

# Panasonic

## Operating Instructions Toaster Oven (Household Use)

---

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.



<b>Contents</b>	<b>Page</b>
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.

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.


	<b>WARNING</b> : Indicates potential hazard that could result in serious injury or death.
	<b>CAUTION</b> : 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.

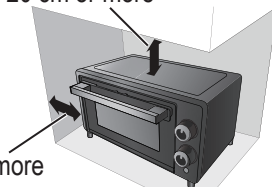


- Do not use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- Do not use the appliance while on the following places.
  - On uneven surfaces, on carpet, non-heat-resistant surfaces or tablecloths, etc.
  - Places where it may be splashed with water or near a heat source.
  - 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.

20 cm or more

10 cm or more



# 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

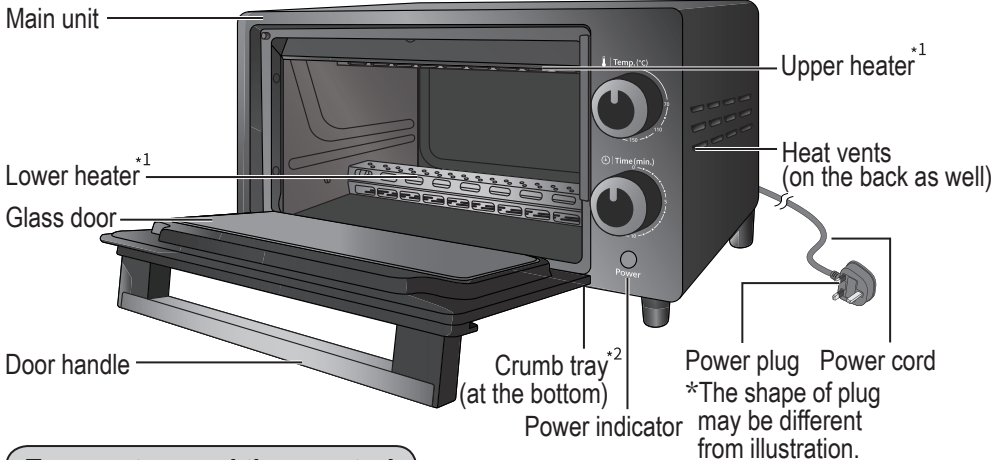
- Do not drop this product as it may get damaged.
- Do not place anything or press by force on the glass door when it is opened.
- Do not hit the glass door with an external force.
- Do not heat the appliance when unnecessary.
- Do not place this product close to water tanks or any open water sources.
- 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



## Temperature and time control



### Temperature control knob :

- Temperature can be set between 70 °C and 230 °C.
- 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

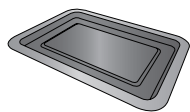
- \*1 • Please pay attention to the baking food. Do not touch here.
- \*2 • Before use, make sure to place the crumb tray in proper position. (See P. EN9)
  - After use, make sure to clean it after it is cooled down completely.



## Parts

**Baking tray**

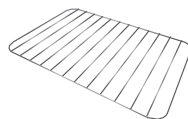
For baking oily food.



- ※ 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**

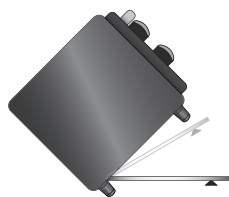
For baking bread and other food and placing containers used for baking.



- ※ 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.



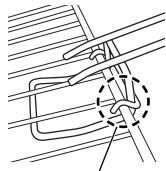
Pushing direction

**※ 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.)

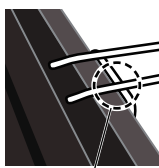
**Baking tray holder**

For holding the baking tray and cooking rack.

**※ How to use the baking tray holder**

Bottom hook

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



Upper hook

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.

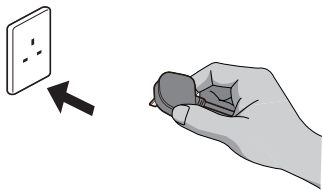
1. Clean all accessories. (See P. EN17)
2. Turn the temperature control knob set temperature to 230 °C, and set the timer to bake for 10 minutes.

## 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.

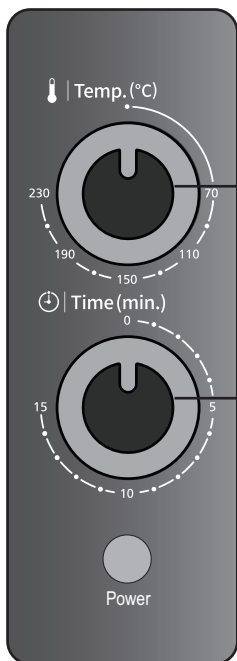
# How to Use

## 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

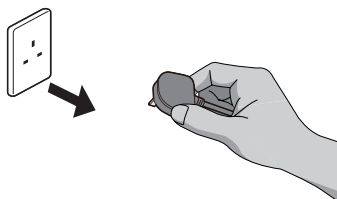
- Select desired baking time.
- You may abort baking by turning the timer to zero.

## 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

- ▢ Cabbage (chopped) ..... 140 g
- A Garlic (minced) ..... 3 cloves
- └ Black pepper ..... A pinch
- ▢ Butter ..... 8 g
- Flour ..... 10 g
- B 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

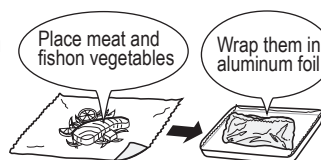
- Reduce baking time for second of two consecutive bakings.  
\* It is recommended to wait for the electric oven to cool down before baking again. Change baking time if the food is not heated enough.

## 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>The power plug is not fully inserted.</b> → Insert the power plug completely into the socket.</li> <li>• <b>Error encountered</b> → Consult the place of purchase or a Panasonic service center.</li> </ul>
Odor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>The baking time is too long.</b> → Power off your product, disconnect the power cord, and remove any food that causes odors in the oven.</li> <li>• <b>The baking tray releases an odor or there is food residue on the cooking rack.</b> → Clean the baking tray and the cooking rack.</li> <li>• <b>Confirm if there are any drippings of grease or crumbs in the crumb tray.</b> → Clean the crumb tray.</li> </ul>

## 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 °C)		
Automatic thermostat	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	
	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.

Manufacturer	Panasonic Taiwan Co., Ltd. 579, Yuan Shan Road, Chung-Ho District, New Taipei City, Taiwan
Importer	Panasonic Marketing Middle East & Africa FZE Jebel Ali Dubai United Arab Emirates * For GSO Member Countries



قبل از تماس با خدمات تعمیر و نگهداری، موارد زیر را بررسی نمایید.

## علت و راه‌حل

## چالش‌ها و مسائل

عدم موفقیت در پخت

- دوشاخه به خوبی به پریز وصل نشده است.  
← دوشاخه را به طور کامل، داخل پریز فشار دهید.
- مواجهه با خطا  
← طفا با محل خرید یا مرکز خدمات پاناسونیک تماس بگیرید.

بو

- مدت زمان پخت خیلی طولانی است.  
← دستگاه را خاموش کنید، سیم برق را جدا کنید و هرگونه مواد غذایی که باعث ایجاد بو در آن می‌شود را بردارید.
- سینی پخت بو ساطع می‌کند و یا روی قفسه پخت، غذا باقی مانده است.  
← سینی پخت و قفسه پخت را تمیز کنید.
- بررسی کنید که آیا در سینی پایینی، روغن چکیده یا خرده غذا ریخته است.  
← سینی پایینی را تمیز کنید.

## مشخصات فنی

ولتاژ	برچسب موجود در پشت دستگاه را مشاهده کنید	
توان مصرفی	برچسب موجود در پشت دستگاه را مشاهده کنید	
ظرفیت	9 لیتر	
دمای محفظه	مقدار تنظیم: 70 تا 230 درجه سانتی‌گراد (میزان خطا: $\pm 30$ درجه سانتی‌گراد)	
دماسنج اتوماتیک	ترموستات قابل تنظیم	گرما ساز بالایی 510 وات
تایمر	15 دقیقه	گرما ساز پایینی 490 وات
وزن خالص (تقریبی)	3.1 کیلوگرم	
طول سیم برق	1.0 متر	
قسمت بیرونی	عرض: 36.6 سانتی‌متر	عمق: 27.4 سانتی‌متر
	ارتفاع: 20.4 سانتی‌متر	
محفظه داخلی	عرض: 26.9 سانتی‌متر	عمق: 20.2 سانتی‌متر
	ارتفاع: 16.9 سانتی‌متر	

• پس از وصل شدن دوشاخه به پریز برق، توان آماده به کار 0 وات است.

# نحوه تمیز کردن

هر بار پس از استفاده، حتماً دستگاه را تمیز کنید.  
(اگر دستگاه به خوبی تمیز نشده باشد، ممکن است باعث آتش‌سوزی یا خطر شود.)

## احتیاط

- لطفاً قبل از تمیز کردن، صبر کنید تا دستگاه خنک شود.
- دستگاه را با روغن فرار، رقیق‌کننده، الکل، سفیدکننده، پودر پولیش، برس فلزی یا برس نایلونی تمیز نکنید زیرا ممکن است بدنه دستگاه آسیب ببیند.
- پس از تمیز کردن، سینی پخت، قفسه پخت و سینی خرده غذا (سینی پایینی) را به جای اصلی خود برگردانید. (به صفحه PE8 - PE9 مراجعه کنید)
- هیچ بخشی از دستگاه را در ماشین ظرفشویی تمیز نکنید.
- لطفاً درب شیشه‌ای را با دقت ببندید. اگر درب شیشه‌ای ترک خورده یا آسیب دیده است، از فر استفاده نکنید.
- اشیاء سنگین را روی قفسه پخت قرار ندهید.
- پس از تمیز کردن، لطفاً مطمئن شوید که داخل دستگاه خشک و تمیز است. عدم انجام این کار ممکن است باعث خوردگی محصول شود.

