

電 源	交流 100 V 50 / 60 Hz 共用	
消 費 電 力	ヒ ー タ ー	300 W
	ね り モ ー タ ー	110 W / 120 W
	ミ ル モ ー タ ー	430 W
外 形 寸 法	幅 約 35.8 cm × 奥行 約 28.2 cm × 高さ 約 38.7 cm	
質 量	約 11.7 kg (米パンケースをセットしたとき)	
コ ー ド の 長 さ	約 1.2 m	
温 度 ヒ ュ ー ズ	庫 内 用	溶断温度 172 ℃
タ イ マ ー	13時間まで ※ごはん食パン、パン生地、ピザ生地、生種、ヌードルメニュー、ケーキメニュー、 ジャムメニュー、もちメニューはタイマー予約はできません。	

- 電源プラグを差し込んだだけのときの消費電力は、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。

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

特典1 お宅の家電情報をまとめて登録／管理ができる

特典2 使い方など商品情報をスムーズに入手できる

特典3 エンジョイポイントをためてプレゼントに応募できる

PC

http://club.panasonic.jp/

携帯

※このサービスは  
WEB 限定のサービスです。

●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://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 井」を押してください。

(番号を押しても案内が続く場合は、「井」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 ■FAX フリーダイヤル

06-6907-1187 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

長年ご使用のライスブレッドキッカーの点検を！

こんな症状はありませんか

- 電源コードやさし込みプラグがふくれるなどの変形や、変色、損傷している。
- 電源コードの一部やさし込みプラグがいつもより熱い。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いニオイがする。
- 動作中、本体から異常な音がする。

ご使用中止

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

取扱説明書

ライスブレッドキッカー (家庭用)

品番 SD-RBM1000  
(1 斤タイプ)



保証書別添付

- 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」(3～4 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」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

小麦グルテンは小麦成分を含むため、小麦アレルギーをお持ちのかたはご使用をお避けください。  
小麦グルテンの代わりに上新粉を使った「小麦ゼロお米食パン・小麦ゼロお米パン生地」をお楽しみください。





# ライスブレッドクッカーの特長

## 米パン・米パン生地コース

ご家庭の「お米\*1」でパンができる！家のお米でできるから、美味しくて安心！  
お米特有のもちもちとした食感が楽しめるコースです。

お米小麦食パンは小麦グルテンの代わりに強力粉を、小麦ゼロお米食パンは小麦グルテンの代わりに上新粉を使用して食パンを作ります。

※小麦グルテンは、小麦成分を含むため小麦アレルギーをお持ちのかたは、ご使用をお避けください。  
小麦グルテンの代わりに上新粉を使った「小麦ゼロお米食パン・小麦ゼロお米パン生地」をお楽しみください。



お米食パン



お米小麦食パン



小麦ゼロお米食パン



玄米食パン



雑穀食パン



肉じゃがピザ

ウインナーロール

## 小麦パンコース

小麦食パンを始め、小麦グルメパンなど、さまざまなアレンジを加えた小麦のレシピが楽しめるコースです。  
手作りならではの、レシピをお楽しみください。



コーヒー・オレ パン



ブルーベリーパン



ごはんパン



コッペパン  
(焼きそばパン・スパゲティパン)



カレーパン



鮭クリームピザ

## 天然酵母コース

天然酵母を使うことで、ドライイーストにはない風味豊かなパンが楽しめるコースです。



天然酵母食パン



グラハム粉パン



紅茶のブルーンパン

## 調理・もちコース

ヌードル、ジャム、ケーキやお餅が作れるコースです。  
季節の果物、好みに合わせて、基本レシピからさまざまなレシピに発展させることのできるコースです。



鍋焼きうどん



イチゴジャム



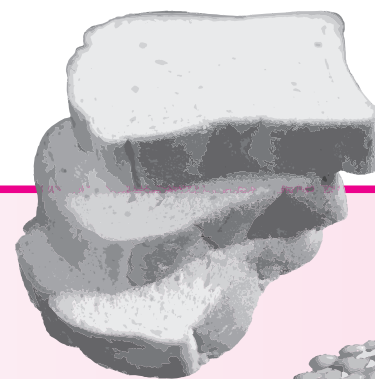
くるみケーキ



おろしもち

## 予約コース

お好みの時間\*2に、できたてのパンを楽しむことができます。



\*1……米パンに、もち米はご使用できません。

\*2……「ごはんパン」・「パン生地」・「ピザ生地」・「生種」・「ヌードル」・「ジャム」・「ケーキ」・「もち」メニューは、予約できません。

予約できないときはお知らせ音でお知らせします。

※材料によっては、予約しないでください。

クックブックのマークを参照してください。

# もくじ



## お使いになる前に

安全上のご注意	3~4
使用上のお願い	4
各部のなまえと使いかた	5~7
自動投入ケースの取りはずしかた・取り付けかた	6
時刻の合わせかた	8
道具について	9
パンの材料について	10~12
各メニューについて	13~14



## 使いかた

米パンの作りかた	15~18
米パン生地の作りかた	19~22
小麦食パンを焼く	23~25
小麦グルメパンを焼く	26~27
天然酵母の生種を作る	28~29
小麦天然酵母食パンを作る	30~32
小麦パン生地・小麦ピザ生地を作る	33~35
予約をする	36~37
ヌードルを作る	38~39
ケーキを焼く	40~42
ジャムを作る	43~44
もちを作る	45~48



## 点検／その他

パン作りのQ&A	49~51
ワンポイントアドバイス	52~56
こんな表示が出たら	57
故障かな？と思ったら	58
お手入れ	59~61
クリーニングモード	61
保証とアフターサービス	62
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。

 <b>警告</b>	「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。
 <b>注意</b>	「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



- 異常・故障時には直ちに使用を中止し、さし込みプラグを抜く  
発煙・発火、感電、けがのおそれがあります。

＜異常・故障例＞

- 電源コードやさし込みプラグがふくれるなどの変形や、変色、損傷している。
- 電源コードの一部やさし込みプラグがいつもより熱い。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いニオイがする。
- 動作中、本体から異常な音がする。

※お買上げの販売店へ点検、修理を依頼する。



- 蒸気口に手を触れない  
やけどをすることがあります。  
特に乳幼児にはさわらせないようにご注意ください。



- 定格15A以上のコンセントを単独で使う  
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

- 電源は、100V専用コンセントを使用する  
感電や火災の原因になります。

- さし込みプラグは、コンセントの奥までしっかりさし込む  
感電・ショート・発煙・発火のおそれがあります。

- さし込みプラグのほこりなどは、定期的に取り除く  
(特に、刃の部分に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になります。さし込みプラグを抜き、乾いた布でふいてください。)



- ぬれた手でさし込みプラグを抜きさししない  
感電やけがをすることがあります。



- 電源コードやさし込みプラグが傷んでいたり、コンセントへのさし込みがゆるいときは使用しない  
感電・ショート・発火の原因になります。

- 電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、熱器具に近づけたりしない。また、重い物をのせたり、挟み込んだりしない  
火災・感電の原因になります。



- 水につけたり、水をかけたりしない  
ショート・感電のおそれがあります。



- 改造はしない。また、修理技術者以外の方は、分解したり修理をしない  
火災・感電・けがの原因になります。修理はお買上げの販売店にご相談ください。



- 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところに使わない  
やけど・感電・けがをすることがあります。



## 注意



- お手入れは冷えてから行う  
高温部に触れ、やけどのおそれがあります。
- パンを取り出すときは必ずミトンを使用し、パンケースを本体からはずす  
本体から直接パンを取り出すと、やけどの原因になります。



- 使用中や使用後しばらくは高温部(本体・ガラス窓・庫内など)に手を触れない  
高温ですので、やけどの原因になります。

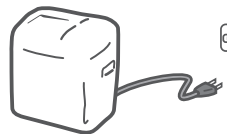


- さし込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ずさし込みプラグを持って引き抜く  
感電やショートによる発火を防ぐためです。



- 部品の取り付け・取りはずし・お手入れするときはさし込みプラグをコンセントから抜く  
けがや、やけどをするおそれがあります。

- 使用時以外はさし込みプラグをコンセントから抜く  
やけどやけが、絶縁劣化による感電・漏電・火災を防ぐためです。



- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない  
火災の原因になります。また、熱いパンケースは置き場所にご注意ください。熱により、テーブルクロスなどをこがすことがあります。次のような物の上では、使用しないでください。  
じゅうたんや畳・テーブルクロス・プラスチックの置台など。



- 不安定な所に置いて使用しない

動作中の振動により本体が調理台から落ち、けがや故障などのおそれがあります。次のような台の上では使用しないでください。

- ぐらついた台 ●粉や油のついた台
- すべりやすい台 ●狭い台や高い台 など



- 壁や家具の近くで使わない

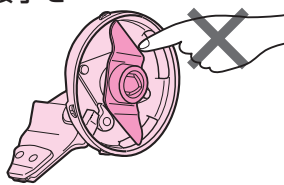
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。



- 動作中に移動させない  
けがの原因になります。



- ミル刃は鋭利ですので、直接手を触れない  
けがの原因になります。



- 本体ふたに指を挟まない  
本体ふたは重いので、閉めるときに手を放すと勢いよく閉まり、手を挟むおそれがあります。

## 使用上のお願い

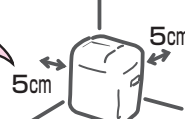
本体はていねいに扱う

本体の変形や変色の原因になります。

- 火気や湿気のある所や壁の近く、直射日光が当たる場所で使用しない
- 本体ふたや蒸気口にふきんなどをかけない



本体を壁から5cm以上離す



別冊クックブックに記載している調理以外には、使わない  
みそ、甘酒、ヨーグルトなどは作れません。

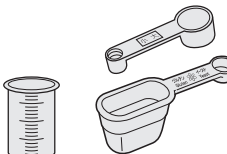
パンケースはていねいに扱う

フッ素加工を傷付けたり、変形させるとパンがうまくできなくなります。次のことに注意してください。

- 硬いものにぶつけない
- 固形物を入れない(材料は5~10mm角以下に砕く)
- パンを取り出すときはナイフやフォークなどの金属は使わない
- 落とさない



ヒーターなどの高温部にプラスチック製のものを近づけない  
変形するおそれがあります。

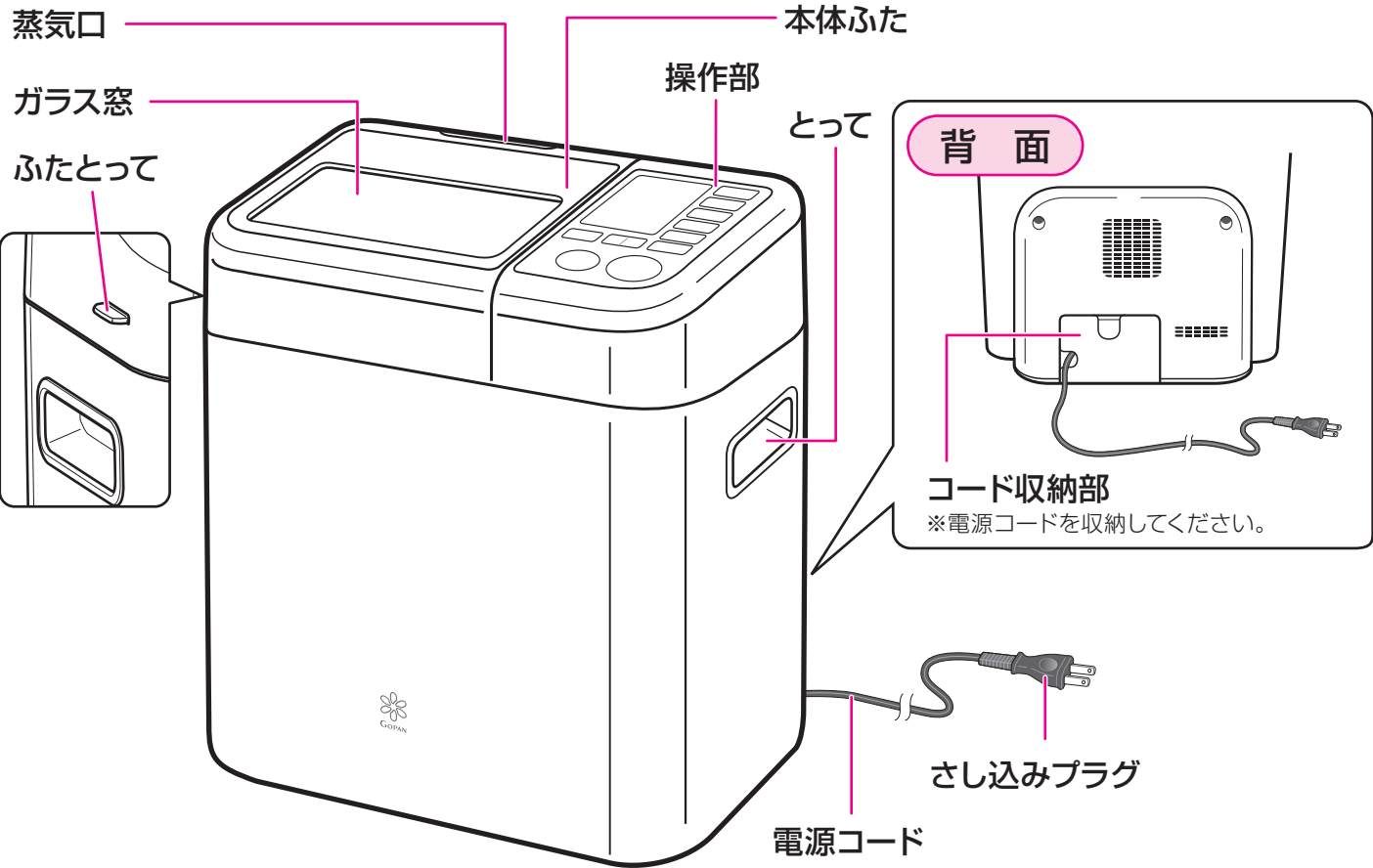


# 各部のなまえと使いかた



\*初めてお使いになるときは、自動投入ケース・パンケース・羽根・付属品を洗ってください。(59～60ページ)  
※梱包材料(緩衝材・保護シート・ポリ袋など)は、必ず取り除いてご使用ください。

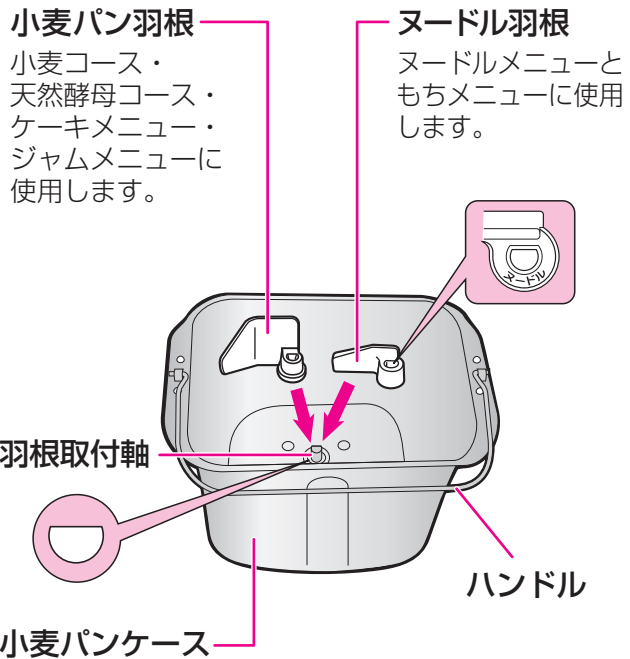
## 本体



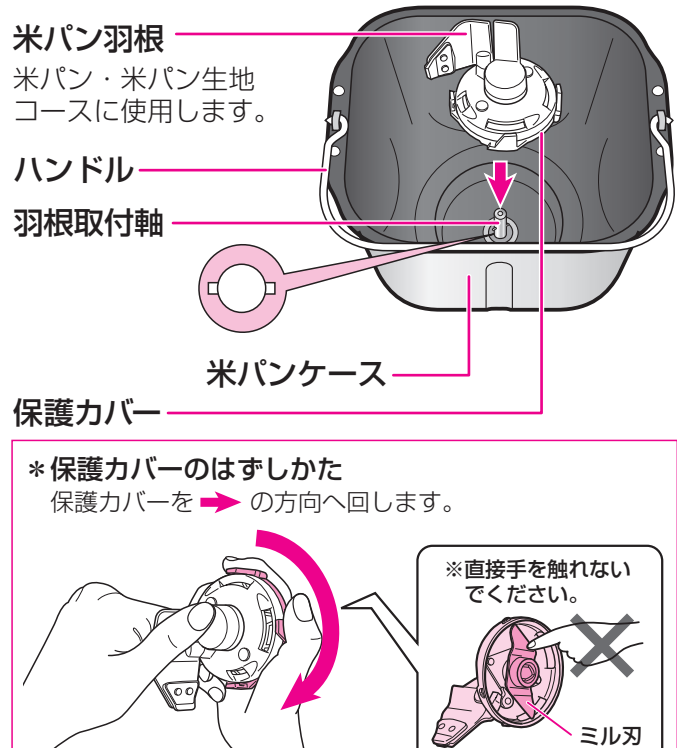
## パンケース・羽根

※フッ素樹脂皮膜のはがれは、人体への影響など問題はありません。

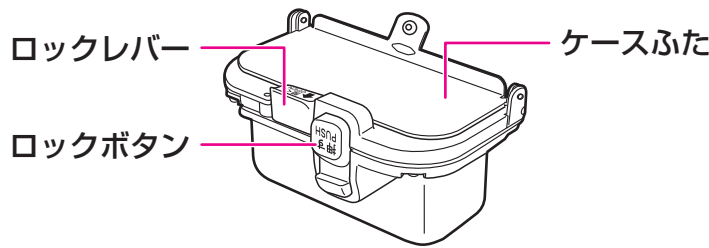
### ●小麦用(小麦パンケースの色はグレーです。)



### ●米パン用(米パンケースの色は黒色です。)



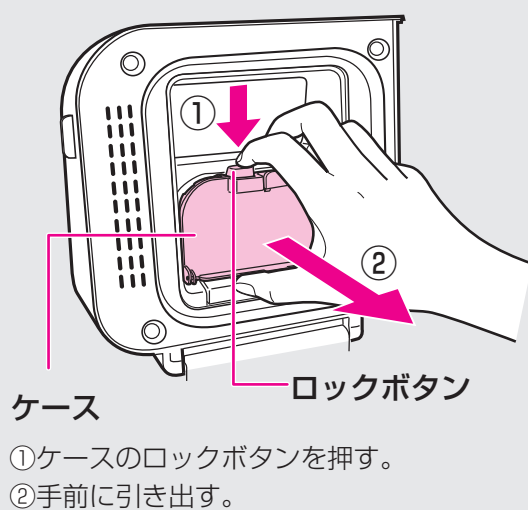
## 自動投入ケース



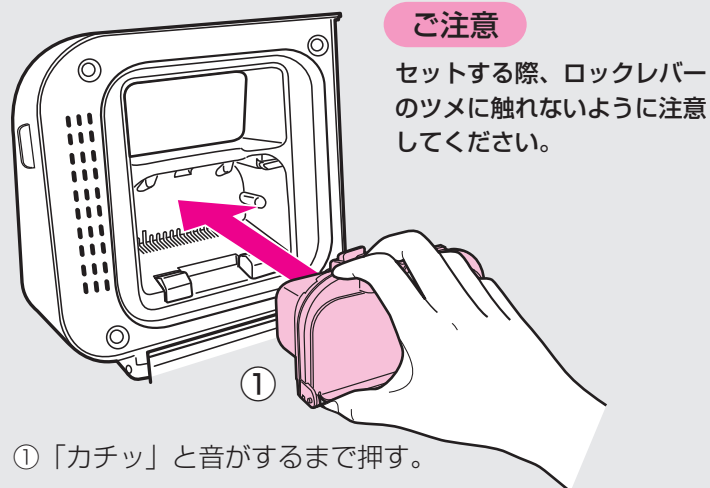
### ご注意

マークのついたメニューのみ、使用してください。  
自動投入ケースを使用しないメニューのときは、必ず取りはずしてください。  
※パンがふくらみすぎたとき、自動投入ケースにあたる場合があります。

### \*取りはずしかた



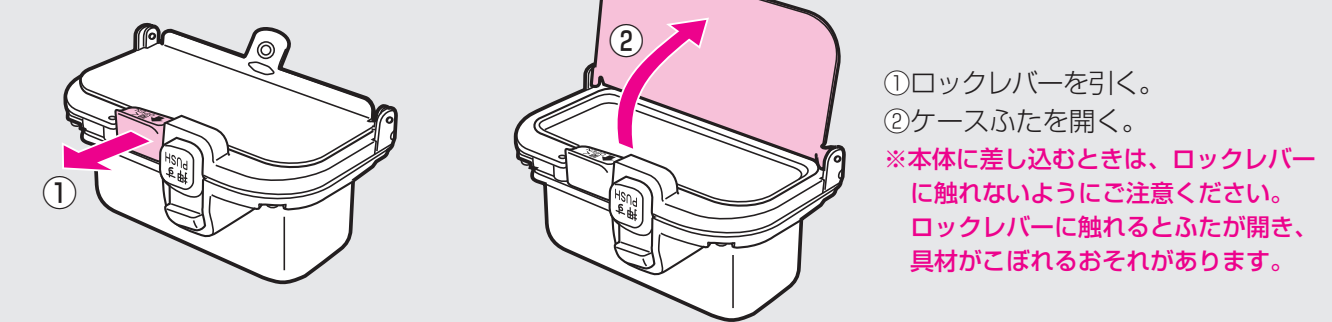
### \*取り付けかた



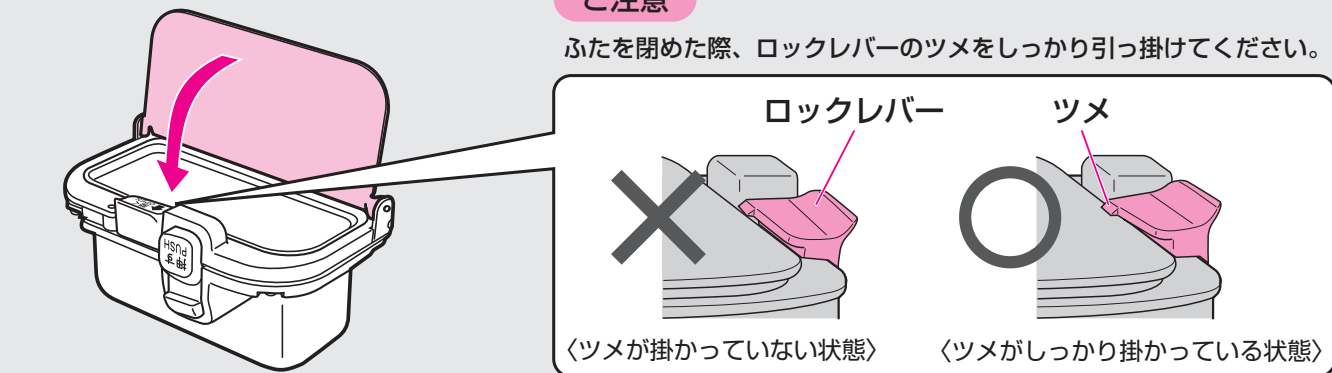
### ご注意

セットする際、ロックレバーのツメに触れないように注意してください。

### \*ふたの開けかた



### \*ふたの閉めかた





# 各部のなまえと使いかた<つづき>

## 操 作 部

\* 表示部は説明のため、すべての表示を点灯させております。  
実際の使用状況とは異なります。

キーは「ピッ」と音がするまで確実に押してください。

### 工程表示

- 浸水**：お米に水を吸水させます。  
**ミル**：お米をペースト状にします。  
(約40秒～1分動き、約5分  
停止をくり返します。その  
後、生地を冷却します)  
**ねり**：生地をねります。  
**発酵**：生地を発酵させます。  
**焼き**：パンを焼きます。  
※メニューによっては、表示されない  
工程があります。
- 例** お米 → 食パン  
の場合  
浸水 ミル ねり 発酵 焼き
- 例** 小麦 → 食パン  
の場合  
ねり 発酵 焼き

### 焼き色キー

焼き色を変更するときに使用します。  
(淡・標準・濃)

### 取消／切キー

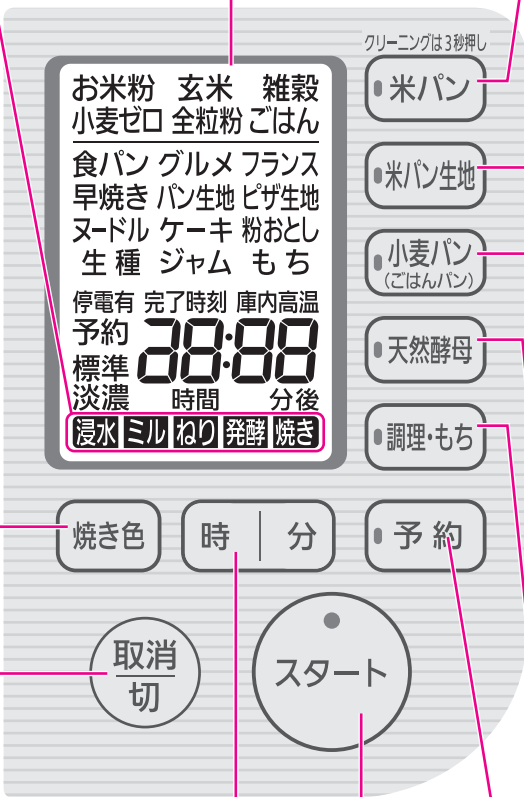
キーを押し間違えたときや、タイマー  
予約・調理をやめるときに押します。  
スタートさせる前にとりけすときは、  
取消／切キーを押すと、すぐにとりけ  
されます。  
スタートさせた後にとりけすときは、  
誤作動防止のため、取消／切キーを  
「ピーッ」と音が鳴り、表示が消える  
まで(約1秒)長押ししてください。

### 時刻／予約時間／調理時間 設定キー

現在時刻、パンができあがるまでの予約  
時間、調理時間を合わせます。

- 時** 押すごとに1時間ずつすすみます。
- 分** 時刻設定するときは、押すごとに1分ずつ  
すすみます。  
タイマー予約するとき、調理時間を設定する  
ときは、押すごとに10分ずつすすみます。

### 表示部



### 米パンコースキー

「米パン」コースを選ぶとき  
に押します。押すごとに、  
表示部のコースが順に点滅  
します。

### \*クリーニングモード

米パンコースキーを3秒  
長押しすると、クリーン  
グモードに入ります。  
(お手入れの「クリーン  
グモード」(P.61ページ  
を参照。))

### 米パン生地コース キー

「米パン生地」コースを選ぶ  
ときに押します。押すごと  
に、表示部のコースが順に  
点滅します。

### 小麦パンコースキー

「小麦パン」コースを選ぶとき  
に押します。  
押すごとに、表示部のコー  
スとメニューが順に点滅し  
ます。

### 天然酵母コースキー

「天然酵母」コースを選ぶとき  
に押します。  
押すごとに、表示部の  
メニューが順に点滅します。

### 調理・もちコース キー

「ヌードル」「ケーキ」「ジャ  
ム」「もち」を選ぶときに押  
します。

### 予約キー

できあがり時刻を予約する  
ときに押します。

### 予約ランプ

予約すると点灯します。

### スタートキー

選んだメニューやタイマー予約を  
スタートさせるときに押します。

### スタートランプ

動作中、点灯します。

# 時刻の合わせかた

現在時刻はあらかじめ標準時刻に合わせていますが、室温などにより多少ずれることがありますので、  
次の手順で合わせ直してください。

**例** 現在時刻が午後1：10で、表示が12：00になっているときは

### 1

さし込みプラグを  
さし込む

※時刻は24時間表示です。  
夜の12時は、0:00 に  
昼の12時は、12:00 と  
表示します。

### 2

さし込みプラグを  
さし込む

※時刻表示が点滅して、時刻が  
変更できます。  
(時刻合わせの途中でも  
操作をしない状態が8秒  
続くと時刻合わせが終了  
します。)

### 3

点滅→点滅停止(時刻確定)

● **時** を押して「13」に合わせ、**分** を押し  
て「10」に合わせる。

● 押し続けると早送りします。  
● 時計合わせ操作を止めた4秒後に、時刻表  
示の点滅が点灯に替わり、自動的に時刻  
合わせを完了します。

## リチウム電池について(本体に内蔵)

### ☆リチウム電池の役目

現在時刻や予約時間の設  
定を記憶させます。

### ☆電池が消耗してくると

さし込みプラグをさし込んだとき、時刻表示が点滅  
し、時刻・予約時間の設定が初期設定にもどります。  
さし込みプラグをさし込めば、通常に使えます。  
時刻・予約時間の設定を合わせてください。

### ☆電池の交換

お買い上げの販売店または修理ご相  
談窓口 (P.62ページ) へご依頼  
ください。交換した後は、時刻・予  
約時間を合わせてください。  
※分解を伴うため、お客様では  
交換できません。



道具について

付属品 (各1個)

●計量スプーン  
(塩・砂糖・スキムミルク・ドライイースト・生種計量用)  
※この計量スプーンは、小麦専用です。

小スプーン  
大スプーン

内側の線  
8分目 (0.8)  
5分目 (0.5)

●生種容器  
(生種専用)

●計量カップ (水・もち米計量用)

(1目盛 約10mL)

●ミトン

中央に帯のある面が  
手のひら側になります

左手用  
帯  
右手用

※すり切り一杯当たりの重さの目安

	小スプーン	大スプーン
塩	約5g	—
砂糖	約3g	約8g
スキムミルク	約2g	約5g
ドライイースト	約2.5g	—
生種	—	約11.5g

●米パン専用計量スプーン (※マークのついているスプーンです)

小麦グルテン  
ドライイースト

米パン計量スプーン1  
(小麦グルテン・イースト計量用)

砂糖  
塩

米パン計量スプーン2  
(砂糖・塩計量用)

※すり切り一杯当たりの重さの目安

	約
グルテン	50g
ドライイースト	3g
砂糖	16g
塩	4g

●洗浄ブラシ

※計量カップは水・もち米計量用です。粉類は、はからないでください。

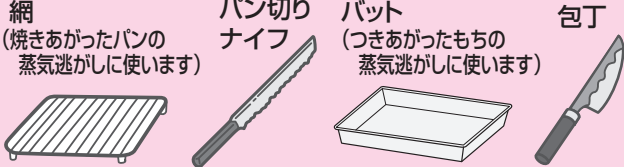
必要な道具と便利な道具

※すべてのレシピは、デジタルはかりで計量することを基本としています。

必要な道具!!



