



產品規格

電源	AC220V 50Hz		
耗電量	微波：1430W；加熱器加熱：1420W		
微波輸出功率	900W ^{※1} /600W/500W/200W 等效/100W 等效 輸出功率切換		
微波頻率	2450MHz		
加熱器輸出功率	熱風對流 1390W/燒烤 1100W/蒸氣 350W		
溫度調節	發酵 (30°C、35°C、40°C、45°C，蒸氣發酵 (40°C))，100~300°C ^{※2}		
機身尺寸	500 (闊) x 495 (深) x 388 (高) mm		
爐腔尺寸	398 (闊) x 330 (深) x 232 (高) mm		
機身重量	約 18kg	爐腔容量	30L
時間掣設定上限	蒸氣/蒸氣微波：30 分鐘 微波 600W/微波 500W/燒烤：30 分鐘 微波 200W/微波 100W/熱風對流/發酵/蒸氣發酵：90 分鐘 過熱水蒸氣：60 分鐘		

※1 額定微波輸出 900W 為短時間高功率功能 (約 10 分鐘)，額定持續微波輸出為 600W。
微波功率會自動變更為 600W。

※2 300°C 運作時間會維持約 5 分鐘。即使你將溫度設定為高過 240°C，水波爐也會自動降低至 230°C。
250°C 溫度可使用過熱水蒸氣予以設定。溫度是在沒有放入物品的狀態下，以熱電溫度計在爐腔中間位置測量的溫度。
(使用 JIS 測量方法) 如果將食物或配件放入爐中，然後再測量溫度，則溫度可能有所分別。
(在烹調時，請以另行附上的食譜書中所示的溫度作為標準。)

- 由於實際耗電量會視乎使用頻率、時間長短、次數及周圍溫度而有所分別，因此請細心監視烹調過程。
- 全年耗電量乃根據節能法律/指定裝置的「微波」測量方式所得出的數值。
- 爐腔容量乃根據 JIS (日本工業標準) 規格提供。



愛心檢查

請檢查一直都在使用的水波爐！

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。
- 使用時出現怪異聲響或氣味。
- 爐壁或爐蓋變髒，並產生火花或煙霧。
- 出現其他異常或故障情況。

停止使用水波爐

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

ER-ND300HK

TOSHIBA

型號

ER-ND300HK

家用電器

東芝純蒸氣烤焗水波爐
使用說明書及烹飪食譜



- 多謝你購買東芝純蒸氣烤焗水波爐。
- 為了安全使用本產品，使用之前請先閱讀並瞭解使用說明書及烹飪食譜中的所有內容。
- 閱讀之後，請妥善保存使用說明書。
- 請確保你已獲得本產品的保養卡。

首先，請確保遵從以下步驟！

步驟 **1** 閱讀「安全須知」(第 2~8 頁)
* 包括必須遵從的指示。



步驟 **2** 「接地插座」(第 4 頁)
* 為避免故障或短路時可能引致的觸電事件。



步驟 **3** 插入電源插頭



步驟 **4** 打開 / 關上爐門 (第 8 頁)



步驟 **5** 空燒水波爐 (第 16 頁)
* 水波爐內部會變得灼熱，因此請在冷卻後才使用。



步驟 **1** ~ **5** 完成後

開始烹調美食吧！

請先閱讀第 18 ~ 19 頁，然後再開始烹調食品。

加熱 <u>米飯和配菜</u>	第 20~22、30 頁	燙 <u>蔬菜</u>	第 27、29 頁
解凍 <u>肉類和魚類</u>	第 24、25 頁	加熱 <u>油炸食品</u>	第 27、30 頁
加熱 <u>牛奶</u>	第 24、26 頁	加熱 <u>清酒</u>	第 27、32 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。

使用微波加熱時

■ 切勿使用烤焗盤及/或燒烤架。
請直接將食物放入爐內。

- 圖示會在顯示螢幕上出現。

直接放入食物，
不要放任何金屬附件！



烤焗盤

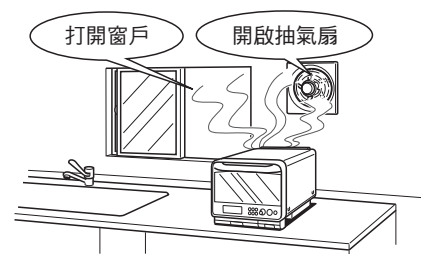


燒烤架

使用加熱器加熱時

請將小動物搬至另一個房間，並為房間通風！

- 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，然後開啟抽氣扇或打開窗戶。
- 尤其在剛開始空燒水波爐去除油份時，水波爐可能會產生煙霧和氣味。





我應該怎樣做？

加熱

一按即可開始
REHEAT 加熱

濕氣加熱力
STEAM REHEAT 蒸氣加熱

加 蒸氣

除此之外... 可調節
DESIRED TEMPERATURE 喜好溫度設定

90°C

★軟化牛油
★令冷凍的僵硬雪糕更易入口

-10°C

方便易用
MICROWAVE 微波

加 蒸氣

快速發出濕氣
STEAM MICROWAVE 蒸氣微波

烤焗

高達 300°C 快速高溫烤焗
CONVECTION 熱風對流

高達 250°C 高溫蒸氣，去除多餘油份
SUPERHEATED STEAM 過熱水蒸氣

注意飲食健康的人士：
健康烹調方式

強大的熱力由頂部發出，令食物表面呈金黃色

GRILL 燒烤

油 油

蒸煮

溫和蒸煮
STEAM 蒸煮

控制熱量的食物，例如蒸蛋小食（茶碗蒸）和布丁

適用於需要細膩

低溫烹調（約 80°C）
LOW TEMPERATURE STEAMED 低溫蒸煮*

*只適用於自動烹調茶碗蒸和布丁

開始烹調！

※水波爐內部的花紋及圖片只作說明用途。

以下是本手冊的圖示和意義。

顯示

亮起 MICROWAVE 閃爍 —MICROWAVE—

使用蒸氣的選單

蒸氣

目錄

準備和確認

安全須知	2 ~ 8
部件名稱和功能	8 ~ 11
加熱機制	12、13
可以 / 不可使用的容器	14、15
空燒水波爐 / 除臭	16
「REHEAT」（加熱）建議	17
使用微波加熱時	18、19

烹調方法

自動烹調

加熱米飯和配菜	20
使用「REHEAT」（加熱）的貼士	21、22
NON-FRIED / HYBRID(免油炸 / 混合烹調)	23
解凍肉類和魚類、加熱牛奶	24
使用 <3 TYPES DEFROST> (3種解凍) / <MILK> (牛奶) 的貼士	25、26
使用微調選單烹調	27、28
使用微調選單的貼士	29 ~ 33

手動烹調

使用 <MICROWAVE> (微波) 加熱 / <STEW> (燉)	34、35
以 <DESIRED TEMP> (喜好溫度設定) 加熱	36、37
使用 <CONVECTION> (熱風對流) 烹調	38、39
<FERMENT> (發酵)	40
使用 <GRILL> (燒烤) 烹調	41
使用蒸氣烹調 (<STEAM> (蒸煮) / <STEAM MICROWAVE> (蒸氣微波))	42、43
使用 <SUPERHEATED STEAM> (過熱水蒸氣) 烹調	44、45
手動加熱的設定時間參考	46

如出現以下情況


有關提示聲	47
有關提示訊號 / 操作指南	47
保養方法	48 ~ 51
常用查詢	52
假如無法烹調至理想程度	53 ~ 56
指示燈的意思及應採取的做法	57
要求維修之前的注意事項	58、59
產品規格	封底


*烹調食譜印於第 60 ~ 151 頁


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safe的方式使用本產品。
- 說明假如你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。
- 說明你應遵從的指示（以符號分類）。


 **危險** 極有可能會導致「嚴重受傷」或「死亡」的事項。

 **警告** 可導致「輕傷」或造成「家居 / 財物損壞」的事項。

 **注意** 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

 「應遵從指示」的事項

 「應注意」的事項

重要安全指示

請細心閱讀，並予以保留以供日後參考

水波爐內有高電壓零件

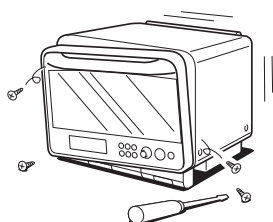
危險



禁止拆解

切勿自行拆解 / 維修 / 改裝本產品

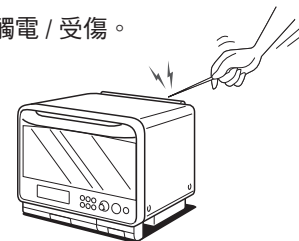
否則可能會導致火警 / 觸電 / 受傷。
如需任何維修，請聯絡購買本產品的店舖或東芝支援中心。



禁止事項

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，並聯絡購買本產品的店舖或東芝支援中心。



使用電源插頭 / 電源線 / 電源插座

警告



獨立電源插座

請確保將水波爐插入相應電壓的獨立電源插座。

與其他電器共用電源插座或使用拖板，可能會導致火警和觸電。



禁止事項

如果電源線及 / 或電源插頭損壞，或者電源插座鬆動，切勿使用本產品。如果電源線受損，就必須由製造商、其服務代理或類似的合格人更換，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 / 或由於過熱而引致火警。

使用電源插頭 / 電源線 / 電源插座 (續)

警告



禁止事項

切勿強行扭曲、拉扯、擰轉、綑綁電源線，或者硬塞電源線或電源插頭，或者將其置於重物之下或予以加工處理

電源線可能會損壞，並導致火警 / 觸電。



禁止事項

切勿讓電源線或電源插頭接近排氣口或其他高溫地方。

否則可能會導致火警 / 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。



禁止事項

如果爐門損壞，切勿操作本產品。

如果爐門或爐門的封邊損壞，就不得操作水波爐，直至經合格的人員妥善修維為止。



除塵

定期為電源插頭除塵

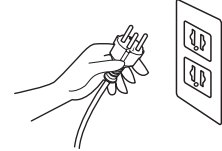
如果塵埃在電源插頭上積聚，就可能因濕氣而導致絕緣失效，並可能會導致火警。
請用乾布抹拭。



握住電源插頭將其拔出

從電源插座中拔出電源插頭時，應握住電源插頭將其拉出

如握住電源線拔出電源插頭，就可能令電源線損壞，導致火警 / 觸電。



微波能量

任何維修操作均可導致危險。

合資格人員以外的任何人士，如執行任何服務或維修操作，且該項操作涉及拆除保護蓋（保護蓋可防止人員曝露於微波能量之中），就可能會產生危險。

安裝產品時

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，導致火警 / 燙傷。



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，就可能會覆蓋口鼻，導致窒息。



禁止事項

切勿讓易燃或不耐熱的物質靠近機身
切勿讓噴罐靠近機身

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具、裝有電源插座的牆壁或不耐熱的牆壁，就可能會令這些物品因過熱而變形。因此，請讓這些物品遠離本產品。

安全須知

安裝產品時（續）

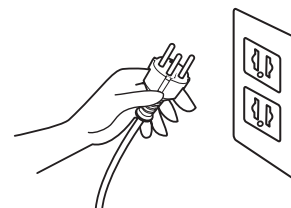
警告



必須接地

必須使用已接地的電源插座。

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。



- 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修維為止。
- 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。否則可能會導致嚴重受傷。
- 使用塑膠或紙製容器操作水波爐時，請小心觀察水波爐。否則可能會導致火警。



禁止事項

切勿在接近水滴、噴出蒸氣的機器或火種的環境中使用本產品。

否則可能會導致火警 / 觸電 / 漏電。

注意



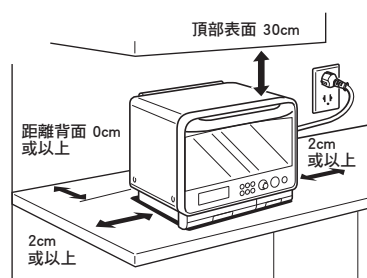
產品應與牆壁留有適當空間

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，請預留右圖所示呎吋或以上的空間。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，請預留右圖所示呎吋或以上的空間，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）

（符合內置式裝置防火法律標準）



位置	相隔距離 (cm)	
頂部	30	30
左邊	2	0
右邊	2	4
正面	開放	開放
背面	0	0
底部	0	0

※左右兩邊留有 2cm 空位；如希望左邊預留 0cm，則右邊應留有 4cm 空位。

- 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。



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，產品就可能會掉落或塌下，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。

使用期間

警告



出現問題時，請停止使用

如果你看到不尋常或損壞的部分，應立即停止使用

水波爐可能會開始起火、冒煙，或者令使用者觸電。

< 異常及損壞的例子 >

- 電源線或電源插頭變得十分灼熱。
- 使用時，本產品發出怪異聲響或異味。
- 電源有時不會自動關閉。
- 你有時會看到產品發出火花或冒煙。
- 爐門不能緊閉或者已經變形。
- 你在接觸水波爐時有觸電感。

■請拔出電源插頭，並要求經銷商檢查及維修。

如觀察到冒煙情況，請關閉本產品或拔出電源插頭，並保持爐門關上，藉以焗熄火種。



禁止事項

烹調途中，切勿拔出並重新插入電源插頭

否則會產生火花，並可能會導致火警及觸電。



禁止事項

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

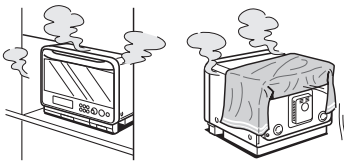
患有體能、感官或智力減退，或缺乏經驗和知識之人士（包括兒童），在無人監管或未獲告知如何使用的情况下不得使用本電器。兒童應受到監視，確保兒童無法把玩本產品。尤其在加熱水波爐時或加熱之後，切勿讓幼童離開視線範圍。否則幼童可能會觸電、受傷或燙傷。



禁止事項

切勿遮蓋入氣口和排氣口。

否則會導致火警。



禁止事項

切勿用於烹調之外的用途

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



禁止事項

切勿將物件置於水波爐頂部，或以毛巾包裹水波爐。

水波爐上的物件會發熱，並可能會導致變形、燒焦或火警。此外，切勿將配件（例如烤焗盤）置於水波爐上。

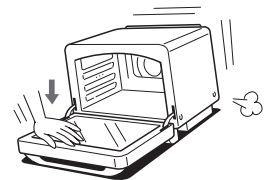


禁止事項

切勿向爐門或水波爐內部施加過大壓力

切勿在爐門上懸掛物品或用力按下爐門

否則會導致爐門變形，並可能會因滲出的電波而導致人身傷害。此外，在爐門上懸掛物品或用力按下爐門，可能會令水波爐翻側或掉落，從而導致受傷。



注意



禁止事項

使用期間切勿在爐內放入過多物品

滲出的電波可能會導致人身傷害或起火。



禁止事項

切勿以外物打擊或撞擊烤焗盤、水波爐的底部或爐門的玻璃部分

碎片可導致受傷。

放入容器和碗時，請小心不要撞擊水波爐的底部或爐門的玻璃部分。

如果玻璃上留有刮痕，使用產品期間可能會使其爆裂。



禁止事項

如果食物在爐內起火，切勿打開爐門

打開爐門會讓火勢加劇，可導致更嚴重的傷害。

• 如果食品起火，請按照以下方式處理：

①爐門保持關上，按「CANCEL」（取消）鍵，並停止水波爐運作。

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。請聯絡經銷商檢查。



注意

開關爐門時，請注意切勿夾到手指。

否則可能會導致燙傷或受傷。



嬰兒食品

攪拌及檢查溫度

奶樽及嬰兒食品罐內的食物在食用之前，必須先攪拌均勻或搖勻，並檢查食物溫度，從而防止燙傷。

安全須知

使用微波加熱時

警告



禁止事項

切勿過度加熱食物

相應份量的食物如果烹調時間過長，就會導致冒煙及火警。

- 如使用手動加熱，請參考第 46 頁的設定時間，設定適中的加熱時間，同時細心檢查水波爐內的食物。
- 在烹調以下食品時，請特別注意烹調時間：小份食物、有油的食物（牛油麵包、油炸食物等）、水份較少的食物（爆谷等）、根菜類（番薯、蘿蔔等）及容易發熱的食物（豆沙包等）。
- 如使用自動烹調，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。



禁止事項

切勿以自動烹調方式，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，同時細心檢查水波爐內的食物。



禁止事項

切勿使用紅外線感應器加熱有蓋的容器

在蓋上容器蓋的情況下，水波爐便無法正確偵測食物溫度，令食物過度加熱，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。



警告

將食物罐、食物瓶或包裝袋中的食物、袋裝食物和真空包裝食物倒入另一隻碟中及取走保鮮劑（乾燥劑）

否則可能會導致火警、爆炸、水波爐損壞、受傷或燙傷。



警告

加熱嬰兒和育兒食品時，請將其徹底拌勻，並於加熱後檢查溫度

否則食物可能會導致燙傷。



警告

液體及其他食物不得放入密封的容器內加熱，否則可能會爆開



警告

加熱塑膠或紙製容器內的食物時，可能會令容器起火，因此請小心留意水波爐。



禁止事項

切勿過度加熱飲品和多油的食物等。

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。

- 飲品：咖啡、牛奶、豆奶、水、乳酪、湯（例如麵豉湯）等液體
- 多油的食物：鮮奶油、牛油等
- 黏稠的食物：咖喱、燉湯等
- 切勿使用「WARM UP」（加熱）鍵加熱飲品。如需加熱牛奶，請只使用 <MILK>（牛奶）鍵。如需加熱清酒，請使用 [20 Sake]（20 清酒）選單。如需加熱咖啡及水等液體，請按照第 46 頁的指示，設定適用時間並手動加熱。

- 假如過度加熱，請讓食物留在水波爐內超過 2 分鐘，然後在冷卻後再取出。

- 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拌勻飲品。

突然沸騰



禁止事項

切勿烹調生蛋、焗蛋（無論是否連殼）或太陽蛋

將雞蛋放入水波爐內烹煮，會使其爆開並損壞爐身，導致受傷及燙傷。雞蛋可能會在取出水波爐後爆開。

連蛋殼的雞蛋及整隻全熟焗蛋，都不應在微波爐內加熱，因為即使在微波加熱結束後，雞蛋也可能會爆開。

- 加熱之前，請徹底打勻雞蛋。
- 切勿加熱焗蛋（例如製作關東煮、炒雜碎等菜式時）。



警告

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、栗子及銀杏等）

否則這些食物可能會因破裂而令水波爐損壞，並導致受傷或燙傷。

只應使用適用於微波爐的餐具。



注意



禁止事項

切勿空燒水波爐（除了 [Deodorize]（除臭）以外）

否則可能會產生火花，或者因水波爐的機身或內部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，會令水波爐的內部過熱，並可能會導致燙傷。加熱完成之後，切勿立即接觸水波爐的內部。



取出菜式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。



禁止事項

切勿使用金屬外表的容器和包裝袋，例如烤焗盤、燒烤網、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，水波爐底部或爐門玻璃亦可能會破裂，從而引致受傷。

使用加熱器和蒸氣加熱時

注意

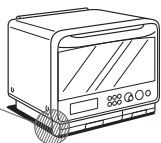


切勿觸摸

烹調期間及之後，切勿接觸灼熱部分（水波爐內部、爐門、爐身、排氣口和蒸氣儲水匣）及烹調後剛取出的烤焗盤。

- 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及褪色。

此部位也會發熱



戴上市面發售的厚身手套後，才放入及取出食物和配件

如果直接接觸這些物品，可能會導致燙傷及受傷。



切勿使用已破損或濕潤的手套

否則可能會導致燙傷及受傷。

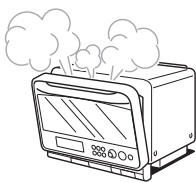
禁止事項



禁止事項

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，此時爐內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及令細菌滋生。
- 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。

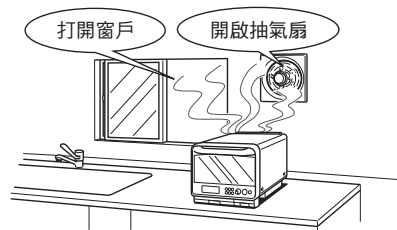


將小動物帶走

加熱器在加熱時，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。

請開啟抽氣扇或打開窗戶，以便通風

尤其在首次烘焗藉以除臭或去除爐內的油份時，可能會發出煙霧和氣味。



禁止事項

如果蒸氣儲水匣已損壞，切勿使用

否則可能會導致受傷。
如出現裂縫或碎裂，切勿使用水波爐，請諮詢經銷商的意見。

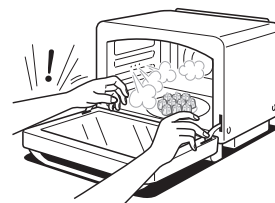


請注意蒸氣

在蒸煮食物期間或之後，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內，可導致燙傷和受傷。

如果你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。



禁止事項

切勿將雙手貼近水波爐內部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、水波爐內部或烤焗盤，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你受傷，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。

安全須知

保養



警告



拔出

保養時，請拔出電源插頭
否則可能會導致觸電、受傷或燙傷。



切勿使用
濕手

切勿用濕手拔出電源插頭
否則可能會導致觸電。



拔出電源
插頭並使
其冷卻

請拔出電源插頭，然後待機身冷卻後再加以清潔。
否則可能會導致觸電或燙傷。



注意



禁止事項

如果水波爐內仍留有油份、食物碎屑或水份，切勿加熱
電波會集中加熱污漬部分，並可能會導致火花、煙霧及火警。
• 如有物件黏附在爐身內，請在機身冷卻之後將其抹走。
• 水爐波應予定期清潔，並去除食物碎屑。
• 不保養水波爐使其處於清潔狀態，可導致表面質料變差，並可影響水波爐的使用壽命，及可能會導致危險狀況。



