

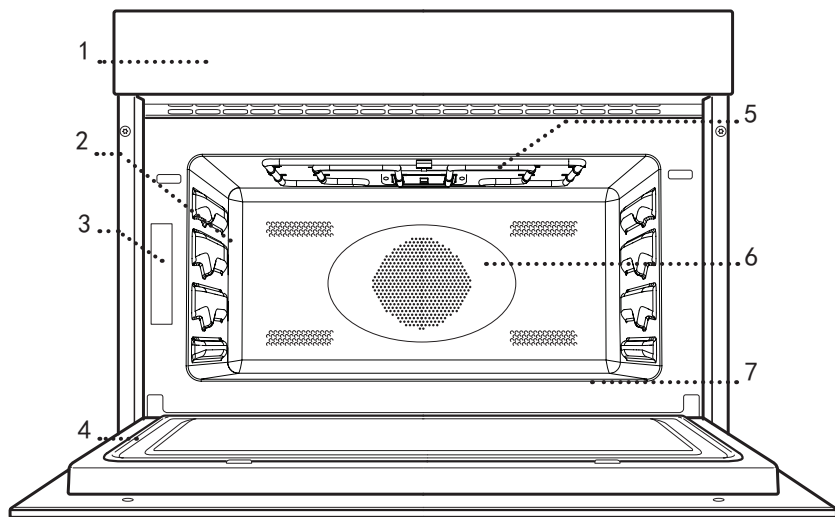


感謝您購買惠而浦產品  
為獲得更完整的協助，請上網註冊您的產品，網址：[www.whirlpool.com.hk](http://www.whirlpool.com.hk)

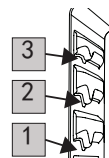


使用本家電前，請仔細閱讀安全說明。

## 產品介紹



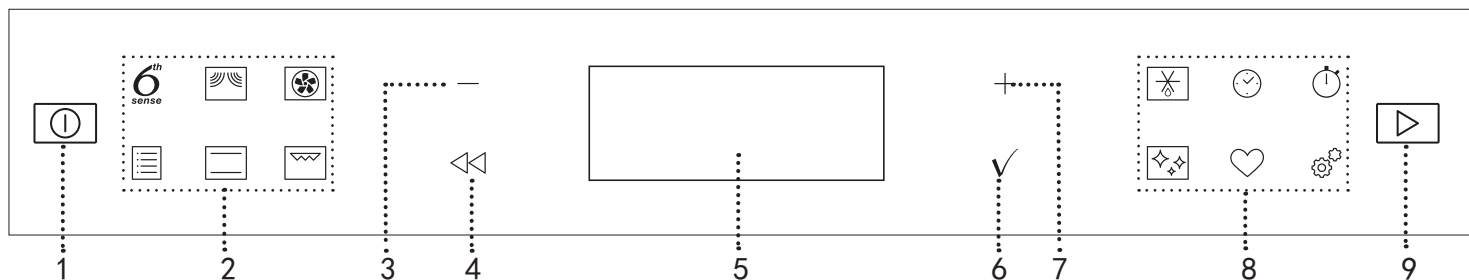
1. 控制面板
2. 層架導軌



可放置金屬架和其他配件的層架有編號標示，1 為最低，3 為最高。

3. 銘牌  
(請勿摘除)
4. 爐門
5. 燒烤
6. 風扇和環形加熱元件 (不可見)
7. 下部加熱元件  
(不可見)

## 控制面板說明



### 1. 電源鍵

用於開關蒸烤箱和停止活動功能。

### 2. 選單/功能直接存取

用於快速存取功能和選單。

### 3. 減號瀏覽按鈕

用於滾動瀏覽選單和減少功能的設定或數值。

### 4. 返回

用於返回至上一個螢幕。  
在烹調過程中，允許更改設定。

### 5. 顯示螢幕

### 6. 確認

用於確認所選功能或設定值。

### 7. 加號瀏覽按鈕

用於滾動瀏覽選單和增加功能的設定或數值。

### 8. 選項/功能直接存取

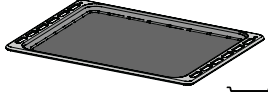
用於快速存取功能、設定和我的最愛。

### 9. 開始

用於使用指定或基本設定開始某功能。

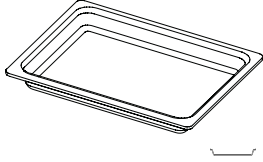
## 配件

### 烤盤



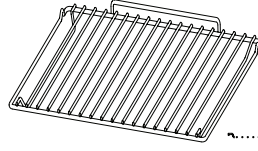
用作蒸烤箱烘焙容器的支撐面；該烤盤也可以用作無容器之食物的支撐面。該配件不可用於微波功能。

