

# Panasonic®

## 使用說明書

### 電烤箱

附溫度過熱保護器

(家庭用)

## 型號 NT-T40



在此誠摯的感謝您購買Panasonic製品

- 使用前請詳讀本說明書之內容，依正確方式使用。
- 本產品只限於家庭使用。
- 使用前請務必詳讀「安全注意事項」(P.2~5)，並隨時參考。
- 為確保您的權益，務必請經銷商在保證書上記入店名及購買日期並妥善保管。


保證書另附


# 1 安全上注意事項

請務必遵守

為防患未然避免危害使用者及他人財產，列舉務必遵守事項如下加以說明。

■無視表示內容或使用方式錯誤時，會導致的危害及損害程度，以下面的表示來區分說明。

 **警告** 本欄所表示的內容為「有可能導致死亡或重傷」。

 **注意** 本欄所表示的內容為「有可能導致傷害或僅有物品可能發生損害」。

為防止發生燙傷  
觸電等事故...



為防止發生火災，以下事項  
請遵守



- 請勿將油放入烤盤內加熱



- 請勿靠近窗簾等可燃物使用

為降低事故發生，以下事項請遵守



- 不使用時，請放置在小孩不易拿取的地方；使用時，請務必放置在幼兒觸摸不到的地方。  
(燙傷、觸電、受傷的原因)



- 請勿將機體泡水或沖水。  
(短路、觸電、發火的原因)



- 絕對嚴禁分解、修理、改造。  
(發火、傷害的原因)  
➔修理時請與經銷商或服務站聯絡。



■希望遵守內容的種類以下面的圖形來區分說明。



本圖表示「禁止」之意。

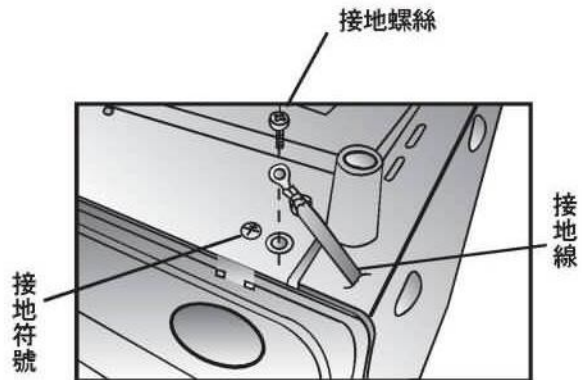


這些圖形表示務必「強制」實行之意。

# 警告

## 注意事項

- 調理用紙類與保護膜等請勿使用。  
(發火的原因)



(接地線安裝圖)

## 電源線與電源插頭正確使用方法

- 電源線、電源插頭不可有損傷。
- 電源線損傷或插頭插入插座鬆動時請勿使用  
→電源線、插頭損壞時，請送至本公司服務站由服務人員進行更換。
- 手濕時請勿將插頭插入或從插座拔取。
- 插頭請確實插入插座。
- 插頭上的異物請定期清除。  
(異物、濕氣附着可能造成絕緣不良)
- 插座請使用單一插頭，勿多重插頭使用同一插座。

## 接地線說明

- 必須做好接地工程**
- 本電烤箱必須接地線，萬一漏電，則接地線可以提供電流回路以免觸電，本設備配有接地線，接地線必須正確的接地。
- 接地線請勿接連瓦斯管、自來水管、避雷針、電話線，接地線未安裝好會導致觸電發生。
- 接地線應鎖付固定在本體後面下方有接地圖示“Ⓧ”之位置(如上圖：接地線安裝圖)。

## 緊急處理方法

### 警告

- 發生異常時(燒焦味等)請立刻停止使用，並拔掉電源插頭，若繼續使用，可能因發熱引起火災或觸電等危險。
- 發生異常時，應速洽購買時之經銷商或服務站，請勿自行進行修理工作，修理不善是引起火災及觸電發生的原因。
- 若電源線損壞時，請速聯絡就近的服務站，由服務人員進行更換，以避免危險。



## 注意

為防止發生  
發火、燙傷、受  
傷等事故...