排水時，請關閉爐門
排水時，水波爐會產生蒸氣。
請關上爐門以防燙傷。

備註

• 如烹調魚類或其他食物，而這類食物會因使用加熱器加熱而輕易產生油煙，請將水波爐置於機身頂部可留有空間的地方。

水波爐的擺放位置，應遠離電視機、收音機、無線裝置（無線 LAN）、天線等裝置最少 4 米距離。

在接收能力較弱的地方，應加長水波爐與這些裝置的距離，直至聽不到噪音為止，從而防止噪音或視訊影像失真。

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水波爐上。否則可能會導致產品損壞。

移動機身時應份外小心

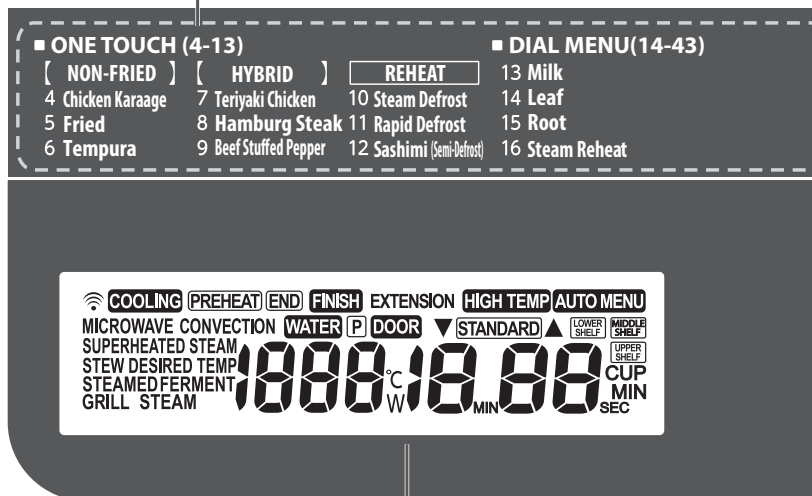
移動機身時，請握住產品底部的左右兩邊。

部件名稱和功能

操作部分

自動選單*

只需在選單上選擇即可。自動選單無需設定溫度和烹調時間。



顯示器部分

顯示自動模式、溫度和時間等資訊。



選擇微波烹調（包括以微波加熱作為整個烹調過程的一部分）時會顯示這個標誌，並於烹調期間閃爍。

省電功能

自動關機

未使用水波爐時，電源會自動關閉。

- 如果在顯示器部件顯示「0」時，爐門保持關閉 / 關上超過 5 分鐘，電源就會自動關閉。
- 如果顯示「HIGH TEMP」（高溫），電源就不會自動關閉。



打開爐門即可開啟電源

顯示器部件顯示「0」
（只插入電源插頭，並不會開啟水波爐的電源）

* 自動選單包括「輕觸選單 (4-13)」和「微調選單 (14-43)」。
顯示器部件會顯示選單號碼。使用水波爐時，請選擇所需選單號碼。

提示訊號

每種烹調方式的提示，都會以閃爍形式顯示。

- 無需保鮮紙：不需要使用保鮮紙時，這個標誌就會閃爍。
如需加熱急凍食物或黏稠的食物，請仍舊使用保鮮紙。
- 加水 H_2O ：烹調期間如使用蒸氣，這個標誌便會在剩餘的水份不足時閃爍。
- 金屬配件 \times ：微波加熱時，這個標誌會警告不得使用金屬物品。
- 手動微波 O ：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、<STEW> (燉))。

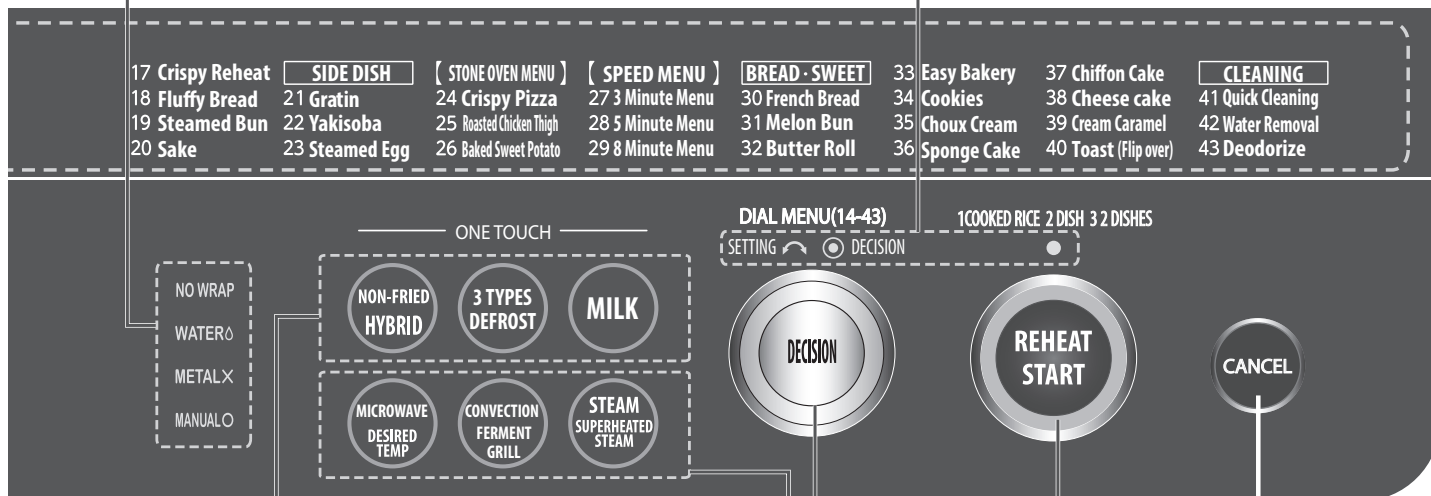
操作指南

以下標誌將會閃爍，通知你執行下一項操作。

- \curvearrowright ：轉動扭掣選擇或設定。
- \odot ：按下即可確認。
- \bullet ：按下加熱/開始。

準備和確認

安全須知
部件名稱和功能



「輕觸選單」鍵

這些是自動選單，無需設定烹調時間或溫度。
(第 23~26 頁)

- 每次按下按鍵，都會切換選單內容。
NON-FRIED/HYBRID (免油炸/混合烹調)：
Chicken Karaage (唐揚炸雞) → Fried (炸物) → Tempura (天婦羅) → Teriyaki Chicken (照燒雞)
Hamburg Steak (漢堡排) → Beef Stuffed Pepper (牛肉釀青椒)
- 3 TYPES OF DEFROST → Steam Defrost (蒸氣解凍) → Rapid Defrost (快速解凍)
(3 種解凍)：Sashimi (Semi-Defrost) (魚生 (半解凍))
- MILK 1cup (1 杯) → 2cups (2 杯) → 3cups (3 杯) → 4cups (4 杯)
(牛奶)：

手動烹調鍵

根據烹調方式設定時間和溫度。(第 34~35 頁)

取消鍵

使用這個按鍵取消所有操作或設定，或者停止目前的烹調程序。

※如需在烹調期間確認，請打開爐門而不要按下此鍵。(關上爐門然後按「START」(開始)，即可恢復烹調程序)

「REHEAT/START」(加熱/開始) 雙用途鍵

使用這個按鍵可加熱米飯和配菜 (第 20~22 頁)，以及開始烹調。

- 按下此鍵，即可馬上開始加熱。
- 打開/關上爐門超過 1 分鐘後，「REHEAT」(加熱) 鍵將不會運作。(系統會顯示「DOOR」(爐門))

扭掣

按照微調選單的設定、烹調時間、溫度等項目操作。

- 轉動：設定時間、溫度、成品調節等。
- 按下：確定
- 微調選單：轉動及選擇選單 (14~43)。
- 時間：向右轉動延長時間，向左轉動縮短時間。
你可在烹調期間調節此項。
- 溫度：向右轉動調高 10°C，向左轉動調低 10°C。
你可在烹調期間調節此項。
設定期間，喜好溫度可予以增減。
向右轉動調高 5°C，向左轉動調低 5°C。

- 成品調節：這個選項用於自動選單。
向右轉動可加強效果，向左轉動可減弱效果

3 2 1 標準 1 2 3

弱 ← → 強

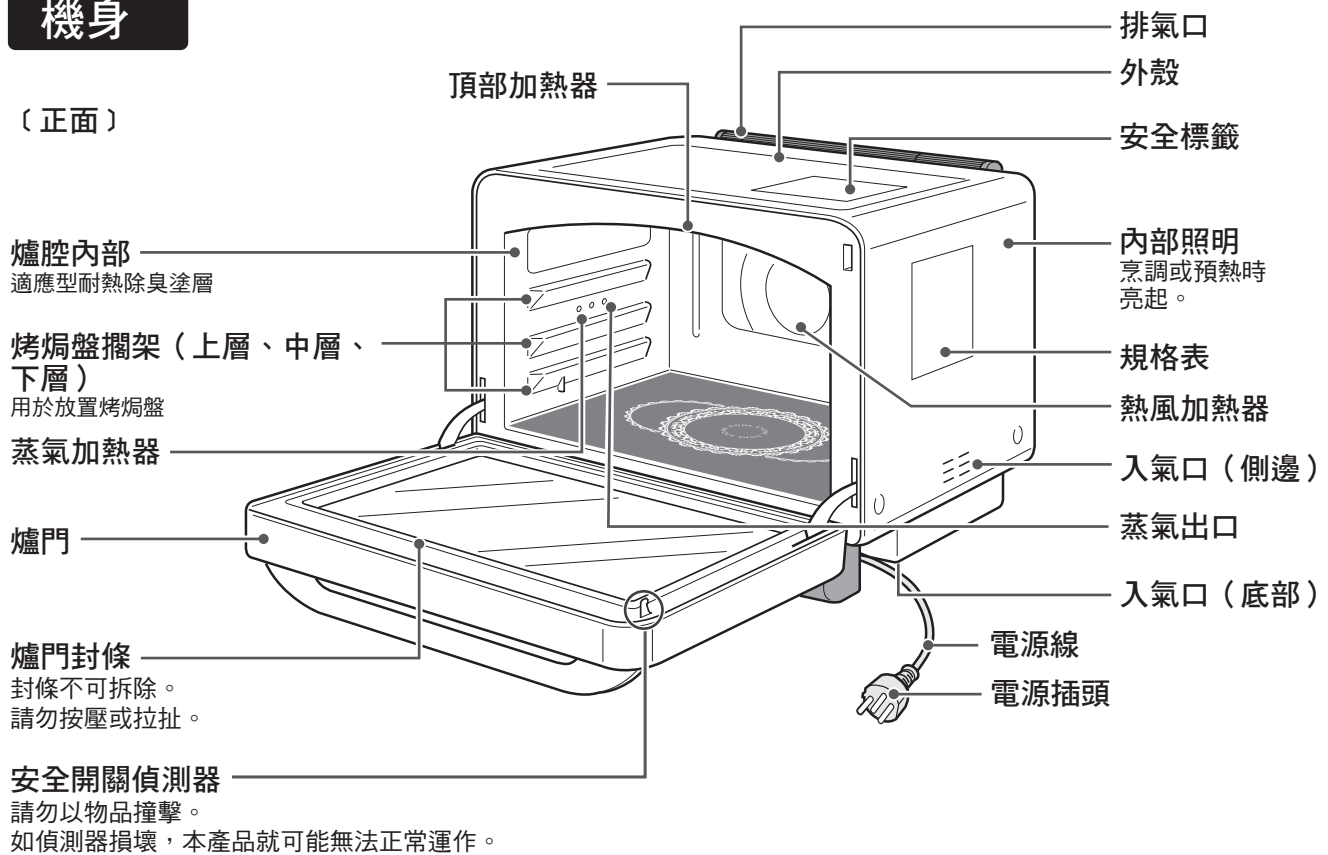
如選擇加熱 (米飯、菜餚)、清酒、燙蔬菜 (根莖類) 和蒸氣加熱，請轉動至右邊設定至 [INCREASE 4] (加強 4)。

※如果食物份量較多 (供 3~4 人食用)，請使用這個選項。

部件名稱和功能 (續)

機身

(正面)



※「頂部加熱器」、「熱風加熱器」和「蒸氣加熱器」位於水波爐機身內的外側，因此無法看見。

請立即抹拭弄污的部位。

配件

請正當使用配件

2 個烤焗盤 (金屬)



- 用於焗製、燒烤及發酵等用途。
- ※顯示器部分會顯示 的微波烹調程序，不可使用這款配件，否則會產生火花。(例如 [Easy Bakery] (簡單烘焙) 的發酵程序等)
- ※使用之後，請勿立即將其冷卻。否則可能會導致損壞或變形。

1 個燒烤架



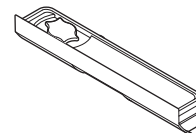
- 用於焗製、燒烤及酥脆加熱等用途。
- ※顯示器部分會顯示 的微波烹調程序，不可使用這款配件，否則會產生火花。

• 切勿將配件用於其他裝置，或用於本水波爐之外的其他用途。

蒸氣儲水匣和接水盤

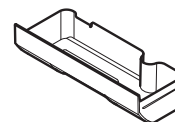
請參閱第 11 頁，瞭解如何安裝至機身之中，或查詢使用方法，藉以正當使用。

1 個蒸氣儲水匣



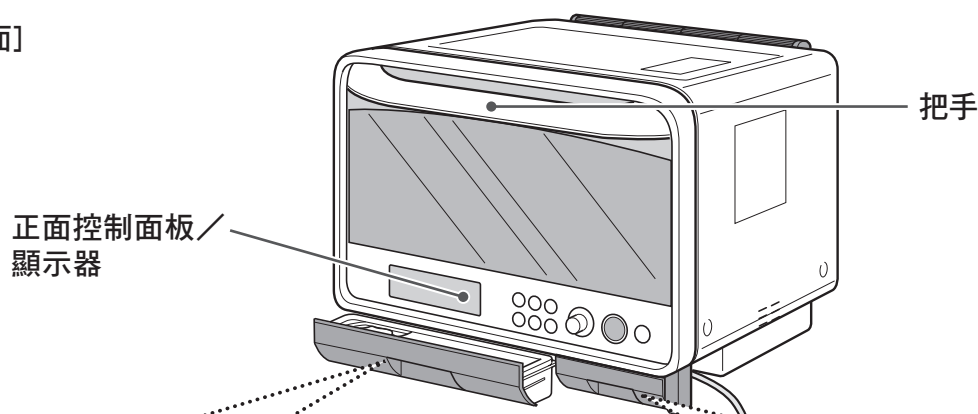
將清水倒入這個容器，便可供水執行蒸煮操作。即使在不使用時，也應安裝在機身之中。

1 個接水盤



此容器用於接收食物殘渣、水滴、蒸氣水等。即使在不使用蒸氣時，也應安裝在機身之中。

[正面]

**蒸氣儲水匣**

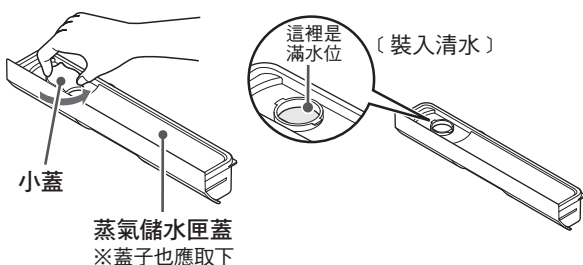
將清水倒入這個容器，便可供水執行蒸煮（<STEAM>（蒸煮））操作。

即使不在使用時，也應保留在機身上。

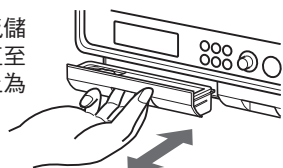
容量約為 200 cc，可執行大約 30 分鐘的蒸氣烹調（<STEAM>（蒸煮）），及大約 60 分鐘的過熱水蒸氣（<SUPERHEATED STEAM>（過熱水蒸氣））烹調。

■ 如何裝水

使用蒸氣（<STEAM>（蒸煮））烹調時，請打開小蓋並倒入自來水，直至清水倒至滿水位為止。

**■ 裝入和取出**

推入蒸氣儲水匣，直至完全門上為止

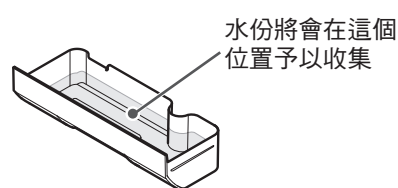
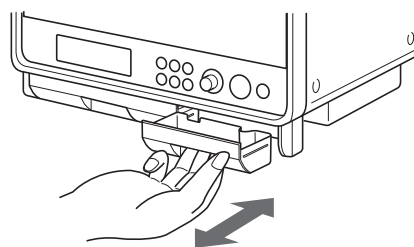


- 確保小蓋和蒸氣儲水匣蓋都已適當關上。
- 使用時必須一直保持平放。蒸氣儲水匣傾側可導致水份濺出。
- 每次使用蒸氣之後，都應倒掉剩餘水份。
- 請小心不要在裝入時卡到手指。

接水盤

這個容器用於存放清水，以作蒸氣烹調。

即使不在使用蒸氣烹調時，也應保留在機身上。

**■ 裝入和取出**






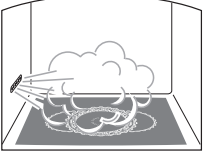


- 烹調之前，檢查設定是否正確。
- 每次使用蒸氣之後，都應倒掉剩餘水份。
- 由於接水盤會在蒸氣烹調時收集水份，因此在拉出時應加以小心。
- 請小心不要在裝入時卡到手指。

使用蒸氣模式時，請參閱第 51 頁的清潔指示。

注意事項




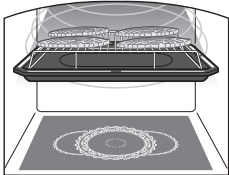




- 如首次使用蒸煮選單，或者因長時間不使用而導致污漬積聚，請參閱第 50 頁的「如何以蒸氣系統清潔」。
- 確保蒸氣儲水匣及接水盤時刻保持清潔。
- 每次使用水波爐時，都應將全新的清水注入蒸氣儲水匣中。
- 使用蒸煮選單時，請使用自來水。切勿使用礦泉水、井水或鹼性電解水。在長時間使用後，蒸氣出口可能會出現堵塞。
- 烹調之前，應確保蒸氣儲水匣已注滿足夠清水，而蒸氣儲水匣及接水盤都已安裝妥當。如果用水太少，或者未完全裝入蒸氣儲水匣，系統就會顯示錯誤訊息，而食物也無法正確烹調。
- 切勿在蒸氣儲水匣內注入清水以外的液體，否則可能會導致產品損壞。
- 請小心確認水溫不會低過 5°C。否則水份將會結冰，無法產生蒸氣。

加熱機制


















加熱模式	加熱機制	加熱要點	可使用的配件 不可使用的配件
微波加熱	<p><MICROWAVE> (微波)</p> <p>使用電波加熱</p> <ul style="list-style-type: none"> 電波接觸食物的水分子時會發生磨擦，從而產生熱力。因此，食物內外都能夠加熱均勻。 <p>■無線電波的性質</p> <ul style="list-style-type: none">  會被食物和濕氣吸收  會穿透陶瓷器皿  金屬容器和鋁製蒸煮包會反射無線電波，無法用作加熱 	<ul style="list-style-type: none"> 烹調時間應與食物份量取得平衡。如果食物份量加倍，烹調時間就應同時加倍。 所需烹調時間與濕氣吸收和食物變乾的時間同樣短促。請預先設定較短的烹調時間，並在烹調期間觀察食物。 請直接將食物放入爐內。 	<p>不可使用配件，否則可導致火花及火警。</p> <p> 烤焗盤</p> <p> 燒烤架</p>
	<p><DESIRED TEMP> (喜好溫度設定)</p> <p>根據最終預設溫度加熱。</p> <ul style="list-style-type: none"> 食物的最終溫度由紅外線感應器偵測。 	<ul style="list-style-type: none"> 以理想的最終溫度加熱，範圍介乎 -10°C 至 90°C。嬰兒食品的理想烹調溫度與奶油相若。 請參閱第 37 頁，瞭解如何將水波爐預先設定至理想的最終溫度。 不預先設定時間，就可一直加熱至成品溫度。 	
	<p><STEAM MICROWAVE> (蒸氣微波)</p> <p>同時使用微波和蒸氣烹調。</p>		
蒸氣加熱	<p><STEAM> (蒸煮)</p> <p>使用蒸氣、烘焗及微波形式加熱。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 用於蒸煮茶碗蒸等菜餚。 	<p> 烤焗盤</p> <p> 燒烤架</p>

請閱讀第 6~7 頁的「使用微波加熱時」和「使用加熱器和蒸氣加熱時」的注意事項，藉以保障安全。

準備和確認
加熱機制

加熱模式	加熱機制	加熱要點	可使用的配件 不可使用的配件
<p>加熱器加熱</p> <p><CONVECTION> (熱風對流)</p> <p><SUPERHEATED STEAM> (過熱水蒸氣)</p>	<p>過熱水蒸氣和加熱器及風扇結合使用，有助均勻烹調食物</p>  <p>熱風對流...</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 加熱器和風扇的功能，可令加熱的蒸氣或熱波擴散至整個爐腔，就像包裹食物後加熱一樣。 <p>過熱水蒸氣...</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 水蒸氣以高溫加熱至超過 100°C，從而產生氣體。此舉可快速烹調食物。 ● 這是健康烹調的有效方式，可去除食物中的多餘油份。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 某些食物會在烹調之後膨脹，因此請適當放置食品。 ● 此外，也應觀察食物狀況並相應調節時間。如果爐腔仍然灼熱，可能會導致過度加熱。請設定較短時間，並觀察食物狀況。 ● 請勿經常開關爐門，否則會導致內部溫度下降。 ● 加熱期間，應轉動食物或使用錫紙包裹已烹調妥當的部位。 ● 烹調完畢後，應立即取出食物，以免過度加熱。 <p>由於加熱器的溫度所致，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>燒烤架</p> <p>請按照食譜配合使用。</p>
<p><GRILL> (燒烤)</p>	<p>頂部加熱器的熱力強勁，可讓食物表面留下燒灼痕跡。</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● 如要平均留下燒灼痕跡，請在加熱途中翻轉食物。 ● 加熱之後，應立即取出食物，以免過度燒灼。 	 <p>烤焗盤</p>  <p>燒烤架</p>
<p><FERMENT> (發酵)</p>	<p>以加熱器和風扇控制加熱溫度。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 本產品也會使用蒸氣輔助發酵。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 用於將麵包麵糰發酵。 	 <p>烤焗盤</p>  <p>燒烤架</p>