### 玻璃托盤



由於玻璃的特性，這個滴油盤適用於所有烹調模式。當置於金屬架下方時，它會收集烹調汁液。

### 金屬架



除「微波」功能外，該金屬架適用於所有烹調模式。您可以直接將食物放在金屬架上，也可以用它來支撐烤盤、烤模或其他耐熱和耐微波的烤箱器皿。

將金屬架稍微向上傾斜，並將其後邊緣（朝上）放在所需的層架上，由此插入金屬架。然後沿着滑軌盡可能遠地水平滑動。

其他配件可在售後服務部單獨購買。

選購市面上其他配件前，請確保該配件可耐熱且適用於微波功能。

金屬容器不適用於微波功能。

## 功能



### 6<sup>th</sup> SENSE

這些功能可自動為各種食物選擇最佳溫度和烹調方法。

#### 6<sup>th</sup> SENSE REHEAT (6<sup>th</sup> SENSE 翻熱)

用於將冷凍或室溫下的即食食品重新加熱。本蒸烤箱自動計算在最短時間內達到最佳結果所需的設定。將食物放在可用於微波爐且耐熱的容器中。

在翻熱流程結束後，靜置 1-2 分鐘，這樣會提升效果，尤其是冷凍食品。

圖示	容量
餐盤	250 - 500 g
從包裝中取出，小心地去掉鋁箔紙。	
冷凍餐盤	250 - 500 g
從包裝中取出，小心地去掉鋁箔紙。	
湯	200 - 800 g
在不同的碗中加熱，不要蓋蓋子	
飲料	100 - 500 g
將耐熱的塑膠勺子放入馬克杯或茶杯中，以防沸溢	

#### 6<sup>th</sup> SENSE COOK (6<sup>th</sup> SENSE 烹調)

用於烹調多種菜餚和食物，並以最簡單快速的方式達到最佳效果。為使該功能達到最佳效果，請遵循相關烹調表上的說明。



### MICROWAVE (微波)

用於快速烹調和翻熱食物或飲料。

溫度	說明
850	快速翻熱飲料或其他含水量高的食物。
750	烹調蔬菜。
650	烹調肉類和魚類。
500	烹調肉醬，或含有起司或蛋的醬汁。快速烹調肉餡餅或焗烤義大利麵。
350	完美適用於融化牛油或巧克力。
160	解凍冷凍食品或軟化牛油和起司。
90	軟化冰淇淋。

	圖示	溫度	時間
翻熱	2 杯	850	3
翻熱	馬鈴薯泥 (1 kg)	850	10 - 12
DEFROST (解凍)	肉餡 (500 g)	160	13 - 14
烹調	海綿蛋糕	750	7 - 8
烹調	蛋奶糕	750	10 - 11
烹調	肉糜捲	750	15 - 16

需要的配件：玻璃托盤



### FORCED AIR (熱風烤焗)

採用連續熱風循環，用於烹調糖果和肉類。

食物	是否	溫度 (°C)	時間	層數
蛋白糖餅	是	100 - 120	40 - 50	2
曲奇餅乾	是	170 - 180	10 - 20	2
吐司麵包	是	180 - 200	30 - 35	1
捲筒夾心蛋糕	是	210 - 220	10 - 12	2
鬆餅	是	180 - 190	15 - 20	2
烤肉 (800 g - 1.5 kg)	是	160 - 170	70 - 80	1



### TRADITIONALS (傳統)

#### CONVENTIONAL+MW (上下烤焗 + 微波)

將普通蒸烤箱和微波爐相結合，用於更快地製作烘焙菜餚。

食物	是否	溫度 (°C)	時間	層數
麵包	-	200 - 220	90	25 - 35
烤牛肉 (1 - 1.5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45
義大利千層面	是	170 - 200	160 - 350	20 - 40
冷凍食品	-	160 - 180	350	20 - 30

