

目次

重要安全措施.....	2
裝置及烹調注意事項.....	3
加熱原理.....	4
食物的特性.....	4
烹調技巧.....	5
功能指示.....	6-7
烹调用具的選擇.....	8
控制面板.....	9
旋鈕使用.....	9
蒸氣設定.....	10
健康炸設定.....	11
發酵設定.....	12
烘焗設定.....	13-14
蒸氣烘焗設定.....	15-16
一按蒸氣設定.....	17
兒童安全鎖設定 / 取消.....	18
餐具清潔設定.....	19
爐腔清潔設定.....	20-22
清潔 (脫臭).....	20
清潔 (爐壁).....	21
清潔 (水槽).....	22
排水功能設定.....	23
預設食譜設定及食譜.....	24-34
翻熱食譜.....	35
清潔保養.....	36
要求修理服務之前.....	37-38
規格.....	39

重要安全措施

仔細閱讀並妥善保存

使用本產品烹調應注意之事項

檢查有否損壞：

使用本產品前應先按下列各項檢查：

1. 產品的門及本體是否有損傷、開裂。若有變形、損傷或開裂，切勿使用。
2. 產品必須接地使用。萬一漏電，接地可以提供電流回路以避免觸電。電源插頭必須插在單相兩極帶接地的插座上。
3. 使用前，請仔細閱讀說明書，產品只適用於本說明書所注明的用途。

預防事項：

禁止事項

1. 如果門或門密封圈已損壞，不得再使用，直到經有資格的維修人員修好為止。
2. 切勿損壞門的安全鎖，包括門鉸鏈等安全部件。
3. 本產品不能由身體虛弱等(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。
4. 要照看好兒童以免兒童把本產品當成玩具玩耍。
5. 除有資格的維修人員外，其他人來執行檢修操作都是非常危險的。請勿擅自對產品進行拆卸、修理或改造。
6. 當發現產品工作不正常時，切勿繼續使用。
7. 水箱出現裂紋或缺口時，請勿繼續使用，以免引起因漏水而導致的漏電或觸電。
8. 插座孔變松時或電源線、電源插頭有損壞時，切勿使用。
9. 切勿用濕手觸摸或插拔電源插頭，可能會引起觸電。
10. 不可敲擊控制面板、機殼、爐腔、爐門等部件，以免產品故障。
11. 不可放置產品及電線於高溫潮濕的地方。例如煤氣爐、帶電區或水槽旁邊。
12. 本產品僅適用於家庭烹調，不能用於實驗室試驗或其它商業用途，且不能放置在櫥櫃中使用。
13. 不要使用粗糙的擦潔工具或鋒利的金屬刮刀清潔爐門玻璃。這樣會導致玻璃破裂。
14. 器具不能在外接定時器或獨立的遙控控制系統的方式下運行。
15. 請勿堵塞吸氣口，排氣口，否則可能造成火災。請經常保養，避免垃圾、灰塵等堵塞吸氣口、排氣口。

危險事項

1. 切勿將易燃物品放在產品周圍或爐腔內，以免導致起火。
2. 如發現有煙霧，應關掉器具開關或拔掉電源插頭，並保持爐門關閉，以抑制火焰蔓延。按【取消】鍵，然後拔去電源插頭或關掉屋內電源總開關。
3. 切勿用於產品說明書所告知的用途之外，例如用於烘乾物品等，這樣可能會引起火災。
4. 不清潔產品會致使器具表面劣化，這會影響器具的壽命，可能會導致危險的情況。
5. 避免可能對電源線和電源插頭造成損傷的動作或行為，如將電源線或插頭浸入水中，將電源線靠近高溫處，或者強行彎折、扭曲、拉伸、重壓、捆紮電源線等。因為破損後使用，可能會引起短路、觸電、起火等危險事故。器具不得浸入水中。

注意安全事項

1. 產品使用時及使用後。表面可能會變得很燙。機殼表面、排風口、爐門以及腔體溫度較高，為了避免燙傷，請不要用手觸摸。
2. 首次使用烘焗功能時，如有白煙冒出，並非是故障現象。這是由於元器件的保護油受熱揮發所致。
3. 烹調途中進行攪拌、食物翻轉或烹調結束後拿取食物時，器皿及食物的溫度很高，請使用隔熱手套或鍋夾，以免燙傷。
4. 在使用蒸氣過程中，如需打開爐門對食物進行攪拌、翻轉或重新排放等操作時，請注意保持距離，以免蒸氣燙傷臉部或手。
5. 爐門開啟時，切勿在爐門上拖拉容器，且爐門負重不能超過 3.5 公斤。

指示事項

1. 使用各種不同材質器皿前，應先確認是否耐高溫。當使用塑料或紙包裝進行烹調時，應注意觀察，以免著火。
2. 食物必須放置在合適的器皿中，不能直接在爐腔中烹調食物。
3. 烹調結束後，產品表面及內部溫度很高。切勿立即清潔，務必在其冷卻後再進行清洗，以避免發生燙傷。
4. 清潔前請拔出電源插頭，不可使用具有腐蝕性的清潔劑，以免損壞或腐蝕產品。
5. 請定期清除電源插頭上的灰塵。長期不使用時，請拔出電源插頭。拔除電源插頭時不要拉拽電線，請手握插頭拔除。

電源

本產品必須單獨使用供電系統。本產品從其他設備中分出專用供電系統。如不用於這系統，可能會熔斷電器保險絲，建議使用 15 安培以上的保險絲。在電路中不可使用高容量保險絲。

接地說明

本產品必須接地使用。萬一漏電，接地可以提供電流回路以避免觸電。本產品提供的接地插頭必須插在單相兩極帶接地的插座上。

注意——錯誤地使用接地插頭會有觸電的危險。

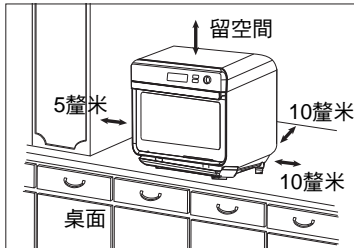
電動風扇

烹調結束後，電動風扇會繼續工作一段時間，這是冷卻爐腔和電子元件，屬於正常現象。

裝置及烹調注意事項

產品的放置

1. 本產品必須放置在離地面85 cm以上的地方。正常使用時，產品的周圍必須保持空氣流通。產品的上方應保持開放式，不能放任何阻礙物，右壁需留5 cm，左壁需留10 cm。後壁需留10 cm空隙。不可堵塞通風口。保持使用環境清潔，防止蟑螂等爬蟲進入產品。



- (a) 請勿堵塞吸氣口，排氣口，否則可能造成火災。請經常保養，避免垃圾、灰塵等堵塞吸氣口、排氣口。
 - (b) 不可將產品放置於高溫潮濕地方。例如煤氣爐，帶電區或水槽旁邊等。
 - (c) 產品必須平放。
 - (d) 不可取掉爐腳。並安放於穩固的位置。
 - (e) 切勿讓產品的門及頂部承受過大壓力。
 - (f) 如室內濕度過高則不能使用本產品。
2. 本產品只適用於家庭。產品不能放置在櫥櫃中使用。

烹調注意事項




1. 加熱湯類、汁類或飲品等液體食物時，取出時必須小心。在烹調時，請留意以下各點：
 - (a) 不要過度加熱。否則在取出食物時，會由於突然沸騰導致液體飛濺而燙傷。
 - (b) 液體食物加熱時，液體不要少於容器的八成滿。因為加熱少量液體食物會由於沸騰而導致液體突然飛濺。
 - (c) 加熱前或加熱途中請攪拌。
 - (d) 加熱後，先讓食物在爐內放置片刻，略加攪拌後取出。
 - (e) 使用奶瓶或加熱嬰兒食物後，應經過攪拌或搖動，餵食前應檢查溫度，避免燙傷。
2. 不可使用一般的溫度計，必須使用測肉溫度計檢查烹調結果。如果烹調不足則再放入爐內繼續烹調。
3. 烹調食譜僅提供烹調的參考時間。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、食物形狀和容器的種類等。如果您熟悉產品的操作，則可以適當參照以上因素，調整烹調時間。
4. 使用烘焗功能時，必須控制烹調時間，時刻關注所需加熱食物，切勿遠離。過度加熱食物可能引起冒煙、著火。