あれば便利な道具!!



メニューによって必要な道具、あれば便利な道具!!



パンの材料について

- \*室温・水温は必ずチェックしてください。
- \*新鮮な材料を使ってください。
- \*材料は正確にはかってください。

水

他の材料を溶かし、合わせる役目をしたり、小麦粉のタンパク質をグルテンに変えるのに欠かせません。特に水温はパンのできに影響します。使用水温は右記を参考にしてください。

水道水(原水・浄水)をご使用ください。  
※アルカリイオン水や酸性水は使用しないでください。

市販のミネラルウォーターを使う場合、硬水は使用しないでください。

卵

生地を柔らかく、風味を豊かにし、色つやをよくします。リッチな味わいのパンには欠かせません。

《使用できる米の種類》

白米

うるち米をご使用ください。

玄米

精米される前のお米です。  
白米に比べビタミン・ミネラル・食物繊維を豊富に含みます。

※白米に混ぜて玄米食パンを作ってください。  
別冊クックブック 7・10ページを参照。

黒米

古代米の一種で、アントシアニン系の紫黒色色素をもつ有色米です。  
白米に比べて、ビタミン・カルシウムなどのミネラルを多く含みます。

※白米に混ぜて黒米食パンを作ってください。  
別冊クックブック 9ページを参照。

無洗米

白米の表面をクリーニングしたものです。  
米を洗う手間がなく、環境にもやさしいです。

雑穀米

米以外の穀物を、米に混ぜたものの総称です。  
生の小豆は取り除き、粒の大きいものは4mm以下に砕いてください。

※米パンケース・米パン羽根のフッ素を傷めます。  
※うまくできない場合があります。

※白米に混ぜて雑穀食パンを作ってください。  
別冊クックブック 8・10ページを参照。

赤米

古代米の一種で、タンニン系の赤色色素をもつ有色米です。

※白米に混ぜて赤米食パンを作ってください。  
別冊クックブック 8ページを参照。

※米パンの基本の材料表(1斤分)

	お米食パン	お米小麦食パン	小麦ゼロお米食パン	玄米食パン	玄米小麦食パン	雑穀食パン	雑穀小麦食パン
コース/メニュー	お米/食パン	お米・小麦/食パン	お米・小麦ゼロ/食パン	玄米/食パン	玄米・小麦/食パン	雑穀/食パン	雑穀・小麦/食パン
米パンケースに入れる材料	洗米し、水をたしての総重量	白米 220g+水 ……合計420g (白米を洗米し、水をたして420gにする)	白米 180g+水 ……合計370g (白米を洗米し、水をたして370gにする)	白米 320g+水 ……合計640g (白米を洗米し、水をたして640gにする)	白米 90g)+水 玄米 130g) ……合計430g (白米と玄米を洗米し、水をたして430gにする)	白米 70g)+水 玄米 110g) ……合計380g (白米と玄米を洗米し、水をたして380gにする)	白米 200g)+水 雑穀 30g) ……合計440g (白米を洗米し、雑穀と水をたして440gにする)
	砂糖	16g	32g	32g	16g	32g	16g
	塩	4g	5g	7g	4g	5g	4g
	ショートニング	10g	30g	—	10g	30g	10g
	オリーブオイル	—	—	12g	—	—	—
自動投入ケースに入れる材料	ドライイースト	3g	3g	5g	3g	3g	3g
	小麦グルテン	50g	—	—	50g	—	—
	強力粉	—	120g	—	120g	—	120g
	上新粉	—	—	80g	—	—	—

※雑穀の取り扱いについては、市販の袋の表示に従ってください。



## 小麦粉

小麦粉は水でこねると、タンパク質がグルテンという組織を形成し、その中にイースト菌による炭酸ガスを包み込み、パンをふくらませます。

タンパク質の多い順に強力粉・中力粉・薄力粉があり、パン作りには主に強力粉を使います。使用時にふるう必要はありません。保存するときは密閉容器に入れ、高温多湿・直射日光を避けて冷暗所に置いてください。



### 国内産の小麦粉について

国内産の小麦で作った小麦粉はタンパク質の量が異なるため、パンのふくらみに差ができることがあります。

## 全粒粉

小麦のふすまや胚芽を残したまま、まるごとひいた粉です。食物繊維やビタミンB群などを豊富に含みます。独特の香りとおほのかな酸味、こくがあります。

## 糖分（上白糖）

砂糖・グラニュー糖・はちみつ・黒砂糖などがあります。パンの風味や色づきをよくし、硬くなるのを防ぎます。また、イーストの栄養源として発酵を助ける作用がありますが、入れすぎると逆に発酵を抑えてしまいます。

※低カロリー甘味料は使えません。



### 砂糖の分量を変える場合は

増やすときは約1.5倍、減らすときは約半量までを目安にしてください。増やしたときはパンの焼き色が少し濃くなり、減らしたときは焼き色が薄めで、高さも低く仕上がる場合があります。

## 食塩

調味の他、グルテンを安定させ生地をひきしめます。

イーストの働きをコントロールするので入れすぎたり、イーストに直接触れないよう注意してください。



### 塩なしパンについて

塩を入れなくてもパンを作ることができます。ただし、歯ごたえのないパンに仕上がります。

## 乳製品（スキムミルク）

スキムミルクや牛乳のことで、パンの色や光沢・風味をよくし、栄養価を高めます。生乳を使う場合は必ず一度沸騰させ、冷ましてからお使いください。



### スキムミルクを牛乳に変える場合は

スキムミルク「小スプーン1」＝牛乳14mL、「大スプーン1」＝牛乳50mLを目安とし、牛乳に変えた分量分、水を減らしてください。  
 (例) 食パン1斤の場合  
 …スキムミルク「大スプーン1」を牛乳50mLに変え、水を130mLにする。

## 小麦グルテン

このライスブレッドクッカーの米パンコース【食パン・パン生地】でお使いいただける専用の粉です。

品名	米パン用小麦グルテン (500g×2袋入り)
品番	SD-PGR10

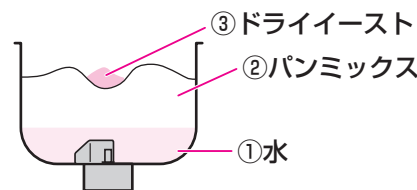
●販売店や、パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

## すべての基本材料とドライイーストが1回ずつパックになった パンミックス



- ・「食パン」
- ・「食パン早焼き」
- ・「スイート」
- ・「スイート・早焼き」

- ①パンケースに、各袋に記載されている量の水を入れる
- ②パンミックスを入れる
- ③粉の中央をくぼませ、ドライイーストを入れる  
※水に触れないようにする。



●販売店や、パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

CLUB Panasonic  
Pana Sense

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

## 上新粉

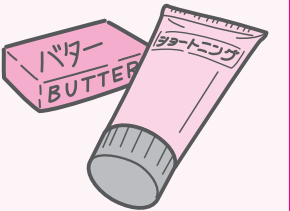
うるち米の粉です。小麦グルテンの代わりとして、小麦ゼロお米食パン・小麦ゼロお米パン生地に使用します。

※玄米、雑穀米、赤米、黒米では、小麦グルテンの代わりには使えません。

## 油脂

ショートニング・マーガリン・バター・オリーブオイルなどがあります。

パンの生地が硬くなるのを防ぎ、しっとりさせる他、パンの風味や光沢をよくし、膨張を助けます。取扱説明書・クックブックで「バター」と記載しているものは、特に指定がない限り「食塩不使用」のものをお使いください。



### 《天然酵母コースで使用します》

## 天然酵母パン種（元種）

天然の植物（果実・穀類など）から培養された酵母（パン種）です。風味豊かな天然酵母パンを作ることができます。

パン種（**元種**）は、十分発酵させ**生種**にしたものをお使いください。生種の作りかたについては、「天然酵母の生種を作る」  
 ☞28ページをご覧ください。

※お米食パンでは、生種は使用できません。



### ライスブレッドクッカーで使用する 天然酵母パン種について

菌数（発酵力）が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をおすすめします。

品 名：  
「ホシノ天然酵母パン種」50g×5 袋入り  
お申込み先：(株) 富澤商店 TEL(042)776-6488

## ドライイースト

糖類と水と適度な温度を与えることにより炭酸ガスを作り、パンをふくらます酵母菌の一種です。ライスブレッドクッカーでは予備発酵のいらないドライイーストをお使いください。

（生イースト・予備発酵が必要なドライイーストは使用できません。）  
 （また、ベーキングパウダーも使用できません）  
 保存するときは必ず密閉して冷蔵庫に入れ、早めに使い切りましょう。



## アレンジパンについて

●お好みのパンにアレンジする場合は、下記の表を参考に加える材料の量に気をつけてください。

メニュー	材 料	ドライフルーツ	野 菜	穀 類	牛乳／ジュース
小麦食パン		—	—	—	加える量だけ 水の量を減らす
小麦グルメパン		100g以下	100g以下 *1	約30g以下 *2	
天然酵母食パン		—	—	—	

\*1 野菜には水分が含まれているので、水の量を減らします。(野菜の重さの20%分の水を減らす)

\*2 小麦粉の10%が目安です。多いとふくらみが悪くなります。

●自動投入ケースで投入できない具材があります。その場合は、ミックスコール（☞14ページ）で入れてください。

※自動投入ケースで具材が投入できるメニューは「小麦グルメパン」と「全粒粉食パン」です。  
 (米パンの場合は、小麦グルテン・ドライイースト以外の自動投入はできません。)



### 自動投入ケースに 入れられる材料

- ドライフルーツ
- ナッツ類 など
- ※乾燥しているもの、熱で溶けにくいもの



### ミックスコールで 入れる材料

- アルコール漬けのフルーツ
- 刻んだ野菜
- チーズ、チョコレート など
- ※水け・粘りけがあるもの、熱で溶けやすいもの



### 入れられない材料

- タンパク質分解酵素を含んだ生の果物(パイナップル、マンゴーなど)
- コーティングされたナッツ類
- パールシュガー・あら糖 など
- ※硬いもの



# 各メニューについて

# 【工程とできあがり時間】

## 米パン

▼表示画面(メニュー)

▼コースキー

▼できあがりまでの時間(工程)

お米 玄米 雑穀  
小麦ゼロ  
食パン

完了時刻  
標準  
淡濃  
浸水 ミル ねり 発酵 焼き

●米パン  
●米パン生地  
●小麦パン (ごはんパン)  
●天然酵母  
●調理・もち

お米食パン	3時間49分～4時間22分	浸水 ミ ル ねり 発酵 焼き
お米小麦食パン	3時間32分～4時間11分	浸水 ミ ル ねり 発酵 焼き
小麦ゼロお米食パン	3時間27分～4時間2分	浸水 ミ ル ねり 発酵 焼き
玄米食パン	5時間19分～6時間22分	浸水 ミ ル ねり 発酵 焼き
玄米小麦食パン	5時間2分～6時間11分	浸水 ミ ル ねり 発酵 焼き
雑穀食パン	5時間13分～6時間16分	浸水 ミ ル ねり 発酵 焼き
雑穀小麦食パン	5時間2分～6時間11分	浸水 ミ ル ねり 発酵 焼き

## 天然酵母

▼表示画面(メニュー)

▼コースキー

▼できあがりまでの時間(工程)

小麦  
食パン  
パン生地  
生種

完了時刻  
標準  
淡濃  
ねり 発酵 焼き

●米パン  
●米パン生地  
●小麦パン (ごはんパン)  
●天然酵母  
●調理・もち

小麦食パン	6時間31分～7時間20分	ねり 発酵 焼きあげ
パン生地	約3時間10分	ねり 発酵
生種	約24時間	発酵

## 調理・もち

▼表示画面(メニュー)

▼コースキー

▼できあがりまでの時間(工程)

米粉  
小麦  
ヌードル ケーキ  
ジャム もち

完了時刻  
標準  
淡濃  
ねり 焼き

●米パン  
●米パン生地  
●小麦パン (ごはんパン)  
●天然酵母  
●調理・もち

米粉ヌードル	約15分	ねり
小麦ヌードル	約19分	ねり
米粉ケーキ	1時間30分～1時間50分	ねり 焼きあげ
小麦ケーキ	1時間21分～1時間41分	ねり 焼きあげ
ジャム	約2時間まで	加熱攪拌
もち	約1時間	加熱 加熱攪拌

## 米パン生地

▼表示画面(メニュー)

▼コースキー

▼できあがりまでの時間(工程)

お米 玄米 雑穀  
小麦ゼロ  
パン生地

完了時刻  
標準  
淡濃  
浸水 ミル ねり

●米パン  
●米パン生地  
●小麦パン (ごはんパン)  
●天然酵母  
●調理・もち

お米パン生地	2時間2分～2時間13分	浸水 ミ ル ねり
お米小麦パン生地	1時間57分～2時間8分	浸水 ミ ル ねり
小麦ゼロお米パン生地	1時間57分～2時間7分	浸水 ミ ル ねり
玄米パン生地	3時間32分～4時間13分	浸水 ミ ル ねり
雑穀パン生地	3時間30分～4時間11分	浸水 ミ ル ねり

## 小麦パン

▼表示画面(メニュー)

▼コースキー

▼できあがりまでの時間(工程)

小麦 全粒粉 ごはん  
食パン グルメ フランス  
早焼き パン生地 ピザ生地

完了時刻  
標準  
淡濃  
ねり 発酵 焼き

●米パン  
●米パン生地  
●小麦パン (ごはんパン)  
●天然酵母  
●調理・もち

小麦食パン	2時間47分～3時間50分	ねり 発酵 焼きあげ
早焼き	2時間～2時間20分	ねり 発酵 焼きあげ
グルメパン	3時間35分～4時間5分	ねり 発酵 焼きあげ
フランスパン	約4時間40分	ねり 発酵 焼きあげ
パン生地	約1時間16分	ねり 発酵
ピザ生地	約49分	ねり 発酵
全粒粉食パン	3時間25分～3時間55分	ねり 発酵 焼きあげ
ごはんパン	2時間36分～3時間29分	ねり 発酵 焼きあげ



## 知っておいていただきたいこと

\*米パン・米パン生地は、50Hz/60Hz 地区でできあがり時刻がメニューにより異なります。  
\*メニューにより、焼き色を三段階選べます。(淡・標準・濃)

\*コース・メニュー・室温によって、できあがり時刻が異なります。  
コース・メニューを選んだ後、できあがり時刻を確認してください。



## レシピマークについて



**自動投入ケース**  
自動投入ケースを使用します。  
このマークのあるレシピは、材料・具材を自動投入ケースへ入れてください。  
自動投入ケースの取りはずし・取り付けは、P.6ページをご覧ください。



米パンケースを使用します



小麦パンケースを使用します



**予約**  
予約ができます  
できあがり時刻を予約できるレシピです。  
※室温が高いとき、無塩バター使用レシピは予約しないでください。



**予約**  
予約できません  
できあがり時刻を予約できないレシピです。



**粉おとし**  
パンケースの内壁についた粉を落とすタイミングをお知らせ音でお知らせします。  
※パン羽根が回転していないことを確かめて、粉おとしをしてください。



**ミックスコール**  
具材を投入するタイミングをお知らせ音でお知らせします。



**つき工程音**  
もちのつき工程に入るタイミングをお知らせ音でお知らせします。

お使いになる前に

お使いになる前に



# 米パンの作りかた



小麦グルテンは、小麦成分を含むため小麦アレルギーをお持ちのかたは、ご使用をお避けください。小麦グルテンの代わりに上新粉を使った「小麦ゼロお米食パン」をお楽しみください。

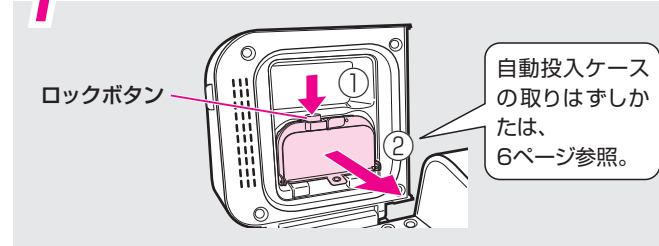
※パンを作る「**パンの材料について**」は、**10～12ページ**をご覧ください。  
※**レシピマーク**の説明は、**14ページ**をご覧ください。

※ここでは、白米を使った米パンの作りかたで説明しています。

詳しい「**コース**」・「**メニュー**」・「**材料**」は別冊クックブック **7～10ページ**をご覧ください、各キーで設定してください。

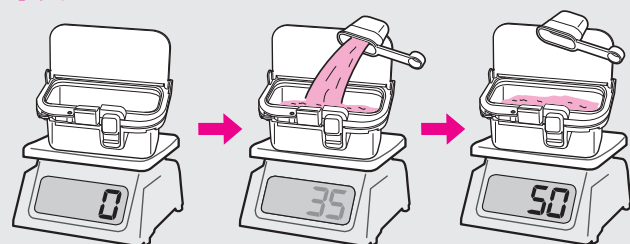
## 材料を入れ、準備をする

### 1 自動投入ケースに材料を入れる



- ①自動投入ケースのロックボタンを押し、
- ②手前に引いて、本体ふたから取り出します。

#### \*小麦グルテンをはかる



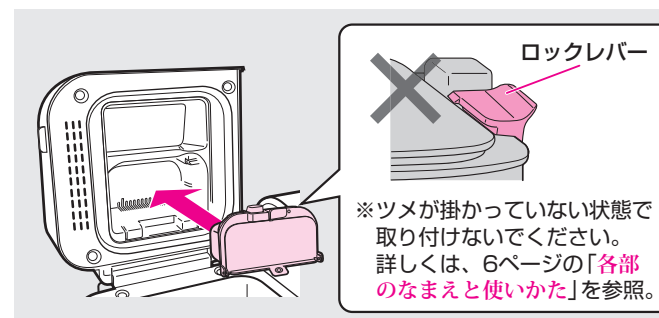
#### \*ドライーストをはかる



- ③自動投入ケースのふたを開け、**小麦グルテン 50g**と**ドライースト 3g**を入れます。

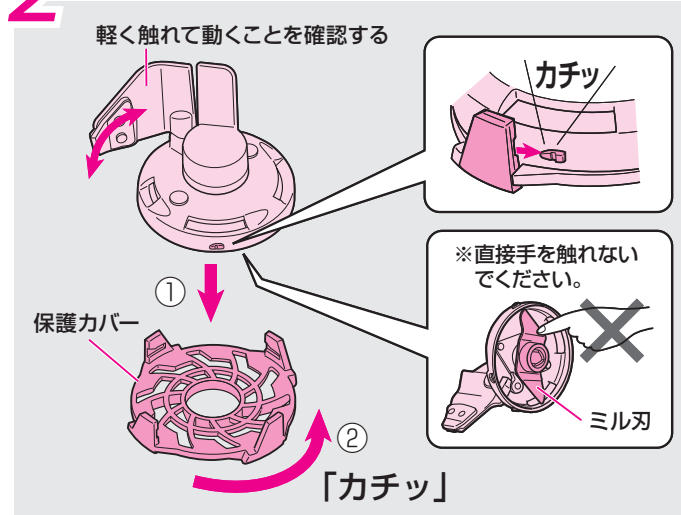
※必ずデジタルはかりで、はかってください。  
「お米小麦食パン」の場合は、小麦グルテンの代わりに強力粉を「小麦ゼロお米食パン」の場合は、上新粉を入れてください。(別冊クックブック **9～10ページ**参照)

※白米以外を使用するメニューでは、小麦グルテンの代わりに上新粉は使えません。



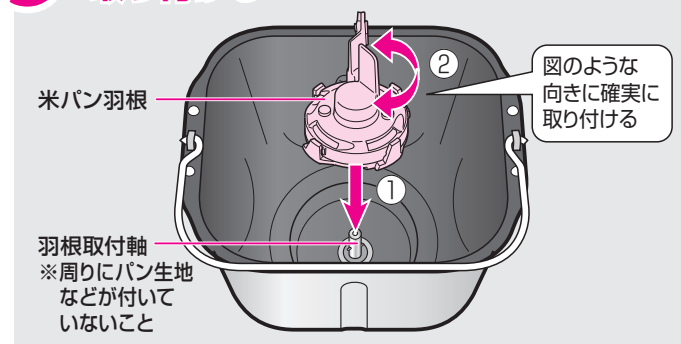
- ④自動投入ケースのふたを閉め、本体ふたに取り付けます。  
※「カチッ」と音がするまで、確実に取り付けてください。

### 2 米パン羽根を準備する



- ①米パン羽根に保護カバーを取り付けます。
- ②「カチッ」と音がするまで回してください。

### 3 米パンケースに米パン羽根を取り付ける



- ①米パン羽根を羽根取付軸にさし込みます。
- ②米パン羽根を回します。  
※米パン羽根が奥まで確実に取り付けられていることを確認してください。

#### ◆お米食パン (材料 1斤分)

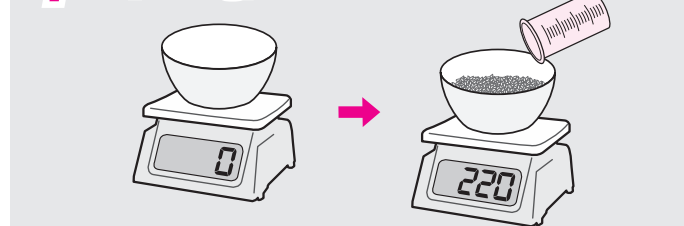
パ	白米+水	420g
	(白米220gを洗米し、水をたして420gにする。)	
	塩	4g
	砂糖	16g
	ショートニング	10g
	(無塩バター)	

小麦グルテン	50g
ドライースト	3g

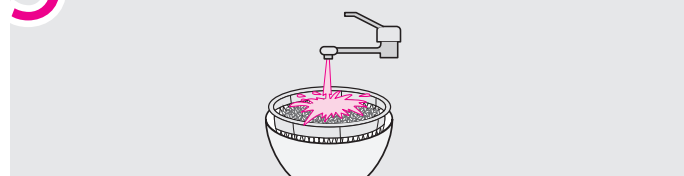
#### レシピマーク



### 4 デジタルはかりで白米を正しくはかる (220g)

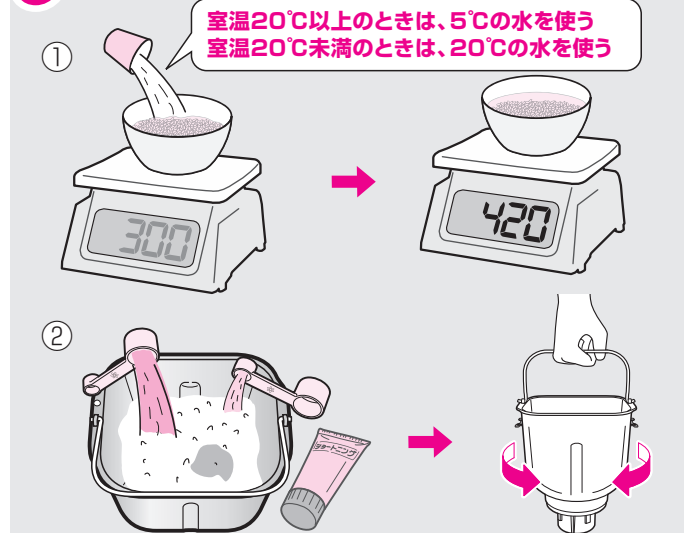


### 5 白米を洗う



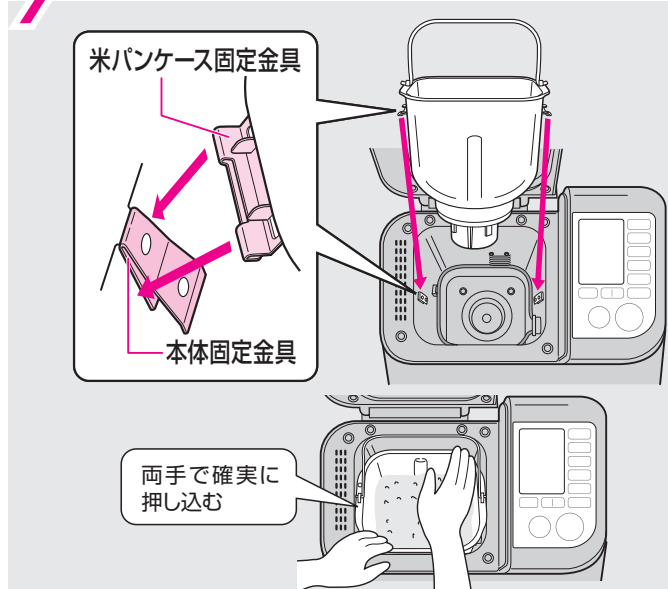
ボールにザルをのせ、はかった白米を洗います。

### 6 材料を米パンケースに入れる

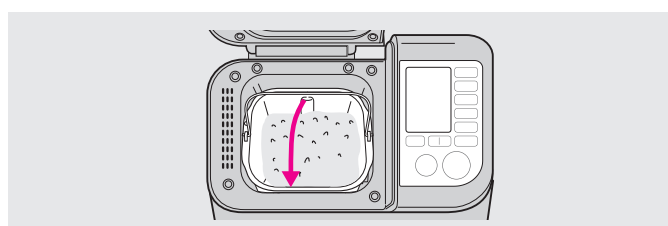


- ①ボールに洗った白米と水を入れます。  
「5」の「白米」と「水」をたして**合計 420g**にします。  
※白米は季節によって、水分量が異なります。新米の場合は、水を約10g減らしてください。(合計410g)  
※必ず、米パンケースに米パン羽根が取り付けられていることを確認してください。
- ②米パンケースの中に①を入れ、**砂糖 16g**、**塩 4g**、**ショートニング(無塩バター) 10g**を入れます。  
※米パンケースを左右に振って、白米を平らにならしてください。

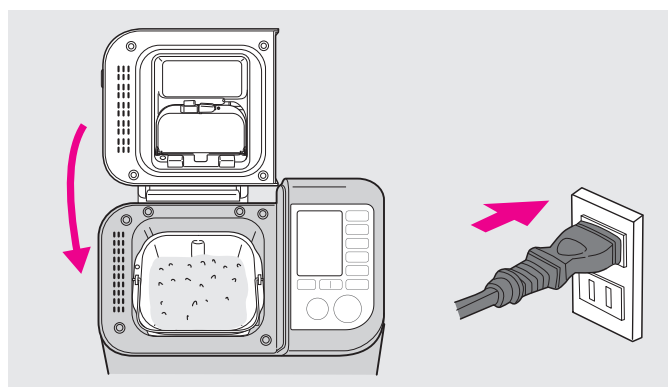
### 7 米パンケースを本体にセットする



- ①本体固定金具と米パンケース固定金具があることを確認して、押し込んでください。  
※確実に押し込まないとスタートキーを押したとき、「cASE」表示になります。( **57ページ** )



