

注意須知事項

使用時，請充分留意下列內容。

要解凍肉類或魚類時，直接連同托盤一併放入。

- 請取下保鮮膜等包裝，直接連托盤一起放到白色底盤中央。
- 將食物解凍成半解凍（解凍七~八成）的狀態。
- 關於一次可解凍的食物份量方面，**013 涮涮鍋用肉片解凍**為 100~500g，其他解凍功能為 100~1000g。（除**023 肉的解凍（時間）**功能外）
- 加熱室在燒烤烹調、熱風烘烤烹調後會變得非常燙，請先打開箱門，待冷卻後再行使用。

揉麵運轉的過程中，會發生機體搖晃的情形。

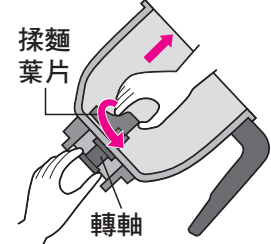
- 在揉麵運轉的過程中，本機為了揉製食物，會發生機體搖晃的情形。尤其是將本機設置於微波爐置放架（與餐具櫃設計在一起）上時，或是微波爐置放架的收納層或頂層有重疊的餐具時，將因為機體的搖晃力量傳導至餐具，造成餐具搖晃並發出聲音。

要加熱少量（少於 100g）食物時

- 使用自動烹調功能時將無法順利溫熱。請利用手動烹調功能設定**微波 500W**以下、加熱時間 20~50 秒後，一邊觀察狀態一邊進行加熱（P.60~62）
- 少量（100g 未滿）食品加熱所需的時間較短，請小心避免溫熱過度或變乾燥。

無法從麵包容器上的轉軸拆下揉麵葉片時

- 倒入溫水或冷水後放置片刻，使麵包殘渣軟化。請一手從麵包容器腳架下方固定轉軸，另一手一邊將葉片朝左右方向轉動數次，一邊拉出拆下。



注意

- 不可加熱食物以外的物品。否則將造成燒燙傷、受傷、火災意外。請勿用來加熱市售的微波加熱型熱水袋、奶瓶（消毒袋）、玩具等物品。

- 本機烹調中或烹調過後，以下部位將處於高溫狀態，切勿直接觸碰：機殼、排氣口、箱門、加熱室、白色底盤、黑色烤盤、燒烤盤、燒烤盤上蓋、麵包容器、投入器、酵母投入口上蓋、麵包容器等。否則將造成燒燙傷或受傷意外。

- 使用自動烹調的溫熱功能、或手動烹調的微波加熱功能時，請勿使用下列金屬製物品。否則將產生火花（閃光），造成故障、起火、箱門視窗破損。

- 附屬品中的黑色烤盤、燒烤盤、燒烤盤上蓋、麵包容器、投入器（部分自動烹調食譜除外）

- 鐵籤或金屬製的烹調用具
- 鋁箔紙
- 金屬或琺瑯材質的鍋具、上蓋
- 表面用鋁等材質加工過的塑膠容器

- 請勿過度加熱飲料等食物。否則在加熱過程中或加熱完成後，可能出現突然沸騰（突沸）的現象，導致液體噴散濺出，造成人員燒燙傷、受傷。

- 飲料（水、牛奶、酒、咖啡、豆漿等）
- 濃稠的食物（咖哩、燴類等）
- 油脂較多的食物（鮮奶油、奶油等）

- 不可使用**001 溫熱**功能加熱飲料或湯品等液體食物。

- 要加熱牛奶、咖啡、茶、水等飲料時，請以**003 飲料·牛奶**功能進行加熱。
- 要加熱酒時，請以**004 溫酒**功能進行加熱。
- 味噌湯、湯品等食物，請使用手動烹調（微波加熱）功能進行加熱。
- 要加熱飲料時，請選擇使用高度較淺的寬口容器。

