

Panasonic®

取扱説明書

ホームベーカリー(家庭用)

品番 SD-SB4

(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)



DZ50-2343 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、ふく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-
熱反射と
フッ素パンケースで
バランスよく加熱



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 10

パンの基本材料 12

●パンミックスについて 14

具材について 15

使い方

ドライイーストで

焼き上げまでオート(自動)でつくる

食パンを焼いてみよう 16

食パン(混ぜあり)を焼いてみよう 18

便利な機能 21

●焼き色 21

●予約 22

●マイメニュー 23

ソフト食パン 24

ソフト食パン(混ぜあり) 25

早焼き食パン 26

早焼き食パン(混ぜあり) 27

クイックスイート食パン 28

フランスパン 30

フランスパン(混ぜあり) 31

全粒粉パン 32

全粒粉パン(混ぜあり) 33

食パンレシピ 34

アレンジパン 38

アレンジパンレシピ 40

米粉パン(小麦入り) 42

米粉パン(小麦入り)レシピ 43

米粉パン(小麦なし) 44

米粉パン(小麦なし)レシピ 45

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 46

ドライ天然酵母食パン(混ぜあり) 47

ドライ天然酵母食パンレシピ 48

乳製品を使わないレシピ

オート(自動)で生地をつくる

パン生地 50

ピザ生地 51

パン生地/ピザ生地レシピ 52

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 56

クイックブレッドレシピ 58

国産小麦を使ってつくれるレシピ 59

ケーキ 60

生チョコ 62

ジャム 64

必要なとき

お手入れする 66

よくあるご質問 68

うまくできない! 71

「まちがえた!」と思ったら 75

故障かな? 76

こんな表示が出たら 77

仕様 78

別売品 79

保証とアフターサービス 79

レシピについて

本文中、辯調グループのレシピには

記載の材料の分量をお守りください。
分量を変えるとうまくできないことがあります。

材料はレシピの上から順に入れてください。

カロリーの数値は、個別に記載がないものは1回分の数値です。写真にある添えものや飾りものは含みません。

写真は実物と異なることがあります。

写真は飾りつけ例です。

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

必要なとき

3

安全上のご注意

必ずお守りください

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

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

！警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

！注意 「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

 してはいけない内容です。

 実行しなければならない内容です。

 **火災や、やけど、感電などを防ぐために…**

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



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

！警告



！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…

事故を避けるために…



- 幼児の手の届くところには置かない
- 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせない
(やけど・感電・けがの原因)



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



- 自分で絶対に分解や修理、改造をしない
(火災・感電・けがの原因)



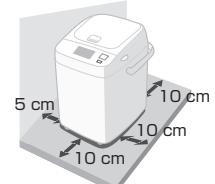
- 修理は販売店にご相談ください

！注意

本体やパンケースなどの取り扱いは…



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

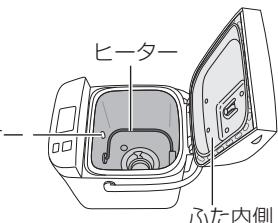
電源プラグは…



- 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。

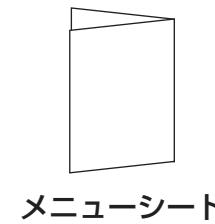


各部の名前・付属品

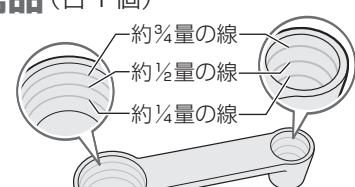
初めてお使いになるときは、パンケース・パン羽根・付属品などを洗ってください。(P.66)



パン羽根(黒)(P.16)



付属品(各1個)



