

Panasonic

Operating Instructions

使用说明书

使用説明書

Hướng dẫn sử dụng

Electric Oven (Household Use)

电烤箱 (家庭用)

電焗爐 (家庭用)

Lò nướng (Sử dụng trong gia đình)

Model No. **NB-H3203**



English

中文 (简体)

中文 (繁體)

VIỆT NAM

Thank you for purchasing the Panasonic product.

- Please read these instructions carefully to use the appliance correctly and safety.
- Before using this product, **please give your special attention to "Safety Precautions" and "Important Information". (See P. EN3 - EN7)**
- Please keep this Operating Instructions for future use.
- Panasonic will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Contents	Page
Safety Precautions	EN3
Important information	EN7
Part Names and Handling Instructions	EN8
Before Use	EN11
How to Use	EN12
Menu	EN13
Key Points for Baking Food	EN19
How to Clean	EN20
Troubleshooting	EN21
Specifications	EN21

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.

	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 similarly qualified person in order to avoid hazards.
- **Before placing enamel 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 and power plug in water or splash it with water / any liquid.**
- **Prevent power cord hanging down from edges of table or bench or touching hot surfaces.**
- **When baking, avoid objects from touching the heater.**

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 foods 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.



CAUTION

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

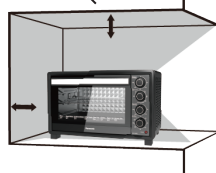


- Do not use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- Do not use the appliance while on the following places.
 - On uneven surfaces, on carpet, non-hot-resistant surface or tablecloths etc.
 - Places where it may be splashed with water or near a heat source.
 - 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 place oil in the enamel baking tray for heating.
- 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 enamel 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.
- 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 insert any object in the gaps.
- 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.



- 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.
- When using and cleaning the rotisserie spit, be careful of the sharp edges to prevent being cut.
- To fetch accessories with the baking tray holder or extraction bracket, get hold of the former at its center or it may rock or sway. This may result in liquid spillage, food ingredients falling off to the ground, or accessories separating and causing accidents.
- 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. EN20 "How to Clean")
- This product is intended for household use only.

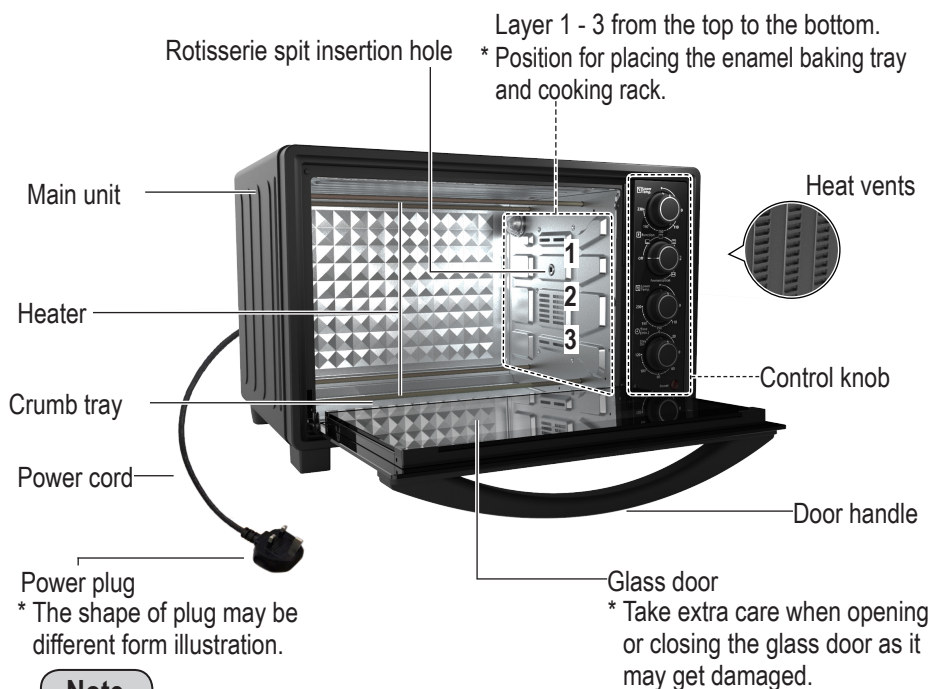
Important information

- 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.
- Make sure to clean the appliance after every use.



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

Part Names and Handling Instructions



Note

- A baking menu is printed on the glass door. (See P. EN13 - EN18)
- Please use thick insulating gloves to remove heated accessories or trays from the oven.

Accessory



Enamel baking tray

- For baking oily food, such as meat and fish, and for placing containers used for baking.

* It's recommended to cover the enamel baking tray with a layer of aluminum foil to prevent baking residue from adhering to it.



Cooking rack

- For baking other foods.

* Make sure that you have mounted the crumb tray correctly to collect breadcrumbs and grease before using the cooking rack.



Extraction bracket

- For holding the rotisserie spit.

* Tilt the tong fork slightly to the left and remove rotisserie spit slowly.



Baking tray holder

- For holding the enamel baking tray and cooking rack.

Operating Controls

- Upper and lower heaters temperature knobs:

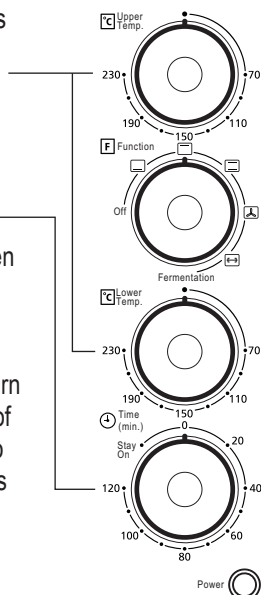
Temperature range:
70 °C - 230 °C

- Timer :

The electric oven beeps when the timer reaches " 0 ". Tips: to set baking time less than 20 minutes, turnup the knob beyond 40 minutes then return to the desired time. In case of "Stay On" mode, you have to disable the timer manually as the latter cannot be adjusted automatically.

Note

- To reach quickly the temperature of 70 °C to 230 °C in the oven, set the function knob:  " Operates the lower & upper heater at the same time " selection or select  " Convection ", and the Upper and lower heater temperature knobs must be set to the same temperature at the same time.



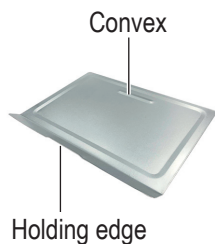
- Function knob:

-  Operates the lower heater
-  Operates the upper heater
-  Operates the lower & upper heater at the same time
-  Convection
(Lower & upper heater heating)
-  Rotary
(Upper heater heating)
Fermentation (See P. EN19)

- Power indicator:

The power indicator lights up when the product is in use.

Crumb tray



- Installing the crumb tray

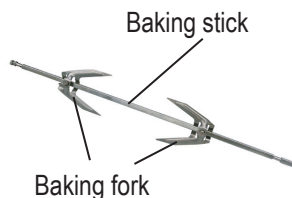
1. Before use, place the convex facing upward, in the inward position.
2. Ensure the crumb tray is inserted at the bottom.

- Removing the crumb tray

1. Open the glass door.
2. Remove the crumb tray only after it has cooled down.

- For collecting debris from baked food in the oven.

Rotisserie spit



- For roasting whole chicken or chunks of meat
(See P. EN10 for rotisserie spit / extraction bracket)

Part Names and Handling Instructions

Rotisserie spit / Extraction bracket



1 Insert the baking stick into one baking fork.



2 Fasten the screw at the baking fork to secure a firm position on the baking stick.



3 Use the baking stick to skewer the chunky piece of food at the center.



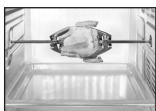
4 Attach the other baking fork on the opposite end of the baking stick and compress the food tightly.



5 Fasten the screw to secure the baking fork.



6 Use the extraction bracket to position the rotisserie spit in the oven.



7 Insert the rotisserie spit tip end into the rotisserie spit insertion hole on the right.

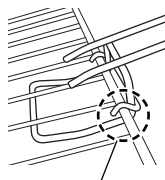


8 Position the left end of the baking stick to fit the left insertion bracket firmly as indicated in the diagram above.

Caution

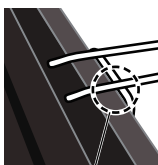
- When using and cleaning the rotisserie spit, be careful of the sharp edges to prevent being cut.

Baking tray holder



Bottom hook

- Cooking rack removal: Before removing the cooking rack, ensure both the bottom hooks are attached to the cooking rack.



Upper hook

- Enamel baking tray removal: Before removing the enamel baking tray, ensure both the upper hooks are attached to the baking tray.

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. EN20)
2. Place the enamel baking tray, cooking rack and crumb tray in the oven.
(Do not place any food.)
3. Turn the function knob to “  ” set upper and lower heaters at 230 °C, and set the timer to 10 minutes.
(Rotate the knob clockwise beyond 40 minutes then rotate anti-clockwise to 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.
- The oven may generate some noise in the first idle run. This is normal.
- When running the oven in idle, some smoke and odors will be emitted. Please open the door to dissipate the smoke. This will not 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

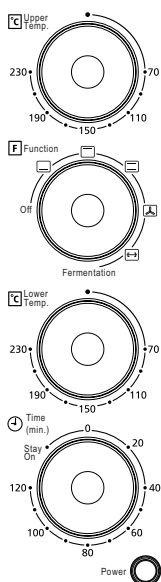
- Place the food at the center of the enamel baking tray or cooking rack.
- Position the cooking rack according to the height of the food.
- Do not open the glass door while baking.

3 Select cooking function

- Select cooking function accordingly.

5 Set baking start time

- Select desired baking time.
- You may abort baking by rotating the knob anti-clockwise to "0".



4 Set temperature

- Set temperature accordingly.

6 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.



7 Remove the power plug

- Unplug the power cord after use.
- Moving sound of timer can be heard even after the appliance has been turned off. It is not a malfunction.



Pizza



Select the  or  function.
Upper and lower heaters : 210 °C
Time: 15 minutes

Method

1. Take out the frozen pizza base and bring it to room temperature.
2. Spread the pizza seasoning evenly on the pizza, add the rest material, and cover with cheese. Put them on an enamel baking tray with a piece of aluminum foil on it.
3. Pre-heat both the upper and lower heaters at 210 °C for 10 minutes. Place the enamel baking tray at Layer 2, bake for 15 minutes at 210 °C.

Note

- Drain vegetables to prevent the pizza from getting soggy and wet.
- If the frozen pizza base is thick, more time may be required for preparation.

Ingredients (A diameter of about 19 cm)

Frozen pizza base.....	1 piece (8 inch)
Tomato.....	30 g
Onion	30 g
Sweet pepper	15 g
Pizza seasoning	50 g
Cheese	50 g

Roast Chicken



Select the  function.
Upper heater : 230 °C
Time: 70 minutes

Ingredients

Whole chicken	1 (approx. 1000 g)
Salt	Appropriate quantity
Sliced ginger	Appropriate quantity
Green onion	Appropriate quantity
Garlic	Appropriate quantity

Method

1. Clean and remove the head, feet and internal organs of the chicken. Wipe dry and apply a thin layer of salt evenly on the skin and internal surfaces.
2. Stuff green onion, sliced ginger and garlic into the chicken. Tie and bind the chicken wings and legs with a cotton thread.
3. Insert a baking stick through the whole chicken and secure it with the baking fork.
4. Place the chicken in the oven. Place the enamel baking tray on Layer 3 to prevent oil from dripping onto the heater. Set the upper heater to 230 °C and bake for 70 minutes.

Note

- Completely thaw frozen chicken beforehand.
- Adjust cooking time according to the weight of the chicken and personal preference.

