

TOSHIBA

純蒸氣烤焗水波爐(30公升) ER-TD5000HK 簡易說明指南

多謝選購東芝產品，本冊為簡易說明指南，旨在幫助用家快手入門。
為保障你的安全使用，詳情請參閱使用說明書及烹飪食譜細節。

1. 擺放及安裝

(詳情可參閱說明書P.3-4)

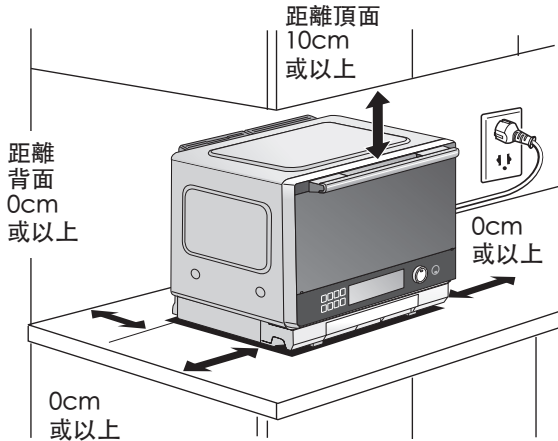


產品應與牆壁留有適當空間

放置本產品時，產品應與牆壁留有適當空間

否則可能會由於過熱而引致火警。
水波爐頂部貼近背後的位置設有排氣口。

- 如果有不耐熱的牆壁、家用電器、傢具和電源插座，請預留下圖所示尺寸或以上的空間。視乎牆身物料而定，機身可能會令牆身產生接觸痕跡。
此外，如果有電源插座近排氣口，或者你擔心留下污漬，請預留下圖所示尺寸或以上的空間，以避免物件直接接觸到排出氣體。
- 如果產品背面採用玻璃物料，溫度差異可能會令玻璃破裂，因此請預留 20 cm 或以上的空間。（玻璃可因溫度差異而破裂，即使已預留空間亦然）
- 如果你擔心牆身會因排出氣體或蒸氣接觸而留下污漬，可增加本產品與牆身的距離，或者在牆面上貼上錫紙，從而減少因排出氣體或蒸氣接觸而留下的污漬。
- 如果您打算經常以產生油煙的方式使用水波爐（例如炸魚），建議將水波爐置於機身頂部可留有空間的地方。



位置	相隔距離 (cm)
頂部	10
左邊	0
右邊	0
正面	開放
背面	0
底部	0



置於平坦表面

置於足夠堅固的平坦表面

如果你將本產品置於強度不足的枱面上，產品就可能掉下或塌下，導致受傷。此外，凝結的露水可能會滑落地板之上。

假如因地震或其他事件而令本產品翻側 / 墜落，請勿使用本產品，並要求購買產品的店舖加以檢查。

使用防止翻側金屬固定裝置，可避免機身掉落 / 翻側。

2. 初次使用

(詳情可參閱說明書P.18)

水波爐首次運作時，請取出所有包裝物料，例如爐門內的貼紙，並使用 [51 Deodorize] (51 除臭) 徹底燒除機件內的油污。

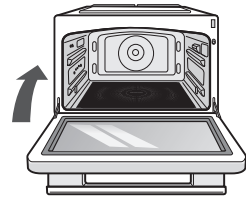
(注意：必須將水波爐內部徹底潔淨後，才可執行空燒及除臭的操作。假如在未擦拭前進行，污漬可能會燒焦並殘留在爐身上。)

第一次使用時，水波爐可能會冒出煙霧和氣味。這並不代表產品故障。

請將所有小寵物或雀鳥搬至其他通風良好的房間，以免因煙霧而導致窒息；此外亦應打開全部窗戶。

空燒水波爐及除臭方法

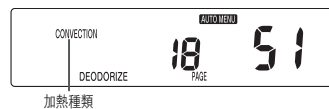
1 關上爐門。切勿將任何物件放入爐內



2 選擇 51 Deodorize (除臭)



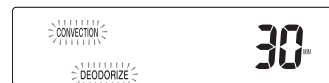
* 向左轉動鈕掣，可更加快速選擇。



3 開始 (開始除臭)



* 除臭過程需時 30 分鐘。



4 完成除臭程序後，蜂鳴器會發出 3 下響聲

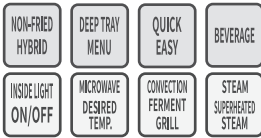
• 系統會顯示 [HIGH TEMP.] (高溫) 及 [COOLING] (正在冷卻)。

