Panasonic

English

Bahasa Malaysia

中文(简体)

中文(繁體)

VIỆT NAM

ภาษาไทย

Operating Instructions
Arahan Pengendalian
使用说明书
使用說明書
Hướng dẫn sử dụng
คู่มือการใช้งาน

Toaster Oven (Household Use)
Ketuhar Pembakar Roti (Kegunaan rumah tangga)
电烤箱 (家庭用)
電焗爐 (家庭用)
Lò nướng (Dùng trong gia đình)
เตาอบพานาโซนิค (สำหรับใช้ภายในครัวเรือน)

Model No. **NT-H900**

Thank you for purchasing this Panasonic product.

- Please read these instructions carefully to use the product correctly and safely.
- Before using the product, **please give your special attention to the "Safety Precautions" and "Important Information"** (See P. EN3 - EN7)
- Please keep this Operating Instructions for future use.
- Panasonic shall not be held liable for improper use of this product or failure to follow the instructions.

Contents

	Page
Safety Precautions	EN3
Important information	EN7
Part Names and Handling Instructions	EN8
Before Use	EN10
How to Use	EN11
Menu	EN12
Key Points for Baking Food	EN16
How to Clean	EN17
Troubleshooting	EN18
Specifications	EN18

Safety Precautions

Please make sure to follow these instructions.

English

In order to prevent accidents or injuries to the user, other people, and damage to property, please follow the instructions below.

■ **The following charts differentiate and explain the degree of damage caused by incorrect operation.**

WARNING :	Indicates potential hazard that could result in serious injury or death.
CAUTION :	Indicates potential hazard that could result in injury or property damage.

■ **This symbol indicates requirements that must be followed.**

This symbol indicates prohibition.	**This symbol indicates things you have to do.**

WARNING

To avoid risk of electric shock, fire, scalding burns or serious injury.

- **Do not disassemble, repair or modify this appliance.**
  ➜ Consult the place of purchase or a Panasonic service center.
- **Do not damage the power cord or power plug.**
  The following actions are strictly prohibited:
  Damaging, modifying or placing near heating elements ; bending, twisting, pulling along, pulling over sharp edges, putting heavy objects on top, bundling the power cord and carrying the appliance by the power cord.
- **Do not allow infants and children to play with packaging material which may lead to suffocation.**
- **Do not use the appliance if the power cord or power plug is damaged or the power plug is loosely connected to the outlet.**
  ➜If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service center or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- **Before placing baking tray, cooking racks or other baking wares in your product, make sure that there are no unknown objects attached as they may result in accidents.**
- **Do not plug or unplug the power plug with wet hands.**
- **Do not immerse the appliance, power cord, or power plug in water or splash with water / any liquid.**
- **Prevent power cord from hanging down from edges of table or bench or touching hot surfaces.**
- **When baking, avoid objects from touching the heater.**
- **Do not place oil in the baking tray for heating.**

Safety Precautions

Please make sure to follow these instructions.

⚠ WARNING

To avoid risk of electric shock, fire, scalding burns or serious injury.

- **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
- **Always keep the infants and children away from the appliance including power cord. Children do not realize dangers that are likely to occur because of improper use of appliances.**
- **Do not use your product near or under curtains or other flammable materials as food may catch fire during baking.**
- **Make sure the voltage indicated on the label of the appliance is the same as your local supply. Also avoid plugging other devices into the same outlet to prevent electric overheating. However, if you are connecting a number of power plugs, make sure the total wattage does not exceed the rated wattage of the outlet.**
- **Make sure that the power plug is fully inserted in the socket.**
- **Discontinue using the appliance immediately and unplug in the unlikely event that this appliance stops working properly.**
  <abnormal occurrences and breaking down>
  - The power plug and the power cord become abnormally hot.
  - The power cord is damaged or the appliance power fails.
  - The main unit is deformed, has visible damage or is abnormally hot.
  - Your product makes noises during use.
  - There is another abnormality or failure.

  ➜ In case of any of the aforementioned situations, please unplug the power cord immediately and call a Panasonic customer service center for maintenance services.
- **Dust off the power plug regularly.**
  ➜Unplug the power plug, and wipe with a dry cloth.
- **Before use, please clean the baking tray, cooking rack, and crumb tray.**
- **When using the oven, do not tie up the power cord and roll it around the oven's feet.**
- **Do not heat any bread covered with butter or jam.**
- **Do not hold any food with excess oil(for example:anchovy slices, etc.) with the cooking rack.**
- **Do not allow any oil to drip from the food onto the bake element to avoid smoke or fire.**
- **Do not insert any object in the gaps.**

⚠ CAUTION

To avoid electric shock, fire, smoke, burns, scalding, injury or property loss.

- **Do not use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.**
- **Do not use the appliance while on the following places.**
  - On uneven surfaces, on carpet, non-heat-resistant surfaces or tablecloths, etc.
  - Places where it may be splashed with water or near a heat source.
  - Near any open water sources such as sinks, or the like.
- **Do not use the appliance near walls, furniture, or in enclosed spaces such as a built-in cupboard. (It may cause discoloration or deformation.)**
- **When baking with the appliance the back of the metal case will be extremely hot. Please place the back of the oven towards the wall to avoid burning.**
  Never leave the appliance unattended when using it.
  ➜Do not leave the oven unattended when baking flammable objects, such as cookies. Try to monitor the entire process.
- **Do not open the glass door if there is smoke or fire during baking.**
  - Turn off the timer and remove the power plug immediately.
  - Do not open the glass door before the fire goes out.
  - Do not extinguish the fire with water.
- **Do not directly heat cans or glass bottles.**
- **Do not touch the appliance with wet hands.**
- **Do not touch, block or cover the heat vents during use.**
- **Do not touch hot surfaces, such as the top of the oven body, the baking tray and the cooking rack while the oven is in use or just after use. The oven is easy to become hot during use, and the surface temperature during use is very high. Let it cool down before cleaning after use.**
  ➜Please pay special attention to heat after use.
- **Please do not place anything on the top or below the appliance.**

■ Leave a space between the oven and walls or kitchen cabinets. The lampblack discharged during baking may contaminate the wall and cabinet, or even cause fire due to overheating.

Safety Precautions

Please make sure to follow these instructions.

⚠ CAUTION

To avoid electric shock, fire, smoke, burns, scalding, injury or property loss.

- **Do not use knives, sharp objects or tools on your product as the heater may get damaged.**
- **Do not use an external timer etc.**
  ➜This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **Do not reuse the aluminum foil.**
- **Do not leave the appliance unattended when it is in use.**
- **Do not heat foods more than necessary.**
- **Do not use a parchment paper or cooking sheet.**
- **Do not use paper baking cap or pan. (It may cause fire.)**
- **Place the appliance on a firm, dry, clean, flat heatproof worktop.**
- **Make sure the crumb tray is clean and set correctly when using the appliance.**
- **Beware not to be tripped over or get caught in the power cord while in use.**
- **Do not pull on the power cord to unplug it. Instead, hold the plug to disconnect the cord.**
- **Unplug the power plug from the outlet when the appliance is not in use, before moving,or before cleaning.**
- **Let the appliance cool down before moving, cleaning and storing away.**
- **Ensure to clean the appliance, especially surfaces in contact with food after use. (See P. EN17 “How to Clean”)**
- **This product is intended for household use only.**

Important information

- Do not drop this product as it may get damaged.
- Do not place anything or press by force on the glass door when it is opened.
- Do not hit the glass door with an external force.
- Do not heat the appliance when unnecessary.
- Do not place this product close to water tanks or any open water sources.
- Each time before using the appliance, make sure that the inside and the parts of the appliance are clean.

To indicate that the marked item can be hot and should not be touched without taking care.

Part Names and Handling Instructions

Toaster Oven

Main unit

Upper heater *1

Heat vents (on the back as well)

Lower heater *1

Glass door

Door handle

Crumb tray *2 (at the bottom)

Power indicator

Power plug

Power cord

*The shape of plug may be different from illustration.

Temperature and time control

Temperature control knob :

- Temperature can be set between 70 ºC and 230 ºC.
- For temperature setup, please refer to the recipe (See P. EN12 - EN15).

Timer:

- The timer can be set between 0 - 15 minutes. After setting the oven, the ring tone indicates the baking is completed.
- If you want to end the baking, please turn the timer backward to "0".
- If you want to bake for less than 5 minutes, please turn the timer beyond 5 minutes and turn it back to the desired baking time.

Note

*1 • Please pay attention to the baking food. Do not touch here.

*2 • Before use, make sure to place the crumb tray in proper position.(See P. EN9)

• After use, make sure to clean it after it is cooled down completely.

Parts

Baking tray

For baking oily food.

※It is suggested to place a layer of aluminum foil on it to prevent crumbs attaching to the baking tray.

※If there is any grease on the baking tray, please clean it thoroughly before use.

Cooking rack

For baking bread and other food and placing containers used for baking.

※Before using the cooking rack, make sure that the crumb tray is placed in the correct position to prevent crumbs and oil from falling.

Crumb tray

For collecting debris and grease fallen from non-greasy food baking.

※How to open the crumb tray

1. Please lift the oven upward at an angle of 45 degrees.
2. Press down the handle of the crumb tray to open it.

※ The crumb tray is below the oven. Please install it with care.

※ Do not use a dirty crumb tray. (It may cause fire to the worktable or insufficient baking of bread.)

Baking tray holder

For holding the baking tray and cooking rack.

※How to use the baking tray holder

For removing the cooking rack. Make sure that both bottom hooks have been attached to the cooking rack before removing it.

For removing the baking tray. Make sure that both upper hooks have been attached to the baking tray before removing it.

Before Use

Remove all packaging materials and tape in advance; clean your product according to the steps below before using it for the first time or after a long time without using it.

1. Clean all accessories. (See P. EN17)
2. Turn the temperature control knob set temperature to 230 ºC, and set the timer to bake for 10 minutes.

Note

- There may be odors emitted when using your product for the first time. This is normal and is caused by the protective coating for salt corrosion on the heater used for transportation.
- Oven may generate noise in the first idle run. This is normal.
- When running the oven in idle, the oven will emit some smoke and odors. Please open the door to dissipate the smoke. This will never occur the next time.
- Please wait for the oven to cool down before using it after the idle run.

How to Use

1 Insert the power plug

2 Put food in oven and close the glass door

- Place the food at the center on the baking tray or cooking rack.
- Do not open the glass door while baking.

3 Set temperature

- Set temperature according to the type of food and personal preference.

4 Set baking start time

- Select desired baking time.
- You may abort baking by turning the timer to zero.

5 Take out the food after baking (with baking tray holder or heat insulation gloves)

- Be careful when opening the glass door as food of different serving sizes or shapes may fall off the cooking rack.

6 Hold the power plug and disconnect the power cord.

- Unplug the power cord after use.

Menu

Cookies

Ingredients

Unsalted butter .....25 g
Granulated sugar .....20 g
Low gluten flour.....65 g
Egg (beaten) .....15 g

Pre-heat time : 10 minutes
Baking time : 12 minutes
Temperature : 210 °C

Cooking method

1. Melt and soften butter using a microwave oven on high heat for 1 minute. Sieve the flour.
2. Mix beaten eggs and granulated sugar, add the melted butter.
3. Slowly add the flour and stir until all the flour is well blended. Pre-heat oven for 10 minutes.
4. Line the baking tray with aluminium foil. Grease with a layer of oil. Press 15 g doughs flat on the aluminium foil. Bake for 12 minutes. Bake for 12 minutes.

Butter bun

Ingredients

Butter bun .....3 loaves

Baking time : 3 minutes
Temperature : 190 °C

Cooking method

1. Place the butter buns on the baking tray.
2. Put the baking tray into the oven and bake for 3 minutes.

Toast

Ingredients

Bread ..... 2 slices (approx. 2cm)

Baking time : 3 minutes
Temperature : 230 °C

Cooking method

1. Place the bread in the oven and bake for 3 minutes.

Baked Sweet Potato

Ingredients

Sweet potato (slices) ..... 8 slices

Pre-heat time : 10 minutes
Baking time : 15 minutes
Temperature : 230 °C

Cooking method

1. Cut the sweet potato into about 1.5 cm / 45 g slices. Put them on the baking tray.
2. Put the baking tray into the oven preheated for 10 minutes. Bake for 15 minutes.

Menu

Chicken Wings

Ingredients

Chicken wings .....25 g
Garlic ..... 3 slices
Soy sauce.....80 g
Water .....4 tablespoons (60 g)
Sugar .....12 g
Black pepper... Appropriate quantity
Honey .....7 g

Pre-heat time : 10 minutes
Baking time : 15 minutes
Temperature : 230 °C

Cooking method

1. Marinate chicken wings with soy sauce, water, sugar and black pepper for 2 hours.
2. Line the baking tray with aluminium foil. Grease with a layer of oil. Remove remaining marinade sauce from the chicken wings by placing them in the refrigerator until they are dry. Apply a layer of honey on the chicken wings.
3. Pre-heat oven for 10 minutes. Place the chicken wings onto the baking tray and bake for 15 minutes.

Chicken Nuggets

Ingredients

Frozen chicken nuggets ....8 pieces

Pre-heat time : 10 minutes
Baking time : 15 minutes
Temperature : 230 °C

Cooking method

1. Arrange them on a baking tray lined with aluminium foil.
2. Pre-heat oven for 10 minutes. Place the tray into the oven and bake for 15 minutes.

Creamed Vegetables

Ingredients

A	Cabbage (chopped)	140 g
	Garlic (minced)	3 cloves
	Black pepper	A pinch
B	Butter	8 g
	Flour	10 g
	Milk	100 g
	Black pepper	A pinch
	Salt	A pinch
	Parmesan cheese	As required

Pre-heat time : 10 minutes
Baking time : 15 minutes
Temperature : 230 °C

Cooking method

1. Chop the cabbage into small pieces. Mince the garlic.
2. Stir-fry the garlic until it turns golden. Put all ingredients A into the pan and stir-fry for about 3 minutes.
3. In a separate pan, melt the butter and add the flour, stir-fry into a paste. Pour milk and all other ingredients B slowly, stirring until it thickens into a paste.
4. Put ingredients A into a heat-resistant container and add ingredients B. Add parmesan cheese and then place on a baking tray. Bake in a preheated oven (10 minutes) for 15 minutes.

Key Points for Baking Food

- The standard time set by the menu may vary with food temperature, type, serving size (weight) and the container used for baking. Please adjust these parameters according to actual baking needs.
- Place the food at the center on the baking tray or cooking rack.
- Do not open the glass door while baking (as the baking effect may be affected).
- Do not steam or simmer food with the toaster oven (as it may cause malfunction).
- When cooking with foil, such as when baking large potatoes, use caution to prevent the foil from coming in contact with the heater.(The foil might melt away and adhere to the surface of the heater, causing malfunction.)
- Please defrost the food ingredients before baking.
- Do not let the food touch the heater cover.
- Before baking, make sure that you clean the appliance. (Otherwise it may affect the baking color.)
- The cooking time in the recipe is for reference only. Please adjust the cooking time according to the type and quantity of food. Please adjust the temperature according to the type of food to suit your taste.
- Make sure that you always check the food conditions during baking.
- Except when baking bread, please preheat the oven before baking. (Otherwise food may be burned or need a longer time to bake.)
- If the food is not heated thoroughly, please use a timer for heating further.

Continuous baking	• Reduce baking time for second of two consecutive bakings. * It is recommended to wait for the electric oven to cool down before baking again. Change baking time if the food is not heated enough.
Baking thick and tall food	• Cover with aluminum foil to prevent over or under-baking. • When using aluminum foil, prevent the foil from coming in contact with the heater.
Food with high fat content	• Wrap meat or fish(for example: anchovy slices, etc.) in aluminum foil before putting them in the toaster oven to avoid splashing grease.Do not bake food without being wrapped in aluminum foil.

How to Clean

Make sure that you clean the appliance each time after use.
(An improperly cleaned appliance may cause fire or danger.)

Caution

- Please wait for the product to cool before cleaning.
- Do not clean your product with volatile oil, thinner, alcohol, bleach, polishing powder, metal brush or nylon brush as the body may get damaged.
- Once cleaned, return the baking tray, cooking rack and crumb tray to their original positions.(See P. EN8 - EN9)
- Do not clean any parts of this product in the dishwasher.
- Please close the glass door carefully. Do not use the oven if the glass door is cracked or damaged.
- Do not place heavy objects on the cooking rack.
- After cleaning, please make sure that the inside of the product is dry and tidy. Failure to do so may cause corrosion of the product.

Main unit and inner chamber

Wipe it clean with a wrung cloth.
* DO NOT wipe the heater. (as it may get damaged).

Glass door

Wipe it with diluted detergent (neutral) and soft sponge, dry it with cloth.

Cooking rack / Baking tray / Crumb tray

Wash with diluted detergent (neutral) and soft sponge, rinse with water and air-dry it.
Regarding hard-to-remove baking residue attached on the baking tray or cooking rack: pour in a small amount of hot water and let it stand for a while before cleaning.

Troubleshooting

Check the following before calling for maintenance service.

Problems	Cause and solution
Baking failure	• **The power plug is not fully inserted.** ➜Insert the power plug completely into the socket. • **Error encountered** ➜Consult the place of purchase or a Panasonic service center.
Odor	• **The baking time is too long.** ➜Power off your product, disconnect the power cord, and remove any food that causes odors in the oven. • **The baking tray releases an odor or there is food residue on the cooking rack.** ➜Clean the baking tray and the cooking rack. • **Confirm if there are any drippings of grease or crumbs in the crumb tray.** ➜Clean the crumb tray.

Specifications

Power supply	See the label on the back of appliance		
Power consumption	See the label on the back of appliance		
Capacity	9 L		
Cavity temperature	Setup value: 70 - 230 °C (tolerance: ± 30 ºC)		
Automatic thermolator	Adjustable thermostat	Function switching (approx.)	Upper heater 510 W
Timer	15 minutes		Lower heater 490 W
Net weight (approx.)	3.1 kg		
Power cord length	1.0 m		
Size (approx.) External dimension	Width: 36.6 cm Depth: 27.4 cm Height: 20.4 cm		
Size (approx.) Inner chamber	Width: 26.9 cm Depth: 20.2 cm Height: 16.9 cm		

- After the power plug is inserted into the socket, the standby power is 0 W.

Memo

Terima kasih kerana membeli produk Panasonic ini.

- Sila baca Arahan Pengendalian ini dengan teliti supaya produk ini dapat digunakan dengan cara yang betul dan selamat.
- Sebelum menggunakan produk ini, **sila berikan perhatian khas anda kepada "Langkah-Langkah Keselamatan" dan "Maklumat Penting" (Lihat P. ML3 – ML7).**
- Sila menyimpankan Arahan Operasi ini untuk kegunaan masa depan.
- Panasonic tidak akan menanggung sebarang liabiliti sekiranya perkakas ini tertakluk kepada kegunaan yang tidak wajar, atau kegagalan untuk mematuhi arahan ini.

