



# 目錄

	頁數		頁數
重要安全須知.....	1	手動烹調.....	14-19
安裝指示.....	3	手動烹調指南表.....	14
各部位名稱.....	4	微波.....	15
操作面板.....	5	烤箱(烤箱、水波烤箱).....	16
重要須知.....	6	燒烤(燒烤、水波燒烤).....	17
操作之前.....	9	蒸煮(蒸煮、微蒸煮).....	18
自動烹調.....	10-13	發酵(蒸氣發酵、發酵).....	19
自動烹調須知.....	10	其它簡便功能.....	20-21
加熱.....	10	保養.....	22-23
解凍.....	11	故障查閱指南表.....	24-26
牛乳、酒.....	11	售後服務、規格.....	27
隨意烹調.....	12	烹調指南.....	28-30
自動菜單.....	13	自動烹調指南.....	31-36

# 重要安全須知

## 重要安全須知：請細心閱讀，並保存作將來參考之用。

1. 按照設計，本水波爐只能在工作檯面上使用。本水波爐的設計不適宜嵌入牆壁或櫥櫃內。不要將水波爐設置在櫥櫃內。為了避免煮過頭，請勿將該水波爐安置於裝飾門後方。關於安裝詳情請參見第 3 頁。  
烹調過程中，爐門會變熱。將水波爐放在爐底高出地面 85cm 或以上的高度。切勿讓兒童靠近爐門，以免燙傷。
2. 確保爐頂以上之空間應有最少 13cm。
3. 本水波爐適用於家庭及以下類似場所：
  - 商店、辦公室和其他辦公場所的員工備餐區；
  - 農場屋舍；
  - 置於酒店、汽車旅館和其他居住環境中供顧客使用；
  - 食宿型旅館環境。
4. 本水波爐適用於加熱食物和飲料。若用於烘乾食物或衣服，以及加熱取暖墊、拖鞋、海綿、抹布等，可能會導致損壞、起火或火災。
5. 除非得到監護人或負責其安全人士的適當監督或指導，否則，此機器不適合身體官能或心智能力退化者，或缺乏操作經驗和知識的人士（包括兒童）使用。
6. 兒童應受到適當監管，確保不會以此機器作玩具。
7. **警告：**在無人監護的情況下，兒童只有在充分理解操作說明、能安全使用水波爐且知道不當使用會造成危害的情況下才能使用水波爐。
8. **警告：**當水波爐在烤箱、水波烤箱、燒烤、水波燒烤、蒸煮、微蒸煮模式下運作時會產生高溫，兒童應該只在家長監督下使用。
9. **警告：**可觸及的部件在使用期間可能會變熱。兒童應小心並遠離水波爐。
10. **警告：**如果爐門或爐門密封條受損，先請客戶服務中心的技術人員加以檢查修理後才繼續使用。
11. **警告：**切勿自行調整、維修或改裝水波爐。除了客戶服務中心的技術人員以外，如果由非技術人員進行任何服務或維修，則會存在危險。由於維修可能會涉及拆卸外殼，而外殼對電氣部件具有保護作用，以免接觸到微波，所以由專人維修是很重要的。
12. 如果水波爐電源線損壞，必須由客戶服務中心的技術人員更換，以避免危險。
13. **警告：**液體和其他食物不得在密封容器內加熱，否則可能引起爆炸。
14. 飲料經微波加熱後會出現沸騰爆濺，因此在烹調時及移動容器時必須格外小心。
15. 請勿使用微波烹調或加熱帶殼蛋類，而且不可使用微波加熱已煮熟的整個雞蛋，因為即使在微波烹調過程結束後，也有可能發生爆裂。對未經打散或混合的雞蛋進行在微波模式烹調或加熱時，應刺破蛋黃和蛋白，否則雞蛋可能會發生爆裂。在使用微波對煮熟的雞蛋進行在微波模式加熱之前，應對其去殼並切片。
16. 烹調時，應當檢查烹調器具，確保其適用於水波爐。請參見第30頁。在微波模式下只可使用微波爐適用容器及烹調器具。
17. 當水波爐在微波模式下運行時，請勿用金屬容器裝置食物和飲料。
18. 奶瓶和盛載嬰兒食品瓶罐內的食物必須先攪拌或搖一搖，然後檢查一下溫度才餵給嬰兒，以防燙傷嬰兒。
19. 設備在使用過程中會變熱。應特別小心，避免觸碰發熱元件和烤箱。為防止燙傷，通常要戴上較厚的市售烤箱手套。清洗前應確保這些區域已冷卻。
20. 將食物放在塑膠或紙質容器中加熱時，鑑於起火的可能性，應當密切關注爐內情況。
21. 如果發現煙霧，請立即關掉或拔下水波爐電源插頭並保持爐門關閉，以控制火焰蔓延。
22. 應定時清潔水波爐，並清除殘留食物。
23. 在無人監護的情況下，請勿讓兒童進行清潔和用戶維修的操作。
24. 如果未能保持水波爐處於潔淨狀態，則會導致水波爐表面變質，更大大減低水波爐的壽命，甚至會造成危險。
25. 請勿使用粗糙的洗滌劑或銳利的金屬刮刀來清潔爐門玻璃，因為其會刮花表面，而可能使玻璃碎裂。
26. 切勿使用蒸氣清洗裝置。
27. 清洗爐門密封條、爐腔及相鄰部件時，請參見第 22 頁的指南。
28. 使用附屬品的詳細內容，請參見第 4 頁的指南。

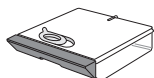
# 重要安全須知

## 其他警告

- 為防止意外發生，請注意並遵守下列事項：
  - 除室溫的可飲用軟水之外，切勿將其他任何液體注入水箱。
  - 在水波爐操作過程中，請不要離開。水波爐溫度過高或烹調時間過長可能會使食物加熱過度，而導致起火。
  - 切勿讓食物烹調過度。
  - 烹調食物前，先拆去綁紮包裝袋的金屬線。
  - 切勿用微波來加熱食用油或油炸食物，因為油溫會變得很高而難以控制。
  - 切勿使用合成材料製成的容器用於烹調。否則，它們會在高溫下熔化。
  - 如果水波爐仍然很熱，切勿使用塑料容器，否則它們可能會熔化。除非生產廠商聲明塑料容器適用於高溫烤爐，否則切勿使用塑料容器。
  - 切勿在水波爐內儲存食物或任何其它物品。
  - 如果在烘烤或製作蛋糕和甜食時添加了酒精飲品，當酒精釋放出的蒸氣接觸到電熱元件時，可能會導致起火。請務必在烹調時密切注意爐內情況。
- 在使用微波烹調時應當小心，盡量避免食物爆裂或沸騰爆濺。使用微波能夠快速加熱食物和飲品，因此您在烹調食物時一定要根據食物的種類和重量選擇合適的烹調時間和微波功率。如果您無法確定烹調所需時間和微波功率，您可以先選擇低微波功率以及短時間烹調，再根據實際需要增加時間或功率加熱食物。  
請遵守下列事項：
  - 切勿用密封容器進行烹調。如帶有瓶蓋或奶嘴的奶瓶均屬密封容器。
  - 烹調時間切勿過長。
  - 加熱液體時，一定要用寬口容器。
  - 烹調後等待最少 20 秒才取出食物，以免煮滾的液體爆濺。
  - 烹調前及烹調中將液體攪拌，處理盛載食物的器皿，或放湯匙或其他器具於器皿內時，應特別小心處理。
- 本水波爐僅可作為家庭烹調使用，並僅應用於食物和飲料之加熱，烹調和解凍。  
本水波爐不適合作為商業或實驗室之用或用來加熱治療工具如：熱敷袋等。
- 水波爐的門夾有雜物或沒有關閉好時，切勿操作。
- 從爐內取出食物時，請小心不要讓器皿、衣服或飾物接觸到烤箱門門。
- 水波爐正在操作時切勿以物件，特別是金屬製品刺向爐門的網狀表面或爐門與水波爐之間的位置。
- 切勿改動或拆除門門。
- 烹調結束後欲取出爐內食物時，務請戴上市售烤箱手套，以免燙傷；並應小心揭蓋，以免蒸氣灼傷皮膚。
- 如果爐內爐內燈發生故障，請與經銷商或客戶服務中心聯絡。
- 避免熱蒸氣直接接觸臉部和雙手，對臉部或雙手造成灼傷。遠離面部，從碟子最邊緣的位置慢慢揭起覆蓋碟面的微波爐專用保鮮膜，小心開啟爆米花的袋子和其他微波烹飪袋。
- 切勿將電源線壓於水波爐之下，放置於熱源物件表面或掛於銳利的物品上，以免受損壞。
- 打開爐門時務必小心。為了避免冒出的熱氣和氣流造成灼傷，請在取出或重新放入食物之前使熱氣或氣流排出。
- 切勿將任何物件放在爐頂上，因為在運行過程中水波爐會變得很熱。
- 為了避免灼傷，食用之前務必測試食物和容器的溫度，並加以攪拌，尤其是在讓嬰兒、兒童或老人食用之前，務必特別注意容器、食物和飲品的溫度。在沒有檢查容器溫度之前，請不要飲用飲品或湯類。拿取容器時應當小心，因為容器已經變得燙。
- 請確保烹調器皿於烹調時不會與爐箱內壁碰觸。
- 在烹調過程中，切勿接觸爐門、外殼、後殼、爐腔、通風口、附屬品和盤碟以及從通風蓋冒出的氣流，因為它們會變熱。
- 切勿直接觸摸爐內燈及其周圍。當爐內燈亮起時，此部分將會變熱。
- 使用水波爐時，請在裝設水波爐的房間進行通風，例如打開窗戶或打開廚房抽氣風扇裝置。通風口的蒸氣可能弄濕附近的牆壁或家具。
- 如果水箱破裂和漏水，切勿使用烤箱。請聯繫客戶服務中心。
- 切勿將手指或其他物件插入水波爐上的孔中（蒸氣口或通風口），否則可能會損壞水波爐以及導致觸電或其他危險。
- 潮濕雙手請勿觸摸電源插頭。牢固地插入牆上的電源插座。從插座中拔出插頭時，務必抓住插頭，切勿拉扯電源線，否則可能會損壞電源線和插頭內部的連接。
- 切勿故意將水灑到爐門或控制面板上。
- 如果水波爐翻倒或掉落到地板上，切勿繼續使用。請拔掉插頭並請聯繫客戶服務中心。
- 不要把重量超過4公斤的任何東西置於爐門上，以防止水波爐可能傾倒，或可能損害爐門和鉸鏈。不要攀附於把手上，也不要把手上懸掛重物。
- 結露可能腐蝕設備，水波爐內不要長時間遺留熟食。

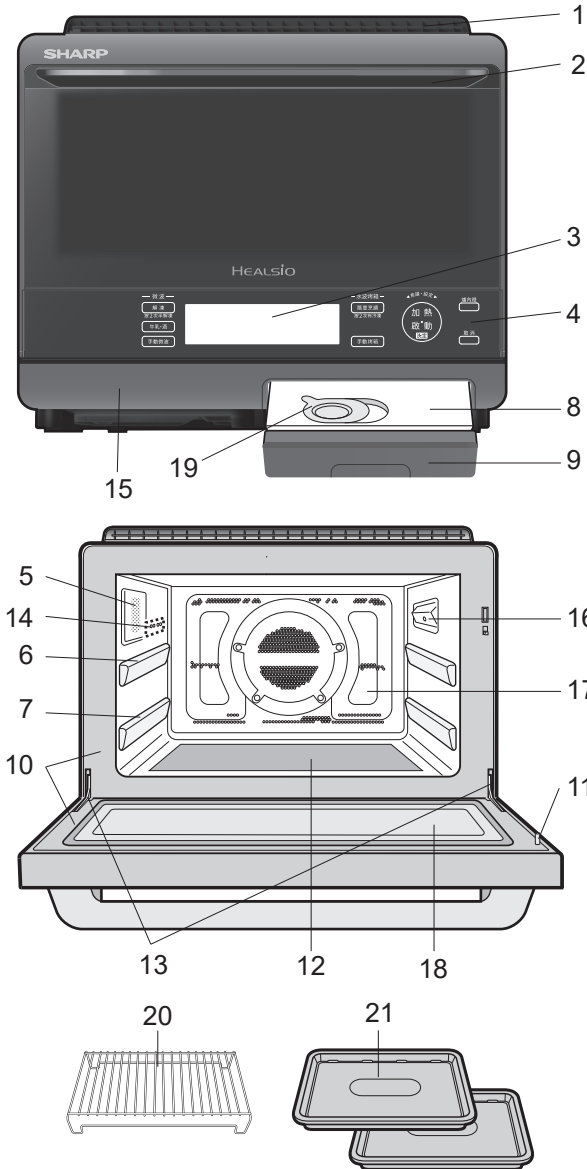
# 安裝指示

1. 取出水波爐內部所有包裝材料，如果爐門外面有功能貼紙，也一併除去。檢查本機有無任何損壞，例如爐門是否對齊，爐門周圍封條是否損壞或水波爐內部或爐門是否凹陷。如果有任何損壞，請不要操作水波爐，須經由客戶服務中心檢查和進行必要的維修。
2. 檢查本產品是否帶有下列附屬品  
1) 烤盤 2) 網子 3) 水箱 4) 集水盤 5) 使用說明書 6) 食譜 7) 保證書
3. 烹調期間由於爐門可能變熱，為了避免意外接觸，水波爐應放在距離地面至少85cm以上的地方。並讓孩子們遠離爐門，以防止他們燙傷。
4. 水波爐應放置在一個平面上，並設置在能充分支撐水波爐及所放入食材之最大重量的表面上。水波爐是設計用在櫃檯上。它不應該被安裝在過熱和產生蒸氣的任何區域；例如，傳統的瓦斯爐旁邊。它也不應該安裝於靠近易燃材料，例如窗簾。水波爐應安裝在不會堵塞通風口的地方。如果本裝置被覆蓋或接觸易燃材料，包括窗簾、布幔、牆壁等空間，可能會發生火災。水波爐頂部應至少有13cm空間以便空氣流通。本水波爐不能內建在牆壁或櫥櫃。  
**警告：蒸氣是從水波爐頂部後方通風。確保排出的蒸氣不會弄濕電源插座／其他電器。**
5. 如果窗戶接近水波爐，通風口和窗戶之間請保持20cm以上的距離。窗戶可能會被通風口的熱風打破。  
**注意：水波爐排放的蒸氣可能弄濕或弄髒附近的家具或牆壁。請在水波爐和牆壁或家具之間保持足夠的空間。烹調期間或烹調後，蒸氣則來自通風口或爐門。蒸氣可能會在水波爐周圍的牆壁或家具結露。務必在通風良好的地方安裝水波爐。為了防止潮濕，我們建議使用鋁箔遮蓋牆壁或家具。**
6. 不要使用轉接器插頭將其他設備連接到相同的插座。
7. 無論是製造商還是經銷商，對未能遵守正確的電氣連接程序致造成機器損害或人身傷害，不負任何賠償責任。交流電壓和頻率必須是單相110V，60Hz。
8. 不要使用受過損傷的電源線、插頭及鬆動的插座、以免引起短路、觸電和起火等事故。
9. 機身清潔時應先拔去電源插頭，不要用濕手、濕布去插、拔電源插頭，以防觸電。
10. 不要任意改變電源線原有狀態，電源線受到任何人為的損傷會造成觸電、漏電或其他故障。
11. 本設備必須正確接地，以防止由於短路或電線和零件的絕緣劣化而觸電。



