

Panasonic®

取扱説明書

ホームベーカリー(家庭用)



品番 SD-MB1

(1斤タイプ)

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。

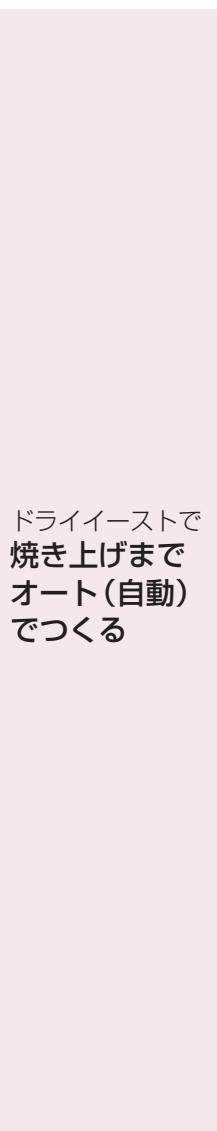
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使い
ください。
- ご使用前に「安全上のご注意」(4~5ページ)を必ず
お読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、
取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書別添付



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。(裏表紙ご参照)

おいしいパンを召し上がり…



パン・ド・ミ
皮がパリッと薄く
ドライイースト半分
で小麦本来の味
(P.16)



食パン
飽きのこない味
(P.24)

ドライイーストで
焼き上げまで
オート(自動)
でつくる



ソフト食パン
皮がやわらか、
きめ細かい
(P.26)



早焼き食パン
お急ぎのときに
約2時間でできる
食パン
(P.28)



クイックスイート食パン
約2時間半でできる
生クリーム入りでリッチ
でやさしい甘さ
(P.30)



フランスパン
皮が香ばしくパリッと
した仕上がり
(P.32)



米粉パン(小麦入り)
お米の味と香りが
楽しめる
(P.34)



米粉パン(小麦なし)
小麦成分が
苦手な方も楽しめる
もちもち食感
(P.35)



フランスパン(混ぜあり)
お好みの具材を
入れて楽しむ
フランスパン
(P.33)



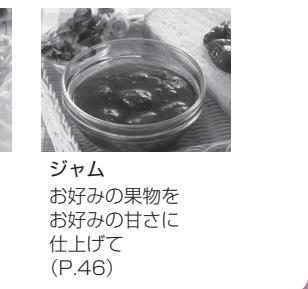
アレンジパン
メロンパン・あんパン
ができる
(P.36)



パン生地
手軽に生地こね
アレンジを楽しんで
(P.38)



ピザ生地
ソフトでふんわりと
したピザ生地
(P.39)



オート(自動)
で生地を
つくる



クイックブレッド
ベーキングパウダーを
使って1時間弱ででき
る手軽なおやつ
(P.40)



ケーキ
バターたっぷりの
しっとりケーキ
(P.42)



生チョコ
生チョコベースが
手軽にできる
(P.44)



ジャム
お好みの果物を
お好みの甘さに
仕上げて
(P.46)

パン以外の
メニューを
オート(自動)
でつくる

メニュー写真(表紙含む)は、
レシピブックに記載のものも含みます。

もくじ

ページ

確認

安全上のご注意 4

使用上のお願い 5

各部の名前・付属品 6

●現在時刻(時計表示)の合わせ方 7

●リチウム電池を交換する 7

基本と準備

オートメニュー一覧 8

パンづくりの流れとコツ 10

パンの基本材料 12

●パンミックスについて 14

具材について 15

使い方

ドライイーストで 焼き上げまでオート(自動)でつくる

パン・ド・ミを焼いてみよう 16

パン・ド・ミ(混ぜあり)を焼いてみよう 18

便利な機能 22

●焼き色 22

●予約 22

●マイメニュー 23

食パン 24

食パン(混ぜあり) 25

ソフト食パン 26

ソフト食パン(混ぜあり) 27

早焼き食パン 28

早焼き食パン(混ぜあり) 29

クイックスイート食パン 30

フランスパン 32

フランスパン(混ぜあり) 33

米粉パン(小麦入り) 34

米粉パン(小麦なし) 35

アレンジパン 36

オート(自動)で生地をつくる

パン生地 38

ピザ生地 39

ページ

パン以外のメニューを オート(自動)でつくる

クイックブレッド 40

ケーキ 42

生チョコ 44

ジャム 46

必要なとき

お手入れする 48

よくあるご質問 50

うまくできない! 54

「まちがえた!」と思ったら 59

故障かな? 60

こんな表示が出たら 61

別売部品/消耗部品 62

仕様 62

保証とアフターサービス 63

ページ

確認

基本と準備

ドライイースト

生地

パン以外のメニュー

必要なとき

3

安全上のご注意

必ずお守りください

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

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

！警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

！注意 「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

 してはいけない内容です。

 実行しなければならない内容です。

 **火災や、やけど、感電などを防ぐために…**

 **蒸気口には手を触れない**
・特に子様には、十分にご注意ください
(やけどの原因)



！警告



電源プラグやコードは…

 **コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外での使用はしない**
(たとえ配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因)
コードや電源プラグを破損するようなことはしない
傷付ける、加工する、高温部に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねる、挟み込むなど
(感電・ショートによる火災の原因)
→修理は、販売店にご相談ください
コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない
(感電・ショートによる発火の原因)
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**
(発煙・発火・感電の原因)
電源プラグのほこりなどは定期的に取る
(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)
→電源プラグを抜き、乾いた布で拭く

リチウム電池は…

 **充電・ショート・加熱・火中投下しない**
・他の金属や電池と交ぜない
(発熱や発火・破裂の原因)
 **お子様の手の届かない所に置く**
(誤飲による窒息・けがの原因)
→万一、飲み込んだ場合は、すぐに医師にご相談ください
テープなどを巻き付けて絶縁してから廃棄・保存する
(発熱や発火・破裂の原因)

異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く

(発煙・発火・感電・けがの原因)
<異常・故障例>
・電源プラグ・コードが異常に熱くなる
・コードに傷が付いたり、通電したりしなかつたりする
・本体が変形したり、異常に熱くなったりする
・使用中に異常な回転音がする
→すぐに販売店へ点検・修理を依頼してください



発火や、やけどなどを防ぐために…

事故を避けるために…



・子供など、取り扱いに慣れない方だけを使わせたり、乳幼児に触れさせたりしない
(やけど・感電・けがの原因)



・本体を水につけたり、水をかけたりしない
(感電・ショートによる発火の原因)



・自分で絶対に分解や修理、改造をしない
(火災・感電・けがの原因)
→修理(消耗部品の交換は除く)は販売店にご相談ください



！注意

本体やパンケースなどの取り扱いは…



・不安定な場所や、テーブルクロスを敷いた上で使わない
・熱いパンケースは、置き場所に注意する
(落下や火災の原因)

・じゅうたんなど、熱に弱い敷物の上で使わない(火災の原因)

・粉や油脂類、ほこりなどが付着した滑りやすい場所で使わない
・粉などを取り除き、端から10cm以上離す
(本体が滑って落ちる原因)

・壁や家具の近くで使わない
・5cm以上離す
(壁や家具の変形・変色の原因)



・パンケースや本体、排気口、庫内、ヒーター、ふた内側などの高温部に触れない(やけどの原因)

→パンケースを取り出すときは必ずミトンを使用する
・ぬれたミトンは使わない
(熱が伝わりやすく、やけどの原因)



・使用中や使用後しばらくは高温部に触れない(やけどの原因)

・材料の計量やメニュー設定は正しく行う
(パンケースから飛び散ったり、あふれ出たりした生地がヒーターの熱で焦げて、煙が出たり、故障の原因)

電源プラグは…

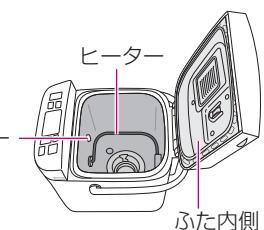


・使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く
(感電や漏電火災の原因)

・電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず電源プラグを持つ
(感電やショートによる発火の原因)

リチウム電池は…

・ $+$ と $-$ の向きを正しく入れる
(間違えて入れると、発熱や発火、破裂の原因)



使用上のお願い

・ふたにふきんなどをかけない

・湿気のある所や火気の近くに置かない

・右図の部分に強い力は加えない
(故障や変形の原因)

・食物アレルギーをお持ちの方は、医師と相談のうえ使用する

各部の名前・付属品

初めてお使いになるときは、パンケース、パン羽根、付属品などを洗ってください。(P.48)

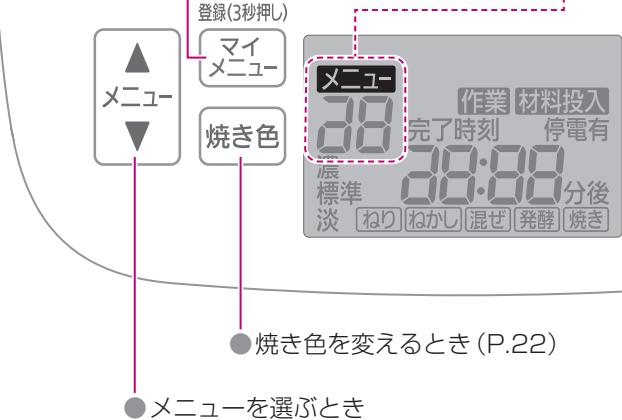


操作部 (Operation Panel)

(電源プラグを抜くと、液晶表示は消えます)

- よくつくるメニューを登録するとき (P.23)
- 登録したメニューをつくるとき (P.23)

メニュー



現在時刻 (時計表示) の合わせ方

- 絶縁シートを引き抜いておく。(P.6)
- 時刻は24時間表示です。

① 電源プラグを差す

- ・差さないと時刻合わせができません。

② 「時」または「分」を長押しする (時刻表示点滅)



③ 時刻を合わせる

- ・時刻表示が点滅しているときに変更できます。

(例: 午後3時30分に合わせる場合)



④ 電源プラグを抜く

- ・点滅が止まる前に電源プラグを抜くと時計合わせは変更できません。

下説は説明のための表示例です

●出来上がり時刻を予約するとき (P.22)

- 調理や予約をスタートするとき
- 操作をやり直すとき
- スタート後に、中止するとき (長押し)
- 現在時刻を合わせるとき (下記)
- 出来上がり時刻を予約するとき (P.22)
- 調理時間を設定するとき (P.46)

リチウム電池を交換する (P.62)

リチウム電池は、現在時刻や前回使った設定などを記憶させる働きがあります。

① 電池ホルダーを取り出す



② 左手で電池を固定し、電池ホルダーを手前にひねって取り外す



③ 電池ホルダーを裏返して電池を入れ、電池ホルダーを本体に戻す



・電池が落ちないことを確認してください。

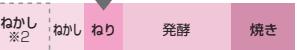
・リチウム電池を入れなくてもパンは焼けます。

オートメニュー一覧

メニュー番号 (参照P.~)	メニュー	使える機能	所要時間(約)	ベーカリーがしてくれます
	焼き色予約	マイメニュー		
1 (P.16)	パン・ド・ミ	● ● ●	4時間50分	ねり ※1 ねかし ※2 ねかし ねり 発酵 焼き
2 (P.18)	パン・ド・ミ (混ぜあり)	● ● ●	4時間50分	ねり ※1 ねかし ※2 ねかし ねり 発酵 焼き
3 (P.24)	食パン	● ● ●	4時間	ねり ※1 ねかし ※2 ねかし ねり 発酵 焼き
4 (P.25)	食パン (混ぜあり)	● ● ●	4時間	ねり ※1 ねかし ※2 ねかし ねり 発酵 焼き
5 (P.26)	ソフト食パン	● ● ●	4時間20分	ねかし ※2 ねり ねかし ねり ねかし ねり 発酵 焼き
6 (P.27)	ソフト食パン (混ぜあり)	● ● ●	4時間20分	ねかし ※2 ねり ねかし ねり ねかし ねり 発酵 焼き
7 (P.28)	早焼き食パン	● - ●	1時間55分	ねり ねかし ねり 発酵 焼き
8 (P.29)	早焼き食パン (混ぜあり)	● - ●	1時間55分	ねり ねかし ねり 発酵 焼き
9 (P.30)	クイックスイート 食パン	● - ●	2時間20分	ねり ねかし ねり 発酵 焼き
10 (P.32)	フランスパン	- ● ●	5時間	ねり ねかし ねり 発酵 焼き
11 (P.33)	フランスパン (混ぜあり)	- ● ●	5時間	ねり ねかし ねり 発酵 焼き

ベーカリーがしてくれます

- ▼ ドライイーストが落ちるタイミングの目安です。(音がします)
- ▼ レーズンなど具材を入れるタイミングの目安です。(音がします)
「混ぜ」が表示されます。

メニュー番号 (参照P.1-7)	メニュー	使える機能	所要時間(約)	ベーカリーがしてくれます
		焼き予約		
12 (P.34)	米粉パン (小麦入り)	● ● ●	2時間30分	
13 (P.35)	米粉パン (小麦なし)	— ● ●	1時間55分	
14 (P.36)	アレンジパン	— — ●	2時間15分	 ●作業は、スタートして55分後に自分で
15 (P.38)	パン生地	— — ●	1時間	
16 (P.39)	ピザ生地	— — ●	45分	
17 (P.40)	クイック ブレッド	● — ●	54分	 ●粉落としは、スタートして2分後に、成形はさらに1分後に自分で
18 (P.42)	ケーキ	● — ●	1時間30分	 ●粉落としは、スタートして12分後に自分で
19 (P.44)	生チョコ	— — ●	17分	
20 (P.46)	ジャム	— — ●	1時間30分 ～ 2時間30分	 ●メニューによって時間を自分で設定

ねり

羽根を回転させ、生地をねります(音がします)
・最大12分止まることがあります。

※1 予約時、「ねり」だけを予約直後に行い、
待機します

ねかい

小麦粉と水をなじませます(動きません)

