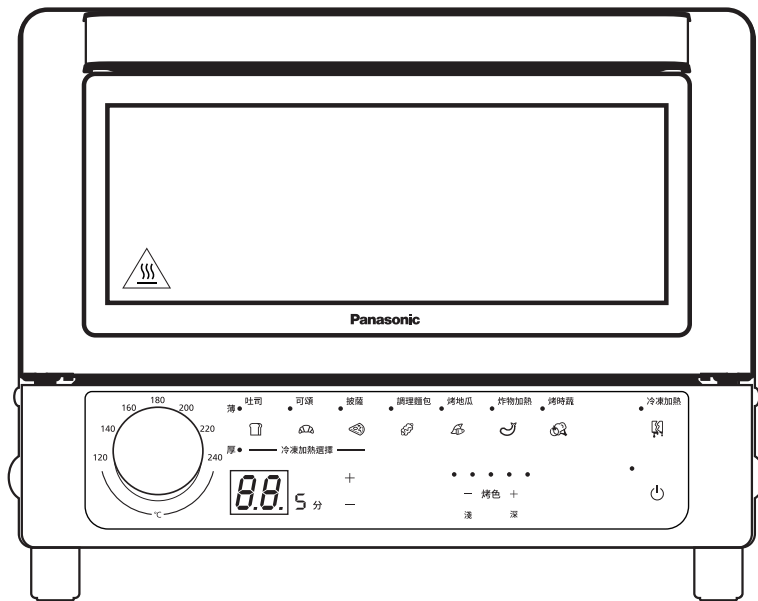


Panasonic®

使用說明書

電烤箱 (家庭用)

型號：NB-G205



保證書另附

非常感謝您購買 Panasonic 的產品。

- 使用前請詳細閱讀本使用說明書，以確保正確安全使用本產品。
- 使用本產品前請務必仔細閱讀「安全注意事項」及「重要資訊」。(第 3-5 頁)
- 請保存好本使用說明書，以備將來使用。
- 若不當使用本產品或無法遵守相關說明，Panasonic 將概不負責。

目錄

頁碼

安全注意事項	3
重要資訊	5
各部件名稱及操作說明	6
使用前須知	7
自動食譜	8
● 使用方法	8
● 食譜	13
手動食譜	14
● 使用方法	14
● 溫度和時間建議	16
● 食譜	17
清潔保養	20
常見問題	21
疑難排解	21
規格	22

安全注意事項

請務必遵守

為避免使用者或其他人員發生意外或受傷，或是損壞其他物品，請遵守下列指示。

■ 因錯誤操作產生的危害以及損失的程度，予以區分說明。



警告：有可能導致重傷或死亡的潛在危險。



注意：有可能導致輕傷或財產損失的潛在危險。

■ 以下符號說明務必須要遵守的事項。



此符號表示必須禁止的行為。



此符號表示必須執行的行為。



警告

為了避免發生觸電、因短路引起的火災、發煙、燙傷或受傷的危險。



● 切勿擅自拆解、維修或改裝本產品。

→ 請向購買經銷商或Panasonic直屬服務站查詢。

● 請勿損壞電源線或電源插頭。

嚴格禁止以下行為：

損傷、加工或將其放置在發熱源附近，強行彎曲、扭轉、拉扯或將其從尖銳邊緣拉過電源線，在電源上放置重物，纏繞電源線以及使用電源線移動本產品。

● 電源線或電源插頭已損壞或插入電源插座時有鬆動情況，切勿使用本產品。

→ 若有電源線損壞時，必須由Panasonic直屬服務站的專業人員加以更換以避免危險。

● 請勿以潮濕的手插入或拔出電源插頭。

(掌握電源插頭或關閉本產品電源前，請確保雙手乾燥。)