- 剛加熱完成時，請勿從食物上方直視。請勿加入即溶咖啡等粉末、或牛奶等液體。

- 加熱前請先充分攪拌均勻。否則在加熱過程中或加熱完成後，可能出現突然沸騰（突沸）的現象，導致液體噴散濺出，造成人員燒燙傷、受傷。



遇到這樣的情況時

遇到這樣的情況時並非故障，請再次確認下列事項。

委託維修前，請依下列要點及使用說明書，再次進行檢查。→ P.128~133

現象	原因
無法開啟電源，或有時出現無法開啟電源的情況。	●請確認在打開或關上箱門後，螢幕是否顯示最初的畫面，且處於可接收按鍵或觸碰動作的狀態。（當「待機省電功能」運作時，液晶螢幕的顯示內容將消失，同時停止回應按鍵的動作。）
進行自動烘焙食譜的烘焙作業時，或在熱風烘烤預熱過程中，箱內燈會呈現熄滅狀態。	●為節省電力，箱內燈將熄滅。要查看加熱室的情況時，按下 溫熱開始 即可讓箱內燈亮燈。要使箱內燈熄滅時，請再次按下 溫熱開始 鍵。
無法順利對冷凍白飯等食品進行溫熱。	●加熱時，請利用 002 冷凍白飯溫熱 功能，將食物放入耐熱塑膠容器，或以保鮮膜包覆的方式進行加熱。 ●利用 005 解凍溫熱 功能加熱時，請務必將食物放在容器（扁平底盤）上加熱。若不使用容器（扁平餐盤）而直接用保鮮膜包住食品進行加熱，將無法順利溫熱。容器最適當的大小，是食物放入後約占容積的八成左右。
微波時冒出火花（閃光）	●是否放入黑色烤盤（琺瑯製）或燒烤盤、麵包容器、投入器，以 微波 功能進行加熱？ ●白色底盤或揉麵葉片齒輪等部位，是否附著了食物碎屑？
看不到蒸氣	●熱風烘烤模式在運轉時處於高溫狀態，因此可能看不到蒸氣。此外，自動烹調的蒸氣噴出量，會因為不同的食譜而有所差異。產生蒸氣時，將亮起「蒸氣」、「過熱水蒸氣」指示燈。
加熱過程中，液晶螢幕或箱門出現霧氣或滴下水珠。	●部分食譜會使食物的水分轉變為水蒸氣，導致液晶螢幕或箱門內側起霧。當箱門內側等部位附著的水珠滴到箱底時，請用布擦拭乾淨。
加熱室內有白色粉末	●白色附著物的成分，是自來水中的礦物質部分（鈣質、鎂）在蒸發後殘留的物質。礦物質成分並非有害物質。請以大力擰乾的溼布擦拭乾淨。
結束烹調後仍聽到風扇的轉動聲。	●不斷重複進行烹調後（合計烹調時間超過 8 分鐘時）或是按下 取消 時，本機可能會為了冷卻電子零件而讓風扇轉動約 10 分鐘，並非故障。風扇會在完成冷卻後自動停止。
設定的溫度可能會在中途改變	●使用 熱風烘烤 （預熱）時，300°C 的運轉時間約為 5 分鐘。之後將自動切換成 250°C。
有時可能無法設定 300°C。	●使用 熱風烘烤 （不預熱）功能或加熱室處於高溫狀態時，可設定的溫度上限為 250°C。
蒸氣從箱門漏出	●箱門可能會散溢少量蒸氣，並非異常。
烹調途中突然停止運轉，再次開啟電源後顯示「C16」。	●在自動烘焙食譜的烘焙過程中，若曾停電超過 1 分鐘以上時，本機將取消該次烘焙行程。停電時間未超過 1 分鐘時，則會在復電後顯示「C16」，並自動繼續烹調。 ●誤拔出電源插頭時，亦比照停電情況，如斷電時間未超過 1 分鐘，將繼續開始烹調。

