

Panasonic®



取扱説明書

ホームベーカリー(家庭用)

品番 SD-MT4

(1斤タイプ)

保証書別添付



このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に「安全上のご注意」(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。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で
「商品登録」をお願いします。(裏表紙ご参照)



DZ50-2333 MX0621Y30323

ふだんのパンからこだわりの本格パンまで…

オート(自動)機能でおまかせでつくれるメニュー

パンづくりの工程

1 こね

小麦と水などをこねて、ふっくらと膨らむ伸びのある生地をつくります。



2 発酵

イーストが生地の中でガスを発生し、生地が膨らみパンの原型となります。



3 焼成

香ばしく、おいしいパンに焼きあげます。



ホームベーカリーの特長

1 ねり(こね)

「たたく」「伸ばす」など
プロに学んだ技法

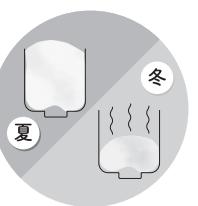
-Point-
パンケース側面のリブと
パン羽根で、
プロの手技を再現



2 発酵

一年中ふっくらを
実現する温度管理

-Point-
庫内と室温センサーで、
季節に応じた
最適なプログラム



3 焼き(焼成)

側面～天面まで
ムラなく焼き上げ

-Point-
ふた内面
ミラー処理の熱反射と
遠赤フッ素パンケース
でバランスよく加熱



「パン・ド・ミ」とは…

フランス語で「中身のパン」のこと。
パンのクラスト=皮をたのしむパンに
対して中身となるクラムを味わうパン。
ワンランク上の食パンです。



パナソニックの「パン・ド・ミ」とは

皮が薄く、素材のもつ風味引き立つ
プレミアムな食パン

レシピなどの
お役立ち情報
がご覧いただけます。



もくじ

ページ

確認

安全上のご注意

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

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 12

パンの基本材料 14

●パンミックスについて 16

具材について 17

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 18

便利な機能 20

●レーズン 20

●粗混ぜ 22

●焼き色 23

●予約 24

リッチパン・ド・ミ 25

食パン 26

ソフト食パン 26

サンドイッチ用食パン 27

早焼き食パン 27

クイックスイート食パン 28

60分パン 28

ごはんパン 29

ごはんフランスパン 30

フランスパン 30

ライ麦パン 31

全粒粉パン 32

低糖質パン 33

ブリオッシュ 34

マーブルパン 35

アレンジパン 36

白パン風食パン 38

ハーフ食パン 38

米粉パン(小麦入り) 39

米粉パン(小麦なし) 40

天然酵母で

焼き上げまでオート(自動)でつくる
ドライ天然酵母食パン 42

生種を使って

天然酵母食パンを焼いてみよう 43

●生種おこし 43

●天然酵母食パン 44

オート(自動)で生地をつくる

パン生地 46

天然酵母パン生地 47

ピザ生地 48

8分スピード生地 49

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 50

ソイスコーン 52

米粉ケーキ 54

ケーキ 54

ベジケーキ 56

生チョコ 58

ミルクジャム 60

ジャム 62

コンポート 64

甘酒 66

あん 68

もち 70

うどん・パスタ 72

必要なとき

お手入れする 74

よくあるご質問 76

うまくできない! 80

「まちがえた!」と思ったら 87

故障かな? 88

こんな表示が出たら 89

仕様 90

別売品 91

保証とアフターサービス 91

ページ

ページ

確認

基本と準備
ドライイースト

天然酵母

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。

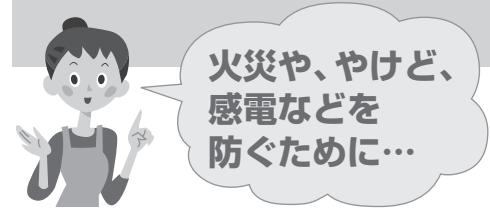
！警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

！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。



！警告



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

電源プラグやコードは…

●コードや電源プラグを破損するようなことはしない
傷つける、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)

●交流 100 V・定格 15 A以上のコンセントを単独で使う
(感電や発火の原因)

●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

！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
- ・コードに傷がついたり、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



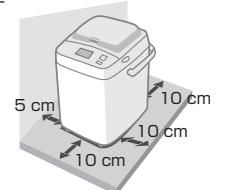
発火や、やけどなどを防ぐために…

！注意

本体やパンケースなどの取り扱いは…

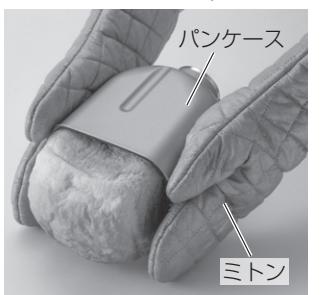


- 不安定な場所や、テーブルクロスを敷いた上で使わない
・熱いパンケースは、置き場所に注意する(落下や火災の原因)
- じゅうたんなど、熱に弱い敷物の上で使わない(火災の原因)
- 粉や油脂類、ほこりなどが付着した滑りやすい場所で使わない
・粉などを取り除き、端から 10 cm以上離す
(本体が滑って落ちる原因)



- 壁や家具の近くで使わない
・5 cm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…



- 電源プラグをコードケースに収納するときは、コードの根元を押さえつけない(P.6)
(感電やショートによる発火の原因)

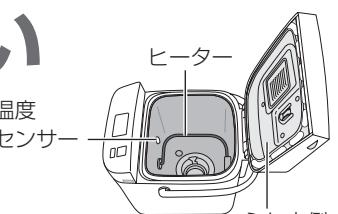


- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く
(感電や漏電火災の原因)

- 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)

使用上のお願い

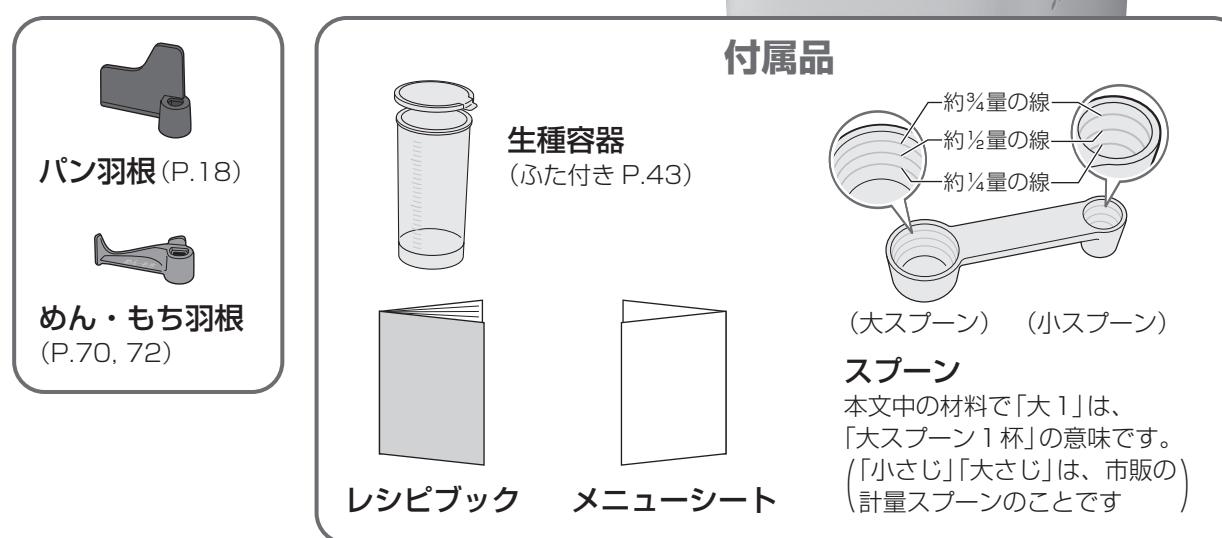
- ふたにふきんなどをかけない
- 使用中はハンドルを下におろす
- 湿気のある所や火気の近くに置かない
- 右図の部品に強い力は加えない
(故障や変形の原因)



- 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
- 車両・船舶などや屋外での使用を想定した構造になっていません。

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.74)



操作部 (Operation panel) (電源プラグを抜くと、液晶表示は消えます)

- レーズンなどの食材を入れるとき (P.20~22)

メニュー



- メニューを選ぶとき (早送りは長押し) (When selecting a menu (fast forward is long press))

● スタートを押して調理を開始するとメニューなどの設定を記憶します。次に選ぶときは、前回記憶した設定を最初に表示します。

下記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.24)

● 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.24)

● 調理時間を設定するとき (P.60, 62, 64, 66)
(早送りは長押し)

現在時刻(時計表示)の合わせ方

- 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 (時計表示点滅)



● ピッと鳴ったら指を離してください。

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)



● 点滅が止まれば完了です。

④ 電源プラグを抜く

オートメニュー一覧

メニュー番号 (参考P.~)	メニュー	使える機能	所要時間(約)	工程の流れ
		レーズン 粗混ぜ	焼き予約	
1 (P.18)	パン・ド・ミ	● ● ● ●	4時間50分	ねり ねかし ねり 発酵 焼き
2 (P.25)	リッチパン・ド・ミ	● ● ● -	4時間50分	ねり ねかし ねり ねかし ねり 発酵 焼き
3 (P.26)	食パン	● ● ● ●	4時間	ねり ※2 ねかし ※1 ねかし ねり 発酵 焼き
4 (P.26)	ソフト食パン	● ● ● ●	4時間20分	ねかし ※1 ねり ねかし ねり ねかし ねり 発酵 焼き
5 (P.27)	サンドイッチ用食パン	● - - ●	3時間	ねり ※2 ねかし ※1 ねかし ねり 発酵 焼き
6 (P.27)	早焼き食パン	● ● ● -	1時間55分	ねり ねり 発酵 焼き ねかし※3
7 (P.28)	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
8 (P.28)	60分パン	- - - -	1時間	ねり 発酵 焼き
9 (P.29)	ごはんパン	● ● ● ●	4時間	ねり ※2 ねかし ※1 ねかし ねり 発酵 焼き
10 (P.30)	ごはんフランスパン	● ● - ●	4時間40分	ねり ※2 ねかし ねり 発酵 焼き
11 (P.30)	フランスパン	● ● - ●	5時間	ねかし ねかし ねり 発酵 焼き ねり※2
12 (P.31)	ライ麦パン	● - - ●	5時間	ねり ねかし ※2 ※1 ねかし ねり 発酵 焼き
13 (P.32)	全粒粉パン	● ● - ●	5時間	ねり ねかし ※2 ※1 ねかし ねり 発酵 焼き

メニュー番号 (参考P.~)	メニュー	使える機能	所要時間(約)	工程の流れ
		レーズン 粗混ぜ	焼き予約	
14 (P.33)	低糖質パン	● - ● -	2時間5分	ねり ねかし ねり 発酵 焼き
15 (P.34)	ブリオッシュ	● ● ● -	3時間15分	△ ねり 発酵 焼き ● バター投入は、スタートして35分後(または45分後)に自分で
16 (P.35)	マーブルパン	- - - -	4時間	△ ねり ねかし ねり 発酵 焼き ● マーブル材料の投入は、スタートして69分後~94分後に自分で
17 (P.36)	アレンジパン	● - - -	2時間15分	△ ねり ねかし 発酵 作業 発酵 焼き ● 作業は、スタートして55分後に自分で
18 (P.38)	白パン風食パン	- - - ●	3時間50分	△ ねり ※2 ねかし ※1 ねかし ねり 発酵 焼き
19 (P.38)	ハーフ食パン	- - - ●	3時間35分	△ ねり ※2 ねかし ※1 ねかし ねり 発酵 焼き
20 (P.39)	米粉パン(小麦入り)	● - ● ●	2時間30分	△ ねかし ※1 ねかし ねり 発酵 焼き
21 (P.40)	米粉パン(小麦なし)	● - - ●	1時間55分	△ ねかし ねり ねり 発酵 焼き ● 粉落としは、スタートして5分後に自分で

△ ドライイースト・ドライ天然酵母が落ちるタイミングの目安です。(音がします。P.88)

▼ レーズンなど具材を入れるタイミングの目安です。(P.21)

「材料投入」が表示され、お知らせ音が鳴ったら手で投入してください。

ねり 羽根を回転させ、生地をねります(音がします)

・最大13分止まることがあります。

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

*1 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。

*2 予約時、「ねり」だけを予約直後に行い、
待機します。

*3 省略されることがあります。

オートメニュー一覧(続き)

メニュー番号 (参照ページ)	メニュー	使える機能	所要時間(約)	工程の流れ
		レーズン 粗混ぜ 焼き色 予約		
34 (P.58)	生チョコ	— — — —	17分	混ぜ 追い混ぜ
35 (P.60)	ミルクジャム	— — — —	1時間10分 ～ 2時間10分	加熱 ● お好みのかたさに時間を自分で設定
36 (P.62)	ジャム	— — — —	1時間30分 ～ 2時間30分	加熱 追い加熱 ● メニューによって時間を自分で設定
37 (P.64)	コンポート	— — — —	1～2時間	加熱 追い加熱 ● メニューによって時間を自分で設定
38 (P.66)	甘酒	— — — —	6～10時間	米粒落とし 加熱 ● 米粒落としは、スタートして20分後に自分で
39 (P.68)	あん	— — — —	1時間	ねり
40 (P.70)	もち	— — — —	1時間 (+30分 ^{※6})	焗く ふた ● ふたは、スタートして50分後 (または55分後)に自分で開ける
41 (P.72)	うどん・パスタ	— — — —	15分	ねり

▽ ドライイースト：ドライ天然酵母が落ちるタイミングの目安です。（音がします。P88）

▼ レーズンなど畳材を入れるタイミングの目安です。(P.21)

「材料投入」が表示され、お知らせ音が鳴ったら手で投入してください。

ねり 羽根を回転させ、生地をねります(音がします)
・最大13分止まることがあります

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

※1 予約時、次の工程まで待機しています。
最大11時間の動きません。

※2 予約時、「ねり」だけを予約直後に行い、待機します

※3 省略されることがあります

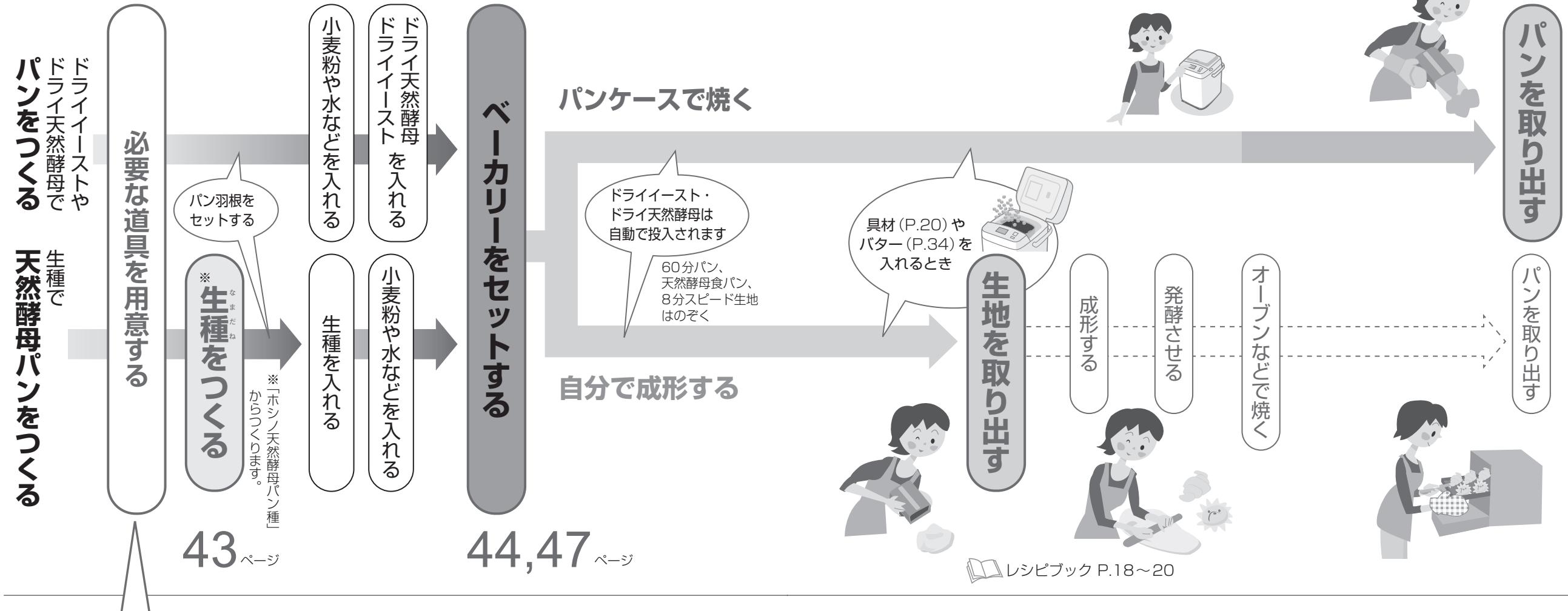
※4 材料の生種をつくるのに、24時間かかります。

※5 省略されることがあります、「ね

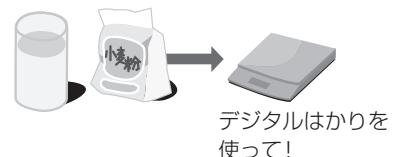
ことがあります。

※6 事前にもち米を洗い、ザル
切ることが必須です

パンづくりの流れとコツ



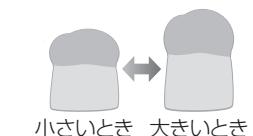
水・小麦粉は「重さ」でかかるのが基本!
必ずデジタルはかりを使って、重さではかります。
使用するデジタルはかりも、1g単位以下ではかれるもので、正確にはかりましょう。



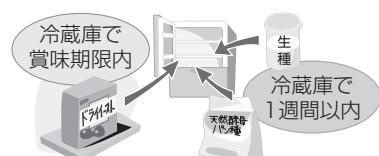
夏場や室温が高いときは水を冷やしておこう
水は、膨らみに大きな影響を与えます。夏場や室温が約25℃以上になるときは、材料などの温度も上がってしまうため、水に氷を入れて5℃くらいに冷やしておきます。(氷は出してから使う)



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。(P.80, 81)



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.15)は肉や魚と同じまま物、ドライイースト・ドライ天然酵母、天然酵母パン種や生種は、必ず冷蔵庫で保存!
(特に生種は一週間で使い切る)
開封後、ドライイースト・ドライ天然酵母は密封を、生種はふたを忘れずに!



