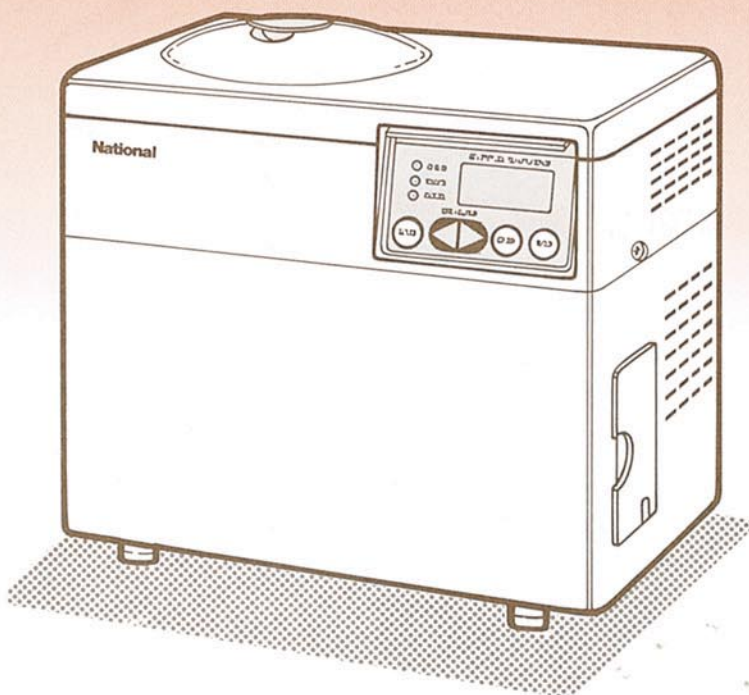


ナショナル 自動 ホームベーカリー 品番 SD-BT2 取扱説明書

このたびはナショナル自動ホームベーカリーをお求めいただきまして、
まことにありがとうございました。

- この説明書と別冊のメニューブック・保証書をよくお読み
のうえ、正しくお使いください。
そのあと大切に保管し、わからないとき再読してください。
- 保証書は必ず「販売店名・購入日」等の記入を確かめて、
販売店からお受取りください。

(保証書別添)



上手に使って上手に節電

もくじ

| | |
|--------------------|------|
| ●はじめに | 1 |
| ●パンを焼く前に | 2 |
| ●各部のなまえと扱いかた | 3 |
| ●操作部の表示とキーの役わり | 4 |
| ●必ずお守りください | 5~6 |
| ●使用方法 | 7~10 |
| (「焼き上げまで」のコースを使う方法 | 7~9) |
| (「発酵まで」のコースを使う方法 | 10) |
| ●こんな表示をしたときは | 11 |
| ●パンの切りかたと保存法 | 11 |
| ●おいしく食べるひとくふう | 12 |
| ●お手入れ | 13 |
| ●パン作りのQ & A | 14 |
| ●修理を依頼する前に | 14 |
| ●アフターサービスについて | 裏表紙 |
| ●仕様 | 裏表紙 |

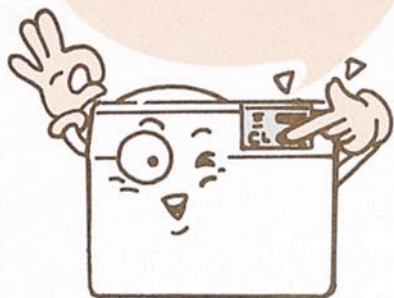
はじめに...

おいしい手作りパンが手軽にできる
自動ホームベーカリーの機能をご紹介します。

材料を入れたら、あとは焼き上がりまで おまかせの『焼き上げまで』のコース

食パン作りの“ねり”から
“焼き上げ”までを **4時間**
で行ないます。

スタートさせると
あとはおまかせ
4時間!



