

P2

Panasonic®

Operating Instructions

使用说明书

Arahan Penggunaan

Hướng dẫn cách vận hành

Electric Oven (Household Use)

电烤箱 (家庭用)

Ketuhar Elektrik (Penggunaan Di Rumah)

Lò nướng điện (Sử dụng trong gia đình)

Model No. **NB-H3800**

English

中文 (简体)

Malayu

VIỆT NAM



Panasonic Taiwan Co., Ltd.

<http://www.panasonic.com>

© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2017

Printed in China

BZ51B190
MD0617E0

Thank you for purchasing the Panasonic product.

- Please read these instructions carefully to use the appliance correctly and safely.
- Before using this product **please give your special attention to “Safety Precautions” and “Important Information”**. (P. EN3-EN7)
- This product is intended for household use only.
- Please keep the Warranty Card and 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
Parts Names and Handling Instructions	EN8
Before use	EN11
How to use	EN12
Menu	EN13
Key Points for Baking Food	EN18
How to clean	EN19
Troubleshooting	EN20
Replacement Parts	EN20
Specifications	EN21

Safety Precautions

Please make sure
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 indicate the degree of damage caused by wrong operation.



WARNING:

Indicates potential hazard that could result in serious injury or death.



CAUTION:

Indicates potential hazard that could result in minor injury or property damage.

■ The symbols indicate specified items that must be followed.



This symbol indicates an action that must be avoided.



This symbol indicates an action that must be carried out.



WARNING

To avoid risk of electric shock, fire, burns, scalding or injury



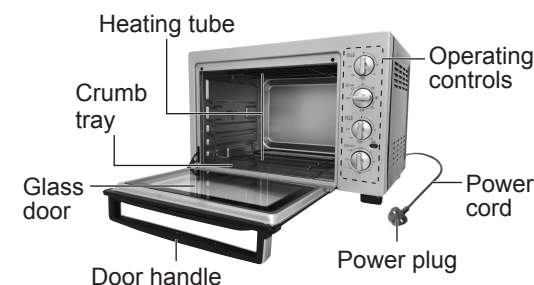
● **Do not disassemble, repair or modify this appliance.**

→ Consult the place of purchase or a Panasonic service center.

● **Do not damage the power cord or power plug.**

Following actions are strictly prohibited.

Modifying, touching on or placing near heating elements, bending, twisting, pulling, pulled over sharp edges, putting heavy objects on top, bundling the power cord and carrying the appliance by the power cord.



● **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 agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.

● **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 or any liquid.**

Safety Precautions

Please make sure
follow these instructions.

⚠ WARNING

To avoid risk of electric shock, fire, burns, scalding or injury

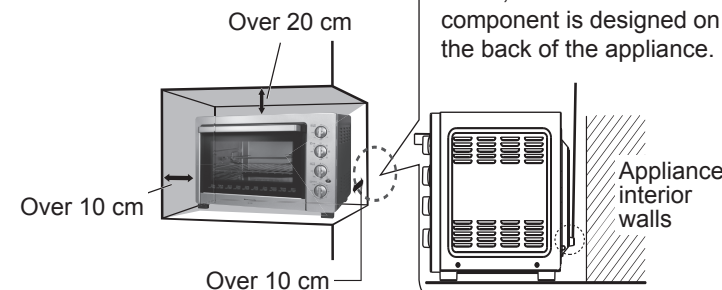
- ⊘ Do not let power cord hang over edge of table or worktop, or touch hot surfaces.
- Do not allow infants and children to play with packaging material.
- ⚠ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience 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.
- Discontinue using the appliance immediately and unplug in the unlikely event that this appliance stops working properly.
 - e.g. for abnormal or 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.
 - There is another abnormality or failure.
 - Unplug the appliance immediately and contact to the service center for the check or the repair.
- 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.
- Insert the power plug firmly.
- Dust off the power plug regularly.
 - Unplug the power plug, and wipe with a dry cloth.
- During operation, the food may burn, therefore do not use the appliance near or below flammable material such as curtains.

⚠ CAUTION

To avoid risk of electric shock, fire, smoke, burns, scalding, injury or property damage

- ⊘ Never leave the appliance unattended during operation.
- Do not use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- Do not insert any object in the gaps.
- Do not touch parts other than the operating controls or door handle while appliance is in use or immediately after use.
 - The accessible surfaces may become hot during use. Be careful with the residual heat source especially after use.
- Do not put anything on or insert anything underneath the appliance.
- Do not use the appliance on following places.
 - On uneven surfaces, on carpet, non-heat-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 a wall, furniture, or in enclosed spaces such as a built-in cupboard. (It may cause discoloration or deformation.)

- Keep the distance as illustrated on the right form such as wooden wall or furniture. The lampblack discharged during baking may contaminate furniture or even cause fire due to overheating.



Safety Precautions

Please make sure
follow these instructions.



CAUTION

To avoid risk of electric shock, fire, smoke, burns, scalding, injury or property damage



- **Do not open the glass door when the food generate smoke or catches fire.**
 - Turn off the timer knob and unplug immediately.
 - Do not open the glass door before the fire goes out.
 - Do not put out the fire with water.
- **Do not touch the appliance with wet hands.**
- **Do not directly heat cans or glass bottles.**
- **Do not place oil in the enamel baking tray for heating.**
- **Do not use a knife or a sharp tool, as these may cause damage to the heating tubes.**
- **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.
- **Make sure the crumb tray is clean and set correctly when using the appliance.**
- **Make sure to hold the power plug when unplugging the power plug. Never pull on the power cord.**
- **Care should be taken when handing and cleaning the turnspit.**
- **Beware not to be tripped over or get caught in the power cord while in use.**
- **Unplug the power plug from outlet when the appliance is not in use before moving and cleaning.**
- **Let the appliance cool down before moving, cleaning and storing away.**
- **Place the appliance on a firm, dry, clean flat heatproof worktop.**



Important Information

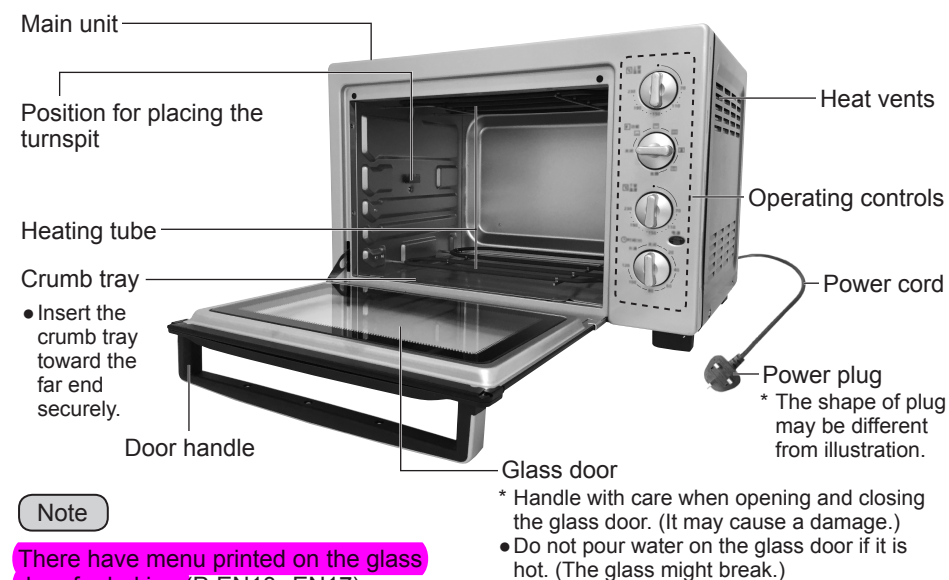
- Do not drop the appliance to avoid damaging it.
- Do not heat the appliance when unnecessary.
- Do not place anything or press by force on the glass door when it is opened.
- Do not move the appliance by door handle.
- Make sure to clean the appliance after every use.



This symbol on the products indicates “hot surface and should not be touched without caution”.

English

Parts Names and Handling Instructions



Note

There have menu printed on the glass door for baking (P. EN13 - EN17).

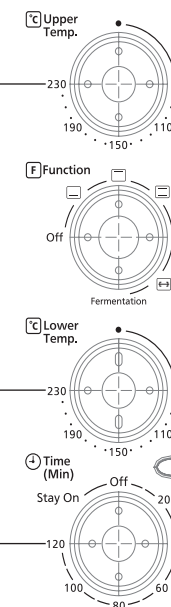
Operating controls

●Upper and lower tube temperature knob:

The temperature can be adjusted in the range of 70 °C to 230 °C.

●Timer knob:

Set time in the range of 0 - 120 minutes. Set time to desired baking time, the power indicator will turn on during baking. When the appliance ring and baking is finished, the power indicator will automatically turn off. For less than 20 minutes baking, turn past to 40 minutes then set to the desired time. Select "Stay On" mode, and adjust time by turning the dial. When baking is finished, please manually turn off the timer knob that cannot be adjusted automatically.



●Function knob:

- Operates the lower tube
- Operates the upper tube
- Operates the upper and lower tubes at the same time

Convection

Rotary*

Fermentation (P. EN18)

* If you select the rotary function, only upper tube can be work, and operates the lower tube cannot be adjusted.

●Power indicator:

The power indicator is constantly on when the appliance is operating.

Accessories



Enamel baking tray

- Use it to hold greasy food, such as meat and fish for broiling.

* It is advisable to put a sheet of aluminum foil on the tray to prevent stains.



Cooking rack

- Use it to bake bread or other dishes, and to hold a container.

* Make sure the crumb tray position in place before using cooking rack to prevent crumbs or grease dripping.



Crumb tray

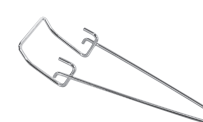
- Use it to catch residues and grease when non-greasy food is baked.



Extract bracket

- Use it to take the turnspit. (P. EN10)

* When you need to take out the turnspit after baking, slightly slope to the left and removing it slowly.



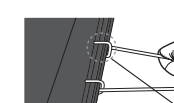
Holding rack

- Use it to take the enamel baking tray and cooking rack.



Bottom hook

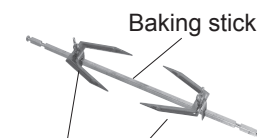
Use it to remove cooking rack. Make sure the bottom hook on both sides are stuck on the cooking rack then pull it out.



Up hook

Use it to remove enamel baking tray. Make sure the up hook stick on the tray firmly, then pull it out.

Turnspit



Baking fork

- Use it to roast whole chickens or thick meat. (To use the turnspit / extract bracket, refer to P. EN10.)

* Oven gloves used for pulling out the enamel baking tray needs to be prepared by yourself.

Parts Names and Handling Instructions

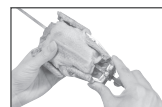
Turnspit / extract bracket



1 Insert the baking stick into a baking fork.



2 Rotate the screw to fix the baking fork at the proper position.



3 Use the baking stick to penetrate through the middle of the big piece of food, and fix the food with the baking fork at one side.



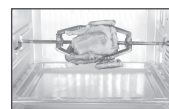
4 Insert another baking fork into the baking stick, and compress the food tightly.



5 Rotate the screw to fix this baking fork.



6 Use the extract bracket to place the penetrated food in the machine.



7 Put the turnspit in place. Keep the tip end inserted into the right-side rotation hole.

Note

- Care shall be taken when handling and cleaning the turnspit.

Before use

Remove packing materials and any stickers, clean the machine by following steps below for the first time or when you have not used it for a while.

1. Wash all accessories. (P. EN19)
2. Place the enamel baking tray, cooking rack, crumb tray in the machine. (Do not place any food.)
3. Turn the function knob to “☐”, then set both upper and lower **tube** temperature knob to the position of “230 °C”. And turn the timer knob to the position of 10 minutes. (Please turn the knob to 40 minutes or above and then turn back to the position of 10 minutes.)

Note

- Smoke or smell occurs when using it for the first time, it will not occur along usage.
- This burn off any dust and prevent unpleasant smells. And it won't smell after repeated using. After that open the glass door let the smoke disperse more easily.
- You may hear some sound when using it for the first time, which is not a malfunction.

How to use

1 Insert the power plug

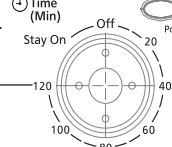
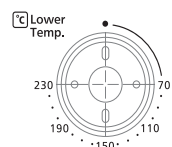
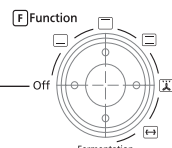
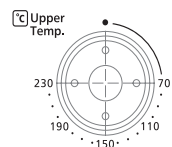


2 Put in the food, then close the glass door

- Place the food at the center on the enamel baking tray or cooking rack.
- Insert the cooking rack in the proper rack position according to the food height.
- Do not open the glass door during baking.

3 Select the function

- Adjust the function by the food quantity and type.



4 Set the temperature

- Adjust the temperature by the food quantity and personal preference.

5 Set time and start baking

- Set baking time to desired baking time.
- To stop baking, turn the timer knob off.

6 Take out the food after baking (with holding rack or oven gloves)

- Be careful when open the glass door otherwise food may fall behind the cooking rack depending on quantity or shape of food.



7 Remove the power plug



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

Menu

- The standard time set in menu may vary with the temperature, type, quantity (weight) and container of the food for baking. Please adjust it according to actual baking needs.
- For this machine from the top down inner side, there are 4 tray slots for baking. They are Slot 1, Slot 2, Slot 3 and Slot 4.

Pizza



Select the function of or
Upper and lower tubes: 220 °C
Time required: 15 minutes

Ingredients (A diameter of about 18 cm)

Frozen pizza sheet 1 piece
Tomato Medium size ¼ (cut into 1 cm triangles)
Onion (thin slices) Large size ¼
Sweet pepper (thin slices) Small size ½
Bacon 1 piece (1 cm width, slice)

Pizza sause 50 g
Cheese 50 g

Method

1. Take out the frozen pizza sheet and bring it to the room temperature.
2. Place pizza sheet on enamel baking tray covered with aluminium foil.
3. Apply pizza sause, add ingredients "A" and cover with cheese.
4. Preheat both upper/lower tubes at 220 °C for about 10 minutes. Place the enamel baking tray into Slot 2 of machine, then bake it for 15 minutes.

Note

- Drain the water off the vegetables to prevent pizza from runny and wet.
- When the frozen pizza sheet is thick, it may require more time.
- Adjust ingredients "A" according to personal preference.

Mac and cheese



Select the function of or
Upper and lower tubes: 230 °C
Time required: 15 minutes

Ingredients

Macaroni 200 g (poached)
Onion ½ (thinly sliced)
Chicken meat 80 g (cut into 2 cm triangle)

Butter 20 g
Low-gluten flour 20 g
Milk 300 mL
Salt and pepper power Appropriate quantity
Cheese 50 g

Method

1. Cut the onion, butter and cheese into small pieces.
2. Melt butter with low heat and saute "A", stir in the low-gluten flour until a cream colored paste is formed.
3. Pour in the milk, poached macaroni, salt and pepper powder, and stir constantly until a smooth paste is formed.
4. Melt butter in a bowl, put "3" in it, then covered with cheese.
5. Preheat both upper/lower tubes at 230 °C for about 10 minutes. Place the container on the enamel baking tray and put them into Slot 3 of machine. Bake 15 minutes until cheese are melt and surface golden brown.

Menu

Steak



Select the function of or
Upper and lower tubes: 220 °C
Time required: 10 - 15 minutes

Ingredients (as thick as approx. 1.5 cm)

Frozen steak	1 Slice
Olive oil	10 g
Black pepper granules	Small quantity
Salt	Small quantity
Rosemary	Small quantity

Method

1. Unfreeze the steak completely, cover it with a plastic bag. Tap it with the rolling pin till it into a 1.5 cm thick.
2. Apply black pepper granules, salt and rosemary onto each side of steak. Have it pickled for 20 minutes. And then apply the olive oil on it.
3. Preheated both upper and lower tubes at 220 °C for about 5 minutes. Put it on enamel baking tray covered with aluminum foil and bake it on Slot 2 of the machine at 220 °C for about 10 - 15 minutes.