#### GRILL+MW (燒烤 + 微波)

用於快速烹調和焗菜。

食物	溫度 (°C)	時間	層數
奶油烤馬鈴薯	350	2	20 - 40
帶皮煮的馬鈴薯	350	3	10 - 20

#### TURBO GRILL (強力燒烤)

結合燒烤和蒸烤箱空氣對流，用於呈現完美烹調和褐變效果。

食物	溫度 (°C)	時間	層數
烤雞肉串	3	25 - 35	2
烤馬鈴薯	3	30 - 50	2

#### TURBO GRILL+MW (強力燒烤 + 微波)

結合微波爐、燒烤和蒸烤箱空氣對流，用於快速烹調和表面烤焗。

食物	溫度 (°C)	時間	層數
義大利肉捲 [冷凍]	350	3	20 - 25
豬排	350	3	30 - 40
烤雞	350	2	40 - 60

#### FORCED AIR + MW (熱風烤焗 + 微波)

利用微波爐和熱風循環的所有優點，用於快速烹調糖果和肉類。

食物	溫度 (°C)	時間	層數
烤肉	160	170	40 - 60
肉類餡餅	160	180	25 - 35
烤魚	160	170 - 190	20 - 35

#### CONVECT BAKE (熱風對流烤焗)

用於完美地烹調肉類、蛋糕和帶液體餡料的派。

食物	溫度 (°C)	時間	層數
夾餡派	-	160 - 200	35 - 55
洛林鹹派	-	170 - 190	30 - 45

#### CONVECT BAKE + MW (熱風對流烤焗 + 微波)

結合微波爐和普通加熱，用於快速烹調所有帶液體餡料的食物。

食物	溫度 (°C)	時間	層數
夾餡派	350	160 - 200	25 - 45
海綿蛋糕	90	160 - 180	30 - 35

#### SPECIAL (特別)

##### FAST PREHEAT (快速預熱)

用於在烹調週期之前快速預熱蒸烤箱。待該功能完成後，再將食物放入蒸烤箱。預熱完成後，蒸烤箱將自動選擇「熱風烤焗」功能。

##### KEEP WARM (保溫)

用於使剛烹調好的食物保持又熱又脆。

##### RISING (發酵)

用於使甜或鹹麵糰達到最佳發酵效果。

#### CONVENTIONAL (上下烤焗)

用於使食物的頂部和底部都呈現完美的表面烤焗效果。

食物	是否	溫度 (°C)	時間	層數
小蛋糕	是	160 - 180	30 - 40	2
餅乾	是	150 - 160	20 - 30	2
披薩	是	230	20 - 30	1

#### GRILL (燒烤)

用於表面烤焗、燒烤和奶油烤菜。

食物	溫度 (°C)	時間	層數
吐司	3	7 - 10	3
對蝦	2	20 - 30	2



### JET DEFROST (快速解凍)

用於快速解凍各種食物，只需說明其重量即可。為了達到最佳效果，一定要將食物直接放在玻璃托盤上。

類別	重量
肉類	100 g - 2.0 kg
家禽肉	100g - 3.0 kg
魚	100 g - 2.0 kg
蔬菜	100 g - 2.0 kg
麵包	100 g - 2.0 kg



### TIMERS (計時器)

用於編輯功能時間值。



### MINUTEMINDER (分鐘提醒)

用於在不啟動功能的情況下計時。



### SMART CLEAN (SMART CLEAN 清潔)

透過低溫，在此特殊清潔週期中釋放的水蒸汽可有助於去除污漬。在爐腔底部放置 200 ml 飲用水，待蒸烤箱冷卻時啟動該功能。



### FAVORITES (我的最愛)

用於檢索 10 個最喜歡功能的清單。



### SETTINGS (設定)

用於調整蒸烤箱設定。

當 [ECO] 模式啟動時，顯示螢幕的亮度將降低，以節省能源，1 分鐘後，爐燈將熄滅。

當 [DEMO] (演示) 為 [On] (開) 時，所有指令都有效，選單可用，但蒸烤箱不會加熱。如需停用此模式，請從 [SETTINGS] (設定) 選單中存取 [DEMO] (演示)，並選擇 [Off] (關)。

