

## 取扱説明書 オーブン&トースター(家庭用)

品番 NB-G130

オープン  
上手



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。

保証書別添付

もくじ

### 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

自動メニューを使う 8

●ポイント 10

タイマー(手動)を使う 12

●ポイント 13

●温度と時間の目安 14

●メニュー 15

パンを焼いてみよう 18

●アレンジパン 20

### 長くご愛用いただくために

お手入れ 21

故障かな?

保証とアフターサービス 22

仕様 裏表紙

# 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** 「傷害を負うことや、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。
- カーテ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。
- ぬれた手で、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取る。  
(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15A・交流100V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15A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

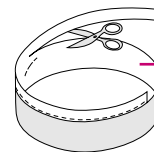
-  ●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。  
(やけど・感電・けがの原因)
- 本体を水につけたり、水をかけたりしない。  
(ショート・感電・発火の原因)
- 絶対に分解・修理・改造は行わない。  
(発火・けがの原因)  
▶修理は販売店にご相談ください。

-  ●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。
- ▶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)  
※ケーキ型(高さ6cmまで)に敷くときを除く
- ヒーター(近赤外線)を間近で長時間見つめない。  
(目を痛める原因)
- アルミ箔を使用した調理(スポンジケーキやホイル焼き)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に付着し、故障の原因)
- ケーキミックス用の紙製焼き型は使わない。  
(発火の原因)
- 蒸し物料理はしない。  
(水蒸気で故障の原因)



硫酸紙  
(クッキングシート)  
●ケーキ型の側面からはみ出したシートは切り取る

# 安全上のご注意

必ずお守りください (続き)



## 注意

発火ややけど  
けがなどを  
防ぐために...

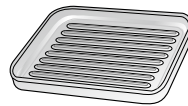


### 使用中や使用直後はやけどに注意!

- 本体・ガラス窓・受け皿・焼き網・もち焼き網・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えてから行う。  
※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。  
※自動メニューや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.13)
- パンくずトレイをセットして使う。  
(火災の原因)



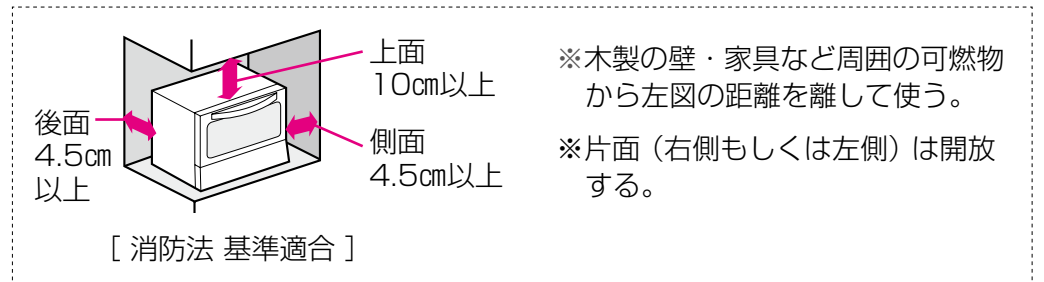
### 調理物が発煙・発火したときは扉を開けない

- 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。)



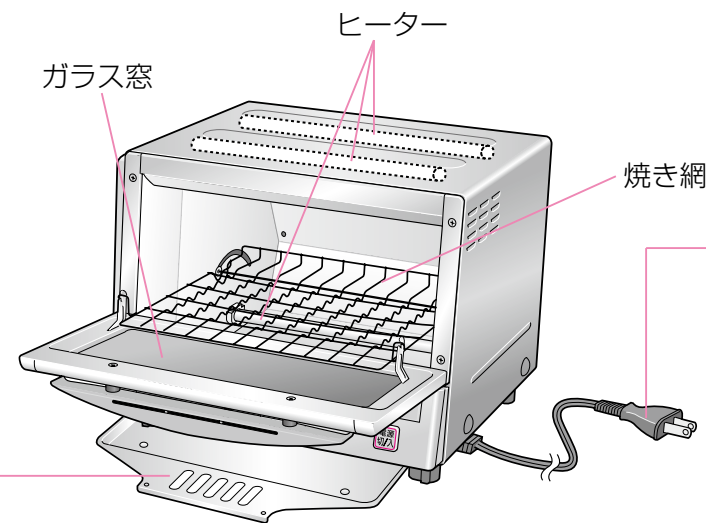
### こんな場所で使わない!