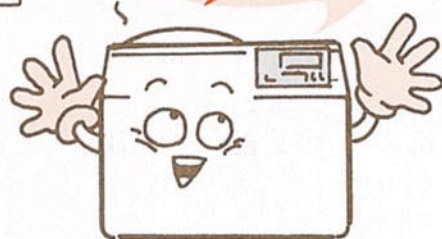
そして……夜、セットすれば
朝には焼きたてが食べられる
デジタルタイマー つき

「今から何時間後に焼
き上げたいか」をセッ
トします。
タイマーは、
13時間まで
セットできます。



焼き上がりはブザーで
お知らせ

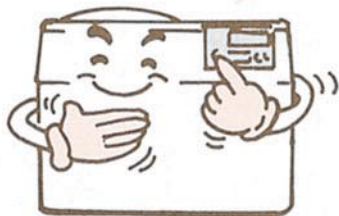
8回鳴ると焼き上がりです。
パンを取出してください。



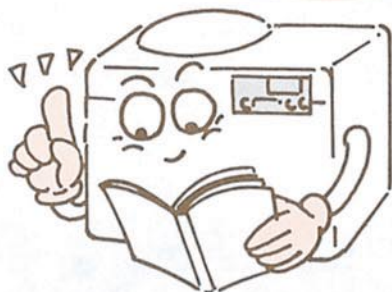
バターロールやクワッサーなど いろいろ楽しみたいときは 『発酵まで』のコース

“発酵”までを **1時間55分**で行ないます。
そのあとは、お好みでいろいろ形をつくっ
てお手持ちのオーブンで焼き上げましょう。

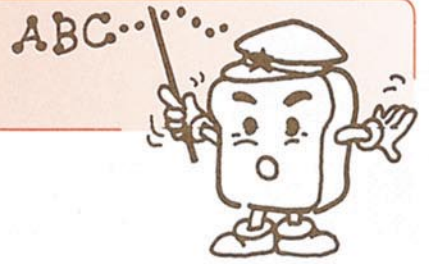
発酵まではおまかせ!
1時間55分



『焼き上げまで』コースでは“食パン”
『発酵まで』コースでは“バターロール”
が基本です。
ホームベーカリーで楽しむパンの本
を見ていろいろなパンを作っ
てください……!



パンを焼く前に



- 小麦粉**
- パン作りには、ふつうたん白質の多い強力粉を使います。(種類により薄力粉を混ぜることもあります。)
 - 水でねると、「グルテン」が形成されて空気を包むので、パンがふくれます。

ドライイースト
パンをふくらませる生物!



- 予備発酵のいらぬものを使います。適当な温度・水・糖分を与えると活動して、炭酸ガスを作ります。また、保存性も優れています。

砂糖
イースト発酵を助ける!



- その上、甘味・香り・焼き色・ツヤを出し、やわらかく仕上げます。

スキムミルク

- 風味をよくし、栄養価を高めま。

塩
イーストの動きをコントロール!



- 味と風味をよくし、しっかりした生地になります。

バター



- 風味をよくし、パンをやわらかく仕上げます。

水



1 **ねり(前ねり)**



2 **ねかし**



のびのあるパン生地にする!

3 **イーストが入る**



4 **ねり**



イーストをよく混ぜ、よく働くように!

5 **発酵・ガス抜き**

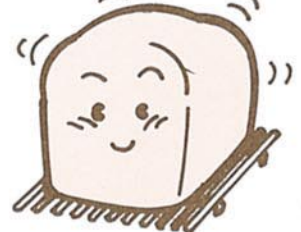


ふつくらとした生地にする!

6 **焼き上げ**



7 **蒸気を逃がす**

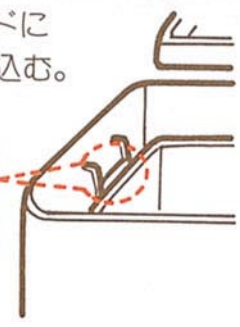


各部のなまえと扱い方

パンケース

庫内の左右のガイドに合わせて奥まで押し込む。

ガイドの凸部がパンケースの上に出るまで!!

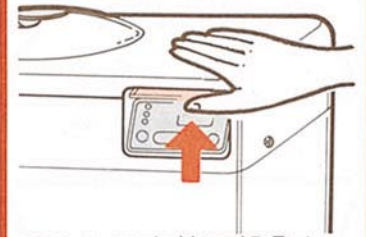


イースト容器

外ふたの上側にある。



外ふた



外ふたの右前の部分を、親指で押し上げて外ふたを開く。

羽根

ハンドル

羽根取り付け軸

ガイド

本体

内ふた

開閉板

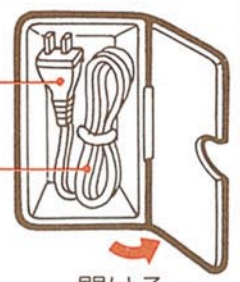
(付属のスプーン・計量カップを入れておく)

