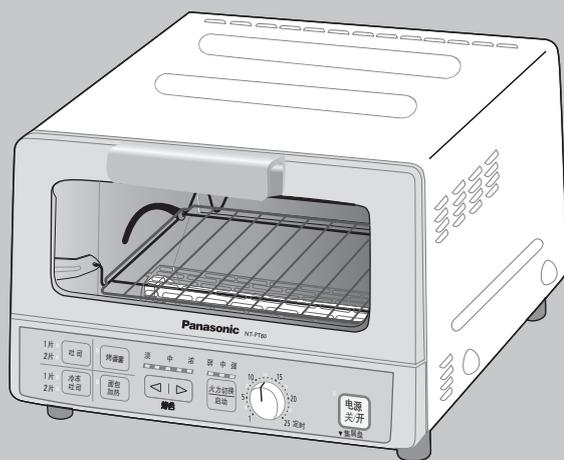


国家标准：
GB4706. 1-1998
GB4706. 14-1999
企业标准
Q/XMJS011-2009



在此诚挚的感谢您购买Panasonic制品

- 使用前请详读本说明书之内容，依正确方式使用。
- 本产品只限于家庭使用。
- 使用前请务必详读「安全注意事项」(P.2~5)，并随时参考。
- 保修证请与本使用说明书一起妥善保管。

保修证另附

Panasonic®

使用说明书

电烤箱 (家庭用)

附温度过热保护器

型号 **NT-PT60**

目录

使用前的确认

安全注意事项	2
各部名称	6

日常的使用方法

自动烘烤的使用	8
定时器(手动)使用	10
● 食谱参考	11~12
● 重点参考	13

必要时

烤箱清理时	14
规格	15

安全注意事项

请务必遵守

为了避免危害使用者及给他人造成财产损失，特此说明下列务必遵守的事项。

■ 无视表示内容或使用方式错误时，会导致的危害及损害程度，予以区分说明。

 **警告** 有可能导致死亡或重伤的事项。

 **注意** 有可能发生人身伤害或损坏财产的事项。

■ 针对务必需要遵守的事项，用以下符号予以区分说明

 禁止事项。

 务必做到的事项。

警告

为了避免发生火灾、
烫伤、触电等事故



为了避免发生火灾，以下事项请遵守

 ● 请勿将油放入烤盘内加热



● 请勿靠近窗帘等可燃物使用

为了避免事故发生，以下事项请遵守

 ● 不使用时，请放置在小孩不易拿取的地方；使用时，请务必放置在幼儿触摸不到的地方。（烫伤、触电、受伤的原因）



 ● 请勿将机体泡水或冲水。（短路、触电、发火的原因）



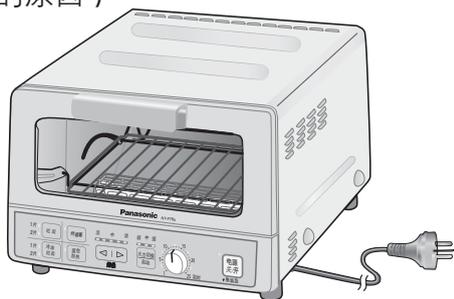
 ● 绝对严禁分解、修理、改造。（发火、伤害的原因）
➔ 修理时请送到Panasonic客户咨询服务中心检查和修理。



警告

请注意

- 烘烤用纸类与保鲜膜等请勿使用。
(发火的原因)



- 本机于使用中会产生高温发热。



- 请勿让身体、视觉、智能等较弱的人(包括儿童)以及缺乏使用经验和知识的人使用本产品,除非有人为他们的安全承担责任,对他们的使用给予监督和指导。
- 请注意不要让儿童在本产品上玩耍。
(否则会造成烫伤、触电、受伤)

电源线与电源插头正确使用方法



- 电源线、电源插头不可有损伤。
- 电源线损伤或插头入插座松动时请勿使用。
➔ 电源线、插头损坏时,请送至Panasonic客户咨询服务中心更换。
- 请不要用潮湿的手拔插电源插头。
- 本机不可与外用计时器或遥控装置连接使用。



