

售后服务

Panasonic 官方网站: <http://panasonic.cn>
Panasonic 客户咨询服务中心: 400-810-0781

Panasonic®

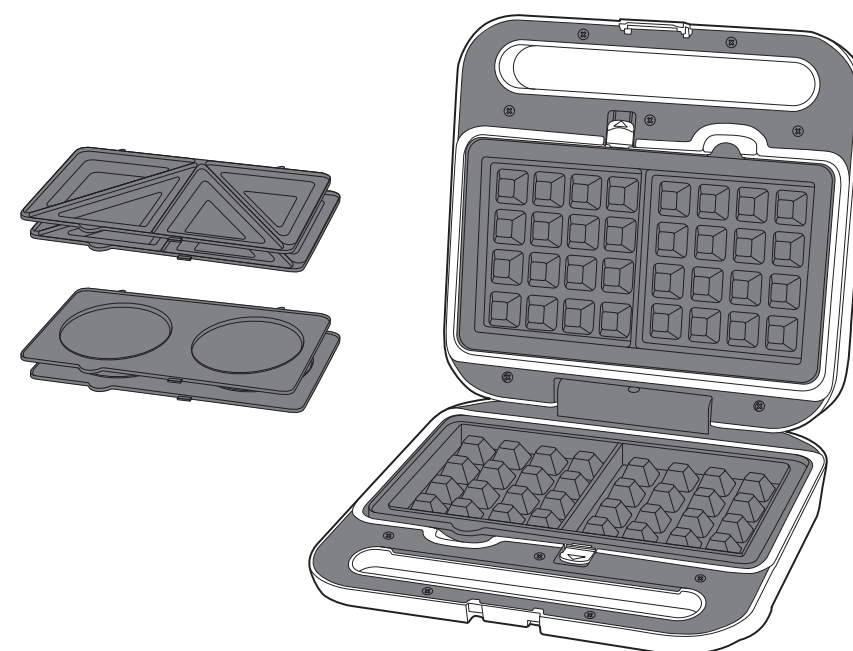
使用说明书

华夫机 (家庭用)

型号 NF-HW1

国家标准
GB 4706.1-2005
GB 4706.14-2008

企业标准
Q/XMJS 029-2017



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
商品原产地: 中国

Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd.

<http://panasonic.cn>

© Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. 2017

中国印刷
发行年月: 2017年11月

FZ50P194
DL1117E0

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。
- 使用前请务必仔细阅读“**安全注意事项**”（第 3-5 页）及“**重要信息**”（第 5 页）。
- 本产品只限于家庭使用。
- 保修证请与本使用说明书一起妥善保管以备将来之用。
- 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	3
重要信息	5
各部件名称	6
产品的安装与拆卸	7
使用方法	8
食谱	9
清洁方法	14
更换部件	15
规格	15

安全注意事项



请务必遵照说明进行操作。

为了减少个人伤害、触电及火灾的风险。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事项。
 注意：	有可能发生人身伤害或损坏财产的事项。

■ 符号分类和说明如下。

 表示禁止事项。
 表示必须执行的事项。

警告

为了避免出现触电、火灾、烧伤烫伤或受伤的危险

-  切勿让婴儿或儿童玩耍包装材料。
(可能会导致窒息。)
- 请勿拆解、修理或改装本产品。
→ 修理事宜请咨询购买点或 Panasonic 服务中心。
- 请勿损坏电源线或电源插头。
严格禁止以下行为：
加工、触碰到或将其放置在加热组件附近，强行弯曲、扭转、拉扯、悬挂在或从尖锐边缘拉过电源线，在电源线放置重物，捆扎电源线以及使用电源线提拉本产品。
- 电源线或电源插头损坏或插座松动时，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、其维修部或类似部门的专业人员更换。
- 不要用湿手插拔电源插头。
- 请勿将本产品浸泡在水中，或被水及其他液体溅到。
- 烘烤时食材可能燃烧，请勿在易燃材料如窗帘等附近或下面使用本产品。