操作部

コードボックス

電源プラグ

コード



開ける

くず受皿(着脱式)

● 前マークを手前にし、表マークが入った面が見えるように本体にセットする。裏向けに入れると、パンケースが確実にセットできません。



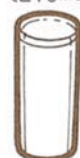
付属品

● スプーン



砂糖・塩などをはかるとき使う。

● 計量カップ (210ml)



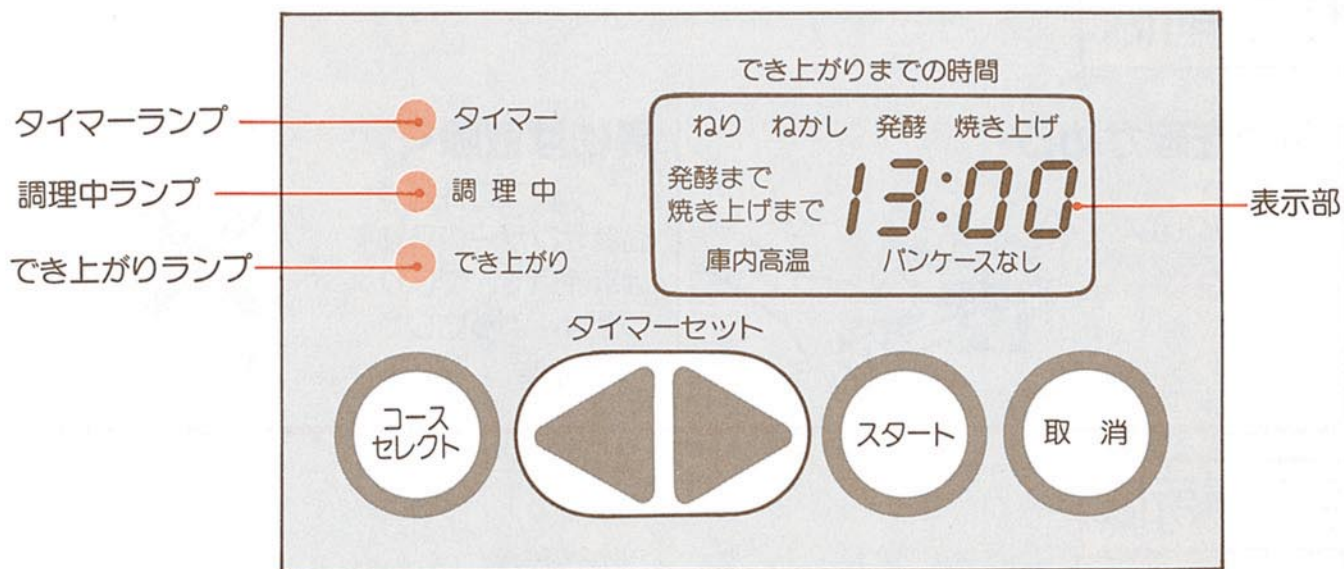
水などをはかるとき使う。

● ミトン(2枚)



熱くなったパンケースをつかむとき使う。

操作部の表示とキーの役わり



※「キー」は **ピッ** と鳴るまで確実に押してください。



- 「焼き上げまで」のコースが「発酵まで」のコースを選ぶときに押す。
押すごとにコースが切換わる。



- タイマーをセットするときに押す。
 - ▶ 押すごとに10分ずつ進む。
 - ◀ 押すごとに10分ずつ戻る。

押したままにすると、時間は早送りになる。



- 調理・タイマーをスタートさせるときに押す。



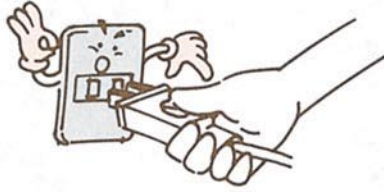
- キーを押しまちがったとき、タイマーセット・調理を取消すときに押す。
(スタートさせたあとに取消すときは、少し長めに押してください。)

必ずお守りください【感電・やけど 火災・故障などを防ぐために】

使用前は

電源を確かめる

交流100V
コンセント



異物は取除く

パンケースの外側や
温度センサーの異物
は取除いて、こびり
つかないようにして
ください。



使用場所は

次のような場所
では、使用しな
いでください。

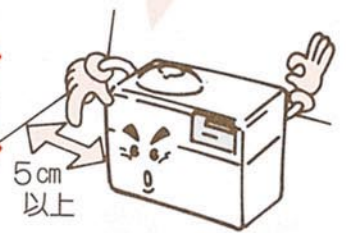
テーブルクロス・じゅうたん・ぐらついた台の上など
不安定な所!



