

目录

目录	页码
安全注意事项	2
重要信息	5
各部件名称及操作说明	6
使用方法	8
菜单	9
料理的制作要领	12
清洁方法	13
故障诊断 / 更换部件	14
规格	15



非常感谢您购买 Panasonic 的产品。

- 本产品仅限于家庭使用。
- 请仔细阅读本产品使用说明书，以确保正确使用本产品。
- 使用本产品前**请务必仔细阅读“安全注意事项”及“重要信息”**。(P.2 - P.5)
- 请妥善保管本产品使用说明书和保修证，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。

保修证另附

1 安全注意事项

请务必遵守

为避免危害使用者以及给他人造成财产损失，请务必遵守以下事项。

■ 因错误操作产生的危害以及损失的程度，予以区分说明。

⚠ **警告：** 有可能导致重伤或死亡的潜在危险。

⚠ **注意：** 有可能导致轻伤或财产损失的潜在危险。

■ 以下符号说明**必须遵守**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、拉扯、从尖锐边缘拉过电源线、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没在水里(任何液体)或对其喷水。
- 请勿让电源线悬挂在桌子或工作台边缘，或使其接触到高温表面。
- 切勿让婴儿和儿童玩耍包装材料。



-2-

1 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。
 - 请勿将油放入搪瓷烤盘内加热。
- ⚡ 不使用本产品时，移动或清洁前请务必确保已关闭本产品电源并从电源插座中拔出电源插头。
 - 移动、清洁或储存本产品前请确保本产品处于冷却状态。
 - 使用本产品时请确保集屑盘清洁干净并正确安装。
 - 使用时小心不要被电源线绊倒或缠绕。
 - 拔下电源插头时不可拉扯电源线，请务必握住电源插头拔出。
 - 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

- 请勿摔落本产品，以免损坏产品。
- 打开玻璃门时，请勿在玻璃门上放置重物或用力向下压玻璃门。
- 请勿用本产品进行不必要的加热。
- 请勿靠近水槽等任何有开放式水源的附近。
- 每次使用后，请务必清洗本产品。

⚡ 此符号表示：本产品表面高温，触碰时请小心谨慎。

-5-

售后服务

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

制造商：厦门建松电器有限公司
厦门火炬高新区火炬园创新路17号
原产地：中国
© Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co.,Ltd. 2017

中国印刷
发行年月：2017 年 10 月

BZ51P184
DL1017K0

警告

为了避免出现触电、火灾、烧伤、烫伤或受伤的危险

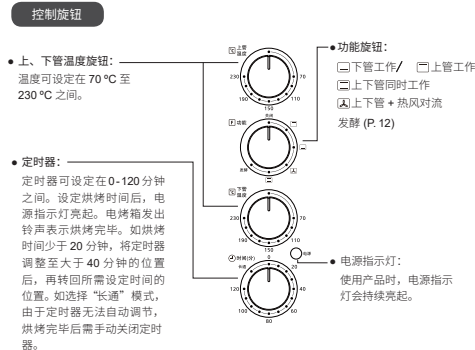
- ⚡ 本产品不打算由儿童或有力、感官或精神缺陷的人或缺乏经验知识的人使用，除非有负责他们安全的人对他们进行产品使用有关的监督和指导。
应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。
- 请务必确保婴儿和儿童远离本产品及其电源线。
- 若本产品发生运作异常时，请立即停止使用本产品，并拔出电源插头。
<异常、故障事例>
 - 电源插头和电源线异常发热。
 - 电源线破损、无法通电。
 - 机身变形、出现明显损坏或异常发热。
 - 使用中发出异常声响。
 - 出现其他异常或故障。→ 如有以上情况，请立即拔出电源插头，并与客户咨询服务中心进行检查或维修。
- 确保本产品标签上指示的电压与当地电源电压一致。
还应避免在同一电源插座中插入其它设备，以免电路过热。
但如果连接多个电源插头，应确保总功率不超过电源插座的额定功率。
- 电源插头须完全插入插座内。
- 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。
- 烘烤过程中食物可能会燃烧，因此请勿在易燃材料(如窗帘等)附近或下方使用本产品。

-3-

2 各部件名称及操作说明



【附注】
玻璃门处印有烘烤菜单。(P.9 - P.11)
※ 开启或关闭玻璃门时需格外小心。(可能会导致损坏)



