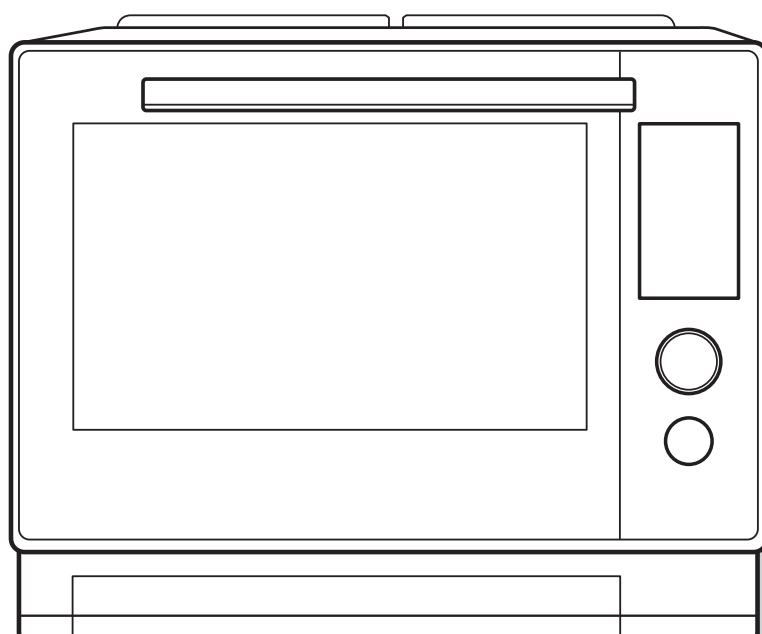


# 使用說明書

## 純蒸氣烤焗水波爐

ER-VD7000HK

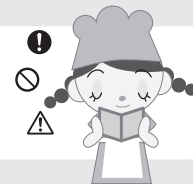
為了正確並安全使用本產品，請先閱讀說明書及烹飪食譜中的內容。閱讀之後，請妥善保存使用說明書。



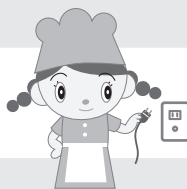
**TOSHIBA**

# 初次使用時，請確保遵從以下步驟！

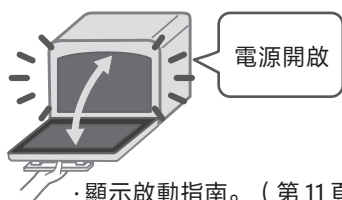
**步驟 1 閱讀「安全須知」** (第 2 ~ 8 頁)  
\*這裡註明必須時刻警惕的事項。



**步驟 2 插入電源插頭**



**步驟 3 打開/關上爐門** (第 11 頁)



處於示範模式時，系統會顯示【示範】。  
請在取消此模式後使用。  
(請參閱第 64 頁的「如果螢幕上顯示」。)

·顯示啟動指南。(第 11 頁)  
下次啟動時可禁止顯示。請參閱顯示的啟動指南。

**步驟 4 空燒水波爐** (第 22 頁)

\*外殼會變得灼熱，因此請在冷卻後才使用。



**1 ~ 4 結束後**

## 開始烹調美食吧！ 開始之前，請先閱讀第 18 ~ 21 頁和第 24 ~ 25 頁。

加熱 <b>米飯及餸菜</b> ..... 第 26 ~ 29 頁	加熱 <b>蔬菜</b> ..... 第 32 ~ 33 頁
加熱 <b>油炸食品</b> ..... 第 27 · 30 頁	解凍 <b>肉類和魚類</b> ..... 第 34 ~ 35 頁
加熱 <b>牛奶或酒類</b> ..... 第 31 頁	

\*這裡說明日常生活中一些常用的加熱方式。有關其他方式及詳情，請參閱右頁的「目錄」。

### 微波加熱時

■ 請勿使用烤焗盤、深盤、蒸架或燒烤架。  
請直接將食品置於爐腔內中央位置。



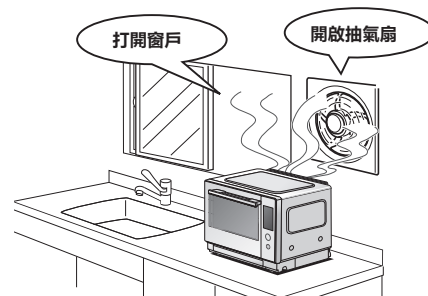
請直接放入食品



### 加熱管加熱時

請將小動物 (如小鳥) 搬至另一個房間，並為房間通風！

● 尤其在剛開始空燒水波爐去除油份時，水波爐可能會冒煙、發出異味。





我應該怎樣做？

**加熱**

一按即可開始 **加熱**

選擇模式 **加熱**

米飯 燻菜 麵包  
飲品 蔬菜 解凍

其他 可根據需要調整溫度

**定溫加熱** 方便易用 **微波**

90°C  
-10°C

★軟化牛油  
★軟化至適宜入口的程度。

+ 蒸氣  
快速發出濕氣  
**蒸氣微波**

**烤焗**

最高 350°C **快速高溫烤焗**  
**熱風對流**

最高 300°C **高溫蒸氣加熱**  
**過熱水蒸氣烤焗**

強大的熱力由頂部發出，令食物表面呈金黃色

**燒烤**

注意飲食健康的人士：  
**健康烹調方式**

+ **熱風對流即可烹調美味菜式！**  
**手動烹調**

**蒸煮**

以大量蒸氣進行蒸氣烹調 **蒸氣**

全面帶出食材的香味 **低溫蒸煮**

採用低溫烹調

※爐腔花紋及圖片只作說明用途。

以下是本說明書的圖示和意義。

顯示

亮燈中 加水 閃爍中 加水

使用蒸氣的菜式

蒸氣

# 目錄

## 準備和確認

安全須知	2~8
部件名稱和功能	9~11
有關觸控式螢幕畫面	12~15
變更設定時	16.17
有關蜂鳴聲響	16
加熱種類及機制	18.19
可以/不可使用的容器	20.21
空燒水波爐/除臭	22
【加熱】建議	23
自動加熱的注意事項及小貼士	24.25

## 烹調方式

自動烹調	加熱米飯及燻菜	26~29
	加熱油炸食品及蒸製食品	30
	加熱牛奶及酒類	31
	蔬菜	32.33
	解凍肉類和魚類	34.35
	烤吐司	36
	加熱麵包及急凍中式蒸包	37
	透過石窯自動烤焗烹調	38
	從搜尋菜式選擇菜式後烹調	38.39
	微波加熱、炆燉	40.41
手動烹調	根據喜好溫度加熱	42.43
	熱風對流烹調	44.45
	發酵	46
	燒烤烹調	47
	使用蒸氣烹調	48.49
	使用過熱水蒸氣烤焗、混合烹調進行烹調	50.51
	手動加熱的時間設定標準	52.53

## 如出現以下情況

常用查詢	53
保養方法	54~57
假如無法烹調至理想程度	58~61
要求維修之前的注意事項	62.63
如顯示以下內容	64
保養卡及售後服務	65
產品規格	65

\* 各種菜式的製法，請參閱另外提供的食譜書。

# 安全須知

為安全起見，請確保遵從以下指示

● 書中會提及一些重要內容，以避免任何人身傷害或任何財物損壞，及以正確和安全的方式使用本產品。

■ 說明假如您在使用本產品時不遵從安全須知，可導致的傷害和損壞程度。

■ 說明您應遵從的指示（以符號分類）。



**危險**

極有可能會導致「嚴重受傷」或「死亡」的事項。



不得進行的「禁止」事項。



**警告**

有可能會導致「嚴重受傷」或「死亡」的事項。



「應遵從指示」的事項。



**注意**

可導致「輕傷」或造成「家居/財物損壞」的事項。



「應注意」的事項。

## 內部有高電壓零件



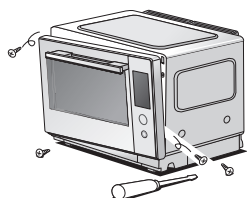
**危險**



禁止拆解

**禁止自行拆解·維修·改裝**

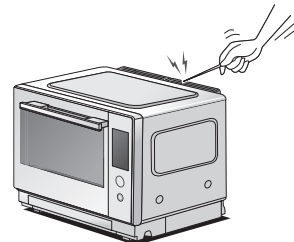
否則可能會導致火警·觸電·受傷。  
如需任何維修，請聯絡銷售店舖或東芝支援中心。



禁止

**切勿用手指、外物，或者針頭或鐵絲等金屬物品，插入本產品的入氣口、排氣口、蒸氣儲水匣的供水口或其他孔洞**

否則可能會導致觸電·受傷。  
如有任何外物進入本產品內，請拔出電源插頭，並聯絡銷售店舖或東芝支援中心。



## 使用電源插頭·電源線·電源插座時的注意事項



**警告**



獨立電源插座

**請使用相應電壓的獨立電源插座。**

使用其他電壓的電源插座，或者與其他電器共用電源插座，或者使用拖板，可能會導致火警·觸電。



禁止

**切勿使用損壞的電源線或電源插頭或者鬆動的電源插座**

※如果電源線受損，就必須由製造商、其服務代理或類似的合資格人員更換，以免發生危險。  
否則可能會導致火警·觸電。



**請確保將電源插頭完全插入電源插座。**

否則可能會導致觸電及由於過熱而引致火警。



## 使用電源插頭·電源線·電源插座時的注意事項（續）

### 警告



禁止

#### 切勿損壞電源線或插頭

切勿踩踏電源線、將電源線置於高溫區域（例如排氣口）、強行扭曲、擰轉、綑綁電源線，或者將其置於重物之下等，否則電源線就可能破裂，引致火警或觸電。



切勿使用濕手

#### 切勿使用濕手插拔電源插頭

否則可能會導致觸電。



從電源插座中拔出

#### 假如長時間不使用本產品，請從電源插座中拔出電源插頭

否則可能會因絕緣效能變差而引致漏電、火警。



除塵

#### 請使用乾布定期為電源插頭除塵

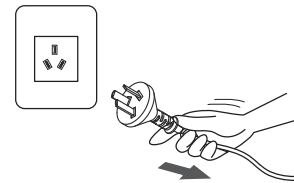
如果塵埃在電源插頭上積聚，就可能因濕氣而導致絕緣失效，並可能會導警火警。



握住電源插頭將其拔出

#### 從電源插座中拔出電源插頭時，請握住電源插頭將其拔出

否則可能會令電源線損壞，導致火警或觸電。



## 安裝時

### 警告



去除包裝物料

#### 使用產品之前，應去除所有包裝物料

如未去除，就可能會在產品運作期間起火，導致起火、火警、燙傷。



#### 請將包裝用的膠袋置於幼童無法接觸的地方，或者將其棄置

如果幼童將包裝袋包在頭上，就可能覆蓋口鼻，導致窒息。



禁止

#### 切勿讓易燃或不耐熱的物質或者噴罐靠近主機

否則可能會導致燒焦、火警。

噴劑可能會起火及爆炸。切勿將產品置於榻榻米氈、地氈或枱布之上，也切勿將窗簾移近本產品。如果讓本產品的排氣口靠近不耐熱的傢俬、裝有電源插座的牆壁或不耐熱的牆壁，就可能令這些物品因過熱而變形。因此，請讓這些物品遠離本產品。

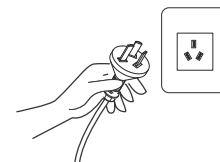
## 安裝時 (續)

### 警告



#### 必須使用已接地的電源插座

必須接地 為安全起見，請只將電源插頭插入已接地的電源插座。否則可能會導致觸電。



1. 請定期檢查水波爐。如果爐門滲漏保護件破裂，切勿操作水波爐，直至經專業人員妥善維修為止。
2. 在沒有專業人員的情況下，切勿執行需要揭開滲漏保護件的維修工作。
3. 使用塑膠或紙製容器時，請小心觀察水波爐。否則可能會導致火警。

#### ■ 法例規定，在下列情況之下必須接地（由擁有電力工程資格的人員執行 D 類接地工作）

##### • 濕氣重的場所

食肆廚房、泥地房間、混凝土地板，以及釀製酒品、豉油等食品專用的貯藏室等

##### • 帶有水蒸氣的場所（須同時負責安裝漏電斷路器）

新鮮食品店的工作室內有水滴飛濺的場所、泥地房間和地下室等有水份滴出或有露水凝結的場所



#### 請勿在有水份的地方，以及有蒸氣噴出的機器和火源附近使用

否則可能會導致火警、觸電、漏電。（機器例子：加濕機、電飯煲、熱水壺等）

禁止

### 注意



#### 放置本產品時，應與牆壁留有適當空間

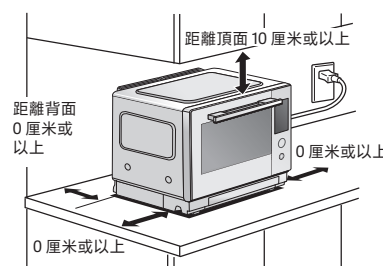
否則可能會由於過熱而引致火警。  
產品頂部貼近背後的位置設有排氣口。

- 如果有不耐熱的牆壁、家用電器、傢俬或電源插座，請在安裝時預留右圖所示尺寸或以上的空間。視乎牆身物料而定，主機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，或者您擔心留下污漬，請預留右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 厘米或以上的空間。（玻璃可因溫度差異而破裂，即使已預留空間亦然）

【符合內置式裝置防火法律標準】



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

- 如果您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本產品（例如炸魚），建議將本產品置於主機頂部可留有空間的地方。



#### 置於足夠堅固的平坦表面

如果您將本產品置於強度不足的枱面上，產品就可能掉或塌下，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，並要求銷售店舖加以檢查。  
使用防止翻側金屬固定裝置，可避免主機掉落/翻側。請聯絡銷售店舖。

置於平坦表面

## 使用時

### 警告



#### 出現問題時，請停止使用

出現問題時  
請停止使用

否則可能會導致起火、冒煙、觸電。

【異常及損壞的例子】

- 電源插頭、電源線變得十分灼熱。
- 使用時，本產品發出怪異聲響或異味。
- 電源不會自動關閉。
- 產品發出火花或冒煙。
- 爐門不能緊閉或者已經變形。
- 您在接觸產品時有觸電感。

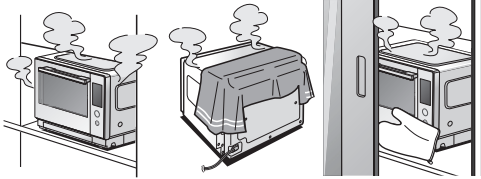
■ 請立即拔出電源插頭，並要求銷售店舖檢查及維修。



#### 切勿遮蓋入氣口和排氣口

否則可能會導致火警。

禁止



#### 烹調途中，切勿拔出並重新插入電源插頭

禁止

否則可能會產生火花，並可能會導致火警及觸電。



#### 切勿讓幼童及不懂使用水波爐的人士自行使用。另外，切勿在幼童可觸及的範圍之內使用。

禁止

尤其在加熱管加熱時或加熱之後，切勿讓幼童離開視線範圍。否則可能會導致觸電、受傷或燙傷。



#### 切勿用於烹調之外的用途

禁止

過度加熱或異常操作，可導致燙傷、受傷、滲漏或火警。因此，切勿加熱衣物、毛巾、微波加熱專用的熱水樽、奶樽（消毒袋）、發熱墊或浴缸加熱器等。



#### 切勿將物件置於主機頂部，或以毛巾包裹主機

禁止

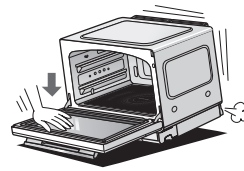
否則，置於頂部的物件會發熱，並可能會導致變形、燒焦、起火或火警。此外，切勿將烤焗盤等配件置於主機上。



#### 切勿向爐門或爐腔內部施加過大壓力 切勿在爐門上懸掛物品或坐在爐門上

禁止

否則可能會導致爐門變形，並可能會因滲出的電波而導致人身傷害。此外，在爐門上懸掛或放置物品，可能會令主機翻側或掉落，從而導致受傷。



### 注意



#### 請勿於爐門夾住異物的狀態之下使用

禁止

否則滲出的電波導致人身傷害或起火。



#### 請勿用於家居之外的其他用途（例如在店舖等地點長時間使用，或者在人群並非固定的地點使用）。

禁止

否則可能會導致故障、冒煙及火警等事件。



#### 切勿以外物打擊或撞擊烤焗盤、爐腔底部或爐門的玻璃

禁止

否則可能會導致滲漏、受傷。

放入或取出容器或碗時，請小心不要撞擊爐腔底部或爐門的玻璃。

玻璃損壞可能會導致使用期間破裂。

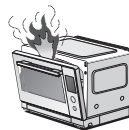


#### 如果食物在爐腔內起火，切勿打開爐門

禁止

打開爐門會讓火勢加劇，可導致更嚴重的傷害。

- 如果食物起火，請遵從以下步驟處理：
  - ① 爐門保持關上，按【取消】鍵，並停止運作。
  - ② 拔出電源插頭。
  - ③ 移走可燃物品，並等候火種熄滅。
  - ④ 如果火種沒有自行熄滅，請使用水或滅火筒。
- 切勿再嘗試使用本產品。請聯絡銷售店舖檢查。



#### 請小心不要在開關爐門時卡到手指

注意

否則可能會導致燙傷或受傷。

## 微波加熱時

### 警告



禁止

#### 請勿過度加熱食品

相應份量的食物如果烹調時間過長，就會導致冒煙、起火、火警或燙傷。

- 如使用手動加熱，請參考第 52 ~ 53 頁的設定時間，設定適中的加熱時間，一邊觀察狀態一邊加熱。
- 在烹調以下食物時，請特別注意烹調時間：小份食物、有油的食物（牛油麵包、油炸食品等）、水份較少的食物（爆谷等）、根菜類食物（蕃薯、紅蘿蔔等）及易於加熱的食物（豆沙包等）。
- 如使用自動加熱，請遵從使用說明書的內容，瞭解份量、容器、保鮮紙等的注意事項。



禁止

#### 切勿以自動烹調加熱少於 100 克的食物

由於無法正確偵測食物溫度，由此食物會過度加熱，並可能會導致火警。

- 請使用手動加熱，一邊觀察狀態一邊加熱。
- ※自動烹調「快速解凍」、「蒸氣解凍」專門用於不足 50 克的食物



禁止

#### 切勿使用紅外線感應器以微波加熱有蓋的容器（第 24 頁）

在蓋上容器蓋的情況下，水波爐便無法正確偵測食物溫度，可能會導致過度加熱、食物起火或容器破裂。

- 加熱之前，請先取走容器蓋。



#### 將食物罐、食物瓶、包裝袋或真空包裝中的食物倒入另一隻碟中後再加熱 此外，請取走保鮮劑（乾燥劑）

否則可能會導致起火、破裂、產品損壞、受傷或燙傷。



#### 加熱嬰兒和關懷食物時，請將其徹底攪拌，並於加熱後檢查溫度

否則可能會導致燙傷。



禁止

#### 蓋上保鮮紙加熱時，請勿徹底密封食品

如未有留出空隙，爐腔壓力便會升高，並可因破裂的衝擊力而令爐腔底部破裂或發生其他事件，導致受傷或燙傷。



禁止

#### 切勿過度加熱飲品、多油的食物、加入芡汁的食物等

否則食物和飲品可能會在取出時或剛取出後突然沸騰，並可能會導致燙傷。此外，將粉末（例如即沖咖啡粉）放入水波爐，可能會令液體突然沸騰。

- 切勿使用「**加熱**」鍵加熱飲品。請使用「**飲品**」鍵加熱牛奶或酒精飲品。如需加熱咖啡及水等液體，請遵從第 52 ~ 53 頁的指示，設定適用時間並手動加熱。
- 假如過度加熱，請讓食物留在爐腔超過 2 分鐘，待冷卻後再取出。
- 請使用較矮身的闊口容器。
- 請遵從使用說明書的內容，瞭解份量、容器、放置方式等的注意事項。
- 在加熱前後，請用匙羹或其他工具攪拌飲品。

突然沸騰



飲品：咖啡、牛奶、豆奶、水、乳酪、湯（例如味噌湯）等液體  
多油的食物：鮮忌廉、牛油等  
黏稠的食物：咖喱、燉湯等



禁止

#### 切勿烹調生蛋、烩蛋（無論是否連殼）或太陽蛋

以微波加熱雞蛋時，可能會因雞蛋爆裂、撞擊而導致爐腔底部破裂，並可導致受傷或燙傷。此外，取出雞蛋時，雞蛋可能會突然爆裂。

- 加熱之前，請徹底打勻雞蛋。
- 切勿重複加熱烩蛋（例如製作關東煮、炒雜碎等菜式時）。



取走容器蓋  
將殼切開

#### 取走高身密封容器的蓋子，切開或破開有皮、殼或薄膜的食物（魷魚、栗子、銀杏等）

否則可能會因食物爆裂、撞擊而導致爐腔底部破裂，並可導致受傷或燙傷。

### 注意



禁止

#### 切勿空燒水波爐

否則可能會產生火花，或者因主機或爐內異常發熱而產生高溫，從而導致燙傷。此外，長時間加熱或者為小份食物加熱，會令爐內過熱，並可能會導致燙傷。加熱完成之後，切勿立即接觸爐內。



#### 取出容器或食物及撕開保鮮紙時，應格外留神

如果食物十分灼熱，蒸氣可能會立即湧出，從而導致燙傷。





微波加熱時 (續)

**注意**



禁止

切勿使用金屬外表的容器和包裝袋，例如烤焗盤、深盤、燒烤架、蒸架、錫紙、金屬容器、金屬串肉叉、金屬繩索、鋁箔膠紙、鋁製品

否則可能會產生火花，爐腔底部或爐門玻璃亦可能會破裂，從而引致受傷。

加熱管和蒸氣加熱時

**注意**



切勿觸摸

在烹調期間或之後，切勿觸摸灼熱部分（如爐腔內部、爐門、主機、排氣口和蒸氣儲水匣）及烹調後剛取出的烤焗盤、深盤、燒烤架、蒸架等。

否則可能會由於高溫而導致燙傷。

- 接水盤的水份冷卻之後，請倒掉。
- 烹調之後，切勿將烤焗盤置於不耐熱的位置。否則可能會導致物品變形或褪色。



戴上市面有售的焗爐手套市面後，才放入及取出食物或配件

如果直接接觸這些物品，可能會導致燙傷或受傷。

此外，請勿使用破裂或沾濕的厚身手套。

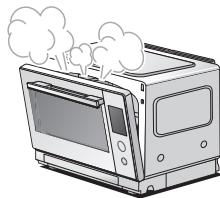


禁止

在烹調期間或之後，切勿將面部或身體其他部位貼近爐門

否則可能會導致燙傷。

在蒸氣加熱期間及之後，請小心留意發出的熱力和蒸氣。打開爐門時請格外留神，此時可能會溢出灼熱的蒸氣。



每次使用之後，請更換蒸氣儲水匣的用水  
每次使用之後，請倒掉接水盤內的用水

否則可能會導致發霉或令細菌滋生。

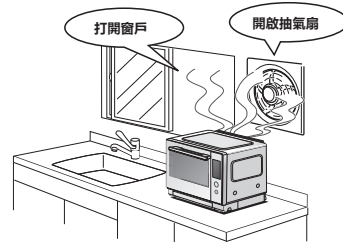
- 烹調時，必須使用潔淨的清水。烹調之後，請將接水盤內的水倒掉。
- 由於這些水可能非常灼熱，因此請稍候一會，再倒掉接水盤內的水，然後加以沖洗。



將小動物帶走

加熱管加熱時，請將對煙霧和氣味敏感的小動物（例如小鳥）搬至另一個房間。

尤其在首次烤焗藉以除臭或去除爐腔內的油份時，可能會冒煙、發出異味。



禁止

切勿使用已損壞的蒸氣儲水匣

否則可能會導致受傷。

如出現裂縫或碎裂，切勿使用，請聯絡銷售店舖。

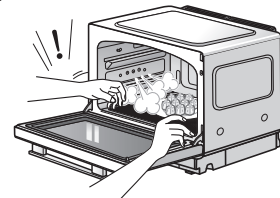


請注意蒸氣

在蒸氣烹調期間或之後，請小心注意有剩餘的蒸氣產生

立即打開爐門並將雙手放入爐腔中，可能會導致燙傷。

如果您在烹調食物時打開爐門，請格外留神，此時蒸氣可能會持續溢出一段時間。



禁止

切勿將雙手貼近爐腔的左邊位置和蒸氣出口

否則可能會導致燙傷。



禁止用水

在烹調期間及之後，切勿讓水份接觸爐門、爐腔或烤焗盤，亦勿用水快速冷卻這些部件

否則可能會因這些部件破裂而令您受傷，或者這些部件可能會變形。此外，產生的蒸氣或濺灑的熱水可能會導致燙傷。

## 自動清潔

### 警告



拔出電源  
插頭並使  
其冷卻

請拔出電源插頭，然後待主機冷卻後  
再加以清潔。

否則可能會導致觸電、受傷或燙傷。



禁止

如果爐腔內部或爐門上仍留有油份、  
食物碎屑或水份，切勿加熱

微波會集中加熱污漬部分，並可能會導致火  
花、冒煙、起火、爐腔損壞等。此外，還可  
能會導致生銹。

- 如有物件黏附在爐身內，請在主機冷卻之  
後將其抹走。

## 為確保長期使用

請勿讓爐腔留有黏附著的油漬、食物殘渣和水滴等污垢。烹調之後等待爐腔冷卻，然後必須擦拭爐腔，並打開爐門待乾。

為提高烹調效率，爐腔的密封功能已經加強。因此即使沒有使用蒸氣功能，食品產生的蒸氣也可能會形成水滴，並殘留在爐腔內部。

(污垢和濕氣可導致產品發霉) → 第 54 頁

## 須知事項

請遠離電視機、收音機、天線等裝置最少 4 米距離

否則可導致影像和聲音受到干擾。

### 遠離熱力和蒸氣

請確保電飯煲和電熱水壺等裝置產生的蒸氣不會噴灑到主機或操作部分。否則可能會引致故障。  
請在不會受水蒸氣影響的位置使用本產品。

### 移動主機時應份外小心

移動主機時，請握住產品底部的左右兩邊。

本產品屬於重物，因此在搬動時，建議由兩個人分別握住左右兩邊。

此外，將產品置於安裝地點時，請小心不要讓產品底部角落等位置令安裝表面損壞。

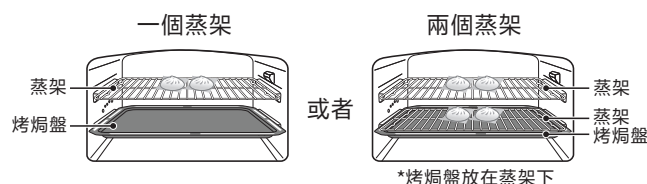
## 如何使用蒸架 (只適用於水波爐 ER-VD7000HK)

