Panasonic

Operating Instructions
使用说明书
Arahan Penggunaan
Hướng dẫn sử dụng
คู่มือการใช้งาน

Electric Oven (Household Use)
电烤箱 (家庭用)
Ketuhar Elektrik (Penggunaan Di Rumah)
Lò nướng (Sử dụng trong gia đình)
เตาอบไฟฟ้า (สาหรับใช้ภายในครัวเรือน)

Model No. **NB-H3801**

English
中文（简体）
Bahasa Malaysia
VIỆT NAM
ภาษาไทย

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.

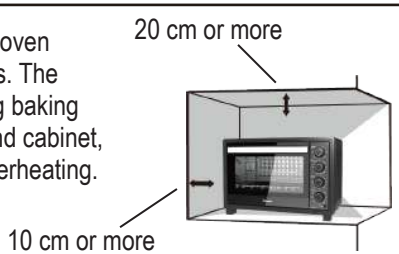
  ➜ In case of any of the aforementioned situations, please unplug the power cord immediately and call a Panasonic customer service center for maintenance services.
- **Dust off the power plug regularly.**
  ➜ Unplug the power plug, and wipe with a dry cloth.

⚠ 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-incupboard. (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.



English

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.

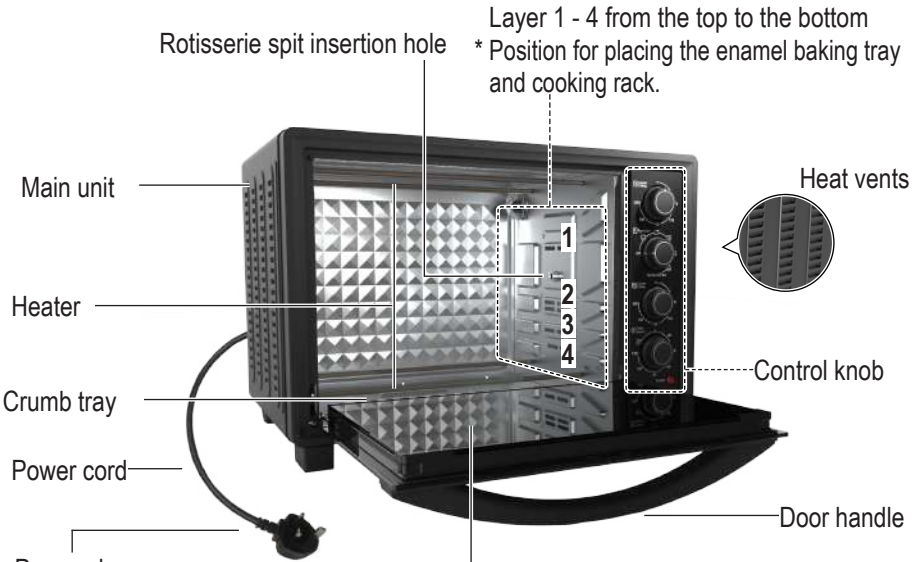
- **Place the appliance on a firm, dry, clean flat heatproof worktop.**
- **Make sure the crumb tray is clean and set correctly when using the appliance.**
- **Beware not to be tripped over or get caught in the power cord while in use.**
- **When using and cleaning the rotisserie spit, be careful of 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.

Extraction bracket

- For holding the rotisserie spit.

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

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.

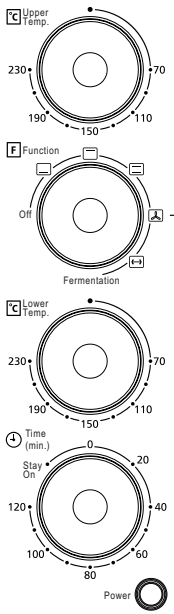
Baking tray holder

- For holding the enamel baking tray and cooking rack.

Operating Controls

● Upper and lower heaters temperature knobs:
Temperature range:
70 ºC - 230 ºC

● 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.



● 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)

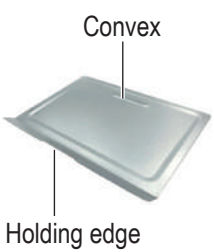
Fermentation (See P. EN19)

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

Note

● To reach quickly the temperature of 70 ºC to 230 ºC 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.

Crumb tray

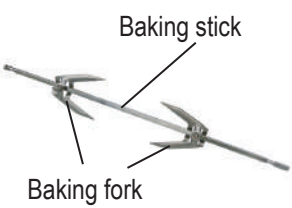


● **Installing the crumb tray**
1. Before use, place the convex facing upward, in the inward position.
2. Ensure the crumb tray is inserted at the bottom.

● **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.

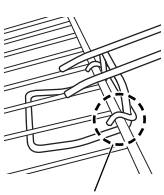
7 Insert the rotisserie spit tip end into the rotisserie spit insertion hole on the right.

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

Caution

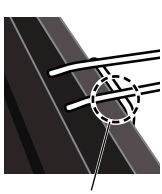
- **When using and cleaning the rotisserie spit, be careful of the sharp edges to prevent being cut.**

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 ºC, 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

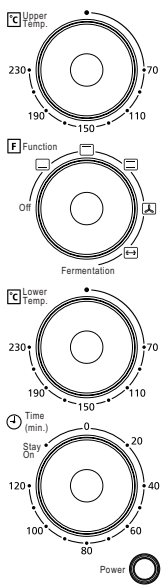
1 Insert the power plug

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.



4 Set temperature

- Set temperature accordingly.

5 Set baking start time

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

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.

Menu

From the top to the bottom, there are 4 layers in the electric oven for use (P. EN8).

Pizza

Select the ⊟ or ⁂ function.
Upper and lower heaters : 210 ºC
Time: 15 minutes

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

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 ºC.

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.

Roast Chicken

Select the ⇿ function.
Upper heater : 230 ºC
Time: 80 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 4 to prevent oil from dripping onto the heater. Set the upper heater to 230 °C and bake for 80 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 ºC
Time: 25 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

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 ºC.
6. Take out the cooking rack, turn the chicken thigh over and apply a layer of olive oil, bake for 10 minutes.

Grilled Prawn

Select the ⊟ or ⅄ function.
Upper and lower heaters : 190 ºC
Time: 10 minutes

Ingredients

Prawn ..... 8 (approx. 15 cm long)
Salt .....Appropriate quantity

Method

1. Cut the backs of the shrimp and devein. Dry after washing.
2. Arrange the shrimps evenly over a sheet of baking paper on the enamel baking tray.
3. Sprinkle some salt over as appropriate.
4. Pre-heat oven with both upper and lower heater 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 ºC Lower : 150 ºC
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 ºC
Time: 20 minutes

Ingredients (about 25 pieces)

Butter	100 g
Salt	1 g
Granulated sugar	30 g
Powdered sugar	30 g
Egg	1
Low-gluten flour	125 g
Vanilla extract	1 g

Method

1. Place the butter in room temperature until it softens into paste.
2. Add salt and granulated sugar, mix with a mixer until the colour of the butter lightens.
3. Add powdered sugar and continue to mix at medium speed until evenly combined.
4. Add beaten eggs and vanilla extract. Mix at medium speed until the mixture turns white and fluffy.
5. Add sieved low-gluten flour in two parts. Use a rubber spatula to mix it to a smooth and even paste.
6. Put the paste into a pastry bag (2 cm diameter).
7. Line the enamel baking tray with baking paper. Pipe out the cookie with desired pattern on the tray.
8. Pre-heat both the upper and lower heaters at 150 °C for 10 minutes. Place the enamel baking tray at Layer 1, bake for 20 minutes at 150 ºC. Remove from the oven and allow to cool before serving.

Apple Tart

Select the ☰ or 人 function.
Upper and lower heaters : 190 ºC
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

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 190 °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.

Menu

Sponge Cake

Select the ⊟ or ⅄ function.
Upper and lower heaters : 170 ºC
Time: 30 minutes

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

Method

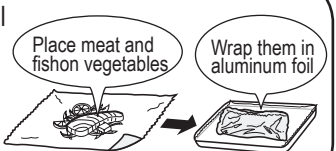
1. Line a 6" cake mould base and sides with baking paper (or coat with a layer of olive oil).
2. Put the eggs and granulated sugar in a bowl over a pot of hot water (about 50 °C). Using a mixer, whisk the egg mixture into stiff peaks until it lightens, has less bubbles and becomes smooth and thick (Stiff 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 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 30 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.

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 ºC)

- 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 - 4 for baking (See P. EN8).
- The positions for placing baking enamel in Layer 1 - 4 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

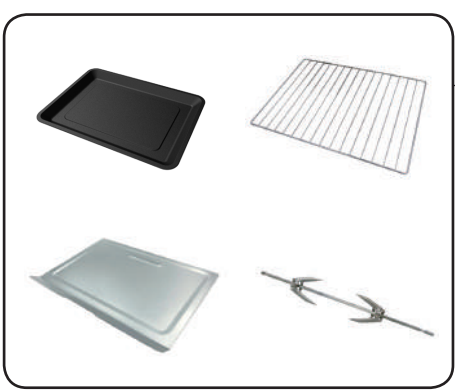
- Do not clean your product with volatile oil, thinner, alcohol, bleach, polishing powder, metal brush or nylon brush as the body may get damaged.
- Once cleaned, return the enamel baking tray, cooking rack and crumb tray to their original positions.
- Do not clean any parts of this product in the dishwasher.
- 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		38 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.)		10.1 kg		
Power cord length		1.0 m		
Size (approx.)	External dimension	Width: 53.3 cm Depth: 39.2 cm Height: 36.4 cm		
	Inner chamber	Width: 38.0 cm Depth: 30.7 cm Height: 31.7 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)**
- 为确保您的权益，请务必请经销商于保证书上记入购买日期、经销商名称，并妥善保管本使用说明书和保证书，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	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，在电源在线放置重物，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**

安全注意事项

请务必遵守

⚠ 警告

为了避免出现触电、火灾、烧伤、烫伤或受伤的危险

- **本产品不打算由儿童或有体力、感官或精神缺陷的人或缺乏经验知识的人使用，除非有负责他们安全的人对他们进行与本产品使用有关的监督和指导。应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。**
- **请务必确保婴儿和儿童远离本产品及其电源线。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。**

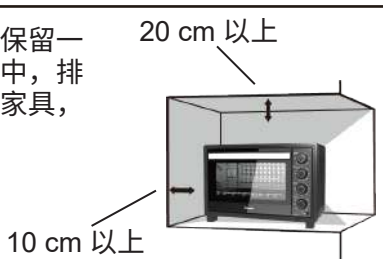
  ➜ 拔出电源插头，并用干布擦拭。

⚠ 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

- ● 用来烘烤多油食物，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。

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。

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。

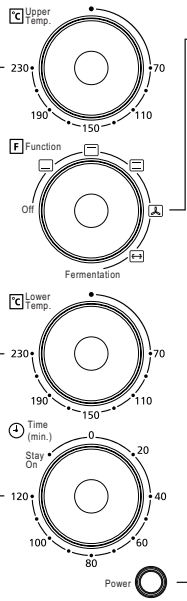
取物夹

- ● 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)

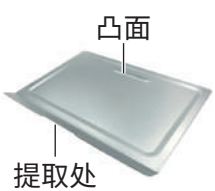
● **电源指示灯：**
使用产品时，电源指示灯会持续亮起。

中文（简体）

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 " 风扇 " 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**
1. 使用前用前，请保持凸面朝上且朝内的方向放入。
2. 确保集屑盘完全插入最底层处。

● **取出集屑盘**
1. 打开玻璃门。
2. 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和油脂。

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

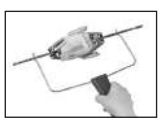
1 将烤棍穿过烤叉。

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。

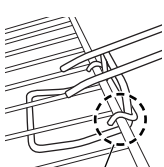
7 将旋转烤叉放入旋转烤叉放置处，烤棍的尖端插入右侧旋转孔。

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

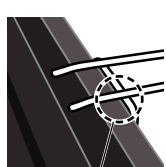
使用和清洁旋转烤叉时，请小心注意烤叉的尖锐部位，避免受伤。

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 ºC，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

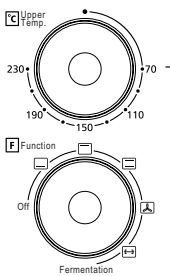
1 插入电源插头

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。



4 设定温度

- 按照食物份量和个人喜好选择温度。

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。

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。

食谱

电烤箱内部从上至下共有 4 层可以使用 (P.SC8)

披萨

选择 ⊟ 或 ⍋ 功能
上下管加热 : 210 ºC
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
上管加熱 : 230 ºC
时间 : 80 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四层，防止油脂直接滴落在发热管上，设定上管加热 230 °C 烘烤 80 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。

食谱

唐杜里烤鸡

选择 ⊓ 功能
上管加热 : 230 ºC
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
咖哩粉.....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、蒜粉及咖哩粉搅拌均匀，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℃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℃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 ºC
时间 : 10 分钟

材料

虾子 .....8 只 (约 15 cm)
盐 ..... 适量

料理方法

1. 将虾开背去泥，洗干净后擦干水份。
2. 在搪瓷烤盘上铺上烘焙纸，将虾摆放整齐。
3. 均匀撒上盐，依个人口味做调整。
4. 设定上下管加热 190 ºC 预热 10 分钟后，将搪瓷烤盘放置第 2 层，以 190 ºC 烘烤 10 分钟。

烤薯条

选择 ⊟ 或 ⅄ 功能
上下管加热 :
上管 : 230 ºC 下管 : 150 ºC
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（咸度约 90%），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 ºC 下管加热 150 ºC 预热 10 分钟后，将搪瓷烤盘放置第 2 层，以上管 230 ºC 下管 150 ºC 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 ºC
时间 : 20 分钟

材料 (约 25 个)