- 插头请确认插入插座。
- 插头上的异物请定期清除。
(异物、湿气附着可能造成绝缘不良)
- 插座请使用单一插头,勿多重插头使用同一插座。

异常,故障时立刻中止使用



- 发生异常时(烧焦味等)请立即停止使用,并拔掉电源插头,若继续使用,可能因发热引起火灾或触电等危险。
- 发生异常时,请送到Panasonic客户咨询服务中心检查和修理,请勿自行进行修理工作,修理不善是引起火灾及触电发生的原因。
- 若电源线损坏时,请送到Panasonic客户咨询服务中心更换。

安全注意事项

请务必遵守

⚠ 注意

为了避免发生发火、烧伤、受伤等事故



使用中与使用后注意避免烫伤!



● 本体、玻璃、烤盘、烤网、加热器等高温部请勿触摸。
→ 烤盘取出时务必使用手套或夹子等工具。

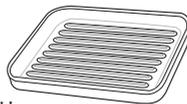


● 待冷却后再进行使用后的清洁保养及移动机体。

为了避免发火发生，以下事项请遵守



- 烘烤时请勿远离。
※ 远离时请务必关闭电源。
※ 特别在烘烤多油脂类的食物时，烘烤时不可远离，尽可能全程监控。
- 请不要进行没有必要的加热。
※ 加热时间的增减请调节定时器，加热时间过长时烘烤物可能发火。
※ 烘烤时烘烤物务必与自动烘烤键所指示之烘烤物吻合或调整适合时间。
- 请勿做烘烤以外的加热。
※ 本机为家庭烘烤使用，请勿作其他用途，避免发生危险。
- 本体上面请勿放置任何物品，本体下面也不要放入任何物品。
(变形、变质、火灾的发生原因)
- 奶油、果酱涂布的面包、吐司请勿加热。
- 罐类与玻璃瓶，请勿直接加热。
(破裂及加热是烫伤与受伤的原因)
- 生肉、鱼与炸物等直接加热时：
炸物加热时会释放油脂，务必使用烤盘盛装。
※ 使用铝箔包覆加热时，油脂可能漏出，请务必使用烤盘盛装。
※ 肉、鱼烧烤时请用铝箔包覆后再放置于烤盘上加热。(P.13)



- 集屑盘请装入后再使用。

烘烤物发烟、发火时请勿打开烤箱门



- 马上关闭电源开关，拔除插头。(发生火灾的原因)
※ 火未熄灭时请勿开启烤箱门。(空气进入后会助长火势)
※ 不可使用水。(玻璃窗会破裂)

各部名称

※ 使用前请务必先将固定烤网用纸板、束线带、固定门的胶带移除。

上加热器 (远红外线加热器)

- 远红外线是红外线中波长较长的，在烘烤效率上有很好的吸收性质。

把手

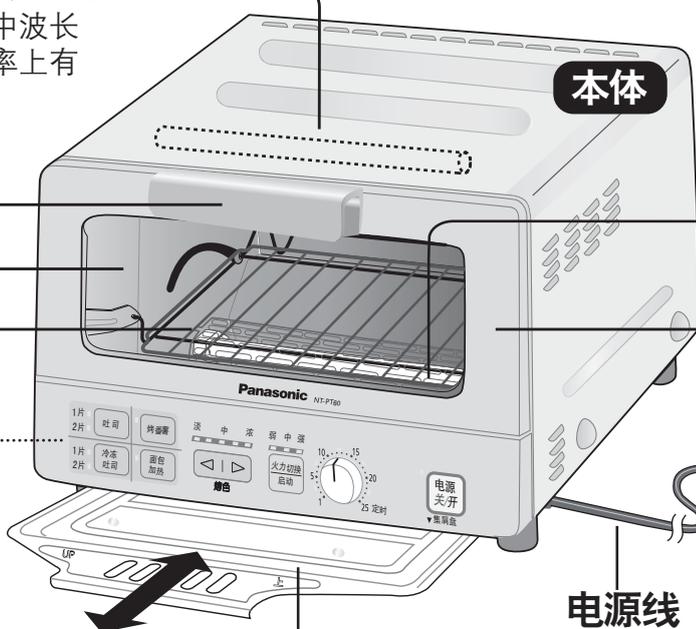
玻璃窗

烤网
(☞ P.14)