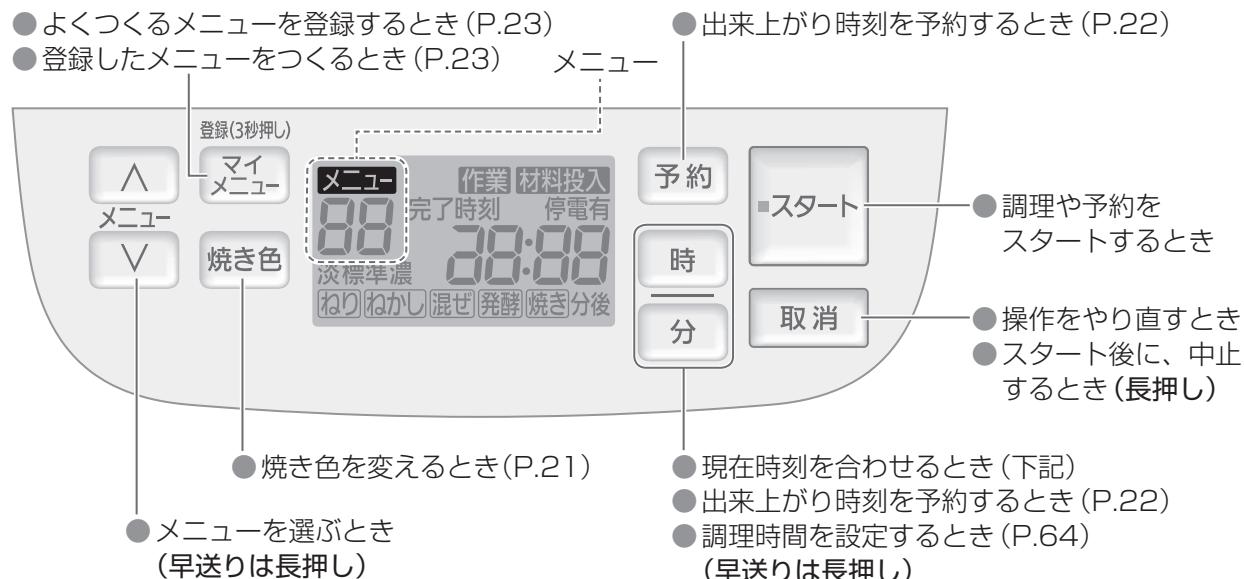
(大スプーン) (小スプーン)

スプーン

本文中の材料で「大1」は、「大スプーン1杯」の意味です。
「小さじ」「大さじ」は、市販の
(計量スプーンのことです)

操作部 (電源プラグを抜くと、液晶表示は消えます)

下記は説明のための表示例です



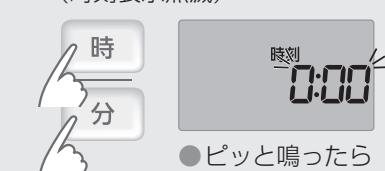
●スタートを押して調理を開始するとメニューなどの設定を記憶します。次に選ぶときは、前回記憶した設定を最初に表示します。

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			
				焼き色 約	予め マ ^イ セ ^ニ チ		
1 (P.16)	食パン	● ● ●	4時間	ねり ※1 ねかし ※2 ねかし ねり	発酵	焼き	
2 (P.18)	食パン (混ぜあり)	● ● ●	4時間	ねり ※1 ねかし ※2 ねかし ねり	発酵	焼き	
3 (P.24)	ソフト食パン	● ● ●	4時間20分	ねかし ※2 ねり ねかし ねり ねかし	発酵	焼き	
4 (P.25)	ソフト食パン (混ぜあり)	● ● ●	4時間20分	ねかし ※2 ねり ねかし ねり ねかし	発酵	焼き	
5 (P.26)	早焼き食パン	● - ●	1時間55分	ねり ねり ねかし ※3	発酵	焼き	
6 (P.27)	早焼き食パン (混ぜあり)	● - ●	1時間55分	ねり ねり ねかし ※3	発酵	焼き	
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.30)	フランスパン	- ● ●	5時間	ねり ※1 ねかし ねり	発酵	焼き	
9 (P.31)	フランスパン (混ぜあり)	- ● ●	5時間	ねり ※1 ねかし ねり	発酵	焼き	
10 (P.32)	全粒粉パン	- ● ●	5時間	ねり ※1 ねかし ※2 ねかし ねり	発酵	焼き	
11 (P.33)	全粒粉パン (混ぜあり)	- ● ●	5時間	ねり ※1 ねかし ※2 ねかし ねり	発酵	焼き	
12 (P.38)	アレンジパン	- - ●	2時間15分	ねり ね か 餅 作 業	発酵	焼き	● 作業は、スタートして 55分後に自分で