Kandungan

	Muka Surat
Langkah-Langkah Keselamatan	ML3
Maklumat Penting	ML7
Nama Bahagian dan Arahan Pengendalian	ML8
Sebelum Penggunaan	ML10
Cara Menggunakan	ML11
Menu	ML12
Perkara Penting untuk Membakar Makanan	ML16
Cara Membersih	ML17
Penyelesaian Masalah	ML18
Spesifikasi	ML18

Langkah-Langkah Keselamatan

Sila mematuhi arahan-arahan berikut.

Untuk mengelakkan kemalangan atau kecenderaan kepada pengguna, individu lain dan kerosakan harta kepada benda, sila patuhi arahan-arahan di bawah.

■ **Petunjuk berikut menunjukkan tahap kerosakan yang disebabkan oleh pengendalian yang salah.**

⚠ **AMARAN :**	Menunjukkan RISIKO yang boleh mengakibatkan kecederaan serius atau kematian.
⚠ **AWAS :**	Menunjukkan RISIKO yang boleh mengakibatkan kecederaan atau kemusnahan harta benda.

■ **Lambang diklasifi kasi dan diterangkan seperti berikut.**

⊘ **Simbol ini menunjukkan larangan.**	❗ **Simbol ini menunjukkan keperluan yang mesti dipatuhi.**

⚠ AMARAN

Untuk mengelakkan risiko kejutan elektrik, kebakaran, terbakar melecur atau kecederaan serius.

⊘

- **Jangan tanggalkan, baiki atau ubah suai perkakas ini.**
  ➜ Rujuk tempat pembelian atau pusat servis Panasonic.
- **Jangan rosakkan tali kod atau palam.**
  Tindakan berikut amat dilarang:
  merosakkan, mengubah suai atau meletakkannya berdekatan dengan elemen pemanasan; membengkok, memutar, menarik, menarik ke atas tepi tajam, meletakkan objek berat di atasnya, mengikat kord kuasa dan membawa perkakas dengan memegang kord kuasa.
- **Jangan biarkan bayi dan kanak-kanak bermain dengan bahan pembungkusan yang boleh mengakibatkan mereka lemas.**
- **Jangan guna mesin chef jika kord kuasa atau palam kuasa rosak atau palam kuasa disambungkan secara longgar ke soket bekalan kuasa.**
  ➜ Jika sambungan tali kod sudah rosak, ia mesti digantikan oleh pengeluar, ejen perkhidmatan yang berkenaan, atau orang yang berkelayakan untuk mengelakkan keadaan bahaya.
- **Sebelum meletakkan dulang pembakar, rak memasak atau barangan pembakar lain dalam produk anda, pastikan tiada objek yang tidak diketahui dipasang kerana ia boleh mengakibatkan kemalangan.**
- **Jangan pasang atau cabut palam kuasa dengan tangan yang basah.**
- **Jangan rendam perkakas, Kord kuasa dan palam kuasa dalam air atau simbahnya dengan air / apa-apa cecair.**
- **Kord kuasa mestilah tidak digantung di tepi meja atau meja kerja atau bersentuhan dengan permukaan yang panas.**
- **Apabila membakar, elakkan objek daripada menyentuh pemanas.**
- **Jangan letakkan minyak di dalam dulang pembakar untuk dipanaskan.**

Langkah-Langkah Keselamatan

Sila mematuhi arahan-arahan berikut.

⚠ AMARAN

Untuk mengelak risiko kejutan elektrik, kebakaran akibat litar pintas, terbakar, melecur atau kecederaan.

- **Perkakas ini bukan bertujuan untuk digunakan oleh individu (termasuk kanak-kanak) kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, melainkan jika mereka dipantau atau telah diberi pengawasan atau arahan mengenai penggunaan perkakas oleh individu yang bertanggungjawab ke atas keselamatan mereka.**
  Kanak-kanak perlu diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas.
- **Sentiasa jauhkan bayi dan kanak-kanak daripada perkakas termasuk kord kuasa. Kanak-kanak tidak menyedari bahaya mungkin berlaku akibat penggunaan perkakasan yang tidak betul.**
- **Jangan gunakan produk anda berdekatan atau di bawah langsir atau bahan mudah terbakar lain kerana makanan boleh terbakar semasa membakar.**
- **Pastikan voltan yang tertera pada label perkakas adalah sama dengan bekalan kuasa di tempat anda. Elakkan juga, daripada memasang palam peranti lain ke soket bekalan kuasa yang sama bagi mengelakkan suhu menjadi terlalu panas. Walau bagaimanapun, jika anda menyambungkan beberapa palam kuasa, pastikan jumlah watt tidak melebihi watt berkadar soket bekalan kuasa.**
- **Pastikan bahawa palam kuasa dimasukkan ke dalam soket sepenuhnya.**
- **Berhenti menggunakan perkakas dengan serta-merta dan cabut palam sekiranya perkakas ini tidak berfungsi dengan betul.**
  <kejadian luar biasa atau rosak>
  - Palam dan kord kuasa menjadi panas secara luar biasa.
  - Kord kuasa rosak atau tiada bekalan elektrik pada perkakas.
  - Unit utama berubah bentuk, mempunyai kerosakan yang boleh dilihat atau panas yang luar biasa.
  - Produk anda berbunyi bising semasa penggunaan.
  - Terdapat kerosakan luar biasa atau kegagalan lain.

  ➜ Sekiranya berlaku apa-apa situasi yang dinyatakan di atas, sila cabut kord kuasa dengan serta-merta dan hubungi pusat khidmat pelanggan Panasonic untuk perkhidmatan penyelenggaraan.
- **Bersihkan kotoran pada palam dengan kerap.**
  ➜ Cabut palam kuasa dan lap dengan menggunakan kain kering.
- **Sebelum digunakan, sila bersihkan dulang pembakar, rak memasak dan dulang serdak.**
- **Apabila menggunakan ketuhar, jangan ikat kord kuasa dan gulungkannya di sekeliling kaki ketuhar.**
- **Jangan panaskan mana-mana roti yang disapu dengan mentega atau jem.**
- **Jangan tadah makanan yang mempunyai minyak berlebihan (sebagai contoh: kepingan ikan bilis dan sebagainya) dengan menggunakan rak memasak.**
- **Jangan biarkan apa-apa lelehan minyak dari makanan masuk ke dalam elemen pembakar untuk mengelakkan asap atau api.**
- **Jangan masukkan apa-apa objek di dalam luang.**

⚠ AWAS

Untuk mengelakkan kejutan elektrik, api, asap, terbakar, melecur, kecederaan atau kehilangan harta benda.

- **Jangan gunakan perkakas untuk apa-apa tujuan selain yang dihuraikan dalam arahan ini.**
- **Jangan gunakan perkakas semasa berada di tempat berikut.**
  - Di atas permukaan tidak rata, di atas karpet, permukaan atau alas meja yang tidak tahan panas dan sebagainya.
  - Tempat yang mungkin terkena percikan air atau berdekatan dengan sumber haba.
  - Berdekatan dengan mana-mana sumber air seperti singki, atau sebagainya.
- **Jangan gunakan perkakas berdekatan dinding, perabot, atau dalam ruang tertutup seperti almari terbina dalam. (Ia boleh menyebabkan perubahan warna atau bentuk.)**
- **Apabila membakar dengan perkakas, belakang bekas logam akan menjadi sangat panas. Sila tempatkan belakang ketuhar ke arah dinding bagi mengelakkannya terbakar.**
  Jangan tinggalkan perkakas tanpa pengawasan apabila menggunakannya.
  ➜ Jangan tinggalkan ketuhar tanpa pengawasan apabila membakar objek mudah terbakar, seperti biskut. Cuba pantau seluruh proses.
- **Jangan buka pintu kaca jika terdapat asap atau api semasa membakar.**
  - Matikan pemasa dan keluarkan palam kuasa dengan serta-merta.
  - Jangan buka pintu kaca sebelum api padam.
  - Jangan memadam api dengan air.
- **Jangan panaskan tin atau botol kaca secara terus.**
- **Jangan sentuh perkakas dengan tangan yang basah.**
- **Jangan sentuh, sekat atau tutup lubang haba semasa penggunaan.**
- **Jangan sentuh permukaan panas, seperti bahagian atas badan ketuhar, dulang pembakar dan rak memasak semasa ketuhar digunakan atau baharu sahaja selesai digunakan. Ketuhar mudah menjadi panas semasa digunakan dan suhu permukaan semasa penggunaan adalah sangat tinggi. Biarkan ia sejuk sebelum melakukan pembersihan selepas penggunaan.**
  ➜ Sila tumpukan perhatian khusus kepada haba selepas penggunaan.

Langkah-Langkah Keselamatan

Sila mematuhi arahan-arahan berikut.

⚠ AWAS

Untuk mengelakkan kejutan elektrik, api, asap, terbakar, melecur, kecederaan atau kehilangan harta benda.

- **Sila jangan letakkan apa-apa di bahagian atas atau bawah perkakas.**

■ Tinggalkan ruang antara ketuhar dan dinding atau kabinet dapur. Jelaga yang dilepaskan semasa membakar boleh mencemarkan dinding dan kabinet, atau malah boleh mengakibatkan kebakaran disebabkan terlalu panas.

- **Jangan gunakan pisau, objek tajam atau alatan pada produk anda kerana pemanas boleh rosak.**
- **Jangan gunakan pemasa luaran dan sebagainya.**
  ➜ Perkakas ini bukan bertujuan untuk dikendalikan sebagai pemasa luaran atau sistem kawalan jauh berasingan.
- **Jangan gunakan semula kerajang aluminium.**
- **Jangan biarkan perkakasan tanpa pengawasan semasa ia digunakan.**
- **Jangan panaskan makanan lebih daripada yang diperlukan.**
- **Jangan gunakan kertas minyak atau helaian memasak.**
- **Jangan gunakan penutup atau bekas pembakar kertas. (Ini boleh mengakibatkan kebakaran.)**
- **Letakkan perkakas di atas meja yang stabil, kering, tahan panas rata yang bersih.**
- **Pastikan dulang serdak bersih dan diletakkan dengan betul apabila menggunakan perkakas.**
- **Berhati-hati agar tidak tersadung atau tersekat dalam kord kuasa semasa penggunaan.**
- **Jangan tarik pada kord kuasa untuk mencabutnya. Sebaliknya, pegang palam untuk memutuskan sambungan kord.**
- **Cabut palam kuasa dari soket bekalan kuasa apabila perkakas tidak digunakan, sebelum mengalihkan, atau membersihkannya.**
- **Biarkan perkakas sejuk terlebih dahulu sebelum mengalihkan, membersihkan dan menyimpannya.**
- **Pastikan untuk membersihkan perkakas terutamanya bahagian permukaan yang bersentuhan dengan makanan selepas penggunaan. (Lihat P. ML17 “Cara Membersih”)**
- **Produk ini bertujuan untuk kegunaan isi rumah sahaja.**

Maklumat Penting

- Jangan jatuhkan produk ini kerana ia boleh rosak.
- Jangan letakkan apa-apa atau tekan dengan kuat pada pintu kaca apabila pintu dibuka.
- Jangan ketuk pintu kaca dengan daya luaran.
- Jangan panaskan perkakas apabila tidak diperlukan.
- Jangan letakkan produk ini berdekatan dengan tangki air atau mana-mana sumber air yang terbuka.
- Setiap kali sebelum menggunakan perkakas, pastikan bahagian dalam dan bahagian perkakas bersih.

Untuk menunjukkan bahawa item yang ditandakan itu boleh menjadi panas dan tidak boleh disentuh tanpa berhati-hati.

Nama Bahagian dan Arahan Pengendalian

Ketuhar Pembakar Roti

Unit utama

Pemanas atas *1

Bolong haba (juga di bahagian belakang)

Pemanas bawah *1

Pintu kaca

Pemegang pintu

Dulang serdak *2 (di bawah)

Petunjuk kuasa

Palam kuasa

Kord kuasa

* Bentuk plag mungkin berlainan daripada gambar.

Kawalan suhu dan masa

Tombol kawalan suhu :

- Suhu boleh ditetapkan di antara 70 ºC dan 230 ºC.
- Untuk persediaan suhu, sila rujuk kepada resipi (Lihat P. ML12 - ML15).

Pemasa:

- Pemasa boleh ditetapkan antara 0 - 15 minit. Selepas menetapkan ketuhar, nada dering menunjukkan yang proses membakar selesai.
- Jika anda mahu menamatkan proses membakar, sila pusingkan pemasa ke arah belakang kepada "0".
- Jika anda mahu membakar selama kurang daripada 5 minit, sila putar pemasa melebihi 5 minit dan putarkannya kembali ke masa membakar yang dikehendaki.

Nota

*1 ● Sila tumpukan perhatian kepada makanan pembakar. Jangan sentuh di sini.

*2 ● Sebelum digunakan, pastikan meletak dulang serdak dalam kedudukan yang betul. (Lihat P. ML9)

● Selepas digunakan, pastikan untuk membersihkannya selepas ia disejukkan sepenuhnya.

Bahagian alat ganti

Dulang pembakar

Untuk membakar makanan berminyak.

※ Dicadangkan untuk meletakkan lapisan kerajang aluminium di atasnya bagi mengelakkan serdak melekat di dulang pembakar.

※ Sekiranya terdapat apa-apa gris pada dulang pembakar, sila bersihkannya dengan teliti sebelum digunakan.

Rak memasak

Untuk membakar roti dan makanan lain dan meletakkan bekas yang digunakan untuk membakar.

※ Sebelum menggunakan rak memasak, pastikan yang dulang serdak diletakkan di kedudukan yang betul bagi menghalang serdak dan minyak daripada terjatuh.

Dulang serdak

Untuk mengumpul serpihan dan gris yang jatuh dari bahagian membakar makanan tidak bergris.

※Cara membuka dulang serdak

1. Sila angkat ketuhar ke atas pada sudut 45 darjah.
2. Tekan pemegang dulang serdak ke bawah untuk membukanya.

※ Dulang serdak berada di bawah ketuhar. Sila pasangkannya dengan berhati-hati.

※ Jangan gunakan mana-mana dulang serdak yang kotor.(Kejadian itu boleh mengakibatkan kebakaran kepada meja kerja atau roti tidak cukup masak.)

Pemegang dulang pembakar

Untuk memegang dulang pembakar dan rak memasak.

※Cara menggunakan pemegang dulang pembakar

Untuk mengalih keluar rak memasak. Pastikan kedua-dua cangkuk di bawah telah dipasang di rak memasak sebelum mengeluarkannya.

Untuk mengalih keluar dulang pembakar. Pastikan kedua-dua cangkuk atas telah dipasang di dulang pembakar sebelum mengeluarkannya.

Sebelum Penggunaan

Alih keluar semua bahan pembungkusan dan pita terlebih dahulu; bersihkan produk anda mengikut langkah di bawah sebelum menggunakannya untuk kali pertama atau selepas masa yang lama tidak menggunakannya.

1. Bersihkan semua aksesori. (Lihat P. ML17)
2. Putarkan tombol kawalan suhu dengan menetapkan suhu kepada 230 ºC dan tetapkan pemasa untuk membakar selama 10 minit.

Nota

- Mungkin terdapat bauan apabila menggunakan produk anda untuk kali pertama. Keadaan ini adalah perkara biasa dan ia disebabkan oleh penyalutan perlindungan daripada kakisan garam pada pemanas yang digunakan untuk pengangkutan.
- Ketuhar mungkin akan menghasilkan bunyi hingar dalam pelaksanaan melahu yang pertama. Ini adalah biasa.
- Apabila menggunakan ketuhar dalam keadaan melahu, ketuhar akan melepaskan sedikit asap dan bauan. Sila buka pintu untuk menghilangkan asap. Ini tidak pernah akan berlaku pada masa akan datang.
- Sila tunggu ketuhar menyejuk sebelum menggunakannya selepas pelaksanaan melahu.

Cara Menggunakan

1 Pasangkan palam kuasa

2 Letakkan makanan di dalam ketuhar dan tutup pintu kaca

- Letakkan makanan di bahagian tengah atas dulang pembakar enamel atau rak memasak.
- Jangan buka pintu kaca semasa membakar.

3 Tetapkan suhu

- Tetapkan suhu mengikut jenis makanan dan keutamaan peribadi.

4 Tetapkan masa mula membakar

- Pilih masa membakar yang dikehendaki.
- Anda boleh membatalkan kerja membakar dengan memutarkan pemasa kepada sifar.

5 Keluarkan makanan selepas membakar (dengan pemegang dulang penaik atau sarung tangan penebat haba)

- Berhati-hati apabila membuka pintu kaca kerana makanan dengan saiz atau bentuk hidangan yang berbeza mungkin terjatuh dari rak memasak.

6 Pegang palam kuasa dan cabut kord kuasa

- Cabut kord kuasa selepas penggunaan.

Menu

Biskut

Ramuan

Mentega tidak masin ..... 25 g
Gula pasir ..... 20 g
Tepung gluten rendah ..... 65 g
Telur (dipukul) ..... 15 g

Masa prapanas : 10 minit
Masa membakar : 12 minit
Suhu : 210 °C

Kaedah memasak

1. Cair dan lembutkan mentega dengan menggunakan ketuhar gelombang mikro pada suhu tinggi selama 1 minit. Tapis tepung.
2. Campurkan telur yang telah dipukul dengan dan gula pasir, tambahkan mentega yang dicairkan.
3. Tambahkan tepung dengan perlahan dan kacau sehingga semua tepung bercampur dengan baik. Prapanas ketuhar selama 10 minit.
4. Balut dulang pembakar dengan kerajang aluminium. Sapukan dengan lapisan minyak. Tekan doh 15 g sehingga rata pada kerajang aluminium. Bakar selama 12 minit.

Ban mentega

Ramuan

Ban mentega .....3 buku

Masa membakar : 3 minit
Suhu : 190 °C

Kaedah memasak

1. Letakkan ban mentega di atas dulang pembakar.
2. Masukkan dulang pembakar ke dalam ketuhar dan bakarnya selama 3 minit.

Bakar

Ramuan

Roti ....2 keping (setebal kira-kira 2cm)

Masa membakar : 3 minit

Suhu : 230 °C

Kaedah memasak

1. Letakkan roti ke dalam ketuhar dan bakarnya selama 3 minit.

Ubi Keledek Dibakar

Ramuan

Ubi keledek (hirisan).....8 hirisan

Masa prapanas : 10 minit

Masa membakar : 15 minit

Suhu : 230 °C

Kaedah memasak

1. Potong ubi keledek kepada hirisan kira-kira 1.5 cm / 45 g slices. Letakkannya di atas dulang pembakar.
2. Masukkan dulang pembakar ke dalam ketuhar yang diprapanas selama 10 minit. Bakarnya selama 15 minit.