火気や湿気のある所!



高温になります。
壁などからは5cm
以上はなして!



使用中は

ふたの上にふきんやミトンなどを置かない

ふたの変形や変色の
原因になります。



幼児に注意する

キーをさわってでき
上がらなくなること
があるので、使用中、
とくに幼児の手の届
く所に置かないでく
ださい。



やけどに注意

焼き上げ中は

高温です。
顔や手を近づけない
てください。



焼き上げ後は

パンケース・庫内・
羽根が熱くなってい
ます。パンケースを
取出すときなどは、
ミトンをご使用くだ
さい。



使用後は

本体は水洗いしない



⑤・⑥ページ
をよく読んで、
さあ、
パン作りにか
かりましょう!



次のことにも注意して、正しく使いましょう

パン作り以外には
使わない!



決められた容量以上で
使わない!

焼き上がりが悪くなり、内ふたにパンがついてしまいます。



パンケースは
ていねいに扱う!

パンケースを変形させると正しい温度が感知できなくなります。



イースト容器に
湿気はキンモツ!



イーストが容器内について、残るだけでなく、水分で発酵してしまいます。水分をよくふき取ってから、イーストを入れてください。

運転中にパンケースははずさない
プラグは抜かない!

運転が止まってしまい、再スタートしても焼き上がりません。材料や時間のムダになります。



庫内はきれいに!

汚れやカスをためたままにしていると、発火する恐れがあります。



使用方法

「焼き上げまで」のコースを使って食パンを焼く方法と、「発酵まで」のコースを使ってバターロールの生地を作る方法を基本として説明しています。その他のパンの作りかたは「パンの本」をご覧ください。

「焼き上げまで」のコースを使って食パンを焼く方法

材 料 (最大量)

- 強力粉……………280 g
- 砂 糖…………… 17 g (付属スプーン大2)
- スキムミルク…………… 6 g (付属スプーン大1)
- 塩…………… 5 g (付属スプーン小1)
- バター…………… 11 g
- 水…………… 210ml (付属計量カップ)
(夏場や室温の高いときは約5℃の冷水、200mlにする)
- ドライイースト …… 3 g (付属スプーン小1)
(予備発酵のいらぬもの)

〈分量を変える場合〉
たとえば半量のパンを作るときは、すべての材料を半分にします。



正しいはかりかた

- 付属のスプーンの場合



材料は、乾いたスプーンではかりましょう!

- 付属のカップの場合



1 本体からパンケースを取出す

- 本体にパンケースをセットしたまま材料を入れると、こぼれた粉が燃えて煙が出ることがあります。

2 パンケースに羽根をセットする

- 羽根を羽根取り付け軸に差込む。

矢印のように上下に動くかを確認してから、平らな方を下にして差込む。

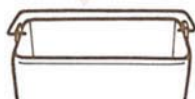


- 羽根の取り付けかたが悪いと、パンができ上がりません。
- 羽根はセットしたときは、ねていることがありますが、ねりだすと立つようになっています。

3 パンケースに材料を入れる

- イースト以外の材料を入れる。

強力粉・砂糖・スキムミルク
塩・バター・水



- 夏場や室温の高いときは生地がやわらかめになりますので、水は冷水(約5℃)を200ml使い、粉なども冷やしておいてください。

4 パンケースを本体に入れる

- パンケースの取り付けかたは、③ページを参照してください。

ガイドに合わせ確実にセット!

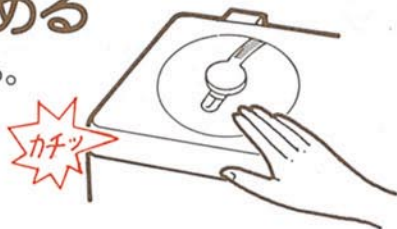


ハンドルを倒しておく!

