

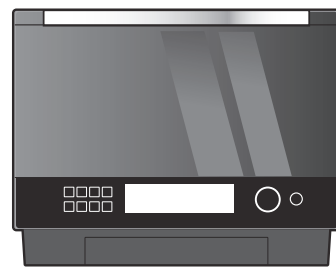
TOSHIBA

東芝純蒸氣烤焗水波爐 家用電器

使用說明書

型號

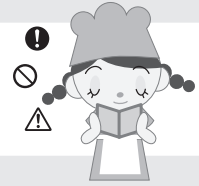
ER-TD5000HK



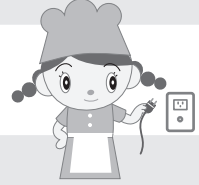
- 多謝你購買東芝純蒸氣烤焗水波爐。
- 為了安全使用本產品，使用之前請先閱讀並瞭解使用說明書及烹飪食譜中的所有內容。
- 閱讀之後，請妥善保存使用說明書。
- 請確保你已獲得本產品的保養卡。

首先，請確保遵從以下步驟！

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




步驟 2 插入 電源插頭



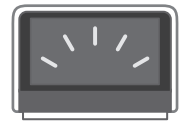
步驟 3 打開 / 關上 爐門 (第 10 頁)

打開爐門後，
水波爐便會
開啟電源

 處於示範模式時，系統會顯示 **DEMO**。
請在取消此模式後使用。
(請參閱第 57 頁的「如果螢幕上顯示」)



步驟 4 空燒水波爐 (第 18 頁)
* 水波爐內部會變得灼熱，因此請在冷卻後才使用。



步驟 1 ~ 4 完成後

開始烹調美食吧！

請先閱讀第 14~17 頁和第 20~21 頁，然後再開始烹調食品。

加熱 米飯和菜餚

第 22~24、32 頁

燙 蔬菜

第 28、31 頁

加熱 牛奶或酒精飲品

第 26、27 頁

加熱 油炸食品

第 28、32 頁

解凍 肉類和魚類

第 28、30 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、特深焗盤或燒烤架。
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！



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！

- 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。
- 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，然後開啟抽氣扇及打開窗戶。





我應該怎樣做？

加熱

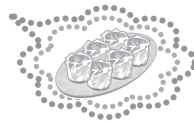
一按即可開始
REHEAT 加熱



濕氣加熱力

**STEAM REHEAT
蒸氣加熱**

+ 蒸氣



除此之
外...

可調節
**DESIRED TEMP.
喜好溫度設定**

90°C
↑
↓
-10°C



★軟化牛油
★令冷凍的僵硬雪糕
更易入口

方便易用
MICROWAVE 微波

+ 蒸氣

快速發出濕氣
**STEAM MICROWAVE
蒸氣微波**

烤焗

高達
350°C

快速高溫烤焗

**CONVECTION
熱風對流**



強大的熱力由頂部發出，
令食物表面呈金黃色

**GRILL
燒烤**



高達
300°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

+ 取出水波爐內
的美味食品！

**HYBRID
混合烹調**

蒸煮

以大量蒸氣進行蒸氣烹調

**STEAM
蒸煮**



烹調對火力要求較高的食物

採用低溫烹調，
全面帶出材料的香味

**LOW TEMP. STEAM
低溫蒸煮**



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



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	9 ~ 13
加熱機制	14、15
可以 / 不可使用的容器	16、17
空燒水波爐 / 除臭	18
「REHEAT」(加熱)建議	19
使用微波加熱時	20、21

烹調方法

自動烹調

加熱米飯和菜餚	22
使用「REHEAT」(加熱)的貼士	23、24
<NON-FRIED / HYBRID> (免油炸 / 混合烹調)、 特深焗盤選單，快速 / 簡單烹調	25
加熱牛奶或酒精飲品	26
使用<BEVERAGE> (飲品)的貼士	27
使用微調選單烹調	28、29
使用微調選單的貼士	30 ~ 33

手動烹調

使用<MICROWAVE> (微波) 加熱/ <STEW> (燉燉)	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)) / <LOW TEMP. STEAM> (低溫蒸煮))	42、43
使用<SUPERHEATED STEAM> (過熱水蒸氣) / <HYBRID> (混合烹調) 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 (蜂鳴器)	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


* 各種菜式的製法，請參閱額外提供的食譜書。


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

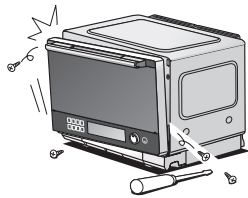
水波爐內有高電壓零件

危險



禁止拆解

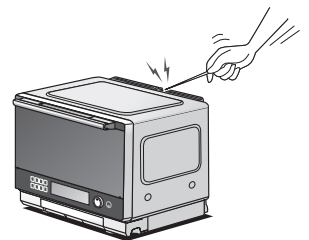
切勿自行拆解 / 維修 / 改裝本產品
否則可能會導致火警 / 觸電 / 受傷。
如需任何維修，請聯絡購買本產品的店舖或東芝支援中心。



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

切勿使用損壞的電源線、電源插頭或鬆動的插頭

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**



切勿損壞電源線或插頭

禁止事項

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等，電源線就可能破裂，引致火警或觸電。



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。

除塵



切勿用濕手拔出電源插頭

切勿使用濕手

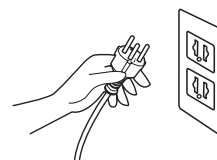
否則可能會導致觸電。



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。

握住電源插頭將其拔出



假如長時間不使用本產品，請從電源插座中拔出電源插頭

從電源插座中拔出

否則可能會因絕緣效能變差而引致漏電。



如果爐門損壞，切勿操作本產品。

禁止事項

如果爐門或爐門的封邊損壞，就不得操作水波爐，直至經合資格的人員妥善修維為止。



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），就可能產生危險。

微波能量

安裝產品時

 **警告**



使用產品之前，應去除所有包裝物料

去除包裝物料

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，就可能覆蓋口鼻，導致窒息。



切勿讓易燃或不耐熱的物質靠近機身

禁止事項

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、地氈或柏布之上，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，就可能令這些物品因過熱而變形。因此，請讓這些物品遠離本產品。

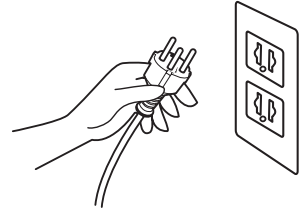
警告



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



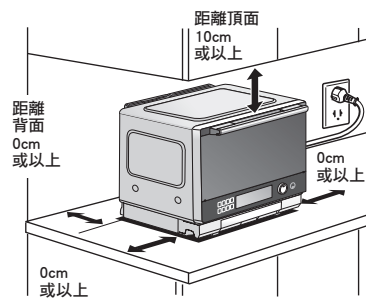
產品應與牆壁留有適當空間

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，請預留右圖所示尺寸或以上的空間。視乎牆身物料而定，機身可能會令牆身產生接觸痕跡。
- 此外，如果有電源插座近排氣口，或者你擔心留下污漬，請預留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	10
左邊	0
右邊	0
正面	開放
背面	0
底部	0

- 如果你擔心牆身會因排出氣體或蒸氣接觸而留下污漬，可增加本產品與牆身的距離，或者在牆面上貼上錫紙，從而減少因排出氣體或蒸氣接觸而留下的污漬。
- 如果您打算經常以產生油煙的方式使用水波爐（例如炸魚），建議將水波爐置於機身頂部可留有空間的地方。



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。

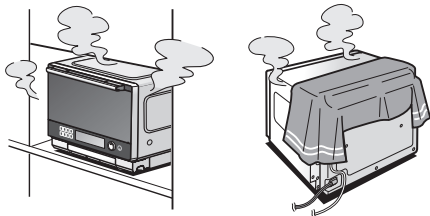
如觀察到冒煙情況，請關閉本產品或拔出電源插頭，並保持爐門關上，藉以焗熄火種。



禁止事項

切勿遮蓋入氣口和排氣口。

否則會導致火警。



烹調期間，水波爐會變熱。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。

警告：在使用過程中，水波爐可能會灼熱。幼兒應遠離，以免發生危險。



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

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。

警告：水波爐在使用不同烹調模式時，由於水波爐產生熱力，兒童僅應在成人的監督下使用，以免受傷。

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。

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。

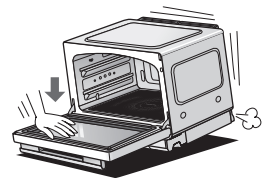


禁止事項

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側板、爐腔底部或爐門的玻璃

放入或取出容器或碗時，請小心不要撞擊底部或爐門的玻璃。

玻璃損壞可導致使用期間破裂。

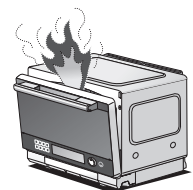


禁止事項

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

關上爐門時小心凹位，以防止手指受傷

否則可導致燙傷或受傷。



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。

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（蕃薯、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。
- ※自動烹調 [Rapid Defrost]（快速解凍）或 [Steam Defrost]（蒸氣解凍）專門用於不足 50g 的食品



禁止事項

切勿使用紅外線感應器加熱有蓋的容器（第 20 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，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。



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。



加熱嬰兒和育兒食品時，請將其徹底攪拌，並於加熱後檢查溫度

否則食物可能會導致燙傷。



去除包裝

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



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。

使用微波功能加熱飲料，飲料可能會突然沸騰，因此在處理容器時必須小心。

- 切勿使用「REHEAT」（加熱）鍵加熱飲品。請使用 <BEVERAGE>（飲品）鍵加熱牛奶或酒精飲品。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。
- 請使用較矮身的開口容器。
- 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



禁止事項

切勿烹調生蛋、烩蛋（無論是否連殼）或太陽蛋

雞蛋可能會因撞擊而在爐腔內破裂，並可導致受傷或燙傷。取出雞蛋時，雞蛋可能會突然爆裂。

連蛋殼的雞蛋及整隻全熟烩蛋，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。



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。此外，請勿使用破裂或沾濕的厚身手套。

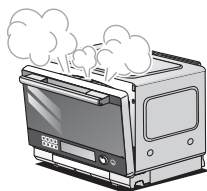


禁止事項

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。

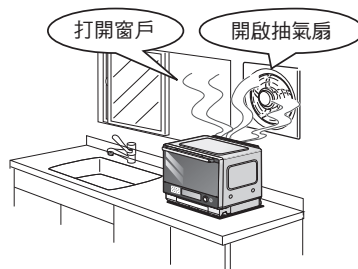
- 烹調時，必須使用潔淨的清水。烹調之後，請將接水盤內的水倒掉。
- 由於這些水可能非常灼熱，因此請稍候一會，再倒掉接水盤內的水，然後加以沖洗。



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

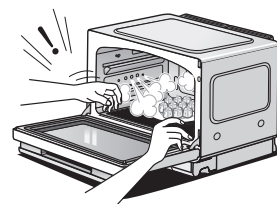


請注意蒸氣

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。

保養

警告



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。



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。

- 請勿使用粗糙的清潔劑或鋒利的金屬(例如刮刀)來清潔水波爐玻璃門，因為它們會劃傷門面，可能會導致玻璃碎裂。
- 不可使用蒸氣清潔器。
- 請勿使用蒸氣清潔器清潔水波爐。

注意



經水管排水時，爐門應保持關閉

經水管排水時，水波爐會像蒸氣烹調程序一樣產生蒸氣，並可導致燙傷，因此應保持爐門關上。

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。

備註

水波爐的擺放位置，應遠離電視機、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。

無線 LAN 裝置在靠近本產品時，通訊能力可能會遭到減弱

請在閱讀無線 LAN 裝置的使用說明書後使用本產品。

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。

請在不會受水蒸氣影響的位置使用本產品。

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。

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，將產品置於安裝設備時，請小心不要讓產品底部角落等位置令安裝設備表面損壞。

部件名稱和功能

機身

〔正面〕

溫度感應器

請勿以溫度感應器的側板撞擊此處。如有損壞，產品就可能無法正常運作。

爐腔內部

採用耐熱除臭塗層

烤焗盤擱架（上層、下層）

用於放置烤焗盤

蒸氣加熱器

安裝在機身內部的左邊

蒸氣出口

爐門

安全開關偵測器

請勿以物品撞擊。如偵測器損壞，本產品就可能無法正常運作。

爐門封條

封條不可拆除。請勿按壓或拉扯。

外殼

頂部加熱器

安裝在機身頂層內部

排氣口

安全標籤

規格表

內部照明

烹調或預熱時亮起。
（請參閱第 10 頁）

入氣口（側邊）

入氣口（正面底部）

（請參閱第 49 頁）

熱風加熱器

安裝在機身背面內部

〔正面〕

把手

操作部分 / 顯示器部分

接水盤

蒸氣儲水匣

型號名稱顯示

電源插頭

- 請立即抹拭弄污的部位。
- 請抹淨機身內部的所有污漬。食物可能非常黏稠，並可能會在機身內部積聚。

配件

請正當使用配件

• 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。

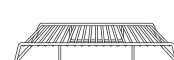
2 個烤焗盤（金屬）



1 個烤焗盤（特深）



1 個燒烤架



- 用於焗製、燒烤、蒸煮、低溫蒸煮或發酵
- ※ 烤焗盤不可用於微波加熱烹調，否則可產生火花。
【用於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。
- ※ 烤焗盤（金屬）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。

- 將燒烤架放在烤焗盤（金屬）頂部，用於焗製、燒烤、蒸煮、低溫蒸煮及酥脆加熱等。
- ※ 微波加熱時可能會產生火花，因此無法在這個模式下使用。

部件名稱和功能 (續)

操作部分

微調選單 (自動選單 4 ~ 51) *

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。

* 轉動扭掣，可選擇自動選單 (4~51)。

4~17 也可使用輕觸選單鍵加以選擇。

選單號碼會在顯示區域內顯示，因此請與將會用到的選單號碼配合使用。

■ DIAL MENU (4-51)

[NON-FRIED]

- 4 Chicken Karaage
- 5 Fried
- 6 Easy Fried

[HYBRID]

- 7 Teriyaki Chicken
- 8 Hamburg Steak
- 9 Salted Salmon

[DEEP TRAY MENU]

- 10 Dry Noodles Menu
- 11 Multi-Recipe Cooking
- 12 Speed Deep Tray

[QUICK/EASY]

- 13 Speed Menu
- 14 Appetizers 1 Minute
- 15 Fast Low Temp. Cooking

[REHEAT]

- 16 Milk
- 17 Sake
- 18 Rapid Defrost

19 Steam Defrost

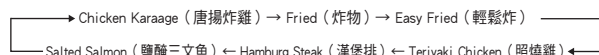
- 20 Sashimi Semi-Defrost
- 21 Boil Vegetables (Leaves)
- 22 Boil Vegetables (Roots)

