

# Panasonic®

## 取扱説明書 コンパクトオーブン(家庭用)

品番 NB-DT51

保証書付き

### 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」(2~4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。

### お使いになる前に

安全上のご注意	2
使用上のお願い	5
各部の名前	6

### 使い方

自動メニューを使う	8
●ポイント	10
	12
●ポイント	13
●温度と時間の目安	14
●メニュー	16
ドライ機能を使う	20
●時間の目安	22
お手入れ	23

長くご愛用いただくために	24
よくあるご質問／故障かな？	24
仕様／保証とアフターサービス	25

# 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。



## 電源プラグやコードは…

🚫 コンセントや配線器具の定格を超える使い方や交流100V以外での使用はしない  
(たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因)

🚫 コードや電源プラグを破損するようなことはしない  
傷付ける、加工する、高温部に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねる、挟み込むなど  
(感電・ショートによる火災の原因)  
→修理は、販売店にご相談ください

🚫 コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない  
(感電・ショートによる発火の原因)

🚫 むれた手で電源プラグの抜き差しをしない(感電の原因)

❗ コンセント・延長コードは定格15A以上を単独で使う(発火の原因)

❗ 電源プラグは根元まで確実に差し込む(発煙・発火・感電の原因)

❗ 電源プラグのほこりなどは定期的に取る  
(ほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり火災の原因)

→電源プラグを抜き、乾いた布でふく

**⚠ 警告**

## 事故を避けるために…

- 🚫 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせたりしない  
(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  
(感電・ショートによる発火の原因)
- 🚫 自分で絶対に分解や修理、改造をしない  
(火災・感電・けがの原因)  
→修理は、販売店にご相談ください
- 🚫 受け皿に油を入れて使わない
- 🚫 カーテンなど可燃物の近くで使わない  
(火災の原因)

## 異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く

(発煙・発火・感電・けがの原因)

<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、通電したりしなかつたりする
- 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  
→すぐに販売店に点検・修理を依頼してください

**⚠ 注意**

## 本体や受け皿などの取り扱いは…



- 不安定な場所で使わない
- じゅうたん・ビニールシート・樹脂など熱に弱い敷物の上や畳の上で使わない

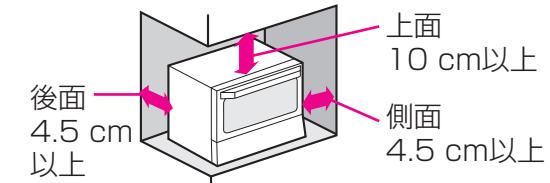
● 調理物が発煙・発火したときは炎が消えるまで扉を開けたり、水をかけない

- 空気が入ると炎が大きくなります
- すぐに電源スイッチを切り電源プラグを抜く  
(発火やガラス割れによるけがの原因)

● 水のかかる所や火気の近くで使わない  
(感電・漏電・発火の原因)

● 壁や家具の近くで使わない  
(壁や家具の変形・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す
- 片面(右側もしくは左側)は開放する



[消防法 基準適合]

● 使用中や使用後しばらくは高温部に触れない  
(やけどの原因)

● 使用中は本体から離れない

- 特にクッキーやもちなどの燃えやすい物を調理するときは、絶対にそばを離せず、出来ぐあいを見ながら調理する  
→そばを離れるときは、必ず電源スイッチを切る

● バター・ジャムを塗ったパンやドーナツなどの揚げパンを焼かない

● 肉・魚は、受け皿を使ってホイル焼きにし(P.13)、直接焼かない

● 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

● 必要以上に加熱しない

● 調理以外の目的で使わない  
(発火の原因)

● 密閉状態にある食品(缶詰や瓶詰など)を直接加熱しない  
(破裂したり高温になりやけど・けがの原因)

● 本体の上に物を載せたり、本体の下のすきまに物を入れて使わない  
(物の変形・変質、発火の原因)

# 安全上のご注意

必ずお守りください



## 本体や受け皿などの取り扱いは…

- 本体が熱いうちは持ち運ばない  
(高温部に触れるとやけどの原因)

- パンくずトレイをセットして使う
- 自動メニュー や タイマーの時間は正しく合わせ、焼き加減を見ながら時間を調節する  
(発火の原因)
- 冷めてからお手入れする  
(高温部に触れるとやけどの原因)
- 使用後は必ずお手入れする  
(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)

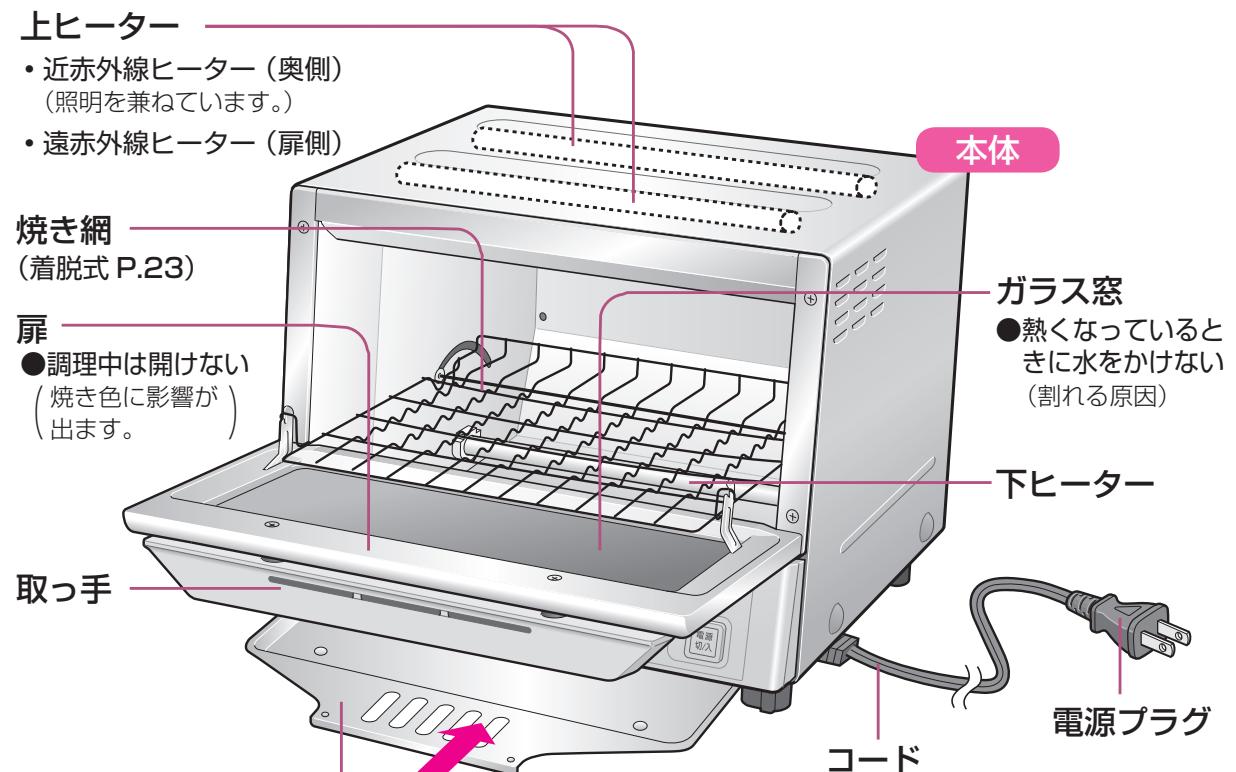
## 電源プラグは…

- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く  
(感電や漏電火災の原因)
- 電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず電源プラグを持つ  
(感電やショートによる発火の原因)