Menu

Kepak Ayam

Ramuan

Kepak ayam.....25 g
Bawang putih.....3 hirisan
Kicap..... 80 g
Air .....4 sudu besar (60g)
Gula ..... 12 g
Lada hitam..... Kuantiti yang sesuai
Madu..... 7 g

Masa prapanas : 10 minit
Masa membakar : 15 minit
Suhu : 230 °C

Kaedah memasak

1. Perap kepak ayam dengan kicap, air gula dan lada hitam selama 2 jam.
2. Balut dulang pembakar dengan kerajang aluminium. Sapukan dengan lapisan minyak. Keluarkan lebihan sos perapan daripada kepak ayam dengan meletakkannya ke dalam peti sejuk sehingga kering. Sapukan lapisan madu pada kepak ayam.
3. Prapanas ketuhar selama 10 minit. Letakkan kepak ayam di atas dulang pembakar dan bakarnya selama 15 minit.

Nuget Ayam

Ramuan

Nuget ayam sejuk beku .....8 ketul

Masa prapanas : 10 minit
Masa membakar : 15 minit
Suhu : 230 °C

Kaedah memasak

1. Aturkan nuget ayam itu di atas dulang pembakar yang dibaluti dengan kerajang aluminium.
2. Prapanas ketuhar selama 10 minit. Letakkan dulang ke dalam ketuhar dan bakarnya selama 15 minit.

Sayuran Krim

Ramuan

A	Kobis (dicincang)	140 g
	Bawang Putih (dikisar)	3 hirisan
	Lada hitam	Secubit
B	Mentega	8 g
	Tepung	10 g
	Susu	100 g
	Lada hitam	Secubit
	Garam	Secubit
	Keju parmesan	Seperti yang diperlukan

Masa prapanas : 10 minit
Masa membakar : 15 minit
Suhu : 230 °C

Kaedah memasak

1. Cincang kobis sehingga menjadi kepingan kecil. Cincang bawang putih.
2. Goreng kilas bawang putih sehingga ia menjadi warna emas. Masukkan semua bahan A ke dalam kuali dan tumis selama 3 minit.
3. Di dalam kuali lain, cairkan mentega dan masukkan tepung, tumis sehingga ia menjadi pes. Tuangkan susu dan semua bahan B yang lain, kacau sehingga ia memekat menjadi pes.
4. Masukkan bahan A ke dalam dulang tahan panas dan tambahkan bahan B. Tambah keju parmesan dan kemudian letakkan di atas dulang pembakar. Bakar di dalam ketuhar prapanas (10 minit) untuk 15 minit.

Perkara Penting untuk Membakar Makanan

- Masa standard yang ditetapkan oleh menu mungkin berbeza dengan suhu makanan, jenis, saiz hidangan (berat) dan bekas yang digunakan untuk membakar. Sila sesuaikan parameter ini menurut keperluan membakar yang sebenar.
- Letakkan makanan di bahagian tengah atas dulang pembakar enamel atau rak memasak.
- Jangan buka pintu kaca semasa membakar (kerana kesan pembakar mungkin menjejaskan).
- Jangan kukus atau reneh makanan dengan ketuhar pembakar (kerana ia boleh mengakibatkan kerosakan).
- Apabila memasak menggunakan kerajang, seperti semasa membakar kentang yang besar, gunakan dengan berhati-hati bagi mengelakkannya menyentuh pemanas. (Kerajang mungkin mencair dan melekat pada permukaan pemanas, mengakibatkan kerosakan.)
- Sila menciarbekukan ramuan makanan sebelum dibakar.
- Jangan biarkan makanan menyentuh penutup pemanas.
- Sebelum membakar, pastikan anda membersihkan perkakas. (Jika tidak, ia boleh menjejaskan warna membakar.)
- Waktu memasak dalam resipi adalah untuk rujukan sahaja. Sila laraskan waktu memasak mengikut jenis dan kuantiti makanan. Sila laraskan suhu mengikut jenis makanan untuk memenuhi citarasa anda.
- Pastikan anda sentiasa memeriksa keadaan makanan semasa membakar.
- Kecuali membakar roti, sila prapanaskan ketuhar sebelum membakar.
  (Jika tidak makanan akan terbakar atau memerlukan masa yang lebih lama untuk dibakar.)
- Jika makanan tidak dipanaskan dengan sungguh-sungguh, sila gunakan pemasa untuk memanaskan lagi.

Membakar secara berterusan	● Kurangkan masa membakar bagi kali kedua pada dua turut-menurut membakar. * Disarankan menunggu untuk ketuhar elektrik bagi menyejukkan sebelum membakarnya semula. Tukar masa membakar jika makanan tidak cukup panas.
Membakar makanan tebal dan tinggi	● Tutup dengan kerajang aluminium bagi mengelakkan terlebih atau terkurang membakar. ● Apabila menggunakan kerajang aluminium, elakkannya daripada menyentuh pemanas.
Makanan dengan kandungan lemak yang tinggi	● Balut daging atau ikan (sebagai contoh: kepingan ikan bilis dan sebagainya) dalam kerajang aluminium sebelum meletakkannya di dalam ketuhar pembakar untuk mengelakkan gris yang terpercik. JANGAN membakar makanan tanpa dibalut dalam kerajang aluminium.

Cara Membersih

Pastikan anda membersihkan perkakas setiap kali selepas digunakan.
(Perkakas yang tidak dibersihkan dengan betul boleh mengakibatkan kebakaran atau bahaya.)

Awas

- Sila tunggu produk menyejuk sebelum membersihkannya.
- Jangan bersihkan produk anda dengan minyak mudah meruap, pencair, alkohol, peluntur, serbuk penggilap, berus logam atau berus nilon kerana badan mungkin rosak.
- Sebaik sahaja dibersihkan, kembalikan dulang pembakar, rak memasak dan dulang serbuk ke kedudukan asalnya. (Lihat P. ML8 - ML9)
- Jangan bersihkan mana-mana bahagian produk ini di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.
- Sila tutup pintu kaca dengan berhati-hati. Jangan gunakan ketuhar sekiranya pintu kaca retak atau rosak.
- Jangan letakkan objek berat di atas rak memasak.
- Selepas membersihkannya, sila pastikan bahagian dalam produk kering dan kemas. Kegagalan berbuat demikian boleh mengakibatkan kakisan terhadap produk.

Unit utama dan kebuk bahagian dalam

Lapnya bersih dengan kain wrung.
* JANGAN lap pemanas. (kerana ia boleh menjadi rosak).

Pintu kaca

Basuhnya dengan detergen yang dicairkan (neutral) dan span lembut, keringkannya dengan kain.

Rak memasak / Dulang pembakar / Dulang serdak

Basuhnya dengan detergen yang dicairkan (neutral) dan span lembut, bilas dengan air dan biarkan ia mengering. Berkenaan sisa membakar yang melekat pada dulang pembakar atau rak memasak serta sukar ditanggalkan: tuangkan sedikit air panas dan biarkannya berada di situ untuk sementara sebelum dibersihkan.

Penyelesaian Masalah

Periksa perkara berikut sebelum menghubungi untuk perkhidmatan penyelenggaraan.

Masalah	Punca dan penyelesaian
Kegagalan membakar	● **Palam kuasa tidak dimasukkan sepenuhnya.** ➜ Masukkan palam kuasa ke dalam soket sepenuhnya. ● **Ralat yang dialami** ➜ Rujuk tempat pembelian atau pusat servis Panasonic.
Bau	● **Masa membakar terlalu lama.** ➜ Matikan kuasa produk anda, cabut kord kuasa dan alih keluar apa-apa makanan yang menyebabkan ketuhar melepaskan bauan. ● **Dulang pembakar mengeluarkan bauan atau terdapat sisa makanan di atas rak memasak.** ➜ Bersihkan dulang pembakar dan rak memasak. ● **Sahkan jika terdapat apa-apa lelehan minyak atau cebisan serdak di dalam dulang serdak.** ➜ Bersihkan dulang serdak.

Spesifikasi

Bekalan kuasa	Lihat label di belakang perkakas		
Penggunaan kuasa	Lihat label di belakang perkakas		
Kapasiti	9 L		
Suhu kaviti	Nilai persediaan: 70 - 230 °C (toleransi: ± 30 °C)		
Thermolator automatik	Termostat boleh laras	Menukar fungsi (lebih kurang)	Pemanas atas 510 W
Pemasa	15 minit		Pemanas bawah 490 W
Berat bersih (lebih kurang)	3.1 kg		
Panjang kord kuasa	1.0 m		
Saiz (lebih kurang) – Dimensi luar	Kelebaran: 36.6 cm Kedalaman: 27.4 cm Ketinggian: 20.4 cm		
Saiz (lebih kurang) – Kebuk bahagian dalam	Kelebaran: 26.9 cm Kedalaman: 20.2 cm Ketinggian: 16.9 cm		

● Selepas palam kuasa dimasukkan ke dalam soket, kuasa tunggu sedia ialah 0 W.

Memo

非常感谢您购买 Panasonic 的产品。

- 请仔细阅读本使用说明书，以确保正确安全使用本产品。
- **使用本产品前请务必仔细阅读「安全注意事项」及「重要信息」。**
  （参照第 SC3 - SC7 页）
- 请妥善保管本使用说明书，以备今后使用。
- 因对本产品的使用不当或未能遵循相关说明，Panasonic 将不承担任何责任。

目录

	页码
安全注意事项	SC3
重要信息	SC7
各部件名称及操作说明	SC8
使用前须知	SC10
使用方法	SC11
食谱	SC12
料理的制作要领	SC16
清洁方法	SC17
故障诊断	SC18
规格	SC18

安全注意事项

请务必遵守这些指示

为避免危害使用者以及给他人造成财产损失，请务必遵守以下事项。

■因错误操作产生的危害以及损失的程度，予以区分说明。

⚠ **警告：**	有可能导致重伤或死亡的潜在危险。
⚠ **注意：**	有可能导致轻伤或财产损失的潜在危险。

■以下符号说明务必须要遵守的事项。

🛇 此符号表示必须避免的行为。	❗ 此符号表示必须执行的行为。

⚠ 警告

为了避免出现触电、火灾、烫伤或重伤的危险

- **请勿自行拆解、修理或改装本产品。**
  ➜ 请至经销商或 Panasonic 客户咨询服务中心进行咨询。
- **请勿损坏电源线或电源插头。**
  严格禁止以下行为：
  加工或将其放置在加热元件附近，强行弯曲、扭转、拉扯、从尖锐边沿拉过电源线，在电源线上放置重物，捆扎电源线以及使用电源线提拉本产品。
- **切勿让婴儿或儿童玩耍包装材料（可能会导致窒息）。**
- **电源线或电源插头受损或插入插座松动时，切勿使用本产品。**
  ➜ 如果电源线损坏，为了避免危险，必须由制造商、维修部或类似专业人员更换。
- **烘烤前放入烤盘、烤网时，须注意是否粘黏不明物体，避免造成意外发生。**
- **请勿用潮湿的手插拔电源插头。**
- **请勿将本产品、电源线和电源插头浸泡在水里（任何液体）或对其喷水。**
- **请勿让电源线悬挂在桌子或工作台边缘，或使其触碰到高温表面。**
- **烘烤时，避免物体接触加热管。**
- **请勿单独将油放入烤盘内加热。**

中文(简体)

⚠ 警告

为了避免出现触电、火灾、烫伤或重伤的危险

- **本产品不打算由儿童或有体力、感官或精神缺陷的人或缺乏经验知识的人使用，除非有负责他们安全的人对他们进行与本产品使用有关的监督和指导。应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。**
- **请务必确保婴儿和儿童远离本产品及其电源线。**
- **烘烤过程中食物可能会燃烧，因此请勿在易燃材料（如窗帘等）附近或下方使用本产品。**
- **确保本产品的标签上指示的电压与当地电源电压一致。还应避免在同一电源插座中插入其它设备，以免电气过热。但如果连接多个电源插头，应确保总功率不超过电源插座的额定功率。**
- **电源插头须完全插入插座内。**
- **若本产品发生运作异常时，请立即中断使用本产品，并拔出电源插头。**
  <异常或故障事例>
  - 电源插头和电源线异常发热。
  - 电源线受损或本产品不通电。
  - 机身变形、有明显损坏或异常发热。
  - 使用中发出异常声响。
  - 出现其它异常或故障。

  ➜ 请立即拔掉产品电源插头，并与客户咨询服务中心联系进行检查或修理。
- **请定期清除电源插头上的灰尘。**
  ➜ 拔下电源插头，并用干布进行擦拭。
- **每次使用前，烤盘、烤网以及集屑盘请清洁干净。**
- **请勿在电源线捆扎以及缠绕烤箱支脚状态使用本产品。**
- **奶油、果酱涂布的面包、吐司请勿加热。**
- **烘烤过油之食物（例如：鲔鱼切片等），不可使用烤网装载，须使用烤盘装载。**
- **请勿让食物的油滴落至加热管，以免出现冒烟或起火现象。**
- **请勿往电烤箱缝隙里插入任何物体。**

⚠ 注意

为了避免出现触电、火灾、冒烟、烧伤、烫伤、受伤或财产损失的危险

- **切勿将本产品用于说明书描述以外的任何其他目的。**
- **请勿在下列场所使用本产品。**
  - 不平坦的表面、地毯上面、非耐热表面或铺有桌布等场所。
  - 可能会被溅到水的地方或热源附近。
  - 靠近水槽等任何开放式水源的附近。
- **切勿在靠近墙壁、家具或封闭空间（如嵌入式橱柜）的场所使用本产品（可能导致变色或变形）。**
- **本产品烘烤时，背面的金属外壳会产生高温，请将本产品后表面靠墙放置，避免烫伤等意外发生。本产品使用过程中切勿离开。**
- **烘烤时如出现冒烟或起火时请勿打开玻璃门。**
  - 立即关闭电源，拔出电源插头。
  - 火未熄灭时请勿打开玻璃门。
  - 不得用水灭火。
- **请勿直接加热罐装或玻璃瓶装食物。**
- **请勿用潮湿的手触碰本产品。**
- **使用中请勿触碰、堵塞或盖住散热孔。**
- **切勿在使用本产品时或刚使用后触碰高温表面，如机身顶部表面、烤盘、烤网等部位，本产品在使用时容易变热，使用期间表面温度很高，待冷却后再进行使用后的清洁。**
  ➜ 请特别小心使用后的余热。
- **请勿在本产品顶部放置或在底部插入任何物体。**

■ 电烤箱要与墙壁、橱柜保留一定的距离。因为烘烤过程中，排出的油烟等会污染墙壁、橱柜，甚至会过热引起火灾。

中文（简体）

⚠ 注意

为了避免出现触电、火灾、冒烟、烧伤、烫伤、受伤或财产损失的危险

- **请勿使用刀具或利器，以免损伤加热管。**
- **请勿使用外接定时器等。**
  ➜ 本产品不能在外接定时器或外接独立遥控系统的方式下运行。
- **使用铝箔纸时，请不要重复使用。**
- **产品使用过程中，切勿离开。**
- **不得过度加热食品。**
- **不得使用羊皮纸或烹饪用纸。**
- **不得使用纸质烤杯或纸盘。（否则，可能导致火灾。）**

- **请将本产品放在稳固干燥、清洁、平坦耐热的桌面上。**
- **使用本产品时请确保集屑盘清洁干净并正确安装。**
- **使用时小心不要被电源线绊倒或缠绕。**
- **拔出电源插头时不可拉扯电源线，请务必握住电源插头拔出。**
- **不使用本产品时，移动和清洁前务必确保已关闭本产品电源并从电源插座中拔出电源插头。**
- **移动、清洁或储存本产品前请确保本产品处于冷却状态。**
- **使用后请务必清洁本产品，特别是与食品接触的表面。**
  （参照第 SC17 页「清洁方法」）
- **本产品仅限于家庭使用。**

重要信息

- 请勿摔落本产品，以免损坏产品。
- 打开玻璃门时，请勿在玻璃门上放置重物或用力向下压玻璃门。
- 请勿以外力撞击玻璃门。
- 请勿对本产品进行不必要的加热。
- 请勿将本产品靠近水槽等任何有开放式水源的附近。
- 每次使用前，请务必确保本产品内与部件为干净状态。

此符号表示：本产品表面高温，触碰时请小心谨慎。

各部件名称及操作说明

电烤箱

温度与时间控制

温度控制旋钮：

- 温度可设定在 70 ºC 至 230 ºC 之间。
- 温度请参考菜单（参照第 SC12 - SC15 页）

定时器：

- 定时器可设定在 0 -15 分钟之间。设定烘烤时间后，电烤箱发出铃声表示烘烤完毕。
- 想结束烘烤，请将定时器旋回 "0" 即可。
- 如果欲烘烤时间少于 5 分钟，请旋转定时器超过 5 分钟再旋回欲设定的烘烤时间。

注意

*1 ● 请注意烘烤的食材，不可碰触此处。
*2 ● 使用前，请务必将集屑盘完全固定在适当的位置。
● 使用后，请务必待电烤箱完全冷却后，再进行清洁。

各部件

烤盘

用来烘烤多油的食物。

※ 建议在烤盘上铺一层铝箔纸，防止烘烤残渣附着于烤盘。
※ 烤盘上如果有油脂请清洗干净再做使用。

烤网

用来烘烤面包或其他食物，以及用来放置烘烤容器。

※ 使用烤网前须确保集屑盘确实装入正确位置，防止面包屑掉落或油脂滴落。

集屑盘

用来收集非油性食物烘烤时所掉落的残渣和油脂 。

※ 打开集屑盘方法

1. 请将本产品斜朝上 45 度，抬起电烤箱。
2. 往后下压集屑盘把手并推开集屑盘。

※ 集屑盘位于烤箱下方底部的位置请小心安装。
※ 面包屑盘请定时清洁。（留下的碎屑可能导致工作台燃烧或面包烤色较浅）

取物夹

用来取出烤盘和烤网。

※ 取物夹使用方法

用来取出烤网。取出烤网前必须确保两端的底部卡钩都已经夹着烤网。

用来取出烤盘。取出烤盘前必须确保两端的上部卡钩都已经夹着烤盘。

使用前须知

使用前先将所有包装和胶带取下，如首次使用或已长久未使用时，请按照以下步骤清洁电烤箱。

1. 清洁所有的配件 (参照第 SC17 页)。
2. 将温度控制旋钮调至 230 ºC，定时器设定 10 分钟开始烘烤。

附注

- 第一次使用本产品时可能会散发异味，这是正常现象。因为加热管上涂有一层防止加热管在运输过程中受盐蚀的保护膜。之后使用时将不会发出。
- 第一次空烧时，本产品会发出声响，属于正常现象。之后使用时将不会发出。
- 空烧时，会释放出烟雾与异味。请将玻璃门打开，让其容易消散。之后使用时将不会发出。
- 空烧后，待其冷却后再使用。