Menu

Tandoori Chicken



Select the ☐ function.
Upper heater : 230 °C
Time: 25 minutes

Method

1. Apply lemon juice and salt to the chicken thigh. Mix and marinate for 10 minutes.
2. Mix and stir sour cream, ginger powder, garlic powder and curry powder evenly. Pour the mixture onto the chicken. Marinate for 3-4 hours at room temperature or refrigerate for a longer period of time. (if refrigerated, take it out 30 minutes before).
3. After pickling, add red pepper powder and mix well.
4. Place a piece of aluminum foil on the cooking rack. Apply a layer of olive oil on it. Place the chicken thigh and apply a layer of olive oil.
5. Pre-heat the upper heater at 230 °C for 10 minutes. Place the enamel baking tray at Layer 3. Place the cooking rack with chicken legs at Layer 1, bake for 15 minutes at 230 °C.
6. Take out the cooking rack, turn the chicken thigh over and apply a layer of olive oil, bake for 10 minutes.

Ingredients

Chicken thigh.....	8 (approx. 45 g / piece)
Lemon juice	16 g
Salt	2 g
Sour cream	100 g
Ginger powder	2 g
Garlic powder	4 g
Curry powder	6 g
Red pepper powder	Appropriate quantity
Olive oil	Appropriate quantity

Grilled Prawn



Select the  or  function.
Upper and lower heaters : 190 °C
Time: 10 minutes

Ingredients

Prawn 7 (approx. 15 cm long)
Salt Appropriate quantity
Egg white 1

Method

1. Cut the backs of the prawns and devein. Dry after washing.
2. Cover prawns with egg whites before arranging the prawns evenly over a sheet of aluminum foil on the enamel baking tray.
3. Sprinkle some salt over as appropriate.
4. Pre-heat both upper and lower heaters to 190 °C for 10 minutes. Place the enamel baking tray in layer 2 and bake the prawns for 10 minutes at 190 °C.

Oven Fries



Select the  or  function.
Upper and lower heaters :
Upper : 230 °C Lower : 150 °C
Time: 30 minutes

Ingredients

Potato 400 g
Olive oil 16 g
Salt Appropriate quantity
Black pepper Appropriate quantity

Method

1. Peel and cut potatoes into medium length thick strips of 1cm wide. Boil in lightly salted boiling water for 5 minutes (90% cooked). Drain and dry out the moisture using a kitchen towel.
2. Line the enamel tray with aluminium foil and grease the foil with a layer of olive oil. Toss the potatoes with the remaining olive oil and spread it evenly on the enamel baking tray.
3. Pre-heat the upper heater to 230 °C and lower heater at 150 °C for 10 minutes. Place the enamel baking tray at Layer 2. Set the upper heater to 230 °C and lower heater at 150 °C, bake for 30 minutes.
4. Take the tray out, sprinkle salt and pepper to taste.

Menu

Cookies



Select the  or  function.

Upper and lower heaters : 150 °C

Time: 20 minutes

Method

1. Mix softened butter and powdered sugar, stir until it evenly combines and puffs up.
2. Add egg and salt into the butter mixture. Stir until it evenly combines.
3. Divide the butter dough into two even portions. Add vanilla extract and 140 g of sieved low-gluten flour to one portion. Stir well.
4. Add 120 g of sieved low-gluten flour and sugar-free cocoa powder to the remaining portion of the butter dough. Stir well.
5. Wrap both butter dough separately by cling film and roll them to about 1.5 cm thick. Freeze them in the refrigerator for 1 hour.
6. Remove the dough from the refrigerator after they become firm. Brush over the dough with egg white wash. Stack them together and trim the ends and edges.
7. Cut the stacked dough into long strips with 1.5 cm width. Turnover 1 strip and arrange them together to be in contrast colours so that the coloured squares are crisscrossed. Coat the strips with egg white wash to stick them together.
8. Slice the arranged dough strips into 1 cm thick slices and arrange them neatly on the enamel baking tray.
9. Pre-heat both the upper and lower heaters to 150 °C for 10 minutes. Place the enamel baking tray on Layer 2. Set upper and lower heaters at 150 °C , bake for 20 minutes. Remove from the oven and allow to cool before serving.

Ingredients (approx. 25 pieces)

Butter	130 g
Powdered sugar	130 g
Egg	1 (approx. 60 g)
Low-gluten flour	260 g
Salt	Appropriate quantity
Vanilla extract	Appropriate quantity
Egg whites	30 g
Sugar-free cocoa powder	20 g

Apple Tart



Method

[A. Crust]

1. Mix butter and the sieved low-gluten flour, add powdered sugar and salt.
2. Add cold water and stir it into a paste.
3. Knead the paste into a dough with smooth surface, seal with cling film and chill in the refrigerator for 1 hour.
4. Remove the dough and roll it flat and lay it over a 6" crust mould, make holes in the dough using a fork.
5. Pre-heat both upper and lower heaters to 180 °C for 10 minutes.
6. Cover the crust with baking paper and heavy stones for baking (red beans work as well), place the mould on the enamel baking tray at Layer 2 of the oven and bake at 190 °C for 10 minutes.
7. Remove the heavy stones 10 minutes later and bake for another 10 minutes. Put aside and allow to cool.

[B. Filling]

1. Mix powdered sugar and butter into a sandy paste. Add beaten eggs at room temperature in two parts, mix the mixture into a milky paste. Add almond powder and mix until it turns milky white.
2. Add the filling into a piping bag and pipe it out onto the cooled down crust.
3. Arrange apple slices on top of the filling.
4. Pre-heat both the upper and lower heaters to 190 °C for 10 minutes, place the mould on the enamel baking tray at Layer 2 of the oven and bake for 25 minutes at 190 °C.

Select the  or  function.
Upper and lower heaters : 190 °C
Time: 45 minutes

Ingredients (6" crust mold)

[A. Crust]

Butter	75 g
Low-gluten flour	100 g
Powdered sugar	10 g
Cold water	20 g
Salt	1 g

[B. Filling]

Butter	40 g
Egg (beaten)	25 g
Almond powder	50 g
Powdered sugar	40 g
Apple	1

Menu

Sponge Cake



Select the  or  function.
Upper and lower heaters : 170 °C
Time: 25 minutes

Method

1. Line a 6" cake mould base and sides with baking paper (or coat with a layer of olive oil).
2. Put the eggs and granulated sugar in a bowl over a pot of hot water (about 50 °C). Using a mixer, whisk the egg mixture into stiff peaks until it lightens, has less bubbles and becomes smooth and thick (Stiff peak will remain on the whisk when lifting up).
3. Mix the milk and melted butter well, keep them over a pan of hot water to prevent the mixture from getting firm again.
4. Add the sieved low-gluten flour in two steps and stir well.
5. Fold the mixture into the egg mixture, stirring gently to avoid de-foaming. The finished batter should look glossy and fine.
6. Pour the stirred batter into a cake mould and shake out remaining bubbles.
7. Pre-heat both the upper and lower heaters to 170 °C for 10 minutes. Place the cake mould on the enamel baking tray, on Layer 3 of the oven and bake for 25 minutes at 170 °C.
8. Insert a toothpick into the center of the cake. If the toothpick remains clean with no batter, the cake is fully baked.

Ingredients (6" cake mold)

Eggs	3 (approx. 150 g)
Low-gluten flour	90 g
Granulated sugar	90 g
Butter	30 g
Whole milk	30 g

Note

- If the surface browns quickly, cover the surface with a piece of aluminium foil to avoid scorching.
- Remove the cake out of the mould only after it is completely cooled.
- Baking time may be adjusted according to personal preference and cake size.
- The cake can be decorated with fruits and cream.

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 in the middle of the electric oven.
- Do not open the glass door while baking (as the baking effect may be affected).
- Do not steam or simmer food with the electric oven (as it may cause malfunction).
- Keep the enamel baking tray covering aluminum foil from contacting the heater.
- When the high moisture food are baked, atomization or water vapors could appear inside the glass. This phenomenon is normal.

Continuous baking

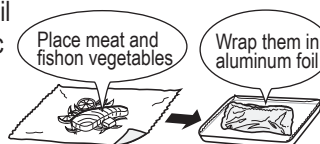
- Reduce baking time for second of two consecutive bakings.
* It is recommended to wait for the electric oven to cool down before baking again. Change baking time if the food is not heated enough.

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 in aluminum foil before putting them in the electric oven to avoid splashing grease. Do not bake food without being wrapped in aluminum foil.



Fermentation function (40 ±10 °C)

- Select fermentation function and pre-heat for 3 minutes before adding the dough in the oven.
- The temperature for fermentation is fixed. Both upper and lower heaters in standby mode and cannot be adjusted.
- Fermentation may vary with the ingredients, climate and dough texture. Please adjust the fermentation time according to the actual situation.

Caution

- Bake with marked Layer 1 - 3 for baking (See P. EN8).
- The positions for placing baking enamel in Layer 1 - 3 consist of the fronts ends and rear ends. There are spaces in the middle. When placing the enamel baking tray and cooking rack into the oven, make sure that the rear ends are inserted properly to prevent the enamel baking tray and cooking rack from slipping off.

How to Clean

Before cleaning, please turn off and unplug the power. After baking, do not clean until the oven is cooled off completely.

Caution

- 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 enamel baking tray, cooking rack and crumb tray to their original positions.
- Do not clean any parts of this product in the dishwasher.
- Be careful to close the glass door. Do not use the oven if the glass cracks or is damaged.
- Do not place heavy objects on the cooking rack.
- If there is any residue falling to the bottom when removing the dust collecting tray, please wait for the oven temperature to cool down before cleaning and wiping.



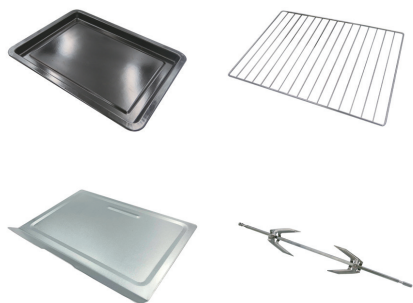
Main unit and inner chamber

Wipe it clean with a wrung cloth.

* Do not wipe the heaters.
(as it may get damaged).

Glass door

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



Enamel baking tray / Cooking rack Crumb tray / Rotisserie spit

Wash with diluted detergent (neutral) and soft sponge, rinse with water and air-dry it.

Regarding hard-to-remove baking residue attached on the enamel 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 enamel baking tray releases an odor or there is food residue on the cooking rack. → Clean the enamel baking tray and the cooking rack. ● Confirm if there are any drippings of grease or crumbs in the crumb tray. → Clean the crumb tray.

English

Specifications

Power supply		See the label on the back of appliance		
Power consumption		1500 W		
Capacity		32 L		
Cavity temperature		Setup value: 70 - 230 °C (tolerance: ± 30 °C) Setting: When heating the upper and lower heaters, make sure that their temperatures are the same.		
Automatic thermolator		Upper and lower heaters adjustable thermostat	Function switching (approx.)	Upper and lower heaters 1500 W
		Fermentation: fixed thermostat		Upper heater 750 W
Timer		120 minutes / Stay On		Lower heater 750 W
Net weight (approx.)		9.7 kg		
Power cord length		1.0 m		
Size (approx.)	External dimension	Width: 52.7 cm Depth: 39.2 cm Height: 34.3 cm		
	Inner chamber	Width: 38.0 cm Depth: 30.0 cm Height: 28.5 cm		
	Enamel baking tray (internal dimension)	Width: 34.7 cm Depth: 25.4 cm Height: 2.0 cm		

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

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 P. SC3 - SC7)
- 请妥善保管本使用说明书，以备今后使用。
- 如果对本产品操作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	SC11
使用方法	SC12
食谱	SC13
料理的制作要领	SC19
清洁方法	SC20
疑难解答	SC21
规格	SC21

安全注意事项

请务必遵守

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、烧伤、烫伤或受伤的危险



- 请勿自行拆解、维修或改装本产品。
→ 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：
损伤、加工或将其放置在发热部件附近，强行弯曲、扭转、拉扯、从锋利边缘拉过电源线，在电源线放置重物，缠绕电源线以及使用电源线移动本产品。
- 切勿让婴儿和儿童玩耍包装材料（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。
- 烘烤前放入搪瓷烤盘、烤网或其他烘烤用器皿时，须注意是否有沾黏不明物体，避免造成意外事件发生。
- 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，应避免任何物品触碰到发热管



