

使用说明书

スチームオーブンレンジ 微蒸烤一体机

ER-D4000BW

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 | 01 |
| 安全注意事项 | 01 |
| 烹饪器皿选择 | 05 |
| 定温加热须知 | 06 |

产品简介

| | |
|------|----|
| 结构说明 | 07 |
| 附件清单 | 07 |
| 水盒介绍 | 08 |
| 水盒使用 | 08 |
| 控制面板 | 09 |

使用说明

| | |
|----------------------|----|
| 首次使用 | 10 |
| 一键加热 | 11 |
| 微波 | 12 |
| 定温加热 | 13 |
| 微波蒸汽 | 14 |
| 解冻 | 15 |
| 烘烤 | 16 |
| 烧烤 | 18 |
| 蒸汽 | 19 |
| 发酵 | 20 |
| 蒸汽发酵 | 21 |
| 过热水蒸气 (组合烹饪同理) | 22 |
| 微波炖煮 | 24 |
| 石窑自动烤/ 简易碗装 意面·咖喱 | 25 |
| 自动菜单 | 26 |
| 收藏食谱/取消收藏/ 使用记录 | 27 |

重要的安全说明

为了安全请必须遵守

快捷菜单 28
设置 34

清洁保养

日常清洁 35
除味 35
管路除水 36
除垢提醒 37
除垢 37

服务指南

产品参数 38
中国RoHS 39
食品接触材料信息 40
维修服务内容 41
售后服务 41
以换代修服务指南 42
产品保修卡 43

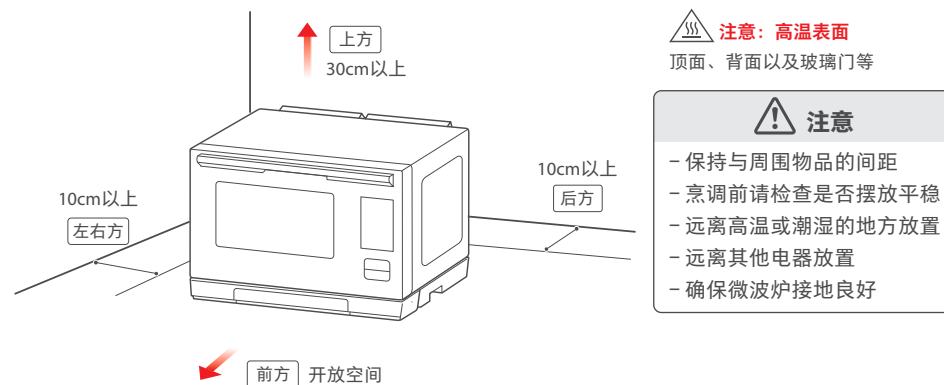
开箱检查

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。

微波炉摆放

应将微波炉放置在干燥的环境中，不可在室外使用本产品。为避免产品工作中油烟污染家具或发热引起火灾，产品要和墙壁、橱柜保留一定距离。严禁将微波炉放置在易燃物或热源附近使用，应注意远离窗帘等或类似物品，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。

使用前

使用方法

遇到困难时

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项

环境方面注意事项

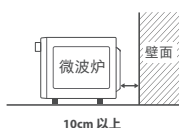
- ⚠ 微波炉不要接近易燃、不耐热的物体；微波炉不能放置于橱柜中。

使用方面注意事项

● 小心烟雾出现

如发现有烟雾，应关掉器具开关或拔掉电源插头，并保持炉门关闭，以抑制火焰蔓延。

- 微波炉背面有安全阻隔部件，以防止微波炉与墙壁等物体接触，保持安全距离。



● 禁止烹调带壳蛋类食物

微波炉不能用来加热带壳的鲜蛋和已煮熟的蛋，因为在用微波加热时甚至在加热之后它们可能会发生爆炸。

● 放在足够坚固的平坦场所

如果放在强度不够的桌子上或倾斜场所，则会因掉落、翻倒等导致受伤。此外，冷凝水也可能会流到地板上。因地震等而翻倒、掉落时，即使外观没有损坏，也不要直接使用，请委托经销商进行检查。

- 自清洁和蒸汽烹调一样也有蒸汽，请关闭炉门，谨防烫伤。（以产品实际功能为准）

● 不能使用蒸汽清洁剂。

- 器具如果带有温度传感器探头只能使用推荐的温度传感探头。

使用方面注意事项

- 不能使用蒸汽清洁剂。

- **警告** 为避免可能出现的电击，换灯前应确定器具已断开电源。

- **请勿将异物伸入吸气口排气口及炉门联锁开关**

包括金属物、手指等，防止触电及微波泄漏。如有异物插入，请拔掉电源插头，立即联系我司维修客服中心。

- **禁止擅自拆开外罩进行修理和改造**

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。

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。

- **避免过度加热**

当加热用塑料或纸包装的食物时，应注意观察微波炉，因为有着火的可能。

- 使用前，请确保外罩防护膜已撕去。

- **取出食物时必须小心谨慎**

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。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。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。

