



Panasonic

Operating Instructions
使用說明書
Panduan

Steam Convection Microwave Oven
蒸氣熱風燒烤微波爐
Ketuhar Gelombang Mikro Perolakan Stim

Household Use Only
僅家庭用
Kegunaan Rumah Sahaja

Model No. NN-CS894B
型號:



Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
888, 898 Long Dong Road, Pu Dong, Shanghai, 201203, China
Web Site: <http://panasonic.net>

F0003BH70HP
IP0714-0
Printed in China


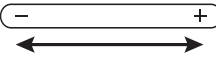


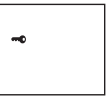


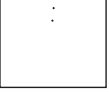

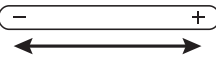




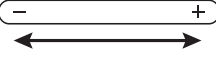

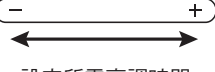


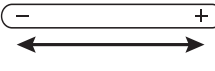

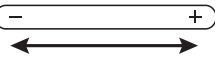


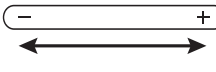


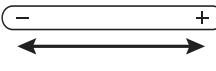

Important safety instructions
Read carefully and keep for future reference
重要安全措施
仔細閱讀並妥善保存
Panduan keselamatan penting
Baca dengan teliti dan simpan untuk rujukan masa depan




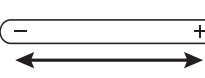


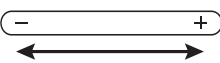


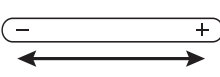


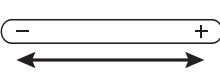


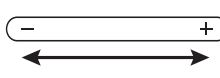


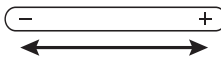


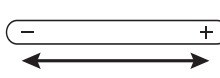



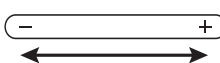

目 錄

簡明操作指南	2-5
重要安全措施	6-7
裝置及一般說明	7-8
功能指示	9-11
控制面板	12
烹調模式	13
顯示窗的介紹	14
滑動感應條	14
語言提示	15
顯示窗操作指南	15
時鐘設定	16
兒童安全鎖設置	16
微波火力設定	17
蒸氣功能設定	18
蒸氣加微波功能設定	19
蒸烤功能設定	20-21
一按蒸氣設定	22
燒烤功能設定	23
雙面燒烤設定	24
微波解凍設定	25
超速解凍設定	25
解凍技巧	26
熱風對流烤焗設定	27-28
三段連動烹調程序設定	29
計時設定 (計時/放置時間/延時啟動)	30
設定記憶烹調	31
自動感應翻熱設定	32
蒸氣翻熱設定	33
自動食譜設定	34
自動食譜	35-41
自動蒸氣食譜設定	42
自動蒸氣食譜	43-46
清潔設定	47-48
要求修理服務之前	49-50
微波爐的保養	51-52
規格	53

簡明操作指南

中文


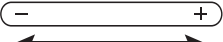

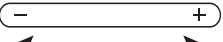


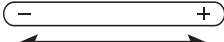


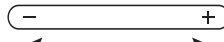


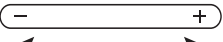






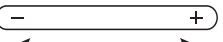


功能	使用方法
時鐘設定 (第16頁)	 →  →  按2次 設定時間 按1次
兒童安全鎖設定/取消 (第16頁)	設定：  →  按3次 顯示 取消：  →  或  按3次 顯示
微波火力和 300 W 微波加蒸氣 (烹調/加熱/解凍) 設定 (第17, 19頁)	 →  →  → 按1次 選擇火力 按1次  →  設定所需烹調時間 按1次
蒸氣功能設定 (第18頁)	 →  →  → 按1次 選擇火力 按1次  →  設定所需烹調時間 按1次
蒸烤功能設定 (第20-21頁)	無預熱：  →  →  → 按1次 選擇溫度 按1次  →  設定所需烹調時間 按1次
	有預熱：  →  →  → 按1次 選擇溫度 按1次  → 預熱結束 → 放入食品 →  →  按1次 設定所需烹調時間 按1次


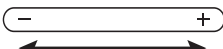


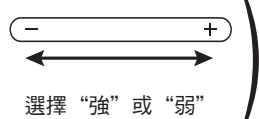


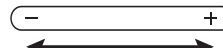

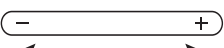




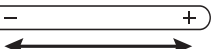

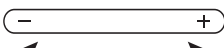

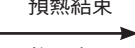


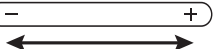

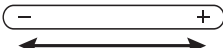

功能	使用方法
一按蒸氣設定 (第22頁)	設置並運行您所選擇的程序 →  →  非必要步驟 根據需要在烹調過程中，按2秒鐘，設定加1分鐘蒸氣。 如果需要追加2~3分鐘蒸氣，請在前一步狀態出現後3秒內再連續按鍵1~2次。
薄塊燒烤功能設定 (第23頁)	 →  →  →  按1次 選擇火力 按1次  →  設定所需烹調時間 按1次
雙面燒烤功能設定 (第24頁)	 →  →  按1次 設定所需烹調時間 按1次
超速解凍功能設定 (第25頁)	 →  →  按1次 選擇所需烹調的食物重量 按1次
熱風對流烤焗設定 (第27-28頁)	無預熱：  →  →  →  按1次 選擇溫度 按1次  →  設定所需烹調時間 按1次
	有預熱：  →  →  →  按1次 選擇溫度 按1次  → 預熱結束 放入食品 →  →  按1次 設定所需烹調時間 按1次

簡明操作指南

(續)

中文

功能	使用方法
發酵功能設定 (第28頁)	 →  →  → 按1次 設定40°C 按1次
	 →  → 設定所需發酵的時間 按1次
計時設定 (第30頁)	 →  →  → 按1次 設定計時時間 按1次
放置時間設定 (第30頁)	選擇所需烹調程序 →  →  → 按1次 設定放置時間 →  → 按1次
延時啟動設定 (第30頁)	 →  → 選擇所需烹調程序 按1次 設定延時啟動時間 →  → 按1次
記憶烹調設定 (第31頁)	設定：  →  →  → 按1次 選擇我的記憶號 按1次 選擇所需烹調程序 →  → 按1次
	開始：  →  →  →  → 按1次 選擇我的記憶號 按1次 按1次

功能	使用方法
自動感應翻熱設定 (第32頁)	 →  →  按1次 設定所需溫度 按1次
蒸氣翻熱設定 (第33頁)	 →  非必要 步驟 →  按2次 選擇“強”或“弱” 按1次
自動食譜設定 (第34頁)	<p>無預熱：</p>  →  →  按1次 選擇所需的食譜 按1次 →  →  →  →  選擇所需烹調的份數或重量 按1次 選擇所需溫度 此處兩個步驟只適用於自動菜單21 (飲料) 按1次
	<p>有預熱：</p>  →  →  按1次 選擇所需的食譜 按1次 →  →  →  →  選擇所需烹調的份數或重量 按1次 預熱結束 放入食品 按1次
蒸氣食譜設定 (第42頁)	 →  →  按1次 選擇所需的食譜 按1次 →  →  選擇所需烹調的份數或重量 按1次

重要安全措施

仔細閱讀並妥善保存

使用微波烹調應注意之事項

檢查有否損壞：

使用微波爐前應先按下列各項檢查：

1. 燒烤保護網柵有否損裂。
2. 爐門是否妥當，可開關如常。
3. 門栓是否妥當。
4. 爐門上鑲著金屬絕緣孔網的金屬板不可弄曲或變形。
5. 爐門上的絕緣孔網不可沾上食物或積聚油污。

預防事項：

請注意以下事項。（否則可能會微波外洩）：

1. 切勿損壞爐門的安全鎖。
2. 當微波爐操作時，請勿置入任何物品，特別是金屬物體。
3. 切勿放置任何金屬物體於爐內，包括金屬容器，碟或任何裝飾品等。
4. 也不可讓其他金屬物體如速食食品之鋁箔包裝，碰觸爐壁。
5. 經常清潔爐內，使用溫和洗潔液清理爐門及絕緣孔網。不可使用具腐蝕性的清潔劑，以免損壞爐門。
6. 使用微波爐時必須應用附設的烹調器皿。
7. 使用微波爐時，爐內應放有可吸收能量的物質。（例如：食物，水）。除本說明書特別許可的情況外。
8. 爐門開啟時，請勿在爐門上置重物。
9. 切勿使用密封的容器於微波爐內。嬰兒用的奶瓶亦算密封容器。
10. 本微波爐不能由身體虛弱等（包括未成年人）或缺乏經驗和相關知識的人來操作，除非在監護人的監督指導下安全使用。
11. 要照顾好兒童以免兒童把微波爐當成玩具玩耍。
12. 除受過專業培訓的有資格的維修人員外，其他人員來進行檢修操作是非常危險的，包括拆下防止微波能量洩漏的機殼等操作。
13. 微波爐在使用過程中，表面可能會變得很燙。

使用要點：

1. 首次使用任何一種燒烤功能時，如有白煙冒出，並非是故障現象。
2. 使用任何一種燒烤功能過程中，爐身、排風口及爐門亦會受熱，請小心開關爐門及取放食物和器皿。且勿讓孩童接近。
3. 微波爐頂部有加熱器，使用雙面燒烤，薄塊燒烤和熱風對流烤焗功能後，加熱器部件將處於高溫狀態。
4. 使用雙面燒烤，薄塊燒烤和熱風對流烤焗時，附屬件會變熱，兒童請務必遠離。

電源：

Panasonic微波爐從其他電器中分出專用供電系統。而所用之電壓應與此微波爐標明之相同。如不用於這系統，可能會熔斷電路保險絲，並/或會延長烹調時間。

不可用大容量之保險絲於電路。

使用要點說明

注意——使用本微波爐時，為避免發生著火，漏電，傷人或微波外泄等意外，必須注意以下安全要點：

1. 在使用本設備前，請參閱使用要點。
2. 生雞蛋及密封盒之類的東西，例如：密封的玻璃瓶及嬰兒用奶瓶容易引起爆裂，故不能放入爐內加熱烹煮。詳細情況則請參閱您的烹飪食譜。
3. 本設備隻適用於本冊所指示之用途。
4. 小孩使用本設備時必須注意看管。
5. 當微波爐操作不正常，或受損壞及跌撞時，應停止繼續使用。
6. 不可用於室外。
7. 不可將電線或插頭浸入水中。
8. 不可將電線接近高溫處。
9. 不可將電線掛在桌子或櫃台邊。
10. 為避免微波爐起火：
 - (a) 不可過度烹煮食物。注意放入爐內的材料如：紙，塑膠或其他易燃物品等。
 - (b) 放盒子入微波爐時，請撤去金屬包裝帶。
 - (c) 萬一爐內的東西著火，請保持爐門緊閉，然後拔去電源插頭，或關掉屋內電源總開關。
 - (d) 烹調或加熱時，請勿離開。
11. 切勿拆開爐身。
12. 請勿通過外接計時器或獨立遙控系統操作本微波爐。
13. 未能保持微波爐清潔可能導致微波爐表面損壞，這將影響爐子的使用壽命或導致其損壞。

接地說明

本設備必須接地。萬一漏電，則接地可以提供電流回路以避免觸電。本設備配有一個接地插頭。這插頭必須接插在確實接地的插座上。

注意——錯誤地使用接地插頭會有觸電的危險。

電動風扇的操作：

在使用某些功能菜單後，電動風扇會繼續開動，這是正常情況，此時可隨意取出食物。

警告

- 門縫範圍應以濕布清潔。需檢查本產品的門邊線縫，若有損壞，必須停止使用，並交由維修人員修理。
- 必須由指定製造商所訓練的維修人員做調整或修理服務，讓他人修理，會有危險。
- 如電源線損壞，必須由維修人員或有相關維修資質的人員進行維修，以避免危險。
- 使用前，使用者必須檢查清楚所用的烹調具是否適用於微波爐。
- 液體食品或其他食品一定不要放在密封的容器裏加熱，因為這樣有可能會發生爆炸，同時應防止沸騰液體延遲噴濺，以防燙傷。
- 只有讓兒童學會如何使用微波爐後，才可讓他們安全使用微波爐，並讓兒童知道使用方法不正確所帶來的危害。
- 當微波爐處於薄塊燒烤，雙面燒烤和熱風對流烤焗時，由於溫度過高，兒童必須在成人監護下使用。

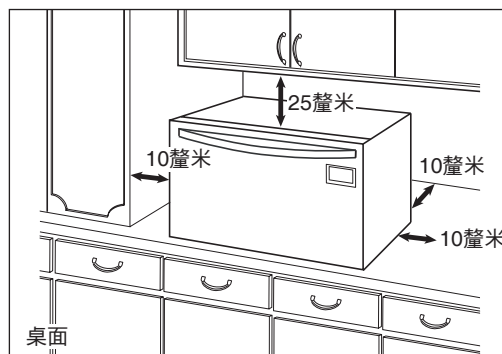
裝置及一般說明

一般使用

- 切勿讓微波爐空著操作，因為當沒有食物或水份在爐內吸收能量的情況下，微波能量會不停地在爐內反射。這會導致包括爐腔打火在內的微波爐的損壞。
- 如發現微波爐起煙，請緊閉爐門，並按**停止/重設**鍵，以熄滅爐內之火焰。然後中斷電源或關閉電路閘刀板或保險絲處的開關。
- 不要在爐內烘乾布類、報紙或其他東西。可能會引起火災。
- 不可使用再生紙製品類，因其含有容易引起火花和火雜質。
- 不可將報紙或紙盒用於微波爐。
- 不可敲打控制面板以免導致控制製器破損。
- 取出已煮完的食物時必須使用鍋夾，因為熱力會從高溫的食物傳至烹調容器，然後再由烹調容器傳至平板玻璃，當烹調容器從爐內取出，平板玻璃會非常熱。
- 不可將易燃物放在爐內或爐頂以免導致起火。
- 如非食譜所指定，不可直接在平板玻璃上烹煮食物。（食物必須放入適合的烹調器皿中）
- 請勿使用該微波爐加熱化學劑或其他非食物製品。不可用含有腐蝕性化學劑的製品清洗微波爐。**在爐內加熱腐蝕性化學劑可能會引起微波外洩。**
- 當玻璃盤仍很熱時，請待其冷卻後方清洗或置於水中。
- 烹調時，蒸氣會在爐門上及/或爐門內少量凝聚，這是正常現象，微波爐仍可安全使用，冷卻後蒸氣將會自動消散。
- 本產品主要用來加熱食物和飲料。切勿用來烘乾食物或衣物，或加熱電熱器，拖鞋，海綿，濕布和其他類似產品，否則可能引起受傷，著火或者火災。

微波爐的放置

- 微波爐必須平穩地擺放在高於地板85釐米的平面上。正常地使用，爐的周圍必需保持空氣流通。爐的頂端需留25釐米及左右兩壁需留10釐米空隙，後壁需留10釐米。如果微波爐有一側緊靠著牆壁，則另一側或頂端必須留出規定的空間。不可取去爐腳。



- 不可堵塞頂上的通氣口。如在使用過程中被堵塞，令微波爐過熱，則安全鍵會自動關閉微波爐。並待微波爐冷卻後才可使用。
 - 不可放置微波爐於高溫潮濕地方例如煤氣爐，帶電區或水槽等。
 - 如室內溫度過高則不能使用微波爐。
- 該電器適用於家庭或類似的場所，例如：商店的員工餐廳，辦公室及其他場所；農舍、賓館、汽車旅館以及其他住宅場所；住宿加早餐型酒店。

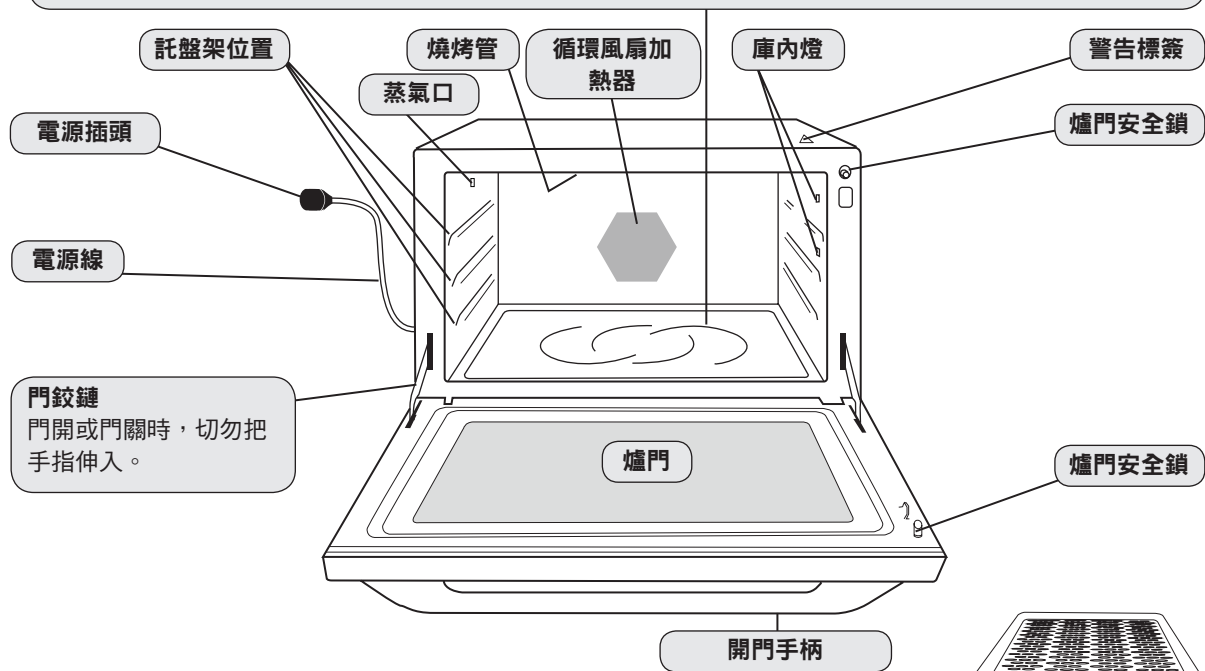
食物

1. 不可將密封罐裝食物或瓶子放入微波爐，當氣壓增加，瓶子可能會爆炸，而且微波爐不能使食物維持在適當的溫度，可能會引致罐裝食物變質。
2. 不可用微波爐煎炸食物。
3. 不可煮帶殼蛋，因壓力會使蛋爆裂。
4. 馬鈴薯、蘋果、蛋黃、板栗、紅腸、雞翅等帶皮的食物在烹煮前必須用叉或刀穿孔以防止燒焦。
5. 當加熱湯，汁料或飲品等液體食物時，若加熱過度便會有滾瀉的現象出現。要避免這種情況發生，請留意以下各點：
 - (a) 避免使用“直身窄口”或壁厚細長的容器。
 - (b) 不要加熱過度。
 - (c) 加熱前以及加熱中途略加攪拌。
 - (d) 加熱後先讓食物於爐內放置片刻，略加攪拌才將之取出。
 - (e) 微波加熱飲料會導致延遲噴濺沸騰，因此取出時必須小心謹慎。
 - (f) 一般情況下，在烹調湯，砂鍋，或者肉類的時候，需要加蓋。
6. 不可使用一般的測肉溫度計於微波爐。檢查牛肉或雞肉的烹調溫度，請使用微波爐專用測肉溫度計。當食物從微波爐拿出後，可以使用一般的測肉溫度計。如果烹調不足，則再放入微波爐內用適當的火力和時間多煮數分鐘。確認肉類和禽類完全煮熟是非常重要的。
7. 烹飪食譜提供了烹調的大約時間。影響烹調時間的因素有：所喜歡的生熟程度，開始溫度、海拔高度、份量、大小、食物形狀和盛載器皿。如果您熟悉爐的操作，則可以適當參照以上這些因素加以修正烹調時間。
8. 烹調食物時最好是寧可烹煮不足也不要烹煮過度。如果食物烹煮不足則可重新再加以烹調，但如果烹調過度則無法補救。請時常選用最短時間。
9. 爆米花必須用微波爐專用的爆米花器皿盛載。另外一些紙袋包裝的微波爆米花亦適用於微波爐烹調。請依照食品製造商的說明指示及用法。烹調爆米花時，請加倍注意，切勿離開。
10. 當使用所購食品包覆的塑膠、紙或其他易燃材料的容器加熱或烹調時，請時常留意加熱情況，以免容器過熱而燃燒。
11. 在給嬰兒餵食裝在奶瓶或其他容器中的嬰兒食品之前，要對這些食品進行攪拌或搖晃並試一試溫度以防止燙傷嬰兒。

