

Panasonic®

Operating Instructions
使用說明書
Panduan

Steam/Convection/Grill/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. 型號: NN-CS89LB



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

F0003CH60HP
FLE0820-0
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

操作前須知

重要安全措施	2-4
安裝及一般說明	4-6
微波工作原理	6-7
微波爐附件	8-9
微波爐部件	10-11
控制面板	12
顯示窗的介紹	13
烹調模式	14-16
烹調用具使用指南	17-18
語言提示	19
顯示窗操作指南	19
上下選擇鍵	20
單位換算表	60

操作要點

時鐘設定	20
兒童安全鎖設置	21
微波 / 解凍火力設定	22
薄塊燒烤設定	23
熱風對流烤焗設定	24-25
蒸氣功能設定	26-27
一按蒸氣設定	28
有蒸氣的組合烹調設定	29-30
無蒸氣的組合烹調設定	31-32
計時設定	33-34
追加烹調設定	35
連續烹調設定	36-37
自動感應翻熱設定	38-39
自動翻熱設定	40
翻熱麵包設定	41
超速解凍設定	42
自動食譜設定	43-48
兒童食譜設定	49-50
清潔設定	51-52
清潔水箱	53
健康食譜設定	54-58
自動食譜 / 健康食譜設定特別要訣	59
解凍技巧	61
解凍建議時間	62
翻熱食譜建議時間	63
常用食譜烹調建議時間	64

保養

要求修理服務之前	65-66
微波爐的保養	67
規格	68

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：

使用微波爐前應先檢查下列各項：

1. 爐門是否妥當，可暢順開關。
2. 門鉸是否妥當。
3. 爐門的金屬邊緣不可弄曲或變形。
4. 爐門的邊緣不可沾上食物或積聚油污。

預防事項：

請注意以下事項。（否則可能會導致微波外洩）：

1. 切勿損壞爐門的安全鎖。
2. 當微波爐運作時，請勿使用任何物件（特別是金屬物件）強行打開爐門。
3. 切勿放置任何金屬物體於爐內，包括金屬容器，罐頭或任何金屬物品等。
4. 不可讓其他金屬物體如速食食品之錫紙包裝，碰觸爐壁。
5. 清潔爐腔，應使用溫和洗潔液清理爐門及其邊緣位置。不可使用具腐蝕性的清潔劑，以免損壞爐腔。
6. 不要使用粗糙磨料清洗劑或鋒利的金屬刮刀清潔產品門的玻璃，因為其會擦傷玻璃表面，從而可能導致玻璃破碎。
7. 使用微波爐時必須應用附設的烹調器皿。
8. 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。
9. 爐門開啟時，請勿在爐門上放置重物。

10. 微波爐內切勿使用密封的容器。嬰兒用的奶樽亦算密封容器。
11. 本微波爐不能由身體虛弱（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。
12. 要看顧兒童以免兒童把微波爐當成玩具。
13. 除受過專業培訓的合資格的維修人員外，其他人員拆下機殼來進行檢修操作是非常危險的，如在檢修過程中錯誤拆下防止微波能量洩漏的機件等操作。
14. 微波爐在使用過程中，表面可能會變得很燙。
15. 本產品不能安裝於裝飾性門後，以免過熱。

操作要點：

1. 首次使用蒸氣或任何一種燒烤功能時，如有白煙冒出，並非是故障現象。
2. 使用蒸氣，薄塊燒烤，熱風對流烤焗以及組合烹調功能過程中，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。



警告！高溫表面

3. 使用薄塊燒烤，熱風對流烤焗以及組合烹調時，微波爐頂部的加熱器，爐腔內部左側的蒸氣加熱器，以及裡側後板的循環風扇加熱器工作會導致微波爐頂部處於高溫狀態。
4. 器具在使用期間會發熱。注意避免接觸爐內的發熱單元。
5. 在使用時可觸及部分可能會發熱。兒童應遠離。
6. 在第一次使用薄塊燒烤，熱風對流烤焗以及組合烹調之前，請在沒有放置任何食物及配件的情況下選擇熱風對流烤焗功能設置攝氏 230 度運作 10 分鐘。這樣可以燃燒掉加熱器上的保護油。這是唯一一次微波爐在沒有負載的情況下工作。

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，請參閱重要安全指引。
2. 生雞蛋及密封盒之類的東西，例如：密封的玻璃器皿及嬰兒用奶樽容易引起爆裂，故不能放入爐內加熱烹調。
3. 本設備僅適用於本說明書所指示之用途。
4. 小孩使用本設備時必須有監管人監管。
5. 當微波爐操作不正常，或受損及跌撞時，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，塑料或其他易燃物品等。
 - (b) 不建議加熱醫用袋，如果要加熱，請勿離開並仔細參照製造商的指示。
 - (c) 放盒子入微波爐時，請取走金屬包裝。
 - (d) 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。
 - (e) 烹調或加熱進行時，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，這將影響微波爐的使用壽命或導致其有所損壞。

電源

Panasonic 微波爐需以獨立電源運作，而所用的電壓應與標籤上提供的資料一致。否則電路保險線有機會被溶斷或會延長所需烹調時間。禁止插入高容量的電線板。

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。

重要安全措施

(續)

警告

- a) 門縫範圍應以濕布清潔。若本產品的門邊及線縫，若有損壞，必須停止使用，並交由維修人員修理。
- b) 如果門或門邊線縫有損壞，請勿使用微波爐，並交由維修人員修理。
- c) 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。
- d) 除有資格的維修人員外，其他人來執行檢修操作都是危險的，包括拆下防止微波能量洩漏的防護蓋等操作。
- e) 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。
- f) 使用前，使用者必須檢查清楚所用的烹調用具是否適用於微波爐。
- g) 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。
- h) 兒童要單獨使用微波爐，父母必須給予正確指導，並清楚讓兒童知道使用方法不正確所帶來的危害。
- i) 當微波爐在使用蒸氣，薄塊燒烤，熱風對流烤焗或組合模式時，因溫度升高，兒童必須在成人監護下使用。

父母

安裝及一般說明

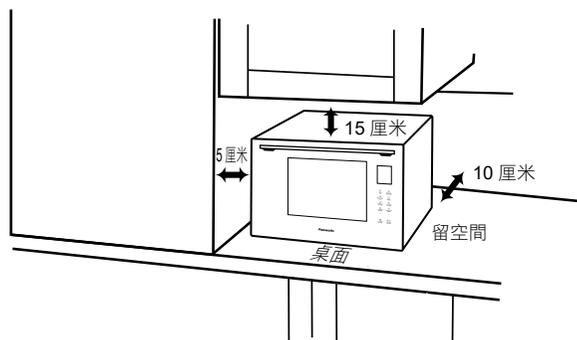
一般使用

1. 為保持高質素的烹調效果，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。這會導致爐腔損壞。
2. 如發現微波爐起煙，請緊閉爐門，並按**停止 / 重設**鍵，以熄滅爐內的火焰。然後中斷電源或關閉電路開關或保險絲處的開關。
3. 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。
4. 不要在爐內烘乾布類、報紙或其他東西。可能會引起火災。
5. 不可使用再生紙製品，因其含有容易引起火花和火種的雜質。
6. 不可將報紙或紙盒用於微波爐。
7. 不可敲打控制面板以免損壞控制器。
8. 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。
9. 不可將易燃物放在爐內或爐頂以免導致起火。
10. 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。）
11. 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。
12. 當使用含微波的組合烹調時，請勿將任何鋁或金屬容器直接置於附件上。
13. 當僅使用微波功能烹調時，請勿使用附件。
14. 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。
15. 在使用紙，塑料或其他易燃材料製成的容器加熱或烹調食物時，請勿離開，因過度加熱此類製品可能會引起火災。
16. 在使用微波功能時，請勿將食物或飲料放在金屬容器內。
17. 僅使用微波爐適用容器。

微波爐的放置

該產品僅供桌面使用。它不能放置於櫥櫃內。

1. 微波爐必須平穩地擺放在高於地板 85 厘米的平面上。不能放置於櫥櫃內。正常地使用，爐的周圍必需保持空氣流通。爐的頂端需留 15 厘米及左右兩壁需留 5 厘米空隙，後壁需留 10 厘米。若微波爐有一側緊靠著牆壁，另一側或頂端必須留出規定的空間。不可取去爐腳。



- (a) 不可堵塞通氣口。如在使用過程中被堵塞，令微波爐過熱，則安全裝置會自動關閉微波爐。並待微波爐冷卻後才可使用。
 - (b) 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。
 - (c) 如室內溫度過高則不能使用微波爐。
2. 本微波爐只適用於家庭使用。

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，微波可能會引致罐裝食物變質及進食後可能會對身體有害。
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、雞翼、栗子、紅腸等帶皮的食物在烹調前必須用叉或刀穿孔以防止燒焦。
5. 當加熱湯，醬汁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) 避免使用直身及開口窄的容器。
 - (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。若檢查肉類的烹調溫度，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。若烹調不足，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。

安裝及一般說明

(續)

7. 烹調指南所提供的烹調時間為大約時間。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。若您熟悉爐的操作，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調不足也不要烹調過度。若食物烹調不足則可重新再加以烹調，但若烹調過度則無法補救。請時常選用最短時間。
9. 爆谷必須用微波爐專用的爆谷器皿盛載。另外一些紙袋包裝的微波爆谷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。烹調爆谷時，請加倍注意，切勿離開。
10. 當使用所購食品包裝的塑料、紙或其他易燃材料的容器加熱或烹調時時，請加倍注意，切勿離開。
11. 在使用奶樽或其他容器餵食嬰兒前，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。

中文

微波工作原理

微波烹飪法

微波是一種高頻率的電磁波（波長約12厘米），和無線電採用的電波相似，電流是通過磁控管而變為微波，電磁控管發射的微波被傳送到微波爐內的四週，然後反射，傳導及被吸收。

反射

微波會被金屬反射，正如打中牆壁的球會反彈一樣，一個固定物（內壁）和旋轉的金屬（轉盤或攪動扇）組合，幫助將爐內的微波分佈至每個角落，而發揮均勻的烹調效能。

傳導

微波能夠透過一些物質，如紙、玻璃和塑膠，就好像太陽光能透射門窗一樣，由於這些物質不會吸收或反射微波能，所以是理想的微波烹飪廚具。

吸收

微波能被食物吸收，所滲入的深度約2至4厘米，微波能刺激食物的分子（尤其是水，脂肪和糖的分子），而引起它們快速的振動。此振動引起磨擦，進而產生熱能。對於大塊的食物，經由磨擦而產生的熱能傳導至中心，而將食物煮熟。

微波烹飪用具

微波烹飪法為廚具在便利性和適應性上開闢了新的可能性。雖然市面上不斷推出各種不同的微波用具，可是有很多廚房用具也可以採用微波來烹飪及加熱。

玻璃、陶瓷等抗熱的玻璃烹飪器皿是微波烹飪法極寶貴的廚具，其實大多數的家庭都已具備很多這些器皿，例如玻璃量杯，乳蛋漿杯，攪拌碗，麵包盤，有蓋燉鍋，長方形的烤盤，批碟和圓或方形的糕餅碟等。

餐碟器皿也適用於微波熱能，很多商標的餐具用於微波烹飪也極安全，請參閱各種餐具用於微波爐的提示說明，如餐具注明抗爐熱，通常用於微波爐都很安全，不過，為了安全起見，應首先推行微波烹飪試驗。

有幾種玻璃器皿和餐具不適用於微波爐，使用餐具或玻璃器皿時，請記住以下的基本原則。不可採用金屬條紋的餐碟或具有金屬配件的容器，因可能產生電弧而導致碟破裂，不可採用黏上手柄的瓷盅或杯，因不斷感熱可能造成手柄脫落。

不可用易碎的玻璃器皿，雖然此種透明的玻璃器皿可能讓微波能滲入，但食物的熱度可能使玻璃器皿破裂。

怎樣試驗盛器是否能安全的放進微波爐裏使用：

將一個玻璃杯裝300毫升（½品脫）的水，一起和試驗的盛器放進微波爐裏，1000 W（高火）煮一分鐘。假如這個盛器保持不熱，但水是熱的，那麼它就是安全的微波烹飪盛具。若是這個盛器變熱，證明它已吸收一些微波能，絕對不可使用。這個試驗不可用在塑料盛器上。

罐子和瓶子打開之後，可以用來加熱食物至進食溫度。假如這些盛器不能耐熱，千萬別用來加熱食物，因為食物的溫度會將以上的用具造成破裂。

特製微波熱盤是作煎、炒、炸之用。例如煎肉排、肉餡餅、牛扒等。它的底層由特殊材質構成，以便吸收微波能，使它更加熱。當食物放進去時，它的效果有如煎或炸的一樣。未煎炒時，請按照製造商的用法說明，先把熱盤加熱，燒食物時，必須依照食譜或個人的選擇進行加熱，並用防燙布墊把熱盤從微波爐中拿出。使用特製微波熱盤時不要用自動烹調。請查閱特製微波熱盤的說明書，以尋找詳細指示和煎炒圖。不要使用特製微波熱盤煮、煎或炸整隻家禽。

微波工作原理

(續)

紙、餐巾、紙巾、碟與杯

全部都是便於使用微波烹飪法的廚具。用它們烹調短時間和低脂肪的食物。避免使用有臘外層的紙製品，因為當遇上高溫時，臘層便會溶解並黏在食物上。可是臘紙卻適用於避免潑濺。各種大小不同的化學用料包層紙鍋，相當堅硬，用於微波導熱也是理想的。

警告：不可使用再生紙類產品，例如棕色紙袋，因為它們含有雜質會引起電弧（藍火星），而對微波爐造成損壞。

草、柳與木

將草及柳製籃子短暫的放進微波爐裏，能夠加熱糕類或麵包。大型的木制用具如碗或切板不可用於長時間的微波加熱，這樣會使它們乾燥而且脆裂。

塑料碟用具杯和某些冰凍庫的容器，也可能適用於微波爐，由於食物的熱度可能使某些塑料容器軟化，變形或起凹痕，宜小心選用，並確認製造商關於微波爐烹飪的安全推薦。烹煮時間長或高脂肪和糖含量的食物，也不應使用塑料碟。

烹飪袋的構造能抵受沸煮，冰凍或舊式的加熱，用於微波爐很安全，根據廠家的說明而準備烹飪袋，使用兼備的尼龍索或棉繩綁紮袋口，或者由袋口的末端剪出一長條，在袋的上部割六條1厘米（1/2英寸）的裂口，讓蒸氣外泄。烹飪袋不可用金屬線綁紮袋口，此種金屬線可充作天線而引起電弧（藍火星），並可能點燃而損壞微波爐。不可採用裝盛食物的塑料袋烹煮，此種塑料袋不可抗熱，並可能熔化，自動感應烹煮法不可採用燒烤袋。

特製塑性食物薄膜(CLING FILM)適用於遮蓋大多數食譜的廚具。不過，漫長的烹飪時間可能使塑性薄膜稍微變形，當使用塑性膜或任何玻璃鍋蓋時，須小心由相反的方向打開，以避免蒸氣將您燙傷。當燒熱之後，將塑性膜弄鬆但使它仍然蓋著，而擱在一旁，當採用自動感應烹煮法時，不要掀開塑性薄膜。

金屬容器或廚具和那些有金屬邊的用具，都不可用於微波爐，因為微波能遇到金屬便會反射，那麼食物便不能均勻的烹調。而且這很有可能引起“電弧”。靜態流射或火花將會發生在金屬之間或金屬和爐的內牆之間。彎裂將會損壞爐的牆。若是發生了，停止烹調，將食物倒入非金屬容器。雖然金屬容器不能用於微波爐烹調，但是如果正確使用一些金屬會對烹調有幫助。

鋁箔可以安全使用，如果遵守數項指南。這是因為它反射微波能，但是在一些食譜中它也有好處的。它可以用來避免過度烹調。用鋁箔包住食物幼薄的部分如翅膀，烤肉尾端等，這它將不會比其他部分快熟。用一枝木條將箔片置定於一個位置。

黏上鋁箔片的硬紙或塑料容器，不可用於微波爐。如牛奶盒子，冷藏濃橙汁罐或烘容器，蛋糕或麵包，必須避免使用。

金屬烤肉叉可以用於烤焗食物，不過，烤肉應該佔烤叉的80%。放置烤肉叉時要小心，避免烤肉叉之間或烤肉叉與爐之間的接觸。最好是使用木制烤叉，你可在市場上，雜貨店或家庭用具部門買到。

溫度錶可以用於微波爐。當用微波爐煮食物時，不可用普通的水銀糖果或肉類溫度表。應用紙或外包塑料的金屬綁帶，都不可以用於微波爐。

中文

微波爐附件

附件

本微波爐配備各種附件。請遵照以下附件的使用說明。

脆烤煎盤

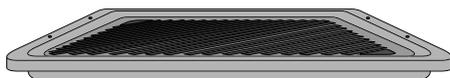
1. 適用於**熱風對流烤焗**，**薄塊燒烤**或**蒸氣**模式。請勿在**僅微波**或者**有微波的組合烹調**模式下使用該附件。
2. 在使用**雙層熱風對流烤焗**時，將網架放在上層托盤架，脆烤煎盤放在下層托盤架。
3. 脆烤煎盤上的最大放置重量為**4 千克**（包括食物和餐具）。