警告

为了避免出现触电、火灾、烧伤、烫伤或受伤的危险



- 本产品不预期提供给生理、感知、心智能力、经验或知识不足之用户（包含孩童）使用，除非在对其负有安全责任的人员之监护或指导下安全使用。孩童应受监护，以确保孩童不嬉玩本产品。
- 请务必确保婴儿和儿童远离本产品及其电源线。儿童可能因危机意识不足而未正确使用本产品，造成意外发生。
- 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。
- 确保本产品卷标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电源插座内。
- 若本产品发生运作异常时，请立即停止使用本产品，并拔出电源插头。
 - <异常、故障事例>
 - 电源插头或电源线异常发热。
 - 电源线破损、无法通电。
 - 机身变形、出现明显损坏或异常发热。
 - 使用中发出异常声响。
 - 出现其他异常或故障。
 - 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。
 - 拔出电源插头，并用干布擦拭。



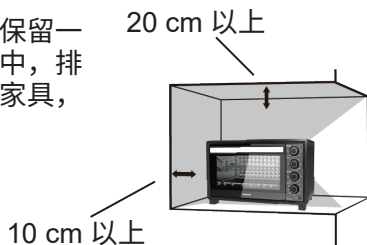
注意

为了避免出现触电、火灾、烧伤、烫伤、受伤或财产损失的危险



- 请勿将本产品用于本说明书所示以外的其他用途。
- 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靠近热源附近。
 - 靠近水槽等任何开放式水源的附近。
- 切勿在靠近家具或封闭空间 (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。
- 使用本产品时请勿离开。
 - 烘烤易燃食物如饼干时, 尤其不要离开, 尽可能全程监控。
- 烘烤时如出现冒烟或起火现象, 请勿打开玻璃门。
 - 立即关闭定时器并拔出电源插头。
 - 火未熄灭前请勿打开玻璃门。
 - 请勿用水来灭火。
- 请勿直接加热罐装或玻璃瓶装食物。
- 请勿单独将油放入搪瓷烤盘内加热。
- 请勿用潮湿的手触摸本产品。
- 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、搪瓷烤盘、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。

■ 本产品要与橱柜、家具等保留一定的距离。因为烘烤过程中, 排出的油烟等会污染橱柜、家具, 甚至会因过热引起火灾。



安全注意事项

请务必遵守



注意

为了避免出现触电、火灾、烧伤、烫伤、受伤或财产损失的危险



- 请勿往电烤箱缝隙里插入任何物体。
 - 请勿使用刀具、尖锐物品或利器，以免损伤发热管。
 - 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。
- !
- 请将本产品放置在稳固、干燥、清洁且平坦耐热的工作台上。
 - 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。
 - 使用和清洁旋转烤叉时，请小心注意烤叉的尖锐部位，避免受伤。
 - 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，造成意外发生。
 - 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，移动或清洁前请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、清洁或收纳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 P. SC20 「清洁方法」)
 - 本产品仅限于家庭使用。

重要资讯

- 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。
- 请勿用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。
- 每次使用后，请务必清洁本产品。



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



附注

- 玻璃门处印有烘烤食谱。(参照 P. SC13 - SC19)
- 用来取出搪瓷烤盘的隔热厚手套，请顾客自备。

配件



搪瓷烤盘

- 用来烘烤油脂过多食物，如肉类和鱼类，以及用来放置烘烤容器。

* 建议在搪瓷烤盘上铺一层铝箔纸，防止烘烤残渣附着于搪瓷烤盘。



烤网

- 用来烘烤其他食物。

* 使用烤网前需确保集屑盘确实装入正确位置，防止碎屑掉落或油脂滴落。



取物支架

- 用来拿取旋转烤叉。

* 烘烤完毕后取出旋转烤叉时，稍微向左倾斜并慢慢取出。



取物夹

- 用来取出搪瓷烤盘和烤网。

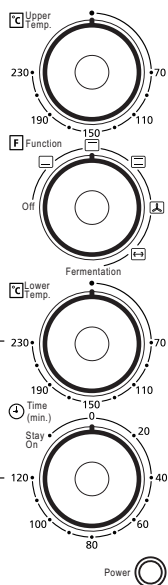
控制旋钮

● 上、下管温度旋钮：

温度可设定在 70 °C 至 230 °C 之间。

● 定时器：

当计时器达到 "0" 时，电烤箱发出铃声表示烘烤完毕。如烘烤时间少于 20 分钟，将定时器调整至大于 40 分钟的位置后，再转回需设定时间的位置。如选择 "Stay On" 连续模式，由于定时器无法自动调节，烘烤完毕后需手动关闭定时器。



● 功能旋钮：

- 下管加热
- 上管加热
- 上下管同时加热
- 热风对流
(含上下管加热)
- 旋转烧烤
(上管加热)
Fermentation(发酵)
(参照 P. SC19)

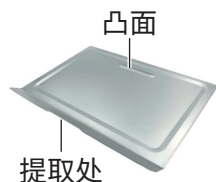
● 电源指示灯：

使用产品时，电源指示灯会持续亮起。

附注

- 烤箱内部温度要快速达到 70 °C 至 230 °C 之间任一设定温度时，请在功能旋钮中，选择 " " 上下管同时加热或 " " 热风对流，并务必同时将上管温度旋钮与下管温度旋钮，设定为相同温度值。

集屑盘



● 安装集屑盘

- 使用前，请保持凸面朝上且朝内的方向放入。
- 确保集屑盘完全插入最底层处。

● 取出集屑盘

- 打开玻璃门。
- 先让本产品冷却再取出集屑盘。

- 用来收集食物烘烤时所掉下的残渣。

旋转烤叉



- 用来烘烤全鸡或大块肉类。
(使用旋转烤叉 / 取物支架，参照 P. SC10)

各部件名称及操作说明

旋转烤叉 / 取物支架



1 将烤棍穿过烤叉。



2 旋紧螺丝，使烤叉固定在适合的位置。



3 将烤棍穿过大块食物的中央，另一端用烤叉固定。



4 将另一个烤叉穿入烤棍中，紧紧压住食物。



5 旋紧螺丝后，使烤叉固定。



6 使用取物支架将食物放入电烤箱。



7 将旋转烤叉放入旋转烤叉放置处，烤棍的尖端插入右侧旋转孔。

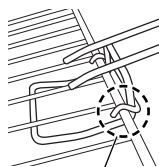


8 确认烤棍左侧放置如图所示放入，否则烤棍可能会掉落。

注意

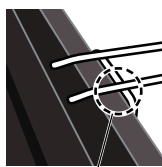
使用和清洁旋转烤叉时，请小心注意烤叉的尖锐部位，避免受伤。

取物夹



底部卡钩

- 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。



上部卡钩

- 用来取出搪瓷烤盘。取出搪瓷烤盘前必须确保两端的上部卡钩都已经夹着搪瓷烤盘。

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 P. SC20)。
2. 将搪瓷烤盘、烤网、集屑盘放入烤箱 (请勿放入任何食物)。
3. 将功能旋钮调至 “”，上下管温度旋钮调至 230 °C，定时器设定 10 分钟开始烘烤 (将定时器调至 40 分钟以上，再调回至 10 分钟的位置)。

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。
- 第一次空烧时，本产品会发出声响，属于正常现象。
- 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

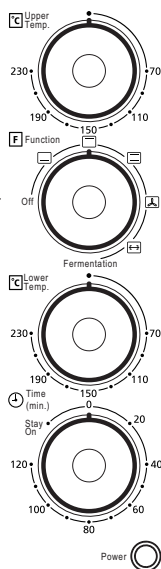
- 将食物放在搪瓷烤盘或烤网中间。
- 按照食物高度，将烤网放在合适的位置。
- 烘烤时请勿打开玻璃门。

3 功能选择

- 按照食物份量和种类选择功能。

5 设定时间开始烘烤

- 选择所要的烘烤时间。
- 定时器归 "0" 即停止烘烤。



4 设定温度

- 按照食物份量和个人喜好选择温度。

6 烘烤完毕后取出食物 (使用取物夹或隔热厚手套)

- 须小心打开玻璃门，避免不同份量或形状的食物掉落到烤网下方。



7 拔出电源插头

- 使用后请拔出电源插头。
- 即使电烤箱电源已关闭，定时器转动时依然会发出声音，并非出现故障。



披萨



选择 或 功能
上下管加热：210 °C
时间：15 分钟

材料 (直径约 19 cm)

冷冻披萨饼皮	1 个 (8 寸)
番茄	30 g
洋葱	30 g
甜椒	15 g
披萨调味料	50 g
起司	50 g

料理方法

1. 将冷冻披萨饼皮回复到室温。
2. 将披萨调味料均匀涂抹于披萨上，再加上其余材料后，铺上起司并放置于铺有铝箔纸的搪瓷烤盘。
3. 设定上下管加热 210 °C 预热 10 分钟后，将搪瓷烤盘放置第 2 层，以 210 °C 烘烤 15 分钟。

附注

- 沥干蔬菜的水分，避免比萨饼过于湿润。
- 较厚的比萨皮需较长的烘烤时间。

烤全鸡



选择 功能
上管加热：230 °C
时间：70 分钟

材料

全鸡	1 只 (约 1000 g)
盐	适量
姜片	适量
葱	适量
大蒜	适量

料理方法

1. 将全鸡去除头脚和内脏后洗净，擦干水份将盐均匀涂在全鸡表皮及腹内。
2. 将葱、姜片、和大蒜填入鸡腹内，用棉线将鸡翅和鸡腿部位一同绑紧。
3. 将烤棍插入全鸡，再用烤叉固定。
4. 将固定好的全鸡放入烤箱，并将搪瓷烤盘放在第三层，防止油脂直接滴落在发热管上，设定上管加热 230 °C 烘烤 70 分钟。

附注

- 如使用冷冻鸡，请先完全解冻。
- 根据食材重量及个人喜好口感适当增减调理时间。

唐杜里烤鸡



选择 ☐ 功能
上管加热：230 °C
时间：25 分钟

材料

小鸡腿.....	8 只 (约 45 g / 个)
柠檬汁.....	16 g
盐.....	2 g
酸鲜奶油.....	100 g
姜粉.....	2 g
蒜粉.....	4 g
咖喱粉.....	6 g
红椒粉.....	适量
油.....	适量

料理方法

1. 将小鸡腿加上柠檬汁及盐，混和腌制 10 分钟。
2. 将酸鲜奶油、姜粉、蒜粉及咖喱粉搅拌均匀，并倒在鸡肉上。于室温下腌制 3-4 小时或冷藏较长时间（若冷藏，需于 30 分钟前取出）
3. 腌制后加入红椒粉混和均匀。
4. 烤网上铺上铝箔纸并刷上油后放置小鸡腿，再刷上油。
5. 设定上管加热 230°C 预热 10 分钟后，将搪瓷烤盘放置第 3 层，放有小鸡腿的烤网放置第 1 层，以 230°C 烘烤 15 分钟。
6. 取出烤网，将小鸡腿翻面并刷上油，再烘烤 10 分钟即可。

烤虾



选择  或  功能
上下管加热：190 °C
时间：10 分钟

材料

虾 7 只 (约 15 cm)
盐 适量
蛋白 1 颗

料理方法

1. 将虾开背去泥，洗干净后擦干水份。
2. 将虾沾上蛋白，并平放在铺有铝箔纸的搪瓷烤盘上。
3. 均匀撒上盐，依个人口味做调整。
4. 设定上下管加热 190 °C 预热 10 分钟后，将搪瓷烤盘放置第 2 层，以 190 °C 烘烤 10 分钟。

烤薯条



选择  或  功能
上下管加热：
上管：230 °C 下管：150 °C
时间：30 分钟

材料

马铃薯 400 g
油 3 g
盐 适量
黑胡椒 适量

料理方法

1. 将马铃薯切成条状，约一公分宽。放入煮沸的加盐开水中浸泡 5 分钟（约 90% 熟度），取出后用厨房纸巾擦干。
2. 铝箔纸平铺在搪瓷烤盘上，并刷上油，将其余的油和马铃薯条搅拌均匀，并平铺在搪瓷烤盘上。
3. 设定上管加热 230 °C 下管加热 150 °C 预热 10 分钟后，将搪瓷烤盘放置第 2 层，以上管 230 °C 下管 150 °C 烘烤 30 分钟。
4. 取出后撒上适量的盐及黑胡椒调味，即可食用。