使用方法

1 插入电源插头

2 放入食物并关上玻璃门

- 将食物放在烤盘或烤网中间。
- 烘烤时请勿打开玻璃门。

3 设定温度

- 按照食物类型和个人喜好设定温度。

4 设定时间开始烘烤

- 设定所要的烘烤时间。
- 需提前结束烘烤，请将定时器旋转至“0”位置即可。

5 烘烤完毕取出食物 (使用取物夹或隔热厚手套)

- 需小心打开玻璃门，避免不同份量或形状的食物掉落到烤网下方。

6 握住电源插头并拔出

- 使用后请拔出电源插头。

食谱

曲奇

材料

无盐黄油 ..... 25 g
砂糖 ..... 20 g
低筋面粉..... 65 g
蛋 (全蛋液) ..... 15 g

预热时间 : 10 分钟
烘烤时间 : 12 分钟
烘烤温度 : 210 °C

料理方法

1. 黄油微波 1 分钟融化，面粉过筛。
2. 将蛋液与砂糖搅拌后倒入奶油。
3. 慢慢加入面粉搅拌直至没有面粉，完全融合。
4. 将烤盘铺上铝箔纸刷上一层色拉油 (配方外)，取 15 g 面团揉圆压平放在铝箔纸上，放入已预热 10 分钟的烤箱，烘烤 12 分钟。

黄油小餐包

材料

黄油小餐包.....3 個

烘烤时间 : 3 分钟
烘烤温度 : 190 °C

料理方法

1. 将黄油小餐包放在烤盘上。
2. 将烤盘放入烤箱中烘烤 3 分钟。

烤吐司

材料
吐司 (厚度约 2cm) .....2 片

烘烤时间 : 3 分钟
烘烤温度 : 230 °C

料理方法

1. 将吐司放在烤网上，烘烤 3 分钟。

烤番薯片

材料
番薯片.....8 片

预热时间 : 10 分钟
烘烤时间 : 15 分钟
烘烤温度 : 230 °C

料理方法

1. 将番薯切成厚度约 1.5 公分 / 45 g 左右，放在烤盘上。
2. 将烤盘放入已预热 10 分钟的烤箱，烘烤 15 分钟。

烤鸡翅

材料

鸡翅 ..... 25 g
蒜 .....3 瓣
酱油 ..... 80 g
水 ..... 4 大匙 (約 60 g)
糖 ..... 12 g
黑胡椒 .....适量
蜂蜜 ..... 7 g

预热时间 : 10 分钟
烘烤时间 : 15 分钟
烘烤温度 : 230 °C

料理方法

1. 蒜切末，将鸡翅放入，加入酱油、水、糖及黑胡椒，腌制 2 小时。
2. 将烤盘铺上铝箔纸刷上一层色拉油 (配方外)，将鸡翅表面吸干酱汁后放置冰箱使其表面干燥，干燥后刷上一层蜂蜜。
3. 将烤盘放入已预热 10 分钟的烤箱，烘烤 15 分钟。

鸡块

材料

冷冻鸡块 .....8 块

预热时间 : 10 分钟
烘烤时间 : 15 分钟
烘烤温度 : 230 °C

料理方法

1. 将冷冻鸡块放在铺好铝箔纸的烤盘上。
2. 将烤盘放入已预热 10 分钟的烤箱，烘烤 15 分钟。

奶油白菜

材料

A	大白菜	140 g
	蒜末	3 瓣
	黑胡椒	少许
B	奶油	8 g
	面粉	10 g
	鲜奶	100 g
	黑胡椒	少许
	盐	少许
	帕玛森芝士	适量

预热时间 : 10 分钟
烘烤时间 : 15 分钟
烘烤温度 : 230 ℃

料理方法

1. 将 A 的大白菜切段，大蒜切末。
2. 将蒜末爆香后，将 A 倒入锅中翻炒后闷煮 3 分钟备用。
3. 另起锅子将奶油融化后放入面粉拌炒至面糊状，慢慢倒入牛奶后倒入其余的 B 搅拌至浓稠状。
4. 将 A 倒入耐热器皿上后倒入 B，再加入帕玛森芝士，放上烤盘，并放入已预热 10 分钟的烤箱，烘焗 15 分钟。

料理的制作要领

- 食谱设定的标准时间会因食物温度、种类、份量（重量）和烘烤所用的容器而有所不同，请按照实际烘烤需求作出调整。
- 请将食物放在烤网或烤盘中间。
- 烘烤时勿打开玻璃门（可能会影响烘烤效果）。
- 请勿用电烤箱蒸煮食物（可能会导致故障）。
- 带铝箔烹饪时，例如烤大土豆，使用时请注意防止铝箔与加热管接触。（铝箔可能融化并粘附在加热管表面，从而导致故障发生。）
- 冷冻食材请先解冻，再进行烘烤。
- 食材请不要接触到加热管罩。
- 烘烤前，请务必清洁干净本产品。（可能会影响烤色）
- 食谱上之调理时间是建议参考值，根据食物的类型和数量，调理时间有所变化，请依据食材类型及适当的温度进行调整，以符合您的口味。
- 烘烤过程中，务必时常观察食物烘烤状况。
- 除了烤吐司之外，请在烘烤食材前预热烤箱。（可能会烤焦或花费更长时间）
- 如果食物未充分加热，请使用定时器进一步加热。

持续烘烤	● 第二次使用时应减少烘烤时间。 ※ 建议先等电烤箱冷却再进行烘烤。如食物受热不足，可自行调整时间。
烘烤较厚或较高的食物	● 盖上铝箔纸再进行烘烤，避免食物过焦或受热不足。 ● 使用铝箔纸时，应避免铝箔纸接触加热管。
含有大量油脂的食物	● 先用铝箔纸将肉类或鱼类（例如：鲭鱼切片等）包好再放入电烤箱，避免油脂四溅。请勿直接烘烤未包覆铝箔纸的食物。

清洁方法

每次使用后，请务必清洁本产品。
(如未确实清洁可能导致火灾或危险发生)

注意

- 请等待本产品冷却后再进行清洁。
- 请勿使用挥发油、稀释剂、酒精、漂白剂、抛光粉、金属刷或尼龙刷进行清洁，可能会造成机身损坏。
- 清洁完毕后，须将烤盘、烤网和集屑盘放回原先位置。
- 请勿使用洗碗机清洁本产品的所有部件。
- 请小心关闭玻璃门，若玻璃门出现裂痕或已损坏，请勿使用电烤箱。
- 请勿将重物放置在烤网上。
- 清洁完毕后，请确保本产品内部保持干燥与整洁，如未清洁干净可能造成本产品产生腐蚀现象。

机身和电烤箱内部

以拧干的布来擦拭。

※ 勿擦拭加热管。
（可能会造成损坏）

玻璃门

以稀释的洗洁精 (中性) 及软海绵清洁并擦干。

烤网 / 烤盘 / 集屑盘

以稀释的洗洁精 (中性) 及软海绵清洁，并用水洗净晾干。

※ 如烘烤残渣粘在烤盘或烤网上难以去除，倒入少量热水，静置片刻再进行清洁。

故障诊断

问题	原因和解决方法
无法烘烤	● 电源插头未完全插入。 ➜ 将电源插头完全插入电源插座。 ● 出现故障。 ➜ 请至经销商或 Panasonic 客户咨询服务中心进行咨询。
出现异味	● 烘烤时间过长。 ➜ 关闭电源，拔下电源插头，清除电烤箱内导致异味的食物。 ● 烤盘出现异味，或烤网上粘有食物残渣。 ➜ 清洁烤盘和烤网。 ● 确认是否有任何油渍或食物碎屑掉落在集屑盘上。 ➜ 清洁集屑盘。

规格

<table>
<tr><td colspan="2">电源</td><td colspan="3">请参阅本产品背部的标签</td></tr>
<tr><td colspan="2">功率</td><td colspan="3">请参阅本产品背部的标签</td></tr>
<tr><td colspan="2">容积</td><td colspan="3">9 L</td></tr>
<tr><td colspan="2">炉心温度</td><td colspan="3">设定值 70 - 230 ° C (误差温度 : ± 30 ºC)</td></tr>
<tr><td colspan="2">自动温度调节器</td><td>可调式温控器</td><td rowspan="2">功能切换（约）</td><td>上管 510 W</td></tr>
<tr><td colspan="2">定时器</td><td>15 分钟</td><td>下管 490 W</td></tr>
<tr><td colspan="2">净重 (约)</td><td colspan="3">3.1 kg</td></tr>
<tr><td colspan="2">电源线长度</td><td colspan="3">1.0 m</td></tr>
<tr><td rowspan="2">尺寸（约）</td><td>外观尺寸</td><td colspan="3">宽 : 36.6 cm 深 : 27.4 cm 高 : 20.4 cm</td></tr>
<tr><td>烤箱内部</td><td colspan="3">宽 : 26.9 cm 深 : 20.2 cm 高 : 16.9 cm</td></tr>
</table>

● 电源插头插入插座后，待机功率为 0 W。

Memo

非常感謝您購買 Panasonic 的產品。

- 請仔細閱讀本使用說明書，以確保正確安全使用本產品。
- **使用本產品前請務必仔細閱讀「安全注意事項」及「重要資訊」。**
  (參照第 TC3 - TC7 頁)
- 請保存好本使用說明書，以備將來使用。
- 因對本產品的使用不當或未能遵循相關說明，Panasonic 將不承擔任何責任。

目錄

	頁碼
安全注意事項	TC3
重要資訊	TC7
各部件名稱及操作說明	TC8
使用前須知	TC10
使用方法	TC11
食譜	TC12
料理的製作要領	TC16
清潔方法	TC17
疑難排解	TC18
規格	TC18

安全注意事項

請務必遵守這些指示

為避免危害使用者以及給他人造成財產損失，請務必遵守以下事項。

■因錯誤操作產生的危害以及損失的程度，予以區分說明。

⚠ **警告：**	有可能導致重傷或死亡的潛在危險。
⚠ **注意：**	有可能導致輕傷或財產損失的潛在危險。

■以下符號說明務必須要遵守的事項。

⃠ 此符號表示必須避免的行為。	❗ 此符號表示必須執行的行為。

⚠ 警告

為了避免出現觸電、火災、燒傷、燙傷或受傷的危險

- **請勿自行拆解、維修或改裝本產品。**
  ➜ 請向購買地點或 Panasonic 服務中心查詢。
- **請勿損壞電源線或電源插頭。**
  嚴格禁止以下行為：
  損傷、加工或將其放置在發熱部件附近，強行彎曲、扭轉、拉扯、從鋒利邊緣拉過電源線，在電源線上放置重物，纏繞電源線以及使用電源線移動本產品。
- **切勿讓嬰兒和兒童玩耍包裝材料（可能會導致窒息）。**
- **電源線或電源插頭受損或插座鬆動時，切勿使用本產品。**
  ➜ 若電源線損壞時，為了避免危險，必須由製造商、其維修部或類似部門的專業人員進行更換。
- **烘焗前放入烤盤、烤網時，須注意是否有沾黏不明物體，避免造成意外事件發生。**
- **請勿用潮濕的手插拔電源插頭。**
- **請勿將本產品、電源線和電源插頭浸泡在水裡（任何液體）或對其噴水。**
- **請勿讓電源線懸掛在桌子或工作臺邊緣，或使其觸碰到高溫表面。**
- **烘烤時，避免物體接觸發熱管。**
- **請勿單獨將油放入烤盤內加熱。**

⚠ 警告

為了避免出現觸電、火災、燒傷、燙傷或受傷的危險

- **本產品不預期提供給生理、感知、心智能力、經驗或知識不足之使用者(包含孩童)使用，除非在對其負有安全責任的人員之監護或指導下安全使用。**
  孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩本產品。
- **請務必確保嬰兒和兒童遠離本產品及其電源線。**
- **烘焗過程中食物可能會燃燒，因此請勿在易燃材料(如窗簾等)附近或下方使用本產品。**
- **確保本產品標籤上指示的電壓與當地電源電壓一致。**
  還應避免在同一電源插座中插入其它設備，以免電路過熱。
  但如果連接多個電源插頭，應確保總功率不超過電源插座的額定功率。
- **電源插頭須完全插入電源插座內。**
- **若本產品發生運作異常時，請立即停止使用本產品，並拔出電源插頭。**
  ＜異常、故障事例＞
  - 電源插頭或電源線異常發熱。
  - 電源線破損、無法通電。
  - 機身變形、出現明顯損壞或異常發熱。
  - 使用中發出異常聲響。
  - 出現其他異常或故障。

  ➜ 如有以上情況，請立即拔出電源插頭，並與 Panasonic 直屬服務站進行檢查和維修。
- **請定期清除電源插頭上的灰塵。**
  ➜ 拔出電源插頭，並用乾布擦拭。
- **每次使用前，烤盤、烤網以及麵包屑盤請清潔乾淨。**
- **請勿在電源線綑紮以及纏繞電焗爐支腳狀態使用本產品。**
- **奶油、果醬塗佈的麵包、多士請勿加熱。**
- **烘焗過油之食物(例如：三文魚切片等)，不可使用烤網裝載，須使用烤盤裝載。**
- **請勿讓食物的油滴落至發熱管，以免出現冒煙或起火現象。**
- **請勿往電焗爐縫隙裡插入任何物體。**

⚠ 注意

為了避免出現觸電、火災、燒傷、燙傷、受傷或財產損失的危險

- **請勿將本產品用於本說明書所示以外的其他用途。**
- **請勿在下列場所使用本產品。**
  - 不平坦的表面、地毯上面、非耐熱表面或鋪有桌布等場所。
  - 可能會被濺到水的地方或靠近熱源附近。
  - 靠近水槽等任何開放式水源的附近。
- **切勿在靠近傢俱或封閉空間（如嵌入式櫥櫃）的場所使用本產品（可能導致變色或變形）。**
- **本產品烘焗時，背面的金屬外殼會產生高溫，請將本產品後表面靠牆放置，避免燙傷等意外發生。**
- **使用本產品時請勿離開。**
- **烘焗時如出現冒煙或起火現象，請勿打開玻璃門。**
  - 立即關閉定時器並拔出電源插頭。
  - 火未熄滅前請勿打開玻璃門。
  - 請勿用水來滅火。
- **請勿直接加熱罐裝或玻璃瓶裝食物。**
- **請勿用濕手觸摸本產品。**
- **使用中請勿觸碰、堵塞或蓋住散熱孔。**
- **切勿在使用本產品時或剛使用後觸碰高溫表面，如機身頂部表面、烤網等部位，本產品在使用時容易變熱，使用期間表面溫度很高，待冷卻後再進行使用後的清潔。**
  ➜ 請特別小心使用後的餘熱。
- **請勿在本產品頂部放置或在底部插入任何物體。**

■ 本產品要與櫥櫃、傢俱保留一定的距離。因為烘焗過程中，排出的油煙等會污染櫥櫃、傢俱，甚至會因過熱引起火災。

⚠ 注意

為了避免出現觸電、火災、燒傷、燙傷、受傷或財產損失的危險

- **請勿使用刀具、尖銳物品或利器，以免損傷發熱管。**
- **請勿使用外接定時器等。**
  ➜ 本產品不能在外接定時器或外接獨立遙控系統的方式下運行。
- **使用錫紙時，請不要重複使用。**
- **產品使用過程中，切勿離開。**
- **不得過度加熱食品。**
- **不得使用羊皮紙或烹調紙。**
- **不得使用紙質烤杯或紙盤。(否則，可能導致火災。)**
- **請將本產品放置在穩固、乾燥、清潔且平坦耐熱的工作檯上。**
- **使用本產品時請確保麵包屑盤清潔乾淨並正確安裝。**
- **使用時小心不要被電源線絆倒或纏繞。**
- **拔出電源插頭時不可拉扯電源線，請務必握住電源插頭拔出。**
- **不使用本產品時，移動或清潔前請務必確保已關閉本產品電源並從電源插座中拔出電源插頭。**
- **移動、清潔或收納本產品前請確保本產品處於冷卻狀態。**
- **使用後請務必清潔本產品，特別是與食品接觸的表面。**
  (參照第 TC17 頁 「清潔方法」)
- **本產品僅限於家庭使用。**

重要資訊

- 請勿摔落本產品，以免損壞產品。
- 打開玻璃門時，請勿在玻璃門上放置重物或用力向下壓玻璃門。
- 請勿以外力撞擊玻璃門。
- 請勿用本產品進行不必要的加熱。
- 請勿將本產品靠近水槽等任何有開放式水源的附近。
- 每次使用前，請務必確保本產品內與部件為乾淨狀態。

此符號表示：本產品表面高溫，觸碰時請小心謹慎。

各部件名稱及操作說明

電焗爐

溫度與時間控制

溫度控制旋鈕：

- 溫度可設定在 70 ºC 至 230 ºC 之間。
- 溫度參考請參見菜單（參照第 TC12 - TC15 頁）

定時器：

- 定時器可設定在 0 - 15 分鐘之間。設定烘焗時間後，電焗爐發出鈴聲表示烘焗完畢。
- 想結束烘焗，請將定時器轉回 "0" 即可 。
- 如果欲烘焗時間少於 5 分鐘，請旋轉定時器超過 5 分鐘再轉回欲設定的調理時間 。

注意

*1 ● 請注意烘焗之食材，不可碰觸此處。
*2 ● 使用前，請務必將麵包屑盤完全固定在適當的位置。
● 使用後，請務必待電焗爐完全冷卻後，再進行清潔。

各部件

烤盤

用來烘焗多油食物。

※ 建議在烤盤上舖一層錫紙，防止烘焗殘渣附著於烤盤。
※ 烤盤上如果有油脂請清洗乾淨再做使用。

烤網

用來烘焗麵包或其他食物，以及用來放置烘焗容器。

※ 使用烤網前須確保麵包屑盤確實裝入正確位置，防止麵包屑掉落或油脂滴落。

麵包屑盤

用來收集非油性食物烘焗時所掉落的殘渣和油脂。

※ 打開麵包屑盤方法

1. 請將本產品斜朝上 45 度，抬起電焗爐。
2. 往後下壓麵包屑盤把手並推開麵包屑盤。

※ 麵包屑盤位於電焗爐下方底部的位置請小心安裝。
※ 麵包屑盤請定時清潔。(留下的碎屑可能導致工作檯燃燒或麵包烤色較淺)

取物夾

用來取出烤盤和烤網。

※ 取物夾使用方法

用來取出烤網。取出考往前必須確保兩端的底部卡鈎都已經夾著烤網。

用來取出烤盤。取出烤盤前必須確保兩端的上部卡鈎都已經夾著烤盤。

使用前須知

使用前先將所有包裝和膠帶取下，如首次使用或已長久未使用時，請按照以下步驟清潔電焗爐。

1. 清潔所有的配件 (參照第 TC17 頁)。
2. 將溫度控制旋鈕調至 230 ºC，定時器設定 10 分鐘開始烘焗。

附註

- 第一次使用本產品時可能會散發異味，這是正常現象。因為發熱管上塗有一層防止發熱管在運輸過程中受鹽蝕的保護膜。之後使用時將不會發出。
- 第一次空燒時，本產品會發出聲響，屬於正常現象。之後使用時將不會發出。
- 空燒時，會釋放出煙霧與異味。請將玻璃門打開，讓其容易消散。之後使用時將不會發出。
- 空燒後，待其冷卻後再使用。