- 打開爐門，等候內部溫度冷卻。
- 玻璃門及爐腔灼熱，請加以小心。
- 切勿重複選擇除臭操作。



• 用於以高溫燒除內部異味。並非所有異味均可去除。

3. 按鈕教學



1 Cooked rice 2 Sides dish 3 Two dishes



省電功能 (詳情可參閱說明書P.10)

■ 在顯示器部件顯示 [0] 並爐門保持關閉超過 5 分鐘，電源就會自動關閉。若需使用水波爐，只需打開爐門即重啟電源。

自動模式

(無需設定時間&溫度)(51個模式，詳情請參看說明書/食譜) ((••)) 表示該功能含有微波

<p>1 米飯 按1次 REHEAT START</p> <p>NON-FRIED HYBRID 免油炸/混合烹調 ((••))</p>	<p>2 菜餚 按2次 REHEAT START</p> <p>DEEP TRAY MENU 特深焗盤選單 ((••))</p>	<p>3 2份米飯/菜餚 按3次 REHEAT START</p> <p>QUICK EASY 快速/簡單 ((••))</p>	<p>BEVERAGE 飲品 ((••))</p>
<p>4 唐揚炸雞 (熱風對流)</p> <p>5 炸物 (熱風對流)</p> <p>6 輕鬆炸 (熱風對流—有預熱)</p> <p>7 照燒雞 (混合烹調—有預熱)</p> <p>8 漢堡排 (混合烹調—有預熱)</p> <p>9 鹽醃三文魚 (混合烹調—有預熱)</p>	<p>10 炒麵 (熱風對流—有預熱)</p> <p>11 多款菜式 (熱風對流—有預熱)</p> <p>12 快速烹調 (熱風對流—有預熱)</p>	<p>13-3 快速選單-3分鐘</p> <p>13-5 快速選單-5分鐘</p> <p>13-7 快速選單-7分鐘</p> <p>14 前菜 1分鐘</p> <p>15-1 快速低溫-蒸蛋</p> <p>15-2 快速低溫-泡菜</p> <p>15-3 快速低溫-輕醃泡菜</p>	<p>16-1 1杯牛奶</p> <p>16-2 2杯牛奶</p> <p>16-3 3杯牛奶</p> <p>16-4 4杯牛奶</p> <p>17 清酒</p> <p>18-51 自動模式 可扭動 REHEAT START 選擇</p>

手動模式

(可自行設定時間/時間&溫度) ((••)) 表示該功能含有微波

<p>INSIDE LIGHT ON/OFF 爐內燈開/關</p>	<p>MICROWAVE DESIRED TEMP. 微波喜好溫度設定 ((••))</p>	<p>CONVECTION FERMMENT GRILL 熱風對流發酵燒烤</p>	<p>STEAM SUPERHEATED STEAM 蒸煮過熱水蒸氣</p>
<p>烹調時，可開/關爐內燈</p>	<p>600W, 500W, 200W, 100W, 900W 微波</p> <p>喜好溫度 (-10°C-90°C)</p> <p>焗燉 (600W 鈕掣設定時間 → 再按鈕掣 → 200W 鈕掣設定時間)</p>	<p>熱風對流(有預熱) (100°C-350°C)</p> <p>熱風對流(無預熱) (100°C-350°C)</p> <p>發酵 (30°C-45°C)</p> <p>蒸氣發酵 (30°C-45°C)</p> <p>燒烤</p>	<p>蒸煮</p> <p>低溫蒸煮 (35°C-95°C)</p> <p>蒸煮+400W微波 ((••))</p> <p>過熱水蒸氣(有預熱) (100°C-300°C)</p> <p>過熱水蒸氣(無預熱) (100°C-300°C)</p> <p>混合烹調(有預熱) (100°C-300°C)</p> <p>混合烹調(無預熱) (100°C-300°C)</p>

4. 顯示面板提示

(詳情可參閱說明書P.11-12)

內設51個自動模式並附有頁數提示教學

■ 微調選單 (4-51)

【免油炸】

- 4 唐揚炸雞
- 5 炸物
- 6 輕鬆炸

加熱

- 16 牛奶
- 17 清酒
- 18 快速解凍

- 30 茶碗蒸
- 31 簡易麵包
- 32 簡易法包
- 33 簡易薄餅

清潔護理

- 49 快速清潔
- 50 水管除水
- 51 除臭

【混合烹調】

- 7 照燒雞
- 8 漢堡排
- 9 鹽醃三文魚

- 19 蒸氣解凍
- 20 魚生 (半解凍)
- 21 蔬菜 (葉菜)
- 22 蔬菜 (根莖類)

