

# svago

## 崁入式蒸烘烤變頻微波爐

### VE8966 安裝使用說明書

感謝您購買svago產品

- 使用前請詳閱本使用說明書，並正確使用。
- 從購買處取回產品時，請務必一併確認保證書以記入必要之事項。
- 因產品後續設計研發或功能不斷改善之原因，產品本體規格與說明書內容或有不同，請以實物為主。
- 請妥善保存本說明書，以利後續清潔保養或維修參考用途。

F74-A400  
F0003CP60WT

## 閱讀本手冊

親愛的客戶，

- 請在使用產品之前仔細閱讀本手冊，它能幫助您適當地使用與保養產品。
- 請妥善保存，以備日後參考。

本手冊包含安全說明，操作說明，安裝說明與疑難排解訣竅等等。

## 在叫修服務之前

- 再讀一次故障排除章節有助於您自行解決一些常見的問題。
- 如果您無法自行解決問題，請撥打服務電話0800-021-818請求幫助。

注意事項.....	02
產品規格與安裝說明.....	06
使用前說明.....	08
操作面板說明.....	12
功能介紹.....	15
清潔保養.....	37
故障排除.....	39

## 仔細閱讀並妥善保存

### 檢查有否損壞

使用本產品前應先做下列各項檢查：

1. 爐門是否正常，可關閉如常。
2. 門栓是否正常。
3. 爐門上鑲著金屬絕緣孔網的金屬板不可弄曲或變形。
4. 爐門上的絕緣孔網不可沾上食物或積聚油污。

### 預防事項

預防微波外洩，請注意以下事項：

1. 切勿損壞爐門的安全鎖。
2. 當產品動作時，請勿置入任何物品，特別是金屬物體。
3. 切勿放置任何金屬物體於爐內，包括金屬容器，碟或任何裝飾品等。
4. 不可讓其它金屬物體如速食食品之鋁箔紙包裝，碰觸爐壁。
5. 經常清潔爐內，使用溫和洗潔液清理爐門及絕緣孔網。不可使用具有腐蝕性的清潔劑，以免損壞爐門。
6. 使用本產品烹調時必須用建議的煮食器皿。
7. 除本說明書特別許可的情況下，使用本產品進行烹調時，爐內應放有可吸收能量的物質。(例如：食物、水)。
8. 爐門開啟時，請勿在爐門上放置重物。
9. 切勿使用密封的容器於本產品內，包括嬰兒的奶瓶。
10. 本產品不適合供下列人士(包括小孩)使用：身體官能或心智能力退化者，或是經驗與使用知識缺乏者，除非有負責他們安全的人員在旁監督、或指示產品的使用方法。請看管好兒童以免讓他們將產品當作玩具。
11. 未將本產品保持在潔淨的條件下可能會引起其表面劣化，可能嚴重影響器具的壽命，並可能導致危險情況。
12. 使用多年之電器，應主動聯繫相關業者進行檢修及保養，以提高商品使用的安全性。
13. 為避免因溫度斷路器的誤複歸而發生危險，此電器不得經由外部開關裝置供電，例：計時器，或連接到定期切換“開”、“關”功能的電路。
14. 在所使用電器高熱期間，請小心避免接觸爐內加熱元件。
15. 警告-可觸及零件在使用中可能變為高熱。小孩應該保持遠離。
16. 警告-不可使用粗糙清潔器具或有銳利金屬的刮除用具來清潔爐門的玻璃，因為會刮傷其表面，可能會造成玻璃的破碎。

17. 警告-確定在更換爐燈之前已關閉產品電源開關以避免觸電。為了避免翻覆，電器不得安裝於裝飾門之後方。

### 使用要點說明

注意：預防微波外洩或其它意外產生，使用本產品時，必須注意下列基本安全要點：

1. 在使用本產品前，請先參閱使用說明書。
2. 生雞蛋及密封盒之類的東西，例如：密封的玻璃瓶或嬰兒用奶瓶容易引起爆裂，請勿放入爐內加熱烹煮。
3. 本產品只適用於說明書所指示之用途。
4. 小孩使用本產品時必須注意看管。
5. 當產品操作不正常、損壞或跌撞時，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臺邊。
10. 為避免起火：
  - (a) 不可過度烹煮食物。注意放入爐內的材料如：紙、塑膠或其它易燃物品等。
  - (b) 放包裝食物入爐內時，請移除包裝上的金屬帶。
  - (c) 萬一爐內的東西著火，請保持爐門緊閉，然後拔去電源插頭，或關掉屋內電源總開關。
  - (d) 請保持爐腔的內部清潔，如爐內十分骯髒，使用中容易產生發煙發火現象。
11. 切勿拆開爐身。
12. 微波加熱飲料會導致延遲噴濺沸騰，因此處理容器時應特別注意。
13. 奶瓶和嬰兒食品罐內的食物，食用之前應攪動和搖動與檢查溫度以免燙傷。
14. 當機體運作時，門或外部表面溫度可能很高。
 

**⚠ 警告！高溫表面**
15. 本產品應定期清潔並清除食物殘渣。
16. 首次使用任何一種燒烤功能時，如有白煙冒出，並非是故障現象。
17. 由於烹調時以及烹調完畢後爐身表面溫度較高，為了避免燙傷，請不要用手觸摸其表面。
18. 使用任何一種燒烤功能過程中，爐身、排氣口及爐門亦會受熱，請小心開關爐門及取放食物和器皿。
19. 清潔爐腔必須待爐腔完全冷卻之後方可進行。在清潔時，請務必小心用軟布擦拭，以免爐腔破損傷害到手指。
20. 請勿使用蒸氣清潔器清潔本產品。

### Ⓧ 接地說明

本微波爐必須接地使用。萬一漏電，接地可以提供電流迴路以避免觸電。電源插頭必須插在單相兩極帶接地的插座上。

### 蒸氣功能使用注意事項

1. 水箱出現裂紋或缺口時，請勿繼續使用，以免引起因漏水而導致的漏電或觸電。
2. 在蒸氣烹調過程中，如需打開爐門進行翻面或攪拌等操作，請注意保持距離，以免蒸氣燙傷臉部或手。

### 檢查您的產品

打開產品，移除所有包裝物。然後檢查產品是否有損毀，例如裂痕，門插鎖的破損或門上的裂痕。如有損毀則請立刻聯繫台灣櫻花客服。若有破損則不可安裝使用。

### 產品的放置

1. 產品底部與廚櫃之間需至少8mm之間隙。為保持通風，請保持後部有大於45mm的空隙。請勿安裝背板。
  - (a) 不可堵塞排氣口。如在使用過程中被堵塞，造成產品過熱，則安全裝置會自動關閉，並待產品冷卻後才可使用。
  - (b) 本產品不可放置於高溫潮濕的地方，例如瓦斯爐，帶電區或水槽等。
  - (c) 如室內溫度過高則不能使用本產品。
2. 操作時，機體表面會變得很熱，故切勿讓電線觸及機體表面，避免發生意外。
3. 本產品只適用於家庭。

### 電動風扇的操作

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

### 一般使用

1. 用微波爐烹調時，請用適用於微波爐的器具。
2. 切勿讓產品在使用微波功能時空燒運轉，因為當沒有食物或水分在爐內吸收能量時，微波能量會不停地在爐內反射。
3. 如發現產品起煙，請緊閉爐門，並按「取消」鍵，以熄滅爐內之火焰。然後中斷電源或關閉電源總開關或保險絲處的開關。
4. 請勿在爐內烘乾布類，報紙或其它東西，否則可能會引起著火。
5. 不可使用再造紙類製品(除特別註明適用於微波爐外)，因其可能含有容易引起火花和著火的雜質。

6. 不可將報紙或紙盒用於本產品。
7. 不可敲打控制面板以免導致控制面板破損。
8. 取出已煮完的食物時必須使用鍋夾或耐熱手套，因為熱量會從高溫的食物傳至烹調容器，再由烹調容器傳至平板玻璃。從爐內取出烹調容器後，平板玻璃仍然很燙。
9. 不可將易燃物品放在爐內、爐側或爐頂以免導致起火。
10. 如非食譜所指定，不可直接在平板玻璃上烹煮食物。(食物必須放入適合的烹調器皿中。)
11. 不可使用本產品加熱化學劑或其它非食物製品。不可用含有腐蝕性化學劑的製品清洗本產品。在爐內加熱腐蝕性化學劑可能會引起微波外洩。
12. 當僅使用微波功能烹調時，請不要使用玻璃盤以外的附屬件。
13. 當使用所購食品包覆的塑膠套、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。
14. 本產品應定期清潔並清除食物殘渣。
15. 未將本產品保持在潔淨的條件下可能會引起其表面劣化，可能嚴重影響器具的壽命，並可能導致危險情況。
16. 本產品經長久使用一段時間後，建議主動聯繫櫻花人員檢修及保養，以提高產品使用的安全性。

### 重要安全說明

#### 警告

1. 門縫範圍應以濕布清潔。需檢查本產品的門縫，若有損壞，請立即停止使用，並聯繫台灣櫻花客服讓直屬服務站服務人員修理。
2. 如果爐門或爐門密封條損壞時，請聯繫台灣櫻花讓服務人員修理。
3. 必須由指定台灣櫻花服務站服務人員做調整或修理服務，讓非專業人員進行維修，可能發生危險。
4. 除了專業人員以外的任何人對本產品進行任何的保養與維修作業，包括移除抗微波能量曝露之外蓋，是具有危險性的。
5. 產品的電源線若有損壞，必須更換由台灣櫻花提供的專屬電源線。
6. 若電源線損壞時，必須由台灣櫻花人員更換以避免危險。
7. 使用前，必須檢查清楚所用器具是否適用於該功能。
8. 請勿在使用微波功能時加熱密封包裝食品，可能引起爆炸。
9. 液體或其他食物，不得置於封閉容器內加熱，可能引起爆炸。
10. 只有當孩子受到充分指導，能安全使用，並知道不當使用會造成的危害時，方可讓孩子獨自使用。

### 產品規格

型號	VE8966
電壓	220V/60Hz
燒烤功率	1330W
烘烤功率	1380W
純蒸功率	1000W
組合功率	1570W
微波功率	1000W
微波頻率	2450MHz
容量	32L
產品尺寸(寬x深x高)	595 x 495 x 457 mm
產品淨重	26.7 kg(不含附件)

本產品遵守台灣限用物(RoHS)法令規章，揭露路徑：

[www.svago-kitchens.com.tw](http://www.svago-kitchens.com.tw)\產品介紹\選擇蒸烤設備\選擇VE8966\RoHS環境保護