使用方法

1 插入電源插頭

2 放入食物並關上玻璃門

- 將食物放在烤盤或烤網中間。
- 烘焗時請勿打開玻璃門。

3 設定溫度

- 按照食物類型和個人喜好設定溫度。

4 設定時間開始烘焗

- 設定所要的烘焗時間。
- 需提前結束烘焗，請將定時器旋轉至 "0" 位置即可。

5 烘焗完畢後取出食物 (使用取物夾或隔熱厚手套)

- 需小心打開玻璃門，避免不同份量或形狀的食物掉落到烤網下方。

6 握住電源插頭並拔出

- 使用後請拔出電源插頭。

中文(繁體)

食譜

曲奇

材料

無鹽牛油.....25 g
砂糖.....20 g
低筋麵粉.....65 g
蛋 (全蛋液).....15 g

預熱時間 : 10 分鐘
焗製時間 : 12 分鐘
焗製溫度 : 210 ℃

料理方法

1. 牛油微波 1 分鐘融化，麵粉過篩。
2. 將蛋液與砂糖攪拌後倒入奶油。
3. 慢慢加入麵粉攪拌直至沒有麵粉，完全融合。
4. 將烤盤鋪上錫紙刷上一層沙律油 (配方外) 後，取 15 g 麵團揉圓壓平放在錫紙上，放入已預熱 10 分鐘的電焗爐，烘焗 12 分鐘。

牛油小餐包

材料

牛油小餐包.....3 個

焗製時間 : 3 分鐘
焗製溫度 : 190 ℃

料理方法

1. 將牛油小餐包放在烤盤上。
2. 將烤盤放入電焗爐中烘焗 3 分鐘。

烤多士

材料
多士 (厚度約 2cm).....2 片

焗製時間 : 3 分鐘
焗製溫度 : 230 °C

料理方法

1. 將多士放在烤網上，烘焗 3 分鐘。

烤番薯片

材料
番薯片 .....8 片

預熱時間 : 10 分鐘
焗製時間 : 15 分鐘
焗製溫度 : 230 °C

料理方法

1. 將番薯切成厚度約 1.5 公分 / 45 g 左右，放在烤盤上。
2. 將烤盤放入已預熱 10 分鐘的電焗爐，烘焗 15 分鐘。

烤雞翼

材料

雞翼.....25 g
蒜.....3 瓣
醬油.....80 g
水.....4 大匙 (約 60 g)
糖.....12 g
黑胡椒.....適量
蜂蜜.....7 g

預熱時間 : 10 分鐘
焗製時間 : 15 分鐘
焗製溫度 : 230 ℃

料理方法

1. 蒜切末，將雞翼放入，加入醬油、水、糖及黑胡椒，醃製 2 小時。
2. 將烤盤鋪上錫紙刷上一層沙律油 (配方外)，將雞翼表面吸乾醬汁後放置雪櫃使其表面乾燥，乾燥後刷上一層蜂蜜。
3. 將烤盤放入已預熱 10 分鐘的電焗爐，烘焗 15 分鐘。

雞塊

材料

冷凍雞塊.....8 塊

預熱時間 : 10 分鐘
焗製時間 : 15 分鐘
焗製溫度 : 230 ℃

料理方法

1. 將冷凍雞塊放在鋪好錫紙的烤盤上。
2. 將烤盤放入已預熱 10 分鐘的電焗爐，烘焗 15 分鐘。

牛油白菜

材料

A	大白菜	140 g
	蒜末	3 瓣
	黑胡椒	少許
B	牛油	8 g
	麵粉	10 g
	鮮奶	100 g
	黑胡椒	少許
	鹽	少許
	巴馬臣芝士	適量

預熱時間 : 10 分鐘
焗製時間 : 15 分鐘
焗製溫度 : 230 °C

料理方法

1. 將 A 的大白菜切段，大蒜切末。
2. 將蒜末爆香後，將 A 倒入鍋中翻炒後悶煮 3 分鐘備用。
3. 另起鍋子將牛油融化後放入麵粉拌炒至麵糊狀，慢慢倒入牛奶後倒入其餘的 B 攪拌至濃稠狀。
4. 將 A 倒入耐熱器皿上後倒入 B，再加入巴馬臣芝士，放上烤盤，並放入已預熱 10 分鐘的電焗爐，烘焗 15 分鐘。

料理的製作要領

- 食譜設定的標準時間會因食物溫度、種類、份量(重量)和烘焗所用的容器而有所不同，請按照實際烘焗需求作出調整。
- 請將食物放在烤網或烤盤中間。
- 烘焗時勿打開玻璃門(可能會影響烘焗效果)。
- 請勿用電焗爐蒸煮食物(可能會導致故障)。
- 帶錫紙烹調時，例如烤大番薯，使用時請注意防止錫紙與發熱管接觸。（錫紙可能融化並粘附在發熱管表面，從而導致故障發生。)
- 冷凍食材請先解凍，再進行烘焗。
- 食物請不要接觸到發熱管罩。
- 烘焗前，請務必清潔乾淨本產品。(可能會影響烤色)
- 食譜上之烹調時間是建議參考值，根據食物的類型和數量，烹調時間有所變化，請依據食材類型及適當的溫度進行調整，以符合您的口味。
- 烹調過程中，務必時常查看食物烘焗狀況。
- 除了烤多士之外，請在烘焗食材前預熱烤箱。(可能會烤焦或花費更長時間)
- 如果食物未充分加熱，請使用定時器進一步加熱。

持續烘焗	● 第二次使用時應減少烘焗時間。 ※ 建議先等電焗爐冷卻再進行烘焗。如食物受熱不足，可自行調整時間。
烘焗較厚或較高的食物	● 蓋上錫紙再進行烘焗，避免食物過焦或受熱不足。 ● 使用錫紙時，應避免錫紙接觸發熱管。
含有大量油脂的食物	● 先用錫紙將肉類或魚類(例如：三文魚切片等)包好再放入電焗爐，避免油脂四濺。請勿直接烘焗未包覆錫紙的食物。

清潔方法

每次使用後，請務必清洗本產品。
(如未確實清潔可能導致火災或危險發生)

注意

- 請等待本產品冷卻後再進行清潔。
- 請勿使用揮發油、稀釋劑、酒精、漂白劑、拋光粉、金屬刷或尼龍刷進行清潔，可能會造成機身損壞。
- 清潔完畢後，須將烤盤、烤網和麵包屑盤放回原先位置。
- 請勿使用洗碗機清潔本產品的所有部件。
- 請小心關閉玻璃門，若玻璃門出現裂痕或已損壞，請勿使用電焗爐。
- 請勿將重物放置在烤網上。
- 清潔完畢後，請確保本產品內部保持乾燥與整潔，如未清潔乾淨可能造成本產品產生腐蝕現象。

機身和電焗爐內部

以擰乾的布來擦拭。

※ 勿擦拭發熱管。
（可能會造成損壞）

玻璃門

以稀釋的洗潔精 (中性) 及軟海綿清潔並擦乾。

烤網 / 烤盤 / 麵包屑盤

以稀釋的洗潔精 (中性) 及軟海綿清潔，並用水洗淨晾乾。

※ 如烘焗殘渣黏著在烤盤或烤網上難以去除，倒入少量熱水，靜置片刻再進行清潔。

疑難排解

問題	原因和解決方法
無法烘焗	● 電源插頭未完全插入。 ➜ 將電源插頭完全插入電源插座。 ● 出現故障。 ➜ 請向購買地點或 Panasonic 服務中心查詢。
出現異味	● 烘焗時間過長。 ➜ 關閉電源，拔下電源插頭，清除電焗爐內導致異味的食物。 ● 烤盤出現異味，或烤網上黏有食物殘渣。 ➜ 清潔烤盤和烤網。 ● 確認是否有任何油漬或食物碎屑掉落在麵包屑盤上。 ➜ 清潔麵包屑盤。

規格

電源		請參閱本產品背部的標籤	
功率		請參閱本產品背部的標籤	
容量		9 L	
爐心溫度選擇範圍		70 - 230 °C (誤差溫度 : ± 30 °C)	
自動溫度調節器		可調式溫控器	功能切換（約） 上管 510 W
定時器		15 分鐘	下管 490 W
淨重 (約)		3.1 kg	
電源線長度		1.0 m	
尺寸（約）	外觀尺寸	寬 : 36.6 cm 深 : 27.4 cm 高 : 20.4 cm	
	爐內尺寸	寬 : 26.9 cm 深 : 20.2 cm 高 : 16.9 cm	

● 電源插頭插入插座後，待機功率為 0 W。

備忘錄

Cảm ơn quý vị đã mua sản phẩm này của Panasonic.

- Xin vui lòng đọc kỹ hướng dẫn để sử dụng sản phẩm an toàn và hiệu quả.
- Trước khi sử dụng sản phẩm, **vui lòng đọc kỹ mục “Lưu ý về an toàn khi sử dụng” và “Thông tin quan trọng” (Xem trang VN3 - VN7)**
- Cất cuốn Hướng dẫn sử dụng này để sau này có thể xem lại khi cần thiết.
- Panasonic sẽ không chịu trách nhiệm pháp lý khi sử dụng sản phẩm không đúng cách hoặc không tuân theo các hướng dẫn.

Mục lục

	Trang
Lưu ý về an toàn khi sử dụng	VN3
Thông tin quan trọng	VN7
Tên các bộ phận của máy và cách xử lý	VN8
Trước khi sử dụng	VN10
Cách sử dụng	VN11
Thực đơn	VN12
Các lưu ý khi nướng thực phẩm	VN16
Cách vệ sinh lò nướng	VN17
Xử lý sự cố	VN18
Thông số kỹ thuật	VN18

Lưu ý về an toàn khi sử dụng

Xin vui lòng làm theo những hướng dẫn sau.

Để tránh tai nạn hoặc tổn thương cho người sử dụng và những người khác cũng như tránh làm hư hại tài sản, xin làm theo những hướng dẫn dưới đây.

■ **Các sơ đồ sau đây sẽ phân biệt và giải thích mức độ hư hỏng do việc vận hành không chính xác.**

CẢNH BÁO:	Chỉ báo mối nguy hiểm tiềm ẩn mà có thể dẫn đến chấn thương nghiêm trọng hoặc tử vong.
THẬN TRỌNG:	Chỉ báo mối nguy hiểm tiềm ẩn mà có thể dẫn đến chấn thương hoặc thiệt hại tài sản.

■ **Biểu tượng này chỉ báo các yêu cầu bắt buộc phải tuân theo.**

Biểu tượng này chỉ báo hành động không được phép thực hiện.	**Biểu tượng này chỉ báo những điều bạn phải thực hiện.**

CẢNH BÁO

Để tránh nguy cơ bị điện giật, hỏa hoạn, bỏng hoặc chấn thương nghiêm trọng.

- **Không tháo, sửa chữa hoặc điều chỉnh thiết bị này.**
  ➜ Hỏi ý kiến nơi mua sản phẩm hoặc trung tâm dịch vụ Panasonic.
- **Không làm hỏng dây nguồn hoặc phích cắm.**
  Làm hư hại, tháo dây nguồn và phích cắm khỏi vị trí ban đầu, hoặc đặt gần các đồ vật/ vị trí có nhiệt độ cao; không được uốn cong, xoắn, kéo dọc, kéo qua các góc có cạnh sắc nhọn; không được đặt vật nặng lên trên, không được bó dây cắm điện và thiết bị bằng dây cắm điện.
- **Không được cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ chơi với vỏ thùng lò nướng có thể dẫn đến nghẹt thở.**
- **Không sử dụng thiết bị nếu dây nguồn hoặc phích cắm điện bị hư hỏng hoặc phích cắm điện được đấu nối lỏng lẻo với ổ cắm.**
  ➜ Nếu dây nguồn hỏng, phải được nhà sản xuất, trung tâm dịch vụ hoặc người có chuyên môn thay thế để tránh gây nguy hiểm.
- **Trước khi đặt khay nướng hoặc đồ dùng nấu nướng khác vào trong lò, hãy đảm bảo chúng không bị bám dính bởi các nguyên liệu, vật liệu không rõ nguồn gốc bởi chúng có thể gây ra tai nạn.**
- **Không được cắm hoặc rút phích cắm khi tay ướt.**
- **Không ngâm thiết bị, dây cắm điện và phích cắm điện vào nước hoặc làm văng nước / bất kỳ chất lỏng nào vào thiết bị.**
- **Tránh để dây điện lòng thòng dưới các mép bàn hay ghế hoặc nơi có nhiệt độ cao.**
- **Khi nướng thức ăn, tránh để chúng chạm vào ống dẫn nhiệt.**
- **Không cho dầu ăn vào khay nướng để đun nóng.**

Lưu ý về an toàn khi sử dụng

Xin vui lòng làm theo những hướng dẫn sau.

⚠ CẢNH BÁO

Để tránh nguy cơ bị điện giật, hỏa hoạn, bỏng hoặc chấn thương nghiêm trọng.

- **Thiết bị này không được thiết kế cho người dùng (kể cả trẻ em) có tình trạng thể chất, giác quan hoặc tinh thần suy giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị bởi người chịu trách nhiệm cho sự an toàn của họ. Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo chúng không được sử dụng thiết bị.**
- **Luôn giữ trẻ sơ sinh và trẻ em tránh ra khỏi thiết bị bao gồm các dây nguồn. Trẻ em không nhận ra các mối nguy hiểm có khả năng xảy ra do việc sử dụng thiết bị không đúng.**
- **Không sử dụng sản phẩm gần hoặc bên dưới rèm cửa hoặc các vật liệu dễ cháy khác như thực phẩm có thể bắt lửa trong lúc nướng.**
- **Đảm bảo điện áp ghi trên nhãn của sản phẩm phù hợp với điện áp trong khu vực. Cũng nên tránh cắm các thiết bị khác vào cùng ổ cắm điện để phòng ngừa hiện tượng quá nhiệt điện. Tuy nhiên, nếu bạn đang kết nối với một số phích cắm điện, đảm bảo tổng công suất điện không vượt quá công suất định mức của ổ cắm điện.**
- **Hãy đảm bảo rằng phích cắm điện được cắm chặt vào trong ổ cắm.**
- **Trong trường hợp sản phẩm bị trục trặc, ngừng sử dụng và rút phích cắm ra.**
  <các hiện tượng và hư hỏng bất thường>
  - Phích cắm điện và dây điện trở nên nóng bất thường.
  - Dây nguồn bị hỏng hoặc nguồn điện thiết bị trục trặc.
  - Thân máy bị biến dạng, có hư hỏng nhìn thấy hoặc bị nóng bất thường.
  - Sản phẩm tạo ra tiếng ồn trong lúc sử dụng.
  - Có sự cố bất thường hay hỏng hóc khác.

  ➜ Trong trường hợp gặp phải bất kỳ tình huống nào nêu trên, hãy rút phích cắm dây nguồn ngay lập tức và gọi cho một trung tâm dịch vụ khách hàng Panasonic để thực hiện các dịch vụ bảo dưỡng.
- **Vệ sinh phích cắm thường xuyên.**
  ➜Ngắt phích cắm và lau sạch bằng miếng vải khô.
- **Trước khi sử dụng, hãy dọn dẹp khay nướng, vỉ nướng và khay đựng vụn bánh.**
- **Khi sử dụng lò nướng, không buộc dây điện lại và cuộn nó xung quanh chân lò.**
- **Không hâm nóng các loại bánh mì phủ bơ hay mứt.**
- **Không để thức ăn có chứa quá nhiều dầu (ví dụ: phi lê cá cơm biển, v.v.) trên vỉ nướng.**
- **Không để dầu ăn bị rớt từ thức ăn lên các bộ phận nướng để tránh lò bị cháy hoặc có khói khi nướng.**
- **Không cho vật lạ vào các khe hở.**

⚠ THẬN TRỌNG

Để tránh điện giật, cháy, bốc khói, bỏng, chấn thương hoặc thiệt hại về tài sản.

- **Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài những gì được mô tả trong hướng dẫn này.**
- **Không sử dụng thiết bị trong lúc đang ở những nơi sau.**
  - Trên bề mặt không bằng phẳng, trên thảm, bề mặt không chịu nhiệt hoặc khăn trải bàn, v.v…
  - Nơi có nước bắn văng hoặc nơi gần nguồn nhiệt.
  - Gần bất kỳ nguồn nước nào đang mở như bồn rửa hoặc các đồ chứa tương tự.
- **Không sử dụng thiết bị gần tường, đồ đạc, hoặc trong các không gian kín như tủ chén gắn vào tường. (Điều này có thể làm lò nướng bị xước hoặc biến dạng.)**
- **Khi nướng bằng thiết bị này mặt sau của vỏ kim loại sẽ rất nóng. Hãy đặt mặt sau của lò về phía tường để tránh bị bỏng. Tuyệt đối không sử dụng lò khi không có người theo dõi.**
  ➜Không rời đi để lò không có ai theo dõi khi nướng các thứ dễ cháy, ví dụ như cookie. Hãy cố gắng theo dõi toàn bộ quá trình.
- **Không mở cửa kính nếu có khói hoặc cháy trong nướng lúc nướng bánh.**
  - Tắt bộ hẹn giờ và rút phích cắm điện ngay lập tức.
  - Không mở cửa kính trước khi lửa tắt.
  - Không dập tắt lửa cháy bằng nước.
- **Không hâm nóng trực tiếp các lon đồ hộp hoặc chai thủy tinh.**
- **Không chạm vào thiết bị bằng tay ướt.**
- **Không chạm vào, bịt chặn hoặc che các lỗ thông hơi nhiệt trong khi sử dụng.**
- **Không chạm vào các bề mặt nóng, như phần trên của thân lò, khay nướng và vỉ nướng trong khi lò đang được sử dụng hoặc vừa mới sử dụng xong. Lò rất dễ dàng nóng lên trong khi sử dụng, và nhiệt độ bề mặt trong lúc sử dụng sẽ rất cao. Hãy để nó nguội xuống trước khi vệ sinh sau khi sử dụng.**
  ➜Hãy đặc biệt chú ý đến nhiệt sau khi sử dụng.

Lưu ý về an toàn khi sử dụng

Xin vui lòng làm theo những hướng dẫn sau.

⚠ THẬN TRỌNG

Để tránh điện giật, cháy, bốc khói, bỏng, chấn thương hoặc thiệt hại về tài sản.