可以 / 不可使用的容器

加熱種類	可以使用的容器	
<p><MICROWAVE> (微波)</p> <p><STEAM MICROWAVE> (蒸氣微波)</p> <p><DEFROST> (解凍)</p> <p><STEAM> (蒸煮)</p> <p>系統會顯示  提示標誌</p>	<p> 陶瓷器皿</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ●但不可使用以下容器： <ul style="list-style-type: none"> • 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） ●某些容器會在接收無線電波時發熱。請加以小心，以免燙傷。
<p><CONVECTION> (熱風對流)</p> <p><SUPERHEATED STEAM> (過熱水蒸氣)</p> <p><GRILL> (燒烤)</p> <p><FERMENT> (發酵)</p> <p><STEAM FERMENT> (蒸氣發酵)</p>	<p> 耐熱玻璃</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ●如果容器在加熱之後立即冷卻，就可能會出現破裂。 ●如使用自動烹調選單功能，請移走容器蓋子。
	<p> 可抵受最低 140°C 的耐熱塑膠容器。</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ●但不可使用以下物品： <ul style="list-style-type: none"> • 多油、多脂肪或多糖食品（會變得非常灼熱） • 密封容器 • 非耐熱容器蓋子 • 沒有標上「可放入微波爐使用」的容器 • 表面經過鋁等金屬處理的容器或食物袋（可能無法煮熟食物） ●自動加熱無法在蓋上蓋子的容器上使用。請移走蓋子。
	<p> 可抵受最低 140°C 的保鮮紙。</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ●但不可用於脂肪含量偏高的食物，否則食物會達至極高溫度。 ●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。
	<p> 耐熱玻璃</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ●但如果容器在加熱之後立即冷卻，就可能會出現破裂。
	<p> 金屬容器、金屬絲網，以及鋁和搪瓷串燒叉等。</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ●但不得放入配備塑膠把手的容器，否則可導致把手熔化。 ●不可用作選單的一部分。
	<p> 錫紙</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ●可用來蓋住烤焗盤，或者在燒灼或燒烤時放在食物底部。 ●不可用作選單的一部分。
	<p> 矽膠容器</p> 	<p>不可在過熱水蒸氣及燒烤烹調時使用。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 水波瀾的溫度設定為《容器的耐熱溫度 - 30°C》。切勿將矽膠容器放在爐腔後面盡頭。 • （預設溫度例子：如果容器的耐熱溫度為 200°C → 預設溫度必須低過 170°C） • 假如一直靠近灼熱的空氣加熱器的排氣口（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。

注意事項 如果以沒有說明的方式使用容器，請聯絡容器的製造商或代理商。


不可使用的容器

× 鋁質及其他金屬容器，
例如金屬層架等。




- 尤其是絲網和串燒叉可能會產生火花。

× 錫紙



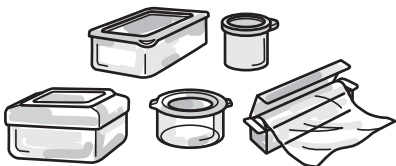
- 但可用於為生肉解凍（微波）。請根據本小冊子內的資訊妥善使用。
為生肉解凍：第 25 頁；
酒精類飲品罐：第 32 頁

× 可抵受最高 140°C 的耐熱
塑膠容器和保鮮紙。




- 這些用品會因熔化而變形。
- 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。

× 塑膠容器和保鮮紙^{※1}



- 這些用品會因熔化而變形。

× 陶瓷^{※1}



- 但可使用耐熱陶器，例如平底鑊、烤焗碟等。

※1：可用於 <FERMENT>（發酵）和 <STEAM FERMENT>（蒸氣發酵）程序。
請使用耐熱用品。

× 不耐熱的玻璃



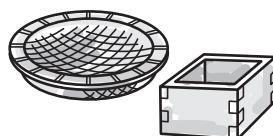
- 不可使用雕花玻璃或強化玻璃。
- 不可混合使用不同厚度的水晶或強化容器，也不可使用已變形的容器。

× 漆器



- 油漆可能會剝落或者龜裂。

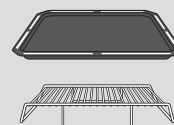
× 木、竹、紙



- 可能會導致火花或燃燒。
- 但是簡單烘焙的情況下，可使用適用於加熱處理的紙張或焗爐紙。

配件

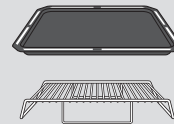
烤焗盤、燒烤架



× 不可使用

● 會產生火花，因此不可使用。

烤焗盤、燒烤架



○ 可以使用

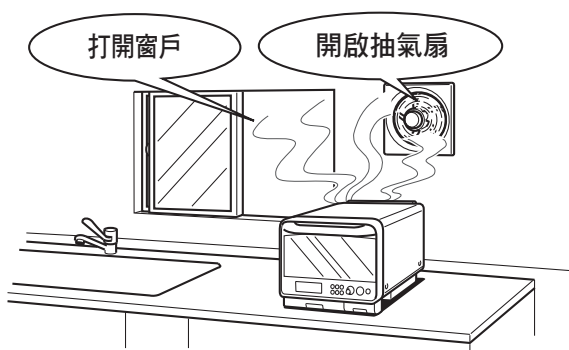
準備和確認

可以/不可使用的容器

空燒水波爐 / 除臭

首次操作水波爐時，請使用 [43 Deodorize] (43 除臭) 加以清潔，藉以燒除因油漬或油脂而引致的異味 (空燒) 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。

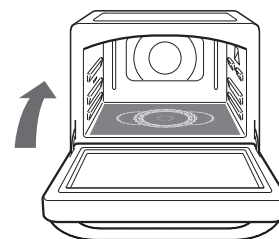


必須將水波爐內部徹底潔淨後，才可執行空燒及除臭的操作。



空燒水波爐及除臭

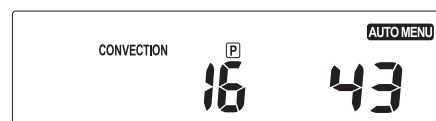
1 關上爐門。切勿將任何物件放入爐內



2 選擇 43 Deodorize (除臭)



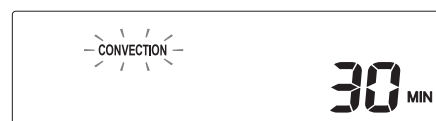
• 如向左轉動扭掣，可更加快速選擇。



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)。



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。

「REHEAT」(加熱) 建議

哪些東西可以加熱？



準備和確認

空燒水波爐 / 除臭 / 「REHEAT」(加熱) 建議

●米飯或食物

→加熱「1 COOKED RICE」(1 米飯)、「2 DISH」(2 菜餚)、
「3 2 DISHES」(3 2 份米飯 / 菜餚)

→ 第 20 ~ 22 頁

微調選單 [16 Steam Reheat] (16 蒸氣加熱)

→ 第 27、30 頁



●牛奶

→輕觸選單 [13 Milk]
(13 牛奶)

→ 第 24、26 頁



●清酒

→微調選單 [20 Sake]
(20 清酒)

→ 第 27、32 頁



●咖啡、水飲品

→在 <MICROWAVE> (微波) 中
設定時間和輸出功率

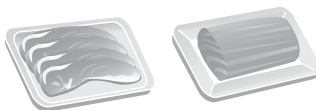
→ 第 34 ~ 35、46 頁



●解凍肉類和魚類

→輕觸選單 [10 Steam Defrost] (10 蒸氣解凍)、
[11 Rapid Defrost] (11 快速解凍)、
[12 Sashimi (Semi-Defrost)] (12 魚生 (半解凍))

→ 第 24、25 頁



●煮熟食物、油炸食物、烤焗食物

→微調選單 [17 Crispy Reheat] (17 酥脆加熱)

→ 第 27、30 頁



●加上配菜的麵包、牛油卷和法包

→微調選單 [18 Fluffy Bread] (18 鬆軟麵包)

→ 第 27、31 頁



* 烘麵包的製法請參閱第 130 頁

●中式蒸包

→微調選單 [19 Steamed Bun]
(19 蒸包)

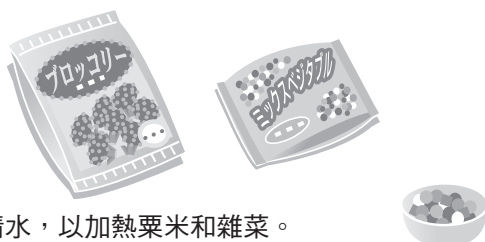
→ 第 27、31 頁



●急凍燙蔬菜

→在 <MICROWAVE> (微波) 中設定時間和
輸出功率

→ 第 34 ~ 35、46 頁



* 噴灑清水，以加熱粟米和雜菜。
使用可放入微波爐的容器加熱。

●市面發售的急凍食品

→在 <MICROWAVE> (微波) 中設定時間和
輸出功率

→ 第 34 ~ 35、46 頁



* 請參閱包裝上的指示加熱食品，並於加熱時監視
烹調過程。

使用微波加熱時

使用紅外線感應器進行微波加熱時

- 加熱（米飯、菜餚和 2 份米飯 / 菜餚）● 3 種解凍 ● 牛奶 ● 燙蔬菜
- 蒸氣加熱 ● 清酒 ● 喜好溫度設定

※ 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，我們就能夠以理想的溫度烹調，而不會受最初的溫度和食物容器的重量等影響。如要以合適方式，使用紅外線感應器偵測食物溫度，請參閱第 18 ~ 19 頁的指示。

請遵從指示

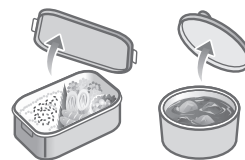
● 正確使用保鮮紙

- 如使用保鮮紙，某些部分應保持完整，處於未使用的狀態。請細心閱讀選單指示。
- 確保保鮮紙不會重疊，而且底部已牢固蓋好。
- 如使用不正確，可導致菜餚未能煮熟。此外，食物也可能會因冒煙和起火而燒焦。



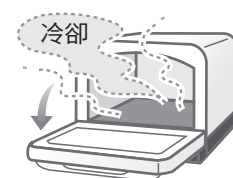
● 切勿使用蓋子

- 如果陶瓷、玻璃或塑膠產品蓋上蓋子，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。
- 市面發售的食物盒亦一樣。請取走蓋子和錫紙。



● 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，紅外線感應器就可能無法正確偵測溫度。如果控制面板上顯示 [HIGH TEMP]（高溫），請等候字樣消失。



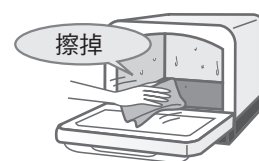
● 請根據食物數量使用適當容器

● 請使用較矮身的闊口容器



● 下次使用之前，請清潔爐腔並抹除蒸氣

- 假如沒有清潔，紅外線感應器就可能無法正確運作。此外，也可能會導致冒煙或火警。



● 切勿使用烤焗盤和燒烤架

- 如使用烤焗盤和燒烤架，可產生火花並導致產品故障。

警告



禁止事項

如食物少於 100 克，切勿使用自動選單功能。

水波爐無法偵測這些食物的確切溫度，食物也可能會過熱，導致火警。

- 請使用手動設定加熱食物，並密切監視加熱過程。



禁止事項

水波爐處於紅外線感應器模式時，切勿加熱密封容器。

否則水波爐會難以偵測加熱後的高溫，可能會令食物過度加熱。這種情況可導致火警，容器亦可能會破損或破裂。

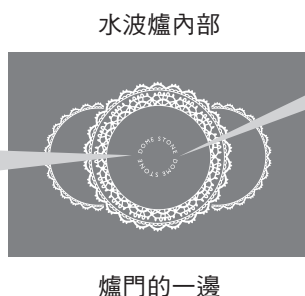
- 加熱之前，請取走容器蓋。

準備和確認

使用微波加熱時

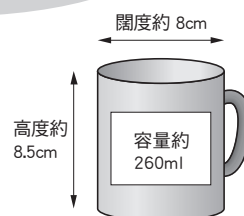
正確放置食物

將食物置於爐腔的中間位置。

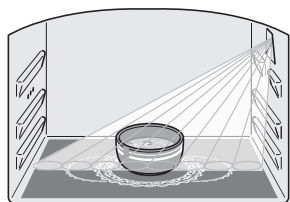


如加熱超過一杯牛奶，請參閱第 26 頁的指示。

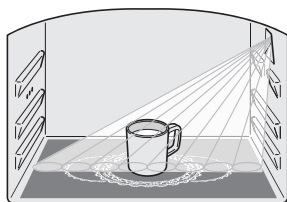
- ※使用的杯子大小必須符合下列標準。
- ※容器容量：最高為容器的 80%。



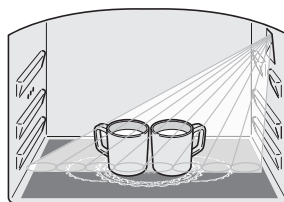
紅外線感應器的偵測影像，以及將物品放入水波爐的方式



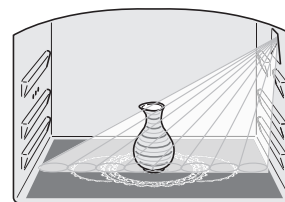
加熱，喜好溫度設定



1 杯 (牛奶)



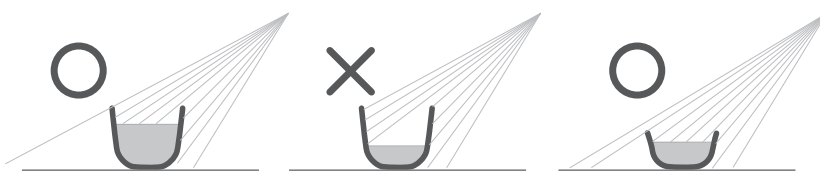
2 杯 (牛奶)



酒杯 (清酒)

(請參閱每個操作頁面，瞭解相關程序或詳情。)

如需加熱少量食物，紅外線感應器可能無法偵測，並可能無法煮熟。



將食物置於水波爐內的中間位置

如需加熱多種食品，應將食物置於爐腔的中間位置，各種食物緊靠在一起。

正確放置食物！



- 如將食物放在邊緣位置，可能會無法煮熟食物，因此請將其置於中間位置。
- 如需加熱少量食物，即使放在中間位置，也未必能夠被偵測到，而可能會導致冒煙或火警。如需加熱少量食物，應以 <MICROWAVE> (微波) 模式手動加熱食物，並持續監視加熱過程。
- 如需加熱飲料，而飲料放在邊緣位置，就可能會過熱和沸騰。此時如果將飲料從水波爐中取出，飲料就可能到處飛濺，導致燙傷。

如需加熱 2 款食物，請將較冷的食物放在右手邊

使用紅外線感應器 加熱米飯和配菜

只需放入食物，然後按 REHEAT (加熱) 鍵，即可輕易加熱食物。
「NO WRAP」(無需使用保鮮紙)「METAL X」(不可使用金屬容器和配件) 標誌將會亮起。
(「NO WRAP」(無需使用保鮮紙) 標誌亮起，但某些食物使用保鮮紙更佳。請參閱第 21 ~ 22 頁的詳情，查詢有效使用「REHEAT」(加熱) 的貼士。)



- 按一下然後 1 米飯
- 按兩下然後 2 菜餚
- 按三下然後 3 2 份米飯 / 菜餚

警告



禁止事項

如食物少於 100 克，切勿使用自動加熱功能。
水波爐無法偵測這些食物的確切溫度，食物也可能會過熱，導致火警。
• 請使用手動設定加熱食物，並密切監視加熱過程。

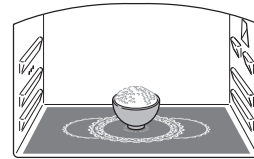


禁止事項

飲料不應以「REHEAT」(加熱) 按鈕加熱。否則可能會變得過熱而突然沸騰。取出飲料時，可能會導致燙傷。
• 如需加熱牛奶，請使用 <MILK> (牛奶) 鍵，如需加熱酒精類飲品，請使用自動選單的 [20 Sake] (20 清酒) 按鈕。如需加熱咖啡和水等飲品，請根據第 46 頁的指示設定時間，然後手動加熱並檢查飲料的狀況。

基本操作 (例如加熱米飯)

1 將食物 (米飯) 放在爐腔的中間位置



置於爐腔的中間位置，且不使用保鮮紙包裹

不可使用配件

2 開始 (開始加熱)



- 每次按下按鈕時，狀態都會切換至 (5 秒之內)
 - 1 COOKED RICE (1 米飯) → 2 DISH (2 菜餚) → 3 2 DISHES (3 2 份米飯/菜餚)
- 關上爐門之後，應在 1 分鐘內按下按鈕。
→ 如果開關爐門之後等候超過 1 分鐘，這項操作就無法運作 (系統會顯示「DOOR」(爐門))。請在再次開關爐門之後按下「REHEAT」(加熱) 鍵。



系統會顯示剩餘時間 (視乎選擇的食物或選單而定)。

3 完成之後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

- 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會每分鐘發出 5 下嗶聲。按下 [CANCEL] (取消) 並打開爐門後，蜂鳴器便會停止。
- 烹調完成之後，就會閃爍相關標誌，而風扇也會啟動，以 **COOLING** 冷卻爐身內部。即使風扇處於開啟狀態，烹調程序也能繼續。(但是，此時會無法使用某些自動選單。)

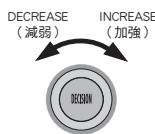
容器會變得灼熱，請在取出容器時加倍小心。



■ 火力調節

→ 啟動水波爐之後的 10 秒內，你可將扭掣轉動至 [INCREASE] (加強) 或 [DECREASE] (減弱)，藉以調節火力。

- 向右轉動 [INCREASE] (加強) 和向左轉動 [DECREASE] (減弱) 以作選擇。調高及調低火力操作，均有第 1、2 和 3 段火力可供選擇。
- [INCREASE 4] (加強 4) 只能為米飯或菜餚而設定。



■ 如果需加熱食物供 3 個人或以上食用

→ 開始之後，在 10 秒內向右轉動扭掣，然後設定於 [INCREASE 4] (加強 4) 位置

■ 烹調完成後，如需再作加熱：[EXTENSION] (延時)

→ 烹調完成後的 1 分鐘內，可轉動扭掣設定時間，此時應監視烹調過程。

■ 假如爐門在烹調過程中並未關上：

→ 按下「CANCEL」(取消)，然後以 <MICROWAVE> (微波) 手動加熱，同時監視烹調過程 (請參閱第 34 和 35 頁)

■ 如希望使用喜好的溫度加熱

→ 以 <DESIRED TEMP> (喜好溫度設定) 設定溫度加熱 (請參閱第 36 和 37 頁)

使用「REHEAT」(加熱)的貼士

請遵從

指示 (第 18 ~ 19 頁)

微波 (紅外線感應器)

不可使用配件

烹調方法

加熱米飯和配菜 (使用「REHEAT」(加熱)的貼士)

1 COOKED RICE (1 米飯) ... 快速加熱食物

- 一次可以加熱的數量 ... 冷藏或室溫：100g 至 600g；冷凍：100g 至 300g
- 冷藏或室溫的米飯，加熱時必須移走蓋子或保鮮包裝
 - 如果冷藏的米飯等食物過於堅硬，應打鬆硬塊及灑上清水。
- 冷凍的米飯必須加以包裹、放在容器之內，然後加熱
 - 必須置於盤上，保鮮包裝摺口朝下。



◆◆ 如何用冷藏方式保存米飯 ◆◆

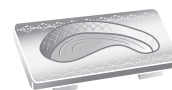
- 米飯必須攤平 (2 ~ 3 cm)，每次份量適中 (150g) 如果讓米飯呈拱形，或者一次過大量加熱，熱力就可能無法傳入內部，導致難以良好加熱。食物如放入保鮮盒或保鮮袋中，可能無法良好加熱。
- 應先準備好香熱美味的米飯團。保存食物時，在食物依然香氣四溢並尚有餘溫時以保鮮紙包裹，蒸氣就得以保留在保鮮紙內，防止溢出，這樣在加熱時就不易變得乾身。



2 DISH (2 菜餚) ... 可能會容易爆開或彈開的食物、含增稠劑的食物、湯和冷凍食物都容易加熱

- 如希望快速加熱，請使用「1 COOKED RICE」(1 米飯) (請注意爆開或散開的情況)

- 一次可以加熱的數量 ... 冷藏或室溫：100g 至 600g；冷凍：100g 至 300g
- 加熱食物時，不要使用保鮮紙或蓋子。
 - 如果是滷製食物，應在加熱之前徹底倒掉清湯。
 - 如果是蒸煮食物，但食物太乾身，請在食物上噴灑清水。
 - 如果是湯，請將成品調節扭掣轉動至 [INCREASE] (加強)。
 - 如果是烤魚，請將成品調節扭掣轉動至 [DECREASE] (減弱)。
- 冷凍食物必須加以包裹、放在容器之內，然後加熱
 - 必須置於盤上，保鮮包裝摺口朝下。
 - 冷凍食物時，應用保鮮紙緊緊包裹食物。
 - 冷凍燒賣...將成品調節設定為 [INCREASE] (加強)。



● 黏稠食物 (例如咖喱和炒雜碎) 必須連同保鮮包裝一起加熱 (以防止汁液飛濺)

- 將食物放入高身的容器內，然後由上至下包裹，藉以徹底包住食物。(如有任何罅隙，紅外線感應器就無法有效運作，而且可能會令食物冒煙或起火) 加熱完畢後，再將食物混合。
- 由於咖喱和炒雜碎等黏稠食物難以加熱，因此請設定「2 DISH」(2 菜餚) [INCREASE 3] (加強 3)。
- 由於加熱冷凍食物較為困難，如果加熱不足，可使用 <MICROWAVE> (微波) 手動加熱，並監視烹調進度。(第 46 頁)

按壓保鮮紙，使之貼在食物上。



【高身容器】

■ 加熱超過一款菜餚時 ...

- 如果食物相同 (類型、溫度和數量)，可使用「1 COOKED RICE」(1 米飯) 或「2 DISH」(2 菜餚) 加熱。
- 如果食物不同，或者溫度有異 (冷凍及冷藏、冷凍及常溫)，請以「3 2 DISHES」(3 2 份米飯 / 菜餚) 加熱。

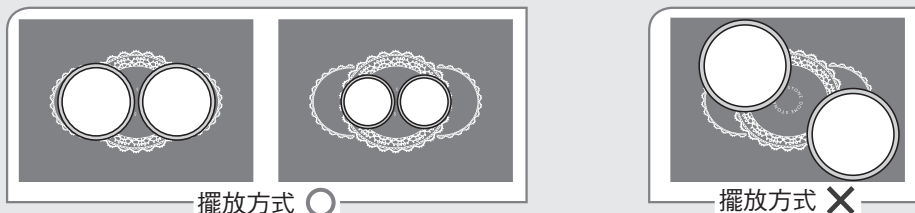
■ 加熱市面發售的冷凍食物時 ...