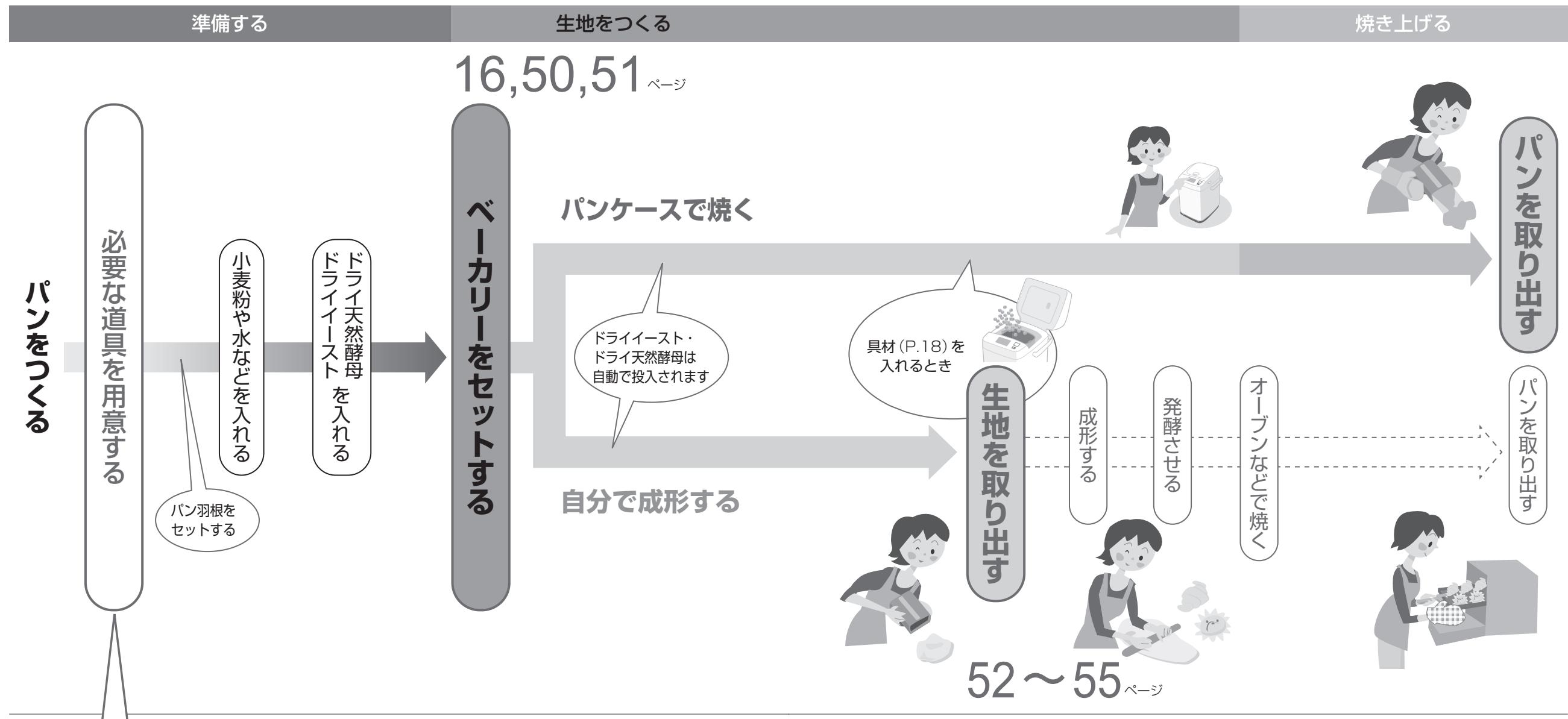
メニュー番号 (参考P.~)	メニュー	使える機能	所要時間(約)	工程の流れ			
				焼き色 約	予め マ ^イ セ ^ニ チ		
13 (P.42)	米粉パン (小麦入り)	● ● ●	2時間30分	ねかし ※2 ねかし ねり	▽	発酵	焼き
14 (P.44)	米粉パン (小麦なし)	- ● ●	1時間55分	ね か 餅 作 業	ね か 餅 作 業	ね か 餅 作 業	● 粉落としは、スタートして 5分後に自分で
15 (P.46)	ドライ天然酵母 食パン	● ● ●	4時間10分	ねり ※1 ※2 ねかし ねり ねかし ねり	▽	発酵	焼き
16 (P.47)	ドライ天然酵母 食パン (混ぜあり)	● ● ●	4時間10分	ねり ※1 ※2 ねかし ねり ねかし ねり	▽	発酵	焼き
17 (P.50)	パン生地	- - ●	1時間	ね か 餅 作 業	ね か 餅 作 業	発酵	
18 (P.51)	ピザ生地	- - ●	45分	ね か 餅 作 業	ね か 餅 作 業	発酵	
19 (P.56)	クイック ブレッド	● - ●	54分	ね か 餅 作 業	ね か 餅 作 業	焼き 追い 焼き	● 粉落としは、スタートして2分後に、 成形はさらに1分後に自分で
20 (P.60)	ケーキ	● - ●	1時間30分	ね か 餅 作 業	ね か 餅 作 業	焼き 追い 焼き	● 粉落としは、スタートして 12分後に自分で
21 (P.62)	生チョコ	- - ●	17分	ね か 餅 作 業	ね か 餅 作 業	追い 混ぜ	
22 (P.64)	ジャム	- - ●	1時間30分 ～ 2時間30分	ね か 餅 作 業	ね か 餅 作 業	加熱 追い 加熱	● メニューによって 時間を自分で設定