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

- ふるう必要はない
- 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。

- 日清製粉ウェルナ「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

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。

ポイント

- 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
 - ・クイックスイート食パン
 - ・ごはんフランスパン
 - ・フランスパン
 - ・ライ麦パン
 - ・全粒粉パン
 - ・ブリオッシュ
 - ・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

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。



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・ドライ天然酵母は、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。



(ドライイーストは付属のスプーンではかれます)

- 生イーストやベーキングパウダーは使えません。
- 日清製粉ウェルナ「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

もっちり食感の天然酵母パンづくりには、天然素材(穀類など)から培養された酵母を使います。



【ドライ天然酵母食パン】をつくりたいときは

- 種おこしの必要がない、ドライタイプの天然酵母(以降、ドライ天然酵母とする)を使います。
専用コースで、予備発酵をせずに使いください。
(ドライ天然酵母は付属のスプーンではかれます)

【天然酵母食パン】をつくりたいときは

- パン種は「生種おこし」(P.43)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」をおすすめします。(50g×5袋入り)
➡ 申し込み先:(株)富澤商店 <https://tomiz.com/>
(インターネット以外の問い合わせ先)
(042) 776-6488

ベーキングパウダー

クイックブレッド・ソイスコーン・米粉ケーキ・ケーキ・ベジ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。

低糖質ミックス粉

【低糖質パン】をつくりたいときは

- 低糖質パン用ミックス粉をお使いください。
- 日清製粉ウェルナSD-LCM10以外のミックス粉では、それぞれのパッケージ配合に従ってください。

米粉

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「こめの香(グルテン配合)」をお使いください。
- 「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「こめの香(グルテンフリー)」または「こめの香(米粉)」をお使いください。
- 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。

➡ 申し込み先:江崎グリコ株式会社

グリコダイレクトショップ

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

- ・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
ドライ天然酵母	—	約3.3 g
元種	約10 g	—
生種	約12.5 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、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 (低糖質パン・ブリオッシュは除く)	約½まで
砂糖	約2倍まで (リッチパン・ド・ミ・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 (天然酵母パン・米粉パン) (小麦入り)は約½まで

- 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.14)
 - ・はちみつは25 gまでにする
 - ・スキムミルク大1は牛乳70 g(約70 mL)相当です。
- 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。

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。



いちいち
はかる手間が
いりません

- 有名店「メゾンカイザー」がプロデュースしたプレミアムシリーズ
- 糖質オフでパンを食べたい人へ低糖質パンミックス

品名・品番 オートメニュー	プレミアム 食パンミックス (ブレーン) SD-PMP10	プレミアム フランスパン ミックス SD-PMF10	食パンミックス	食パン早焼き コース用	ソフト食パン ミックス	食パンミックス スイート	食パンスイート 早焼きコース用	低糖質パン ミックス
パン・ド・ミ	○		○		○			
食パン	○		○		○		○	
ソフト食パン					○			
サンドイッチ用食パン	○		○		○			
早焼き食パン			○			○	○	
60分パン						○		
ごはんパン			○		○			
フランスパン	○							
低糖質パン*							○	
ドライ天然酵母食パン			○		○			
天然酵母食パン			○		○			

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
※低糖質パンは、無塩バターを入れる



- 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

販売店や、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」でもお買い求めいただけます。(P.91)

食材について



基本の材料に



材料や分量の目安を、食パン(P.26)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

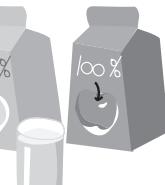
米粉などの穀類



: 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

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…

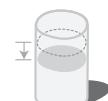


(変えない)

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 %

(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

※リッチパン・ド・ミ、低糖質パンは、果汁をおすすめしません。

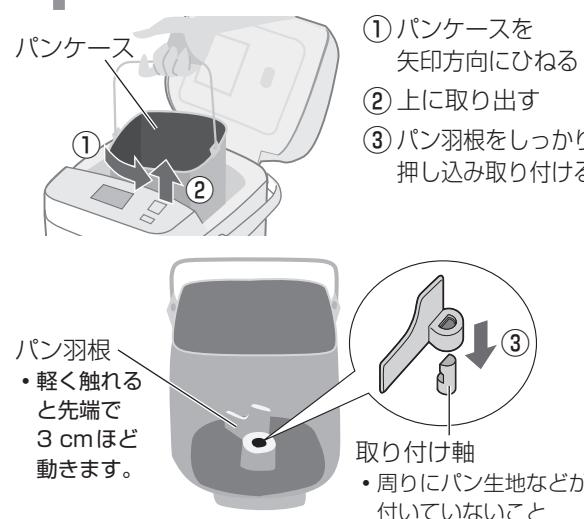
パン・ド・ミを焼いてみよう

所要時間：約4時間50分

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



パン・ド・ミ	1120 kcal(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½)
※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10g(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.16)も使えます！
バター5g、水10g(mL)を追加し、ドライイースト量は半分にしてください。
- プレミアム食パンミックス(プレーン)(P.16)も使えます！
ドライイースト量は半分にしてください。

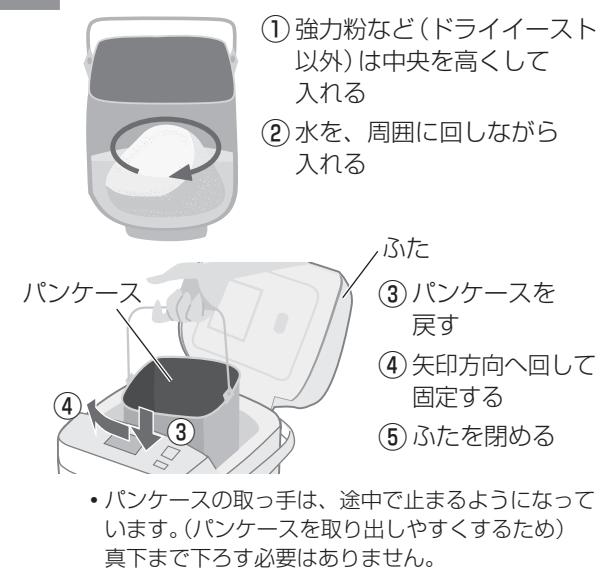
セットする



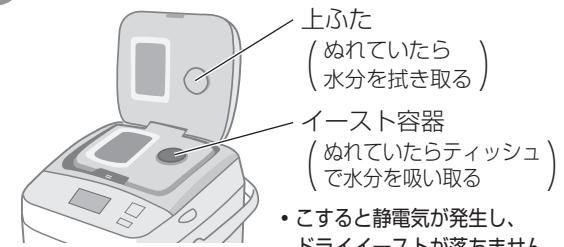
取り出す



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 メニュー「1」を表示させる



- レーズンなどの具材を ➔ レーズン (P.20)
入れるとき
- 焼き色を選ぶとき ➔ 焼き色 (P.23)
- 出来上がり時刻を予約するとき ➔ 予約 (P.24)

5 スタートする



- 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出ます。
ただし、具材を手で入れるとき(P.21)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。
- 使用中の音について(P.88)

6 焼き上がったら(ピッピッ音) 電源を切る

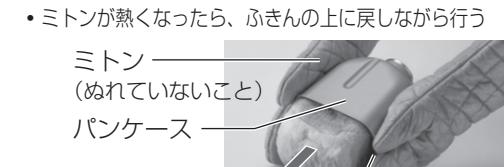


- ①「取消」を押し
- ②電源プラグを抜く

7 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。

8 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)
- ・底部には触らない
(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)に入っているため、取り出してください。



ドライイースト

パン・ド・ミを焼いてみよう

便利な機能

レーズン

お好みの具入りパンをつくる「レーズン」

お好みの具材を入れることができます。

入れる具材により、自動投入(液晶表示「あり」)、または手動投入(液晶表示「あり♪」)を選びます。

●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。

●具材の形を残したいときは「あり 粗混ぜ」または「あり♪粗混ぜ」を選択してください。(P.22)

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。

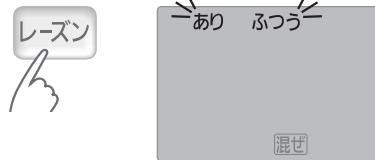
自動で投入する(ベーカリーにおまかせ)

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100gまで

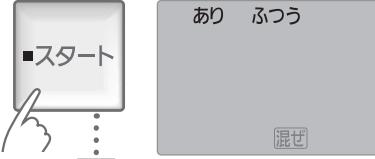


①「レーズン」を押して「あり ふつう」を選ぶ



■具材の形を残したいとき(P.22)

②スタートする



(具材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。

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
(100gまで)
レーズン、
オレンジピールなど



→5mm角以下に刻む

ナッツ類
(100g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*
(100gまで)



→水分をよく拭き取る

オリーブ*
(100g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*
(100gまで)



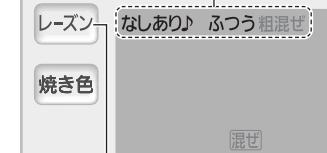
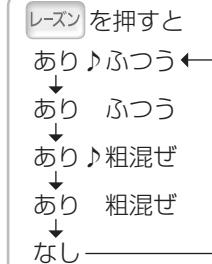
→10mm幅に刻む

●材料は平らに入れてください。
山盛りに入れるとなれん・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)

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♪ふつう」を選ぶ



■具材の形を残したいとき(P.22)

②スタートする



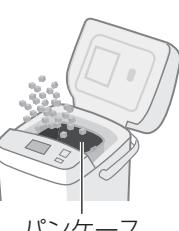
●投入時間が確定したら
投入までの残時間を表示します。

③ピッピッと鳴ったら ふたを開ける



●レーズン・ナッツ容器
は開いています。

④パンケースに 具材を入れ、 ふたを閉める



3分以内に



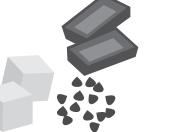
●「スタート」を押さなくても
3分後にブザーが鳴り、
自動的に再スタートします。

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5mm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。

■具入りパンをつくるとき、具材を入れる タイミングは…

ピッピッと鳴る時間は、メニューや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 |
| ・リッチパン・ド・ミ | : 約2時間5分 ~ 2時間15分後 |
| ・食パン | : 約1時間 ~ 1時間30分後 |
| ・ソフト食パン | : 約1時間45分~2時間15分後 |
| ・サンドイッチ用食パン | : 約1時間10分~1時間20分後 |
| ・早焼き食パン | : 約30分 ~ 35分後 |
| ・ごはんパン | : 約1時間 ~ 1時間30分後 |
| ・ごはんフランスパン | : 約50分 ~ 1時間20分後 |
| ・フランスパン | : 約40分 ~ 1時間25分後 |
| ・ライ麦パン | : 約1時間35分~2時間50分後 |
| ・全粒粉パン | : 約1時間35分~2時間50分後 |
| ・低糖質パン | : 約40分 ~ 45分後 |
| ・ブリオッシュ | : 約1時間 ~ 1時間10分後 |
| ・アレンジパン | : 約35分 ~ 40分後 |
| ・米粉パン(小麦入り) | : 約45分 ~ 1時間後 |
| ・米粉パン(小麦なし) | : 約40分 ~ 50分後 |
| ・ドライ天然酵母食パン | : 約1時間30分~1時間55分後 |
| ・天然酵母食パン | : 約3時間30分~3時間35分後 |
| ・パン生地 | : 約20分 ~ 35分後 |
| ・天然酵母パン生地 | : 約3時間30分~3時間35分後 |

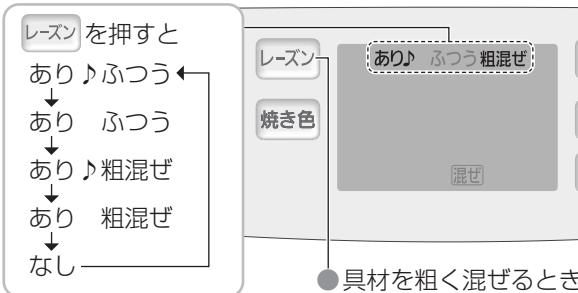
便利な機能

粗混ぜ

メニューを選んだら…



スタート前に、
便利な機能の
設定を!

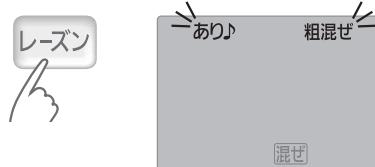


●具材を粗く混ぜるとき

まず、P.20～21の「レーズン」をご覧ください

形の崩れやすい具材を形を残したまま混ぜる「粗混ぜ」

- ① 「レーズン」を押して
「あり♪粗混ぜ」または「あり 粗混ぜ」
を選ぶ



- ② スタートする



- 「粗混ぜ」が設定できるメニュー ➔ (P.8～10)

- ・「粗混ぜ」を使うときは、
 - ・水の量を 10 g (mL) 増やしてください。
(リッチパン・ド・ミ、ブリオッシュ除く)
 - ・チョコレートは冷凍させてください。

「粗混ぜ」に適した材料

やわらかく、形の崩れやすいもの

自動投入…「あり」

オリーブ・グリーンピース



ハム・ベーコン・
ソーセージ



手で投入…「あり♪」

チーズ



チョコレート



加熱した野菜(さつまいも・じゃがいも・かぼちゃなど)

煮豆・ドライトマト など

●材料の種類により、形が残らないことがあります。

具材を入れるときは、こんな材料に気を付けて！



- 大きくかたい食材は 5 mm 角以下に刻んでください。
- 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ることがあります。取り扱いにご注意ください。

- ・シリアル
- ・フルーツグラノーラ
- ・ローストしたり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
- ・ザラメ糖
- ・あられ糖
- ・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
- ・パイナップル
- ・パパイヤ
- など

焼き色

メニューを選んだら…



スタート前に、
便利な機能の
設定を!

