

# 售后服务

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

# Panasonic®

## 使用说明书

### 电烤箱（家庭用）

型号 **NB-HM3810**

国家标准：  
GB 4706.1-2005  
GB 4706.14-2008  
企业标准：  
Q/XMJS 023-2015

## 目录

	页码
安全注意事项	2
重要信息	6
各部件名称	7
使用方法	10
配件使用说明	16
菜单	18
料理的制作要领	24
清洁	25
故障诊断	26
规格	27



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2月

BZ51P187  
MD0217E0

非常感谢您购买 Panasonic 的产品。

- 本产品只限于家庭使用。
- 请仔细阅读本使用说明书，以确保正确安全使用本产品。
- 使用前请务必仔细阅读“安全注意事项”及“重要信息”(P. 2 ~ 6)。
- 保修证请与本使用说明书一起妥善保管以备将来之用。

**保修证另附**

# 安全注意事项

请务必遵守。

为了避免危害使用者以及给他人造成财产损失，特此说明下列务必遵守的事项。

■ 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。

■ 针对务必需要遵守的事项，用以下符号予以区分说明。

⊘ 表示必须避免的行为。

❗ 表示必须执行的行为。

## 警告

为了避免出现触电、火灾、烫伤或重伤的危险。

⊘ ● 绝对不可自行拆解、修理或改装本产品。  
→ 有关维修事宜，请与购买商店或客户咨询服务中心联系。

● 请勿损坏电源线或电源插头。

严格禁止以下行为：  
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入插座松动时，切勿使用本产品。

→ 如果电源线损坏，为了避免危险，必须由制造商、维修部或类似专业人员更换。

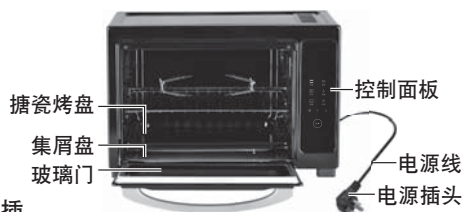
● 请勿用潮湿的手插拔电源插头。

● 请勿将本产品、电源线和电源插头浸泡在水里或对其喷水 / 其他液体。

● 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。

● 切勿让婴儿或儿童玩耍包装材料。

● 请勿在靠近可燃材料的地方或窗帘下方使用本产品。



## 警告

为了避免出现触电、火灾、烫伤或重伤的危险。

❗ ● 本产品不打算由儿童或有体力、感官或精神缺陷的人或缺乏经验知识的人使用，除非有负责他们安全的人对他们进行与本产品使用有关的监督和指导。  
应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。

● 请务必确保婴儿和儿童远离本产品及其电源线。

● 万一本产品停止正常工作，请立即中断使用本产品，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。
- 电源线受损或本产品不通电。
- 机身变形、有明显损坏或异常发热。
- 出现其它异常或故障。

→ 请立即拔掉产品电源插头，并与客户咨询服务中心联系进行检查或修理。

● 确保本产品的标签上指示的电压与当地电源电压一致。还应避免在同一电源插座中插入其它设备，以免电气过热。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。

→ 拔下电源插头，并用干布进行擦拭。

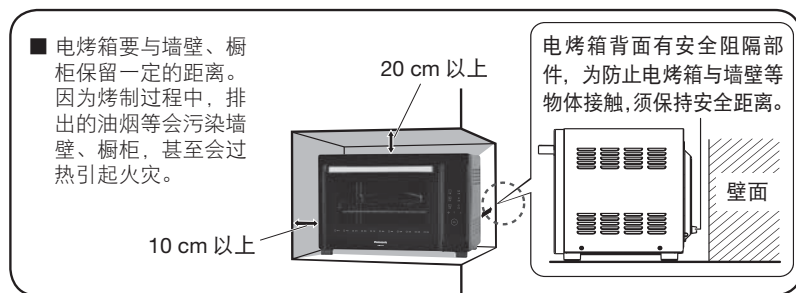
# 安全注意事项

请务必遵守。

## ⚠ 注意

为了避免出现触电、火灾、冒烟、烧伤、烫伤、受伤或财产损失的危险

- 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其他目的。
  - 如果对本产品操作不当或未能遵循相关说明，Panasonic 将不承担任何责任。
- 切勿在使用本产品时或刚使用后触碰高温表面，如机身顶部表面、搪瓷烤盘、深烤、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。
- 切勿用湿手触碰本产品。
- 使用中请勿触碰、堵塞或盖住蒸汽排气孔。
- 切勿将任何东西放在本产品上或塞入产品底部。
- 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。
- 切勿在靠近墙壁、家具或封闭空间（如嵌入式橱柜）的场所使用本产品。（否则可能导致变色或变形。）