- ②ハンドルを手前にたおします。  
※必ず、ハンドルを手前にたおしてください。  
手前にたおさないと、自動投入ケースふたが開かないことがあります。



- ③本体ふたを閉め、さし込みプラグをさし込みます。

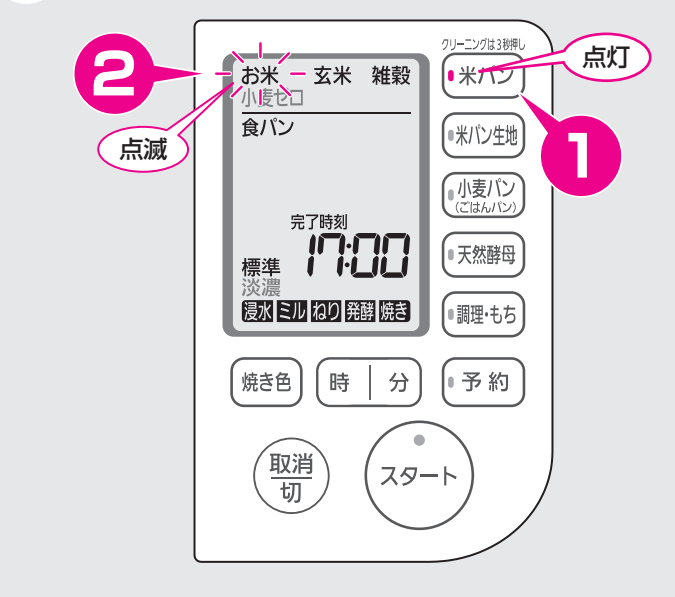


# 米パンの作りかた<つづき>

※ここでは、白米を使った米パンの作りかたで説明しています。  
詳しい「コース」・「メニュー」・「材料」は別冊クックブック 7～10 ページをご覧ください。

## スタートさせる

### 8 米パンコースキーで「お米」コースを選ぶ



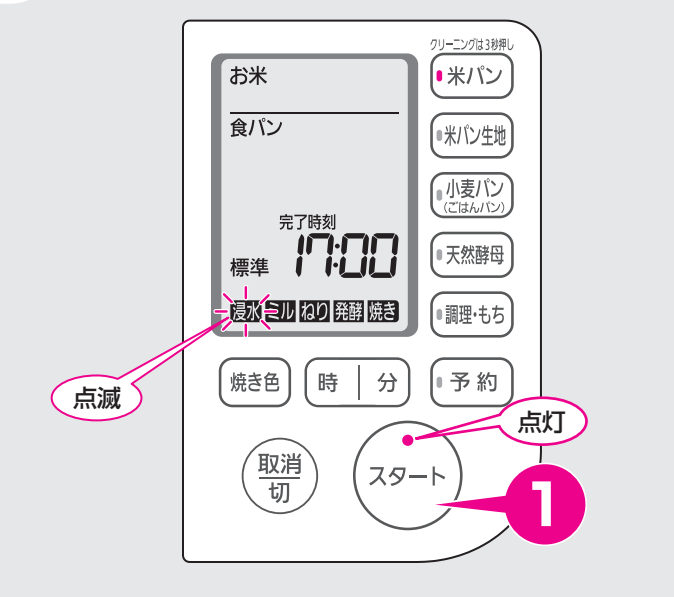
- ① 米パン キーを押す
- ② 「お米」コースを選ぶ

- 米パンコースキーを押すたびに、「お米」食パン→「お米・小麦」食パン→「お米・小麦ゼロ」食パン→「玄米」食パン→「玄米・小麦」食パン→「雑穀」食パン→「雑穀・小麦」食パンに切り替わります。「お米」を点滅させてください。
- 各コース、焼き色（淡・標準・濃）が選べます。焼き色キーで選んでください。
- ※一度メニューを選ばと次回も同じメニューを記憶していますので、選び直す必要がありません。
- 表示部には、できあがり時刻を表示します。

#### \*工程表示

- 浸水**：お米に水を吸水させます。
- ミル**：お米をペースト状にします。（約40秒～1分動き、約5分停止をくり返します。その後、生地を冷却します。）
- ねり**：生地をねります。
- 発酵**：生地を発酵させます。
- 焼き**：パンを焼きます。

### 9 スタートキーを押す

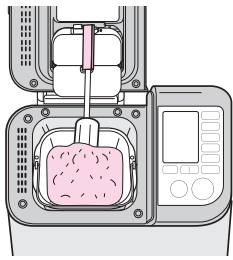


- ① スタート キーを押す

- ※浸水から始まるため、すぐに動作しません。
- スタートランプが点灯し、浸水を開始します。  
表示部に工程表示を点滅でお知らせします。  
※米パンケースを確実にセットしないとスタートキーを押したときに「cRSE」表示になり、スタートしません。  
※本体ふたを閉めないでスタートキーを押したときに「oPEN」表示になり、スタートしません。
- ※コースを選び間違えたときは、取消／切キーを長押しし、8 から操作してください。
- 米パンケースの内壁に、ペースト状のお米や粉などが付着してしまったときに粉おとしを行ってください。

#### \*粉おとしのしかた

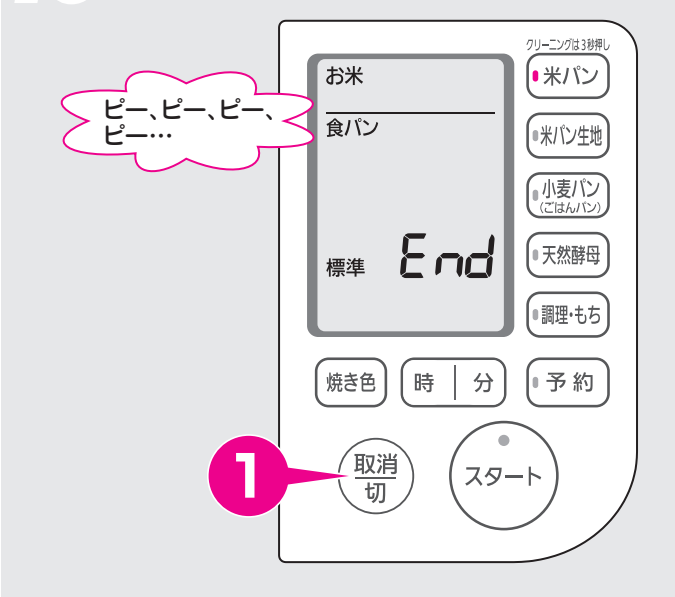
- ①ふたを開けます。  
※羽根の回転が止まります。
- ②米パンケースについた粉をゴムベラなどで落とします。
- ③ふたを閉めます。  
※ふたを閉めないで再スタートしません。



- ※「小麦ゼロお米食パン」は、ねりが終わっても『ドロッ』とした生地ですが問題ありません。
- ※焼き始めると残時間表示になります。

## パンを取り出す

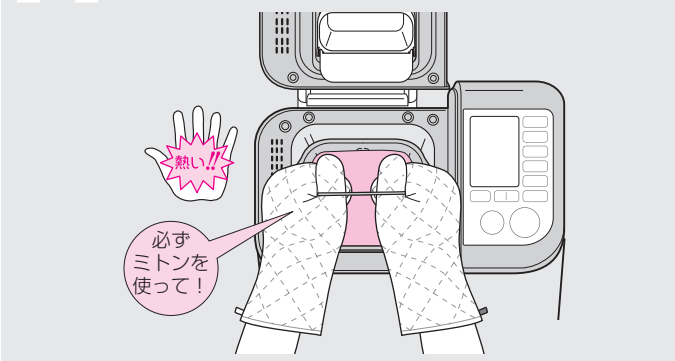
### 10 パンが焼けたら



- ① 取消切 キーを押す

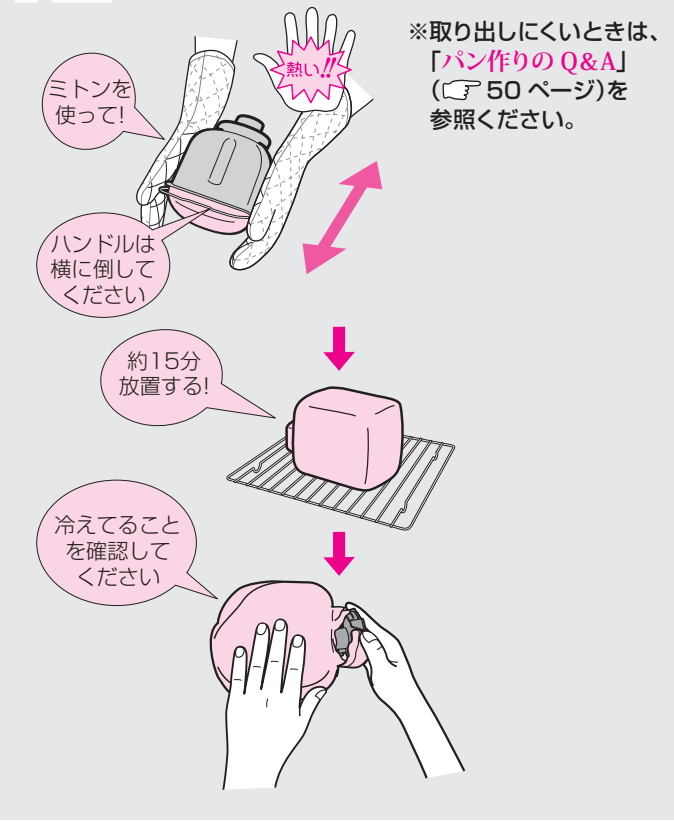
- パンが焼きあがると、『ピー、ピー、ピー…』とお知らせ音が鳴ります。  
※取り出し忘れを防ぐため、約1分間隔で終了お知らせ音が鳴り続けます。（約5分間）  
必ず、取消／切キーを押してください。
- ※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

### 11 米パンケースを取り出す



- ハンドルを持ち上げ、取り出します。
- ※焼きあがったらパンケースを本体からすぐに取り出してください。

### 12 パンを取り出す



- 網などにのせ、パンの蒸気を逃がすように横にして冷ましてください。横にしないと型がくずれる場合があります。
- 焼きあがったパンについた米パン羽根は、約15分おいてから、米パン羽根を引っ張って取り出してください。
- ※自動投入ケースは冷めてから、本体より取り出してください。
- ※パンを取り出した後は、「お手入れ」をしてください。（59ページ）  
それでも米パン羽根の汚れが気になる場合は、「クリーニングモード」でお手入れしてください。（61ページ）
- ※続けてパンを焼く場合、表示部に「庫内高温」表示が点灯していると操作できません。「庫内高温」表示が消灯してから操作してください。
- ※続けてパンを焼く場合は、できあがりが悪くなる場合があります。半日程度、時間を空けていただくことをお勧めします。



# 米パン生地作りかた



小麦グルテンは、小麦成分を含むため小麦アレルギーをお持ちのかたは、ご使用をお避けください。  
小麦グルテンの代わりに上新粉を使った「小麦ゼロお米パン生地」をお楽しみください。

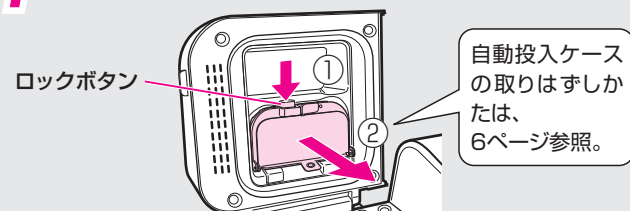
※パンを作る「**パンの材料について**」は、**10～12ページ**をご覧ください。  
※**レシピマーク**の説明は、**14ページ**をご覧ください。

※ここでは、白米を使った米パン生地の作りかたで説明しています。

詳しい「コース」・「メニュー」・「材料」は別冊クックブック **24、38ページ**をご覧くださいになり、各キーで設定してください。

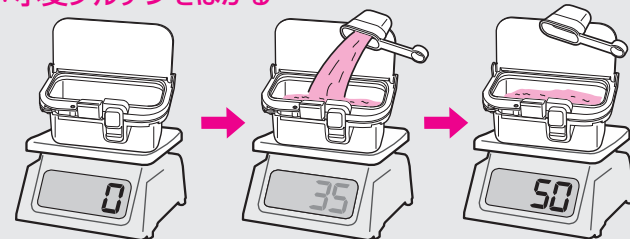
## 材料を入れ、準備をする

### 1 自動投入ケースに材料を入れる

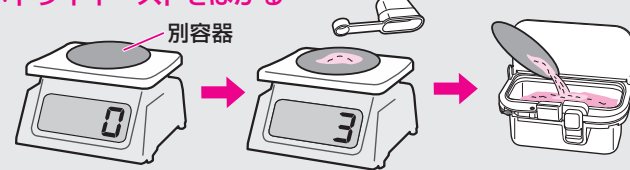


- ①自動投入ケースのロックボタンを押し、
- ②手前に引いて、本体ふたから取り出します。

#### \*小麦グルテンをはかる



#### \*ドライイーストをはかる

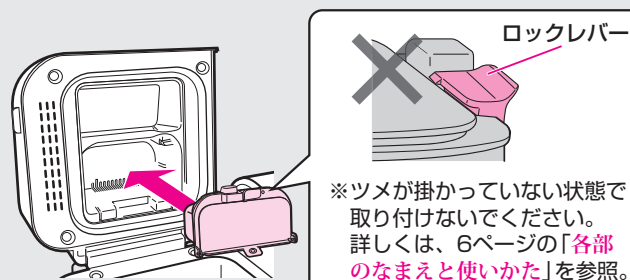


- ③自動投入ケースのふたを開け、**小麦グルテン 50g**と**ドライイースト 3g**を入れます。

※必ずデジタルはかりで、はかってください。  
「小麦ゼロお米パン生地」の場合は、上新粉を入れてください。(別冊クックブック **11ページ**参照)

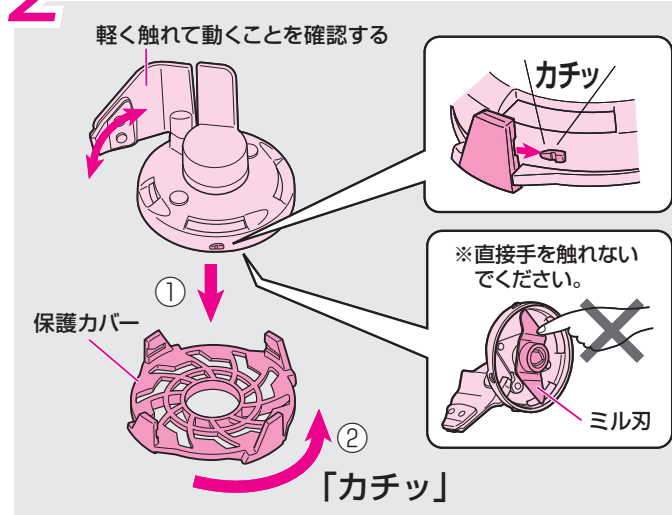
※白米以外を使用するメニューでは、小麦グルテンの代わりに上新粉は使えません。

※「お米小麦パン生地」では、自動投入ケースは使用しません。(強力粉・ドライイーストの入れかたは **21ページ**)



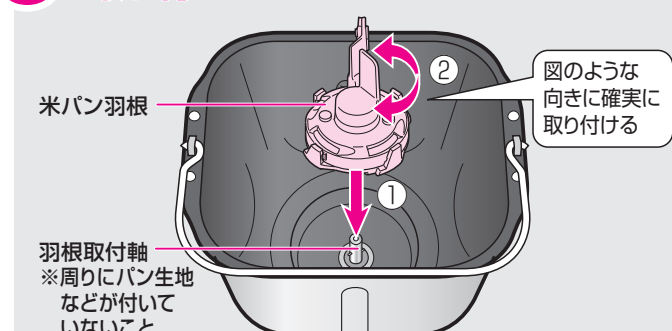
- ④自動投入ケースのふたを閉め、本体ふたに取り付けます。  
※「カチッ」と音がするまで、確実に取り付けてください。

### 2 米パン羽根を準備する



- ①米パン羽根に保護カバーを取り付けます。
- ②「カチッ」と音がするまで回してください。

### 3 米パンケースに米パン羽根を取り付ける



- ①米パン羽根を羽根取付軸にさし込みます。
- ②米パン羽根を回します。  
※米パン羽根が奥まで確実に取り付けられていることを確認してください。

#### ◆お米パン生地

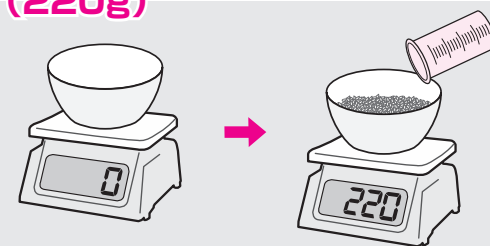
白米+水	420g
(白米220gを洗米し、水をたして420gにする。)	
砂糖	30g
塩	4g
無塩バター	20g
スキムミルク	5g

小麦グルテン	50g
ドライイースト	3g

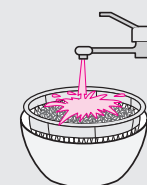
#### レシピマーク



### 4 デジタルはかりで白米を正しくはかる (220g)

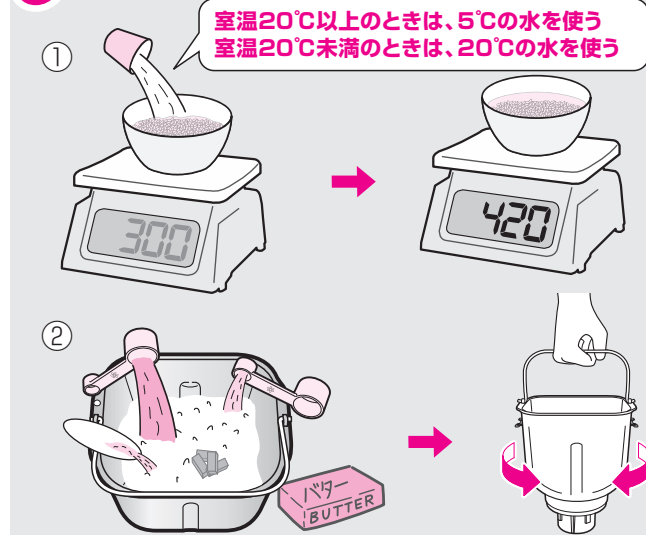


### 5 白米を洗う



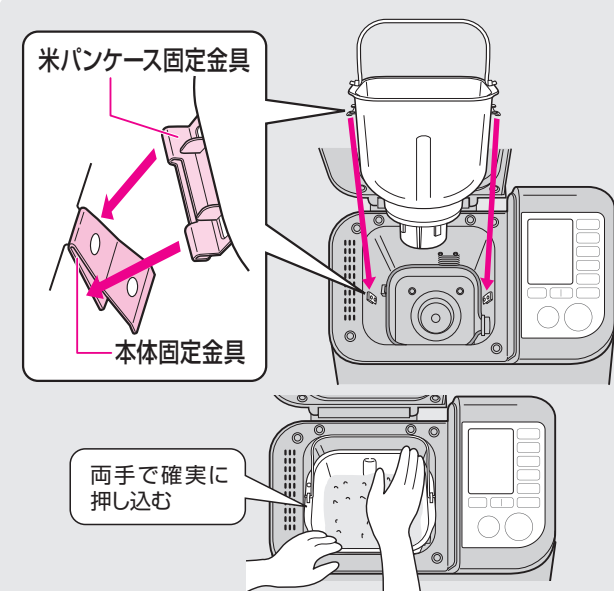
ボールにザルをのせ、はかった白米を洗います。

### 6 材料を米パンケースに入れる

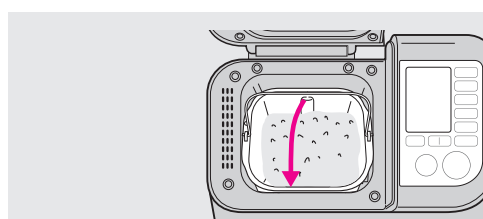


- ①ボールに洗った白米と水を入れます。  
「5」の「白米」と「水」をたして**合計 420g**にします。  
※白米は季節によって、水分量が異なります。新米の場合は、水を約10g減らしてください。(合計410g)  
※必ず、米パンケースに米パン羽根が取り付けられていることを確認してください。
- ②米パンケースの中に①を入れ、**砂糖 30g、塩 4g、スキムミルク 5g、無塩バター 20g**を入れます。  
※米パンケースを左右に振って、お米を平らにならしてください。

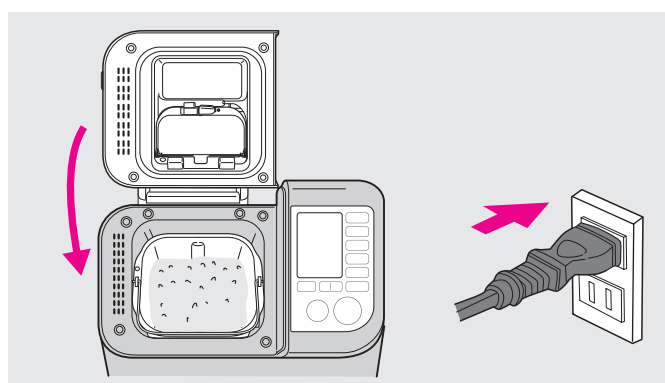
### 7 米パンケースを本体にセットする



- ①本体固定金具と米パンケース固定金具があることを確認して、押し込んでください。  
※確実に押し込まないとスタートキーを押したとき、「cASE」表示になります。( **57ページ** )



- ②ハンドルを手前にたおします。  
※必ず、ハンドルを手前にたおしてください。  
手前にたおさないと、自動投入ケースふたが開かないことがあります。



- ③本体ふたを閉め、さし込みプラグをさし込みます。

使いかた「米パン生地」

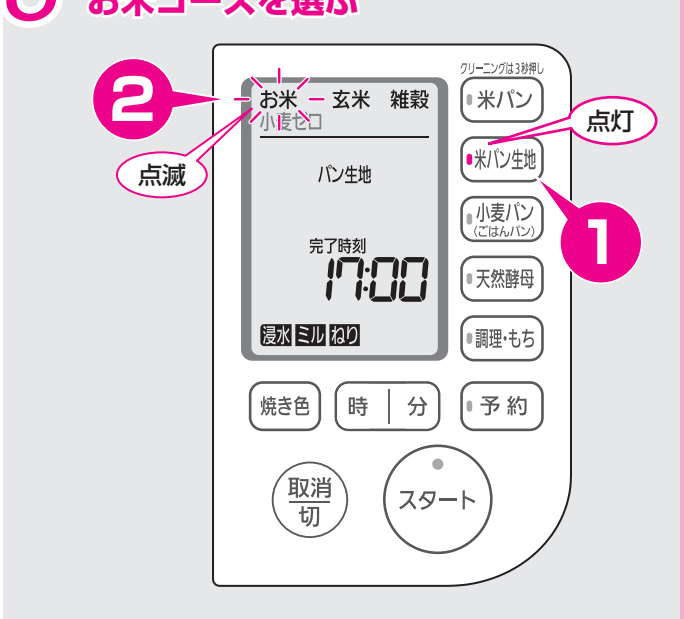


# 米パン生地づくりのつづき

※ここでは、白米を使った米パン生地づくりの説明をしています。  
詳しい「コース」・「メニュー」・「材料」は別冊クックブック 24、38ページをご覧ください。

## スタートさせる

### 8 米パン生地コースキーで お米コースを選ぶ

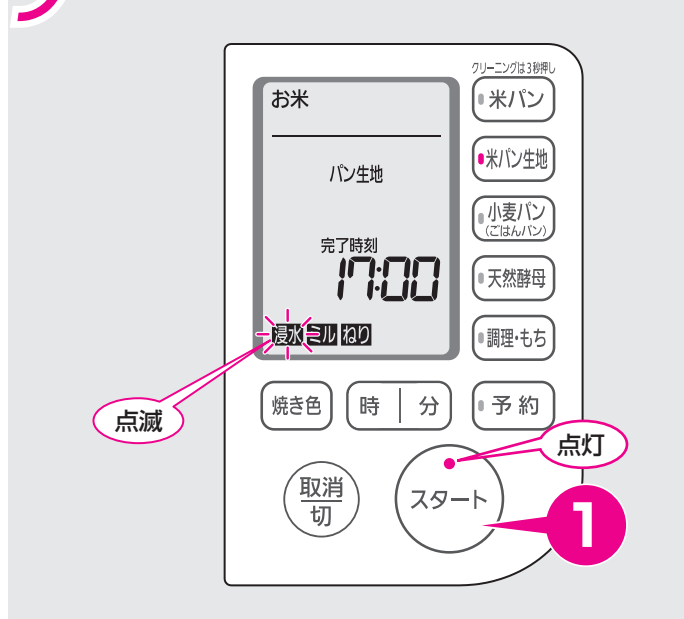


- ① 米パン生地 キーを押す
- ② 「お米」コースを選ぶ

●米パン生地コースキーを押すたびに、「お米」パン生地→「お米・小麦」パン生地→「お米・小麦ゼロ」パン生地→「玄米」パン生地→「雑穀」パン生地に切り替わります。  
「お米」を点滅させてください。  
※一度メニューを選ぶと次回も同じメニューを記憶していますので、選び直す必要がありません。  
●表示部には、できあがり時刻を表示します。

**\*工程表示**  
**浸水**：お米に水を吸水させます。  
**ミル**：お米をペースト状にします。  
(約40秒～1分動き、約5分停止をくり返します。  
その後、生地を冷却します。)  
**ねり**：生地をねります。

### 9 スタートキーを押す



- ① スタート キーを押す

※浸水から始まるため、すぐに動作しません。  
●スタートランプが点灯し、浸水を開始します。  
表示部に工程表示を点滅でお知らせします。  
※米パンケースを確実にセットしないとスタートキーを押したときに「cPSE」表示になり、スタートしません。  
※本体ふたを閉めないでスタートキーを押したときに「oPEN」表示になり、スタートしません。  
※コースを選び間違えたときは、取消／切キーを長押しし、8から操作してください。

**\*「お米小麦パン生地」の場合**  
できあがり時刻の約6～7分前に「ピピッ、ピピッ、ピピッ…」とミックスコールが鳴り、動作が止まります。本体ふたを開け、強力粉とドライイーストを入れ、本体ふたを閉めると動作を再開します。  
※本体ふたを閉めないと「ねり」工程を行いません。

## 生地を取り出す

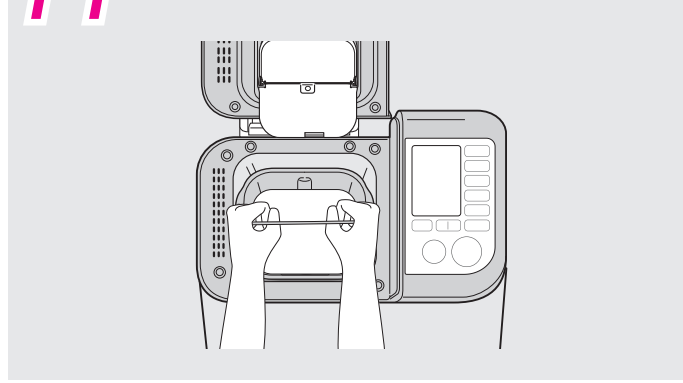
### 10 お知らせ音が鳴ったら



- ① 取消切 キーを押す

●生地ができあがると、『ピー、ピー、ピー…』とお知らせ音が鳴ります。  
必ず、取消／切キーを押してください。  
※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

### 11 米パンケースを取り出す



●ハンドルを持ち上げ、米パンケースを取り出します。  
●できあがった生地はすぐに取り出して成形・発酵・焼き上げを行ってください。生地を取り出さずに放置すると、発酵しすぎて扱いにくくなります。



- ① パン生地  
パン生地の扱いかたは、別冊クックブック 24～25ページを参照。
- ② ピザ生地  
ピザ生地の分割・成形は、別冊クックブック 39ページを参照。
- ③ 小麦ゼロ生地  
小麦ゼロ生地を使ったレシピは、別冊クックブック 11ページを参照。  
※「小麦ゼロお米パン生地」は、『ドロツ』とした生地ですが問題ありません。

※続けてパン生地を作る場合は2時間程度、時間を空けていただくことをお勧めします。



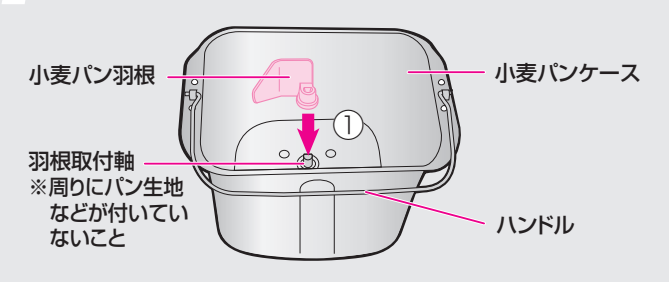
# 小麦食パンを焼く

※パンを作る「**パンの材料について**」は、**10～12ページ**をご覧ください。  
※**レシピマーク**の説明は、**14ページ**をご覧ください。

※ここでは、小麦を使ったパンの作りかたを説明しています。  
別冊クックブック **12** ページに記載してあります。

## 材料を入れ、準備をする

### 1 小麦パンケースに小麦パン羽根を取り付ける



①小麦パンケースに小麦パン羽根をセットします。  
※小麦パン羽根が奥まで確実に取り付けられていることを確認してください。

### ◆小麦食パン (材料 1斤分)

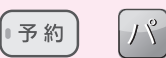
強力粉	260g
塩	4g (小0.8)
砂糖	19g (大2+小1)
スキムミルク	5g (大1)
ショートニング (無塩バター)	20g
水	180mL
ドライイースト	2g (小0.8)