# 使用上のお願い

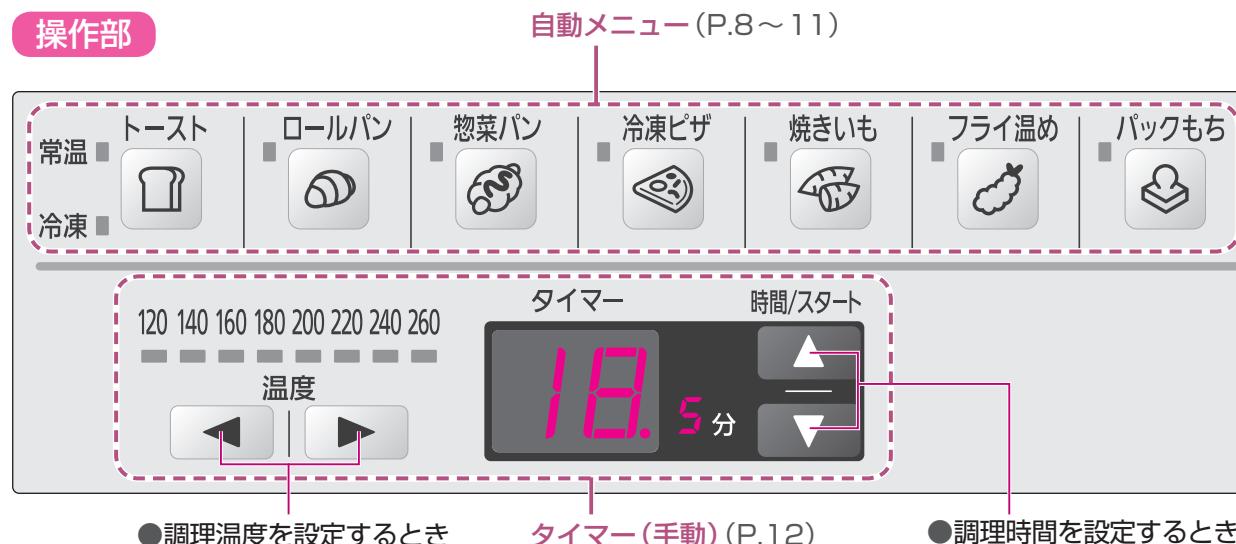
- 硫酸紙やクッキングシートは使わないでください。  
(ヒーターに触れると煙が出て発火の原因)
- ケーキ用の紙製焼き型は使わないでください。
- チーズなどの具が落ちそうな調理物は、アルミ箔を敷いた受け皿を使ってください。  
(発火の原因)
- シリコーン製の容器は使わないでください。  
(発火・故障の原因)
- アルミ箔を使用した調理をするときは、アルミ箔がヒーターに接触しないようにご注意ください。  
(アルミ箔が溶けてヒーターに付着し、故障の原因)
- 蒸し物料理はしないでください。  
(水蒸気で故障の原因)

# 各部の名前



- パンくずトレイ (スライド式)**
- 使うときは、奥まで確実に差し込む  
(正しくセットされないと、調理の出来栄えが悪くなることがあります。)
  - 外すときは、手前に引き出す(本体が冷めてから)
  - パンくずトレイは、こまめにお手入れし、汚れたままで使わない(P.23)  
(パンの下面の焼き色が薄くなります。)

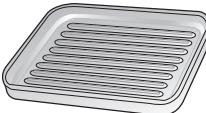
## 操作部



## 付属品 各1枚

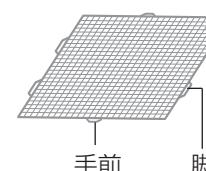
### 受け皿

- 焼き網の上に載せる
- 「フライ温め」などを上手に仕上げるため、凹凸状になっています。  
(調理物に模様がつく場合があります。)
- 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、受け皿の凹凸状に沿わせて敷くと、より上手に仕上がります。
- 調理中、庫内温度の影響で受け皿が反る場合がありますが、冷めると元に戻ります。  
調理物を均等に置くと反りが少なくなります。



### もち焼き網

- もちを焼くときやフライものの温め、ドライ機能を使うときに使う
- 焼き網の上や受け皿の上に載せる



## お知らせ

- 調理中、マイコンによりヒーターがついたり消えたりして温度調節します。  
(ヒーターが消えていても故障ではありません。)
- 調理温度(120~140 °C)の場合、3分程度ヒーターが消えたままになることがあります、異常ではありません。
- 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。

- 焼き色や温めの強さを設定するとき (うすい/ややうすい/ふつう/ややこい/こい)



- ドライ機能を使うとき  
(P.20 ~ 22)



- 電源を入れるとき (電源ランプ点灯)
- 途中で止めるとき (電源ランプ消灯)
- 使用後に電源を切るとき (電源ランプ消灯)

## 部品の追加購入は…

販売店でお求めください。  
[2017年2月現在]

### <焼き網>

部品番号 : ABA50-135  
メーカー希望小売価格 : 500 円  
(税抜き)

### <もち焼き網>

部品番号 : ABA52-159  
メーカー希望小売価格 : 700 円  
(税抜き)

### <受け皿>

部品番号 : ABK00-135  
メーカー希望小売価格 : 800 円  
(税抜き)