- **小心烟雾出现**

如发现有烟雾，应关掉器具开关或拔掉电源插头，并保持炉门关闭，以抑制火焰蔓延。

- **请使用微波烹调器皿**

警告 在微波炉内仅能使用适合的器皿。

- **取下所有包装材料并远离婴幼儿**

包括包装袋、外罩膜、附件，以免工作过程发生火灾；并远离婴幼儿，防止误用导致窒息。

- **老人、儿童需谨慎使用微波炉**

警告 只有在已经提供充分的指导以致于儿童能够采用安全的方法使用微波炉，并且明白不正确的使用会造成危险时，才能允许儿童在无人监控的情况下使用微波炉。

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 在使用时可触及部分可能会发热。儿童应远离。

- **高温表面，防止烫伤**

器具在使用期间会发热，注意避免接触器具内的发热单元。器具工作期间，某些表面的温度很高。贴有“高温表面”标志的表面在使用过程中会变烫。

- **小心开关门，门体变形会有微波泄漏的危险**

警告 如果微波炉门或门封已损坏，则不得再使用，直到经有资格的维修人员修好为止。

- 把手的内侧中部可能会发烫。

- 微波炉顶部外壳的上方所需自由空间的最小高度。

- 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。



警告

清洁保养注意事项

● 定时清洗

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。

● 保持炉腔底部清洁

保持炉腔底部清洁，可避免转盘微波炉工作过程中转盘因转动而产生的异常噪音。

● 煮食中产生油脂，请及时清洁

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

● 常温水清洁附件

常用温水清洗金属烤盘、陶瓷盘和金属烤架。注意在微波炉长时间烹饪后，不要用冷水立即清洁。（本说明是清洁方法，附件具体以整机附带为准）

● 长时间不使用微波炉，使用前请在烧烤或光波功能状态下使用几分钟，以蒸发微波炉内聚积的湿气。（以产品实际功能为准）

● 定时清洗

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

警告 不要使用粗糙洗剂或锋利的金属刮刀清洁器具门的玻璃。如果器具门的玻璃表面会擦伤，这样会导致玻璃破碎。

● 清洁部件细节

清洁门封、腔体和邻近的部件细节。

● 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。

● 微波炉输出方式

微波炉有底部输出微波及侧面输出微波两种方式。底部微波输出口被微晶板覆盖，侧面微波输出口被云母片（可拆换）覆盖。请勿私自拆除微晶板和云母片，以防异物进入微波输出口，异物被微波加热后有着火可能。

烹饪器皿选择

烹调前 请您务必检查清楚烹调器具是否适用于微波功能；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炉专用耐热陶瓷或玻璃器皿；塑料器皿不可长时间加热。 | |
| | | |
| 禁止使用 | 不耐热塑料及玻璃器皿 | 如：雕花、钢化玻璃耐热性差，不能用于微波功能的高温烹调。 |
| | 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 |
|---------------|----|---|----|----|----|
| | | 锡箔纸不得用于纯微波/组合烧烤模式，仅适用于烧烤状态。 | × | ✓ | ✓ |
| 金属器皿 | | 金属器皿不得用于纯微波模式，仅适用于烧烤，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。

使用前

使用方法

遇到困难时

定温加热须知



注意

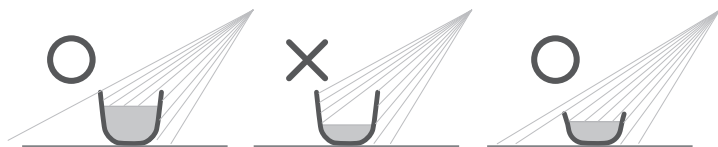
1. 避免加热重量小于100g的食物，以免定温加热失败。
2. 加热宝宝食品及液体饮品后，先搅拌或摇匀，以防烫伤。
3. 微波炉连续多次使用后，炉内温度的升高导致定温加热会有温度偏差，属正常现象，请等待微波炉冷却后再次加热。
4. 因炉温、食物密度、容器材质及食物摆放位置不同，翻热食物温度与设定值有少许误差属正常现象。
5. 推荐温度: 温一点30~50℃，热一点55~70℃，烫一点75~100℃。
6. 使用定温加热烹饪请勿加盖，避免微波炉无法感知温度而过度加热、食品起火或容器破裂。
7. 将非常小巧的食物置于中央时，可能无法正确检测，从而导致食物冒烟或着火等。在加热少量食物时，请在手动“微波”模式下保守设置时间，边观察边加热。

放置方法示例



* 请使用与食物份量相匹配的容器

若食物份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。(过度加热时，可能导致烫伤、容器和炉内底部破裂)



加热不充分时，请取出后搅拌或重新摆放，通过延长加热时间或手动微波边观察边加热。

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

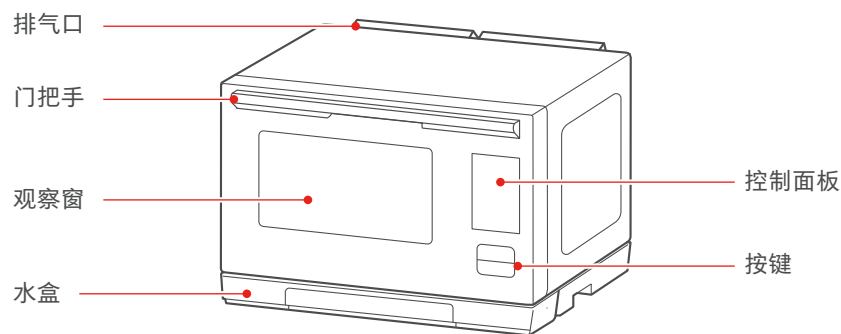
由于我们的产品不断的升级，如实物与下图存在差异，请以实物为准。此产品为桌面式产品，禁止用作嵌入式。



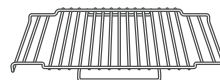
注意：高温表面

高温警示

* 加热时注意防烫，请勿触摸



附件清单



蒸烤架 X1

烧烤、烘烤、以及蒸汽烹饪可使用此附件，置于平板上或配合烤盘使用

(有微波功能禁止使用)



烤盘 X2

烧烤、烘烤、以及蒸汽烹饪可使用此附件，置于腔体卡槽使用

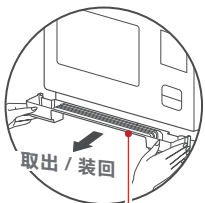
(有微波功能禁止使用)

水箱介绍



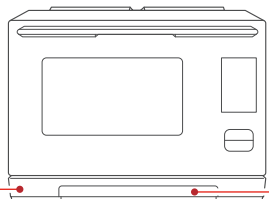
注意

1. 水箱缺水时水泵会发出轻微抽水声，同时发出【滴滴】提示音，屏幕显示【加水】，此时请及时将水箱加满水。
2. 请将水箱推到位，听到咔嚓一声后即推到位。
3. 使用蒸汽功能时，工作过程中抽水声为水泵间歇性工作产生，属正常现象。



取出 / 装回

废水盒



取出 / 装回

净水盒

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。

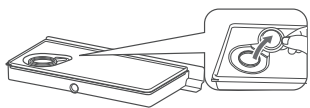
用于装蒸汽功能与清洁功能时所需的纯净水
注：使用前，净水盒接水后请盖紧水盒盖，否则水盒倾斜会产生漏水。

水箱使用

水箱加入常温纯净水，以免产生水垢影响机器使用寿命。

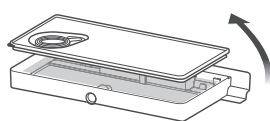
净水盒加水方式:

方法 1:



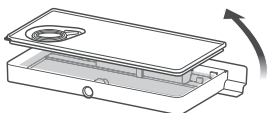
揭开胶圈加入常温纯净水。

方法 2:

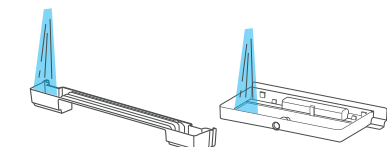


打开水盒盖加入常温纯净水。

水箱清洗方式:



1. 取出水盒，揭开净水盒盖，倒掉废水和剩余的水。



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

控制面板



注意

1. 当初次使用，通电后进入安全省电模式，需拉开炉门激活程序。
2. 一段时间无操作显示屏半亮，过一会儿熄灭。
3. 滑动页面调节参数时，请尽量在参数之间区域内滑动。
4. 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。

点击可选择更多烹饪功能

微波加热模式选择

点击此键进入选择:

- 微波加热
- 定温加热
- 蒸汽微波

快捷翻热菜单

选择所需翻热的食物种类即可



设置图标

- 点击此键进入选择:
- 清洁
 - 设置
 - 使用指南

加热
开始

加热 开始键
按此键开始烹饪

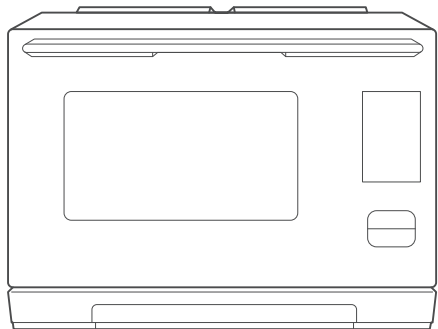
取消键

暂停或取消程序
按此键

取消


使用说明

首次使用



空烧提示：首次使用需空烧，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 点击  选择**清洁**里的**除味**功能，按**加热 开始**开始工作。

空烧结束：拔掉电源，打开炉门以便快速散热，待炉腔完全冷却之后便可正常使用。

注：● 空烧过程中会有异味或冒烟属于正常现象。

- 应将微波烤箱放置在干燥的环境中，不可在室外使用本产品，严禁将微波烤箱放置在易燃物或热源附近使用，应注意远离窗帘等或类似物品，以防造成火灾。
- 请将所有小宠物或雀鸟搬至其他通风良好的房间，以免因烟雾而导致窒息。

一键加热



注意

1. 一键加热是利用微波加热，微波功能下，金属材料（含锡箔纸）不能用哦！
2. 烹调时使用保鲜膜（留孔透气）或带孔的盖子，可防止食物发干。
3. 加热过程可调整食物摆放位置或搅拌，食物加热更均匀。

- 1 按**加热 开始**开始烹饪。
(默认600W火力，标准时间：1分钟)



食物加热时间建议：（可根据个人喜好调整时间）

| 编号 | 食物 | 份量 | 火力 | 时间 |
|----|----------------------|----------|------|-------|
| 1 | 爆米花 | 1袋（100克） | 默认高火 | 2~3分钟 |
| 2 | 方便面(用热水) | 1袋（100克） | 默认高火 | 2~3分钟 |
| 3 | 热面包 | 2个（100克） | 默认高火 | 30秒 |
| 4 | 煮玉米 | 1个（200克） | 默认高火 | 4~5分钟 |
| 5 | 煮红薯/土豆 | 1个（200克） | 默认高火 | 4~5分钟 |
| 6 | 热速冻包子 (表面撒水+盖保鲜膜) | 2个（100克） | 默认高火 | 1~2分钟 |

微波



注意

1. 微波功能下，金属材料（含锡箔纸）不能用哦！
2. 烹调时使用保鲜膜（留孔透气）或带孔的盖子，可防止食物发干。
3. 加热过程可调整食物摆放位置或搅拌，食物加热更均匀。
4. 工作过程中点击 - + 可调整时间。

1 点击 ▼ 可选择所需的微波火力；



| | |
|-------|------|
| 1000W | 600W |
| 500W | 200W |
| 100W | 蒸汽微波 |
| 定温加热 | 关闭 |

2 点击 ^ ▼ 键选择时间；

- (500W-600W最大烹饪时间：20分钟；
100W-200W最大烹饪时间：90分钟；
1000W最大烹饪时间：3分钟)



3 按加热 开始开始烹饪。



火力设定参考:

| 图标状态 | 火力值 | 适用类型 (参考) |
|-------|-----|--|
| 1000W | 高火 | <ul style="list-style-type: none"> 快速烹调 翻热 |
| 600W | 中高火 | <ul style="list-style-type: none"> 翻煮食物 加热冷冻食品 |
| 500W | 中火 | <ul style="list-style-type: none"> 炖煮 慢炖 |
| 200W | 中低火 | <ul style="list-style-type: none"> 解冻 炖煮 |
| 100W | 低火 | <ul style="list-style-type: none"> 黄油软化 软化巧克力 |

定温加热



注意

1. 定温加热功能下，金属材料（含锡箔纸）不能用哦！
2. 定温加热模式下，食物加盖会导致温度检测失败哦~!
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. 不足100g的食物请勿设置为50℃以上。

1 点击 ▼ 选择定温加热；



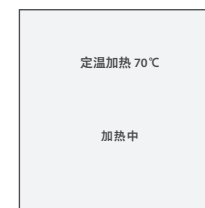
| | |
|-------|------|
| 1000W | 600W |
| 500W | 200W |
| 100W | 蒸汽微波 |
| 定温加热 | 关闭 |

2 拨动页面选择温度；

- (温度调节范围：-10℃-90℃)



3 按加热 开始开始烹饪。



常用菜单定温加热温度建议 (可根据个人喜好调整温度) :

| 食物 | 温度 |
|---------|---------|
| 加热宝宝辅食 | 30℃至40℃ |
| 加热牛奶 | 40℃至50℃ |
| 加热饭菜 | 70℃至90℃ |
| 软化黄油巧克力 | 30℃至55℃ |
| 加热披萨面包 | 50℃至60℃ |
| 加热黏稠食物 | 75℃至85℃ |

微波蒸汽



注意

1. 工作前请把水盒加满纯净水。
2. 微波功能下，金属材料（含锡箔纸）不能用哦！
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. 工作过程中点击 -+ 可调整时间。

1 点击 ▼ 选择蒸汽微波；



| | |
|-------|------|
| 1000W | 600W |
| 500W | 200W |
| 100W | 蒸汽微波 |
| 定温加热 | ⊗ 关闭 |

2 点击 ^▼ 键选择时间；
(默认400W，最大烹饪时间：30分钟)