警告

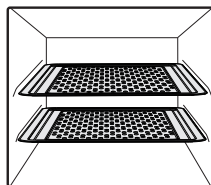
- (a) 如果門或門密封圈已損壞，不得再使用，直到經有資格的維修人員修好為止。切勿損壞門的安全鎖，包括門鉸鏈等安全部件。如需維修，請撥打 Panasonic 顧客諮詢服務中心或聯繫 Panasonic 認定維修店進行修理。
- (b) 除有資格的維修人員外，其他人來執行檢修操作都是非常危險的。請勿擅自對產品進行拆卸、修理或改造。
- (c) 請勿讓兒童等不熟悉產品操作的人員使用。只有在已經提供充分指導以使兒童能夠採用安全的操作並且明白不正確的使用會造成危險時，才能允許兒童在無人監控的情況下使用。
- (d) 不要使用粗糙的擦洗工具或鋒利的金屬刮刀清潔爐門玻璃。這樣會導致玻璃破裂。

中文

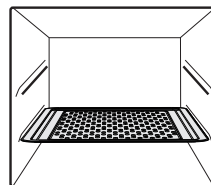
加熱原理

加熱原理		
蒸氣	<p>純蒸氣加熱</p> <p>以蒸氣加熱，蒸煮完成。 食譜例：清蒸大閘蟹</p> 	<p>烹調時會產生蒸氣，因此加熱請勿加保鮮紙。 但個別需蓋保鮮紙的菜式詳見菜譜。</p>
烘焗 發酵	<p>循環風扇加熱器加熱。</p> <p>食譜例：</p>  <p>西式曲奇</p>  <p>蛋撻</p>	<p>加熱後請立刻取出以免殘留熱量使烤色變深。 加熱中為維持爐內溫度，請儘量避免開關爐門。 如果擔心烤色不均勻，請在加熱途中重新調整食物位置或蒸焗盤方向。 因熱風會影響均勻性能，上層不適用於熱風功能。</p>

蒸氣：適用上下兩層凸軌



烘焗：適用下層凸軌



食物的特性

烹調方法和食物特性是密切相關的。

體積與數量

一般份量少的食物比份量多的熟得快。

形狀

體積大小差不多的食物加熱情況比較平均。為了彌補大小不均而造成的加熱偏差，可在烹調途中調整食物位置。



開始的溫度

常溫食物比冷凍食物的加熱時間短，因此上述兩種狀態的食物加熱特性並不一致。

密度

加熱鬆軟食物的時間比加熱硬實食物的時間短。



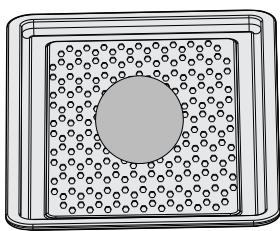
烹調技巧

時間

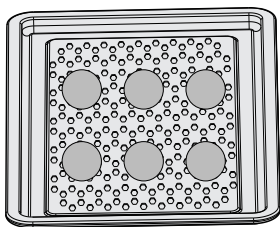
每份食譜都備有烹調參考時間。但是由於食物具體的形狀，加熱前的溫度和所處的位置不同，必須相應調整加熱時間。通常按照食譜參考時間設定最短加熱時間，看看食物的熟透程度後再加時間烹調，若一開始就用長時間烹調的話，食物可能會變焦或過熟。

空間距離

烹製小份食物時，儘量將食物排列在中間，這樣受熱程度會比較均勻。



同樣的，將食物順著蒸焗盤的外形排列，而不是凌亂、無規則地排列，並且，不要將食物疊放在一起。



穿刺

在烹調期間，有些食物的表皮或膜會阻止蒸氣外流。在沒有烹調之前，將這些食物的皮剝掉或穿刺洞和切縫，以便讓蒸氣蒸發。在烘烤的時候，也可使食物烤的更好。

馬鈴薯 — 用叉刺穿。

香腸和臘腸 — 將熏過的香腸和臘腸劃痕。用叉刺穿腸衣。



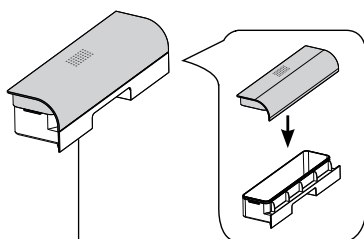
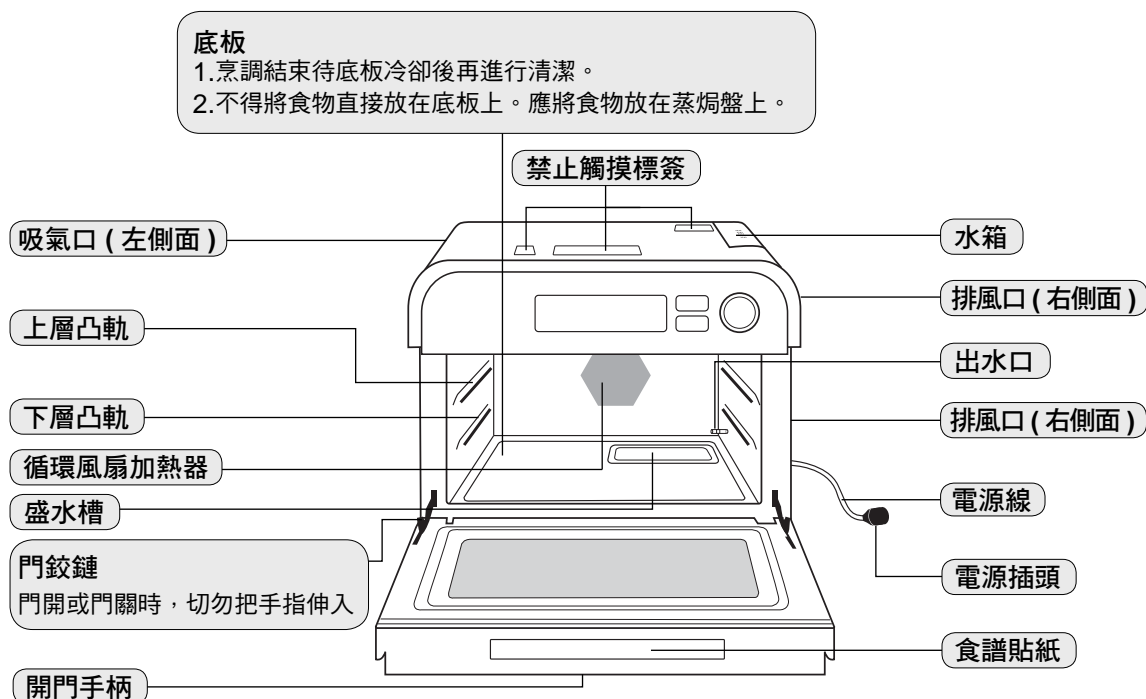
塗料

假如要縮短烹調食物的時間而又要到良好的顏色效果，必須在入爐之前，塗上深色醬油或辣醬油。做快熟麵包或鬆餅時，用黃糖代替糖粒，或在入爐前灑些深色的香料於食物表面上。

轉動和重新放置

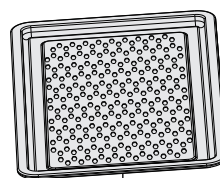
當不可能攪動食物重新分散熱力時，為了達致均勻的烹調，可重新放置或移動食物。如在烹調中途翻轉食物，將大塊的食物如肉或雞翻轉，或在烘焙中途調整蒸焗盤方向。