為達到顧客所要求的優良品質，在工廠均已使用水進行全面性的品質檢驗。這時可能會有少數水殘留在爐內或是水箱內，對於衛生方面不會有任何不良的影響，請安心使用。

# 各部位名稱



- 1 排氣口
- 2 操控把手
- 3 標示部位
- 4 操作面板
- 5 爐內燈
- 6 烤盤架(上層)
- 7 烤盤架(下層)
- 8 蓋子
- 9 水箱
- 10 爐門密封條和表層
- 11 爐門突起部位
- 12 水平底盤
- 13 門扣
- 14 蒸氣排出口
- 15 集水盤
- 16 紅外線感測器
- 17 爐腔
- 18 爐門
- 19 水箱蓋

## 附屬品

- 20 網子  
進行蒸煮、烤箱等加熱時，可放在烤盤上使用。不能用於微波加熱和解凍。會產生火花損壞本產品。請務必使用附屬的網子。
- 21 烤盤 x2  
進行蒸煮、烤箱等加熱時，應置於烤盤架上使用。不能用於微波加熱和解凍。會產生火花損壞本產品。為了避免翹起，中央部位設計稍高。但進行高溫調理時，反而會有翹起的情形，這是因為金屬的特性所致，只要冷卻後即會回復原狀。請務必使用附屬的烤盤。

## 注意：

爐門、外殼和爐內會變得很熱。取出附屬品或食物時，請依照實際需要使用市售厚隔熱手套以免燙傷。

**選項標示** 編號[1] - [25]，表示用旋鈕選擇的選項編號。

### 自動選項

- 1. 酥脆加熱
- 2. 保濕加熱
- 3. 麵包加熱
  - 1 麵包、披薩
  - 2 法國麵包
  - 3 可頌、派
- 4. 冷凍食品(市售品)
- 5. 自訂加熱溫度
- 6. 照燒雞
- 7. 炸雞
- 8. 鹽烤鮭魚、鯖魚
- 9. 蒸蔬菜
- 10. 烤地瓜
- 11. 吐司
- 12. 早餐套餐
- 13. 海綿蛋糕
- 14. 奶油泡芙
- 15. 乾燥食品
  - 1 半乾燥
  - 2 脆片
  - 3 小菜

### 手動選項

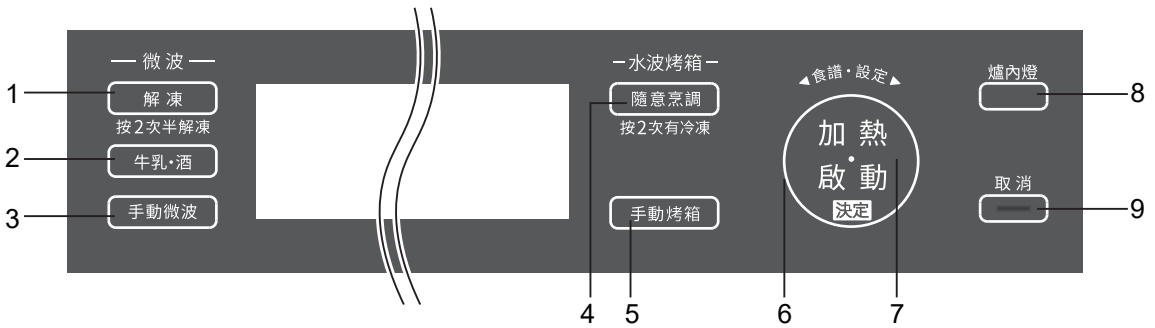
- 16. 燒烤
- 17. 蒸煮
- 18. 微蒸煮
- 19. 蒸氣發酵
- 20. 發酵

### 清潔保養

- 21. 除菌
- 22. 主機排水
- 23. 清潔爐內
- 24. 檸檬酸清洗
- 25. 空燒

# 操作面板

## 操作部位



1 **解凍** 按鈕

2 **牛乳、酒** 按鈕

3 **手動微波** 按鈕

4 **隨意烹調** 按鈕

5 **手動烤箱** 按鈕

6 旋轉鈕

- 依照選項編號，份量等進行調整。
- 自動加熱時，設定出爐溫控功能。
- 選擇加熱方式為隨意烹調。
- 配合手動加熱微波輸出功率或溫度等。
- 配合手動加熱時間時。

7 **加熱/啟動、決定** 按鈕

- 自動進行微波加熱時。
- 此外，可作為其他加熱的啟動按鈕使用。
- 當確定選擇。
- 指示燈閃爍，提醒用戶按下按鈕或旋轉鈕。
- 加熱中就會變成亮燈模式。

8 **爐內燈** 按鈕

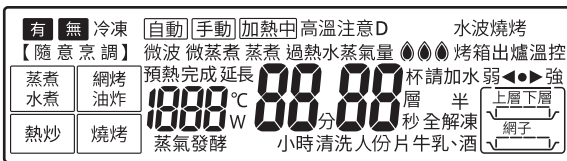
- 於加熱期間按下時，將亮燈10秒。
- ※進行[19]蒸氣發酵、[20]發酵、[22] - [25]時也不會亮燈。

9 **取消** 按鈕

- 中途想要取消加熱指令時，進行取消指令的操作。
- (加熱過程中如需暫時停止，請打開爐門。再次啟動時，請關閉爐門，按下**加熱/啟動**按鈕。)

## 標示部位

顯示加熱種類、選項編號、加熱時間、溫度、加熱進行情況、使用的附屬品等。



**加熱中** : 它會在烹調過程中閃爍。

過熱水蒸氣量 (Overheat Steam Amount) : 在手動水波烤箱和水波燒烤上，您可以選擇過熱水蒸氣量 ( ( ) ( ) ( ) - ( ) ( ) ( ) )

出爐溫控 (Oven Temp Control) : 使用自動加熱之間，可選擇出爐溫控功能時。弱 ◀ ● ▶ 強 ◀ ● ▶ 閃爍時，可設定出爐溫控。( ● : 標準)

**上層/下層 網子** : 顯示自動加熱與除菌時使用的附屬品。



例：將烤盤與網子置於上層時



例：將烤盤與網子置於下層時

# 重要須知

## 請在使用水波和蒸煮烹調前仔細閱讀

### 水箱

對於水波模式和蒸煮模式的自動和手動烹調時，都必須以室溫的可飲用軟水注入水箱。請務必遵循如下指引。

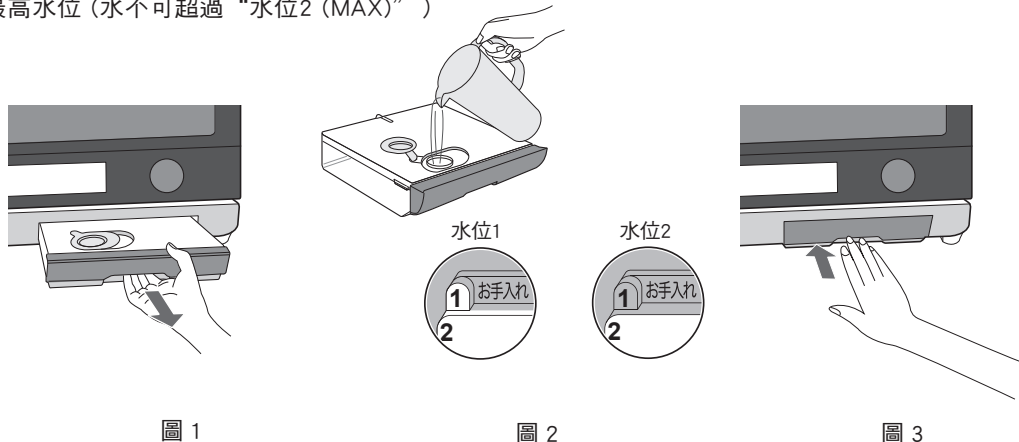
1. 將水箱向自己的方向拉出。(圖 1)
2. 首次使用時請清洗水箱和水箱蓋。
3. 注入可飲用軟水。水位有2種。水位超過2(MAX)時，水容易溢出。(圖 2)
4. 請確保水箱蓋已緊緊閉合。
5. 用力將水箱推回水波爐內並安裝好。(圖 3)
6. 烹調後，清空水箱並清洗水箱和水箱蓋。

### 注意：

1. 切勿使用任何其他液體，例如蒸餾水、去離子水、礦泉水等。
2. 如果水箱內的水量不足，則可能導致無法預料的後果。
3. 我們建議您每次烹調後都清空水箱積水。請勿讓水箱裝水放在水波爐內超過一天。
4. 如果在烹調時顯示幕上顯示[請加水]，請檢查是是否正確放置水箱。
5. 切勿摔落或損壞水箱。水波爐產生的熱氣可能會使水箱變形。切勿使用損壞的水箱。請聯繫客戶服務中心。

### 表示的說明

MAX: 最高水位 (水不可超過“水位2 (MAX)”) )



### 集水盤

請確保集水盤安裝正確並遵循如下指引。

集水盤及水波爐包裝在一起。如圖4所示，將集水盤安裝於爐門下。集水盤的作用是收集從爐門上滴落的冷凝水滴。

移除集水盤：將集水盤用雙手向自己的方向拉出。

\* 請不要讓集水盤裡的水在移除時溢出。

將滴水托盤放回水波爐：

水平放入滴水托盤並扣緊，如圖4所示。

每次烹調後請倒空集水盤。先倒空積水，然後用水徹底沖洗，晾乾或用抹布拭乾後裝回原位。沒有倒空集水盤的話則可能導致溢流。在沒有倒空集水盤的情況下反覆烹調也可能導致溢流。

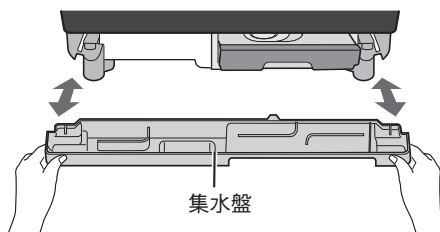


圖 4

### 警告：

1. 打開水波爐時請勿將臉貼近水波爐。水波爐冒出的蒸氣可能會引致灼傷。
2. 請勿用手直接接觸集水盤內的水，因為這些水可能會很熱。



# 重要須知

## 自動烹調和手動烹調模式中的水波 / 蒸煮

### 烹調前

1. 欲用水加熱時，請開啟水箱蓋，倒入可飲用軟水。(請參考第 6 頁)
2. 請確保水波爐底裝上已經清空積水的集水盤。(請參考第 6 頁)
3. 不需要預熱時請將食物置於水波爐內。(請參看各個圖表檢查自動烹調操作是否需要預熱)

### 烹調後

1. 當水波爐冷卻後，移除並清空水箱，擦拭爐內壁。然後清空集水盤。
2. 使用後請啟動[22]主機排水功能，當天內至少一次。

### 打開爐門

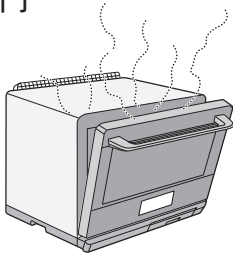


圖 1

在烹調後，您可以打開水波爐門的上半部並固定以暫時排出蒸氣、冷卻或乾燥水波爐內。(請參見圖 1)