### 使用中與使用完後注意避免燙傷!



- 本體、玻璃、烤盤、燒烤網、加熱器等高溫部請勿觸摸。  
→ 烤盤取出時務必使用手套。



- 使用後內部清理請待冷卻後進行。



### 為防止發火發生，以下事項請遵守



- 調理中時請勿遠離。  
※ 遠離時請務必關閉電源。  
※ 特別的調理與薄片、麻糬等易燃燒物，調理時絕對不可遠離，盡可能全程監控。
- 請不要進行沒有必要的加熱。  
※ 加熱時間的增減請調節計時器。  
※ 調理時請參照「火力・調整時間的設定標準」(P.9) 或調整適合時間。
- 請勿作調理以外的加熱。  
※ 本機為家庭調理使用，請勿作其他用途，避免發生危險。
- 本體上面請勿放置任何物品，本體下面也不要放入任何物品。  
(變形、變質、火災的發生原因)
- 奶油、果醬塗佈的麵包、吐司請勿加熱。
- 罐類與玻璃瓶，請勿直接加熱。  
(破裂是燙傷與受傷的原因)
- 生肉、魚與炸物等直接加熱時：  
炸物加熱時會釋放油脂，務必使用烤盤盛裝。  
※ 使用鋁箔包覆加熱時，油脂可能漏出，請務必使用烤盤盛裝。  
※ 肉、魚燒烤時請用鋁箔包覆後再放置於烤盤加熱。(P.10)



- 集屑盤請裝入後再使用。

### 調理物發煙、發火時請勿打開烤箱門



- 馬上關閉電源開關，拔除插頭。(發生火災的原因)  
※ 火未熄滅時請勿開啓烤箱門。(空氣進入後會助長火勢)  
※ 不可使用水。(玻璃窗會破裂)

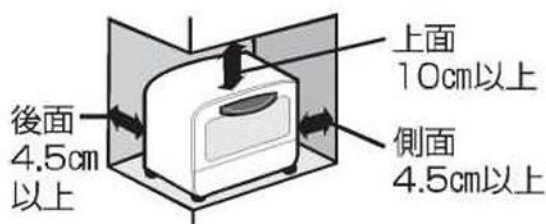
# 1 安全上注意事項

請務必遵守

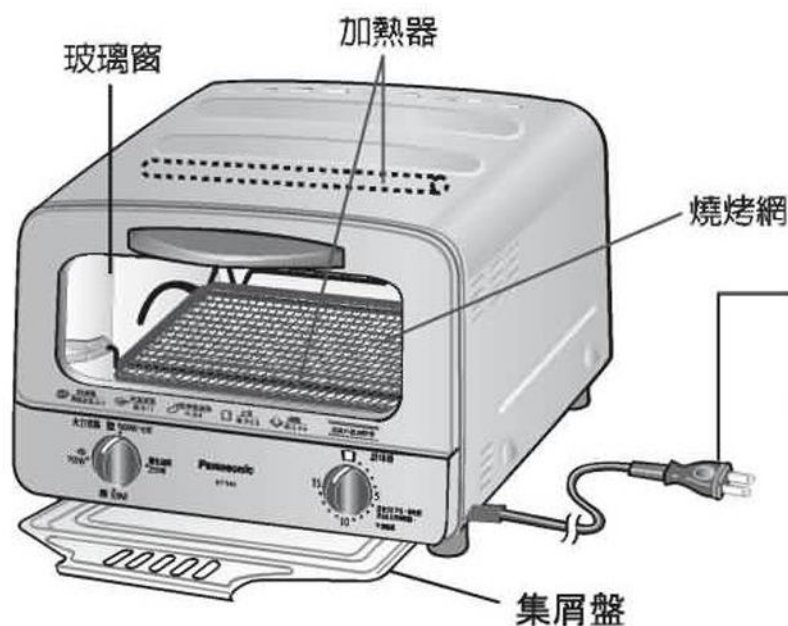
## ⚠ 注意

### 這樣的場所請勿使用！

- 不平穩的場所與不耐熱鋪物上。
  - 地毯、軟塑膠地板上請勿使用。  
(火災發生的原因)
- 潮濕、火源旁請勿使用。  
(觸電、漏電的原因)
- 靠近牆壁與家具時請勿使用。  
(變形、變色的原因)
- 請勿置於廚櫃內等密閉空間使用。