功能指示



水箱

1. 水箱的最大滿水位為 600 毫升。加水至 600 刻度處。
2. 請使用蒸餾水，避免使用礦泉水。
3. 請確認水箱是否安裝到位，以避免漏水現象。
4. 請經常清洗水箱。
5. 水箱加滿水後，將水箱蓋蓋上，裝入本產品右上方位置。（參見第 7 頁）



x 2

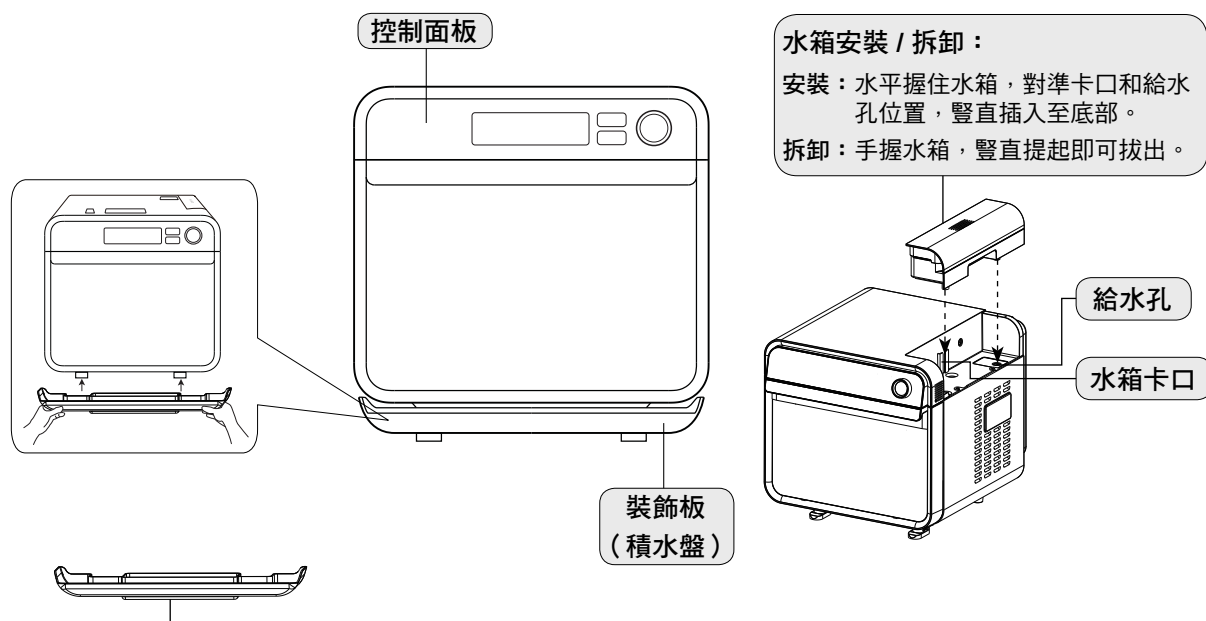
蒸焗盤 (2 個)

1. 蒸焗盤請務必插入凸軌中使用。
2. 烹調結束後，以隔熱手套取出，切勿用手接觸，以免燙傷。
3. 蒸焗盤在放入本產品進行烹調時，請注意不要碰到腔體裡的出水口。
4. 取放時勿在爐門窗上拖動，以免損壞爐門窗。
5. 蒸焗盤上的最大放置重量為 2.3 千克。（包括實物和餐具）
6. 食物無容器盛放時，請選擇合適的牛油紙或錫紙，平鋪在蒸焗盤上。
7. 長時間高溫烘焙食物時，建議蒸焗盤上鋪錫紙。

附注：圖示僅供參考，請以實物為準。

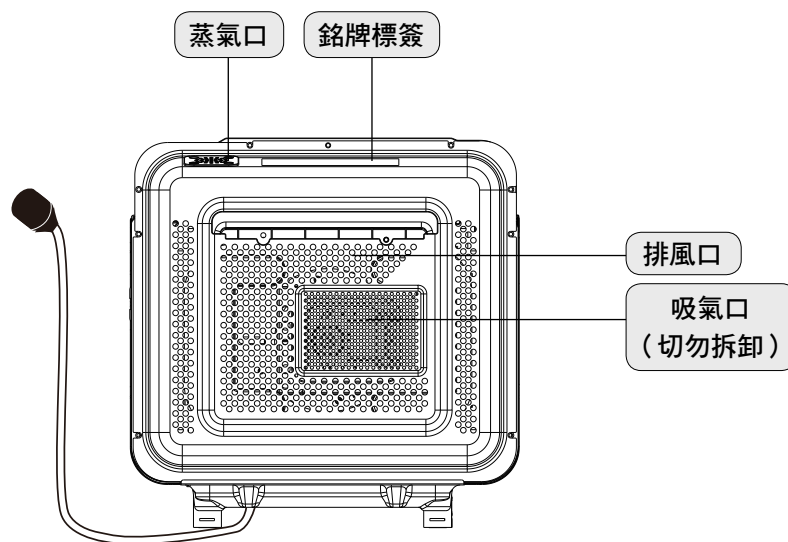
功能指示

(繼續)



裝飾板 (積水盤)



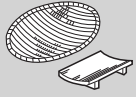


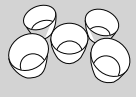
1. 使用前請務必安裝積水盤，如上圖所示，將卡口卡在爐腳上。積水盤是用來收集本產品在烹調過程中滴出的多餘的水滴。
2. 每次使用完後請及時清除積水盤內的積水並清洗乾淨。
3. 拆除積水盤時，雙手拿住積水盤，輕輕的拉出。放在溫熱的肥皂水中清洗。清洗完後，重新安裝回爐腳處。
4. 請不要使用自動洗碗機來清洗積水盤。



附注：圖示僅供參考，請以實物為準。

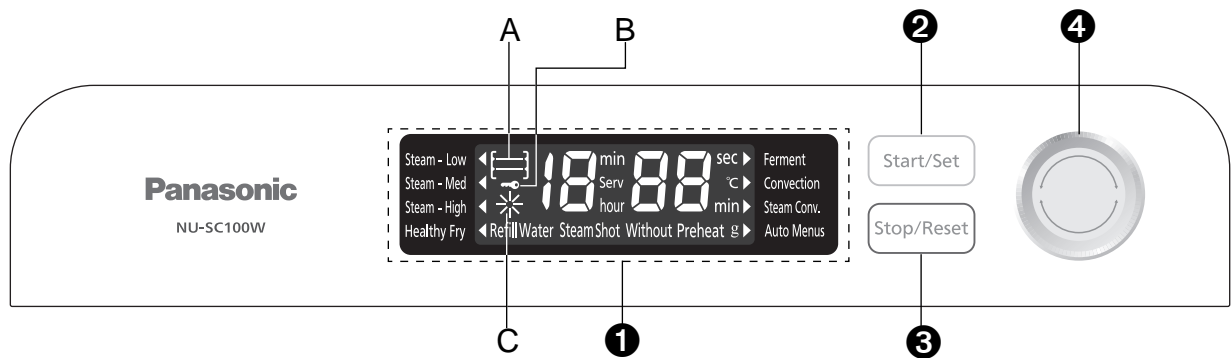
烹調用具的選擇

容器的種類	烘焗* 發酵	蒸氣
 (本產品之附件)	注：無容器盛放食物時，必須使用牛油紙或錫紙。 ✓	注：無容器盛放食物時，必須使用牛油紙。 ✓
耐熱性玻璃容器 	✓	✓
不耐熱性玻璃容器 	注：發酵可使用。 ✗	✗
耐熱性塑料容器 	注：發酵可使用。 ✗	✓
不耐熱性塑料容器 	注：發酵可使用。 ✗	✗
陶瓷·瓷器 	注：內側有彩圖的容器，可能引起色剝落現象，請不要使用。 ✓	✓

容器的種類	烘焗* 發酵	蒸氣
漆器 	✗	✗
鋁等的金屬容器 	注：金屬容器的把手是樹脂材料的，不能使用。 ✗	✓
木·竹·紙制容器 	注：可以使用經過耐熱加工處理的紙制容器。 ✗	注：無經過耐熱加工處理的紙製品不可使用。 ✗
保鮮紙 	保鮮紙遇到高溫會熔化。 ✗	✓
錫紙 	✓	✓
耐高溫矽膠容器 	✓	✓

1. * 使用“健康炸”，“蒸氣烘焗”功能時，烹調用具及附件的選擇同“烘焗”。
2. * 預熱階段不需要使用附件。

控制面板



① 顯示窗：

A: 蒸焗盤放置位置

B: 兒童安全鎖

C: 運作標示

功能鍵如下：

三種蒸氣方式：

低溫蒸(參見第 10 頁)

原氣蒸(參見第 10 頁)

快速蒸(參見第 10 頁)

健康炸.....(參見第 11 頁)

發酵(參見第 12 頁)

烘焗(參見第 13-14 頁)

蒸氣烘焗.....(參見第 15-16 頁)

預設食譜.....(參見第 24-27 頁)