功能指示

平板玻璃

1. 烹調結束待平板玻璃冷卻後再進行清潔。
2. 不得將食物直接放在平板玻璃上。應始終將食物放在微波爐用容器中或容器支架上。



玻璃盤

1. 玻璃盤可以在任何功能上使用于任一託盤架位置 (除了雙面燒烤)。
2. 當玻璃盤仍很熱時, 請待其冷卻後方清洗或置於水中。這樣可以防止玻璃盤爆裂或粉碎。
3. 玻璃盤上的最大放置重量為4千克 (包括食物和餐具)。

蒸架

1. 使用蒸氣或300 W微波加蒸氣烹調時, 蒸架放在玻璃盤上, 食物可直接放在蒸架上。
2. 不要在其他烹調模式上使用蒸架。
3. 蒸架可以放入自動洗碗機清洗。

燒烤盤

1. 不要將燒烤盤放在爐門上。否則, 爐門會被損壞。
2. 烹調食物時, 把食物放在燒烤盤中間波浪狀區域。避免因食物進入四周的凹槽而不能完全烤熟。

脆烤煎盤

1. 將脆烤煎盤放在託盤架上。
2. 使用後請使用隔熱手套取出。為了避免燙傷, 請勿用手觸摸。
3. 請在使用燒烤, 熱風對流烤焗和蒸烤功能時使用脆烤煎盤, 不要在其他功能上使用。
4. 在使用2層進行熱風對流烤焗時, 將燒烤盤放在上層託盤架, 脆烤煎盤放在下層託盤架。
5. 脆烤煎盤上的最大放置重量為4千克 (包括食物和餐具)。

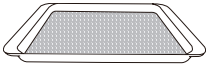


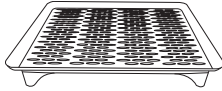
友情提示

1. 在爐腔內沒有食物的情況下, 請不要啟動微波程序。
2. 初次使用燒烤, 熱風對流烤焗, 微波燒烤功能時, 微波爐可能會有白煙及異味冒出, 屬於正常現象。
3. 微波爐烹調結束後電動風扇會繼續工作一段時間, 這是正常現象。
4. 以上的圖示僅供參考, 請以實際產品為準。

功能指示

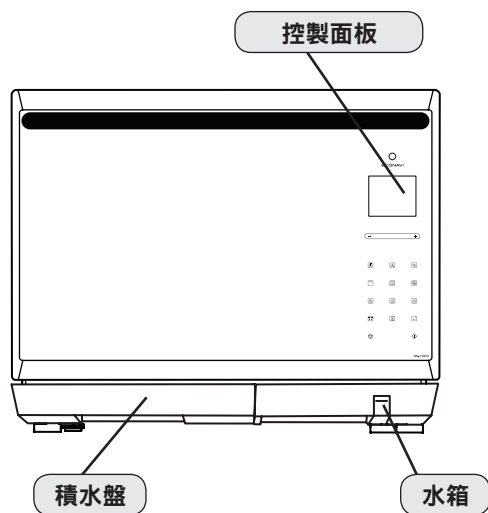
(續)

請參照下表使用微波爐附件進行烹調。

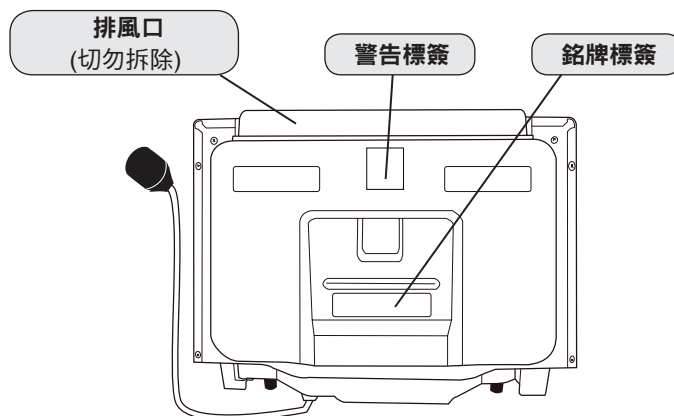
	 玻璃盤	 脆烤煎盤	 燒烤盤	 蒸架
微波火力	√	×	×	×
薄塊燒烤	√	√	√	×
熱風對流烤焗	√	√	√	×
雙面燒烤	×	×	√	×
蒸氣	√	×	√	√
蒸氣加微波	√	×	√ (按照菜譜的指示使用)	√
蒸烤	√	√	√	×

在微波，雙面燒烤，蒸氣和蒸氣加微波狀態下，不可以使用任何金屬容器。

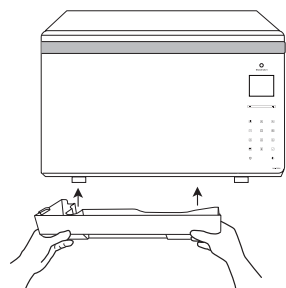
正視圖



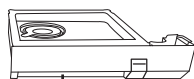
後視圖



中文

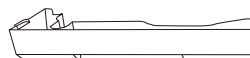


重新將積水盤安裝回爐腳處



水箱

小心的將水箱從微波爐上取下。打開橡皮蓋，倒入蒸餾水（不要使用礦泉水）。蓋上橡皮蓋，裝回微波爐。確保橡皮蓋被蓋緊，水箱安裝到位，否則會發生漏水現象。建議每個星期用溫水清潔水箱。參見第52頁。



積水盤

1. 使用微波爐前請務必安裝積水盤，它是用來收集微波爐在烹調過程中滴出的多餘的水滴。積水盤應該經常拆下來進行清洗。
2. 微波爐使用前，請將積水盤的卡口卡在爐腳上，如左圖所示。
3. 每次使用完後請及時清除積水盤內的積水並清洗乾淨。
4. 清洗後應及時安裝回爐腳處。
5. 安裝時，請務必使用雙手將卡口卡在爐腳上。
6. 拆除積水盤時，雙手握住積水盤，輕輕的拉出。放入溫熱的肥皂水中清洗。清洗完後，重新安裝到微波爐上。
7. 請不要使用自動洗碗機來清洗積水盤。

爐燈：

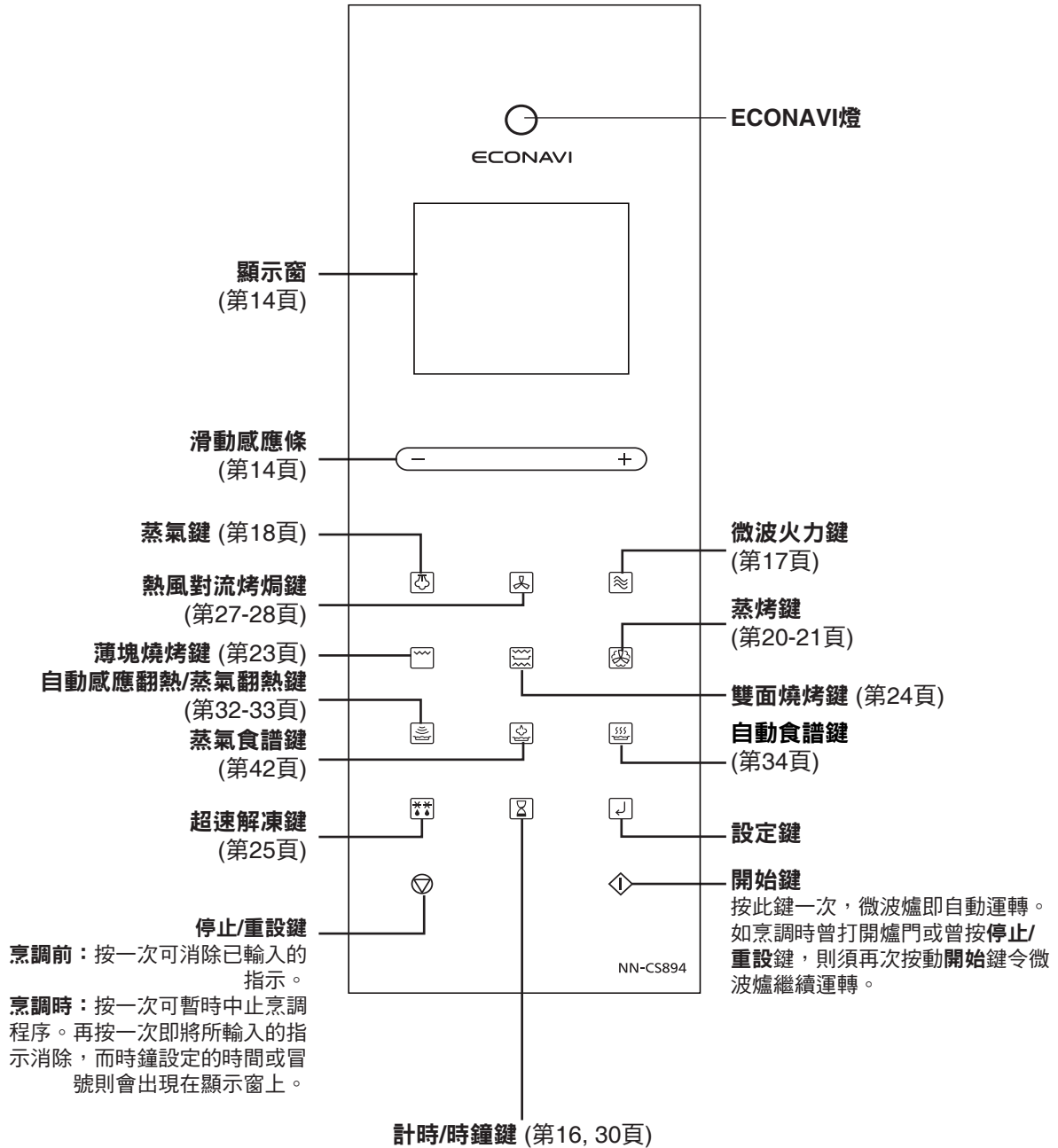
門開時及微波爐工作時，爐燈自動打開。

附注：

以上圖示僅供參考，請以實際產品為準。

控制面板

中文



語言提示：

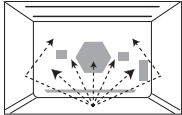
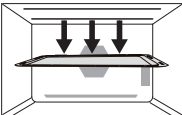
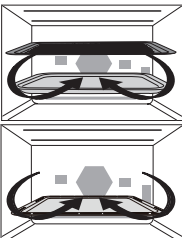
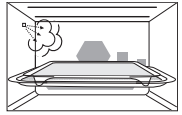
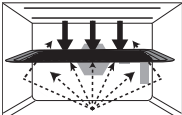
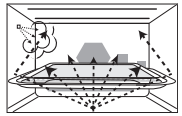
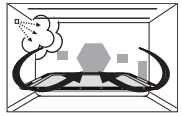
正確按動爐鍵時，會聽到蜂鳴器聲響，且相應語言提示會出現在顯示窗上並滾動顯示，如聽不到的話，則表示未能接受指示。提示語言告訴您進行下一步操作。即使在滾動顯示時，也可進行操作，不必等待。如果在烹調過程中，微波爐發出兩次蜂鳴器聲，則是表示一個烹調階段的結束或需對食物翻身或攪拌。當整個烹調程序完成後，則會發出五次蜂鳴器聲，且顯示窗顯示"ENJOY YOUR MEAL"。

附注：

1. 如果您設置完烹調程序後，沒有按**開始**鍵開始進行烹調，6分鐘後，電腦程序將自動取消本次設置，恢復到時鐘或冒號狀態。
2. 微波爐操作完成後會進入待機模式。當微波爐進入待機模式後，顯示窗的亮度會減弱。
3. 當進入待機模式後，需要在使用微波爐前將爐門關閉。

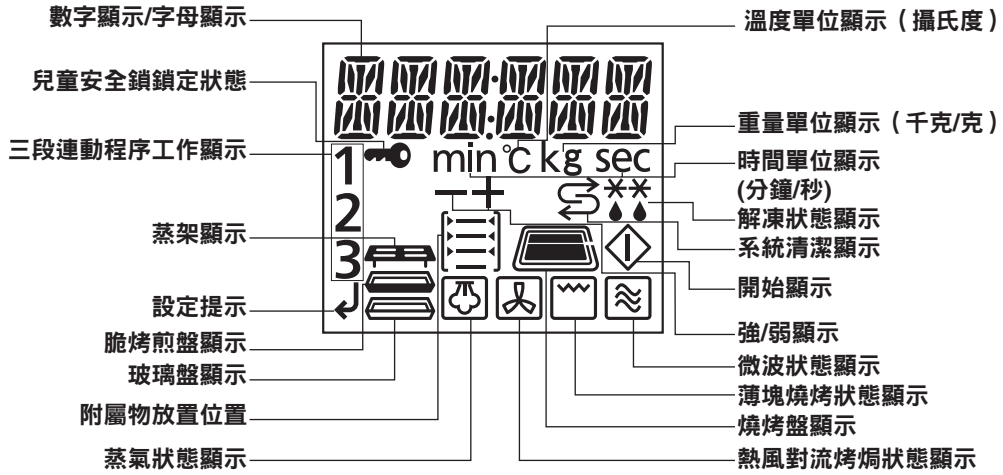
烹調模式

以下表格顯示各功能下所使用的附件，效果會因食品種類和容器條件而異。

烹調模式	使用	推薦的附屬件	容器
<p>微波</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 解凍 ■ 再加熱 ■ 熔化：牛油，巧克力，芝士 ■ 烹調魚類，蔬菜，水果，蛋類 ■ 準備食材：燉水果，果醬，沙司，蛋奶，鬆軟麵團，酥皮，焦糖，肉和魚等。 ■ 烘烤無需上色的蛋糕。 <p>無需預熱</p>	將碟子或碗直接放在微波爐里。	微波專用容器（鐵製容器除外）
<p>薄塊燒烤</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 烤製肉類或魚類。 ■ 烤土司。 ■ 為烘烤類菜肴或蛋白酥增加烤色 <p>無需預熱</p>	脆烤煎盤	耐熱容器，金屬容器也可以使用
<p>熱風對流烤焗</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 快速烘烤糕點如：泡芙，酥餅，曲奇，花結酥皮，薄皮餡餅，瑞士卷等。 ■ 特製：舒芙蕾，蛋白酥，法氏餡餅，條狀麵包或奶油蛋捲，海綿蛋糕，肉餅等。 ■ 烤蛋餅，比薩，蛋撻等。 <p>建議預熱</p>	脆烤煎盤，燒烤盤和玻璃盤	耐熱容器，金屬容器也可以使用
<p>蒸氣</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 蒸魚，蔬菜，鷄，米飯和馬鈴薯等。 <p>無需預熱</p>	蒸架和玻璃盤	耐熱容器
<p>雙面燒烤</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 烤製鷄翅，海鮮，油炸食品，肉串，冷凍薯製品和比薩等。 <p>無需預熱</p>	燒烤盤	微波的耐熱容器
<p>300W微波+蒸氣</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 烹調魚，蔬菜，鷄，米飯和馬鈴薯等。 <p>無需預熱</p>	蒸架和玻璃盤	耐微波容器
<p>蒸烤</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 烤蛋糕 ■ 酥皮蛋撻 ■ 舒芙蕾 <p>建議預熱</p>	脆烤煎盤，燒烤盤和玻璃盤	耐熱容器，金屬容器也可以使用

顯示窗的介紹

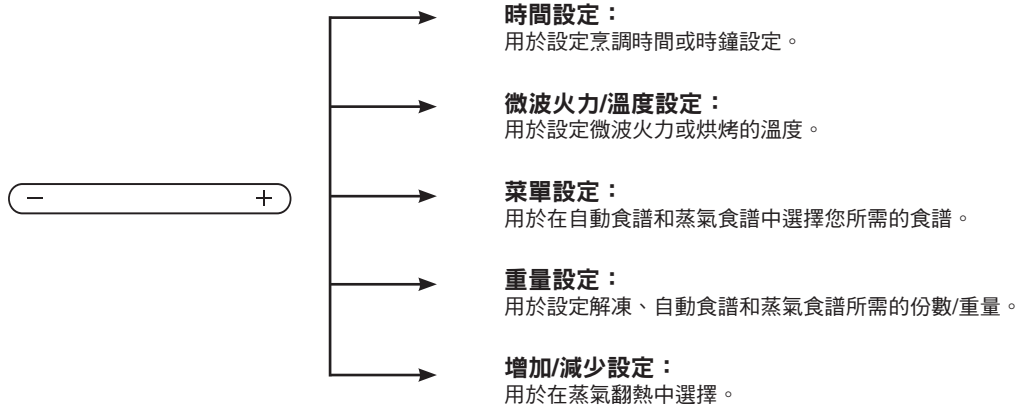
為了幫助您更容易操作微波爐，您當前的操作狀態將會出現在顯示窗上。



文字

滑動感應條

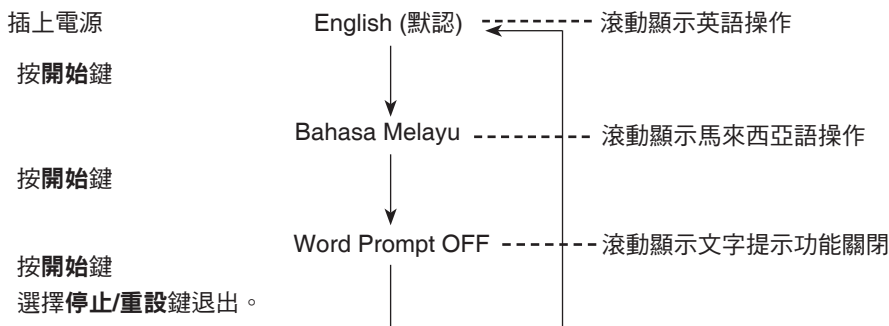
滑動感應滑條或按“+”/“-”選擇時間，微波火力，溫度，食譜或重量，時間/微波火力/溫度/食譜/重量會在顯示窗上顯示。



