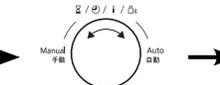
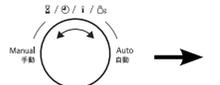
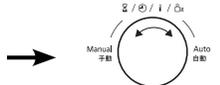


目 錄

簡易操作指南	2-5
重要安全指引	6-7
安裝及一般說明	7-8
功能指示	9-10
控制面板	11
顯示屏的介紹	12
旋鈕功能介紹	12
烹調模式	13
組合烹調模式	14
烹調用具使用指南	15
示範功能	16
時鐘設定	16
兒童安全鎖設置	16
微波火力設定	17
蒸氣功能設定	18-19
快速蒸氣設定	19
單面燒烤功能設定	20-21
雙面燒烤功能設定	22
組合烹調功能設定	23-25
微波+燒烤功能設定	23
蒸氣+微波功能設定	24
蒸氣+燒烤功能設定	25
烘焗功能設定	26-28
計時設定（計時/放置時間/延時啟動）	29-30
自動感應翻熱設定	31-33
蒸氣翻熱設定	34
微波解凍設定	35
超速解凍設定	35
解凍技巧	36
三階段連續烹調程序設定	37
自動食譜設定	38-39
自動食譜菜單	40-43
清潔設定	44-45
微波解凍建議時間	46
翻熱食譜建議時間	47
常用食譜烹調建議時間	48
要求修理服務之前	49-50
微波爐的保養	51-52
規格	53

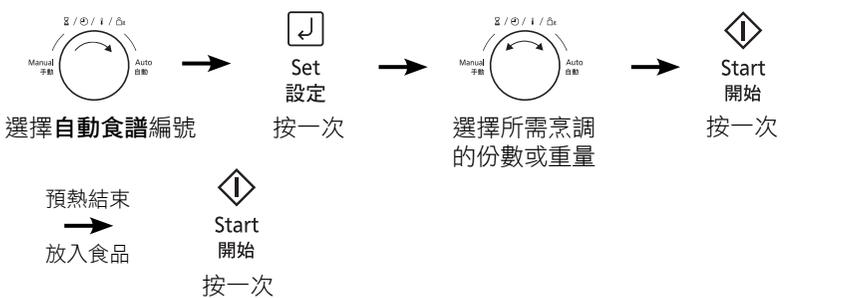
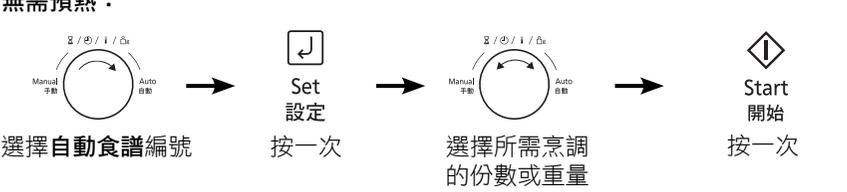
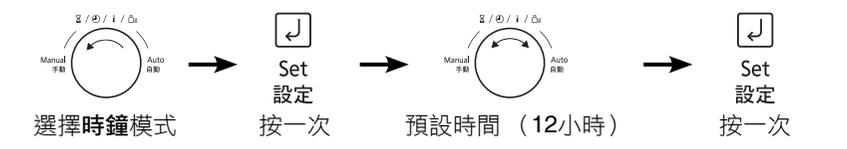
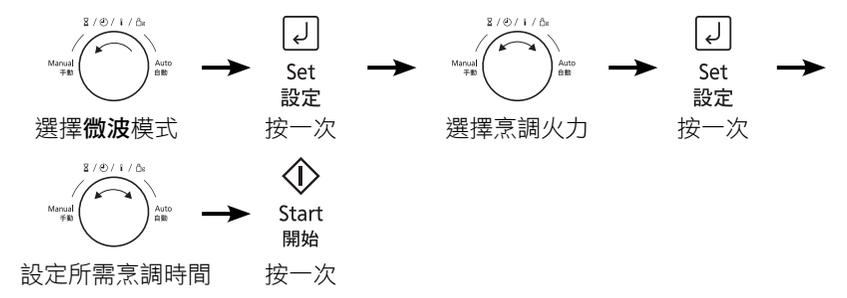
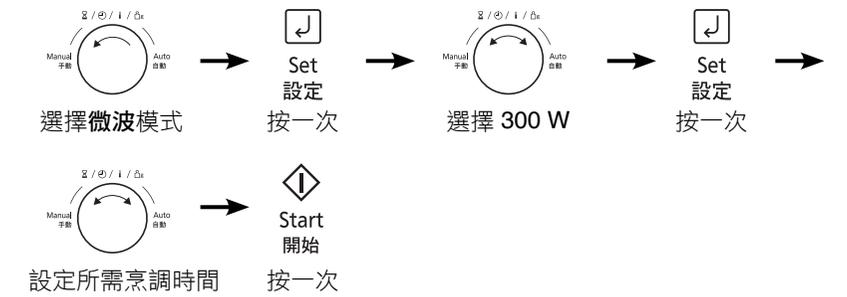
簡易操作指南

當您插上微波爐的電源插頭後，顯示屏顯示“88:88”，即可開始使用微波爐。

功能	使用方法
自動感應翻熱設定 (第31頁)  Sensor Reheat	 Reheat 自動翻熱 按一次  → 設定所需溫度  Start 開始 按一次
自動感應翻熱設定 (飲料) (第32頁)  Sensor Reheat	 Reheat 自動翻熱 按兩次  → 設定所需烹調的份數  Set 設定 按一次  → 設定所需溫度  Start 開始 按一次
蒸氣翻熱設定 (第34頁)  Steam Reheat	 Reheat 自動翻熱 按三次  → 選擇強度  Start 開始 按一次
超速解凍功能設定 (第35頁)  Turbo Defrost	 Turbo Defrost 超速解凍 按一次  → 選擇所需烹調 食物的重量  Start 開始 按一次
自動蒸氣食譜設定 (第39頁)  Steam Auto	 Steam Auto 自動蒸氣 選擇所需的食譜  → 選擇所需烹調 的份數或重量  Start 開始 按一次
自動雙面燒烤食譜設定 (第39頁)  Auto	 Crispy Grill 雙面燒烤 選擇所需的食譜  → 選擇所需烹調的 份數或重量  Start 開始 按一次

簡易操作指南

(續)

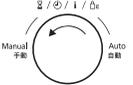
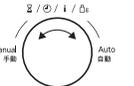
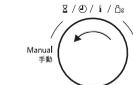
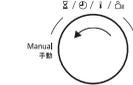
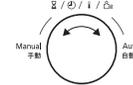
功能	使用方法
<p>自動食譜設定 (第38-39頁)</p>	<p>需要預熱：</p>  <p>選擇自動食譜編號 → 按一次 Set 設定 → 選擇所需烹調的份數或重量 → 按一次 Start 開始</p> <p>預熱結束 → 放入食品 → 按一次 Start 開始</p> <p>無需預熱：</p>  <p>選擇自動食譜編號 → 按一次 Set 設定 → 選擇所需烹調的份數或重量 → 按一次 Start 開始</p>
<p>時鐘設定 (第16頁)</p>  Clock	 <p>選擇時鐘模式 → 按一次 Set 設定 → 預設時間 (12小時) → 按一次 Set 設定</p>
<p>兒童安全鎖設定/取消 (第16頁)</p> 	<p>設定： 顯示 取消： 顯示</p>  <p>Start 開始 → 按三次 →  → Stop/Reset 停止/重設 → 按三次 →  11:25 或  :</p>
<p>微波火力設定 (第17頁)</p>  Micro Power	 <p>選擇微波模式 → 按一次 Set 設定 → 選擇烹調火力 → 按一次 Set 設定 → 設定所需烹調時間 → 按一次 Start 開始</p>
<p>微波解凍設定 (第35頁)</p>  Micro Power +  Defrost	 <p>選擇微波模式 → 按一次 Set 設定 → 選擇 300 W → 按一次 Set 設定 → 設定所需烹調時間 → 按一次 Start 開始</p>

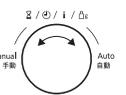
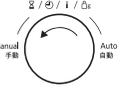
中文

簡易操作指南

(續)

中文

功能	使用方法
蒸氣功能設定 (第18-19頁)  Steam	 →  Set 設定 按一次 →  →  Set 設定 按一次 選擇蒸氣模式 設定所需烹調時間 →  Start 開始 按一次
快速蒸氣設定 (第19頁)  Steam Shot	設置並運行您所選擇的程式。 →  Steam Auto 自動蒸氣 →  Steam Auto 自動蒸氣 根據需要，可在烹調過程中按 自動蒸氣 鍵兩秒鐘，設定加1分鐘蒸氣。 如需追加2-3分鐘蒸氣，請在進行上一步驟的3秒內再連續按 自動蒸氣 鍵1~2次。
單面燒烤功能設定 (第20-21頁)  Grill	 →  Set 設定 按一次 →  →  Set 設定 按一次 選擇單面燒烤模式 設定所需烹調時間 →  Start 開始 按一次
雙面燒烤功能設定 (第22頁)  Crispy Grill	 →  Set 設定 按一次 →  →  Start 開始 按一次 選擇雙面燒烤模式 設定所需烹調時間
組合烹調功能設定 (微波+燒烤) (第23頁)  Micro Power +  Grill	 →  Set 設定 按一次 →  →  Set 設定 按一次 選擇微波+燒烤模式 設定所需烹調時間 →  Start 開始 按一次
組合烹調功能設定 (蒸氣+微波) (第24頁)  Steam +  Micro Power	 →  Set 設定 按一次 →  →  Start 開始 按一次 選擇蒸氣+微波模式 設定所需烹調時間
組合烹調功能設定 (蒸氣+燒烤) (第25頁)  Steam +  Grill	 →  Set 設定 按一次 →  →  Start 開始 按一次 選擇蒸氣+燒烤模式 設定所需烹調時間

功能	使用方法
<p>烘焗功能設定 (第26-28頁)</p> <p>預熱設定</p>  <p>Oven Preheat</p> <p>或</p> <p>無預熱設定</p>  <p>Oven Without Preheat</p>	<p>需要預熱：</p> <p>選擇預熱烘焗模式 按一次 設定所需溫度 按一次</p> <p>預熱結束後，微波爐發出三次蜂鳴器聲，請快速將食品放入爐中。</p> <p>設定所需烹調時間 按一次</p> <p>無需預熱/發酵功能設定：</p> <p>選擇無需預熱烘焗模式 按一次 設定所需溫度 按一次</p> <p>設定所需烹調時間 按一次</p>
<p>計時設定 (第29頁)</p>  <p>Timer</p>	<p>選擇計時模式 按一次 設定所需烹調時間 按一次</p>
<p>閒置時間設定 (第29頁)</p>  <p>Timer</p>	<p>選擇所需烹調程序 →  Set 設定 按一次 →  選擇計時模式 →  Set 設定 按一次 →</p> <p> 設定所需烹調時間 →  Start 開始 按一次</p>
<p>延時啟動設定 (第30頁)</p>  <p>Timer</p>	<p> 選擇計時模式 →  Set 設定 按一次 →  設定所需烹調時間 →  Set 設定 按一次 →</p> <p>選擇所需烹調程序 →  Start 開始 按一次</p>



重要安全指引

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. 燒烤保護網柵有否損裂。
2. 爐門是否妥當，可暢順開關。
3. 門鉸是否妥當。
4. 爐門的金屬邊緣不可弄曲或變形。
5. 爐門的邊緣不可沾上食物或積聚油污。

注意事項：

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. 使用微波爐時必須使用建議的烹調器皿。
7. 使用微波爐時，爐內應放有可吸收能量的物質。（例如：食物，水）。除本說明書特別許可的情況外。
8. 爐門開啟時，請勿在爐門上放置重物。
9. 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。
10. 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。
11. 要看顧兒童以免兒童把微波爐當成玩具。
12. 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。
13. 微波爐在使用過程中，表面可能會變得很燙。

操作要點：

1. 首次使用**組合烹調、蒸氣、單面燒烤、烘焗及雙面燒烤功能**時，如有白煙冒出，並非故障現象。
2. 使用**組合烹調、蒸氣、單面燒烤、烘焗及雙面燒烤功能**的過程中，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。
3. 微波爐頂部有加熱器。使用**組合烹調、蒸氣、單面燒烤、烘焗及雙面燒烤功能**後，加熱器部件將處於高溫狀態。
4. 使用**組合烹調、蒸氣、單面燒烤、烘焗及雙面燒烤**

功能時，配件會變熱，兒童請務必遠離。

5. 在第一次使用**組合烹調、蒸氣、單面燒烤、烘焗及雙面燒烤功能**之前，請在沒有放置任何食物及配件的情況下選擇**烘焗功能**設置攝氏220度運作10分鐘。這樣可以燃燒掉燒烤管上的保護油。只有此情況下微波爐才可在沒有負載情況下啟動。

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。

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煮。詳細情況則請參閱您的烹飪食譜。
3. 本設備隻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，塑膠或其他易燃物品等。
 - (b) 放盒子入微波爐時，請取走金屬包裝。
 - (c) 萬一爐內的東西著火，請保持爐門緊閉，然後拔去電源插頭，或關掉屋內電源總開關。
 - (d) 烹調或加熱進行時，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。

重要安全指引

(續)

接地說明

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

注意-錯誤地使用接地插頭會有觸電的危險。

電動風扇的操作：

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

警告

- 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。
- 必須由指定製造商所訓練的維修人員做調整或修理服務，讓他人修理，會有危險。
- 如電源線損壞，必須由維修人員或有相關維修資格的人員進行維修，以避免危險。
- 使用前，使用者必須檢查清楚所用的烹調用具是否適用於微波爐。
- 液體食品或其他食品一定不要放在密封的容器裏加熱，因為這樣有可能會發生爆炸，同時應預防被沸騰液體噴濺，以防燙傷。
- 若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。
- 當微波爐運行組合烹調、蒸氣、單面燒烤、烘焗及雙面燒烤功能時，由於會產生高溫，兒童必須在成人監護下使用。



警告！高溫表面

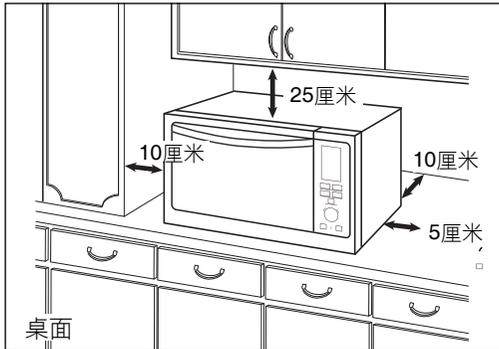
安裝及一般說明

一般使用

- 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。
- 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板及保險絲。
- 不要在爐內烘乾布類、報紙或其他東西。可能會引起火警。
- 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。
- 不可將報紙或紙盒用於微波爐。
- 不可敲打控制面板以免損壞控制器。
- 取出已煮完的食物時必須使用鍋夾，因為熱力會從高溫的食物傳至烹調容器，然後再由烹調容器傳至平板玻璃，當烹調容器從爐內取出，平板玻璃會非常熱。
- 不可將易燃物放在爐內或爐頂以免導致起火。
- 如非食譜所指定，不可直接在平板玻璃上烹煮食物。（食物必須放入適合的烹調器皿中）
- 請勿使用該微波爐加熱化學劑或其他非食物製品。不可用含有腐蝕性化學劑的製品清洗微波爐。在爐內加熱腐蝕性化學劑可能會引起微波外洩。
- 當使用**微波+燒烤**功能烹調時，切勿將任何鋁或金屬容器直接置於燒烤架上。必須在其與燒烤架之間放置微波安全及耐熱容器如玻璃盤或碟。這樣可防止打火花，避免微波爐損壞。
- 當僅使用微波功能烹調時，請勿使用燒烤架。
- 烹調時，蒸氣會在爐門上及/或爐門內會少量凝聚，這是正常現象，微波爐仍可安全使用，冷卻後蒸氣將會自動消散。
- 本產品主要用來加熱食物和飲料。切勿用來烘乾食物或衣物，或加熱電熱器，拖鞋，海綿，濕布和其他類似產品，否則可能引起受傷，著火或者火災。
- 在使用微波功能時，請勿將食物或飲料放在金屬容器內。

微波爐的放置

1. 微波爐必須平穩地擺放在高於地板85厘米的平面上。正常地使用，爐的周圍必需保持空氣流通。爐的頂端需留25厘米及左壁需留10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) 不可堵塞頂上的通氣口。如在使用過程中被堵塞，會使微波爐過熱，安全鍵會自動關閉微波爐。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，電爐或水槽等。
- (c) 如室內溫度過高則不能使用微波爐。

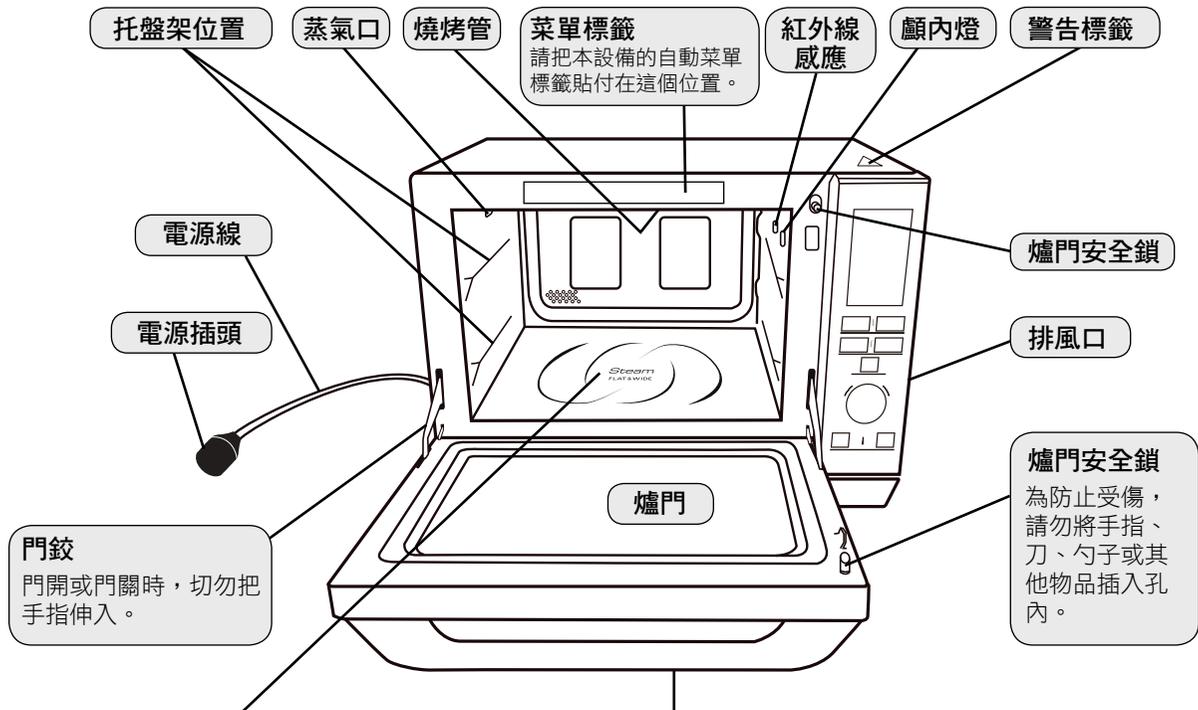
2. 本微波爐只適用於家庭使用。

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、板栗、紅腸、雞翼等帶皮的食物在烹煮前必須用叉或刀穿孔以防止燒焦。
5. 當加熱湯，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。