- パンケースの外側の水分や異物をふき取って入れてください。
- パンケースが確実に入っていないと、キーを押してもスタートしません。

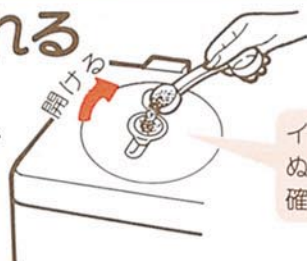
5 外ふたを閉める

- カチッと押さえる。



6 イーストを入れる

- イーストは、スタート後、自動的にパンケース内に入ります。



- イースト容器とイースト容器ふたの裏の水滴をよくふき取ってください。
- 水分がついたままイーストを入れると、イーストが残りパンのでき上がりが悪くなります。

7 イースト容器ふたを閉める



- イーストを入れたあとは、外ふたを開けないでください。イーストがイースト容器ふたにつくことがあります。

8 電源プラグを差込む



点灯

0:00

- 電源プラグを差込んだあとは、コードボックスのふたを閉めてください。

タイマーを使う場合

は、◎ページをご覧ください。

9 スタートさせる

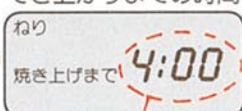
すぐ始める場合



ねり(前ねり)が始まる



でき上がりまでの時間



(ねかし)

ねり

発酵

焼き上げ



残り時間が50分前後になると、焼き上げに入ります。

「焼き上げまで」のコースを使うときは、を押す必要がありません。を押すと、自動的に「焼き上げまで」で始まります。

※キーを押してもスタートしない場合は◎ページをご覧ください。

- ご使用中「カチッ」という音がしますが故障ではありません。

- ねりから焼き上げまでの各工程にかかる時間は、電圧・室温・季節などで多少変わります。

- 焼き上げ中、排気口からわずかに煙が出ることがあります。



🔊) 焼き上がると、ブザーが8回鳴ってお知らせします。

10 パンケースを取出す

- ブザーが鳴り終わった
らふたを開け、すぐ
に取出す。

でき上がり

必ず、ミトン
で！

パンケースや庫内
が熱くなっていま
す！



パンケースを取出す
とランプが消える！

- 熱くなったパンケースを
本体や熱に弱いテーブル
クロスなどの上に置か
ないでください。
- ミトンのはめかた



生地の高い方を手の
ひら側にしてはめて
ください。

11 パンを取出す

- パンケースをさかさに
持って数回振り、パン
を取出す。
- 網にのせ、パンの蒸気
を逃がし、人肌ぐら
いにさます。



すべりやすいので
気をつけて！



羽根について

- パンといっしょにはず
れてしまったとき
熱くなっているので、はしな
どで取出します。
- パンケースからはずれ
ないとき
⑬ページの「お手入れ」パン
ケース・羽根をご覧ください。

12 使用後は

プラグを持って



- 「パンの切りかた」は⑪
ページをご覧ください。

タイマーを使う場合

※焼き上がりまでの時間をセットします。

例 今の時刻が夜の9:00で、明日の朝6:30に焼き上げたいとき、
タイマーには、時間の差、**9:30** をセットします。

- 10分単位で、4時間10
分から13時までセッ
トできます。



1回押すと…

焼き上げまで **4:10**



押したまま
早送りして…

焼き上げまで **9:30**



セットが完了し、タイマーがスタート！

でき上がりまでの時間
なり
タイマー

焼き上げまで **9:30**

焼き上がりまでの時間
を1分さざみで表示し
ます。

の使いかた

- 進みすぎた時間を戻す。
- すばやく長時間のタイマー
セットをする。
始めに押すと**13:00**、押し
つづけると10分単位で戻る。
12:50 12:40 …

- タイマーを使う場合も、
スタート キーを押すとすぐ
に“ねり”を始めますが、
故障ではありません。

「発酵まで」のコースを使ってバターロールの生地を作る方法

- 強力粉……………200g
- 薄力粉……………80g
- 砂糖……………25g(付属スプーン大3)
- スキムミルク…12g(付属スプーン大2)
- 塩……………5g(付属スプーン小1)

- 材 料 (最大量)
- バター……………50g
 - 卵……………中1/2個
 - 水……………150ml(付属計量カップ)
 - ドライイースト…3g(付属スプーン小1)
(予備発酵のいらないもの)

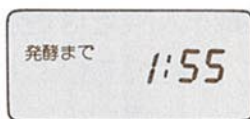
《ドリール》
溶き卵

1~8 は⑦⑧ページと同じ手順で行なってください。

9 スタートさせる



2回押して
発酵までに合わせる



ねり(前ねり)が始まる 調理中



(ねかし)