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」  
でもお買い求めいただけます。

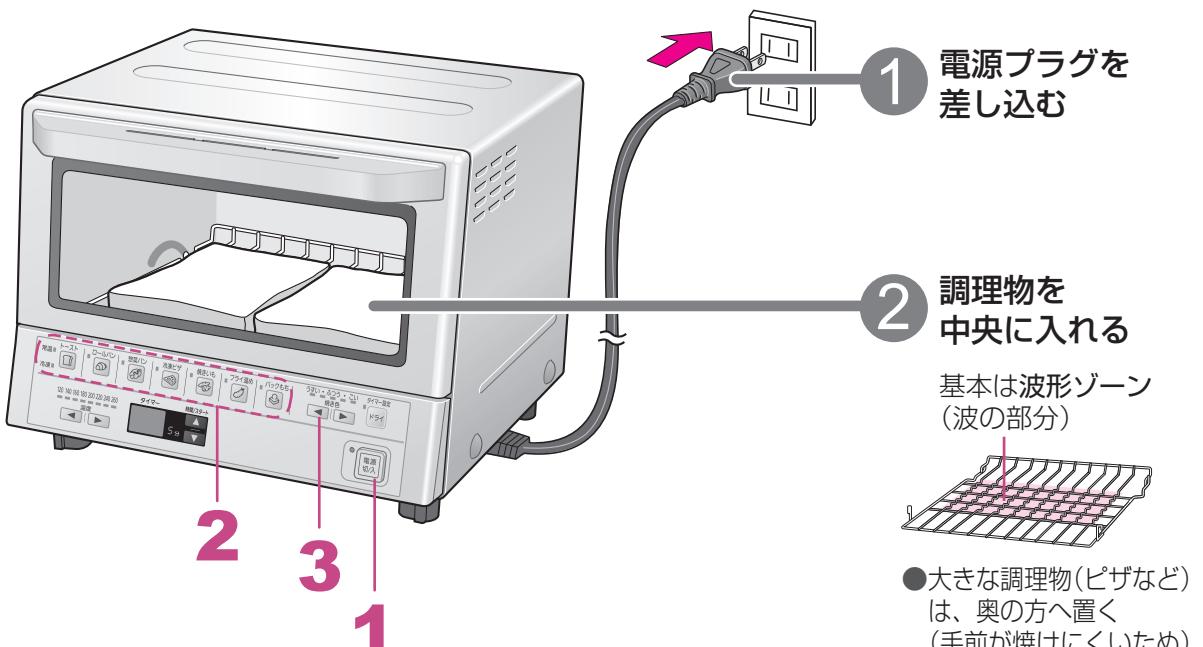
パナソニックグループの  
ショッピングサイト

Panasonic Store

<http://jp.store.panasonic.com/>

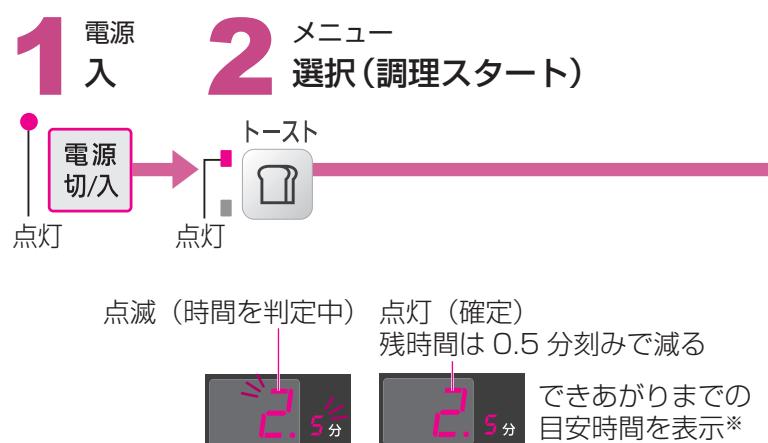
# 自動メニューを使う

## 準備する



## 操作する

トースト(常温/冷凍)  
ロールパン  
惣菜パン  
冷凍焼きもも  
フライ温め  
パックもち



## こんなときは…

### 途中で調理を止めたい

- 電源切/入を押す(ランプ消灯)

### メニューを変更したい

- 電源切/入を押して(ランプ消灯)調理を止め、再度、操作手順1(P.8)からセットする(途中で変更すると焼き色がこくなったりうすくなることがあります。)

### 焼き色や温めの強さを変更したい

- 各メニューキーを押してから30秒以内(ランプ点滅中に◀▶を押す(途中で変更すると焼き色がこくなったりうすくなることがあります。)
  - 30秒以上たつと受け付けません。  
→電源切/入を押して(ランプ消灯)調理を止め、再度、操作手順1(P.8)からセットする

### 追い焼きしたい (焼き色がうすい、温め不足など)

- 操作手順2(P.8)と同じメニューキーを押す
- そばを離れず、出来ぐあいを見て、電源切/入を押して(ランプ消灯)、調理を止める

### 続けて調理したい

- 操作手順2(P.8)からセットする
  - 初回より焼き色がつきにくくなったり、中まで温まりにくい場合があります。  
→扉をしばらく開けて庫内を冷ます。

## 自動メニューを使う

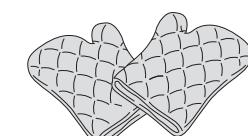
### 3 焼き色(温め) 調節(30秒以内)

押すごとに  
うすくなる こくなる

うすい・ふつう・こい  
焼き色

(最初は「ふつう」が点滅)

- 一度お好みの焼き色を選んで調理すると、電源プラグを抜くまでは前回の焼き色設定になります。  
(途中で止めると記憶しません。)  
→電源プラグを抜くと前回の記憶がなくなり、次回は焼き色「ふつう」で設定されます。
- 焼き色はメニューごとに記憶します。
- 焼き色や温めの目安は…(P.10~11)  
分量や種類により変更してください。

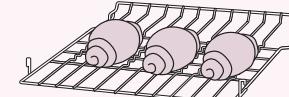
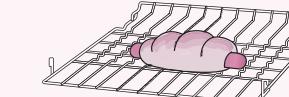
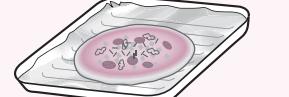
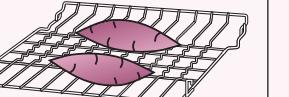
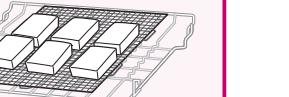