Roasted whole chicken



Select the function of
Upper and lower tubes: 230 °C
Time required: 70 - 90 minutes

Ingredients (approx. 1000 g)

Whole chicken	1 piece
Salt	Small quantity
Dark soy sauce	Small quantity
Light soy sauce	2 tbsp
Cooking wine	2 tbsp
Black pepper granules	Small quantity
Cumin powder	Small quantity
Honey	Small quantity
Diced vegetables	Small quantity
Scallions, ginger	Appropriate quantity

Method

1. Remove the head and feet from the chicken and wash the body, then dry it completely. Apply the salt evenly onto inner and outer side of chicken.
2. Mix "A" ingredients in advance with chicken and pickle for 2 hours.
3. Stuff the chicken with ginger, scallions and diced vegetables. Secure wings and tie legs together by using cotton thread.
4. Penetrate chicken with baking stick, and fix it with baking fork.
5. Put the chicken into the machine. Place the enamel baking tray under the chicken to prevent the foil from coming in contact with the heating tube. Bake it at 230 °C for about 70 - 90 minutes. Apply the gray on enamel baking tray to chicken while baking. Bake it until chicken is golden brown.

Note

- Frozen chicken should be allowed to defrost completely.
- Adjust baking time according to personal preference.

Grilled fish



Select the function of or
Upper and lower tubes: 200 °C
Time required: 20 minutes

Ingredients

Fish	2 Fishes
Salt	50 g
Cooking wine	Small quantity
Scallion / Ginger slices	Small quantity
Lemon	Half one
White sesame	Small quantity
Cumin	Appropriate quantity
Five-spice powder	Appropriate quantity

Method

1. Rinse the fish and drain the water off. And then score the fish body by a knife. Stuff scallions and ginger slices into the cavity to get rid of fishy smell. Then apply salt, cooking wine, five-spice powder and cumin to both sides of the fish so as to add flavor the fish.
2. Spread the oil thinly on the enamel baking tray covered with aluminum foil, then place the fish on it. Finally of the fish, put them into Slot 2 and bake for about 20 minutes. During the baking, please turn it over serve with lemon or black pepper.

Grilled prawn



Select the function of or
Upper and lower tubes: 200 °C
Time required: 15 minutes

Ingredients

Prawn	8
Salt	50 g
Egg whites	15 mL

Method

1. Rinse the prawns and pat them dry.
2. Put them on the enamel baking tray covered with cooking paper.
3. Stir egg whites with salt and apply them thickly onto the prawns.
4. Preheat both upper and lower tubes at 200 °C for 5 minutes before baking. Put the enamel baking tray on the Slot 2 of machine. Then bake for 15 minutes until the egg whites becomes hard and dry.

Menu

Sweet potato



Select the function of or
Upper and lower tubes: 230 °C
Time required: 40 minutes

Ingredient

Sweet potato.....600 g

Method

1. Rinse the sweet potatoes clean and wipe it dry.
2. Preheat upper and lower tubes at 230 °C for about 5 minutes. Place potato onto cooking rack on the Slot 2 of machine. Then bake it at 230 °C for about 40 minutes.

Sponge cake



Select the function of or
Upper and lower tubes: 210 °C
Time required: 25 minutes

Ingredients ("6" round mould)

Eggs180 g
Low-gluten flour.....90 g
Granulated sugar.....90 g
Butter.....30 g
Milk30 mL

Method

1. Apply oil or cooking paper the whole to mould in advance.
2. Put eggs and granulated sugar in a bowl then place the bowl with 50 °C hot water. thsk the egg mixture until it becomes pale light and fluffy, which will not drip immediately when the mixer is lifted.
3. Add milk into the melted butter in another bowl and stir evenly. Put them on another pot with hot water inside to avoid the butter condense back again.
4. Add sifted cake flour twice into "3" and stir well.
5. Pour "3" into "4", and continue whisking until the paste is smooth. Should be as gentle as possible to prevent defoaming.
6. Pour the paste into the prepared baking mould, then shake it to deflating the bubbles.
7. Preheat both upper and lower tubes at 210 °C for 15 minutes before baking. Put the mould on Slot 3 of machine with enamel baking tray. Bake for 25 minutes until an inserted skewer comes out clean.

Note

- If the cake surface gets colored quickly, you can put a cooking paper on the cake to avoid scorching.
- Let the cake cool completely before removing from the mould.
- You can adjust the baking time according to your taste preference and mould size.
- You may also add cream and decorate it with fruits.

Apple pie (6 inch)



Select the function of or
Upper and lower tubes: 170 °C
Time required: 30 minutes

Ingredients

Apple pie sheet
Butter75 g
Low-gluten flour100 g
A Icing-sugar10 g
Water20 mL
Salt.....1 g
Pie filling
Apple.....220 g
Whipping cream90 mL
B Eggs.....120 g
Granulated sugar50 g
Milk.....90 mL
Honey1 tsp

Method

1. Use "A" for making pie sheet. Melt the butter, add all of "A" ingredients and mix well, and knead it into a smooth surface dough, wrap it with cling film and keep it in a refrigerator for 1 hour.
2. Unfold the dough, and press it into the mould. Prick with a fork, then place it for 30 minutes.
3. Bake it at 180 °C for about 10 minutes.
4. Use "B" for making pie filling. Whisk eggs and granulated sugar well. Add milk, whipping cream and honey, then evenly mix them.
5. Arrange the apples on pie sheet. Pour the "B" into pie sheet.
6. Bake it at 170 °C for about 30 minutes until the surface is golden.

Cookies



Select the function of or
Upper and lower tubes: 180 °C
Time required: 15 minutes

Ingredients

Butter.....130 g
Icing sugar.....130 g
Low-gluten flour.....260 g
Egg whites.....30 g
Salt.....Small quantity
Vanilla.....Small quantity
Egg.....60 g
Unsweetened cocoa powder.....20 g

Method

1. Add icing sugar into melted butter, and mix until fluffy.
2. Add egg whites twice into "1", and stir until dough is formed.
3. Divide dough in half, knead vanilla into one half of the dough, then add low-gluten flour (140 g) into vanilla dough, mix well.
4. Add unsweetened cocoa powder to another half of dough, then add low-gluten flour (120 g) into cocoa dough, mix well.
5. Wrap individually in plastic bag, and roll each half of the dough into a 1.5 cm-thick dough wrapper, then refrigerate for 1 hour.
6. Brush the surface of two doughs with egg whites, and bring two dough together over lapped.
7. Trim the edges of the doughs.
8. Cut the dough into 1.5 cm thick slices. Brush the surfaces with egg whites, it helps the layers to stick together.
9. Refrigerate for a while, take them out, and cut each dough into 1.5 cm thick slices.
10. Spread them out flat on the enamel baking tray to bake for 15 to 20 minutes in machine which has been preheated to 180 °C.
11. Take it out and let them cool down, then serve immediately.

Key Points for Baking Food

- Baking times in menu are approximately time which varies depending on the type, temperature and quantity of food. Please adjust time by baking status.
- Place the food at the center inside the machine.
- Do not open the glass door during baking. (The baking effects may be affected.)
- Do not use the machine for steaming. (It may cause malfunction.)
- When cover the enamel baking tray with aluminum foil. Do not allow the aluminum foil contact with heating tubes.

Consecutive baking

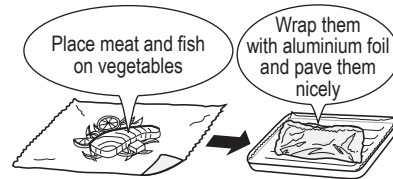
- Shorten the set time after baking for the second time.
* It is advisable to cool down the inside of machine before starting the baking again. Adjust the time when the food was not heated enough.

Baking thick or tall food

- Cover it with the aluminum foil before baking future to prevent the food browned or not heated enough.

Baking meat or fish

- When baking meat or fish, wrap it in the aluminum foil to prevent oil from splashing. Do not bake meat or fish which oozes oil without wrapping.



Fermentation function (40±10 °C)

- Set the fermentation function and **preheat** machine about 3 minutes ,then put the dough into machine.
- The temperature for fermentation is fixed. Both upper and lower heating tubes in standby mode and cannot be adjusted.
- The fermentation of dough may due to the ingredients, climate and dough texture. Adjust the time for fermentation of the dough according to actual conditions.

Note

- It may not be convenient for you to place the enamel baking tray, cooking rack and crumb tray on the bottom tray slot due to the angle of the glass door, please pay special attention when using it.
- The first tray slot have two sections, front end and back end on both **side** and a space between them. When the enamel baking tray and cooking rack in the first tray slot, please make sure it have been inserted in the back end to avoid flipping over.

How to clean

Before cleaning, unplug the power plug and allow the machine to cool down completely.

Note

- Do not use benzine, thinner, alcohol, bleach, polishing powder, metal brush or nylon brush, otherwise the surface will be damaged.
- After cleaning the machine, place the enamel tray, cooking rack, crumb tray properly.
- Be careful to close the glass door. Do not use the machine if the glass cracks or is damaged.
- Do not use a dishwasher.
- Do not putting heaving objects on the top of cooking rack.



Main unit and inner side

Wipe with a well-wrung cloth.

* Do not wipe the **heating tube** (It may cause a damage.)

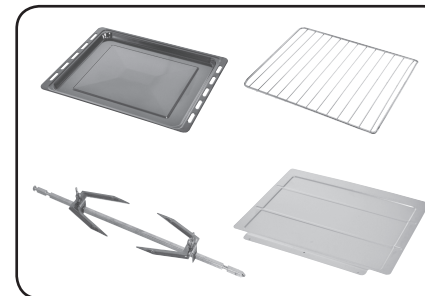
Glass door

Wash with diluted dish soap (neutral) and a soft sponge and dry well.

Enamel baking tray / Cooking rack / Turnspit / Crumb tray

Wash with diluted dish soap (neutral) and a soft sponge. Then raise thoroughly with water and dry well.

* If the enamel baking tray or cooking rack has any scorched stuck on it and it is difficult to clean up well. Add a small mount of **hot** hot water into it and let it set for a while before cleaning.



Troubleshooting

Please check the following points before arranging for service.

Problem	Cause	Action
Bake failure	- The plug is not inserted properly. - A fault exists.	- Insert the power plug firmly into the outlet. - Consult the place of purchase or a Panasonic service center.
Odor	- The baking time is too long. - The enamel baking tray releases an odor or there is some food on the cooking rack. - Confirm if there are any drippings of grease or crumbs in the crumb tray.	- Turn off the machine, and clean up the food with odor. - Clean the enamel baking tray and the cooking rack. - Clean the crumb tray.

Replacement Parts

■ Replacement parts are available at the place of purchase or a Panasonic service center.

Part name		Part number
Enamel baking tray		BK00P184
Cooking rack		BD30P1841
Crumb tray		BC40P184
Extract bracket		BA65P184-K0
Holding rack		BK55P184
Turnspit	Baking stick	BK60P184
	Baking fork	BK61P184

Specifications

Power supply		See the label on the back of appliance	
Power Consumption		1800 W	
Capacity		38 L	
Temperature setting of cavity center		Set temperature range 70 ~ 230 °C (±30 °C from average temperature)	
Automatic thermolator	Upper and lower tubes: Adjustable thermostat	Rated power (approx.)	Upper and lower tubes 1800 W
	Fermentation Fixed thermostat		Upper tube 900 W
Timer	120 minutes / program control		Lower tube 900 W
Net weight (approx.)		9.2 kg	
Length of power cord (approx.)		0.9 m	
Size (approx.)	External dimension (W × D × H)	53.5 × 42.4 × 37.0 cm	
	Inner side (W × D × H)	39.0 × 34.0 × 29.8 cm	
	Enamel baking tray (internal dimension) (W × D × H)	39.0 × 34.0 × 29.8 cm	

English

- 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。
 - 使用产品前**请务必仔细阅读**“安全注意事项”及“重要信息”。(P. SC3-SC7)
 - 本产品仅限于家庭使用。
 - 请妥善保管保修卡和使用说明书，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
菜单	SC13
料理的制作要领	SC18
清洁方法	SC19
故障诊断	SC20
更换部件	SC20
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： | 表示有可能导致重伤或死亡的潜在危险。 |
|  | 注意： | 表示有可能导致轻伤或财产损失的潜在危险。 |

■ 以下符号说明务必需要遵守的事项。

- | | | | |
|---|---------------|---|---------------|
|  | 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 客户咨询服务中心咨询维修事宜。
- **请勿损坏电源线或电源插头。**
严格禁止以下行为：
损伤、加工或将其放置在加热元件附近，强行弯曲、扭转、拉扯、从尖锐边沿拉过电源线，在电源线上放置重物，捆扎电源线以及使用电源线提拉本产品。
- **电源线或电源插头受损或插座松动时，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、其维修部或类似部门的专业人员进行更换。
- **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。**



中文（简体）

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

- 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。
- 切勿让婴儿和儿童玩耍包装材料。
- 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产品使用有关的监督和指导。
依照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。
- 由于孩童无法理解使用不当所导致的危险，请务必确保婴儿和儿童远离本产品及其电源线。
- 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。
异常或故障事例：
 - 电源插头和电源线异常发热。
 - 电源线破损、无法通电。
 - 机身变形、出现明显损坏或异常发热。
 - 出现其他异常或故障。→ 请立即拔出电源插头，并与客户咨询服务中心进行检查或维修。
- 请务必确保本产品标签上指示的电压与当地电源电压一致。还应避免在同一电源插座中插入其它设备，导致电路过热。但如果连接多个电源插头，应确保总功率不超过电源插座的额定功率。
- 电源插头须完全插入插座内。
- 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。
- 烤制过程中食物可能会燃烧，因此请不要在易燃材料（如窗帘等）附近或下面使用本产品。

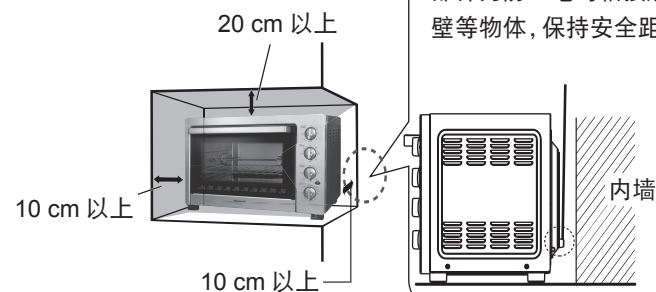
SC4

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

- 本产品使用过程中切勿离开。
- 切勿将本产品用于说明书描述以外的任何目的。
- 请勿往烤箱缝隙里插入任何物体。
- 使用时或刚使用完毕时请勿接触控制旋钮或门把手以外的部分。
 - 机身在使用时或处于高温，请特别小心使用后的余热。
- 请勿在产品顶部放置或在底部插入任何物体。
- 请勿在以下场所使用本产品。
 - 不平坦表面、地毯上面、非耐热表面或铺有桌布等等。
 - 可能溅到水地方或靠近热源的地方。
 - 靠近水槽等或任何开放式水源附近。
- 切勿在靠近墙壁、家具或密闭空间（如嵌入式橱柜）的场所使用本产品。（否则可能会导致变色或变形）

■ 电烤箱和木质墙壁或木质家具之间需保持如右图所示的距离，进行烘烤时排出的油烟或污染家具，甚至因过热而引发火患。



中文（简体）

SC5

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



● 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。

● 请勿用潮湿的手触摸本产品。

● 请勿直接加热罐装或玻璃瓶食物。

● 请勿将油放入搪瓷烤盘内加热。

● 请勿使用刀具或利器，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。

● 使用本产品时，请确保集屑盘已清洗干净，并正确安装。



● 拔出电源插头时，务必握住电源插头。禁止用力拉扯电源线。

● 使用和清洁旋转烤叉时应特别小心。

● 使用时注意勿被电源线绊倒或缠绕。

● 不使用本产品时，移动或清洁本产品前请确保从插座中拔出电源插头。

● 移动、清洁或收纳前请确保本产品处于冷却状态。

● 请将本产品放置在稳固、干燥、清洁且平坦耐热的工作台上。

重要信息

- 请勿跌落本产品，以免损坏产品。
- 请勿进行不必要的加热。
- 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。
- 请勿以握住门把手的方式来移动本产品。
- 每次使用之后请务必清洁本产品。



此符号表示：产品表面高温，触碰时请小心谨慎。

中文（简体）

各部件名称及操作说明



注意

玻璃门处印有烘烤菜单。(P. SC13-SC17)

