



# LG 烘培微波爐

## 用戶手冊

在使□本微□□前□□先□□□□明書□

**MC-8483NL**

P/No: 3828W5A4613

# 預防措施

## 如何避免過量的微波能量外泄

因我們已在微波爐內安裝了安全裝置，所以微波爐在操作時，微波爐是自動操作。在微波爐打開時，一些安全裝置會自動停止一切程序（自動）可以防止你接觸到微波爐，不致造成安全問題。

不要在微波爐前板和門之門放任何東西，或任何液體在密封門上。

如果微波爐已受損，勿再使用。在使用前，檢查你微波爐是否完全，和以下任何三樣東西有損。

1. 門（凹損）
2. 門栓和門鎖損壞或鬆動
3. 門和密封條

微波爐必須合格或廠商培訓服務人員做調整或修理。

## 警告

請輸入正確的烹調時間。過度的烹調可導致食物變質和破壞微波爐。

在加熱或烹調液體或材料時，可在任何情況下延遲取出，以免發生任何意外。注意以下幾點：

1. 避免使用玻璃或陶瓷容器。
2. 加熱不可過度。
3. 加熱之前和加熱時，要攪拌。
4. 加熱後，先把食物擱置於門內片刻，加熱攪拌後才取出。之前（尤其是嬰兒用品和奶瓶材料）要檢查溫度，以免受傷。

在加熱後，小心取出容器，以免受傷。

## 警告

在加熱後，一定要讓食物擱置片刻，並在食用前檢查食物的溫度。尤其是奶瓶裡的餵料和嬰兒食品。

## 如何操作你的微波爐

微波爐是一種廣播電磁波和普可光似微波向外傳播並在幾秒內在微波爐內是受控並射出來。一些微波爐內有入口。

在微波爐內底有一個...

微波爐不...內...不...它卻...張...不...吸收...因...些...是不會...是...使...些...

## 非常安全的家電用品

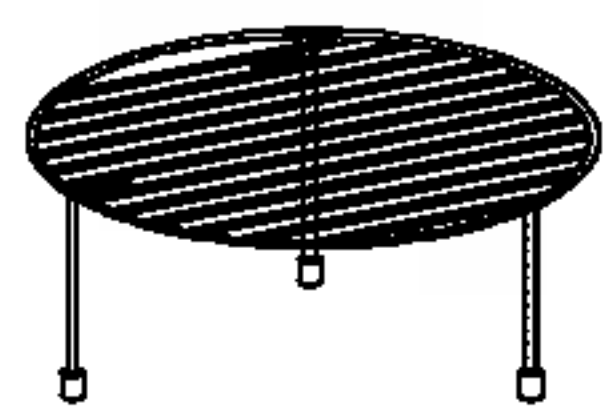
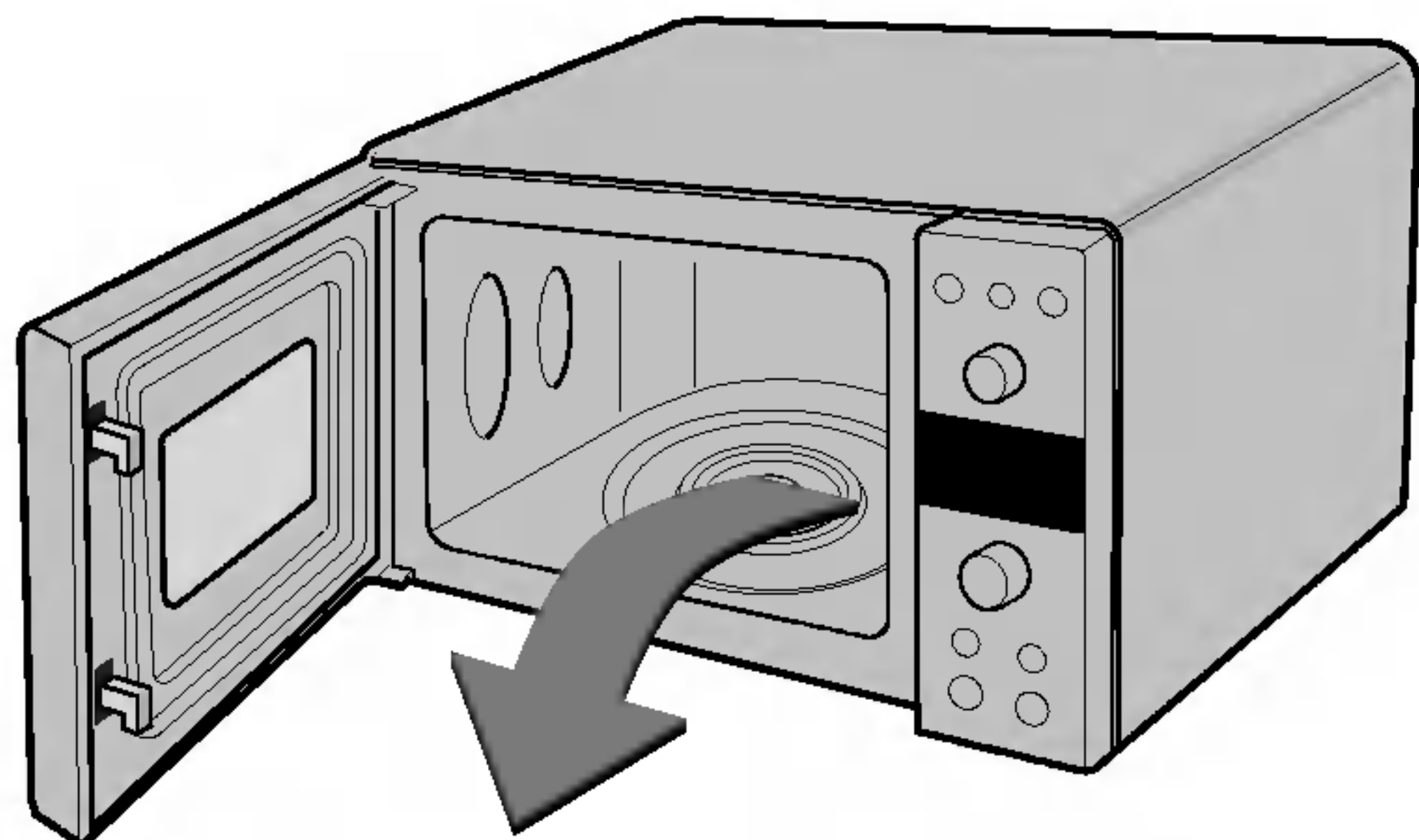
微波爐是家電裡其中一個最安全的電器產品。當微波爐的門被打開時，微波爐就會自動停止一切的烹調程序。微波能被食物吸收後，使食物產生熱量自行烹煮，並且不會遺留任何輻射物在食物裡。

微波爐措施	2
微波爐	3
如何安裝您的微波爐	4 ~ 5
各零件使用功能和方	6
微波爐 - 微波爐	7
微波爐 - 微波爐	8
微波爐 - 微波爐	9
微波爐 - 微波爐	10
微波爐 - 微波爐	11
微波爐 - 微波爐	12
微波爐 - 微波爐	13
微波爐 - 微波爐	14
微波爐 - 微波爐	15
微波爐 - 微波爐	16
微波爐 - 微波爐	17
微波爐 - 微波爐	18
微波爐 - 微波爐	19
微波爐 - 微波爐	20
微波爐 - 微波爐	21
微波爐 - 微波爐	22 ~ 27
微波爐 - 微波爐	28 ~ 30
微波爐 - 微波爐	31 ~ 35
微波爐 - 微波爐	36 ~ 37
微波爐 / 微波爐 - 指南	38
微波爐 - 指南	39
微波爐 - 指南	40
微波爐 - 指南	41
微波爐 - 微波爐指南	42 ~ 43
微波爐台(微波爐) - 微波爐指南	44 ~ 45
微波爐 - 微波爐指南	46
微波爐 - 微波爐指南	47
微波爐安全使用說明	48 ~ 49
適合微波爐使用容器	50
微波爐和微波爐	51 ~ 52
微波爐	53
微波爐/插座接線 - 技術規格	54

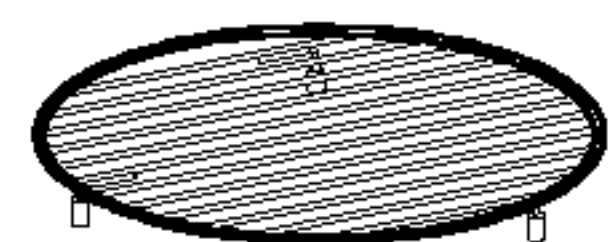
# 如何安裝您的 微波爐

根據以下圖示來檢查您的微波爐是否正確操作  
檢查微波爐是否有任何損壞。如果損壞，請勿安裝。

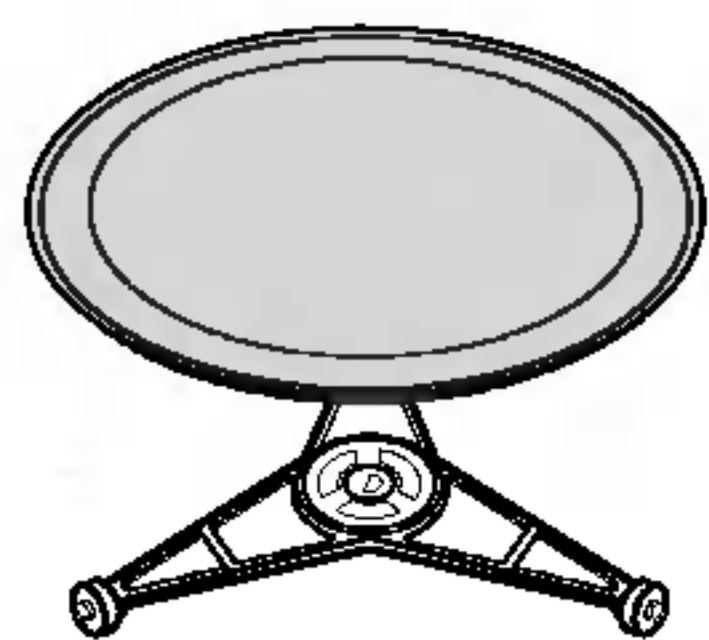
**1** 先拆下所有包裝材料和零件。



燒烤架 (高架)



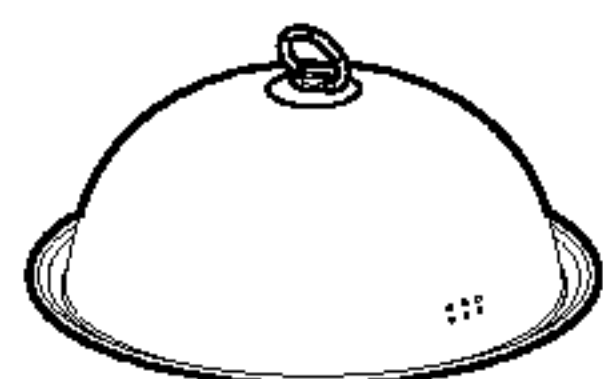
燒烤架 (低架)



玻璃轉台

轉盤座

蒸煮器



蒸蓋

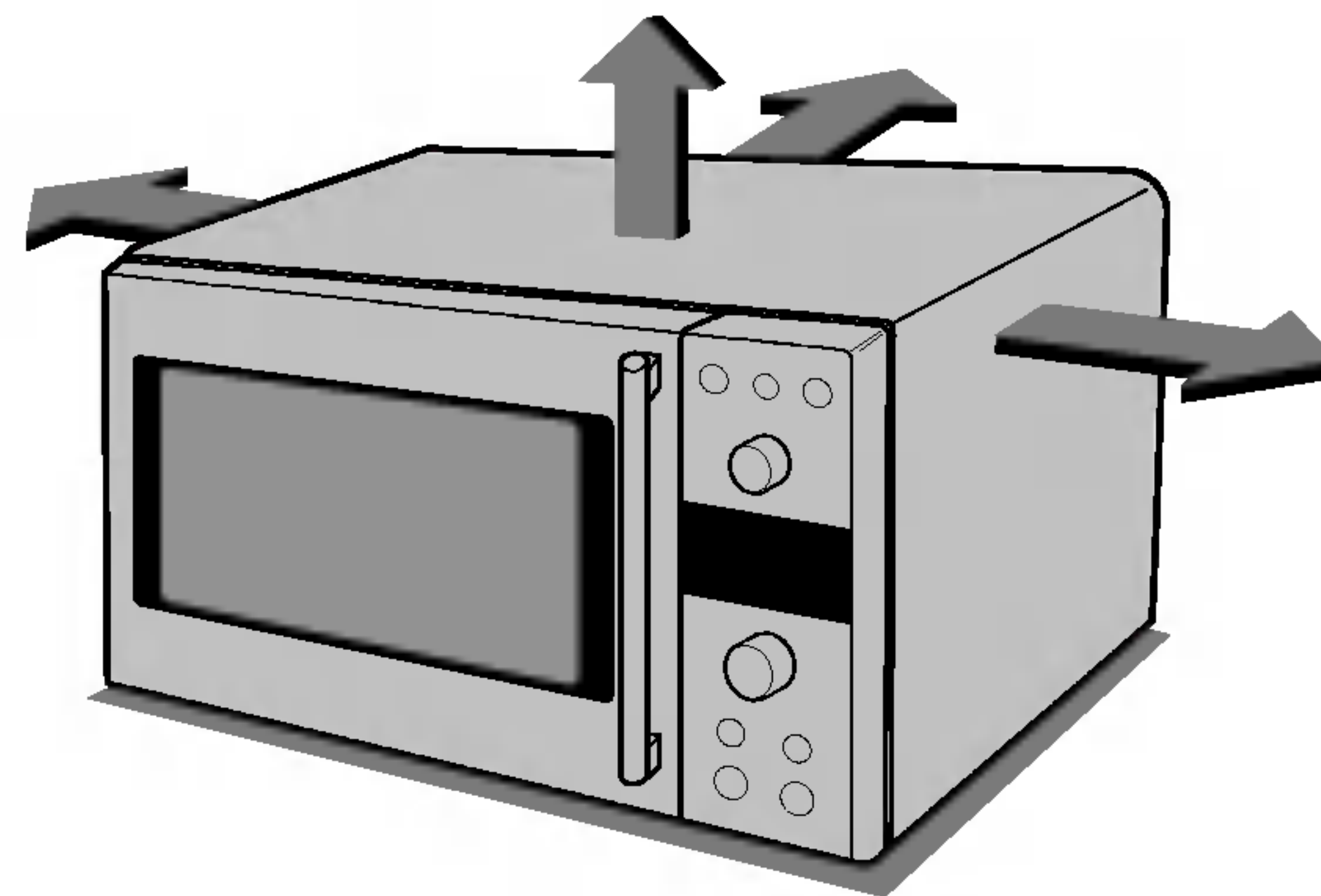


蒸盤



蒸水碗  
(鐵轉台)