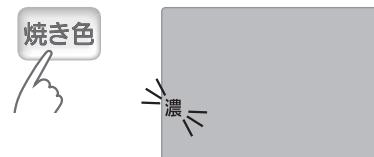


●焼き色を変えるとき

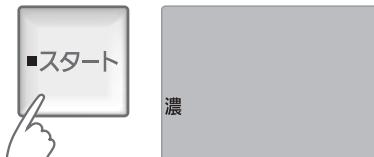
お好みの焼き色に調整する「焼き色」

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



- ② スタートする



- 「焼き色」が設定できるメニュー ➔ (P.8～10)

便利な機能

予約



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 メニューを選ぶ



④ 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)

⑤ 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
食パン	: 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
サンドイッチ用食パン	: 3時間 ~ 13時間後まで
ごはんパン	: 4時間 ~ 13時間後まで
ごはんフランスパン	: 4時間40分 ~ 13時間後まで
フランスパン	: 5時間 ~ 13時間後まで
ライ麦パン	: 5時間 ~ 13時間後まで
全粒粉パン	: 5時間 ~ 13時間後まで
白パン風食パン	: 3時間50分 ~ 13時間後まで
ハーフ食パン	: 3時間35分 ~ 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
ドライ天然酵母食パン	: 4時間10分 ~ 13時間後まで
天然酵母食パン	: 7時間 ~ 10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.8~10)

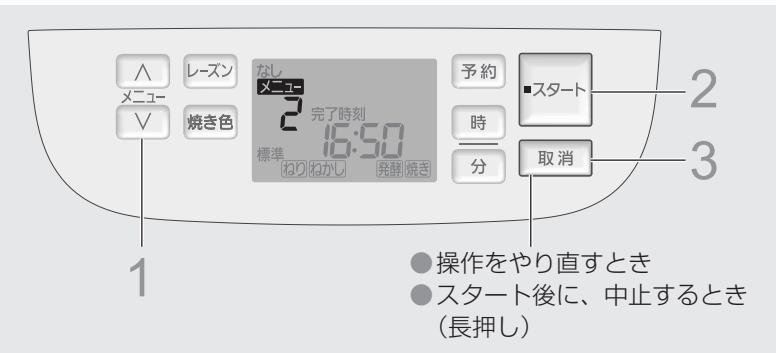
【予約可能時間例】

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。

- 予約に使えない材料 (P.20)

リッチパン・ド・ミ

所要時間: 約4時間50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

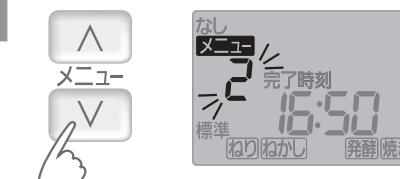
材料

リッチパン・ド・ミ	1330 kcal(1斤分)
強力粉	250 g
バター	10 g
砂糖	21.5 g(大2½)
塩	5 g(小1)
加糖練乳	15 g
生クリーム	50 g(約50 mL)
水*	140 g (mL)
ドライイースト	1.4 g(小½)

* 室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10g (mL) 減らして使う

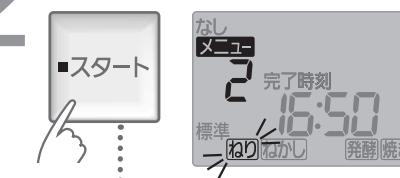
- 粗混ぜ選択時、水は増やさない

1 メニュー「2」を表示させる



- レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.20)
- 焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 (P.23)

2 スタートする



3 パンを取り出す

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

食パン／ソフト食パン



所要時間：
食パン 約4時間
ソフト食パン
約4時間20分

- 準備** ①パンケースに、パン羽根をセットする
(P.18) 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	1086 kcal(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	

ソフト食パン	1122 kcal(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*	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 食パン：メニュー「3」 ソフト食パン：メニュー「4」を表示させる



- レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.20)
(P.22)
- 烹き色を選ぶとき ➡ 烹き色 (P.23)
- 出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.24)

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

サンドイッチ用食パン／早焼き食パン



所要時間：
サンドイッチ用食パン 約3時間
早焼き食パン 約1時間55分

- 準備** ①パンケースに、パン羽根をセットする
(P.18) 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

サンドイッチ用食パン	1086 kcal(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*	170 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	

- パン羽根あとが気になる場合は、パン羽根あとを切ってください。

- プレミアム食パンミックス(プレーン)・食パンミックス・ソフト食パンミックス(P.16)も使えます！
水の量は10 g(mL)減らしてください。

早焼き食パン	1200 kcal(1斤分)
強力粉	280 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)
冷水(5℃)*	200 g(mL)
ドライイースト	4.2 g(小1½)
※室温25℃以上のときは、10 g(mL)減らして使う	

1 サンドイッチ用食パン：メニュー「5」 早焼き食パン：メニュー「6」を表示させる



サンドイッチ用食パンのとき
早焼き食パンのとき

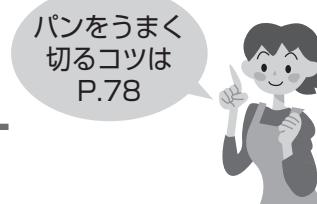
サンドイッチ用食パン
■ レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.20)
■ 出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.24)

早焼き食パン
■ レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.20)
■ 烹き色を選ぶとき ➡ 烹き色 (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



クイックスイート食パン／60分パン



所要時間：
クイックスイート食パン
約2時間20分
60分パン
約1時間

準備 (P.18) クイックスイート食パンのとき

- 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

クイックスイート食パン	
強力粉	1312 kcal(1斤分)
バター	250 g
砂糖	15 g
塩	21.5 g(大2½)
冷水(5 °C)*	5 g(小1)
はちみつ	140 g(mL)
生クリーム	10 g
ドライイースト	50 g(約50 mL)
※室温25 °C以上のときは、10 g(mL) 減らして使う	3.5 g(小1¼)

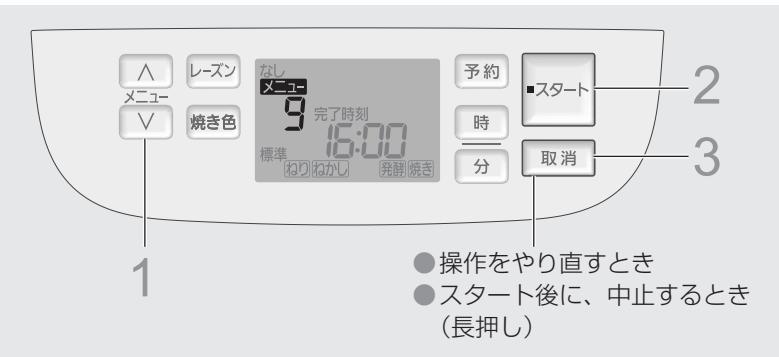
60分パン	
ぬるま湯*	1407 kcal(1斤分)
ドライイースト	30 g(mL)
強力粉	4.2 g(小1½)
バター	280 g
砂糖	25 g
スキムミルク	25.5 g(大3)
塩	12 g(大2)
卵(溶く)	5 g(小1)
ぬるま湯*	25 g(M寸½個)
※ぬるま湯の温度は35~40 °C	140 g(mL)

■食パンスイート早焼きコース用(P.16)も使えます！

水の代わりにぬるま湯30 g(mL)を使ってドライイースト全量を溶いてください。
卵25 g(M寸½個、溶く)を追加で入れ、ぬるま湯120 g(mL)を入れてください。卵を使わない場合は、
ぬるま湯を140 g(mL)にしてください。

ごはんパン

所要時間：約4時間



準備 (P.18) ごはんパンのとき

- 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

ごはんパン	
強力粉	1272 kcal(1斤分) (ごはん200 gのとき)
冷めたごはん(白米)	210 g
バター	100~200 g
砂糖	10 g
スキムミルク	17 g(大2)
塩	6 g(大1)
水*	5 g(小1)
ドライイースト	130 g(mL)
※室温25 °C以上のときは、約5 °Cの冷水を 10 g(mL)減らして使う	2.1 g(小¾)

- 白米の代わりに、玄米や雑穀入りごはんも使えます。
- 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どおり)
- 予約は使えますが、炊飯後(または解凍後)
1日以上た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。

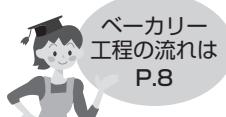
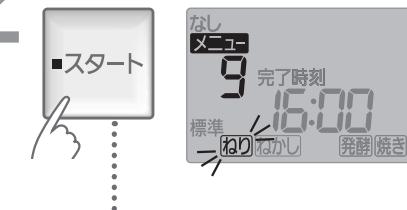
- 食パンミックス・ソフト食パンミックス
(P.16)も使えます！
ごはんの量は60 gまでにし、水を20 g(mL)
減らしてください。
膨らみすぎて表面が白くなったり部分的に
焦げることがあります。

1 メニュー「9」を表示させる



- レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.20)
(P.22)
- 焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 (P.23)
- 出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.24)

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
3 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)

1 クイックスイート食パン:メニュー「7」 60分パン:メニュー「8」を 表示させる

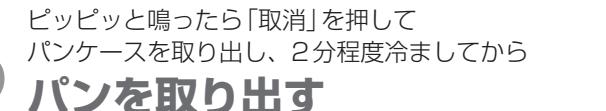


クイックスイート食パン
■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 (P.23)

2 スタートする



3 パンを取り出す



ごはんフランスパン／フランスパン



所要時間：
ごはんフランスパン
約4時間40分
フランスパン
約5時間

ごはんフランスパンとフランスパンは、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**
- (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

材料

ごはんフランスパン	1016 kcal(1斤分) (ごはん130gのとき)
強力粉	210 g
冷めたごはん(白米)	80~130 g
砂糖	6 g(小2)
塩	5 g(小1)
冷水(5 °C)*	140 g(mL)
ドライイースト	2.1 g(小3/4)
※室温25 °C以上のときは、10 g(mL) 減らして使う	

- 白米の代わりに、玄米や雑穀入りごはんも使えます。
- 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どおり)
- 予約は使えますが、炊飯後(または解凍後)1日以上たったごはんは使わないでください。
- 室温が30 °C以上になると出来栄えが悪くなります。
- ごはん粒の形が残ることがあります。
- パンミックスは使えません。
- ごはんフランス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)

フランスパン	918 kcal(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1/2)
※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 ごはんフランスパン：メニュー「10」 フランスパン：メニュー「11」を表示させる



- レーズンなどの具材を入れるとき ➔ レーズン (P.20)
- 出来上がり時刻を予約するとき ➔ 予約 (P.24)

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

3 パンを取り出す

- ごはんフランスパンと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。

ライ麦パン

所要時間：約5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

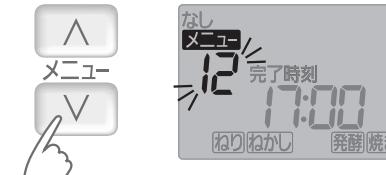
材料

ライ麦パン(ライ麦粉50 %)	1056 kcal(1斤分)
強力粉	125 g
ライ麦粉* ¹	125 g
バター	5 g
砂糖	17 g(大2)
塩	5 g(小1)
プレーンヨーグルト (無糖)	85 g
冷水(5 °C)* ²	80 g(mL)
ドライイースト	1.4 g(小1/2)

*1 粉状の粒度の細かいものがおすすめです。
*2 具材を入れるときは、10 g(mL)増やして使う

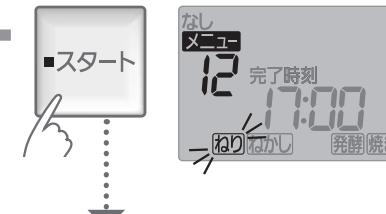
- 室温が30 °C以上になると出来栄えが悪くなります。
- 室温が25 °C以上のときは、予約は10時間以内をおおすすめします。
(酸味が強く、出来栄えが悪くなります)

1 メニュー「12」を表示させる



- レーズンなどの具材を入れるとき ➔ レーズン (P.20)
- 出来上がり時刻を予約するとき ➔ 予約 (P.24)

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

3 パンを取り出す

- 粉量に対するライ麦粉の割合は
21~50 %で
→ 20 %以下はメニュー「3」(食パン)で焼いてください。
- ライ麦の割合が多くなるほどパンの高さが低くなります。
- ライ麦粉は
粒度が粗くなるほど、パンの高さが低くなります。
• ライ麦の種類により、パンの出来栄えや膨らみに差が出ます。

ドライイースト

ごはんフランスパン／フランスパン／ライ麦パン

全粒粉パン

所要時間：約5時間



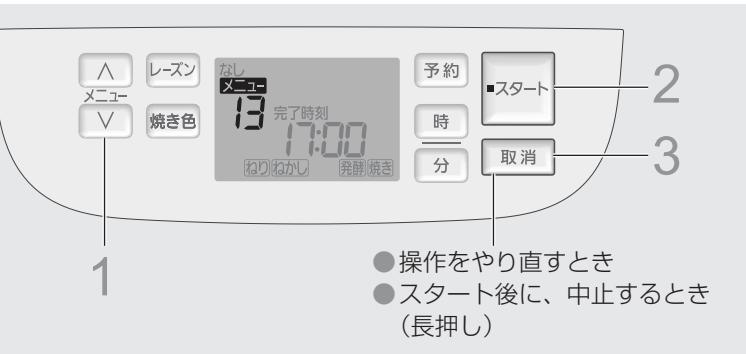
- 準備**
- (P.18) ①パンケースに、パン羽根をセットする
②(ドライイースト以外の)小麦粉・水などをパンケースに入れる
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる

材料

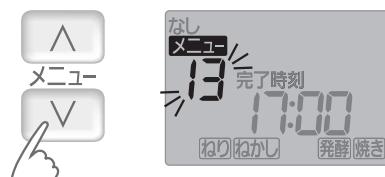
全粒粉パン(全粒粉50%)	
全粒粉(パン用) ^{*1}	1038 kcal(1斤分) 125 g
強力粉	125 g
バター	10 g
砂糖	17 g(大2)
スキムミルク	6 g(大1)
塩	5 g(小1)
冷水(5°C) ^{*2}	200 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)

*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°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「13」を表示させる



- レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.20)
- 出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.24)

2 スタートする



3 パンを取り出す

- 粉量に対する全粒粉の割合は
30~100%で(グラハム粉は30~40%)
→ 30%未満はメニュー「3」(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20 g(mL)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°C以下のときは、パンケースに入る前に水を10 g(mL)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出ます。

低糖質パン

所要時間：約2時間5分



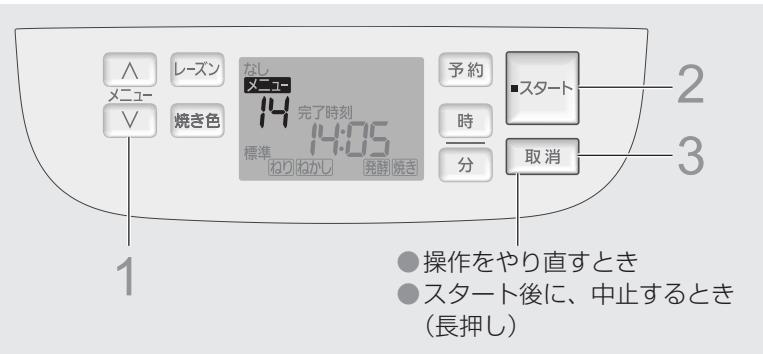
- 準備**
- (P.18) ①パンケースに、パン羽根をセットする
②(ドライイースト以外の)低糖質パンミックス粉・水などをパンケースに入れる
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる

材料

低糖質パン	
日清「低糖質パンミックス粉」 SD-LCM10	762 kcal(1回分) 150 g
無塩バター	30 g
A [卵(溶く) ^{*1} 水 ^{*2}]	50 g(M寸1個) 110 g(mL)
ドライイースト	2.7 g(付属品)

Aを合わせて160 gになるよう、正確にはかってください。
※1 卵の大きさにより、出来栄えが変わることがあります。
※2 室温25°C以上のときは、約5°Cの冷水を使う

- 具材投入量は、50 gまで。
- 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「14」を表示させる



- レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.20)
- 烹き色を選ぶとき ➡ 烹き色 (P.23)

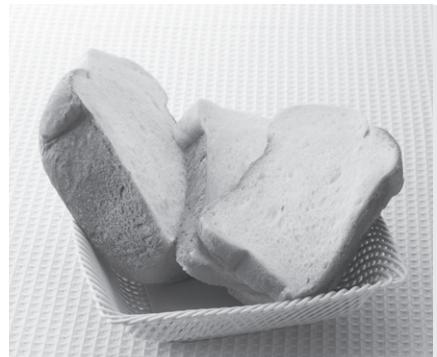
2 スタートする



3 パンを取り出す

ブリオッシュ

所要時間：約3時間15分



- 準備**
- (P.18) ①パンケースに、パン羽根をセットする
 - ②(ドライイーストと後入れ用バター以外の)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

ブリオッシュ	1530 kcal(1斤分)
強力粉	170 g
薄力粉	30 g
バター	30 g
砂糖	25.5 g(大3)
スキムミルク	6 g(大1)
塩	3.8 g(小¾)
卵1個、卵黄1個、冷水(5°C)を混ぜ合わせたもの	140 g
ドライイースト	2.1 g(小¾)
後入れ用バター(無塩バターがおすすめ)	40 g

●室温が30°C以上になると出来栄えが悪くなります。

●粗混ぜ選択時、水は増やさない

■後入れ用バターを準備！

- ①バター(後入れ用)を1cm角に切る
- ②くっつかないように離してラップで包むか、密閉容器に入れる
- ③投入直前まで冷蔵庫に入れておく

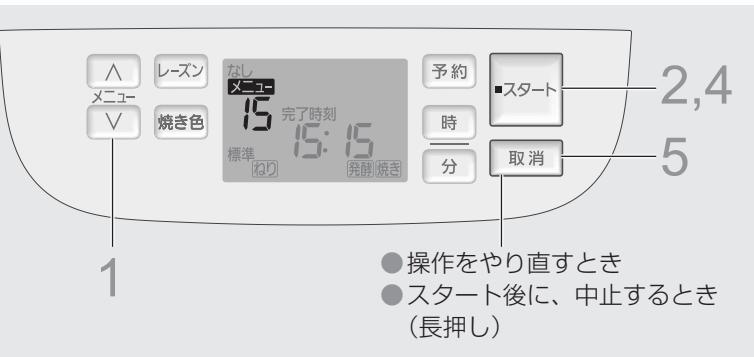
●室温が25°C以上のときは、一晩(10時間)以上、冷凍する

■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10分経過したときは

バターを入れていなくてもブザーが鳴り、自動的に再スタートします。(それ以降にバターを入れても混ざりません。)(入れないでください)

■後入れ用バターを最初から入れても焼けます。パンケースにドライイースト以外の材料をすべて入れ、スタートする(手順1, 2, 5)・風味や口当たり、膨らみは異なります。



マーブルパン

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(ドライイーストとインスタントコーヒー以外の)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

マーブルパン	1095 kcal(1斤分)
強力粉	250 g
砂糖	21.5 g(大2½)
塩	5 g(小1)
スキムミルク	6 g(大1)
バター	10 g
水*	180 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)
後入れ用	
インスタントコーヒー	3 g