奶油	100 g
盐	1 g
糖粉	30 g
砂糖	30 g
鸡蛋	1 颗
低筋面粉	125 g
香草精	1 g

料理方法

1. 将奶油静置于室温待其软化至软膏状。
2. 放入盐和砂糖，用打蛋器中速打发奶油至颜色变浅。
3. 放入糖粉，继续用中速打发至糖粉搅拌均匀。
4. 鸡蛋打散后倒入，然后将香草精也一起放入，用中速打发至蛋液消失，颜色偏白，体积蓬松即可。
5. 过筛后的低筋面粉分两次加入，用橡皮刮刀搅拌均匀，直至无面粉颗粒为止。
6. 将面糊装入挤花袋内。(挤花嘴直径 2cm)
7. 在搪瓷烤盘上铺上烘焙用纸，然后挤出饼干花纹。
8. 设定上下管加热 150 ºC 预热 10 分钟后，将搪瓷烤盘放置第 1 层，以 150 ºC 烘烤 20 分钟，完成后取出晾干即可。

苹果派

选择 ㊀ 或 ㊄ 功能
上下管加热 : 190 ºC
时间 : 45 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

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，用用保鲜膜封存好，放置冰箱冷藏 1 小時。
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 ºC 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 ºC 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 ºC 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 ºC 烘烤 25 分钟。

食谱

海绵蛋糕

选择 ㊀ 或 ㊁ 功能
上下管加热 : 170 ºC
时间 : 30 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

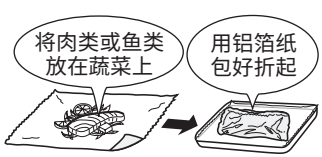
1. 6 吋蛋糕模底部和周围用烘培纸垫上或涂上一层橄榄油，方便脱模。
2. 鸡蛋、砂糖放到盆里，放置于热水锅 (50 ºC 左右) 内，用打蛋器隔热水打发，直到蛋液颜色变浅，大气泡变少且浓稠细腻，提起打蛋器留下的蛋糊不会立刻消失。
3. 奶油融化后加入牛奶，混合均匀，隔水放置在热水锅里备用，以防奶油再次凝固。
4. 分两次加入过筛好的低筋面粉，搅拌均匀。
5. 倒入牛奶奶油混合液，继续搅拌，尽量轻柔以免消泡，搅拌好的面糊光泽细腻。
6. 将搅拌好的面糊倒入蛋糕模中，震动摇出气泡。
7. 设定上下管加热 170 ºC 预热 10 分钟后。模具放在搪瓷烤盘上，并将搪瓷烤盘放置第 3 层，烘烤 30 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 ºC）

- 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 - 4 层进行烘烤 (参照 P. SC8)。
- 第 1 - 4 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

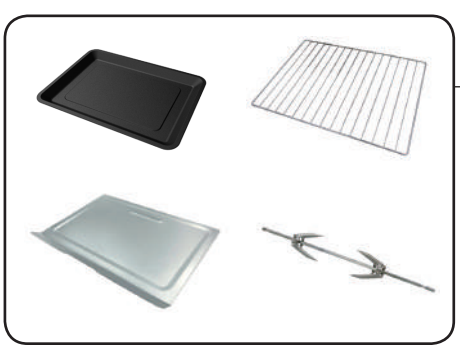
- 勿使用挥发油、稀释剂、酒精、漂白剂、抛光粉、金属刷或尼龙刷进行清洁，可能会造成机身损坏。
- 清洁完毕后，需将搪瓷烤盘、烤网和集屑盘放回原先位置。
- 请勿使用洗碗机清洁本产品的所有部件。
- 请小心关闭玻璃门，若玻璃门出现裂痕或已损坏，请勿使用电烤箱。
- 请勿将重物放置在烤网上。
- 取出集屑盘时若有残留物掉落至最底部，请待烤箱温度完全冷却后再进行清洁擦拭。

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。

规格

电源		请参阅本产品背部的标签		
功率		1500 W		
容积		38 L		
炉心温度		设定值 : 70 ºC 至 230 ºC（误差温度 ± 30 ºC） 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)		10.1 kg		
电源线长度		1.0 m		
尺寸（约）	外观尺寸	宽　53.3　cm　深　39.2　cm　高　36.4　cm		
	烤箱内部	宽　38.0　cm　深　30.7　cm　高　31.7　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。

Terima kasih kerana membeli produk Panasonic ini.

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

Kandungan

	Muka Surat
Langkah-Langkah Keselamatan	ML3
Maklumat Penting	ML7
Nama Bahagian dan Arahan Pengendalian	ML8
Sebelum Menggunakan	ML11
Cara Penggunaan	ML12
Menu	ML13
Perkara Penting untuk Membakar Makanan	ML19
Cara Membersih	ML20
Penyelesaian Masalah	ML21
Spesifikasi	ML21

Langkah-Langkah Keselamatan

Sila mematuhi arahan-arahan berikut.

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

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

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

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

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

AMARAN

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

- **Jangan tanggalkan, baiki atau ubah suai perkakas ini.**
  ➜ Hubungi pengedar anda atau Pusat Khidmat Pelanggan Panasonic.
- **Jangan rosakkan kord atau palam kuasa.**
  Tindakan berikut amat dilarang:
  merosakkan, mengubah suai atau meletakkannya berdekatan dengan elemen pemanasan; membengkok, memutar, menarik dengan kuat, menarik ke atas tepi tajam, meletakkan objek berat di atasnya, mengikat kord kuasa dan membawa perkakas dengan memegang kord kuasa.
- **Jangan biarkan bayi dan kanak-kanak bermain dengan bahan pembungkusan yang boleh mengakibatkan mereka lemas.**
- **Jangan gunakan perkakas jika kord atau palam kuasa rosak atau palam kuasa bersambung dengan longgar ke soket bekalan kuasa.**
  ➜ Jika kord kuasa rosak, ia mesti digantikan oleh pengilang, pusat perkhidmatannya atau individu berkelayakan yang serupa untuk mengelakkan bahaya.
- **Sebelum meletakkan dulang pembakar, rak memasak atau barangan pembakar lain dalam produk anda, pastikan tiada objek yang tidak diketahui dipasang kerana ia boleh mengakibatkan kemalangan.**
- **Jangan pasang atau cabut palam kuasa dengan tangan yang basah.**
- **Jangan rendam perkakas, kord dan palam kuasa dalam air atau simbahnya dengan air / apa-apa cecair.**
- **Kord kuasa mestilah tidak digantung di tepi meja atau meja kerja atau bersentuhan dengan permukaan yang panas.**
- **Apabila membakar, elakkan objek daripada menyentuh pemanas.**

Langkah-Langkah Keselamatan

Sila mematuhi arahan-arahan berikut.

⚠ AMARAN

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

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

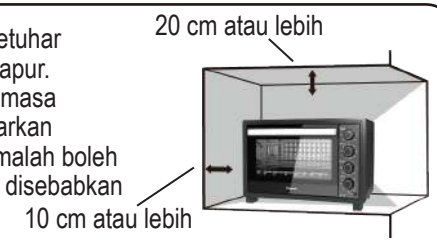
  ➜ Sekiranya berlaku apa-apa situasi yang dinyatakan di atas, sila cabut kord kuasa dengan serta-merta dan hubungi pusat khidmat pelanggan Panasonic untuk perkhidmatan penyelenggaraan.
- **Bersihkan kotoran pada palam kuasa dengan kerap.**
  ➜ Cabut palam kuasa dan lap dengan menggunakan kain kering.

AWAS

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

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

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



Langkah-Langkah Keselamatan

Sila mematuhi arahan-arahan berikut.

⚠ AWAS

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

- **Jangan masukkan apa-apa objek di dalam bukaan.**
- **Jangan gunakan pisau, objek tajam atau alatan pada produk anda kerana pemanas boleh rosak.**
- **Jangan gunakan pemasa luaran dan sebagainya.**
  ➜ Perkakas ini bukan bertujuan untuk dikendalikan sebagai pemasa luaran atau sistem kawalan jauh berasingan.
- **Letakkan perkakas di atas meja yang stabil, kering, tahan panas rata yang bersih.**
- **Pastikan dulang serdak bersih dan diletakkan dengan betul apabila menggunakan perkakas.**
- **Berhati-hati agar tidak tersadung atau tersekat dalam kord kuasa semasa penggunaan.**
- **Apabila mengguna dan membersihkan pencucuk alat memanggang, berhati-hati dengan bahagian tepinya yang tajam untuk mengelakkan diri daripada tercedera.**
- **Untuk mengambil aksesori dengan pemegang dulang pembakar atau pendakap pencabutan, pegang rak di bahagian tengah atau ia boleh berayun atau bergoyang. Ini mungkin akan mengakibatkan tumpahan cecair, bahan makanan terjatuh, atau aksesori memisahkan dan mengakibatkan kemalangan.**
- **Jangan tarik pada kord kuasa untuk mencabutnya. Sebaliknya, pegang palam untuk memutuskan sambungan kord.**
- **Cabut palam kuasa dari soket bekalan kuasa apabila perkakas tidak digunakan, sebelum mengalihkan, atau membersihkannya.**
- **Biarkan perkakas sejuk terlebih dahulu sebelum mengalihkan, membersihkan dan menyimpannya.**
- **Pastikan untuk membersihkan perkakas terutamanya bahagian permukaan yang bersentuhan dengan makanan selepas penggunaan. (Lihat P. ML20 “Cara Membersih”)**
- **Produk ini bertujuan untuk kegunaan isi rumah sahaja.**

Maklumat Penting

- **Jangan jatuhkan produk ini kerana ia boleh rosak.**
- **Jangan letakkan apa-apa atau tekan dengan kuat pada pintu kaca apabila pintu dibuka.**
- **Jangan ketuk pintu kaca dengan daya luaran.**
- **Jangan panaskan perkakas apabila tidak diperlukan.**
- **Jangan letakkan produk ini berdekatan dengan tangki air atau mana-mana sumber air yang terbuka.**
- **Pastikan anda membersihkan perkakas selepas setiap kali digunakan.**

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

Nama Bahagian dan Arahan Pengendalian

Nota

- Menu membakar dicetak di pintu kaca. (Lihat P. ML13 - ML18)
- Sila gunakan sarung tangan penebat tebal untuk mengalih keluar aksesori atau dulang yang panas dari ketuhar.

Aksesori

Dulang pembakar enamel

- Untuk membakar makanan berminyak, seperti daging dan ikan, serta menempatkan bekas yang digunakan untuk membakar.

* Disyorkan untuk menutup dulang pembakar enamel dengan lapisan kerajang aluminium bagi menghalang sisa membakar daripada melekat dengannya.

Rak memasak

- Untuk membakar makanan lain.

* Pastikan anda telah memasang dulang serdak dengan betul untuk mengumpul serdak roti dan gris sebelum menggunakan rak memasak.

Pendakap pencabutan

- Untuk memegang pencucuk alat memanggang.

* Condongkan garpu penyepit sedikit ke kiri dan alih keluar pencucuk alat memanggang dengan perlahan.

Pemegang dulang pembakar

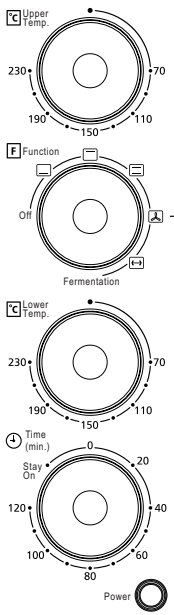
- Untuk memegang dulang pembakar enamel dan rak memasak.

Kawalan Pengendalian

● Tombol suhu pemanas bahagian atas dan bawah: Julat suhu: 70 °C - 230 °C

● Pemasa:

Ketuhar elektrik berbunyi bip apabila mencapai pemasanya " 0 ". Petua: untuk tetapkan masa membakar kurang daripada 20 minit, putarkan tombol melebihi 40 minit, kemudian kembali ke masa yang dikehendaki. Dalam hal mod “Stay On”, anda mesti menyahdayakan pemasa secara manual kerana ia tidak boleh dilaraskan secara automatik.



● Tombol fungsi:

- Mengendalikan pemanas bawah
- Mengendalikan pemanas atas
- Mengendalikan pemanas bawah & atas pada masa yang sama
- Perolakan (Pemanasan pemanas bawah & atas)
- Putaran (Pemanasan pemanas atas) Penapaian (Lihat P. ML19)

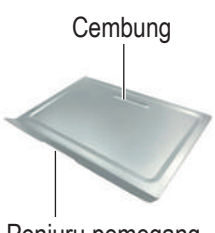
● Penunjuk kuasa:

Penunjuk kuasa menyala apabila produk sedang digunakan.

Nota

● Untuk mencapai suhu 70 °C hingga 230 °C dengan pantas di dalam ketuhar, tetapkan tombol fungsi: Pemilihan atau pilih " Mengendalikan pemanas bawah & atas pada masa yang sama " " Perolakan ", tombol suhu pemanas atas dan bawah mesti ditetapkan kepada suhu yang sama pada masa yang sama.

Dulang serdak



● **Memasang dulang serdak**

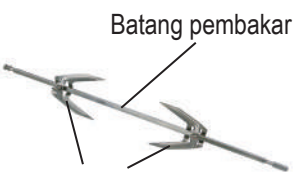
1. Sebelum penggunaan, tempatkan bahagian cembung mengadap ke atas, di kedudukan ke dalam.
2. Pastikan dulang serdak dimasukkan di bahagian bawah.

● **Mengalih keluar dulang serdak**

1. Buka pintu kaca.
2. Alih keluar dulang serdak hanya selepas ia telah disejukkan.

● Untuk mengumpulkan serpihan daripada makan yang dibakar di dalam ketuhar.

