Panasonic

# 使用说明书

电烤箱（家庭用）

型号 **NB-HJ3200**

国家标准：

GB 4706.1-2005

GB 4706.14-2008

企业标准：

Q/XMJS 031-2017

目录：


安全注意事项 .....2
各部件名称及操作方法.....7
使用方法 .....9
旋转烤叉安装及使用/烤网放置处.....10
料理的制作要领 .....11
菜单 .....13
清洁 .....15
故障排除 .....15
规格 ..... 封底


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。
- 本产品只限于家庭使用。
- 使用前请务必仔细阅读“安全注意事项”（P.2~6）。
- 保修证请与本使用说明书一起妥善保管。

保修证另附

# 1 安全注意事项

请务必遵守

为了避免危害使用者以及给他人造成财产损失，特此说明下列务必遵守的事项。

■采用错误的使用方法时会产生的危害以及损失的程度，予以区分说明。

| ⚠ 警告 | ⚠ 注意 |
|---|---|
| 有可能导致重伤或死亡的事项。 | 有可能导致人身伤害或财产损失的事项。 |

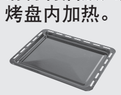
■针对务必需要遵守的事项，用以下符号予以区分说明。

| | |
|---|---|
| 禁止事项。 | 务必做到的事项。 |

## ⚠ 警告

**为了避免发生火灾，请遵守以下事项**

- ●请勿将油放入搪瓷烤盘内加热。



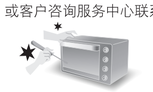
- ●请勿在靠近窗帘及其他可燃材料的地方或下方使用本产品。

**为了避免发生事故，请遵守以下事项**

- ●使用或闲置时，请将本产品放置于婴幼儿触摸不到的地方。
  （否则可能会导致烫伤、触电或受伤）

- ●不要将本产品浸到水中或将水溅到本产品上。
  （否则可能会导致短路、触电或火灾）

- ●绝对不要自行拆解、修理和改装。
  （否则可能会导致火灾或受伤）
  ➡有关维修事宜，请与经销商或客户咨询服务中心联系。



- ●请勿随意操作玩耍。

**注意事项**

- ●电烤箱工作期间，门玻璃及部分表面的温度很高！

**定期检修电源线**

- ●需要定期检查电源线是否破损，请勿在电源损坏的情况下使用本产品。

**电源线与电源插头正确使用方法**

- ●不要损坏电源线和电源插头。
- ●电源线损坏、插座松开时不要使用。
  ➡如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似的专业人员更换。
- ●本产品必须确实接地，请勿用湿手插拔电源插头。
- ●切勿损坏、过分弯曲、拉伸、扭转电源线；不可在电源线上放置重物或夹住电源线。
- ●请勿将电源线或电源插头浸入水中，电源线应远离加热体表面，不可将电源线攀附在桌缘上。
- ●请勿将本产品与外接定时器或遥控装置连接使用。
- ●务必将电源插头插入正确接地的插座。
- ●请定期清除电源插头上的异物。
  （异物、湿气附着可能造成绝缘不良）
- ●请使用单独的插座，不要在同一插座上插入多个电源插头。
- ●请务必使用220 V、50 Hz，10 A以上含有保险丝或断路器的交流电源。

## ⚠ 警告

- ●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有关的监督和指导。
- ●应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。
  （否则可能会导致烫伤、触电或受伤）

**使用时必须将包装材料全部取下**

■如果不取下包装，使用过程中会导致火灾、烧伤等事故。

**包装用的塑胶袋不要放到儿童能接触的地方，可直接废弃**

■如果套在头上会使人窒息。

- ●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。
- ●请勿通过握住电烤箱门把手来移动本产品。
- ●放入配件时，请轻拉轻放。
  搪瓷烤盘、烤架都为金属部件，较易刮伤覆铝腔体，但若造成腔体两侧刮痕也不会影响电烤箱性能，请安心使用。