### واحد اصلی و محفظه داخلی

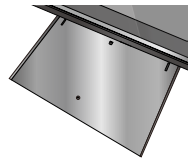
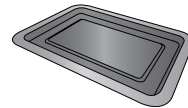
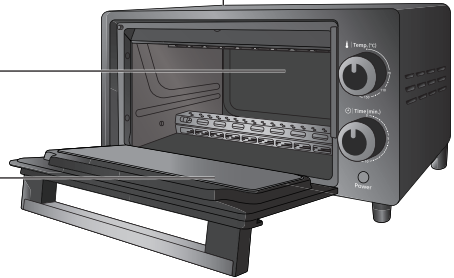
با یک پارچه نیمه خیس آن را پاک کنید.  
\* گرماساز را پاک نکنید. (چون ممکن است آسیب ببیند).

### درب شیشه‌ای

آن را با مواد شوینده رقیق‌شده (خنثی) و اسفنج نرم پاک کنید، سپس آن را با پارچه خشک کنید.

### قفسه پخت / سینی پخت / سینی پایینی

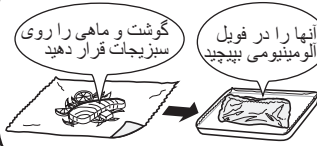
آن را با مواد شوینده رقیق‌شده (خنثی) و اسفنج نرم بشویید، سپس آن را آب بکشید و بگذارید هوا بخورد و خشک شود. در مورد باقی‌مانده‌های غذا که به سینی پخت یا قفسه پخت می‌چسبند و جدا نمی‌شود: مقدار کمی آب داغ بریزید و بگذارید قبل از تمیز کردن، مدتی بماند.



# نکات کلیدی برای پخت غذا

- زمان استاندارد مشخص شده توسط منو ممکن است با توجه به دما، نوع و اندازه (وزن) غذا و ظرف مورد استفاده برای پخت متفاوت باشد. لطفاً این پارامترها را با توجه به نیازهای واقعی پخت تنظیم کنید.
- مواد غذایی را وسط سینی پخت با قفسه پخت قرار دهید.
- در حین پخت، درب شیشه‌ای را باز نکنید (چون اثر پخت ممکن است تحت‌تأثیر قرار گیرد).
- از آون توستر، برای بخارپز کردن یا جوشاندن غذا استفاده نکنید (زیرا این امر می‌تواند باعث نقص عملکرد آن شود).
- هنگام پخت با فویل، مانند پخت سیب‌زمینی‌های بزرگ، احتیاط کنید تا از تماس فویل با گرماساز جلوگیری شود. (ممکن است فویل ذوب شده، به سطح گرماساز بچسبد و باعث نقص دستگاه شود).
- لطفاً قبل از پخت مواد غذایی، یخ آنها را ذوب کنید.
- از تماس مواد غذایی با پوشش گرماساز جلوگیری کنید.
- قبل از پخت، حتماً دستگاه را تمیز کنید. (در غیر این صورت، ممکن است رنگ پخت را تحت‌تأثیر قرار دهد).
- زمان پخت ذکر شده در دستور پخت، تنها برای استفاده به عنوان مرجع است. لطفاً زمان پخت را با توجه به نوع و اندازه غذا تنظیم کنید. لطفاً دما را با توجه به نوع غذا و متناسب با سلیقه خود تنظیم کنید.
- همیشه شرایط غذا را هنگام پخت بررسی کنید.
- لطفاً پیش از پخت، البته به جز در مورد پخت نان، آون را از پیش گرم کنید. (در غیر این صورت، ممکن است غذا بسوزد یا به زمان بیشتری برای پخت نیاز داشته باشد).
- اگر غذا کاملاً گرم نشده است، لطفاً از تایمر برای گرم کردن بیشتر استفاده کنید.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• زمان پخت را برای دومین مرحله از دو پخت متوالی کاهش دهید.</li> <li>* توصیه می‌شود پیش از پخت دوباره، صبر کنید تا آون برقی خنک شود.</li> <li>اگر غذا به اندازه کافی گرم نشده است، زمان پخت را تغییر دهید.</li> </ul>	<p>پخت مداوم</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• برای جلوگیری از پخت بیش از حد یا ناکافی، غذا را با فویل آلومینیومی بپوشانید.</li> <li>• هنگام استفاده از فویل آلومینیومی، از تماس فویل با گرماساز جلوگیری کنید.</li> </ul>	<p>پخت غذایی غلیظ و بلند</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• پیش از قرار دادن گوشت یا ماهی در آون توستر (مثلاً: برش‌های حبه و غیره)، آنها را در فویل آلومینیومی بپیچید تا روغن غذا پاشیده نشود.</li> <li>از پخت غذا بدون اینکه آن را در فویل آلومینیومی بپیچید، خودداری نمایید.</li> </ul>	<p>مواد غذایی با چربی زیاد</p>



زمان پیش گرم کردن: 10 دقیقه  
 زمان پخت: 15 دقیقه  
 دما: 230 درجه سانتی‌گراد



## سبزیجات خامه‌ای

### مواد لازم

- کلم (خردشده) ..... 140 گرم
- A سیر (خردشده) ..... 3 حبه
- فلفل سیاه ..... اندکی
- خامه ..... 8 گرم
- آرد ..... 10 گرم
- B شیر ..... 100 گرم
- فلفل سیاه ..... اندکی
- نمک ..... اندکی
- پنیر پارمسان ..... به قدر نیاز

### نحوه پخت

1. کلم را به قطعات کوچک خرد کنید. سیر را خرد کنید.
2. سیر را سرخ کنید و هم بزنید تا طلایی رنگ شود. تمام مواد A را درون تابه ریخته و حدود 3 دقیقه هم بزنید تا سرخ شوند.
3. کره را در یک تابه جداگانه نوب کرده و آرد را اضافه کنید. مخلوط را هم بزنید تا سرخ شده و به شکل خمیر دربیاید. شیر و تمام مواد دیگر B را به آرامی مخلوط کنید و هم بزنید تا غلیظ شده و به شکل خمیر دربیاید.
4. مواد A را درون یک ظرف مقاوم در برابر حرارت بریزید و مواد B را اضافه کنید. پنیر پارمسان را اضافه کنید و سپس آن را روی یک سینی پخت قرار دهید. خمیر را در فر از پیش گرم شده (برای 10 دقیقه)، به مدت 15 دقیقه بپزید.



زمان پیش گرم کردن: 10 دقیقه  
 زمان پخت: 15 دقیقه  
 دما: 230 درجه سانتی‌گراد

## نحوه پخت

1. بال‌های مرغ را به مدت 2 ساعت با سس سویا، آب، شکر و فلفل سیاه مزمار کنید.
2. سینی پخت را با فویل آلومینیومی بپوشانید. و با یک لایه روغن چرب کنید. بال‌های مرغ را در یخچال بگذارید تا خشک شوند و سس مزه‌ی اضافی روی آنها باقی نماند. یک لایه عسل روی بال‌های مرغ بمالید.
3. فر را به مدت 10 دقیقه پیش‌گرم کنید. بال‌های مرغ را روی سینی پخت قرار دهید و به مدت 15 دقیقه بپزید.



## بال مرغ

### مواد لازم

بال مرغ.....25 گرم  
 سیر.....3 برش  
 سس سویا.....80 گرم  
 آب.....4 قاشق غذاخوری (60 گرم)  
 شکر.....12 گرم  
 فلفل سیاه.....مقدار مناسب  
 عسل.....7 گرم

زمان پیش گرم کردن: 10 دقیقه  
 زمان پخت: 15 دقیقه  
 دما: 230 درجه سانتی‌گراد

## نحوه پخت

1. آنها را روی سینی پخت که با فویل آلومینیومی پوشیده شده بچینید.
2. فر را به مدت 10 دقیقه پیش‌گرم کنید. سینی را درون فر قرار دهید و به مدت 15 دقیقه بپزید.



## ناگت مرغ

### مواد لازم

ناگت مرغ منجمد.....8 تکه

زمان پخت: 3 دقیقه  
دما: 230 درجه سانتی‌گراد

### نحوه پخت

1. نان را درون فر قرار دهید و به مدت 3 دقیقه بپزید.



### نان تست

#### مواد لازم

نان.....2 برش (تقریباً 2 سانتی‌متر)

زمان پخت: 10 دقیقه  
زمان پخت: 15 دقیقه  
دما: 230 درجه سانتی‌گراد

### نحوه پخت

1. سیب‌زمینی شیرین را به خلال‌های حدوداً 1.5 سانتی‌متری/45 گرمی برش دهید. آنها را روی سینی پخت بگذارید.
2. سینی پخت را به مدت 10 دقیقه درون آون از پیش گرم شده قرار دهید. آنها را به مدت 15 دقیقه بپزید.



### سیب زمینی شیرین پخته

#### مواد لازم

سیب زمینی شیرین (چند برش) ...8 برش

زمان پیش گرم کردن: 10 دقیقه  
 زمان پخت: 12 دقیقه  
 دما: 210 درجه سانتی‌گراد

## نحوه پخت

1. با استفاده از مایکروویو روی حرارت زیاد، به مدت 1 دقیقه، کره را ذوب و نرم کنید. آرد را الک کنید.
2. تخم‌مرغ‌های زده‌شده و شکر گرانول را مخلوط کنید، کره ذوب‌شده را اضافه کنید.
3. آرد را به آرامی اضافه کنید و هم بزنید تا تمام آرد به خوبی مخلوط شود. فر را به مدت 10 دقیقه پیش‌گرم کنید.
4. سینی پخت را با فویل آلومینیومی بپوشانید. و با یک لایه روغن چرب کنید. خمیرهای 15 گرمی را روی فویل آلومینیومی، صاف کنید. و برای مدت 12 دقیقه بپزید.



