## 注意須知事項

使用時,請充分留意下列內容。

### 水管排水 → P.67

- **全** 安裝白色底盤後,關閉爐門
- 確認顯示部的「操作說明」後, **坐** 從本體拉出加水槽
- 選擇|清潔(水管排水)

結束聲響起時,表示排水結束

### 底座外殼的保養 → P.66

●底座外殼 是在蒸氣烹調等情況下, 水蒸氣結露時,用來承接水珠的部位。 請經常維護保養。

拆下加水槽之後,手指按住前方左右 兩側的凹槽,一邊輕輕往上抬,一邊往 前拉出。



※安裝時,請確實向內推,直到聽見「喀嚓 的聲音。(如安裝不確實,會造成漏水或蒸

氣不足的原因。

### 要解凍肉類或魚類時 請直接連托盤一起放入

- ●取下包裝後,請直接將保麗龍托盤 一起放入白色底盤中央。
- ●完成時會呈現半解凍(已解凍 七~八成)狀態。 (解凍後放置3~5分鐘,使其自然
- 解凍) ●份量的標準為100~1000g

■已「自動烹調」同時溫

熱2個相同的食品時,2

個食品的份量及容器的

■以自動烹調同時溫熱保存溫度或種類不同的2道菜時

大小、重量應相等。

●加熱室在燒烤烹調、熱風烘烤烹調 後會變得非常燙,請先打開爐門 待冷卻後再行使用。→P.45~46

### 在微波加熱的情況下,請勿使用 黑色烤盤或燒烤盤、燒烤盤上蓋等

●請勿使用產品內附的黑色烤 盤、或金屬烹調用具(鋁箔 紙、鐵籤等)。 → P.31 (產品內附的燒烤盤、燒烤盤 上蓋,僅限以《料理入門》 記載的方法使用。) → P.18~28



■配菜要稍微取出距離,飲料則集中擺在靠近中央的位置

### 容器的大小應 配合食物份量

- ●容器最適當的大小 是食物放入後占去容 積的八成左右。
- ●找不到適當的容器時 以「手動烹調」邊觀察 情況邊進行加熱。

P.54~63

●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,自動烹調的蒸氣類型會因食譜選擇而有異。 產生蒸氣時,將亮起「蒸氣」指示燈。

加熱中,顯示部和爐門

●部分食譜選擇會使食物的水分轉為水蒸氣,導致顯示部和爐門的內側起霧。

附著。

●白色附著物的成分,是自來水中礦物質成分(鈣、鎂)蒸發後殘留的物質。

烹調結束後, 風扇仍發出風切聲。

己設定的溫度會中途

### 介 須注意突然沸騰的情況 → P.13

- ●飲料(水、牛奶、酒、咖啡、豆漿等) 或咖哩、牛肉濃湯等較濃稠的食物,或 油脂較多的鮮奶油、奶油等食物,可能 會在加熱中或加熱後突然沸騰噴濺,而 導致燒燙傷,需多加注意。
- ●也需特別注意開口較窄的容器 或較小的杯子及馬克杯。
- ●飲料請於加熱前及 加熱後加以攪拌。

# **注**注意燒燙傷

●進行熱風烘烤烹調、燒烤 烹調、蒸氣烹調以及保養 部分的脫臭與清潔後, 請勿碰觸本體(爐門、外 殼、加熱室及其周圍)。

# 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説明書,再次進行檢查。 → P.68~73

• • • •

• • • •

無法開啟電源 有時會無法開啟電源 ●請確認在開啟關閉爐門後,顯示部顯示出「操作説明」時,是否開始執行按鍵 或旋鈕的動作。(當「待機時消耗電力OFF機能」運作時,顯示部的顯示內容將 消失,且不會執行按鍵的動作。)

在熱風烘烤預熱中, 箱內燈會呈熄滅狀態。 ●預熱中,為了省電的關係,會將箱內燈熄滅。 想在預熱中觀察加熱室的狀態時 按下 🥶 ,箱內燈將亮燈約5秒鐘。

已冷凍的白飯等 無法順利溫熱。

- ●請務必將食物放在容器(平底盤)上加熱。不使用容器(平底盤),而是直接 以包著保鮮膜的狀態加熱時,食物無法獲得溫熱的效果。 容器最適當的大小,是食物放入後占去容積的八成左右。
- ●以「容器記憶」溫熱食物,可獲得理想的溫熱效果。 → P.42~44

微波時出現火花(閃光)

- ●是否使用黑色烤盤(黑色琺瑯盤具),以「溫熱」或「微波」進行加熱? ●加熱時燒烤盤是否已舖上鋁箔紙?
- ●白色底盤或燒烤盤等是否附著食物碎屑?