- 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

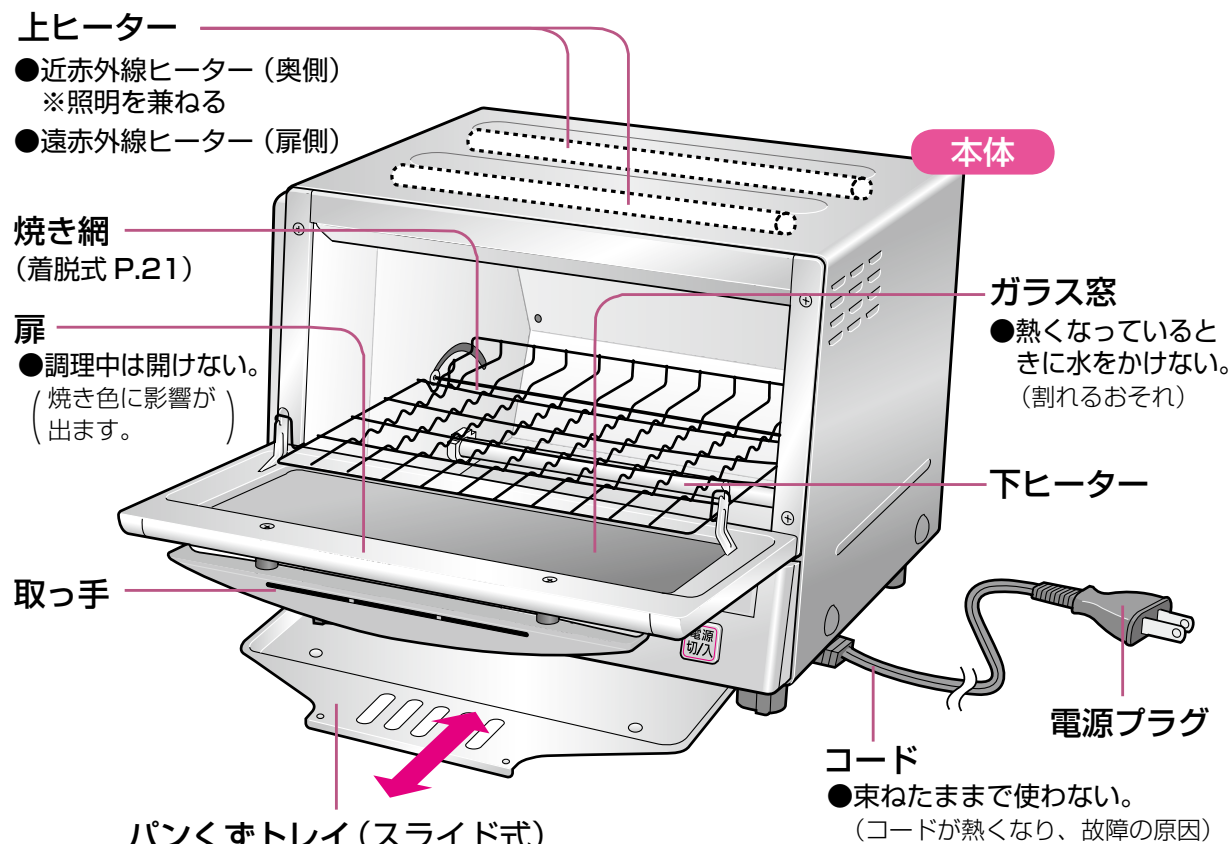
- 電源プラグを抜くときは、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。  
(感電・ショートによる発火の原因)
- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。  
(絶縁劣化による感電・漏電火災の原因)



### 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



- 上ヒーター**
- 近赤外線ヒーター（奥側）  
※照明を兼ねる
  - 遠赤外線ヒーター（扉側）

**焼き網**  
（着脱式 P.21）

- 扉**
- 調理中は開けない。  
（焼き色に影響が  
出ます。）

**取っ手**

**本体**

**ガラス窓**

- 熱くなっているときに水をかけない。  
（割れるおそれ）

**下ヒーター**

**電源プラグ**

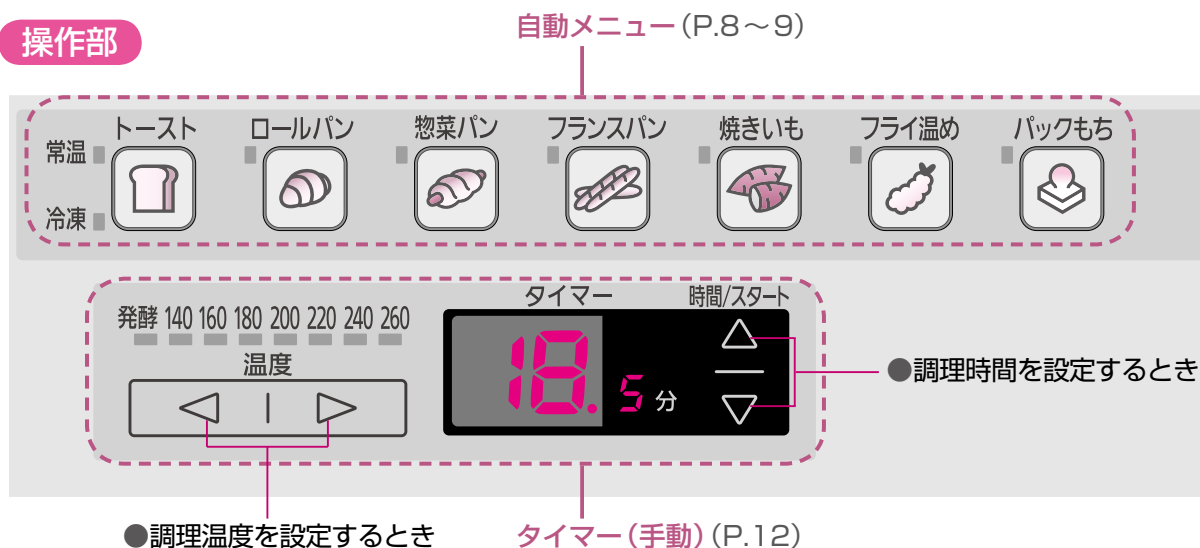
**コード**

- 束ねたまま使わない。  
（コードが熱くなり、故障の原因）

**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。  
（正しくセットされてないと、調理の出来栄が悪くなる場合があります。）
- 外すときは、手前に引き出す。（本体が冷えてから）
- パンくずトレイは、こまめにお手入れし、汚れたまま使わない。（P.21）  
（テーブルを焦がしたり、パンの下面の焼き色が薄くなります。）

## 操作部



自動メニュー（P.8～9）

●調理温度を設定するとき

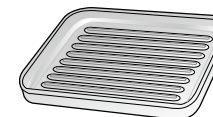
タイマー（手動）（P.12）

●調理時間を設定するとき

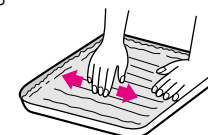
## 付属品 各1枚

### 受け皿

- 「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。）

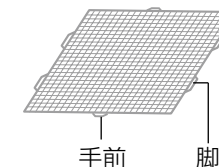


- 焼き網の上に載せる。
- アルミ箔を敷くと汚れにくくなります。  
※ピザやフライなどの温めは、アルミ箔を指で押さえながら、受け皿の凹凸状に沿わせて敷くと、より上手に仕上がります。