- **Xin đừng đặt bất cứ thứ gì lên trên đỉnh hoặc bên dưới thiết bị.**

■ Chừa khoảng trống giữa lò và tường hoặc tủ bếp. Khói đèn thải ra trong quá trình nướng có thể làm bẩn tường và tủ bếp, hoặc thậm chí gây cháy do quá nóng.

- **Không sử dụng dao, vật sắc nhọn hoặc các dụng cụ lên sản phẩm này bởi ống dẫn nhiệt có thể bị hư hỏng.**
- **Không sử dụng một bộ hẹn giờ bên ngoài, v.v...**
  ➜Thiết bị này không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hay hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- **Không sử dụng lại giấy nhôm.**
- **Đừng để thiết bị không ai theo dõi khi đang sử dụng nó.**
- **Không nên hâm nóng thức ăn nhiều hơn mức cần thiết.**
- **Không sử dụng giấy nến hoặc tấm lót nướng.**
- **Không sử dụng khay hoặc chảo nướng bằng giấy. (Có thể gây hỏa hoạn.)**
- **Đặt thiết bị lên bàn chịu nhiệt chắc chắn, khô, sạch sẽ.**
- **Đảm bảo khay đựng vụn bánh phải sạch và được đặt đúng vị trí khi sử dụng thiết bị. Nếu để lò bẩn trong một thời gian dài, các mẩu vụn bánh có thể làm rỉ sét khay.**
- **Lưu ý không để vấp hoặc vướng vào dây nguồn trong khi sử dụng.**
- **Không kéo dây điện để tháo phích cắm của dây. Thay vào đó, hãy cầm phích cắm để rút dây.**
- **Rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm khi thiết bị không sử dụng trước khi di chuyển, hoặc trước khi vệ sinh.**
- **Để thiết bị nguội hẳn trước khi di chuyển, vệ sinh hoặc cất giữ.**
- **Đảm bảo làm sạch thiết bị đặc biệt là các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm sau khi sử dụng. (Xem trang VN17 “Cách vệ sinh”)**
- **Đây là sản phẩm dùng trong gia đình.**

Thông tin quan trọng

- Sản phẩm sẽ xảy ra hư hại nếu người dùng làm rơi.
- Không đặt bất kỳ vật gì hoặc ép mạnh lên cửa kính khi cửa lò đang mở.
- Không dùng lực bên ngoài tác động vào cửa kính.
- Không đun nóng thiết bị khi không cần thiết.
- Không đặt sản phẩm này gần bể chứa nước hoặc bất kỳ nguồn nước hở nào.
- Mỗi lần trước khi sử dụng thiết bị, hãy đảm bảo rằng bên trong và các bộ phận của thiết bị đều sạch sẽ.

Để chỉ báo rằng mục được đánh dấu có thể đang nóng và không nên bất cẩn chạm vào.

VIỆT NAM

Tên các bộ phận của máy và cách xử lý

Lò nướng

Thân máy

Ống dẫn nhiệt bên trên *1

Ống dẫn nhiệt bên dưới *1

Lỗ thông hơi (cũng có ở mặt sau)

Cửa kính

Tay nắm cửa

Khay đựng vụn bánh *2 (ở dưới đáy)

Phích cắm

Dây nguồn

Đèn báo nguồn

* Hình dạng của phích cắm có thể khác với hình minh họa.

Điều khiển nhiệt độ và giờ

Núm điều khiển nhiệt độ:

- Có thể cài nhiệt độ từ 70 ºC đến 230 ºC.
- Để thiết lập nhiệt độ, hãy tham khảo công thức món ăn (Xem trang VN12 - VN15).

Bộ hẹn giờ:

- Có thể cài bộ hẹn giờ từ 0 - 15 phút. Sau khi cài đặt lò nướng, chuông báo sẽ cho biết lò đã nướng xong.
- Nếu muốn kết thúc quá trình nướng, hãy xoay bộ hẹn giờ ngược về "0".
- Nếu muốn nướng trong chưa đầy 5 phút, hãy bật bộ hẹn giờ vượt quá 5 phút và xoay ngược lại đến thời gian nướng mong muốn.

Lưu ý

*1 ● Hãy chú ý đến thức ăn đang nướng. Đừng chạm vào đây.

*2 ● Trước khi sử dụng, đảm bảo đã đặt khay đựng vụn bánh vào đúng vị trí. (Xem trang VN9)

● Sau khi sử dụng, hãy đảm bảo làm sạch khay nướng sau khi để khay nguội hoàn toàn.

Các bộ phận

Khay nướng

Để nướng thức ăn có dầu.

※ Khuyến cáo nên đặt một lớp giấy nhôm lên để ngăn ngừa các mẩu vụn dính vào khay nướng.

※ Nếu dầu mỡ vẫn còn dính trên khay nướng, hay rửa sạch khay trước khi sử dụng.

Vỉ nướng

Để nướng bánh mì và các thức ăn khác và đặt đồ đựng dùng để nướng.

※ Trước khi sử dụng vỉ nướng, đảm bảo rằng khay đựng vụn bánh đã được đặt đúng vị trí để không làm rơi rớt vụn bánh và dầu.

Khay đựng vụn bánh

Để gom các mảnh vụn và dầu mỡ nhỏ xuống khi nướng thức ăn không dầu mỡ.

※Cách mở khay đựng vụn bánh

1. Hãy nhấc lò lên trên theo góc 45 độ.
2. Nhấn xuống tay cầm của khay đựng vụn bánh để mở nó.

※ Khay đựng vụn bánh nằm bên dưới lò.
Vui lòng lắp đặt khay đựng cẩn thận.

※ Không sử dụng bất kỳ khay đựng vụn bánh nào bị bẩn.
(Nó có thể gây ra cháy bàn nướng hoặc làm ảnh hưởng đến chất lượng bánh mì nướng.)

Móc giữ khay nướng, vỉ nướng

Để cầm giữ khay nướng và vỉ nướng.

※Cách sử dụng Móc giữ khay nướng, vỉ nướng

Để tháo vỉ nướng. Đảm bảo rằng cả hai móc dưới cùng đều đã được gắn vào vỉ nướng trước khi tháo nó.

Để tháo khay nướng. Đảm bảo rằng cả hai móc bên trên đều đã được gắn vào khay nướng trước khi tháo nó.

VIỆT NAM

Trước khi sử dụng

Tháo tất cả vật liệu đóng gói và băng dán trước; làm sạch sản phẩm theo các bước dưới đây trước khi sử dụng sản phẩm lần đầu hoặc sau một thời gian dài không sử dụng nó.

1. Rửa tất cả các phụ kiện. (Xem trang VN17)
2. Xoay núm điều khiển nhiệt độ để cài nhiệt độ tới 230ºC, và cài bộ hẹn giờ để nướng trong 10 phút.

Lưu ý

- Có thể xảy ra tình trạng mùi khi sử dụng sản phẩm lần đầu tiên. Điều này là hoàn toàn bình thường do ảnh hưởng của lớp muối phủ bảo vệ chống ăn mòn cho ống dẫn nhiệt, được sử dụng để đảm bảo an toàn khi vận chuyển sản phẩm.
- Lò có thể phát ra tiếng ồn ở lần chạy không tải đầu tiên. Điều này là bình thường.
- Khi để lò hoạt động không tải, lò sẽ tỏa ra một ít khói và mùi. Hãy mở cửa lò để làm tản bớt khói này. Hiện tượng này sẽ không xảy ra lần sau.
- Vui lòng chờ lò nguội xuống trước khi sử dụng sau khi hoạt động không tải.

Cách sử dụng

1 Cắm phích cắm điện

2 Đặt thức ăn vào trong lò và đóng cửa kính

- Đặt thức ăn ở giữa trên khay nướng hoặc vỉ nướng.
- Không mở cửa kính trong khi nướng.

3 Cài đặt nhiệt độ

- Cài đặt nhiệt độ theo loại thức ăn và sở thích cá nhân.

4 Cài đặt giờ bắt đầu nướng

- Chọn thời gian nướng mong muốn.
- Có thể hủy nướng bằng cách chuyển bộ hẹn giờ về 0.

5 Lấy thức ăn ra sau khi nướng (bằng móc giữ khay nướng hoặc găng tay cách nhiệt)

- Hãy cẩn thận khi mở cửa kính bởi thức ăn trong vỉ nướng có thể rơi xuống.

6 Cầm phích điện và rút dây nguồn

- Tháo phích cắm dây điện sau khi sử dụng.

Thực đơn

Bánh quy

Nguyên liệu

Bơ lạt ..... 25 g
Đường tinh luyện ..... 20 g
Bột mì đa dụng ..... 65 g
Trứng (đã đánh) ..... 15 g

Thời gian làm nóng sơ bộ: 10 phút
Thời gian nướng: 12 phút
Nhiệt độ: 210 ºC

Cách làm

1. Làm bơ mềm và tan ra bằng cách dùng lò vi sóng ở nhiệt độ cao trong 1 phút. Sau đó rây bột.
2. Trộn đều trứng đã đánh và đường tinh luyện, thêm bơ đã nóng chảy vào.
3. Chậm rãi thêm bột vào và khuấy cho đến khi bột tan đều. Làm nóng sơ bộ trong 10 phút.
4. Lót khay nướng bằng giấy nhôm. Thoa một lớp dầu ăn. Trải phẳng 15 g bột nhào trên giấy nhôm. Nướng trong vòng 12 phút.

Bánh nhân kem bơ

Nguyên liệu

Bánh nhân kem bơ .....3 ổ bánh

Thời gian nướng: 3 phút
Nhiệt độ: 190 ºC

Cách làm

1. Đặt bánh nhân kem bơ lên khay nướng.
2. Đặt khay nướng vào trong lò và nướng chúng trong 3 phút.

Bánh mì nướng

Nguyên liệu

Bánh mì .. 2 lát (khoảng 2cm)

Thời gian nướng: 3 phút
Nhiệt độ: 230 ºC

Cách làm

1. Đặt bánh mì trong lò và nướng trong 3 phút.

Khoai lang nướng

Nguyên liệu

Khoai lang (lát) ..... 8 lát

Thời gian làm nóng sơ bộ: 10 phút
Thời gian nướng: 15 phút
Nhiệt độ: 230 ºC

Cách làm

1. Cắt khoai lang thành các lát khoảng 1,5 cm / 45 g. Đặt chúng lên khay nướng.
2. Đặt khay nướng vào trong lòng được làm nóng trước trong 10 phút. Nướng chúng trong 15 phút.

Thực đơn

Cánh gà

Nguyên liệu

Cánh gà ..... 25 g
Tỏi..... 3 lát
Nước tương..... 80 g
Nước ... 4 muỗng canh (60 g)
Đường ..... 12 g
Tiêu đen ..... tùy theo khẩu vị
Mật ong..... 7 g

Thời gian làm nóng sơ bộ 10 phút
Thời gian nướng: 15 phút
Nhiệt độ: 230 ºC

Cách làm

1. Ướp cánh gà với nước tương, nước, đường và tiêu đen trong 2 giờ.
2. Lót khay nướng bằng giấy nhôm. Thoa một lớp dầu ăn. Để gà vào tủ lạnh để gà ngấm nước sôt. Quét một lớp mật ong lên cánh gà.
3. Làm nóng sơ bộ trong 10 phút. Đặt cánh gà lên khay nướng và nướng trong 15 phút.

Gà chiên cốm

Nguyên liệu

Gà chiên cốm đông lạnh .. 8 miếng

Thời gian làm nóng sơ bộ: 10 phút
Thời gian nướng: 15 phút
Nhiệt độ: 230 ºC

Cách làm

1. Xếp lên khay nướng có lót giấy nhôm.
2. Làm nóng sơ bộ trong 10 phút. Đặt khay vào trong lò và nướng trong 15 phút.

Rau sốt kem

Nguyên liệu

A
- Cải bắp (xắt nhỏ) ..... 140 g
- Tỏi (băm nhỏ) ..... 3 lát
- Tiêu đen .....Một nhúm

B
- Kem ..... 8 g
- Bột mì ..... 10 g
- Sữa ..... 100 g
- Tiêu đen ..... Một nhúm
- Muối ..... Một nhúm

Phô-mai Pácma.....Tùy theo khẩu vị"

Thời gian làm nóng sơ bộ: 10 phút
Thời gian nướng: 15 phút
Nhiệt độ: 230 ºC

Cách làm

1. Xắt nhỏ cải bắp thành các miếng nhỏ. Băm nhỏ tỏi.
2. Chiên tỏi cho đến khi vàng đều. Bỏ tất cả nguyên liệu A vào trong chảo và đảo trong vòng 3 phút.
3. Lấy riêng một chảo, làm tan bơ và thêm bột vào, đảo thành bột nhão. Chậm rãi rót sữa và bỏ mọi nguyên liệu B khác vào, khuấy cho đến khi đặc lại thành bột nhão.
4. Bỏ các nguyên liệu A vào đồ đựng chịu nhiệt và thêm các nguyên liệu B vào. Thêm phô-mai Pácma rồi đặt lên khay nướng. Nướng trong lò đã làm nóng sẵn (10 phút) trong 15 phút.

Các lưu ý khi nướng thực phẩm

- Thời gian tiêu chuẩn do menu cài đặt có thể thay đổi với nhiệt độ thức ăn, loại, kích cỡ khẩu phần (trọng lượng) và đồ dựng dùng để nướng. Vui lòng điều chỉnh các tham số này theo nhu cầu thực tế khi nướng.
- Đặt thức ăn ở giữa trên khay nướng hoặc vỉ nướng.
- Không mở cửa kính khi nướng (do có thể ảnh hưởng đến hiệu quả nướng).
- Không hấp hoặc đun thức ăn bằng lò nướng (bởi có thể gây ra sự cố).
- Khi nướng sử dụng giấy nhôm, ví dụ như khi nướng khoai tây cỡ lớn, hãy thận trọng đặt giấy nhôm để không bị tiếp xúc gần với ống dẫn nhiệt. (Giấy nhôm có thể tan chảy và dính lên bề mặt ống dẫn nhiệt, gây hỏng hóc.)
- Vui lòng rã đông các nguyên liệu thực phẩm trước khi nướng.
- Không để thức ăn chạm vào nắp ống dẫn nhiệt.
- Trước khi nướng, hãy đảm bảo rằng bạn đã lau chùi thiết bị. (Nếu không, có thể ảnh hưởng đến màu sắc nướng.)
- Thời gian nấu trong công thức món ăn chỉ để tham khảo. Vui lòng điều chỉnh thời gian nấu theo loại và số lượng thức ăn. Vui lòng điều chỉnh nhiệt độ theo loại thức ăn phù hợp với khẩu vị của bạn.
- Đảm bảo luôn kiểm tra tình trạng thức ăn trong quá trình nướng.
- Trừ khi nướng bánh mì, hãy làm nóng lò sẵn trước khi nướng. (Nếu không thức ăn có thể bị cháy hoặc cần thời gian lâu hơn để nướng.)
- Nếu thức ăn không được làm nóng hoàn toàn, hãy dùng bộ hẹn giờ để tăng thêm sức nóng.

Nướng liên tục	• Giảm thời gian nướng cho lần thứ hai khi nướng liên tục hai lần. * Khuyến cáo nên chờ cho lò nướng điện nguội xuống trước khi nướng lại. Thay đổi thời gian nướng nếu thức ăn chưa được làm nóng đủ.
Nướng thức ăn dày và quá khổ	• Phủ bọc bằng giấy nhôm để ngăn nướng quá mức hoặc không đủ. • Khi dùng giấy nhôm, hãy ngăn giấy nhôm trở nên tiếp xúc với ống dẫn nhiệt.
Thực phẩm có hàm lượng chất béo cao	• Bọc thịt hoặc cá (ví dụ: phi lê cá cơm biển, v.v.) trong giấy nhôm trước khi đưa chúng vào lò nướng để tránh bắn văng dầu mỡ. KHÔNG nướng thức ăn mà không được bọc trong giấy nhôm.

Cách vệ sinh

Đảm bảo rằng bạn đã lau chùi thiết bị mỗi lần sau khi sử dụng.
(Thiết bị không được lau chùi đúng cách có thể gây cháy hoặc nguy hiểm.)

Thận trọng

- Vui lòng chờ sản phẩm nguội trước khi làm sạch.
- Không làm sạch sản phẩm bằng dầu dễ bay hơi, chất pha loãng, cồn, chất tẩy, bột đánh bóng, bàn chải kim loại hoặc bàn chải nylon bởi có thể làm hư hỏng phần thân.
- Sau khi làm sạch, hãy đưa khay nướng, vỉ nướng và khay đựng vụn bánh về vị trí ban đầu của chúng. (Xem trang VN8 - VN9)
- Không sử dụng máy rửa chén để vệ sinh các bộ phận của lò nướng.
- Hãy đóng cửa kính thật cẩn thận. Không dùng lò nướng nếu cửa kính bị nứt hoặc hư hỏng.
- Không đặt các vật nặng lên vỉ nướng.
- Sau khi vệ sinh, hãy đảm bảo rằng bên trong sản phẩm đã khô ráo và gọn gàng. Nếu không làm như vậy có thể gây ra ăn mòn sản phẩm.

Thân máy và khoang bên trong

Lau sạch bằng một miếng vải khô.
* KHÔNG lau ống dẫn nhiệt. (bởi có thể làm nó hỏng).

Cửa kính

Lau sạch bằng chất tẩy rửa pha loãng (trung tính) và bọt biển mềm, lau khô bằng vải.

Vỉ nướng / Khay nướng / Khay đựng vụn bánh

Rửa bằng chất tẩy rửa pha loãng (trung tính) và bọt biển mềm, dội xả bằng nước và để khô ngoài không khí.
Đối với cặn nướng khó loại bỏ dính trên khay nướng hoặc vỉ nướng: đổ vào một lượng nhỏ nước nóng và chờ một lúc trước khi làm sạch.

Xử lý sự cố

Kiểm tra các mục sau trước khi gọi cho dịch vụ bảo trì.

Sự cố	Nguyên nhân và giải pháp
Không nướng được	● **Phích cắm chưa được cắm vào hoàn toàn.** ➜Cắm phích điện hoàn toàn vào ổ cắm. ● **Đã gặp phải lỗi** ➜Hỏi ý kiến nơi mua sản phẩm hoặc trung tâm dịch vụ Panasonic.
Mùi	● **Thời lượng nướng quá lâu.** ➜Tắt nguồn sản phẩm, rút dây nguồn và loại bỏ bất kỳ thức ăn nào gây ra mùi trong lò. ● **Khay nướng tỏa ra mùi hoặc có cặn thức ăn trên vỉ nướng.** ➜Vệ sinh khay nướng và vỉ nướng. ● **Kiểm tra xem có bất kỳ sự rò rỉ mỡ hoặc mảnh vụn nào trong khay đựng vụn bánh hay không.** ➜Vệ sinh khay đựng vụn bánh.