輕觸選單 (自動選單) 鍵

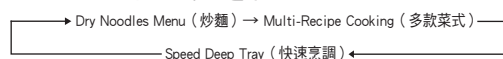
可選擇自動選單 (4~17) (第 25~27 頁)。

• 每次按下按鍵，都會切換選單內容。

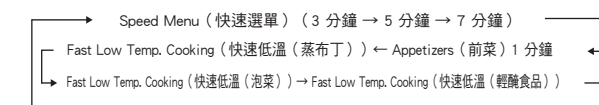
NON-FRIED/HYBRID (免油炸/混合烹調)：



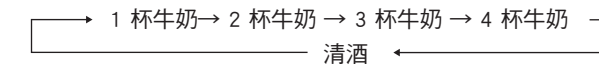
DEEP TRAY MENU 特深焗盤選單：



QUICK/EASY 快速/簡單：



BEVERAGE 飲品：



※也可轉動扭掣選擇。

手動烹調鍵

根據烹調方式設定時間和溫度。
(第 34~45 頁)

“爐內燈” 鍵

爐內燈可於烹調期間關閉，或者在預熱期間或烹調結束後開啟。

只有在烹調、預熱期間及烹調結束時顯示 [EXTENSION] (延時) 及 [0] 時，才可在每次按下按鍵時讓燈光交替閃爍及關閉。

※爐門打開之後，所有控制選項都不可使用。

● 有關爐內燈

- 爐門打開時，爐內燈會閃爍，然後關閉。(閃爍的時間會視乎使用情況而定)
- 烹調期間，爐內燈會閃爍。預熱期間，爐內燈不會閃爍。

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)

顯示器部分

顯示自動選單號碼、須使用的配件、溫度、時間和加熱類型。
(請參閱第 12 頁)



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。

自動選單 1 ~ 3

(請參閱第 22~24 頁)

23 Steam Reheat
24 Crispy Reheat
25 Fluffy Bread
26 Steamed Bun

COOKING MENU

27 Salt Grilled Saury
28 Grilled Fish (Slices)
29 Gratin

30 Steamed Egg
31 Easy Bread
32 Easy French Bread
33 Easy Pizza

34 French Bread
35 Butter Roll
36 Tomato&Cheese Pizza
37 Plain Bread

38 Bagel
39 Cookies
40 Choux Cream
41 Sponge Cake

42 Chiffon Cake
43 Fresh Chocolate
44 Baked Sweet Potato
45 Cream Caramel

46 Toast
47 Toast (Frozen)
48 Steam Toast
(46-48 Flipped Over)

CLEANING

49 Quick Cleaning
50 Water Removal
51 Deodorize

1 Cooked rice 2 Sides dish 3 Two dishes



Temperature
Time
Menu
(4-51)



CANCEL

「REHEAT」(加熱) / 「START」(開始) 鍵加扭掣

- 這個扭掣在以下情況中使用：加熱餐點或小菜時 (自動選單 1 - 3：第 22 ~ 24 頁)、開始烹調、選擇自動選單、設定溫度或時間等。

- 按下：加熱米飯或小菜*、開始烹調*等。
→ 爐門打開或關上後，「REHEAT」(加熱) 鍵不會操作超過 1 分鐘。
(系統會顯示 [DOOR OPEN / CLOSE] (爐門打開/關上))
請在打開或再次關上爐門後按「REHEAT」(加熱) 鍵。
* 按下此鍵之後，加熱程序會立即開始。

- 轉動：選擇自動選單、調節溫度/時間等。

自動選單 (4 ~ 51)：轉動扭掣，在選單上選擇。(第 18、28~33、50~51 頁)

- 完成：使用自動烹調開始烹調食品後，可在 15 秒內設定此項。



弱 ← → 強

按鍵閃爍期間按下，
程序就會開始。

手動烹調：轉動扭掣，即可調節溫度和時間。

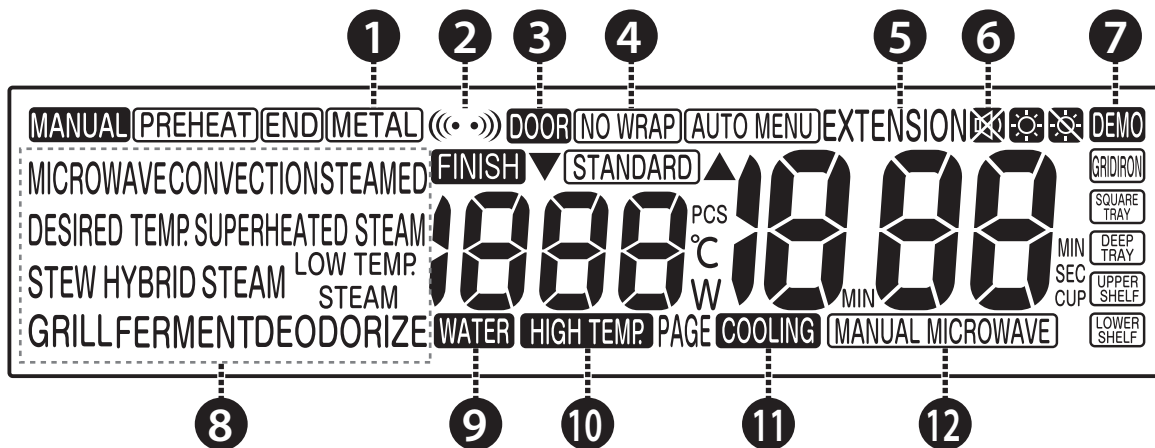
- 溫度：向右轉動扭掣，溫度就會上升 10°C；向左轉動扭掣，溫度就會下降 10°C。
- 時間：向右轉動扭掣，時間就會加長；向左轉動扭掣，時間就會減短。



部件名稱和功能（續）

顯示器部分

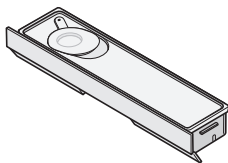
顯示自動選單號碼、須使用的配件、溫度、時間和加熱種類等。



1 METAL	在不應使用金屬容器或配件（例如微波加熱）時，這個標誌就會亮起。
2 ((••))	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。
3 DOOR	這個標誌會在以下情況中顯示。→「指示燈的意思及應採取的做法」（第 57 頁） <ul style="list-style-type: none"> 關上爐門，並於超過一分鐘後按「REHEAT」（加熱）按鈕。 自動選單下的蜂鳴器聲響起後，如果在烹調期間需要其他操作，但在沒有開關爐門的情況下按「START」（開始）按鈕。 爐門尚未完全關閉。
4 NO WRAP	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。
5 EXTENSION	顯示這個標誌時，加熱時間可以延長。
6 [X]	如設定取消所有蜂鳴聲，系統就會顯示這個標誌。 →「有關提示聲『蜂鳴聲』」（第 47 頁）
7 DEMO	設定為示範模式時，系統就會顯示這個標誌。→「指示燈的意思及應採取的做法」（第 57 頁）
8 加熱種類	顯示加熱種類或運作狀態。 烹調期間，此標誌會閃爍。
9 WATER	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。 →「指示燈的意思及應採取的做法」（第 57 頁）
10 HIGH TEMP.	如使用加熱器加熱（例如焗製），在烹調過程完成後，假如內部溫度偏高，就會顯示這個標誌。 →「指示燈的意思及應採取的做法」（第 57 頁）
11 COOLING	重複使用微波加熱之後或使用焗製或加熱完成後，電子零件等會以風扇加以冷卻，此時系統便會顯示這個標誌。→「指示燈的意思及應採取的做法」（第 57 頁）
12 MANUAL MICROWAVE	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、焗燉）。

蒸氣儲水匣・接水盤

蒸氣儲水匣



將清水倒入這個容器，便可供水執行蒸煮 (<STEAM> (蒸煮)) 操作。

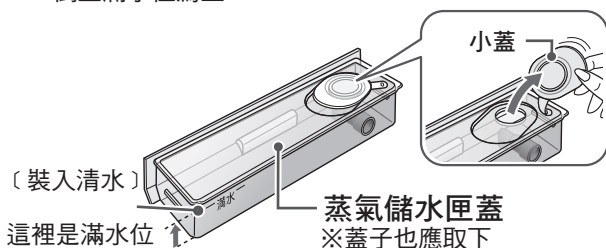
即使不在使用時，也應保留在機身上。

容量約為 360 cc，可執行大約 25 分鐘的蒸氣烹調 (<STEAM> (蒸煮))，及大約 60 分鐘的過熱水蒸氣 (<SUPERHEATED STEAM> (過熱水蒸氣)) 烹調。水份減少的程度，會視乎烹調程序或選單而有所不同，而且在某些情況下，例如不透氣或短時間蒸煮等，只會流失少量水份。

準備供水

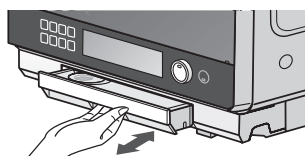
■ 如何裝水

使用蒸氣烹調時，請打開小蓋並倒入自來水，直至倒至滿水位為止。



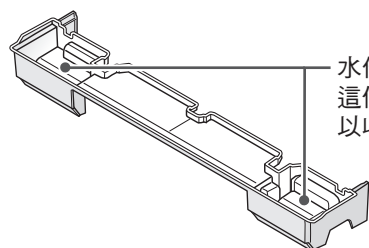
■ 裝入和取出

推入蒸氣儲水匣，直至完全閉上為止



- 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。
- 請小心不要在裝入時卡到手指。

接水盤



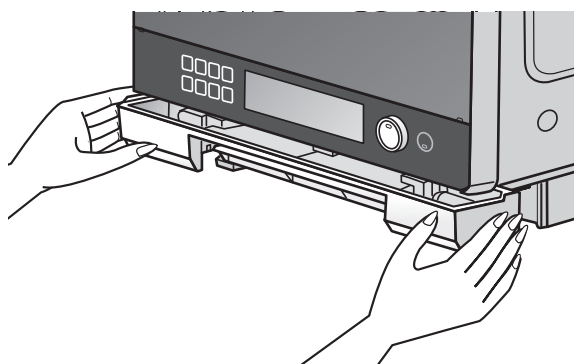
這個容器用於存放清水，以作蒸氣烹調。

即使採用微波加熱，排水盤也會收集食物內蒸發的水份。

即使不在使用蒸氣烹調時，也應保留在機身上。

請定期保養排水盤。(請參閱第 49 頁)

■ 裝入和取出






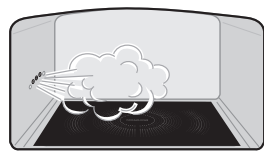



- 烹調之前，檢查設定是否正確。如未妥善裝上，可能會導致漏水。
- 在使用蒸氣之前，請檢查確認排水盤內沒有水份。
- 排水盤可能會收集水份，因此在拉出時應加以小心。
- 每次使用蒸氣後，請倒掉排水盤中的水份。
- 請小心不要在裝入時卡到手指。

使用  模式時，請參閱第 51 頁的清潔指示。





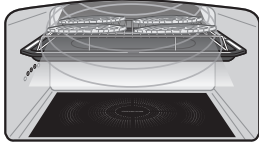





注意事項

- 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。
- 使用之後，必須倒掉蒸氣儲水匣內的剩餘水份，且每次都應重新注入清水。
- 請使用自來水。請勿使用硬礦泉水、鹼性離子水或來自水井等的水源。如使用硬水，就可能會出現氫(白色粉末)；如長時間使用硬水，蒸氣排氣口就可能會出現堵塞。如注意到出現氫，建議使用並非硬水的礦泉水。
- 在蒸氣烹調時，請確保蒸氣儲水匣水份已倒至滿水位，並確保連同接水盤一起妥善裝上機身。假如水份不足，而且在未完全裝入蒸氣儲水匣時開始蒸氣烹調，[WATER] (加水) 就會在顯示器部分顯示，且烹調程序可能無法達致理想效果。
- 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>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>特深焗盤</p>  <p>燒烤架</p>
	<p>加熱食物，直至達到預定溫度</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。 ● 加熱時不預先設定時間，直至加熱至成品溫度為止。 	
	<p>同時使用微波和蒸氣烹調。</p>		
蒸氣加熱	<p>以蒸氣加熱 (不使用微波加熱)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 用於蒸煮茶碗蒸等菜餚。 	 <p>烤焗盤</p>  <p>特深焗盤</p>  <p>燒烤架</p>

請閱讀「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。（第 6-7 頁）。

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 style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">加熱器加熱</p> <p><CONVECTION> (熱風對流)</p> <p><SUPERHEATED STEAM> (過熱水蒸氣)</p> <p><HYBRID> (混合烹調)</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"> ● 以蒸氣加熱而成的氣體（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。 <p>混合烹調...</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 以過熱水蒸氣及猛火加熱器混合加熱。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 某些食物會在烹調之後膨脹，因此請適當放置食物。 ● 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>特深焗盤</p>  <p>燒烤架</p> <p>視乎爐內溫度而定，蒸氣可能無法以肉眼看見。</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> <p>蒸氣發酵...</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 使用蒸氣控制理想溫度。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 用於將麵包麵糰發酵。 ● 麵包不會產生濕氣，因此建議用保鮮紙或濕布包裹麵包，或者在麵包上噴灑水份。 	 <p>烤焗盤</p>  <p>特深焗盤</p>  <p>燒烤架</p>

可以 / 不可使用的容器

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。

加熱種類

<MICROWAVE>
(微波)

<STEAM MICROWAVE>
(蒸氣微波)

<DEFROST>
(解凍)

系統會顯示 (☺☺☺)
提示標誌

<CONVECTION>
(熱風對流)

<SUPERHEATED STEAM>
(過熱水蒸氣)

<HYBRID>
(混合烹調)

<GRILL>
(燒烤)

<STEAM>
(蒸煮)

<LOW TEMP. STEAM>
(低溫蒸煮)

<FERMENT>
(發酵)

<STEAM FERMENT>
(蒸氣發酵)

可以使用的容器



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）
- 某些容器會在接收無線電波時發熱。請加以小心，以免燙傷。



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 的耐熱塑膠容器。



- 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、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）
- 如使用「Auto Reheat」（自動翻熱）（使用紅外線感應器進行微波加熱時（第 20 頁）），就不可使用蓋上蓋子的容器。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。



耐熱玻璃



- 但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。



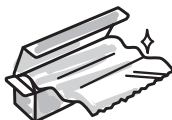
金屬容器、金屬絲網，以及鋁和搪瓷串燒叉等。



- 但不得放入配備塑膠把手的容器，否則可導致把手熔化。
- 不可用作選單的一部分。



錫紙



- 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。



矽膠容器



不可在過熱水蒸氣及燒烤烹調時使用。


- 水波爐的溫度設定為《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。

請勿將 <MICROWAVE> (微波) 加熱與 <CONVECTION • GRILL> (熱風對流和燒烤) 加熱混合使用。如放入不合適的食物或容器，可導致起火或無火悶燒。加熱之前，請先確認加熱種類。
(第 14、15 頁)

不可使用的容器


配件

× 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



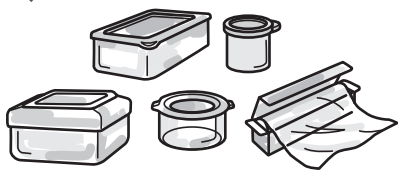
- 但可在部分情況下用於微波加熱 (清酒罐、解凍)。
- 請按照本文件的說明使用。
- 清酒罐：第 27 頁
- 3 種解凍：第 30 頁

× 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。

× 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，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。