脆烤煎盤

燒烤盤

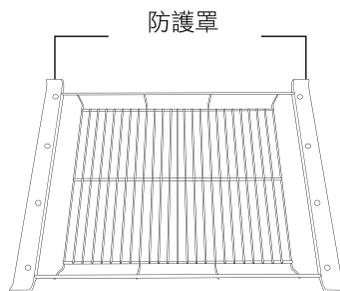
1. 適用於**熱風對流烤焗**，**薄塊燒烤**，**蒸氣**或者**組合烹調 2-7** 及**組合烹調 10**。請勿在有微波的模式下使用。
2. 不要將燒烤盤放在爐門上。否則，爐門會被損壞。
3. 使用時將燒烤盤放在托盤架上。
4. 烹調食物時，把食物放在燒烤盤中間波浪狀區域。避免因食物進入四周的凹槽而不能完全烤熟。
5. 燒烤盤的最大放置重量為**4 千克**（包括食物和餐具）。



燒烤盤

網架

1. 使用**薄塊燒烤**或**蒸氣**功能時，將網架放在上層或中層托盤架上，使用**熱風對流烤焗**或者**組合烹調**功能時，將網架放在任何一層托盤架上均可。
2. 帶微波的組合烹調模式下，請勿將鐵質容器直接放置在網架上。
3. 當僅使用**微波**功能烹調時，請勿使用網架。
4. 網架的最大放置重量為**4 千克**（包括食物和餐具）。



防護罩

網架



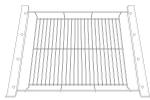
重要提示

請注意網架上的防護罩在使用時不得拆除，此為特殊設計，不得丟棄。

微波爐附件

(續)

請參照下表使用微波爐附件進行烹調或遵照烹調指南指示。

	網架	脆烤煎盤	燒烤盤
			
微波火力	✘	✘	✘
薄塊燒烤	✓	✓	✓
熱風對流烤焗	✓	✓	✓
蒸氣	✓	✓	✓
蒸氣 + 微波 (組合烹調 1)	✓*	✘	✘
蒸氣 + 熱風對流烤焗 (組合烹調 2, 3, 4, 5)	✓	✓	✓
蒸氣 + 薄塊燒烤 (組合烹調 6)	✓	✓	✓
薄塊燒烤 + 熱風對流烤焗 (組合烹調 7)	✓	✓	✓
熱風對流烤焗 + 微波 + 薄塊燒烤 (組合烹調 8)	✓*	✘	✘
熱風對流烤焗 + 微波 (組合烹調 9)	✓*	✘	✘
薄塊燒烤 + 微波 (組合烹調 10)	✓*	✘	✓*

* 請勿將金屬容器直接放在附件上。

使用網架時，直接將食物放在網架上或將裝有食物的玻璃容器放在網架上。

微波爐部件

1. 開門手柄

向下拉動手柄開啟爐門。當你在烹調過程中打開爐門，預定的模式會暫時保留。把爐門再次關上並按下**開始 / 設定**鍵，程序會恢復運行。

2. 爐門

3. 爐門安全鎖

為防止受傷，請勿將手指、刀、勺子或其他物品插入孔內。

4. 電源插頭

5. 電源線

6. 平板玻璃

7. 蒸氣口

8. 警告標籤

9. 頂部加熱器

10. 循環風扇加熱器

11. 爐內燈

當打開爐門或者工作中，爐內燈將點亮。

12. 托盤架位置（下層，中層，上層）

13. 門鉸鏈

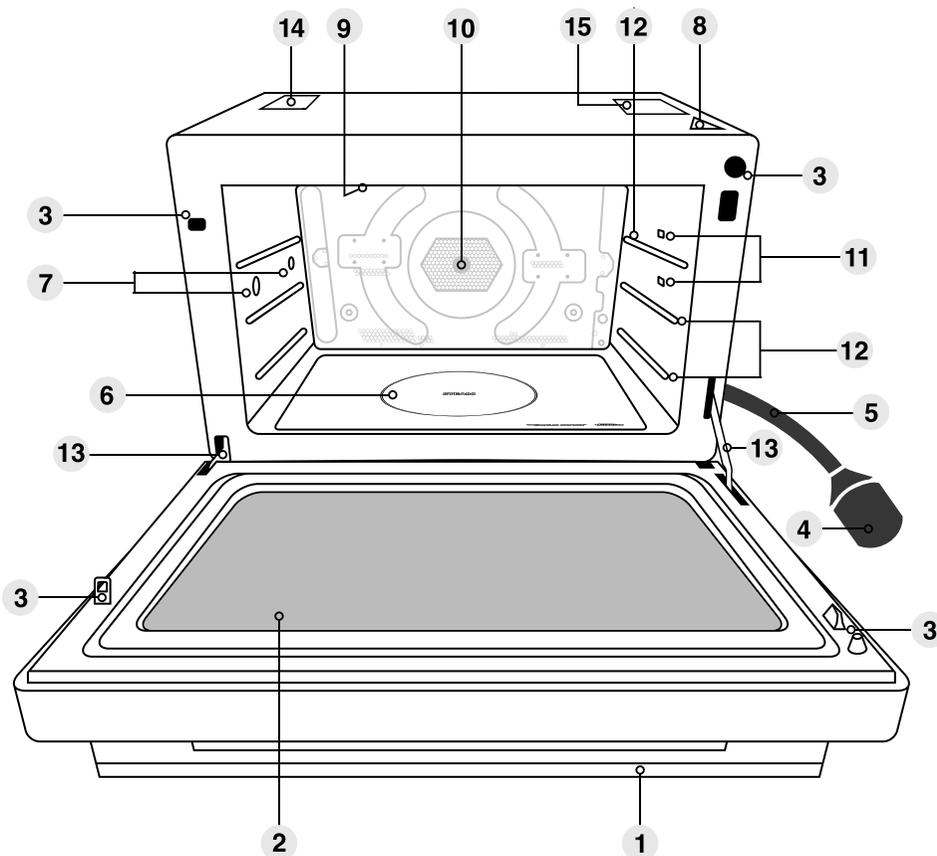
門開或門關時，切勿把手指伸入。

14. 警告標籤

15. 菜單標籤

此處可貼附提供給您的菜單標籤。

中文



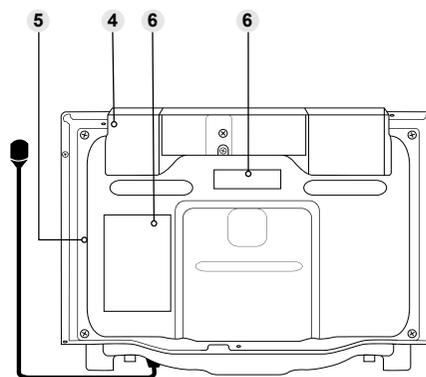
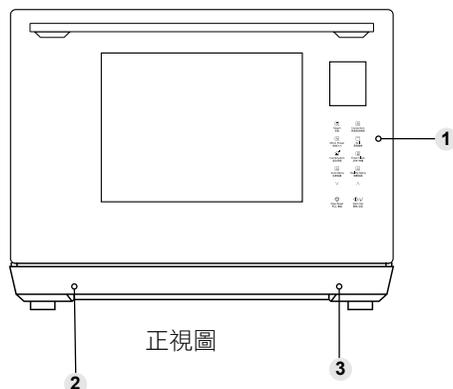
備註：

以上圖示僅供參考，請以實際產品為準。

微波爐部件

(續)

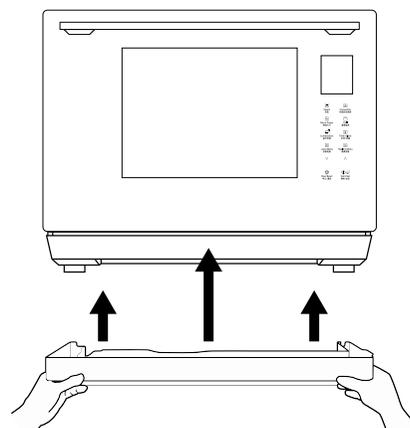
1. 控制面板
2. 積水盤
3. 水箱 (積水盤後側)
4. 排風口 (切勿拆除)
5. 銘牌標籤
6. 警告標籤 (有些地域產品背部有兩張警告標籤。)



中文

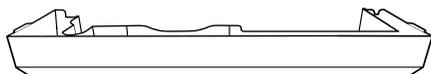
積水盤

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. 安裝時，請務必使用雙手將卡口卡在爐腳上。
3. 拆除積水盤時，雙手拿住積水盤，輕輕地拉出。放入溫熱的肥皂水中清洗。清洗完後，重新安裝到微波爐上。
4. 請不要使用洗碗機來清洗積水盤。



水箱

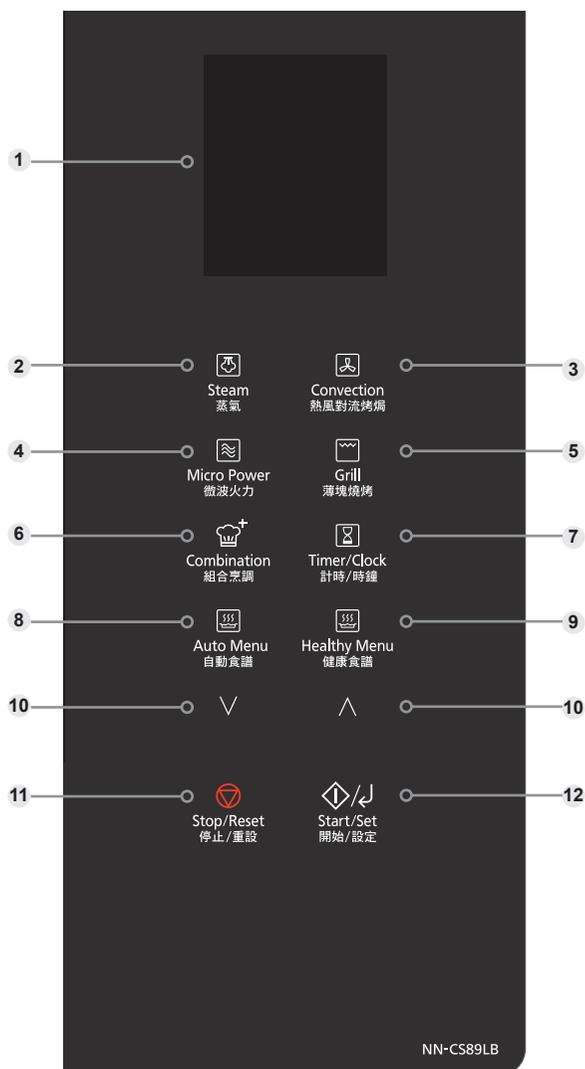
參見第 27 頁



備註：

以上圖示僅供參考，請以實際產品為準。

控制面板



- 1 顯示窗
- 2 蒸氣鍵（第 26-28 頁）
- 3 熱風對流烤焗鍵（第 24-25 頁）
- 4 微波火力鍵（第 22 頁）
- 5 薄塊燒烤鍵（第 23 頁）
- 6 組合烹調鍵（第 29-32 頁）
- 7 計時 / 時鐘鍵（第 20 頁，第 33-34 頁）
- 8 自動食譜鍵（第 38-52 頁）
- 9 健康食譜鍵（第 54-58 頁）
- 10 上下選擇鍵（第 20 頁）

按“√”“∧”選擇時間，重量以及食譜。

11 停止 / 重設鍵

烹調前：

按一次可消除已輸入的指示。

烹調時：

按一次可暫時中止烹調程序。再按一次即將所輸入的指示消除，而時鐘設定的時間或冒號則會出現在顯示窗上。

12 開始 / 設定鍵

按此鍵一次，微波爐開始運轉或確認選擇的程序。如烹調時曾打開爐門或曾按停止 / 重設鍵，則須再次按動開始 / 設定鍵令微波爐繼續運轉。

此微波爐配有節能裝置。



備註：

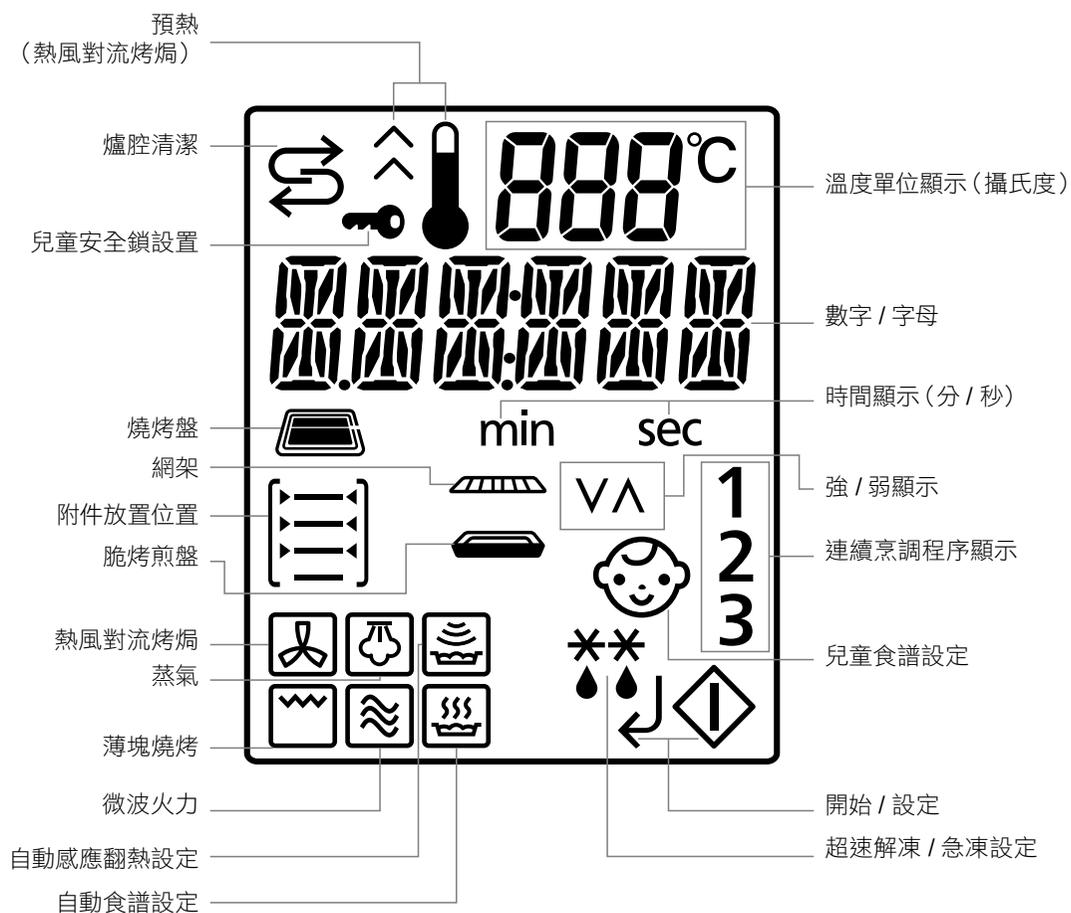
1. 微波爐操作完成後會進入待機模式。當微波爐進入待機模式後，顯示窗的亮度會減弱。
2. 當進入待機模式後，需要在使用微波爐前將爐門開閉。
3. 如果您設置完烹調程序後，沒有按**開始 / 設定**鍵開始進行烹調，6 分鐘後，電腦程序將自動取消本次設置，恢復到時鐘或冒號狀態。



蜂鳴提示：

正確按動爐鍵時，會聽到蜂鳴器聲響，如聽不到的話，則表示未能接受指示。如聽到兩次蜂鳴器聲，則是表示一個烹調階段的結束或需對食物翻身或攪拌，如聽到三次蜂鳴器聲，則表示**熱風對流烤焗**或者**組合烹調**預熱完成，當整個烹調程序完成後，則會發出五次蜂鳴器聲。

顯示窗的介紹

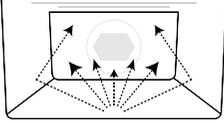
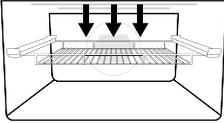
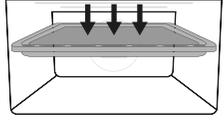
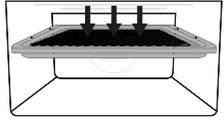
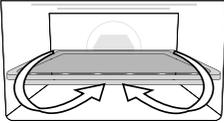
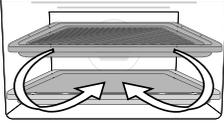
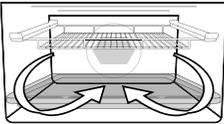


