	/	/	30分钟	10分钟-2小时
滋补鲜炖	/	/	肉类 30分钟 汤羹 30分钟	肉类 15分钟-2小时 汤羹 30分钟-2小时

功能参数指引

功能	默认参数	温度/重量范围	默认时间	时间范围
恒温发酵	35℃	25-45℃	40分钟	10分钟-24小时
解冻	100克	100-2000克	/	/
保温	60℃	/	20分钟	1分钟-3小时
速热 (自定义) 其他以食谱为准	180℃	50-250℃	30分钟	1分钟-2小时
风干	果蔬70℃	60-100℃	6小时	1分钟-12小时
	肉脯90℃	60-130℃	2小时	1分钟-12小时
预约	100℃(营养蒸)	60-100℃	15分钟	1分钟-2小时
	120℃(高温蒸)	100-140℃	15分钟	1分钟-2小时
	180℃(平炉烤)	50-230℃	30分钟	1分钟-2小时
	200℃(过热水蒸气)	100-250℃	30分钟	1分钟-2小时
	180℃(微空气炸)	100-230℃	18分钟	1分钟-2小时
	180℃(风炉烤)	50-230℃	30分钟	1分钟-2小时
	180℃(热风烤)	50-250℃	30分钟	1分钟-2小时
历史记录	/	/	/	/
杀菌消毒	/	/	20分钟	20分钟-2小时
烘干	/	/	30分钟	5分钟-5小时
保养	/	/	1小时	/
自清洁	/	/	20分钟	/



注意

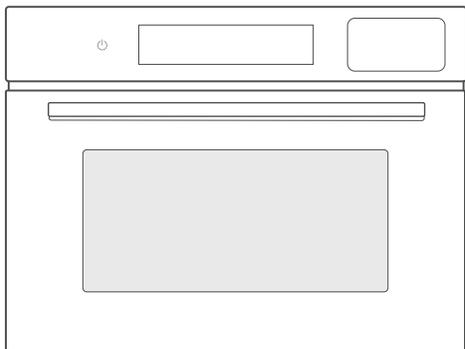
独立控温功能：上下最大温差为20℃

一键快烤烹饪说明

功能	食材分类	烹饪提示
一键快烤	牛排	为保证最佳食用口感，推荐2cm厚，约250g每片的非合成冷鲜牛排，解冻后用厨房纸吸干血水，并提前选择快烤功能预热；同时将煎锅在明火或电磁炉上预热5分钟，加入橄榄油/食用油，将牛排每面煎1分钟封边。最后放入烤箱，七成熟的牛排即刻尽享。
	猪扒	为保证最佳食用口感，推荐约150g每片的半成品猪扒，放入烤箱后片刻等待即可尽享美味。
	鸡翅	为保证最佳食用口感，推荐约45g每个的冷鲜鸡翅，放入烤箱后片刻等待即可尽享美味。
	红薯	为保证最佳食用口感，推荐约220-250g每个的红薯，放入烤箱后片刻等待即可尽享美味。
	香肠	为保证最佳食用口感，推荐约50g每根的市售肉肠，放入烤箱后片刻等待即可尽享美味；
	西兰花	为保证最佳食用口感，推荐约200g每颗的西兰花，放入烤箱后片刻等待即可尽享美味。

使用说明

首次使用



空烧提示

首次使用需空烧30分钟，以去除发热管和腔体内的防腐蚀保护层。

操作方法

- 1 在断电状态下用湿布将腔体内擦拭一遍，插上电源。
- 2 选择烘烤功能**风炉烤**模式，选择最高温度空烧30分钟。

空烧结束

拔掉电源，完全打开炉门以便快速散热，待腔体内完全冷却之后，便可正常使用。

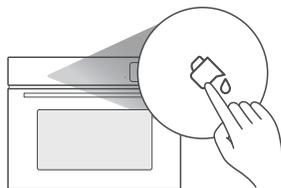


注意

1. 空烧过程中会有异味或冒烟属于正常现象。
2. 应将本产品放置在干燥的环境中，不可在室外使用本产品，严禁将本产品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。
3. 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。