## کوکی‌ها

### مواد لازم

کره بدون نمک ..... 25 گرم  
 شکر گرانول ..... 20 گرم  
 آرد با گلوتن پایین ..... 65 گرم  
 تخم مرغ (هم زده) ..... 15 گرم

زمان پخت: 3 دقیقه  
 دما: 190 درجه سانتی‌گراد

## نحوه پخت

1. نان‌های کره‌ای را روی سینی پخت قرار دهید.
2. سینی پخت را درون آون قرار دهید و به مدت 3 دقیقه آنها را بپزید.



## نان کره‌ای

### مواد لازم

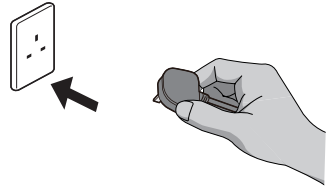
نان کره‌ای ..... 3 عدد

# نحوه استفاده

**2** مواد غذایی را درون آون بگذارید و درب شیشه‌ای را ببندید

- مواد غذایی را وسط سینی پخت یا قفسه پخت قرار دهید.
- هنگام پخت، درب شیشه‌ای را باز نکنید.

**1** دوشاخه را به پریز برق متصل کنید

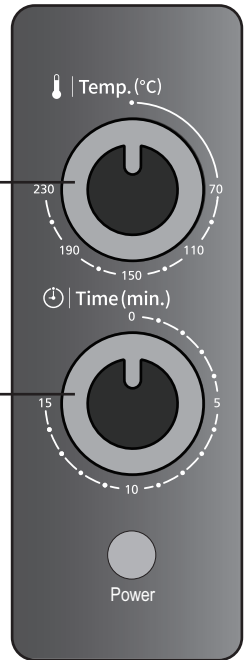


**3** درجه حرارت را تنظیم کنید

- درجه حرارت را مطابق با نوع غذا و ترجیحات شخصی تنظیم کنید.

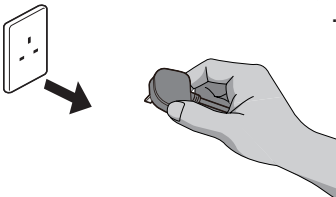
**4** زمان شروع پخت را تنظیم کنید

- زمان پخت مورد نظر خود را انتخاب کنید.
- می‌توانید با تبدیل تایمر به صفر، پخت را قطع کنید.



**6** دوشاخه برق را نگه دارید و سیم برق را جدا کنید

- سیم برق را بعد از استفاده، از دستگاه جدا کنید.



**5** بعد از پخت، مواد غذایی را بیرون بیاورید (با نگهدارنده سینی پخت یا دستکش عایق حرارتی)

- هنگام باز کردن درب شیشه‌ای مراقب باشید زیرا ممکن است مواد غذایی با اندازه‌ها یا اشکال مختلف، از قفسه پخت پایین بریزند.

# پیش از استفاده

تمام وسایل بسته‌بندی و چسب را باز کنید؛ پیش از استفاده برای اولین بار یا پس از مدتی طولانی، دستگاه را طبق مراحل زیر تمیز کنید.

1. تمام لوازم جانبی را تمیز کنید. (به صفحه PE17 مراجعه کنید)
2. دستگیره کنترل دما را بچرخانید، دما را روی 230 درجه سانتی‌گراد تنظیم کنید و تایمر را برای 10 دقیقه پخت تنظیم نمایید.

## نکته

- ممکن است هنگام استفاده از دستگاه برای اولین بار، بوهایی ساطع شود. این طبیعی است و به خاطر پوشش محافظ برای جلوگیری از خوردگی نمک روی گرماساز ایجاد می‌شود.
- ممکن است آون در اولین مرحله استفاده به صورت خالی، سروصدا ایجاد کند. این طبیعی است.
- هنگام استفاده از آون به صورت خالی، آون مقداری دود و بو ساطع می‌کند. لطفاً برای از بین بردن دود، درب را باز کنید. این موضوع، دفعه بعد هرگز رخ نخواهد داد.
- لطفاً پس از استفاده از دستگاه به صورت خالی، برای استفاده بعدی، منتظر بمانید تا خنک شود.

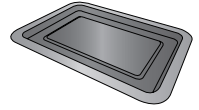
### قفسه پخت

برای پخت نان و سایر مواد غذایی و قرار دادن ظروف مورد استفاده برای پخت.



### سینی پخت

برای پخت غذای روغنی.



❖ پیش از استفاده از قفسه پخت، مطمئن شوید که سینی پایینی در وضعیت صحیح قرار گرفته تا از ریختن خرده‌های غذا و روغن جلوگیری کنید.

❖ پیشنهاد می‌شود یک لایه فویل آلومینیومی روی سینی پخت قرار دهید تا از چسبیدن خرده‌های غذا به آن جلوگیری کنید.  
❖ در صورت وجود هرگونه روغن روی سینی پخت، لطفاً قبل از استفاده، آن را کاملاً تمیز کنید.

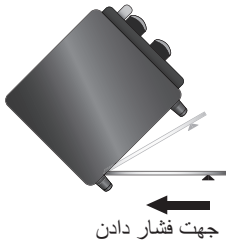
### ❖ نحوه باز کردن سینی پایینی

1. لطفاً آن را با زاویه 45 درجه به سمت بالا بلند کنید.

2. دسته سینی پایینی را به سمت پایین فشار دهید تا باز شود.

❖ سینی پایینی، زیر آن قرار دارد. لطفاً آن را با احتیاط نصب کنید.

❖ از سینی پایینی کتیف استفاده نکنید. (ممکن است منجر به آتش‌سوزی سطحی که روی آن قرار گرفته یا پخت ناکافی نان شود.)



### سینی پایینی

برای جمع‌آوری باقی‌مانده‌ها و روغن ناشی از پخت مواد غذایی بدون روغن.

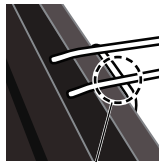
### نگهدارنده سینی پخت

برای نگه داشتن سینی و قفسه پخت.



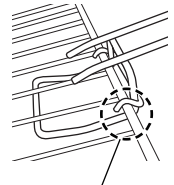
### ❖ نحوه استفاده از نگهدارنده سینی پخت

برای برداشتن سینی پخت، قبل از برداشتن سینی پخت، اطمینان حاصل کنید که هر دو قلاب بالایی به آن متصل باشند.



قلاب بالایی

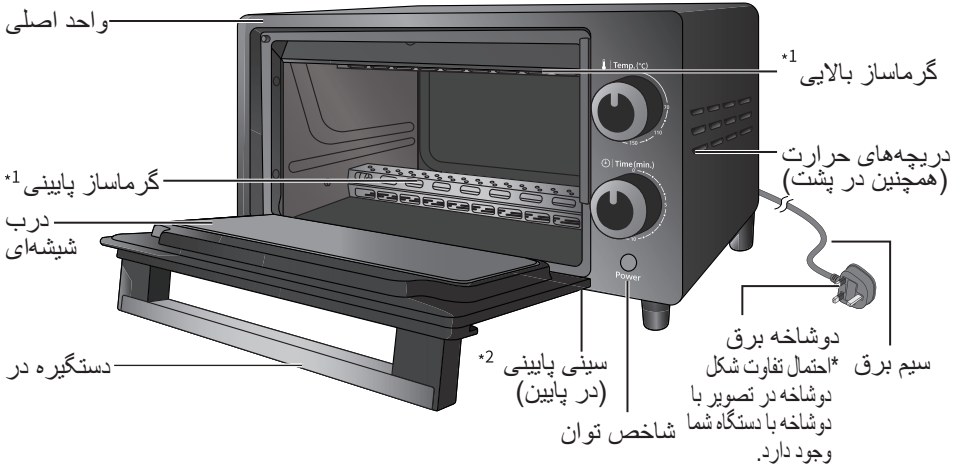
برای برداشتن قفسه پخت، قبل از برداشتن قفسه پخت، اطمینان حاصل کنید که هر دو قلاب پایینی به آن متصل باشند.



قلاب پایینی

# عنوان قطعات و دستورالعمل های کار با دستگاه

## آون توستر



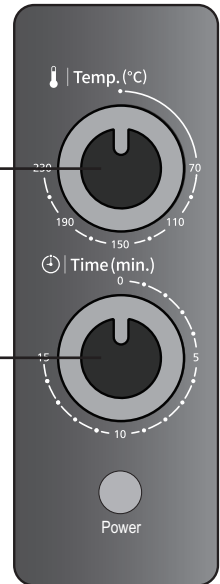
## کنترل دما و زمان

### دستگیره کنترل دما:

- دما را می توان بین 70 تا 230 درجه سانتی گراد تنظیم کرد.
- برای تنظیم دما، لطفاً به دستور پخت (به صفحه PE12 - PE15 مراجعه کنید) مراجعه نمایید.

### تایمر:

- تایمر را می توان بین 0 تا 15 دقیقه تنظیم کرد. پس از تنظیم آون، صدای زنگ نشان می دهد که پخت تمام شده است.
- اگر می خواهید پخت پایان یابد، لطفاً تایمر را به "0" برگردانید.
- اگر می خواهید کمتر از 5 دقیقه پخت کنید، لطفاً تایمر را به بیش از 5 دقیقه بچرخانید و سپس به زمان پخت مورد نظر برگردانید.