**2** 擇放微波爐於平位，高度不可超過85cm，並確保其前方至少有30cm，後方則至少有10cm，以利于散熱。於微波爐前方至少保有8cm，以免撞擊。在微波爐前或側面有一排孔，若排孔堵塞，將可造成微波爐損壞。



本微波爐不應使用於商業用途上。本微波爐設計僅為家用。

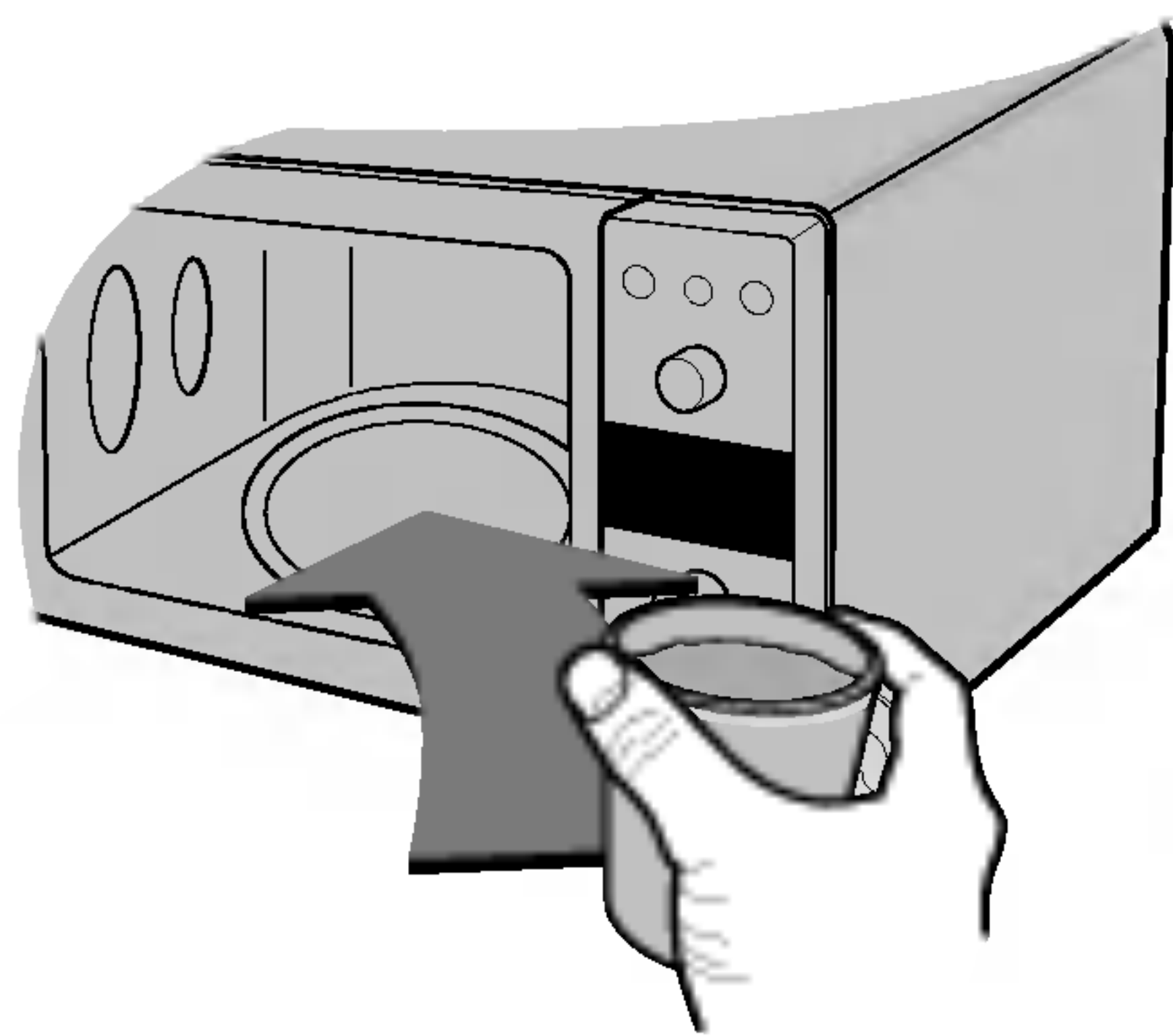


**3** 插座 微□□插□應插在標□□家□□□插座上□□保微□□是□插座□□上唯一□□器□□□

如果微波爐操作不正常(有問題),□將插頭由插座上抽出,□再重新插入。□

**4** □□□把將微□□打□□將**轉盤座**□□地嵌入□內底□□□上□將**玻璃轉台**安□在□□坐上□不□□它搖晃□

**5** 將一杯冷□ (300 ml) 傾入一微□□安全容器內□□後把它□以上□器具一同放入□內□如果您對"哪一□器□ (容器) 材料可使□于微□□內" 有任何□問□□查□□50□□



**6** 按**啟動**按□一□□將□□時□□定□30□□□

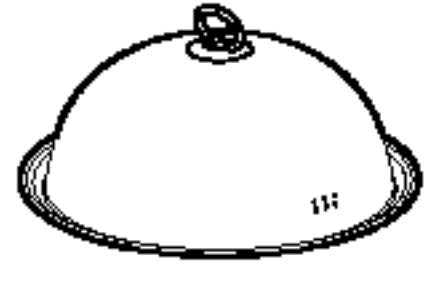






**7** **顯示幕**將出□30□□□倒數□時□□倒數□時□□時□微□□會再度□出嗶□□打□微□□外□並□□□□□如微□□□□作□常□□應□是□□□□**請小心拿出容器,□因其可能會燙手。**



您的微波爐已安裝完成,□準備就緒。□

# 各附件的使用功能和方法

附件	微波	烤焗	熱風對流	保溫	快速熱風	組合
蒸蓋 	×	×	×	×	×	×
蒸盤 	×	×	×	×	×	×
蒸水碗 	○	○	×	×	○	○
蒸盤 + 蒸水碗 	×	×	×	×	×	×
蒸煮器(綜合) 	○	×	×	○	×	×
燒烤架(高架) 	×	○	×	×	×	○
燒烤架(低架) 	×	×	○	×	○	○
玻璃轉台 	○	○	○	○	○	○

警告/注意:請按照烹調指南運用附件。□

○ :可使用  
 × :不可使用

# 設置 — 時鐘

時鐘可設定十二時或二十四時制

以下例子(例子)會教您如何設定二十四時制"14:35"時

檢查微機內包材料已全拆



初次使用微機或中斷恢復後

會顯示"88:88"

您必須重新定時

如時鐘/一些奇怪

將插頭從插座上抽出再重新插入

後才定時

## 設置功能表

	功能	選擇	原裝設置
1	時鐘	開(12時/24時)	關
2	顯示速度	很慢/慢/正常/快/很快	常

保持微機已先前指安就  
按"STOP/CLEAR"(停/清除)



按"CUSTOM SET" (設置)  
動"DIAL"(旋)時 (Clock Setting)

按"DIAL"(旋) (Turn Dial)  
(動旋) 以便擇12時或24時制



動"DIAL"(旋) 24H  
按"DIAL"(旋) 擇



動"DIAL"(旋) "14:00"  
按"DIAL"(旋) 擇



動"DIAL"(旋) "14:35"  
按"DIAL"(旋) 擇  
時已始時



# 兒童



此功能是一項防止微弱的故障/意外啟動的安全措施。此措施在定時的所有其他功能將被使用時也有效。但是，兒童仍可以將打

按"STOP/CLEAR"(停止/清除)按鈕



按"STOP/CLEAR"(停止/清除)按鈕 "CHILD LOCKED"

(蜂鳴器)響後才放手

"CHILD LOCK"功能已設定



如果取出"CHILD LOCK"功能，按"STOP/

CLEAR"(停止/清除)按鈕 "CHILD LOCKED"功能

失效。響後才放手





# 快速烹調

以下例子(例子)將教您如何設定2分鐘效



按"STOP/CLEAR"(停/清除)



快功您以30一擋乘享受 "HIGH POWER"(效)

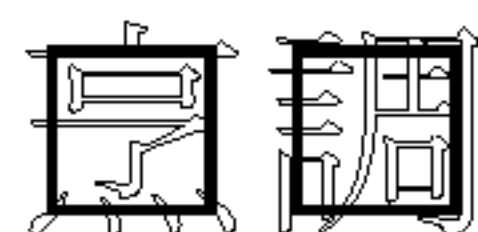
按"QUICK START"(快始)4以定2分鐘效  
會在您按完4之前始啟動



在"QUICK START"(快始)期您"QUICK START"(快始)將延  
10分或"DIAL"(旋)延99分59



# 微波爐



以下例子將教您如何設定5分30秒760W(80%)效能



擁有10種不同工作效能

效率	電流輸出(瓦特)
10	950W(極高)
9	855W
8	760W
7	655W
6	570W
5	475W
4	380W
3	285W(**)
2	190W
1	95W

## 警告 / 注意

燒烤架(高/低), 蒸籠, 蒸水碗, 蒸盤等, 不可單獨使用于微波爐功能/設置。

確保微波爐已安全前指安就  
按"STOP/CLEAR" (停止/清除)



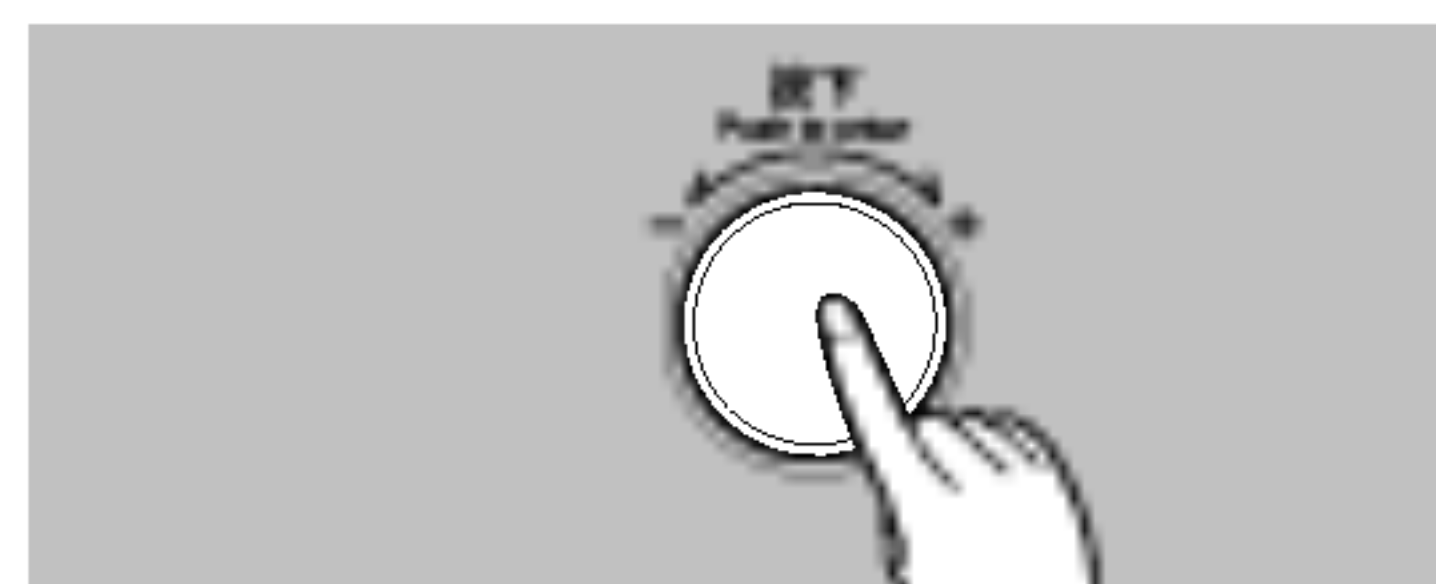
轉動"MODE DIAL"(功能旋鈕) 至"MICRO"(微波)



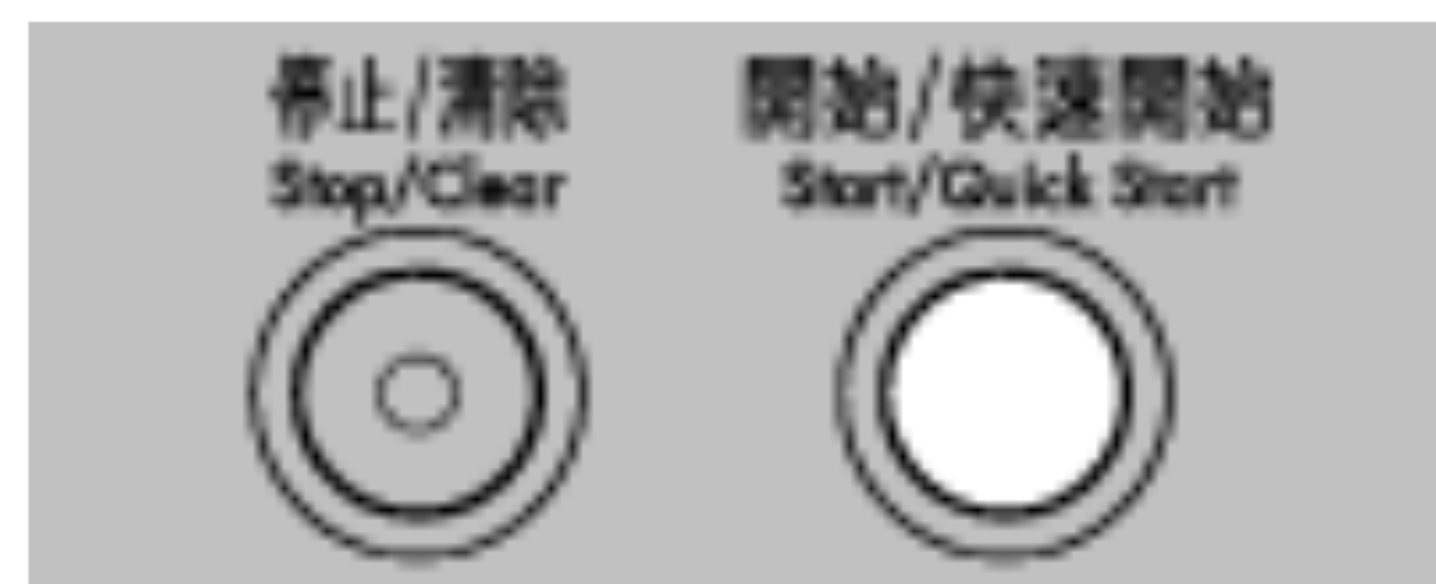
轉動"DIAL"(旋鈕) 至"P-80"  
按"DIAL" (旋鈕) 設定效能(80%)



轉動"DIAL"(旋鈕) 至"5:30"

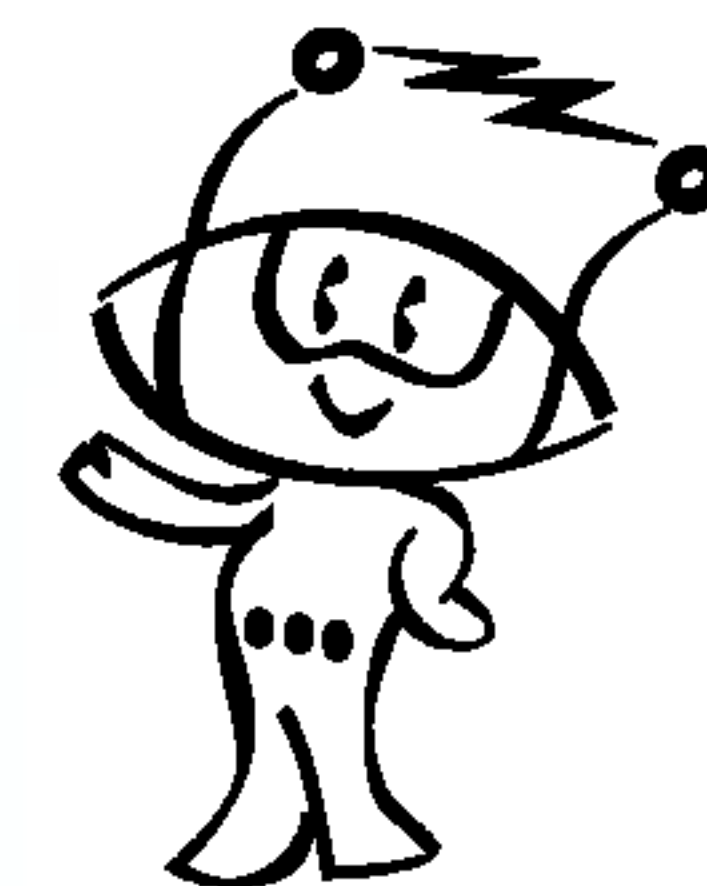


按"START"(開始) 啟動微波爐  
在微波爐工作期間您可以轉動  
"DIAL"(旋鈕) 來調整或延長時間



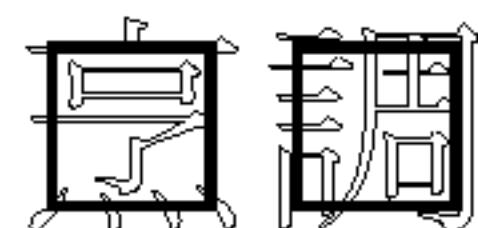
# 微波爐 — 效率

本微波爐有10個效率層級以供您伸用和更好地掌控您微波爐以下功能/用途。您看了一些例子，您參閱如何不同效率層級/用途出來。



效率層次	功能 / 用途	電流輸出(瓦特)
10 (高)	<ul style="list-style-type: none"> <li>開</li> <li>制</li> <li>塊 / /</li> <li> / 嫩</li> <li>整只</li> </ul>	950W(極)
9	/ 意大利 /	855W
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>快 / 成</li> <li>三</li> </ul>	760W
7	<ul style="list-style-type: none"> <li> / 奶/乳</li> <li> / 包</li> <li>容 巧克力</li> </ul>	665W
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>小</li> <li>只</li> <li>布丁/乳</li> </ul>	570W
5	<ul style="list-style-type: none"> <li> / 整只 /</li> <li> /</li> </ul>	475W
4	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> <li>排/</li> </ul>	380W
3	冻 / /	285W (**)
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>果冻/ 寒</li> <li>化</li> </ul>	190W
1	<ul style="list-style-type: none"> <li> / 主 保</li> <li>化 / 乳干</li> </ul>	95W