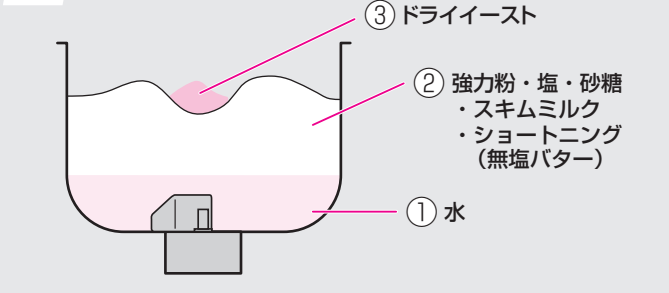
### 【パンミックス使用時】

食パンミックス	1袋
水	180mL
ドライイースト	1袋

### レシピマーク

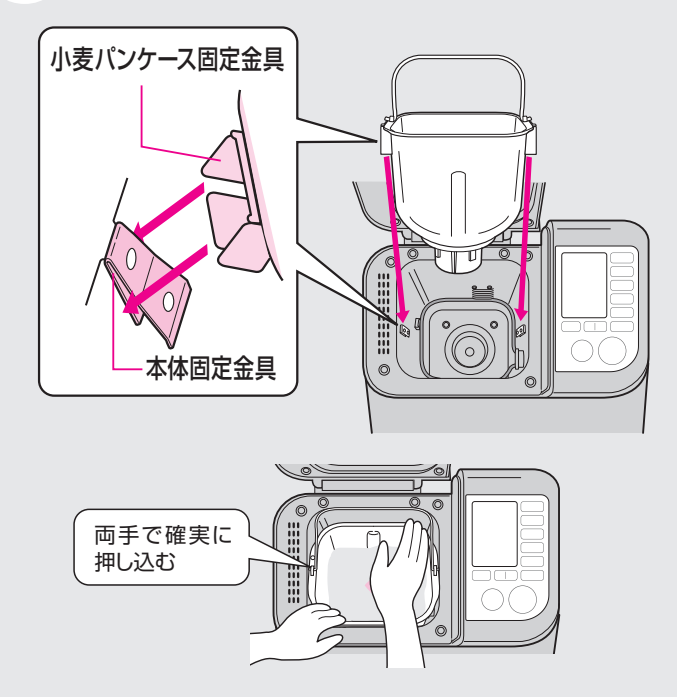


### 2 材料を小麦パンケースに入れる

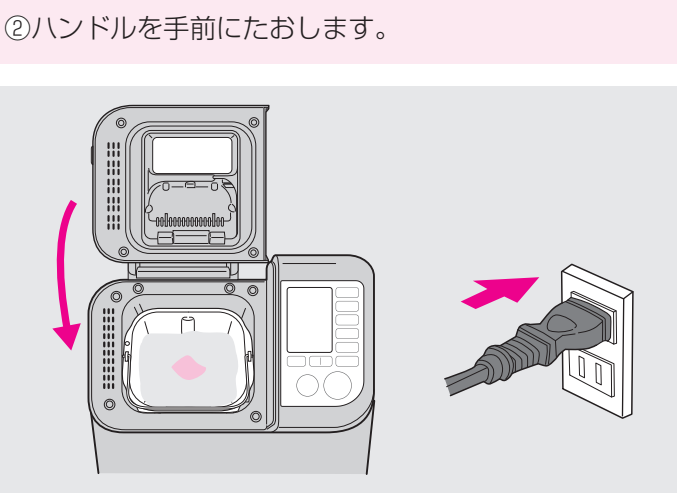
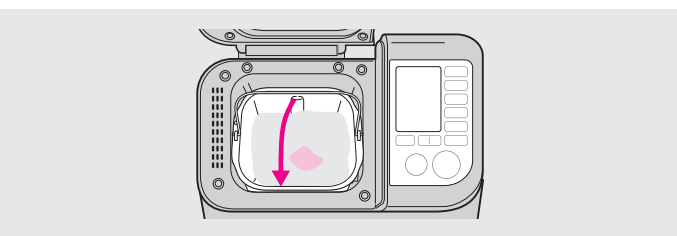


①小麦パンケースに水を入れます。  
②強力粉・塩・砂糖・スキムミルク・ショートニングを入れます。  
※あらかじめ、水・ドライイースト以外の材料は混ぜておきます。  
③ドライイーストを入れます。  
※水に触れないように粉の中央をくぼませて入れます。

### 3 小麦パンケースを本体にセットする



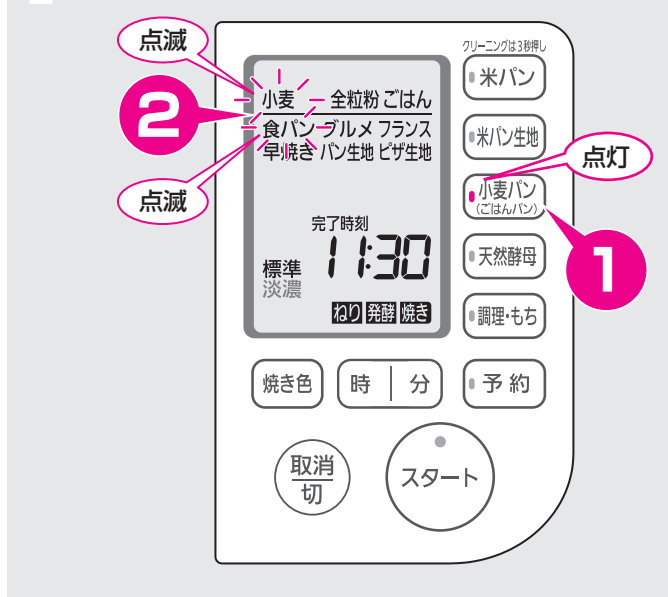
①本体固定金具と小麦パンケース固定金具があっているかを確認して、押し込んでください。



③本体ふたを閉め、さし込みプラグをさし込みます。

## スタートさせる

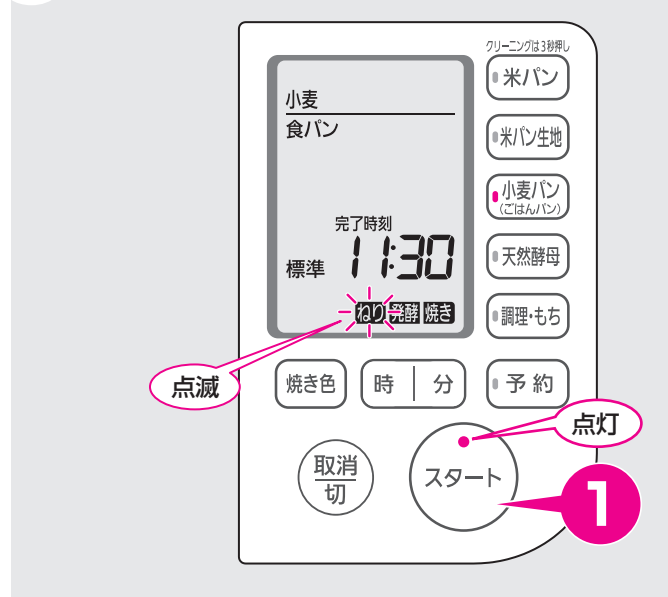
### 4 小麦パンキーで「小麦パン」コースの食パンメニューを選ぶ



①小麦パンコースキーを押す  
②「食パン」メニューを選ぶ

●小麦パンコースキーを押すたびに、「食パン」→「早焼き」→「グルメ」→「フランス」→「パン生地」→「ピザ生地」→「全粒粉・食パン」→「ごはん・食パン」が点滅します。「食パン」を点滅させてください。  
●「食パン」「早焼き」「グルメ」「全粒粉・食パン」「ごはん・食パン」メニューは、焼き色 (淡・標準・濃) が選べます。焼き色キーで選んでください。  
※一度メニューを選ぶと次回も同じメニューを記憶していますので、選び直す必要がありません。  
●表示部には、できあがり時刻を表示します。

### 5 スタートキーを押す



①スタートキーを押す

●スタートランプが点灯し、ねりを開始します。表示部に工程表示を点滅でお知らせします。

### \*工程表示

- ねり: 生地をねります。
- 発酵: 生地を発酵させます。
- 焼き: パンを焼きます。

※本体ふたを閉めないでスタートキーを押したときに「open」表示になり、スタートしません。  
※コース・メニューを選び間違えたときは、取消/切キーを長押しし、4 から操作してください。  
※焼き始めると残時間表示になります。

使いかた「小麦食パン」

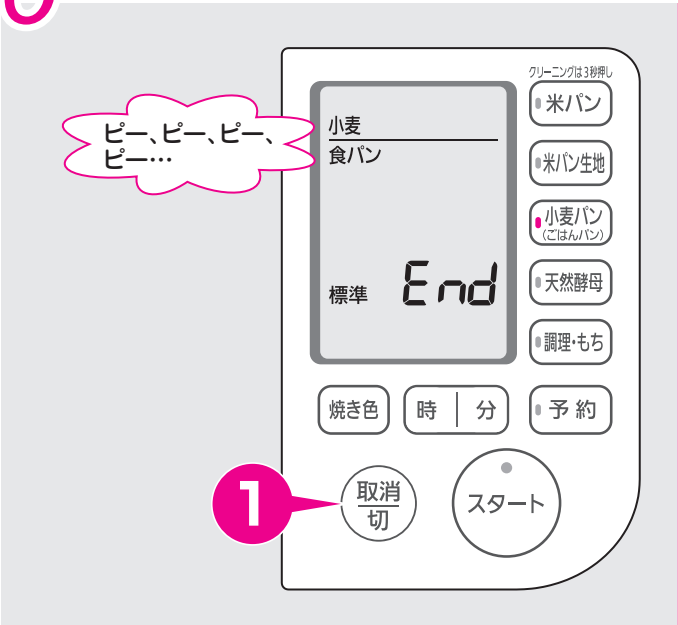
使いかた「小麦食パン」

# 小麦食パンを焼く〈つづき〉

※ここでは、小麦を使ったパンの作りかたを説明しています。  
別冊クックブック 12 ページに記載してあります。

## パンを取り出す

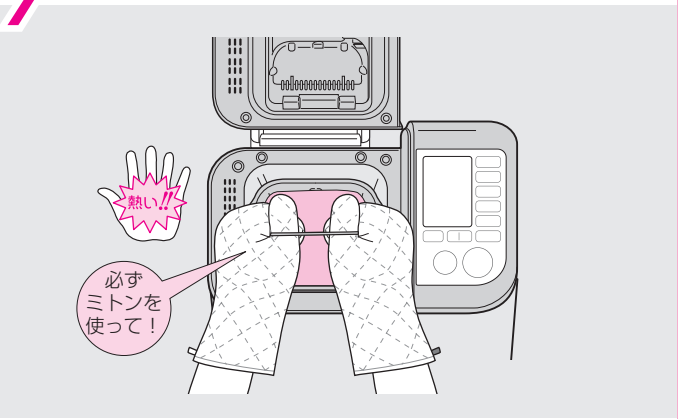
### 6 パンが焼けたら



#### ① 取消切 キーを押す

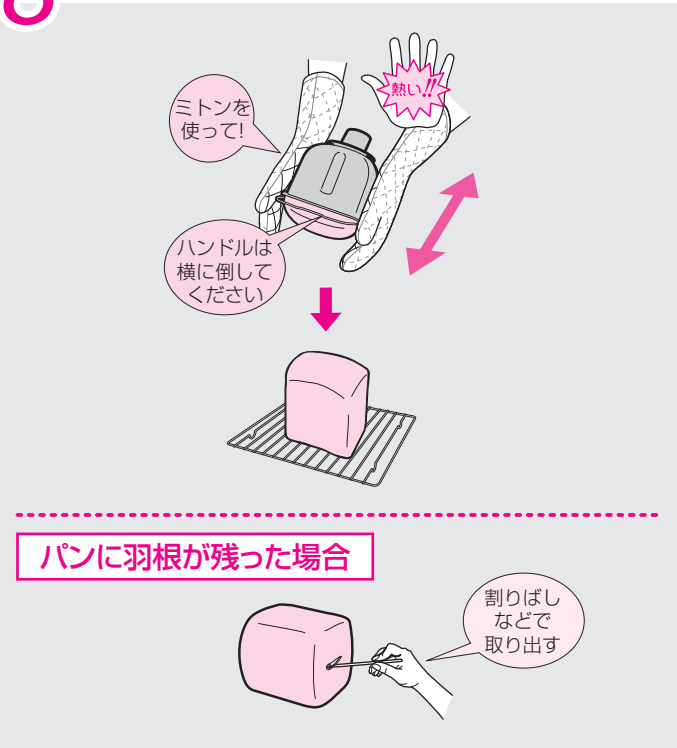
- パンが焼きあがると、『ピー、ピー、ピー...』とお知らせ音が鳴ります。
- ※取り出し忘れを防ぐため、約1分間隔で終了お知らせ音が鳴り続けます。(約5分間)
- 必ず、**取消/切キー**を押してください。
- ※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

### 7 小麦パンケースを取り出す



- ハンドルを持ち上げ、取り出します。

### 8 パンを取り出す



※焼きあがったパンは、すぐに取り出してください。

- 網などにのせ、パンの蒸気を逃がすようにしてください。
  - 焼きあがったパンに羽根が残った場合は、パンが冷めてから割りばしなどで取り出してください。パンが熱いときに取り出す場合は羽根も熱いので、やけどに十分ご注意ください。
- ※続けてパンを焼く場合、表示部に「庫内高温」表示が点灯していると操作できません。「庫内高温」表示が消灯してから操作してください。

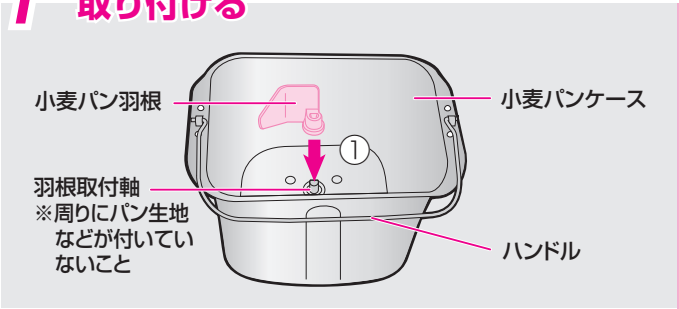
# 小麦グルメパンを焼く

※パンを作る「パンの材料について」は、10～12ページをご覧ください。  
※レシピマークの説明は、14ページをご覧ください。

※好みの具材をセットしておけば、簡単にグルメパンが焼けます。  
詳しい「材料」・「具材」は別冊クックブック 13～18ページをご覧ください。入れる分量を増減してください。

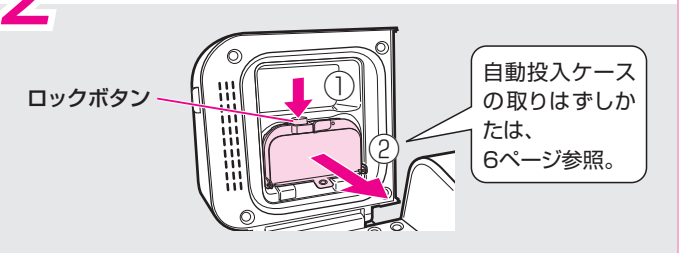
## 材料を入れ、準備をする

### 1 小麦パンケースに小麦パン羽根を取り付ける

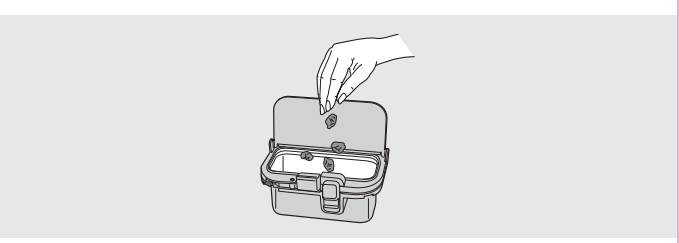


- ①小麦パンケースに小麦パン羽根をセットします。  
※小麦パン羽根が奥まで確実に取り付けられていることを確認してください。

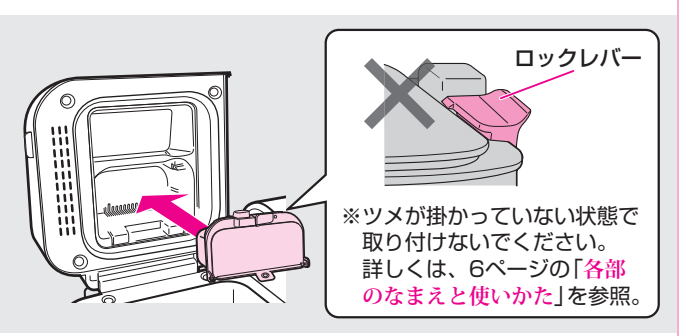
### 2 自動投入ケースに具材を入れる



- ①自動投入ケースのロックボタンを押し、  
②手前に引いて、本体ふたから取り出します。



- ③自動投入ケースのふたを開け、干しぶどうを入れます。



- ④自動投入ケースのふたを閉め、本体ふたに取り付ける。  
※「カチッ」と音がするまで、確実に取り付けてください。

### ◆ぶどうパン (材料 1斤分)

強力粉	260g
塩	4g (小0.8)
砂糖	19g (大2+小1)
スキムミルク	5g (大1)
ショートニング (無塩バター)	20g
水	180mL
ドライイースト	2g (小0.8)
干しぶどう	60g

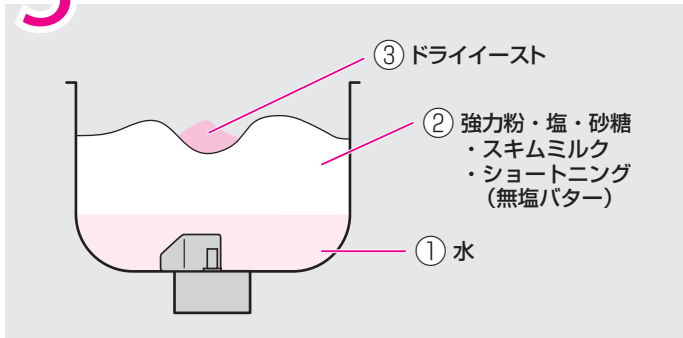


### 【パンミックス使用時】

食パンミックス	1袋
水	180mL
ドライイースト	1袋
干しぶどう	60g



### 3 材料を小麦パンケースに入れる



- ①小麦パンケースに水を入れます。  
②強力粉・塩・砂糖・スキムミルク・ショートニングを入れます。  
※あらかじめ、水・ドライイースト以外の材料は混ぜておきます。  
③ドライイーストを入れます。  
※水に触れないように粉の中央をくぼませて入れます。

## 材料を入れ、準備をする〈つづき〉

「小麦パンケースを本体にセットする」は、「小麦食パンを焼く」3 (23ページ) を参照してください。

※必ず、②のハンドルは手前にたおしてください。  
手前にたおさないと、自動投入ケースふたが開かないことがあります。

使いかた「小麦グルメパン」

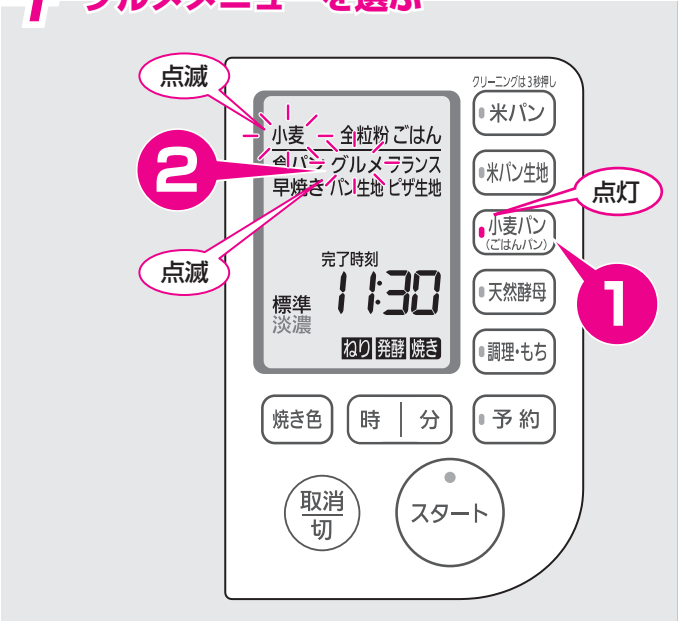


# 小麦グルメパンを焼く<つづき>

※お好みの具材をセットしておけば、簡単にグルメパンが焼けます。  
詳しい「材料」・「具材」は別冊クックブック 13～18ページをご覧ください。

## スタートさせる

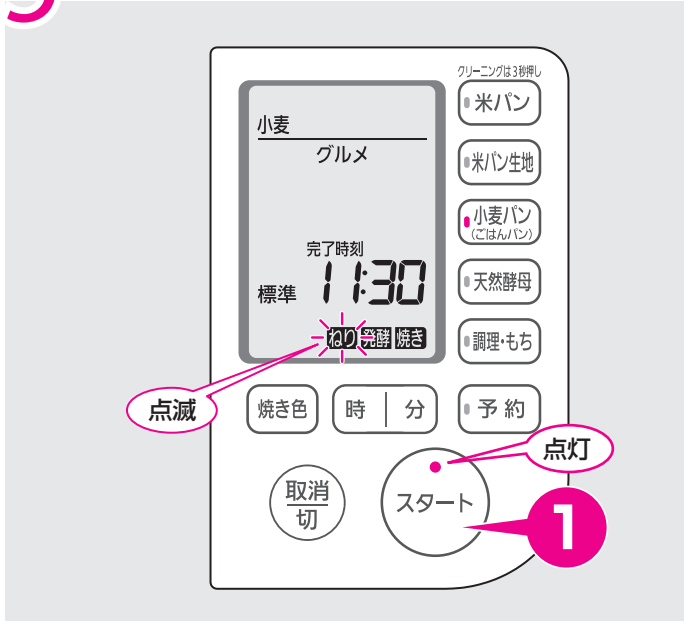
### 4 小麦パンキーで「小麦パン」コースのグルメメニューを選ぶ



- ① 小麦パン (こはん/パン) キーを押す
- ② 「グルメ」メニューを選ぶ

- 小麦パンコースキーを押すたびに、「食パン」→「早焼き」→「グルメ」→「フランス」→「パン生地」→「ピザ生地」→「全粒粉・食パン」→「ごはん・食パン」が点滅します。「グルメ」を点滅させてください。
- 「食パン」「早焼き」「グルメ」「全粒粉・食パン」「ごはん・食パン」メニューは、焼き色（淡・標準・濃）が選べます。焼き色キーで選んでください。
- ※一度メニューを選ぶと次回も同じメニューを記憶していますので、選び直す必要がありません。
- 表示部には、できあがり時刻を表示します。

### 5 スタートキーを押す



- ① スタート キーを押す

- スタートランプが点灯し、ねりを開始します。表示部に工程表示を点滅でお知らせします。

#### \*工程表示

- ねり：生地をねります。
- 発酵：生地を発酵させます。
- 焼き：パンを焼きます。

※本体ふたを閉めないでスタートキーを押したときに「OPEN」表示になり、スタートしません。

- 約13分後、「ピピッ、ピピッ、ピピッ…」とミックスコールが鳴ります。自動投入ケースに入れることができない具材は、このタイミングで入れてください。
- ※コース・メニューを選び間違えたときは、取消／切キーを長押しし、4 から操作してください。
- ※焼き始めると残時間表示になります。

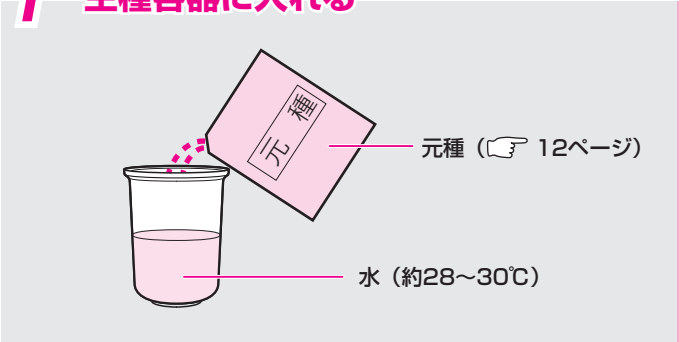
#### パンを取り出す

パンの取り出しかたは、「小麦食パンを焼く」6～8 (25ページ) を参照してください。

# 天然酵母の生種を作る

## 生種容器に材料を入れ、準備する

### 1 材料を生種容器に入れる



- ※約28～30℃の水をお使いください。
- ※生種容器が汚れていると生種がうまくおこせません。清潔にして、お使いください。

#### ◆生種おこし

- 材料
  - ※1回量で1斤の食パンを3～4回分作ることができます。
  - 水(約28～30℃) ……100mL
  - 元種 ……50g



### 2 割りばしなどで材料がよく混ざるようにかき混ぜる

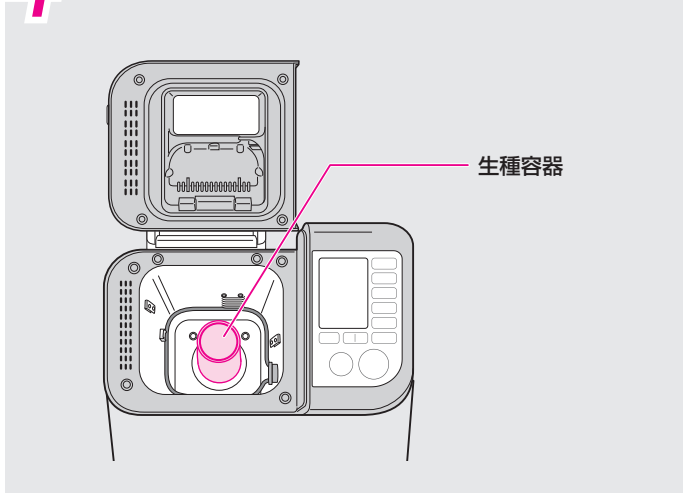


- ※なるべく新しい割りばしをお使いください。
- 特に酵母は納豆菌に弱いので納豆を混ぜたはしを使ったり、元種や生種を納豆の側に置かないよう、注意してください。

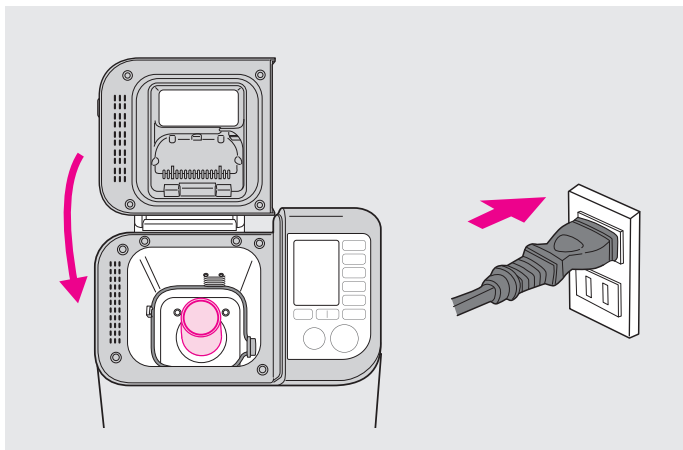
### 3 ふたをかぶせる



### 4 本体の中央に3を入れる



- 中央のくぼみの中におきます。



- 本体ふたを閉め、さし込みプラグをさし込みます。

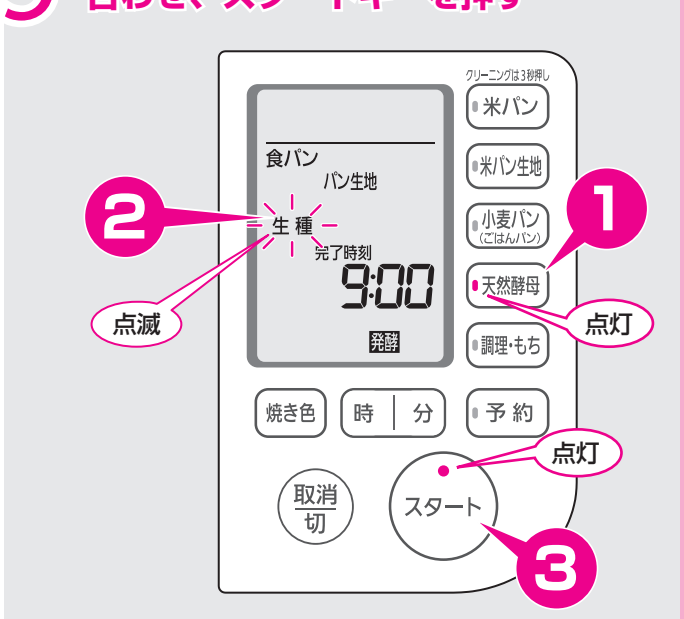
使いかた「小麦グルメパン」

使いかた「天然酵母の生種」

# 天然酵母の生種を作る<つづき>

## スタートさせる

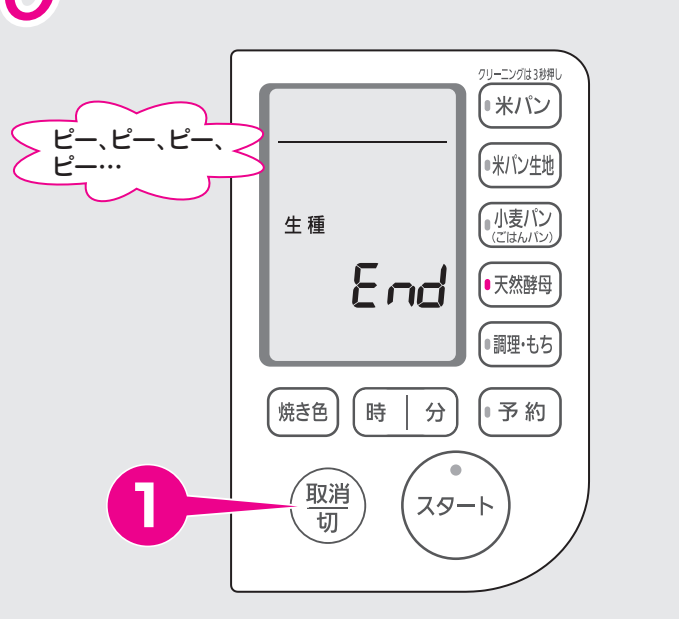
### 5 天然酵母キーで生種コースに 合わせ、スタートキーを押す



- ① 天然酵母 キーを押す
- ② 「生種」メニューを選ぶ
- ③ スタート キーを押す

- 天然酵母コースキーを押すたびに、「食パン」→「パン生地」→「生種」が点滅します。「生種」を点滅させてください。
- 表示部には、できあがり時刻を表示します。  
※表示部は、24時間後を表示しています。  
現在の時刻と同じ時間ですが、「完了時刻」と表示されています。
- スタートキーを押すとスタートランプが点灯し、発酵を開始します。  
※本体ふたを閉めないでスタートキーを押したときに「oPEN」表示になり、スタートしません。