中文

💧: 水箱加水。

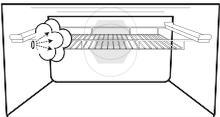
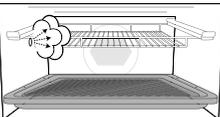
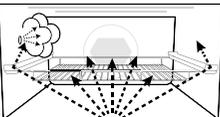
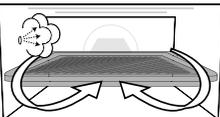
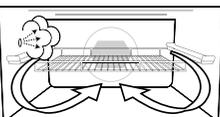
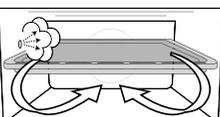
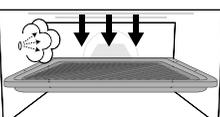
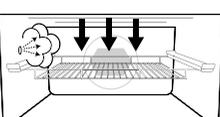
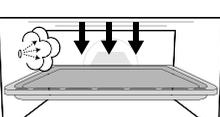
烹調模式

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	推薦附件	容器
<p>微波火力</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 解凍 • 再加熱 • 熔化：牛油、朱古力、芝士。 • 烹調魚類，蔬菜、水果、蛋類。 • 準備食材：燉水果、果醬、醬汁、吉士醬、糕點、焦糖、肉、魚或素食。 • 烘烤無需上色的蛋糕。 <p>無需預熱</p>	<p>您可以直接在平板玻璃上使用微波爐可用的餐盤、碟或碗。</p>	<p>微波專用容器(鐵製容器除外)。</p>
<p>薄塊燒烤</p>   	<ul style="list-style-type: none"> • 烤肉或魚類。 • 烤多士。 • 為烘烤類菜肴或批類增加烤色。 <p>無需預熱</p>	<p>網架，脆烤煎盤或燒烤盤。</p>	<p>耐熱的金屬容器。</p>
<p>熱風對流烤焗</p>  <p>(單層)</p>   <p>(雙層)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 快速烘烤糕點如：泡芙酥皮，曲奇，花結酥皮，薄皮餡餅，瑞士卷等。 • 特製燒烤：牛排，大份羊肉及全雞。 • 烤法式鹹批，薄餅，蛋撻等。 <p>建議預熱</p>	<p>網架，脆烤煎盤或燒烤盤。</p>	<p>耐熱的金屬容器。</p>

烹調模式

(續)

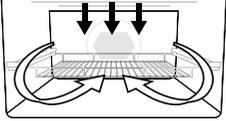
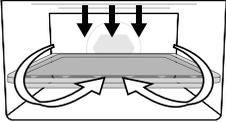
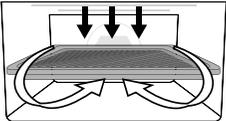
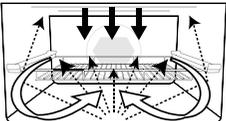
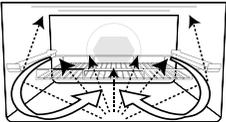
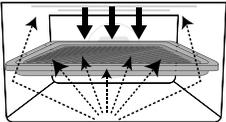
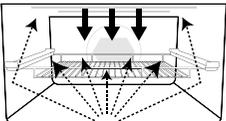
烹調模式	使用	推薦附件	容器
<p>蒸氣</p>  <p>(單層)</p>  <p>(雙層)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 蒸魚，蔬菜，雞，飯和馬鈴薯，海綿布丁等。 <p>無需預熱</p>	<p>網架和燒烤盤。</p>	<p>金屬容器或適合蒸煮的塑料容器。</p>
<p>蒸氣 + 微波 (組合烹調 1)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 烹調魚，蔬菜，雞，米飯和馬鈴薯。 <p>無需預熱</p>	<p>網架或您可以直接在平板玻璃上使用微波爐可用的餐盤、碟或碗。</p>	<p>切勿使用金屬容器。</p>
<p>熱風對流烤焗 + 蒸氣 (組合烹調 2.3.4.5)</p>    <p>薄塊燒烤 + 蒸氣 (組合烹調 6)</p>   	<p>脆皮</p> <ul style="list-style-type: none"> • 烤羊肉串 • 魚塊 • 全條魚 • 麵包卷 <p>建議預熱 組合烹調 2-5 無需預熱 組合烹調 6</p>	<p>網架，脆烤煎盤或燒烤盤。</p>	<p>耐熱的金屬容器。</p>

中文

烹調模式

(續)

中文

烹調模式	使用	推薦附件	容器
<p>薄塊燒烤 + 熱風對流烤焗 (組合烹調 7)</p>   	<ul style="list-style-type: none"> • 烤紅肉，厚切牛排(牛肋骨，T骨牛排) • 魚類。 <p>建議預熱</p>	<p>網架，脆烤煎盤或燒烤盤。</p>	<p>耐熱的金屬容器。</p>
<p>薄塊燒烤 + 熱風對流烤焗 + 微波 (組合烹調 8)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 烤肉類和家禽類。 • 超速解凍和再翻熱鬆脆食物(如法式鹹批，薄餅，麵包，法國甜酥麵包，千層麵，焗菜等)。 • 烹調千層麵，肉類，馬鈴薯或焗蔬菜。 	<p>網架。</p>	<p>切勿使用金屬容器。</p>
<p>熱風對流烤焗 + 微波 (組合烹調 9)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 烘烤蛋糕和雞蛋布丁或烤餡餅和撻類。 <p>建議預熱</p>		
<p>薄塊燒烤 + 微波 (組合烹調 10)</p>  	<ul style="list-style-type: none"> • 烤雞翼，海鮮，油炸食物，烤肉串，急凍薯條，薄餅等。 <p>無需預熱</p>	<p>網架或燒烤盤。</p>	<p>切勿使用金屬容器。</p>



備註：

使用網架時，您可以將玻璃餐盤置於平板玻璃上，用來接滴落的油漬。

烹調用具使用指南

	微波	薄塊燒烤	熱風對流烤焗	蒸氣	組合烹調	
					組合烹調 1 (蒸氣 + 微波)	組合烹調 2,3,4,5 (蒸氣 + 熱風對流烤焗)
錫紙	用於遮擋	可	可	可	用於遮擋	可
陶瓷盤	可	可	可	可	可	可
微波碟	可	不可	不可	不可	不可	不可
牛皮紙袋	不可	不可	不可	不可	不可	不可
快餐用紙碟 耐熱 / 微波安全	可	可	可	可	可	可
非耐熱 / 微波安全	不可	不可	不可	不可	不可	不可
一次性紙容器	可 *1	可 *1	不可	可 *1	可 *1	不可
玻璃器皿 耐熱玻璃 / 陶瓷	可	可	可	可	可	可
非耐熱玻璃 / 陶瓷	不可	不可	不可	不可	不可	不可
金屬器皿	不可	可	可	可	不可	可
金屬絲	不可	可	可	可	不可	可
耐熱烹飪袋	可	可 *1	可	可 *1	可	可
廚房紙巾及餐紙	可	不可	不可	不可	不可	不可
塑料解凍架	可	不可	不可	不可	不可	不可
塑料碟子 微波安全	可	不可	不可	不可	可	不可
不可用於微波塑料碟	不可	不可	不可	不可	不可	不可
微波安全保鮮紙	可	不可	不可	不需要	不需要	不可
草、柳及木製容器	可	不可	不可	不可	可	不可
溫度計 微波安全	可	不可	不可	不可	不可	不可
常規市售溫度計	不可	不可	不可	不可	不可	不可
蠟紙	可	可	可	可	可	可
矽料烤盤	可 *1	可 *1	可 *1	可 *1	可 *1	可 *1

*1 請嚴格按照廠商的建議溫度及食譜操作使用。

烹調用具使用指南

(續)

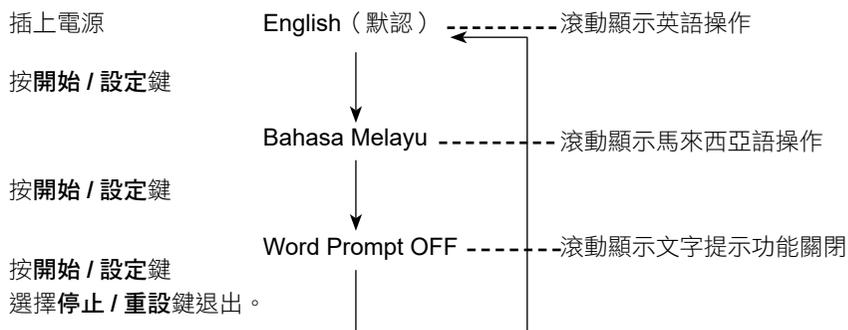
中文

	組合烹調				
	組合烹調 6 (蒸氣 + 薄塊 燒烤)	組合烹調 7 (熱風對流烤 焗 + 薄塊燒烤)	組合烹調 8 (熱風對流烤焗 + 薄塊燒烤 + 微波)	組合烹調 9 (熱風對流烤焗 + 微波)	組合烹調 10 (薄塊燒烤 + 微 波)
錫紙	可	可	用於遮擋	用於遮擋	用於遮擋
陶瓷盤	可	可	可	可	可
微波碟	不可	不可	不可	不可	不可
牛皮紙袋	不可	不可	不可	不可	不可
快餐用紙碟 耐熱 / 微波安全	可	可	可	可	可
非耐熱 / 微波安全	不可	不可	不可	不可	不可
一次性紙容器	可 *1	不可	不可	不可	可 *1
玻璃器皿 耐熱玻璃 / 陶瓷	可	可	可	可	可
非耐熱玻璃 / 陶瓷	不可	不可	不可	不可	不可
金屬器皿	可	可	不可	不可	不可
金屬絲	可	可	不可	不可	不可
耐熱烹飪袋	可	可	可	可	可
廚房紙巾及餐紙	不可	不可	不可	不可	不可
塑料解凍架	不可	不可	不可	不可	不可
塑料碟子 微波安全	不可	不可	不可	不可	不可
不可用於微波塑料碟	不可	不可	不可	不可	不可
微波安全保鮮紙	不可	不可	不可	不可	不可
草、柳及木製容器	不可	不可	不可	不可	不可
溫度計 微波安全	不可	不可	不可	不可	不可
常規市售溫度計	不可	不可	不可	不可	不可
蠟紙	可	可	可	可	可
矽料烤盤	可 *1	可 *1	可 *1	可 *1	可 *1

*1 請嚴格按照廠商的建議溫度及食譜操作使用。

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 / 設定鍵即可選擇其中一種方式作顯示。



備註：

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” / “TENTUKANMASA”，“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。

按計時 / 時鐘 4 次將關閉操作指南。再按 4 次將開啟操作指南。

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。

上下選擇鍵

通過按“√”“∧”鍵來選擇時間，重量及自動食譜。時間，重量和自動食譜也隨之顯示。按住“√”“∧”會快速增加或減少時間 / 重量。



中文

- 時間設定：
設定烹調時間或時鐘。追加時間功能請參閱本說明書第 35 頁。
- 重量設定：
設定自動食譜的重量請參閱本說明書第 40-50, 54-58 頁。
- 自動食譜設定：
選擇自動食譜。
- 強 / 弱設定：
自動感應翻熱功能強 / 弱選擇請參閱本說明書第 38-39 頁。

時鐘設定

微波爐首次連接電源時，顯示窗會滾動顯示“WELCOME TO INVERTER COOKING”。



按計時 / 時鐘鍵兩次。

按“√”“∧”設定時間。時間在顯示窗中顯示，冒號閃爍。

按一次。
冒號停止閃爍，時間已設定在顯示窗。



備註：

1. 重新輸入時間，請重複步驟 1 至 3。
2. 只要不拔掉電源，時鐘會連續運轉。
3. 按一下“√”“∧”會增加或減少 1 分鐘。按住“√”“∧”會快速增加或減少時間。
4. 這是 12 小時制的時鐘。

兒童安全鎖設置

此功能可防止兒童胡亂開動微波爐。當你設定此功能時，爐門是可以開啟的。請在顯示窗呈現冒號或時鐘狀態時進行設定。



按**開始 / 設定**鍵三次。時鐘不會消失，
“”在顯示窗顯示。



按**停止 / 重設**鍵三次。時鐘重新顯示在顯示窗。



備註：

設定 / 取消兒童安全鎖，**開始 / 設定**鍵或**停止 / 重設**鍵必須在 10 秒內按三次。

中文

微波/解凍火力設定

微波總共有 6 檔火力可供選擇（參見下表）。



按微波火力鍵，直到您需要的火力出現在顯示窗上。

按“∨”“∧”選擇烹調時間。

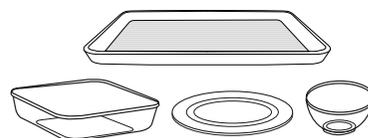
按開始/設定鍵一次。
顯示窗顯示烹調時間，並開始倒計時。

中文

按	顯示	火力	使用類型	最長設定時間
1 次	1000 W	高火	沸煮清水, 烹調鮮果, 蔬菜, 烹調蜜餞糖果。	30 分鐘
2 次	800 W	中高火	烹調魚及海鮮類, 烹調肉類, 家禽類及蛋類及烹調糕餅。	1 小時 30 分鐘
3 次	600 W	中火	烹調蛋糕, 燜煮食品, 融化牛油, 朱古力。	1 小時 30 分鐘
4 次	440 W	中低火	烹調較韌的肉塊, 煲湯或燉品, 軟化牛油。	1 小時 30 分鐘
5 次	300 W	解凍 **	解凍肉類, 家禽類或海鮮類。	1 小時 30 分鐘
6 次	100 W	低火	食物保溫, 軟化雪糕。	1 小時 30 分鐘

容器 / 附件的使用：

您可以直接在平板玻璃上使用加蓋或保鮮紙的例如 Pyrex® 餐盤、碟或碗等容器。請勿將食物直接置於平板玻璃上。



備註：

1. 此微波爐可進行連續烹調程序設定。設置此功能，請參閱本說明書第 36-37 頁。
2. 放置時間和延時啟動可以分別在微波火力和時間設置好之後和之前設置，請參閱本說明書第 33-34 頁。
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。
4. 高火最長設定時間為 30 分鐘，其他火力最長設定時間為 1 小時 30 分鐘。
5. 僅微波功能下請勿使用任何鐵質容器。

薄塊燒烤設定

薄塊燒烤可設定三種燒烤方式。

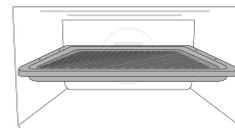
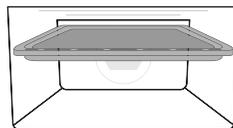
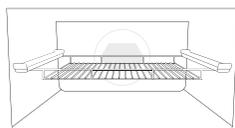


按下選擇所需的薄塊燒烤火力。

2. 按“√”“^”設定您烹調所需的時間。
(最長設定時間為 1 小時 30 分鐘)

3. 按開始 / 設定鍵。顯示窗顯示烹調時間，並開始倒計時。

按	薄塊燒烤火力	適用種類
一次	薄塊燒烤 1 (高火)	烤焗
兩次	薄塊燒烤 2 (中火)	海鮮類
三次	薄塊燒烤 3 (低火)	肉片或各種塊狀禽類



將食物放在網架上並放入上層或中層托盤架。
使用網架時，您可以將玻璃餐盤置於平板玻璃上，
用來接滴落的油漬。

當燒烤一些體積較小的食物時，可將食物直接放置
脆烤煎盤或燒烤盤上並放入上層或中層托盤架。



備註：

1. 燒烤過程中切勿蓋住食物。
2. 薄塊燒烤只能在微波爐門關閉的情況下運行。
3. 在**薄塊燒烤**程序中沒有**微波火力**。
4. 在燒烤途中，通常需要翻轉食物。務必使用隔熱手套。
5. 翻轉好食物放回爐內，關好爐門按**開始 / 設定**鍵重新啟動爐子。顯示窗會繼續倒計時並顯示剩餘時間，在燒烤過程中，可以隨時隨地打開爐門查看食物燒烤效果。
6. 薄塊燒烤後，請對附件進行清潔。
7. 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。



警告：

取出附件時，請使用隔熱手套。因為微波爐爐門和內壁將會非常熱。

熱風對流烤焗設定

此功能提供了 30°C 到 230°C 範圍內的以 10°C 遞增的熱風對流烤焗功能。為了快速選擇最常用的烹調溫度，烤焗溫度從 150°C 開始，然後每按一次，溫度將以 10°C 遞增至 230°C，然後回到 30°C。30°C - 60°C 不能預熱。



按此鍵選擇所需的溫度。

按開始 / 設定鍵開始預熱。“P” 將顯示在顯示窗上。預熱完成後，微波爐會發出蜂鳴，“P” 在顯示窗上閃爍。開門把食物放入爐內。

** 如無需預熱，請跳過此步驟。*

中文

預熱完成後，將食物放入爐內。



按“V”“^”設定您烹調所需的時間。
(最長設定時間為 9 小時)