食谱

饼干



选择  或  功能
上下管加热：150 °C
时间：20 分钟

料理方法

1. 糖粉加入软化的奶油，混和并打至松软。
2. 鸡蛋及盐分次加入步骤 1，搅拌均匀。
3. 将奶油面团分两份，取一份面团滴少许香草精，加入过筛的 140 g 低筋面粉进行搅拌。
4. 再将另一份面团加入过筛的 120 g 低筋面粉及无糖可可粉进行搅拌。
5. 将两份面团放入保鲜袋内并擀成 1.5 cm 厚，放入冰箱冷冻 1 小时。
6. 面团凝固后取出，用刷子在两个面团上刷上一层薄薄的蛋白，将两个面团重叠放在一起，且切掉四周的面团，将面团的周边修整齐。
7. 将面团切成 1.5 cm 宽的长条，再交叉放好，在面团表面涂抹上蛋白，使各个小面团互相黏贴。
8. 将面团切成 1.5 cm 的小片，将饼干片均匀摆在放搪瓷烤盘上。
9. 设定上下管加热 150 °C 预热 10 分钟后，将搪瓷烤盘放置第 2 层，以 150 °C 烘烤 20 分钟，完成后取出晾干即可。

材料 (约 25 个)

奶油	130 g
糖粉	130 g
鸡蛋	1 颗 (约 60 g)
低筋面粉	260 g
盐	适量
香草精	适量
蛋白	30 g
无糖可可粉	30 g

苹果派



选择 或 功能
上下管加热：190 °C
时间：45 分钟

料理方法

[A 饼皮]

1. 将奶油丁与过筛后的低筋面粉搅拌均匀，再加入糖粉和盐。
2. 加入冷水，搅拌均匀即可。
3. 揉成表面平滑的面团，用保鲜膜封存好，放置冰箱冷藏 1 小时。
4. 取出面团，擀平后平铺在 6 吋派模上，用叉子刺小孔。
5. 设定上下管加热 190 °C 预热 10 分钟。

6. 饼皮上铺烘焙纸及烘焙用重石 (红豆亦可)，将派模放在搪瓷烤盘上，并将搪瓷烤盘放置第 2 层，以 190 °C 烘烤 10 分钟。
7. 10 分钟后移除重石，再烘烤 10 分钟，完成后摆放在一旁放凉。

[B 内馅]

1. 将奶油切丁后打至乳霜状，再加入糖粉、杏仁粉、鸡蛋液搅拌均匀。
2. 装入挤花袋，并挤入烤好放凉的饼皮中。
3. 将苹果片排列在馅料上。
4. 设定上下管加热 190 °C 预热 10 分钟后，将派模放在搪瓷烤盘上，并将搪瓷烤盘放置第 2 层，以 190 °C 烘烤 25 分钟。

材料 (6 寸派模)

[A 饼皮]

奶油	75 g
低筋面粉	100 g
糖粉	10 g
冷水	20 g
盐	1 g

[B 内馅]

奶油	40 g
鸡蛋液	25 g
杏仁粉	50 g
糖粉	40 g
苹果	1 颗

食谱

海绵蛋糕



选择 或 功能
上下管加热：170 °C
时间：25 分钟

材料 (6 寸蛋糕模)

鸡蛋	3 颗 (约 150 g)
低筋面粉	90 g
砂糖	90 g
奶油	30 g
全脂牛奶	30 g

料理方法

1. 6 吋蛋糕模底部和周围用烘培纸垫上或涂上一层橄榄油，方便脱模。
2. 鸡蛋、砂糖放到盆里，放置于热水锅 (50 °C 左右) 内，用打蛋器隔热水打发，直到蛋液颜色变浅，大气泡变少且浓稠细腻，提起打蛋器留下的蛋糊不会立刻消失。
3. 奶油融化后加入牛奶，混合均匀，隔水放置在热水锅里备用，以防奶油再次凝固。
4. 分两次加入过筛好的低筋面粉，搅拌均匀。
5. 倒入牛奶奶油混合液，继续搅拌，尽量轻柔以免消泡，搅拌好的面糊光泽细腻。
6. 将搅拌好的面糊倒入蛋糕模中，震动摇出气泡。
7. 设定上下管加热 170 °C 预热 10 分钟后。模具放在搪瓷烤盘上，并将搪瓷烤盘放置第 3 层，烘烤 25 分钟。
8. 用牙签扎不会带出面糊即代表蛋糕已烤熟了。

附註

- 如果表面上色很快，可以放一张铝箔纸在上面以免烤焦。
- 待蛋糕完全冷却才可脱模。
- 可按照个人味觉喜好和蛋糕模大小调整烘烤时间。
- 可涂上奶油，并用水果点缀。

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。
- 请将食物放在电烤箱中间。
- 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）。
- 在搪瓷烤盘上铺上铝箔纸时，应避免铝箔纸接触发热管。
- 如烘烤水分较多的食物，玻璃内出现雾化或水蒸气排出现象皆属正常。

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，应避免铝箔纸接触发热管。
油脂较多的食物	● 先用铝箔纸将肉类或鱼类包好再放入电烤箱，避免油脂四溅。请勿直接烘烤未包覆铝箔纸的食物。

发酵功能（40 ±10 °C）

- 选择发酵功能并预热 3 分钟，再将面团放入电烤箱。
- 发酵温度已为固定温度，上下管无法自主设定温度。
- 发酵会因材料、气候和面团质地而有所不同，请按照实际情况调整发酵时间。

注意

- 请仅使用标示出的第 1 - 3 层进行烘烤（参照 P. SC8）。
- 第 1 - 3 层烤盘放置处的两侧分为前端和后端，中间留有空隙。将搪瓷烤盘和烤网放入电烤箱时，请确保后端位置正确插入，避免搪瓷烤盘或烤网翻倒。

清洁方法

清洁前，请先关闭电源并拔出电源插头，待电烤箱完全冷却后再进行清洁。

注意

- 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，需将搪瓷烤盘、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。
- 取出集屑盘时若有残留物掉落至最底部，请待烤箱温度完全冷却后再进行清洁擦拭。

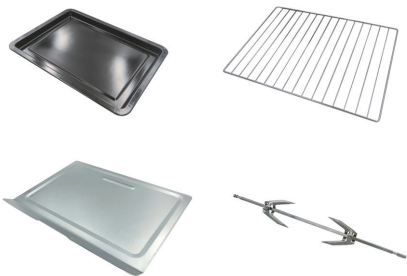


机身和电烤箱内部

以拧干的布来擦拭。
※ 勿擦拭发热管。
(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。



搪瓷烤盘 / 烤网 旋转烤叉 / 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。
※ 如烘烤残渣黏着难以去除时，倒入少量热水，静置片刻再进行清洁。

疑难排解

安排维修前，请先检查下列要点。

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。 ● 搪瓷烤盘出现异味或烤网上黏有食物残渣。 → 清洁搪瓷烤盘和烤网。 ● 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。

中文 (简体)

规格

电源		请参阅本产品背部的标签		
功率		1500 W		
容积		32 L		
炉心温度		设定值：70 ℃ 至 230 ℃（误差温度 ± 30 ℃） 设定条件：需设定上下管同时加热且设定的温度需相同		
自动温度调节器		上下管 可调式温控器	功能切换 (约)	上下管 1500 W
		发酵 固定式温控器		上管 750 W
定时器		120 分钟 / Stay On		下管 750 W
净重 (约)		9.7 kg		
电源线长度		1.0 m		
尺寸 (约)	外观尺寸	宽 52.7 cm	深 39.2 cm	高 34.3 cm
	烤箱内部	宽 38.0 cm	深 30.0 cm	高 28.5 cm
	搪瓷烤盘 (内部)	宽 34.7 cm	深 25.4 cm	高 2.0 cm

● 电源插头插入插座后，待机功率为 0 W。

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 P. TC3 - TC7)
- 請保存好本使用說明書，以備將來使用。
- 如不當使用本產品或無法遵守相關說明，Panasonic 將概不負責。

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	TC11
使用方法	TC12
食譜	TC13
料理的製作要領	TC19
清潔方法	TC20
疑難排解	TC21
規格	TC21

安全注意事項

請務必遵守

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。
→ 如果電源線損壞，為了避免危險，必須由製造商、維修部或類似部門的專業人員更換。
- 烘焗前放入搪瓷烤盤、烤網或其他烘焗用器皿時，須注意是否有沾黏不明物體，避免造成意外事件發生。
- 請勿用濕手插拔電源插頭。
- 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檯邊緣，或使其觸碰到高溫表面。
- 烘焗時，應避免任何物品觸碰到發熱管。



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。兒童可能因危機意識不足而未正確使用本產品，造成意外發生。
- 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，請立即拔掉電源插頭，並與服務中心聯絡進行檢查和修理。
- 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。

安全注意事項

請務必遵守



注意

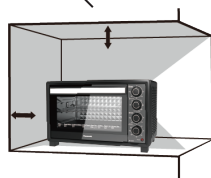
為了避免出現觸電、火災、燒傷、燙傷、受傷或財產損失的危險



- 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。
 - 烘焗易燃食物如餅乾時，尤其不要離開，盡可能全程監控。
- 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。
- 請勿單獨將油放入搪瓷烤盤內加熱。
- 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、搪瓷烤盤、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、傢俱等保留一定的距離。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。

20 cm 以上



10 cm 以上

安全注意事項

請務必遵守



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



- 請勿往電焗爐縫隙裡插入任何物體。
- 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。



- 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集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。
- 使用和清潔旋轉烤叉時，請小心注意烤叉的尖銳部位，避免受傷。
- 在手握取物夾或取物支架拿取配件時，應夾取配件的中央部位，避免於移動中重心不穩或搖晃，導致液體溢出、食材掉落地面或配件分離脫落，造成意外發生。
- 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，特別是與食物接觸的表面。
(參照 P. TC20 「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。
- 每次使用後，請務必清潔本產品。



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



附註

- 玻璃門處印有烘焙食譜。(參照 P. TC13 - TC19)
- 用來取出搪瓷烤盤的隔熱厚手套，請顧客自備。

配件



搪瓷烤盤

- 用來烘焙油脂過多的食物，如肉類和魚類，以及用來放置烘焙容器。

* 建議在搪瓷烤盤上鋪一層鋁箔紙，防止烘焙殘渣附著於搪瓷烤盤。



烤網

- 用來烘焙其他食物。

* 使用烤網前需確保集屑盤確實裝入正確位置，防止碎屑掉落或油脂滴落。



取物支架

- 用來拿取旋轉烤叉。

* 烘焙完畢後取出旋轉烤叉時，稍微向左傾斜並慢慢取出。



取物夾

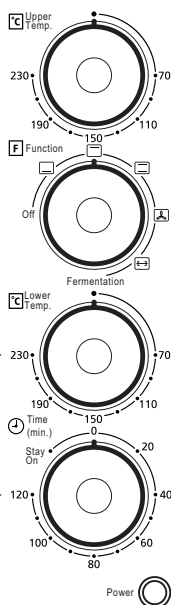
- 用來取出搪瓷烤盤和烤網。

各部件名稱及操作說明

控制旋鈕

- **上、下管溫度旋鈕：**
溫度可設定在 70 °C 至 230 °C 之間。

- **時間旋鈕：**
當時間達到 "0" 時，電焗爐會發出鈴聲表示烘烤完畢。如烘烤時間少於 20 分鐘，將時間旋鈕調整至大於 40 分鐘的位置後，再轉回需設定時間的位置。如選擇 "Stay On" 連續模式，由於時間旋鈕無法自動調節，烘烤完畢後需手動關閉定時器。