ブザーが鳴り  
自動で切れる  
●ミトンや鍋つかみなどで調理物を取り出す

# 自動メニューを使う

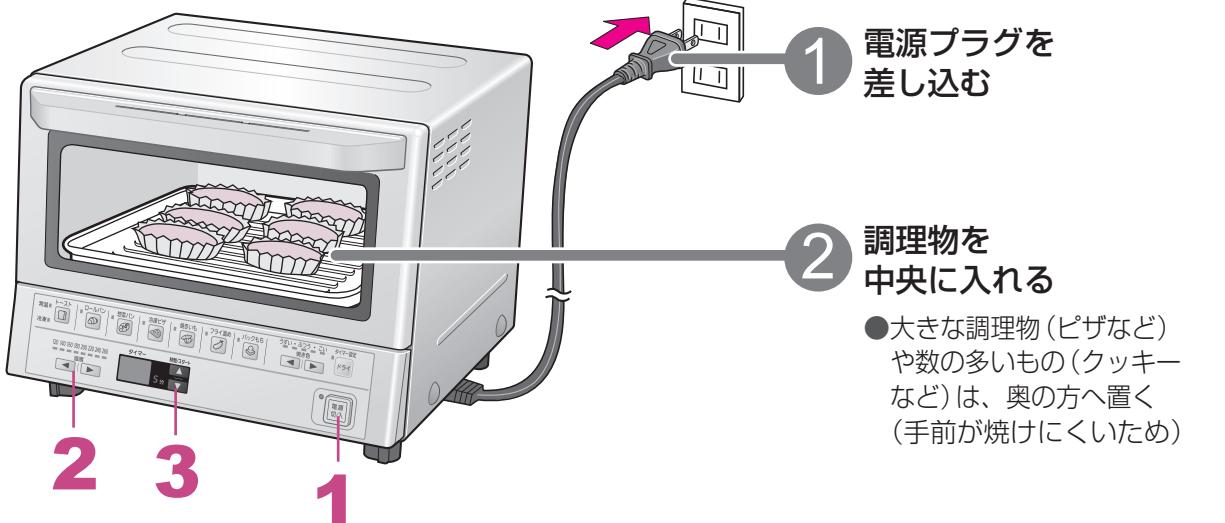
## ポイント

●調理物の種類・個数・大きさ・状態(季節・鮮度など)により、焼き色や時間が異なります。メニューに合わせ、焼き色を調節してください。

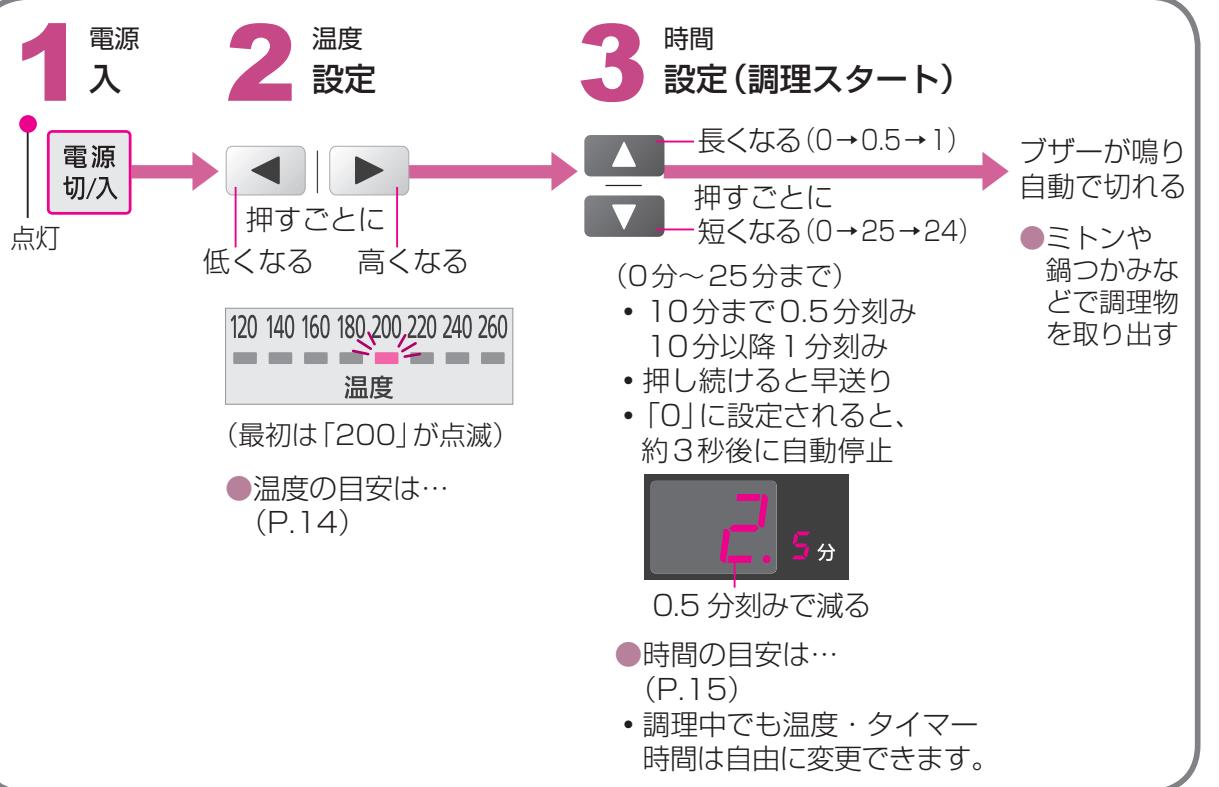
メニューキー	常温 冷凍	トースト ロールパン	温め ロールパン	温め 惣菜パン	冷凍ピザ 9インチの ピザも焼ける	焼きいも	温め フライ温め	パックもち
1回量	1~2枚	1~6個			5~9インチ	1~4本		1~6個
入れ方	 <p>「波形ゾーン」内に入れる ・範囲外で焼くと焼きむらの原因になります。 ●1枚焼きの場合は、焼き網の中央に置く</p>	 <p>常温のパンを均等に並べる</p>	 <p>常温のパンを焼き網中央に置く ●油が多いパンや、チーズなどの具が落ちそうなパンはアルミ箔を敷いた受け皿を使う(P.7) ●パンの高さは、6 cmまで</p>		 <p>アルミ箔を敷いた受け皿の上に、表面の霜を取り除き、凍ったまま置く</p>	 <p>洗って水けをふき取ったさつまいもを均等に並べる ●破裂防止のため、さつまいもの表面に竹串などで穴を開ける</p>	 <p>①アルミ箔を敷いた受け皿の上に、もち焼き網を載せる ②もち焼き網の中央に、もち(常温)がくっ付かないように離して置く</p>	 <p>①焼き網の上に、もち焼き網を載せる ②もち焼き網の中央に、もち(常温)がくっ付かないように離して置く</p>
焼き色調節	<p>6枚切…1~2枚  うすい・ふつう・こい</p>	<p>個数に応じて合わせる (中に具の入っていない小さめのパンや糖分の多いパン) ・バターロール1個：約35 g ・クロワッサン1個：約40 g</p> <p>1個 3個 6個  うすい・ふつう・こい</p>	<p>種類に応じて合わせる (具入りのパンや生地のつまたパン) ベーグル ソーセージパン カレーパン ホットドック メロンパン アップルパイ (常温)など ピザパンなど ・中まで温めたいもの ・温めて少し焼きたいもの ・しっかり温めてカリッと焼きたいもの</p> <p>うすい・ふつう・こい</p>	<p>大きさに応じて合わせる 6~8インチ (15~22 cm) (150~300 g)</p> <p>5~6インチ (13~15 cm) (100~130 g) 9インチ (約23 cm) (約360 g)</p> <p>うすい・ふつう・こい</p>	<p>大きさ(直径)に応じて合わせる 4~5 cm (1~3本)</p> <p>3~3.5 cm (1~4本) 5.5~6 cm (1~2本)</p> <p>うすい・ふつう・こい</p>	<p>種類・個数に応じて合わせる ・コロッケ1個：約65 g ・天ぷら1個：約50 g ・トンカツ1枚：約120 g</p> <p>天ぷら4個 ・焼き色を付けたくないもの コロッケ 4個 トンカツ2枚 ・厚みのあるもの</p> <p>うすい・ふつう・こい</p>	<p>個数に応じて合わせる ・もち1個：約50 g (厚さ約1.6 cm)</p> <p>1個 3個 6個  うすい・ふつう・こい</p>	
目安時間(初回)	<p>常温：約1.5~3.5分 冷凍：約4~6分</p>	<p>1~2.5 分 2.5~3 分 3.5~4.5 分</p>	<p>5~6 分 5.5~6 分 8~9 分</p>	<p>9~10 分 12~14 分 16~18 分</p>	<p>20~21 分 25~26 分 32~33 分</p>	<p>2~4 分 5~7 分 8~10 分</p>	<p>3~5分 4~6分 5~7分</p>	
クッキングメモ	<p>■糖分の多いパンは焦げやすいので「うすい」側に合わせる ・パンの種類・大きさ・厚さなどにより、焼き色が変わります。 ・厚切りパンは上面が少し濃く焼けます。 ・もち焼き網を使うと、裏側がうまく焼けません。  冷凍トーストは… ・パンの種類・厚さなどにより、焼き色が変わったり中まで温まりにくくなることがあります。 ・解凍しながら焼くために時間がかかります。 ・「うすい」方が焼き時間が長くなる場合があります。</p>	<p>■デニッシュなど糖分の多いパンは焦げやすいので「うすい」側に合わせる ・ヒーターが数分間消えたままになることがありますが故障ではありません。特に高温調理のすぐあとに使うと3分程度消えたままになります。 ・「うすい」での調理は、時間点滅から時間点灯すると同時に調理が終了する場合があります。</p>	<p>■ハンバーガーなど具の多いパンや冷蔵保存のパンは、タイマーを使って調理する(P.12) ■高さが6 cmを超えるパンは、タイマーを使って調理し、途中でアルミ箔をかぶせる(P.13) ●パンの種類は設定の目安です。中まで温まらない場合は、様子を見ながら追い焼きしてください。(P.9)</p>	<p>■冷蔵・薄焼き・手作りピザは、タイマーを使って調理する(P.12、14~16) ■溶けたものはタイマーを使って温度「220」(P.12)で様子を見ながら焼く ■直径が小さくても具が多いもの・厚みがあるものは「こい」側に合わせる ■直径が大きてもうすいものは「うすい」側に合わせる ■照り焼きのタレは焦げやすいため「うすい」に合わせる ●生地やソースの種類により焦げやすい場合があります。様子を見ながら調理してください。 ●冷凍ピザを購入後、持ち帰ってすぐに調理される場合は溶けかけていることがあります。通常より焼けやすい場合があります。「うすい」にする、または途中で様子を見ながら調理してください。</p>	<p>■大きなも(直径6 cm以上)は自動メニューで調理し、続けてタイマーを使って、温度「240」(P.12)で焼けぐあいを見ながら追い焼きする (焦げ防止にアルミ箔をかぶせる)</p>	<p>■冷蔵のフライ類などは、中まで温まりにくいため、追い焼きする(P.9)</p>	<p>自動メニューが使えないものは… タイマーを使って、温度「260」(P.12)で、焼けぐあいを見ながら焼く。</p> <p>■かきもち、薄切りもち、水煮用の小さなもち ■冷凍したもち→解凍してから焼く ■つきたてや自家製のもち→受け皿を使う ・もちの種類によっては、膨れすぎたり、たれたりします。膨れすぎると焼き色が濃くなります。</p>	