● 請勿將本產品、電源線和電源插頭浸泡在水裡（任何液體）並避免被水或其他液體噴濺。

● 請勿讓電源線懸在桌邊、工作流理檯邊緣或讓電源線碰觸到高溫表面。

● 請勿讓嬰兒或孩童將包裝材料當作玩具。

● 請勿將易爆炸物件放置或靠近本產品，例如攜帶式瓦斯爐、高壓罐產品和罐裝食品等。

● 烘烤時，應避免任何物品觸碰到加熱管。



● 本產品不預期供生理、感知、心智能力、經驗或知識不足之使用者（包含孩童）使用，除非在對其負有安全責任的人員之監護或指導下安全使用。

孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩本產品。

● 請務必確保嬰兒和孩童遠離本產品及電源線。

● 烘烤過程中食物可能會燃燒，因此請勿在易燃材料（如窗簾等）附近或下方使用本產品。

● 確保本產品標籤上指示的電壓與當地電源電壓一致。

還應避免在同一電源插座中插入其它設備，以免電路過熱。但如果連接多個電源插頭，應確保總功率不超過電源插座的額定功率。

● 電源插頭須完全插入電源插座內。

● 若本產品運作異常、故障時，請立即停止使用並拔出電源插頭。

<異常、故障事例>

- 電源插頭或電源線異常發熱。
- 電源線破損，無法通電。
- 機身變形、出現明顯可見的損壞或異常發熱。
- 使用中發出異常聲響。
- 發生其他異常或故障。

→ 若有以上情況，請立即拔出電源插頭並與Panasonic直屬服務站聯繫進行檢查和修理。

● 請定期清理電源插頭的灰塵。

→ 拔出電源插頭，以乾布擦拭。

⚠ 注意

為了避免出現漏電、觸電、因短路造成的火災、燙傷、受傷或財產損失的危險。



● 請勿將本產品用於本說明書所示以外的其他用途。

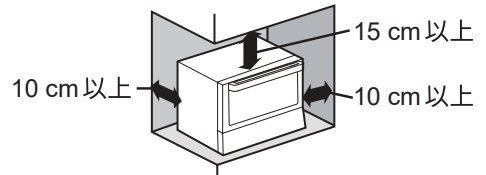
● 請勿在下列場所使用本產品。

- 不平整表面、地毯上、非防水表面、非耐熱表面或桌巾上等地方。
- 靠近熱源的地方。
- 可能被水噴濺，靠近水槽或任何有開放式水源等地方附近。

● 切勿靠近傢俱或封閉空間（如嵌入式櫥櫃）的場所使用本產品。（可能導致變色或變形）

- 本產品要與櫥櫃、傢俱等保留一定的距離。因為烘烤過程中，排出的油煙等會污染櫥櫃、傢俱，甚至會因過熱引起火災。

● 本產品烘烤時，背面的金屬外殼會產生高溫，請將本產品背面靠牆放置，避免燙傷等意外發生。



● 使用本產品時請勿離開。

→ 烘烤易燃食物如餅乾時，不要離開，盡可能全程監控。

● 烘烤時若出現冒煙或起火現象，請勿打開玻璃門。

- 立即關閉定時器拔出電源插頭。
- 火未熄滅前請勿打開玻璃門。
- 請勿用水來滅火。

● 請勿直接加熱罐裝或玻璃瓶裝食物；請勿長時間烘烤塗有奶油或果醬的麵包。

● 請勿單獨將油放入烤盤內加熱；請勿在集屑盤留有油脂的狀態下進行加熱。

● 請勿用濕手觸摸本產品。

● 使用中請勿觸碰、堵塞或蓋住散熱孔。

● 切勿在使用本產品時或剛使用後觸碰高溫表面，如機身頂部表面、烤盤、烤架或可拆式集屑盤等，使用後爐內溫度很高，待冷卻後再進行使用後的清潔。

→ 請特別小心使用後的餘熱。

● 請勿在本產品頂部放置或在底部插入任何物體。

● 請勿往電烤箱縫隙裡插入任何物體。

● 請勿使用刀具、尖銳物品或利器觸碰加熱管，以免損傷加熱管。

● 請勿使用外接定時器等。

→ 本產品不得藉由外接定時器或分離遙控系統操作。

● 請將本產品放置在穩固、乾燥、清潔且平坦耐熱的工作檯上。

● 使用本產品時請確保集屑盤清潔乾淨並正確安裝，若長期不清潔可能造成集屑盤腐蝕現象。

● 使用時小心不要被電源線絆倒或纏繞。

● 肉和魚請用鋁箔紙包裹後放置烤盤上烘烤（第 15 頁），請勿直接烘烤。

● 加熱油炸物等會出油的食物時，請務必使用烤盤盛裝。

→ 即使用了鋁箔紙，也會發生油脂洩漏的情況，務必使用烤盤盛裝。

● 拔出電源插頭時不可拉扯電源線，請務必握住電源插頭拔出。

● 不使用本產品時，移動或清潔前請務必確保已關閉本產品電源並從電源插座中拔出電源插頭。

● 移動、清潔或收納本產品前請確保本產品處於冷卻狀態。

● 請正確選擇自動食譜和烘烤的時間，根據烘烤程度進行時間調整。

● 請務必將集屑盤、烤架安裝後再使用。

● 使用後請務必清潔本產品，特別是與食物接觸的表面。（參照第 20 頁“清潔保養”）

● 使用中，請勿移動本產品。

● 為避免因溫度斷路器的誤復位而發生危險，本產品不得經由外部開關裝置供電。

● 長期使用之本產品，應主動聯繫 Panasonic 直屬服務站進行檢修及保養，以提高商品使用的安全性。

● 本產品僅限於家庭使用。

重要資訊

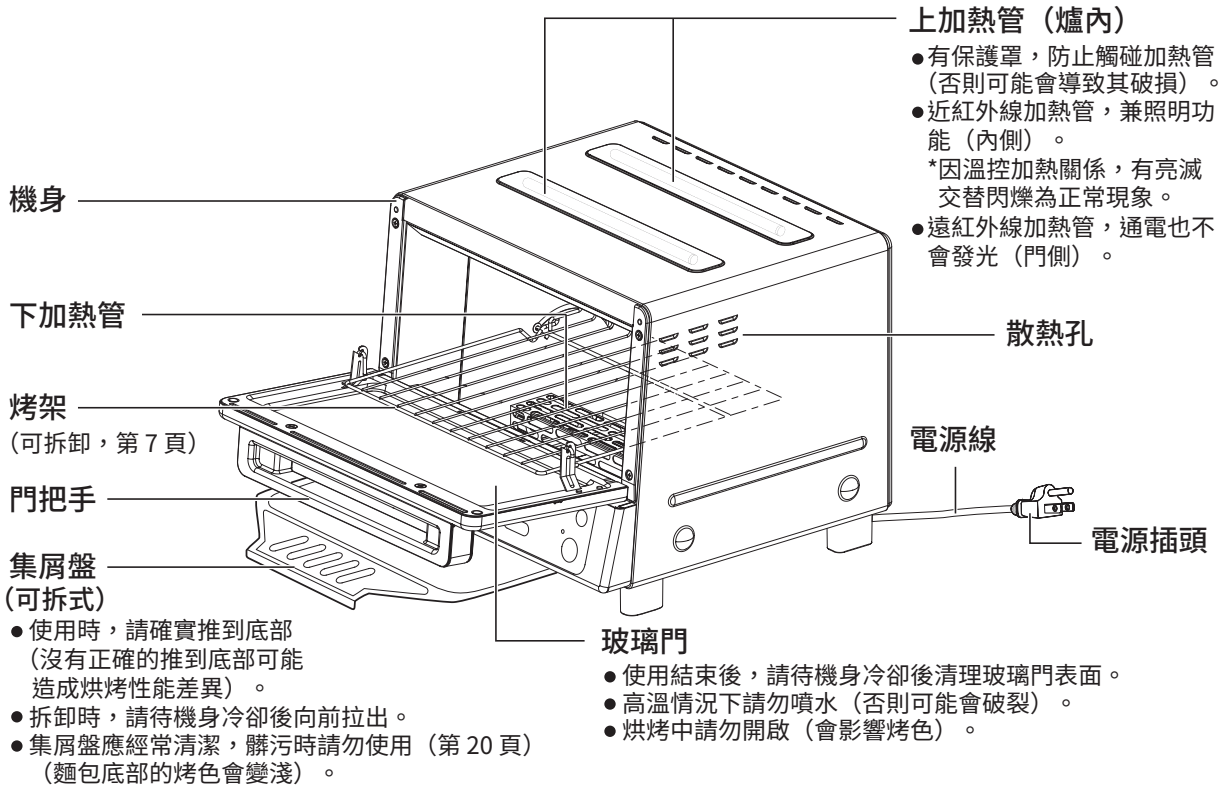
- 請勿摔落本產品，以免造成損壞。
- 打開玻璃門時，請勿在玻璃門上放置重物或用力向下壓玻璃門。
- 請勿以外力撞擊玻璃門。
- 請勿用本產品進行不必要的加熱。
- 請勿將本產品靠近水槽等任何有開放式水源的附近。
- 每次使用後，請務必清潔本產品。
- 請勿在室外使用本產品。
- 請勿使用保鮮膜、烹飪薄膜、烹飪用紙和燒烤用碎石等。
- 請勿使用紙質的蛋糕模具。
烘烤帶有起司等配料會掉落的食材時，請使用鋪有鋁箔紙的烤盤。
- 請勿使用矽膠容器。
- 請勿製作蒸菜。
- 請勿用於商業用途。