### もち焼き網

- もちを焼くときやフライものの温めをするときに使う。
- 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か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。）
- 発酵や低温調理（140℃）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が、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・ふつう・こい 温度/タイマー設定



- 手づくりパンを作るとき  
（発酵と焼き上げ）

**電源  
切/入**

- 電源スイッチ
- 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）
  - 使用後に押す（電源ランプ消灯）

電源ランプ

## 部品の追加購入は…

販売店でお求めください。  
[税込・2010年2月現在]

- 焼き網  
部品番号：ABA50-135  
希望小売価格：525円  
（税抜き500円）
- もち焼き網  
部品番号：ABA52-159  
希望小売価格：735円  
（税抜き700円）
- 受け皿  
部品番号：ABK00-135  
希望小売価格：840円  
（税抜き800円）

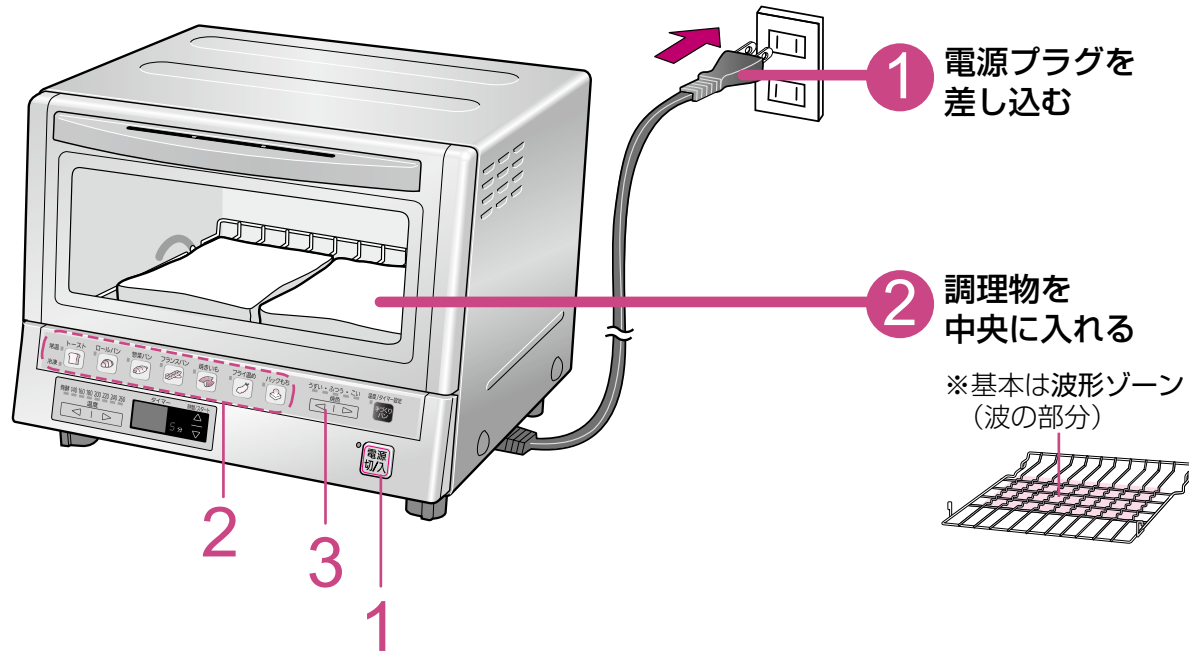
パナソニックの家電製品直販サイト  
「パナセンス」でお買い求めいただけるものもあります。  
詳しくは「パナセンス」のサイトを  
ご覧ください。

CLUB Panasonic  
**Pana Sense**

<http://club.panasonic.jp/mall/sense/>

# 自動メニューを使う

## 準備する



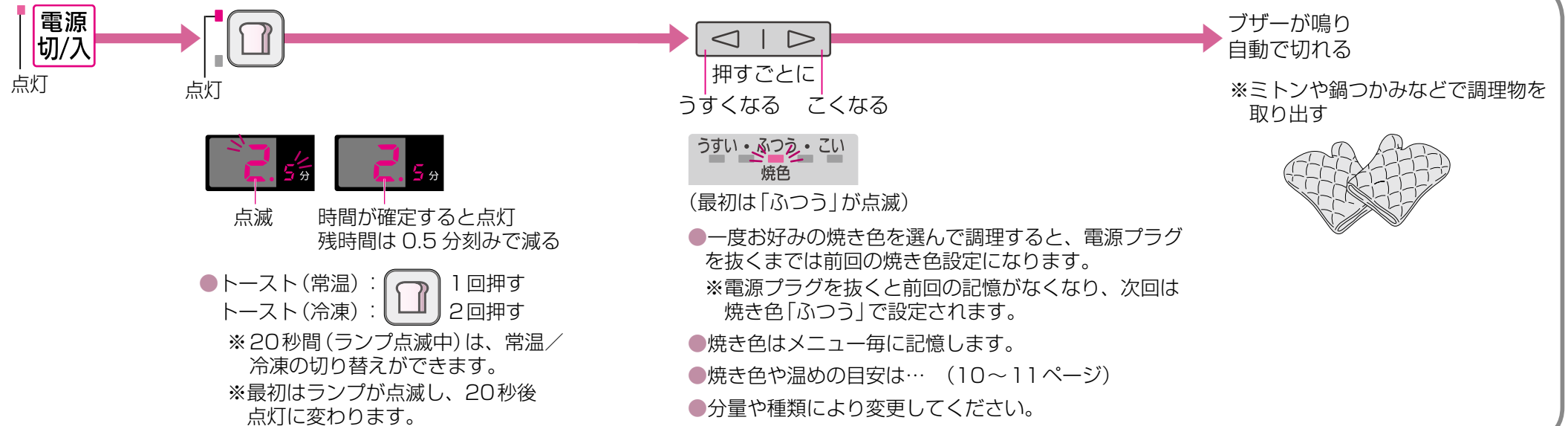
## こんなときは…

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)は変更できる。(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。) ※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。