Thông số kỹ thuật

Nguồn điện	Xem nhãn ở mặt sau của thiết bị		
Mức tiêu thụ điện	Xem nhãn ở mặt sau của thiết bị		
Dung tích	9 Lít		
Nhiệt độ khoang	Giá trị thiết lập: 70 - 230 °C (dung sai: ± 30 ºC)		
Nhiệt kế tự động	Nhiệt kế điều chỉnh được	Chuyển đổi chức năng (xấp xỉ)	Ống dẫn nhiệt bên trên 510 W
Bộ hẹn giờ	15 phút		Ống dẫn nhiệt bên dưới 490 W
Trọng lượng tịnh (xấp xỉ)	3,1 kg		
Chiều dài dây điện	1,0 m		
Kích cỡ (xấp xỉ) – Kích thước bên ngoài	Ngang: 36,6 cm Sâu: 27,4 cm Cao: 20,4 cm		
Kích cỡ (xấp xỉ) – Khoang bên trong	Ngang: 26,9 cm Sâu: 20,2 cm Cao: 16,9 cm		

● Sau khi cắm phích điện vào ổ cắm, công suất chế độ chờ là 0 W.

Ghi chú

ขอบคุณที่ซื้อผลิตภัณฑ์พานาโซนิคนี้

- โปรดอ่านคำแนะนำเหล่านี้อย่างละเอียดเพื่อการใช้งานผลิตภัณฑ์อย่างถูกต้องและปลอดภัย
- ก่อนที่จะใช้ผลิตภัณฑ์นี้ **โปรดให้ความสนใจเป็นพิเศษกับ "ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย" และ "ข้อมูลสำคัญ"** (ดูหน้า TH3 - TH7)
- กรุณาเก็บรักษาคู่มือฉบับนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิง
- พานาโซนิคจะไม่รับผิดชอบต่อการใช้งานผลิตภัณฑ์นี้อย่างไม่เหมาะสมหรือไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำ

สารบัญ หน้า

ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย	TH3
ข้อมูลสำคัญ	TH7
ชื่อชิ้นส่วนและคำแนะนำในการใช้งาน	TH8
ข้อแนะนำก่อนการใช้งาน	TH10
วิธีการใช้งาน	TH11
เมนู	TH12
ข้อควรทราบสำหรับการอบอาหาร	TH16
วิธีการทำความสะอาด	TH17
การแก้ไขปัญหา	TH18
ข้อมูลจำเพาะ	TH18

ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย

กรุณาปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้

เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดอุบัติเหตุหรือการบาดเจ็บของผู้ใช้หรือผู้อื่น รวมทั้งความเสียหายของอุปกรณ์ กรุณาทำตามคำแนะนำต่อไปนี้

■ **สัญลักษณ์ต่อไปนี้จะแยกความแตกต่างและอธิบายระดับของความเสียหายที่เกิดจากการใช้งานไม่ถูกต้อง**

⚠ **คำเตือน** :	หมายถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นซึ่งอาจทำให้บาดเจ็บอย่างรุนแรงหรือเสียชีวิต
⚠ **ข้อควรระวัง:**	หมายถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นซึ่งอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บเล็กน้อยหรือความเสียหายต่อทรัพย์สิน

■ **สัญลักษณ์นี้จะระบุถึงข้อกำหนดที่ต้องปฏิบัติตาม**

⊘ **สัญลักษณ์นี้จะระบุถึงข้อห้าม**	❗ **สัญลักษณ์นี้จะระบุถึงสิ่งที่คุณต้องทำ**

⚠ คำเตือน

เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงจากไฟฟ้าช็อต, ไฟไหม้, ไฟลวกหรือบาดเจ็บสาหัส

- **ห้ามถอดแยกชิ้นส่วน, ซ่อมแซมหรือดัดแปลงอุปกรณ์นี้**
  ➜ ติดต่อตัวแทนจำหน่ายของคุณหรือศูนย์บริการลูกค้าพานาโซนิค
- **อย่าทำให้สายไฟหรือปลั๊กไฟเสียหาย**
  การกระทำดังต่อไปนี้เป็นสิ่งต้องห้ามโดยเด็ดขาด:
  การทำให้เสียหาย, การปรับแต่ง, การสัมผัสหรือวางไว้ใกล้กับวัตถุที่มีความร้อน, การดัด, การบิด, การดึง, การลากผ่านขอบที่มีความคม, การวางของหนักไว้ด้านบน, การมัดรวมสายไฟหลักและการหิ้วอุปกรณ์ด้วยการจับที่สายไฟหลัก
- **ห้ามไม่ให้เด็กทารกและเด็กๆ เล่นกับกล่องบรรจุภัณฑ์ซึ่งอาจทำให้หายใจไม่ออก**
- **ห้ามใช้งานเครื่องหากสายไฟหรือปลั๊กไฟชำรุดหรือปลั๊กไฟมีการต่อกับเต้าเสียบอย่างหลวมๆ**
  ➜ หากสายไฟฟ้าเสียหาย ต้องนำมาเปลี่ยนโดยผู้ผลิตหรือตัวแทนจำหน่ายหรือบุคคลที่ได้รับการฝึกอบรมเทียบเท่าเพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
- **ก่อนที่จะวางถาดอบ, ตะแกรงวางอาหารหรือถ้วยอบอื่นๆ ในผลิตภัณฑ์ของคุณตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีวัตถุใดๆ ติดอยู่เนื่องจากอาจทำให้เกิดอุบัติเหตุได้**
- **อย่าเสียบหรือถอดปลั๊กไฟด้วยมือที่เปียก**
- **อย่าจุ่มอุปกรณ์, สายไฟและปลั๊กไฟในน้ำหรือสาดด้วยน้ำและ/หรือของเหลวใดๆ**
- **ป้องกันสายไฟไม่ให้ห้อยลงมาจากขอบโต๊ะหรือสัมผัสพื้นผิวที่ร้อน**
- **เมื่อทำการอบ ให้หลีกเลี่ยงการสัมผัสขดลวดทำความร้อน**
- **อย่าใส่น้ำมันลงในถาดอบเพื่อทำให้ร้อน**

ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย

กรุณาปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้

⚠ คำเตือน

เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงจากไฟฟ้าช็อต, ไฟไหม้, ไฟลวกหรือบาดเจ็บสาหัส

- **อุปกรณ์นี้ไม่ได้มีไว้สำหรับการใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็กๆ) ที่มีความบกพร่องด้านความสามารถทางร่างกาย, ประสาทสัมผัสหรือจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้นอกเสียจากว่าพวกเขาได้รับการดูแลหรือคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องโดยบุคคลที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัย เด็กๆ ควรได้รับการดูแลเพื่อให้แน่ใจว่าไม่ได้เล่นกับอุปกรณ์**
- **ควรป้องกันทารกและเด็กให้ห่างจากอุปกรณ์รวมถึงสายไฟทุกครั้ง เนื่องจากเด็กมักไม่ทราบถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นเนื่องจากการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าอย่างไม่เหมาะสม**
- **อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ของคุณใกล้หรือใต้ผ้าม่านหรือวัสดุไวไฟอื่นๆ เนื่องจากอาหารอาจติดไฟในระหว่างการอบ**
- **ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแรงดันไฟฟ้าที่ระบุไว้บนฉลากของเครื่องใช้ไฟฟ้านั้นตรงกับแหล่งจ่ายไฟในท้องถิ่นของคุณ นอกจากนี้ ควรจะหลีกเลี่ยงการเสียบอุปกรณ์อื่นๆ เข้ากับเต้าเสียบเดียวกันเพื่อป้องกันการเกิดความร้อนสูงเกินไปจากไฟฟ้า อย่างไรก็ตามหากคุณกำลังเชื่อมต่อปลั๊กไฟหลายๆ ปลั๊กควรตรวจสอบให้แน่ใจว่ากำลังไฟรวมไม่เกินวัตต์ที่กำหนดของเต้าเสียบ**
- **ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับเรียบร้อยแล้ว**
- **หยุดใช้งานเครื่องทันทีและถอดปลั๊กออก ในกรณีที่เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่สามารถจะหยุดทำงานอย่างถูกต้อง**

  <เหตุการณ์ผิดปกติและการชำรุด>
  - ปลั๊กไฟและสายไฟร้อนขึ้นอย่างผิดปกติ
  - สายไฟชำรุดหรือไฟฟ้าขัดข้อง
  - อุปกรณ์หลักมีรูปร่างผิดปกติหรือมีความเสียหายที่มองเห็นหรือร้อนผิดปกติ
  - ผลิตภัณฑ์ของคุณมีเสียงดังระหว่างการใช้งาน
  - มีความผิดปกติหรืออาการขัดข้องอื่น

  ➜ ในกรณีที่มีสถานการณ์ดังกล่าวข้างต้น โปรดถอดสายไฟทันทีและโทรติดต่อศูนย์บริการลูกค้าพานาโซนิคเพื่อรับบริการบำรุงรักษา
- **ทำความสะอาดฝุ่นจากปลั๊กไฟเป็นประจำ**

  ➜ ถอดปลั๊กไฟแล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง
- **ก่อนใช้โปรดทำความสะอาดถาดอบ, ตะแกรงวางอาหารและถาดรองเศษขนมปัง**
- **เมื่อใช้เตาอบ อย่ามัดสายไฟและขดไว้รอบขาตั้งเตาอบ**
- **อย่าให้ความร้อนขนมปังที่ทาด้วยเนยหรือแยม**
- **อย่าวางอาหารที่มีน้ำมันส่วนเกิน (อาทิ ชิ้นส่วนปลาแอนโชวี่, และอื่นๆ) บนตะแกรงวางอาหาร**
- **อย่าปล่อยให้น้ำมันหยดลงจากอาหารบนส่วนประกอบของเตาอบเพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดควันหรือไฟไหม้**
- **อย่าใส่วัตถุใดๆ ในช่องว่าง**

⚠ ข้อควรระวัง

เพื่อหลีกเลี่ยงไฟฟ้าช็อต, ไฟไหม้, ควันไฟ, ไฟลวก, อาการบาดเจ็บหรือทรัพย์สินเสียหาย

- **ห้ามใช้งานเครื่องใช้เพื่อจุดประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่อธิบายไว้ในคำแนะนำเหล่านี้**
- **ห้ามใช้งานเครื่องในสถานที่ต่อไปนี้**
  - บนพื้นผิวที่ไม่เรียบ, บนพรม, พื้นผิวที่ไม่ทนความร้อนหรือผ้าปูโต๊ะ ฯลฯ
  - สถานที่ที่อาจมีน้ำกระเด็นมาถูกหรือใกล้แหล่งความร้อน
  - ใกล้แหล่งน้ำเปิดใดๆ เช่น อ่างล้างมือหรือสิ่งที่คล้ายกัน
- **อย่าใช้งานเครื่องใกล้ผนัง, เฟอร์นิเจอร์หรือในพื้นที่ปิด เช่น ตู้เก็บของแบบบิ้วด์อิน (อาจทำให้เกิดการเปลี่ยนสีหรือรูปร่างผิดปกติ)**
- **เมื่อใช้งานอุปกรณ์ ด้านหลังของตัวเครื่องที่เป็นโลหะจะร้อนมาก กรุณาวางเตาอบห้นหลังให้ผนัง เพื่อหลีกเลี่ยงการติดไฟ**
  เมื่อใช้งาน ห้ามทิ้งเครื่องไว้โดยไม่มีการดูแล
  ➜ อย่าทิ้งเตาอบไว้ เมื่ออบอาหารที่ติดไฟได้ เช่น คุกกี้ ควรดูแลเตาอบตลอดเวลาในการทำอาหาร
- **อย่าเปิดประตูกระจก หากมีควันหรือไฟไหม้ระหว่างการอบ**
  - ปิดตัวจับเวลาและถอดปลั๊กไฟทันที
  - อย่าเปิดประตูกระจกก่อนที่ไฟจะดับ
  - อย่าดับไฟด้วยน้ำ
- **อย่าอบกระป๋องหรือขวดแก้วโดยตรง**
- **ห้ามสัมผัสตัวเครื่องด้วยมือที่เปียกน้ำ**
- **อย่าสัมผัส, ปิดกั้นหรือปิดช่องระบายความร้อนในระหว่างการใช้งาน**
- **ในขณะที่ใช้งานเตาอบหรือหลังการใช้งาน อย่าสัมผัสพื้นผิวที่ร้อนเช่น ส่วนบนของตัวเตาอบ, ถาดรองอาหารและตะแกรงวางอาหาร เตาอบร้อนได้ง่าย ระหว่างการใช้งานและอุณหภูมิพื้นผิวในระหว่างการใช้งานจะสูงมาก ปล่อยทิ้งไว้ให้เย็นลงก่อนทำความสะอาดหลังการใช้งาน**
  ➜ กรุณาระมัดระวังความร้อนของเตาอบที่เกิดขึ้นหลังจากการใช้งานเป็นพิเศษ
- **ห้ามวางสิ่งของใดๆ ไว้ด้านบนหรือด้านล่างของอุปกรณ์**

■ เว้นช่องว่างระหว่างเตาอบกับผนังหรือตู้เก็บของในครัว เขม่าควันไฟที่ปล่อยออกมาในระหว่างการอบ อาจทำให้ผนังและตู้สกปรกหรืออาจทำให้เกิดไฟไหม้เนื่องจากความร้อนสูงเกินไป

ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย

กรุณาปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้

⚠ ข้อควรระวัง

เพื่อหลีกเลี่ยงไฟฟ้าช็อต, ไฟไหม้, ควันไฟ, ไฟลวก, อาการบาดเจ็บหรือทรัพย์สินเสียหาย

- **อย่าใช้มีด วัตถุมีคม หรือเครื่องมือใดๆ บนผลิตภัณฑ์ของคุณ เนื่องจากอาจทำให้ขดลวดทำความร้อนชำรุด**
- **อย่าใช้ตัวจับเวลาภายนอก**
  ➜ อุปกรณ์นี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้งานโดยการจับเวลาภายนอกหรือระบบรีโมตคอนโทรลแยกต่างหาก
- **อย่านำแผ่นฟอยล์กลับมาใช้ซ้ำ**
- **อย่าปล่อยเครื่องทิ้งไว้โดยไม่มีคนกำกับดูแลระหว่างการใช้งาน**
- **อย่าใช้ความร้อนอบอาหารมากเกินความจำเป็น**
- **อย่าใช้แผ่นรองอบหรือกระดาษไข**
- **อย่าใช้ภาชนะใส่อาหารที่ทำด้วยกระดาษ (อาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้)**

- **วางเครื่องบนผิวโต๊ะแบบกันความร้อนที่มั่นคง, แห้งและสะอาด**
- **ตรวจสอบให้แน่ใจว่าถาดรองเศษอาหารสะอาดและติดตั้งอย่างถูกต้องเมื่อใช้งานเครื่อง**
- **ระวังอย่าให้สะดุดหรือถูกสายไฟขณะใช้งาน**
- **อย่าดึงสายไฟเพื่อถอดออกจากเต้ารับ ให้จับที่ตัวปลั๊กไฟไว้เพื่อถอดออกจากเต้ารับ**
- **ถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับ เมื่อไม่ได้ใช้งานเครื่องก่อนเคลื่อนย้ายหรือก่อนทำความสะอาด**
- **ปล่อยให้เครื่องเย็นลงก่อนเคลื่อนย้ายทำความสะอาดและเก็บรักษา**
- **ให้แน่ใจว่าทำความสะอาดเครื่องโดยเฉพาะอย่างยิ่งพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหารหลังการใช้งาน (ดูหน้า TH17 “วิธีการทำความสะอาด”)**
- **ผลิตภัณฑ์นี้มีไว้สำหรับใช้ในครัวเรือนเท่านั้น**

ข้อมูลสำคัญ

- อย่าทำผลิตภัณฑ์นี้ตก เนื่องจากอาจได้รับความเสียหาย
- อย่าวางสิ่งของใดๆ หรือกดด้วยแรงที่ประตูกระจกเมื่อเปิดใช้งาน
- อย่ากระแทกประตูกระจกด้วยแรงภายนอก
- อย่าให้ความร้อนแก่อุปกรณ์โดยไม่จำเป็น
- อย่าวางผลิตภัณฑ์นี้ใกล้กับถังเก็บน้ำหรือแหล่งน้ำเปิดใดๆ
- ทุกครั้งก่อนที่จะใช้งานเครื่อง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าภายในและชิ้นส่วนของเครื่องมีความสะอาด

เพื่อระบุว่ารายการที่ทำเครื่องหมายอาจจะมีความร้อนและไม่ควรสัมผัสโดยไม่ระมัดระวัง

ชื่อชิ้นส่วนและคำแนะนำในการใช้งาน

เตาอบขนมปัง

ตัวเครื่อง

ขดลวดทำความร้อนด้านบน *1

ขดลวดทำความร้อนด้านล่าง*1

ช่องระบายความร้อน (ที่ด้านหลังเช่นกัน)

ประตูกระจก

มือจับ

ถาดรองเศษอาหาร*2 (อยู่ตรงส่วนล่าง)

ไฟแสดงสถานะ

ปลั๊กไฟ

สายไฟ

*รูปร่างปลั๊กไฟอาจแตกต่างจากในรูป

ปุ่มควบคุมอุณหภูมิและเวลา

ปุ่มควบคุมอุณหภูมิ:

- สามารถตั้งอุณหภูมิได้ระหว่าง 70 ºC ถึง 230 ºC
- สำหรับการตั้งค่าอุณหภูมิ โปรดดูรายละเอียดวิธีการตั้งค่าในแต่ละเมนูอาหาร (ดูหน้า TH12 - TH15)

ตัวจับเวลา:

- สามารถตั้งเวลาได้ระหว่าง 0 - 15 นาที หลังจากตั้งค่าเตาอบ เสียงเตือนจะระบุว่าการอบเสร็จสมบูรณ์แล้ว
- หากคุณต้องการสิ้นสุดการอบ โปรดหมุนตัวจับเวลากลับเป็น “0”
- หากคุณต้องการอบน้อยกว่า 5 นาที โปรดหมุนตัวจับเวลาเกิน 5 นาทีแล้วหมุนกลับไปที่เวลาอบที่ต้องการ

หมายเหตุ

*1 ● โปรดให้ความใส่ใจในการอบอาหารโดยอย่าสัมผัสส่วนนี้

*2 ● ก่อนใช้ให้แน่ใจว่าวางถาดรองเศษอาหารในตำแหน่งที่เหมาะสม (ดูหน้า TH9)

● หลังการใช้งานตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ทำความสะอาดแล้ว หลังจากระบายความร้อนอย่างสมบูรณ์