看不到蒸氣

出現霧氣或滴下水珠。

常爐門內側等結露,滴到爐底時,請用布擦拭乾淨。

加熱室內有白色粉末

礦物質成分不會造成危害。請以非常用力擰乾的溼布擦拭。

●按下 <a href="pink">取消</a> 時或烹調結束後,為了讓電器零件降溫,風扇會運轉3分鐘,並非故障。 冷卻結束後,風扇將自動停止。

出現變化。

● 熱風烘烤 (預熱)時、300℃的運轉時間約為5分鐘。 之後自動轉為250℃。

**有時無法設定為300°C** ●在加熱室處於高溫狀態時、以及「不預熱」的情況下,設定溫度最高為250°C。

日立過熱水蒸氣熱風烘烤微波爐 型號 MRO-GV300

# 速成使用入門

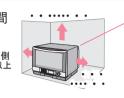
速成使用入門

→ P.00 左方標示代表「使用說明書」的記載頁面。

### 第一次使用時的準備工作

1 設置時,請將本產品與牆壁等之間 保留一些距離,並裝上接地線。

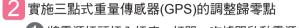
安全上應注意事項→請參閱 →P.10~15 ,以正確方法 設置本產品。



#### 本體的兩側與背面,可緊貼牆壁或傢俱等部位 為維護周圍環境

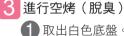
請勿將本產品設置於四周採用不耐熱壁材或非廚具的場所。靠近本體背 面的牆面為玻璃材質時,會有因溫差而造成破裂的危險,因此請將設置 距離間隔20cm以上。

即使依照左圖所示的距離作間隔,仍可能因排氣造成髒污或結露。進-步拉長間隔距離,或是對牆面貼上鋁箔紙,即可減少髒污或結露。



- 解電源插頭插入插座,打開一次爐門啟動電源後, 顯示部將顯示「操作説明」。
- ② 將白色底盤放入加熱室底部(將刻有「前面」標示的方向朝外)
- 3 關閉爐門後,持續按住 取消 3秒鐘

在「嗶」聲與蜂鳴聲響起數秒後,將顯示「操作説明」,表示調整歸零點結束



② 進行空烤(脱臭)(選擇 脱臭) → P.5



→ P.49, 81

### 自動烹調的使用方法 (烤雞肉的範例)

開啟爐門,放入已 擺上食物的燒烤盤後, 閣閉爐門。

加入自來水 1 從本體拉出加水槽

2 打開加水口蓋加入自來水 加水至加水口內的量棒 (滿水計)前端為滿水。 (確認是否呈水平)

3 蓋上加水口蓋

4 將加水槽裝回本體 推到與周圍底座 外殼相同的位置

加水槽 底座外殼

分類 食膳 選擇 温度 時間 選擇自動烹調的分類 後,再按決定 旋轉

分類 食膳 選擇 温度 時間 選擇食譜選擇後 再按決定。 旋轉 按下

按下 後開始加熱 結束聲響起後 取出食物

使用後進行保養及排水。

### 開啟爐門即啟動電源

只將電源插頭插入插座,不會開啟電源。

為達省電效果,當爐門關閉後10分鐘左右內沒有任何操作動作時 將自動切斷電源,且顯示部的「操作説明」也會消失,即使按下 按鍵也不會執行動作。開啟關閉爐門將啟動電源,顯示部分也會 顯示「操作説明」,並執行按鍵的動作。

### 調整歸零點的提醒

●平常使用時,也請不定時實施調整歸零點。 有助於實現理想的烹調結果。 P.5

### 提醒

●使用的水,請用以氯消毒過的自來水。

使用硬度高的水時,會噴出氯化石灰(白色粉末), 若長時間使用,可能會堵塞蒸氣噴出口。 噴出口如有明顯的白色殘垢,建議使用日本國產的純水。

此外,使用下述的水時,容易產生黴菌或雜菌,故每次使用 過後,請清洗加水槽。

淨水器的水

• 鹼離子水 ▪礦泉水 井水等

加熱室裡面的孔洞會忽明忽暗。 為維持加熱室溫度的溫度,熱風加熱器



●烹調結束後,倒掉加水槽剩下的水,

並進行水管排水。 → 本書P3「水管排水」

●待加熱室溫度冷卻後,請將附著在加熱室內的水珠擦乾

手動烹調的使用方法 → P.54~63

. . . . .