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煮不足也不要烹煮過度。若食物烹煮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. 爆米花必須用微波爐專用的爆米花器皿盛載。另外一些紙袋包裝的微波爆米花亦適用於微波爐烹調。請依照食品製造商的說明指示及用法。烹調爆米花時，請加倍注意，切勿離開。
10. 當使用所購食品包裝的塑膠、紙或其他易燃材料的容器加熱或烹調時，請時常留意加熱情況，以免容器過熱而燃燒。
11. 在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。

功能指示

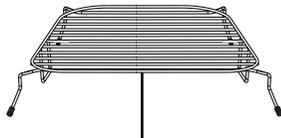


平板玻璃

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

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**鍵，程序會恢復運行。當打開爐門，爐內燈將點亮。



燒烤架

1. 使用微波爐附送的燒烤架可以燒烤小份量食物。
2. 燒烤架需經常清洗。
3. **單面燒烤、烘焗、微波+燒烤功能**時可以使用燒烤架。請選擇使用耐熱容器。塑膠容器或紙制容器會引起燃燒。
4. 使用**微波+燒烤功能**時，燒烤架上切勿直接放置金屬容器或鋁制器皿。如需使用金屬容器或鋁制容器，必須在其與燒烤架之間放置耐熱的微波安全盤或碟，以免火花損壞微波爐。
5. 當僅使用微波功能烹調時，請勿使用燒烤架。



燒烤盤

1. 不要將燒烤盤放在爐門上。否則，爐門會被損壞。
2. 取出燒烤盤時，請使用隔熱手套。因為燒烤盤、烤箱頂部和內壁將會非常熱。
3. 燒烤盤需經常清洗。
4. 燒烤盤可以放入自動洗碗機清洗。

提示：

1. 在爐腔內沒有食物的情況下，請勿啟動微波程序。
2. 當使用蒸氣功能時，微波爐後會產生大量水蒸氣，待微波爐冷卻後可擦乾爐腔、盛水槽及平板玻璃。
3. 初次使用**組合烹調、單面燒烤、烘焗及雙面燒烤功能**，微波爐可能會有白煙及異味冒出，屬於正常現象。
4. 微波爐烹調結束後電動風扇會繼續工作一段時間，屬於正常現象。

備註：

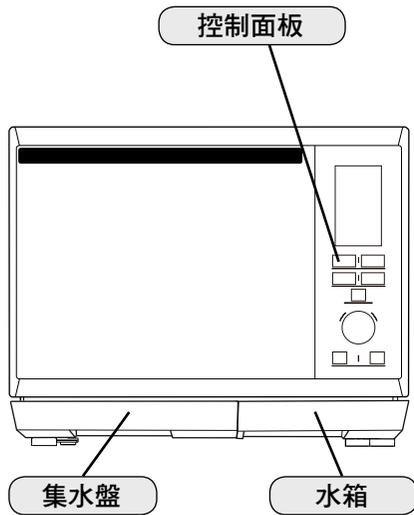
以上圖示僅供參考，請以實際產品為準。

功能指示

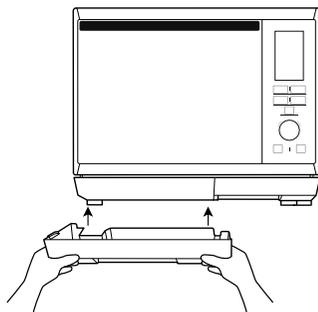
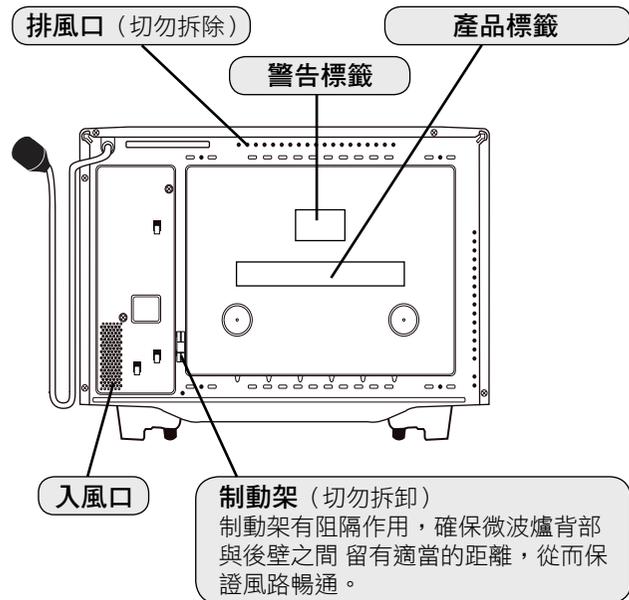
(續)

中文

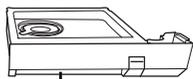
正面圖



背面圖

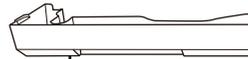


重新將集水盤安裝回爐腳處。



水箱

小心將水箱從微波爐上取下。打開膠蓋，倒入蒸餾水（不要使用礦泉水）。蓋上膠蓋，放入微波爐。確保膠蓋被蓋緊，水箱安裝到配合位置，否則會發生漏水現象。建議 每個星期用溫水清潔水箱。參見第52頁。



集水盤

1. 使用微波爐前請務必安裝集水盤，它是用來收集微波爐在烹調過程中滴出的多餘水滴。集水盤應經常拆下來進行清洗。
2. 微波爐使用前，請將集水盤安裝在爐腳上，如左圖所示。
3. 拆除集水盤時，雙手拿住集水盤，輕輕的拉出。放入溫熱的肥皂水中清洗。清洗完後，重新安裝到微波爐上。
4. 請不要使用自動洗碗機來清洗集水盤。

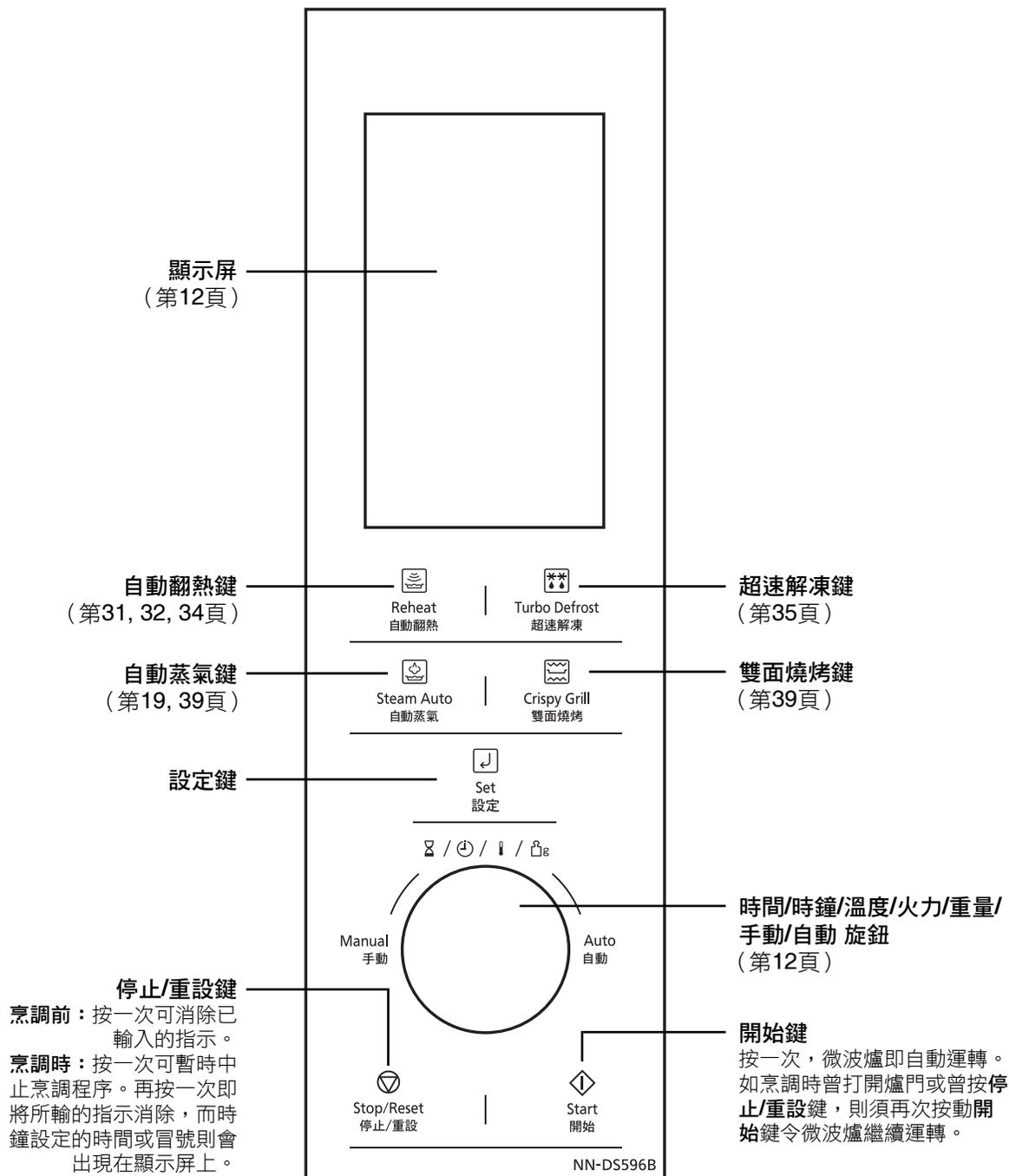
爐燈：

門開時及微波爐工作時，爐燈自動亮起。

備註：

以上圖示僅供參考，請以實際產品為準。

控制面板



中文

蜂鳴聲提示：

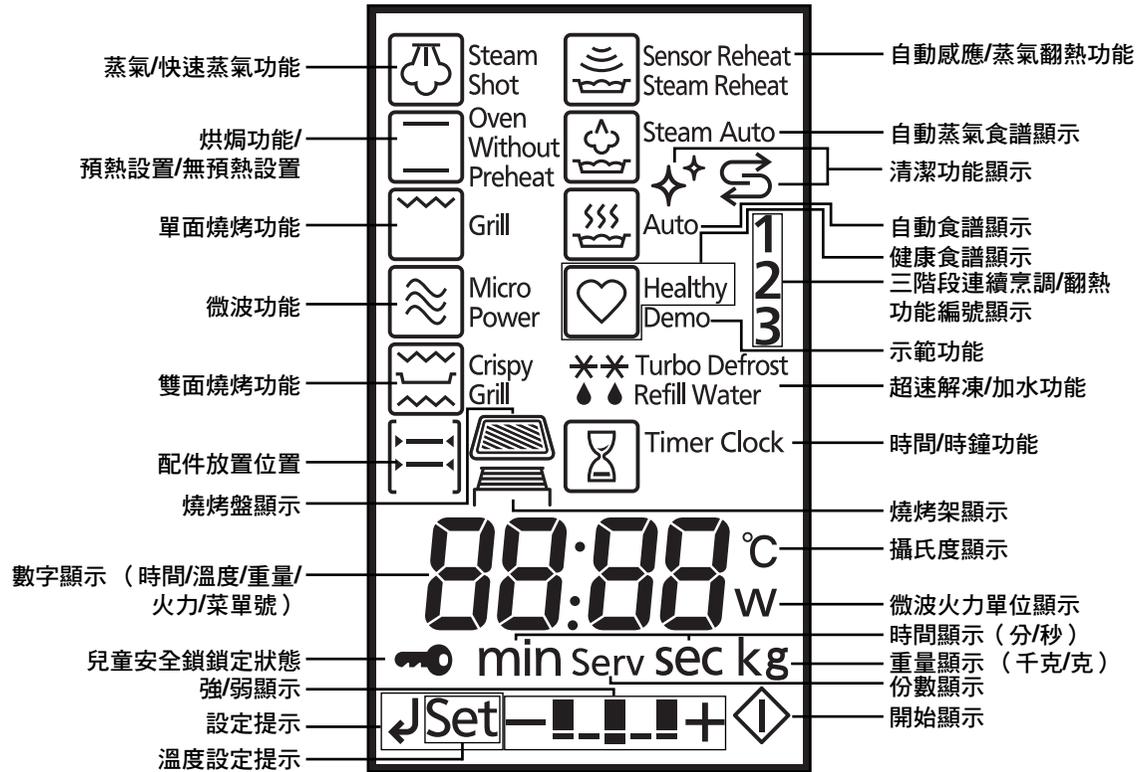
正確按動微波爐按鍵時，便會聽到蜂鳴器聲響，如聽不到的話，則表示未能接收指示。若烹調過程中，微波爐發出兩次蜂鳴器聲，則是提示一個烹調階段的結束。預熱完成後，微波爐會發出三次蜂鳴聲。當整個烹調程序完成後，則會發出五次蜂鳴器聲。

備註：

若您設置完烹調程序後，沒有按**開始**鍵開始進行烹調，6分鐘後，電腦程序將自動取消此次設置，恢復到時鐘或冒號狀態。

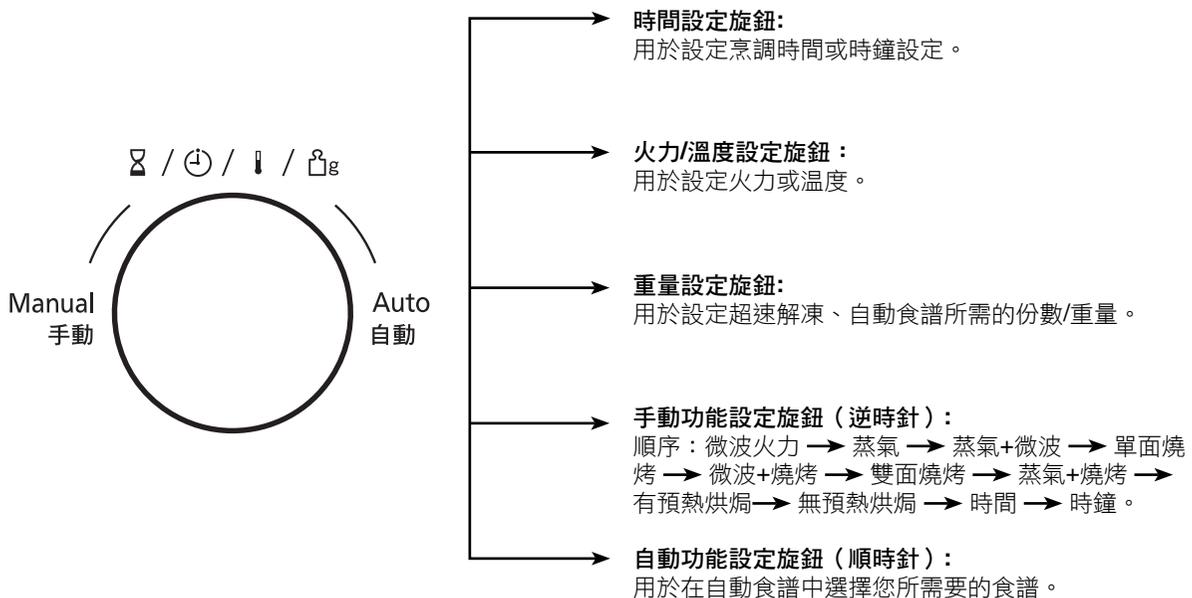
顯示屏介紹

為了幫助您更容易操作微波爐，您當前的操作狀態將會出現在顯示屏上。



中文

旋鈕功能介紹

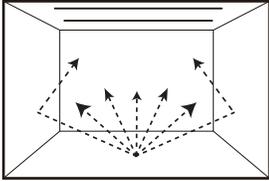
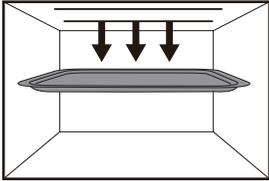
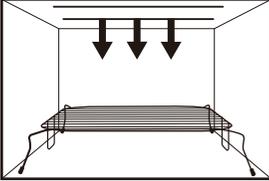
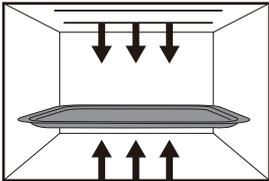
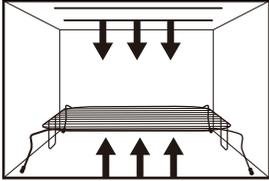
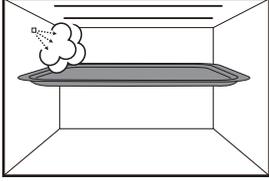


備註:

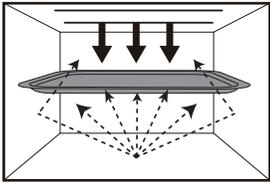
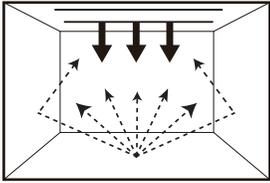
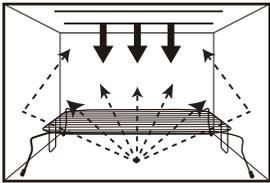
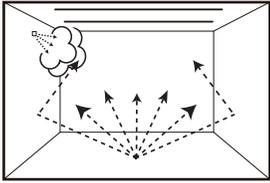
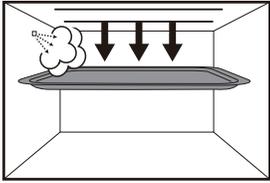
首先您可以通過逆時針旋轉旋鈕進行手動功能的選擇或順時針旋轉旋鈕進行自動食譜的選擇，進入手動功能或自動食譜後您可以通過順時針或逆時針旋轉旋鈕選擇您所需要的功能和食譜，並按設定鍵確認您的選擇。

烹調模式

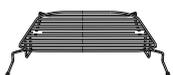
以下表格顯示各功能下所使用的附件，效果會因食品種類和容器條件而異。

烹調模式	使用	建議配件	容器
<p>微波</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 解凍 ■ 再加熱 ■ 融化：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、蛋奶、泡芙、酥皮、焦糖、肉和魚等。 ■ 烘烤無需上色的蛋糕。 <p>無需預熱</p>	-	將碟子或碗或微波專用容器直接放在平板玻璃中央。微波專用容器（鐵製容器除外）。
<p>單面燒烤</p>  	<ul style="list-style-type: none"> ■ 烤製肉類或魚類。 ■ 烤多士。 ■ 為烘烤類菜肴或批類增加烤色 <p>無需預熱</p>	燒烤盤、燒烤架	將耐熱容器，金屬容器放在燒烤盤上，燒烤盤放入上層或下層托盤架。或將食物直接放在燒烤架上，並在燒烤架下放置一個耐熱的碟子。
<p>烘焗</p>  	<ul style="list-style-type: none"> ■ 快速烘烤糕點如：酥皮、曲奇、蛋糕卷、鬆餅等。 ■ 條狀麵包或奶油蛋捲，海綿蛋糕等。 ■ 烤薄餅、蛋撻等。 <p>建議預熱</p>	燒烤盤、燒烤架	將耐熱容器，金屬容器放在燒烤盤上，燒烤盤放入上層或下層托盤架。或將食物直接放在燒烤架上，並在燒烤架下放置一個耐熱的碟子。
<p>蒸氣</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 蒸魚，蔬菜，雞，飯和馬鈴薯等。 <p>無需預熱</p>	燒烤盤	將耐熱容器放在燒烤盤上，燒烤盤放入上層或下層托盤架。

組合烹調模式

烹調模式	使用	建議配件	容器
<p>雙面燒烤</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 烤製雞翅，海鮮，油炸食品，肉串，雪藏薯條和薄餅等。 <p>無需預熱</p>	燒烤盤，並放入上層或下層托盤架。	-
<p>微波+燒烤</p>  	<ul style="list-style-type: none"> ■ 烹調千層麵、肉類、脆皮馬鈴薯或蔬菜。 <p>無需預熱</p>	燒烤架	將食物直接放在燒烤架上，並在燒烤架下放置一個耐熱的微波安全碟。或直接將食物放入一個耐熱的微波安全容器中，並放在平板玻璃中央。
<p>蒸氣+微波</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>	-	直接將食物放入一個耐熱的微波安全容器中，並放在平板玻璃中央。
<p>蒸氣+燒烤</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 脆皮 ■ 烤羊肉串 ■ 魚片 ■ 全條魚 ■ 麵包卷 <p>無需預熱</p>	燒烤盤	將耐熱的微波安全容器放在燒烤盤上，燒烤盤放入上層或下層托盤架。