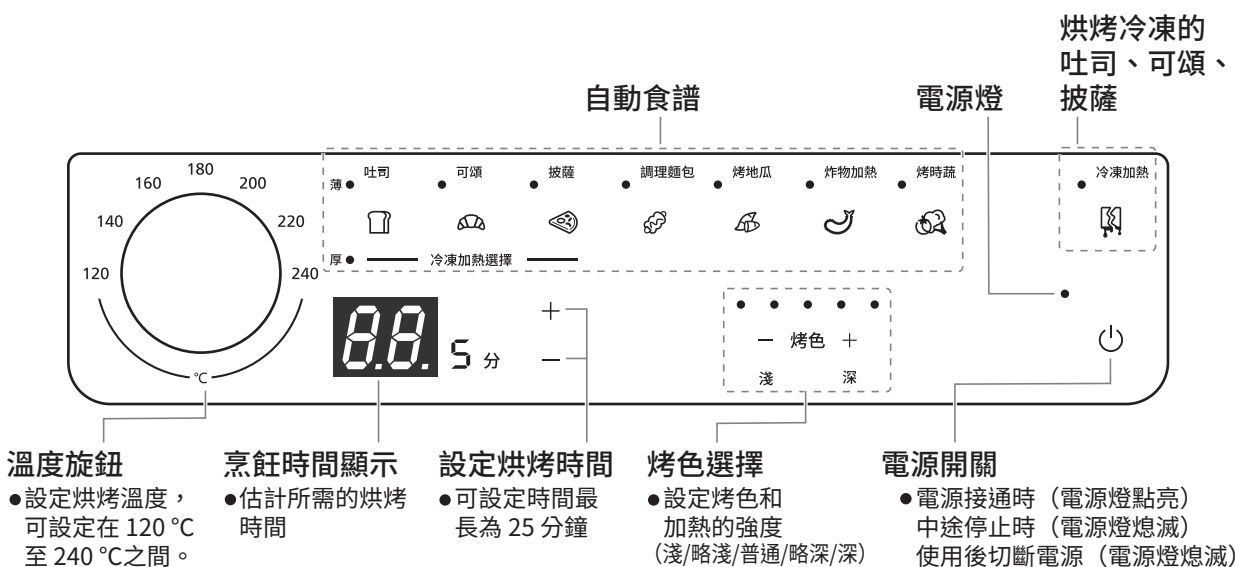
此符號表示：注意熱表面，觸碰時請小心謹慎。

各部件名稱及操作說明

機身



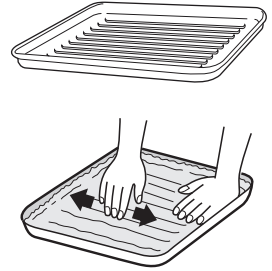
操作面板



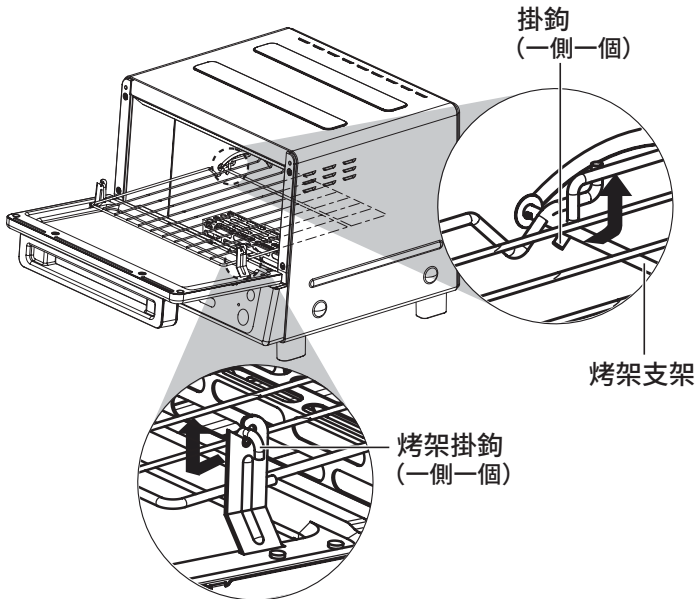
配件

烤盤

- 烤盤表面有凹槽，可有效加熱冷凍食品。
(食材上可能會出現紋路)
- 防止烘烤殘渣附著於烤盤，建議在烤盤上鋪上鋁箔紙，烤盤不易髒污。用手指沿著烤盤的凹凸狀按壓，這樣加熱效果會更好。
- 烘烤中，受爐內溫度影響烤盤可能會輕微彎曲，但冷卻後會恢復原狀。如果食材均勻放置，彎曲量會減少。



烤架的拆卸與安裝



拆卸方法

- ① 玻璃門打開一半，將烤架往前拉，使其與掛鉤脫離。
- ② 將烤架的掛鉤從烤架支架上取下。

安裝方法

- ① 打開玻璃門，將烤架的掛鉤掛在烤箱內部的烤架支架上。
- ② 將烤架拉往前拉，同時將玻璃門關上一半，並將烤架掛在玻璃門側的掛鉤上。

使用前須知

使用前請將所有包裝和膠帶取下，首次使用或長時間未使用時，請清潔機身和所有配件。(第 20 頁)

- 步驟1. 第一次使用時，將烤盤、烤架、集屑盤放入電烤箱（請勿放入任何食材）；
- 步驟2. 使用手動食譜功能，將溫度旋鈕調至 240 °C，烘烤時間設定在 5-10 分鐘之間，進行空燒；
- 步驟3. 空燒後，請待機身冷卻後再使用。

附註

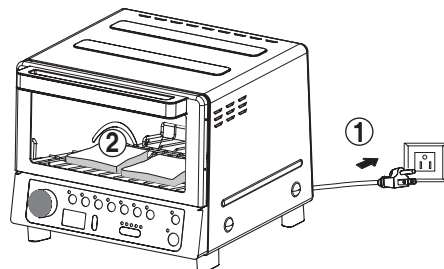
- 在烘烤過程中，透過微電腦自動開啟和關閉加熱管來調整溫度。(加熱管熄滅並非故障)
- 第一次使用時，會有煙和氣味冒出，隨著使用過程會消失。(這是正常現象)
- 在烘烤過程中，食材的煙霧和水蒸氣可能會從機身和玻璃門之間的縫隙冒出，玻璃門週圍和機身可能會略微變色。

自動食譜

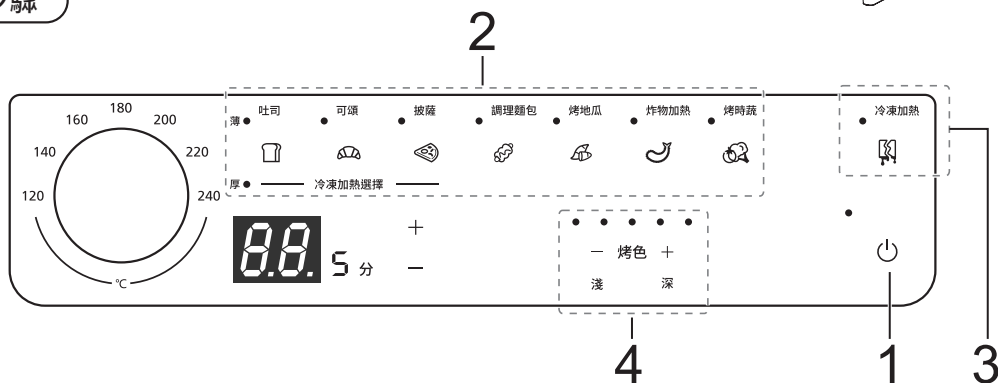
使用方法

準備

- ① 插入電源插頭，接通電源（電源燈亮）。
- ② 將準備好的食材放在烤架的中間位置上，把玻璃門完全關閉。
 - 較大的食材（比如披薩等），請放在靠裡面的區域。
（因為靠外面的區域比較不易烤熟）



操作步驟



- 1 確認電源燈是否亮起。
如果是熄滅狀態，請按下 電源開關（電源燈亮）。



- 2 按下所選擇的食譜（烘烤開始）。

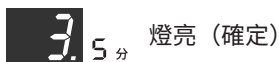
例：吐司



- 選擇吐司食譜的時候，最初指示燈會閃爍，20秒後燈長亮。
 - 在 20 秒的（指示燈閃爍）時間內，按“吐司”鍵可以切換選擇薄/厚模式。
- 吐司厚度建議...（第 10 頁）

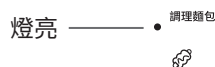
<時間設定>

- 烘烤完成預定時間的判定表示。



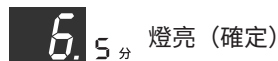
- 剩餘時間判定以 0.5 分鐘為單位遞減。
- 指示燈從閃爍變成長亮時，顯示的時間可能會比閃爍時顯示的時間長或短。

例：調理麵包



<時間設定>

- 烘烤完成預定時間的判定表示。



- 剩餘時間判定以 0.5 分鐘為單位遞減。
- 指示燈從閃爍變成長亮時，顯示的時間可能會比閃爍時顯示的時間長或短。
- “冷凍加熱”鍵無法使用。
按下“冷凍加熱”鍵的話，會響起“嗶-嗶-嗶-”的警告聲。