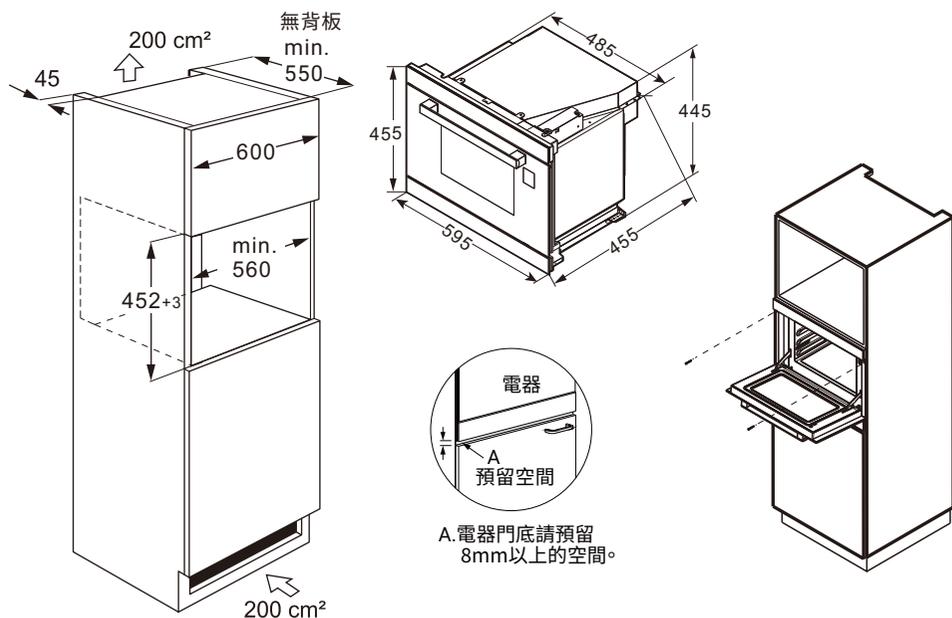
### 安裝前之注意事項：

- 本產品應平穩安裝在操作、保養方便且牢固的地方，不得傾斜安裝。
  - 嚴禁將本產品及電源插座安裝在可能受潮或容易被水淋濕的地方。
  - 搬運放置時應從底部兩側抬起，輕搬輕放，切不可通過拖拉門體或把手來移動本產品。
  - 注意櫥櫃底面的結構和平整度，切勿在表面不平整的櫥櫃內進行前後拖動。
  - 本產品須平放到櫥櫃上，切勿將下開合玻璃門與櫥櫃先接觸。
  - 本產品是嵌入在櫥櫃內的，櫥櫃的底板必須能承受50kg以上的重量。
  - 本產品設計於一體式廚房，可以放置在櫥櫃中使用，但不應放置在檯面上使用。
  - 拆包後請檢查本產品是否有損壞。如果本產品在運輸過程中損壞，請勿安裝。
  - 所安裝的櫥櫃必須能夠承受90°C以上的溫度，相鄰櫥櫃的面板能夠承受70°C以上的溫度。
  - 任何需要在櫥櫃上開的開孔應在安裝本產品前開好。清除刨花，因為刨花可能會妨礙電氣部件正常工作。
  - 請戴上防護手套，避免割傷自己。在安裝過程中碰得到的部件可能具有鋒利的邊緣。
- **警告：本產品可能包含永久磁鐵，會對心律調節器或胰島素幫浦等電子植入物造成影響。因此在安裝本產品時，必須與電子植入物佩戴者保持至少10cm的距離。**

### 連接本產品

1. 本產品須從其它電器中分出專用供電系統，而所用之電壓應與本產品所標明之相同。如不適用於這系統，可能會熔斷電路保險絲，並可能延長烹調時間。不可用高容量之保險絲於電路。
2. 請使用10 A 以上之插座以避免危險，且同一插座請避免再插別的電器製品，以確保安全。
3. 本產品禁止使用延長線，避免功率超過延長線的負荷，造成意外發生。
4. 本產品屬於1類防護，使用時必須配備保護性接地連接。
5. 熔斷保護必須符合本產品銘牌上指定的額定功率以及符合當地規定。進行安裝操作時，本產品必須從電源斷開。
6. 只能用原製造商提供的電線更換電源線，可以通過售後服務部門獲得。
7. 如果電源線損壞，必須由製造商、售後服務部門或具有相應資格的人進行更換，以免發生危險。
8. 進行本產品安裝時，必須提供防止日後出現意外接觸的保護措施。

### 產品安裝



為保持通風，請保持後部有大於45mm的空隙。請勿安裝背板。

#### 固定本產品：

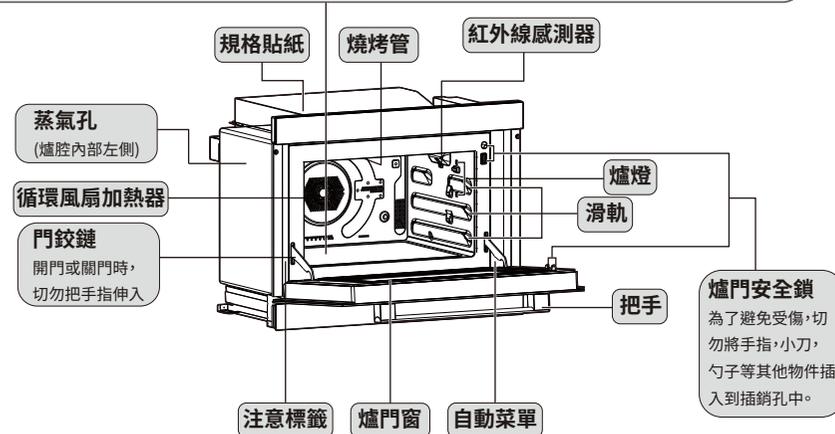
1. 將本產品完全推入。
2. 將本產品水平對中。
3. 旋緊兩邊的螺釘。

#### 拆除本產品：

1. 斷開本產品連接的電源。
2. 擰開固定螺釘。
3. 稍微抬高本產品並將其完全拉出。

#### 平板玻璃

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



#### 本產品附件：

<p>蒸架x1</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用“蒸氣烹調”或“微波(300W)+蒸氣”。烹調時，蒸架放在玻璃盤上，食物可直接放在蒸架上。</li> <li>2. 不要在其他烹調模式上使用蒸架。</li> <li>3. 蒸架可以放入自動洗碗機清洗。</li> </ol>
<p>玻璃盤x1</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 玻璃盤可以在任何功能、任一滑軌位置上使用(除了雙動力烤)。</li> <li>2. 當玻璃盤仍很熱時，請待其冷卻後方可清洗或置於水中。這樣可以防止玻璃盤爆裂或破碎。</li> <li>3. 玻璃盤上的最大放置重量為4kg(包括食物和餐具)。</li> </ol>
<p>烘烤盤x1</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 取放時勿在爐門窗上拖動，以免損壞爐門窗。</li> <li>2. 放到滑軌上使用。</li> <li>3. 使用後以隔熱手套拿取，切勿直接用手接觸，以免燙傷。</li> <li>4. 請在使用單面燒烤、蒸氣烘烤和烘烤/發酵功能時使用烘烤盤。</li> <li>5. 在使用2層進行烘烤/發酵時，將雙動力烤盤放在上層滑軌，烘烤盤放在下層滑軌。</li> <li>6. 烘烤盤上的最大放置重量為4kg(包括食物和餐具)。</li> </ol>
<p>雙動力烤盤x1</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 取放時勿在爐門窗上拖動，以免損壞爐門窗。</li> <li>2. 放到滑軌上使用。</li> <li>3. 使用後以隔熱手套拿取，切勿直接用手接觸，以免燙傷。烹調食物時，把食物放在雙動力烤盤中間波浪狀區域。</li> <li>4. 雙動力烤盤上的最大放置重量為4kg(包括食物和餐具)。</li> </ol>

爐燈：開門時和產品運作時，爐燈會自動開啟。

附註：以上圖標僅供參考，請以實物為準。除本產品附件外，其他在本說明書內提到的烹調用具都需自行購買。



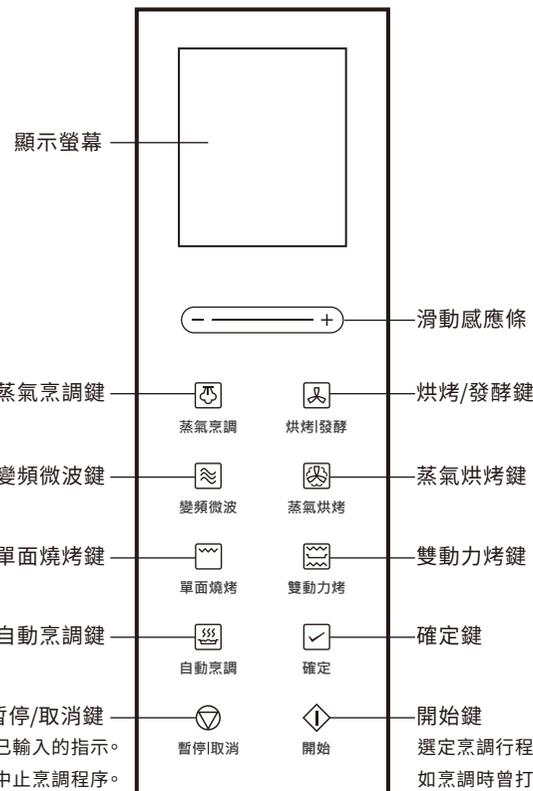
容器種類	變頻微波	單面燒烤	烘烤/發酵	雙動力烤	蒸氣烹調	微波+蒸氣	蒸氣烘烤
<b>木、竹、紙製容器</b> 	容易引起燃燒。	烹調溫度在 230°C 以下時，可以使用經過耐熱加工處理的紙製容器。	烹調溫度在 230°C 以下時，可以使用經過耐熱加工處理的紙製容器。	X	✓	木、竹製容器及經過耐熱加工處理的紙製品可使用。	X
<b>微波爐專用保鮮膜</b> 	建議使用耐熱溫度為 140°C 的保鮮膜。 注：油多的烹調不能使用。	保鮮膜遇到高溫會熔化。	1. 保鮮膜遇到高溫會熔化。 2. 發酵可使用。	X	X	X	X
<b>鋁箔紙</b> 	利用微波反射性質，有時也可使用(比如解凍生鮮食品)，但切記鋁箔不可觸碰爐腔內壁。	用鋁箔把食物包好進行。	✓	X	✓	利用微波反射性，有時也可使用(比如解凍生鮮食品)，但切記鋁箔不可觸碰爐腔內壁。	✓

### 檢查容器是否可以在微波爐內安全使用試驗方法：

拿一個玻璃杯裝300毫升的冷水和試驗的容器一起微波，用微波1000 W煮一分鐘。假如這個容器保持不熱，但玻璃杯中水變熱，那麼此容器就是安全的微波烹調容器，若這個容器變熱，證明它已經吸收了一些微波，絕對不可使用。請注意，這個試驗不可用在塑料容器上。

附件種類	變頻微波	單面燒烤	烘烤/發酵	雙動力烤	蒸氣烹調	微波+蒸氣	蒸氣烘烤
 雙動力烤盤	X	✓	✓	✓	✓	需按照菜單的指示使用。	✓
 烘烤盤	X	✓	✓	X	X	X	✓
 玻璃盤	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓
 蒸架	X	X	X	X	✓	✓	X

1. 自動烹調菜單中請根據屏幕的提示使用合適的附件。
2. 在變頻微波、雙動力烤和“微波(300W)+蒸氣”功能下，不可以使用任何金屬容器。



烹調前：按一次可消除已輸入的指示。  
烹調時：按一次可暫時中止烹調程序。  
再按一次即將所輸入的指示消除。

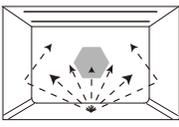
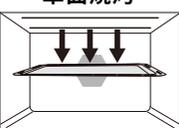
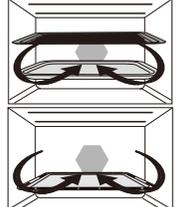
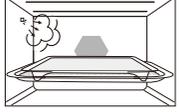
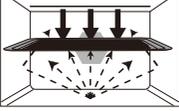
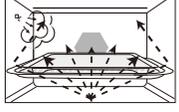
### 蜂鳴器聲訊號：