### ① 將食物放在蒸架上

\*最高承重 3kg



### ② 把蒸架及烤焗盤根據以下指示放入爐腔。



烤焗盤可接收兩層蒸架上的食物汁液。

\*請勿在承載食物及容器時移動蒸架。這可能會令食物或容器掉下或對產品造成影響。

# 部件名稱和功能

## 主機

【正面】

### 溫度感應器

請勿以烤焗盤撞擊此處。(如有損壞, 產品就可能無法正常運作。)

### 爐內

採用耐熱除臭塗層

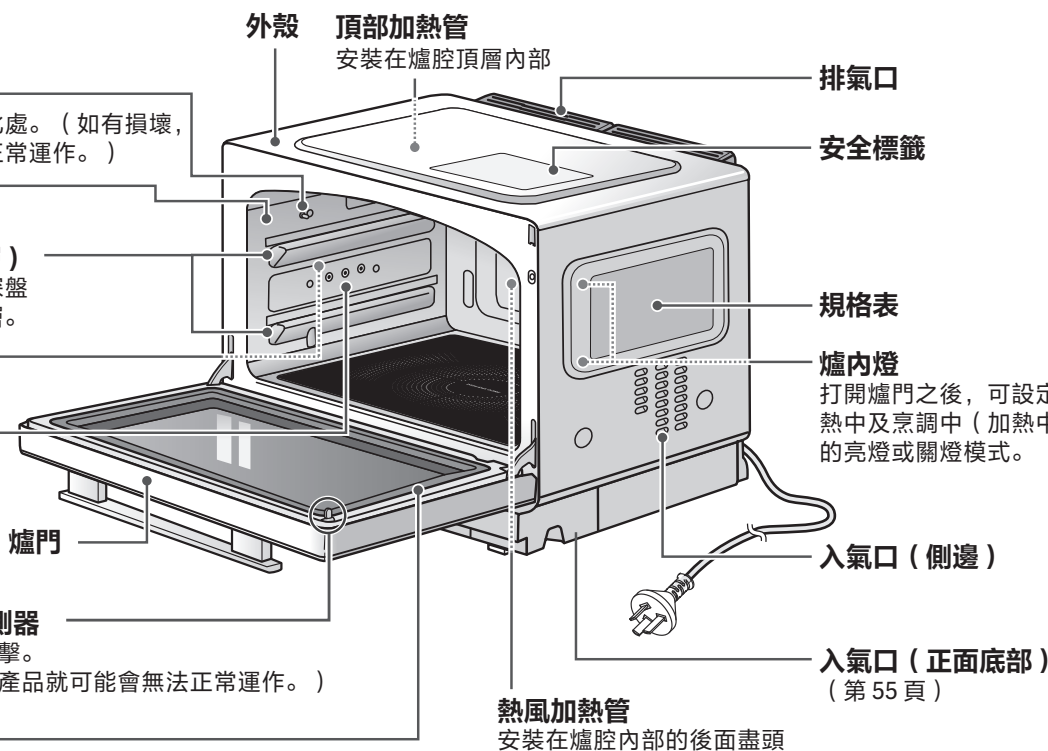
### 擱架(上層、下層)

用於放置烤焗盤、深盤  
※深盤請放置於上層。

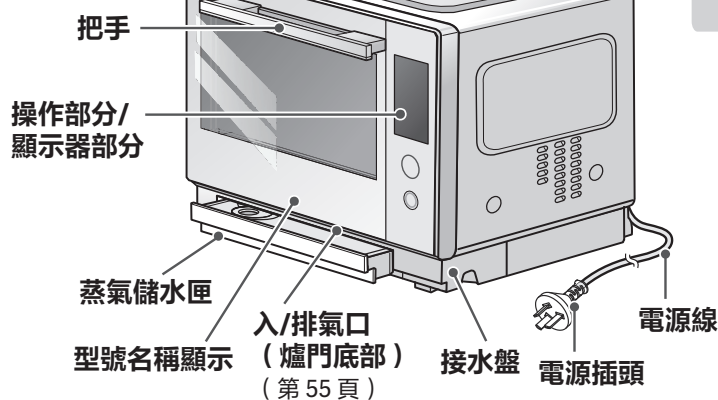
### 蒸氣加熱管

安裝在爐腔左邊

### 蒸氣出口



【正面】



- 請立即抹拭弄污的部位。
- 爐腔可能會因密封而殘留水份。爐腔冷卻之後, 請立即予以擦拭。  
(第54頁「為了防止生銹, 藉以長期使用的注意事項」)

## 配件

切勿將配件用於其他裝置, 或用於本產品之外的其他用途。

### 烤焗盤(金屬) 2個

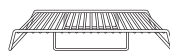


- 用於熱風對流、燒烤、蒸氣、低溫蒸煮、發酵等  
※不可用於微波加熱烹調, 否則可能會產生火花。  
【用於快速麵包的一次發酵等】  
※使用之後, 請勿立即將其冷卻。否則可能會導致損壞或變形。  
※烤焗盤並非採用平坦表面, 以防止因過熱而變形。  
※如果烤焗盤受到強烈撞擊或刮擦, 油漆就可能遭到損壞。

### 深盤(金屬搪瓷) 1個



### 燒烤架, 1個



- 將燒烤架放在烤焗盤上, 用於熱風對流、燒烤、蒸氣、低溫蒸煮、油炸(加熱 蔬菜)等。  
※不可用於微波加熱烹調, 否則可能會產生火花。

### 蒸架, 2個



- 用於純蒸氣模式。  
※請勿在含有微波、過熱水蒸氣烤焗、混合烹調、熱風對流、燒烤等其他模式中使用蒸架。

準備和確認

安全須知 / 部件名稱和功能



## 部件名稱和功能（續）

### 蒸氣儲水匣

這個容器用於存放清水，以作蒸氣烹調。即使不在使用時，也應保留在機身上。使用手動「蒸氣發酵」、「過熱水蒸氣烤焗」、「混合烹調」時，請確保加水量超過 1/2 水位；使用其他蒸氣模式時，如使用手動模式，則應加至滿水。（自動烹調菜式時，請參考烹飪食譜加水。）水份減少程度，會視乎烹調程序或菜式而有所分別，蒸氣發酵及短時間蒸煮時，只會流失少量水份。

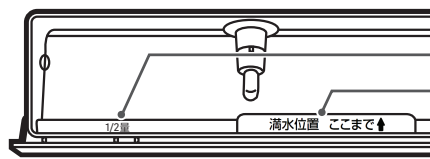
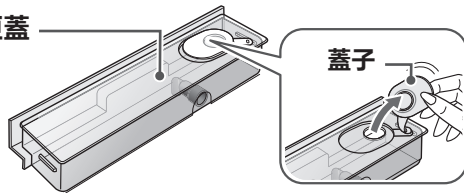
### ■ 準備供水（如何裝水）

使用蒸氣烹調時，請打開蓋子，並根據烹調程序和菜式倒入適量自來水，然後裝入主機。

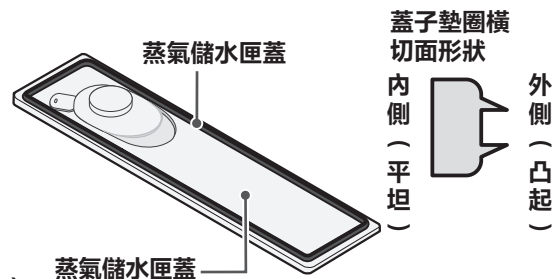
- 拆出蓋子墊圈時，請確認墊圈的內外方向正確，然後妥善安裝。

#### 蒸氣儲水匣蓋

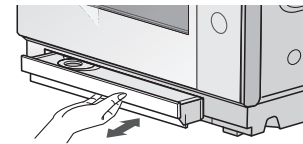
- 可取下



這裡一半水位  
這裡是滿水位（約 550 毫升）  
水份蓋住此水位時  
水量高於滿水線。



徹底推入



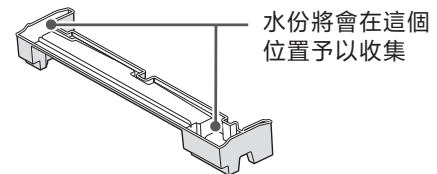
### ■ 裝入和取出

裝入時，請小心不要卡到手指。

- 確保蓋子和蒸氣儲水匣蓋都已適當關上。
- 傾側可導致水份濺出。因此，使用時必須一直保持平放。

### 接水盤

此容器用於接收食物殘渣，以及水滴和蒸氣殘留的水份等。以焗爐功能加熱時，由食物蒸發出的水份亦會積聚於機身之內，因此即使無需使用蒸氣時，也應將接水盤裝入主機。請細心執行自動清潔。（請參閱第 55 頁）



### ■ 裝入和取出

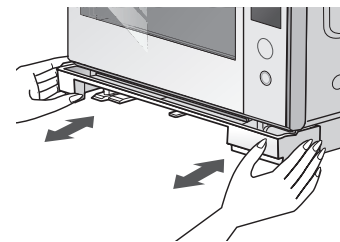
裝入時，請小心不要卡到手指。

加熱前

- 請檢查確認排水盤內沒有水份。
- 請妥善裝入主機，以防止漏水。

烹調後

- 排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，請倒掉排水盤中的水份。



### 須知事項

#### ■ 使用 蒸氣時，請遵從如下事項。

- 如初次使用或長時間未有使用，請執行「自動清潔」。（第 56 頁）
- 請使用自來水，而且每次都應重新注入清水（請勿放入清水以外的物品，以免發生故障）
  - ※ 請勿使用鹼性離子水及井水之類的水源
  - ※ 使用礦泉水時，請使用低硬度（100 以下）的礦泉水。  
（硬度偏高的水份會噴出白色粉末，長期使用有可能會堵塞蒸氣出口）
- 請在儲水匣內倒入與程序和菜式相符的水量，並與接水盤一起牢固安裝在主機上。  
（假如水量不足，或儲水匣尚未完全裝入，便可能會無法順利烹調。加水 標記右邊第 64 頁）
- 請小心確認水溫不會低過 5 °C。（否則水份將會結冰，無法產生蒸氣。）

#### ■ 使用 蒸氣時，請執行自動清潔。

- 保養方法，請參考第 57 頁。  
（如有積水尚未及時清理，導致發霉、細菌繁殖和濕氣，便有可能會導致產品生銹）

## 操作部分

(初始畫面)

### 觸控式螢幕畫面 (顯示屏)

#### 直接按下螢幕顯示的按鍵操作

- 螢幕會顯示操作按鍵、菜式、加熱時間和溫度設定等。  
「有關觸控式螢幕」→ 第 12 ~ 15 頁

#### ■ 使用觸控式螢幕畫面時的注意事項

- 用指甲接觸畫面，螢幕將不會有反應。請使用指腹操作。
- 請勿使用筷子等鋒利物件操作，否則可導致螢幕損壞。
- 操作觸控式螢幕畫面時請勿用力按壓，否則可導致螢幕損壞。
- 請勿讓水滴或污垢殘留在觸控式螢幕畫面上，否則可能會令螢幕沒有反應。請用軟布將殘留在觸控式螢幕畫面上的水滴和污垢擦拭乾淨。

#### ■ 開始操作指南

購買本產品後，在首次接通電源時（在爐門開啟的狀態下），系統會顯示開始操作指南。

- 選擇「開始」，即可順次序參閱使用方法。
- 如無需閱讀指南，可選擇「跳過」並根據畫面所示的內容操作，或者按「取消」鍵顯示初始畫面。



表示可執行「增加」及「減少」操作。

### 「取消」鍵

停止烹調、取消操作和設定（返回初始畫面）時使用

- 烹調期間如欲確認烹調效果，可在不按【取消】鍵的情況下打開爐門（關上爐門後按【開始】鍵，即可重新開始烹調）；但如需在以下菜式的烹調過程中打開爐門，請先按【取消】鍵，然後以手動烹調的方式觀察情況並相應加熱。

加熱（「加熱」鍵）



開關爐門之後，如未重新開始烹調，系統會維持原有操作片刻，然後自動停止烹調。

### 「加熱」/「開始」鍵

- 在初始畫面狀態中按下此鍵，系統便會開始「加熱」。（第 26 頁）
- 確定所選菜式、溫度及時間後按下此鍵，即可開始加熱。

## 省電功能

### 自動關機

未使用水波爐時，電源會自動關閉。

- 在顯示 **加熱** \* **烹調** 的初始畫面時，如果在 1 分鐘之內未有操作，觸控式螢幕畫面便會變暗，藉以省電。  
※如不使用微波 600W、500W、200W、100W、1000W 或蒸氣微波設定時間  
如果於 2 分鐘內未有操作，電源便會自動關閉，而觸控式螢幕畫面上顯示的內容亦會消失。  
• 但是，顯示「注意高溫」和「冷卻中」期間，電源將不會關閉。

打開爐門之後，電源會接通

顯示屏會顯示初始畫面  
(僅插入電源插頭時不通電)

# 有關觸控式螢幕畫面

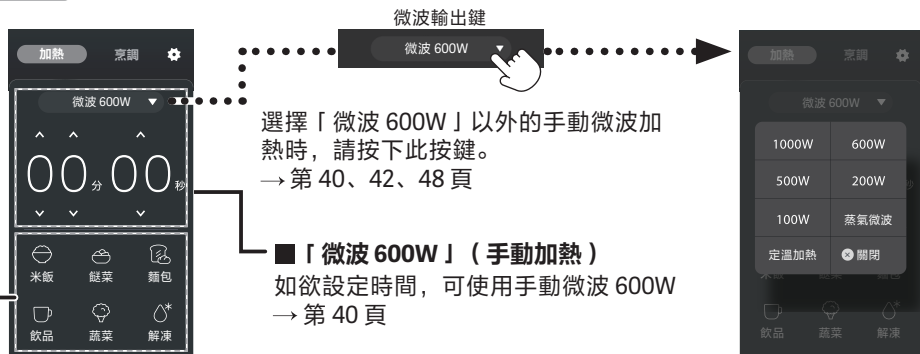
加熱和烹調時，請使用常用的 **加熱** 和手動烹調，以及自動菜式的 **烹調** 畫面頂部兩個選項。

**加熱** (初始畫面) 選擇自動加熱米飯和手動微波加熱 (手動加熱)

打開爐門之後接通電源，顯示 **加熱** 初始畫面。

■ **自動加熱**  
自動加熱時和解凍肉類和魚類時

- 米飯** → 第 27 ~ 29 頁
- 餛飩** → 第 27 ~ 30 頁
- 麵包** → 第 36、37 頁
- 飲品** → 第 31 頁
- 蔬菜** → 第 32、33 頁
- 解凍** → 第 34、35 頁



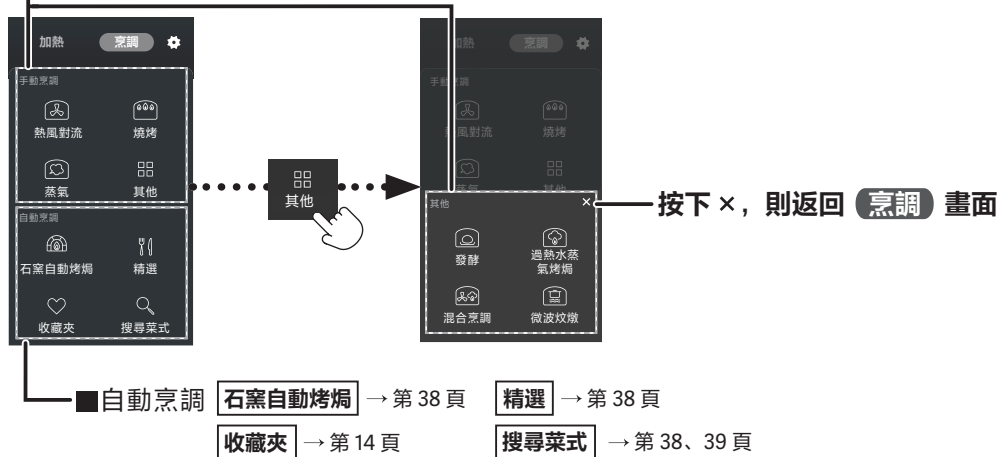
**烹調** 選擇熱風對流等手動烹調，以及菜式搜尋中的自動烹調。

按下 **烹調**



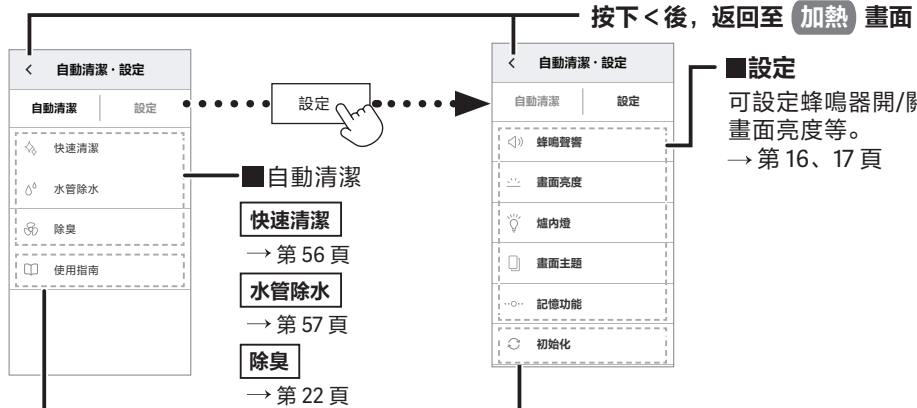
可左右滑動\* 切換畫面。

- **手動烹調** **熱風對流** → 第 44、45 頁 **燒烤** → 第 47 頁 **蒸氣** → 第 48、49 頁  
**發酵** → 第 46 頁 **過熱水蒸氣烤焗** **混合烹調** → 第 50、51 頁  
**微波燉燉** → 第 41 頁



**自動清潔・設定** 可快速清潔及除臭，以及更改設定

按下 **設定**



請參閱說明菜式畫面上功能標記的「功能標記一覽」，及說明基本操作方法等內容的「開始操作指南」。

將記憶的所有設定恢復至初始狀態。  
→ 第 17 頁

「初始化」鍵未必一直會在畫面上顯示，因此請向上滑動\*。

## ■ 有關自動加熱、自動烹調的菜式畫面（開始畫面）

自動加熱和「精選」等的自動烹調菜式從以下畫面開始烹調（加熱）。  
（有關菜式選擇步驟，請參閱第 26 ~ 39 頁。）

**加熱** 等的搜尋菜式的菜式畫面

按下 < 後，則返回上一個操作畫面。

菜式切換按鈕

選擇效果。  
→ 第 13 頁

選擇顯示的加熱方法，此時別選方格中會顯示✓號。  
□ → ✓

按下 **i** 後，則顯示「加熱技巧」或「使用技巧」。  
→ 第 14 頁

**加熱** 等的搜尋菜式的菜式畫面

按下 < 後，則返回上一個操作畫面。

搜尋菜式中的菜式名稱

搜尋菜式中的菜式編號

烹調過程和預計時間

選擇份量。  
（只有可選擇份量的菜式）

選擇效果。  
→ 第 13 頁

顯示「食材・製作方法」。  
→ 第 14 頁

若顯示「請按開始鍵」畫面，則按下「開始」鍵後開始烹調（加熱）。

**開始烹調（加熱）**

● 功能標記（顯示在上述菜式畫面（開始畫面）的 ①、②、③ 位置）

① 顯示加熱方法

- ：微波
- ：加熱管
- ：蒸氣
- ：微波和蒸氣
- ：微波和加熱管
- ：加熱管和蒸氣

② 顯示加水

**加水**：採用以蒸氣烹調的菜式時顯示 → 加水準備（第 10 頁）

③ 顯示配件

顯示開始時放入的配件和放入烤焗盤、深盤等的位置。  
（不顯示時則表示不需放入）

- |             |               |                      |
|-------------|---------------|----------------------|
| ：烤焗盤 上層     | ：烤焗盤 燒烤架 下層   | ：烤焗盤 上下層             |
| ：烤焗盤 下層     | ：深盤 上層        | ：請勿使用金屬<br>（包括微波加熱時） |
| ：烤焗盤 燒烤架 上層 | ：深盤 上層/烤焗盤 下層 |                      |

● 在手動加熱、手動烹調時也會顯示 ① ~ ③。

● 也可從主機畫面的 ▶ 使用指南 ▶ **功能標記一覽** 確認功能標記一覽。

## ■ 有關成品調節

可透過自動加熱和「精選」等的自動烹調菜式按喜好調節成品效果。

溫熱或熱、大火或細火均可設定為 1、2。請按下您想設定的成品效果的數字。

選擇「熱 1」時

選擇「大火 1」時

※ 滑動——用指尖觸控畫面時，有如拖動畫面般移動手指的操作方式。

查閱畫面內未有全部顯示的部分，或者在設定時間及溫度時，請使用這種操作方式。

# 有關觸控式螢幕畫面 (續)

## ■ 有關「加熱技巧」、「使用技巧」、「食材·製作方法」

可透過畫面上的手動「微波」、「定溫加熱」、自動加熱「檢視」加熱技巧、透過手動烹調、「石窯自動烤焗」檢視「使用技巧」，透過「精選」確認「食材、使用技巧」。



## ■ 有關「收藏夾」

將平時經常使用的自動烹調菜式加入「收藏夾」，即可於烹調之前從中選擇菜式。

- 最多可加入 30 款菜式。加入的菜式超過 30 款時，系統會顯示「收藏夾已滿 請刪除部分已加入的菜式」，此時請刪除「收藏夾」內的部分菜式，然後再重新加入。

### ● 加入收藏夾

**烹調** 可透過「收藏夾」、「搜尋菜式」、「目錄」、「食材」、「麵包」的菜式一覽畫面加入收藏夾。

(有關菜式一覽畫面的顯示步驟，請參閱第 38 ~ 39 頁。)

按下希望加入收藏夾的菜式畫面右上角的 ♥ (白色空心心形) 並按下「是」，即可加入。

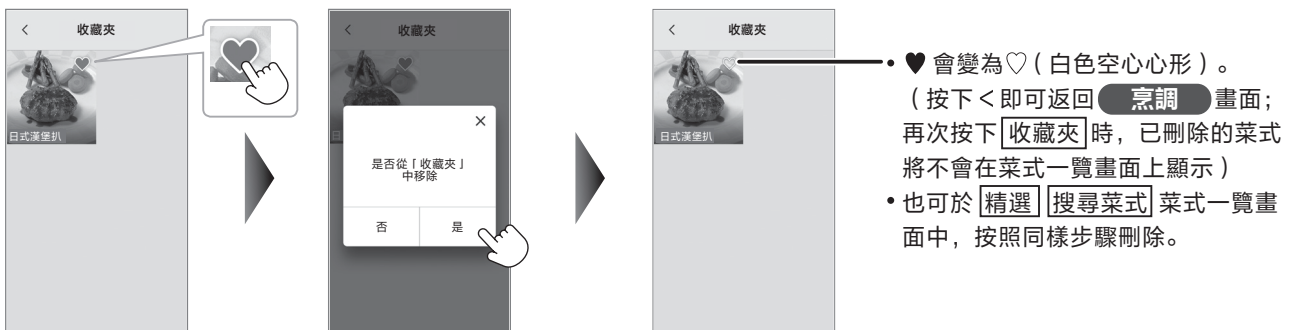


### ● 調出已加入收藏夾的菜式開始烹調

在「烹調」中選擇「收藏夾」，系統即會轉為已加入菜式的一覽畫面。請選擇希望烹調的菜式。

### ● 從收藏夾移除

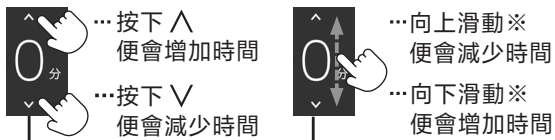
在「收藏夾」菜式的一覽畫面中，進入希望刪除的菜式畫面，然後按右上角的 ♥ 並按下「是」，即可刪除。





## ■ 時間及溫度的設定方法 (手動加熱、手動烹調)

- 時間設定——請按下  $\wedge$ / $\vee$  鍵，或者向上、向下滑動 \* 數字。



- 如需重新設定時間，請按 **清除**。
- 時間設定會在有關菜式的最長設定時間內循環。

例如：微波 1000W (最長設定時間為 5 分鐘) 的秒數為 [00] 時

以分鐘為單位作設定  
0 ⇄ 1 ⇄ 2 ⇄ 3 ⇄ 4 ⇄ 5 分

- 溫度設定——請向上或向下滑動 \* 數字。

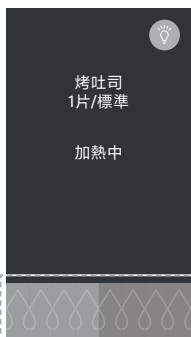


## ■ 有關進度和運作情況通知

進度欄會顯示烹調 (加熱) 情況。

自動加熱、手動烹調等

- 通知進度。
- 視乎具體情況而定，進度可能會提早或延遲顯示，也可能不會顯示。

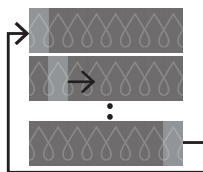


顯示進度和運作情況

- 畫面佈局會因加熱方法而有所不同。

自動烹調時

- 運作期間會逐個移動。



## ■ 有關加熱、烹調期間及結束後的操作

- 打開/關上爐內燈



爐內燈開/關鍵開始之後，可關上亮起的爐內燈或打開已熄滅的爐內燈。

: ON 狀態 : OFF 狀態

- 加熱期間更改烹調時間及設定溫度

手動加熱、手動烹調時，可在加熱期間更改烹調時間和設定溫度。

希望更改烹調溫度時 (熱風對流、低溫蒸煮、發酵、蒸氣發酵、過熱水蒸氣烤焗、混合烹調)