烤焗盤 • 特深焗盤 • 燒烤架



× 不可使用

- 會產生火花，因此不可使用。

烤焗盤 • 特深焗盤 • 燒烤架



○ 可以使用

※1：可使用 <STEAM> (蒸煮)、<LOW TEMP. STEAM> (低溫蒸煮)、<FERMENT> (發酵) 及 <STEAM FERMENT> (蒸氣發酵)。請使用耐熱用品。

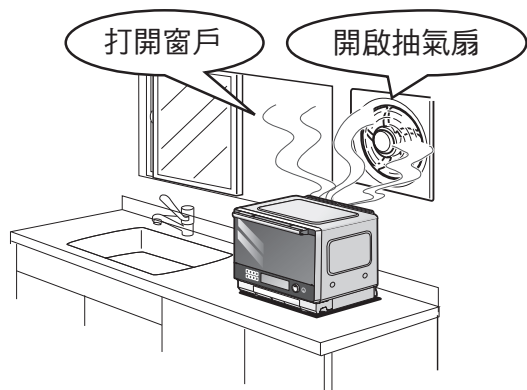
空燒水波爐 / 除臭

加熱器

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



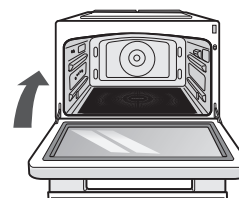
必須將水波爐內部徹底潔淨後，才可執行空燒及除臭的操作。假如在未擦拭前進行，污漬可能會燒焦並卡在爐身上。



■ [51 Deodorize] (51 除臭) 使用加熱器加熱，因此機身會變得灼熱。請勿讓不耐熱的物品靠近機身。

空燒水波爐及除臭

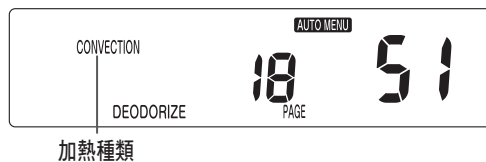
1 關上爐門。切勿將任何物件放入爐內



2 選擇 51 Deodorize (除臭)



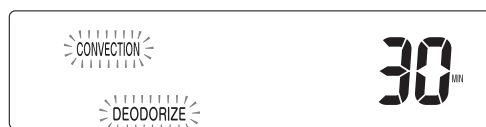
- 向左轉動扭掣，可更加快速選擇。



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 下嗶聲

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

打開爐門，等候內部溫度冷卻。

- 玻璃門及爐腔灼熱，請加以小心。
- 切勿重複選擇除臭操作。



• 用於以高溫燒除內部污漬及除臭。並非所有異味均可去除。

「REHEAT」（加熱）建議

哪些東西可以加熱？



● 米飯或食物

→ 加熱「1 COOKED RICE」（1 米飯）、
「2 SIDES DISH」（2 菜餚）、「3 TWO DISHES」（3 兩份米飯 / 菜餚）
微調選單 [23 Steam Reheat]（23 蒸氣加熱）

→ 第 22 ~ 24 頁

→ 第 28、32 頁



● 牛奶

→ 輕觸選單
[16 Milk]（16 牛奶）

→ 第 26、27 頁



● 清酒

→ 微調選單
[17 Sake]（17 清酒）

→ 第 26、27 頁



● 咖啡、水飲品

→ 在 <MICROWAVE>（微波）
中設定時間和輸出功率

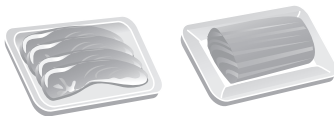
→ 第 34 ~ 35、46 頁



● 解凍肉類和魚類

→ 微調選單
[18 Rapid Defrost]（18 快速解凍）、
[19 Steam Defrost]（19 蒸氣解凍）、
[20 Sashimi Semi-Defrost]（20 魚生
（半解凍））

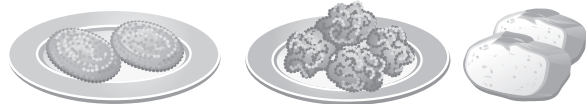
→ 第 28、30 頁



● 如希望將煎炸食品、法包、咖喱麵包等加熱至酥脆狀態

→ 微調選單 [24 Cripny Reheat]（24 酥脆加熱）

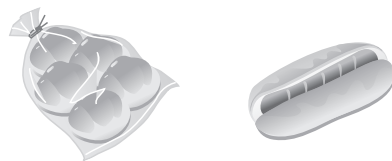
→ 第 28、32 頁



● 如希望加熱牛油卷或麵包至鬆軟狀態

→ 微調選單 [25 Fluffy Bread]（25 鬆軟麵包）

→ 第 28、33 頁



* 烘麵包的製法請參閱第 178 頁

● 中式蒸包

→ 微調選單 [26 Steamed Bun]
（26 蒸包）

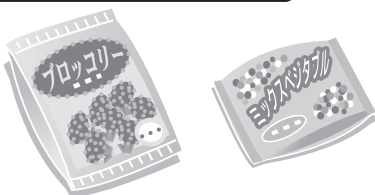
→ 第 28、32 頁



● 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（“自動加熱”）

- 加熱（米飯、菜餚和兩份米飯/菜餚）
- 飲品
- 3 種解凍
- 燙蔬菜
- 蒸氣加熱
- 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 20~21 頁的指示。

請遵從指示

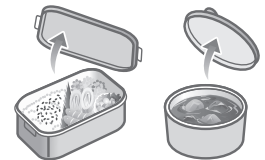
● 正確使用保鮮紙

- 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。



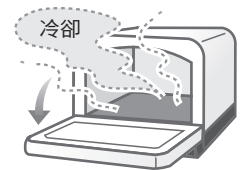
● 切勿使用蓋子

- 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。

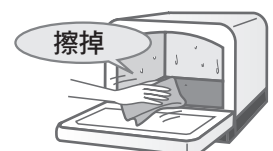


● 請根據食物數量使用適當容器

● 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。



警告



禁止事項

切勿以自動烹調方式，加熱少於 100g 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。

※自動烹調 [Rapid Defrost] (快速解凍) 或 [Steam Defrost] (蒸氣解凍) 專門用於不足 50g 的食品



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。

正確放置食物

● 不得使用烤焗盤、特深焗盤或燒烤架。

如使用烤焗盤、特深焗盤或燒烤架，就會產生火花，並可能會導致產品故障。



烤焗盤

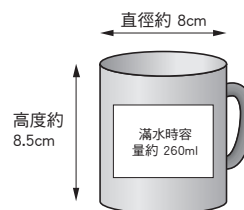


特深焗盤



燒烤架

- 使用酒杯時，請以下列測量方法作為指引。
- 一杯份量：請為容器注入最多 8/10 的份量。



正確放置食物！

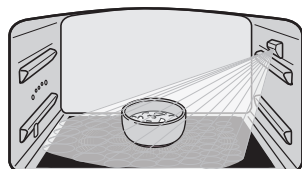


● 將食物置於水波爐內的中間位置

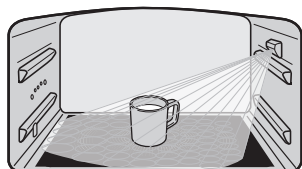
如需加熱多種食品，應將食物置於爐腔的中間位置，各種食物緊靠在一起。

- 如果將食物放在遠離正中間的位置，食物就可能會過度加熱或加熱不足，因此必須置於中間。
- 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。

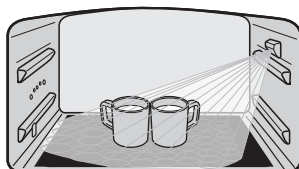
紅外線感應器的偵測影像，以及將物品放入水波爐的方式



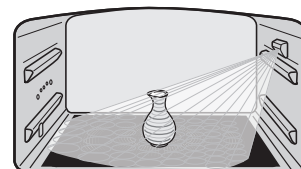
加熱，喜好溫度設定



1 杯 (牛奶)

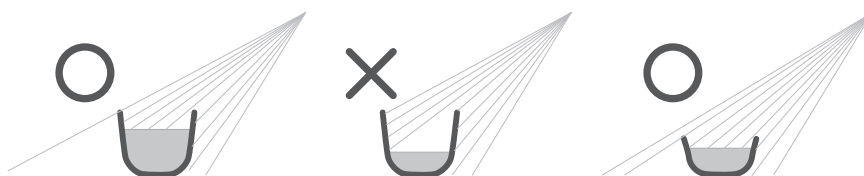


2 杯 (牛奶)



酒杯 (清酒)

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。



使用紅外線感應器 加熱米飯和菜餚

- 按一下
然後 1 米飯
- 按兩下
然後 2 菜餚
- 按三下
然後 3 兩份米飯/菜餚



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」（金屬）標誌將會亮起。（雖然亮起「NO WRAP」（無需使用保鮮紙）標誌，但某些食物使用保鮮紙更佳。閱第 23 ~24 頁的詳情，查詢有效使用「REHEAT」（加熱）的貼士。

警告



禁止事項

切勿以自動烹調方式，加熱少於 100g 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。

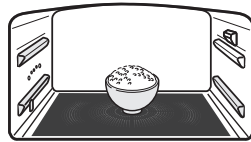


禁止事項

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。
• 請使用 <BEVERAGE>（飲品）按鈕加熱牛奶或清酒；如需加熱咖啡和水，請使用手動設定，並以第 46 頁的加熱時間作為指引。

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

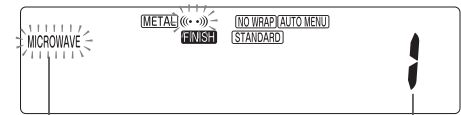
不可使用配件

※食物遠離正中中間位置，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）



- 每次按下按鈕時，狀態都會切換至
1 COOKED RICE (1 米飯) → 2 SIDES DISH (2 菜餚) → 3 TWO DISHES (3 兩份米飯/菜餚) (5 秒之內)
- 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。



加熱種類

- 切換為中央剩餘時間顯示。
- 視乎食物的狀況而定，烹調途中的剩餘時間可能會有所改變，例如可能會縮短時間。

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。）

爐腔和烤焗盤十分灼熱。取出時請小心。



火力調節

→ 啟動水波爐之後的 15 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。



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）

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。

如希望自動加熱，而無需在結束後延長時間

→ 系統顯示 ([EXTENSION]（延時）) 時，如使用「1 COOKED RICE」（1 米飯）、「2 SIDES DISH」（2 菜餚）或「3 TWO DISHES」（3 兩份米飯/菜餚），請使用「CANCEL」（取消）按鈕。按下之後，請按「REHEAT」（加熱）按鈕。

注意事項

- 請使用這種方式加熱米飯和菜餚。加熱其他食物種類，就可能會因過熱而無火悶燒或起火。水份較少的食物（乾製食品、堅果、乾香芹等）應以 <MICROWAVE 200W>（微波 200W）手動加熱，並監視加熱情況。



請閱讀 第 20 ~ 21 頁有關需要遵從的事項

微波（紅外線感應器）

不可使用配件

食物	數量	保鮮紙	建議烹調程序	調節完成程度	貼士		
米飯	米飯 	100~600g (每杯 150g)	不要	1 COOKED RICE (1 米飯)	標準	• 處理較硬的食物（例如冷凍米飯）時，請打鬆硬塊及灑上清水。	
	冷凍米飯	100~300g 每個 150g	要	按「REHEAT」 (加熱) 按鈕一次		• 以保鮮紙包裹的情況下，保鮮紙重疊的地方應面向底部，然後將米飯放在平底的餐碟上。 • 如果加熱不足，請在翻轉之後再作加熱，然後以 <MICROWAVE> (微波) 模式手動加熱，並監視加熱情況。	
菜餚 (醬汁)	薯仔燉肉等	100~600g	不要	「2 SIDES DISH」 (2 菜餚) 按「REHEAT」 (加熱) 按鈕兩次	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。	
	蒸魚	100~400g	要			• 放在淺身的容器中（否則水份會飛濺），然後用保鮮紙直接蓋住食物。	
蒸煮食物	點心等	100~300g 每個 15~20g	不要			標準	• 如果食物太過乾身，請噴灑清水。
	冷凍餃子	100~300g 每個 15~20g	要			• 如果食物太過乾身，請噴灑清水。用保鮮紙直接蓋住食物。	
湯	味噌湯等	1~2 杯 每杯 150g	不要			標準	• 加熱前後請將味噌湯攪拌。 • 請勿用杯子搖動味噌湯或其他類型的湯。
	咖喱和燉肉等	100~400g	要			[INCREASE 3] (加強 3)	• 放入淺身的碗中，然後按壓保鮮紙，使之完全貼在食物上。（如有空隙，紅外線感應器就可能無法正常運作，食物亦可能會無火悶燒或起火）加熱之後，將成品全部攪拌。 • 如果加熱不足，請以 <MICROWAVE> (微波) 模式手動加熱，並監視加熱情況。
燒烤	冷凍咖喱 / 燉肉	100~300g				• 有時，魚類可能會因品種、形狀和大小而無法正常加熱。 • 醬汁將會濺出，因此請在加熱之後才加上醬汁。 • 如已加上醬汁，請用保鮮紙蓋好，然後以 <MICROWAVE> (微波) 模式手動加熱，並監視加熱情況。	
	煎炸食物	烤魚	100~300g	不要	標準	• 有時，魚類可能會因品種、形狀和大小而無法正常加熱。	
漢堡扒等		100~400g	不要	標準	• 醬汁將會濺出，因此請在加熱之後才加上醬汁。 • 如已加上醬汁，請用保鮮紙蓋好，然後以 <MICROWAVE> (微波) 模式手動加熱，並監視加熱情況。		
煎炸食物	炒製食物	100~400g	不要	標準	—		
	雜碎等黏稠食物。	100~400g	要	[INCREASE 3] (加強 3)	• 黏稠的菜餚可能會濺出，因此請用保鮮紙蓋住，讓菜餚附在食物之上。加熱之後，將成品全部攪拌。 • 請勿加熱鰻鰻蛋。如食物中包括蝦或魷魚，這些食物就可能濺出，因此請蓋上保鮮紙，然後以 <MICROWAVE> (微波) 模式手動加熱，並監視加熱狀況。		

◆◆ 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。



■ 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 SIDES 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 TWO DISHES」（3 兩份米飯 / 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。



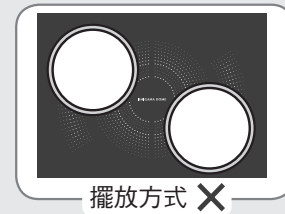
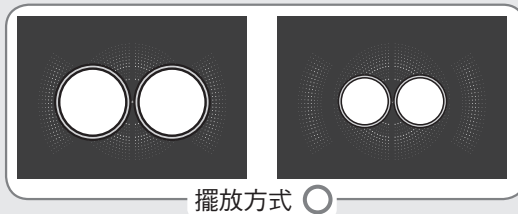
請閱讀 第 20 ~ 21 頁有關需要遵從的事項

微波（紅外線感應器）

不可使用配件

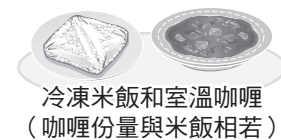
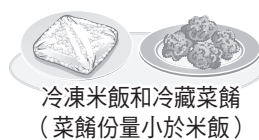
3 兩份米飯/菜餚... 與「1 COOKED RICE」（1 米飯）相比，如需同時加熱處於不同溫度的不同食物以供食用，就需要更長的烹調時間