**警告：**請勿將臉貼近水波爐。蒸烹調所產生的蒸氣可能會引致灼傷。

**注意：**請避免在烹調過程中開關爐門，以防止爐內溫度驟然下降，影響烹調效果。

## 調整過熱水蒸氣量 (適用於手動烹調)

在手動水波烤箱與水波燒烤上，您可選擇過熱水蒸氣量。此功能也可在烹調時使用。

	過熱水蒸氣量		例
	顯示		
水波烤箱 3 水波燒烤 3	過熱水蒸氣量		<ul style="list-style-type: none"> <li>快速提高烤箱溫度，適用於如冷凍食品和肉片等食材。</li> <li>在開始烘焙法國麵包時，請應用充沛的水蒸氣以呈現外表酥脆的效果。</li> </ul>
水波烤箱 2 水波燒烤 2	過熱水蒸氣量		<ul style="list-style-type: none"> <li>均勻烹調食品內外。</li> <li>大多數食譜都建議使用過量水蒸氣量 2。</li> <li>若是烘焙麵包與奶油泡芙，請在開始烹調時應用水蒸氣以呈現外表鬆軟的效果。</li> </ul>
水波烤箱 1 水波燒烤 1	過熱水蒸氣量		<ul style="list-style-type: none"> <li>專門烘烤表皮以免乾癟。</li> </ul>
水波烤箱 0 水波燒烤 0	過熱水蒸氣量		<ul style="list-style-type: none"> <li>無過熱水蒸氣用於停止產生過熱水蒸氣。(此液位與不加水的烤箱及燒烤相同)</li> </ul>
此液位僅可在烹調時使用			
烤箱 燒烤	無過熱水蒸氣 指示燈亮起。		<ul style="list-style-type: none"> <li>這些模式都不需要用到水。</li> </ul> <p><b>注意：</b>這些模式無法在烹調時變更成水波烤箱與水波燒烤。</p>

## 重要須知

### 主機排水

使用水箱後請啟動主機排水功能，當天內至少一次。  
主機排水操作需要1-8分鐘。

主機排水操作有利於防止水垢積聚和循環使用不新鮮的水。此操作利用內部蒸氣系統進行水份的蒸發。

#### 操作

- 1** 爐內不放入任何東西。  
旋轉旋鈕，選擇[22]主機排水。



- 2** 按下 **加熱/啟動** 按鈕。



- 3** 當水波爐冷卻後，請擦拭爐內壁。

注意：

啟動主機排水功能之前，必須移除水箱。

### 檸檬酸清洗

白色或灰色的微粒，也稱為水垢，可能會在製造蒸氣的過程於供水路道內形成。

當顯示 [清洗] 時，請立即進行檸檬酸清洗操作。  
操作過程大約需要1小時。

#### 操作

- 1** 一些藥店有售的純檸檬酸可用於檸檬酸清洗。  
打開水箱蓋，將可飲用軟水倒入至水位1以上的高度。倒入市售的檸檬酸2大匙，將其溶解於其中（圖1）蓋上蓋子，裝在機體上。

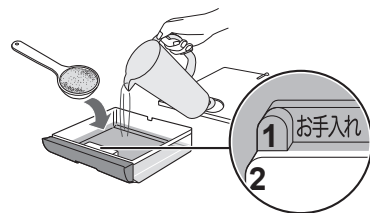


圖 1

- 2** 在蒸氣排出口的正下方，貼著爐內壁面放置毛巾（圖2）

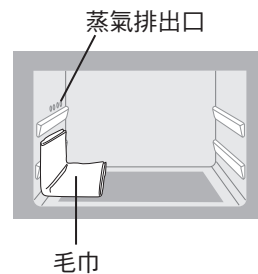


圖 2

- 3** 旋轉旋鈕，選擇[24]檸檬酸清洗。



- 4** 按下 **加熱/啟動** 按鈕。



- 5** 當水波爐停止運行、打開爐門，用毛巾擦拭爐內的水（無色或白色）後，將毛巾擰乾與。再次將毛巾放入爐內（圖2），關閉爐門

將水箱內的水倒掉，重新裝入可飲用軟水至水位1以上的高度。將集水盤中的水排出，裝好。

· 務必安裝好集水盤。

按下 **加熱/啟動** 按鈕。沖洗程序便會開始。



- 6** 當沖洗結束後，移除水箱並倒空積水。移除毛巾。擦拭爐內使其乾燥。然後倒空集水盤。

# 操作之前

- 在使用前，請確保您已經閱讀並完全明白使用說明書的內容。
- 在使用水波爐前，請按如下步驟操作：
  1. 正確放置集水盤。請參見第6頁。
  2. 請閱讀下列“烹調開始前之須知”。
  3. 在首次使用之前請參看右邊的指示來清潔您的水波爐。

## 烹調開始前之須知

本水波爐附有關閉顯示功能。

### 操作

- 1 插入電源插頭後，電源將自動開啟。並顯示[0] (初始畫面)

注意：

1. 在顯示初始畫面的狀態下閒置未操作時，顯示內容將在1分鐘後自動關閉。
2. 烹調結束和取出食品後，完全符合以下3個條件時，顯示內容將自動關閉。至顯示內容關閉為止的時間，會因為爐內溫度，而有1~30分鐘左右的差異。
  - 爐門關閉
  - 顯示初始畫面 (按下[取消]按鈕時，則顯示初始畫面)
  - [高溫] 關閉

## 取消

1. 如果在編定程序時輸入錯誤，請按下[取消]按鈕。
2. 在烹調過程中取消一組編程。
3. 返回初始畫面。

注意：

加熱過程中如需暫時停止，請打開爐門。再次啟動時，請關閉爐門，按下[加熱/啟動]按鈕。

## 首次使用之前請清潔水波爐

烹調時蒸氣產生器會加熱水箱內的水以產生蒸氣。首次使用之前應該用[25]空燒清潔水波爐來避免爐內有任何氣味殘留。空燒功能需要20分鐘左右。您可以在此過程中看見有煙產生和聞到異味。這是正常現象。水波爐並非出現故障。

準備：

1. 打開水波爐通風。
2. 安裝集水盤。
3. 將可飲用軟水倒入水箱內至超過“水位1”之後，將其安裝至機身上。

### 操作

- 1 開關爐門。(顯示初始畫面) 爐內不放入任何物品。旋轉旋鈕，選擇[25]空燒。



- 2 按下[加熱/啟動]按鈕。



- 3 爐內冷卻後，使用乾燥的抹布擦除水滴等。取下水箱的蓋子，倒掉剩下的水。倒掉集水盤中的水，並重新安裝集水盤。

警告：

1. 爐門，水波爐外殼和爐內會變得很熱。
2. 開爐門時請勿將臉靠近，否則會因水蒸氣而燙傷。

# 自動烹調

## 自動烹調須知

1. 用自動烹調功能來烹調時，應按各類烹調指南中的步驟而進行烹調，否則會影響烹調效果。
2. 當食物重量或份量少於或多於指南所建議之範圍時，請用手動加熱方法進行烹調。
3. 程序設定的烹調時間是烹調所需的平均時間。若閣下想調整烹調效果，在按下 **加熱/啟動** 按鈕後，將旋轉鈕右旋轉（強）或左旋轉（弱）。
4. 請勿用保鮮膜緊緊包裹容器或器皿，或者將帶蓋容器（密閉容器等）的蓋子蓋上進行加熱。
5. 請不要在經高溫使用後的水平底盤上放置塑膠等不耐熱的容器，不要鋪上保鮮膜。
6. 加熱結束後、可能會顯示[高溫]。水波爐將會自動冷卻，此時您將聽到冷卻風扇的聲音。冷卻風扇將會根據水波爐及零件溫度運行長達10分鐘。
7. 烹調效果會因食物的不同情況，如烹調前的溫度、形狀、質素而有差異，故烹調後應檢查食物。

## 加熱 (微波加熱)

加熱功能會自動將所有列舉在第31頁的加熱指南表中的食物加熱。

請注意：

1. 加熱前，用乾布或廚房紙巾將擦乾烹調容器外緣的水份及水波爐內部。
2. 置食物於中央。
3. 切勿用於飲料加熱，以免發生沸騰。使用 **牛乳、酒** 加熱。請參見第11頁。

\* 假設您想要加熱白飯（常溫、冷藏）

## 操作

- 1 按下 **加熱/啟動** 按鈕。



\* 忽明忽滅表示進行狀態。  
(亮4個燈表示接近加熱完成階段)  
加熱途中可能會顯示剩餘時間。

- 2 在加熱結束後，[延長]會顯示。想要延長加熱時間時，在結束加熱後的1分鐘內調整時間後，按下 **加熱/啟動**。

如果不需要，按下 **取消** 按鈕。


注意：

1. 無需輸入食物的重量。
2. 要將其他食物或者要加熱的食物重量比加熱指南表列舉的重量要重或輕，手動加熱。請參見第15頁。
3. 不可使用烤盤、網子。

## 自動烹調

### 解凍 (微波加熱與蒸氣進行之加熱)

解凍功能會自動將所有列舉在第32頁的解凍指南表中的食物解凍。解凍有 2 種選擇：

選擇	按鈕	顯示	狀態
1. 全解凍	 ×1	全解凍	解凍至易於立即烹調的狀態
2. 半解凍	 ×2	半解凍	解凍成可用菜刀切開的狀態

水位：1 以上

\* 假設您想要解凍200g的薄切肉片(全解凍)

### 操作

1 按下 **解凍** 按鈕一次。



2 按下 **加熱/啟動** 按鈕。



\*忽明忽滅表示進行狀態。  
(亮4個燈表示接近加熱完成階段)

3 在加熱結束後，[延長]會顯示。  
想要延長加熱時間時，  
在結束加熱後的1分鐘內調整時間後，  
按下 **加熱/啟動**。

如果不需要，按下 **取消** 按鈕。  
取下並清空水箱和滴水盤。

注意：

1. 無需輸入食物的重量。
2. 要將其他食物或者要解凍的食物重量比解凍指南表列舉的重量要重或輕，手動加熱。請參見第15頁。
3. 不須加水亦可解凍，但食物會較硬。
4. 不可使用烤盤、網子。
5. 爐內高溫時，不能使用。顯示 [U 04]。  
用燒烤或烤箱模式加熱後，水平底盤會變熱，請充分冷卻後再使用。保鮮膜恐有融化之虞。

### 牛乳、酒 (微波加熱)

牛乳、酒功能會自動將所有列舉在第32頁的牛乳、酒指南表中的食物加熱。

\* 加熱4杯牛乳 (200mL)

### 操作

1 按下 **牛乳、酒** 按鈕。



2 旋轉旋鈕，選擇杯數[4杯]。



3 按下 **加熱/啟動** 按鈕。



\* 約30秒後，顯示剩餘時間。

4 在加熱結束後，[延長]會顯示。  
想要延長加熱時間時，  
在結束加熱後的1分鐘內  
調整時間後，按下 **加熱/啟動**。

如果不需要，按下 **取消** 按鈕。

注意：

不可使用烤盤、網子。

# 自動烹調

## 隨意烹調 (水波烤箱加熱、蒸煮加熱)

可使用[網烤、油炸]、[燒烤]、[熱炒]、[蒸煮、水煮]的4種加熱方式。  
關於詳情，請閱覽食譜。

選擇	顯示	份量	水位	附屬品	食物擺放位置	加熱時間 (分鐘)	
						無冷凍	有冷凍
1. 網烤、油炸	網烤 油炸	~ 1kg	1 以上	烤盤 網子	上層	20 - 25	25 - 30
2. 燒烤	燒烤			烤盤		20 - 30	25 - 30
3. 熱炒	熱炒			烤盤		15 - 20	20 - 25
4. 蒸煮、水煮	蒸煮 水煮	~ 800g	2 (MAX)	烤盤 網子		15 - 20	20 - 25

- 按下 **隨意烹調** 按鈕次數取決於您正在烹飪的食物的狀況。  
含無冷凍食材時，請按下 **隨意烹調** 按鈕1次。  
含有冷凍食材時，請按下 **隨意烹調** 按鈕2次。

\* 將雞排與蔬菜一起烘烤的[熱炒] (常溫、冷藏)

### 操作

**1** 按下 **隨意烹調** 按鈕1次。



**2** 轉動旋鈕，選擇 [熱炒]。



**3** 按下 **加熱/啟動** 按鈕。



\* 忽明忽滅表示進行狀態。  
(如傳感器檢測到食物發出的蒸氣，顯示剩餘時間)

**4** 在加熱結束後，[延長]會顯示。  
想要延長加熱時間時，  
在結束加熱後的1分鐘內  
調整時間後，按下 **加熱/啟動**。

如果不需要，按下 **取消** 按鈕。  
爐內冷卻後，移除並倒空水箱，  
清潔爐內壁。倒空集水盤。

### 注意：

- 無需輸入食物的重量。
- 爐門、外殼和爐內會變得很熱。取出附屬品或食物時，請依照實際需要使用市售厚隔熱手套以免燙傷。烤盤上可能有水滴落，要小心不要燙傷。
- 開爐門時請勿將臉靠近，否則會因水蒸氣而燙傷。

# 自動烹調

## 自動菜單 (水波烤箱加熱、水波燒烤加熱、蒸煮加熱、微波加熱)

自動菜單有15種選擇：

1. 酥脆加熱\*
2. 保濕加熱\*
3. 麵包加熱\*
4. 冷凍食品(市售品)\*
5. 自訂加熱溫度\*
6. 照燒雞
7. 炸雞
8. 鹽烤鮭魚、鯖魚
9. 蒸蔬菜\*
10. 烤地瓜\*
11. 吐司
12. 早餐套餐
13. 海綿蛋糕
14. 奶油泡芙
15. 乾燥食品