## 操作する

- 1 電源入
- 2 メニュー選択(調理スタート)
- 3 焼き色(温め)調節(30秒以内)

トースト(常温/冷凍)  
ロールパン  
惣菜パン  
フランスパン  
焼きいも  
フライ温め  
パックもち



●使用後は… 電源切/入を押して(ランプ消灯)、電源プラグを抜く。

# 自動メニューを使う

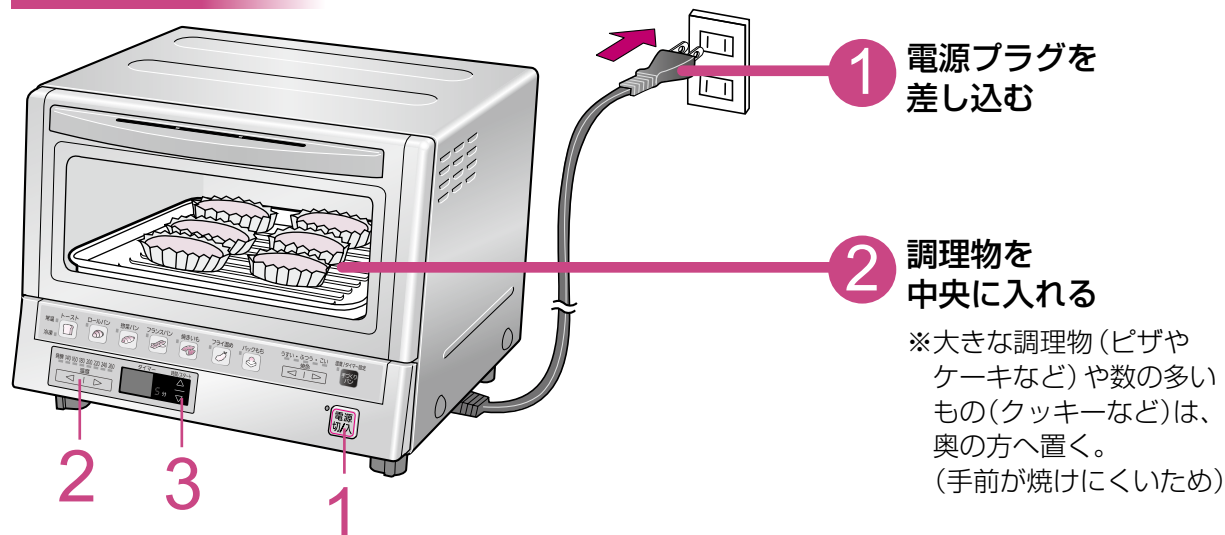
## ポイント

●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	トースト キーを押すごとに 常温/冷凍が 切り替わる	ロールパン	惣菜パン	フランスパン	焼きいも	フライ温め	パックもち
1回量	1~2枚	1~6個		2~6切れ	1~4本		1~6個
入れ方	「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	常温のパンを均等に並べる	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、6cmまで	①バゲットは3~4cm厚さに切る。 ②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	洗って水けをふき取ったさつまいもを均等に並べる	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、フライ(常温)がくっ付かないように置く	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
焼き色調節	6枚切…1~2枚	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35g ※クロワッサン1個：約40g	種類に応じて合わせる (具入りのパンや生地をつまめたパン) ペーグル 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	個数・種類・大きさに応じて合わせる ※バゲット(幅8cm程度のもの)1切れ：約25g	大きさ(直径)に応じて合わせる	種類・個数に応じて合わせる ※コロッケ1個：約65g ※天ぷら1個：約50g ※トンカツ1枚：約120g	個数に応じて合わせる ※もち1個：約50g(厚さ約1.6cm)
目安時間(初回)	うすい・ふつう・こい 常温：2~3分 冷凍：4~5分	1個 3個 6個 うすい・ふつう・こい 1~2.5分 2.5~3分 3.5~4.5分	うすい・ふつう・こい 5~5.5分 5.5~6分 8~9分	2切れ 4切れ 6切れ うすい・ふつう・こい 3.5~4分 4.5~5分 6~7分	4~5cm (1~3本) 3~3.5cm (1~4本) 5.5~6cm (1~2本) うすい・ふつう・こい 20~21分 25~26分 32~33分	天ぷら4個 ※焼き色を付けたくないもの コロッケ4個 ※厚みのあるもの トンカツ2枚 ※厚みのあるもの うすい・ふつう・こい 2~4分 5~7分 8~10分	1個 3個 6個 うすい・ふつう・こい 3~5分 4~6分 5~7分
お知らせ	■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らなくなる場合があります。 ●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。	■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、時間確定と同時に調理が終了する場合があります。	■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6cm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。中まで温まらないときは、様子を見ながら追い焼きしてください。(P.9)	■細めのフランスパン(幅5cm程度のもの)は「うすい」側に合わせる。 ■丸いフランスパン(直径10cm程度のもの)や具入りのものは切らずに霧吹きをし、「こい」側に合わせる。 ■かたくなったフランスパンは、やや多めに霧吹きをし、「こい」側に合わせる。 ●霧吹きをしないと、パンの表面が乾燥したり、焦げたりすることがあります。	■大きいいも(直径6cm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	■冷蔵のフライ類などは、中まで温まらないうちに、追い焼きする。(P.9)	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。 ■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。