- 切勿使用刀具或利器，以免损伤加热元件。
- 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。

## ⚠ 注意

为了避免出现触电、火灾、冒烟、烧伤、烫伤、受伤或财产损失的危险

- 请勿往缝隙里插入任何物体。
- 如果加热的食材冒烟或起火时请勿打开玻璃门。
  - 立即关闭电源，拔出电源插头。
  - 火未熄灭时请勿打开玻璃门。
  - 不得用水灭火。
- 请勿直接加热罐装或玻璃瓶装食物。
- 请勿将油放入搪瓷烤盘 / 深烤盘内加热。
- 不使用本产品时，移动和清洁前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，再次使用前必须把本产品擦干。
- 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洗干净并正确安装。
- 使用时小心不要被电源线绊倒或缠绕。
- 拔出电源插头时，务必拿住电源插头。禁止用力拉扯电源线。
- 每次使用之后请务必清洁本产品。
- 请将本产品放在稳固、干燥、清洁、平坦耐热的桌面上。

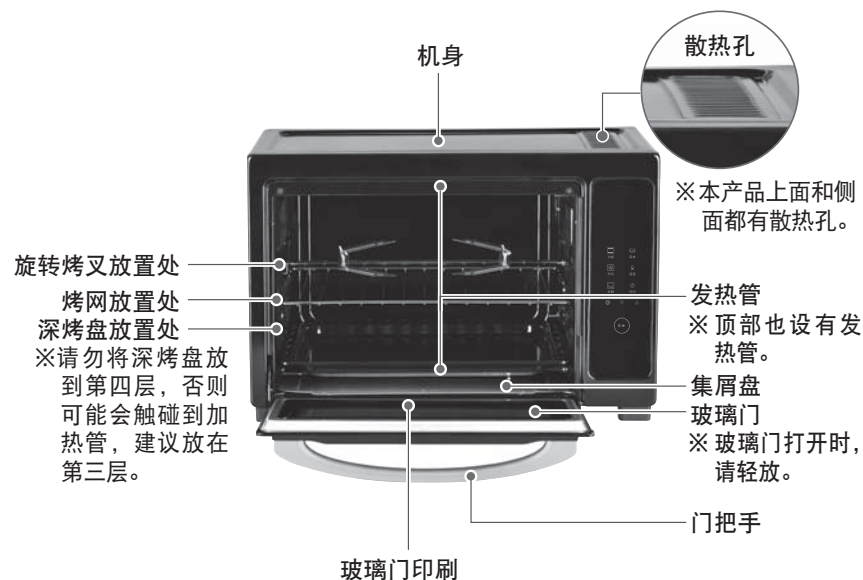
# 重要信息

- 玻璃门打开时，请勿用力向下压玻璃门或在玻璃门上放置重物。
- 请勿通过握住电烤箱门把手来移动本产品。
- 请勿在机身上方放置任何东西。
- 请勿对本产品进行不必要的加热。