本体

下加热器
(远红外线加热器)

门



集屑盘 (抽屉式)

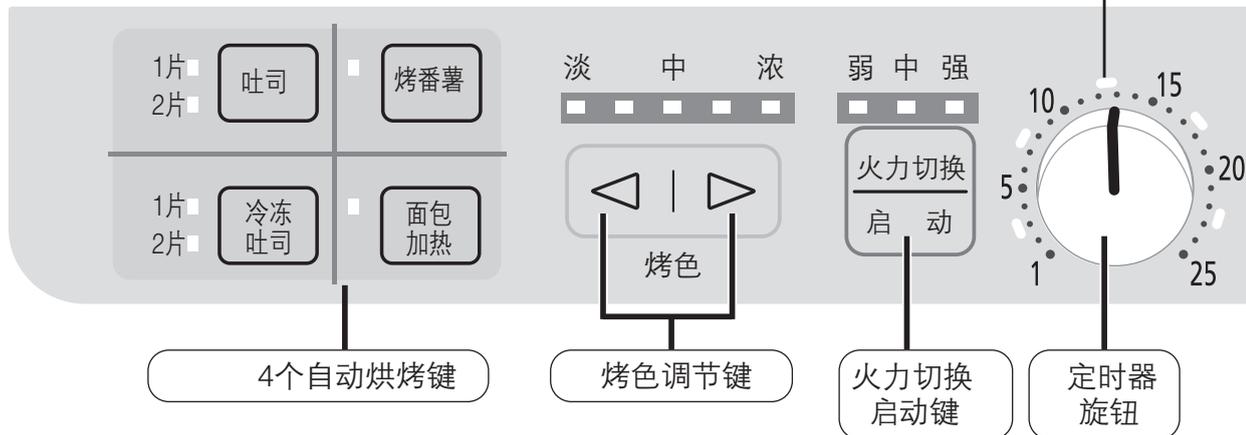
- 使用时，请确实推到底部
(没有正确的推到底部可能造成烘烤性能差异。)
- 集屑盘取出时，请以拉方向取出。(本体冷却时)
- 烘烤后请务必取出集屑盘清理，避免残屑于次日烘烤时发烟发火。

电源线

- 束缚状态下不可使用
(电源线发热，造成故障原因。)

电源插头

操作部



4个自动烘烤键

烤色调节键

火力切换
启动键

定时器
旋钮

自动烘烤使用

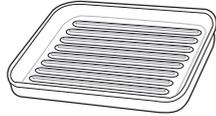
(☞ P.8)

定时器(手动)使用

(☞ P.10)

附属品

烤盘(1个)



- 「炸物加热」等为摆放容易、盘底有凸状。
- 使用时烤盘是放置在烤网上。
- 铺上铝箔防止烤盘脏污。

※比萨与炸物加热时，
请将铝箔铺在烤盘上，
并用手压平。



请注意

- 烘烤中请勿将门开启。
(影响烤色)
- 玻璃窗加热时请勿用水擦拭。
(破裂可能)
- 集屑盘表面脏污时请勿使用。(☞ P.14)
(吐司下面烤色变浅可能)

关于加热器通电

- 烘烤中，微电脑控制加热器点灭调节
温度，这时有「卡滋」声音。
(加热器点灭时非故障)