② 開始 / 確定鍵

③ 停止 / 取消鍵

④ 旋鈕

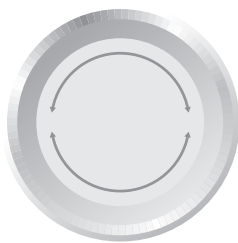
蜂鳴器聲訊號：

正確按動爐鍵時，可聽到蜂鳴聲響，如未聽到，表示烹調未開始。烹調過程中，如聽到兩次蜂鳴聲，則是提示需翻轉、攪拌或重新擺放食物。當整個烹調程序完成後，則會發出五次蜂鳴聲。

附注：

如果您設置完烹調程序後，沒有進行任何操作，包括打開或關閉爐門，6 分鐘之後，電腦程序將自動取消本次設置，恢復到“0”的狀態。在不拔電源的情況下，再次使用本產品，程序默認顯示最近一次使用的功能。

旋鈕使用



功能設定：

用於選擇不同的功能。

時間設定：

用於設定各功能烹調所需的時間。

菜單設定：

可通過旋轉任一方向在預設食譜中選擇您所需的食譜。

重量設定：

用於設定預設食譜所需的重量。

溫度設定：

用於設定烘焗和蒸氣烘焗溫度。

注：為確保產品各部件的安全，本產品在冷卻狀態下使用 200°C 以上進行烹調時，達到設定溫度後保持約 8 分鐘，烘烤溫度會逐步下降至 200°C；連續使用 200°C 以上進行烹調，上述時間會進一步縮短。但這並不會影響所烹調食物的效果。

- Cht-9 -

蒸氣設定

本產品有三種蒸氣方式，分別為低溫蒸，原氣蒸，快速蒸。用蒸氣蒸煮，保留濕潤鬆軟，如蔬菜或海鮮類等。此外也可以加熱罐頭或真空食品包。

1



例如：選擇低溫蒸

將食物放在蒸焗盤上，放入下層凸軌。旋轉旋鈕選擇低溫蒸。



注：每次使用前，請在水箱裡加滿水。

2

Start/Set

按【確定】鍵，確定所選的低溫蒸。



3



例如：選擇 5 分鐘

旋轉旋鈕設置您所需烹調的時間。



（最大設定時間為 30 分鐘）

4

Start/Set

按【開始】鍵，開始烹調。顯示窗開始倒數計時。



中文

	火力階段	食材例子
1	低溫蒸	茶碗蒸、蒸蔬菜
2	原氣蒸	蒸肉、蒸饅頭（生）、蒸魚
3	快速蒸	蒸冷凍奶黃包

附注：

1. 每次使用前，應在水箱裡加滿水。水箱的滿水位是 600 毫升。
2. 蒸氣烹調的最大設定時間為 30 分鐘。
3. 顯示窗示意圖中“*”表示該圖標為閃爍狀態。
4. 使用快速蒸進行烹調時，請確保烹調容器的耐熱溫度高於 130°C。
5. 烹調前，請選擇合適的牛油紙。

健康炸設定

此功能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。適用於煎魚塊、烤薄片五花肉、春捲、薯條等。

1



旋轉旋鈕選擇健康炸
(有預熱)。



* 健康炸功能預設為有預熱。

2

Start/Set

按【開始】鍵，開始預熱。



3

預熱結束時，顯示窗顯示預熱完成，快速將鋪有牛油紙或錫紙的蒸焗盤連同食物放入下層凸軌。



4



例如：選擇 5 分鐘

旋轉旋鈕設置您所需烹調的時間。



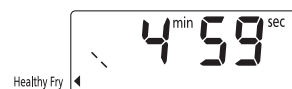
(最大設定時間為 1 小時 30 分鐘)

5

Start/Set

按【開始】鍵，顯示窗開始倒數計時。

(烹調過程中可以根據需要改變烹調時間。旋轉旋鈕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。倒數到 0 會結束烹調。)



注：

為確保產品各部件的安全，本產品在冷卻狀態下使用 230°C 進行烹調時，達到設定溫度後保持約 8 分鐘，烘焗溫度會逐步下降至 200°C；連續使用此功能進行烹調，上述時間會進一步縮短。但這並不會影響所烹調食物的效果。

發酵設定

發酵功能是用於麵團發酵，如薄餅的餅底或者製作麵包時的麵團。

1



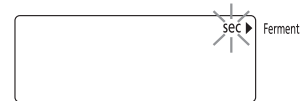
將需要發酵的食物放在容器內，然後將容器放在蒸焗盤上，放入下層凸軌。旋轉旋鈕選擇發酵。



2



按【確定】鍵，確定所選的發酵。



3



例如：選擇 30 分鐘

旋轉旋鈕設置您所需烹調的時間。



(最大設定時間為 12 小時)

4



按【開始】鍵，顯示窗開始倒數計時。

(烹調過程中可以根據需要改變烹調時間。旋轉旋鈕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。倒數到 0 會結束烹調。)



附注：

本產品內的溫度會因食品與室溫的不同而改變，請根據發酵狀態調節發酵的時間。

烘焗設定

烘焗功能設定

烘焗可設定從 100°C 到 230°C 範圍內的不同溫度。它適用於烘烤肉類、魚類以及烘焙蛋糕、比薩之類的西點。把食物放在鋪有牛油紙或錫紙的蒸焗盤上，選擇合適的溫度和時間後即可開始烹調。如果擔心烤色不均勻，請在加熱途中重新調整食物位置或調整蒸焗盤方向。

無需預熱時：

1		將食物放在鋪有牛油紙或錫紙的蒸焗盤上，放入下層凸軌。旋轉旋鈕選擇烘焗（無預熱）。	
2		按【確定】鍵，確定您所選的烘焗（無預熱）。	
3		例如：選擇 230°C 旋轉旋鈕設置您所需烹調的溫度。 (可設定的溫度範圍為 100°C - 230°C。默認溫度為 100°C)	
4		按【確定】鍵，確定所選的溫度。	
5		例如：選擇 5 分鐘 旋轉旋鈕設置您所需烹調的時間。 (最大設定時間為 1 小時 30 分鐘)	
6		按【開始】鍵，顯示窗開始倒數計時。 (烹調過程中可以根據需要改變烹調時間。旋轉旋鈕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。倒數到 0 會結束烹調。)	

烘焗設定

(繼續)

需要預熱時：

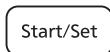
1



旋轉旋鈕選擇烘焗（有預熱）。



2



按【確定】鍵，確定您所選的烘焗（有預熱）。



3



例如：選擇 180°C

旋轉旋鈕設置您所需烹調的溫度。
（可設定的溫度範圍為 100°C - 230°C。默認溫度為 100°C）



4



按【開始】鍵，開始預熱。
（預熱過程中，您可通過旋轉旋鈕來改變您所選的溫度。）



5

預熱結束時，顯示窗顯示預熱完，快速將鋪有牛油紙或錫紙的蒸焗盤連同食物放入下層凸軌。



6



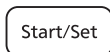
例如：選擇 5 分鐘

旋轉旋鈕設置您所需烹調的時間。

（最大設定時間為 1 小時 30 分鐘）

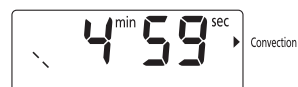


7



按【開始】鍵，顯示窗開始倒數計時。

（烹調過程中可以根據需要改變烹調時間。旋轉旋鈕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。倒數到 0 會結束烹調。）



蒸氣烘焗設定

此功能是蒸氣和烘焗相結合的一種加熱方式，即在烘烤的同時噴射蒸氣，使蛋糕等更加蓬鬆、肉質更加多汁。如果擔心烤色不均勻，請在加熱途中重新調整食物位置或調整蒸焗盤方向。

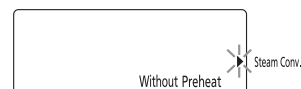
無需預熱時：

1



將食物放在鋪有牛油紙或錫紙的蒸焗盤上，放入下層凸軌。旋轉旋鈕選擇蒸氣烘焗（無預熱）。

注：每次使用前，請在水箱裡加滿水。



2

Start/Set

按【確定】鍵，確定所選的蒸氣烘焗（無預熱）。



3



例如：選擇 230°C

旋轉旋鈕設置您所需烹調的溫度。

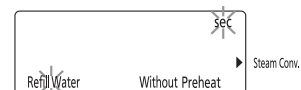
（可設定的溫度範圍為 190°C - 230°C。默認溫度為 190°C）



4

Start/Set

按【確定】鍵，確定您所選的溫度。



5



例如：選擇 5 分鐘

旋轉旋鈕，設置您所需烹調的時間。

（最大設定時間為 1 小時）



6

Start/Set

按【開始】鍵，顯示窗開始倒數計時。

（烹調過程中可以根據需要改變烹調時間。旋轉旋鈕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。倒數到 0 會結束烹調。）