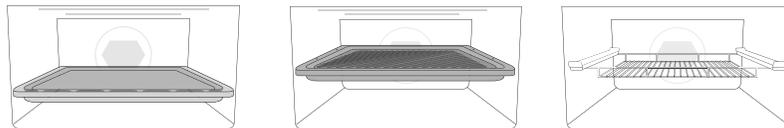
按開始 / 設定鍵。顯示窗顯示烹調時間，並開始倒計時。



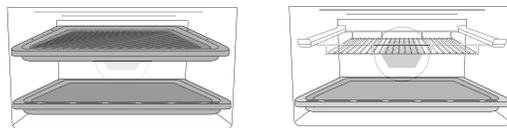
備註：

1. 此功能下 30°C - 60°C 不能預熱。
2. 當爐腔內過熱時，顯示窗將顯示 "HOT"。此時不能使用 30°C - 40°C 發酵功能。可選擇其他手動烹調模式。

附件的使用：



進行單層熱風對流烤焗料理時，可將脆烤煎盤或網架或燒烤盤放入中層或下層托盤架。使用網架時，您可以將玻璃餐盤置於平板玻璃上，用來接滴落的油漬。



進行雙層熱風對流烤焗料理時，可將脆烤煎盤放入下層托盤架，燒烤盤或網架放入上層托盤架。



預熱注意事項：

1. 預熱過程中請勿開爐門。預熱結束後，微波爐發出三次蜂鳴器聲，“P” 在顯示窗上閃爍。如預熱結束後未開門將食物放入爐內，微波爐將保持所選溫度約 30 分鐘（包含預熱的時間）。30 分鐘後，微波爐將自動取消烹調程序並恢復到冒號狀態或時鐘狀態。
2. 如無需預熱，選擇烘烤溫度後直接設置時間，並按開始 / 設定鍵開始烹調。

熱風對流烤焗設定

(續)



備註：

1. 當所選擇的烹調時間少於一小時，時間逐秒倒數計時。
2. 當所選擇的烹調時間超過一小時，時間逐分鐘倒數計時，直到僅剩下“1H 00”（1小時）。然後顯示窗顯示分鐘和秒數，並逐秒倒數計時。
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。
4. 預熱時，您所選擇的溫度可以顯示和改變。按熱風對流烤焗鍵一次，顯示窗會顯示溫度。當溫度出現在顯示窗上時，您可以通過按**熱風對流烤焗**鍵來改變溫度。
5. 您可根據菜譜建議來選擇是否將附件放入托盤架一起預熱。托盤架是大份量烹調的理想選擇。
6. 預熱時，顯示窗顯示微波爐內的實際溫度。直到達到 70°C 以上才會顯示當前溫度。要在烹調過程中更改溫度，請按**熱風對流烤焗**鍵。
7. 為使烤色更均勻，建議您烹調途中 180° 轉動附件。



警告：

附件和微波爐周圍的溫度極高。請使用隔熱手套。

關於溫度的建議

將食物放入預熱過的微波爐進行烹調會得到更好的效果。為了方便使用，請不要忘記，您的微波爐從 150°C 開始並將以 10°C 遞增至 230°C，然後回到 30°C。食物不需要加蓋，除非是放進一個砂鍋或希望使用烘烤袋。

火力	溫度	適用種類
低溫	30 / 40°C	發酵麵糰，乳酪
	50°C	加熱盤子
	60°C - 70°C	果乾，牛肉乾
	80°C - 90°C	低溫烤
	100°C	蛋白餅
	110°C	蛋白酥
中溫	140°C	水果蛋糕
	150°C	檸檬酥皮，蛋白甜餅，芝士蛋糕
	160/170°C	燉菜，薑餅，撻類，曲奇餅
高溫	180°C	梳乎厘，果餡卷，維多利亞三明治，紙杯蛋糕，肉塊
	190°C	酥皮點心，法式鹹批，烤焗，千層麵，糕點餡餅，烤雞。
	200°C	釀青椒，英式鬆餅，手指餅乾，瑞士卷，鬆餅
	220°C	紙包蔬菜，布丁，麵包
	230°C	蒜味麵包，烤馬鈴薯，烤薄餅

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。此功能有兩檔火力設置。



按**蒸氣鍵**選擇所需要的蒸氣火力。

按“**V**”“**^**”**鍵**選擇您所需烹調的時間。
(最長設定時間為 30 分鐘)

按**開始 / 設定鍵**開始烹調。顯示窗上的時間開始倒計時。

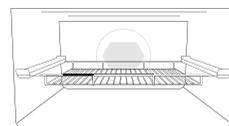
中文

按	火力	適用類型
一次	蒸氣 1 (高火)	饅頭包子類、肉類、海鮮, 雞胸等
兩次	蒸氣 2 (低火)	溏心蛋、蝦仁等

附件的使用：

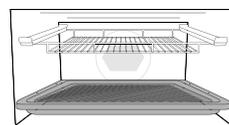
單層蒸氣料理

使用網架放入中層托盤架，您可以將玻璃餐盤置於平板玻璃上，用來接滴落的水或油漬。



雙層蒸氣料理

將部分食物置於燒烤盤上並放入下層托盤架，將剩餘食物置於網架上並放入上層托盤架。



備註：

1. 使用**蒸氣**功能前，應在水箱裡加滿水。
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，顯示窗上會出現提示將水箱重新加滿水。水箱加滿水後將水箱裝回微波爐，按**開始 / 設定**鍵。水箱重新裝回微波爐後將重新運行。
4. 烹調過程中可以根據需要改變烹調時間。按“**V**”“**^**”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。
5. 可以在烹調過程中隨時加水且無需按**停止 / 重設**鍵。
6. 使用蒸氣功能後，請擦去爐腔中的水。

蒸氣功能設定

(續)



警告：

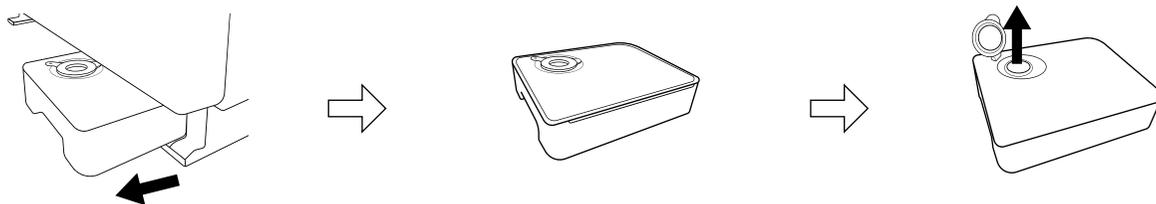
請用隔熱手套取出附件，因為附件和微波爐將會非常燙。

取出食物或附件時，滾燙的熱水可能從爐腔頂部滴落。

當打開爐門時，蒸氣可能會噴出。若微波爐運行了蒸氣功能，請勿徒手打開爐門，否則有灼傷的危險！請使用隔熱手套。

在使用蒸氣功能後，用手輕輕地向前小心取下微波爐前方的積水盤。將積水排空後清洗乾淨。

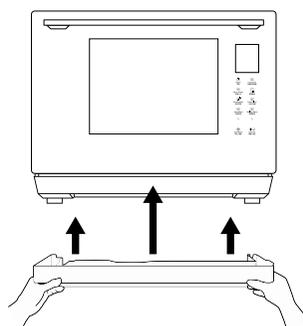
水箱的使用



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。

操作指南：

1. 在單獨運行蒸氣功能時不會產生微波火力。
2. 請使用上一頁提到的附件。
3. 蒸氣功能只有在爐門關閉時才會運行。
4. 在使用蒸氣功能時或蒸氣功能後，請小心打開爐門，勿將面部貼近以免燙傷。
5. 在使用蒸氣功能後，請用隔熱手套取出食物或附件以免燙傷。
6. 每次使用蒸氣功能後，用手輕輕地向前小心取下微波爐前方的積水盤。將積水排空後用溫的肥皂水清洗。擦拭微波爐殘餘的積水並重新將積水盤安裝回爐腳處。



將積水盤安裝回爐腳處。

中文

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）。您可以在微波，薄塊燒烤，熱風對流烤焗，組合烹調 7-10 下使用一按蒸氣功能。烹調過程中加入蒸氣能提高受熱分佈均勻，使麵包，蛋糕和點心膨脹得更高，更鬆軟。

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。顯示窗上的時間開始倒計時。

中文



備註：

1. 預熱狀態不能使用一按蒸氣功能。
2. 每次使用前，應在水箱裡加滿水。
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 1 或 2 次。
6. 使用一按蒸氣功能時無法改變熱風對流烤焗的溫度和時間。



警告：

請用隔熱手套取出附件，因為附件和微波爐將會非常燙。

取出食物或附件時，滾燙的熱水可能從爐腔頂部滴落。

當打開爐門時，蒸氣可能會噴出。若微波爐運行了蒸氣功能，請勿徒手打開爐門，否則有灼傷的危險！請使用隔熱手套。

食譜	火力	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
預烤麵包卷	組合烹調 7	$\frac{2}{3}$ 時間時加 3 分鐘蒸氣

有蒸氣的組合烹調設定

此功能是把蒸氣和微波，薄塊燒烤或熱風對流烤焗功能有效結合起來的烹調方式。這種烹調方式較傳統烹調時間略短並使食物在蒸烤的同時保持食物的濕潤度。



按組合烹調鍵。選擇所需要的火力（火力檔見下表）

如需預熱，請按開始 / 設定鍵（僅組合烹調 2-5 可預熱）
預熱完成後，將食物放入爐內。
*如無需預熱，請跳過此步驟。

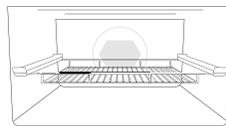
按“V”“^”鍵選擇您所需烹調的時間。（最長設定時間為 30 分鐘）



按開始 / 設定鍵開始烹調。顯示窗上的時間開始倒計時。

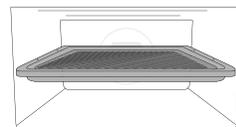
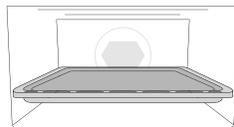
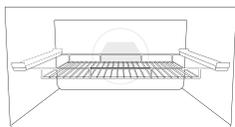
按	火力	最長設置時間	火力組合	適用類型
一次	組合烹調 1	30 分鐘	蒸氣 1+ 微波 300 W（解凍）	新鮮蔬菜 急凍蔬菜、水果、薯蓉、罐頭蔬菜、布丁
兩次	組合烹調 2	30 分鐘	蒸氣 1+ 熱風對流烤焗 230°C	硬質麵包
三次	組合烹調 3	30 分鐘	蒸氣 1+ 熱風對流烤焗 210°C	自製麵包、泡芙
四次	組合烹調 4	30 分鐘	蒸氣 1+ 熱風對流烤焗 190°C	布朗尼
五次	組合烹調 5	30 分鐘	蒸氣 1+ 熱風對流烤焗 170°C	釀蘑菇
六次	組合烹調 6	30 分鐘	蒸氣 1+ 薄塊燒烤 1（高火）	魚和帶皮雞肉

附件的使用：



組合烹調 1

網架放入中層托盤架，您可以將玻璃餐盤置於平板玻璃上，用來接滴落的油漬。



組合烹調 2 - 6

網架放入中層或下層托盤架，您可以將玻璃餐盤置於平板玻璃上，用來接滴落的油漬。

當烹調一些體積較小的食物時，可將食物直接放置脆烤煎盤或燒烤盤上。

有蒸氣的組合烹調設定

(續)



備註：

1. 使用前，應在水箱裡加滿水。蒸氣功能最長設定時間為 30 分鐘。如需烹調更長時間，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. 若在烹調過程中，水箱中沒有水了，微波爐就會停止運行，顯示窗上會提示您將水箱加滿水並重新裝回微波爐後，可按**開始 / 設定**鍵重新啟動程序。微波爐不會在未裝回水箱或未按**開始 / 設定**鍵的情況下運行。
3. 組合烹調 1 和 6 均不能預熱。
4. 烹調過程中可根據需要改變烹調時間。通過按“√” “∧” 鍵以增加或減少烹調時間。時間以 1 分鐘為單位逐漸增加或減少，最長 10 分鐘。
5. 您可以在烹調過程中隨時加水且無需按**停止 / 重設**鍵。
6. 使用帶蒸氣功能後，請待爐腔冷卻後擦去積水。

中文

操作指南：

1. 在使用蒸氣功能時或蒸氣功能後，請小心打開爐門，勿將面部貼近以免燙傷。
2. 在使用蒸氣功能後，請用隔熱手套取出食物或附件以免燙傷。
3. 每次使用蒸氣功能後，用手輕輕地向前小心取下微波爐前方的積水盤。將積水排空後用溫的肥皂水清洗。擦拭微波爐殘餘的積水並重新將積水盤安裝回爐腳處。（參照第 11 頁）



警告：

附件和爐腔周圍將會非常燙。請使用隔熱手套。

取出食物或附件時，滾燙的熱水可能從爐腔頂部滴落。

打開爐門時，蒸氣可能會噴出。若微波爐運行了蒸氣功能，請勿徒手打開爐門！有灼傷的危險！請使用隔熱手套。

無蒸氣的組合烹調設定

此功能有四段火力可供選擇。組合烹調是許多食品的理想選擇。微波能快速進行烹調，而熱風對流烤焗或薄塊燒烤能讓食物保持傳統烘烤的烤色和鬆脆感。三者結合可以較傳統烹調縮短 $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$ 的料理時間。



按組合烹調鍵。
選擇所需要的火力（火力檔見下表）



如需預熱，請按開始 / 設定鍵。
（僅組合烹調 7-9 可預熱）預熱完成後，
將食物放入爐內。
*如無需預熱，請跳過此步驟。



按“V”“^”鍵選擇您所需烹調的時間。

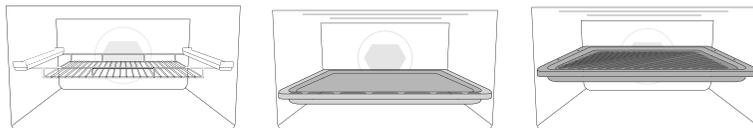


按開始 / 設定鍵開始烹調。顯示窗上的時間開始倒計時。

按	火力	最長設置時間	火力組合	適用類型
7 次	組合烹調 7	9 小時	熱風對流烤焗 230°C+ 薄塊燒烤 1 (高火)	預烤麵包，馬鈴薯製品，雞塊，牛排，排骨
8 次	組合烹調 8	9 小時	熱風對流烤焗 230°C+ 薄塊燒烤 2 (中火) + 微波 300 W (解凍)	肉餅和酥皮糕點
9 次	組合烹調 9	9 小時	熱風對流烤焗 190°C+ 微波 300 W (解凍)	全雞，魚排，魚，火雞
10 次	組合烹調 10	1 小時 30 分鐘	薄塊燒烤 1 (高火) + 微波 300 W (解凍)	肉片，魚，雞鴨類，再翻熱油炸食品，多士，薯條，春卷，薄餅等

附件的使用：

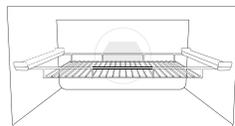
組合烹調 7：



網架放入中層或下層托盤架，您可以將玻璃餐盤置於平板玻璃上，用來接滴落的油漬。

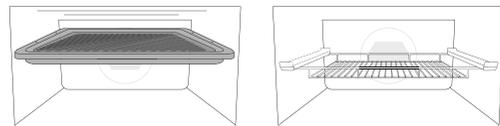
當燒烤一些體積較小的食物時，可將食物直接放置脆烤煎盤或燒烤盤上。

組合烹調 8, 9：



將食物放在網架上，網架可以放在任意一層托盤架上，您可以將玻璃餐盤置於平板玻璃上，用來接滴落的油漬。

組合烹調 10：



將食物放在燒烤盤或網架上，放入上層或中層托盤架，使用網架時，您可以將玻璃餐盤置於平板玻璃上，用來接滴落的油漬。

無蒸氣的組合烹調設定

(續)



預熱注意事項

組合烹調有**熱風對流烤焗**或**薄塊燒烤** / **熱風對流烤焗**模式下可以預熱。在選擇烹調時間前按**開始 / 設定**鍵可以進入預熱狀態。(參照第 24 頁“預熱注意事項”)

預熱時無微波火力



備註：

1. 當所選擇的烹調時間少於一小時，時間逐秒倒數計時。
2. 當所選擇的烹調時間超過一小時，時間逐分鐘倒數計時，直到僅剩下“1H 00”（1 小時）。然後顯示窗顯示分鐘和秒數，並逐秒倒數計時。
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。



警告：

附件和微波爐周圍的溫度極高。請使用隔熱手套。

計時設定

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。

1. 延時啟動設定：



按計時 / 時鐘鍵一次



按“V”“^”鍵選擇所需的延時時間。
(最長設定時間為 1 小時 30 分鐘)