电源灯

电源
关/开

定时

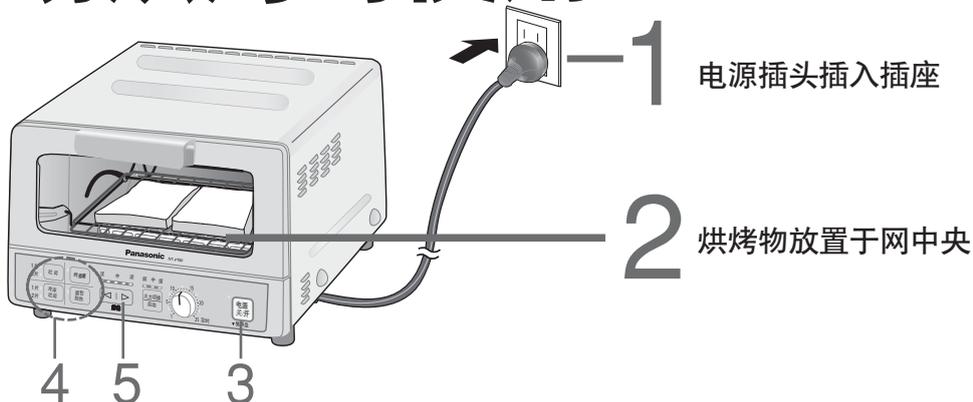
▼集屑盘

电源开关

- 电源开启时押下。
(灯亮)
- 使用后与烘烤中停止时押下。
(灯熄)