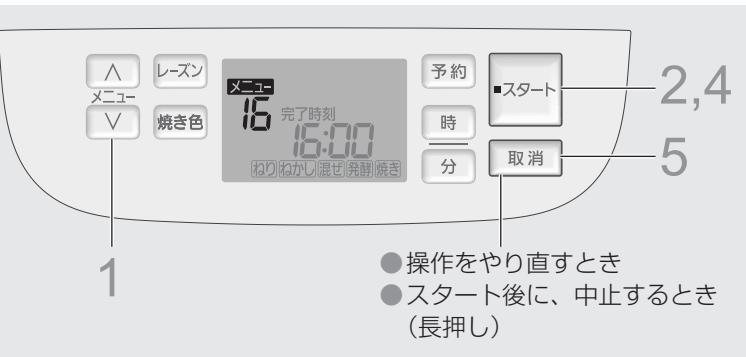
*室温25°C以上のときは、約5°Cの冷水を10g(mL)減らして使う

●ひいた豆は使えません。

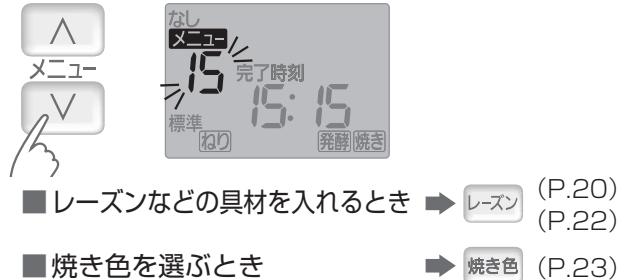
■手順3で間違って「取消」を押したときは10分以内に「スタート」を押すと復帰します。(1回のみ。他のキーを押すと無効)

■手順3で5分経過したときはインスタントコーヒーを入れていなくてもブザーが鳴り、自動的に再スタートします。(それ以降にインスタントコーヒーを入れても混ざりません。入れないでください)

■マーブル模様の出かたは、つくるたびに異なります。



1 メニュー「15」を表示させる



2 スタートする



3 後入れ用バターをほぐして入れる



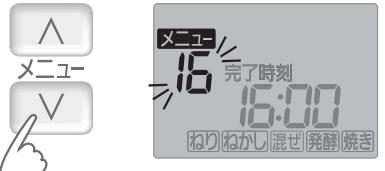
4 再度、スタートする



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。

1 メニュー「16」を表示させる



2 スタートする



3 インスタントコーヒーをパンケース底に入れる



4 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。

ドライイースト

ブリオッシュ／マーブルパン

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)
 - (P.18) 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	1734 kcal(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)

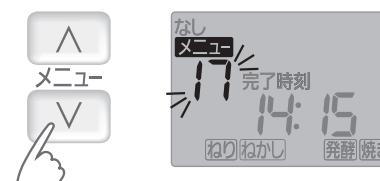
クッキー生地(メロンパンの皮)	
バター	50 g
砂糖	40 g
卵(溶く)	25 g(M寸½個)
薄力粉	100 g
ベーキングパウダー	3 g
バニラエッセンス	少々
グラニュー糖(仕上げ用)	小さじ2~3

●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、焦げて、
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)

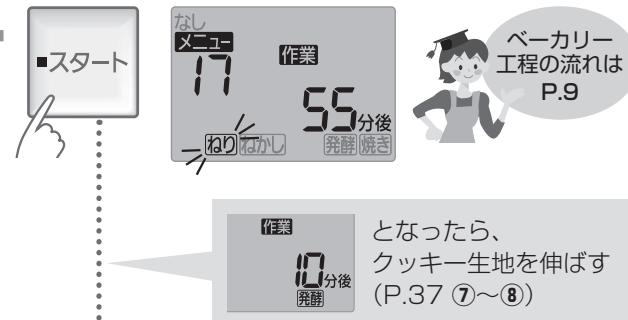
■手順3で15分経過したときは
作業が終わっていないくてもブザーが鳴り、
自動的に再スタートします。

1 メニュー「17」を表示させる



■ レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.20)

2 スタートする



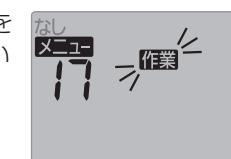
となったら、
クッキー生地を伸ばす
(P.37 ⑦~⑧)



3 クッキー生地をのせる

- 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のせる
- 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

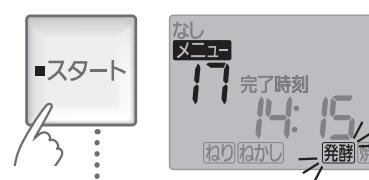
●「取消」を押さない



15分以内に



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

- 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



- ④ 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



- ⑤ 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



- ⑥ 生地がまとまたら、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。



白パン風食パン／ハーフ食パン



所要時間：
白パン風食パン 約3時間50分
ハーフ食パン 約3時間35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

白パン風食パン	878 kcal(1個分)
強力粉	180 g
バター	15 g
砂糖	3 g(小1)
塩	2.5 g(小½)
水あめ	20 g
スキムミルク	6 g(大1)
水*	130 g(mL)
ドライイースト	2.1 g(小¾)
※室温25 °C以上のときは、約5 °Cの冷水を10 g(mL)減らして使う	

●糖分や乳製品の多い配合や、水あめの種類によって、焼き色が少し濃くなります。

ハーフ食パン	786 kcal(1個分)
強力粉	180 g
バター	10 g
砂糖	12.5 g(大1½)
塩	2.5 g(小½)
スキムミルク	6 g(大1)
水*	130 g(mL)
ドライイースト	2.1 g(小¾)
※室温25 °C以上のときは、約5 °Cの冷水を10 g(mL)減らして使う	

1 白パン風食パン：メニュー「18」 ハーフ食パン：メニュー「19」を表示させる



■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.24)

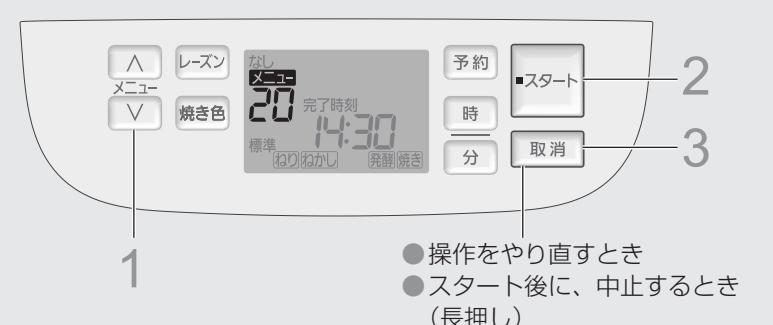
2 スタートする



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

米粉パン(小麦入り)

所要時間：約2時間30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

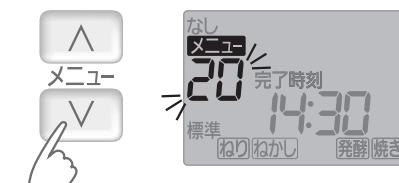
材料 必ず「こめの香(グルテン配合)」をお使いください。(P.15)

米粉パン(小麦入り)	1152 kcal(1斤分)
米粉	250 g
「こめの香(グルテン配合)」	20 g
バター	17 g(大2)
砂糖	6 g(大1)
スキムミルク	5 g(小1)
塩	190 g(mL)
水*	4.2 g(小1½)
ドライイースト	
※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.83)
- 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。

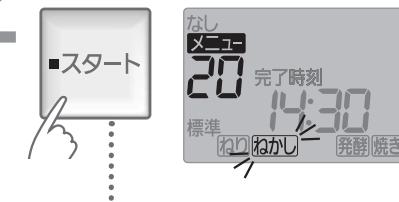
- 粉量に対する米粉の割合は21~100 %で
➡ 20 %以下はメニュー「3」(食パン)で焼いてください。

1 メニュー「20」を表示させる



- レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.20)
- 焼き色を選ぶとき ➡ 烤色 (P.23)
- 出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.24)

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

米粉パン(小麦なし)

所要時間：約1時間55分



材料 必ず「こめの香(米粉)」または専用のミックス粉をお使いください。(P.15)

米粉パン(小麦なし)	1362 kcal(1斤分)
もち粉と水あめの糊*	270 g
米粉「こめの香(米粉)」	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)

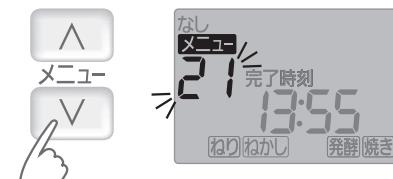
- ①深さのある耐熱容器にもち粉小さじ½を入れ、水小さじ1で溶く
- ②電子レンジ(600 Wで30~40秒)で加熱する(ふくふくと膨らむまで)
- ③取り出し、約1分かき混ぜ、水あめ45 gを加えてよく混ぜる
- ④水を220 g(mL)追加し、さらにかき混ぜる(全量で270 gにする)
- 加熱時間は電子レンジの種類により調整してください。
- もち粉を加熱し、とろみをつけ、水あめをいっしょにかくはんすることでパンが膨らみ、もっちりした食感になります。

<ミックス粉を使うとき> 1362 kcal(1斤分)	
砂糖	17 g(大2)
塩	5 g(小1)
ショートニング	30 g
水	290 g(mL)
ミックス粉「こめの香(グルテンフリー)」	300 g
ドライイースト	4.2 g(小1½)

- 必ず上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。



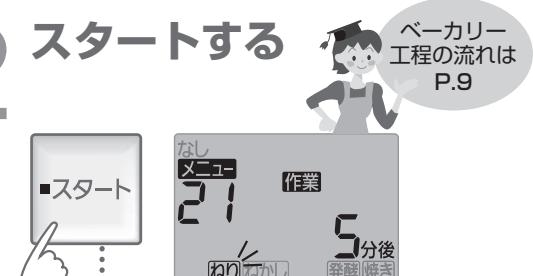
1 メニュー「21」を表示させる



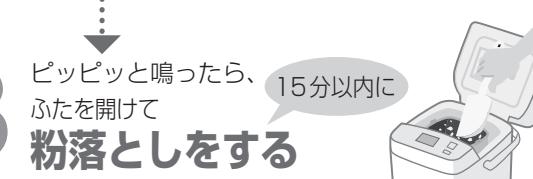
■ レーズンなどの具材を ➔ レーズン (P.20)
入れるとき

■ 出来上がり時刻を ➔ 予約 (P.24)
予約するとき

2 スタートする



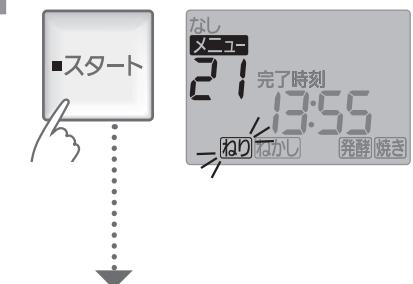
3 粉落としをする



●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)

●「取消」を押さない

4 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パンを取り出す

ドライ天然酵母食パン

所要時間：約4時間10分

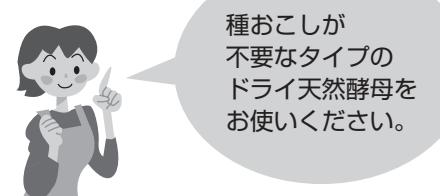


- 準備**
- パンケースに、パン羽根をセットする (P.18)
 - (ドライ天然酵母以外の) 小麦粉・水などをパンケースに入れる
 - パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライ天然酵母を入れる

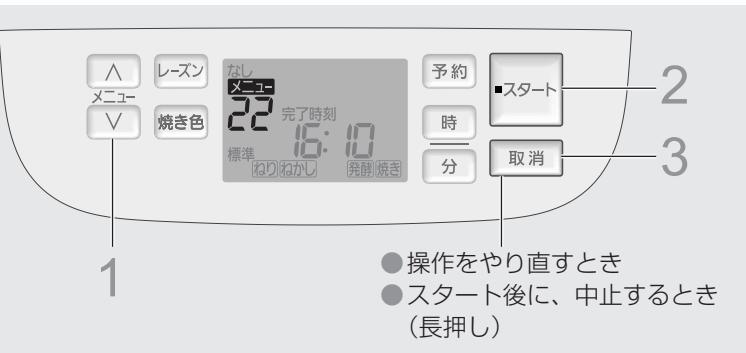
材料

ドライ天然酵母食パン	
強力粉	1037 kcal(1斤分) 250 g
バター	5 g
砂糖	17 g(大2)
塩	5 g(小1)
水 ^{※1}	190 g(mL)
ドライ天然酵母	5 g(小1½ ^{※2})
※1 室温25℃以上のときは、5℃の冷水を 10 g(mL)減らして使う	
※2 ドライイーストと比重が異なる	

- 室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。
- 無添加のパンをつくりたいときは、無添加タイプのドライ天然酵母をお使いください。



種おこしが
不要なタイプの
ドライ天然酵母を
お使いください。



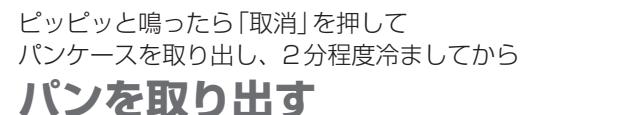
1 メニュー「22」を表示させる

- レーズンなどの具材を入れるとき ➔ レーズン (P.20)
 ■ 烹き色を選ぶとき ➔ 烹き色 (P.23)
 ■ 出来上がり時刻を予約するとき ➔ 予約 (P.24)

2 スタートする



3 パンを取り出す



生種を使って天然酵母食パンを焼いてみよう

生種をつくる(生種おこし)

所要時間：約24時間

天然酵母パンに使う
生種をつくります。



- 準備**
- 水をはかって生種容器に入れ、
 - 「ホシノ天然酵母パン種」(元種)を入れて、十分にかき混ぜる
 - 生種容器のふたをする
 - パンケースに生種容器を入れる(パン羽根は付けない)
 - パンケースを本体にセットする

1週間以内に
使い切る！

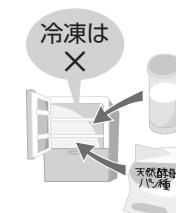
生種

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

- 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。

生種はなま物です！

- 必ず冷蔵庫に入れ、
1週間以内に使い切る
(冷凍や常温では発酵力
がなくなります)
- 新しい生種と古い生種
を混ぜない



- 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)

生種をつくる(生種おこし)

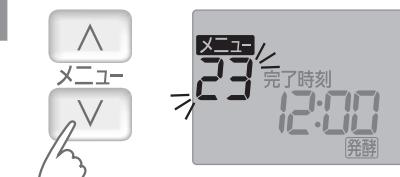
所要時間：約24時間

天然酵母パンに使う
生種をつくります。

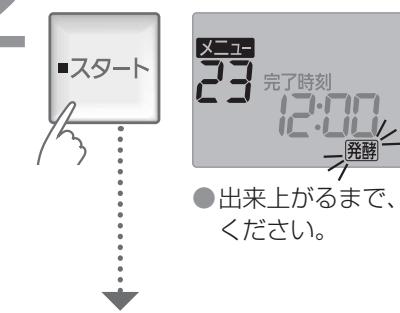


- 準備**
- 水をはかって生種容器に入れ、
 - 「ホシノ天然酵母パン種」(元種)を入れて、十分にかき混ぜる
 - 生種容器のふたをする
 - パンケースに生種容器を入れる(パン羽根は付けない)
 - パンケースを本体にセットする

1 メニュー「23」を表示させる



2 スタートする



3 生種容器をすぐ取り出し、 冷蔵庫で保存する

- 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。

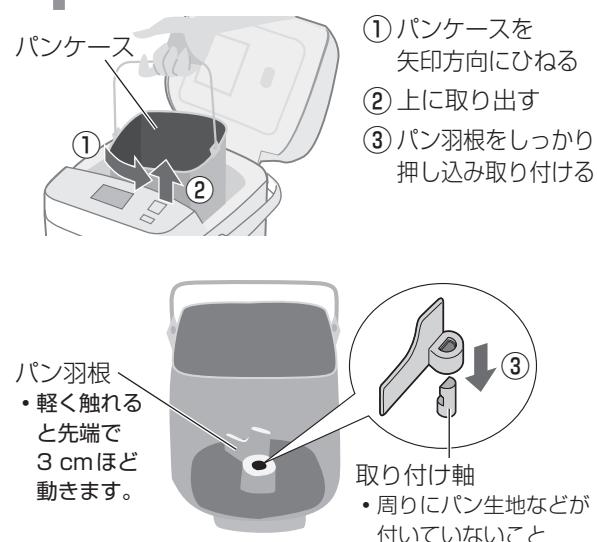
なまだね てんねんこうぼ 生種を使って天然酵母食パンを焼いてみよう(続き)

所要時間: 約7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



天然酵母食パン

生種	1212 kcal(1斤分)
強力粉	25 g(大2)
砂糖	300 g
塩	17 g(大2)
水*	5 g(小1)
	180 g(mL)

*室温25°C以上のときは、約5°Cの冷水を使う

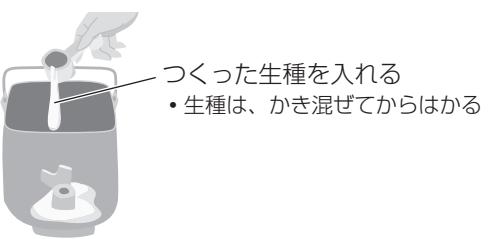
●室温が30°C以上になると出来栄えが悪くなります。



セットする



2 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、かき混ぜてからはかる

3 パンケースに強力粉や水などを入れる



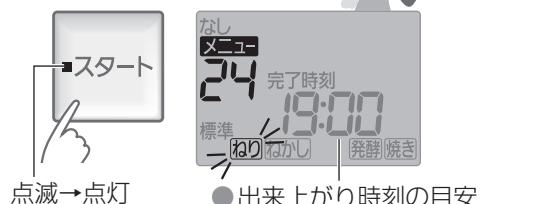
●パンケースの取っ手は、途中で止まるようになっています。(パンケースを取り出しやすくするため) 真下まで下ろす必要はありません。