透過選擇 [FACTORY RESET] (恢復出廠設定)，產品將關閉，然後回到首次開啟狀態。所有設定均將被刪除。

烹調表閱讀須知

表格中的清單有：

建議烹調所用的食譜 、是否需要預熱 、溫度 、微波功率 、燒烤層架 、重量 、烹調時間 、配件和層架 。

烹調時間從食物放入蒸烤箱的那一刻開始計算，不包括預熱 (如有需要)。

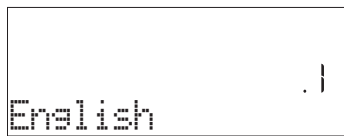
烹調溫度和時間為約數，取決於食物的數量和所用配件的類型。

金屬架 烤模置於金屬架、 烤盤、 玻璃托盤

## 初次使用

### 1. 選擇語言

初次開啟本家電時，您需要設定語言和時間：顯示螢幕將顯示「英語」。



按 + 或 -，滾動瀏覽可用語言清單，並選擇您需要的語言。

按 ✓ 確認您的選擇。

請注意：稍後可於 [SETTINGS] (設定) 選單中選擇

[LANGUAGE] (語言) 來更改語言，可按

### 2. 設定時間

選擇語言後，您將需要設定當前時間：小時的兩位數字將在顯示螢幕上閃爍。



按 + 或 - 設定當前小時，然後按 ✓：

分鐘的兩位數字將在顯示螢幕上閃爍。

按 + 或 - 設定分鐘，然後按 ✓ 確認。

請注意：長時間斷電後，您可能需要再次設定時間。在

[SETTINGS] (設定) 選單中選擇 [CLOCK] (時鐘)，按 即可。

### 3. 加熱蒸烤箱

新蒸烤箱可能會釋放製造過程中留下的氣味：這是完全正常的。因此，在開始烹調食物之前，我們建議空箱加熱，以消除任何可能的氣味。

取下蒸烤箱上的任何保護紙板或透明薄膜，並取出內部的任何配件。使用 [Fast Preheat] (快速預熱) 功能，將蒸烤箱加熱至 200° C 約一小時。按照說明正確設定功能。

請注意：初次使用本家電後，建議保持室內通風。

# 日常使用

## 1. 選擇功能

按 **⏏** 開啟蒸烤箱：顯示螢幕將顯示最後一次運行的主要功能或主選單。

可以透過按下其中一個主要功能的圖標或透過滾動瀏覽選單來選擇功能。

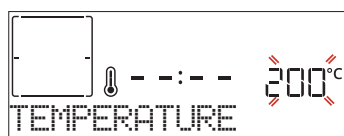
如需選擇選單中包含的功能，按 **+** 或 **-** 選擇需要的功能，然後再按 **✓** 確認。

請注意：選擇功能之後，顯示螢幕將為每個功能推薦最合適的層架。

## 2. 設定功能

選擇所需的機能後，您可以更改其設定。顯示螢幕將顯示可依次更改的設定。按 **◀** 可再次更改上一個設定。

### 溫度/功率



當溫度數值在顯示螢幕上閃爍時，按 **+** 或 **-** 更改該值，然後 **✓**，確認並繼續後續設定（若可能）。

可以以相同的方式設定微波功率 或燒烤層架。

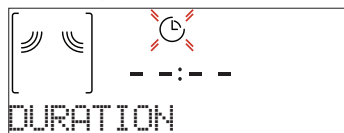
燒烤有三種定義的功率級：3（高）、2（中）、1（低）。



請注意：啟動該功能後，可以使用 **+** 或 **-** 更改溫度。

當與其他功能結合時，微波功率將降至最高 350 W。

烹調時間



當顯示螢幕上閃爍 **⌚** 圖標時，按 **+** 或 **-**，設定您需要的烹調時間，然後按 **✓** 確認。

請注意：您可以在烹調過程中透過輕按 **⌚** 調整設定好的烹調時間：輕按 **+** 或 **-** 修改時間，然後點按 **✓** 確認。

在非微波功能下，如果您想要手動模式進行烹調（不計時），則無需設定烹調時間：按 **✓** 或 **▶** 確認並開始該功能。

選擇此模式後，您將無法設定延遲開始。

### 結束時間（延遲開始）

在「Conventional」（普通）或「Forced air」（熱風烤焗）等不會啟動微波的功能下，設定烹調時間之後，可以透過設定結束時間來延遲本功能的開始時間。在微波功能下，結束時間等於烹調時間。當 **⌚** 圖標閃爍時，顯示螢幕顯示結束時間。



按 **+** 或 **-**，設定想要烹調結束的時間，然後按 **✓** 確認並啟動該功能。將食物放進蒸烤箱，關閉爐門：該功能將在已計算的一段時間後自動啟動，以便在您設定的時間完成烹調。