- 第1次使用时，会释放出烟
与臭味，此为正常非故障，
此现象于使用中会逐渐消失。

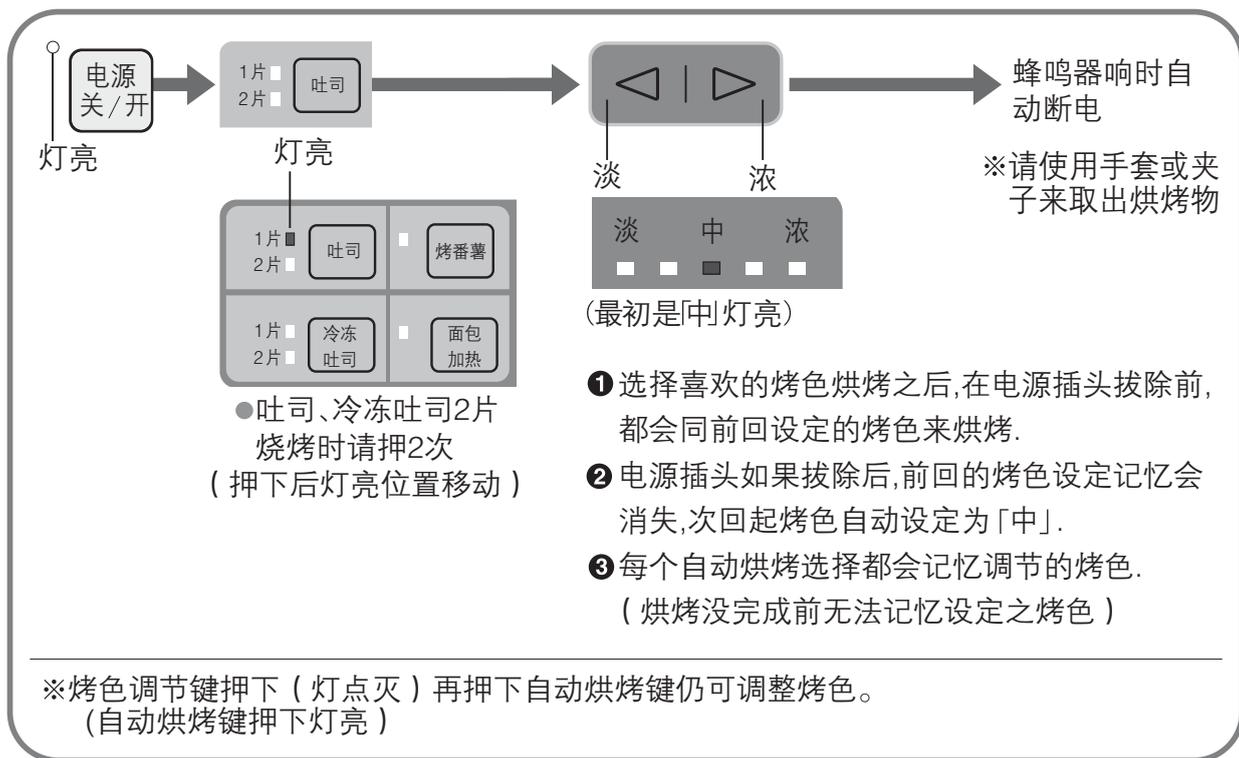
自动烘烤的使用



3 电源
开

4 烘烤选择
烘烤开始

5 烤色调整
调节（30秒以内）



● 使用后按 (灯熄) 电源插头拔除。

■ 以下状况时...

启动后自动烘烤与吐司片数变更时	按下(灯熄)从步骤3开始再设定。 吐司片数按 可变更。(选择后 30秒以内)
使用中烘烤中止时	按下(灯熄)
使用后继续烘烤时	从步骤 4 开始设定。
追加烘烤时	使用定时器调整到适合烘烤状态的时间。

■ 烘烤时间为初回的标准时间, 烘烤时不要预热。

■ 烘烤时间请依烘烤物的种类、个数、大小(重量)、状态、烤色调整。

烤色调节

烘烤记录

1片 ■ 吐司
2片 ■

常温吐司 (1~2片)



常温吐司(厚片)
1~2片
2~3分

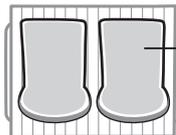
- 厚片吐司底面的烤色稍微淡。
- 糖分较多的吐司烤色较浓, 请选择「淡」烧烤。
- 在烤番薯或其他烘烤之后, 立即进行吐司烘烤, 因高温烘烤后温度过热保护器可能因高温断电, 所以烤色仍然会很淡。
→ 请用定时器以「强」火力烘烤调整。

1片 ■ 冷冻
2片 ■ 吐司

冷冻吐司 (1~2片)



常温吐司(厚片)
1~2片
6~7分



● 冷冻吐司烘烤前请将表面结霜清除。

- 解冻与烘烤同时进行较耗费时间。
- 冷冻状态烘烤时表面有烤色, 但中间部可能为未完全加温。

烤番薯

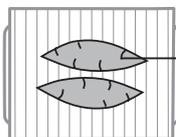
烤番薯 (1~4个)



直径约3cm
1~4个
18~19分

直径约4cm
1~3个
24~25分

直径约5cm
1~3个
30~31分



● 清洗后将水分擦拭番薯平均摆放。

- 较大的番薯(直径5cm以上)用自动烘烤后再依烘烤状况, 自行设定定时器时间与火力大小直到最佳状态, 以定时器时间控制与「强」火力直到适合的状态。

面包
加热

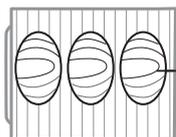
面包加热 (1~6个)