4 メニュー「24」を表示させる



- レーズンなどの具材を ➔ レーズン (P.20)
入れるとき
- 烹き色を選ぶとき ➔ 烹き色 (P.23)
- 出来上がり時刻を
予約するとき ➔ 予約 (P.24)

5 スタートする



点滅→点灯
●出来上がり時刻の目安



6 烹き上がったら(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

7 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します。

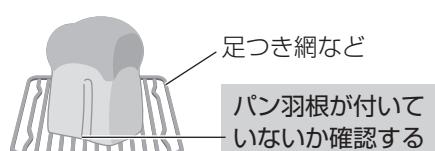
8 パンを取り出し、粗熱をとる

- ・ミトンが熱くなったら、ふきんの上に戻しながら行う
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)
- ・底部には触らない
(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)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、パン羽根に傷がつきます)

天然酵母

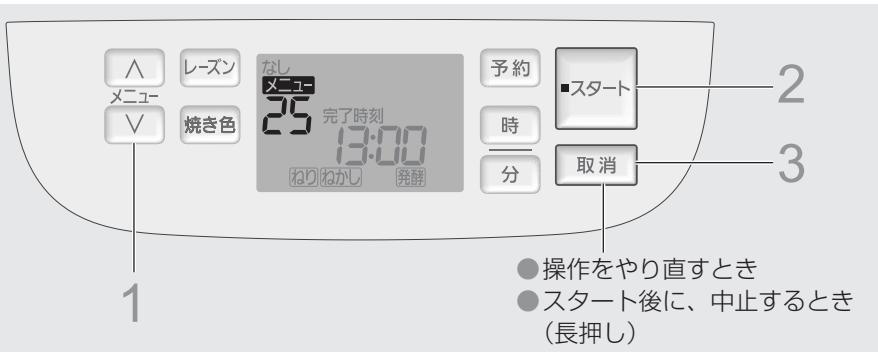
生種を使って天然酵母食パンを焼いてみよう

パン生地

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。



所要時間：約1時間



準備

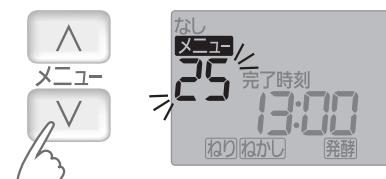
- ①パンケースに、パン羽根をセットする
- ②(ドライイースト以外の)小麦粉・水などをパンケースに入れる
- ③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる

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½個)
水*	150 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)

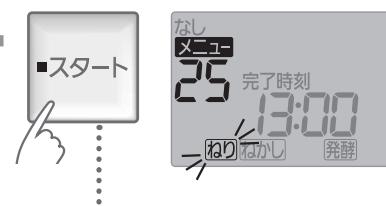
*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う

1 メニュー「25」を表示させる



■ レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.20)
(P.22)

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。

天然酵母パン生地

風味ある生地で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.43)
- ②パンケースに、パン羽根をセットし、
- ③先に生種を入れ、その後小麦粉や水などを入れる
- ④パンケースを本体にセットする

材料

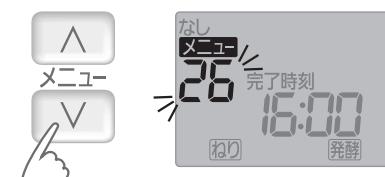
天然酵母パン生地	
生種	25 g(大2)
強力粉	300 g
バター	10 g
砂糖	17 g(大2)
塩	5 g(小1)
水*	160 g(mL)

*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う

- 生種は
かき混ぜてから
はかる!
- 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

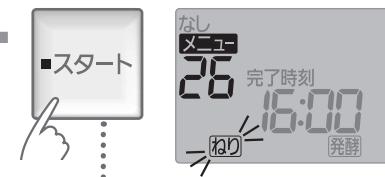


1 メニュー「26」を表示させる



■ レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.20)
(P.22)

2 スタートする



3 生地をすぐ取り出す

ピザ生地

所要時間：約45分



- 準備** (P.18)
- 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

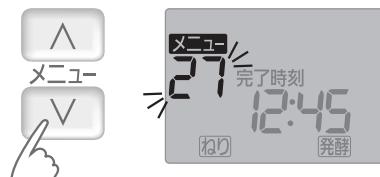
材料

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「27」を表示させる



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.79)

8分スピード生地

所要時間：約8分



- 準備** (P.18)
- パンケースに、パン羽根をセットする
 - すべて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

クリスピーピザ生地

強力粉	250 g
オリーブ油	30 g
塩	2.5 g(小1/2)
水*	160 g(mL)
ドライイースト	1.4 g(小1/2)

*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う

ナン生地

強力粉	280 g
オリーブ油	13 g
砂糖	8.5 g(大1)
塩	2.5 g(小1/2)
水*	190 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

トルティーヤ生地

コーンフラワー*	100 g
強力粉	100 g
塩	2.5 g(小1/2)
水	130 g(mL)

*コーンフラワーの種類や粒度により、出来上がった生地のかたさが異なる場合があります。

あんまん生地

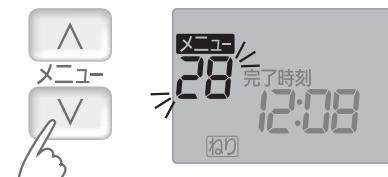
薄力粉	180 g
強力粉	70 g
サラダ油	13 g
砂糖	17 g(大2)
塩	2.5 g(小1/2)

卵白(M寸1個分)と牛乳を混ぜ合わせたもの
ベーキングパウダー
ドライイースト

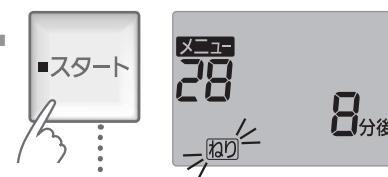
ギョーザ生地

強力粉	180 g
薄力粉	100 g
ぬるま湯(35℃)	160 g(mL)

1 メニュー「28」を表示させる



2 スタートする



3 生地をすぐ取り出す



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	1159 kcal(1個分)
卵1個と牛乳を 混ぜ合わせたもの	80 g
プレーンヨーグルト(無糖)	50 g
薄力粉	120 g
強力粉	60 g
ベーキングパウダー	5 g
バター(1cm角に切る)*	35 g
砂糖	25.5 g(大3)
塩	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「29」を表示させる

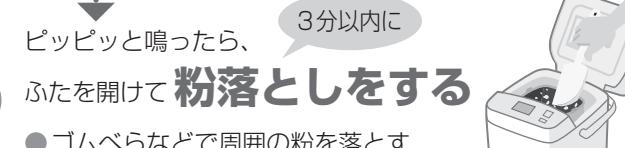


■ 烤色を選ぶとき → 烤色 (P.23)

2 スタートする



(約2分後)

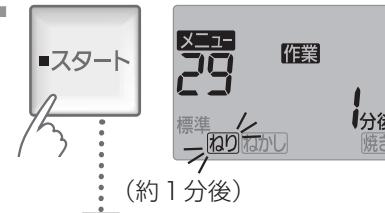


ピッピッと鳴ったら、
ふたを開けて 粉落としをする

●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 ふたを開めて 再度、スタートする



(約1分後)

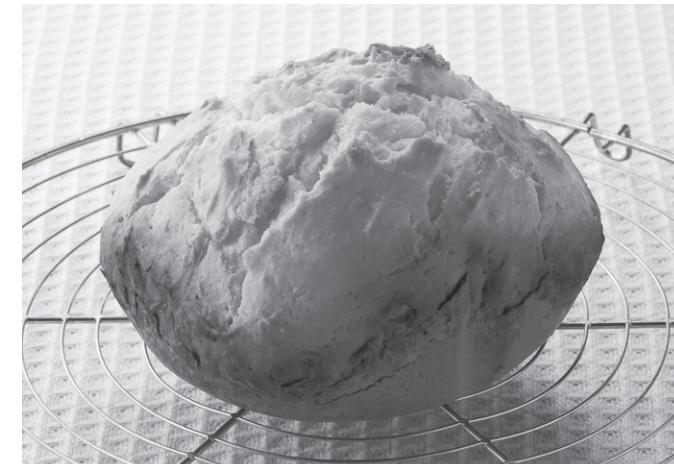
ピッピッと鳴ったら「取消」を押して
パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから
クイックブレッドを取り出す

●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.74)

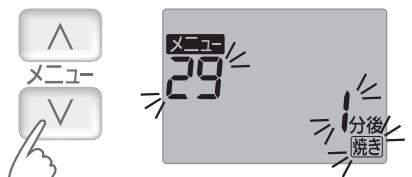


焼き足りないときは 「追い焼き」

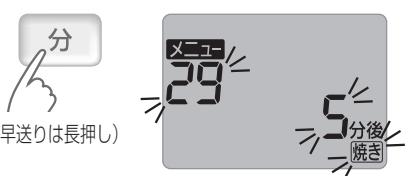
焼き上がり後、2回まで追い焼きができます。

- 「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「29」を 表示させる

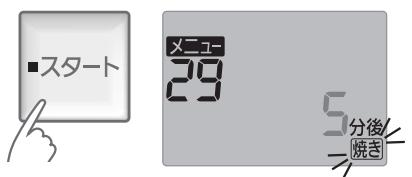


② 烤く時間を設定する



- 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、烤く時間を
設定する

② [スタート] を押し、スタートする

パン以外のメニュー
クイックブレッド

ソイスコーン

所要時間：約58分



- 準備**
- パン羽根をセットする
 - 材料を記載順に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

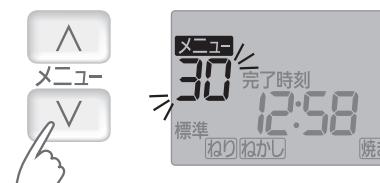
ソイスコーン(きな粉)	898 kcal (1個分)
オリーブ油	4 g (小さじ1)
卵(溶く)	50 g (M寸1個)
豆乳(成分無調整)	80 g (約80 mL)
プレーンヨーグルト(無糖)	70 g
きな粉	100 g
全粒粉(パン用)	80 g
ベーキングパウダー	5 g
塩	2.5 g (小1/2)

■きな粉の代わりに
大豆粉でつくることもできます。

ソイスコーン(大豆粉)	820 kcal (1個分)
オリーブ油	4 g (小さじ1)
卵(溶く)	50 g (M寸1個)
豆乳(成分無調整)	80 g (約80 mL)
プレーンヨーグルト(無糖)	30 g
大豆粉	100 g
全粒粉(パン用)	70 g
ベーキングパウダー	5 g
塩	2.5 g (小1/2)

●大豆粉は無臭大豆粉をおすすめします。

1 メニュー「30」を表示させる



■焼き色を選ぶとき ➡ 烤色 (P.23)

2 スタートする



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)
●「取消」を押さない

■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 120 g 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)

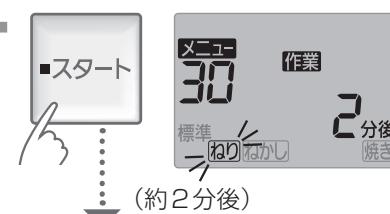
■手順3で3分以上経過したときは

ブザーが鳴り、自動的に「焼き」がスタートします。

(形を整えないため、焼き上がったソイスコーンの表面は汚くなります)



4 ふたを閉めて再度、スタートする



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、
パン羽根がかかるように山形に
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



●48分～54分
の範囲で表示
されます。

7 ソイスコーンを取り出す

●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.74)

■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

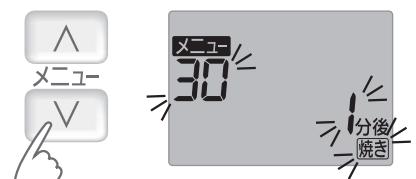
ブザーが鳴り、自動的に「焼き」がスタートします。
(形を整えないため、焼き上がったソイスコーンの表面は汚くなります)

焼き足りないときは 「追い焼き」

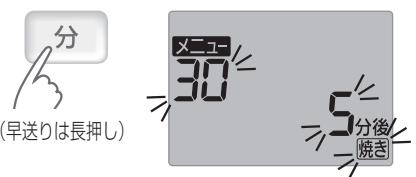
焼き上がり後、2回まで追い焼きができます。

・「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「30」を 表示させる

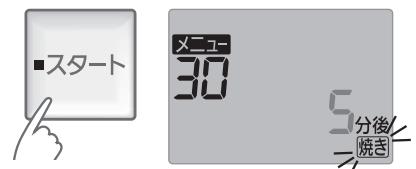


② 焼く時間を設定する



●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

米粉ケーキ／ケーキ

所要時間：米粉ケーキ 約1時間40分
ケーキ 約1時間30分



準備 米粉ケーキのとき

- ①パンケースに、パン羽根をセットする
- ②材料を記載順にパンケースに入れる
- ③パンケースを本体にセットする

材料

米粉ケーキ	2393 kcal(1個分)
サラダ油	100 g
卵(溶く)	100 g(M寸2個)
牛乳	80 g(約80 mL)
砂糖	120 g
米粉	140 g
アーモンドブードル	50 g
ベーキングパウダー	5 g

バターケーキ	2048 kcal(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
ベーキングパウダー	7 g

* 1 cm角に切り、常温に戻す

- 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)
米粉ケーキの場合、焼き色は濃くなります。
- 米粉には、グルテンが含まれているものがあります。小麦アレルギーの方は、必ず材料をご確認ください。
材料に起因するアレルギー症状がでた場合は、粉の製造元にお問い合わせください。

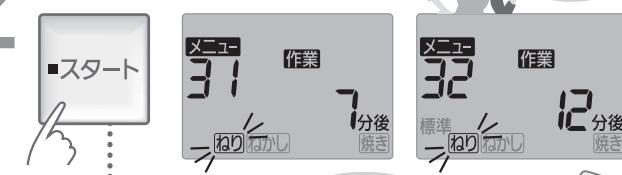
材料に起因するアレルギー症状がでた場合は、粉の製造元にお問い合わせください。

1 米粉ケーキ：メニュー「31」 ケーキ：メニュー「32」を表示させる



■ 烤色选择时 → 烤色 (P.23)
(蛋糕仅限)

2 スタートする



- 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

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



※ケーキのみ



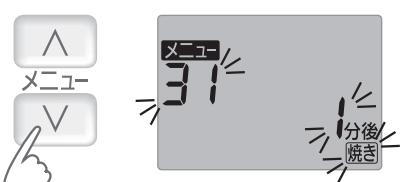
焼き足りないときは 「追い焼き」

焼き上がり後、2回まで追い焼きができます。

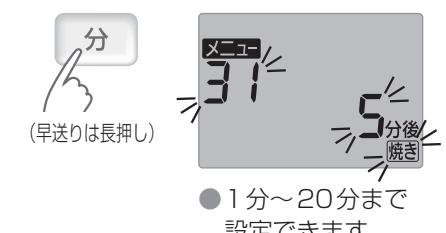
- 「追い焼き」を受け付けるのは焼き上がり後、約15分です。
庫内温度が低くなると受け付けません。

① 米粉ケーキ：メニュー「31」 ケーキ：メニュー「32」を表示させる

画面は米粉ケーキのときの例です。

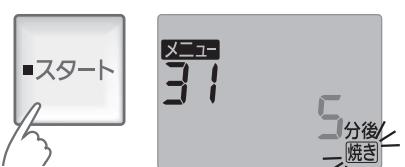


② 焼く時間を設定する



- 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

4 ふたを閉めて 再度、スタートする



5 調理物を取り出す

- 烤足りないときは、「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。

■ 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、焼き上がった調理物の表面は汚くなります)

ベジケーキ

所要時間：約55分



- 準備**
- ①ベジケーキ生地をつくる
 - ②パンケースからパン羽根を外し、生地を入れる
 - ③パンケースを本体にセットする

材料

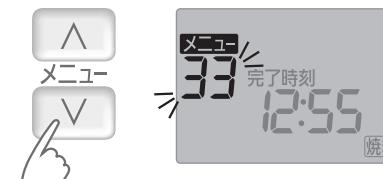
ベジケーキ	1220 kcal(1個分)
A [卵 にんじん(すりおろす)]	50 g(M寸1個) 50 g
A +豆乳(成分無調整)	200 g
砂糖	60 g
サラダ油	40 g(大さじ3、小さじ1)
B [薄力粉 ベーキングパウダー]	130 g 5 g

ベジケーキ生地のつくりかた

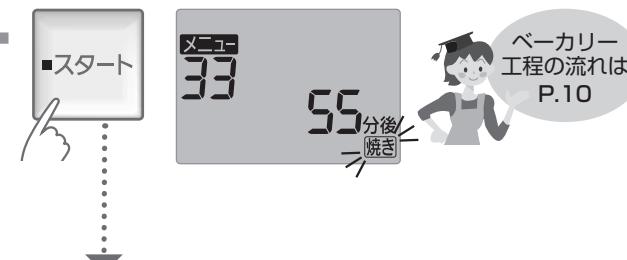
- ① Aを合わせて200 gになるように豆乳で調整する
- ② ボウルにAと砂糖を入れ、泡立て器でよく混ぜる
- ③ サラダ油を加え、均一になるまで混ぜる
- ④ 合わせてふるったBを加え、なめらかになるまで混ぜる