### 6 お知らせ音が鳴ったら



- ① 取消切 キーを押す

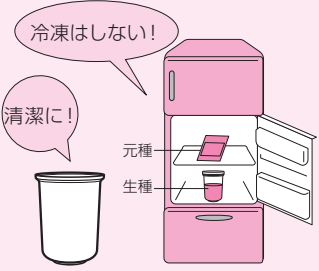
- 生種ができあがると、「ピー、ピー、ピー…」とお知らせ音が鳴ります。  
※必ず、取消／切キーを押してください。  
※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

### 7 生種を取り出す

※すぐに使わない場合は冷蔵庫に入れる。

#### 生種の扱い・保存方法について

- 生種は、肉や魚など生ものと同じで高温・雑菌に弱いものです。発酵力が弱まらないよう、次のことに注意してください。
- 元種・生種とも冷蔵庫に入れてください。(冷凍・常温保存はしないでください)
  - 生種は必ず1週間以内に使い切ってください。
  - 新しい生種と古い生種を混ぜないでください。
  - 生種容器は生種専用とし、清潔にしておいてください。



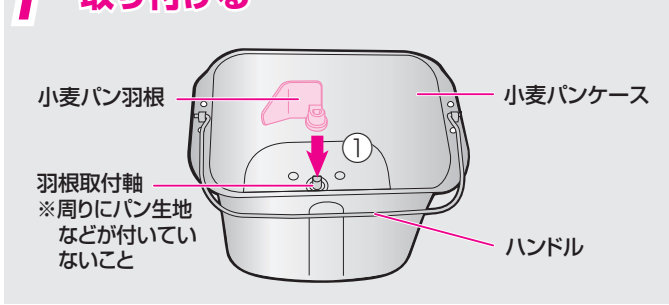
# 小麦天然酵母食パンを作る

※パンを作る「パンの材料について」は、P10～12ページをご覧ください。  
※レシピマークの説明は、P14ページをご覧ください。

※ここでは、ドライイーストの代わりに天然酵母を使ったパンの作りかたを説明しています。  
詳しい「材料」・「具材」およびパン生地・ピザ生地の作りかたは、別冊クックブック P23～29、38～44ページに記載してあります。

## 材料を入れ、準備をする

### 1 小麦パンケースに小麦パン羽根を取り付ける



- ①小麦パンケースに小麦パン羽根をセットします。  
※小麦パン羽根が奥まで確実に取り付けられていることを確認してください。

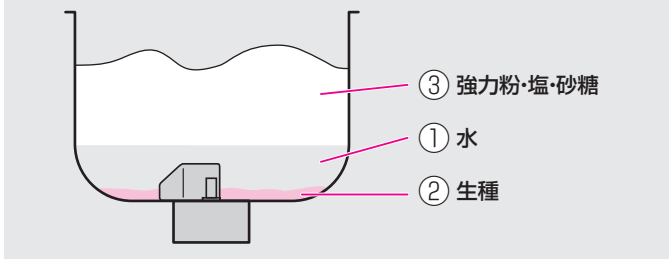


#### ◆天然酵母食パン (材料 1斤分)

強力粉	280g
塩	3g (小0.5)
砂糖	19g (大2+小1)
水	150mL
生種	30g (大3)

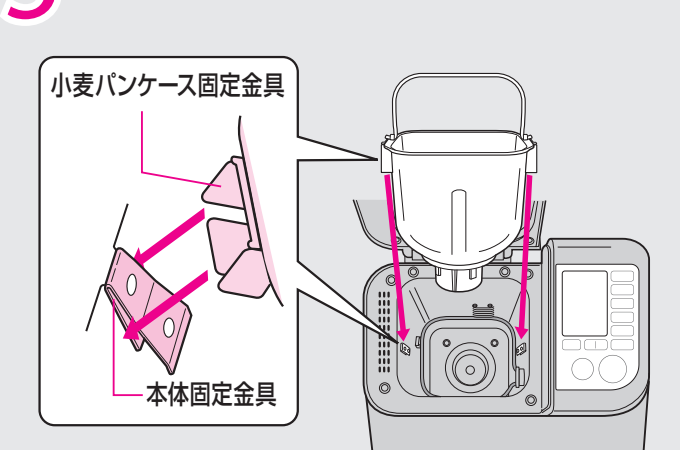


### 2 材料を小麦パンケースに入れる

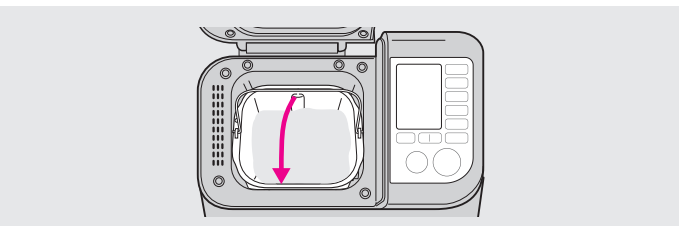


- ①小麦パンケースに水を入れます。
- ②生種を入れます。  
※生種は、全体をよくかき混ぜてから計量したものをお使いください。
- ③強力粉・塩・砂糖を入れます。  
※あらかじめ、水・生種以外の材料は混ぜておきます。

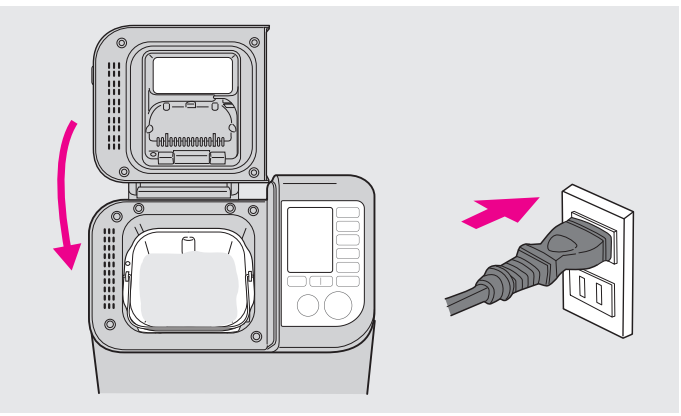
### 3 小麦パンケースを本体にセットする



- ①本体固定金具と小麦パンケース固定金具が当たっているかを確認して、押し込んでください。



- ②ハンドルを手前にたおします。



- ③本体ふたを閉め、さし込みプラグをさし込みます。

使いかた「天然酵母の生種」

使いかた「小麦天然酵母食パン」



# 小麦天然酵母食パンをつくる<つづき>

※ここでは、ドライイーストの代わりに天然酵母を使ったパンの作りかたを説明しています。  
詳しい「材料」・「具材」およびパン生地・ピザ生地の作りかたは、別冊クックブック 23～29、38～44ページに記載してあります。

## スタートさせる

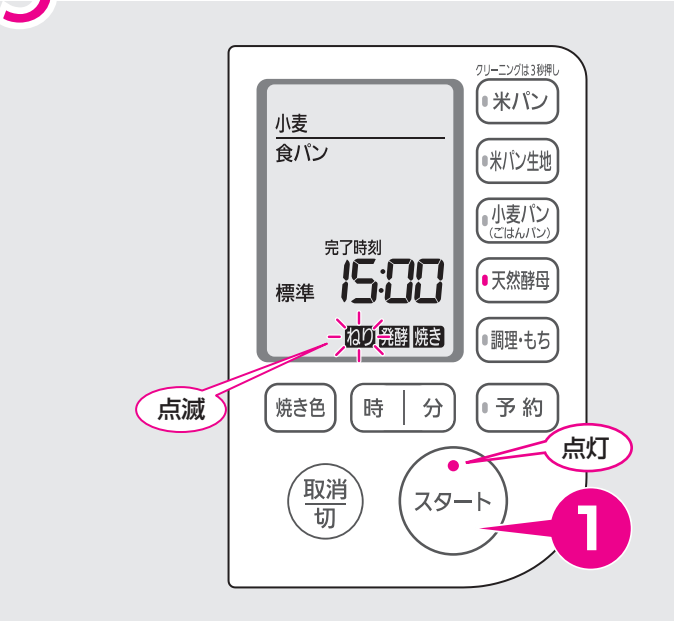
### 4 天然酵母コースキーで食パンメニューを選ぶ



- ① 天然酵母 キーを押す
- ② 「食パン」メニューを選ぶ

- 天然酵母コースキーを押すたびに、「食パン」→「パン生地」→「生種」が点滅します。「食パン」を点滅させてください。  
※一度メニューを選べると次回も同じメニューを記憶していますので、選び直す必要がありません。
- 「食パン」は、焼き色（淡・標準・濃）が選べます。焼き色キーで選んでください。
- 表示部には、できあがり時刻を表示します。

### 5 スタートキーを押す



- ① スタート キーを押す

- スタートランプが点灯し、ねりを開始します。表示部に工程表示を点滅でお知らせします。
- \*工程表示**

**ねり**：生地をねります。  
**発酵**：生地を発酵させます。  
**焼き**：パンを焼きます。
- ※本体ふたを閉めないでスタートキーを押したときに「oPEn」表示になり、スタートしません。
  - ※コース・メニューを選び間違えたときは、取消／切キーを長押しし、4 から操作してください。
  - ※焼き始めると残時間表示になります。

## パンを取り出す

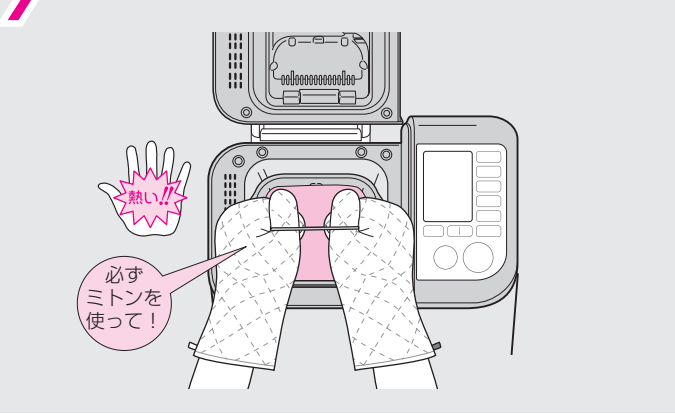
### 6 パンが焼けたら



- ① 取消切 キーを押す

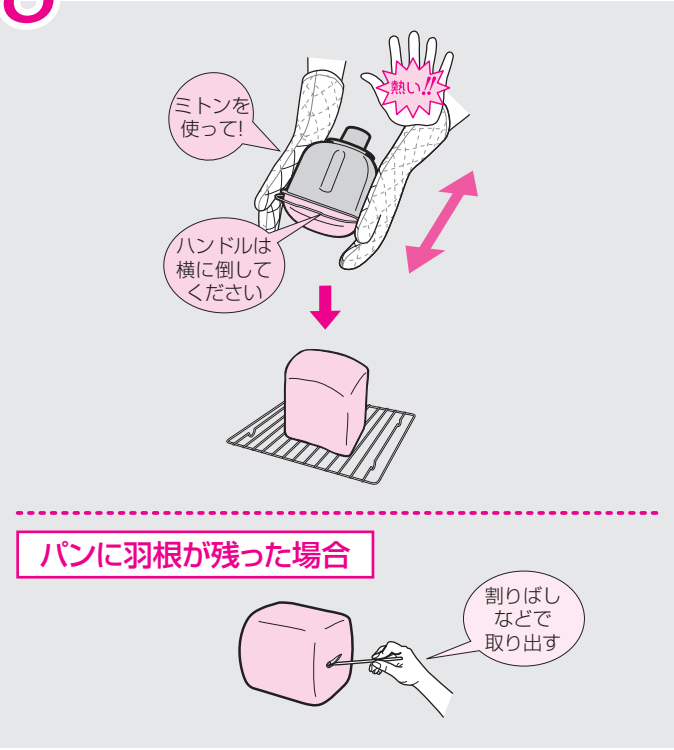
- パンが焼きあがると、『ピー、ピー、ピー…』とお知らせ音が鳴ります。  
※取り出し忘れを防ぐため、約1分間隔で終了お知らせ音が鳴り続けます。（約5分間）  
必ず、取消／切キーを押してください。
- ※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

### 7 小麦パンケースを取り出す



- ハンドルを持ち上げ、取り出します。

### 8 パンを取り出す



- ※焼きあがったパンは、すぐに取り出してください。
- 網などにのせ、パンの蒸気を逃がすようにしてください。
- 焼きあがったパンに羽根が残った場合は、パンが冷めてから割りばしなどで取り出してください。パンが熱いときに取り出す場合は羽根も熱いので、やけどに十分ご注意ください。
- ※続けてパンを焼く場合、表示部に「庫内高温」表示が点灯していると操作できません。「庫内高温」表示が消灯してから操作してください。

使いかた「小麦天然酵母食パン」

使いかた「小麦天然酵母食パン」

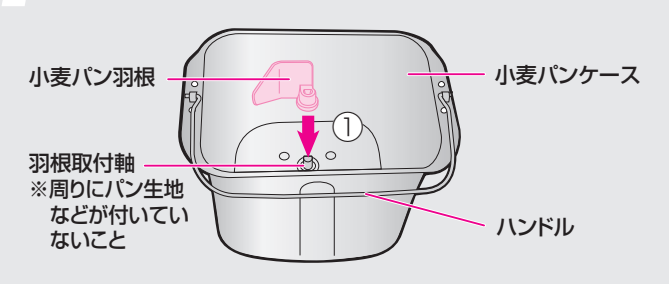
# 小麦パン生地・小麦ピザ生地を作る

※パンを作る「**パンの材料について**」は、**10**～**12**ページをご覧ください。  
※**レシピマーク**の説明は、**14**ページをご覧ください。

※ここでは、小麦パン生地メニューで操作しております。  
詳しい「**コース**」・「**メニュー**」・「**材料**」は、別冊クックブック **24**～**44**ページに記載しております。

## 材料を入れ、準備をする

### 1 小麦パンケースに小麦パン羽根を取り付ける



①小麦パンケースに小麦パン羽根をセットします。  
※小麦パン羽根が奥まで確実に取り付けられていることを確認してください。



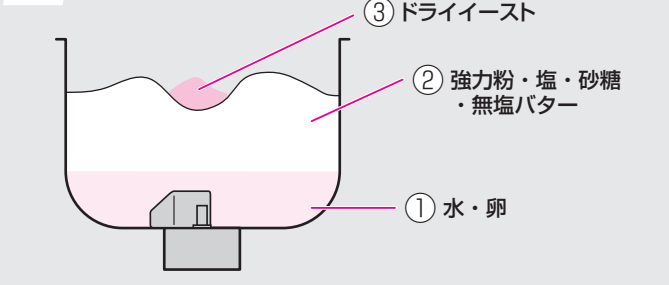
### ◆小麦パン生地 (材料 バターロール12個分)

強力粉	300 g
塩	4 g (小0.8)
砂糖	19g (大2+小1)
無塩バター	20 g
水	130mL
ドライイースト	2g (小0.8)
卵	1個 (Mサイズ)

### レシピマーク

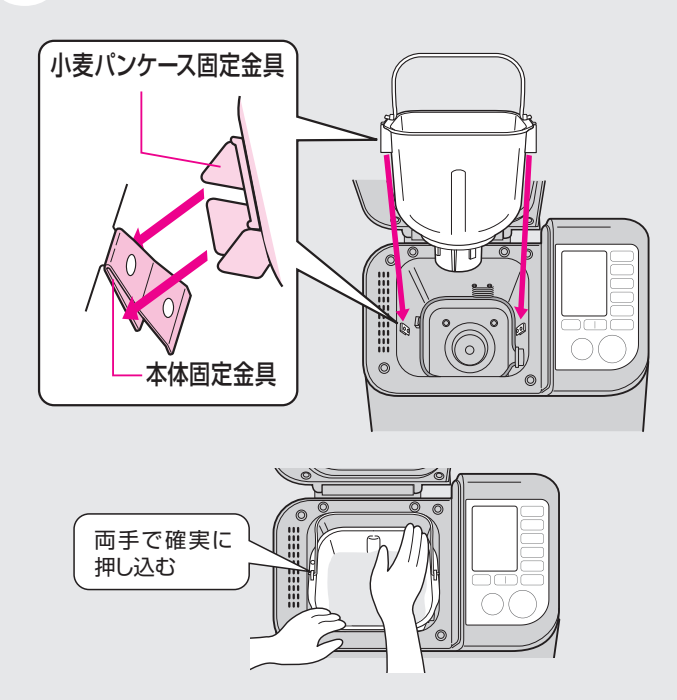


### 2 材料を小麦パンケースに入れる

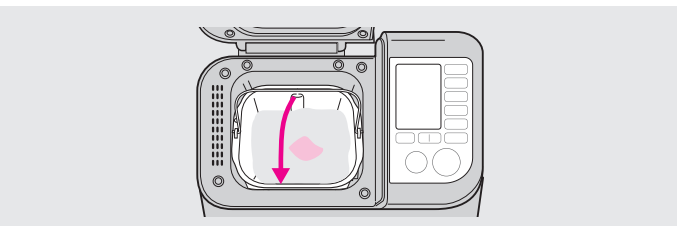


①小麦パンケースに水と卵を入れます。  
②強力粉・塩・砂糖・無塩バターを入れます。  
※あらかじめ、水・卵・ドライイースト以外の材料は混ぜておきます。  
③ドライイーストを入れます。  
※水に触れないように粉の中央をくぼませて入れます。

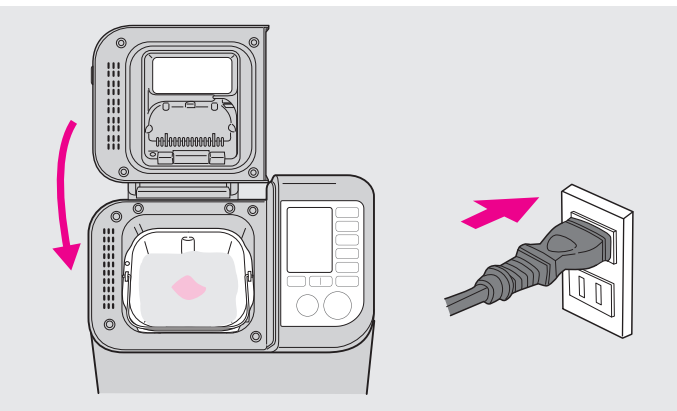
### 3 小麦パンケースを本体にセットする



①本体固定金具と小麦パンケース固定金具があることを確認して、押し込んでください。



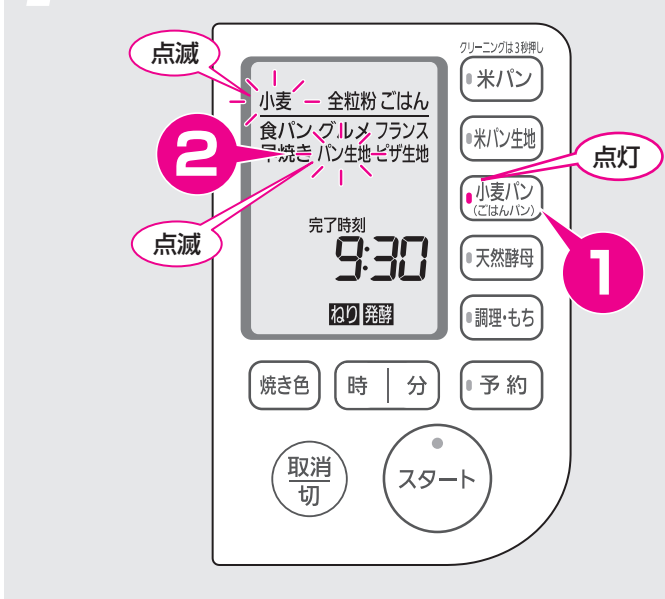
②ハンドルを手前にたおします。



③本体ふたを閉め、さし込みプラグをさし込みます。

## スタートさせる

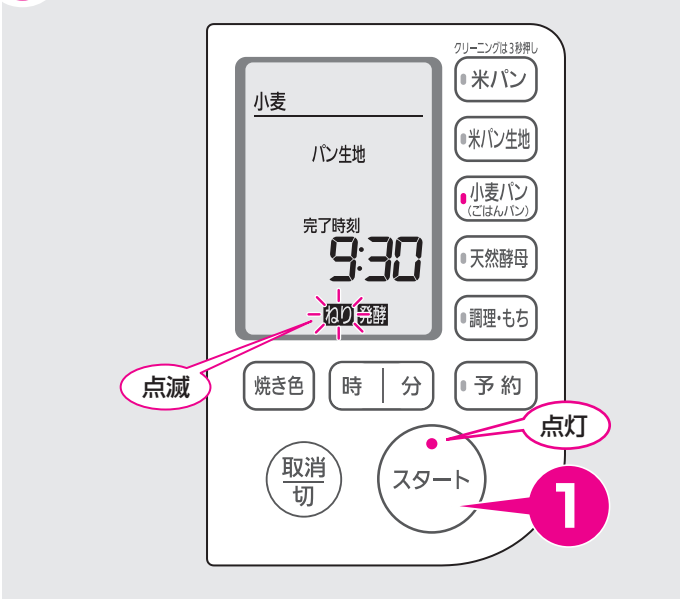
### 4 小麦パンキーで「小麦パン」コースのパン生地メニューを選ぶ



### ① 小麦パン (ごはんパン) キーを押す ② 「パン生地」メニューを選ぶ

- 小麦パンコースキーを押すたびに、「食パン」→「早焼き」→「グルメ」→「フランス」→「パン生地」→「ピザ生地」→「全粒粉・食パン」→「ごはん・食パン」が点滅します。  
「パン生地」を点滅させてください。  
※一度メニューを選ぶと次回も同じメニューを記憶していますので、選び直す必要がありません。
- 表示部には、できあがり時刻を表示します。

### 5 スタートキーを押す



### ① スタート キーを押す

- スタートランプが点灯し、ねりを開始します。  
表示部に工程表示を点滅でお知らせします。
- \*工程表示**

**ねり**：生地をねります。  
**発酵**：生地を発酵させます。
- ※本体ふたを閉めないでスタートキーを押したときに「open」表示になり、スタートしません。  
※コース・メニューを選び間違えたときは、取消／切キーを長押しし、4から操作してください。



# 小麦パン生地・小麦ピザ生地を作る<つづき>

※ここでは、小麦パン生地メニューで操作しております。  
詳しい「コース」・「メニュー」・「材料」は、別冊クックブック 24～44ページに記載してあります。

## 生地を取り出す

6

お知らせ音が鳴ったら

- 1

取消切

キーを押す
- 生地ができあがると、『ピー、ピー、ピー...』とお知らせ音が鳴ります。  
※必ず、**取消／切**キーを押してください。  
※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

7

小麦パンケースを取り出す

- ハンドルを持ち上げ、小麦パンケースを取り出します。
- できあがった生地はすぐに取り出して成形・発酵・焼き上げを行ってください。生地を取り出さずに放置すると、発酵しすぎて扱いにくくなります。

- ↓

① パン生地

パン生地の扱いかたは、  
別冊クックブック 24～25ページを参照。
- ② ピザ生地

ピザ生地の分割・成形は、  
別冊クックブック 39ページを参照。

# 予約をする

※パンを作る「**パンの材料について**」は、24～25ページをご覧ください。  
※**レシピマーク**の説明は、26ページをご覧ください。

指定した時間に焼きたてのパンが食べたいときに便利です。  
※現在時刻が合っているか確認してください。  
※材料により、予約できない「コース」・「メニュー」があります。  
※ここでは、白米を使った米パンの作りかたで説明しています。  
詳しい「コース」・「メニュー」・「材料」は別冊クックブックをご覧ください。各キーで設定してください。

## 材料を入れ、準備をする

米パンの準備のしかたは、「**米パンの作りかた**」1～7（15～16ページ）を参照してください。

## スタートさせる

8

米パンコースキーで「お米」コースを選ぶ

- 1

米パン

キーを押す
- 2

「お米」コースを選ぶ
- 米パンコースキーを押すたびに、「お米」食パン→「お米・小麦」食パン→「お米・小麦ゼロ」食パン→「玄米」食パン→「玄米・小麦」食パン→「雑穀」食パン→「雑穀・小麦」食パンに切り替わります。  
「お米」を**点減**させてください。
  - 各コース、焼き色（淡・標準・濃）が選べます。  
焼き色キーで選んでください。
  - 表示部には、できあがり時刻を表示します。
  - 予約できないコース、メニューがあります。  
「**米パン生地**」コース、「**パン生地**」メニュー、「**ピザ生地**」メニュー、「**ごはん食パン**」メニュー、「**生種**」メニュー、「**調理・もち**」コースは、予約できません。  
※予約できないときは、お知らせ音でお知らせします。
  - ※室温が高いときは、予約しないでください。  
腐敗するおそれがあります。
  - ※室温が30℃以上の部屋で米パンコースを予約すると、うまくできない場合があります。

9

予約キーを押し、予約時間を設定する

- 1

予約

キーを押す
- 2

時間を設定する
- 時**・**分**キーを押し、予約時間を合わせてください。  
※予約時間が13時間を超えたり、できあがり時間より短いときは、スタートランプが**点滅**し、予約できません。スタートランプが**点滅**する予約時間に合わせてください。
  - 時**キーは、**1時間単位**で**分**キーは、**10分単位**で合わせられます。