附注：
滑動感應條的最大設置時間為9小時。

語言提示

此微波爐能以三種方式顯示操作。默認為英語顯示。接通電源後按**開始**鍵即可選擇其中一種方式作顯示。



附注：

1. 英語或馬來西亞語顯示會以字串形式提示下一操作步驟，自動食譜名同樣會顯示。例如：“SET TIME” / “TENTUKAN MASA”，“PRESS START” / “TEKAN MULA”。
2. 此功能僅只有在初次通電時才能操作。
3. 當你再次通電後，微波爐會恢復到默認模式，需要重新設定。

中文

顯示窗操作指南

為幫助您更方便的使用微波爐，下一步操作會在顯示窗裏滾動顯示。當您熟悉操作後，操作指南可以關閉。

關閉：



按四次。



OPERATION GUIDE OFF

顯示窗。



顯示窗顯示冒號或時間。

開啟：



按四次。



OPERATION GUIDE ON

顯示窗。



顯示窗顯示冒號或時間。

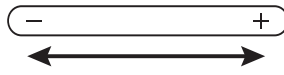
附注：此功能只有在語言提示功能顯示的時候才能操作。

時鐘設定

未設定時鐘也可使用微波爐。
時鐘功能只作為參考備選，時鐘的準確性有可能會受當地電源供應情況所影響。



1. 按2次。



2. 按“+” / “-” 或滑動感應條
設置時間。



3. 按1次。
時間已設定。

附注：

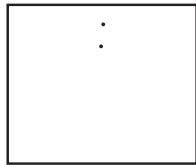
1. 按一下“+” / “-” 會增加或減少1分鐘。按住“+” / “-” 會快速增加或減少時間。
2. 重新輸入時間，請重複步驟1至3。
3. 只要不拔掉電源，時鐘會連續運轉。
4. 這是12小時製的時鐘。
5. 冒號在閃動時，微波爐會停止操作。

中文

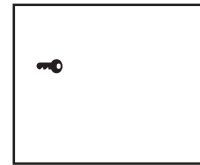
兒童安全鎖設置

此功能可防止兒童胡亂開動微波爐，免生意外。設定後僅對操作鍵鎖定，與門的開閉無關。請在顯示窗呈現冒號或時鐘狀態時進行設定。

設定兒童安全鎖：



或

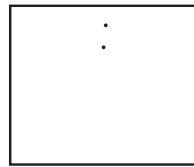
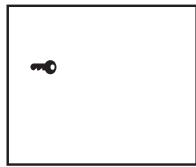


顯示窗顯示冒號或時鐘

按3次

顯示窗

取消兒童安全鎖：



或



顯示窗

按3次

顯示窗顯示冒號或時鐘

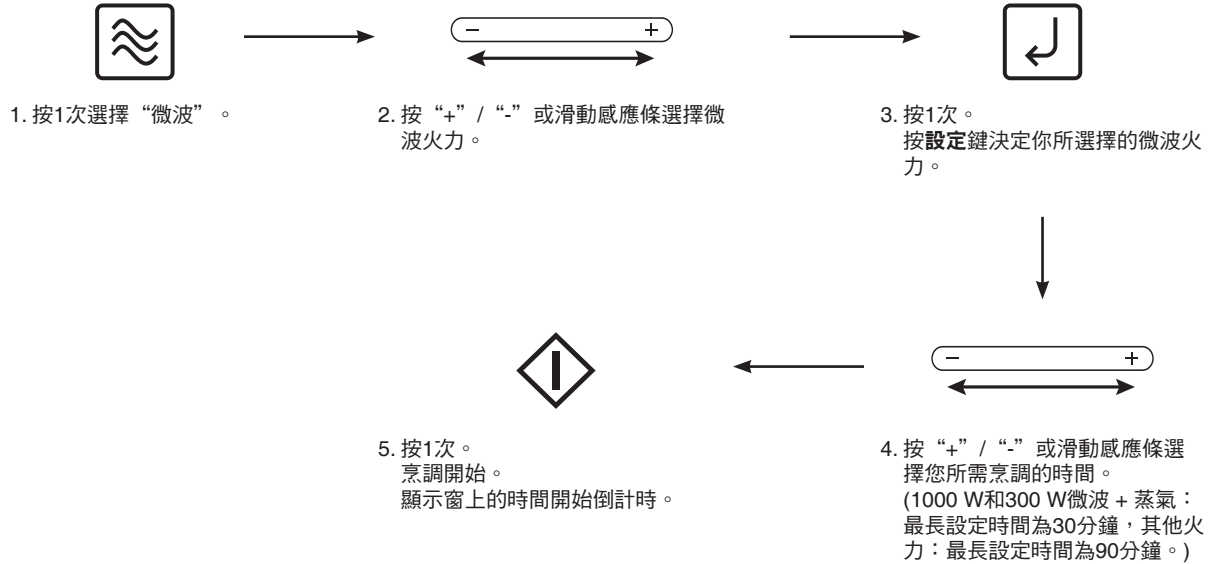
附注：

操作在10秒鐘內完成有效。

微波火力設定



此功能可根據需要設置火力和烹飪時間。



中文

微波火力	適用類型
1000 W (高火)	沸煮清水，烹調鮮果、蔬菜，烹調蜜餞糖果
800 W (中高火)	烹調魚及海鮮類，烹調肉類、家禽類及蛋類。烹調糕餅。
600 W (中火)	烹調蛋糕，燜煮食品，融化黃油、巧克力。
440 W (中低火)	烹調較韌的肉塊，煲湯或燉品，軟化黃油。
300 W (解凍)	解凍肉類、家禽類或海鮮類。
150 W (低火)	食物保溫，軟化冰淇淋。
300W + 蒸氣 (微波 + 蒸氣)	參見第19頁。

附注：

- 如在第一階段烹調時選擇1000 W，則無需按步驟1至3，可直接使用感應滑條來選擇烹調時間。此微波爐可進行三段連動烹調程序設定。使用此功能只需設定一次，即可連續運行三個烹調程序。設置此功能，請參閱本說明書第29頁。
- 烹調過程中可以根據需要改變烹調時間。按“+” / “-”增加或減少烹調時間。可以以1分鐘為單位來逐漸增加或減少，最長10分鐘。按“-”到零會結束烹調。在烹調過程中，不能滑動感應條來調整時間。
- 當烹調時間超過60分鐘，顯示窗會以小時和分鐘來顯示。
3分鐘之內的按10秒鐘為單位，3-8分鐘按30秒為單位。8-30分鐘按1分鐘為單位。大於30分鐘按5分鐘為單位。

蒸氣功能設定



此功能類似傳統的蒸鍋，可用來烹飪蔬菜，魚，雞，米飯等食物。既充分保留了食物的水分，又能讓食物受熱均勻。此功能有三檔火力設置。



1. 按1次。
按鍵選擇蒸氣。
2. 選擇蒸氣火力。
按“+” / “-” 或滑動感應條選擇蒸氣火力。
3. 按1次。
按**設定**鍵決定你所選擇的蒸氣火力。
4. 選擇烹調時間。
按“+” / “-” 或滑動感應條選擇您所需烹調的時間。（最長設定時間為30分鐘）



5. 按1次。
烹調開始。
顯示窗上的時間開始倒計時。

火力檔	溫度	適用類型
蒸氣 1	高	蔬菜，雞，肉等
蒸氣 2	中	海鮮，水煮蛋，舒芙蕾等
蒸氣 3	低	融化巧克力，解凍樹莓

附注：

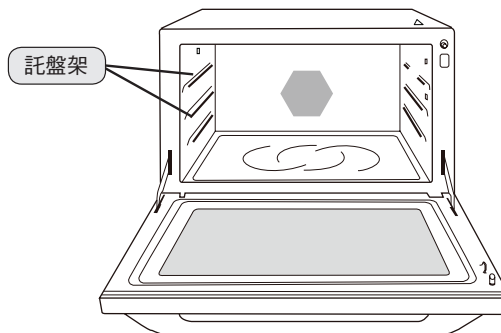
1. 使用蒸氣功能前，應在水箱里加滿水。
2. 蒸氣功能最長設定時間為30分鐘。如果需要烹調更長時間，請重新將水箱加滿水，再重複上面的操作來烹調剩餘的時間。
3. 如果在烹調過程中，水箱中沒有水了，微波爐就會停止運行，顯示屏上會出現提示將水箱重新加滿水。將水箱裝回微波爐在水箱加滿水後，按**開始**鍵。微波爐不會運行直到水箱重新裝回微波爐。
4. 烹調過程中可以根據需要改變烹調時間。按“+” / “-” 增加或減少烹調時間。可以以1分鐘為單位來逐漸增加或減少，最長10分鐘。按“-”到零會結束烹調。在烹調過程中，不能滑動感應條來調整時間。
5. 使用蒸氣功能後，請擦去爐腔中的水。

附件的使用

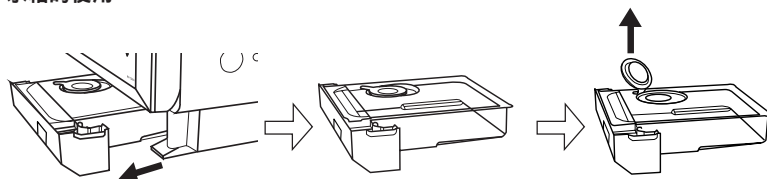
使用蒸架蒸食物時，將蒸架放在玻璃盤中，根據食物高度選擇放入中層託盤架或者可將食物放在盤子中，再將盤子放在玻璃盤中，放入上層託盤架。食物可直接放在蒸架上。

取出微波爐的附件時，請使用微波爐專用的手套，因為微波爐的附件和爐頂及周圍都會變得很燙。

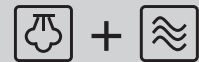
將食物放在蒸架上



水箱的使用



蒸氣加微波功能設定



此功能是蒸氣和微波相結合的一種加熱方式，您只需設定時間即可。用蒸氣烹飪食物的時候同時使用微波模式，使食物在確保濕潤的前提下，能快速進行烹調。



1. 按1次。
按鍵選擇“微波火力”。
2. 選擇300 W + 蒸氣。
按“+” / “-”或滑動感應條選擇300 W微波 + 蒸氣。
“☑”和“☁”出現在顯示屏上。
3. 按1次。
按**設定**鍵決定你的選擇。
4. 選擇烹調時間。
按“+” / “-”或滑動感應條選擇您所需烹調的時間。
(最長設定時間為30分鐘)



5. 按1次。
烹調開始。
顯示窗上的時間開始倒計時。

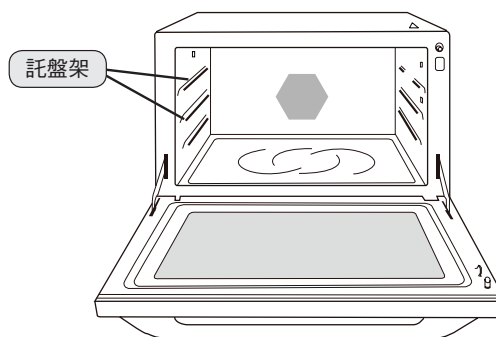
中文

附注：

1. 蒸氣加微波功能最長設定時間為30分鐘。如果需要烹調更長時間，請重新將水箱加滿水，再重複上面的操作來烹調剩餘的時間。
2. 如果在烹調過程中，水箱中沒有水了，微波爐就會停止運行，顯示屏上會出現提示將水箱重新加滿水。將水箱裝回微波爐在水箱加滿水後，按**開始**鍵。微波爐不會運行直到水箱重新裝回微波爐。
3. 烹調過程中可以根據需要改變烹調時間。按“+” / “-”增加或減少烹調時間。可以以1分鐘為單位來逐漸增加或減少，最長10分鐘。按“-”到零會結束烹調。在烹調過程中，不能滑動感應條來調整時間。
4. 使用帶有蒸氣功能的程序後，請擦去爐腔中的水。

微波爐附件的使用

使用300 W加蒸氣功能烹調食物時，將蒸架放在玻璃盤中，根據食物高度選擇放入中層託盤架或者可將食物放在盤中，再將盤放在玻璃盤中，放入上層託盤架。食物可直接放在蒸架上。

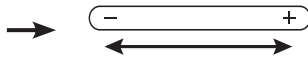


蒸烤功能設定



此功能是蒸氣和熱風對流烤焗相結合的一種加熱方式，即在熱風對流烤焗的同時噴射蒸氣。您只需設定時間即可。此功能適合烘烤舒芙蕾，花結酥皮，肉類等。

無需預熱時：



1. 按1次。
按鍵選擇“蒸烤”。

2. 選擇所需的溫度
(100攝氏度到230攝氏度)。
按“+”/“-”或滑動感應條選擇您所需的溫度。此微波爐提供從100攝氏度到230攝氏度範圍內的以10度為遞增的熱風對流烤焗功能。為了方便使用，默認溫度為150攝氏度。

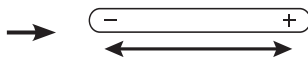
3. 按1次。
按**設定**鍵決定你所選擇的溫度。

4. 選擇所需的烹調時間。
按“+”/“-”或滑動感應條選擇烹調所需的時間。
(最長設定時間為1小時)



5. 按1次。
烹調開始。
顯示窗上的時間開始倒計時。

需要預熱時：



1. 按1次。
按鍵選擇“蒸烤”。

2. 選擇所需的溫度
(100攝氏度到230攝氏度)。
按“+”/“-”或滑動感應條選擇您所需的溫度。此微波爐提供從100攝氏度到230攝氏度範圍內的以10度為遞增的熱風對流烤焗功能。為了方便使用，默認溫度為150攝氏度。

3. 按1次。
按**設定**鍵決定你所選擇的溫度。

4. 按1次開始預熱。
顯示屏會顯示“P”，預熱結束後，微波爐會蜂鳴，“P”會閃爍。將爐門打開，放入食物。



6. 按1次。
烹調開始。
顯示窗上的時間開始倒計時。



5. 選擇所需的烹調時間。
按“+”/“-”或滑動感應條選擇烹調所需的時間。
(最長設定時間為1小時)

蒸烤功能設定

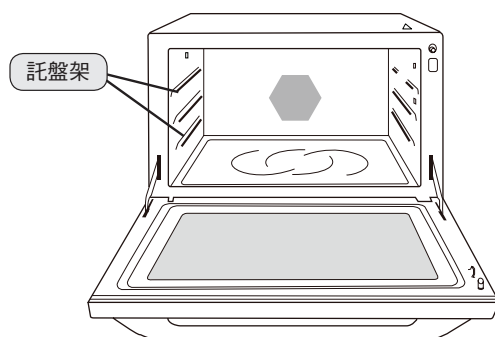
(續)

附注：

1. 蒸烤功能最長設定時間為60分鐘。如果需要烹調更長時間，請重新將水箱加滿水，再重複上面的操作來烹調剩餘的時間。
2. 如果在烹調過程中，水箱中沒有水了，微波爐就會停止運行，顯示屏上會出現提示將水箱重新加滿水。將水箱裝回微波爐在水箱加滿水後，按**開始**鍵。微波爐不會運行直到水箱重新裝回微波爐。
3. 開始烹調後，您所選擇的溫度可以顯示和改變。按**熱風對流烤焗**鍵一次，顯示屏會顯示溫度。當溫度出現在顯示屏上時，您可以通過按“+” / “-”來改變溫度。
4. 烹調過程中可以根據需要改變烹調時間。按“+” / “-”增加或減少烹調時間。可以以1分鐘為單位來逐漸增加或減少，最長10分鐘。按“-”到零會結束烹調。在烹調過程中，不能滑動感應條來調整時間。
5. 使用帶有蒸氣功能的程序後，請擦去爐腔中的水。

微波爐附件的使用

使用蒸烤功能烹調食物時，將推薦使用的附屬件放入上層或下層託盤架。



舉例使用說明：

食物	重量	烹調模式	時間	說明/指導
鷄塊	500克	230°C蒸烤，然後再230°C	5 - 10分鐘 10 - 20分鐘	預熱結束後，將脆烤煎盤放入上層託盤架。
烤全鷄	1200克	230°C蒸烤，然後再230°C	10 - 20分鐘 30 - 40分鐘	預熱結束後，將脆烤煎盤放入下層託盤架。
舒芙蕾	直徑15厘米 4人份	210°C蒸烤，然後再180°C	15 - 20分鐘 5 - 10分鐘	預熱結束後，將脆烤煎盤放入下層託盤架。
花結酥皮	12個	190°C蒸烤，然後再190°C	5分鐘 20 - 30分鐘	預熱結束後，將脆烤煎盤放入下層託盤架。

一按蒸氣設定

此功能可以在烹調過程中追加蒸氣（最多可以追加3分鐘）。烹調過程中加入蒸氣能提高受熱分佈均勻，使麵包，蛋糕和點心膨脹的更高，更鬆軟。

可以在微波，燒烤，雙面燒烤和熱風對流烤焗下使用一按蒸氣功能。

設置並運行所設置的
程序。



非必要步驟

根據需要在烹調過程中，按2秒鐘，設定加1分鐘蒸氣。

如果需要追加2~3分鐘蒸氣，請在前一步狀態出現後3秒內再連續按鍵1~2次。

附注：

1. 預熱狀態不能使用一按蒸氣功能。
2. 每次使用前，應在水箱里加滿水。
3. 使用一按蒸氣功能，原來設定的程序時間仍在倒數計時。
4. 此功能設定的時間不可超過原來烹調程序的剩餘時間。
5. 如果需要加2或3分鐘，請在3秒鐘內連續按2或3次。

舉例使用說明：

食物	烹調模式	一按蒸氣
酥皮糕點	熱風對流烤焗	$\frac{2}{3}$ 時間時加3分鐘蒸氣
麵包	熱風對流烤焗	$\frac{2}{3}$ 時間時加3分鐘蒸氣
海綿蛋糕	熱風對流烤焗	$\frac{1}{2}$ 時間時加3分鐘蒸氣

燒烤功能設定

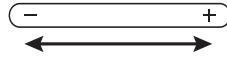


薄塊燒烤可設定三種燒烤方式。燒烤時，熱量由爐頂處兩個加熱器發出。為了防止料理的氣味在廚房裏擴散以及節省能源，要把爐門緊閉。薄塊燒烤特別適合燒烤薄的肉類和海鮮，同樣也適合烤麵包。