- ※ 开启或关闭玻璃门时需额外小心。(可能会导致损坏)
- 玻璃门处于高温时请勿洒水。(可能会导致玻璃破裂)

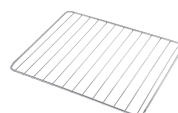
配件



搪瓷烤盘

- 用来烘烤多油食物, 如肉类和鱼类。

※ 建议在搪瓷烤盘上铺一层铝箔纸, 防止污渍附着于搪瓷烤盘。



烤网

- 用来烘烤面包或其他食物, 以及用来置放容器。

※ 使用烤网前需确保集屑盘确实装入正确位置, 防止面包屑或油脂滴落。



集屑盘

- 用来收集非油性食物烘烤时所掉下的残渣和油脂。



取物支架

- 用来拿取旋转烤叉。(P. SC10)

※ 烘烤完毕后取出旋转烤叉时, 稍微向左倾斜并慢慢取出。

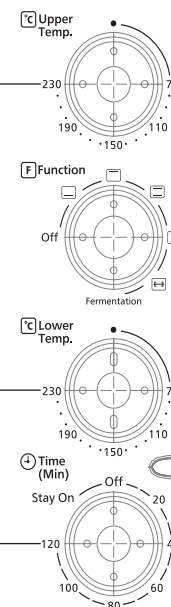
控制旋钮

上下管温度旋钮:

温度可设定在 70 °C 至 230 °C 之间。

定时器:

定时器可设定在 0-120 分钟之间。选择烘烤时间后, 电源指示灯亮起。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, 再转回所需设定时间的位置。如选择“Stay on” (长通) 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:

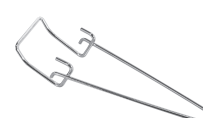
- 下管工作
- 上管工作
- 上下管同时工作
- 上下管 + 热风对流
- 旋转烤制[※]

发酵 (P. SC18)

※ 如选择旋转烤制功能, 仅上管工作, 下管设定无作用。

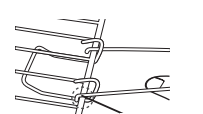
电源指示灯:

使用产品时, 电源指示灯会持续亮起。



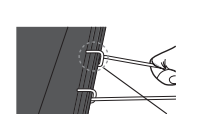
取物夹

- 用来取出搪瓷烤盘和烤网。



底部卡钩

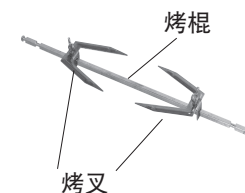
用来取出烤网。取出烤网前必须确保两端的底部卡钩都已经夹着烤网。



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。

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, 请见页码 P. SC10。)

※ 用来取出搪瓷烤盘的电烤箱手套, 请顾客自备。

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，使烤叉固定在合适的位置。



3 将烤棍穿过大块食物中央，另一端用烤叉固定。



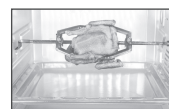
4 将另一个烤叉穿入烤棍，紧紧压住食物。



5 旋紧螺丝，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。

注意

- 使用和清洗旋转烤叉时应特别小心。

使用前须知

使用前先将所有包装和胶布取下，如首次使用或已长久没使用时，请按照以下步骤清洁电烤箱。

1. 清洗所有的配件。(P. SC19)
2. 将搪瓷烤盘、烤网、集屑盘放入烤箱。（请勿放入任何食物）
3. 将功能旋钮调至“”，上下管温度旋钮调至 230 °C，定时器设定 10 分钟开始烘烤。
(将定时器调至 40 分钟以上，再调回至 10 分钟的位置)

注意

- 首次使用会出现烟雾和异味，之后便不会再出现。
- 这样可以烧掉灰尘并防止产生难闻的气味，且多次使用后异味会消失。空烧后请将玻璃门打开，可使烟雾更快消散。
- 首次使用电烤箱可能会发出声响，此为正常现象。

使用方法

1 插入电源插头

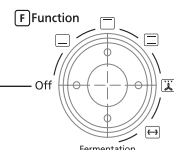
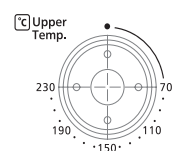


2 放入食物并关上玻璃门

- 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。
- 烘烤时勿打开玻璃门。

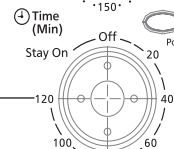
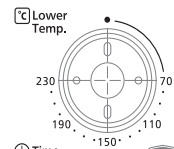
3 功能选择

- 按照食物分量和种类选择功能。



4 设定温度

- 按照食物分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。
- 关闭定时器即可停止烘烤。

6 烘烤完毕后取出食物

(使用取物夹或电烤箱手套)

- 需小心打开玻璃门，避免不同分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。

菜单

- 菜单设定的标准时间或因食物温度、种类、分量(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。
- 从上至下共有四层烤盘放置处，分别为第1层、第2层、第3层和第4层。

简易比萨



选择  或  功能
上下管加热：220 °C
时间：15 分钟

材料 (直径约 18 cm)

冷冻比萨饼皮 1 张
番茄... 中型大小 1/4 个 (切成 1 cm 角形)
洋葱 (切薄片) 大颗 1/4 个
灯笼椒 (切薄片) 小颗 1/2 个
培根 1 片 (1 cm 宽切片)

比萨饼酱料 50 g
芝士 50 g

料理方法

1. 取出冷冻比萨饼皮，静置到室温。
2. 将饼皮放在铺有铝箔纸的搪瓷烤盘上。
3. 涂上比萨饼酱料，加入材料 A，并铺上芝士。
4. 设定上下管加热 220 °C 预热 10 分钟，将搪瓷烤盘放入第 2 层，烘烤 15 分钟即可。

注意

- 沥干蔬菜的水分，避免比萨饼过于湿润。
- 较厚的比萨皮或需较长的烘烤时间。
- 按照个人喜好调整材料 A。

焗烤通心粉



选择  或  功能
上下管加热：230 °C
时间：15 分钟

材料

通心粉 200 g (用水煮熟)
洋葱 1/2 个 (切薄片)
鸡肉 80 g (切成 2 cm 角形)

牛油 20 g
低筋面粉 20 g
牛奶 300 mL
盐巴和胡椒粉 适量
芝士 50 g

料理方法

1. 将洋葱、牛油和芝士切丁。
2. 以小火融化牛油，加入材料 A 同炒，再加入低筋面粉炒至稍微焦黄色。
3. 加入牛奶、煮熟通心粉、盐巴和胡椒粉不断搅拌直至呈糊状。
4. 在容器内融化牛油，倒入步骤 3 材料，然后在表面铺上一层芝士。
5. 设定上下管加热 230 °C 预热 10 分钟，将容器放在搪瓷烤盘上，放入第 3 层，烘烤 15 分钟直至芝士融化并且表面呈现金黄色即可。

菜单

牛排



选择 或 功能
上下管加热：220 °C
时间：10-15 分钟

材料（厚度约 1.5 cm）

冷冻牛排 1 片
橄榄油 10 g
黑胡椒粒 少许
盐巴 少许
迷迭香 少许

料理方法

1. 待牛排完全解冻后装入塑料袋，用擀面棍反复敲打直至牛排变成 1.5 cm 厚。
2. 牛排两面撒上黑胡椒粒、盐巴和迷迭香，腌制 20 分钟后再涂上橄榄油。
3. 设定上下管加热 220 °C 预热 5 分钟，将牛排放在铺有铝箔纸的搪瓷烤盘上，将烤盘放入第 2 层，以 220 °C 烘烤 10-15 分钟。

烤鸡



选择 功能
上下管加热：230 °C
时间：70-90 分钟

材料（约 1000 g）

鸡 1 只
盐巴 少许
A [黑酱油 少许
生抽 2 茶匙
料酒 2 茶匙
黑胡椒粒 少许
孜然粉 少许
蜜糖 少许
蔬菜粒 少许
青葱和姜 适量

料理方法

1. 鸡去除头尾，洗净鸡身后擦干所有水分，将盐巴均匀涂抹在鸡的表皮和内层。
2. 将材料 A 和鸡混合搅拌，腌制 2 个小时。
3. 将姜、青葱和蔬菜粒塞入鸡腹，用棉线将鸡翼和鸡腿部位一同绑紧。
4. 将鸡只穿过烤棍，用烤叉固定。
5. 将鸡只放入电烤箱，将搪瓷烤盘放在鸡身下方，防止所产生的油脂滴到发热管。以 230 °C 烘烤 70-90 分钟。烘烤时，可将滴落在搪瓷烤盘的汤汁涂抹在鸡身。烘烤至金黄色即可。

注意

- 如使用冷冻鸡，应事先完全解冻。
- 按照个人喜好调整烘烤时间。

烤鱼



选择 或 功能
上下管加热：200 °C
时间：20 分钟

材料

鱼 2 条
盐巴 50 g
料酒 少许
青葱 / 姜片 少许
柠檬 半颗
白芝麻 少许
孜然 适量
五香粉 适量

料理方法

1. 将鱼洗净沥干水分。用刀在鱼身划几刀，将青葱和姜片塞入鱼腹以去除鱼腥味。将盐巴、料酒、五香粉和孜然涂在鱼两侧表皮以增添风味。
2. 搪瓷烤盘铺上铝箔纸，再涂抹一层薄薄的油。将鱼放在烤盘上，放入第 2 层，烘烤 20 分钟。烘烤途中需将鱼翻面一次，烤好的鱼佐以柠檬或黑胡椒粉食用。

烤虾



选择 或 功能
上下管加热：200 °C
时间：15 分钟

材料

虾子 8 只
盐巴 50 g
蛋白 15 mL

料理方法

1. 将虾子洗净并沥干水分。
2. 将虾子放在铺有烹饪纸的搪瓷烤盘上。
3. 蛋白加入盐巴搅拌均匀，在虾子涂上厚厚一层。
4. 设定上下管加热 200 °C 预热 5 分钟，将搪瓷烤盘放入第 2 层，烘烤 15 分钟直至蛋白变硬变干即可。

菜单

番薯



选择 或 功能
上下管加热：230 °C
时间：40 分钟

材料

番薯 600 g

料理方法

1. 将番薯洗净擦干。
2. 设定上下管加热 230 °C 预热 5 分钟，将番薯放在烤网上，放入第 2 层，以 230 °C 烘烤 40 分钟。

海绵蛋糕



选择 或 功能
上下管加热：210 °C
时间：25 分钟

材料（6 寸蛋糕模）

鸡蛋 180 g
低筋面粉 90 g
砂糖 90 g
牛油 30 g
牛奶 30 mL

料理方法

1. 事先在蛋糕模涂上一层油或铺上一层烹饪纸。
2. 将鸡蛋和砂糖倒入容器内，将容器放在 50 °C 的热水上，不断搅打直至蛋白色泽变得更白和蓬松，并且取出搅拌器时蛋白不会滴落。
3. 另取一个容器加入牛奶和融化后的牛油搅拌均匀，将容器放在备有热水的容器上面，防止牛油恢复原本状态。
4. 将过筛后的低筋面粉分两次加入步骤 3 材料并搅拌均匀。
5. 将步骤 3 材料倒入步骤 4，继续搅打直至面糊变得顺滑，尽量小力搅打以避免**泡沫**消失。
6. 将面糊倒入预备好的蛋糕模，摇晃蛋糕模使泡泡消失。
7. 设定上下管加热 210 °C 预热 15 分钟，将蛋糕模放在搪瓷烤盘上，再放入第 3 层，烘烤 25 分钟后插入测试棒，如测试棒上无残渣即表示蛋糕已完成。

注意

- 如蛋糕表面太快变色，可以在蛋糕上铺一层烹饪纸来避免烤焦。
- 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。
- 也可以涂上奶油，并用水果点缀。

苹果派 (6 寸)



选择 或 功能
上下管加热：170 °C
时间：30 分钟

材料

饼皮
牛油 75 g
低筋面粉 100 g
A 糖霜 10 g
水 20 mL
盐巴 1 g
内馅
苹果 220 g
奶油 90 mL
鸡蛋 120 g
B 砂糖 50 g
牛奶 90 mL
蜜糖 1 茶匙

料理方法

1. 用材料 A 制作饼皮。将牛油融化，加入所有材料 A 拌匀，揉成表面平滑的面团，用保鲜纸封好面团，放入冰箱静置 1 小时。
2. 解开保鲜纸并将面团铺平在模具上，用叉子在饼皮上刺小孔，静置 30 分钟。
3. 用 180 °C 烘烤 10 分钟。
4. 用材料 B 制作内馅。将鸡蛋和砂糖打发，加入牛奶、奶油和蜜糖并搅拌均匀。
5. 将苹果排列在饼皮上，将材料 B 倒入饼皮。
6. 用 170 °C 烘烤 30 分钟，直至表面呈现现金黄色。

饼干



选择 或 功能
上下管加热：180 °C
时间：15 分钟

材料

牛油 130 g
糖霜 130 g
低筋面粉 260 g
蛋白 30 g
盐巴 少许
香草精 少许
鸡蛋 60 g
无糖可可粉 20 g

料理方法

1. 将糖霜加入已融化好的牛油，搅拌至蓬松状态。
2. 将蛋白分两次加入步骤 1，搅拌至面团成型。
3. 将面团分为两份，一份加入香草精，再加入低筋面粉（140 g）拌匀。
4. 将无糖可可粉加入另一份面团，再加入低筋面粉（120 g）拌匀。
5. 将面团分别放入塑料袋，擀成 1.5 cm 厚度，放入冰箱静置 1 小时。
6. 在两份面团表面刷上蛋白，并将两份面团重叠。
7. 修整面团边缘。
8. 将面团切成 1.5 cm 厚片，表面刷上蛋白，有助于使两份饼皮连在一起。
9. 将面团静置冰箱一段时间，再取出切成 1.5 cm 厚片。
10. 将饼干平铺在搪瓷烤盘上，放入已用 180 °C 预热的电烤箱内烘烤 15 至 20 分钟。
11. 取出饼干放凉即可食用。

料理的制作要领

- 菜单设定的标准时间或因食物种类、温度和分量而有所不同。请按照实际烘烤情况作出调整。
- 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。

持续烘烤

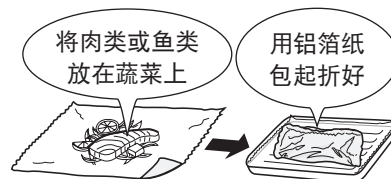
- 第二次使用时应减少烘烤时间。
※ 建议先等电烤箱冷却再进行烘烤。如食物受热不足，可自行调整时间。

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。

烤肉或烤鱼

- 先用铝箔纸将肉类或鱼类包好再放入电烤箱，避免油渍四溅。请勿直接烘烤没包覆铝箔纸的食物。



发酵功能（40±10℃）

- 设定发酵功能并预热 3 分钟，再将面团放入电烤箱。
- 发酵温度已经设定好，上下管处于待机模式，无法自行设定。
- 发酵或因材料、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

- 因玻璃门角度问题，将搪瓷烤盘、烤网和集屑盘放在底层烤盘放置处时或有少许不便，请小心置放。
- 第 1 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在第 1 层时，请确保后端位置插入正确，避免烤盘或烤网翻覆。

清洁方法

清洁前，拔出电源插头，并让电烤箱完全冷却。

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洗，可能会造成机身损坏。
- 清洗完毕后，需将搪瓷烤盘、烤网和集屑盘放回原先位置。
- 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。
- 请勿使用洗碗机。
- 请勿将重物置放在烤网上。

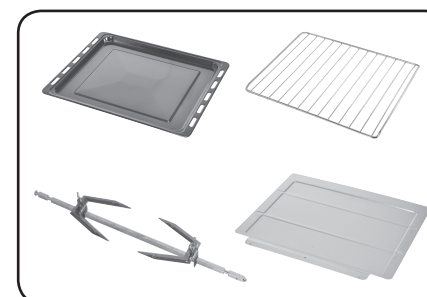


机身和电烤箱内部

以拧干水分的布来擦拭。
※ 勿擦拭发热管。（可能会造成损坏）

玻璃门

以稀释的碗碟清洁剂（温和性质）及软海绵清洗并擦干。



搪瓷烤盘 / 烤网 / 旋转烤叉 / 集屑盘

以稀释的碗碟清洁剂（温和性质）及软海绵清洗，并用水洗净晾干。
※ 如烘烤残渣粘着在搪瓷烤盘或烤网上难以去除，倒入少量热水，静置片刻再进行清洗。

故障诊断

安排维修前，请先检查下列要点。

问题	原因	解决方法
烘烤失败	- 电源插头没完全插入。 - 出现故障。	- 将电源插头完全插入插座。 - 请联系经销商或 Panasonic 客户咨询服务中心。
出现异味	- 烘烤时间过长。 - 搪瓷烤盘出现异味，或烤网上粘有食物残渣。 - 确认是否有任何油渍或食物碎屑滴在集屑盘上。	- 关闭电烤箱电源，清除电烤箱内导致异味的食物。 - 清洗搪瓷烤盘和烤网。 - 清洗集屑盘。

更换部件

■ 更换部件可从您所购买产品的经销商或 Panasonic 客户咨询服务中心取得。

部件名称		部件号
搪瓷烤盘		BK00P184
烤网		BD30P1841
集屑盘		BC40P184
取物支架		BA65P184-K0
取物夹		BK55P184
旋转烤叉	烤棍	BK60P184
	烤叉	BK61P184

规格

电源	请参阅本产品背部的标签		
功率	1800 W		
容积	38 L		
内部温度设定	温度设定在 70 ~ 230 °C (平均温度 ±30 °C)		
自动温度调节器	上下管：可调式温控器	功能切换 (约)	上下管 1800 W
	发酵固定式温控器		上管 900 W
定时器	120 分钟 / 长通		下管 900 W
净重 (约)	9.2 kg		
电源线长度 (约)	0.9 m		
尺寸 (约)	外观尺寸 (宽 × 长 × 高)	53.5 × 42.4 × 37.0 cm	
	电烤箱内部尺寸 (宽 × 长 × 高)	39.0 × 34.0 × 29.8 cm	
	搪瓷烤盘 (内尺寸) (宽 × 长 × 高)	39.0 × 34.0 × 29.8 cm	

中文 (简体)

Terima kasih kerana membeli produk Panasonic.

