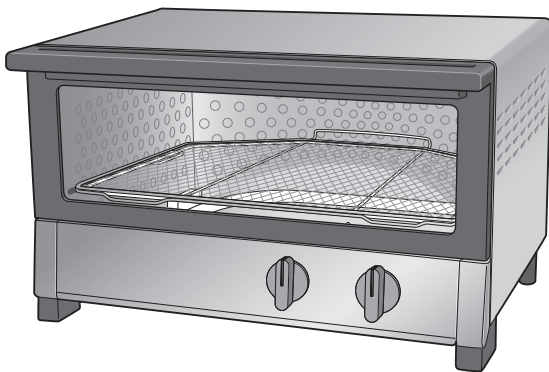


取扱説明書 オーブントースター(家庭用)

品番 **NT-T500**

もくじ



このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に「安全上のご注意」(2～5ページ)を必ずお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書付き

お使いになる前に

安全上のご注意 2

各部の名前 6

使い方

使う 8

- ポイント 9
- 火力と時間の目安 10
- メニュー 11

長くご愛用いただくために

お手入れ／故障かな? 13

よくあるご質問 14

保証とアフターサービス 16

仕様 18

安全上のご注意

必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

注意 「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

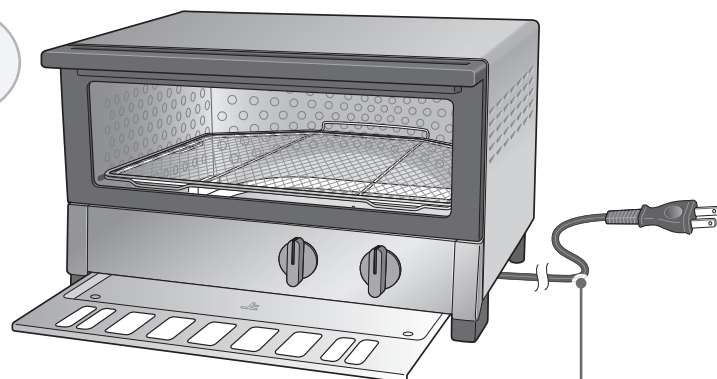
 してはいけない内容です。

 実行しなければならない内容です。



警告

火災、やけど、
感電などを
防ぐために…



火災を防ぐために、次のことを守る

-  ● 受け皿に油を入れて使わない。
- カートンなど可燃物の近くで使わない。

電源プラグやコードは正しく扱う

-  ● コード・電源プラグを破損するようなことはしない。
傷付けたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない
(傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因)
→コード・プラグの修理は販売店にご相談ください。
- めれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。(感電の原因)
-  ● 電源プラグは根元まで確実に差し込む。(感電・発熱による火災の原因)
※傷んだプラグやゆるんだコンセントは使わない。
- 電源プラグのほこりなどは定期的に取り除く。
(ほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良による火災の原因)
→プラグを抜き、乾いた布でふく。
- 定格 15 A・交流 100 V のコンセントを単独で使う。
(他の機器と併用すると、発熱による火災の原因)
※延長コードも、定格 15 A のものを単独で使う。

事故をさけるために、次のことを守る

-  ● 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。
(やけど・感電・けがの原因)
 - 本体を水につけたり、水をかけたりしない。
(ショート・感電・発火の原因)
 - 絶対に分解・修理・改造は行わない。
(発火・けがの原因)
→修理は販売店にご相談ください。
 -  ● 異常・故障時には直ちに使用を中止する
(発煙・発火、感電、やけどのおそれあり)
- 異常・故障例
- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
 - コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
 - 本体が変形したり、異常に熱い。
 - ヒーターが割れている。
 - 電源が切れずに、通電し続ける。
 - タイマーの戻りが不安定。
- すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼してください。

お願い

- 硫酸紙やクッキングシートは使わない。
(ヒーターに触れて煙が出て発火のおそれ)
- 紙・プラスチック・シリコン製の容器は使わない。
(発火・故障の原因)
- 付属品は、ガステーブルなど他の調理器具に使用しない。
(変形・破損のおそれ)
- アルミ箔を使用した調理（ホイル焼き）をするときは、アルミ箔がヒーターに接触しないように注意する。
(アルミ箔が溶けてヒーターに付着し、故障の原因)
- 蒸し物料理はしない。
(水蒸気で故障の原因)
- から焼きはしない。
(故障の原因)

安全上のご注意

必ずお守りください (続き)



注意

発火、やけど、
けがなどを
防ぐために...