1-E1440-1

日立過熱水蒸氣熱風烘烤微波爐 型號 MRO-NBK5000T

速成使用入門

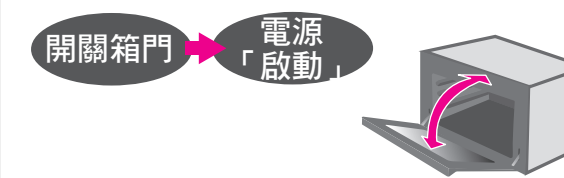
詳情請參閱「使用說明書」。
此標示代表「使用說明書」的對應記載頁面。

剛開始使用本產品時，請務必依照使用說明書中「初次使用時的確認與準備」的內容，進行使用前的準備工作 → P.18~21

開啟電源 → P.19

將插頭插入插座後，再開啟與關閉箱門。

本產品內建待機省電功能，因此單純將電源插頭插入插座時，將無法啟動電源。

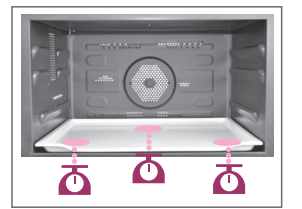


進行重量感應器的「調整歸零點」作業。 → P.20

將白色底盤安裝在加熱室底面後，觸碰**保養·設定**▶**調整歸零點**，再按下**溫熱開始**。

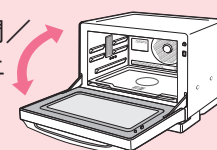
本機內建三點式重量感應器（GPS※1），能測量放入的食物重量，進而控制加熱程度。為了獲得理想烹調效果，必須事先進行調整。可定期以每月 1 次左右的頻率，進行重量感應器的「調整歸零點」作業，以維持理想的烹調效果。

※1：GPS 為 Gram（重量）Position（位置）System 的縮寫。



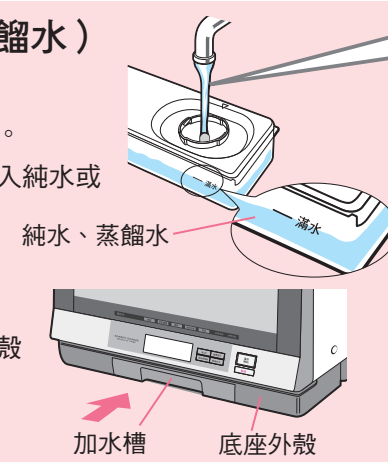
自動烹調功能的使用方法（例：**011 酥脆溫熱（冷凍）**的情況）

- 1 打開箱門，根據食譜放入附屬品與食物後，再關上箱門。



- 2 加入水（純水、蒸餾水）

- 1 從本機取出加水槽。
- 2 打開加水口蓋加入水。將加水槽平放後，加入純水或蒸餾水至滿水線。
- 3 蓋上加水口蓋。
- 4 將加水槽裝回本機。接著確認周圍底座外殼是否推到相同位置。



- 小提醒
- 加水槽所加的水，請使用純水或蒸餾水。若使用硬度較高的水，會導致噴出氯化石灰（白色粉末），長時間使用後可能會堵塞蒸氣噴出口。若噴出口出現明顯的白色殘垢，建議使用硬度較低的礦泉水。另外，使用下列種類的水時，容易產生黴菌或雜菌，因此每次使用過後，請確實清洗加水槽。
 - 過濾水
 - 礦泉水
 - 鹼離子水
 - 井水等

- 3 依序觸碰**溫熱·解凍**、**溫熱**、**酥脆溫熱（冷凍）**。

關於**溫熱·解凍**、**1-2 人食譜**以外的微波、熱風烘烤功能食譜，請利用**從料理集中選取**按鍵，選擇自動烹調食譜項目。要使用**烘焙食譜**時，請從烘焙食譜中選擇自動烹調食譜項目。

- 4 按下**溫熱開始**開始加熱。烹調結束音響起後，請將食物取出。

- 烹調結束後，請倒掉加水槽剩下的水，並進行水管排水。→ P.111
- 待加熱室溫度冷卻後，請將附著在加熱室內的水珠擦乾。

- 5 使用後請進行保養 → P.110~111

— 1 —

— 3 —

— 6 —

最初的畫面與選單分類

〈最初的畫面〉

自動	溫熱・解凍 使用過的食譜	從料理集中 選取 1-2人食譜	烘焙食譜
手動	微波	蒸氣／烘烤 燒烤・發酵	保養・設定

烘焙食譜

- 自動烘焙** → P.92~99
可烘焙製作各式麵包的烹調功能。
- 手動烘焙** → P.100~103
製作成型麵包的食譜。
- 揉麵・攪拌** → P.104~107
運用揉麵功能進行烘焙的食譜。

自動烹調


- 溫熱・解凍** → P.37~51
可溫熱以常溫與冷凍儲存的食物、或解凍肉類及魚類的烹調功能。
- 1-2人食譜** → P.56、57
可使用少量食材烹調少人份食物的烹調功能。(1人份/2人份)
- 微波** → P.59~63、68、70
可進行手動微波、蒸氣微波發酵、或在烹調時以切換輸出的方式進行輪替加熱的手動烹調功能。
- 蒸氣／熱風烘烤・燒烤・發酵** → P.64~67、69、71
可進行手動熱風烘烤(搭配蒸氣、過熱水蒸氣、預熱/不預熱)、或手動燒烤(搭配蒸氣、過熱水蒸氣)的手動烹調功能。