# タイマー(手動)を使う

## 準備する



## 操作する



■途中で調理を止めたい

● 電源切/入を押す(ランプ消灯)

■続けて調理したい

●操作手順2からセットする

●使用後は…

電源切/入を押し(ランプ消灯)

電源プラグを抜く

## ポイント

### 調理時間

#### 予熱の必要なし

#### 25分以上かかるとき

焼けぐいを見て、温度・時間を再セットする

#### 連続して調理するとき

(初回より焼き色がつきにくくなったり、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

### 調理温度

#### 温度設定表示のないオーブントースターメニューを作るとき

温度240~260°Cに合わせ、タイマーを使って様子を見ながら焼く

#### 大型のオーブンとの違い

(庫内の大きさなどの違いから同じ温度設定では焦げすぎることがあります。  
(様子を見ながら加減してください。)

### 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、「温度と時間の目安」表(P.14~15)を参考にする

### 保存したパンを焼く

#### 霧吹きをして焼く

●かたくなったパンや冷凍トーストは、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。

### パックもち以外のもちを焼く

#### 表面に焼き色がついたら電源を切り、そのまま1~2分庫内に入れておく(表面が焼けていても内部が温まりにくいため)

●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)

- アルミ箔が大きすぎると、焼けにくくなることがあるので、型より一回り大きめに切ったものを使う。
- アルミ箔がヒーターに接触しないようにする。(P.5)

### 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



### お菓子を焼く

#### 金属製の型を使う

- シリコーン製の容器は使用できません。
- ステンレス製の型は、焼き色が薄くなります。
- 陶器や耐熱ガラス製・とめ金のついている型は、うまく焼けないことがあります。

# タイマー(手動)を使う

## 温度と時間の目安

●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

●目安時間は材料の温度・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。

メニュー例	1回量	受け皿	温度	調理時間(分) 《初回の目安》	クッキングメモ ●受け皿にアルミ箔を敷くと汚れにくくなります。
フランスパンの温め	2個 4個 6個	—	140	約2.5 約3.5 約4	バゲットは約3~4cm厚さに切る 切り口を合わせ、表面に霧吹きをして焼き網の中央に置く
調理パンの温め (厚みのあるもの)(具が多いもの)	1~3個	—	220	5~10	アルミ箔で包む(ハンバーガーなど)
調理済み冷凍フライ (唐揚げ・コロッケなど)	6~8個		180	8~15	•冷凍コロッケは割れことがあります。 ●常温・冷蔵フライ類を温める場合は自動メニューを使う(P.11)
冷凍焼きおにぎり	4個		260	20~25	最初からアルミ箔をかぶせて焼く
ピザトースト	6枚切り2枚		220	5~8	食パンにピザソース、適宜に切ったたまねぎ、ベーコン、ピーマン、ピザチーズを載せる
冷蔵ピザ 直径約15cm(約150g)の場合	1枚		220	6~8	
豆腐の田楽	2cm厚さの豆腐 4~6切れ		220	5~10	適宜に切った豆腐に練りみそを塗り、焼く
焼きなす 太さ約4~5cmのなすの場合	2本		260	15~20	破裂防止のため、なすの表面に竹串などで穴を開ける
ホイル焼き	2個		260	10~15	アルミ箔にたまねぎ、鮭、しめじ、バターの順に載せて包む
冷凍グラタン	2個		260	12~16	
スイートポテト	6個		200	10~15	さつまいも(300g)をゆでて皮をむき、バター25g、卵黄2個分、砂糖25g、牛乳40mLを加えてよく混ぜる。型に分け入れ、表面にドリール(溶き卵)を塗り、焼く
フレンチトースト	3~4cm厚さの フランスパン 4~5切れ		160	10~12	フランスパンを一口大に切り、卵1個、牛乳200mL、砂糖大さじ3、バニラエッセンスを混ぜ合わせた卵液に20~30分浸す(途中、上下を入れ換える)。アルミ箔を敷き、薄く油を塗った受け皿に並べ、焼く
くるみの乾燥焼き	60g		120	2~10	アルミ箔を敷いた受け皿の上にくるみを並べる

# タイマー(手動)を使う

メニュー

## 手づくりお手軽ピザ

220 ℃ : 8~12分



690kcal

材 料 (直径 20 cm 程度のもの 1 枚分)