※左圖的距離是從木製的牆壁家具等周圍的可燃物計算。  
※單側(左側或右側)是開放狀態。



### 電源插頭正確的使用方法

- 插頭拔除時務必握取插頭，不可拔取電線。  
(觸電、短路、發火)  
(時的發生原因)
- 不使用時務必將電源插頭從插座拔除。  
(絕緣劣化時，觸電、  
漏電、火災的原因)

### 使用後務必內部清理

(發煙、發火的原因)



## 2 各部名稱及操作方法

※使用前請先

### 上加熱器（遠紅外線加熱器）

- 遠紅外線是紅外線中波長較長的，具有被調理物表面高效率吸收的性質。

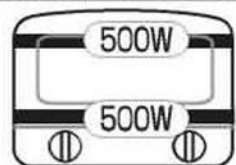
把手

玻璃窗

門

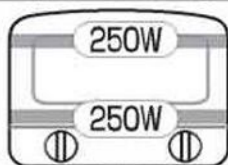
火力切換按鈕  
(4段)

強 (1000W)



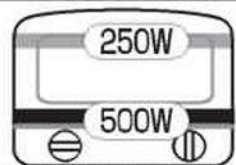
上下加熱器強火

弱 (500W)



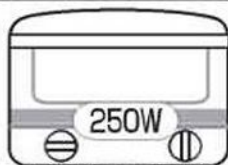
上下加熱器弱火  
●上下加熱器都比較不會變紅。

中 (750W)



上加熱器弱火  
●上加熱器比較不會變紅。  
下加熱器強火

麵包加熱 (250W)



上加熱器不通電  
下加熱器弱火  
●下加熱器比較不會變紅。



計時器旋鈕  
(電源開關)

集屑盤 (抽屜式)

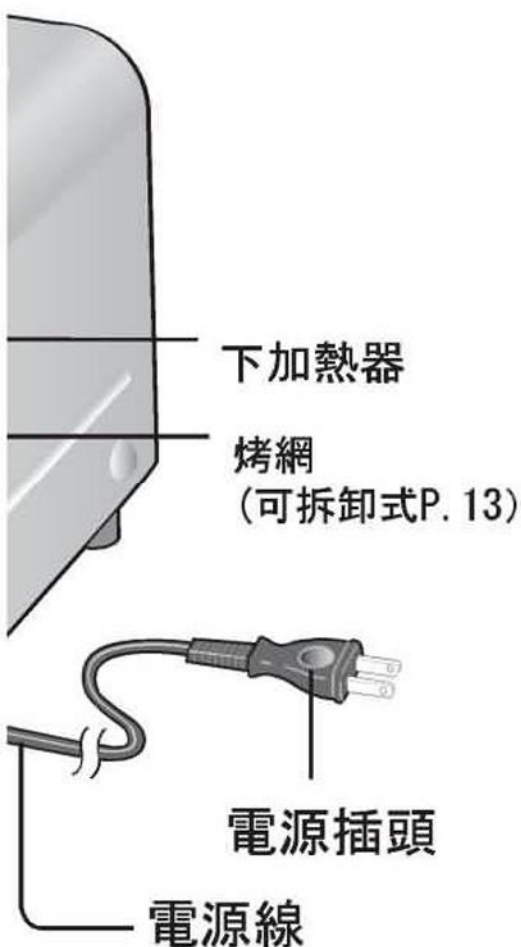
使用時，請確實推到底部  
(沒有正確的推到底部可能造成調理性能差異。)

集屑盤取出時，請以拉方向取出。(本體冷卻)

## 關於加熱器通電

- 調理中，溫度過熱保護器動作時，加熱器會自動的熄滅或點燃。  
(加熱器熄滅時非故障。)

先將固定烤網用紙板、束線帶、固定門的膠帶移除。



- 束綁狀態下不可使用  
(電源線發熱，造成故障)  
原因。

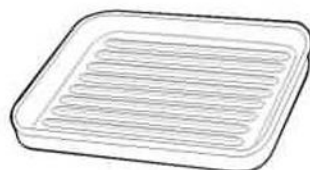
時)

## 注意

- 調理中請勿將門開啓。(會影響烤色。)
- 玻璃窗很燙時請勿用水擦拭。(有破裂可能。)
- 集屑盤時常清潔，髒污時請勿使用。(☞ P.13)  
(吐司下面的烤色可能會變淡。)

## 付屬品

烤盤(1個)