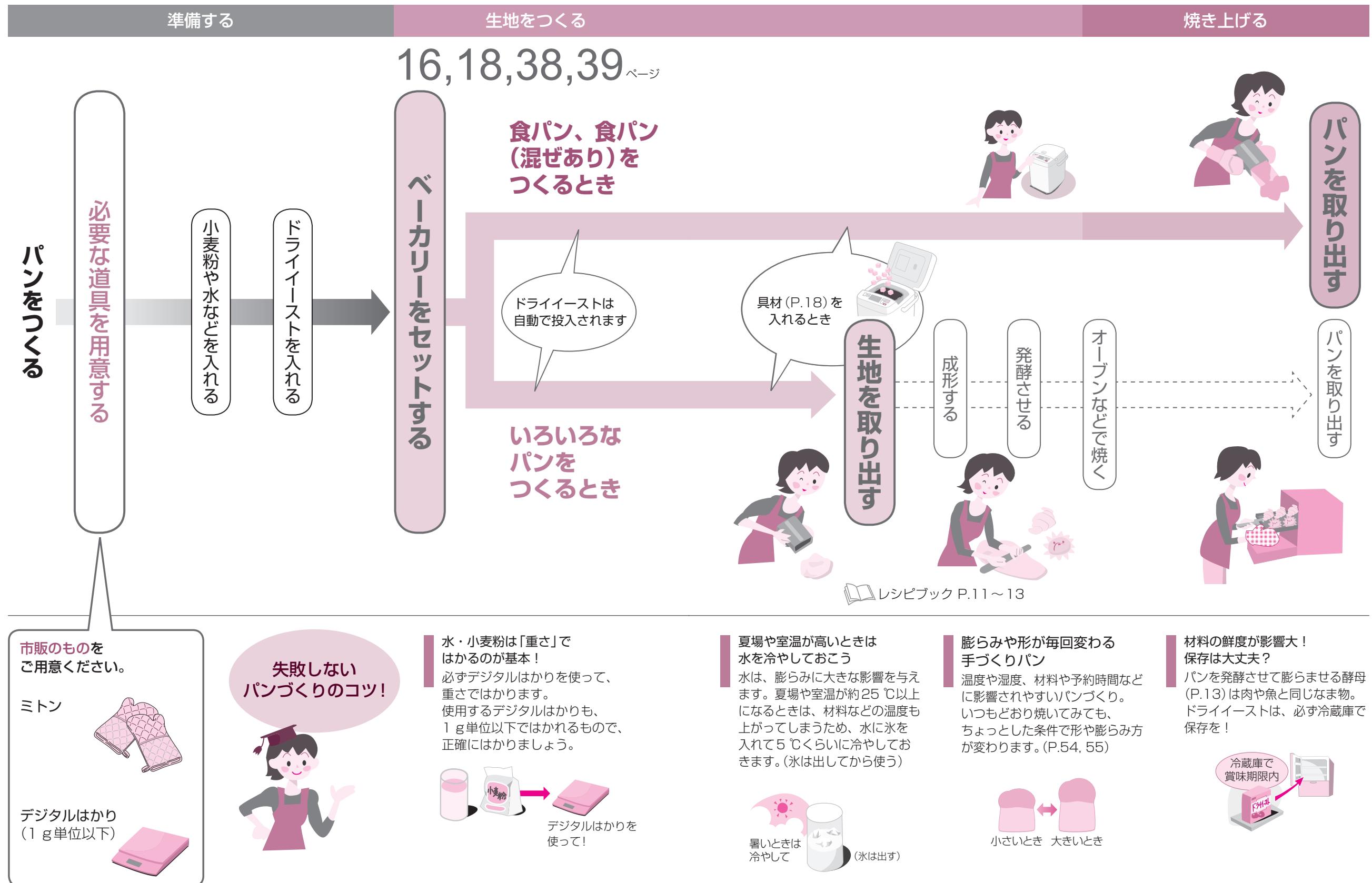
※2 予約時、次の工程まで待機しています。
最大11時間そのまま動きません。

発酵

温度管理をし、生地を発

- ※3 省略されることがあります。
- ※4 省略されることがあります、「ねり」が連続することがあります。

パンづくりの流れとコツ



パンの基本材料

基本材料の他に、お好みの食材を加えてパンをつくることもできます。
(つくりたいパンによって材料や分量は変わります)

小麦粉

(強力粉・小麦粉)



役割

水とねると、たんぱく質が結合してグルテンを生成します。

ポイント

- ふるう必要はなし。
- たんぱく質の量に差があるため、種類によって膨らみ方が変わる。
- 必ず「重さ」ではかる。
(計量カップではからない)

パンづくりには

たんぱく質を多く(12~15%)含む強力粉が基本です。

・成分表は袋に記載されています。

- 日清製粉グループ「カメリヤ」をおすすめします。

油脂

(バター、無塩バター、マーガリン、ショートニング)



役割

キメを細かくし、やわらかくし、としたりとしたパンにします。

ポイント

- 溶かさずに固形のまま使う。
・無塩バターがおすすめ。

乳製品

(スキムミルク・牛乳)



役割

パンの味や香りをよくしたり色つやのあるパンにします。
また、パンがかたくなるのを防ぎます。

ポイント

- 牛乳を使うときは、入れた分量だけ水を減らす。

水

役割

ポイント

小麦粉に加えてねることによって、グルテンを生成します。

- 次のときは冷水(約5°C:氷水くらいの温度)を使う。
 - ・早焼き食パン
 - ・早焼き食パン(混ぜあり)
 - ・クイックスイート食パン
 - ・フランスパン
 - ・フランスパン(混ぜあり)
 - ・アレンジパン
 - ・室温が25°C以上のとき
- アルカリ性の水は適していません。
- 必ず「重さ」ではかる。
(計量カップではからない)



糖分

(砂糖、黒砂糖、はちみつ)



役割

ポイント

パン用酵母の栄養となり、発酵熟成を促します。また、風味や香り、表皮の焼き色をよくします。

- 粒の大きいものは、細かい粒になるようにつぶす。
- 分量を増やすと、焼き色はやや濃くなり、減らすとやや薄くなる。
- 低カロリー甘味料は使えません。

塩

役割



味付けのほか、歯ごたえのあるパンにします。
また、雑菌の繁殖を防ぎます。

卵

役割

味・香り・色つやをよくします。
グルテンを強くする役目もあります。

パン用酵母

役割

パン用酵母は糖分を栄養として活動し、炭酸ガスを発生させパンを膨らませます。



ポイント

- 酵母は生きています。
新鮮さによって膨らみ方にも差が出るので、賞味期限内のものを使い、必ず密封して冷蔵庫で保存してください。
- ドライイーストは、湿気を吸うと急激に膨らませる力が低下します。

ドライイースト



ふんわり食感のパンづくりには、通常、予備発酵のいらないドライイーストを使います。

- 生イーストやベーキングパウダーは使えません。
- 日清製粉グループ「スーパー・カメリヤ」をおすすめします。
(分包またはスティックタイプが保存に便利)

ベーキングパウダー

ケーキ、クイックブレッドをつくるときに使います。
・食パンやソフト食パンなどに入れても膨らみません。

米粉

(グルテン入り/なし)

ポイント

米粉はパンを膨らませるために必要なたんぱく質を含んでいないため、そのまま使用しても、米粉だけではパンをつくることができません。メニューによって粉を使い分ける必要があります。

【米粉パン/小麦入り】をつくりたいときは

- グリコ栄養食品の「米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)」または「福盛シトギミックス20A」をお使いください。

▶ 申し込み先: 江崎グリコ株式会社
グリコ通販センター

・ご注文は、電話: ☎ (0120) 834-365
web: <https://www.glico-direct.jp/>

- 「パン用米粉」(小麦から取り出したグルテンを添加した米粉)です。

【米粉パン/小麦なし】をつくりたいときは

- グリコ栄養食品の「米粉パン用ミックス粉(グルテンフリー)」または「福盛シトギ2号」をお使いください。

▶ 申し込み先: 江崎グリコ株式会社
グリコ通販センター

・ご注文は、電話: ☎ (0120) 834-365
web: <https://www.glico-direct.jp/>

- グルテンが入っていない粒子の細かい米粉です。



- ・パン用米粉には、小麦成分(グルテン)が含まれるため、小麦アレルギーの方は食べることができません。
- ・必ず材料やお手入れ方法に注意し、医師と相談のうえお使いください。

- ・グルテンとは…

小麦粉に水を加えてねることによって、小麦粉の中のたんぱく質が結合したもの。グルテンは、パン用酵母の活動によって発生する炭酸ガスを包み込んで膨れ、パンの組織をつくります。

パンの基本材料(続き)

付属のスプーンすりきり 1杯当りの重さの目安

	大スプーン	小スプーン
砂糖	約8.5 g	約3 g
スキムミルク	約6 g	約2 g
塩	—	約5 g
ドライイースト	—	約2.8 g

卵や牛乳を入れたいときは…

卵や牛乳の量だけ、水を減らします。

- ・卵(1個まで)
- ・牛乳(水量の半分まで)
- 容器に卵などを入れてから水を加えてはかる。
- 予約は使わない。(夏場に腐敗するおそれ)



材料の配合や種類を変えたいときは…

次の量を目安に、好みに合わせて変えられます。

材料	増やしたい	減らしたい
バター	約2.5倍まで	約½まで
砂糖	約2倍まで (クイックスイート 食パンは約1.5倍 まで)	約½まで
スキムミルク	約2倍まで	入れなくてもよい
塩	増やせません	入れなくてもよい (米粉パン(小麦入り) は約½まで)

パンミックスについて

すべての基本材料とドライイーストが1回分ずつパックになっています。

- 有名店「メゾンカイザー」がプロデュースしたプレミアムパンミックス
- 手軽にパンづくりを楽しみたい人へパンミックス

オートメニュー	プレミアムパンミックス			パンミックス					
	ブレーン SD-PMP10	フランスパン SD-PMF10	ショコラ SD-PMC10	食パン SD-MIX100A	食パン早焼き SD-MIX105A	フランスパン SD-MIX23A	ソフト食パン SD-MIX62A	食パンスイート SD-MIX30A	食パンスイート早焼き SD-MIX35A
パン・ド・ミ	○			○			○		
パン・ド・ミ (混ぜあり)	○			○			○		
食パン	○		○	○				○	
食パン (混ぜあり)	○		○	○				○	
ソフト食パン						○			
ソフト食パン (混ぜあり)						○			
早焼き食パン				○	○			○	○
早焼き食パン (混ぜあり)				○	○			○	○
フランスパン	○				○				
フランスパン (混ぜあり)	○				○				

いちいち
はかる手間が
いりません



使い方

パンケースに

- ①パンミックスを入れる



- ②各袋に記載されている量の水を入れる

イースト容器に

- ③各袋に記載されている量のドライイーストを入れる

食材について

お好みの材料で
いろいろ味の
パンが
つくれます



基本の材料に



材料や分量の目安を、食パン(P.24)を
基にご紹介します。

基本材料の他に、お好みの食材を加えて
パンをつくることもできます。

- 材料によっては、焼き色や
膨らみ、高さが異なります。

最初から
パンケースに
入れる!

お好みの材料を加えて…



野菜



小麦粉の重さの約15~20%
(目安: 50 g)

- 例) にんじん→すりおろす
・かぼちゃ→ゆでて、つぶし、
冷ます
・ほうれんそう→ゆでて、みじん
切り、冷ます

米粉などの穀類



小麦粉の重さの約10~20%
(目安: 30 g)

- 例) 米粉・オートミール
・白玉粉・ライ麦・全粒粉
・きな粉・大豆粉・ごま

果汁



水の分量まで

- 例) オレンジ・りんご
・トマトなどの100%果汁
→冷蔵庫でよく冷やしておく

小麦粉の
量を…

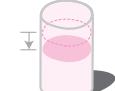


(そのまま変えない)

穀類の
重さ分だけ減らす

- 例) ライ麦 30 g (250 gの12%)
小麦粉 220 g

水の量を…



野菜の重さ分の
80%だけ減らす

- 例) ゆでたかぼちゃ 50 g
水 140 g (mL)
(180 g (mL) - 50 g (mL)の80%)

(そのまま変えない)

果汁の
量だけ減らす

- 例) オレンジ果汁 100 g (約100 mL)
水 80 g (mL)
(180 g (mL) - 100 g (mL))

- 予約は使わない

- 予約は使わない

パン・ド・ミ(混ぜあり)を焼いてみよう

所要時間: 約4時間50分

お好みの具入りパンをつくれます。

入れる具材により自動投入または手で投入を選びます。(具材についてP.20)

材料を入れる

P.16 手順1~3を行う

- 1 パンケースを取り出してパン羽根をセット
- 2 パンケースに、ドライイースト以外の強力粉や水などを入れる
- 3 イースト容器にドライイーストを入れる

4 自動投入できる具材のとき レーズン・ナッツ容器に具材を入れる



- 自動で投入できないものは手で投入してください。(P.19)
- レーズン・ナッツ容器
・入れる量は合わせて60 gまで

パン・ド・ミ(レーズン) 1301kcal(1斤分)

強力粉	250 g
バター	15 g
砂糖	17 g(大2)
スキムミルク	6 g(大1)
塩	5 g(小1)
水*	190 g(mL)
ドライイースト	1.4 g(小1/2)
レーズン	60 g

*室温25 ℃以上のときは、約5 ℃の冷水を10 g(mL)減らして使う。

■食パンミックス・ソフト食パンミックス(P.14)も使えます!

バター5 g、水10 g(mL)を追加し、ドライイースト量は半分にしてください。

■プレミアムパンミックス「プレーン」(P.14)も使えます!

ドライイースト量は半分にしてください。

セットする



取り出す



5 メニュー「2」を表示させる



- 他の食パン(混ぜあり)の種類を選ぶとき ➡ メニュー (P.25)
- 焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 (P.22)
- 出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.22)
- マイメニューを登録するとき ➡ マイメニュー (P.23)

6 スタートする



- 出来上がり時刻の目安。
- 投入時間が確定したら投入までの残時間を表示します。
- スタートしたあとは、ふたを開けないでください。ドライイーストがこぼれ出ます。ただし、具材を手で入れるとき(P.19)は、ドライイーストの投入が終わっているため、ふたを開けることはできます。
- ドライイーストが投入されるときに音がします。



ピッピッと鳴ったら*
具材投入のタイミング!