A 薄力粉	60 g
ベーキングパウダー (合わせて)	小さじ 1/3
A 塩	少々
砂糖	小さじ 1/2
オリーブ油	小さじ 1
牛乳	20~30 mL
トマト (1 cm の角切り)	中 1/4 個
たまねぎ (薄切り)	中 1/4 個
B ピーマン (輪切り)	小 1/2 個
ベーコン (1 cm 幅に切る)	1 枚
ゆで卵 (輪切り)	1/2 個
ピザソース	大さじ 3
ピザ用チーズ	60 g

①ボウルに Aを入れ、手で混ぜ合わせる。牛乳 20 mLを全体に行き渡るように大きく回し入れて混ぜ、耳たぶのかたさになるまでこねる。かたいようなら、少しづつ牛乳を加え調整する。

②受け皿の大きさにアルミ箔を切り、その上に生地を載せ、めん棒で直径 20 cm 程度の円形に延ばす。フォークでところどころつき、アルミ箔ごと受け皿に載せる。

③ピザソースを生地全体に塗り、Bを載せ、ピザ用チーズを散らし、220 ℃で 8~12 分焼く。



・厚めの生地 (イーストで発酵させたものなど) を焼く場合は、時間を長めに合わせ、様子を見ながら焼いてください。

(アルミ箔に薄く油を塗ってから延ばすと、焼き上がりの生地が取り出しやすくなります。)

## マカロニグラタン

220 ℃ : 8~12分



1皿 450kcal

材 料 (舟型 2 皿分)

マカロニ (ゆでる)	30 g
鶏肉 (2 cm 角に切る)	80 g
たまねぎ (薄切り)	1/2 個
バター・薄力粉	各 20 g
牛乳	300 mL
塩・こしょう	各適量
ピザ用チーズ	50 g

①バターで Aをいため、薄力粉を加えて焦がさないようにいためる。

②牛乳を加え、ゆでたマカロニを入れて塩・こしょうをし、とろみがつくまで煮る。

③バター (分量外) を塗ったグラタン皿に入れ、チーズを載せる。

④受け皿に載せ、220 ℃で表面に焦げ目がつく程度まで 8~12 分焼く。

## グリル野菜

(シンプル塩味) 260 ℃ : 12~15分



1人分 101kcal

材 料 (2人分)

たまねぎ (8 mm の輪切り*)	中 1/4 個 (50 g)
パプリカ (2 cm 幅に切る)	1/3 個 (50 g)
かぼちゃ (8 mm の厚さに切る)	50 g
さつまいも (8 mm の厚さに切る)	中 1/5 本 (50 g)
しいたけ (軸を取り除く)	2 枚
水	小さじ 2
A オリーブ油	小さじ 2
塩	小さじ 1/2

①Aをよく混ぜ合わせ、切った野菜の表面全体にまぶすようにして約 5 分漬けておく。

②アルミ箔を敷いた受け皿に野菜が重ならないように並べる。



③260 ℃で 12~15 分焼く。

●野菜は約 5~20 mm 幅で均一の厚さに切ってください。(薄すぎると焦げやすくなります。)

\*バラバラにならないように、つまようじで固定する。

## グリル野菜

(カレー風味) 260 ℃ : 12~15分



1人分 82kcal

材 料 (2人分)

じゃがいも (8 mm の輪切り)	中 1/3 個 (50 g)
にんじん (8 mm の輪切り)	中 1/4 本 (50 g)
ズッキーニ (8 mm の輪切り)	1/4 本 (50 g)
なす (8 mm の輪切り)	中 1 本 (50 g)
エリンギ (縦に 4~6 等分に切る)	1 本 (30 g)
水	小さじ 2
A オリーブ油	小さじ 2
塩	小さじ 1/2
カレー粉	小さじ 1

①Aをよく混ぜ合わせ、切った野菜の表面全体にまぶすようにして約 5 分漬けておく。

②アルミ箔を敷いた受け皿に野菜が重ならないように並べる。

③260 ℃で 12~15 分焼く。

●野菜は約 5~20 mm 幅で均一の厚さに切ってください。(薄すぎると焦げやすくなります。)

# タイマー(手動)を使う

メニュー (続き)

## ブラウニー

160 ℃ : 23~25分



角型1個 1422kcal

材 料 (15 cm × 13.5 cm 角型1個分)

無塩バター(室温に戻しておく)	60 g
三温糖	60 g
卵(室温に戻しておく)	M寸1½個
ブランデー	大さじ1
「薄力粉(合わせて)	60 g
「純ココア(ふるっておく)	30 g
くるみ(刻む)	40 g

- ①室温に戻したバターと三温糖を泡立て器などで白っぽくなるまでよく混ぜる。
- ②①に卵を少しずつ加えて混ぜ、ブランデーも加え、混ぜる。
- ③ふるっておいたAを加えて、へらでさっくりと混ぜくるみを加える。
- ④生地をバターを塗った型に流して受け皿に載せ、160 ℃で23~25分焼く。

## カップケーキ

140 ℃ : 23~25分



1個 145kcal

材 料 (花型アルミケース直径約8 cm 8個分)

無塩バター(室温に戻しておく)	60 g
砂糖	80 g
卵(室温に戻しておく)	M寸1½個
「薄力粉(合わせて)	80 g
「ベーキングパウダー(ふるっておく)	小さじ1/2

- ①室温に戻したバターをクリーム状になるまでかくはんし、砂糖を2~3回に分けて加え、白っぽくなるまで混ぜる。
- ②次に卵を少しずつ加え、さらによく混ぜ合わせる。
- ③Aを加え、木しゃもじなどで粉が消えるまで混ぜ合わせる。
- ④型の8分目ぐらいまで生地を入れ、受け皿に並べて、140 ℃で23~25分焼く。

●並べ方：やや奥側へ寄せて置く



・マドレーヌも同じ温度・時間で焼くことができます。

## くるみチョコクッキー

120 ℃ : 2分 160 ℃ : 10~15分



1個 95kcal

材 料 (直径4 cm程度のもの18個分)

無塩バター(室温に戻しておく)	45 g
砂糖	30 g
卵	M寸1/2個
バニラエッセンス	少々
ビターチョコレート(湯煎で溶かしておく)	15 g
くるみ	60 g
チョコレートチップ	85 g
「薄力粉(合わせて)	50 g
「塩(ふるっておく)	少々
アーモンドスライス(刻む)	適量

①アルミ箔を敷いた受け皿にくるみを載せ、120 ℃で約2分乾燥焼きして、粗く刻む。

②バターはクリーム状になるまで練り、砂糖を少しずつ混ぜ入れてさらによく混ぜ合わせる。

③卵とバニラエッセンスを加え、なめらかになるまでさらによく混ぜ合わせ、溶かしたチョコレート、①のくるみ、チョコレートチップも加え、木しゃもじで全体に行き渡らせるように、さっくりと混ぜる。

④Aを一気に入れ、切るようにさっくりと混ぜる。

⑤アルミ箔を敷いた受け皿に、生地の半量をティースプーン山盛り一杯ずつ間隔をあけて9個落とし、スプーンの背で軽く押さえ、アーモンドスライスを載せる。

160 ℃で10~15分焼く。

●並べ方：やや奥側へ寄せて置く

・他の配合でクッキーを作った場合は、裏面に受け皿の波型の模様がつく場合があります。

## チーズケーキ

160 ℃ : 23~25分



パイ皿1皿 1778kcal

材 料 (直径18 cmのパイ皿1皿分)

