

Panasonic®

パンの本

取扱説明書 ホームベーカリー(家庭用)

品番 SD-BH104
(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



赤飯パン(26ページ)

手軽にいろいろ、手づくりのおいしさ！

もくじ

ふんわり食感 食パン (ドライイースト)					
	皮がパリッ！ しっかり食感 食パン (P.16)	早く焼き上げ！ 早焼き食パン (P.21)	皮がやわらか、 きめ細かい ソフト食パン (P.21)	皮がカリッとかため、 小麦粉本来の味わい フランスパン (P.22)	皮はかため、 香ばしい香りでヘルシー 全粒粉パン (P.21)
もっちり食感 天然酵母 食パン					
	サクサククッキー 生地との2層の 山形メロンパン (P.28)	アレンジ楽しい！ アレンジパンいろいろ (P.26~27, 30~31)	残りごはんを加えるだけ！ もちもちしっとり ごはんパン (P.23)	お米の香りが広がる！ しっとりモチモチ食感 米粉パン (P.24~25)	
いろいろな パン パン生地、 ピザ生地から					
	皮がパリッ！もっちり食感 食パン (P.36)	あんぱん (P.33)	クロワッサン (P.34)	ドーナツ (P.34)	ベーグル (P.35)
パン以外					
	ケーキ (P.40)	生チョコ (P.42)			ピザ (P.35)

もっといろんなレシピを
見てみたい！

パナソニックHP「ベーカリー倶楽部」で
レシピを紹介しています。
<http://panasonic.jp/bakeryclub/>



確認
とご注意

使い方

必要なとき

安全上のご注意／使用上のお願い

4

各部の名前・付属品

6

●現在時刻(時計表示)の合わせ方

7

パンづくりの流れとコツ

8

コース／メニューの使い分け

10

パンの基本材料

12

アレンジ具材について

15

(ドライイーストで) 基本の食パンを焼いてみよう

16

便利な機能 ●レーズン

18

●焼き色／予約

20

食パンを焼く

21

●早焼き／ソフト／全粒粉

22

●フランス

23

●ごはん

24

●米粉(小麦入り／小麦なし)

26

●アレンジ食パン

28

●メロン

30

●「メロン」を使ってバラエティパンをつくる

32

パン生地をつくる

33

いろいろなパン

35

(天然酵母で) 天然酵母食パンを焼いてみよう

36

天然酵母パン生地をつくる

38

生種をつくる

39

ケーキをつくる

40

生チョコをつくる

42

お手入れする

44

うまくできない！

46

よくあるご質問

49

「まちがえた！」と思ったら…

51

故障かな？

52

こんな表示が出たら…

53

保証とアフターサービス

54

仕様

55

別売品／消耗品

55

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…

警告



蒸気口には手を触れない

●特に子供には、
充分ご注意
ください。
(やけどの原因)



電源プラグや電源コードは正しく扱う

●コンセントや配線器具の定格を超える使
い方や、交流100V以外で使わない。
(たとえ足配線などで定格を超えると、)
(発熱による火災の原因)

●電源コードや電源プラグを破損するよう
なことはしない。
傷付けたり、加工したり、熱器具に近づけたり、
無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、
重い物を載せたり、束ねたりしない
(感電・ショートによる火災の原因)

●電源コードが傷んだり、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。
(感電・発熱による火災の原因)

●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、乾いた布でふく。

リチウム電池の取り扱いに気を付ける
(発熱や発火、破裂を防ぐために)

●充電・ショート・加熱・火中
投下しない。

●他の金属や電池とませない。

●お子様の手の届かない所に置く。
▶万一飲み込んだ場合は
医師にご相談を。
●テープなどを巻き付けて絶縁
してから廃棄・保存する。



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、やけどのおそれあり)

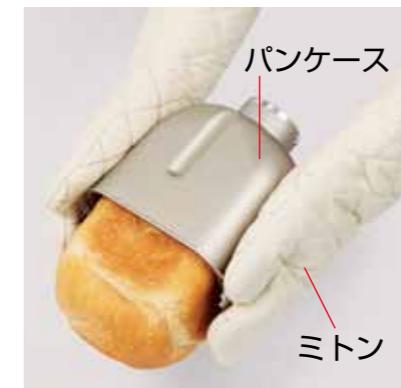
異常・
故障例

●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
●コードに傷が付いたり、通電したりしな
かたりする。
●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、
けがなどを
防ぐために…

注意

使用中や使用直後は、やけどに注意！

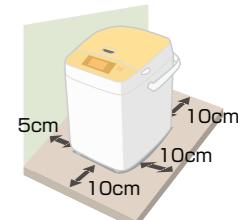


- パンケースや本体、排気口、庫内、ヒーター、ふた内側などの高温部に触れない。
(やけどの原因)
▶パンケースやスチームケースを取り出すときは必ずミトンを使用する。
※ぬれたミトンは使わない。
(熱が伝わりやすく、やけどのおそれ)
- ご使用後のお手入れは、冷めてから。(やけどの原因)



こんな場所で使わない！

- じゅうたんなど、熱に弱い敷物の上。(火災の原因)
- 不安定な場所や、テーブルクロスを敷いた上。(落下や火災の原因)
※熱いパンケースは、置き場所に注意する。
- 粉や油脂類、ほこりなどが付着した
滑りやすい場所。(本体が滑って落ちる原因)
▶粉などを取り除き、端から10cm以上離す。
- 壁や家具の近く。
▶5cm以上離す。(変形・変色の原因)



電源プラグは正しく扱う

- 電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。
(感電やショートによる発火の原因)

- 使用時以外は、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)



リチウム電池を正しく入れる

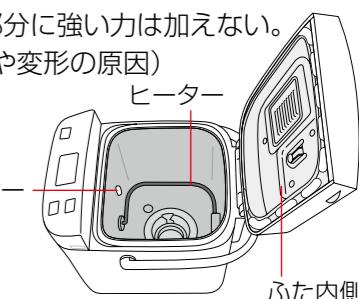
- + - の向きを間違えない。(発熱や発火、破裂の原因)

使用上のお願い

- ふたにふきんなどをかけない。
(故障や変形の原因)



- 次の部分に強い力は加えない。
(故障や変形の原因)



- 湿気のある所や火気の近くに置かない。
(故障や変形の原因)

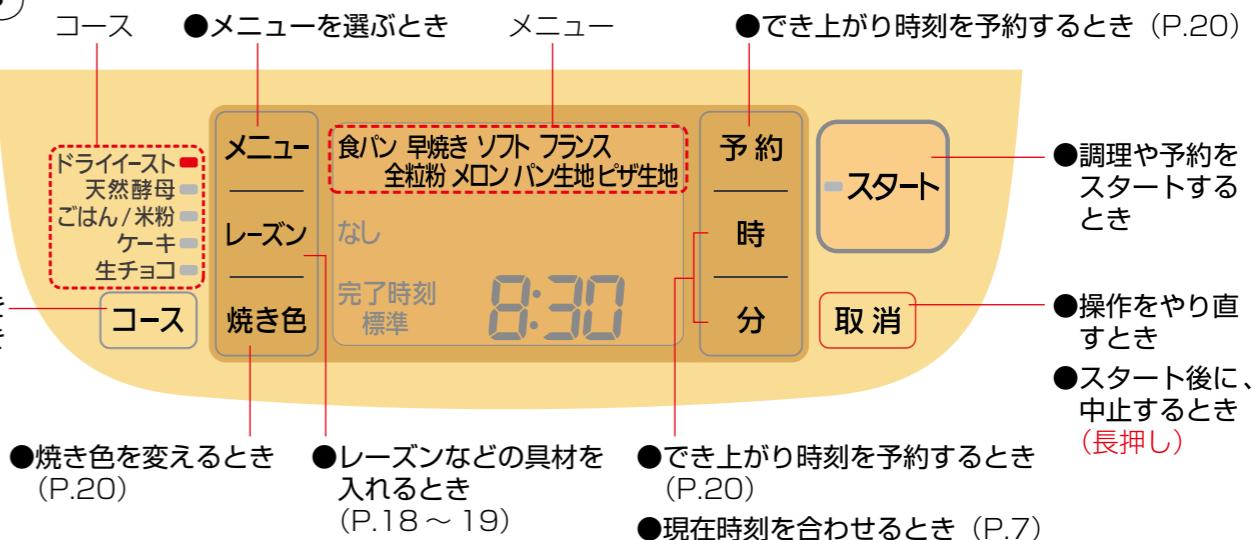
- 食物アレルギーをお持ちの方は、医師と相談のうえ使用する。

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.44)



操作部



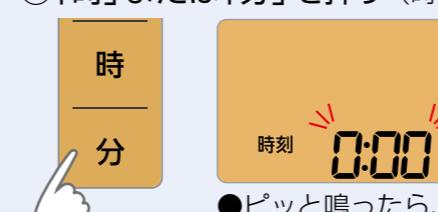
現在時刻 (時計表示) の合わせ方

●絶縁シートを引き抜いておく (P.6)

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。

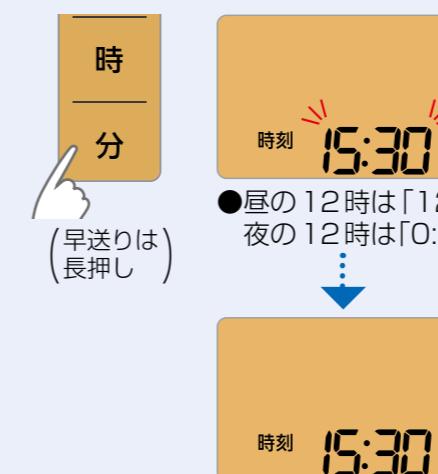
②「時」または「分」を押す (時刻表示点滅)



●ピッと鳴ったら、いったん指を離してください。

③時刻を合わせる

(例: 午後3時30分に合わせる場合)



●昼の12時は「12:00」、夜の12時は「0:00」です。

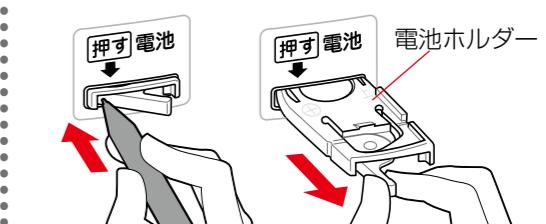
●5秒待つと、点滅が止まります。
(時刻合わせ完了)