▽ 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.76)

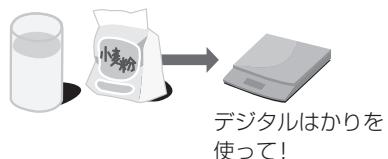
▼ レーズンなど具材を入れるタイミングの目安です。(P.19)
「材料投入」が表示され、お知らせ音が鳴ったら手で投入してください。
予約時間によっては、具材の投入時間が夜中になることがあります。

- ねり パン羽根を回転させ、生地をねります(音がします)
・最大12分止まることがあります。
- 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、「ねり」だけを予約直後に行い、
待機します。
- ※2 予約時、次の工程まで待機しています。
最大11時間そのまま動きません。
- ※3 省略されることがあります。
- ※4 省略されることがあります、「ねり」が連続する
ことがあります。

パンづくりの流れとコツ



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



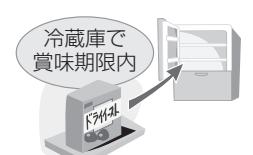
夏場や室温が高いときは
水を冷やしておこう
水は、膨らみに大きな影響を与え
ます。夏場や室温が約 25 ℃以上
になるときは、材料などの温度も
上がってしまうため、水に氷を
入れて 5 ℃くらいに冷やしてお
きます。(氷は出してから使う)



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.71, 72)



材料の鮮度が影響大！
保存は大丈夫？
パンを発酵させて膨らませる酵母
(P.13)は肉や魚と同じなま物、
ドライイースト・ドライ天然酵母
は、密封して必ず冷蔵庫で保存を！



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

ポイント

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

ポイント

キメを細かくし、やわらかくし、としたりとしたパンにします。

●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

ポイント

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。

●牛乳を使うときは、入れた分量だけ水を減らす

水

役割

ポイント

小麦粉に加えてねることによって、グルテンを生成します。

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



糖分

(砂糖・黒砂糖・はちみつ)



役割

ポイント

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

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

塩

役割

味付けのほか、歯ごたえのあるパンにします。また、雑菌の繁殖を防ぎます。



卵

役割

味・香り・色つやをよくします。グルテンを強くする役目もあります。

パン用酵母

役割

ポイント

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。



- 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・カメリヤ」をおすすめします。
(分包またはスティックタイプが保存に便利)

ドライ天然酵母

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。

- 種おこしの必要がない、ドライタイプの天然酵母を使います。
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)

ベーキングパウダー

ケーキ・クイックブレッドをつくるときには、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。

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。
→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/>
- 「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。
→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/>
- グルテンが入っていない粒子の細かい米粉です。



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

- グルテンとは…

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

パンの基本材料(続き)

付属のスプーンすりきり1杯当りの重さの目安

	大スプーン	小スプーン
砂糖	約8.5 g	約3 g
スキムミルク	約6 g	約2 g
塩	—	約5 g
ドライイースト	—	約2.8 g
ドライ天然酵母	—	約3.3 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	約½まで
砂糖	約2倍まで (クイックスイート 食パンは約1.5倍 まで)	約½まで
スキムミルク	約2倍まで	入れなくてもよい
塩	増やせません (米粉パン(小麦入り) は約½まで)	入れなくてもよい

パンミックスについて

すべての基本材料とドライイーストが1回分ずつパックになっています。

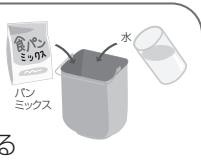
- 有名店「メゾンカイザー」がプロデュースしたプレミアムシリーズ
- 糖質オフでパンを食べたい人へ低糖質パンミックス



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 SD-MIX100A	食パン早焼き コース用 SD-MIX105A	ソフト食パン SD-MIX62A	食パンミックス スイート SD-MIX30A	食パンスイート 早焼きコース用 SD-MIX35A	低糖質パン ミックス SD-LCM10
食パン	○		○			○		
食パン(混ぜあり)	○		○			○		
ソフト食パン				○				
ソフト食パン (混ぜあり)				○				
早焼き食パン				○			○	○*
早焼き食パン (混ぜあり)				○			○	
フランスパン		○						
フランスパン (混ぜあり)		○						
ドライ天然酵母食パン			○		○			
ドライ天然酵母食パン (混ぜあり)			○		○			

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



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.79)

イースト容器に ③各袋に記載されている量のドライイーストを入れる

食材について



基本の材料に



お好みの材料を加えて…



最初からパンケースに入れる!