## نکته

- \*1 • لطفاً به غذای در حال پخت توجه نمایید. اینجا را لمس نکنید.
- \*2 • پیش از استفاده، حتماً سینی پایینی را در جای مناسب قرار دهید. (به صفحه PE9 مراجعه کنید)
- پس از استفاده و خنک شدن کامل، حتماً دستگاه را تمیز کنید.

# اطلاعات مهم

- دستگاه را زمین نزنید، زیرا ممکن است آسیب ببیند.
- هنگام باز بودن درب شیشه‌ای، چیزی روی آن قرار ندهید یا با زور آن را فشار ندهید.
- با نیروی خارجی، به درب شیشه‌ای ضربه نزنید.
- در مواقع غیرضروری، دستگاه را گرم نکنید.
- دستگاه را در نزدیکی مخازن آب یا منابع آب باز قرار ندهید.
- هر بار پیش از استفاده از دستگاه، از تمیز بودن داخل و قطعات دستگاه اطمینان حاصل کنید.



نشانگر اینکه مورد مشخص شده می‌تواند داغ باشد و نباید بدون احتیاط آن را لمس کرد.





## احتیاط

برای جلوگیری از برق‌گرفتگی، آتش‌سوزی، دود، سوختگی، تاول، جراحت یا خسارت به اموال.

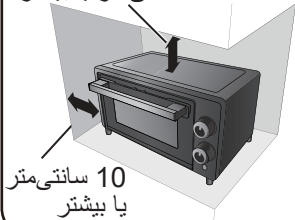
- روی دستگاه از جاقو، اشیاء تیز و یا ابزار استفاده نکنید زیرا ممکن است گرماساز آسیب ببیند. 
- از تایمر خارجی و غیره استفاده نکنید.
- ← این دستگاه برای کار کردن با تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه طراحی نشده است.
- از فویل آلومینیوم استفاده مجدد نکنید.
- در هنگام استفاده، دستگاه را بدون نظارت رها نکنید.
- غذاها را بیش از حد لازم، گرم نکنید.
- از کاغذ پارشمنت یا ورق پخت استفاده نکنید.
- از ظرف یا قالب کاغذی استفاده نکنید. (ممکن است باعث آتش‌سوزی شود).
- دستگاه را روی یک سطح محکم، خشک، تمیز، هموار و ضد گرما قرار دهید.
- مطمئن شوید که سینی پایینی هنگام استفاده از دستگاه، تمیز است و در جای درست قرار دارد. 
- مراقب باشید هنگام استفاده از دستگاه، سیم برق به پای‌تان نیچد یا باعث افتادن شما نشود.
- برای جدا کردن دوشاخه از پریز برق، سیم برق را نکشید. در عوض، برای جدا کردن از پریز برق، دوشاخه را بگیرید و بکشید.
- پیش از جابجا کردن یا تمیز کردن در زمان عدم استفاده از دستگاه، دوشاخه را از پریز برق جدا کنید.
- بگذارید دستگاه قبل از جابجایی، تمیز کردن و بسته‌بندی کردن، خنک شود.
- حتماً پس از استفاده، دستگاه را تمیز کنید، به ویژه سطوحی که در تماس با مواد غذایی هستند. (به صفحه PE17، «نحوه تمیز کردن» مراجعه کنید)
- این دستگاه تنها برای استفاده خانگی است.

# احتیاط

برای جلوگیری از برق‌گرفتگی، آتش‌سوزی، دود، سوختگی، تاول، جراحت یا خسارت به اموال.

- از دستگاه برای منظوری غیر از آنچه در این دفترچه راهنما ذکر شده، استفاده نکنید.
- روی مکان‌های زیر از دستگاه استفاده نکنید.
  - روی سطوح ناهموار، فرش، سطح غیر مقاوم به گرما یا رومیزی و غیره.
  - مکان‌هایی که ممکن است آب روی دستگاه بپاشد یا در نزدیکی منبع گرما.
  - در نزدیکی منابع آب باز، مانند ظرفشویی یا موارد مشابه.
- از دستگاه در نزدیکی دیوار، میلمان یا در فضاهای بسته مانند کمد دیواری استفاده نکنید. (ممکن است باعث تغییر رنگ یا تغییر شکل شود.)
- هنگام پخت با دستگاه، پوشش فلزی پشت بسیار داغ خواهد بود. لطفاً پشت آن را به سمت دیوار قرار دهید تا از سوختگی جلوگیری کنید.
- هرگز هنگام استفاده از دستگاه، آن را به حال خود رها نکنید.
- هنگام پخت غذاهای قابل اشتعال مانند کلوچه، آن را به حال خود رها نکنید. سعی کنید بر کل فرایند نظارت کنید.
- در صورت وجود دود یا آتش‌سوزی هنگام پخت، درب شیشه‌ای را باز نکنید.
  - تابیر را خاموش کنید و دوشاخه را بلافاصله از برق بکشید.
  - قبل از خاموش شدن آتش‌سوزی، درب شیشه‌ای را باز نکنید.
  - آتش را با آب خاموش نکنید.
- قوطی‌ها یا بطری‌های شیشه‌ای را مستقیماً گرم نکنید.
- دستگاه را با دست خیس لمس نکنید.
- در حین استفاده، دریچه‌های حرارت را لمس یا مسدود نکرده و نبوشانید.
- در حین استفاده یا بلافاصله پس از استفاده از آن، سطوح داغ مانند بالای بدنه، سینی پخت و قفسه پخت را لمس نکنید. در حین استفاده، آن به راحتی داغ می‌شود و دمای سطح در حین استفاده بسیار بالا است. پس از استفاده و پیش از تمیز کردن، بگذارید دستگاه خنک شود.
- لطفاً پس از استفاده، به گرمای دستگاه توجه ویژه داشته باشید.
- لطفاً هیچ‌چیز را روی دستگاه یا زیر آن قرار ندهید.

20 سانتی‌متر یا بیشتر



10 سانتی‌متر یا بیشتر

■ بین آن و دیوارها یا کابینت آشپزخانه، فاصله بگذارید. دودهای ایجادشده در هنگام پخت ممکن است دیوار و کابینت را آلوده کرده یا حتی به دلیل گرمای بیش از حد باعث آتش‌سوزی شود.

## هشدار!

برای جلوگیری از خطر برق‌گرفتگی، آتش‌سوزی، سوختگی پوست یا جراحت شدید.



- این دستگاه برای افراد مبتلا به کم‌توانی جسمی، حسی یا ذهنی و فاقد تجربه و مهارت (از جمله کودکان) در نظر گرفته نشده، مگر تحت نظارت و راهنمایی شخصی که مسئولیت ایمنی آنها را برعهده دارد.  
باید با نظارت بر کودکان، اطمینان حاصل کرد که با دستگاه بازی نکنند.
- هم‌شبه نوزادان و کودکان را از دستگاه و ن‌ز کابل برق دور نگاه دار. کودکان متوجه ن‌ستند که هم‌شبه نوزادان و کودکان را از دستگاه و ن‌ز کابل برق دور نگاه دار. کودکان متوجه ن‌ستند که
- از دستگاه خود در نزدیکی یا زیر پرده یا سایر مواد قابل‌اشتعال استفاده نکنید زیرا ممکن است مواد غذایی، هنگام پخت آتش بگیرند.
- مطمئن شوید ولتاژ ذکرشده روی برچسب دستگاه با ولتاژ برق محلی شما یکسان است. همچنین از اتصال سایر دستگاه‌ها به همان پریز برق خودداری کنید تا باعث گرمای بیش از حد نشود. با این حال، در صورت اتصال چند دوشاخه به طور هم‌زمان، مطمئن شوید مجموع توان مصرفی دستگاه‌ها از حداکثر توان پریز بیشتر نباشد.
- مطمئن شوید که دوشاخه به طور کامل داخل پریز است.
- در صورت درست کار نکردن دستگاه، از آن استفاده نکنید و بلافاصله دوشاخه را از پریز برق بکشید.
- <موارد غیر عادی و خرابی>
  - دوشاخه و سیم برق به طور غیر عادی داغ می‌شوند.
  - سیم برق خراب است یا برق دستگاه کار نمی‌کند.
  - واحد اصلی تغییر شکل پیدا کرده، دچار آسیب شده یا به طور غیر عادی داغ است.
  - دستگاه در حین استفاده صداهایی ایجاد می‌کند.
  - مورد غیر عادی یا خرابی دیگری وجود دارد.
- ← در صورت بروز هر یک از موارد ذکرشده، لطفاً سیم برق را بلافاصله از پریز بکشید و برای خدمات تعمیر و نگهداری، با یکی از مراکز خدمات مشتریان پاناسونیک تماس بگیرید.
- دوشاخه را به طور مرتب تمیز کنید.
  - ← دوشاخه را از پریز بکشید و با یک دستمال خشک پاک کنید.
- پیش از استفاده، لطفاً سینی پخت، قفسه پخت و سینی پایینی را تمیز کنید.
- هنگام استفاده از آون، سیم برق را نیندید و آن را دور پایه‌های آون قرار دهید.
- نان پوشیده از کره یا مربا را گرم نکنید.
- غذاهای دارای روغن اضافی (مثلاً: برش‌های آنجوی و غیره) را روی قفسه پخت قرار ندهید.
- برای جلوگیری از دود یا آتش‌سوزی، مانع چکیدن روغن مواد غذایی روی المنت پخت شوید.
- از وارد کردن هرگونه شیء در شکاف‌ها خودداری نمایید.

# نکات ایمنی

لطفاً با دقت از این دستورالعمل‌ها پیروی نمایید.