**紧 急 处 理 方 法**

■发生异常时（烧焦味等）请立即停止使用，并拔掉电源插头，若继续使用，可能因发热引起火灾或触电等危险。

■发生异常时，请致电Panasonic客户咨询服务中心，请勿自行进行修理工作，修理不善是引起火灾及触电发生的原因。

■若电源线损坏时，请速联络就近的 Panasonic 客户咨询服务中心，由专业人员进行更换，以避免危险。



# 9 规格

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 电源 | | 220 V ～ 50 Hz | | | |
| 功率 | | 1500 W | | | |
| 容积 | | 32 L | | | |
| 炉心温度 | | 设定值70～230 ℃（平均温度+/−30 ℃） | | | |
| 自动温度调节器 | | 可调式温控器 | 功能切换（约） | 上下管 | 1500 W |
| 定时器 | | 120分钟/长通 | | 上管 | 700 W |
| 净重（约） | | 7.0 kg | | 下管 | 800 W |
| 电源线长度 | | 0.9 m | | | |
| 尺寸（约） | 外观尺寸 | 长 49.5 cm | 宽 39.5 cm | 高 32.5 cm | |
| | 烤箱内部 | 长 36.0 cm | 宽 32.0 cm | 高 27.5 cm | |
| | 搪瓷烤盘（内部） | 长 31.7 cm | 宽 24.0 cm | 高 1.7 cm | |

● 电源插头插入插座后，待机功率为 0 W。

产品中有害物质的名称及含量

| 部件名称 | 有害物质 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 铅 (Pb) | 汞 (Hg) | 镉 (Cd) | 六价铬 (Cr(VI)) | 多溴联苯 (PBB) | 多溴二苯醚 (PBDE) |
| 塑料部件 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 金属部件 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 电源线、内部配线 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 电气回路组件 | × | ○ | × | ○ | ○ | ○ |
| 电机 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 加热组件 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 玻璃部件 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |

本表格依据SJ/T 11364的规定编制。

○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定限量要求以下。

×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572的限量要求。

# 售后服务

Panasonic 官方网站: http://panasonic.cn

Panasonic 客户咨询服务中心: 4008-811-315


制造商：厦门建松电器有限公司
厦门火炬高新区火炬园创新路17号
原产地：中国


© Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co.,Ltd. 2018


中国印刷
发行年月：2018 年 4 月

BZ51P198
MD0418F0


# 1 安全注意事项

请务必遵守

## ⚠ 注意

**使用中与刚使用完后注意避免烫伤！**

- ●请勿触摸本产品、玻璃、搪瓷烤盘、烤网、旋转烤叉、发热管等高温部位。
  ➡取出搪瓷烤盘、烤网时请务必使用取物夹或手套。
  ➡取出旋转烤叉时请务必使用取物支架。
- ●待本产品冷却后再进行使用后的内部清理。

**为了避免发生火灾，请遵守以下事项**

- ●正在使用时，请勿远离。
  ※ 远离时请务必关闭电源。
  ※ 特别在烘烤多油脂类的食物或薄片等易燃烧物时，绝对不可远离，尽可能全程监督。
- ●请勿进行不必要的加热。
  ※ 请通过调节定时器增减加热时间。
- ●请勿作调理以外的加热。
  ※ 本产品专用于家庭调理，请勿作其他用途，以避免发生危险。
- ●请勿在本产品上面和下面放置任何物品。
  （否则可能会导致变形、变质或火灾）
- ●请勿使用本产品加热涂有奶油、果酱的面包或吐司。
- ●请勿直接加热罐装或玻璃瓶装食物。
  （否则可能会导致破裂或受伤）
- ●加热肉、鱼和油炸物等时：
  加热油炸物时会释放油脂，务必使用搪瓷烤盘盛装。
  ※ 使用铝箔包覆加热时，油脂可能漏出，请务必使用搪瓷烤盘盛装。
  ※ 烤肉和烤鱼时，请用铝箔包覆后再放置于搪瓷烤盘上加热。（☞P.11）
- ●请装入集屑盘后再开始使用。