(食材為常溫的條件下請跳過此步驟)

3 按下“冷凍加熱”按鍵。

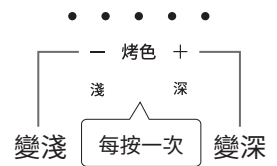
(自動食譜：“吐司”、“可頌”、“披薩”可選擇冷凍加熱)

- 最初指示燈會閃爍，20 秒後燈長亮。
- 在20秒的（指示燈閃爍）時間內，再次按下“冷凍加熱”按鍵可取消“冷凍加熱”。



4 調整烤色（加熱）。

- 預設烤色“普通”並且指示燈閃爍，20 秒後燈長亮。每按一次“-”烤色變淺，每按一次“+”烤色變深。
- 選擇烤色（加熱）並進行烘烤之後，除非拔掉電源插頭，否則會自動記錄上回的烤色設定。（中途停止烘烤的情況下不做記錄）
→ 拔掉電源插頭後，之前的烤色設定會被清除。再次使用時初始烤色設定為“普通”。
- 烤色根據不同食譜分別記錄。
- 烤色及預測時間的建議...（第 10-13 頁）
請根據份量及種類自行調整，蜂鳴器響起，烘烤自動停止。



5 烘烤結束後，請用隔熱手套或食物夾等工具將食材取出。

- 隔熱手套或食物夾請自備。
- 使用後，按下電源開關，指示燈滅。
拔出電源插頭。

附註

- 中途想要停止
按下“⏻”（燈滅）。
- 想要更換食譜
按下“⏻”（燈滅）停止烘烤。按照操作步驟1（第 8 頁）再次重新設定。
（中途變更食譜可能會使烤色變淺或變深）
- 想要改變烤色或加熱強度
各食譜按下的 20 秒內（指示燈閃爍），透過“-”“+”按鍵來進行變更；超過 20 秒，指示燈長亮的情況下無法進行更改。
按下“⏻”（燈滅）停止烘烤。按照操作步驟1（第 8 頁）再次重新設定。
- 想要追加烘烤（烤色淺、加熱不足等情況）
同樣操作步驟2（第 8 頁）相同的食譜按鍵。
請不要離開烤箱，觀察烘烤情況，按下“⏻”（燈滅）停止烘烤。
- 想要連續進行烘烤
從操作步驟2（第 8 頁）開始設定
可能發生烤色比第一次難著色、食材中心溫度較低等情況。
→ 打開玻璃門，讓烤箱內溫度降低。

自動食譜

使用方法

根據食材種類、個數、大小、狀態（季節、鮮度等）的原因，烤色和烘烤時間會有差異。請根據食譜調整烤色。



吐司 (每按一次按鍵切換薄/厚選項)

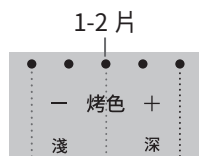
份量 1-2 片

放置方法

- 放在烤架“中間區域”，在中間區域外烘烤的話會烤色不均勻。
- 1片麵包的情況下，請放在烤架正中央。



烤色調整及預測時間



薄片常溫：1.5-3.5 分
薄片冷凍：4-6.5 分
厚片常溫：1.5-4.5 分
厚片冷凍：5-6.5 分

注意事項

■ 厚度建議

薄片：6片切裝、8片切裝
(厚度：約 1.5 cm 以上 2 cm 以下)

厚片：4片切裝、5片切裝
(厚度：約 2.1 cm 以上 3 cm 以下)

■ 糖份、油份較多的甜麵包或小麵包，因為容易烤焦，請選擇烤色“淺”烘烤。

- 根據麵包種類、大小的差異，烤色各不相同。
- 烘烤厚片吐司的時候，如果沒有選擇厚片功能，吐司表層可能會有少許烤焦現象。
- 請勿長時間烘烤塗了奶油、果醬的麵包。(會引起火災)

■ 關於冷凍吐司...

- 根據麵包種類、大小的差異，烤色各不相同。可能會導致吐司中心溫度低。
- 因為需要同時解凍並烘烤，所以需要的時間比較長。
- 會有選擇了烤色“淺”，烘烤時間反而更長的情況。



可頌 (加熱)

份量 1-6 個

放置方法

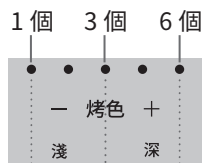
- 請將可頌放在烤架“中間區域”，均等並列排開。



烤色調整及預測時間

根據麵包個數對應

- 可頌 1 個：約 45 g
- 奶油捲 1 個：約 30 g



常溫：2-3 分 3-4 分 4-5 分
冷凍：5.5-6.5 分 6.5-7.5 分 7.5-8.5 分

注意事項

■ 丹麥麵包等糖份含量較高的麵包因為容易烤焦，請選擇烤色“淺”烘烤。

- 會出現加熱管數分鐘不亮的情況，並非故障。特別是在高溫烘烤之後馬上再次烘烤的情況下，加熱管大約會有 3 分鐘左右停止動作。
- 選擇烤色“淺”模式烘烤下，可能會出現指示燈閃爍變成長亮，同時，烘烤也正好完成的情況。

使用方法

根據食材種類、個數、大小、狀態（季節、鮮度等）的原因，烤色和烘烤時間會有差異。請根據食譜調整烤色。



披薩 (烘烤尺寸最大為 9 吋)

份量 5-9 吋

放置方法

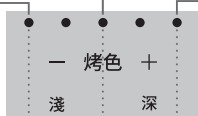
- 放置在鋪好鋁箔紙的烤盤上。



烤色調整及預測時間

請根據尺寸大小來對照

冷藏披薩：5-6 吋 (13-15 cm) (60-90 g)	6-8 吋 (約 15-22 cm) (120-270 g)	9 吋 (約 23 cm) (300-450 g)
冷凍披薩：5-6 吋 (13-15 cm) (100-130 g)	6-8 吋 (15-22 cm) (150-300 g)	9 吋 (約 23 cm) (約 340 g)



冷藏：3.5-5.5 分 5.5-7 分 9-12 分
冷凍：10-11 分 12-14 分 15-17 分

注意事項

- 薄披薩、手工披薩、自製冷凍的披薩、冷凍後解凍的披薩，請使用手動加熱功能，選擇溫度“220 °C”，在一旁觀察效果並進行烘烤。
- 剛買回的冷凍披薩馬上烘烤的話，因為購買途中披薩會稍微解凍，所以會比平時更容易烤熟。選擇烤色“淺”烘烤，並中途觀察情況進行烘烤調整。
- 尺寸小但是配料豐富的披薩、比較厚的披薩，請選擇烤色“深”烘烤。
- 尺寸大但是薄的披薩，請選擇烤色“淺”烘烤。9 吋以上的披薩，請切割成烤盤能放入的尺寸後烘烤。
- 根據披薩餅皮、醬料等材料原因，可能會有容易烤焦的情況。請一邊觀察一邊烘烤。

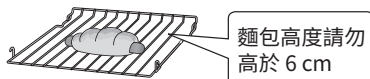


調理麵包 (加熱)