- Sila baca arahan ini dengan teliti untuk menggunakan perkakas ini dengan betul dan selamat.
- Sebelum anda menggunakan produk ini, **sila berikan perhatian kepada “Langkah-langkah Keselamatan” dan “Maklumat Penting”**. (H. ML3-ML7)
- Produk ini adalah untuk kegunaan di rumah sahaja.
- Sila simpan Kad Waranti dan Arahan Penggunaan ini untuk kegunaan pada masa akan datang.
- Panasonic tidak akan menerima sebarang liabiliti jika perkakas digunakan secara tidak betul atau gagal mematuhi arahan ini.

Kandungan

	Halaman
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	ML18
Cara membersihkan	ML19
Menyelesaikan masalah	ML20
Alat Ganti	ML20
Spesifikasi	ML21

Langkah-langkah Keselamatan

Sila pastikan arahan ini dipatuhi.

Untuk mengelakkan kemalangan atau kecederaan kepada pengguna, orang lain dan kerosakan kepada harta benda, sila ikut arahan di bawah.

■ **Simbol-simbol ini menyatakan tahap kerosakan akibat daripada cara penggunaan yang salah.**

AMARAN: Menunjukkan potensi bahaya yang boleh menyebabkan kecederaan serius atau kematian.

AWAS: Menunjukkan potensi bahaya yang boleh menyebabkan kecederaan kecil atau kerosakan harta benda.

■ **Simbol ini menunjukkan item tertentu yang mesti dipatuhi.**

Simbol ini menunjukkan tindakan yang harus dielakkan.

Simbol ini menunjukkan tindakan yang harus dilakukan.

AMARAN

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



● **Jangan meleraikan, membaiki atau mengubah suai perkakas ini.**
→ Rujuk kepada tempat perkakas ini dibeli atau pusat servis Panasonic.

● **Jangan rosakkan kord kuasa atau palam kuasa.**

Tindakan berikut dilarang sama sekali.

Mengubah suai, menyentuh atau meletakkan sesuatu berdekatan elemen pemanas, melentur, memintal, menarik, menarik pada bahagian yang tajam, meletakkan objek berat di bahagian atas, mengikat kord kuasa dan membawa perkakas dengan memegang kord kuasa.



● **Jangan gunakan perkakas jika kord kuasa atau palam kuasa rosak atau palam kuasa tidak disambungkan dengan kemas pada salur keluar kuasa.**

→ Jika kord kuasa rosak, ia mesti digantikan oleh pengeluar, ejen perkhidmatannya atau orang yang berkelayakan untuk mengelakkan bahaya.

● **Jangan pasang atau mencabut palam kuasa dengan menggunakan tangan yang basah.**

● **Jangan rendam perkakas, kord kuasa dan palam kuasa ke dalam air atau menyiram dengan air atau sebarang cecair.**

Langkah-langkah Keselamatan

Sila pastikan arahan ini dipatuhi.

! AMARAN

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

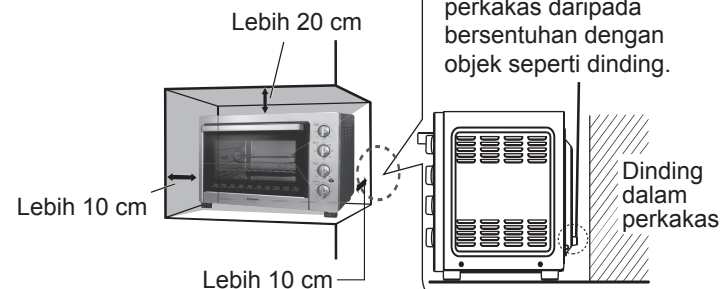
- Jangan biarkan kord kuasa tergantung di tepi meja atau tersentuh permukaan panas.
- Jangan biarkan kanak-kanak bermain dengan bahan pembungkusan.
- Perkakas ini bukan bertujuan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental atau kurang pengalaman dan pengetahuan, melainkan mereka dipantau atau telah diberikan arahan berkenaan penggunaan perkakas oleh orang yang bertanggungjawab terhadap keselamatan mereka. Kanak-kanak hendaklah dipantau untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas.
- Sentiasa jauhkan kanak-kanak daripada perkakas termasuk kord kuasa. Kanak-kanak tidak menyedari tentang bahaya yang boleh berlaku kerana menggunakan perkakas dengan cara yang salah.
- Berhenti menggunakan perkakas serta-merta dan tanggalkan palam sekiranya perkakas ini tidak berfungsi dengan betul. contohnya perkakas menjadi tidak normal atau rosak
 - Palam kuasa dan kord kuasa menjadi panas yang luar biasa.
 - Kord kuasa rosak atau tiada bekalan elektrik pada perkakas.
 - Unit utama rosak, mempunyai kerosakan yang dapat dilihat atau panas yang luar biasa.
 - Terdapat kerosakan luar biasa atau kegagalan berfungsi.→ Tanggalkan palam perkakas dengan serta-merta dan hubungi pusat servis untuk diperiksa atau dibaiki.
- Pastikan voltan yang tertera pada label perkakas adalah sama dengan bekalan kuasa di tempat anda. Elakkan daripada memasang palam peranti lain pada salur keluar kuasa yang sama untuk menghalangnya daripada menjadi terlalu panas. Namun begitu, jika anda menyambungkan beberapa palam kuasa, pastikan jumlah watt tidak melebihi watt salur kuasa yang telah dinilai.
- Pasangkan palam kuasa dengan kemas.
- Bersihkan palam kuasa dengan kerap.
→ Tanggalkan palam kuasa dan lap dengan kain kering.
- Semasa operasi, makanan boleh terbakar, oleh sebab itu, jangan gunakan perkakas berdekatan atau di bawah bahan yang mudah terbakar seperti langsir.

! AWAS

Untuk mengelakkan risiko kejutan elektrik, kebakaran, berasap, terbakar, melecur, kecederaan atau kerosakan harta benda

- Jangan biarkan perkakas tanpa pengawasan semasa dikendalikan.
- Jangan gunakan perkakas untuk sebarang tujuan selain daripada yang diterangkan dalam arahan ini.
- Jangan masukkan sebarang objek ke dalam lubang.
- Jangan sentuh bahagian selain daripada kawalan pengendalian atau pemegang pintu semasa perkakas sedang digunakan atau sejurus selepas digunakan.
 - Permukaan yang boleh dicapai mungkin menjadi panas semasa digunakan. Berhati-hati dengan lebih sumber haba terutamanya selepas digunakan.
- Jangan letakkan apa-apa di atas perkakas atau memasukkan apa-apa di bawah perkakas.
- Jangan gunakan perkakas di tempat berikut.
 - Pada permukaan yang tidak rata, di atas karpet, permukaan yang tidak tahan panas atau alas meja dan sebagainya.
 - Tempat yang terdapat percikan air atau berdekatan sumber haba.
 - Berdekatan sebarang sumber air seperti singki dan sebagainya.
- Jangan gunakan perkakas berdekatan dinding, perabot atau dalam ruang tertutup seperti almari terbina dalam.
(Ia boleh menyebabkan perubahan warna atau bentuk.)

- Jauhkan daripada dinding kayu atau perabot seperti pada gambar di sebelah kanan. Jelaga yang dikeluarkan semasa membakar boleh mencemarkan perabot malah boleh menyebabkan kebakaran kerana terlalu



Langkah-langkah Keselamatan

Sila pastikan arahan ini dipatuhi.



AWAS

Untuk mengelakkan risiko kejutan elektrik, kebakaran, berasap, terbakar, melecur, kecederaan atau kerosakan harta benda



- **Jangan buka pintu kaca semasa makanan menghasilkan asap atau terbakar.**

- Matikan tombol pemasa dan cabut palam serta-merta.
- Jangan buka pintu kaca sebelum api padam.
- Jangan padamkan api dengan air.

- **Jangan sentuh perkakas dengan tangan yang basah.**

- **Jangan panaskan terus tin atau botol kaca.**

- **Jangan letakkan minyak dalam dulang memasak enamel untuk dipanaskan.**

- **Jangan gunakan pisau atau alat yang tajam kerana boleh merosakkan tiub pemanas.**

- **Jangan gunakan pemasa luaran dan sebagainya.**

- Perkakas ini bukan bertujuan untuk dikendalikan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh berasingan.

- **Pastikan bekas serdak bersih dan diletakkan dengan betul semasa menggunakan perkakas.**



- **Pastikan anda memegang palam kuasa semasa mencabut palam kuasa. Jangan sekali-kali menarik kord kuasa.**

- **Hendaklah berhati-hati semasa mengendalikan dan membersihkan turnspit.**

- **Berhati-hati supaya tidak tersandung atau terbelit kord kuasa semasa menggunakannya.**

- **Tanggalkan palam kuasa daripada salur kuasa apabila perkakas tidak digunakan sebelum mengalihkan dan membersihkannya.**

- **Biarkan perkakas sejuk terlebih dahulu sebelum mengalihkan, membersihkan dan menyimpannya.**

- **Letakkan perkakas di atas meja yang stabil, kering, bersih, rata dan tahan panas.**

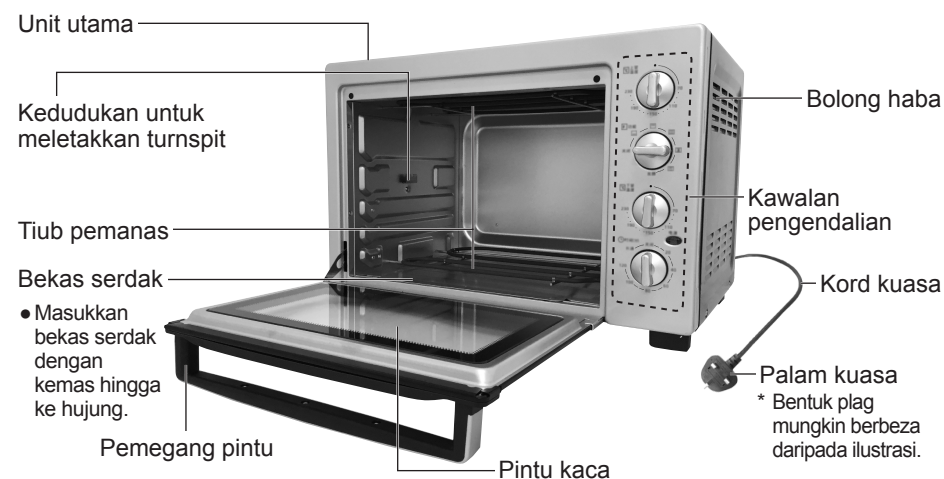
Maklumat Penting

- **Jangan jatuhkan perkakas untuk mengelakkannya daripada rosak.**
- **Jangan panaskan perkakas jika tidak diperlukan.**
- **Jangan letakkan apa-apa barang atau menekan secara paksa pada pintu kaca semasa pintu dibuka.**
- **Jangan alihkan perkakas dengan memegang pemegang pintu.**
- **Pastikan anda membersihkan perkakas selepas setiap kali digunakan.**



Simbol ini pada produk menunjukkan “permukaan panas dan hendaklah disentuh dengan berhati-hati”.

Nama Bahagian dan Arahan pengendalian



Nota

Terdapat menu yang dicetak pada pintu kaca untuk membakar (H. ML13 - ML17).

- * Berhati-hati semasa membuka dan menutup pintu kaca. (Boleh merosakkan pintu.)
- Jangan curahkan air pada pintu kaca jika pintu itu panas. (Kaca boleh pecah.)

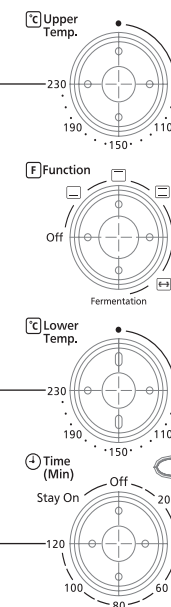
Kawalan pengendalian

• Tombol suhu tiub atas dan bawah:

Suhu boleh dilaraskan dalam julat 70 °C hingga 230 °C.

• Tombol pemasa:

Tetapkan masa dalam julat 0 - 120 minit. Tetapkan masa kepada masa membakar yang diinginkan, penunjuk kuasa akan dihidupkan semasa membakar. Apabila perkakas berbunyi dan selesai membakar, penunjuk kuasa akan dimatikan secara automatik. Untuk membakar kurang daripada 20 minit, putar tombol melebihi 40 minit, kemudian tetapkan masa yang diinginkan. Pilih mod "Stay On" dan ubah masa dengan memutar dail. Apabila selesai membakar, sila matikan tombol pemasa secara manual yang tidak boleh dilaraskan secara automatik.



• Tombol fungsi:

- ☐ Mengendalikan tiub bawah
 - ☐ Mengendalikan tiub atas
 - ☐ Mengendalikan tiub atas dan bawah pada masa yang sama
 - ☑ Perolakan
 - ☑ Putaran*
- Penapaian (H. ML18)

* Jika anda memilih fungsi putaran, hanya tiub atas yang boleh berfungsi dan dikendalikan, tiub bawah tidak boleh dilaraskan.

• Penunjuk kuasa:

Penunjuk kuasa terus dihidupkan semasa perkakas sedang beroperasi.

Aksesori



Dulang membakar enamel

- Gunakannya untuk meletakkan makanan berminyak seperti daging dan ikan untuk dipanggang.

* Anda digalakkan supaya meletakkan helaian kerajang aluminium pada dulang untuk mengelakkannya daripada kotor.



Bekas serdak

- Gunakannya untuk menahan lebihan makanan dan minyak semasa makanan tidak berminyak dibakar.



Rak memasak

- Gunakannya untuk membakar roti atau makanan lain dan untuk meletakkan bekas.

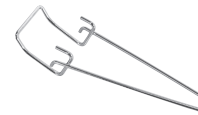
* Pastikan bekas serdak diletakkan sebelum menggunakan rak memasak untuk mengelakkan serdak atau minyak daripada menitik ke bawah.