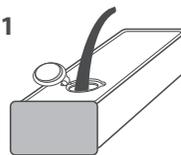
水箱使用

① 加水方法



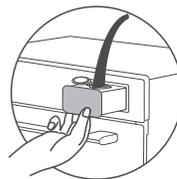
按【】键弹出水箱；

方法1



整个取出后，打开胶圈加入纯净水；

方法2



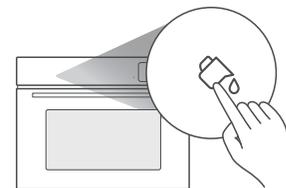
按【】键弹出水箱，揭开胶圈后加入纯净水。



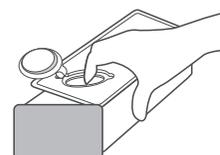
注意

1. 请在桌面上完成水箱盖的打开或安装。
2. 烹饪结束后，请将水箱剩余的水倒掉并擦干，以免细菌滋生。
3. 水箱放回水箱座时，请确认水箱胶圈已按压到位，听到提示音后表示水箱已推入到水箱座底部。

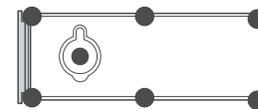
② 水箱清洁



1. 按【】键弹出水箱；



2. 打开水箱盖并清洁；



3. 装上水箱盖和胶圈，请按压图示的点位确保贴合完好，避免错位卡住。

微波

1 按微波键；



2 按【^v】调整所需的火力；
(可选中屏幕左侧的高频食材，可快速启动烹饪)



3 按【^v】调整所需的烹饪时间；
默认时间：30秒；可调范围：5秒-30分钟



4 按开始键开始工作。



火力设定参考：

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



注意

- 微波功能下，金属材料（含锡箔纸）不能用哦！
- 请使用本机附件专用蒸烤架，将食物放置在腔体第1层（下层）加热效果更佳。
- 烹调时使用保鲜膜（留孔透气）或带孔的盖子，可防止食物发干。
- 加热过程可调整食物摆放位置或搅拌，食物加热更均匀。

烘烤炸-预热

1 按烘烤炸键；



2 选择预热功能；



3 按【^v】调整所需的预热温度；



4 按开始键开始预热。



注意

预热是为了使腔体的温度达到烹饪所需的初始温度，仅需设置预热温度，在预热过程中请不要放入食物。

烘烤炸

1 按**烘烤炸**键；

烘烤炸

2 选择所需功能（如**微空气炸**）；



3 点击**微波开关按钮**，选择**开/关**；



4 按【**^v**】调整所需的**烹饪温度**；
（可选中屏幕左侧的高频食材，可快速启动烹饪）



5 按【**^v**】调整所需的**烹饪时间**；



6 按**开始**键开始工作。



注意

1. 如开启带微波模式工作，金属材料（含锡箔纸）不能用哦！
2. 烘烤炸模式中所含的功能操作步骤同理。
3. 选择微空气炸功能时，请使用蒸烤炸篮附件。

过热水蒸气

1 按**过热水蒸气**键；

过热水蒸气

2 按【**^v**】调整所需的**烹饪温度**；
（可选中屏幕左侧的高频食材，可快速启动烹饪）



3 按【**^v**】调整所需的**烹饪时间**；



4 点击**蒸汽档位**，调整所需的**蒸汽档位**；



5 点击**预热开关按钮**，选择**关/开**；



6 按**开始**键开始工作。



注意

1. 过热水蒸气辅助烘烤烹饪，让肉类更加鲜嫩多汁，让糕点更加松软可口。
2. 蒸汽启动和运行过程中，蒸汽发生器会产生抽水声音，属于正常现象。
3. 烹饪前请提前往水盒中加入纯净水。
4. 如需预热，选择「预热」功能，待预热完成后，将食材放入炉腔内关上炉门，再启动功能模式。

三段风味烤

1 按三段风味烤键；

三段风味烤

2 选择所需功能（如一段鲜汁风）；



3 按【^v】调整所需的烹饪温度；
（可选中屏幕左侧的高频食材，可快速启动烹饪）



4 按【^v】调整所需的烹饪时间；



5 点击预热开关按钮，选择关/开；



6 按开始键开始工作。



注意

1. 烹饪前请提前往水盒中加入纯净水。
2. 如需预热，选择「预热」功能，待预热完成后，将食材放入炉腔内关上炉门，再启动功能模式。

蒸汽-蒸汽预热

1 按蒸汽键；

蒸

2 选择蒸汽预热功能；



3 按【^v】调整所需的预热温度；



4 按开始键开始预热。



注意

1. 蒸汽启动和运行过程中，蒸汽发生器会产生抽水声音，属于正常现象。
2. 烹饪前请提前往水盒中加入纯净水。
3. 预热是为了使炉腔的温度达到烹饪所需的初始温度，仅需设置预热温度，在预热过程请不要放入食物。

蒸汽

1 按蒸汽键；



2 选择所需功能(如营养蒸)；



3 按【^v】调整所需的烹饪温度；
(可选中屏幕左侧的高频食材，可快速启动烹饪)