# タイマー(手動)を使う

## 準備する



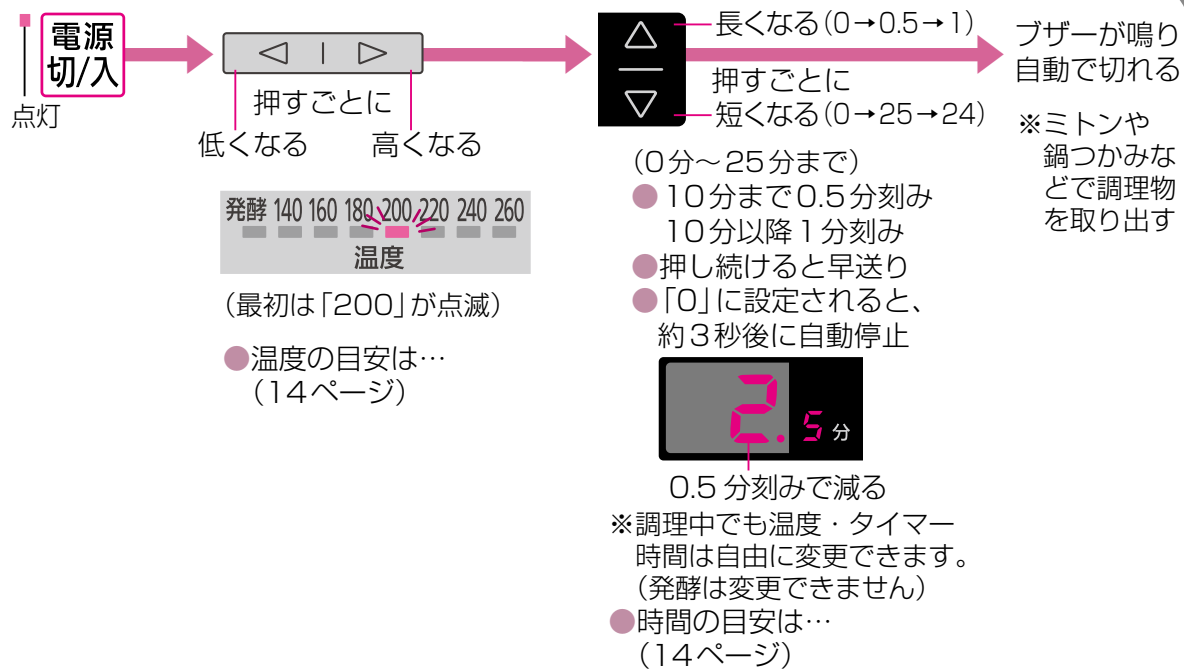
1 電源プラグを差し込む

2 調理物を中央に入れる

※大きな調理物(ピザやケーキなど)や数の多いもの(クッキーなど)は、奥の方へ置く。(手前が焼けにくい)

## 操作する

- 1 電源入
- 2 温度設定
- 3 時間設定(調理スタート)



- 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  
焼けくあいを見て、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。 ※特にケーキ類を焼く場合は、庫内を冷ましてから焼いてください。

### 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℃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数と本機のW数は違うため、「温度と時間の目安」表(P.14)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、しっとり仕上がる。

### パックもち以外のもちを焼く

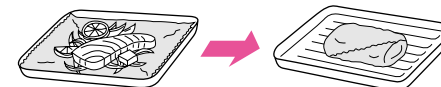
- 表面に焼き色がついたら電源を切り、そのまま1～2分庫内に入れておく(表面が焼けていても内部が温まりにくい)
- 薄切りもちは焦げやすいので、時間設定は短かめにする様子を見ながら加減してください。

### 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.3)

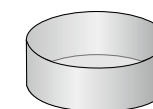
### 肉・魚を焼く

- 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。



### お菓子を焼く

- アルミ製の型を使う  
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

# 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。
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	※アルミ箔で包んでください。 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ることがあります。 常温・冷蔵フライ類の温め(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いてください。
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	1枚		220	6~8	直径約15cm(約150g)の場合
冷凍ピザ	1枚		200	8~10	直径約15cm(約150g)の場合
ココット	4個		180	10~15	器にゆでたほうれんそう、卵、ベーコンを入れ焼く。
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	2本		260	15~20	太さ4~5cmのなすの場合 ※破裂防止のため、なすの表面に竹串などで穴を開けてください。
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、表面にドリーム(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。

## メニュー

### 手づくりお手軽ピザ

220℃ : 8~12分



690kcal

#### 材料 (直径20cm程度のもの1枚分)

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

①ボウルにAを入れ、手で混ぜ合わせる。牛乳20ml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、少しず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20cm程度の円形に伸ばす。フォークでところどころつつき、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伸ばすと、焼き上がりの生地が取り出しやすくなります。)

### ラザニア

220℃ : 8~12分



1980kcal

#### 材料 (直径20cmの耐熱皿1皿分)

- ラザニア(ゆでる)
  - バター
  - 薄力粉
  - 牛乳
  - 塩・こしょう
  - 合い挽き肉
  - たまねぎ(みじん切り)
  - バター
  - トマトピューレ
  - 赤ワイン
  - 固形スープの素
  - 塩・こしょう
  - ピザ用チーズ
- 60g  
60g  
40g  
400ml  
各適量  
160g  
1個  
少々  
160g  
90ml  
2個  
各適量  
80g

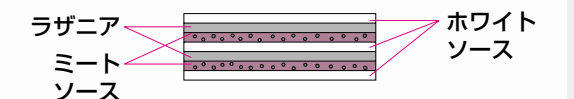
①鍋にAのバターを溶かし、薄力粉を焦がさないようにいためる。牛乳を少しずつ加えてよく混ぜる。塩・こしょうをして味を調え、ホワイトソースを作る。

②Bをいため、Cを加えて煮てミートソースを作る。

③耐熱容器にバター(分量外)を塗り、ホワイトソースの1/3を入れて平らにし、その上にミートソースの1/2を同じように入れ、ゆでたラザニアの1/2をその上に並べる。