でき上がりまでの時間を
1分きざみで表示します。

ねり

発酵

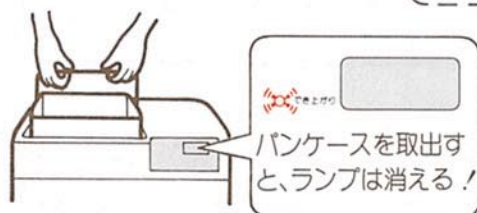
「発酵まで」のコースでは、タイマーは使えません。

ピー ピー ピー ピー ……
8回

🔊) でき上がると、ブザーが8回鳴ってお知らせします。

10 生地を取出す

- ブザーが鳴り終わったら外ふたを開ける。



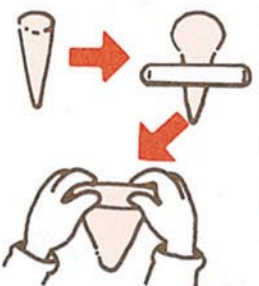
使用後は
電源プラグを抜いてください。

生地の成形から焼き上げまで

1. 約20分生地を休める。

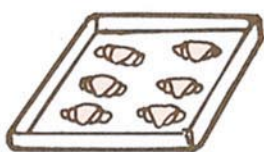


2. 生地を12等分(約45g)し、円すい形にして約10分休める。

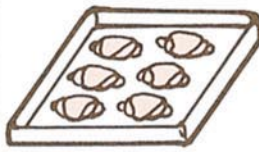


3. めん棒でのばし、広い方から巻く。

4. オープン皿に油をぬり、巻き終わりを下にして並べる。



5. きり吹きし、約30℃で30~50分発酵させる。



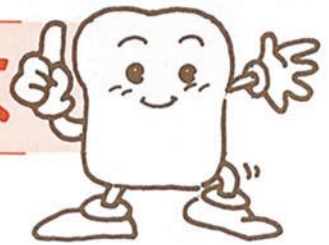
約1.5~2倍の大きさになる!

6. ドリールをぬり、180℃~200℃に予熱したオーブンで、10~15分焼く。



でき上がり!

こんな表示をしたときは



スタート

キーを押すと

こんな表示が出る

理由

再セットのしかた

| | | |
|--|---|---|
| <p>ピーピーピー... 8回</p> <p>庫内高温</p> | <p>庫内が高温 (40℃以上) になっている。 連続使用のとき、よくおこります。</p> | <p>冷えてくると「庫内高温」の表示が消えますので、そのあと ○キー→○スタートキーの順に 押してください。</p> |
| <p>順番に点滅!</p> <p>ピーピーピー... 8回</p> <p>パンケースなし</p> | <p>パンケースが入っていない。または確実にセットされていない。</p> | <p>パンケースを確実にセットし、○スタートキーを押してください。 パンケースがセットされるとすべての表示が消えます。</p> |

| | | |
|---------------------------|---|-------------------------------------|
| <p>この表示が出て、運転が止まっている。</p> | <p>停電があった (途中で差込みプラグを抜いたり、ブレーカーが切れた場合も含まれます。 ※瞬時の停電は、自動的に停電前の状態に戻ります。</p> | <p>生地を取出し、新しい材料でもう一度作りなおしてください。</p> |
|---------------------------|---|-------------------------------------|

パンの切りかたと保存法

切りかた

▶さめてから、パン切り包丁を使って切ります。



パンを横にして、包丁を前後に動かして切ります。

保存法

▶さめてから、ラップに包むかビニール袋に入れ、

1週間程度なら
冷蔵庫へ。

長期なら
冷凍庫へ。



おいしく食べるひとくふう

「おいしいパン」とは？



気ほう(穴)がたて長で
気ほうの膜が薄い。
適度のねばりと弾力・
こしがある。

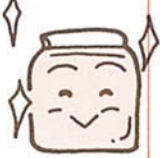


みんなに「おいしいね」って
言われるためのポイントで
す！

上手に焼き上げるポイント

1 新鮮な材料を使いましょう。

- 粉は湿気がニガ手です！
製造年月日を調べて、新
しいものを選びましょう。



イーストについて

- このホームベーカリーは“予備発酵のい
らないドライイースト”を使用していま
す。イーストは生き
ものです。開封後は
冷蔵庫または冷凍庫
に入れて保存しまし
よう！