Pencucuk alat memanggang



● Untuk memanggang ayam seekor atau ketulan daging (Lihat P. ML10 untuk pencucuk alat memanggang / pendakap pencabutan)

Nama Bahagian dan Arahan Pengendalian

Pencucuk alat memanggang / Pendakap pencabutan

1 Masukkan batang pembakar ke dalam satu garpu pembakar.

2 Ketatkan skru pada garpu pembakar untuk memastikan kedudukan yang kukuh di atas batang pembakar.

3 Gunakan batang pembakar untuk mencucuk ketulan makanan di bahagian tengah.

4 Lekapkan garpu membakar lain di hujung batang pembakar yang bertentangan dan padatkan makanan supaya menjadi padu.

5 Ketatkan skru untuk memastikan kedudukan garpu pembakar.

6 Gunakan pendakap pencabutan untuk meletakkan pencucuk alat memanggang di dalam ketuhar.

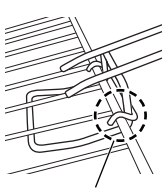
7 Masukkan hujung pencucuk alat memanggang yang tajam ke dalam lubang pemasukan pencucuk alat memanggang di bahagian sebelah kanan.

8 Letakkan hujung bahagian di sebelah kiri batang pembakar untuk memuatkan pendakap pemasukan kiri dengan ketat seperti yang ditunjukkan dalam rajah di atas.

Awas

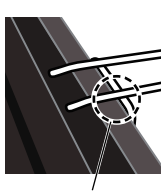
- **Apabila mengguna dan membersihkan pencucuk alat memanggang, berhati-hati dengan bahagian tepinya yang tajam untuk mengelakkan diri daripada tercedera.**

Pemegang dulang pembakar



Cangkuk bawah

- Mengalih keluar rak memasak: Sebelum mengalih keluar rak memasak, pastikan kedua-dua cangkuk di bahagian bawah dipasang di rak memasak.



Cangkuk atas

- Mengalih keluar dulang pembakar enamel: Sebelum mengalih keluar dulang pembakar enamel, pastikan kedua-dua cangkuk di atas telah dipasang di dulang pembakar.

Sebelum Penggunaan

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

1. Bersihkan semua aksesori. (Lihat P. ML20)
2. Letakkan dulang pembakar enamel, rak memasak, dulang serdak ke dalam ketuhar. (Jangan letak apa-apa makanan.)
3. Putar tombol fungsi untuk " ⊟ " menetapkan pemanas atas dan bawah pada 230 °C dan pemasa untuk membakar selama 10 minit.
   (Putarkan tombol mengikut arah jam melebihi 40 minit, kemudian putarkan lawan arah jam hingga 10 minit.)

Nota

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

Cara Penggunaan

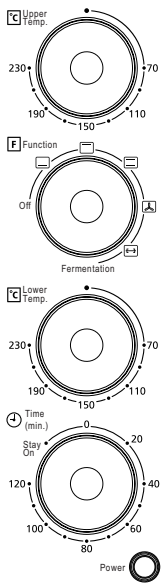
1 Pasangkan palam kuasa

2 Letakkan makanan di dalam ketuhar dan tutup pintu kaca

- Letakkan makanan di bahagian tengah dulang pembakar enamel atau rak memasak.
- Tentukan kedudukan rak memasak mengikut ketinggian makanan.
- Jangan buka pintu kaca semasa membakar.

3 Pilih fungsi memasak

- Pilih fungsi memasak dengan sewajarnya.



4 Tetapkan suhu

- Tetapkan suhu dengan sewajarnya.

5 Tetapkan masa mula membakar

- Pilih masa membakar yang dikehendaki.
- Anda boleh membatalkan pembakar dengan memutarkan tombol lawan arah jam untuk "0".

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

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

7 Tanggalkan palam kuasa

- Cabut kord kuasa selepas penggunaan.
- Bunyi pemasa yang bergerak boleh didengari walaupun selepas perkakas dimatikan. Ini bukan kerosakan.

Menu

Dari atas ke bawah, terdapat 4 lapisan di dalam ketuhar elektrik untuk penggunaan (Lihat P. ML8).

Piza

Pilih [ ] atau [ ] fungsi.
Pemanas bahagian atas dan bawah: 210 °C
Masa: 15 minit

Ramuan (Diameter kira-kira 19 cm)

Doh piza beku	1 keping (8 inci)
Tomato	30 g
Bawang	30 g
Lada benggala	15 g
Perasa piza	50 g
Keju	50 g

Kaedah

1. Keluarkan doh piza yang beku dan biarkannya sehingga mencapai suhu bilik.
2. Sapukan perasa piza dengan rata di atas piza, masukkan bahan lain dan tutupkannya bersama keju. Letakkannya di atas dulang pembakar enamel dengan sekeping kerajang aluminium membalutinya.
3. Prapanas pemanas atas dan bawah pada suhu 210 °C selama 10 minit. Letakkan dulang pembakar enamel di Lapisan 2, bakar selama 15 minit pada suhu 210 °C.

Nota

- Tuskan air sayuran untuk mengelakkan piza daripada menjadi berair dan basah.
- Jika doh piza beku itu tebal, lebih banyak masa mungkin diperlukan untuk penyediaannya.

Ayam Panggang

Pilih fungsi.[ ]
Pemanas bahagian atas: 230 °C
Masa: 80 minit

Ramuan

Ayam seekor	1 (kira-kira 1000 g)
Garam	Kuantiti yang sesuai
Hirisan halia	Kuantiti yang sesuai
Bawang hijau	Kuantiti yang sesuai
Bawang putih	Kuantiti yang sesuai

Kaedah

1. Bersihkan dan buang kepala, kaki dan organ dalaman ayam. Lap hingga kering dan sapukan lapisan nipis garam dengan sekata pada kulit dan permukaan dalaman.
2. Masukkan bawang hijau, hirisan halia dan bawang putih ke dalam ayam. Ikat dan jahitkan sayap dan kaki ayam dengan benang kapas.
3. Masukkan batang pembakar ke dalam ayam seekor dan cucuknya dengan garpu pembakar.
4. Letakkan ayam di dalam ketuhar. Tempatkan dulang pembakar enamel di Lapisan 4 bagi mengelakkan minyak daripada meleleh ke pemanas. Tetapkan suhu pemanas atas kepada 230 °C dan bakar selama 80 minit.

Nota

- Nyahsejuk beku sepenuhnya ayam beku terlebih dahulu.
- Laraskan masa memasak mengikut berat ayam dan keutamaan peribadi.

Menu

Ayam Tandoori

Pilih fungsi.
Pemanas bahagian atas: 230 °C
Masa: 25 minit

Ramuan

Paha ayam	8 (kira-kira 45 g / ketul)
Jus lemon	16 g
Garam	2 g
Krim masam	100 g
Sebuk halia	2 g
Serbuk bawang putih	4 g
Serbuk kari	6 g
Serbuk lada merah	Kuantiti yang sesuai
Minyak zaitun	Kuantiti yang sesuai

Kaedah

1. Sapukan jus lemon dan garam pada paha ayam. Campurkan dan perap selama 10 minit.
2. Campurkan dan kacau krim masam, serbuk halia, serbuk bawang putih dan serbuk kari dengan rata. Tuangkan campuran itu ke atas ayam. Perap selama 3-4 jam pada suhu bilik atau sejukkan untuk jangka masa yang panjang. (jika disejukkan, bawa keluar 30 minit sebelum dibakar).
3. Selepas penjerukan, masukkan serbuk lada merah dan campurkan dengan sebati.
4. Letakkan sekeping kerajang aluminium di atas dulang pembakar. Sapukan lapisan minyak zaitun di atasnya. Letakkan paha ayam dan sapukan lapisan minyak zaitun padanya.
5. Prapanas pemanas atas pada suhu 230 °C selama 10 minit. Letakkan dulang pembakar enamel di Lapisan 3. Letakkan rak memasak dengan paha ayam di Lapisan 1, bakar selama 15 minit pada suhu 230 °C.
6. Keluarkan rak memasak, pusingkan paha ayam dan sapukan lapisan minyak zaitun, bakar selama 10 minit.

Udang Gril

Pilih ☰ atau 人 fungsi.
Pemanas bahagian atas dan bawah: 190 °C
Masa: 10 minit

Ramuan

Udang ..... 8 (kira-kira 15 cm panjang)
Garam..... Kuantiti yang sesuai

Kaedah

1. Potong bahagian belakang udang dan buang urat utama. Keringkan selepas mencuci.
2. Susun udang dengan sekata di atas kertas pembakar di dalam dulang enamel.
3. Taburkan sedikit garam secukup rasa.
4. Prapanas pemanas atas dan bawah kepada suhu 190 °C selama 10 minit. Letakkan dulang pembakar enamel di Lapisan 2 dan bakar udang selama 10 minit pada suhu 190 °C.

Kentang Goreng Ketuhar

Pilih ☰ atau 人 fungsi.
Pemanas bahagian atas dan bawah: Atas : 230 °C Bawah : 150 °C
Masa: 30 minit

Ramuan

Kentang ..... 400 g
Minyak zaitun..... 16 g
Garam..... Kuantiti yang sesuai
Lada hitam..... Kuantiti yang sesuai

Kaedah

1. Kupas dan potong ubi kentang kepada kepingan sederhana tebal 1cm. Rebus dalam air masin sedikit selama 5 minit (sehingga 90% masak). Tus air dan keringkan kelembapan dengan menggunakan tuala kertas.
2. Balut dulang enamel dengan kerajang aluminium dan sapukannya dengan lapisan minyak. Gaulkan kentang dengan baki minyak zaitun dan taburkannya dengan sekata di atas dulang pembakar enamel.
3. Prapanas pemanas atas kepada suhu 230 °C dan pemanas bawah kepada suhu 150 °C selama 10 minit. Letakkan dulang pembakar enamel di Lapisan 2. Tetapkan suhu pemanas atas kepada 230 °C dan suhu pemanas bawah pada 150 °C selama 30 minit.
4. Keluarkan dulang, taburkan garam dan lada secukup rasa.

Menu

Biskut

Pilih ⊟ atau ⅄ fungsi.
Pemanas bahagian atas dan bawah : 150 °C
Masa: 20 minit

Ramuan (lebih kurang 25 keping)

Mentega	100 g
Garam	1 g
Gula pasir	30 g
Gula serbuk	30 g
Telur	1
Tepung gluten rendah	125 g
Ekstrak vanila	1 g

Kaedah

1. Letakkan mentega dalam suhu bilik dan biarkannya mencair menjadi pes.
2. Masukkan garam dan gula pasir, campurkan dengan menggunakan alat penggaul sehingga warna mentega menjadi cerah.
3. Masukkan gula serbuk dan teruskan menggaul pada kelajuan sederhana sehingga bahan bercampur dengan sekata.
4. Masukkan telur yang telah dipukul dan ekstrak vanila. Campurkan pada kelajuan sederhana sehingga campuran bertukar menjadi warna putih dan gebu.
5. Masukkan tepung rendah gluten yang ditapis ke dalam dua bahagian. Gunakan spatula getah untuk mencampurkannya kepada pes yang gebu dan sekata.
6. Letakkan pes ke dalam beg pastri (berdiameter 2 cm).
7. Balut dulang pembakar enamel dengan kertas pembakar. Picit keluar biskut dengan corak yang diingini di atas dulang.
8. Prapanas pemanas atas dan bawah pada suhu 150 °C selama 10 minit. Letakkan dulang pembakar enamel di Lapisan 1, bakar selama 20 minit pada suhu 150 °C. Alih keluar dari ketuhar dan biarkan ia menyejuk sebelum dihidangkan.

Tart Epal

Pilih ⊟ atau ⅄ fungsi.
Pemanas bahagian atas dan bawah:
190 °C
Masa: 45 minit

Ramuan (acuan kerak 6")

[A. Kerak]

Mentega	75 g
Tepung gluten rendah	100 g
Gula serbuk	10 g
Air sejuk	20 g
Garam	1 g

[B. Inti]

Mentega	40 g
Telur (dipukul)	25 g
Serbuk badam	50 g
Gula serbuk	40 g
Epal	1

Kaedah
[A. Kerak]

1. Campurkan mentega dan tepung rendah gluten yang ditapis, masukkan gula serbuk dan garam.
2. Masukkan air sejuk dan kacaunya sehingga menjadi pes.
3. Uli pes menjadi doh dengan permukaan yang rata, tutup dengan plastik lekap dan sejukkan di dalam peti sejuk selama 1 jam.
4. Keluarkan doh dan gelek sehingga rata dan letakkannya di dalam acuan kerak 6", buatkan lubang dalam doh dengan menggunakan garpu.
5. Prapanas pemanas atas dan bawah kepada suhu 190 °C selama 10 minit.
6. Tutup kerak dengan kertas pembakar dan batu berat untuk membakar (kacang merah boleh juga digunakan), letakkan acuan pai di atas dulang pembakar enamel di Lapisan 2 daketuhar dan bakar pada suhu 190 °C selama 10 minit.
7. Alih keluar batu berat 10 minit kemudian dan bakar selama 10 minit lagi. Asingkan dan biarkannya menyejuk.

[B. Inti]

1. Campurkan gula serbuk dan mentega ke dalam pes berpasir. Masukkan telur yang telah dipukul pada suhu bilik ke dalam dua bahagian, campurkan campuran ke dalam pes putih melepak. Masukkan serbuk badam dan kacau sehingga ia menjadi putih susu.
2. Masukkan inti ke dalam beg pastri dan tekannya ke dalam kerak yang telah disejukkan.
3. Susun hirisan epal di atas inti.
4. Prapanas pemanas atas dan bawah kepada suhu 190 °C selama 10 minit, letakkan dulang pembakar enamel di Lapisan 2 ketuhar dan bakar selama 25 minit pada suhu 190 °C.