④電源プラグを抜く

リチウム電池を交換する

※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。

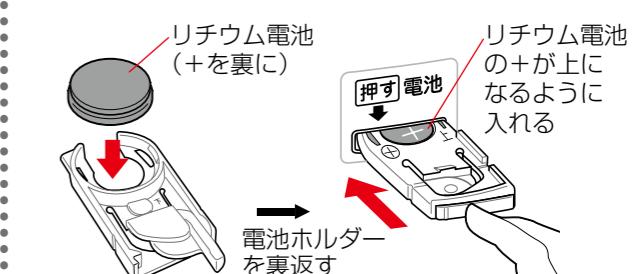
①電池ホルダーを取り出す。



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。



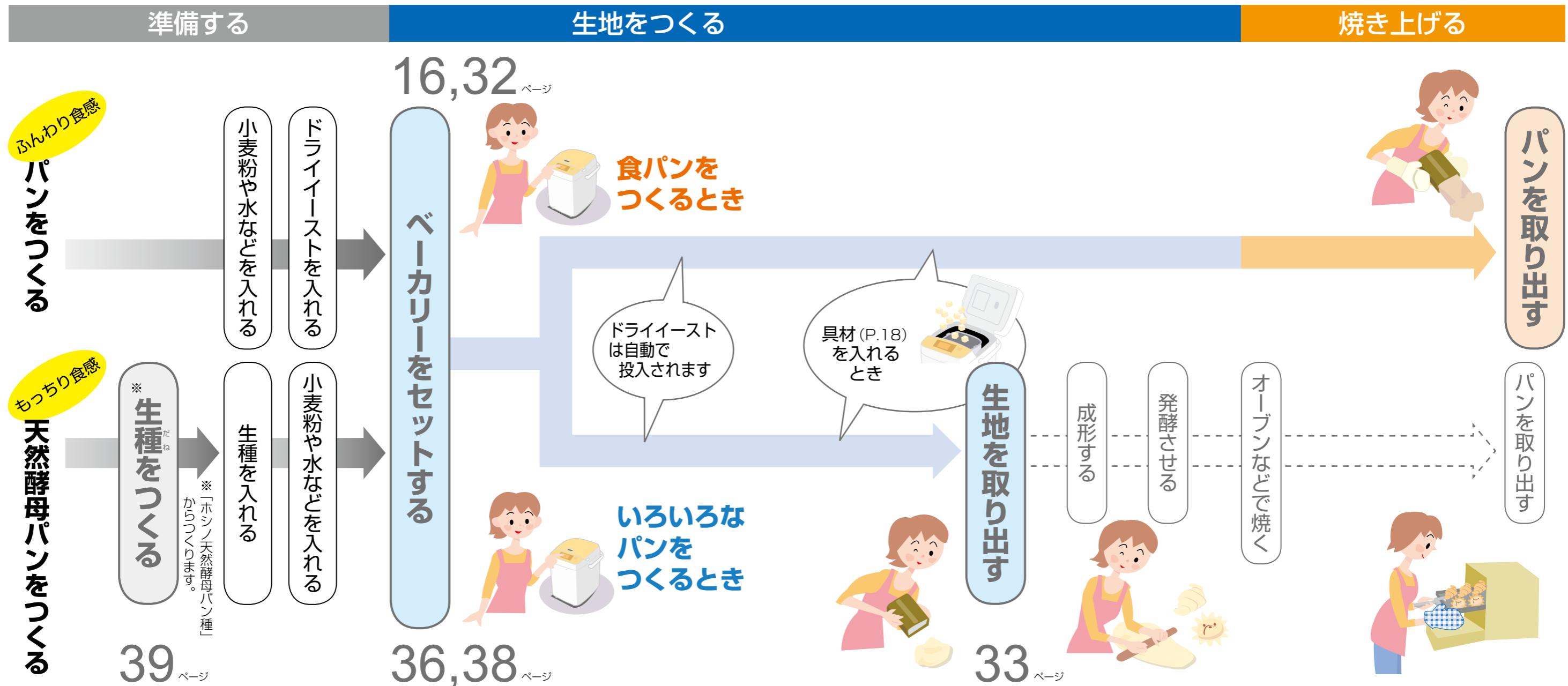
③電池ホルダーを裏返して電池を入れ、電池ホルダーを本体に戻す。



※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。

パンづくりの流れとコツ



失敗しない
パンづくりのコツ！



膨らみや形が毎回変わる 手づくりパン

温度や湿度、材料や予約時間などに影響されやすいパンづくり。いつもどおり焼いてみても、ちょっとした条件で形や膨らみ方が変わります。

食パンの大きさの目安



材料の鮮度が影響大！ 保存は大丈夫？

パンを発酵させて膨らませる酵母(P.13)は肉や魚と同じなま物。ドライイースト、天然酵母パン種や生種は、必ず冷蔵庫で保存を！(特に生種は一週間で使い切る)開封後、ドライイーストは密封を、生種はふたを忘れずに！



夏場や室温が高いときは 水を冷やしておこう

水は、膨らみに大きな影響を与えます。夏場や室温が約25℃以上になるときは、材料などの温度も上がってしまうため、水に氷を入れて5℃くらいに冷やしておきます。(氷は出してから使う)



小麦粉は「重さ」で はかるのが基本！

小麦粉は、必ずはかりを使って、重さではかります。(付属の計量カップは、液体専用なので使わないで！) 使用するはかりも、1g単位ではかれるもので、正確にはかりましょう。



コース／メニューの使い分け

パンをつくる

コース	メニュー	参照ページ
ふんわり食感 パン (ドライイースト)	食パンを焼く	「食パン」 皮はパリッと、しっかり食感 P.16
	ごはん／米粉	「ごはん」 残りごはんを加えて、もちもち しっとりなパン P.23
	いろいろな パンをつくる	「小麦入り」 ふんわりもっちり 米粉ならではの香り P.24
	ドライイースト	「小麦なし」 小麦成分(グルテン)の入らない 米粉でつくる P.25
	ドライイースト	「パン生地」 自分で好きな形をつくりたい P.32
	ドライイースト	「ピザ生地」 薄く伸ばして、ピザなどに P.32
もっちり食感 天然酵母パン (天然酵母)	食パンを焼く	「食パン」 皮はパリッと、もっちり食感 P.36
	いろいろなパンを つくる	「パン生地」 自分で好きな形をつくりたい P.38
パン以外をつくる	ケーキ	手軽にケーキをつくりたい P.40
生チョコをつくる	生チョコ	手軽に生チョコをつくりたい P.42

ドライイースト

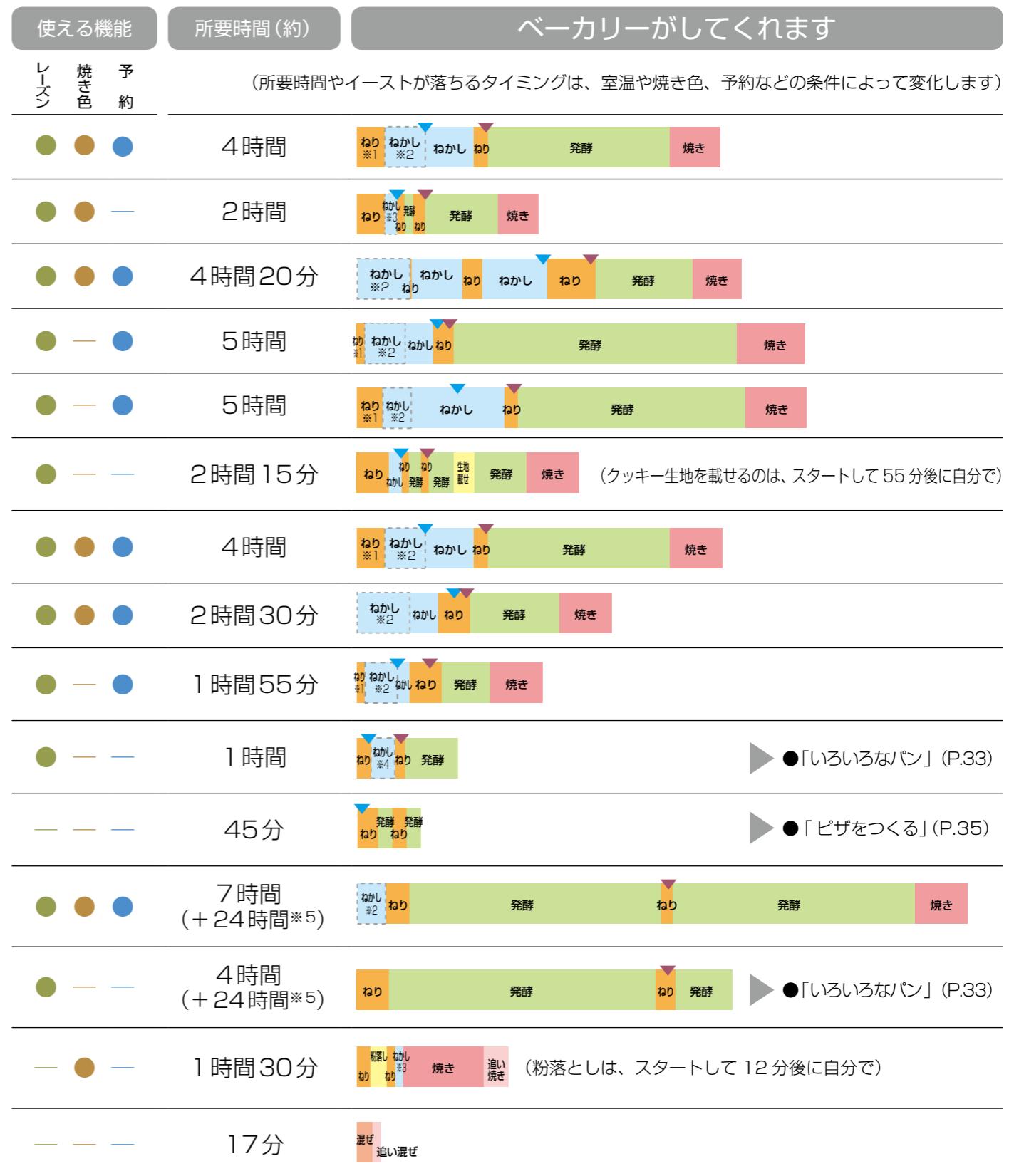
天然酵母

ケーキ

生チョコ

- ※1 予約時、「ねり」だけを予約直後に行い、待機します。
- ※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。
- ※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。
- ※5 材料の生種をつくるのに、24時間かかります。

▼ 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)



ねり 羽根を回転させ、生地をねります(音がします)

ねかし 小麦粉と水をなじませます(動きません)

発酵 温度管理をし、生地を発酵させます(ほとんど動きません)

焼き 生地を焼き上げます

パンの基本材料

基本材料の他に、お好みの食材を加えてアレンジ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 水と練ると、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)

パン作りには

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「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、やわらかくしつとしたパンにします。

●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づ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

小麦粉に加えて練ることによって、グルテンを生成します。

●次のときは冷水(約5℃:氷水くらいの温度)を使う。

- ・早焼き食パン
- ・フランスパン
- ・全粒粉パン
- ・メロンパン
- ・室温が25℃以上のとき

●アルカリ性の水は適していません。

糖分

(砂糖、黒砂糖、はちみつ)



役割

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。

ポイント

●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・色づやをよくします。
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。



パンの組織

発生した炭酸ガスを包み込んで膨れる

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「スーパーかめりや」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)

天然酵母パン種(元種)

独特のもっちり食感の天然酵母パンづくりには、天然食物(穀類など)から培養された酵母を使います。パン種は「生種」(P.39)で発酵させ、生種にしてから使います。



●発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。(50g×5袋入り)

→ 申し込み先: 富澤商店(042)776-6488

ベーキングパウダー

ケーキ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: <http://www.glico.co.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: <http://www.glico.co.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練ることによって、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
元種	約10 g	—
生種	約12.5 g	—

材料の配合や種類を変えたいときは…

次の量を目安に、お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	約½まで
スキムミルク	約2倍まで	入れなくてもよい
塩	—	入れなくてもよい (天然酵母パン、 米粉パン(小麦入り)は約½まで)

- 砂糖を増やすと、焼き色は濃くなります。減らすと淡くなり、高さも低くなります。
- 塩を入れないと歯ごたえに欠けたパンになります。
天然酵母は酵素活性が強く、塩には酵素活性を抑える働きがあります。塩がないと酵素が働き、グルテンを切るためパンがうまくできません。
- バターの代わりにマーガリン、砂糖の代わりにはちみつ、スキムミルクの代わりに牛乳なども使えます。(P.12)
・はちみつは25gまでにする
・スキムミルク大1は牛乳70mL相当です

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)

- 計量カップ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)



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た
パンミックス

いちいち
かかる手間が
いりません



- ・「食パン」「食パンシート」
(食パン、早焼き食パン、ごはんパンに)
- ・「ソフト食パン」
(ソフト食パン、ごはんパンに)
- ・「フランスパン」
(フランスパンに)

- 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ドライイーストを入れる

●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。
(詳しくはP.55)

アレンジ食材について



お好みの材料で
アレンジパンが
つくれます

基本の材料に



アレンジの材料や分量の目安を、基本の食パン(P.16)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アレンジパンをつくることもできます。

最初から
パンケースに
入れる!