使用薄塊燒烤前不需要預熱。選擇燒烤的強度，然後設定時間啟動爐子。在燒烤了一半的時間後，通常需要翻轉食物。當打開爐門時，程序就被中斷了，翻轉好食物放回爐內，關好爐門重新啟動爐子。在燒烤過程中，可以隨時隨地打開爐門查看食物燒烤效果。薄塊燒烤可設定三種燒烤方式。



1. 按1次。



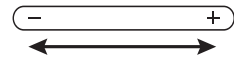
2. 按“+” / “-” 或滑動感應條選擇燒烤火力。



3. 按1次。
按**設定**鍵決定你所選擇的燒烤火力。



5. 按1次。
烹調開始。
顯示窗上的時間開始倒計時。



4. 按“+” / “-” 或滑動感應條選擇您所需烹調的時間。
(最長設定時間為90分鐘)

中文

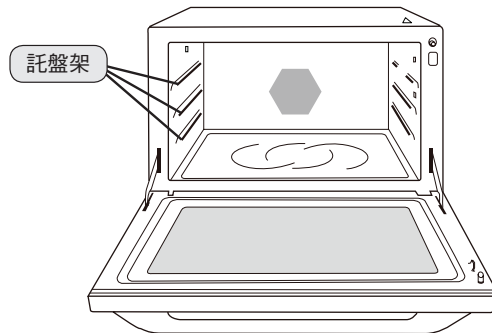
火力檔	適用種類
薄塊燒烤 1 (高火)	麵包或吐司
薄塊燒烤 2 (中火)	薄的海鮮類
薄塊燒烤 3 (低火)	肉片或各種塊狀禽類

附注：

烹調過程中可以根據需要改變烹調時間。按“+” / “-” 增加或減少烹調時間。可以以1分鐘為單位來逐漸增加或減少，最長10分鐘。按“-”到零會結束烹調。在烹調過程中，不能滑動感應條來調整時間。

微波爐附件使用

使用微波爐附屬件時，將推薦使用的附屬件直接放在託盤架上。



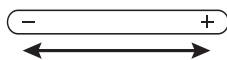
雙面燒烤設定



雙面燒烤功能是利用燒烤盤的特殊設計，使食物在不翻面的情況下兩面都能達到燒烤效果。食物可以在不用翻面的情況下烤得金黃酥脆。適合烤各種肉，海鮮和麵包等。



1. 按1次。
按鍵選擇“雙面燒烤”。
雙面燒烤只有一檔火力。



2. 選擇所需的烹調時間。
按“+” / “-”或滑動感應條
選擇您所需烹調的時間。
(最長設定時間為30分鐘)



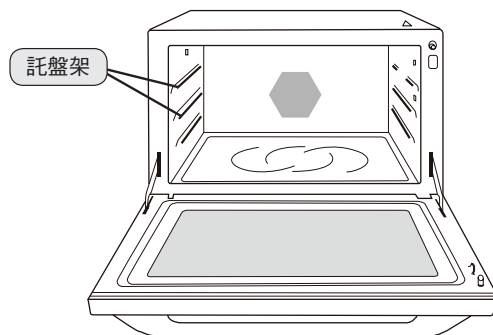
3. 按1次。
烹調開始。
顯示窗上的時間開始倒計時。

附注：

烹調過程中可以根據需要改變烹調時間。按“+” / “-” 增加或減少烹調時間。可以以1分鐘為單位來逐漸增加或減少，最長10分鐘。按“-”到零會結束烹調。在烹調過程中，不能滑動感應條來調整時間。

微波爐附件使用

使用燒烤盤時，將燒烤盤直接放入上層或中層託盤架。



	托盤架位置	適用種類
雙面燒烤	上層	肉片，魚，塊狀禽類（炸雞塊，雞翅等。）加熱油炸食品。
	中層	烤焗，薯製品，春捲，比薩。

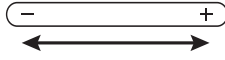
微波解凍設定



此功能可讓您自行決定時間進行微波解凍。



1. 按1次選擇“微波”。



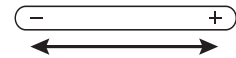
2. 按“+” / “-”或滑動感應條選擇微波火力300 W。
“**”和“≈”出現在顯示屏上。



3. 按1次。
按**設定**鍵決定你所選擇的微波火力。



5. 按1次。
解凍開始。
顯示窗上的時間開始倒計時。



4. 按“+” / “-”或滑動感應條選擇您所需烹調的時間。
(最長設定時間為90分鐘)

附注：

建議在烹調中途打開爐門，取出已解凍的部分，並把剩餘未能解凍的部分翻身、攪拌或重新排放。

中文

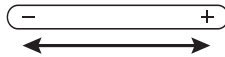
超速解凍設定



此功能可使您在僅設定食物重量的情況下，自動解凍肉類，禽類和海鮮類。重量從0.1千克~3.0千克。



1. 按1次。



2. 按“+” / “-”或滑動感應條設置您所需解凍食物的重量。



3. 按1次。
解凍開始。
顯示窗上的時間開始倒計時。

附注：

1. 此功能可根據重量來解凍肉類，家禽類和魚類。微波爐自行決定解凍火力和時間。程序設定後，顯示窗會顯示解凍時間。為保證解凍效果，建議最小解凍份量為0.2千克。
2. 解凍帶骨頭的食物（如牛排等）時，需適當調整所設定的份量，如果食物份量超過2千克，設定時按減少0.5千克的份量計，如果食物份量低於2千克，設定時按減少0.25千克的份量計。
3. 烹調過程中聽到蜂鳴聲，將食物翻身，移去已解凍的部份，並將帶骨食物薄片/脂肪含量低的部份用鋁箔包裹。

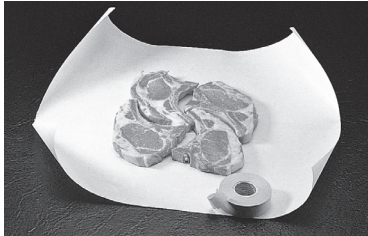
解凍技巧

準備食物以便冷凍

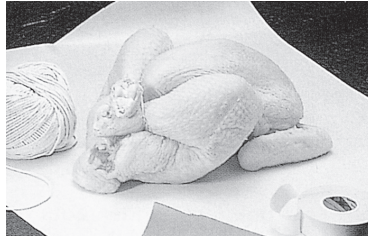
煮成食品品質取決於食品冷凍前的品質，同時取決於食品冷凍保管，以及解凍技巧和解凍時間。所選購的食物務求鮮美和品質優良，並在購買後迅速冷凍。厚塑膠膜、塑膠袋和冷凍薄

膜以及商店原封包裝的肉類，都可短期存放在冷凍庫內，保存一定時間。

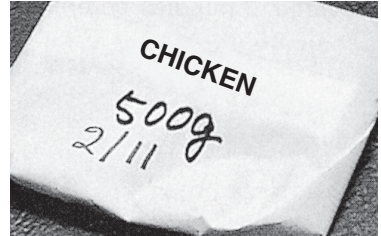
附注：如包裝是使用鋁箔，在解凍之前須除去所有的鋁箔，以防止產生電弧。



冷凍肉塊、雞、魚及海鮮時，應將食物排好，使其厚薄均勻，包成2.5~5釐米見方或圓形的形狀。



整只雞應首先取出內臟，(內臟可隨意分別冷凍)，將雞洗淨並瀝乾水分。用繩子將腿和翅膀綁住。



排去所有氣體，然後密封塑膠袋。在袋上加標籤注明肉類，日期及重量。

中文

在冷凍庫內的食物應保持在攝氏零下18度以下。(解凍之前至少已冷凍24小時的食物)

超速解凍

超速解凍按重量進行操作設置。能解凍多種切開的雞、肉、魚類食品，其用法很簡便。按“+”/“-”或滑動感應條設置需解凍食品重量，微波爐會自動設置所需火力和烹飪時間。設置完畢，顯示窗會顯示解凍時間。下列是適宜以解凍法解凍的食物，為求達到最佳的效果，最小解凍重量為0.1千克，最大解凍重量為3.0千克。

超速解凍的特別要訣

連骨肉類，例如，相等重量的連骨肉類和無骨肉類相比，連骨肉類中肉的分量輕。所以，設定超過2千克連骨肉類的重量宜減少0.5千克；設定不到2千克連骨肉類重量，則應減少0.2~0.3千克。

聽到二聲蜂鳴聲時

翻轉所有的肉、雞、魚及貝殼類。拆散燉肉、雞塊和肉糜；分開肉排和漢堡包的肉餅；用鋁箔遮蓋雞翅膀、烤肉的末端、脂肪或骨等。

食物	最高重量
肉糜、雞塊、肉排	2千克
牛肉、羊肉、整雞	3千克
整條魚、扇貝、蝦及魚片	1千克

解凍方法

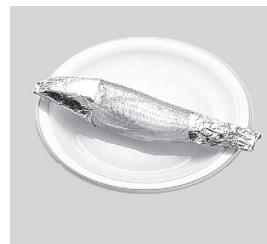
為了均勻地解凍，請在解凍過程中將食物翻轉，或移動食物在盛器中的位置。



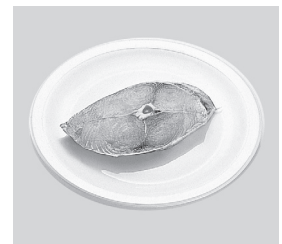
冷凍的生肉要除去包裝放在盤子上解凍。



雞腿前端細的部分要用鋁箔紙包裹再解凍。



整條魚的頭和尾部用鋁箔包好再解凍。



切片的魚要除去包裝放在盤子上解凍。

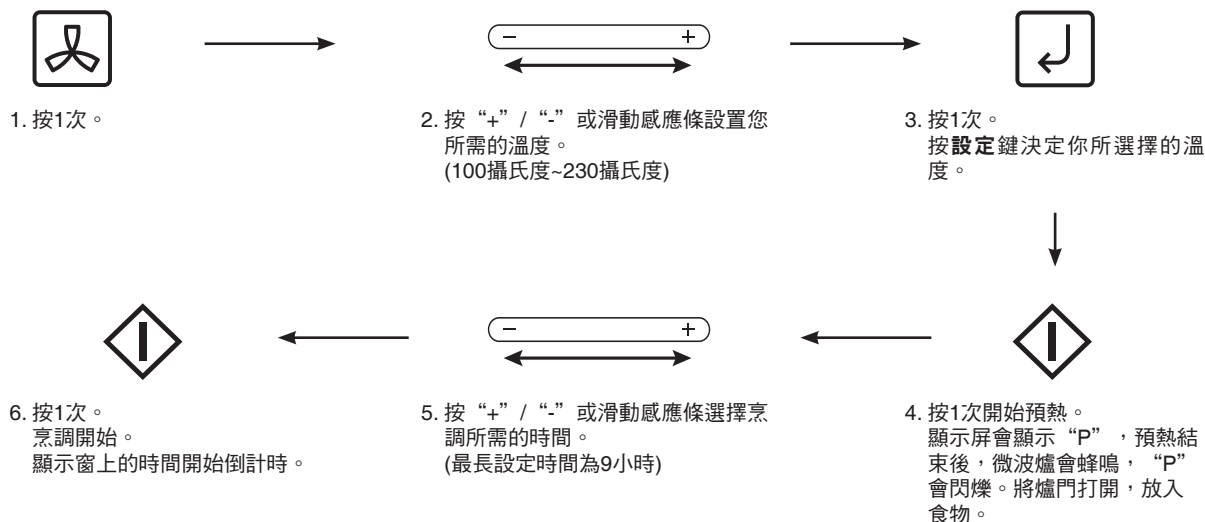
熱風對流烤焗設定



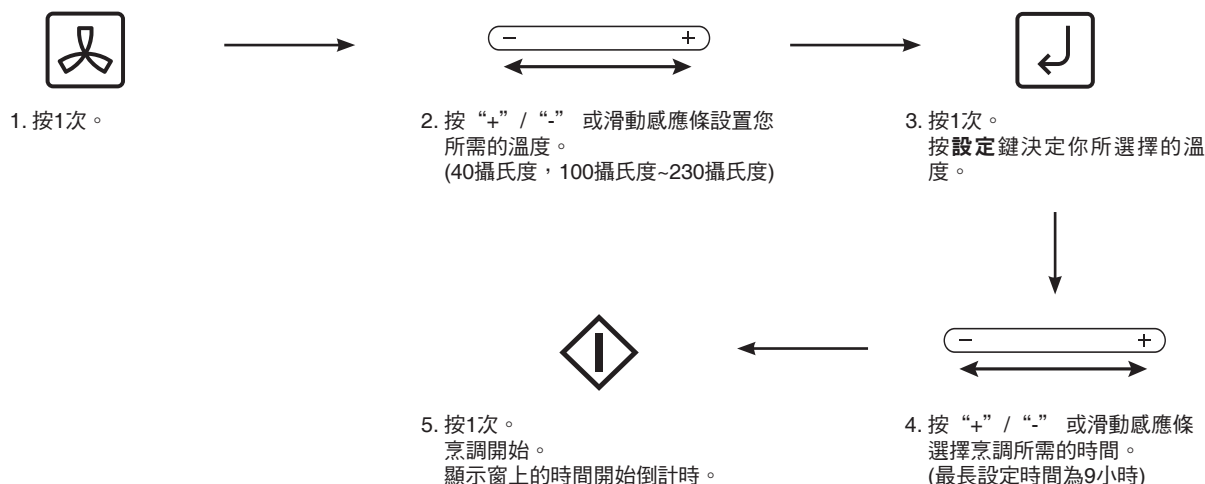
此微波爐是一個傳統的搭載加熱器和風扇的熱風模式的微波爐。將食物放入預熱過的微波爐進行烹調會得到更好的效果。

此功能提供了40攝氏度和從100攝氏度到230攝氏度範圍內的以10度為遞增的熱風對流烤焗功能。為了方便使用，默認溫度為150攝氏度，並依次遞增到230攝氏度。

需要預熱時：



無需預熱時：



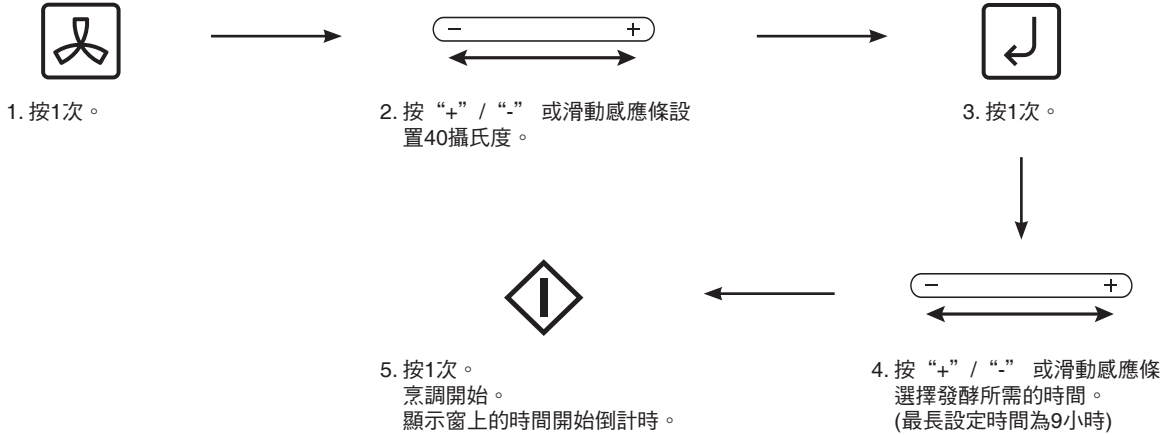
附注：

- 40攝氏度不能預熱。
- 烹調過程中可以根據需要改變烹調時間。按“+” / “-” 增加或減少烹調時間。可以以1分鐘為單位來逐漸增加或減少，最長10分鐘。按“-”到零會結束烹調。在烹調過程中，不能滑動感應條來調整時間。
- 開始烹調後，您所選擇的溫度可以顯示和改變。按**熱風對流烤焗**鍵一次，顯示屏會顯示溫度。當溫度出現在顯示屏上時，您可以通過按“+” / “-” 來改變溫度。（除了40攝氏度不能改溫度。）
- 微波爐會保留所選擇的預熱溫度大約30分鐘在爐門沒有被打開的情況下，如果沒有食物放入微波爐或不設定時間，微波爐將蜂鳴5次，然後程序會自動中斷，微波爐恢復到冒號或時鐘狀態。一旦你打開過爐門，但不進行任何操作，6分鐘後，微波爐會自動取消預熱程序，恢復到冒號或時鐘狀態。

熱風對流烤焗設定

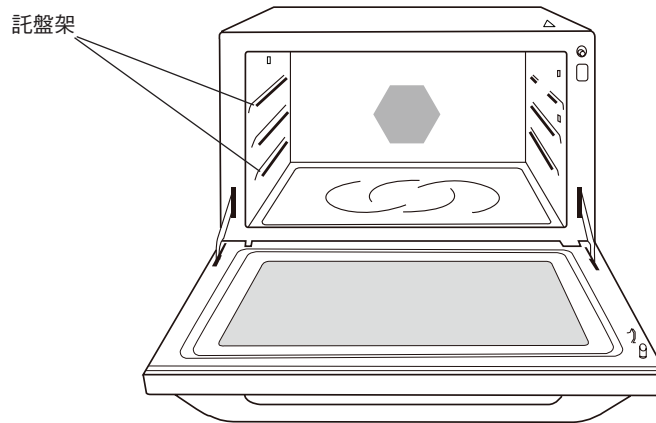
(續)

發酵功能設定 (發酵功能是用於麵團發酵，如比薩的餅底或者製作麵包時的麵團。)



中文

微波爐附件的使用



1. 可以對熱風對流烤焗進行1層或2層的烹調。
2. 使用微波爐附件時，請將推薦使用的附屬件放入上層或下層託盤架。
3. 使用2層進行烘烤時，將脆烤煎盤放在下層託盤架，燒烤盤放在上層託盤架。