- 34 法包
- 35 牛油卷
- 36 蕃茄芝士薄餅
- 37 白麵包

【特深焗盤選單】

- 10 炒麵
- 11 多款菜式
- 12 快速烹調

- 23 蒸氣加熱
- 24 酥脆加熱
- 25 鬆軟麵包
- 26 蒸包

- 38 培果
- 39 曲奇
- 40 奶油泡芙
- 41 海綿蛋糕

【快速/簡單】

- 13 快速選單
- 14 前菜 1分鐘
- 15 快速低溫

烹調選單

- 27 鹽燒秋刀魚
- 28 烤魚 (切片)
- 29 奶油焗烤
- 46 烤吐司
- 47 烤吐司 (冷凍)
- 48 蒸烤吐司 (46-48 翻面)

顯示面板會顯示相關頁數



食材

步驟



食譜書第176頁



36-蕃茄芝士薄餅

4. 顯示面板提示

(詳情可參閱說明書P.11-12)

顯示自動選單號碼、須使用的配件、溫度、時間和加熱種類等。



PREHEAT	預熱	PREHEAT END	預熱完成
METAL ((•••)) MICROWAVE	微波/勿使用金屬提示 •烹調功能含有微波時，這些標誌便會亮起(全亮或部分) •提示不應使用金屬容器及配件		
NO WRAP	保鮮紙提示 無需使用保鮮紙時，此標誌就便會閃爍。 如需加熱急凍食物或黏稠的食物，請仍舊使用保鮮紙。	DOOR	•在關上爐門之後超過1分鐘按下「REHEAT」(加熱)，就會顯示。 •發出蜂鳴器提示聲後(在自動烹調期間翻轉食物，或者在預熱完畢之後)，如果沒有開關爐門，就會顯示。 如果爐門未正確關上，就會顯示。 •(詳情可參閱說明書P.57)
AUTO MENU PAGE	AUTO MENU: 自動食譜號碼 PAGE: 說明書教學頁碼 51個自動模式附有食譜頁數提示 只需扭動鈕掣選擇所需模式號碼，顯示屏中央即顯示食譜頁數，當中包含詳細食譜教學		
EXTENSION	顯示時，加熱時間可延長。 請扭動按鈕加時。		設定取消所有蜂鳴聲時顯示
STANDARD	顯示時，可轉動鈕掣調節溫度/時間。 向左: 時間減少/溫度下降 (顯示 ▼) 向右: 時間增加/溫度上升 (顯示 ▲)		
WATER	加水提示 •任何需要加水的模式，此標誌會亮起 •烹調期間水箱缺水，此標誌會閃爍並發出“嗶嗶”的提示聲 •無需停機，無需打開爐門，直接於水箱加入室溫熱水/蒸餾水		
HIGH TEMP.	高溫提示 烹調過程完成後，如爐內溫度偏高，此標誌就便亮起，請打開爐門散熱。		
COOLING	冷卻提示 當高溫烹調後，需以爐內風扇冷卻爐腔，此標誌就便會亮起，請打開爐門散熱。		
MANUAL MICROWAVE	手動微波 這個標誌閃爍時，即使水波爐在烹調後正在冷卻，也可執行手動微波加熱 (600W、500W、200W、100W、900W、炊燉)。		
GRIDIRON UPPER SHELF SQUARE TRAY LOWER SHELF DEEP TRAY	配件及擺放位置提示 根據自動模式或食譜書中的食譜，均有提示使用什麼配件及其擺放位置。	例子 GRIDIRON SQUARE TRAY LOWER SHELF 燒烤架 + 烤焗盤，放在下層 	