- 「炸物加熱」等為擺放容易、盤底有凸狀。
- 使用時烤盤是放置在烤網上。
- 鋪上鋁箔防止烤盤髒污。

※披薩與炸物加熱時，  
請將鋁箔鋪在烤盤上，  
並用手壓平。



## 第1次使用前請空燒

- ①烤盤放入。
- ②火力切換按鈕調整到火力「強」位置。
- ③計時器旋鈕到5分位置。
  - 空燒時，會釋放出煙與臭味。
  - 煙與臭味釋放後，使用時不再發煙與臭味。
  - 空燒後，本體冷卻後再使用。

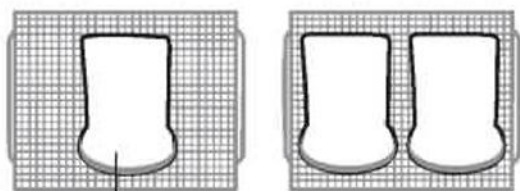


# 3 使用方法

- 1 插入電源插頭，並將調理物均等地放置中央。

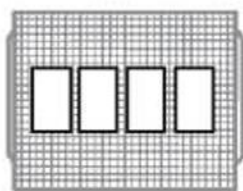


## 烤吐司



吐司放置如圖示之形狀(上方靠前側)

## 烤麻糬



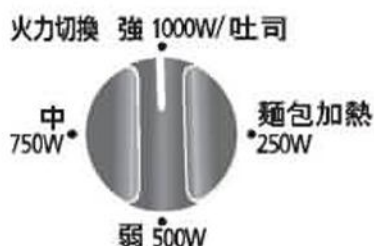
(P.10)

## 烤披薩



將鋁箔鋪在烤盤上

- 2 設定火力切換旋鈕

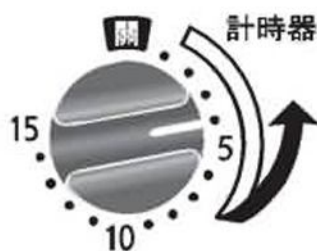


- 「食譜例及火力・調理時間的設定標準」(P.9~12)

- 吐司請不要設定在中 750W

※因為中(750W)是設定下加熱管為強火,表面及底面的烤色差異很大,無法烤出均勻的顏色。

- 3 設定計時器



- 設定「5」以下時,請先轉至「6」以上再往回轉

- 調理中想停止時,請轉回「關」。

- 4 計時器發出「叮」聲時會切斷電源,請戴連指厚手套取出調理物



※計時器切斷電源後,仍會暫時有齒輪動作音發生,此現象非故障。

使用後務必拔掉電源插頭



# 4 調理的重點

## 火力・調整時間的計

■ 避免油脂滴落造成發火，會滴油的料理物請務必使用烤盤盛裝。

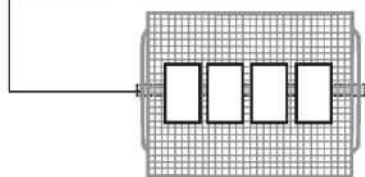
火力 切換	食譜	1回量	烤盤	調理時間(分) (初回設定值)	調理筆記 ●將鋁箔鋪在烤盤上比較不會弄髒
<b>強</b>	吐司	2片 (6片裝)	—	2 ~ 2.5	
	披薩吐司	1片 (6片裝)		3 ~ 5	吐司塗上披薩醬汁，再加上切成適當大小的洋蔥、甜椒及披薩用起司
	麻糬	4個	—	3.5 ~ 4	1個約50g重 ※燒烤麻糬時……… (P.10)
	烤茄子	2根		13 ~ 15	約4~5cm粗的茄子 ※為了防止破裂，請先用竹籤等在茄子表面戳洞。 ※因種類或大小需要調理15分鐘以上時，請依實際燒烤程度，再設定計時器。
	手工焗烤	2盤		10 ~ 14	P.11
	烤鮭魚	2包		10 ~ 15	將洋蔥、鮭魚、洋菇、奶油依序放上鋁箔後包覆。
<b>中</b>	調理過炸物	4個		3 ~ 6	1個約65g重 冷藏後請加長調理時間。
	調理過的 冷凍炸物 (炸雞、可樂餅等)	8個		6 ~ 9	1個約30g重 冷凍可樂餅有可能裂開。
	冷藏披薩	1片		4 ~ 6	直徑約15cm(約150g重)
<b>弱</b>	冷凍披薩	1片		9 ~ 11	直徑約15cm(約150g重)
	日式魚板	魚板 1片份		6 ~ 8	從魚板厚度一半處切開，夾入火腿及薄片吐司燒烤。 調理完成後切成4等分。
	法式前菜	4個		4 ~ 5	餃子皮或餅乾上加入小魚及披薩用起司。
<b>麵包 加熱</b>	奶油捲麵包 加熱	3個	—	5 ~ 7	1個約30g重 ※漢堡類有包食材的調理麵包，用鋁箔包住後設定 <b>火力・弱</b> 依實際燒烤程度來調整。
	新月形麵包 加熱	3個	—	6 ~ 7	1個約45g重