使用中や使用直後はやけどに注意！



- 本体・ガラス窓・受け皿・焼き網・フライネット・ヒーターなどの高温部に触れない。
→ 受け皿の取り出しは、必ずミトンなどを使う。



- ご使用後のお手入れは冷めてから行う。
※ 本体が熱いうちは持ち運ばない。

発火を防ぐために、次のことを守る



- 調理中は本体から離れない。
※ そばを離れるときは、必ず電源スイッチを切る。
※ 特にクッキーや薄切りのもちなどの燃えやすい物を調理するときは、絶対にそばを離れず、出来ぐあいを見ながら調理する。
- 必要以上に加熱しない。
※ 焼き加減を見ながら時間を調節する。
※ タイマーの時間は正しく合わせる。
- 調理以外の目的で使わない。
- 本体の上に物を載せたり、本体の下や扉のすきまに物を入れて使わない。
(変形・変質・火災の原因)
- バターやジャムを塗ったパンを焼かない。
- 缶詰や瓶詰等を直接加熱しない。
(破裂したり赤熱して、やけどやけがの原因)
- 生の肉・魚やフライなどを直接焼いたり、フライなど脂の出るものを受け皿なしで加熱しない。
※ アルミ箔を使っても脂が漏れることがあるので、必ず受け皿に載せる。
※ 肉・魚を焼く場合は、受け皿を使ってホイル焼きにする。(P.9)



- パンくずトレイにカスなどをためない。
- パンくずトレイをセットして使う。(火災の原因)

調理物が発煙・発火したときは扉を開けない

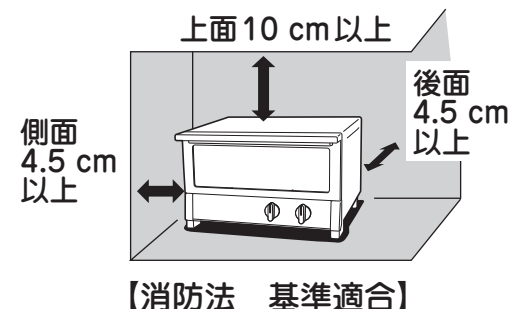


- すぐに電源スイッチを切り電源プラグを抜く。(火災の原因)
※ 炎が消えるまで扉を開けない。(空気が入ると炎が大きくなります。)
※ 水をかけない。(ガラスが割れます。)

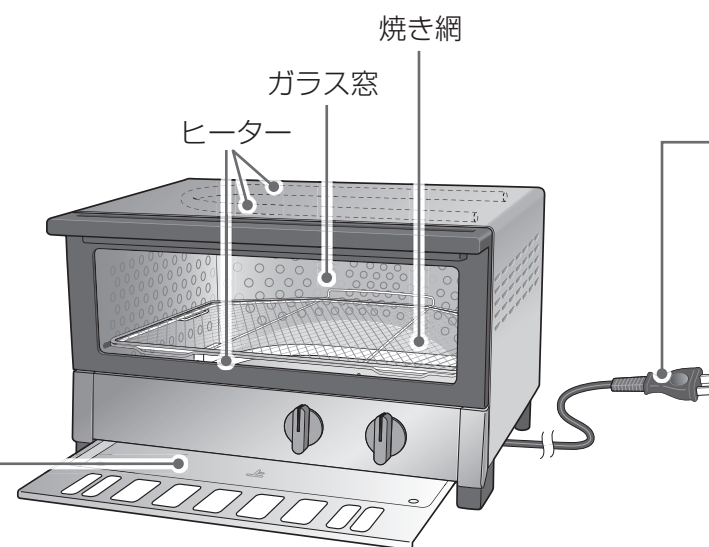
こんな場所で使わない！



- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上。
● じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上。
(火災の原因)
- 水のかかる所や火気の近く。
(感電・漏電・火災の原因)
- 壁や家具の近く。
(変形・変色の原因)