烹調用具使用指南

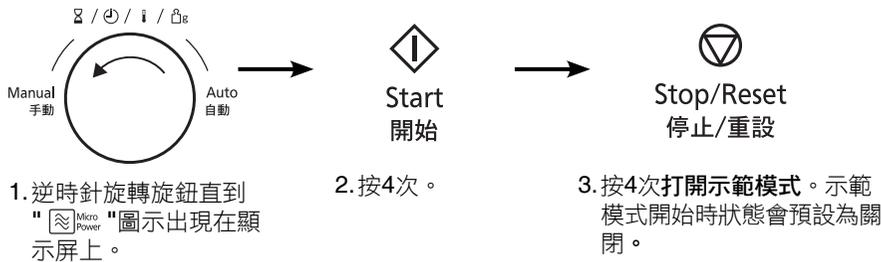
	微波	單面 燒烤	蒸氣	烘焗	雙面 燒烤	組合烹調功能		
						微波+燒烤	蒸氣+微波	蒸氣+燒烤
燒烤盤 (微波爐配件) 	不可	可	可	可	可	不可	不可*2	可
燒烤架 (微波爐配件) 	不可	可	不可	可	不可	可	不可	不可
錫紙	不可	可	可	可	不可	不可	不可	可
陶瓷盤	可	可	可	可	不可	可	可	可
微波碟	可	不可	不可	不可	不可	不可	可	不可
牛皮紙袋	不可	不可	不可	不可	不可	不可	不可	不可
快餐用紙碟 耐熱/微波安全 ----- 非耐熱/微波安全	可 不可	可 不可	可 不可	可 不可	不可 不可	可 不可	可 不可	可 不可
一次性 紙容器	可*1	可*1	不可	可*1	不可	可*1	不可	不可
玻璃器皿 耐熱玻璃/陶瓷 ----- 非耐熱玻璃/陶瓷	可 不可	可 不可	可 不可	可 不可	不可 不可	可 不可	可 不可	可 不可
金屬器皿	不可	可	可	可	不可	不可	不可	可
金屬線	不可	可	可	可	不可	不可	不可	可
耐熱烹飪袋	可	可*1	可	可*1	不可	可	可	可
廚房紙巾及餐紙	可	不可						
塑料解凍架	可	不可						
塑料碟子 微波安全 ----- 不可用於微波	可 不可	不可 不可	可 不可	不可 不可	不可 不可	不可 不可	可 不可	不可 不可
微波安全保鮮紙	可	不可	無需	不可	不可	不可	無需	不可
草、柳和木	可	不可	可	不可	不可	不可	可	不可
溫度計 微波安全 ----- 常規市售	可 不可	不可 可	不可 不可	不可 可	不可 不可	不可 不可	不可 不可	不可 不可
蠟紙	可	可	可	可	不可	可	可	可
矽膠烤盤	可*1	可*1	可*1	可*1	不可	可*1	可*1	可*1

*1 請嚴格按照廠商的建議溫度及菜譜操作使用。

*2 參照烹調指南使用。

示範功能

Demo

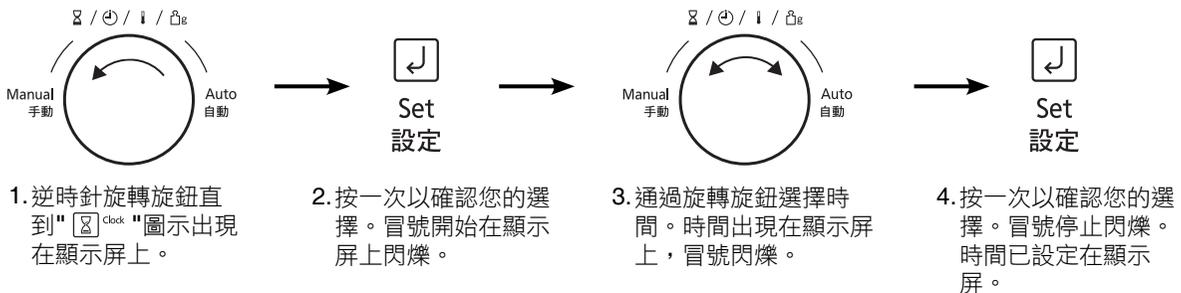


備註：

1. 若你想要關閉演示模式，請重複步驟1-3。
2. 演示模式是為了零售店展示商品所設計的模式。在此模式下，微波爐可以在不運行的情況下進行示範。

中文

時鐘設定



備註：

1. 轉一次旋鈕會增加或減少1分鐘。連續轉動旋鈕會快速增加或減少時間。
2. 若你想要重新輸入時間，請重複步驟1-4。
3. 只要不拔掉電源，時鐘會連續運轉。
4. 這是12小時制的時鐘。
5. 冒號在閃動時，微波爐無法操作。

兒童安全鎖設置



此功能可防止兒童胡亂開動微波爐，以免發生意外。請在顯示屏呈現冒號或時鐘狀態時進行設定。

設定兒童安全鎖：



Start 開始
按3次

按開始鍵3次
▶ "Micro Power" 出現在顯示屏上。

取消兒童安全鎖：



Stop/Reset 停止/重設
按3次

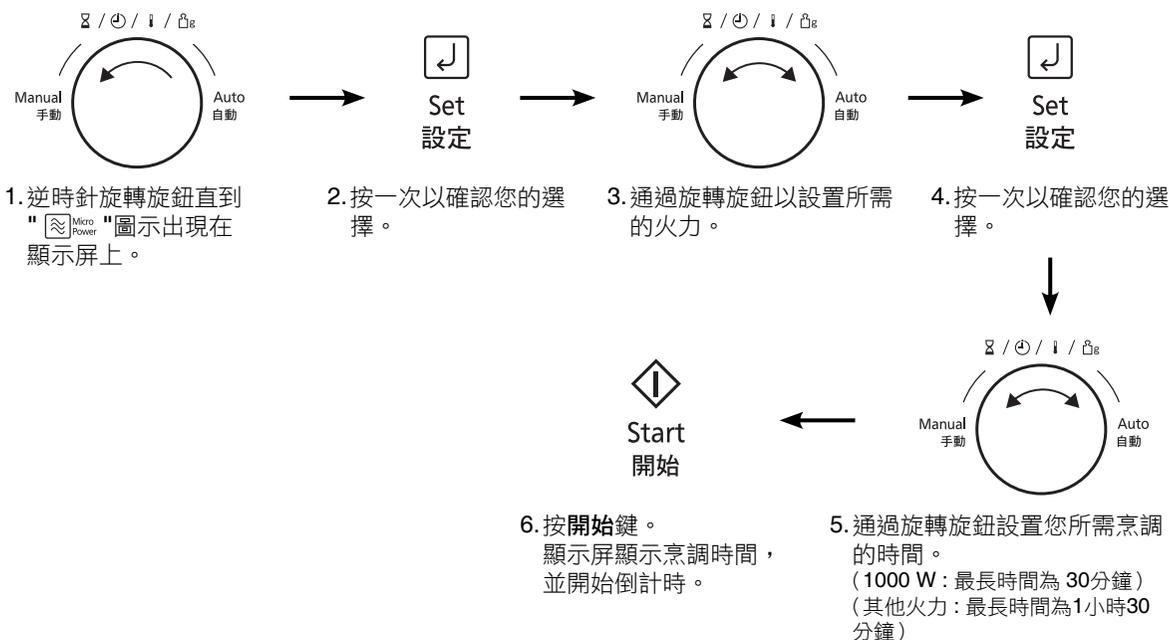
按停止/重設鍵3次
▶ 冒號或時鐘出現在顯示屏上。

要啟動或取消兒童安全鎖，開始鍵或停止/重設鍵必須在10秒內按三次。

微波火力設定



此功能可根據個人需要，設置火力與烹飪時間。



微波火力	適用類型
1000 W (高火)	沸煮清水，烹調鮮果、蔬菜，烹調蜜餞糖果。
800 W (中高火)	烹調魚及海鮮類，烹調肉類、家禽類及蛋類及烹調糕餅。
600 W (中火)	烹調蛋糕，燜煮食品，融化牛油、朱古力。
440 W (中低火)	烹調較韌的肉塊，煲湯或燉品，軟化牛油。
300 W (解凍)	解凍肉類、家禽類或海鮮類。
100 W (低火)	食物保溫，軟化雪糕。

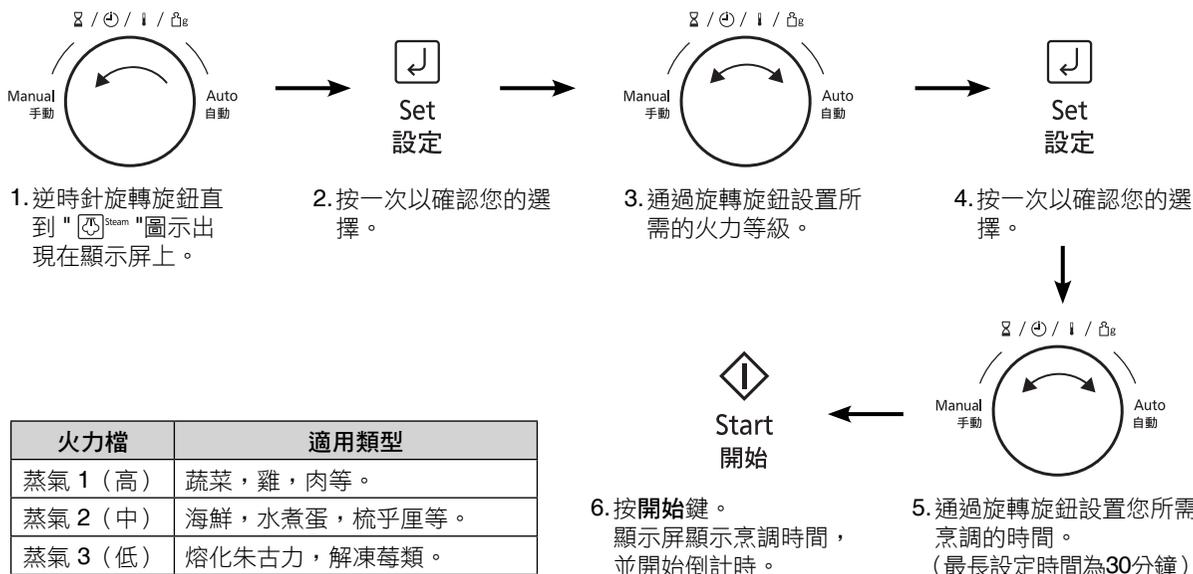
備註：

- 此微波爐可進行三階段連續烹調模式設定。使用此功能只需設定一次，即可連續運行三個烹調程序。請參閱本說明書第37頁。
- 烹調過程中可根據需要改變烹調時間。通過旋轉旋鈕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。旋轉旋鈕至零會結束烹調。
- 請不要在微波功能下使用任何金屬容器。
- 不得將食物直接放在平板玻璃上。請將食物放置在一個微波安全容器或玻璃容器中。通過微波功能加熱食物或烹調食物只需蓋上蓋子或覆蓋一層刺穿的保鮮紙，除非另有說明。
- 微波功能設置完後可再設置放置時間。參照第29頁。
- 當烹調時間超過60分鐘，顯示屏會以小時和分鐘來顯示。

蒸氣功能設定



此功能類似傳統的蒸鍋，可用來烹飪蔬菜，魚，雞，米飯等食物。既充分保留了食物的水分，又能讓食物受熱均勻。此功能有三段火力設置。



火力檔	適用類型
蒸氣 1 (高)	蔬菜，雞，肉等。
蒸氣 2 (中)	海鮮，水煮蛋，梳乎厘等。
蒸氣 3 (低)	融化朱古力，解凍莓類。

備註：

- 使用蒸氣功能前，應在水箱裡加滿水。
- 選擇一個帶有蒸氣的功能時，"💧 Refill Water" 圖示出現在顯示屏上以提示您將水箱加滿水直至烹調開始。這是正常現象。
- 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。
- 在烹調過程中，水箱中若沒有水，微波爐就會停止運行，顯示屏上會出現 "💧 Refill Water" 圖示及 "U14"。將水箱加滿水並重新裝回微波爐後，可按開始鍵重新啟動程序。微波爐不會在未裝回水箱或未按開始鍵的情況下運行。
- 烹調過程中可根據需要改變烹調時間。通過旋轉旋鈕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。旋轉旋鈕至零會結束烹調。
- 使用蒸氣功能後，請待爐腔冷卻後擦去積水。

警告：

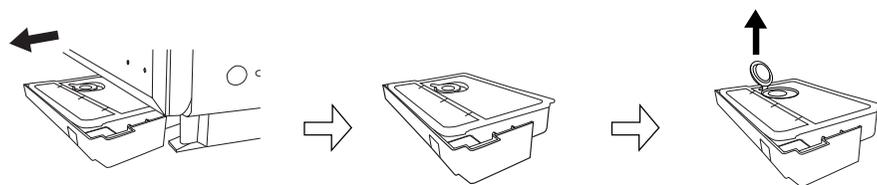
- 燒烤盤及爐腔周圍將會非常燙。請使用隔熱手套。
- 取出食物或燒烤盤時，滾燙的熱水可能從爐腔頂部滴落。
- 當打開爐門時，蒸氣可能會噴出。若微波爐運行了蒸氣功能，請勿徒手打開爐門，否則有灼傷的危險！請使用隔熱手套。
- 在使用蒸氣功能時或蒸氣功能後，請小心打開爐門，勿將面部貼近以免燙傷。
- 在使用蒸氣功能後，用手輕輕地向前小心取下微波爐前方的集水盤。將積水排空後用溫的肥皂水清洗。擦拭微波爐左側殘餘的積水並重新將集水盤安裝回爐腳處。（參照第10頁）

操作指南：

- 在單獨運行蒸氣功能時不會產生微波火力。
- 請參考下一頁所示使用提供的燒烤盤。
- 蒸氣功能只有在爐門關閉時才會運行。
- 在使用蒸氣功能後，請用隔熱手套取出食物或燒烤盤以免燙傷。

水箱的使用

小心的將水箱從微波爐上取下。打開膠蓋，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。

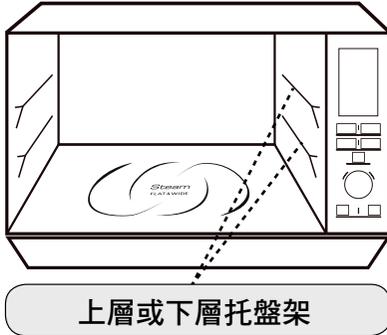


蒸氣功能設定

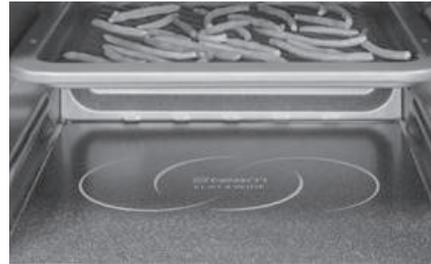
(續)

微波爐附件的使用

在使用蒸氣功能時，將食物放在燒烤盤上，燒烤盤放入上層托盤架。蒸體積較大的食物時，將食物放在燒烤盤上，燒烤盤放入下層托盤架。蒸氣功能運行時，食物產生的水份將會流入燒烤盤的凹槽中。請用隔熱手套取出烤盤，因為烤盤和微波爐將會非常燙。



例如：



快速蒸氣設定



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

可以在微波、單面燒烤、烘焗、雙面燒烤及微波+燒烤功能下使用快速蒸氣功能。

設置並運行所設置的
程序。



Steam Auto
自動蒸氣



Steam Auto
自動蒸氣

2. 根據需要，可在烹調過程中按自動蒸氣鍵2秒鐘，設定加一分鐘蒸氣。

3. 如需追加2~3分鐘蒸氣，請在進行上一步驟的3秒內再連續按自動蒸氣鍵1~2次。（按3次，時間將會變成零。若你想要重新設置時間請重複步驟3）

備註：

1. 預熱狀態不能使用快速蒸氣功能。
2. 使用蒸氣功能前，應在水箱裡加滿水。
3. 選擇一個帶有蒸氣的功能時，" ♠ ♠ Refill Water " 圖示出現在顯示屏上以提示您將水箱加滿水直至烹調開始。這是正常現象。
4. 使用快速蒸氣功能，原來設定的程序時間仍在倒數計時。
5. 此功能設定的時間不可超過原來烹調程序的剩餘時間。
6. 如需加2或3分鐘，請在3秒鐘內連續按自動蒸氣鍵2或3次。
7. 使用蒸氣功能後，請待爐腔冷卻後擦去積水。

警告：

1. 燒烤盤和爐腔周圍將會非常燙。請使用隔熱手套。
2. 取出食物或燒烤盤時，滾燙的熱水可能從爐腔頂部滴落。
3. 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。

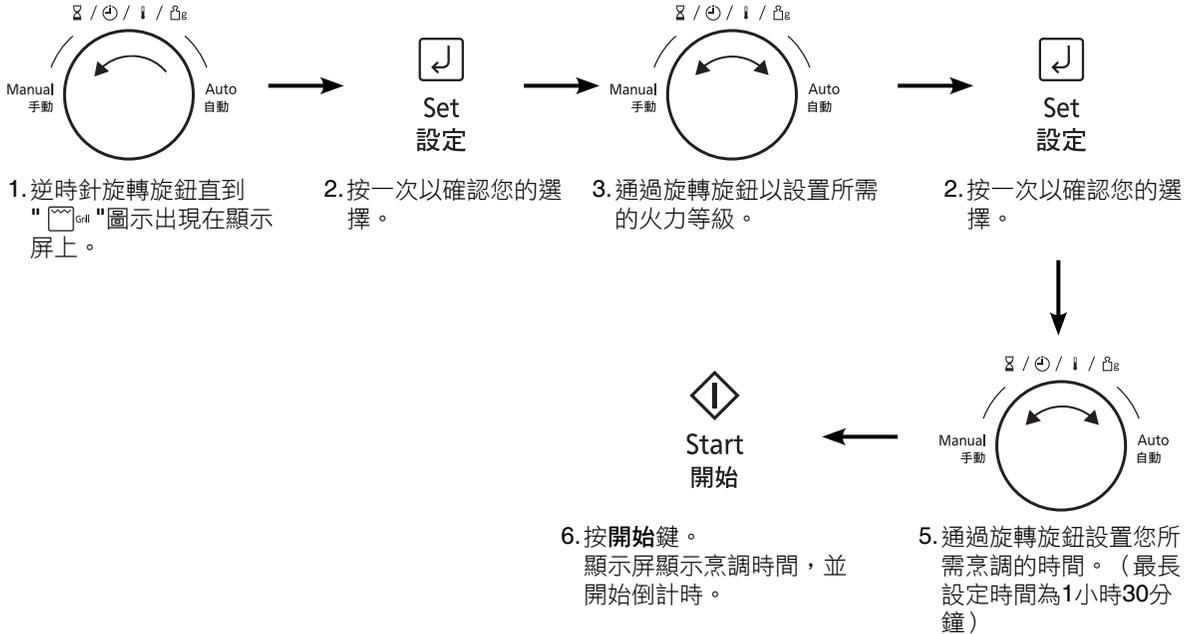
舉例使用說明：

食物	烹調模式	快速蒸氣
酥餅甜品	烘焗	2/3時間時加3分鐘蒸氣
麵包	烘焗	2/3時間時加3分鐘蒸氣
海綿蛋糕	烘焗	1/2時間時加3分鐘蒸氣
麵包卷	烘焗或單面燒烤	2/3時間時加3分鐘蒸氣