野菜



小麦粉の重さの約15~20%
(目安: 50 g)

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

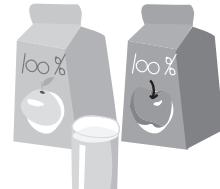
米粉などの穀類



小麦粉の重さの約10~20%
(目安: 30 g)

- 例) 米粉・オートミール
・白玉粉・ライ麦・全粒粉
・きな粉・大豆粉

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…



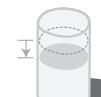
(変えない)

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

(変えない)

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

- 予約は使わない

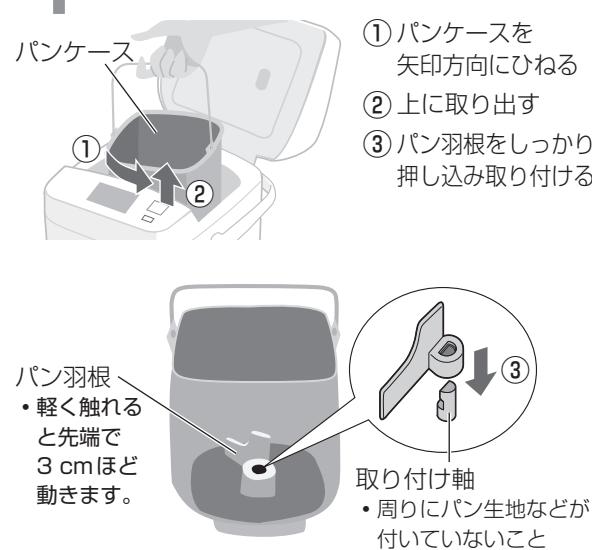
食パンを焼いてみよう

所要時間：約4時間

材料を入れる



1 パンケースを取り出してパン羽根をセット

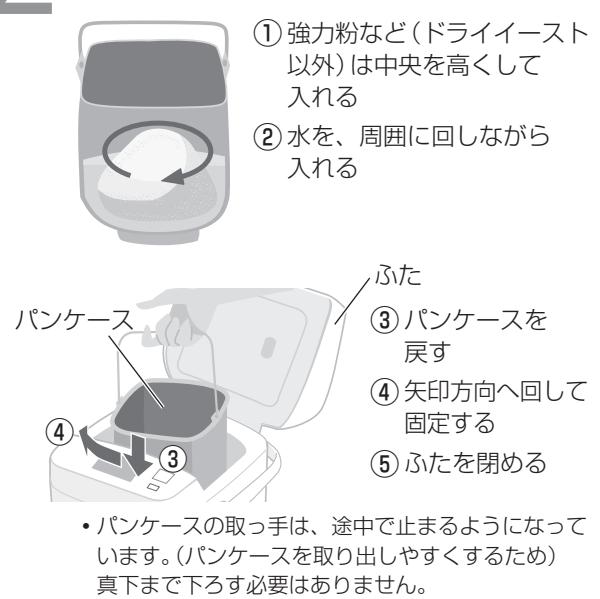


食パン	1086 kcal(1斤分)
強力粉	250 g
バター	10 g
砂糖	17 g(大2)
スキムミルク	6 g(大1)
塩	5 g(小1)
水*	180 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)

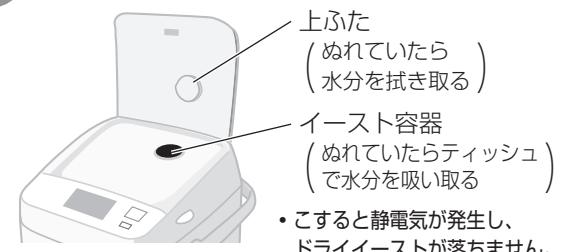
*室温25 °C以上のときは、約5 °Cの冷水を10 g(mL)減らして使う

デジタルはかりを使って!