*1 予約(P.22)でつくるときは、鳴りません。

■レーズン・ナッツ容器に入れた場合は、容器が開いて自動投入(ベーカリーにおまかせ)

●レーズン・ナッツ容器に少量の材料がくっついて残ることがあります。

●砂糖でコーティングされたフルーツなどは、夏場や予約を使ったときに、砂糖が溶けて容器にくっつき、投入されないことがあります。

■手で投入する場合は、

① ふたを開ける

●レーズン・ナッツ容器は開いています。

② パンケースに3分以内に具材を入れ、ふたを閉める

パンケース

③ 再度、スタートする



- 「スタート」を押さなくても3分後にブザーが鳴り、自動的に再スタートします。

7 焼き上がったら(ピッピッ音) 電源を切る



- ①「取消」を押し
- ②電源プラグを抜く。

8 冷ます(2分程度)

- パンケースの置き場所に注意する。(パンケースが熱くなっています)
- 時間がたつとパンがしほんで腰折れします。

9 パンを取り出し、粗熱をとる

- ミトンが熱くなったら、ふきんの上に戻しながら行う。



取っ手根元を持ち、強く数回振る

- ナイフ、フォーク、はしは使わない。(フッ素樹脂を傷めます)
- 底部分には触らない。(羽根部分が回転してパン内部をつぶすことがあります)
- 取り出したあと、パンケース内にパン羽根があるか確認してください。ないときは、パンの中(底部分)に入っているため、取り出してください。



(そのままパンを切ると、パン羽根に傷が付きます)

パン・ド・ミ(混ぜあり)を焼いてみよう(続き)

入れる具材について

- レーズンやくるみなどは、レーズン・ナッツ容器にセットして自動で投入できます。
- チーズやチョコレートなどの自動投入できないもの(P.21)はピッピッと鳴ったら、ご自分で入れてください。

各メニュー配合と具材の量をお守りください。
守らないと具材がパンケースから飛び出し、ヒーターの熱で焦げて、においや煙が出ることがあります。

自動で投入する(ベーカリーにおまかせ)

自動投入できる材料 乾燥しているもの、溶けにくいもの

ドライフルーツ
(60 gまで)



レーズン・ブルーン
オレンジピールなど

▶ 5 mm角以下
に刻む

オリーブ^{*}
(60 gまで)



▶ 種をとり、 $\frac{1}{4}$ に
刻み、水分を
よく拭き取る

ナッツ類
(60 gまで)



カシューナッツ、
くるみなど

▶ 5 mm角以下
に碎く

ハム、ベーコン^{*}
(60 gまで)



▶ 10 mm幅に
刻む

グリーンピース^{*}
(60 gまで)



▶ 水分をよく拭き
取る

●材料は平らに入れてください。山盛りに入るとレーズン・ナッツ容器が開かない場合があります。

※予約してつくるときは、使わないでください。(特に夏場などは腐敗の原因となります)

■自動で投入できないものは手で投入してください(予約でつくるとき、手で投入はできません)

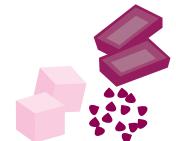
手で投入する

自動投入できない材料(容器にくっつき、投入されにくいもの) 水け・粘りけがあるもの、溶けやすいもの

アルコール漬けフルーツ
たまねぎなど刻んだ野菜



チーズ、
チョコレート



ごまなど小さい材料

- 大きくかたい材料は5 mm角以下に刻んでください。
- 材料を多く入れるほど、パンの膨らみが悪くなります。

■具入りパン(混ぜあり)をつくるとき、具材を入れるタイミングは…

ピッピッ音が鳴る時間は、メニュー・室温により変わります。

- | | | | |
|---------|------------------|---------|---------------|
| ・パン・ド・ミ | ：約1時間5分～1時間45分後 | ・早焼き食パン | ：約35分後 |
| ・食パン | ：約1時間～1時間30分後 | ・フランスパン | ：約40分～1時間25分後 |
| ・ソフト食パン | ：約1時間55分～2時間15分後 | | |

具材を入れるときは、こんな材料に気を付けて！



●かたい材料を入れたりすると、パンケースなどのフッ素樹脂被膜が剥がれことがあります。取り扱いにご注意ください。

・フッ素樹脂被膜の剥がれたものを誤って食しても、人体への影響など問題はありません。

- | | |
|-----------------------|----------|
| ・シリアル | ・パールシュガー |
| ・フルーツグラノーラ | ・ザラメ糖 |
| ・ローストしたりコーティングされたナッツ類 | ・あられ糖 |
| ・メープルシュガークランチ | ・岩塩 |
| | など |

●たんぱく質分解酵素の働きが強い生の果物を投入すると膨らみません。

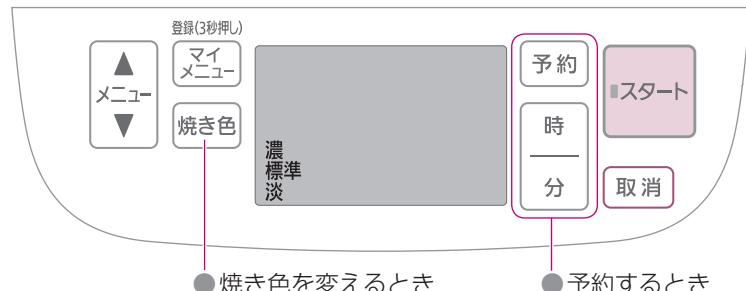
- ・メロン
- ・キウイ
- ・いちじく
- ・マンゴー
- ・パインアップル
- ・パパイヤ
- など

便利な機能

焼き色

予約

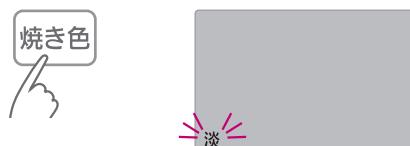
メニューを選んだら…



お好みの焼き色に調整する「焼き色」

焼き色を「淡」・「標準」・「濃」の3通りに設定できます。

① 「焼き色」を押して お好みの焼き色を選ぶ



●「焼き色」が設定できるメニュー ➡ (P.8~9)

指定した時刻に焼き上げる「予約」

朝、焼きたてのパンが食べたいときなどに便利です。

① 現在時刻が合っているか確認する

●合っていないときは、現在時刻を合わせる(P.7)



② 「予約」を押す

③ 烤き上がり時刻に合わせる

予約が可能な時刻のみ
表示します。
(予約できる時刻は右記参照)

④ スタートする (予約完了)

●「レーズン」や「焼き色」機能を使うときは
①「レーズン」「焼き色」を設定
②「予約」を設定

【予約できる時刻の目安】

* 予約ができるのは、現在時刻から
パン・ド・ミ : 4時間50分～13時間後まで
パン・ド・ミ(混ぜあり) : 4時間50分～13時間後まで
食パン : 4時間～13時間後まで
食パン(混ぜあり) : 4時間～13時間後まで
ソフト食パン : 4時間20分～13時間後まで
ソフト食パン(混ぜあり) : 4時間20分～13時間後まで
フランスパン : 5時間～13時間後まで
フランスパン(混ぜあり) : 5時間～13時間後まで
米粉パン(小麦入り) : 2時間30分～13時間後まで
米粉パン(小麦なし) : 1時間55分～13時間後まで
・上記を超える予約は、腐敗するおそれや、
出来栄えが悪くなることがあるため、できません。
・上記以外のメニューは予約できません。
(P.8~9)

【予約可能時間例】

メニュー: パン・ド・ミ
現在時刻: 午後8時30分 (液晶表示「20:30」)
予約可能時刻: 午前1時20分～9時30分
(「1:20」～「9:30」)
・上記以外はセットできません。

便利な機能

マイメニュー

よくつくるメニューと使い方を
登録して、設定の
手間なく使えます



マイメニュー



マイメニューを登録する

●登録できるメニューは1つのみ

① 登録したいメニュー番号を 表示させる



② 登録したい内容を設定する

- 烤き色を選ぶとき ➡ 烤き色 (P.22)
- 調理時間を選ぶとき ➡ 分 (P.46)
(ジャムのみ)
- 出来上がり時刻の
予約設定を登録するとき ➡ 予約 (P.22)



●「焼き色」「予約」が設定できるメニュー
➡ (P.8~9)

③ 「マイメニュー」を3秒押す



●「ピー」と鳴ったら登録完了

④ 終わったら 「取消」を押す



マイメニューを使うとき

●マイメニューを登録してください。(左記)

① 「マイメニュー」を押す



●登録した内容を表示

② スタートする



●消灯しているときは、「スタート」を押しても
運転しません。「予約」を押し、焼き上がり時刻
を変更してから(P.22 ②・③)、再度「スタート」
を押してください。

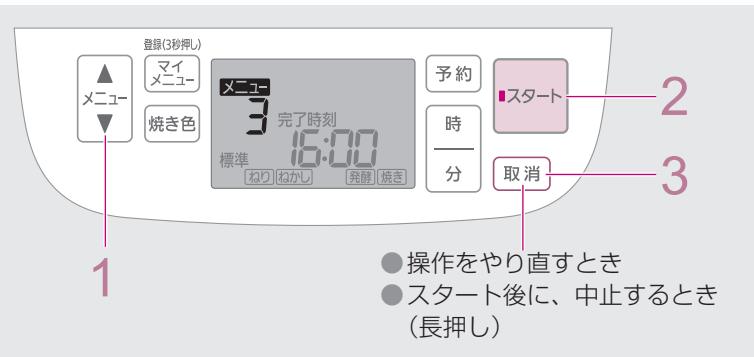
●登録した予約時刻が予約できる時刻の目安(P.22)
を越えている場合は、「U55」でお知らせします。
「U55」が消えたあと、完了時刻が点滅している間は、
出来上がり時刻を変更できます。
時刻を選んでスタートしてください。

●「マイメニュー」を押しても「ピーピーピーピーピー」と
鳴って表示が変わらないときは
・マイメニューが登録されていません。
➡ 登録してください。(左記)
・リチウム電池の寿命です。
➡ 電池を交換してください。(P.7, 62)

食パン



所要時間：約4時間



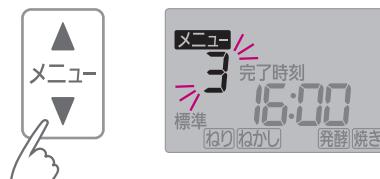
準備

- (P.16) ①パンケースに、パン羽根をセットする。
②(ドライイースト以外の)小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

食パン	1086kcal(1斤分)
強力粉	250 g
バター	10 g
砂糖	17 g(大2)
スキムミルク	6 g(大1)
塩	5 g(小1)
水*	180 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)
※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10 g(mL)減らして使う。	

1 メニュー「3」を表示させる



- 烤色选择时 ➡ 烤色 (P.22)
- 成品时间预约时 ➡ 预约 (P.22)
- 登录我的菜单时 ➡ 我的菜单 (P.23)

2 スタートする

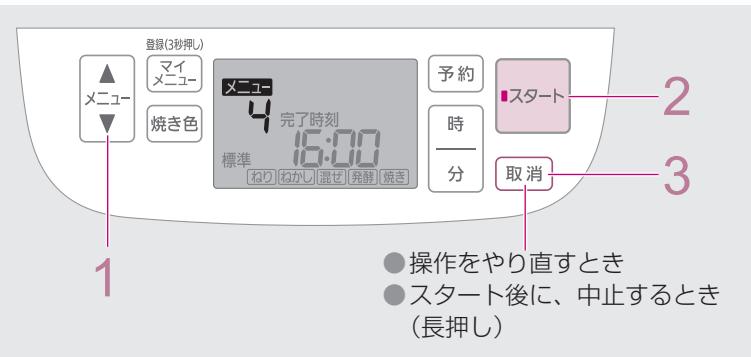


- 3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押してパンケースを取り出し、2分程度冷ましてからパンを取り出す

食パン(混ぜあり)



所要時間：約4時間



準備

- (P.18) ①パンケースに、パン羽根をセットする。
②(ドライイースト以外の)小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。
④レーズン・ナッツ容器に具材を入れる。(手で投入するときは必要なし) ➡ 具材の詳細は(P.20~21)

材料

食パン(レーズン)	1267kcal(1斤分)
強力粉	250 g
バター	10 g
砂糖	17 g(大2)
スキムミルク	6 g(大1)
塩	5 g(小1)
水*	180 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)
レーズン	60 g
※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10 g(mL)減らして使う。	

1 メニュー「4」を表示させる



- 烤色选择时 ➡ 烤色 (P.22)
- 成品时间预约时 ➡ 预约 (P.22)
- 登录我的菜单时 ➡ 我的菜单 (P.23)

2 スタートする



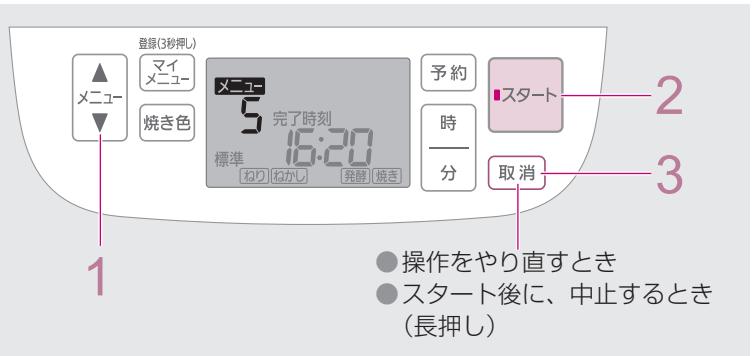
- 3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押してパンケースを取り出し、2分程度冷ましてからパンを取り出す

3 パンを取り出す

ソフト食パン



所要時間：約4時間20分



準備

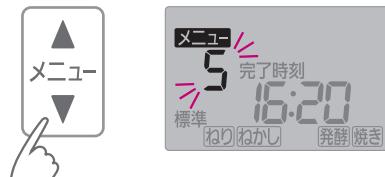
- (P.16) ①パンケースに、パン羽根をセットする。
②(ドライイースト以外)小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

ソフト食パン	
強力粉	1122kcal(1斤分) 250 g
バター	15 g
砂糖	17 g(大2)
スキムミルク	6 g(大1)
塩	5 g(小1)
水*	180 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)
※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10 g(mL)減らして使う。	

●予約を使うときは、ねかしから始まります。
スタートしてもパン羽根はすぐに動きません。

1 メニュー「5」を表示させる



- 烤色选择时 ➡ 烤色 (P.22)
- 成品时间预约时 ➡ 预约 (P.22)
- 登录我的菜单时 ➡ 我的菜单 (P.23)