Menu

Kek Span

Pilih ⊟ atau ⊞ fungsi.
Pemanas bahagian atas dan bawah: 170 °C
Masa: 30 minit

Ramuan (acuan kek 6")

Telur	3 (kira-kira 150 g)
Tepung gluten rendah	90 g
Gula pasir	90 g
Mentega	30 g
Susu lengkap	30 g

Kaedah

1. Balut tapak dan tepi acuan kek 6" dengan kertas pembakar (atau saluti dengan lapisan minyak zaitun).
2. Masukkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk di atas periuk air panas (lebih kurang 50 °C). Menggunakan alat penggaul, pukul campuran telur menjadi puncak yang keras sehingga warnanya cerah, kurang berbuih dan menjadi gebu dan tebal. (Puncak yang keras akan melekat pada pemukul apabila diangkat).
3. Campurkan susu dan mentega yang dicairkan dengan sebati, simpannya di dalam kuali berisi air panas bertujuan menghalang campuran bertukar menjadi pepejal semula.
4. Masukkan tepung rendah gluten yang ditapis dalam dua langkah dan kacau hingga sebati.
5. Gulung campuran ke dalam campuran telur, kacau perlahan-lahan untuk mengelakkan penyahbusaan. Campuran tepung sadur yang siap sepatutnya kelihatan berkilat dan halus.
6. Tuangkan campuran tepung sadur yang dikacau ke dalam acuan kek dan goncangkan buih yang masih tertinggal.
7. Prapanas pemanas atas dan bawah kepada suhu 170 °C selama 10 minit. Letakkan acuan kek di atas dulang pembakar enamel, di Lapisan 3 ketuhar dan bakar selama 30 minit pada suhu 170 °C.
8. Cucuk pencungkil gigi ke dalam bahagian tengah kek. Jika pencungkil gigi kekal bersih tanpa tepung sadur, kek tersebut telah masak sepenuhnya.

Nota

- Jika permukaan bertukar warna perang dengan pantas, tutup permukaan dengan sekeping kerajang aluminium bagi mengelakkannya menjadi hangus.
- Keluarkan kek dari acuan hanya selepas ia disejukkan sepenuhnya.
- Masa membakar mungkin dilaraskan mengikut keutamaan peribadi dan saiz kek.
- Kek boleh dihiasi dengan buah-buahan dan krim.

Perkara Penting untuk Membakar Makanan

- Masa standard yang ditetapkan oleh menu mungkin berbeza dengan suhu makanan, jenis, saiz hidangan (berat) dan bekas yang digunakan untuk membakar. Sila sesuaikan parameter ini menurut keperluan membakar yang sebenar.
- Letakkan makanan di tengah ketuhar elektrik.
- Jangan buka pintu kaca semasa membakar (kerana kesan pembakar mungkin menjejaskan).
- Jangan kukus atau reneh makanan dengan ketuhar elektrik (kerana ia boleh mengakibatkan kerosakan).
- Pastikan dulang pembakar enamel menutupi kerajang aluminium daripada bersentuhan dengan pemanas.
- Apabila makanan berkelembapan tinggi dibakar, pengabusan atau wap air boleh muncul di dalam kaca. Fenomena ini adalah perkara biasa.

Membakar secara berterusan	● Kurangkan masa membakar kali kedua atau secara berturutan untuk dua kali. * Disarankan menunggu untuk ketuhar elektrik bagi menyejukkan sebelum membakarnya semula. Tukar masa membakar jika makanan tidak cukup panas.
Membakar makanan tebal dan tinggi	● Tutup dengan kerajang aluminium bagi mengelakkan terlebih atau terkurang membakar. ● Apabila menggunakan kerajang aluminium, elakkannya daripada menyentuh pemanas.
Makanan dengan kandungan lemak yang tinggi	● Balut daging atau ikan dalam kerajang aluminium sebelum meletakkannya di dalam ketuhar elektrik untuk mengelakkan gris yang terpercik. Jangan membakar makanan tanpa dibalut dalam kerajang aluminium.

Fungsi penapaian (40 ±10 °C)

- Pilih fungsi penapaian dan prapanas selama 3 minit sebelum memasukkan adunan ke dalam ketuhar.
- Suhu untuk penapaian telah ditetapkan. Pemanas atas dan bawah berada dalam mod tunggu sedia dan tidak boleh dilaraskan.
- Penapaian boleh berbeza dengan ramuan, iklim dan tekstur adunan. Sila laraskan masa penapaian menurut situasi sebenar.

Awas

- Bakar dengan Lapisan bertanda 1 - 4 untuk dibakar (Lihat P. ML8).
- Kedudukan untuk meletakkan enamel pembakar dalam Lapisan 1 - 4 terdiri daripada hujung depan dan belakang. Terdapat ruang di bahagian tengah. Apabila meletakkan dulang pembakar enamel dan rak memasak ke dalam ketuhar, pastikan hujung belakang dimasukkan dengan betul bagi mengelakkan dulang pembakar enamel dan rak memasak daripada tergelincir.

Cara Membersih

Sebelum pembersihan, sila matikan dan cabut kuasa. Setelah dibakar, jangan bersihkan sehingga ketuhar disejukkan sepenuhnya.

Awas

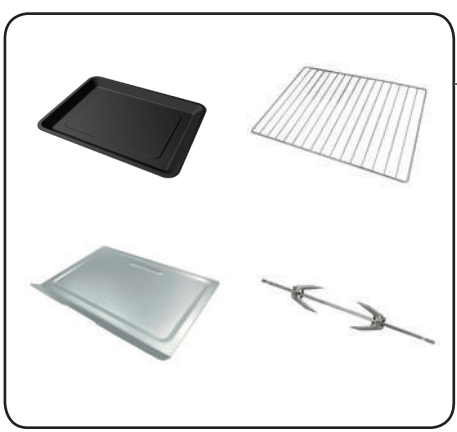
- Jangan bersihkan produk anda dengan minyak mudah meruap, pencair, alkohol, peluntur, serbuk penggilap, berus logam atau berus nilon kerana badan mungkin rosak.
- Sebaik sahaja dibersihkan, kembalikan dulang pembakar enamel, rak memasak dan dulang serdak ke kedudukan asalnya.
- Jangan bersihkan mana-mana bahagian produk ini di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.
- Berhati-hati semasa menutup pintu kaca. Jangan gunakan ketuhar jika pintu kaca retak atau rosak.
- Jangan letakkan objek berat di atas rak memasak.
- Jika terdapat apa-apa sisa yang jatuh ke bawah semasa mengalih keluar dulang pengumpul kotoran, sila tunggu suhu ketuhar menyejuk sebelum membersihkan dan mengelapnya.

Unit utama dan kebuk bahagian dalam

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

Pintu kaca

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



Dulang memasak enamel / Rak memasak Dulang serdak / Pencucuk berputar

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

Penyelesaian Masalah

Periksa perkara berikut sebelum menghubungi untuk perkhidmatan penyelenggaraan.

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

Spesifikasi

Bekalan kuasa		Lihat label di belakang perkakas		
Penggunaan kuasa		1500 W		
Kapasiti		38 L		
Suhu kaviti		Nilai persediaan: 70 - 230 °C (toleransi: ± 30 ºC) Tetapan: Apabila memanaskan pemanas atas dan bawah bersama, pastikan suhu kedua-duanya sama.		
Thermolator automatik		Termostat boleh laras pemanas atas dan bawah	Menukar fungsi (lebih kurang)	Pemanas atas dan bawah 1500 W
		Penapaian: termostat tetap		Pemanas atas 750 W
Pemasa		120 minit / Stay On		Pemanas bawah 750 W
Berat bersih (lebih kurang)		10.1 kg		
Panjang kord kuasa		1.0 m		
Saiz (lebih kurang)	Dimensi luar	Kelebaran: 53.3 cm Kedalaman: 39.2 cm Ketinggian: 36.4 cm		
	Kebuk bahagian dalam	Kelebaran: 38.0 cm Kedalaman: 30.7 cm Ketinggian: 31.7 cm		
	Dulang pembakar enamel (dimensi dalam)	Kelebaran: 34.7 cm Kedalaman: 25.4 cm Ketinggian: 2.0 cm		

● **Selepas palam kuasa dimasukkan ke dalam soket, kuasa tunggu sedia ialah 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 dọc, kéo qua các cạnh sắc nhọn, đặt vật nặng lên trên, bó dây cắm điện và xách 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 đấu nối lỏng lẻo với ổ cắm.**
  ➜ Nếu dây nguồn hỏng, phải được nhà sản xuất, trung tâm dịch vụ hoặc người có chuyên môn thay thế để tránh gây nguy hiểm.
- **Trước khi đặt khay nướng hoặc đồ dùng nấu nướng khác vào trong lò, hãy đảm bảo chúng không bị bám dính bởi các nguyên liệu, vật liệu không rõ nguồn gốc bởi chúng có thể gây ra tai nạn.**
- **Không được cắm hoặc rút phích cắm khi tay ướt.**
- **Không ngâm thiết bị, dây cắm điện và phích cắm điện vào nước hoặc làm văng nước / bất kỳ chất lỏng nào vào thiết bị.**
- **Tránh để dây điện lòng thòng dưới các mép bàn hay ghế hoặc các bề mặt sờ vào thấy nóng.**
- **Khi nướng thức ăn, tránh để đồ vật chạm vào ống dẫn nhiệt.**

VIỆT NAM

Lưu ý an toàn khi sử dụng

Xin vui lòng làm theo những hướng dẫn sau.

⚠ CẢNH BÁO

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

- **Thiết bị này không được thiết kế cho người dùng (kể cả trẻ em) có tình trạng thể chất, giác quan hoặc tinh thần suy giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị bởi người chịu trách nhiệm cho sự an toàn của họ.**
  Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo chúng không 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.

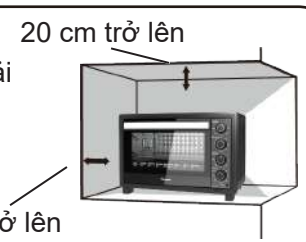
  ➜ Trong trường hợp gặp phải bất kỳ tình huống nào nêu trên, hãy rút phích cắm dây nguồn ngay lập tức và gọi cho một trung tâm dịch vụ khách hàng Panasonic để thực hiện các dịch vụ bảo dưỡng.
- **Vệ sinh phích cắm thường xuyên.**
  ➜ Ngắt phích cắm và lau sạch bằng miếng vải khô.

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 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.



VIỆT NAM

Lưu ý an toàn khi sử dụng

Xin vui lòng làm theo những hướng dẫn sau.

⚠ THẬN TRỌNG

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

- **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 hở 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 bất cẩn chạm vào.

Tên các bộ phận của máy và cách xử lý

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 đậy 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 chầm chậm tháo xiên quay ra.

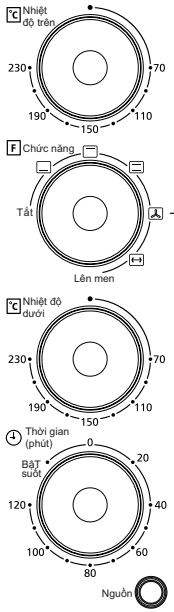
Người giữ khay nướng

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

Các Chức Năng Điều Khiển

● Các núm 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 bíp khi chức năng hẹn giờ đạt đến " 0 ". Mẹo: để thiết lập thời gian nướng dưới 20 phút, hãy xoay núm 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.



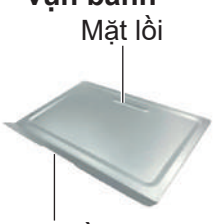
● Nút chức năng:
- Vận hành nướng thanh nhiệt dưới
- Vận hành nướng thanh nhiệt trên
- Vận hành nướng thân nhiệt trên và thân nhiệt dưới cùng lúc
- Đối lưu (Gia nhiệt ống dẫn nhiệt dưới và trên)
- Xoay (Gia nhiệt ống dẫn nhiệt trên)
- Lên men (Xem trang VN19)

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

Lưu ý

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

Khay đựng vụn bánh



● **Lắp khay đựng vụ 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 vụ bánh**
1. Mở cửa kính.
2. Chỉ tháo khay đựng vụ 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)

VIỆT NAM

Tên các bộ phận của máy và cách xử lý

Xiên quay / tay cầm xiên quay

1 Lắp que nướng vào một nĩa nướng.

2 Siết ốc vít ở nĩa 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 nĩa nướng kia ở đầu đối diện của que nướng và nén chặt thức ăn.

5 Siết ốc vít để cố định nĩa nướng.

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

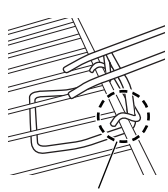
7 Lắp đầu xiên quay vào lỗ lắp xiên quay ở bên phải.

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

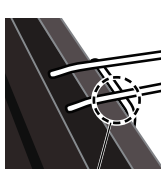
- **Khi sử dụng và vệ sinh xiên quay, hãy cẩn thận các cạnh mép sắc nhọn để tránh bị cắt phải.**

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 rỗi, 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

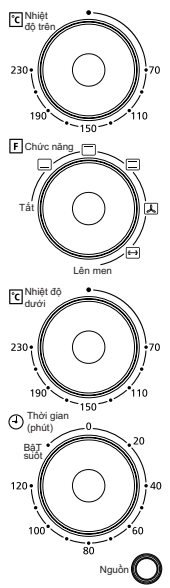
1 Cắm phích cắm điện

2 Đặt thức ăn vào trong lò và đóng cửa kính

- Đặt thức ăn vào giữa khay nướng tráng 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.



4 Cài đặt nhiệt độ

- Theo đó cài đặt nhiệt độ.

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".

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.

Thực đơn

Từ trên xuống dưới, lò điện này có 4 tầng để sử dụng (Xem trang VN8).

Pizza

Chọn ☰ hoặc 🍕 chức năng.
Nhiệt độ nướng thanh nhiệt trên và dưới: 210 °C
Giờ: 15 phút

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

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.

Gà nướng

Chọn chức năng ↔.
Nhiệt độ nướng thanh nhiệt trên: 230 °C
Giờ: 80 phút

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

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. Buộc 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 4 để dầu không nhỏ vào ống dẫn nhiệt. Cài đặt nướng thanh nhiệt trên ở nhiệt độ 230 và nướng trong 80 phút.

Lưu ý

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

VIỆT NAM

Thực đơn

Gà nướng Ấn Độ

Chọn chức năng ⊟.
Nhiệt độ nướng thanh nhiệt trên: 230 °C
Giờ: 25 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

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.