\*: 無需輸入食物的重量。

詳情請參見第33-36頁的“自動菜單指南”和食譜。

對於選項編號5以外的菜單

\* 假設您想為4人份烤魚。

### 操作

- 1 旋轉旋鈕，選擇選項編號 [8-4]。



- 2 按下 **加熱/啟動** 按鈕。



- 3 在加熱結束後，[延長]會顯示。想要延長加熱時間時，在結束加熱後的1分鐘內調整時間後，按下 **加熱/啟動**。

如果不需要，按下 **取消** 按鈕。  
爐內冷卻後，移除並倒空水箱，清潔爐內壁。倒空集水盤。

對於選項編號5

\* 假設您想融化奶油。設定溫度：20°C時

### 操作

- 1 旋轉旋鈕，選擇選項編號 [5]。



- 2 按下 **決定** 按鈕。



- 3 旋轉旋鈕，設定溫度[20°C]。  
(一開始會顯示[70°C])



- 4 按下 **加熱/啟動** 按鈕。



- 5 在加熱結束後，[延長]會顯示。想要延長加熱時間時，在結束加熱後的1分鐘內調整時間後，按下 **加熱/啟動**。  
如果不需要，按下 **取消** 按鈕。

注意：

1. 選項編號5無法調整加熱時間。
2. 爐門、外殼和爐內會變得很熱。取出附屬品或食物時，請依照實際需要使用市售厚隔熱手套以免燙傷。烤盤上可能有水滴落，要小心不要燙傷。
3. 開爐門時請勿將臉靠近，否則會因水蒸氣而燙傷。

關於選項編號1、2和3：

加熱冷凍食品時，將旋轉鈕稍微向右旋轉，顯示[冷凍]。

# 手動烹調

手動烹調可在烤箱、燒烤、蒸氣和微波烹調下的一個選項。  
請參見“手動烹調指南表”。此指南表提供對於每種設定的指示信息。

## 手動烹調指南表

		預熱*	過熱水蒸氣量	溫度/微波範圍	加熱中調整		時間範圍	水箱
					過熱水蒸氣量	溫度/微波		
烤箱	水波烤箱	是/否	0 - 3	100 - 250°C	是	是	0 - 1小時35分鐘	是
	烤箱	是/否	-	100 - 250°C	-	是	0 - 1小時35分鐘	否
燒烤	[16] 水波燒烤	是/否	0 - 3	-	是	-	0 - 45分鐘	是
	[16] 燒烤	是/否	-	-	-	-	0 - 45分鐘	否
蒸煮	[17] 蒸煮	否	-	100°C	-	-	0 - 30分鐘	是
	[18] 微蒸煮	否	-	70 - 95°C	-	否	0 - 45分鐘	是
發酵	[19] 蒸氣發酵	否	-	35 - 45°C	-	否	0 - 2小時	是
	[20] 發酵	否	-	30 - 45°C	-	否	30°C : 0 - 8小時 35 - 45°C : 0 - 2小時	否
微波		-	-	600/500/ 200/800 W	-	否	600 W : 0 - 15分鐘 500 W : 0 - 30分鐘 200 W : 0 - 1小時35分鐘 800 W : 0 - 10分鐘	否

\* 如果在預熱後不打開爐門，將維持約20分鐘保溫狀態。

### 過熱水蒸氣量

您的水波爐可以編程為過熱水蒸氣量，從0到3。請參見第7頁。

### 烹調時間輸入

您的水波爐將會根據烹調模式設定長達8小時的烹調時間。請參見“手動烹調指南表”。輸入的時間根據以下圖表所示的時間長度和烹調模式在10秒-30分鐘之間變動。

### 烹調溫度輸入

根據烹調模式，您的水波爐的溫度能夠設定在30°C到250°C的溫度。請參見“手動烹調指南表”。溫度可以調整，如下表所示。

項目	輸入步驟
溫度 烤箱 蒸煮(微蒸煮) 發酵	每次調整10°C (最初溫度為170°C) 每次調整5°C (最初溫度為70°C) 每次調整5°C (最初溫度為40°C)
烹調時間 烤箱	0 - 30分鐘 : 調整單位為1分鐘 (最初設定時間: 15分鐘) 30分鐘 - 最大 : 調整單位為5分鐘
烹調時間 燒烤 蒸煮	0 - 15分鐘 : 調整單位為30秒 (最初設定時間: 15分鐘) 15分鐘 - 最大 : 調整單位為1分鐘
烹調時間 發酵	0 - 1小時 : 調整單位為5分鐘 (最初設定時間: 30分鐘) 1小時 - 最大 : 調整單位為30分鐘
烹調時間 微波	0 - 5分鐘 : 調整單位為10秒 5 - 10分鐘 : 調整單位為30秒 10 - 30分鐘 : 調整單位為1分鐘 30分鐘 - 最大 : 調整單位為5分鐘 * 0 - 10分鐘 : 調整單位為30秒 (200 W時)



# 手動烹調

## 微波

微波烹調能方便快捷地煮熟和解凍食物。本水波爐設有4段微波輸出強度以供烹調選擇。

\* 假設您需要用500W的微波強度烹調5分鐘。

### 操作

1 按下 **手動微波** 按鈕。

手動微波



2 旋轉旋鈕，設定輸出功率(W)[500 W]，並按下 **決定** 按鈕。



3 旋轉旋鈕，設定時間[5分00秒]。



4 按下 **加熱/啟動** 按鈕。



5 在加熱結束後，[延長]會顯示。  
在結束加熱後的1分鐘內  
調整時間後，按下 **加熱/啟動**。

如果不需要，按下 **取消** 按鈕。

注意：

不可使用烤盤、網子。

# 手動烹調

## 烤箱

烤箱有2個功能：烤箱和水波烤箱  
每種功能有2個選擇：需預熱或不需預熱  
請參考食譜以確保適用菜單，並且要遵循食譜的操作說明。

水位(水波烤箱時)：1 以上

食物擺放位置：下層

進行預熱後烘烤時

\* 假設您想要在水波烤箱2、1層模式在160°C烹調45分鐘。

### 操作

**1** 爐內不放入任何東西  
\* 根據選項不同，有時會放入附屬品。  
按下 **手動烤箱** 按鈕。

手動烤箱

**2** 旋轉旋鈕，選擇[水波烤箱]和過熱水蒸氣量 [●●○]，並按下 **決定** 按鈕。



**3** 旋轉旋鈕，選擇[預熱]和[1層]，並按下 **決定** 按鈕。



**4** 旋轉旋鈕，設定溫度 [160°C]。



**5** 按下 **加熱/啟動** 按鈕。



**6** 當預熱結束，放入食物。關閉爐門。

**7** 旋轉旋鈕，設定時間[45分00秒]。



**8** 按下 **加熱/啟動** 按鈕。



**9** 在加熱結束後，[延長]會顯示。想要延長加熱時間時，在結束加熱後的1分鐘內調整時間後，按下 **加熱/啟動**。

如果不需要，按下 **取消** 按鈕。  
爐內冷卻後，移除並倒空水箱，清潔爐內壁。倒空集水盤。

不預熱直接烘烤時

\* 假設您想要在烤箱、2層模式在160°C烹調45分鐘。

### 操作

**1** 請參考食譜放入符合食譜的附屬品和食物。  
按下 **手動烤箱** 按鈕。

手動烤箱



**2** 確認[烤箱]顯示閃爍，並按下 **決定** 按鈕。



**3** 旋轉旋鈕，選擇無需預熱([預熱]顯示燈不會亮燈)和[2層]，並按下 **決定** 按鈕。



**4** 旋轉旋鈕，設定溫度 [160°C]，並按下 **決定** 按鈕。



**5** 旋轉旋鈕，設定時間[45分00秒]。



**6** 按下 **加熱/啟動** 按鈕。



**7** 在加熱結束後，[延長]會顯示。想要延長加熱時間時，在結束加熱後的1分鐘內調整時間後，按下 **加熱/啟動**。

如果不需要，按下 **取消** 按鈕。  
爐內冷卻後，清潔爐內壁。

注意：

1. 爐門、外殼和爐內會變得很熱。取出附屬品或食物時，請依照實際需要使用市售厚隔熱手套以免燙傷。烤盤上可能有水滴落，要小心不要燙傷。
2. 如果在預熱後不打開爐門，將維持約20分鐘保溫狀態。約20分鐘過後，將顯示初始畫面，需要從操作1開始重新進行操作。
3. 您可以在加熱時更換溫度。請參見第20頁。
4. 水波烤箱時，您可以在加熱時更換過熱水蒸氣量。請參見第20頁。
5. 根據室溫、食物的份量、形狀、加熱前面的溫度以及電源電壓，烹飪不同。

# 手動烹調

## 燒烤

燒烤有2個功能：燒烤，水波燒烤  
每種功能有2個選擇：需預熱或不需預熱  
請參考食譜以確保適用菜單，並且要遵循食譜的操作說明。

水位(水波燒烤時)：1 以上  
食物擺放位置：上層

進行預熱後燒烤時

\* 假設您想要在水波燒烤2模式下烹調20分鐘。

### 操作

#### 1 爐內不放入任何東西

\* 根據選項不同，有時會放入附屬品。

旋轉旋鈕，選擇[16 燒烤]和[預熱]，並按下[決定]按鈕。



#### 2 旋轉旋鈕，選擇過熱水蒸氣量 [●●●]。



#### 3 按下[加熱/啟動]按鈕。



#### 4 當預熱結束，放入食物。關閉爐門。

#### 5 旋轉旋鈕，設定時間 [20分00秒]。



#### 6 按下[加熱/啟動]按鈕。



#### 7 在加熱結束後，[延長]會顯示。會出現在屏幕上。想要延長加熱時間時，在結束加熱後的1分鐘內調整時間後，按下[加熱/啟動]。

如果不需要，按下[取消]按鈕。  
爐內冷卻後，移除並倒空水箱，清潔爐內壁。倒空集水盤。

不進行預熱直接烤製時

\* 假設您想要在燒烤模式下烹調20分鐘。

### 操作

#### 1 請參考食譜放入符合食譜選項的附屬品和食物。旋轉旋鈕，選擇[16 燒烤] ([預熱]顯示燈不會亮燈)，並按下[決定]按鈕。



#### 2 確認[燒烤]顯示閃爍，按下[決定]按鈕。



#### 3 旋轉旋鈕，設定時間 [20分00秒]。



#### 4 按下[加熱/啟動]按鈕。



#### 5 在加熱結束後，[延長]會顯示。想要延長加熱時間時，在結束加熱後的1分鐘內調整時間後，按下[加熱/啟動]。

如果不需要，按下[取消]按鈕。  
爐內冷卻後，清潔爐內壁。

注意：

1. 爐門、外殼和爐內會變得很熱。取出附屬品或食物時，請依照實際需要使用市售厚隔熱手套以免燙傷。烤盤上可能會有水滴落，要小心不要燙傷。
2. 如果在預熱後不打開爐門，將維持約20分鐘保溫狀態。約20分鐘過後，將顯示初始畫面，需要從操作1開始重新進行操作。
3. 水波燒烤時，您可以在加熱時更換過熱水蒸氣量。請參見第20頁。

# 手動烹調

## 蒸煮

蒸煮有2個功能：蒸煮，微蒸煮。

蒸氣的柔和烹調能力能將食物煮熟但不破壞食物的形狀、顏色和香味。請參考食譜以確保適用菜單，並且要遵循食譜的操作說明。

### 蒸煮

水蒸氣(至100°C)的加熱。

水位：2(MAX)

食物擺放位置：上層(請參見食譜)

\* 假設您想要在蒸煮模式下蒸20分鐘。

### 操作

- 1 旋轉旋鈕，選擇[17 蒸煮]，並按下 **決定** 按鈕。



- 2 旋轉旋鈕，設定時間 [20分00秒]。



- 3 按下 **加熱/啟動** 按鈕。



- 4 在加熱結束後，[延長]會顯示。想要延長加熱時間時，在結束加熱後的1分鐘內調整時間後，按下 **加熱/啟動**。

如果不需要，按下 **取消** 按鈕。  
爐內冷卻後，移除並倒空水箱，清潔爐內壁。倒空集水盤。

### 注意：

爐門、外殼和爐內會變得很熱。取出附屬品或食物時，請依照實際需要使用市售厚隔熱手套以免燙傷。烤盤上可能會有水滴落，要小心不要燙傷。

## 微蒸煮

水蒸氣可以設定為70 - 95°C。

水位：2(MAX)

食物擺放位置：上層(請參見食譜)

\* 假設您想要在微蒸煮模式(90°C)下蒸20分鐘。

### 操作

- 1 旋轉旋鈕，選擇[18 微蒸煮]，並按下 **決定** 按鈕。



- 2 旋轉旋鈕，設定溫度 [90°C]，並按下 **決定** 按鈕。



- 3 旋轉旋鈕，設定時間 [20分00秒]。



- 4 按下 **加熱/啟動** 按鈕。



- 5 在加熱結束後，[延長]會顯示。想要延長加熱時間時，在結束加熱後的1分鐘內調整時間後，按下 **加熱/啟動**。

如果不需要，按下 **取消** 按鈕。  
爐內冷卻後，移除並倒空水箱，清潔爐內壁。倒空集水盤。

### 注意：

1. 爐門、外殼和爐內會變得很熱。取出附屬品或食物時，請依照實際需要使用市售厚隔熱手套以免燙傷。烤盤上可能會有水滴落，要小心不要燙傷。
2. 爐內溫度很高時，不能使用。顯示 [U 04]。