薄力粉、砂糖、
ベーキングパウダーは
ホットケーキミックス
150 gで代用できます

1 メニュー「33」を表示させる



2 スタートする



3 ベジケーキを取り出す

● 烹き足りないときは、「追い焼き」をする(P.57)

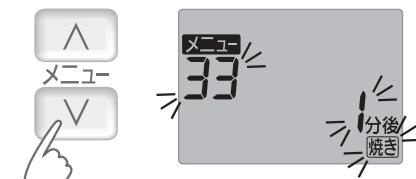
焼き足りないときは「追い焼き」

具材などを追加して焼き足りないとき(竹串を刺して生地が付くとき)は焼き上がり後、2回まで追い焼きができます。

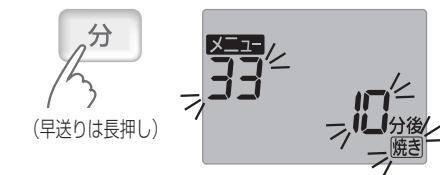
- ・「追い焼き」を受け付けるのは焼き上がり後、約15分です。庫内温度が低くなると受け付けません。



① メニュー「33」を表示させる

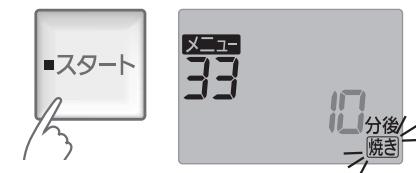


② 烹く時間を設定する



● 1分～30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3(P.56)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)	1303 kcal
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)	1186 kcal
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)	1416 kcal
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

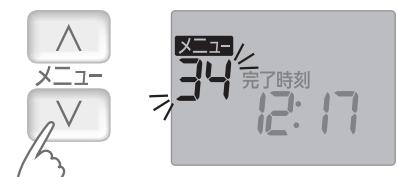
・生クリームの乳脂肪分が41%以上のものを使うときは、生クリーム全量のうち、10g(約10mL)を牛乳にしてください。

【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「34」を表示させる



2 スタートする



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.59)
- ・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つけます)

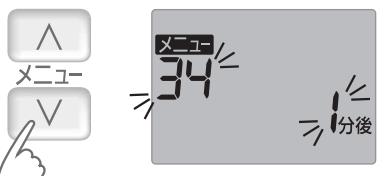


混ぜ足りないときは 「追い混ぜ」

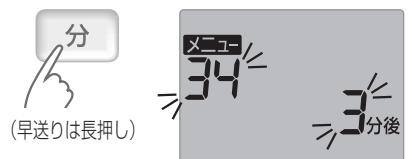
混ぜ上がり後、2回まで追い混ぜができます。

- ・「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「34」を表示させる

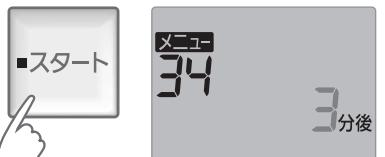


② 混ぜる時間を設定する



- 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.58)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

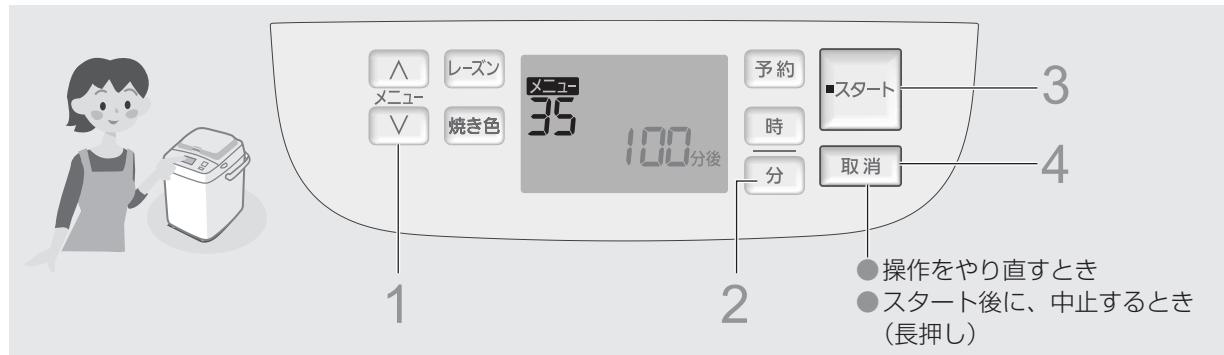
② ■スタート を押し、スタートする

パン以外のメニュー

生チョコ

ミルクジャム

所要時間：約1時間10分～2時間10分



- 準備**
- ①パンケースに、パン羽根をセットする
 - ②グラニュー糖、生クリーム、牛乳の順にパンケースに入れる
 - ③本体にセットする

材料

ミルクジャム	1215 kcal(1回分)
グラニュー糖	80 g
生クリーム(乳脂肪分35%)	200 g(約200 mL)
牛乳	60 g(約60 mL)

・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、20g(約20mL)を牛乳にしてください。

【例】

生クリーム：180 g(約180 mL)、牛乳：80 g(約80 mL)

●生クリームの種類や製造日により、仕上がりのかたさが変わることがあります。

■煮詰めすぎに気をつけて！

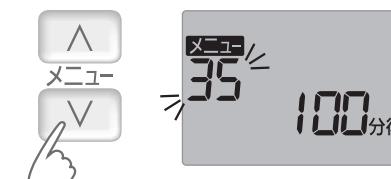
ミルクジャムは冷めるとかたさが増します。

■砂糖の量が控えめで、添加物も不使用なため、長期保存には向きません！

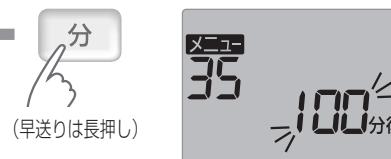
冷蔵庫で保存し、早めにお召し上がりください。

●保存期間：約1週間

1 メニュー「35」を表示させる



2 調理時間を設定する



●お好みのとろみ加減に合わせて70分～130分まで10分単位で設定できます。

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、「取消」を押してパンケースを取り出す

●出来たてはサラサラしていますが、粗熱が取れるととろみが出てきます。

5 パンケースを口の広い安定した器にのせて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つけます)

●出来立て時にとろみがついている場合は、熱いうちに牛乳大さじ1程度を混ぜると、粗熱が取れたときにちょうど良いかたさになります。

6 粗熱が取れるまで、表面が乾かないようにラップ等でふたをする

・ふたをしないと、表面に膜が張り、ダマになる場合があります。



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

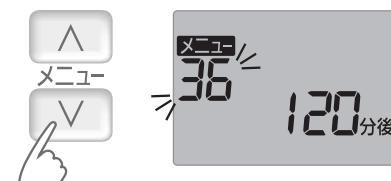
材料

いちごジャム	683 kcal(1回分)
いちご (洗ってへたを取る) (大きいものは½に切る)	正味 400 g
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「36」を表示させる



2 調理時間を設定する

(いちごジャムは120分)



3 スタートする



4 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)

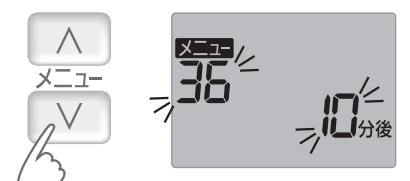
5 パンケースを傾けながら ゴムべらでゆっくりと器に 流し入れる

- 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つきます)

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「36」を 表示させる



② 調理時間を設定する



③ スタートする



●追い加熱を取り消すときは→「取消」長押し

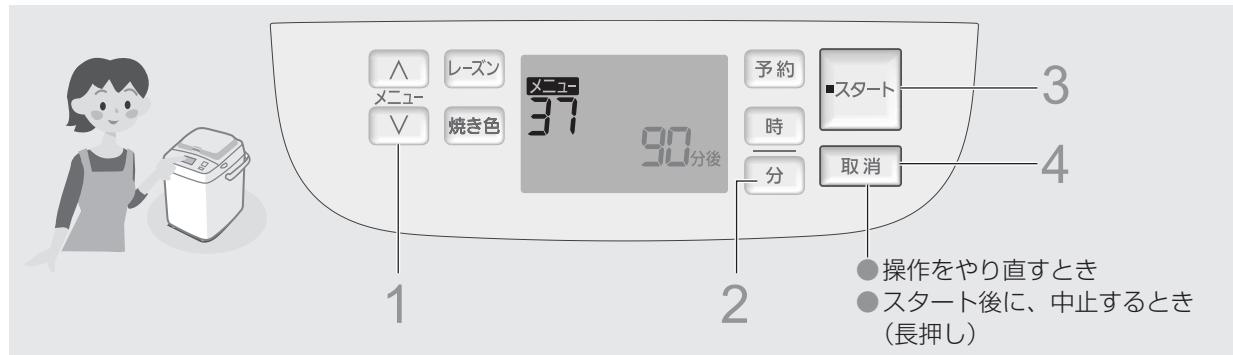
■下記の方法でも「追い加熱」ができます。
・手順4(左記)で「取消」を押していないときは

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

コンポート

所要時間：約1～2時間



- 準備**
- ①パンケース(パン羽根なし)に、水・砂糖・レモン汁を入れ、ゴムべらでよく混ぜる(砂糖は完全に溶かす)
 - ②果物を重ならないように並べ入れる
 - ③パンケースの大きさに切って中心に1cm程の穴を開けたキッチンペーパーで落しふたをする
 - ④本体にセットする

材料

りんごのコンポート	341 kcal(1回分)
りんご*	約200 g (中1個)
(4等分し、皮をむいて 芯を取る)	
水	250 g (mL)
砂糖	60 g
レモン汁	10 g (小さじ2)

*煮崩れしやすい品種があります。
果実がしっかりした「ふじ」などがおすすめです。

- 必ず上記分量をお守りください。
しみこみの加熱ムラや焦げ付きの原因になります。

果物の並べ方(準備②)

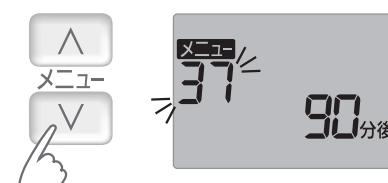


キッチンペーパーで落しふた(準備③)

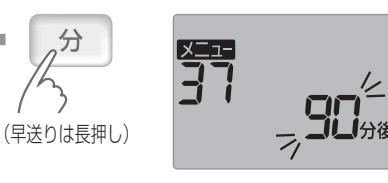


- 食べ頃は
出来上がってから半日ほど置いてから
(果物にシロップがしみこむため)

1 メニュー「37」を表示させる



2 調理時間を設定する(りんごコンポートは90分)



3 スタートする



4 パンケースを取り出し、冷ます(約10分)



5 器にゆっくりと移し入れ、煮汁につけたまま冷ます

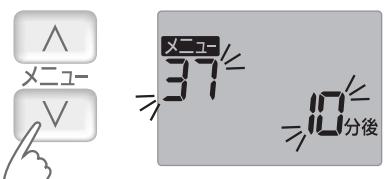
- 必ずゴムべらなどやわらかいもので取り出してください。
(かたいものを使うと、パンケースのフッ素樹脂が傷つきます)
- 容器に取り出したあと、果物を上下反転させ、シロップにつけたままゆっくりと冷ましてください。冷めていく間にシロップが果物にしみこんでいきます。

加熱が足りないときは「追い加熱」

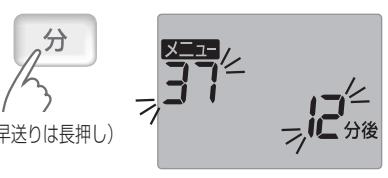
加熱完了後、2回まで追い加熱ができます。

- 「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。

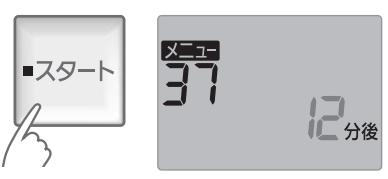
① メニュー「37」を表示させる



② 調理時間を設定する



③ スタートする

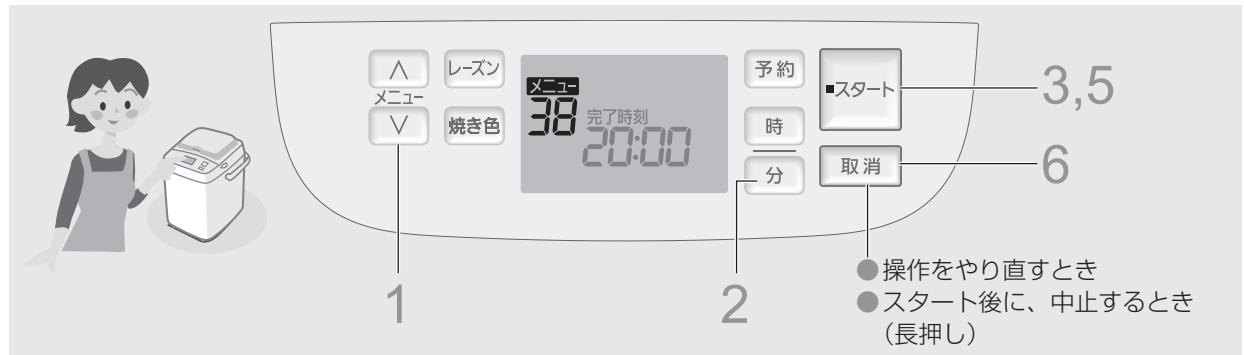


■ 追い加熱を取り消すときは→「取消」長押し

- 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 ■を押し、スタートする



準備

- ①パンケースに、パン羽根をセットする
- ②パンケースに温めたごはんと水を入れ、ゴムべらでごはんをよくほぐす
- ③乾燥米麹をほぐしながら入れ、最後にゴムべらでかたまりが残らないようにかき混ぜる
- ④パンケースを本体にセットする
- ⑤ふたを閉める

材料

甘酒	622 kcal(1回分)
温めたごはん(白米*)	200 g
水	300 g(mL)
乾燥米麹	100 g
※お好みで玄米や赤米、雑穀米のごはんも使えます。	

● ごはんや米麹のかたまりが残っていると、うまくできない場合があります。

■米麹の種類によって風味や甘みが変わります

■生麹を使う場合は、乾燥米麹100gの代わりに生麹140gにしてください

■添加物不使用のため、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。

■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)

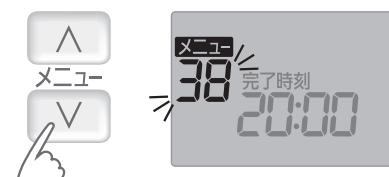
■手順4で5分以上経過したときはブザーが鳴り、自動的に「加熱」がスタートします。

■甘酒は温度管理が重要です！

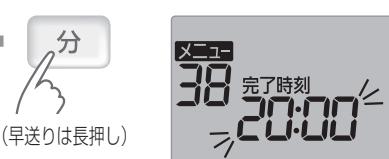
▶必ずふたを閉める
(必要な温度が保てなくなるため)



1 メニュー「38」を表示させる

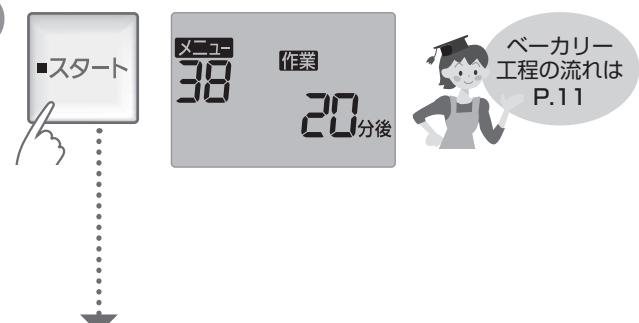


2 出来上がり時刻を設定する



- お好みに合わせて6時間～10時間後まで10分単位で設定できます。
- 調理時間を長くすると、甘くなります。

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、5分以内に米粒落としをする

- ゴムべらなどで周囲の米粒を落とす(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

5 ふたを開めて
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、冷ます(約10分)

- ・倒れないように、置き場所に注意する

7 パンケースを傾けながら
ゴムべらでゆっくりと容器に
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つきます)

■保存するときは
粗熱を取ってからすぐに冷蔵庫へ

■出来上がった甘酒と混ぜ合わせて…

調味料に

甘塩だれ	130 kcal
甘酒	100 g(約100 mL)
粗塩	10 g

甘酒みそ

甘酒	326 kcal
みそ	100 g
しょうが(すりおろす)	10 g

ドレッシングに

甘酒ドレッシング
(プレーン)



291 kcal

甘酒	大さじ3
酢	大さじ1
オリーブ油	大さじ2
塩	小さじ½
粗びきこしょう	少々

甘酒ドレッシング
(ごま油)



193 kcal

甘酒	大さじ4
酢	大さじ1
ごま油	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
いりごま	大さじ1

甘酒



抹茶ミルク甘酒

甘酒	150 g(約150 mL)
牛乳	75 g(約75 mL)
抹茶	小さじ½

甘酒レモンソーダ

甘酒	75 g(約75 mL)
はちみつ	大さじ½
炭酸水	100 g(mL)
レモン汁	小さじ½
レモン(薄切り)	1枚



- 準備**
- ① 小豆をゆでる（下記「ゆで小豆のつくりかた」参照）
 - ② パンケースに、パン羽根をセットする
 - ③ 砂糖を入れ、その上にゆで小豆を入れる
 - ④ パンケースを本体にセットする