Tôm nướng

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

Thành phần

Tôm ..... 8 (dài khoảng 15 cm)
Muối.....Tùy khẩu vị

Phương pháp

1. Cắt lưng và gỡ chỉ tôm. Để khô ráo sau khi rửa.
2. Xếp đều tôm lên một tờ giấy nướng bánh trên khay 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.

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

Thành phần

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

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.

Thực đơn

Bánh quy

Chọn ⊟ hoặc ⅄ chức năng.
Nhiệt độ nướng thanh nhiệt trên và dưới: 150 °C
Giờ: 20 phút

Nguyên liệu (khoảng 25 miếng)

Bơ	100 g
Muối	1 g
Đường kết tinh	30 g
Đường cát	30 g
Trứng	1
Bột mì ít gluten	125 g
Tinh chất vani	1 g

Phương pháp

1. Để bơ ở nhiệt độ phòng cho đến khi bơ mềm.
2. Thêm muối và đường kết tinh, trộn bằng máy trộn cho đến khi màu bơ sáng lên.
3. Thêm đường cát và tiếp tục trộn ở tốc độ trung bình cho đến khi kết hợp đều.
4. Thêm trứng đã đập và chiết xuất vanilla. Trộn ở tốc độ trung bình cho đến khi hỗn hợp chuyển sang màu trắng và phồng lên.
5. Thêm bột mì ít gluten đã sàng vào hai phần. Sử dụng phới để trộn nó thành dạng bột nhão mượt và đều.
6. Cho bột hỗn hợp bột đã trộn vào túi đựng bột (đường kính 2 cm).
7. Lót giấy nướng lên khay nướng. Tạo hoa văn mong muốn cho bánh trên khay.
8. Hâm nóng cả thanh nhiệt trên và dưới ở 150 °C trong 10 phút. Đặt khay nướng tráng men ở Tầng 1, nướng trong 20 phút ở 150 °C. Lấy ra khỏi lò và để nguội trước khi phục vụ.

Bánh táo

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

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

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 nhão.
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 đậy lên vỏ bánh để nướng (hoặc dùng thêm đậu đỏ 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.

Thực đơn

Bánh bông lan

Chọn ⊟ hoặc ⅄ chức năng.
Nhiệt độ nướng thanh nhiệt trên và dưới: 170 °C
Giờ: 30 phút

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

Phương pháp

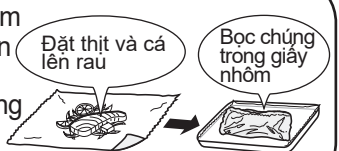
1. Lót giấy nướng lên khuôn bánh 6” (hoặc phủ một lớp dầu ô-liu).
2. Đổ trứng và đường kết tinh trong một cái tô và đặt trên một âu nước nóng (khoảng 50 độ C). Dùng máy đánh trứng đánh cho đến khi hỗn hợp trứng có chóp cứng bên trên, có ít bong bóng nổi lên, mềm mượt và quánh (chóp cứng sẽ vẫn còn trên 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 30 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 đậy 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.

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 đậy 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. 

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 - 4 có đánh dấu để nướng (Xem trang VN8).
- Các vị trí để đặt khay nướng tráng men trong Tầng 1 - 4 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

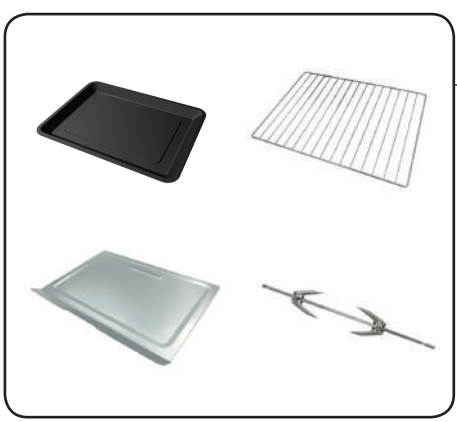
- Không làm sạch sản phẩm bằng dầu dễ bay hơi, chất pha loãng, cồn, chất tẩy, bột đánh bóng, bàn chải kim loại hoặc bàn chải nylon bởi có thể làm hư hỏng phần thân.
- Sau khi làm sạch, hãy đưa khay nướng, vỉ nướng và khay đựng vụn bánh về vị trí ban đầu của chúng.
- Không làm sạch bất kỳ bộ phận nào của sản phẩm này trong máy rửa chén.
- Cẩn 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 loãng (trung tính) và bọt biển mềm, lau khô bằng vải.



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

Rửa bằng chất tẩy rửa pha loãng (trung tính) và bọt biển mềm, dội xả bằng nước và để khô ngoài không khí.
Đối với cặn nướng khó loại bỏ dính trên khay nướng 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 cặn 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		38 Lít		
Nhiệt độ khoang		Giá trị thiết lập: 70 - 230 °C (dung sai: ± 30ºC) 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	Chuyển đổi chức năng (xấp xỉ)	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)		10,1 kg		
Chiều dài dây điện		1,0 m		
Kích cỡ (xấp xỉ)	Kích thước bên ngoài	Ngang: 53,3 cm Sâu: 39,2 cm Cao: 36,4 cm		
	Khoang bên trong	Ngang: 38,0 cm Sâu: 30,7 cm Cao: 31,7 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.

VIỆT NAM

ขอบคุณในการซื้อผลิตภัณฑ์พานาโซนิค

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

สารบัญ หน้า

ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย	TH3
ข้อมูลสำคัญ	TH7
ชื่อชิ้นส่วนและคำแนะนำในการใช้งาน	TH8
ข้อแนะนำก่อนการใช้งาน	TH11
วิธีการใช้งาน	TH12
เมนู	TH13
ข้อควรทราบสำหรับการอบอาหาร	TH19
วิธีการทำความสะอาด	TH20
การแก้ไขปัญหา	TH21
ข้อมูลจำเพาะ	TH21

ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย

กรุณาปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้

เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดอุบัติเหตุหรือการบาดเจ็บของผู้ใช้หรือผู้อื่น รวมทั้งความเสียหายของอุปกรณ์ กรุณาทำตามคำแนะนำต่อไปนี้

■ **สัญลักษณ์ต่อไปนี้จะแยกความแตกต่างและอธิบายระดับของความเสียหายที่เกิดจากการใช้งานไม่ถูกต้อง**

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

■ **สัญลักษณ์นี้จะระบุถึงข้อกำหนดที่ต้องปฏิบัติตาม**

สัญลักษณ์นี้จะระบุถึงข้อห้าม	**สัญลักษณ์นี้จะระบุถึงสิ่งที่คุณต้องทำ**

⚠ คำเตือน

เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงจากไฟฟ้าช็อต, ไฟไหม้, ไฟลวกหรือบาดเจ็บสาหัส

- **ห้ามถอดแยกชิ้นส่วน, ซ่อมแซมหรือดัดแปลงอุปกรณ์นี้**
  ➜ ติดต่อตัวแทนจำหน่ายของคุณหรือศูนย์บริการลูกค้าพานาโซนิค
- **อย่าทำให้สายไฟหรือปลั๊กไฟเสียหาย**
  การกระทำดังต่อไปนี้เป็นสิ่งต้องห้ามโดยเด็ดขาด:
  การทำให้เสียหาย, การปรับแต่ง, การสัมผัสหรือวางไว้ใกล้กับวัตถุที่มีความร้อน, การดัด, การบิด, การดึง, การลากผ่านขอบที่มีความคม, การวางของหนักไว้ด้านบน, การมัดรวมสายไฟหลักและการหิ้วอุปกรณ์ด้วยการจับที่สายไฟหลัก
- **ห้ามไม่ให้เด็กทารกและเด็กๆ เล่นกับกล่องซึ่งอาจทำให้หายใจไม่ออก**
- **ห้ามใช้งานเครื่องหากสายไฟหรือปลั๊กไฟชำรุดหรือปลั๊กไฟมีการต่อกับเต้าเสียบอย่างหลวมๆ**
  ➜ หากสายไฟฟ้าเสียหาย ต้องนำมาเปลี่ยนโดยผู้ผลิตหรือศูนย์บริการหรือบุคคลที่ได้รับการฝึกอบรมเทียบเท่าเพื่อหลีกเลี่ยงภัยอันตราย
- **ก่อนที่จะวางถาดรองอบ, ตะแกรงหรือถ้วยอบอื่นๆ ในผลิตภัณฑ์ของคุณ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีวัตถุใดๆ ติดอยู่เนื่องจากอาจทำให้เกิดอุบัติเหตุได้**
- **อย่าเสียบหรือถอดปลั๊กไฟด้วยมือที่เปียก**
- **อย่าจุ่มอุปกรณ์, สายไฟและปลั๊กไฟในน้ำหรือสาดด้วยน้ำและ/หรือของเหลวใดๆ**
- **ป้องกันสายไฟไม่ให้ห้อยลงมาจากขอบโต๊ะหรือสัมผัสพื้นผิวที่ร้อน**
- **เมื่อทำการอบ ให้หลีกเลี่ยงการสัมผัสขดลวดทำความร้อน**

ภาษาไทย

ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย

กรุณาปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้

⚠ คำเตือน

เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงจากไฟฟ้าช็อต, ไฟไหม้, ไฟลวกหรือบาดเจ็บสาหัส

- **อุปกรณ์นี้ไม่ได้มีไว้สำหรับการใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็กๆ) ที่มีความบกพร่องด้านความสามารถทางร่างกาย, ประสาทสัมผัสหรือจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้นอกเสียจากว่าพวกเขาได้รับการดูแลหรือคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องโดยบุคคลที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัย**
  เด็กๆ ควรได้รับการดูแลเพื่อให้แน่ใจว่าไม่ได้เล่นกับอุปกรณ์
- **ควรป้องกันทารกและเด็ก ให้ห่างจากอุปกรณ์รวมถึงสายไฟทุกครั้ง เนื่องจากเด็กมักไม่ทราบถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นเนื่องจากการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าอย่างไม่เหมาะสม**
- **อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ของคุณใกล้หรือใต้ผ้าม่านหรือวัสดุไวไฟอื่นๆ เนื่องจากอาหารอาจติดไฟในระหว่างการอบ**
- **ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแรงดันไฟฟ้าที่ระบุไว้บนฉลากของเครื่องใช้ไฟฟ้านั้นตรงกับแหล่งจ่ายไฟในท้องถิ่นของคุณ นอกจากนี้ ควรจะหลีกเลี่ยงการเสียบอุปกรณ์อื่นๆ เข้ากับเต้าเสียบเดียวกันเพื่อป้องกันการเกิดความร้อนสูงเกินไปจากไฟฟ้า อย่างไรก็ตามหากคุณกำลังเชื่อมต่อปลั๊กไฟหลายๆ ปลั๊ก ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่ากำลังไฟรวมไม่เกินวัตต์ที่กำหนดของเต้าเสียบ**
- **ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับเรียบร้อยแล้ว**
- **หยุดใช้งานเครื่องทันทีและถอดปลั๊กออก ในกรณีที่เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่สามารถหยุดทำงานอย่างถูกต้อง**
  <เหตุการณ์ผิดปกติและการชำรุด>
  - ปลั๊กไฟและสายไฟร้อนขึ้นอย่างผิดปกติ
  - สายไฟชำรุดหรือไฟฟ้าขัดข้อง
  - อุปกรณ์หลักมีรูปร่างผิดปกติหรือมีความเสียหายที่มองเห็นหรือร้อนผิดปกติ
  - ผลิตภัณฑ์ของคุณมีเสียงดังระหว่างการใช้งาน
  - มีความผิดปกติหรืออาการขัดข้องอื่น

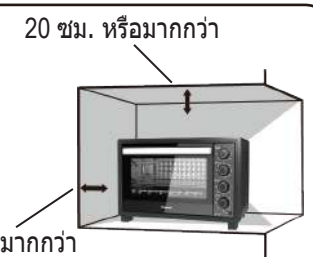
  ➜ ในกรณีที่มีสถานการณ์ดังกล่าวข้างต้น โปรดถอดสายไฟทันทีและโทรติดต่อศูนย์บริการลูกค้าพานาโซนิคเพื่อรับบริการบำรุงรักษา
- **ทำความสะอาดฝุ่นจากปลั๊กไฟเป็นประจำ**
  ➜ ถอดปลั๊กไฟแล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง

ข้อควรระวัง

เพื่อหลีกเลี่ยงไฟฟ้าช็อต, ไฟไหม้, ควันไฟ, ไฟลวก, อาการบาดเจ็บหรือทรัพย์สินเสียหาย