Pemegang turnspit

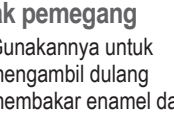
- Gunakannya untuk mengambil turnspit. (H. ML10)

* Apabila anda hendak mengeluarkan turnspit selepas membakar, sengetkannya sedikit ke kiri dan keluarkannya dengan perlahan-lahan.



Cangkuk bawah

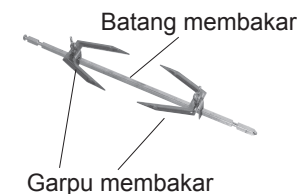
Gunakannya untuk mengeluarkan rak memasak. Pastikan cangkuk bawah di kedua-dua bahagian dicangkuk pada rak memasak dan tarikannya keluar.



Cangkuk atas

Gunakannya untuk mengeluarkan dulang membakar enamel. Pastikan cangkuk atas dicangkuk dengan kemas pada dulang, kemudian tarikannya keluar.

Turnspit



- Gunakannya untuk memanggang seekor ayam atau daging yang tebal. (Untuk menggunakan turnspit / pemegang turnspit, rujuk halaman ML10.)

* Anda perlu menyediakan sarung tangan ketuhar untuk menarik keluar dulang membakar enamel.

Nama Bahagian dan Arahan pengendalian

Turnspit / pemegang turnspit



1 Masukkan batang membakar ke dalam garpu membakar.



2 Putar skru untuk memasang garpu membakar di tempat yang betul.



3 Gunakan batang membakar untuk dicucuk di bahagian tengah kepingan makanan yang besar sehingga tembus dan pasang garpu membakar pada makanan di satu bahagian.



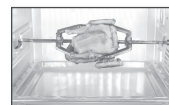
4 Masukkan satu lagi garpu membakar ke dalam batang membakar dan padatkan makanan supaya ketat.



5 Putar skru untuk memasang garpu membakar ini.



6 Gunakan pemegang turnspit untuk meletakkan makanan yang dicucuk itu ke dalam mesin.



7 Letakkan turnspit pada tempatnya. Pastikan hujung batang yang tajam dimasukkan ke dalam lubang putaran sebelah kanan.

Nota

- Hendaklah berhati-hati semasa mengendalikan dan membersihkan turnspit.

Sebelum menggunakan

Menanggalkan bahan pembungkusan dan sebarang pelekat, bersihkan mesin dengan mengikut langkah di bawah untuk kali pertama atau apabila anda sudah lama tidak menggunakan perkakas ini.

1. Basuh semua aksesori. (H. ML19)
2. Letakkan dulang membakar enamel, rak memasak, bekas serdak dalam mesin. (Jangan letak sebarang makanan.)
3. Putar tombol fungsi kepada “☐”, kemudian tetapkan kedua-dua tombol suhu tiub atas dan bawah kepada “230 °C”. Putar tombol pemasa kepada 10 minit. (Sila putarkan tombol kepada 40 minit atau lebih dan putar kembali kepada kedudukan 10 minit.)

Nota

- Terdapat asap atau bau apabila anda menggunakannya kali pertama, ia tidak akan berlaku sepanjang perkakas ini digunakan.
- Ini akan membakar sebarang habuk dan mencegah bau yang tidak menyenangkan. Ia tidak akan berbau lagi apabila digunakan selepas itu. Selepas itu, buka pintu kaca supaya asap lebih mudah keluar.
- Anda mungkin mendengar bunyi semasa menggunakannya pada kali pertama tetapi bukan kerana rosak.

Cara penggunaan

1 Pasangkan palam kuasa

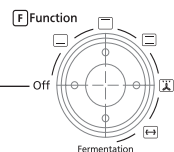
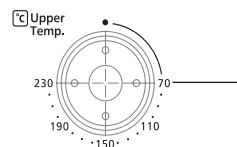


2 Letakkan makanan, kemudian tutup pintu kaca

- Letakkan makanan di bahagian tengah pada dulang membakar enamel atau rak memasak.
- Masukkan rak memasak pada posisi rak yang betul mengikut ketinggian makanan.
- Jangan buka pintu kaca semasa membakar.

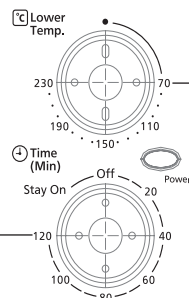
3 Pilih fungsi

- Laraskan fungsi mengikut kuantiti dan jenis makanan.



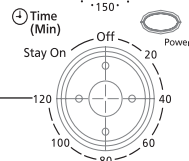
4 Tetapkan suhu

- Laraskan suhu mengikut kuantiti makanan dan pilihan peribadi.



5 Tetapkan masa dan mula membakar

- Tetapkan masa membakar kepada masa yang diinginkan.
- Untuk berhenti membakar, putar tombol pemasa kepada mati.



6 Keluarkan makanan selepas membakar (dengan rak pemegang atau sarung tangan ketuhar)

- Berhati-hati semasa membuka pintu kaca, jika tidak makanan boleh terjatuh ke belakang rak memasak bergantung pada kuantiti dan bentuk makanan.



7 Tanggalkan palam kuasa



- Sila tanggalkan palam kuasa selepas digunakan.
- Bunyi pemasa yang bergerak boleh didengari walaupun selepas perkakas dimatikan. Ini bukan kerosakan.

Menu

- Masa standard yang ditetapkan dalam menu mungkin berbeza-beza mengikut suhu, jenis, kuantiti (berat) dan bekas makanan untuk dibakar. Sila sesuaikan dengan keperluan membakar yang sebenar.
- Untuk mesin ini, terdapat 4 slot dulang untuk membakar dari atas hingga bawah di bahagian dalam. Slot ini ialah Slot 1, Slot 2, Slot 3 dan Slot 4.

Piza



Pilih fungsi atau
Tiub atas dan bawah: 220 °C
Masa diperlukan: 15 minit

Ramuan (Kira-kira 18 cm dalam diameter)

Doh piza beku..... 1 keping
Tomato.... Saiz sederhana ¼ (potong segi tiga saiz 1 cm)
Bawang (dihiris nipis)..... Saiz besar ¼
Lada benggala (dihiris nipis)..... Saiz kecil ½
Bakon..... 1 keping (1 cm lebar, hiris)

Sos piza..... 50 g
Keju 50 g

Kaedah

1. Keluarkan doh piza yang beku dan biarkannya nyahbeku sehingga berada pada suhu bilik.
2. Letakkan doh piza pada dulang membakar enamel yang dibalut dengan kerajang aluminium.
3. Letakkan sos piza, tambahkan bahan "A" dan taburkan keju.
4. Panaskan kedua-dua tiub atas / bawah pada 220 °C kira-kira 10 minit. Letakkan dulang membakar enamel ke dalam slot 2 pada mesin, kemudian bakar selama 15 minit.

Nota

- Keringkan air daripada sayur untuk mengelakkan piza daripada berair dan basah.
- Jika doh piza beku itu tebal, ia memerlukan lebih masa.
- Sesuaikan ramuan "A" mengikut pilihan anda.

Makaroni dan keju



Pilih fungsi atau
Tiub atas dan bawah: 230 °C
Masa diperlukan: 15 minit

Ramuan

Makaroni..... 200 g (direbus)
Bawang..... ½ (dihiris nipis)
Daging ayam..... 80 g (dipotong segi tiga saiz 2 cm)

Mentega..... 20 g
Tepung rendah gluten..... 20 g
Susu 300 mL
Garam dan serbuk lada..... Kuantiti
Keju 50 g

Kaedah

1. Potong kecil bawang, mentega dan keju.
2. Cairkan mentega dengan haba yang rendah dan sos "A", kacau dalam tepung rendah gluten sehingga terbentuk pes berwarna krim.
3. Tuang susu, makaroni yang direbus, garam dan serbuk lada dan kacau sekata sehingga terbentuk pes yang lembut.
4. Cairkan mentega dalam mangkuk, letakkan "3" di dalamnya, kemudian tutupkan dengan keju.
5. Panaskan kedua-dua tiub atas / bawah pada 230 °C kira-kira 10 minit. Letakkan bekas pada dulang membakar enamel dan letakkan ke dalam slot 3 pada mesin. Bakar selama 15 minit sehingga keju cair dan menjadi perang keemasan.

Menu

Stik



Pilih fungsi  atau 
Tiub atas dan bawah: 220 °C
Masa diperlukan: 10 - 15 minit

Ramuan (setebal kira-kira 1.5 cm)

Stik beku 1 Keping
Minyak zaitun 10 g
Lada hitam kasar Kuantiti kecil
Garam Kuantiti kecil
Rosemary Kuantiti kecil

Kaedah

1. Nyahbekukan stik sepenuhnya, tutupnya dengan beg plastik. Ketuk dengan torak sehingga menjadi setebal 1.5 cm.
2. Taburkan lada hitam kasar, garam dan rosemary di setiap bahagian stik. Perap selama 20 minit. Kemudian, sapukan minyak zaitun di atasnya.
3. Panaskan kedua-dua tiub atas dan bawah pada 220 °C kira-kira 5 minit. Letakkan di atas dulang membakar enamel yang dibalut kerajang aluminium dan bakar di slot 2 pada mesin dengan suhu 220 °C kira-kira 10 - 15 minit.

Panggang seekor ayam



Pilih fungsi 
Tiub atas dan bawah: 230 °C
Masa diperlukan: 70 - 90 minit

Ramuan (kira-kira 1,000 g)

Ayam seekor 1 ekor
Garam Kuantiti kecil
Kicap pekat Kuantiti kecil
Kicap cair 2 sudu besar
Wain memasak 2 sudu besar
A Lada hitam kasar Kuantiti kecil
Serbuk jintan putih Kuantiti kecil
Madu Kuantiti kecil

Sayur dipotong dadu Kuantiti kecil
Daun bawang, halia Kuantiti sewajarnya

Kaedah

1. Buang kepala dan kaki ayam, basuh badannya dan keringkannya. Letakkan garam dengan meratakannya pada bahagian dalam dan luar ayam.
2. Gaulkan ramuan "A" dengan ayam terlebih dahulu dan perap selama 2 jam.
3. Isikan halia, daun bawang dan sayur dipotong dadu ke dalam ayam. Ikat kepek dan kaki menggunakan benang kapas.
4. Cucuk ayam dengan batang memasak dan pasang garpu memasak.
5. Masukkan ayam ke dalam mesin. Letakkan dulang membakar enamel di bawah ayam untuk menghalang kerajang daripada tersentuh tiub pemanas. Bakar pada suhu 230 °C kira-kira 70 - 90 minit. Bakar sehingga ayam menjadi perang keemasan.

Nota

- Ayam beku hendaklah dinyahbeku sepenuhnya.
- Ubah masa membakar mengikut pilihan anda.

Ikan gril



Pilih fungsi  atau 
Tiub atas dan bawah: 200 °C
Masa diperlukan: 20 minit

Ramuan

Ikan 2 Ekor Ikan
Garam 50 g
Wain memasak Kuantiti kecil
Daun bawang / Halia dihiris Kuantiti kecil
Lemon Separuh
Bijan putih Kuantiti kecil
Jintan putih Kuantiti sewajarnya
Serbuk lima rempah Kuantiti sewajarnya

Kaedah

1. Basuh ikan dan buang airnya. Hiris badan ikan dengan pisau. Isikan daun bawang, hirisan halia ke dalam belahan untuk menghilangkan bau ikan. Kemudian, letakkan garam, wain memasak, serbuk lima rempah dan jintan putih di kedua-dua bahagian ikan untuk menambahkan perasa.
2. Ratakan sedikit minyak pada dulang membakar enamel yang dibalut kerajang aluminium, kemudian letakkan ikan di atasnya. Letakkan ikan pada slot 2 dan bakar kira-kira 20 minit. Semasa membakar, sila balikkan ikan dan letakkan lemon atau lada hitam.

Udang gril



Pilih fungsi  atau 
Tiub atas dan bawah: 200 °C
Masa diperlukan: 15 minit

Ramuan

Udang 8
Garam 50 g
Telur putih 15 mL

Kaedah

1. Basuh dan keringkan udang.
2. Letakkannya di atas dulang membakar enamel yang dilapik dengan kertas memasak.
3. Kacau putih telur dengan garam dan sapukan dengan tebal pada udang.
4. Panaskan kedua-dua tiub atas dan bawah pada 200 °C kira-kira 5 minit sebelum membakar. Letakkan dulang membakar enamel di slot 2 pada mesin. Kemudian, bakar selama 15 minit sehingga putih telur menjadi keras dan kering.

Menu

Keledek



Pilih fungsi  atau 
Tiub atas dan bawah: 230 °C
Masa diperlukan: 40 minit

Ramuan

Keledek.....600 g

Kaedah

1. Basuh keledek hingga bersih dan lap sehingga kering.
2. Panaskan tiub atas dan bawah pada 230 °C kira-kira 5 minit. Letakkan keledek di atas rak memasak di slot 2 pada mesin. Kemudian, bakar pada suhu 230 °C kira-kira 40 minit.

Kek span



Pilih fungsi  atau 
Tiub atas dan bawah: 210 °C
Masa diperlukan: 25 minit

Ramuan ("6" acuan bulat)

Telur.....180 g
Tepung rendah gluten.....90 g
Gula pasir.....90 g
Mentega.....30 g
Susu.....30 mL

Kaedah

1. Sapukan minyak atau letakkan kertas memasak pada acuan terlebih dahulu.
2. Masukkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk dan letakkan mangkuk pada air panas dengan suhu 50 °C. Pukul campuran telur sehingga menjadi warna pucat dan gebu yang tidak akan jatuh apabila pengadun diangkat.
3. Tambahkan susu ke dalam mentega yang dicairkan dalam mangkuk lain dan kacau sehingga rata. Letakkannya dalam periuk lain dengan air panas di dalamnya untuk mengelakkan mentega daripada menjadi beku semula.
4. Tambahkan tepung kek yang telah diayak dua kali ke dalam "3" dan kacau sehingga sebat.
5. Tuang "3" ke dalam "4" dan teruskan memukul sehingga pes menjadi lembut. Hendaklah pukul dengan lembut bagi mengelakkan nyahbuih.
6. Tuang pes ke dalam acuan membakar yang telah disediakan, kemudian goncang untuk menghilangkan buih.
7. Panaskan kedua-dua tiub atas dan bawah pada 210 °C kira-kira 15 minit sebelum membakar. Letakkan acuan di slot 3 pada mesin dengan dulang membakar enamel. Bakar selama 25 minit sehingga pencucuk yang dicucuk bersih apabila ditarik.

Nota

- Jika permukaan kek bertukar warna dengan cepat, anda boleh meletakkan kertas memasak di atas kek untuk mengelakkan hangus.
- Biarkan kek sejuk sepenuhnya sebelum mengeluarkannya daripada acuan.
- Anda boleh mengubah masa membakar mengikut cita rasa anda dan saiz acuan.
- Anda boleh menambahkan krim dan menghiasnya dengan buah.

Pai epal (6 inci)



Pilih fungsi  atau 
Tiub atas dan bawah: 170 °C
Masa diperlukan: 30 minit

Ramuan

Doh pai epal
Mentega.....75 g
Tepung rendah gluten.....100 g
A Gula aising.....10 g
Air.....20 mL
Garam.....1 g
Inti pai
Epal.....220 g
Krim putar.....90 mL
B Telur.....120 g
Gula pasir.....50 g
Susu.....90 mL
Madu.....1 sudu teh

Kaedah

1. Gunakan "A" untuk membuat doh pai. Cairkan mentega, tambahkan semua ramuan "A" dan kacau sehingga sebat dan uli sehingga lembut, balut dengan filem pelekat dan simpan dalam peti sejuk selama 1 jam.
2. Tanggalkan filem pada doh dan tekannya di dalam acuan. Cucuk dengan garpu letakkannya selama 30 minit.
3. Bakar pada suhu 180 °C kira-kira 10 minit.
4. Gunakan "B" untuk membuat inti pai. Pukul telur dan gula pasir sehingga sebat. Tambahkan susu, krim putar dan madu, kemudian adunkan hingga rata.
5. Letakkan epal pada doh pai. Tuang "B" ke dalam doh pai.
6. Bakar pada 170 °C selama 30 minit sehingga permukaan menjadi keemasan.