●同時溫熱2道菜(常溫與常溫、常溫與冷藏、冷藏與冷藏)時,請按 溫熱 → P.38

●同時溫熱2道菜(冷凍與冷藏)時,請按 冷凍食品(左)與冷藏食品(右) → P.39

●要溫熱上述以外的食物時,以「手動調理」邊觀察情況邊溫熱。 → P.54~55

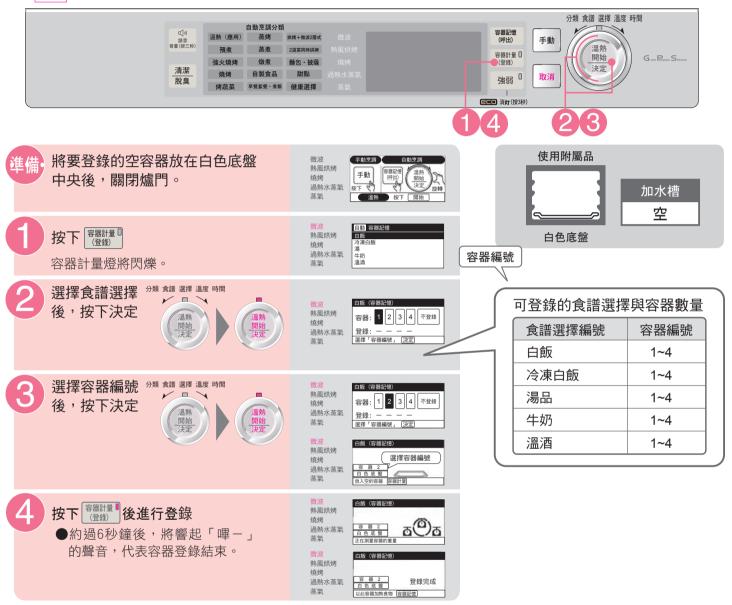
同時溫熱2個以上的食品

. . . . .

# 容器記憶溫熱的使用方法(白飯~溫酒)

# 使用方法1 登錄現有的容器重量

※將 白飯 用的容器,登錄為容器編號「2」的情況



. . . . .

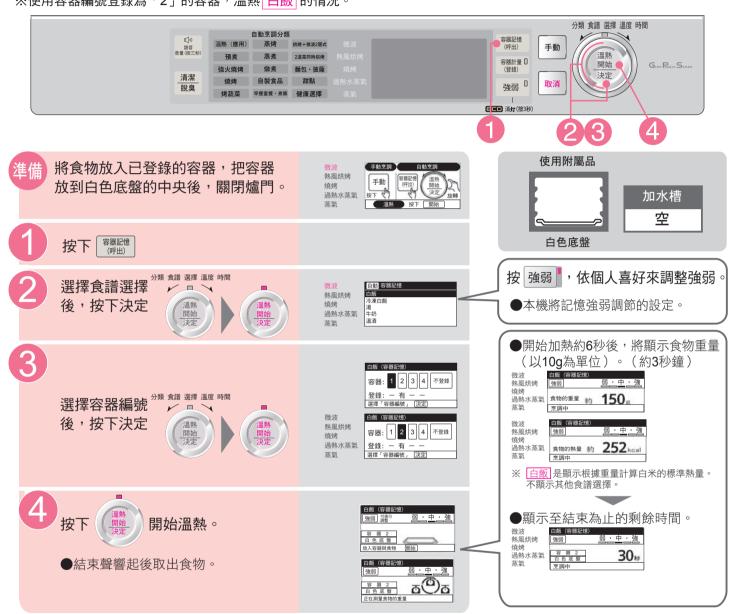
### 善用容器記憶的方法

- ●對同一食譜選擇的容器編號上,登錄其他容器時,上次登錄的內容會被取消。
- ●即使拔掉電源插頭或停電也會維持記憶。
- ●按住灣圖 3秒鐘,即可將已登錄的 容器記憶 的內容全部刪除。「已刪除 容器登錄資訊」。無法個別刪除各食譜選擇所登錄的不同內容。 容器記憶若未進行容器計量、登錄,將無法進行烹調。