1个
4.5~5.5分

● 牛角面包 (1个约30g)
● 新月形面包 (1个约45g)
3个
4.5~5.5分

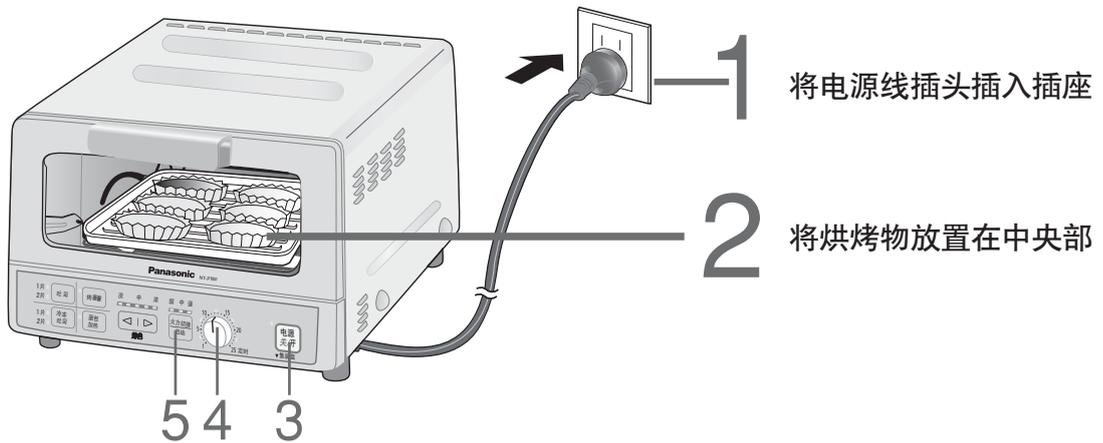
6个
4.5~5.5分



● 平均间隔放置

- 较大的面包请以「浓」烤色加热, 较小的面包以「淡」烤色加热。
- 甜点等糖分较多的面包用「淡」烤色加热。
- 汉堡等有包夹其他材料的面包请以铝箔包覆, 用定时器以「弱」火力调整适合烘烤。

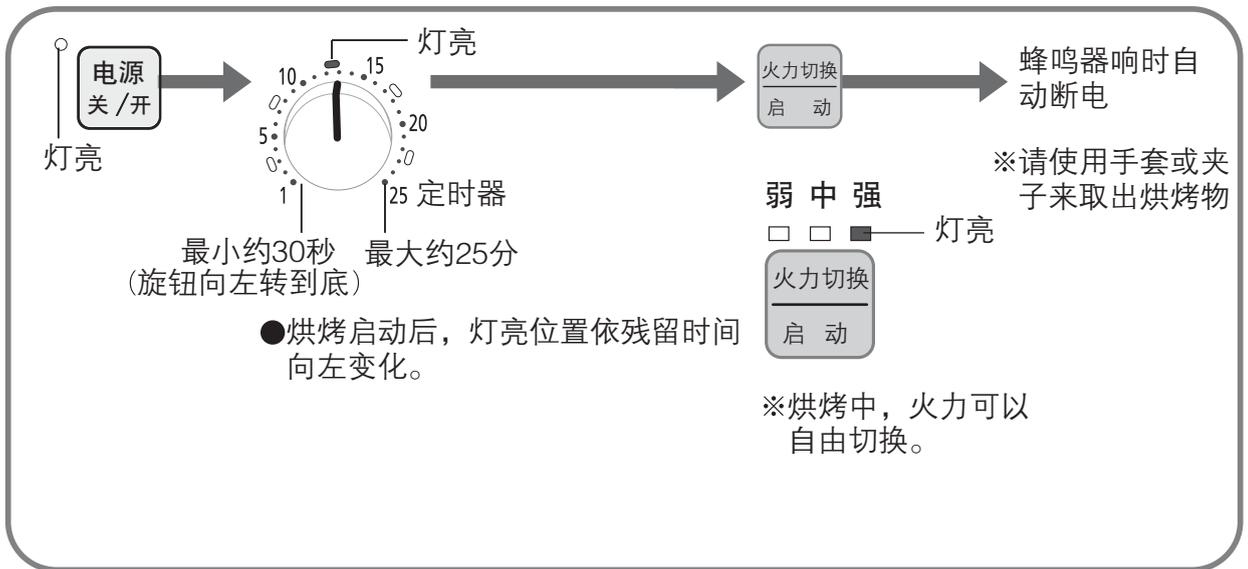
定时器(手动)使用



3 启动电源

4 时间设定
(旋转旋钮)

5 火力设定
(烘烤启动)



● 使用后按 (灯熄) 电源插头拔除。

■ 以下状况时...