お好みの材料を加えて…



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

野菜



:小麦粉の重さの約15~20%
(目安: 50g)
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: 30g)
例) 米粉・オートミール
・白玉粉・ライ麦・全粒粉
・きな粉・ごま

小麦粉の
量を…

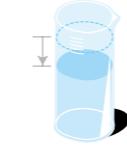


(そのまま変えない)

穀類の
重さ分だけ減らす

例) ライ麦 30g(250gの12%)
小麦粉 220g

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 50g
水 140mL
(180mL - 50gの80%)

●予約は使わない

(そのまま変えない)

果汁の
量だけ減らす

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

●予約は使わない

基本の食パンを焼いてみよう

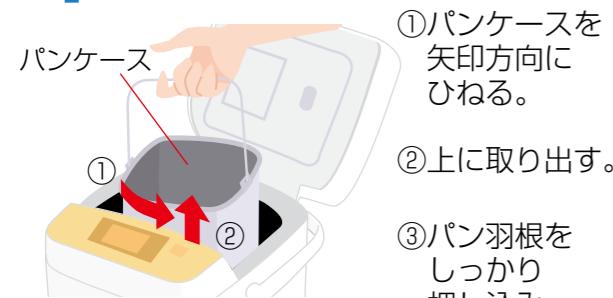
食パン

所要時間：約4時間

材料を入れる



1 パンケースを取り出して パン羽根をセット

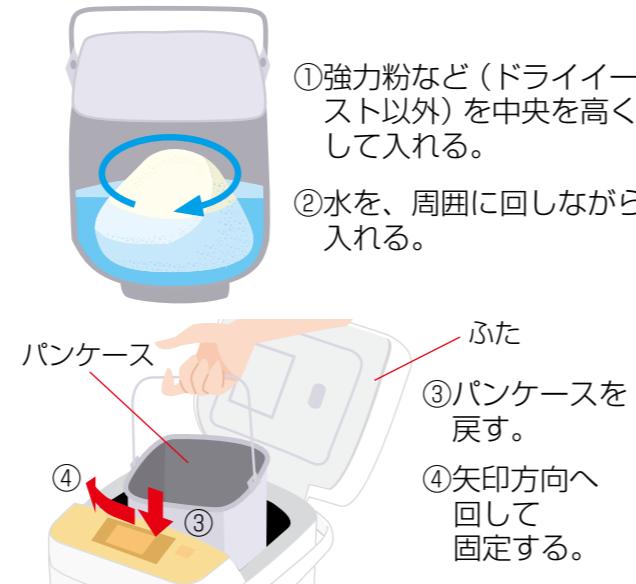


「食パン」	
強力粉	181kcal (6枚切1枚分) 250g
バター	10g
砂糖	大2(17g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
水*	180mL
ドライイースト	小1(2.8g)

*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10mL減らして使う。

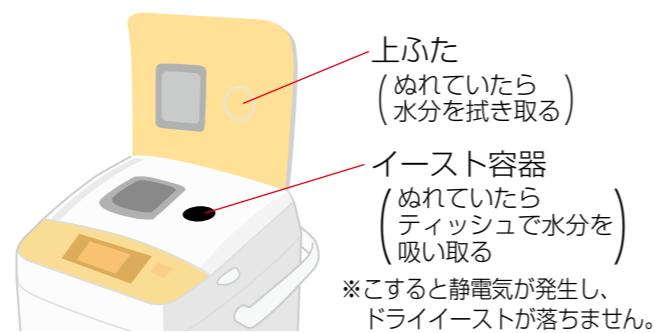
●ソフト食パンなどの基本配合 ➡ P.21

2 強力粉や水などを入れる



※パンケースの取っ手は、途中で止まるようになっています。
(パンケースを取り出しやすくなるため)
真下まで下ろす必要はありません。

3 イースト容器に ドライイーストを入れる



セットする



4 「ドライイースト」を選ぶ



ドライイースト
天然酵母
ごはん/米粉
ケーキ
生チョコ

5 「食パン」を選ぶ



食パン 早焼き ソフト フランス
全粒粉 メロンパン 生地 ピザ 生地
なし
完了時刻
標準
16:00

- 他の食パンの種類を選ぶとき ➡ メニュー (P.21)
- レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.18)
- 焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 (P.20)
- 出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.20)

6 スタートする



点滅→点灯

食パン
なし
ねり
完了時刻
標準
16:00

- 出来上がり時刻の目安。
- 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。

取り出す



7 烹き上がったら(ピッピ音) 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づんで腰折れます。

9 パンを取り出し、 粗熱をとる



- 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)

- 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。



基本の食パンを焼いてみよう

便利な機能

お好みの具入りパンをつくる「レーズン」

レーズンやくるみなど、お好みの具材をセットして自動で投入できます。バナナやチョコレートなどの自動で投入できないもの(P.19)は、ピッピッと鳴ったら、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)

準備 レーズン・ナッツ容器にお好みの具材を入れておく。

容器に入れる量は、合わせて60gまで



①「レーズン」を押して「あり」を選ぶ(「あり」を点滅させる)



②スタートする



(具が自動で投入される)

*「ねり」が一時的に止まります。

●レーズン・ナッツ容器に少量の材料がくっついで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。

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
(60gまで)
レーズン・ブルーン
オレンジピールなど



→ 5mm角以下に刻む

ナッツ類
(40gまで)
カシューナッツ、
くるみなど



→ 5mm角以下に碎く

グリーンピース*
(30gまで)



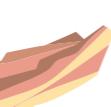
→ 水分をよく拭き取る

オリーブ*
(20gまで)



→ 種をとり、1/4に刻み、水分をよく拭き取る

ハム、ベーコン*
(50gまで)



→ 10mm幅に刻む

*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)

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はがれることができます。取り扱いにご注意ください。

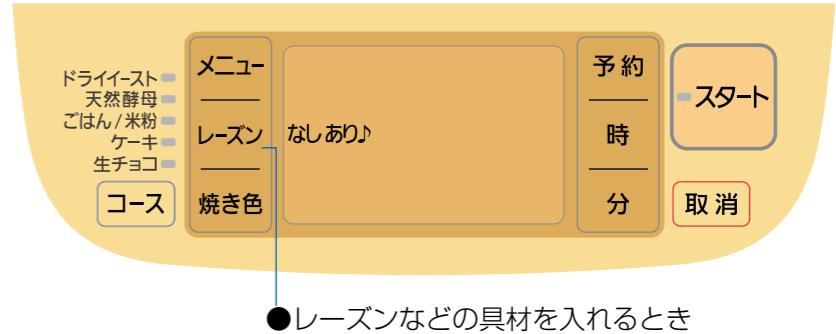
*フッ素樹脂被膜のはがれたものを誤って食しても、人体への影響など問題はありません。

- ・シリアル
- ・フルーツグラノーラ
- ・コーティングされたナッツ類
- ・メープルシュガークランチ
- ・パールシュガー
- ・あられ糖
- など

コースやメニューを選んだら…



スタート前に、
便利な機能の
設定を!



●レーズンなどの具材を入れるとき

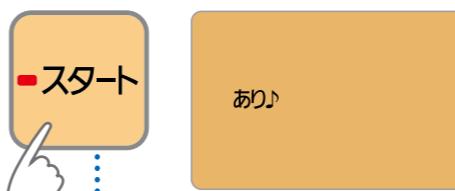
■自動で投入できないものは手で投入してください

ブザー(♪)を鳴らして、手で投入する

①「レーズン」を押して「あり♪」を選ぶ(「あり♪」を点滅させる)



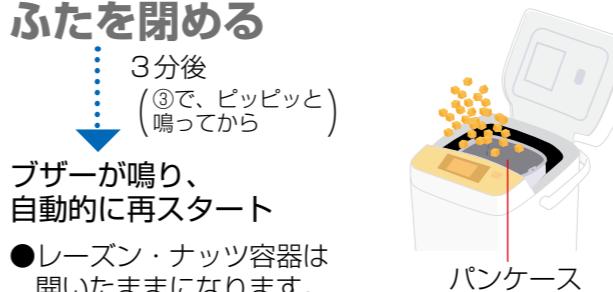
②スタートする



③ピッピッと鳴ったらふたを開ける



④パンケースに具を入れ、ふたを閉める



3分後
(③で、ピッピッと
鳴ってから)

ブザーが鳴り、
自動的に再スタート

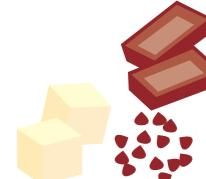
●レーズン・ナッツ容器は
開いたままになります。

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、
チョコレートなど



*ごまなど小さい材料は、最初からパンケースに入れる。
(小麦粉の重さの約20%まで)

●材料を多く入れるほど、パンの膨らみが悪くなります。

●材料の種類により、形が残らないことがあります。

■具入りパンをつくるとき、具材を入れるタイミングは…

ピッピッ音が鳴る時間は、メニューや室温により変わります。

「ドライイースト」コース

- ・食パン：約55分～1時間25分後
- ・早焼き：約30分後
- ・ソフト：約1時間40分～2時間5分後
- ・フランス：約30分～1時間15分後
- ・全粒粉：約1時間25分～2時間45分後
- ・メロン：約35分後
- ・パン生地：約15～30分後

「天然酵母」コース

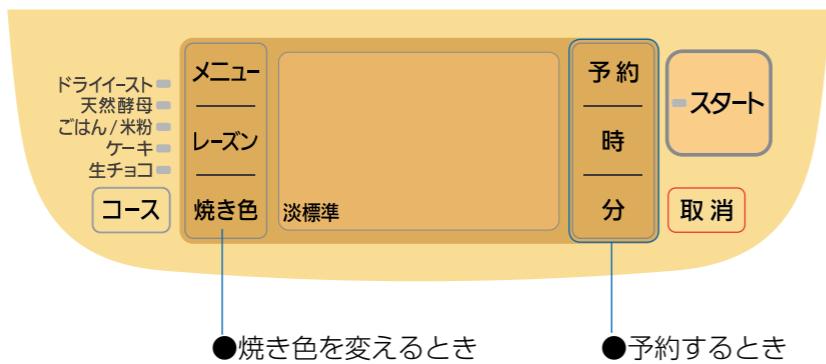
- ・食パン：約3時間20～30分後
- ・パン生地：約3時間20～30分後

「ごはん／米粉」コース

- ・ごはんパン：約55分～1時間25分後
- ・小麦入り：約35～55分後
- ・小麦なし：約30～40分後

便利な機能

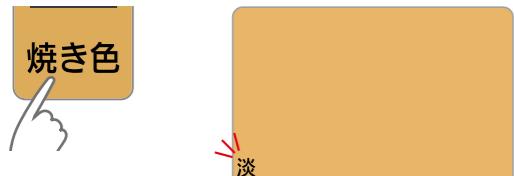
コースやメニューを選んだら…



お好みの焼き色に調整する「焼き色」

焼き色を「淡」「標準」の2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」が設定できるコース ➔ (P.11)