- 按下溫度  $\nabla$  鍵，系統便會顯示溫度設定畫面。

選擇需要更改的溫度，然後按下 **確定**。  
(請於顯示溫度設定畫面的 5 秒之內操作) 預熱期間無法改變溫度。

如希望更改烹調時間 (定溫加熱除外)

- 按下  $\square$   $\square$  即可增減時間。
- 可更改的最長時間：每種加熱種類的最長設定時間 (烹調期間的時間亦包括在內)。
- 可更改的時間以 1 分鐘或 10 秒鐘為單位。(會因加熱種類和剩餘時間而有所不同)

- 延長 加熱完成後，希望繼續加熱時即可使用



- 加熱完成後，系統會顯示 **延長** 1 分鐘。再次加熱時，按下 **延長** 並於設定時間之後按下「開始」鍵，系統便會開始加熱。
- 延長加熱期間也可變更時間和溫度。請一邊觀察一邊加熱。
- 顯示 **延長** 期間，按下「取消」鍵後便會返回初始畫面，可執行其他操作。

- 水管除水

使用蒸氣加熱完成之後顯示。請按下 **水管除水**，清除水管內的水份。  
→ 第 57 頁

使用蒸氣加熱完成之後，請等待主機冷卻，然後立即抹除殘留在爐腔內的水份和污垢，再讓其風乾，以免生鏽。  
→ 第 54 頁「為了防止生鏽，藉以長期使用的注意事項」

\* 滑動——用指尖觸控畫面時，有如拖動畫面般移動手指的操作方式。  
查閱畫面內未有全部顯示的部分，或者在設定時間及溫度時，請使用這種操作方式。

# 變更設定時

打開/關閉蜂鳴器、調節畫面亮度等。

## ■ 蜂鳴聲響的靜音和恢復方法



可打開/關閉蜂鳴器的操作聲響和完成提示。

- 出廠設定全部為 **ON**。
- 按下希望靜音的 **ON**，系統便會設定為蜂鳴器靜音。
- 如欲恢復聲響，按下 **OFF** 後便會恢復為 **ON**。

※關閉完成提示後，通知預熱完成及中途操作的蜂鳴器都會靜音。

## 有關蜂鳴聲響

### ■ 可透過「操作聲響」ON/OFF

- 按下按鍵後的操作聲音  
( 嗶 ~ )

### ■ 可透過「完成提示」ON/OFF

- 烹調結束時的聲響  
( 嗶 ~ 嗶 ~ 嗶 )
- 提示預熱完成及中途操作的聲響  
( 嗶 ~ 嗶 ~ 嗶 ~ 嗶 ~ 嗶 ~ )
- 預熱結束後 20 分鐘內 ( 設定為 260-350 °C 時則為 10 分鐘 )  
( 嗶 ~ 嗶 ~ 嗶 : 完成預熱狀態 )

### ■ 可透過「忘記取出提示聲響」ON/OFF

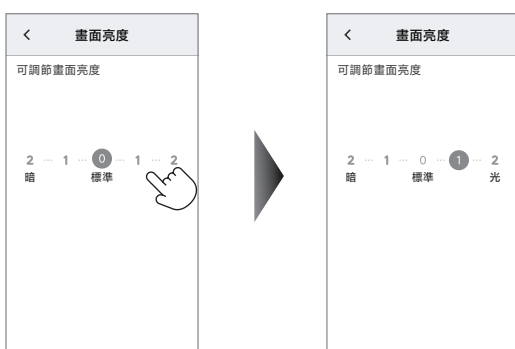
- 加熱完成後忘記取出食品時的提示聲響  
( 1 分鐘後、3 分鐘後 → 嗶嗶 ~ 嗶嗶 ;  
5 分鐘後 → 嗶嗶 ~ 嗶嗶 ~ 嗶嗶 ~ 嗶 )  
※ **快速清潔** 及 **水管除水** 完成後如未打開爐門，蜂鳴器同樣會響起。
- 以 **烤吐司** 烹調中途需要操作的菜式但忘記操作時，便會發出這種提示聲響  
( 每隔 1 分鐘響起一次，最多響起 5 次 → 嗶嗶 ~ 嗶嗶 )

### ■ 無法靜音蜂鳴聲響

- 在以下情況中按下「加熱」鍵後的提示聲響  
( 嗶嗶嗶嗶嗶 : 不開始加熱 )
- 開關爐門後經過 1 分鐘以上
- 預熱完成後未有開關爐門
- 蜂鳴器在自動烹調途中響起，通知執行翻轉食品等操作，但之後並未開關爐門  
※ 開關爐門一次之後，請按下「加熱」鍵。
- 加水提示聲響
- 暫停烹調時 ( 嗶嗶嗶嗶嗶嗶 )
- 未暫停烹調時 ( 每隔 1 分鐘 : 嗶嗶嗶 )
- 因爐門尚未牢固關上而停止加熱時，便會發出這種提示聲響  
( 嗶嗶嗶嗶嗶 )
- 異常情況時的提示聲響  
( 嗶嗶嗶嗶嗶嗶 )

## ■ 畫面亮度設定

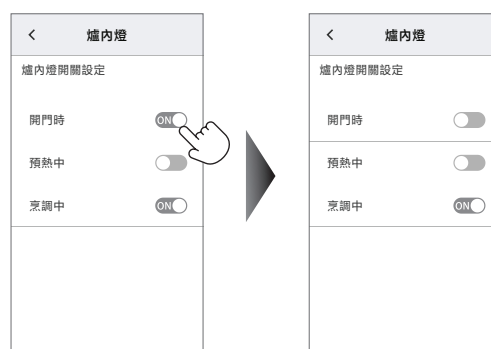
可調節觸控螢幕的畫面亮度。



- 出廠設定為「標準」。
- 請按下喜好設定的亮度數字。

## ■ 爐內燈 亮燈及關燈設定

打開爐門後，可設定開關預熱中及烹調中 ( 加熱中 ) 時的爐內燈狀態。

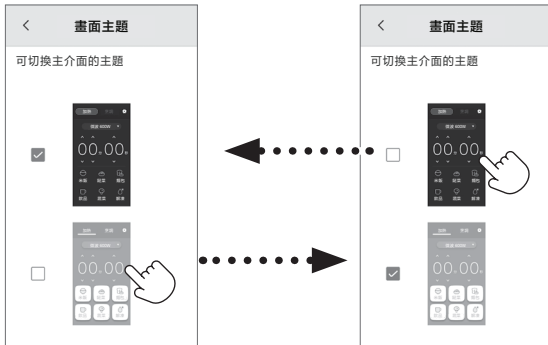


- 出廠設定為只在預熱中時為 **OFF** ( 關燈 ) 。
- 將關燈設定恢復為亮燈時，按下 **ON** 即可恢復為 **ON**。



## ■ 畫面主題設定

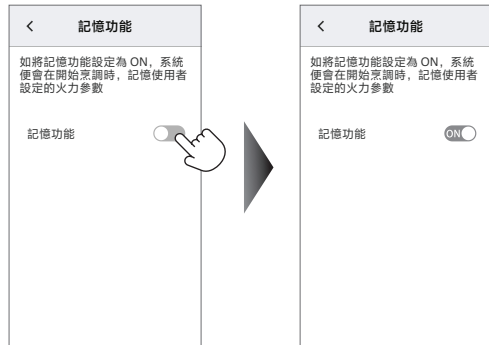
可切換主題畫面的設定。



- 出廠設定為黑色。
- 所選的畫面佈局，會在剔選方格中顯示✓號。  
□ → ✓

## ■ 記憶功能設定

如將記憶功能設定為 ON，系統便會在開始烹調時，記憶使用者設定的火力參數等



- 出廠設定為 。
- 如欲記憶設定，按下 即可設定為 ON。
- 如不記憶設定，按下 即可恢復為 。
- 恢復為 後，已記憶的內容將予刪除，並恢復為出廠設定狀態。

## ■ 設定初始化

將記憶的所有設定恢復至初始狀態（出廠設定時的狀態）。

【初始化設定】













- 蜂鳴聲響、畫面亮度、爐內燈亮燈/關燈、畫面主題、記憶功能
- 收藏夾、顯示啟動時的開始操作指南

- 初始化後，需要拔出電源插頭。



如果此時拔出電源插頭，系統便可能會無法順利初始化，因此請勿拔出電源插頭。






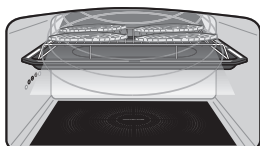




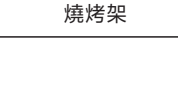
# 加熱種類及機制

加熱、烹調的種類		加熱機制	烹調要點	可使用的配件 不可使用的配件
微波加熱	微波	<p><b>使用微波加熱</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>當微波照射時，食物的水分子會發生摩擦，從而產生熱量。因此，食物內外都能夠加熱均勻。</li> </ul> <p>■微波的性質</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> 會被食物和濕氣吸收</li> <li> 會穿透陶瓷器皿</li> <li> 金屬容器和鋁製真空包裝袋會反射微波，無法用作加熱</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 加熱時間應與食物份量取得平衡。如果食物份量加倍，加熱時間就應同時加倍。</li> <li>● 所需加熱時間與濕氣吸收和食物變乾的時間同樣短促。請一邊觀察一邊加熱。</li> <li>● 請直接將食物放至爐腔中央位置。</li> </ul>	<p><b>無法使用配件</b></p> <p>可能會產生火花，引致火警</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> 烤焗盤</li> <li> 深盤</li> <li> 燒烤架</li> <li> 蒸架</li> </ul>
	定溫加熱	<p>加熱食物，直至達到預定溫度</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 食物的最終溫度由紅外線感應器偵測。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 以理想的最終溫度加熱，範圍介乎 <math>-10^{\circ}\text{C}</math> 至 <math>90^{\circ}\text{C}</math>。同樣適用於加熱嬰兒食品、軟化牛油等。</li> <li>● 請參閱第 43 頁，瞭解如何預先設定至理想的最終溫度。</li> <li>● 加熱時不預先設定時間，直至加熱至成品溫度為止。</li> </ul>	
	蒸氣微波	同時使用微波和蒸氣加熱		
蒸氣加熱	蒸氣 低溫蒸煮	<p>以蒸氣加熱 (不使用微波加熱)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 用於蒸煮茶碗蒸等。</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li> 烤焗盤</li> <li> 深盤</li> <li> 燒烤架</li> <li> 蒸架</li> </ul>

請細心閱讀安全須知「微波加熱時」「加熱管加熱、蒸氣加熱時」(第6~7頁)。

準備和確認

加熱種類及機制

加熱、烹調的種類	加熱機制	烹調要點	可使用的配件 不可使用的配件
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">加熱管加熱</p> <p>熱風對流</p> <p>過熱水蒸氣烤焗</p> <p>混合烹調</p>	<p><b>加熱管和風扇的功能，可令熱風及過熱水蒸氣擴散至整個爐腔，就像包裹食物後加熱一樣</b></p>  <p><b>熱風對流...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●以強力的熱風，像包裹食物後加熱一樣，以非常有效的方式烤焗。</li> </ul> <p><b>過熱水蒸氣烤焗...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●以蒸氣加熱至 100 °C 以上而成的氣體（無色透明氣體），能夠以非常有效的方式加熱，可快速加熱食物。</li> </ul> <p><b>混合烹調...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●以過熱水蒸氣及大火加熱管混合加熱。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●某些食物會在烹調之後膨脹，因此放置食物時請留有適當空間。</li> <li>●請一邊觀察食物狀態一邊加熱。如果爐腔仍然灼熱，可能會導致過度加熱。請設定較短時間，並觀察食物狀態。</li> <li>●請勿經常開關爐門，否則會導致爐腔內部溫度下降。</li> <li>●加熱期間，請翻轉食物或使用錫紙包裹已烹調妥當的部位。</li> <li>●烹調完畢後，請立即取出食物，以免過度加熱。</li> </ul> <p>視乎爐腔溫度，蒸氣可能無法看見。尤其是過熱水蒸氣無法以肉眼看到。</p>	 <p>烤焗盤</p>  <p>深盤</p>  <p>燒烤架</p>  <p>蒸架</p> <p>請參閱另外提供的食譜書混合使用。</p>
<p>燒烤</p>	<p><b>頂部加熱管的熱力強勁，可讓食物表面上色</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●為了平均上色，請在加熱途中翻轉食物。</li> <li>●加熱後，請立即取出食物，以免過度燒灼。</li> </ul>	 <p>烤焗盤</p>  <p>燒烤架</p>
<p>發酵</p>	<p><b>以加熱管和風扇控制加熱溫度</b></p> <p><b>蒸氣發酵...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●使用蒸氣控制理想溫度。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●用於發酵麵糰等。</li> <li>●麵糰不會產生濕氣，因此建議用保鮮紙或濕布包裹麵包，或者噴灑清水。</li> </ul>	 <p>烤焗盤</p>  <p>深盤</p>  <p>燒烤架</p>

# 可以/不可使用的容器

**須知事項** 如果沒有使用容器的說明方式，請聯絡容器的製造商或代理商。

## 加熱種類

微波

蒸氣微波

解凍

熱風對流

過熱水蒸氣烤焗

混合烹調

燒烤

蒸氣

低溫蒸煮

發酵

蒸氣發酵

## 可使用的容器



陶瓷器皿



- 但不可使用以下容器。
  - 附有金和銀的容器（會產生火花）
  - 附有油漆的容器（油漆將會剝落）
- 某些容器會在接收微波時發熱。請小心不要燙傷。



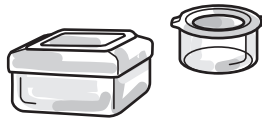
耐熱玻璃



- 如果容器在加熱之後立即冷卻，就可能會出現破裂。



可抵受最低 140 °C 的塑膠容器



- 但不可使用以下物品。
  - 多油、多糖或多鹽的食物、茄汁等（溫度會變得極高）
  - 密封容器蓋子、非耐熱蓋子
  - 沒有標上【微波爐/水波爐適用】的容器
  - 表面經過鋁等金屬處理的容器或包裝袋
  - 市面有售的微波煮蛋器
- 如使用【自動加熱】（使用紅外線感應器進行微波加熱時（第 24 頁）），就不可使用有蓋的容器。請將蓋子取下。



可抵受最低 140 °C 的保鮮紙



- 但不可用於多油、多糖的餸菜，否則餸菜會達至極高溫度。
- 不可使用聚苯乙烯保鮮紙，否則可令保鮮紙熔化，甚至可能會起火。



耐熱玻璃



- 如果容器在加熱之後立即冷卻，就可能會出現破裂。
- 烹調溫度會變得極高的食物時，食物應放入可承受快速加熱和冷卻的耐熱玻璃容器內。



金屬容器、金屬絲網，以及鋁和搪瓷串燒叉等



- 但不得放入配備塑膠把手的容器，否則可導致把手熔化。
- 不可用於部分菜式。



錫紙



- 可將錫紙鋪在烤焗盤上，或調節燒焦程度。
- 不可用於部分菜式。



矽膠容器



- 水波爐的溫度設定為《容器的耐熱溫度 - 30 °C》以下。切勿將矽膠容器放在爐腔後面盡頭。  
（預設溫度例子：如果耐熱溫度為 200 °C → 預設溫度必須低過 170 °C）
- 假如一直靠近灼熱的熱風加熱管的排氣口（爐腔內部的後面盡頭），容器就會加熱至更高溫度。矽膠容器若留在爐腔內部的後面盡頭，就可能會變形。

不可用於過熱水蒸氣烤焗、混合烹調、燒烤。

請勿將「微波」加熱與「熱風對流、燒烤」加熱混合使用，否則食物和容器可能會冒煙、起火。  
加熱之前，請先確認加熱種類（第 18、19 頁）。

不可使用的容器

**×** 金屬容器、金屬絲網，  
以及鋁和搪瓷串燒叉等

- 尤其是金屬絲網和串燒叉可能會產生火花。

**×** 錫紙

- 但可在部分情況下用於微波加熱（溫酒、解凍）。請按照本書的說明使用。  
溫酒：第 31 頁。解凍：第 34 頁

**×** 可抵受最高 140 °C 的塑膠容器、  
保鮮紙

- 這些用品會因熔化而變形或破裂。
- 不可使用以聚苯乙烯、苯乙烯、酚、三聚氰胺和尿素製成的塑膠物品。
- 但解凍時可使用食物盒。

**×** 塑膠容器及保鮮紙<sup>※1</sup>

- 這些用品會因熔化而變形或破裂。

**×** 陶瓷器皿<sup>※1</sup>

- 但可使用耐熱陶瓷壺或通粉碟等容器。

※1：可用於【蒸氣】、【低溫蒸煮】、【發酵】、【蒸氣發酵】。  
請使用耐熱容器。

**×** 非耐熱玻璃



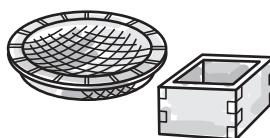
- 不可使用雕花玻璃或強化玻璃。
- 不可使用不同厚度或已變形的玻璃容器。

**×** 漆器



- 油漆可能會剝落或者龜裂。

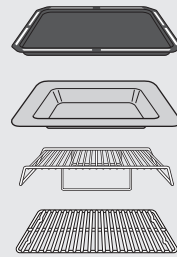
**×** 木、竹、紙



- 可能會產生火花或導致燃燒。
- 但是，可根據所示的耐熱溫度使用紙張、焗爐紙、烹調紙及蛋糕牛油紙。

配件

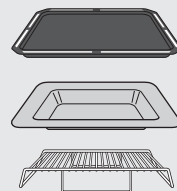
烤焗盤、深盤、燒烤架、  
蒸架



**×** 不可使用

- 可能會產生火花，因此不可使用。

烤焗盤、深盤<sup>※2</sup>、燒烤架



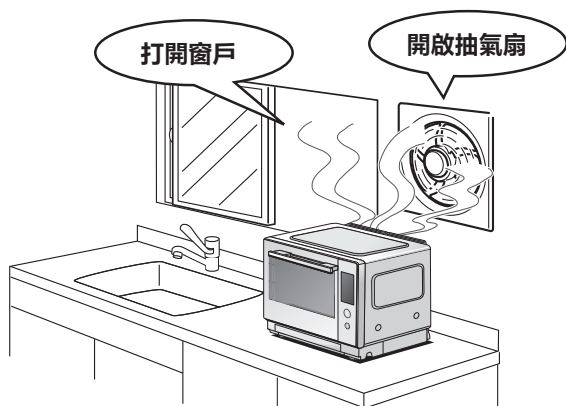
**○** 可以使用

※2：深盤僅可置於上層使用。

# 空燒水波爐/除臭

加熱管

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【除臭】徹底燒除爐門上的油漬。（空燒）第一次使用時，水波爐可能會冒煙、發出異味。這並不代表產品故障。請將小動物（例如小鳥）搬至另一個房間，並開啟抽氣扇或打開窗戶通風。



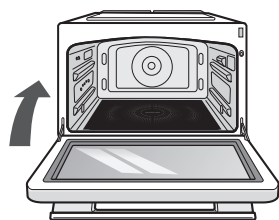
必須將爐腔內部徹底潔淨後，才可執行空燒或除臭。假如在未擦拭前空燒或除臭，則可能會冒煙，污漬可能會燒焦並卡在爐身上。



■ 空燒及除臭操作使用加熱管加熱，因此主機會變得灼熱。請勿讓不耐熱的物品靠近主機。

## 空燒水波爐/除臭

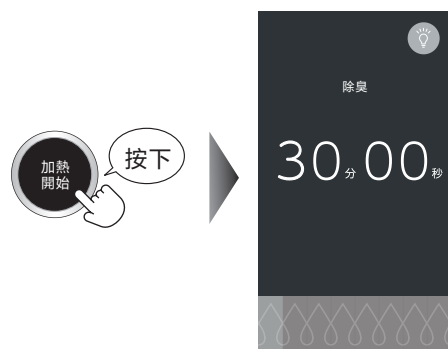
1 插入電源插頭，打開再關閉爐門。  
（電源開啟）  
清空爐腔。



2 ▶ 自動清潔 ▶ 除臭



3 開始（開始除臭）



4 完成除臭程序後，蜂鳴器會發出3下嗶聲  
打開爐門，等候爐腔溫度冷卻。



- 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污漬及除臭。並非所有異味均可去除。



# 「加熱」建議

哪些東西可以加熱？



準備和確認

空燒水波爐 / 除臭 / 「加熱」建議

## ● 米飯和餛菜

→ 按下【加熱】鍵（顯示 **加熱** 畫面的狀態下）

或者 **加熱** **米飯**、**餛菜** → 第 26 ~ 29 頁



## ● 牛奶

→ **加熱** **飲品** 中的 **牛奶**

→ 第 31 頁



## ● 咖啡

→ **加熱** **飲品** 中的 **咖啡**

→ 第 31 頁



## ● 酒

→ **加熱** **飲品** 中的 **酒**

→ 第 31 頁



## ● 茶、水飲品

→ **加熱** **微波 600W** 等手動微波加熱中設定輸出功率和時間

→ 第 52 ~ 53 頁



## ● 解凍肉類和魚類

→ **加熱** **解凍** 中的 **快速解凍**、**蒸氣解凍**、**魚生（半解凍）**

→ 第 34 ~ 35 頁



## ● 加熱油炸食品、燒烤等

→ **加熱** **餛菜** 中的 **油炸食品**

→ 第 27 頁、第 30 頁



## ● 加熱牛油卷、有餡麵包至鬆軟狀態 加熱酥脆法式麵包及咖喱麵包

→ **加熱** **麵包** 中的 **牛油麵包**、**有餡麵包**、**法式麵包**、**咖喱麵包**

→ 第 37 頁



## ● 急凍中式蒸包

→ **加熱** **麵包** 等中的 **急凍中式蒸包**

→ 第 37 頁



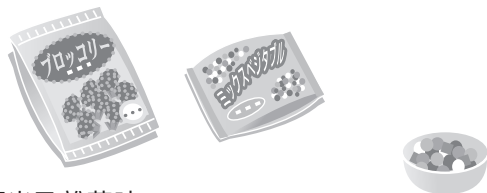
## ● 枕頭麵包 烤吐司

→ **加熱** **麵包** 等中的 **烤吐司** → 第 36 頁

## ● 冷凍蔬菜

→ 在 **加熱** 中的 **微波 600W** 手動微波加熱中設定火力和時間

→ 第 40 ~ 41 頁、第 52 ~ 53 頁



\* 加熱粟米及雜菜時  
請加入清水，並轉放至耐熱容器中加熱。

## ● 市面上有售的冷凍食品（酥炸肉丸等）

→ 在 **加熱** 中的 **微波 600W** 手動微波加熱中設定火力和時間

→ 第 40 ~ 41 頁、第 52 ~ 53 頁



\* 請參閱包裝上的指示，一邊觀察一邊加熱。



# 自動加熱的注意事項及小貼士

## 使用紅外線感應器進行微波加熱（「自動加熱」）

- 加熱（【加熱】鍵） ● 米飯、餸菜、蒸氣
- 牛奶、咖啡、酒 ● 蔬菜 ● 解凍 ● 定溫加熱

### ※紅外線感應器是甚麼？

這款感應器用於測量食物發出的紅外線含量，以偵測食物表面的溫度。加熱時偵測食物表面的溫度，我們就能以理想的溫度烹調，而不會受最初的溫度和食物容器的重量等影響。

為了以正確方式使用紅外線感應器偵測食物溫度，請參閱第 24 ~ 25 頁的指示。

## 請遵從指示

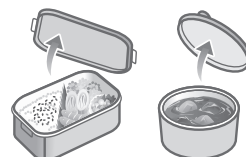
### ● 正確使用保鮮紙

- 視乎食物種類，可能不需要使用保鮮紙。詳情請參閱各菜式說明。
- 在加熱米飯和餸菜時如需蓋上保鮮紙，請按壓保鮮紙，使之緊貼食物。在容器邊緣包裹保鮮紙時，請留出空隙。（不用密封保鮮紙）此外，取出雪櫃內的食物加熱時，請按照上述方法重新蓋上保鮮紙。
- 用保鮮紙包裹米飯和肉類等冷凍食品時，請細心封妥食品，但不應包裹多層保鮮紙。
- 加熱已蓋上保鮮紙的食物時，請將保鮮紙的封口部分置於底部。
- 如未正確操作，便可能會導致烹調效果不佳，甚至令食物燒焦、冒煙或起火，或者因保鮮紙破裂而導致爐腔底部爆裂，導致燙傷或受傷。



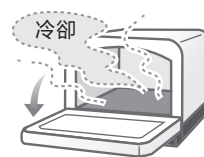
### ● 請勿使用蓋子

- 如果陶瓷、玻璃或塑膠容器蓋上蓋子，紅外線感應器就無法準確偵測食物溫度，因而無法正確加熱。
- 在加熱市面有售的食物盒之前，請確保取走蓋子和錫紙。



### ● 如果連續使用水波爐，請確保水波爐已經冷卻

- 如水波爐處於灼熱狀態，紅外線感應器就無法正確偵測食物溫度，因而無法正確加熱。此外，不耐熱的容器（如塑膠容器）可能會熔化或變形。如果顯示屏上顯示「注意高溫」，請等候字樣消失。

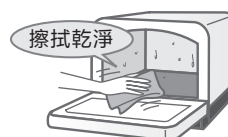


### ● 請根據食物份量使用適當容器

### ● 請使用較矮身的闊口容器

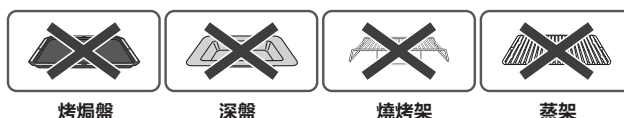
### ● 放入食物之前，請將爐腔內的食物殘渣，以及爐腔內部及爐門上的水滴擦拭乾淨