設定所需的烹調程序 (最多設定 2 個階段的烹調程序)



按開始 / 設定鍵一次。
顯示窗上的時間開始倒計時。

中文



備註：

1. 當使用延時啟動時，最多設定 2 個階段的烹調程序。
2. 當所選擇的烹調時間超過一小時，時間逐分鐘倒數計時，直到僅剩下“1H 00”（1 小時）。然後顯示窗顯示分鐘和秒數，並逐秒倒數計時。
3. 延時啟動不能在自動食譜前使用。

例如：

延時啟動：
1 小時



微波高火 (1000W)：
10 分鐘



解凍 (300W)：
20 分鐘

計時設定

(續)

2. 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）。



按計時 / 時鐘鍵一次。



按“V”“^”鍵選擇所需的放置時間。
（最長設定時間為 1 小時 30 分鐘）



按開始 / 設定鍵一次。顯示窗上的時間開始倒計時。

文字



備註：

1. 當使用放置時間時，最多設定 2 個階段的烹調程序。
2. 當所選擇的烹調時間超過一小時，時間逐分鐘倒數計時，直到僅剩下“1H 00”（1 小時）。然後顯示窗顯示分鐘和秒數，並逐秒倒數計時。
3. 放置時間不能在自動食譜後使用。

例如：

微波高火 (1000W)：
4 分鐘



微波高火 (1000W)：
2 分鐘



放置時間：
10 分鐘

3. 計時設定



按計時 / 時鐘
鍵一次。



按“V”“^”鍵選擇時間。（最長
設定時間為 1 小時 30 分鐘）



按開始 / 設定鍵一次。
顯示窗上的時間開始倒計時。

追加烹調設定

此功能允許您在烹調結束時，用上階段的火力添加烹調時間。



烹調結束後，按“^”鍵追加烹調時間。

按開始 / 設定鍵。
時間已被追加。顯示窗顯示烹調時間，
並開始倒計時。最長設定時間：

微波：1000 W	最長設定時間為 30 分鐘
蒸氣	最長設定時間為 30 分鐘
組合烹調 1-6	最長設定時間為 30 分鐘
薄塊燒烤，組合烹調 10，其他微波火力（100 W – 800 W）	最長設定時間為 1 小時 30 分鐘
熱風對流烤焗	最長設定時間為 9 小時
組合烹調 7-9	最長設定時間為 9 小時
計時器	最長設定時間為 1 小時 30 分鐘



備註：

1. 此功能僅適用於微波、薄塊燒烤、熱風對流烤焗、蒸氣、組合烹調及計時功能，並不適用於自動烹調食譜。
2. 烹調結束 2 分鐘後追加烹調功能將不能使用。
3. 追加烹調功能可以用於連續烹調程序設定之後。追加烹調功能的火力與最後一個程序的火力一致。

連續烹調設定

2 段或 3 段連續烹調

設定所需的烹調程序。



按“∨”“∧”鍵設置所需的烹調時間。



設定所需的烹調程序。



按“∨”“∧”鍵設置所需的烹調時間。



按開始 / 設定鍵。
顯示窗上的時間開始倒計時。

中文

例如：

設置微波解凍（300 W）2 分鐘，接著設置微波高火（1000 W）3 分鐘。



按微波火力鍵 5 次，選擇解凍火力檔 300 W。

按“∨”“∧”鍵設置時間 2 分鐘。

按微波火力鍵 1 次，選擇高火 1000 W。



按“∨”“∧”鍵設置時間 3 分鐘。

按開始 / 設定鍵。
顯示窗上的時間開始倒計時。

連續烹調設定

(續)

例如：

設置薄塊燒烤 3 (低火) 4 分鐘，接著設置微波中低火 (440 W) 5 分鐘。



按薄塊燒烤鍵三次，選擇低火。

按“∨”“∧”鍵設置
時間 4 分鐘

按微波火力鍵 4 次，選擇
中低火 440 W



按“∨”“∧”鍵設置
時間 5 分鐘

按開始 / 設定鍵。
顯示窗上的時間開始倒計時。

中文



備註：

1. 設置三階段連續烹調後按**開始 / 設定**鍵。
2. 烹調時，按一次**停止 / 重設**鍵可暫時中止烹調，按**開始 / 設定**鍵則令微波爐繼續運轉。按兩次**停止 / 重設**鍵即令微波爐停止運轉並消除所輸入的烹調程序。
3. 微波爐停止運轉時，按**停止 / 重設**鍵可消除所輸入的烹調程序。
4. 此功能不適用於自動烹調程序。

自動感應翻熱設定

the Genius sensor

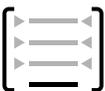


按自動食譜鍵一次



按開始 / 設定鍵

中文

食譜名及編號	重量 *	附件 / 放置位置	操作指南
<p>1. 自動感應翻熱</p>   + 	200 克 - 1000 克		<p>用來加熱預煮過的食物。所有的食物必須是事先煮熟的且在 5°C 左右的環境儲存。可用購買食物時自帶的容器直接加熱，去除包裝紙，覆保鮮紙並用刀刺穿保鮮紙四周和中央，或使用碟子加熱食物，也需要覆保鮮紙並刺穿數次。將容器放置在平板玻璃上，選擇自動食譜 1. 自動感應翻熱。按開始 / 設定鍵，在烹調過程中聽到兩聲蜂鳴器聲時 和料理結束攪拌一下並放置幾分鐘再食用。</p> <p>大塊的魚類或肉類可能需要更長時間烹調。此程序不適合澱粉類食物例如米飯，麵條，馬鈴薯等。盛食物的容器如果不規則也需要更長時間烹調。</p>

 微波

 放置位置

 自動感應翻熱

* 建議份量

自動感應翻熱設定

(續)

工作原理

選擇自動感應翻熱程序後，按**開始 / 設定**鍵，程序立即啟動。食物烹調後開始變熱，隨之蒸氣冒出，當食物到達一定溫度後，蒸氣感應器會根據食物中冒出的蒸氣量進行測量判斷，自動調節烹調時間和火力大小。

當感應器感應出蒸氣時，內置的蜂鳴器會自動發出兩聲提示響聲，同時顯示窗上將顯示剩餘烹調時間。

在蒸氣未被探測出來前，打開爐門會影響烹調效果。當顯示窗顯示剩餘時間時，此時可開啟爐門進行攪拌或翻轉食物。

強 / 弱 選擇

如果您認為自動感應翻熱的程序適合您的口味，您就無需使用“√”“∧”（強 / 弱）鍵。或許您需要食物煮熟一點或生一點，可在按**開始 / 設定**鍵後使用“√”“∧”（強 / 弱）鍵，自動感應翻熱程序會相應延長或縮短烹飪食物時間。此操作需在 14 秒內完成。預設為正常狀態。



備註：

1. 此功能不適合加熱無法攪拌的食物，例如千層麵 / 通心粉。
2. 微波爐內置蒸氣感應器會自動計算加熱時間和剩餘時間。
3. 在顯示窗未顯示時間前，請勿打開爐門。
4. 為避免誤檢知，使用自動感應翻熱程序時，需確保平板玻璃和容器乾燥。
5. 使用自動感應翻熱程序時，室溫不得低於 0°C，也不得超過 35°C。
6. 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。如果急的話，選擇合適的火力和時間進行手動烹調。

自動翻熱設定



按自動食譜鍵一次

按“∨”“∧”鍵選擇所烹調的食譜

按開始 / 設定鍵確認程序



按“∨”“∧”鍵選擇食物的份量，以 10 克為單位遞增。

按開始 / 設定鍵。顯示窗將顯示所用的附件及烹調模式。

中文

食譜名及編號	份量 *	附件 / 放置位置	操作指南
2 翻熱煎炸食品 Auto Menu 自動食譜 +	200 克 - 600 克	 	適用於翻熱大部份油炸食物，如炸雞塊、咖喱包、炸春捲。將食物放在網架上並放置於中層托盤架，選擇食譜編號 2. 翻熱煎炸食品，按 開始 / 設定 鍵確認程序，選擇份量後再按 開始 / 設定 鍵開始烹調。請勿使用保鮮紙或蓋子。
3. 蒸冰鮮食品 Auto Menu 自動食譜 	200 克 - 500 克	 	適用於蒸冰鮮食品，如糝糕，米糕，糯米飯等。將水箱加滿水。將食物直接放在鋪好烘焙紙的網架上，放入中層托盤架，燒烤盤放入下層托盤架用來接殘留水。選擇食譜編號 3. 蒸冰鮮食品，按 開始 / 設定 鍵確認程序，選擇份量後再按 開始 / 設定 鍵開始烹調。
4. 蒸急凍食品 Auto Menu 自動食譜 **	200 克 - 500 克	 	適用於蒸煮包子，燒賣之類的甜點，但不適用於體積偏大的食物。將水箱加滿水。將食物直接放在鋪好烘焙紙的網架上，放入中層托盤架，燒烤盤放入下層托盤架用來接殘留水。選擇食譜編號 4. 蒸急凍食品，按 開始 / 設定 鍵確認程序，選擇份量後再按 開始 / 設定 鍵開始烹調。

微波

熱風對流烤焗

蒸氣

** 急凍

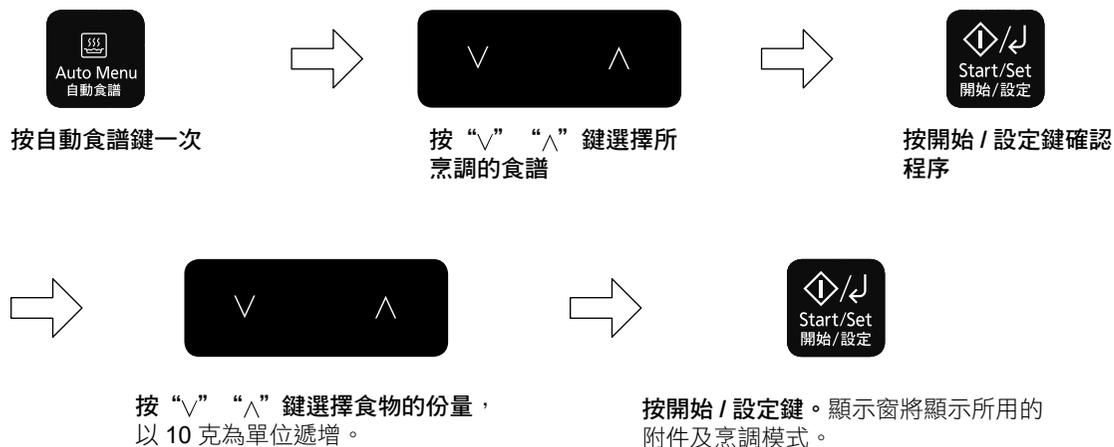
網架

燒烤盤

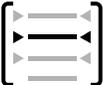
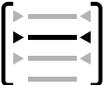
放置位置

* 建議份量

翻熱麵包設定



中文

食譜名及編號	份量 *	附件 / 放置位置	操作指南
5. 法式麵包   + 	100 克 - 500 克	 	該程序適用於再加熱預先購買的常溫法式麵包。確保法式麵包 / 卷的高度不超過 5 厘米。將食物直接放在網架上，放入中層托盤架。選擇食譜編號 5. 法式麵包，按 開始 / 設定 鍵確認程序，選擇份量後再按 開始 / 設定 鍵開始烹調。烹調結束後放在一個網架上冷卻。
6. 牛角包   + 	50 克 - 350 克	 	該程序適用於再加熱預先購買的常溫牛角包。將食物直接放在網架上，放入中層托盤架。選擇食譜編號 6. 牛角包，按 開始 / 設定 鍵確認程序，選擇份量後再按 開始 / 設定 鍵開始烹調。烹調結束後放在一個網架上冷卻。

 微波

 薄塊燒烤

 網架

 放置位置

* 建議份量

超速解凍設定

此功能可使您在僅設定食物重量的情況下，自動解凍食物。重量的單位為克，默認從最小份量開始遞增。



按自動食譜鍵一次



按“∨”“∧”鍵選擇所烹調的食譜



按開始 / 設定鍵確認程序

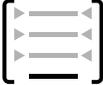


按“∨”“∧”鍵選擇食物的份量，以 10 克為單位遞增。



按開始 / 設定鍵。顯示窗將顯示所用的烹調模式。解凍途中需翻轉或遮蓋食物。

中文

食譜名及編號	份量 *	附件 / 放置位置	操作指南
7. 超速解凍   	100 克 - 3000 克		此功能用來解凍肉類，禽類和海鮮類。將食物放入微波安全容器後放在平板玻璃中央。選擇食譜編號 7. 超速解凍，按 開始 / 設定 鍵確認程序，選擇份量後再按 開始 / 設定 鍵開始解凍。當在烹調過程中聽到兩聲蜂鳴器聲時，打開爐門並翻轉食物，取出已解凍的部分，用錫紙遮蓋較薄的部位例如尾部或脂肪較多的部位，再按開始鍵繼續烹調。

 微波

 解凍

 放置位置

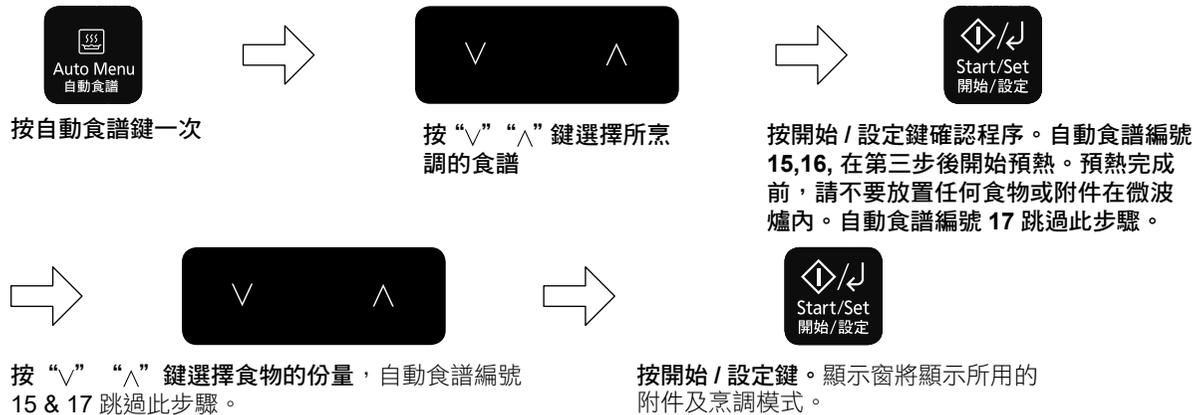
* 建議份量

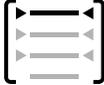
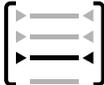
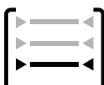


備註：

1. 食物的形狀和大小將決定腔體可容納的最大重量。
2. 靜置一段時間，以確保食物完全解凍。
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。或者您也可以選擇合適的火力和時間進行手動烹調。

自動食譜設定



食譜名及編號	份量 *	附件 / 放置位置	操作指南																				
8. 照燒雞塊 	1 人份 - 4 人份	 	<p>此功能適用於烘烤雞塊，例如雞腿等。雞肉無需翻轉卻能讓食物表皮金黃且酥脆。將去骨雞腿肉洗淨，放入調料中醃製半個小時。調料比例如下：</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>份量</th> <th>生抽</th> <th>清水</th> <th>細砂糖</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 人份 (125 克)</td> <td>0.5 湯匙</td> <td>0.5 湯匙</td> <td>0.5 茶匙</td> </tr> <tr> <td>2 人份 (250 克)</td> <td>1 湯匙</td> <td>1 湯匙</td> <td>1 茶匙</td> </tr> <tr> <td>3 人份 (375 克)</td> <td>1.5 湯匙</td> <td>1.5 湯匙</td> <td>1.5 茶匙</td> </tr> <tr> <td>4 人份 (500 克)</td> <td>2 湯匙</td> <td>2 湯匙</td> <td>2 茶匙</td> </tr> </tbody> </table> <p>將醃製好的雞塊放置在燒烤盤上，帶皮面朝上放入上層托盤架。選擇食譜編號 8. 照燒雞塊，按開始 / 設定鍵確認程序，選擇份量後再按開始 / 設定鍵開始烹調。烹調結束後靜置十分鐘。</p>	份量	生抽	清水	細砂糖	1 人份 (125 克)	0.5 湯匙	0.5 湯匙	0.5 茶匙	2 人份 (250 克)	1 湯匙	1 湯匙	1 茶匙	3 人份 (375 克)	1.5 湯匙	1.5 湯匙	1.5 茶匙	4 人份 (500 克)	2 湯匙	2 湯匙	2 茶匙
份量	生抽	清水	細砂糖																				
1 人份 (125 克)	0.5 湯匙	0.5 湯匙	0.5 茶匙																				
2 人份 (250 克)	1 湯匙	1 湯匙	1 茶匙																				
3 人份 (375 克)	1.5 湯匙	1.5 湯匙	1.5 茶匙																				
4 人份 (500 克)	2 湯匙	2 湯匙	2 茶匙																				
9. 烤全雞 	900 克 - 1500 克	 	<p>此功能適用於烤全雞。先將雞洗淨加入您喜愛的調味汁將其醃制 1 小時。醃製好後放在網架上，雞胸朝下，放入下層托盤架，平板玻璃上放置耐熱安全碟用來接滴落的油漬。選擇食譜編號 9. 烤全雞，按開始 / 設定鍵確認程序，選擇份量後再按開始 / 設定鍵開始烹調。當在烹調過程中聽到兩聲蜂鳴器聲時，打開爐門並翻轉食物。烹調結束後靜置十分鐘。</p>																				
10. 烤牛肉 / 羊肉 	500 克 - 2000 克	 	<p>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。將食物直接放在脆烤煎盤上，放入下層托盤架。選擇食譜編號 10. 烤牛肉 / 羊肉，按開始 / 設定鍵確認程序，選擇份量後再按開始 / 設定鍵開始烹調。當在烹調過程中聽到兩聲蜂鳴器聲時，打開爐門並翻轉食物。烹調結束後靜置十分鐘。</p>																				