關於溫度的建議

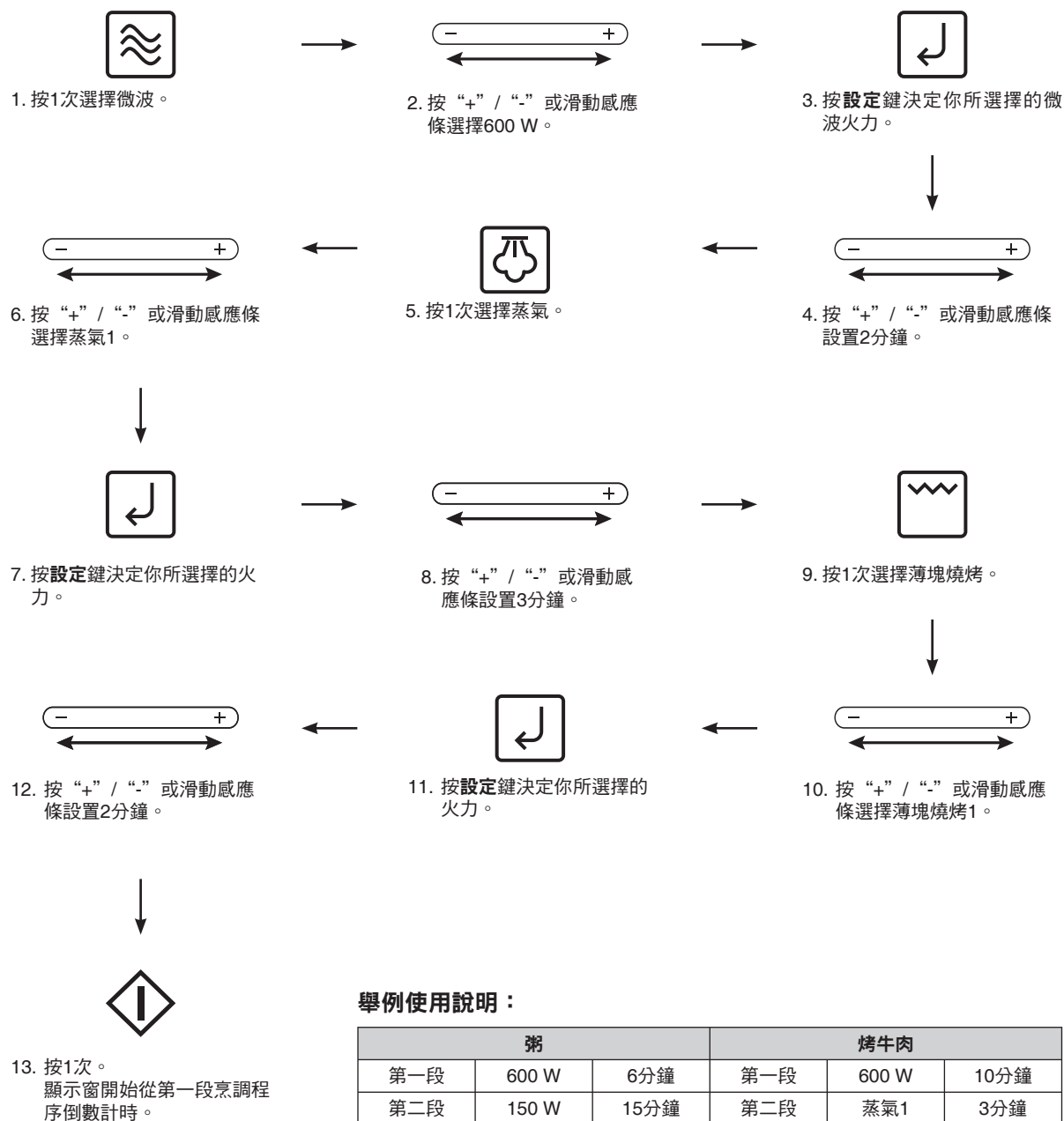
爲了方便使用，請不要忘記，您的微波爐從150攝氏度開始。食物不需要加蓋，除非是放進一個飯煲或希望使用烘烤袋。

溫度 °C	適用種類
40 °C	發酵麵包
150 °C	芝士蛋糕
160/170 °C	薑餅，餅乾
180 °C	紙杯蛋糕，肉塊
190 °C	烤焗，點心派，鷄
200 °C	司康，瑞士卷，瑪芬
220 °C	布丁，麵包
230 °C	蒜味麵包，烤馬鈴薯，烤比薩。

三段連動烹調程序設定

此設定可連續運行三個烹調程序。

例如：設定【600 W】2分鐘，【蒸氣1】3分鐘，【薄塊燒烤1】2分鐘連續烹調程序。



舉例使用說明：

粥			烤牛肉		
第一段	600 W	6分鐘	第一段	600 W	10分鐘
第二段	150 W	15分鐘	第二段	蒸氣1	3分鐘
第三段	150 W	15分鐘	第三段	220 ° C	30分鐘

附注：

- 在火力切換時會有兩次蜂鳴。
- 連動設定只能用於薄塊燒烤，熱風對流烤焗（無預熱），蒸氣和300 W微波加蒸氣，計時，微波火力功能。
- 此功能不適用於自動烹調程序。
- 蒸氣和300 W微波加蒸氣設定時間不能超過30分鐘。

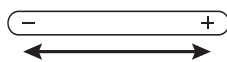
計時設定 (計時/放置時間/延時啟動)

此設定有烹調計時器功能，也可設定烹飪後放置時間，還可設定延時啟動。

計時設定：



1. 按1次。



2. 設定所需的時間。
(最長設定時間為90分鐘)



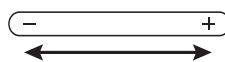
3. 按**開始**鍵。
微波爐不會運轉，但顯示窗上將倒數計時。

放置時間設定：

設定所需的烹調程序
(最多設定2個階段的烹調程序)



1. 按1次。



2. 設定所需的放置時間。
(最長設定時間為90分鐘)

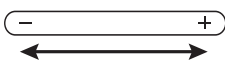


3. 按**開始**鍵。
開始烹調。烹調完畢後，微波爐不會運轉，但顯示窗上將倒數計時。

延時啟動設定：



1. 按1次。



2. 設定所需的延時時間。
(最長設定時間為90分鐘)

設定所需的烹調程序
(最多設定2個階段的烹調程序)



3. 按**開始**鍵。
開始倒數計時延時時間，然後烹調。

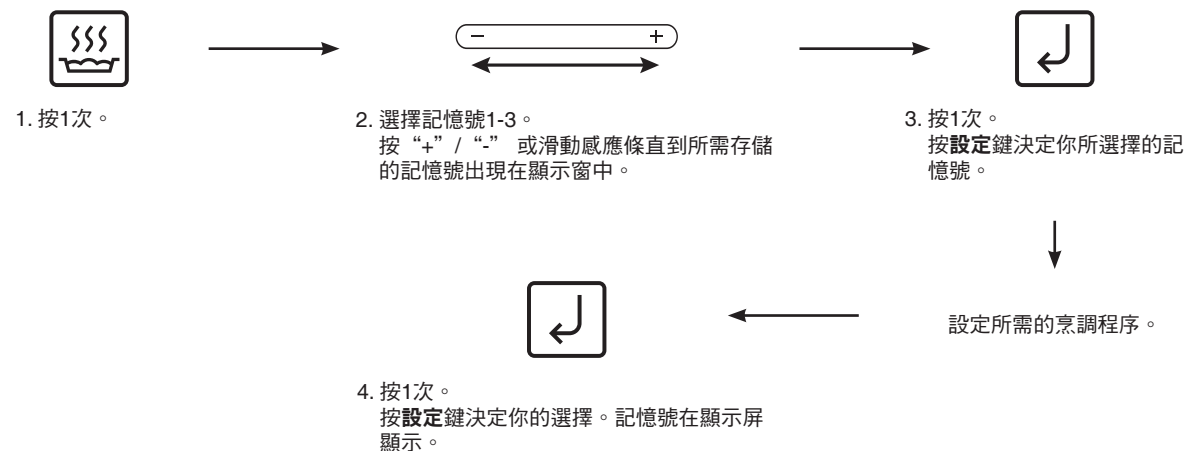
附注：

1. 當使用設定計時、放置時間及延時啟動功能時，中途若開啟爐門，設定的時間仍會在顯示窗繼續倒數。
2. 放置時間或延時啟動不能與自動食譜同時使用。這是避免在開始烹調或解凍前，爐內食物的溫度有所改變而影響烹調效果。
3. 當使用放置時間或延時啟動時，最多設定2個階段的烹調程序。

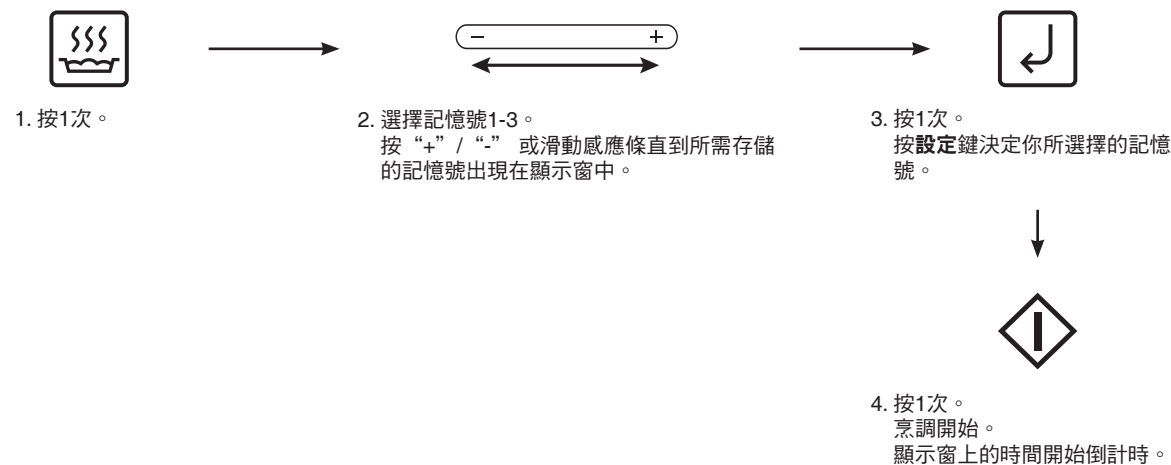
設定記憶烹調

此功能可以存儲經常使用的加熱或烹調程序。為了便於操作，您可以將一些特定的火力和時間預設在微波爐作為記憶程序。最多可以設定三個記憶程序。

設定記憶烹調程序：



使用記憶烹調程序：



附注：

1. 記憶烹調功能只適用於微波，熱風對流烤焗，蒸氣，薄塊燒烤，雙面燒烤，蒸烤，300W+蒸氣和計時功能。
2. 電腦控制的功能（如自動烹調、變頻式超速解凍）不能設定為記憶烹調程序。
3. 記憶烹調程序能存儲三個階段的烹調，但是雙面燒烤和蒸烤功能只能存1個階段的烹調。
4. 新的烹調程序輸入後，前一次輸入的程序將被替換。
5. 即使將微波爐插頭拔出，記憶烹調程序也不會被清除。
6. 熱風對流烤焗和蒸烤的預熱模式不能存儲在記憶烹調程序中。
7. 記憶烹調程序可設定的最長的烹調時間是9小時。

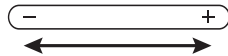
自動感應翻熱設定



溫控再加熱功能是利用爐腔內部的紅外線溫度傳感器來檢測食物表面發出的紅外線，從而控制加熱的溫度和時間。此功能可根據所需食物達到的溫度進行烹調，範圍從-10~90攝氏度，無須設定火力和時間。最佳加熱食品範圍為100~500克。



1. 按1次。



2. 按“+” / “-” 或滑動感應條選擇您所需的溫度。

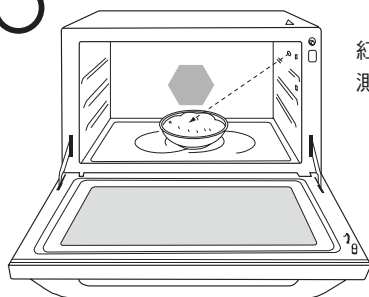


3. 按1次。
顯示屏會顯示您所設定的溫度。當微波爐檢知後，當前的溫度會顯示，溫度會不斷上升直到達到你所設定的溫度值。

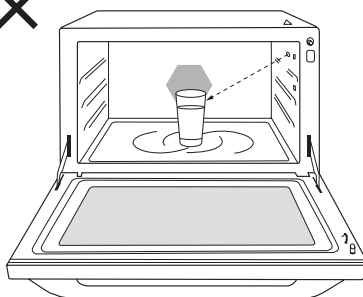
中文

由於紅外線溫度傳感器位於爐腔側壁的上部，如果不能直接檢測到食物或者飲料表面發出的紅外線，檢測到的溫度就會和實際加熱溫度不符。因此，建議不要使用細長容器加熱少量的食物或者飲料，因為容器的壁會阻擋食物表面發出的紅外線直達溫度傳感器從而引起誤檢測。為獲得更好的溫控再加熱效果，在操作時請注意以下事項：

1. 再加熱固體食物時，請使用敞口，扁平的容器。食物重量不要少於100克。
2. 再加熱液體飲料時，請勿使用細長容器，液體不要少於200毫升。



紅外線傳感器直接檢測到食物溫度。



紅外線傳感器未能直接檢測到食物溫度，容器的壁阻擋了食物表面發出的紅外線。

3. 初次使用時，默認設定為70攝氏度。第二次使用起，只要微波爐在不拔電的情況下，若前一次設定溫度在55~75攝氏度，預設值改為前次設定的溫度。
4. 加熱結束，請進行攪拌後食用。
5. 加熱的食品應放在平板玻璃中央。
6. 如加熱食品必須使用保鮮膜，保鮮膜要緊貼食物表面，以免檢測不到食品的溫度。如包裹的保鮮膜重疊，重疊面應朝下放置。



保鮮膜
食品



7. 避免加熱重量小於100克的食品，因為食品溫度很難被檢測到，食品可能被加熱過頭。
8. 當爐腔內過熱時，顯示窗將顯示“HOT”，此時不能使用該功能。只有當“HOT”顯示消失後，才能使用。
9. 食物溫度與設定值之間的誤差取決於當時的爐溫、食物的密度、容器的材質及食物擺放在平板玻璃上的位置。
10. 在使用自動感應翻熱功能時，避免使用直身細頸的容器。
11. 飲料的加熱請使用自動食譜21。

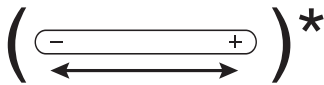
蒸氣翻熱設定



此功能為您設定了米飯、菜的加熱程序，按以下操作，無需設定火力和時間，即可自動完成加熱。建議加熱食品的重量範圍為100~500克。



1. 按2次。



2. 選擇“強/標準/弱”

按“+”/“-”或滑動感應條選擇“強/標準/弱”。

100~250克，請選擇“弱”模式加熱。

250~350克，請選擇“標準”模式加熱。

350~500克，請選擇“強”模式加熱。



3. 按1次。

* 此為可選設置，如需標準模式加熱請直接按**開始**鍵。檢知過程中，“----”和“AUTO”將會顯示，檢知結束後，顯示窗時間開始倒數。

熱飯

- 適用於再加熱冷飯。
- 加熱前將冷飯攪拌均勻，水箱中加滿水。
- 切勿加蓋或保鮮膜。
- 加熱結束，攪拌均勻後食用。

熱菜

- 適用於再加熱冷菜。
- 加熱前將冷菜攪拌均勻，水箱中加滿水。
- 切勿加蓋或保鮮膜。
- 加熱結束，攪拌均勻後食用。

附注：

1. 此程序僅適用於已預先煮熟的菜。
2. 此程序不可加熱液體。
3. 此程序可用於加熱冷凍食品，但不適合加熱高密度食品。
4. 當爐腔內過熱時，顯示窗將顯示“HOT”，此時不能使用該功能。只有當“HOT”顯示消失後，才能使用。
5. 不要加熱不同種類的食物。

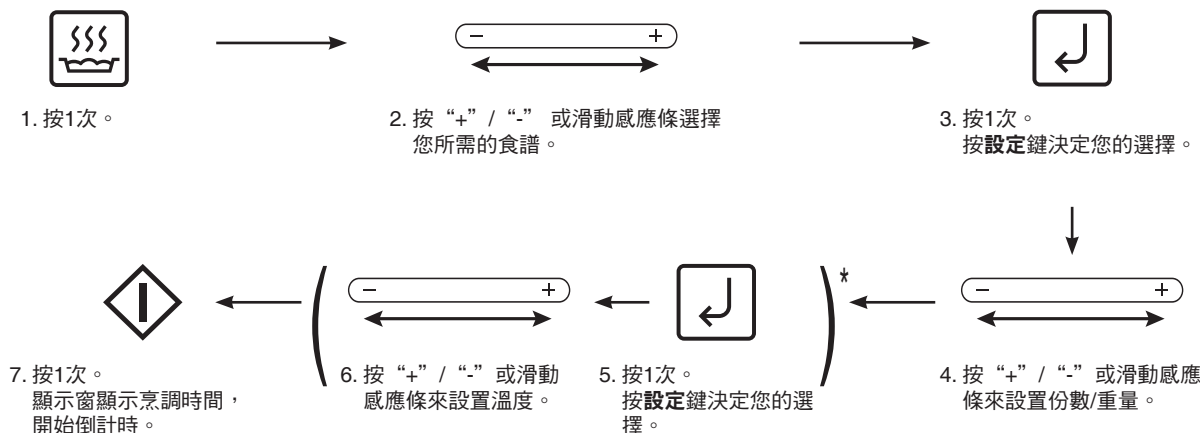
自動食譜設定



此功能為您設定了多個常用食譜不同份量的程序。按建議操作，無需對火力和時間進行設定，即可自動完成烹調。按自動食譜鍵選擇所需的菜單和重量，但不包括加入的水的重量和容器的重量。