# 兩段一



以下□□例(例子) 將教您如何□□兩□□□□□□來□□□□□□  
 □一□□我們將教您如何□定5分30□□760W(80%)效□□□□□□□□  
 □二□□□□是以35分□□380W(40%)□□□完成□□□



□功□□您□在□□期□□意打□□  
 □檢查□內□□□□  
 檢查完□後□將□□□上□再按  
**"START"**(□始)□□□將□原先指□  
 □□□□□

在□一□□完□/□束時□"嘩" □□□  
 后□□二□□將會啟動/□始□

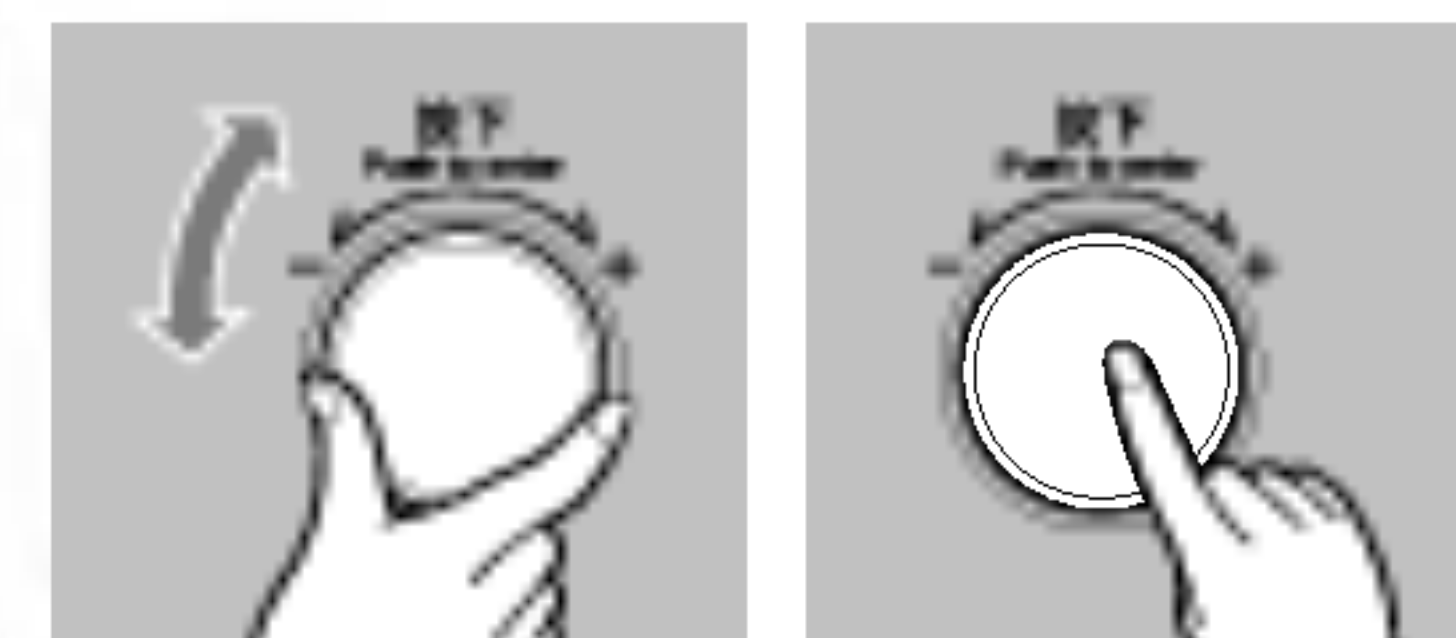
如果您想暫停/取□原先□入□指□□  
 □按**"STOP/CLEAR"**(停□/□□)□  
 兩□□

如果您□□□是□動□□□□□□□□  
 您可以以三□□□□□□(極□)□□  
 □□□  
 (□動□□+□一□□+□二□□)因  
 □□您可□接在□□後□□□□□□□□  
 □在□個□□後□新□□微□□□

□定□一□□□效□(□□□出) 以及□□時□□  
 按**"STOP/CLEAR"**(停□/□□)□□

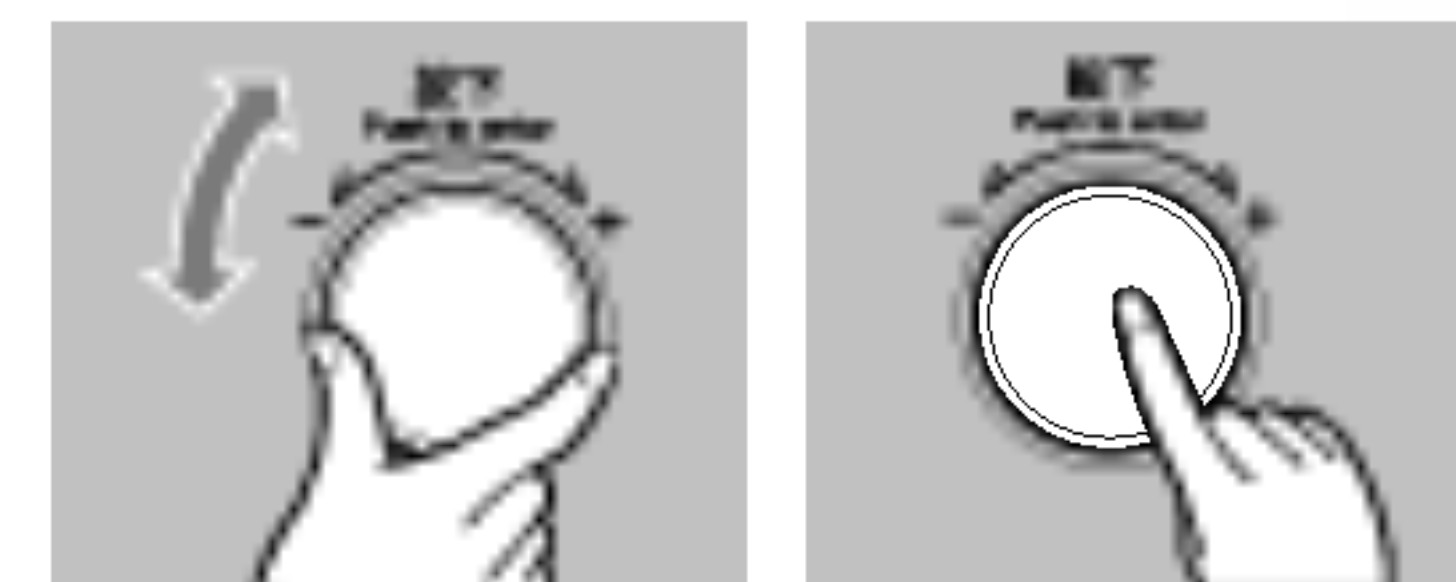


□動**"MODE DIAL"**(功□旋□) □  
**"MICRO"**(微□) □  
 □動**"DIAL"**(旋□) □□"P-80" □□□  
 按**"DIAL"**(旋□)□□□效□(□□)□擇□  
 □動**"DIAL"**(旋□)□□"5:30"□□□  
 按**"DIAL"**(旋□)□□□時□□擇□



..... [ x 2 ] .....

□定□二□□□效□(□□□出)以及□□時□□  
 □動**"DIAL"**(旋□)□□"P-40" □□□  
 按**"DIAL"**(旋□)□□□效□(□□)□擇□



□動**"DIAL"**(旋□)□□"35:00" □□□  
 按**"START"**(□始)□啟動□





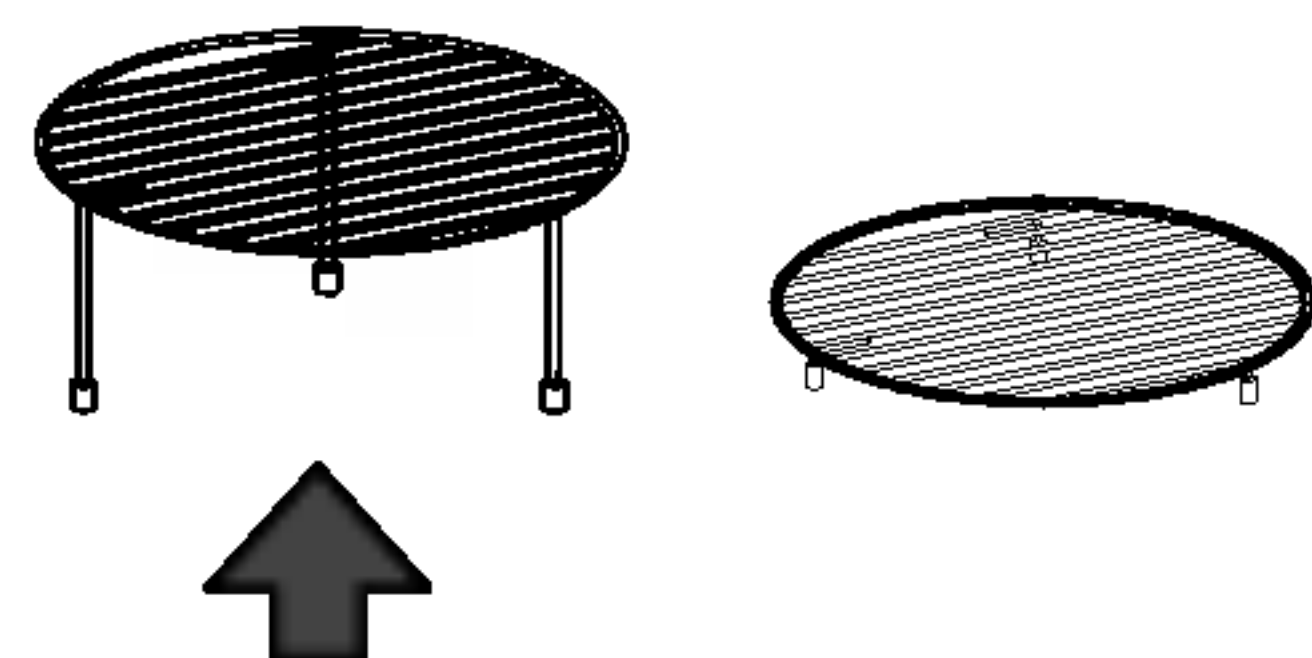
以下例子(例子) 將教您如何設定12分30



功能您地將成  
在使功時將台  
(件) 放在台和架  
(/低) 之

### 警告/注意

使功時一定架



按"STOP/CLEAR" (停/)



動"MODE DIAL"(功旋) "GRILL"()



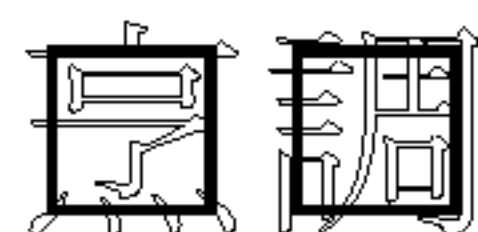
動"DIAL"(旋) "12:30"



按"START"(始) 啟動在期您可以動  
"DIAL"(旋) 來或延時



# 微波燒烤



以下例子(例子) 將教您如何設定190W(20%)微波效能兼25分鐘功



您可以同時或分別使用微波和功來。如果同時使用可。所時您可選擇3微波效能20%、40% 和 60%

(%)	微波效率 (瓦特 / Watts)
20	190W
40	380W
60	570W

按"STOP/CLEAR" (停止/清除)



動"MODE DIAL"(功能旋鈕) "GRILL COMBI" (組合)



動"DIAL"(旋鈕) "P-20"  
按"DIAL"(旋鈕)效能( ) 擇



動"DIAL"(旋鈕) "25:00"



按"START"(開始) 啟動  
在期間您可以以動"DIAL"(旋鈕)來或延時  
請小心容器燙手。(取出食品時,由於爐內和附件等都已變熱,請予注意。)



# 蒸煮 — 保溫

以下圖例(例子)將教您如何以WARM-HI(保溫-高)保溫30分鐘

功能您在完成後保溫  
保溫度功能有兩個  
WARM-HI (保溫-高) 以及  
WARM-LO (保溫-低)

## 蒸汽保溫烹煮指南

將300升倒入  
安放並將放在上以及  
慎將放在托中央並保持平  
保溫

## 警告/注意

1. 使用此功能時,請確保食物在蒸煮器內。
2. 由於有燙傷的危險,在取出蒸煮器時,請記得使用烤箱手套,不可裸手觸碰。
3. 不可將高溫的蒸煮器放置于玻璃桌或易溶物體上。請務必使用墊子。
4. 在使用蒸煮器時,請務必記得在蒸水碗內加水。
5. 小心挪動加了水的蒸煮器。
6. 在使用蒸煮器時,請務必確保蒸水碗和蒸蓋妥當放置,以避免蒸煮器內食物(如雞蛋/栗子等)脹跳/滾動出來。

按"STOP/CLEAR" (停止/清除)



動"MODE DIAL" (功能旋鈕) "STEAM KEEP WARM" (保溫)



動"DIAL" (旋鈕) "WARM-HI" (保溫-高)  
按"DIAL" (旋鈕) 保溫度選擇



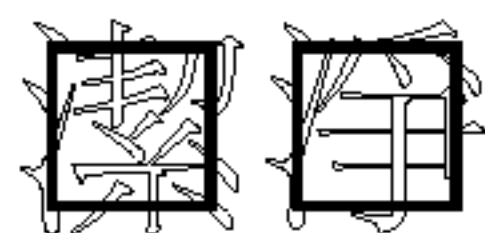
動"DIAL" (旋鈕) "30:00"