## 連續調理

- 第2回以後計時器請縮短時間  
※加熱不足時，請酌量調整計時器。

## 麻糬 燒烤

- 下加熱器的位置(網中央)，平均間隔位置



- 請依種類、大小、量多寡設定時間並視燒烤程度調整
- 麻糬燒烤時請將烤網表面水份擦乾後再進行燒烤  
※麻糬容易沾黏在網上
- 表面有烤色、內部硬時，請按原狀放置於烤箱內1~2分鐘
- 燒烤完成的麻糬請勿放置於烤箱內  
※麻糬容易沾黏在網上

## 冷凍食品 加熱

- 請使用標示「電烤箱」用市販品  
※請依包裝袋指示時間加熱  
※溫度過高保護器斷電時，加熱時間可能比包裝袋指示時間還長。

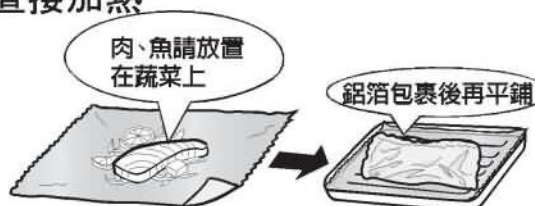


## 厚、高的 調理物 燒烤

- 加熱途中使用鋁箔覆蓋(防止烤色過濃)  
※鋁箔請勿接觸加熱器  
(鋁箔溶化會附著在加熱器表面，造成故障)

## 肉、魚的 燒烤

- 請使用鋁箔包覆加熱，不要直接加熱  
※因油脂加熱後會飛散之故，使用鋁箔包覆後放置在烤盤上加熱。





調理，定時器切斷電源後，請再旋轉定時器旋鈕來設定殘餘的時間。  
溫度、種類、數量(重量)、容器等而不同。請依實際調理程度來調整。

## 焗烤通心麵



1盤370千卡

### 材 料 (船形盤 2 盤份)

通心麵	20g(水煮過)
洋蔥	1/2個(切薄片)
雞肉	80g(2公分切角)
奶油	20g
低筋麵粉	20g
牛奶	300ml
鹽、胡椒粉	各適量
起司	50g

火力 強

10~14分

- 1 用奶油炒 ① 加入低筋麵粉防止過焦。
- 2 加入牛奶、水煮過通心麵、鹽、胡椒粉，直到糊狀。
- 3 將上述料物放入，表面塗有奶油的盤子，再將起司放在料理物上。
- 4 將放在盤子的料理物放在烤箱的烤盤上，設定 **火力·強** 表面輕微焦黃程度約10~14分燒烤。

## 簡易披薩



1片538千卡

### 材 料 (直徑約18公分)

冷藏披薩底材	1片
番茄	中 1/4 個(1公分切角)
洋蔥	大 1/4 個(切薄片)
甜椒	小 1/2 個(切環片)
培根肉	1片(1公分寬切片)
水煮蛋	1/2 個(切環片)
披薩調味料	3大匙
起司	50g

火力 中

10~15分

- 1 將鋁箔平鋪在烤盤上，冷藏披薩底材放在鋁箔上。
- 2 披薩調味料塗抹在冷藏披薩底材上，將 ① 擺放在上後，起司分散擺放用 **火力·中** 10~15分燒烤。
  - 較厚的披薩底材(發酵粉發酵後)可能燒烤時間較長，視其厚度調整燒烤時間。
  - ① 內容依喜好調整。