3 按加热 开始开始烹饪。



解冻



注意

1. 解冻是利用微波/微波+蒸汽加热，金属材料（含锡箔纸）不能用哦！
2. 为了均匀解冻，建议在解冻过程中将食物翻转，或移动食物摆放位置。
3. 经解冻的食物建议尽快烹调或食用，不宜再放入冰箱内冷冻。
4. 请将食材按单次份均匀切成薄片（3cm以内），保持厚度均匀、形状一致。大小应为宽6cm*长10cm以上。如果形状太小或处于堆叠、块状状态，则无法顺利解冻。
5. 请勿裹上保鲜膜或盖上盖子，直接放置在铺有厨房用纸的浅托盘或浅碟中解冻。
6. 假如食物份量少于可解冻的份量、食物表面稍微溶解，可能会导致解冻不彻底，无法正常解冻。
7. 显示屏显示“炉内高温，无法使用解冻”时，请打开炉门，待腔体充分冷却后再解冻。
8. 使用蒸汽全解冻前请把水盒加满纯净水。

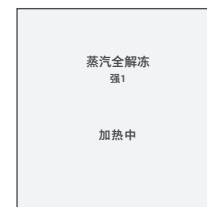
1 点击解冻；



2 点击所需的解冻模式和火力强弱；



3 按加热 开始开始烹饪。



解冻食物的技巧：

| 解冻类型 | 建议重量 | 效果 | 食材技巧 |
|--------|----------|--|--|
| 快速解冻 | 100~600g | 可准备料理的状态 (短时间解冻) | 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。 |
| 蒸汽全解冻 | 100~600g | <ul style="list-style-type: none"> • 解冻到混合肉末散开的状态 • 解冻到薄片散开的状态 | |
| 刺身·半解冻 | 100~600g | 解冻到菜刀能很好切入，中间仍有些冰冻的状态 | 冷冻馅饼、奶油、饼干等易碎食品： 只适宜用微波炉稍稍解冻，取出后置于温室下自然解冻。 |

烘烤

有预热设定



注意

1. 预热是为了使炉腔的温度达到烘烤的初始温度，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. 强力热风烘烤，可进行单层或双层烹饪。
4. 屏幕中显示的预热时间为预估时间，请以实际预热耗费时间为准。

1 点击烹饪模式，再点击烘烤；



2 默认烘烤有预热，滑动温度调整预热温度；
(温度范围：100℃-300℃)



3 按加热开始开始预热。



无预热设定



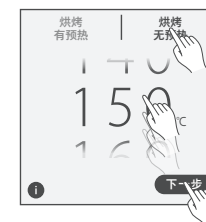
注意

1. 强力热风烘烤，可进行单层或双层烹饪。
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，点击 + 可调整时间，点击 ▼ 可调整温度。

1 点击烹饪模式，再点击烘烤；



2 点击烘烤无预热，滑动温度调整温度，点击下一步；
(温度范围：100℃-300℃)



3 点击 ^ v 键选择时间；
(100℃-250℃最大烹饪时间: 90分钟；
300℃最大烹饪时间: 60分钟)



4 按加热开始开始烹饪。



烧烤



注意

1. 单上烤管加热，可以用于烹饪单层食物或上色，建议放置在上层烹饪。
2. 烹饪过程中可翻转食物，以便使烹饪效果更佳。
3. 工作过程中点击 -+ 可调整时间。

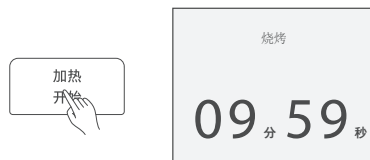
1 点击烹饪模式，再点击烧烤；



2 点击 ^ v 键选择时间；
(最大烹饪时间: 30分钟)



3 按加热 开始开始烹饪。



蒸汽



注意

1. 工作前请把水箱加满纯净水。
2. 加热过程可调整食物摆放位置或搅拌，食物加热更均匀。
3. 工作过程中点击 -+ 可调整时间。

1 点击烹饪模式，再点击蒸汽；



2 点击 ^ v 键选择时间；
(最大烹饪时间: 30分钟)



3 按加热 开始开始烹饪。



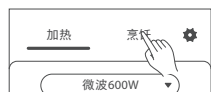
发酵



注意

1. 可使用此功能进行酸奶自制。
2. 发酵是利用烘烤功能进行发酵，请不要放入塑料等易燃物品。
3. 工作过程中点击 - + 可调整时间。
4. 当腔体温度高于所选温度时，显示屏显示“由于炉腔温度过高，“发酵”模式无法使用”，为保证效果，功能不启动，需打开炉门降低腔体温度，高温提醒消失后再使用。

- 1 点击**烹饪模式**，再点击**其他**，再点击**发酵**；



- 2 默认**发酵**功能，滑动温度调整温度，点击**下一步**；
(温度范围：30°C-45°C)



- 3 点击 ^ v 键选择时间；
(最大烹饪时间: 90分钟)



- 4 按**加热开始**开始烹饪。



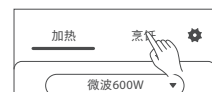
蒸汽发酵



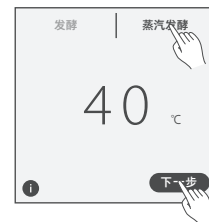
注意

1. 工作前请把水盒加满纯净水。
2. 可使用此功能进行发酵面团。
3. 发酵是利用蒸汽功能进行发酵。
4. 工作过程中点击 - + 可调整时间。
5. 当腔体温度高于所选温度时，显示屏显示“由于炉腔温度过高，“发酵”模式无法使用”，为保证效果，功能不启动，需打开炉门降低腔体温度，高温提醒消失后再使用。

- 1 点击**烹饪模式**，再点击**其他**，再点击**发酵**；



- 2 点击**蒸汽发酵**功能，点击**下一步**；
(默认40°C)



- 3 点击 ^ v 键选择时间；
(最大烹饪时间: 90分钟)



- 4 按**加热开始**开始烹饪。



过热水蒸气（组合烹饪同理）

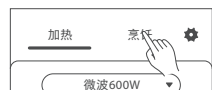
有预热设定



注意

1. 预热是为了使炉腔的温度达到烘焙或烧烤的初始温度，仅需设置预热温度，在预热完成前请不要放入食物。
2. 提醒预热结束后，再打开炉门放入食物。
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. 烹饪过程中可翻转食物，以便使烹饪效果更佳。

1 点击烹饪模式，再点击其他，再点击过热水蒸气；



2 默认过热水蒸气有预热，滑动温度调整预热温度；
(温度范围：100°C-250°C)