- 如使用自動「REHEAT」(加熱) 功能，可能無法良好加熱。如需使用手動 <MICROWAVE> (微波) 加熱，請參閱包裝上的指示加熱，並於加熱時監視食物。

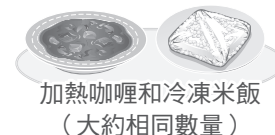
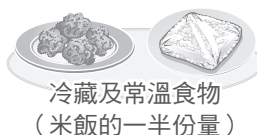
使用「REHEAT」(加熱)的貼士

3 2 DISHES (3 2 份米飯 / 菜餚) … 與「1 COOKED RICE」(1 米飯) 相比，如需同時加熱處於不同溫度的不同食物以供食用，就需要更長的烹調時間

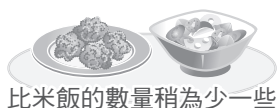
< 擺放位置 > 置於爐腔的中間位置，兩款食物緊靠在一起。比「1 COOKED RICE」(1 米飯) 需要更長時間。確認食物並非放在邊緣位置。如果兩款食物的溫度有別，應確保較冷的食物置於右手邊。



- 可同時加熱的數量 … 單一份冷藏或常溫食物：100g 至 250g；單一份冷凍食物：100g 至 150g
- 有時候可能會無法適當加熱食物，視乎食物類型和數量的組合而定。
- 注意加熱數量
 - 米飯及其他食物 … 與米飯相比，其他食物的份量必須稍為減少。(同一份米飯應配上半份其他食物)



- 冷凍米飯和冷藏食物



● 無法使用「2 DISH」(2 菜餚) 適當加熱的食物

- 容易濺出的冷凍咖喱、湯和烤魚、市面發售的冷凍熟食，以及有醬汁的菜餚 → 「2 DISH」(2 菜餚)，然後逐一加熱食物。(請參閱第 21 頁)
- 麵包和飲料 → 閱讀「REHEAT」(加熱) 建議指南之後加熱。(請參閱第 17 頁)
- 2 款食物中包括冷凍的菜餚時 → 如果加熱不足，可使用 <MICROWAVE> (微波) 手動加熱，並監視烹調進度。

● 加熱時不要使用保鮮紙或蓋子

- 米飯 … 如果冷藏的米飯等食物過於堅硬，應打鬆硬塊及灑上清水。
- 滷製食物 … 倒掉清湯。
- 蒸煮食物 … 變乾時會發出霧氣。

● 冷凍食物必須加以包裹、放在容器之內，然後加熱

- 冷凍食物 … 必須置於盤上，保鮮包裝摺口朝下。
- 冷凍食物時，應用保鮮紙緊緊包裹食物。

● 黏稠食物 (例如咖喱和炒雜碎) 必須連同保鮮包裝一起加熱 (以防止汁液飛濺)

- 將食物放入高身的容器內，然後由上至下包裹，藉以徹底包住食物。(如有任何罅隙，紅外線感應器就無法有效運作，而且可能會令食物冒煙或起火) 加熱完畢後，再將食物混合。
- 由於咖喱和炒雜碎等黏稠食物難以加熱，因此請設定「3 2 DISHES」(3 2 份米飯 / 菜餚) [INCREASE 3] (加強 3)。

按壓保鮮紙，使之貼在食物上。



【高身容器】

自動烹調

NON-FRIED / HYBRID (免油炸 / 混合烹調)

NON-FRIED
HYBRID

我們會說明自動選單之基本操作(自動選單以 NON-FRIED / HYBRID (免油炸 / 混合烹調) 鍵選擇)。請參閱食譜書，瞭解詳細的烹調程序。

- 免油炸：沒有以油炸的食物。
- 混合烹調：燒烤、使用過熱水蒸氣和加熱器烹調食物

基本操作

1 選擇選單號碼



按下

[NON-FRIED]	[HYBRID]
4 Chicken Karaage	7 Teriyaki Chicken
5 Fried	8 Hamburg Steak
6 Tempura	9 Beef Stuffed Pepper

- 你可選擇選單上 4 ~ 9 的菜式。按下按鍵後，選單內容就會變更。
- 按下需要預熱的選單 (7、8、9)



開始預熱 → 完成預熱程序後，蜂鳴器會發出 5 下響聲

例如：4 Chicken Karaage
(4 唐揚炸雞)

食譜書頁面

選單號碼

2 將食物放在指定位置基本操作

※ 選單 6、7、8、9 需要準備蒸氣儲水匣 (請參閱第 11 頁)

3 開始 (開始烹調)



按下

4 完成之後，蜂鳴器會發出 3 下響聲

- LCD 螢幕會顯示 [HIGH TEMP] (高溫)
- 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會每分鐘發出 5 下響聲。按下「CANCEL」(取消) 並打開爐門後，蜂鳴器便會停止。
- 由於烤焗盤等物品會變得灼熱，因此在取出容器時必須加倍小心。此外也應注意，蒸氣烹調之後，排氣口會有蒸氣排出。

爐腔和烤焗盤
十分灼熱。
取出時請小心。



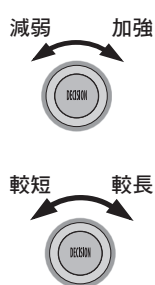
■ 火力調節

→ 可將扭掣轉動至 [INCREASE] (加強) 或 [DECREASE] (減弱)，藉以調節火力。

- 選擇火力時，可以向右 [INCREASE] (加強) 和向左 [DECREASE] (減弱)。加強及減弱火力操作，均有第 1、2 和 3 段火力可供選擇。

■ 如需在烹調期間增減時間

→ 顯示剩餘時間時，轉動扭掣可增加或減少 1 分鐘的烹調時間。



■ 烹調期間，如果蒸氣儲水匣內的清水已經用完：

→ 會開始閃爍。請在蒸氣儲水匣內加入清水。

- 加入清水後，[WATER] (加水) 顯示標誌便會消失。(即使在烹調過程中，也可將清水加入蒸氣儲水匣)

■ 烹調完成後，如需再作加熱：[EXTENSION] (延時)

→ 烹調完成後的 1 分鐘內，可轉動扭掣設定時間，此時應監視烹調過程。但是，[CLEANING] (清潔護理) 時間無法延長。

貼士

由於烤焗盤在烹調之後依然非常灼熱，因此敬請小心！

- 打開爐門取出食物時必須小心，此時灼熱的蒸氣會從水波爐中溢出。
- 請閱讀第 7 頁的安全須知「使用加熱器和蒸氣加熱時」。

注意事項

請按照說明書及食譜書中提供的資料，瞭解菜式所用的材料、數量和製法。

- 烹調食譜書中沒有說明的菜餚 (數量) 時，使用微調選單可能無法適當備製 (請使用手動烹調，並監視烹調進度)。
- 視乎室溫、最初溫度和電源供應器電壓等，最終成果可能會有所分別。

使用紅外線感應器

解凍肉類和魚類、加熱牛奶

3 TYPES
DEFROST

MILK

警告



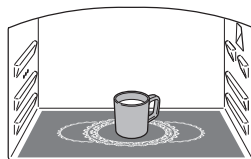
加熱飲料時，切勿將溫度設定得過高。
這是因為液體飲料可能會在取出後立即沸騰，導致燙傷。

禁止事項 • 在加熱飲料前後，應以匙羹徹底攪勻。

基本操作（例如加熱牛奶）

1 將食物放入爐腔

※[10 Steam Defrost]（10 蒸氣解凍）需要準備蒸氣儲水匣。（請參閱第 11 頁）
放入蒸氣儲水匣，直至接觸到裡面的盡頭為止。

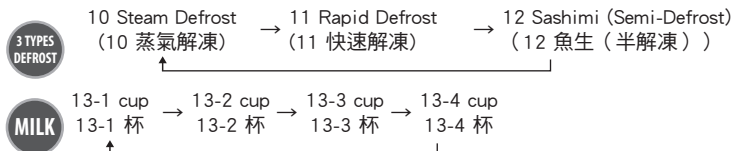


置於爐腔的中間位置

微波（紅外線感應器）

不可使用配件

2 按下 [13 Milk]（13 牛奶），然後選擇杯子數目



REHEAT	13 Milk
10 Steam Defrost	14 Leaf
11 Rapid Defrost	15 Root
12 Sashimi (Semi-Defrost)	16 Steam Reheat

3 開始（開始加熱）



切換為中央剩餘時間顯示

顯示例子：牛奶



4 完成之後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

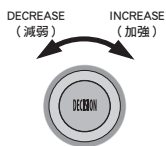
- 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會每分鐘發出 5 下嗶聲。
按下「CANCEL」（取消）並打開爐門後，蜂鳴器便會停止。
- 烹調完成之後，就會閃爍相關標誌，而風扇也會啟動，以 **COOLING** 冷卻爐身內部。即使風扇處於開啟狀態，烹調程序也能繼續。
（但是，此時會無法使用某些自動選單。）

容器會變得灼熱，
請在取出容器時
加倍小心



■ 要選擇所需的完成程度：

- 選擇選單，然後轉動扭掣加以調節。
- 向右轉動 [INCREASE]（加強）和向左轉動 [DECREASE]（減弱）以作選擇。調高及調低火力操作，均有第 1、2 和 3 段火力可供選擇。



■ 假如爐門在烹調過程中並未關上：

- 按下「CANCEL」（取消），然後以 <MICROWAVE>（微波）手動加熱，同時監視烹調過程（請參閱第 34 和 35 頁）

■ 如果在完成後希望加熱更長時間（延時）

- 烹調完成後的 1 分鐘內，可轉動扭掣設定時間，此時應監視烹調過程。

微波 (紅外線感應器)

+

蒸氣※


※ 蒸氣只會在 [10 Steam Defrost] (10 蒸氣解凍) 時加入

請閱讀

第 18 ~ 19 頁有關需要遵從的事項

不可使用配件

將之前放入冰格的肉類及魚類解凍。
將食物由冰格中取出後，應在食物處於冷凍狀態時立即解凍。
(如果表面開始溶解，水波爐就可能會在未充分解凍之下中止運作。)

10 Steam Defrost (10 蒸氣解凍) ：請參閱蒸氣儲水匣準備工作 (第 11 頁)

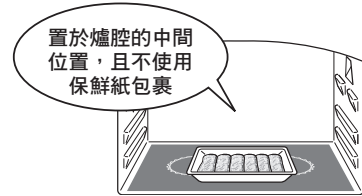
這個過程需要一些時間，但應繼續解凍，直至能夠以微波加熱和蒸氣加熱程序，將肉碎或肉類切片變得鬆身。

11 Rapid Defrost (11 快速解凍)

需時比蒸氣解凍為短，而食物亦會變得較為硬身。
(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。)

12 Sashimi (Semi-Defrost) (12 魚生 (半解凍))

完成至刀具可輕易切割的狀態。食物放在盤上並端上桌子上時即可食用。

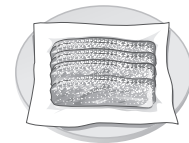


較矮身的發泡膠盤

● 可一次過解凍的食物數量 ... 100 ~ 600 g

● 取下保鮮紙或蓋子後，連同發泡膠盤一起解凍

• 由於在使用高身的發泡膠盤時，感應器會無法正常運作，因此應將食物放入矮身的膠盤中，或者將廚房衛生紙鋪平放在餐盤上，並將食物放在此餐盤上解凍。



● 安排適當大小的食物，以便解凍。(可適當解凍的食物厚度為 3cm)

• 如需同時解凍 2 款或以上的食物，相同類型和大小的食物就必須一同放置解凍。

● 解凍厚身肉塊時，必須將成品調節扭擊設定為 [INCREASE] (加強)。

● 開始解凍前，請先冷卻爐腔。

• 如果水波爐的內部灼熱，感應器就無法有效運作。顯示 [C21] [HIGH TEMP] (高溫) 時，請按「CANCEL」(取消) 按鈕，打開爐門，並等候水波爐內部冷卻。

● 使用錫紙，以防止食物變色或煮熟。

• 如果食物數量龐大，就建議圍繞食物將其包裹。
• 像魚類一般形狀不均的食物，請包裹薄身部位，以防止過度加熱。
※ 應用力捲緊錫紙。假如錫紙接觸到爐壁、底部或爐門，就可能會產生火花甚至令玻璃破裂，因此請小心放置錫紙，防止與這些位置接觸。



● 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。
- 食材應切成細塊 (2 ~ 3 cm)，將其分為適當份量並平放，以便每次取出使用。如果存放時疊成厚層或將其捆綁，就會難以解凍。

■ 如使用的食物數量少於 100 g：

→ 使用 <MICROWAVE 100W> (微波 100W) 加熱，並密切監視食物 (第 46 頁)

不宜烹調
太少份量！



微波 (紅外線感應器)

請閱讀

第 18 ~ 19 頁有關需要遵從的事項

不可使用配件

13 Milk (13 牛奶)

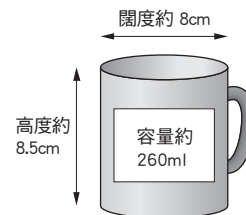
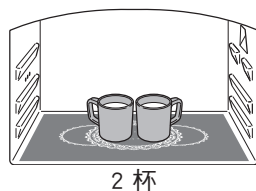
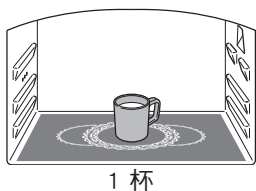
將牛奶倒入杯中加熱。

● 設定杯子數目 ... 按下時會按照 的次序轉換。

● 一次可加熱的數量 ... 13-1 : 1 cup (13-1 : 1 杯)、13-2 : 2 cups (13-2 : 2 杯)、13-3 : 3 cups (13-3 : 3 杯)、13-4 : 4 cups (13-4 : 4 杯)
(請於選擇時確認杯子數目, 否則可導致過熱)

● 將杯子置於爐腔的中間位置。

如果不將杯子放在中間, 紅外線輻射可能無法準確感應溫度, 牛奶可能會開始沸騰。



● 請遵從杯子大小及牛奶用量的指示。

如果杯子大小或牛奶用量不同, 紅外線感應器就可能無法正常運作。

- 使用矮身闊口的杯子。
杯子大小應與圖片所示相符。
- 以每杯 200ml 作為標準份量。(少於這個份量, 可導致沸騰爆濺)

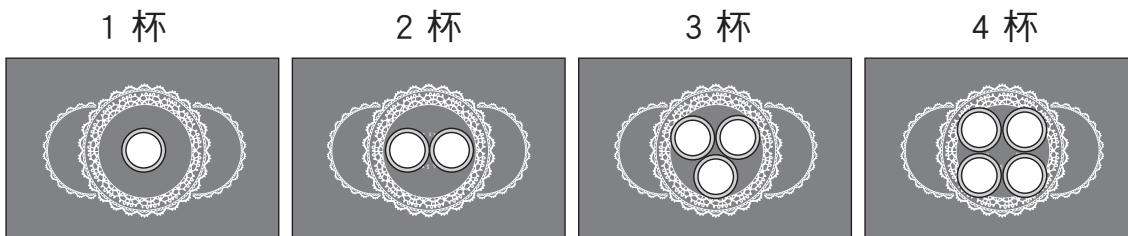
牛奶可能會在取出之後突然沸騰, 導致燙傷。

- 加熱牛奶之前, 應首先以匙羹攪勻。
- 加熱牛奶之後, 請稍候片刻, 然後再將其取出。

要注意液體沸騰和濺出的情況!

■ 怎樣根據杯子數目妥善放置

→ 將所有杯子置於爐腔的中間位置。



■ 如果杯子大小或牛奶份量有所不同

→ 使用 <MICROWAVE> (微波) 加熱, 並密切監視食物 (請參閱第 46 頁)

自動烹調

使用微調選單烹調



現在說明微調選單的基本操作。

請參閱第 29 至 33 頁的貼士 (選單 14 ~ 20、33、40)

請參閱食譜書，瞭解每個選單的詳細烹調程序。

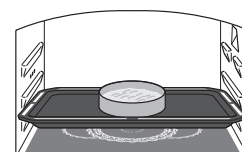
基本操作 (例如：36 Sponge Cake (36 海綿蛋糕)) 視乎選單而定，操作可能會有所分別。

1 將食物放入爐腔

※ 附有這個標記的選單，請準備供水 (請參閱第 11 頁)

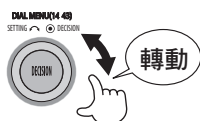
第 29 ~ 33 頁

請參閱食譜書查詢其他餐單。



放在指定位置。

2 選擇選單

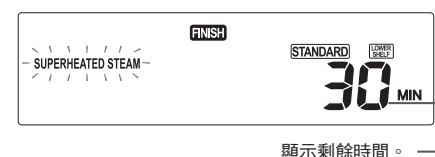


DIAL MENU (14-43)			
13 Milk	17 Crispy Reheat	SIDE DISH	STONE OVEN MENU
14 Leaf	18 Fluffy Bread	21 Gratin	24 Crispy Pizza
15 Root	19 Steamed Bun	22 Yakisoba	25 Instant Noodle Soup
16 Steam Reheat	20 Sake	23 Steamed Egg	26 Baked Sweet Potato
			27 3 Minute Menu
			28 5 Minute Menu
			29 8 Minute Menu
			30 French Bread
			31 Melon Bun
			32 Butter Roll
			33 Easy Bakery
			34 Cookies
			35 Choux Cream
			36 Sponge Cake
			37 Chiffon Cake
			38 Cheese cake
			39 Cream Caramel
			40 Toast (Flip over)
			CLEANING
			41 Quick Cleaning
			42 Water Removal
			43 Deodorize



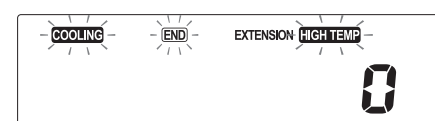
• 控制面板上顯示選單號碼 14 ~ 43 時，請選擇選單號碼。

3 開始 (開始烹調)



4 完成之後，蜂鳴器會發出 3 下響聲

- LCD 螢幕會顯示 [HIGH TEMP] (高溫)
- 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會每分鐘發出 5 下響聲。
按下「CANCEL」(取消) 並打開爐門後，蜂鳴器便會停止。
- 由於烤焗盤等物品會變得灼熱，因此在取出容器時必須加倍小心。
此外也應注意，蒸氣烹調之後，排氣口會有蒸氣排出。
- 蒸煮之後... (請參閱第 51 頁，瞭解適當的清潔程序)



容器會變得灼熱，
請在取出容器時
加倍小心

■ 火力調節

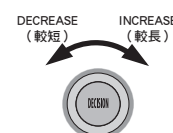
→ 可將扭掣轉動至 [INCREASE] (加強) 或 [DECREASE] (減弱)，藉以調節火力。

- 向右轉動 [INCREASE] (加強) 和向左轉動 [DECREASE] (減弱) 以作選擇。
調高及調低火力操作，均有第 1、2 和 3 段火力可供選擇。



■ 如需在烹調期間增減時間

→ 顯示剩餘時間時，轉動扭掣可增加或減少 1 分鐘的烹調時間。
(也有些選單不可增減時間)



■ 烹調期間，如果蒸氣儲水匣內的清水已經用完：

→ 系統會發出響聲，[WATER] (加水) 顯示標誌會開始閃爍。請在蒸氣儲水匣內加入清水。

- 加入清水後，[WATER] (加水) 顯示標誌便會消失。
(即使在烹調過程中，也可將清水加入蒸氣儲水匣。)

■ 烹調完成後，如需再作加熱：[EXTENSION] (延時)

→ 烹調完成後的 1 分鐘內，可轉動扭掣設定時間，此時應監視烹調過程。

- 但是，[CLEANING] (清潔護理) 時間無法延長。

使用微調選單烹調 (續)

需要預熱的選單 (例如：31 Melon Bun (31 蜜瓜包))

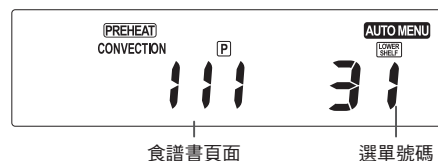
1 選擇選單



- LCD 螢幕會顯示選單號碼 14 ~ 43。
選擇選單號碼。

※ 附有這個標記的選單，請準備供水 (請參閱第 11 頁)
請參閱食譜書，瞭解第 29 ~ 33 頁附有 標記的選單，及查詢其他選單。

DIAL MENU (14-43)		SIDE DISH	STONE OVEN MENU	SPEED MENU	BREAD-SWEET	Easy Bakery	Chiffon Cake	CLEANING
13 Milk	17 Crispy Reheat	21 Gratin	24 Crispy Pizza	27 3 Minute Menu	30 French Bread	34 Cookies	38 Cheese cake	41 Quick Cleaning
14 Leaf	18 Fluffy Bread	22 Yakisoba	25 Baked Chicken Thigh	28 5 Minute Menu	31 Melon Bun	35 Choux Cream	39 Cream Caramel	42 Water Removal
15 Root	19 Steamed Bun	23 Steamed Egg	26 Baked Sweet Potato	29 8 Minute Menu	32 Butter Roll	36 Sponge Cake	40 Toast (Flip over)	43 Deodorize



2 開始 (開始預熱)



- 預熱程序可維持約 20 分鐘。
(選單 24 和 25 需時 10 分鐘)
如果此時沒有其他操作，選單設定將會取消。
- 如放入烤焗盤預熱，烤焗盤會變得灼熱。
將烤焗盤取出或者將食物放在烤焗盤上時，請加倍小心。

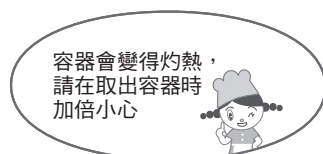
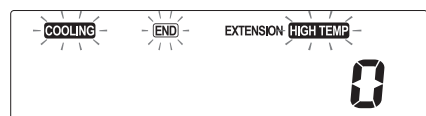
完成預熱程序後，蜂鳴器會發出 5 下嗶聲

3 放置食物，然後按下「START」(開始) (開始烹調)



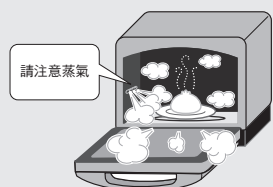
4 完成之後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

- LCD 螢幕會顯示 [HIGH TEMP] (高溫)
- 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會每分鐘發出 5 下嗶聲。
按下「CANCEL」(取消)並打開爐門後，蜂鳴器便會停止。
- 烤焗盤會十分灼熱，因此請加以小心。
烹調完成後，請小心注意溢出的熱蒸氣。
- 請參閱第 51 頁，瞭解適當的清潔程序。