به منظور جلوگیری از بروز حادثه یا صدمه به کاربر یا افراد دیگر و پیشگیری از خسارت به اموال، از دستورالعمل‌های زیر پیروی نمایید.  
■ نمودارهای زیر میزان خسارت ناشی از استفاده نادرست را دسته‌بندی کرده و توضیح می‌دهند.

**هشدار:**



نشانه‌گر خطری احتمالی که ممکن است به جراحت شدید یا مرگ منجر شود.

**احتیاط:**



نشانه‌گر خطری احتمالی که ممکن است به جراحت یا خسارت به اموال منجر شود.

■ این نماد نشانگر الزاماتی است که باید حتماً رعایت شوند.

این نماد نشانگر ممنوعیت است.



این نماد نشانگر کارهایی است که باید انجام دهید.



## هشدار



برای جلوگیری از خطر برق‌گرفتگی، آتش‌سوزی، سوختگی پوست یا جراحت شدید.

- از بازکردن قطعات، تعمیر یا دستکاری این دستگاه خودداری نمایید.  
← لطفاً با محل خرید یا مرکز خدمات پاناسونیک تماس بگیرید.
- از آسیب زدن به سیم برق یا دوشاخه خودداری نمایید.  
اقدامات زیر اکیداً ممنوع هستند:  
آسیب زدن، دستکاری و یا قرار دادن کنار وسایل گرمایشی؛ خم کردن، پیچاندن، کشاندن روی سطوح، کشاندن روی لبه‌های تیز، قرار دادن اجسام سنگین روی دستگاه، بستن سیم برق و جابجا کردن دستگاه توسط سیم برق.
- از بازی کردن نوزادان و کودکان با وسایل بسته‌بندی که ممکن است منجر به خفگی شود جلوگیری نمایید.
- در صورت آسیب‌دیدگی سیم برق یا دوشاخه و یا شل بودن اتصال سیم برق به پریز خانگی، از به کار بردن دستگاه خودداری نمایید.  
← اگر سیم برق آسیب ببیند، برای جلوگیری از خطر، باید توسط سازنده، نماینده خدمات سازنده یا یک شخص واجد شرایط دیگر، جایگزین شود.
- قبل از قرار دادن سینی پخت، قفسه‌های پخت یا سایر وسایل پخت درون دستگاه، اطمینان حاصل کنید که هیچ شیء خارجی به آنها متصل نباشد زیرا ممکن است منجر به بروز حادثه شود.
- از زدن دوشاخه به پریز یا کشیدن آن از پریز با دست خیس خودداری نمایید.
- دستگاه، سیم برق و دوشاخه را در آب قرار ندهید. همچنین، آب یا هیچ مایع دیگری روی آن نپاشید.
- از آویزان ماندن سیم برق روی لبه میز یا نیمکت یا برخورد با سطوح گرم جلوگیری کنید.
- هنگام پخت، از تماس اشیاء با گرماساز جلوگیری کنید.
- روغن را برای گرم کردن، درون سینی پخت نریزید.



بابت خرید دستگاه پاناسونیک، از شما سپاسگزاریم.

● لطفاً جهت استفاده صحیح و بی‌خطر از دستگاه، این دستورالعمل‌ها را به دقت مطالعه نمایید.

● لطفاً پیش از استفاده از دستگاه، به «نکات ایمنی» و «اطلاعات مهم» (به صفحه PE3 - PE7

**مراجعه کنید) توجه ویژه داشته باشید**

● لطفاً جهت حفظ حقوق خود، از فروشنده بخواهید تاریخ خرید و نام خود را روی کارت گارانتی

یادداشت کند. لطفاً جهت استفاده بعدی، از دفترچه راهنما و کارت گارانتی به خوبی نگهداری کنید.

● پاناسونیک در برابر استفاده نادرست از این دستگاه یا عدم پیروی از دستورالعمل‌ها مسئولیتی نخواهد داشت.

## مطالب

## فهرست

PE3	نکات ایمنی
PE7	اطلاعات مهم
PE8	عنوان قطعات و دستورالعمل‌های کار با دستگاه
PE10	پیش از استفاده
PE11	نحوه استفاده
PE12	منو
PE16	نکات کلیدی برای پخت غذا
PE17	نحوه تمیز کردن
PE18	عیب‌یابی
PE18	مشخصات فنی

<p>شركة باناسونيك تايوان المحدودة 579، طريق يوان شان ، منطقة شنغ هو مدينة تايبيه الجديدة ، تايوان</p>	<p>الصانع</p>
<p>باناسونيك الشرق الأوسط وأفريقيا للتسويق م.م.ح جبل علي دبي الإمارات العربية المتحدة * للدول الأعضاء بهيئة التقييس بدول مجلس التعاون الخليجي</p>	<p>المستورد</p>

## الأسباب والحلول

## المشكلات

### أعطال الطهي

- قابس الطاقة غير مثبت بإحكام.  
← أحكم تثبيت قابس الطاقة في المقبس.
- مواجهة مشكلة  
← يرجى الاتصال مع مركز الصيانة من أجل التصليح.

### الراحة

- وقت الطهي طويل جداً.  
← افصل الطاقة عن الجهاز، وقم بفصل كابل الطاقة وإزالة أي أغذية قد تتسبب في روائح في الفرن.
- تصدر روائح من صينية الطهي أو هناك بقايا طعام في صينية الطهي.  
← قم بتنظيف صينية الطهي ورف الطهي.
- تأكد من وجود أي بقايا من الشحوم أو الفتات في صينية الفتات.  
← كيفية فتح صينية الفتات.

## المواصفات

مصدر الطاقة		الرجوع إلى التسمية على الجزء الخلفي من الجهاز
استهلاك الطاقة		الرجوع إلى التسمية على الجزء الخلفي من الجهاز
السعة		9 لتر
درجة حرارة تجفيف الفرن		قيمة الإعداد: 230 - 70 درجة مئوية (التفاوت: $\pm 30$ درجة مئوية)
ترموستات تلقائي	ترموستات قابل للضبط	سخان علوي 510 وات
		سخان سفلي 490 وات
الموقت		15 دقيقة
الوزن الصافي (تقريباً)		3.1 كجم
طول كابل الطاقة		1.0 م
الأبعاد الخارجية	المساحة الداخلية	العرض: 36.6 سم العمق: 27.4 سم الارتفاع: 20.4 سم
		العرض: 26.9 سم العمق: 20.2 سم الارتفاع: 16.9 سم

• بعد إدخال قابس الطاقة في المقبس، ستكون طاقة الاستعداد هي 0 وات.

# كيفية التنظيف

قبل الطهي، تأكد من تنظيف الجهاز في كل مرة قبل الاستخدام.  
(فعدم تنظيف الجهاز على النحو المناسب قد يتسبب في حدوث حريق أو مخاطر).

## تنبيه

- يرجى الانتظار حتى يبرد الجهاز قبل التنظيف.
- لا تقم بتنظيف الجهاز بزيت متطاير أو مخففات أو كحول أو مبيض أو مسحوق تبييض أو فرشاة معدنية أو فرشاة نايلون حيث أنه قد يتلف الجسم.
- بمجرد التنظيف، تُعاد صينية الطهي ورف الطبخ وصينية الفتات إلى مواضعها الأصلية. (راجع ص. (AR8 - AR9)
- لا تقم بتنظيف أي أجزاء من هذا الجهاز في غسالة الأطباق.
- يرجى إغلاق الباب الزجاجي بعناية. لا يُستخدم الفرن إذا كان الباب الزجاجي مكسورًا أو تالفًا.
- لا تضع الأجسام الثقيلة على صينية الطهي.
- بعد التنظيف، يرجى التأكد من أن الجزء الداخلي من الجهاز جاف ونظيف. فقد يؤدي عدم القيام بذلك إلى تآكل الجهاز.

### الوحدة الرئيسية والغرفة الداخلية

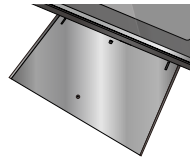
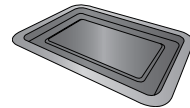
قم بمسحها لتنظيفها بقطعة قماش.  
\* لا يتم مسح السخان. (حيث أنه قد يتعرض للتلف).

### الباب الزجاجي

يُسمح بمحلول تنظيف مخفف (متعادل)  
وإسفنج ناعمة، ويُجفف بقطعة قماش.

### رف الطهي / صينية الطهي / صينية الفتات

اغسله بمحلول تنظيف مخفف (متعادل)  
وإسفنج ناعمة، واشطفه بالماء وقم بتجفيفه  
في الهواء.  
بشأن بقايا الطهي الملتصقة بصينية الطهي  
أو رف الطهي والتي من الصعب إزالتها؛  
قم بصب مقدار صغير من الماء الساخن  
عليها واتركها لفترة قبل التنظيف.