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



- ② 「予約」を押す



- ③ 烹き上がり時刻に合わせる



- 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

「ドライイースト」コース

- ・ 食パン : 4時間10分～13時間後
- ・ ソフト : 4時間30分～13時間後
- ・ フランス : 5時間10分～13時間後
- ・ 全粒粉 : 5時間10分～13時間後

「天然酵母」コース

- ・ 食パン : 7時間10分～10時間後

「ごはん／米粉」コース

- ・ ごはん : 4時間10分～13時間後
- ・ 小麦入り : 2時間40分～13時間後
- ・ 小麦なし : 2時間5分～13時間後

※予約できないメニューもあります。

※予約できない時刻には合わせられません。

食パンを焼く

早焼き

ソフト

全粒粉

準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。

(P.16) 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。

所要時間：早焼き 約2時間
ソフト 約4時間20分
全粒粉 約5時間

材料

「早焼き食パン」 200kcal (6枚切1枚分)

強力粉	280g
バター	10g
砂糖	大2(17g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
冷水(5℃)*	200mL
ドライイースト	小1½(4.2g)

*室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

「ソフト食パン」 187kcal (6枚切1枚分)

強力粉	250g
バター	15g
砂糖	大2(17g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
水*	180mL
ドライイースト	小1(2.8g)

*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10mL減らして使う。

「全粒粉パン」(全粒粉50%) 173kcal (6枚切1枚分)

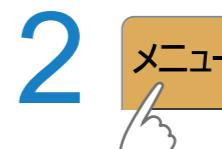
全粒粉(パン用)*1	125g
強力粉	125g
バター	10g
砂糖	大2(17g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
冷水(5℃)*2	200mL
ドライイースト	小1(2.8g)

*1 お菓子用(薄力粉タイプ)や小麦以外の全粒粉では焼けません。

*2 室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

●室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。

「ドライイースト」を選ぶ



「早焼き」・「ソフト」
または「全粒粉」を選ぶ

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



全粒粉パン

■粉量に対する全粒粉の割合は
30～100%で。(グラハム粉は30～40%
日清製粉「ナチュラート毎日使いたいおいしい全粒粉」は30～50%)

► 30%未満は「食パン」で焼いてください。
※全粒粉の割合が多くなるほどパンの高さが低くなります。

■グラハム粉(粗びき粉)を使うときは

► ①水を20mL減らし、一晩冷蔵庫内で分量の水につけておく。
(吸水させるため)
②つけた水ごとパンケースに入れる。
③室温が25℃以下のときは、パンケースに入れる前に水を10mL追加する。

※全粒粉の種類により、パンの出来栄えや膨らみに差がでます。

■日清製粉「ナチュラート毎日使いたいおいしい小麦全粒粉」を使うときは分量に注意!
バター 15g
ドライイースト 小1/4 (2.1g)
冷水(5℃) *2 210mL (予約するときは200mL) に変更

食パンを焼く

フランス



所要時間：約5時間



準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。

(P.16) 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。

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4に従って取り出してください。

材料

「フランスパン」	153kcal (6枚切1枚分)
強力粉	225g
薄力粉	25g
塩	小1(5g)
冷水(5°C)*	190mL
ドライイースト	小½(1.4g)

*室温25°C以上のときは、10mL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 「ドライイースト」を選ぶ



ドライイースト
天然酵母
ごはん/米粉
ケーキ
生チョコ

2 「フランス」を選ぶ



食パン 早焼き ソフト フランス
全粒粉 メロンパン 生地 ピザ生地
なし
完了時刻 17:00

■レーズンなどの具材を入れるとき → レーズン (P.18)

■出来上がり時刻を予約するとき → 予約 (P.20)

3 スタートする



フランス
なし
ねり
完了時刻 17:00



ベーカリー
工程の流れは
P.11

4 パンを取り出す

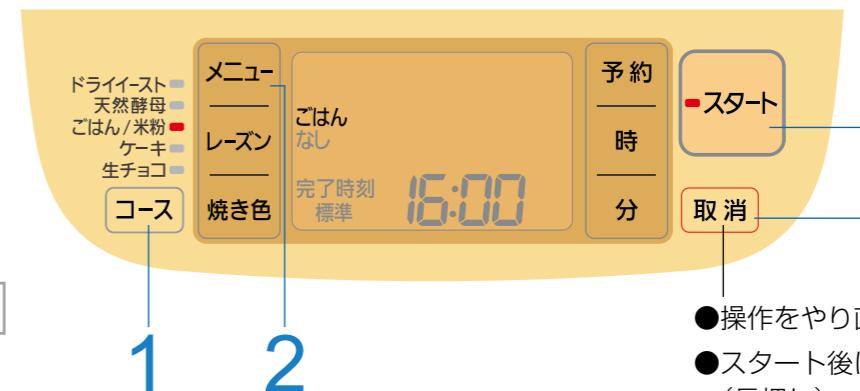
■フランスパンを取り出すには…
下にタオルなどを敷き、手を台に
当てるように強めにトントンと
下に動かす。(右図参照)



ごはん



所要時間：約4時間



準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。

(P.16) 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

「ごはんパン」	212kcal (6枚切り1枚分) (ごはん200gのとき)
強力粉	210g
冷めたごはん(白米)	100~200g
バター	10g
砂糖	大2(17g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
水*	130mL
ドライイースト	小¾(2.1g)

*室温25°C以上のときは、約5°Cの冷水を10mL減らして使う。

●白米の代わりに、玄米やサフランライスも使えます。

●ごはんの量によって、高さや食感が異なります。

●ごはんの量が多いほど、もちもちしたパンになります。(ごはん以外の材料は記載通り)

●予約は使えますが、炊飯後(または解凍後)1日以上経ったごはんは使わないでください。

●室温が30°C以上のときは、粉を冷蔵庫で冷やしてください。



●ごはん粒の形が残ることがあります。

■食パンミックス・ソフト食パンミックス (P.14)も使えます!

ごはんの量は60gまでにし、水を20mL減らしてください。膨らみすぎて表面が白くなったり焦げることがあります。

1 「ごはん／米粉」を選ぶ



ドライイースト
天然酵母
ごはん/米粉
ケーキ
生チョコ

2 「ごはん」を選ぶ



ごはん 米粉小麦入り 米粉小麦なし
なし
完了時刻 標準 16:00

■レーズンなどの具材を入れるとき → レーズン (P.18)

■焼き色を選ぶとき → 烤色 (P.20)

■出来上がり時刻を予約するとき → 予約 (P.20)

3 スタートする



ごはん
なし
ねり
完了時刻 標準 16:00

■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

4 パンを取り出す

●ごはんパンは水分が多く傷みやすいため、早めにお召し上がりください。(夏場：当日中、冬場：翌日まで)

食パンを焼く

米粉：小麦入り



所要時間：約2時間30分

準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。

(P.16) ②(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。

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 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)	
米粉 (福盛シトギミックス20A)	250g
バター	20g
砂糖	大2(17g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
水*	190mL
ドライイースト	小1½(4.2g)
※室温25°C以上のときは、約5°Cの冷水を使う。	

<ミックス粉を使うとき>	
米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)	300g
水*	200mL
ドライイースト	小1½(4.2g)
※室温25°C以上のときは、約5°Cの冷水を使う。	

●室温が25°C以上の場合は、予約を使うと出来栄えが悪くなります。(P.48)

●室温が30°C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「食パン」で焼いてください。

米粉：小麦なし



所要時間：約1時間55分

準備 ①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)

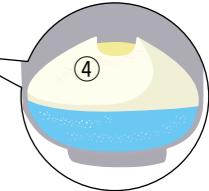
②パン羽根をセットしたパンケースに、もち粉と水あめの糊(ミックス粉を使うときは水)を入れる。

③米粉・砂糖・塩を入れる。

④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。)

⑤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。



1 「ごはん／米粉」を選ぶ



コース
ドライイースト
天然酵母
ごはん／米粉
ケーキ
生チョコ

2 「米粉小麦入り」を選ぶ



メニュー
ごはん 米粉小麦入り
米粉小麦なし
完了時刻
標準 14:30

■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.18)

■焼き色を選ぶとき ➡ 烹き色 (P.20)

■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.20)

3 スタートする



スタート
米粉小麦入り
なし
ねかし
完了時刻
標準 14:30



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、2分程度冷ましてからパンを取り出す



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)	
227kcal (6枚切1枚分)	270g
もち粉と水あめの糊*	300g
米粉(福盛シトギ2号)	大1(8.5g)
砂糖	小1(5g)
塩	小さじ2(8g)
オリーブ油	小1½(4.2g)
ドライイースト	

*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 45g
水 小さじ1+220mL

①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。

②電子レンジ(600Wで30~40秒)で加熱する。(ふくふくと膨らむまで)

③取り出し、約1分かき混ぜ、水あめ45gを加えてよく混ぜる。

④水を220mL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。

<ミックス粉を使うとき>

<ミックス粉を使うとき>	
水*	290mL
米粉パン用ミックス粉(グルテンフリー)	300g
砂糖	大2(17g)
塩	小1(5g)
ショートニング	30g
ドライイースト	小1½(4.2g)
※最初に入れる。	

1 「ごはん／米粉」を選ぶ



コース
ドライイースト
天然酵母
ごはん／米粉
ケーキ
生チョコ

2 「米粉小麦なし」を選ぶ



メニュー
ごはん 米粉小麦入り
米粉小麦なし
完了時刻
13:55

■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.18)

■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.20)

3 スタートする



スタート
米粉小麦なし
ねかし
完了時刻
13:55



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、2分程度冷ましてからパンを取り出す

●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

●レーズンなどの具材を入れる場合、材料によってはパンの膨らみや、パン生地への混ざりが悪くなることがあります。

●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。



(福盛シトギ2号使用) (ミックス粉使用)

食パンを焼く

アレンジ食パン

「オリーブパン」

…「食パン」・「ソフト」を使って	185kcal
強力粉	250g
バター	10g(ソフト食パンは15g)
砂糖	大2(17g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
ハーブ(乾燥)	少々
水*	180mL
ドライイースト	小1(2.8g)
*オリーブ	20g

*室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。(5℃の冷水)

*「レーズン」機能を使う。(P.18)

「ひまわりの種&ハニーパン」

…「食パン」・「ソフト」を使って	218kcal
強力粉	250g
バター	15g
砂糖	大2(17g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
はちみつ	大さじ1(21g)
水*	180mL
ドライイースト	小1(2.8g)
*ひまわりの種	20g

*室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。(5℃の冷水)

*「レーズン」機能を使う。(P.18)

「果汁パン」…「早焼き」を使って

強力粉	250g
バター	25g
砂糖	大1(8.5g)
スキムミルク	大2(12g)
塩	小¼(3.8g)
卵(溶く)	M寸1個(50g)
トマト100%果汁(冷蔵庫で冷やす)※	130mL
ドライイースト	小1¼(4.9g)
*ミックスベジタブル (ゆでて水けを切り、室温まで冷ます)	70g

*室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

*「レーズン」機能を使う。(P.18)