材料 (出来上がり量 約450 g分)

あん		1276 kcal
ゆで小豆*	(約360 g)	
小豆（乾燥）	150 g	
水	450~600 g(mL)	
砂糖（上白糖）	200 g	

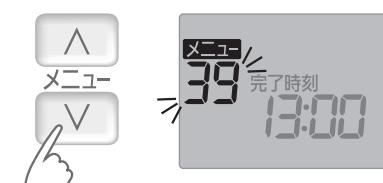
*市販のゆで小豆ではうまくできません。

●必ず上記分量をお守りください。

ゆで小豆のつくりかた

- ① 小豆を洗い、虫食いしたものやゴミを取り除く
- ② 鍋に小豆と水を入れ強火にかける
- ③ 沸騰したら中火にし、4~5分煮る
- ④ ざるで水けを切る（済抜き）
- ⑤ 鍋に④とたっぷりの水を入れ、中火で沸騰するまで煮る。沸騰したら弱火にし、少しずらすようにふたをしてゆっくり煮る（目安：60分…小豆の質や火力で異なります）
 - ・水が足りなくなったら、つど水を足し、常に煮汁が小豆にかぶっているようにする
- ⑥ 小豆が軽く指でつぶれるくらいになったら、ざるにあけて水けを切る

1 メニュー「39」を表示させる



2 スタートする



3 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押してゴムべらであんを取り出す

- 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つけます)
- 好みで塩少々を加えてもよいでしょう。
- 出来上がり直後はやわらかめですが、冷めると少しかたくなります。

■保存するときは

- ラップで包み、
- ▶ 冷蔵庫へ（保存期間 約1週間）
- ▶ 冷凍庫へ（保存期間 約1か月）



もち

所要時間：約1時間



- 準備**
- ①もち米を洗う(水がきれいになるまで)
 - ・もち米は水に浸さない(もちがやわらかくなります)
 - ②ザルで30分水を切る
 - ③パンケースに、めん・もち羽根をセットする
 - ④もち米を入れ、水を入れる

材料

もち	83 kcal (丸もち1個分)
(1個約35gの丸もち)	2合 約12個
もち米	280g (約2合分)
水	180g (mL)
もちとり粉*	適量

*かたくり粉や上新粉、コーンスターチなどを使う

●もち米1合は約140g

■お好みのやわらかさにするには、水の量で調整を！



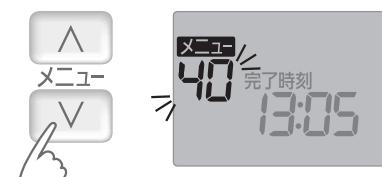
■手順3で間違って「取消」を押したときは10分以内に「スタート」を押すと復帰します。(1回のみ。他のキーを押すと無効)

■手順3で30分経過したときはブザーが鳴り、自動的につき始めます。(ふたは閉まったまま)

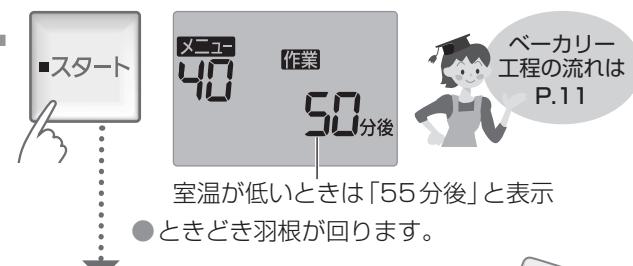
・もちがやわらかくなり、取り出しにくくなります。

■もち米を水に浸したときはもち米が吸水した分、水を減らしてください。
<減らす目安>
【2合】80g (mL) 【3合】140g (mL)

1 メニュー「40」を表示させる



2 スタートする



3 ふたを開ける



4 すぐ、スタートする



・余分な水分を飛ばすため、ふたは開けたままにする

よもぎや桜えびなどは、もちをつき始めたら入れることができます。
・豆などかたいものは入れないで！(パンケースのフッ素樹脂がはがれる原因)

■つきたてのもちに、好みの材料をからませて…



あんもち



きな粉もち



おろしもち

■途中で混ぜて…



黒ごまもち

もちをつき始めたら、黒ごま小さじ2～3と塩少量を少しづつ入れる

のりもち

もちをつき始めたら、青のり小さじ2～3と塩少量を少しづつ入れる

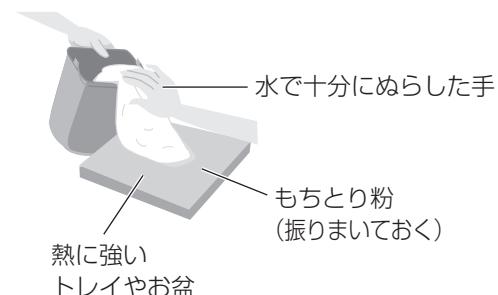
ゆずもち

もちをつき始めたら、すりおろしたゆずの皮約1/2個分と塩少量を少しづつ入れる
(ゆずの葉は、ゆでて冷水でアグ抜きし、細かく刻んで、よく絞っておく)

5 パンケースをすぐに取り出し、パンケースに触れるぐらいまで冷ます(5～10分)

6 もちを取り出す

(底から持ち上げるように)



水で十分にぬらした手

もちとり粉
(振りまいておく)

熱に強い
トレイやお盆

7 もちをちぎって、丸める



■すぐ食べるととき→手を水でぬらす

■保存するとき →手に、もちとり粉を付ける

●もちの出来栄えは、水の量、もち米の量や種類、新米か古米かなどによって変わります。

●放置しすぎると、もちの表面がかたくになります。

■もちの上手な保存方法は…

- ①もちが冷めてから、もちとり粉をよく払い、
- ②[部屋に置くときは] 湿度や温度の低い所で2日以内
[冷凍庫に入れるときは] ポリ袋を2重にして入れ、口を閉じて1か月以内

パンケースから直接ラップの上に取り出して包んで…。切りもちにするともっと簡単！



うどん・パスタ

所要時間：約15分



- 準備**
- パンケースに、めん・もち羽根をセットする
 - ボウルなどでAを混ぜ合わせる
 - 別容器でBを混ぜ合わせる
 - パンケースにA→Bの順に入れる(パスタ生地は、最後にオリーブ油を入れる)

材料 (そばやラーメン生地はつくれません)

うどん (3~4人分)	284 kcal
A [強力粉 薄力粉]	150 g 150 g
B [塩 ぬるま湯 ^{※1} 打ち粉 ^{※2}]	10 g (小2) 150 g (mL) 適量
※ 1 ぬるま湯の温度は35~40 ℃	
※ 2 打ち粉にはかたくり粉や強力粉などを使う	

パスタ (3~4人分)	302 kcal
A [強力粉 デュラムセモリナ粉 ^{※1}]	150 g 150 g
B [卵 (溶く) 水 オリーブ油 打ち粉 ^{※2}]	5 g (小1) 50 g (M寸1個) 110 g (mL) 4 g (小さじ1) 適量
※ 1 パスタ用の小麦粉。全国の百貨店などでお買い求めいただけます。	
※ 2 打ち粉にはかたくり粉や強力粉などを使う	

- カラフルなアレンジパスタもつくれます！
- 野菜などを一度ゆで、フードプロセッサーなどでペースト状にしてパンケースに入れる

■加える材料分だけ

水の量を10~30 g (mL)

減らす

(基本量は110 g (mL))

・黒ねりごま 大さじ1入り

……水量110 g (mL)

トマトピューレ 47 g (大さじ3)入り……水量80 g (mL)

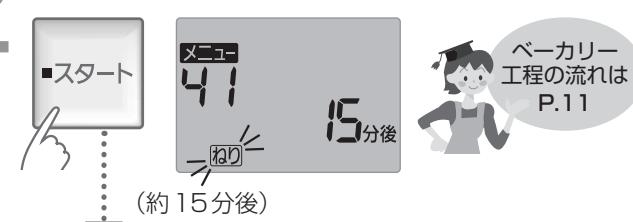
ほうれん草ペースト 50 g入り……水量80 g (mL)



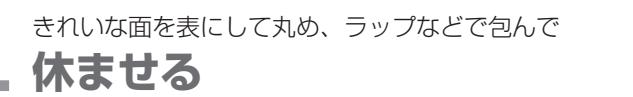
1 メニュー「41」を表示させる



2 スタートする



3 生地をすぐ取り出す



きれいな面を表にして丸め、ラップなどで包んで

- うどん…室温で約2時間(室温が高いときは冷蔵庫で)
- パスタ…冷蔵庫で約1時間



乾燥させない

- 保存するときは
- 冷蔵庫(保存期間2~3日)
 - 打ち粉をしてラップで包む
 - 冷凍庫(保存期間約1か月)
 - めんの太さに切ってから(P.73)ラップで包む



うどん

伸ばす

- 包丁やスケッパーで2~4等分に切り分ける
- 打ち粉をし、めん棒で中心から端に向かって、約3 mmの厚みになるまで伸ばす
(冷蔵していた生地は、常温に戻してから伸ばす)



切る

- 生地を折り畳み、端から約3 mm幅に切る
(切りにくいときは、生地に打ち粉をする)



ゆでる

- 大きななべにたっぷりの湯を沸かし、生地に付いた打ち粉を払ってから、ゆでる
(ゆで時間の目安は、8~13分)
- 冷水で洗ってぬれりを取り、水けを切る



パスタ

伸ばす

- 包丁やスケッパーで4等分に切り分ける
- 打ち粉をし、めん棒で中心から端に向かって、約1 mmの厚みになるまで伸ばす



切る

- 表面に打ち粉をし、端からロール状に巻いて、約5 mm幅に切る
(ゆでると少し膨らむので、少し細めに切る)



- めんをほどき、打ち粉をする



ゆでる

- 大きななべにたっぷりの湯を沸かし、生地に付いた打ち粉を払ってからゆでる
(ゆで時間の目安は、3~5分)

- 手順①~③では、パスタマシンも使えます。
(生地にしっかり打ち粉をする)

お手入れする

部品を
傷めないために…



- 早めに洗って乾かす！
 - 食器洗い乾燥機で洗わない
 - 次のものは使わないでください。(表面を傷つけます)
- | | | |
|--------|--------------|-------------|
| | | |
| 生種容器 | アルカリ性や弱アルカリ性 | |
| | | |
| 塩素系の洗剤 | 磨き粉 | スポンジのナイロン面 |
| | 金属製たわし | ネットに入ったスポンジ |

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
- ②パンケースと羽根をスポンジでしっかりと水洗いする
- 羽根が外しにくいときは、左右に回してから引っ張る
- ③羽根や取り付け軸につまつ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。



- 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。

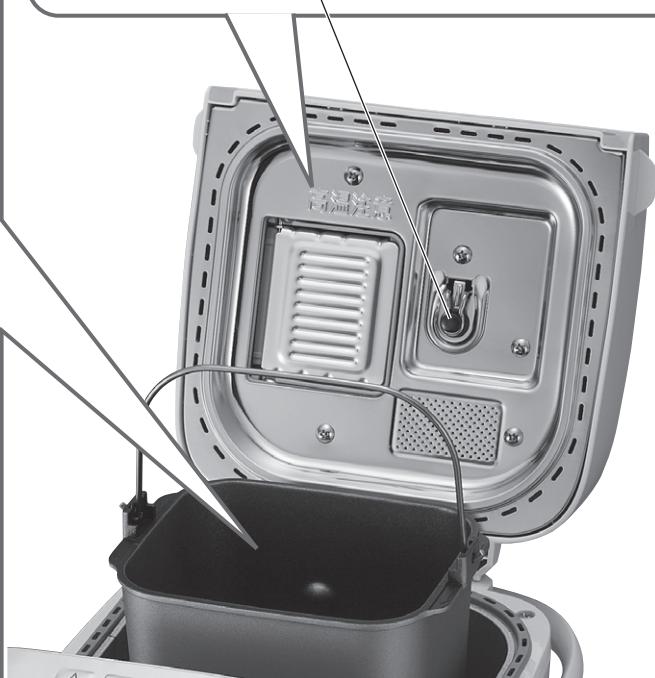


- 取り付け軸に生地が残っていると、羽根が外れやすくなったり、パンの中に残りやすくなったりします。

ふた

固く絞った ぬれふきんで拭く

- 開閉弁をぬれふきんで拭いたあと、材料を落とす穴が塞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



- 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。



- 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。

上ふた

取り外して、水洗いする

【取り外し方】



●70度に開き、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！
静電気で材料が
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
材料、具材などは、取り除く



レーズン・ナッツ容器

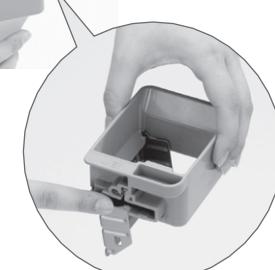
取り外して、台所用洗剤(中性)で 洗う



●上に引く



- 押して、
開閉板を開く
- 油分は
残さない



お手入れする

必要なとき

よくあるご質問

QRコードから、
詳しいサポート情報を
ご覧いただけます。



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、 レシピブック裏表紙の 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、フランスパンなどは、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

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きます。

うどん(中力粉)

生地がかたい場合は水を10g(mL)増やし、やわらかい場合には10g(mL)減らしてください。

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？

「ハーフ食パン」(P.38)のみ、つくることができます。その他のメニューでは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。

→比較的発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をおすすめします。



天然酵母パン種や 生種の保存方法は？

天然酵母パン種(P.15)

高温に弱いため、しっかり密封して冷蔵庫で保存
●賞味期限(未開封状態で、表示の保存方法に従って保存したときの期限)までに使ってください。

生種(P.43)

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。

冷凍・常温はX
(発酵力がなくなる)



ドライイースト・ ドライ天然酵母の 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。
(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、 天然酵母のメニューで 使える？

ドライ天然酵母食パンコース

食パンミックス・ソフト食パン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、ドライ天然酵母5gをイースト容器に入れ、使います。



天然酵母食パンコース

食パンミックス・食パンミックススイートが使えます。

→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25g(大2)、水170g(mL)を入れる

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

指定以外のパン用米粉で 米粉パン(小麦入り)は つくれる？

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)

ごはんパン／ ごはんフランスパンに 使えるごはんは？

冷めたごはん(白米)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.82)
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。

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。

デュラムセモリナ粉は どこで購入できる？

全国の百貨店などでお買い求めいただけます。

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。

もちには、かたくり粉をおすすめします。(その他、コーンスタークや強力粉などもお使いいただけます)

一晩、水に浸した もち米は使える？

お使いいただけますが、やわらかくなりすぎるために、基本的におすすめできません。

米が水を吸った分(2合:80g(mL)、3合:140g(mL))水を減らしてください。

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れます。



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.30)
 ●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。残った生地を取り除き、水洗いしてください。(P.74)

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、凍ったまま具材をのせて焼きます。



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?

使用される天然酵母の種類により、食感や風味が異なりますが、天然酵母でつくるパンに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。皮はおかきやしよ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
 烤上げの時においも「ヨーグルトのような発酵臭」がします。

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つきますので、必ずパン羽根を取り出してください。

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.74)

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.74)

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)

焼き上がり後・出来上がり後について
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・ドライ天然酵母を使うメニュー

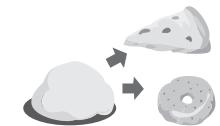
●ドライイースト・ドライ天然酵母がイースト容器に残っているとき

➡メニュー「25」(パン生地)で生地をつくってドーナツ(レシピブックP.19)にしたり、「27」(ピザ生地)で生地をつくってピザ(レシピブックP.21)に!

●ドライイースト・ドライ天然酵母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.19)やピザ(レシピブックP.21)に!

天然酵母を使うメニュー

➡生地を取り出してドーナツ(レシピブックP.19)に!



市販の乾燥パスタと食感が違いますが?

乾燥パスタとは調理法が異なるため、外観やめんのかたさ、弾力が異なります。

めんがうまく切れないのですが?