④③を繰り返し、一番上にホワイトソースをかけ、チーズを載せる。

⑤受け皿に載せ、220℃で表面に焦げ目が付くまで8~12分焼く。





# タイマー(手動)を使う メニュー

## 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)	30g
「鶏肉(2cm角に切る)	80g
A「たまねぎ(薄切り)	½個
バター・薄力粉	各20g
牛乳	300ml
塩・こしょう	各適量
ピザ用チーズ	50g

- 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。

## スポンジケーキ

180℃ : 23~25分



2680kcal

### 材料 (直径18cmの丸型1台分)

卵(室温に戻しておく)	M寸3個
砂糖	90g
薄力粉(ふるっておく)	90g
バニラエッセンス	少々
A「バター	15g
「牛乳	10ml
「生クリーム(約5℃に冷やす)	300ml
B 砂糖	50g
「バニラエッセンス	少々
好みの果物(いちごなど)	適量

- ①型の内側にバター(分量外)を塗り、底と周りに硫酸紙(またはクッキングシート)を敷く。型からはみ出した部分は切っておく。
- ②油気、水けのない乾いたボウルに卵を割りほぐし、砂糖を2~3回に分けて加えて泡立てる。持ち上げたときに、落ちた生地が約3秒間残るくらいまでしっかり泡立てる。
- ③バニラエッセンスと薄力粉を加えて、へらで粉の残りがなくなるまでさっくり混ぜる。  
Aを人肌より熱めに温めて、熱いうちに生地全体に流し入れ、手早く混ぜ込む。
- ④型に生地を流し入れ、型ごと台の上に数回落として、生地の空気を抜く。

受け皿に載せ、180℃で23~25分焼く。

途中2~3分で焼き色がつき始めたら、型よりも1~2cm大きい円形に切ったアルミ箔をヒーターに当たらないようにかぶせる。

(アルミ箔をかぶせるタイミングが遅くなると膨らみにくくなることがあります。)

竹串を刺して、何もついてこなければ出来上がり。焼き網の上に取り出して完全に冷ます。

- ⑤Bを氷水で冷やしながらかき混ぜ、スポンジケーキの表面と側面にパレットナイフで均一に塗る。残りは絞り出し袋に入れて絞り出し、果物を飾る。

※ステンレス製の型は火が通りにくいので、温度を少し高め設定して様子を見ながら焼いてください。

## 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8cm 8個分)

無塩バター(室温に戻しておく)	60g
砂糖	80g
卵(室温に戻しておく)	M寸1½個
A「薄力粉	80g
「ベーキングパウダー(ふるっておく)	小さじ½

- 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

140℃ : 2分 160℃ : 10~15分



1枚 95kcal

### 材料 (直径4cm程度のもの18個分)

無塩バター(室温に戻しておく)	45g
砂糖	30g
卵	M寸½個
バニラエッセンス	少々
「バターチョコレート(湯煎で溶かしておく)	15g
くるみ	60g
チョコレートチップ	85g
「薄力粉(合わせて)	50g
A「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、140℃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。

# パンを焼いてみよう

## 基本のプチパン



1個 115kcal

パン作りはとってもデリケート！

### 材料 (6個分)

- 強力粉…………… 150g
- 砂糖…………… 大さじ $\frac{1}{2}$  (6g)
- A 塩…………… 小さじ $\frac{1}{2}$  (1.6g)
- 卵 (溶きほぐす) …… M寸 $\frac{1}{2}$ 個 (25g)
- イースト液 (溶かしておく)  
(ドライイースト…………… 小さじ1 (3g))  
(水 (20~30℃) …… 60ml)
- 無塩バター…………… 10g

- 計量は正確に！
- イーストは必ず分量の水に溶かしておく。  
(直接入れると粒が残り、膨らみが悪く  
なります。)

## 生地をつくる

### 1 材料を混ぜる

ボウルにAを入れて混ぜ合わせ、ひとまとめにする。



### 2 生地をこねる

①にバターを混ぜ込み、生地がなめらかになり手にべたつかなくなるまで、さらによくこねる。(約10~15分)  
生地が透けて、指が見えるくらいに薄くのびたら、こね上がり。



### 3 生地を丸める

ひとまとめにして丸める。(閉じ目はしっかり閉じる。)



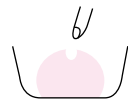
ホームベーカリーやパン生地機能がついたフードプロセッサーを使うと、生地づくり工程(1~3または5)も簡単！

## 一次発酵～成形

### 4 一次発酵

別のボウルにサラダ油を薄く塗り③を入れてラップをかけ、暖かい場所(30℃くらい)に約30分置く。

※生地が2倍の大きさになり、指(粉をつける)を差し込み指穴がそのまま残れば一次発酵完了。



### 5 ガス抜き

④をやさしく手で押さえ、ガス抜きをする。

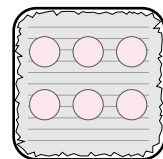
### 6 生地を休ませる(ベンチタイム)