第21~43號食譜，操作方法如下：

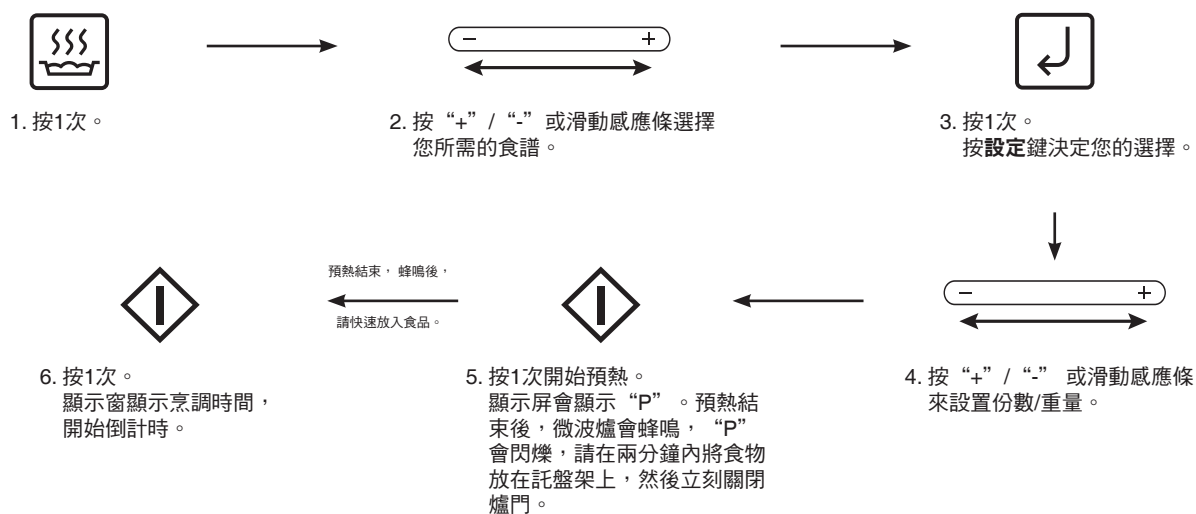
無預熟食譜：



附注：*此處的兩個步驟僅適用於自動食譜21（飲料）。

第44~49號食譜，操作方法如下：

需預熟食譜：



附注：選擇自動菜單按鍵後，顯示窗將顯示使用的烹調模式、所需附屬品及放置位置的標識。

自動食譜

編號	食譜/功能	份數或重量						建議烹調器具	附屬物及位置
		1杯	2杯	3杯	4杯	-	-		
21	飲料	1杯	2杯	3杯	4杯	-	-	杯子	平板玻璃上
22	清燉	4-6人份	1-3人份	-	-	-	-	飯煲加蓋	平板玻璃上
23	煲湯	4-6人份	1-3人份	-	-	-	-	飯煲加蓋	平板玻璃上
24	煲仔飯	150克	300克	450克	-	-	-	飯煲加蓋	平板玻璃上
25	粥	100克	150克	200克	-	-	-	飯煲加蓋	平板玻璃上
26	即食麵	1人份	2人份	-	-	-	-	飯煲加蓋	平板玻璃上
27	炆煮	4-6人份	1-3人份	-	-	-	-	飯煲加蓋	平板玻璃上
28	蒸肉	200克	300克	400克	500克	-	-	飯煲加蓋	平板玻璃上
29	融化黃油	50克	100克	150克	200克	250克	300克	飯煲加保鮮膜	平板玻璃上
30	融化巧克力	50克	100克	150克	200克	250克	300克	飯煲（無蓋）	平板玻璃上
31	軟化冰淇淋	200克	500克	1000克	2000克	-	-	-	平板玻璃上
32	軟化奶油芝士	50克	100克	150克	200克	250克	300克	飯煲加保鮮膜	平板玻璃上
33	烤全雞	900克	1200克	1500克	-	-	-	-	玻璃盤 (下層託盤架)
34	烤牛肉/羊肉	500克	1000克	1500克	-	-	-	-	玻璃盤 (下層託盤架)
35	翻熱煎炸食品	200克	400克	600克	-	-	-	-	燒烤盤 (上層託盤架)
36	炸雞塊	1人份**	2人份**	3人份	4人份	-	-	-	燒烤盤 (上層託盤架)
37	健康炸雞塊	1人份**	2人份**	3人份	4人份	-	-	-	燒烤盤 (上層託盤架)
38	紅燒雞	1人份**	2人份**	3人份	4人份	-	-	-	燒烤盤 (上層託盤架)
39	健康紅燒雞	1人份**	2人份**	3人份	4人份	-	-	-	燒烤盤 (上層託盤架)
40	冷凍薯製品	200克**	400克	600克	800克	-	-	-	燒烤盤 (中層託盤架)
41	冷凍春捲	100克**	200克	400克	-	-	-	-	燒烤盤 (中層託盤架)
42	烤肉串	200克**	400克**	600克	800克	-	-	-	燒烤盤 (中層託盤架)
43	烤冷凍比薩	300克	400克	500克	600克	-	-	-	燒烤盤 (中層託盤架)
44*	蛋糕	1個 (9英寸)	-	-	-	-	-	-	脆烤煎盤 (下層託盤架)

編號	食譜/功能	份數或重量						建議烹調器具	附屬物及位置
45*	瑪芬蛋糕	12個	-	-	-	-	-	-	脆烤煎盤 (下層託盤架)
46*	蛋撻	9個	-	-	-	-	-	-	脆烤煎盤 (下層託盤架)
47*	泡芙	12個	-	-	-	-	-	-	脆烤煎盤 (下層託盤架)
48*	餅乾 (1層)	20個	-	-	-	-	-	-	脆烤煎盤 (下層託盤架)
49*	餅乾 (2層)	40個	-	-	-	-	-	-	燒烤盤 (上層託盤架) 脆烤煎盤 (下層託盤架)
50	除臭	清潔功能							
51	排水								
52	系統清潔								
53	爐腔清潔								

附注：

1. *需要預熱。
2. 選擇自動菜單按鍵後，顯示窗將顯示使用的烹調模式及所需附屬品及放置位置的標識。
3. 當爐腔內過熱時，顯示窗將顯示“HOT”，此時不能使用該功能。只有當“HOT”顯示消失後，才能使用。
4. 請按照下一頁提供的烹調方法進行操作。
5. 標**的菜單中的份量使用ECONAVI功能來烹調。
6. 使用ECONAVI功能進行烹調時，請按照下圖來放置。



將食物放在陰影部分。

燒烤盤

關於自動菜單中ECONAVI工作的原理：

利用上方加熱器和微波，上下同時對食品（燒烤盤前方）集中加熱，它能幫助您節約時間和能源。即是具有節能效果的ECONAVI運轉。

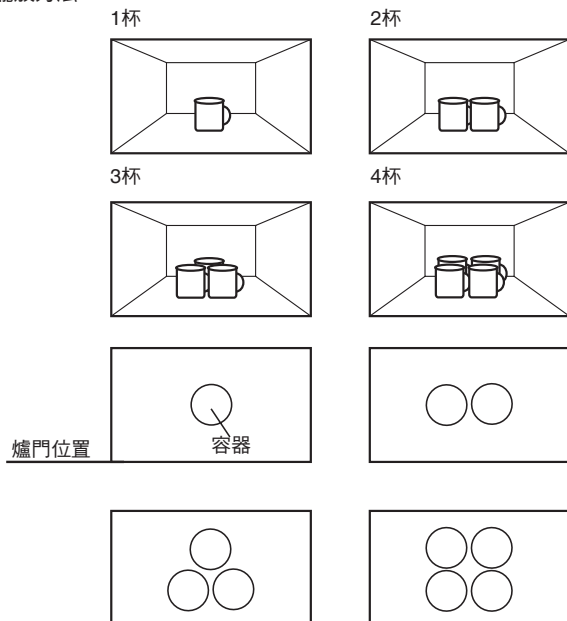
- 加熱區是指在燒烤盤前方加熱限定食譜中的1~2人份料理。

ECONAVI 指示燈在開始烹調後會亮起。

節能效果會因食品種類、份量、放置位置等各項條件而異。

21. 飲料

適合加熱常溫或冷藏的飲料（咖啡、茶等）。加熱飲料範圍為1~4杯(200毫升/杯)。您可以選擇你所需要的溫度。範圍從40攝氏度到70攝氏度。選擇份數和溫度，按**開始**鍵。加熱結束後，請小心地攪拌。切勿加蓋或保鮮膜。圖示為加熱飲料時的擺放方法。



22. 清燉

這功能使您能煮傳統的湯，如參茸湯、燕窩等，需要用慢火“清燉”。這方法使您的食物柔嫩不破壞形狀，也使您的食物保持原味。把所有的用料和水份放進一個微波安全深燉鍋裡，需要保留一半的空間以防滾瀉。煮時加蓋。聽到兩聲蜂鳴後，打開爐門進行攪拌，按**開始**鍵繼續。

下表中的建議加水量和料作為參考：

份量	肉	蔬菜	建議加水量
4-6人份	500克	400克	1000毫升
1-3人份	250克	200克	650毫升

23. 煲湯

適合煮傳統的湯，如鷄湯或排骨湯等。將所有原料預先去血水輔料洗淨待用。將所有原料，輔料和水放入微波安全容器裏並加蓋，總量不能超過容器一半，以防溢出。在烹調途中，聽到蜂鳴聲後，打開爐門，進行攪拌。關門後按**開始**鍵，繼續烹調。烹調結束後，再加入調味品。

下表中的建議加水量和料作為參考：

份量	肉	蔬菜	建議加水量
4-6人份	300克	850克	1000毫升
1-3人份	150克	450克	500毫升

24. 煲仔飯

可煮白飯。烹調時，將米及適當的水放入耐熱深鍋內，然後加蓋。加煮時米、水的容量不可超器皿容量的一半，以防滾瀉。飯熟後請先放置5~10分鐘。米和水的量參考下表：

米	150克	300克	450克
建議加水量	225毫升	400毫升	550毫升

25. 粥

使用微波爐安全容器進行烹調。請盡可能使用微波爐專用飯煲，以達到最佳效果。米洗淨後需要浸泡30分鐘左右。米和水的比例請參考表格中的數據，但米和水的總量不可超過容器的一半。要保持容器通氣孔暢通。如使用的容器無通氣孔或通氣孔太小，建議略微開蓋，以防滾瀉。在聽到“嗶嗶”兩次蜂鳴聲後，打開微波爐，小心將容器取出，用勺進行攪拌。然後略微開蓋，把容器放入爐中，關門後按**開始**鍵繼續烹調。烹調結束後，請等待5~10分鐘後再開蓋食用。

附注：在攪拌及烹調結束時，由於蒸氣溫度高，請小心打開飯煲蓋，以防燙傷。

米和水的量參考下表：

米	100克	150克	200克
建議加水量	750毫升	1000毫升	1300毫升

26. 即食麵

適用於煮各種即食麵。將麵條和所有調味料一起放入微波爐安全容器，注入水。面和水的總量不可超過容器的一半。烹調時要保持容器的通氣孔通暢，如容器無通氣孔或通氣孔太小，可略微開蓋，以防滾瀉。烹調2人份時，聽到兩聲蜂鳴聲後攪拌。烹調結束後，請放置2分鐘。

下表中的建議加水量和料作為參考：

即食麵	1人份 (80克)	2人份 (160克)
建議加水量	450毫升	800毫升

27. 炆煮

適合烹煮牛肉/雞肉，牛肉/雞肉切成塊。將全部材料及水份加入一個深高的微波器皿裡，水的容量不可超過器皿容量的一半，以防滾瀉。食物需加蓋。微波爐會發出蜂鳴聲響提示攪拌，按**開始**鍵繼續烹調。

下表中的建議加水量和料作為參考：

份量	肉	蔬菜	建議加水量
4-6人份	1200克	400克	600毫升
1-3人份	600克	200克	300毫升

28. 蒸肉

適用於烹調豬肉糜或豬肉條。將食物放入微波安全容器，加鹽、蔥、薑、料酒及玉米澱粉。使用保鮮膜或蓋，將微波安全碟放在平板玻璃中央。烹調過程中，聽到2聲蜂鳴後，對食物進行攪拌。

29. 熔化黃油

去除包裝，切成3釐米立方塊，放在微波爐安全碟中，熔化時加蓋或保鮮膜，烹調後攪拌。如食物重量超出選擇範圍或需要烹調更多時間，可選擇手動操作，熔化烹調可選擇300 W火力。

30. 熔化巧克力

去除包裝，放在微波爐安全碟中，無需加蓋，2聲蜂鳴後進行攪拌。熔化後充分攪拌直至完全熔化。如食物重量超出選擇範圍或需要烹調更多時間，可選擇手動操作，熔化烹調可選擇300 W火力。

附注：當巧克力熔化時仍然保持其形狀。

31. 軟化冰淇淋

軟化時去除蓋子。如食物重量超出選擇範圍或需要烹調更多時間，可選擇手動操作，軟化烹調可選擇300 W火力。

32. 軟化奶油芝士

去除包裝，放在微波爐安全碟中，加保鮮膜。如食物重量超出選擇範圍或需要烹調更多時間，可選擇手動操作，軟化烹調可選擇300 W火力。

33. 烤全雞

先將雞洗淨以調味汁將其醃1小時。將雞從胸部剖開，反扣一大小適合的茶碟在玻璃盤中，雞皮朝下。將玻璃盤放入下層託盤架。選擇程序，按**開始**鍵。請勿使用保鮮膜或蓋子。微波爐會發出蜂鳴聲提示翻面。

34. 烤牛肉/羊肉

適合烤大塊的牛肉或羊肉。將牛肉或羊肉洗淨，在表面刷油和調料，瀝乾。將牛肉或羊肉均勻放在玻璃盤上，放入下層託盤架，下麵放一個盤子以收集滴下來的油滴。選擇程序，開始烹調。

35. 翻熱煎炸食品

適於翻熱大部份炸食物、炸雞塊、咖喱包、炸春捲，把食物放到燒烤盤上，並放置於上層託盤架上，根據重量，選擇程序並按**開始**鍵。請勿使用保鮮膜或蓋子。

36. 炸雞塊

原料：（4人份）

500克 去骨雞腿肉

調料：

50克 炸雞粉（或玉米澱粉）

1個 雞蛋

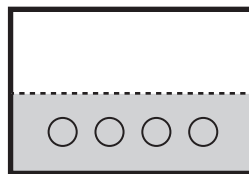
1湯匙 生抽

1湯匙 黃酒

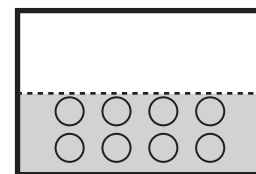
少量 鹽、胡椒

製法：

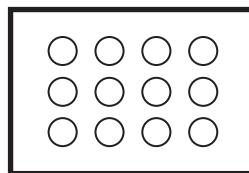
1. 將去骨雞腿肉洗淨，切成塊（每塊30克左右）。
2. 在容器內將雞腿肉，炸雞粉和其他所有調味料，混合在一起，攪拌均勻，醃製30分鐘。
3. 將雞腿肉按圖示，均勻地擺放在燒烤盤上，雞皮向上。
4. 將燒烤盤放入微波爐上層託盤架。
5. 選擇程序和份數，開始烹調。



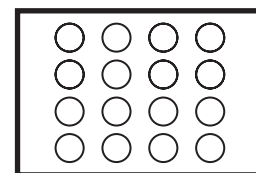
1人份



2人份



3人份



4人份

附注：

1. 使用Econavi功能烹調1~2人份時，請按照上面的圖示放在陰影部分。
2. 1~3人份的原料根據人數進行調整。

37. 健康炸雞塊

這是一個健康減油菜單，能夠使雞塊中的油脂減少。烹調的原料及方法和上面的炸雞塊是相同的。開始烹調前，請將水箱加滿水。

38. 紅燒雞

原料：(4人份)

4塊 (大約每塊125克) 去骨雞腿肉

調料：

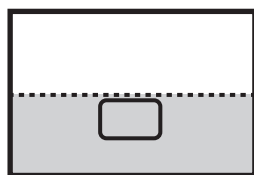
2湯匙 生抽

2湯匙 水

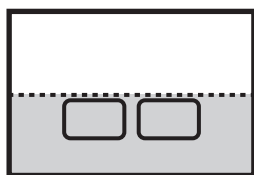
2茶匙 糖

製法：

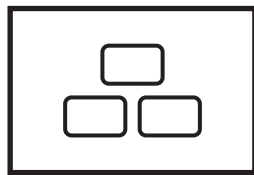
1. 將去骨雞腿肉洗淨，放入調料中浸泡半個小時。
2. 將雞腿肉按圖示，均勻地擺放在燒烤盤上，雞皮向上。
3. 將燒烤盤放入微波爐上層託盤架。
4. 選擇程序和份數，開始烹調。



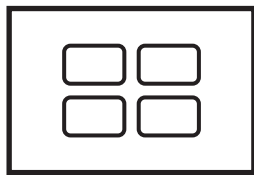
1人份



2人份



3人份



4人份

附注：

1. 使用Econavi功能烹調1~2人份時，請按照上面的圖示放在陰影部分。
2. 1~3人份的原料根據人數進行調整。

39. 健康紅燒雞

這是一個健康減油菜單，能夠使雞塊中的油脂減少。烹調的原料及方法和上面的紅燒雞是相同的。開始烹調前，請將水箱加滿水。

40. 冷凍薯製品

適用於烤各種類型的已加工過的各種類型的薯製品，將冷凍的薯製品均勻的分散的放在燒烤盤上，不要重疊，將燒烤盤放入中層託盤架。選擇程序和重量，開始烹調。

附注：使用Econavi功能烹調200克薯製品時，請將食物放在陰影部分。參見第36頁。

41. 冷凍春捲

適用於烤各種類型的冷凍春捲。將春捲排在燒烤盤上，表面刷一層油，將燒烤盤放入中層託盤架。選擇程序和重量，開始烹調。不要使用保鮮膜和蓋子。

附注：使用Econavi功能烹調100克春捲時，請將食物放在陰影部分。參見第36頁。

42. 烤肉串

這功能使您烘烤或串燒您喜愛的肉類，雞塊或海鮮。將食物放在燒烤盤上，放入微波爐的中層託盤架。選擇程序和重量，開始烹調。請勿使用保鮮膜或蓋子。

附注：使用Econavi功能烹調200克和400克時，請將食物放在陰影部分。參見第36頁。

43. 烤冷凍比薩

這功能使您烘烤冷凍的比薩。把比薩放在燒烤盤上並放入微波爐中層託盤架。根據重量，選擇程序並按**開始**鍵。請勿使用保鮮膜或蓋子。

附注：

1. 如比薩大小與本說明書不一致，請自行設定烘烤時間。
2. 燒烤盤上無須使用錫紙或刷油。

44. 蛋糕

原料：

200克 (大約4個)	雞蛋
170克	麵粉
5克	泡打粉
170克	細砂糖
1湯匙	牛奶
20克	牛油

製法：

1. 將雞蛋及細砂糖放入容器內，用打蛋器低速攪拌至糖完全融化。調至高速攪拌，直到蛋液完全發泡，用打蛋器在蛋液表面寫字時，可保持一段時間。再調至低速攪拌，使氣泡均勻。
2. 選擇程序，按**開始鍵**，開始預熱。
3. 將篩過的蛋糕粉倒入打勻的蛋液，用刮鏟由下而上攪拌均勻。加入軟化的牛油和牛奶，攪拌均勻。在蛋糕模具的底部及四周鋪蠟紙，將蛋糕液倒入。把蛋糕模具放在脆烤煎盤上。聽到蜂鳴聲後預熱結束，請迅速將脆烤煎盤放置於下層託盤架上，再按**開始鍵**。

附注：

1. 蛋糕液的攪拌將直接影響到烘烤結果。在倒入麵粉後，切勿攪拌過度。
2. 當預熱程式完成後請迅速放入脆烤煎盤及模具。如爐門打開時間過長，爐腔溫度會很快下降，這會直接影響到烘烤效果。
3. 可用牙籤插入烘烤好的蛋糕中，如拔出時牙籤仍是乾淨的，可以判斷蛋糕已經烤熟。

45. 瑪芬蛋糕

原料：

12個	瑪芬杯
200克	低筋麵粉
12克	泡打粉
60克	細砂糖
50克	水果乾
50克	蛋液
80克	融化的牛油
120克	牛奶
½小匙	鹽

製法：

1. 融化的牛油，牛奶，蛋液，糖，鹽，混合均勻。
2. 篩入麵粉，泡打粉。
3. 放入水果乾。
4. 混合後的麵糊，粗糙且多塊。
5. 選擇程序，開始預熱。
6. 將麵糊倒入瑪芬蛋糕紙杯中，每個約43克，按4x3放在脆烤煎盤上。
7. 預熱完成後，將脆烤煎盤放入微波爐下層託盤架，開始烹調。

46. 蛋撻

(直徑7釐米，深度2.2釐米的蛋撻模具)

原料A：(麵皮)