2 スタートする

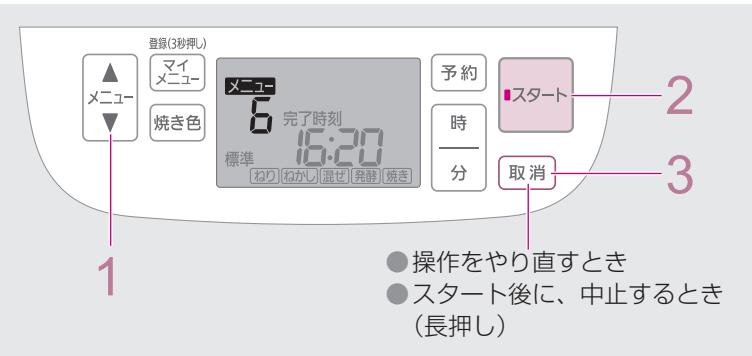


- 3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して
パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから
パンを取り出す

ソフト食パン(混ぜあり)



所要時間：約4時間20分



準備

- (P.18) ①パンケースに、パン羽根をセットする。
②(ドライイースト以外)小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。
④レーズン・ナッツ容器に具材を入れる。(手で投入するときは必要なし) ➡ 具材の詳細は(P.20~21)

材料

ソフト食パン(レーズン)	
強力粉	1305kcal(1斤分) 250 g
バター	15 g
砂糖	17 g(大2)
スキムミルク	6 g(大1)
塩	5 g(小1)
水*	180 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)
レーズン	60 g
※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10 g(mL)減らして使う。	

●予約を使うときは、ねかしから始まります。
スタートしてもパン羽根はすぐに動きません。

1 メニュー「6」を表示させる



- 烤色选择时 ➡ 烤色 (P.22)
- 成品时间预约时 ➡ 预约 (P.22)
- 登录我的菜单时 ➡ 我的菜单 (P.23)

2 スタートする



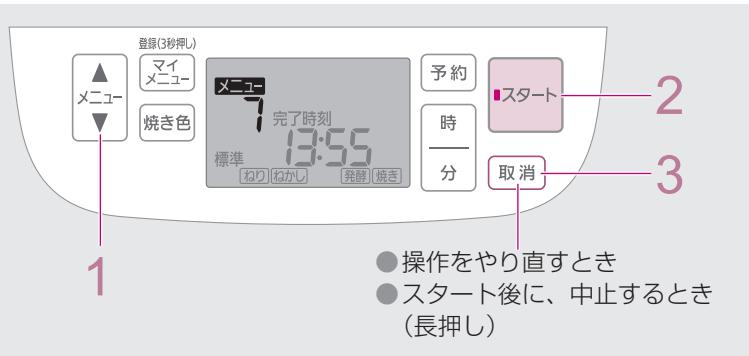
- 3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して
パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから
パンを取り出す

3 パンを取り出す

早焼き食パン



所要時間：約1時間55分



準備

- パンケースに、パン羽根をセットする。
- (ドライイースト以外の)小麦粉・水などをパンケースに入れる。
- パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

早焼き食パン	
強力粉	1200kcal(1斤分)
バター	280 g
砂糖	10 g
スキムミルク	17 g(大2)
塩	6 g(大1)
冷水(5 °C)*	5 g(小1)
ドライイースト	200 g(mL)
※室温25 °C以上のときは、10 g(mL)	4.2 g(小1½)
減らして使う。	

1 メニュー「7」を表示させる



2 スタートする

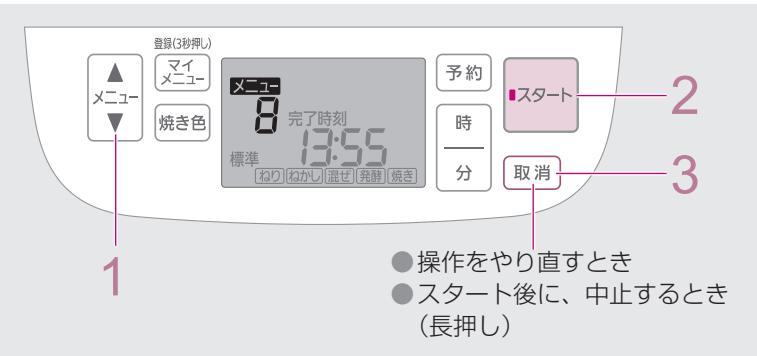


3 パンを取り出す

早焼き食パン(混ぜあり)



所要時間：約1時間55分



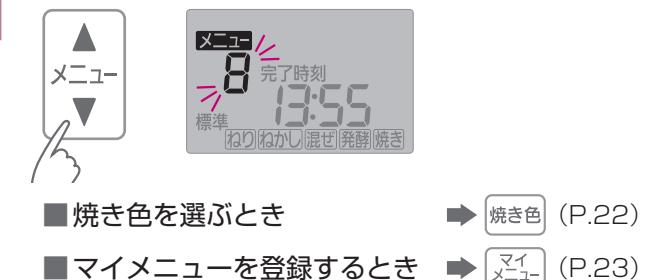
準備

- パンケースに、パン羽根をセットする。
- (ドライイースト以外の)小麦粉・水などをパンケースに入れる。
- パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。
- レーズン・ナッツ容器に具材を入れる。(手で投入するときは必要なし) ➡ 具材の詳細は (P.20~21)

材料

早焼き食パン(レーズン)	
強力粉	1381kcal(1斤分)
バター	280 g
砂糖	10 g
スキムミルク	17 g(大2)
塩	6 g(大1)
冷水(5 °C)*	5 g(小1)
ドライイースト	200 g(mL)
レーズン	4.2 g(小1½)
※室温25 °C以上のときは、10 g(mL)	60 g
減らして使う。	

1 メニュー「8」を表示させる



2 スタートする

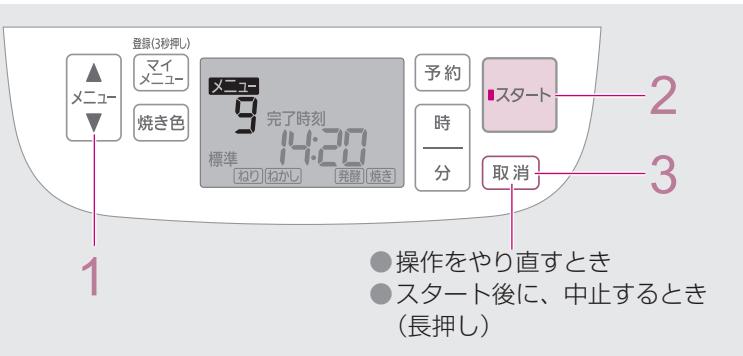


ピッピッと鳴ったら「取消」を押して
パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから
パンを取り出す

3 パンを取り出す

クイックスイート食パン

所要時間：約2時間20分



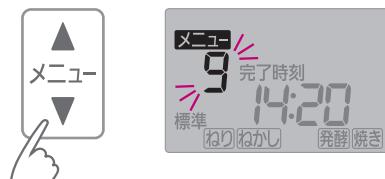
準備

- (P.16) ①パンケースに、パン羽根をセットする。
②(ドライイースト以外の)小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

クイックスイート食パン		1310kcal(1斤分)
強力粉	250 g	
バター	15 g	
砂糖	21 g(大2½)	
塩	5 g(小1)	
冷水(5 °C)*	140 g (mL)	
はちみつ	10 g	
生クリーム	50 g(約50 mL)	
ドライイースト	3.5 g(小1¼)	
※室温25 °C以上のときは、10 g (mL) 減らして使う。		

1 メニュー「9」を表示させる

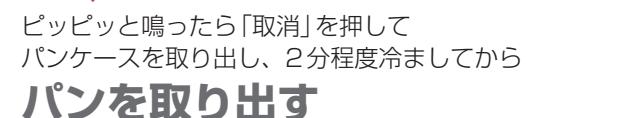


- 烤色を選ぶとき → 烤色 (P.22)
■ マイメニューを登録するとき → マイメニュー (P.23)

2 スタートする



3 パンを取り出す

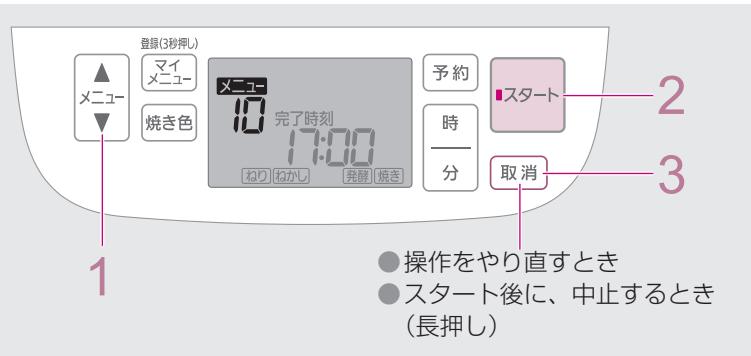


クイックスイート食パンの場合、混ぜは選べません。
はちみつのスイート感をお楽しみください。



フランスパン

所要時間：約5時間



フランスパンは、他のメニューに比べて取り出しにくいことがあります。下記手順3に従って取り出してください。

準備

- パンケースに、パン羽根をセットする。
- (ドライイースト以外) 小麦粉・水などをパンケースに入れる。
- パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

フランスパン	918kcal (1斤分)
強力粉	225 g
薄力粉	25 g
塩	5 g (小1)
冷水 (5 °C) *	190 g (mL)
ドライイースト	1.4 g (小½)
※室温25 °C以上のときは、10 g (mL) 減らして使う。	

●室温が30 °C以上になると出来栄えが悪くなります。

1 メニュー「10」を表示させる



- 出来上がり時刻を予約するとき → 予約 (P.22)
- マイメニューを登録するとき → マイメニュー (P.23)

2 スタートする



3 パンを取り出す

- フランスパンを取り出すには…
下にタオルなどを敷き、手を台に当てるように強めにトントンと下に動かす。(右図参照)
- パンの底にパン羽根が付いていないか確認してください。



フランスパン(混ぜあり)

所要時間：約5時間



フランスパンは、他のメニューに比べて取り出しにくいことがあります。下記手順3に従って取り出してください。

準備

- パンケースに、パン羽根をセットする。
- (ドライイースト以外) 小麦粉・水などをパンケースに入れる。
- パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。
- レーズン・ナツツ容器に具材を入れる。(手で投入するときは必要なし) ➡ 具材の詳細は (P.20~21)

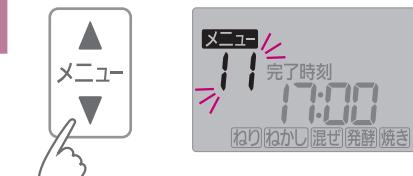
材料

フランスパン(レーズン)	1104kcal (1斤分)
強力粉	225 g
薄力粉	25 g
塩	5 g (小1)
冷水 (5 °C) *	190 g (mL)
ドライイースト	1.4 g (小½)
レーズン	60 g

※室温25 °C以上のときは、10 g (mL)
減らして使う。

●室温が30 °C以上になると出来栄えが悪くなります。

1 メニュー「11」を表示させる



- 出来上がり時刻を予約するとき → 予約 (P.22)
- マイメニューを登録するとき → マイメニュー (P.23)

2 スタートする



3 パンを取り出す

- フランスパンを取り出すには…
下にタオルなどを敷き、手を台に当てるように強めにトントンと下に動かす。(右図参照)
- パンの底にパン羽根が付いていないか確認してください。



米粉パン(小麦入り)

所要時間: 約2時間30分



- 準備**
- パンケースに、パン羽根をセットする。
 - (ドライイースト以外の)米粉・水などをパンケースに入れる。
 - パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料 必ず「福盛シトギミックス20A」または専用のミックス粉をお使いください。
(P.13)

米粉パン(小麦入り)	1152kcal(1斤分)
米粉 (福盛シトギミックス20A)	250 g
バター	20 g
砂糖	17 g(大2)
スキムミルク	6 g(大1)
塩	5 g(小1)
水*	190 g(mL)
ドライイースト	4.2 g(小1½)

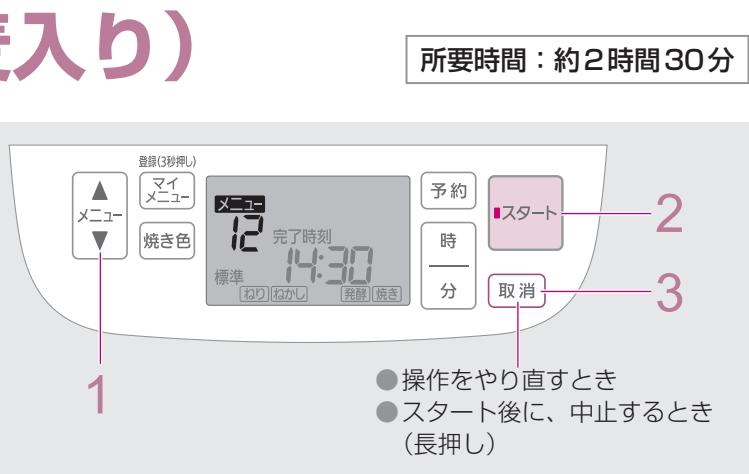
*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

米粉パン用ミックス粉 (グルテン入り)	1152kcal(1斤分)
米粉パン用ミックス粉 (グルテン入り)	300 g
水*	200 g(mL)
ドライイースト	4.2 g(小1½)

*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

- 室温が25℃以上の場合は、予約を使うと出来栄えが悪くなります。(P.57)
- 室温が30℃以上の場合は、必ず粉などの材料を冷蔵庫で冷やしてください。

- 粉量に対する米粉の割合は21~100%で。
- 20%以下はメニュー「3」(食パン)で焼いてください。



米粉パン(小麦なし)

所要時間: 約1時間55分



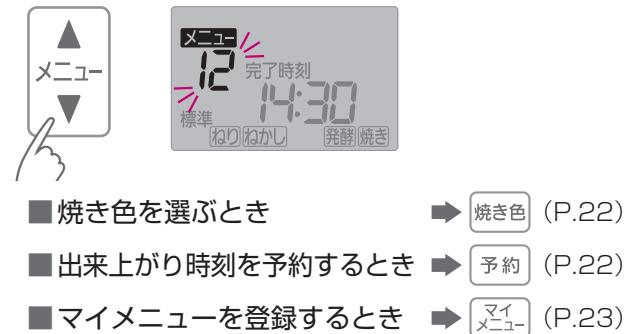
- 準備** (P.16)
- もち粉と水あめの糊をつくる。(ミックス粉を使うときは必要なし)
 - パン羽根をセットしたパンケースに、もち粉と水あめの糊(ミックス粉を使うときは水)を入れる。
 - 米粉・砂糖・塩を入れる。
 - 粉の頂にくぼみをつくり、そこにオリーブ油を入れる。
(ミックス粉を使うときはショートニングを入れる。くぼみはつくれなくてよい)
 - パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。