- **ห้ามใช้งานเครื่องใช้เพื่อจุดประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่อธิบายไว้ในคำแนะนำเหล่านี้**
- **ห้ามใช้งานเครื่องในสถานที่ต่อไปนี้**
  - บนพื้นผิวที่ไม่เรียบ, บนพรม, พื้นผิวที่ไม่ทนความร้อนหรือผ้าปูโต๊ะ ฯลฯ
  - สถานที่ที่อาจมีน้ำกระเด็นมาถูกหรือใกล้แหล่งความร้อน
  - ใกล้แหล่งน้ำเปิดใดๆ เช่น อ่างล้างมือหรือสิ่งที่คล้ายกัน
- **อย่าใช้งานเครื่องใกล้ผนัง, เฟอร์นิเจอร์หรือในพื้นที่ปิดเช่น ตู้เก็บของแบบบิ้วด์อิน (อาจทำให้เกิดการเปลี่ยนสีหรือรูปร่างผิดปกติ)**
- **เมื่อใช้งานอุปกรณ์ในการอบ ด้านหลังของตัวเครื่องที่เป็นโลหะจะร้อนมาก กรุณาวางเตาอบห้นหลังให้ผนัง เพื่อหลีกเลี่ยงการติดไฟ**
- **เมื่อใช้งาน ห้ามทิ้งเครื่องไว้โดยไม่มีการดูแล**
  ➜ อย่าทิ้งเตาอบไว้เมื่ออบอาหารที่ติดไฟได้ เช่น คุกกี้ ควรดูแลเตาอบตลอดระยะเวลาการทำอาหาร
- **อย่าเปิดประตูกระจก หากมีควันหรือไฟไหม้ระหว่างการอบ**
  - ปิดตัวจับเวลาและถอดปลั๊กไฟทันที
  - อย่าเปิดประตูกระจกก่อนที่ไฟจะดับ
  - อย่าดับไฟด้วยน้ำ
- **อย่าอบกระป๋องหรือขวดแก้วโดยตรง**
- **อย่าใส่น้ำมันลงในถาดรองอาหารเพื่อทำให้ร้อน**
- **ห้ามสัมผัสตัวเครื่องด้วยมือที่เปียกน้ำ**
- **อย่าสัมผัส, ปิดกั้นหรือปิดช่องระบายความร้อนในระหว่างการใช้งาน**
- **ในขณะที่ใช้งานเตาอบหรือหลังการใช้งาน อย่าสัมผัสพื้นผิวที่ร้อนเช่น ส่วนบนของตัวเตาอบ, ถาดรองอาหารและตะแกรง เตาอบร้อนได้ง่ายระหว่างการใช้งาน และอุณหภูมิพื้นผิวในระหว่างการใช้งานจะสูงมาก ปล่อยทิ้งไว้ให้เย็นลงก่อนทำความสะอาดหลังการใช้งาน**
  ➜ กรุณาระมัดระวังความร้อนของเตาอบที่เกิดขึ้นหลังจากการใช้งานเป็นพิเศษ
- **ห้ามวางสิ่งของใดๆ ไว้ด้านบนหรือด้านล่างของอุปกรณ์**

■ เว้นช่องว่างระหว่างเตาอบกับผนังหรือตู้เก็บของในครัว เขม่าควันไฟที่ปล่อยออกมาในระหว่างการอบ อาจทำให้ผนังและตู้สกปรกหรืออาจทำให้เกิดไฟไหม้เนื่องจากความร้อนสูงเกินไป



ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย

กรุณาปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้

⚠ ข้อควรระวัง

เพื่อหลีกเลี่ยงไฟฟ้าช็อต, ไฟไหม้, ควันไฟ, ไฟลวก, อาการบาดเจ็บหรือทรัพย์สินเสียหาย

- **อย่าใส่วัตถุใดๆ ในช่องว่าง**
- **อย่าใช้มีด วัตถุมีคม หรือเครื่องมือใดๆ บนผลิตภัณฑ์ของคุณ เนื่องจากอาจทำให้ขดลวดทำความร้อนชำรุด**
- **อย่าใช้ตัวจับเวลาภายนอก**
  → อุปกรณ์นี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้งานโดยการจับเวลาภายนอกหรือระบบรีโมตคอนโทรลแยกต่างหาก

- **วางเครื่องบนผิวโต๊ะแบบกันความร้อนที่มั่นคง, แห้งและสะอาด**
- **ตรวจสอบให้แน่ใจว่าถาดรองเศษอาหารสะอาดและติดตั้งอย่างถูกต้องเมื่อใช้งานเครื่อง**
- **ระวังอย่าให้สะดุดหรือถูกสายไฟขณะใช้งาน**
- **เมื่อใช้งานและทำความสะอาดแกนหมุน ระวังของที่มีขอบคมเพื่อป้องกันการถูกบาด**
- **ในการดึงอุปกรณ์เสริมด้วยที่จับถาดรองอาหารหรือที่จับแกนหมุน ให้ยึดอุปกรณ์เดิมไว้ที่กึ่งกลางมิฉะนั้นอาจเกิดการโยกหรือแกว่งไปมา ซึ่งอาจทำให้ของเหลวหก, อาหารตกลงที่พื้นหรืออุปกรณ์เสริมแยกจากกันและทำให้เกิดอุบัติเหตุ**
- **อย่าดึงสายไฟเพื่อถอดออกจากเต้ารับ ให้จับที่ตัวปลั๊กไฟไว้เพื่อถอดออกจากเต้ารับ**
- **ถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับ เมื่อไม่ได้ใช้งานเครื่องก่อนเคลื่อนย้ายหรือก่อนทำความสะอาด**
- **ปล่อยให้เครื่องเย็นลงก่อนเคลื่อนย้ายทำความสะอาดและเก็บรักษา**
- **ให้แน่ใจว่าทำความสะอาดเครื่องโดยเฉพาะอย่างยิ่งพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหารหลังการใช้งาน (ดูหน้า TH20 “วิธีการทำความสะอาด”)**
- **ผลิตภัณฑ์นี้มีไว้สำหรับใช้ในครัวเรือนเท่านั้น**

ข้อมูลสำคัญ

- อย่าทำผลิตภัณฑ์นี้ตก เนื่องจากอาจได้รับความเสียหาย
- อย่าวางสิ่งของใดๆ หรือกดด้วยแรงที่ประตูกระจกเมื่อเปิดใช้งาน
- อย่ากระแทกประตูกระจกด้วยแรงภายนอก
- อย่าให้ความร้อนแก่อุปกรณ์โดยไม่จำเป็น
- อย่าวางผลิตภัณฑ์นี้ใกล้กับถังเก็บน้ำหรือแหล่งน้ำเปิดใดๆ
- ควรทำความสะอาดเครื่องหลังใช้งานทุกครั้ง

เพื่อระบุว่ารายการที่ทำเครื่องหมายอาจจะมีความร้อนและไม่ควรสัมผัสโดยไม่ระมัดระวัง

ชื่อชิ้นส่วนและคำแนะนำในการใช้งาน

หมายเหตุ

- เมนูจะพิมพ์อยู่ที่ประตูกระจก (ดูหน้า TH13 - TH18)
- โปรดใช้ถุงมือหนาหุ้มฉนวนเพื่อถอดอุปกรณ์เสริมหรือถาดที่ถูกความร้อนออกจากเตาอบ

อุปกรณ์เสริม

ถาดรองอาหาร

- สำหรับอบอาหารที่มีน้ำมัน เช่นเนื้อสัตว์และปลาและสำหรับวางภาชนะที่ใช้สำหรับการอบ

ที่จับแกนหมุน

- สำหรับจับแกนอบหรือแกนหมุน

* แนะนำให้ปิดถาดรองอาหารด้วยแผ่นฟอยล์ เพื่อป้องกันไม่ให้มีสิ่งตกค้างติดอยู่

* เอียงส้อมไปทางซ้ายเล็กน้อยแล้วถอดแกนหมุนออกอย่างช้าๆ

ตะแกรงวางอาหาร

- ใช้สำหรับอบอาหารอื่นๆ

ที่จับถาดรองอบ

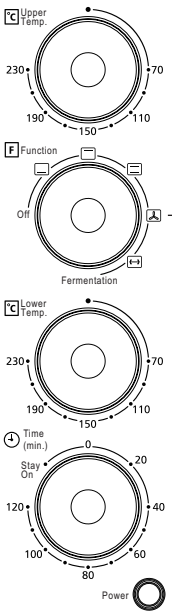
- ใช้สำหรับจับถาดรองอาหารและตะแกรง

* ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้ติดตั้งถาดรองเศษอาหารอย่างถูกต้องเพื่อรองเกล็ดขนมปังและไขมันก่อนใช้ตะแกรงวางอาหาร

ปุ่มควบคุมการทำงาน

● ปุ่มปรับอุณหภูมิ และขดลวดทำความร้อนด้านบนและด้านล่าง ปุ่มควบคุมอุณหภูมิ: ช่วงอุณหภูมิ: 70 °C - 230 °C

● ปุ่มจับเวลา: เตาอบไฟฟ้าจะส่งเสียงบี๊บเมื่อตัวจับเวลามาถึง “0” เคล็ดลับ: ในการตั้งเวลาอบที่ต่ำกว่า 20 นาที ให้หมุนเกิน 40 นาทีจากนั้นหมุนกลับสู่เวลาที่ต้องการ ในกรณีของโหมดอบ “Stay On” คุณจะต้องปิดตัวจับเวลาด้วยตนเอง เนื่องจากไม่สามารถปรับภายหลังได้โดยอัตโนมัติ



● ปุ่มเลือกฟังก์ชัน:
- ใช้งานขดลวดทำความร้อนด้านล่าง
- ใช้งานขดลวดทำความร้อนด้านบน
- ใช้งานขดลวดทำความร้อนด้านล่างและด้านบนพร้อมๆ กัน
- ลมร้อน (ใช้งานขดลวดทำความร้อนด้านล่างและด้านบน)
- แกนหมุนย่าง (ใช้งานขดลวดทำความร้อนด้านบน)

การหมัก (ดูหน้า TH19)

● ไฟแสดงสถานะ: ไฟแสดงสถานะจะติดสว่างขึ้นเมื่อใช้งานเตาอบ

หมายเหตุ

● เพื่อให้ได้อุณหภูมิ 70 °C ถึง 230 °C อย่างรวดเร็วในเตาอบ ให้ตั้งค่าปุ่มฟังก์ชัน: การเลือก “ใช้งานขดลวดทำความร้อนด้านล่างและด้านบนพร้อมๆ กัน” หรือเลือก “ลมร้อน” และต้องตั้งปุ่มอุณหภูมิของขดลวดทำความร้อนด้านบนและด้านล่างที่อุณหภูมิเดียวกันในเวลาเดียวกัน

ถาดรองเศษอาหาร

● **ติดตั้งถาดรองเศษอาหาร**
1. ก่อนใช้งานให้วางส่วนนูนขึ้นด้านบนโดยให้อยู่ในตำแหน่งด้านใน
2. ตรวจดูให้แน่ใจว่าใส่ถาดรองเศษอาหารที่ด้านล่างแล้ว

● **การถอดถาดรองเศษอาหารออก**
1. เปิดประตูกระจก
2. นำถาดรองเศษอาหารออกหลังจากที่เย็นลงแล้ว

● ใช้สำหรับรองรับเศษอาหารจากการอบอาหารในเตาอบ

แกนอบ

● สำหรับการย่างไก่หรือเนื้อทั้งชิ้น (ดูหน้า TH10 สำหรับแกนอบ / ที่จับแกนหมุน)

ภาษาไทย

ชื่อชิ้นส่วนและคำแนะนำในการใช้งาน

แกนอบ / ที่จับแกนหมุน

1 ใส่แกนหมุนเข้าไปในส้อมอบ

2 ขันสกรูที่ส้อมอบให้แน่นเพื่อให้ได้ตำแหน่งที่มั่นคงบนแกนหมุน

3 ใช้แกนอบเพื่อเสียบชิ้นอาหารที่กึ่งกลาง

4 ใส่ส้อมอบอีกด้านที่ปลายด้านตรงข้ามของแกนอบแล้วบีบอาหารให้แน่น

5 ขันสกรูเพื่อยึดส้อมอบ

6 ใช้ที่จับแกนหมุนเพื่อจัดวางแกนอบในเตาอบ

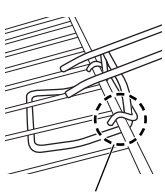
7 ใส่ปลายแกนอบเข้าไปในช่องสำหรับใส่แกนอบทางด้านขวา

8 จัดตำแหน่งปลายด้านซ้ายของแกนอบให้พอดีกับตัวยึดด้านซ้ายให้แน่นตามที่แสดงในภาพด้านบน

ข้อควรระวัง

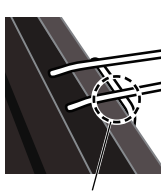
● **เมื่อใช้งานและทำความสะอาดแกนหมุน ระวังของที่มีขอบคมเพื่อป้องกันการถูกบาด**

ที่จับถาดรองอบ



ตะขอด้านล่าง

● การถอดตะแกรงวางอาหาร: ก่อนที่จะถอดตะแกรงวางอาหาร ให้ตรวจดูว่าได้ติดตะขอเกี่ยวด้านล่างทั้งคู่เข้ากับตะแกรงวางอาหาร



ตะขอด้านบน

● การถอดถาดรองอาหาร: ก่อนนำถาดรองอาหารออก ให้ตรวจดูว่าได้ติดตะขอเกี่ยวด้านบนทั้งสองข้างไว้ที่ถาดอบ

ข้อแนะนำก่อนการใช้งาน

นำกล่องบรรจุภัณฑ์และเทปทั้งหมดออกก่อนการใช้งาน ทำความสะอาดผลิตภัณฑ์ของคุณตามขั้นตอน ด้านล่างก่อนที่จะใช้งานเป็นครั้งแรกหรือหลังจากที่ไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน

1. ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมทั้งหมด (ดูหน้า TH20)
2. ใส่ถาดรองอาหาร, ตะแกรงและถาดรองเศษอาหารลงไปในเตาอบ (อย่าใส่อาหารใดๆ)
3. หมุนปุ่มปรับฟังก์ชั่นไปที่ " ⊟ " ตั้งอุณหภูมิขดลวดทำความร้อนด้านบนและขดลวดทำความร้อนด้านล่างไว้ที่ 230 °C แล้วตั้งเวลาให้อบประมาณ 10 นาที (หมุนปุ่มตามเข็มนาฬิกาให้เลย 40 นาทีไปจากนั้นค่อยหมุนทวนเข็มนาฬิกาไปที่ 10 นาที)

หมายเหตุ

- อาจมีกลิ่นไม่พึงประสงค์เมื่อใช้ผลิตภัณฑ์ของคุณเป็นครั้งแรก เป็นเรื่องปกติและเกิดจากการเคลือบป้องกันการกัดกร่อนของเกลือบนขดลวดทำความร้อนที่ใช้ในการขนส่ง
- เตาอบอาจมีเสียงในการใช้งานเครื่องเปล่าๆ รอบแรก เป็นเรื่องปกติ
- เมื่อใช้งานเตาอบเปล่าๆ เตาอบอาจจะมีการปล่อยควันและกลิ่นออกมา โปรดเปิดประตูเพื่อกระจายควัน สิ่งนี้จะไม่เกิดขึ้นในครั้งต่อไป
- โปรดรอให้เตาเย็นลงก่อนใช้งานหลังจากการใช้งานเครื่องเปล่าๆ