中文

蒸氣烘焗設定

(繼續)

需要預熱時：

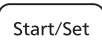
1



旋轉旋鈕選擇蒸氣烘焗
(有預熱)。
注：每次使用前，請在水箱裡
加滿水。



2



按【確定】鍵，確定所選
的蒸氣烘焗(有預熱)。



3

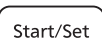


例如：選擇 230°C
旋轉旋鈕設置您所需烹調
的溫度。



(可設定的溫度範圍為 190°C -
230°C。默認溫度為 190°C)

4



按【開始】鍵，開始預熱。
(預熱過程中，您可通過旋轉
旋鈕來改變您所選的溫度。)



5

預熱結束時，顯示窗顯示
預熱完，快速將鋪有牛油
紙或錫紙的蒸焗盤連同食
物放入下層凸軌。



6

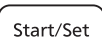


例如：選擇 5 分鐘
旋轉旋鈕設置您所需烹調
的時間。



(最大設定時間為 1 小時)

7



按【開始】鍵，顯示窗開
始倒數計時。
(烹調過程中可以根據需要改變烹調
時間。旋轉旋鈕增加或減少烹調時
間。可以以 1 分鐘為單位來逐漸增
加或減少。最長 10 分鐘。倒數到 0
會結束烹調。)




一按蒸氣設定


此功能可以在烘焗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機內濕度，從而使甜點類食物表面更鬆軟、肉類食物表面保持濕潤。

例如：在烘焗途中追加 1 分鐘蒸氣。


1 烘焗進行中。



.....


2  按住此鍵 2 秒鐘，顯示窗顯示追加蒸氣 1 分鐘。

注：每次使用前，請在水箱裡加滿水。



.....

3 如果您想追加 3 分鐘蒸氣的話，請在第二步驟出現後的 3 秒鐘內再按 2 次鍵，顯示窗顯示蒸氣 3 分鐘。



在料理中使用“一按蒸氣”的竅門：

烘焗烹調時：

做泡芙、麵包等料理時，在預熱之後，加熱開始時立即噴入蒸氣；做蛋糕時，在預熱之後，加熱時間過半時噴入蒸氣。

附注：

1. 每次使用前，應在水箱裡加滿水。
2. 在烘焗的預熱階段，不能使用此功能。
3. 使用“一按蒸氣”功能，原來設定的烘焗時間仍在倒數計時。

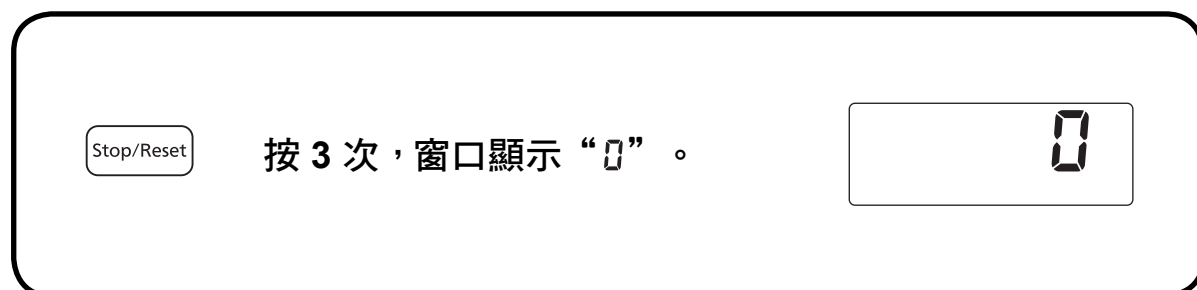
兒童安全鎖設定 / 取消

此功能可防止兒童胡亂啟動產品，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“0”狀態時進行設定。

開啟兒童安全鎖：



取消兒童安全鎖：



餐具清潔設定

清潔 (餐具)

此功能適用於各類餐具的清潔，包括嬰兒奶瓶等。

1



將需要清潔的餐具放置在蒸焗盤上，放入下層凸軌。旋轉旋鈕選擇預設食譜。

注：每次使用前，請在水箱裡加滿水。



2



按【確定】鍵，確定您所選的預設食譜。



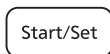
3



旋轉到顯示窗顯示“13”。



4



按【開始】鍵 1 次。



中文

附注：

1. 餐具清潔時，蒸氣溫度非常高。使用前請務必確認餐具的耐熱溫度高於 130°C。
2. 使用前請確認水箱是否加滿水。

爐腔清潔設定

清潔 (脫臭)

此功能適用爐腔有異味時使用 (需 20 分鐘)。保養前先取出所有附件，擦拭爐內污垢。

1



旋轉旋鈕選擇預設食譜。



2



按【確定】鍵，確定您所選的預設食譜。



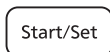
3



旋轉到顯示窗顯示“14”。



4



按【開始】鍵 1 次。




爐腔清潔設定


(繼續)

清潔 (爐壁)


此功能適用於本產品爐腔油污過多時使用 (需 30 分鐘) 。


1  旋轉旋鈕選擇預設食譜。

注：每次使用前，請在水箱裡加滿水。





.....

2  按【確定】鍵，確定您所選的預設食譜。

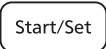



.....

3  旋轉到顯示窗顯示“15”。



.....

4  按【開始】鍵 1 次。



中文

附注：

1. 使用前請確認水箱是否加滿水。
2. 清潔結束後打開爐門，用濕布擦拭乾淨。

爐腔清潔設定

(繼續)

清潔 (水槽)

此功能適用於經常使用蒸氣功能引起盛水槽水垢過多時使用 (需 30 分鐘) 。

準備清潔劑：將約 2 克檸檬酸完全溶解在 20 毫升水中，並倒入盛水槽內。

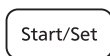
1



旋轉旋鈕選擇預設食譜。



2



按【確定】鍵，確定您所選的預設食譜。



3



旋轉到顯示窗顯示“16”。



4



按【開始】鍵 1 次。



中文

附注：

清潔結束後務必將盛水槽內殘留的溶液擦乾。

排水功能設定

此功能可使您在使用蒸氣功能後把管道中的水排到盛水槽裡，請在使用後待爐腔完全冷卻後擦乾。

1

將水箱裡的水清除或卸除水箱。

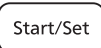
2



旋轉旋鈕選擇預設食譜。



3



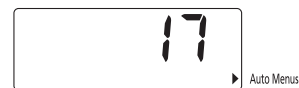
按【確定】鍵，確定您所選的預設食譜。



4



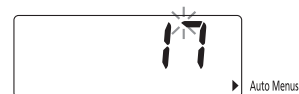
旋轉到顯示窗顯示“17”。



5



按【開始】鍵 1 次。



中文

附注：

此功能至多可連續使用三次。再次要使用該功能，請間隔 10 分鐘。

預設食譜設定及菜譜

此功能為您設定了多個常用菜譜不同份量的程序。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。旋轉旋鈕時，顯示窗會顯示相對應的菜單序號。

當顯示窗顯示以下狀態時可進行預設食譜設定：



操作方法如下（除第 9，10，11，12 個菜譜）：

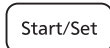
1



旋轉旋鈕選擇預設食譜。



2



按【確定】鍵，確定您所選擇的預設食譜。



3



例如選擇第 5 個菜譜“蒸雞(切件)”：

旋轉旋鈕，選擇您所需烹調的菜譜序號。（參見第 31 頁）



4



按【確定】鍵，確定您所需烹調的菜譜序號。

注：如果選擇的是第 2，3，4，7，8 個菜譜，則省略掉第 4、第 5 步。



5

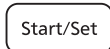


例如 600 克：

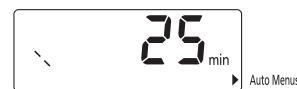
旋轉旋鈕，設置您所需烹調的重量。



6



按【開始】鍵，顯示窗開始倒數計時。



預設食譜設定及菜譜

(繼續)