按壓按鍵時，便會聽到蜂鳴器聲響，如聽不到的話，則表示未能接收指示。如果在烹調過程中，機器發出兩次蜂鳴器聲，則是提醒需對食物翻身、攪拌或表示一個烹調階段已結束。當整個烹調行程完成後，則會發出五次蜂鳴器聲。

### 附註：

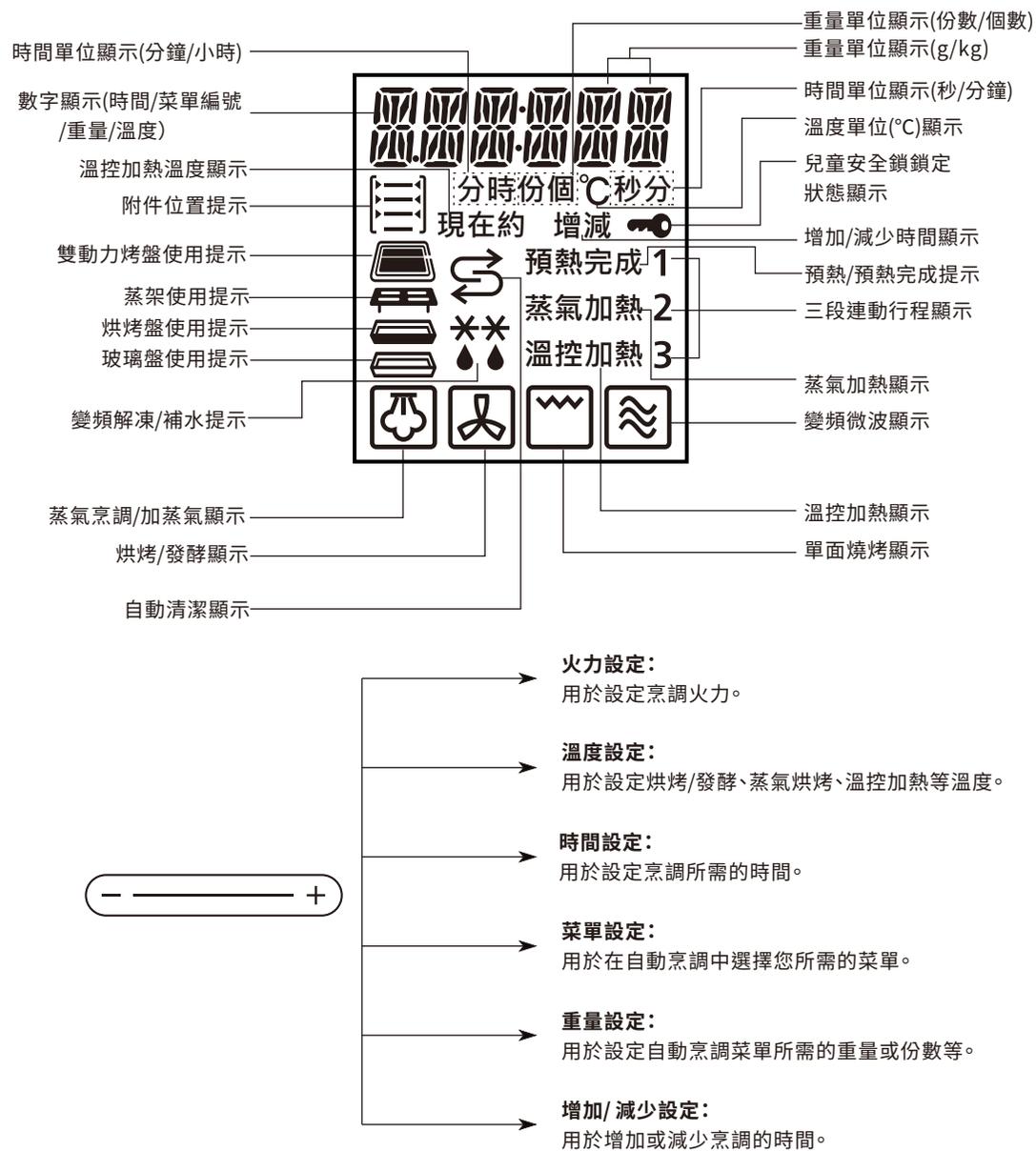
1. 如果您設置完烹調行程後，沒有進行任何操作，包括打開或關閉爐門：6分鐘之後將自動取消本次設定，恢復到冒號顯示狀態或進入待機模式。
2. 機器使用完經過一段時間後會進入待機模式。
3. 當進入待機模式後，如需使用需將爐門開關一次。
4. 在首次使用本產品前，先使用烘烤230°C加熱10分鐘(勿放入食物和附件)，目的是將爐腔裡保護部件過多的油脂除去。當進行此步驟時，請確保室內通風良好，將房門關上並前往其他房間，以避免異味飄散整個房子。

## 操作面板說明

烹調模式	加熱原理及適用類型	推薦的附件	容器
<b>變頻微波</b> 	微波的作用使得水分子之間相互碰撞而產生大量摩擦熱，可裡外同時加熱食物。 ■ 解凍、再加熱。 ■ 融化：奶油、巧克力、起司。 ■ 烹調魚類、蔬菜、水果、蛋類。 ■ 準備食材：燉水果、果醬、鬆軟麵團、酥皮、焦糖、肉和魚等。	將碟子或碗直接放在平板玻璃上。	微波耐熱容器（金屬容器除外）
<b>單面燒烤</b> 	只用上燒烤管加熱食物。可以使食物呈現烤色。 ■ 烤製肉類或魚類。 ■ 烤土司。 ■ 為烘烤類菜餚或蛋白酥增加烤色。	烘烤盤、玻璃盤和雙動力烤盤。	耐熱容器，金屬容器也可以使用
<b>烘烤/發酵</b> 	利用循環風扇加熱。 ■ 快速烘烤糕點如：泡芙、酥餅、餅乾、花結酥皮、薄皮餡餅、瑞士卷等。 ■ 特製：舒芙蕾、蛋白酥、法氏餡餅、條狀麵包、奶油蛋捲、海綿蛋糕、肉餅等。 ■ 烤蛋餅、披薩、蛋塔等。 ■ 發酵麵團。  建議預熱	烘烤盤、玻璃盤和雙動力烤盤。	耐熱容器，金屬容器也可以使用
<b>蒸氣烹調</b> 	以蒸氣加熱，蒸煮完成。 ■ 蒸魚、蔬菜、雞、白飯和馬鈴薯等。	蒸架、玻璃盤和雙動力烤盤。	耐熱容器
<b>雙動力烤</b> 	利用微波和上燒烤加熱，不用翻面即可達到雙面燒烤的效果。 ■ 烤製雞翅、海鮮、油炸食品、肉串、冷凍薯製品和披薩等。	雙動力烤盤	不建議放置容器
<b>微波(300W)+蒸氣</b> 	利用微波與蒸氣加熱食物，保留濕潤柔軟的口感。 ■ 烹調魚、蔬菜、雞、白飯和馬鈴薯等。	蒸架、玻璃盤和雙動力烤盤。	微波耐熱容器
<b>蒸氣烘烤</b> 	蒸氣和烘烤相結合的一種加熱方式，即在烘烤的同時噴射蒸氣。 ■ 烤蛋糕 ■ 酥皮蛋塔 ■ 舒芙蕾 建議預熱	烘烤盤、玻璃盤和雙動力烤盤。	耐熱容器，金屬容器也可以使用

## 操作面板說明

為了幫助您更容易操作，您當前的操作狀態將會出現在顯示螢幕上。下面為您介紹顯示螢幕。



附註：長按“+/-”可快進或快退。

### 兒童安全鎖設定/取消

此功能可防止兒童胡亂啟動機器發生意外。設定後僅對操作鍵鎖定，與門的開閉無關。請在顯示螢幕呈現冒號狀態時進行設定。

**開啟兒童安全鎖：**開始鍵按3次，螢幕顯示""

**取消兒童安全鎖：**暫停/取消鍵按3次，螢幕顯示"**：**"

### 蒸氣烹調設定

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

1. 按【蒸氣烹調】鍵。(使用前，請先將水箱加滿水)
2. 滑動感應條" "或按"+/-"設定您所需烹調的火力。
3. 按【確定】鍵，確認所需火力。
4. 滑動感應條" "或按"+/-"設定您所需烹調的時間。(最大烹調時間為30分鐘)
5. 按【開始】鍵，顯示螢幕開始倒數計時。

蒸氣烹調	火力	適用類型
蒸氣烹調 1	強	根莖類蔬菜、雞肉、肉類等。
蒸氣烹調 2	中	海鮮、葉類蔬菜等。
蒸氣烹調 3	弱	解凍較薄的肉類。

#### 附註：

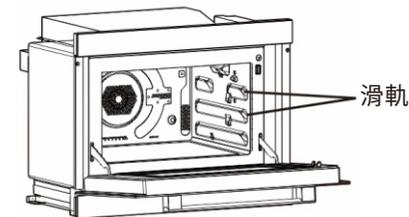
1. 使用蒸氣烹調功能前，應在水箱裡加滿水。水箱插入後，關閉下開合門再開始烹調。
2. 此功能只能在爐門關閉的狀態下才能操作。
3. 使用此功能時，顯示螢幕上會出現""，標示需將水箱補滿水，屬正常現象。
4. 如果在烹調過程中，水箱中沒有水了，機器會停止運行，顯示螢幕上會出現""和"U14"提醒將水箱補滿水。將水箱補滿水後裝回機器後按【開始】鍵烹調繼續。
5. 此功能無微波。
6. 此功能最長設定時間為30分鐘。如果需要烹調更長時間，請重新將水箱加滿水，再重複上面的操作來烹調剩餘的時間。
7. 烹調過程中可以根據需要改變烹調時間。按"+/-"增加或減少烹調時間。在烹調過程中，不能滑動感應條來調整時間。
8. 使用此功能烹調食物，烹調結束後附件和爐腔會很燙，請使用隔熱手套。
9. 在烹調途中或烹調結束，打開爐門時，要注意保持距離，以免蒸氣燙傷臉部或手。
10. 烹調結束後，請將爐腔內的多餘水分擦乾，並將積水盤取出，用溫水清洗乾淨，再裝回原處。

### 附件使用

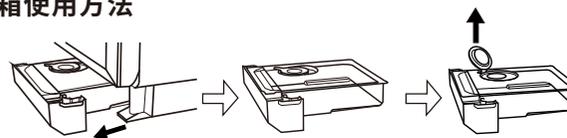
使用蒸架蒸食物時，將蒸架放在玻璃盤中，根據食物高度選擇放入中層滑軌或可將食物放在盤子中，再將盤子放在玻璃盤中，放入上層滑軌。食物可直接放在蒸架上。取出附件時，請使用隔熱手套，因為附件和爐頂及周圍都會變得很燙。



食物放在蒸架上



### 水箱使用方法



### 烹調時間變更設定

此功能可追加或減少烹調的時間。最多可追加或減少10分鐘。例如烹調時間還剩5分鐘時，需追加3分鐘。按"+ "追加3分鐘。  
注：烹調途中按"+ "追加時間。烹調暫停時，可以滑動感應條或按"+ "追加時間、按"- "減少時間。

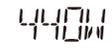
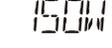
#### 附註：