按"START" (開始) 啟動  
在期間您可以以動"DIAL" (旋鈕) 來或延時



# 簡易一



以下□例(例子)將教您如何□□□內□(□)□□



□功□□您□易地(只□按一按□)  
□□□內□(□)□□

□功□可□□使□□

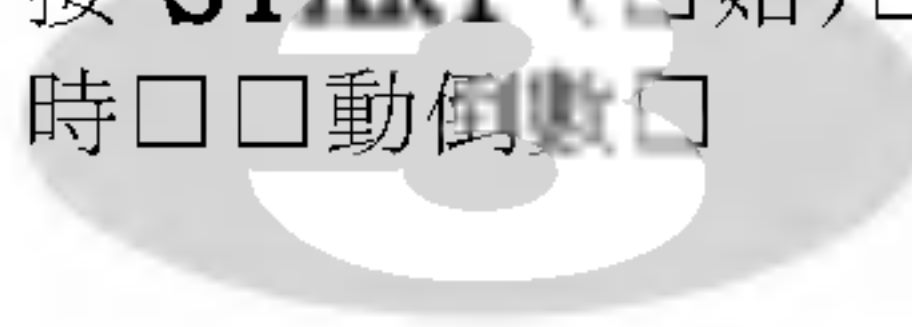
按"STOP/CLEAR" (停□/□□)□□



□動"MODE DIAL"(功□旋□)□"EZ CLEAN"(□易□□)□



按"START"(□始)□啟動□  
時□□動倒數□





# 快速加熱 —



以下例子(例子)將教您如何設定230°C度

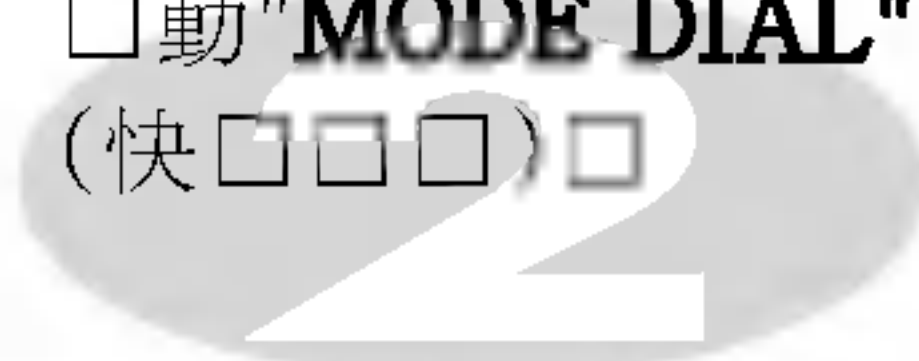


選擇100°C或250°C  
(攝氏度)  
如您選擇快加功，將溫度  
設定在180°C

按"STOP/CLEAR" (停止/清除)



轉動"MODE DIAL" (功能旋鈕) 至 "SPEED HOT AIR"  
(快加功)



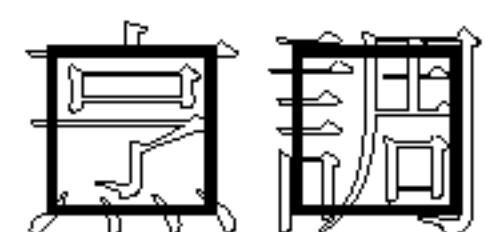
轉動"DIAL" (旋鈕) 至 "230°C"



按"START" (開始) 啟動  
開始並按"PREHEAT" (預熱)



# 快速加熱 —



以下例子將教您如何設定230°C溫度20分鐘快速加熱功能。



將溫度選擇100°C至250°C(攝氏度)。  
如您選擇快速加熱功能將自動設定在180°C。

您可以同時使用快速加熱及烘培功能以達到最佳效果。

按"STOP/CLEAR" (停止/清除)。



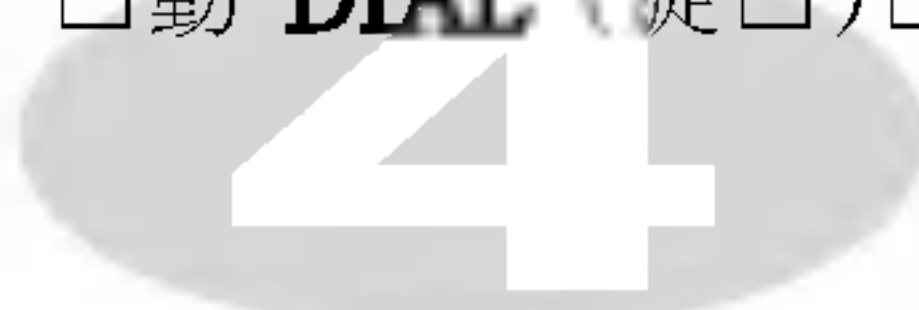
轉動"MODE DIAL"(功能旋鈕)至"SPEED HOT AIR"(快速加熱)。



轉動"DIAL"(旋鈕)至"230°C"。  
按"DIAL"(旋鈕)選擇溫度。



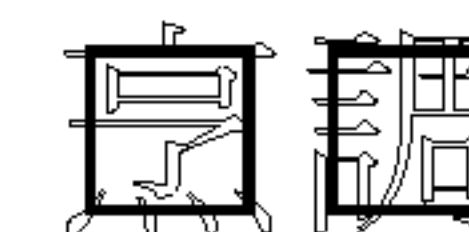
轉動"DIAL"(旋鈕)至"20:00"。



按"START"(開始)啟動。



# 微波烘烤



以下例子將教您如何設定25分鐘570W(60%)微波效率兼200°C溫度



溫度選擇100°C  
250°C(攝氏度)  
如您選擇微波功率溫度將  
動定在180°C  
您可選擇3微波功率20%  
40%和60%

按"STOP/CLEAR" (停止/清除)



動"MODE DIAL"(功率旋) "CONV. COMBI"  
(組合)



動"DIAL"(旋) "P-60"  
按"DIAL"(旋) 效率(%) 擇



動"DIAL"(旋) "200°C"  
按"DIAL"(旋) 溫度 擇



動"DIAL"(旋) "25:00 "



按"START"(始) 啟動 在 期 您可以以動  
"DIAL"(旋) 來 或延 時  
請小心容器燙手。(取出食品時, 由於爐內和附件等都已變熱, 請予注意。)



微波效率  
(%) (瓦特 / Watts)

20	190W
40	380W
60	570W

# 烘烤 —

## 預熱

以下圖例(例子)將教您如何設定230°C



對式度圍40°C和100°C至250°C擇對模式內可度動180°C

\* 本焗爐在40°C時具有發酵功能，當使用本功能時，若爐內溫度超過70°C，顯示屏會出現E-05錯誤代碼，你可以等待爐內溫度冷卻，便可再使用。

數分時以您所擇度

度到時您會聽到“嗶”一小時您便可將放入內

按"STOP/CLEAR" (停/清除)



動"MODE DIAL" (功能旋鈕) "CONV." (對) 對



動"DIAL" (旋鈕) "230°C"

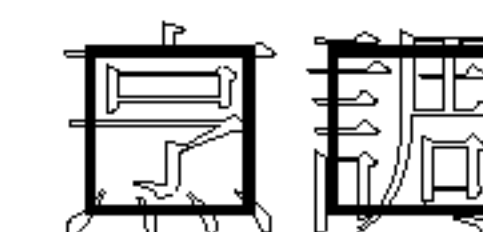


按"START" (開始) 啟動 將開始並 "PREHEAT" (預熱)





# 烘烤



以下例子(例子)將教您如何設定後50分230°C度



按"STOP/CLEAR" (停止/清除)



轉動"MODE DIAL" (功能旋鈕) "CONV." (對) 功



度擇 30°C  
250°C (攝度) 如您擇功  
度將動定在180°C

如果您未定度將動定在180°C度您可以以  
動"DIAL" (旋) 來更改度

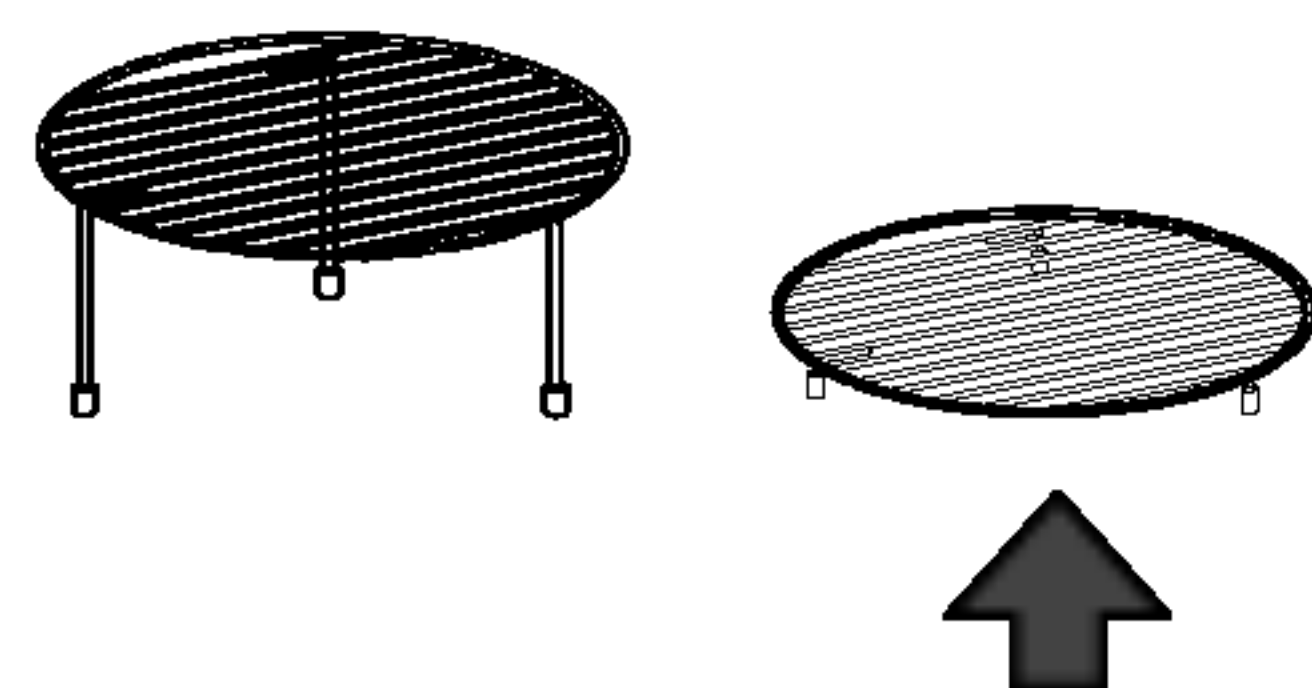
轉動"DIAL" (旋) "230°C"

按"DIAL" (旋) 度擇



使用功時必使用架  
(低架) (件)

轉動"DIAL" (旋) "50:00"



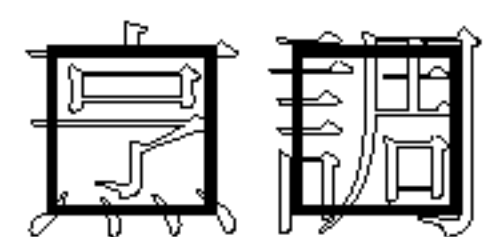
按"START" (始) 啟動



在期您可以以動"DIAL" (旋) 來或延時



# 自動



以下例子將教您如何設定 0.6kg(公斤)自動

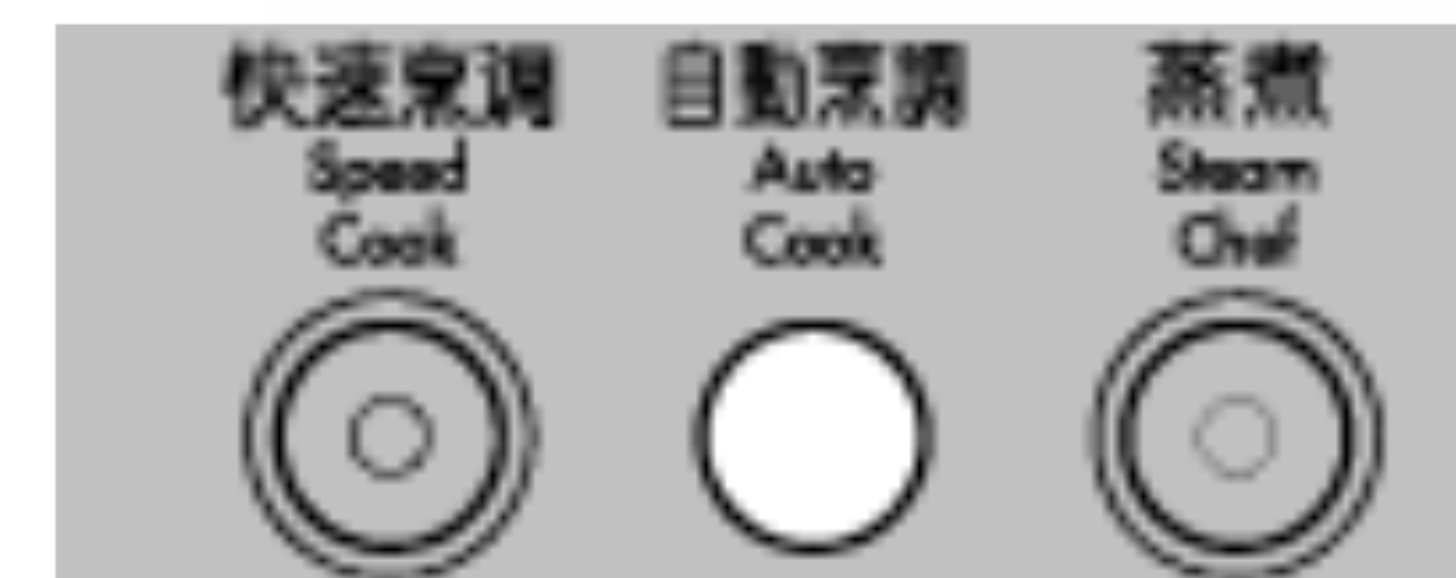


功能您只需放入您所  
和份量就易地您  
愛吃

按"STOP/CLEAR" (停止/清除)

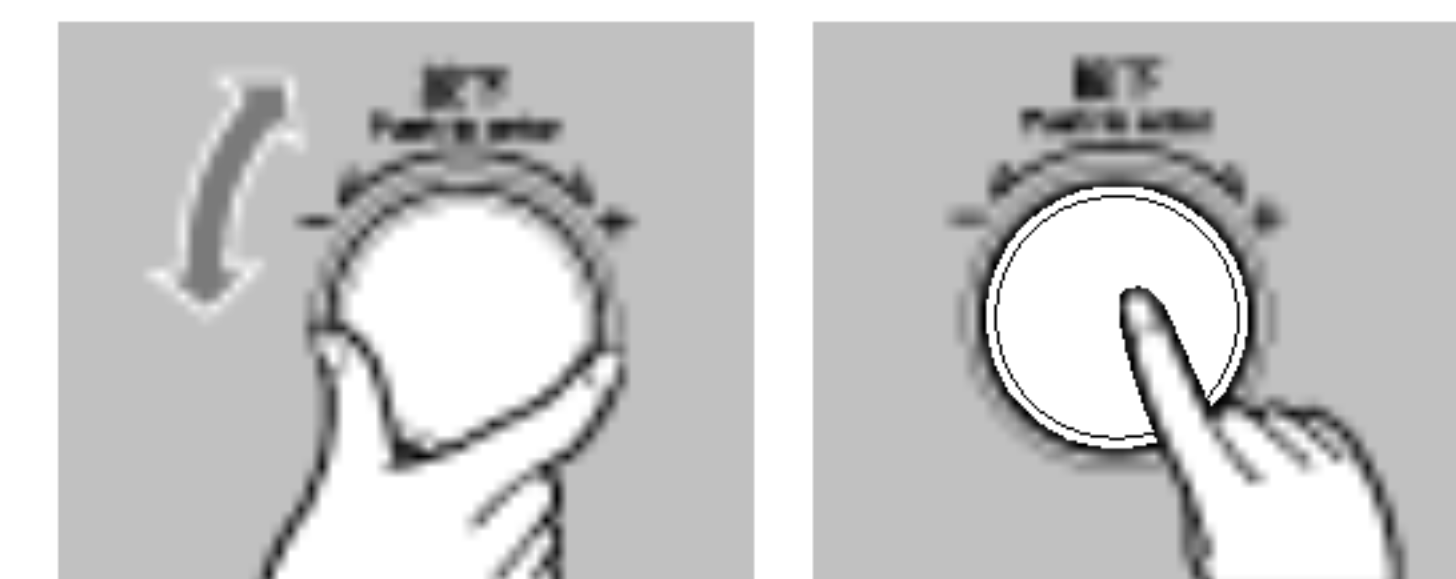


按"AUTO COOK" (自動)