 微波

 薄塊燒烤

 熱風對流烤焗

 網架

 脆烤煎盤

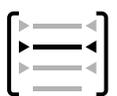
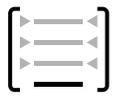
 燒烤盤

 放置位置

* 建議份量

自動食譜設定

(續)

食譜名及編號	份量*	附件 / 放置位置	操作指南								
11. 烤肉串   + 	200 克 - 800 克	 	<p>此功能使您烘烤或串燒您喜愛的肉類，雞塊。將食物直接放在燒烤盤上，放入中層托盤架。選擇食譜編號 11. 烤肉串，按開始 / 設定鍵確認程序，選擇份量後再按開始 / 設定鍵開始烹調。當在烹調過程中聽到兩聲蜂鳴器聲時，打開爐門並翻轉食物。烹調結束後靜置 10 分鐘。</p>								
12. 煲仔飯  	150 克 300 克 450 克		<p>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。請勿蓋緊，烹調時米、水的容量不可超器皿容量的一半，以防滾瀉。米和水的比例請參考下表：</p> <table border="1" data-bbox="784 649 1262 776"> <thead> <tr> <th>米</th> <th>150 克</th> <th>300 克</th> <th>450 克</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>建議加水量</td> <td>225 毫升</td> <td>400 毫升</td> <td>550 毫升</td> </tr> </tbody> </table> <p>將容器放置在平板玻璃中央。選擇食譜編號 12. 煲仔飯，按開始 / 設定鍵確認程序，選擇份量後再按開始 / 設定鍵開始烹調。飯熟後請先放置 5 ~ 10 分鐘。</p>	米	150 克	300 克	450 克	建議加水量	225 毫升	400 毫升	550 毫升
米	150 克	300 克	450 克								
建議加水量	225 毫升	400 毫升	550 毫升								
13. 粥 / 稀飯  	100 克 150 克 200 克		<p>可煮白粥。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。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。米和水的比例請參考下表：</p> <table border="1" data-bbox="784 1021 1246 1149"> <thead> <tr> <th>米</th> <th>100 克</th> <th>150 克</th> <th>200 克</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>建議加水量</td> <td>750 毫升</td> <td>1000 毫升</td> <td>1300 毫升</td> </tr> </tbody> </table> <p>將容器放置在平板玻璃中央。選擇食譜編號 13. 粥 / 稀飯，按開始 / 設定鍵確認程序，選擇份量後再按開始 / 設定鍵開始烹調。當在烹調過程中聽到兩聲蜂鳴器聲時，打開爐門並攪拌食物。烹調結束後請先放置 5 ~ 10 分鐘。</p>	米	100 克	150 克	200 克	建議加水量	750 毫升	1000 毫升	1300 毫升
米	100 克	150 克	200 克								
建議加水量	750 毫升	1000 毫升	1300 毫升								

 微波

 薄塊燒烤

 熱風對流烤焗

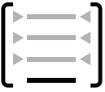
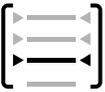
 燒烤盤

 放置位置

* 建議份量

自動食譜設定

(續)

食譜名及編號	份量 *	附件 / 放置位置	操作指南												
14. 燉煮 	4-6 人份 1-3 人份		適合烹煮牛肉 / 家禽或將其切成塊。將全部材料及水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。下表中的建議加水量和用料作為參考： <table border="1" data-bbox="784 436 1340 617"> <thead> <tr> <th>份量</th> <th>肉</th> <th>蔬菜</th> <th>建議加水 水量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4-6 人份</td> <td>1200 克</td> <td>400 克</td> <td>600 毫升</td> </tr> <tr> <td>1-3 人份</td> <td>600 克</td> <td>200 克</td> <td>300 毫升</td> </tr> </tbody> </table> 將容器放置在平板玻璃中央。選擇食譜編號 14. 燉煮，按 開始 / 設定 鍵確認程序，選擇份量後再按 開始 / 設定 鍵開始烹調。當在烹調過程中聽到兩聲蜂鳴器聲時，打開爐門並攪拌食物。烹調結束後請先放置 5 ~ 10 分鐘。	份量	肉	蔬菜	建議加水 水量	4-6 人份	1200 克	400 克	600 毫升	1-3 人份	600 克	200 克	300 毫升
份量	肉	蔬菜	建議加水 水量												
4-6 人份	1200 克	400 克	600 毫升												
1-3 人份	600 克	200 克	300 毫升												
15. 蛋糕 	-	 	用原材料烘焙蛋糕。最好使用無縫金屬蛋糕模具。選擇食譜編號 15. 蛋糕，按 開始 / 設定 鍵開始預熱。預熱後，將模具直接放在脆烤煎盤上，並放入下層托盤架。再次按 開始 / 設定 鍵。製作蛋糕的方法如下：												
材料 (9 寸): 200 克 蛋液 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. 將蛋液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 / 設定 鍵，開始預熱。 3. 將篩過的麵包粉和泡打粉倒入打勻的蛋液，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烘焙紙，將蛋糕液倒入。把蛋糕模具放在脆烤煎盤上。預熱結束後，請迅速將脆烤煎盤放置於下層托盤架上，再按 開始 / 設定 鍵。 備註： 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. 當預熱程序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。													

 微波

 預熱

 熱風對流烤焗

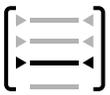
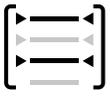
 脆烤煎盤

 放置位置

* 建議份量

自動食譜設定

(續)

食譜名及編號	份量*	附件 / 放置位置	操作指南
16. 曲奇餅 	單層 (20 塊)	 	適用於烘烤單層曲奇餅。選擇食譜編號 16. 曲奇餅，按 開始 / 設定 鍵開始預熱。預熱後，將曲奇餅放在鋪好錫紙的脆烤煎盤上，並放入下層托盤架。選擇份量後再次按 開始 / 設定 鍵。製作曲奇餅的方法如下：
	雙層 (40 塊)	  	適用於烘烤雙層曲奇餅。選擇食譜編號 16. 曲奇餅，按 開始 / 設定 鍵開始預熱。預熱後，將一半曲奇餅放在鋪好錫紙的脆烤煎盤上，並放入下層托盤架，另一半放在鋪好錫紙的燒烤盤上，並放入上層托盤架。選擇份量後再次按 開始 / 設定 鍵。製作曲奇餅的方法如下：
		材料 (以單層為例)： 35 克 蛋液 120 克 麵粉 60 克 (室溫) 牛油 60 克 細砂糖 適量雲尼拿精油 製法： 將牛油，細砂糖放入容器內用打蛋器打成乳白色。加入蛋液及雲尼拿精油，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 / 設定 鍵，開始預熱。在脆烤煎盤上鋪錫紙，以每個 13 克 5 厘米高的材料，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曲奇材料一起放置於下層托盤架上，再按 開始 / 設定 鍵開始烘烤。 備註： 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，以免材料在攪拌途中飛濺。 3. 曲奇材料排時一定要等距離，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。 5. 以上材料為單層曲奇的用量，烘烤雙層曲奇時，請將材料翻倍。	

中文

 預熱

 熱風對流烤焗

 脆烤煎盤

 燒烤盤

 放置位置

* 建議份量

自動食譜設定

(續)

食譜名及編號	份量 *	附件 / 放置位置	操作指南
17. 乳酪  	-	 	適用於做乳酪。製作方法如下。選擇食譜編號 17. 乳酪，按 開始 / 設定 鍵。
材料 (12 杯)： 1400 毫升 牛奶 180 克 乳酪 容器：1 個燉鍋 12 個小杯子		製法： 1. 牛奶倒入燉鍋加熱至 45°C 左右，倒入乳酪，攪拌均勻後平均倒入小杯內，每杯 130 克左右。 2. 杯子上蓋保鮮紙，放在脆烤煎盤上，放入下層托盤架，按 開始 / 設定 鍵。 3. 將做好的乳酪蓋好放入冰箱冷藏過夜。 4. 爐腔溫度過高時，顯示窗會顯示“HOT”，請待爐腔溫度降低，“HOT”消失後再進行發酵操作。 備註：以上材料為製作 12 杯乳酪的用量，製作 6 杯時，請將材料減半。	
18. 急凍薄餅   +  **	200 克 - 430 克	 	此功能適用於加熱烘烤急凍薄餅。去除包裝紙後將薄餅放在網架上，並放入中層托盤架。選擇食譜編號 18. 急凍薄餅，按 開始 / 設定 鍵確認程序，選擇份量後再按 開始 / 設定 鍵開始烹調。此程序不適合用來烘烤厚底薄餅。
19. 急凍包點   **	2 個 4 個 6 個	  	適用於再加熱急凍的中式包點，每個包子約 100-120 克左右。包子從冰箱裏拿出後不必解凍。將水箱加滿水，將食物放在鋪有烘焙紙的網架上，放入中層托盤架，燒烤盤放在下層用來接滴落的殘留水。選擇食譜編號 19. 急凍包點，按 開始 / 設定 鍵確認程序，選擇份量後再按 開始 / 設定 鍵開始烹調。

 微波

 網架

 熱風對流烤焗

 燒烤盤

 蒸氣

 脆烤煎盤

** 急凍

 放置位置

* 建議份量

自動食譜設定

(續)

中文

食譜名及編號	份量*	附件 / 放置位置	操作指南
20. 蒸自製包點 	單層 (6 個)	  	此功能適用於蒸自製包點。將水箱加滿水。將包點放在鋪有烘焙紙的網架上並放入中層托盤架，燒烤盤放入下層托盤架用來接滴落的殘留水。選擇食譜編號 20. 蒸自製包點，按 開始 / 設定 鍵確認程序，選擇份量後再按 開始 / 設定 鍵開始烹調。
	雙層 (12 個)	  	此功能適用於蒸自製包點。將水箱加滿水。將一半包點放在鋪有烘焙紙的燒烤盤上並放入上層托盤架，另一半放在鋪有烘焙紙的網架上並放入中層托盤架。選擇食譜編號 20. 蒸自製包點，按 開始 / 設定 鍵確認程序，選擇份量後再按 開始 / 設定 鍵開始烹調。
材料 (以雙層為例): 外皮: 300 克 中筋粉 15 克 細砂糖 4 克 酵母 160 毫升 溫水 (40°C) 6 克 油 餡料: 220 克 牛肉碎 6 克 鹽 1 克 白胡椒粉 15 克 生抽 65 克 蔥薑汁水 5 克 糖 10 克 咖喱粉 5 克 麻油 70 克 洋蔥末 130 克 椰菜末 15 克 油		內餡: 1. 鍋內加油，小火翻炒洋蔥末至其變軟，之後加入椰菜末炒軟，盛出晾涼。 2. 牛肉碎中加入鹽、白胡椒粉、生抽、糖，分次加入蔥薑汁水朝一個方向攪拌至肉餡上勁，然後加入 1 的洋蔥和椰菜、咖喱粉，麻油拌勻待用。 麵皮: 1. 酵母用溫水混合攪拌靜置 5 分鐘。 2. 盆內倒入麵粉、細砂糖、酵母水以及油，攪拌均勻後揉成光滑的麵糰，蓋上保鮮紙靜置 5 分鐘。 3. 靜置後的麵糰，均勻分成 12 份，擀成圓形片狀，中間厚四周薄。包入 35 克左右的肉餡。 4. 將 6 個麵糰放在鋪有烘焙紙的燒烤盤上並放入上層托盤架，另外 6 個麵糰放在鋪有烘焙紙的網架上並放入中層托盤架。 5. 水箱中加滿水。 6. 選擇程序，按 開始 / 設定 鍵確認程序，選擇份量後再按 開始 / 設定 鍵開始烹調。 備註: 1. 製作刀切饅頭：靜置後的麵糰，擀成長方形，然後從長邊將麵皮卷起來，平均切成 12 份即可。 2. 本食譜所列材料為 12 個肉包的配比，烹製其它個數例如 6 個時請按比例換算食材。 3. 爐腔溫度過高時，顯示窗會顯示“HOT”，請待爐腔溫度降低，“HOT”消失後再進行發酵操作。	
21. 三文魚塊 	250 克 - 500 克	  	適合烹調新鮮的魚塊，既能讓魚塊保持多汁的同時又能讓其表面鬆脆。每塊魚塊大約 125 克。將水箱加滿水。將三文魚塊帶皮面朝下放在網架上，並放入中層托盤架，燒烤盤放入下層托盤架用來接滴落的殘留水。選擇食譜編號 21. 三文魚塊，按 開始 / 設定 鍵確認程序，選擇份量後再按 開始 / 設定 鍵開始烹調。

 蒸氣

 薄塊燒烤

 熱風對流烤焗

 網架

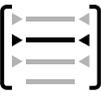
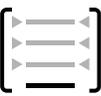
 燒烤盤

 放置位置

* 建議份量

兒童食譜設定

兒童食譜提供了一系列適合嬰兒，學步兒童和大齡兒童的程序，其特點是省時又方便。相關操作，請參閱第 43 頁開頭部分。

食譜名及編號	份量 *	附件 / 放置位置	操作指南																
22. 烤意粉   	250 克 500 克 800 克	 	<p>此功能適用於烤新鮮意粉。使用新鮮意粉（通心粉，意粉，螺旋粉），芝士或蕃茄醬和切碎的淡味車打芝士。使用合適的方形寬口 Pyrex® 容器。配料比例如下：</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>份量</th> <th>意粉</th> <th>醬汁</th> <th>芝士</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>250 克</td> <td>90 克</td> <td>120 克</td> <td>40 克</td> </tr> <tr> <td>500 克</td> <td>180 克</td> <td>270 克</td> <td>50 克</td> </tr> <tr> <td>800 克</td> <td>300 克</td> <td>440 克</td> <td>60 克</td> </tr> </tbody> </table> <p>可以添加其他配料，例如火腿，金槍魚和粟米。在這種情況下，請替換一些所添加成分的醬汁。將 Pyrex® 容器放在網架上並放入中層托盤架。選擇食譜編號 22. 烤意粉，按開始 / 設定鍵確認程序，選擇份量 250 克或 500 克或 800 克，再按開始 / 設定鍵開始烹調。</p>	份量	意粉	醬汁	芝士	250 克	90 克	120 克	40 克	500 克	180 克	270 克	50 克	800 克	300 克	440 克	60 克
份量	意粉	醬汁	芝士																
250 克	90 克	120 克	40 克																
500 克	180 克	270 克	50 克																
800 克	300 克	440 克	60 克																
23. 蔬菜蓉 	100 克 - 400 克		<p>適用於烹調防風草、馬鈴薯、南瓜、紅蘿蔔、甘薯和蕪菁甘藍。然後將煮熟的蔬菜製成蔬菜蓉，適合斷奶嬰兒食用。將蔬菜去皮，切成均勻和小塊的碎片。放到 Pyrex® 容器中。添加以下份量的水：</p> <p>100 克 - 150 克 蔬菜 75 毫升水。 160 克 - 300 克 蔬菜 100 毫升水。 310 克 - 400 克 蔬菜 150 毫升水。</p> <p>容器蓋上蓋子放在平板玻璃中央，選擇食譜編號 23. 蔬菜蓉，按開始 / 設定鍵確認程序，選擇份量再按開始 / 設定鍵開始烹調。當在烹調過程中聽到兩聲蜂鳴器聲時，打開爐門並攪拌食物。烹調後，靜置 10 分鐘。用攪拌器將蔬菜和蔬菜汁一起攪拌。如需要，可用少許水稀釋或加入嬰兒米粉調稠。餵食前檢查溫度。</p>																

 微波

 薄塊燒烤

 熱風對流烤焗

 兒童食譜

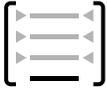
 網架

 放置位置

* 建議份量

兒童食譜設定

(續)