# 手動烹調

## 發酵

發酵有2個功能：蒸氣發酵，發酵。  
用發酵功能在製作均勻發酵的或者甜的發酵麵包時幫助麵團發起。

### 蒸氣發酵

在補充水的同時發酵。

水位：1 以上

食物擺放位置：下層

\* 假設您想要在蒸氣發酵模式(40°C)下發酵50分鐘。

### 操作

- 1 旋轉旋鈕，選擇[19 蒸氣發酵]，並按下 **決定** 按鈕。



- 2 旋轉旋鈕，設定溫度 [40°C]，並按下 **決定** 按鈕。



- 3 旋轉旋鈕，設定時間 [50分00秒]。



- 4 按下 **加熱/啟動** 按鈕。



- 5 在加熱結束後，[延長]會顯示。  
想要延長加熱時間時，  
在結束加熱後的1分鐘內  
調整時間後，按下 **加熱/啟動**。

如果不需要，按下 **取消** 按鈕。  
移除並倒空水箱，清潔爐內壁。  
倒空集水盤。

注意：

1. 爐內溫度很高時，不能使用。顯示 [U 04]。
2. 請用保乾布等裹容器。
3. 加熱過程中即使按下 **爐內燈**，爐內燈也不會亮。  
(為保持發酵溫度之故)

## 發酵

不需使用水。

食物擺放位置：下層

\* 假設您想要在發酵模式(30°C)下發酵2小時30分鐘。

### 操作

- 1 旋轉旋鈕，選擇[20 發酵]，並按下 **決定** 按鈕。



- 2 旋轉旋鈕，設定溫度 [30°C]，並按下 **決定** 按鈕。



- 3 旋轉旋鈕，設定時間 [2小時30分]。



- 4 按下 **加熱/啟動** 按鈕。



- 5 在加熱結束後，[延長]會顯示。  
想要延長加熱時間時，  
在結束加熱後的1分鐘內  
調整時間後，按下 **加熱/啟動**。

如果不需要，按下 **取消** 按鈕。

注意：

1. 爐內溫度很高時，不能使用。顯示 [U 04]。
2. 請用保鮮膜包裹容器。
3. 加熱過程中即使按下 **爐內燈**，爐內燈也不會亮。  
(為保持發酵溫度之故)

# 其它簡便功能

## 自動烹調時間調整選項

您可以選擇您喜歡的烹調時間。

如果您覺得自己喜歡稍微延長自動烹調的時間，請在按下 **加熱/啟動** 按鈕後30秒內將旋轉鈕稍微向右旋轉，顯示 **[▶強]**。

如果您覺得自己喜歡稍微縮短自動烹調的時間，請在按下 **加熱/啟動** 按鈕後30秒內將旋轉鈕稍微向左旋轉，顯示 **[弱◀]**。

標記(◀、●、▶)閃爍時，您可以變更它。

(標記在30秒後熄滅並確認調整)

## 溫度調校

手動加熱過程中變更溫度時，請旋轉鈕選擇[溫度]，並按下 **決定** 按鈕。

## 過熱水蒸氣量調校

手動加熱過程中變更過熱水蒸氣量時，按下 **手動烤箱**，旋轉鈕選擇過熱水蒸氣量級，並按下 **決定** 按鈕。

**注意：**

預熱時與延長時、不能使用。

## 烹調結束提醒

在烹調結束時，水波爐將會發出信號，如果爐門未被打開，或是未按下 **取消** 按鈕，則會在1分鐘、2分鐘、3分鐘後重複提醒。

## 消除通知音（加熱完成音等）時

插入電源插頭，接通電源。顯示[0]。請持續按下 **手動微波** 按鈕約4秒鐘，直至發出“嗶嗶”聲響。按下 **取消** 按鈕，顯示[0]，則設定完成。

**注意：**

1. 即使顯示內容消失(即使拔出電源插頭)，仍可保持之前已設定的狀態。
2. 即使關閉了通知音，出錯時仍會發出“嗶嗶嗶嗶……”的聲音。
3. 即使關閉了通知音，出中途取消加熱指令時音出。
4. 要回復鳴響設定時，請持續按下 **手動設定** 約4秒鐘，直至發出“嗶”聲響，然後再按下 **取消**。

## 其它簡便功能

### 除菌

除菌設有2種類別。請參見右側。

\* 塑膠餐具的除菌\*

#### 操作

- 1 將餐具放置於烤盤上，並將烤盤放置於下層。選擇[21-1] 除菌(餐具)。



將旋鈕向右轉動時，可選擇廚房用品類行程[21-2]。

- 2 按下**加熱/啟動**按鈕。



\*加熱後，爐內冷卻將自動開始。忽明忽滅表示冷卻進行狀態。(亮4個燈表示接近冷卻完成階段)

- 3 完成後，使用市售厚隔熱手套以水平角度緩慢的將烤盤取出。

使用完後，請將水箱或集水盤裡面的水倒掉。

注意：

1. 爐內溫度很高時，不能使用。顯示[U 04]。
2. 請務必事前確認容器等的耐熱溫度，不清楚耐熱溫度時，請勿進行除菌。即使耐熱溫度達到要求，厚度較薄的樹脂產品也可能會發生變形。
3. 除菌過程中，請勿打開爐門或繼續放入餐具及廚房用品。
4. 到除菌功能完成為止，請勿取出。否則可能會燙傷。
5. 取出餐具時，應水平緩慢移動。金屬材料製品的物件如果滑落，可能會導致危險。

#### 不可除菌的物品

- 不耐熱的產品(矽膠以外的橡膠產品)
- 漆器、竹製品、木、紙(可能會導致變色和裂痕)
- 鐵製品(結露可能會導致生銹)
- 髒汙的餐具(不容易洗乾淨)
- 聚碳酸酯產品(奶瓶、餐具等)
- 餐具及廚房用品以外的物品

#### [21-1] 餐具

所需時間：最大46分鐘(除菌時間：約26分鐘)

可除菌的物品：耐熱度120°C以上

- 塑膠餐具(便當飯盒及奶瓶等，但聚碳酸酯(PC)材料的除外)
- 陶瓷器具：碗、碟子、小鉢
- 玻璃餐具(強化玻璃、水晶玻璃、雕花玻璃等，可能會產生破裂現象)
- 玻璃奶瓶
- 飯匙
- 純鋼菜刀
- 廚房用剪刀等(對於耐熱溫度低的蓋子之類的物件，應注意)
- 金屬湯匙、叉子、餐刀(握把等局部部位為為塑膠製的物品可能會融化，因此無法使用除菌功能)

水位：2 (MAX)

烤盤設置位置：下層

放置方法：● 開口部分向上。

- 在烤盤上鋪料理紙不會影響除菌。



餐具疊在一起時不能超過2個。



奶瓶應橫放，奶嘴和瓶帽也一起排放在內。

#### [21-2] 廚房用品

所需時間：最大33分鐘(除菌時間：約30分鐘)

可除菌的物品：耐熱度90°C以上

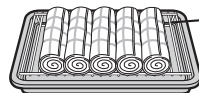
- 樹脂切菜板(29cm×39cm以下規格 1個)
- 手巾、熱毛巾(40cm×40cm以下規格的手巾：6條以內 36cm×90cm以下規格的擦臉毛巾：3條以內)

水位：2 (MAX)

烤盤設置位置：上層

放置方法：● 將毛巾打濕後充分擰乾。

- 手巾可鋪開後疊在一起或對折後卷起，排成一列。
- 擦臉毛巾則3折後疊放在一起。(疊放條數不超過10條)



使用網子

\* 檢測機構名稱：(一社)京都微生物研究所

檢測方法：活菌數檢測法

除菌方法：採用水蒸氣加熱除去的方法

檢測結果：除菌率達99.0%以上

檢測對象：餐具類

廚房用品類：手巾 並不能除去所有細菌。

# 保養

## 清洗要點 - 及時清洗！

每次使用水波爐後如不及時清洗，殘留在水波爐內壁的食物殘渣和油膩肉汁會堵塞水波爐且難以清除。蒸煮功能可在清洗過程中起到輔助作用。

定時清洗水波爐 - 常保持水波爐清潔，清除殘留食物，否則會導致水波爐表面變質，更大大減低水波爐的壽命，甚致會造成危險。

### 非常重要的注意事項：

- 清洗之前先拔除電源線。
- 在清洗之前確保烤箱完全冷卻。
- 切勿使用烤箱洗滌劑、腐蝕性洗滌劑（酸性或鹼性）、研磨劑、粗粒狀洗滌劑或百潔布清洗烤箱的任何部分。
- 切勿使用蒸氣清洗裝置。

## 烤箱清洗 - 外殼

爐箱外殼請用中性肥皂水來清洗。洗淨後用柔軟的濕布將其清洗並抹乾。清潔時，請勿使用粗粒狀洗滌劑。保持通風口清潔。

### 爐門

經常用濕布抹拭爐門，透明窗兩面，爐門襯墊，襯墊表層及其四周，以清除油膩和渣滓等。請勿使用粗糙的洗滌劑或銳利的金屬刮刀來清潔爐門玻璃，因為其會刮花表面，從而可能使玻璃破裂。

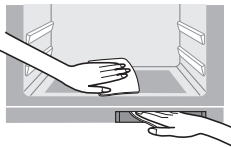
### 操作面板

在清洗之前請確保水波爐已經完全冷卻。清洗操作面板時應非常小心。用一微濕軟布抹拭操作面板。用柔軟抹布拭乾。切勿刮擦或使用任何類型的化學清洗劑。

## 烤箱清洗 - 內壁

### 非常重要的資訊：

- 每次使用之後：在水波爐尚有餘溫時，用軟布和溫水（或中性肥皂水）擦拭水波爐壁。不清洗水波爐就直接使用可能會導致濺出的污漬堵塞水波爐。
- 清洗時切勿使用腐蝕性洗滌劑（酸性或鹼性）、噴射式洗滌劑、研磨劑、粗粒狀洗滌劑或百潔布等，以免損壞水波爐表面噴漆。



## 清除水波爐壁上的油污和濺出的食物殘渣：

1. 將水注入水箱中，達到2(MAX)水位。
2. 爐內不放入任何東西，請在[17]蒸煮模式下，加熱10分鐘。請參見第18頁。
3. 加熱結束後，請用乾燥的抹布等進行擦拭，並注意避免燙傷。

## 清除水波爐裡的氣味(清潔爐內)：

以高溫(250°C)將爐內的油漬除盡，之後再以蒸氣蒸，使怪味及髒汙容易清除。

清潔爐內功能需要20分鐘左右。

### 準備：

1. 一定要將房間的窗戶全部打開，啟動風扇。
2. 請先確認集水盤是否為淨空狀態。
3. 爐內不放入任何東西。

水位：1以上

## 操作

- 1 旋轉旋鈕，選擇[23]清潔爐內。



- 2 按下 **加熱/啟動** 按鈕。



- 3 加熱結束後，開啟爐門，要小心不要燙傷。請以擰乾的毛巾將爐內髒污的地方擦拭乾淨。

使用完後，請將水箱或集水盤裡面的水倒掉。

### 注意：

1. 加熱結束後，因為此時主機溫度相當高，請特別注意。開啟爐門時，臉請勿靠近。會有蒸氣燙傷。
2. 水平底盤會發熱。所以放置耐熱性不高的容器可能會導致融化或變形。
3. 請不要在水箱中注入水以外的物質(檸檬酸等)。



# 保養

## 玻璃窗墊

蒸氣變成水滴後將積存在縫隙間，請使用軟布擦拭乾淨。

\*可能導致蒸氣外漏，切勿拉扯以防鬆脫。

## 烤盤 (陶瓷)

為避免刮傷，請使用柔軟的海綿進行清洗，然後充分乾燥。髒汙難以清除時，請先浸泡後，再以高科技海綿(不須使用清潔劑型的白色海棉)擦拭，並充分沖洗乾淨。

\*高科技海綿僅限使用於烤盤上。

## 網子

請使用柔軟的海綿和廚房合成清潔劑(中性)進行清洗，然後充分乾燥。

切勿對烤盤與網子使用磨砂清潔乳或較硬的海綿

## 水箱

若有水漬或黏膜附著，請使用海綿菜瓜布和廚房合成清潔劑(中性)清潔。清潔後請充分拭乾水份。

請每天清除一次水，保持衛生。

切勿使用洗碗乾燥機清洗。

## 集水盤

每次烹飪完畢後請倒掉積水並安裝好。

如果污垢令人在意，請使用柔軟的海綿菜瓜布和廚房合成清潔劑(中性)清洗。

切勿使用洗碗乾燥機清洗。

## 吸氣口、排氣口

灰塵要擦拭乾淨。(否則可能會導致無法換氣，造成故障)