1. 請根據烹調實際情況使用，防止增加時間過長使食物過熟。
2. 此功能不能用於預熱狀態和自動烹調。
3. 如果減少的烹調時間大於行程所剩餘時間，行程即停止。
4. 烹調過程中可以根據需要改變烹調時間。按"+/-"來增加或減少烹調時間。在烹調過程中，不能滑動感應條來調整時間。
5. 追加的時間和烹調所剩時間的總和不能超過最大烹調時間。

### 變頻微波設定

此功能可以讓您自行設定所需的變頻微波火力及時間進行烹調。

1. 按【變頻微波】鍵。(系統預設為1000W)
2. 滑動感應條"或按"+/-"設定您所需烹調的火力。
3. 按【確定】鍵，確認所需火力。
4. 滑動感應條"或按"+/-"設定您所需烹調的時間。
5. 按【開始】鍵，顯示螢幕開始倒數計時。

顯示圖標	火力	功率	適用類型
 	高火	1000 W	煮沸清水、烹調鮮果、蔬菜、烹調蜜餞。
 	中高火	800 W	烹調魚及海鮮類，烹調肉類、家禽類及蛋類。烹調糕餅。
 	中火	600 W	烹調蛋糕，燜煮食品，融化奶油、巧克力。
 	中低火	440 W	烹調較韌的肉塊，煲湯或燉品，軟化奶油。
  **	解凍	300 W	解凍。 解凍肉類、家禽類或海鮮類。
 	低火	150 W	軟化冰淇淋。
  	微波+蒸氣	300 W+蒸氣	參見P.18微波+蒸氣設定。

### 附註：

1. 變頻微波火力中的1000 W和“微波(300W) + 蒸氣”的最長烹調時間為30分鐘，其餘火力的最長烹調時間為1小時30分鐘。
2. 如在第一階段烹調時選擇1000 W，則無需按【變頻微波】鍵，只須直接滑動感應條設置烹調時間後按【開始】鍵即可。
3. 烹調過程中可以根據需要改變烹調時間。按“+/-”增加或減少烹調時間。可以以1分鐘為單位來增加或減少分鐘。按“-”到0會結束烹調。在烹調過程中，不能滑動感應條來調整時間。
4. 當烹調時間超過60分鐘，顯示螢幕會以小時和分鐘來顯示。
5. 使用此功能烹調食物，不能使用金屬容器。
6. 不要將食物直接放在平板玻璃上。可將食物放在微波耐熱容器或玻璃盤內，再放入爐內的平板玻璃上。使用微波功能加熱或烹調食物時，需要加蓋或覆蓋保鮮膜，除非另有說明。

### 微波+蒸氣設定

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

1. 按【變頻微波】鍵。(使用前，請先將水箱加滿水)
2. 滑動感應條"或按"+/-"選擇"微波(300W) + 蒸氣"。
3. 按【確定】鍵，確認所需火力。
4. 滑動感應條"或按"+/-"設定您所需烹調的時間。(最大烹調時間為30分鐘)
5. 按【開始】鍵，顯示螢幕開始倒數計時。

### 附註：

1. 使用"微波(300W)+蒸氣"功能前，應在水箱裡加滿水。
2. 此功能最長設定時間為30分鐘。如果需要烹調更長時間，請重新將水箱加滿水，再重複上述的操作來烹調剩餘的時間。
3. 如果在烹調過程中，水箱中沒有水了，機器會停止運行，顯示螢幕上會出現“▲▲”和“U14”提醒將水箱補滿水。將水箱補滿水後裝回機器後按【開始】鍵烹調繼續。
4. 烹調過程中可以根據需要改變烹調時間。按“+/-”增加或減少烹調時間。在烹調過程中，不能滑動感應條來調整時間。
5. 烹調結束後，請將爐腔內的多餘水分擦乾，並將積水盤取出，用溫水清洗乾淨，再裝回原處。

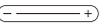
### 附件使用

使用"微波(300W)+蒸氣"功能烹調食物時，將蒸架放在玻璃盤中，根據食物高度選擇放入中層滑軌或者可將食物放在盤中，再將盤放在玻璃盤中，放入上層滑軌。食物可直接放在蒸架上。

### 蒸氣烘烤設定

此功能是蒸氣和烘烤相結合的一種加熱方式，即在烘烤的同時噴射蒸氣。您只需設定烘烤溫度和時間即可。此功能適合烘烤舒芙蕾，肉類等。

#### 無需預熱時：

1. 按【蒸氣烘烤】鍵。(使用前，請先將水箱加滿水)
2. 滑動感應條" "或按"+/-"設定您所需烹調的溫度。(設定範圍100°C-230°C)
3. 按【確定】鍵，確認所需溫度。
4. 滑動感應條" "或按"+/-"設定您所需烹調的時間。(最大烹調時間為1小時)
5. 按【開始】鍵，顯示螢幕開始倒數計時。

#### 需要預熱時：

1. 按【蒸氣烘烤】鍵。(使用前，請先將水箱加滿水)
2. 滑動感應條" "或按"+/-"設定您所需烹調的溫度。(設定範圍100°C-230°C)
3. 按【確定】鍵。
4. 按【開始】鍵，開始預熱且預熱指示燈開始閃爍。預熱結束後會有蜂鳴聲，顯示螢幕顯示預熱完成，請盡快將食物放入。
5. 滑動感應條" "或按"+/-"設定您所需烹調的時間。(最大烹調時間為1小時)
6. 按【開始】鍵，顯示螢幕開始倒數計時。

#### 附註：

1. 使用蒸氣功能前，應在水箱裡加滿水。
2. 此功能最長設定時間為1小時。如果需要烹調更長時間，請重新將水箱加滿水，再重複上述的操作來烹調剩餘的時間。
3. 如果在烹調過程中，水箱中沒有水了，機器會停止運行，顯示螢幕上會出現“◆◆”和“U14”提醒將水箱補滿水。將水箱補滿水後裝回機器後按【開始】鍵烹調繼續。
4. 開始烹調後，您所選擇的溫度可以顯示和改變。按【烘烤/發酵】鍵一次，顯示螢幕會顯示溫度。當溫度出現在顯示螢幕上時，您可以通過按“+/-”來改變溫度。
5. 烹調過程中可以根據需要改變烹調時間。按“+/-”增加或減少烹調時間。在烹調過程中，不能滑動感應條來調整時間。
6. 烹調結束後，請將爐腔內的多餘水分擦乾，並將積水盤取出，用溫水清洗乾淨，再裝回原處。

#### 附件使用

使用蒸氣烘烤功能時，推薦將附件放入上層或下層滑軌。

食物	重量	烹調模式	時間	說明
去骨雞腿塊	500g(約4塊)	190°C蒸氣烘烤	25-30分鐘	預熱結束後，將烘烤盤放入下層滑軌。
烤全雞	1200g	230°C蒸氣烘烤	35-40分鐘	從雞胸處將雞剖開，醃製後放置於烘烤盤中，皮朝上。 預熱結束後，將烘烤盤放入下層滑軌。 烘烤到一半時間時，將雞轉向180度。
舒芙蕾	4杯(直徑8cm)	180°C蒸氣烘烤	15-20分鐘	預熱結束後，將烘烤盤放入下層滑軌。

### 追加蒸氣設定

此功能可在變頻微波，單面燒烤，烘烤/發酵和雙動力烤過程中，追加蒸氣輔助烹調。在合適的時間加蒸氣可以使食物在烹調過程中保持水分，使糕點更蓬鬆柔軟。

例如：在烘烤剩餘5分鐘時，追加2分鐘蒸氣。

按【蒸氣烹調】鍵兩秒，聽到蜂鳴聲後再按一次。

#### 附註：

1. 使用前，請先將水箱加滿水
2. 每按一次鍵追加1分鐘蒸氣，最多可追加至3分鐘。
3. 每追加1分鐘蒸氣，按【蒸氣烹調】鍵必須在3秒內完成。  
(按三次時間將會變成0。若想要重新設置時間請在3秒內繼續按【蒸氣烹調】鍵。)

食物	蒸氣烹調	追加蒸氣
酥皮糕點	烘烤/發酵	2/3時間時加3分鐘蒸氣
麵包	烘烤/發酵	2/3時間時加3分鐘蒸氣
海綿蛋糕	烘烤/發酵	1/2時間時加3分鐘蒸氣

### 微波解凍設定

此功能可以讓您自行決定時間進行微波解凍。

1. 按【變頻微波】鍵。(系統預設為1000W)
2. 滑動感應條" "或按"+/-"設定變頻微波為300W。
3. 按【確定】鍵，確認所需火力。
4. 滑動感應條" "或按"+/-"設定您所需烹調的時間。
5. 按【開始】鍵，顯示螢幕開始倒數計時。

#### 附註：

1. 建議在烹調中途打開爐門，取出已解凍的部分，並把剩餘未解凍的部分翻身、攪拌或重新排放。
2. 微波解凍的最大烹調時間為1小時30分鐘。
3. 解凍完成後，請放置5-10分鐘，再從爐內取出食物。

### 解凍技巧

#### 準備食物以便解凍：

解凍食品的品質取決於食品冷凍前的品質，同時取決於食品冷凍時間，以及解凍技巧和解凍時間。所選購的食物務求鮮美和品質優良，並在購買後迅速冷凍。保存一定時間。厚塑膠膜，塑膠袋和冷凍薄膜都適用於包裹需要冷藏的食物。

1. 在冷凍肉類、禽類和魚類時，應將食物分層包裹好，兩層之間可鋪一張蠟紙用來間隔。
2. 排去所有氣體並密封起來。
3. 在密封袋上加標籤註明肉的種類，日期及重量。

注：1. 如包裝是使用鋁箔，在解凍之前須除去所有的鋁箔，以防止產生電弧。

2. 在冷凍庫內的食物應保持在-18℃以下。(解凍之前至少已冷凍24小時的食物)

#### 解凍方法

1. 將食物從包裝中取出，並放在碟子上，然後將碟子直接放在平板玻璃上。
2. 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、魚類和貝類翻身。拆散燉肉、雞塊和肉糜。分開肉排和漢堡包的肉餅。用鋁箔遮蓋烤肉的末端、禽類的腿和翅膀、脂肪或骨頭等。
3. 解凍過程中，將一些已經解凍的碎肉或肉塊取出。
4. 解凍後，大塊烤肉的中心可能仍然結冰。讓它靜置15-30分鐘，並放入冰箱中的冷藏室繼續解凍。

#### 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2kg連骨肉類的重量宜減少0.5kg；設定不到2kg連骨肉類重量，則應減少0.2kg-0.3kg。

#### 聽到兩聲蜂鳴聲時

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

#### 放置時間

解凍完畢後，放置一段時間再將食物從爐中取出。食物的重量越大，放置時間也越長。

#### 解凍技巧

為了均勻地解凍，請在解凍過程中將食物翻轉，或移動食物在盛器中地位置。



冷凍的生肉要除去包裝放在盤子上解凍。



雞腿前端細的部分要用鋁箔紙包裹再解凍。



整條魚的頭和尾部用鋁箔包好再解凍。



切片的魚要除去包裝放在盤子上解凍。

### 單面燒烤設定

單面燒烤功能是以上部燒烤管工作來烤製食物。適用於烤製薄塊的肉片、禽肉片、海鮮類，也可以用來烤土司。

1. 按【單面燒烤】鍵。
2. 滑動感應條" "或按"+/-"選擇您所需烹調的火力。
3. 按【確定】鍵，確認所需火力。
4. 滑動感應條" "或按"+/-"設定您所需烹調的時間。(最大烹調時間為1小時30分鐘)
5. 按【開始】鍵，顯示螢幕開始倒數計時。