單面燒烤功能設定



單面燒烤可設定三種燒烤方式。燒烤時，熱量由爐頂處兩個加熱器發出。為防止烹調的氣味在廚房裏擴散及節省能源，需把爐門緊閉。單面燒烤特別適用於燒烤薄的肉類與海鮮，同樣也適用於烤麵包。
使用單面燒烤前無需預熱。選擇燒烤的強度，然後設定時間啟動程序。當程序進行到一半時間後，通常需要翻轉食物。當打開爐門時，程序即被中斷，翻轉好食物放回爐內，關好爐門重新啟動程序。在燒烤過程中，可隨時打開爐門查看食物燒烤效果。



中文

火力檔	適用種類
單面燒烤 1（高火）	烤麵包、鬆餅和茶餅等。
單面燒烤 2（中火）	薄片海鮮類
單面燒烤 3（低火）	肉片或肉塊

備註：

烹調過程中可根據需要改變烹調時間。通過旋轉旋鈕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。旋轉旋鈕至零會結束烹調。

燒烤時間：

當使用單面燒烤功能時，烹調的時間與傳統燒烤時間差不多，大多數的食物都需要在烹調過程中翻轉。

警告：

燒烤盤和爐腔周圍將會非常燙。請使用隔熱手套。

單面燒烤功能設定

(續)

將食物放在燒烤盤上

1. 為減少燒烤功能帶來的液體飛濺與煙霧，燒烤中產生的脂肪與水份會流入燒烤盤的凹槽中。
2. 大部分食物需在燒烤過程中翻轉。將食物翻轉時，請小心將燒烤盤取出。
3. 取出燒烤盤時，請使用隔熱手套。因為燒烤盤、烤箱頂部和內壁將會非常熱。
4. 翻轉完後將食物放回微波爐並按**開始**鍵。烹調繼續並進入倒計時。燒烤時可隨時打開爐門檢查食物的狀態，並不會發生危險。

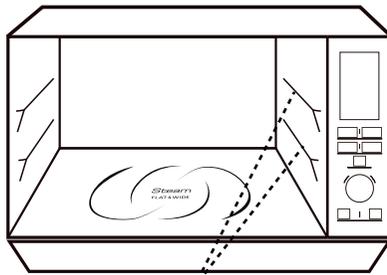
操作指南

1. 請根據說明使用提供的燒烤盤。
2. 大多數的肉類如：香腸、肉排等都可以在**單面燒烤 1**下進行烹調。此火力同樣適用於烤麵包、鬆餅和茶餅等食物。
3. **單面燒烤 2**和**單面燒烤 3**適用與烹調需長時間燒烤的食物如：魚和雞。
4. 燒烤過程中切勿蓋住食物。
5. 使用燒烤功能後，請使用隔熱手套取出食物和燒烤盤，以免燙傷。
6. 使用燒烤功能後，請用熱肥皂水清洗燒烤盤並用熱肥皂水沾濕的布輕輕擦拭爐腔內部擦去油污。

微波爐附件的使用

當燒烤魚、肉排或一些體積小的食物時，可將食物放在燒烤盤上並放入上層托盤架。烤體積大的食物時，可將食物放在燒烤盤上並放入下層托盤架。或可以將食物放置在烤架上並在燒烤架下放置一個耐熱的碟子。

使用**燒烤盤**時，
將燒烤盤放入上層或下層托盤架。

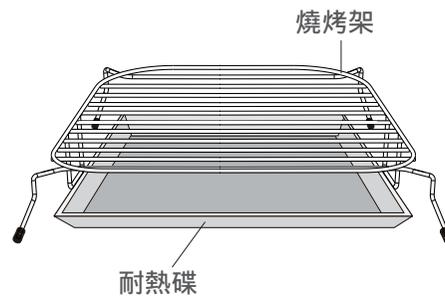


上層或下層托盤架

例如：

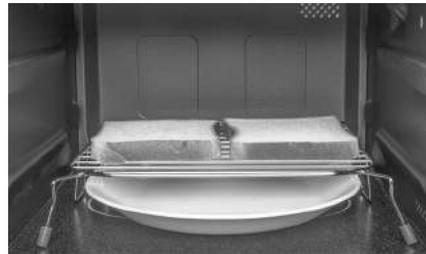


使用**燒烤架**時，
將燒烤架直接放在平板玻璃上。



耐熱碟

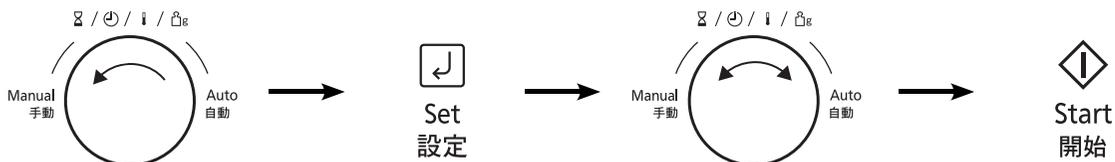
例如：



雙面燒烤設定



雙面燒烤功能可以使食物在不翻轉的情況下兩面都能達到金黃酥脆的燒烤效果。適用於烤各種肉，海鮮和麵包等。此功能只能使用微波爐提供的燒烤盤。



1. 逆時針旋轉旋鈕直到 "Crispy Grill" 圖示出現在顯示屏上。
2. 按一次以確認您的選擇。
3. 通過旋轉旋鈕設定所需的烹調時間。（最長設定時間為30分鐘）
4. 按開始鍵。顯示屏顯示烹調時間，並開始倒計時。

備註：

烹調過程中可根據需要改變烹調時間。通過旋轉旋鈕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。旋轉旋鈕至零會結束烹調。

建議烹調指南

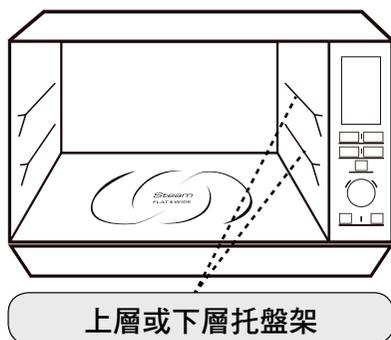
食物	重量	烹調模式	托盤架位置	烹調時間
雪藏薄餅	440克	雙面燒烤	下層	10分鐘
雪藏薄底薄餅	335克	雙面燒烤	上層	7-8分鐘
雪藏薯條	200克	雙面燒烤	上層	9-11分鐘
春卷	200克	雙面燒烤	上層	5-7分鐘
冷藏炸魚	255克 (2)	雙面燒烤	上層	6分鐘

警告：

燒烤盤和爐腔周圍將會非常燙。請使用隔熱手套。

微波爐附件的使用

將燒烤盤放入上層或下層托盤架。



例如：

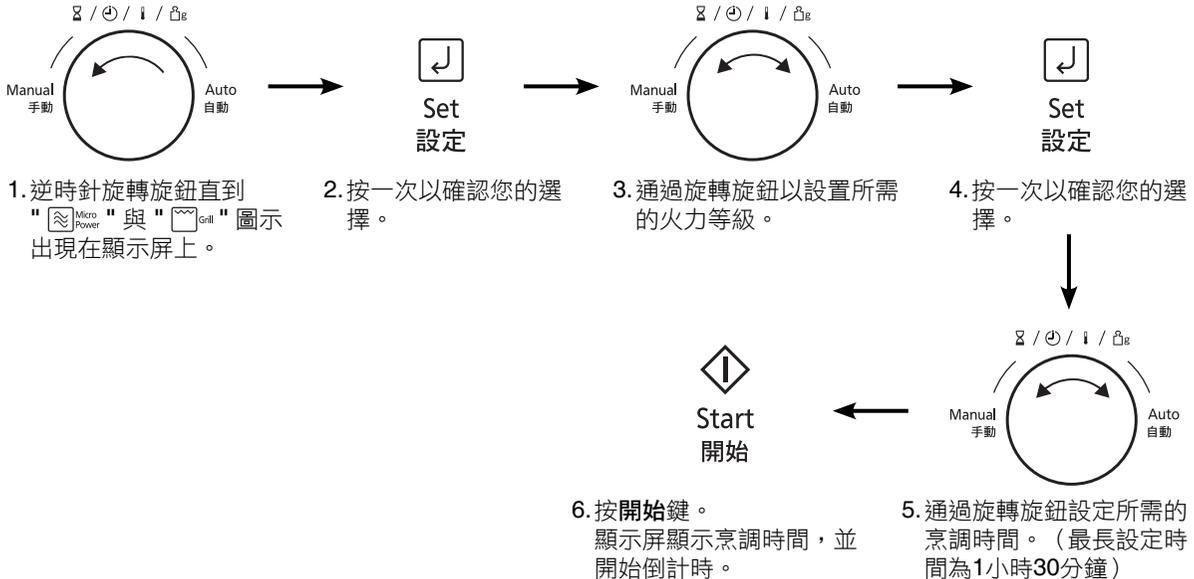


組合烹調功能設定

微波+燒烤功能設定：



微波+燒烤功能有三段火力可供選擇。此功能是把微波和燒烤功能有效結合起來的燒烤方式。適用於燒烤較厚實的家禽類、肉類及海鮮等。既可確保食物熟透，又可達到烘烤類食物特有的脆性。當程序進行到一半時間時，請打開爐門小心翻轉食物，翻轉好食物再放回爐內，關好爐門繼續烹調。

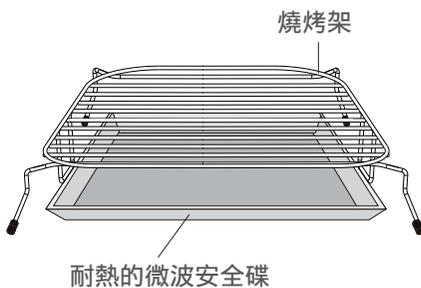


火力段	微波加燒烤	適用種類
組合 1 (高火)	微波+燒烤 1	海鮮類, 布丁
組合 2 (中火)	微波+燒烤 2	禽類和馬鈴薯
組合 3 (低火)	微波+燒烤 3	薄的肉片

微波爐附件的使用

可將食物放入一個耐熱的微波安全容器中，將容器直接放在平板玻璃中央。或將食物放在燒烤架上，燒烤架下放置一個耐熱的微波安全碟。

使用燒烤架時，請將燒烤架直接放在平板玻璃上。



例如：



例如：



將食物放入一個耐熱的微波安全容器中，將容器直接放在平板玻璃中央。

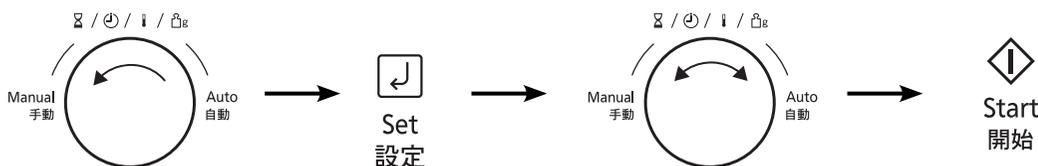
組合烹調功能設定

(續)

蒸氣+微波功能設定：



此功能是蒸氣與微波相結合的一種加熱方式，您只需設定時間即可。用蒸氣烹飪食物時同時使用微波功能，使食物在確保濕潤的前提下，能快速進行烹調。



1. 逆時針旋轉旋鈕直到 "☁️ Steam" 與 "🌀 Micro Power" 圖示出現在顯示屏上。
2. 按一次以確認您的選擇。
3. 通過旋轉旋鈕設定所需的烹調時間。（最長設定時間為30分鐘）
4. 按開始鍵。顯示屏顯示烹調時間，並開始倒計時。

備註：

1. 使用蒸氣功能前，應在水箱裡加滿水。
2. 選擇一個帶有蒸氣的功能時，"💧 Refill Water" 圖示出現在顯示屏上以提示您將水箱加滿水直至烹調開始。這是正常現象。
3. 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。
4. 若在烹調過程中，水箱中沒有水了，微波爐就會停止運行，顯示屏上會出現 "💧 Refill Water" 圖示和 "U14"。將水箱加滿水並重新裝回微波爐後，可按開始鍵重新啟動程序。微波爐不會在未裝回水箱或未按開始鍵的情況下運行。
5. 烹調過程中可根據需要改變烹調時間。通過旋轉旋鈕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。旋轉旋鈕至零會結束烹調。
6. 使用蒸氣功能後，請待爐腔冷卻後擦去積水。

警告：

1. 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。
2. 在使用蒸氣功能時或蒸氣功能後，請小心打開爐門，勿將臉貼近以免燙傷。
3. 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集水盤。將積水排空後用溫的肥皂水清洗。擦拭微波爐左側殘餘的積水並重新將集水盤安裝回爐腳處。（參照第10頁）

微波爐附件的使用

將食物放入一個耐熱的微波安全容器中，將容器直接放在平板玻璃中央，無需加蓋。

例如：



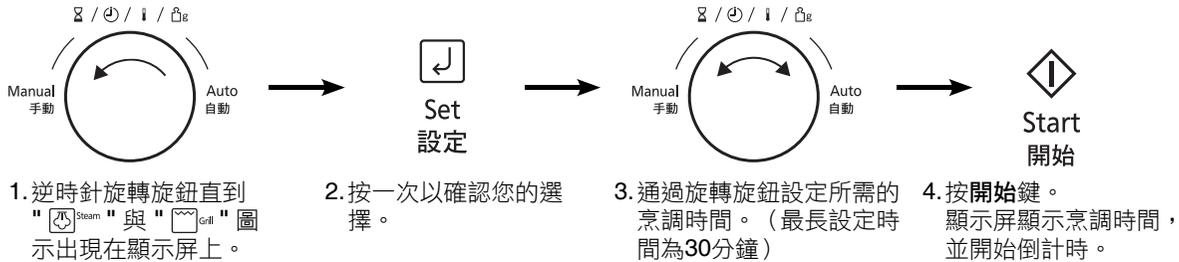
組合烹調功能設定

(續)

蒸氣+燒烤功能設定：



此功能是蒸氣與燒烤相結合的一種加熱方式，您只需設定時間即可。蒸氣與燒烤按固定的火力交替加熱。使食物在燒烤的同時保持食物的濕潤度。加熱所需時間較傳統燒烤時間略短。



備註：

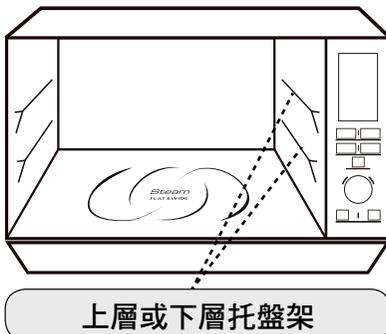
1. 使用蒸氣功能前，應在水箱裡加滿水。
2. 選擇一個帶有蒸氣的功能時，"Refill Water" 圖示出現在顯示屏上以提示您將水箱加滿水直至烹調開始。這是正常現象。
3. 蒸氣功能最長設定時間為30分鐘。如需烹調更長時間，請重新將水箱加滿水，再重複上面的操作來烹調剩餘的時間。
4. 若在烹調過程中，水箱中沒有水了，微波爐就會停止運行，顯示屏上會出現 "Refill Water" 圖示和 "U14"。將水箱加滿水並重新裝回微波爐後，可按開始鍵重新啟動程序。微波爐不會在未裝回水箱或未按開始鍵的情況下運行。
5. 烹調過程中可根據需要改變烹調時間。通過旋轉旋鈕以增加或減少烹調時間。時間以1分鐘為單位逐漸增加或減少，最長10分鐘。旋轉旋鈕至零會結束烹調。
6. 使用蒸氣功能後，請待爐腔冷卻後擦去積水。

警告：

1. 燒烤盤和爐腔周圍將會非常燙。請使用隔熱手套。
2. 取出食物或燒烤盤時，滾燙的熱水可能從爐腔頂部滴落。
3. 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。
4. 在使用蒸氣功能時或蒸氣功能後，請小心打開爐門，勿將臉貼近以免燙傷。
5. 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集水盤。將積水排空後用溫的肥皂水清洗。擦拭微波爐左側殘餘的積水並重新將集水盤安裝回爐腳處。(參照第10頁)

微波爐附件的使用

燒烤魚、肉排或一些份量較少的食物時，將食物放在燒烤盤上，燒烤盤放入上層托盤架。烤份量較大的食物時，將食物放在燒烤盤上，燒烤盤放入下層托盤架。



例如：



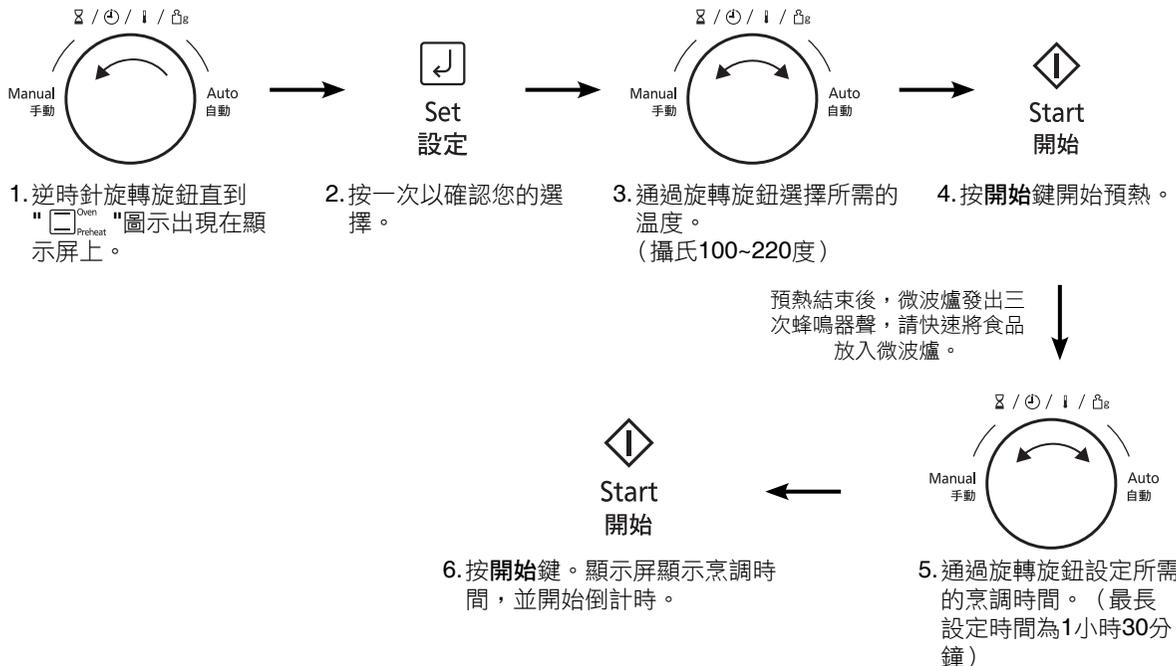
烘焗功能設定



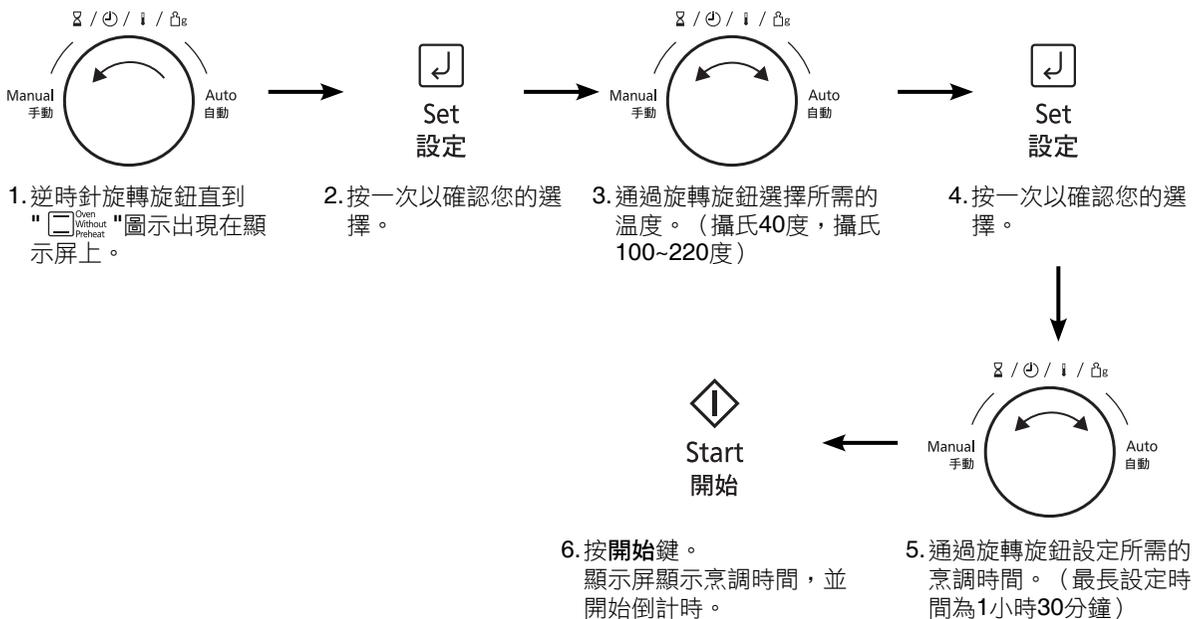
烘焗功能設定

烘焗功能是頂部和底部加熱器同時運行的一種加熱模式。將食物放入預熱過的微波爐進行烹調會得到更好的效果。燒烤盤可放入上層或下層托盤架，預熱時請勿將燒烤盤放入微波爐中。