# 予約をする〈つづき〉

指定した時間に焼きたてのパンが食べたいときに便利です。

※現在時刻が合っているか確認してください。

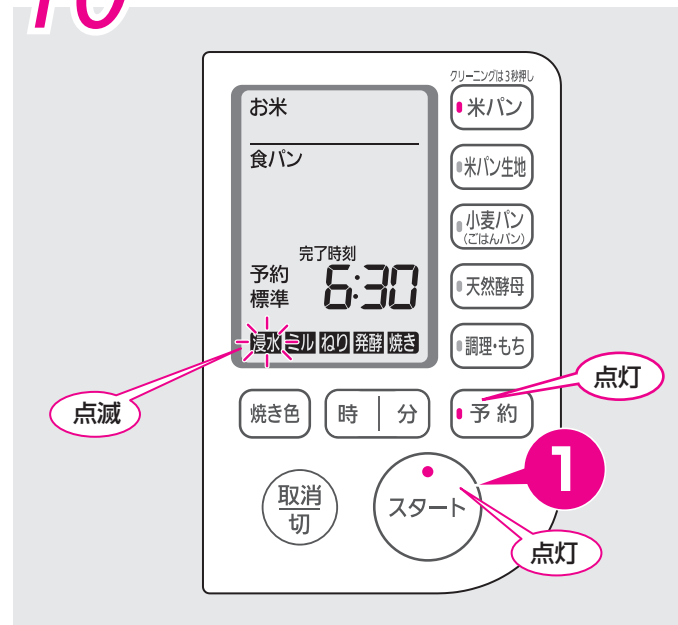
※材料により、予約できない「コース」・「メニュー」があります。

※ここでは、白米を使った米パンの作りかたで説明しています。

詳しい「コース」・「メニュー」・「材料」は別冊クックブックをご覧くださいになり、各キーで設定してください。

## スタートさせる

### 10 スタートキーを押す



#### ① スタート キーを押す

※浸水から始まるため、すぐに動作しません。

●スタートキーを押すと予約ランプが点灯し、スタートランプが点灯します。

表示部に工程表示を点滅でお知らせします。

※米パンケースを確実にセットしないとスタートキーを押したときに「cRSE」表示になり、スタートしません。

※本体ふたを閉めないでスタートキーを押したときに「oPEN」表示になり、スタートしません。

※予約でコース・メニューを選び間違えたときは、取消／切キーを長押しし、8から操作してください。

#### \*米パンの場合は

工程表示を最初に行います。

工程以降は、予約時間に合わせて行われます。

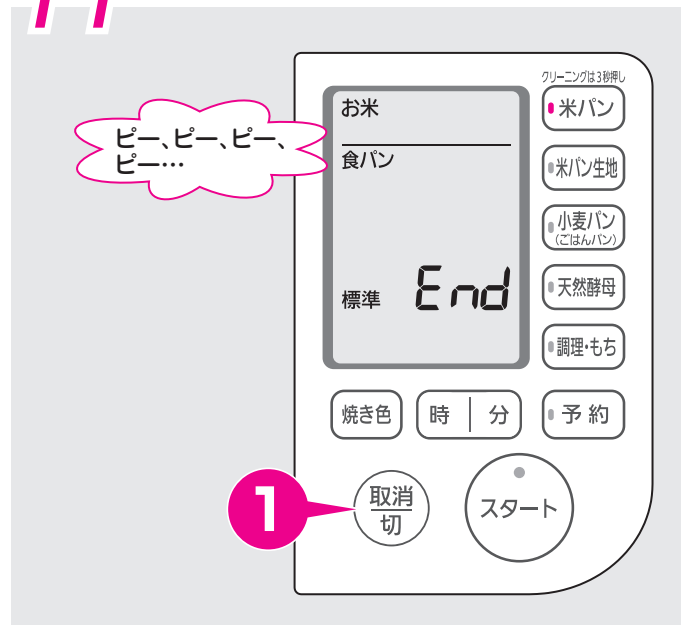
からに入るまでの工程表示は、(全点灯)になります。

表示部に予約時間を表示します。

「予約で米パンを作るときの工程」は、57ページ。

## パンを取り出す

### 11 パンが焼けたら



#### ① 取消切 キーを押す

●予約時間にパンが焼きあがると、『ピー、ピー、ピー...』とお知らせ音が鳴ります。すぐに取り出してください。

※取り出し忘れを防ぐため、約1分間隔で終了お知らせ音が鳴り続けます。(約5分間)必ず、取消／切キーを押してください。

※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

## パンを取り出す〈つづき〉

パンケースの取り出しかた・パンの取り出しかたは、「米パンの作りかた」11～12(18ページ)を参照してください。

# ヌードルを作る

※レシピマークの説明は、14ページをご覧ください。

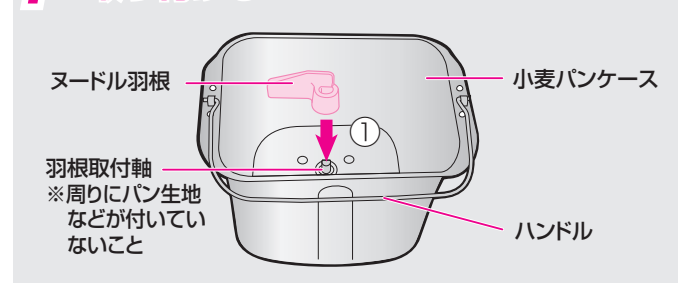
※ここでは、小麦ヌードルメニューで操作しております。

詳しい「コース」・「メニュー」・「材料」は、別冊クックブック 45～48ページに記載してあります。

## 材料を入れ、準備をする

## スタートさせる

### 1 小麦パンケースにヌードル羽根を取り付ける



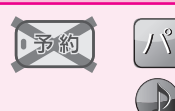
①小麦パンケースにヌードル羽根をセットします。

※ヌードル羽根が奥まで確実に取り付けられていることを確認してください。

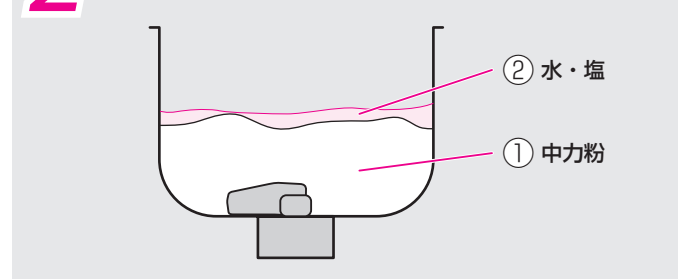
#### ◆小麦ヌードルの材料 (材料 4人分)

中力粉	400g
水	200mL
塩	12g(小2+0.5)

#### レシピマーク



### 2 材料を小麦パンケースに入れる



①小麦パンケースに中力粉を入れます。

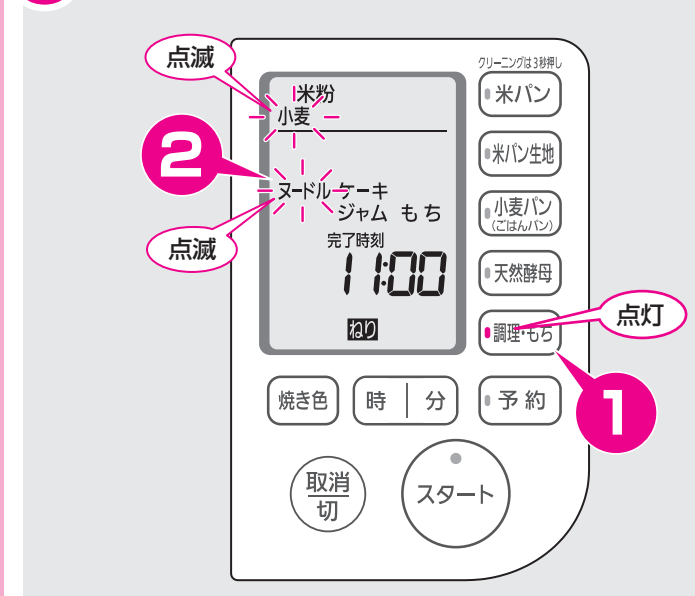
②塩と水を入れます。

※あらかじめ、水に塩を溶かしておいてください。

## 材料を入れ、準備をする〈つづき〉

「小麦パンケースを本体にセットする」は、「小麦食パンを焼く」3(23ページ)を参照してください。

### 3 調理・もちキーでヌードルメニューを選ぶ



#### ① 調理・もち キーを押す

#### ② 「小麦・ヌードル」メニューを選ぶ

●調理・もちコースキーを押すたびに、「米粉・ヌードル」→「小麦・ヌードル」→「米粉・ケーキ」→「小麦・ケーキ」→「ジャム」→「もち」が点滅します。「小麦・ヌードル」を点滅させてください。

※一度メニューを選ぶと次回も同じメニューを記憶していますので、選び直す必要がありません。

●表示部には、できあがり時刻を表示します。

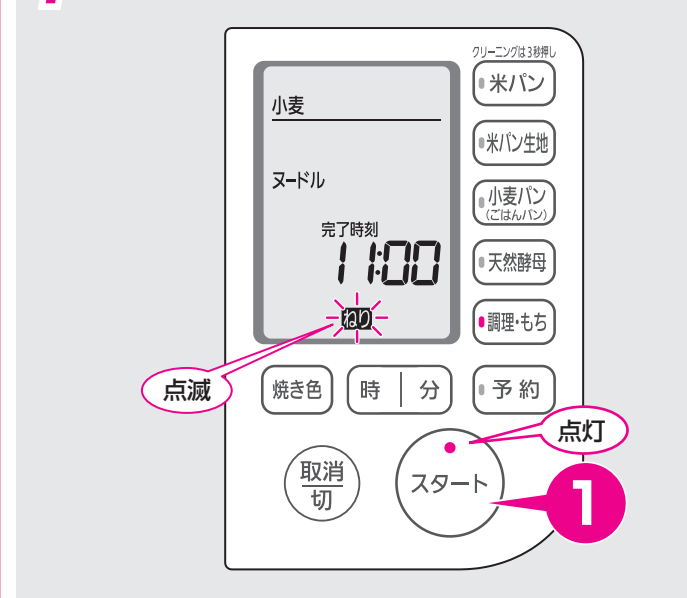


# ヌードルを作る<つづき>

※ここでは、小麦ヌードルメニューで操作しております。  
 詳しい「コース」・「メニュー」・「材料」は、別冊クックブック 45～48ページに記載してあります。

## スタートさせる

### 4 スタートキーを押す



#### ① スタート キーを押す

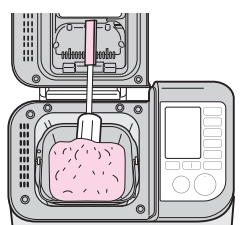
- スタートランプが**点灯**し、ねりを開始します。  
 ※本体ふたを閉めないでスタートキーを押したときに「**oPEN**」表示になり、スタートしません。
- ※コース・メニューを選び間違えたときは、取消／切キーを長押しし、**3** から操作してください。

### 5 お知らせ音が鳴ったら、粉おとしをする

- できあがり時刻の約15分前に、『ピピッ、ピピッ、ピピッ…』とお知らせ音が鳴ります。(小麦の場合) 米粉の場合は、できあがり時刻の約11分前に鳴ります。  
 ※表示部の「**粉おとし**」が**点滅**します。

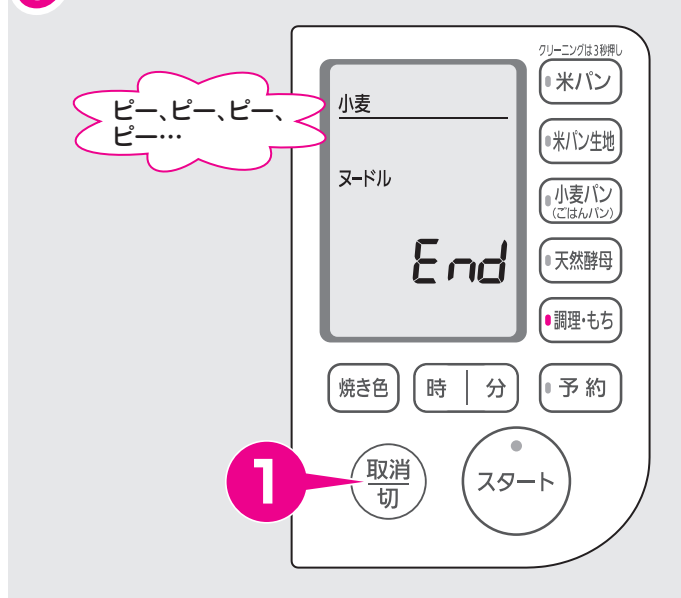
#### \*粉おとしのしかた

- ①ふたを開けます。  
 ※羽根の回転が止まります。
- ②小麦パンケースについた粉をゴムベラなどで落とします。
- ③ふたを閉めます。  
 ※ふたを閉めないで再スタートしません。



※粉おとしをしなかった場合は、表示部の「**粉おとし**」表示が消え、約6分30秒後、自動的に次の工程になります。(小麦の場合)  
 米粉の場合は、約2分30秒後に次の工程になります。

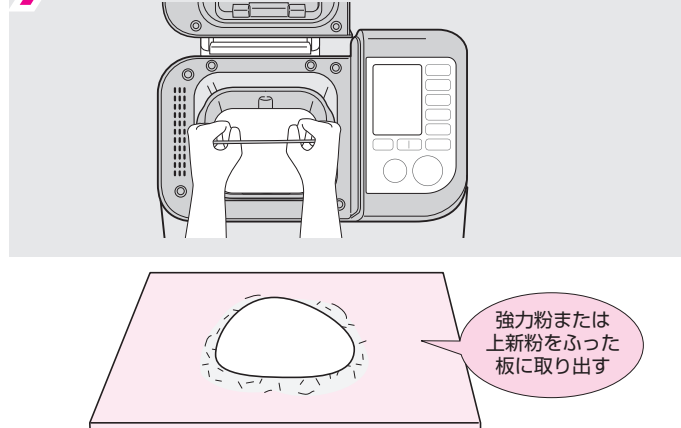
### 6 お知らせ音が鳴ったら



#### ① 取消切 キーを押す

- ヌードル生地ができあがると、『ピー、ピー、ピー…』とお知らせ音が鳴ります。  
 すぐに取り出してください。  
 ※必ず、**取消／切**キーを押してください。  
 ※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

### 7 小麦パンケースを取り出す



- ハンドルを持ち上げ、小麦パンケースを取り出します。
- できあがった生地はすぐに取り出してください。生地を取り出さずに放置すると、乾燥して扱いにくくなります。

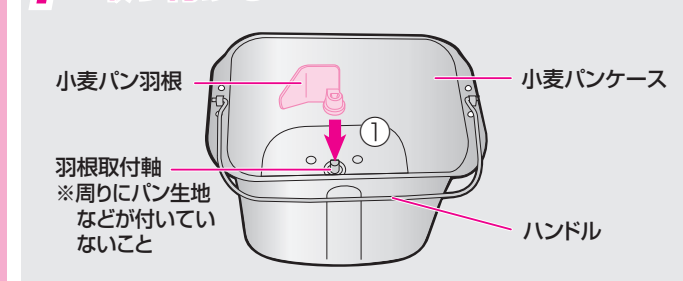
# ケーキを焼く

※レシピマークの説明は、414ページをご覧ください。

※ここでは、小麦ケーキメニューで操作しております。  
 詳しい「コース」・「メニュー」・「材料」・「具材」は、別冊クックブック 49～51ページに記載してあります。

## 材料を入れ、準備をする

### 1 小麦パンケースに小麦パン羽根を取り付ける



- ①小麦パンケースに小麦パン羽根をセットします。  
 ※小麦パン羽根が奥まで確実に取り付けられていることを確認してください。



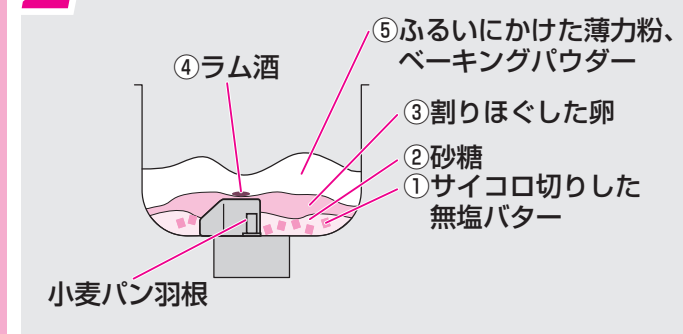
#### ◆バターケーキの材料

- | 材料        | 分量   |
|-----------|------|
| ①無塩バター    | 120g |
| ②砂糖       | 100g |
| ③卵(M)     | 2個   |
| ④ラム酒      | 大さじ1 |
| ⑤薄力粉      | 150g |
| ベーキングパウダー | 5g   |

#### レシピマーク



### 2 材料を小麦パンケースに入れる



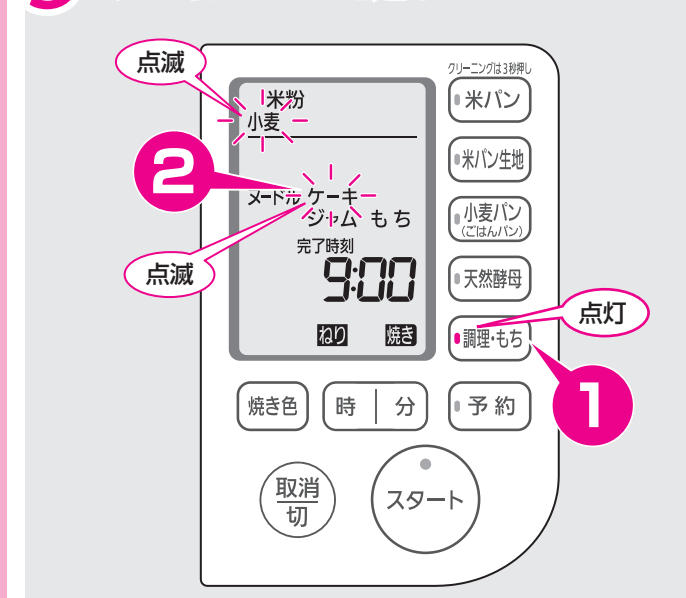
※薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるいにかけて、空気を含ませておきます。

- 小麦パンケースに材料を入れます。  
 ※①、②、③、④、⑤の順に入れてください。

「小麦パンケースを本体にセットする」は、「小麦食パンを焼く」**3** (423ページ) を参照してください。

## スタートさせる

### 3 調理・もちキーでケーキメニューを選ぶ



- ① 調理・もち キーを押す
- ② 「小麦・ケーキ」メニューを選ぶ

- 調理・もちキーを押すたびに、「米粉・ヌードル」→「小麦・ヌードル」→「米粉・ケーキ」→「小麦・ケーキ」→「ジャム」→「もち」が**点滅**します。  
 「小麦・ケーキ」を**点滅**させてください。  
 ※一度メニューを選ぶと次回も同じメニューを記憶していますので、選び直す必要がありません。
- 表示部には、できあがり時刻を表示します。

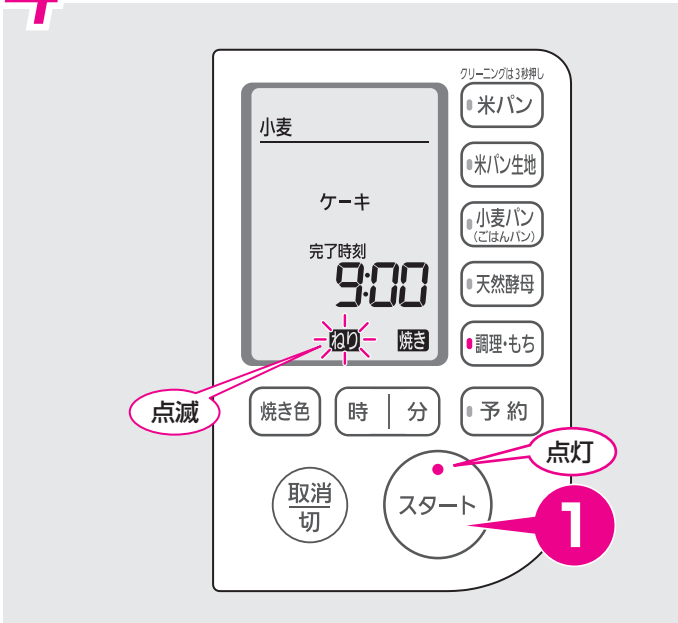
使いかた「ケーキ」

# ケーキを焼く〈つづき〉

※ここでは、小麦ケーキメニューで操作しております。  
詳しい「コース」・「メニュー」・「材料」・「具材」は、別冊クックブック 49～51ページに記載しております。

## スタートさせる

### 4 スタートキーを押す



#### ① スタート キーを押す

- スタートランプが点灯し、ねりを開始します。  
表示部に工程表示を点滅でお知らせします。

#### \*工程表示

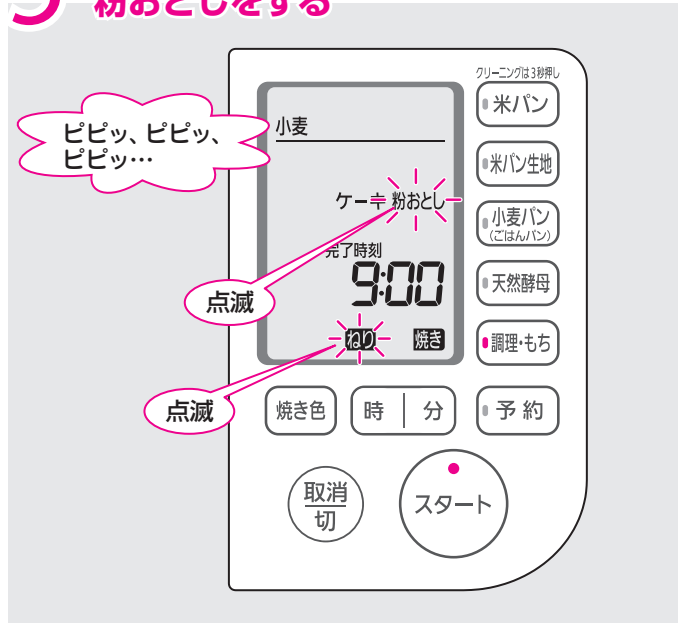
**ねり**：ケーキをねります。  
**焼き**：ケーキを焼きます。

※本体ふたを開めないでスタートキーを押したときに「**oPEn**」表示になり、スタートしません。

※室温が20℃以下のときは庫内を温めるため、すぐにねりません。

※コース・メニューを選び間違えたときは、取消／切キーを長押しし、3 から操作してください。

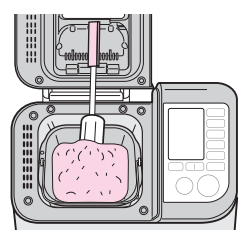
### 5 お知らせ音が鳴ったら、粉おとしをする



- できあがり時刻の約1時間16分前に、『ピピッ、ピピッ、ピピッ…』とお知らせ音が鳴ります。(小麦の場合) 米粉の場合は、できあがり時刻の約1時間25分前に鳴ります。  
※表示部の「粉おとし」が点滅します。

#### \*粉おとしのしかた

- ①ふたを開けます。  
※羽根の回転が止まります。
- ②小麦パンケースについた粉をゴムベラなどで落とします。
- ③ふたを閉めます。  
※ふたを開けないと再スタートしません。



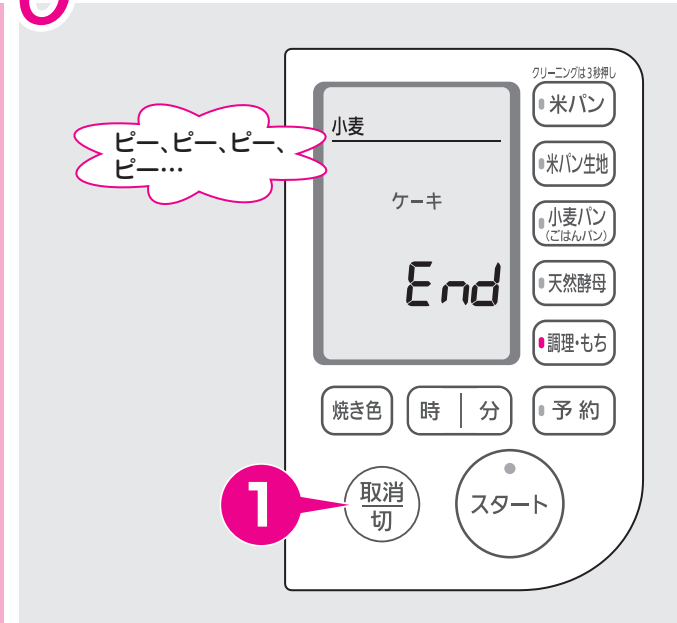
※粉おとしをしなかった場合は、表示部の「粉おとし」表示が消え、約1分30秒後、自動的に次の工程になります。

※具材を入れたいときは、「\*粉おとしのしかた ②」のときに入れてください。

※焼き始めると残時間表示になります。

## ケーキを取り出す

### 6 お知らせ音が鳴ったら



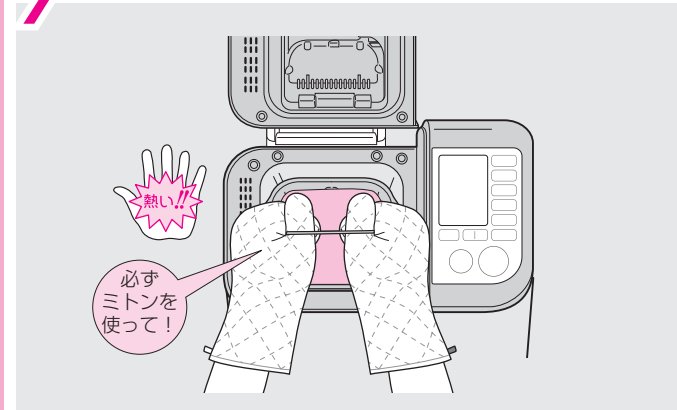
#### ① 取消切 キーを押す

- ケーキが焼きあがると、『ピー、ピー、ピー…』とお知らせ音が鳴ります。  
すぐに取り出してください。

※取り出し忘れを防ぐため、約1分間隔で終了お知らせ音が鳴り続けます。(約5分間)  
必ず、取消／切キーを押してください。

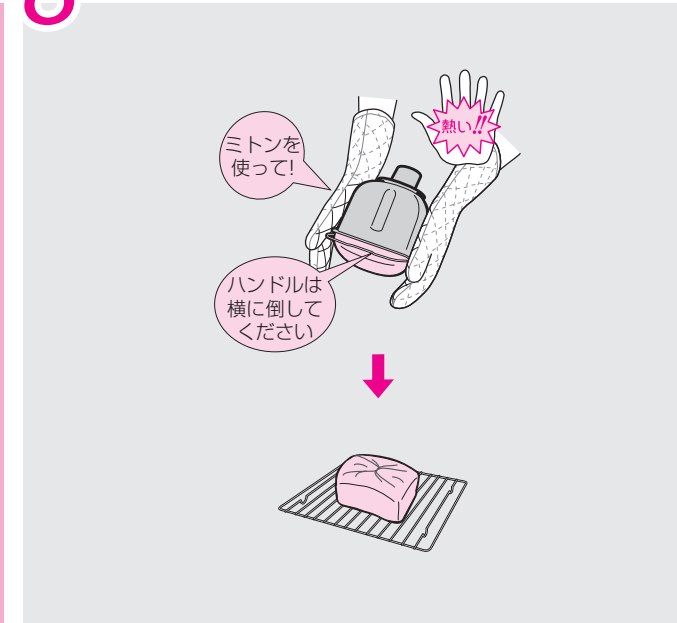
※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

### 7 小麦パンケースを取り出す



- ハンドルを持ち上げ、取り出します。

### 8 ケーキを取り出す



- 網などにのせ、ケーキの蒸気を逃がすようにしてください。

●焼きあがったケーキに羽根が残った場合は、ケーキが冷めてから割りばしなどで取り出してください。  
ケーキが熱いときに取り出す場合は羽根も熱いので、やけどに十分ご注意ください。

※ケーキを取り出した後は、「お手入れ」をしてください。(60ページ)

※続けてケーキを焼く場合、表示部に「庫内高温」表示が点灯しているとスタートできません。

「庫内高温」表示が消灯してから操作してください。



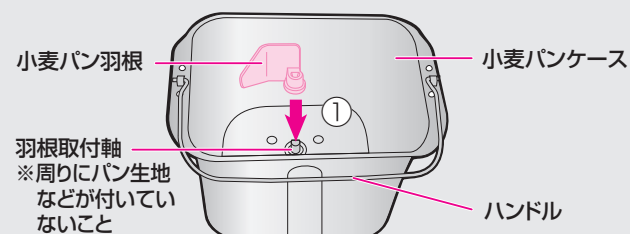
# ジャムを作る

※レシピマークの説明は、P14ページをご覧ください。

※ここでは、イチゴジャムの作りかたを説明しております。  
詳しい「材料」は、別冊クックブック P52～53ページに記載しております。

## 材料を入れ、準備をする

### 1 小麦パンケースに小麦パン羽根を取り付ける



- ①小麦パンケースに小麦パン羽根をセットします。  
※小麦パン羽根が奥まで確実に取り付けられていることを確認してください。

### ◆イチゴジャムの材料

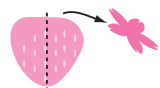
いちご	正味400g
砂糖	130g
レモン汁	大さじ2

#### レシピマーク

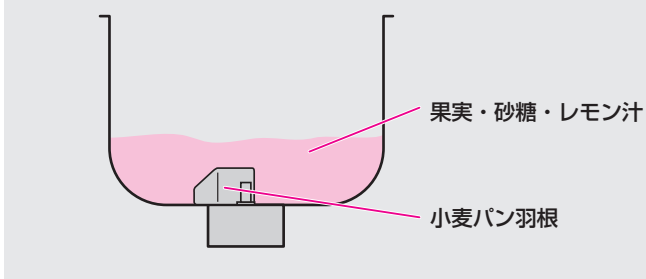


#### ポイント!

いちごは洗って水気を切り、  
へたを取って半分に切る。  
いちごが大きい場合は4つ切りにする。



### 2 材料を小麦パンケースに入れる



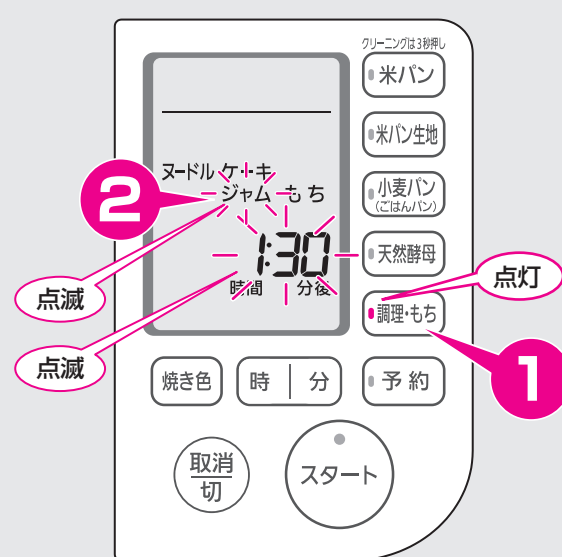
※ゴムべらなどで材料が軽く混ざる程度に、かき混ぜる。

## 材料を入れ、準備をする〈つづき〉

「小麦パンケースを本体にセットする」は、「小麦食パンを焼く」3 (P23ページ) を参照してください。

## スタートさせる

### 3 調理・もちキーでジャムメニューを選ぶ



- ①「調理・もち」キーを押す  
②「ジャム」メニューを選ぶ

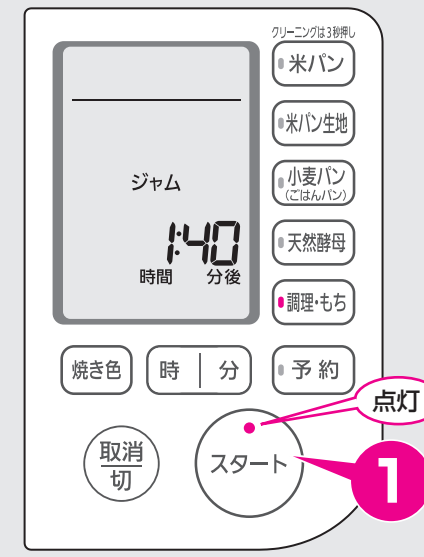
- 調理・もちキーを押すたびに、「米粉・ヌードル」→「小麦・ヌードル」→「米粉・ケーキ」→「小麦・ケーキ」→「ジャム」→「もち」が点滅します。「ジャム」を点滅させてください。
- 表示部には、調理時間を表示します。  
※初期設定は、1時間30分です。