份量 1 個

放置方法

- 請將常溫麵包放在烤架“中間區域”。
- 含油量較多的麵包以及可能會掉落起司等配料的麵包請放置在鋪有鋁箔紙的烤盤上（第 7 頁）。



烤色調整及預測時間

請根據種類對應（夾心或麵糰緊實的麵包等）

貝果 肉鬆麵包 波蘿麵包等 ● 內部也想加熱的食材	熱狗 (香腸) 麵包 披薩麵包等 ● 除加熱之外還想在表面上有點酥脆的感覺	咖喱麵包 蘋果派等 ● 充分加熱並想要烘烤得香脆的食材
------------------------------------	---	-----------------------------------



5-6 分 5.5-6 分 8-9 分

注意事項

- 漢堡等配料較多的麵包以及冷藏保存的麵包，請使用手動加熱功能進行烘烤。（第 14 頁）
- 高度超過 6 cm 的麵包，請使用手動加熱功能進行烘烤，並在烘烤中途包上鋁箔紙。
- 麵包的種類只是大致的設定分類。
- 如果未充分加熱到麵包的中心的話，請根據烘烤狀況再加熱。（第 9 頁）

自動食譜

使用方法

根據食材種類、個數、大小、狀態（季節、鮮度等）的原因，烤色和烘烤時間會有差異。請根據食譜調整烤色。



烤地瓜

份量 1-4 根

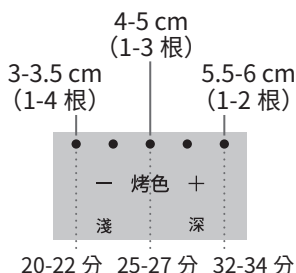
放置方法

- 把洗淨並吸乾表面水分的地瓜均等並排放在烤架上。
- 為了防止破裂，請用竹籤在地瓜表面戳幾個洞。



烤色調整及預測時間

請根據大小（直徑）對應



注意事項

- 大地瓜（直徑大於 6 cm）請使用自動食譜烘烤，然後再使用手動加熱功能、溫度“240 °C”，一邊觀察烘烤狀況一邊再加熱。（為了防止烤焦，請包裹鋁箔紙烘烤。）



炸物加熱 (加熱)

份量 1-2 人份

放置方法

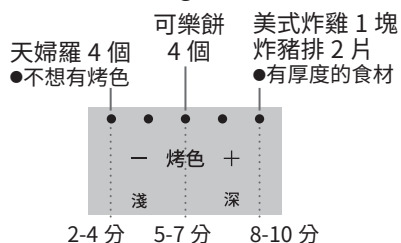
- 在烤盤上鋪上鋁箔紙。
- 在鋪有鋁箔紙的烤盤中心放置炸物（常溫），炸物之間要留有空隙。



烤色調整及預測時間

請根據種類、個數對應

- 可樂餅 1 個：約 65 g
- 炸豬排 1 片：約 120 g
- 天婦羅 1 個：約 50 g
- 美式炸雞 1 塊：約 70-100 g



注意事項

- 冷藏或冷凍過的炸物，請先解凍。
- 冷藏或冷凍過的炸物等，因為中間較難加熱，因此請再加熱。（第 9 頁）

使用方法

根據食材種類、個數、大小、狀態（季節、鮮度等）的原因，烤色和烘烤時間會有差異。請根據食譜調整烤色。



烤時蔬

份量 1-4 人份

放置方法

- 將蔬菜平鋪在鋪了鋁箔紙的烤盤上，注意蔬菜請勿堆疊。

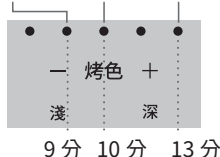


烤色調整及預測時間

請根據種類、個數對應

- 2 人份：約 200-250 g

1 人份 2 人份 4 人份



食譜

烤時蔬（鹽味）

食材（2 人份）

洋蔥（切成 8 mm 的圓片*）.. 中 $\frac{1}{4}$ 個（約 50 g）
甜椒（切成 2 cm 大小）..... $\frac{1}{3}$ 個（約 50 g）
南瓜（切成 8 mm 厚）..... $\frac{1}{4}$ 個（約 50 g）
地瓜（切成 8 mm 圓片）.. 中 $\frac{1}{5}$ 個（約 50 g）
香菇（去蒂頭）..... 2 個
┌ 水 2 小匙（約 10 g）
A 橄欖油 2 小匙（約 8 g）
└ 鹽 適量

※ 為了不使蔬菜雜亂分散，可用牙籤固定。

做法

1. 將A充分混合，塗在切好的蔬菜表面醃漬 5 分鐘。
2. 將蔬菜平鋪在鋪了鋁箔紙的烤盤上，注意蔬菜請勿堆疊。
3. 按下“烤時蔬”按鍵進行烘烤。

標準烤色時間約 10 分鐘

- 蔬菜切成 5-20 mm 的均一厚度。（太薄的話，容易烤焦）
- 當烤色比較淡的情況下，請根據烘烤情況手動選擇 240 °C 進行再加熱。

注意事項

- 時蔬請切成 5-20 mm 的均一厚度。
 - 如果切太薄的話容易烤焦。
- 烤色如果太淺的話，請用手動功能，溫度設定“240 °C”，請一邊觀察烘烤狀況一邊再加熱。
 - 食譜介紹。（第 13 頁）

烤時蔬（咖喱風味）

食材（2 人份）

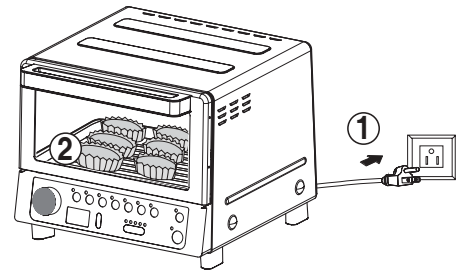
馬鈴薯（切成 8 mm 的圓片）..... 中 $\frac{1}{3}$ 個（約 50 g）
紅蘿蔔（切成 8 mm 圓片）.. 中 $\frac{1}{4}$ 根（約 50 g）
櫛瓜（切成 8 mm 圓片）..... $\frac{1}{4}$ 個（約 50 g）
茄子（切成 8 mm 圓片）..... $\frac{1}{4}$ 條（約 50 g）
杏鮑菇（豎切 4-6 等分）..... 1 個（約 30 g）
┌ 水 2 小匙（約 10 g）
A 橄欖油 2 小匙（約 8 g）
└ 鹽 適量
 咖哩粉 1 小匙（約 2 g）

手動食譜

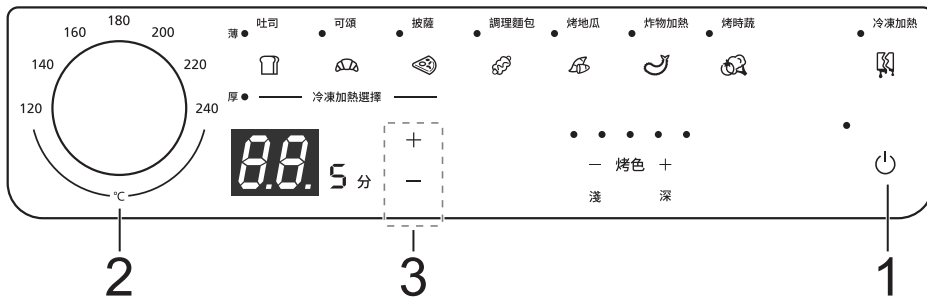
使用方法

準備

- ① 插入電源（電源燈亮）。
- ② 將準備好的食材放在烤架的中間位置上，把玻璃門完全關閉。
 - 較大的食材（比如披薩等），數量多的食材（餅乾等），請放在靠裡面的區域。（因為靠外面的區域比較不易烤熟）