## 蒸氣發生器之除垢

在產生蒸氣的過程中，蒸氣發生器上會形成水垢。

如果出現[清洗]時執行檸檬酸清洗功能。

請參見第 8 頁。

檸檬酸(無添加，或含量99.5%以上)可在藥房等處購得。

# 故障查閱指南表

在聯繫客戶服務中心之前，請檢查下表中所列的項目。這樣便能幫助您避免不必要的維修。

- 維修和更改：如果水波爐不能正常運作，切勿試圖操作水波爐。
- 外殼：切勿自行拆卸外殼，以免觸電或灼傷。

## 錯誤顯示指南表

錯誤顯示	處理方法
U 03	食物的份量太少。 請按下 取消 後增加份量，或者將加熱時間調為5分鐘以內。 ※烤箱加熱後，爐內處於高溫狀態時如果進行微波爐加熱，即會顯示〔高溫〕也可能會亮燈。請冷卻爐內。
U 04	爐內溫度過高所以不能使用。溫度下降後，[U 04]的顯示消失之後就可以使用。 按下 取消 按鈕，即可使用下述以外的加熱方式。 [解凍]、[5] 自訂加熱溫度、[18] 微蒸煮、[19] 蒸氣發酵、[20] 發酵、[21] 除菌
U 11	在[22] 主機排水 模式下，由於水箱中有水而無法使用。 請將水箱取出。
U 15	產品內部的水結凍，無法使用水加熱。 為了讓凍結的水溶解，請在手動烤箱模式下，選擇 [烤箱] → (無需預熱) [1層] → [200°C]，加熱一段時間。
C 編號 ← → 888 出現的顯示且顯示忽明忽滅時。	表示產品故障時 將電線從插座拔起，請聯繫客戶服務中心。
≡ 清洗 ≡	產品內部有水流經的部分，會被水中含有的礦物質成分或黏液弄髒。 請使用檸檬酸進行[24] 檸檬酸清洗。 按下 取消 按鈕即可使用，請務必儘早用檸檬酸進行清洗。 否則可能會導致蒸氣難以排出，影響烹飪效果。
D	處於Demo(演示)模式狀態，需要進行以下操作。在該狀態下無法進行加熱。 持續按下 取消 按鈕4秒直至發出“嗶”聲，然後再按4次。 左上方的[D]消失後即可使用。 * Demo模式是指在店鋪等地方，為介紹商品特點和功能而設的顯示。
請加水	請檢查是否正確放置水箱。

## 故障查閱指南表

問題 / 情況	處理方法
運作噪音/ 聲音	開始加熱後，完全不會發出聲音。 有時會因為機器內部的溫度條件等因素，而出現開始加熱時，風扇不會轉動的情況。 因此儘管不會發出聲音，但屬於正常現象，並非故障。
	烹調後發出聲音。 這是因為，本機會根據加熱種類和狀態的不同，控制風扇的運行。 加熱運轉結束後最久約送風10分鐘。可繼續使用加熱功能。
	高溫下烹調時發出聲音。 因高溫爐內壁膨脹所產生的聲音。或是冷卻時也可能產生聲音。

# 故障查閱指南表

以下現象是正常的，不屬於水波爐故障跡象。

問題 / 情況	處理方法
動作	電源插頭已插入卻無任何顯示。 關閉爐門1分鐘後，顯示內容將會關閉。(關閉顯示功能) 開啟爐門後，將顯示初始畫面。
	加熱中電源斷電。 (總電源斷電) 電器容量是否超過電壓？請聯繫客戶服務中心。
	顯示內容不會關閉。 面板是否顯示[高溫]？ 最多經過30分鐘後，顯示內容即會關閉。(關閉顯示功能)
爐內	從玻璃門中蒸氣外漏。 將產生少量蒸氣，但並非異常。
	加熱過程中，爐內燈不點亮。 由於採用節能設計，故加熱期間爐內燈將會熄滅。希望亮燈時，可在加熱期間按下「爐內燈」按鈕，爐內燈將亮燈10秒。但在[19]蒸氣發酵、[20]發酵、[22]~[25]模式時不亮燈。
	加熱後玻璃門內側產生白霧，或爐內和門內側有水滴附著。打開玻璃門蒸氣噴出。 為提高烹調性能，特別提高密閉性之設計。不使用水加熱（微波、烤箱、燒烤）時也相同。水滴的量會因為爐內溫度與室溫而改變。爐內沾有水時，請等爐內冷卻後，用乾抹布等擦乾。
	冒煙或產生異味。 * 請確認購買後是否空燒過？ * 請檢查爐內或玻璃門是否有食物殘渣附著？ 是否有湯汁或油脂等液體潑出？
	會發出火花。 (使用微波加熱時) * 是否使用了烤盤、網子、金屬籤、鋁箔、帶有金銀花紋的器具或金屬容器？ * 是否有食物的殘渣附著？
	水從產品下方漏出。 * 集水盤是否確實裝置？取出水箱時少量的水將流入集水盤。未使用時附著於機器內的水低也可能流入集水盤，故清潔後請確實裝置。 * 確認機器是否傾斜？
	爐內（水平底盤上）有積水。 使用水加熱時，加熱時的蒸氣將變成水滴，導致積水。防止燙傷，請待冷卻後使用乾布擦拭。
	水（無色或白色）從蒸氣排出口排出。 積留在供水管內的水。進行[22]主機排水，可在高溫下令管道內殘留的水蒸發掉而變得乾燥，從而使流到爐內的水變少，保持衛生。(礦物質成份將導致水變白濁，並無衛生上的問題，擦拭乾淨即可)
可能會導致蒸氣量變少，或者有水（無色或白色）從蒸氣排出口排出。 產品內部有水流經的部分，會被水中含有的礦物質成分或粘液弄髒，從而影響蒸氣排出。請使用檸檬酸進行[24]檸檬酸清洗。	
完成	以用水方式加熱時，有水分殘留在食品表面。 使用蒸氣加熱，產生於食物上的水蒸氣。
	使用「牛乳、酒」加熱功能，完成後只有微溫。 * 是否未放置於桌面正中央？ * 是否超量加熱？ (牛乳200mL／酒180mL) * 是否依照加熱前溫度，使用出爐溫控功能？

# 故障查閱指南表

以下現象是正常的，不屬於水波爐故障跡象。

問題 / 情況	處理方法
完成	
過熱加熱。	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 是否用了[牛乳、酒]模式進行加熱？</li> <li>* 是否遵照指示量加熱？ (牛乳200mL/酒180mL)</li> <li>* 是否依照加熱前溫度，使用出爐溫控功能？</li> </ul>
難以獲得良好的燒烤色調。無法順利完成。	是否使用單獨的插座？使用延長電線會導致電壓下降，無法獲取最佳效果。而且也存在危險。
使用水波燒烤時。	想獲得明顯的燒烤色澤時，請使用[燒烤]模式進行加熱。
使用烤箱或燒烤時。	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 是否有依照步驟操作，確實置於上層或下層？</li> <li>* 是否有依照步驟指示，使用網子？</li> </ul>
使用[解凍]時	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 有無包裹保鮮膜？</li> <li>* 請在水平底盤鋪上一層保鮮膜，將食品置於中央位置。</li> <li>* 有無配合食材調整加熱程度？</li> </ul>
● 過度加熱。	
● 加熱不足。	加熱時是否將食物盛放在餐具上，或者直接帶著泡沫容器進行加熱？或是在未加水的情況下進行加熱？如有此類情況，將會造成加熱後的食品過熱。
在[手動微波]模式下，選擇[800W]加熱，但加熱效果不均。	食品是否直接置於水平底盤上？特別是冷凍食品，更容易出現加熱不均的情形，所以請置於耐熱性器皿或容器上。選擇[手動微波] [500W]或[600W]，一邊觀察情況，一邊加熱。
參照市售食譜或其他產品的烤箱加熱選項，卻無法輕鬆完成料理加熱時。	請參考本食譜中相類似選項的加熱方法。從手動預熱開始，一面觀察爐內的情況一面燒烤。（市售食譜等所記載的溫度或時間，可能有些微差異）
進行微波加熱時食物裂開。	可能是因加熱而有收縮特質的食物（花枝或肉等），以微波加熱時，食物中的水份會氣化，所以才會產生爆裂的情況。在[手動微波] [200W]，一邊觀察情況，一邊加熱。
使用水加熱無法確實完成料理。	加熱途中是否有將水箱取出？到加熱完成為止，請勿隨意取出水箱。
操作	
(加熱不足時) [延長]顯示消失後，想進行延長加熱時要怎麼辦才好？	請參考食譜的”採用手動時” 一面注意爐內情形一面加熱。
如果想變更食譜的份量進行料理時？	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 選用自動加熱的情形時，請根據食譜所記載的基本份量進行調理。</li> <li>● 變更份量，在進行蒸煮料理時、不管是自動加熱、手動加熱，只要是可置放於附屬網子（或烤盤）上的份量，加熱時間都不會有太大的差別。亦可先依食譜所記載的內容進行加熱，之後再依加熱後的情形慢慢延長加熱時間即可。</li> <li>● 燒烤料理與蒸煮料理一樣，但使用食譜記載份量倍數以上的量加熱時，請將加熱時間設定為“增加2-3成”時間，然後再依加熱的情形調整加熱時間。</li> </ul>
停電時	
加熱中途如遇停電時要怎麼辦才好？	請參考食譜的“採用手動時”，設定手動加熱，一面注意爐內情形一面加熱。

# 售後服務、規格

## 委託修理時

1. 請確認故障查閱指南表。請參見第24 - 26頁。
2. 或者有異常狀況時，請即刻停止使用，並拔除電源。
3. 請聯繫售後服務。

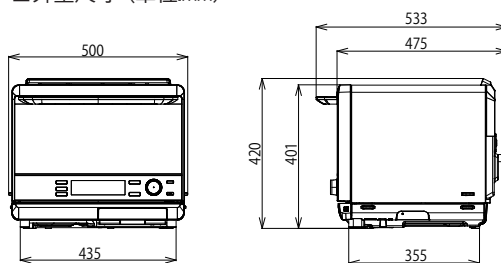
## 規格

額定電壓	: 單相 110V	振盪頻率	: 2450MHz (乙類/第二組) **
頻率	: 60Hz	外型尺寸	: 寬500×深475×高420 (mm) ***
額定消耗電功率	:	加熱室有效尺寸	: 寬400×深316×高244 (mm)
微波	1380 W	內容積	: 31 L ****
電熱	1410 W	重量	: 23 kg
額定微波輸出	: 800W * (IEC測試標準)		

- 如長時間未使用，請將電源插頭從插座拔開收好。
- 注意：如果您以800W烹調食物超過3分鐘，微波功率會自動降低至600W，以避免過熱。

- \* 此規格是以國際電工委員會(IEC)為標準。
- \*\* 此是以國際標準(International Standard)CISPR11中對工業、科學及醫學(ISM)儀器的分類。
- \*\*\* 深度尺寸不包括操控把手計算的。
- \*\*\*\* 水波爐的內部容量是根據最大寬度、深度和高度而計算的。實際存放食物的容量稍少於此值。

■外型尺寸 (單位:mm)



# 售後服務

感謝您的愛護，本公司產品售後服務由台灣夏普客戶服務中心負責

**消費者免費洽詢專線：0809-090-510**

服務時間：星期一至星期日 09:00~21:00



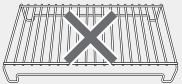
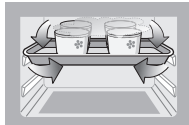
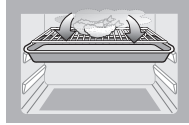
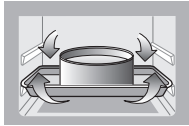
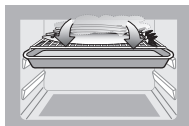
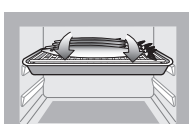
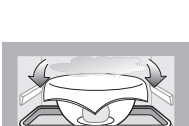
設備名稱：水波爐，型號（型式）：AX-XS5T(R)

單元	限用物質及其化學符號					
	鉛 (Pb)	汞 (Hg)	鎘 (Cd)	六價鉻 (Cr <sup>+6</sup> )	多溴聯苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
外部部件	○	○	○	○	○	○
電器部件	○	○	○	○	○	○
內部部件	○	○	○	○	○	○
控制部件	○	○	○	○	○	○
附屬部件	○	○	○	○	○	○

備考1. “○”係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。

# 烹調指南

## 加熱種類與組合

加熱種類	加熱原理
<p>微波、解凍</p>  <p>注意：因以電波進行加熱，所以使用附屬品或金屬製品可能會產生火花。</p> <p><b>切勿使用</b></p>  	<p>與一般的微波爐一樣，通過從水平底盤下方發出的電磁波振動使食物中的水份產生摩擦熱，進行加熱。 可迅速地對食物進行重新加熱或解凍。 進行微波加熱時，無需向水箱中加水。 解凍係利用微波加熱與水蒸氣(至100°C)進行加熱。</p>
<p>蒸煮、微蒸煮</p> 	<p>水蒸氣（達100°C），與蒸鍋是相同的料理方式。 與微波爐相較會花費較多的時間，但可補充水份。</p>
<p>水波烤箱</p> 	<p>將溫度控制在一定溫度（100~250°C），使爐內的食物可加熱。 水波烤箱可透過溫度的控制，以過熱水蒸氣（100°C以上）進行加熱。</p>
<p>烤箱</p> 	<p>將溫度控制在一定溫度（100~250°C），使爐內的食物可加熱。</p>
<p>水波燒烤</p> 	<p>水波燒烤是使用高溫的過熱水蒸氣（100°C以上）加熱使食物表面呈現焦熱的加熱方式。</p>
<p>燒烤</p> 	<p>燒烤可使用強大火力使食物表面呈現焦熱的加熱方式。</p>
<p>蒸氣發酵、發酵</p> 	<p>用發酵功能在製作均勻發酵的或者甜的發酵麵包時幫助麵團發起。 蒸氣發酵是以45°C的水蒸氣加熱。 發酵時不使用水。</p>

# 烹調指南

## 烹調時應注意事項

1. 一面排氣邊進行烹調 (會產生大量熱氣和水蒸氣)
2. 儘可能不要在加熱過程中開關爐門。熱量和水蒸氣會向外逸出，無法獲得良好加熱效果。
  - 確認加熱狀態，請在加熱完成時迅速打開爐門再關起。
3. 使用附屬食譜以外的烹飪法製作時，請使用手動加熱模式，邊觀察情況邊進行烹調。使用其他烹飪法的加熱方法時，可能無法順利完成料理。請參考附屬食譜類似食譜的溫度與加熱時間。