ドライイースト

米粉パン(小麦入り) / 米粉パン(小麦なし)

1 メニュー「12」を表示させる



2 スタートする



3 パンを取り出す



材料 必ず「福盛シトギ2号」または専用のミックス粉をお使いください。(P.13)

米粉パン(小麦なし)	1362kcal(1斤分)
もち粉と水あめの糊*	270 g
米粉(福盛シトギ2号)	300 g
砂糖	8.5 g(大1)
塩	5 g(小1)
オリーブ油	8 g(小さじ2)
ドライイースト	4.2 g(小1½)

※もち粉と水あめの糊のつくりかた

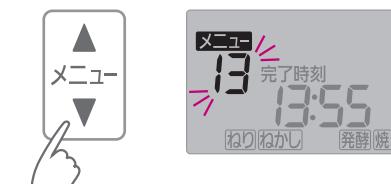
もち粉 小さじ½
水あめ 45 g
水 5 g(小さじ1) + 220 g(mL)

- 深さのある耐熱容器にもち粉小さじ½を入れ、水小さじ1で溶く。
- 電子レンジ(600Wで30~40秒)で加熱する。(ぱくぱくと膨らむまで)
- 取り出し、約1分かき混ぜ、水あめ45gを加えてよく混ぜる。
- 水を220g(mL)追加し、さらにかき混ぜる。(全量で270gにする)
- 加熱時間は電子レンジの種類により調整してください。
- もち粉を加熱し、とろみをつけ、水あめをいっしょにかくはんすることでパンが膨らみ、もっちりした食感になります。

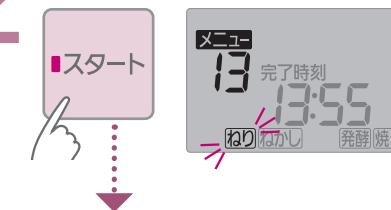
米粉パン用ミックス粉(グルテンフリー)	1362kcal(1斤分)
水*	290 g(mL)
米粉パン用ミックス粉(グルテンフリー)	300 g
砂糖	17 g(大2)
塩	5 g(小1)
ショートニング	30 g
ドライイースト	4.2 g(小1½)

*最初に入れる。

1 メニュー「13」を表示させる



2 スタートする



3 パンを取り出す

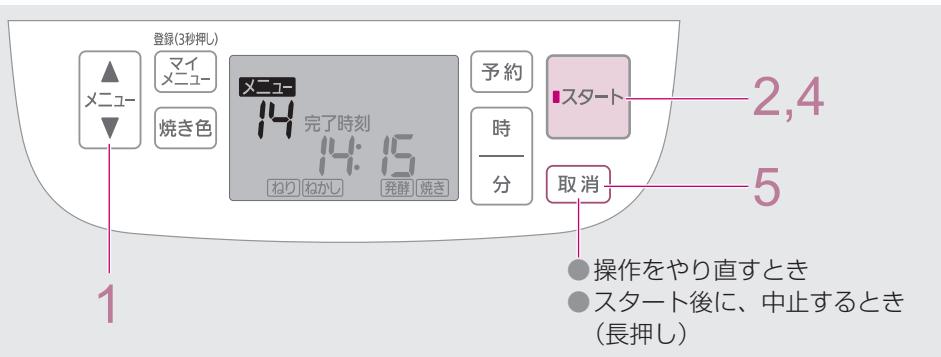
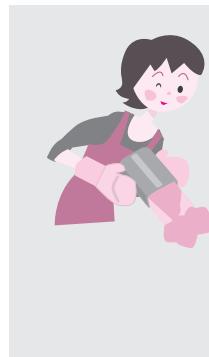


- 必ず左記材料と分量をお守りください。

- 油の種類を変えるとうまくできません
- スキムミルクや乳製品を入れると、うまくできません
- 生地はドロッとしてやわらかくなりますが、問題ありません。

アレンジパン

所要時間：約2時間15分



- 準備**
- ① クッキー生地をつくり、冷蔵庫に入れる。(P.37 ①~⑥)
 - ② パンケースに、パン羽根をセットする。
 - ③ (ドライイースト以外の) 小麦粉・水などをパンケースに入れる。
 - ④ パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

メロンパン	1734kcal (1個分)
強力粉	150 g
バター	15 g
砂糖	17 g (大2)
スキムミルク	6 g (大1)
塩	2.5 g (小½)
冷水 (5 °C)	90 g (mL)
ドライイースト	2.1 g (小¾)

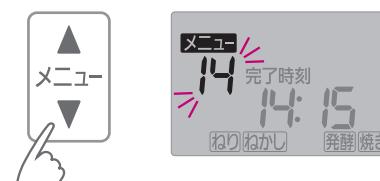
クッキー生地 (メロンパンの皮)	
バター	50 g
砂糖	40 g
卵 (溶く)	25 g (M寸 ½個)
薄力粉	100 g
ベーキングパウダー	3 g
バニラエッセンス	少々
グラニュー糖(仕上げ用)	小さじ2~3

●必ず上記分量をお守りください。
多すぎると生地がパンケースからあふれ、焦げ、
においや煙が出ることがあります。

■手順3で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰し
ます。(1回のみ。他のキーを押すと無効)

■手順3で15分経過したときは
作業が終わっていなくてもブザーが鳴り、
自動的に再スタートします。

1 メニュー「14」を表示させる



■マイメニューを登録するとき ➡ マイメニュー (P.23)

2 スタートする

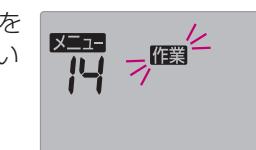


となったら、
クッキー生地を伸ばす
(P.37 ⑦~⑧)

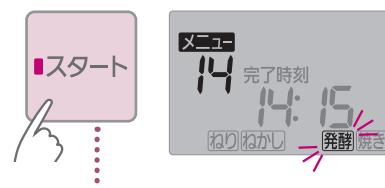
3 クッキー生地をのせる

- パン生地をパンケースの中央に置き直す
- 卵を塗った面を下にしてクッキー生地をパン生地の上にのせる
- 周囲を軽く押さえる(強く押し込まない)
- 上からグラニュー糖を振りかける

●「取消」を押さない



4 ふたを閉めて 再度、スタートする



5 パンを取り出す

●勢いよく振って取り出すと、形崩れします。



クッキー生地のつくりかた

生地をつくる

- 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。
- 室温に戻したバターを木べらなどでクリーム状にかくはんする。
- 砂糖を少しづつ(2~3回に分けて)加え、白っぽくなめらかになるまで、つどかくはんする。



- 卵を3~4回に分けて少しづつ加え、つどかくはんする。最後にバニラエッセンスを加える。
・卵は小さじ ½ 残しておく



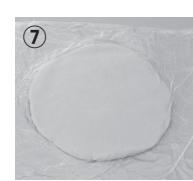
- ①を加え、粉っぽさがなくなるまで、さっくりと切るように混ぜる。



- 生地がまとまったら、なめらかな状態の円盤状に形づくり、ラップで包んで冷蔵庫で20分以上ねかせる。

伸ばす

- めん棒で直径14~15cmの円形状に伸ばす。
・生地をラップで挟んで伸ばすと、扱いが簡単。
- 生地の片面に、残しておいた卵小さじ ½ を塗る。



メロンパンをつくるコツ!

- クッキー生地に格子模様をつけても良いでしょう。
竹串などで深さ1mm以下に浅くつける。
(深くつけるとクッキー生地がひび割れ、ずり落ちます)
- クッキー生地は、しなやかに曲げられるくらいのかたさにしてのせると上手に仕上がります。



パン生地

所要時間：約1時間

パン生地をつくる
クロワッサンやベーグル
などいろいろなパンを
つくることができます。



準備

- (P.16) ①パンケースに、パン羽根をセットする。
②(ドライイースト以外の)小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

パン生地

強力粉	280 g
バター	50 g
砂糖	25.5 g (大3)
スキムミルク	12 g (大2)
塩	5 g (小1)
卵(溶く)	25 g (M寸 $\frac{1}{2}$ 個)
水*	150 g (mL)
ドライイースト	2.8 g (小1)

*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

1 メニュー「15」を表示させる



■マイメニューを登録するとき ➡ マイメニュー (P.23)

2 スタートする



3 生地をすぐ取り出す

- そのまま放置すると、さらに発酵が進みます。
 - 生地の配合を変えると発酵が遅くなることがあります。
- (P.53)

ピザ生地

所要時間：約45分



準備

- (P.16) ①パンケースに、パン羽根をセットする。
②(ドライイースト以外の)小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

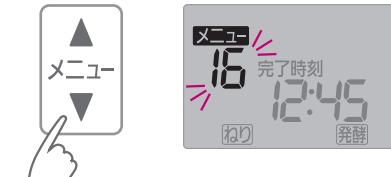
材料

ピザ生地

強力粉	280 g
バター	15 g
砂糖	8.5 g (大1)
スキムミルク	6 g (大1)
塩	5 g (小1)
水*	180 g (mL)
ドライイースト	2.8 g (小1)

*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

1 メニュー「16」を表示させる



■マイメニューを登録するとき ➡ マイメニュー (P.23)

2 スタートする



3 生地をすぐ取り出す

- そのまま放置すると、さらに発酵が進みます。
 - 生地の配合を変えると発酵が遅くなることがあります。
- (P.53)

クイックブレッド

所要時間：約54分



- 準備**
- パン羽根をセットしたパンケースに、卵と牛乳を混ぜ合わせたもの、プレーンヨーグルトの順に入れる。
 - その他の材料をパンケースに入れる。
 - パンケースを本体にセットする。

材料

クイックブレッド	
卵1個と牛乳を混ぜ合わせたもの	1159kcal(1個分)
プレーンヨーグルト(無糖)	80 g
薄力粉	50 g
強力粉	120 g
ベーキングパウダー	60 g
バター(1cm角に切る)*	5 g
砂糖	35 g
塩	25.5 g(大3)
	2.5 g(小½)
※室温15℃以下のときは、5mm角に切る。	

- お好みの材料や具材でアレンジできます！(最初からパンケースに入れる)
(具材は合計120gまで)
- 手順3で間違って「取消」を押したときは10分以内に「スタート」を押すと復帰します。(1回のみ。他のキーを押すと無効)
- 手順3で3分以上経過したときはブザーが鳴り、自動的に「ねり」がスタートします。
- 手順5で間違って「取消」を押したときは10分以内に「スタート」を押すと復帰します。(1回のみ。他のキーを押すと無効)
- 手順5で3分以上経過したときはブザーが鳴り、自動的に「焼き」がスタートします。
(形を整えないため、焼き上がったクイックブレッドの表面は汚くなります)
- クイックブレッドは、ドライイーストでつくる食パンとは異なります。

1 メニュー「17」を表示させる



■ 烤色を選ぶとき → 烤色 (P.22)
■ マイメニューを登録するとき → マイメニュー (P.23)

2 スタートする



(約2分後)
ピッピッと鳴ったら、
ふたを開けて 粉落としをする
●ゴムべらなどで周囲の粉を落とす。
(金属製のへらなどを使うと、フッ素樹脂を傷めます)
●「取消」を押さない

3 粉落としをする



●ゴムべらなどで周囲の粉を落とす。
(金属製のへらなどを使うと、フッ素樹脂を傷めます)

4 ふたを閉めて再度、スタートする



(約1分後)

5 生地の表面を整える

- ゴムべらなどで周囲の生地を落とし、山形に形を整える。
(右図参照)
(金属製のへらなどを使うと、フッ素樹脂を傷めます)
- 「取消」を押さない



6 ふたを閉めて再度、スタートする



●45分～51分の範囲で表示されます。

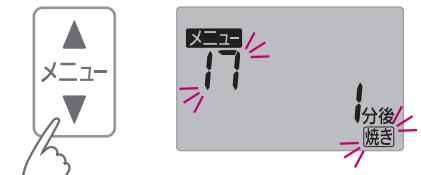
7 ピッピッと鳴ったら「取消」を押してパンケースを取り出し、2分程度冷ましてからクイックブレッドを取り出す

- パンの底にパン羽根が付いていないか確認してください。
●焼き足りないときは、「追い焼き」をする。(右記)
●勢いよく振って取り出すと、形崩れします。
- ・ふたや蒸気口付近は油煙で汚れやすいため、使い終わったら必ず拭いてください。(P.48)

焼き足りないときは「追い焼き」

焼き上がり後、2回まで追い焼きができます。
・「追い焼き」を受け付けるのは焼き上がり後、約15分です。
庫内温度が低くなると受け付けません。

① メニュー「17」を表示させる

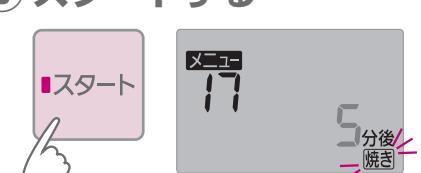


② 烧く時間を設定する



●1分～20分まで設定できます。

③ スタートする



●追い焼きを取り消すときは→「取消」長押し

- 下記の方法でも「追い焼き」ができます。
・手順7(左記)で「取消」を押していないときは

① 「分」を押し、焼く時間を設定する

② 「スタート」を押し、スタートする



- 準備**
- パンケースに、パン羽根をセットする。
 - バター、砂糖、牛乳、卵の順にパンケースに入れる。
 - 合わせてふるったAを入れ、本体にセットする。

材料

バターケーキ	2048kcal(1個分)
無塩バター*	110 g
砂糖	100 g
牛乳	15 g(大さじ1)
卵(溶く)	100 g(M寸2個)
A 薄力粉	180 g
A ベーキングパウダー	7 g
※ 1 cm角に切り、常温に戻す。	

■お好みの材料や具材でアレンジできます！
(固形のものは、粉落としのときにまんべんなく入れる)



■手順3で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。
(1回のみ。他のキーを押すと無効)

■手順3で15分以上経過したときは
ブザーが鳴り、自動的に「ねり」がスタートします。
(粉落としを行わないので、焼き上がった
ケーキの表面は汚くなります)

●バターケーキに近い出来上がりになります。
(市販のスポンジケーキのようにはなりません)