2 材料は正確にはかりましょう。

- 正確でないと、でき上がりが悪
くなってしまいます。

小麦粉をはかるときは



1目盛10g以下
のはかりを使う

はかる前に
ゼロ調整する

食パンの場合、砂糖は“付属スプーン大1ま
で”減らすことができます。焼き色はうすく、
高さは低めになります。

3 室温・水温が高いときは……

- 室温・水温により、生地のねり時間が
変わります！

夏場や室温が高いときは



材料は前もって
冷蔵庫で冷やす



約5℃

冷水200
mlを使う

などのくふうをしましょう。

おいしく食べるために

焼き上がったら

- すぐに取り出し、蒸気を逃がしましょう！



人肌程度にさめたら、ビニール袋に入れ
て乾燥を防ぎます。

食べるときは

- できたてはもちろん、そのままでもOK!!
- トーストすれば“サクッ”とした歯ざわり
でいっそうおいしくいただけます。

たらこ・シナモン・チーズトーストなど
たまにはバラエティにくふうしてみまし
よう!!

くわしくは「パンの本」をご覧ください。

お手入れ【パンをおいしく焼くコツです】 製品を長もちさせる

お手入れするときは

◇電源プラグを抜き
本体が冷えてから



◇台所用洗剤を使う

×エンジン・みがき粉
シンナー・たわし
化学そうじ



◇食器乾燥機で乾燥
させない。

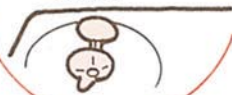


■本体・外ふた・内ふた

●水気をよく絞ったふきんでふき取る。

■イースト容器

●乾いた布でふき取る。

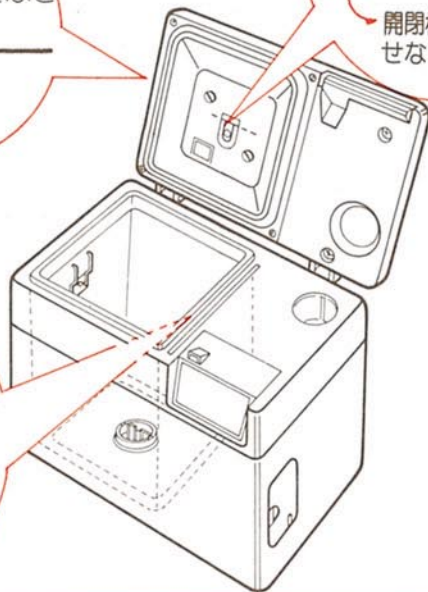
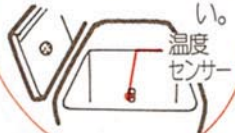


内ふたの
汚れがひどいとき



ネジをドライ
バーではずし
て、水洗いす
る。
開閉板は変形さ
せないように!

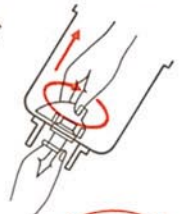
温度センサーは、強
い力で変形させないよ
うに軽くふき取ってくだ
さい。



■パンケース・羽根

必ず毎回洗ってください。長時間、水やぬ
るま湯をはったり、洗いおけにつけたりし
ないでください。腐食の原因になります。

- ①パンケースを本体か
らはずす。
- ②羽根を取りはずす。
- ③スポンジで洗う。



穴につまった
ときは、やわら
かい歯ブラシ
などで洗う。

■くず受皿

●カスがたまったら
本体からはずして
洗う。

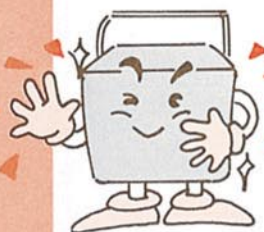


パンケース・羽根の フッ素加工について

◇フッ素加工をいためないために

- たわし類や金属製のへら・ナイフ・フ
ォークは使わない。
- 使用のつどお手入れする。

使っているうちに、色むら
ができることがあります。
これは水分や、蒸気によるも
ので、使用面・衛生面には影
響ありませんので、安心して
お使いください。



保管するときは

●本体は完全に
冷えてから!

●ミトンの中
に入れない。



●水分は充分
乾燥させて!

●外ふたは必ず閉めて!
●外ふたの上に重い
ものはのせない!