4 按【^v】调整所需的烹饪时间；



5 点击预热开关按钮，选择关/开；



6 按开始键开始工作。



注意

1. 蒸汽启动和运行过程中，蒸汽发生器会产生抽水声音，属于正常现象。
2. 烹饪前请提前往水箱中加入纯净水。
3. 如需预热，选择「预热」功能，待预热完成后，将食材放入炉腔内关上炉门，再启动功能模式。
4. 蒸汽模式中所含的功能操作步骤同理。

炖煮

1 滑动显示屏，按炖煮键；



2 选择所需功能(如微*速炖)；



3 按【^v】调整所需的烹饪时间；



4 按开始键开始工作。



注意

1. 此功能含有微波烹饪，除本机赠送的专用蒸烤架外，禁用其它金属材料（含锡箔纸）！

贴心功能

1 滑动显示屏，按贴心功能键；



2 选择解冻功能；



3 按【^v】调整所需的解冻重量；



4 按开始键开始工作。



解冻食物的技巧

【冷冻馅饼、奶油、饼干等易碎食品】

只适宜用微波功能稍稍解冻，取出后置于温室下自然解冻。

【冷冻的生肉、鱼】

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



注意

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

贴心功能

1 滑动显示屏，按贴心功能键；



2 选择保温功能；



3 按【^v】调整所需的保温时间；



4 按开始键开始工作。



贴心功能

1 滑动显示屏，按**贴心功能**键；



2 选择**速热**功能；



3 上下滑动显示屏左侧菜单，选择所需的**菜单**（如自定义）；



4 按【^v】调整所需的**烹饪温度**；



5 按【^v】调整所需的**烹饪时间**；



6 按**开始**键开始工作。



1. 请不要放入塑料等易燃物品。
2. 速热模式中所含的快速菜单操作步骤同理。

贴心功能

1 滑动显示屏，按**贴心功能**键；



2 选择**风干**功能；



3 按【^v】选择所需的**风干类别**（如果蔬）；



4 按【^v】调整所需的**烹饪温度**；



5 按【^v】调整所需的**烹饪时间**；



6 按**开始**键开始工作。



1. 选择果蔬风干功能时，建议使用蒸烤炸篮附件。
2. 中途可翻转食物，以便风干效果更加均匀。

贴心功能

1 滑动显示屏，按**贴心功能**键；

贴心功能

2 选择**预约功能**；



3 选择所需**功能模式**（如**营养蒸**）；



4 按【**^**】调整所需的**烹饪温度**；



5 按【**^**】调整所需的**烹饪时间**；



6 按**下一步**选定烹饪参数；



注意

1. 蒸汽启动和运行过程中，蒸汽发生器会产生抽水声音，属于正常现象。
2. 烹饪前请提前往水箱中加入纯净水。
3. 启动时若腔体温度高于蒸汽模式设定温度时，显示屏显示“炉温过高！请先打开炉门散热”，属于正常现象，请待腔体冷却，提示消失后再使用，建议打开炉门散热会更快哦~

贴心功能

7 按【**^**】调整所需**预约时间**；



8 按**完成**开始倒计时。



注意

1. 蒸汽启动和运行过程中，蒸汽发生器会产生抽水声音，属于正常现象。
2. 烹饪前请提前往水箱中加入纯净水。
3. 启动时若腔体温度高于蒸汽模式设定温度时，显示屏显示“炉温过高！请先打开炉门散热”，属于正常现象，请待腔体冷却，提示消失后再使用，建议打开炉门散热会更快哦~

贴心功能

1 滑动显示屏，按**贴心功能**键；

贴心功能

2 选择**历史记录**查看。



图示以产品实际显示的为准

清洁功能

1 滑动显示屏，按**清洁功能**键；

清洁功能

2 选择**杀菌消毒**功能；



3 按【 \wedge \vee 】调整所需的工作时间；



4 按**开始**键开始工作。



注意

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

清洁功能

1 滑动显示屏，按**清洁功能**键；

清洁功能

2 选择**烘干功能**；



3 按【 \wedge \vee 】调整所需的工作**时间**；



4 按**开始**键开始工作。



注意

1. 此功能仅适用于烘干本机腔体的水渍，工作时禁止放入其它物品。
2. 请用吸水海绵先清理炉腔积水，干抹布擦干炉腔壁面水滴，关上炉门。

清洁功能

1 滑动显示屏，按**清洁功能**键；

清洁功能

2 选择**保养功能**；



3 按**开始**键开始工作。



注意

1. 建议保养除垢频率：1个月一次。
2. 保养除垢过程一定要完整执行，不可中断。
3. 请一定要在水盒内加入柠檬酸和600ml的纯净水，否则保养除垢无效。
4. 为了避免影响食物口感，建议定期启动保养功能清除水垢。
5. 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。
6. 保养除垢过程中腔体内会有积水产生，请在保养除垢完成后及时清理。
7. 蒸汽累计工作30小时会提醒用户保养除垢，请按照界面提示及时进行保养除垢。