- ※ 木製の壁・家具など周囲の可燃物から左図の距離を離して使う。
- ※ 片面(右側もしくは左側)は開放する。



電源プラグの取り扱い



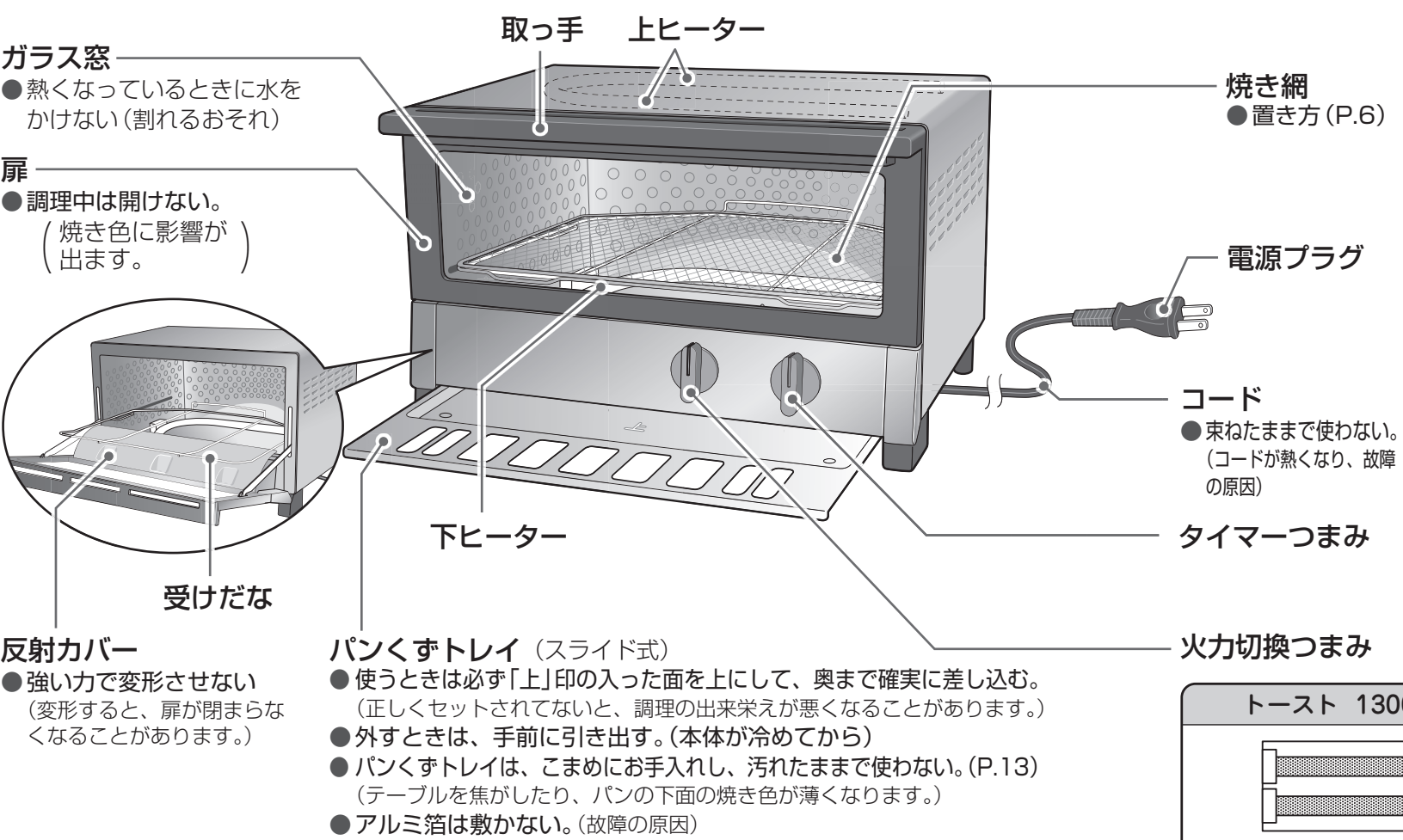
- 電源プラグを抜くときは、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。
(感電・ショートによる発火の原因)
- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
(絶縁劣化による感電・漏電火災の原因)



使用後は必ずお手入れをする

(調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙・発火の原因)

各部の名前



付属品 各1枚

焼き網

●焼き網の端のつまみ2箇所を受けだなの奥に引っ掛けて置く。

受け皿

●汁や脂の出るものを調理するときは、必ず使う。
●受けだなの上に、奥に当たる位置までセットする。
●調理物は均等に置く。
(調理中、受け皿が反って変形する場合があります。)
●アルミ箔を敷くと汚れにくくなります。
※ピザやフライなどの温めは、アルミ箔を指で押さえながら、受け皿の凸状に沿わせて敷くと、より上手に仕上がります。

フライネット

●フライものの温めをするときに使う。
●受け皿の上にアルミ箔を敷いて載せる。

つまみ

脚

部品の追加購入は…

販売店でお求めください。

[2014年10月現在]

●**焼き網**
部品番号：ABA50-179
希望小売価格：1200円
(税抜き)

●**受け皿**
部品番号：ABK00-171
希望小売価格：1000円
(税抜き)

●**フライネット**
部品番号：ABC54-179
希望小売価格：900円
(税抜き)

各部品は販売店で買い求めいただけます。
パナソニックの家電製品直販サイト「パナソニック ストア」で買い求めいただけるものもあります。
詳しくは「パナソニック ストア」のサイトをご覧ください。

パナソニックグループのショッピングサイト
Panasonic Store <http://jp.store.panasonic.com/>

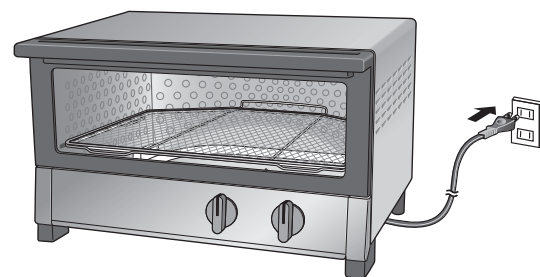
トースト 1300 W	あたため 650 W	上火 300 W
上下ヒーター：強火	上下ヒーター：弱火 (上下ヒーターとも赤くなりません)	上火：弱火 下ヒーター：OFF (上火は赤くなりません)
キッチンタイマー	下火 700 W	上火 600 W
上下ヒーター：OFF (15分間のキッチンタイマーとして使えます。)	上火：OFF 下ヒーター：強火	上火：強火 下ヒーター：OFF