食譜名及編號	份量 *	附件 / 放置位置	操作指南
<p>24. 水果蓉</p>  <p>Auto Menu 自動食譜</p>  	100 克 - 400 克		<p>適用於烹調蘋果、梨、桃、木瓜和芒果。然後將煮熟的水果製成水果蓉，適合斷奶嬰兒食用。將水果去皮切成均勻的小塊。放到 Pyrex® 容器中。添加以下份量的水：</p> <p>100 克 - 150 克 水果 50 毫升水。 160 克 - 300 克 水果 75 毫升水。 310 克 - 400 克 水果 125 毫升水。</p> <p>容器蓋上蓋子放在平板玻璃中央，選擇食譜編號 24. 水果蓉，按開始 / 設定鍵確認程序，選擇份量再按開始 / 設定鍵開始烹調。當在烹調過程中聽到兩聲蜂鳴器聲時，打開爐門並攪拌食物。烹調後，靜置 10 分鐘。用攪拌器將水果和水果汁一起攪拌。如需要，可用少許水稀釋或加入嬰兒米粉調稠。餵食前檢查溫度。</p>

中文

 微波

 兒童食譜

 放置位置

* 建議份量

清潔設定

F1. 排水：

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。



加 100 克水到水箱，
確保積水盤中沒有
水。

按自動食譜鍵一次

按“∨”“∧”鍵選擇
程序 F1（排水）

按開始 / 設定鍵一次。程序結
束後將積水盤中的水清空，並
清洗積水盤。



備註：

1. 只在水箱中有 100 克水的情況下才能運行此程序。
2. 當排水程序在運行過程中請不要移除積水盤。
3. 結束後，將積水盤中的水清空，並清洗積水盤。



警告：

使用蒸氣烹調後馬上進行排水時，可能會有熱水排放至積水盤，拿出積水盤時請小心。

F2. 系統清潔：

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。



將 20 克檸檬酸溶於 250 克水，
將水溶液倒入水箱。確認積水
盤中沒有餘水。

按自動食譜鍵一次

按“∨”“∧”鍵選擇
程序 F2（系統清潔）

按開始 / 設定鍵一
次。顯示窗顯示烹
調時間，並開始倒
計時。此程序將運
行大約 29 分鐘。



前面的程序停止後，將積
水盤清空，重新加水到水
箱（加到最大水量）。

按開始 / 設定鍵。開始運行。程序大約運
行 1 分鐘。結束後，將積水盤中的水清空。



備註：

1. 當“↻”圖示出現在顯示窗上時，請運行系統清潔程序。
2. 若長期不使用清洗功能，會造成水管堵塞，蒸氣無法排出。
3. 排水系統運行的過程中，請不要移除積水盤。
4. 結束後，將積水盤中的水倒光，並清洗積水盤。

清潔設定

(續)

F3. 除臭：

此功能適用於微波爐腔有異味時使用。



按自動食譜鍵一次



按“V”“^”鍵選擇程序
F3 (除臭)



按開始 / 設定鍵一次。顯示窗顯示烹調時間，並開始倒計時。此程序將運行大約 30 分鐘。

中文

F4. 清潔爐腔：

此功能適用於爐腔有油污時使用。



按自動食譜鍵一次



按“V”“^”鍵選擇程序 F4 (清潔爐腔)



按開始 / 設定鍵一次。顯示窗顯示烹調時間，並開始倒計時。此程序將運行大約 20 分鐘。

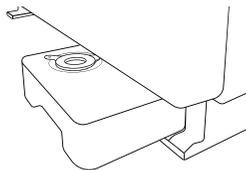


備註：

1. 使用前，請先將水箱加滿水。
2. 完成清潔後，請打開爐門，用濕布將爐腔擦拭乾淨。

清潔水箱

用海綿沾水清洗。



移出水箱，清潔水箱安裝口。

打開加水的頂蓋，拉開水箱蓋和排水管蓋並進行清洗。



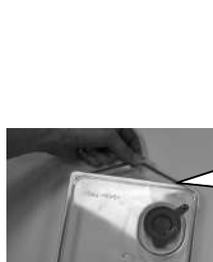
排水管蓋

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。

水箱的橡皮密封圈也可以被拆下進行清洗。

拆除橡皮密封圈



內側
(平坦)

外側
(突起)

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。



備註：

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

健康食譜設定

此模式可烹調蒸魚或蔬菜，使食物保持水份充足，鮮嫩多汁，亦可使烹調的食物在少油或無油的情況下產生煎炸的效果，比傳統的油炸烹調更健康。



按健康食譜鍵一次

按“V”“^”鍵選擇所烹調的食譜。

按開始 / 設定鍵確認程序。自動食譜編號 27&28 跳過此步驟。

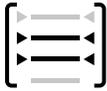
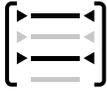
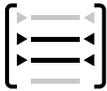
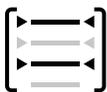
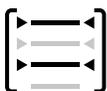


按“V”“^”鍵選擇食物的份量，除自動食譜編號 30&31 外，食物的份量以 10 克增幅遞增。（自動食譜編號 27&28 跳過此步驟。）

按開始 / 設定鍵。顯示窗將顯示所用的附件及烹調模式。

健康食譜設定

(續)

食譜名及編號	份量 *	附件 / 放置位置	操作指南
25. 時令蔬菜 	單層 200 克 - 500 克	  	適用於烹調西蘭花和椰菜等各類時令蔬菜。將水箱加滿水。洗淨蔬菜後將其放在網架上並放入中層托盤架，燒烤盤放入下層托盤架用來接滴落的殘留水。選擇食譜編號 25. 時令蔬菜，按 開始 / 設定 鍵確認程序，選擇份量後再按 開始 / 設定 鍵開始烹調。
	雙層 510 克 - 1000 克	  	適用於烹調西蘭花和椰菜等各類時令蔬菜。將水箱加滿水。洗淨蔬菜後將一半蔬菜放在網架上並放入上層托盤架，另一半蔬菜放在燒烤盤上並放入下層托盤架。不適合蒸煮小份量蔬菜，選擇食譜編號 25. 時令蔬菜，按 開始 / 設定 鍵確認程序，選擇份量後再按 開始 / 設定 鍵開始烹調。
26. 魚塊 	200 克 - 600 克	  	此程序適用於蒸魚塊。將水箱加滿水。將新鮮魚塊放在網架上並放入中層托盤架，燒烤盤放入下層托盤架用來接滴落的殘留水。選擇食譜編號 26. 魚塊，按 開始 / 設定 鍵確認程序，選擇份量後再按 開始 / 設定 鍵開始烹調。
27. 蒸魚塊 & 蔬菜 	約 210 - 250 克魚塊 & 200 克蔬菜	  	蒸新鮮的魚塊（例如：鮭魚，鱈魚）和綠色蔬菜（西蘭花，青豆或蘆筍）。將水箱加滿水。將 2 塊魚（每塊約 105 克 - 125 克）放在燒烤盤上並放入下層托盤架，200 克蔬菜放在網架上並放入上層托盤架。選擇食譜編號 27. 蒸魚塊 & 蔬菜，按 開始 / 設定 鍵開始烹調。
28. 蒸整魚 & 蔬菜 	約 200 - 300 克整魚 & 200 克蔬菜	  	蒸新鮮的整魚（例如：海鱸魚或鯖魚）和綠色蔬菜（西蘭花，青豆或蘆筍）。將水箱加滿水。約 200 克 - 300 克的整魚放在燒烤盤上並放入下層托盤架，200 克蔬菜放在網架上並放入上層托盤架。選擇食譜編號 28. 蒸整魚 & 蔬菜，按 開始 / 設定 鍵開始烹調。

 蒸氣

 網架

 燒烤盤

 放置位置

* 建議份量

健康食譜設定

(續)

食譜名及編號	份量 *	附件 / 放置位置	操作指南
29. 雞胸  	300 克 - 800 克	  	適用於蒸烤雞胸肉。既能保持肉質鮮嫩又能讓表面上色。每塊雞胸肉重量約 150 克 - 200 克。將水箱加滿水。將雞胸肉放在網架上並放入中層托盤架，燒烤盤放入下層托盤架用來接滴落的殘留水。選擇食譜編號 29. 雞胸，按 開始 / 設定 鍵確認程序，選擇份量後再按 開始 / 設定 鍵開始烹調。
30. 茶碗蒸  	2 人份 4 人份 6 人份	 	適用於蒸蛋。將鮮雞蛋打散後加入一定比例的水和調味料混合均勻過篩後倒入茶碗中。將水箱加滿水。將容器加蓋或保鮮紙放在燒烤盤上靠左擺放並放入中層托盤架。選擇食譜編號 30. 茶碗蒸，按 開始 / 設定 鍵確認程序，選擇份量後再按 開始 / 設定 鍵開始烹調。
材料 (以 2 人份為例)： 100 克 雞蛋液 180 毫升 溫水 (40°C 左右) 2 克 生抽 2 克 鹽 2 個 茶碗		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，過篩後倒入茶碗中，茶碗中倒入 8 成滿的蛋液。去泡待用，並加蓋或保鮮紙。 3. 將水箱加滿水。 4. 將茶碗放在燒烤盤上靠左擺放並放入中層托盤架。 5. 選擇程序，按 開始 / 設定 鍵確認程序，選擇份量後再按 開始 / 設定 鍵開始烹調。 備註：本食譜所列材料為 2 人份的配比，烹製其它份數時請按比例換算食材。	

 蒸氣

 薄塊燒烤

 網架

 燒烤盤

 放置位置

* 建議份量

健康食譜設定

(續)

食譜名及編號	份量 *	附件 / 放置位置	操作指南
31. 炸雞塊  	1 人份 2 人份 3 人份 4 人份	 	適用於煎炸去骨雞腿塊，重量約 120 克 - 500 克。每塊雞腿肉重量約 30 克 - 35 克，將 4-16 塊雞腿肉混合在 15 克 - 45 克炸雞粉中並醃製半小時。將雞腿肉均勻地擺放在燒烤盤上，帶皮面朝上並放入上層托盤架。選擇食譜編號 31. 炸雞塊，按 開始 / 設定 鍵確認程序，選擇份量後再按 開始 / 設定 鍵開始烹調。
32. 炸新鮮蔬菜條  	100 克 - 500 克	 	適用於烹調炸新鮮蔬菜條，如甘薯、白薯、紅蘿蔔、歐洲防風草和南瓜。將蔬菜去皮切成棒狀。淋一湯匙植物油。將蔬菜條放在燒烤盤放入中層托盤架。選擇食譜編號 32. 炸新鮮蔬菜條，按 開始 / 設定 鍵確認程序，選擇份量後再按 開始 / 設定 鍵開始烹調。當在烹調過程中聽到兩聲蜂鳴器聲時，打開爐門並翻拌食物。
33. 冰鮮油炸食品  	200 克 - 800 克	 	適用於烹調裹有麵包糠的生製冰鮮油炸食物，如炸雞肉條、炸魚柳、炸雞粒、炸雞塊或炸雞柳。去除包裝袋將冷藏食品放在燒烤盤上並放入中層托盤架。選擇食譜編號 33. 冰鮮油炸食品，按 開始 / 設定 鍵確認程序，選擇份量後再按 開始 / 設定 鍵開始烹調。

 微波

 薄塊燒烤

 熱風對流烤焗

 燒烤盤

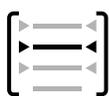
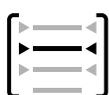
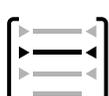
 放置位置

* 建議份量

健康食譜設定

(續)

中文

食譜名及編號	份量 *	附件 / 放置位置	操作指南
34. 急凍油炸食品  Healthy Menu 健康食譜  +  +  **	200 克 - 800 克	 	適用於烹調裹有麵包糠的急凍油炸食物，如炸雞粒、雞塊、火雞柳、炸魚柳、蝦仁。去除包裝袋將急凍食品放在燒烤盤上並放入中層托盤架。選擇食譜編號 34. 急凍油炸食品，按 開始 / 設定 鍵確認程序，選擇份量後再按 開始 / 設定 鍵開始烹調。
35. 炸新鮮薯條  Healthy Menu 健康食譜  +  + 	200 克 - 500 克	 	用於烹調新鮮薯條。將馬鈴薯去皮並切成棒狀。用冷水洗馬鈴薯，直到冷水中沒有澱粉。將馬鈴薯浸泡在冷水中，放入冰箱的冷藏層中。至少 2 個小時後，將馬鈴薯取出，然後用廚房用紙擦乾。淋一湯匙植物油。將薯條放在燒烤盤上並放入中層托盤架。選擇食譜編號 35. 炸新鮮薯條，按 開始 / 設定 鍵確認程序，選擇份量後再按 開始 / 設定 鍵開始烹調。當在烹調過程中聽到兩聲蜂鳴器聲時，打開爐門並翻拌食物。為獲得最佳效果請將薯條均勻平鋪在燒烤盤上。
36. 炸急凍薯條  Healthy Menu 健康食譜  +  +  **	200 克 - 500 克	 	用於烹調急凍預購馬鈴薯薯條，例如，炸薯條、炸薯角。去除包裝袋，將薯條放在燒烤盤上並放入中層托盤架。選擇食譜編號 36. 炸急凍薯條，按 開始 / 設定 鍵確認程序，選擇份量後再按 開始 / 設定 鍵開始烹調。當在烹調過程中聽到兩聲蜂鳴器聲時，打開爐門並翻拌食物。為獲得最佳效果請將薯條均勻平鋪在燒烤盤上。

 微波

 薄塊燒烤

 熱風對流烤焗

** 急凍

 燒烤盤

 放置位置

* 建議份量



備註：

不同品種的馬鈴薯差異很大。我們建議在烹調結束前幾分鐘檢查上色程度。

自動食譜/健康食譜設定特別要訣



備註：

1. 自動食譜 / 健康食譜只能用於以上食譜。
2. 僅在上述重量範圍內烹飪食物。
3. 始終稱量食物而不是依靠包裝重量資訊。
4. 僅按照第 38-50, 54-58 頁上的指示使用附件。
5. 請勿在自動蒸氣程序時遮蓋食物。
6. 大多數食物都可以利用自動程序烹飪後的放置時間以使熱量傳至食物中心。
7. 由於食物差異性，請檢查食物是否已完全煮熟並滾燙。
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. 如“💧”閃爍，則表示水箱需加水。

單位換算表

$\frac{1}{4}$ 杯	60 毫升	$\frac{1}{4}$ 茶匙	1 毫升
$\frac{1}{3}$ 杯	85 毫升	$\frac{1}{2}$ 茶匙	2 毫升
$\frac{1}{2}$ 杯	125 毫升	1 茶匙	5 毫升
$\frac{2}{3}$ 杯	165 毫升	2 茶匙	10 毫升
$\frac{3}{4}$ 杯	190 毫升	3 茶匙	15 毫升
1 杯	250 毫升	1 湯匙	15 毫升
$1\frac{1}{4}$ 杯	310 毫升	$1\frac{1}{2}$ 湯匙	23 毫升
$1\frac{1}{2}$ 杯	375 毫升	2 湯匙	30 毫升
2 杯	500 毫升	3 湯匙	45 毫升
3 杯	750 毫升	4 湯匙	60 毫升
$3\frac{1}{2}$ 杯	875 毫升		
4 杯	1 升		
6 杯	1.5 升		
8 杯	2 升		

所有食譜是按照上表中的標準進行試驗的。

解凍技巧

準備食物以便急凍

煮成食品的品质取決於食品急凍前的品质，同時取決於食品急凍保管，以及解凍技巧和解凍時間。所選購的食物務求鮮美和品质優良，並在購買後迅速急凍。厚塑料膜、塑料袋和急凍薄膜以及商店原封包裝的肉類，不可短期存放在急凍庫內，保存一定時間。



備註：

1. 如包裝是使用錫紙，在解凍之前須除去所有的錫紙，以防止產生電弧。
2. 在急凍庫內的食物應保持在攝氏零下 18 度以下。（解凍之前至少已急凍 24 小時的食物）
3. 急凍肉塊、雞、魚及海鮮時，應將食物排好，使其厚薄均勻，包成 2.5 厘米 - 5 厘米見方或圓形的形狀。
4. 全雞應首先取出內臟，（內臟可隨意分別急凍），將雞洗淨並瀝乾水分。用繩子將腿和雞翼綁住。
5. 排去所有氣體，然後密封塑料袋。在袋上加標籤注明肉類，日期及重量。

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，其用法很簡單。設定需解凍食品重量，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 100 克，最大解凍重量為 3000 克。

食物	最高重量
肉碎、全雞、肉排	3000 克
牛肉、羊肉、雞塊	2000 克
整條魚、扇貝、蝦及魚塊	1000 克

超速解凍的特別要訣

無骨肉的解凍時間比帶骨頭的肉更長。對於帶骨肉，我們建議當它超過 2000 克時從總重量減去 500 克，當重量低於 2000 克時從總重量減去 200 克至 300 克。