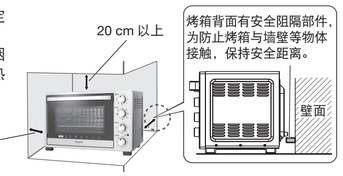
**加热的食物冒烟或起火时请勿打开玻璃门**

- ●立即关闭电源开关，拔出电源插头。（否则可能会发生火灾）
  ※ 火未熄灭时请勿开启玻璃门。（空气进入后会助长火势）
  ※ 不得用水灭火。（否则玻璃门会破裂）

**请勿在以下场所使用本产品。**

- ● 不平坦的表面、非耐热地毯或桌布等上面。
  （否则可能会导致火灾）
- ● 可能会沾水的地方或热源附近。
  （否则可能会导致触电或漏电）
- ● 墙壁或家具附近。
  （否则可能会导致变色或变形）
- ● 请勿置于厨柜内等密闭空间使用。
- ● 玻璃门打开时，请勿在玻璃上放置重物。
  （否则可能会导致门玻璃破裂）
- ● 玻璃门打开时，请勿用力向下压玻璃门。
  （否则可能会导致玻璃门变形或门玻璃破裂）

■烤箱要和墙壁、橱柜保留一定的距离。
因为烤制过程中，排出的油烟等，会污染家具，甚至会过热引起火灾。



**正确使用电源插头**

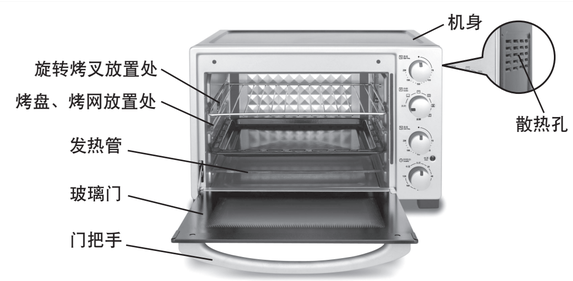
- ●拔电源插头时必须要握住插头部位，不可拉扯电源线。
  （否则可能会导致触电、短路或火灾）
- ●不使用时请将电源插头拔离插座。
  （否则可能会因绝缘劣化而导致触电、漏电或火灾）

**使用后务必进行内部清理**

（否则可能会导致冒烟或火灾）

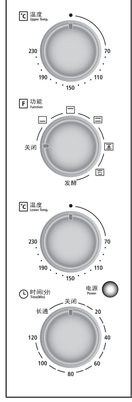
此符号表示：产品表面高温，触碰时请小心谨慎

# 2 各部件名称及操作方法




※ 玻璃门打开时，请轻放。

**控制面板**



**上管温度旋钮:**
温度可调节的范围为70 ℃-230 ℃。烤箱炉腔内达到规定温度后温控器断开，腔内温度低时温控器接通。

**功能旋钮:**

| | | |
|---|---|---|
| 下管工作 | 上管工作 | 上下管+热风对流 |
| 上下管同时工作 | 旋转烧烤 | 发酵 |

**下管温度旋钮:**
温度可调节的范围为70 ℃-230 ℃。烤箱炉腔内达到规定温度后温控器断开，腔内温度低时温控器接通。

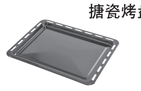
**电源指示灯:**
在使用过程中，电源指示灯会一直亮。

**时间旋钮:**
0-120分钟时间选择。将旋钮顺时针旋转到想要的时间位置，同时，电源指示灯点亮。当设置的工作时间结束，会听到铃声提示，同时烤箱会自动切断电源。
选择“长通”档位时，烤箱处于长通状态。此时，电源指示灯点亮，如需结束工作，需手动将时间旋钮拧回“关闭”档，否则烤箱将一直工作下去。