安全注意事项

请务必遵照说明进行操作。

警告

- 请勿将食用油倒在烤盘上。
→ 必要时，请用刷子蘸适量食用油轻轻地刷在烤盘上。
- 请勿在缝隙内插入任何物体。
- 本产品在使用过程中会从机身缝隙喷出热气，请勿触摸或者将脸部靠近本产品。
- 使用过程中，请勿堵塞机身缝隙或覆盖住机身。
- 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。
- 请务必确保儿童远离本产品及其电源线。
- 请务必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，以免电路过热。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。
- 定期清除电源插头上的灰尘。
→ 先拔除电源插头，再以干布擦拭。
- 若本产品发生运作异常时，请立即停止使用本产品，并拔除电源插头。
异常或故障示例：
 - 电源插头和电源线异常发热。
 - 电源线损坏或本产品电源故障。
 - 机身变形、有明显损坏或异常发热。
 - 使用过程中有异音。
 - 使用过程中有难闻的气味。
 - 出现其它异常或故障。
→ 请与购买点或 Panasonic 服务中心联系进行检查和修理。

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

- 请勿在下列场所使用本产品。
 - 不平整的表面、冰箱等电器上方、地毯上、非耐热的表面或桌布上。
 - 可能会溅到水的地方或热源附近。
 - 靠近墙壁或家具。
→ 请将本产品放在稳固、干燥、清洁、平坦耐热的工作台上。
- 请勿在机身上面或下面放置任何物品。
- 未正确安装烤盘时，请勿使用。
- 任何情况下，禁止打开上盖煎烤食材。
- 除本产品的原装零件外，请勿使用其他零件取代本产品上的任何零件。
- 请勿在使用本产品时或刚使用后触碰高温表面，如机身、上盖、烤盘释放按钮以及烤盘。本产品在使用过程中可接触部位可能会变热。请特别小心使用后的余热。
→ 请等待其冷却后再进行处理。
- 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。
- 使用本产品时请勿离开。离开时，请关闭电源。
- 移动、清洁本产品前，请先拔除电源插头，使其冷却。
- 不使用本产品时，请拔除电源插头。
- 拔除电源插头时，务必握住电源插头。禁止用力拉扯电源线。

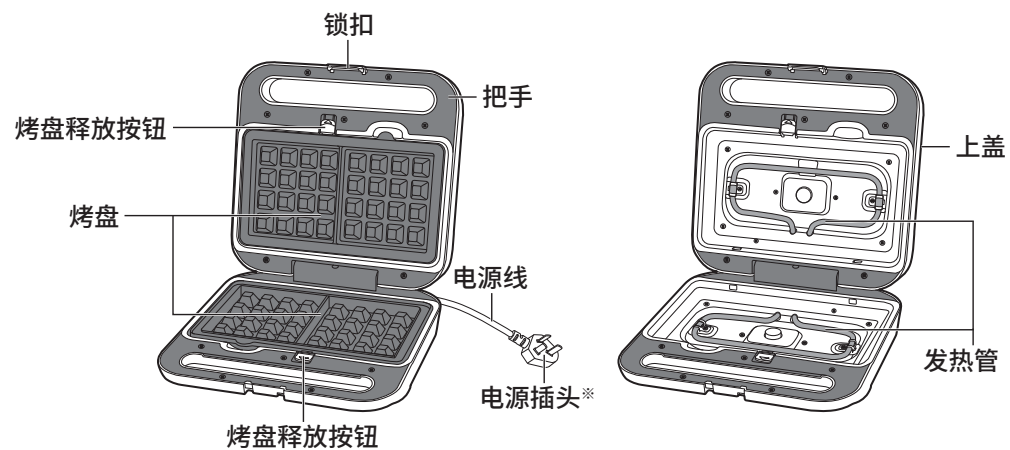
重要信息

- 请勿将本产品用于本说明书所示以外的其他用途。
- 请勿让本产品摔落以避免损坏。
- 请勿使用金属物体触碰烤盘，如刀叉或类似器具，以免损坏烤盘。
- 收纳本产品时，须将把手朝上放置。
- 请依照食谱所示的份量制作，以免造成食材溢出或烘烤效果不佳。