聽到兩聲蜂鳴聲時

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

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。



急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錫紙紙包裹再解凍。



整條魚的頭和尾部用錫紙包好再解凍。



切片的魚要除去包裝放在盤子上解凍。

解凍建議時間

解凍所需準備：

1. 厚保鮮紙，保鮮袋和保鮮紙都適用於包裝急凍的食物。
2. 在處理凍肉類、家禽類和魚類時，應將食物分成一到兩層包好，兩層之間可鋪一張牛油紙用來間隔。
3. 排去所有氣體並密封起來。
4. 在密封袋上加標籤註明肉的種類，日期及重量。
5. 圖表中的解凍時間為完全解凍食物所需的時間（即在攝氏零下 18 度或更低的溫度下急凍至少 24 小時的食物）。

解凍方法：

在碟子上放置一個解凍架，將食物從包裝中取出，並放在架子上。最後將碟子直接放在平板玻璃上。

在超速解凍過程中，微波爐會發出蜂鳴器聲。當蜂鳴器響起時，我們需將解凍的肉類、禽類、魚類和貝類翻面。拆散燉肉、雞塊和肉碎。分開肉排和漢堡包的肉餅。用錫紙遮蓋烤肉的末端、家禽類的腿和翅、脂肪或骨等。

解凍過程中，將一些已經解凍的碎肉或肉塊取出。

解凍後，大塊烤肉的中心可能仍然結冰。讓它靜置 15 到 30 分鐘，並放入冰箱中繼續解凍。

解凍時間表（通過微波解凍功能解凍食物）：

食品	大致參考時間(分鐘) (以 500 克計)	說明
肉類		
牛肉		
碎牛肉	6 - 8	在解凍的半途中，弄散絞碎的牛肉、分開肉排，並取出部份已解凍的肉類。 解凍過程中，將肉類翻轉兩至三次。 在解凍的半途中，遮蓋烤肉邊緣及形狀不均勻的末端。
烤：牛腿肉	7 - 9	
烤：牛柳	7 - 9	
烤：頸部或臀部	6 - 8	
烤：牛腩，牛肉卷	7 - 9	
牛扒	6 - 7	
牛五花	6 - 8	
羊肉		
燒羊肉	6 - 8	大塊烤肉的中心可能仍然結冰。可以擱置一段時間。
羊扒	5 - 7	
羊肋骨	5 - 7	
家禽類		
全雞	7 - 9	在解凍過程中將禽類翻轉兩至四次。在解凍的半途中用錫紙遮蓋雞腿、雞翼、脂肪或骨頭。 弄散雞塊，並將小塊的雞塊取出，例如雞翼部位會比大塊的雞肉更快完成解凍。 用冷水沖洗家禽去除表面的冰晶。在烹飪前，請將它放置五至十分鐘。
雞塊雞塊	6 - 8	
雞柳	6 - 8	
鴨	6 - 8	
火雞	7 - 9	
魚類 & 貝類		
魚柳	6 - 8	在解凍的半途中，將整條魚或魚肉件翻轉。 此外，分開蝦和貝類，並取出已經解凍的魚肉。 在烹飪前，請將它放置五至十分鐘。
整條魚	6 - 8	
蟹肉	5 - 7	
龍蝦尾	5 - 7	
帶子	4 - 6	
大蝦	5 - 7	

翻熱食譜建議時間

以下圖表提供的時間只作為參考，實際烹調效果會根據實物的起始溫度、大小及數量發生變化。通過微波再加熱的糕點與麵包只會變得鬆軟不會變脆。

食品	重量 / 數量	火力檔	大致參考時間	說明
蔬菜罐頭				
烤豆	200 克	1000 W	1 分 30 秒	將食物加蓋放在耐熱的微波安全碟上，並放在平板玻璃中央。烹調進行至一半時，進行攪拌。使用組合烹調 1 時，無需加蓋。
	415 克		2 分 30 秒	
香腸焗豆	415 克		2 分 30 秒	
蠶豆	300 克		2 分鐘	
利馬豆	210 克		1 分 30 秒	
迷你紅蘿蔔	300 克	組合烹調 1	4 分鐘	
青豆	400 克	1000 W	5 分鐘	
蘑菇	285 克		2 分鐘	
豌豆泥	300 克		2 分鐘	
迷你豌豆	290 克		2 分鐘	
豌豆	290 克		2 分鐘	
大豌豆	300 克	組合烹調 1	6 分鐘	
甜粟米	200 克		3 分鐘	
	330 克		5 分鐘	
蕃茄	400 克		5 分鐘	
冷餐食				
小份 - 兒童餐	1 份	組合烹調 1	4-5 分鐘	放在平板玻璃中央。無需加蓋。
大份 - 成人餐			7 分鐘	
飲料				
杯裝冰牛奶	235 毫升	1000 W	2 分 30 秒	放在耐熱的微波容器中，並放在平板玻璃中央。加熱途中和結束，進行攪拌。
罐裝冰牛奶	568 毫升		4 分鐘	
咖啡 / 茶 / 牛奶咖啡	235 毫升		1 分 20 秒	
糕點 - 通過微波再加熱的糕點會變得鬆軟。				
糕點	150 克	1000 W	1 分 30 秒	放在耐熱的微波容器中，並放在平板玻璃中央。
	150 克	組合烹調 6	7-8 分鐘	放在網架上並放在下層托盤架。
	300 克 (2 個)	組合烹調 5		



檢查要點

微波爐重新加熱後，請務必檢查食物是否變熱。如果不確定，請返回微波爐。加熱後食物仍然需要一段放置時間，特別是不能攪拌的食物。食物越稠，放置時間越長。

常用食譜烹調建議時間

食品	重量 / 數量	火力檔	大致參考時間	說明
肉類				
羊關節肉	450 克	180°C	5 分熟：25 分鐘 每增加 450 克增加 15 分鐘 或全熟：30 分鐘 每增加 450 克增加 20-25 分鐘	預熱後將食物放在脆烤煎盤上並放入下層托盤架，烹調結束後靜置 10 分鐘方便切塊。
羊扒 / 羊肉片	340 克 (4 塊)	薄塊燒烤 1	5 分熟：10-12 分鐘 全熟：14-16 分鐘	將食物放在脆烤煎盤上並放入上層托盤架，中途翻轉。
牛關節肉	-	230°C 後 180°C	每 450 克先用 230°C 烤 20 分鐘，再用 180°C 烤 3 分熟：15 分鐘 5 分熟：25 分鐘 全熟：35-40 分鐘	預熱後將食物放在脆烤煎盤上並放入下層托盤架，中途翻轉。
牛臀 / 牛裡脊	100 克	薄塊燒烤 1	5 分熟 15 分鐘 全熟 25 分鐘	將食物放在脆烤煎盤上並放入上層托盤架，中途翻轉。
鮮魚				
魚塊	280 克	600 W	7 分鐘	將食物放入耐熱安全碟，加入 15 毫升水，覆保鮮紙，戳洞，放在平板玻璃中央。
	700 克	600 W	8-9 分鐘	
魚排	300 克 (4 塊)	組合烹調 9	10 分鐘	將食物放在網架上並放入下層托盤架。
整魚	225 克 - 300 克	1000 W	4 分鐘	將食物放入耐熱安全碟，刺穿魚皮，加入 30 毫升液體調味料，覆保鮮紙，戳洞，放在平板玻璃中央。
凍魚				
炸魚塊	220 克 (2 塊)	組合烹調 8	10 分鐘	將食物放在網架上並放入下層托盤架。中途翻轉。
袋裝魚肉醬	150 克	1000 W	6 分鐘	將裝有魚肉醬的袋子放在耐熱安全碟裡，戳洞，中途搖晃以便受熱均勻。
家禽類				
雞胸肉 (去骨去皮)	250 克	蒸氣 1	30 分鐘	水箱加滿水，將食物放在燒烤盤上並放入中層托盤架。
雞腿	1.0 千克	組合烹調 7	35-40 分鐘	將食物放在脆烤煎盤上並放入下層托盤架，中途翻轉。
全雞	-	組合烹調 9	每 450 克烤 14-15 分鐘	雞胸朝下放在倒扣的耐熱安全碟，並放在耐熱玻璃容器裡，放在平板玻璃中央。中途翻轉。
新鮮蔬菜—蒸煮				
西蘭花	250 克	蒸氣 1	12 分鐘	水箱加滿水，將食物放在燒烤盤上並放入中層托盤架。
豌豆	200 克		5-6 分鐘	
蒸馬鈴薯	500 克		25 分鐘	
菠菜	200 克		5-6 分鐘	
米飯				
白飯	250 克	1000 W	12-13 分鐘	加入 550 毫升開水。中途攪拌。
麵食				
螺絲粉	200 克	1000 W	12 分鐘	加入 550 毫升開水和 15 毫升油。加蓋，中途攪拌。
意粉	250 克	1000 W	8-10 分鐘	加入 700 毫升開水和 15 毫升油。加蓋，中途攪拌。

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，電視機，無線上網，無線電話，嬰兒監視器，藍牙或其他無線設備可能會受到干擾。此等干擾類似一些小型電器，如攪拌機，吸塵器，電風扇等所引起之干擾。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，對於微波爐會即時造成損害。但用戶應盡量避免這樣使用微波爐。
當使用組合烹調及薄塊燒烤功能時，微波爐有白煙冒出及產生異味。	微波爐必須定期洗抹乾淨，特別在使用組合烹調及薄塊燒烤功能後。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，組合烹調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。
使用組合烹調功能時，微波爐有聲響發出。	這些聲響是因為微波爐功能切換的提示，故這屬正常現象。
使用蒸氣時有聲音。	這是水箱吸水時混入空氣造成的聲音，這是正常現象。
使用各種烘焗功能的過程中及之後，爐腔後部可能會發出“吧嗒…吧嗒…”的聲音。	這是由於產品使用的金屬材料發生熱脹冷縮造成的原因，屬於正常現象。
蒸氣從爐門四周縫隙處溢出。	使用與蒸氣相關的功能時，產品運轉過程中爐腔內會產生大量蒸氣，部分蒸氣可能從門縫四周漏出，這是正常現象。
電源線連接機器底板部位如有鬆動。	這屬於正常現象，非損壞。
烹調結束後風扇仍在工作。	這是產品冷卻腔體和電子元件，屬於正常現象。

要求修理服務之前

(續)

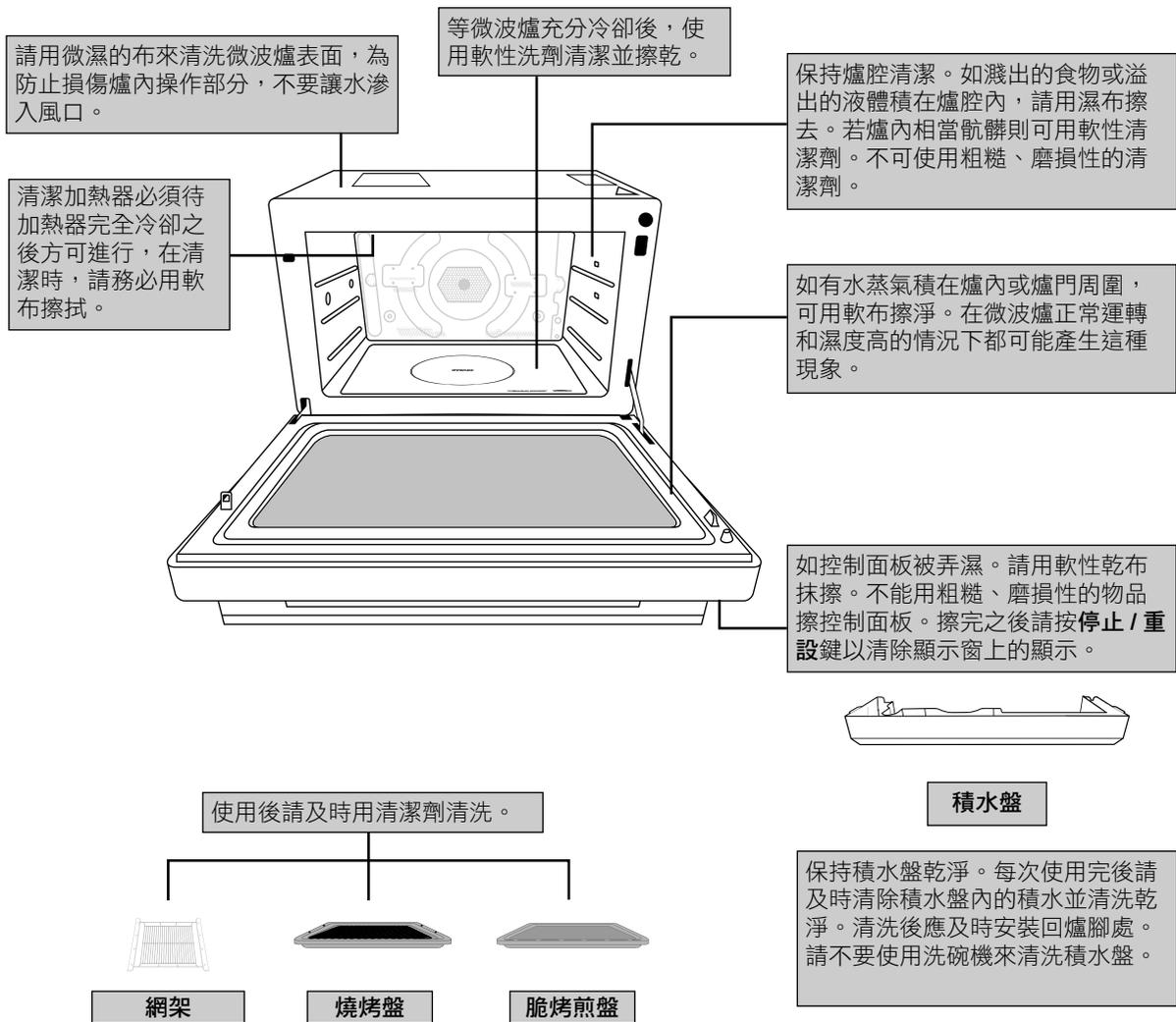
中文

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。
微波爐未能啟動加熱。	爐門未關妥。	小心關好爐門。
	未按 開始 / 設定 鍵。	按 開始 / 設定 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 / 設定 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"	微波爐被設定為示範模式。	按 微波火力 鍵 1 次， 開始 / 設定 鍵 4 次及 停止 / 重設 鍵 4 次，退出示範模式。
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。開關閉門來重新啟動它。
只有 "U14" 出現在顯示窗上。	水箱中沒有水。	重新在水箱中加滿水。裝回到微波爐，按 停止 / 重設 鍵重新設置。
蒸氣噴出口、積水盤或爐腔內出現白色的粉末	白色的粉末是水蒸發後殘留的礦物結晶體，屬自然物質，對人體無害。	可使用自動食譜中的 F1 及 F2 以清潔蒸氣系統及給水管路以改善情況。如結晶體依附在噴嘴或爐腔內，可使用擰乾的抹布擦拭。請在使用蒸氣功能或清潔後，將積水盤內的積水倒掉，並使用海綿擦拭乾淨。

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。



備註：

1. 當使用**薄塊燒烤**，**組合烹調**，**熱風對流烤焗**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。這些污漬必須及時清洗。
2. 當使用**薄塊燒烤**，**組合烹調**，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。如爐內藏有頑固的污漬，可使用少量的洗劑或噴劑，沾在軟而濕的抹布上，塗在污漬部份，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。

不要使用粗糙磨料清洗劑或鋒利的金屬刮刀清潔產品門的玻璃，因為其會擦傷玻璃表面，從而可能導致玻璃破碎。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。

規格

型號：	NN-CS89LB		
額定電壓：	220 V, 50 Hz	230 - 240 V, 50 Hz	
消耗功率*：	微波	4.5 A, 960 W	4.2 A, 960 W
	薄塊燒烤	6.2 A, 1350 W	5.7 A, 1350 W
	熱風對流烤焗	6.3 A, 1380 W	5.8 A, 1380 W
	蒸氣	6.0 A, 1330 W	5.6 A, 1330 W
	組合烹調 (最大)	8.9 A, 1960 W	8.1 A, 1960 W
輸出功率：	微波 *	1000 W	
	薄塊燒烤	1300 W	
	熱風對流烤焗	1350 W	
	蒸氣	1300 W	
爐身體積 (寬 × 高 × 深)：	500 毫米 (寬) × 391 毫米 (高) × 437 (480)** 毫米 (深)		
爐內體積 (寬 × 高 × 深)：	410 毫米 (寬) × 240 毫米 (高) × 320 毫米 (深)		
爐腔容積：	31 L		
操作頻率：	2450 MHz		
淨重：	大約 21.5 千克		

** 437 毫米是未包含門把手的尺寸
480 毫米是包含了門把手的尺寸

* IEC 程序測試規格

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，請查閱微波爐的產品標籤。