スクーパーか包丁で6等分(1個約40g)し、かたく絞ったぬれぶきんをかけて約5分休ませる。



### 7 成形

生地の表面がピンと張るように丸め(切り口を合わせ、閉じ目をしっかり閉じる)アルミ箔を敷いた受け皿に薄く油を塗り、閉じ目が下になるように並べる。



## 発酵させる

### 8 二次発酵

霧吹きし、庫内に入れる。

操作手順 1~4

- 設定 ●温度：発酵\*
- 時間：40分
- ※発酵温度は約40℃

## 焼く

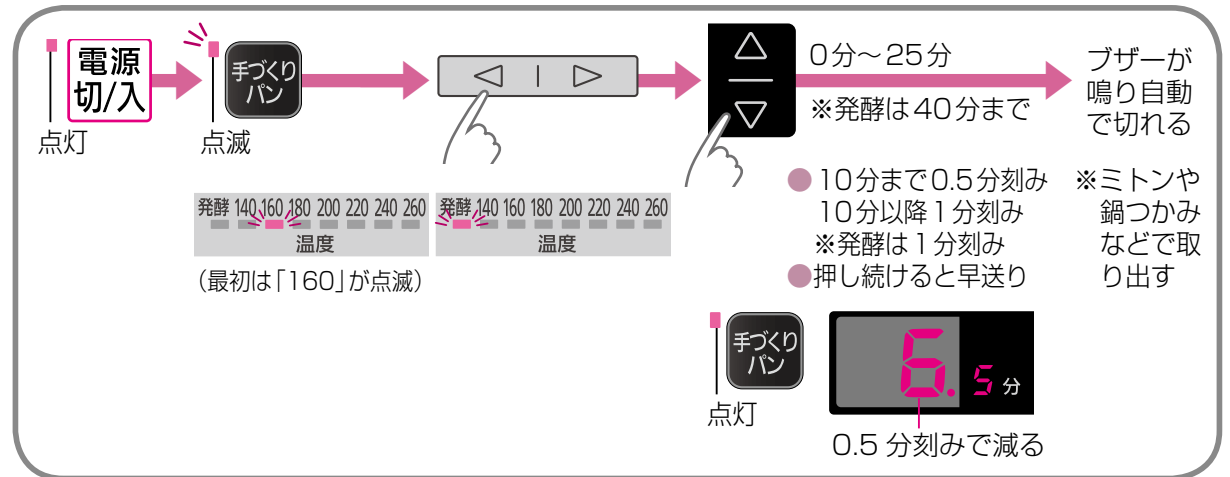
### 9 焼く

操作手順 2~4

- 設定 ●温度：160℃
- 時間：10分

## 操作手順

- 1 電源入
- 2 手づくりパン 選択
- 3 温度設定
- 4 時間設定(調理スタート)



●使用後は…電源切/入 を押し(ランプ消灯)、電源プラグを抜く。

## パンを焼くときのご注意！



- 庫内が小さいため、型に入れて焼くパンはできません。(食パン、山形パンなど)
- 一度に作る事ができるのは、粉量150gまで。
- 庫内温度が高いときは、発酵はできません。(ブザーが鳴ります) 庫内が冷えてから発酵を！
- ドライイーストは予備発酵のいないものを使う。(生イーストは使えません。)

## パンを焼くときのポイント！



- 受け皿へは、充分間をあけて並べる。(膨らむため)
- 手前は焼き色が薄めになります。奥側にやや寄せぎみに置きましょう。
- パンの表面につやを出すため、二次発酵後にドリール(溶き卵)を塗ってもよいでしょう。 ※強力粉は日清製粉「カメリヤ」ドライイーストは「スーパーカメリヤ」がおすすめ！

パンを焼いてみよう

# パンを焼いてみよう

アレンジパン

## フォカッチャ

発酵：15～20分 180℃：10分



690kcal

### 材料 (1枚分)

- 強力粉…………… 140g
- 砂糖…………… 大さじ $\frac{1}{2}$  (6g)
- A 塩…………… 小さじ $\frac{1}{2}$  (2.5g)
- オリーブ油…………… 小さじ1 (4g)
- イースト液 (溶かしておく)  
(ドライイースト…………… 小さじ1 (3g))  
(水 (20～30℃)…………… 90ml)
- オリーブ油…………… 大さじ1
- クリスタルソルト・ローズマリー…………… 適量

- ① Aを混ぜ合わせ、よくこねて (約10分) 生地を作る。(P.18 手順1～3)
- ② 20分一次発酵させる。(P.18 手順4)
- ③ ガス抜きをする。(P.18 手順5)
- ④ めん棒で直径18cmの円形に延ばす。
- ⑤ **アルミ箔を敷いた受け皿に油を薄く塗り、**載せる。
- ⑥ 霧吹きをし、**発酵で15～20分**発酵させる。
- ⑦ 表面に指でくぼみを作り、表面にオリーブ油を塗り、クリスタルソルトとローズマリーを振りかける。
- ⑧ **180℃で10分**焼く。



フォカッチャとは…  
「平らなパン」という意味で、  
イタリアではポピュラーなパン  
です。

## シナモンロール

発酵：40分 160℃：10分



1個 190kcal

### 材料 (6個分)

- 強力粉…………… 150g
- 砂糖…………… 大さじ2 $\frac{1}{2}$  (22g)
- A 塩…………… 小さじ $\frac{1}{2}$  (1.6g)
- 卵 (溶きほぐす)…………… M寸 $\frac{1}{2}$ 個 (25g)
- 無塩バター…………… 15g
- イースト液 (溶かしておく)  
(ドライイースト…………… 小さじ $\frac{1}{2}$  (2.2g))  
(牛乳 (人肌程度に温める)…………… 75ml)
- グラニュー糖…………… 大さじ4 (50g)
- シナモンパウダー…………… 小さじ1 $\frac{1}{2}$  (3g)
- B 粉砂糖…………… 25g
- 水…………… 小さじ $\frac{1}{2}$

- ① Aで「基本のプチパン」を作る要領で生地を作る。(P.18 手順1～5)  
※一次発酵50分
- ② かたく絞ったぬれぶきをかけて約5分休ませ、めん棒で15×20cmの大きさ (厚さ約1cm) に延ばす。
- ③ グラニュー糖とシナモンパウダーをまんべんなく振りかける。
- ④ 端から巻き、巻き終わりをしっかり閉じる。
- ⑤ 6等分に切る。
- ⑥ **アルミ箔を敷いた受け皿に油を薄く塗り、**切り口が上になるように並べ、切り口を少し広げる。
- ⑦ 霧吹きをし、**発酵で40分**発酵させる。
- ⑧ **160℃で10分**焼く。
- ⑨ 焼き上がったら取り出し、網などの上で粗熱が取れるまで冷ます。
- ⑩ Bをボウルに入れ、約60℃の湯煎にかけながら混ぜ、粗熱を取ったあとパンにかける。