3 按加热 开始开始预热。



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. 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，点击 + 可调整时间，点击 ▼ 可调整温度。
4. 工作前请把水盒加满纯净水。

1 点击烹饪模式，再点击其他，再点击过热水蒸气；



2 点击过热水蒸气无预热，滑动温度调整温度，点击下一步；
(温度范围：100°C-250°C)



3 点击 ^ v 键选择时间；
(最大烹饪时间: 60分钟)



4 按加热 开始开始烹饪。



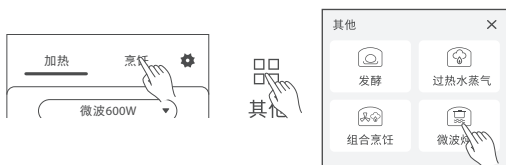
微波炖煮



注意

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

1 点击**烹饪模式**，再点击**其他**，再点击**微波炖煮**；



2 点击 ^ v 键选择中火时间，
点击**下一步**；
(默认600w，最大烹饪时间：20分钟)



3 点击 ^ v 键选择低火时间；
(默认200w，最大烹饪时间：90分钟)



4 按**加热开始**开始烹饪。



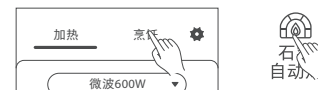
石窑自动烤/简易碗装 意面 · 咖喱



注意

1. 石窑自动烤利用烤管+热风烹饪，适合烹饪肉类、鱼类、蔬菜，自动感应，无需设置温度和时间，即可完成。
2. 简易碗装 意面 · 咖喱是利用微波加热，微波功能烹饪的自动菜单，禁止使用金属器皿（含锡箔纸、附赠的蒸烤架、烤盘）。
3. 简易碗装 意面 · 咖喱适合将食材放入碗中，可使用市售的酱料或调味料轻松制作，加保鲜膜或加盖，烹饪效果更佳，注意留孔哦！
4. 腔体处于高温状态下，加热时请注意防止烫伤。（加热管加热后温度会变得特别高）
5. 如果将冷冻食品或者冰冷物体等直接放入腔体内加热，可能会出现因受到热量冲击腔体平板碎裂的情况，请放入耐热容器进行加热。

1 点击**烹饪模式**，再点击**石窑自动烤**或**简易碗装 意面 · 咖喱**；
(如石窑自动烤)



2 滑动**食材栏**，点击所需烹饪的**食材**，
选择**烹饪强弱**与**食材类别**；
(选择食材类别后，可点击 i 查看使用技巧)



3 按**加热开始**开始烹饪。



自动菜单



注意

1. 微波功能烹饪的自动菜单，禁止使用金属器皿（含锡箔纸、附赠的烘烤架、烤盘）。
2. 微波烹饪加保鲜膜或加盖，烹饪效果更佳，注意留孔哦！
3. 腔体处于高温状态下，加热时请注意防止烫伤。（加热管加热后温度会变得特别高）
4. 如果将冷冻食品或者冰冷物体等直接放入腔体内加热，可能会出现因受到热量冲击腔体平板碎裂的情况，请放入耐热容器进行加热。
5. 蒸汽相关菜单工作前请把水盒加满纯净水。
6. 菜单检索可通过目录，食谱菜单，食材和菜单编号等方式，部分菜单编号，用料和步骤信息请查看附赠的食谱料理集。

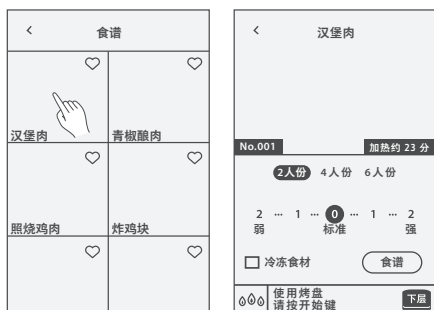
- 1** 点击**烹饪模式**，再点击**菜单检索**；



- 2** 可选择不同检索查看并选择食谱；
(如食谱菜单)



- 3** 点击所需食谱，可根据需求选择份量、强弱，也可同时查看该食谱制作步骤；

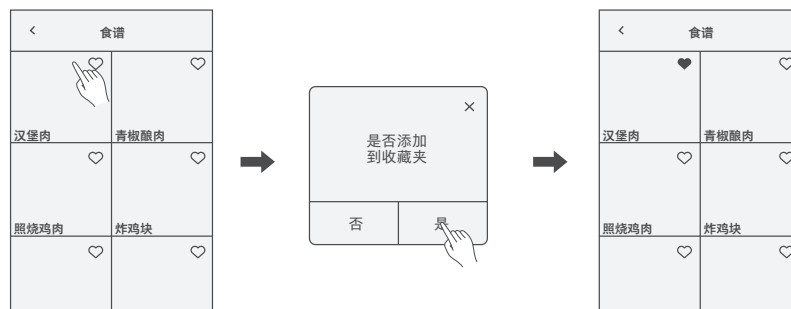


- 4** 按**加热 开始**开始烹饪。

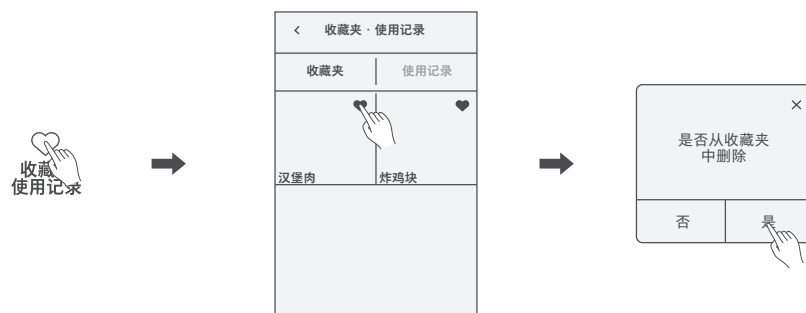


收藏食谱/取消收藏/使用记录

食谱收藏：点击进入食谱后，点击空心图标转化为实心，点击【是】确定收藏，表示收藏成功。（最多可收藏30个）



取消收藏：点击【收藏夹 使用记录】可查看到已收藏的食谱，点击实心图标，点击【是】确定从收藏夹中删除，即可取消收藏。



使用记录：点击【收藏夹 使用记录】，再点击【使用记录】即可查看烹饪历史记录。（最多可保留30个使用记录）



快捷菜单



1. 微波功能烹饪的自动菜单，禁止使用金属器皿（含锡箔纸、附赠的蒸烤架、烤盘）。
2. 请将食物放置于中央，如果放在偏离中央的位置，红外线传感器可能无法正常工作，导致食物过热或加热不均匀。
3. 腔体处于高温状态下，加热时请注意防止烫伤。（加热管加热后温度会变得特别高）
4. 不要加热未打散的鸡蛋、煮熟的整蛋（带壳或去壳）。（可能会爆炸，很危险）如果菜品中包含煮蛋（例如关东煮），请先将其取出再进行加热。
5. 工作前请把水盒加满纯净水。
6. 在加热饭或菜时使用保鲜膜，应使保鲜膜紧贴食物，并在容器边缘留出空隙。（不要用保鲜膜密封）