清洁功能

1 滑动显示屏，按**清洁功能**键；

清洁功能

2 选择**自清洁**功能；



3 按**开始**键开始工作。



注意

1. 本功能主要是通过蒸汽软化内腔的污垢。
2. 程序结束后，请使用抹布清洁被软化的污垢。
3. 烹饪前请提前往水箱中加入纯净水，具体操作请查看“水箱使用”。

系统设置

1 滑动显示屏，按**系统设置**键；

系统设置

2 选择所需的系统设置，左右滑动滑条进行设置。



图示以产品实际显示的为准

食谱

1 按食谱键；



2 点击显示屏顶部页面， 选择所需食谱分类； (如：和食)



3 左右滑动显示屏，点击所需菜单图片； (如：日式烤鸡肉串)

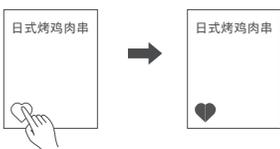


4 按开始键开始工作。



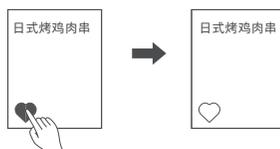
菜单收藏：

点击空心图标转化为实心，表示收藏成功。



取消收藏：

点击实心图标转化为空心，表示取消收藏。



注意

- 含微波功能的菜单，除本机赠送的专用蒸烤架外，禁止使用金属器皿（含蒸烤炸篮、搪瓷烤盘和锡箔纸）。
- 加保鲜膜或加盖，烹饪效果更佳，注意留孔哦！
- 需要提前【预热】的菜单，预热结束前请勿放入食物。
- 因食材差异，烹饪过程请注意观察，烹调效果以实物为准。
- 本机菜单程序与所给的建议时间为最佳匹配，请按照建议操作。
- 为达到更好的烹饪效果，请参考本机显示的时间、器皿和操作方式。
- 美食菜单明细详见第40-43页。

和食

序号	菜单名称
01	日式烤鸡肉串
02	烤神户牛肉
03	日式吉列猪排
04	炸虾天妇罗
05	烤秋刀鱼
06	盐烧鲑鱼
07	蒲烧鳗鱼
08	味噌汤
09	日式茶碗蒸
10	可乐饼
11	草莓大福
12	照烧饭团
13	乌冬面
14	日式红豆面包
15	土豆沙拉
16	鳗鱼豆腐蒸

肉类

序号	菜单名称
01	扒鸡
02	丁香烤猪肘
03	脆皮叉烧
04	脆皮烧肉
05	脆皮乳鸽
06	嫩烤鸡胸肉
07	轻脂多汁鸡腿
08	蒜香烤排骨
09	彩椒牛肉串
10	惠灵顿牛排
11	韩式烤五花肉
12	黑椒牛排
13	香草壳羊排
14	果香烤猪里脊
15	烤香肠
16	南瓜蒸排骨
17	法式烤鹌鹑
18	照烧鸡块
19	新奥尔良烤翅

海鲜

序号	菜单名称
01	墨西哥烤鱼
02	香辣烤鱼
03	翡翠鲍片海参
04	生蚝挞
05	芝士焗生蚝
06	蒜蓉蒸龙虾
07	麻辣小龙虾
08	韩式烤鱿鱼
09	豉椒蒸花甲
10	酒蒸蛤蜊
11	奶汁烩青口
12	烤比目鱼
13	清蒸石斑
14	低温金枪鱼腩
15	清蒸鲳鱼
16	柠香鲈鱼
17	古法盐焗虾
18	清蒸大闸蟹

甜品

序号	菜单名称
01	水浴芝士蛋糕
02	柑橘玛芬蛋糕
03	可露丽
04	舒芙蕾
05	拿破仑
06	马卡龙
07	蔓越莓曲奇
08	减糖减脂曲奇
09	经典葡式蛋挞
10	焦糖布丁
11	手工鲜花饼
12	海绵蛋糕
13	双色蛋糕卷
14	云朵戚风蛋糕
15	香橙玛德琳
16	伯爵红茶饼干
17	草莓玛芬
18	龙井酥
19	恐龙蛋麻薯