# النقاط الرئيسية لطهي الطعام

- الوقت الافتراضي المحدد في القائمة قد يختلف مع درجات حرارة الطعام، أو النوع، أو حجم التقديم (الوزن) والحاوية المستخدمة للطهي. يُرجى ضبط هذه المعاملات وفقاً لاحتياجات الطهي الفعلية.
- ضع الطعام في وسط صينية الطهي أو رف الخبز.
- لا تفتح الباب الزجاجي أثناء الطهي (حيث أن تأثير الطهي قد يتأثر).
- لا تقم بتبخير أو طهي الطعام بفرن التحميس (حيث أن ذلك قد يتسبب في حدوث أعطال).
- عند الطبخ باستخدام رقائق الألومنيوم، عند تحميص البطاطس الكبيرة على سبيل المثال، يُرجى توشي الحذر لمنع ملامسة الرقائق للسخان. (قد تتلاشى الرقائق وتلتصق بسطح السخان، ما يؤدي إلى حدوث عطل بالتشغيل).
- يُرجى فك تجميد مكونات الطعام قبل الطهي.
- لا يُترك الطعام يلمس غطاء السخان.
- قبل الطهي، تأكد من تنظيف الجهاز. (وإلا قد يؤثر على لون الطهي).
- وقت الطهي في الوصفة للمرجعية فقط. يُرجى ضبط وقت الطهي وفقاً لنوع وكمية الطعام. يُرجى ضبط درجة الحرارة وفقاً لنوع الطعام لتناسب مع المذاق.
- تأكد من أن تتحقق دائماً من حالة الطعام أثناء الطهي.
- فيما عدا أثناء خبز الخبز، يُرجى التسخين المسبق للفرن قبل الطهي. (وإلا قد يحترق الطعام أو تحتاج لوقت أطول للخبز).
- إذا لم يتم تسخين الطعام تماماً، يُرجى استخدام المؤقت للتسخين الإضافي.

## الطهي المستمر

- خفض من وقت الطهي في المرة الثانية عند الطهي المتعاقب.
- \* يوصى بالانتظار حتى يبرد الموقد الكهربائي قبل الطهي مرة أخرى. قم بتغيير وقت الطهي إذا لم يكن الفرن ساخناً على النحو الكافي.

## طهي الطعام السميك والطويل

- قم بتغطيته برفائق الألومنيوم لمنع الطهي الزائد أو المنخفض.
- عند استخدام رقائق الألومنيوم، تُمنع الرقاقة من ملامسة السخان.

## طعام يحتوي على نسبة عالية من الدهون

- قم بتغليف الطعام أو الأسماك (مثل قطع شرائح السمك، إلخ) في رقائق الألومنيوم قبل وضعها في فرن التحميص لتجنب تناثر الشحوم. لا تقم بطهي الطعام بدون تغليفه برفائق الألومنيوم.



وقت التسخين المبدئي: 10 دقيقة  
 مدة الطهي: 15 دقيقة  
 درجة الحرارة: 230 درجة مئوية



## خضار كريمي

### المقادير

- ▮ كرنب (مقطع) ..... 140 جرام
- A ثوم (مفروم) ..... 3 شريحة
- ▮ فلفل أسود ..... كمية قليلة
- ▮ الكريمة ..... 8 جرام
- الذقيق ..... 10 جرام
- B حليب ..... 100 جرام
- ▮ فلفل أسود ..... كمية قليلة
- ▮ الملح ..... كمية قليلة
- ▮ جبن البارميزان ..... حسب الحاجة

### طريقة الطهي

1. قطع الكرنب إلى قطع صغيرة. افرم الثوم.
2. قلب الثوم حتى يتحول لونه إلى ذهبي. ضع كل المكونات (أ) في المقلاة وقلها لمدة 3 دقائق.
3. في مقلاة منفصلة، قم بإذابة الزبدة وأضف الذقيق، وقلب الخليط حتى يصبح عجينا. صب الحليب وجميع المكونات (ب) الأخرى ببطء، مع التقليب حتى تزداد سماكته ويتحول إلى عجين.
4. توضع المقادير أ في وعاء مقاوم للحرارة وتُضاف المقادير ب. يُضاف جبن البارميزان ثم يوضع في صينية الطهي. اخبز في فرن مسخن مسبقاً (10 دقائق) لمدة 15 دقيقة.

وقت التسخين المبدئي: 10 دقيقة  
مدة الطهي: 15 دقيقة  
درجة الحرارة: 230 درجة مئوية

## طريقة الطهي

1. انقع أجنحة الدجاج في صلصة الصويا والماء والسكر والفلفل الأسود لمدة ساعتين.
2. افرد رقائق الألومنيوم في صينية الخبز. ضع عليها طبقة من الزيت. تخلص من صلصة المرق المتبقية من أجنحة الدجاج بوضعها في الثلاجة حتى تجف. ضع طبقة من العسل على أجنحة الدجاج.
3. قم بتسخين الفرن مسبقاً لمدة 10 دقائق. ضع أجنحة الدجاج في صينية الخبز واتركها في الفرن لمدة 15 دقيقة.



## أجنحة الدجاج

### المقادير

أجنحة الدجاج ..... 25 جرام  
شرائح الثوم ..... 3 شريحة  
صوص الصويا ..... 80 جرام  
ماء ..... 4 معالق طاوله (60 جم)  
سكر ..... 12 جرام  
فلفل أسود ..... الكمية المناسبة  
عسل ..... 7 جرام

وقت التسخين المبدئي: 10 دقيقة  
مدة الطهي: 15 دقيقة  
درجة الحرارة: 230 درجة مئوية

## طريقة الطهي

1. قم برصها على صينية الخبز المفروشة برقائق الألومنيوم.
2. قم بتسخين الفرن مسبقاً لمدة 10 دقائق. ضع صينية الخبز في الفرن واتركها لمدة 15 دقيقة.



## ناجتس الدجاج

### المقادير

ناجتس الدجاج المجمد ..... 8 قطع

مدة الطهي: 3 دقيقة  
درجة الحرارة: 230 درجة مئوية

### طريقة الطهي

1. ضع الخبز في الفرن واتركه يحمص لمدة 3 دقائق.



### الخبز المحمص

#### المكونات

الخبز.....قطعتان (2 سم تقريباً)

وقت التسخين المبدئي: 10 دقيقة  
مدة الطهي: 15 دقيقة  
درجة الحرارة: 230 درجة مئوية

### طريقة الطهي

1. اقطع البطاطا الحلوة إلى قطع بحجم 1.5 سم / 45 جم تقريباً. ضعها على صينية الطهي.  
2. ضع صينية الطهي في الفرن وقم بطهوها لمدة 10 دقائق. قم بخبزها لمدة 15 دقيقة.



### البطاطا الحلوة مخبوز

#### المقادير

البطاطس الحلوة (شرائح).....8 شريحة

وقت التسخين المبدي: 10 دقيقة  
 مدة الطهي: 12 دقيقة  
 درجة الحرارة: 210 درجة مئوية

## طريقة الطهي

1. قم بإذابة الزبدة باستخدام فرن الميكروويف على درجة حرارة عالية لمدة دقيقة واحدة. قم بغرلة الدقيق.
2. اخلط البيض المضروب بالسكر الخشن، وأضف الزبدة المذابة.
3. أضف الدقيق ببطء وقم بالتقليب حتي يمتزج الدقيق تمامًا. قم بتسخين الفرن مسبقاً لمدة 10 دقائق.
4. افرد رقائق الألومنيوم في صينية الخبز. ضع عليها طبقة من الزيت.  
 افرد 15 جم من العجينة على رقائق الألومنيوم. اتركها تُخبز في الفرن لمدة 12 دقيقة.



## البسكويت

### المقادير

زبدة بدون أملاح ..... 25 جرام  
 سكر محبب ..... 20 جرام  
 دقيق منخفض الجلوتين ..... 65 جرام  
 بيض (مضروب) ..... 15 جرام

مدة الطهي: 3 دقيقة  
 درجة الحرارة: 190 درجة مئوية

## طريقة الطهي

1. ضع كعك الزبدة على صينية الطهي.
2. ضع صينية الطهي في الفرن وقم بطهوها لمدة 3 دقائق.



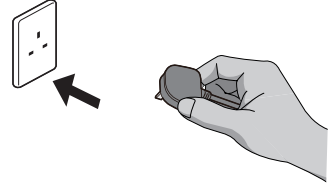
## كعك الزبدة

### المقادير

كعك الزبدة ..... 3 أرغفة

# كيفية الاستخدام

## 1 قم بتركيب قابس الطاقة



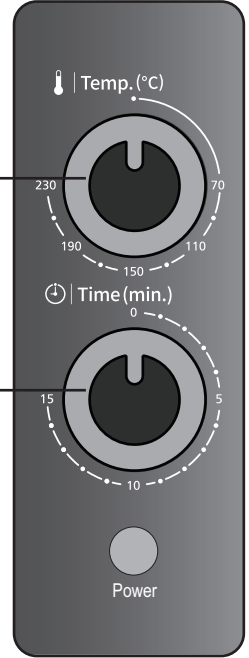
- ## 2 ضع الطعام في الفرن وأغلق الباب الزجاجي.
- ضع الطعام في وسط صينية الطهي أو رف الخبز.
  - لا تفتح الباب الزجاجي أثناء الطهي.

## 3 ضبط درجة الحرارة

- يتم تعيين درجة الحرارة وفقاً لنوع الطعام والتفضيل الشخصي.

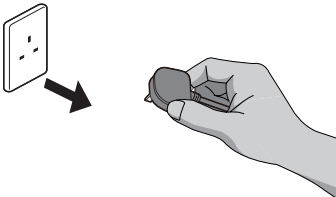
## 4 قم بضبط وقت البدء للطهي

- حدد وقت الطهي المرغوب.
- يمكنك إنهاء الطهي من خلال تحويل المؤقت إلى صفر.



## 6 يُمسك قابس الطاقة وقم بفصل سلك الطاقة

- انزع كابل الطاقة بعد الاستخدام.



## 5 أخرج الطعام بعد الطهي.

(باستخدام حامل صينية الطهي أو قفازات العزل الحراري)

- كن على حذر عند فتح الباب الزجاجي حيث أن الطعام بأحجام وأشكال تقديم مختلفة قد يسقط من على صينية الطهي.

# قبل الاستخدام

قم بإزالة مواد الطهي وأنقر على مقدمًا؛ قم بتنظيف الجهاز الخاص بك وفقاً للخطوات أدناه قبل استخدامه للمرة الأولى أو بعد قضاء وقت طويل بدون استخدامه.