「赤飯パン」…「ごはん」を使って

強力粉	210g
赤飯(冷めたもの)	100g
ショートニング	10g
砂糖	大2(17g)
塩	小1(5g)
黒ごま	5g
水*	130mL
ドライイースト	小¼(2.1g)

*室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

「パネトーネ」…「早焼き」を使って

強力粉	250g
バター	25g
砂糖	大1(8.5g)
スキムミルク	大2(12g)
塩	小1(5g)
卵(溶く)	M寸1個(50g)
冷水(5℃)※	130mL
ドライイースト	小1¼(4.9g)
*お好みのドライフルーツ	60g

*室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。(5℃の冷水)

*「レーズン」機能を使う。(P.18)

「サラミ&チーズパン」

…「食パン」・「ソフト」を使って	254kcal
基本配合(食パンまたはソフト食パン)	
*サラミ	50g
*チーズ	60g

*「レーズン」機能を使う。(P.18)

「カレーライスパン」…「ごはん」を使って

強力粉	210g
冷めたごはん(白米)	150g
バター	20g
砂糖	大2(17g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
カレー粉	5g
プロセスチーズ(角切り)	30g
ブラックペッパー	小さじ½
水*	130mL
ドライイースト	小¼(2.1g)
*じゃがいも(角切りにし、かためにゆでる)	40g
*にんじん(角切りにし、かためにゆでる)	30g
*ベーコン	30g

*室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

*「レーズン」機能を使う。(P.18)

「塩昆布パン」…「ごはん」を使って 焼き色「淡」

強力粉	210g
冷めたごはん(白米)	150g
ショートニング	10g
砂糖	大2(17g)
塩	小1(5g)
白ごま	5g
水*	130mL
ドライイースト	小¼(2.1g)
*塩昆布	10g

*室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

*「レーズン」機能を使う。(P.18) 烹き色「淡」



.tsuji 農調グループ校

1960年の創立以来つねに料理をひとつの文化としてとらえ、広く発信してきた、大阪あべの農調理師専門学校をはじめとする農調グループ校
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3
www.tsujicho.com

赤パプリカ・オリーブ入り



「イタリア風パン」…「フランス」を使って

強力粉	225g
薄力粉	25g
塩	小1(5g)
エクストラバージンオリーブ油	大さじ2(24g)
冷水(5℃)※	170mL
ドライイースト	小½(1.4g)

*室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

好みで、5mm角に刻んだ赤パプリカ(またはドライトマト)20gとオリーブ20g(またはドライバジル小さじ1)を入れてもよい→「レーズン」機能を使う。(P.18)



「ジャコわかめ米粉パン」

…「米粉小麦入り」を使って	199kcal
米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)	300g
*ちりめんじゃこ(空いりする)	20g
*乾燥カットわかめ(水で戻して絞る)	4g(乾燥量)
水*	200mL
ドライイースト	小1½(4.2g)

*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

*「レーズン」機能を使う。▶手で入れる(P.19)

「ゆず米粉パン」

…「米粉小麦入り」を使って	201kcal
米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)	300g
*ゆずジャム(ゆず茶用)	30g
水*	190mL
ドライイースト	小1½(4.2g)

*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

*最初からパンケースに入れる。



食パンを焼く

メロン



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.29 ①~⑥)

- (P.16) 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」	
強力粉	289kcal (6枚切1枚分)
バター	150g
砂糖	15g
スキムミルク	大2 (17g)
塩	大1 (6g)
冷水(5℃)	小½ (2.5g)
ドライイースト	90mL
小¼ (2.1g)	

クッキー生地(メロンパンの皮)

バター	50g
砂糖	40g
卵(溶く)	M寸 ½個 (25 g)
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	3g
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、焦げて、においや煙が出ることがあります。

■手順4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4で15分経過したときは
作業が終わっていないくてもブザーが鳴り、自動的に再スタートします。

■手順4中(15分間)アレンジを加え、
バラエティパンをつくることができます。
→ P.30

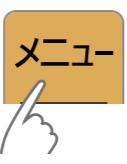


1 「ドライイースト」を選ぶ



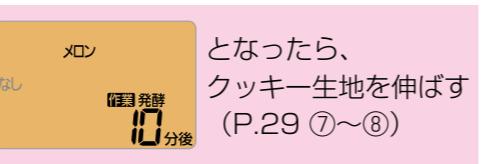
ドライイースト
天然酵母
ごはん/米粉
ケーキ
生チョコ

2 「メロン」を選ぶ



■レーズンなどの具材を入れるとき → レーズン (P.18)

3 スタートする



ベーカリー
工程の流れは
P.11

4 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて クッキー生地を載せる 15分以内に

- ①パン生地をパンケースの中央に置き直す
- ②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載せる
- ③周囲を軽く押さえる(強く押し込まない)
- ④上からグラニュー糖を振りかける

●「取消」を
押さない



5 ふたを閉めて 再度、スタートする



6 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

※勢いよく振って取り出すと、形くずれします。

クッキー生地のつくりかた

生地をつくる

①薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。

②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。



③砂糖を少しずつ(2~3回に分けて)加え、白っぽくなめらかになるまで、都度かくはんする。

④卵を3~4回に分けて少しずつ加え、都度かくはんする。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



⑤①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。



⑥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

⑦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。

⑧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。

竹ぐしなどで深さ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載せると上手に仕上がります。



「メロン」を使ってバラエティパンをつくる



材料 1554kcal

強力粉	200g
バター	15g
砂糖	大3(25.5g)
A スキムミルク	大1(6g)
塩	小¼(3.8g)
卵(溶く)	M寸½個(25g)
冷水(5℃)	110mL
ドライイースト	小1¼(3.5g)
巻き込み用	
ドライフルーツ(ラム酒づけ)	100g
牛乳	小さじ1(5mL)
シナモンシュガー	適量
アイシング用	
B 粉砂糖	25g
水	小さじ½

シナモンロール

「メロン」を選んでパン生地をつくる

- ①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
- ②イースト容器にドライイーストを入れ、「メロン」を選び[スタート]を押す。

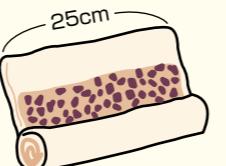
作業は15分以内で!

生地を取り出す

- ③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。
- 「取消」を押さない

伸ばす

- ④生地を(縦)15cm×(横)25cmに伸ばす。



成形する

- ⑤手前¾の部分に牛乳を塗り、シナモンシュガーを振り、ドライフルーツを散らす。
- ⑥手前からくるくると巻く。
- ⑦4等分の長さに切り、パンケースに入れる。



焼く(再度[スタート]を押す)

アイシングをつくる

- ⑧Bをボウルに入れ、60℃の湯煎にかけながら混ぜてアイシングをつくる。

仕上げ

- ⑨焼き上がったら、パンケースから取り出し、上からアイシングをかける。

生地がべたついで伸ばしにくいときは…
手やめん棒に強力粉をつけると伸ばしやすくなります。

バラエティパンをつくるときは…

パン生地と具材を合わせた重さは、600gまで!

※具材が多すぎると、膨らまなかったり、焼き不足になったりすることがあります

水分の多い具材は避けて!
(煮詰めるなどして水分を飛ばし、常温になるまで冷ましておく)
※パン生地の発酵に影響します

具材は事前に準備!

※作業時間は15分間です



材料 206kcal(6枚切1枚分)

強力粉	200g
バター	15g
砂糖	大2(17g)
A スキムミルク	大1(6g)
塩	小¼(3.8g)
抹茶	小さじ1(2g)
卵(溶く)	M寸½個(25g)
冷水(5℃)	110mL
ドライイースト	小1¼(3.5g)
巻き込み用	
黒豆の甘煮	120g

抹茶黒豆ロール

「メロン」を選んでパン生地をつくる

- ①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
- ②イースト容器にドライイーストを入れ、「メロン」を選び[スタート]を押す。

生地を取り出す

- ③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。
- 「取消」を押さない

伸ばす

- ④生地をパンケースの幅より小さめになるよう細長く伸ばす。

具材を載せ、成形する

- ⑤汁気を切った黒豆をまんべんなく散らす。
- ⑥手前からくるくると巻く。
- ⑦パンケースに入れる。

抹茶の代わりに
ココアパウダーを。
チョコチップとスライス
アーモンドを巻き込めば
お子様大好きチョコアーモンドロールに。

焼く

- ([スタート]を押す)



材料 1134kcal(具材分は除く)

強力粉	200g
バター	35g
砂糖	大2(17g)
A スキムミルク	大1(6g)
塩	小¼(3.8g)
卵(溶く)	M寸½個(25g)
冷水(5℃)	100mL
ドライイースト	小1¼(3.5g)
包み具材	12個(15g/個)

お楽しみちぎりパン

「メロン」を選んでパン生地をつくる

- ①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
- ②イースト容器にドライイーストを入れ、「メロン」を選び[スタート]を押す。

生地を取り出す

- ③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。
- 「取消」を押さない

具材はお好み次第
(水分は厳禁!)

カレー(煮詰めて水分を飛ばす)
ミートボール・ポテトサラダ
ウィンナー・ツナ(汁気を取る)
チーズ(サイコロ状に切る)
など

成形する

- ④生地を12等分する。

具材を包む

- ⑤切り分けた生地にひとつひとつ具材を包み込む。
- ⑥パンケースに入れる。

焼く

- (再度[スタート]を押す)

パン生地をつくる

パン生地

ピザ生地

パン生地やピザ生地をつくって、クロワッサン(P.34)やベーグル(P.35)などいろいろなパンをつくることができます。



所要時間：パン生地 約1時間
ピザ生地 約45分

- 準備**
- パンケースに、パン羽根をセットする。(P.16)
 - (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。



- 操作をやり直すとき
- スタート後に、中止するとき(長押し)

材料

「パン生地」

強力粉	280g
バター	50g
砂糖	大3(25.5g)
スキムミルク	大2(12g)
塩	小1(5g)
卵	M寸½個(25g)
水*	150mL
ドライイースト	小1(2.8g)

*室温25℃以上の時は、約5℃の冷水を使う。

「ピザ生地」

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

*室温25℃以上の時は、約5℃の冷水を使う。

1 「ドライイースト」を選ぶ



ドライイースト
天然酵母
ごはん/米粉
ケーキ
生チョコ

2 「パン生地」または「ピザ生地」を選ぶ



■レーズンなどの具材を入れるととき ➡ レーズン (パン生地のみ)

3 スタートする



4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して生地をすぐ取り出す

- ※そのまま放置すると、さらに発酵がすすみます。
- ※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.51)

いろいろなパン

パン生地で

生地からパンをつくるときに使う道具



材料(12個分) 135kcal(1個分)

パン生地(P.32,38)	1回分
ドリール(溶き卵)	M寸½個(25g)

バターロール

成形する

- 生地をスケッパーで約45gずつ分割(12等分)し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。
- 円すい形にし、ふきんをかけて10~15分休ませる。
- 手で軽く押さえてから、めん棒で薄く伸ばす。



発酵させる

- 巻き終わりを下にして並べ、霧吹きをする。
- 30~35℃で40~60分(約2倍の大きさになるまで)発酵させたあと、ドリールを塗る。

焼く

- 予熱した170~200℃のオーブンで約15分焼く。残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。



あんぱん

- (バターロールの手順①の後) 生地を直径10cmに伸ばす。
- 丸めたあんなどを①で包み、丸く形を整え、真ん中をくぼませる。
- ②を並べて霧吹きし、30~35℃で20~30分(約2倍の大きさになるまで)発酵させる。
- ドリール(溶き卵)を塗り、けしの実を振りかけ、予熱した170~190℃のオーブンで約15分間焼く。