貼士

- 由於烤焗盤在烹調之後依然非常灼熱，因此敬請小心！
- 打開爐門取出食物時必須小心，此時灼熱的蒸氣會從水波爐中溢出。
 - 請閱讀第 7 頁的安全須知「使用加熱器和蒸氣加熱時」。



注意事項

- 請按照說明書及食譜書中提供的資料，瞭解菜餚所用的材料、數量和製法。
- 烹調食譜書中沒有說明的菜餚 (數量) 時，使用微調選單可能無法適當備製 (請使用手動烹調，並監視烹調進度。)
 - 視乎室溫、最初溫度和電源供應器電壓等，最終成果可能會有所不同。

請閱讀

第 18 ~ 19 頁有關需要遵從的事項

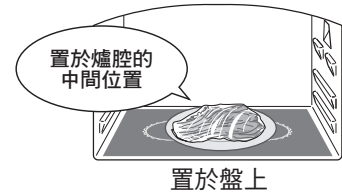
微波 (紅外線感應器)

不可使用配件

以假設蔬菜 (葉菜 / 根莖類) 燙熟的方式將其加熱。

14 Leaf (14 葉菜): 菠菜 / 西蘭花 / 椰菜

- 份量 ... 100 ~ 300g (只計算食物重量)
- 準備 ... 洗淨蔬菜, 然後牢固包裹
必須置於盤上, 保鮮紙摺口朝下。
 - 交替覆蓋葉菜和根莖類蔬菜, 打橫切割粗身的葉莖, 然後緊緊包裹。
 - 包裹平面越闊越好, 但不要让蔬菜凸出碟子。
 - 如果份量太多, 請分開兩半。



置於盤上



15 Root (15 根莖類): 馬鈴薯 / 芋頭 / 南瓜等

- 份量 ... 100 ~ 600 g (只計算食物重量)
※ 如加熱超過 450g 食物, 請向右轉動扭掣, 設定 [INCREASE 4] (加強 4)。
- 準備 ... 洗淨蔬菜, 然後置於平坦的碟子上。
蔬菜應連同碟子一起牢固包裹, 然後加以烹調。應確保保鮮紙與食物接觸。
 - 全份燙滾
將蔬菜和碟子一起牢固包裹, 然後加以烹調。烹調之後, 從爐腔取出。稍候片刻 (約 5 分鐘), 此時先不要拆下保鮮紙。
(食物會容易變乾, 因此請先等候一會, 且不要拆下保鮮紙)
 - 如烹調超過一份蔬菜, 應妥善排列, 讓蔬菜能夠均勻加熱。
 - 假如烹調圓身而大件的馬鈴薯, 應調節最終溫度 (調高), 以獲得理想效果。
 - 切開蔬菜燙滾時
去皮切件, 平鋪在平坦的碟子上。噴灑清水並連同碟子一起牢固包裹, 然後加以烹調。



貼士

- 確保葉菜和根莖類蔬菜都放在平坦的碟子上, 然後加以烹調。
- 應獨立包裹葉菜, 而非與碟子一起包裹。
- 將根莖類蔬菜與碟子一起包裹。
- 切勿用多層保鮮紙包裹或捲繞食物。
- 切勿使用保鮮紙之外的任何其他包裹物料。
- ※ 假如不遵從正當使用方式, 食物就可能會燒焦或起火。
此外亦可能會產生火花, 而爐腔底部也可能會損裂, 導致損壞。

■ 如果蔬菜的份量不同, 或需要大量水份烹調

→ 灑上更多清水, 並放入容器之內以微波烹調。使用微波 600W 加熱, 並調節時間, 然後加以烹調。(第 46 頁)

• 如果蘿蔔碎和雜菜以選擇 [Root] (根莖類) 的方式烹調, 就可能會產生火花, 導致食物燒焦。此外, 食物也可能會變得乾身。



■ 使用的食物份量只有或少於 100 g 時:

→ 使用 <MICROWAVE 600W> (微波 600W) 加熱, 並密切監視食物 (請參閱第 46 頁)
如使用自動選單, 食物就可能會起火或冒煙。

不宜烹調
太少份量!



■ 如果食物尚未熟透

→ 上下及前後翻轉食物, 選擇延時加熱, 或選擇 <MICROWAVE 600W> (微波 600W) 加熱, 並緊視烹調過程。

16 Steam Reheat (16 蒸氣加熱)

微波 (紅外線感應器)

+

蒸氣

請閱讀

第 18 ~ 19 頁有關需要遵從的事項

不可使用配件

使用蒸氣加熱堅硬的燒賣或煮熟的米飯
相較於「1 RICE」(1 米飯) 或「2 DISH」(2 菜餚)，需要更長時間

- 一次可以加熱的數量 … 冷藏或室溫：100g 至 600g；冷凍：100g 至 200g
- 加熱時不要使用保鮮紙或蓋子
 - 米飯…完成程度控制設定為「STANDARD」(標準)。
 - 蒸煮物品和食物…完成程度控制設定為 [INCREASE] (加強)。
- 增稠劑無法加熱
 - 由於咖喱和炒雜碎等黏稠食物難以加熱，因此請設定「2 DISH」(2 菜餚) [INCREASE 3] (加強 3)。



※ 視乎大小而定，中式蒸包、肉包和豆沙包可能會無法適當加熱。請使用 [19 Steamed Bun] (19 蒸包)，或使用 <STEAM MICROWAVE> (蒸氣微波) 或 <MICROWAVE> (微波) 加熱，並監視烹調進度。

17 Crispy Reheat (17 酥脆加熱) (標準加熱時間約為 15 分鐘)

加熱器

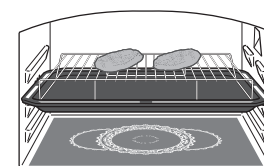
+

蒸氣

加熱常溫的油炸和燒烤食物，以及市面發售的煮熟食物

- 份量 … 100 ~ 200 g (可樂餅：1 ~ 2 件；炸蝦天婦羅：1 ~ 4 件)
- 加熱方法 … 移走保鮮包裝及容器。將燒烤架放在烤焗盤上。將食物放在燒烤架上。將烤焗盤放在中擱架上。
 - 根據喜好溫度、類型和件數，轉動扭掣調節完成程度。
 - 將完成程度設定為 [INCREASE] (加強) 加熱冷凍熟食。
 - 超級市場的冷凍食物不可加熱。

請遵從包裝上的規定，以 <MICROWAVE> (微波) 模式手動加熱食物，並監視烹調過程。
- 移走保鮮紙及容器後加熱。
 - 不耐熱的保鮮紙和塑膠蓋，必須在加熱之前移走。
 - 請勿將食物置於容器內。應直接將食物放在燒烤架上加熱。



烤焗盤 / 燒烤架：
放在中擱架

18 Fluffy Bread (18 鬆軟麵包) (標準加熱時間約為 3 分鐘)

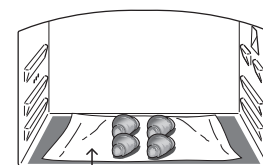
市面發售的麵包 (牛油卷和法包)
使用這個選單加熱，可使其外脆內軟。

- 可同時加熱的數量 … 4 片 (1 片約 30g)
- 加熱方法 … 移走食物的保鮮包裝及容器。
在爐腔底部放置焗爐紙。將食物放在焗爐紙上加熱。

- 如需加熱冷凍麵包，請在加熱之前讓其自然解凍。
- 根據喜好溫度、麵包的最初狀態 (冷藏 / 常溫) 和片數，轉動扭掣調節完成程度。
- 如需加熱熟食店的餡料包，就必須以 [INCREASE] (加強) 的完成程度加熱。
- 如需烘製切片麵包多士，請使用 [40 Toast (Flip over)] (40 吐司) 烹調。

● 移走保鮮紙及容器後加熱。

- 去除錫紙。
加熱程序會結合微波和加熱器完成。
錫紙等物品可產生火花，因此不得使用。
- 不耐熱的保鮮紙及塑膠等包裝必須予以去除。將焗爐紙攤開放在爐腔底部，然後將食物直接置於其上，而不要使用容器。
- 將食物置於爐腔的中間位置。



焗爐紙

加熱器 + 微波

不可使用配件

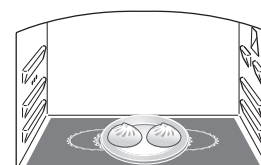
19 Steamed Bun (19 蒸包) (標準加熱時間約為 2 分鐘)

市面發售的中式蒸包在蒸籠內溫和加熱。

- 可同時加熱的數量 … 冷藏：1 ~ 4 件，冷凍：1 ~ 2 件
(1 件約 100g)。
- 加熱方法 … 移走保鮮包裝及容器。將燒烤架放在烤焗盤上。

- 將中式蒸包放在燒烤架上。
- 將烤焗盤放在低層擱架上加熱。

調節完成程度	DECREASE 1 (減弱 1)	STANDARD (標準)	INCREASE 1 (加強 1)	INCREASE 2 (加強 2)
標準加熱時間	(約 1 分鐘)	(約 2 分鐘)	(約 3 分鐘)	(約 4 分鐘)
冷藏 / 室溫 (1 ~ 4)				
冷凍 (1 ~ 2)	—		—	



置於平坦的盤上

- 移走保鮮包裝及容器後加熱。
- 請去除保鮮紙或塑膠等包裝。



微波 + 蒸氣

不可使用配件

20 Sake (20 清酒)

微波 (紅外線感應器)



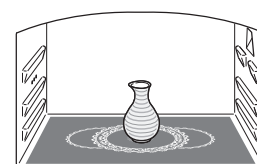
請閱讀

第 18 ~ 19 頁有關需要遵從的事項

不可使用配件

加熱酒樽內的清酒

- 每次可加熱 1 ~ 4 樽。
- 將酒樽置於中間位置。
如未置於中間位置，紅外線感應器就可能無法正常運作，液體可能會開始沸騰。
- 請遵從杯子大小及牛奶用量的指示。
 - 應使用矮身和闊身的酒樽。
(如更改酒樽呎吋、形狀或份量，最終成果將有所不同。)
 - 使用 1 個酒樽...160ml (等如清酒酒樽的 80% 容量) 作為標準份量。
(如果份量太小，液體就可能開始沸騰。)
 - 如果有 3 個或以上的酒樽，請向右轉動扭掣至 [INCREASE 4] (加強 4)。
 - 為減低加熱不均的情況，薄身的部位應以錫紙包裹。
※ 假如錫紙接觸到爐壁、底部或爐門，就可能產生火花甚至令玻璃破裂，因此請小心放置錫紙，防止與這些位置接觸。



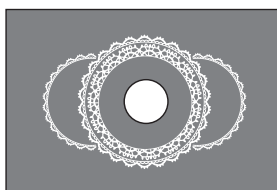
酒樽 (清酒)

如未置於中間位置，紅外線感應器就可能無法正常運作，液體可能會開始沸騰。

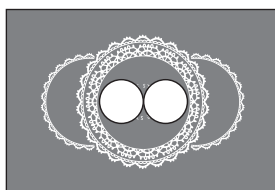
■ 如何放置超過 1 件物件

→ 置於中間位置，所有物件緊靠在一起。

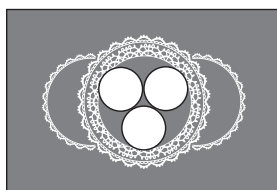
1 樽



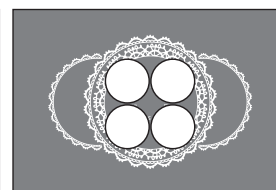
2 樽



3 樽



4 樽



■ 如果使用酒杯

→ 使用微波加熱，並監視加熱進度 (請參閱第 46 頁)



33 Easy Bakery (33 簡單烘焙)

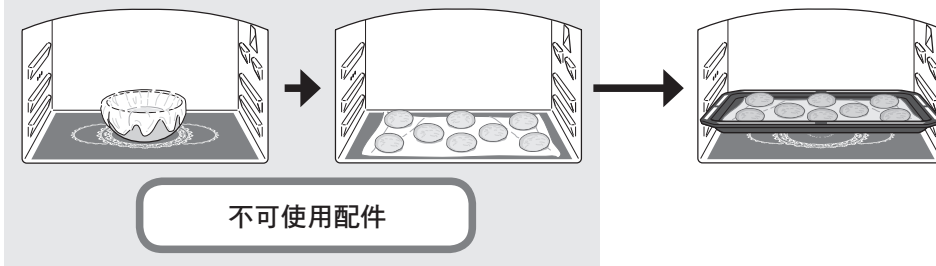
微波

加熱器

使用微波加熱，可縮短麵粉發酵時間。

由設定水波爐製作麵團直至完成烘焙，整個過程都可由使用者自行作出決定。麵包是能夠輕易製作的食物。

- 製作方法 … 烹調過程有 3 個階段：第一次發酵、第二次發酵和烘烤。過程中的每個階段都會停止烹調。請按照食譜書第 105 頁中提供的程序操作，繼續烹調。按下「START」(開始)，可進入下一步。
- 製作程序 … 第 1 次發酵 (<MICROWAVE> (微波)，約 7 分鐘) → 第 2 次發酵 (<MICROWAVE> (微波)，約 6 分鐘) → 烘烤 (<CONVECTION> (熱風對流)，約 16 分鐘)



- 如需執行燒烤程序，就必須轉動「START」(開始) 扭掣調節完成程度。發酵期間將只自動調節 [INCREASE 3] (加強 3) 及 [DECREASE 3] (減弱 3)。
- 如希望在烘烤期間增減烹調時間，可在螢幕顯示烹調時間後，轉動扭掣增加或減少時間，每轉動一格增減 1 分鐘。
- 烹調期間，剩餘時間會在中間顯示。顯示時間是由發酵至烘烤的總時間。請注意，這並非每個程序的剩餘時間。

● 烹調食物時所用材料的注意事項：

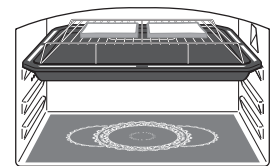
- 不可使用配件，因為第一次和第二次發酵時，會使用微波加熱。
- 不可使用配件 (烤焗盤和燒烤架) 或金屬和不耐熱容器，因此烹調之前請先加以檢查。

40 Toast (Flip over) (40 吐司) (請參閱食譜書第 130 頁，瞭解燒烤的詳細程序)

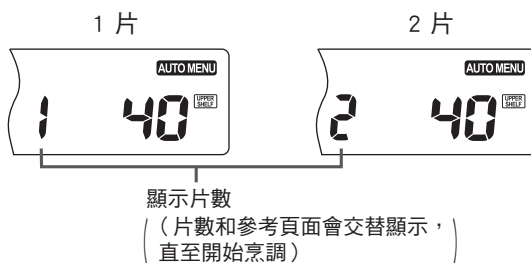
加熱器

你可燒烤 1 ~ 2 片麵包。在燒烤加熱時，系統會給予翻轉麵包的提示。

- 如何燒烤 … 將燒烤架放在烤焗盤上，然後放上麵包，再將所有物品置於上擱架。
- 設定片數 … 轉動扭掣設定數目。



將烤焗盤和燒烤架置於上擱架



● 翻轉…燒烤期間蜂鳴器會發出 5 下嗶聲，此時請翻轉麵包。

- 燒烤過程會暫時停止。打開爐門翻轉麵包，並關上爐門，然後按下「START」(開始) 開始重新燒烤。如果在沒有開關爐門的情況下按下「START」(開始)，水波爐將不會開始烹調。(系統會顯示 [DOOR] (爐門))
- 蜂鳴器發出嗶聲後，翻轉麵包，然後按下「START」(開始)。
- 假如你忘記翻轉麵包，蜂鳴器便會每分鐘發出一下嗶聲，最多 5 次。



手動烹調

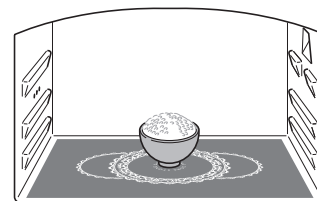
使用 <MICROWAVE> (微波) 加熱 / <STEW> (燉燉)



例子：加熱米飯（以 600W 加熱 40 秒）

1 將食物放入爐腔

- 請根據食物份量，使用適當的微波爐容器。將食物置於爐腔的中間位置。



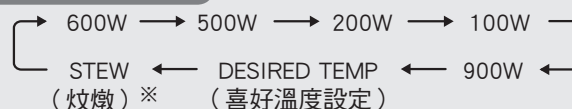
置於爐腔的中間位置

2 選擇 OUTPUT (輸出)



按一下

按下按鈕的循環方式



※ 如選擇燉燉方式，系統就會顯示 600W 的最初設定。

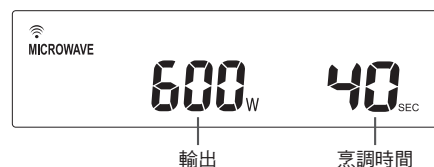
3 調節時間



轉動

- 最長時間
微波 900W：10 分鐘
微波 600W、500W：30 分鐘
微波 200W、100W：90 分鐘

如需燉燉食物，在調節 600W 的時間後，
按下扭掣確定，然後調節 200W 的時間。



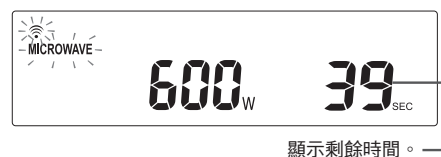
■ 設定烹調時間單位

	0	5分鐘	10分鐘	
900W	10 秒間隔	30 秒間隔		
600W	10 秒間隔	30 秒間隔	1 分鐘間隔	
500W				
200W	0	15分鐘	40分鐘	90分鐘
100W	30 秒間隔	1 分鐘間隔	5 分鐘間隔	

4 開始 (開始加熱)



按下



5 完成之後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

- 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會每分鐘發出 5 下嗶聲。按下「CANCEL」(取消) 並打開爐門後，蜂鳴器便會停止。
- 烹調完成之後，就會閃爍相關標誌，而風扇也會啟動，以冷卻 **COOLING** 爐身內部。即使風扇處於開啟狀態，烹調程序也能繼續。(但是，此時會無法使用某些自動選單。)

容器會變得灼熱，
請在取出容器時
加倍小心



請參閱第 46 頁，瞭解手動加熱的標準設定時間。

- 如需重複使用 900W 手動運作，運作時會自動切換為 600W，藉以保護電力元件。
- 微波功能開始運作和運作期間會發出蜂鳴聲「嗶」，這是烹調期間正常運作的聲響，並非故障。

警告



切勿過度加熱食物

禁止事項

過度加熱食物可導致冒煙或起火。

- 請參閱第 46 頁的時間設定，以適當設定時間。請在加熱期間觀察食物狀態。



切勿過度加熱飲品和多油的食物等

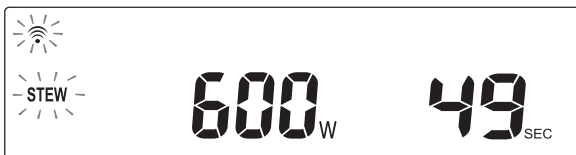
禁止事項

否則食物和飲品可能會在取出時突然沸騰，導致燙傷。

- 飲品：咖啡、牛奶、豆奶、水、乳酪等液體
麵豉湯等液體
- 多脂肪的食物：鮮奶油、牛油等
- 黏稠的食物：咖喱、燉湯等
 - 飲品加熱前後，請使用匙羹等工具拌勻飲品。
 - 請適當設定時間，並於加熱期間觀察飲品狀態。

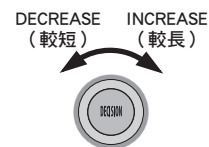
燉

- 由火力 600 W (▲) 開始，然後切換至 200 W (▼) 低火力。
- 在第 3 步，首先設置 600W 的時間並按下扭掣，然後設置 200W 的時間並按下「START」(開始)。
- 以 600 W 範圍加熱完成後，系統會繼續顯示 200 W 範圍的剩餘烹調時間。



如需在烹調期間調節時間：

- 加熱期間，轉動扭掣可增減時間，每轉動一格增減 1 分鐘。
- 在選擇 900W、600W 和 500W 時，如果剩餘時間少於 5 分鐘，顯示器會顯示時間調節，但每轉動一格只會增減 10 秒。
- 最初時間設定為 10 分鐘 (900W)、30 分鐘 (600W 和 500W)、90 分鐘 (200W 和 100W)。實際烹調時間可能會增加。



烹調完成後，如需再作加熱：[EXTENSION] (延時)

- 烹調完成後的 1 分鐘內，可轉動扭掣設定時間，此時應監視烹調過程。

採用的輸出標準

900W	600W	500W	200W	100W
 高		 中		 低
<ul style="list-style-type: none"> 快速加熱 	<ul style="list-style-type: none"> 燙蔬菜 (準備) 加熱 	<ul style="list-style-type: none"> 所有食物 冷凍食物 容易爆裂的食物 	<ul style="list-style-type: none"> 燉 	<ul style="list-style-type: none"> 解凍

根據選單所示包裹食物

一般而言，無需在包裹食物之後加熱。但是，有些食物仍然需要包裹。請參閱第 46 頁或食譜書，瞭解手動加熱的標準設定時間。

冷凍食物

要加熱市面發售的冷凍食物，請參閱包裝上的指示，瞭解設定火力及時間的方式。由於各項數值只是約數，如果未能充分加熱，請相應增減時間並監視加熱過程。

貼士

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或變得乾身。

不宜烹調
太少份量！



溫度調節

以 <DESIRED TEMP> (喜好溫度設定) 加熱

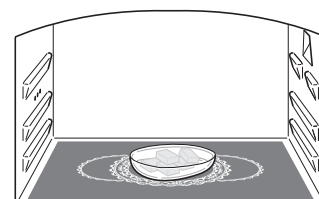


一人份量 (150g) 視為標準份量。

例子：軟化牛油

1 將食物放入爐腔

- 請根據食物份量，使用適當的微波爐容器。將食物置於爐腔的中間位置。
(移走蓋子，切勿包裹)

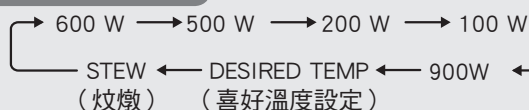


2 選擇 <DESIRED TEMP> (喜好溫度設定)



按 6 下

按下按鈕的循環方式



3 轉動扭掣選擇溫度 (-10 ~ 90°C)