1 メニュー「18」を表示させる



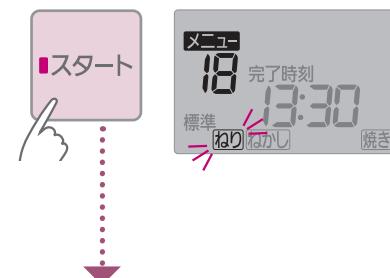
2 スタートする



- ピッピッと鳴ったら「取消」を押して
パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから
ケーキを取り出す
- 焼き足りないときは、「追い焼き」をする。(右記)
●勢いよく振って取り出すと、形崩れします。
- 「取消」を押さない



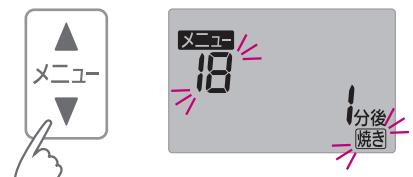
4 ふたを閉めて 再度、スタートする



5 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから ケーキを取り出す

- 下記の方法でも「追い焼き」ができます。
・手順5(左記)で「取消」を押して
いないときは

①メニュー「18」を表示させる

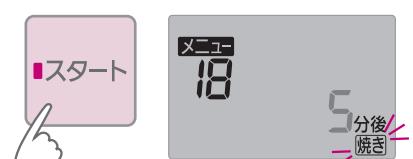


②焼く時間を設定する



- 1分～20分まで
設定できます。

③スタートする



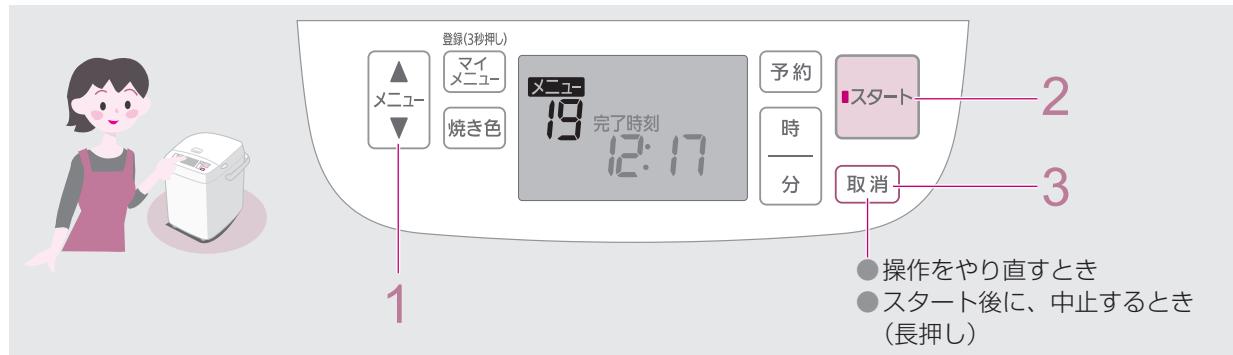
- 追い焼きを取り消すときは▶「取消」長押し

- 下記の方法でも「追い焼き」ができます。
・手順5(左記)で「取消」を押して
いないときは

- ①「分」を押し、焼く時間を設定する
②「スタート」を押し、スタートする

生チョコ

所要時間：約17分



- 準備**
- ①パンケースに、パン羽根をセットする。
 - ②パンケースに板チョコレートを割り入れる。
 - ③生クリーム、はちみつを入れ、本体にセットする。

材料 (約 縦13cm×横13cm×高さ1cm分)

生チョコ(ミルク)	1303kcal
ミルクチョコレート (市販の板チョコレート)	165～174g (3枚)
生クリーム(乳脂肪分35%)	70g(約70mL)
はちみつ	10g

生チョコ(ホワイト)	1186kcal
ホワイトチョコレート (市販の板チョコレート)	160g (約4枚)
生クリーム(乳脂肪分35%)	60g(約60mL)
はちみつ	10g

生チョコ(ブラック)	1416kcal
ブラックチョコレート (市販の板チョコレート)	165～174g (3枚)
生クリーム(乳脂肪分35%)	90g(約90mL)
はちみつ	10g

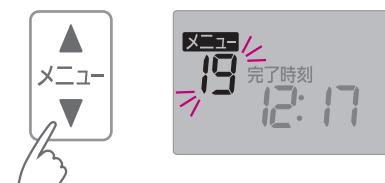
・生クリームの乳脂肪分が41%以上のものを使うときは、生クリーム全量のうち、10g(約10mL)を牛乳にしてください。

【例】ブラックのとき

生クリーム：80g(約80mL)、牛乳：10g(約10mL)

・必ず上記分量をお守りください。油脂が分離したり、やわらかくなりすぎたりします。

1 メニュー「19」を表示させる



■マイメニューを登録するとき ➡ マイメニュー (P.23)

2 スタートする



3 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押してパンケースを取り出し、ゴムべらでパン羽根に付いたチョコレートを落としてから

手でパン羽根を外す

- ・溶け残りがあるときは、「追い混ぜ」をする。(P.45)
- ・必ずゴムべらなどやわらかいもので取り出してください。
(かたいものを使うと、パンケースのフッ素樹脂が傷付けます)

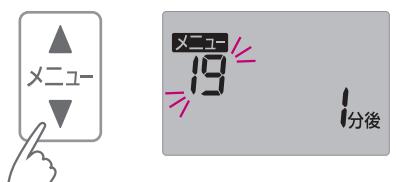


混ぜ足りないときは「追い混ぜ」

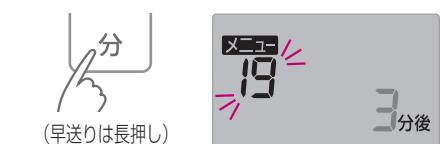
混ぜ上がり後、2回まで追い混ぜができます。

- ・「追い混ぜ」を受け付けるのは混ぜ上がり後、約5分です。
- ・庫内温度が低くなると受け付けません。
- ・「追い混ぜ」前にゴムべらでパンケース内の周囲についたチョコレートを取ると、うまく混ざります。

① メニュー「19」を表示させる

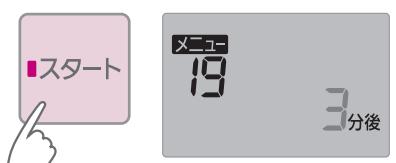


② 混ぜる時間を設定する



- 1分～5分まで設定できます。

③ スタートする



■追い混ぜを取り消すときは ➡ 「取消」長押し

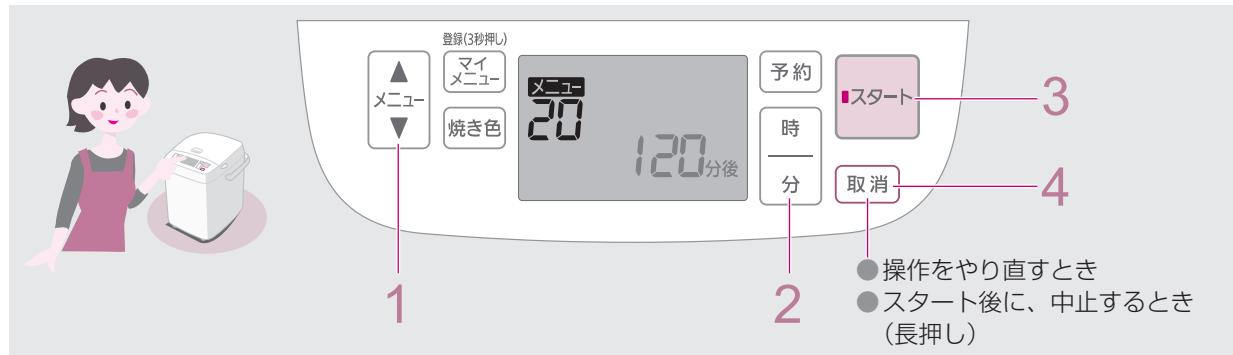
- 下記の方法でも「追い混ぜ」ができます。
- ・手順3(P.44)で「取消」を押していないときは

① [分]を押し、混ぜる時間を設定する

② [スタート]を押し、スタートする

ジャム

所要時間：約1時間30分～2時間30分



- 準備**
- パンケースに、パン羽根をセットする。
 - 砂糖、果物、レモン汁の順にパンケースに入れる。
 - 本体にセットする。

材料

いちごジャム	683kcal(1回分)
いちご (洗ってへたを取る)	正味 400 g
(大きいものは½に切る)	
砂糖	140 g
レモン汁	38 g(大さじ 2½)

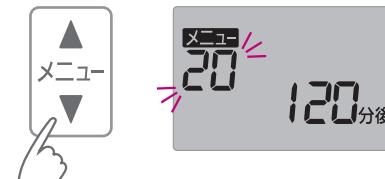
●必ず上記分量をお守りください。
吹きこぼれや焦げ付きの原因になります。

■煮詰めすぎに気をつけて！
ジャムは冷めるとかたさが増します。

■砂糖の量が控えめで、添加物も不使用なため、
ゆるめのジャムになります。
長期保存には向きません！
冷蔵庫で保存し、早めにお召し上がり
ください。

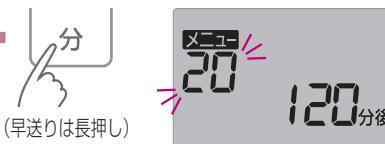
●保存期間：約1週間

1 メニュー「20」を表示させる



■マイメニューを登録するとき ➡ マイメニュー (P.23)

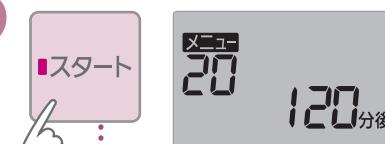
2 調理時間を設定する (いちごジャムは120分)



●90分～150分まで10分単位で設定できます。

・果物の種類で
設定時間は
変わります。

3 スタートする



4 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して パンケースを取り出し、 冷ます (約10分)

- 倒れないように、置き場所に注意する。
- 加熱が足りない(水分が多く、とろみが少ない)ときは、「追い加熱」をする。(右記)

5 パンケースを傾けながら ゴムべらでゆっくりと器に 流し入れる

- 必ずゴムべらなどやわらかいもので取り出してください。
(かたいものを使うと、パンケースのフッ素樹脂が傷付きます)

加熱が足りないときは 「追い加熱」

加熱完了後、2回まで追い加熱ができます。

・「追い加熱」を受け付けるのは加熱完了後、約5分です。
庫内温度が低くなると受け付けません。

① メニュー「20」を 表示させる

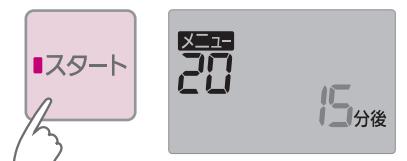


② 調理時間を設定する



●10分～30分まで1分単位
で設定できます。

③ スタートする



■追い加熱を取り消すときは ➡ 「取消」長押し

- 下記の方法でも「追い加熱」ができます。
・手順4(左記)で「取消」を押して
いないときは

- ①「分」を押し、調理時間を
設定する
- ②「スタート」を押し、スタートする

お手入れする



フッ素樹脂を傷めないために…

- 早めに洗って乾かす！
汚れた状態や水につけた状態で放置しない(サビの原因)
- やわらかいスポンジで洗う！
磨き粉や金属製たわし、スポンジのナイロン面、ナイロン製ネットに入ったスポンジ、食器洗い乾燥機で洗わない(表面を傷付けます)
- 塩素系の洗剤は使わない！
(サビや故障の原因)

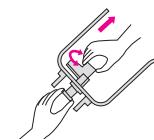


パンケース・羽根

残った生地を取り除き、水洗いする



- ①パンケースに湯を入れ、しばらく置く。
- 外しにくいときは羽根を左右に回してから引っ張る。



- ②パンケースと羽根をスポンジでしつかり水洗いする。
- 取り付け軸の周りに生地などを残さない。残っているとパンケースのフッ素を傷めます。



- ③羽根や取り付け軸につまった生地などを竹串で取る。



- 取り付け軸に生地が残っていると、羽根が外れやすくなったり、パンの中に残りやすくなったりします。
- 汚れがひどいときは、台所用洗剤(中性)を使う。

ふた

固く絞ったぬれふきんで拭く



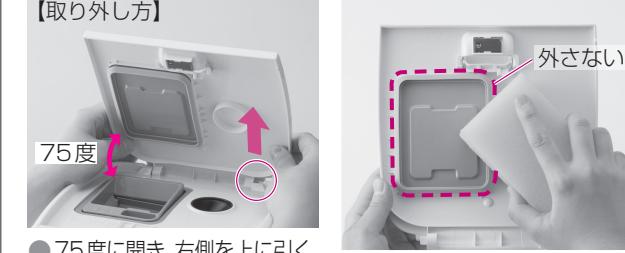
- 開閉弁に付いているドライイーストをぬれふきんで拭いたあと、ドライイーストを落とす穴が塞がっていることを確認する。



上ふた

取り外して、水洗いする

【取り外し方】



- 75度に開き、右側を上に引く。

イースト容器

固く絞ったぬれふきんで拭き取り、自然乾燥させる



イースト容器はから拭きしない！
静電気でドライイーストが落ちなくなります



本体

固く絞ったぬれふきんで拭く

- 庫内に飛び散った粉やドライイースト、具材などは、取り除く。



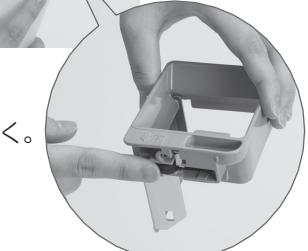
レーズン・ナッツ容器

取り外して、台所用洗剤(中性)で洗う

- 上に引く。



- 押して、開閉板を開く。
- 油分は残さない。



よくあるご質問

材料について

国産小麦はどんな銘柄でも使える？

強力粉はたんぱく質の多い国産小麦(11%以上)をお使いください。国内産の小麦でつくった小麦粉は、たんぱく質が少なめのものが多く、銘柄や収穫時期などによってたんぱく質が異なるため、出来栄えやパンの膨らみに差ができます。



国産小麦は、レシピブックP.15のレシピ以外で使える？

お試しいただけますが、高さは小ぶりになります。また、食感はもっちり感が強くなります。(基本のレシピより、水を10g(mL)減らしてお試しください)ソフト食パン、ソフト食パン(混ぜあり)、フランスパン、フランスパン(混ぜあり)などは、本来の食感を損なうため、おすすめできません。

専用小麦粉でつくれる？

食パン、食パン(混ぜあり)