請注意：設定延遲烹調開始時間將禁用蒸烤箱預熱階段：蒸烤箱會逐漸達到您需要的溫度，這意味着烹調時間會比預計時間略長。在等待期間，可輕按 **+** 或 **-** 修改已設定的結束時間，或輕按 **◀** 更改其他設定。為了使資訊可見，可以輕按 **⌚**，可以在結束時間和烹調時間之間切換。

### 6<sup>th</sup> SENSE

這些功能自動選擇烹調、燒烤或烘焙所有菜餚的最佳可用烹調模式、溫度和時間。

必要時，只需說明食物的特性即可獲得最佳效果。

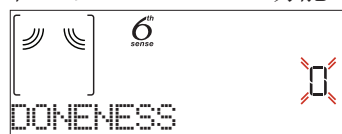
### 重量/份/爐/塊



為了正確設定功能，請遵循顯示螢幕上的指示，出現提示時，輕按 **+** 或 **-** 設定所需的值，然後點按 **✓** 確認。


### 生熟程度/金黃程度


在一些 6<sup>th</sup> Sense 功能中，可以調整煮熟度級別。




出現提示時，輕按 **+** 或 **-** 選擇所需的級別，從半熟（-1）到全熟（+1）。輕按 **✓** 或 **▶** 確認並開始該功能。

### 3. 啟動功能


在任何時候，如果預設值是所需值或者一旦應用了您需要的設定，請輕按  啟動該功能。

在延遲階段，輕按  跳過該階段，可立即開始該功能。

請注意：您可以隨時輕按  來停止已啟動的功能。

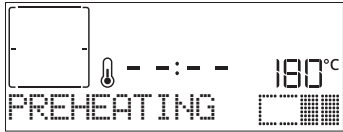
如果蒸烤箱很熱，並且該功能有特定的最高溫度要求，顯示螢幕上會顯示一條訊息。輕按  返回至前一個螢幕、選擇其他功能或等待完全冷卻。