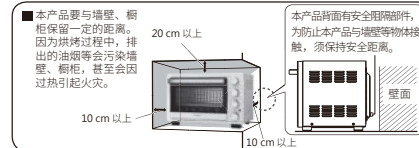
- 上、下管温度旋钮：
温度可设定在 70 °C 至 230 °C 之间。
- 定时器：
定时器可设定在 0-120 分钟之间。设定烘烤时间后，电源指示灯亮起。电烤箱发出铃声表示烘烤完毕。如烘烤时间少于 20 分钟，将定时器调整至大于 40 分钟的位置后，再转回所需设定时间的位置。如选择“长通”模式，由于定时器无法自动调节，烘烤完毕后需手动关闭定时器。
- 功能旋钮：
☐ 下管工作 / ☐ 上管工作
☐ 上下管同时工作
☒ 上下管 + 热风对流
发酵 (P.12)
- 电源指示灯：
使用产品时，电源指示灯会持续亮起。

-6-

注意

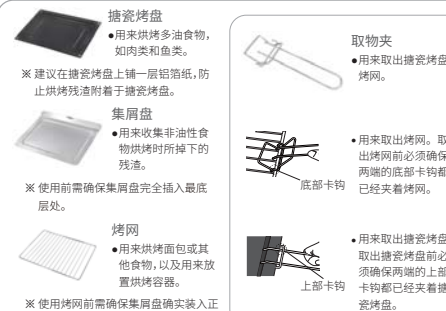
为了避免出现触电、火灾、烧伤、烫伤、受伤或财产损失的危险

- ⊘ 使用本产品时请勿离开。
- 请勿将本产品用于本说明书所示以外的其他用途。
- 切勿在使用本产品时或刚使用后接触高温表面，如机身顶部表面、搪瓷烤盘、烤网等部位，本产品在使用时容易变热，使用期间表面温度很高，待冷却后再进行使用后的清洁。
 - 请特别小心使用后的余热。
- 请勿用潮湿的手触摸本产品。
- 使用中请勿触碰、堵塞或盖住蒸汽排气孔。
- 请勿在本产品顶部放置或在底部插入任何物体。
- 请勿在下列场所使用本产品。
 - 不平坦的表面、地毯上面、非耐热表面或铺有桌布等场所。
 - 可能会被溅到水的地方或热源附近。
 - 靠近水槽等任何开放式水源的附近。
- 请勿让电烤箱缝隙里插入任何物体。
- 请勿直接加热罐装或玻璃瓶装食物。
- 请勿使用刀具或利器，以免损伤发热器管。
- 请勿使用外接定时器。
- 本产品不能在外接定时器或外接独立温控系统的方式下运行。
- 切勿在最近墙壁、家具或封闭空间(如嵌入式橱柜)的场所使用本产品。
(可能导致变色或变形)



-4-

【配件】 ※ 用来取出搪瓷烤盘的隔热厚手套，请顾客自备。



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未使用时，请按照以下步骤清洁电烤箱。

1. 清洗所有的配件。(P.13)
2. 将搪瓷烤盘、烤网、集屑盘放入烤箱。(请勿放入任何食物)
3. 将功能旋钮调至“☐”，上下管温度旋钮调至 230 °C，定时器设定 10 分钟开始烘烤。(将定时器调至 40 分钟以上，再调回至 10 分钟的位置)

【附注】

- 第一次使用本产品时可能会散发异味，这是正常现象。因为加热管上涂有一层防止加热管在运输过程中受盐蚀的保护膜。
- 第一次空烧时，本产品会发出声响，属于正常现象。
- 空烧时，会释放出烟雾与异味。请将玻璃门打开，让其容易消散。之后使用时将不会发出。
- 空烧后，待其冷却后再使用。