パン作りの Q & A

クッキーパン

Q 13時間までしかセットできないのは？

生地が腐敗したり、パンのでき上がりが悪くなる
ことがあるからです。

Q 『発酵まで』コースで使えないのは？

生地が腐敗することがあるからです。

材料について

Q 一般の“パン作りの本”の分量で作れないのでしょうか？

このホームベーカリーに適した分量なので、違った分量で作ると、おいしくでき上がりません。
なるべく『パンの本』のとおりにお作りください。

Q スkimミルクのかわりに牛乳を使いたいのですが？

牛乳を入れた分だけ水を減らします。詳しくは、『パンの本』に食パンの応用として牛乳パンを紹介していますのでご覧ください。

作りたいパン

Q 初めから“イースト”を入れないのは？

このホームベーカリーは、イーストを加える前に、いちどねった材料をねかす“中糺法”を採用しているからです。この方法は、“ねかし”の間に充分グルテンを形成させて、よくふくらんだソフトなパンに仕上げます。

Q 焼き上がったパンを、パンケースから取
出さずに放置したらどうなるのですか？

パンの表面がべちゃついたり、形がくずれてでき
ばえが悪くなってしまいます。すぐに取出して、
蒸気を逃がしましょう。

修理を依頼する前に

「故障かな？」と思ったときは
次の点をお調べください。

| お調べいただくこと | | こんなときに | | | | | | | | | |
|--------------------|----------------------|------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------------------|-------------------------------|--------------------------|-----------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|
| | | ● 羽根が なかつた | ● 材料の 量を正 確には か | ● パット を正し ていな い | ● 外ふた を確実 に閉め な | ● イース トを入 れなかつた | ● イース ト容器 がぬれ ている | ● 庫内が 高温に なっている | ● 電源プ ラグを 抜いた り | ● 途中で パンケ ースを はずし た | ● 焼き上 がった パンを はずさ なかつた |
| (スタート) | キーを押しても動かない | | | ○ | | | ○ | | | | |
| | イーストが落ちていない | | | | | ○ | | ○ | | | |
| | 途中で止まっていた | | | | | | | ○ | ○ | | |
| | 焼き上がったパンの中に羽根がうもれている | ○ | | | | | | | | | |
| 焼き 上がった パンが… | 表面がべちゃついている | | | | | | | | | | ○ |
| | ふくらみすぎている | | ○ | | | | | | | | |
| | ふくらんでいない | ○ | ○ | | ○ | ○ | ○ | | | | |

アフターサービスについて

1. 保証書 (別に添付してあります。)

保証書は、必ず「販売店名・購入日」等の記入を確かめて販売店から受取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

保証期間——ご購入日から1年間です。

- 保証期間が過ぎているときは
お求めの販売店に、まずご相談ください。
修理すれば使用できる製品については、ご希望により有料で修理いたします。

2. 修理を依頼されるとき

「修理を依頼する前に」の表(14ページ)に従ってお調べになり直らないときには、必ず電源プラグを抜いてから、後の処置をしてください。

- 保証期間中は
お求めの販売店にご連絡ください。保証書の規定に従って、販売店が修理いたします。

〈連絡していただきたい内容〉

- ご住所・ご氏名・電話番号
- 製品名・品番・ご購入日
- 故障又は異常の内容(できるだけ詳しく)
- 訪問ご希望日

3. 補修用性能部品の最低保有期間

この自動ホームベーカリーの補修用性能部品(機能維持のために必要な部品)は、製造打切後最低6年間保有しております。

4. アフターサービス等についてわからないときは

お求めの販売店または最寄りの「ご相談窓口」(別紙一覧表ご参照)にお問合わせください。

お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりすることは危険です。絶対にしないでください。

仕様

| | | | |
|-------------|-----------------------|------|------|
| 電 源 | 100V (50/60Hz) | | |
| 消費電力 | ヒーター | 410W | |
| | モーター | 50Hz | 100W |
| | | 60Hz | 110W |
| 粉(強力粉)の容量 g | 140~280 | | |
| 食パンの形 | 山形パン | | |
| 大きさ (約) cm | 幅35.0・奥行24.0・高さ32.5 | | |
| 重 さ (約) kg | 7.7 | | |
| タイマー | 4時間10分~13時間(デジタル・逆算式) | | |
| コード | ゴムコード 約1.4m | | |
| 温度ヒューズ | 熔断温度 182°C | | |

便利メモ

おほえのため、記入されると、便利です。

■ご購入年月日

年 月 日

■ご購入店名

TEL()

松下電器産業株式会社 電化調理事業部

〒555 大阪市西淀川区姫里3丁目8番3号 電話(06)471-5051

SD770-100-X
S0187M3077