## 可可亞甜點



1個 1408 千卡

### 材 料 (15公分 x 13.5公分)

無鹽奶油	60g (常溫)
砂糖	60g
蛋	中 1½ 個 (常溫)
白蘭地	1大匙
〔A〕低筋麵粉	60g (篩網過濾後)
純可可亞粉	30g 混合
核桃	40g

火力 弱

12~15分

- ① 無鹽奶油與砂糖放入容器用打蛋器攪拌混合至白泡狀。
- ② 在步驟①中慢慢地加入蛋與白蘭地混合。
- ③ 在步驟②中加入〔A〕混合後加入核桃。
- ④ 將模型盒內用奶油塗佈，將步驟③倒入模型盒內後放置於烤盤上。

火力·弱 12~15分燒烤

## 烤薯泥



1個 155 千卡

### 材料 (長形 10 公分船形容器盒 6 個份)

番薯	含皮約 300 g
〔A〕奶油、砂糖	各 25 g
蛋黃	2 個
牛乳	40 ml
白蘭地	1小匙
香草精	少許
蛋黃 (表面塗佈用)	1 個

火力 弱

12~15分

- ① 番薯去皮 (約200g) 水煮後尚溫熱時將其粉碎與〔A〕混合。
- ② 將步驟①分等量放置於模型盒內表面塗佈蛋黃。
- ③ 將每個模型盒放置在烤盤上。

火力·弱 12~15分燒烤



# 5

# 清潔

● 電源插頭拔除，本體冷卻後進行。

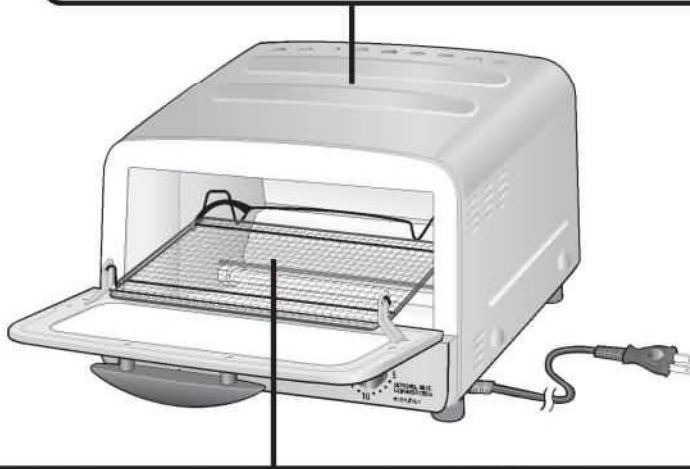
請注意

- 揮發劑、油漆稀釋劑、研磨粉、鋼刷、菜瓜布等請勿使用。(會造成表面刮傷)
- 烤箱清理完後請將烤網與集屑盤確實放置好。
- 請勿在烤網上過度施力。(造成破損的原因)

## 本體・庫內

用稀釋的廚房清潔劑(中性)以軟抹布擦拭。

※ 加熱器請勿擦拭。(造成加熱器破裂的原因)



## 烤盤 集屑盤

用稀釋的廚房清潔劑(中性)以海綿洗淨後乾燥。

## 烤網

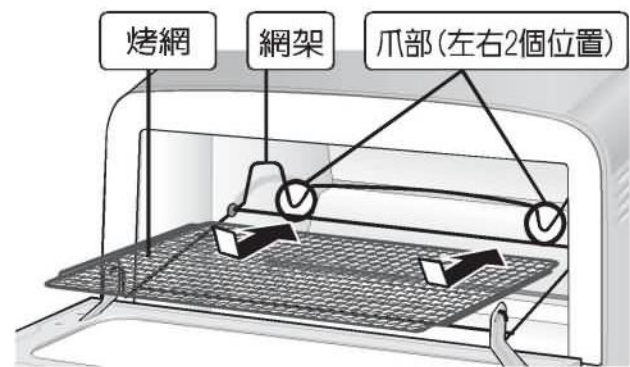
用稀釋的廚房清潔劑(中性)以海綿洗淨後乾燥。

### 取出方法

- 門開啓，將烤網前方提高後向前拉出。  
(網台不可脫落)