- ### お知らせ
- 調理中は、過熱を防ぐためにサーモスタットが働き、ヒーターが自動的に消えたりついたりします。(ヒーターが消えていても故障ではありません。)
 - 初めてご使用になるときは、煙やにおいが出ますが、ご使用に伴い出なくなります。
 - 受け皿で冷たいものを調理すると、調理物のある部分とない部分の温度の上がり方が異なるため、受け皿が変形することがありますが、温度が下がると元に戻ります。

使う

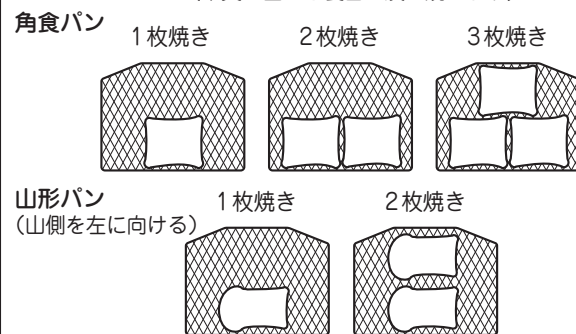
お願い

■開けた扉の上に調理物を載せない。
(本体が倒れたり、調理物がすべり落ちることがあります。)



1 電源プラグを差し込み 調理物を中央に均等に入れる

パンの場合 *焼き網の前と奥に置く
(中央に置くと裏面が淡く焼けます)



パックもち8個の場合 *焼き網に
均等に置く

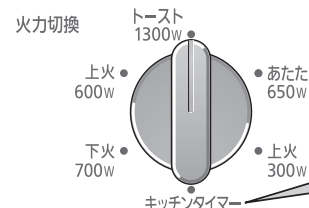


グラタン2個の場合(受け皿使用)

*受け皿に均等に置く
(加熱すると受け皿が反る場合があります)



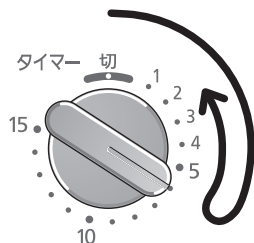
2 火力切替つまみを合わせる



キッチンタイマー
この位置でタイマーを
回してもヒーターは上下
とも通電しませんので、
15分間のキッチンタイマー
としてお使いください。

●「火力と時間の目安」(P.10)

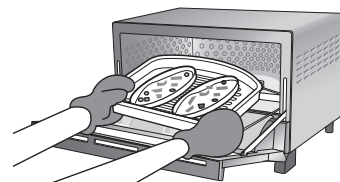
3 タイマーつまみを合わせる



●「5」以下のときは
「6」以上に回して、戻す。

●途中で切るときは「切」に戻す。

4 「チーン」と鳴ってタイマーが切れたら ミトンまたは鍋つかみなどで 調理物を取り出す



※ タイマーは、切れた後もしばら
く動く音がしますが故障ではあ
りません。

使用後は 電源プラグを抜く

ポイント

調理 時間

- 予熱の必要なし
- 15分以上かかるとき
焼けぐあいを見て、時間を再セットする。
- 連続して調理するとき
過熱を防ぐためにサーモスタットが働き、初回より焼き色がつきにくなったり、
中まで温まりにくい場合があります。
 - 調理を始める前に扉をしばらく開けて庫内を冷ます。
 - 加熱不足となった場合は、タイマーを使って様子を見ながら追い焼きする。

冷凍食品 (市販品)を 焼く

- 「オーブントースター」用を使う 
- パッケージに記載されているW(ワット)数と本機のW(ワット)
数は違うため、「火力と時間の目安」表(P.10)を参考にする

パンを焼く

- 霧吹きをして焼く
かたくなったパンなどは、表面が湿る程度に霧吹きをして焼くと
乾燥を防ぎ、しっとり仕上がります。
- 冷凍パンなど中まで温まりにくいときは、タイマーが切れた後し
ばらく置いておく
※庫内の余熱で温まります。
- 連続してトーストを焼くとき
2回目以降は初回より早く焼けます。

もちを焼く

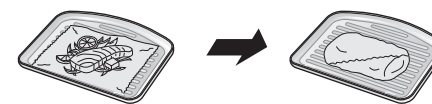
- 種類・大きさ・量により調理時間を調整し、焼けぐあいを見なが
ら焼く
- もちや焼き網の表面の水分はふきんなどでふき取ってから焼く
※焼き網にくっつきやすくなります。
- 表面に焼き色がついても内部がかたいときは、そのまま2~4分
庫内に入れておく
- 焼き上がったもちを庫内に置いたまま放置しない
※焼き網にくっつきやすくなります。
- 薄切りもちは焦げやすいので、時間設定は短めにする
様子を見ながら加減してください。