### ■ 使用水進行加熱時

一定要使用室溫的可飲用軟水

- 可飲用的軟水：純水，煮過的開水
- 不可使用的水：蒸餾水、淨水器的水、礦泉水、R.O.水、鹼離子水、井水等容易繁殖黴菌和雜菌。與使用可飲用軟水的情形相比，更需要勤於保養。此外可飲用軟水以外的其他水質，可能會造成蒸氣不易噴出，而出現顯示[請加水]的情況。

應緩慢、水平地搬動烤盤

盤中積存有肉汁，油或熱水，注意不要溢出。

### ■ 自動加熱時

需要重複持續製作時，請使用出爐溫控功能，一邊觀察情況，一邊進行加熱。

爐內或附屬品過熱時，可能會使得口味變得過於濃稠，使得完成品不夠美味。

遵照記載的材料及份量

記載搭配本產品的內容。

如材料或份量有變更時

### ■ 烤箱，燒烤加熱時(加熱器加熱)

做好後，立即從爐內取出

- 先放入爐內，可能因殘留的溫度加熱過度。
- 使用水進行加熱時，如果溫度下降，水蒸氣可能會化為水滴，導致淋濕食物。

### ■ 以微波加熱時(電波加熱)

	可	不可
蛋類，水果，果仁，種子，蔬菜，香腸和牡蠣	<ul style="list-style-type: none"><li>* 烹調蛋類，蠔等食品時，需於蛋黃，蛋白或蠔表面刺數孔，以免烹調加熱時爆裂。</li><li>* 烹調馬鈴薯，蘋果，美國南瓜，熱狗，香腸及蠔等時，戳其皮數孔，讓烹調加熱時，部分水蒸氣能溢出。</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* 烹調或加熱帶殼蛋類。(若“爆裂”，可能損壞水波爐或造成危險。)</li><li>* 為帶殼熟蛋類加熱。</li><li>* 過度加熱牡蠣。</li><li>* 為帶殼果仁或種子類加熱。</li></ul>
爆米花	<ul style="list-style-type: none"><li>* 用水波爐爆米花時，必須使用水波爐爆米花專用袋。</li><li>* 聽到爆米花聲已減慢到1 - 2 秒時，應停止繼續烹調，以免過熱。</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* 用普通的爆米花袋或水波爐適用的玻璃器皿來爆米花。</li><li>* 用水波爐爆米花專用袋爆米花時，設定的烹調時間過於所需時間。</li></ul>
嬰兒食品	<ul style="list-style-type: none"><li>* 盛載嬰兒食品於水波爐烹調容器中，小心加熱之。必要時，均勻攪拌數次，直至加熱至適當的溫度為免燙傷。</li><li>* 加溫嬰兒奶瓶之前請移除螺旋蓋和奶嘴。加熱後，套上奶嘴，充份搖勻，達至適當溫度後，才餵嬰兒食用。</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* 加熱即棄式瓶罐。</li><li>* 對奶瓶加熱過度，只可加熱至微溫的程度。</li><li>* 將帶有奶嘴的奶瓶加熱。</li><li>* 直接將盛載嬰兒食品的瓶罐加熱。</li></ul>
一般食品	<ul style="list-style-type: none"><li>* 烹調有餡料的食品後，請分斷切開，讓蒸氣溢出，避免灼傷。</li><li>* 加熱湯類飲料時，須用深底容器，以防湯類飲料濺出。</li><li>* 進行切小切細、少量根菜類食物加熱時，請一定要加入約可浸泡食材的水。少量食物的加熱(100 g 以下)可能會產生火花或使食物燒焦，也可能導致機體故障。</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* 盛載食品於蓋上的玻璃瓶或密封容器來加熱烹調。</li><li>* 以水波爐來煎炸食品。</li><li>* 用水波爐烘乾木頭，藥草或沾濕的紙張，衣服或花類。</li><li>* 在水波爐內部空無一物時運作水波爐(即無吸收材料，例如食品或水。)</li></ul>
液體(飲料)	<ul style="list-style-type: none"><li>* 如要煮沸或烹調液體，請見第1 - 2 頁之重要安全須知，以免引起爆炸或爆濺。</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* 超過建議的烹調時間。</li></ul>
罐頭食品 調理包食物	<ul style="list-style-type: none"><li>* 調理包食物或罐頭必須放置容器內。使用鋁等金屬製成的容器，可能會產生火花，損壞本產品。調理包食物或罐頭可採用[17] 蒸煮方式，帶包裝直接加熱。請見食譜的加熱標準時間表。</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* 加熱或烹調罐頭或調理包食物。</li></ul>
香腸捲，餡餅， 聖誕布丁	<ul style="list-style-type: none"><li>* 必須按“烹調指南”中的設定時間加以烹調。(屬高糖份或高脂肪含量的食品。)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* 烹調過度，以致冒煙起火。</li></ul>

# 烹調指南

## 關於器具和遮蓋物

下表可以幫助您確定在每一種模式下應該使用何種器具和遮蓋物。

器具、遮蓋物	烹調模式	蒸煮/微蒸煮/ 蒸氣發酵/發酵	烤箱/水波烤箱/ 燒烤/水波燒烤	微波/解凍
鋁箔紙/ 金屬/箔容器		是	是	否*
			把手為樹脂材質的製品容易熔化，因此不能使用。	* 但鋁箔紙盒如依照本食譜所記載之使用方法即可使用（溫酒、解凍等）
陶器/瓷器		是	是	是
		耐熱瓷器、陶器、瓷器、釉面陶器和骨瓷通常適用。如果容器上出現裂縫，切勿使用。否則，容器可能會破裂。		一般來說，瓷器適用於水波爐。在使用瓷器前請確保其不含任何金屬、黃金或銀質鍍層。請參見製造商推薦使用意見，確保產品可安全用於微波環境。切勿使用有裂縫的容器。
耐熱玻璃器具		是	是	是
		使用精製玻璃器具時應當小心，否則突然受熱會導致器具破裂。切勿使用非耐熱玻璃器具。		
耐熱140°C及以上的 塑料容器、保鮮膜		是	否	是
		由於一些容器在高溫下會扭翹、熔化或褪色，所以使用時應特別小心。 如果將食物包上保鮮膜，則會變得難以加熱。將容器或盤包上保鮮膜時，請與食物之間保留一定的空間，輕輕覆蓋。		使用可安全用於微波環境的塑膠容器進行加熱或解凍。某些可安全用於微波環境的塑膠並不適合於烹調高含糖量的食物。請遵循製造商的用法說明。 取下不耐熱的蓋子進行加熱。
矽膠容器		是	是*	是
		耐熱140°C及以上的矽膠容器。	(不可以在水波燒烤、燒烤中使用)  * 請使用耐熱溫度比所設置烤箱溫度高30°C以上的矽膠容器。 蒸氣、熱氣排出口附近會達到高於設置溫度的溫度，因此根據容器形狀的不同，可能會導致容器發生變形。	耐熱140°C及以上的矽膠容器。
紙製品		否*	否*	否*
		* 如果按照本說明書、食譜記載的使用方法，則可以使用下述物品(請勿使其接觸水波爐內壁，否則可能會烤焦。) • 天麩羅吸油紙 • 廚房紙巾 • 經耐熱加工的烤箱用料理紙和烤盤紙(請閱讀包裝上記載的耐熱溫度後再使用)		
漆器		否	否	否
竹、木製品		否*	否*	否*
		* 如果按照本說明書、食譜記載的使用方法，則可以使用下述物品(請勿使其接觸水波爐內壁，否則可能會烤焦。) • 竹籤 • 市售的蒸煮專用蒸籠		
銀質器皿和在水波爐內可能會生鏽的器具或容器		否	否	否
烤盤		是	是	否
		不要把重量超過4公斤的任何東西置於烤盤上。		
網子		是	是	否



# 自動烹調指南

## 加熱指南


加熱種類：微波

放置在水平底盤的中央。



- 為可覆蓋保鮮膜。
- 覆蓋保鮮膜的物品：冷凍白飯、蒸煮食物等希望保持濕潤的食物。
- 不覆蓋保鮮膜的物品：米飯類（常溫、冷藏）、油炸食物、炒菜等希望去除多餘水份的食物。

(mL=cc)

食物	份量	狀態	有無保鮮膜	出爐溫控	訣竅
白飯	1 - 4杯 (1杯150g)	常溫、冷藏	—	1杯時 [弱]	● 太硬時，請灑水。
冷凍白飯	1 - 2個 (1個100~150g)	冷凍	○	[弱]	● 請使用厚度為2 - 3cm， 冷凍成平坦狀的米飯。必須放在盤子上。 
燒賣	5 - 12個 (160g為止)	常溫、冷藏	○	[弱]	● 都撒水上。
漢堡	1 - 4個 (1個90g)	常溫、冷藏	—	[強]	—
天麩羅	100 - 400g	常溫、冷藏	—	—	● 在器皿上鋪蓋廚房用紙巾或油炸物專用紙， 不要重疊地並列排放。 ● 加熱墨魚時可能會發生飛濺的情況，請在 <b>手動微波</b> [200 W]，進行輕度加熱。
烤雞肉串	2 - 6串 (150g 為止)	常溫、冷藏	—	—	—
燴飯	100 - 400g	常溫、冷藏	—	—	● 加熱後攪拌。
炒麵	100 - 200g	常溫、冷藏	—	—	● 飯粒黏結成塊時，可加入少許沙拉油或奶油 混合。加熱後充分攪拌。
註* 咖哩、濃湯	200 - 400g	常溫、冷藏	○	[弱]	—
		冷凍	○	—	● 將其放入深度較淺的容器內。
註* 煮物	100 - 400g	常溫、冷藏	—	—	● 容易裂開的食物，請覆蓋保鮮膜。
註* 味噌湯	1 - 2杯 (1杯150mL)	常溫、冷藏	—	[強]	—

注意：

1. 加熱後的保鮮膜，要小心接觸燙傷。(食物、容器變形的原因)
2. 請不要在經高溫使用後的水平底盤上放置塑膠等不耐熱的容器，不要鋪上保鮮膜。
3. 液體物品、含勾芡的物品可能會在加熱時或加熱後突然沸騰（突沸）而飛濺，因此取出時請注意以免燙傷。
4. 上表中標有 **註\*** 的食物請在加熱前、加熱後攪拌。

# 自動烹調指南

## 解凍指南

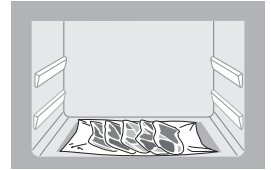
加熱種類：微波與蒸氣

食物	份量	水位	訣竅
整塊肉排	100 - 500g	1以上	<ul style="list-style-type: none"><li>在保鮮膜放在水平底盤的中央，並食物放在保鮮膜上。</li><li>不要用保鮮膜包裹、覆蓋。</li><li>按下 <b>加熱/啟動</b> 按鈕後，選擇[強]。</li></ul>
薄切肉片 雞肉 絞肉	100 - 500g	1以上	<ul style="list-style-type: none"><li>在保鮮膜放在水平底盤的中央，並食物放在保鮮膜上。</li><li>不要用保鮮膜包裹、覆蓋。</li><li>為300g以上，按下 <b>加熱/啟動</b> 按鈕後，選擇[強]。</li><li>為100g，按下 <b>加熱/啟動</b> 按鈕後，選擇[弱]。</li></ul>
鮭魚 花枝、蝦子 魚	100 - 500g	1以上	<ul style="list-style-type: none"><li>在保鮮膜放在水平底盤的中央，並食物放在保鮮膜上。</li><li>不要用保鮮膜包裹、覆蓋。</li><li>全解凍時，按下 <b>加熱/啟動</b> 按鈕後，選擇[弱]。</li><li>半解凍400g以上時，按下 <b>加熱/啟動</b> 按鈕後，選擇[強]。</li></ul>

要解凍的時候，請先使用放入冷凍室的食物。解凍時，請在 **手動微波** [200 W]，調好時間，一邊觀察情況，一邊進行解凍。





注意：

- 爐內高溫時，不能使用。顯示[U 04]。
- 用燒烤或烤箱模式加熱後，水平底盤會變熱，請充分冷卻後再使用。保鮮膜恐有融化之虞。
- 使用鋁箔紙時，請不要碰觸到爐內壁面或爐門。否則，可能會產生火花，或者導致爐門玻璃破裂。



## 牛乳、酒指南

加熱種類：微波

食物 (狀態)	份量	訣竅
牛乳 (冷藏：約8°C)	1 - 4 杯 (1 杯: 200mL)	<ul style="list-style-type: none"><li>適合使用稍矮的廣口容器。</li><li>在容器內放入標準份量即8分滿左右。</li><li>不使用保鮮膜及蓋子。</li><li>加熱前、加熱後，務必進行攪拌。</li><li>放置在中央。</li></ul> <p>(1 杯時)  (2 杯時)  (3 杯時) </p> <p>(4 杯時) </p> <p>注意為酒： 熱酒時，務必選擇[弱] (此為標準加熱) 加熱或者加溫時，請在 <b>手動微波</b> [600 W]，調好時間，一邊觀察情況，一邊進行加熱。 酒高於瓶頸最細的部位時，要纏上鋁箔。</p>
珈琲 (常溫：約20°C)	1 - 4 杯 (1 杯: 150mL)	
酒 (常溫：約20°C)	1 - 4 杯* (1 杯: 180mL) * 可提供清酒瓶	