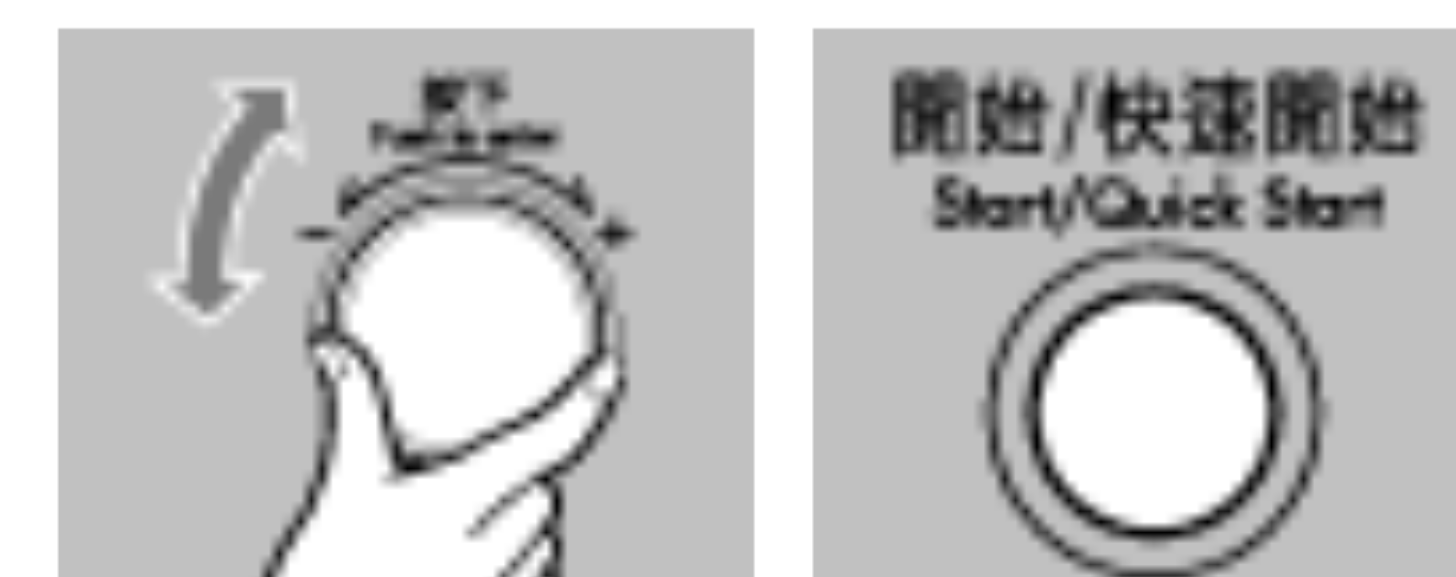
轉"DIAL" (旋轉) "Ac 1"

按"DIAL" (旋轉) 自動



轉"DIAL" (旋轉) "0.6kg"

按"START" (開始) 啟動



# 自動烹調指南

功能	食物種類	份量極限	器皿/容器/附件	食物溫度	指示														
自動烹調	Jacket Potato (烤馬鈴薯) (Ac 1)	0.1-1.0kg	□□□台	室□	<p>□擇中型□□□ 170-200g(克)□□□□□□□□□□後□將□排干□                      □叉子插入□□□幾□□將□□□放在□□□台上□□保□□平均□                      按"START"(□始)□啟動□□□完□後□將□□□取出,以□□包□□                      5分□後可□□□</p> <p><b>警告/注意</b>                      □於□內和□件□□已□□□□予□意□傷□危□□□□得使□□□手套□                      不可□手□□□</p>														
	Fresh Vegetable (新鮮蔬菜) (Ac 2)	0.2-0.8kg	微□安全□	室□	<p>將□□放在微□安全□內□加□□□保□□□上□                      □□完□後□攪動□□□□後□它冷卻 2分□□                      □□□□份□加□□                      0.2-0.4kg -&gt; 2□匙                      0.5-0.8kg -&gt; 4□匙</p>														
	Frozen Vegetable (冷凍蔬菜) (Ac 3)	0.2-0.8kg	微□安全□	冷凍	<p>將□□放在微□安全□內□加□□□保□□□上□                      □□期□□□會有 "嗶"□□出□攪動後按"START"(□始)□啟動□                      □□完□後□攪動□□□□後□它冷卻2分□□                      □□□□份□加□□                      0.2-0.4kg -&gt; 2□匙                      0.5-0.8kg -&gt; 4□匙</p>														
	Rice/Pasta (米飯/ 意大利麵) (Ac 4)	0.1-0.3kg	微□安全□	室□	<p>□□/意大利□□□□將□排乾□                      將□/意大利□□將□和1/4□1□匙□□放入一個□□大□(微□安全□)中□</p> <table border="1"> <tr> <td>□□</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>□</td> </tr> <tr> <td>□</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>□/掀□一□</td> </tr> <tr> <td>意大利□</td> <td>400ml</td> <td>700ml</td> <td>1000ml</td> <td>不□□</td> </tr> </table> <p>**□□□□完□後□不□掀□□放□5分□/□份吸乾即可□                      **意大利□□□□期□□攪動幾□□□□完□後□放□1到2分□後□                      □□□□□□</p>	□□	100g	200g	300g	□	□	200ml	400ml	600ml	□/掀□一□	意大利□	400ml	700ml	1000ml
□□	100g	200g	300g	□															
□	200ml	400ml	600ml	□/掀□一□															
意大利□	400ml	700ml	1000ml	不□□															

功能	食物種類	份量極限	器皿/容器/附件	食物溫度	指示
自動烹調	Fresh Fish (新鮮魚只) (Ac 5)	0.1-0.6kg	微□安全□	冷□	冷□□只/□排□ □□□多□□□三文□□□□ □□□□□□□□□□  將平放於一大型平底微□安全□內□撒些□□□□ □保□□將□□封□來並插幾個□□ 將□放在□□□台中央□按"START"(□始)□啟動□ □□完□後□將□取出□放□3分□後□便可□□□
	Soup/ Sauce (湯/醬汁) (Ac 6)	0.2-0.6kg	微□安全□	室□	將□ / □□倒入微□安全□內□□□或保□□□上□ 在加加□後攪拌均勻□不□掀□□放□2分□□再攪拌□
	Chilled Meal (冷藏餐食) (Ac 7)	0.3-0.6kg	□□架(低) + □	冷□	將冷□□□□□□和保□□拆下□ 將□□放在□中放入□內□□□□台上□□□架(低)上□ □□完□後□□□完□後取出□放□1-2分□後□便可□□□ 可攪拌□意大利□□□□□□□□ □□保平均加□□□□期□□拌一□□ 不可攪拌：意大利□層□□□□□□□□
	Chilled Pizza (冷藏 比薩餅) (Ac 8)	0.1-0.4kg	□□架(低)	冷□	□功□使□於□□冷□□□□□□□ 將冷□□□□放□在□□架(低)上□ □□完□後□將之取出□放□1-2分□後□便可□□□



功能	食物種類	份量極限	器皿/容器/附件	食物溫度	指示
自動烹調	Gratin (焗烤) (Ac 9)	0.5-1.2kg	□□架(低) + 微□安全□	室□	<p>□功□使□于□□□□上□</p> <p><b>馬鈴薯焗烤</b> <b>材料</b> 400g □□□ 100g□□(切成□□) 2/3□匙□□ 3□□□ 350g□□□ 80g □□干□乳□(切成□) □和□□椒</p> <p><b>醬汁</b> 3□匙□□□5□匙□□□2 1/2杯□奶□ 將□□放入一個大□內□□效□微□□□□化□ 倒入□□再以□效□微□2分□□ 倒入奶□加□和□□椒□□效□微□15分□□期□攪拌幾□□</p> <p><b>烹調方法</b> 1. 以□效□微□□□□□□□□7-8分□□ □後將□削掉□切成小塊□加□和□椒□ 2. 將□□和□□倒入□內□以□效□微□2分□□ 3. 後1/3□□□□□倒入□□容器內□ 加入□□□□□□□□□□□□後□□來□ 4. 將乳□撒在上□□將容器放在□□□台上□□□架(低)上□□完□後□ 將□取出□放□2-3分□後□便可□□□</p>

功能	食物種類	份量極限	器皿/容器/附件	食物溫度	指示																																										
自動烹調	Fresh Pizza (新鮮比薩餅) (Ac 10)	0.7-1.0kg	□□架(低) + □□	室□	<p><b>番茄比薩</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>□□(kg)</th> <th>1.0 kg</th> <th>0.7 kg</th> <th>其他</th> <th>1.0 kg</th> <th>0.7 kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>□□□□(g)</td> <td>6</td> <td>4</td> <td>□□□□(□匙)</td> <td>4</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>□□□(g)</td> <td>280</td> <td>200</td> <td>□□□□(g)</td> <td>250</td> <td>180</td> </tr> <tr> <td>□□微□(ml)</td> <td>140</td> <td>100</td> <td>切□□□(g)</td> <td>40</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>□(g)</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>□□(已□)(g)</td> <td>70</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>□(g)</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>□□干□乳□</td> <td>150</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>植□□(□匙)</td> <td>2</td> <td>1<sup>1</sup>/<sub>2</sub></td> <td>(□)(g)</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>將□□□□□□□□□□□□和□□□合在一□□</li> <li>加入植□□後□將□團揉均勻□40℃□□15-25分□後□再將□團揉一揉□</li> <li>將□□□□排乾□□□</li> <li>在□□內側塗上一層□□將□團平均放入□□內□□插子在□團上插幾下□</li> <li>將□□□□□□□□□□放入□</li> <li>將其他材料加入□</li> <li>將乳□撒在□□□上□□</li> <li>□擇□動□□□□□□後□□□□□</li> <li>□□完"嗶"□□□後□打□□□□將□□放在□□□台上□□□架(低)上□按"START"(□始)□□□□□□</li> <li>□□完□後□將□□取出便可□□□</li> </ol>	□□(kg)	1.0 kg	0.7 kg	其他	1.0 kg	0.7 kg	□□□□(g)	6	4	□□□□(□匙)	4	3	□□□(g)	280	200	□□□□(g)	250	180	□□微□(ml)	140	100	切□□□(g)	40	30	□(g)	5	5	□□(已□)(g)	70	50	□(g)	3	3	□□干□乳□	150	100	植□□(□匙)	2	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	(□)(g)		
□□(kg)	1.0 kg	0.7 kg	其他	1.0 kg	0.7 kg																																										
□□□□(g)	6	4	□□□□(□匙)	4	3																																										
□□□(g)	280	200	□□□□(g)	250	180																																										
□□微□(ml)	140	100	切□□□(g)	40	30																																										
□(g)	5	5	□□(已□)(g)	70	50																																										
□(g)	3	3	□□干□乳□	150	100																																										
植□□(□匙)	2	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	(□)(g)																																												

功能	食物種類	份量極限	器皿/容器/附件	食物溫度	指示
自動烹調	<b>Cake (蛋糕) (Ac 11)</b>	0.5kg	□□架(低) + □□模 (9x9x2寸)	室□	<p><b>鬆糕</b></p> <p><b>材料</b></p> <p>4 □□□ 123g □ 3g □ 2 □匙□□/人□□□(□□) 118g □□□ 1 □匙□□</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 在□□模 (9x9x2寸)內側塗上一層□□攪拌□□□攪拌□□</li> <li>2. □□攪拌器以□□打□□4分□□□□□□慢慢地將□□□和□□加入□□並以中□打4-5分□□或□□□□□□將□□加入□□後以低□打均勻□</li> <li>3. 將以以上□團放入□□模內□</li> <li>4. □擇□動□□□□□□後□□□□□</li> <li>5. □□</li> <li>5. □□完"啞—"声响□后□打開□□□將□□放在□□□台上□□□架(低)上□按"START"(開始)□□□□□</li> <li>6. □□完□后□將□□取出□放□几分□后便可□□□</li> </ol>
	<b>Bread (麵包) (Ac 12)</b>	0.5kg	□□架(低) + □包模 (9x5寸)	室□	<p><b>白麵包</b></p> <p><b>材料</b></p> <p>275g 強筋麵粉 5g 酵母 30g 糖 1/2 蛋白 1/2 蛋黃 2g 鹽 35g 水(溫熱) 95g 奶(溫熱) 25g 黃油(塊狀)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 將所有材料放入大碗中。用電攪拌器將面團揉成光滑而有彈性。將麵團捏成球狀後，放入塗了一層油的碗裡蓋起。</li> <li>2. 用烘烤40°C功能，任麵團發酵至雙倍或30-60分鐘。</li> <li>3. 將發酵完的麵團捏扁，再重新搓揉成橢圓型。</li> <li>4. 將以上麵團放入塗了一層油的麵包模 (9x5寸)內。然後再以烘烤40°C功能，讓麵團升起。</li> <li>5. 選擇自動烹調設置，然後空爐預熱。</li> <li>6. 預熱完"啞"聲響起後，打開爐門，將食物放在玻璃轉台上的燒烤架。按"START"(開始)鍵繼續烹調。</li> <li>7. 烹調完畢後，將食物取出，放置幾分鐘後便可食用。</li> </ol>

# 快速 —



以下□例(例子) 將教您如何□定 0.4kg(公斤)冷凍□□□□快□□□□□□

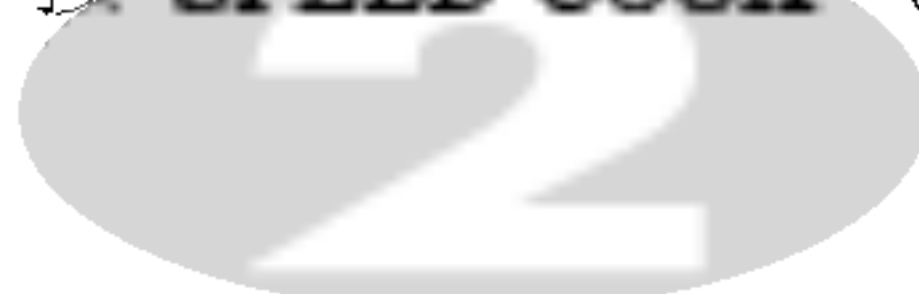


□功□□您只□□入您所□□□□  
□□□□和份□就□□易地□□您  
愛吃□□□□

按"STOP/CLEAR" (停□/□□)□□



按"SPEED COOK" (快□□□)□ □



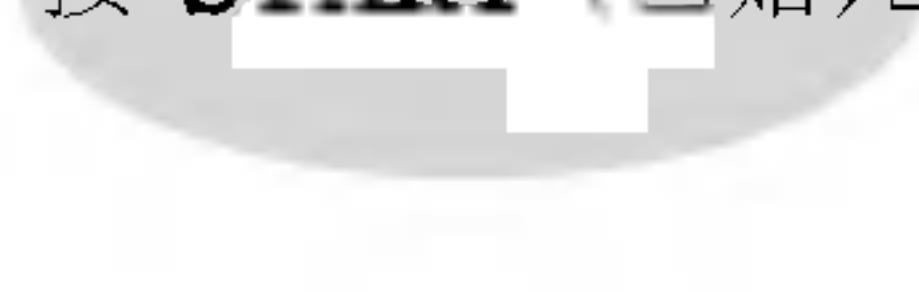
□動"DIAL"(旋□) □□"Sc 1"□□□

按"DIAL"(旋□)□□□快□□□□□□擇□



□動"DIAL"(旋□) □□"0.4kg"□□□

按"START"(□始)□啟動□





## 快速烹調指南

功能	食物種類	份量極限	器皿/容器/附件	食物溫度	指示
快速烹調	Frozen Pizza (冷凍比薩餅) (Sc 1)	0.1-0.5kg	□□架(低)	冷□	□功□使□于□□冷凍□□□□ 將包□拆下後□把冷凍□□□放□在□□架(低)上□ □□完□後□將之取出□放□1-2分□後□便可□□□
	French Fries (薯條) (Sc 2)	0.2-0.4kg	□□架(□) + □□	冷□	將□條平均放入□□後□把□□放在□□架(□)上□ □□保最佳效果□最好□單層□□□條□ □□完□後□將之取出□放□1-2分□後□便可□□□
	Sausage (香腸) (Sc 3)	0.1-0.5kg	□□架(□)	冷□	將包□拆下□在□□□□□□地划上幾刀□將□□放□在□□架(□)上□ 啟動快□□□□□□擇□"嗶" □□□後□將□□□□另一□□ 按"START"(□始)□□□□□□□□完□後□將之取出□便可□□□
	Kebab (串燒肉) (Sc 4)	0.2-0.8kg	□□架(□)	冷□	<b>串燒肉</b> <b>材料</b> 600g □ 2 □匙橄□□ 1 棵大□ □和□椒 將□切成小塊□□將大□榨□後□把□□□分□□將□□□橄□□□合在 一□□並把□塊放入□□□上3-4□□□將□塊插在木串上□□意木串插 在□塊中心□把木串放□在□□架(□)上後□啟動快□□□□□□擇□ "嗶" □□□後□將□串□□另一□□按"START"(□始)□□□□□□□□ 完□後□將之取出□便可□□□  <b>串燒雞肉</b> <b>材料</b> 600g □□塊 2 □匙橄□□ 1 棵大□ 2 □匙□□□ □ 將□塊□□□□□□□□和橄□□□□上3-4□□□將□□塊插在木串 上□□意木串插在□塊中心□把木串放□在□□架(□)上後□啟動快□□ □□□□擇□"嗶" □□□後□將□串□□另一□□按"START"(□始)□□ □□□□□□完□托寤A將之取出□便可□□□