背の高い ものを焼く

- 途中でアルミ箔をかぶせる(焼き色がつきすぎるため)
※アルミ箔がヒーターに接触しないようにする。(P.3)

肉・魚を 焼く

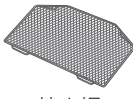
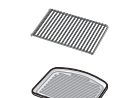
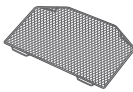
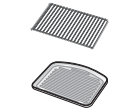
- アルミ箔で包む
脂が飛び散らないようにしっかりと包み、ホイル焼きにする。



使う (続き)

火力と時間の目安

- 脂が落ちて発火しないように、脂の出るものは必ず受け皿を使う。
- 調理時間は初回の目安です。材料の温度、質、量、容器などによって異なります。
- 出来ぐあいを見ながら加減してください。

メニュー	1 回量	付属品	火力切替 つまみ	調理時間 (分)	クッキングメモ		
トースト	1 枚		トースト 1300 W	2 ～ 3	6 枚切り（厚さ約 2 cm）の場合		
	2.5 ～ 3.5						
冷凍 トースト	1 枚			2.5 ～ 3.5	表面の霜は取り除く		
	2 ～ 3 枚			3 ～ 4			
パックもち	4 個	3.5 ～ 4.5		もち 1 個：約 50 g（厚さ約 1.6 cm）			
	8 個	5 ～ 6					
ピザ トースト	1 枚			4 ～ 5	受け皿にアルミ箔を 2 枚重ねて敷く 作り方（P.11）		
	2 ～ 3 枚			5 ～ 6			
常温ピザ	1 枚			5 ～ 6	受け皿にアルミ箔を敷く 作り方（P.11）		
ホイル焼き	2 包			12 ～ 15	作り方（P.11）		
えびグラタン	2 個			12 ～ 15	作り方（P.11）		
冷凍フライド ポテト	200g			12 ～ 15	受け皿にアルミ箔を敷く		
冷凍ピザ	1 枚				あたため 650 W	11 ～ 13	直径 18 cm の場合。
クッキー	15 個					7 ～ 10	受け皿にアルミ箔を敷く 直径 5 cm、厚さ 5 mm の アイスボックスクッキーの場合
		7 ～ 10	受け皿にアルミ箔を敷く				
えびフライの あたため	3 個	13 ～ 15	こげそうな場合は途中でアルミ箔を かぶせる				
冷凍フライ	8 個						
ホットドッグ	2 本		10 ～ 12	アルミ箔で包む			
バターロールの あたため	3 個		2 ～ 3	—			
クロワッサンの あたため	3 個		3 ～ 4	—			
惣菜パンの あたため	2 個		7 ～ 8	カレーパンのような揚げたパンは 加熱中に脂がヒーターに落ちるおそれ があるため、受け皿にアルミ箔を敷いて ご使用ください。			
ベーグル	2 個	3 ～ 4	—				
ラスク	8 枚		上火 300 W	10 ～ 12		受け皿にアルミ箔を敷く 作り方（P.12）	
ガーリック トースト	8 枚			10 ～ 12		受け皿にアルミ箔を敷く 作り方（P.12）	
こんがり焦げ目	—		下火 700 W	—		下面だけもう少し焼き色をつけたいときに使う 調理時間に合わせて時間を調節してください。	
	—		上火 600 W	—		上面だけもう少し焼き色をつけたいときに使う 調理時間に合わせて時間を調節してください。	

メニュー

ピザ



火力切換：1300 W
焼き時間：5 ~ 6 分

材料 (1 枚分)

ピザクラスト.. 1 枚 (18 cm) 玉ねぎ (スライス)..... 20 g
ピザ用ソース..... 40 g トマト (厚さ 5 mm) ... 50 g
ベーコン (2 cm 幅) ピーマン (厚さ 2 mm) .. 10 g
.....2 枚 (40 g) ピザ用チーズ..... 50 g

作り方

- ① 玉ねぎ、ベーコン、トマト、ピーマンを切る。
- ② ピザクラストにピザ用ソースを塗り、①の具を順に載せ、ピザ用チーズを載せる。
- ③ アルミ箔を敷いた受け皿に載せて焼く。

ピザトースト



火力切換：1300 W
焼き時間：4 ~ 5 分

材料 (1 枚分)

食パン..... 1 枚 (5 枚切) トマト (厚さ 5 mm) ... 30 g
ピザ用ソース..... 25 g ピーマン (厚さ 2 mm) .. 5 g
ベーコン (2 cm 幅) ピザ用チーズ..... 30 g
.....1 枚 (20 g)

作り方

- ① ベーコン、トマト、ピーマンを切る。
- ② 食パンにピザ用ソースを塗り、①の具を順に載せ、ピザ用チーズを載せる。
- ③ 受け皿にアルミ箔を 2 枚重ねて敷き、その上に②を載せて焼く。

えびグラタン



火力切換：1300 W
焼き時間：12 ~ 15 分

材料 (2 個分)