Biskut



Pilih fungsi  atau 
Tiub atas dan bawah: 180 °C
Masa diperlukan: 15 minit

Ramuan

Mentega.....130 g
Gula aising.....130 g
Tepung rendah gluten.....260 g
Telur putih.....30 g
Garam.....Kuantiti kecil
Vanila.....Kuantiti kecil
Telur.....60 g
Serbuk koko tawar.....20 g

Kaedah

1. Tambahkan gula aising ke dalam mentega cair dan adunkan sehingga gebu.
2. Tambahkan putih telur dua kali ke dalam "1" dan kacau sehingga terbentuk doh.
3. Bahagikan kepada dua, uli vanila dalam satu bahagian doh dan tambahkan tepung rendah gluten (140 g) ke dalam doh vanila dan adunkan hingga sebat.
4. Tambahkan serbuk koko tawar ke dalam satu lagi bahagian doh dan tambahkan tepung rendah gluten (120 g) ke dalam doh koko dan adun sebat.
5. Balut setiap satu dalam beg plastik dan gelek setiap satu doh menjadi 1.5 cm tebal, kemudian simpan dalam peti sejuk selama 1 jam.
6. Sapukan permukaan kedua-dua doh dengan putih telur dan lapiskan kedua-duanya.
7. Potong sedikit bahagian tepi doh.
8. Potong doh menjadi kepingan setebal 1.5 cm. Sapukan permukaannya dengan putih telur, ini membantu lapisan itu supaya melekat.
9. Simpan sebentar dalam peti sejuk, keluarkannya dan potong setiap doh menjadi kepingan setebal 1.5 cm.
10. Letakkannya di atas dulang membakar enamel untuk membakar selama 15 hingga 20 minit dalam mesin yang telah dipanaskan kepada 180 °C.
11. Keluarkannya dan biarkannya sejuk, kemudian hidangkan.

Perkara Penting untuk Membakar Makanan

- Masa membakar dalam menu adalah masa anggaran yang berbeza-beza mengikut jenis, suhu dan kuantiti makanan. Sila ubah masa mengikut status membakar.
- Letakkan makanan di bahagian tengah dalam mesin.
- Jangan buka pintu kaca semasa membakar. (Kesan membakar boleh terjejas.)
- Jangan gunakan mesin untuk mengukus. (Mesin boleh rosak.)
- Apabila membalut dulang membakar enamel dengan kerajang aluminium. Jangan biarkan kerajang aluminium tersentuh tiub pemanas.

Membakar secara berturutan

- Pendekkan masa yang ditetapkan selepas membakar kali kedua.
* Disyorkan supaya membiarkan bahagian dalam mesin sejuk dahulu sebelum mula membakar lagi. Ubah masa apabila makanan tidak cukup panas.

Membakar makanan tebal atau tinggi

- Balut dengan kerajang aluminium sebelum membakar untuk menghalang makanan menjadi perang atau tidak cukup panas.

Membakar daging atau ikan

- Apabila membakar daging atau ikan, balut dengan kerajang aluminium untuk mengelakkan minyaknya daripada merecik. Jangan membakar daging atau ikan yang menitisahkan minyak tanpa dibalut.



Fungsi penapaian ($40 \pm 10^\circ\text{C}$)

- Tetapkan fungsi penapaian dan panaskan mesin kira-kira 3 minit, kemudian letakkan doh ke dalam mesin.
- Suhu untuk penapaian telah ditetapkan. Tiub pemanas atas dan bawah berada dalam mod tunggu sedia dan tidak boleh dilaraskan.
- Penapaian doh bergantung kepada ramuan, iklim dan tekstur doh. Ubah masa untuk penapaian doh mengikut keadaan sebenar.

Nota

- Agak sukar untuk anda meletakkan dulang membakar enamel, rak memasak dan bekas serdak di slot dulang bawah kerana sudut pintu kaca, sila beri perhatian semasa menggunakannya.
- Slot dulang pertama mempunyai dua bahagian, bahagian depan dan belakang pada kedua-dua bahagian dan jarak di antaranya. Apabila dulang membakar enamel dan rak memasak diletakkan dalam slot dulang pertama, sila pastikan bahagian belakang telah dimasukkan untuk mengelakkannya daripada terbalik.

Cara membersihkan

Sebelum membersihkan, cabut palam kuasa dan biarkan mesin sejuk sepenuhnya.

Nota

- Jangan gunakan benzin, pencair, alkohol, peluntur, serbuk menggilap, berus logam atau berus nilon, jika tidak permukaan akan rosak.
- Selepas membersihkan mesin, letakkan dulang enamel, rak memasak dan bekas serdak dengan betul.
- Berhati-hati semasa menutup pintu kaca. Jangan gunakan mesin jika kaca retak atau rosak.
- Jangan gunakan pencuci pinggan.
- Jangan letakkan objek berat di atas rak memasak.



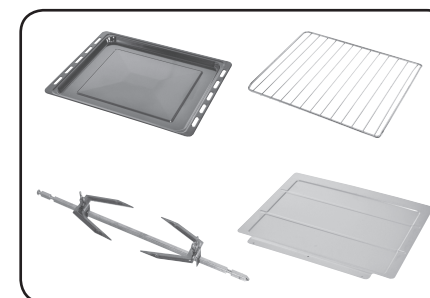
Unit utama dan bahagian dalam

Lapkan dengan kain yang telah diperah.

* Jangan lap tiub pemanas. (Ini boleh merosakkannya.)

Pintu kaca

Basuh dengan sabun pencuci pinggan yang cair (neutral) dan span lembut dan keringkan.



Dulang memasak enamel / Rak memasak / Turnspit / Bekas serdak

Basuh dengan sabun pencuci pinggan yang cair (neutral) dan span lembut. Kemudian bilas dengan air dan keringkan.

* Jika terdapat bahan hangus pada dulang membakar enamel atau rak memasak dan sukar untuk dibersihkan. Letakkan sedikit air panas dan biarkan seketika sebelum membersihkannya.

Menyelesaikan masalah

Sila semak perkara berikut sebelum mendapatkan servis.

Masalah	Punca	Tindakan
Kegagalan membakar	- Palam tidak dipasang dengan betul. - Wujud kerosakan.	- Pasangkan palam kuasa dengan kemas ke dalam salur kuasa. - Rujuk kepada tempat perkakas ini dibeli atau pusat servis Panasonic.
Bau	- Masa membakar terlalu lama. - Dulang membakar enamel mengeluarkan bau atau terdapat makanan pada rak memasak. - Pastikan sama ada terdapat minyak yang menitik atau serdak dalam bekas serdak.	- Matikan mesin dan bersihkan makanan yang berbau. - Bersihkan dulang membakar enamel dan rak memasak. - Bersihkan bekas serdak.

Alat Ganti

■ Alat ganti boleh didapati di tempat perkakas ini dibeli atau pusat servis Panasonic.

Nama bahagian	Nombor bahagian
Dulang membakar enamel	BK00P184
Rak memasak	BD30P1841
Bekas serdak	BC40P184
Pemegang turnspit	BA65P184-K0
Rak pemegang	BK55P184
Turnspit	Batang membakar BK60P184
	Garpu membakar BK61P184

Spesifikasi

Bekalan kuasa	Lihat label di belakang perkakas		
Penggunaan Kuasa	1800 W		
Kapasiti	38 L		
Tetapan suhu pusat kaviti	Tetapkan julat suhu antara 70 ~ 230 °C (±30 °C daripada suhu biasa)		
Thermolator automatik	Tiub atas dan bawah: Termostat boleh laras	Kuasa yang dinilai (anggaran)	Tiub atas dan bawah 1800 W
	Termostat Tetap Penapaian		Tiub atas 900 W
Pemasa	120 minit / kawalan program		
Berat bersih (anggaran)	9.2 kg		
Panjang kord kuasa (anggaran)	0.9 m		
Saiz (anggaran)	Dimensi luar (L × D × T)	53.5 × 42.4 × 37.0 cm	
	Bahagian dalam (L × D × T)	39.0 × 34.0 × 29.8 cm	
	Dulang membakar enamel (dimensi dalam) (L × D × T)	39.0 × 34.0 × 29.8 cm	

Melayu

Cảm ơn bạn đã mua sản phẩm Panasonic.

- Vui lòng đọc kỹ các hướng dẫn này để sử dụng thiết bị thích hợp và an toàn.
- Trước khi sử dụng sản phẩm này, vui lòng lưu ý đặc biệt đối với phần “**Cách phòng ngừa an toàn**” và “**Thông tin quan trọng**”. (Trang VN3-VN7)
- Sản phẩm này được thiết kế chỉ để sử dụng trong gia đình.
- Vui lòng lưu giữ Thẻ bảo hành và Hướng dẫn cách vận hành để sử dụng sau này.
- Panasonic sẽ không chịu bất kỳ trách nhiệm pháp lý nào nếu thiết bị được sử dụng không đúng cách, hoặc không theo các hướng dẫn này.

Mục lục

	Trang
Cách phòng ngừa an toàn	VN3
Thông tin quan trọng	VN7
Tên các phụ kiện và hướng dẫn cách sử dụng	VN8
Trước khi sử dụng	VN11
Cách sử dụng	VN12
Thực đơn	VN13
Các Điểm Quan Trọng Để Nướng Thức Ăn	VN18
Cách vệ sinh	VN19
Khắc phục sự cố	VN20
Phụ kiện thay thế	VN20
Thông số kỹ thuật	VN21

Cách phòng ngừa an toàn

Vui lòng đảm bảo tuân thủ các hướng dẫn này.

Để phòng ngừa xảy ra tai nạn hoặc chấn thương cho người dùng, người khác, và gây thiệt hại đối với tài sản, vui lòng tuân thủ các hướng dẫn dưới đây.

■ Bảng bên dưới mô phỏng các cấp độ nguy hiểm do thao tác sai.

⚠ CẢNH BÁO: Cho biết nguy cơ tiềm ẩn có thể dẫn đến chấn thương nghiêm trọng hoặc tử vong.

⚠ THẬN TRỌNG: Cho biết nguy cơ tiềm ẩn có thể dẫn đến chấn thương nhẹ hoặc thiệt hại về tài sản.

■ Những ký hiệu cho biết các mục chỉ rõ phải được tuân thủ.

⊘ Ký hiệu này cho biết phải tránh một thao tác.

! Ký hiệu này cho biết phải thực hiện một thao tác.

⚠ CẢNH BÁO

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



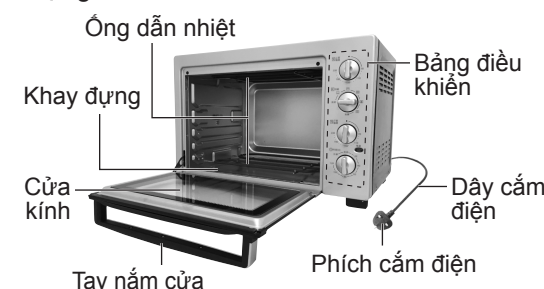
● **Không được tháo rời, sửa chữa hay sửa đổi thiết bị này.**

→ Liên hệ nơi mua hàng hoặc trung tâm bảo hành Panasonic.

● **Không làm thiệt hại dây cắm điện hay phích cắm điện.**

Các thao tác sau đây sẽ bị nghiêm cấm.

Sửa đổi, chạm vào hoặc đặt gần các bộ phận nóng, uốn cong, xoắn lại, kéo, kéo các cạnh sắc nhọn lên, đặt vật nặng lên trên, bó dây cắm điện và xé rách thiết bị bằng dây cắm điện.



● **Không dùng thiết bị nếu dây cắm điện hoặc phích cắm điện bị hỏng hoặc phích cắm điện bị cắm lỏng với ổ cắm điện.**

→ Nếu dây cắm điện bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý bảo hành liên quan hoặc nhân viên có chuyên môn tương tự để tránh nguy hiểm.

● **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 hoặc bất kỳ chất lỏng nào vào thiết bị.**

Cách phòng ngừa an toàn

Vui lòng đảm bảo tuân thủ các hướng dẫn này.

⚠ CẢNH BÁO

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

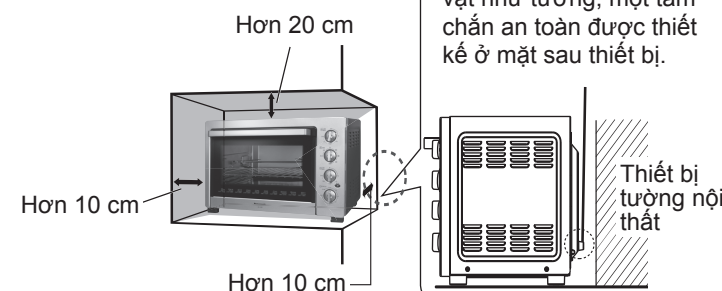
- Không để dây cắm điện treo trên cạnh bàn ăn hoặc bàn làm thức ăn, hoặc chạm vào các bề mặt nóng.
- Không để trẻ sơ sinh và trẻ em chơi với vật liệu đóng gói.
- Thiết bị này không được thiết kế cho người dùng (kể cả trẻ em) có tình trạng thể chất, giác quan hoặc tinh thần suy giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn cho họ.
Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo chúng không chơi với thiết bị.
- Luôn cách ly trẻ sơ sinh và trẻ em khỏi thiết bị kể cả dây cắm điện. Trẻ em không nhận thức được các nguy hiểm có khả năng xảy ra do sử dụng thiết bị không đúng cách.
- Ngưng sử dụng thiết bị ngay lập tức và rút phích cắm điện ra trong trường hợp bạn không chắc là thiết bị này dừng hoạt động thích hợp.
Ví dụ như hoạt động bất thường hoặc bị hỏng
 - Phích điện và dây cắm điện trở nên nóng bất thường.
 - Dây cắm điện bị thiết hại hoặc nguồn thiết bị bị hỏng.
 - Thân máy bị biến dạng, có thiết hại nhìn thấy hoặc bị nóng bất thường.
 - Có sự cố bất thường hay hỏng hóc khác.→ Hãy rút phích cắm điện ra khỏi thiết bị ngay và liên hệ với trung tâm bảo hành để được kiểm tra và sửa chữa.
- Đảm bảo điện áp ghi trên nhãn thiết bị trùng khớp với nguồn cấp điện gia đình của bạn. Cũng nên tránh cắm các thiết bị khác vào cùng ổ cắm điện để phòng ngừa dòng điện quá nóng. 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.
- Cắm chặt phích cắm điện.
- Thường xuyên lau sạch bụi bám trên phích cắm điện.
→ Rút phích cắm điện ra và lau sạch bằng khăn khô.
- Trong khi sử dụng, thực phẩm có thể bị cháy, vì vậy không sử dụng thiết bị gần hoặc dưới các vật liệu dễ cháy như rèm cửa.

⚠ THẬN TRỌNG

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

- Đừng bao giờ để thiết bị hoạt động thiếu sự giám sát.
- Không sử dụng thiết bị vào bất kỳ mục đích nào ngoài những mục đích được mô tả trong các hướng dẫn này.
- Không chen bất kỳ vật thể nào vào các lỗ thông.
- Không chạm vào những phụ kiện khác ngoài bảng điều khiển hoặc tay nắm cửa trong khi thiết bị đang sử dụng hoặc ngay sau khi sử dụng.
 - Các bề mặt dễ tiếp cận có thể rất nóng trong khi sử dụng thiết bị. Hãy cẩn thận với nguồn nhiệt dư thừa, đặc biệt là sau khi sử dụng.
- Không đặt hay chen bất cứ vật gì lên hoặc bên dưới thiết bị.
- Không sử dụng thiết bị ở những nơi sau đây.
 - Trên bề mặt không bằng phẳng, trên thảm, bề mặt không chịu nhiệt hoặc khăn trải bàn, v.v...
 - Đặt ở nơi mà thiết bị có thể bị văng nước vào hoặc 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.)

- Giữ khoảng cách thích hợp như hình minh họa bên phải đối với tường hoặc đồ đạc bằng gỗ. Khói đèn thải ra trong quá trình nướng có thể làm bẩn đồ đạc hoặc thậm chí gây cháy do quá nóng.



Để giữ khoảng cách an toàn và ngăn không cho thiết bị tiếp xúc với các vật như tường, một tấm chắn an toàn được thiết kế ở mặt sau thiết bị.