1 点击所需的快捷菜单；
（如菜肴）



2 点击所需菜品，可根据需求选择强弱；
（如炸物）
（选择食材类别后，可点击 **1** 查看使用技巧）



3 按**加热开始**开始烹饪。



快捷菜单加热技巧：

米饭：

| 食材 | 份量 | 是否加保鲜膜 | 强弱调节 | 技巧 |
|------|----------------------|--------|------|--|
| 常温米饭 | 100~300g (150g/碗) | 否 | 标准 | 将结块的食材散开，对于冷藏的米饭等较硬的食材，可撒上水。 |
| 冷冻米饭 | 100~300g (150g/碗) | 是 | 标准 | <ul style="list-style-type: none"> • 连同包裹的保鲜膜一起，将保鲜膜重叠的部分面朝下放在碟子（耐热）上。 • 加热不足时，将食材上下翻面，手动使用微波功能边观察边加热。 |

Tips: 1. 每份米饭150g（约1饭碗的量），厚度2~3cm，整形后用保鲜膜紧紧包裹。

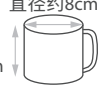
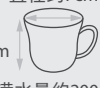

2. 把饭团或大量米饭集中加热时，内部难以均匀受热。
3. 使用保存容器或保存袋时，自动加热功能可能无法正常工作。
4. 尽量使用刚煮好的热饭。
5. 在热气腾腾的状态下用保鲜膜包裹，可以防止蒸汽逃逸，保存得更好，加热时也不容易干燥。
6. 加热冷冻的食品是可能无法加热均匀。加热不足时，请延长加热时间或使用手动的「微波」边观察边加热。
7. 加热市售的冷冻食品、加工食品时，请使用自动「加热」功能可能无法加热均匀。请根据包装上的说明，使用手动的「微波」边观察边加热。

菜肴：

| | 食材 | 份量 | 是否加保鲜膜 | 强弱调节 | 技巧 |
|------|------------|------------------------|--------|------|--|
| 煮物 | 土豆炖肉 | 100~300g | 否 | 标准 | 汤汁多时加热困难，因此要减少汤汁。 |
| | 烧麦 | 100~300g (15~20g/个) | 否 | 标准 | 干燥时喷洒水雾。 |
| 蒸菜 | 冷冻烧麦 | 100~300g (15~20g/个) | 是 | 标准 | 干燥时喷洒水雾。将保鲜膜紧贴在食物上，覆盖在容器边缘的保鲜膜要留有空隙。 |
| | 味噌汤 | 1~2碗 (150g/碗) | 否 | 标准 | <ul style="list-style-type: none"> 加热前后用勺子等充分搅拌味噌汤。 不要用马克杯盛味噌汤或汤类。 |
| 汤类 | 咖喱·炖菜 | 100~300g | 是 | 加热 | <ul style="list-style-type: none"> 放入较浅的容器中，将保鲜膜紧贴在食物上，覆盖在容器边缘的保鲜膜要留有空隙。加热结束后，将整体混合。 加热不足时，手动使用微波功能边观察边加热。 |
| | 烤鱼 | 100~200g | 否 | 标准 | 根据鱼的种类、形状、大小等，可能无法加热均匀。 |
| 烤制食品 | 汉堡肉 | 100~300g | 否 | 标准 | <ul style="list-style-type: none"> 调料会飞溅，所以加热后加入。 如果有调料，请用保鲜膜覆盖，手动使用微波功能边观察边加热。 |
| | 土豆饼 | 1~2个 | | | |
| | 天妇罗虾 | 2~4根 | | | |
| | 炸鸡块 | 3~6个 | | | |
| 炒菜 | 炒蔬菜 | 100~300g | 否 | 标准 | / |
| | 八宝菜等有汤汁的食物 | 100~300g | 是 | 标准 | <ul style="list-style-type: none"> 加热带有汤汁时会飞溅，请用保鲜膜紧覆盖食物，并在容器的边缘留出空隙。结束后，将整体混合。 鹌鹑蛋不能加热。若含有虾或鱿鱼，加热时会爆开，请用保鲜膜覆盖，手动使用微波功能边观察边加热。 |

- Tips: 1. 加热冷冻食品时可能无法加热均匀。加热不足时，请延长加热时间或使用手动的「微波」边观察边加热。
2. 炸物加热不足时，可延长或手动使用「烘烤（无预热）210℃」边观察边加热。
3. 烹饪结束后，请注意烤盘等容器会变热。
4. 使用蒸汽加热时，开门时请注意蒸汽。此外，请注意剩余的蒸汽可能会从排气口排出。
5. 加热炸物前，请取下如保鲜膜或塑料袋等耐热性较差的包装。食品必须直接放在烤盘中，不要转移到其他容器，直接将食品放在烤盘上，放入上层加热。
6. 加热蒸菜请不要加热粘稠的食品，如咖喱或八宝菜等粘稠的食物。

饮料：

| 食材 | 使用的容器 | 1杯的标准量 | 一次可加热的量 |
|----|--|--------|---------|
| 牛奶 | 矮而宽口的马克杯 直径约8cm 高度约8.5cm  * 满水量约260ml | 200ml | 马克杯1~2杯 |
| 咖啡 | 矮而宽口的咖啡杯 直径约7cm 高度约7.5cm  * 满水量约200ml | 150ml | 咖啡杯1~2杯 |
| 酒 | 矮而圆胖的酒瓶  | 160ml | 酒瓶1~2瓶 |

- Tips: 1. 液体请倒入容器的8分满。
2. 请将容器放在平板中央，如果不放在平板中央，红外传感器可能无法正确检测，有沸腾的危险。
3. 取出时饮料可能会突然沸腾，溅出造成烫伤。加热前后请用勺子等充分搅拌；加热后，请稍等片刻再取出。
4. 容器的种类、大小、量、液体不同时，建议手动设置「微波」的时间，适当减少，边观察边加热。