 此符号表示：产品表面高温，触碰时请小心谨慎。

# 各部件名称

- 初次使用时或一段时间内未曾使用时，请清洗配件。（见 P. 25）



## 菜单提示

① 吐司 ② 牛排 ③ 全鸡 ④ 鸡翅 ⑤ 大虾 ⑥ 烤鱼 ⑦ 鱼骨 ⑧ 披萨 ⑨ 蛋糕 ⑩ 蛋糕 ⑪ 解冻

注意：玻璃门上印刷的各料理的烤制时间及温度设定，请参照本说明书“菜单”部分的相应信息。

# 各部件名称

## 配件介绍

### 搪瓷烤盘



#### 作用

烤制时用来放肉、鱼等油脂类食物。

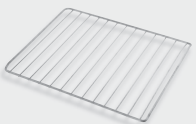
### 深烤盘



#### 作用

用来做蛋糕卷、烤全鸡、烤菜类料理。

### 烤网



#### 作用

用来烤制面包或其他菜肴以及承载容器。

### 集屑盘



#### 作用

用来接烤制非油脂食物时掉出的残渣和油脂。

### 取物支架



#### 作用

用来取旋转烤叉。

### 旋转烤叉



#### 作用

用来烤制全鸡、大块肉类。

### 取物夹



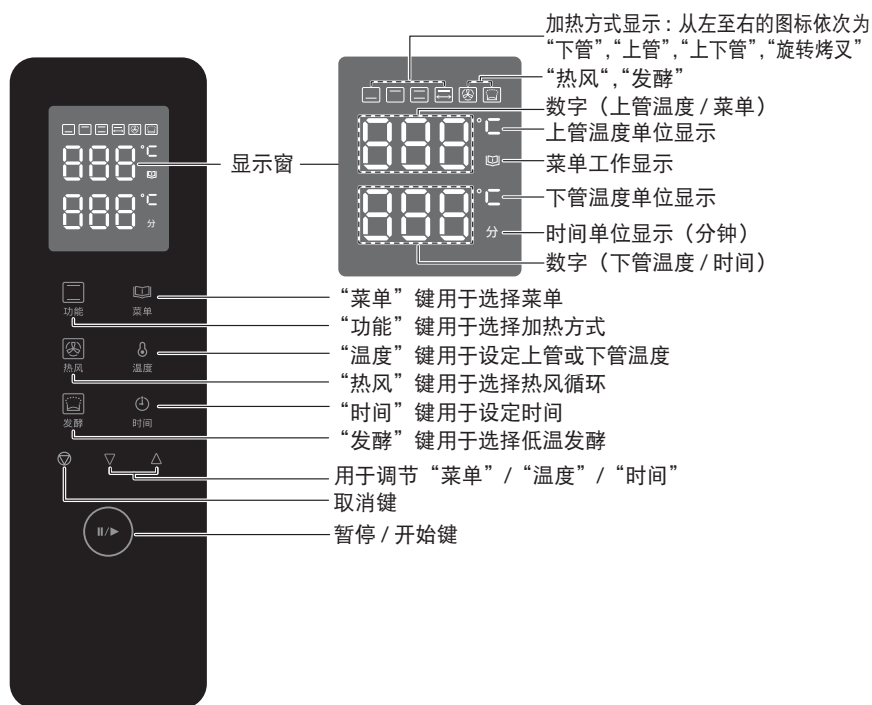
#### 作用

用来取搪瓷烤盘和烤网。

※取出深烤盘时需用隔热手套，请顾客自行购买。

# 各部件名称

## 控制面板



### 第1次使用前请空烧

- ①把搪瓷烤盘和深烤盘放入电烤箱内。（请勿将深烤盘放到第四层）
- ②在待机模式时按下 键，按 键选择“”，上管温度及下管温度设置到“230℃”。
- ③将时间设置为10分钟。
  - 第一次使用电烤箱会闻到异味，这是正常现象。因为发热管上涂有一层防止发热管在运输过程中受盐蚀的保护膜。
  - 空烧时，会释放出烟与臭味。请将电烤箱门打开，让烟容易消散。烟与臭味释放后，使用时将不会发出。
  - 第一次空烧时，电烤箱会发出声响，属于正常现象。
  - 空烧后，待电烤箱冷却后再使用。

# 使用方法

功能

## 1 插入电源 待机模式



- 如 1 分钟以上无操作，显示窗会自动进入省电模式，显示窗无显示。
- 省电模式下 键灯亮，按下 键，显示窗返回待机模式。
- 省电模式情况下仅 键有效。

## 2 功能选择

在待机模式时按下 键，按 键选择所需的功能，如选择上下管（使 闪烁）。



- 表示闪烁。

## 3 温度设定

按下 键，根据食物的属性及个人喜好，按 键设定上管温度。

上管温度设定完成时，再按下 键，按 键设定下管温度。



- 温度设置时，以 10 °C 为单位增减。
  - 发酵功能温度固定，无法调节。
  - 加热方式选择为上管、下管或旋转烤叉时，最高温度可设定到 180 °C，最低温度可设定到 70 °C。选择上下管时，最高温度可设定到 230 °C，最低温度可设定到 70 °C。
  - 温度设定完成，1 分钟以上无操作，自动进入省电模式。
- ※ 如果不需要预热请直接在步骤 3 之后操作步骤 5。

## 4 预热（烤叉功能及发酵功能无法预热）



箱内温度高于 100 °C 时显示

- 温度设定完成后，请按下 键开始进行预热。
- 预热温度达到，蜂鸣器发出“哔哔哔”声，预热完成。

- 选择中或选择完成，未按下 键前，按下 键回到功能最初始设定。
- 上管温度显示为上下管设定的最高温度，并以此温度，进行预热。
- 预热将以上下管方式进行加热，当箱内温度达到 100 °C 以上时，下管温度将显示当前箱内温度，当箱内温度低于 100 °C 时，不显示。
- 预热完成，5 分钟以上无操作，自动进入省电模式。

## 5 时间设定

预热完成后，显示窗自动显示默认时间（60 分钟），可根据食物的属性及个人喜好，按 键设定时间。

不需要预热时，按下 键，根据食物的属性及个人喜好，按 键设定时间。



- 时间设置时，以 1 分钟为单位增减，长按 键 4 秒后开始变成 5 分钟为单位增减。
- 时间设置时，最高可设定到 120 分钟，最低可设定到 1 分钟。

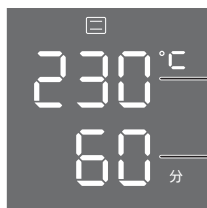
## 6 放入食材

- 将食物放在搪瓷烤盘、深烤盘或烤网上。
- 根据食物的高度，将烤网或搪瓷烤盘 / 深烤盘插入适当的放置处。
- 放入食材后，5 分钟以上无操作，自动进入省电模式。