手動烹調

- 從料理集中選取** → P.52~55
可根據「料理分類」、「材料類型」、「食譜編號」、「迅速・簡單・便利」、「健康選擇」項目,選擇料理集中的食譜內容。

溫熱功能的應用重點

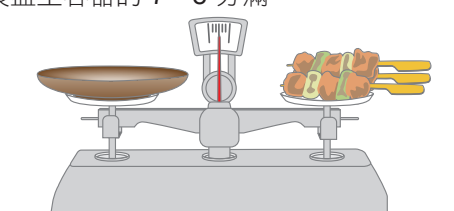
① 放置食物的位置
將食物放到白色底盤或燒烤盤的中央



② 有無裝入食物的容器

需使用容器	不需使用容器
001 溫熱	002 冷凍白飯溫熱
003 飲料・牛奶	008 中式肉包溫熱(冷藏)
004 溫酒	009 中式肉包溫熱(冷凍)
005 解凍溫熱	010 酥脆溫熱(冷藏)
006 蒸氣溫熱	011 酥脆溫熱(冷凍)
007 冷凍(左)冷藏(右)	012 油炸食物溫熱

③ 食物與容器的重量
當選擇的溫熱食譜項目要求將食材放入容器內時,請使食材與容器重量大致相等。約裝盛至容器的 7~8 分滿。



④ 自動烹調食譜的選擇
請根據食物種類或狀態,靈活運用自動烹調功能。

要溫熱的食物	適用的自動烹調功能
以常溫或冷藏保存的白飯、菜餚	001 溫熱
冷凍保存的白飯	002 冷凍白飯溫熱
冷凍保存的菜餚	005 解凍溫熱
冷藏保存的牛奶	003 飲料・牛奶

要溫熱其他食物時,請參閱使用說明書進行確認。
→ P.37

烘焙食譜的使用方法 (製作吐司)

將麵包容器裝入加熱室內 → P.90、91

注意 開啟箱門後,將隨即啟動電源。

1 將加水槽加水至滿水線,再裝入本機。取出白色底盤,將麵包容器底座設置於加熱室底部。對準加熱室右側壁面與前方的邊框裝上。



2 將揉麵葉片安裝至麵包容器。請確實安裝於最底部,以免揉麵葉片出現浮動情況。

使用附屬品: 投入器、麵包容器底座、揉麵葉片、加水槽、滿水



3 將麵粉或水等材料放入麵包容器。將已恢復至常溫狀態的酵母粉與個人喜好的餡料,放入投入器。

- 酵母粉請放入投入器的酵母投入口,餡料請放入投入器的餡料容器。
- 部分食譜製作時不需放入酵母粉或餡料。

加水時需以環繞麵粉周圍的方式倒入。



4 對準投入器與麵包容器左右側的凹凸部位,將投入器安裝至麵包容器,並將酵母投入口上蓋安裝至酵母投入口,最後將麵包容器的鎖定桿朝前方(把手側)拉到底。操作鎖定桿前,請先將麵包容器平放。