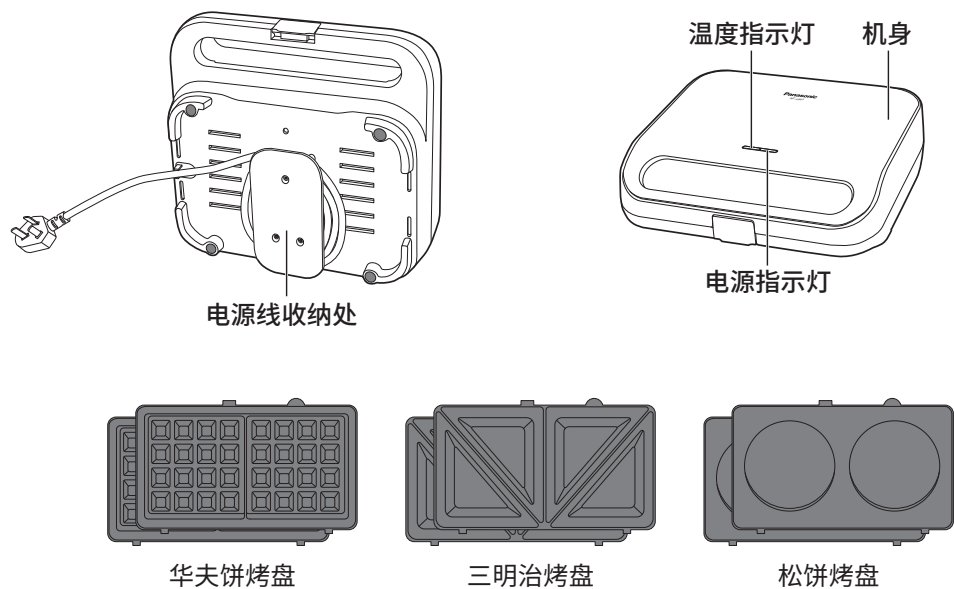


此符号表示：产品表面高温，触碰时请小心谨慎。

各部件名称

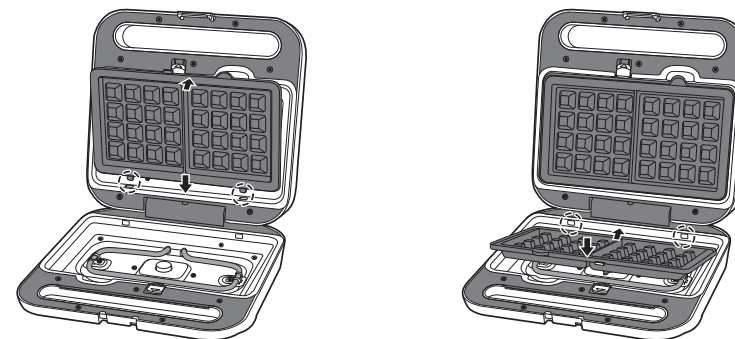


※电源插头的形状可能与图示不同。



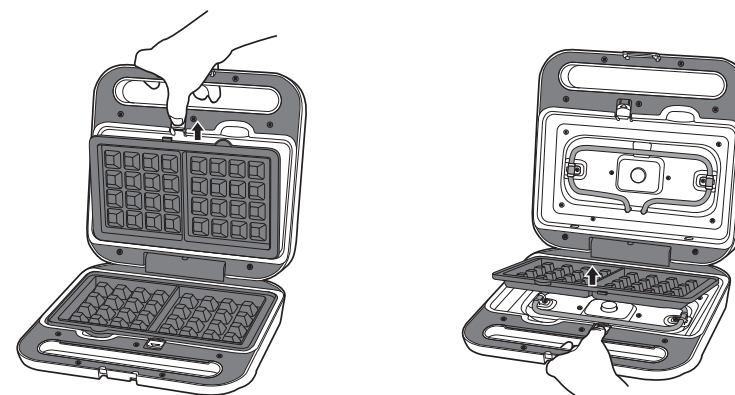
产品的安装与拆卸

安装



分别将上下烤盘对准小孔插入，并按压使烤盘嵌入凹槽中，直到听到“咔”一声。

拆卸



将烤盘释放按钮往外拉开后，即可解除锁定取出烤盘。
(卸下上烤盘时请用手接烤盘，以避免烤盘掉落。)