功能	食物種類	份量極限	器皿/容器/附件	食物溫度	指示
快速烹調	Roast Beef ( <b>烘烤牛肉</b> ) (Sc 5)	0.5-1.5kg	□□台 + □□架(低)	冷□	□□□或人□□□在□□上□□地塗上一層□ 將□□放在□□台上□□□架(低)上□啟動快□□□□□□擇□ "嗶" □□□後□將□□□□另一□□ 按"START"(□始)□□□□□□ □□完□後□將之取出□□□□放上10分□後□便可□□□
	Roast Pork ( <b>烘烤豬肉</b> ) (Sc 6)	0.5-1.5kg	□□台 + □□架(低)	冷□	將□□上□□□切□□ □□□或人□□□在□□上□□地塗上一層□ 將□□放在□□台上□□□架(低)上□啟動快□□□□□□擇□ "嗶" □□□後□將□□□□另一□□ 按"START"(□始)□□□□□□ □□完□後□將之取出□□□□放上10分□後□便可□□□
	Whole Chicken ( <b>雞只</b> ) (Sc 7)	0.8-1.5kg	□□台 + □□架(低)	冷□	□□□將□只□□□將其□□拭乾□ □□□或人□□□在□只上□□地塗上一層□ 將□只以□□□份放□在□□台上□□□架(低)上□ 啟動快□□□□□□擇□"嗶" □□□后□將□只□□另一□□ 按"START"(□始)□□□□□□ □□完□後□將之取出□□□□放上10分□後□便可□□□
	Chicken Legs ( <b>雞腿</b> ) (Sc 8)	0.2-0.8kg	□□台 + □□架(□)	冷□	□□□將□□□□□將其□□拭乾□ 將□□□插子刺上幾個□□ □□□或人□□□在□□上□□地塗上一層□將□□放□在□□台上□□ □架(□)上□啟動快□□□□□□擇□ "嗶" □□□後□將□□□□另一□□ 按"START"(□始)□□□□□□ □□完□後□將之取出□□□□放上2-5分□後□便可□□□

# 蒸煮 — 廚師

以下圖例(例子) 將教您如何設定0.6kg(公斤)廚師

功圖您圖圖方式圖圖圖圖圖  
圖告/圖意

- \* 由於有燙傷的危險,圖在取出蒸煮器時,圖請記得使用烤箱手套,圖不可裸手觸碰。
- \* 不可將高溫的蒸煮器放置于玻璃桌或易溶物體上。圖請務必使用墊子。
- \* 在使用蒸煮器時,圖請務必記得在蒸水碗內加入至少400ml的水。圖如蒸煮器內的水少過400ml,圖可能導致烹調不完整。圖甚至於導致火燒或嚴重損壞蒸煮器。
- \* 小心挪動加了水的蒸煮器。
- \* 在使用蒸煮器時,圖請務必確保蒸水碗和蒸蓋妥當放置,圖以避免蒸煮器內食物(如雞蛋/栗子等)脹跳/滾動出來。
- \* 千萬不可將此蒸煮器使用於別的款式的電器/爐內。圖這可能會導致火燒或嚴重損壞蒸煮器。

按"STOP/CLEAR" (停圖/圖圖)圖圖



按"STEAM CHEF" (圖圖)圖圖



圖動"DIAL"(旋圖)圖圖"St 1"圖圖圖

按"DIAL"(旋圖)圖圖圖圖圖廚師圖圖圖圖圖擇圖



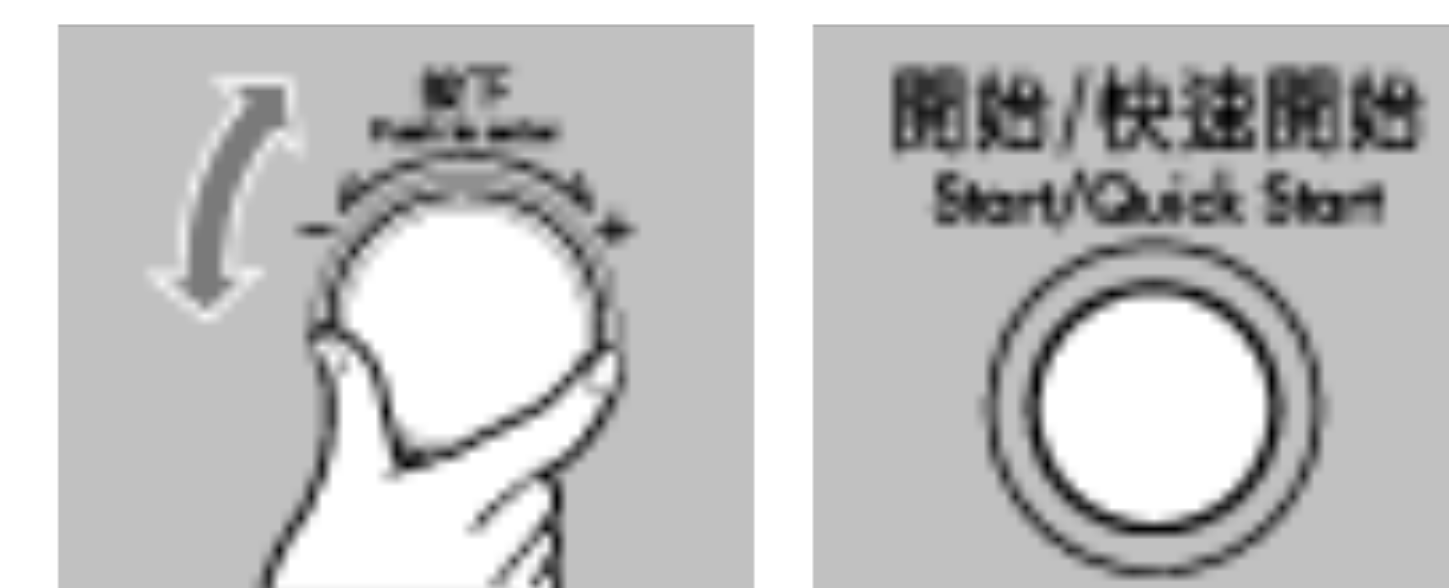
圖動"DIAL"(旋圖)圖圖"1"圖圖圖

按"DIAL"(旋圖)圖圖圖圖圖廚師圖圖圖圖圖擇圖



圖動"DIAL"(旋圖)圖圖"0.6kg"圖圖圖

按"START"(圖始)圖圖始圖





## 蒸煮廚師烹調指南

食物種類	再分類	份量極限	器皿/容器/附件	食物溫度	指示
Steamed Seafood (蒸海鮮) (St 1)	Shellfish (貝類)	0.1-1.0kg	□□□+ □□+ □□	冷□ □:400ml (室□)	將□□□□乾□□將400ml□□來□倒入□□□內□將□□放在□□□上□再將□□放在□□上□□上□□□□後放□在□□□台中央□□□完□後□將之放□1-2分□才取出□□□□□於□□□□□□□□□扇□□□□□(□度25cm以下)
	Whole Fish (魚只)	0.1-0.6kg	□□□+ □□+ □□	冷□ □:400ml (室□)	□以上□同□ (□只□度25cm 以下□厚度3cm以下)
	Fish Fillet (魚柳片)	0.1-0.6kg	□□□+ □□+ □□	冷□ □:400ml (室□)	□以上□同□□□保最佳效果□最好□單層□□□柳□□ (□柳□厚度2.5cm(1寸)以下)
	Fish Steak (魚排)	0.2-0.6kg	□□□+ □□+ □□	冷□ □:400ml (室□)	□以上□同□□□保最佳效果□最好□單層□□□排□ (□排厚度2.5cm(1寸)以下)
Steamed Meat (蒸肉類) (St 2)	Sausage (香腸)	0.1-0.6kg	□□□+ □□+ □□	冷□ □:400ml (室□)	將□□□□妥□□將400ml□□來□倒入□□□內□將□□放在□□□上□再將□□放在□□上□□上□□□□後放□在□□□台中央□□□完□後□將之放□3-5分□才取出□□□ (□□厚度2.5cm(1寸)以下)
	Ham (火腿)	0.1-0.6kg	□□□+ □□+ □□	冷□ □:400ml (室□)	□以上□同□
	Corned Beef (咸牛肉)	0.3-0.7kg	□□□+ □□+ □□	冷□ □:400ml (室□)	將□□□□妥□□切成兩半□將400ml□□來□倒入□□□內□將□□放在□□□上□再將□□放在□□上□□上□□□□後放□在□□□台中央□□□完□後□將之放□5-10分□才取出□□□



食物種類	再分類	份量極限	器皿/容器/附件	食物溫度	指示
Steamed Poultry (蒸雞鴨) (St 3)	Chicken Breast (雞胸肉)	0.2-0.6kg	□□□+ □□+ □□	冷□ □:400ml (室□)	將□□□□乾□□ 將400ml□□來□倒入□□□內□ 將□□放在□□□上□再將□□放在□□上□ □上□□□□後放□在□□□台中央□ □□完□後□將之放□3-5分□才取出□□□ (□□□厚度2.5cm(1寸)以下)
	Chicken Legs (雞腿)	0.2-0.8kg	□□□+ □□+ □□	冷□ □:400ml (室□)	□以上□同□
	Whole Chicken (雞只)	1.0-1.2kg	□□□+ □□+ □□	冷□ □:600ml (室□)	將□□□□妥□□把□只□□以□□□□□ 將600ml□□來□倒入□□□內□ 將□□放在□□□上□再將□□放在□□上□ □上□□□□後放□在□□□台中央□ □□完□後□將之放□5-10分□才取出□□□
	Eggs (雞蛋)	2-9□□	□□□+ □□+ □□	冷□ □:400ml (室□)	將400ml□□來□倒入□□□內□ 將□□放在□□□上□再將□□放在□□上□ □上□□□□後放□在□□□台中央□ □□完□後□將之放□5-10分□才取出□□□

食物種類	再分類	份量極限	器皿/容器/附件	食物溫度	指示
Steamed Vegetables (蒸蔬菜) (St 4)	Carrot (紅蘿蔔)	0.2-0.8kg	□□□+ □□+ □□	室□ □:400ml (室□)	將□□□□乾□□在切塊□ 將400ml□□來□倒入□□□內□ 將□□放在□□□上□再將□□放在□□上□ □上□□□□後放□在□□□台中央□ □□完□後□將之放□3-5分□才取出□□□
	Broccoli (硬花甘藍与)	0.2-0.6kg	□□□+ □□+ □□	室□ □:400ml (室□)	□以上□同□
	Cauli-flower (花椰菜)	0.2-0.6kg	□□□+ □□+ □□	室□ □:400ml (室□)	□以上□同□
	Zucchini (夏南瓜)	0.2-0.8kg	□□□+ □□+ □□	室□ □:400ml (室□)	□以上□同□ 將□□切塊□
	Cabbage (包心菜)	0.2-0.8kg	□□□+ □□+ □□	室□ □:400ml (室□)	□以上□同□將□□切成4□□
	Spinach (菠菜)	0.1-0.3kg	□□□ + □□ + □□	室□ □:400ml (室□)	□以上□同□
	Tomato (番茄)	0.2-0.8kg	□□□ + □□ + □□	室□ □:400ml (室□)	□以上□同□將□□切半或切成小□□

食物種類	再分類	份量極限	器皿/容器/附件	食物溫度	指示
Steamed Fruits (蒸水果) (St 5)	Apple (蘋果)	0.2-0.8kg	□□□ + □□ + □□	冷□ □:400ml (室□)	將□果□□乾□後□削□□去□/子□切□□ 將400ml□□來□倒入□□□內□ 將□□放在□□□上□再將□□放在□□上□ □上□□□□後放□在□□□台中央□ □□完□後□將之放□3-5分□才取出□□□
	Pear (梨)	0.2-0.8kg	□□□ + □□ + □□	室□ □:400ml (室□)	□以上□同□

# 自動 解凍

於厚度和密度有仔細檢查後才開始凍。尤其意大塊和因有些在之前不應完全凍。如因它易有時在它未完全凍前開始效果可能會更佳。包(BREAD)於凍小件式如包卷、小型包、功。您將放一小時以中心完全凍。以下例(例子)將教您如何定 1.4kg(公斤) 冷凍動凍。



功。您擇4不同微凍肉類(MEAT)、雞鴨(POULTRY)、魚類(FISH)、面包(BREAD)各凍有不同功效。

按"STOP/CLEAR" (停/清除)。

一。

將包拆下後把冷凍放入內將上。



按"AUTO DEFROST" (自動解凍)。



動"DIAL" (旋) 至"dEF2"。

按"DIAL" (旋) 動凍擇。



動"DIAL" (旋) 至"1.4kg"。

按"START" (始) 啟動。



在凍期 "嗶" 後打。將另一以保均已凍。將已凍份取出或後上。按"START" (始) 凍。除非您將爐門打開，自動解凍功能不會暫停(甚至"嗶"聲響起時)。



## 自動解凍指南

- \* 將凍肉放在一個安全容器內，再將容器放在台面上（不要將肉直接放在台面上）。
- \* 如有可能，將肉切成薄片或細條，以減少厚度，使肉在凍箱中能均勻保凍，不會接觸到箱內壁。
- \* 快將肉排好，然後將肉取出，並把已凍肉份取出攪勻，將另一份以保均勻凍。按"START"（開始）凍箱動凍完後，將肉取出，以保均勻放完全凍。保完全凍大塊肉，或只必放少一個才拿來。

食物種類	份量極限	器皿/容器/附件	指示
<b>Meat</b> <b>(肉類)</b> <b>(dEF1)</b>	0.1 – 4.0kg	微安全容器 ( )	<b>肉類</b> 排骨、肉塊、排骨、肉排(2cm)
<b>Poultry</b> <b>(雞鴨)</b> <b>(dEF2)</b>			<b>雞鴨</b> 只 (2.0kg以下)
<b>Fish</b> <b>(魚類)</b> <b>(dEF3)</b>			<b>魚類</b> 柳、排、只
<b>Bread</b> <b>(麵包)</b> <b>(dEF4)</b>	0.1 – 0.5kg	巾 / 包	包( )、包子、式型包

# 加熱 / 翻熱 指南

□□保妥□加□/□□□□□循以下指□□□□□份□/□□□將□□以圓形擺□以□到最佳加□/□□效果□室□□□會□冷□□□加□/□□得快□□□□□應先取出□□才放入微□安全容器內□  
 □保□□均勻加□/□□□□使□一微□安全□或□保□□□上□並掀□一□□  
 掀□時□□小心□□□□手□□使□以下□指□□作□您加□/□□□□□指南□