第 9 個菜譜，操作方法如下：

1

將自製薄餅的麵團放入碗中，放在蒸焗盤上，放入下層凸軌。

注：麵團的製作方法參考第 33 頁。

2



旋轉旋鈕選擇預設食譜。



3



按【確定】鍵，確定您所選擇的預設食譜。



4



旋轉旋鈕，選擇您所需烹調的菜譜編號。



5



按【確定】鍵，開始對面團進行發酵。



中文

預設食譜設定及菜譜

(繼續)

6

蜂鳴後，發酵結束，將蒸焗盤取出。



※ 如果發酵結束後，沒有及時將麵團拿出，程序會發出提示音。

7

Start/Set

按【開始】鍵，程序進入預熱狀態。將麵團做成餅底，並撒上所有餡料。



預熱結束後，將撒上料的自製薄餅放在鋪有牛油紙的蒸焗盤上，迅速放入下層凸軌中，並快速關上爐門。



* 預熱開始後，20 分鐘內不操作，程序將自動結束。

* 預熱結束後，如果不及時操作程序會發出提示音。

8

Start/Set

按【開始】鍵，顯示窗開始倒數計時。



預設食譜設定及菜譜

(繼續)

第 10, 11, 12 個菜譜，操作方法如下：

1



旋轉旋鈕選擇預設食譜。



2



按【確定】鍵，確定您所選擇的預設食譜。



3

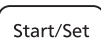


例如選擇第 10 個菜譜“蜜汁叉燒”：

旋轉旋鈕，選擇您所需烹調的菜譜序號。
(參見第 33 頁)



4



按【確定】鍵，確定您所需烹調的菜譜序號。



注：如果選擇的是第 11, 12 個菜譜，則省略掉第 4、第 5 步

5

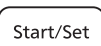


例如 600 克：

旋轉旋鈕，設置您所需烹調的重量。



6



按【開始】鍵，開始預熱。



7

預熱完成後，顯示窗顯示預熱完，快速將鋪有牛油紙或錫紙的蒸焗盤連同食物放入下層凸軌。



8



按【開始】鍵，顯示窗開始倒數計時。



中文

預設食譜設定及食譜

(繼續)

編號	菜譜	重量 / 份數				附屬品 / 位置	參考頁數
		200 克	300 克	400 克	500 克		
1	蒸魚 *	200 克	300 克	400 克	500 克	蒸焗盤 / 下層	第 29 頁
2	茶碗蒸 *	1-4 人份				蒸焗盤 / 下層	第 29 頁
3	蒸包點 *	3-9 個				蒸焗盤 / 下層	第 30 頁
4	蒸急凍食物 *	3-9 個				蒸焗盤 / 下層	第 30 頁
5	蒸雞 (切件) *	200 克	400 克	600 克	800 克	蒸焗盤 / 下層	第 31 頁
6	蒸蔬菜 *	200 克	300 克	400 克	500 克	蒸焗盤 / 下層	第 31 頁
7	蒸蕃薯粒 *	50-150 克				蒸焗盤 / 下層	第 32 頁
8	自製乳酪	200-800 克				蒸焗盤 / 下層	第 32 頁
9	自製薄餅	1 個				蒸焗盤 / 下層	第 33 頁
10	蜜汁叉燒	200 克	400 克	600 克		蒸焗盤 / 下層	第 33 頁
11	煎魚塊	6-9 塊				蒸焗盤 / 下層	第 34 頁
12	芝士蛋糕 *	7 寸				蒸焗盤 / 下層	第 34 頁
13	清潔 (餐具) *	清潔功能					第 19 頁
14	清潔 (脫臭)						第 20 頁
15	清潔 (爐壁) *						第 21 頁
16	清潔 (水槽)						第 22 頁
17	排水						第 23 頁

注：

1. 帶 “*” 為使用蒸氣的菜譜，務必在烹調前給水箱加滿水。
2. 烹調前，請選擇合適的牛油紙或錫紙，平鋪在蒸焗盤上。

中文

本書中所有配料所需的容量對照表見下：

1 茶匙 (tsp) 固體調料 = 5 克	1 茶匙 (tsp) 液體調料 = 5 毫升
½ 茶匙 (tsp) 固體調料 = 3 克	½ 茶匙 (tsp) 液體調料 = 3 毫升
1 湯匙 (tbsp) 固體調料 = 15 克	1 湯匙 (tbsp) 液體調料 = 15 毫升

預設食譜設定及食譜

(繼續)

蒸魚 (200/300/400/500 克)

1



材料

魚 1 條

輔料

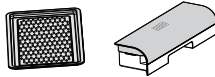
薑絲 適量
蔥段 適量

調味料

鹽 適量
黃酒 適量
胡椒粉 適量
蒸魚豉油或生抽 適量

容器

耐熱淺盤、蒸焗盤 (下層)、
水箱



操作方法

1. 魚洗淨，除去鰓，內臟等。魚身上用刀切幾個刀口。
2. 用鹽，黃酒，胡椒粉均勻地抹在魚身上，靜置 10 分鐘。
3. 將魚放在一個長型平盤上，鋪上薑絲和蔥段。
4. 平盤放在蒸焗盤上，放入下層凸軌上。
5. 水箱中加滿水。
6. 選擇預設食譜 1 及所需份量，開始烹調。
7. 烹調結束後，取出，淋上蒸魚豉油或者生抽即可。

注：

對於肉厚的魚，建議根據實際情況手動追加蒸氣烹調時間。

茶碗蒸 (1-4 人份)

2



材料

雞蛋 1 個 (約 50 克)
水 90 毫升 (40°C 左右)
生抽 ¼ 茶匙
黃酒 ¼ 茶匙
鹽 適量

調味料

麻油 幾滴

容器

湯盅、蒸焗盤 (下層)、水
箱

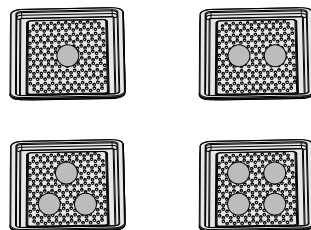


操作方法

1. 雞蛋打成蛋液，加入水，生抽，黃酒，鹽，攪拌均勻，倒入湯盅，靜置並去沫。
2. 將湯盅放在蒸焗盤上，放入下層凸軌上。
3. 水箱中加滿水。
4. 選擇預設食譜 2，開始烹調。
5. 烹調結束後，取出，滴上幾滴麻油即可。

注：

1. 如果使用【低溫蒸】程序進行烹調，建議時間為 28-30 分鐘。
2. 本菜單所列材料為 1 人份的配比，烹製不同份時請按比例換算食材，分別倒入湯盅內 (烹製不同份數時的放置方法參照下圖)。



中文

預設食譜設定及食譜

(繼續)

蒸包點 (3-9 個)

3



材料

外皮：

低筋麵粉200 克
酵母½ 茶匙

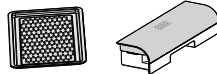
糖20 克
鹽½ 茶匙
溫水 (40°C)
..... 110-120 毫升

餡料：

豬肉碎200 克
乾香菇50 克
(浸發後份量)
黃酒1 茶匙
老抽1 茶匙
生抽1 茶匙
蛋白1 個
薑末, 蔥末適量
胡椒粉, 鹽, 糖,
味精適量

容器

蒸焗盤 (下層)、水箱



操作方法

內餡：

乾香菇用水泡發，切成細粒。加入其他餡料食材，用筷子向一個方向攪拌至糊狀。

面皮：

1. 酵母用溫水混合，倒入麵粉，糖，鹽中，攪拌均勻。(水不一定要加完，根據麵團的乾濕酌情加減。)
2. 麵團靜置 30 分鐘，碗口可蓋一層濕布。(冬天室內較冷的話，可以選擇發酵功能發酵 20 分鐘。)
3. 靜置後的麵團略微變大，分成 9 份，擀成圓形片狀，中間厚兩邊薄。包入肉餡。
4. 剪 9 張 6×6 厘米的牛油紙墊在包子下，放在蒸焗盤上。
5. 蒸焗盤放入下層凸軌。
6. 水箱中加滿水。
7. 選擇預設食譜 3，開始烹調。
8. 烹調結束後，取出。