有預熱：



無預熱：

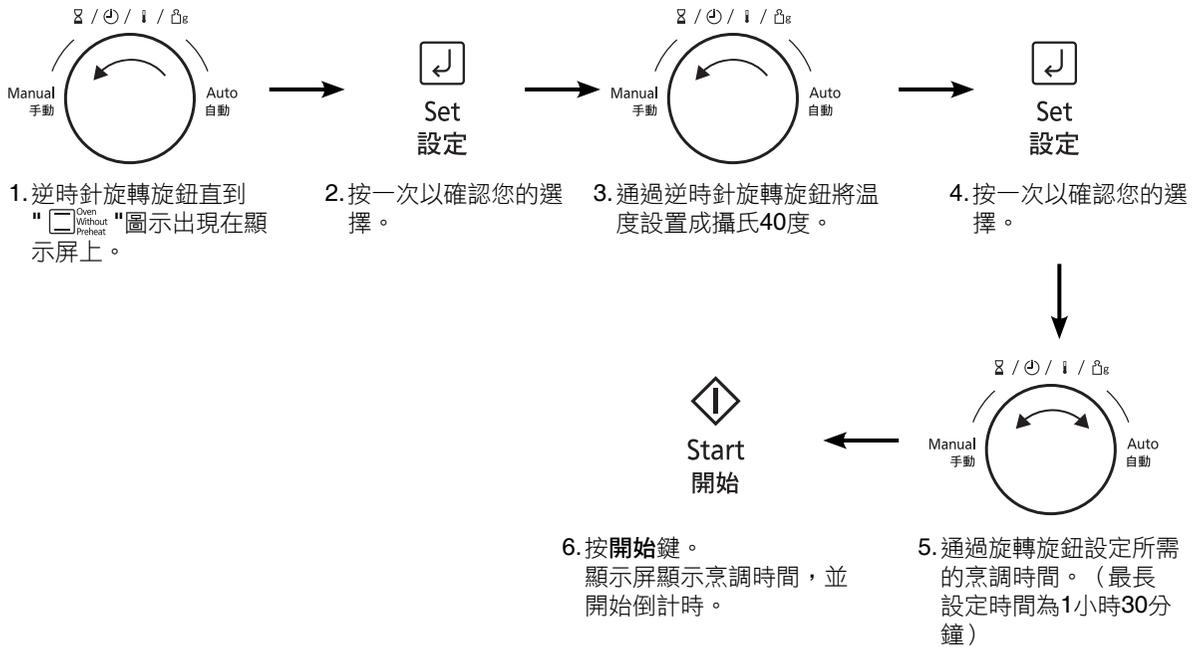


烘焗功能設定



發酵功能設定（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。）

發酵功能默認的溫度是攝氏40度。



備註：

- 烘焗功能的預設溫度為攝氏150度。
- 按**停止/重設**鍵可以取消烘焗功能。
- 在攝氏40度時，微波爐無法預熱。
- 烹調過程中可根據需要改變烹調時間。通過旋轉旋鈕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。旋轉旋鈕至零會結束烹調。
- 按**開始**鍵一次，顯示屏上會顯示溫度。當顯示屏顯示溫度時，旋轉旋鈕可以改變溫度。
- 在爐門未被打開的情況下微波爐會保留所選擇的預熱溫度大約30分鐘，若沒有食物放入微波爐或不設定時間，程序會自動中斷，微波爐恢復到冒號或時鐘狀態。
- 燒烤盤和爐腔周圍將會非常燙。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，您的微波爐從攝氏150度開始，順時針旋轉旋鈕會以每十度為單位升至攝氏220度，逆時針旋轉旋鈕可以選擇攝氏40度和攝氏100度。食物無需加蓋，除說明書或食譜中有特殊要求。建議在烹調時間進行至 $\frac{3}{4}$ 時，將燒烤盤旋轉180度，以達到均勻的烹飪效果。

溫度（攝氏度）	適用種類（下層）
攝氏 40 度	發酵麵包或薄餅的粉團。
攝氏 150、攝氏 160 度	馬卡龍。
攝氏 160、攝氏 170 度	燉鍋、餡餅、曲奇餅。
攝氏 180 度	紙杯蛋糕、肉塊、瑞士卷。
攝氏 190 度	烘焗、千層麵、點心派。
攝氏 200 度	釀青椒、英國鬆餅。
攝氏 210 度	雞件、瑪芬。
攝氏 220 度	蔬菜卷、烤麵包、蒜蓉麵包、烤馬鈴薯、烤薄餅。

警告：

燒烤盤和爐腔周圍將會非常燙。請使用隔熱手套。

烘焗功能設定

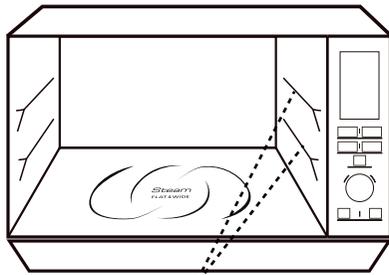
(續)

微波爐配件的使用

在烘焗模式下，可將食物放在燒烤盤上，燒烤盤放入上層或下層托盤架。或將常規的烘烤模具或器皿放置在燒烤盤上，燒烤盤放入下層托盤架。請勿將烘烤模具或器皿直接放在平板玻璃上。

在此功能下用燒烤盤適用於烘烤馬鈴薯和蔬菜，也可烘焙紙杯蛋糕、英國鬆餅和餅乾。它也非常適用於加熱半成品點心。

使用**燒烤盤**時，
將燒烤盤放入上層或下層托盤架。



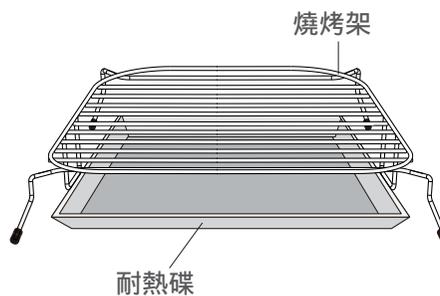
上層或下層托盤架

例如：

烘烤：燒烤盤放入下層托盤架



使用**燒烤架**時，請將燒烤架
直接放在平板玻璃上。



例如：

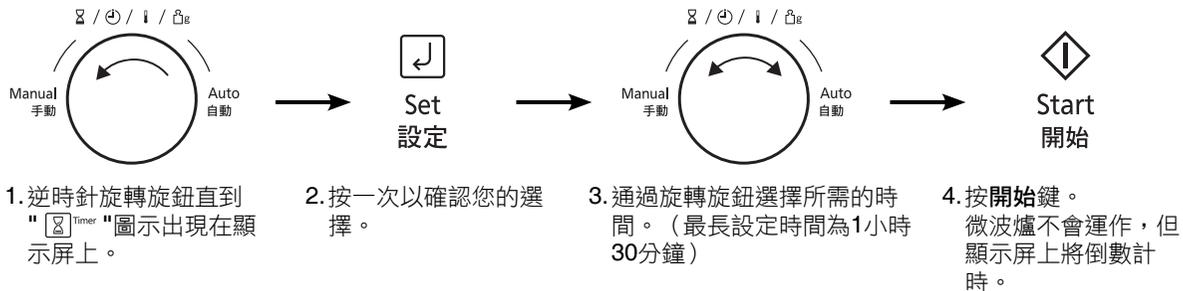


計時設定 (計時/放置時間/延時啟動)

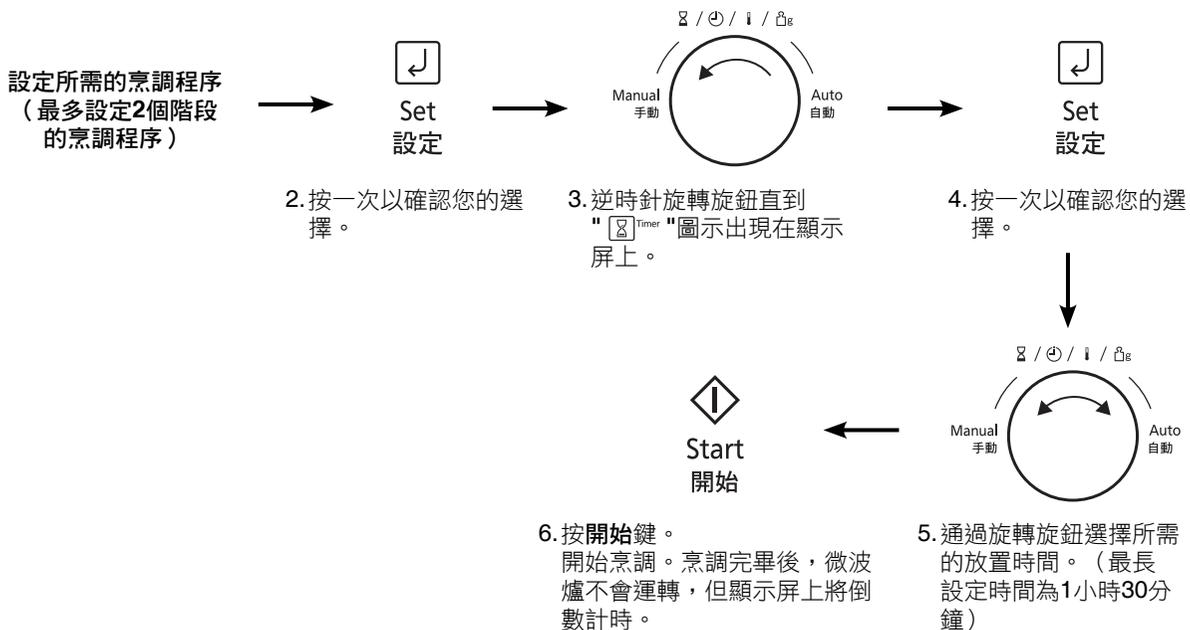


此設定有烹調計時器功能，也可設定烹調後的放置時間，及可設定延時啟動。

計時設定：



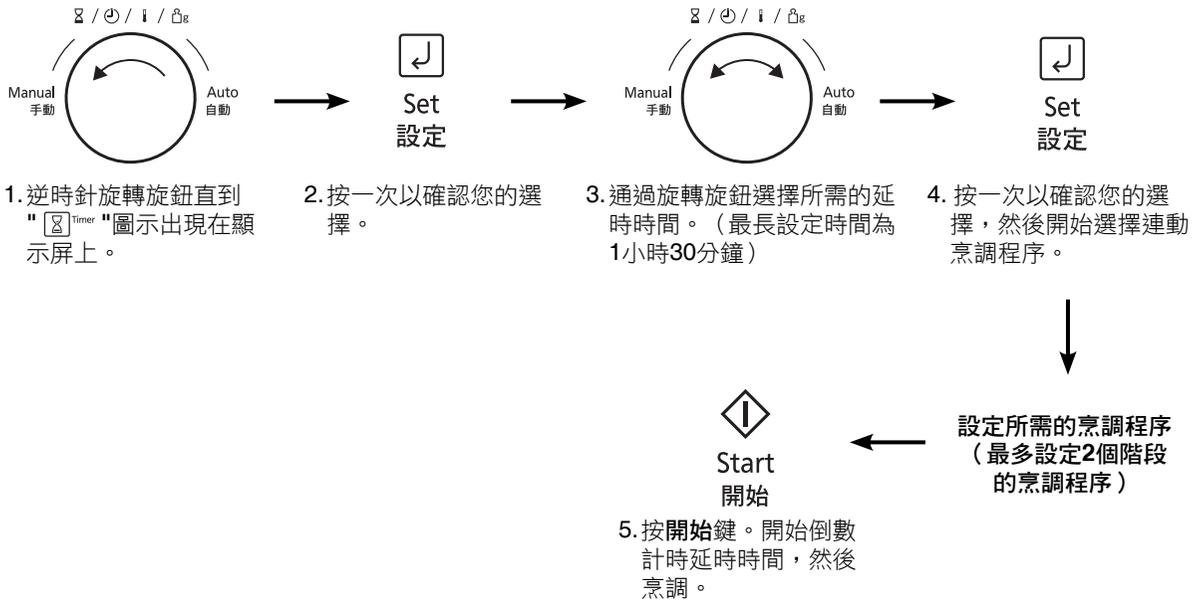
放置時間設定：



計時設定

(續)

延時啟動設定：



中文

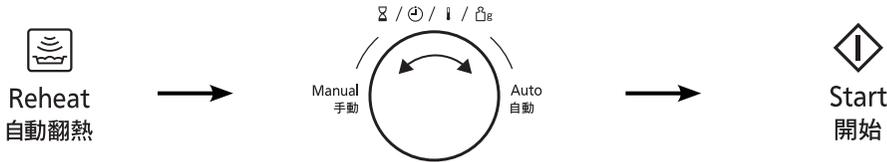
備註：

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

自動感應翻熱設定



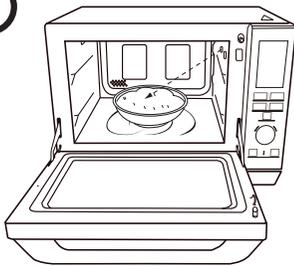
溫度控制再加熱功能是利用爐腔內部的紅外線溫度傳感器來檢測食物表面發出的紅外線，從而控制加熱的溫度和時間。此功能可根據所需食物達到的溫度進行烹調，範圍從攝氏-10至90度，無須設定火力和時間。最佳加熱食品範圍為100~500克。



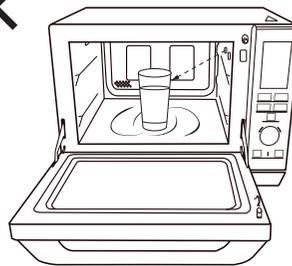
1. 按一次。
"Sensor Reheat" 圖示和 "1" 出現在顯示屏上。
2. 通過旋轉旋鈕選擇所需的溫度。
3. 經過一段時間的檢測後，按1次**自動翻熱**鍵顯示屏會顯示現在大約已達到的溫度，持續3秒鐘。（非必要步驟）

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

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



紅外線傳感器直接檢測到食物溫度。



紅外線傳感器未能直接檢測到食物溫度，容器阻擋了食物表面發出的熱力。

3. 初次使用時，預設設定為攝氏70度。第二次使用起，只要微波爐在不拔電的情況下，若前一次設定溫度在攝氏55~75度，預設值改為前次設定的溫度。
4. 若檢測的食物溫度高於所選溫度，顯示屏將顯示"**HOT**"。
5. 加熱結束，請進行攪拌後食用。
6. 加熱的食品應放在平板玻璃中央。
7. 如加熱食品必須使用保鮮紙，保鮮紙要緊貼食物表面，以免檢測不到食品溫度。如包裹的保鮮紙重疊，重疊面應朝下放置。



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

自動感應翻熱（飲料）設定



此功能適用於加熱常溫或冷藏的飲料（咖啡，茶等）。無需設置火力和時間。只需選擇您所需要的溫度。範圍從攝氏40度到攝氏70度。

-
1. 按兩次。
"Sensor Reheat" 圖示和 "2" 出現在顯示屏上。
 2. 通過旋轉旋鈕選擇所需的份數。數字和"serv" 出現在顯示屏上。（1-4 serv）
 3. 按一次以確認您的選擇。
 4. 通過旋轉旋鈕選擇所需的溫度。

中文

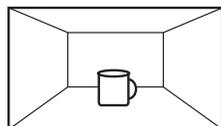


3. 按一次。顯示屏顯示溫度。經過一段時間的檢測後，按一次**自動翻熱**鍵顯示屏會顯示現在大約已達到的溫度，持續3秒鐘。（非必要步驟）

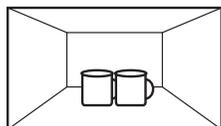
備註：

1. 加熱飲料範圍為1-4杯（200毫升/杯）。切勿加蓋或保鮮膜。加熱後略為攪拌。圖示為加熱飲料時的擺放方法。
2. 請勿使用細長容器，液體不要少於200毫升。
3. 當爐腔內過熱時，顯示屏將顯示"**HOT**"。此時不能使用該功能。只有當"**HOT**" 顯示消失後，才能使用。

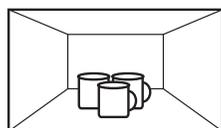
1 杯



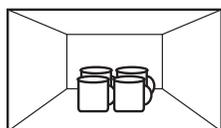
2 杯



3 杯



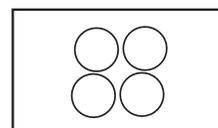
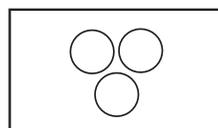
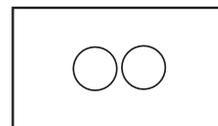
4 杯