水煮蔬菜：

| | 食材 | 一次可加热的份量 | 使用技巧 |
|----|---------------|----------------------|--|
| 叶菜 | 西兰花、菠菜、其他（叶菜） | 100~300g (仅食材的重量) | <p>准备： 用水清洗后，确保保鲜膜紧贴，紧包裹住，将保鲜膜的重叠部分朝下放在耐高温碟子上。</p> <ul style="list-style-type: none"> 交替叠放叶子和茎，对于粗的茎部分，十字切割，然后用保鲜膜紧紧包裹。 尽量广泛地包裹，尽量不要让食物从盘子边缘溢出。 |
| 根菜 | 土豆、胡萝卜、其他（根菜） | 100~300g (仅食材的重量) | <p>准备： 用水洗后，不要擦干直接放在耐高温碟子上，覆盖保鲜膜使其贴紧食物，但要让保鲜膜与碟子之间留有空隙。</p> <p>•整个煮的时候 将覆有保鲜膜的碟子放入微波炉中加热，加热后取出，保鲜膜保持原样放置一段时间（约5分钟）。（食物容易干燥，所以保鲜膜不要取下）</p> <ul style="list-style-type: none"> ※当数量超过2个时，为了使完成效果相同，要调整大小。 ※对于圆形且高大的大型土豆，使用火力调节[较强]。 ※请先将胡萝卜切片后再进行加热。 <p>•切煮时 去皮后，将大小调整一致，切好并用布擦干水分，放在碟子上。</p> <ul style="list-style-type: none"> ※将保鲜膜与食物紧密接触，并与碟子保持一定间隙。 |

- Tips: 1. 叶菜类，保鲜膜只对食物部分进行包裹，不要将整个碟子进行包裹。
2. 根菜类，请用保鲜膜将整个碟子进行包裹。
3. 请不要多层叠加或缠绕保鲜膜。
4. 请不要用保鲜膜以外的物品进行覆盖。
5. 冷冻蔬请不要用此功能进行加热。
6. 如果不正确使用，可能导致食物过度加热，成为引发冒烟和引火的原因。此外，炉内平板可能会因火花而破裂，成为故障的原因。
7. 当煮不同大小的蔬菜或需要添加大量水分的蔬菜、小于100g的蔬菜、切成小块的蔬菜或混合蔬菜等的冷冻蔬菜时，请使用手动微波边观察边加热，否则如果不注意自动加热或煮法，可能会导致冒烟、引火、火花、干燥或烧焦。

吐司·其他：

| 食材 | 一次可加热的数量 | 加热时间参考 | 使用的附件 |
|------|---------------------|------------------------------|--------------------------------|
| 烤吐司 | 1-2片 | 常温：(2片)约7分钟 (约5分钟后翻面) | 使用烤盘，放置于上层 |
| | | 冷冻：(2片)约8分30秒 (约6分10秒后翻面) | |
| 蒸汽吐司 | 1-2片 | 约9分钟 (约5分50秒后翻面) | 使用烤盘，放置于上层 |
| 黄油卷 | 1~4个(1个约30g) | 常温：(1个)约4分钟 冷冻：(1个)约5分10秒 | 不能使用附件 在腔体平板上铺上烘焙纸，并将面包放在中央 |
| 含馅面包 | 1~2个(1个约100g) | (1个)约4分40秒 | 不能使用附件 在腔体平板上铺上烘焙纸，并将面包放在中央 |
| 法式面包 | 1~4片 (1片的厚度约3cm) | 约10分钟 | 使用烤盘，放置于上层 |
| 咖喱面包 | 1~2个(1个约100g) | (1个)约9分30秒 | 使用烤盘，放置于上层 |
| 速冻包子 | 1~3个(1个约90g) | 冷藏：(1个)约1分10秒 | 不能使用附件 将包子放在耐高温盘子上，并放放置于中央 |

- Tips: 1. 烤盘很热，取出时请戴上隔热手套。
2. 在烤制过程中不能中途加烤。如果烤色较浅，可在烹饪结束后将需要加烤的一面朝上，在3分钟内点击延长边观察边加热。
3. 含糖或油脂较多的面包可能会烤得较深。
4. 面包的种类、大小、含水量、炉内温度、翻面的时间等都可能影响烤色。冷冻面包因种类、大小、厚度、冷冻状态等可能导致颜色不均或烤色变化，内部也难以加热均匀。
5. 包子的加热，需根据包子的状态（冷藏·常温·冷冻），参考右侧表格调整加热时间。根据包子的大小也请进行适当调整。

| | 弱2 | 弱1 | 标准 | 强1 | 强2 |
|-----|----|----|----|----|----|
| 肉包 | 常温 | | 冷藏 | | 冷冻 |
| 豆沙包 | | 冷藏 | | 冷冻 | |

设置



点击 后可选择需要调整的设置类型：

蜂鸣声：可设置操作音、完成音、忘记取出食物时通知音的开关

屏幕亮度：可调整显示屏屏幕亮度，共五档

炉灯：可设置开门时、预热中、烹饪中这三种情况下路东是否打开

屏幕主题：有黑、灰两种主题供用户选择

初始化：可将蜂鸣声、屏幕亮度、炉灯、屏幕主题、收藏夹、启动时的开机引导显示、使用记录调回初始时的状态

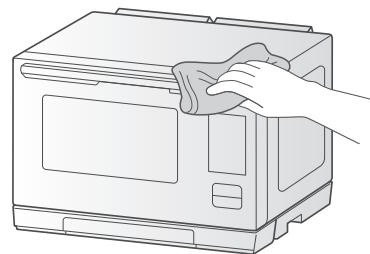
清洁保养

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. 严禁将微波炉浸入水或别的液体中，以防损坏微波炉。
3. 请务必等到本体冷却后清洁保养。
4. 炉内残留有食材或污垢时请勿放置不管，以免起火或引起火灾。
5. 请勿使用去污粉、刷子、信那水或汽油等清洁本产品。



- 1 清洁前，先拔掉插头并等待微波炉完全冷却后再用抹布擦去食物残渣。
- 2 用中性清洁剂清洗包括烤盘、烤架在内的所有附件，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，点击 ，点击【轻松清洁】，点击时间，按【加热 开始】开始清洁。
- 5 用干净的抹布擦干积水，并保持半开门状态，使炉腔保持干燥或点击 ，再点击【腔体烘干】，点击时间，按【加热 开始】开始烘干。