-7-

3 使用方法

1 插入电源插头

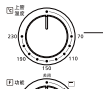


2 放入食物并关上玻璃门

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

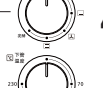
3 功能选择

- 按照食物份量和种类选择功能。



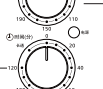
4 设定温度

- 按照食物份量和个人喜好选择温度。



5 设定时间开始烘烤

- 选择所要的烘烤时间。
- 关闭定时器即可停止烘烤。



6 烘烤完毕后取出食物

- (使用取物夹或隔热厚手套)
- 需小心打开玻璃门，避免不同份量或形状的食物掉落到烤网下方。



7 拔出电源插头



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

-8-

5 料理的制作要领

- 菜单设定的标准时间会因食物温度、种类、份量（重量）和烘烤所用的容器而有所不同。请按照实际烘烤需求作出调整。
- 请将食物放在电烤箱中间。
- 烘烤时勿打开玻璃门。（可能会影响烘烤效果）
- 请勿用电烤箱蒸煮食物。（可能会导致故障）
- 在搪瓷烤盘上铺上铝箔纸时，应避免铝箔纸接触发热管。

持续烘烤

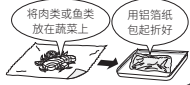
- 第二次使用时应减少烘烤时间。
- ※ 建议先等电烤箱冷却后再进行烘烤。如食物受热不足，可自行调整时间。

烘烤较厚或较高的食物

- ▲ 盖铝箔纸后再进行烘烤，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，避免油脂四溢。请勿直接烘烤未包裹铝箔纸的食物。



发酵功能 (40±10℃)

- 选择发酵功能并预热 3 分钟，再将面团放入电烤箱。
- 发酵温度已经选择好，上下管处于待机模式，无法自行设定。
- 发酵会因材料、气候和面团质地而有所不同，请按照实际情况调整发酵时间。

注意

- 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会有少许不便，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置第 1 层时，请确保后端位置正确插入，避免搪瓷烤盘或烤网翻倒。

-12-

4 菜单

电烤箱内部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。

牛排



选择 □ 或 □ 功能

上下管加热：220℃
时间：10 - 15 分钟

材料（厚度约 1.6 cm）

冷冻牛排.....1 片
橄榄油.....10 g
黑胡椒粉.....适量
盐.....适量

料理方法

- 待牛排完全解冻后，用厨房用纸吸干表面血水。
- 在牛排两面撒上黑胡椒粉和盐，腌制 20 分钟后再次上橄榄油。
- 设定上下管加热 220℃ 预热 10 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℃ 烘烤 10 - 15 分钟。

鸡翅



选择 □ 或 □ 功能

上下管加热：170℃
时间：30 分钟

材料（厚度约 1.5 cm）

鸡翅.....6 支
奥尔良烤翅调料.....10 g
水.....适量
白芝麻.....适量

料理方法

- 鸡翅洗净，用刀在表面划两刀，以便更好入味。
- 在鸡翅碗内加入奥尔良烤翅调料和水进行搅拌。
- 搅拌均匀后放入冰箱冷藏 10 小时以上。
- 把腌制好的鸡翅整齐地摆放在烤网上。
- 设定上下管加热 170℃ 预热 10 分钟，将鸡翅放在铺有铝箔纸的搪瓷烤盘上，将烤盘放入第 2 层，以 170℃ 烘烤 30 分钟。

-9-

烤鱼



选择 □ 或 □ 功能

上下管加热：220℃
时间：20 分钟

材料

鲈鱼.....1 条
盐.....适量
料酒.....适量
葱.....适量
大蒜.....适量
橄榄油.....适量

料理方法

- 将鱼洗净沥干水分。用刀在鱼身划几刀，将葱和大蒜塞入鱼腹以去除鱼腥味。将盐和料酒涂在鱼两侧表皮以增添风味。
- 搪瓷烤盘铺上铝箔纸，再涂抹一层薄薄的橄榄油。
- 设定上下管加热 220℃ 预热 10 分钟，将鲈鱼放在搪瓷烤盘上，将烤盘放入第 2 层，以 220℃ 烘烤 20 分钟。

焗通心粉



选择 □ 或 □ 功能

上下管加热：190℃
时间：20 分钟

材料

通心粉.....20 g (用水煮熟)
A 洋葱.....1/4 个 (切薄片)
鸡肉.....80 g (切成 2 cm 角形)
黄油.....20 g
低筋面粉.....20 g
牛奶.....300 mL
盐、胡椒粉.....适量
乳酪.....50 g