5. 顯示面板提示- 烹調功能建議



功能	烹調建議
CONVECTION (熱風對流)	1. 焗肉 (金黃香脆, 味道更濃郁) 2. 焗蛋糕、麵包 3. 利用較高溫度可做少油或免油炸食物  脆燒德國咸豬手  蛋糕  麵包  免油炸韓式拼盤
SUPERHEATED STEAM (過熱水蒸氣)	1. 焗肉 (脫出油鹽, 彈牙多汁, 食得健康) 2. 燉煮 (燉肉、燉湯)  多汁烤焗  燉湯
HYBRID (混合烹調)	1. 焗肉 (外脆內嫩)  照燒雞
GRILL (燒烤)	如燒魚、串燒、多士等 亦可為烤焗完食物表面增加金黃效果  燒魚  串燒  多士
STEAMED (蒸煮)	適合蒸煮家常菜、包點、餃子等  冬瓜環  茶碗蒸  蒸餃子
LOW TEMP. STEAM (低溫蒸煮)	低溫慢煮食物或容易過熟的食物, 如: 蛋、牛肉、蔬菜  慢煮牛肉  豆腐  低溫蒸蛋
FERMENT (發酵) STEAM (蒸氣) FERMENT (發酵)	麵糰/乳酪低溫發酵 於適合天氣乾燥時, 建議使用<STEAM FERMENT> (蒸氣發酵), 在發酵時加入蒸氣, 令麵糰表面更濕潤 

5. 顯示面板提示- 烹調功能建議



功能	烹調建議
MICROWAVE (微波)	快速翻熱食物 (食物水分比較容易流失，食物表面較乾) * 不可使用任何含金屬的容器
STEAM MICROWAVE (蒸氣微波)	快速翻熱食物 (食物表面比<MICROWAVE>(微波)較濕潤) *不可使用任何含金屬的容器
<DEFROST> (解凍)	1. 快速解凍 2. 蒸氣解凍 3. 魚生 (半解凍)  * 不可使用任何含金屬的容器
DESIRED TEMP. (喜好溫度設定)	可適溫解凍、加熱指定食物 * 不可使用任何含金屬的容器  雪糕 牛油 嬰兒粥 朱古力
STEW (燉燉)	燉肉 先以600W高火烹調， 再以200W低火燉煮。 * 不可使用任何含金屬的容器 
DEODORIZE (除臭)	請參考本指南P.3

煮食短片參考 (內設不同型號)



更多食譜



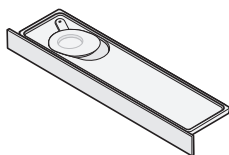
Facebook



6. 蒸氣儲水匣及接水盤

(詳情可參閱說明書P.13)

蒸氣儲水匣



將清水倒入這個容器，便可供水執行蒸煮(<STEAM> (蒸煮)) 操作。

即使不在使用時，也應保留在機身上。

容量約為 360 CC，可執行大約 25 分鐘的蒸氣烹調 (<STEAM> (蒸煮))，及大約 60 分鐘的過熱水蒸氣 (<SUPERHEATED STEAM> (過熱水蒸氣)) 烹調。

水份減少的程度，會視乎烹調程序或選單而有所不同，而且在某些情況下，例如不透氣或短時間蒸煮等，只會流失少量水份。

準備供水

■如何裝水

使用蒸氣烹調時，請打開小蓋或全個蓋子並倒入凍滾水或蒸餾水，直至倒至滿水位為止。

■裝入和取出

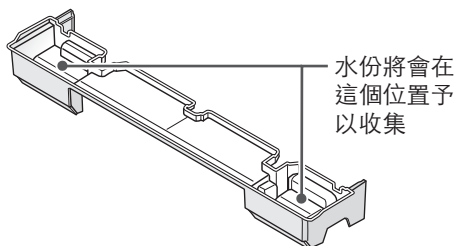
- 確保小蓋和蒸氣儲水匣蓋都已適當關上。
- 使用時必須一直保持平放。蒸氣儲水匣傾側可導致水份濺出。
- 請小心不要在裝入時卡到手指。

接水盤

此容器用於接收食物殘渣、水滴、蒸氣水等。即使採用微波加熱，接水盤也會收集食物內蒸發的水份。

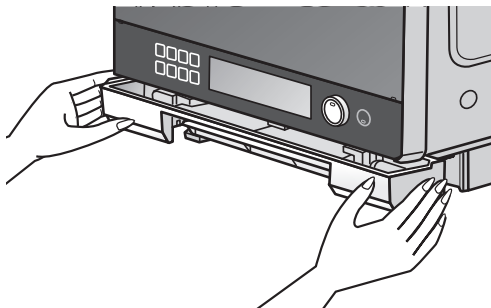
即使不在使用蒸氣烹調時，也應保留在機身上。請定期保養接水盤。

(請參閱說明書第 49 頁)



■裝入和取出

- 烹調之前，檢查設定是否正確。如未妥善裝上，可能會導致漏水。
- 在使用蒸氣之前，請檢查確認接水盤內沒有水份。
- 接水盤可能會收集水份，因此在拉出時應加以小心。
- 每次使用蒸氣後，請倒掉接水盤中的水份。
- 請小心不要在裝入時卡到手指。