启动后变更烘烤时间...	启动后 30秒以内 可变更时间。 使用30秒以上时请按 (灯熄) 从“3”开始设定。
使用中中止烘烤	按 (灯灭)。
使用后再继续烘烤时	从“4”开始设定。

定时器(手动)使用

食谱

焗烤通心面



材料 (船形盘 2 盘份)

通心面	20g(水煮面)
洋葱	1/2个(切薄片)
① 鸡肉	80g(2cm切角)
奶油	20g
低筋面粉	20g
牛奶	300ml
盐、胡椒粉	各适量
起司	50g

火力 强

10~14 分

- ① 用奶油炒 ① 加入低筋面粉防止过焦。
- ② 加入牛奶、水煮过通心面、盐、胡椒粉，直到糊状。
- ③ 将上述材料放入，表面涂有奶油的盘子，再将起司放在烘烤物上。
- ④ 将放在盘子的烘烤物放在烤箱的烤盘上，设定 **火力·强** 表面轻微焦黄程度约10~14分烧烤。

西红柿培根 比萨



材料 (直径约18cm大小)

冷冻比萨饼底	1份
西红柿	中1/4个(1cm切角)
洋葱	大1/4个(切薄片)
① 青椒	小1/2个(切环片)
培根肉	1片(1cm宽切片)
水煮蛋	1/2个(切环片)
比萨沙司	3大匙
比萨芝士	50g

火力 中

10~15 分

- ① 将铝箔平铺在烤盘上，冷冻比萨底材放在铝箔上。
 - ② 将切好的西红柿、洋葱、青椒、培根和水煮蛋涂在比萨饼上，再撒上比萨芝士。
 - ③ 放入电烤箱，选择 **火力·中** 烧烤10~15分钟即可享用。
- ※ 烧烤厚比萨需要更长的烧烤时间，可以边看烧烤成色变化边调整时间。
- ※ 比萨饼的馅料可以根据自己口味喜好调整食材和分量。

定时器(手动)使用

食谱

苹果布丁



材料 (使用13x17cm玻璃耐热容器)

苹果 中 1/2个
蛋 1个
砂糖 3大匙 (27g)
小麦粉 2大匙 (16g)
牛奶 150g
牛奶油 50g
盐 1小匙
糖粉 (洒于表面) 适量

火力 中

10~15分

- ①将苹果分成8等分、将果皮与果核削除后切片成5mm厚度。
 - ②将蛋打入容器中，依序加入砂糖、盐、小麦粉、生奶油及牛乳，充分搅拌混合至滑顺为止。
(使用滤网过滤后口感会更滑顺、也不会有残渣)。
 - ③于耐热容器涂上一层薄奶油、将苹果切片排列后，将②的汁液倒入。
 - ④将容器放在电烤箱之烤盘上、设定 **火力·中** 烧烤10~15分。
 - ⑤待冷却后于表面洒上糖粉即完成。
- ※也可加入甜酒或香料等
※不用苹果时可以梅干、樱桃、洋梨...等代替

烤薯泥



材料 (长形10cm船形容器盒6个份)

番薯 含皮约 300g
奶油、砂糖 各 25g
蛋黄 2个
①牛乳 40ml
白兰地 1小匙
香草精 少许
蛋黄 (表面涂布用) 1个

火力 弱

12~15分

- ①番薯去皮 (约200g)
水煮后尚温热时将其粉碎与①混合。
 - ②将①分等量放置于模型盒内表面涂布蛋黄。
 - ③将每个模型盒放置在烤盘上。
- 火力·弱** 12~15分烧烤

定时器(手动)使用

重点

连续烘烤

- 第2回以后定时器请缩短时间
※加热不足时，请酌量调整定时器。

冷冻食品 加热

- 请使用「电烤箱烧烤用食品」
※请依个人喜好口味调整烧烤时间、(加热时间过长、温度过热保护器会断电动作)。

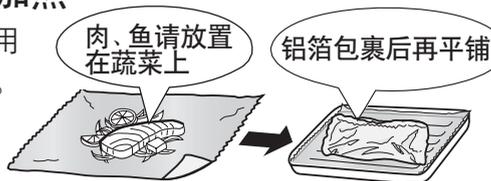


厚、高的 烘烤物 烧烤

- 加热途中使用铝箔覆盖(防止烤色过浓)
※铝箔请勿接触加热器
(铝箔溶化会附着在加热器表面，造成故障)