VIỆT NAM

Cách phòng ngừa an toàn

Vui lòng đảm bảo tuân thủ các hướng dẫn này.



THẬN TRỌNG

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



● **Không mở cửa kính khi thức ăn gây ra khói hoặc bắt lửa.**

- Tắt núm hẹn giờ và rút phích cắm điện ra ngay.
- Không mở cửa kính trước khi lửa tắt.
- Không dập lửa bằng nước.

● **Không chạm vào thiết bị bằng tay ướt.**

● **Không hâm nóng trực tiếp các lon đồ hộp hoặc chai thủy tinh.**

● **Không cho dầu ăn lên khay nướng để đun nóng.**

● **Không sử dụng dao hay dụng cụ sắc bén vì chúng có thể làm hỏng các ống dẫn nhiệt.**

● **Không sử dụng 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.

● **Đảm bảo khay đựng vụn bánh phải sạch và được đặt vị trí khi sử dụng thiết bị.**



● **Đảm bảo cầm giữ phích cắm điện khi rút nó ra. Đừng bao giờ kéo bên phía dây cắm điện.**

● **Nên cẩn thận khi cầm và vệ sinh xiên quay.**

● **Cẩn thận không để bị vấp hoặc vướng vào dây cắm điện trong khi sử dụng.**

● **Rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm khi thiết bị không sử dụng trước khi di chuyển và vệ sinh.**

● **Đề thiết bị nguội hẳn trước khi di chuyển, vệ sinh hoặc cất giữ.**

● **Đặt thiết bị trên bàn làm thức ăn chịu nhiệt vững chắc, khô và sạch.**

Thông tin quan trọng

- Không làm rơi thiết bị để tránh bị hỏng.
- Không đun nóng thiết bị khi không cần thiết.
- Không đặt bất kỳ vật gì hoặc ép mạnh lên cửa kính khi nó được mở.
- Không di chuyển thiết bị bằng tay nắm cửa.
- Đảm bảo vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng.



Ký hiệu này trên các sản phẩm cho biết “bề mặt nóng và không tùy tiện chạm vào”.

Tên các phụ kiện và hướng dẫn cách sử dụng



Lưu ý

Đã có thực đơn in trên cửa kính dùng để nướng (Trang VN13 - VN17).

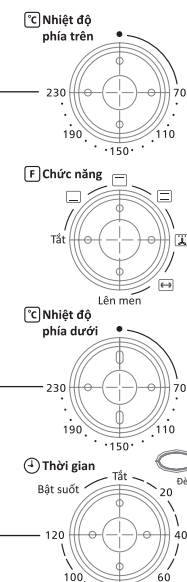
- * **Cửa kính** nắm cẩn thận khi mở ra/dóng cửa kính. (Nếu có thể gây ra thiệt hại.)
- * Không được đổ nước vào cửa kính khi nó đang nóng. (Kính có thể bị vỡ.)

* Phích cắm nguồn có thể có hình dạng khác với hình dạng trong ảnh.

Bảng điều khiển

Nút điều chỉnh nhiệt độ ống dẫn nhiệt trên & dưới:
Nhiệt độ có thể được điều chỉnh trong phạm vi 70 °C đến 230 °C.

Nút điều chỉnh thời gian:
Cài thời lượng trong phạm vi từ 0 - 120 phút. Cài thời lượng theo giờ nướng mong muốn, đèn báo sẽ bật trong khi nướng. Khi thiết bị đồ chuông và quy trình nướng kết thúc, đèn báo sẽ tự động tắt. Đối với quy trình nướng dưới 20 phút, hãy vận hành 40 phút rồi cài theo giờ nướng mong muốn. Chọn chế độ "Stay Warm" và điều chỉnh giờ bằng cách vận nút số. Khi quy trình nướng kết thúc, hãy tự tắt nút điều chỉnh thời gian vốn không thể điều chỉnh tự động.



Nút điều khiển chức năng:

- ☐ Kiểm soát ống dẫn nhiệt dưới
- ☐ Kiểm soát ống dẫn nhiệt trên
- ☐ Kiểm soát ống dẫn nhiệt trên & dưới đồng thời
- ☐ Đảo lưu
- ☐ Quay *

Lên men (Trang VN18).

* Nếu chọn chức năng quay, chỉ ống dẫn nhiệt trên có thể hoạt động và bạn không thể vận hành ống dẫn nhiệt dưới.

Đèn báo:

Đèn báo luôn sáng khi thiết bị đang hoạt động.

Phụ kiện



Khay nướng

- Sử dụng nó để giữ thức ăn dính dầu mỡ, như thịt và cá chuẩn bị nướng.

* Bạn nên đặt một tấm giấy bạc lên khay để tránh các vết bẩn.



Vỉ nướng

- Sử dụng nó để nướng bánh mì hoặc các món ăn khác, cũng như để giữ hộp đựng.

* Đảm bảo khay đựng vụn bánh đặt đúng vị trí trước khi sử dụng vỉ nướng để tránh các mảnh vụn hoặc rò rỉ dầu mỡ.



Khay đựng vụn bánh

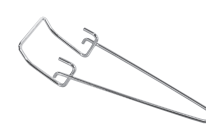
- Sử dụng nó để chứa các chất thừa và mỡ khi nướng thức ăn không mỡ.



Tay cầm xiên nướng

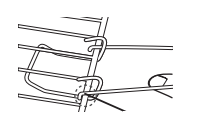
- Sử dụng nó để lấy xiên quay (Trang VN10)

* Khi bạn cần kéo xiên quay ra sau khi nướng, hãy hạ thấp xuống bên trái một tí và di chuyển nó từ từ.



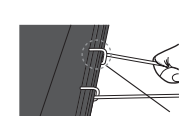
Tay cầm khay nướng bánh

- Sử dụng nó để lấy khay nướng và vỉ nướng.



Móc dưới

Sử dụng nó để tháo vỉ nướng. Đảm bảo móc dưới ở cả hai bên được gắn chặt lên vỉ nướng rồi kéo nó ra.



Móc trên

Sử dụng nó để tháo khay nướng. Đảm bảo móc trên gắn chặt lên khay rồi kéo nó ra.

Xiên quay



Nĩa nướng

- Sử dụng nó để nướng nguyên con gà hoặc thịt khô dày. (Để sử dụng xiên quay/tay cầm xiên nướng, Xem Trang VN10.)

* Bạn cần phải tự chuẩn bị găng tay lò nướng dùng để kéo khay nướng ra ngoài.

Tên các phụ kiện và hướng dẫn cách sử dụng

Xiên quay / tay cầm xiên nướng



1 Gắn que nướng vào vỉ nướng.



2 Vận vít để siết chặt vỉ nướng ở vị trí thích hợp.



3 Sử dụng que nướng để đâm xuyên qua giữa miếng thức ăn lớn và gắn cố định thức ăn bằng vỉ nướng ở một bên.



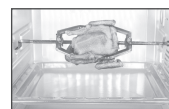
4 Gắn vỉ nướng khác vào que nướng và ép chặt thức ăn.



5 Vận vít để gắn cố định vỉ nướng này.



6 Sử dụng tay cầm xiên nướng để đặt thức ăn vừa xiên vào máy.



7 Đặt xiên quay đúng vị trí. Giữ đầu nhọn lồng vào lỗ xoay bên phải.

Lưu ý • Nên cẩn thận khi cầm và vệ sinh xiên quay.

Trước khi sử dụng

Tháo các vật liệu đóng gói và bất kỳ hình dán nào, vệ sinh máy bằng cách thực hiện theo các bước dưới đây cho lần đầu hoặc khi bạn không sử dụng nó trong một thời gian.

1. Rửa tất cả các phụ kiện. (Trang VN19)
2. Đặt khay nướng, vỉ nướng và khay đựng vụn bánh vào máy.
(Không đặt bất kỳ thức ăn nào lên.)
3. Vận nút điều chỉnh chức năng sang “☐”, sau đó đặt cả nút điều chỉnh nhiệt độ ống dẫn nhiệt trên và dưới sang vị trí “230 °C”. Và vận nút điều chỉnh thời gian sang vị trí 10 phút. (Hãy vận nút này sang từ 40 phút trở lên và sau đó vận trở về vị trí 10 phút.)

Lưu ý

- Có hiện tượng khói hoặc bốc mùi khi sử dụng lò nướng lần đầu tiên. Điều này sẽ không xảy ra trong quá trình sử dụng sau này.
- Điều này đốt cháy bất kỳ bụi và ngăn chặn các mùi khó chịu. Và lò nướng sẽ không có mùi sau khi sử dụng nhiều lần. Sau đó, hãy mở cửa kính để khói phân tán dễ dàng hơn.
- Bạn có thể nghe một số âm thanh khi sử dụng lò lần đầu và đây không phải là sự cố hỏng hóc.

Cách sử dụng

1 Cắm phích cắm điện.

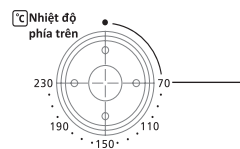


2 Đặt thức ăn vào rồi đóng cửa kính lại

- Đặt thức ăn ở giữa trên khay nướng hoặc vỉ nướng.
- Lắp vỉ nướng vào đúng vị trí theo độ cao của thức ăn.
- Không mở cửa kính trong khi nướng.

3 Chọn chức năng

- Sử dụng phím chức năng để chỉnh chức năng theo số lượng và loại thức ăn.

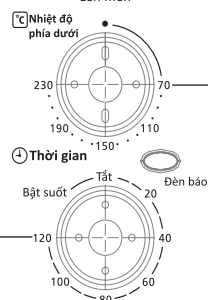


4 Thiết lập nhiệt độ

- Điều chỉnh nhiệt độ theo số lượng thức ăn và sở thích cá nhân.

5 Thiết lập thời lượng và bắt đầu nướng

- Thiết lập thời lượng nướng theo giờ nướng mong muốn.
- Để dừng nướng, hãy tắt nút điều chỉnh thời gian.



6 Lấy thức ăn ra sau khi nướng

- (bằng tay cầm khay nướng bánh hoặc găng tay lò nướng) Cẩn thận khi mở cửa kính; nếu không, thức ăn có thể rơi ra ngoài và gây bỏng. Vui lòng đợi cho thức ăn nguội bớt trước khi lấy ra.



7 Rút phích cắm điện



- Hãy rút phích cắm điện ra sau khi sử dụng.
- Bạn có thể nghe âm thanh chuyển động của bộ hẹn giờ ngay sau khi thiết bị đã được tắt. Đây không phải là sự cố hỏng hóc.

Thực đơn

- Thời lượng nướng đặt trong thực đơn có thể khác nhau tùy theo nhiệt độ, loại, số lượng (trọng lượng) và hộp đựng thức ăn để nướng. Vui lòng điều chỉnh nó theo nhu cầu nướng thực tế.
- Đối với lò nướng này, có 4 rãnh đỡ khay để nướng ở phía trong từ trên xuống. Chúng là Rãnh 1, Rãnh 2, Rãnh 3 và Rãnh 4.

Bánh pizza



Chọn chức năng của [icon] hoặc [icon]
Các ống dẫn nhiệt trên và dưới: 220 °C
Thời lượng cần thiết: 15 phút

Nguyên liệu (Có đường kính khoảng 18 cm)

Miếng bánh pizza đông lạnh.....	1 cái
Cà chua.....	Kích thước trung bình ¼ (cắt thành hình tam giác 1 cm)
A Hành (xắt lát mỏng).....	Kích thước lớn ¼
Ớt ngọt (xắt lát mỏng).....	Kích thước nhỏ ½
Thịt ba rọi.....	1 miếng (xắt lát với chiều rộng 1 cm)
Sốt pizza.....	50 g
Phô mai.....	50 g

Phương pháp

1. Lấy miếng bánh pizza đông lạnh ra và đặt nó ở nhiệt độ phòng.
2. Đặt miếng bánh pizza lên khay nướng phủ lớp giấy bạc.
3. Dùng nước sốt pizza, thêm nguyên liệu "A" và phủ phô mai lên.
4. Đun nóng sẵn cả hai ống dẫn nhiệt trên/dưới ở nhiệt độ 220 °C trong khoảng 10 phút. Đặt khay nướng vào rãnh 2 của lò nướng rồi nướng trong 15 phút.

Lưu ý

- Hút sạch nước khỏi rau để tránh bánh pizza bị chảy nước hoặc ướt.
- Khi miếng bánh pizza đông lạnh có vỏ dày, nó có thể cần nhiều thời gian nướng hơn.
- Điều chỉnh nguyên liệu "A" theo sở thích cá nhân.

Mì ống và phô mai



Chọn chức năng của [icon] hoặc [icon]
Các ống dẫn nhiệt trên và dưới: 230 °C
Thời lượng cần thiết: 15 phút

Nguyên liệu

Mì ống.....	200 g (chần nước sôi)
Hành.....	½ (Xắt lát mỏng)
A Thịt gà.....	80 g (cắt thành hình tam giác 2 cm)
Bơ.....	20 g
Bột mì ít gluten.....	20 g
Sữa.....	300 mL
Muối và bột tiêu.....	Số lượng thích hợp
Phô mai.....	50 g

Phương pháp

1. Thái hành, bơ và phô mai thành các miếng nhỏ.
2. Bơ đun chảy với độ nóng thấp và khuấy trộn vào bột mì ít gluten cho đến khi tạo thành bột nhào màu kem.
3. Đổ sữa, mì ống chần nước sôi, muối và bột tiêu vào, và khuấy liên tục cho đến khi tạo thành bột nhào mịn.
4. Bơ đun chảy đựng trong chén, đặt 5 vào nó rồi phủ phô mai lên.
5. Đun nóng sẵn cả hai ống dẫn nhiệt trên/dưới ở nhiệt độ 230 °C trong khoảng 10 phút. Đặt hộp đựng lên khay nướng và đặt chúng vào rãnh 3 của lò nướng. Nướng 15 phút cho đến khi phô mai được nóng chảy và bề mặt có màu nâu vàng.

Thực đơn

Thịt bít tết



Chọn chức năng của hoặc
Các ống dẫn nhiệt trên và dưới: 220 °C
Thời lượng cần thiết: 10 - 15 phút

Nguyên liệu (có độ dày khoảng 1,5 cm)

Thịt bít tết đông lạnh.....	1 miếng
Dầu ô liu.....	10 g
Hạt tiêu đen.....	Số lượng nhỏ
Muối.....	Số lượng nhỏ
Lá hương thảo.....	Số lượng nhỏ

Phương pháp

1. Rửa sạch hoàn toàn **thịt bít tết** và bọc lại bằng túi nhựa. Đập nhẹ bằng chày cán cho đến khi có độ dày 1,5 cm.
2. Cho các hạt tiêu đen, muối và lá hương thảo lên mỗi bên **thịt bít tết**. Để ướp thấm trong 20 phút. Và sau đó thêm dầu ô liu vào.
3. Đun nóng sẵn cả hai ống dẫn nhiệt trên và dưới ở nhiệt độ 220 °C trong khoảng 5 phút. Đặt nó lên khay nướng phủ giấy bạc và nướng trên rãnh 2 của lò ở nhiệt độ 220 °C trong khoảng 10~15 phút.

Gà nướng nguyên con



Chọn chức năng của
Các ống dẫn nhiệt trên và dưới: 230 °C
Thời lượng cần thiết: 70 - 90 phút

Nguyên liệu (khoảng 1000 g)

Gà nguyên con.....	1 con
Muối.....	Số lượng nhỏ
Nước tương đen.....	Số lượng nhỏ
Nước tương màu nhạt.....	2 muỗng canh
Rượu nấu.....	2 muỗng canh
Hạt tiêu đen.....	Số lượng nhỏ
Bột thì là.....	Số lượng nhỏ
Mật ong.....	Số lượng nhỏ

Rau thái nhỏ.....	Số lượng nhỏ
Hành lá, gừng.....	Số lượng thích hợp

Phương pháp

1. Cắt đầu và chân gà và rửa sạch phần thân, sau đó lau khô nó hoàn toàn. Rắc đều muối lên phần bên trong và ngoài của gà.
2. Trộn nguyên liệu "A" trước với gà và ướp thấm trong 2 giờ.
3. Nhồi gừng, hành lá và rau thái nhỏ vào gà. Bịt chặt đôi cánh và chân gà bằng sợi chỉ.
4. Xiên gà bằng que nướng và gắn cố định bằng nĩa nướng.
5. Đặt gà vào nướng. Đặt khay nướng phía dưới gà để tránh giấy bạc tiếp xúc với ống dẫn nhiệt. Nướng gà ở nhiệt độ 230 °C trong khoảng 70 - 90 phút. Lót giấy bạc lên khay nướng gà trong khi nướng. Nướng cho đến khi gà có màu nâu vàng.