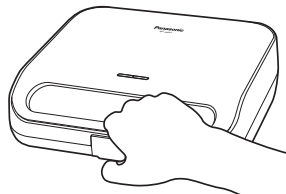


注意：拆卸烤盘前，请确认释放按钮已经冷却。

使用方法

1 准备材料
准备好烘焙所需的材料。

2 打开上盖
先将把手上的锁扣拉开同时向上提起上盖。

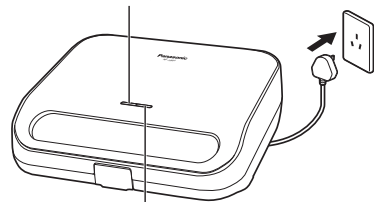


3 安装烤盘
顺着插入烤盘的方向，安装好所需烤盘。(第7页)

4 预热
确认机内无任何食物，盖上上盖，然后插上电源，电源指示灯亮起(红色)，待温度指示灯亮起(绿色)代表预热完成，可进入下一步骤。

- 刚开始使用时，会释放出臭味，此为正常非故障，此现象在使用中会逐渐消失。

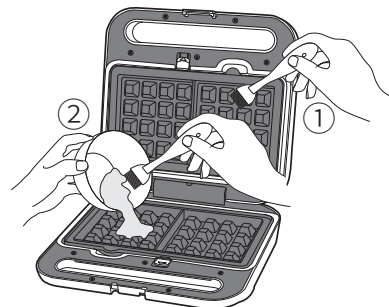
温度指示灯



电源指示灯

5 放入材料
打开上盖，必要时用刷子在烤盘上轻轻刷一层食用油*，然后放入制作好的食材再盖上上盖并扣上锁扣。
※请勿沾取过多食用油，以防止油滴落，造成清洗困扰。

- 放入材料后，因为温度变化，温度指示灯可能会熄灭而后再次亮起，不是故障。
- 如果很难扣上锁扣，可能是放入的馅料太多、太厚、或者是面包太厚。切勿用力扣上锁扣。

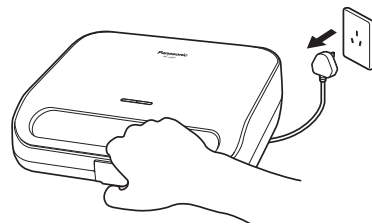


6 开始烘烤
依据每个食谱所需的时间进行烘烤。

- 机身的侧面或者顶部可能碰触热气，还请小心注意。



7 烘烤完毕后，拔除电源插头。
烘烤完成后，请小心取出烘烤好的食物。
※如需连续烘烤，请等待温度指示灯亮起后再重复步骤5~7。



食谱



面包华夫饼

(使用华夫饼烤盘) 时间: 3分钟

- 无盐奶油切成小块后放置室温软化，葡萄干浸泡在朗姆酒中备用。
- 将材料A倒入钢盆混合均匀后，慢慢倒入鸡蛋冷水混合物，同时用筷子搅拌均匀，然后用手揉成团状。
- 加入软化后的无盐奶油后不断搓揉打至光滑的面团，直至面团不粘手并能轻轻拉出薄膜。
- 用厨房用纸将葡萄干吸干水分后加入到面团中揉均匀，然后将面团滚圆，收口朝下放入钢盆中覆上保鲜膜静置醒面1小时。
- 面团平均分成8等份，揉成团后盖上拧干的湿布静置10分钟。
- 将华夫饼烤盘安装好后盖上上盖进行预热，预热完成后温度指示灯会亮起。
- 将面团放入烤盘中央，盖上上盖烘烤3分钟左右即可。
- 连续多次烘烤时，待温度指示灯亮起后，重复步骤7。

附注: 步骤1~4可以使用Panasonic面包机(1斤机型)的“面包面团”行程替代。

材料 (8个)

无盐奶油	70 g
高筋面粉	170 g
低筋面粉	30 g
细砂糖	24 g
A 奶粉	6 g
食盐	3.8 g
干酵母	2.1 g
鸡蛋1个、蛋黄1个、冷水(5°C)混合物	150 g
葡萄干	25 g
朗姆酒	适量



芝士火腿三明治

(使用三明治烤盘) 时间: 6分钟

- 吐司去边，黄瓜切薄片，芝士片和火腿片切成适当的大小备用。
- 将三明治烤盘安装好后盖上上盖进行预热，预热完成后温度指示灯会亮起。
- 取两片吐司放在烤盘上，放上准备好的材料后盖上剩下的吐司。
- 盖上盖烘烤6分钟即可。

材料 (4个)

方形吐司	4片
火腿片	2片
芝士片	2片
黄瓜	4片

食谱



材料 (4个)