健康炸

序号	菜单名称
01	炸薯条
02	椰蓉吐司条
03	香炸排骨
04	炸酥肉
05	炸鸡块
06	烤板栗
07	酥炸平菇
08	炸鸡米花
09	炸鱿鱼圈
10	炸鳕鱼排

素食

序号	菜单名称
01	金针菇蒸粉丝
02	地三鲜
03	蟹黄豆腐
04	牛肝菌挞
05	迷迭香烤土豆
06	芹菜根温泉蛋
07	太极芋头
08	宝宝水蛋
09	宝宝南瓜泥
10	蒸茄子
11	嫩烤芦笋

主食

序号	菜单名称
01	披萨
02	松露吐司
03	粗粮坚果欧包
04	冰裂纹硬欧包
05	冰裂纹贝果
06	芝士虾仁披萨
07	烤红薯
08	蒸手工包
09	蒸馒头
10	新疆烤包子

汤羹

序号	菜单名称
01	原只椰子鸡汤
02	泰式冬阴功汤
03	桃胶雪燕糖水
04	秋葵鸡蛋羹
05	瓦罐鸡汤
06	红枣乌鸡汤
07	香菇炖鸡汤
08	田园排骨汤
09	冰糖雪梨饮

清洁保养

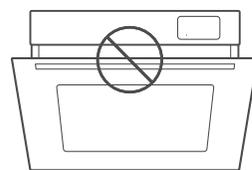
清洁小妙招



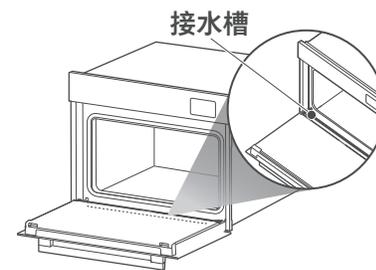
- 按【】键取出水箱，加入柠檬酸并加入600ml纯净水



- 滑动显示屏点击**清洁功能**后，选择**保养**功能，再按下**开始**键开始工作；



- 保养除垢过程中，请勿打开炉门，以免除垢暂停；



- 待腔体冷却后，用吸水海绵或柔软抹布擦干接水槽内残留的冷凝水。



注意

- 在烹饪时使用纯净水可以减少水垢产生。
- 蒸汽累计工作30小时，请进行水垢清洁，建议每个月清洁一次。
- 每次使用蒸汽、蒸烤功能后，请及时清理腔体和接水槽积水，避免溢出浸泡橱柜。

服务指南

产品参数

产品型号	EB-T500BG	烧烤功率	2000W
额定电压/频率	220V~ 50Hz	蒸汽功率	1500W
微波输入功率	1800W	额定输入功率	3200W
微波输出功率	800W	外形尺寸 (mm)	595x566x454
微波工作频率	2450MHz	立柜安装尺寸 (mm)	560x550x450
热风对流功率	1550W	地柜安装尺寸 (mm)	560x550x460
噪音值	≤60dB(A)		

执行标准号: GB 4706.1-2005、GB 4706.22-2008、GB 4706.21-2008

1. 产品尺寸为约数。
2. 外形尺寸: 深度值包含后板拉伸长度,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. 容积: 容积为炉腔尺寸宽深高乘积结果, 因产品不断升级, 实物参数与标注数据可能存在差异, 偏差范围为±10%。
5. 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

产品中有害物质的名称及含有信息表

部件名称	有害物质									
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr(VI))	多溴联苯(PBBs)	多溴二苯醚(PBDEs)	邻苯二甲酸二正丁酯(D8P)	邻苯二甲酸二异丁酯(DIBP)	邻苯二甲酸丁苄酯(BBP)	邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)
变频器	×	○	×	○	○	○	○	○	○	○
触摸屏	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
电机组件	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
电路板	×	○	×	○	○	○	○	○	○	○
电源线	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
定时器	×	○	×	○	○	○	○	○	○	○
风机组件	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
高压变压器	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○
高压二极管组件	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
控制面板组件	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
滤波板组件	×	○	×	○	○	○	○	○	○	○
水泵组件	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
温度、湿度传感器	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
温控器	×	○	×	○	○	○	○	○	○	○
扬声器、蜂鸣器	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
蒸汽发生器	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
灶台板组件	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
烤箱阀体、电磁阀、喷嘴	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
烤箱一体化灯	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
烤箱门锁	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
烤箱温度探针	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
烤箱接线盒	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
烤箱转换开关	×	○	×	○	○	○	○	○	○	○
烤箱能量调节器	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○