#### JET START (快速啟動)



當蒸烤箱處於關閉狀態時，輕按  啟動烹調，微波功能設定為全功率 (850 W)，持續 30 秒。

### 4. 預熱



有些功能有蒸烤箱預熱階段：功能開始後，顯示螢幕將指示預熱階段的狀態。



此階段結束後，機器將發出訊號音，顯示螢幕將指示蒸烤箱已達到設定溫度。

這時，打開爐門，將食物放入蒸烤箱，然後關閉爐門，輕按  或  開始烹調。


請注意：在預熱結束之前將食物放入蒸烤箱可能會對最終烹調結果產生反效果。在預熱階段打開爐門將停止預熱。

烹調時間不包括預熱階段。您可以隨時用  或  更改您想要讓蒸烤箱達到的溫度。

### 5. 暫停烹調 / 添加或翻轉食物

#### 暫停

若打開爐門，加熱元件將停用，烹調將暫停。

如需繼續烹調，請關閉爐門並輕按 。


請注意：在「6<sup>th</sup> Sense」功能運行期間，請僅在機器有提示時打開爐門。

#### 添加或翻轉食物

一些 6<sup>th</sup> Sense 烹調食譜會要求在預熱階段後放入食物，或在烹調完成後添加配料。同樣，在烹調過程中，機器也會有翻轉或攪拌食物的提示。



機器將發出訊號音，並且顯示螢幕將指示要執行的操作。



打開爐門，按照顯示螢幕提示進行操作，關閉爐門，然後輕按  繼續烹調。


請注意：當需要翻轉時，2 分鐘後，即使未執行任何操作，蒸烤箱也會繼續烹調。「添加食物」階段持續 2 分鐘：如未執行任何操作，該功能將結束。

同樣，在烹調即將完成時，蒸烤箱應該會提示檢查食物。



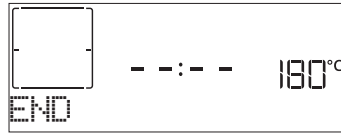
機器將發出訊號音，並且顯示螢幕將指示必須要執



行的操作。檢查食物，關閉爐門並輕按  或  繼續烹調。

請注意：輕按  跳過這些操作。否則，若在一段時間之後不採取任何操作，蒸烤箱將繼續烹調。

### 6. 烹調結束

機器將發出訊號音，並且顯示螢幕將指示已完成烹調。



輕按  繼續在手動模式下（不計時）烹調，或輕按  設定新的烹調時間，以延長烹調時間。這兩種情況都會保留烹調參數。

## 7. 我的最愛

為使蒸烤箱使用更便捷，它可以最多保存 10 個您最喜歡的功能。

烹調完成後，顯示螢幕將提示您在我的最愛清單中為該功能保存一個數字（1 到 10）。



如果您想將一個功能另存為我的最愛並儲存當前設定以供將來使用，請輕按 ✓。否則請忽略該請求，並輕按 ⏪。

輕按 ✓ 之後，點按 + 或 - 選擇數字位置，然後輕按 ✓ 確認。

請注意：如果記憶體已滿或所選數字已被佔用，烤蒸箱會請您確認是否覆蓋先前的功能。

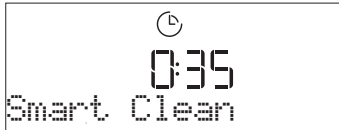
如需稍後調整已保存的功能，請輕按 ♥：顯示螢幕將顯示您最喜歡的功能清單。



輕按 + 或 - 選擇功能，點按 ✓ 確認，然後輕按 ▶ 啟動。

## 8. SMART CLEAN 清潔功能

輕按 🧹，顯示螢幕上將顯示 [Smart Clean]（Smart Clean 清潔）。



輕按 ▶ 啟動該功能：顯示螢幕會提示您進行所需的所有操作，以獲得最佳清潔效果：遵循說明，然後在完成時輕按 ✓。完成所有步驟之後，如有必要，輕按 ▶ 啟動清潔週期。