市售酥皮 4张
香蕉泥 60 g
蛋液 适量

酥皮香蕉派

(使用三明治烤盘) 时间: 6分钟

- ① 将酥皮回温到可伸展的状态, 切成 13 cm × 12 cm 的大小。
- ② 香蕉去皮后切成小块, 用微波炉 600 W 中火加热 30 秒后取出, 搅拌成香蕉泥。
- ③ 将三明治烤盘安装好后盖上下盖进行预热, 预热完成后温度指示灯会亮起。
- ④ 取两片酥皮放入烤盘中, 待酥皮呈现出透明状态后, 在凹陷处填入香蕉泥。
- ⑤ 在酥皮的四周刷上一层蛋液后, 盖上另外 2 张酥皮, 四周用叉子轻轻压紧。
- ⑥ 酥皮表面刷适量的蛋液, 用叉子在上面戳孔, 盖上下盖烘烤 6 分钟即可。



材料 (4个)

蛋液 70 g
牛奶 100 g
酸奶 60 g
A 蜂蜜 10 g
盐 1 g
细砂糖 60 g
低筋面粉 150 g
B 玉米淀粉 40 g
泡打粉 6 g
黄油 (液态) 5 g

酸奶华夫饼

(使用华夫饼烤盘) 时间: 6分钟

- ① 将材料 A 放入钢盆中搅拌均匀, 直至砂糖完全融化。
- ② 然后加入过筛后的材料 B 搅拌均匀后倒入黄油搅匀成面糊。
- ③ 将华夫饼烤盘安装好后盖上下盖进行预热, 预热完成后温度指示灯会亮起。
- ④ 舀 1 勺面糊倒入烤盘中铺满 (约 120 g), 并加热至面糊起泡, 再盖上下盖烘烤 6 分钟左右即可。
- ⑤ 连续多次烘烤时, 待温度指示灯亮起后, 重复步骤 4。



材料 (10片)

蛋液 100 g
细砂糖 50 g
A 蜂蜜 15 g
牛奶 55 g
黄油 (液态) 10 g
B 低筋面粉 100 g
泡打粉 3 g
香草冰淇淋 1 个球
蜂蜜 适量

松饼冰淇淋

(使用松饼烤盘) 时间: 2分钟

- ① 将材料 A 放入钢盆中搅拌均匀。
- ② 加入过筛后的材料 B 搅匀成面糊。
- ③ 将松饼烤盘安装好后盖上下盖进行预热, 预热完成后温度指示灯会亮起。
- ④ 将 1 勺 (约 30 g) 面糊倒入烤盘中, 盖上下盖烘烤 2 分钟取出放凉。
- ⑤ 连续多次烘烤时, 待温度指示灯亮起后, 重复步骤 4。
- ⑥ 将松饼叠起, 顶端放上香草冰淇淋, 挤上适量蜂蜜装饰即可。



材料 (6个)

糯米粉 10 g
低筋面粉 40 g
细砂糖 20 g
水 80 g
红曲粉 适量
盐渍樱花叶 6 片
红豆馅 150 g
黄油 (刷烤盘用) 适量

樱饼

(使用松饼烤盘) 时间: 2分钟

- ① 樱花叶洗净, 用清水泡开, 擦干后备用。
- ② 将糯米粉、细砂糖及水放入钢盆中搅拌均匀, 直至砂糖完全融化。
- ③ 加入过筛后的低筋面粉继续搅拌至无颗粒的糊状。
- ④ 加入适量的红曲粉调成淡粉色。
- ⑤ 将松饼烤盘安装好后盖上下盖进行预热, 预热完成后温度指示灯会亮起。
- ⑥ 下烤盘轻轻刷一层黄油, 舀 1 勺 (约 20 g) 面糊倒入烤盘中, 并用橡皮刮刀将面糊抹平至烤盘大小, 不盖上下盖, 烘烤 2 分钟左右取出放凉即可。
- ⑦ 连续多次烘烤时, 待温度指示灯亮起后, 重复步骤 6。
- ⑧ 面皮放凉后, 放入 25 g 左右的红豆馅, 将面皮对折, 表面放在一片樱花叶装饰即可。

附注: 烘烤后的面皮很软很黏, 请勿叠放, 等放凉之后再作业。

食谱



材料 (4个)