# 使用方法

功能

## 7 开始烤制



温度显示上下管  
设置的最高温度

距离完成时间

- 食材放入后请关闭玻璃门，按下 键开始进行烤制。
- 在烤制过程中，可根据食物的属性及个人喜好，自由设置温度和时间。
- 蜂鸣器发出“哔哔”声，烤制完成。

## 8 烤制完成，取出食物

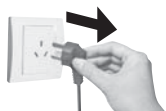


- 使用取物夹或者隔热手套取出搪瓷烤盘或烤网，深烤盘取出时务必使用隔热手套。

附注

- 打开 / 关上玻璃门时，请轻放。（防止玻璃门或门把手喷涂损伤。）
- 使用中或使用后高温时，请勿将冷水洒到玻璃门上。

## 9 拔掉电源



# 使用方法

菜单

## 1 插入电源 待机模式



- 如 1 分钟以上无操作，显示窗会自动进入省电模式，显示窗无显示。
- 省电模式下 键灯亮，按下 键，显示窗返回待机模式。
- 省电模式情况下仅 键有效。

## 2 菜单选择

在待机模式时按下 键，按 键选择所需的功能。  
(表示选择菜单“2”)

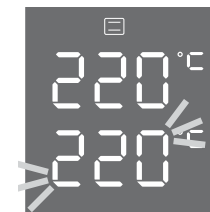


表示闪烁。

## 3 温度设定 (菜单“11”无法自由设定)

按下 键，上下管默认温度为 220 °C，显示窗显示温度为菜单推荐温度，也可根据食物的属性及个人喜好，按 键设定上管温度。

上管温度设定完成时，再按下 键，按 键设定下管温度。



- 温度设置时，以 10 °C 为单位增减。
- 各菜单默认温度都不同。
- 上下管时，最高温度可设定到 230 °C，最低温度可设定到 70 °C。
- 菜单“3”只有上管加热，最高温度可设定到 180 °C。
- 温度设定完成，1 分钟以上无操作，自动进入省电模式。