- 否則可能會無法正確檢測食物溫度，導致烹調效果不佳。此外，還可能導致冒煙、起火。



### ● 在微波加熱期間，不得使用烤焗盤、深盤、燒烤架、蒸架

- 如使用烤焗盤、深盤、燒烤架或蒸架，就會產生火花，並可能會導致產品故障。



## 警告



### 請勿以自動烹調方式加熱少於 100 克\* 的食物

禁止

由於無法正確偵測食物溫度，由此食物會過度加熱，並可能會導致火警。

• 請使用手動烹調方式，一邊觀察一邊加熱。

※自動烹調【快速解凍】【蒸氣解凍】專門用於不足 50 克的食物。



### 切勿使用紅外線感應器以微波加熱有蓋的容器

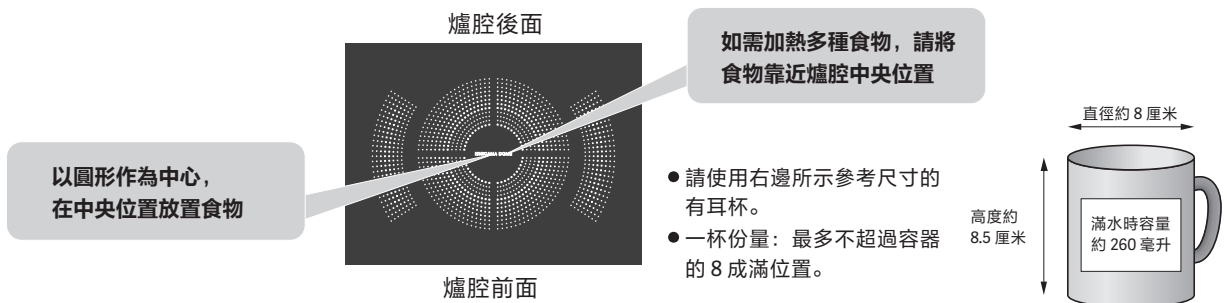
禁止

如有蓋子，由於無法正確偵測食物溫度，由此食物會過度加熱，並可能會導致火警，而容器亦可能會破裂。

• 加熱之前，請先取走容器蓋。

## 正確放置食物

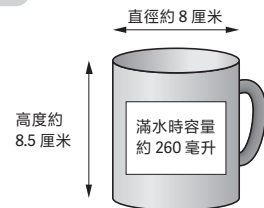
### 為了順利加熱



以圓形作為中心，  
在中央位置放置食物

如需加熱多種食物，請將  
食物靠近爐腔中央位置

- 請使用右邊所示參考尺寸的有耳杯。
- 一杯份量：最多不超過容器的 8 成滿位置。



### ● 將食物置於爐腔中央位置

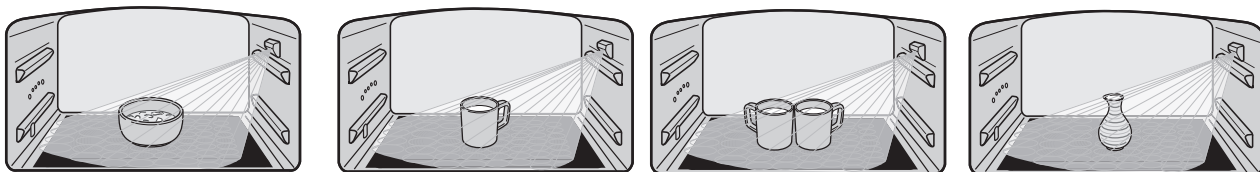
- 如果將食物放在遠離爐腔中央的位置，食物就可能會過度加熱或加熱不足，因此必須置於爐腔中央位置。
- 如需加熱飲品，而飲品放在邊緣位置，就可能會過熱和沸騰。此時如果將飲品從水波爐中取出，飲品就可能會到處飛濺，導致燙傷。

※如需加熱少量食物，即使放在爐腔中央位置，也未必能被偵測到，而可能會導致食物冒煙或起火。

如需加熱少量食物，請在手動【微波】模式之下一邊觀察一邊加熱。



### 紅外線感應器的偵測影像，以及放置方式示範



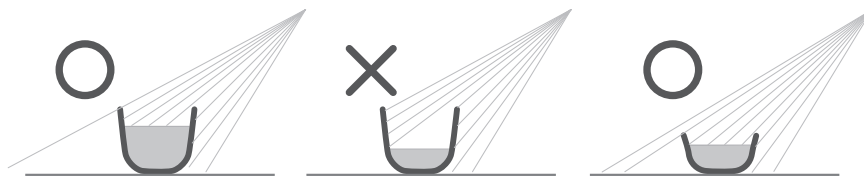
加熱、定溫加熱

1 杯

2 杯

酒瓶（酒類）

假如食物份量與容器的高度差距較大，紅外線感應器便會無法正確檢測食物的溫度，從而無法加熱至理想狀態。



【加熱】鍵

加熱

米飯

餸菜

微波（紅外線感應器）

# 加熱 米飯及餸菜

不可使用配件

使用紅外線感應器自動加熱。

## 警告



請勿以自動烹調方式加熱少於 100 克的食物

禁止

由於無法正確偵測食物溫度，由此食物會過度加熱，並可能會導致火警。

- 請使用手動烹調方式，一邊觀察一邊加熱。



請勿使用「加熱」鍵加熱飲品。

禁止

否則，可能會因過度加熱導致取出時突然沸騰，從而導致燙傷。

- 請從 **加熱** 飲品 選擇牛奶、咖啡、酒。（第 31 頁）

如需加熱茶、水等，請使用手動烹調方式，以第 52-53 頁的加熱時間作為指引，一邊觀察一邊加熱。

## 注意事項

- 請用於加熱米飯和餸菜。加熱其他食物時，可能會因過熱而導致冒煙及起火等情況。若為水份較少的食物（乾貨及花生等）、乾燥食品、香芹或紫蘇乾，請於手動微波 200W 的模式下一邊觀察一邊加熱。

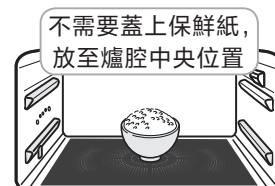
## 按【加熱】鍵，即可簡單快速加熱米飯及餸菜（單件）。

基本操作（例如：加熱米飯）

\*請參閱第 28 頁的使用技巧。

### 1 放入食物（米飯）

- 應根據食物份量，選擇較為矮淺、微波適用的耐熱容器，在不蓋上保鮮紙的情況下，直接置於爐腔中央位置。如果食物遠離爐腔中央位置，紅外線感應器就可能無法正常運作，並可能會過度加熱或無法適當加熱食物。



### 2 開始（開始加熱）

在 **加熱** 畫面下按【加熱開始】鍵，即可開始。

- 請在關上爐門後 1 分鐘內按下此鍵。

爐內燈 ON/OFF 鍵（第 15 頁）

調節效果時，請在開始後的 5 秒之內設定。（第 13 頁）

開始後，中途會改為顯示剩餘時間。視乎食物的狀態而定，剩餘時間可能會在中途縮短。

### 3 加熱完成後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

- 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會發出提示聲音。（1 分鐘、3 分鐘、5 分鐘後）打開爐門或者按下【取消】鍵，蜂鳴器便會停止。
- 加熱完成後，如需繼續加熱，請在 1 分鐘內按下 **延長** 設定時間，一邊觀察一邊加熱。（第 15 頁）

加熱完成後，容器將變熱。取出容器時敬請小心

- 加熱魚類等容易飛濺的餸菜，以及黏稠的餸菜、濃湯、冷凍餸菜或不易加熱的餸菜時，請選擇 **加熱** 餸菜 加熱。（第 27 ~ 28 頁）



請細心閱讀

第 6 ~ 7 頁  
第 24 ~ 25 頁安全須知「微波加熱時」  
自動加熱的注意事項及小貼士

請勿加熱連蛋殼的雞蛋及整隻全熟烩蛋。(爆開後十分危險)

## 在 **加熱** **米飯** **燉菜** 模式下加熱米飯和普通菜式 (單個)

- **米飯** …可快速加熱米飯。
- **燉菜** …控制加熱的輸出功率。適用於加熱時容易裂開的燉菜、黏稠燉菜、濃湯和冷凍燉菜等食品。

基本操作 (例如: 加熱燉菜)

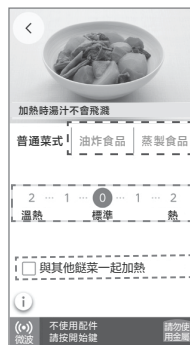
\* 請參閱第 28 頁的使用技巧。

### 1 放入食物



- 應根據食品份量，選擇較為矮身、微波適用的耐熱容器，然後置於爐腔中央位置。  
按操作 2 選擇 **油炸食品** **蒸氣** 時，準備加水。
- 按操作 2 選擇 **油炸食品** 時，使用烤焗盤及燒烤架。(第 30 頁)

### 2 從 **加熱** 畫面選擇 **燉菜** ▶ **普通菜式**



可選擇加熱油炸食品或蒸製食品。  
(第 30 頁)

可根據喜好選擇效果。  
(第 13 頁)

希望與其他燉菜一起加熱時別選。  
 →   
(第 29 頁)

### 3 開始 (開始加熱)



- 開始之後，中途會改為顯示剩餘時間。  
視乎食物的狀態而定，剩餘時間可能會在中途縮短。

### 4 加熱完成後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

- 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會發出提示聲音。  
(1 分鐘、3 分鐘、5 分鐘後)  
打開爐門或者按下【取消】鍵，蜂鳴器便會停止。
- 加熱完成後，如需繼續加熱，請在 1 分鐘內按下 **延長** 設定時間，一邊觀察一邊加熱。(第 15 頁)

#### 如加熱程度不足，請繼續加熱

→ 取出食物之後攪拌均勻或重新放置，然後在延長或手動微波模式下一邊觀察一邊加熱。

食物	份量	保鮮紙	建議 使用按鍵	成品 調節	小貼士
米飯	米飯  100 ~ 600 克 (1 杯 150 克)	不需要			• 先將飯團打鬆，然後在冷藏的米飯等已變硬的食品上均勻灑上少量清水。
	冷凍米飯 100 ~ 300 克 (1 個 150 克)	需要	【加熱】 / <b>米飯</b>	標準	• 蓋上保鮮紙的情況下，保鮮紙重疊的地方應面向底部，然後將米飯放在平底餐碟上。 • 如果加熱不足，上下翻轉食物，在手動【微波】模式之下一邊觀察一邊繼續加熱。 
焗燉食品	薯仔燉肉等 100 ~ 600 克	不需要	【加熱】 / <b>普通菜式</b>	標準	• 如使用大量醬汁，食物就會較難加熱，因此請限制醬汁用量。
	紅燒魚 100 ~ 400 克	需要	<b>普通菜式</b>		• 放入矮身餐碟上，然後用保鮮紙包緊，以防止魚肉散開。在容器邊緣包裹保鮮紙時，請留有空隙。
蒸製食品	燒賣等 100 ~ 300 克 (1 個 15 ~ 20 克)	不需要	【加熱】 / <b>普通菜式</b>	標準	• 如果食物太過乾身，請噴灑清水。
	冷凍燒賣 100 ~ 300 克 (1 個 15 ~ 20 克)	需要			• 如果食物太過乾身，請噴灑清水，並用保鮮紙包妥。此外，在容器邊緣包裹保鮮紙時，請留有空隙。
湯類食品	味噌湯等 1 ~ 2 杯 (1 杯 150 克)	不需要	<b>普通菜式</b>	標準	• 加熱前後，請用匙羹攪拌味噌湯。 • 請勿將味噌湯及湯底裝入有耳杯中。
	咖喱蔬菜等 100 ~ 400 克	需要		熱 2	• 請置於矮身餐碟上，然後按壓保鮮紙，使之緊貼食物。在容器邊緣包裹保鮮紙時，請留有空隙。 • 加熱完成後，將全部食材充分攪拌。
	冷凍咖喱蔬菜 100 ~ 300 克			• 如果加熱不足，在手動【微波】模式之下一邊觀察一邊繼續加熱。 	
燒烤食品	烤魚 100 ~ 300 克	不需要	<b>普通菜式</b>	標準	• 視乎魚的品種、形狀和大小，可能無法良好加熱。
	漢堡扒等 100 ~ 400 克		【加熱】 / <b>普通菜式</b>		• 調味汁將會濺出，因此請在加熱之後才加上調味汁。 • 如已加上調味汁，請用保鮮紙包妥，然後在手動【微波】模式之下一邊觀察一邊加熱。
炒菜食品	炒蔬菜等 100 ~ 400 克	不需要	【加熱】 / <b>普通菜式</b>	標準	-
	炒雜碎等黏稠食品 100 ~ 400 克	需要	<b>普通菜式</b>	熱 2	• 黏稠的菜餡可能會濺出，因此請將保鮮紙以緊貼食品的方式包裹。在容器邊緣包裹保鮮紙時，請留有空隙。 • 加熱完成後，將全部食材充分攪拌。 • 請勿加熱鵝卵石。如食物中包括蝦或魷魚，這些食物就可能會濺出，因此請用保鮮紙蓋上，然後在手動【微波】模式下一邊觀察一邊加熱。

## ◆◆ 米飯的冷凍方法 ◆◆

- 將份量約 150 克調整至厚度為 2 ~ 3 厘米的扁平狀，用保鮮紙包裹好。  
如果讓米飯呈拱形，或者一次過大量加熱，熱力就可能無法傳入內部，導致難以良好加熱。  
如放入保鮮盒或保鮮袋中，自動加熱可能無法良好加熱。



- 應先準備好香熱美味的米飯團。  
保存時，在米飯依然香氣四溢並尚有餘溫時以保鮮紙包裹，蒸氣就得以保留在保鮮紙內，防止溢出，這樣在加熱時就不易變得乾身。

## ■ 同時加熱多種食物時...

- 如果食物相同（種類、溫度和份量），請使用 **米飯** 或 **普通菜式** 加熱。
- 如果食物種類不同，或者溫度有異（冷凍及冷藏、冷凍及室溫、冷藏及室溫），請以 **米飯**（同時加熱餸菜）或 **普通菜式**（與其他餸菜一起加熱）加熱兩種食物。（第 29 頁）

## ■ 加熱市面上有售的冷凍食品或加工食品時...

- 如使用自動【加熱】模式，可能無法良好加熱。  
請按照包裝上的指示，在手動【微波】模式之下一邊觀察一邊加熱。



## 加熱 使用 米飯、普通菜式 同時加熱兩種食物。

- 可同時加熱的份量（一種食物的份量） 視乎食物種類或份量組合而定，可能無法良好加熱。

室溫	冷藏	冷凍
100 ~ 250 克	100 ~ 250 克	100 ~ 150 克

- 米飯和燚菜… 燚菜份量應小於米飯。（一份米飯應配上半份至相同份量的一份燚菜）

	室溫米飯	冷藏米飯	冷凍米飯
室溫燚菜	燚菜份量約為米飯的一半	燚菜份量約為米飯的一半	相同份量
冷藏燚菜	燚菜份量約為米飯的一半	燚菜份量約為米飯的一半	燚菜份量小於米飯
冷凍燚菜	無法良好加熱	無法良好加熱	無法良好加熱

- 種類不同的燚菜… 份量幾乎相同

- 加熱時不要使用保鮮紙或蓋子 ※黏稠食物必須用保鮮紙蓋上，以防止汁液飛濺

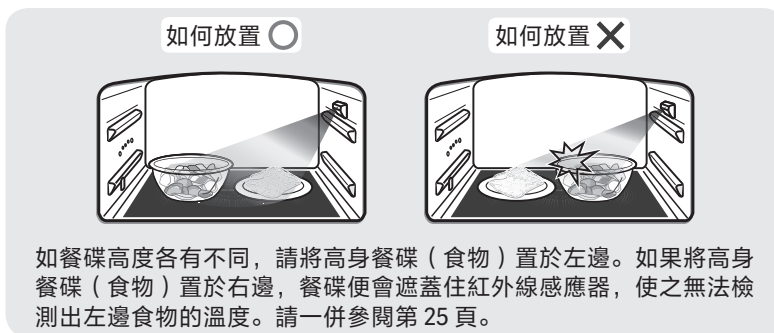
食物	保鮮紙	小貼士
米飯	不需要	先將飯團打鬆，然後在冷藏的米飯等已變硬的食品上均勻灑上少量清水。
冷凍米飯	需要	蓋上保鮮紙的情況下，保鮮紙重疊的地方應面向底部，然後將米飯放在平底餐碟上。（冷凍食物時，應用保鮮紙緊緊包裹食物。）
焗燉食品	不需要	減少醬汁。
蒸製食品	不需要	如果食物太過乾身，請噴灑清水。
加入芡汁的食品 （炒雜碎、咖喱等）	需要	放入矮身餐碟上，然後用保鮮紙包緊，以防止魚肉散開。在容器邊緣包裹保鮮紙時，請留出空隙。加熱完成後，將全部食材充分攪拌。



- 放置位置



- 放置位置（餐碟高度各異時）



- 無法同時加熱的兩種食物

- 容易濺出的咖喱、湯和烤魚、湯汁和帶有湯汁的燚菜 → 請使用 普通菜式 逐一加熱。（第 28 頁）
- 麵包和飲品，及市面有售的已烹調冷凍食物等 → 請參閱【加熱】的建議操作指南加熱。（第 23 頁）
- 如欲烹調兩種食物，其中包括冷凍燚菜 → 如果加熱不足，請於手動【微波】模式之下一邊觀察一邊加熱。

## 基本操作

### 1 將食物置於爐腔中央位置

### 2 加熱米飯及燚菜兩種食物

加熱 → 米飯

### 加熱兩種燚菜

加熱 → 普通菜式



選擇「飯燚同時加熱」  
 →



選擇「與其他燚菜一起加熱」  
 →

### 3 開始（加熱開始）



### 4 加熱完成後，蜂鳴器會發出 3 下響聲

- 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會響起。（1 分鐘、3 分鐘、5 分鐘後）打開爐門或者按下【取消】鍵，蜂鳴器便會停止。
- 加熱完成後，如需繼續加熱，請在 1 分鐘內按下 延長 設定時間，一邊觀察一邊加熱。（第 15 頁）

加熱

餛飩

油炸食品

蒸製食品

# 加熱 油炸食品及蒸製食品

- **油炸食品** ... 將室溫的油炸食品、燒烤食品加熱至酥脆狀態。
- **蒸製食品** ... 用蒸氣微波加熱燒賣、米飯等。  
比【加熱】鍵 **米飯** **普通菜式** 使用更長時間。

使用蒸氣的加熱方法。請準備加水。(第10頁)  
此外，加熱結束後，請經水管除水，然後加以保養。(第57頁)



遵從第27頁操作2的指示，選擇 **油炸食品** 或 **蒸製食品**

## ■ 油炸食品 (蒸氣) (加熱時間 約10分鐘) .....

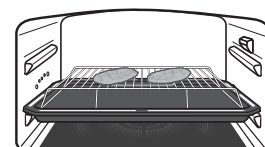
- 一次可加熱的份量 ... 100 ~ 200 克  
(炸肉丸: 約1~2粒; 天婦羅蝦: 約1~4隻)  
(炸肉扒三文治: 切成2份左右)

- 加熱方法 ... 請取下包裝或保鮮紙，將燒烤架放在烤焗盤上，然後直接將食物置於燒烤架上，並放入下層加熱。請讓希望烹調至酥脆口感的一面朝上放置。

- 根據喜好溫度、類型和件數，調節完成程度。(第13頁)
- 請將完成程度設定為「熱」，加熱冷藏食物。
- 不可用於市面上有售的現成冷凍食品。  
請按照包裝上的指示，在手動「微波」模式之一邊觀察一邊加熱。

- 請在取走包裝或容器之後加熱
  - 不耐熱的保鮮紙和膠袋，必須在加熱之前移走。
  - 請勿將食物轉放至容器內。應直接將食物放在燒烤架上加熱。

加熱管 + 蒸氣



放入烤焗盤、燒烤架、下層

## ■ 蒸製食品 (蒸氣) .....

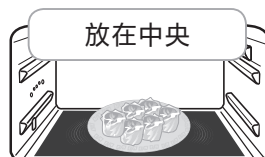
- 按下「開始」鍵後大約1分鐘後發出蒸氣。

請細心閱讀 第6~7頁 安全須知「微波加熱時」  
第24~25頁 自動加熱的注意事項及小貼士

不可使用配件

- 一次可加熱的數量 ... 冷藏/室溫米飯: 100 ~ 600 克  
冷藏/室溫燒賣等餛飩: 100 ~ 300 克  
冷凍米飯或燒賣: 100 ~ 200 克
- 加熱方法 ... 不使用保鮮紙或蓋子，放至爐腔中央位置加熱。

- 不可加熱黏稠食物
  - 由於咖喱和炒雜碎等黏稠食物難以加熱，因此請使用 **普通菜式** (熱2) 加熱。(第28頁)



放在中央

\*視乎大小而定，急凍中式蒸包、肉包和紅豆包可能會無法適當加熱。  
請使用 **麵包** ▶ **急凍中式蒸包** 加熱，或使用「蒸氣微波」或「微波」一邊觀察一邊加熱。

## ■ 在蒸氣烹調期間，蒸氣儲水匣內的水份耗盡時

- 蜂鳴器會響起，「加水」顯示標誌會閃爍，請立即在蒸氣儲水匣內加入清水。
- 加水後，「加水」顯示標誌便會消失。(即使在烹調過程中，也可在蒸氣儲水匣內加水。)

烹調完成後，烤焗盤會變得灼熱，請特別小心。

- 用蒸氣烹調後，打開爐門時，請注意灼熱的蒸氣。蒸氣由排氣口排出時，也應格外留神。
- 請細心閱讀第7頁安全須知「加熱管和蒸氣加熱時」。





加熱

飲品

# 加熱 牛奶及酒類

使用紅外線感應器自動加熱飲品。



請細心  
閱讀

第 6 ~ 7 頁 「微波加熱時」  
第 24 ~ 25 頁 自動加熱的注意事項及小貼士

微波 (紅外線感應器)

不可使用配件

烹調方式

加熱油炸食品及蒸製食品 / 加熱牛奶及酒類

## 警告



### 請勿過度加熱飲品

飲品等液體可能會在取出時突然沸騰，從而導致燙傷。

- 在加熱前後，請用匙羹攪拌飲品。

### ● 請根據容器的類型/尺寸/份量選用。

如果容器的類型、尺寸或容量不同，紅外線感應器可能無法正常運作。

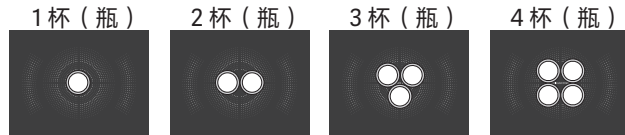
	牛奶	咖啡	酒
可使用的容器	矮身闊口有耳杯 (請參閱操作步驟 1 的示意圖)	矮身闊口咖啡杯 (請參閱操作步驟 1 的示意圖)	矮胖形的酒瓶
1 杯 (瓶) 的標準份量	200 毫升	150 毫升	160 毫升 (酒瓶的 8 成滿位置)
一次可加熱的數量	有耳杯 1~4 杯	咖啡杯 1~4 杯	酒瓶 1~4 瓶

- 視乎容器的尺寸、形狀及用料而定，成品可能會有所不同。
- 少於標準份量時，可能會令液體沸騰。
- 加熱酒品時，為減少加熱不均的情況，可用錫紙，以霧面向外，平滑地捲住瓶口較為細小的部分。如果錫紙接觸到爐腔爐壁、底部或爐門，會令爐腔內部產生火花或導致爐門玻璃破碎，因此請避免接觸。

### ● 請將容器置於爐腔中央位置。

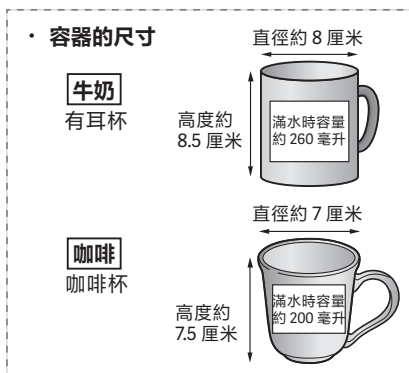
如將食物置於爐腔中央位置之外的地方，紅外線感應器便可能會無法正確檢測溫度，從而可能會令液體沸騰。

不同杯數 (瓶數) 的放置方法  
→ 請盡量置於中央位置。

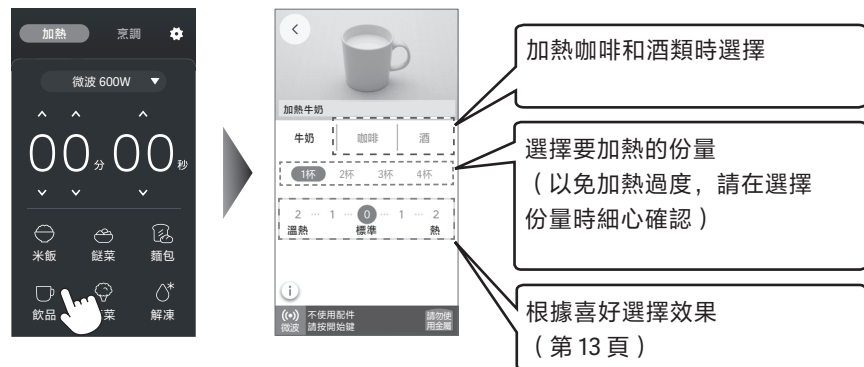


## 基本操作 (例子: 加熱牛奶)

### 1 將食物置於爐腔中央位置



### 2 從 加熱 畫面選擇 飲品 ▶ 牛奶



### 3 開始 (加熱開始)



### 4 加熱完成後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

- 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會響起。(1 分鐘、3 分鐘、5 分鐘後) 打開爐門或者按下【取消】鍵，蜂鳴器便會停止。
- 加熱完成後，如需繼續加熱，請在 1 分鐘內按下 **延長** 設定時間，一邊觀察一邊加熱。(第 15 頁)