< 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。

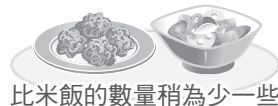


- 可同時加熱的數量 ... 單一份冷藏或常溫食物：100g 至 250g；單一份冷凍食物：100g 至 150g
- 有時候可能會無法適當加熱食物，視乎食物類型和數量的組合而定。
- 注意加熱數量

• 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 SIDES 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 SIDES DISH」（2 菜餚），然後逐一加熱食物。（請參閱第 23 頁）
- 麵包和飲料 → 閱讀「REHEAT」（加熱）建議指南之後加熱。（請參閱第 19 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。
- 凍製食物... 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。

按壓保鮮紙，使之貼在食物上。



【高身容器】

自動烹調

NON-FRIED
HYBRIDDEEP TRAY
MENUQUICK
EASY

烹調

<NON-FRIED/HYBRID> (免油炸/混合烹調) 按鈕、<DEEP TRAY MENU> (特深焗盤選單) 按鈕、<QUICK/EASY> (快速/簡單) 按鈕——按下之後，這些按鈕便會選擇自動選單。以下將會說明自動選單的基本操作。請參閱烹飪食譜，瞭解詳細的烹調程序。

- 混合烹調：加熱器加熱 • 使用過熱水蒸氣和加熱器烹調食物。

基本操作 (例如：4 Chicken Karaage (4 唐揚炸雞))

1 使用輕觸選單按鈕選擇選單號碼

(例如：4 Chicken Karaage (4 唐揚炸雞))

按下

■ DIAL MENU (4-51)

[NON-FRIED]	[HYBRID]	[DEEP TRAY MENU]	[QUICK/EASY]
4 Chicken Karaage	7 Teriyaki Chicken	10 Dry Noodles Menu	13 Speed Menu
5 Fried	8 Hamburg Steak	11 Multi-Recipe Cooking	14 Appetizers 1 Minute
6 Easy Fried	9 Salted Salmon	12 Speed Deep Tray	15 Fast Low Temp. Cooking

加熱種類 食譜書頁面 選單號碼

4 Chicken Karaage (唐揚炸雞) → 5 Fried (炸物) → 6 Easy Fried (輕鬆炸) → 7 Teriyaki Chicken (照燒雞) → 8 Hamburg Steak (漢堡扒) → 9 Salted Salmon (鹽醃三文魚)

10 Dry Noodles Menu (炒麵) → 11 Multi-Recipe Cooking (多款菜式) → 12 Speed Deep Tray (快速烹調)

13 Speed Menu (快速選單) (3分鐘→5分鐘→7分鐘) → 14 Appetizers (前菜) 1分鐘 → 15-1 Fast Low Temp. Cooking (快速低溫(蒸蛋))

↑ 15-3 Fast Low Temp. Cooking (快速低溫(輕醃蔬菜)) → 15-2 Fast Low Temp. Cooking (快速低溫(泡菜)) ←

- 按下需要預熱的選單 (6、7、8、10、11、12)

開始預熱 → 完成預熱程序後，蜂鳴器會發出 5 下嗶聲 (預熱完畢的 1 分鐘前，系統會顯示剩餘時間)

※預熱之後放入食物，然後按「START」(開始)按鈕開始加熱。

- 預熱程序可維持約 20 分鐘。(選單 10 需時 10 分鐘)
- 閒置一會之後，蜂鳴器會發出 3 次響聲，設定將會取消。

2 將食物放在指定位置基本操作

- ※ 選單 7、8、9 需要準備蒸氣儲水匣 (請參閱第 13 頁)

3 開始 (開始烹調)



4 完成之後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

爐腔和烤焗盤十分灼熱。取出時請小心。



- 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。
- 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。
- 使用選單項目 7、8 和 9 時，請經水管排水，然後加以保養 (第 51 頁)

■ 火力調節

- 啟動水波爐之後的 15 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。



■ 顯示器的 [WATER] (加水) 標誌閃爍時

- 請參閱第 57 頁的 [WATER] (加水) 顯示標誌說明

■ 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。

■ 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。
- 簡短 / 簡單選單無法增減時間。

使用 NON-FRIED HYBRID DEEP TRAY MENU 烹調時

- 請閱讀第 7 頁的安全須知「加熱器加熱/蒸氣加熱」。

注意事項

請按照使用說明書及另一本烹飪食譜中提供的資料，瞭解菜式所用的材料、數量和製法。

- 烹調在烹飪食譜中沒有說明的菜餚 (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，最終成果可能會有分別。

使用紅外線感應器

加熱牛奶或酒精飲品



警告

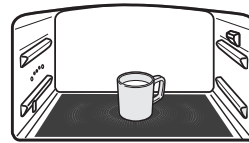


禁止事項

- 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。
- 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 將食物放在爐腔的中間位置

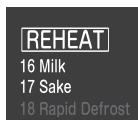


置於爐腔的中間位置

微波（紅外線感應器）

不可使用配件

2 選擇 16 Milk（16 牛奶）（杯子數目）（可按下或轉動扭掣選擇）



16-1 杯 → 16-2 杯 → 16-3 杯 → 16-4 杯 → 17 清酒

3 開始（開始加熱）



顯示例子：牛奶



加熱種類

切換為中央剩餘時間顯示

4 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。
- 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。風扇運作期間，請勿拔出電源插頭。（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 15 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。



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）

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。

請閱讀

第 20 ~ 21 頁有關需要遵從的事項

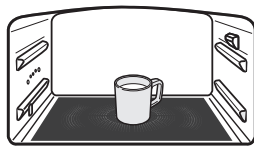
微波 (紅外線感應器)

不可使用配件

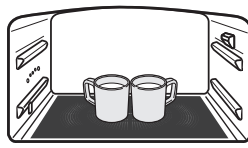
16 Milk (16 牛奶)

將牛奶倒入杯中加熱

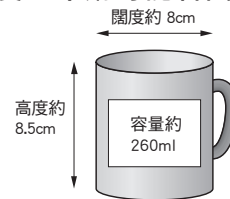
- 設定杯子數目 ... 按下時會按照 $16-1 \text{ 杯} \rightarrow 16-2 \text{ 杯} \rightarrow 16-3 \text{ 杯} \rightarrow 16-4 \text{ 杯}$ 的次序轉換。
17 清酒
- 一次可加熱的數量 ... 16-1: 1 cup (16-1: 1 杯)、16-2: 2 cups (16-2: 2 杯)、16-3: 3 cups (16-3: 3 杯)、16-4: 4 cups (16-4: 4 杯)
(請於選擇時確認杯子數目, 否則可導致過熱)
- 將杯子置於爐腔的中間位置。
如果不將杯子放在中間, 紅外線輻射可能無法準確感應溫度, 牛奶可能會開始沸騰。



1 杯



2 杯



- 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。

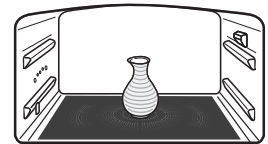
要注意液體沸騰和濺出的情況!



17 Sake (17 清酒)

加熱酒樽內的清酒

- 一次可以加熱的數量 ... 1 至 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。
- 請遵從杯子大小及清酒用量的指示。
 - 應使用矮身和闊身的酒樽。(如更改酒樽尺寸、形狀和數量, 最終成果就可能會有所不同。)
 - 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, 液體就可能會開始沸騰。)
 - 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。



樽 (清酒)

■ 怎樣根據數目妥善放置 (酒樽數目)

→ 置於中間位置, 所有物件緊靠在一起。

1 杯 (樽)



2 杯 (樽)



3 杯 (樽)



4 杯 (樽)



■ 如果容器的類型、大小或容量不同, 或者杯子內裝有咖啡、清水或清酒等

→ 使用 <MICROWAVE> (微波) 適度設置時間並監控加熱過程 (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 4~48 的基本操作。
請參閱第 30 至 33 頁的貼士（選單 18 ~ 26、31 ~ 33）
請參閱烹飪食譜，瞭解每個選單的詳細烹調程序。

基本操作（例如：39 Cookies（39 曲奇））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 13 頁）

第 30、32 ~ 33 頁 

請參閱烹飪食譜上的其他餐單。

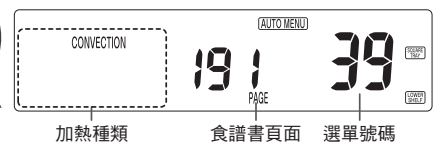


放在指定位置。

2 選擇選單



34 French Bread	38 Bagel	42 Chiffon Cake
35 Butter Roll	39 Cookies	43 Fresh Chocolate
36 Tomato&Cheese Pizza	40 Choux Cream	44 Baked Sweet Potato
37 Plain Bread	41 Sponge Cake	45 Cream Caramel



加熱種類

食譜書頁面

選單號碼

- 轉動扭掣，選擇相關選單（4~48）。
- 選單號碼會在顯示區域內顯示。

3 開始（開始烹調）



剩餘時間會在烹調過程中顯示。

- 使用某些選單時，蜂鳴器會在烹調途中發出 5 次響聲。此時請打開爐門，根據烹飪食譜上的指示操作，然後關上爐門並按「START」（開始）鍵。
（請參閱第 33 頁的「在烹調期間發出提示聲」）
- 使用蒸氣加熱時，按「START」（開始）鍵後，水波爐就會在大約 1 分鐘後發出蒸氣。

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。
- 請經水管排水，然後加以保養，以供下次使用蒸氣烹調的選單項目使用。
（第 51 頁）



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 15 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。



■ 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）



■ 如果在蒸氣烹調期間，蒸氣儲水匣內的水份耗盡

→ 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。

需要預熱的選單（例如：31 Easy Bread（31 簡易麵包））

1 選擇選單號碼



轉動

30 Steamed Egg	34 French Bread	38 Bagel
31 Easy Bread	35 Butter Roll	39 Cookies
32 Easy French Bread	36 Tomato&Cheese Pizza	40 Choux Cream
33 Easy Pizza	37 Plain Bread	41 Sponge Cake



加熱種類

食譜書頁面

選單號碼

- 轉動扭掣，選擇相關選單（4~48）。
- 選單號碼會在顯示區域內顯示。

※附有這個標記的選單，請準備供水（請參閱第 13 頁）

2 開始（開始預熱）



按下

預熱完畢前，螢幕會顯示 1 分鐘剩餘時間。

- 預熱程序可維持約 20 分鐘。（選單 10 和 36 需時 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，選單選擇項目將會取消。
- 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 下響聲

3 放置食物，然後按下「START」（開始）（開始烹調）



按下

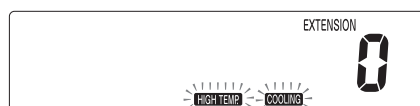
- 放入食品之後按「START」（開始）按鈕，系統便會開始加熱程序。
- ※預熱程序結束後，即使按下「START」（開始）按鈕，在沒有開關爐門的情況下，水波爐也不會運作。



顯示剩餘時間。

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。
- 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。
- 請經水管排水，然後加以保養，以供下次使用蒸氣烹調的選單項目使用。（第 51 頁）



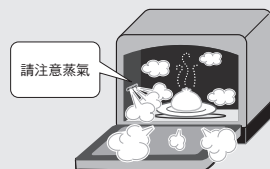
容器會變得灼熱，請在取出容器時加倍小心



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」。
- 請使用適合加熱種類的容器。「可以/不可使用的容器」（第 16、17 頁）



注意事項

請按照使用說明書及烹飪食譜上所述，使用適當的材料、份量和烹調方法。

- 如烹調的數量與烹飪食譜上列出的數量不同，使用自動烹調時，可能無法達致理想效果。（請使用手動烹調，並監視烹調進度。）
- 視乎室溫、最初溫度、爐內溫度和電壓等因素，成品或加熱時間可能會有所分別。

微波 (紅外線感應器)

+

蒸氣※

※ 蒸氣只會在 [19 Steam Defrost] (19 蒸氣解凍) 時加入

請閱讀



第 20 ~ 21 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。

(如果表面稍為溶解，水波爐就會在徹底解凍之前停止運作，令食品無法良好解凍)

置於爐腔的中間位置，且不使用保鮮紙包裹



較矮身的發泡膠盤

18 Rapid Defrost (18 快速解凍)

微波加熱會在短時間內解凍食物至能夠備製食品的程度。

(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。)

19 Steam Defrost (19 蒸氣解凍) ：請參閱蒸氣儲水匣準備工作 (第 13 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。

20 Sashimi (Semi-Defrost) (20 魚生 (半解凍))

完成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。

- 可一次過解凍的食物數量 ... 50 ~ 600 g

(魚生，半解凍 ... 100~600g)

- 在發泡膠盤上解凍，而不使用保鮮紙或蓋子

- 使用高身的發泡膠盤時，紅外線感應器可能會無法正常運作，因此請將食物放入較矮身的盤中，或者將廚房衛生紙鋪在平底的餐碟上，並將食物放在此餐碟上解凍。

- 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。

- 開始解凍前，請先冷卻爐腔。

- 如果水波爐的內部灼熱，紅外線感應器就無法有效運作。[C21] [HIGH TEMP.] (高溫) 在顯示區域內顯示時，請按「CANCEL」(取消) 按鈕，打開爐門，並等候水波爐內部降溫。

- 使用錫紙，以防止食物變色或煮熟。

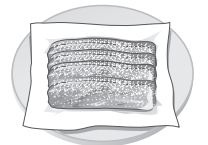
- 如果食物數量龐大，就建議圍繞食物將其包裹。

- 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。

※ 請小心包裹錫紙。假如錫紙接觸到爐壁、爐底或爐門，就可能會產生火花甚至令玻璃破裂，因此請小心勿讓錫紙與這些位置接觸。

- 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。



■ 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：

→ 使用 <MICROWAVE 200W> (微波 200W) 加熱，並密切監視食物 (第 46 頁)

妥善冷凍，獲得良好解凍效果

- 準備新鮮食物予以冷凍。

- 請確保食物份量为一份，而且薄身 (少於 3cm)、厚度均匀及平坦。

食物的大小應為高度 6cm × 闊度 10cm 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。

請閱讀

第 20 ~ 21 頁有關需要遵從的事項

微波 (紅外線感應器)

不可使用配件

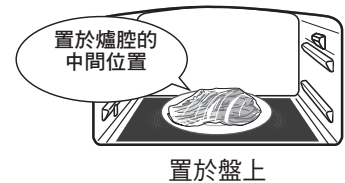
以假設蔬菜 (葉菜 / 根莖類) 燙熟的方式將其加熱。

21 Boil Vegetables (Leaves) (蔬菜 (葉菜)) : 菠菜 / 西蘭花 / 椰菜

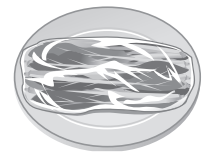
- 可同時烹調的份量 ... 100 ~ 300g (只計算食物重量)
- 準備 ... 洗淨蔬菜, 然後牢固包裹
必須置於盤上, 保鮮包裝摺口朝下。
 - 交替覆蓋葉菜和根莖類蔬菜, 打橫切割粗身的葉莖, 然後緊緊包裹。
 - 包裹平面越闊越好, 但不要讓蔬菜凸出碟子。

22 Boil Vegetables (Roots) (蔬菜 (根莖類)) : 馬鈴薯 / 芋頭 / 南瓜等

- 可同時烹調的份量 ... 100 ~ 600 g (只計算食物重量)
- 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。



置於盤上



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, 食物就可能燒焦或起火。
此外亦可能會產生火花, 而爐腔底部也可能損裂, 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 [Roots] (根莖類) 的方式烹調, 就可能產生火花, 導致食物燒焦。此外, 食物也可能變得乾身。

■ 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, 食物就可能起火或冒煙。

■ 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, 並監視烹調過程。



不宜烹調
太少份量!