# 使用方法

菜单

## 4 预热 (菜单 1、3、11 无法预热)

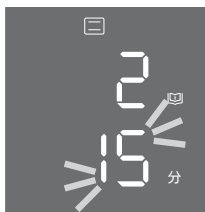


- 温度设定完成后，请按下 键开始进行预热。
- 预热温度达到，蜂鸣器发出“哔哔”声，预热完成。

- 上管温度显示为菜单编号，下管温度显示为上下管设定的最高温度，并以此温度进行预热。
- 预热完成，5分钟以上无操作，自动进入省电模式。

## 5 时间设定

预热完成后，显示窗自动显示默认时间（15分钟），可根据食物的属性及个人喜好，按 键设定时间。

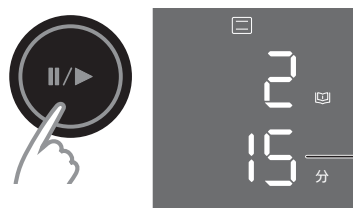


- 时间设置时，以1分钟为单位增减，长按 键4秒后开始变成5分钟为单位增减。

## 6 放入食材

- 将食物放在搪瓷烤盘、深烤盘或烤网上。
- 根据食物的高度，将烤网或搪瓷烤盘插入适当的放置处。
- 放入食材后，5分钟以上无操作，自动进入省电模式。

## 7 开始烤制



距离完成时间

- 食材放入后请关闭玻璃门，按下 键开始进行烤制。
- 在烤制过程中，可根据食物的属性及个人喜好，自由设置温度和时间。
- 蜂鸣器发出“哔哔”声，烤制完成。

## 8 烤制完成，取出食物

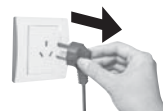


- 使用取物夹或者隔热手套取出搪瓷烤盘或烤网，深烤盘取出时务必使用隔热手套。

附注

- 打开/关上玻璃门时，请轻放。（防止玻璃门或门把手喷涂损伤。）
- 使用中或使用后高温时，请勿将冷水洒到玻璃门上。

## 9 拔掉电源

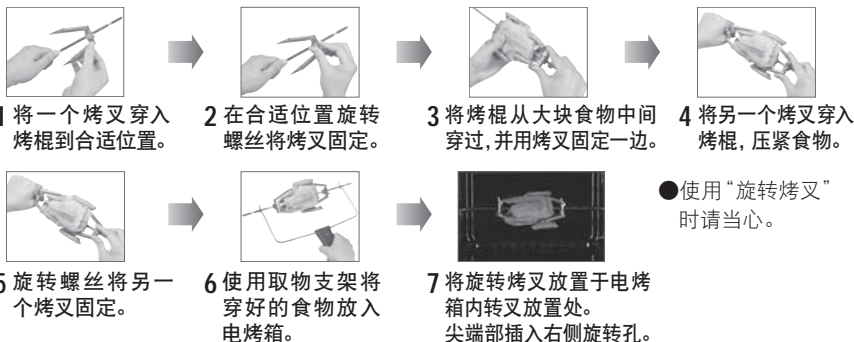




# 配件使用说明

- 放入配件时，请轻拉轻放。搪瓷烤盘、深烤盘、烤网、烤架都为金属部件，较易刮伤腔体，但若造成腔体两侧刮痕也不会影响电烤箱性能，请安心使用。

## 使用旋转烤叉/取物支架



## 使用烤网

- 烤网上若有焦化的残屑沾黏时，可泡在水中一段时间再进行清洗。
- 使用烤网进行烤制时可能会有食物残屑或是汁液滴下，请务必确认已放入集屑盘，以方便使用后的清洁。

## 使用集屑盘

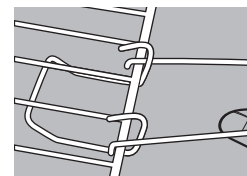
- 为了方便使用后的清洁，请装入集屑盘后再开始使用。
- 使用后请清洁集屑盘，以免残屑过度烤制产生异味。
- 集屑盘取出时容易碰触到下发热管，请务必避免对下发热管不当撞击。

## 使用搪瓷烤盘/深烤盘

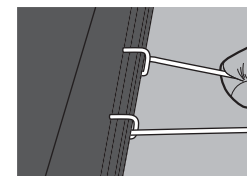
- 为了方便使用后的清洁，搪瓷烤盘/深烤盘上可以垫上铝箔纸或烘焙用纸后再开始使用。
- 搪瓷烤盘/深烤盘上若因焦化的肉汁而沾黏，可泡在水中一段时间再进行清洗，避免用刀、叉等硬质金属进行刮除。
- 加热肉、鱼和油炸物等时：  
加热油炸物时会释放油脂，务必使用搪瓷烤盘盛装。  
\* 烤肉和烤鱼时，请用铝箔纸包覆后再放置于搪瓷烤盘上加热。（P. 24）  
\* 使用铝箔纸包覆加热时，油脂可能漏出，请务必使用搪瓷烤盘盛装。

## 使用取物夹

- 取出刚烤好的搪瓷烤盘或烤网时，请使用取物夹，避免烫伤。
- 取出搪瓷烤盘、烤网时要注意食物的重心，尤其在搪瓷烤盘中有大量流动的汤汁时，要小心避免翻倒。



夹取烤网用



夹取搪瓷烤盘用

# 菜单

- 菜单的设定标准时间会因烤制食材的温度、种类、数量（重量）、容器而不同。请依实际烤制程度来调整。
- 电烤箱设置有四层烤层。从上往下分别是第一层、第二层、第三层、第四层。

## 吐司



薄片（约10×10×1.5 cm）

吐司 ..... 6片

※ 选择  “1”

上下管：230 °C 时间：8分钟

- 1.将吐司放在烤网上。
- 2.把烤网放入电烤箱第二层，选择菜单1。
- 3.以上下管230 °C烤制8分钟左右即可。

## 牛排



食材（厚度约2 cm）

冷冻牛排 ..... 2片(约500 g)  
黑胡椒粒 ..... 适量  
食盐 ..... 适量  
橄榄油 ..... 适量

※ 选择  “2”

上下管：220 °C 时间：15分钟

- 1.牛排完全解冻后用厨房用纸吸干表面血水。
- 2.搪瓷烤盘上铺一层烘焙用纸，并在烘焙用纸上刷一层橄榄油。
- 3.将黑胡椒碎粒、食盐均匀地抹在牛排两面，然后放入搪瓷烤盘中。
- 4.选择菜单2，电烤箱自动预热至220 °C。
- 5.待预热完成蜂鸣器发出“哔哔”声后，把搪瓷烤盘放入电烤箱第二层。
- 6.以上下管220 °C烤制15分钟左右即可。

## 烤全鸡



食材

全鸡 ..... 1只(约1000 g)  
食盐 ..... 适量  
姜片 ..... 适量  
葱 ..... 适量  
蒜 ..... 适量

※ 选择  “3”

上管：180 °C 时间：90分钟

- 1.把全鸡的鸡头跟鸡脚切除、洗净，擦干水分，然后在鸡身表面和腹内抹上食盐。
- 2.把葱、姜、蒜填入鸡腹内，用牙签把鸡腹缝住，再用棉线从鸡翅位置开始绑紧，然后绕到鸡腿骨处绑紧固定。
- 3.将烤棍插入全鸡，再用烤叉固定。
- 4.先将铺有烘焙用纸的搪瓷烤盘放入电烤箱第四层，再将全鸡烤叉放入电烤箱架好。
- 5.选择菜单3，以180 °C烤制90分钟左右即可。