料理方法

- 用黄油炒材料 A，加入低筋面粉防止过焦。
- 加入牛奶、水煮过的通心粉、盐和胡椒粉，煮成糊状。
- 在陶瓷烤盘内融化黄油，倒入步骤 3 材料然后在表面铺上一层乳酪。
- 设定上下管加热 190℃ 将容器放在搪瓷烤盘上，放入第 2 层，烘烤 20 分钟直至乳酪融化并且表面呈现金黄色即可。

-10-

7 故障诊断

安排维修前，请先检查下列要点。

问题

无法烘烤

- 电源插头未完全插入。
→ 将电源插头完全插入插座。
- 出现故障。
→ 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。
→ 关闭电源，拔下电源插头，清除电烤箱内导致异味的食物。
- 搪瓷烤盘出现异味，或烤网上粘有食物残渣。
→ 清洗搪瓷烤盘和烤网。
- 确认是否有任何油渍或食物碎屑掉落在集屑盘上。
→ 清洗集屑盘。

8 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	ABK00P194
烤网	ABD30P194
集屑盘	ABC40P194
取物夹	ABK55P194

-13-

披萨



选择 □ 或 □ 功能

上下管加热：210℃
时间：15 分钟

材料

冷冻披萨（直径约 19 cm）--1 片（约 350 g）

料理方法

- 将（从冰箱中取出）冷冻披萨放在铺有铝箔纸的搪瓷烤盘上。
- 将搪瓷烤盘放入第 2 层，以 210℃ 烘烤 15 分钟。

海绵蛋糕



选择 □ 或 □ 功能

上下管加热：200℃
时间：20 分钟

材料（6 寸蛋糕模）

鸡蛋.....3 颗
低筋面粉.....60 g
砂糖.....30 g
黄油.....40 g
牛奶.....50 g

料理方法

- 蛋黄、蛋白分离，在放有蛋黄的盆中加入牛奶及黄油，拌匀。
- 将拌匀后的蛋黄、牛奶及黄油加入过筛后的低筋面粉，将其搅拌均匀至光滑无颗粒备用。
- 另外将放有蛋白的盆中加入砂糖，将其隔 50℃ 的热水水，不断搅打直至蛋白泽变得更白和蓬松，并且取出搅拌机时蛋白不会滴落。
- 将步骤 2 材料倒入步骤 3，继续搅打直至面糊变得顺滑，尽量小力搅打以避免蛋白泡沫消失。
- 将面糊倒入准备好的蛋糕模，摇晃蛋糕模使气泡消失。
- 设定上下管加热 220℃ 预热 10 分钟，将蛋糕模放在搪瓷烤盘上，再放入第 3 层，烘烤 20 分钟后插入牙签，如牙签上无残渣即表示蛋糕已完成。

附注

- 如蛋糕表面过快变色，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。
- 可按照个人口味喜好和蛋糕模大小调整烘烤时间。
- 也可以涂上黄油，并用水果点缀。

-11-

9 规格

电 源	220 V ~ 50 Hz		
功 率	1500 W		
容 积	30 L		
内 部 温 度	设定值 70 ~ 230℃ (平均温度±30℃)		
自动温度调节器	上下管 可调式温控器	功能切换 (约)	上下管 1500 W
	发酵 固定式温控器		上管 700 W
定 时 器	120 分钟/长通		下管 800 W
净 重 (约)	7.7 kg		
电源线长度 (约)	0.9 m		
尺寸 (约)	外观尺寸	宽 50.0 cm	深 38.5 cm 高 33.0 cm
	烤 箱 内 部	宽 36.0 cm	深 31.0 cm 高 27.0 cm
	搪瓷烤盘 (内部)	宽 32.0 cm	长 22.5 cm 高 2.0 cm

- 电源线插入插座后，待机功率为 0 W。

产品中有毒物质的名称及含量

部件名称	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBBs)	多溴二苯醚 (PBDEs)
本体外部装饰	○	○	○	○	○	○
内部构造品	○	○	○	○	○	○
电气控制元件	X	○	X	○	○	○
加热管	○	○	○	○	○	○
电动机	X	○	X	○	○	○
使用说明书类	○	○	○	○	○	○
包装部品	○	○	○	○	○	○

本表格依据 SJ/T 11364 的规定编制。

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

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

-14-

-15-