請注意：建議在清潔週期中請勿打開蒸烤箱爐門，以避免水蒸汽流失，致使對最終清潔效果產生反效果。

週期結束後，顯示螢幕將閃爍一則相應的訊息。待蒸烤箱冷卻，然後用布或海綿擦乾內表面。

## 9. 分鐘提醒

當蒸烤箱處於關閉狀態時，顯示螢幕可以用作計時器。如需啟動此功能，請確保蒸烤箱已關閉，然後輕按 + 或 -：顯示螢幕將閃爍 ⌚ 圖標。



輕按 + 或 - 設定您需要的時間長度，然後點按 ✓ 啟動計時器。

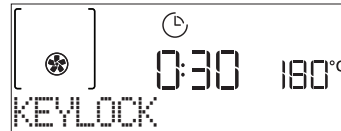
機器將發出訊號音，若分鐘提醒已完成選定時間的倒計時，顯示螢幕將有所指示。

啟動分鐘提醒之後，您還可以選擇並啟動另一個功能。輕按 🧺 開啟蒸烤箱，然後選擇您需要的功能。該功能開始之後，計時器將繼續獨立倒計時，不干擾功能本身。

在此階段，無法看到分鐘提醒（只顯示 ⌚ 圖標），該功能將在後臺繼續倒計時。如需擷取分鐘提醒螢幕，請輕按 🧺，停止當前正在活動的功能。

## 10. 鎖定鍵

如需鎖定鍵盤，請按住 ⏪ 至少 5 秒鐘。如需解鎖鍵盤，請再次執行此操作。



請注意：該功能在烹調過程中也可以啟動。為安全起見，可隨時輕按 🧺 以關閉蒸烤箱。

	食物類別/食譜	層架和配件	建議份量	烹調資訊
焗烤義大利麵	義大利千層面		4 - 8 份	按照您最喜歡的食譜製作。將白色調味醬澆在頂部，灑上起司，使其呈現完美褐變
	冷凍義大利千層面		600 g - 1.2 kg	從包裝中取出，小心地去掉鋁箔紙
肉類	烤牛肉		1 - 1.5 kg	刷油，並用鹽和胡椒粉揉搓。根據自己的喜好用大蒜和香料調味。烹調結束後，先至少靜置 15 分鐘，再切開
	烤小牛肉		1 - 1.5 kg	刷上油或融化的牛油。用鹽和胡椒粉揉搓。烹調結束後，先至少靜置 15 分鐘，再切開
	烤豬肉		1 - 1.5 kg	
	肉糜捲		4 - 8 份	按照您最喜歡的食譜製作，並將其放入麪包容器中成形，按壓，以免形成氣渦
	香腸和熱狗		4 - 12 片/塊	用叉子刺破香腸，以免爆裂
雞肉	烤雞		1 - 1.5 kg	刷油，並根據自己的喜好進行調味。用鹽和胡椒粉揉搓。將雞胸朝上，放入蒸烤箱
	烤雞腿		800 g - 1.2 kg	刷油，並根據自己的喜好進行調味。雞皮朝下，均勻地鋪在金屬架上
	烤肉片		800 g - 1.2 kg	刷油，並根據自己的喜好進行調味
魚	烤全魚		800 g - 1.5 kg	刷油。用檸檬汁、大蒜和歐芹調味
	蒸肉片		800 g - 1.5 kg	均勻地鋪在容器中。蓋上蓋子。
	冷凍奶油烤菜		600 g - 1.2 kg	從包裝中取出，小心地去掉鋁箔紙
蔬菜	根用蔬菜		200 - 800 g	切成片/塊。均勻地鋪在容器中
	蒸新鮮蔬菜		200 - 800 g	
	蒸冷凍蔬菜		200 - 800 g	均勻地鋪在容器中。在蒸烤箱提示時攪動
	奶油烤蔬菜		4 - 8 份	將蔬菜切片，交錯放入一個大容器中。用鹽和胡椒粉調味，淋上奶油。在上面撒上起司
	帶皮煮的馬鈴薯		4 - 8 片/塊	刷上油或融化的牛油。在馬鈴薯上切十字，並朝下放入蒸烤箱。當蒸烤箱提示您翻轉馬鈴薯時，淋上酸奶油並按照要求進行調味
	冷凍炸馬鈴薯		500 g - 1 kg	均勻地鋪在玻璃托盤上
	馬鈴薯角		1 - 1.5 kg	切成塊。均勻地鋪在容器中
蛋糕	蘋果派		1 爐	在裝派的盤中鋪上油酥麵糰，並在底部覆以麵包屑，以吸收水果的汁液。填入切碎的新鮮水果，並混入糖和肉桂。將小塊麵糰擀平做成蓋子，封住邊緣，刷上蛋液
	水果餡餅		1 爐	在裝派的盤中鋪上油酥麵糰，用叉子刺破，然後把果醬鋪在上面。將小塊麵糰擀平，切成條，在上面做一個格子圖案
	海綿蛋糕		1 爐	製作 500-900g 無脂蛋糕糊。倒入鋪有烤盤紙、塗好油的烤盤

配件

金屬架



可用於蒸烤箱和微波爐的容器置於金屬架上



玻璃托盤









可用於蒸烤箱和微波爐的容器置於玻璃托盤上



烤盤





食物類別/食譜	層架和配件	建議份量	烹調資訊
披薩和乳蛋餅	薄披薩	2 	1 爐 用 225ml 水、15g 酵母、400g 麵粉以及油和鹽製作一個披薩麵糰。用蒸烤箱的專用功能使其發酵。將麵糰擀平，放入抹少許油的烤盤。加入番茄、義大利白乾酪和火腿等配料
	厚披薩	2 	1 爐 用 250ml 水、20g 酵母、450g 麵粉以及油和鹽製作一個披薩麵糰。用蒸烤箱的專用功能使其發酵。將麵糰擀平，放入抹少許油的烤盤。加入番茄、義大利白乾酪和火腿等配料
	冷藏披薩	2 	250 - 800 g 從包裝中取出，小心地去掉鋁箔紙
	冷凍披薩	2 	
	蛋餅	1 	1 爐 在烤盤中鋪上油酥麵糰，並用叉子刺破。製作 8 份洛林乳蛋餅混合物
爆米花	1 	100 g 一定要將袋子直接放在玻璃托盤上。一次只做一袋爆米花	

配件	金屬架	可用於蒸烤箱和微波爐的容器置於金屬架上	玻璃托盤	可用於蒸烤箱和微波爐的容器置於玻璃托盤上	烤盤
					

## 有用的提示

### 微波烹調提示

微波只能穿透食物到一定深度，所以在同時烹調多樣食物時，要儘量將它們隔開，使其最大限度地暴露於微波之中。

小片/塊比大片/塊較快熟：為了確保烹調均勻，請將食物切成大小相同的片/塊。

大多數食物在結束微波烹調後還要繼續烹調。因此，一定要留出放置時間來完成烹調。

去除紙袋或塑膠袋上的扎帶，然後放入蒸烤箱進行微波烹調。

應用叉子劃破或刺穿塑膠薄膜，以釋放壓力，防止在烹調過程中因蒸汽積聚而爆裂。

### 液體

液體可能會超過沸點過熱而沒有明顯冒泡。這可能會導致熱液體突然沸溢。為避免這種情況，要避免使用窄口容器，並且在將容器放入微波爐之前，要先攪拌液體，並在容器中浸泡一個茶匙。