單面燒烤	火力	適用類型
單面燒烤 1	高	薄肉片、禽肉片。
單面燒烤 2	中	薄的海鮮類、蒜味麵包、吐司。
單面燒烤 3	低	較厚的肉或禽類。

#### 附註：

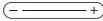
1. 此功能最長設定時間為1小時30分鐘。
2. 烹調過程中可以根據需要改變烹調時間。按"+/-"增加或減少烹調時間。在烹調過程中，不能滑動感應條來調整時間。
3. 使用此功能烹調食物，烹調結束後附件和爐腔會很燙，請使用隔熱手套。

#### 附件使用

燒烤食物時，可以選擇使用烘烤盤，放置在上層、中層或下層滑軌上。

### 雙動力烤設定

雙動力烤功能是利用雙動力烤盤的特殊設計，它使食物上下兩面都能達到燒烤效果。適用於各種肉類及海鮮類的烤製。

1. 按【雙動力烤】鍵。
2. 滑動感應條" "或按"+/-"設定您所需烹調的時間。(最大烹調時間為30分鐘)
3. 按【開始】鍵，顯示螢幕開始倒數計時。

#### 附註：

1. 此功能最長設定時間為30分鐘。
2. 雙動力烤不能設定為三段連動烹調。
3. 烹調過程中可以根據需要改變烹調時間。按"+/-"增加或減少烹調時間。在烹調過程中，不能滑動感應條來調整時間。
4. 使用此功能烹調食物，烹調結束後附件和爐腔會很燙，請使用隔熱手套。

#### 附件使用

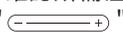
使用雙動力烤盤時，將雙動力烤盤放入上層或中層滑軌上。

### 烘烤/發酵設定

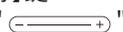
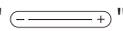
#### 烘烤功能設定：

烘烤功能可設定從100°C - 230°C 範圍內的不同溫度。它特別適用於烤蛋糕、披薩等。把食物放在烘烤盤上，放到上層或下層滑軌上。選擇合適的溫度和時間後即可開始烹調。

#### 無需預熱時：

1. 按【烘烤/發酵】鍵。
2. 滑動感應條" "或按"+/-"設定您所需烹調的溫度。(設定範圍100°C-230°C)
3. 按【確定】鍵，確認所需溫度。
4. 滑動感應條" "或按"+/-"設定您所需烹調的時間。(最大烹調時間為9小時)
5. 按【開始】鍵，顯示螢幕開始倒數計時。

#### 需要預熱時：

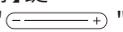
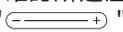
1. 按【烘烤/發酵】鍵。
2. 滑動感應條" "或按"+/-"設定您所需烹調的溫度。(設定範圍100°C-230°C)
3. 按【確定】鍵。
4. 按【開始】鍵，開始預熱且預熱指示燈開始閃爍。預熱結束後會有蜂鳴聲，顯示螢幕顯示預熱完成，請盡快將食物放入。
5. 滑動感應條" "或按"+/-"設定您所需烹調的時間。(最大烹調時間為9小時)
6. 按【開始】鍵，顯示螢幕開始倒數計時。

溫度(°C)	適用類型
150°C	起司蛋糕
160°C/170°C	餡餅、餅乾
180°C	杯子蛋糕、肉塊
190°C	烘烤酥脆的食物、派、雞
200°C	司康、瑞士捲、瑪芬
220°C	布丁、麵包
230°C	蒜味麵包、烤馬鈴薯、烤披薩

### 烘烤/發酵設定

#### 發酵功能設定：

發酵功能是用於麵團發酵，如披薩的底或者製作麵包時的麵團。

1. 按【烘烤/發酵】鍵。
2. 滑動感應條" "或按"+/-"選擇40°C。
3. 按【確定】鍵，確認所選溫度。
4. 滑動感應條" "或按"+/-"設定您所需烹調的時間。(最大烹調時間為9小時)
5. 按【開始】鍵，顯示螢幕開始倒數計時。

#### 附註：

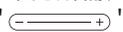
1. 發酵(40°C)不能預熱。
2. 請根據發酵狀態調節發酵的時間，因為本產品內的溫度會因食品與室溫的不同而改變。
3. 烘烤/發酵功能最大烹調時間為9小時。
4. 當使用烘烤有預熱功能時，在預熱完成後，請盡快將食物放入微波爐內進行烹調。
5. 烹調過程中可以根據需要改變烹調時間。按"+/-"增加或減少烹調時間。可以以1分鐘為單位來逐漸增加或減少。按“-”到0會結束烹調。在烹調過程中，不能滑動感應條來調整時間。
6. 開始烹調後，您所選擇的溫度可以顯示和改變。按【烘烤/發酵】鍵一次，顯示螢幕會顯示溫度。當溫度出現在顯示螢幕上時，您可以通過按"+/-"來改變溫度。(發酵40°C不能更改溫度)
7. 在爐門沒有打開的情況下，機器會保留所選擇的預熱溫度大約30分鐘。如果沒有食物放入或不設定時間，機器將蜂鳴5次，然後行程會自動中斷，螢幕會返回到冒號狀態。一旦打開過爐門，但不進行任何操作，6分鐘後微波爐將自動取消預熱行程，返回到冒號狀態或進入待機模式。
8. 使用烘烤功能烹調食物，烹調結束後附件和爐腔會很燙，請使用隔熱手套。

#### 附件使用

1. 可以對烘烤/發酵進行單層或雙層的烹調。
2. 請將推薦使用的附件放入上層或下層滑軌。
3. 使用雙層進行烘烤時，將烘烤盤放在下層滑軌，雙動力烤盤放在上層滑軌。

### 三段連動烹調設定

例如：連續設定變頻微波800W:5分鐘，蒸氣烹調1:3分鐘，單面燒烤2:2分鐘。

1. 按【變頻微波】鍵。
2. 滑動感應條" "或按"+/-"選擇800W。
3. 按【確定】鍵，確認所需火力。
4. 滑動感應條" "或按"+/-"設定烹調時間為5分鐘。
5. 按【蒸氣烹調】鍵。
6. 按【確定】鍵，確認所需火力。
7. 滑動感應條" "或按"+/-"設定烹調時間為3分鐘。
8. 按【單面燒烤】鍵。
9. 滑動感應條" "或按"+/-"選擇單面燒烤2。
10. 按【確定】鍵，確認所需火力。
11. 滑動感應條" "或按"+/-"設定烹調時間為2分鐘。
12. 按【開始】鍵，顯示螢幕開始倒數計時。

#### 附註：

1. 火力順序可以前後交換，火力段也可以自行設定。
2. 在火力切換時有兩次蜂鳴聲。
3. 自動烹調不能用於三段連動設定。
4. 三段連動只能用於單面燒烤、烘烤/發酵(無預熱)、蒸氣烹調、變頻微波和"微波(300W)+蒸氣"功能。

### 記憶菜單設定及使用

記憶菜單功能可以預先儲存3個您常用的烹調行程，您可以預先儲存您希望的烹調火力及時間，然後可以很方便的一鍵使用。

菜單設定：

1. 按【自動烹調】鍵。
2. 先按"- "切換到記憶菜單功能，再滑動" "或按"+/- "選擇所需的記憶菜單。
3. 按【確定】鍵，確認所儲存的菜單編號。
4. 參見各功能介紹，設定您所需的烹調行程。
5. 按【確定】鍵，完成設定。
6. 按【開始】鍵開始烹調或按【暫停/取消】鍵退出。

菜單使用：

1. 按【自動烹調】鍵。
2. 先按"- "切換到記憶菜單功能，再滑動" "或按"+/- "選擇所需的記憶菜單。
3. 按【確定】鍵，確認所需的菜單編號。
4. 按【開始】鍵開始自動烹調。

附註：

1. 如需重新設定，請重複"菜單的設定"步驟1~6。
2. 記憶菜單所能設定的最長時間為9小時。
3. 記憶菜單功能只適用於變頻微波、烘烤/發酵、蒸氣烹調、單面燒烤、雙動力烤、蒸氣烘烤和"微波(300W)+蒸氣"功能。
4. 記憶菜單能儲存三個階段的烹調，但是雙動力烤和蒸氣烘烤功能只能存1個階段的烹調。
5. 新的烹調程序輸入後，前一次輸入的將被替換。
6. 即使將插頭拔出，記憶菜單也不會被清除。
7. 烘烤和蒸氣烘烤的預熱模式不能儲存在記憶菜單中。
8. 自動烹調不適用於記憶菜單。

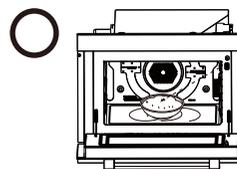
### NO.1 溫控加熱設定

溫控加熱功能適用於冷飯、冷菜再加熱或其他熟食的再加熱；不適用於生食和水的烹煮。其原理是利用爐腔內部的紅外線溫度感測器來檢測食物表面發出的紅外線，從而控制微波加熱的溫度和時間。只需設定您想要加熱到的溫度，範圍從-10℃~90℃，無需設定火力和時間。

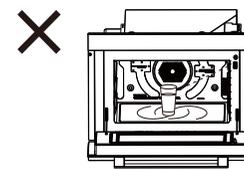
1. 按【自動烹調】鍵，顯示螢幕顯示對應"溫控加熱"的菜單編號1。
2. 按【確定】鍵。
3. 滑動感應條" "或按"+/- "設定再加熱的溫度。
4. 按【開始】鍵，開始加熱。

由於紅外線溫度感測器位於爐腔側壁的上部，如果不能直接檢測到食物或者飲料表面發出的紅外線，檢測到的溫度就會和實際加熱溫度不符。因此，建議不要使用細長容器加熱少量的食物或者飲料，因為容器的壁會阻擋食物表面發出的紅外線直達溫度感測器從而引起誤檢測。為獲得更好的溫控加熱效果，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100g。
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。
3. 容器請放置於平板玻璃的中央。