23 Steam Reheat (16 蒸氣加熱)

微波 (紅外線感應器)

+

蒸氣

請閱讀

第 20 ~ 21 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 COOKED RICE」(1 米飯) 或「2 SIDES DISH」(2 菜餚)，需要更長時間

- 一次可加熱的數量 … 冷藏 / 室溫米飯：冷藏/室溫米飯：100~600g；
 冷藏/室溫點心及其他菜餚：100~300g
 冷凍米飯或點心：100~200g
- 加熱方法 … 在中間位置解凍，而不使用保鮮紙或蓋子
- 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 SIDES 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 [26 Steamed Bun] (26 蒸包)，或使用 <STEAM MICROWAVE> (蒸氣微波) 或 <MICROWAVE> (微波) 加熱，並監視烹調進度。

24 Crispy Reheat (24 酥脆加熱)

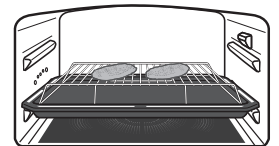
加熱器

+

蒸氣

將室溫的油炸食物、燒烤食物、法式麵包和咖喱麵包加熱至酥脆狀態。

- 一次可加熱的數量 … 100~200g (可樂餅：約 1~2 塊；炸蝦
 天婦羅：約 1~4 隻；咖喱麵包：約 1~2 個；
 法式麵包：約 4 片；日式炸豬扒
 三文治：約 2 件)
- 加熱方法 … 取走食物包裝或容器，將燒烤架放在烤焗盤上，
 然後將食物直接放在下擱架上加熱。
 - 根據喜好溫度、類型和件數，轉動扭掣調節完成程度。
 - 請將完成程度設定為 [INCREASE] (加強)，加熱現成的冷藏食品。
 - 這種方式不可用於在商店購買的現成冷凍食物。
 請按照包裝上的指示，以 <MICROWAVE> (微波) 手動加熱食物，
 並監視烹調情況。
- 請在取走食物包裝或容器之後加熱。
 - 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。



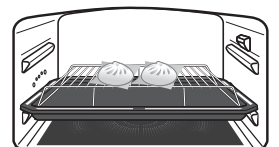
將烤焗盤和燒烤架
放在下擱架

26 Steamed Bun (26 蒸包)

蒸氣

將市面發售的中式蒸包加熱至鬆軟狀態。

- 一次可加熱的數量 … 1~4 個 (每個約 90g)
- 加熱方法 … 將燒烤架放在角板上，然後將去除包裝的中式蒸包放在下
 擱架上加熱。
 - 請將完成程度設定為 [INCREASE] (加強)，加熱冷凍的中式蒸包。
 - 根據你的喜好溫度、最初狀態 (冷藏/室溫) 和件數，轉動扭掣控制完成程度。
- 請在取走食物包裝或容器之後加熱。
 - 請去除保鮮紙或塑膠等包裝。



將烤焗盤和燒烤架
放在下擱架

25 Fluffy Bread (25 鬆軟麵包)

這種方式可將市面發售的麵包(牛油卷及鹹麵包)加熱至鬆軟狀態。

- 可加熱的份量和設定 (有關如何調節完成程度的說明,請參閱第 28 頁)

調節完成程度	標準	加強 1	加強 2	加強 3
標準加熱時間	約 3 分 30 秒		約 4 分鐘	
(室溫/冷藏)牛油卷	4 件	—		
(室溫/冷藏)鹹麵包	1 件	—		
(冷凍)牛油卷	—	1 件	2 件	

牛油卷：每個約 30g；鹹麵包：每個約 100g

如需加熱冷藏或室溫麵包,請根據你的喜好溫度、麵包的最初溫度和件數,調節為 [DECREASE 3] (減弱 3) 至 [INCREASE 1] (加強 1) 的設定。如需加熱冷凍牛油卷,請使用 [INCREASE 2] (加強 2) 或 [INCREASE 3] (加強 3) 設定。

- 如使用 [INCREASE 2] (加強 2) 或 [INCREASE 3] (加強 3) 加熱室溫或冷藏麵包,就會令麵包過於灼熱。
- [INCREASE 2] (加強 2) 或 [INCREASE 3] (加強 3) 以外的所有設定,都會令冷凍牛油卷加熱不足。

- 加熱方法 … 取走食物的包裝及容器,在爐腔底部放置焗爐紙,然後將麵包整齊排列,直接放在上面的正中間位置加熱。

- [EXTENSION] (延時) 是烘焗加熱模式。
以微波模式額外加熱時,請以 600W 的火力手動加熱食物 10 秒,並監視烹調情況。
- 請使用 [46 Toast] (46 烤吐司)、[47 Toast (Frozen)] (47 烤吐司(冷凍)) 或 [48 Steam Toast] (48 蒸烤吐司) 加熱吐司

- 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。
- 取走保鮮紙或塑膠等不耐熱的包裝,然後直接放在焗爐紙上,無需轉移到容器。

31、32、33 [Easy Bread] (簡易麵包) 系列

使用微波加熱,可縮短麵粉發酵時間。
由麵團加熱至烘焙狀態,大約需要 1 個小時。

- 如果在選擇選單之後開始,就會首先發酵,然後烘焗。

- 顯示時間是每項程序的時間。
- 蜂鳴器發出 5 次響聲,就表示過程完成。
系統會進入下一個程序,因此請勿按「CANCEL」(取消)按鈕,讓程序根據烹飪食譜而繼續進行。
- 如果想根據喜好選擇完成程度,請在開始後的 15 秒內轉動扭掣,調節完成程度。
只有在 [Increase 3] (加強 3) 和 [Decrease 3] (減弱 3) 時,發酵時間才會自動調整。

- 注意應使用的配件

- 微波加熱程序無法與烤焗盤、燒烤架、金屬容器或非耐熱容器配合使用,因此請加以留意。

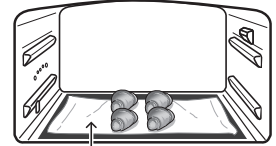
- 有關製作方式及配件的注意事項,請參閱烹飪食譜第 142 - 147 頁。

加熱器

+

微波

不可使用配件



焗爐紙

將食物放在焗爐紙的正中間

微波

加熱器*

*對於 32 Easy French Bread (32 簡易法包) 還使用蒸氣

◆ 在烹調期間發出提示聲(蜂鳴器發出 5 次響聲)

- 使用某些選單時,系統會發出蜂鳴器提示聲,提示使用者執行某些操作,例如在烹調期間翻轉食物等。
- 如果在沒有開關爐門的情況下按「START」(開始),水波爐將不會開始運作。(系統會顯示 [DOOR OPEN/CLOSE] (爐門打開/關上),蜂鳴器亦會發出響聲)
- 如沒有打開爐門,蜂鳴器便會每分鐘發出響聲,最多 5 次。

手動烹調

使用 <MICROWAVE> (微波) 加熱/<STEW> (燉燉)

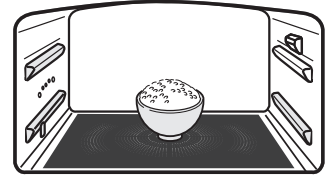


例子：加熱米飯 (以 600W 加熱 1 分鐘)

(時間設置指南：第 46 頁)

1 將食物 (米飯) 放在爐腔的中間位置

- 將食物裝入微波爐適用的耐熱容器之內，然後直接放入爐腔中間。



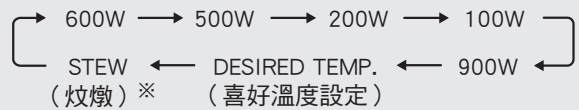
置於爐腔的中間位置

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。

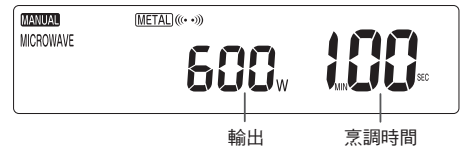
3 調節時間



轉動

- 最長時間
微波 900W：5 分鐘
微波 600W、500W：20 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。



輸出

烹調時間

■ 設定烹調時間單位

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

4 開始 (開始加熱)



按下



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。風扇運作期間，請勿拔出電源插頭。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



- 如需重複加熱，900W 就可能自動減弱為 600W，藉以保護電力元件。如果成品的熱量不足，請使用延時或手動微波加熱模式延長加熱時間，並監視烹調情況。
- 微波功能開始運作和運作期間會發出蜂鳴聲，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

過度加熱食物可導致冒煙或起火。

禁止事項

- 請參閱第 46 頁，查詢標準的時間設定，然後適當設定時間，並於加熱時監視進度。



禁止事項

切勿過度加熱飲品和多油的食物等

食物和飲品會在取出時立即沸騰，導致燙傷。

- 飲品：咖啡、牛奶、豆奶、水、乳酪等液體湯：例如黃豆湯等
- 多脂肪的食物：生忌廉、麵糊等
- 黏稠的食物：咖喱、配上切碎材料的湯等
- 飲品加熱前後，請使用匙羹等工具攪拌飲品。
- 適當設定時間，並於加熱時監視食物。

燉

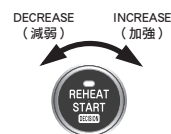
- 由火力 600 W (▲) 開始，然後切換至 200 W (▼) 低火力。
- 在第 3 項程序時，設定適合 600W 的時間之後按下扭掣，然後設定適合 200W 的時間並按下「START」(開始) 按鈕。
- <MICROWAVE 600W> (微波 600W) 加熱完成後，系統便會顯示 <MICROWAVE 200W> (微波 200W) 的剩餘時間。



■ 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。

- 如果 900W、600W 和 500W 顯示的剩餘時間少於 5 分鐘，就可以每 10 秒的單位增減時間。
- 最初時間設定為 900W 5 分鐘、600W 和 500W 20 分鐘，200W 和 100W 則為 90 分鐘。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。有關詳情，請參閱手動加熱時間設定指南 (第 46 頁) 或烹飪食譜。

● 冷凍食物和爆谷

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。

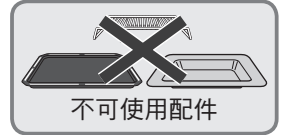
不宜烹調
太少份量！



溫度調節

以 <DESIRED TEMP.> (喜好溫度設定) 加熱

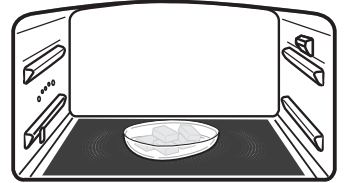
一人份量 (150g) 視為標準份量。



例子：軟化牛油

1 將食物放在爐腔的中間位置 (請勿在食物上擺放蓋子，或者用保鮮紙包裹食物)

- 將食物裝入微波爐適用、大小適合食物份量的淺身耐熱容器之內，然後放入爐腔中間。
- 如果水波爐內部灼熱，請在充分冷卻之後再作加熱。
(爐腔內部灼熱，紅外線感應器就無法正常運作)

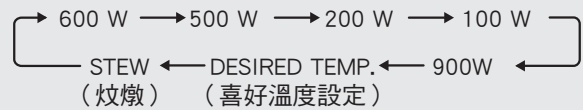


2 選擇 <DESIRED TEMP.> (喜好溫度設定)



按 6 下

按下按鈕的循環方式

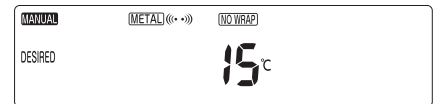


3 轉動扭掣選擇溫度 (-10~90°C)



轉動

- 請參閱右頁，瞭解相應的溫度設定。
- 標準份量設定為一人 (150g)。
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 100g，請勿設定高過 50°C。



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。

■ 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。

■ 烹調期間，烹調時間無法更改。

注意事項

- 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。
食物內部的溫度可能會比設定溫度較高或較低，具體視乎食物的種類、厚度或調味料而定。
 - 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、無火悶燒或起火。

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（第 20 頁）。

禁止事項

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。

要獲得理想結果

請閱讀



第 20 ~ 21 頁有關需要遵從的事項（使用紅外線感應器進行微波加熱時）

● 加熱嬰兒食品或關懷食品時

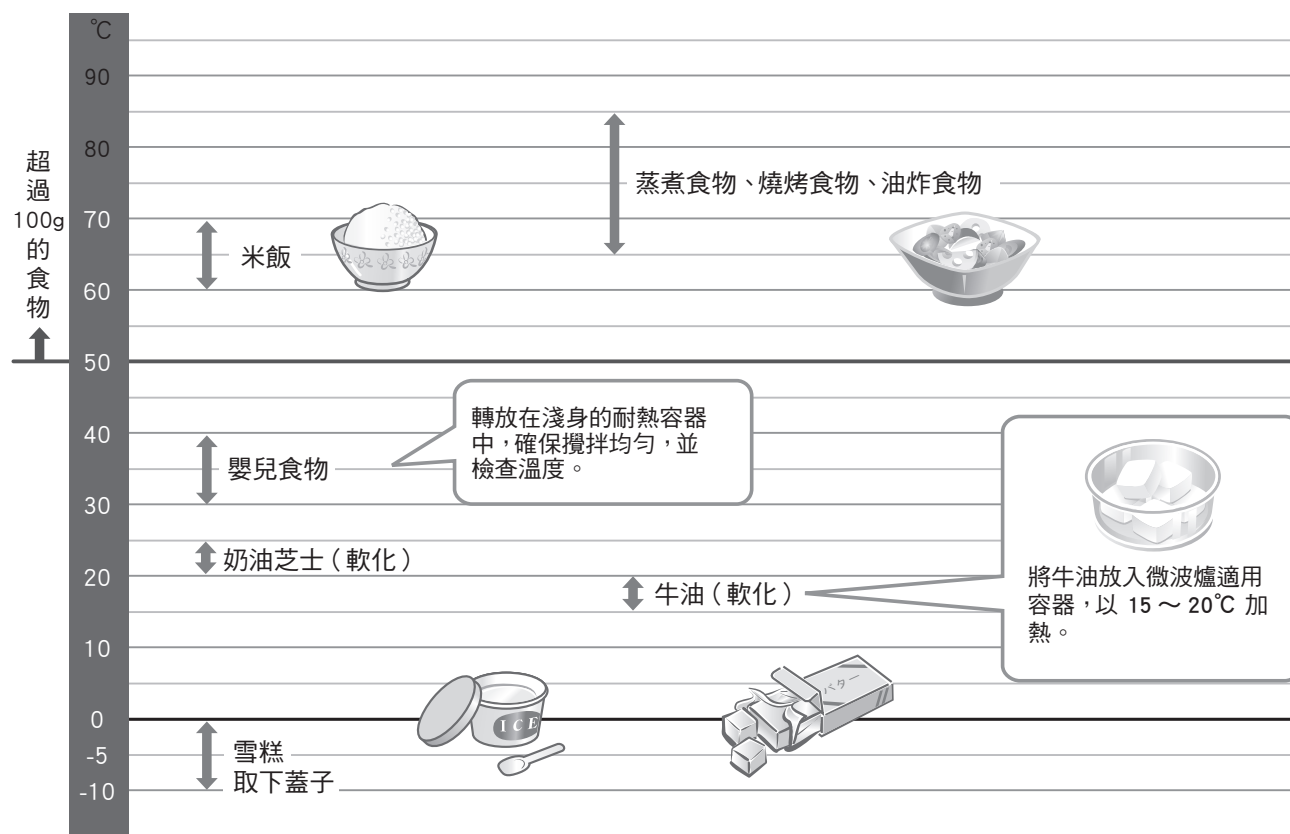
- 將食物放入淺身容器之內加熱。
- 冷凍食品不可加熱。請改用 <MICROWAVE>（微波）按鈕手動烹調。細心觀察食物。
- 讓嬰兒食用之前，請先攪勻食物，並檢查食物溫度。