### ■ 從爐內取出時，飲品可能會突然沸騰、液體飛濺，從而導致燙傷。

- 在加熱前後，請用匙羹攪拌飲品。
- 加熱完成之後，請放置一段時間再取出。

### ■ 如果容器的種類、尺寸和數量，以及茶和清水等飲品、裝入杯中的酒類等有所不同 → 請於手動「微波」模式之下適當調節時間，然後一邊觀察一邊加熱。(第 52 ~ 53 頁)



**加熱****蔬菜**

# 蔬菜 焗燉

使用紅外線感應器加熱蔬菜。

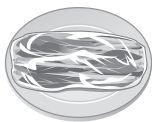


請細心閱讀

第 6 ~ 7 頁  
第 24 ~ 25 頁「微波加熱時」  
自動加熱的注意事項及小貼士

微波（紅外線感應器）

不可使用配件

**● 可加熱的份量和使用技巧**

	食物 (使用要點)	一次可加熱的份量	使用技巧
葉菜	西蘭花 菠菜 其他(葉菜)	100 ~ 300 克 (只計算食物重量)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 準備 清洗之後，用保鮮紙包緊，將保鮮紙的重疊部分向下置於平碟上。</li> <li>● 將菜葉和菜莖以交錯方式疊放，並於較為粗身的菜莖上用菜刀打橫切割，然後用保鮮紙包妥。</li> <li>● 應盡量加大包裹範圍，以免食物凸出餐碟。</li> </ul> 
根菜	薯仔 紅蘿蔔 其他(根菜)	100 ~ 600 克 (只計算食物重量)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 準備 將蔬菜用水洗淨，在留有水份的狀態下置於平碟之上，並用保鮮紙妥善包裹，此時應確保保鮮紙與平碟之間留有空隙。</li> <li>● 全份燙滾時 用保鮮紙包裹整隻餐碟，然後加熱。加熱之後從爐內取出，並於未取下保鮮紙的狀態下放置約 5 分鐘。(食物會十分容易乾燥，所以請勿急於撕開保鮮紙)</li> <li>● 如欲加熱兩份或以上的蔬菜，為確保加熱均勻，需挑選大小一致的蔬菜。</li> <li>● 如欲加熱又大又圓的薯仔，便需要將烹調效果調節至【大火】。</li> <li>● 紅蘿蔔應在切開之後加熱。</li> <li>● 切開蔬菜燙滾時 剝皮，切成合適大小，加入少量清水並置於平碟之上，並用保鮮紙妥善包裹，此時應確保保鮮紙與平碟之間留有空隙。</li> </ul>  <p>在容器邊緣包裹保鮮紙時，請留出少許空隙</p> 

**須知事項**

- 同時烹調葉菜和根菜時，必須將蔬菜置於平碟上加熱。
  - 只烹調葉菜時，只需包裹食物即可，無需與餐碟一起包裹。
  - 只烹調根菜時，請妥善包裹整隻餐碟。
  - 請勿讓保鮮紙重疊，或者捲繞食物多次。
  - 請勿以保鮮紙外的物品包裹。
- ※假如使用不當，便可能會導致食物過度加熱，從而引致冒煙甚至起火。  
此外，可能會產生火花導致爐腔底部破裂或引發故障。

**■ 蔬菜大小不一，需要多加水份烹調時的焗燉方法**

- 再加入少量清水，放入耐熱容器之中，用保鮮紙妥善包裹，然後在「微波 600W」模式之下一邊觀察一邊加熱。(第 52 ~ 53 頁)
- 如使用「蔬菜」模式加熱切細的紅蘿蔔或混合蔬菜，或加熱切成非常細塊的蔬菜，爐腔內部便可能會冒出火花，導致食物燒焦或乾燥。



包裹保鮮紙時，請留下少許空隙

**■ 食物份量不足 100 克時**

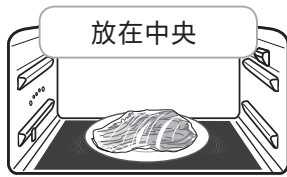
- 在「微波 600W」模式之下一邊觀察一邊加熱。(第 52 ~ 53 頁)
- 如使用自動烹調，食物就可能起火或冒煙。

不宜烹調  
太少份量!**■ 加熱程度不足時**

- 請上下翻轉食物或對調左右位置，然後延長加熱時間，或者在「微波 600W」模式之下一邊觀察一邊加熱。

## 基本操作 (例子: 焗菠菜)

## 1 放入食物



• 將食物放至平碟上。

2 從 **加熱** 畫面選擇 **蔬菜** ▶ **菠菜**

請根據喜好選擇效果  
(第 13 頁)

## 3 開始 (加熱開始)



## 4 加熱完成後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

- 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會響起。(1分鐘、3分鐘、5分鐘後) 打開爐門或者按下【取消】鍵，蜂鳴器便會停止。
- 加熱完成後，如需繼續加熱，請在1分鐘內按下 **延長** 設定時間，一邊觀察一邊加熱。(第 15 頁)

**加熱****解凍****微波（紅外線感應器）****不可使用配件**

# 解凍 肉類和魚類

※ **蒸氣解凍** 同時使用蒸氣加熱。

使用紅外線感應器解凍肉類和魚類。



請細心閱讀

第 6 ~ 7 頁 「微波加熱時」  
第 24 ~ 25 頁 自動加熱的注意事項及小貼士

- **快速解凍** …………… 微波加熱會在短時間內解凍食物。  
(有大量脂肪的肉類或肉類切片會變得特別堅硬，並可能會導致無法良好解凍。)
- **蒸氣解凍** …………… 使用蒸氣解凍。請做好加水準備。(第 10 頁)  
這個過程需要一些時間，但應繼續解凍，直至能夠以微波加熱和蒸氣加熱程序，將肉碎或肉類切片變得鬆身。  
結束後，請經水管除水，然後加以保養。(第 57 頁)
- **魚生（半解凍）** … 解凍至刀具可輕易切割的狀態，且內部仍輕微冷凍。用於切薄肉類及魚生。

## ● 可加熱的份量和使用技巧

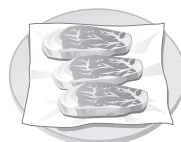
為存放於冰格內的肉類及魚類解凍。

從冰格中取出後，在食物堅硬的狀態之下解凍。

(表面開始溶解後，假如在食物尚未充分解凍時直接結束操作，便可能會無法順利解凍)

	<b>快速解凍</b>	<b>蒸氣解凍</b>	<b>魚生（半解凍）</b>
<b>可解凍的份量</b>	50 ~ 600 克	50 ~ 600 克	100 ~ 600 克
<b>加水</b>	不需要	需要（第 10 頁）	不需要
<b>保鮮紙和蓋子</b>	不需要		

- **不使用保鮮紙或蓋子，直接放至食物盒上解凍**
  - 使用高身的食物盒時，請將食物轉放至矮身盤中，或者在平底的耐熱餐碟上鋪上烹調紙，並將食物放在上面解凍。
- **如欲同時解凍兩種或以上的食物，請調整食物類型和大小**
  - 可適當解凍的食物厚度為 3 厘米。
- **顯示「爐內高溫，無法『解凍』」時，請等待爐腔內部充分冷卻之後再解凍**
  - 如果爐內灼熱，紅外線感應器可能無法正常運作。請按下「取消」鍵並打開爐門，等候顯示內容消失後再使用。
- **使用錫紙，以防止食物變色或煮熟**
  - 如果份量龐大，建議包裹一圈。
  - 將形狀不均勻的食物（例如魚類）捲成長條狀。



### 注意事項

- 請小心包裹錫紙，勿讓錫紙接觸到爐壁、爐底或爐門。  
(否則可能會產生火花，爐門玻璃亦可能會破裂)

- **視乎需要解凍的食物形狀或類型而定，食物也許只能加熱某些部分，或者無法解凍堅硬的部分**
  - 脂肪或火鍋肉片尤其可能無法良好解凍。

妥善冷凍，獲得良好解凍效果

- 準備新鮮食物予以冷凍。
- 請確保食物份量為一份，而且薄身（少於 3 厘米）、厚度均勻及平坦。  
食物的大小應為長 6 厘米 × 闊 10 厘米以上。如果食物太小、互相疊起或者呈團塊狀，就無法良好解凍。

## 基本操作 (例子: 使用「快速解凍」解凍)

## 1 放入食物



- 將食物放至矮身食物盒中。
- **蒸氣解凍** 做好加水準備。(第 10 頁)

2 從 **加熱** 畫面選擇 **解凍** ▶ **快速解凍**

使用「蒸氣解凍」、「魚生 (半解凍)」  
解凍時選擇

根據喜好選擇效果  
(第 13 頁)

## 3 開始 (開始解凍)



## 4 解凍完成後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

- 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會響起。  
(1 分鐘、3 分鐘、5 分鐘後)
- 解凍完成後，如需繼續加熱，請在 1 分鐘內按下 **延長** 設定時間，一邊觀察一邊加熱。(第 15 頁)

## ■ 假如食物份量少於可解凍的份量、食物表面稍為溶解，或者解凍程度不足：

→ 請使用「微波 200W」加熱，一邊觀察一邊解凍。(第 52 ~ 53 頁)



加熱 麵包 ▶ 吐司

# 烤吐司

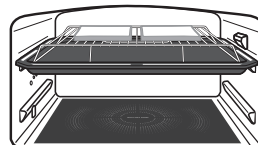
烤焗 1~2 片長條麵包。在加熱管加熱模式之下，系統會在中途發出上下翻轉的提示。

在 **蒸氣吐司** 模式下使用蒸氣，可令吐司內部鬆軟，外部金黃。

## 基本操作 (例子: 2 片烤吐司)

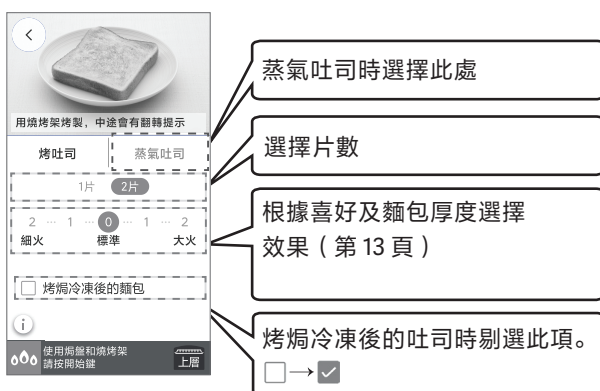
### 1 將燒烤架置於烤焗盤上，將 2 片長條麵包放在上層的中央位置

· 使用 **蒸氣吐司** 模式時，需作好加水準備。(第 10 頁)



將烤焗盤、燒烤架放至上層

### 2 從 **加熱** 畫面選擇 **麵包** ▶ **吐司**



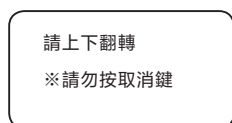
### 3 開始 (加熱開始)



- 上下翻轉之前，需要在效果【標準】模式之下加熱約 4 分鐘 (烤吐司 (冷凍) 約 5 分 20 秒，蒸氣吐司約 4 分 30 秒)
- 剩餘時間會在操作步驟 4 開始之後顯示。

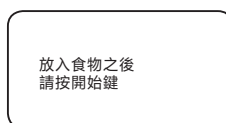
### 4 蜂鳴器響起後立即上下翻轉，然後再次開始加熱

- 烤焗盤非常灼熱，因此請戴上市面上有售的焗爐手套取出。
- 請將長條麵包置於爐腔中央位置。
- 加熱暫停。打開/關閉爐門後，並按下「開始」鍵，則再次開始加熱。如未開關爐門一次，即使按【開始】鍵後，系統也不會運作。
- 假如忘記翻面，蜂鳴器便會每分鐘發出 5 下嗶聲。



畫面顯示

打開爐門  
翻面  
關閉爐門



畫面顯示



### 5 加熱完成後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

- 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會響起。(1 分鐘、3 分鐘、5 分鐘後)
- 烤焗期間不能加時。假如烤焗顏色偏淡，可於烤焗之後將需要補烤的一面朝上放置，然後在 1 分鐘之內按下 **延長** 設定時間，並一邊觀察一邊加熱。(第 15 頁)
- **蒸氣吐司** 結束後，請經水管除水，然後加以保養。(第 57 頁)

#### ■ 效果的選擇方法和手動

##### 烤吐司時的注意事項

→ 請參閱烹飪食譜第 222 頁。

#### 加熱時間標準

程序	烤吐司	烤吐司 (冷凍)	蒸氣烤吐司
加熱時間	約 5 分 30 秒	約 7 分 40 秒	約 6 分 30 秒
翻面前	約 4 分鐘	約 5 分 20 秒	約 4 分 30 秒

加熱

麵包

牛油麵包

法式麵包

有餡麵包

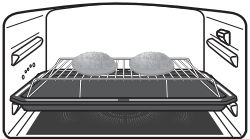
咖喱麵包

急凍中式蒸包

# 加熱 麵包及急凍中式蒸包

以組合微波加熱、加熱管加熱或蒸氣加熱的方式，加熱市面有售的麵包（牛油麵包和有餡麵包）和急凍中式蒸包。

## ● 可加熱的份量和可使用的配件

食物 (使用要點)	一次可加熱的份量	加熱時間標準	可使用的配件	加熱方法
牛油麵包	1~4 個 (1 個約 30 克)	室溫: (1 個) 約 2 分 40 秒 (4 個) 約 3 分 20 秒 冷凍: (1 個) 約 3 分 20 秒 (4 個) 約 4 分 20 秒	無法使用配件 在爐腔底部鋪上烹調紙，並於烹調紙上的中央位置鋪上麵包弄平	微波 + 加熱管
有餡麵包	1~2 個 (1 個約 100 克)	(1 個) 約 3 分 20 秒 (2 個) 約 3 分 40 秒		
法式麵包	1~4 片 (1 片的厚度約 3 厘米)	約 10 分鐘	將燒烤架放在烤焗盤上，然後將食物直接置於燒烤架上，並放入下層	加熱管 + 蒸氣
咖喱麵包	1~2 個 (1 個約 100 克)	(1 個) 約 9 分 30 秒 (2 個) 約 10 分鐘		蒸氣
急凍中式蒸包	1~4 個 (1 個約 90 克)	約 20 分鐘		

\* 如欲以「急凍中式蒸包」模式加熱冷凍的急凍中式蒸包，請將效果設定為「熱 1」。(每次可加熱的份量：1~2 個)

使用蒸氣加熱時，請做好加水準備。(第 10 頁)

此外，加熱結束後，請經水管除水，然後加以保養。(第 57 頁)

## ● 請在取走包裝或容器之後加熱

- 不耐熱的保鮮紙和膠袋，必須在加熱之前移走。
  - 加熱「牛油麵包」和「有餡麵包」時，請勿使用錫紙等金屬。
- 使用微波和加熱管混合加熱時，可能會產生火花。

## 基本操作 (例子: 加熱牛油麵包)

### 1 放入食物



放在中央

- 取走包裝或容器。
- 不使用配件，放在烹調紙上。

### 2 從 加熱 畫面選擇 麵包 ▶ 牛油麵包



選擇要加熱的份量。

根據喜好選擇效果。  
(第 13 頁)

加熱冷凍麵包時別選此項。

### 3 開始 (加熱開始)



### 4 加熱完成後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

- 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會響起。(1 分鐘、3 分鐘、5 分鐘後) 打開爐門或者按下【取消】鍵，蜂鳴器便會停止。
- 加熱完成後，如需繼續加熱，請在 1 分鐘內按下 **延長** 設定時間，一邊觀察一邊加熱。(第 15 頁)

• 請根據喜好溫度、初始狀態 (室溫/冷藏) 調節完成程度。(第 13 頁)

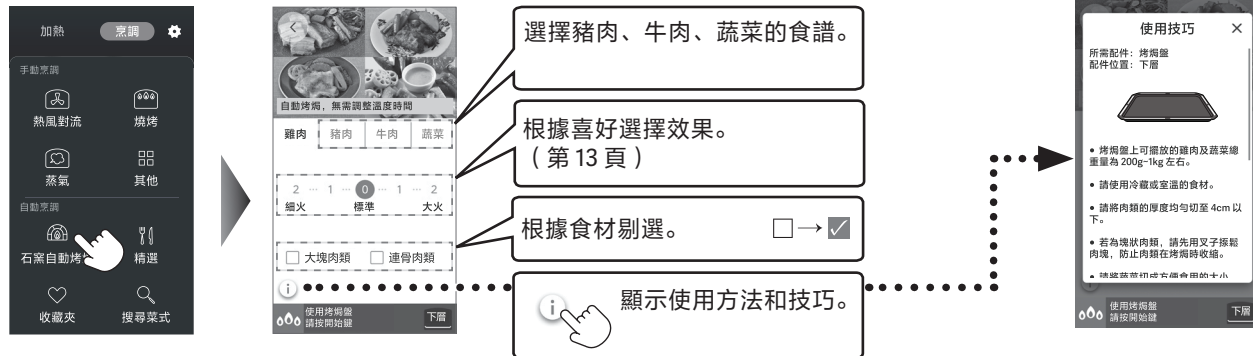
烹調

石窯自動烤焗

# 透過石窯自動烤焗烹調

使用您喜愛的肉類、蔬菜製作烤焗食物，無需設定溫度及時間。詳細製法，請參閱另外提供的食譜書。

## ● 操作例子：「石窯自動烤焗」雞肉



烹調

精選

搜尋菜式

# 從搜尋菜式選擇菜式後烹調

在畫面中選擇另外提供的食譜書上的菜式，然後烹調。（系統會根據菜式編號，順次序顯示另外提供的食譜書菜式）已根據每種菜式完成加熱設定，因此無需核對時間及溫度等選項。詳細製法，請參閱另外提供的食譜書。

從

烹調

精選

選擇菜式

有關菜式畫面 → 第13頁

從另外提供的食譜書中可選擇以下11個精選菜式。可在畫面上確認此菜式所用食材及製法。

- 日式漢堡扒
- 蕃茄漢堡扒
- 照燒雞
- 茄汁焗雞塊
- 鹽燒三文魚
- 鹽燒青花魚
- 西班牙海鮮飯
- 肉片炒麵
- 炸雞塊
- 椰菜肉卷
- 日式薯仔燉肉

## ● 操作例子：選擇「炸雞塊」



從

烹調

搜尋菜式

選擇菜式

有關菜式畫面 → 第13頁

## ■ 搜尋菜式 ▶ 目錄

可從以下目錄選擇菜式。

- **350 °C 菜式** ..... 可使用 350 °C 焗製的菜式，如香脆薄餅、焗蕃薯。
- **深盤菜式** ..... 使用深盤烹調的西式或日式炆燉菜式，及一次同時烹調三種食物的菜式
- **快速·簡易菜式** ..... 可以選擇製備方式簡單、烹調時間較短的菜式。
- **非油炸菜式** ..... 無需油炸的非油炸菜式  
(使用 **非油炸** 烹調的食物與油炸食品質感和味道均會有所不同。)
- **蒸製菜式** ..... 手製燒賣等蒸製食品

## ● 操作例子：從「非油炸菜式」選擇「炸雞塊」



## ■ 搜尋菜式 ▶ 食材

## ● 操作例子：從「肉類」選擇「雞脾肉」



## ■ 搜尋菜式 ▶ 麵包

## ● 操作例子：從「麵包」選擇「牛油麵包」



## ■ 搜尋菜式 ▶ 菜式編號

## ● 操作例子：選擇搜尋菜式編號 001 的「日式漢堡扒」



- 開始烹調加熱後，系統會顯示剩餘時間。但烹調部分菜式時，系統會在中途顯示剩餘時間。
- 烹調部分菜式時，蜂鳴器會在中途響起或系統會在中途通過畫面顯示提示翻面、攪拌等。加熱程序會在中途停止一次，因此請將食物取出，並按照烹飪食譜操作。如未打開/關閉爐門便按下「開始」鍵，系統將不會運作。關上爐門之後按下「開始」鍵，系統便會重新開始加熱。

## 有關自動烹調

- 自動烹調乃根據另外提供的食譜書上所示的食材和份量而設定，因此請遵從所選的食材、份量和烹調方式。
- 如欲更改食材和份量，請調節烹調效果，或者在手動模式下一邊觀察一邊加熱。
- 視乎室溫、初始溫度、爐腔溫度、電源、電壓等而定，成品狀態和加熱時間可能會有所不同。

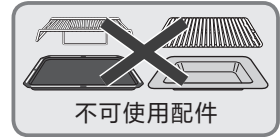
加熱

微波 1000W ~ 100W

烹調

微波燉燉

# 微波加熱、燉燉



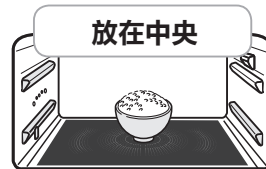
不可使用配件

## ■ 手動微波加熱

例：加熱米飯（600W 1分鐘）

（設定時間標準：第 52 ~ 53 頁）

### 1 放入食物（米飯）



放在中央

- 將食物裝入微波加熱適用、大小適合食物份量的耐熱容器中，然後將容器置於爐腔中央位置。

### 2 加熱 在初始畫面核對時間

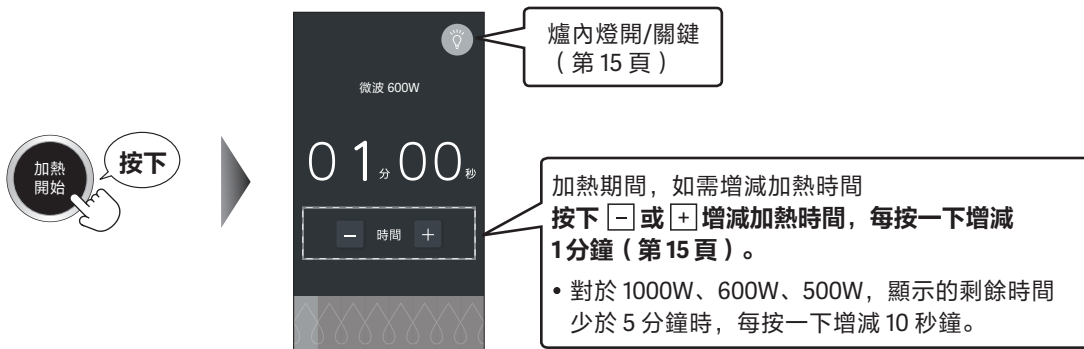
- 可在初始畫面設定「微波 600W」的時間。
- 時間設定方法 → 第 15 頁

- 如需以 600W 之外的輸出功率加熱，請按下微波輸出功率鍵（「微波 600W」），讓系統顯示輸出功率選擇畫面，並選擇輸出功率。



- 最大設定時間  
微波 1000W：5 分鐘  
微波 600W、500W：20 分鐘  
微波 200W、100W：90 分鐘

### 3 開始（加熱開始）



### 4 加熱完成後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

- 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會響起。（1 分鐘、3 分鐘、5 分鐘後）打開爐門或者按下【取消】鍵，蜂鳴器便會停止。
- 加熱完成後，風扇會啟動，以冷卻電子零件等。散熱風扇運作期間，請勿拔出電源插頭。即使風扇處於開啟狀態，加熱程序也能繼續。
- 加熱完成後，如需繼續加熱，請在 1 分鐘內按下 **延長** 設定時間，一邊觀察一邊加熱。（第 15 頁）



- 如需重複加熱，1000W 就可能自動減弱為 600W，藉以保護電子零件。無法烹調至理想程度時，請延長加熱時間或以手動微波方式加熱，一邊觀察一邊延長加熱時間。
- 微波加熱開始運作和加熱期間，水波爐可能會發出「吱」聲。此為加熱期間正常運作的聲響，並非故障。



## 警告



### 請勿過度加熱食物

否則可能會冒煙或導致火警。  
禁止

- 請參閱第 52 ~ 53 頁，查詢標準的時間設定，然後適當設定時間，一邊觀察一邊加熱。



### 請勿過度加熱飲品、多油的食物、黏稠的食物等

否則，食物和飲品會在從爐內取出時突然沸騰，從而導致燙傷。  
禁止

- 飲品：咖啡、牛奶、豆奶、水、乳酪、湯（例如味噌湯）等液體
- 多油的食物：鮮忌廉、牛油等
- 黏稠的食物：咖喱、蔬菜、配上切碎食材的湯等
  - 在加熱前後，請用匙羹攪拌飲品。
  - 請適當設定時間，一邊觀察一邊加熱。

請細心閱讀



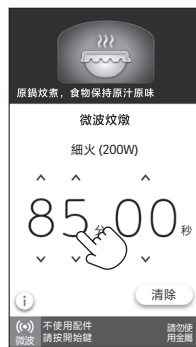
第 6 ~ 7 頁

安全須知「微波加熱時」

## 微波燉

由中火（600W）開始，將食物煮滾後，切換至細火（200W）繼續燉。

- 從 **烹調** 畫面，選擇 **其他** → **微波燉**，按下中火（600W）時間設定（①）→ **下一頁**（②）→ 細火（200W）的時間設定 → 然後按下「開始」鍵開始加熱。
- 中火（600W）加熱完成後，系統會繼續用細火（200W）加熱並顯示加熱的剩餘時間。



開始加熱



## 輸出功率劃分標準

1000W	600W	500W	200W	100W
<p><b>大火</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>快速加熱食物</li> </ul>	<p><b>中火</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>燙蔬菜（準備）</li> <li>加熱食物</li> </ul>	<p><b>細火</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>所有烹調</li> <li>加熱冷凍食品</li> <li>加熱容易爆裂的食物</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>燉</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>解凍</li> </ul>

### ● 根據烹調食材選擇是否使用保鮮紙

一般而言，加熱時不需要使用保鮮紙。但是，有些菜式可使用保鮮紙進行加熱。  
有關詳情，請參閱手動加熱的設定時間標準（第 52 ~ 53 頁）或另外提供的食譜書。

### ● 有關冷凍食品和爆谷

如需加熱市面上有售的冷凍食品，請參閱包裝上的指示，瞭解輸出功率和加熱時間。  
如需加熱爆谷，請根據包裝上所示的加熱方法，一邊近距離觀察，一邊加熱。  
由於各項數值只是約數，如果加熱程度不足，請一邊觀察一邊延長加熱時間。

### 注意事項

切勿放入少量雜菜加熱。否則可能會產生火花，而食物也可能會燒焦、冒煙或變得乾身。

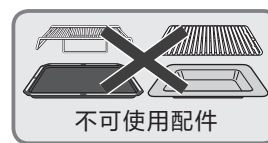
加熱

定溫加熱

使用紅外線感應器進行微波加熱

# 根據喜好溫度加熱

★ 一人份（150克）視為標準份量。

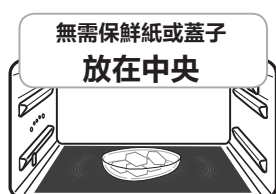


不可使用配件

微波（紅外線感應器）

## 例：軟化牛油

### 1 放入食物



- 將食物裝入微波適用、大小適合食物份量的矮身耐熱容器中，然後將容器置於爐腔中央位置。
- 如果爐腔內部灼熱，請在充分冷卻後再作加熱。  
(如果爐腔內部灼熱，紅外線感應器就無法正常運作。)