ชิ้นส่วนอุปกรณ์

ถาดรองอาหาร

สำหรับอบอาหารที่มีน้ำมัน

※ แนะนำให้วางแผ่นฟอยล์หลายชั้นไว้ เพื่อป้องกันเศษที่ติดอยู่กับถาดอบ

※ หากมีคราบไขมันบนถาดอบ กรุณาทำความสะอาดอย่างละเอียดก่อนการใช้งาน

ตะแกรงวางอาหาร

สำหรับการอบขนมปัง และอาหารอื่นๆ และการวางภาชนะที่ใช้สำหรับการอบ

※ ก่อนใช้ตะแกรงวางอาหาร ตรวจสอบให้แน่ใจว่าวางถาดรองเศษอาหารไว้ในตำแหน่งที่ถูกต้องเพื่อป้องกันเศษอาหารและน้ำมันจากการตกลงมา

ทิศทางการกด

ถาดรองเศษอาหาร

สำหรับการรวบรวมเศษอาหารและไขมันที่ตกลงมาจากการอบอาหารที่ไม่มีไขมัน

※ วิธีการเปิดถาดรองเศษอาหาร

1. โปรดยกเตาอบขึ้นที่มุม 45 องศา
2. กดที่จับของถาดรองเศษอาหารลงเพื่อเปิด

※ ถาดรองเศษอาหารจะอยู่ที่ด้านล่างเตาอบ กรุณาติดตั้งด้วยความระมัดระวัง

※ อย่าใช้ถาดรองเศษอาหารที่สกปรก (อาจทำให้เกิดไฟไหม้ที่โต๊ะที่ใช้งานหรือผลลัพธ์ในการอบขนมปังออกมาไม่ดี)

ที่จับถาดรองอบ

ใช้สำหรับจับถาดรองอาหารและตะแกรง

※ วิธีการใช้ที่จับถาดรองอบ

ตะขอด้านล่าง

สำหรับการถอดตะแกรง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ติดตะขอด้านล่างทั้งสองด้านไว้ที่ตะแกรง ก่อนนำออกมา

ตะขอด้านบน

สำหรับนำถาดรองอาหารออก ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ติดตะขอด้านบนทั้งสองด้านไว้ที่ถาดรองอาหาร ก่อนนำออกมา

ข้อแนะนำก่อนการใช้งาน

นำบรรจุภัณฑ์ต่างๆ ที่มากับเตาอบและเทปออกก่อนการใช้งาน ทำความสะอาดผลิตภัณฑ์ของคุณตามขั้นตอนด้านล่าง ก่อนที่จะใช้งานเป็นครั้งแรกหรือหลังจากที่ไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน

1. ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมทั้งหมด (ดูหน้า TH17)
2. ปรับปุ่มตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 230 ºC แล้วตั้งเวลาอบประมาณ 10 นาที

หมายเหตุ

- อาจมีกลิ่นไม่พึงประสงค์เมื่อใช้ผลิตภัณฑ์ของคุณเป็นครั้งแรก เป็นเรื่องปกติและเกิดจากการเคลือบเพื่อป้องกันการกัดกร่อนของเกลือบนขดลวดทำความร้อนที่ใช้ในการขนส่ง
- เตาอบอาจสร้างเสียงรบกวนในการใช้งานเครื่องเปล่าๆ รอบแรก เป็นเรื่องปกติ
- เมื่อใช้งานเตาอบเปล่าๆ เตาอบจะปล่อยควันและกลิ่นออกมา โปรดเปิดประตูเพื่อกระจายควัน สิ่งนี้จะไม่เกิดขึ้นในครั้งต่อไป
- โปรดรอให้เตาเย็นลงก่อนใช้งานหลังจากการใช้งานเครื่องเปล่าๆ

วิธีการใช้งาน

1 เสียบปลั๊กไฟ

2 ใส่อาหารในเตาอบและปิดประตูกระจก

- วางอาหารไว้ตรงกลางบนถาดรองอาหารหรือชั้นวางอาหาร
- อย่าเปิดประตูกระจกขณะอบ

3 ตั้งอุณหภูมิ

- ตั้งอุณหภูมิตามประเภทอาหารและความเหมาะสม

4 ตั้งเวลาเริ่มต้นการอบ

- เลือกเวลาอบที่ต้องการ
- คุณสามารถยกเลิกการอบ โดยหมุนปุ่มจับเวลาไปที่ศูนย์

5 นำอาหารออกมาหลังจากการอบ (ด้วยที่จับถาดรองอบหรือถุงมือฉนวนกันความร้อน)

- ระวังเมื่อเปิดประตูกระจก เนื่องจากอาหารที่มีขนาดหรือรูปร่างแตกต่างกันอาจตกลงจากตะแกรงวางอาหาร

6 จับที่ปลั๊กไฟและถอดสายไฟออก

- ถอดสายไฟหลังการใช้งาน

เมนู

คุ้กกี้

ส่วนผสม

เนยจืด.....25 กรัม
น้ำตาลทราย .....20 กรัม
แป้งเค้ก.....65 กรัม
ไข่ (ตีให้เข้ากัน) .....15 กรัม

เวลาอุ่นเครื่อง: 10 นาที
เวลาอบ: 12 นาที
อุณหภูมิ: 210 ºC

วิธีการทำอาหาร

1. ละลายเนยให้นิ่มโดยใช้เตาไมโครเวฟที่ความร้อนสูงเป็นเวลา 1 นาที ร่อนแป้ง
2. ผสมไข่ที่ตีแล้วกับน้ำตาลทรายแล้วใส่เนยที่ละลาย
3. ค่อยๆ ใส่แป้งลงไปแล้วคนให้เข้ากันจนแป้งเข้ากันดีเป็นเนื้อเดียว อุ่นเตาอบให้ร้อนล่วงหน้า 10 นาที
4. ปูถาดอบด้วยแผ่นฟอยล์ ทาด้วยน้ำมันกดแป้ง 15 กรัม ลงบนฟอยล์อลูมิเนียมแล้วอบเป็นเวลา 12 นาที

ขนมปังเนย

ส่วนผสม

ขนมปังเนย .....3 ก้อน

เวลาอบ: 3 นาที
อุณหภูมิ: 190 ºC

วิธีการทำอาหาร

1. วางขนมปังเนยลงในถาดอบ
2. นำถาดอบเข้าเตาอบแล้วอบเป็นเวลา 3 นาที

ขนมปังปิ้ง

ส่วนผสม

ขนมปัง..... 2 ชิ้น (ประมาณ 2 ซม.)

เวลาอบ: 3 นาที
อุณหภูมิ: 230 ºC

วิธีการทำอาหาร

1. วางขนมปังในเตาอบและอบเป็นเวลา 3 นาที

มันฝรั่งหวานอบ

ส่วนผสม

มันเทศ (หั่นชิ้น) .....8 แผ่น

เวลาอุ่นเครื่อง: 10 นาที
เวลาอบ: 15 นาที
อุณหภูมิ: 230 ºC

วิธีการทำอาหาร

1. ตัดมันหวานออกเป็นชิ้นๆ ประมาณ 1.5 ซม. / 45 กรัม นำไปวางไว้บนถาดอบ
2. นำถาดอบเข้าเตาอบแล้วอบที่อุ่นไว้เป็นเวลา 10 นาที แล้วอบเป็นเวลาประมาณ 15 นาที

เมนู

ปีกไก่

ส่วนผสม

ปีกไก่.....25 กรัม
กระเทียม .....3 แผ่น
ซอสถั่วเหลือง.....80 กรัม
น้ำเปล่า .....4 ช้อนโต๊ะ (60 กรัม)
น้ำตาล .....12 กรัม
พริกไทยดำ .....ตามความเหมาะสม
น้ำผึ้ง .....7 กรัม

เวลาอุ่นเครื่อง: 10 นาที
เวลาอบ: 15 นาที
อุณหภูมิ: 230 ºC

วิธีการทำอาหาร

1. หมักปีกไก่กับซอสถั่วเหลือง, น้ำ, น้ำตาลและพริกไทยดำเป็นเวลา 2 ชั่วโมง
2. ปูถาดอบด้วยแผ่นฟอยล์ ทาด้วยน้ำมัน ทำซอสหมักให้แห้งบนปีกไก่ โดยการนำไปแช่ไว้ในตู้เย็นจนแห้ง ทาน้ำผึ้งบนปีกไก่
3. อุ่นเตาอบให้ร้อนล่วงหน้า 10 นาที วางปีกไก่ลงบนถาดอบแล้วนำเข้าอบประมาณ 15 นาที

นักเก็ตไก่

ส่วนผสม

นักเก็ตไก่แช่แข็ง .....8 ชิ้น

เวลาอุ่นเครื่อง: 10 นาที
เวลาอบ: 15 นาที
อุณหภูมิ: 230 ºC

วิธีการทำอาหาร

1. วางลงบนถาดอบที่ปูด้วยแผ่นฟอยล์
2. อุ่นเตาอบให้ร้อนล่วงหน้า 10 นาที วางถาดลงในเตาอบและอบประมาณ 15 นาที

ครีมผัก

ส่วนผสม

A
- กะหล่ำปลี (สับเป็นชิ้นเล็กๆ)..140 กรัม
- กระเทียม (บดละเอียด) ..... 3 แผ่น
- พริกไทยดำ.....พอประมาณ

B
- ครีม..... 8 กรัม
- แป้ง..... 10 กรัม
- นม .....100 กรัม
- พริกไทยดำ.....พอประมาณ
- เกลือ .....พอประมาณ
- พาร์เมซานชีส.....ตามความจำเป็น

เวลาอุ่นเครื่อง: 10 นาที
เวลาอบ: 15 นาที
อุณหภูมิ: 230 ºC

วิธีการทำอาหาร

1. สับกะหล่ำปลีเป็นชิ้นเล็กๆ และบดกระเทียม
2. ทอดกระเทียมจนเป็นสีแหลืองเข้ม ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในกระทะ แล้วผัดประมาณ 3 นาที
3. ละลายเนยในกระทะที่แยกต่างหาก และเติมแป้งลงไปผัดจนเหนียวเข้ากัน เทนมและส่วนผสม B อื่นๆ ช้าๆ คนให้เข้ากันดีจนข้นเหนียว
4. ใส่ส่วนผสม A ในภาชนะที่ทนความร้อน และใส่ส่วนผสม B เพิ่มลงไป ใส่ชีสพาร์เมซานและวางลงบนถาด เพื่ออบ นำไปอบในเตาอุ่นที่ทำให้ร้อนล่วงหน้า (10 นาที) เป็นเวลา 15 นาที

ข้อควรทราบสำหรับการอบอาหาร

- เวลามาตรฐานที่กำหนดไว้ในเมนูอาจแตกต่างกันไปตามอุณหภูมิของอาหาร, ประเภทขนาดที่ให้บริการ (น้ำหนัก) และภาชนะที่ใช้สำหรับการอบ กรุณาปรับการตั้งค่าเหล่านี้ตามความต้องการในการอบจริง
- วางอาหารไว้ตรงกลางบนถาดอบหรือชั้นวางอาหาร
- อย่าเปิดประตูกระจกในขณะที่อบ (อาจส่งผลต่อการอบ)
- ห้ามนึ่งอาหารหรือเคี่ยวอาหารด้วยเตาอบขนมปัง (เพราะอาจทำให้เกิดความผิดปกติ)
- เมื่อทำอาหารด้วยแผ่นฟอยล์ อาทิ เวลาอบมันฝรั่งจำนวนมาก ให้ระมัดระวังป้องกันไม่ให้แผ่นฟอยล์สัมผัสกับขดลวดทำความร้อน (แผ่นฟอยล์อาจละลายและหลอมไปกับพื้นผิวของขดลวดทำความร้อนซึ่งจะทำให้เครื่องเสียหาย)
- โปรดละลายส่วนผสมอาหารที่เป็นน้ำแข็งก่อนนำมาอบ
- อย่าปล่อยให้อาหารสัมผัสกับที่ปิดขดลวดทำความร้อน
- โปรดแน่ใจว่าคุณทำความสะอาดเครื่องก่อนทำการอบ (มิฉะนั้นอาจส่งผลต่อสีที่อบ)
- เวลาทำอาหารในสูตรใช้สำหรับการอ้างอิงเท่านั้น โปรดปรับเวลาในการทำอาหารตามประเภทและปริมาณของอาหาร โปรดปรับอุณหภูมิตามประเภทของอาหารเพื่อให้เหมาะตามความชอบของคุณ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณตรวจสอบสภาพอาหารระหว่างการอบอยู่เสมอ
- ยกเว้นเมื่ออบขนมปัง โปรดอุ่นเตาอบให้ร้อนก่อนอบ (มิฉะนั้นอาหารอาจไหม้หรือต้องใช้เวลานานในการอบ)
- หากอาหารไม่ได้รับความร้อนอย่างทั่วถึง โปรดใช้ตัวจับเวลาเพื่อให้ความร้อนเพิ่มเติม

การอบต่อเนื่อง	● ลดเวลาในการอบสำหรับการอบครั้งที่สองในการอบสองครั้งติดต่อกัน * ขอแนะนำให้รอเตาอบไฟฟ้าเย็นลงก่อนอบอีกครั้ง เพิ่มเวลาอบหากอาหารไม่ร้อนพอ
การอบอาหารที่มีความหนาและสูง	● ห่อด้วยแผ่นฟอยล์เพื่อป้องกันไม่ให้สูงหรือต่ำเกินไป ● ขณะที่ใช้แผ่นฟอยล์ ให้ป้องกันแผ่นฟอยล์สัมผัสกับขดลวดทำความร้อน
อาหารที่มีไขมันสูง	● ห่อเนื้อหรือปลา (อาทิ ชิ้นส่วนปลาแอนโชวี่, และอื่นๆ) ในแผ่นฟอยล์ก่อนที่จะวางไว้ในเตาอบขนมปังเพื่อหลีกเลี่ยงไขมันกระเด็น อย่าอบอาหารโดยไม่ห่อด้วยแผ่นฟอยล์

วิธีการทำความสะอาด

ให้แน่ใจว่าคุณทำความสะอาดเครื่องแต่ละครั้งหลังการอบ
(อุปกรณ์ทำความสะอาดที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้เกิดไฟไหม้หรืออันตราย)

ข้อควรระวัง

- กรุณารอให้เตาอบเย็นลงก่อนทำความสะอาด
- อย่าทำความสะอาดเตาอบของคุณด้วยน้ำมันหอมระเหย, ทินเนอร์, แอลกอฮอล์, สารฟอกขาว, ผงขัด, แปรงโลหะหรือแปรงไนล่อนเพราะตัวเครื่องอาจได้รับความเสียหาย
- เมื่อทำความสะอาดแล้ว ให้นำถาดอบอาหาร, ตะแกรงวางอาหารและถาดรองเศษอาหารกลับไปที่ตำแหน่งเดิม (ดูหน้า TH8 - TH9)
- อย่าทำความสะอาดชิ้นส่วนใดๆ ของผลิตภัณฑ์นี้ในเครื่องล้างจาน
- กรุณาปิดประตูกระจกด้วยความระมัดระวัง อย่าใช้เตาอบหากประตูกระจกมีรอยแตกร้าวหรือชำรุด
- อย่าวางของหนักลงบนตะแกรง
- หลังทำความสะอาด กรุณาตรวจสอบให้แน่ใจว่าภายในเตาอบแห้งเรียบร้อยดี หากไม่ทำเช่นนั้นอาจทำให้เกิดการกัดกร่อนของเตาอบ

ตัวเครื่องและช่องสำหรับอบ

เช็ดทำความสะอาดด้วยผ้าบิดหมาด
* อย่าเช็ดขดลวดทำความร้อน (เพราะอาจทำให้เสียหายได้)

ประตูกระจก

ล้างด้วยน้ำยาล้างจานเจือจาง (เป็นกลาง) และฟองน้ำนุ่มแล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้า

ตะแกรงวางอาหาร / ถาดอบอาหาร / ถาดรองเศษอาหาร

ล้างด้วยน้ำยาล้างจานเจือจาง (เป็นกลาง) และฟองน้ำนุ่ม ล้างด้วยน้ำแล้วทิ้งไว้ให้แห้ง
คราบตกค้างจากการอบที่ยากต่อการทำความสะอาดที่ติดอยู่บนถาดรองอาหารหรือตะแกรงวางอาหาร: ให้เทน้ำร้อนจำนวนเล็กน้อยและปล่อยทิ้งไว้สักครู่ก่อนทำความสะอาด

การแก้ไขปัญหา

ตรวจสอบสิ่งต่อไปนี้ก่อนที่จะโทรติดต่อเพื่อรับบริการบำรุงรักษา

ปัญหา	สาเหตุและแนวทางแก้ไข
การอบขัดข้อง	● **ปลั๊กไฟไม่ได้เสียบจนสุด** ➜ เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับจนสุด ● **พบข้อผิดพลาด** ➜ ติดต่อตัวแทนจำหน่ายของคุณหรือศูนย์บริการลูกค้าพานาโซนิค
มีกลิ่น	● **อบนานเกินไป** ➜ ปิดเครื่องของคุณ ถอดสายไฟและนำอาหารใดๆ ที่ทำให้เกิดกลิ่นในเตาอบออก ● **ถาดรองอาหารจะปล่อยกลิ่นออกมาหรือมีเศษอาหารติดบนตะแกรงวางอาหาร** ➜ ทำความสะอาดถาดรองอาหารและตะแกรงวางอาหาร ● **ตรวจดูว่ามีคราบไขมันหรือเศษอาหารในถาดรองเศษอาหารหรือไม่** ➜ ทำความสะอาดถาดรองเศษอาหาร

ข้อมูลจำเพาะ

แหล่งจ่ายไฟ		ดูฉลากที่ด้านหลังของเครื่อง	
การใช้พลังงาน		ดูฉลากที่ด้านหลังของเครื่อง	
ความจุ		9 ลิตร	
อุณหภูมิในห้องอบ:		ค่าที่ตั้ง: 70 - 230 °C (ความคลาดเคลื่อน: ± 30 ºC)	
เครื่องควบคุมอุณหภูมิอัตโนมัติ		เครื่องควบคุมความร้อนปรับได้	สลับฟังก์ชั่น (ประมาณ) ขดลวดทำความร้อนด้านบน 510 W
ตัวจับเวลา		15 นาที	สลับฟังก์ชั่น (ประมาณ) ขดลวดทำความร้อนด้านล่าง 490 W
น้ำหนักสุทธิ (ประมาณ)		3.1 กก.	
ความยาวสายไฟ		1.0 เมตร	
ขนาด (ประมาณ)	ขนาดภายนอก	ความกว้าง: 36.6 ซม. ความลึก: 27.4 ซม. ความสูง: 20.4 ซม.	
	ห้องอบด้านใน	ความกว้าง: 26.9 ซม. ความลึก: 20.2 ซม. ความสูง: 16.9 ซม.	

● หลังจากเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับ พลังงานที่ใช้ในการสแตนด์บายคือ 0 W

เตือนความจำ

Panasonic Taiwan Co., Ltd.
http://www.panasonic.com

© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2020

BZ51H2041
Printed in China KL0420T10520