70克	牛油-冷藏
14克	¼個蛋
35克	冰糖粉
100克	麵粉

原料B：(蛋撻水)

65克	細砂糖
150毫升	水
2	蛋(拌勻，連蛋殼120克)
40毫升	淡奶油

製法：

1. 麵皮製作：將所有原料A混合成一個麵團，放入冰箱冷藏30分鐘。
2. 蛋撻水製作：加熱150毫升水和65克砂糖，直到砂糖完全融化。略微放涼。加入蛋液和淡奶油，攪拌均勻待用。
3. 從冰箱拿出麵團，鋪開麵團放入蛋撻模具。
4. 選擇程序，開始預熱。
5. 將蛋撻水倒入蛋撻中。
6. 將蛋撻按3x3的形狀放在脆烤煎盤中央位置。
7. 預熱結束後，將脆烤煎盤放入下層託盤架，按**開始鍵**。
8. 烘烤結束後，請等待10~15分鐘後享用。

47. 泡芙

原料：

60克	麵粉
60克	牛油
150克 (大約2-3個)	雞蛋
100毫升	水

製法：

1. 將黃油和水放在鍋中用煤氣同時加熱，直至沸騰。迅速倒入麵粉並快速攪拌到麵團呈亮黃色且不粘鍋。關掉煤氣。在麵團中逐步加入打勻的雞蛋，不停攪拌直至刮鏟取麵團時，麵團呈帶狀緩慢落下，然後停止加入蛋液。
2. 選擇程序，按**開始鍵**開始預熱。
3. 在脆烤煎盤上鋪錫紙，並塗一層油。將麵團以每個25克左右等距離排放成3×4的形狀。聽到蜂鳴聲後預熱結束，請迅速將脆烤煎盤連同準備好的泡芙原料一起放置於下層託盤架上，再按**開始鍵**開始烘烤。聽到兩聲蜂鳴聲後，將脆烤煎盤旋轉180度。

附注：

1. 將蛋液逐步倒入麵團時，攪拌必須迅速且充分。
2. 當麵團呈帶狀時，停止加入蛋液，以免原料過稀。
3. 泡芙原料排放是一定要等距離，且不能超過規定數量，以免影響到烘烤效果。
4. 當預熱程式完成後請迅速放入脆烤煎盤及模具。如爐門打開時間過長，爐腔溫度會很快下降，這會直接影響到烘烤效果。
5. 烘烤結束後，取出脆烤煎盤，小心將泡芙與錫紙分離，另外裝盤。若等泡芙完全冷卻後，錫紙將與泡芙粘連，不易分離。

48. 餅乾 (1層)

原料：

35克	雞蛋
120克	麵粉
60克 (室溫)	牛油
60克	細砂糖
香精	

製法：

將牛油，細砂糖放入容器內用打蛋器打成乳白色。加入打勻的雞蛋，攪拌至完全均勻。逐步加入篩過的麵粉用刮鏟攪拌均勻。選擇程序，按**開始**鍵，開始預熱。在脆烤煎盤上鋪錫紙，以每個14克等分20個5釐米高的餅乾原料，排放成4×5的形狀。聽到蜂鳴聲後預熱結束，請迅速將脆烤煎盤連同準備好的餅乾原料一起放置於下層託盤架上，再按**開始**鍵開始烘烤。

附注：

1. 牛油事先放置於室內使其軟化。
2. 攪拌時務必使用較深的容器，以免原料在攪拌途中飛濺。
3. 餅乾原料排放是一定要等距離，且不能超過規定數量，以免影響到烘烤效果。
4. 當預熱程序完成後請迅速放入脆烤煎盤。如爐門打開時間過長，爐腔溫度會很快下降，這會直接影響到烘烤效果。

49. 餅乾 (2層)

原料：

75克	雞蛋
240克	麵粉
120克 (室溫)	牛油
120克	細砂糖
香精	

製法：

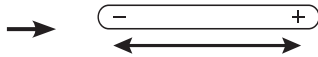
將牛油，細砂糖放入容器內用打蛋器打成乳白色。加入打勻的雞蛋，攪拌至完全均勻。逐步加入篩過的麵粉用刮鏟攪拌均勻。選擇程序，按**開始**鍵，開始預熱。在脆烤煎盤和燒烤盤上鋪錫紙，以每個14克等分20個5釐米高的餅乾原料，排放成4×5的形狀。聽到蜂鳴聲後預熱結束，請迅速將脆烤煎盤連同準備好的餅乾原料一起放置於下層託盤架上，將燒烤盤連同準備好的餅乾原料一起放置於上層託盤架上，再按**開始**鍵開始烘烤。

附注：

1. 牛油事先放置於室內使其軟化。
2. 攪拌時務必使用較深的容器，以免原料在攪拌途中飛濺。
3. 餅乾原料排放是一定要等距離，且不能超過規定數量，以免影響到烘烤效果。
4. 當預熱程序完成後請迅速放入脆烤煎盤和燒烤盤。如爐門打開時間過長，爐腔溫度會很快下降，這會直接影響到烘烤效果。

自動蒸氣食譜設定

有兩種蒸氣的烹調方法可供你蒸煮您所喜歡的食物，只需設置重量。一種是僅使用蒸氣的烹調方法，另一種是蒸氣加微波的烹調方法。蒸氣加微波的烹調模式可以節省烹調的時間。微波爐會自動進行烹調，無需設置火力和時間。選擇所需的食譜和食物重量。重量是以克為單位的。



1. 按1次。
菜單名出現在顯示屏上。
2. 選擇所需的菜單。
按“+” / “-” 或滑動感應條直到您需要的菜單出現在顯示屏上。具體參見下一頁的表格。
3. 按1次。
按**設定**鍵來決定你的選擇。
4. 選擇所需的份量/重量。
按“+” / “-” 或滑動感應條直到所需的份量/重量出現在顯示屏中。

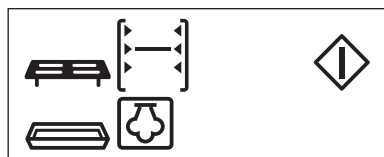


5. 按1次。
顯示窗顯示烹調時間，開始倒計時。

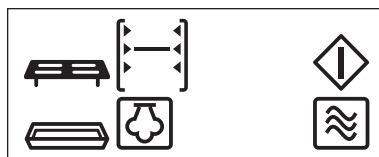
中文

附注：

1. 烹調大份量的自動食譜時，烹調過程中可能需要重新將水箱加滿水。
2. 烹調自動蒸氣食譜不需要加保鮮膜或蓋子。
3. 大多數的食物用自動食譜程序烹調後需要等待一段時間，為了使熱量繼續傳遞到中間位置。
4. 在食用前，請徹底檢查食物是否熟透、滾燙。
5. 請按照後面幾頁提供的烹調方法進行操作。
6. 選擇自動菜單按鍵後，顯示窗將顯示使用的烹調模式及所需附屬品的標識。
例如(時令蔬菜)



僅使用蒸氣烹調



使用蒸氣加微波烹調

自動蒸氣食譜

食譜	重量					附屬件及位置
	200克	250克	300克	-	-	
1. 蒸冷凍食品	200克	250克	300克	-	-	蒸架放在玻璃盤上 (中層託盤架)
2. 蒸冷凍食品 (快速)	200克	250克	300克	-	-	
3. 蒸冷藏食品	200克	300克	400克	-	-	飯煲放在玻璃盤上 (中層託盤架)
4. 蒸冷藏食品 (快速)	200克	300克	400克	-	-	
5. 冷凍包點	2個	3個	4個	-	-	蒸架放在玻璃盤上 (中層託盤架)
6. 冷凍包點 (快速)	2個	3個	4個	-	-	
7. 蒸生製包點	4個	8個	-	-	-	
8. 蘿蔔糕	4人份	-	-	-	-	飯煲放在玻璃盤上 (中層託盤架)
9. 時令蔬菜	200克	250克	300克	-	-	蒸架放在玻璃盤上 (中層託盤架)
10. 時令蔬菜 (快速)	200克	250克	300克	-	-	
11. 根莖蔬菜	200克	300克	400克	500克	-	
12. 根莖蔬菜 (快速)	200克	300克	400克	500克	-	
13. 冷凍蔬菜	200克	250克	300克	-	-	
14. 冷凍蔬菜 (快速)	200克	250克	300克	-	-	
15. 鷄塊	200克	300克	400克	500克	600克	
16. 鷄塊 (快速)	200克	300克	400克	500克	600克	
17. 整魚	200克	300克	400克	500克	600克	盤子放在玻璃盤上 (上層託盤架)
18. 魚塊	200克	300克	400克	500克	-	蒸架放在玻璃盤上 (中層託盤架)
19. 蒸蛋/茶碗蒸	1人份	2人份	3人份	4人份	-	玻璃盤 (中層託盤架)
20. 布丁	9個	-	-	-	-	

冊

1. 蒸冷凍食品

(使用蒸氣)

適用於蒸煮包子之類的甜點，但不適用於體積偏大的食物和各類冷凍水餃等。將水箱加滿水。點心直接放在蒸架上，再將蒸架放在玻璃盤上，放入中層託盤架。選擇選擇程序和重量，開始烹調。

2. 蒸冷凍食品 (快速)

(使用蒸氣加微波)

適用於蒸煮包子之類的甜點，但不適用於體積偏大的食物。將水箱加滿水。點心直接放在蒸架上，再將蒸架放在玻璃盤上，放入中層託盤架。選擇程序和重量，開始烹調。

3. 蒸冷藏食品

(使用蒸氣)

適用於蒸煮冷藏食品，如購買的冷藏炒飯等。將食物放入較淺，碗口較大的容器中。再將容器讓在玻璃盤上，放入中層託盤架。選擇程序和重量，開始烹調。

附注：食物放入不規則形狀的碗裏可能會需要更長的時間來烹調。

4. 蒸冷藏食品 (快速)

(使用蒸氣加微波)

適用於蒸煮冷藏食品，如購買的冷藏炒飯等。將食物放入較淺，碗口較大的容器中。再將容器讓在玻璃盤上，放入中層託盤架。選擇程序和重量，開始烹調。

附注：食物放入不規則形狀的碗裏可能會需要更長的時間來烹調。

5. 冷凍包點

(使用蒸氣)

適用於再加熱冷凍的中式包子，每個包子約80克左右。包子從冰箱裏拿出後不必解凍。將水箱加滿水，將包子放在蒸架上，再將蒸架放在玻璃盤上，放入中層託盤架。選擇程式和重量，開始烹調。

6. 冷凍包點 (快速)

(使用蒸氣加微波)

適用於再加熱冷凍的中式包子，每個包子約80克左右。包子從冰箱裏拿出後不必解凍。將水箱加滿水，將包子放在蒸架上，再將蒸架放在玻璃盤上，放入中層託盤架。選擇程式和重量，開始烹調。

7. 蒸生製包點

(使用蒸氣)

原料：(8個)

外皮：

高精麵粉	200克
酵母	3克
細砂糖	20克
鹽	3克
溫水 (大約 40°C)	120毫升

內餡：

豬肉糜	200克
幹香菇	50克

(用水泡軟，切碎)

黃酒	1茶匙
老抽	1茶匙
生抽	1½ 茶匙
幹蝦米	20克
油	2½茶匙
鹽，糖，胡椒，味精，薑末	

製法：

1. 將所有材料混合放入碗中，攪拌至糊狀。
2. 面皮：酵母用溫水混合，倒入麵粉，糖，鹽中，攪拌成一個光滑的麵團。(水不一定要加完，根據麵團的幹濕情況進行加減。) 麵團靜置30分鐘，碗口可蓋一層濕布。冬天室內較冷的話，可以用微波爐40攝氏度發酵30分鐘。
3. 靜置後的麵團分成8份(每個大約40克)，擀成圓形，中間厚兩邊薄。包入肉餡。
4. 將包點放在蒸架上，下面墊烹調紙，蒸架放在玻璃盤上，放入中層託盤架。用40攝氏度發酵30分鐘。
5. 將水箱加滿水。
6. 選擇程序和份數，開始烹調。

附注：4個的原料根據比例進行調整。

8. 蘿蔔糕

(使用蒸氣加微波)

原料：

白蘿蔔(去皮)	750克
粘米粉	227克
澄粉	25克
幹香菇	15克
臘肉	50克
臘腸	50克
蝦皮	30克
水	100毫升
白胡椒粉	4克
1茶匙耗油	

製法：

1. 白蘿蔔去皮，刨絲。
2. 香菇去蒂，香菇和蝦皮洗淨，用100毫升清水浸泡。
3. 香菇和蝦皮泡軟後切丁，浸泡的水留著待用。
4. 臘腸和臘肉洗乾淨後切丁待用。
5. 炒鍋內放入準備好的臘腸臘肉丁爆炒。
6. 加入準備好的香菇丁和蝦皮，炒香，鏟起待用。
7. 用2湯匙油，放入蘿蔔絲翻炒片刻，加入浸泡蝦皮和香菇的水，再加入白胡椒粉和耗油，把調料炒勻，加入爆炒過的臘肉等材料。
8. 蘿蔔和臘味料炒勻後關火，加入沾米粉和澄粉，用鍋鏟把所有材料混合均勻。
9. 水箱中加滿水。
10. 把蘿蔔糕糊放在直徑24.5釐米，深4.5釐米的容器中，放在玻璃盤中，放入微波爐中層，選擇程序，開始烹調。

9. 時令蔬菜

(使用蒸氣)

適用於烹調葉類蔬菜。將水箱加滿水。將準備好的蔬菜放在蒸架上，將蒸架放在玻璃盤中，放入中層託盤架。選擇程序和重量，開始烹調。

10. 時令蔬菜 (快速)

(使用蒸氣加微波)

適用於烹調葉類蔬菜。將水箱加滿水。將準備好的蔬菜放在蒸架上，將蒸架放在玻璃盤中，放入中層託盤架。選擇程序和重量，開始烹調。

11. 根莖蔬菜

(使用蒸氣)

適用於烹調根莖類蔬菜，如馬鈴薯和胡蘿蔔等。將水箱加滿水。將胡蘿蔔洗淨並去皮。胡蘿蔔切成5毫米厚的圓形。馬鈴薯洗淨，切成大小均勻的塊狀。將胡蘿蔔或馬鈴薯放在蒸架上，蒸架放在玻璃盤上，玻璃盤放入微波爐中層託盤架。選擇程序和重量。開始烹調。

12. 根莖蔬菜 (快速)

(使用蒸氣加微波)

適用於烹調根莖類蔬菜，如馬鈴薯和胡蘿蔔等。將水箱加滿水。將胡蘿蔔洗淨並去皮。胡蘿蔔切成1.5~2釐米厚的圓形。馬鈴薯洗淨，切成厚1.5~2釐米大小均勻的塊狀。將胡蘿蔔或馬鈴薯放在蒸架上，蒸架放在玻璃盤上，玻璃盤放入微波爐中層託盤架。選擇程序和重量。開始烹調。

13. 冷凍蔬菜

(使用蒸氣)

適用於烹調各種冷凍蔬菜。如胡蘿蔔，西蘭花，花椰菜，青豆。將水箱加滿水。將蔬菜放在蒸架上，再將蒸架放在玻璃盤上，放入中層託盤架。選擇程序和重量，開始烹調。

14. 冷凍蔬菜 (快速)

(使用蒸氣加微波)

適用於烹調各種冷凍蔬菜。如胡蘿蔔，西蘭花，花椰菜，青豆。將水箱加滿水。將蔬菜放在蒸架上，再將蒸架放在玻璃盤上，放入中層託盤架。選擇程序和重量，開始烹調。

15. 鷄塊

(使用蒸氣)

適用於烹調各種新鮮的鷄塊。將水箱加滿水。將鷄塊放在蒸架上，再將蒸架放在玻璃盤上，放入中層託盤架。選擇程序和重量，開始烹調。烹調過程中確認水箱是否需要重新加水。

16. 鷄塊 (快速)

(使用蒸氣加微波)

適用於烹調各種新鮮的鷄塊。將水箱加滿水。將鷄塊放在蒸架上，再將蒸架放在玻璃盤上，放入中層託盤架。選擇程序和重量，開始烹調。烹調過程中確認水箱是否需要重新加水。

17. 整魚

(使用蒸氣)

適用於蒸煮各類新鮮的整魚，如：鮭魚，海鯛，鯖，黑鱸魚，沙丁魚。將水箱加滿水。將洗淨的魚放在盤子中，再將盤子放在玻璃盤上，放入上層託盤架。選擇程序和重量，開始烹調。

18. 魚塊

(使用蒸氣)

適合烹調新鮮的魚塊，每塊魚塊大約在100~200克。將水箱加滿水。將魚塊放在蒸架上，將蒸架放在玻璃盤中，放入中層託盤架。選擇魚塊程序和重量，按**開始**鍵。

19. 蒸蛋/茶碗蒸

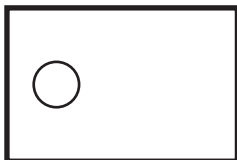
(使用蒸氣)

原料：(4人份)

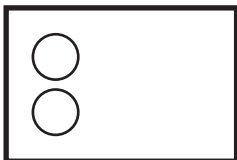
雞蛋	150克
溫水(大約35°C)	500毫升
生抽	4.5克
鹽	3.75克

製法：

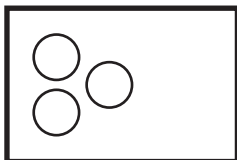
1. 先將蛋在碗中打勻，加入鹽、生抽，攪拌均勻。
2. 按照比例將溫水加入打勻的蛋液中，攪拌均勻，倒入茶碗中，去泡待用，並加蓋。
3. 雞蛋與水的比例為1:3~4。
4. 將水箱加滿水。
5. 將茶碗放在玻璃盤上靠左邊，如下圖標示的，然後再將玻璃盤放入中層託盤架。
6. 根據份數選擇程序，開始烹調。



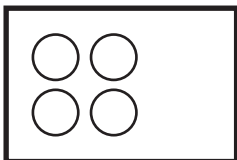
1人份



2人份



3人份



4人份

附注：1~3人份的原料根據比例再調整。

20. 布丁

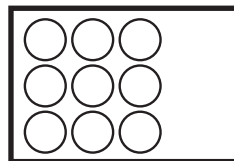
(使用蒸氣)

原料：

細砂糖	125克
牛奶	500毫升
雞蛋	200克
	(攪拌均勻)