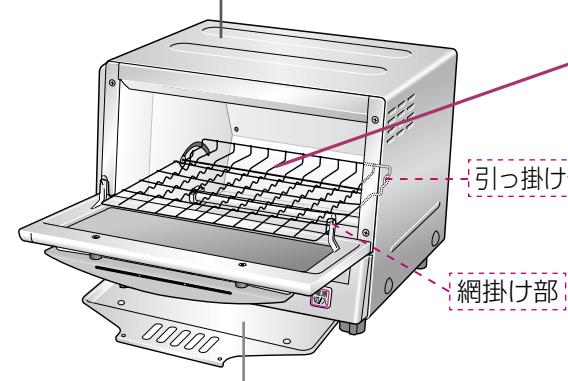
シナモンとグラニュー糖の代わりに  
チョコチップを入れてもおすすめ!

# お手入れ …電源プラグを抜き、本体が冷えてから行う

- 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。(表面を傷つけます。)
  - 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)

### 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)

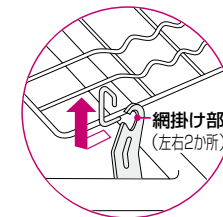


### 焼き網

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

- ① 扉を半分開き、焼き網を手前に引っ張って網掛け部から外す。
- ② 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

- ① 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。
- ② 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)

# 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
電源スイッチを押しても通電しない	電源プラグが抜けていませんか?
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。
自動メニューがうまくできない	自動メニューキー・焼色調節キーを正しく合わせていますか? →「自動メニューを使う」(P.8～11)を参照し、内容確認する。
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。
パンの下面の焼き色が薄い	パンくずトレイが汚れていませんか? →お手入れする。(P.21)

- **H1** が表示したときは温度センサーの故障です。お買い上げの販売店に修理のご相談を!

パンを焼いてみよう / お手入れ / 故障かな?

# 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?」(21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	NB-G130
●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

- 修理に関するご相談は .....

パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル (全国共通番号) **0570-087-087**

- 呼び出し音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/ひかり電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、各地の「修理ご相談窓口」におかけください。

- 使いかた・お手入れなどのご相談は .....

※「よくある質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。  
<http://panasonic.co.jp/cs/>

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でのご利用は... **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。

※ご利用の回線(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。

### 【ご相談におけるお客様に関する情報のお取り扱いについて】

- お客様の個人情報やご相談内容を、その対応や修理確認などのために利用し、残すことがあります。
- 個人情報やご相談の記録を適切に管理し、正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。
- ナンバー・ディスプレイを採用し、折り返し電話させていただくことがあります。(お問い合わせは、ご相談され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へ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)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭川	☎ (0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166
	帯広	☎ (0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3
東北地区	函館	☎ (0138)48-6631	函館市西栲楼589番地241 (函館流通卸センター内)
	青森	☎ (017)775-0326	青森市大字浜田字豊田364
	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
	山形	☎ (022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
首都圏地区	山形	☎ (023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福島	☎ (024)991-9308	郡山市亀田1丁目51-15
	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
	茨城	☎ (029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼玉	☎ (048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千葉	☎ (043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東京	☎ (03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
	山梨	☎ (055)222-5822	甲府市宝1丁目4-13
	神奈川	☎ (045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
中部地区	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
	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	静岡市葵区千代田7丁目7-5
	愛知	☎ (052)819-0225	名古屋市長区瑞穂区塩入町8-10
	岐阜	☎ (058)278-6720	岐阜市中鷺4丁目42
	高山	☎ (0577)33-0613	高山市花岡町3丁目82
	三重	☎ (059)254-5520	津市久野村町字山神421
近畿地区	滋賀	☎ (077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	京都	☎ (075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大阪	☎ (06)6359-6225	大阪市城東区関目2丁目15-5
	奈良	☎ (0743)59-2770	大和郡山筒井町800番地
	和歌山	☎ (073)475-2984	和歌山市中島499-1
	兵庫	☎ (078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥取	☎ (0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米子	☎ (0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	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
	浜田	☎ (0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡山	☎ (086)242-6236	岡山市北区田中138-110
	広島	☎ (082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
四国地区	山口	☎ (083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
	香川	☎ (087)868-6388	高松市勅使町152-2
	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)593-9036	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
九州地区	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
	宮崎	☎ (0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊本	☎ (096)367-6067	熊本市健軍本町12-3
	天草	☎ (0969)22-3125	天草市港町18-11
	鹿児島	☎ (099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
沖縄地区	大島	☎ (0997)53-5101	奄美市名瀬朝仁町11-2
	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>

0509

# 仕様

電	源	交流 100 V 50 / 60 Hz 共用						
消	費	電	力	1300 W				
温	度	調	節 (約)	発酵 (40 °C)、140 ~ 260 °C				
タ	イ	マ	ー	0.5 ~ 25 分 (パンの発酵は 1 ~ 40 分)				
大	き	さ	(約)	外	寸	幅 33.1 cm	奥行 30.5 cm	高さ 26.3 cm
				庫	内	幅 26.0 cm	奥行 25.0 cm	高さ 10.5 cm
				受	皿 (内寸)	幅 23.5 cm	奥行 23.5 cm	高さ 1.8 cm
質	量 (約)	3.2 kg						
コ	ー	ド	の	長	さ	1.0 m		

- 電源プラグを差し込んだだけでの消費電力は、約0.4 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。

## 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。

### 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！



<http://club.panasonic.jp/>



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



※このサービスは  
WEB 限定のサービスです。

パナソニック株式会社 キッチンアプライアンスビジネスユニット

〒673-1447 兵庫県加東市佐保5番地