注意事項：製作刀切饅頭：靜置後的麵團，擀成長方形，然後從長邊將面皮卷起來，平均切成 9 份即可。

本菜單所列材料為 9 個肉包的份量，製作其他數量時請按比例換算食材。

蒸急凍食物 (3-9 個)

4



材料

急凍食品 (30-40 克 / 個)

容器

蒸焗盤 (下層)、水箱



操作方法

1. 冷凍食品放在蒸焗盤上，蒸焗盤放入下層凸軌。
2. 水箱中加滿水。
3. 選擇預設食譜 4，開始烹調。
4. 烹調結束後，取出。

注意事項：無需解凍，直接烹調。較大份的急凍食品請手動設置加熱時間。

預設食譜設定及食譜

(繼續)

蒸雞 (切件) (200/400/600/800 克) 5



材料

雞腿肉..... 200 克
鮮冬菇..... 4 粒

輔料

大蔥 (切小段) 適量
薑片 (拍碎) 適量
生抽 1 湯匙
料酒 1 湯匙
玉米澱粉 1 湯匙
胡椒粉 適量

調味料

生抽 1 湯匙
麻油 ½ 湯匙
糖 1 茶匙
蔥花

容器

耐熱淺盤、蒸焗盤 (下層) 、
水箱



操作方法

1. 雞腿肉切塊，加入輔料，醃制 15 分鐘。
2. 冬菇依大小切成 2-3 小片，加入調味料拌勻，鋪在耐熱淺盤中，再將醃好的雞塊放在上面。
3. 取大約 1 小匙量的砂糖均勻撒在鋪好的冬菇和雞肉上。
4. 將耐熱淺盤放在蒸焗盤上，蒸焗盤放入下層凸軌上。
5. 水箱中加滿水。
6. 選擇預設食譜 5 及所需份量，開始烹調。
7. 出爐後，撒蔥花，再淋上麻油攪拌均勻即可。

注：本菜單所列材料為 200 克的份量，製作其他數量請按比例換算食材。

蒸蔬菜 (200/300/400/500 克) 6

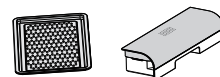


材料

蔬菜 (青菜，西蘭花等)

容器

蒸焗盤 (下層) 、水箱



操作方法

1. 蔬菜洗淨，切成中等大小。
2. 將蔬菜鋪在蒸焗盤上，蒸焗盤放入下層凸軌。
3. 水箱中加滿水。
4. 選擇預設食譜 6 及所需份量，開始烹調。

注：此程序僅適合烹調葉類或莖類時蔬。

預設食譜設定及食譜

(繼續)

蒸蕃薯粒 (50-150 克)

7

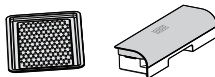


材料

紅薯： 50 至 150 克

容器

蒸焗盤 (下層)、水箱



操作方法

1. 紅薯洗淨，去皮，切成小丁。
2. 在蒸焗盤上放入紅薯丁。
3. 蒸焗盤放入下層凸軌。
4. 水箱中加滿水。
5. 選擇預設食譜 7，開始烹調。

自製乳酪 (200-800 克)

8



材料

牛奶：	200 克	400 克	600 克	800 克
酸奶：	30 克	60 克	90 克	120 克

容器

燉鍋、加蓋、蒸焗盤 (下層)



操作方法

1. 牛奶倒入燉鍋加熱至 45 攝氏度左右，倒入酸奶，攪拌均勻。
2. 燉鍋加蓋放在蒸焗盤上，放入下層凸軌。
3. 選擇預設食譜 8，開始烹調。

備註：酸奶製作完成需要 7 小時，烹調前請確認是否有足夠時間進行烹調。

預設食譜設定及食譜

(繼續)

自製薄餅 (1 個)

9



材料

餅底：	餡料：
低筋麵粉 130 克	洋蔥 (小粒) 30 克
細砂糖 10 克	蘑菇 (薄片) 30 克
無鹽黃油 10 克	香腸 (薄片) 70 克
乾酵母 ½ 茶匙	青椒 (薄片) 30 克
奶粉 7 克	馬蘇里拉芝士
鹽 ½ 茶匙	(比薩專用) 100 克
溫水 (40 攝氏度)	番茄醬 45 克
..... 65 毫升	

容器

耐熱容器、蒸焗盤 (下層)



操作方法

1. 把餅底原料充分混合，捏成球狀麵團。在耐熱容器中塗一層油，放入麵團，覆上保鮮紙 (不要包緊)。放置於蒸焗盤中央位置，把蒸焗盤及容器一起放入下層凸軌。
2. 選擇預設食譜 9，進入發酵程序，聽到提示後開門把蒸焗盤及容器取出後再按【開始】鍵，進入預熱程序。
3. 在桌上撒薄薄一層麵粉，把發酵後的麵團放置於桌上，用手向四周壓開，並去除其中的空氣。
4. 蒸焗盤上鋪牛油紙，用擀麵杖把麵團擀成長 21 釐米，寬 19 厘米左右的面餅。把面餅放在蒸焗盤上，調整一下形狀，捏出一圈比薩邊。
5. 在餅底上戳若干小孔。番茄醬均勻塗抹在餅底上，撒上一半的芝士，再撒上餡料，最後覆蓋上另一半的芝士。
6. 將蒸焗盤放入下層凸軌上，按開始進行烹調。

注：進入預熱程序後，請在 20 分鐘內將做完的薄餅放入本產品中，否則程序將自動結束。

蜜汁叉燒 (200/400/600 克)

10



材料

梅花肉 (或裡脊肉) 200 克
麥芽糖 (或蜂蜜) 30 克
清水 30 毫升

醬料：

醬油 2 湯匙
腐乳 2 塊
細砂糖 45 克
五香粉 ½ 茶匙
蒜蓉 5 克
蠔油 1 湯匙
腐乳汁 1 湯匙

容器

蒸焗盤 (下層)



操作方法

1. 將所有醬料全部倒入碗內，攪拌至完全均勻即成叉燒醬。
2. 梅花肉洗淨擦乾水分，切成厚度為 2-3 厘米的長條。將梅花肉放入密封盒裡 (用叉子紮一下更入味)，倒入足夠的叉燒醬 (把肉淹沒)，充分拌勻，放入冰箱醃漬 1-2 天。
3. 醃漬好的叉燒肉瀝乾擺放在鋪有錫紙的蒸焗盤上，將蒸焗盤放入下層凸軌上。
4. 選擇預設食譜 10 及所需份量，開始烹調。
5. 把麥芽糖和清水攪拌均勻成為糖水。聽到蜂鳴聲後取出叉燒，用毛刷蘸糖水塗在叉燒肉表面後重新放回，繼續烹調。(中間有兩次蜂鳴)

注：本菜單所列材料為 200 克梅花肉的份量，製作其他數量請按比例換算食材。

中文

預設食譜設定及食譜

(繼續)

煎魚塊 (6-9 塊)

11



材料

帶魚	1 條 (200 克左右)
油	1 茶匙
生粉	1 湯匙
酒	1 湯匙
鹽	適量

容器

蒸焗盤 (下層)



操作方法

1. 帶魚洗淨，每段切成 1 寸左右。
2. 將帶魚段和料酒、鹽混合拌勻，醃制 30 分鐘。
3. 蒸焗盤上鋪牛油紙，將帶魚裹上薄薄一層生粉後再均勻刷上油放在蒸焗盤上，按 3×3 的距離排列。
4. 選擇預設食譜 11，開始預熱。預熱完成後，將蒸焗盤放入下層凸軌，開始烹調。

芝士蛋糕 (7 寸)

12



材料

餅底：	
消化餅	70 克
無鹽牛油	40 克
蛋糕：	
乳酪芝士	130 克
鮮奶油	75 克
雞蛋	1 個 (50 克)
酸奶油	100 克
細砂糖	70 克
無鹽牛油	25 克
粟粉	30 克
檸檬汁	2 湯匙
檸檬皮茸	10 克