マカロニ..... 80 g (ホワイトソース)
むきえび..... 100 g バター..... 20 g
玉ねぎ (スライス) ... 75 g 薄力粉..... 20 g
エリンギ (スライス) ... 30 g 牛乳..... 350 ml
塩・こしょう..... 少々 顆粒スープの素... 小さじ 2
にんにく (みじん切り) ... 1 片 (5 g) 塩・こしょう..... 少々
サラダ油..... 適量
溶けるチーズ..... 40 g
パセリ (刻む)..... 少々 ※パセリは加熱後にまぶす

作り方

- ① マカロニは少し硬めに塩ゆでする。
- ② フライパンにサラダ油をいれ、にんにくを加えて熱する。香りが出てきたら玉ねぎを炒め、エリンギを加え、最後にむきえびを加えてさっと火を通して、塩・こしょうで味を調える。
- ③ フライパンにバターを溶かし、薄力粉を加えて炒め、牛乳を少しずつ加えて溶きのばし、顆粒スープの素、塩・こしょうを加えて味を調える。
- ④ ③に①のマカロニと②を加えて混ぜる。
- ⑤ グラタン皿に④を入れ、溶けるチーズを載せる。
- ⑥ 受け皿に載せて、表面に焦げ色がついて、グツグツしてきたら取り出し、パセリをまぶす。

ホイル焼き



火力切換：1300 W
焼き時間：12 ~ 15 分

材料 (2 包分)

鯛の切り身 酒..... 小さじ 2
...2 切れ (1 切れ 100 g) しょうゆ..... 小さじ 1
えび..... 2 尾 塩..... 少々
しめじ..... 30 g レモン..... 適量
白ねぎ..... 12 cm

作り方

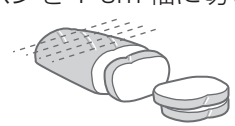
- ① 鯛は塩をふって、しばらくおく。
- ② えびは殻と背わたをとる。
- ③ 白ねぎを 4 等分に切り、しめじはいしづきをとる。
- ④ アルミ箔にえび、鯛、しめじ、白ねぎを載せて酒、しょうゆをふりかけて包む。
- ⑤ 受け皿に載せて焼く。
- ⑥ くし切りにしたレモンを添える。

使う (続き)

ラスク

火力切換：300 W
焼き時間：10～12分

- 材料 (8 枚分)
- フランスパン 8 cm
 - バター 20 g
 - グラニュー糖 15 g

- 作り方
- ① フランスパンを 1 cm 幅に切る。
- 
- ② バターにグラニュー糖を 10 g だけ混ぜたものをフランスパンに薄く塗る。
- ③ 残りのグラニュー糖をふりかける。
- ④ 受け皿にアルミ箔を敷いて、フライネットを載せ、その上に③を載せて焼く。
- 裏面がやわらかい場合は、裏返して追い焼きしてください。

ガーリックトースト

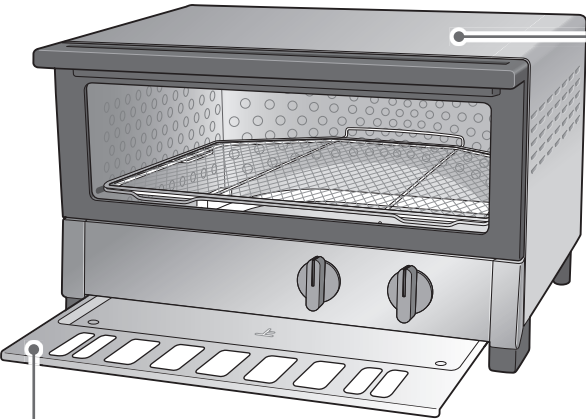
火力切換：300 W
焼き時間：10～12分

- 材料 (8 枚分)
- フランスパン 8 cm
 - バター 15 g
 - オリーブ油 15 g
 - にんにく 1 片 (5 g)
 - ドライパセリ 適量

- 作り方
- ① フランスパンを 1 cm 幅に切る。
- 
- ② 耐熱容器にバターとオリーブ油を入れ、電子レンジで 600 W/20～30 秒加熱して、バターを溶かす。
- ③ フランスパンの表面に、にんにくの切り口をこすり付ける。
- ④ ③に②を薄く塗る
- ⑤ 受け皿にアルミ箔を敷いて、フライネットを載せ、その上に④を載せて焼く。
- ⑥ 焼きあがったものにドライパセリを適量ふる。

お手入れ …電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う

- お願い
- ベンジン・シンナー・磨き粉・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わない。(表面を傷付けます。)
 - お手入れ後、焼き網・パンくずトレイを確実にセットする。
 - 焼き網に無理な力を加えない。(破損の原因)
 - ガラス窓に傷をつけない。(ガラス窓が割れたり、ヒビが入ったりするおそれがあります。)
 - 受け皿は汚れたままや、水を入れたまま放置しない。(しょうゆやソースが付いたまま加熱すると、受け皿にシミができることがあります。)
 - 焼き網はぬれたままや、水に浸けたまま放置しない。(サビが発生するおそれがあります。)