いろいろなパン

パン生地で

ピザ生地で



材料(12個分)

●ドライイースト使用

パン生地	201kcal(1個分)
強力粉	225g
薄力粉	55g
バター	15g
砂糖	大3(25.5g)
※スキムミルク	大1(6g)
1 塩	小1(5g)
溶き卵	M寸1/2個(25g)
水	140mL
ドライイースト	小1(2.8g)
折り込み用バター(1cm厚に切る)	140g
ドリール(溶き卵)	M寸1/2個(25g)

※1 P.32の手順でつくる。

●天然酵母使用

パン生地	204kcal(1個分)
強力粉	230g
薄力粉	50g
バター	15g
砂糖	大3(25.5g)
※スキムミルク	大1(6g)
2 塩	小1(5g)
溶き卵	M寸1/2個(25g)
水	120mL
生種	大2(25g)
折り込み用バター(1cm厚に切る)	140g
ドリール(溶き卵)	M寸1/2個(25g)

※2 P.38の手順でつくる。



ドーナツ

- 生地を約35gずつ分割し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10~20分休ませる。
- 円形に薄く伸ばし、ドーナツ型で抜く。
- 30~35℃で20~30分(約2倍の大きさになるまで)発酵させる。
- 約170℃の油で揚げ、仕上げにシナモン入りのグラニュー糖をまぶす。

クロワッサン

バターを折り込む

- 生地をボールに入れてラップをかけ、冷蔵庫で30~60分冷やす。(室温が高いときは、長めに)
- 折り込み用バターに小麦粉をまぶし、並べてラップに包み、20×20cmに伸ばし、冷蔵庫で15~30分冷やす。
- 生地をめん棒でたたくように押さえ、30×30cmに伸ばす。
- 生地に②を載せて包み、ラップで包んで冷蔵庫で10~20分休ませる。
- めん棒でたたくように押さえ、少し薄くなったら平らに伸ばす。
- 三つ折りにしてラップで包み、冷蔵庫で10~20分休ませる。
- ⑤と⑥をさらに2回繰り返し、30~60分冷やす。



成形する

- 生地を2等分し、それぞれ18×40cmに伸ばし、二等辺三角形に6等分する。
- 端を引っ張りながら巻く。
- 巻き終わりを下にして並べる。



発酵させる

- 霧吹きをしてラップをかけ、室温で40~60分(約2倍の大きさになるまで)発酵させたあと、ドリールを塗る。

焼く

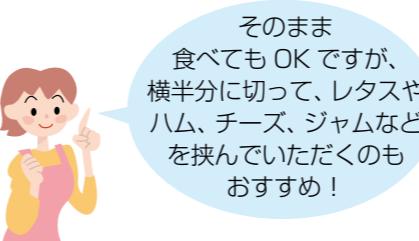
- 予熱した200~220℃のオーブンで約10分焼く。残りの生地は、発酵しそぎないように冷蔵庫へ。



材料(8個分) 151kcal(1個分)

パン生地

A 強力粉	280g
砂糖	大3(25.5g)
塩	小1(5g)
サラダ油	小さじ2
水	180mL
ドライイースト	小1(2.8g)



ベーグル

パン生地をつくる

- パン羽根をセットしたパンケースにA→サラダ油→水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。
- 「パン生地をつくる」(P.32)の手順で生地をつくる。

成形する

- 取り出した生地を約60gずつ分割(8等分)し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10分休ませる。
- 生地の中央に指を入れて回しながら穴を大きくし、ドーナツ状にする。



発酵させる

- 打ち粉をしたクッキングシートの上に並べ、30~35℃で約40分(約2倍になるまで)発酵させる。



ゆでる

- 熱湯で両面30秒ずつゆで、水けを切る。

焼く

- クッキングシートを敷いた天板に並べ、予熱した170~190℃のオーブンで約15~20分焼く。

ピザをつくる



材料(直径25cm 2枚分) 1,120kcal(1枚分)

ピザ生地(P.32)

1回分	大さじ4
	200g

ピザソース

1回分	大さじ4
	200g

ピザ用チーズ

1回分	大さじ4
	200g

トッピング(例)

たまねぎ(薄切り)	小1個
サラミ(薄切り)	10枚
ベーコン	2枚
マッシュルーム(薄切り)	6個
ピーマン(薄切り)	2個

ピザ

成形する

- 生地をスケッパーで2等分し、きれいな面を出して丸める。(薄めのピザ生地の場合は3等分)



- ふきんをかけて10~20分休ませる。

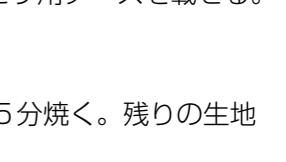


- クッキングシートに載せ、直径25cmに伸ばす。

- フォークで穴を開ける。

具材を載せる

- ピザソースを塗り、トッピングを並べ、ピザ用チーズを載せる。



焼く

- 予熱した180~200℃のオーブンで約15分焼く。残りの生地は、発酵しそぎないように冷蔵庫へ。

てんねんこうぱ 天然酵母食パンを焼いてみよう

所要時間：約7時間

生種をつくる



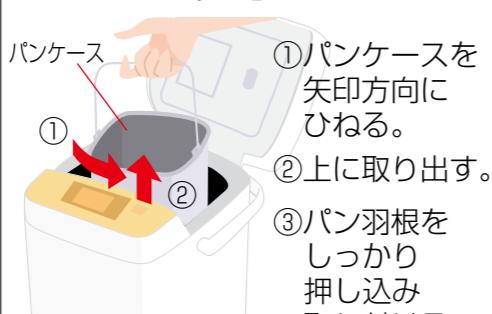
材料を入れる



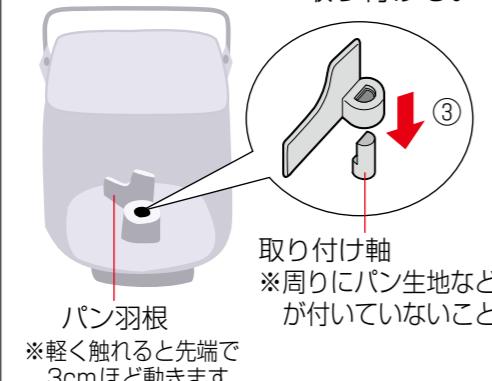
1 ベーカリーで 生種を つくる (P.39)

●生種をつくる
のに、24時間
かかります。

2 パンケースを取り出して パン羽根を セット



- ①パンケースを矢印方向にひねる。
- ②上に取り出す。
- ③パン羽根をしっかり押し込み取り付ける。



「天然酵母食パン」	
202kcal (6枚切1枚分)	
強力粉	300g
砂糖	大2(17g)
塩	小1(5g)
水*	180mL
生種	大2(25g)
※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。	
●室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。	

3 パンケースに 生種を入れる



つくった生種を入れる。
※生種は、かき混ぜてからかかる。

4 パンケースに 強力粉や水などを 入れる



- ①強力粉などを中央を高くして入れる。
- ②水を、周囲に回しながら入れる。
- ③パンケースを戻す。
- ④矢印方向へ回して固定する。
- ⑤ふたを閉める。

※パンケースの取っ手は、途中で止まるようになっています。
(パンケースを取り出しやすくするため)
真下まで下ろす必要はありません。

セットする



19:00



取り出す

5 「天然酵母」を選ぶ

コース

ドライイースト
天然酵母
ごはん/米粉
ケーキ
生チョコ

6 「食パン」を選ぶ

メニュー

食パン
生種
なし
完了時刻
標準

19:00

- レーズンなどの具材を入れるとき → レーズン (P.18)
- 焼き色を選ぶとき → 焼き色 (P.20)
- 出来上がり時刻を予約するとき → 予約 (P.20)

7 スタートする

スタート

点滅→点灯

食パン
なし
ねり
完了時刻
標準

19:00

●出来上がり時刻の目安。



ベーカリー
工程の流れは
P.11

8 烧き上がったら(ピッピ音) 電源を切る

取消

- ①「取消」を押し
- ②電源プラグを抜く。

9 ふきんなどを敷いた台の上に パンケースを取り出し、 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づんで腰折れます。

10 パンを取り出し、 粗熱をとる



ミトン
(ぬれていないこと)
パンケース

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)

●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。



足つき網など
パン羽根が付いていないか
確認する

(そのままパンを切ると、
パン羽根に傷が付きます)

天然酵母パン生地をつくる

パン生地

生地をつくって、クロワッサン(P.34)などいろいろな天然酵母パンをつくることができます。



所要時間：約4時間



準備 ①生種をつくる(P.39)

- (P.36) ②パンケースに、パン羽根をセットする。
- ③先に生種を入れ、そのあと小麦粉や水などを入れる。

材料

「天然酵母パン生地」	
強力粉	300g
バター	10g
砂糖	大2(17g)
塩	小1(5g)
水*	160mL
生種	大2(25g)

*室温25℃以上の時は、約5℃の冷水を使う。

■パン生地がべたつくときは
(ドライイーストでつくった生地より、)
べたつきやすくなっています

- ➡取り出した生地をボウルに入れ、ラップをして冷蔵庫で30~60分休ませる。
- ➡打ち粉をする。
(強力粉をこね板・めん棒・生地に振る)
- べたつくときは、数回打ち粉をする。



生種は
かき混ぜてから
はかる！

1 「天然酵母」を選ぶ



2 「パン生地」を選ぶ



食パン
生種
なし
パン生地

完了時刻
16:00

■レーズンなどの具材を入れるととき ➡ レーズン (P.18)

3 スタートする



パン生地

なし
ねり
完了時刻
16:00



ベーカリー
工程の流れは
P.11

4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 生地をすぐ取り出す

生種をつくる

生種

天然酵母パンに使う生種を
つくります。

所要時間：約24時間



準備 ①生種容器に水を入れる。

- ②「ホシノ天然酵母パン種」(元種)を入れて、充分かき混ぜる。
- ③生種容器のふたをする。
- ④パンケースに生種容器を入れる。(パン羽根は付けない)

材料

「生種」

- パンづくり(4~5回分)
ホシノ天然酵母パン種 大5(50g)
水(約30℃) 100mL
- パンづくり(約3回分)
ホシノ天然酵母パン種 大3(30g)
水(約30℃) 60mL

●水温が高すぎたり低すぎたりすると、生種がうまくできないことがあります。

1 「天然酵母」を選ぶ



ドライイースト
天然酵母
ごはん/米粉
ケーキ
生チョコ

2 「生種」を選ぶ



食パン
生種
パン生地

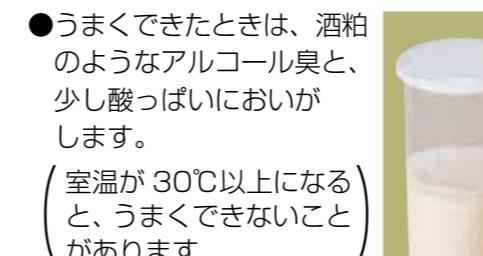
完了時刻
12:00

3 スタートする



生種
完了時刻
12:00
発酵

●出来上がるまで、途中で取り出さないでください。



●うまくできたときは、酒粕
のようなアルコール臭と、
少し酸っぱいにおいが
します。

(室温が30℃以上になると、うまくできないこと
があります)