# 2 各部件名称及操作方法

## 配件介绍

**搪瓷烤盘**



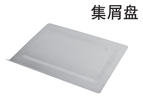
烧烤时用来放肉、鱼等油脂类食物。

建议：搪瓷烤盘内铺上铝箔，再将食物放在铝箔上，这样便于搪瓷烤盘的清洗

**烤网**

用于烤面包或烧烤其他菜肴以及承载金属容器。

**集屑盘**



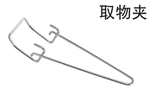
用来接烤非油脂食物时掉出的残渣和油脂。

使用后请清洁集屑盘，以免残屑过度烘烤产生异味

**取物支架**

用来取旋转烤叉。

**取物夹**



用来取搪瓷烤盘和烤网。

**旋转烤叉**

用来烤制整只鸡、大块肉类。

## 第1次使用前请空烧

①放入搪瓷烤盘。
②功能旋钮调整到“”，上管温度及下管温度旋钮调整到“230 ℃”位置。
③将时间旋钮调整到 10 分钟位置。
请先将旋钮转至 40 分钟以上，再转回到 10 分钟位置。
●空烧时，会释放出烟与臭味。请将玻璃门打开，让烟容易消散。
●烟与臭味释放后，使用时将不再发出。
●空烧后，待电烤箱冷却后再使用。
●第一次空烧时，烤箱会发出声响，属于正常现象。

## 注意

●正在调理时请勿打开玻璃门。(否则会影响烤色)
●玻璃门很烫时请勿用水擦拭。(否则可能会破裂)
●集屑盘应时常清洁，脏污时请勿使用。(☞P.15)



# 3 使用方法

■在使用产品前，请将烤箱预热10分钟，以便除尽残留的油烟。第一次使用烤箱会闻到异味，这是正常现象。因为发热管上涂有一层防止发热管在运输过程中受盐蚀的保护膜。

**1 插入电源**

**2 放入食物**

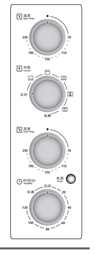
●将食物放在搪瓷烤盘或烤网上。
●根据食物的高度，将烤网插入适当的烤网放置处。

**3 温度选择**

●根据食物的属性及个人喜好选择烧烤温度。
(70 ℃ - 230 ℃温度选择)

**4 功能选择**

●根据食物的属性及个人喜好选择功能。
(工作方式:下管/上管/上下管/上下管+热风对流/旋转烧烤/发酵)



**时间选择**

**5** ●根据食物的属性及个人喜好选择烧烤时间。
(0 - 120分钟带长通功能)

**6 烧烤完成，取出食物**

●使用取物夹或者隔热手套取出搪瓷烤盘或食物。
●打开玻璃门时，请轻放。(防止门玻璃或门把手喷涂损伤。)
●玻璃门打开时请勿碰触尖锐物，有可能造成门玻璃破裂。
●使用中或使用后高温时，请勿用冰水或冷水清洗，避免破裂的可能。

※ 在手握取物夹或取物支架拿取配件时，应夹取配件的中央部位，避免于移动中重心不稳或摇晃，导致液体溢出、食材掉落地面或配件分离脱落，造成意外事件发生。

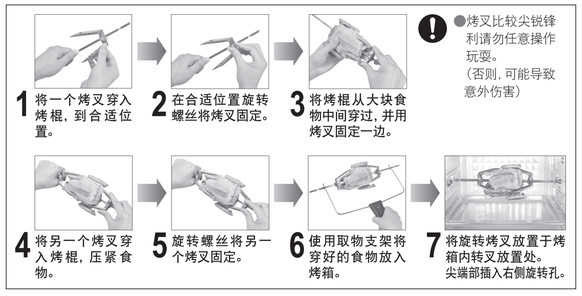
**7 使用后务必拔掉电源插头**

※ 定时器切断电源后，暂时仍会有齿轮动作的声响发出，此现象非故障。

● 如果烧烤时间小于20分钟，需要将时间旋钮转至大于40分钟后，再将时间旋钮拧回想要的时间位置。
● 选择“长通”档位时，烤箱处于长通状态。此时，电源指示灯点亮，如需结束工作，需手动将时间旋钮回“关闭”档，否则烤箱将一直工作下去。