Lưu ý

- Nên để gà đông lạnh rửa đông hoàn toàn.
- Điều chỉnh thời lượng nướng theo sở thích cá nhân.

Cá nướng



Chọn chức năng của hoặc
Các ống dẫn nhiệt trên và dưới: 200 °C
Thời lượng cần thiết: 20 phút

Nguyên liệu

Cá.....	2 con
Muối.....	50 g
Rượu nấu.....	Số lượng nhỏ
Hành lá / Gừng xắt lát.....	Số lượng nhỏ
Chanh.....	Nửa trái
Mè trắng.....	Số lượng nhỏ
Thì là.....	Số lượng thích hợp
Bột ngũ vị hương.....	Số lượng thích hợp

Phương pháp

1. Rửa sạch cá và để ráo nước. Và sau đó rạch thân cá bằng dao. Nhồi hành lá và gừng xắt lát vào khe rạch để khử mùi tanh. Sau đó cho muối, rượu nấu, bột ngũ vị hương và thì là lên hai bên cá để tăng thêm mùi vị cho cá.
2. Thoa lớp dầu mỏng lên khay nướng phủ giấy bạc cá lên đó. Sau cùng, đặt cá vào rãnh 2 và nướng khoảng 20 phút. Trong khi nướng, hãy lật cá và dùng thêm chanh hoặc tiêu đen.

Tôm nướng



Chọn chức năng của hoặc
Các ống dẫn nhiệt trên và dưới: 200 °C
Thời lượng cần thiết: 15 phút

Nguyên liệu

Tôm.....	8 con
Muối.....	50 g
Lòng trắng trứng.....	15 mL

Phương pháp

1. Rửa sạch tôm và vẩy khô chúng.
2. Đặt chúng lên khay nướng phủ giấy nấu.
3. Khuấy đều lòng trắng trứng với muối và đổ dày lên tôm.
4. Đun nóng sẵn cả hai ống dẫn nhiệt trên và dưới ở nhiệt độ 200 °C trong 5 phút trước khi nướng. Đặt khay nướng lên rãnh 2 của lò nướng. Sau đó nướng trong 15 phút cho đến khi lòng trắng trứng trở nên cứng và khô.

Thực đơn

Khoai lang



Chọn chức năng của [icon] hoặc [icon]
Các ống dẫn nhiệt trên và dưới: 230 °C
Thời lượng cần thiết: 40 phút

Nguyên liệu

Khoai lang.....600 g

Phương pháp

1. Rửa sạch các củ khoai lang và lau khô.
2. Đun nóng các ống dẫn nhiệt trên và dưới ở nhiệt độ 230 °C trong khoảng 15 phút. Đặt khoai lang lên vỉ nướng ở tầng 2 của lò nướng. Sau đó nướng ở nhiệt độ 230 °C trong khoảng 40 phút.

Bánh bông lan



Chọn chức năng của [icon] hoặc [icon]
Các ống dẫn nhiệt trên và dưới: 210 °C
Thời lượng cần thiết: 25 phút

Nguyên liệu (Khuôn tròn '6')

Trứng.....180 g
Bột mì ít gluten.....90 g
Đường kết tinh.....90 g
Bơ.....30 g
Sữa.....30 mL

Phương pháp

1. Dùng dầu ăn hoặc giấy nầu trước cho toàn bộ khuôn.
2. Đổ trứng và đường kết tinh vào chén rồi đặt chén có nước nóng 50 °C. Khuấy hỗn hợp trứng cho đến khi nó trở nên sáng mịn và mịn - vốn sẽ không bị rò rỉ ngay khi máy xay được nhắc lên.
3. Thêm sữa vào bơ đun chảy trong một cái chén khác và khuấy đều. Đặt chúng lên một cái nồi khác có nước nóng bên trong để tránh bơ đông đặc trở lại.
4. Thêm bột bánh rây hai lần vào "3" và khuấy đều.
5. Đổ "3" vào "4", và tiếp tục đánh cho đến khi bột nhào mịn. Nên đánh nhẹ nhàng nhất có thể để tránh triệt tiêu bọt.
6. Đổ bột nhào vào khuôn nướng chuẩn bị sẵn rồi lắc nó để giảm bớt bong bóng.
7. Đun nóng sẵn cả hai ống dẫn nhiệt trên và dưới ở nhiệt độ 210 °C trong 15 phút trước khi nướng. Đặt khuôn lên rãnh 3 của lò nướng cùng với khay nướng. Nướng trong 25 phút cho đến khi que xiên lồng vào trở nên sạch.

Lưu ý

- Nếu bề mặt bánh đổi màu nhanh, bạn có thể đặt giấy nầu lên bánh để tránh bị cháy.
- Để bánh nguội hẳn trước khi lấy ra khỏi khuôn.
- Bạn có thể điều chỉnh thời gian nướng theo sở thích khẩu vị và kích thước khuôn.
- Bạn cũng có thể thêm kem và trang trí bánh với trái cây.

Bánh táo (6 inch)



Chọn chức năng của [icon] hoặc [icon]
Các ống dẫn nhiệt trên và dưới: 170 °C
Thời lượng cần thiết: 30 phút

Nguyên liệu

Miếng lót bánh táo
Bơ.....75 g
Bột mì ít gluten.....100 g
A Đường tinh.....10 g
Nước.....20 mL
Muối.....1 g
Nhân bánh
Táo.....220 g
Kem đánh.....90 mL
B Trứng.....120 g
Đường kết tinh.....50 g
Sữa.....90 mL
Mật ong.....1 muỗng canh

Phương pháp

1. Sử dụng "A" để làm miếng lót bánh. Đun chảy bơ, thêm tất cả nguyên liệu "A" và trộn đều, và nhào nó vào bột nhào bề mặt mịn, gói lại bằng giấy bóng và để trong tủ lạnh trong 1 giờ.
2. Tháo bột nhào ra và ép nó vào khuôn. Xiên bằng nĩa rồi đặt nó trong 30 phút.
3. Nướng nó ở nhiệt độ 180 °C trong khoảng 10 phút.
4. Sử dụng "B" để làm nhân bánh. Đánh đều trứng và đường kết tinh. Thêm sữa, kem đánh và mật ong, sau đó trộn đều chúng.
5. Xếp táo lên miếng lót bánh. Đổ "B" vào miếng lót bánh.
6. Nướng nó ở nhiệt độ 170 °C trong khoảng 30 phút cho đến khi bề mặt bánh trở nên vàng.

Bánh quy



Chọn chức năng của [icon] hoặc [icon]
Các ống dẫn nhiệt trên và dưới: 180 °C
Thời lượng cần thiết: 15 phút

Nguyên liệu

Bơ.....130 g
Đường tinh.....130 g
Bột mì ít gluten.....260 g
Lòng trắng trứng.....30 g
Muối.....Số lượng nhỏ
Bột vani.....Số lượng nhỏ
Trứng.....60 g
Bột cacao không đường.....20 g

Phương pháp

1. Thêm đường tinh vào bơ đun nóng và trộn cho đến khi mịn.
2. Thêm lòng trắng trứng hai lần vào "1", và khuấy cho đến khi tạo thành bột nhào.
3. Chia ra một nửa bột nhào, nhào trộn bột vani vào một nửa bột nhào, sau đó thêm bột mì ít gluten (140 g) vào bột nhào vani và trộn đều.
4. Cho thêm bột cacao không đường vào một nửa bột nhào còn lại, sau đó thêm bột mì ít gluten (120 g) vào bột nhào cacao và trộn đều.
5. Bọc riêng trong túi nhựa và cuộn mỗi một nửa bột nhào vào bao đựng bột dày 1,5cm, rồi cho vào tủ lạnh trong 1 giờ.
6. Quét lên bề mặt của hai phần bột nhào bằng lòng trắng trứng, và trộn lẫn hai phần bột nhào lại với nhau.
7. Cắt xén các mép của hai phần bột nhào.
8. Cắt bột nhào thành các lát dày 1,5 cm. Quét lên các bề mặt bằng lòng trắng trứng vì điều này sẽ giúp các lớp bột kết dính vào nhau.
9. Bỏ vào tủ lạnh trong một thời gian, lấy chúng ra và cắt từng phần bột nhào thành lát dày 1,5 cm.
10. Trải đều trên khay nướng để nướng khoảng 15 đến 20 phút trong lò đã được đun nóng sẵn ở nhiệt độ 180 °C.
11. Lấy chúng ra và để nguội rồi dùng ngay.

Các Điểm Quan Trọng Để Nướng Thức Ăn

- Thời lượng nướng trong thực đơn là số gần đúng có thể khác nhau tùy thời tiết, nhiệt độ và số lượng thức ăn. Vui lòng điều chỉnh thời lượng theo tình trạng nướng.
- Đặt thức ăn vào giữa bên trong lò nướng.
- Không mở cửa kính trong khi nướng. (Các kết quả nướng có thể bị ảnh hưởng.)
- Không sử dụng lò nướng để hấp. (Nó có thể gây ra sự cố hỏng hóc.)
- Khi phủ giấy bạc lên khay nướng. Không để giấy bạc tiếp xúc với các ống dẫn nhiệt.

Nướng liên tục

- Rút ngắn thời lượng đã thiết lập sau khi nướng lần hai.
* Bạn nên để nguội phần bên trong lò nướng trước khi bắt đầu nướng lại. Điều chỉnh thời lượng khi thức ăn chưa đủ nóng.

Nướng thức ăn khổ dày hoặc cao

- Bọc thức ăn bằng giấy bạc trước khi nướng để phòng tránh thức ăn bị cháy đặc không đủ độ nóng.

Nướng thịt hoặc cá

- Khi nướng thịt hoặc cá, hãy bọc lại bằng giấy bạc để tránh dầu bắn tung tóe. Không nướng thịt hoặc cá rời dầu ra ngoài nếu chưa bọc lại.



Chức năng lên men (40±10 °C)

- Thiết lập chức năng lên men và đun sẵn lò nướng khoảng 3 phút, sau đó đặt bột nhào vào lò.
- Nhiệt độ lên men được đặt cố định. Cả hai ống dẫn nhiệt trên và dưới ở chế độ chờ và không thể điều chỉnh.
- Việc lên men bột nhào có thể dựa vào các nguyên liệu, khí hậu và kết cấu bột nhào. Điều chỉnh thời lượng lên men bột nhào theo các điều kiện thực tế.

Lưu ý

- Nó có thể không tiện nếu bạn đặt khay nướng, vỉ nướng và khay đựng vụn bánh ở rãnh khay đựng do góc cửa kính, vì vậy hãy chú ý đặc biệt khi sử dụng nó.
- Rãnh khay đầu tiên có hai ngăn: phía trước và phía sau ở cả hai bên và khoảng cách giữa chúng. Khay nướng và vỉ nướng nằm trong rãnh khay đầu tiên, chắc chắn rằng nó đã được lồng vào phía sau để tránh bị lật.

Cách vệ sinh

Trước khi vệ sinh, hãy rút phích cắm điện ra và để lò nướng nguội hẳn.

Lưu ý

- Không được sử dụng xăng, chất pha loãng, cồn, thuốc tẩy, bột đánh bóng, bàn chải kim loại hoặc bàn chải nylon; nếu không bề mặt lò sẽ bị hỏng.
- Sau khi vệ sinh lò nướng, hãy đặt khay nướng, vỉ nướng và khay đựng vụn bánh đúng vị trí.
- Hãy cẩn thận khi đóng cửa kính. Không dùng lò nướng nếu kính bị nứt hoặc bị hỏng.
- Không sử dụng máy rửa chén.
- Không đặt các vật nặng lên trên vỉ nướng.

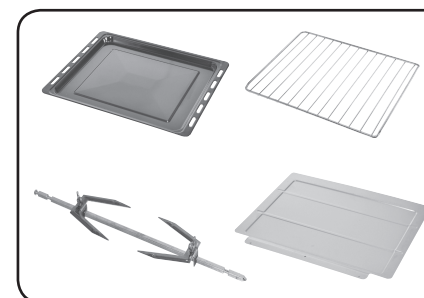


Thân máy và bên trong

Lau sạch bằng khăn vắt khô.
* Không lau ống dẫn nhiệt.
(Nó có thể gây ra hỏng hóc.)

Cửa kính

Rửa bằng nước rửa chén pha loãng (trung tính) và miếng xốp mềm rồi để khô hẳn.



Khay nướng/Vỉ nướng/Xiên quay/Khay đựng vụn bánh

Rửa bằng nước rửa chén pha loãng (trung tính) và miếng xốp mềm. Sau đó rửa kỹ bằng nước và để khô hẳn.

* Nếu nướng hoặc vỉ nướng bị dính thức ăn cháy nào và nó rất khó để làm sạch hoàn toàn. Hãy thêm một lượng nhỏ nước nóng vào và để nó trong một thời gian trước khi vệ sinh.

Khắc phục sự cố

Vui lòng kiểm tra các điểm sau đây trước khi sắp xếp mang đi bảo hành.

Sự cố	Nguyên nhân	Thao tác
Lỗi nướng	- Phích cắm điện chưa được cắm vào đúng cách. - Xảy ra lỗi.	- Cắm chặt phích cắm điện vào ổ cắm. - Liên hệ mua hàng hoặc trung tâm bảo hành Panasonic.
Mùi	- Thời lượng nướng quá lâu. - Khay nướng bốc mùi hoặc có một ít thức ăn trên vỉ nướng. - Kiểm tra xem có bất kỳ sự rò rỉ mỡ hoặc mảnh vụn nào trong khay đựng vụn bánh hay không.	- Tắt lò nướng và làm sạch thức ăn thừa. - Vệ sinh khay nướng và vỉ nướng. - Vệ sinh khay đựng vụn bánh.

Phụ kiện thay thế

■ Các phụ kiện thay thế có sẵn tại nơi mua hàng hoặc trung tâm bảo hành Pananonic.

Tên phụ kiện		Mã phụ kiện
Khay nướng		BK00P184
Vỉ nướng		BD30P1841
Khay đựng vụn bánh		BC40P184
Tay cầm xiên nướng		BA65P184-K0
Tay cầm khay nướng bánh		BK55P184
Xiên quay	Que nướng	BK60P184
	Nĩa nướng	BK61P184

Thông số kỹ thuật

Bộ cấp nguồn		Xem nhãn ở mặt sau lò nướng		
Tiêu thụ điện năng		1800 W		
Dung tích		38 lít		
Cài đặt nhiệt độ của trung tâm khoang		Cài phạm vi nhiệt độ 70 ~ 230 °C (±30 °C từ nhiệt độ trung bình)		
Nhiệt kế tự động		Ống dẫn nhiệt trên và dưới: Bộ điều nhiệt tùy chỉnh	Công suất định mức (khoảng)	Ống dẫn nhiệt trên và dưới 1800 W
		Bộ điều nhiệt cố định lên men		Ống dẫn nhiệt trên 900 W
Bộ hẹn giờ		120 phút/ điều khiển chương trình		Ống dẫn nhiệt dưới 900 W
Trọng lượng tịnh (khoảng)		9,2 kg		
Chiều dài của dây cắm điện (khoảng)		0,9 m		
Kích thước (khoảng)	Kích thước bên ngoài (Rộng × Dày × Cao)	53,5 × 42,4 × 37 cm		
	Bên trong (Rộng × Dày × Cao)	39 × 34 × 29,8 cm		
	Khay nướng (kích thước bên trong) (Rộng × Dày × Cao)	39 × 34 × 29,8 cm		

Memo

Handwriting practice lines on the left side of the page. The lines are horizontal and evenly spaced, providing a guide for letter height and placement. There are 20 lines in total.

Handwriting practice lines on the right side of the page. The lines are horizontal and evenly spaced, providing a guide for letter height and placement. There are 20 lines in total.