クラッckerまたはビスケット	60 g
溶かしバター	40~60 g
「クリームチーズ	140 g(室温に戻しておく)
「サワークリーム	100 g(室温に戻しておく)
砂糖	50 g
塩	少々
卵	中1個
レモン汁・薄力粉	各大さじ1

# ドライ機能を使う

ドライ機能とは、湿気た食品(菓子やナッツ類)を、焦がさず乾燥する機能です。

## 禁止材料 ・ 禁止条件

- 生・半生の食材(果物・野菜など)
- 水分・油分を多く含むもの(フライドポテトなど)  
(乾燥できないため)
- チョコレートが混ざっているもの
- 表面がチョコレート・キャラメル・あめ・砂糖などでコーティングされているもの
- クリーム・チーズ・ジャムなどが挟んであったり、トッピングされているもの  
(溶けるため)
- 味付け海苔(のり)  
(変形したり、表面の色が変わるなどうまくできないため)

## ドライ機能を使うときのご注意！



- 庫内温度が高いときは、ドライ機能は使えません。(ブザーが鳴ります。)  
庫内が冷めてからお使いください。
- 厚みのあるものや湿気が多い場合は、目安時間(P.22)内で乾燥できません。  
様子を見ながら1.5~2倍の時間をかけてください。  
(厚みのあるおかき・やわらかくなるくらい湿気た菓子・長期間かかって湿気たナッツなど)

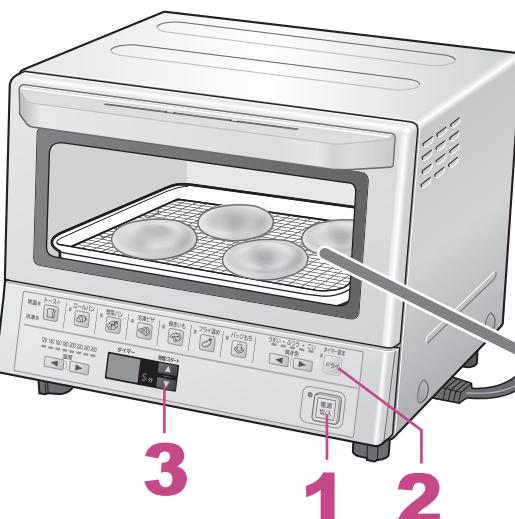
一度湿気た食品は、色・香り・味・食感・大きさ・形状などは新品の状態には戻りません。

## ドライ機能を使うときのポイント！



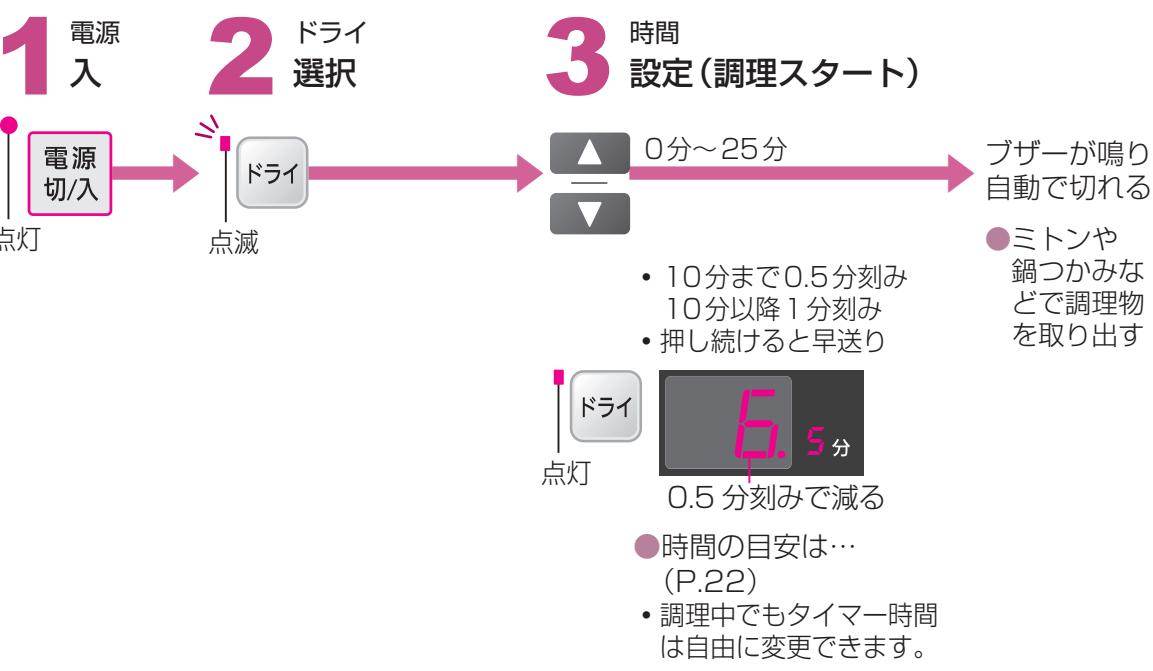
- 温度設定は必要なし
- 材料は重ならないように並べる
- でき上がったら粗熱をとる  
(熱いときは湿気を感じる場合があります。)

## 準備する



- 1 電源プラグを差し込む
- 2 受け皿と焼き網をセットする
- 3 調理物を重ならないように均等に並べる

## 操作する



### 途中で調理を止めたい

●電源切/入を押す(ランプ消灯)

### 続けて調理したい

●操作手順2からセットする

### 使用後は…

●電源切/入を押し(ランプ消灯)  
電源プラグを抜く

# ドライ機能を使う

時間の目安

●目安時間は材料の量・質・厚さ・湿り具合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。

特に海苔(のり)やポテトチップスなど燃えやすい物を乾燥するときは、絶対にそばを離れず、様子を見ながら乾燥してください。

材料の例	1回最大量	受け皿	調理時間(分) 《初回の目安》	クッキングメモ
ポテトチップス	約30 g		5~15	
スナック菓子	約40 g		15~25	
せんべい(薄い)	4枚 (約24 g)		10~20	
せんべい(厚い)	4枚 (約60 g)		15~25	乾きにくい場合は、材料を受け皿に直接載せて加熱することもできます。 (材料に焼き色がつくことがあります。)
おかき	4枚 (約60 g)	受け皿	15~25	乾きにくい場合は、材料を受け皿に直接載せて加熱することもできます。 (材料に焼き色がつくことがあります。)
ビスケット クッキー	6枚 (約30~50 g)		15~25	
ピーナッツ	4/5カップ (約100 g)		15~25	乾きにくい場合は、材料を受け皿に直接載せて加熱することもできます。 (材料に焼き色がつくことがあります。)
焼き海苔(のり)	1枚 (約3 g) ・全形 21×19 cm		2~4	焼き海苔(のり)の表(ツルツルした面)を上にすると変形しにくくなります。加熱中はそばを離れず、様子を見ながら乾燥してください。 ・湿気ると縮みや変形が生じ、乾燥しても元の大きさや形状に戻りません。