調味料

香精

容器

7 寸蛋糕模具 (高 5.5 釐米)、
蒸焗盤 (下層)、水箱



操作方法

- 餅底：
1. 消化餅乾搗成小塊，放入保鮮袋內，用擀麵杖碾壓成細粒。
 2. 牛油 40 克，融化至液體後和餅乾屑均勻混合。
 3. 模具底上鋪上牛油紙，將餅乾混合物均勻鋪在底面，並壓緊。
 4. 模具內壁薄薄地抹一層牛油，將模具放入冰箱冷藏室待用。
- 蛋糕胚：
1. 乳酪芝士和牛油切小塊，放至變軟。
 2. 深鍋內放入乳酪芝士，酸奶油，黃油，以電動打蛋器高速打至均勻。
 3. 滴入香精，放入檸檬皮茸，用刮鏟攪拌均勻。
 4. 加入細砂糖，雞蛋，粟粉，鮮奶油，檸檬汁，繼續攪拌至所有材料充分融合。
 5. 水箱中加滿水，選擇預設食譜 12，開始預熱。
 6. 從冰箱中取出模具，倒入蛋糕麵糊，抹平表面，並在桌子上搖晃數下讓氣泡放出。
 7. 蒸焗盤上鋪錫紙，預熱完成聽到嗶嗶聲後，將模具放在蒸焗盤上，並放入下層凸軌，開始烹調。

翻熱食譜

烹調項目	份量	容器	加熱程序	加熱時間
冰鮮大肉包 *	150 克 -300 克 (1 個 -2 個)	蒸焗盤 (下層)	原氣蒸	約 10 分鐘 -11 分鐘
冰鮮燒賣 *	250 克 -350 克 (5 個 -7 個)	蒸焗盤 (下層)	原氣蒸	約 10 分鐘 -11 分鐘
冰鮮米飯 *	150 克 -600 克 (1 碗 -4 碗)	蒸焗盤 (下層)	原氣蒸	約 12 分鐘 -13 分鐘
冰鮮時蔬 *	300 克	蒸焗盤 (下層)	原氣蒸	約 6 分鐘 -7 分鐘
冰鮮意粉 *	300 克	蒸焗盤、耐熱平盤 (下層)	原氣蒸	約 10 分鐘 -11 分鐘
冰鮮包子 *	300 克 (8 個 -9 個)	蒸焗盤 (下層)	原氣蒸	約 8 分鐘 -9 分鐘
冰鮮炒飯 *	300 克	蒸焗盤、耐熱平盤 (下層)	190°C 蒸氣焗焗 (無預熱)	約 10 分鐘 -11 分鐘
冰鮮漢堡包 *	150 克 (1 個)	蒸焗盤 (下層)	190°C 蒸氣焗焗 (有預熱)	約 8 分鐘 -9 分鐘
	300 克 (2 個)	蒸焗盤 (下層)	190°C 蒸氣焗焗 (有預熱)	約 9 分鐘 -10 分鐘
冰鮮漢堡排	200 克 (4 塊)	蒸焗盤 (下層)	180°C (無預熱)	約 9 分鐘 -10 分鐘
冰鮮炸雞塊	250 克	蒸焗盤 (下層)	220°C (有預熱)	約 12 分鐘 -13 分鐘
冰鮮鹹麵包	70 克 -140 克 (1 個 -2 個)	蒸焗盤 (下層)	160°C (無預熱)	約 8 分鐘 -9 分鐘
冰鮮甜麵包	60 克 -120 克 (1 個 -2 個)	蒸焗盤 (下層)	160°C (無預熱)	約 7 分鐘 -8 分鐘
冰鮮煎餃 *	180 克 (9 個)	蒸焗盤 / 牛油紙 (下層)	190°C 蒸氣焗焗 (無預熱)	約 7 分鐘 -8 分鐘
急凍炸雞塊	250 克	蒸焗盤 (下層)	健康炸 (有預熱)	約 13 分鐘 -14 分鐘
急凍薄餅	340 克	蒸焗盤 (下層)	230°C (有預熱)	約 13 分鐘 -14 分鐘

注：

1. 帶 “*” 為使用蒸氣的菜譜，務必在烹調前給水箱加滿水。
2. 烹調前，請選擇合適的牛油紙或錫紙及耐高溫的烹調用具。
3. 冰鮮指存放溫度為 0-3°C 之範圍。
4. 急凍指存放溫度為 0°C 以下。

清潔保養

請務必在冷卻狀態下進行清潔與保養。清潔本產品之前，須從插座上拔下插頭。請勿使用蒸氣清潔器清洗本產品。

請用微濕的布來清洗本產品表面部分，為防止損傷產品內操作部件，不要讓水滲入側面通風口。

底板和盛水槽必須經常清潔，但是必須在冷卻狀態下使用清潔劑擦洗並擦乾。

請經常將水箱取下，並用軟海綿沾水清洗。

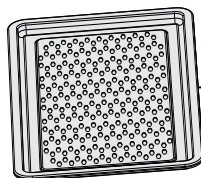
如控制面板被弄濕。請用軟性乾布抹擦。不能用粗糙、磨損性的物品擦控制面板。擦完之後請按【停止 / 取消】鍵以清除顯示窗上的顯示。

應定期清潔本產品並清除本產品所有食物殘渣。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。

請把爐腔內附著的油漬和食品殘留物擦拭乾淨。附著的油漬和食品殘留物在加熱時可能會引起冒煙。請在爐腔完全冷卻的條件下進行清潔。

請使用軟性濕布清洗爐門及爐門玻璃。如果油污難以清洗，可用軟布沾取少量軟性洗劑進行清洗。

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



使用後請及時用清潔劑清洗或放入洗碗機內清洗。請勿使用具有磨損性的物品進行清潔。（如鋼絲球等）

要求修理服務之前

問題

起因

解決方法

產品無顯示

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。

請聯繫松下指定維修中心。

插座有問題。

用其他電器再測試插座是否有問題。

產品不能啟動

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/取消】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/取消】鍵。

重新輸入烹調程序。

無蒸氣

水箱內有無水？
水箱是否正確安裝到位？

請將水箱加滿水並妥善安裝。

顯示窗顯示 U14

水箱中缺水。

料理中前兩次出現 U14，可直接按開始啟動。之後再次出現 U14 則不可再繼續料理，請重新在水箱中加滿水。裝回到本產品，按【開始】鍵繼續烹調。

顯示窗顯示 U90

連續3次使用排水功能後，暫時不能使用。

等待 10 分鐘後再使用。

顯示窗顯示 U50

產品爐腔內溫度過高

待產品冷卻，U50 消失後再使用。

若本產品出現故障，請立即撥打 Panasonic 顧客諮詢服務中心或聯繫 Panasonic 認定維修店。

中文

要求修理服務之前

(繼續)

下列情況均屬正常：

使用蒸氣時有聲音	這是水箱吸水時混入空氣造成的聲音，是正常現象。
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，但蒸氣會在較涼的地方如爐門上凝聚，這是正常現象。
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。
未擺放食物而不慎啟動本產品。	空著爐短時間工作，對於產品是不會造成損害的。但用戶應儘量避免。
當使用各種烘烤功能時，產品有白煙冒出及異味。	產品必須定期擦洗，特別在使用這些功能後，任何積聚在爐腔頂部及爐壁的油漬都會引起白煙冒出。
烹調結束後風扇仍在工作。	這是產品冷卻爐腔和電子元件，屬於正常現象。
爐腔後側有變黃現象。	金屬離子受熱作用下產生的黃色印記，這屬於正常現象，既不影響使用，也不會對人體產生危害。
門密封圈可能會產生變形。	門密封圈在高溫作用下可能發生變形的情况，這並非損壞，屬於正常現象，不影響產品本身性能及使用。
首次使用各種烘烤功能時，產品有少量白煙冒出及異味。	這是由爐腔裡保護部件的過多的油脂揮發所引起的。
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。

規格

型號	NU-SC100W	
額定電壓	220 V - 50 Hz	
烹調火力	蒸氣	1230 W
	烘焗	1340 W
	組合蒸焗	1340 W
額定輸出功率	蒸氣	1200 W
	烘焗	1300 W
外形尺寸 (含手柄) (高 × 闊 × 深)	351 毫米 × 355 毫米 × 455 毫米	
爐腔尺寸 (高 × 闊 × 深)	180 毫米 × 280 毫米 × 280 毫米	
爐腔容積	15 L	
產品淨重	10.8 千克 (包括配件)	

* IEC程序測試規格
如有改動無須先行通知。