製法：

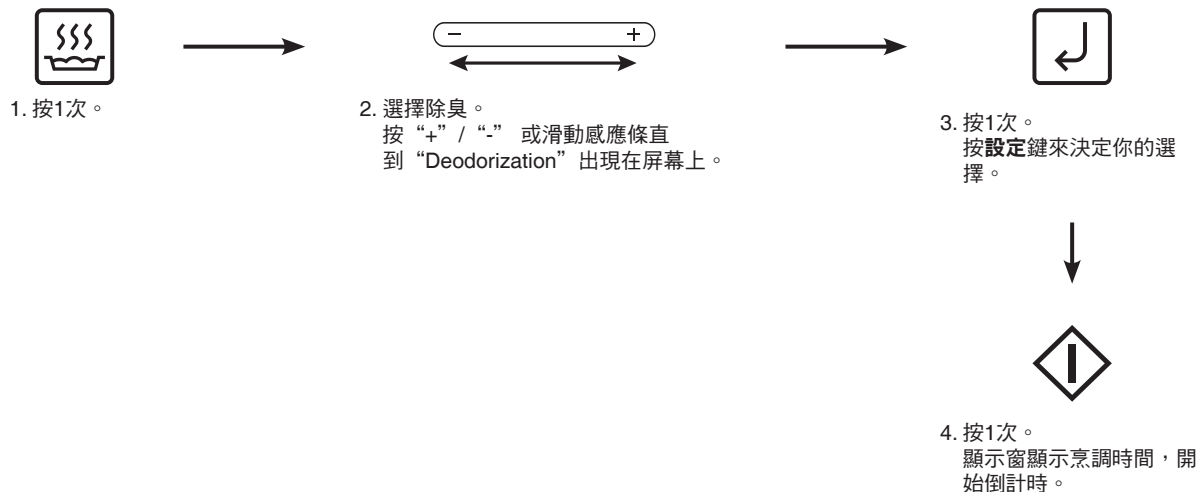
1. 焦糖製作：糖40克加一大勺水，放入微波安全容器中中火加熱3分15秒，中途攪拌一下。糖色變茶色後取出，加一大勺水，快速攪拌，放涼。
2. 蛋液製作：牛奶毫升加85克糖，放入微波爐安全容器中800 W加熱3分鐘使糖在牛奶中充分溶解。放涼後，加入雞蛋，攪拌均勻。塗一層黃油在模具內側，加入3克焦糖平鋪在底部，再加入80克牛奶蛋液。全部體積不要超過模具的 $\frac{3}{4}$ 。
3. 將9個布丁模具以3x3的順序放置在玻璃盤靠左邊，如下圖所示，將玻璃盤放入中層託盤架。
4. 將水箱加滿水。
5. 根據份數選擇程序，開始烹調。



清潔設定

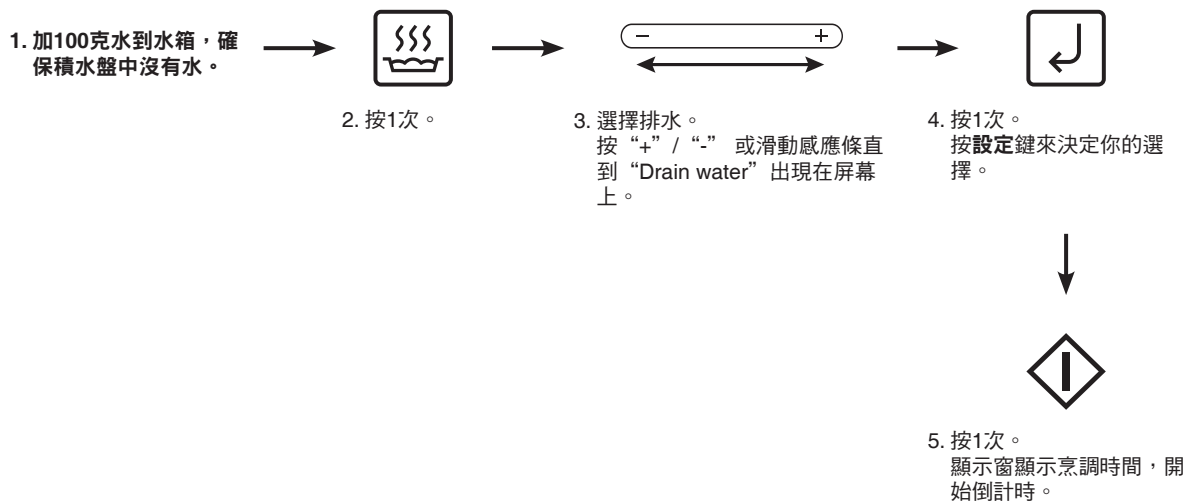
50. 除臭設定：

此功能適用於微波爐腔有異味時使用（需30分鐘）。



51. 排水設定：

水會通過系統被抽出來清洗管道。管道中的水會排到積水盤。



附注：

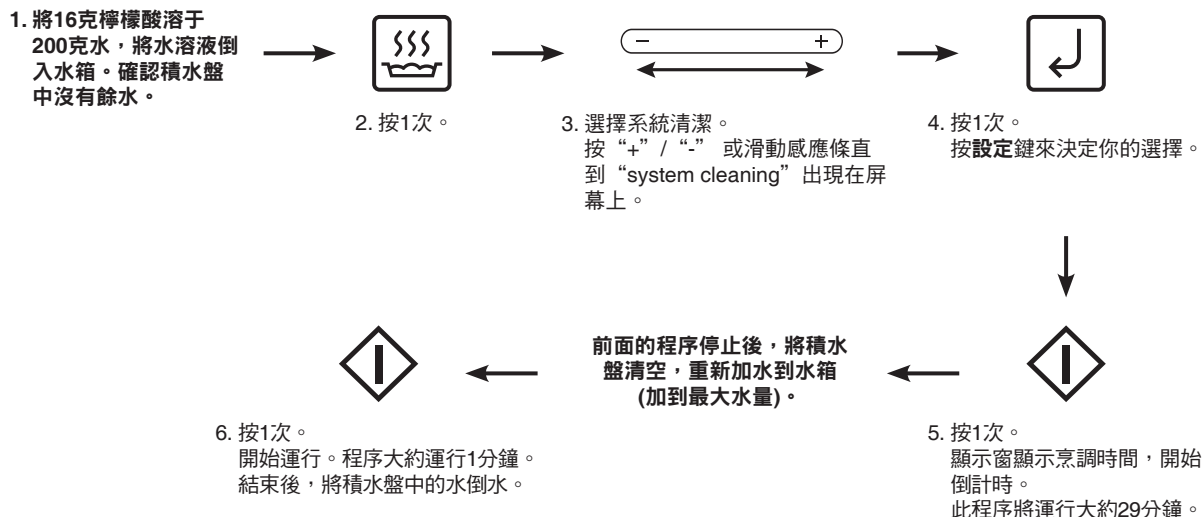
1. 僅在運行此程序時，加100克水到水箱。
2. 排水程序在運行過程中請不要移除積水盤。如果將積水盤移除，顯示窗會顯示U12，並停止工作。
3. 結束後，將積水盤中的水倒光，並清洗積水盤。

注意：

使用蒸氣烹調後馬上進行排水時，可能有熱水排放至積水盤，拿出積水盤時請小心。


52. 系統清潔設定：

此程序的第一步是利用檸檬酸對系統進行清潔，第二步是用清水通過系統來清洗管道。



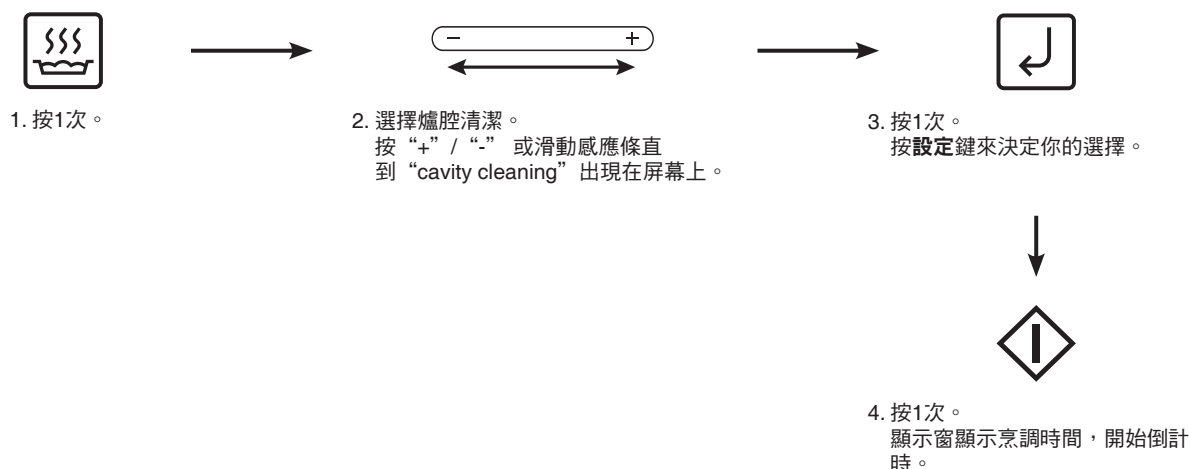
中文

附注：

- 當“”出現在顯示屏上時，請運行“系統清潔”程序。
- 若長期不運行，給水管路會堵塞，蒸氣會越來越出不來。
- 排水系統運行的過程中，請不要移除積水盤。如果在運行中移除積水盤，顯示窗會顯示U12，並停止工作。
- 結束後，將積水盤中的水倒光，並清洗積水盤。

53. 爐腔清潔設置：

此功能適用於爐腔有油漬時使用。（需20分鐘）



附注：

- 使用前，請先將水箱加滿水。
- 完成清潔後，請打開門，用濕布將爐腔擦拭乾淨。

要求修理服務之前

下列情況均屬正常：

微波爐干擾電視接收。	使用微波爐時，收音機及電視機可能會受到干擾。此等干擾類似一些小型電器，如攪拌機、吸塵機、電吹風等所引起之干擾。這並非表示微波爐發生故障。
蒸氣積聚於爐門和有熱風從排氣口排出。	烹調時，食物會有蒸氣散發，而大部分會從排氣口排出，但蒸氣會於較涼的地方如爐門上及/或爐門內少量凝聚，這是正常現象，微波爐仍可安全使用，冷卻後蒸氣將會自動消散。
未有擺放食物而不慎啟動微波爐。	短時間空爐工作，對於微波爐不會即時造成損害。但用戶應盡量避免。
當使用微波燒烤及燒烤功能時，微波爐有白煙冒出及產生異味。	微波爐必須定期洗抹乾淨，特別在使用微波燒烤及燒烤功能後。任何積聚在爐頂及爐壁的油漬，都會引起白煙冒出。
烹調結束後，電動風扇繼續工作。	在使用微波爐後，電動風扇會繼續工作數分鐘以冷卻內部電器部件。
首次使用薄塊燒烤，微波燒烤或熱風對流烤焗功能時，通風口會有少量煙冒出。	這是由爐腔裏保護部件的過多的油脂引起的。

要求修理服務之前

(續)

中文

問題	起因	解決方法
微波爐無顯示	沒有插緊電源。	拔除插頭，待10秒鐘後再重新插上電源。
	保險絲燒掉或電路斷路器發生作用。	聯絡指定維修點進行維修。
	插座有問題。	用其他電器再測試插座是否有問題。
微波爐不能啟動加熱。	爐門未關妥。	小心關好爐門。
	未按 開始 鍵。	按 開始 鍵。
	輸入其他程序。	按 停止/重設 鍵清除已輸入的程序，然後重新輸入烹調程序。
	烹調程序輸入錯誤。	參考說明書，正確輸入烹調程序。
	不慎按下 停止/重設 鍵。	重新輸入烹調程序。
顯示窗顯示 "HOT"	爐腔溫度過熱。	等待爐腔冷卻後再使用。請打開爐門以便使爐腔裡的溫度盡快冷卻。
顯示窗顯示 "🔒"	按3次 開始 鍵，兒童安全鎖被設定。	按 停止/重設 鍵三次即可取消。
顯示窗顯示"H97","H98"或"H00"。	微波爐發生系統故障。	聯絡代理商的維修部門。
顯示窗顯示"DEMO MODE PRESS ANY KEY"或"D"	微波爐被設定為演示模式。	按 微波火力 鍵1次， 開始 鍵4次及 停止/重設 鍵4次，退出演示模式。
控制面板按上去沒有任何反應。	微波爐進入了待機狀態。	確定微波爐在通電狀態下。開關閉門來重新激活它。
顯示窗顯示U12。	積水盤沒有安裝或沒有安裝到位。	重新將積水盤的卡口卡在爐腳上。
顯示窗顯示U14。	水箱中沒有水。	重新在水箱中加滿水。裝回到微波爐，按 開始 鍵繼續烹調。

若微波爐出現故障，請立即聯絡代理商的維修部門。

微波爐的保養

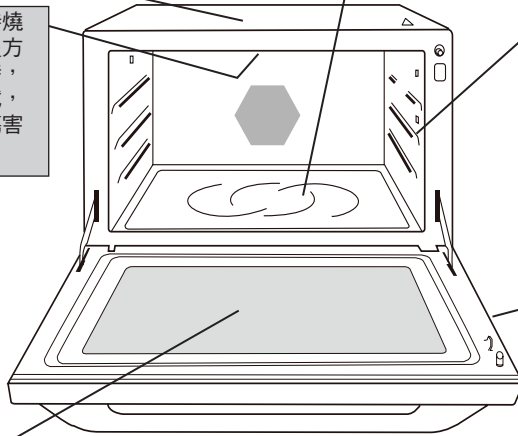
清洗微波爐之前，須從插座上拔下插頭。

請用微濕的布來清洗微波爐表面，為防止損傷爐內操作部分，不要讓水滲入風口。

等微波爐充分冷卻後，使用軟性洗劑清潔並擦乾。

保持爐腔清潔。如濺出的食物或溢出的液體積在爐腔內，請用濕布擦去。若爐內相當骯髒則可用軟性清潔劑。不可使用粗糙、磨損性的清潔劑。

清潔燒烤管必須待燒烤管完全冷卻之後方可進行，在清潔時，請務必用軟布擦拭，以免燒烤管破損傷害到手指。

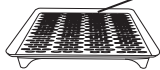


如控制面板被弄濕。請用軟性乾布抹擦。不能用粗糙、磨損性的物品擦控制面板。擦完之後請按**停止/重設**鍵以清除顯示窗上的顯示。

如有水蒸氣積在爐內或爐門周圍，可用軟布擦淨。在微波爐正常運轉和濕度高的情況下都可能產生這種現象。

中文

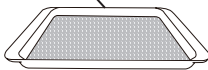
使用後請及時用清潔劑清洗或放入洗碗機內清洗。



蒸架



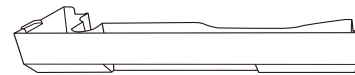
燒烤盤



玻璃盤



脆烤煎盤



積水盤

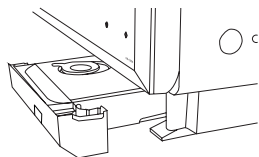
1. 保持積水盤乾淨。
2. 每次使用完後請及時清除積水盤內的積水並清洗乾淨。
3. 清洗後應及時安裝回爐腳處。
4. 請不要使用自動洗碗機來清洗積水盤。

附注：

1. 當使用薄塊燒烤，雙面燒烤，熱風對流烤焗或微波燒烤功能時，有些食物的油漬可能會留在爐的內壁上。如不作定期清洗，可能在使用時冒煙。這些汗漬必須及時清洗。
2. 當使用薄塊燒烤，雙面燒烤，微波燒烤或熱風對流烤焗功能烹煮後，必須使用溫和的清潔劑清洗爐的內壁，特別是要保持爐內腔體的清潔。如爐內藏有頑固的汗漬，可使用少量的洗劑或噴劑，沾在軟而濕的抹布上，塗在汗漬部份，稍等一會，再抹乾便可。以上清洗方法不可使用於爐門，只須用布抹淨便可。
注意：請勿將洗劑或噴劑直接噴在爐壁上。
請勿使用蒸氣清潔器清潔微波爐。
3. 未能保持微波爐清潔可能導致微波爐表面損壞，這將影響爐子的使用壽命或導致其有所損壞。
4. 如需更換微波爐燈，請與Panasonic維修中心聯繫。

清潔水箱

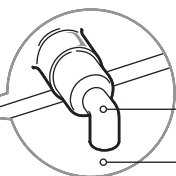
用海綿水洗



移除水箱，清潔水箱安裝口。



打開加水的蓋子，拉開水箱蓋和排水管蓋並進行清洗。



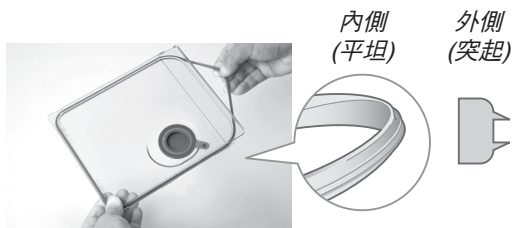
排水管蓋

確保此面向下

排水管蓋難以取下時，請左右輕輕搖動後取下。
重新安裝時，請依以上圖示，朝下安裝。

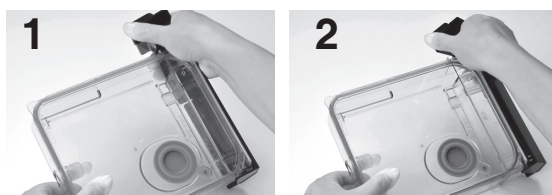
橡皮的密封圈和水箱前面蓋子也可以被拆下進行清洗。

拆除橡皮密封圈



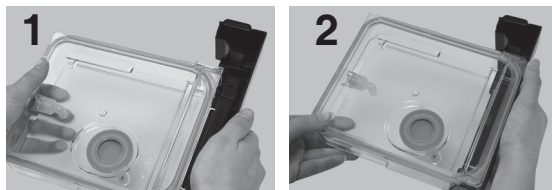
重新安裝時請注意內外側要正確安裝。
如果不正確安裝，則有可能漏水或無法蓋上。

拆除前端的蓋子



1. 輕輕轉動，鬆開底部的卡榫。
2. 再轉動一下，鬆開另一個卡榫。

重新安裝前端的蓋子



1. 對準水箱和水箱蓋的安裝口。
2. 用力壓入，直到聽見底部的2個卡榫發出啞擦的聲音。

附注：

1. 為避免產生水垢等，請至少每週清洗一次水箱。
2. 請不要使用自動洗碗機來清洗水箱或水箱的部件。

規格

電源：		220 V, 50 Hz	230 - 240 V, 50 Hz
消耗功率*：	微波火力	4.6 A 990 W	4.3 A 990 W
	電熱	6.0 A 1330 W	5.6 A 1330 W
	熱風對流烤焗	6.3 A 1380 W	5.7 A 1380 W
最大消耗功率：		7.2 A 1570 W	6.5 A 1570 W
輸出功能*：	微波火力	1000 W	
	電熱	1300 W	
	熱風對流烤焗	1350 W	
爐身體積 (寬 × 高 × 深)：		494毫米 (寬) x 390毫米 (高) x 438毫米 (深)	
爐內體積 (寬 × 高 × 深)：		410毫米 (寬) x 250毫米 (高) x 320毫米 (深)	
爐腔容積：		32 L	
操作頻率：		2450 MHz	
淨重：		大約 20.6 千克	

* IEC 程序測試

規格如有改動無須先行通知。

關於所需電壓，生產日期，國家和編號，請查閱微波爐的銘牌標籤。

中文