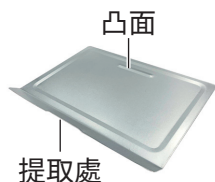
- **功能旋鈕：**
 - ☐ 下管加熱
 - ☐ 上管加熱
 - ☐ 上下管同時加熱
 - 🌀 熱風對流 (含上下管加熱)
 - ↔ 旋轉燒烤 (上管加熱)
 - Fermentation(發酵) (參照 P. TC19)

- **電源指示燈：**
使用產品時，電源指示燈會持續亮起。

附註

- 爐體內部溫度若要快速達到 70 °C 至 230 °C 之間任一設定溫度時，請在功能旋鈕中，選擇 "☐" 上下管同時加熱或 "🌀" 熱風對流，並務必同時將上管溫度旋鈕與下管溫度旋鈕，設定為相同溫度值。

集屑盤



- **安裝集屑盤**
 1. 使用前，請保持凸面朝上且朝內的方向放入。
 2. 確保集屑盤完全插入最底層處。
- **取出集屑盤**
 1. 打開玻璃門。
 2. 先讓本產品冷卻再取出集屑盤。

- 用來收集食物烘烤時所掉下的殘渣。

旋轉烤叉



- 用來烘烤全雞或大塊肉類。
(使用旋轉烤叉 / 取物支架，參照 P. TC8)

各部件名稱及操作說明

旋轉烤叉 / 取物支架



1 將烤棍穿過烤叉。



2 旋緊螺絲，使烤叉固定在合適的位置。



3 將烤棍穿過大塊食物的中央，另一端用烤叉固定。



4 將另一個烤叉穿入烤棍中，緊緊壓住食物。



5 旋緊螺絲後，使烤叉固定。



6 使用取物支架將食物放入電焗爐。



7 將旋轉烤叉放入旋轉烤叉放置處，烤棍的尖端插入右側旋轉孔。

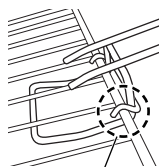


8 確認烤棍左側放置如圖所示放入，否則烤棍可能會掉落。

注意

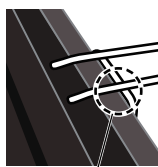
使用和清潔旋轉烤叉時，請小心注意烤叉的尖銳部位，避免受傷。

取物夾



底部卡鉤

- 用來取出烤網。取出烤網前必須確保兩端的底部卡鉤都已經夾著烤網。



上部卡鉤

- 用來取出搪瓷烤盤。取出搪瓷烤盤前必須確保兩端的上部卡鉤都已經夾著搪瓷烤盤。

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 P. TC20)。
2. 將搪瓷烤盤、烤網、集屑盤放入烤箱 (請勿放入任何食物)。
3. 將功能旋鈕調至 “  ”，上下管溫度旋鈕調至 230 °C，定時器設定 10 分鐘開始烘焗 (將時間旋鈕調至 40 分鐘以上，再調回至 10 分鐘的位置)。

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。
- 第一次空燒時，本產品會發出聲響，屬於正常現象。
- 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

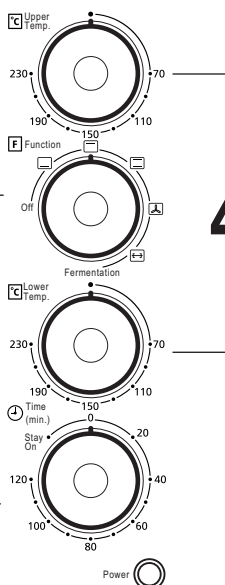
- 將食物放在搪瓷烤盤、烤網中間。
- 按照食物高度，將烤網放在合適的位置。
- 烘焗時請勿打開玻璃門。

3 功能選擇

- 按照食物份量和種類選擇功能。

5 設定時間開始烘焗

- 選擇所要的烘焗時間。
- 時間歸 "0" 即停止烘焗。



4 設定溫度

- 按照食物份量和個人喜好選擇溫度。

6 烘焗完畢後取出食物 (使用取物夾或隔熱厚手套)

- 須小心打開玻璃門，避免不同份量或形狀的食物掉落到烤網下方。



7 拔出電源插頭

- 使用後請拔出電源插頭。
- 即使電焗爐電源已關閉，時間旋鈕轉動時依然會發出聲音，並非出現故障。



薄餅



選擇 或 功能
上下管加熱：210 °C
時間：15 分鐘

材料 (直徑約 19 cm)

冷凍薄餅皮	1 個 (8 吋)
番茄	30 g
洋蔥	30 g
甜椒	15 g
薄餅調味料	50 g
芝士	50 g

料理方法

1. 將冷凍薄餅皮回復到室溫。
2. 將薄餅調味料均勻塗抹於薄餅上，再加上其餘材料後，鋪上芝士並放置於鋪有鋁箔紙的搪瓷烤盤。
3. 設定上下管加熱 210 °C 預熱 10 分鐘後，將搪瓷烤盤放置第 2 層，以 210 °C 烘焗 15 分鐘。

附註

- 瀝乾蔬菜的水分，避免薄餅過於濕潤。
- 較厚的薄餅皮或需較長的烘焗時間。

焗全雞



選擇 功能
上管加熱：230 °C
時間：70 分鐘

材料

全雞	1 隻 (約 1000 g)
鹽	適量
薑片	適量
蔥	適量
大蒜	適量

料理方法

1. 將全雞去除頭腳和內臟後洗淨，擦乾水份將鹽均勻塗在全雞表皮及腹內。
2. 將蔥、薑片、和大蒜填入雞腹內，用棉線將雞翅和雞腿部位一同綁緊。
3. 將烤棍插入全雞，再用烤叉固定。
4. 將固定好的全雞放入烤箱，並將搪瓷烤盤放在第三層，防止油脂直接滴落在發熱管上，設定上管加熱 230 °C 烘焗 70 分鐘。

附註

- 如使用冷凍雞，請先完全解凍。
- 根據食材重量及個人喜好口感適當增減烹調時間。

食譜

印度烤雞



選擇 ☐ 功能
上下管加熱：230 °C
時間：25 分鐘

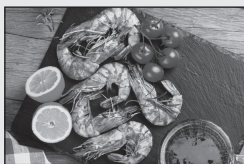
材料

小雞腿.....	8 隻 (約 45g / 個)
檸檬汁.....	16 g
鹽.....	2 g
酸奶油.....	100 g
薑粉.....	2 g
蒜粉.....	4 g
咖喱粉.....	6 g
紅椒粉.....	適量
油.....	適量

料理方法

1. 將小雞腿加上檸檬汁及鹽，混和醃制 10 分鐘。
2. 將酸奶油、薑粉、蒜粉及咖喱粉攪拌均勻，並倒在雞肉上。於室溫下醃制 3-4 小時或冷藏較長時間（若冷藏，需於 30 分鐘前取出）
3. 醃制後加入紅椒粉混和均勻。
4. 烤網上鋪上鋁箔紙並刷上油後放置小雞腿，再刷上油。
5. 設定上管加熱 230 °C 預熱 10 分鐘後，將搪瓷烤盤放置第 3 層，放有小雞腿的烤網放置第 1 層，以 230 °C 烘焗 15 分鐘。
6. 取出烤網，將小雞腿翻面並刷上油，再烘焗 10 分鐘即可。

焗蝦



選擇 或 功能
上下管加熱：190 °C
時間：10 分鐘

材料

蝦 7 隻 (約 15 cm)
鹽 適量
蛋白 1 隻

料理方法

1. 將蝦洗乾淨後擦乾水分。
2. 將蝦沾上蛋白，並平放在鋪有鋁箔紙的搪瓷烤盤上。
3. 均勻撒上鹽，依個人口味做調整。
4. 設定上下管加熱 190 °C 預熱 10 分鐘後，將搪瓷烤盤放置第 2 層，以 190 °C 烘焗 10 分鐘。

烤薯條



選擇 和 功能
上下管加熱：
上管 230 °C 下管 150 °C
時間：30 分鐘

材料

薯仔 400 g
油 3 g
鹽 適量
黑胡椒 適量

料理方法

1. 將薯仔切成條狀，約一厘米寬。放入煮沸的鹽醃開水中浸泡 5 分鐘 (約 90% 熟度)，取出後用廚房紙巾印乾。
2. 鋁箔紙平鋪在搪瓷烤盤上，並刷上油，將其餘的油和薯條攪拌均勻，並平鋪在搪瓷烤盤上。
3. 設定上管加熱 230 °C 下管加熱 150 °C 預熱 10 分鐘後，將搪瓷烤盤放置第 2 層，以上管 230 °C 下管 150 °C 烘焗 30 分鐘。
4. 取出後撒上適量的鹽及黑胡椒調味，即可食用。

食譜

曲奇



選擇  或  功能
上下管加熱：150 °C
時間：20 分鐘

料理方法

1. 糖粉加入軟化的牛油，混和並打至鬆軟。
2. 雞蛋及鹽分次加入步驟 1，攪拌均勻。
3. 將奶油麵糰分兩份，取一份麵糰滴少許雲尼拿味香油，加入過篩的 140 g 低筋麵粉進行攪拌。
4. 再將另一份麵糰加入過篩的 120 g 低筋麵粉及無糖朱古力粉進行攪拌。
5. 將兩份麵糰放入保鮮袋內並擀成 1.5 厘米厚，放入冰箱冷凍 1 小時。
6. 麵糰凝固後取出，用刷子在兩個麵糰上刷上一層薄薄的蛋白，將兩個麵糰重疊放在一起，且切掉四周的麵糰，將麵糰的周邊修整齊。
7. 將麵糰切成 1.5 厘米寬的長條，再交叉放好，在麵糰表面塗抹上蛋白，使各個小麵糰互相黏貼。
8. 將麵糰切成 1.5 厘米的小片，並平均擺放在鋪好烘焙紙的搪瓷烤盤上。
9. 設定上下管加熱 150 °C 預熱 10 分鐘後，將搪瓷烤盤放置第 2 層，以 150 °C 烘焙 20 分鐘，完成後取出晾乾即可。

材料 (約 25 個)

牛油	130 g
糖粉	130 g
雞蛋	1 隻 (約 60 g)
低筋麵粉	260 g
鹽	適量
雲尼拿味香油	適量
蛋白	30 g
無糖朱古力粉	20 g

蘋果批



選擇 或 功能
上下管加熱：190 °C
時間：45 分鐘

料理方法

[A 餅皮]

1. 將牛油與過篩後的低筋麵粉攪拌均勻，再加入糖粉和鹽。
2. 加入冷水，攪拌均勻即可。
3. 揉成表面平滑的麵糰，用保鮮膜封存好，放置冰箱冷藏 1 小時。
4. 取出麵糰，擀平後平鋪在 6 吋批模上，用叉子刺小孔。
5. 設定上下管加熱 190 °C 預熱 10 分鐘。
6. 餅皮上鋪烘焙紙及烘焙用重石（紅豆亦可），將批模放在搪瓷烤盤上，並將搪瓷烤盤放置第 2 層，以 190 °C 烘焗 10 分鐘。
7. 10 分鐘後移除重石，再烘焗 10 分鐘，完成後擺放在一旁放涼。

[B 內餡]

1. 將牛油切丁後打至乳霜狀，再加入糖粉、杏仁粉、雞蛋液攪拌均勻。
2. 裝入擠花袋，並擠入烤好放涼的餅皮中。
3. 將蘋果片排列在餡料上。
4. 設定上下管加熱 190 °C 預熱 10 分鐘後，將批模放在搪瓷烤盤上，並將搪瓷烤盤放置第 2 層，以 190 °C 烘焗 25 分鐘。

材料 (6 吋批模)

[A 餅皮]

牛油	75 g
低筋麵粉	100 g
糖粉	10 g
冷水	20 g
鹽	1 g

[B 內餡]