轉動

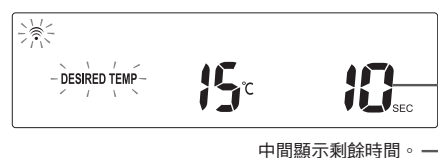


- 請參閱右邊的表格，選擇標準的加熱溫度。

4 開始 (開始加熱)



按下



中間顯示剩餘時間。

5 完成之後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

- 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會每分鐘發出 5 下嗶聲。按下「CANCEL」(取消) 並打開爐門後，蜂鳴器便會停止。

■ 烹調完成後，如需再作加熱：[EXTENSION] (延時)

→ 烹調完成後的 1 分鐘內，可轉動扭掣設定時間，此時應監視烹調過程。

■ 開始烹調前，確保爐腔內部已經冷卻。

• 如果水波爐灼熱，紅外線感應器將無法正常運作。

警告



切勿過度加熱食物。

否則可導致冒煙及起火。

禁止事項

• 加熱時應監視進度。



水波爐處於紅外線感應器模式時，切勿加熱密封容器。

否則水波爐會難以偵測加熱後的高溫，可能會令食物過度加熱。這種情況可導致火警，容器亦可能會破損或破裂。

禁止事項

• 加熱之前，請取走容器蓋。

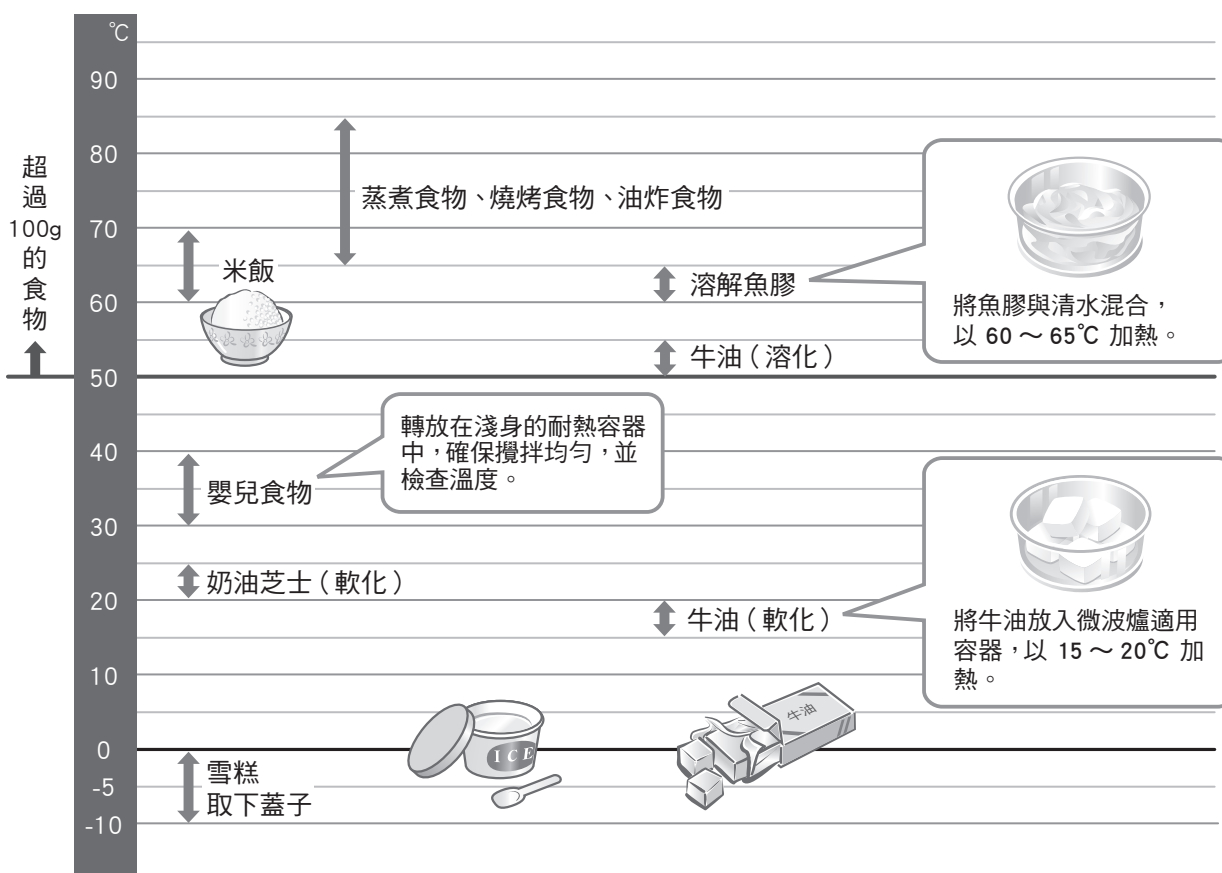
請閱讀



第 18 ~ 19 頁有關需要遵從的事項

- 飲品不應以 <DESIRED TEMP> (喜好溫度設定) 加熱。
- 使用 <MILK> (牛奶) 鍵加熱牛奶，及使用微調選單上的 [20 Sake] (20 清酒) 加熱酒類飲品。如需烹調其他食物，請參閱第 46 頁的時間作出合適設定，然後以微波手動加熱並監視進度。
- 食物如少於 100g，請勿設定為高過 50°C。

標準的建議溫度



要獲得理想結果

● 加熱時不要使用保鮮紙或容器

● 嬰兒食物

- 將食物放入淺身容器之內加熱。
- 冷凍食物不可加熱。請改用 <MICROWAVE> (微波) 按鈕手動烹調。細心觀察食物。
- 食用之前，請先攪勻食物，並檢查確認溫度不會過熱。

● 份量及容器

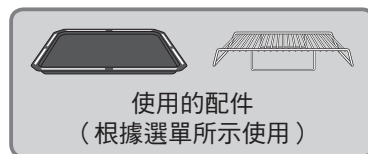
- 150g 為一人份量。
 - 如果份量增加，應稍為調高溫度。如烹調較少份量，則稍為調低溫度。
 - 視乎容器的呎吋、形狀及數量而定，溫度可能會有所分別。
- ※ 不遵從合適的加熱方法，就可能無法獲得理想結果。食物可能會燒焦或起火。

必須注意！



手動烹調

使用 <CONVECTION> (熱風對流) 烹調



有預熱

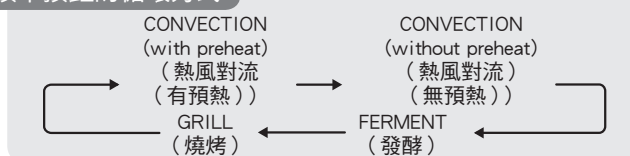
有些選單要求將食物放在烤焗盤後，放入水波爐內預熱。請按照食譜書內提供的指示操作。

1 選擇 <CONVECTION (Preheat)> (熱風對流 (有預熱))



※ 螢幕上會顯示 [PREHEAT]。

按下按鈕的循環方式



2 可轉動扭掣調節溫度

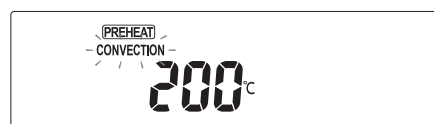


- 設定的溫度：100 ~ 250°C、300°C。但是，如果爐腔灼熱（螢幕上的 [HIGH TEMP]（高溫）標誌閃爍），你就不可設定高過 240°C 的溫度，藉以保護電力元件。

3 開始 (開始預熱)



- 預熱完畢前，螢幕會顯示 1 分鐘剩餘時間。



蜂鳴器會發出 5 下嗶聲，螢幕上會顯示 [PREHEAT END] (預熱結束)。

- 預熱將會維持 20 分鐘 (其中有 10 分鐘設定高過 240°C)。閒置一會之後，設定將會取消。

4 預熱完畢後

如選擇食譜書中所示的選單，請將指定配件放在指定位置。



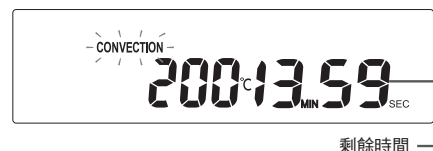
- 如希望更改烹調溫度，調節時間之後按下 [TEMP]，然後轉動 [TEMP] 增減 10°C。

■ 設定烹調時間單位 (最長 90 分鐘)

0	15 分鐘	40 分鐘	90 分鐘
30 秒間隔	1 分鐘間隔	5 分鐘間隔	

- 烤焗盤會變得非常灼熱，在放入或取出食物時請加倍小心。

5 開始 (開始烹調)



6 完成之後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

- 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會每分鐘發出 5 下嗶聲。按下「CANCEL」(取消) 並打開爐門後，蜂鳴器便會停止。
- LCD 螢幕會顯示 [HIGH TEMP] (高溫)

爐腔和烤焗盤十分灼熱。取出時請小心。



設定溫度

水波爐的設定溫度，會使用熱電溫度計在爐腔中間位置測量。(使用 JIS 測量方法。) 如使用市面發售的溫度計測量，測出的溫度可能會有所分別。

預熱：空燒爐腔，使其保持在所需的特定溫度，藉以烹調食物。

- 預熱期間無法更改溫度。
- 預熱時間：設定為 250°C 時約 14 分鐘，設定為 200°C 時約 7 分鐘
→視乎預熱前的爐內溫度、室溫和電壓而定，預熱溫度可能會有所分別。

無預熱

1 使用的配件

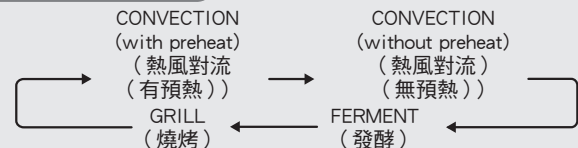
如選擇烹飪食譜中所示的選單，請將指定配件放在指定位置。

2 選擇 <CONVECTION (Without Preheat)> (熱風對流 (無預熱))

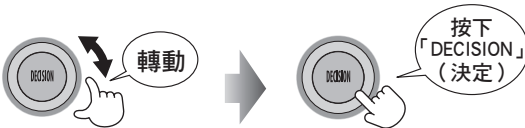


※ 螢幕上會顯示 [PREHEAT]。

按下按鈕的循環方式



3 轉動和按下扭掣調節溫度



- 設定溫度：100 ~ 250°C、300°C
如水波爐灼熱(螢幕上的 [HIGH TEMP](高溫)將會閃爍)，因為電力保護裝置不可設定高過 240°C

4 轉動扭掣調節時間



■ 設定烹調時間單位 (最長 90 分鐘)

0	15 分鐘	40 分鐘	90 分鐘
30 秒間隔	1 分鐘間隔	5 分鐘間隔	

5 加熱開始



6 完成之後，蜂鳴器會發出 3 下響聲

- 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會每分鐘發出 5 下響聲。
按下「CANCEL」(取消)並打開爐門後，蜂鳴器便會停止。
- LCD 螢幕會顯示 [HIGH TEMP] (高溫)

爐腔和烤焗盤十分灼熱。取出時請小心。



■ 如需在烹調期間調節時間：

→可轉動扭掣增減時間

- 最長時間最初設定為 90 分鐘，包括可能需要延長的時間。

■ 如果在完成後希望加熱更長時間 (延時)

→加熱期間可轉動扭掣增減時間，每轉動一格增減 1 分鐘

■ 如需在烹調期間調節溫度：

→如果在加熱期間按下扭掣，而相關標誌正在閃爍，就可轉動扭掣調高或調低溫度。

- 視乎室溫、食物的最初溫度和電壓而定，最後的結果可能會有不同。
- 要獲得最佳效果，你可在加熱過程中重新攪勻食物，並以錫紙包裹食物的某些部位。

貼士

爐身和烤焗盤會變得非常灼熱，取出食物時請加倍小心

- 請閱讀第 7 頁的安全須知「使用加熱器和蒸氣加熱時」。

發酵

<FERMENT> (發酵)



使用的配件

發酵和蒸氣發酵

用於將麵包麵糰發酵

1 放置食物

(如選擇烹飪食譜中所示的選單，請將指定配件放在指定位置)

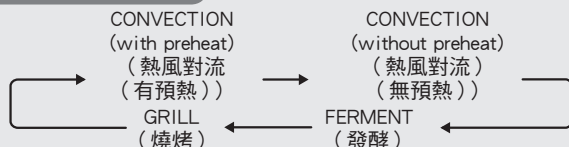
※ 如使用蒸氣發酵，請準備供水。放入蒸氣儲水匣，直至推入盡頭 (請參閱第 11 頁)。

2 選擇 <FERMENT> (發酵)



按 3 下

按下按鈕的循環方式



※ 將扭掣向左轉動 3 下，即可設定蒸氣發酵。系統會顯示 <FERMENT> (發酵) 和 <STEAM> (蒸氣)。

3 調節溫度



轉動



按下「DECISION」(決定)

• 設定溫度：30°C / 35°C / 40°C / 45°C

※ 蒸氣發酵只提供 40°C 的設定。如選擇蒸氣發酵，溫度就會設定為 40°C。

4 調節時間



轉動

■ 設定烹調時間單位 (最長 90 分鐘)

0	15 分鐘	40 分鐘	90 分鐘
30 秒間隔	1 分鐘間隔	5 分鐘間隔	

5 按下「START」(開始) (開始發酵)



按下



• 如果麵糰變乾，應監視進度並噴灑清水。

• 蒸氣發酵期間，如果爐腔內部溫度接近設定溫度，就無法產生足夠蒸氣。請監視進度並噴灑清水。

• 如果爐腔內部溫度接近設定溫度，加熱器將不會運作，但這種情況並非故障。

6 完成之後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

• 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會每分鐘發出 5 下嗶聲。

按下「CANCEL」(取消) 並打開爐門後，蜂鳴器便會停止。

■ 如需在烹調期間調節時間：

→ 可轉動扭掣增減時間

- 最長時間最初設定為 90 分鐘，包括可能需要延長的時間。

■ 烹調完成後，如需再作加熱：[EXTENSION] (延時)

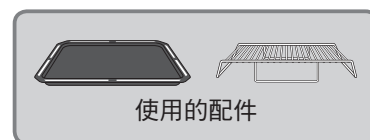
→ 烹調完成後的 1 分鐘內，可轉動扭掣設定時間，此時應監視烹調過程。

發酵之前，應充分冷卻爐腔和配件。

如果 LCD 螢幕顯示 [C21] [HIGH TEMP] (高溫)，請按下「CANCEL」(取消) 按鈕並打開爐門，等候爐內溫度下降。如果內部溫度非常灼熱，發酵程序就無法正常進行。

手動烹調

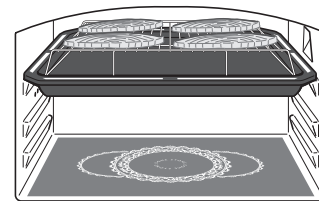
使用 <GRILL> (燒烤) 烹調



例子：烤魚

1 放置食物

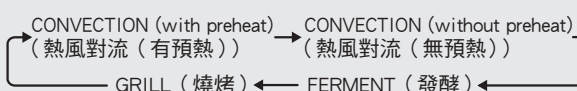
- 將燒烤架置於烤焗盤上，然後放上食物，再將所有物品放入爐腔。
- 食物使用頂部加熱器烹調，因此建議置於上擱架。
- 如果食物的高度過高，請勿使用燒烤架烹調。



2 選擇 <GRILL> (燒烤)



按下按鈕的循環方式



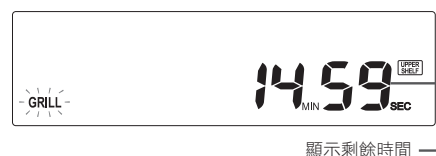
3 調節時間



■ 設定烹調時間單位 (最長 30 分鐘)

0	5 分鐘	10 分鐘	30 分鐘
10 秒間隔	30 秒間隔	1 分鐘間隔	

4 按下「START」(開始) (開始烹調)



- 要獲得理想結果，請在烹調過程中翻轉食物，然後再次按「START」(開始)。

爐腔和烤焗盤十分灼熱。取出時請小心。



5 完成之後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

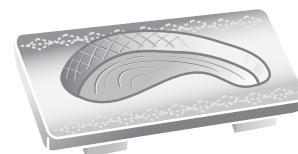
- 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會每分鐘發出 5 下嗶聲。
- 按下「CANCEL」(取消)並打開爐門後，蜂鳴器便會停止。
- LCD 螢幕會顯示 [HIGH TEMP] (高溫)。

■ 如需在烹調期間調節時間：

- 加熱期間，轉動扭掣可增減時間，每轉動一格增減 1 分鐘。
- 最長時間最初設定為 30 分鐘，包括可能需要延長的時間。

■ 烹調完成後，如需再作加熱：[EXTENSION] (延時)

- 烹調完成後的 1 分鐘內，可轉動扭掣設定時間，此時應監視烹調過程。



貼士

- 爐腔和烤焗盤會變得十分灼熱，取出食物時請加倍小心。
- 請閱讀第 7 頁的安全須知「使用加熱器和蒸氣加熱時」。

手動烹調

使用蒸氣烹調 (<STEAM> (蒸煮) / <STEAM MICROWAVE> (蒸氣微波))

蒸氣

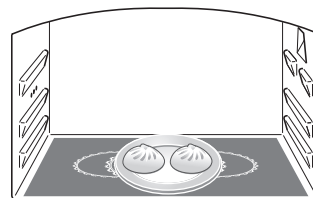
蒸氣烹調

使用蒸氣、熱風對流及微波形式加熱。

1 備妥蒸氣儲水匣，將其安裝到水波爐內

- 將食物連同微波容器放入爐腔。
請參閱第 11 頁，查詢準備蒸氣儲水匣的指引。
- 推入蒸氣儲水匣，直至接觸到裡面的盡頭為止。

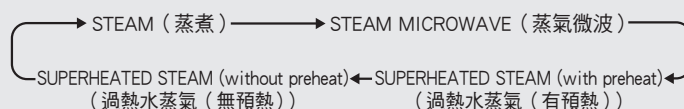
置於中間位置




2 按下「STEAM」(蒸煮)



按下按鈕的循環方式



- 蒸煮：同時使用熱風對流和微波，以作蒸氣烹調。應小心選用適當容器。
※ 烤焗盤和錫紙會導致火花，因此不可使用。(系統會顯示 )

3 調節時間



■ 設定烹調時間單位 (最長 30 分鐘)

0	5 分鐘	10 分鐘	30 分鐘
10 秒間隔	30 秒間隔	1 分鐘間隔	

4 按下「START」(開始) (開始烹調)



5 完成之後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

- 打開爐門時請格外留神，此時爐內可能會溢出灼熱的蒸氣。
- 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會每分鐘發出 5 下嗶聲。
按下「CANCEL」(取消)並打開爐門後，蜂鳴器便會停止。
- 容器會變得十分灼熱，取出食物時請加倍小心。

容器會變得灼熱，
請在取出容器時
加倍小心。



貼士

容器等物品會在烹調之後變得灼熱，敬請小心。

- 烹調期間打開爐門，可能會有部分蒸氣溢出。
請小心留意由蒸氣出口排出的蒸氣。
- 請閱讀第 7 頁的安全須知「使用加熱器和蒸氣加熱時」。
- 烹調之後，接水盤可能會變得灼熱，必須在機身冷卻之後才可取出。

取出食物時，
請注意灼熱
的蒸氣！



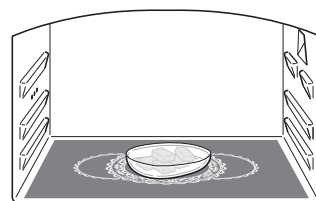
使用蒸氣微波烹調

以微波及蒸氣加熱

1 備妥蒸氣儲水匣，將其安裝到水波爐內

- 將食物連同微波容器放入爐腔。
請參閱第 11 頁，查詢準備蒸氣儲水匣的指引。
- 推入蒸氣儲水匣，直至接觸到裡面的盡頭為止。

置於中間位置

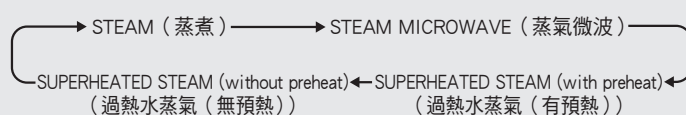


2 按下 <STEAM MICROWAVE> (蒸氣微波)



按 2 下

按下按鈕的循環方式



- 同時使用 <MICROWAVE> (微波) (400W) 和蒸氣加熱。應小心選用適當容器。
※ 烤焗盤和錫紙會導致火花，因此不可使用。(系統會顯示)

3 調節時間



轉動

■ 設定烹調時間單位 (最長時間：30 分鐘)

0	5 分鐘	10 分鐘	30 分鐘
10 秒間隔	30 秒間隔	1 分鐘間隔	

4 按下「START」(開始) (開始烹調)



按下



5 完成之後，蜂鳴器會發出 3 下響聲

- 打開爐門時請格外留神，此時爐內可能會溢出灼熱的蒸氣。
- 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會每分鐘發出 5 下響聲。
按下「CANCEL」(取消) 並打開爐門後，蜂鳴器便會停止。
- 請參閱第 51 頁，瞭解蒸氣完成後的清潔步驟。

容器會變得灼熱，
請在取出容器時
加倍小心。



■ 如需在烹調期間調節時間：

- 加熱期間，轉動扭掣可增減時間，每轉動一格增減 1 分鐘。
- 最長時間最初設定為 30 分鐘，包括可能需要延長的時間。

■ 烹調期間，如果蒸氣儲水匣內的清水已經用完：

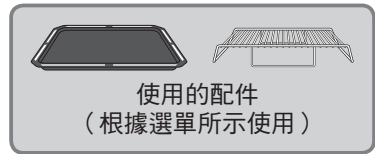
- 系統會發出響聲，[WATER] (加水) 顯示標誌會開始閃爍。
- 請在蒸氣儲水匣內加入清水。加入清水後，[WATER] (加水) 顯示標誌便會消失。(即使在烹調過程中，也可將清水加入蒸氣儲水匣。)

■ 烹調完成後，如需再作加熱：[EXTENSION] (延時)