操作步驟

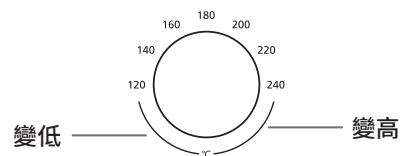


- 1 確認電源燈是否亮起。
如果是熄滅狀態，請按下 電源開關（電源燈亮）。



- 2 設定溫度。

- 根據食譜調整烹飪溫度。



- 3 設定時間（烘烤開始）。

- 根據食譜調整烹飪時間。



- 剩餘時間判定以 0.5 分鐘為單位遞減

- 蜂鳴器響起，烘烤自動停止。



（0 分-25 分之間）

- 10 分以內每按一次以 0.5 分為單位變化
10 分以上每按一次以 1 分為單位變化
- 長按可以快進

< 加熱時間設定 >

- 時間建議（第 16 頁）
- 在烘烤過程中可以隨意設定溫度和時間。

- 4 烘烤結束後，請用隔熱手套或食物夾等工具將食材取出。

- 隔熱手套或食物夾請自備。
- 使用後，按下電源開關，指示燈滅。拔出電源插頭。

- 中途想要停止，按下 電源開關（燈滅）。
- 烘烤結束後，想要繼續烘烤，從操作步驟2開始設定。

使用方法

要點

烘烤時間

- 不需要預熱。
- 標準時間會因溫度、食物品質、數量以及烤盤材質而異。
- 觀察食物的加熱情況，並進行適當調整。
- 烘烤時間大於 25 分鐘時，請確認烘烤成品，再次設定溫度、時間。
- 連續烘烤的情況下。
(可能會出現比第一次烤色淺、食材中心溫度低等情況)
 - 再次烘烤開始前請打開烤箱，降低烤箱內溫度。
 - 加熱不足的情況下，請使用手動加熱功能，一邊確認成品狀況一邊再加熱。
* 尤其是在烘烤蛋糕時，請務必先冷卻烤箱內部。

溫度設定

- 製作沒有溫度設定表示的電烤箱食譜烘烤時。
對照溫度“240 °C”，使用手動加熱功能，一邊確認烘烤狀況一邊再加熱。
- 和大型烤箱的不同。
(因為爐內大小差距等，即使設定了同樣的溫度也可能產生烤焦的情況。請觀察烘烤成品狀況進行調整。)

烘烤冷凍食品 (市售品)

- 使用【適用於電烤箱】的商品。
- 因為包裝袋上記載的功率 (W) 數和本產品的功率 (W) 數不同，請參考“溫度和時間建議”。(第 16 頁)

烘烤保存的 麵包

- 先噴些水霧再烘烤。
 - 變硬的麵包或冷凍吐司，請先在表面噴些水霧使其微濕再進行烘烤，可以有效防止乾燥，使成品效果更佳。

烘烤較高的 食品

- 中途蓋上鋁箔紙 (防止烤色過深)。
- 鋁箔紙太大的話，可能會出現不好烘烤的情況。
所以請使用剛好包裹食材的鋁箔紙

烤肉、烤魚

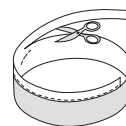
- 請用鋁箔紙包裹後放置烤盤上烘烤。
請將食材完整包裹鋁箔紙，確保油脂在烘烤過程中不會飛濺。

烘烤點心

- 請使用金屬容器。
- 請勿使用矽膠容器。
- 使用不銹鋼容器的話，烤色可能會比較淺。
- 使用陶器、耐熱玻璃、帶有卡扣的容器的話，可能會產生烘烤狀況不佳的情況。

重要提示

- 請勿使用烤箱進行蒸煮。(蒸氣會導致烤箱故障)
- 除使用蛋糕模具外，請勿使用烘焙紙或烤盤紙。
- 請將蛋糕模具上多餘的烘焙紙或烤盤紙剪掉。(接觸加熱器可能會著火)
- 請勿使用紙製烘焙模具來製作蛋糕。(存在火災危險)
- 使用鋁箔紙烹飪時，例如烘焙蛋糕或大地瓜時，請防止鋁箔紙接觸加熱器。
(鋁箔紙可能會融化並黏附在加熱器表面，導致烤箱故障。)



手動食譜

溫度和時間建議

- 為了防止因油脂滴落而產生火災，會出油的食材必須使用烤盤。
- 食譜建議時間根據材料的溫度、品質、數量、種類、厚度、容器的不同而有差異。請根據成品狀況適當手動調整。

食譜	一次份量	烤盤	溫度 (°C)	烘烤時間(分鐘) 初次時間	烘烤筆記 (在烤盤上鋪上鋁箔紙的話烤盤比較不容易髒)
加熱法國麵包	4 個	不使用	140 → 180	約 2→約 1.5 (共計約 3.5)	將法國麵包等分切 3-4 cm 的厚度後，切口統一朝上擺放。用噴壺向麵包表面細細噴灑水霧，確保麵包表面均有被噴到，然後放置在烤架中心。 ●140 °C 2 分鐘烘烤之後，將溫度調高到 180 °C 再加熱約 1.5 分鐘。
加熱夾餡麵包 (較厚的麵包) (內餡較多的麵包)	1-3 個	不使用	220	5-10	請用鋁箔紙包裹 (如漢堡等)。
冷凍食品炸物 (炸雞塊、可樂餅等)	6-8 個		180	8-15	●冷凍可樂餅可能會有破裂。 ●加熱常溫、冷藏或冷凍炸物的話請使用自動食譜 (第 12 頁)。
冷凍炸飯糰	4 個		240	20-25	在烤盤上鋪上鋁箔紙，刷薄油，放上飯糰烘烤。
披薩吐司	6 片包裝 2 片		220	5-8	在吐司上加披薩醬、適量細切洋蔥、培根、青椒、披薩起司。
味噌烤豆腐串	2 cm 厚的 豆腐 切 4-6 片		220	5-10	在豆腐片上塗上味噌再進行烘烤。
紙包奶油蘑菇鮭魚	2 個		240	10-15	按順序在鋁箔紙上放洋蔥、鮭魚、蘑菇、奶油，然後包裹起來烘烤。
烤茄子 (直徑約 4-5 cm)	1 條		200	15-16	為了防止破裂，請用竹籤在茄子表面戳幾個洞，烘烤後可切半鋪上喜歡的肉醬或起士再以 200 °C 烘烤 5-8 分鐘。
冷凍千層麵	1 人份		180	23-25	烤盤鋪上鋁箔紙後刷上一層油，若冷凍千層麵有塑膠膜請先去除後再放到烤盤上烘烤。
日式烤地瓜	6 個		200	10-15	將地瓜 (300 g) 蒸煮後去皮，加入奶油 25 g、蛋黃 2 個、砂糖 25 g、牛奶 40 mL 並充分混合，分裝進小耐熱容器裡，在表面塗上蛋液進行烘烤。
法式吐司	3-4 cm 厚的 法國麵包 切 4-5 片		160	10-12	取雞蛋 1 個、牛奶 200 mL、砂糖 3 大匙、香草精充分混合，將法國麵包切成一口大小放入混合液中浸泡 20-30 分鐘 (中途將麵包上下位置交換) 在烤盤上鋪上鋁箔紙，刷薄油，放上麵包烘烤。
烤堅果	60 g		120	2-10	將核桃放在鋪好鋁箔紙的烤盤上烘烤。