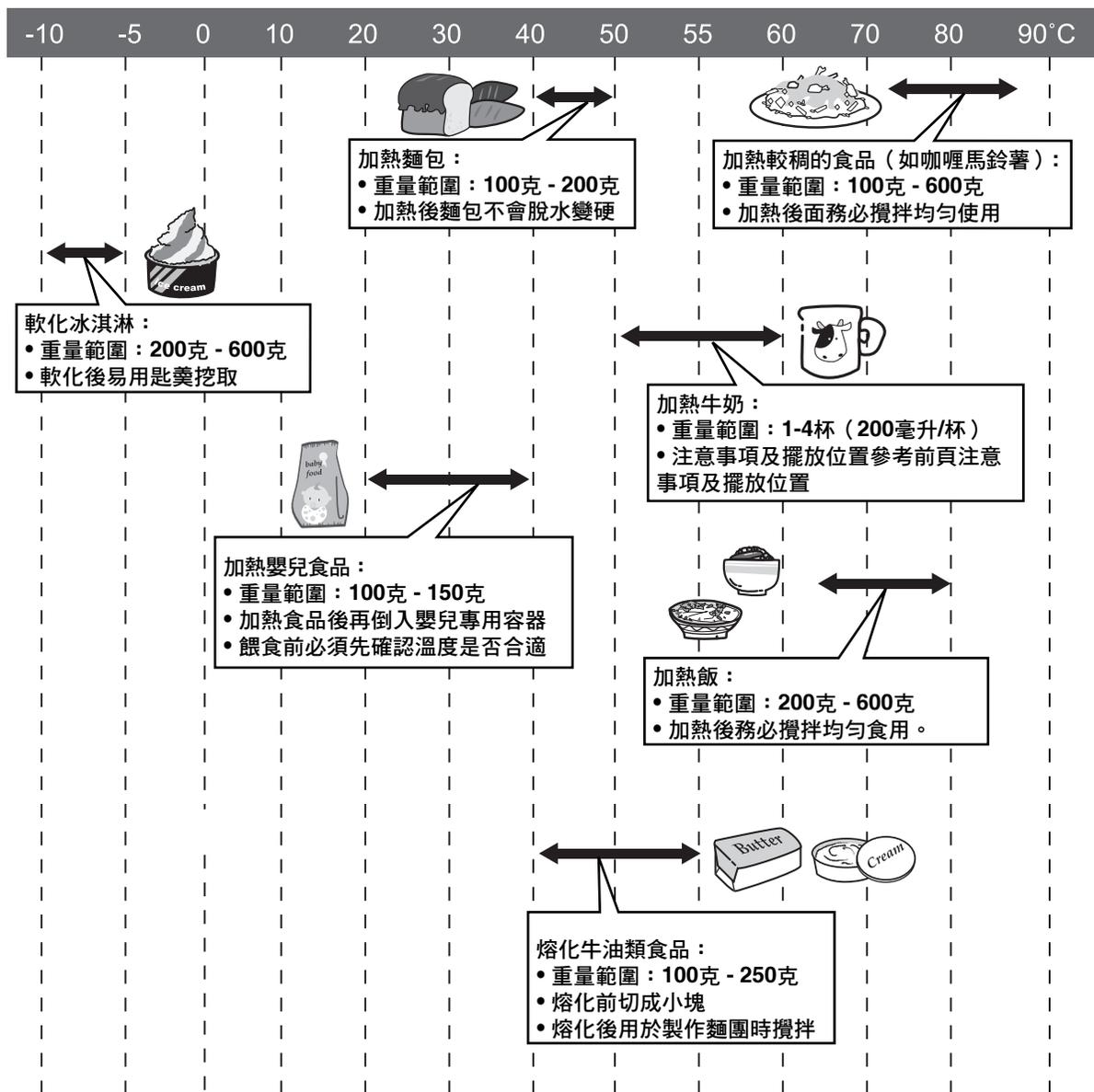
爐門位置



容器



翻熱設定 (建議加熱食品的溫度)



中文

備註：

1. 表格中的再加熱溫度是建議溫度，但是再加熱時也不要超過最高建議溫度。
2. 加熱牛奶時，溫度不要超過攝氏60度，以免液體流出。

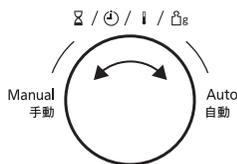
蒸氣翻熱設定



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



Reheat
自動翻熱



Start
開始

1. 按三次 "  " 圖示和 "3" 出現在顯示屏上。
2. 選擇 "強/標準/弱"。
通過旋轉旋鈕選擇 "強/標準/弱"。
100~250克，請選擇 "弱" 模式加熱。
250~350克，請選擇 "標準" 模式加熱。
350~500克，請選擇 "強" 模式加熱。
3. 按開始鍵。

檢知過程中，" ---- " 將會閃爍，檢知結束後，顯示屏時間開始倒數。

	強	標準	弱
顯示屏			

熱飯

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

熱菜

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

備註：

1. 使用蒸氣功能前，應在水箱裡加滿水。
2. 選擇一個帶有蒸氣的功能時，"   Refill Water " 圖示出現在顯示屏上以提示您將水箱加滿水直至烹調開始。這是正常現象。
3. 若在烹調過程中，水箱中沒有水了，微波爐就會停止運行，顯示屏上會出現 "   Refill Water " 圖示和 " U14 "。將水箱加滿水並重新裝回微波爐後，可按開始鍵重新啟動程序。微波爐不會在未裝回水箱或未按開始鍵的情況下運行。
4. 使用蒸氣功能後，請待爐腔冷卻後擦去積水。
5. 此程序僅適用於已預先煮熟的餛飩。
6. 此程序不可加熱液體。
7. 此程序可用於加熱雪藏食品，但不適用於加熱厚身食品。
8. 當爐腔內過熱時，顯示屏將顯示 "HOT"。此時不能使用該功能。只有當 "HOT" 顯示消失後，才能使用。
9. 不要同時加熱不同種類的食物。

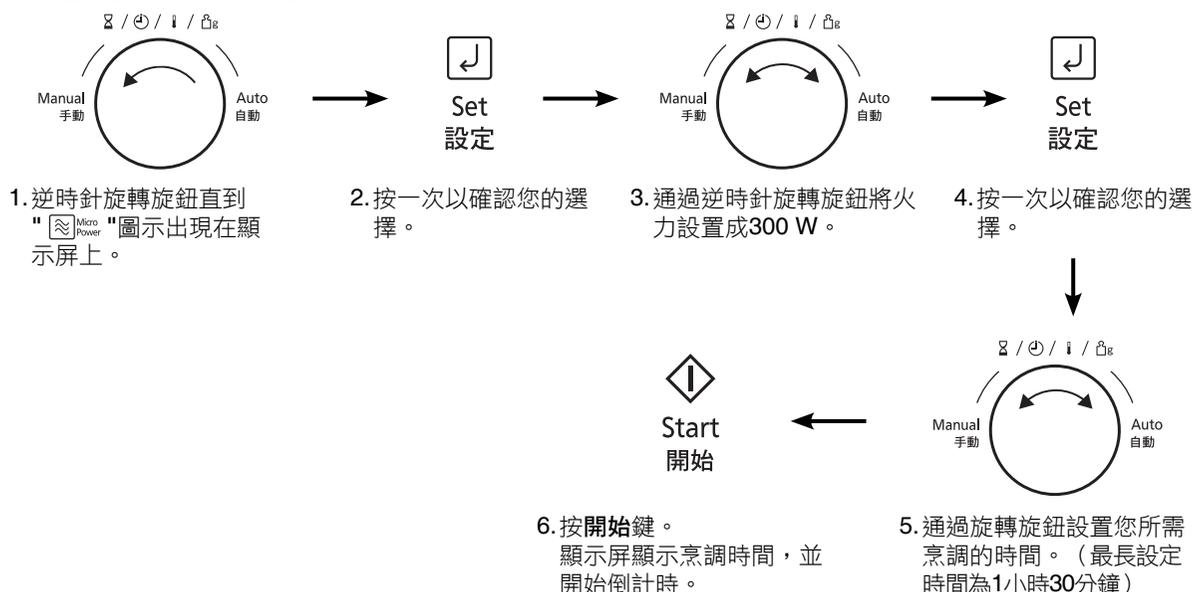
警告：

1. 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。
2. 在使用蒸氣功能時或蒸氣功能後，請小心打開爐門，勿將臉貼近以免燙傷。
3. 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集水盤。將積水排空後用溫的肥皂水清洗。擦拭微波爐左側殘餘的積水並重新將集水盤安裝回爐腳處。（參照第10頁）

微波解凍設定



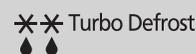
此功能可讓您自行決定時間進行微波解凍。



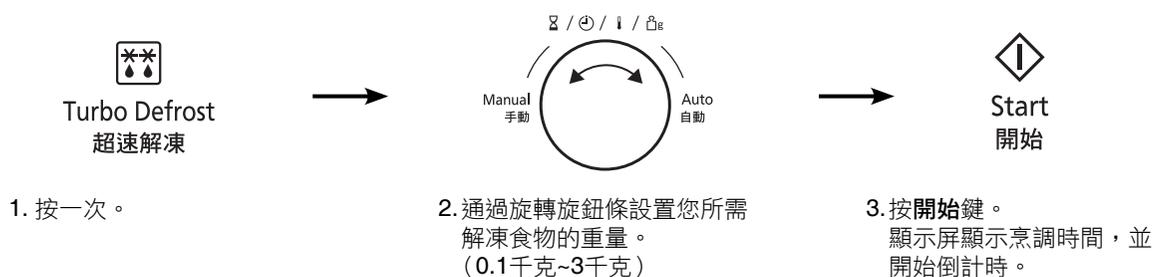
備註：

- 建議在烹調中途打開爐門，取出已解凍的部分，並把剩餘未能解凍的部分翻轉、攪拌或重新排放。
- 手動解凍時間請參照第46頁的建議解凍時間表。

超速解凍設定



此功能可使您在僅設定食物重量的情況下，自動解凍肉類，禽類和海鮮類。重量從0.1千克~3千克。



備註：

- 此功能可根據重量來解凍肉類，家禽類和魚類。微波爐自行決定解凍火力和時間。程序設定後，顯示屏會顯示解凍時間。為保證解凍效果，建議最小解凍份量為0.2千克。
- 解凍帶骨頭的食物（如牛排等）時，需適當調整所設定的份量，若食物份量超過2千克，設定時按減少0.5千克的份量計，若食物份量低於2千克，設定時按減少0.25千克的份量計。
- 烹調過程中聽到蜂鳴聲，將食物翻轉，移去已解凍的部份，並將帶骨食物薄片/脂肪含量低的部份用錫紙包裹。
- 當爐腔內過熱時，顯示屏將顯示“H0t”。此時無法設置自動食譜。烹調模式與時間依然可以設置。

解凍技巧

解凍技巧

烹調食品的品质取決於食品雪藏前的品质，同時取決於食品雪藏保管方法，以及解凍技巧和解凍時間。選購新鮮和品质優良的食材是非常重要的，並在購買後迅速雪藏。厚塑膠膜、塑膠袋和保鮮膜以及商店原封包裝的肉類，都可短期存放在冰櫃內，保存一定時間。

備註：如包裝是使用錫紙，在解凍之前須除去所有的錫紙，以防止產生電流。

在冰櫃內的食物應保持在攝氏零下18度以下。（解凍之前至少已雪藏24小時的食物）

備註：

1. 冷藏肉塊、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。
2. 整隻雞首先取出內臟，（內臟可隨意分別雪藏），將雞洗淨並瀝乾水分。用繩子將雞脾和雞翼綁住。
3. 排去所有氣體，然後密封塑膠袋。在袋上加標籤注明肉類，日期及重量。

超速解凍

超速解凍按重量進行操作設置。能解凍多種切開的雞、肉、魚類食品，其用法很簡便通過旋轉旋鈕設置需解凍食品重量，微波爐會自動設置所需火力和烹飪時間。設置完畢，顯示屏會顯示解凍時間。下列是適宜以解凍法解凍的食物，為求達到最佳的效果，最少解凍重量為0.1千克，最大解凍重量為3千克。

食物	最高重量
肉餡、雞塊、肉	2千克
牛肉、羊肉、全雞	3千克
整條魚、貝殼類海鮮、蝦及魚塊	1千克

超速解凍的特別要訣

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

聽到兩聲蜂鳴聲時

翻轉所有的肉、雞、魚及貝殼類。分開燉肉、雞塊和肉餡；取出漢堡包的肉餅；用錫紙包蓋雞翼、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，或移動食物在盛器皿中的位置。



冷藏的生肉要除去包裝放在盤子上解凍。



雞脾前端細的部分要用錫紙包蓋再解凍。



整條魚的頭與尾部用錫紙包好再解凍。

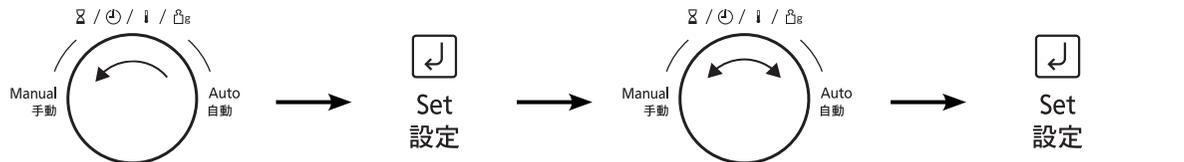


切片的魚要除去包裝放在盤子上解凍。

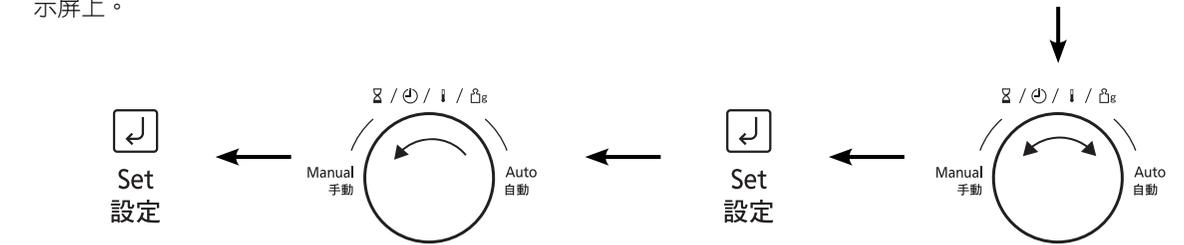
三階段連續烹調程序設定

此設定可連續運行三個烹調程序。

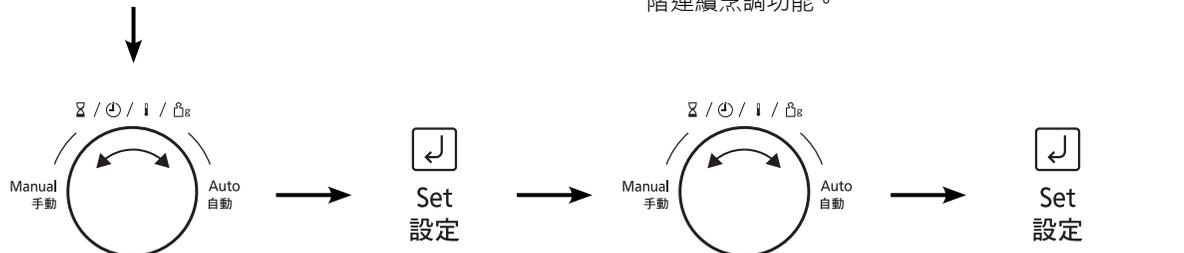
例如：設定【600 W】2分鐘，【蒸氣2】3分鐘，【單面燒烤2】2分鐘連續烹調程序。



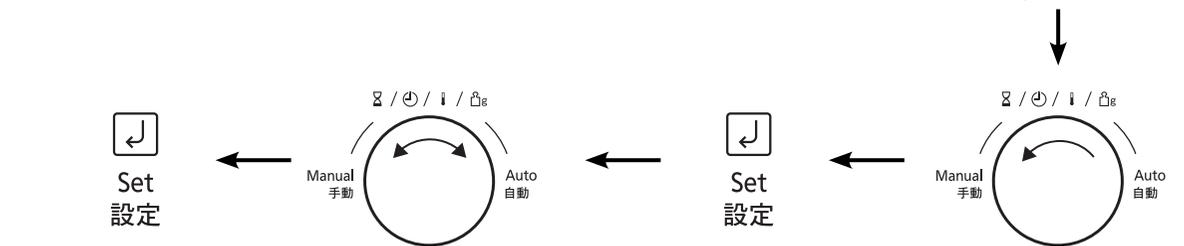
1. 逆時針旋轉旋鈕直到 "Micro Power" 圖示出現在顯示屏上。
2. 按一次以確認您的選擇。
3. 通過旋轉旋鈕選擇600 W。
4. 按一次以確認您的選擇。



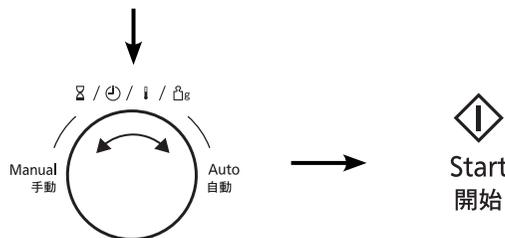
5. 通過旋轉旋鈕選擇2分鐘。
6. 按一次以確認您的選擇，然後開始選擇三段連續烹調功能。
7. 逆時針旋轉旋鈕直到 "Steam 2" 圖示出現在顯示屏上。
8. 按一次以確認您的選擇。



9. 通過旋轉旋鈕選擇蒸氣2。
10. 按一次以確認您的選擇。
11. 通過旋轉旋鈕選擇3分鐘。
12. 按一次以確認您的選擇，然後開始選擇連續烹調功能。



13. 逆時針旋轉旋鈕直到 "Grill 2" 圖示出現在顯示屏上。
14. 按一次以確認您的選擇。
15. 通過旋轉旋鈕選擇單面燒烤2。
16. 按一次以確認您的選擇。



17. 通過旋轉旋鈕選擇2分鐘。
18. 按開始鍵。顯示屏開始從第一段連續烹調功能倒數計時。

備註：

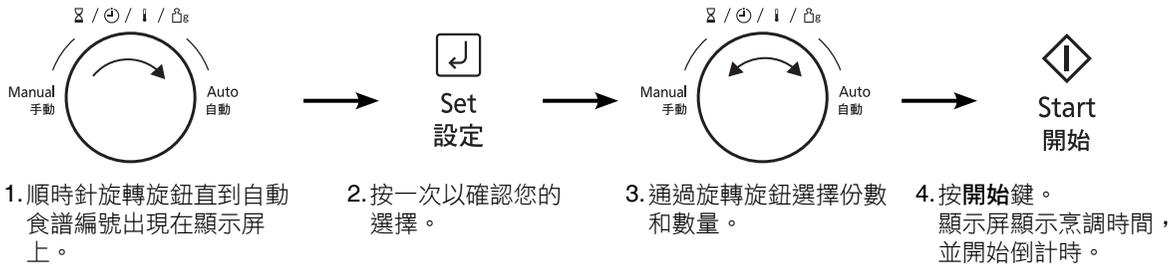
1. 在火力切換時，微波爐會發出兩次蜂鳴器聲。
2. 連續烹調功能只能用於組合烹調、單面燒烤、時間、微波及蒸氣功能。
3. 此功能不適用於自動烹調程序。
4. 蒸氣、蒸氣+燒烤及蒸氣+微波功能設定時間不能超過30分鐘。

自動食譜設定 (方法 1)