5 將麵包容器放在麵包容器底座的導軌上,接著滑動麵包容器,將其筆直地推入至麵包容器安裝位置,再將鎖定桿推到底後,關上箱門。



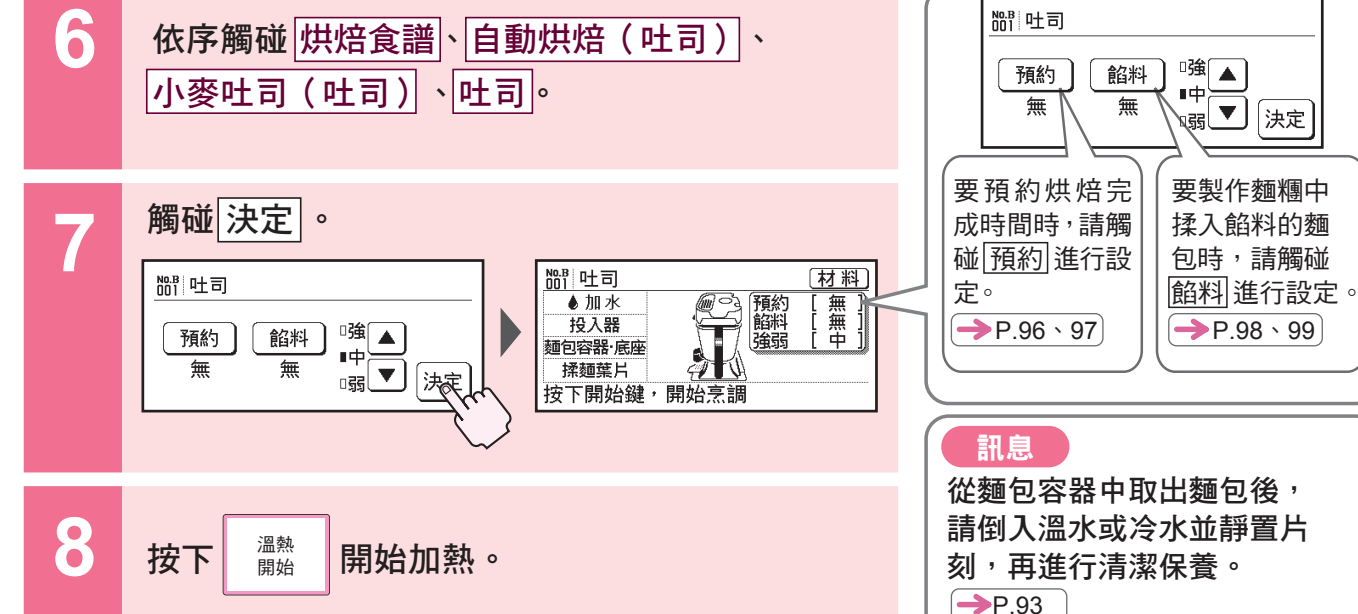
自動烘焙食譜的操作方式 → P.92、93

6 依序觸碰 **烘焙食譜**、**自動烘焙(吐司)**、**小麥吐司(吐司)**、**吐司**。

7 觸碰 **決定**。

8 按下 **溫熱開始** 開始加熱。

訊息
從麵包容器中取出麵包後,請倒入溫水或冷水並靜置片刻,再進行清潔保養。
→ P.93



要預約烘焙完成時間時,請觸碰 **預約** 進行設定。
→ P.96、97

要製作麵糰中揉入餡料的麵包時,請觸碰 **餡料** 進行設定。
→ P.98、99

無法順利料理時

膨脹程度與形狀、烘焙效果,會因為溫度、濕度、氣壓、材料、預約時間等因素而改變。

膨脹程度不足



- 是否放入太多葡萄乾等餡料? 餡料過多時,將導致膨脹程度變差。請依照本書記載的份量進行烘焙。
- 室溫是否過高? 室溫過高時,將導致烘焙效果變差。請將麵粉等材料先放入冷藏庫內冰過後再使用。
- 請確認下列有關麵粉的事項。
 - 是否使用磅秤秤重? 無法使用附屬品中的量杯正確秤量。請使用磅秤秤量。
 - 是否使用蛋白質(麩質)含量非 12~15% 的麵粉? 蛋白質含量過少時,將導致成品品質出現差異。請使用蛋白質含量為 12~15% 的高筋麵粉。
- 請確認下列有關水的事項。
 - 當室溫高於 25°C 時,是否使用約 5°C 的冷水? 水溫過高時將會發酵過度,導致膨脹程度變差。請使用約 5°C 的冷水。
- 請確認關於酵母粉的下列事項(天然酵母吐司除外)。
 - 是否使用了需要預先發酵的酵母粉? 請使用不需要預先發酵的酵母粉。
 - 是否已放入酵母投入口? 若未將酵母粉放入酵母投入口,本機將無法在適當時間點投入,最後造成膨脹程度變差。請將酵母粉放入酵母投入口。
 - 使用的酵母粉是否曾保存於冷藏庫? 不可使用溫度曾在保存期間上升的酵母粉。酵母粉一經開封後,請保存至冷藏室中。
- 請確認下列有關砂糖的事項。
 - 份量是否過少? 砂糖是讓酵母發酵用的養分,過少時將導致膨脹效果變差。請正確秤量後再放入。
 - 是否使用了低卡甜味劑? 低卡甜味劑無法成為酵母發酵用的養分,若使用將導致麵糰無法膨脹。