# 4 旋转烤叉安装及使用 / 烤网放置处

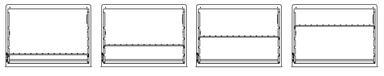



●烤叉比较尖锐锋利请勿任意操作玩耍。
(否则，可能导致意外伤害)

## 烤网放置处示意图

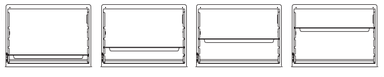
■烤箱设置有四层烤网放置处，烧烤时，您可以根据食物大小、烧烤效果等选择不同的烤网放置处。

**1 烤网使用示意图**



**2 搪瓷烤盘使用示意图**

●烧烤含油脂较多的食物时，务必使用搪瓷烤盘烧烤食物。



| 烧烤面包片，蔬菜等食物可用烤网 | 烧烤肉类，披萨等油脂类较多的食物，需使用搪瓷烤盘 |
|---|---|
| | ●搪瓷烤盘内铺上铝箔，再将食物放在铝箔上，这样便于搪瓷烤盘的清洗。 |



# 5 料理的制作要领

■选择“上下管+热风对流”模式 　■预热温度同温度设定值
■为了避免油脂滴落导致起火，请务必使用搪瓷烤盘盛装会滴油的食物。
■本产品标示的温度（箱内温度），为上下加热管同时设置为该温度时所达到的温度。

| 菜单 | 1回量 | 烤网/搪瓷烤盘/烤叉 | 预热(分) | 烤层选择(从上往下数) | 温度设定(上下管加热温度相同) | 加热时间(分)(初回设定值) | 调理笔记 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 吐司 | 4片 | 烤网 | 无 | 第2层 | 230 ℃ | 5 | |
| | 6片 | 烤网 | 无 | 第2层 | 230 ℃ | 8 | ●当吐司太靠近玻璃门时烤色较淡。 |
| 披萨 | 12寸 | 烤盘 | 15 | 第2层 | 230 ℃ | 20 | ●约350 g。<br>●搪瓷烤盘上要抹一层薄油。 |
| 地瓜 | 3个 | 烤盘 | 无 | 第3层 | 230 ℃ | 30 | ●约230 g/个，直径约3 cm。<br>●使用搪瓷烤盘时先在上面铺铝箔较方便清洗。<br>●直接用铝箔把整个地瓜包裹起来，烤色更深更漂亮。<br>●不需转面。<br>●直径5~6 cm需烤制60~70分钟。 |
| 海绵蛋糕 | 6寸 | 烤网 | 15 | 第2层 | 200 ℃ | 25 | ●重量约300 g，直径约15 cm。<br>●蛋糕模底部加一层铝箔。 |
| 牛排 | 1块 | 烤盘 | 无 | 第2层 | 220 ℃ | 25 | ●约350 g，宽约16 cm。<br>●使用搪瓷烤盘时先在上面铺铝箔较方便清洗。<br>●烤至20分钟时，翻面续烤4-5分钟。<br>●约7分熟，口感鲜嫩。<br>●牛排为冷冻牛排，如果牛排已充分解冻，请适当地减少时间。 |
| 鱼 | 1条 | 烤盘 | 无 | 第2层 | 200 ℃ | 20 | ●约250 g的中型鱼。<br>●搪瓷烤盘上加一层铝箔，并抹上一层薄油。<br>●鱼表面抹一层薄油，及些许海盐。 |
| 小餐包 | 6个 | 烤盘 | 10 | 第1层 | 200 ℃ | 20 | ●50 g/个。<br>●整形为橄榄形。<br>●先使用发酵功能再烘烤。 |
| 鸡腿 | 3只 | 烤盘 | 无 | 第2层 | 230 ℃ | 35 | ●重量约400 g。<br>●烤至30分钟时，翻面续烤5分钟。<br>●外表金黄微酥，口感鲜嫩多汁。 |