焗烤通心麵

溫度：220 °C 時間：8-12 分鐘



食材 (船形耐熱盤 2 份)

通心麵 (煮熟)	30 g
┌ 雞肉 (切成 2 cm 塊狀)	80 g
A └ 洋蔥 (切薄絲)	1/2 個 (約 120 g)
奶油、低筋麵粉	各 20 g
牛奶	300 mL
鹽、胡椒粉	適量
披薩用起司	50 g

做法

1. 用奶油炒A食材，加入低筋麵粉翻炒，注意不要炒焦。
2. 加入牛奶、煮熟的通心麵、鹽和胡椒粉，煮至黏稠狀態。
3. 裝入塗有奶油(份量外)的船形耐熱盤中，在表面撒上起司。
4. 將船形耐熱盤容器放在烤盤上，220 °C 烘烤 8-12 分鐘，直到表面有明顯烤色。

手作簡易披薩

溫度：220 °C 時間：8-12 分鐘



食材 (直徑 20 cm 左右披薩 1 枚)

┌ 低筋麵粉 (麵粉過篩)	60 g
┌ 泡打粉 (後混合) ...	1/3 小匙 (約 1 g)
A 鹽	適量
┌ 砂糖	1/2 小匙 (約 2 g)
┌ 橄欖油	1 小匙 (約 4 g)
牛奶	20-30 mL
┌ 番茄 (切成 1 cm 塊狀)	中 1/4 個
┌ 洋蔥 (切薄絲)	中 1/4 個 (約 25 g)
B 青椒 (切圓片)	小 1/4 個 (約 25 g)
┌ 培根 (切 1 cm 大小)	1 片
┌ 水煮蛋 (切圓片)	1/2 個
披薩醬 (或義大利麵醬)	3 大匙 (約 45 g)
披薩用起司	60 g

做法

1. 將A裝入盆內，混合均勻。加入 20 mL 牛奶，搓揉成糰，揉捏直至麵糰同耳垂一樣的硬度，如果太硬的話，可以添加少許牛奶調整硬度。
2. 取烤盤大小的鋁箔紙，在鋁箔紙上放麵糰，用擀麵棍把麵糰擀成直徑 20 cm 的圓。用叉子在表面四處戳洞，把鋁箔紙移到烤盤上。
3. 將披薩醬塗滿披薩餅，將B鋪在餅上，撒上披薩用起司，220 °C 烘烤 8-12 分鐘。
 - 烘烤厚的披薩餅 (酵母發酵的披薩等)，烘烤時一邊觀察一邊調整時間的長度。(鋪麵糰前如果先在鋁箔紙上塗上薄薄的一層油的話，烘烤完後會比較容易取出。)

手動食譜

食譜

杯子蛋糕

溫度：140°C 時間：23-25分鐘



食材 (直徑約 8 cm 的花形鋁盒 8 個)

無鹽奶油 (放至室溫軟化)60 g
砂糖80 g
雞蛋 (提前放置室溫條件下)	..1½ 個 (約 70 g)
└ 低筋麵粉 (麵粉過篩)80 g
A 泡打粉 (後混合)½ 小匙 (約 2 g)

做法

1. 將恢復至常溫的奶油攪拌至滑順狀，分 2-3 回加入砂糖，攪拌至發白。
2. 一點點加入蛋液，使其充分混合。
3. 加入A，用刮刀攪拌至粉消失。
4. 倒入花形鋁箔容器中，8分滿，放入烤盤，140°C烘烤 23-25分鐘。

附註

- 擺放方式：稍微靠內側鋪開並列擺放。



布朗尼蛋糕

溫度：160°C 時間：23-25分鐘



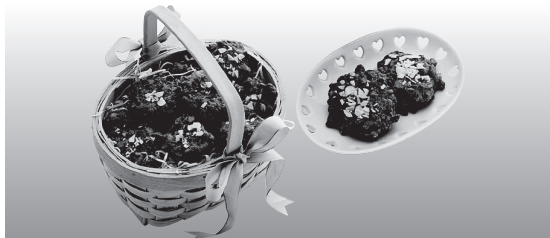
食材 (塊狀 15 cm × 13.5 cm 的 1 個份)

無鹽奶油 (放至室溫軟化)60 g
三溫糖 (或白細砂糖)60 g
雞蛋 (提前放置室溫條件下)	..1½ 個 (約 70 g)
白蘭地1 大匙 (約 15 g)
A 低筋麵粉 (混合攪拌)60 g
└ 純可可粉 (並過篩)30 g
核桃 (切碎)40 g

做法

1. 將恢復至常溫的奶油和三溫糖 (或白砂糖)，用打蛋器充分攪拌至發白。
2. 往步驟1中一點點加入蛋液，並加入白蘭地使其充分混合。
3. 加入過篩後的A，用橡皮刮刀攪拌至無粉狀後加入切碎的核桃。
4. 倒入塗有奶油的模具裡放在烤盤上，160°C烘烤 23-25分鐘。

核桃巧克力餅乾



溫度：160 °C 時間：10-15 分鐘
溫度：120 °C 時間：2 分鐘

做法

1. 將核桃放在鋪了鋁箔紙的烤盤上，120 °C 2 分鐘乾燥烘烤之後，切成碎塊。
2. 將奶油攪拌至順滑狀，少量多次加入砂糖，並充分攪拌。
3. 加入蛋液和香草精混合攪拌至順滑，加入融化的苦甜巧克力、步驟1的核桃、巧克力豆，用刮刀充分攪拌混合。
4. 將A放入，用切的方法繼續攪拌混合。
5. 取一半的量，用湯匙挖 9 大勺，有間隔地放在鋪了鋁箔紙的烤盤上，再用湯匙背部輕輕按壓，往上面撒碎杏仁160 °C烘烤 10-15 分鐘。

食材 (直徑4 cm的餅乾18個)

無鹽奶油 (放至室溫軟化)	45 g
砂糖	30 g
雞蛋 中 1/2 個(約 25 g)	
香草精	適量
苦甜巧克力 (提前隔水融化)	15 g
核桃	60 g
巧克力豆	85 g
A 低筋麵粉 (麵粉過篩)	50 g
鹽 (後混合)	適量
杏仁片 (切碎)	適量

附註

- 上述食材是烘烤兩次的量。
- 擺放方式：靠內側鋪開並列擺放。
- 用其他方式製作餅乾的話，餅乾背面可能會受烤盤波形影響會有形狀。

起司蛋糕



溫度：160 °C 時間：23-25 分鐘

做法

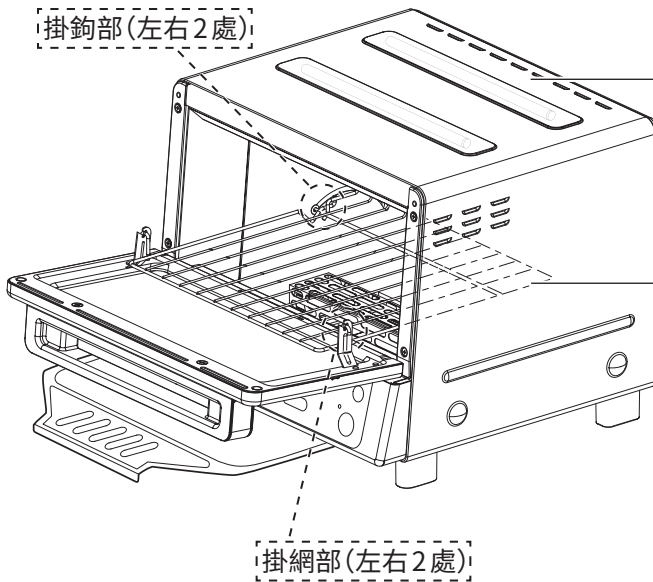
1. 把餅乾裝進袋子裡，用擀麵棍細細壓碎後加入融化了的奶油充分混合。
2. 把步驟1的食材裝在塗了奶油的模具裡壓平，放入冰箱放涼，使其形狀固定。
3. 用打蛋器等將A充分攪拌混合、加入砂糖和鹽攪拌、然後再加入蛋液攪拌。
4. 加入檸檬汁和低筋麵粉輕輕攪拌直至無粉末殘留後放入步驟2的模具裡。
5. 放在烤盤上，160 °C烘烤 23-25 分鐘，烘烤後放入冰箱冷藏，等變硬後從模具裡取出。