本体・庫内

薄めた台所用洗剤 (中性) をふきんにしみ込ませてふき取る
※ヒーターに触れない。(ヒーターが割れる原因)

受け皿・パンくずトレイ・焼き網・フライネット

薄めた台所用洗剤 (中性) とスポンジで洗い、よく乾かす
※食器洗い乾燥機は使わない。(変色の原因)

故障かな？ (故障ではありません。修理を依頼される前にご確認を。)

こんなときは	原因
ヒーターがつかない	電源プラグが抜けていませんか？
	故障ではありません。 過熱を防ぐためにサーモスタットが働き、ヒーターが自動的に消えたりついたりします。
途中でヒーターが消える	
調理中にヒーターが消えたりついたりする	
上下ヒーターが赤くならない	火力切換つまみが 650 W / 300 W / キッチンタイマー / 700 W / 600 W の時は、上または下ヒーターは赤くなりません。

使い

お手入れ／故障かな？

よくあるご質問

ヒーターが明るすぎるけど
見つめると目によくないの？

- 調理時間中に見つめても、目に影響がないヒーターを使用しています。

トースト

焦げるのはなぜ？

- 糖分の多いパンは焦げやすくなります。

パンの下面の焼き色が
薄いのはなぜ？

- パンくずトレイや下ヒーターが汚れていると下面の焼き色が薄くなります。
➡お手入れしてください。(P.13)
- 厚切りパンは上面が少し濃く焼けます。
(上面がヒーターに近くなるため)

焼きムラができるのはなぜ？

- パンの種類・大きさ・厚さ・枚数などにより、焼き色が変わります。

メモ

[illegible]

保証とアフターサービス

よくお読みください

修理・使いかた・お手入れなどは

■まず、お買い上げの販売店 へご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名

電話 () -

お買い上げ日 年 月 日

修理を依頼されるときは

「故障かな?」(13ページ)でご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げ日と右の内容をご連絡ください。

●製品名 オープントースター

●品番 NT-T500

●故障の状況 できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、おそれ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

保証期間：お買い上げ日から本体 1 年間

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

※修理料金は、次の内容で構成されています。

技術料 診断・修理・調整・点検などの費用

部品代 部品および補助材料代

出張料 技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間 **5年**

当社は、このオープントースターの補修用性能部品(製品の機能を維持するための部品)を、製造打ち切り後5年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

ご使用の回線(IP 電話やひかり電話など)によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

●使いかた・お手入れなどのご相談は………

パナソニック お客様ご相談センター パナは 365日 受付9時～20時

電話 フリーダイヤル 0120-878-365 ※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

●修理に関するご相談は………

パナソニック 修理ご相談窓口 パナは イイヨ 365日

電話 フリーダイヤル 0120-878-554 ※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

●上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときにために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

■各地域の修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

●地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区	札幌	☎ (011)894-1255	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭川	☎ (0166)22-3015	旭川市2条通16丁目1166
	帯広	☎ (0155)33-8478	帯広市西20条北2丁目23-3
	函館	☎ (0138)48-6630	函館市西桔梗町589-241
東北地区	青森	☎ (0172)62-0880	青森市浪岡大字浪岡字稲村262-1
	秋田	☎ (018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩手	☎ (019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮城	☎ (022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山形	☎ (023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福島	☎ (024)991-9308	郡山市備前館2丁目5
	栃木	☎ (028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群馬	☎ (027)254-2075	前橋市箱田町325-1
首都圏地区	茨城	☎ (029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼玉	☎ (048)728-8960	熊谷市宮町1丁目29番
	千葉	☎ (043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東京	☎ (03)5477-9700	東京都杉並区本天沼3丁目43-16
	山梨	☎ (055)222-5822	中央市山之神流通団地1-5-1
	神奈川	☎ (045)847-9720	横浜市戸塚区品濃町561-4
	新潟	☎ (025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
	石川	☎ (076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
中部地区	富山	☎ (076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福井	☎ (0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長野	☎ (0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静岡	☎ (054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24
	愛知	☎ (052)819-0225	名古屋瑞穂区塩入町8-10
	岐阜	☎ (058)278-6720	岐阜市中鷺4丁目42
	三重	☎ (059)254-5520	津市久居野村町字山神421
	滋賀	☎ (077)582-5021	栗東市小柿9丁目4-10
近畿地区	京都	☎ (075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大阪	☎ (06)7730-8888	門真市松生町1-15
	奈良	☎ (0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎ (073)475-2984	和歌山市栗栖373-4
	兵庫	☎ (078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
	鳥取	☎ (0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	松江	☎ (0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出雲	☎ (0853)21-3133	出雲市渡橋町416
中国地区	浜田	☎ (0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡山	☎ (086)242-6236	岡山市北区野田3丁目20-14
	広島	☎ (082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山口	☎ (083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
	香川	☎ (087)874-3110	高松市国分寺町国分359番地3
	徳島	☎ (088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高知	☎ (088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛媛	☎ (089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
	福岡	☎ (092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐賀	☎ (0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長崎	☎ (095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大分	☎ (097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
九州地区	宮崎	☎ (0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊本	☎ (096)367-6067	熊本市東区健軍本町12-3
	鹿児島	☎ (099)246-7050	鹿児島市上谷口町3128-3
	沖縄	☎ (098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。 <http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html>