必須注意！



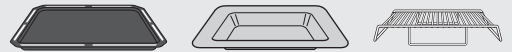
- 請勿用 <DESIRED TEMP.>（喜好溫度設定）加熱飲品。請使用 [BEVERAGE]（飲品）按鈕加熱牛奶及酒精飲品，並參閱第 46 頁，查詢其他飲品的參考時間，及設定較少份量的時間，然後以 <MICROWAVE>（微波）模式手動加熱並監視加熱情況。

溫度設定指南



手動烹調

使用 <CONVECTION> (熱風對流) 烹調



使用的配件
(視乎選單項目而定)

有預熱

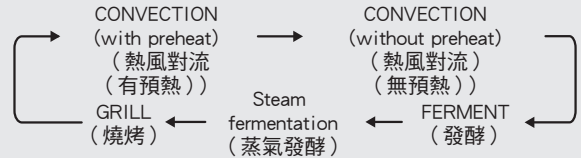
烹飪食譜內有些選單，要求將食物放在烤焗盤上預熱。

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 調節溫度



- 設定溫度：100 - 300°C、350°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 260°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。



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

- 預熱程序可維持約 20 分鐘。(260-350°C，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，預熱保養程序即告完成。

4 將食物放入爐腔，然後調節時間

(隨附烹飪食譜作為參考)



- 最長時間設定：
90 分鐘 (100~250°C)
60 分鐘 (260~300°C、350°C)

■如希望更改烹調溫度

調節時間之後按 ，然後再轉動 將溫度增加或減低 10°C。

■設定烹調時間單位

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

- 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「START」(開始) 按鈕，系統便會開始加熱程序。
※預熱程序結束後，即使按下「START」(開始) 按鈕，在沒有開關爐門的情況下，水波爐也不會運作。



顯示剩餘時間

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。



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。

- 預熱期間無法改變溫度。
 - 如設定為 350°C，預熱溫度將會是 300°C。
 - 此處提供預熱時間的指引：200°C 設定的時間約為 5 分鐘、250°C 設定的時間約為 11 分鐘，而 300°C 設定的時間則大約為 20 分鐘。
- 視乎爐腔溫度、室溫或電壓而定，時間可能稍有分別。

無預熱

1 將食物放入爐腔

(隨附烹飪食譜作為參考)

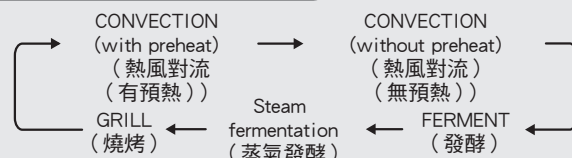
2 選擇 <CONVECTION (Without Preheat)> (熱風對流 (無預熱))



按兩下

※螢幕上會顯示 [PREHEAT]。

按下按鈕的循環方式



3 調節溫度，然後按掣確認



轉動

按下
「DECISION」
(決定)

- 設定溫度：100 - 300°C、350°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 260°C 的溫度，藉以保護電力元件。

4 調節時間



轉動

- 最長時間設定：90 分鐘（100~250°C）
60 分鐘（260~300°C、350°C）



■ 設定烹調時間單位

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 開始 (開始烹調)



按下

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。



■ 如需在烹調期間調節時間：

→ 可轉動扭掣增減時間

- 每次烹調可設定的時間（包括你可延長的時間），會視乎最長時間設定而有所不同。

■ 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。

■ 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。
- 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，食物將會達到理想效果。

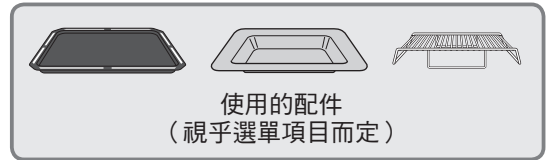
貼士

由於烤焗盤在烹調之後依然非常灼熱，因此敬請小心！

- 請閱讀第 7 頁的安全須知「使用加熱器和蒸氣加熱時」。

發酵

<FERMENT> (發酵)



發酵和蒸氣發酵

用於將麵包麵糰發酵

1 將食物放入爐腔

(如選擇烹飪食譜中所示的選單，請將指定配件放入指定位置)
 蒸氣發酵 程序準備供水 (請參閱第 13 頁)。放入蒸氣儲水匣，直至接觸到裡面的盡頭。

2 選擇 Ferment (發酵) 或 Steam Fermentation (蒸氣發酵)



按擊選擇

※蒸氣發酵程序會在顯示區域內顯示 [FERMENT] (發酵) 和 [STEAM] (蒸氣)。

按下按鈕的循環方式



3 調節溫度，然後按擊確認



轉動



按下「DECISION」(決定)

設定溫度：30°C/35°C/40°C/45°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 開始 (開始發酵)



按下



顯示剩餘時間

- 如果麵糰變乾，請用保鮮紙或濕布包裹，或者在上面噴灑清水。
- 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。
- 如果爐腔內部溫度接近設定溫度，蒸氣發酵程序就可能無法產生足夠蒸氣。

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。
- 蒸氣發酵程序結束之後，請經水管排水，然後加以保養。(第 51 頁)

■ 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。

■ 烹調期間，烹調時間無法更改。

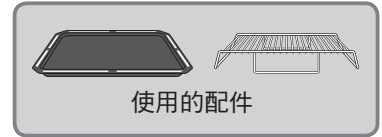
發酵之前，應充分冷卻爐腔和配件。

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)

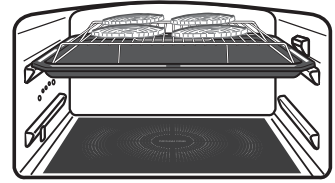
烹調



例子：烤魚

1 將食物放入爐腔

- 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。

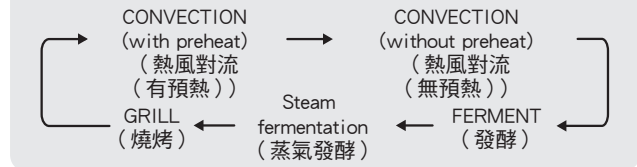


2 選擇 <GRILL> (燒烤)



按 5 下

按下按鈕的循環方式



3 調節時間



轉動

■ 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 開始 (開始烹調)



按下



顯示剩餘時間

- 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)。

5 完成之後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

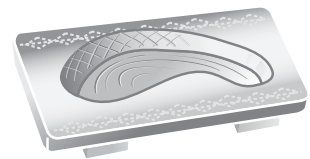
- 假如忘記取出食物，蜂鳴器便會每分鐘發出 5 下嗶聲。按下「CANCEL」(取消)並打開爐門後，蜂鳴器便會停止。
- LCD 螢幕會顯示 [HIGH TEMP.] (高溫)。

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：

- 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

由於烤焗盤在烹調之後依然非常灼熱，因此敬請小心！

- 請閱讀第 7 頁的安全須知「使用加熱器和蒸氣加熱時」。

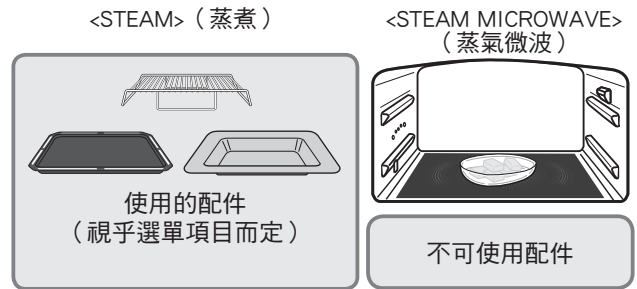
使用蒸氣烹調 蒸氣

使用蒸氣 / 蒸氣微波烹調

(時間設定指引：第 46 頁)

1 準備蒸氣儲水匣，然後將食物放入爐腔。

- 準備蒸氣儲水匣。(請參閱第 13 頁) 放入蒸氣儲水匣，直至接觸到裡面的盡頭。
- 使用蒸氣微波時，將食物置於微波爐適用的耐熱容器之中，然後直接放入爐腔中間。

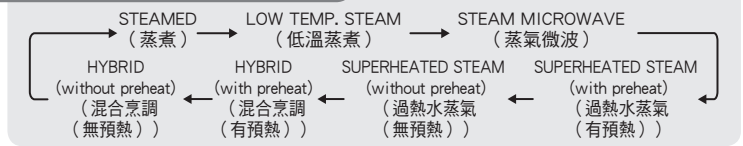


2 選擇 <STEAM> (蒸煮) 或 <STEAM MICROWAVE> (蒸氣微波)



按擊選擇

按下按鈕的循環方式



- <STEAM> (蒸煮)：只用蒸氣烹調。
- <STEAM MICROWAVE> (蒸氣微波)：使用微波 (400W) 及蒸氣烹調。請注意選用的容器。
※烤焗盤和錫紙會產生火花，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 25 分鐘)

0	5 分鐘	10 分鐘	25 分鐘
10 秒間隔	30 秒間隔	1 分鐘間隔	

4 開始 (開始烹調)



按下

- 按下「START」(開始)鍵約一分鐘後，水波爐就會產生蒸氣。



5 完成之後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

- 打開爐門時，請注意灼熱的蒸氣。蒸氣由排氣口排出時，也應格外留神。
- 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。
- 請讓水份排出，然後清理水管。(第 51 頁)

爐腔和烤焗盤十分灼熱。取出時請小心。



貼士

由於烤焗盤在烹調之後依然非常灼熱，因此敬請小心！

- 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」。
- 請在爐腔內部冷卻之後，立即開始使用低溫蒸煮方式烹調。

- 如果爐腔內部溫度過高，則無法獲得理想烹調效果。如果顯示區域內顯示 [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。

在使用蒸氣之前，請檢查確認接水盤內沒有水份。

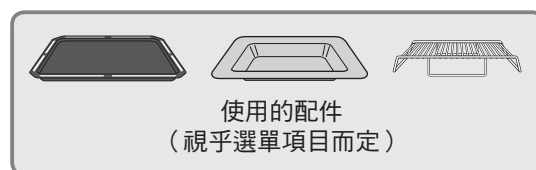
取出食物時，請注意灼熱的蒸氣！



使用低溫烹調 (35~95°C)

1 準備蒸氣儲水匣，然後將食物放入爐腔。

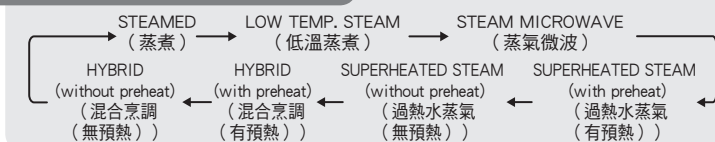
- 準備蒸氣儲水匣。(請參閱第 13 頁)
- 放入蒸氣儲水匣，直至接觸到裡面的盡頭。



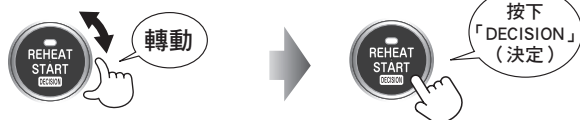
2 選擇 <LOW TEMP. STEAM> (低溫蒸煮)



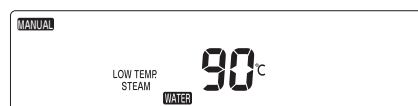
按下按鈕的循環方式



3 調節溫度，然後按掣確認



- 設定溫度：35~95°C



4 調節時間



■ 設定烹調時間單位 (最長 25 分鐘)

0	5 分鐘	10 分鐘	25 分鐘
10 秒間隔	30 秒間隔	1 分鐘間隔	

5 開始 (開始烹調)



顯示剩餘時間

6 完成之後，蜂鳴器會發出 3 下響聲

- 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。
- 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。
- 請讓水份排出，然後清理水管。(第 51 頁)

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：

- 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 25 分鐘，包括可能需要延長的時間。

■ 如需在烹調期間調節溫度：(只適用於低溫蒸煮)

- 在加熱期間按下扭掣，然後在溫度設定標誌閃爍時轉動扭掣，將溫度調高或調低 5°C

■ 在烹調期間蒸氣儲水匣內的水份耗盡時

- 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。)

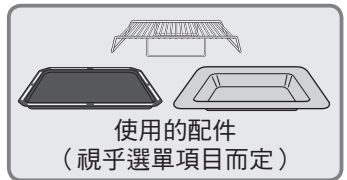
■ 烹調完成後，如需再作加熱：[EXTENSION] (延時)

- 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) / <HYBRID (STEAM)> (混合烹調 (蒸氣))

烹調 蒸氣



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，然後選擇 <SUPERHEATED STEAM (with preheat)> (過熱水蒸氣 (有預熱)) 或 <HYBRID (with preheat)> (混合烹調 (有預熱))



按掣選擇

- 準備蒸氣儲水匣。(請參閱第 13 頁)
- 放入蒸氣儲水匣，直至接觸到裡面的盡頭。
- ※螢幕上會顯示 [PREHEAT]。

按下按鈕的循環方式



2 調節溫度



轉動

- 設定溫度：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），則不可設定高過 300°C 的溫度，藉以保護電力元件。

3 開始 (開始預熱)



按下

- 預熱完畢前，螢幕會顯示 1 分鐘剩餘時間。



完成預熱程序後，蜂鳴器會發出 5 下嗶聲。

(LCD 螢幕會顯示 [PREHEAT END] (預熱結束))

- 預熱程序可維持約 20 分鐘。(300°C，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，預熱保養程序即告完成。



4 將食物放入爐腔，然後調節時間

(隨附食譜書作為參考)



轉動

■ 如希望更改烹調溫度

調節時間之後按下 ，然後轉動  扭掣增減，每格增減 10°C。

■ 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	

- 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)



按下

- 放入食物之後按下「START」(開始) 按鈕，系統便會開始加熱程序。
- ※預熱程序結束後，即使按下「START」(開始) 按鈕，在沒有開關爐門的情況下，水波爐也不會運作。



6 完成之後，蜂鳴器會發出 3 下嗶聲

- 打開爐門時，請注意灼熱的蒸氣。
- 此外，剩餘的蒸氣也可能會由蒸氣出口排出。請加倍小心。
- 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。
- 請讓水份排出，然後清理水管。(第 51 頁)
- 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。