# 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

- ガラス窓に強い衝撃を加えたり、傷を付けたりしない(割れたりヒビが入る原因)
- 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れます。(表面を傷付けます。)
- 塩素系の洗剤は使わない(サビや故障の原因)
- 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)

## 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)

## 焼き網

薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗い、よく乾かす

### 取り外し方

- 扉を半分開き、焼き網を手前に引っ張つて網掛け部から外す



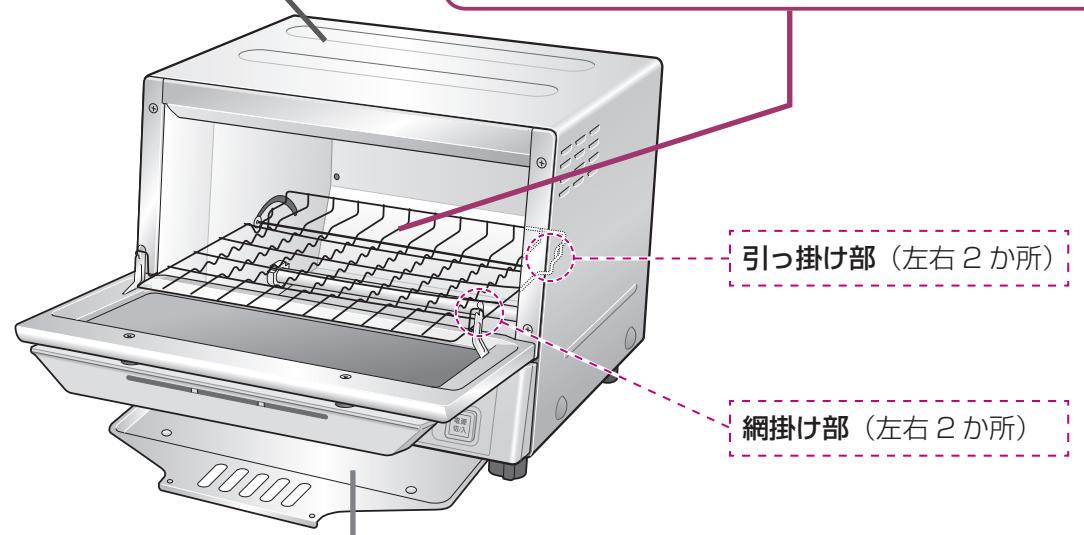
- 庫内奥の網支えから焼き網の引っ掛け部を外す



### 取り付け方

- 扉を開き、焼き網の引っ掛け部を庫内の網支えに引っ掛ける

- 焼き網を手前に引っ張りながら、扉を半分閉めて焼き網を扉の網掛け部にかける



## 受け皿・パンくずトレイ・もち焼き網

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)

# 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。  
また、扉のガラスは遮光板でカバーしているため心配ありません。

焦げるのはなぜ?

- 糖分の多いパンは焦げやすくなります。  
→焼き色を「うすい」側に合わせてください。
- 自動メニューの「トースト」で常温／冷凍の選択を間違っていませんか?  
→正しく選択してください。(P.10)

トースト

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.23)
- 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)  
→焼き色を「うすい」側に合わせてください。
- もち焼き網を使うと、うまく焼けません。

焼きムラができるのはなぜ?

- パンの種類・大きさ・厚さなどにより、焼き色が変わります。
- 「波形ゾーン」外にパンを置いていませんか?(P.8)
- もち焼き網を使うと、下面がうまく焼けません。

# 故障かな?

(お問い合わせや修理を依頼される前にご確認ください。)

症状	原因と処置
電源スイッチを押しても通電しない(電源ランプがつかない)	電源プラグがコンセントから抜けている →しっかりと差し込む
自動メニューがうまくできない	自動メニューキー・焼き色調節キーの選択が適切でない →「自動メニューを使う」(P.8~11)を参照し、内容確認する。
調理中にヒーターが消えたりついたりする	故障ではありません。 マイコンにより温度を調節しているためです。
途中でヒーターが消える	故障ではありません。 高温調理のすぐあとに低温調理をした場合、約3分程度消えたままになることがあります。
H I が表示された	故障です。 販売店に修理を依頼してください。

# 仕様

電 源	交流 100 V 50~60 Hz 共用
定 格 消 費 電 力	1300 W
温 度 調 節 (約)	120~260 °C
タ イ マ ー	0.5~25 分
大 き さ (約)	外 寸 幅33.1×奥行30.5×高さ26.3 cm 庫 内 幅26.0×奥行25.0×高さ10.5 cm 受け皿(内寸) 幅23.5×奥行23.5×高さ 1.8 cm
質 量 (約)	3.3 kg
コ ー ド の 長 さ(約)	1.0 m

●電源プラグを差し込んだだけでの消費電力は、約0.2 Wです。

●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。

# 保証とアフターサービス

よくお読みください

使いかた・お手入れ・修理などは  
■まず、お買い求め先へご相談ください

▼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?」(24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 コンパクトオーブン

●品番 NB-DT51

●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させていただきますので、おそれりますが、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	※補修用性能部品の保有期間 5年
部品代	部品および補助材料代	当社は、このコンパクトオーブンの補修用性能部品(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。
出張料	技術者を派遣する費用	

●転居や贈答品などでお困りの場合は、26ページのご相談窓口にご連絡ください。

よくあるご質問 / 故障かな? / 仕様 / 保証とアフターサービス

## パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をお願いします

家電情報をまとめて登録管理  
抽選で商品券などが当たる

詳しくはこちら  
<http://club.panasonic.jp/aiyo/>



パナソニック 総合お客様サポートサイト <http://www.panasonic.com/jp/support/>

使い方・お手入れなどのご相談

調理商品ご相談窓口

フリーダイヤル  
**0120-878-694** 受付時間  
9:00~20:00 (年中無休)  
携帯-PHS OK

■上記電話番号がご利用  
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)

- 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。
- 上記のURLはお使いの携帯電話等により、正しく表示されない場合があります。

修理に関するご相談

修理ご相談窓口

フリーダイヤル  
**0120-878-554**  
携帯-PHS OK

■上記電話番号がご利用  
いただけない場合 **03-6633-6700**  
■FAX フリーダイヤル **0120-878-225**

便利な修理サービスサイト  
<http://club.panasonic.jp/repair/>

QRコード

- 掲載サイトおよび動画の視聴は無料ですが、通信料金はお客様のご負担となります。(パケット定額サービスに未加入の場合、高額になる可能性があります)

### 【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。

愛情点検

### 長年ご使用のコンパクトオープンの点検を！

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。

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 Corporation 2016

### 〈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)お買い上げ後の取扱場所の移設、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。

### 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.

**Panasonic**

持込修理

**コンパクトオーブン 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	<b>NB-DT51</b>		
保証期間	お買い上げ日から <b>本体1年間</b>		
* お買 い上 げ日	年	月	日
* お 客 様	ご住所 お名前	<b>見 本</b>	
	電話 ( ) -	様	
* 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ださい。