●放置すると発酵が弱まり、パンが膨らみません。

メニューを間違えると、生種容器が溶けことがあります。

天然酵母パン生地をつくる

生種をつくる

ケーキをつくる



所要時間：約1時間30分

1

- 準備**
- ①パンケースに、パン羽根をセットする。
 - ②バター、砂糖、牛乳、卵の順にパンケースに入れる。
 - ③合わせてふるったAを入れる。

材料

「バターケーキ」 256kcal (8等分1切れ)	
無塩バター※	110g
砂糖	100g
牛乳	大さじ1(15mL)
卵(溶く)	M寸2個(100g)
A〔薄力粉 ベーキングパウダー〕	180g 7g
※ 1cm角に切り、常温に戻す。	

■お好みの材料や具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ため、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なります)
せん



●エネルギー目安表示 8等分1切れ分

1 「ケーキ」を選ぶ



ドライースト
天然酵母
ごはん/米粉
ケーキ
生チョコ



■焼き色を選ぶとき

→ 焼き色 (P.20)

2 スタートする



■スタート
ねり
標準
12 分後



3

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

4 ふたを閉めて再度、スタートする



ねり
完了時刻
標準
13:30

5

ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して
ケーキを取り出す

- 勢いよく振って取り出すと、形くずれします。

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 「ケーキ」を選ぶ



ドライースト
天然酵母
ごはん/米粉
ケーキ
生チョコ



2 焼く時間を合わせる



- 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

「レモンケーキ」

無塩バター(1cm角に切る)	110g
砂糖	100g
牛乳	大さじ1(15mL)
卵(溶く)	M寸2個(100g)
ラム酒(またはブランデー)	大さじ1
A〔薄力粉 ベーキングパウダー〕	180g 7g
※レモンの皮(すりおろしたもの)	1個分

※粉落としのときに入れる

「チョコケーキ」

無塩バター(1cm角に切る)	100g
砂糖	100g
卵(溶く)	M寸2個(100g)
〔ココア	大さじ2½(15g)
A〔薄力粉 ベーキングパウダー〕	180g 7g
※チョコチップ	50g
※オレンジピール(5mm～1cm角に切る)	40g

※粉落としのときに入れる

「かぼちゃケーキ」

無塩バター(1cm角に切る)	100g
砂糖	80g
牛乳	大さじ2(30mL)
卵(溶く)	M寸2個(100g)
かぼちゃ(2cm角に切りやわらかにする)	100g
A〔薄力粉 ベーキングパウダー〕	180g 7g

※粉落としのときに入れる

無塩バター(1cm角に切る)	80g
砂糖	100g
卵(溶く)	M寸3個(150g)
抹茶	小さじ1½(3g)
A〔薄力粉 ベーキングパウダー〕	180g 7g
※甘納豆(5mm位の大きさに刻む)	50g

※粉落としのときに入れる

ケーキをつくる

生チョコをつくる



所要時間：約17分



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

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)	3枚 (165~174g)	
生クリーム(乳脂肪分35%)	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)	約4枚 (160g)	
生クリーム(乳脂肪分35%)	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)	3枚 (165~174g)	
生クリーム(乳脂肪分35%)	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、生クリーム全量の内、10mLを牛乳にしてください。

【例】ブラックのとき

生クリーム：80mL、牛乳：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 「生チョコ」を選ぶ



2 スタートする



ベーカリー
工程の流れは
P.11

3 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.43)
- 金属製などのへらやトングなどを使うと、傷が付くことがあります。

4 ゴムべらで流し入れる

5 冷やし固める

6 適度な大きさに切り分ける

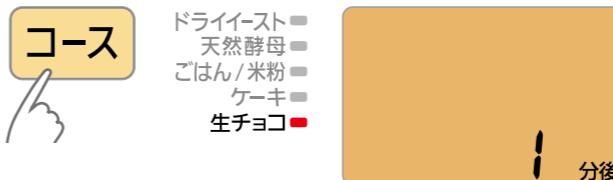
- 切り分けた生チョコにココアや粉糖などをまぶしてもよいでしょう。



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「生チョコ」を選ぶ



② 混ぜる時間を合わせる



- 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

●エネルギー目安表示

「いちごの生チョコ」

1136kcal	
ホワイトチョコレート(板)	4枚(160g)
バター	20g
はちみつ	10g
いちご (細かくつぶす/ピューレ状)	40g

tsuji



「グラノーラ」(一口大 約20個分)

1279kcal	
ブラックチョコレート(板)	2枚(116g)
A 生クリーム	40mL
はちみつ	10g
グラノーラ	100g

tsuji

- ①Aで生チョコをつくる。(P.42)
②①とグラノーラを混ぜ合わせる。
③クッキングシートの上に、スプーンでお好みの大きさに取り分け、固める。



「ムース・オ・ショコラ」(約グラス5個分)

1733kcal	
ブラックチョコレート(板)	2枚(116g)
A 生クリーム (乳脂肪分35%)	60mL
はちみつ	10g
生クリーム	180mL
お好みのフルーツ(飾り用)	適量

tsuji

- ①Aで生チョコをつくる。(P.42)
②生クリームを泡立てる。
③②にあたたかい状態の①を混ぜ合わせる。
④グラスなどに盛り付けて冷やし、お好みのフルーツを飾る。
●お好みで、刻んだチョコレートやナッツ(10~20g)を混ぜてもよいでしょう。

生チョコをつくる

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)
- 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)

パンケース・羽根

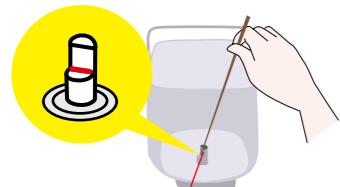
残った生地を取り除き、
水洗いする



- ①パンケースに湯を少し入れ、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ぐしで取る。



- 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
ぬれふきんでふく



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



生種容器

台所用洗剤(中性)で
しっかり洗い、乾燥させる



- 生種が残っていると、雑菌が繁殖して腐敗し、次の生種おこしがうまくできません。
- もし、腐敗してしまったときは
 - ①薄めた台所用塩素系漂白剤につける。
 - ②よくすすぐ。

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
ぬれふきんでふき取り、
自然乾燥させる



イースト容器は
からぶきしない！

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
ふく

- 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



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
違いますか…



こんなときは	ここを確認してください
パン（脹らみ） 膨らみが足りない 大きさの目安 (食パン、ソフト食パンの場合) 15cm 未満 (ごはんパン、米粉パン：小麦入りの場合) 14cm 未満 (早焼き、フランス、全粒粉 ^{※1} 、天然酵母食パンの場合) 13cm 未満 ※1 全粒粉50%配合 (全粒粉パン ^{※2} の場合) 11cm 未満 ※2 全粒粉100%配合 (フランスパン、メロンパン、米粉パン：小麦なしの場合) 10cm 未満	<ul style="list-style-type: none"> ●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。 ●レーズンなどの食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。
パン（脹らみ） 膨らみすぎている 大きさの目安 20cm 以上	<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.49)
パン（形） 全く膨らまない (全体が白く、だんご状) 	<ul style="list-style-type: none"> ●ドライイーストや生種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？ ●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？

こんなときは	ここを確認してください
パン（形） 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	<ul style="list-style-type: none"> ●手づくりパンは、以下のような条件で、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 ●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
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	<ul style="list-style-type: none"> ●焼き上がったパンを、すぐにパンケースから取り出し、足つき網などの上で粗熱をとりましたか？ ●室温が高いときは、水を10mL減らすと効果があります。
周囲に粉が残っている	<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？
食パンが思った色に焼き上がりしない 上部が部分的に焦げる	<ul style="list-style-type: none"> ●焼き色を変える(P.20)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。
外皮がかたい	<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、やわらかくなります。
成形・発酵させた生地がベタッとしている	<ul style="list-style-type: none"> ●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	<ul style="list-style-type: none"> ●包み込むバターが溶けると、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。
メロンパンのクッキー生地が片寄っている	<ul style="list-style-type: none"> ●パン生地を中央に置き直しましたか？
メロンパンのクッキー生地が割れる	<ul style="list-style-type: none"> ●クッキー生地を充分混ぜましたか？ ●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載せるだけにする。(軽く押さえて密着させると形よく仕上がりります。) ●格子模様を深く入れてませんか？

うまくできない！

うまくできない！

パン（その他）

ケーキ

生チョコ

ここを確認してください

こんなときは

メロンパンの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なってしまう。

メロンパンのクッキー生地が天面に載っていない

- 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。

メロンパンのクッキー生地がパンケースからはみ出している

- クッキー生地を載せるときに、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。

米粉パン（小麦なし）をつくると粉残りが多い

- 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してください。

予約をすると、米粉パン（小麦入り）の出来栄えが悪い

- 室温25℃以上のときに予約をしませんでしたか？
※室温が高いときは、材料の温度が上がりすぎて出来栄えが悪くなります。長時間の予約はしないでください。

ごはんパンの粒残りが気になる

- 別容器にごはんと水を入れ、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。

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。

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10mL追加すると分離しにくくなります。

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10~20mL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。

よくあるご質問

国内産の小麦粉でつくれる？

小麦粉には、たんぱく質（グルテン）量の多い強力粉（12~15%）が適しています。国内産の小麦でつくった小麦粉は、グルテン量が少なめのものが多く、銘柄や収穫時期などによってグルテン量が異なるため、出来上がりやパンの膨らみ方に差ができます。

➡日清製粉「カメリヤ」をおすすめします。

●国内産強力粉の全粒粉を使う場合は、水を10mL減らしてください。

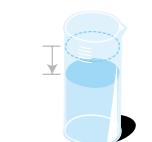


専用小麦粉でつくれる？

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できますので、水量を5~10%減らしてください。

フランスパン

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ます。



バターやスキムミルクの代わりに他の材料が使える？

使えます。バターの代わりには、マーガリン、ショートニングなど固形の油脂を同量でお使いください。

スキムミルク（大スプーン1）は、牛乳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「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。

➡比較的発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

天然酵母パン種や生種の保存方法は？

天然酵母パン種(P.13)

高温に弱いため、しっかりと密封して冷蔵庫で保存。

●賞味期限（未開封状態で、表示の保存方法にしたがって保存したときの期限）までに使ってください。

冷凍・常温はX
(発酵力がなくなる)



生種(P.39)

生種容器に入れたまま、ふたをして冷蔵庫で保存。

●1週間以内に使い切ってください。

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、表示の保存方法にしたが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）

パンミックスは、天然酵母のコースで使える？

食パンミックス・食パンスイートミックスが使えます。

➡添付のドライイーストの代わりに、パンミックス1袋に対し、生種(大2)、水(170mL)を入れる。



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、パン生地に載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？

強力粉をおすすめします。

よくあるご質問

材料について

米粉パンは、一般的の米粉(上新粉)でつくれる?

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。(「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、うまく練ることができず、つくることはできません。

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、あらかじめ分量の水でほぐしてから入れると混ざりやすくなります。(P.48)
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。

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、少し時間を置いてから切れます。
●パンを寝かし、パン切り包丁を前後に動かして。

食パンや生地は冷凍保存できる?

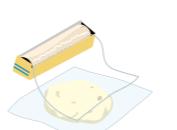
食パン
スライスして、1枚ずつラップで包んで冷凍。できるだけ焼きたてのパンを冷凍すると、おいしくいただけます。
●おいしさを保つ冷凍期間は約2か月です。



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。
●急ぐ場合は、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、凍ったまま具材を載せて焼きます。



天然酵母とドライイーストでは、食パンの出来栄えが少し違うように思うのですが?