卷心菜.....	75 g
① 培根.....	45 g
盐.....	1 g
黑胡椒粉.....	适量
② 高筋面粉.....	20 g
低筋面粉.....	20 g
③ 蛋液.....	35 g
水.....	65 g
黄油 (刷烤盘用).....	适量
搭配用:	
美乃滋蛋黄酱.....	适量
牛排酱.....	适量
海苔末.....	适量
柴鱼片.....	适量

迷你大阪烧

(使用松饼烤盘) 时间: 7分钟

- ① 卷心菜切碎, 培根切丁, 撒上适量黑胡椒粉和盐。
- ② 将材料②放入钢盆中搅拌至无颗粒的糊状, 加入材料①搅拌均匀。
- ③ 将松饼烤盘安装好后盖上下盖进行预热, 预热完成后温度指示灯会亮起。
- ④ 上下烤盘轻轻刷一层黄油, 将搅匀的食材舀1勺 (约60 g) 倒入烤盘中, 盖上下盖烘烤5分钟后, 打开上盖, 翻面再盖上下盖继续烘烤2分钟后取出。
- ⑤ 连续多次烘烤时, 待温度指示灯亮起后, 重复步骤4。
- ⑥ 淋上牛排酱、美乃滋蛋黄酱, 再放上适量柴鱼片和海苔末即可享用。



材料 (2个)

鸡蛋.....	2个 (约45 g/个)
色拉油 (刷烤盘用).....	适量
盐.....	适量

太阳蛋

(使用松饼烤盘) 时间: 2分钟

- ① 将松饼烤盘安装好后盖上下盖进行预热, 预热完成后温度指示灯会亮起。
- ② 上下烤盘轻轻刷一层色拉油, 将完整的鸡蛋打碎倒入烤盘中, 盖上下盖烘烤2分钟后取出。
- ③ 食用时撒上适量的盐即可。



材料 (10个)

中筋面粉.....	250 g
热开水 (沸腾).....	150 g
水.....	60 g
葱花.....	60 g
盐.....	2 g
色拉油.....	10 g
色拉油 (刷烤盘用).....	适量

葱油小饼

(使用松饼烤盘) 时间: 8分钟

- ① 面粉倒入钢盆中, 将热开水用绕圈方式倒入面粉中, 并用筷子不停地快速搅拌至无干粉。
- ② 倒入60 g水, 用橡皮刮刀或手将所有材料混合均匀, 直至成为湿黏面团。
- ③ 取出湿黏面团, 放在作业台上, 并用手继续搓揉至成团即可, 盖上保鲜膜静置30分钟。
- ④ 用擀面杖将面团擀成长方形 (长×宽: 35 cm×20 cm), 用刷子将色拉油均匀地刷满面皮后撒上盐和葱花 (为避免从边缘溢出, 周边留出1cm左右), 将面团从近身 (短边方向) 开始挤出空气卷起来, 接缝紧紧黏住后平均分成10等份。
- ⑤ 将松饼烤盘安装好后盖上下盖进行预热, 预热完成后温度指示灯会亮起。
- ⑥ 上下烤盘轻轻刷一层色拉油, 放入面团后在表面刷一层色拉油, 盖上下盖烘烤8分钟左右即可。
- ⑦ 连续多次烘烤时, 待温度指示灯亮起后, 重复步骤6。



材料 (10个)

白米饭.....	500 g
酱油.....	适量
色拉油 (刷烤盘用).....	适量

酱油锅巴饼

(使用松饼烤盘) 时间: 6分钟

- ① 将米饭放在保鲜膜上整形成长条状。
- ② 用刮板切成10等份, 并用手掌或刮板压扁至烤盘大小左右 (直径约9 cm)。
- ③ 将松饼烤盘安装好后盖上下盖进行预热, 预热完成后温度指示灯会亮起。
- ④ 上下烤盘轻轻刷一层色拉油, 将压扁的米饭放入烤盘中, 盖上下盖烘烤4分钟。
- ⑤ 打开上盖, 两面刷上酱油再盖上下盖烘烤2分钟即可。
- ⑥ 连续多次烘烤时, 待温度指示灯亮起后, 重复步骤4~5。