### 4 お好みの時間に合わせる

- [時]または[分]キーを押し、調理時間を合わせてください。  
[時]キーは、1時間単位で[分]キーは、10分単位で合わせられます。  
10分～2時間に合わせられます。  
※なめらかなペーストがお好みのかたは、長めに時間をセットしてください。  
※一度変更した調理時間は記憶します。

## スタートさせる

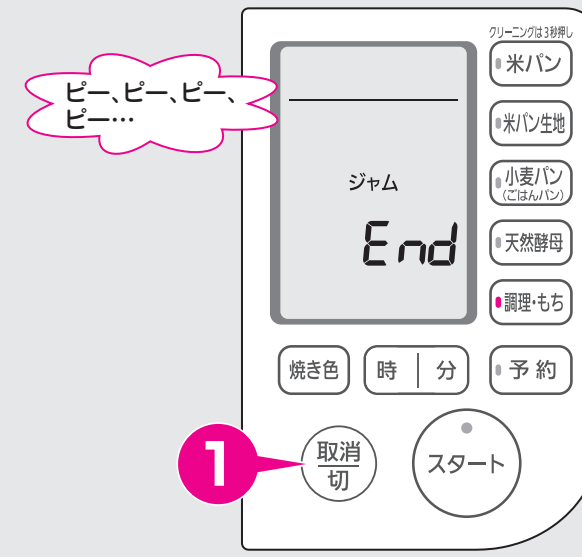
### 5 スタートキーを押す



- ①「スタート」キーを押す

- スタートキーを押すとスタートランプが点灯し、表示部に残時間を表示します。  
※本体ふたを閉めないでスタートキーを押したときに「oPEn」表示になり、スタートしません。

### 6 お知らせ音が鳴ったら



- ①「取消切」キーを押す

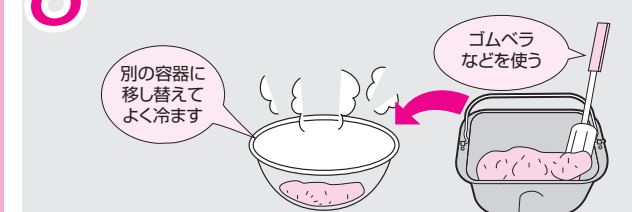
- 再度調理を延長したい場合は、3から操作してください。  
●設定した時間になると、『ピー、ピー、ピー...』とお知らせ音が鳴ります。  
※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

### 7 小麦パンケースを取り出す



- ハンドルを持ち上げ、小麦パンケースを取り出します。
- できあがったジャムはすぐに取り出してください。

### 8 調理物を取り出し、別の容器に移す




手作りジャムは日持ちしませんので保存の場合は必ず冷蔵庫へ入れ、なるべく1週間以内にお召し上がりください。

使いかた「ジャム」

# もちを作る

※レシピマークの説明は、 14ページをご覧ください。

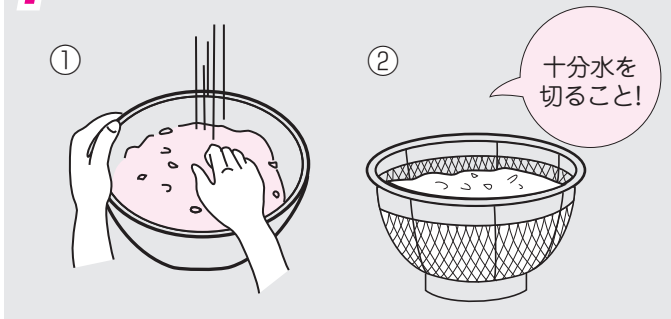
※ここでは、もちの作りかたを説明しております。  
詳しい「材料」は、別冊クックブック  54～58ページに記載してあります。

## 準備をし、材料を入れる

基本分量	
二合	三合
(1個約35gの丸もち約12個分)	(1個約35gの丸もち約18個分)
●材料 1回分	●材料 1回分
もち米 ……………280g	もち米 ……………420g
水 ……………200mL	水 ……………300mL

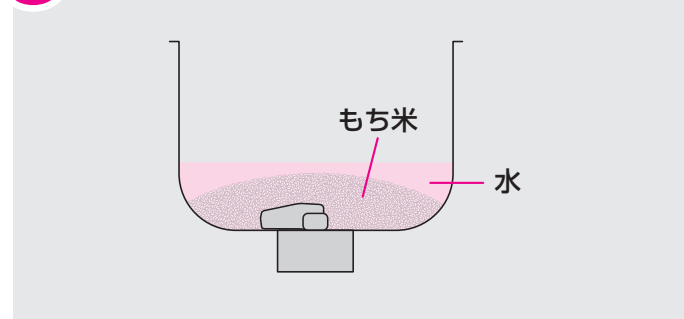


## 1 もち米を準備する




- ①もち米を洗います。(水がきれいになるまで)  
※もち米は水に浸さないでください。  
(もちが柔らかくなります)
- ②ザルに入れ、30分水を切る。

## 3 材料をパンケースに入れる

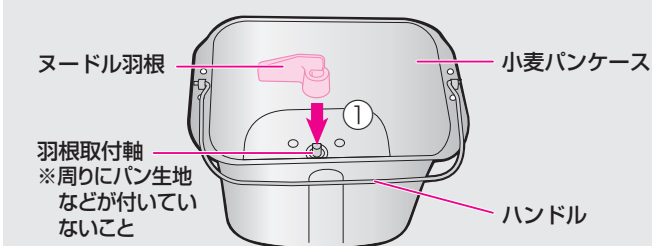


- ①小麦パンケースにもち米・水を入れます。

## 材料を入れ、準備をする〈つづき〉

「小麦パンケースを本体にセットする」は、「小麦食パンを焼く」3 ( 23ページ) を参照してください。

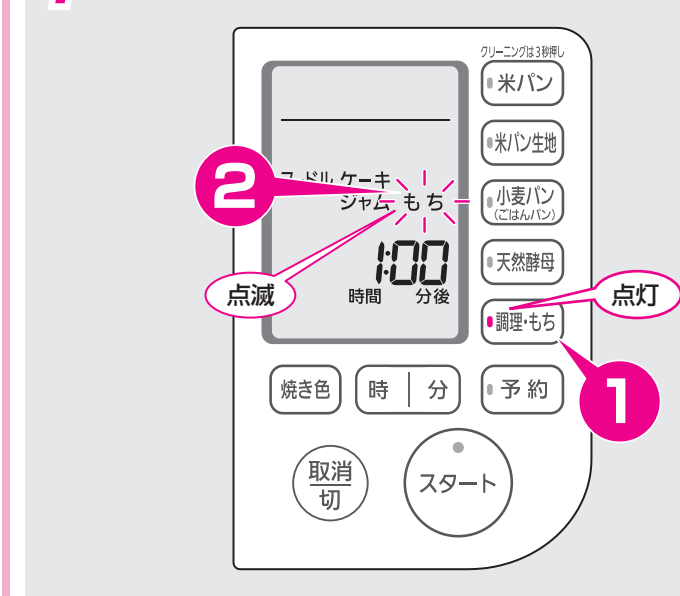
## 2 小麦パンケースにヌードル羽根を取り付ける



- ①小麦パンケースにヌードル羽根をセットします。  
※ヌードル羽根が奥まで確実に取り付けられていることを確認してください。

## スタートさせる

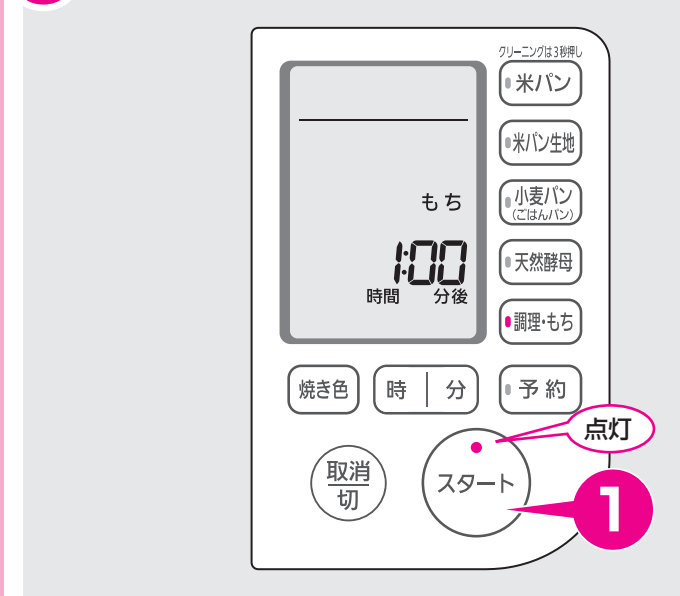
## 4 調理・もちコースキーでもちメニューを選ぶ



- ①  キーを押す
- ② 「もち」メニューを選ぶ

- 調理・もちキーを押すたびに、「米粉・ヌードル」→「小麦・ヌードル」→「米粉・ケーキ」→「小麦・ケーキ」→「ジャム」→「もち」が点滅します。  
「もち」を点滅させてください。  
※一度メニューを選ぶと次回も同じメニューを記憶していますので、選び直す必要がありません。
- 表示部には、残時間を表示します。

## 5 スタートキーを押す



- ①  キーを押す

- スタートランプが点灯し、残時間を表示します。  
※本体ふたを閉めないでスタートキーを押したときに「OPEN」表示になり、スタートしません。  
※コース・メニューを選び間違えたときは、取消／切キーを長押しし、4から操作してください。

使いかた【もち】

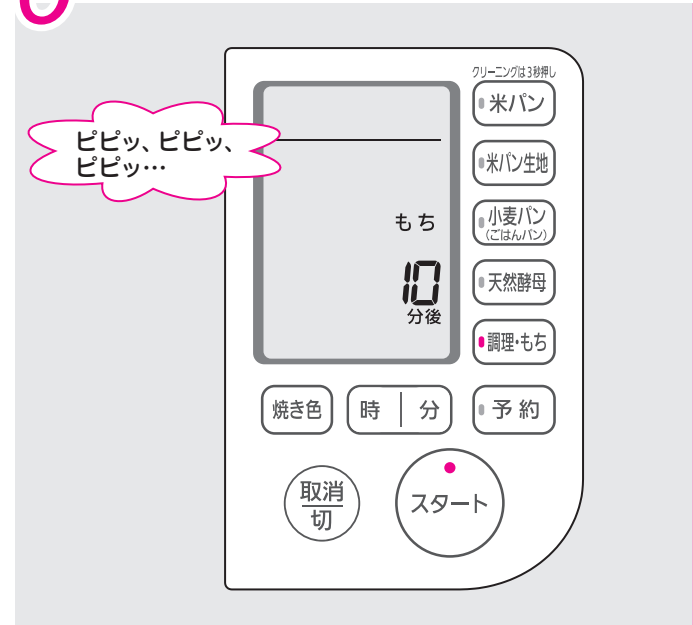


# もちを作る<つづき>

※ここでは、もちの作りかたを説明しております。  
詳しい「材料」は、別冊クックブック 54～58ページに記載してあります。

## スタートさせる <つづき>

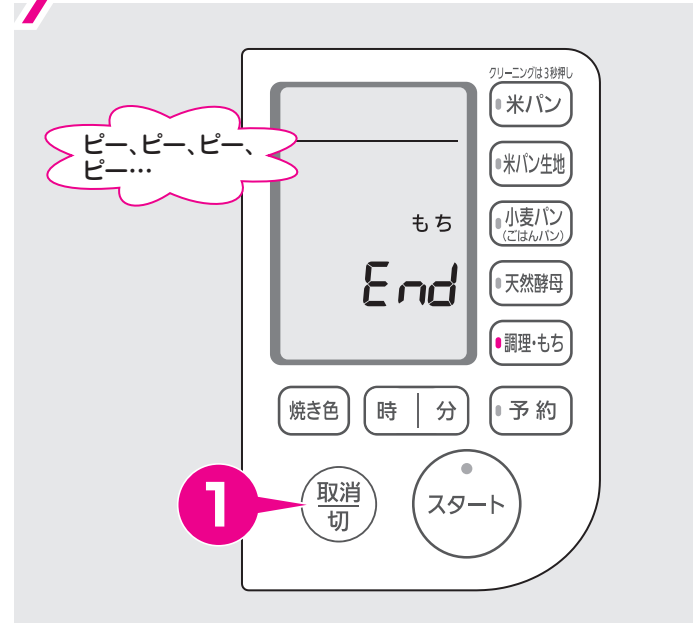
### 6 約50分後お知らせ音が鳴る



- スタートした約50分後、『ピピッ、ピピッ、ピピッ…』とお知らせ音が鳴り、「つき工程」を開始します。  
※このとき本体ふたを開けて「つき工程」を行うと、かためのおもちができてあがります。（「ワンポイントアドバイス」56ページをご覧ください。）  
※羽根が回転しますので、小麦パンケースの中に手を入れないでください。

## もちを取り出す

### 7 お知らせ音が鳴ったら

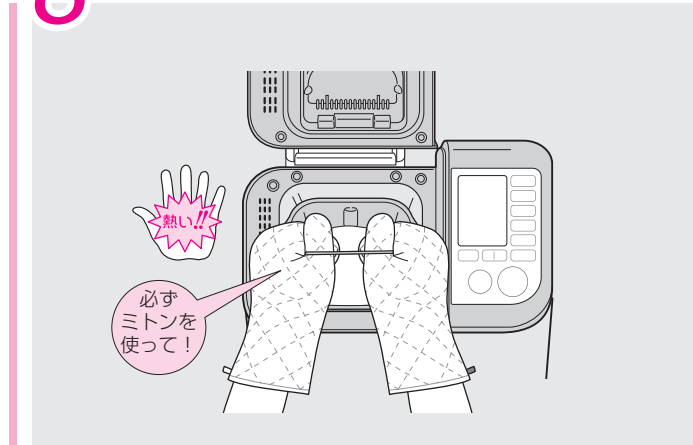


#### 1 取消切キーを押す

- おもちができてあがると、『ピー、ピー、ピー…』とお知らせ音が鳴ります。  
※必ず、取消／切キーを押してください。  
※ご使用後は、さし込みプラグを抜いてください。

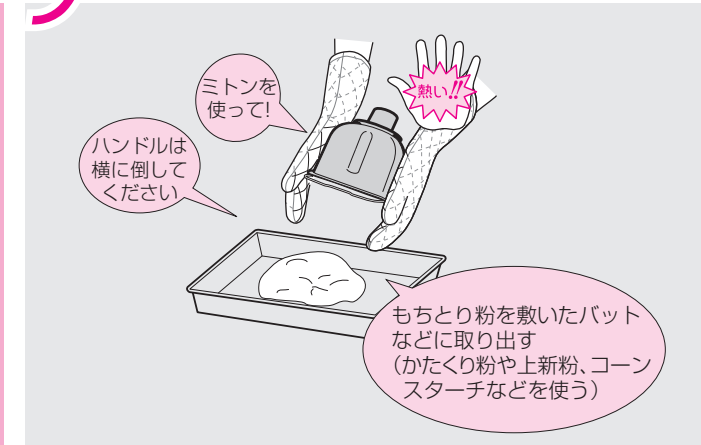
## もちを取り出す <つづき>

### 8 小麦パンケースを取り出す



- ハンドルを持ち上げ、小麦パンケースを取り出します。

### 9 もちを取り出す



- 小麦パンケースを逆さにし、ハンドルの根元を持って数回ふります。
- ※小麦パンケースを逆さにしてふっても、もちが取り出せない場合は、水でぬらしたしゃもじなどでもちをはがしながら取り出してください。
- ※つきあがったもちは放置しておくとしにくくなりますので、なるべく早く取り出してください。
- ※もちを取り出すときは、金属ヘラ等のかたいものを使わないでください。
- ※取り出すときに、羽根がもちの中に入り込んで取れない場合があります。水で十分ぬらした手が割りばしで取り出してください。
- ※もちのできばえは、水の量、もち米の量や種類、新米か古米かなどによって変わります。
- ※続けてもちを作る場合、表示部に「庫内高温」表示が点灯していると操作できません。  
「庫内高温」表示が消灯してから操作してください。

パン作りのQ&A

Q. (質問)		A. (答え)
材 料 に つ い て  (米パン)	●小麦グルテンって何？	小麦粉に水を加え、こねるとタンパク質が結合し、粘り気のある膜ができます。これが小麦グルテンです。
	●無洗米は使えますか？	使えます。白米を無洗米に変えることができます。別冊クックブック、㊦ 7ページを参照ください。
	●お米の銘柄により、パンの味は変わりますか？	お米の銘柄によって、パンの味が変わる場合があります。特に風味の強いお米で作ると、米パンの味に変化を感じる場合があります。
	●なぜ新米を使うときは水を減らすのですか？	新米は、古米と比べ水分量に違いがあります。新米の場合は、水量は基本の水量より10g減らしてご使用ください。
	●小麦を使用する米パンがあまりふくらみませんが…？	高さは、10～12cmくらいで上面は焼き色がほとんどつきません。
	●小麦ゼロお米食パンはオリーブオイルを使用しますが、他の油脂でも作れますか？	オリーブオイル以外では、うまくできない場合があります。オリーブオイルをお使いください。
	●炊いた玄米・雑穀を入れて、米パンを作れますか？	このライスブレッドクッカーでは、作ることはできません。
	●市販の米粉ミックス粉で米粉パンを作れますか？	市販の米粉ミックス粉は、このライスブレッドクッカーでは使用できません。
	●お米だけで米パンは作れますか？	お米だけでは米パンを作ることはできません。10ページの「米パンの基本の材料表」および「別冊クックブック」に従い、材料を揃えてお作りください。
	●小麦ゼロお米食パンの上面は小麦食パンのような山形パンにならないのですか？	小麦ゼロお米食パンの上面は焼き色が淡く、やや凹凸があるのが特長です。ふくらみの目安は、高さ10cmです。小麦食パンよりきめが細かく、しっとり、モチットした食感のおいしさが味わえ、小麦成分の苦手なかたにも安心して楽しめます。
点 検 ／ そ 他	●どんなお米でも米パンは作れますか？	もち米、低タンパク米は作れません。低アミロース米（ミルキークイーンなど）はうまくできない場合があります。
	●玄米・雑穀米でも小麦ゼロお米食パンを作れますか？	作れません。白米だけです。
	●ショートニングをオリーブオイルに代えて作れますか？	作れます。オリーブオイルを使用すると、高さが低いパンに焼きあがります。
	●米パンが焼いた次の日になるとパサついておいしくありませんが…？	市販のパンと異なり、手作りパンで保存料を加えていないためです。当日に食べきれない場合はスライスしたものを一枚ずつ包み、チャック付きの密閉袋に入れて冷凍してください。
	●米パンの耳が小麦パンに比べて厚い気がしますが…？	米パンに使用する米パンケースは、小麦パンケースより熱を蓄える量が多く、しっかりパンが焼けるため、小麦パンより耳が厚くなる傾向があります。
	●米パンの耳の部分に固い部分がありますか…？	お米をミルして、パンを作るため、米粒をパンの耳に感じる場合があります。⇒異常ではありません。
	●焼き上がった米パンのふくらみが極端に悪いのですが…？	焼き上がった米パン(小麦グルテンを使ったお米食パン)が約10cm以下の場合は、「ねり」工程がうまくできていない場合があります。その場合、加える水の量を5g～10g増やしてください。お米の保管状態やお米がもっている水分量により、加える水の量を調整してください。
	●焼き上がった米パンのふくらみが極端に悪いのですが…？	焼き上がった米パン(小麦グルテンを使ったお米食パン)が約10cm以下の場合は、「ねり」工程がうまくできていない場合があります。その場合、加える水の量を5g～10g増やしてください。お米の保管状態やお米がもっている水分量により、加える水の量を調整してください。
	●焼き上がった米パンのふくらみが極端に悪いのですが…？	焼き上がった米パン(小麦グルテンを使ったお米食パン)が約10cm以下の場合は、「ねり」工程がうまくできていない場合があります。その場合、加える水の量を5g～10g増やしてください。お米の保管状態やお米がもっている水分量により、加える水の量を調整してください。
	●焼き上がった米パンのふくらみが極端に悪いのですが…？	焼き上がった米パン(小麦グルテンを使ったお米食パン)が約10cm以下の場合は、「ねり」工程がうまくできていない場合があります。その場合、加える水の量を5g～10g増やしてください。お米の保管状態やお米がもっている水分量により、加える水の量を調整してください。

Q. (質問)		A. (答え)
そ の 他 (米パン)	●米パンが米パンケースから抜けませんが…？	米パンができあがってから約15分放置した後、もう一度、米パンケースを振ってください。※時間を置くことで米パンの底部が柔らかくなり、抜け易くなります。
	●小麦ゼロお米食パンは、ねり終わっても「ドロッ」としていますが異常ですか？	異常ではありません。グルテン成分を含まないため、「ドロッ」とした生地に仕上がります。
材 料 に つ い て  (小麦パン)	●パンはなぜ強力粉を使うの？	小麦粉は含まれるタンパク質の量により強力粉、中力粉、薄力粉に分けられます。よくふくれたパンを作るには、発酵でできる炭酸ガスをしっかりと包み込む丈夫なグルテン膜が必要なのでタンパク質の多い強力粉がパン作りに適しています。
	●国内産小麦で作った小麦粉は使えますか？	国内産小麦で作った小麦粉は、グルテン量が少なめのものが多く、銘柄や収穫時期により、グルテン量が異なるため、パンのふくらみ方に差がでます。
	●「ねり」の途中で材料を入れるのはなぜ？	途中で入れる材料（レーズンなど）の形をきれいに残すためです。材料を入れるときは、均一になるようにゆっくり、入れてください。1箇所にとめて入れると、かたよって仕上がる場合があります。
	●食パン（早焼き）メニューの配合が食パンメニューと違うのは？	食パン（早焼き）メニューは、イースト量を普通より多くし発酵時間を短くしてあります。またフルーツやナッツなどを混ぜるパンは、混ぜものの種類や、量によってできあがりが大きく異なります。入れすぎると生地が重たくなり、火通りが悪くなってしまうため食パンメニューの配合より混ぜる量を減らしています。
	●一般の“パン作りの本”の分量で作れないでしょうか？	このライスブレッドクッカーに適した配合にしておりますので違った分量で作るとうまくできないことがあります。なるべく別冊クックブックの通りにお作りください。
で き あ が り に つ い て  (小麦パン)	●自家製の天然酵母は使えますか？	発酵力が不安定な場合があります、うまくできないことがあります。比較的発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をおすすめします。（㊦ 12ページ）
	●パンの高さ、形が作るたびに異なるのは？	パンの高さ・形・色は、作るときの室温、材料（粉、水など）の温度や質、配合、タイマー設定時間に影響されやすいため同じように焼いても、ふくらみかたや焼き色が多少違ってきます。もしふくらみすぎる場合は、イーストか砂糖の量を1/4～1/2量減らし、ふくらみが少ない場合は増やしてみてください。 <div>材料の質（特に小麦粉の銘柄やひき具合）により、小麦グルテンの量が異なるため、パンのふくらみに差ができる事があります。</div>
	●パンの仕上がりが時期によって変化するのは？	夏期の気温の高い時期は、過発酵になりやすく、ふくらみすぎたり、しぼんだパンになる場合があります。又、反対に冬の気温の低い時期は、発酵不足になりやすく、ふくらみの悪いパンになる場合があります。小麦粉パンの場合、室温が20℃以上のときは、材料は冷蔵庫で冷やしたものを、水は約5℃の冷水を使ってみてください。
点 検 ／ そ 他	●焼きたては柔らかいのですが、冷めると皮が硬くなるのですが…？	パンは冷めると皮が硬くなってきます。人肌程度に冷めたらビニール袋に入れて、乾燥を防いでください。



パン作りのQ&A<つづき>

Q. (質問)		A. (答え)
できるがうまくいかない	●パンのにおいが悪いのですが…？	古い小麦粉やニオイがする水を使用するとパンのニオイが悪くなることがあります。材料は新しいもの、ニオイのない新鮮な水を使いましょう。小麦食パン早焼きメニューのパンは、イースト量が少し多い為、イースト臭のする場合があります。又、パンの焼き上げのときにニオイがきつく感じる場合がありますが、パンの生地の成分によるもので、異常ではありません。
	●パンの角に小麦粉などがついているのは？	パンケースの角に少し小麦粉や生地が、混ざらないで残る場合があります。パンについた小麦粉はナイフ等で取り除いてください。
	●天然酵母で焼いた食パンはドライイーストで焼いた食パンとできばえが違うようですが？	天然酵母食パンはドライイースト食パンと比べ、次のような違いがあります。 ●高さは少し低めに仕上がることがあり、外皮の焼き色が濃く、つやがあります。 ●もちっとした歯ごたえのある食感で、味はかすかな酸味と甘味があります。
その他	●食パン・生地ができる量はどれくらい？	食パンでは、1斤までです。 粉が少なすぎると、ねりが不十分で、形が悪くなり、うまく仕上がりません。粉の量が多すぎると、パンケースから粉があふれたり焼きあがったパンが本体ふたにくっついたり、つぶれたりします。 また、モーターに負担がかかり故障の原因になりますので、正しく計量しましょう。 この取扱説明書および別冊クックブックに記載の分量でご使用ください。
	●手動で材料を入れるメニューがタイマー予約できないのは？ (自動投入ケースに入れるときを除く)	タイマー予約中は、工程途中で材料を入れるタイミングを合わせていただくことが難しいためです。(タイマー予約時はミックスコールは鳴りません) また、卵や牛乳、野菜などを入れるパンは夏場に腐敗するおそれがあるためタイマー予約できません。
	●パン生地作りのとき、ベタベタして成形しづらいときは？	室温、水温またはメニューの材料により生地がややベタつくことがあります。この場合は、冷蔵庫で生地を冷やし、打ち粉の量をやや多めにしてください。
	●クロワッサンがうまくできないのですが…？	生地に折り込むバターが、折り込むときに溶けると、うまく層になりません。生地を冷蔵庫で十分に冷やしてからバターを折り込んでください。特に、室温が高いときは、少し長めに冷やしてください。(30～60分位)
	●小麦ゼロお米パン生地が成形できませんが…？	小麦ゼロお米パン生地は、成形できません。 「ドロツ」とした生地を容器に流し込み、焼いたり蒸したりしてください。別冊クックブックC11ページを参照ください。
	●ごはんパンに使えるごはんは？	冷めたごはんの温度の目安は30℃以下です。 冷蔵庫に保存したごはんでも使えますが、固まってほぐれにくいときは、あらかじめ別容器にごはんと分量の水を入れ、ごはんをしっかりほぐしてからパンケースに入れてください。 冷凍したごはんは、解凍後、常温になってからご使用ください。 保温したごはんは、12時間以内のものを冷ましてからご使用ください。