つくれますが、水量を調節する必要があります。パンが膨らみすぎたり、パンの上部に空洞ができたりすることがありますので、水量を5~10%減らしてください。

フランスパン、フランスパン(混ぜあり)

つくれますが、専用小麦粉の種類によりパンの出来栄えや膨らみに差ができます。

バターやショートニングの代わりに他の材料が使える？

使えます。バター、マーガリン、ショートニングなどの固形の油脂は、同じ分量で置きかえて使えます。

●油脂の種類により、焼き色が濃くなったり薄くなったりすることがあります。また、出来栄えが悪くなることがあります。

スキムミルクの代わりに他の材料が使える？

使えます。

スキムミルク6g(大1)は、牛乳70g(約70mL)相当です。

●牛乳を使う場合は、その分量だけ水を減らしてください。

市販の料理の本の分量でつくれる？

本書は、このホームベーカリーに合わせた分量にしていますので、違った分量でつくるとうまくできないことがあります。



半斤のパンもつくれる？

材料を半分にしても「ねり」や「ねかし(ガス抜き)」の強さがキツくなりすぎるなど、ホームベーカリーの調理工程と合わないため、できません。

自家製の天然酵母は使える？

発酵力が不安定になりがちで、うまくできません。

ドライイーストの保存方法は？

冷蔵庫で保存してください。(開封後は必ず密封し、早めに使い切る)
●賞味期限(未開封状態で、表示の保存方法に従って保存したときの期限)までに使ってください。
●冷凍庫では保存しないでください。
(ドライイーストが結露し、イースト容器から落ちないことがあるため)

米粉パンは、一般的の米粉(上新粉)でつくれる？ 指定の粉を使わなくてもいい？

上新粉にはグルテンが入っておらず、粒子も粗いためそれだけでパンをつくることはできません。
米粉パン(小麦入り/小麦なし)メニューは、必ず指定の粉をお使いください。
一般的の米粉(上新粉)は、粉量の20%までは小麦粉に混ぜて米粉配合パンをつくることはできます。(メニュー「3」(食パン)で焼いてください)

指定以外のパン用米粉で米粉パン(小麦入り)はつくれる？

米粉は、同じ配合でも粉によって生地のかたさが異なるため、うまくねることができず、つくることはできません。

メロンパンのクッキー生地は冷凍しておいても使える？

お使いいただけます。
事前に自然解凍させ、パン生地にのせるときにかたすぎないようご注意ください。

打ち粉は何を使うの？

パンの成形には、強力粉をおすすめします。

よくあるご質問

必要なとき

よくあるご質問

焼き上がり後・出来上がり後について

国産小麦を使ったパンの出来上がりが小さいのですが？

国産小麦は、粉の銘柄によりたんぱく質量が少ないものがあるので出来上がったパンが小さくなる場合があります。

食パンは角形に焼き上げられる？

ホームベーカリーで焼けるパンは、焼き上げるときに生地が膨張して上に伸びる（「釜のび」）山形パンです。



パンをうまく切るコツは？

焼き上がり直後は切りにくいため、少し時間をおいてから切ります。



パンがうまく取り出せないのですが？

パンケースを取り出して2分程度冷ましても取り出しにくいときは、もう一度パンケースを本体に戻し、5～10分置いてから再度取り出してください。（P.32, 33）

- 時間がたちすぎると、パンがしづぶで腰折れすることがあります。
- ナイフ、フォーク、はしななどを使って取り出さないでください。（フッ素樹脂を傷めます）

パン羽根に生地が残っているのですが？

生地の粘度が低い（やわらかい）場合は、パン羽根に生地が付着する場合があります。気になる場合は、パンケースにパン羽根を付ける前に、パン羽根に材料の油脂を塗り、材料の粉をまぶしてからご使用ください。生地残りが少なくなります。

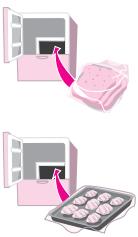
残ったパンの切れ端は？

ラスクやパン粉にしてお使いいただけます。

食パンや生地は冷凍保存できる？

食パン
スライスして、1枚ずつラップで包んで冷凍。できるだけ焼きたてのパンを冷凍すると、おいしくいただけます。

- おいしさを保つ冷凍期間は約1か月です。



バターロール
成形、発酵させたものをバットに並べ、ラップをかけて冷凍し、凍ってからポリ袋にまとめて保存。焼くときは、30～35℃で解凍してからドリール（溶き卵）を塗って焼きます。

- 急速場合は、凍ったままドリールを塗り、焼き時間を約5分長めにする。



ピザ
伸ばした生地をラップで包んで冷凍。焼くときは、凍ったまま具材をのせて焼きます。

パン生地メニューで、ドライイーストが混ざっていないのですが？

生地にねりこまれていれば、分割・成形・二次発酵中に作用するため問題ありません。

パン生地メニューで、パン生地がやわらかいのですが？

水の量を5～10g（mL）減らしてみてください。打ち粉をすると扱いやすくなります。

パン羽根がパンの中に残るのですが？

パンが膨らむときにパン羽根のロックが外れ、パンと一緒に抜ける場合があります。そのままパンを切るとパン羽根に傷が付きますので、必ずパン羽根を取り出してください。

パンケースからパン羽根が抜けないのですが？

取り付け軸部分に生地が付いたまま固まっています。

- パンケースに湯を入れ、しばらく置いたあと、パン羽根を左右に回してから引っ張る。（P.48）

パン羽根が途中で外れるのですが？

取り付け軸に生地が付いたまま固まると、パン羽根がしっかりと取り付けられなくなります。パン羽根と取り付け軸をお手入れしてください。（P.48）

パン生地、ピザ生地メニューで、あまり発酵していないのですが？

配合によっては、発酵の進み方が遅い場合があります。パン生地、ピザ生地メニュー終了後、そのままふたを閉めて置いておくと、発酵を補うことができます。（目安：20～30分）

失敗した生地は再利用できる？

ドーナツやピザなどに利用できます。以下のどの状態で止まっているかを確認して、次のようにします。

- ドライイーストがイースト容器に残っているとき
 - メニュー「15」（パン生地）で生地をつくってドーナツ（レシピブックP.12）にしたり、「16」（ピザ生地）で生地をつくってピザ（レシピブックP.13）に！
- ドライイーストがイースト容器に残っていないとき
 - 生地を取り出して、ドーナツ（レシピブックP.12）やピザ（レシピブックP.13）に！



パンケースなどのフッ素樹脂被膜が剥がれたのですが？そのまま使用できる？

かたい材料を入れたりすると、パンケースなどのフッ素樹脂被膜が剥がれことがあります。（P.21）フッ素樹脂被膜の剥がれたものを誤って食しても、人体への影響など問題はありません。

うまくできない！

パンづくりはデリケート。
日によって出来栄えが
違いますが…



こんなときは

膨らみが足りない



大きさの目安

/食パン、食パン(混ぜあり)、
ソフト食パン、ソフト食パン(混ぜあり)、早焼き食パン、
早焼き食パン(混ぜあり)の場合



/パン・ド・ミ、
パン・ド・ミ(混ぜあり)、
クイックスイート食パン、
米粉パン: 小麦入りの場合



(フランスパン、フランスパン(混ぜあり)、アレンジパン)、
米粉パン: 小麦なしの場合



パン(膨らみ)

ここを確認してください

- 温度や湿度、材料、予約時間などの条件で、形や膨らみが変わります。
- レーズンなどの具材を入れすぎていませんか？
- 室温が高すぎませんか？(室温が高すぎると、出来栄えが悪くなります)
➡ 粉などを冷蔵庫で冷やしてください。
- たんぱく質 11% 未満の国産小麦を使っていますか？(P.52)

- | | |
|------------------|---|
| 小麦粉
(国産小麦を除く) | <ul style="list-style-type: none"> ● はかりで重さをはかりましたか？ ● たんぱく質 12~15% 以外の小麦粉を使っていますか？ ● 強力粉を使いましたか？ ● 古い小麦粉を使っていますか？ <p><フランスパン、フランスパン(混ぜあり)は…></p> <ul style="list-style-type: none"> ● 強力粉と薄力粉の割合をまちがえていますか？ |
|------------------|---|

- | | |
|---|--|
| 水 | <ul style="list-style-type: none"> ● 少なすぎませんか？ <早焼き食パン、早焼き食パン(混ぜあり)、クイックスイート食パン、フランスパン、フランスパン(混ぜあり)、アレンジパンは…> ● 常に、約 5 °C の冷水を使っていますか？ <室温 25 °C 以上のときは…> ● 約 5 °C の冷水を使っていますか？ |
|---|--|

- | | |
|----|---|
| 砂糖 | <ul style="list-style-type: none"> ● 少なすぎませんか？ |
|----|---|

- | | |
|---------|---|
| ドライイースト | <ul style="list-style-type: none"> ● 予備発酵のいらないものを使っていますか？ ● イースト容器に入れていますか？ ● 少なすぎませんか？ ● 冷蔵庫で保存していますか？(P.11) ● 賞味期限切れのものを使っていますか？ |
|---------|---|

膨らみすぎている



大きさの目安

20 cm 以上

- | | |
|-----|--|
| 小麦粉 | <ul style="list-style-type: none"> ● 多すぎませんか？ ● パン専用小麦粉を使っていますか？(P.50) |
|-----|--|

- | | |
|---|--|
| 水 | <ul style="list-style-type: none"> ● 多すぎませんか？ |
|---|--|

- | | |
|---------|---|
| ドライイースト | <ul style="list-style-type: none"> ● 多すぎませんか？
➡ 指定どおりの量で膨らみすぎるときは、ドライイーストか、砂糖を $\frac{1}{4}$~$\frac{1}{2}$ 量減らしてみてください。 ● 標高が 1 000 m を超える地域では、膨らみすぎることがあります。 |
|---------|---|

こんなときは

全く膨らまない (全体が白く、だんご状)



ドライイースト

- ドライイーストを入れ忘れていませんか？
- 保存状態が悪いもの、賞味期限、使用期限を超えたものを使っていますか？
- まちがってベーキングパウダーを使っていますか？

日によって形や 膨らみが違う

底がべたつく、 側面が 大きく へこむ



上部が凹んでいる (外皮は焼けている) 天面が平らで 四角い 陥没する



底に大きな 穴があく、 つぶれる



周囲に粉が残っている

食パン、食パン (混ぜあり)が思った 色に焼き上がらない 上部が部分的に焦げる

外皮がかたい

うまくできない！

必要なとき

ここを確認してください

- パン羽根を付け忘れていませんか？
- 途中で停電しましたか？

- | | |
|----|--|
| 室温 | <ul style="list-style-type: none"> ● 手づくりパンは、以下の条件で、日によって形や膨らみ方が変わります！ ● 夏場など室温が高いとき <ul style="list-style-type: none"> ・運転中に室温が変化したとき(エアコンを途中で切ったときなど) ・たんぱく質の量がいつもより少ない小麦粉で焼いたとき ・保存状態が悪かったり、賞味期限切れのドライイーストを使ったりしたとき |
|----|--|

- | | |
|---------|---|
| 材料の種類・質 | <ul style="list-style-type: none"> ● 烤上来了的面包，立即从面包盒中取出，放在筛网上，上面有熟度不均的现象。 ● 室温が高いときは、水を 10 g (mL) 減らすと効果があります。 |
|---------|---|



回さない

- | | |
|-----|---|
| 小麦粉 | <ul style="list-style-type: none"> ● 小麦粉が少なすぎませんか？ ● 水が多すぎませんか？ <p><米粉パン(小麦なし)は…></p> <ul style="list-style-type: none"> ● 天面が白く、平らに焼き上りますが正常です。 ● 乳製品やココアなど、記載配合以外の材料を入れませんでしたか？ ● 油の種類をまちがえませんでしたか？ ● 油脂類(配合表記載のもの)を入れましたか？ |
|-----|---|

- | | |
|------|--|
| パン羽根 | <ul style="list-style-type: none"> ● パン羽根の形状あとは残ります。 ● パンを取り出すときに、パンケースの底の部分を触りませんでしたか？(羽根が回り、パンをつぶすことがあります) |
|------|--|

- | | |
|---|---|
| 水 | <ul style="list-style-type: none"> ● 小麦粉が多すぎませんか？ ● 水が少なすぎませんか？ |
|---|---|

- | | |
|----|--|
| 砂糖 | <ul style="list-style-type: none"> ● 烤色を変える(P.22)か、砂糖の量で調節してください。 ● 砂糖の量を減らすとやや薄くなり、増やすとやや濃くなります。 ● パンケースからパンがはみ出しているときは、ドライイーストや水の量を減らしてください。 ● 釜伸びしているときは、パンの上部がはがれたようになります。 |
|----|--|

- | | |
|----|--|
| 外皮 | <ul style="list-style-type: none"> ● 外皮は、人肌程度に冷ましてからポリ袋に入れておくと、少しやわらかくなります。 |
|----|--|

うまくできない！

パン(その他)

こんなときは

具材が片寄る

ここを確認してください

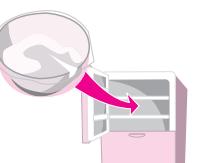
- 具材の種類や生地のかたさなどにより片寄ることがあります。

成形・発酵させた生地がベタッとしている

- 発酵が長すぎると生地が垂れてしまい、ベタッとした仕上がりになります。発酵時間は、パンの種類などによりますが、一般には、膨らんだ生地の横を指先で軽く押さえ、ゆっくり戻るようなら発酵完了です。

クロワッサンがうまくできない

- 包み込むバターが溶けたと、うまく層になりません。生地を冷蔵庫でよく冷やしてから、バターを包み込んでください。
- 特に、室温が高いときはバターが溶けやすいため、長めに冷やす。



クッキー生地が割れる

- クッキー生地を十分に混ぜましたか？
- クッキー生地をなめらかな状態でまとめましたか？
- クッキー生地をパン生地に無理に巻き込もうとしませんでしたか？
- クッキー生地はパン生地にのせるだけにする。
(軽く押さえて密着させると形よく仕上がります)
- 格子模様を深く入れていませんか？

クッキー生地がやわらかくダレた感じになる

- バターをやわらかくするときに溶けてしまい、液体分が多い生地になってしまったためです。
- バターが溶けてしまうと、生地を冷やしてもダレやすくちぎれやすい生地になります。

クッキー生地が片寄っている

- パン生地を中央に置き直しましたか？

クッキー生地が天面にのっていない

- クッキー生地が冷えすぎてかたくなりすぎていませんか？
- 「作業10分後」の表示でクッキー生地を冷蔵庫から出し、めん棒で伸ばします。クッキー生地がしなやかに曲がるくらいが良いでしょう。