### 裝入方法

- 門開啓，握住烤網前方推入網架爪部下方後平放烤網在網架上。



# 6 問題排除

非故障，送修前請確認

問題	原因與排除方法 “●”內容為排除方法之說明
計時器旋鈕設定後不通電	電源插頭被拔除？
調理中加熱器熄滅	非故障 溫度過熱保護器動作切斷電源
冷凍吐司烤不熟或過焦	吐司表面加熱到有烤色時，將電源切斷，按原狀放置於烤箱內 2~3分鐘
多回調理後烤色淡	連續使用後庫內溫度過高之故，溫度過熱保護器動作，加熱器不加熱。 ●門打開約2分鐘使庫內溫度冷卻。 「設定計時器」(☞ P.8) 參閱
吐司底部烤色太淡	集屑盤表面髒污？ ●集屑盤與庫內清理 (☞ P.13) 參閱



# 7 規格

電 源	110 V~60 Hz			
消 耗 功 率	1,000 W			
自動溫度調節器	溫度過熱保護器	火力切換 (約)	「強」	1,000 W
計 時 器	15 分鐘		「中」	750 W
重 量 (約)	2.6 kg		「弱」	500 W
電 源 線 長 度	1.2 m		「麵包加熱」	250 W
尺 寸 (約)	外 觀 尺 寸	寬 33.0 cm	深 27.6 cm	高 23.7 cm
	庫 內	寬 26.0 cm	深 21.9 cm	高 10.0 cm
	烤 盤 (內寸)	寬 22.8 cm	深 20.3 cm	高 1.6 cm

● 電源插頭接入插座後，其待機消耗功率為 0 W。

# ☆ 售後服務據點一覽表 ☆

## 直屬服務站

站別	電 話	地 址	站別	電 話	地 址
宜蘭	(03)9380004	宜蘭市校舍路 85 號	台中	(04)24720117	台中市南屯區大墩路 280 號
花蓮	(03)8323841	花蓮市國聯二路 153 號	豐原	(04)25266091	豐原市圓環東路 487 號
台東	(089)323184	台東市傳廣路 184 號	彰化	(04)7266511	彰化市建國北路 208 號
基隆	(02)24292958	基隆市安樂路 1 段 272 號	草屯	(049)2351291	草屯鎮太平路 1 段 300 號
松山	(02)27457390	台北市塔悠路 233 號	虎尾	(05)6323428	虎尾鎮中正路 214 號
士林	(02)28850435	台北市承德路 4 段 22 號	嘉義	(05)2852710	嘉義市四維路 70 號
古亭	(02)23091008	台北市三元街 229 號	新營	(06)6322970	新營市長榮路 1 段 339 號
金門	(082)324963	金門縣金城鎮民族路 231 號	台南	(06)2228681	台南市福吉路 6 號
中和	(02)82267500	中和市建六路 57 號	澎湖	(06)9273051	馬公市中華路 377 號
三重	(02)22802579	三重市永福街 37 號	高雄	(07)5559839	高雄市鼓山區馬卡道路 322 號
桃園	(03)3014782	桃園市國際路二段 629 號	岡山	(07)6262868	岡山镇中山南路 75 號
新竹	(03)5259817	新竹市磐石里和平路 152 號	屏東	(08)7352212	屏東市廣東路 429 號
苗栗	(037)267132	苗栗市中正路 46 號			

★台北北區：松山、信義、南港、內湖、大同、中山、士林、北投、淡水、三芝、汐止等服務受理電話(02)27457390

★台北南區：中正、大安、文山、萬華、新店、深坑、石碇、坪林、烏來等服務受理電話(02)23091008

★台北縣區：三峽、樹林、土城、板橋、中和、永和、三重、新莊、五股、泰山、林口、蘆洲、八里等服務受理電話(02)82267500

**顧客商談中心專線：0800-098800**  
網 址：[panasonic.com.tw](http://panasonic.com.tw)

### ★注意事項★

如因地址遷移變更電話號碼，請於每次要求服務時確認是否為本公司直屬服務站，若收取費用請索取本公司服務站發票。

※為確保您的權益，請向經銷商索取保證書。

生產地區：中國  
製造商：廈門建松電器有限公司  
進口商：台灣松下電器股份有限公司  
地 址：台北縣中和市員山路579號  
電 話：(02)2223-5121

©2008 Panasonic Taiwan Co., Ltd. All Right Reserved

BZ51-170  
2010年9月發行 第1版  
中國印刷