วิธีการใช้งาน

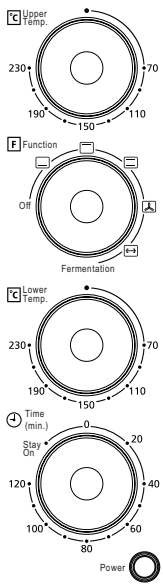
1 เสียบปลั๊กไฟ

2 ใส่อาหารในเตาอบและปิดประตูกระจก

- วางอาหารไว้ตรงกลางบนถาดรองอาหาร หรือตะแกรงอบอาหาร
- ใส่ตะแกรงตามความสูงของอาหาร
- อย่าเปิดประตูกระจกขณะอบ

3 เลือกฟังก์ชันทำอาหาร

- เลือกฟังก์ชันทำอาหารตามต้องการ



4 ตั้งอุณหภูมิ

- ตั้งอุณหภูมิตามต้องการ

5 ตั้งเวลาเริ่มต้นการอบ

- เลือกเวลาอบที่ต้องการ
- คุณสามารถยกเลิกการอบได้ โดยหมุนปุ่มหมุนทวนเข็มนาฬิกาไปที่ “0”

6 นำอาหารออกมาหลังจากการอบ

(ด้วยที่จับถาดรองอาหารหรือถุงมือฉนวนกันความร้อน)

- ระวังเมื่อเปิดประตูกระจก เนื่องจากอาหารที่มีขนาดหรือรูปร่างแตกต่างกันอาจตกลงจากตะแกรงวางอาหาร

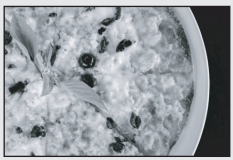
7 ถอดปลั๊กไฟ

- ถอดสายไฟหลังการใช้งาน
- สามารถได้ยินเสียงการหมุนของตัวจับเวลาแม้จะปิดเครื่องแล้ว ไม่ได้เป็นความผิดปกติ

เมนู

จากด้านบนสู่ด้านล่างจะมีชั้นในเตาอบไฟฟ้า 4 ชั้นให้ใช้งาน (ดูหน้า TH8)

พิซซ่า



เลือกฟังก์ชัน ⊟ หรือ ⅄
ขดลวดทำความร้อนด้านบนและ
ขดลวดทำความร้อนด้านล่าง: 210 °C
เวลา: 15 นาที

ส่วนผสม (เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 19 ซม.)
แผ่นพิซซ่าแช่แข็ง ..... 1 ชิ้น (8 นิ้ว)
มะเขือเทศ..... 30 กรัม
หัวหอม ..... 30 กรัม
พริกหวาน..... 15 กรัม
เครื่องปรุงรสพิซซ่า ..... 50 กรัม
ชีส..... 50 กรัม

วิธีการ

1. นำแผ่นพิซซ่าแช่แข็งออกมาและนำไปวางไว้ที่อุณหภูมิห้อง
2. กระจายหน้าพิซซ่าให้สม่ำเสมอบนพิซซ่า เพิ่มเครื่องปรุงที่เหลือและโรยด้วยชีส แล้วนำไปวางไว้บนแผ่นฟอยล์บนถาดรองอาหาร
3. อุ่นเตาด้วยขดลวดทำความร้อนทั้งบนและล่างที่ 210 °C เป็นเวลา 10 นาที ใส่ถาดรองอาหารที่ชั้นที่ 2 แล้วนำเข้าอบประมาณ 15 นาทีที่ 210 °C

หมายเหตุ

- ปล่อยผักให้แห้งเพื่อป้องกันไม่ให้พิซซ่าเปียกชุ่ม
- หากพิซซ่าแช่แข็งมีความหนามาก อาจต้องใช้เวลาในการอบมากขึ้น

ไก่อบ

เลือกฟังก์ชัน ⇿
ขดลวดทำความร้อนด้านบน: 230 °C
เวลา: 80 นาที

ส่วนผสม
ไก่ทั้งตัว..... 1 ตัว (ประมาณ 1000 กรัม)
เกลือ..... ตามความเหมาะสม
ขิงหั่น..... ตามความเหมาะสม
ต้นหอม..... ตามความเหมาะสม
กระเทียม..... ตามความเหมาะสม

วิธีการ

1. ตัดหัวไก่, ตีนไก่และอวัยวะภายในของไก่ออกแล้วทำความสะอาด จากนั้นเช็ดให้แห้ง แล้วทาเกลือบางๆ ให้ทั่วผิวและบริเวณท้องด้านใน
2. ยัดไส้ต้นหอม, ขิงหั่นและกระเทียมลงไปในท้องไก่ มัดและเย็บปิกไก่และขาด้วยเส้นด้าย
3. ใส่แกนหมุนเข้าไปในไก่ทั้งตัวแล้วยึดให้แน่นด้วยส้อมอบ
4. นำไก่ไปใส่ในเตาอบ ใส่ถาดรองอาหารในชั้นที่ 4 เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำมันหยดลงบนขดลวดทำความร้อน ตั้งขดลวดทำความร้อนด้านบนเป็น 230 °C และอบเป็นเวลา 80 นาที

หมายเหตุ

- ละลายไก่แช่แข็งให้เรียบร้อยก่อน
- ปรับเวลาการปรุงอาหารตามน้ำหนักของไก่หรือตามใจชอบ

เมนู

ไก่ แทนดอรี

เลือกฟังก์ชัน
ขดลวดทำความร้อนด้านบน: 230 °C
เวลา: 25 นาที

ส่วนผสม

น่องไก่	8 (ประมาณ 45 กรัม / ชิ้น)
น้ำมะนาว	16 กรัม
เกลือ	2 กรัม
ครีมเปรี้ยว	100 กรัม
ขิงผง	2 กรัม
กระเทียมผง	4 กรัม
ผงกะหรี่	6 กรัม
พริกป่น	ตามความเหมาะสม
น้ำมันมะกอก	ตามความเหมาะสม

วิธีการ

1. ทาน้ำมะนาวและเกลือบนน่องไก่ ผสมและหมักด้วยเครื่องปรุงเป็นเวลา 10 นาที
2. ผสมและคนครีมเปรี้ยว, ขิงผง, กระเทียมผง และผงกะหรี่ให้เข้ากัน เทส่วนผสมลงบนชิ้นไก่ หมักไว้เป็นเวลา 3 - 4 ชั่วโมงที่อุณหภูมิห้องหรือแช่เย็นเป็นเวลานาน (หากแช่เย็น ให้นำออกมาก่อนปรุง 30 นาที)
3. หลังจากการหมัก เพิ่มพริกป่นและคลุกให้เข้ากัน
4. ใส่แผ่นฟอยล์บนตะแกรงอบอาหาร ทาน้ำมันมะกอกลงให้ทั่ว ใส่น่องไก่และทาน้ำมันมะกอกให้ทั่ว
5. อุ่นเตาด้วยขดลวดทำความร้อนทั้งบนที่ 230 °C เป็นเวลา 10 นาที ใส่ถาดรองอบไปในชั้นที่ 3 ใส่ตะแกรงสำหรับอบที่มีน่องไก่ที่ชั้นที่ 1 และอบ 15 นาทีที่ 230 °C
6. นำตะแกรงวางอาหารออก แล้วพลิกน่องไก่ขึ้นจากนั้นทาน้ำมันมะกอกเคลือบ แล้วอบประมาณ 10 นาที

กุ้งย่าง

เลือกฟังก์ชัน ☰ หรือ ⅄
ขดลวดทำความร้อนด้านบนและ
ขดลวดทำความร้อนด้านล่าง: 190 °C
เวลา: 10 นาที

ส่วนผสม
กุ้ง .....8 (ยาวประมาณ 15 ซม.)
เกลือ..... ตามความเหมาะสม

วิธีการ

1. ผ่าหลังกุ้งเป็นแนวยาวตามลำตัว แล้วดึงเอาเส้นหลังออก ล้างแล้วปล่อยทิ้งไว้ให้แห้ง
2. จัดให้กุ้งวางลงบนกระดาษรองอบให้ทั่วถาดรองอาหาร
3. โรยเกลือลงไปตามความเหมาะสม
4. อุ่นเตาด้วยขดลวดทำความร้อนทั้งบนและล่างที่ 190 °C เป็นเวลา 10 นาที วางถาดรองอาหารลงในชั้นที่ 2 แล้วนำกุ้งไปอบที่อุณหภูมิ 190 °C เป็นเวลา 10 นาที

มันฝรั่งทอด

เลือกฟังก์ชัน ☰ หรือ ⅄
ขดลวดทำความร้อนด้านบนและ
ขดลวดทำความร้อนด้านล่าง:
ด้านบน: 230 °C ด้านล่าง: 150 °C
เวลา: 30 นาที

ส่วนผสม
มันฝรั่ง .....400 กรัม
น้ำมันมะกอก .....16 กรัม
เกลือ..... ตามความเหมาะสม
พริกไทยดำ ..... ตามความเหมาะสม

วิธีการ

1. ปอกเปลือกและหั่นมันฝรั่งเป็นเส้นหนาปานกลางประมาณ 1 ซม. ต้มในน้ำเดือดที่ใส่เกลือเล็กน้อยเป็นเวลา 5 นาที (สุก 90%) เทน้ำออกและซับน้ำให้ให้แห้งโดยใช้ผ้า
2. วางแผ่นฟอยล์ลงบนถาดรองอาหารและทาแผ่นฟอยล์ด้วยน้ำมันมะกอก วางมันฝรั่งลงในน้ำมันที่เหลือและเกลี่ยให้ทั่วบนถาด
3. อุ่นเตาด้วยขดลวดทำความร้อนด้านบนที่ 230 °C และขดลวดทำความร้อนด้านล่างที่ 150 °C เป็นเวลา 10 นาที ใส่ถาดรองอาหารไปในชั้นที่ 2 ตั้งขดลวดทำความร้อนด้านบนที่ 230 °C และขดลวดทำความร้อนด้านล่างที่ 150 °C อบเป็นเวลา 30 นาที
4. นำถาดออก โรยเกลือและพริกไทยเพื่อปรุงรส

เมนู

คุ้กกี้

เลือกฟังก์ชัน ⊟ หรือ ⊠
ขดลวดทำความร้อนด้านบนและ
ขดลวดทำความร้อนด้านล่าง: 150 °C
เวลา: 20 นาที

ส่วนผสม (ประมาณ 25 ชิ้น)

เนย	100 กรัม
เกลือ	1 กรัม
น้ำตาลทรายป่น	30 กรัม
น้ำตาลไอซ์ซิ่ง	30 กรัม
ไข่	1
แป้งเค้ก	125 กรัม
กลิ่นวานิลลา	1 กรัม

วิธีการ

1. นำเนยมาวางในอุณหภูมิห้องจนกว่าจะนิ่มลง
2. เพิ่มเกลือและน้ำตาลทรายป่น ผสมกันด้วยมิกเซอร์จนสีของเนยจางลง
3. ใส่น้ำตาลไอซ์ซิ่งแล้วผสมต่อด้วยความเร็วปานกลางจนเข้ากันดี
4. ใส่ไข่ที่ตีแล้วและสารสกัดวานิลลา ผสมด้วยความเร็วปานกลางจนส่วนผสมเปลี่ยนเป็นสีขาวและขึ้นฟู
5. ใส่แป้งเค้กที่กรองแล้วในสองส่วน ใช้ไม้พายยางเพื่อคนให้เรียบเนียนทั่วกัน
6. นำไปใส่ลงในถุงพาสตรี้ (เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 ซม.)
7. วางกระดาษรองอบลงบนถาดรองอาหาร บีบคุกกี้ลงบนถาดตามแบบที่ต้องการ
8. อุ่นเตาด้วยขดลวดทำความร้อนทั้งบนและล่างที่ 150 °C เป็นเวลา 10 นาที ใส่ถาดรองอาหารที่ชั้นที่ 1 แล้วนำเข้าอบประมาณ 20 นาทีที่ 150 °C นำออกจากเตาอบและปล่อยทิ้งไว้ให้เย็นก่อนเสิร์ฟ

แอปเปิ้ล ทาร์ต

เลือกฟังก์ชัน ☰ หรือ ⅄
ขดลวดทำความร้อนด้านบนและ
ขดลวดทำความร้อนด้านล่าง: 190 °C
เวลา: 45 นาที

ส่วนผสม (พิมพ์ขนาด 6 นิ้ว)

[A. แป้งพาย]

เนย.....75 กรัม
แป้งเค้ก .....100 กรัม
น้ำตาลไอซ์ซิ่ง.....10 กรัม
น้ำเย็น.....20 กรัม
เกลือ.....1 กรัม

[B. ไส้ขนม]

เนย.....40 กรัม
ไข่ (ตีให้เข้ากัน).....25 กรัม
แป้งอัลมอนด์.....50 กรัม
น้ำตาลไอซ์ซิ่ง.....40 กรัม
แอปเปิ้ล.....1

วิธีการ

[A. แป้งพาย]