食材 (直徑 18 cm的盤子 1 盤)

蘇打餅乾或消化餅	60 g
融化的奶油	40-60 g
A 奶油起司 (放至室溫軟化)	140 g
優格 (放至室溫)	100 g
砂糖	50 g
鹽	適量
雞蛋 中 1 個(約 45 g)	
檸檬汁	1 大匙(約 15 g)
低筋麵粉	1 大匙(約 8 g)

清潔保養

- 清潔前請拔出電源插頭，冷卻後再進行。
- 每次使用後，請清潔本產品。
- 清潔後務必晾乾。
- 請勿使用揮發劑、稀釋劑、酒精、漂白劑、拋光粉、硬毛刷、金屬刷、金屬刮刀等。（會造成表面刮傷）
- 請小心關閉玻璃門，若玻璃門出現裂痕或已損壞，請勿使用本產品。
- 請正確牢固的安裝烤架和集屑盤。
- 放進和取出烤架、集屑盤時，請注意不要使其受到強烈的碰撞。

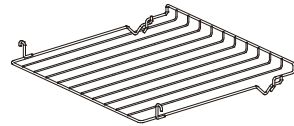


機身、爐內

- 用稀釋的廚房清潔劑（中性）以毛巾擦拭。
- 請勿擦拭加熱管。（否則可能會造成損壞）

烤架

請用稀釋的洗潔精（中性）及軟海綿清洗，並用水洗淨晾乾。



- 烤架的拆卸與安裝方法請參照第 7 頁。

烤盤、集屑盤

- 請用稀釋的洗潔精（中性）及軟海綿清洗，並用水洗淨晾乾。
- 請勿使用洗碗機。（否則會導致變色）



常見問題

吐司

為什麼烤焦？

- 糖和油含量高的甜麵包和小麵包容易烤焦。
→烤色請選擇“淺”。
- 山形吐司的山側密度低，放在裡面的話容易烤焦。
→請將山側放在前面。(第 10 頁)
- 自動食譜的“吐司”，薄/厚/常溫/冷凍加熱的選擇是否有誤？
→請選擇正確的選項。(第 10 頁)

為什麼麵包底部的烤色很淺？

- 如果集屑盤和下加熱管髒污，會導致底部烤色變淺。
→請清潔集屑盤。(第 20 頁)
下加熱管髒污的情況下，請與Panasonic直屬服務站聯繫進行檢查或維修。
- 如果在烘烤厚片的吐司時沒有選擇“厚片”的話，上表面烤色可能會比較深。(因為上表面比較接近加熱管)
→烘烤厚片麵包時請選擇“厚片”。

為什麼烘烤不均勻

- 烤色會根據麵包的種類、大小、厚度的不同而變化。
- 麵包是否置於“中間區域”以外的地方？(第 10 頁)

疑難排解

在諮詢和安排維修之前，請檢查下列事項。

問題	原因和解決方法
電源開關壓下後仍無法通電 (電源燈不亮)	<ul style="list-style-type: none"> ●電源插頭是否鬆脫？ →插上電源插頭。 ●插上電源插頭仍不通電？ →請與Panasonic直屬服務站聯繫進行檢查或維修。
自動食譜失敗	<ul style="list-style-type: none"> ●自動食譜按鍵和烤色調整按鍵的選擇不恰當。 →請參照“自動食譜”記載的內容。(第 8-13 頁)
烘烤過程中加熱管忽亮忽滅	<ul style="list-style-type: none"> ●非故障。 微電腦控制火力調整。
加熱管中途熄滅	<ul style="list-style-type: none"> ●非故障。 高溫烘烤後馬上進行低溫烘烤的情況下，加熱管熄滅的狀態會維持大約 3 分鐘左右。
顯示"H1"	<ul style="list-style-type: none"> ●故障。 →請與Panasonic直屬服務站聯繫進行檢查或維修。
顯示"H2"	<ul style="list-style-type: none"> ●旋鈕異常時，會提示“H2”。 →請旋轉旋鈕，將旋鈕對準溫度刻度並且聽到響聲。

規格

額定電壓頻率	110 V ~ 60 Hz		
額定消耗功率	1300 W		
溫度設定	120-240 °C		
時間設定	0.5-25 分鐘		
尺寸 (約)	外觀尺寸	寬 33.1 cm	深 30.5 cm 高 26.3 cm
	爐內尺寸	寬 26.0 cm	深 25.0 cm 高 10.5 cm
	烤盤 (內寸)	寬 23.5 cm	深 23.5 cm 高 1.8 cm
重量 (約)	3.7 kg		
電源線長度 (約)	93 cm		

產品中有害物質的名稱及含量

設備名稱：電烤箱 型號 (型式)：NB-G205						
單元	限用物質及其化學符號					
	鉛 (Pb)	汞 (Hg)	鎘 (Cd)	六價鉻 (Cr ⁺⁶)	多溴聯苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
塑膠部件	○	○	○	○	○	○
金屬配件	○	○	○	○	○	○
電源線、內部配線	○	○	○	○	○	○
電氣迴路組件	-	○	○	○	○	○
加熱組件	○	○	○	○	○	○
玻璃部件	○	○	○	○	○	○

備考1. “○” 係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。

備考2. “-” 係指該項限用物質為排除項目。

MEMO

掃一掃 QR Code 快速又便利



顧客服務

365天24小時"快速"與"安心"的服務

AI智能文字客服~幫助您輕鬆排除簡易的家電使用問題

顧客商談服務專線

(市話)0800-098800/(手機)02-412-8222

- 專人服務：週一至週五 9：00~19：00 (國定例假日除外) · 週六：機動出勤為顧客服務
- 行動電話請改撥付費專線：(02)412-8222 (費率相當於各手機門號撥打市話收費標準)

售後服務據點



服務據點

營業時間：週一~週五：09:00~18:30

週六/國定假日：09:00~18:00

週六/國定假日機動出勤：請事先聯絡客服，確認服務站是否營業
注意事項

- 服務站因遷移而變更地址或電話號碼時，恕不另行通知。
- 請於每次要求服務時，先確認是否為敝公司直屬服務站。
- 若有收取費用時，請索取敝公司服務站發票。



粉絲團按讚

掌握最新商品訊息及優惠！

CLUB Panasonic 會員俱樂部

免費加入會員

享專屬好康及免費課程體驗



VS31708A

Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd.

© Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. 2026

製造商：廈門建松電器有限公司
進口商：台灣松下銷售股份有限公司
公司地址：新北市中和區建六路57號
服務電話：0800-098800



BZ51B218
MX0326S0

中國印刷

發行年月：2026年03月