# 自動烹調指南

## 自動菜單指南

選項編號 (狀態)	份量	訣竅	加熱種類
1. 酥脆加熱	<p>水位：1以上 食物擺放位置：下層</p> <p>注意： 1. 與微波加熱相比，花費的時間較多。 2. 依食物的種類及形狀，完成的方式有差別。請善用出爐溫控或延長來完成加熱。特別是市售的食物，請一邊觀察情況，一邊進行加熱。 3. 根據食物的種類與狀態，某些食物完全不能脫油。</p>		水波烤箱
天麩羅 (常溫、冷藏)	100 - 600g	<ul style="list-style-type: none"> <li>將網子放置在烤盤上，擺放食材。</li> <li>不需使用保鮮膜。</li> <li>出爐溫控：400g以上時，選擇[強]</li> </ul>	
炸雞、炸豬排、可樂餅 市售炸薯條 市售帶骨炸雞 烤魚、烤雞肉串 (常溫、冷藏)	100 - 600g 100 - 200g 100 - 400g 100 - 300g	<ul style="list-style-type: none"> <li>將網子放置在烤盤上，擺放食材。</li> <li>不需使用保鮮膜。</li> <li>出爐溫控：[弱]</li> </ul>	
漢堡排 市售鯛魚燒、紅豆餅 (常溫、冷藏、冷凍)	1 - 4個 (1個90g) 1 - 4個 (1個80g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>將網子放置在烤盤上，擺放食材。</li> <li>不需使用保鮮膜。</li> <li>出爐溫控：常溫、冷藏時，選擇[弱]</li> </ul>	
市售大阪燒 (常溫、冷藏、冷凍)	1個(200g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>將網子放置在烤盤上，擺放食材。</li> <li>不需使用保鮮膜。</li> <li>出爐溫控：[強]</li> </ul>	
章魚燒 (常溫、冷藏、冷凍)	80 - 300g	<ul style="list-style-type: none"> <li>將網子放置在烤盤上，擺放食材。</li> <li>不需使用保鮮膜。</li> </ul>	
市售已調理便當用 冷凍油炸物品 市售冷凍烤飯糰 (冷凍)	80 - 300g (1個20 - 35g) 80 - 300g	<ul style="list-style-type: none"> <li>將網子放置在烤盤上，擺放食材。</li> <li>不需使用保鮮膜。</li> </ul>	
2. 保濕加熱	<p>水位：2(MAX) 食物擺放位置：上層</p> <p>注意： 與微波加熱相比，花費的時間較多。</p>		蒸煮
中華肉包 (常溫、冷藏、冷凍)	1 - 4個 (1個70 - 120g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>直接鋪上網子，放在烤盤上。不使用保鮮膜。</li> <li>1個為120g時，出爐溫控：[強]</li> </ul>	
燒賣 (常溫、冷藏、冷凍)	5 - 12個 (160g為止)	<ul style="list-style-type: none"> <li>直接鋪上網子，放在烤盤上。不使用保鮮膜。</li> <li>出爐溫控：[弱]</li> </ul>	
茶碗蒸 (常溫、冷藏)	1 - 4個 (1個150g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>放在烤盤上。</li> <li>手工製茶碗蒸可以使用共蓋或保鮮膜加熱。</li> <li>市售之冷藏茶碗蒸，不需將膠蓋拆下即可直接進行加熱。</li> <li>出爐溫控：[弱]</li> </ul>	
白飯、糯米飯 (常溫)	100 - 600g	<ul style="list-style-type: none"> <li>裝入茶碗中，放置於烤盤上。不使用保鮮膜。</li> <li>150g以下時，出爐溫控：[弱]</li> </ul>	
罐頭食品 (常溫)	1 - 2罐 (1罐80 - 100g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>打開罐頭蓋，放在網子上，置於烤盤上。不使用保鮮膜</li> <li>* 儘管不須開蓋也可加熱，但加熱後開啟蓋子時，可能會造成灼傷等意外，故請開蓋後再加熱。</li> <li>出爐溫控：[弱]</li> </ul>	

# 自動烹調指南

## 自動菜單指南

選項編號 (狀態)	份量	訣竅	加熱 種類
3. 麵包加熱		<p>水位：1以上 以邊補充水份的方式，將麵包加熱成鬆軟飄香的狀態。</p> <p>食物擺放位置：上層</p> <p>注意：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 包餡麵包請先確認麵團的種類後，再調整為編號[3-1] - [3-3]。參考份量為100 - 200g (1 - 2個)。</li> <li>· 將網子放置在烤盤上，擺放食材。不使用保鮮膜。</li> </ul>	水波烤箱
3-1. 螺旋麵包 (常溫、冷藏、冷凍)	30 - 240g (1 - 8個)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 出爐溫控：1 - 3個時，選擇[弱]</li> <li>包餡麵包2個(1個100g)時請選擇[強]</li> </ul>	
3-1. 披薩 (常溫、冷藏、冷凍)	100 - 400g (1 - 4片切)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 出爐溫控：3 - 4片切時，選擇[強]</li> </ul>	
3-1. 咖哩麵包 (常溫、冷藏)	100 - 200g (1 - 2個)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 出爐溫控：[強]</li> </ul>	
3-2. 法國麵包 (常溫、冷藏、冷凍)	30 - 240g (1 - 8片切)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 請先切成厚度約小於4cm的大小後，再放置成切口朝上的狀態。</li> <li>· 出爐溫控：1 - 3片切時，選擇[弱]</li> <li>包餡麵包2個(1個100g)時請選擇[強]</li> </ul>	
3-3. 可頌、派 (常溫、冷藏、冷凍)	40 - 240g (1 - 6個)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 出爐溫控：1 - 2個時，選擇[弱]</li> <li>包餡麵包2個(1個100g)時請選擇[強]</li> </ul>	
4. 冷凍食品 (市售品)		<p>水位：不使用水 適合對1人份的冷凍義大利麵或1人份組合的冷凍便當等食物，進行加熱的方便功能。</p> <p>注意：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 請務必使用標示“可微波加熱”的市售冷凍食品。</li> <li>· 放置在水平底盤的中央。(請依照商品包裝上的標示內容)</li> <li>· 加熱程度可能會因為廠商與內容物的材料及保存狀態等因素而改變</li> </ul>	微波
義大利麵	1人份 (180 - 360g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 保鮮膜請依照商品包裝上的標示內容。</li> <li>· 加熱後請立即攪拌。</li> </ul>	
炒麵	1人份 (200 - 300g)	<p>商品包裝上標示“須放置於盤內加熱”的食品，請將其放置於具有耐熱性的扁平盤子內。</p>	
抓飯 炒飯	200 - 450g	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 事先充分鋪平。</li> <li>· 使用保鮮膜。</li> <li>· 加熱後請攪拌。</li> </ul>	
燒賣	5 - 12個 (160g為止)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 於表面灑水。</li> <li>· 使用保鮮膜。</li> <li>· 亦可利用[2] 保濕加熱。</li> </ul>	
蔬菜 烤地瓜、南瓜 綜合蔬菜	100 - 400g 100 - 300g	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 使用保鮮膜。</li> <li>· 含有綠花椰菜或花椰菜的食品容易烤焦，請以<b>手動微波</b>加熱。</li> </ul> <p>注意：</p> <p>在份量較少的情况下過度加熱時，可能會冒煙、起火、產生火花。</p>	

# 自動烹調指南

## 自動菜單指南

選項編號	份量	訣竅	加熱種類												
5. 自訂加熱溫度	1 - 2人份 (約200g以下)	<p>使用於融化奶油或加熱湯通過設定所需溫度。</p> <p>水位：不使用水</p> <p>設定範圍： -10°C、20 - 90°C (以5°C單位)</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>· 不使用保鮮膜及蓋子，放置在水平底盤的中央。</li> <li>· 使用容器時，請使用合適的尺寸。</li> <li>· 請將食物放在1個容器（上述的合適容器）裡，約8成滿為宜。根據容器的大小、形狀、材質、食物份量等的不同，完成品的溫度會有所變化。此外，綜合麵包（熱狗等）表面與配料的完成品溫度會有所不同。</li> </ul> <p>注意：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 溫牛乳或酒等食品時，請使用 <b>牛乳、酒</b>。</li> <li>· 請勿對加入了巧克力、奶油的麵包進行加熱。否則可能會融化。</li> <li>· 用燒烤或烤箱模式加熱後，水平底盤會變熱，請充分冷卻後再使用。</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>參考溫度設定</b></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>湯</td> <td>.....80 - 90°C</td> </tr> <tr> <td>白飯</td> <td>.....60 - 70°C</td> </tr> <tr> <td>綜合麵包</td> <td>.....50 - 60°C</td> </tr> <tr> <td>飯團</td> <td>.....40 - 50°C</td> </tr> <tr> <td>奶油</td> <td>.....20°C</td> </tr> <tr> <td>冰淇淋</td> <td>.....-10°C</td> </tr> </table> 	湯	.....80 - 90°C	白飯	.....60 - 70°C	綜合麵包	.....50 - 60°C	飯團	.....40 - 50°C	奶油	.....20°C	冰淇淋	.....-10°C	微波
湯	.....80 - 90°C														
白飯	.....60 - 70°C														
綜合麵包	.....50 - 60°C														
飯團	.....40 - 50°C														
奶油	.....20°C														
冰淇淋	.....-10°C														
6. 照燒雞	2、4人份	· 請參見食譜第31 - 32頁	水波燒烤												
7. 炸雞	2、4人份	· 請參見食譜第39頁	水波烤箱												
8. 鹽烤鮭魚、鯖魚	2、4人份	· 請參見食譜第43 - 44頁	水波燒烤												

# 自動烹調指南

## 自動菜單指南

選項編號	份量	訣竅	加熱種類
9. 蒸蔬菜			蒸煮
		<p>水位：2 (MAX) 食物擺放位置：上層 注意： 蒸煮下表以外的蔬菜（玉米、毛豆等）時，請參閱食譜的加熱標準時間表 <b>蒸煮、水煮</b></p> 	
波菜、油菜 蘆筍 花椰菜 白蘿蔔 南瓜 紅蘿蔔、牛蒡	100 - 400g	<ul style="list-style-type: none"> <li>將網子放置在烤盤上，擺放食材。</li> <li>不需使用保鮮膜。</li> <li>將食材切成同樣大小。 切法與食譜不同時，請在 [17] 蒸煮模式下一邊觀察情況，一邊進行加熱。</li> <li>少量時或急用時，在 <b>手動微波</b> [600 W]，調好時間進行加熱。</li> <li>少量根莖類蔬菜（100g以下）進行微波加熱時，可能會產生火花或燒焦食物，造成產品故障。故請用大容器裝入約可浸泡住蔬菜的水，在蓋上蓋子後加熱。 例：紅蘿蔔50g（水25mL）時，約2分10秒。</li> <li>依食物的種類不同，有時一定要以出爐溫控進行調節。 例：波菜、油菜、蘆筍→[弱] 白蘿蔔、南瓜、紅蘿蔔、牛蒡→[強]</li> </ul>	
10. 烤地瓜	1 - 4 個 (1 個：250g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>請參見食譜第36頁</li> </ul>	水波烤箱
11. 吐司	1 - 4 片	<ul style="list-style-type: none"> <li>請參見食譜第58頁</li> </ul>	水波烤箱
12. 早餐套餐	1 - 4 人份	<ul style="list-style-type: none"> <li>請參見食譜第58 - 59頁</li> </ul>	水波烤箱
13. 海綿蛋糕	1 - 2 層	<ul style="list-style-type: none"> <li>請參見食譜第68 - 70頁</li> </ul>	水波烤箱
14. 奶油泡芙	1 - 2 層	<ul style="list-style-type: none"> <li>請參見食譜第73頁</li> </ul>	水波烤箱
15. 乾燥食品 15-1. 半乾燥 15-2. 脆片 15-3. 小菜	2 層	<ul style="list-style-type: none"> <li>請參見食譜第77頁</li> </ul>	水波烤箱



選項標示 ● 編號[1]—[25]，表示用旋鈕選擇的選項編號。

自動選項 .....

- |          |              |            |              |
|----------|--------------|------------|--------------|
| 1. 酥脆加熱  | 4. 冷凍食品(市售品) | 8. 鹽烤鮭魚、鯖魚 | 12. 早餐套餐     |
| 2. 保濕加熱  | 5. 自訂加熱溫度    | 9. 蒸蔬菜     | 13. 海綿蛋糕     |
| 3. 麵包加熱  | 6. 照燒雞       | 10. 烤地瓜    | 14. 奶油泡芙     |
| -1 麵包、披薩 | 7. 炸雞        | 11. 吐司     | 15. 乾燥食品     |
| -2 法國麵包  |              |            | -1 半乾燥 -2 脆片 |
| -3 可頌、派  |              |            | -3 小菜        |

手動選項 ..... 清潔保養 .....

- |          |           |
|----------|-----------|
| 16. 燒烤   | 21. 除菌    |
| 17. 蒸煮   | 22. 主機排水  |
| 18. 微蒸煮  | 23. 清潔爐內  |
| 19. 蒸氣發酵 | 24. 檸檬酸清洗 |
| 20. 發酵   | 25. 空燒    |

# SHARP

進口商：台灣夏普股份有限公司  
進口商地址：新北市土城區中央路四段53號2樓  
客戶服務專線：0809-090-510

製造廠商：SHARP CORPORATION  
商品原產地：泰國

**MADE IN THAILAND**

TINSCA089WRRZ-TW91  
Printed in Thailand