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

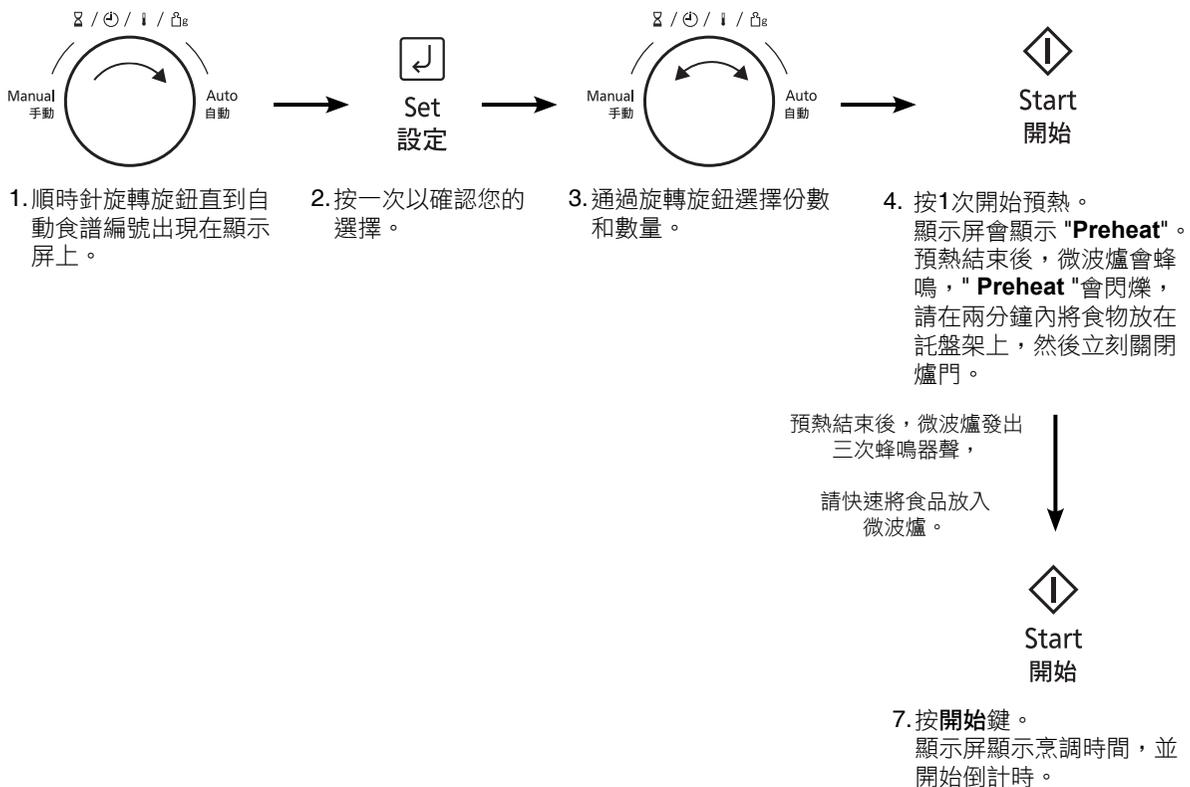
第1~22號食譜，操作方法如下：

無需預熱：



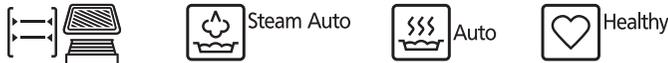
第23~25號食譜，操作方法如下：

需要預熱：



備註：

當你選擇一個自動食譜時，自動食譜編號與如下圖示將會出現在顯示屏上。



*  表示烹調中需要用到的配件為燒烤架和燒烤盤及它們的擺放位置。

*  表示健康食譜。

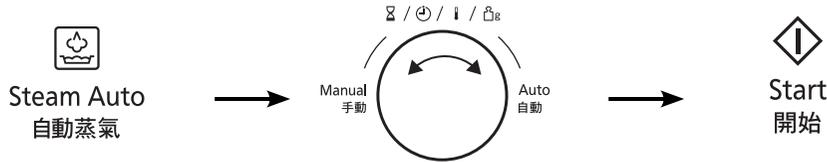
自動食譜設定 (方法 2)

(續)

為了快速選擇，我們將1~7號食譜納入自動蒸氣鍵，將13~18號食譜納入雙面燒烤鍵。在這種方式下，您可以通過按自動蒸氣鍵或雙面燒烤鍵來選擇您所需的自動食譜。

第1~7號食譜，操作方法如下：

自動蒸氣食譜： Steam Auto



1. 通過按自動蒸氣鍵選擇所需的自動食譜。
 圖示出現在顯示屏上。
2. 通過旋轉旋鈕選擇份數和數量。
3. 按開始鍵。
顯示屏顯示烹調時間，並開始倒計時。

備註：

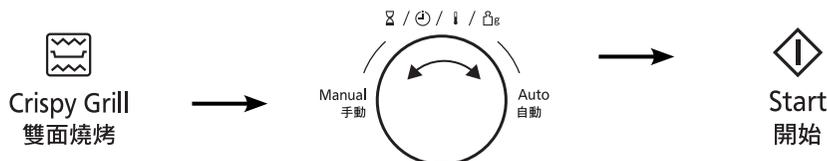
1. 使用蒸氣功能前，應在水箱裡加滿水。
2. 烹調大份量的自動食譜時，烹調過程中可能需要重新將水箱加滿水。
3. 烹調自動蒸氣食譜不需要加保鮮紙或蓋子。
4. 大多數的食物用自動食譜功能烹調後需要等待一段時間，為了使熱量繼續傳遞到中間位置。
5. 在食用前，請徹底檢查食物是否熟透、滾燙。
6. 當你選擇一個自動食譜時，自動食譜編號與如下圖示將會出現在顯示屏上。

  Steam Auto

*  表示烹調中需要用到的配件為燒烤盤及燒烤盤的擺放位置。

第13~18號食譜，操作方法如下：

自動雙面燒烤食譜： Auto



1. 通過按雙面燒烤鍵選擇所需的自動食譜。
" Auto" 圖示出現在顯示屏上。
2. 通過旋轉旋鈕選擇份數和數量。
3. 按開始鍵。
顯示屏顯示烹調時間，並開始倒計時。

備註：

當你選擇一個自動食譜時，自動食譜編號與如下圖示將會出現在顯示屏上。

  Auto  Healthy

*  表示烹調中需要用到的配件為燒烤盤及燒烤盤的擺放位置。

*  Healthy 表示健康食譜。

自動食譜

編號	食譜	份數/重量				建議烹調器具	附屬物及位置	
1	雪藏食品	100克	150克	200克	250克	微波安全碟	平板玻璃上	
2	冷藏食品	200克	300克	400克	-	微波安全容器	平板玻璃上	
3	時令蔬菜	200克	300克	400克	500克	微波安全容器	平板玻璃上	
4	根莖類蔬菜	200克	300克	400克	500克	微波安全容器	平板玻璃上	
5	雞塊	200克	400克	600克	800克	微波安全碟	平板玻璃上	
6	海鮮	200克	400克	600克	-	微波安全容器	平板玻璃上	
7	翻熱中式包點	4個	6個	-	-	-	燒烤盤 (上層托盤架)	
8	清燉 / 炆煮	4-6 人份	1-3 人份	-	-	飯煲 (加蓋)	平板玻璃上	
9	快速煲湯	4-6 人份	1-3 人份	-	-	飯煲 (加蓋)	平板玻璃上	
10	煲仔飯	150克	300克	450克	-	飯煲 (加蓋)	平板玻璃上	
11	粥 / 稀飯	100克	150克	200克	-	飯煲 (加蓋)	平板玻璃上	
12	即食麵	1 人份	2 人份	-	-	飯煲 (加蓋)	平板玻璃上	
13	餃子	6個	12個	-	-	-	燒烤盤 (上層托盤架)	
14	魚塊	300克	400克	500克	-	-	燒烤盤 (上層托盤架)	
15	蝦	200克	400 克	-	-	-	燒烤盤 (上層托盤架)	
16	健康炸雞塊	2 人份	4 人份	-	-	-	燒烤盤 (上層托盤架)	
17	健康紅燒雞	2 人份	4 人份	-	-	-	燒烤盤 (上層托盤架)	
18	烤肉串	200克	400克	-	-	-	燒烤盤 (上層托盤架)	
19	烤全雞	600克	900克	1200克	-	-	燒烤架 (底下放耐熱盤)	
20	烤牛肉 / 羊肉	500克	1000克	1500克	2000克	-	燒烤架 (底下放耐熱盤)	
21	翻熱煎炸食品	200克	400克	-	-	-	燒烤架 (底下放耐熱盤)	
22	雪藏薄餅	200克	350克	-	-	-	燒烤盤 (上層托盤架)	
23	蛋糕	1個	-	-	-	-	燒烤盤 (下層托盤架)	
24	泡芙	9個	-	-	-	-	燒烤盤 (下層托盤架)	
25	曲奇餅	16個	-	-	-	-	燒烤盤 (下層托盤架)	
26*	除臭	清潔功能						
27*	排水							
28*	系統清潔							
29*	清潔爐腔							

備註：

- 當爐腔內過熱時，顯示屏將顯示 "HOT"，此時不能使用該功能。只有當 "HOT" 顯示消失後，才能使用。
- 請按照提供的烹調方法進行操作。
- *3. 編號26，27，28及29為清潔功能，不是煮食功能。
- 當顯示屏顯示 "💧 Refill Water" 圖示時，將水箱加滿水。

備註：

第41~43頁的圖示 "☑️", "☑️", "☑️", "☑️" 意在提示您烹調中所需用到的功能，這些圖示並不會在顯示屏上顯示。

1. 雪藏食品 +

適用於蒸煮甜點，但不適用於體積偏大的食物和各類雪藏水餃等。冰箱中取出的食物可以直接放入微波爐烹調。**將水箱加滿水。**甜點放在微波安全碟中。食物擺放時應注意留下空隙，以免烹調後因膨脹而黏在一起。不要包裹或加蓋。將微波安全碟放在平板玻璃中央。選擇程序和重量，然後按開始鍵開始烹調。

2. 冷藏食品 +

適用於再加熱冷藏炒飯，冷藏薄餅或冷藏千層麵之類的食物。將食物從包裝中取出並放入微波安全容器中。不要包裹或加蓋。**將水箱加滿水。**將容器放在平板玻璃中央。選擇程序和重量，然後按開始鍵開始烹調。

3. 時令蔬菜 +

適用於烹調西蘭花和包心菜等各類時令蔬菜。洗淨蔬菜並放入微波安全容器中。加入油並攪拌。不要包裹或加蓋。**將水箱加滿水。**將容器放在平板玻璃中央。選擇程序和重量，然後按開始鍵開始烹調。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。然後按開始鍵繼續烹調。

4. 根莖類蔬菜 +

適用於烹調根莖類蔬菜，如馬鈴薯和胡蘿蔔等。將根莖類蔬菜洗淨削皮並切成相同大小，放入微波安全容器中。不要包裹或加蓋。**將水箱加滿水。**將容器放在平板玻璃中央。選擇程序和重量，然後按開始鍵開始烹調。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。然後按開始鍵繼續烹調。

5. 雞塊 +

適用於烹調新鮮的雞塊。每塊雞塊的重量大約為50-80克左右。放入微波安全碟中。不要包裹或加蓋。**將水箱加滿水。**將微波安全碟放在平板玻璃中央，選擇程序和重量，然後按開始鍵開始烹調。

6. 海鮮 +

適用於烹調海鮮，如蝦，魷魚和貝殼類海產等。將海鮮洗淨並放入微波安全容器中。不要包裹或加蓋。**將水箱加滿水**將容器放在平板玻璃中央。選擇程序和重量，然後按開始鍵開始烹調。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。然後按開始鍵繼續烹調。

7. 翻熱中式包點

適用於再加熱冷藏的中式包點，每個包點約70-100克左右。將包點放在燒烤盤上如下圖所示不要包裹或加蓋。**將水箱加滿水。**將燒烤盤放入上層托盤架。選擇程序和重量，然後按開始鍵開始烹調。



8. 清燉 / 炆煮

清燉：適用於煮傳統例湯，如蔘茸湯、燕窩等，需要用“清燉”這方法使您的食物保持口感不破壞外形，也使您的食物保持原味。把所有的用料和水份放進一個微波耐熱的深鍋裡，需要保留一半的空間以防滾瀉。煮時加蓋或保鮮紙。將容器放在平板玻璃中央。選擇程序和重量，然後按開始鍵開始烹調。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。然後按開始鍵繼續烹調。下表中的建議加水量和料作為參考：

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

炆煮：適用於煮厚切的肉類。將全部材料及水加入一個深高的微波耐熱器皿中，水的容量不可超過器皿容量的一半，以防滾瀉。食物需加蓋。選擇程序和重量，然後按開始鍵開始烹調。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。然後按開始鍵繼續烹調。下表中的建議加水量和料作為參考：

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

9. 快速煲湯

適用於煮傳統的湯，如雞湯或排骨湯等。將所有材料預先去水水洗淨待用。將全部材料及醬料加入一個深高的微波耐熱器皿中，水的容量不可超過器皿容量的一半，以防滾瀉。煮時加蓋或保鮮紙。將容器放在平板玻璃中央。選擇程序和重量，然後按開始鍵開始烹調。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。然後按開始鍵繼續烹調。下表中的建議加水量和料作為參考：

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

10. 煲仔飯

適用於煮白米飯。使用深高的微波耐器皿，米洗淨後需要浸泡10分鐘左右。水的容量不可超過器皿容量的一半，以防滾瀉。煮時加蓋或保鮮紙。將容器放在平板玻璃中央。選擇程序和重量，然後按開始鍵開始烹調。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。然後按開始鍵繼續烹調。飯熟後請先放置5~10分鐘。米和水的量參考下表：

米	150克	300克	450克
建議加水量	250 毫升	400-450 毫升	700 毫升
容器	2.25 升	3 升	5 升

11. 粥 / 稀飯

適用於烹調粥和稀飯。使用深高的微波耐熱器皿。米洗淨後需要浸泡30分鐘左右。水的容量不可超過器皿容量的一半，以防滾瀉。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。將容器放在平板玻璃中央。選擇程序和重量，然後按開始鍵開始烹調。烹調過程中聽見兩次蜂鳴聲後，打開爐門，小心將容器取出並攪拌，略微開蓋，將容器放入微波爐，然後按開始鍵繼續烹調。請等待5~10分鐘後再開蓋食用。米和水的量參考下表：

備註：在攪拌及烹調結束時，由於蒸氣溫度高，請小心打開飯煲蓋，以防燙傷。

米	100克	150克	200克
建議加水量	750毫升	1000毫升	1200毫升

12. 即食麵

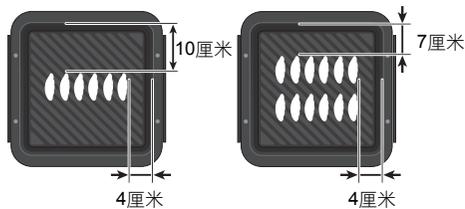
適用於煮各種即食麵。將麵條和所有調味料一起放入微波爐安全容器，注入水。水的容量不可超過器皿容量的一半，以防滾瀉。要保持容器通氣孔暢通。如使用的容器無通氣孔或通氣孔太小，建議略微開蓋，以防滾瀉。將容器放在平板玻璃中央。選擇程序和重量，然後按開始鍵開始烹調。當在烹調過程中聽到兩聲蜂鳴聲時，打開爐門並攪拌食物。然後按開始鍵繼續烹調。烹調結束後，請放置2分鐘。

下表中的建議加水量和料作為參考：

即食麵	1 人份	2 人份
建議加水量	450毫升	800毫升

13. 餃子

適用於油炸雪藏的餃子。餃子從冰箱取出後可以直接用微波爐烹調。將水箱加滿水。先在燒烤盤上塗上油，如下圖指示將餃子放在燒烤盤上。不要包裹或加蓋。將燒烤盤放入上層托盤架。選擇程序和重量，然後按開始鍵開始烹調。



14. 魚塊

適用於油炸新鮮的魚塊，如三文魚。每塊魚塊最大重量約180克左右。烹調時無需翻面。將水箱加滿水。如下圖所示將魚塊放在燒烤盤上，魚皮朝下，將燒烤盤放入上層托盤架。選擇程序和重量，然後按開始鍵開始烹調。



15. 蝦

適用於油炸新鮮的海蝦及淡水蝦，烹調時無需翻面。將水箱加滿水。在蝦的兩面刷上一層油，放在燒烤盤上。將燒烤盤放入上層托盤架。選擇程序和重量，然後按開始鍵開始烹調。

16. 健康炸雞塊

材料：（四人份）

500克 去骨雞腿肉

調味料：

A: 50克 炸雞粉（玉米澱粉）

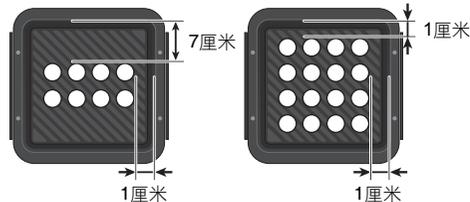
B: 1 雞蛋

1 湯匙 生抽

1 湯匙 魚露

適量 鹽、胡椒粉

適用於油炸新鮮的雞塊，烹調時無需翻面。將去骨雞腿肉洗淨，切成塊（每塊30克左右）。將雞塊和b材料混合，然後在雞塊表面裹一層A。將水箱加滿水。如下圖所示將雞塊放在燒烤盤上，雞皮朝上。燒烤盤放入上層托盤架。選擇程序和重量，然後按開始鍵開始烹調。



17. 健康紅燒雞

材料：（四人份）

4塊（大約每塊125克）去骨雞腿肉

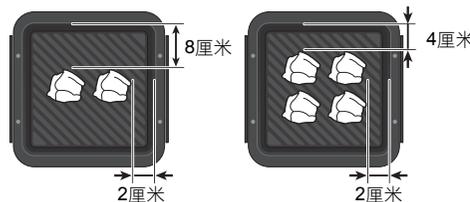
調味料：

2 湯匙 生抽

2 湯匙 水

2 茶匙 糖

適用於烹調紅燒雞塊，烹調時無需翻面。將去骨雞腿肉洗淨並切成小塊，每塊約125克左右。與所有調料混合並醃半個小時。將水箱加滿水。如下圖所示將雞塊放在燒烤盤上，雞皮朝上。燒烤盤放入上層托盤架。選擇程序和重量，然後按開始鍵開始烹調。



18. 烤肉串 +

適用於燒烤肉類或家禽類的肉串。烹調時無需翻面。將肉串放在燒烤盤上。燒烤盤放入上層托盤架。選擇程序和重量，然後按開始鍵開始烹調。

19. 烤全雞 +

適用於烤全雞。先將雞洗淨以調味汁將其醃1小時。將雞從胸部剖開，反扣在燒烤架上並將燒烤架放在平板玻璃中央，下面放一個耐熱盤子以收集滴下來的油滴。選擇程序和重量，然後按開始鍵開始烹調。烹調過程中微波爐會發出兩次蜂鳴聲響提示翻面，然後按開始鍵繼續烹調。

20. 烤牛肉 / 羊肉 + +

適用於烤大塊的牛肉或羊肉。將牛肉或羊肉洗淨以調味汁將其醃1小時。將肉塊放在燒烤架上並將燒烤架放在平板玻璃中央，下面放一個耐熱盤子以收集滴下來的油滴。將水箱加滿水。選擇程序和重量，然後按開始鍵開始烹調。烹調過程中微波爐會發出兩次蜂鳴聲響提示翻面，然後按開始鍵繼續烹調。

21. 翻熱煎炸食品 +

適用於翻熱大部份炸食物、炸雞塊、咖喱包、炸春捲，將食物從包裝中取出並放在燒烤架上，燒烤架放在平板玻璃中央。選擇程序和重量，然後按開始鍵開始烹調。烹調過程中微波爐會發出兩次蜂鳴聲響提示翻面，然後按開始鍵繼續烹調。

22. 雪藏薄餅 +

適用於再加熱和烘烤雪藏的薄餅。將薄餅從包裝中取出並放在燒烤盤上，燒烤盤放入上層托盤架。選擇程序和重量，然後按開始鍵開始烹調。

23. 蛋糕 +

材料：
 200克 雞蛋（大約4個）
 170克 麵粉
 170克 細砂糖
 1湯匙 牛奶
 20克 牛油
 ½茶匙 泡打粉

操作方法：

- 將雞蛋及細砂糖放入容器內，用打蛋器低速攪拌至糖完全融化。調至高速攪拌，直到蛋液完全發泡，用打蛋器在蛋液表面寫字時，如可保持一段時間即可再調至低速攪拌，使氣泡均勻。
- 將水箱加滿水。選擇程序和重量，按開始鍵，開始預熱。
- 將篩過的蛋糕粉與泡打粉倒入打勻的蛋液，用膠刮刀由下而上攪拌均勻。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牛油紙，將蛋糕液倒入。把蛋糕模具放在燒烤盤上。
- 聽到3次蜂鳴聲後預熱結束，請迅速將燒烤盤放入下層托盤架，再按開始鍵。