※搪瓷烤盘放入电烤箱第四层是为了防止油脂直接滴落加热管。

## 烤鸡翅



食材

鸡翅 ..... 8个(约350 g)  
奥尔良烤翅调料 ..... 30 g  
水 ..... 30 g  
白芝麻 ..... 适量

※ 选择  “4”

上下管：200 °C 时间：25分钟

- 1.鸡翅洗净，用刀在表面划两刀，以便更好入味。
- 2.在鸡翅碗里加入奥尔良烤翅调料和水进行搅拌。
- 3.搅拌均匀后放入冰箱冷藏10小时以上。
- 4.把腌制好的鸡翅整齐地摆放在烤网上。
- 5.选择菜单4，电烤箱自动预热至200 °C。
- 6.待预热完成蜂鸣器发出“哔哔”声后，先将铺有烘焙用纸的搪瓷烤盘放入电烤箱第四层，再将烤网放入电烤箱第二层。
- 7.以上下管200 °C烤制25分钟左右，鸡翅出炉的时候表面撒上白芝麻即可。

※搪瓷烤盘放入电烤箱第四层是为了防止油脂直接滴落加热管。

# 菜单

## 盐烤大虾



### 食材 (虾长约15 cm)

虾	8只
食盐	70 g
蛋清	15 g

※ 选择 “5”

上下管: 180 °C 时间: 10分钟

- 1.将虾开背去泥, 洗干净后擦干水分。
- 2.在搪瓷烤盘上垫上烘焙用纸, 将虾摆放整齐。
- 3.将食盐和蛋清搅拌均匀, 厚厚的涂抹在虾头跟虾尾处。
- 4.选择菜单5, 电烤箱自动预热至180 °C。
- 5.待预热完成蜂鸣器发出“哔哔”声后, 把搪瓷烤盘放入电烤箱第二层。
- 6.以上下管180 °C烤制10分钟左右即可。

## 烤鱼



### 食材

鱼	1条 (约500 g)
食盐	适量
料酒	适量
姜片	适量
葱	适量
蒜	适量
橄榄油	适量

※ 选择 “6”

上下管: 220 °C 时间: 20分钟

- 1.鱼洗净, 擦干水分, 然后在鱼背上划两刀。在鱼腹内填上葱、姜、蒜用于去腥, 并在鱼身两面抹上适量的食盐和料酒, 为鱼做下按摩, 使之入味。
- 2.搪瓷烤盘上铺一层铝箔纸, 并抹上一层橄榄油, 把鲈鱼放在搪瓷烤盘上。
- 3.选择菜单6, 电烤箱自动预热至220 °C。
- 4.待预热完成蜂鸣器发出“哔哔”声后, 把搪瓷烤盘放入电烤箱第二层。
- 5.以上下管220 °C烤制20分钟左右即可。

## 曲奇



### 食材 (约25个)

黄油	100 g
糖粉	60 g
鸡蛋	1个
低筋面粉	125 g
食盐	1 g
香草精	1 g

※ 选择 “7”

上下管: 150 °C 时间: 25分钟

- 1.黄油必须室温软化到软膏状, 用刮刀可以非常轻易的拨开。
- 2.放入食盐和糖粉, 然后开动打蛋器低速打发黄油, 直至颜色变浅。
- 3.加入鸡蛋和1 g香草精, 继续用打蛋器最低档把鸡蛋混匀, 期间用刮刀刮一下碗边。待面糊呈现浓稠状时, 移开打蛋器, 此时用刮刀把残留在搅拌棒上的面糊刮下来。
- 4.低筋面粉过筛分两次加进去, 然后用刮刀切拌混匀无干粉即可。
- 5.将面糊装入裱花袋内 (花嘴直径2 cm)。
- 6.搪瓷烤盘上垫上烘焙用纸后挤出曲奇花纹。
- 7.选择菜单7, 电烤箱自动预热至150 °C, 待预热完成蜂鸣器发出“哔哔”声后, 放入电烤箱第二层。
- 8.以上下管150 °C烤制25分钟左右取出, 让其冷却。

## 披萨



### 食材 (直径约18 cm)

冷冻披萨	1片 (约350 g)
------	-------------

※ 选择 “8”

上下管: 200 °C 时间: 15分钟

- 1.从冰箱中取出冷冻披萨, 放入搪瓷烤盘。
- 2.选择菜单8, 电烤箱自动预热至200 °C。
- 3.待预热完成蜂鸣器发出“哔哔”声后, 把搪瓷烤盘放入电烤箱第二层。
- 4.以上下管200 °C烤制15分钟左右即可。

# 菜单

## 蛋挞



### 食材

纯牛奶	50 g
淡奶油	100 g
蛋黄	2 个
细砂糖	16 g
炼乳	10 g
蛋挞底	8 个

※ 选择  “9”