肉、鱼的 烧烤

- 不直接加热使用铝箔包覆加热
※因油脂加热后会飞散之故，使用铝箔包覆后放置在烤盘上加热。



定时器(手动)使用

烤箱清理时…电源插头拔除、本体冷却后进行

请注意

- 溶剂、研磨粉、金属布、菜瓜布等请勿使用。(表面刮伤)
- 烤箱清理完后请将烤网与集屑盘确实放置好。
- 请勿在烤网上施加压力。(破损的原因)

本体·库内

用稀释的厨房清洁剂(中性)以布擦拭。

※加热器请勿擦拭。
(加热器破裂的原因)

烤网

用稀释的厨房清洁剂(中性)以海绵洗净后干燥

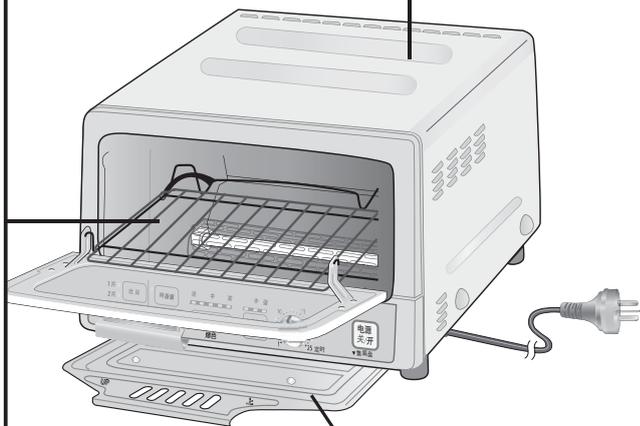
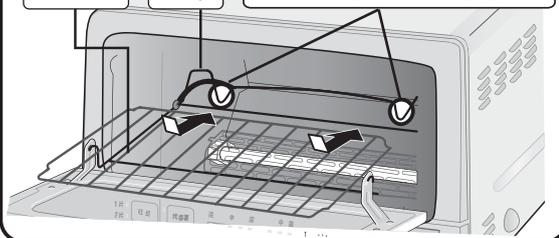
取出方法

- 门开启, 将烤网提高拉出。(网架不可脱落)

装入方法

- 门开启, 将烤网推入网架爪部下方后平放在网架上。

烤网 网架 网架爪部(左右2个位置)



烤盘·集屑盘

用稀释的厨房清洁剂(中性)以海绵洗净后干燥。

问题排除 (非故障 修理前确认)

问题	原因与排除方法	“●”内容为排除方法之说明
电源开关押下后不通电	电源插头被拔除?	
烘烤中加热器忽亮忽灭	非故障 微电脑控制火力调节	
自动烘烤效果不好	自动烘烤, 烤色调节位置适当? ●「自动烘烤的使用」(P.8~9) 参阅	
自动烘烤后烤色淡	连续使用后库内温度过高之故, 温度过热保护器动作, 加热器不加热。 ●门打开约2分钟使库内温度冷却。 「定时器(手动)使用」(P.10) 参阅	
吐司底部烤色太淡	集屑盘表面脏污? ●集屑盘与库内清理(P.14) 参阅	

规格

电	源	220 V ~ 50 Hz		
功	率	1,000 W	定 时 器	25分
火 力 切 换 (约)	「强」	1,000 W	自动温度调节器	温度过热保护器
	「中」	750 W左右	重 量 (约)	2.9kg
	「弱」	500 W左右	电 源 线 长 度	1.0 m
尺 寸 (约)	外 观 尺 寸	宽 33.0 cm	深 27.6 cm	高 23.2 cm
	库 内 尺 寸	宽 26.0 cm	深 21.9 cm	高 9.3 cm
	烤 盘 (内 寸)	宽 22.8 cm	深 20.3 cm	高 1.6 cm

售后服务

Panasonic 官方网站: <http://panasonic.cn>

Panasonic 客户咨询服务中心: 400-810-0781; 800-810-0781 (固定电话)

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

BZ51-162

发行年月: 2009年6月(第一版)

中国印刷