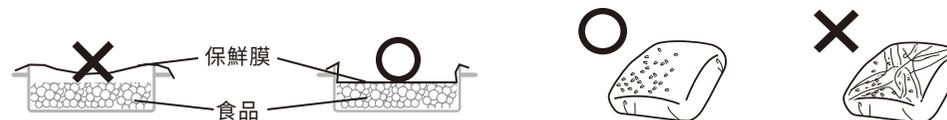


紅外線感測器直接檢測到食物溫度



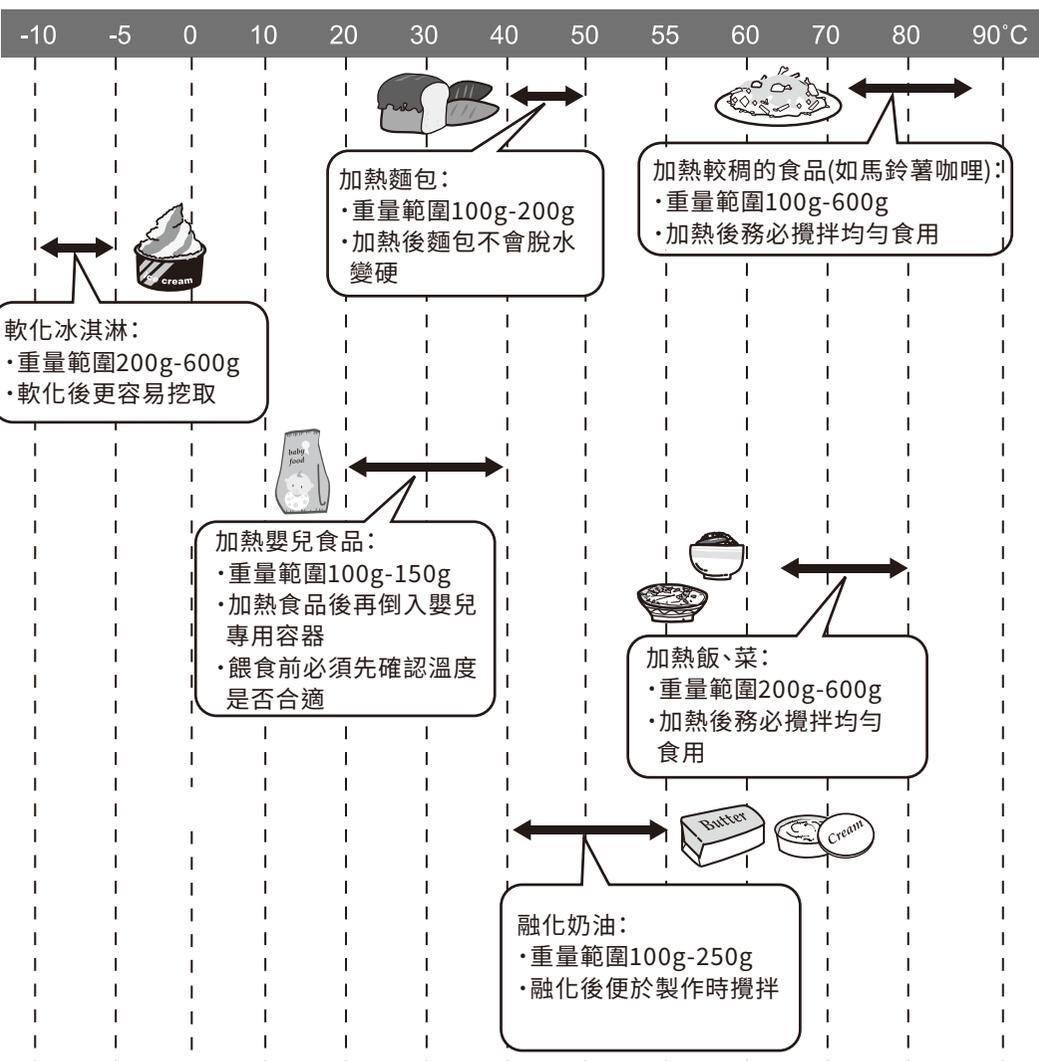
紅外線感測器未能直接檢測到食物溫度，容器的壁阻擋了食物表面發出的紅外線。

4. 初次使用時，默認設定為70℃。第二次使用起，若前一次設定溫度在55℃~75℃，默認值改為前次設定的溫度。
5. 加熱結束，請進行攪拌後食用。
6. 如加熱食品必須使用保鮮膜，保鮮膜要緊貼食物表面，以免檢測不到食品的溫度。如包裹的保鮮膜重疊，重疊面應朝下放置。



7. 當爐腔內過熱時，顯示螢幕將顯示"HOT"，此時不能使用該功能。只有當"HOT"消失後，才能使用。
8. 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。
9. 避免加熱重量小於100g的食品，因為食品溫度很難被檢測到，食品可能被加熱過頭。
10. 在使用溫控加熱功能時，避免使用直身細頸的容器。

溫控加熱(建議再加熱食品的溫度)



附註：  
以上僅為建議的食品加熱溫度。加熱液體飲料時，溫度不要超過60°C，以免發生突沸、滾洩。

NO.2 蒸氣加熱設定

此功能為您設定了冷飯和冷菜的再加熱功能。在加熱過程中，微波和蒸氣同時工作，使被加熱的食物保持水分。設定時，請根據食物重量來選擇火力的大小程度，比如“增”、“減”或保持標準設定。建議加熱範圍為100g~500g。烹調前，請將水箱加滿水，並關上下開合門。

1. 按【自動烹調】鍵。(使用前，請先將水箱加滿水)
2. 滑動感應條“”或按“+/-”選擇對應“蒸氣加熱”的菜單編號2。
3. 按【確定】鍵。
4. 根據食物的重量滑動感應條“”或按“+/-”來選擇所需加熱食物的火力。請參考下面表格。
5. 按【開始】鍵，開始加熱。

加熱白飯

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

加熱菜餚

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

蒸氣加熱火力建議

顯示螢幕顯示	減	無顯示(標準)	增
食物份量	100-250g	250-350g	350-500g

附註：

1. 使用此功能前請往水箱裡加滿水。
2. 在烹調途中顯示螢幕內的“”開始閃爍，行程會停止運行，需要往水箱裡加滿水後按【開始】鍵才能繼續烹調。
3. 此功能僅適用於已預先煮熟的飯菜。
4. 此功能不適用於加熱液體。
5. 此功能不適用於加熱冷凍食品，且不合於加熱高密度食品。如燒賣、粽子等。
6. 當爐腔內過熱時，顯示螢幕將顯示“HOT”此時不能使用該功能。只有當“HOT”顯示消失後，才能使用。
7. 不要加熱不同種類的食物。
8. 在烹調途中，打開爐門時蒸氣會外洩，避免將臉靠爐子太近，且使用隔熱手套拿取食物。
9. 烹調結束後，請將爐腔內的多餘水分擦乾。並將積水盤取出，用溫水清洗乾淨，再裝回原處。

### NO.3 變頻解凍設定

此功能可根據食物重量自動解凍肉類、魚類或海鮮類。解凍重量為0.1kg~3kg。

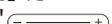
1. 按【自動烹調】鍵。
2. 滑動感應條" "或按"+/-"選擇對應"變頻解凍"的菜單編號3。
3. 按【確定】鍵。
4. 滑動感應條" "或按"+/-"設定所需解凍食物的重量。
5. 按【開始】鍵，顯示螢幕開始倒數計時。

#### 附註：

1. 解凍食物時，請在聽到兩聲蜂鳴聲後，將食物翻轉或改變放置位置。
2. 解凍完成後，請放置5-10分鐘，再從爐內取出食物。
3. 解凍技巧可以參考第21頁。

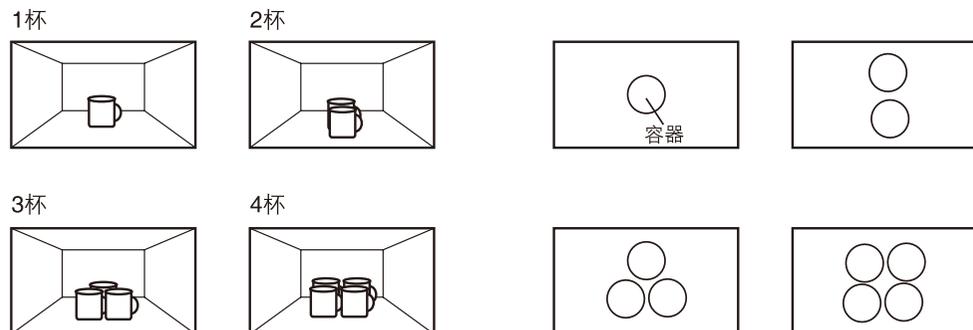
### NO.4 熱牛奶設定

此功能為專用於牛奶的溫控加熱，不適用於其他液體食物的加熱。熱牛奶的範圍是1-4杯(200毫升/杯)，初始溫度是6°C-10°C。可設定的加熱溫度範圍是40°C-70°C。您只需設定牛奶的杯數和需要達到溫度即可，無需設定火力和時間。

1. 按【自動烹調】鍵。
2. 滑動感應條" "或按"+/-"選擇對應"熱牛奶"的菜單編號4。(無預熱功能)
3. 按【確定】鍵。
4. 滑動感應條" "或按"+/-"設定您所需加熱的杯數。
5. 按【確定】鍵，確認所選的杯數。
6. 滑動感應條" "或按"+/-"設定您所需加熱的溫度。(40°C-70°C)
7. 按【開始】鍵，開始加熱。

#### 附註：

1. 請使用廣口且較淺的容器。容器內放八分滿。加熱後務必攪拌。圖示為熱牛奶時的擺放方法(容器請勿放在邊緣，有沸騰的危險)。
2. 當爐腔內過熱時，顯示螢幕將顯示"HOT"，此時不能使用該功能。只有當"HOT"顯示消失後，才能使用。



### NO.5-44 菜單設定

此功能為您設定了多個常用菜單，烹調時無需設定火力和時間，只需輸入所需烹調食物的重量或份數即可。

#### 無需預熱的菜單(NO.5-38)操作方法：

1. 按【自動烹調】鍵。
2. 滑動感應條" "或按"+/-"選擇所需烹調的菜單編號。
3. 按【確定】鍵，確認所選的菜單。("♦♦"表示使用蒸氣，烹調前需先將水箱加滿水)
4. 滑動感應條" "或按"+/-"設定您所需烹調的重量、份量或個數。
5. 按【開始】鍵，開始烹調。

#### 需預熱的菜單(NO.39-44)操作方法：

1. 按【自動烹調】鍵。
2. 滑動感應條" "或按"+/-"選擇所需烹調的菜單編號。
3. 按【確定】鍵，確認所選的菜單。
4. 滑動感應條" "或按"+/-"設定您所需烹調的個數。
5. 按【開始】鍵，開始預熱且預熱指示燈開始閃爍。
6. 預熱結束後會有蜂鳴聲，顯示螢幕顯示預熱完成，請盡快將食物放入。
7. 按【開始】鍵，開始烹調。