- 視乎室溫、形狀、份量、大小、最初溫度、爐腔內部溫度和電壓等因素，成品狀態可能會有不同。
- 如加熱期間翻轉食物，或者用錫紙覆蓋食物的一部分，就能達到均勻加熱的效果。
- 爐腔內部灼熱時，會有蒸氣溢出。

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。
- 此處提供預熱時間的指引：200°C 設定的時間約為 5 分鐘、250°C 設定的時間約為 11 分鐘，而 300°C 設定的時間則大約為 20 分鐘。
- 視乎爐腔溫度、室溫或電壓而定，時間可能會稍有不同。

<SUPERHEATED STEAM> (過熱水蒸氣) ... 使用加熱至超過 100°C 的蒸氣烹調食物。
<HYBRID> (混合烹調) ... 使用過熱水蒸氣再加上高火力加熱器加熱食物。

無預熱

1 準備供水，放入食物，然後選擇 <SUPERHEATED STEAM (without preheat)> (過熱水蒸氣 (無預熱)) 或 <HYBRID (without preheat)> (混合烹調 (無預熱))

(隨附食譜書作為參考)



按擊選擇

- 準備蒸氣儲水匣。(請參閱第 13 頁)
放入蒸氣儲水匣，直至接觸到裡面的盡頭。
- ※系統將不會顯示 [PREHEAT]。

按下按鈕的循環方式



2 調節溫度，然後按擊確認



轉動



按下「DECISION」(決定)

- 設定溫度：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)，則不可設定高過 300°C 的溫度，藉以保護電力元件。

3 調節時間



轉動



■ 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 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，請注意灼熱的蒸氣。
此外，剩餘的蒸氣也可能會由蒸氣出口排出。請加倍小心。
- 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。
- 請讓水份排出，然後清理水管。(第 51 頁)
- 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 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。

■ 在烹調期間蒸氣儲水匣內的水份耗盡時

→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)

→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

由於烤焗盤在烹調之後依然非常灼熱，因此敬請小心！

- 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



切勿過度加熱食物

過度加熱食物可導致冒煙或起火。

禁止事項

- 烹調期間應檢查食物狀況。



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。

這些物品從水波爐中取出時，可能會過度灼熱，令您的雙手燙傷。

禁止事項

- 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。如果食物份量減半，烹調時間就應同時減半。

- 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… ×

注意！



金屬容器和鋁製蒸籠包無法用於加熱。
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 30 秒	×
燙蔬菜	150g	約 1 分 20 秒	×
咖喱和燉湯	200g	約 2 分 10 秒	○
餃子	6 隻 (100g)	約 50 秒	×
中式肉包	1 個 (90g)	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 20 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	200g	約 6 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 隻 (90g)	約 1 分 30 秒	○

燙蔬菜 (<MICROWAVE> (微波) 600W)

選單	份量	烹調時間	保鮮紙	
葉菜	菠菜	100g	約 1 分 50 秒	○
	椰菜	100g	約 2 分 10 秒	○
	西蘭花	100g	約 1 分 40 秒	○
根莖類	馬鈴薯	1 個 (150g)	約 3 分 30 秒	○
	芋頭	100g	約 2 分 30 秒	○
	南瓜	150g	約 3 分鐘	○
	蘿蔔	100g	約 1 分 50 秒	○

將冷凍的肉類和魚類解凍 (<MICROWAVE> (微波) 200W)

選單	份量	烹調時間	保鮮紙
肉類	100g	約 3 分鐘	×
	200g	約 4 分 30 秒	×
	400g	約 9 分鐘	×
	600g	約 12 分鐘	×
魚生	100g	約 1 分 30 秒	×
	200g	約 3 分鐘	×
	400g	約 5 分鐘	×
	600g	約 7 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	100g	約 2 分 10 秒	○
芋頭	100g	約 2 分 20 秒	○
南瓜	150g	約 3 分鐘	○
雜菜	100g	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 (<STEAMED> (蒸煮)) ※使用烤焗盤 + 燒烤架 (下擱架) 加熱

選單	份量	烹調時間	保鮮紙
中式餃子	1 隻 (90g)	約 15 分鐘	×
中式餃子 (冷凍)	1 隻 (90g)	約 25 分鐘	×
燒賣 (冷藏)	10 隻 (150g)	約 15 分鐘	×
燒賣 (冷凍)	10 隻 (150g)	約 20 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 (150g)	約 1 分 30 秒	×
中式蒸包 (冷藏)	1 個 (90g)	約 1 分鐘	×
餃子 (冷藏)	10 隻 (150g)	約 1 分 50 秒	×
米飯 (冷凍)	1 杯 (150g)	約 3 分 40 秒	×
中式蒸包 (冷凍)	1 個 (90g)	約 2 分鐘	×
燒賣 (冷凍)	10 隻 (150g)	約 3 分 30 秒~ 約 4 分鐘	×

- 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（蜂鳴器）

在以下操作及情況時，會發出嗶聲提示。

- 按下按鈕時 → Bip
- 顯示區域內顯示 [0] 時轉動扭掣時 → Bip
- 烹調完成時 → Beep beep beep
- 如烹調期間進行其他程序，例如在預熱完畢後，於自動烹調期間翻轉食物 → Beep beep beep beep
- 預熱完畢後的 20 分鐘之內沒有開關爐門時（260~350°C 設定時則為 10 分鐘）→ Beep beep beep
（烹調程序已經終止）
- 如在以下情況之下按「REHEAT」（加熱）按鈕 → Bi bi bi bi bi（加熱程序並未開始）
 - 開關爐門之後超過 1 分鐘。
 - 預熱完畢之後沒有開關爐門。
 - 在蜂鳴器提示聲（例如在自動烹調期間翻轉食物）響起後沒有開關爐門。
 ※開關爐門之後，請立即按下「REHEAT」（加熱）按鈕。
- 如加熱完畢之後忘記取出食物 → 每分鐘 Bibeep bibeep bibeep
- 如在蜂鳴器提示聲（例如在自動烹調期間翻轉食物）響起後沒有打開爐門 → 每分鐘 Bibeep bibeep bibeep
- 出現異常顯示時 → Bi bi bi bi bi bi bi
- 系統顯示需要額外供水時：
 - 烹調程序暫停時 → Bi bi bi bi bi bi bi
 - 烹調程序沒有暫停時 → 每分鐘 Bi bi bi
- 爐門未正確關上，因此暫停加熱時 → Bi bi bi bi bi

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 Bip Bip（約 3 秒）。
- 2 接著按  符號
顯示區域內顯示 。

■ 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 Bip Bip（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。

保養方法

護理密度和快速清潔

警告



冷卻後才
拔出插頭

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。



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。



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。

注意



經水管排水時，爐門應保持關閉

經水管排水時，水波爐會像蒸氣烹調程序一樣產生蒸氣，並可導致燙傷，因此應保持爐門關上。

爐門和外殼

用充份擰掉水份的濕布抹拭。

- 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

用充份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）。用大力扭出水份後的微濕抹布小心擦拭。

爐門（內部）及爐腔

用充份擰掉水份的濕布抹拭。

- 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，每次出現凝結的水份時，應在水波爐冷卻後用乾布抹拭。

貼士

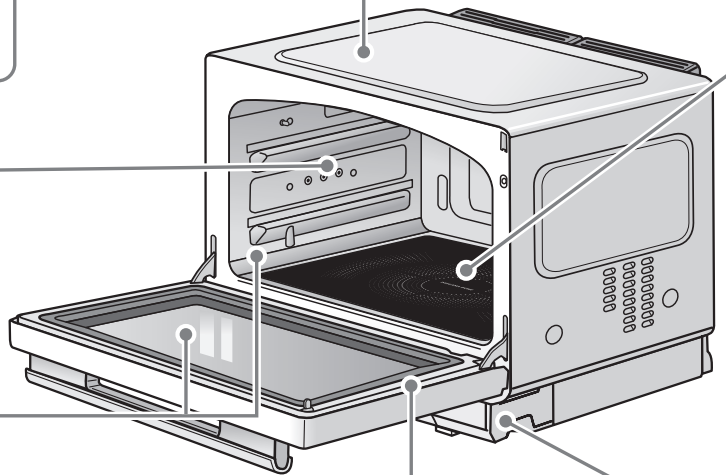
- 切勿用尖銳器物，例如硬毛刷或叉清潔，否則可導致刮痕或破裂。

爐門封條

如果水滴和食物殘渣等物品在爐門封邊膠條上積聚，請用沾上凍水及擰掉多數水份的軟布輕輕抹除。

貼士

- 請勿用力刮擦，或者按入或拉出膠條，否則可導致蒸氣滲漏。
（封邊膠條不可拆除）



■ 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 18 頁）。爐門的異味強度將會下降。

■ 如果長時間不使用水波爐：

執行「去除水管內的水份」（請參閱第 51 頁）之後，將電源插頭從插座中拔出，並在保養每個元件之後妥善存放，以免積聚濕氣或塵埃。

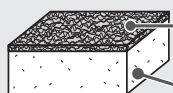
貼士

請勿使用傢具清潔劑（鹼性或酸性等）、水波爐清潔劑、清潔去污粉、汽油、天拿水、滾水、易燃氣體（石油氣等）噴霧或百潔布、海綿百潔布粗糙的一邊、尼龍百潔布及鋼絲刷。否則可能會導致產品損壞、褪色、變形、無火悶燒、起火、生銹或令油漆剝落。



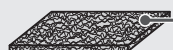
禁止事項

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。

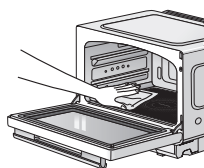
建議

使用蒸氣亦有可能會令污垢留在爐腔內部，或烤焗盤、特深焗盤或燒烤架上。
請根據第 50 頁中「如何以蒸氣系統清潔」的指示保養產品。（請勿使用第 50 頁上所示之外的任何方法）

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包裝膜抹除污垢。之後，請用濕布抹除清潔液。



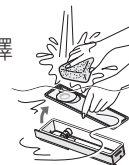
貼士

- 請勿用力刮擦，否則會破壞封邊矽膠膠條或內部油漆。
- 請勿用鋼絲刷或尖頭物件刮擦，否則可導致損壞或破裂。

蒸氣儲水匣及接水盤

請將水份棄置於蒸氣儲水匣和接水盤。
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，請用稀釋的洗潔精（中性）將其洗淨。



貼士

- 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（金屬和特深焗盤）和燒烤架

使用柔軟的海綿百潔布及洗潔精（中性）清洗，然後充分抹去水份。

- 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）。
- 水份留在烤焗盤（金屬和特深焗盤）或燒烤架上，就可能令這些配件生銹。
- 無法以簡易方式去除特深焗盤上的污垢時。



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）。



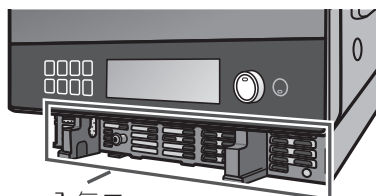
貼士

- 使用之後，請勿立即將其冷卻，否則可導致損壞或變形。此外，加熱之後立即沾上水份，就可能產生蒸氣或導致熱水飛濺。
- 請勿用鋼絲刷或尖銳物件刮擦，否則可導致損壞或變形。

入氣口

取下蒸氣儲水匣和接水盤，然後用吸塵機吸除塵垢。

- 如塵埃在入氣口處積聚，電力元件便可能無法冷卻，並可能會導致損壞。



入氣口

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 3 分鐘。

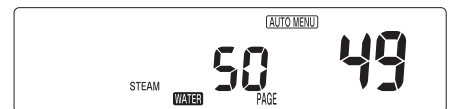
1 將蒸氣儲水匣放入機身

- * 如果想去掉燒烤架或烤焗盤上的污漬，可將其一起放入爐腔。
 - 準備蒸氣儲水匣。（請參閱第 13 頁）

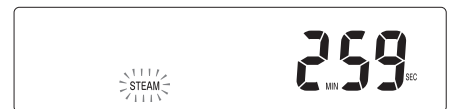
2 選擇 [49 Quick Cleaning] (49 快速清潔)



- 向左轉動扭掣，可加快選擇速度。



3 開始（開始清潔）



4 免煩惱保養程序完成之後，蜂鳴器會發出 3 下響聲

- 打開爐門時，請注意灼熱的蒸氣。
此外，剩餘的蒸氣也可能會由蒸氣出口排出。請加倍小心。
- 完成之後，請經水管排水。（第 51 頁）
- 將電源插頭從插座中拔出；爐腔內部、烤焗盤和燒烤架充分冷卻之後，立即以擦拭的方式去除污垢。
- 蒸煮程序結束後，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

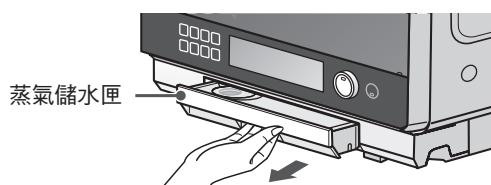
- 蒸煮操作之後，水波爐、烤焗盤和燒烤架將會十分灼熱。請加倍小心。
- 免煩惱保養可減少異味，但並非所有類型的異味均可去除。

使用蒸氣時

怎樣經水管排出水份

使用蒸氣烹調完成之後，請經水管排水。
清潔時間為 2 分鐘。

1 從水波爐中取出蒸氣儲水匣。



2 選擇 [50 Water Removal] (50 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 下嗶聲，表示排水操作完成。

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

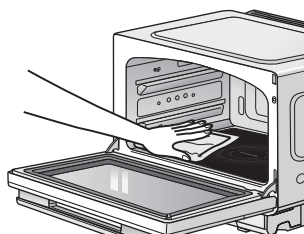
注意事項

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

有關清潔

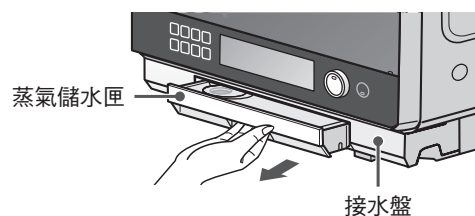
每次烹調之後，請在機身冷卻後，立即用乾布等抹除留在爐腔內部或附在爐門上的水滴。如果重複蒸氣烹調操作，而爐腔內部或爐門上仍有水滴，接水盤就可能滿瀉。