ワンポイントアドバイス

こんなできばえ	確認してください
●高さが低い	○材料を正確に計量しましたか？ ○デジタルはかりを使っていますか？ ○米と水を合わせた分量をはかりましたか？  ○水→ ●水の量は正確ですか？ ●予約時など室温が低い（10℃以下）ときは、水を10g増やしてください。 ●正しい温度の水温で使用していますか？ 10ページの「室温・水温について」を参照してください。  ○塩→ ●多すぎませんか？  ○砂糖→ ●入れ忘れていませんか？  ○イースト→ ●少なすぎませんか？ ●予備発酵のいらないものを使っていますか？ ●古くないですか？ (古いイーストは使用しないでください。) ●発酵力が弱くなっていませんか？ 開封後は、密封して冷暗所に保管してください。 ●自動投入ケースにセットする際、自動投入ケースが濡れていませんか？  ○小麦 グルテン→ ●少なすぎませんか？ ●水気を帯びていませんか？ 開封後は、密封して冷暗所に保管してください。 水に濡れると固まります。結露のおそれがありますので、冷蔵庫には保存しないでください。 ●古くないですか？ (賞味期限の切れたものは使用しないでください。) ●当社指定小麦グルテンを使用していますか？  ○室温が高すぎませんか？ 室温が高いとき（約30℃）は、うまくパンができない場合があります。
●上部がつぶれる	○材料を正確に計量しましたか？  ○水→ ●水の量は正確ですか？ ●多すぎませんか？ ●正しい温度の水温で使用していますか？ 10ページの「室温・水温について」を参照してください。  ○塩→ ●多すぎませんか？  ○イースト→ ●多すぎませんか？
●パンの耳が厚い	○パンが焼けた後、長い時間庫内に置いていませんか？ 焼きあがった後、長時間庫内に放置すると余熱により焼きが進みます。また、形がくずれ、味も損なわれます。焼きあがったらすぐに取り出してください。

米  
パ  
ン


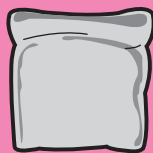



点検／その他

点検／その他


ワンポイントアドバイス<つづき>

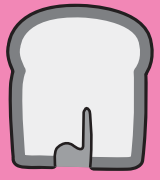

こんなできばえ		確認してください
米 パ ン	●雑穀が粉碎されず残っている。 	○雑穀に豆類はありませんか？ 大きな豆類や生の豆類はミルされずに残る場合があります。 豆類の入っているものを使用する場合は、必ず蒸した豆を乾燥したものが入っているものをご使用ください。
	●全くふくらまない 	○材料を正確に計量しましたか？ ○デジタルはかりを使っていますか？ ○イースト→ ●入れ忘れていませんか？
	●天面が白い	○小麦グルテンを使用しないパンは、天面の白いパンができます。 ⇒異常ではありません。
	●底面に大きな穴が開く 	○パン羽根の形状あとが残ります。 ○パンを取り出すときに米パンケースの底の回転部分をさわりませんでしたか？ (パン羽根が回りパンをつぶす場合があります)
	●小麦ゼロお米食パンの中央が大きく凹みます。 	○室温が高すぎませんか？ 室温が30℃以上の場合、うまくパンができない場合があります。
	●切ったパンの表面がむれてダンゴ状になっている	○パンを冷ましてから切りましたか？
	●空洞ができる	○4cm程度の空洞ができる場合があります。 ⇒異常ではありません。

こんなできばえ		確認してください
小 麦 パ ン	●高さが低い 	○材料を正確に計量しましたか？ ○デジタルはかりを使っていますか？ ○粉→ ●強力粉を使っていますか？（小麦パンの場合） ●強力粉の他に、全粒粉やライ麦粉などを使っていますか？ 全粒粉やライ麦粉などは高さの低いパンになりやすいので、 高さを出したいときは、強力粉を混ぜる量を増やしてください。 ●古くないですか？ ●少なすぎませんか？ ○水→ ●少なすぎませんか？ ●正しい温度の水温で使用していますか？10ページの「室温・水温について」を参照してください。 ○塩→ ●多すぎませんか？ ○砂糖→ ●入れ忘れていませんか？ ●少なすぎませんか？ ●多すぎませんか？ ○イースト→ ●少なすぎませんか？ ●予備発酵のいらないものを使っていますか？ ●古くないですか？（古いイーストと新しいイーストを混ぜないでください） ●発酵力が弱くなっていませんか？開封後は、密封して冷蔵所に保存してください。 ●タイマー予約時、水・塩などの材料に触れて小麦パンケースに入れませんでしたか？ ●食パン（早焼き）メニューで焼いていませんか？
	●上部がつぶれる 	○材料を正確に計量しましたか？ ○水→ ●多すぎませんか？ ●正しい温度の水温で使用していますか？10ページの「室温・水温について」を参照してください。 ○塩→ ●入れ忘れていませんか？ ○イースト→ ●多すぎませんか？ ○室温が20℃以上ありませんか？10ページの「室温・水温について」を参照してください。 材料は冷蔵庫で冷やしてください。なるべくタイマー予約は使わないでください。
	●側面がべちゃつく ●側面が大きくへこんでいる 	○パンが焼けた後、長い時間庫内に置いていませんか？焼きあがっても取消／切キーを押さなければ自動的に保温に入りますが、長時間庫内に放置すると形がくずれ、味も損なわれます。焼きあがったらすぐに取り出してください。
	●ふくらみすぎている ●上部がマッシュルームの形になっている 	○材料を正確に計量しましたか？ ○粉→ ●多すぎませんか？ ○水→ ●多すぎませんか？水の量を10mL減らしてみてください。 ●正しい温度の水温で使用していますか？10ページの「室温・水温について」を参照してください。 ○イースト→ ●多すぎませんか？ ○糖分のある材料（レーズンや、ドライフルーツなど）や砂糖を入れすぎていませんか？ ○室温が20℃以上ありませんか？10ページの「室温・水温について」を参考に して、水温を調節してください。材料は、冷蔵庫で冷やしてください。 なるべくタイマー予約は、使わないでください。 ○標高1000mを超える地域では、ふくらみすぎる場合があります。



ワンポイントアドバイス<つづき>

こんなできばえ		確認してください
小麦パン	●側面・上部がへこむ	○水→ ●多すぎませんか？ ○野菜や果物の材料は、よく水気を切りましたか？
	●硬い、ぼこぼこしている	○水と粉の比率が正しいですか？材料を正確に計量しましたか？水を大さじ1増やしてみてください。 ○粉が乾燥しすぎていませんか？粉は密封して保存してください。水を大さじ1増やしてみてください。
	●中心が焼けない ●糊のようになっている ●焼きがあまい	○野菜や果物の材料は、よく水気を切りましたか？ ○バターやはちみつ、ドライフルーツ・ナッツなどの材料を入れすぎていませんか？これらの材料は生地を重たくさせ、火通りを悪くするので、配合表の量を守ってください。 ○全粒粉やライ麦粉のような、重たい粉を使っていますか？半分に減らして、代わりに強力粉を増やしてみてください。 ○粉を入れすぎていませんか？パンの粉の最大容量は300gです。
	●キメが粗く、大きな穴のあいたパンになっている	○水→ ●多すぎませんか？ ○塩→ ●入れ忘れていませんか？ ○イースト→ ●多すぎませんか？ ○野菜や果物の材料は、よく水気を切りましたか？ ○温度が高かったり、熱い材料をそのまま入れませんでしたか？10ページの「室温・水温について」を参照してください。材料は冷蔵庫で冷やしてください。
	●キメがつまって、重いパンになっている	○粉→ ●多すぎませんか？ ○水→ ●少なすぎませんか？ ○砂糖→ ●少なすぎませんか？ ○イースト→ ●少なすぎませんか？ ○全粒粉・ライ麦粉を使ったり、ドライフルーツやその他の材料を入れすぎていませんか？全粒粉などを半分に減らして、代わりに強力粉を入れてみてください。また、ナッツなどは、配合表の分量を守ってください。
	●焼き色が濃い	○砂糖→ ●多すぎませんか？砂糖または、糖分のある材料（レーズンなど）を減らしてみてください。食パンで砂糖は半量まで減らせます。 ○食パンの焼き色を「濃」で焼いていませんか？
	●外皮は焼けているが底に粉が残っている ●全体が白くダンゴ状になっている	○イースト→ ●入れ忘れていませんか？ ○水が少なく、粉が多すぎませんか？ ○水が多く、粉が少なすぎませんか？ ○イーストと水が混ざっていませんか？ 
	●上部が粉状になっている	○羽根を付け忘れていませんか？
	●焼けていない	○正しい順番で材料を入れましたか？ ○小麦パンケースを庫内に確実に取り付けましたか？小麦パンケースが止まる位置まで確実に取り付けてください。 ○さし込みプラグが抜けていませんか？ ○途中で停電しませんでしたか？
	●切ったパンの表面がむれてダンゴ状になっている	○パンを冷ましてから切りましたか？

こんなできばえ		確認してください
小麦パン	●底に大きな穴があく	○パン羽根の形状あとは残ります。 ○パンを取り出すときに小麦パンケースの底の回転部分をさわりませんでしたか？ (パン羽根が回りパンをつぶす場合があります)
		
もち	●つき上がりで粒々が多く残っている	○水切りを十分に行いましたか？ ○給水量は正確に計量しましたか？水が少なすぎませんか？ ○うるち米が多く混じっていませんか？うるち米の少ないもち米を使ってください。 ○古米を使っていますか？
	●柔らかすぎる・固すぎる	○吸水量が違いますか？ お好みの柔らかさにするには一晩水に浸したもち米もお使いいただけますが、できあがるもちは柔らかくなりすぎるためお勧めできません。もち米が水を吸った分だけ、水(2合：80mL、3合：140mL)を減らしてください。つき工程から本体ふたを開けると、少し固めにできあがります。新米は柔らかく仕上がり、古米は固めになります。
		



お知らせ音について

操作キーを受け付けたとき、運転中「取消／切キー」を押したときなど、ブザー音でお知らせします。音の種類と内容は下記の通りです。

ピッ	→	●操作キーを受け付けたとき
ピー	→	●運転中、予約中に取消／切キーを約1秒長押ししたとき
ピー、ピー、ピー、ピー	→	●ミル動作中、本体ふたを開けたとき、または本体ふたが開いたままになっているとき ●ミル動作中に米パンケースをはずしたまたは、はずれたままになっているとき ●粉おとし終了後、本体ふたを2分以上閉めなかったとき ●スタートキーを受け付けなかったとき ●予約設定時に予約スタートができなかったとき ●「U**」表示がでたとき
ピー、ピー、ピー、ピー、ピー、ピー、ピー、ピー	→	●できあがりをお知らせするとき (メニューにより、1分毎に約5分間鳴ります)
ピピッ、ピピッ、ピピッ、ピピッ、ピピッ、ピピッ、ピピッ、ピピッ	→	●ミックスコールをお知らせするとき ●粉おとしをお知らせするとき ●もちメニューでつき工程を開始するとき

# こんな表示が出たら

表 示	確認してください → 処 置
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●スタートキーを押したとき、本体ふたを開けていませんか？ → 本体ふたを閉めてから、スタートキーを押してください。</li> <li>●ミル動作中に本体ふたを開けていませんか？ → ミル動作中に本体ふたを開けると、安全のためにミルの動作が止まります。ミル動作中は本体ふたを開けないでください。10分以内に本体ふたを閉めると、ミルの動作が再開します。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●それぞれのメニューにあったパンケースをセットしていますか？ → 選択したメニューにあったパンケースをセットしてください。</li> <li>●パンケースが確実に取り付けられていますか？ → 本体固定金具とパンケース固定金具があるかを確認して、パンケースを確実にセットしてからスタートキーを押してください。動作中にパンケースがはずれた場合もパンケースを確実にセットし直してください。パンケースをセットし直し、本体ふたを閉めると動作を再開します。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ミル工程中に10分以上、米パンケースがはずれたままになっていませんか？ → 10分以上米パンケースがはずれたままになっていると、動作を停止します。取消／切キーを押し、新しい材料で作り直してください。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ミル工程中に10分以上、本体ふたを開けたままにいませんか？ → 10分以上本体ふたを開けたままにしていると、動作を停止します。取消／切キーを押し、新しい材料で作り直してください。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●材料を正確に計量しましたか？ → ミル工程中に材料が多すぎると保護装置が働き、ミルの動作を停止します。新しい材料を正確に計量し、作り直してください。</li> </ul>



## 知っておいていただきたいこと

### ニオイについて

初めてお使いになるときは、製品からニオイがする場合があります。ご使用にともない少なくなります。  
⇒故障ではありません。ニオイが気になるときは、換気をしてください。

### 音 について

- 「**浸水**」工程では、米パン羽根は動かないため、動作音はしません。
- 「**ミル**」工程では、米をペースト状にするため、大きな粉碎音がします。（約40秒～1分動作・約5分停止を10回くり返します。）
- 自動投入ケースが動作する際、「ガチャガチャ」と動作音がする場合があります。

#### 《米パンを作るときの工程》

- 🔊：ミル音・動作音の鳴るタイミングを表示しています。
- 🔊：粉おとし音の鳴るタイミングを表示しています



#### 《予約で米パンを作るときの工程》



# 故障かな？と思ったら

こんな場合	確認してください → 処 置
使用中、音がする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ミル工程中モーターが回る音やお米を切削するときに音がします。</li> <li>●生地「ねり」や「ガス抜き」をするときは、モーターの回る音や、「パタパタ」と生地が打たれる音がします。 → 異常ではありません。</li> </ul>
粉が小麦パンケースからもれる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●粉を入れすぎていませんか？ 粉の最大量は焼きあげメニュー、パン生地・ピザ生地メニューともに300gです。材料を入れすぎないように、正確に計量してください。 → 小麦パンケースをはずし、庫内をきれいにふきんなどでふいてください。特にヒーターまわりはいていないにふいてください。（お手入れは必ず本体が冷めてから行ってください）</li> </ul>
焦げ臭いニオイがする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ヒーターの上に粉類や具材がついていませんか？ → 本体が冷めてから固く絞ったふきんでふいてください。</li> </ul>
蒸気口からわずかに煙がでる（焦げ臭い）	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ヒーターの上や庫内に材料がこぼれていませんか？ミックスコールのときに材料をこぼしていませんか？ → 故障ではありません。使用後は必ずお手入れをしてください。</li> </ul>
さし込みプラグをコンセントにさし込むだけで動作する（羽根が回転する、ヒーターが熱くなる）	<ul style="list-style-type: none"> <li>●前回ご使用時に動作途中でさし込みプラグを抜きましたか？ → 動作中に取消／切キーを押さずにさし込みプラグを抜くとバックアップ機能が働き、再び電源が入ったときに前回中止した工程から動作することがあります。（さし込みプラグを抜いて、10分以内に再度さし込みプラグを入れたとき）</li> </ul>
取消／切キーがきかない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●取消／切キーを長押ししましたか？ → 動作中に調理を中止するときは必ず動作ランプが消えるまで（約1秒）取消／切キーを押してからさし込みプラグを抜いてください。</li> </ul>
何も表示しないとき、またはお知らせ音が鳴らないとき	<ul style="list-style-type: none"> <li>●さし込みプラグが抜けていませんか？ → さし込みプラグをコンセントにさし込んでください。</li> </ul>
スタートキーを押してもお知らせ音が鳴り「庫内高温」が点滅するとき	<ul style="list-style-type: none"> <li>●庫内が高温（40℃以上）になっています。（連続使用で庫内が高温になると「庫内高温」を表示します） → 本体ふたを開けて、庫内を十分に冷やしてください。パンの焼きあがり直後で、30分から1時間程度かかります。取消／切キーを押して、再スタートさせてください。</li> </ul>
途中で動作しなくなった（表示部に何も表示しない）	<ul style="list-style-type: none"> <li>●電源が途中で切れていませんか？ ① 停電があった ② さし込みプラグが抜けた ③ ブレーカーが落ちた → 10分以内に電源が復帰すれば、工程が継続されます。10分以上電源が切れると、「停電有」表示が点滅し、動作を停止します。取消／切キーを押し、新しい材料で作り直してください。</li> </ul>

以上のことをお確かめになり、それでも調子が悪いときはただちに使用を中止し、お買上げの販売店にご連絡ください。

“H*”と表示するとき	<b>故障です</b> → さし込みプラグを抜き、お買上げの販売店に修理をご相談ください。
材料の混ざりが悪く、途中で止まる、パンがうまくできない	① モーターに負担がかかるとサーモスタットがはたらき、回転が止まります。 → 材料の全体量が多すぎるときに起こります。正しく計量してください。モーターは、冷えると再度回転します。 ② 羽根取付軸がかたくなると、回転がスムーズに動かなくなります。 → 羽根取付軸についているパンくずやパン生地を取り除いてください。それでも回転しないときは、お買上げの販売店にご相談ください。



# お手入れ

- 必ずさし込みプラグを抜き、本体が冷めてから早めに行ってください。
- 台所用中性洗剤とスポンジ・布などをお使いください。ベンジン・シンナー・みがき粉・たわしなどは表面を傷つけますので使わないでください。
- 食器乾燥器・食器洗い機に入れて乾燥させないでください。部品の変形の原因になります。

## 本体・本体ふた

よく絞ったふきんでふいてください。

## 庫内

粉・パンくず・もちの汚れ・異物などは、よく絞ったふきんでふいてください。

- ヒーターの上に粉などがついていて、焼きあげの工程のときに蒸気口などから少し煙がでることがあります。

## 自動投入ケース

台所用中性洗剤をスポンジにつけて、傷をつけないように洗ってください。

- サビの原因になりますので、必ず汚れは洗い流して、水分をふきとってください。

## 生種容器 (生種おこし専用)

※陶器でできています。取り扱いにご注意ください。

台所用中性洗剤とスポンジで洗ってください。

- 生種おこしの失敗を防ぐために、使用するたびに容器のすみずみまでていねいに洗ってください。(生種が残っていると雑菌が繁殖して腐敗し、生種がうまくおこせません)
- 雑菌が繁殖してしまったら、薄めた台所用塩素系漂白剤につけた後、よくすすいでください。

自動投入ケース・米パン羽根・米パンケース・小麦パンケース・小麦パン羽根・ヌードル羽根・計量スプーン(1種類)・米パン専用計量スプーン(2種類)・計量カップ・洗浄ブラシ・生種容器・ミトンなど購入したいときは、お買上げの販売店にご相談ください。

## 米パンケース・小麦パンケース・小麦パン羽根・ヌードル羽根

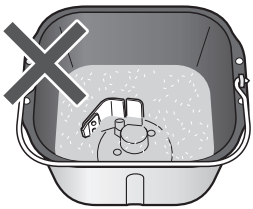
※米パンケース・小麦パンケース・パン羽根はフッ素加工しています。

調理物を取り出したらすぐにパンケースに水またはぬるま湯を入れ、羽根をはずしてからスポンジで洗ってください。

- ①パンケースに水を入れずに放置しておく、パンやもちがこびりついてはすしにくくなります。
- ②羽根がはずれないときは、ぬるま湯を少し入れてしばらく置き、羽根についた生地やもちをやわらかくしてはすしてください。
- ③羽根の穴につまった調理物は、専用ブラシやつまようじ・竹串などで取り除いてください。

## 米パンケース・小麦パンケースについてのご注意

- 水を入れたまま長時間放置したり、ケースごと水につけないでください。腐食したり、羽根取付軸が回らなくなります。
- 米パンケース・小麦パンケースは重ねて収納しないでください。フッ素加工を傷めるおそれがあります。



(長時間放置すると、腐食の原因となります。)

## 米パン羽根

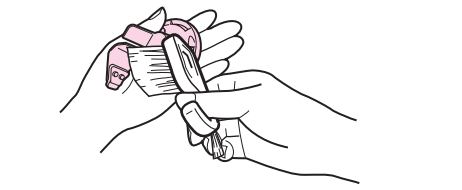
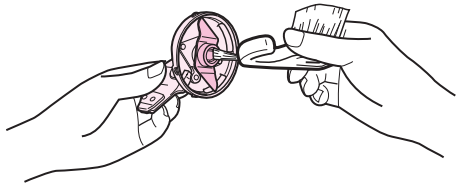
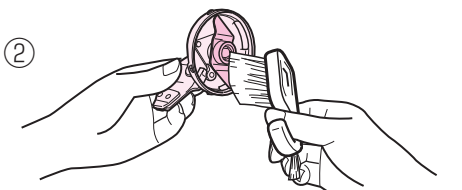
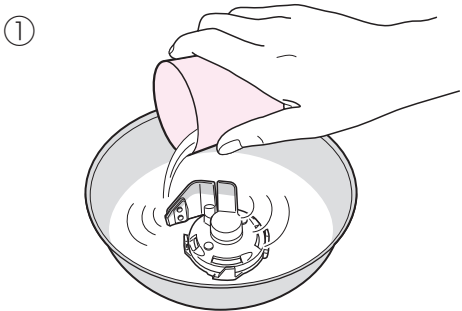
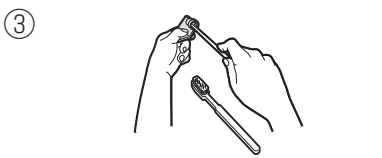
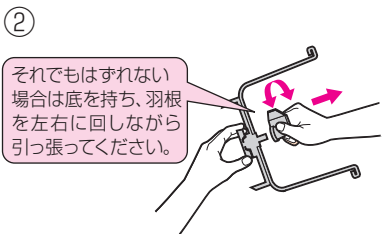
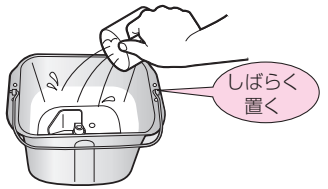
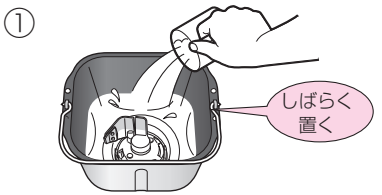
※パンを取り出したらすぐにお手入れしてください。

- ①ボールに米パン羽根を入れ、米パン羽根が隠れるくらいのお湯(約500mL)を入れます。  
※米パン羽根についた生地をふやかしてください。
- ②米パン羽根から保護カバーをはずし、スポンジや付属の洗浄ブラシを使って洗ってください。  
※羽根取付軸や米パン羽根の軸穴、羽根裏についた調理物は、専用のブラシや竹串などで取り除いてください。

## 米パン羽根についてのご注意

調理物を取らないままご使用になると

- 米パン羽根が奥まで確実に取り付けできず、ミル工程ができない原因となります。
- 米パンケースから米パン羽根が抜けなくなる原因となります。



お手入れ<つづき>

クリーニングモード（約30分コースです）

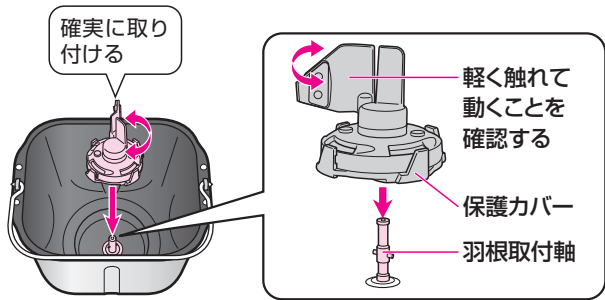
クリーニングモード使用上のご注意

- ※パンを取り出し「お手入れ」をしたあと、それでも米パン羽根の汚れが気になる場合に、「クリーニングモード」でお手入れしてください。
- クリーニングモードは、米パン羽根のミル刃を洗浄するコースです。（小麦パンケース及び小麦パン羽根の洗浄には使用できません。）
- クリーニングモードだけでは、米パン羽根を綺麗に洗うことはできません。あらかじめ大きな汚れを落としてから、ご使用ください。

①米パンケースに米パン羽根を取り付ける

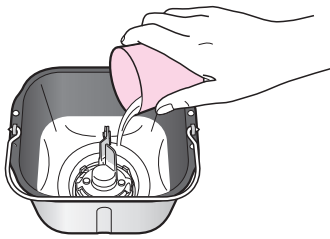
米パンの残りを取り除いた米パン羽根を米パンケースにセットします。

※米パン羽根の取り付けかたは、「米パンの作りかた」P.15ページ 2～3を参照してください。



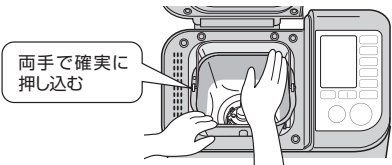
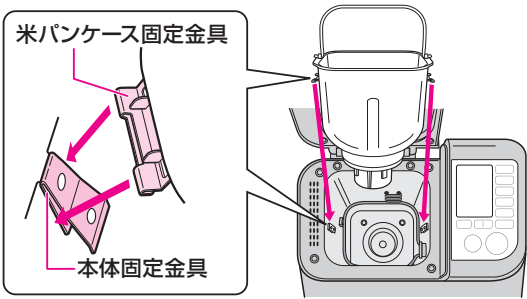
②米パンケースにぬるま湯（約500mL）を入れる

※入れるお湯が少ないと、クリーニング中、米パンケースからお湯が飛び散る場合があります。

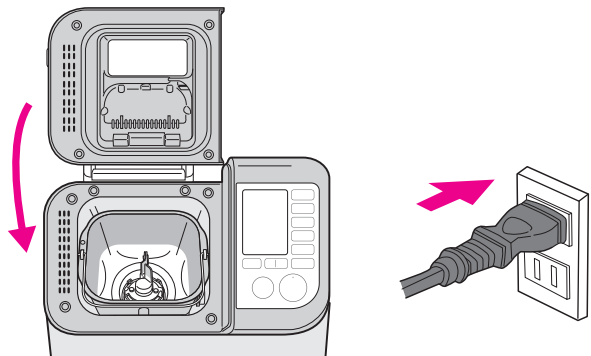


③本体に米パンケースをセットする

※本体固定金具と米パンケース固定金具があることを確認して、押し込んでください。



④本体ふたを閉め、さし込みプラグをさし込む



⑤米パンキーを長押しし、クリーニングモードにする

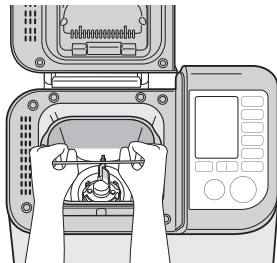
① 米パン キーを3秒以上押します

② スタート キーを押します

- ・スタートランプが点灯し、クリーニングがスタートします。点滅が点滅します。
- ※スタート時に「cRSE」と表示された場合は、米パンケースが確実にセットされていません。確実にセットしてください。
- ・スタートしてから約25分間は、羽根についたパンをふやかすため羽根は動きません。
- ・25分後に点滅し、ミルが動作します。



⑥米パンケースを取り出す



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

「ワンポイントアドバイス」「こんな表示が出たら」「故障かな?と思ったら」(P.52～58)でご確認のあと、直らないときは、まずさし込みプラグを抜いて、お買い上げ日と下の内容をご連絡ください。

●製品名	ライスブレッドクッカー
●品番	SD-RBM1000
●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出張修理いたします。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 6年

当社は、このライスブレッドクッカ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 6 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	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	
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。

■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)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	近畿地区	滋賀 ☎(077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	旭川 ☎(0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166		京都 ☎(075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	帯広 ☎(0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3		大阪 ☎(06)7730-8888	大阪府城東区関目2丁目15-5
	函館 ☎(0138)48-6631	函館市西桔梗589番地241 (函館流通卸センター内)		奈良 ☎(0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
東北地区	青森 ☎(017)775-0326	青森市大字浜田字豊田364	中国地区	和歌山 ☎(073)475-2984	和歌山市中島499-1
	秋田 ☎(018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1		兵庫 ☎(078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
	岩手 ☎(019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43		鳥取 ☎(0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	宮城 ☎(022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18		米子 ☎(0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
首都圏地区	山形 ☎(023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75	四国地区	松江 ☎(0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	福島 ☎(024)991-9308	郡山市亀田1丁目51-15		出雲 ☎(0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	栃木 ☎(028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19		浜田 ☎(0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	群馬 ☎(027)254-2075	前橋市箱田町325-1	九州地区	岡山 ☎(086)242-6236	岡山市北区野田3丁目20番8号
中部地区	茨城 ☎(029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3		広島 ☎(082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	埼玉 ☎(048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2		山口 ☎(083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
	千葉 ☎(043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5		香川 ☎(087)874-3110	高松市国分寺町国分359番地3
	東京 ☎(03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	沖縄地区	徳島 ☎(088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	山梨 ☎(055)222-5822	甲府市宝1丁目4-13		高知 ☎(088)834-3142	高知市仲田町2-16
	神奈川 ☎(045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16		愛媛 ☎(089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
	新潟 ☎(025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14		福岡 ☎(092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	石川 ☎(076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地		佐賀 ☎(095)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	富山 ☎(076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4		長崎 ☎(095)830-1658	長崎市東町1919-1
	福井 ☎(0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14		大分 ☎(097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	長野 ☎(0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11		宮崎 ☎(0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	静岡 ☎(054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24		熊本 ☎(096)367-6067	熊本市健軍本町12-3
	愛知 ☎(052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10		鹿児島 ☎(099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
	岐阜 ☎(058)278-6720	岐阜市中鶯4丁目42		大島 ☎(0997)53-5101	奄美市名瀬朝仁町11-2
	三重 ☎(059)254-5520	津市久居野村町字山神421		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

0511