### 2 加熱

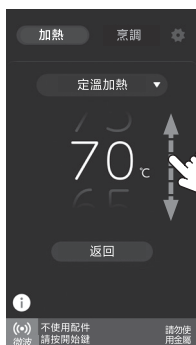
加熱

從（初始畫面）選擇微波輸出功率（「微波 600W」）

▶ 定溫加熱



### 3 設定溫度



- 溫度設定方法 → 第 15 頁
- 設定溫度：-10 ~ 90 °C
- 請參閱下一頁，瞭解溫度設定指南。
- 一人份（150克）視為標準份量。  
如果份量較大，請將溫度稍為調高；份量較小，則將溫度稍為調低。
- 如食物份量少於 100 克，請勿設定高過 50 °C。

### 4 開始（加熱開始）



### 5 加熱完成後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

- 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會響起。（1分鐘、3分鐘、5分鐘後）打開爐門或者按下【取消】鍵，蜂鳴器便會停止。
- 加熱完成後，如需繼續加熱，請在 1 分鐘內按下 **延長** 設定時間，一邊觀察一邊加熱。（第 15 頁）

#### 通知

- 紅外線感應器會讀出食物的表面溫度，因此食物內部未必能夠達致設定溫度。視乎食物的種類、厚度或調味料而定，食物內部的溫度可能會比設定溫度較高或較低。
  - 視乎容器的尺寸、形狀及用料而定，最後的溫度可能會有所分別。
- ※ 使用不當溫度，就可能無法獲得理想結果。此外，食物更會燒焦、冒煙、起火。

### 警告



#### 請勿過度加熱食物

否則可能導致冒煙及起火。

禁止

- 烹調期間，請一邊觀察一邊加熱。



#### 切勿使用紅外線感應器以微波加熱有蓋的容器 (第24頁)

禁止

在蓋上容器蓋的情況下，水波爐便無法正確偵測食物溫度，可能會導致過度加熱、食物起火或容器破裂。

- 加熱之前，請先取走容器蓋。

### 應遵守事項

請細心閱讀



第6~7頁 安全須知「微波加熱時」  
第24~25頁 自動加熱的注意事項及小貼士

#### ● 加熱嬰兒食物或關懷食物時

- 請轉放至矮身耐熱容器中。
- 不可加熱冷凍食物。  
請在手動「微波」模式之下一邊觀察一邊加熱。
- 讓嬰兒食用之前，請先攪勻食物，並檢查食物溫度。

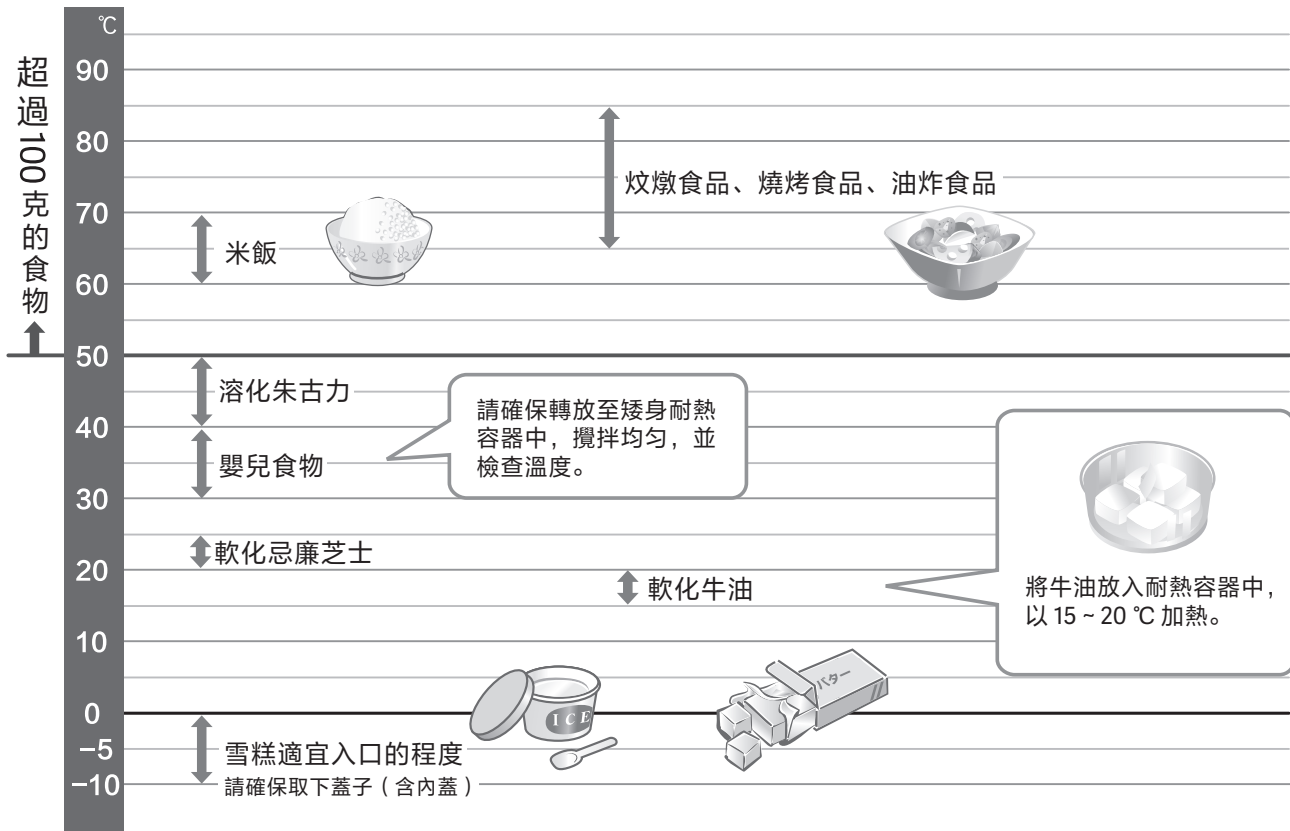
必須注意!



- 請勿使用「定溫加熱」加熱飲品。

請使用 **加熱** **飲品** 中的各個選項加熱牛奶、咖啡、酒類，並參閱第52~53頁，查詢其他飲品的時間標準適當設定時間，然後在手動「微波」模式之下一邊觀察一邊加熱。

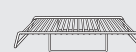
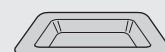
### 溫度設定指南



烹調

熱風對流

# 熱風對流烹調



可使用的配件  
(根據菜式選用)

有預熱

\* 另外提供的食譜書中有些菜式，要求將食物放至烤焗盤上預熱。

## 1 從 **烹調** 畫面選擇 **熱風對流** ▶ **有預熱** 並調節溫度



- 溫度設定方法 → 第 15 頁
- 設定溫度：100 ~ 300 °C、350 °C  
但是，如果爐腔灼熱（顯示屏上的「注意高溫」閃爍），您就不可設定高過 260 °C 的溫度，藉以保護電子零件。
- 設定溫度後，系統會顯示預熱標準時間。  
(顯示的預熱標準時間可能與實際預熱時間不同。)

## 2 開始 (開始預熱)



- 預熱完畢前，系統會顯示 1 分鐘剩餘時間。

## 3 預熱完成後，蜂鳴器會發出 5 下嗶聲。 (系統會顯示「預熱完成」。)

- 預熱程序可維持約 20 分鐘。  
(設為 260 ~ 350 °C 時，預熱約 10 分鐘。)  
這段期間如果沒有任何操作，蜂鳴器便會發出 3 下響聲，預熱程序即告完成，隨後電源會關閉。

## 4 將食物置於爐腔，然後調節時間 (請參閱另外提供的食譜書。)



- 時間設定方法 → 第 15 頁
- 如需重新調節時間，請按 **清除**。
- 最長設定時間： 90 分鐘 (100 ~ 250 °C)  
60 分鐘 (260 ~ 300 °C、350 °C)
- 開始後如需更改溫度和時間 → 第 15 頁

如使用烤焗盤完成預熱程序，烤焗盤便會非常灼熱，因此在取出烤焗盤或將食物放在上面時應加以小心。

## 5 開始 (開始烹調)



- 放入食物之後按「開始」鍵，系統便開始加熱程序。  
※ 預熱程序結束後，不打開/關閉爐門，即使按下「開始」鍵，水波爐也不會運作。

## 6 烹調完成後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

- 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會響起。  
(1 分鐘、3 分鐘、5 分鐘後)  
打開爐門或者按下【取消】鍵，蜂鳴器便會停止。
- 顯示屏會顯示「注意高溫」。
- 烹調完成後，如需繼續加熱，請在 1 分鐘內按下 **延長** 設定時間，一邊觀察一邊加熱。(第 15 頁)

**預熱：** 事先將爐腔溫度調節至適宜烹調的溫度。

- 預熱期間無法更改溫度。
- 如設定為 350 °C，預熱溫度將會是 300 °C。
- 預熱時間標準為：200 °C 設定的預熱時間約為 5 分鐘，250 °C 設定的預熱時間約為 11 分鐘，而 300 °C 設定的預熱時間則大約為 20 分鐘。  
→ 視乎預熱前的爐腔溫度、室溫或電壓而定，時間可能稍有分別。

有關設定溫度：在熱風對流的設定溫度方面，應根據熱電溫度計法測量爐腔中央位置（以 JIS 測量法為準）。如使用市面有售的溫度計測量溫度，測出的溫度便可能會有分別。

## 無預熱

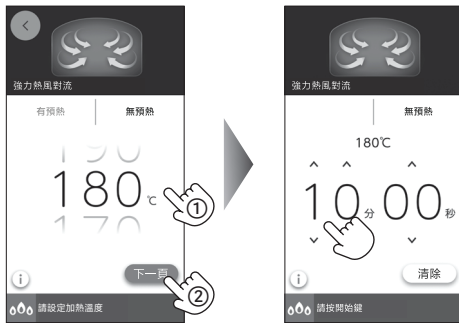
### 1 將食物置於爐腔

（有關配件，請參閱另外提供的食譜書中的菜式。）

### 2 從 **烹調** 畫面選擇 **熱風對流** ▶ **無預熱**



### 3 調節溫度 (①)，按下 **下一頁** (②)，然後調節時間



- 溫度設定方法 → 第 15 頁
- 設定溫度：100 ~ 300 °C、350 °C  
但是，如果爐腔灼熱（顯示屏上的「注意高溫」閃爍），您就不可設定高過 260 °C 的溫度，藉以保護電子零件。
- 時間設定方法 → 第 15 頁
- 如需重新調節時間，請按 **清除**。
- 最長設定時間：90 分鐘（100 ~ 250 °C）  
60 分鐘（260 ~ 300 °C、350 °C）
- 開始後如需更改溫度和時間 → 第 15 頁

### 4 開始（開始烹調）



### 5 烹調完成後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

- 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會響起。  
（1 分鐘、3 分鐘、5 分鐘後）  
打開爐門或者按下【取消】鍵，蜂鳴器便會停止。
- 顯示屏會顯示「注意高溫」。
- 烹調完成後，如需繼續加熱，請在 1 分鐘內按下 **延長** 設定時間，一邊觀察一邊加熱。（第 15 頁）

#### 通知

- 視乎室溫、形狀、份量、尺寸、初始溫度、爐腔溫度、電源、電壓等而定，成品可能會有分別。  
如果在烹調期間翻轉食物，或者以錫紙包裹食物的某些部位，成品將會達到理想效果。

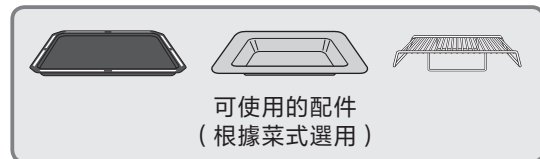
#### 須知事項

- 由於烤焗盤在烹調之後依然非常灼熱，因此敬請小心！  
• 請細心閱讀第 7 頁安全須知「加熱管和蒸氣加熱時」。



烹調 其他 ▶ 發酵

# 發酵



發酵、蒸氣發酵 \*用於麵包麵糰等的發酵。

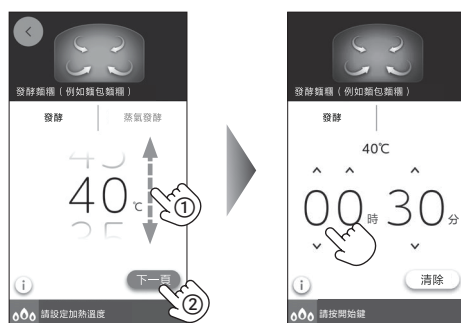
**1 將食物置於爐腔**  
(如另外提供的食譜書中菜式所示, 將指定配件放到指定位置。)

- **蒸氣發酵** 蒸氣時, 做好加水準備。(第 10 頁) 將蒸氣儲水匣妥善安裝。

**2 從 烹調 畫面選擇 其他 ▶ 發酵**



**3 調節溫度 (①), 按下 下一頁 (②), 然後調節時間**



- 溫度設定方法 → 第 15 頁
- 設定溫度: 30 °C、35 °C、40 °C、45 °C
- 時間設定方法 → 第 15 頁
- 如需重新調節時間, 請按 **清除**。
- 最長設定時間:  
發酵: 10 小時; 蒸氣發酵: 90 分鐘
- 開始後如需更改溫度和時間 → 第 15 頁

**4 開始 (開始發酵)**



- 如果麵糰變得乾身, 請用保鮮紙或濕布包裹, 或者在上面噴灑清水。
- 如果爐腔溫度接近設定溫度, 加熱管將不會運作, 但這種情況並非故障。
- 如果爐腔溫度接近設定溫度, 蒸氣發酵程序就可能無法產生足夠蒸氣。請注意避免麵糰變乾。

**5 發酵完成後, 蜂鳴器會發出 3 下嗶聲**

- 假如忘記取出食物, 蜂鳴器便會響起。(1 分鐘、3 分鐘、5 分鐘後) 打開爐門或者按下【取消】鍵, 蜂鳴器便會停止。
- 蒸氣發酵完成後, 請經水管除水, 然後加以保養。(第 57 頁) 加熱完成後, 如需繼續加熱, 請在 1 分鐘內按下 **延長** 設定時間, 一邊觀察一邊加熱。(第 15 頁)

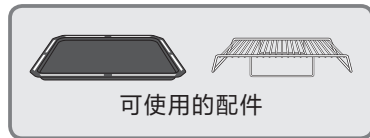
**發酵之前, 應充分冷卻爐腔和配件**

如果系統顯示「因爐內高溫無法使用發酵 (或蒸氣發酵) 模式」, 請按下「取消」鍵並打開爐門, 等候爐腔溫度下降。如果爐腔非常灼熱, 發酵程序就無法正常運作。

烹調

燒烤

# 燒烤烹調

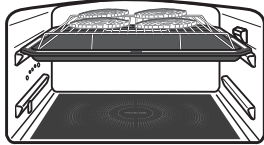


烹調方式

發酵 / 燒烤烹調

## 例：烤魚

### 1 將食物置於爐腔



- 將燒烤架置於烤焗盤上，然後放上食物，再放入爐腔。
- 食物使用頂部加熱管烹調，因此建議置於上層。
- 如果食物較為高身，請勿使用燒烤架烹調。

### 2 從 **烹調** 畫面選擇 **燒烤**，並調節時間



- 時間設定方法 → 第 15 頁
- 如需重新調節時間，請按 **清除**。
- 最長設定時間：30 分鐘
- 開始後如需更改時間 → 第 15 頁

### 3 開始（開始烹調）



- 如需為食物的底面兩邊上色，請於加熱途中上下翻轉食物，然後再次按「開始」鍵。

### 4 烹調完成後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

- 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會響起。（1 分鐘、3 分鐘、5 分鐘後）  
打開爐門或者按下【取消】鍵，蜂鳴器便會停止。
- 顯示屏會顯示「注意高溫」。
- 加熱完成後，如需繼續加熱，請在 1 分鐘內按下 **延長** 設定時間，一邊觀察一邊加熱。（第 15 頁）

爐腔和烤焗盤  
會變熱，取出  
時請小心



#### 須知事項

由於烤焗盤在烹調之後依然非常灼熱，因此敬請小心！

- 請細心閱讀第 7 頁安全須知「加熱管和蒸氣加熱時」。

加熱

蒸氣微波

烹調

蒸氣

低溫蒸煮

# 使用蒸氣烹調



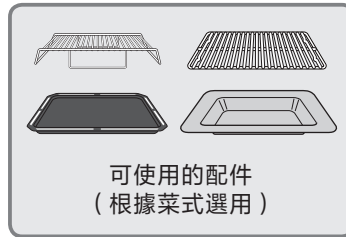
## 通過蒸氣、蒸氣微波烹調

(設定時間標準: 第 52 ~ 53 頁)

### 1 做好加水準備, 將食物置於爐腔內

- 事先做好加水準備。(第 10 頁)  
請將蒸氣儲水匣妥善安裝。
- 蒸氣: 只用蒸氣烹調。
- 蒸氣微波: 同時使用微波 (400W) 和蒸氣加熱。  
請留意使用的容器。  
※烤焗盤和錫紙會產生火花, 因此不可使用。
- 使用蒸氣微波時, 食物應放在微波適用的耐熱容器中, 然後將容器置於爐腔中央位置。

〈蒸氣〉



可使用的配件  
(根據菜式選用)

〈蒸氣微波〉



不可使用配件

### 2 蒸氣時: 從 **烹調** 畫面選擇 **蒸氣**, 並調節時間

(蒸氣微波時: 從 **加熱** (初始畫面) 選擇微波輸出鍵「微波 600W ▼」→ **蒸氣微波** 並調節時間 (請參考第 40 頁的操作步驟))



- 時間設定方法 → 第 15 頁
- 如需重新調節時間, 請按 **清除**。
- 最長設定時間: 30 分鐘 **蒸氣**  
30 分鐘 **蒸氣微波**
- 開始後如需更改時間 → 第 15 頁

### 3 開始 (開始烹調)



- 按下「開始」鍵後, 大約 1 分鐘後發出蒸氣。

### 4 烹調完成後, 蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

- 開門時, 請小心留意蒸氣。  
此外, 請小心留意由排氣口排出的蒸氣。
- 假如忘記取出食物, 蜂鳴器便會響起。(1 分鐘、3 分鐘、5 分鐘後)  
打開爐門或者按下【取消】鍵, 蜂鳴器便會停止。
- 請經水管除水, 然後加以保養。
- 加熱完成後, 如需繼續加熱, 請在 1 分鐘內按下 **延長** 設定時間, 一邊觀察一邊加熱。(第 15 頁)

爐腔和烤焗盤  
會變熱, 取出  
時請小心



#### 須知事項

由於烤焗盤在烹調完成後會變熱, 因此敬請小心!

- 使用蒸氣烹調後, 打開爐門時, 請注意排出的蒸氣。  
此外, 剩餘的蒸氣可能會由排氣口排出, 請格外留神。
- 請細心閱讀第 7 頁安全須知「加熱管和蒸氣加熱時」。

低溫蒸煮時, 請在爐腔內部冷卻後再開始烹調。

- 如果爐腔溫度過高, 則無法獲得理想烹調效果。如果顯示「因爐內高溫, 無法使用低溫蒸煮」, 請按下「取消」鍵並打開爐門, 等候爐腔溫度下降。

在使用蒸氣之前, 請檢查確認接水盤內沒有水份。

取出時請  
留意蒸氣!



## 使用低溫蒸煮 (35 ~ 95 °C) 烹調

### 1 做好加水準備，將食物置於爐腔內

- 做好加水準備 (第 10 頁)。  
請將蒸氣儲水匣妥善安裝。

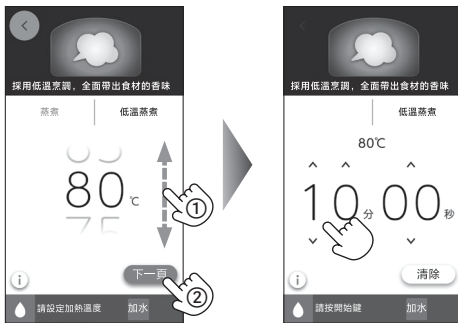


可使用的配件  
(根據菜式選用)

### 2 從 **烹調** 畫面選擇 **蒸氣** ▶ **低溫蒸煮**



### 3 調節溫度 (①)，按下 **下一頁** (②)，然後調節時間



- 溫度設定方法 → 第 15 頁
- 設定溫度：35 ~ 95 °C
- 時間設定方法 → 第 15 頁
- 如需重新調節時間，請按 **清除**。
- 最長設定時間：30 分鐘
- 開始後如需更改溫度和時間 → 第 15 頁

### 4 開始 (開始烹調)



### 5 烹調完成後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

- 開門時，請小心留意蒸氣。  
此外，請小心留意由排氣口排出的蒸氣。
- 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會響起。(1 分鐘、3 分鐘、5 分鐘後)  
打開爐門或者按下【取消】鍵，蜂鳴器便會停止。
- 請經水管除水，然後加以保養。
- 加熱完成後，如需繼續加熱，請在 1 分鐘內按下 **延長** 設定時間，一邊觀察一邊加熱。(第 15 頁)

爐腔和烤焗盤  
會變熱，取出  
時請小心



#### ■ 烹調期間蒸氣儲水匣中的水份耗盡/不足時

- 蜂鳴器會響起，「加水」顯示標誌會閃爍，請立即在蒸氣儲水匣內加入清水。  
• 加水後，「加水」顯示標誌便會消失。(即使在烹調過程中，也可在蒸氣儲水匣內加水。)

#### ■ 烹調結束後，請倒掉接水盤內的水，並抹乾爐腔內部。(第 57 頁)

烹調

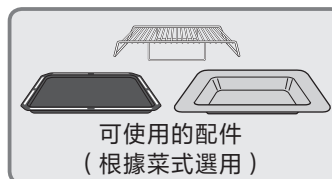
其他

過熱水蒸氣烤焗

混合烹調

## 使用過熱水蒸氣烤焗、混合烹調進行烹調

蒸氣



過熱水蒸氣烤焗……使用加熱至超過 100 °C 的水蒸氣（過熱水蒸氣烤焗）烹調食物。  
 混合烹調……使用過熱水蒸氣再加上高火力加熱管加熱食物。

### 有預熱

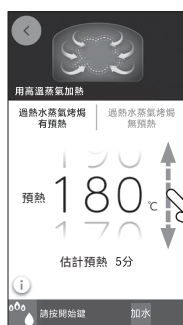
由於過熱水蒸氣溫度極高，因此肉眼無法看見，請格外留神。

- 1 做好加水準備，從 **烹調** 畫面選擇 **其他** ▶ **過熱水蒸氣烤焗** ▶ **過熱水蒸氣烤焗（有預熱）**  
 （混合烹調時，從 **烹調** 畫面選擇 **其他** ▶ **混合烹調** ▶ **混合烹調（有預熱）**）



- 做好加水準備。（第 10 頁）
- 請將蒸氣儲水匣妥善安裝。

### 2 調節溫度



- 溫度設定方法 → 第 15 頁
- 設定溫度：100 ~ 250 °C、300 °C  
 但是，如果爐腔灼熱（顯示屏上的「注意高溫」閃爍），您就不可設定高過 300 °C 的溫度，藉以保護電子零件。
- 設定溫度後，系統會顯示預熱標準時間。（顯示的預熱標準時間可能與實際預熱時間不同。）

### 3 開始（開始預熱）



- 預熱完畢前，系統會顯示 1 分鐘剩餘時間。

### 4 預熱完成後，蜂鳴器會發出 5 下嗶聲（顯示「預熱已完成」）

- 預熱程序可維持約 20 分鐘。（300 °C 時，約 10 分鐘。）  
 這段期間如果沒有任何操作，蜂鳴器便會發出 3 下響聲，預熱程序即告完成，隨後電源會關閉。

### 5 將食物置於爐腔，然後調節時間（有關配件，請參閱另外提供的食譜書中的菜式。）



- 時間設定方法 → 第 15 頁
- 如需重新調節時間，請按 **清除**。
- 最長設定時間：60 分鐘
- 開始後如需更改溫度和時間 → 第 15 頁

如使用烤焗盤完成預熱程序，烤焗盤便會非常灼熱，因此在取出烤焗盤或將食物放在上面時應加以小心。

### 6 加熱（開始烹調）



- 放入食物之後按「開始」鍵，系統便開始加熱程序。

※ 預熱程序結束後，不打開/關閉爐門，即使按下「開始」鍵，水波爐也不會運作。

### 7 烹調完成後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

- 開門時，請小心留意蒸氣。  
 此外，請小心留意由排氣口排出的蒸氣。
- 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會響起。（1 分鐘、3 分鐘、5 分鐘後）打開爐門或者按下【取消】鍵，蜂鳴器便會停止。
- 請經水管除水，然後加以保養。
- 加熱完成後，如需繼續加熱，請在 1 分鐘內按下 **延長** 設定時間，一邊觀察一邊加熱。（第 15 頁）



**預熱：**事先將爐腔溫度調節至適宜烹調的溫度。

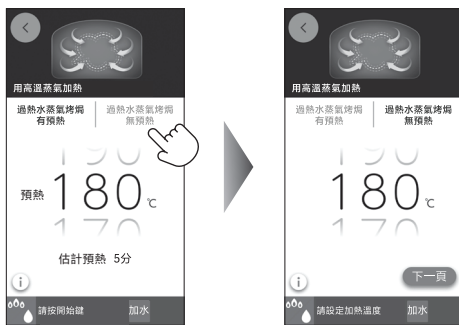
- 預熱期間無法更改溫度。
  - 預熱時間標準為：200 °C 設定的預熱時間約為 5 分鐘，250 °C 設定的預熱時間約為 11 分鐘，而 300 °C 設定的預熱時間則大約為 20 分鐘。
- 視乎預熱前的爐腔溫度、室溫或電壓而定，時間可能稍有分別。

## 無需預熱

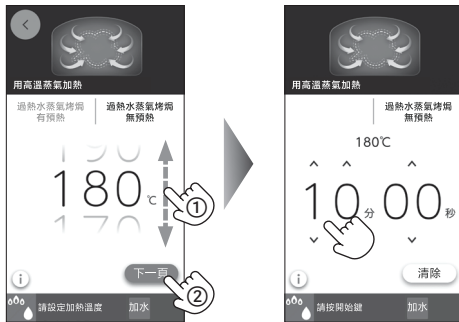
### 1 將食物置於爐腔

(有關配件，請參閱另外提供的食譜書中的菜式。)

### 2 做好加水準備，在第 50 頁步驟 1 的最後選擇 **過熱水蒸氣烤焗 (無預熱)** (混合烹調時，在第 50 頁步驟 1 的最後選擇 **混合烹調 (無預熱)**)



### 3 調節溫度 (①)，按下 **下一頁** (②)，然後調節時間



- 時間設定方法 → 第 15 頁
- 設定溫度：100 ~ 250 °C、300 °C  
但是，如果爐腔灼熱 (顯示屏上的「注意高溫」閃爍)，您就不可設定為 300 °C，藉以保護電子零件。
- 時間設定方法 → 第 15 頁
- 如需重新調節時間，請按 **清除**。
- 最長設定時間：60 分鐘
- 開始後如需更改溫度和時間 → 第 15 頁

### 4 開始 (開始烹調)



### 5 烹調完成後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

- 開門時，請小心留意蒸氣。
- 此外，請小心留意由排氣口排出的蒸氣。
- 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會響起。(1 分鐘、3 分鐘、5 分鐘後)
- 打開爐門或者按下【取消】鍵，蜂鳴器便會停止。
- 請經水管除水，然後加以保養。
- 加熱完成後，如需繼續加熱，請在 1 分鐘內按下 **延長** 設定時間，一邊觀察一邊加熱。(第 15 頁)

#### ■ 烹調期間蒸氣儲水匣中的水份耗盡/不足時

- 蜂鳴器會響起，「加水」顯示標誌會閃爍，請立即在蒸氣儲水匣內加入清水。
- 加水後，「加水」顯示標誌便會消失。(即使在烹調過程中，也可在蒸氣儲水匣內加水。)

#### 通知

- 視乎室溫、形狀、份量、尺寸、初始溫度、爐腔溫度、電源、電壓等而定，成品可能會有所分別。
- 如果在烹調期間翻轉食物，或者以錫紙包裹食物的某些部位，成品將會達到理想效果。
- 爐腔溫度上升後，會釋出蒸氣。

#### 須知事項

- 由於烤焗盤在烹調之後依然非常灼熱，因此敬請小心！
- 請細心閱讀第 7 頁安全須知「加熱管和蒸氣加熱時」。

# 手動加熱的時間設定標準

## 警告



### 請勿過度加熱食物

否則可能會冒煙或導致火警。

禁止

- 請適當設定時間，一邊觀察一邊加熱。
- 假如豆沙包的餡料提早升溫，加熱超過3分鐘便會令食品冒煙甚至起火。



### 請勿過度加熱飲品、多油的食物、黏稠的食物等

禁止

- 否則，食物和飲品會在從爐內取出時突然沸騰，從而導致燙傷。
- 在加熱前後，請用匙羹攪拌飲品。
  - 請適當設定時間，一邊觀察一邊加熱。

設定輸出功率及時間的烹調時間標準。

加熱時間應與食物份量取得平衡。如果食物份量減半，加熱時間就應同時減半。

- 容量單位：ml=cc
- 室溫：約 20 °C；冷藏：約 10 °C；冷凍：約 -20 °C
- 使用保鮮紙...○ / 不使用保鮮紙...×

注意!