1 用乾布抹除爐腔內部或爐門上的水滴



2 棄置留在蒸氣儲水匣中的水份，然後用清水洗淨

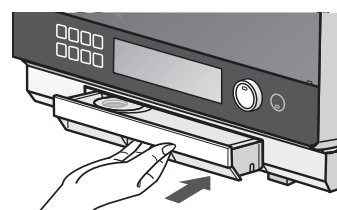
• 請參閱第 49 頁，瞭解適當的保養方法



3 棄置接水盤中的水份

• 請參閱第 49 頁，瞭解適當的保養方法

4 將蒸氣儲水匣和接水盤放回水波爐。



有關如何安裝 / 取出蒸氣儲水匣及接水盤的說明，請參閱第 13 頁。

常用查詢

Q. 問題	A. 解答	參閱頁數
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。</p> <p>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"> 請為水波爐頂部預留超過 10cm 的空間。 左右兩邊、背面和底下均無需預留空間。 <p>但是，如果有不耐熱的牆身、家居電器、傢具或插頭，請預留更多空間。</p> <ul style="list-style-type: none"> 確保水波爐正面有足夠空間，可完全打開爐門將食物取出。 	4
本產品是否應該接地？	是。必須使用已接地的電源插座。	4
是否必須空燒水波爐並為其除臭？	<p>是，這是必要的程序。</p> <p>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。</p> <p>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>	18
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。	48 { 51
我們可以使用哪些類型的容器？	請參閱「可以/ 不可使用的容器」部分的指示。	16 { 17
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。	51
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？	<p>在連續使用、長時間加熱或烘焗烹調之後，產品底下及牆身表面均會因產品的熱力而變得灼熱。</p> <p>這種並非異常情況，但請注意，在這些位置冷卻之前，請勿徒手接觸。</p> <p>請勿在榻榻米氈、地氈或枱布上使用。這些物品並不耐熱。</p>	—

假如無法烹調至理想程度

微波加熱和蒸氣加熱

項目	狀況	解決方法
加熱米飯和菜餚	烹調程序即時結束 即使以「Auto Reheat」(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"> ● 如果爐腔內部(尤其是底部表面)溫度偏高,紅外線感應器就可能無法正常運作。請打開爐門,等候水波爐徹底冷卻,然後再加熱。
	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? ● 你是否沒有使用隨產品附上的烤焗盤?在這種情況下,不可使用烤焗盤。 ● 請將食物放在爐腔內部的正中間位置。如果位置不正確,食物就可能無法適當加熱。 ● 長時間加熱、連續加熱或加熱少量食物之後,可能會因為電力元件的保護功能,而令食物無法達到理想加熱效果。請稍候片刻才繼續使用。
	使用「Auto Reheat」(自動加熱)功能,食物會變得過於灼熱。	<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。 ● 請將食物放在爐腔內部的正中間位置。如果位置不正確,食物就可能無法適當加熱。 ● 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"> ● 請置於高身容器之內,並用保鮮紙包好,然後以<MICROWAVE>(微波)模式手動加熱,並監視加熱情況。
	咖喱和燉湯無法加熱。	<ul style="list-style-type: none"> ● 使用「2 SIDES DISH」(2 菜餚)模式加熱黏稠食物,並監視烹調進度。(請參閱第 23 頁)
	冷凍的米飯無法加熱。	<ul style="list-style-type: none"> ● 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"> ● 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[24 Crispy Reheat](24 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 (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"> ● 請將食物攤平，放在淺身的發泡膠盤或廚房衛生紙上解凍。 →如果食物置於高身的發泡膠盤內，膠盤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。 ● 厚度為 3cm 或以下的食物能夠良好解凍。請讓食物的厚度保持均勻，並用錫紙包裹魚尾等較薄身的部分。(請參閱第 30 頁) ● 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。 ● 視乎食物形狀和種類而定，食物可能會無法良好解凍。
	解凍不足	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。 →請使用 <MICROWAVE 200W> (微波 200W) 為解凍不充分的部位手動解凍，並監視解凍情況。 →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。請使用剛從冰格取出的保鮮紙。
牛奶及清酒	運作時間太短。飲品溫度仍然偏低。	<ul style="list-style-type: none"> ● 如果爐腔內部 (尤其是底部表面) 溫度偏高，紅外線感應器就可能無法正常運作。請打開爐門，等候水波爐徹底冷卻，然後再加熱。
	牛奶在加熱之後變得過熱。	<ul style="list-style-type: none"> ● 你是否在選擇 [16 Milk] (16 牛奶) 時按下了 <BEVERAGE> (飲品) 按鈕? 「REHEAT」(加熱) 按鈕會令飲品過熱，因此請勿使用。 ● 多少份量才算合適? 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，飲品就可能徹底蒸發。 ● 請使用第 27 頁中所述的容器。
	清酒飲品在加熱之後變得過熱。	<ul style="list-style-type: none"> ● 你是否在選擇 [17 Sake] (17 清酒) 時按下了 <BEVERAGE> (飲品) 按鈕? 「REHEAT」(加熱) 按鈕會令飲品過熱，因此請勿使用。 ● 多少份量才算合適? 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，飲品就可能徹底蒸發。 ● 請使用第 27 頁中所述的容器。
	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。(請參閱第 27 頁)
燙蔬菜	食物未能徹底煮熟。	<ul style="list-style-type: none"> ● 食物是否用蓋子蓋上? 請勿使用蓋子。 請將根莖類蔬菜放在每隻平底碟上包裹。 如需烹調葉菜，請只包裹食物，但不要包裹餐碟。 此外，請讓保鮮紙重疊的地方面向底部，然後放在餐碟上。 ● 如果份量少於 100g，請以 <MICROWAVE 600W> (微波 600W) 模式手動加熱，並監視加熱情況。
	蔬菜 (葉菜/根莖類) 會容易變得乾燥。	<ul style="list-style-type: none"> ● 請在沖洗蔬菜之後烹調，無需去除蔬菜上的水份。 請根據需要在蔬菜上面灑上清水。
	食物無法均勻燙滷。	<ul style="list-style-type: none"> ● 請將南瓜及馬鈴薯處理成相同大小。 如需燙滷菠菜等食物，請將菜根和菜葉交替重疊擺放。 ● 加熱之後將其取出，並等候大約 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。



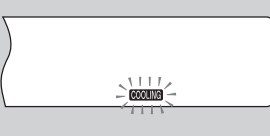

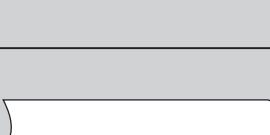

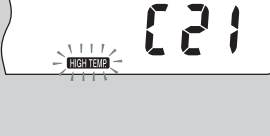


微波加熱、蒸氣加熱和加熱器加熱

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"> ● 如果爐腔內部（尤其是底部表面）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？如更改烹飪食譜所示的烹調份量，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不同。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。 ● 如果你在意外金黃色不均勻，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不同。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、大小、材料份量、麵包類型、清水用量、室溫、爐腔溫度和翻轉時機而有所不同。 ● 如果溫度設定為烘烤成淺色，請讓希望增加燒灼程度的一面向上，並使用延時加熱或手動 <GRILL>（燒烤），藉以逐步燒烤並監視烘烤狀態。


假如無法烹調至理想程度 (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"> ● 請參閱烹飪食譜第 167 頁的「烘烤法包貼士」。
燒烤	奶油焗焗	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

顯示	原因	解決方法
<p>[DOOR] (爐門)</p> <p>螢幕上顯示</p> 	<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。 ● 發出蜂鳴器提示聲後(在自動烹調期間翻轉食物，或者在預熱完畢之後)，如果沒有開關爐門，系統就會顯示這個標誌。 	<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。 ● 請根據烹飪食譜上的指示操作，然後關上爐門並按下「START」(開始)按鈕。
<p>[DOOR] (爐門)</p> <p>螢幕上顯示</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● 如果爐門未正確關上，系統就會顯示這個標誌。食物並未進入加熱程序。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 請去除卡在爐門與機身之間物品(例如布料或殘留的食物等)。請確保爐門已妥善關上，然後按下「START」(開始)鍵。
<p>[COOLING] (正在冷卻)</p> <p>螢幕上顯示</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● 重複使用微波加熱之後，或使用加熱器烹調之後，系統就會在機身冷卻期間顯示這個標誌。 	<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。〕
<p>[WATER] (加水)</p> <p>螢幕上顯示</p> 	<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"> ● 請將清水注入蒸氣儲水匣，然後裝回機身。稍候片刻之後，供水顯示標誌將會消失，烹調程序便會繼續進行。如果水波爐暫停運作，請按下「START」(開始)鍵。
<p>[WATER] (加水)</p> <p>螢幕上顯示</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● 蒸氣儲水匣內如有水份，就無法妥善收集水份。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 請確保蒸氣儲水匣正當插入水波爐內。
<p>[HIGH TEMP.] (高溫)</p> <p>螢幕上顯示</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● 如果爐腔內部灼熱(例如使用加熱器加熱後)，系統就會顯示這個標誌。 	<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。〕
<p>[C21] 和 [HIGH TEMP.] (高熱)</p> <p>螢幕上顯示</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● 如設定 <FERMENT> (發酵) <3 TYPES OF DEFROSTING> (3 種解凍)，並在使用加熱器加熱後爐腔內部溫度偏高時開始程序，系統就會顯示這個標誌。 ● 如設定「REHEAT」(加熱) <DESIRED TEMP.> (喜好溫度設定)，並在使用加熱器加熱後爐腔內部溫度偏高時開始執行選單上的部分操作，系統就會顯示這個標誌。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 按下「CANCEL」(取消)按鈕並打開爐門。請稍候片刻，直至溫度冷卻為止。 ● 按下「CANCEL」(取消)按鈕並打開爐門。請稍候片刻，直至溫度冷卻為止。可以手動使用 <MICROWAVE> (微波)。 〔但是，我們無法使用 <DESIRED TEMP.> (喜好溫度設定)。〕
<p>[C24]</p> <p>螢幕上顯示</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● 如加熱少量食物(或沒有將食物放入爐內)，或者重複加熱食物，電力元件就可能變得灼熱，系統亦可能會因安全理由而暫停運作。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 請稍候片刻，然後按下「CANCEL」(取消)按鈕，再開始使用水波爐。如果加熱的食物份量太小，請增加食物份量。
<p>[DEMO] (示範)</p> <p>螢幕上顯示</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● 正處於示範模式，用於商店內的展示用途。(即使已按下按鈕，加熱程序也未開始)請按照右邊欄所示的處理方式取消操作。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 如果以下操作重複兩次，系統就會取消運作程序。按下「CANCEL」(取消)按鈕，直至蜂鳴器響起為止(約 3 秒)，然後再按下「CANCEL」(取消)按鈕。

畫面上顯示 H00 時

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

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"> 這是因熱收縮而引致牆身或烤焗盤發出聲響的現象，並非損壞。
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。
這種噪音會在烹調期間變大，而且在烹調期間或之後可能會連同風扇噪音一同發出。	<ul style="list-style-type: none"> 在烹調期間或之後，散熱風扇可能會開始運作，但這種情況並非損壞。如果在烹調之後，散熱風扇仍繼續運作，系統便會顯示 [COOLING] (正在冷卻) 標誌。散熱風扇運作期間，請勿拔出電源插頭。
按下按鍵時，顯示器沒有反應。	<ul style="list-style-type: none"> 這是因為打開爐門的 5 分鐘後，系統會關閉電源，藉以節省電力。(打開爐門之後，請在電源依然開啟的狀態下操作水波爐。)
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]。
烹調結束之後的一分鐘，蜂鳴器發出 Bibeep bibeep bibeep 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。 蒸氣儲水匣內的水份沒有減少。	<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。 視乎選單而定，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，只會剩餘少量水份。
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 18 頁)。
烹調之後，水滴會黏附在爐腔及爐門的內部。 水滴向下掉。 水份在內部積聚。	<ul style="list-style-type: none"> 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。 冷卻後，請用乾布抹除水滴。 此外，如果安裝水波爐的表面無力或已放置其他物品，水滴就可能容易滴出。請將水波爐置於強度充足的平坦表面上。
預熱期間，爐腔內部的燈光沒有亮起。	<ul style="list-style-type: none"> 根據產品本身的設計，爐腔內部的燈光不會在預熱期間亮起。 在預熱期間按下 <INSIDE LIGHT> (爐內燈) 按鈕，即可開啟爐內燈。(請參閱第 10 頁)
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 13、48 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。請抹除所有污漬。(第 48、49 頁)
水波爐內的溫度與設定溫度不同。	<ul style="list-style-type: none"> 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。 製作餐點時，請使用烹飪食譜上的溫度作為指引。
在某些情況下，我們無法設定超過 260°C 的數值。	<ul style="list-style-type: none"> 如果爐腔內部灼熱，為保護電力元件，水波爐將不可設定至高於 260°C，而過熱水蒸氣或混合烹調亦不可設定至高於 300°C。

事件	原因 (措施)
使用微波加熱時，食物可能有加熱不足的情況。	<ul style="list-style-type: none"> 連續使用之後，如食物份量太小或爐腔內部溫度偏高，加熱輸出操作就可能停止，藉以保護產品。這種情況並非故障。
水波爐在烹調期間停止運作。	<ul style="list-style-type: none"> 你是否曾在食物加熱期間打開爐門？請關上爐門，然後按下「START」（開始）按鈕 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。 請在打開爐門之後執行操作，然後在關上爐門後按下「START」（開始）鍵。

致電維修服務中心之前，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"> 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？ (打開爐門之後，電源將會立即關閉，系統會顯示 [0])
按下「REHEAT」（加熱）按鈕之後，水波爐無法加熱。	<ul style="list-style-type: none"> 是否顯示 [DOOR]（爐門）？ 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。）
即使已按下「REHEAT」（加熱）按鈕，系統也未開始加熱程序。 按下 <NON-FRIED/HYBRID>（免油炸/混合烹調）<DEEP TRAY MENU>（特深焗盤選單）<QUICK/EASY>（快速/簡單）<BEVERAGE>（飲品）後，即使已按下「START」（開始）按鈕，系統也未開始加熱程序。	<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。
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？ 如果無法烹調至理想程度，請參閱第 53~56 頁查詢有關指引。
「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。

~memo~

~memo~

產品規格


電源	AC220V 50Hz		
耗電量	微波：1430W；加熱器：1430W		
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 1410W / 燒烤 1100W / 蒸煮 1000W		
溫度調節	100~300°C/350°C※ ² ，低溫蒸煮（35~95°C※ ³ ），發酵（30°C、35°C、40°C、45°C），蒸氣發酵（30°C、35°C、40°C、45°C）		
機身尺寸	498 mm（闊）× 440 mm*（深，包括把手）× 396 mm（高）		
爐腔尺寸	394 mm（闊）× 314 mm（深）× 232 mm（高）		
機身重量	約 21 kg	爐腔容量	30L
時間掣設定上限	微波 900W：5 分鐘 蒸煮 / 低溫蒸煮 / 蒸氣微波：25 分鐘 微波 600W / 微波 500W：20 分鐘；燒烤：30 分鐘 微波 200W / 微波 100W / 發酵 / 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 / 混合：60 分鐘		

※1 額定微波輸出 900W 為短時間高功率功能（最長 5 分鐘），而額定持續微波輸出則為 600W。微波功率會自動變更為 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。即使你將溫度設定為高過 260°C，水波爐也會自動降低至 230°C。使用過熱水蒸氣或混合模式的溫度，最高可設定為 300°C。設定為 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。（製作菜式時，請使用烹飪食譜上的溫度作為指引）

※3 溫度會以下擱架角板中間的黑色鋁金屬（虛擬負載）測量。

- 由於實際耗電量會視乎使用頻率、時間長短、次數及周圍溫度而有所分別，因此請細心監視烹調過程。
- 已插入電源插頭、爐門已經關上，且顯示區域沒有亮起時，耗用的電力為「0」W。
- 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	<p>有沒有出現這些徵兆？</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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。 	<p>請停止使用水波爐</p> <p>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。）</p>