上下管：220 °C 时间：15分钟

1. 纯牛奶、淡奶油、炼乳、细砂糖放一个碗里隔热水（约40 °C）搅拌直到细砂糖融化。
2. 取出放凉后加入蛋黄继续搅拌均匀。
3. 把蛋挞底摆放在搪瓷烤盘里，倒入蛋挞液，约七到八分满。
4. 选择菜单9，电烤箱自动预热220 °C。
5. 待预热完成蜂鸣器发出“哔哔”声后，放入电烤箱第二层，烤制15分钟左右即可。
6. 取出放凉后即可食用。

## 海绵蛋糕



### 食材（6寸圆模）

鸡蛋	3 个（约150 g）
低筋面粉	90 g
细砂糖	90 g
黄油	30 g
牛奶	30 g

※ 选择  “10”

上下管：180 °C 时间：25分钟

1. 鸡蛋、细砂糖放到盆里，放置于热水锅（约50 °C）内，用打蛋器（先高速再中速）隔热水打发。直到蛋液颜色变浅，大气泡变少，组织浓稠细腻。提起打蛋器流下的蛋糊不会立刻滴落。
2. 黄油融化后加入牛奶，混合均匀。隔热水放置在热水锅里备用，以防黄油再次凝结。
3. 分两次放入过筛好的低筋面粉，翻拌均匀。
4. 倒入牛奶黄油混合物，继续搅拌，尽量轻柔以免消泡。搅拌好的面糊光泽细腻。
5. 将搅拌好的面糊倒入模具中，轻轻晃动使气泡散出。
6. 选择菜单10，电烤箱自动预热180 °C。待预热完成蜂鸣器发出“哔哔”声后，模具放在搪瓷烤盘上放入电烤箱第三层，烤制25分钟左右。用牙签扎不会带出面糊即说明烤制完成了。
  - 如果表面上色很快，可以放一张铝箔纸在上面以免烤焦。
  - 蛋糕取出后待其冷却后再脱模。
  - 可根据个人口感及烤模，适当增减时间。
  - 可在烤好的蛋糕上抹奶油及用水果装饰蛋糕。

## 解冻

### 食材（厚度约2 cm）

冷冻牛排	2 片（约500 g）
------	-------------

※ 选择  “11”

上下管：50 °C 时间：60分钟


1. 将冷冻牛排放在搪瓷烤盘上。
  2. 把搪瓷烤盘放入电烤箱第二层，选择菜单11。
  3. 以上下管50 °C解冻60分钟左右即可。
- 注意：**  
如若需要解冻其他食材，请根据所需要解冻的食材自行设定解冻时间。

## 烤全鸡（深烤盘）



### 食材

三黄全鸡	1 只（约1500 g）
胡萝卜	1 根（约350 g）
土豆	2 个大（约600 g）
洋葱	1 个（约200 g）
西红柿	2 个（约100 g）
柠檬	1 个
迷迭香	适量
鼠尾草	适量
球茎茴香	适量
姜片	适量
大蒜	6~10 瓣
食盐	适量
黑胡椒粒	适量
橄榄油	适量

※ 选择 

上下管：200 °C

时间：前烤制30分钟（需预热）  
后烤制40分钟（无需预热）

1. 把三黄全鸡的鸡头跟鸡脚切除、洗净，擦干水分。鸡身表面和腹内抹上食盐和黑胡椒粒。
2. 把迷迭香、鼠尾草和柠檬填入鸡腹内，用牙签把鸡腹缝住，然后放在一旁备用。
3. 准备蔬菜，大蒜去皮，姜切片；土豆、胡萝卜削皮后洗净，并切成约2 cm的方块，洋葱切成约2 cm大小，西红柿切成约六等份。
4. 深烤盘上铺两层铝箔纸，然后在铝箔纸上刷一层橄榄油，先撒上几根迷迭香和球茎茴香，再把处理好的蔬菜（土豆、胡萝卜、西红柿、大蒜）铺在深烤盘的四周，深烤盘中间铺上姜片，最后把事先处理好的鸡放在深烤盘的中间位置，整体再撒上少许食盐和黑胡椒粒。
5. 电烤箱以上下管预热至200 °C，待预热完成蜂鸣器发出“哔哔”声后，放入电烤箱第三层，烤制30分钟左右取出，将蔬菜搅拌一下后重新放入电烤箱，以上下管200 °C再烤制40分钟左右即可。

**注意：**  
中途取出时请谨防热油喷溅，为避免烫伤，取出时请务必使用隔热手套。

# 料理的制作要领

- 菜单的设定标准时间会因烤制食材的温度、种类、数量（重量）、容器而不同。请依实际烤制程度来调整。
- 为了避免油脂滴落导致起火，请务必使用搪瓷烤盘盛装食物。
- 正在烤制时请勿打开电烤箱门。（否则会影响烤色）