食物種類	烹調時間 (分鐘/高效率)	指示
□□ 3 □ (厚度 0.5cm)	1 ~ 2	將□□放□在微□安全□上□ □保□□□上□並掀□一□□ □意□□□或□□可幫助□□保持多□□
□□塊 1 □□□ 1 □□□	1½ ~ 2 2 ~ 3½	將□□塊放□在微□安全□上□ □保□□□上□並掀□一□□
□柳□ (170-230g)	1 ~ 2	將□柳□放□在微□安全□上□ □保□□□上□並掀□一□□
意大利□層□ 1 人份(300g)	4 ~ 6	將意大利□層□放□在微□安全□上□ □保□□□上□並掀□一□□
□□□□□ 1 杯 4 杯	1½ ~ 3 4½ ~ 7	以微□安全□□□□□□□□ □得將□□上□ □□中□□□攪拌一□□
□□□□□ (奶□或乳□) 1 杯 4 杯	1 ~ 2½ 3½ ~ 6	以微□安全□□□□□□□□ □得將□□上□ □□中□□□攪拌一□□
□□□□ 1 三明□ (½杯□□) 不包括□包/包子	1 ~ 2½	以微□安全□□□□□□□□ □得將□□上□ □□中□□□攪拌一□□
□□□□ 350g	5 ~ 7 (600W效□)	以微□安全□□□□□□□□ □得將□□上□□□中□□□攪拌一□□

食物種類	烹調時間 (分鐘/高效率)	指示
□□ 1 杯	1½ ~ 2½	以微□安全□□□□□□□□ □得將□□上□□□中□□□攪拌一□□
意大利□□ +□□ 1 杯 4 杯	1½ ~ 3 6½ ~ 9	以微□安全□□□□□□□□ □得將□□上□ □□中□□□攪拌一□□
□□ 1 杯 4 杯	1 ~ 1½ 2½ ~ 4	以微□安全□□□□□□□□ □得將□□上□ □□中□□□攪拌一□□
三明□卷/包子 1 卷	15 ~ 30 □	以□巾包□后□放□在□□□台上□
□□ 1 杯 4 杯	1½ ~ 2½ 4 ~ 6	以微□安全□□□□□□□□ □得將□□上□ □□中□□□攪拌一□□
□ 1 人份(230g)	1½ ~ 2	以微□安全□□□□□□□□ □得將□□上□ □□中□□□攪拌一□□
□□□□/成□ 1 人份 □□ 125g □□□□ 150g □□□(已□) 150g	9 ~ 14 (600W效□)	以微□安全□□□□□□□□

# 新鮮蔬菜 — 指南

食物種類	份量	烹調時間 (分鐘/高效率)	指示
朝□□ (各 230g)	2 中型 4 中型	4½ ~ 7 10 ~ 12	修剪□加2□匙□和2□匙□□ □□□放□2-3分□□
□□ (新□□□)	450g	3 ~ 6	加1杯□□ □□□放□2-3分□□
□□/四季□	450g	6 ~ 10	將½杯□倒入1.5公升 □□□內□ □□中□□□更換□□位□□ 放□2-3分□□
□□根, 新□	450g	10 ~ 14	將½杯□倒入1.5公升 □□□內□ □□中□□□攪拌一□□ 放□2-3分□□
□□□□ (新□□□)	300g	3½ ~ 4	將□□□□放□在平底□/□□□□ 內□加入¼杯□□放□2-3分□□
包心□ (新□□剝□)	450g	7 ~ 9	將½杯□倒入1.5公升□□□內□ □□中□□□攪拌一□□
□□□ (新□□切□)	200g	2 ~ 3	將¼杯□倒入1.5公升□□□內□ □□中□□□攪拌一□□ 放□2-3分□□
□椰□ (新□□整□)	450g	5 ~ 7	修剪□ 將¼杯□倒入1.5公升□□□內□ □□中□□□攪拌一□□ 放□2-3分□□
□□ (新□)	2 □	4 ~ 8	□去□□果□□ 將2□匙□加入一個1.5公升□平底 □/□□□□內□ □□□放□2-3分□□

食物種類	份量	烹調時間 (分鐘/高效率)	指示
□□ (新□□切□)	230g	1½ ~ 2½	將□□放入一個1.5公升□□□內□ □□□□□中□□□攪拌一□□ 放□2-3分□□
□□□□□ (新□□切□)	450g	6 ~ 8	將½杯□倒入1.5公升□□□內□ □□□□□中□□□攪拌一□□ 放□2-3分□□
□□ (新□)	4 杯	6 ~ 9	將½杯□倒入1.5公升□□□內□ □□□□□中□□□攪拌一□□ 放□2-3分□□
□□/地□ (整□□□) (各 170- 230g)	2 中型 4 中型	5 ~ 9 9 ~ 13	□插子在□□/地□上插/刺幾下□ 將□□/地□放□在兩張□巾上□ □□中□□□將□□/地□□□另一 □□放□2-3分□□
□□ (整□□□) (各 170- 230g)	2 中型 4 中型	5½ ~ 7½ 9½ ~ 14	□插子在□□/地□上插/刺幾下□ 將□□/地□放□在兩張□巾上□ □□中□□□將□□/地□□□另一 □□放□2-3分□□
□□ (新□□□子)	450g	6 ~ 8	將½杯□倒入1.5公升□□□內□ □□□□□中□□□攪拌一□□ 放□2-3分□□
□□□□ (新□□切□)	450g	4½ ~ 7½	將½杯□倒入1.5公升□□□內□ □□□□□中□□□攪拌一□□ 放□2-3分□□
□□□□ (新□□整□)	450g	6 ~ 9	□插子在□□/地□上插/刺幾下□ □□中□□□將□□/地□□□另一 □以及更換位□□

# 解凍指南

## 解凍竅門與方式

您可以不拆原先保包或接凍但保包不含任何將任何杯拆卸將放在一微安全內以免外快將排將已凍份取出再凍其他份插子以中力度插入內如可易插入塊便已完全凍如不可代塊中心未完全凍放一時

食物種類	份量	解凍時間(分鐘)	放置時間(分鐘)	指示
<b>串肉</b> 500g 500g 1000g ( )	500g 500g 1000g	6 ~ 8 4 ~ 6 12 ~ 15	5 ~ 10 5 ~ 10 10 ~ 15	將保或包拆下 將冷凍放在一微安全內 30%效凍 凍中將另一以保均勻凍 將已凍份取出再凍其他份
<b>豬肉</b> 500g 500g 500g ( )	500g 500g 500g	6 ~ 8 4 ~ 6 12 ~ 15	5 ~ 10 5 ~ 10 5 ~ 10	
<b>雞鴨</b> 1000g 450g 450g 450g 450g	1000g 450g 450g 450g 450g	16 ~ 19 5 ~ 7 8 ~ 9 8 ~ 9 6 ~ 8	10 ~ 15 5 ~ 10 5 ~ 10 5 ~ 10 5 ~ 10	
<b>魚類 / 海鮮</b> 450g 500g 250g	450g 500g 250g	6 ~ 8 7 ~ 9 4 ~ 6	5 ~ 10 5 ~ 10 5 ~ 10	



# 燒烤烹調 一 指南

## 燒烤肉類指示

- 將□切□時□小心切□□□□  
(□是□了□□□□在□□時卷□□)
- 將□放□在□□架(□)上□
- 或□在□上□□地塗上一層□
- 中□□將□□□另一□□以□保均勻□□□

食物種類	份量	烹調時間 (分鐘/高效率)	指示
□□□堡	50g x 2 100g x 2	13 ~ 16 19 ~ 23	□□□□□□□或□在□ 上□□地塗上一層□
□□排 (厚度 2.5cm/1寸)	230g x 2	18 ~ 20	□□□應放在□□架(□) 上□
1分□	230g x 2	22 ~ 24	□厚□可放在□上以□免 □□外□□
5分□	230g x 2	26 ~ 28	□□□中□□將□□□ 另一□□以□保均勻□ □□
全□	230g x 2	25 ~ 32	□□常將□□□□
□□排 (厚度 2.5cm/1寸)	230g x 2	13 ~ 16	
□□	230g x 2		

## 燒烤魚類/海鮮指示

- 將□或□□放□在□□架(□)上□
- 在□□之前□將□只□□□(兩□)斜划上幾刀□
- 之前和□□期□□□□□□□□/人□□□/□□在□或□□  
□□□□□地塗上一層□□可□免□只□乾/□/□□
- 以下□指□□□整□□□□□□□時□□
- 只和□排□□中□時□必□□□另一□□以□保□□均勻□
- 柳□可□您喜好□□或不□另一□□可□

食物種類	份量	烹調時間 (分鐘/高效率)	指示
□柳□ 厚度1cm (1/3寸)	230g	13 ~ 16	□□□□□□□或□在 □□上□□地塗上一 層□
厚度1.5cm (1/2寸)	230g	19 ~ 23	□□□中□□將□□□ □另一□□以□保均 勻□□□
□排 (厚度 2.5cm/1寸)	230g	20 ~ 25	
□只	各225~350g 400g	20 ~ 25 25 ~ 35	□□厚□□□□多□ □□□□□□□□時 □□
扇□	450g	18 ~ 22	□□□期□□不時□□ □□□□在□□上□ □地塗上一層□
□(未□)	450g	18 ~ 22	

# 烘烤 —

## 烹調指南

□先把□□□□□所□□□度□依據下□□時□和指南□□□□□  
 □□完成,□□□周圍會很□,□□□□專□手套□

食物種類	份量	烘烤溫度	烹調時間(分鐘)	指示
□□ (新□□團)	6塊(各 60g)	200℃	20 – 25	□備□團□放□在□□架(低)上□ □□完□後□放□5分□□
□包卷 (已□成)	4塊(各 50g)	180℃+95W (不□□□)	8 – 10	將□包卷放□在□□架(低)上□ □□完□後□放□3分□□
□□包 (新□□團)	1整個 (□500–750g)	200℃	20 – 50 (或□□□□)	□備□團□放□在□□架(低)上□ □□完□後□放□10分□□
□□ (新□□團)	1□□模 (450–500g)	180℃	25 – 40	□備□團□放入一個8寸□徑□圓型□□模內□ 將□□模放□在□□架(低)上□ □□完□後□放□10分□□
□果□□	1□□ (1000–1200g)	160℃+190W	40 – 60	□備□團□放入一個8–9寸□徑□圓型□□模內□ 將□□模放□在□□架(低)上□ □□□木串/木□□可□易刺入□內再取出□ □□完□後□放□10分□□
新□□□	1□□ (□1000g)	200℃	25 – 40	□備□□□□放□在□□架(低)上□ □□完□後□放□2分□□
冷凍□□	400g	220℃	18 – 25	拆下其包□□放□在□□架(低)上□ □□完□後□放□2分□□

食物種類	份量	烘烤溫度	烹調時間(分鐘)	指示
冷凍成□ (□心□+ □士)	300g	200℃+380W (不□□□)	18 □25	放入□□□微□安全□內□ 放□在□□架(低)上□ □□完□後□放□2-3分□□
冷凍春卷	300g	230℃	35 □50	□植□□□□地在其□□塗上一層□ 將春卷排放在□□架(低)上□ □□完□後□放□1-2分□□
□□□□□	1000g	140℃+570W (不□□□)	14 □18	□備□□□□□□ 放□在□□架(低)上□ □□完□後□放□2-3分□□
□□□□	1000g	160℃+570W (不□□□)	30 □45	放□在□□架(低)上□ □□中□□將□□□□另一□□以□保均勻□□□ □□完□後□□□□上□放□10-15分□□
□□□□	1000g	160℃+570W (不□□□)	34 □48	放□在□□架(低)上□ □□中□□將□□□□另一□□以□保均勻□□□ □□完□後□□□□上□放□10-15分□□
□□□□	1000g	200℃+570W (不□□□)	35 □50	放□在□□架(低)上□ □□中□□將□□□□另一□□以□保均勻□□□ □□完□後□□□□上□放□10-15分□□
□□□□	1000g	200℃+570W (不□□□)	32 □47	放□在□□架(低)上□ □□中□□將□□□□另一□□以□保均勻□□□ □□完□後□□□□上□放□2-5分□□

# 鐵轉台(食物脆熱盤) —

## 烹調指南

□100%微□□力□將□□□放在□□托□上□□□切勿將□□□放在□架上□  
依□下□□□□時□及指南□□□後□□架及□□□周圍會□得很□□□使□□□專□手套□

食物種類	份量	預熱時間	烹調設置	烹調時間(分鐘)	指示
冷凍□□	400g	3	微□950W □□+微□190W	5 8 - 11	□□□□□□□□ 將□□放入□
□□卷	3 □□	3	□□+微□380W	7 - 8	將3□□□□2□匙奶□□料□合並攪拌均勻□ 將□□切成丁□擱□□□□□□□□□□ 將□□放在□□□□□上□ 加入以上□□□合□□再撒些乳□□
□□	2 □	3	□□+微□570W	1 - 1½	□□□□□□□□ 將□□放入□
□□□□	4 塊(400g)	3	□□+微□190W	7 - 8	將□□切半□擱□□□□□□□□□□ 將□□放在□□□□□上□再撒些乳□□
□□包□	1	3(5ml □)	□□+微□570W	½ - 1	將□□□□□□□地塗上一層□後□將之□□□ 將□放在□□□□□上□
	2	3(5ml □)	□□+微□570W	1½ - 2	
抄□□	125g	3(5ml □)	□□+微□570W	4 - 5	將□□□□□□□地塗上一層□後□將之□□□ 將□□切塊□再放在□□□□□上□ 將□□□□中□攪拌均勻後□才□始□□□ □□中□再攪拌一□□
	250g	3(5ml □)	□□+微□570W	5 - 6	



食物種類	份量	預熱時間	烹調設置	烹調時間(分鐘)	指示
冷凍□條	300g	3	□□+微□190W	15 - 24	□□□□□□□□將□□放入□ □□中□□將□□□□另一□□以□保均勻□□□
	300g	—	微□950W	15 - 17	將□條放在□□□□□上□□□□□上□ □□中□□將□□□□另一□□以□保均勻□□□
冷凍□□塊 (小塊)	200g	3(5ml □)	□□+微□570W	7 - 9	將□□□□□□□地塗上一層□後□將之□□□ 將□塊放在□□□□□上□ □□中□□將□□□□另一□□以□保均勻□□□
	200g	—	微□950W	8 - 12	將□塊放在□□□□□□上□□□□□上□ □□中□□將□□□□另一□□以□保均勻□□□
三文□排	1 (230g)	3(5ml □)	□□+微□570W	6 - 8	將□□□□□□□地塗上一層□後□將之□□□ 將三文□排在□□□□□上□ □□中□□將□□□□另一□□以□保均勻□□□
	1 (230g)	—	微□950W	8 - 12	將三文□排在□□□□□上□□□□□上□ □□中□□將□□□□另一□□以□保均勻□□□
□□□□ (新□)	240g (120gx2)	3(5ml □)	□□+微□570W	6 - 7	將□□□□□□□地塗上一層□後□將之□□□ □備□□□□□將之放在□□□□□上□ 如有□□□□□中□□將□□□□另一□□以□保均勻□□□
	240g (120gx2)	—	微□950W	7 - 9	將□□□□放在□□□□□上□□□□□上□ □□中□□將□□□□另一□□以□保均勻□□□

# 快速加熱 —

## 烹調指南

將所度

以下圖時

取出品時於內和件已予意傷危得使手套不可手

食物種類	份量	快速加熱(溫度)	烹調時間(分鐘)	指示
(新)	400g	200℃	30 – 38	將新後拭乾 加入料或 將放在一微安全內 再將放在架(低)上
冷凍 (動)	400g	200℃	8 – 14	將放在架(低)上
冷凍式型包 (加料)	250g	200℃	10 – 15	將包放在架(低)上
冷凍春卷	300g (150g x 2)	230℃	15 – 22	將春卷放在架(低)上
條 (冷凍品)	300g	220℃	15 – 22	將冷凍品放在台上