仕様

電 源		交流 100 V 50－60 Hz 共用
定 格 消 費 電 力		1300 W
火 力 切 換 つ ま み		1300 W/650 W/300 W/キッチンタイマー/700 W/600 W
タ イ マ ー		15分計タイマー（報知音付き）
大きさ （約）	外 寸	幅 37.0 × 奥行 32.3 × 高さ 22.2 (cm)
	庫 内	幅 32.4 × 奥行 26.9 × 高さ 8.7 (cm)
質 量（約）		3.8 kg
コードの長さ（約）		1.0 m

●この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
また、アフターサービスもできません。

●使いかた・お手入れなどのご相談は…

パナソニック 総合お客様サポートサイト

http://www.panasonic.com/jp/support/

パナソニック お客様ご相談センター

365日 受付9時～20時

電話 フリーダイヤル  **0120-878-365**

※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの「87」と「340＃」を押してください。
(番号を押しても案内が続く場合は、「＊」ボタンを押してから操作してください。)

■上記番号がご利用
いただけない場合 **06-6907-1187** ■FAX
フリーダイヤル  **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan Tokyo (03) 3256-5444 Osaka (06) 6645-8787
Open: 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)
※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

●修理に関するご相談は…

パナソニック 修理サービスサイト

http://club.panasonic.jp/repair/

インターネットでのご依頼も可能です。

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 フリーダイヤル  **0120-878-554**

※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

●上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

ご使用の回線 (IP 電話やひかり電話など) によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
本書の「保証とアフターサービス」もご覧ください。

愛情点検

長年ご使用のオーブントースターの点検を！



こんな症状はありませんか

●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
●コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
●本体が変形したり、異常に熱い。
●ヒーターが割れている。
●電源が切れずに、通電し続ける。
●タイマーの戻りが不安定。

▶

ご使用中止

事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください

お宅の家電情報をまとめて登録管理！ エンジョイポイントをためてプレゼントに応募！

PC 

http://club.panasonic.jp/

携帯 

http://mobile.club.panasonic.jp/



※このサービスは
WEB 限定のサービスです。

オーブントースター 取扱説明書

〈無料修理規定〉

- 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
(イ) 無料修理をご依頼になる場合には、商品に取扱説明書から切り離した本書を添えていただきお買い上げの販売店にお申しつけください。
(ロ) お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、お近くの修理ご相談窓口にご連絡ください。
- ご転居の場合の修理ご依頼先等は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にご相談ください。
- ご贈答品等で本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合には、お近くの修理ご相談窓口へご連絡ください。
- 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
(イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷
(ロ) お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷
(ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他天災地変及び公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障及び損傷
(ニ) 車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷
(ホ) 一般家庭用以外（例えば業務用など）に使用された場合の故障及び損傷
(ヘ) 本書のご添付がない場合
(ト) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
(チ) 持込修理の対象商品を直接修理窓口へ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。また、出張修理等を行った場合には、出張料はお客様の負担となります。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
- お近くのご相談窓口は取扱説明書の保証とアフターサービス欄をご参照ください。
(ご相談窓口一覧表を同梱の場合)
お近くのご相談窓口は同梱別紙の一覧表をご参照ください。

修理メモ

- ※ お客様にご記入いただいた個人情報（保証書控）は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
- ※ この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にお問い合わせください。
- ※ 保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間については取扱説明書の「保証とアフターサービス」をご覧ください。
- ※ This warranty is valid only in Japan.

パナソニック株式会社 ビューティ・リビング事業部

〒525－8555 滋賀県草津市野路東2丁目3番1－2号

Panasonic

持込修理

オーブントースター 保証書

本書はお買い上げの日から下記期間中故障が発生した場合には
本書裏面記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。
ご記入いただきました個人情報の利用目的は本書裏面に記載し
ております。お客様の個人情報に関するお問い合わせは、お買い
上げの販売店にご連絡ください。詳細は裏面をご参照ください。

品番	NT-T500		
保証期間	お買い上げ日から 本体1年間		
※ お買い上げ日	年 月 日		
※ お客様	ご住所 見 本 様 お名前 電 話 () -		
※ 販売店	住所・販売店名 電 話 () -		

パナソニック株式会社

ビューティ・リビング事業部

〒525-8555 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-2号 TEL(077)563-5211

ご販売店様へ ※印欄は必ず記入してお渡しく下さい。

切
取
線