請勿加熱封口的袋裝或罐裝食品。

否則可能會導致火警、破裂、產品損壞、受傷或燙傷。

## 加熱 (微波 600W)

菜名	份量	標準時間	保鮮紙
米飯	1 杯 (150 克)	約 1 分鐘	×
飯及菜餚	1 杯 (340 克)	約 3 分鐘	×
湯類·味噌湯	1 杯 (150 毫升)	約 1 分 30 秒	×
燙蔬菜	150 克	約 1 分 20 秒	×
咖喱、蔬菜	200 克	約 2 分 10 秒	○
燒賣	6 個 (100 克)	約 50 秒	×
肉包、豆沙包	1 個 (90 克)	約 40 秒	○
牛油麵包	2 個 (70 克)	約 20 秒	×
烤麵包	1 個 (110 克)	約 30 秒	×
焗蕃薯	1 根 (200 克)	約 1 分鐘	×

## 加熱冷凍食品 (微波 600W)

菜名	份量	標準時間	保鮮紙
米飯 (冷凍)	1 杯 (150 克)	約 2 分 30 秒	○
咖喱、蔬菜 (冷凍)	200 克	約 6 分鐘	○
燒賣 (冷凍)	5 個 (100 克)	約 2 分鐘 ~ 約 2 分 20 秒	○
肉包、豆沙包 (冷凍)	1 個 (90 克)	約 1 分 30 秒	○

## 解凍冷凍肉類/魚類 (微波 200W)

菜名	份量	標準時間	保鮮紙
肉類	100 克	約 3 分鐘	×
	200 克	約 4 分 30 秒	×
	400 克	約 9 分鐘	×
	600 克	約 12 分鐘	×
魚生	100 克	約 1 分 30 秒	×
	200 克	約 3 分鐘	×
	400 克	約 5 分鐘	×
	600 克	約 7 分鐘	×

## 飲品 (微波 600W)

菜名	份量	標準時間	保鮮紙
牛奶 (冷藏)	1 杯 (200 毫升)	約 1 分 40 秒	×
酒 (室溫)	1 杯 (160 毫升)	約 1 分鐘	×
水 (室溫)	1 杯 (200 毫升)	約 1 分 20 秒	×
咖啡 (室溫)	1 杯 (150 毫升)	約 1 分 30 秒	×

## 蔬菜 (微波 600W)

菜名	份量	標準時間	保鮮紙	
葉菜	菠菜	100 克	約 1 分 50 秒	○
	椰菜	100 克	約 2 分 10 秒	○
	椰菜花	100 克	約 1 分 40 秒	○
根菜	薯仔	1 個 (150 克)	約 3 分 30 秒	○
	芋頭	100 克	約 2 分 30 秒	○
	南瓜	150 克	約 3 分鐘	○
	紅蘿蔔	100 克	約 1 分 50 秒	○
蕃薯	200 克	約 4 分 30 秒	○	

- 請用水沾濕蔬菜之後加熱。(以防止燒焦)

## 使用蒸氣加熱 (蒸氣微波 400W)

菜名	份量	標準時間	保鮮紙
米飯 (冷藏)	1 杯 (150 克)	約 1 分 30 秒	×
肉包、豆沙包 (冷藏)	1 個 (90 克)	約 1 分鐘	×
燒賣 (冷藏)	10 個 (150 克)	約 1 分 50 秒	×
米飯 (冷凍)	1 杯 (150 克)	約 3 分 40 秒	×
肉包、豆沙包 (冷凍)	1 個 (90 克)	約 2 分鐘	×
燒賣 (冷凍)	10 個 (150 克)	約 3 分 30 秒 ~ 約 4 分鐘	×

- 關於市面上有售的冷凍食品和加工食品，請參閱包裝上的指示，一邊觀察一邊加熱。
- 如加熱不足或加熱不均，請取出食品之後攪拌或換位放置，然後繼續加熱。

## 手動加熱的時間設定標準 (續)

蒸氣 (蒸氣) ※使用烤焗盤+燒烤架 (下層) 加熱。

菜名	份量	標準時間	保鮮紙
肉包、豆沙包	1個 (90克)	約 15 分鐘	×
肉包、豆沙包 (冷凍)	1個 (90克)	約 25 分鐘	×
燒賣 (冷藏)	10個 (150克)	約 15 分鐘	×
燒賣 (冷凍)	10個 (150克)	約 20 分鐘	×

解凍冷凍蔬菜 (微波 600W)

菜名	份量	標準時間	保鮮紙
枝豆	100克	約 2分 10秒	○
芋頭	100克	約 2分 20秒	○
南瓜	150克	約 3 分鐘	○
雜菜	100克	約 2 分鐘	○

※請轉放至耐熱容器中加熱，並在雜菜上多灑一點水。

烹調方式  
如出現以下情況

手動加熱的時間設定標準 / 常見查詢

## 常用查詢

Q. 問題	A. 解答	參閱頁碼
水波爐是否應與牆身和傢俬保持一些距離?	需要。 否則，傢俬及牆身可能會過熱，導致火警或受傷。 · 請為頂部預留超過 10 厘米的空間。 · 左右兩邊、背面和底下均無需預留空間。 但是，如果有不耐熱的牆身、家用電器、傢俬或電源插頭，請預留更多空間。 · 確保水波爐正面有足夠空間，可完全打開爐門以輕鬆放入或取出食物。	4
本產品是否應該接地?	為防止故障和因漏電而導致觸電，請確實安裝接地線。	4
首次使用時，需要執行空燒及除臭操作嗎?	需要。 首次使用水波爐時，請執行【空燒水波爐/除臭】操作，並去除爐腔內部的任何油漬或油脂。 可能會冒煙或和發出異味。這並非故障。	22
怎樣去除污漬或油污?	請參閱【保養方法】執行自動清潔程序。	54-57
可使用哪些容器?	請參閱「可以/不可使用的容器」。	20-21
應使用甚麼方法，排走所有多餘水份?	請參閱「如何經水管除水」。	57
應使用甚麼方法搬動本產品?	請妥善握住產品的左右兩邊，然後再搬動產品。	8
使用產品之後，產品底下的表面變得灼熱——這是否正常現象?	在連續使用、長時間加熱或熱風對流烹調之後，產品底下及牆身表面均會因產品的熱力而變得灼熱。 這種並非異常情況，但在這些位置冷卻之前，請勿徒手接觸。 此外，請勿在榻榻米氈、地氈或枱布上使用。這些物品並不耐熱。	—

# 保養方法

自動清潔的要點：及時清潔、細心打理

## 警告



**請拔出電源插頭，然後待主機冷卻後再加以清潔。**

拔出電源插頭並使其冷卻。否則可能會導致觸電、受傷或燙傷。



**請勿用濕手插拔電源插頭**

否則可能會導致觸電。

禁用濕手



**如果爐內仍留有油份、食物碎屑或水份，切勿加熱**

禁止 電波會集中加熱污漬部分，並可能會導致火花、煙霧、起火、爐內損壞等。此外，可能會導致生銹。

• 如有物件黏附在爐身內，請在主機冷卻之後將其抹走。

## 為了防止生銹，藉以長期使用的注意事項

每次使用之後，必須乾淨擦除爐腔內部的污垢和水份，藉以去除濕氣。

① 用擰乾水份的濕布擦拭爐腔內部（左右兩邊、最入位置、頂部、底部及爐門內側）。

② 打開爐門，讓爐腔內部自然風乾。將水份擦拭乾淨之後，請打開爐門約 1 小時。

※ 請注意不要撞到爐門或向其施加重力。

### 外殼及爐門

請用充分擰掉水份的濕布抹拭。

- 用稀釋的洗潔精（中性）浸濕抹布擦除頑固污垢之後，必須將剩餘的洗潔精抹除。

#### 須知事項

- 請勿將水份灑在機器上。否則可導致生銹或故障。

### 觸控式螢幕

用充分擰掉水份的濕布抹拭，再用乾布抹除水份。

#### 須知事項

- 請拔出電源插頭，或者在自動關閉電源的斷電狀態下執行清潔。（以防止啟動錯誤）
- 請勿用力擦拭。（以免出現刮痕）

### 蒸氣排氣口

請用充分擰掉水份的濕布抹拭。

- 蒸氣烹調之後，蒸氣排氣口附近會留有白色的痕跡（水中的溶解物質）。請用充分擰掉水份的濕布小心擦拭。

### 爐門（內部）及爐腔

請用充分擰掉水份的濕布抹拭。

- 如果難以清除污垢，請將濕布放在污垢上等候約 30 分鐘，並於起泡膨脹之後開始擦拭。用稀釋的洗潔精（中性）浸濕抹布擦除頑固污垢之後，必須將剩餘的洗潔精抹除。

每次烹調後，出現凝結的水份時，應在主機冷卻後用乾布抹拭。

#### 須知事項

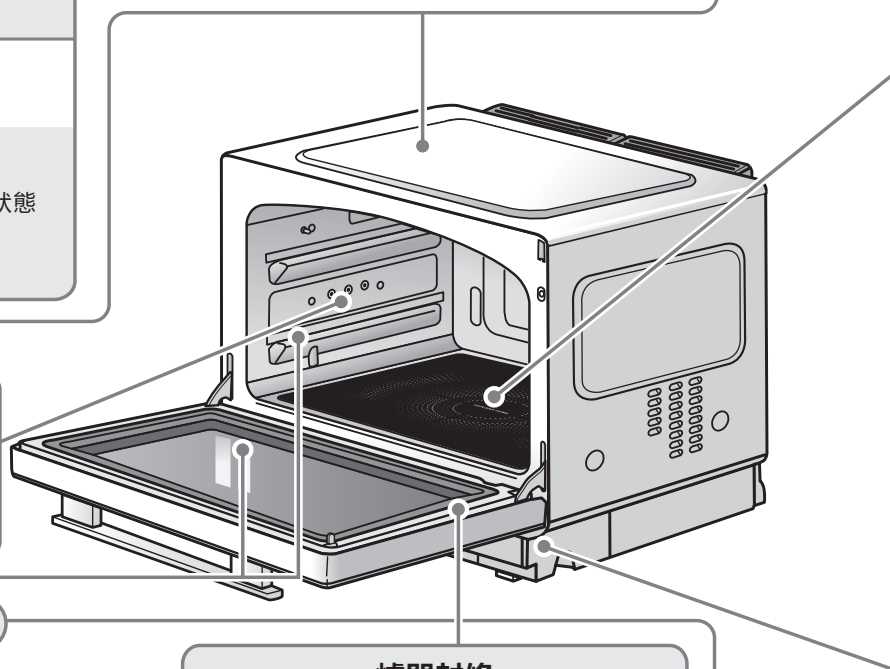
- 切勿用尖銳器物，例如硬毛刷或叉子清潔，否則可導致刮痕或破裂。

### 爐門封條

如果水滴和食物殘渣等物品在爐門封條上積聚，請在主機冷卻後用充分擰掉水份的濕布抹拭。

#### 須知事項

- 請勿用力刮擦，或者按入或拉出封條，否則可導致蒸氣滲漏。（封條不可拆除）



■ 如果爐腔在自動清潔之後仍然留有異味

請參閱「空燒水波爐/除臭」（第 22 頁）降低異味強度。

■ 如果長時間不使用水波爐

執行「水管除水」（第 57 頁）後，從電源插座上拔出電源插頭，並在保養每個元件之後妥善存放，以免積聚濕氣或塵埃。

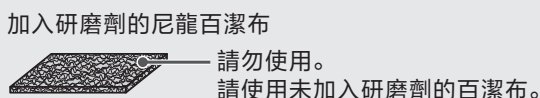
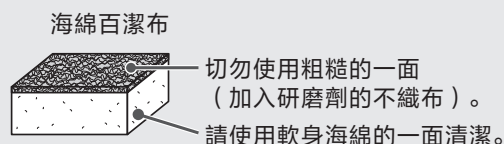
須知事項

請勿使用中性洗潔精以外的傢俬清潔劑（鹼性或酸性等）、烤架和焗爐清潔劑、去污粉、汽油、天拿水、漂白水、滾水、含易燃氣體（石油氣等）的噴霧清潔劑、硬毛刷、海綿百潔布粗糙的一邊、尼龍百潔布及鋼絲刷等用品清潔水波爐。

否則可能會導致產品損壞、褪色、變形、冒煙、起火、生銹或令油漆剝落。此外，還可能會令污垢難以清除。



禁止



貼士

使用蒸氣亦更易於清除爐腔內部、烤焗盤、深盤、燒烤架和蒸架等的污垢。

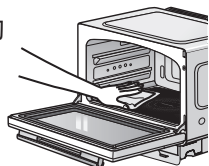
請遵從第 56 頁中「如何以蒸氣執行自動清潔」的指示保養產品。（請勿使用第 56 頁上所示之外的任何方法。）

爐腔底部

請立即用擰掉水份的濕布抹除爐腔底部的污垢。

如使用微波加熱，食物碎屑可能會燒焦。

- 如果難以清除污垢，請將液體清潔劑（洗潔精）塗在污垢上等候約 2 分鐘，並使用擠壓成球狀的保鮮紙抹除污垢。之後，請用濕布抹除清潔劑。



須知事項

- 請勿用力刮擦，否則會破壞封邊矽膠封條或內部油漆。
- 請勿用鋼絲刷或尖頭物件刮擦，否則可導致刮痕或破裂。

蒸氣儲水匣及接水盤

請倒掉蒸氣儲水匣及接水盤內的水。

如有污垢，請用柔軟的海綿百潔布及清水去除污垢，然後適當抹除剩餘的水份。

- 如察覺到有污垢，請使用稀釋的洗潔精（中性）去除，然後加以沖洗。



須知事項

- 如需弄乾配件，請勿將其置於洗碗碟機內，或置於日光直射之下，否則可導致變形及損壞。

烤焗盤、深盤、燒烤架、蒸架

請用柔軟的海綿百潔布及洗潔精（中性）清洗，然後抹走水份。

- 如需沖走頑固污垢，請先將配件浸入微溫的清水之中。
- 如有頑固的食物碎屑，請嘗試「以蒸氣執行自動清潔」（第 56 頁）。
- 水份留在烤焗盤、深盤、燒烤架、蒸架上，就可能會令這些配件生銹。
- 深盤中有頑固污垢時



請用三聚氰胺海綿（魔術海綿）擦除污垢（這種海綿無需沾上洗潔精即可使用）。



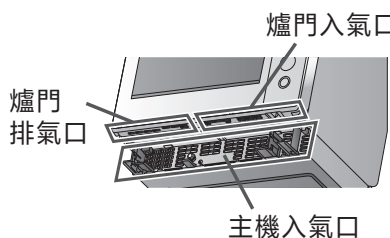
須知事項

- 使用之後，請勿立即將其冷卻，否則可導致主機損壞或變形。此外，加熱之後立即沾上水份，就可能會產生蒸氣或導致熱水飛濺。
- 請勿用鋼絲刷或尖頭物件刮擦或清洗，否則可導致刮痕或變形。

入排氣口

請取下蒸氣儲水匣/接水盤，然後用吸塵機吸除塵垢。

- 如塵埃在入排氣口處積聚，電子零件便可能無法冷卻，並可能會導致產品故障。





# 保養方法 (續)

## 察覺到有污垢時

### 如何以蒸氣執行自動清潔

使用蒸氣，讓爐腔內的污垢浮起，藉以更易抹走污垢。

此外，如果將希望清潔的烤焗盤、燒烤架或蒸架放入爐腔，將更容易去除污垢。

#### 1 在蒸氣儲水匣內加水後，裝入機身之內 (第 10 頁)

\* 如果想去掉烤焗盤、深盤、燒烤架或蒸架上的污垢，可將其一起放入爐腔。



#### 3 開始 (開始自動清潔 所需時間 3 分鐘)



#### 4 快速清潔完成後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

- 開門時，請小心留意蒸氣。
- 此外，剩餘的蒸氣也可能會由排氣口排出。請加倍小心。
- 如沒有打開爐門，蜂鳴器便會響起 (1 分鐘、3 分鐘、5 分鐘後)。打開爐門或者按下【取消】鍵，蜂鳴器便會停止。

#### 5 經水管除水 (第 57 頁)，待爐腔內部冷卻後擦除污垢

- 經水管除水結束後，請拔出電源插頭，待爐腔內部、烤焗盤、深盤、燒烤架、蒸架充分冷卻之後擦除污垢。
- 請倒掉蒸氣儲水匣及接水盤內的水，然後用清水洗淨。
- 請用乾布抹除留在爐腔內部或附在爐門內側的水滴。

#### 6 打開爐門，然後自然風乾爐腔內部 (約 1 小時)

(第 54 頁「為了防止生鏽，藉以長期使用的注意事項」)

#### 通知

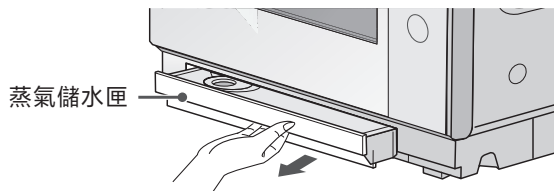
- 由於爐腔內部、烤焗盤、深盤、燒烤架、蒸架、蒸氣排氣口在烹調之後依然非常灼熱，因此敬請小心！
- 快速清潔可減少異味，但並非所有類型的異味均可去除。

## 每次使用蒸氣時

### 如何經水管除水

使用蒸氣烹調後，請經水管除水

#### 1 從主機中取出蒸氣儲水匣



#### 2 自動清潔 ▶ 水管除水



#### 3 開始 (開始排水 所需時間 2 分鐘)



#### 4 排水完成後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

- 如沒有打開爐門，蜂鳴器便會響起（1 分鐘、3 分鐘、5 分鐘後）。
- 打開爐門或者按下【取消】鍵，蜂鳴器便會停止。
- 完成後，請在機身冷卻後，用乾布等抹除留在爐腔內部或附在爐門內側的水滴。

#### 5 打開爐門，自然風乾爐腔內部 (約 1 小時)

(第 54 頁「為了防止生鏽，藉以長期使用的注意事項」)

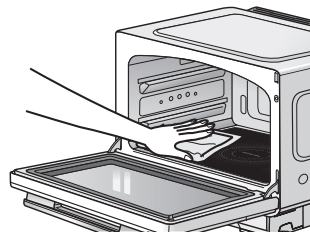
#### 通知

- 結束後，排出的水份會轉換成蒸氣，蒸氣排氣口將會十分灼熱，因此敬請小心！

### 關於保養

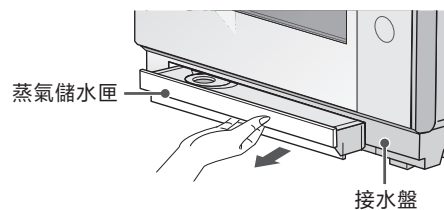
每次烹調之後，請在主機冷卻後，立即用乾布等抹除留在爐腔內部或附在爐門上的水滴。如果重複蒸氣烹調操作，而爐腔內部或爐門上仍有水滴，接水盤就可能會滿瀉。

#### 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、接水盤內的水，然後用清水洗淨

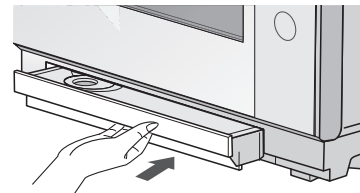
- 保養方法，請參閱第 55 頁。



#### 3 倒掉接水盤中的水

- 保養方法，請參閱第 55 頁。

#### 4 將蒸氣儲水匣及接水盤裝入機身之內



#### 5 打開爐門，自然風乾爐腔內部 (約 1 小時)

(第 54 頁「為了防止生鏽，藉以長期使用的注意事項」)

有關如何安裝/取出蒸氣儲水匣及接水盤的說明，請參閱第 10 頁。

# 假如無法烹調至理想程度

## 微波加熱、蒸氣加熱

項目	如出現以下情況	解決方法
加熱米飯、 餸菜	烹調程序即時結束 即使以【自動加熱】功能加熱， 水波爐也沒有執行加熱程序	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 如果爐腔內部（尤其是底部）溫度偏高，紅外線感應器就可能無法正常運作。請打開爐門，等候爐腔內部冷卻，然後再加熱。</li> </ul>
	食物無法加熱	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食物是否以金屬容器、錫紙等包裹？</li> <li>● 是否使用了隨產品附上的烤焗盤？在這種情況下，不可使用烤焗盤。</li> <li>● 請將食物置於爐腔中央位置。如果位置不正確，食物就可能無法適當加熱。</li> <li>● 爐腔內部灼熱、長時間加熱、連續加熱或加熱少量食物之後，為保護電子元件，請調低輸出功率。請稍候片刻才繼續使用。</li> </ul>
	以【自動加熱】功能加熱， 但加熱過度	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 是否在蓋上蓋子的情況下加熱？請勿使用蓋子。否則，紅外線感應器就可能無法正常運作。</li> <li>● 請將食物置於爐腔中央位置（前後左右）。如果位置不正確，食物就可能無法適當加熱。</li> <li>● 食物的份量是否太少？每次應加熱超過 100 克的份量。</li> <li>● 要令紅外線感應器偵測到食物溫度，應使用矮身闊口的容器加熱。</li> </ul>
	米飯變得非常乾身	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 在加熱前在食物上灑水，使其得到濕潤。</li> <li>● 使用 <b>蒸氣加熱</b>、<b>蒸氣微波</b> 加熱，以獲得濕潤效果。</li> </ul>
	燙滾食物或魚類時，會有湯 汁濺出。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 請置於高身容器之內，用保鮮紙包妥，然後在手動【微波】模式之下一邊觀察，一邊加熱。</li> </ul>
	無法加熱咖喱及炒雜碎	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 如需加熱黏稠食物，請在 <b>普通菜式</b> 模式之下一邊觀察，一邊加熱。加熱完成後，充分攪拌。（第 27 ~ 28 頁）</li> </ul>
	無法加熱冷凍米飯	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 假如表面稍為溶解，或者在上面蓋上新的保鮮紙，紅外線感應器就可能無法正常運作。請在從雪櫃取出後立即加熱。</li> <li>● 冷凍時，請將保鮮紙緊貼米飯包裹。</li> <li>● 請勿讓保鮮紙重疊，或者捲繞食物多次。</li> <li>● 加熱時，請勿將兩邊的保鮮紙疊在上面。</li> <li>● 請將用保鮮紙包裹的冷凍米飯放至平底耐熱餐碟中加熱。</li> </ul>
	無法加熱冷凍食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 假如表面稍為溶解，或者在上面蓋上新的保鮮紙，紅外線感應器就可能無法正常運作。請在從雪櫃取出後立即加熱。此外，請將保鮮紙緊貼食物包裹。</li> <li>● 使用「自動加熱」模式，可能無法良好加熱市面上有售的冷凍食品。請遵從食品包裝上的指示，在手動「微波」模式之下一邊觀察，一邊加熱。</li> </ul>
	食物變得非常乾身	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 使用 <b>蒸氣加熱</b>、<b>蒸氣微波</b> 加熱，以獲得濕潤效果。</li> </ul>
	油炸食品（例如天婦羅） 加熱後變得稀鬆	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 以 <b>油炸食品</b> 加熱，成品會變得香脆可口。</li> </ul>
	烹調兩種食物時無法適當加熱	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 是否將食物置於爐腔的邊緣位置？</li> <li>● 加熱的份量是否太多？ 如果配合米飯的餸菜太多，就無法良好加熱。</li> <li>● 視乎食物種類或份量組合而定，可能無法良好加熱。 → 如果無法良好加熱，請在手動「微波」模式之下一邊觀察，一邊加熱。</li> </ul>