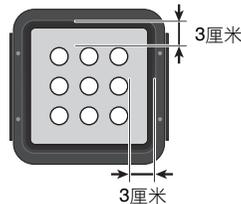
24. 泡芙 +

材料：

60克 麵粉
 60克 牛油
 150克 打勻的雞蛋
 100毫升 水

操作方法：

- 將牛油和水放在鍋中用煤氣同時加熱，直至沸騰。迅速倒入麵粉並快速攪拌到麵團至不粘鍋。關掉煤氣。在麵團中逐步加入打勻的雞蛋。不停攪拌直至膠刮刀取麵團時，麵團呈帶狀緩慢落下。
- 將水箱加滿水。選擇程序和重量，按開始鍵，開始預熱。
- 在燒烤盤上鋪錫紙，並塗一層油。將麵團以每個28克左右等距離排放成3×3的形狀。
- 聽到3次蜂鳴聲後預熱結束，請迅速將燒烤盤放入下層托盤架，再按開始鍵。請迅速將燒烤盤放入下層托盤架，再按開始鍵。



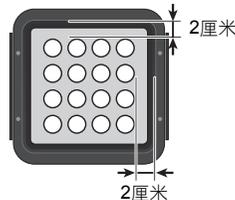
25. 曲奇餅

材料：

80克 麵粉
 ¼茶匙 泡打粉
 60克 牛油
 35克 糖粉
 15 烤好的杏仁片
 ½ 雞蛋黃
 ¼ 雞蛋白
 一滴雲呢僧拿香精

操作方法：

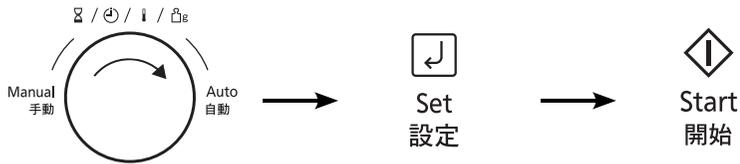
- 用蛋糕攪拌器打發軟化的牛油和糖粉直至變成白色奶油狀，加入香精。加入雞蛋白和雞蛋黃，再打一會兒。把麵粉和泡打粉混合進去，攪拌均勻。把杏仁片拌入麵團。在燒烤盤上鋪上牛油紙，將麵團分成16份（每份約13克）。擺放在燒烤盤上。
- 選擇程序和重量，按開始鍵，開始預熱。
- 聽到3次蜂鳴聲後預熱結束，請迅速將燒烤盤放入下層托盤架，再按開始鍵。
- 烹調過程中聽見兩次蜂鳴聲時，打開爐門，將燒烤盤旋轉180度，然後按開始鍵繼續烹調。



清潔設定

26. 除臭設定：✧⁺

此功能適用於微波爐腔有異味時使用（需20分鐘）。

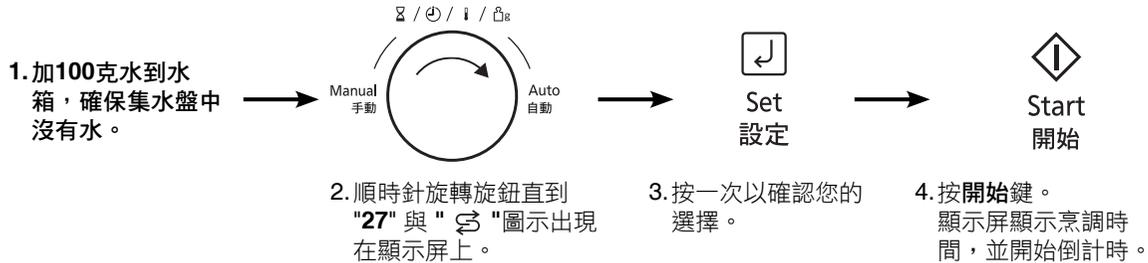


1. 順時針旋轉旋鈕直到 "26" 與 "✧⁺" 圖示出現在顯示屏上。
2. 按一次以確認您的選擇。
3. 按**開始**鍵。顯示屏顯示烹調時間，並開始倒計時。

中文

27. 排水設定：↻

水會通過系統被抽出來清洗管道。管道中的水會排到集水盤。



備註：

1. 僅在使用此功能時，才加**100克**水到水箱。
2. 當排水程序在運行過程中請不要移除集水盤。
3. 結束後，將集水盤中的水倒光，並清洗集水盤。

警告：

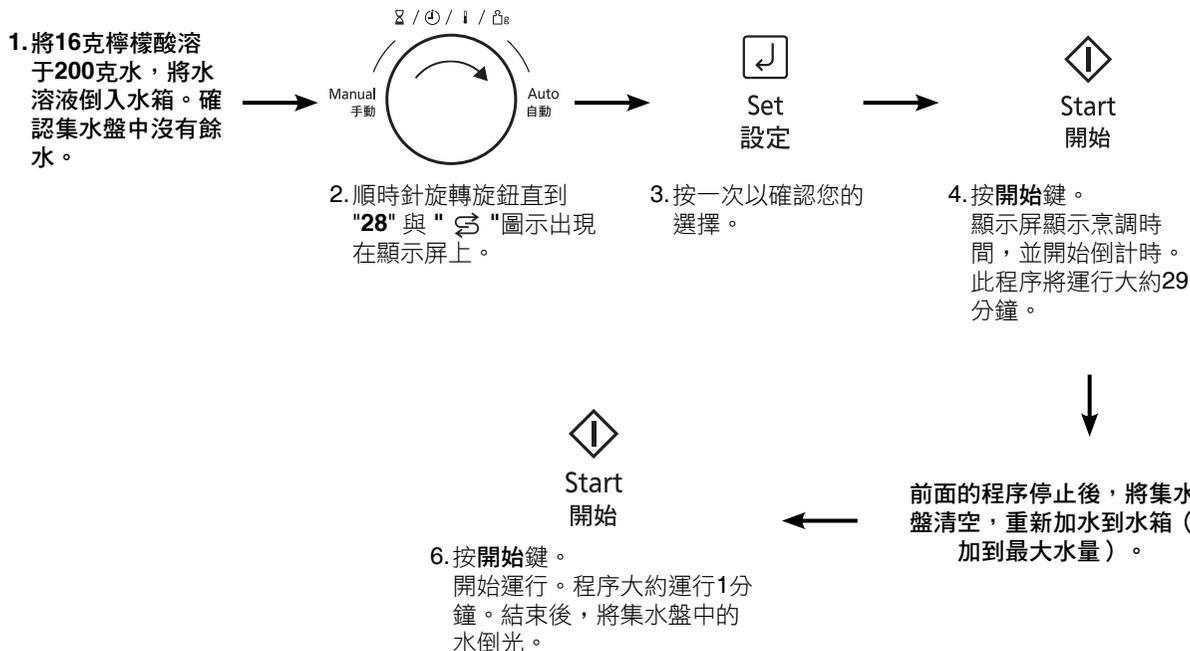
使用蒸氣烹調後馬上進行排水時，可能有熱水排放至集水盤，拿出集水盤時請小心。

清潔設定

(續)

28. 系統清潔設定:

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

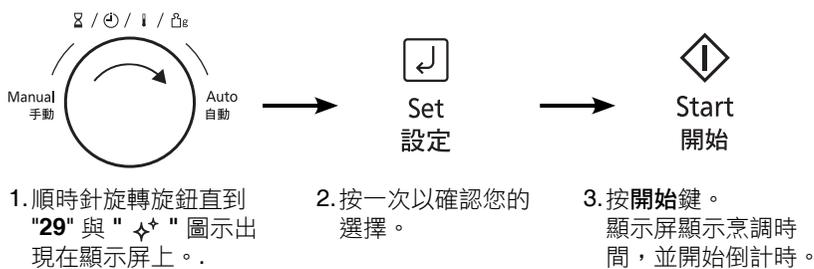


備註：

1. 當 " " 圖示出現在顯示屏上時，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，蒸氣無發法排出。
3. 排水系統運行的過程中，請不要移除集水盤。
4. 結束後，將集水盤中的水倒光，並清洗集水盤。

29. 清潔爐腔設置:

此功能適用於爐腔有油污時使用。（需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。

微波解凍建議時間



雪藏所需準備

1. 厚保鮮紙，保鮮袋和保鮮膜都適用於包裝冷藏的食物。
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 度或更低的溫度下雪藏至少 24 小時的食物）。

解凍方法

6. 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。
7. 在快速解凍過程中，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。
8. 解凍過程中，將一些已經解凍的碎肉或肉塊取出。
9. 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。通過微波爐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
冷藏食品	200 克	1000 W	2 分鐘 - 2 分鐘 30 秒	將它放在耐熱的微波安全碟上，並放在平板玻璃中央。
雪藏食品	200 克	1000 W	3 分鐘 30 秒 - 4 分鐘	將它放在耐熱的微波安全碟上，並放在平板玻璃中央。
三文治	100 克	1000 W	30 秒	將它放在耐熱的微波安全碟上，並放在平板玻璃中央。
罐頭湯	600 毫升	1000 W	3-4分鐘	將它放在耐熱的微波安全碟上並加蓋。碟子放在平板玻璃中央。在烹調進行至一半及烹調結束時，進行攪拌。
飲料	235 毫升	1000 W	1分鐘 30 秒	將它倒入一個微波安全杯中，將杯子放在平板玻璃中央。在烹調進行至一半及烹調結束時，進行攪拌。
牛奶	250 毫升	1000 W	1 分鐘 - 1 分鐘 30 秒	將它倒入一個微波安全杯中，將杯子放在平板玻璃中央。在烹調進行至一半及烹調結束時，進行攪拌。
蔬菜罐頭				
豆類	415克	1000 W	2分鐘 30 秒 - 3分鐘	將它放在耐熱的微波安全碗中並加蓋，碗放在平板玻璃中央。在烹調進行至一半時進行攪拌。
番茄	400克	1000 W	2分鐘	
蘑菇	290克	1000 W	2分鐘 - 2分鐘 30 秒	
甜粟米	330克	1000 W	2分鐘 - 2分鐘 30 秒	
肉醬派	150克	1000 W	1分鐘 30 秒- 2分鐘	將它放在耐熱的微波安全碗中，碗放在平板玻璃中央。
		雙面燒烤	6-7分鐘	從餐盒中取出食物，並放在燒烤盤上，燒烤盤放入下層托盤架。
法式咸派	400克	雙面燒烤	8-10分鐘	從餐盒中取出食物，並放在燒烤盤上，燒烤盤放入下層托盤架。
雪藏水果蛋撻	450克	雙面燒烤	8-10分鐘	從餐盒中取出食物，並放在燒烤盤上，燒烤盤放入下層托盤架。
雪藏蛋撻	300克	雙面燒烤	10-11分鐘	從餐盒中取出食物，並放在燒烤盤上，燒烤盤放入下層托盤架。
春卷	200 克	雙面燒烤	5-7 分鐘	將它放在燒烤盤上，燒烤盤放入上層托盤架。
煎餃	200 克	雙面燒烤	5-7 分鐘	從餐盒中取出食物，並放在燒烤盤上，燒烤盤放入上層托盤架。
薄餅	300 克	雙面燒烤	7-9 分鐘	從餐盒中取出食物，並放在燒烤盤上，燒烤盤放入上層托盤架。

常用食譜烹調建議時間

食品	重量數量	火力段	大致參考時間	說明
肉類				
羊腿	最大重量 1.5千克	攝氏180度	每500克20分鐘 最多25-30分鐘	預熱微波爐。將它放在燒烤盤上並放入下層托盤架。中途翻面。烹調結束後用錫紙紙包裹並靜至10分鐘。
牛扒-五分熟 牛扒-全熟	150克	單面燒烤 1	7-8分鐘 9-10分鐘	將它放在燒烤盤上並放入上層托盤架。中途翻面。
牛腿-全熟	最大重量 1.5千克	攝氏220度	每500克20分鐘 最多30-35分鐘	預熱微波爐。將它放在燒烤盤上並放入下層托盤架。中途翻面。
魚和貝類				
新鮮魚柳	500克	600 W	5-7分鐘	將它放在耐熱的微波安全碟上並加蓋，將碟子放在平板玻璃中央。
冰凍魚柳	500克	1000 W	9-10分鐘	
蝦	500克	600 W	5-7分鐘	
青口	500克	600 W	5-7分鐘	將水箱加滿水。將食物放在耐熱的微波安全碟上無需加蓋，將碟子放在平板玻璃中央。
薄魚片	500克	蒸氣+微波	5-7分鐘	
家禽類				
雞胸肉（去骨去皮）	250克	蒸氣 1	30分鐘	將水箱加滿水。將食物放在燒烤盤上並放入上層托盤架。
雞腿	1.0千克	單面燒烤 1	30分鐘	將它放在燒烤盤上並放入下層托盤架。中途翻面。
全雞	每500克	攝氏190度	30-35分鐘	預熱微波爐。將整隻雞放在烤架上並在烤架下方放置一個耐熱的碟子。中途翻面。
新鮮蔬菜				
蘆筍	200克	蒸氣+微波	5-6分鐘	將水箱加滿水。將食物放置在一個耐熱的微波安全碟中無需加蓋。將容器放在平板玻璃中央。
西蘭花	250克	蒸氣+微波	7-8分鐘	
豌豆	200克	蒸氣+微波	4-5分鐘	
蒸馬鈴薯	500克	蒸氣+微波	14-15分鐘	
米飯				
白米飯	250克	1000 W	11-13分鐘	使用一個5升的微波安全容器。加入550毫升開水。加蓋但不要密封，中途攪拌。
麵食				
螺絲粉	200克	1000 W	10分鐘	使用一個5升的微波安全容器。加入550毫升滾水和15毫升油。加蓋但不要密封，中途攪拌。
意大利麵	250克	1000 W	8-10分鐘	

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，無繩電話，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，對於微波爐不會即時造成損害。但用戶應盡量避免這樣使用微波爐。
使用 微波+燒烤 功能時，微波爐有聲響發出。	這些聲響是因為微波爐自動開關單面燒烤的提示，故這屬正常現象。
當使用 組合烹調，烘焗，雙面燒烤和單面燒烤功能 時，微波爐有白煙冒出及產生異味。	微波爐必須定期，清潔乾淨，特別在使用 組合烹調，烘焗，雙面燒烤和單面燒烤功能 後。任何積聚在爐頂及爐壁的油污，都會引起白煙冒出。
首次使用 組合烹調，烘焗，雙面燒烤和單面燒烤功能 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。

中文

要求修理服務之前

(續)

中文

問題	起因	解決辦法
微波爐不能啟動。	沒有緊接電源。	拔除插頭，待10秒鐘後再重新插上電源。
	保險絲或電源斷路器生熔斷。	聯絡指定維修中心進行維修。
	插座有問題。	用其他電器測試插座是否有問題。
微波爐無法開始烹調	爐門未關妥	小心關好爐門。
	未按 開始 鍵	按 開始 鍵。
	輸入了其他程序。	按 停止/重設 鍵清除已輸入的程序，然後重新輸入新的烹調程序。
	烹調程序輸入錯誤。	參考說明書，使用正確的程序輸入烹調。
	不慎按下 停止/重設 鍵	重新輸入烹調程序。
"H0t" 出現在顯示屏上。	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下降。
只有"U14" 出現在顯示屏上。	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。
"H97"，"H98"或"H00" 出現在顯示屏上。	微波爐發生系統故障	聯絡代理商的維修部門。
"Demo" 出現在顯示屏上。	微波爐處於示範模式下。	逆時針旋轉旋鈕直到"  圖示出現在顯示屏上，按4次 開始 鍵及4次 停止/重設 鍵，退出示範模式。
"  " 出現在顯示屏上。	按3次 開始 鍵，兒童安全鎖被設定。	按 停止/重設 鍵三次即可取消。

若微波爐出現故障，請立即聯絡代理商的維修部門。

微波爐的保養

清洗微波爐之前，須從插座上拔下插頭。

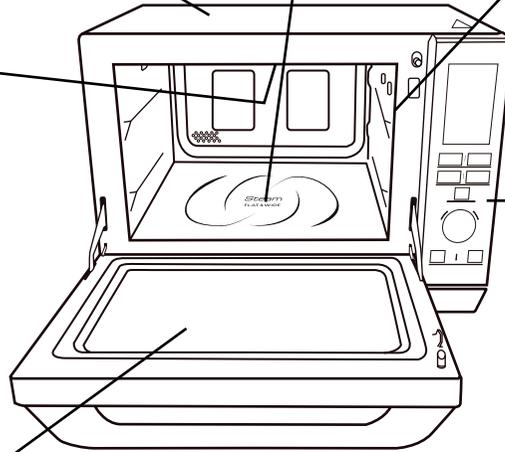
請用微濕的布來清洗微波爐表面，為防止損傷爐內操作部分，不要讓水滲入風口。

等微波爐溫度冷卻後，使用軟性洗劑清潔並擦乾。

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

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

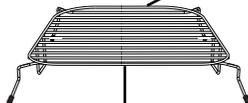
如有水蒸氣積在爐內或爐門周圍，可用軟布擦淨。在微波爐正常運轉和濕度高的情況下都可能產生這種現象。



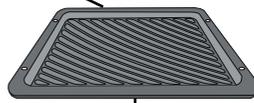
如控制面板被弄濕。請用軟性乾布抹擦。不能用粗糙、磨損性的物品擦控制面板。擦完之後請按停止/重設鍵以清除顯示屏上的顯示。

中文

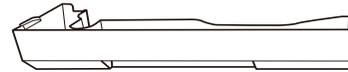
使用後請及時用清潔劑清洗或放入洗碗機內清洗。



燒烤架



燒烤盤



集水盤

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

備註：

1. 當使用單面燒烤，雙面燒烤，烘焗或組合烹調功能時，食物的油污可能會留在爐的內壁上。如不作定期清洗，可能引至在使用時冒煙。這些汙漬必須及時清洗。
2. 當使用單面燒烤，雙面燒烤，烘焗或組合烹調功能後，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。如爐內藏有頑固的汙漬，可使用少量的清潔劑或噴劑，沾在軟而濕的抹布上，塗在汙漬部份，稍等一會，再抹乾便可。以上清洗方法不可使用於爐門，只須用布抹淨便可。
注意：請勿將洗劑或噴劑直接噴在爐壁上。
請勿使用蒸氣清潔器清潔微波爐。
3. 未能保持微波爐清潔可能導致微波爐表面損壞，這將影響微波爐的使用壽命或有所損壞。
4. 當高頻率使用蒸氣功能，特別是在高濕度或通風條件差的使用環境下，有可能有少量蒸氣凝結水滴落在微波爐放置的工作臺上，請及時擦除。
5. 如需更換微波爐燈，請與Panasonic維修中心聯繫。

微波爐的保養

(續)

清潔水箱

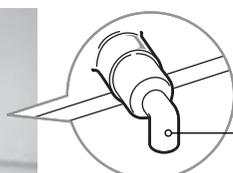
用海綿沾水清洗



移除水箱，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。

水箱前面蓋子也可以被拆下進行清洗。

拆除前端的蓋子



1. 輕輕轉動，鬆開底部的卡榫。
2. 再轉動一下，鬆開另一個卡榫。

重新安裝前端的蓋子



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

備註：

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

規格

型號：	NN-DS596B		
電源：		220 V, 50 Hz	230 - 240 V, 50 Hz
消耗功率*：	微波	4.6 A 1000 W	4.3 A 1000 W
	蒸氣	4.8 A 1020 W	4.4 A 1020 W
	單面燒烤	5.6 A 1220 W	5.3 A 1220 W
	組合烹調	9.0 A 2010 W	8.4 A 2010 W
	烘焗	5.8 A 1270 W	5.4 A 1270 W
最大消耗功率：	2010 W		
輸出功率*：	微波	1000 W	
	單面燒烤	1200 W	
	烘焗	1250 W	
爐身體積（寬×高×深）：	512毫米（寬）× 347毫米（高）× 416毫米（深）		
爐內體積（寬×高×深）：	335毫米（寬）× 238毫米（高）× 350毫米（深）		
爐腔容積：	27 L		
操作頻率：	2450 MHz		
淨重：	大約15.7千克		

* 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。

中文