备注:

1. ○:表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均不超出电器电子产品有害物质限制使用国家标准要求。
2. ×: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电器电子产品有害物质限制使用国家标准要求。
3. 以上未列出的部件, 表明其有害物质含量均不超出电器电子产品有害物质限制使用国家标准要求。
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 4806.7-2023	仅接触水，使用温度20℃~60℃	
POM	水盒组件(水管塞)	GB 4806.7-2023	仅接触水，使用温度20℃~60℃	
PP	波导盖、水盒组件（导水管）	GB 4806.7-2023	导水管仅接触水,常温使用	
SAN	水箱	GB 4806.7-2023	仅接触水，使用温度20℃~60℃	
PC		GB 4806.7-2023	仅接触水，使用温度20℃~100℃	
PBT	水箱镶件	GB 4806.7-2023	仅接触水，使用温度20℃~100℃	
PPS	蒸汽发生器盖、蒸盘支架	GB 4806.7-2023	仅接触水，使用温度20℃~120℃	
LCP E130i	塑料三通管	GB 4806.7-2023	使用温度20℃~230℃	
50%ABS+50%PC	水箱座	GB 4806.7-2023	仅接触水，使用温度20℃~100℃	
PP+RS9120	浮球	GB 4806.7-2023	导水管仅接触水，使用温度20℃~60℃	
PTFE	蒸架	GB 4806.7-2023	使用温度230℃	
铜HPb59-2	排气阀	GB 4806.9-2023	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 4806.9-2023	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 4806.9-2023	使用温度230℃	
镀锌钢板基材/环氧聚酯涂层	门体、内胆基材，涂层	GB 4806.9-2023/ GB 4806.10-2016	使用温度230℃	
冷轧钢板基材/环氧聚酯涂层		GB 4806.9-2023/ GB 4806.10-2016	使用温度230℃	
热镀锌钢板基材/环氧聚酯涂层		GB 4806.9-2023/ GB 4806.10-2016	使用温度230℃	
热镀锌钢板基材/高温有机硅涂层		GB 4806.9-2023/ GB 4806.10-2016	使用温度230℃	
不锈钢10Cr17基材/高温有机硅涂层		GB 4806.9-2023/ GB 4806.10-2016	使用温度230℃	
不锈钢06Cr19Ni10基材/高温有机硅涂层		GB 4806.9-2023/ GB 4806.10-2016	使用温度230℃	
搪瓷钢板基材/搪瓷涂层		GB 4806.9-2023/ 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℃
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℃	

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
不锈钢06Cr19Ni10	水盒组件（弹簧）、金属发热管、温度传感器探头、水泵、烤架	GB 4806.9-2023	烤架使用温度100℃-300℃
PBT	水箱镶件	GB 4806.7-2023	仅接触水，使用温度20℃-100℃
PPS	蒸汽发生器盖、蒸盘支架	GB 4806.7-2023	仅接触水，使用温度20℃-120℃
LCP E130i	塑料三通管	GB 4806.7-2023	使用温度20℃-230℃
50%ABS+50%PC	水箱座	GB 4806.7-2023	仅接触水，使用温度20℃-100℃
PP+RS9120	浮球	GB 4806.7-2023	导水管仅接触水，使用温度20℃-60℃
PTFE	蒸架	GB 4806.7-2023	使用温度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。