1. قم بتنظيف جميع الأكسسوارات. (راجع ص. AR17)
2. يتم تدوير مقبض التحكم بدرجة الحرارة لضبط درجة الحرارة إلى 230 درجة مئوية، وضبط المؤقت للطهي لمدة 10 دقائق.

## ملاحظة

- قد تظهر وتنبعث روائح عند استخدام الجهاز للمرة الأولى. هذا الأمر طبيعي، وينشأ بسبب الطلاء الواقي من التآكل بسبب الأملاح المستخدم للنقل على السخان.
- قد يصدر من الفرن ضوضاء عند التشغيل للمرة الأولى في وضع الخمول. هذا الوضع طبيعي.
- عند تشغيل الفرن في وضع الخمول، سنبعث من الفرن بعض الدخان والروائح. يُرجى فتح الباب لتبديد الدخان. لن يحدث ذلك أبداً في المرة التالية.
- يُرجى الانتظار حتى يبرد الفرن قبل استخدامه بعد التشغيل الخامل.

## الأجزاء

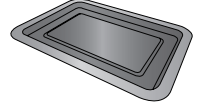
### رف الطهي

لطهي الخبز والأغذية الأخرى ووضع الحاويات المستخدمة للطهي.



### صينية الطهي

لطهي الأطعمة ذات الزيوت.



✳ قبل استخدام صينية الطهي، تأكد من أن صينية الفتات موجودة في الوضع الصحيح لاحتواء تساقط الفتات والبقايا والزيوت.

✳ من المقترح وضع طبقة من رقائق الألومنيوم عليها لمنع الفتات من الالتصاق بصينية الطهي. ✳ إذا كان هناك أي شحوم على صينية الطهي، يُرجى تنظيفها تماماً قبل الاستخدام.

### ✳ كيفية فتح صينية الفتات

1. يُرجى رفع الفرن لأعلى بدرجة 45 درجة.
  2. اضغط على مقبض صينية البقايا لفتحة.
- ✳ صينية الفتات في أدنى الفرن.  
يُرجى تثبيته بعناية.

✳ لا تستخدم أي صينية فتات غير نظيفة.  
(قد تتسبب في نشوب حريق لسطح العمل أو عدم طهي الخبز على النحو الكافي).

### صينية الفتات

لجمع البقايا والشحوم المتساقطة من طهي الطعام الغير دهني.



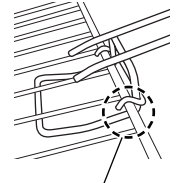
### حامل صينية الطهي

لثثبيت صينية الطهي ورف الطبخ.



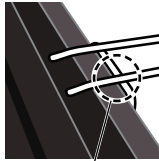
### ✳ كيفية استخدام حامل صينية الطهي

لإزالة رف الطبخ، يُرجى التأكد من إرفاق كل من الخطافين السفليين برف الطبخ قبل إزالته.



خطاف سفلي

لإزالة صينية الطهي، يُرجى التأكد من إرفاق كل من الخطافين العلويين بصينية الطهي قبل إزالتها.

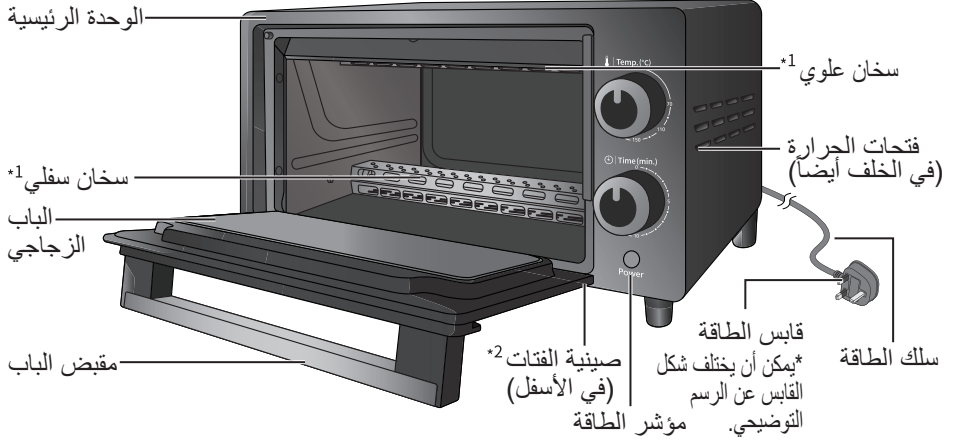


خطاف علوي



# أسماء الأجزاء وتعليمات المناولة

## فرن تحميل كهربائي



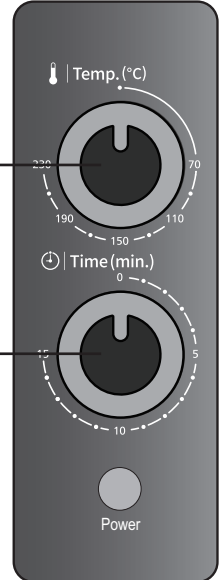
## التحكم في درجة الحرارة والوقت

### مقبض التحكم بدرجة الحرارة:

- يُمكن ضبط درجة الحرارة بين 70 درجة مئوية و 230 درجة مئوية.
- لإعداد درجة الحرارة، يُرجى الرجوع إلى الوصفة (راجع ص. AR15 - AR12).

### المؤقت:

- يُمكن ضبط المؤقت بين 0 - 15 دقيقة. بعد ضبط الفرن، يشير صغير الرنين إلى إتمام الطهي.
- إذا أردت إنهاء الطهي، يُرجى تدوير المؤقت للخلف إلى "0".
- إذا رغبت في الطهي لمدة أقل من 5 دقائق، يُرجى تدوير المؤقت بما يتجاوز 5 دقائق ثم إعادته إلى وقت الطهي المطلوب.



## ملاحظة

- \*1 • يُرجى الانتباه لطهي الطعام. لا تلمس هنا.
- \*2 • قبل الاستخدام، تأكد من وضع صينية الفتات في الوضع المناسب.(راجع ص. AR9)
- بعد الاستخدام، تأكد من تنظيفه بعد أن يبرد تماماً.

# معلومات هامة

- لا تترك هذا المنتج يسقط حيث أنه قد يتعرض للتلف.
- لا تضع أي شيء أو تضغط بقوة على الباب الزجاجي عندما يكون مفتوحاً.
- لا تجعل الباب الزجاجي يصطدم بقوة خارجية.
- لا تقم بتسخين الجهاز عندما لا يكون هناك ضرورة لذلك.
- لا تضع هذا الجهاز بالقرب من خزانات المياه أو أي مصدر مياه مفتوح.
- في كل مرة وقيل استخدام الجهاز، تأكد من أن الجهاز من الداخل وأجزائه نظيفه.

للإشارة إلى أن العنصر المحدد قد يكون ساخناً ولا يجوز لمسه بدون حذر.



## تنبيه



لتجنب الصق الكهربائي، أو الحريق، أو الدخان، أو الحروق، أو السخونة، أو الإصابة، أو تلف الممتلكات.

- لا تُستخدم الساكين، أو الأجسام الحادة، أو الأدوات على الجهاز الخاص بك لأن السخان قد يتعرض للتلف.
- لا تستخدم مؤقتًا خارجيًا وما إلى ذلك.
- ← حيث أن هذا الجهاز غير مُعد ليتم تشغيله من خلال وسائل المؤقت الخارجي أو يتم فصله من خلال نظام التحكم عن بعد.
- لا تعيد استخدام رقائق الألومنيوم.
- لا يُترك الجهاز دون مراقبة أثناء التشغيل.
- لا يتم تسخين الأطعمة أكثر من اللازم.
- لا يُستخدم ورق البرشمان أو ورق الطبخ.
- لا يُستخدم غطاء الطهي الورقي أو الطاسة. (قد يتسبب في حدوث حريق).
- ضع الجهاز على منضدة مستوية ونظيفة وجافة وثابتة.
- تأكد من أن صينية الفتات نظيفة وموضوعة على النحو الصحيح عند استخدام الجهاز.
- احترس من التعثر في سلك الطاقة أو التعرقل فيه أثناء الاستخدام.
- لا تسحب كابل الطاقة لنزع القابس. بدلاً من ذلك، امسك القابس لفصل الكابل.
- انزع قابس الطاقة من المنفذ عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام، وقبل تحريكه، وقبل تنظيفه.
- اترك الجهاز ليبرد قبل النقل، أو التنظيف، أو التخزين.
- تحقق من تنظيف الجهاز، ولا سيما الأسطح التي توضع عليها الأطعمة بعد الاستخدام. (راجع ص. AR17 "كيفية التنظيف")
- هذا المنتج مخصص للاستخدام المنزلي فقط.

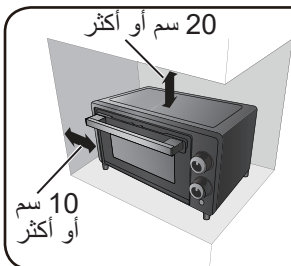


## تنبيه



لتجنب الصعق الكهربائي، أو الحريق، أو الدخان، أو الحروق، أو السخونة، أو الإصابة، أو تلف الممتلكات.