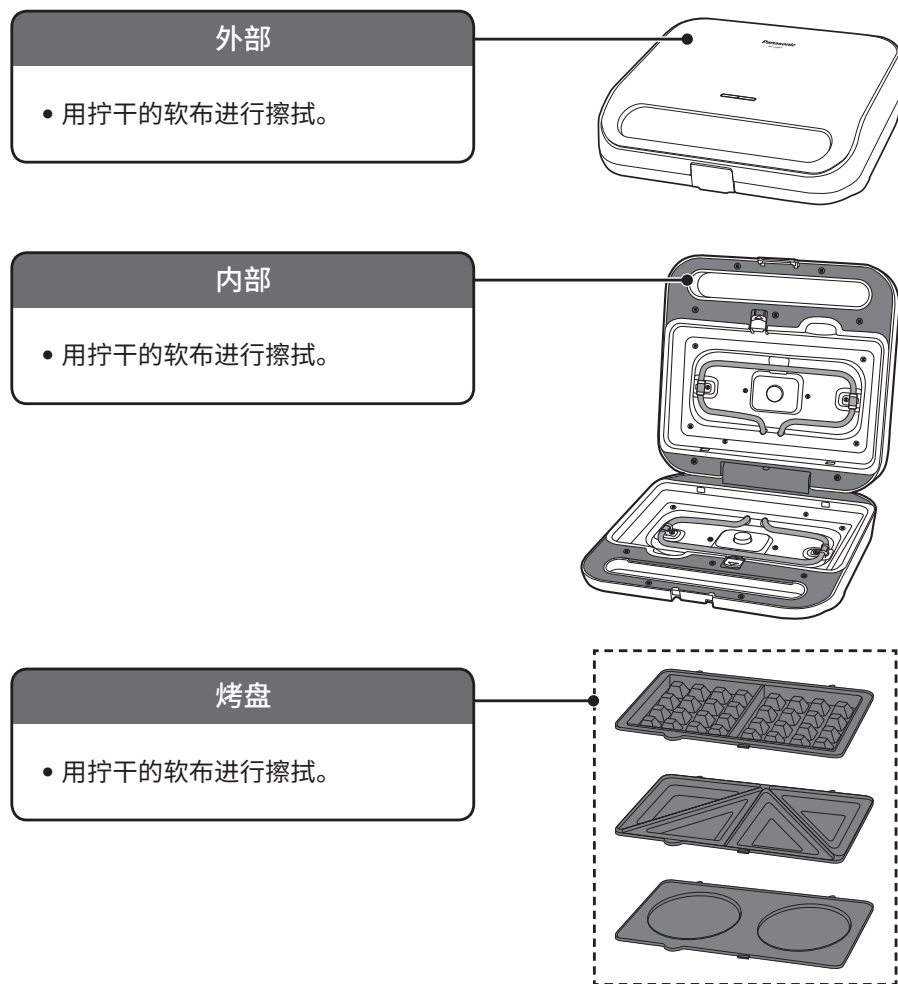
附注: 由于米饭会黏手, 作业时可以在手上沾点水。

清洁方法

■ 清洁前请拔除电源插头，并确保本产品已完全冷却后再取出烤盘。

注意

- 切勿使用汽油、稀释剂、酒精、漂白剂、抛光粉、金属刷或尼龙刷等，否则产品表面会被损伤。
- 请勿使用金属物体，可能划伤和损坏烤盘的不粘涂层。
- 切勿使用洗碗机进行清洗。



更换部件

若部件损坏，您可以从经销商或 Panasonic 服务中心处购买。

部件名称	部件号
华夫饼烤盘	AFA04P194
三明治烤盘	AFA06P194
松饼烤盘	AFA10P194

规格

	NF-HW1
额定电压频率	220 V ~ 50 Hz
额定功率	900 W
机身尺寸 (宽 × 深 × 高) (约)	245 × 240 × 98 mm
烤盘尺寸 (宽 × 深 × 高) (约)	230 × 140 × 22 mm
机身重量 (约)	2.4 kg
烤盘重量 (约)	280 - 330 g / 个
电源线长度 (约)	1.0 m

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	○	○	○	○	○	○
金属配件	○	○	○	○	○	○
电源线、内部配线	○	○	○	○	○	○
电气回路组件	○	○	○	○	○	○
加热组件	○	○	○	○	○	○

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规定的限量要求以下。
 ×：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规定的限量要求。