7. 日常保養

(請參閱說明書P.48-49)

8. 自動清潔模式

(詳情可參閱說明書P.50-51)

A 注意到需要清潔污漬時

[49 Quick Cleaning] (49 快速清潔)

使用蒸氣，讓爐腔內的污漬浮起，藉以更易抹走污漬。
如果將希望清潔的烤焗盤或燒烤架放入爐腔，將更容易去除污漬。
清潔時間為 3 分鐘。

1 將蒸氣儲水匣放入機身

- * 如果想去掉燒烤架或烤焗盤上的污漬，可將其一起放入爐腔。
- 準備蒸氣儲水匣。(請參閱本指南第 8 頁)

2 選擇 [49 Quick Cleaning] (49 快速清潔)



- 向左轉動鈕掣，可加快選擇速度。



3 開始 (開始清潔)



4 快速清潔程序完成之後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲。

- 打開爐門時，請注意灼熱的蒸氣。
此外，剩餘的蒸氣也可能會由蒸氣出口排出。請加倍小心。
- 完成之後，請經水管排水。(請參閱本指南第 8 頁)
- 將電源插頭從插座中拔出；爐腔內部、烤焗盤和燒烤架充分冷卻之後，立即以擦拭的方式去除污垢。
- 蒸氣程序結束後，徹底倒掉蒸氣儲水匣及接水盤內的水份，然後用清水洗淨。
- 水波爐冷卻後，用乾布抹除爐腔內的水份。

注意事項

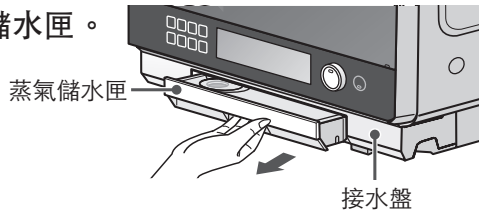
- 蒸氣操作之後，水波爐、烤焗盤和燒烤架將會十分灼熱。請加倍小心。
- 快速清潔可減少異味，但並非所有類型的異味均可去除。

B 怎樣經水管排出水份

[50 Water Removal] (50 水管除水)

使用蒸氣烹調完成之後，請經水管排水。
清潔時間為 2 分鐘。

- 1 從水波爐中取出蒸氣儲水匣。
或者倒掉內部的水份。



- 2 [50 Water Removal] (50 水管除水)
• 向左轉動鈕掣，可加快選擇速度。



- 3 按下「START」（開始）去除水份。



- 4 蜂鳴器會發出 3 下嗶聲，表示排水操作完成。

• 完成之後，如果爐腔內部或爐門上佈滿水滴，請在機身冷卻之後立即用乾布抹拭。

注意事項

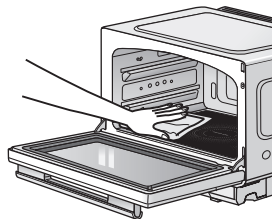
- 此項操作期間，切勿按下任何按鍵或執行任何其他操作。
- 此項操作期間，爐門應保持關閉。排出的水份會轉換成蒸氣，並會由蒸氣出口排出，請多加小心。

C 有關清潔

每次烹調之後，請在機身冷卻後，立即用乾布等抹除留在爐腔內部或附在爐門上的水滴。

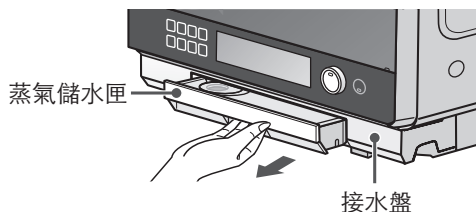
如果重複蒸氣烹調操作，而爐腔內部或爐門上仍有水滴，接水盤就可能滿瀉。

1 用乾布抹除爐腔內部或爐門上的水滴



2 倒掉留在蒸氣儲水匣中的水份，然後用清水洗淨

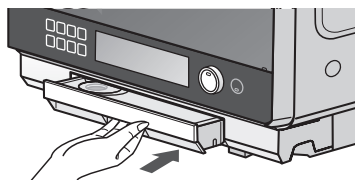
- 請參閱說明書第 49 頁，瞭解適當的保養方法。



3 倒掉接水盤中的水份

- 請參閱說明書第 49 頁，瞭解適當的保養方法

4 將蒸氣儲水匣和接水盤放回水波爐



有關如何安裝 / 取出蒸氣儲水匣及接水盤的說明，請參閱說明書第 13 頁。

9. 可以/不可以使用的配件

(詳情可參閱說明書P.14-17)