## 连续加热

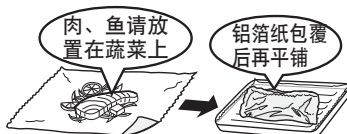
- 第2回以后请缩短设定的时间。  
※加热不足时，请酌情调整时间。

## 较厚、较高烤制物的烤制


- 可使用铝箔纸包覆加热（避免表面过焦而内面不熟）  
※铝箔纸不得接触发热管  
（铝箔纸溶化会附着在发热管表面，造成故障）

## 肉、鱼的烤制

- 可使用铝箔纸包覆加热（避免油脂喷溅）  
※因油脂加热后会飞散，使用铝箔纸包覆后放置在搪瓷烤盘上加热。



## 发酵功能（约 40 °C）

- ① 请先将电烤箱选择至  功能放入面团。
- ② 面团发酵的状况会因配方、气候、面团组织而有所有不同。请根据实际状况调整所需发酵时间。

## 热风功能

在烤制食物过程中，按下  键，使食物表面烤色更加均匀。

## 附注

- 搪瓷烤盘、烤网、集屑盘在进出最下层烤层时，因玻璃门的角度关系会较不方便，使用上请留意。
- 第一层烤层为前后二段式（中间空开），在搪瓷烤盘、烤网放入第一层烤层时，请务必确认已插入后方烤层，以免翻倒。

# 清洁

## 请注意

- 清洁前，先拔掉插头并等待电烤箱完全冷却后再进行清洁。
- 请勿使用挥发剂、油漆稀释剂、研磨粉、钢刷、菜瓜布等（会造成表面刮伤）。
- 清洁完电烤箱后，请将集屑盘收纳放置好。
- 将浸过稀释后的厨房清洁剂的软抹布拧干，用来擦拭电烤箱表面。
- 请小心关闭玻璃门，如果玻璃门破裂或破损，请勿使用。

## 机身·电烤箱内部

用浸过稀释后的厨房清洁剂的软海绵清洁后晾干。  
※ 请勿擦拭发热管。



## 搪瓷烤盘 / 深烤盘 / 烤网 旋转烤叉 / 集屑盘

将浸过稀释后的厨房清洁剂的软抹布拧干，用来擦拭配件。



# 故障诊断

送修前请确认以下几点

## 简易故障诊断

问题	原因和解决方法
无法烤制	<ul style="list-style-type: none"> <li>●电源插头没有插好。 → 请将电源插头稳固插入插座中。</li> <li>●故障 → 请联络 Panasonic 客户咨询服务中心。</li> </ul>
出现异味	<ul style="list-style-type: none"> <li>●烤制时间太长。 → 请关闭电烤箱、清理异味食物。</li> <li>●搪瓷烤盘 / 深烤盘有异味、烤网有食材残留。 → 请清洁搪瓷烤盘/深烤盘与烤网。</li> <li>●确认集屑盘是否有滴落油脂或碎屑。 → 请清洁集屑盘。</li> </ul>
H01 显示 H02 显示	<ul style="list-style-type: none"> <li>●任何模式发生上管温度感测器短路或断路时，立即进入异常模式。 → 请联络Panasonic客户咨询服务中心。</li> </ul>
H03 显示 H04 显示	<ul style="list-style-type: none"> <li>●任何模式发生下管温度感测器短路或断路时，立即进入异常模式。 → 请联络Panasonic客户咨询服务中心。</li> </ul>
U50 显示	<ul style="list-style-type: none"> <li>●发酵设定中，按下开始键，当箱内温度高于 40 °C 时，立即进入箱内温度过高保护模式。 → 按下取消键，返回发酵模式。 → 打开玻璃门，当箱内温度低于40 °C时，返回发酵设定模式。</li> </ul>

# 规格

电源	220 V ~ 50 Hz		
功率	1800 W		
容积	38 L		
炉心温度设定值	上管、下管或旋转烤叉 70 ~ 180 °C (平均温度 ±20 °C) 上下管 70 ~ 230 °C		
自动温度调节器	感温器	额定功率(约)	上下管 1800 W
			上管 900 W
定时器	120 分钟 / 程序控制		下管 900 W
净重 (约)	11.9 kg		
电源线长度 (约)	1.0 m		
尺寸(约)	外观尺寸	长 53.5 cm 宽 42.0 cm 高 35.5 cm	
	电烤箱内部	长 39.0 cm 宽 32.5 cm 高 29.3 cm	
	搪瓷烤盘 (内部)	长 33.0 cm 宽 28.5 cm 高 1.7 cm	
	深烤盘 (内部)	长 33.5 cm 宽 30.0 cm 高 4.8 cm	

- 电源插头插入插座后,待机功率为0.5 W。

## 产品中有害物质的名称及含量

部件名称	有害物质					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
塑料部件	○	○	○	○	○	○
金属部件	○	○	○	○	○	○
电源线、内部配线	○	○	○	○	○	○
电气回路组件	×	○	×	○	○	○
加热组件	○	○	○	○	○	○
马达	×	○	×	○	○	○

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。

×: 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。