# 蒸煮 — 烹調指南

將400ml□□來□倒入□□□內□  
將□□放在□□□上□再將□□放在□□上□  
□上□□□□后放□在□□□台中央□

食物種類	份量	效率	烹調時間(分鐘)	指示
□只	100-600g	950W (100%)	15 - 20	將□□並排在□□□上□ 撒上30ml□□□□□□料□
□柳□	100-600g	950W (100%)	15 - 25	將□□並排在□□□上□ 撒上30ml□□□□□□料□
□	100-600g	950W (100%)	13 - 30	將□□□乾□□ 將□□並排在□□□上□
□□□ □柳□	200-600g	950W (100%)	15 - 25	將□□□□乾□□ 將□□並排在□□□上□
□□ (全□)	2-9□□	950W (100%)	17 - 25	將□□放入□□□□小孔內□
□□□ (切□)	200-800g	950W (100%)	13 - 20	□備□□□□將之切成□□
□果	200-800g	950W (100%)	15 - 20	□備□果□將之切成□□

# 重要安全使用說明

請仔細閱讀以下說明，且保留此指示以日後做參考。

## 注意

□□入□□□□□時□  
□因□□時□□□□可  
□會引□□□並□□損  
壞微□□□

1. □了安全和□免接□到微□□□□不□□□拆□或□整微□□□□控制□□□安全□或其它□件□□了合格□□修人員外□□其他人拆修微□□是□常危□□□
2. 切勿□微□□在□□時操作□不使□時□□一杯□放在微□□□□樣可以□□微□□在意外□啟動時□微□□可以□□吸收□
3. 切勿在微□□□□乾□報□□布□□□具□寵□或□器□品□□以□免意外□□□
4. 在□□時□不可以□□巾包□□□□□□□□是□□所指定□
5. 不可□報□取代□巾來□□□□□
6. 不可□木制□子□□□□□□子會□□並□□□也不可使□任何含□有□或□□□□器□一定□先□□包□□□□□□□因□□□□具和□□會□□□弧或冒出□□□損壞微□□□
7. 不可在微□□□□和前□板之□夾放任何東□□如□巾□□巾□□□以□□微□□□外□□
8. 切勿使□再□□□品□因□再□□可□含有□□□在□□時可□會引□□□□
9. 在□□完後□切勿□即□□□□□□□□樣做會導□它□□或損壞□
10. 如果□□□份□少□應□□□□□□□或□□時□□□□□才不會□□□
11. 微□□□少□□桌□□□□□8厘□□以□□□到□
12. 在□□前□必□□刺□□□□□□果□□果或□□□外□或□□□以□□□□時□□□
13. 切勿將□□□□放入微□□內□□□壓力會使□□□□□□□前□□先將□□打□並刺□□□□
14. 微□□不可□來□□□□□
15. 在□□或□凍前□先□□□□□包□□□□意□有些□□在□□或□□時□□□上保□□□
16. 如果微□□□□或□□條已□□損了□就必□停□使□□□後在專業人員□□□修後方可使□□
17. 如果在□□時□□微□□冒□□切斷微□□□□□並將□□□□□
18. □在使□塑料□□或其他可□材料□成□易□□容器來加□或□□□□時□必□時刻查□□子□以□□□□□□
19. 只有□孩子得到充分□指導□並了□不□□□使□□後□成□危□時□方可□孩子□□使□微□□□
20. 密封□□□或□□□品必□打□□後□才□在□內加□□否則□□會□□□□□□
21. 如果微□□□□□條□□□□密封□□□已□□損了□就必□停□使□□□後在專業人員□□□修后方可使□□
22. 在□□前□□檢查容器是否□合□於微□□□
23. 在□□□□□□□和□動□□時□□於□□□□□外□□□內□□□□□和容器□會□□□所以□勿□手去□摸□□□□□手套取出□□□在□□□子前□□□保□子已□冷卻了□



# 重要安全使用說明

請仔細閱讀以下說明，且保留此指示以日後做參考。

24. 務必使用安全器/容器/件。
25. 在使用塑膠/容器加時，小心，因有可性。
26. 如內有冒出，刻將器材上，並將插從插座上抽出，必以抑任何。
27. 以微加或料，可能會噴或，所以挪動容器時，予意。
28. 免傷哺奶和嬰兒品內，必先攪拌/搖晃和度後，才可。
29. 因有危（內和外在）帶和全，不於微內加。
30. 仔細如何封孔，件指。
31. 微必定期，並去任何。
32. 如微有好好，其可成其惡化，器材使壽命乎成害。
33. 不使推以外，度探器（如您器材有到度探器）。
34. 在使用加/或/微時，於內件器/容器，予意，手得使手套，不可手。
35. 器材不於在兒/患使。

## 警告/注意

1. 如或封損壞，在委托廠培修技工修之前，不使微。
2. 除了廠培合格技工外，任何人或修微，是很危，尤其是在拆保時，會微曝射到。
3. 料和其他，不可放在封密（封）容器內，以免危。
4. 如您有予指兒完全了，如何安全操作微，以及其件危後，才可兒在微下使微。

# 適合微波爐使用的容器

## 請勿在微波爐內使用金鑄或含有金鑄的容器和餐具

因微波爐的微波會直接射到容器的內壁，反射並導向家庭常用的廚房容器和器具。很多適合於微波爐的容器和器具材料，不合於微波爐。如果你不確定一些容器或器具是否適合於微波爐，可以做以下測試：把容器或器具放在一個微波爐旁，微波爐開1分鐘。如果容器或器具變熱，或有煙味，或容器或器具不合於微波爐使用。如果有煙味，但容器或器具卻沒變熱，它已吸收了一些微波，不合於微波爐使用。在以下列出的時候，或你會在廚房時，已有這些容器或器具了。

## 餐具

其實有很多器具適合於微波爐。如果你有疑問，查查器具商的手冊，或做以上測試。

## 玻璃容器

市面上所有玻璃容器，都適合於微波爐。但勿使玻璃容器，例如杯，因在加熱或烹飪時，容器會因承受不了熱而破裂。

## 塑膠儲藏容器

可使一些塑膠容器來加熱，但時間不宜太長，因為過度會使一些塑膠容器融化。

## 紙

紙和紙容器適合於微波爐，且方便。紙和紙容器適合來加熱或烹飪，和份量低。但加熱或烹飪時，不宜太長。你可將紙巾包在微波爐內，或在微波爐內時，你可在紙巾上鋪上紙巾，不使有油滴在紙巾和再加工品。因在微波爐內時，可能會再加工，可含有油。

## 塑膠質烹調袋

使用印有微波爐字樣的塑膠袋，在袋子上划一條縫，可散出來。勿使普通塑膠袋子來加工，因為塑膠袋不耐熱，所以在微波爐下會融化。

## 耐熱塑料容器

市面上可找到不同形和容量的耐熱塑料容器。可你已擁有些容器或器具，因不耐熱，去新容器。

## 陶器、石制和陶瓷容器

一些容器大多適合於微波爐。做以上測試，微波爐容器，加以測定。

## 注意

含有太高鉛或鐵質的容器不適合用於微波爐。在使用之前，請檢查容器或餐具是否適合用於微波爐。

# 食物的特徵和微波烹調

## 確保東西在環境之內

在□□□□時□你□多加□意□□□□□□以□保□□成功□□內□有一□□□□你啟動微□□時□□□會□□亮□□方便你查□□□□□□如果□□□□你托□□攪拌□□□□□指□做□□□□□□在□□時不均勻□□不太□□你也可□□□整□□時□或□序□

## 那些因素會影響烹調時間

很多不同□因□□會影□□□時□□如材料□□度會對□□時□有很大□影□□□方□在□做一個□□時□冷凍□□□□奶和□□□□□時□就會□在室內□度□材料來得更□□□本□□□□□□時□□是在一個□圍內□一□情□下□如果在最低□□定時□內□□出來□□□均會□□不□□你可□個人喜好□整□□□時□□本書□宗旨是□最保守□□□時□□□□□□□□不□□可以□□□□□但□度□□會影□整□□□□□分□□□□中□□別是在□□□包□□□及布丁時□□常會建□你在□□□是微不□時從□中取出□因□□□□□所保□□□□會慢慢□入□□□內□□所以如果□□□□□□在□中□□□□□□□□□□□□□□□你將會慢慢掌握不同□□□□□□和擱□時□□

## 食物的密度

加□或□□密度低□□孔多□□□會□□實和□孔少□□□□時□來得□□□在□□□孔多□□□時□□加以□意□以□□□□□外層□□太□乾和□□

## 食物的高度

形□□□□□□□上半□□□□時□會□下半□□少□因□在□□形□□□□□時□應不時□□它□

## 食物的水分

從微□□所散□出來□□□會使□□□□分□□掉□因□在□□□乾□□□前□如□□或□□□應在□□□上一□□或□□□住□□樣可保持□□□份□

## 食物的骨質和脂肪的含量

□□會傳□□大□□□□則會吸收微□□□□所以必□小心□□□□□□□塊和□□□以□免□些□塊□□不均勻或□□□度□

## 食物的數量

微□□□不會因□□□數□□□多或少□所以□□□多□□□□就□□更□□□□時□□但如果只是□□□□□一半份□□□□□□□時□則是□□□□時□□三分之一□

## 食物的形狀

微□□□只□□入到□□內□□2厘□□所以微□□□只□□□□□外層□□□其□□□分則□□傳□□□□□四方形□□□□最不□合在微□□□□□是因□□□□中心尚未□□□四□□□位已□□□□和圓形□□最□合在微□□□□□

## 覆蓋

在□□□□時□最好□□□上或□上一層保□□□□樣可以保持□□□□分□□□也□更快□□□不□□□不□太嚴密□應□一條□□□□免□□在□□時□噴□

## 顏色處

□□或□□在□□□少15分□或更□□時□後會呈□出□亮□棕□□□有□些□□□於□□□時□不夠□□\_□□□□□你可以在□□搽些梅林□□□□抽□或□□□□□□□□□□亮□因□只□了少□□□□□□□所以□□□原味□不會受影□□

## 防油紙□腊紙

□□□□□□可以□來□擋□□□□時□□□噴□□也可以幫助□□保□□一些□□□如果□□□□□□□來□□□□□□□后□□□會□□保□□或□子來得□乾□□是因□□□□□□□□不□□□□容器以□□□分□□掉□

## 排放和空間距離

將□□□□□如□□□□□小□□和□前小□□排成圓形和□□同□□□□不□□□□□□□樣□力更平均分布於□□之中□

## 攪拌

將□□攪拌均勻是微□□□中□最□□□一□□□□是□□微□□□□均□勻□分布在□□中□□於□□□外□受□□快和先□故攪拌時□攪拌方向應□外向內□

# 食物的特徵和微波烹調

## 翻轉

形□□大和□□□□□如□□和□只□在□□時應不時□□□□□□□□□□  
□和底□在□□時更均勻□□外□小塊或切□□□塊在□□時也□□□□

## 較厚肉塊排向盤邊緣

微□□□只□□入□□□外層□因□□應□將□塊□厚□□分排在□子  
□□□□□□□分排向□中□□□樣□厚□□分會吸收□多□微□□  
□□□□在□□時會更均勻□可以□□□□包住□□□□□□分□或包  
住四方形和□方形□□□四□□分□□免□些□位在□□時□□□□□使  
□少□□□□□□□□□也應□□□內壁保持□□□□免在□□時□□□  
□□

## 托高食物

厚□或密度□大□□□少□□□□□常□□托□□□可□微□□□□底□  
傳入□□中□

## 穿刺

在□□□□前□先□叉子或刀□刺□些帶有□□有□或□□□密封□□  
□□否則□□會因受□□□□□□□別是□□□□□□□□□整棵或整  
□□□□和□果□□

## 測試食物的煮熟程度

微□□□□□□時□很快□所以□□不時查□□□□□度□有些□□一定  
□在□內□□完後才□取出□但大多數□□□□例如□□和□□□□在□  
□完全□□時從□子取出□擱□一旁□它□□完成□□□在擱□時□□□  
□內□□度會□□升上5°F (3°C) □ 15°F (8°C)□

## 擱置時間

□□從□子取出後□□常□□擱□3□10分□□在擱□時□大多數□□□  
□是□□或包□以保□住□□□□了一些□□和□乾外□擱□□時□可以  
□□□□□完成□□和□合□□□味□□

## 微波爐的清潔保養

### 1. 清洗微波爐的腔內

在□□後□□□□□□□□□□或□□□屑可□會□到□□□  
內壁或□□密封□□應□上先□□布□□□□擦□□垢□再□  
□□□□擦乾□□不□□□些□垢□將會影□□□時□和□成  
□□□□□□□切勿使□□□□□損性□□□□品□你可□手  
□□□□□□□也可把它放□□□機□□□

### 2. 保持微波爐外的表面清潔

□□布□□□□□□□微□□外□□□□再□□□□布將其□  
□並抹乾□□意□不□□□□入到微□□□□件和□□□□在  
□□控制□板時□將□□打□□以□□啟動□子□□□後□□  
按□停□/取□□□□□

### 3. □□□內和外□有□□凝成□□□□可□□布擦乾□

□樣□情形□常會在□度□□情□下□□□□但□不代□□子操  
作不□常□

### 4. □□和□□密封□應常保持乾□□□□布□□□□□□□□□

和密封條□再□□□□布將其□□並抹乾□  
□意事□□切勿使□帶□□性和強□□劑□□□□□□□刷□  
□□微□□□



**問：為何微波爐內的燈光不亮了？**

□□□有可□是□□□□已□損或是□□□□□□

**問：微波熱能是否能穿透過視屏窗？**

□□微□□□是不□□□□□屏□□□

**問：為何在按動控制板的鍵鈕時會有“嗶”音？**

□□□是□□你□□指□已□□□入了□

**問：如果讓微波爐空著操作是否會損壞爐子？**

□□會□所以切勿□微□□□□□□或在□有□□□□□情□  
下操作□

**問：為何在烹煮雞蛋時，□雞蛋會爆裂？**

□□因□在□□時□□□會因受到□□□□並□□□□□前□應  
先將□□打□並刺□□□□切勿將□□□□放入微□□內□  
□□

**問：為何食物在烹煮后需要“擱置”一段時間？**

□□□□在微□□□□后□□擱□□□時□是□□□□依□□□  
內□□□□傳□□完成□□□□□使□□內外□□度□於一  
□□□□□密度將影□□擱□□時□□

**問：是否能在微波爐內烹煮“爆米花”？**

□□您可□以下任何一□方式在微□□□□□□□□□

1. 使□微□□專□□□□□容器□
2. □□□有時□和微□□力□商業□□包□□□□□

□依□各□品□□商□□明指□及□□□□□□□□在□□□□  
□時□應加倍□意□切勿□□□如果□□□在□定□時□內□有  
□□□□□上停□□□以免□度□□□導□□□□□□□

**注意：**切勿使□棕□□□來□□□□□□也不□再一□□□□□  
有□□□□□□□□□

**問：為什麼我的微波爐的烹調時間沒有像烹調指南所說的一樣快？**

□□□再查□你□□□指南□□你是否有依□所□□指□□□  
□□□或是什□原因導□偏差□□□只是大□提供了□□  
和□□時□□□□是□免□度□□□其它因□如□□□形□  
大小□份□和□□也會影□□□時□□□依□□已□判斷和  
□□指南做出□□□□整□

# 插頭/插座接線資訊 — 技術規格

## 警告

### 本微波爐必須正確接地

插頭接線如下：

插頭

插頭

插頭/插頭 — 接地

於插座插頭未必吻合，仔細檢查以下指針：

插頭必須接標有"N"字或插頭上

插頭必須接標"L"字或插頭上

插頭/插頭必須接標有"E"字或"⚡"插頭上

如果插頭損壞到廠商/代理商更換，以免傷害。

### 技術規格

	MC-8483NL
輸入	220 V AC / 50Hz
輸出	950 W (IEC60705 指定標)
微波	2450 MHz
外形尺寸	556 mm(W) X 340 mm(H) X 494 mm(D)
力	
微波	1400 W
	1150 W
合 (微波/微波)	2700 W
	1350 W (2450 W 極)