牛油	40 g
雞蛋液	25 g
杏仁粉	50 g
糖粉	40 g
蘋果	1 顆

食譜

海綿蛋糕



選擇 或 功能
上下管加熱：170 °C
時間：25 分鐘

料理方法

1. 6 吋蛋糕模底部和周圍用烘培紙墊上或塗上一層橄欖油，方便脫模。
2. 雞蛋、砂糖放到碗裡，放置於熱水煲（50 °C 左右）內，用打蛋器隔熱水打發，直到蛋液顏色變淺，大氣泡變少且濃稠細膩，提起打蛋器留下的蛋糊不會立刻消失。
3. 牛油融化後加入牛奶，混合均勻，隔水放置在熱水鍋裡備用，以防奶油再次凝固。
4. 分兩次加入過篩好的低筋麵粉，攪拌均勻。
5. 倒入牛奶牛油混合液，繼續攪拌，盡量輕柔以免消泡，攪拌好的麵糊光澤細膩。
6. 將攪拌好的麵糊倒入蛋糕模中，震動搖出氣泡。
7. 設定上下管加熱 170 °C 預熱 10 分鐘後。模具放在搪瓷烤盤上，並將搪瓷烤盤放置第 3 層，烘焗 25 分鐘。
8. 用牙籤扎不會帶出麵糊即代表蛋糕已烤熟了。

材料（6 吋蛋糕模）

雞蛋	3 顆 (約 150 g)
低筋麵粉	90 g
砂糖	90 g
牛油	30 g
全脂牛奶	30 g

附註

- 如果表面上色很快，可以放一張鋁箔紙在上面以免烤焦。
- 待蛋糕完全冷卻才可脫模。
- 可按照個人味覺喜好和蛋糕模大小調整烘焗時間。
- 可塗上忌廉，並用水果點綴。

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。
- 請將食物放在電焗爐中間。
- 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)。
- 在琺瑯質烤盤上鋪上鋁箔紙時，應避免鋁箔紙接觸發熱管。
- 如烘焗水分較多的食物，玻璃內出現霧化或水蒸氣排出現象皆屬正常。

持續烘焗

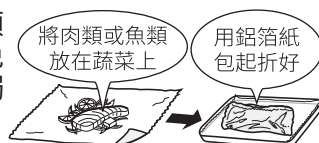
- 第二次使用時應減少烘焗時間。
※ 建議先等電焗爐冷卻再進行烘焗。如食物受熱不足，可自行調整時間。

烘焗較厚或較高的食物

- 蓋上鋁箔紙再進行烘焗，避免食物過焦或受熱不足。
- 使用鋁箔紙時，應避免鋁箔紙接觸發熱管。

油脂較多的食物

- 先用鋁箔紙將肉類或魚類包好再放入電焗爐，避免油脂四濺。請勿直接烘焗未包覆鋁箔紙的食物。



發酵功能 (40 ± 10 °C)

- 選擇發酵功能並預熱 3 分鐘，再將麵團放入電焗爐。
- 發酵溫度已為固定溫度，上下管無法自主設定溫度。
- 發酵會因材料、氣候和麵糰質地而有所不同，請按照實際情況調整發酵時間。

注意

- 請僅使用標示出的第 1 - 3 層進行烘焗(參照 P. TC8)。
- 第 1 - 3 層烤盤放置處的兩側分為前端和後端，中間留有空隙。將搪瓷烤盤和烤網放入電焗爐時，請確保後端位置正確插入，避免搪瓷烤盤或烤網翻倒。

清潔方法

清潔前，請先關閉電源並拔出電源插頭，待電焗爐完全冷卻後再進行清潔。

注意

- 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，需將搪瓷烤盤、烤網和集屑盤放回原先位置。
- 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。
- 取出集屑盤時若有殘留物掉落至最底部，請待烤箱溫度完全冷卻後再進行清潔擦拭。



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。

搪瓷烤盤 / 烤網 旋轉烤叉 / 集屑盤

以稀釋的洗潔精(中性)及軟海綿清潔，並用水洗淨晾乾。
※ 如烘焗殘渣黏著難以去除時，
倒入少量熱水，靜置片刻
再進行清潔。

疑難排解

安排維修前，請先檢查下列要點。

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。 ● 搪瓷烤盤出現異味或烤網上黏有食物殘渣。 → 清潔搪瓷烤盤和烤網。 ● 確認是否有任何油漬或食物碎屑掉落在集屑盤上。 → 清潔集屑盤。

規格

中文 (繁體)

電源		請參閱本產品背部的標籤			
功率		1500 W			
容積		32 L			
爐心溫度		設定值：70 °C 至 230 °C（誤差溫度 ± 30 °C） 設定條件：需設定上下管同時加熱且設定的溫度需相同			
自動溫度調節器		上下管 可調式溫控器		功能 切換 約	上下管 1500 W
		發酵 固定式溫控器			上管 750 W
定時器		120 分鐘 / Stay On			下管 750 W
淨重（約）		9.7 kg			
電源線長度		1.0 m			
尺寸 （約）	外觀尺寸	寬 52.7 cm	深 39.2 cm	高 34.3 cm	
	爐腔內部	寬 38.0 cm	深 30.0 cm	高 28.5 cm	
	搪瓷烤盤（內部）	寬 34.7 cm	深 25.4 cm	高 2.0 cm	

● 電源插頭插入插座後，待機功率為 0 W。

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

- Xin đọc kỹ hướng dẫn sử dụng để sử dụng thiết bị đúng cách và an toàn.
- Trước khi sử dụng sản phẩm, **vui lòng đọc kỹ mục “Lưu ý 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 bất kỳ trách nhiệm pháp lý nào nếu thiết bị này được sử dụng không đúng cách, hoặc do không tuân thủ các hướng dẫn này.

Mục lục	Trang
Lưu ý 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	VN11
Cách sử dụng	VN12
Thực đơn	VN13
Lưu ý quan trọng khi nướng thức ăn	VN19
Cách vệ sinh	VN20
Xử lý sự cố	VN21
Thông số kỹ thuật	VN21

Lưu ý 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.**
Tuyệt đối không được thực hiện các hành động sau đây:
Làm hư hại, sửa đổi hoặc đặt gần các bộ phận nóng; uốn cong, xoắn lại, kéo dục, kéo qua các cạnh sắc nhọn, đặt vật nặng lên trên, bó dây cắm điện và rách thiết bị bằng dây cắm điện.
- **Không được cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ chơi với vật liệu đóng gói 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 đầu nổi lõng 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 lỏng thòng dưới các mép bàn hay ghế hoặc các bề mặt sờ vào thấy nóng.**
- **Khi nướng thức ăn, tránh để đồ vật chạm vào ống dẫn nhiệt.**



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 chơi với 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 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.



THẬN TRỌNG

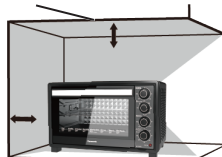
Để tránh điện giật, cháy, bốc khói, bỏng, chấn thương hoặc thiệt hại về tài sản.



- 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. (Nó có thể làm mất màu 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.
- Cần có người giám sát và theo dõi khi sử dụng lò nướng.
 - Cần có người giám sát khi lò nướng các món ăn/thực phẩm dễ cháy, ví dụ: bánh quy.Hãy cố gắng theo dõi toàn bộ quá trình.
- Không mở cửa kính nếu thấy khói hoặc phát hiện cháy trong khi 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 cho dầu ăn lên khay nướng để đun nóng.
- 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 tráng men 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 độ sau khi sử dụng.
- Không 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.

20 cm trở lên



10 cm trở lên



THẬN TRỌNG

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



- Không cho vật lạ vào các khe hở.
- 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.



- Đặt thiết bị trên bàn làm thức ăn chịu nhiệt vững chắc, khô và sạch.
- Đảm bảo khay đựng vụn bánh phải sạch và được đặt đúng vị trí khi sử dụng thiết bị.
- Lưu ý không để vấp hoặc vướng vào dây nguồn trong khi sử dụng.
- Khi sử dụng và vệ sinh xiên quay, hãy cẩn thận các cạnh mép sắc nhọn để tránh bị cắt phải.
- Để lấy phụ kiện bằng giá đỡ hoặc tay cầm khay nướng, hãy cầm tay uốn ở chính giữa nếu không có thể bị lật hoặc lắc đảo. Điều này có thể làm rò rỉ chất lỏng, nguyên liệu thức ăn rơi xuống mặt khoang lò, hoặc làm phụ kiện rơi ra và gây tai nạn.
- 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 VN20 “Cách vệ sinh”)
- Đây là sản phẩm dùng trong gia đình.

Thông tin quan trọng

- Không làm rơi sản phẩm vì nó có thể dẫn đến hư hại, hỏng hóc.
- Không đặt bất kỳ vật gì hoặc ép mạnh lên cửa kính khi nó được 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 hồ nào.
- Đảm bảo vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng.



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

Tên các bộ phận của máy và cách xử lý

Tầng 1 - 3 từ trên cùng xuống dưới cùng
Lỗ lắp xiên quay * Vị trí đặt khay nướng tráng men và vỉ nướng.



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

Cửa kính
* Đặc biệt cẩn thận khi mở hoặc đóng cửa kính bởi nó có thể bị hư hỏng.

Lưu ý

- Thực đơn nướng được in trên cửa kính sản phẩm. (Xem trang VN13 - VN18)
- Vui lòng sử dụng găng tay cách nhiệt dày để tháo phụ kiện hoặc khay nóng ra khỏi lò.

Phụ kiện



Khay nướng tráng men

- Để nướng thức ăn có dầu, ví dụ như thịt và cá, và để đặt hộp đựng dùng để nướng.

* Bạn nên đặt khay nướng tráng men bằng một lớp giấy bạc để tránh vụn bánh bám vào nó.



Vỉ nướng

- Để nướng thức ăn khác.

* Đảm bảo rằng bạn đã gắn khay đựng vụn bánh một cách chính xác để thu gom vụn bánh và dầu mỡ trước khi dùng vỉ nướng.



Tay cầm xiên quay

- Để giữ cố định xiên quay.

* Nghiêng cái xiên một chút sang trái và chậm chậm tháo xiên quay ra.



Người giữ khay nướng

- Để cầm giữ khay nướng tráng men và vỉ nướng.

Các Chức Năng Điều Khiển

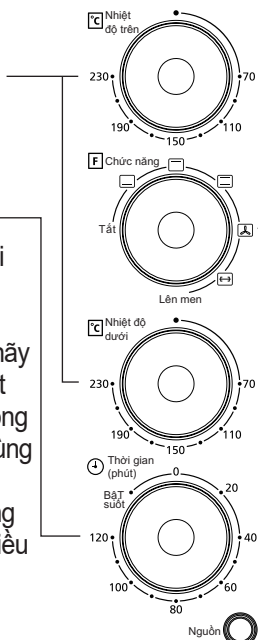
- Các nút điều khiển nhiệt độ thanh nhiệt trên và thanh nhiệt dưới: Phạm vi nhiệt độ: 70 °C - 230 °C

● Bộ hẹn giờ:

Lò điện phát ra tiếng bip khi chức năng hẹn giờ đạt đến " 0 ". Mẹo: để thiết lập thời gian nướng dưới 20 phút, hãy xoay nút vượt quá 40 phút rồi xoay trở về thời gian mong muốn. Trong trường hợp dùng chế độ "bật suốt", bạn phải vô hiệu hóa bộ hẹn giờ bằng tay bởi lúc này không thể điều chỉnh tự động được.

Lưu ý

- Để nhanh chóng đạt đến nhiệt độ từ 70 °C đến 230 °C trong lò, cài đặt nút chức năng:  "Vận hành ống dẫn nhiệt dưới và trên cùng lúc" hoặc chọn  "Đối Lưu", và các nút điều chỉnh nhiệt độ ống dẫn nhiệt dưới và trên phải được cài đặt đến cùng nhiệt độ cùng lúc.



● Nút chức năng:

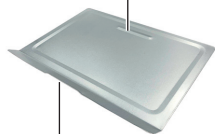
-  Vận hành nướng thanh nhiệt dưới
-  Vận hành nướng thanh nhiệt trên
-  Vận hành nướng thân nhiệt trên và thân nhiệt dưới cùng lúc
-  Đối lưu (Gia nhiệt ống dẫn nhiệt dưới và trên)
-  Xoay (Gia nhiệt ống dẫn nhiệt trên)
Lên men (Xem trang VN19)

● Đèn báo nguồn:

Đèn báo nguồn sẽ sáng lên khi đang sử dụng sản phẩm.