- لا تستخدم الجهاز في أي أغراض غير المحددة في التعليمات.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن التالية.
- على الأسطح غير المستوية أو على السجاد أو على أسطح غير مقاومة للحرارة أو مفروشات المنضدة، إلخ.
- لا يمكن استخدام الجهاز في الأماكن التي يمكن رشها بالمياه أو القريبة من مصدر للحرارة.
- بالقرب من أي مصدر ماء مثل الأحواض أو ما شابه.
- لا تستخدم الجهاز بالقرب من الجدران، أو قطع الأثاث، أو المساحات المغلقة مثل الدواليب الحائطية. (قد يتسبب في تشوه في اللون أو تلف بها).
- عند الطهي بالجهاز الجزء الخلفي من الحلة المعدنية ساخن تماماً. يُرجى وضع الجزء الخلفي من الفرن تجاه الحائط لتجنب الحروق.
- لا تترك الجهاز بدون رقابة عند استخدامه.
- لا تترك الفرن بدون رقابة عند طهي أجسام قابلة للاشتعال، مثل الكعك والبسكويت. حاول مراقبة كامل العملية.
- لا تفتح الباب الزجاجي إذا كان هناك دخان أو حريق أثناء الطهي.
- أغلق المؤقت وقم بإزالة قابس الطاقة على الفور.
- لا تفتح الباب الزجاجي قبل أن ينطفئ الحريق.
- لا تقم بإطفاء الحريق بالماء.
- لا تقم بتسخين العلب المعدنية أو الزجاجات الزجاجية.
- لا تلمس الجهاز ويديك مبتلة.
- لا تلمس فتحة البخار أو تغطيها أو تسدها في أثناء الاستخدام.
- لا تلمس الأسطح الساخنة مثل أعلى جسم الفرن، وصينية الطهي ورف الطهي أثناء ما يكون الفرن قيد الاستخدام أو بعد الاستخدام مباشرة. من السهل أن يصبح الفرن ساخناً أثناء الاستخدام، وستكون درجة حرارة السطح أثناء الاستخدام مرتفعة جداً. دعه ليبرد قبل التنظيف بعد الاستخدام.
- برجاء إبلاء انتباه خاص للحرارة بعد الاستخدام.
- يُرجى عدم وضع أي شيء أعلى أو أسفل الجهاز.



■ اترك مسافة بين الفرن والجدران أو كابينية المطبخ. قد يؤدي تلوين المصباح الذي يتم تفرغته أثناء الخبز إلى تلوين الجدار والخزانة، أو حتى يتسبب في نشوب حريق بسبب ارتفاع درجة الحرارة.

## تحذير !





لتجنب خطر الصعق الكهربائي، أو نشوب حريق، أو التعرض للحروق، أو الإصابة الخطيرة.



- هذا الجهاز غير مصمم للاستعمال من قبل الأشخاص (بما فيهم الأطفال) الذين يعانون من وجود إعاقة في قدراتهم الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو الذين ليس لديهم معرفة وخبرة كافية، إلا إذا تم الإشراف عليهم أو إعطائهم التعليمات التي تخص تشغيل الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- ضع الجهاز — بما في ذلك سلك الطاقة — بعيداً عن الأطفال والرضع. لا يدرك الأطفال المخاطر التي يحتمل أن تحدث نتيجة الاستخدام الخاطئ للأجهزة.
- لا تستخدم المنتج الخاص بك بالقرب من أو تحت الستائر أو أي مواد أخرى قابلة للاشتعال حيث أنها قد تتسبب في وقوع حريق أثناء الطهي.
- تأكد من أن فرق الجهد المبين على ملصق الجهاز هو نفس جهد مصدر الطاقة المحلي لديك. أيضاً تجنب توصيل أجهزة أخرى في نفس المآخذ بالمنزل لتفادي السخونة المفرطة بسبب الكهرباء. مع ذلك، إذا كنت تقوم بتوصيل عدد من قوابس الطاقة، فتأكد من أن إجمالي القدرة الكهربائية بالوات لا تتجاوز القدرة الكهربائية بالوات المقدرة للمآخذ.
- تأكد من أن قابس الطاقة قد دخل بالكامل في المقبس.
- توقف عن استخدام الجهاز على الفور وافصل القابس الخاص به في حالة تعطل هذا الجهاز عن العمل بشكل مناسب وهذا أمر مستبعد.
- <الأعطال غير الطبيعية>
- عندما يصبح كابل الطاقة وقابس الطاقة ساخنين على نحو غير طبيعي.
- تلف سلك الطاقة أو تعطل طاقة الجهاز.
- تلف جسم الجهاز الرئيسي أو حدوث تلف واضح به أو سخونته بدرجة عالية.
- عند صدور ضوضاء من جهازك أثناء الاستخدام.
- وجود أي عطل أو أمر شاذ آخر.
- في حالة وقوع أي من المواقف المذكورة أعلاه، يُرجى نزع قابس كابل الطاقة على الفور والاتصال بمركز خدمة عملاء باناسونيك لتلقي خدمات الصيانة.
- قم بتنظيف قابس الطاقة بانتظام.
- قم بفصل قابس الطاقة، وامسحه بقطعة قماش جافة.
- قبل الاستخدام، يُرجى تنظيف صينية الطهي، ورف الطهي، و علب الفتات.
- عند استخدام الفرن، لا تقم بلف كابل الطاقة وسحبه حول أرجل الفرن.
- لا تقم بتسخين أي خبز مغطى بزيادة أو مربي.
- لا تضع أي طعام به زيت زائد (مثل قطع شرائح السمك، إلخ) على رف الطهي.
- لا تسمح لأي قطرة زيت من الطعام بالسقوط على عناصر الطهي لتجنب الدخان أو الحريق.
- لا تقم بإدخال أية أجسام في الفجوات.

# احتياطات السلامة

من أجل منع الحوادث والجروح للمستخدم والأشخاص وضرر الممتلكات، يرجى اتباع التعليمات أدناه. ■ توضح وتشرح المخططات ادناه درجة التلف التي يتسبب بها التشغيل غير الصحيح.

	<b>تحذير:</b> يشير إلى وجود خطر محتمل قد يؤدي إلى وقوع إصابات خطيرة أو يؤدي إلى الوفاة.
	<b>تنبيه:</b> يشير إلى وجود خطر محتمل قد يؤدي إلى وقوع إصابات بسيطة أو يلحق ضرراً بالممتلكات.
	يشير هذا الرمز إلى أمور عليك القيام بها.
	يشير هذا الرمز إلى شيء محظور.

■ يشير هذا الرمز انه يجب القيام بهذا الإجراء.

## تحذير

لتجنب خطر الصعق الكهربائي، أو نشوب حريق، أو التعرض للحروق، أو الإصابة الخطيرة.

- لا تقم بتفكيك الجهاز أو إصلاحه أو تعديله.  
← يرجى الاتصال مع مركز الصيانة من أجل التصليح.
- لا تقم بإتلاف سلك الطاقة أو قابس الطاقة.  
يحظر بشدة القيام بالإجراءات التالية:  
إتلاف، أو تعديل سلك الطاقة أو لمسه أو وضعه بالقرب من عناصر التسخين أو ثنيه أو لفه أو جره أو سحبه على حواف حادة أو وضع أشياء ثقيلة عليه أو ربطه أو حمل الجهاز من سلك الطاقة.
- لا تسمح للأطفال والرضع باللعب بمحتويات تغليف الجهاز فقد يؤدي ذلك لتعرضهم للاختناق.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان سلك الطاقة أو قابس الطاقة تلفاً أو كان قابس الطاقة متصلاً بشكل غير محكم بالماخذ الرئيسي بالمنزل.  
← إذا تضرر سلك الطاقة، يجب استبداله من قبل المصنع أو وكيل التصليح الخاص به أو شخص مؤهل لتجنب مصدر الخطر.
- قبل وضع صينية الخبز، أو رفوف الطهي، أو أواني الخبز الأخرى في المنتج الخاص بك، تأكد من عدم وجود أجسام غير معروفة مرفقة حيث أن ذلك قد يؤدي إلى وقوع الحوادث.
- تجنب توصيل أو فصل قابس الطاقة ويديك مبلتين.
- لا تغمر الجهاز، أو كابل الطاقة، أو مقبس الطاقة في الماء ولا ترشه بالماء و/أو أي سائل آخر.
- عليك منع كابل الطاقة من التعلق على حواف المنضدة أو المقعد أو لمس الأسطح الساخنة.
- عند الطهي، يُراعى تجنب ملامسة الأجسام السخان.
- لا يوضع الزيت على صينية الطهي للتسخين.

شكرًا لك على شراء منتج باناسونيك.

- الرجاء قراءة هذه التعليمات بعناية لاستخدام المنتج بشكل صحيح وآمن.
- قبل استخدام هذا المنتج، يرجى إيلاء اهتمام خاص لـ "احتياطات السلامة" و"معلومات هامة" (راجع ص. AR3 - AR7)
- اطلب من الوكيل تدوين تاريخ الشراء واسمه على بطاقة الضمان لحماية حقوقك. يُرجى الاحتفاظ بدليل التعليمات هذا وبطاقة الضمان على نحو مناسب للاستخدام المستقبلي.
- لا تتحمل باناسونيك مسؤولية سوء الاستخدام لهذا المنتج أو الإخفاق في اتباع التعليمات.

## الصفحة

## المحتويات

AR3	احتياطات السلامة
AR7	معلومات هامة
AR8	أسماء الأجزاء وتعليمات المناولة
AR10	قبل الاستخدام
AR11	كيفية الاستخدام
AR12	القائمة
AR16	النقاط الرئيسية لطهي الطعام
AR17	كيفية التنظيف
AR18	البحث عن الأعطال والإصلاح
AR18	المواصفات

# Panasonic®

تعليمات التشغيل

دستورالعمل های استفاده

محمصة الخبز (الاستخدام المنزلي)

آون توستر (برای استفاده خانگی)

Model No. **NT-H900**



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

© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2020

Printed in China

طبع في الصين

چاپ در چین



BZ51D204  
KL0420T0