クッキー生地がパンケースからはみ出している

- クッキー生地をのせるときに、周囲を軽く押さえましたか？
- 押し込んでしまうと、焼き上がり時、クッキー生地の表面が割れます。

中に空洞ができる

- パン生地は膨らみますが、あんはパン生地と同じように膨らみません。空洞は、あんから出る水蒸気圧によりパン生地が持ち上げられてできます。空洞ができることに問題はありません。

あんパン

こんなときは

米粉パン(小麦なし)をつくると粉残りが多い

ここを確認してください

- 米粉を水より先に入れませんでしたか？
- 米粉の頂にくぼみをつくり、そこにオリーブ油を入れましたか？
- ミックス粉使用の場合、粉残りが多めになります。気になるときはスタート約10分後のねかし工程中に、ゴムべらでパンケースの側面の粉を落としてください。

米粉パン(小麦入り)の出来栄えが悪い

- 室温が高すぎませんか？
(室温が高すぎると、出来栄えが悪くなります)
- 室温25℃以上のときに予約をしませんでしたか？
- 予約中に材料の温度が上がりすぎて出来栄えが悪くなります。

膨らみが足りない



- ベーキングパウダーを入れましたか？
(ドライイーストを入れても膨らみません)
- 材料を分量どおり入れましたか？

バターむらができる(色むら、空洞など)

- バターは1cm角に切りましたか？
- 室温が15℃以下のときに、バターは5mm角に切りましたか？

周囲に粉が残っている

- 粉落としをしましたか？
- 成形をしましたか？

膨らみが足りない

- 材料を分量どおり入れましたか？
- ベーキングパウダーを入れましたか？
- 薄力粉とベーキングパウダーはふるって入れましたか？

上部にバターが残っている

- バターは1cm角に切りましたか？
- バターは常温に戻しましたか？
- 材料を順番どおりに入れましたか？

周囲に粉がくっついている

- 粉落としをしましたか？
- 材料を順番どおりに入れましたか？

思ったようなケーキにならない

- バターケーキに近い出来上がりになり、市販のスポンジケーキのような焼き上がりにはなりません。
- 薄力粉の量を160gに減らすと、若干ふんわりしたケーキになります。

うまくできない！

必要なとき

うまくできない！

生チョコ

ジャム

ここを確認してください

こんなときは

分離してしまう

- 乳脂肪分の高い(41%以上)生クリームとカカオ分の多いチョコレートを組み合わせると、分離することがあります。牛乳を10g(約10mL)追加すると分離にくくなります。

やわらかすぎる

- ミルク成分の多いチョコレートはやわらかくなります。生クリームの量を10~20g(約10~約20mL)減らしてください。

パンケース内周囲にチョコレートがくっつく

- 5分以内にパンケースのチョコレートをゴムべらで落とし、追い混ぜを2~3分してください。

固まらない(とろみがない)

- 砂糖の量が控えめで添加物も不使用なため、出来上がったジャムはゆるめです。
- 未熟な果物、熟しすぎた果物、鮮度の悪い果物はペクチン含有量が少ないため固まりにくい場合があります。
- 果物を入れすぎていませんか？
- 砂糖やレモン汁を減らしませんか？
- (ジャムが固まるには適度な糖度と酸度、ペクチンの量が必要です)

「まちがえた！」と思ったら…

材料は、次の時間内に入れるることができます。
ただし、最初の「ねり」工程で材料がよく混ざらないため、パンがうまくできないことがあります。

入れ忘れた材料	入れられる時間
バター 砂糖 スキムミルク 塩 はちみつ	<p>ドライイーストが投入されるまでに、パンケースに入れる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ピザ生地 1分以内 ・米粉パン(小麦なし) 5分以内 ・パン生地 10分以内 ・米粉パン(小麦入り) 35分以内 ・他のメニュー 20分以内 <p>ドライイーストがこぼれないように、ふたの開け方をできるだけ小さくする。</p>
ドライイースト	<p>ドライイーストが投入されるまでに、イースト容器に入れる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ピザ生地 1分以内 ・米粉パン(小麦なし) 5分以内 ・パン生地 10分以内 ・米粉パン(小麦入り) 35分以内 ・他のメニュー 20分以内

材料を入れ忘れてスタートした！

メニュー や、焼き色をまちがえてスタートした！

電源プラグを抜いた！

途中でまちがって「取消」を押した！

スタート直後なら、やり直しができます。「取消」を長めに押して中止し、正しいメニュー*・焼き色でスタートさせてください。
※「米粉パン：小麦入り」には変更しないでください。(最初の工程が違うため)

電源プラグを抜いても10分以内に差せば、復帰します。
・「スタート」は押さないでください。

10分以内に「スタート」を押すと復帰します。
・1回のみ有効。他のキーは押さないでください。

■失敗してしまった生地は、再利用してドーナツやピザにすることができます。(P.53, レシピブックP.12, 13)

うまくできない！／「まちがえた！」と思ったら…

必要なとき

故障かな？

故障ではありません。サービスを依頼される前にご確認ください。

こんなときは	原因	直し方
キー操作ができない	●電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグを差し込む。
スタートしても動かない(ねらない)	●米粉パン(小麦入り)の工程は「ねかし」から始まるため、最初は動きません。	
ドライイーストが落ちない	●ドライイーストが自動的に投入されるタイミングは、メニューと室温により異なります。 ●イースト容器がぬれています。 静電気が帶電しているためです。	よく絞ったふきんで拭き、自然乾燥させる。
レーズン・ナッツ容器から食材が落ちない	●ドライイーストが結露したり、湿っていますか？	新しいドライイーストを使う。
途中で運転が止まった (現在の時刻を表示)	●材料が山盛りになっていますか？ ●調理中に約10分を超える停電があると、運転を中止します。	平らに入れる。 生地の状態で止まっていたら、生地は利用できます。(P.53)
予約したい時刻に合わせられない	●予約できない時刻に合わせようとしていませんか？ メニューによって、焼き上げまでに必要な時間は異なります。 【予約可能時間例】 メニュー：パン・ド・ミ 現在時刻：午後8時30分 (液晶時刻表示「20:30」) 予約可能時刻：午前1時20分～9時30分 (「1:20」～「9:30」) ・上記以外はセットできません。	次の範囲内で合わせてください。 現在時刻の ●パン・ド・ミ：4時間50分～13時間後 ●パン・ド・ミ(混ぜあり)：4時間50分～13時間後 ●食パン：4時間～13時間後 ●食パン(混ぜあり)：4時間～13時間後 ●ソフト食パン：4時間20分～13時間後 ●ソフト食パン(混ぜあり)：4時間20分～13時間後 ●フランスパン：5時間～13時間後 ●フランスパン(混ぜあり)：5時間～13時間後 ●米粉パン(小麦入り)：2時間30分～13時間後 ●米粉パン(小麦なし)：1時間55分～13時間後
予約したのにすぐにねりだす	●ドライイーストを使うメニューのパン・ド・ミ、パン・ド・ミ(混ぜあり)、食パン、食パン(混ぜあり)、フランスパン、フランスパン(混ぜあり)、米粉パン(小麦なし)では、最初の「ねり」工程だけを予約スタート直後に行います。(P.8～9)	
使用中や予約中、音がする	以下のような音がしても、異常ではありません。 ●生地の「ねり」や「ガス抜き」をしたりするとき ・「ギーギー」「パタパタ」……生地をねるときの音 ・「グワングワ」…………モーターが回る音 ●ドライイーストやレーズン・ナッツ容器の材料がパンケースに投入されるとき ・「ガチャンガチャン」…………開閉弁、開閉板の開く音	
途中で回転が止まる (羽根が回らない)	●材料が多すぎたり、羽根にかたい材料が引っ掛かってモーターに負担がかかると、保護装置が働き、途中で回転が止まります。(出来上がっても、粉の状態で残り、焼けていない) ・お買い上げの販売店に修理をご相談ください。	
羽根がガタつく	●羽根と主軸との間にすきまを設けているためです。(先端で3cmほど動きます)	
こんなときは	原因	直し方
電源プラグをさすと、現在時刻表示が「0:00」になった	●リチウム電池の寿命(約2年)です。 ・交換するまでの間も、電源プラグを差すと使える。ただし、電池ホルダーは取り付けておく。(異物などが入るおそれ) ・タイマーを使うときは、そのつど、現在時刻を合わせる。	電池を外して交換する。(P.7)
粉の状態のまま焼けていない	●羽根を付け忘れていませんか？ ●パンケース内部の羽根の取り付け軸が、固くて回らなくなっていますか？	羽根を確実に取り付ける。(P.16)
パンケースの底から生地が漏れる	●ご使用に伴い、パンケースの排出口から少量の生地が出てきます。 (回転部の中に入った生地が回転を妨げないように排出される) 異常ではありませんが、羽根の取り付け軸が回るか確認してください。	排出口(4か所) (パンケースの底) 取り付け軸
パンケースの底が黒くなる	●パンケースの底は、ねるときにこすれ黒くなることがあります。 黒くなったときは、湿らせたキッチンペーパーなどで拭き取ってください。	
●使い始めは、煙やにおいが出ることがあります。ご使用に伴い出なくなります。異常ではありません。		

故障かな？/こんな表示が出たら：

必要なとき

こんな表示が出たら…

停電有 を表示	●調理中に停電があったことをお知らせします。 10分以内の停電は回復後、自動的に運転を続けます。 (パンの出来栄えは悪くなることがあります) ●調理中に電源プラグを抜き差しても、調理後に表示します。
U50 を表示	●焼き上げたあとなどで、庫内が高温(40℃以上)になっています。 ふたを開けて、庫内を十分に冷ます。(出来上がり直後で、1時間程度)
U55 を表示	●予約できる時刻の目安を越えています。 焼き上がり時刻を選んでからスタートしてください。
H01～H05 表示	●故障です。 ・お買い上げの販売店に修理をご相談ください。

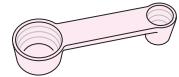
別売部品／消耗部品

[2017年11月現在]



パン羽根

- 品番: ADD08-197
- メーカー希望小売価格: 900円(税抜き)



スプーン

- 品番: ADD25-143-PO
- メーカー希望小売価格: 200円(税抜き)



パンケース(完成)

- 品番: ADA12-168
- メーカー希望小売価格: 4,800円(税抜き)



リチウム電池(市販品)

- 品番: CR2354
- メーカー希望小売価格: 300円(税抜き)

別売部品、消耗部品は販売店でお買い求めいただけます。

パナソニックの家電製品直販サイト「パナソニックストア」でお買い求めいただけるものもあります。

詳しくは「パナソニックストア」のサイトをご覧ください。

パナソニックグループのショッピングサイト

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

仕様

電源	交流 100 V 50 – 60 Hz 共用	温度過昇防止装置	温度ヒューズ
定格消費電力	370 W	大きさ(約)	幅 24.1 × 奥行 30.4 × 高さ 32.7 (cm)
質量(電池含む)(約)	5.8 kg	コードの長さ	1.0 m

●電源プラグを差し込んだだけのときの消費電力は、約 0.5 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。

メニュー	容量	予約
パン・ド・ミ	小麦粉 250 g	13時間後まで
パン・ド・ミ(混ぜあり)	小麦粉 250 g	13時間後まで
食パン	小麦粉 250 g	13時間後まで
食パン(混ぜあり)	小麦粉 250 g	13時間後まで
ソフト食パン	小麦粉 250 g	13時間後まで
ソフト食パン(混ぜあり)	小麦粉 250 g	13時間後まで
早焼き食パン	小麦粉 280 g	—
早焼き食パン(混ぜあり)	小麦粉 280 g	—
クイックスイート食パン	小麦粉 250 g	—
フランスパン	小麦粉 250 g	13時間後まで

メニュー	容量	予約
フランスパン(混ぜあり)	小麦粉 250 g	13時間後まで
米粉パン(小麦入り)	米粉 250~300 g	13時間後まで
米粉パン(小麦なし)	米粉 300 g	13時間後まで
アレンジパン	小麦粉 150 g	—
パン生地	小麦粉 280 g	—
ピザ生地	小麦粉 280 g	—
クイックブレッド	小麦粉 180 g	—
ケーキ	小麦粉 180 g	—
生チョコ	チョコレート 160~174 g	—
ジャム	果物 400 g	—

保証とアフターサービス

使いかた・お手入れ・修理などは

■まず、お買い求め先へご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名

電話 () -

お買い上げ日 年 月 日

修理を依頼されるときは

「うまくできない!」(P.54~58)、「故障かな?」「こんな表示が出たら…」(P.60~61)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 ホームベーカリー

●品番 SD-MB1

●故障の状況 できるだけ具体的に

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

保証期間: お買い上げ日から本体 1 年間

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

※修理料金は次の内容で構成されています。

技術料 診断・修理・調整・点検などの費用

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、このホームベーカリ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、裏表紙のご相談窓口にご連絡ください。

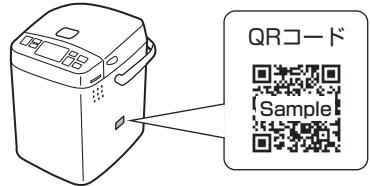
パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をお願いします

家電情報をまとめて登録管理
抽選で商品券などが当たる

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



本体側面に表示してあるQRコードから登録していただくと、品番登録と製造番号を入力する必要がなく、簡単に登録いただけます。



・QRコードは、株式会社デンソーウェーブの登録商標です。

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



調理商品

使い方・お手入れなどのご相談窓口



0120-878-694

受付時間
9:00~20:00 (年中無休)

- 上記電話番号がご利用
いただけない場合 06-6907-1187
- FAX フリーダイヤル ☎ 0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444 Osaka (06) 6645-8787

Open: 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)



修理に関するご相談窓口



0120-878-554

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

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



・掲載サイトおよび動画の視聴は無料ですが、通信料金はお客様のご負担となります。

(パケット定額サービスに未加入の場合、高額になる可能性があります)

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

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

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】

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

愛情点検

長年ご使用のホームベーカリーの点検を！



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、通電したりしなかつたりする。
- 本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
- 使用中に異常な回転音がする。

ご使用中止

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

パナソニック株式会社 ビューティ・リビング事業部

〒525-8555 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-2号

© Panasonic Corporation 2017

DZ50-2071
MX0817Y10917