10. 假如無法烹調至理想程度



(更多詳情可參閱說明書P.53-56)

項目	狀況	解決方法
3種解凍	食物無法妥善解凍	<ul style="list-style-type: none"> 請將食物攤平，放在淺的發泡膠盤或廚房紙上解凍。 厚度為 3cm 或以下的食物能夠良好解凍。 如將超過兩件食物同時解凍，食物大小和厚度需相同。
	解凍不足	如果食物有厚身或薄身的部分，就可能會容易加熱不均，因此請讓食物的厚度保持一致，然後再行解凍。
牛奶及清酒	牛奶/清酒變得過熱	<ul style="list-style-type: none"> 需選[16 Milk](16 牛奶) / [17 Sake](17 清酒) 按鈕加熱「REHEAT」(加熱) 按鈕會令飲品過熱，因此請勿使用。
	面層和底層溫度不同	<ul style="list-style-type: none"> 請在加熱之後攪勻。
燙蔬菜	蔬菜(葉菜/根莖類)會容易變得乾燥	<ul style="list-style-type: none"> 請在沖洗蔬菜之後烹調，無需去除蔬菜上的水份。請根據需要在蔬菜上面灑上清水。
甜品	海綿蛋糕不夠輕身和鬆軟	<ul style="list-style-type: none"> 雞蛋是否已經打勻？請將雞蛋打至順滑一致。 雞蛋與麵粉混合之後，有否再經常攪拌？
	戚風蛋糕	<ul style="list-style-type: none"> 蛋糕中間凸陷 麵糰倒入模具中時，可有效通氣。應確保麵糰以較高的高度即時倒入模具。 有否使用鋁質蛋糕模？
所有蒸煮程序	所有蒸煮程序都無法正常運作	<ul style="list-style-type: none"> 蒸氣儲水匣內的清水是否已經用完？如果清水太少，蒸氣就可能會無法形成，導致烹調的食物無法達致最佳效果。 請確保蒸氣儲水匣正當插入水波爐內。
烤麵包	烘烤的顏色太淺 / 太深	<ul style="list-style-type: none"> 調節完成程度方面，如希望變得淺色，請設定為 [DECREASE] (減弱)；如希望變得深色，則設定為 [INCREASE] (加強)。 烘烤的顏色會視乎麵包厚度、大小、材料份量、麵包類型、清水用量、室溫、爐腔溫度和翻轉時機而有所不同。 如果溫度設定為烘烤成淺色，請讓希望增加燒灼程度的一面向上，並使用延時加熱或手動 <GRILL> (燒烤)，藉以逐步燒烤並監視烘烤狀態。


11. 指示燈意思

[C & H]

畫面上顯示 C 00 時

顯示	原因	解決方法
<p>螢幕上顯示 [HIGH TEMP.] (高溫)] 和 [C21]</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 如設定 <FERMENT> (發酵) <3 TYPESOF DEFROSTING>(3 種解凍)，並在使用加熱器加熱後爐腔內部溫度偏高時開始程序，系統就會顯示這個標誌。 如設定「REHEAT」(加熱)<DESIRED TEMP.>(喜好溫度設定)，並在使用加熱器加熱後爐腔內部溫度偏高時開始執行選單上的部分操作，系統就會顯示這個標誌。 	<ul style="list-style-type: none"> 按下「CANCEL」(取消)按鈕並打開爐門。請稍候片刻，直至溫度冷卻為止。 按下「CANCEL」(取消)按鈕並打開爐門。請稍候片刻，直至溫度冷卻為止。可以手動使用<MICRO-WAVE>(微波)。 但是，我們無法使用<DESIRED TEMP.>(喜好溫度設定)
<p>螢幕上顯示 [C24]</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 如加熱少量食物(或沒有將食物放入爐內)，或者重複加熱食物，電力元件就可能會變得灼熱，系統亦可能會因安全理由而暫停運作。 	<ul style="list-style-type: none"> 請稍候片刻，然後按下「CANCEL」(取消)按鈕，再開始使用水波爐。如果加熱的食物份量太小，請增加食物份量。

畫面上顯示 H 00 時

顯示	原因	解決方法
<p>顯示 [H]</p> <p>代碼顯示</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 產品故障或損壞時，就會顯示這些字詞。 	<ul style="list-style-type: none"> 請拔出電源插頭，並聯絡銷售商或合資格的東芝維修服務中心。

TOSHIBA