# 5 料理的制作要领

■选择“旋转烧烤”模式 

| 菜单 | 1回量 | 烤网/搪瓷烤盘/烤叉 | 预热(分) | 烤层选择(从上往下数) | 温度设定(上管) | 加热时间(分)(初回设定值) | 调理笔记 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 烤鸡 | 1只 | 烤叉及烤盘 | 无 | 第4层 | 230 ℃ | 55 | ●1000 g/只。<br>●冷冻鸡需充分解冻。<br>●可据食材重量及个人喜好口感适当增减调理时间。 |

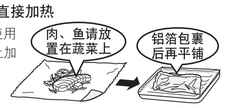
■发酵功能（30 ℃~50 ℃）
①在搪瓷烤盘上，放入做好的面团，并将烤盘放入电烤箱中。
（※1次约可放9个面团，1个约50 g。）
②选择发酵功能。
（※上、下管加热温度设定为0。）
③时间设定约为40~50分钟。
（※因面团大小不同，实际时间有所差异。）

**连续加热**
●第2回以后请缩短定时器设定的时间。
※加热不足时，请酌情调整时间旋钮。

**冷冻食品的加热**
●仅可加热标示有“电烤箱”字样的食物
※请依据包装袋指示时间进行加热
※因温度过高而导致保护器断电时，加热时间可能比包装袋指示时间长。

**较厚、较高调理物的烧烤**
●请使用铝箔包覆加热（防止烤色过深）
※铝箔不得接触发热管
（铝箔溶化会附着在发热管表面，造成故障）

**肉、鱼的烧烤**
●请使用铝箔包覆加热，不要直接加热
※因油脂加热后会飞散之故，使用铝箔包覆后放置在搪瓷烤盘上加热。




■菜单的设定标准时间会因调理材料的温度、种类、数量（重量）、容器而不同。请依实际调理程度来调整。



# 6 菜单

●调理前不需要预热。
●菜单的设定标准时间会因调理材料的温度、种类、数量（重量）、容器而不同。请依实际调理程度来调整。

## 焗烤通心粉

370千卡/盘

※ 选择  或  功能

上管加热：230 ℃
下管加热：230 ℃　约12分钟

**材　料**（船形盘2盘份）

- 通心粉 …… 20 g（水煮过）
- Ⓐ 洋葱 …… ½个（切薄片）
- Ⓐ 鸡肉 …… 80 g（2 cm切角）
- 黄油 …… 20 g
- 低筋面粉 …… 20 g
- 牛奶 …… 300 ml
- 盐、胡椒粉 …… 各适量
- 奶酪 …… 50 g

❶用奶油炒Ⓐ，加入低筋面粉防止过焦。
❷加入牛奶、水煮过的通心粉、盐和胡椒粉，煮到成糊状。
❸将上述料理物盛在表面涂有黄油的盘子中，再将奶酪放在料理物上。
❹将盛有食物的盘子放在烤箱的搪瓷烤盘上，选择功能，设置上、下管加热温度，烧烤12分钟，至表面轻微焦黄的程度即可。

## 简易披萨

538千卡/片

※ 选择  或  功能

上管加热：230 ℃
下管加热：190 ℃　约15分钟

**材 料**（直径约18 cm）

- 冷藏披萨底材 …… 1 片
- Ⓐ 番茄 …… 中¼个（1 cm切角）
- Ⓐ 洋葱 …… 大¼个（切薄片）
- Ⓐ 甜椒 …… 小½个（切环片）
- Ⓐ 培根肉 …… 1片（1 cm宽切片）
- Ⓐ 水煮蛋 …… ½个（切环片）
- 披萨调味料 …… 3大勺
- 奶酪 …… 50 g