- 烹調完成後的 1 分鐘內，可轉動扭掣設定時間，此時應監視烹調過程。

手動烹調

使用 <SUPERHEATED STEAM> (過熱水蒸氣) 烹調



有預熱

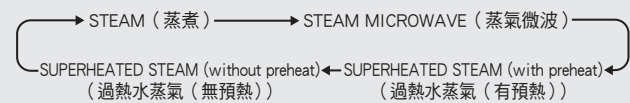
由於過熱水蒸氣溫度極高，因此肉眼無法看見。

1 準備蒸氣儲水匣並選擇 SUPERHEATED STEAM (with preheat) (過熱水蒸氣 (有預熱))



- 請參閱第 11 頁，查詢準備蒸氣儲水匣的指引。放入蒸氣儲水匣，直至接觸到裡面的盡頭為止。
- ※ 螢幕上會顯示 **PREHEAT**。

按下按鈕的循環方式



2 設定溫度



- 設定溫度：100 ~ 250°C
如水波爐灼熱（螢幕上的 [HIGH TEMP]（高溫）將會閃爍），因為電力保護裝置不可設定高過 240°C。

3 開始 (開始預熱)



- 預熱完畢前，螢幕會顯示 1 分鐘剩餘時間。



完成之後，蜂鳴器會發出 5 下響聲。(LCD 螢幕會顯示 [PREHEAT END] (預熱結束))



- 預熱時間大約為 20 分鐘 (如設定為超過 240°C，則預熱時間大約為 10 分鐘)。在這段時間內如果沒有其他操作，設定將會取消。

4 放入食物並按下按鈕

(如選擇烹飪食譜中所顯示的選單，請將指定配件放在指定位置)



■ 如希望更改烹調溫度

調節時間之後按下 ，就可以轉動  扭掣增減，每格增減 10°C。

■ 設定烹調時間單位

0	15 分鐘	40 分鐘	60 分鐘
30 秒間隔	1 分鐘間隔	5 分鐘間隔	

- 烤焗盤會變得非常灼熱，在放入或取出食物時請加倍小心。

5 按下「START」(開始) (開始烹調)



6 完成之後，蜂鳴器會發出 3 下響聲

- 打開爐門時請格外留神，此時可能有蒸氣溢出。此外，剩餘的蒸氣也可能會由蒸氣出口排出。請加倍小心。
- 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會每分鐘發出 5 下響聲。按下「CANCEL」(取消)或打開爐門後，蜂鳴器便會停止。
- 請參閱第 51 頁，瞭解蒸煮完成後的清潔步驟。

爐腔和烤焗盤十分灼熱。取出時請小心。



SUPERHEATED STEAM (過熱水蒸氣) ... 加熱器會進一步將蒸氣加熱。使用這種蒸氣 (過熱水蒸氣) 烹調，加熱溫度超過 100°C。這種烹調方法可去除食物表面的油份和脂肪，為你帶來健康的食物。
※ 高效能加熱器可令食物烹調至啡色狀態。

預熱：空燒爐腔，使其保持在所需的特定溫度，藉以烹調食物。

- 預熱期間無法改變溫度。
- 標準的預熱時間為 7 分鐘 (200°C)、14 分鐘 (250°C)。
→視乎爐腔溫度、室溫或電壓而定，烹調時間可能會稍有不同。

無預熱

1 準備供水，然後按下 SUPERHEATED STEAM (without preheat) (過熱水蒸氣 (無預熱))

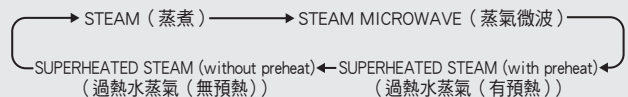
(如選擇食譜書中所示的選單，請將指定配件安裝到指定位置)



按 4 下

- 請參閱第 11 頁，查詢準備蒸氣儲水匣的指引。放入蒸氣儲水匣，直至接觸到裡面的盡頭為止。
- ※ 系統將不會顯示 [PREHEAT]。

按下按鈕的循環方式



2 設定溫度



- 設定溫度：100 ~ 250°C
如水波爐灼熱 (螢幕上的 [HIGH TEMP] (高溫) 將會閃爍)，因為電力保護裝置不可設定高過 240°C。

3 調節時間



■ 設定烹調時間單位 (最長 60 分鐘)

0	15 分鐘	40 分鐘	60 分鐘
30 秒間隔	1 分鐘間隔	5 分鐘間隔	

4 按下「START」(開始) (開始加熱)



5 完成之後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

- 打開爐門時請格外留神，此時可能有蒸氣溢出。此外，剩餘的蒸氣也可能會由蒸氣出口排出。請加倍小心。
- 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會每分鐘發出 5 下嗶聲。按下「CANCEL」(取消) 並打開爐門後，蜂鳴器便會停止。
- 請參閱第 51 頁，瞭解適當的清潔程序。

爐腔和烤焗盤十分灼熱。取出時請小心。



■ 如需在烹調期間調節時間：

- 轉動扭掣增減時間。
- 在烹調期間的 1 分鐘間隔內，最長時間最初設定為 60 分鐘，包括可能需要延長的時間。

■ 如需在烹調期間調節溫度：

- 如果在加熱期間按下扭掣，而相關標誌正在閃爍，就可轉動扭掣調高或調低溫度。

■ 烹調期間，如果蒸氣儲水匣內的清水已經用完：

- 系統會發出嗶聲，[WATER] (加水) 顯示標誌會開始閃爍。請在蒸氣儲水匣內加入清水。
- 加入清水後，[WATER] (加水) 顯示標誌便會消失。(即使在烹調過程中，也可將清水加入蒸氣儲水匣)

■ 烹調完成後，如需再作加熱：[EXTENSION] (延時)

- 烹調完成後的 1 分鐘內，可轉動扭掣設定時間，此時應監視烹調過程。

- 視乎室溫、食物的最初溫度和電壓而定，最後的結果可能會有所不同。
- 要獲得最佳效果，你可在加熱過程中重新攪勻或調整食物的擺放位置，並以錫紙包裹食物的某些部位。

貼士

- 烹調之後，烤焗盤等物件會變得十分灼熱，敬請小心。
- 請閱讀第 7 頁的安全須知「使用加熱器和蒸氣加熱時」。

取出食物時，請注意灼熱的蒸氣！



手動加熱的設定時間參考

警告



禁止事項

切勿過度加熱食物。
過度加熱食物可導致冒煙或起火。
• 烹調期間應檢查食物狀況。



禁止事項

加熱飲料和油份或脂肪含量偏高的食物時，切勿設定過高火力。
這些物品在取出水波爐時，可能會過度灼熱，令您的雙手燙傷。
• 在加熱飲料前後，應以匙羹徹底攪勻。
• 請設定較短時間，並觀察食物狀況。

設定輸出及時間，以確定標準烹調時間。

烹調時間應與食物份量取得平衡。如果食物份量加倍，烹調時間就應同時加倍。

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

金屬容器和鋁製蒸餾包無法用於加熱。
否則可導致起火、爆裂、碎裂或破裂，導致產品損壞、受傷或燙傷。



加熱 (<MICROWAVE> (微波) 600W)

選單	份量	烹調時間	保鮮紙
米飯	1 杯 (150g)	約 1 分鐘	×
飯及菜餚	1 杯 (340g)	約 3 分鐘	×
湯	1 杯 (150ml)	約 1 分 40 秒	×
燙蔬菜	150g	約 1 分 40 秒	×
咖喱和燉湯	200g	約 2 分鐘	○
餃子	6 隻 (100g)	約 50 秒	×
中式肉包	1 個 (100g)	約 40 秒	○
牛油卷	2 隻 (70g)	約 20 秒	×
烤麵包	1 個 (110g)	約 30 秒	×

飲料 (<MICROWAVE> (微波) 600W)

選單	份量	烹調時間	保鮮紙
牛奶 (冷藏)	1 杯 (200ml)	約 1 分 40 秒	×
清酒 (室溫)	1 杯 (160ml)	約 1 分鐘	×
水 (室溫)	1 杯 (200ml)	約 1 分 30 秒	×
咖啡 (室溫)	1 杯 (150ml)	約 1 分 10 秒	×

加熱冷凍菜餚 (<MICROWAVE> (微波) 600W)

選單	份量	烹調時間	保鮮紙
冷凍米飯	1 杯 (150g)	約 2 分 30 秒	○
冷凍咖喱或燉湯	300g	約 8 分鐘	○
冷凍燒賣	5 隻 (100g)	約 2 分鐘~ 約 2 分 20 秒	○
冷凍中式餃子	1 個 (100g)	約 1 分 40 秒	○

燙蔬菜 (<MICROWAVE> (微波) 600W)

選單	份量	烹調時間	保鮮紙	
葉菜	菠菜	100 g	約 1 分 40 秒	○
	椰菜	100 g	約 1 分 20 秒	○
	西蘭花	100 g	約 1 分 20 秒	○
根莖類	馬鈴薯	1 個 (150g)	約 3 分 30 秒	○
	芋頭	100 g	約 2 分 20 秒	○
	南瓜	150 g	約 3 分 50 秒	○
蘿蔔	100 g	約 3 分鐘	○	

燙蔬菜 (<MICROWAVE> (微波) 100W)

選單	份量	烹調時間	保鮮紙
肉類	100 g	約 5 分鐘	×
	200 g	約 8 分鐘	×
	400 g	約 14 分鐘	×
	600 g	約 18 分鐘	×
魚生	100 g	約 4 分鐘	×
	200 g	約 7 分鐘	×
	400 g	約 9 分鐘	×
	600 g	約 15 分鐘	×

將冷凍燙蔬菜解凍 (<MICROWAVE> (微波) 600W)

選單	份量	烹調時間	保鮮紙
毛豆	100 g	約 2 分 20 秒	○
芋頭	100 g	約 2 分 20 秒	○
南瓜	150 g	約 3 分鐘	○
雜菜	100 g	約 2 分鐘	○

※ 轉放在耐熱的容器中加熱 (烹調雜菜時需加入更多清水)。

蒸煮食物 (<STEAM> (蒸煮))

選單	份量	烹調時間	保鮮紙
中式餃子	1 隻 (100 g)	約 7 分鐘	×
中式餃子 (冷凍)	1 隻 (100 g)	約 10 分鐘	×
燒賣 (冷藏)	10 件 (150 g)	約 9 分鐘	×
燒賣 (冷凍)	10 件 (150 g)	約 13~14 分鐘	×

蒸氣加熱 (<STEAM MICROWAVE> (蒸氣微波) 400W)

選單	份量	烹調時間	保鮮紙
米飯 (冷藏)	1 杯 (150 g)	約 1 分 30 秒	×
中式蒸包 (冷藏)	1 個 (100 g)	約 1 分 10 秒	×
餃子 (冷藏)	10 隻 (150 g)	約 1 分 50 秒	×
米飯 (冷凍)	1 杯 (150 g)	約 3 分 10 秒	×
中式蒸包 (冷凍)	1 個 (100 g)	約 2 分 20 秒	×
餃子 (冷凍)	10 隻 (150 g)	約 3 分 30 秒~ 約 4 分 30 秒	×

• 如烹調市面上發售的冷凍或加工食物，請遵從包裝上的規定加熱食物，並監視烹調過程。



有關提示聲

在以下操作及情況時，會發出嗶聲提示。



- 按下按鈕 → Pip
- 如果在開關爐門後的一分鐘後按下「REHEAT」（加熱）→ Pipipipipi（烹調程序不會開始）
※ 請在開關爐門一次之後按下「REHEAT」（加熱）。
- 烹調完成：beep beep beep
- 預熱完成、發酵完成 → beep beep beep beep beep
- 如果在烹調完畢後仍未取出食物 → Pipi Pipi Pipi（每隔 1 分鐘）—
- 如果在自動烹調 [Toast]（吐司）時忘記翻轉麵包 → Pipi Pipi Pipi（每分鐘一次）。
- 出現異常的指示 → Pipipipipipipi
- 注入清水 • 如果烹調程序突然停止 → Pipipipipipipi
• 如果烹調程序沒有停止 → Pipipi（每隔 1 分鐘）

如何取消蜂鳴聲

■ 取消所有蜂鳴聲

- 1 顯示「0」時
按住  按鈕，直至聽到 Pip Pip（約 3 秒）。
- 2 接著按  符號

■ 停止忘記取出食物時的蜂鳴聲

- 1 顯示「0」時
按住  按鈕，直至聽到 Pip Pip（約 3 秒）。
- 2 接著按  符號



■ 恢復蜂鳴聲 → 重複「如何取消蜂鳴聲」步驟。

烹調方法
注意事項

手動加熱的設定時間參考
有關提示聲
有關提示訊號
操作指南

有關提示訊號 / 操作指南

恢復提示訊號 / 操作指南

- 1 顯示「0」時
按住  按鈕，直至聽到 Pip Pip（約 3 秒）。
- 2 接著按  符號

■ 恢復提示訊號 / 操作指南 → 重複「如何恢復」步驟。

保養方法

護理密度和快速清潔

警告



拔出

保養之前，請先拔出電源插頭。
否則可能會導致觸電、受傷或燙傷。



禁止濕手
操作

切勿用濕手拔出電源插頭。
否則可能會導致觸電。



冷卻後才
拔出插頭

如要清潔機身，請在機身冷卻之後才
拔出電源插頭。

否則可能會導致觸電或燙傷。



禁止事項

不得使用蒸氣清洗機。

本電器不得使用蒸氣清洗機清潔。

注意



如要清潔蒸氣系統，爐門應保持關閉。
在蒸氣烹調後倒掉水份時，可能有蒸氣溢出，
這可能會導致燙傷。
請保持爐門關閉，否則可導致燙傷。



禁止事項

如果因食物或湯水滲漏而令水波爐變
髒，請勿使用水波爐。

應徹底抹除所有水份。否則可能會導致腐蝕、
冒煙或火警。機身冷卻之後，應確保抹除污垢
或水份。

• 如果有食物卡在水波爐內，應在每次機身冷
卻之後抹除。

例行保養

爐門和外殼

用微濕的抹布擦拭。

- 用溫和的皂液擦拭頑固污漬，並以微濕的抹布擦拭乾淨。

貼士

- 切勿使用過多清水。
否則可能會令水波爐生銹，導致損壞。

蒸氣排氣口

用微濕的抹布擦拭。

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）。用大力扭出水份後
的微濕抹布小心擦拭。

爐腔及爐門（內部）

用微濕的抹布擦拭。

- 有頑固污漬的位置，可用溫和的皂液浸透 30 分鐘，
然後清潔乾淨。

蒸氣加熱之後，應等候水波爐冷卻，然後用乾布抹除
所有凝結的水份。

貼士

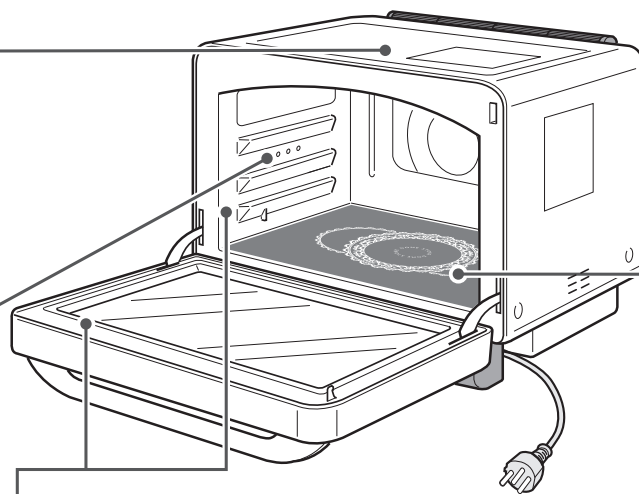
- 切勿用尖銳器物，例如硬毛刷或叉清潔，否則可
導致刮痕或破裂。

爐門封條

如果水滴或食物殘渣卡在爐門封條，請用扭出水
份後的軟布抹拭。

貼士

- 由於蒸氣容易溢出，因此切勿大力刮擦或撕走
封條。（不可拆除封條）



■ 如果爐門在清潔之後仍然留有異味：

空燒水波爐及除臭（請參閱第 16 頁）。爐門的異味強度將會下降。

■ 如果長時間不使用水波爐：

經水管排出水份，然後從電源插座中拔出電源插頭。

清潔所有部件，並存放在不會積聚濕氣及塵埃的環境中。（請參閱第 51 頁）

切勿使用以下物品。

否則可能會導致損壞、褪色、變形、冒煙、火警及產生埃塵。

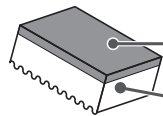
此外，亦會導致難以去除污垢。

硬毛刷

百潔布粗糙的一面、尼龍研磨刷、鋼絲刷等。



海綿百潔布



切勿使用粗糙的一面
（不可使用有硬毛的紡織物）。
應使用軟身海綿的一面清潔。

尼龍百潔布



切勿用於清潔。
應使用不粗糙的海綿清潔。



苯、天拿水



烤爐清潔劑、清潔去污粉、漂白水



傢具清潔劑（本質為鹼性或酸性）



易燃氣體（例如石油氣等）清潔噴劑

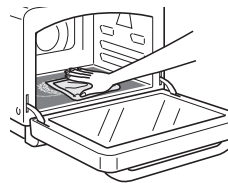


熱水

爐腔底部

用微濕的軟布抹除所有污垢或食物碎屑。

- 如使用微波加熱，食物碎屑可能會燒焦。
- 如果污漬過於頑固，無法清洗乾淨，請以蒸氣清潔（第 50 頁），然後加上膏狀清潔劑或洗滌液（低酸度）並等候約 2 分鐘，再用海綿百潔布清潔四周表面。之後，用濕布將它們徹底抹除。



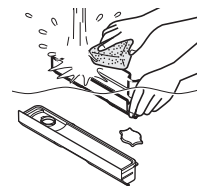
貼士

- 水波爐的外層矽膠封條和內部塗層均容易刮損，因此請勿刮擦。
- 切勿使用鋼絲刷、強力磨砂清潔劑或鋒利的刮刀清潔水波爐底部。否則可能會產生刮痕，玻璃亦可能會破裂。

蒸氣儲水匣及接水盤

使用軟身的海綿及清水加以清潔。

抹走所有水份，並使用溫和的皂液及清水清潔所有污垢。



貼士

- 如要將部件弄乾，請勿使用洗碗碟機或烘碗機，否則可能會導致蒸氣儲水匣變形。應避免讓蒸氣儲水匣受到陽光直射，否則可能會導致褪色或損壞。

烤焗盤和燒烤架

使用軟身的海綿，並加入足夠清水加以清潔。

使用桶子或盆子清洗所有污垢。

- 如有頑固的食物碎屑，請使用蒸氣清潔。（請參閱第 50 頁，瞭解如何以蒸氣系統清潔）。
- 水份在烤焗盤上積聚，就可能會導致生鏽。應徹底清潔烤焗盤上的水份。



貼士

- 在使用之後，切勿立即清洗，否則可能會導致破裂或變形。如果在灼熱時與清水接觸，就可能會產生蒸氣或者令熱水飛濺，導致燙傷。
- 切勿用鋼絲刷或尖銳物件刮擦或去除污垢。否則可導致刮痕、破裂或變形。

保養方法（續）

注意到需要清潔污漬時

如何以蒸氣系統清潔

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 10 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。
- 請參閱第 11 頁，瞭解如何準備供水。

2 將扭掣轉動至 [41 Quick Cleaning] (41 快速清潔)



- 向左轉動扭掣，可加快選擇速度。



3 按下「START」(開始) (開始清潔)



4 完成之後，蜂鳴器會發出 3 下響聲

- 打開爐門時請格外留神，此時可能有蒸氣溢出。
- 此外，剩餘的蒸氣也可能會由蒸氣出口排出。請加倍小心。
- 拔出電源插頭，等候水波爐冷卻，然後清潔烤焗盤、燒烤架和機身。
- 蒸煮程序結束後，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

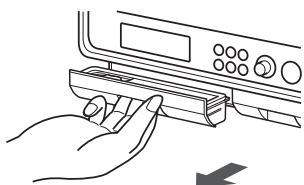
- 蒸煮操作之後，水波爐、烤焗盤和燒烤架將會十分灼熱。請加倍小心。

使用蒸氣時

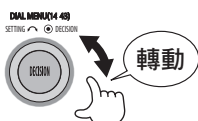
怎樣經水管排出水份

烹調完成後，將水份經水管排走。
清潔時間為 2 分鐘。

1 從水波爐中取出蒸氣儲水匣



2 選擇 [42 Water Removal] (42 水管除水)



- 向左轉動扭掣，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 下響聲，表示排水操作完成

- 完成之後，打開爐門，並徹底抹乾水波爐。

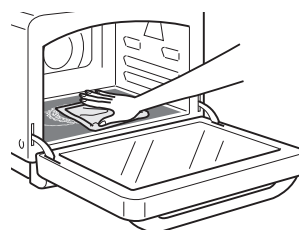
注意事項

- 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。

有關清潔

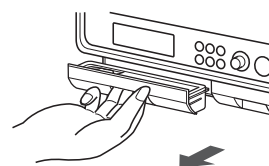
烹調完畢後，請等候水波爐冷卻，然後用乾布抹除所有水份。如果重複蒸氣烹調操作，而水波爐內仍有凝結的水份，接水盤就可能開始滿瀉。

1 水波爐徹底冷卻後，用乾布抹除爐腔內的全部水份



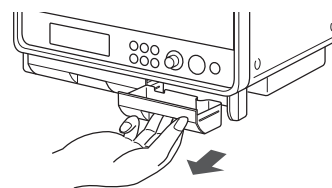
2 倒掉留在蒸氣儲水匣中的水份，然後加以清洗

- 請參閱「例行保養」(第 49 頁)

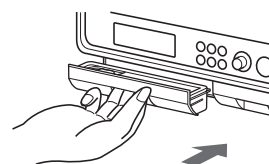


3 取出接水盤、倒掉積聚的水份，然後加以清洗

- 請參閱「例行保養」(第 49 頁)