Khay đựng vụn bánh

Mặt lồi



Mép cầm

● Lắp khay đựng vụn bánh

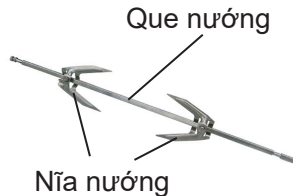
1. Trước khi sử dụng, đặt mặt lồi hướng lên trên, ở vị trí hướng vào trong.
2. Đảm bảo khay đựng vụn bánh được lắp ở dưới cùng.

● Tháo khay đựng vụn bánh

1. Mở cửa kính.
2. Chỉ tháo khay đựng vụn bánh sau khi nó đã nguội.

- Để lấy vụn từ thức ăn được nướng trong lò.

Xiên quay



- Để quay gà nguyên con hoặc tảng thịt (Xem trang VN10 về xiên quay / tay cầm xiên quay)

Tên các bộ phận của máy và cách xử lý

Xiên quay / tay cầm xiên quay



1 Lắp que nướng vào một vỉ nướng.



2 Siết ốc vít ở vỉ nướng để đảm bảo một vị trí chắc chắn trên que nướng.



3 Sử dụng que nướng để xiên vào giữa tảng thức ăn.



4 Gắn vỉ nướng kia ở đầu đối diện của que nướng và nên chặt thức ăn.



5 Siết ốc vít để cố định vỉ nướng.



6 Sử dụng tay cầm xiên quay để điều chỉnh vị trí của xiên quay trong lò.



7 Lắp đầu xiên quay vào lỗ lắp xiên quay ở bên phải.

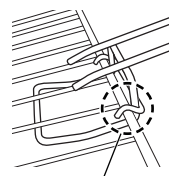


8 Điều chỉnh vị trí của đầu bên trái của que nướng để lắp chặt khung lắp bên trái như minh họa trong sơ đồ bên trên.

Thận trọng

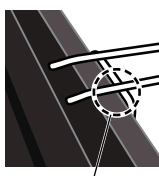
- Khi sử dụng và vệ sinh xiên quay, hãy cẩn thận các cạnh mép sắc nhọn để tránh bị cắt phải.

Khay nướng/ Vỉ nướng



Móc dưới

- Tháo vỉ nướng: Trước khi tháo vỉ nướng, đảm bảo cả hai móc dưới đều được gắn vào vỉ nướng.



Móc trên

- Tháo khay nướng tráng men: Trước khi tháo khay nướng tráng men, đảm bảo cả hai móc trên đều được gắn vào khay nướng.

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 VN20)
2. Đặt khay nướng tráng men, vỉ nướng và khay đựng vụn bánh vào trong lò. (Không đặt bất kỳ thức ăn nào lên.)
3. Xoay núm chức năng đến “” cài đặt nướng thanh nhiệt trên và thanh nhiệt dưới ở 230 độ C, và cài đặt chức năng hẹn giờ thành 10 phút. (Xoay núm theo chiều kim đồng hồ vượt quá 40 phút sau đó xoay ngược chiều kim đồng hồ đến 10 phút.)

Lưu ý

- Có thể phát ra mùi khi sử dụng sản phẩm ở lần đầu tiên. Điều này là bình thường và gây ra bởi lớp phủ bảo vệ chống ăn mòn do muối trên ống dẫn nhiệt được dùng cho việc vận chuyển.
- Lò có thể phát ra tiếng ồn trong lần chạy không đầu tiên Điều này là bình thường.
- Khi vận hành lò ở chế độ rã đông, sẽ có một chút khói và mùi phát ra. 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

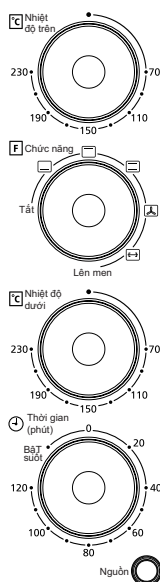
- Đặt thức ăn vào giữa khay nướng trắng men hoặc vỉ nướng.
- Đặt vỉ nướng theo chiều cao của thức ăn.
- Không mở cửa kính trong khi nướng.

3 Chọn chức năng nướng

- Theo đó chọn chức năng nướng.

5 Cài đặt giờ bắt đầu nướng

- Chọn thời gian nướng mong muốn.
- Bạn có thể hủy chức năng nướng bằng cách xoay núm ngược chiều kim đồng hồ về "0".



4 Cài đặt nhiệt độ

- Theo đó cài đặt nhiệt độ.

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

- Hãy cẩn thận khi mở cửa kính bởi thức ăn có các khẩu phần hoặc hình dạng khác nhau có thể rơi khỏi vỉ nướng.



7 Rút phích cắm điện

- Tháo phích cắm dây điện sau khi sử dụng.
- Có thể nghe thấy âm thanh bộ hẹn giờ di chuyển ngay cả sau khi đã tắt thiết bị. Hiện tượng đó không phải là hư hỏng.



Pizza



Chọn hoặc chức năng.

Nhiệt độ nướng thanh nhiệt trên và dưới: 210 °C

Giờ: 15 phút

Phương pháp

1. Lấy đế pizza đông lạnh ra và để tại nhiệt độ phòng.
2. Rải đều gia vị làm pizza lên pizza, thêm nguyên liệu còn lại vào và phủ phô-mai lên. Đặt chúng lên khay nướng tráng men có lót một miếng giấy bạc trên đó.
3. Hâm nóng lò 10 phút trước khi nướng bằng cách chọn chế độ nướng thanh nhiệt trên và thanh nhiệt dưới ở 210 độ C. Đặt khay nướng tráng men ở Tầng 2, nướng trong 15 phút ở 210 °C.

Lưu ý

- Để ráo rau củ để tránh làm cho pizza bị ướt.
- Nếu phần đế bánh pizza đông lạnh có độ dày lớn, có thể cần thêm thời gian để chuẩn bị.

Nguyên liệu (Đường kính khoảng 19 cm)

Đế bánh pizza đông lạnh	1 miếng (8 inch)
Cà chua	30 g
Hành	30 g
Ớt ngọt	15 g
Gia vị làm pizza	50 g
Phô-mai	50 g

Gà nướng



Chọn chức năng .

Nhiệt độ nướng thanh nhiệt trên: 230 °C

Giờ: 70 phút

Phương pháp

1. Vệ sinh và loại bỏ đầu, chân và nội tạng của gà. Lau khô và thoa đều một lớp muối mỏng lên da và các bề mặt bên trong.
2. Nhồi hành lá, gừng xắt lát và tỏi vào gà. Bọc cánh gà và chân gà bằng chỉ cotton.
3. Xiên que nướng qua gà và cố định bằng nĩa nướng.
4. Đặt gà vào lò. Đặt khay nướng tráng men lên Tầng 3 để dầu không nhỏ vào ống dẫn nhiệt. Cài đặt nướng thanh nhiệt trên ở nhiệt độ 230 và nướng trong 70 phút.

Lưu ý

- Rửa đông gà trước khi chế biến.
- Điều chỉnh thời gian nướng theo trọng lượng của gà và sở thích cá nhân.

Thành phần

Gà nguyên con	1 (khoảng 1000 g)
Muối	Tùy khẩu vị
Gừng xắt lát	Tùy khẩu vị
Hành lá	Tùy khẩu vị
Tỏi	Tùy khẩu vị

Thực đơn

Gà nướng Ấn Độ



Chọn chức năng ☐.

Nhiệt độ nướng thanh nhiệt trên:
230 °C

Giờ: 25 phút

Phương pháp

1. Thoa nước cốt chanh và muối lên đùi gà. Trộn đều và ướp trong 10 phút.
2. Trộn và khuấy đều kem chua, bột gừng, bột tỏi và bột cà ri. Rưới hỗn hợp này lên gà. Ướp trong 3 - 4 giờ ở nhiệt độ phòng hoặc đặt vào tủ lạnh trong thời gian dài hơn. (nếu để tủ lạnh, hãy lấy hỗn hợp ra 30 phút trước khi chế biến).
3. Sau khi ướp, hãy thêm ớt bột và trộn đều.
4. Đặt một tấm giấy bạc lên vỉ nướng. Thoa một lớp dầu ô-liu ăn lên đó. Đặt đùi gà lên trên và thoa một lớp dầu oliu.
5. Hâm nóng cả thanh nhiệt trên ở 230 °C trong 10 phút. Đặt khay nướng tráng men ở Tầng 3. Đặt vỉ nướng có đùi gà ở Tầng 1, nướng trong 15 phút ở 230 °C.
6. Lấy vỉ nướng ra, lật đùi gà và thoa một lớp dầu ô-liu, nướng trong 10 phút.

Thành phần

Đùi gà	8 (khoảng 45 g / cái)
Nước cốt chanh	16 g
Muối	2 g
Kem chua	100 g
Bột gừng	2 g
Bột tỏi	4 g
Bột cà-ri	6 g
Ớt bột	Tùy khẩu vị
Dầu ô-liu	Tùy khẩu vị

Tôm nướng



Chọn hoặc chức năng.
Nhiệt độ nướng thanh nhiệt trên và dưới: 190 °C
Giờ: 10 phút

Phương pháp

1. Cắt lưng và gỡ chỉ tôm. Để khô ráo sau khi rửa.
2. Rưới lòng trắng trứng lên tôm trước khi xếp tôm đều trên một tờ giấy nhôm trên khay nướng tráng men.
3. Có thể rắc một chút muối lên để tăng hương vị.
4. Hâm lòng lò bằng cách chọn nhiệt độ nướng thanh nhiệt trên và nướng thanh nhiệt dưới tại 190 độ trong 10 phút. Đặt khay tráng men ở Tầng 2 và nướng tôm trong 10 phút ở 190 độ.

Thành phần

Tôm 7 (dài khoảng 15 cm)
Muối..... Tùy khẩu vị
Lòng trắng trứng..... 1

Khoai tây chiên lò



Chọn hoặc chức năng.
Nhiệt độ nướng thanh nhiệt trên và dưới:
Trên: 230 °C Dưới: 150 °C
Giờ: 30 phút

Phương pháp

1. Bào vỏ và cắt khoai tây thành các sợi dày có chiều dài trung bình, rộng 1cm. Luộc trong nước sôi với một chút muối trong 5 phút (chín 90%). Để ráo và loại bỏ hơi ẩm bằng khăn làm bếp.
2. Lót giấy bạc lên khay tráng men và thoa một lớp dầu ô-liu lên giấy bạc. Rưới số dầu ô-liu còn lại vào khoai tây và trải đều lên khay nướng tráng men.
3. Hâm nóng lò bằng cách chọn chế độ nướng thanh nhiệt trên tại 230 độ và nướng thanh nhiệt dưới tại 150 độ trong 10 phút. Đặt khay nướng tráng men ở Tầng 2. Cài đặt nướng thanh nhiệt trên tại 230 độ và thanh nhiệt dưới tại 150 độ, nướng trong 30 phút.
4. Lấy khay ra, rắc muối và tiêu tùy khẩu vị.

Thành phần

Khoai tây..... 400 g
Dầu ô-liu 16 g
Muối..... Tùy khẩu vị
Tiêu đen..... Tùy khẩu vị

Thực đơn

Bánh quy



Chọn  hoặc  chức nướng.