項目	如出現以下情況	解決方法
解凍	假如無法解凍至理想程度	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 請將食物放至矮身食物盒中或廚房紙上解凍。 → 如果食物置於高身的食物盒中，食物盒的邊緣就可能令水波爐無法適當測溫，並可能會令食物無法良好解凍。</li> <li>● 厚度為 3 厘米或以下的食物能夠良好解凍。 請讓食物的厚度保持均勻，並用保鮮紙包裹魚尾等較薄身的部分。（第 34 頁）</li> <li>● 如要將超過兩件食物同時解凍，請確保這些食物的大小和厚度相同。</li> <li>● 視乎食物形狀和種類而定，食物可能會無法良好解凍。</li> </ul>
	解凍不足	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 如果食物某部分的溫度上升，加熱程序就可能因紅外線感應器而停止，某些食物可能一直都無法充分解凍。 → 如果食物有厚身或薄身的部分，就可能容易加熱不均，因此請讓食物的厚度保持一致，然後再行解凍。 → 如果解凍不足，請延長加熱時間或在手動「微波 200W」模式之下一邊觀察，一邊解凍。 → 假如表面稍為溶解，或者在上面蓋上新的保鮮紙，紅外線感應器就可能無法正常運作。請在從雪櫃取出後立即解凍。</li> </ul>
牛奶、酒	運作時間太短，飲品溫度仍然偏低	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 如果爐腔內部（尤其是底部）溫度偏高，紅外線感應器就可能無法正常運作。請打開爐門，等候爐腔內部冷卻，然後再加熱。</li> </ul>
	牛奶加熱過度	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 是否使用 <b>牛奶</b> 功能加熱？ 使用「加熱」鍵會令飲品過熱，因此請勿使用。</li> <li>● 牛奶的份量是多少？ 倒入的份量應為容器的 80%。 如果與容器相比只屬於較小份量，牛奶就可能沸騰。</li> <li>● 請使用第 31 頁中所述的容器。</li> </ul>
	酒類加熱過度	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 是否使用 <b>酒</b> 功能加熱？ 使用「加熱」鍵會令飲品過熱，因此請勿使用。</li> <li>● 酒的份量是多少？ 倒入的份量應為容器的 80%。 如果與容器相比只屬於較小份量，酒就可能沸騰。</li> <li>● 請使用第 31 頁中所述的容器。</li> </ul>
	酒類的面層和底層的溫度不同	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 加熱完成後，請充分攪拌。</li> <li>● 使用酒瓶時，應以錫紙包裹樽頸位置，以減少垂直的溫度差異。（第 31 頁）</li> </ul>
蔬菜	無法加熱至理想程度	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 是否蓋上了蓋子？請勿使用蓋子。</li> <li>● 請將根菜放在平底餐碟上包裹。 只烹調葉菜時，只需包裹食物即可，無需包裹整隻餐碟。</li> <li>● 如果份量少於 100 克，請在手動「微波 600W」模式之下一邊觀察，一邊加熱。</li> </ul>
	蔬菜（葉菜/根莖類）會容易變得乾燥	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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。</li> </ul>
	食物無法均勻燙焯	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 請將南瓜及薯仔處理成相同大小。 如需燙焯菠菜，請將菜根和菜葉交替重疊擺放。</li> <li>● 加熱後取出食物，放置大約 5 分鐘。</li> <li>● 如要同時加熱超過 2 份食物，請根據蔬菜大小妥善排列，以獲得均勻一致的烹調效果。</li> </ul>

## 假如無法烹調至理想程度 (續)

### 微波加熱、蒸氣加熱、加熱管加熱

項目	如出現以下情況	解決方法
蒸製食品	加熱時間很長	<ul style="list-style-type: none"> <li>由於加熱程序由產生的蒸氣來完成，因此需時會比只使用微波較長。如希望加快烹調速度，可使用 <b>米飯</b> <b>普通菜式</b> 而不選擇完成時讓食物濕潤。</li> </ul>
定溫加熱	烹調程序自動較早結束，食物溫度依然偏低	<ul style="list-style-type: none"> <li>如果爐腔內部（尤其是底部）溫度偏高，紅外線感應器就可能無法正常運作。請打開爐門，等候爐腔內部冷卻，然後再加熱。</li> </ul>
蒸氣	無法加熱至理想程度	<ul style="list-style-type: none"> <li>份量是否合適？如更改烹飪食譜所示的烹調份量，就可能無法加熱至理想程度。</li> <li>蒸氣儲水匣內的清水是否已經用完？如果蒸氣儲水匣內的清水太少或忘記加水，蒸氣就可能無法形成，導致無法加熱至理想程度。</li> <li>請將蒸氣儲水匣妥善安裝。</li> </ul>
所有蒸氣加熱	無法加熱至理想程度	<ul style="list-style-type: none"> <li>蒸氣儲水匣內的清水是否已經用完？如果蒸氣儲水匣內的清水太少或忘記加水，蒸氣就可能無法形成，導致無法加熱至理想程度。</li> <li>請將蒸氣儲水匣妥善安裝。</li> </ul>
所有熱風對流加熱	成品不理想，烤焗顏色不均勻	<ul style="list-style-type: none"> <li>視乎室溫、形狀、份量、尺寸、初始溫度、電源、電壓而定，成品可能會有所分別。因此，請一邊觀察一邊加熱。</li> <li>如果麵糰的大小不均勻，就會令烤焗不均勻。應準備大小一致的麵糰。</li> <li>如果您在意烤焗不均勻，請在加熱期間持續翻轉食物，或交換放置烤焗盤的上下層位置。此外，如果食物的一部分以錫紙包裹，就能獲得理想效果。</li> <li>* 請注意不要燙傷，應戴上焗爐手套取出烤焗盤。請將錫紙捲在烤焗盤邊緣，以防加熱期間遭熱風吹飛。（錫紙遭熱風吹飛並黏附到爐腔內部表面，便可能會導致故障）</li> <li>視乎蛋糕模具及條件而定，即使遵從食譜內的溫度加熱，也未必能獲得理想效果。請將食譜內所示的溫度調高或調低 10 ~ 20 °C。</li> </ul>
發酵	無法發酵至理想程度	<ul style="list-style-type: none"> <li>視乎室溫、麵糰溫度、酵母類型、食材份量等各種因素而定，發酵的狀態將會有所分別。請調節發酵溫度及時間，並監視麵糰的發酵進度。</li> <li>如果麵糰變得乾身，請灑上清水並監視發酵進度。</li> </ul>
烤吐司	烤焗顏色有深有淺	<ul style="list-style-type: none"> <li>調節完成程度方面，如希望變得淺色，請設定為「細火」；如希望變得深色，則設定為「大火」。</li> <li>視乎麵包厚度、大小、食材份量、麵包類型、清水用量、室溫、爐腔溫度和翻轉時機而定，焗製顏色可能會有所分別。</li> <li>如感覺上色不足，請將希望繼續焗製的一邊向上擺放，然後延長加熱，或使用手動「燒烤」設定，並一邊觀察狀態一邊焗製。</li> </ul>



項目	如出現以下情況	解決方法	
甜品	海綿蛋糕	蛋糕不夠輕身和鬆軟	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 雞蛋是否充分發打？請將雞蛋發打至順滑一致。</li> <li>● 雞蛋與麵粉混合之後，有否再經常攪拌？</li> </ul>
		無法發打至理想程度	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 在發打時，如果碗或打泡器內含有水份或油份，混合食材便會難以起泡。</li> <li>● 請使用沒有水份或油份的碗。</li> </ul>
		麵粉依然呈塊狀	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 麵粉有否過篩？過篩可篩走粗粒，以及讓麵粉通氣。</li> <li>● 是否均勻地混合麵粉？</li> </ul>
		蛋糕中間凸陷	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 是否發打雞蛋的時間太長？</li> </ul>
		烤焗顏色有深有淺	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 視乎食材、蛋糕類型而定，成品可能會有所分別。請一邊觀察一邊烤焗。</li> </ul>
	戚風蛋糕	不夠輕身和鬆軟	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 將蛋白打勻，讓混合食材變得黏身，即使倒轉攪拌碗也不會掉落。蛋白在冷藏後會更易打勻。</li> </ul>
		蛋糕中間凸陷	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 可能是將麵糰倒入模具時有空氣進入。請從高位置一次性過倒入麵糰。</li> <li>● 是否使用的是鋁製模具？</li> </ul>
	泡芙	不夠輕身和鬆軟	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 份量是否合適？</li> <li>● 製作麵糰時，微波加熱時間是否正確？</li> </ul>
	曲奇餅乾	烤焗顏色不均勻	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 麵糰的厚度和尺寸是否均勻？</li> </ul>
	麵包	牛油麵包	不夠輕身和鬆軟，表皮較硬
烤焗顏色不均勻			<ul style="list-style-type: none"> <li>● 每個麵包的大小是否相同？請準備大小相同的麵包。</li> </ul>
法式麵包		無法獲得最佳效果	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 請參閱烹飪食譜第 207 頁「法式麵包製作貼士」。</li> </ul>
燒烤食品	鮮奶芝士焗菜	烤焗顏色不均勻	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 視乎芝士類型而定，成品可能會有所分別。請一邊觀察一邊加熱。</li> </ul>

# 要求維修之前的注意事項

以下情況並非故障。

事件	原因 (措施)
電源插頭插入電源插座後，螢幕上沒有任何顯示	<ul style="list-style-type: none"> <li>如果電源插頭插入電源插座時爐門已經關上，電源便會關閉。請打開再關閉爐門一次，以啟動電源。</li> </ul>
烹調期間發出滴答聲響	<ul style="list-style-type: none"> <li>這是產品內部切換開關時發出的聲響。這種情況並非故障。</li> </ul>
使用熱風對流等加熱管加熱時，產品連續發出 POKOPOKO 聲或 POKON 聲	<ul style="list-style-type: none"> <li>這是因熱收縮而引致爐門壁面和烤焗盤發出聲響。這種情況並非故障。</li> </ul>
微波烹調開始之時及烹調期間，產品連續發出 GI 聲	<ul style="list-style-type: none"> <li>這是微波烹調時的操作聲響。這種情況並非故障。</li> </ul>
烹調途中或之後，聲音 (風扇) 時有時無，烹調期間聲音會更明顯	<ul style="list-style-type: none"> <li>在烹調期間及之後，風扇會啟動，以冷卻電子零件。如果在烹調後散熱風扇仍繼續運作，「冷卻中」顯示會閃爍。散熱風扇運作期間，請勿拔出電源插頭。</li> </ul>
按下按鍵之後沒有反應，系統無任何顯示內容	<ul style="list-style-type: none"> <li>這是因為打開爐門的 2 分鐘後，系統會關閉電源，藉以節省電力。(請打開爐門，等候開啟電源後再操作)</li> </ul>
烹調完成後，蜂鳴器每隔 1 分鐘、3 分鐘、5 分鐘就會響起	<ul style="list-style-type: none"> <li>如果在烹調結束之後，食物仍留在水波爐內，蜂鳴器就會響起。請打開爐門或者按下【取消】鍵。</li> </ul>
沒有蒸氣噴出 蒸氣儲水匣中的水沒有減少	<ul style="list-style-type: none"> <li>在蒸氣儲水匣內加水後，是否妥善裝入主機?</li> <li>熱風對流加熱時，蒸氣可能會無法看見。</li> <li>使用蒸氣發酵時，如果室溫接近設定溫度，就無法產生足夠蒸氣。如察覺到變乾，請用保鮮紙或濕布包裹，或者噴灑清水。</li> <li>視乎菜式而定，蒸氣儲水匣內水份減少的程度會有所分別，而且在某些情況下，只會減少少量水份。</li> </ul>
蒸氣烹調期間發出 juwa、bush、shuwa、bushubushu 等聲音	<ul style="list-style-type: none"> <li>蒸氣加熱管將水份變成蒸氣時會發出聲響，並非故障。首次使用時，聲響可能會較為響亮。</li> </ul>
爐門充滿霧氣	<ul style="list-style-type: none"> <li>在烹調期間或之後，玻璃爐門會充滿霧氣。2 小時後，這種情況將會消退。空燒水波爐及除臭時，這種情況會在 30 分鐘之後消退。(第 22 頁)</li> </ul>
烹調後，爐腔和爐門內側附有水滴 水滴向下掉 水份在爐腔積聚	<ul style="list-style-type: none"> <li>爐門上的黏力偏高，目的是改善烹調效果，因此視乎選單而定，食物產生的水蒸氣可能會黏附在爐門上或爐腔內部。水滴冷卻後，請用乾布抹除水滴並自然風乾。(第 54 頁)</li> <li>此外，放置表面不穩或傾斜時，水滴會容易滴落。請將水波爐置於強度充足的平坦表面上。</li> </ul>
打開爐門後爐內燈沒有亮起	<ul style="list-style-type: none"> <li>是否將其設定為「開門時，爐內燈不亮起」?</li> <li>請參閱第 16 頁的【爐內燈亮燈/關燈設定】重新設定。</li> </ul>
蒸氣在爐門與主機之間漏出	<ul style="list-style-type: none"> <li>視乎蒸氣量或室溫而定，蒸氣可能會有溢出情況，但是對烹調等效能不會構成影響。此外，微波烹調時並不會滲出微波。</li> </ul>
冒煙、發出異味	<ul style="list-style-type: none"> <li>首次使用時，可能會因燒灼防銹油而冒煙、發出異味。</li> <li>是否空燒水波爐/除臭?(第 22 頁)</li> <li>爐腔內部或爐門上是否有污垢?</li> </ul>
白色粉末和水份在蒸氣排氣口中溢出	<ul style="list-style-type: none"> <li>白色粉末是水管水內含有的無害礦物，例如鎂和鈣等。(第 10 頁、第 54 頁)</li> </ul>
在某些情況下，無法設定超過 260 °C 的溫度	<ul style="list-style-type: none"> <li>爐腔內部灼熱時，為保護電子零件，熱風對流模式下無法設定高過 260 °C 的溫度，過熱水蒸氣烤焗、混合烹調模式下無法設定高過 300 °C 的溫度。</li> </ul>
預熱期間，設定被取消 (或電源關閉)	<ul style="list-style-type: none"> <li>熱風對流、過熱水蒸氣烤焗、混合烹調模式下，預熱結束後預熱程序會保持一定時間，但這段期間如果沒有任何操作，蜂鳴器會響起，設定會被取消。稍候片刻之後，電源便會自動關閉。(第 44 頁、第 50 頁)</li> </ul>

事件	原因 (措施)
水波爐在烹調期間停止運作	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 是否在加熱期間打開爐門? 請關上爐門, 然後按下【開始】鍵。</li> <li>• 加熱期間需要額外操作的自動烹調程序, 將會以蜂鳴器發出 5 下響聲的方式給予提示。請在打開爐門後執行操作, 然後在關上爐門後按下【開始】鍵。</li> </ul>
爐腔內部溫度與設定溫度不同	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 溫度會以爐腔中間的熱電溫度計測量, 溫度計內中空 (採用日本產業規格 (JIS) 測量方法)。與 JIS 測量方式相比, 如使用市面上有售的焗爐溫度計測量溫度, 溫度追蹤速度將會較慢, 即需要較長時間達到設定溫度。</li> <li>• 烹調時, 請使用另外提供的食譜書中的溫度作為指引。</li> </ul>
烹調期間出現火花	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 是否使用了隨產品附上的烤焗盤、深盤或蒸架? 使用微波加熱時, 不可使用烤焗盤、深盤或蒸架。</li> <li>• 有否將金屬容器、金屬絲網或串燒叉用於微波菜式?</li> <li>• 使用金粉、銀粉、金箔、銀箔的容器可能會產生火花。</li> <li>• 爐腔內部是否有污垢? 微波可能會聚集在污垢上, 導致火花產生。請抹除所有污垢。(第 54 頁、第 55 頁)</li> </ul>
使用微波加熱時, 食物可能會有加熱不足的情況	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 爐腔內部灼熱、長時間加熱、連續加熱或加熱少量食物之後, 為保護電子元件, 輸出功率可能會自動下降。請繼續加熱, 或者在相隔一段時間之後使用。</li> </ul>

## 要求維修之前, 請先檢查以下各項。

事件	原因 (措施)
水波爐無法運作	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 是否已開放電源供應?</li> <li>• 是否已插入電源插頭?</li> <li>• 漏電斷路器或保險絲有否截斷電力?</li> <li>• 請打開/關閉爐門, 並在顯示觸控式螢幕的狀態之下操作按鍵。</li> <li>• 加熱期間打開/關閉爐門後是否忘記按下「開始」鍵?</li> <li>• 是否已初始化? 顯示「已完成初始化。」後, 請暫時拔出電源插頭, 然後再次插入電源插座, 並打開/關閉爐門。</li> </ul>
按下「加熱」鍵後, 水波爐無法加熱	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 顯示屏有否顯示 <b>加熱</b> 畫面之外的內容?</li> <li>• 關閉爐門之後超過 1 分鐘, 但系統仍未開始加熱。 (請暫時打開/關閉爐門, 然後按下按鍵)</li> </ul>
使用【自動加熱】(使用紅外線感應器進行微波加熱 (第 22 頁) 無法加熱	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 是否顯示了【注意高溫】? (如果爐腔內部灼熱, 部分菜式就會無法開始加熱。請打開爐門讓爐腔冷卻, 並等待【注意高溫】字句消失, 再按下按鍵)</li> <li>• 是否已開啟示範模式? 請參閱第 64 頁中顯示【示範】的指示取消此模式。</li> </ul>
蜂鳴器無法運作	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 蜂鳴聲響是否設定為靜音模式? 請參閱第 16 頁中【蜂鳴聲響的靜音和恢復方法】重新設定。</li> </ul>
無法烹調至理想程度	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 烹調時是否正確遵從指示? (請檢查是否蓋上蓋子、保鮮紙、配件等)</li> <li>• 是否在水波爐仍然灼熱時開始烹調? (請等候水波爐冷卻)</li> <li>• 是否烹調合適的食物份量?</li> <li>• 爐腔的頂部或底部是否有污垢?</li> <li>• 是否在選擇正確的菜式模式後才開始烹調?</li> <li>• 如果無法烹調至理想程度, 請參閱第 58 ~ 61 頁查詢有關指示。</li> </ul>
觸控式螢幕沒有反應	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 關閉爐門, 稍候片刻, 然後再次開始。 (有時候, 水波爐可能不會在關上爐門後立即開始運作, 以防止出現任何故障事件。)</li> <li>• 指甲無法操作螢幕。請用指腹接觸螢幕。</li> <li>• 是否在戴上手套或貼上膠布之後操作? 請直接用指腹操作觸控式螢幕。</li> <li>• 觸控式螢幕上是否附有水滴或污漬?</li> <li>• 是否同時用 2 隻手指以上接觸畫面?</li> </ul>
「開始」鍵有時無法運作	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 關閉爐門, 稍候片刻, 然後再次開始。 (有時候, 水波爐可能不會在關上爐門後立即開始運作, 以防止出現任何故障事件。)</li> </ul>
漏電斷路器跳掣	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 使用的電器有否超出家用電量 (電力公司的合約電量)? 請關閉其他無需使用的電器的電源供應。開啟漏電斷路器, 然後重新使用水波爐。</li> </ul>

# 如顯示以下內容

顯示內容例子	理由 (原因)、措施	顯示內容例子	理由 (原因)、措施
	<p><b>注意高溫 閃爍</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 加熱管加熱完成後，系統提示爐腔溫度偏高。</li> <li>● 爐腔內部冷卻的顯示字句消失 (約 15 ~ 20 分鐘)。(爐腔冷卻之前按「取消」鍵或設定其他菜式，顯示字句便會消失)</li> </ul> <p><b>【措施】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 打開爐門之後，冷卻速度將會更快。</li> <li>● 顯示期間，也可使用加熱管加熱和手動微波加熱。</li> </ul> <p>在加熱管加熱期間，可能無法設定超過 260 °C 的溫度。 爐腔溫度偏高，請注意不要燙傷，及注意使用中的容器。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 在自動加熱、解凍和發酵等模式下，部分菜式會顯示因爐內溫度偏高而無法順利烹調，或無法使用紅外線感應器，因此請等待爐腔溫度下降。(※1)</li> </ul> <hr/> <p><b>冷卻中 閃爍</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 加熱完成後，為冷卻電子零件，系統會提示風扇正在運作。(風扇會發出聲音，但系統不會加熱)</li> </ul> <p><b>【措施】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 顯示期間，產品也可正常使用。(但如果爐腔溫度偏高，請參閱上述內容※1)</li> </ul>		<p><b>烹調期間 加水 閃爍</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 顯示蒸氣儲水匣內沒有水份，或蒸氣儲水匣尚未妥善安裝。</li> </ul> <p><b>【措施】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 烹調暫停時，在蒸氣儲水匣內加水，並於安裝之後按「開始」鍵。</li> <li>● 如不暫停烹調，請在蒸氣儲水匣內加水，然後妥善安裝。</li> <li>● 稍候片刻，「加水」顯示字句便會消失，此時直接繼續烹調即可。</li> <li>● 有水份時，請妥善安裝蒸氣儲水匣。</li> </ul>
	<p><b>烹調期間顯示</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 主機內部難以冷卻，且內部檢測到溫度異常時，產品可能會停止運作。</li> </ul> <p><b>【措施】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 請按下「取消」鍵，並檢查主機周圍和入/排氣口有否堵塞，然後繼續使用。 → 請參閱第 55 頁「入/排氣口」</li> </ul>		<p><b>示範 顯示</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 用於店內展示的示範模式。(即使按下按鍵，系統也不會開始加熱)</li> </ul> <p><b>【措施】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 重複以下操作 2 次，便會解除此模式。先按住「取消」鍵，直至響起嗶嗶聲和 buza 聲 (約 3 秒)，然後再按「取消」鍵。</li> </ul> <p>解除示範模式後，<b>示範</b> 顯示字句便會消失。</p>
	<p><b>顯示錯誤「H00」(00 為兩位數字)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 產品可能發生故障。</li> </ul> <p><b>【措施】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 按「取消」鍵，顯示字句便會消失。(也有不會消失的編號)</li> </ul> <p>假如重覆顯示，產品便可能已發生故障。請向銷售店舖或東芝支援中心提供錯誤代碼。</p>		



# 保養卡及售後服務

## 假如在維修、使用、自動清潔、零件購置方面遇有疑問

請向銷售店舖或東芝服務中心查詢（請參閱上述內容）。

- 本東芝純蒸氣烤焗水波爐有另行附上保養卡。
- 如在保養期內發生故障，可根據保養卡的內容提供免費維修服務，但並非免費更換產品。
- 請參閱第 58 ~ 64 頁。如有異常，請停止使用產品，且必須拔出電源插座上的電源插頭，並向東芝服務中心查詢。

## 棄置時的注意事項

棄置本產品時，請根據您的居住地區所作出的規定。

# 產品規格

電源	AC220V 50 Hz		
額定耗電量	微波：1430W；加熱管加熱：1430W		
高頻輸出功率	1000W *1、600W、500W、200W 等效、100W 等效 輸出功率切換		
振動頻率	2450MHz		
加熱管	熱風 1410W、燒烤 1100W、蒸氣 1000W		
溫度調節	100 ~ 300、350 °C*2、低溫蒸煮（35 ~ 95 °C*3）、 發酵（30、35、40、45 °C）、蒸氣發酵（30、35、40、45 °C）		
機身尺寸	498 毫米（闊）× 399 毫米（深）× 396 毫米（高）		
爐腔尺寸	394 毫米（闊）× 314 毫米（深）× 232 毫米（高）		
機身重量	約 21 公斤	爐腔容量	30L
時間掣設定上限	微波 1000W：5 分鐘 蒸氣、低溫蒸煮、蒸氣微波：30 分鐘 微波 600W、微波 500W：20 分鐘；燒烤：30 分鐘 微波 200W、微波 100W、發酵：10 小時；蒸氣發酵：90 分鐘 熱風對流（100 ~ 250 °C）：90 分鐘；熱風對流（260 ~ 300 °C、350 °C）：60 分鐘 過熱水蒸氣烤焗、混合烹調：60 分鐘		

※1 額定高頻輸出功率 1000W 為短時間高功率功能（最長 5 分鐘），額定持續高頻輸出功率為 600W。系統會自動變更為 600W。

※2 350 °C 運作時間會維持約 5 分鐘。之後，水波爐會自動切換至 230 °C。即使設定超過 260 °C 的溫度，水波爐也會自動降低至 230 °C。使用過熱水蒸氣烤焗或混合烹調的溫度，最高可設定為 300 °C。此外，設定溫度為 350 °C 時，預熱溫度將會是 300 °C。溫度以爐腔中間的熱電溫度計測量，內部中空。（採用日本產業規格 (JIS) 測量方法）如果在測量時，爐腔內部有放置食物或配件，測出的溫度就可能會有分別。（烹調時，請使用另外提供的食譜書中的溫度作為指引）

※3 溫度會以置於爐腔下層的烤焗盤中心位置的黑色鋁金屬（虛擬負載）測量。

- 由於實際耗電量會視乎使用頻率、時間長短、食物份量及周圍溫度而有所分別，因此只作大概指引之用。
- 將電源插頭插入電源插座並在爐門關閉的狀態下，且顯示屏沒有亮起時，耗用的電力為「0」W。
- 全年耗電量乃根據能源效益法例/指定裝置的「水波爐」測量方式所得出的數值。（分類名稱亦會以有關方法作為根據）
- 爐腔容量乃根據 JIS（日本產業規格）中的規格提供。

### 請檢查一直都在使用的水波爐！



愛心檢查

有沒有  
出現這些徵兆？

- 電源線或電源插頭變得異常灼熱。
- 即使按下按鍵開始烹調，也無法加熱食物。
- 水波爐沒有自動關閉。
- 使用時，本產品發出怪異聲響或異味。
- 爐內蓋子或爐壁上有污垢，並產生火花或煙霧。
- 出現其他異常或故障情況。

停止使用

為防止因故障而導致損壞，請從電源插座中拔出電源插頭，並聯絡銷售店舖作維修或檢查。（只可由合資格的技師拆解本產品。）



**#DetailsMatter**

4MW5865603