4 將蒸氣儲水匣和接水盤放回水波爐



常用查詢

Q. 問題	A. 解答	參閱
水波爐是否應與牆身和傢俬保持一些距離？	<p>是，這是必要的做法。 否則傢俬及牆身可能會過熱，導致損壞及火警。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 頂部最少應預留 30cm 空間。左邊及右邊則需預留 2cm 空間。背面和底部無需預留空間。 ※ 但是，如果右邊有超過 4cm 空間，左邊就無需預留空間。 • 確保水波爐正面有足夠空間，可完全打開爐門將食物取出。 	第 4 頁
本產品是否應該接地？	是。必須使用已接地的電源插座。	第 4 頁
是否必須空燒水波爐並為其除臭？	<p>是，這是必要的程序。 首次使用水波爐時，應執行空燒及除臭操作，以去除任何油漬或油脂。 水波爐可能會發出煙霧或異味，但這種情況並不表示故障。</p>	第 16 頁
怎樣去除污漬或油污？	請參閱「保養方法」部分的指示，瞭解清潔水波爐的操作。	第 48 頁 } 第 51 頁
可使用甚麼類型的容器？	請參閱「可以 / 不可使用的容器」部分的指示。	第 14 頁 } 第 15 頁
應使用甚麼方法，排走所有多餘水份？	請參閱「怎樣經水管排出水份」部分的指示。	第 51 頁
應使用甚麼方法搬動本產品？	必須適當握穩水波爐的把手及爐身底部後面的位置，雙手圍繞水波爐搬動至另一處。	第 8 頁

假如無法烹調至理想程度 (微波加熱和蒸氣加熱)

注意事項

常用查詢
假如無法烹調至理想程度

項目	狀況	解決方法
加熱米飯和菜餚	食物的烹調速度非常短。即使按下「START」(開始)按鈕，也無法加熱食物。	<ul style="list-style-type: none"> ● 爐腔內的溫度偏高時(尤其是底部表面)，感應器可能無法正確運作。請打開爐門冷卻水波爐，然後加熱。
	食物無法加熱。	<ul style="list-style-type: none"> ● 食物是否以金屬容器或錫紙包裹？ ● 你有否使用烤焗盤等水波爐配件？加熱時請勿使用烤焗盤。
	使用「REHEAT」(加熱)按鈕加熱食物時，食物會過度加熱。	<ul style="list-style-type: none"> ● 你是否在使用陶瓷或玻璃蓋子？請勿使用蓋子或遮蓋物品。 →紅外線感應器可能無法正常運作。 ● 食物是否放置在適當位置？將食物置於爐腔的中間位置。 ● 食物的份量是否太少？每次應加熱超過 100g 的份量。 ● 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。
	米飯變得非常乾身。	<ul style="list-style-type: none"> ● 烹調之前在食物上灑水，使其得到濕潤。 ● 使用 <STEAM MICROWAVE> (蒸氣微波) 加熱，以獲得濕潤效果。
	燙滷食物或魚類時，會有水份濺出。	<ul style="list-style-type: none"> ● 去除多餘水份，並將食物放入高身的容器內。 ● 使用「2 DISH」(2 菜餚) 模式加熱，並監視烹調進度。
	咖喱和燉湯無法加熱。	<ul style="list-style-type: none"> ● 使用「2 DISH」(2 菜餚) 模式加熱黏稠食物，並監視烹調進度。
	冷凍的米飯無法加熱。	<ul style="list-style-type: none"> ● 如果食物表面開始溶解，或者以全新的保鮮紙包裹，感應器就可能無法正確運作。請使用剛從冰格取出的保鮮紙。 ● 冷凍時，應讓保鮮紙緊貼米飯，然後包裹。 ● 不要讓保鮮紙重疊，或者捲繞食物多次。 ● 加熱時，請勿將兩邊的保鮮紙疊在上面。
	冷凍的食物無法加熱。	<ul style="list-style-type: none"> ● 如果食物表面開始溶解，或者以全新的保鮮紙包裹，感應器就可能無法正確運作。請使用剛從冰格取出的保鮮紙。此外，應將食物蓋好，確保保鮮紙接觸食物。 ● 使用自動「REHEAT」(加熱)，可能無法加熱市面上發售的冷凍食物。請遵從包裝上的指示，使用手動 <MICROWAVE> (微波) 加熱，並監視烹調過程。
	乾製食物。	<ul style="list-style-type: none"> ● 使用「STEAM MICROWAVE」(蒸氣微波) 加熱，以獲得濕潤效果。
	油炸食物(例如天婦羅)變得稀鬆。	<ul style="list-style-type: none"> ● 以 [17 Crispy Reheat] (17 酥脆加熱) 加熱油炸食物，成品會變得香脆可口。
烹調 2 款食物時無法適當加熱。	<ul style="list-style-type: none"> ● 你是否將食物放在爐腔的邊緣位置？ ● 加熱的份量是否太多？ ● 如果配合米飯的菜餚太多，就無法良好加熱。 ● 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，請以 <MICROWAVE> (微波) 模式手動加熱食物，並監視烹調過程。 	

假如無法烹調至理想程度（微波加熱和蒸氣加熱）（續）

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"> ● 解凍食物時，必須將食物放在淺身的餐盤上，或放在廚房衛生紙上。 →如使用高身容器，食物邊緣的溫度就可能無法準確測量，令解凍程序無法正確執行。 ● 要獲得最佳效果，食物的厚度必須約為 3 cm。 食物的厚度應保持一致，薄身的部位（例如魚尾）應以錫紙包裹。 ● 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。 ● 視乎食物的大小而定，最後的結果可能會有所不同。
	解凍不足	<ul style="list-style-type: none"> ● 食物中某些部位的加熱速度可能較快，令紅外線感應器移動，導致解凍不足。 →食物中較薄身的部位，加熱速度會更快。因此，請讓食物排列成厚度一致的狀態。 →如食物中某些部位未能妥善解凍，請使用 <MICROWAVE 100W>（微波 100W），並於解凍期間監視進度。 →如果新的保鮮紙重疊或熔化，紅外線感應器就可能無法正常運作。 食物應在取出雪櫃之後立即解凍。
飲 料 加 熱	運作時間太短。 飲料溫度仍然偏低。	<ul style="list-style-type: none"> ● 爐腔內的溫度偏高時（尤其是底部表面），感應器可能無法正確運作。請打開爐門冷卻水波爐，然後加熱。
	牛奶在加熱之後變得過熱。	<ul style="list-style-type: none"> ● 你是否使用 [13 Milk]（13 牛奶）加熱？ 切勿使用「REHEAT」（加熱）按鍵，否則會令食物過熱。 ● 多少份量才算合適？ 倒入的份量應為容器的 80%。 如果份量對容器而言太少，就可能會沸騰。 ● 請參閱第 26 頁，瞭解可使用哪些容器。
	酒精飲品在加熱之後變得過熱。	<ul style="list-style-type: none"> ● 你是否使用 [20 Sake]（20 清酒）加熱？ 切勿使用「REHEAT」（加熱）按鍵，否則會令食物過熱。 ● 多少份量才算合適？ 倒入的份量應為容器的 80%。 如果份量對容器而言太少，就可能會沸騰。 ● 請參閱第 32 頁，瞭解可使用哪些容器。
	液體的面層和底層的溫度不同。	<ul style="list-style-type: none"> ● 請在加熱之後攪勻。 ● 使用清酒樽（陶瓷）時，應以錫紙包裹樽頸位置，以減少垂直的溫度差異。
燙 綠 食 物	食物未能徹底煮熟。	<ul style="list-style-type: none"> ● 你有否用蓋子蓋住陶瓷、玻璃或塑膠器皿？請移走蓋子，然後加熱。將葉菜放在平底碟上直接包裹，但不要包裹容器。根莖類蔬菜則應與容器一同包裹。 ● 如果份量少於 100g，請使用 <MICROWAVE 600W>（微波 600W）加熱。
	蔬菜變得乾身。	<ul style="list-style-type: none"> ● 清洗蔬菜並灑上少許水份，然後再作烹調。
	食物無法均勻燙綠。	<ul style="list-style-type: none"> ● 請根據蔬菜的大小妥善排列（例如南瓜、馬鈴薯等）。要獲得均勻的烹調效果，請確保食物的大小一致。 ● 將食物從水波爐中取出，並放在一旁等候 5 分鐘。 ● 如要同時烹調超過 2 份食物，應根據蔬菜大小妥善排列，以獲得均勻一致的烹調效果。

假如無法烹調至理想程度（微波加熱、蒸氣加熱和加熱器加熱）（續）

注意事項

假如無法烹調至理想程度

項目	狀況	解決方法
蒸氣加熱	烹調時間很長。	<ul style="list-style-type: none"> 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「1 COOKED RICE」（1 米飯）而不選擇完成時讓食物濕潤。
喜好溫度設定	如果烹調程序較早結束，食物溫度就會偏低。	<ul style="list-style-type: none"> 爐腔內的溫度偏高時（尤其是底部表面），感應器可能無法正確運作。請打開爐門，等候水波爐徹底冷卻，然後再加熱。
蒸煮食物	食物無法妥善蒸煮。	<ul style="list-style-type: none"> 你是否烹調適當份量？如食譜書所示的烹調份量被變更，食物就可能無法良好烹調。 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。
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。
所有熱風對流加熱程序	食物表面變成啡色的效果不均勻。	<ul style="list-style-type: none"> 燒烤的最終成果可視乎室溫、形狀、份量、大小、最初溫度和電源供應器電壓等而有所分別。請於加熱時監視烹調進度。 如果麵糰的大小不均勻，就會令表面變成金黃色的效果不均勻。應準備大小一致的麵糰。 如果你在意金黃色不均勻，請在加熱期間持續翻轉食物，或持續交替放在烤焗盤的上下擱架。此外，如果食物的一部分以錫紙包裹，就能獲得理想效果。 視乎模具狀況而定，即使遵從食譜內的溫度加熱，也未必能獲得理想效果。在這種情況下，請按照食譜內的所示溫度再調高或調低 10 ~ 20°C。
發酵	無法良好發酵。	<ul style="list-style-type: none"> 視乎室溫、麵糰溫度、酵母類型、材料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。 如果麵糰變得乾身，請灑上清水並監視發酵進度。
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、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分別。 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。







假如無法烹調至理想程度（過熱水蒸氣和加熱器加熱）（續）

項目	狀況	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"> ● 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？
		材料未打勻至理想狀態。	<ul style="list-style-type: none"> ● 如果容器內含有水份或油份，混合食材就無法打勻至理想狀態。 ● 請使用沒有水份或油份的容器。
		麵粉依然呈塊狀。	<ul style="list-style-type: none"> ● 麵粉有否過篩？過篩可篩走粗粒，以及讓麵粉通氣。 ● 你有否均勻地混合麵粉？
		蛋糕中間凸陷。	<ul style="list-style-type: none"> ● 打蛋時間是否太長？
		外皮顏色太深。	<ul style="list-style-type: none"> ● 如果材料和大小與食譜內所示不同，外皮的顏色就可能會有分別。請監視烹調進度，並檢查顏色。
	戚風蛋糕	蛋糕不夠輕身和鬆軟。	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。
		蛋糕中間凸陷。	<ul style="list-style-type: none"> ● 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？
	泡芙	泡芙不太鬆軟。	<ul style="list-style-type: none"> ● 有否正確量度份量？ ● 烘烤時，微波有否設定為合適溫度？
	曲奇	顏色不均。	<ul style="list-style-type: none"> ● 模具的大小和厚度是否相同？
	麵包	牛油卷	麵包偏硬，而且沒有正確膨脹。
顏色不均勻。			<ul style="list-style-type: none"> ● 麵包有否根據大小妥善排列？確保所有麵包均排列妥當，而且大小相同。
法包		無法獲得最佳效果。	<ul style="list-style-type: none"> ● 請參閱第 114 頁（烘烤法包貼士）。
燒烤	奶油烤焗	顏色不均。	<ul style="list-style-type: none"> ● 視乎芝士的質素而定，食物的顏色可能會有所分別。請在烹調期間監視進度。


指示燈的意思及應採取的做法

注意事項

假如無法烹調至理想程度，指示燈的意思及應採取的做法

顯示	原因	解決方法
螢幕上顯示「DOOR」(爐門)。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 如果在關上爐門之後超過 1 分鐘才按下「REHEAT」(加熱)，就會顯示這個標誌。 ● 選擇自動烹調 [Toast] (吐司)，完成一面烤焗，蜂鳴器發出響聲提示，如沒有打開爐門翻轉麵包就直接按「START」(開始)，就會顯示這個標誌，提醒你翻轉食物。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 請打開並再次關上爐門。應在關上爐門後的 1 分鐘內按下按鍵。 ● 請在打開爐門，翻轉麵包及關上爐門之後按下「START」(開始)。
螢幕上顯示「COOLING」(正在冷卻)。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 如重複使用微波加熱，或者在使用加熱器加熱 (例如烘焗) 之後，機器利用內部風扇降溫，就會顯示這個標誌。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 顯示此標誌時，你仍可繼續烹調。 〔但是，有些自動選單會無法使用。〕
螢幕上顯示「WATER」(加水)。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 蒸氣儲水匣內沒有清水時，就會顯示這個標誌。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 如果烹調程序突然停止，請在蒸氣儲水匣內加入清水。將蒸氣儲水匣內放回爐內，然後按下「START」(開始)。 ● 如果烹調程序沒有停止，請在蒸氣儲水匣內加入清水，然後將其放回爐內。一會之後，蒸氣儲水匣標誌便會消失，烹調程序將會繼續。
螢幕上顯示「HIGH TEMP」(高溫)。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 如果水波爐因為加熱器加熱而變得過熱，就會顯示這個標誌。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 請打開爐門，讓水波爐冷卻。 〔15 ~ 20 分鐘後，顯示標誌便會消失。〕 〔你可在顯示標誌仍然亮起時，按下「CANCEL」(取消) 按鈕並選擇不同選單。〕
螢幕上顯示「C21」和「HIGH TEMP」(高溫)。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 如果水波爐因加熱器的加熱程序而變得非常灼熱，開始運作 <FERMENT> (發酵) 或 <DEFROST> (解凍)，就會顯示這兩個標誌。 ● 如果水波爐因加熱器的加熱程序而變得非常灼熱，開始運作「REHEAT」(加熱)、<DESIRED TEMP> (喜好溫度設定) 及選單的一部分，就會顯示這兩個標誌。 	<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。 〔<MICROWAVE> (微波) 可以手動使用。〕 〔但是，我們無法使用 <DESIRED TEMP> (喜好溫度設定)。〕
螢幕上顯示「DEMO」(示範)。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 如果設定為示範模式，爐門打開後就會顯示這個字詞。設定為示範模式時，水波爐將不會加熱。示範模式用於在商店內的示範用途。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 請按下「CANCEL」(取消) 鍵，直至聽到蜂鳴器發出嗶嗶聲 (約 3 秒)，然後按下「CANCEL」(取消)。再次按下「CANCEL」(取消) 鍵，直至聽到蜂鳴器發出嗶嗶聲 (約 3 秒)，然後按下「CANCEL」(取消)。

畫面上顯示 H00 時

顯示	原因	解決方法
顯示「H」。 代碼顯示 	<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。

要求維修之前的注意事項

以下情況並不代表產品故障

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"> 如果電源插頭插入電源插座時爐門已經關上，電源供應便會中斷。請打開爐門一次，以啟動電源供應。
烹調時水波爐發出「剔」聲。	<ul style="list-style-type: none"> 這是水波爐內的開關發出的開關聲響。這種情況並非故障。
加熱器操作期間一直發出噪音。	<ul style="list-style-type: none"> 因熱收縮而與爐壁之間產生聲音。這種情況並不表示故障。
微波烹調期間一直發出噪音（嗞...）。	<ul style="list-style-type: none"> 這是因微波烹調操作而發出的聲響。這種情況並不表示故障。
烹調及在之後的冷卻程序時，發出開關風扇的聲音。	<ul style="list-style-type: none"> 在烘焗程序期間，因風扇運作而發出的聲音。這種情況並不表示故障。 烹調之後，水波爐風扇會開始運作，藉以冷卻機身。 風扇運作時，螢幕會顯示 [COOLING]（正在冷卻）。
按下按鍵時，顯示器沒有反應。	<ul style="list-style-type: none"> 如果爐門打開超過 5 分鐘，系統就可能開始節能運作。（請打開爐門，放入食物，然後開始烹調。）
打開爐門後，控制面板顯示「0」。	<ul style="list-style-type: none"> 打開爐門後，就會連接電源供應。 供電時，系統會顯示「0」。
打開爐門時，爐腔燈光沒有亮起。	<ul style="list-style-type: none"> 根據本產品的規格，打開爐門時爐腔燈光不會亮起。 預熱和烹調期間，爐腔燈光才會亮起。
烹調結束之後的一分鐘，蜂鳴器發出 Pipi Pipi Pipi 聲。	<ul style="list-style-type: none"> 如果在烹調結束之後，食物仍留在水波爐內，蜂鳴器就會發出響聲。這種情況並非故障。
沒有蒸氣噴出。	<ul style="list-style-type: none"> 檢查蒸氣儲水匣是否已正確裝上，並注入清水。 水波爐加熱時，蒸氣可能會無法看見。 蒸氣發酵期間，如果室溫接近設定溫度，就無法產生足夠蒸氣。請注入清水，並監視烹調狀態。
蒸氣儲水匣內的水份沒有減少。	<ul style="list-style-type: none"> 蒸氣儲水匣內的清水用量，會視乎選單而有所不同。
蒸氣烹調期間發出「嘶」聲。	<ul style="list-style-type: none"> 蒸氣加熱器將水份變成蒸氣時會發出聲響。首次使用時，聲音可能會較為響亮。
爐門充滿霧氣。	<ul style="list-style-type: none"> 在烹調期間或之後，玻璃爐門會充滿煙霧。這種情況並不表示故障。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（請參閱第 16 頁）。
加熱之後，水滴可能會在爐腔內部，或者在爐門內部表面凝結。水滴會向下掉。	<ul style="list-style-type: none"> 這是因為爐腔提供的封條效能有所提升，從而改善烹調表現。視乎蒸氣烹調或選單而定，食物可能會發出有黏性的蒸氣。水波爐冷卻後，請用乾布抹除水滴。如果放置水波爐的位置容易搖晃或傾斜，水滴就會容易掉落。請將水波爐置於足夠堅固的平坦位置。
蒸氣在爐門及爐身之間漏出。	<ul style="list-style-type: none"> 視乎蒸氣量或室溫而定，蒸氣可能有溢出情況，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無線電波。
水波爐冒煙和發出異味。	<ul style="list-style-type: none"> 首次使用水波爐時，可能會因燒灼防銹油而釋出難聞異味。 你有否空燒水波爐及除臭？ 爐身或爐門是否骯髒？
在烘焗烹調時，LCD 顯示器沒有畫面。	<ul style="list-style-type: none"> 高溫時，LCD 顯示器會轉為深色，可能無法看見。這是 LCD 本身的特性所致，並不表示故障。水波爐溫度下降時，LCD 顯示器的內容即可恢復顯示。
白色粉末和水份在蒸氣排氣口中溢出。	<ul style="list-style-type: none"> 白色粉末是水管水內含有的無害礦物，例如鎂和鈣等。（請參閱第 11 頁）
烹調期間出現火花。	<ul style="list-style-type: none"> 你有否使用烤焗盤？使用微波加熱時請勿放入烤焗盤。 你有否將金屬容器或燒烤架用於微波加熱食譜？ 金屬串燒叉、容器或其他金屬物件，都可能會導致火花產生。 水波爐是否骯髒？無線電波可能會聚集在污垢上，導致火花產生。
水波爐內的溫度與設定溫度不同。	<ul style="list-style-type: none"> 溫度是在沒有放入物品的狀態下，以熱電溫度計在爐腔中間位置測量的溫度。（使用 JIS 測量方法）如果將食物或配件放入爐中，並以市面發售的溫度計測量溫度，則溫度可能有所分別。在烹調時，請以食譜書中所示的溫度作為標準。
在某些情況下，我們無法設定超過 240°C 的數值。	<ul style="list-style-type: none"> 爐腔灼熱時，為保護電力部件，水波爐可能無法設定為高於 240°C。
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"> 如果食物份量太少，為了保護產品，功率輸出就有可能會降低。這種情況並非故障。

致電維修服務中心之前，請先檢查以下各項。

注意事項

要求維修之前的注意事項

事件	原因（措施）
水波爐無法運作。	<ul style="list-style-type: none"> • 是否已開啟電源供應？ • 是否已插入電源插頭？ • 檢查漏電斷路器或保險絲有否截斷電力。 • 你是否曾在烹調期間開關爐門，然後忘記按下「START」（開始）按鈕？ • 你是否在電源供應關閉時執行任何按鍵操作？（如已打開爐門，電源將會開啟，畫面會顯示「0」。
按下「REHEAT」（加熱）按鈕之後，水波爐無法加熱。	<ul style="list-style-type: none"> • 系統有否顯示 [DOOR]（爐門）標誌？如果在爐門關上之後超過 1 分鐘才按下「START」（開始）鍵，加熱程序就不會開始。（請打開並再次關上爐門，然後按下按鍵。）
即使在按下 <NON-FRIED/HYBRID>（免油炸 / 混合烹調）、<3 TYPES DEFROST>（3 種解凍）及 <MILK>（牛奶）之後再按下 <START>（開始），加熱程序仍未開始運作。	<ul style="list-style-type: none"> • 系統有否顯示 [HIGH TEMP]（高溫）標誌？（如果水波爐的溫度過高，「START」（開始）鍵的某些選單操作就可能無法開始加熱。請打開爐門讓水波爐冷卻，等候 [HIGH TEMP]（高溫）標誌消失，然後再按下按鍵。） • 檢查是否已開啟示範模式。請參閱第 57 頁，瞭解螢幕上顯示 [DEMO]（示範）時的指示。
蜂鳴器無法運作。	<ul style="list-style-type: none"> • 檢查蜂鳴器的功能是否已設定為取消模式。請參閱蜂鳴器的聲音設定（第 47 頁），藉以更改蜂鳴器設定。
提示訊號和操作指南沒有開啟。	<ul style="list-style-type: none"> • 是否已設定為關閉提示訊號和操作指南？請參閱提示訊號和操作指南設定（第 47 頁），藉以重設設定。
無法獲得理想烹調結果。	<ul style="list-style-type: none"> • 你有否正確遵從指示？（請檢查說明指引，瞭解蓋子、保鮮紙及水波爐配件的使用方法。） • 你是否在水波爐仍然灼熱時開始烹調？（請等候水波爐冷卻。） • 你有否使用合適的食物份量？ • 水波爐的頂部或底部是否骯髒？ • 你是否在選擇正確的選單之後才開始烹調？ • 如果無法獲得理想烹調結果，請參閱第 53 ~ 56 頁的指引。
「START」（開始）按鈕有時無法運作。	<ul style="list-style-type: none"> • 關上爐門，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。）
漏電斷路器跳掣。	<ul style="list-style-type: none"> • 使用的電器有否超出家用電量（電力公司的合約電量）？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。