註： 表示附件使用放置之位置

 表示需使用烘烤盤； 表示需使用雙動力烤盤；

 表示需使用玻璃盤； 表示需使用蒸架。

## 功能介紹

編號 (No.)	菜單	重量/份數						建議烹調器具或附件	附件位置
5	蒸冷凍食品	200g	250g	300g	-	-	-	蒸架放在玻璃盤上	中層滑軌
6	蒸冷凍食品(快速)	200g	250g	300g	-	-	-		
7	蒸自製肉包(饅頭)	4個	8個	-	-	-	-		
8	蘿蔔糕	4人份	-	-	-	-	-	微波耐熱碟放在玻璃盤上	中層滑軌
9	蒸時蔬	200g	250g	300g	-	-	-	蒸架放在玻璃盤上	中層滑軌
10	蒸時蔬(快速)	200g	250g	300g	-	-	-		
11	蒸根莖蔬菜	200g	300g	400g	500g	-	-		
12	蒸根莖蔬菜(快速)	200g	300g	400g	500g	-	-		
13	蒸雞塊	200g	300g	400g	500g	600g	-		
14	蒸雞塊(快速)	200g	300g	400g	500g	600g	-		
15	蒸魚	200g	300g	400g	500g	600g	-	微波耐熱碟放在玻璃盤上	上層滑軌
16	蒸魚塊	200g	300g	400g	500g	-	-	蒸架放在玻璃盤上	中層滑軌
17	茶碗蒸	1人份	2人份	3人份	4人份	-	-	玻璃盤	中層滑軌
18	蒸布丁	9個	-	-	-	-	-		
19	清燉	4-6人份	1-3人份	-	-	-	-	微波耐熱煲加蓋	平板玻璃
20	煲湯	4-6人份	1-3人份	-	-	-	-		
21	煲仔飯	150g	300g	450g	-	-	-		
22	粥	100g	150g	200g	-	-	-		
23	燉煮	4-6人份	1-3人份	-	-	-	-		
24	融化奶油	50g	100g	150g	200g	250g	300g	微波耐熱碟加保鮮膜	平板玻璃
25	融化巧克力	50g	100g	150g	200g	250g	300g	微波耐熱碟(無蓋)	平板玻璃
26	軟化冰淇淋	200g	500g	1000g	2000g	-	-	-	平板玻璃
27	軟化奶油起司	50g	100g	150g	200g	250g	300g	微波耐熱碟加保鮮膜	平板玻璃
28	烤全雞	900g	1200g	1500g	-	-	-	倒扣一微波耐熱碟在玻璃盤上	下層滑軌
29	烤牛肉/羊肉	500g	1000g	1500g	-	-	-	玻璃盤	下層滑軌
30	油炸品再加熱	200g	400g	600g	-	-	-	雙動力烤盤	上層滑軌
31	炸雞塊	1人份	2人份	3人份	4人份	-	-		
32	健康炸雞塊	1人份	2人份	3人份	4人份	-	-		
33	照燒雞塊	1人份	2人份	3人份	4人份	-	-		
34	健康照燒雞塊	1人份	2人份	3人份	4人份	-	-		
35	炸冷凍薯條	200g	400g	600g	800g	-	-		
36	炸冷凍春捲	100g	200g	400g	-	-	-	中層滑軌	
37	烤肉串	200g	400g	600g	800g	-	-		
38	烤冷凍披薩	300g	400g	500g	600g	-	-	烘烤盤	下層滑軌
39*	海綿蛋糕	1個(8英寸)	-	-	-	-	-		
40*	瑪芬蛋糕	12個	-	-	-	-	-		
41*	蛋塔	9個	-	-	-	-	-		
42*	泡芙	12個	-	-	-	-	-		
43*	餅乾(單層)	20個	-	-	-	-	-		
44*	餅乾(雙層)	40個	-	-	-	-	-	雙動力烤盤+烘烤盤	上層滑軌+下層滑軌

自動烹調菜單

31

註: "\*"需要預熱。

## 功能介紹

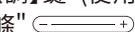
### NO.45 爐腔除味(烘烤)

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

1. 按【自動烹調】鍵。
2. 滑動感應條" "或按"+/-"選擇編號45。
3. 按【確定】鍵。
4. 按【開始】鍵，顯示螢幕開始倒數計時。

### NO.46 蒸氣加熱器清潔

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

1. 按【自動烹調】鍵。(使用前往水箱加100毫升的水及清除積水盤)
2. 滑動感應條" "或按"+/-"選擇編號46。
3. 按【確定】鍵。
4. 按【開始】鍵，開始排水。

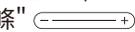
附註：

1. 使用排水功能時，不能卸除積水盤。
2. 排水功能結束後，請將積水盤清洗乾淨。

### NO.47 檸檬酸清潔

此功能適用於清洗給水管路。檸檬酸清洗後，再用清水沖洗乾淨。清洗和沖洗用的水會排放到積水盤中。

準備清潔劑：將約16g檸檬酸完全溶解在200毫升水中，直接倒入水箱中。

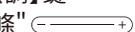
1. 按【自動烹調】鍵。(確保水箱裡加入了準備好的清潔劑，且確保積水盤是空的。)
2. 滑動感應條" "或按"+/-"選擇編號47。
3. 按【確定】鍵。
4. 按【開始】鍵，顯示螢幕開始倒數計時。
5. 在行程自動暫停後，將積水盤裡的水清除，並將水箱加滿水。
6. 再按【開始】鍵則開始運作，行程大約一分鐘。

附註：

1. 清潔結束後務必將水箱內殘留的溶液擦乾，並將積水盤清洗乾淨。
2. 使用此功能時，不要移除積水盤。
3. 如果料理結束後，顯示螢幕" "閃爍，表示需要使用檸檬酸清洗功能對爐子進行一次清潔。

### NO.48 爐腔清潔(蒸烤)

此功能適用於爐腔油污過多時使用(需20分鐘)。

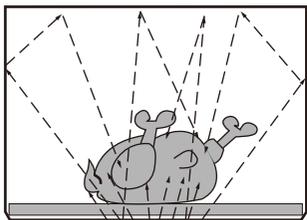
1. 按【自動烹調】鍵。
2. 滑動感應條" "或按"+/-"選擇編號48。(使用前將水箱加滿水)
3. 按【確定】鍵。
4. 按【開始】鍵，顯示螢幕開始倒數計時。

附註：

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

32

微波加熱原理



受到微波照射時



含水食物的吸收



穿過陶瓷、玻璃等



被金屬反射

微波是一種高頻率的電磁波，其本身並不產生熱，在宇宙、自然界中到處都有微波，但存在自然界中的微波，因為分散不集中，故不能加熱食品。微波爐乃是利用其內部的磁控管，將電能轉變成為微波，以每秒2450MHz的振盪頻率穿透食物，當微波被食物吸收時，食物內的極性分子(如水、脂肪、蛋白質、糖等)即被吸引，以每秒鐘24億5千萬次的速度快速振盪，使得分子間互相碰撞而產生大量摩擦熱，微波爐即是利用此種由食物分子本身產生的摩擦熱，里外同時快速加熱食物的。

食物的特性

烹調方法和食物特性是密切相關的。在用微波烹調時，它會顯得更加明顯。

體積與數量

一般份量少的食物比份量多的熟得快。

形狀

體積大小差不多的食物加熱情況比較平均。為了彌補大小不均而造成的加熱偏差，可將薄片置於盤中間而將厚塊放在盤邊進行調整。



開始的溫度

常溫食物比冷凍食物的加熱時間短，因此上述兩種狀態的食物加熱特性並不一致。

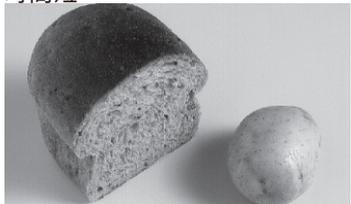
骨頭和脂肪

加熱帶骨的食物時，因為脂肪吸收微波能力比骨頭強，其周圍部分比較容易熟，所以帶骨食物的加熱情況不均勻。



密度

加熱鬆軟食物的時間比加熱硬實食物的時間短。



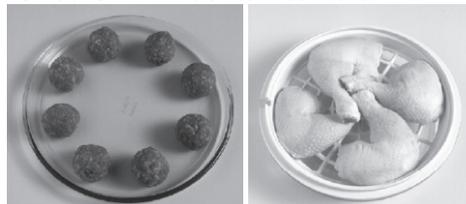
烹調技巧

時間

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

空間距離

烹製烘焙小份食物時，盡量將食物排列成圓形，這樣烘烤程度會比較均勻。同樣的，將食物順著烘盤的外形排列，而不是凌亂、無規則地排列，並且，不要將食物疊放在一起。



穿刺

在微波烹調期間，有些食物的表皮或膜會阻止蒸氣外流。在沒有烹調之前，將這些食物的皮剝掉或穿刺些洞和切縫，以便讓蒸氣蒸發。  
蛋：用牙籤刺穿蛋黃2次，蛋白數次。  
蛤和蠔：用牙籤刺數次。  
馬鈴薯和蔬菜：用叉刺穿。  
香腸和臘腸：將燻過的香腸和臘腸劃痕。用叉刺穿腸衣。



上色

肉類和家禽被烹製10-15分鐘後自動會顯有如被燒或烤過的效果，原因是肉類本身的脂肪容易吸收微波，所以能夠產生烤或燒的效果。假如要縮短烤或燒食物的時間而又要到良好的顏色效果，必須在未烤之前，塗上深色醬油或辣醬油。做快熟麵包或鬆餅時，用黃糖代替糖粒，或者在烘烤之前撒些深色的香料於表面上。

遮蓋

當採用微波烹調時，水份會蒸發。因為微波烹調是內外同時加熱而不是直接燒熱，所以蒸發速度不容易控制。但是只要利用遮蓋盛器，這個缺點將會容易地改正過來。可是除非指明，全部食譜是不加蓋煮的。利用蠟紙或紙巾可以保持一定程度的食物水份。

攪動

採用微波烹調時，應根據需要攪動食物。在食譜中，一般用一次兩次、時常或偶爾等詞表示所需的食物攪動次數。常將靠近容器的部分攪向中心，而將未熟熟的攪向外面。

轉動和重新放置

有時候無法透過攪動食物重新分散熱。這個時候微波集中在食物中的某一部分。為了得到均勻的烹調，可重新放置或移動食物。通常在烹調中途翻轉食物，將大塊的食物如肉或雞翻轉。小塊的食物如雞肉、小蝦、漢堡包式豬肉排需要移動位置，交換在盤上排放的食物內外位置。

放置時間

微波爐停止工作之後，利用導熱原理，食物還可以繼續烹調。煮肉類時，假如加蓋放置10-20分鐘，內熱將會上升5°C到15°C。蒸冷凍食品和蔬菜的放置時間比較短，但這是為了讓熱的中央食物向旁邊傳熱，食物本身不會熱。

更改喜愛的食譜

選些容易更改為微波烹調的食譜。作為基本規則，是將普通的食譜更改為微波食譜時，將時間減至1/4。同時，尋找同樣的微波食譜和相應固定的時間和火力，在烹調之前，應該先用調味料醃食物，烹調結束再加鹽，以免水份析出過多。爛的食物不必在烹調之前預先煎黃。假如有煎油的話，應該先把多餘的油或脂肪倒掉。將爛肉切成2.5cm塊狀。將紅蘿蔔、馬鈴薯和其它較硬的蔬菜切成小塊。紅蘿蔔應該切成薄片，馬鈴薯切丁，用玻璃蓋蓋住後用大火煮至水滾，然後轉向低火，偶爾攪動一次。

微波解凍建議時間

圖表中的解凍時間為完全解凍食物所需的時間  
(即在零下18°C或更低的溫度下冷凍至少24小時的食物)。

食品	大致參考時間 以500g計(分鐘)	說明
<b>肉類</b>		
<b>牛肉</b>		
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、牛肉捲	7-9	
牛扒	6-7	
牛五花	6-8	
<b>羊肉</b>		
燒羊肉	6-8	大塊烤肉的中心可能仍然結冰。將它擱置一段時間。
羊扒	5-7	
羊肋骨	5-7	
<b>禽類</b>		
全雞	7-9	在解凍過程中將禽類翻轉兩至四次。在解凍的半途中用鋁箔遮蓋雞腿、雞翅、脂肪或骨頭。  弄散雞塊，並將小塊的雞塊取出，例如雞翅部位會比大塊的雞肉更快完成解凍。  用冷水沖洗禽類去除表面的冰晶。在烹飪前，將它放置5-10分鐘。
雞塊	6-8	
雞柳	6-8	
鴨	6-8	
<b>魚類&amp;貝類</b>		
魚片	6-8	在解凍的半途中，將整條魚或魚塊翻身。  此外，分開蝦和貝類，並取出已經解凍的魚塊。  在烹飪前，將它放置5-10分鐘。
整條魚	6-8	
蟹肉	5-7	
龍蝦尾	5-7	
扇貝	4-6	
大蝦子	5-7	