❶将铝箔平铺在搪瓷烤盘上，冷藏披萨底材放在铝箔上。
❷将披萨调味料涂抹在冷藏披萨底材上，将Ⓐ摆放在上面，然后分散摆放奶酪，设置上管加热230 ℃、下管加热190 ℃，烧烤约15分钟。
• 较厚的披萨底材（发酵粉发酵后）可能需要烧烤较长的时间，请视其厚度调整烧烤时间。
• Ⓐ内容依喜好调整。



## 可可甜点

1408千卡/个

※ 选择  或  功能

上管加热：190 ℃
下管加热：190 ℃　约18分钟

**材　料**（15 cm×13.5 cm）

- 无盐黄油 …… 60 g（常温）
- 砂糖 …… 60 g
- 蛋 …… 中1½个（常温）
- 白兰地 …… 1大勺
- Ⓐ 低筋面粉 …… 60 g（筛网过滤后混合）
- Ⓐ 纯可可粉 …… 30 g（筛网过滤后混合）
- 核桃 …… 40 g

❶无盐黄油与砂糖放入容器用打蛋器搅拌混合至白泡状。
❷在步骤①中慢慢地加入蛋与白兰地混合。
❸在步骤②中加入Ⓐ混合后加入核桃。
❹用无盐黄油涂抹模型盒内表面，**将步骤③的半成品倒入模型盒内后放置于搪瓷烤盘上。**
上、下管加热皆设置为190 ℃，烧烤约18分钟。

## 烤薯泥

155千卡/个

※ 选择  或  功能

上管加热：190 ℃
下管加热：190 ℃　约15分钟

**材料**（10 cm长船型铝模6份）

- 红薯 …… 含皮约300 g
- Ⓐ 黄油、砂糖 …… 各25 g
- Ⓐ 蛋黄 …… 2个
- Ⓐ 牛奶 …… 40 ml
- Ⓐ 白兰地 …… 1小勺
- 香草精 …… 少许
- 蛋黄（涂抹表面用） …… 1个

❶红薯去皮（约200 g）。水煮后尚温热时将其捣烂与Ⓐ混合。
❷在铝模内表面涂抹蛋黄，然后将步骤①的半成品分等量放置于铝模内。
❸**将所有铝模放置在搪瓷烤盘上。**
上、下管加热皆设置为190 ℃，烧烤约15分钟。



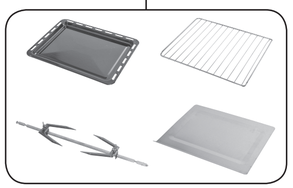
# 7 清洁

●拔出电源插头并等待电烤箱冷却后再进行清洁。

请注意
■请勿使用挥发剂、油漆稀释剂、研磨粉、钢刷、菜瓜布等（会造成表面刮伤）。
■清洁完电烤箱后，请将集屑盘收纳放置好。
■用浸过清洁剂的柔软湿布清洁玻璃门表面。
■严禁将电烤箱浸入水或别的液体中。

**本体 • 烤箱内部**
用稀释的厨房清洁剂（中性）以软抹布擦拭。
※ 请勿擦拭发热管。

**搪瓷烤盘 / 烤网 旋转烤叉 / 集屑盘**
用稀释的厨房清洁剂（中性）以海绵洗净后晾干。



# 8 故障排除

送修前请确认是否发生故障

简易故障排除

| 故障情况 | 原因 | 排除方法 |
|---|---|---|
| 无法烘烤 | • 电源插头没有插好<br>• 故障 | • 请将电源插头重新插好<br>• 请联络Panasonic客户咨询服务中心 |
| 出现异味 | • 烘烤时间太长<br>• 搪瓷烤盘有异味、烤网有异物 | • 请关闭电烤箱、清理异味食物<br>• 请清洁搪瓷烤盘与烤网 |