「容器記憶溫熱」,是依個人喜好進行溫熱的功能。 為獲得理想的烹調結果,請配合使用方法實施以下操作步驟。

## 使用方法2 使用已登錄的容器進行溫熱

※使用容器編號登錄為「2」的容器,溫熱 白飯 的情況。



#### ●食物的份量與溫度(1人份的份量如下表所示。)

			•			
食物的份量	食物的溫度	溫熱的秘訣	大小、形狀、重量大致相同時,可同時登錄及使用2個容器。			
100~300g	常溫	→ P.25	●容器的大小、形狀不同時,會造成加熱不均。			
100~300g	冷凍	→ P.29	●請選擇種類、份量相同的食物。			
100~300g	常溫	→ P.25	●食物的標準份量為左表的 <b>2</b> 倍。但, <mark>牛奶、溫酒</mark>			
100~400mL	· 冷藏	→ P.30	以500mL為限。			
10~300mL	常溫	→ P.134	●請將食物集中放在白色底盤的中央。(參閱下圖)			
●左右兩邊食物的烹調結果,會因種類或份量而						
度標準方面,常溫約20℃、冷藏約0℃~10℃左右、 有些許不同。						
	100~300g 100~300g 100~300g 100~400mL 10~300mL	100~300g 常温 100~300g 冷凍 100~300g 常温 100~400mL 冷藏 10~300mL 常温 面,常温約20℃、冷藏約0℃	100~300g 冷凍 → P.29 100~300g 常溫 → P.25 100~400mL 冷藏 → P.30 10~300mL 常溫 → P.134  面,常溫約20°C、冷藏約0°C~10°C左右、			

冷凍為約−18℃。

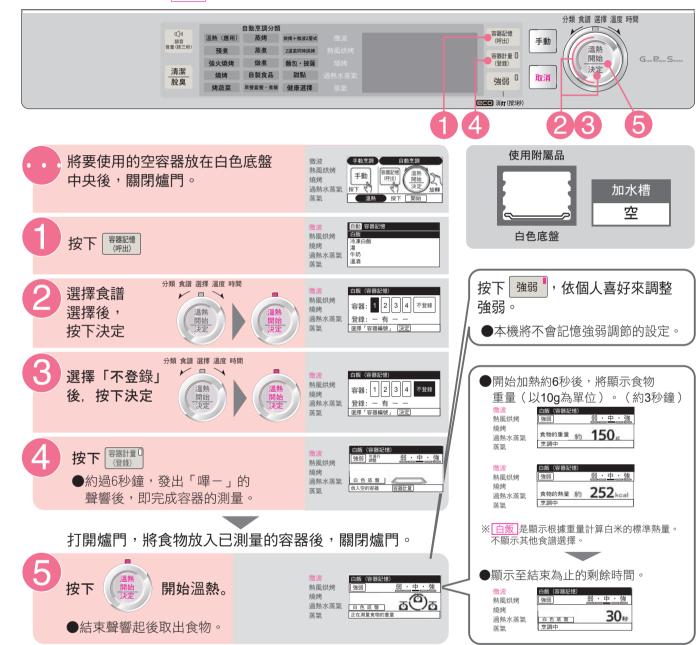
※冷藏的白飯,請利用 溫熱 進行加熱。

※冷藏的湯品、常溫的牛奶、冷藏的酒類,以手動烹調 (將造成加熱不均,無法順利溫熱) 邊觀察情況邊加熱。 → P.40、41、51

不可同時登錄及使用3個以上的食物

# 使用方法3 以不登錄現有容器重量的方式進行溫熱

※使用未登錄的容器,以白飯 進行溫熱時。



#### 請將下表當成已登錄容器的備忘錄使用。

●要修正已登錄的內容時,請貼上包裝內附 的「黏膠式便條」。

	12 2419 27 12 17								
容器	食譜選擇								
編號	白飯	冷凍白飯	湯品	牛奶	溫酒				
1									
2									
3									
4									

. . . . .

. . . . .