再加熱食譜建議時間

下面表格中的建議的時間僅供參考，加熱時間長短取決於初始溫度，食物的份量及容器的大小。點心派及麵包如果用微波再加熱，表面會不鬆脆。

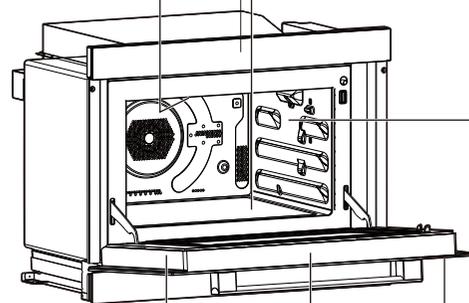
食品	保存狀態	重量	火力	附件/器皿	建議時間	操作
白飯	冷藏	1碗(150g)	微波1000W	微波耐熱碗	1分鐘-1分20秒	撒少許水，用保鮮膜包裹
	冷凍				1分30秒-1分50秒	
炒飯	冷藏	1碗(200g)	微波1000W	微波耐熱碗	2分鐘-2分20秒	撒少許水，用保鮮膜包裹
	冷凍				3分鐘-3分30秒	
小餐包	冷藏	1個(30g)	微波1000W	微波耐熱碟	30秒-40秒	無需覆膜，直接放在碟子上
		2個(60g)			40秒-50秒	
		3個(90g)			50秒-1分鐘	
		4個(120g)			1分鐘-1分20秒	
漢堡	冷藏	1個(100g)	微波1000W	微波耐熱碟	50秒-1分鐘	無需覆膜，直接放在碟子上
		2個(200g)			1分鐘-1分20秒	
咖喱	冷藏	300g	微波1000W	微波耐熱碗	2分30秒-2分50秒	撒少許水，用保鮮膜包裹，中途攪拌一次
咖啡	冷藏	1杯(150毫升)	微波1000W	馬克杯	50秒-1分鐘	加熱後，先攪拌再飲用
義大利麵	冷凍	1份(300g)	微波1000W	微波耐熱碟	4分鐘-4分30秒	速凍麵食品，除去包裝，倒在碟子上，撒少許水，用保鮮膜包裹，中途攪拌一次
肉包	冷藏	1個(80g)	300W+蒸氣	蒸架放在玻璃盤上，玻璃盤插入中層滑軌	2分鐘-2分20秒	肉包放在蒸架上，水箱裡加滿水，無需覆膜
		2個(160g)			3分鐘-3分30秒	
		3個(240g)			3分30秒-4分鐘	
		4個(320g)			5分30秒-6分鐘	
肉包	冷凍	1個(80g)	300W+蒸氣	蒸架放在玻璃盤上，玻璃盤插入中層滑軌	2分鐘-2分20秒	肉包放在蒸架上，水箱裡加滿水，無需覆膜
		2個(160g)			4分鐘-4分30秒	
		3個(240g)			6分鐘-6分30秒	
		4個(320g)			7分30秒-8分鐘	
冷凍燒賣	冷凍	8個(250g)	蒸氣烹調1	蒸架放在玻璃盤上，玻璃盤插入中層滑軌	15分鐘-16分鐘	無需解凍，燒賣直接放在蒸架上，水箱裡加滿水，無需覆膜
鮮肉月餅	冷藏	4個(400g)	烘烤210°C(需預熱)	烘烤盤插入下層滑軌	20分鐘-22分鐘	烘烤盤上鋪上錫紙，鮮肉月餅放在錫紙上

清洗前，須從插座上拔下插頭。請勿使用蒸氣清潔器清洗本產品。

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，請務必小心用軟布擦拭，以免燒烤管破損傷害到手指。

使用微濕的布來清潔微波爐的排風口，為防止損傷爐內操作部分，不要讓水滲入到裡面。

平板玻璃必須經常清潔，特別是在使用完燒烤功能之後，但是必須在冷卻狀態下使用清潔劑擦洗並擦乾。



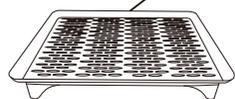
應定期清潔微波爐並清除微波爐所有食物殘渣。保持爐腔清潔。如濺出的食物或溢出的液體積在爐腔內，請用濕布擦去。若爐內相當骯髒則可用軟性清潔劑。不可使用粗糙、磨損性的清潔劑。請把爐腔內附著的油漬和食品殘留物擦拭乾淨。附著的油漬和食品殘留物在加熱時可能會引起冒煙和打火。請在爐腔完全冷卻的條件下進行清潔。

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【暫停/取消】鍵以清除顯示窗上的顯示。

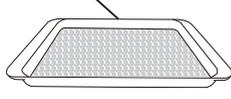
請使用軟性濕布清洗爐門及爐門玻璃。如果油污難以清洗，可用軟布沾取少量軟性洗劑進行清洗。

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

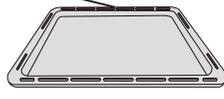
使用後請及時用清潔劑清洗或放入洗碗機內清洗。



蒸架



玻璃盤



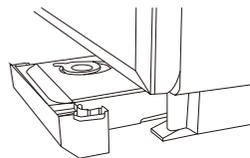
烘烤盤



雙動力烤盤

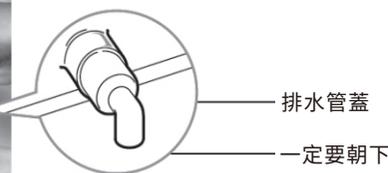
### 水箱清潔

用軟海綿沾水清洗。



移出水箱後，清潔水箱與水箱插入口周圍的污垢。

打開給水蓋，拆下水箱蓋和排水管蓋後清洗。



排水管蓋

一定要朝下

如果排水管蓋難以取下時，需要左右輕輕搖動後取下。

請依以上圖示，排水管蓋朝下安裝。（安裝方向不正確則無法吸到底部的水）

### 拆除橡皮密封圈

內側平坦 外側凸起



重新安裝時請注意內外側要正確安裝。如果不正確安裝，則有可能漏水或無法蓋上。

### 拆下水箱前蓋



1. 輕輕轉動，鬆開底部的爪鉤。
2. 再轉動一下，鬆開另一個爪鉤。

### 安裝水箱前蓋



1. 對準水箱和水箱前蓋的結合處。
2. 插入水箱至底部爪鉤。

附註：

1. 至少每周清潔水箱一次，以防止水垢積聚。
2. 不要使用洗碗機清洗水箱及水箱的零件。

要求維修服務前

問題	原因	解決辦法
顯示螢幕無顯示	電源線沒插緊。	拔除插頭，待10秒鐘後再重新插上電源。
	家中供電線路中的保險絲燒斷。	重新裝置10 A以上的保險絲或重新設定漏電保護器。
	插座有問題。	用其它電器再測試插座是否有問題。
	待機狀態。	打開爐門，再關上。
烹調行程無法啟動	門未關妥。	小心將爐門關上。
	未按【開始】鍵。	按【開始】鍵。
	已輸入其他行程。	按【暫停/取消】鍵清除已輸入的行程，重新輸入烹調行程。
	烹調行程輸入錯誤。	參考說明書，正確輸入烹調行程。
	不小心按到【暫停/取消】鍵。	重新輸入烹調行程。
顯示螢幕顯示"HOT"	爐腔溫度過熱。	待爐腔冷卻後再使用。
顯示螢幕顯示" 	按【開始】鍵3次，兒童安全鎖被鎖定。	按【暫停/取消】鍵3次即可取消。
機器停止工作並且顯示螢幕顯示"H97"、"H98"或"H00"。	機器系統故障。	請聯絡櫻花服務人員維修。
顯示螢幕顯示"D"	機器進入Demo模式。	【變頻微波】鍵1次，【開始】鍵4次，【暫停/取消】鍵4次退出Demo模式
顯示螢幕顯示"U12"	積水盤沒有安裝或沒有安裝到位。	重新將積水盤的卡口卡在爐腳上。
顯示螢幕顯示"U14"	水箱中沒有水。	重新在水箱中加滿水。裝回到微波爐，按【開始】鍵繼續烹調。
蒸氣口附近有白色粉末	未使用蒸餾水。	白色粉末為水垢。請使用檸檬酸清洗功能，以清潔給水管路。

附註: Demo模式是專為電器店陳列而設的。當Demo模式狀態時，不發射微波。  
若機器出現故障，請立即撥打櫻花顧客諮詢服務中心或聯繫櫻花認定維修店。

下列情況均屬正常：

微波爐干擾電視接收。	使用微波爐時，廣播、電視、無線網絡連接、無線電話、嬰兒監視器、藍牙或其他無線設備可能會發生干擾。此類干擾類似一些小型電器，如攪拌機、吸塵器、電風扇等所引起的干擾。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，但蒸氣會在較涼的地方如爐門上凝聚，這是正常現象。
蒸氣從爐門四周縫隙處溢出。	使用與蒸氣相關的功能時，微波爐運轉過程中爐腔內會產生大量蒸氣，部分蒸氣可能從門縫四周漏出，這是正常現象，不會因此引起微波洩漏。
未擺放食物而不慎啟動。	空著爐短時間工作，對於微波爐是不會造成損害的，但用戶應盡量避免。
當使用各種燒烤功能時，微波爐有白煙冒出及異味。	微波爐必須定期擦洗，特別在使用這些功能後，任何積聚在爐腔頂部及爐壁的油漬都會引起白煙冒出。
如燒烤過程中燒烤管變為一亮一暗。	燒烤管如進行長時間工作，會致使爐腔溫度升高。為保護燒烤管，程式會控制燒烤管進入間斷工作狀態，這是正常現象。
烹調結束後風扇仍在工作。	這是微波爐冷卻腔體和電子元件，屬於正常現象。
燒烤管工作時亮度不同。	燒烤管的種類不同，所以在其工作時發出的光亮度會有所不同，屬於正常現象。
首次使用單面燒烤，雙動力烤或烘烤功能時，通風口會有少量煙冒出。	這是由爐腔裡保護部件的過多的油脂引起的。

# 保證卡

- 自購買日起保固一年。正常使用下發生故障，可享櫻花服務人員Sakura Care免付費到府檢修；但購買之商品使用於營業用途、商業租賃或經第三人維修者，不在免費維修範圍內。
- 保證逾期如有故障或交換零件，酌收工本費。保證期限內如因天災、地變、不可抗拒之災禍或人為因素等，致使零件損壞，零件酌收材料費。
- 為了確保您的權益，請記得加蓋經銷商店章，並填寫購買(安裝)日期，妥善保管。
- 建議您上網[www.svago-kitchens.com.tw](http://www.svago-kitchens.com.tw)或撥打0800-021-818服務專線註冊成為會員並登錄產品序號，以保障您的權益。

用戶姓名/

地 址/

品 名/

製造號碼/

安裝日期/

經 銷 處/



台灣櫻花股份有限公司

台中市大雅區雅潭路四段436號

服務專線 0800-021-818

[www.svago-kitchens.com.tw](http://www.svago-kitchens.com.tw)

## 全省服務電話

台北: (02)26942345  
基隆: (03)3522190  
桃園: (03)3522190

新竹: (03)5315112  
中彰投: (04)25658568  
嘉義: (05)2373826

台南: (06)3554563  
高雄: (07)7862555  
屏東: (08)7374777

宜蘭: (03)9518411  
花蓮: (03)8522346  
台東: (089)321547

澎湖: (06)9219133  
金門: (082)332040