加熱後，再次攪拌，然後小心地將容器從微波爐中取出。

### 冷凍食品

為達到最佳效果，我們建議直接在玻璃滴油盤上解凍。如果需要，可以使用適合微波爐的輕塑膠容器。

解凍時，如果偶爾攪拌煮熟的食物、燉菜和肉醬，則會解凍得更好。食物開始解凍後，請將它們分開：分開的部分會解凍得更快。

### 嬰兒食物

當加熱嬰兒食器或嬰兒奶瓶中的食物或液體時，一定要攪拌並先檢查溫度再食用。這將確保熱量分佈均勻，避免燙傷或燒傷的風險。

確保在加熱之前移除容器蓋或奶嘴。

### 蛋糕和麵包

對於蛋糕和麵包產品，我們建議使用「Forced Air」（熱風烤焗）功能，而對於含有液體的蛋糕，我們建議使用「Convect bake」（熱風對流烤焗）

功能。或者，如需縮短烹調時間，可選擇「Forced Air + microwave」（熱風烤焗 + 微波），將微波設定為最大功率 160 W，以保持產品鬆軟香甜。

若使用「Forced Air」（熱風烤焗）和「Convect bake」（熱風對流烤焗）功能，請使用深色的金屬烤模，並將它們放在所附的金屬架上。

### 肉類和魚類

為了快速獲得完美的表面烤焗，同時保持肉類和魚類的內部柔軟多汁，我們建議結合使用對流加熱和微波烹調的功能。

為了盡量達到最佳烹調效果，請將微波功率級設定為 350 W。

## 清潔和維護

執行任何維護或清潔作業前，請確認蒸烤箱已冷卻。

請勿使用蒸氣清潔器。

請佩戴防護手套。

請勿使用鋼絲絨、具磨蝕性的刷子或磨蝕性/腐蝕性清潔劑進行清潔，因此類物品可能會使本家電表面受損。

執行任何維護作業前，必須將蒸烤箱斷電。

### 外表面

- 請將超細纖維抹布沾濕清潔表面。若表面非常骯髒，請添加幾滴中性清潔劑。以乾布擦乾結束清潔。
- 請勿使用腐蝕性或磨蝕性清潔劑。如果這些產品不慎接觸到本家電表面，請立即將超細纖維抹布沾濕進行清潔。

### 內表面

- 每次使用後，請靜待蒸烤箱冷卻再進行清潔，餘溫尚存時為最佳清潔時機，需清除食物殘渣形成的任何沉積物或污漬。若要清除蒸煮食物所產生的水氣，請靜待蒸烤箱徹底冷卻再以布或海綿擦拭。

- 啟動「Smart Clean (Smart Clean 清潔) 功能，以達到內部表面的最佳清潔效果。
- 請用合適的液體清潔劑清潔爐門玻璃。

### 配件

使用後，將配件浸泡在洗潔精中，如果配件還熱，則用蒸烤箱手套拿取。食物殘渣可以用洗碗刷或海綿去除。

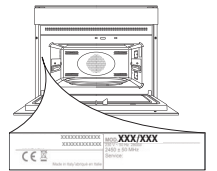
## 故障排除

問題	可能成因	解決方式
蒸烤箱沒有正常運作。	停電。 未接上插座。	檢視主電源是否通電及蒸烤箱是否已連接電源。 將蒸烤箱關閉再重新啟動，檢視故障情形是否仍存在。
蒸烤箱有噪音，即使在關閉狀態下也是如此。	冷卻風扇開啟。	打開爐門或保持打開，或等待冷卻流程結束。
顯示螢幕顯示「F」字母接着是數目字。	蒸烤箱故障。	聯絡距您最近的客戶售後服務中心，並說明字母「F」後的數字。
蒸烤箱不熱。	當「DEMO」(演示)為「On」(開)時，所有指令都有效，選單可用，但蒸烤箱不會加熱。 顯示螢幕每 60 秒就顯示一次 DEMO (演示) 字樣。	從「SETTINGS」(設定)中存取「DEMO」(演示)，選擇「Off」(關)。



可透過以下方式獲取政策、標準文件和其他產品資訊：

- 瀏覽我們的網站 [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- 使用 QR 碼
- 或者，聯絡我們的售後服務部 (電話號碼見保修手冊)。在聯絡我們的售後服務部時，請說明產品銘牌上提供的代碼。



Whirlpool



400011545480