除味

1 点击 ；



2 点击除味；



3 按加热 开始开始工作。

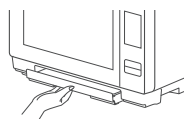


管路除水

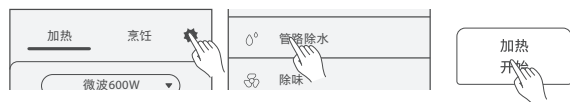


1. 蒸汽烹饪完成后，请务必为管路除水。
2. 除水期间和除水完成后排出的水变为蒸汽，蒸汽出口会变热，请注意防烫。

- 1 从主机拔出净水盒。



- 2 点击 ，点击**管路除水**，按**加热 开始**开始工作。



- 3 蜂鸣器响3次，则除水完成。完成后，待主机冷却后，打开炉门用干抹布等擦掉沾在炉内和炉门内侧的水滴，晾干炉内。（约2分钟）

除垢提醒

- 1 当蒸汽功能使用累计一定时间时，为避免水垢堆积，设备会自动提醒清洁，屏幕显示“蒸汽使用预警，建议除垢”。
- 2 此时可使用【除垢】功能进行除垢清洁；详细操作见“除垢”介绍；使用该功能后，屏幕提示语清除。
- 3 如未进行清洁，每次上电之后都会弹窗提示“蒸汽使用预警，建议除垢”（仅作为信息提示），不影响其他功能的使用，可正常操作。

蒸汽使用预警
建议除垢

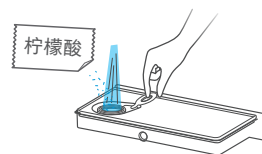
除垢




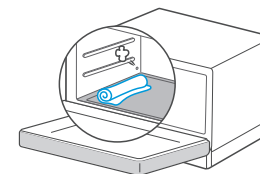
注意

1. 除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，请保持水盒推到底部。
5. 使用完水垢清洁后，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。点击 ，再点击**除垢**，按**加热 开始**开始清洁。



- 3 待机器显示“请将水盒内的水更换为清水”，倒计时暂停后，请清空净水盒和废水盒，擦干炉腔，清洁毛巾。再将净水盒重新加满水（不用再加柠檬酸），毛巾再次放在蒸汽出口下。



- 4 放好后按**加热 开始**继续清洁，直到程序结束。

服务指南

产品参数

| | | | |
|---------|------------|-------------|---------------|
| 型号 | ER-D4000BW | 蒸汽功率 | 1000W |
| 额定电压/频率 | 220V~ 50Hz | 外形尺寸 (mm) | 480x390x350 |
| 额定输入功率 | 1430W | 噪声值 | ≤ 60dB(A) |
| 微波输出功率 | 1000W | 认证 | CCC |
| 微波工作频率 | 2450MHz | 能效等级 | 1级 |
| 烧烤功率 | 1100W | 能效国家标准号 | GB 21456-2024 |
| 热风功率 | 1400W | | |

执行标准号：GB/T 4706.1-2024; GB/T4706.21-2024; GB/T4706.14-2024; GB/T4706.19-2024

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. 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) | 邻苯二甲酸正丁酯(D8P) | 邻苯二甲酸异丁酯(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） | 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，使用温度20℃~60℃ |
| 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℃ |
| PET | 门贴 | GB 4806.7-2023 | ---- |
| 铝合金YZAlSi11Cu3 | 蒸气发生器组件 | GB 4806.9-2023 | 仅接触水，使用温度20℃~60℃ |
| 铜HPb59-2 | 排气阀 | GB 4806.7-2023 | 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100℃~300℃ 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、发热管罩 | GB 4806.9-2023 | ---- |
| 电镀锌钢板基材/环氧聚酯涂层 冷轧钢板基材/环氧聚酯涂层 热镀锌钢板基材/环氧聚酯涂层 热镀锌钢板基材/高温有机硅涂层 不锈钢10Cr17基材/高温有机硅涂层 不锈钢06Cr19Ni10基材/高温有机硅涂层 | 门体、内胆基材，涂层 | GB 4806.9-2023/ GB 4806.10-2016 | ---- |
| 搪瓷钢板基材/搪瓷涂层 | 内胆、烤盘基材，涂层 | GB 4806.9-2023/ GB 4806.3-2016 | 烤盘为可选配件，使用温度100℃~300℃ |
| 钢丝基材/镀铬/镍/铜镀层 | 烤架基材，涂层 | GB 4806.9-2023 | 可选配件，不得接触酸性食品，使用温度100℃~300℃ |
| 玻璃 | 玻璃盘、烤盘、烧烤管 | GB 4806.5-2016 | 使用温度100℃~300℃ |
| 硼硅玻璃或微晶陶瓷 | 内隔板 | GB 4806.5-2016/ GB 4806.4-2016 | 使用温度40℃~300℃ |
| 陶瓷 | 蒸气发生器组件（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110℃ |
| 硅胶 | 蒸气发生器组件（水管）、进水管、出水管、密封圈、排气管、门体滴胶 | GB 4806.11-2016 | 使用温度20℃~230℃ |

备注：

注1：所列部品为可能接触食物部品，不宜作为容器长期存储食品；

注2：本系列产品包含以上食品接触材料及部件，但部分机型可能不含个别材料及部件，以实际产品为准。

维修服务内容

东芝微波炉严格遵照国家“新三包”规定进行保修服务。

用户在正常使用产品的情况下，可为其提供相关免费维修服务：

- 家庭整机保修一年，主要部件保修两年。
“主要部件”包括磁控管、变压器/变频器、转盘电机、风扇电机、定时器、电脑板；
- 非家庭整机、及其主要部件保修三个月。
如：经营、商用、公司集体的产品；
- 保修期内用户可享受免费上门维修（特殊地区除外）及更换零部件服务；
- 其它事项按照国家“新三包”规定执行。

凡属下述情况之一的，不在保修范围内：

- 微波炉附件（如玻璃盘、烧烤架、说明书、转环、烤盘等）和赠品；
- 用户搬运、使用、维护、保管不当而损坏的；
- 使用电压低于187伏或者高于240伏而损坏的；
- 未按产品使用说明书要求使用、维护、保养而造成损坏的；
- 非本公司专业服务人员拆卸、维修的；
- 因不可抗拒力（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

该产品仅适用家庭使用，东芝微波炉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: 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