产品安装说明

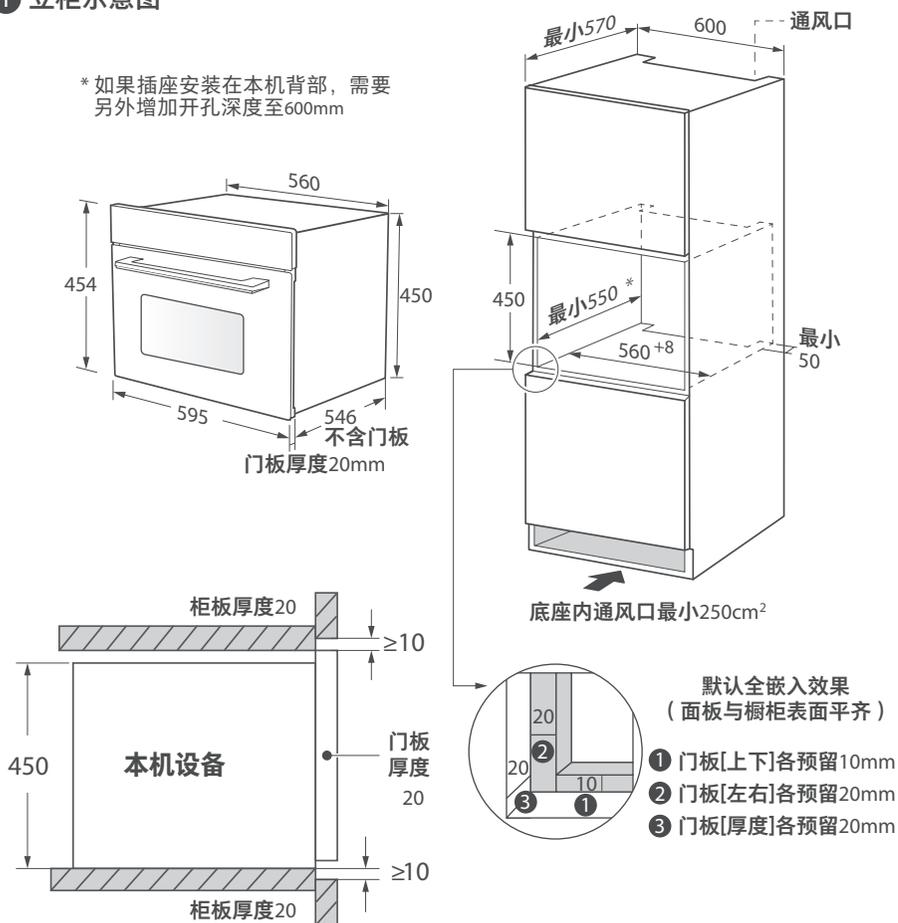


注意

1. 橱柜净深度要求见“橱柜示意图”，柜子底板到背板（或墙壁）保存至少50mm的距离。
2. 安装电器的橱柜前部必须有一个250cm²的通风口。为此，切割底板后部或安装通风格栅。
3. 切勿遮住通风槽和进气孔。
4. 安装电器的橱柜必须能够承受高达100℃的温度。
5. 确保本电器安全工作，请务必根据本安装说明的专业标准进行安装。
6. 由于安装不当导致的任何损坏都由安装人员负责。
7. 请在安装产品时使用16A的三角插座。