計量を正確に行い、生地に打ち粉を十分にしてください。

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ることができます。(P.22)

フッ素樹脂被膜が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。

レーズン・ナッツ容器に具材が残る

具材の種類や加工法により、容器に残る場合があります。
 ブザー(♪)を鳴らして、手で投入することができます。

よくあるご質問

必要なとき

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、ソフト食パンの場合

パンの高さ
15 cm未満

その他のメニュー

パンの高さ
14 cm未満

- ・パン・ド・ミ
- ・ごはんパン
- ・米粉パン：小麦入り

13 cm未満

- ・早焼き食パン
- ・クイックスイート食パン
- ・全粒粉パン
(全粒粉 50 % 配合)
- ・ブリオッシュ
- ・マーブルパン

12 cm未満

- ・リッチパン・ド・ミ
- ・サンドイッチ用食パン
- ・ごはんフランスパン
- ・低糖質パン
- ・天然酵母食パン

11 cm未満

- ・全粒粉パン
(全粒粉 100 % 配合)

10 cm未満

- ・フランスパン
- ・アレンジパン
- ・米粉パン：小麦なし
(ミックス粉使用時)
- ・ドライ天然酵母食パン

8 cm未満

- ・60分パン
- ・ライ麦パン
- ・白パン風食パン
- ・ハーフ食パン
- ・米粉パン：小麦なし
(自家配合のとき)

膨らみすぎている



大きさの目安

20 cm
以上

(サンドイッチ用食パンの
場合は、18 cm以上)

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.78)

- | | |
|------------------|---|
| 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？
<フランスパン、ブリオッシュは…> ● 強力粉と薄力粉の割合をまちがえていませんか？ |
|------------------|---|

- | | |
|---|--|
| 水 | <ul style="list-style-type: none"> ● 少なすぎませんか？
<早焼き食パン、クイックスイート食パン、ごはんフランスパン、フランスパン、ライ麦パン、全粒粉パン、ブリオッシュ、アレンジパンは…> ● 常に、約 5 ℃ の冷水を使っていますか？
<室温 25 ℃ 以上のときは…> ● 約 5 ℃ 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
ドライ天然酵母 | <ul style="list-style-type: none"> ● ドライイーストは予備発酵のいらないものを使っていますか？ ● ドライ天然酵母は種おこしのいらないものを使っていますか？ ● イースト容器に入っていますか？ ● 少なすぎませんか？ ● 冷蔵庫で保存していますか？(P.13) ● 賞味期限切れのものを使っていますか？ |
|--------------------|---|

- | | |
|----|--|
| 生種 | <ul style="list-style-type: none"> ● 「ホシノ天然酵母パン種」でつくった生種を使いましたか？ ● 生種はかき混ぜてからはかりましたか？ ● パンケースに入れていますか？ ● 少なすぎませんか？ |
|----|--|

- | | |
|-----|--|
| 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.76) |
|-----|--|

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

- | | |
|--------------------------|--|
| ドライイースト
ドライ天然酵母
生種 | <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・ドライ天然酵母・生種か、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)

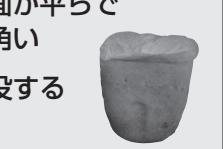
日によって形や 膨らみが違う

底がべたつく、 側面が 大きく へこむ



上部がへこんでいる (外皮は焼けている)

天面が平らで 四角い 陥没する

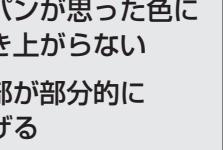


底に大きな 穴があく、 つぶれる



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

「粗混ぜ」にしても チョコレートが溶ける

パン(その他)

パン(その他)

ここを確認してください

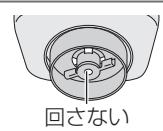
- 入れ忘れていませんか？
- 保存状態が悪いもの、賞味期限、使用期限を超えたものを使っていますか？
- まちがってベーキングパウダーを使っていますか？

- 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？

- 手づくりパンは、以下のよう条件で、日によって形や膨らみ方が変わります！
- 室温
 - ・ 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などを使ったりしたとき

- 烧き上がったパンを、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 10 g (mL) 減らすと効果があります。

- 小麦粉が少なすぎませんか？
- 水が多すぎませんか？
- <全粒粉パンは…>
- 全粒粉の割合が多いときや粉の種類によりなりやすくなります。
- <米粉パン(小麦なし)は…>
- 天面が白く、平らに焼き上がりますが正常です。
- 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？



回さない

- 小麦粉が多すぎませんか？
- 水が少なすぎませんか？

- 烤色を変える(P.23)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・ドライ天然酵母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ことがあります。

- 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。
- チョコレートの溶ける温度よりパン生地の発酵温度の方が高いため、溶けことがあります。チョコレートは、投入直前まであらかじめ冷凍しておいてください。チョコレートは大きすぎると羽根の動きの妨げになることがあります。チップ状のチョコレートを使うか、5 mm 角以下に刻んでください。

うまくできない！

必要なとき

うまくできない！

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。

パン(その他)
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



60分パン
膨らない

- ぬるま湯(35~40 °C)を使いましたか？
- 準備の始めにドライイーストを溶きましたか？

ごはんパン／ごはんフランスパン
粒残りが気になる

- 別容器にごはんと分量の水を入れ、ごはんをしっかりほぐしてからパンケースに入れてください。

低糖質パン
側面がへこむ

- 卵はM寸を使いましたか？
- 卵の比率が高いと、膨らみが大きくなり、側面がへこむことがあります。
- 室温25 °C以下で、冷水を使っていませんか？
- へこみが気になる場合は、水を10 g (mL) 減らしてください。

アレンジパン
メロンパン
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つたためです。
- 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。

こんなときは

メロンパン
クッキー生地が片寄っている

アレンジパン
クッキー生地が天面にのっていない

あんパン
クッキー生地がパンケースからはみ出している

中に空洞ができる

ブリオッシュ
底に油がたまる、バターむらができる

米粉パン
米粉パン(小麦なし)をつくると粉残りが多い

米粉パン(小麦入り)の出来栄えが悪い

白パン風食パン
皮がかたい
皮がまっ白にならない

8分スピード生地
周囲に粉が残っている

ここを確認してください

- パン生地を中央に置き直しましたか？

- 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。

- 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。

- 後入れ用バターを1 cm角に切ったものを使いましたか？
- 後入れ用バターをブザーが鳴ってから10分以内に入れましたか？
- 後入れ用バターをバラバラにほぐして入れましたか？
- 室温が25 °C以上のとき、後入れ用バターは冷凍しておいたものを入れましたか？

- 粉落としをしましたか？
- 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？

- 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 °C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。

- 粗熱が取れたらポリ袋に入れて密閉しておくと、皮をやわらかく保てます。
- 皮は少し焼き色がつきます。

- 小麦粉が多すぎませんか？
- 水が少なすぎませんか？

うまくできない！

必要なとき

うまくできない！

クイックブレッド／ソイスクーン

こんなときは

膨らみが足りない



ここを確認してください

- ベーキングパウダーを入れましたか？（ドライイースト・ドライ天然酵母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？

米粉ケーキ

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。

ケーキ

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。

ベジケーキ

仕上がりがべたついている

- 豆乳の量が多すぎませんか？

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10~20g(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。

分離してしまう

- 古い生クリームを使っていますか？

やわらかすぎる

- 材料を分量どおり入れましたか？

かたすぎる

- 材料を分量どおり入れましたか？
- 出来上がり後すぐに取り出さず、パンケース内に放置していると、パンケースの余熱で加熱が進み、かたくなる場合があります。

ダマができる

- 出来上がったミルクジャムをパンケースから器に流し入れるときに、パンケース内周囲についた固形物も一緒に入れてしまうと、ダマの原因になります。

パンケース内の周囲にくっつく

- 煮詰める工程で起こります。周囲の部分だけを取り出して固めると、生キャラメルのようになります。そのままお召し上がりいただけます。

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でしたか？
- (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)

煮崩れた

- 果物が熟しすぎていませんでしたか？
- 果物の種類によっては、煮崩れしやすい品種があります。

シロップのしみこみが悪い部分がある

- キッチンペーパーで落しぶたをしましたか？
- シロップから取り出したあと、しみこみの悪い部分を下にして、シロップにつかるようにして冷ましてください。
- 半日~1日置いたくらいが食べ頃です。

ダマができる

- パン羽根をセットしていますか？
- 材料を入れるときにごはん・麺をほぐしましたか？

周囲に米粒がくっついている

- 米粒落としをしましたか？
- 材料を入れるときにごはん・麺をほぐしましたか？

うまくできない！

必要なとき

うまくできない！

甘酒

あん

もち

うどん・パスタ

こんなときは

ここを確認してください

甘くならない

- 古い麹を使っていますか？
- 麹は正しく保存されていましたか？ 賞味期限が切れていますか？ 保存条件が悪いと、甘酒が甘くならないことがあります。
- 材料を分量どおり入れましたか？
- 材料を順番どおりに入れましたか？ 高温のごはんと麹を直接混ぜると、甘酒が甘くならない原因になります。
- 湯を使っていますか？ 湯を使うと全体の温度が高くなり、甘酒が甘くならない原因になります。
- 酒粕を使っていますか？ 本コースでつくれる甘酒は「米麹タイプ」です。酒粕ではありません。

甘みが足りない

- 麹の種類によって、甘さや風味が異なります。
- 甘みが足りないと感じた場合、時間を延ばしていただくと、甘くなる傾向にあります。

色が白くない

- 保存料を使っていないため、市販品より色が付くことがあります。また、麹の種類によって、色みが変わることがあります。

とろみが強い

- 好みに合わせて薄めてください。

あんにならない

- 小豆をやわらかくなるまでゆでましたか？
- 小豆の量が多すぎませんか？

ついたもちに
粒々が残っている

- もち米が多すぎませんか？
- 水が少なすぎませんか？
- もち米の水切りのとき、米が乾燥しすぎていませんか？ (空調の風に直接当たっているなど)
- うるち米が混ざっていますか？
- 古米を使っていますか？

ダマになる

- めん・もち羽根とまちがえて、パン羽根を付けていませんか？
- 小麦粉が少なすぎませんか？
- 小麦粉をよく混ぜてからパンケースに入れましたか？
- 水が多すぎませんか？
- うどんの場合、水はぬるま湯を使いましたか？

生地が手にくっついて
まとまらない

- 小麦粉が少なすぎませんか？
- 打ち粉をしましたか？
- 水が多すぎませんか？

めんがくっつく

- めん状に切ってから、時間がたっていませんか？
- 打ち粉を十分にしましたか？

「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、パンがうまくできることがあります。

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	<ul style="list-style-type: none"> ●ドライイースト・ドライ天然酵母を使うメニュー イースト容器から材料が投入されるまでに、パンケースに入れる <ul style="list-style-type: none"> ・ピザ生地 1分以内 ・ブリオッシュ、米粉パン(小麦なし) 5分以内 ・サンドイッチ用食パン、白パン風食パン、ハーフ食パン、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>イースト容器内の材料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 ドライ天然酵母	<ul style="list-style-type: none"> ●天然酵母を使うメニュー 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>イースト容器から投入されるまでに、イースト容器に入れる <ul style="list-style-type: none"> ・ピザ生地 1分以内 ・ブリオッシュ、米粉パン(小麦なし) 5分以内 ・サンドイッチ用食パン、白パン風食パン、ハーフ食パン、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>

材料を入れ忘れて
スタートした！

60分パン、8分スピード生地
は入れ直しができません。

メニュー や レーズン、
焼き色をまちがえて
スタートした！

違う羽根を取り付けて
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*・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)

「取消」を長めに押して中止し、正しい羽根に付け替えてスタートさせてください。(そのままにすると羽根の回転が止まる可能性があります)

電源プラグを抜いても10分以内に差せば、自動的に復帰します。

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.79, レシピブックP.19, 21)

うまくできない！／「まちがえた！」と思ったら…

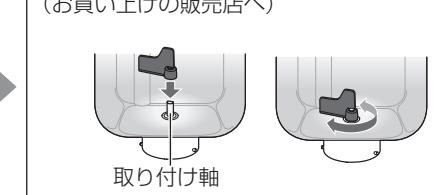
必要なとき

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・ドライ天然酵母が落ちない	●自動的に投入されるタイミングは、メニュー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。 ●ドライイースト・ドライ天然酵母が結露したり、湿っていますか？	▶ よく絞ったふきんで拭き、自然乾燥させる ▶ 新しいドライイースト・ドライ天然酵母を使う
レーズン・ナッツ容器から食材が落ちない	●材料が山盛りになっていますか？	▶ 平らに入れる
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.79)
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 ●食パン : 4時間～13時間後 ●ソフト食パン : 4時間20分～13時間後 ●サンドイッチ用食パン : 3時間～13時間後 ●ごはんパン : 4時間～13時間後 ●ごはんフランスパン : 4時間40分～13時間後 ●フランスパン : 5時間～13時間後 ●ライ麦パン : 5時間～13時間後 ●全粒粉パン : 5時間～13時間後 ●白パン風食パン : 3時間50分～13時間後 ●ハーフ食パン : 3時間35分～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 ●ドライ天然酵母食パン : 4時間10分～13時間後 ●天然酵母食パン : 7時間～10時間後
予約したのにすぐにねりだす	●パン・ド・ミ・食パン・サンドイッチ用食パン・ごはんパン・ごはんフランスパン・フランスパン・ライ麦パン・全粒粉パン・白パン風食パン・ハーフ食パン・米粉パン(小麦なし)・ドライ天然酵母食パンでは、最初の「ねり」工程だけを予約スタート直後に行います。(P.8～10)	
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、もちをついたりするとき • 「ギィーギー」「バタバタ」……生地をねるときの音 • 「グワングワ」…………モーターが回る音 • 「カチャカチャ」…………もちをつくときの音 ●イースト容器やレーズン・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	



こんなときは	原因	直し方
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たりし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	●羽根と取り付け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、「0:00」になる	●リチウム電池の寿命です。	▶ お買い上げの販売店で電池を交換する • 電池が切れても商品は使えます。
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.18)
パンケースの底から生地が漏れる	●ご使用に伴い、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(パンケースの底)回るか確認してください。	▶ 羽根を取り付けた状態で、羽根の取り付け軸が回らない場合は、パンケースを交換する(お買い上げの販売店へ) 
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。	
電源プラグから火花が飛んだ	●電源プラグを抜き差しするときに小さな火花がでることがあります。 モーター固有のもので、故障ではありません。	

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°C以上)になっています。
U53 を表示	●モーターに負荷がかかっています。
H01 ~ H99 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。

故障かな？／こんな表示が出たら…

必要なとき

仕様

電源	交流 100 V 50–60 Hz	温度過昇防止装置	温度ヒューズ
定格消費電力	430 W	大きさ(約)	幅 24.1 × 奥行 30.4 × 高さ 34.7 cm
質量(約)	5.6 kg	コードの長さ(約)	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
リッチパン・ド・ミ	小麦粉 250 g	—
食パン	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
サンドイッチ用食パン	小麦粉 250 g	13時間後まで
早焼き食パン	小麦粉 280 g	—
クイックスイート食パン	小麦粉 250 g	—
60分パン	小麦粉 280 g	—
ごはんパン	小麦粉 210 g	13時間後まで
ごはんフランスパン	小麦粉 210 g	13時間後まで
フランスパン	小麦粉 250 g	13時間後まで
ライ麦パン	小麦粉 250 g	13時間後まで
全粒粉パン	小麦粉 250 g	13時間後まで
低糖質パン	ミックス粉 150 g(メーカーにより異なる)	—
ブリオッシュ	小麦粉 200 g	—
マーブルパン	小麦粉 250 g	—
アレンジパン	小麦粉 150 g	—
白パン風食パン	小麦粉 180 g	13時間後まで
ハーフ食パン	小麦粉 180 g	13時間後まで
米粉パン(小麦入り)	米粉 250 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
ドライ天然酵母食パン	小麦粉 250 g	13時間後まで
生種おこし	ホシノ天然酵母パン種 50 g(元種)	—
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 280 g	—
天然酵母パン生地	小麦粉 300 g	—
ピザ生地	小麦粉 280 g	—
8分スピード生地	小麦粉 200 g ~ 280g	—
クイックブレッド	小麦粉 180 g	—
ソイスコーン	きな粉 100 g	—
米粉ケーキ	米粉 140 g	—
ケーキ	小麦粉 180 g	—
ベジケーキ	小麦粉 130 g	—
生チョコ	チョコレート 160 g ~ 174 g	—
ミルクジャム	生クリーム 200 g(約200 mL)	—
ジャム	果物 400 g	—
コンポート	果物 300 g	—
甘酒	乾燥米麹 100 g	—
あん	小豆 150 g	—
もち	もち米 280 g ~ 420 g	—
うどん・パスタ	小麦粉 300 g	—

別売品

メーカー希望小売価格は2021年10月現在



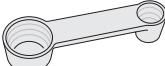
パン羽根

- 品番 : ADD08-197
- メーカー希望小売価格 : 990円(税込)



めん・もち羽根

- 品番 : ADD82-150-KO
- メーカー希望小売価格 : 550円(税込)



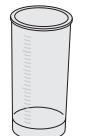
スプーン

- 品番 : ADD25-143-PO
- メーカー希望小売価格 : 220円(税込)



パンケース(完成)

- 品番 : ADA12-232
- メーカー希望小売価格 : 7,150円(税込)



生種容器(ふたなし)

- 品番 : ADD45-173-PO
- メーカー希望小売価格 : 330円(税込)



生種容器ふた

- 品番 : ADD26-173-PO
- メーカー希望小売価格 : 220円(税込)

別売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の家電製品直販サイトを
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
<https://ec-plus.panasonic.jp/>



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.80~86)、
「故障かな?」「こんな表示が出たら…」
(P.88~89)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-MT4

● 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。

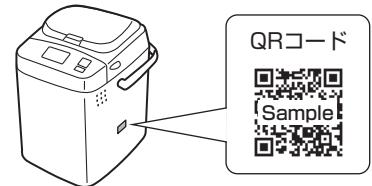
パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「商品登録」をお願いします

家電情報をまとめて登録管理
登録商品のサポートも充実

詳しくはこちら
<https://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。

サポート総合窓口 <https://panasonic.jp/support>



調理商品 使い方・お手入れなどのご相談窓口



フリーダイヤル

携帯OK

0120-878-694

パナは ロクキュウヨン

受付時間
9:00~18:00 月~土曜日
(祝日・正月三が日を除く)

- 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



フリーダイヤル

携帯OK

0120-878-554

パナは イイヨ

- 上記電話番号がご利用
いただけない場合 **03-6633-6700**



<https://panasonic.jp/support/repair.html>

・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。
- コードに傷がついたり、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 くらしアプライアンス社

〒525-8520 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-1号

© Panasonic Corporation 2021