1. คนเนยที่หั่นเป็นลูกเต๋าและแป้งเค้กต่ำที่กรองแล้ว เติมน้ำตาลไอซ์ซิ่งและเกลือ
2. ใส่น้ำเย็นแล้วคนให้เข้ากัน
3. นวดจนเป็นก้อนแป้งที่มีผิวเรียบ ห่อด้วยฟิล์มและนำไปแช่ในตู้เย็นเป็นเวลา 1 ชั่วโมง
4. นวดให้แบน นำไปใส่ในพิมพ์แป้งขนาด 6 นิ้ว ทำรูในแป้งโดยใช้ส้อม
5. อุ่นเตาด้วยขดลวดทำความร้อนทั้งบนและล่างที่ 190 °C เป็นเวลา 10 นาที
6. คลุมแป้งด้วยกระดาษสำหรับอบและวัตถุที่มีน้ำหนักสำหรับการอบ (ถั่วแดงก็ใช้ได้เช่นกัน) วางแม่พิมพ์ลงบนถาดรองอาหารและใส่ส่วนที่เหลือลงในชั้นที่ 2 ของเตาอบอบที่ 190 °C เป็นเวลา 10 นาที
7. หลังจากนั้น 10 นาทีนำวัตถุที่มีน้ำหนักออก, อบต่ออีก 10 นาที นำออกมาวางไว้ด้านนอกแล้วทิ้งไว้ให้เย็น

[B. ไส้ขนม]

1. ผสมน้ำตาลป่นและเนยลงจนผสมกันดี ใส่ไข่ที่ตีแล้วที่อุณหภูมิห้องเป็นสองส่วน ผสมส่วนผสมจนเนียนเข้ากันดี เติมผงอัลมอนด์และผสมจนเปลี่ยนมีเป็นสีขาวน้ำนม
2. ใส่ไส้ในถุงบีบและบีบลงบนแป้งอบที่ปล่อยให้เย็นลงแล้ว
3. จัดเรียงชิ้นแอปเปิ้ลที่ด้านบนของไส้
4. อุ่นเตาด้วยขดลวดทำความร้อนทั้งด้านบนและด้านล่างที่ 190 °C เป็นเวลา 10 นาที วางแม่พิมพ์บนถาดรองอาหารที่ชั้น 2 ของเตาอบและอบนาน 25 นาทีที่ 190 °C

เมนู

สปันจ์เค้ก

เลือกฟังก์ชัน ⊟ หรือ ⊠
ขดลวดทำความร้อนด้านบนและ
ขดลวดทำความร้อนด้านล่าง: 170 °C
เวลา: 30 นาที

ส่วนผสม (พิมพ์เค้กขนาด 6 นิ้ว)

ไข่	3 (ประมาณ 150 กรัม)
แป้งเค้ก	90 กรัม
น้ำตาลทรายป่น	90 กรัม
เนย	30 กรัม
นมไขมันเต็ม	30 กรัม

วิธีการ

1. วางพิมพ์เค้ก 6 นิ้ว และด้านข้างด้วยกระดาษรองอบ (หรือทาด้วยน้ำมันมะกอก)
2. ใส่ไข่และน้ำตาลทรายป่นลงในชามเหนือหม้อน้ำร้อน (ประมาณ 50 °C) ใช้มิกเซอร์ตีไข่คนให้ตั้งยอดตีจนเข้ากันดี มีฟองอากาศน้อยลงและกลายเป็นเรียบเนียนและหนา (ยอดแข็งจะยังคงตั้งอยู่เมื่อยกขึ้น)
3. ผสมนมกับเนยละลายให้เข้ากันใส่ในน้ำร้อนเพื่อป้องกันไม่ให้ส่วนผสมแข็งตัวอีกครั้ง
4. ใส่แป้งเค้กที่กรองแล้วลงในสองขั้นตอนและคนให้เข้ากันดี
5. พับส่วนผสมลงในส่วนผสมของไข่ที่ตีเบาๆ เพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้เกิดฟอง แป้งที่ตีสำเร็จแล้วควรดูเป็นมันวาวและเนื้อเนียน
6. เทส่วนผสมลงในพิมพ์เค้กและเขย่าฟองที่เหลือออก
7. อุ่นเตาด้วยขดลวดทำความร้อนทั้งบนและล่างที่ 170 °C เป็นเวลา 10 นาที วางแม่พิมพ์เค้กบนถาดรองอาหารบนชั้น 3 ของเตาอบและอบเป็นเวลา 30 นาทีที่ 170 °C
8. ใส่ไม้จิ้มฟันเข้าไปในตรงกลางเค้ก หากไม้จิ้มฟันยังคงสะอาดไม่มีแป้งติด แสดงว่าเค้กถูกอบสุกเต็มที่

หมายเหตุ

- หากพื้นผิวมีการเปลี่ยนสีเร็ว คุณอาจห่อด้วยแผ่นฟอยล์เพื่อหลีกเลี่ยงการไหม้
- นำเค้กออกจากแม่พิมพ์หลังจากเย็นลงแล้วเท่านั้น
- เวลาในการอบสามารถปรับได้ตามความพอใจและขนาดของเค้ก
- เค้กสามารถตกแต่งได้ด้วยผลไม้และครีม

ข้อควรทราบสำหรับการอบอาหาร

- เวลามาตรฐานที่กำหนดไว้ในเมนูอาจแตกต่างกันไปตามอุณหภูมิของอาหาร, ประเภทขนาดที่ให้บริการ (น้ำหนัก) และภาชนะที่ใช้สำหรับการอบ กรุณาปรับการตั้งค่าเหล่านี้ตามความต้องการอบจริง
- วางอาหารไว้ตรงกลางของเตาอบไฟฟ้า
- อย่าเปิดประตูกระจกในขณะที่อบ (อาจส่งผลต่อการอบ)
- ห้ามนึ่งอาหารหรือเคี่ยวอาหารด้วยเตาอบ (เพราะอาจทำให้เกิดความผิดปกติ)
- วางถาดรองอาหารที่ปูด้วยแผ่นฟอยล์ไว้ไม่ให้สัมผัสกับขดลวดทำความร้อน
- เมื่ออาหารที่มีความชื้นสูงถูกอบ จะมีไอน้ำจะปรากฏเป็นละอองอยู่ภายในกระจก ปรากฏการณ์นี้ถือเป็นเรื่องปกติ

การอบต่อเนื่อง	● ลดเวลาในการอบสำหรับการอบครั้งที่สองหรือในการอบสองครั้งติดต่อกัน * ขอแนะนำให้รอเตาอบไฟฟ้าเย็นลงก่อนอบอีกครั้ง เปลี่ยนเวลาอบหากอาหารไม่ร้อนพอ
การอบอาหารที่มีความหนาและสูง	● ห่อด้วยแผ่นฟอยล์เพื่อป้องกันไม่ให้สูงหรือต่ำเกินไป ● ขณะที่ใช้แผ่นฟอยล์ ให้ป้องกันแผ่นฟอยล์สัมผัสกับขดลวดทำความร้อน
อาหารที่มีไขมันสูง	● ห่อเนื้อหรือปลาในแผ่นฟอยล์ก่อนที่จะวางไว้ในเตาอบ เพื่อหลีกเลี่ยงไขมันกระเด็น อย่าอบอาหารโดยไม่ห่อด้วยแผ่นฟอยล์

ฟังก์ชันการหมัก (40 ± 10 °C)

- เลือกฟังก์ชันการหมักและอุ่นให้ร้อนล่วงหน้าเป็นเวลา 3 นาทีก่อนที่จะใส่แป้งในเตาอบ
- อุณหภูมิสำหรับการหมักต้องคงที่ ทั้งขดลวดทำความร้อนด้านบนและด้านล่างอยู่ในโหมดสแตนด์บายและไม่สามารถปรับได้
- การหมักอาจแตกต่างกันไปตามส่วนผสมสภาพภูมิอากาศและเนื้อแป้ง โปรดปรับเวลาการหมักตามสถานการณ์จริง

ข้อควรระวัง

- อบด้วยชั้นที่มีเครื่องหมาย 1 - 4 สำหรับการอบ (ดูหน้า TH8)
- ตำแหน่งสำหรับวางถาดรองอบในชั้นที่ 1 - 4 ประกอบด้วยปลายด้านหน้าและปลายด้านหลัง จะมีช่องว่างตรงกลาง เมื่อวางถาดรองอาหารและตะแกรงอบลงในเตาอบ ตรวจดูให้แน่ใจว่าเสียบปลายด้านหลังอย่างถูกต้องเพื่อป้องกันถาดรองอาหารและตะแกรงอบลื่นไถล

วิธีการทำความสะอาด

โปรดปิดเครื่องและถอดปลั๊กไฟก่อนที่จะทำความสะอาด หลังจากการอบ อย่าทำความสะอาดจนกว่าเตาจะเย็นสนิท

ข้อควรระวัง

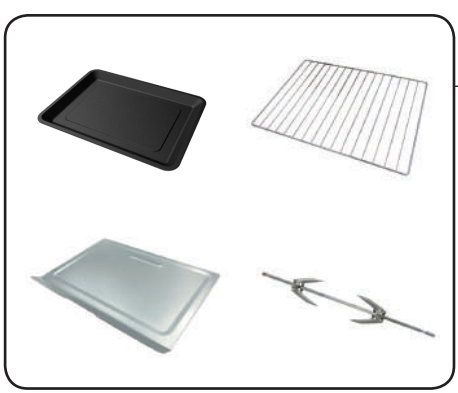
- อย่าทำความสะอาดเตาอบของคุณด้วยน้ำมันหอมระเหย, ทินเนอร์, แอลกอฮอล์, สารฟอกขาว, ผงขัด, แปรงโลหะหรือแปรงไนล่อนเพราะตัวเครื่องอาจได้รับความเสียหาย
- เมื่อทำความสะอาดแล้วให้นำถาดรองอาหาร, ตะแกรงวางอาหารและถาดรองเศษอาหารกลับไปที่ตำแหน่งเดิม
- อย่าทำความสะอาดชิ้นส่วนใดๆ ของผลิตภัณฑ์นี้ในเครื่องล้างจาน
- กรุณาปิดประตูกระจกด้วยความระมัดระวัง อย่าใช้เตาอบหากประตูกระจกมีรอยแตกร้าวหรือชำรุด
- อย่าวางของหนักลงบนตะแกรงวางอาหาร
- หากมีสิ่งตกค้างตกสู่ด้านล่างเมื่อนำถาดรองเศษอาหารออก โปรดรอให้อุณหภูมิเตาเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาดและเช็ด

ตัวเครื่องและช่องสำหรับอบ

เช็ดทำความสะอาดด้วยผ้าบิดหมาด
* อย่าเช็ดขดลวดทำความร้อน (เพราะอาจทำให้เสียหายได้)

ประตูกระจก

ล้างด้วยน้ำยาล้างจานเจือจาง (เป็นกลาง) และฟองน้ำนุ่มแล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้า



ถาดรองอาหาร / ตะแกรงวางอาหาร ถาดรองเศษอาหาร / แกนหมุน

ล้างด้วยน้ำยาล้างจานเจือจาง (เป็นกลาง) และฟองน้ำนุ่ม ล้างด้วยน้ำแล้วทิ้งไว้ให้แห้ง
คราบตกค้างจากการอบที่ยากต่อการทำความสะอาดที่ติดอยู่บนถาดรองอาหารหรือตะแกรง: ให้เทน้ำร้อนจำนวนเล็กน้อยและปล่อยทิ้งไว้สักครู่ก่อนทำความสะอาด

การแก้ไขปัญหา

ตรวจสอบสิ่งต่อไปนี้ก่อนที่จะโทรติดต่อเพื่อรับบริการบำรุงรักษา

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

ข้อมูลจำเพาะ

<table>
<tr><td colspan="2">แหล่งจ่ายไฟ</td><td colspan="3">ดูฉลากที่ด้านหลังของเครื่อง</td></tr>
<tr><td colspan="2">การใช้พลังงาน</td><td colspan="3">1500 W</td></tr>
<tr><td colspan="2">ความจุ</td><td colspan="3">38 ลิตร</td></tr>
<tr><td colspan="2">อุณหภูมิในเตาอบ:</td><td colspan="3">ค่าที่ตั้ง: 70 - 230 °C (ความคลาดเคลื่อน: ± 30 °C)
การตั้งค่า: เมื่อให้ความร้อนขดลวดทำความร้อนด้านบนและขดลวดทำความร้อนด้านล่าง ตรวจดูให้แน่ใจว่าอุณหภูมิของเท่ากัน</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="3">เครื่องควบคุมอุณหภูมิอัตโนมัติ</td><td rowspan="2">สามารถปรับอุณหภูมิได้โดยขดลวดทำความร้อนด้านบนและขดลวดทำความร้อนด้านล่าง</td><td rowspan="3">สลับฟังก์ชัน (ประมาณ)</td><td>ขดลวดทำความร้อนด้านบนและขดลวดทำความร้อนด้านล่าง 1500 W</td></tr>
<tr><td>ขดลวดทำความร้อนด้านบน 750 W</td></tr>
<tr><td>การหมัก: ปรับความร้อนให้คงที่</td><td>ขดลวดทำความร้อนด้านล่าง 750 W</td></tr>
<tr><td colspan="2">ตัวจับเวลา</td><td colspan="2">120 นาที / คงไว้ ("Stay On")</td></tr>
<tr><td colspan="2">น้ำหนักสุทธิ (ประมาณ)</td><td colspan="3">10.1 กก.</td></tr>
<tr><td colspan="2">ความยาวสายไฟ</td><td colspan="3">1.0 เมตร</td></tr>
<tr><td rowspan="3">ขนาด (ประมาณ)</td><td>ขนาดภายนอก</td><td colspan="3">ความกว้าง: 53.3 ซม. ความลึก: 39.2 ซม. ความสูง: 36.4 ซม.</td></tr>
<tr><td>ห้องอบด้านใน</td><td colspan="3">ความกว้าง: 38.0 ซม. ความลึก: 30.7 ซม. ความสูง: 31.7 ซม.</td></tr>
<tr><td>ถาดรองอาหาร (ขนาดภายใน)</td><td colspan="3">ความกว้าง: 34.7 ซม. ความลึก: 25.4 ซม. ความสูง: 2.0 ซม.</td></tr>
</table>

● **หลังจากเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับ พลังงานที่ใช้ในการสแตนด์บายคือ 0 W**

Memo

Memo

Panasonic Taiwan Co., Ltd.

http://www.panasonic.com

© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2020

BZ51W208
KL0427C0

Printed in China