① 立柜示意图

* 如果插座安装在本机背部，需要另外增加开孔深度至600mm



产品安装说明

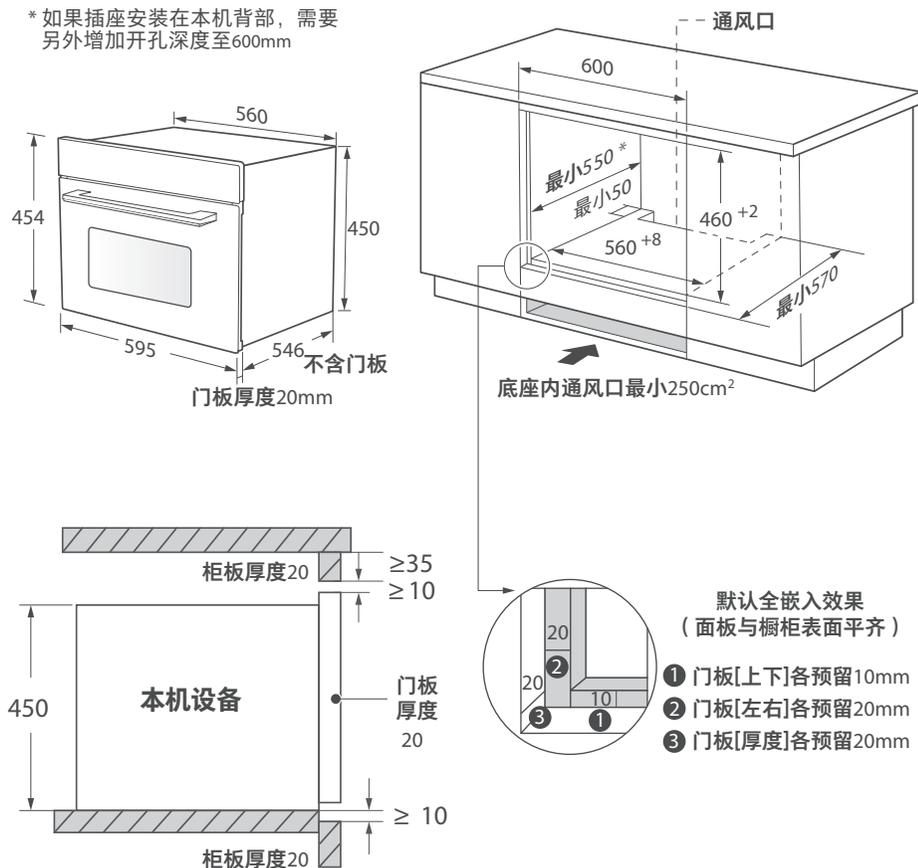


注意

1. 橱柜净深度要求见“橱柜示意图”，柜子底板到背板（或墙壁）保存至少50mm的距离。
2. 安装电器的橱柜前部必须有一个250cm²的通风口。为此，切割底板后部或安装通风格栅。
3. 切勿遮住通风槽和进气孔。
4. 安装电器的橱柜必须能够承受高达100℃的温度。
5. 确保本电器安全工作，请务必根据本安装说明的专业标准进行安装。
6. 由于安装不当导致的任何损坏都由安装人员负责。
7. 请在安装产品时使用16A的三角插座。

② 地柜示意图

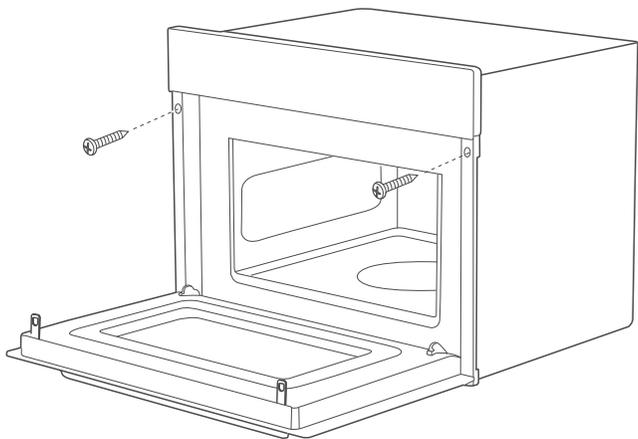
* 如果插座安装在本机背部，需要另外增加开孔深度至600mm



产品安装说明

③ 安装示意图

- 1 将机器安装到厨房内指定的位置，将其安装于直立的橱柜。
- 2 通过构架上的2个孔用产品配带的实际安装套件（螺丝+塑料套，直接固定螺丝会导致腔体前板爆瓷），将机器固定在安装位置。
- 3 要确定固定孔的位置，请打开机器门。



④ 固定电器



注意

1. 不要使用产品的拉手来搬运产品，拉手不能支撑产品的全部重量，容易损坏。
2. 橱柜操作面与产品的缝隙不能太小。
3. 切勿使用附加木条将工作台和电器之间的间隙封闭起来。

操作步骤如下:

- 1 小心的将产品放到橱柜中，并确认产品处于橱柜的中心。
- 2 不要扭结电源线。
- 3 打开炉门，用螺钉将产品固定于橱柜上。

维修服务内容

东芝嵌入式微波蒸汽烤箱严格遵照国家“三包”规定进行维修服务。
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“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（如不锈钢蒸盘、专用蒸烤架、说明书、搪瓷烤盘、炸篮等）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。



注意

本产品只限于家用，非家用出现任何问题本公司概不负责。
如您发现产品需要服务时，请直接联系当地特约服务网点和我司服务热线400-822-9088。
如来信，请留下您的联系电话，以便您能及时得到回复。

售后服务

产品自购买之日起保修期内非人为造成的故障，凭发票本公司给予免费维修服务。因使用不当、保修期外、保养不善而损坏者，我公司仍给予维修，但要收取一定的维修费。请用户不要撕去产品上的产品条码，以便维修人员核实记录。其它事项请参阅维修服务规定。

6年质保服务指南

服务内容

购买嵌入式微蒸烤产品，正常使用六年内出现性能故障，经授权服务商/电商客服鉴定属实，凭有效凭证可享受整机和主要零部件包修6年的质保服务。

保修期界定:

1. 有安装档案：以安装档案的日期作为保修期的起始日期；
2. 无安装档案，但有签收凭证：以签收凭证的日期作为起始日期；
3. 无安装档案，且无签收凭证，但有购买凭证：以购买凭证的日期延后15天作为保修起始日期；
4. 无安装档案，无签收凭证且无购买凭证：以产品生产日期延后180天作为保修期的起始日期。

凡属下列情况之一的，不属6年质保范围：

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6年质保服务权益；
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/工程类/团购礼品类产品不享受6年质保服务。

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

产品仅适用家庭使用，东芝嵌入式微蒸烤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（如炸篮、烤盘、烤架、蒸盘等）、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: 海南芝味电器有限公司

通讯地址: 海南省海口市江东新区江东大道187号1.5级企业港B-101-3号

邮政编码: 570100 | 原产地: 中国