天然酵母は次のような特徴があります。
●高さはやや小ぶりの場合があり、色は濃いめ。
●特有の風味。皮はおかきやしょうゆのような香りで、味はかすかな酸味と甘味がある。
●生地のキメはやや粗め。
●食感はもっちりとして歯ごたえがある。
焼き上げの時のにおいも「ヨーグルトのような発酵臭」がします。

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。

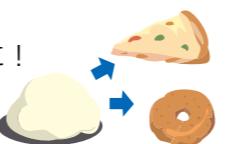
ドライイーストを使うコース

●ドライイーストがイースト容器に残っているとき
▶「ピザ生地」コースに合わせて再スタートさせて生地を作り、ドーナツ(P.34)やピザ(P.35)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(P.34)やピザ(P.35)に!

天然酵母を使うコース

▶生地を取り出してドーナツ(P.34)に!



出来上がり後について

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5~10mL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)

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?

生地に練りこまれていれば、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。
●時間がたちすぎると、パンがしほんで腰折れすることがあります。
●ナイフ、フォーク、はし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)

「まちがえた!」と思ったら…

生種以外の材料は、次の時間内に入れることがあります。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	<p>「ドライイースト」コース ドライイーストが投入されるまでに、パンケースに入る。 ・「ピザ生地」……………1分以内 ・他のメニュー……………20分以内</p> <p>「米粉」コース ・「小麦入り」……………35分以内 ・「小麦なし」……………5分以内</p> <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> <p>「天然酵母」コース 最初のねりで混ざるように、10分以内にパンケースに入れる。</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、イースト容器に入る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「ピザ生地」……………1分以内 ・「米粉：小麦なし」……………5分以内 ・「パン生地」……………10分以内 ・「米粉：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!

メニューやレーズン選択、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、正しいコース・メニュー※・レーズン・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。

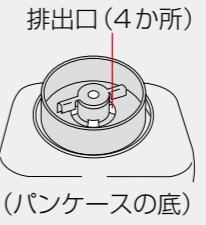
■失敗してしまった生地は、再利用してドーナツやピザにすることができます。(P.34,35,50)

よくあるご質問 / 「まちがえた!」と思ったら…

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 (練らない)	●「米粉小麦入り」コースの工程は「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、コースや室温により異なります。 ●イースト容器がぬれていたり、静電気が帯電していたりするためです。	よく絞ったふきんでふき、自然乾燥させる。
途中で運転が止まった (現在の時刻を表示)	●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。	生地の状態で止まっていたら、生地は利用できます。(P.50)
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。 【セット可能時間例】 メニュー：食パン 現在時刻：午後8時30分 (液晶時刻表示「20:30」) セット可能時刻：午前0時40分～9時30分 (「0:40」～「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 ●「食パン」 4時間10分～13時間後 ●「ソフト食パン」 4時間30分～13時間後 ●「フランスパン」 5時間10分～13時間後 ●「全粒粉パン」 5時間10分～13時間後 ●「ごはんパン」 4時間10分～13時間後 ●「米粉パン：小麦入り」 2時間40分～13時間後 ●「米粉パン：小麦なし」 2時間5分～13時間後 ●「天然酵母食パン」 7時間10分～10時間後
予約したのにすぐに練りだす	●ドライイーストを使う「食パン」「フランスパン」「全粒粉パン」「米粉小麦なし」コースでは、最初の「ねり」工程だけを予約スタート直後に行います。(P.11)	
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 ・「ギィーギー」「パタパタ」……生地を練るときの音 ・「グワングワン」…………モーターが回る音 ●ドライイーストやレーズン・ナツ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)	●材料が多くすぎたり、羽根にかたい材料が引っ掛かったりしてモーターに負担が掛かると、保護装置が働き、途中で回転が止まります。 (でき上がっても、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。	

こんなときは	原 因	直し方
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)	
現在時刻表示が薄い、消えた	●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？	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	●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。 ●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。	 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、練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ふき取ってください。	

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る) ●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	●連続使用で、庫内が高温(40°C以上)になっています。 ふたを開けて、庫内を充分冷ます。 (出来上がり直後で、1時間程度)
H01・H02 を表示	●故障です。 ※お買い上げの販売店に修理をご相談ください。

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

「うまくできない!」(P.46~48)、「故障かな?」「こんな表示が出たら…」(P.52~53)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、お買い上げ日と下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-BH104

●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。

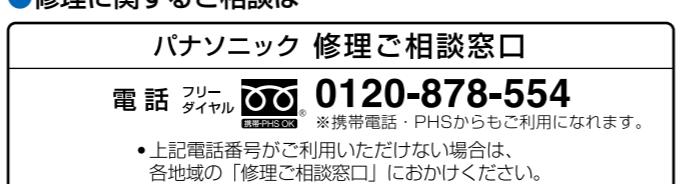
■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

※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……



●修理に関するご相談は……



【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していただけます。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 旭川 ☎ (0166)22-3011 旭川市2条通16丁目1166 帯広 ☎ (0155)33-8477 帯広市西20条北2丁目23-3 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)	滋賀 ☎ (077)582-5021 守山市水保町1166番地の1 京都 ☎ (075)646-2123 京都市南区上鳥羽中河原3番地 大阪 ☎ (06)7730-8888 大阪市城東区関目2丁目15-5 奈良 ☎ (0743)59-2770 和歌山市筒井町800番地 和歌山 ☎ (073)475-2984 和歌山市中島499-1
東北地区	青森 ☎ (017)775-0326 青森市大字浜田字豊田364 秋田 ☎ (018)868-7008 秋田市外旭川字小谷地3-1 岩手 ☎ (019)645-6130 盛岡市厨川5丁目1-43 宮城 ☎ (022)387-1117 仙台市宮城野区扇町7-4-18 山形 ☎ (023)641-8100 山形市平清水1丁目1-75 福島 ☎ (024)991-9308 郡山市龜田1丁目51-15	兵庫 ☎ (078)796-3140 神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4 鳥取 ☎ (0857)26-9695 鳥取市安長295-1 米子 ☎ (0859)34-2129 米子市米原4丁目2-33 松江 ☎ (0852)23-1128 松江市平成町182番地14 出雲 ☎ (0853)21-3133 出雲市渡橋町416 浜田 ☎ (0855)22-6629 浜田市下府町327-93 岡山 ☎ (086)242-6236 岡山市北区野田3丁目20番8号 広島 ☎ (082)295-5011 広島市西区南観音1丁目13-5 山口 ☎ (083)973-2720 山口市小郡下郷220-1 香川 ☎ (087)874-3110 高松市国分寺町国分359番地3 徳島 ☎ (088)624-0253 徳島市沖浜2丁目36 高知 ☎ (088)834-3142 高知市仲田町2-16 愛媛 ☎ (089)905-7544 愛媛県伊予郡砥部町八倉7-1
首都圏 地区	栃木 ☎ (028)689-2555 宇都宮市上戸祭3丁目3-19 群馬 ☎ (027)254-2075 前橋市箱田町325-1 茨城 ☎ (029)864-8756 つくば市筑穂3丁目15-3 埼玉 ☎ (048)728-8960 桶川市赤堀2丁目4-2 千葉 ☎ (043)208-6034 千葉市中央区末広5丁目9-5 東京 ☎ (03)5477-9700 東京都世田谷区宮坂2丁目26-17 山梨 ☎ (055)222-5822 甲府市宝1丁目4-13 神奈川 ☎ (045)847-9720 横浜市港南区日野5丁目3-16 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 佐賀 ☎ (0952)26-9151 佐賀市鍋島町大字八戸上深町3044 長崎 ☎ (095)830-1658 長崎市東町1919-1 大分 ☎ (097)556-3815 大分市萩原4丁目8-35 宮崎 ☎ (0985)63-1213 宮崎市本郷北方字草葉2099-2 熊本 ☎ (096)367-6067 熊本市健軍本町12-3 鹿児島 ☎ (099)250-5657 鹿児島市与次郎1丁目5-33 大島 ☎ (0997)53-5101 奄美市名瀬朝仁町11-2
中部地区	石川 ☎ (076)280-6608 金沢市玉鉢2丁目266番地 富山 ☎ (076)424-2549 富山市根塚町1丁目1-4 福井 ☎ (0776)21-0622 福井市問屋町2丁目14 長野 ☎ (0263)86-9209 松本市寿北7丁目3-11 静岡 ☎ (054)287-9000 静岡市駿河区高松2丁目24-24 愛知 ☎ (052)819-0225 名古屋市瑞穂区塩入町8-10 岐阜 ☎ (058)278-6720 岐阜市中鶴4丁目42 三重 ☎ (059)254-5520 津市久居野村町字山神421	浦添市城間4丁目23-11
沖縄地区		

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

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
消費電力	ヒーター	370 W	大きさ(約)	幅 24.1 cm
	モーター	80 W(50 Hz)		奥行 30.4 cm
		75 W(60 Hz)		高さ 32.2 cm
質量(電池含む)(約)		6.0 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 0.3 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。

コース	メニュー	容量	予約
ドライイースト	食パン	小麦粉 250 g	13 時間後まで
	早焼き	小麦粉 280 g	—
	ソフト	小麦粉 250 g	13 時間後まで
	フランス	小麦粉 250 g	13 時間後まで
	全粒粉	小麦粉 250 g	13 時間後まで
	メロン	小麦粉 150 g	—
	パン生地	小麦粉 280 g	—
	ピザ生地	小麦粉 280 g	—

コース	メニュー	容量	予約
天然酵母	食パン	小麦粉 300 g	10 時間後まで
	パン生地	小麦粉 300 g	—
	生種	ホシノ天然酵母パン種 50 g(元種)	—
ごはん 米粉	ごはん	小麦粉 210 g	13 時間後まで
	米粉小麦入り	米粉 250~300 g	13 時間後まで
ケーキ	米粉小麦なし	米粉 300 g	13 時間後まで
	生チョコ	小麦粉 180 g	—
	生チョコ	チョコレート 160~174 g	—

別売品／消耗品

[税込・2011年9月現在]

	パン羽根 ●品番: ADD96-1431 ●希望小売価格: 735円		スプーン ●品番: ADD25-143-PO ●希望小売価格: 210円
	パンケース(完成) ●品番: ADA12-169 ●希望小売価格: 4,410円		主軸受け(完成) ●品番: ADA29-168 ●希望小売価格: 1,785円
	計量カップ ●品番: ADD93-143 ●希望小売価格: 315円		生種容器(ふたなし) ●品番: ADD85-143 ●希望小売価格: 315円
	生種容器ふた ●品番: ADD26-136 ●希望小売価格: 210円		

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るものもあります。
詳しくは「パナセンス」のサイトをご覗ください。

CLUB Panasonic

Pana Sense

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

保証とアフターサービス／仕様／別売品／消耗品

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

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

特典2 使い方など商品情報をスムーズに入手できる



※このサービスは
WEB限定のサービスです。

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

●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#」を押してください。

(番号を押しても案内が続く場合は、「*」ボタンを押してから操作してください。)

■上記番号を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。

●修理に関するご相談は……

パナソニック 修理サービスサイト

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

インターネットでのご依頼も可能です。

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。

•上記電話番号を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、通電したりしなかったりする。
- 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 キッチンアプライアンスビジネスユニット

〒673-1447 兵庫県加東市佐保5番地

© Panasonic Corporation 2011

DZ50-170
MX0911Y0