Nhiệt độ nướng thanh nhiệt trên và dưới: 150 °C

Giờ: 20 phút

Phương pháp

1. Trộn bơ đã làm mềm và đường kết tinh, khuấy đều cho đến khi nhuyễn và bông lên.
2. Thêm trứng và muối vào hỗn hợp bơ này. Khuấy cho đến khi nhuyễn đều.
3. Chia bột bơ nhào này thành hai phần đều nhau. Thêm tinh chất vani vào và 140 g bột mì ít gluten đã rây sàng vào một phần. Trộn đều.
4. Thêm 120 g bột mì ít gluten đã rây sàng và bột ca cao vào phần bột bơ nhào còn lại. Trộn đều.
5. Bọc cả hai phần bột bơ nhào riêng biệt bằng màng bọc thực phẩm và cuộn chúng dày khoảng 1,5 cm. Đông lạnh chúng trong tủ lạnh trong vòng 1 tiếng.
6. Lấy bột nhào này ra khỏi tủ lạnh sau khi đã cứng. Quết lên bột nhào bằng lòng trắng trứng đã đánh. Xếp chồng lên nhau và cắt các đầu và cạnh mép.
7. Cắt bột đã xếp chồng thành từng dải dài có chiều rộng 1,5 cm. Lật 1 dải lên và xếp chúng lại với nhau để có màu sắc tương phản sao cho các ô vuông màu có dạng chéo ca-rô. Phủ các dải bằng lòng trắng trứng đã đánh để dính chúng lại với nhau.
8. Cắt các dải bột nhào đã xếp đó thành các lát dày 1 cm và bố trí chúng gọn gàng trên khay nướng tráng men.
9. Hâm nóng lò bằng cách chọn nướng thanh nhiệt trên và dưới tại 150 độ trong 10 phút. Đặt khay nướng tráng men lên Tầng 2. Cài đặt nướng thanh nhiệt trên và thanh nhiệt dưới tại 150 độ, nướng trong 20 phút. Lấy ra khỏi lò và để nguội trước khi ăn.

Nguyên liệu (khoảng 25 miếng)

Bơ	130 g
Đường cát	130 g
Trứng	1 (khoảng 60 g)
Bột mì ít gluten	260 g
Muối	Tùy khẩu vị
Tinh chất vani	Tùy khẩu vị
Lòng trắng trứng	30 g
Bột ca cao không đường	20 g

Bánh táo



Chọn ☐ hoặc ☐ chức năng.
Nhiệt độ nướng thanh nhiệt trên
và dưới: 190 °C
Giờ: 45 phút

Phương pháp [A. Vỏ bánh]

1. Trộn bơ và bột mì ít gluten đã sàng, thêm đường cát và muối.
2. Thêm nước lạnh và khuấy thành dạng bột nhào.
3. Nhào và trộn thành bột nhào có bề mặt mượt, bịt kín bằng giấy kiếng và để trong tủ lạnh 1 giờ.
4. Lấy bột nhào ra và trải phẳng và đặt nó lên một cái khuôn bánh 6", dùng nĩa đục lỗ trong bột nhào.
5. Hâm nóng lò bằng cách chọn nướng thanh nhiệt trên và dưới tại 190 °C trong 10 phút.
6. Dùng giấy nướng sỏi nặng đẩy lên vỏ bánh để nướng (hoặc dùng thêm đậu đỗ cũng được), đặt khuôn lên khay nướng tráng men ở Tầng 2 của lò và nướng ở 190 °C trong 10 phút.
7. 10 phút sau lấy sỏi nặng ra và nướng thêm 10 phút nữa. Bỏ qua một bên và để cho nguội.

[B. Nhân bánh]

1. Trộn đường cát và bơ thành dạng nhão sệt. Thêm trứng đã đập ở nhiệt độ phòng thành 2 phần, trộn hỗn hợp thành dạng bột nhão giống sữa. Thêm bột hạnh nhân và trộn cho đến khi biến thành màu trắng sữa.
2. Thêm phần nhồi vào túi bóp và bóp nó lên vỏ bánh đã nguội.
3. Xếp những lát táo lên trên phần nhồi.
4. Hâm nóng lò bằng cách nướng thanh nhiệt trên và dưới tại 190 độ trong 10 phút, đặt khuôn lên khay nướng tráng men ở Tầng 2 của lò và nướng trong 25 phút ở 190 độ.

Thành phần (khuôn bánh 6")

[A. Vỏ bánh]

Bơ.....	75 g
Bột mì ít gluten	100 g
Đường cát	10 g
Nước lạnh.....	20 g
Muối.....	1 g

[B. Nhân bánh]

Bơ.....	40 g
Trứng (đã đánh)	25 g
Bột hạnh nhân	50 g
Đường cát	40 g
Táo	1

Thực đơn

Bánh bông lan



Chọn ☐ hoặc ☐ chức năng.
Nhiệt độ nướng thanh nhiệt trên và dưới: 170 °C
Giờ: 25 phút

Phương pháp

1. Lót giấy nướng lên khuôn bánh 6" (hoặc phủ một lớp dầu ô-liu).
2. Đổ trứng và đường kết tinh trong một cái tô và đặt trên một âu nước nóng (khoảng 50 độ C). Dùng máy đánh trứng đánh cho đến khi hỗn hợp trứng có chóp cứng bên trên, có ít bong bóng nổi lên, mềm mượt và quánh (chóp cứng sẽ vẫn còn trên que đánh trứng khi nhấc lên).
3. Trộn kỹ sữa và bơ tan chảy, để chúng lên một cái chảo nước nóng để tránh làm cho hỗn hợp cứng lại.
4. Thêm bột mì ít gluten đã sàng 2 lần và trộn đều.
5. Trộn đều hỗn hợp trên, khuấy nhẹ để tránh mất bọt. Bột nở đã hoàn thành trông sẽ bóng loáng và mịn.
6. Rót bột nở đã khuấy vào khuôn làm bánh và loại bỏ bong bóng.
7. Hâm nóng lò bằng cách chọn nướng thanh nhiệt trên và thanh nhiệt dưới tại 170 độ trong 10 phút. Đặt khuôn bánh lên khay nướng tráng men, ở Tầng 3 của lò và nướng trong 25 phút tại 170 độ.
8. Ghim một cây tăm vào giữa bánh. Nếu cây tăm vẫn sạch không có bột nở, bánh đã chín hoàn toàn.

Lưu ý

- Nếu bề mặt vàng nhanh, dùng một tờ giấy bạc đặt lên để tránh làm cháy bánh.
- Chỉ lấy bánh ra khỏi khuôn sau khi nó nguội hẳn.
- Thời gian nướng có thể được điều chỉnh theo sở thích cá nhân và kích thước bánh.
- Có thể trang trí bánh bằng trái cây và kem.

Nguyên liệu (khuôn bánh 6 inch)

Trứng	3 (khoảng 150 g)
Bột mì ít gluten	90 g
Đường kết tinh	90 g
Bơ	30 g
Sữa nguyên kem	30 g

Lưu ý quan trọng khi nướng thức ăn

- Thời gian tiêu chuẩn do menu cài đặt có thể thay đổi tùy thuộc vào nhiệt độ thức ăn, loại, kích cỡ khẩu phần (trọng lượng) và đồ đựng dùng để nướng. Vui lòng điều chỉnh các tham số này theo nhu cầu thực tế khi nướng.
- Đặt thức ăn vào giữa lò nướng điện.
- Không mở cửa kính khi nướng (do có thể ảnh hưởng đến hiệu quả nướng).
- Không hấp hoặc đun thức ăn bằng lò điện (bởi có thể gây ra sự cố).
- Tránh để tấm giấy bạc đáy khay nướng tráng men tiếp xúc với ống dẫn nhiệt.
- Khi nướng thức ăn có độ ẩm cao, sương hoặc hơi nước có thể xuất hiện bên trong mặt kính. Hiện tượng này là bình thường.

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 không dùng giấy nhôm, hãy tránh để chúng tiếp xúc với ống dẫn nhiệt.

Thực phẩm có hàm lượng chất béo cao

- Bọc thịt hoặc cá trong giấy nhôm trước khi đưa chúng vào lò điện để tránh bắn văng dầu mỡ. Không nướng thức ăn mà không được bọc trong giấy nhôm.



Đặt thịt và cá lên rau



Bọc chúng trong giấy nhôm

Chức năng Lên men (40 ±10 °C)

- Chọn chức năng lên men và làm nóng sơ bộ trong 3 phút trước khi thêm bột nhào vào lò nướng.
- Nhiệt độ cho quá trình lên men sẽ được cố định. Cả ống dẫn nhiệt trên và dưới ở chế độ chờ và không thể điều chỉnh.
- Quá trình lên men có thể thay đổi theo các nguyên liệu, khí hậu và kết cấu bột nhào. Hãy điều chỉnh thời gian lên men theo tình hình thực tế.

Thận trọng

- Nướng với Tầng 1 - 3 có đánh dấu để nướng (Xem trang VN8).
- Các vị trí để đặt khay nướng tráng men trong Tầng 1 - 3 bao gồm các đầu trước và đầu sau. Có các chỗ trống ở chính giữa. Khi đặt khay nướng tráng men và vỉ nướng vào lò, hãy đảm bảo các đầu phía sau được lắp đúng cách để ngăn ngừa khay nướng tráng men và vỉ nướng tuột ra.

Cách vệ sinh

Trước khi vệ sinh, hãy tắt nguồn và rút phích cắm điện. Sau khi nướng, không làm vệ sinh cho đến khi lò đã nguội hoàn toàn.

Thận trọng

- Không làm sạch sản phẩm bằng dầu dễ bay hơi, chất pha loăng, 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.
- Không làm sạch bất kỳ bộ phận nào của sản phẩm này trong máy rửa chén.
- Cần thận khi đóng nắp kính. Không được sử dụng lò nếu kính bị nứt hoặc bị hư hỏng.
- Không đặt các vật nặng lên vỉ nướng.
- Nếu có bất kỳ cặn nào rơi xuống đáy khi tháo khay chứa bụi ra, hãy chờ nhiệt độ lò giảm xuống trước khi vệ sinh và lau.



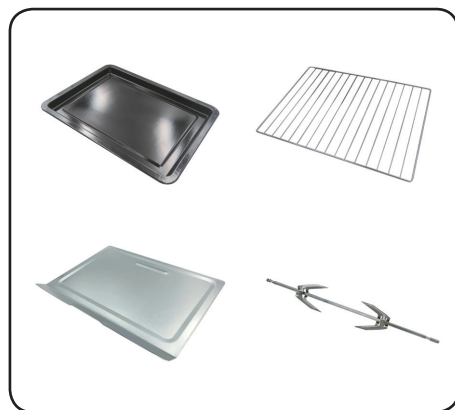
Thân máy và khoang bên trong

Lau sạch bằng một miếng vải khô.

* **KHÔNG** lau ống dẫn nhiệt. (bởi có thể làm nó hỏng).

Cửa kính

Rửa sạch bằng chất tẩy rửa pha loăng (trung tính) và bột biển mềm, lau khô bằng vải.



Khay nướng tráng men / Vỉ nướng / Khay đựng vụn bánh / Xiên que

Rửa bằng chất tẩy rửa pha loăng (trung tính) và bột biển mềm, dội xả bằng nước và để khô ngoài không khí.

Đối với cặn nướng khó loại bỏ dính trên khay nướng tráng men 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 tráng men tỏa ra mùi hoặc có cạnh thức ăn trên vỉ nướng.**
→ Vệ sinh khay nướng tráng men 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		1500 W	
Dung tích		32 Lít	
Nhiệt độ khoang		Giá trị thiết lập: 70 - 230 °C (dung sai: ± 30°C) Cài đặt: Khi hâm thanh nhiệt trên và dưới, đảm bảo rằng nhiệt độ của chúng là như nhau.	
Nhiệt kế tự động		Nhiệt kế có thể điều chỉnh được của ống dẫn nhiệt trên và dưới	Thanh nhiệt trên và dưới 1500 W
		Lên men: bộ điều nhiệt cố định	Thanh nhiệt bên trên 750 W
Bộ hẹn giờ		120 phút/bật suốt	Thanh nhiệt bên dưới 750 W
Trọng lượng tịnh (xấp xỉ)		9,7 kg	
Chiều dài dây điện		1,0 m	
Kích cỡ (xấp xỉ)	Kích thước bên ngoài	Ngang: 52,7 cm Sâu: 39,2 cm Cao: 34,3 cm	
	Khoang bên trong	Ngang: 38,0 cm Sâu: 30,0 cm Cao: 28,5 cm	
	Khay nướng tráng men (kích thước bên trong)	Ngang: 34,7 cm Sâu: 25,4 cm Cao: 2,0 cm	

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

Memo

Memo

Panasonic Taiwan Co., Ltd.

<http://www.panasonic.com>

© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2020