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



セットする

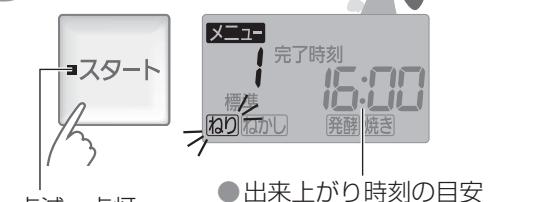


4 メニュー「1」を表示させる



- 焼き色を選ぶとき → 焼き色 (P.21)
- 出来上がり時刻を予約するとき → 予約 (P.22)
- マイメニューを登録するとき → マイメニュー (P.23)

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。
- 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.76)

取り出す



6 焼き上がったら(ピッピッ音) 電源を切る



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



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。



(そのままパンを切ると、パン羽根に傷がつきます)

ドライイースト

食パンを焼いてみよう

食パン(混ぜあり)を焼いてみよう

所要時間: 約4時間

お好みの具入りパンをつくれます。

スタート後に具材を投入するタイミングをお知らせ(具材についてP.20)

材料を入れる

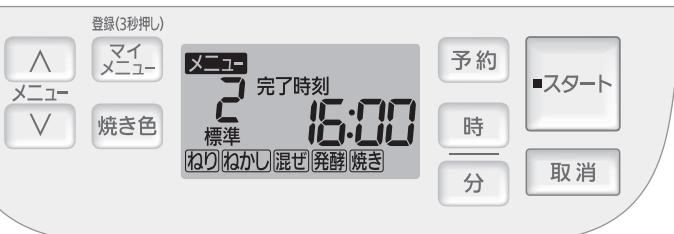
P.16 手順1~3を行う

- パンケースを取り出してパン羽根をセット
- 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
- イースト容器にドライイーストを入れる

食パン(レーズン)	1387 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)
レーズン	100 g
※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10g(mL)減らして使う	

デジタルはかりを使って!

セットする



取り出す



4 メニュー「2」を表示させる



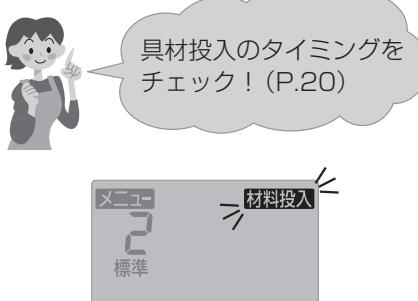
- 烹き色を選ぶとき → 烹き色 (P.21)
- 出来上がり時刻を予約するとき → 予約 (P.22)
- マイメニューを登録するとき → マイメニュー (P.23)

5 スタートする



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

6 ピッピッと鳴ったら具材を入れる



① ふたを開ける

② パンケースに具材を入れ、ふたを閉める



③ 再度、スタートする



- 「スタート」を押さなくても3分後にブザーが鳴り、自動的に再スタートします。
- 使用中の音について(P.76)

7 烹き上がったら(ピッピッ音)電源を切る



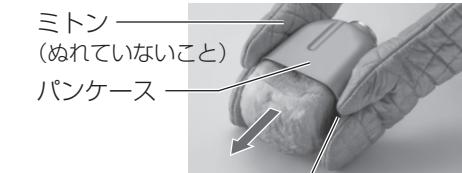
- 「取消」を押し
- 電源プラグを抜く

8 冷ます(2分程度)

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

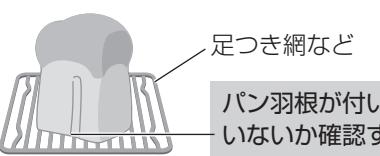
9 パンを取り出し、粗熱をとる

- ミトンが熱くなったら、ふきんの上に戻しながら行う



取っ手根元を持ち、強く数回振る

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



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)

ドライイースト

食パン(混ぜあり)を焼いてみよう

食パン(混ぜあり)を焼いてみよう(続き)

入れる具材について

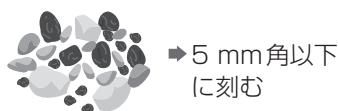
スタート後、ピッピッと鳴ったら、ご自分で入れてください。*

合わせて
100 gまで

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。

ドライフルーツ



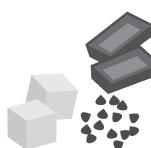
レーズン、
オレンジピールなど

→ 5 mm角以下
に刻む

アルコール漬けフルーツ
たまねぎなど刻んだ野菜



チーズ
チョコレート



ごまなど小さい材料

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

※

■ 具入りパン(混ぜあり)をつくるとき、
具材を入れるタイミングは…
ピッピッ音が鳴る時間は、メニューや室温に
より変わります。

- ・食パン(混ぜあり) : 約1時間5分 ~ 1時間35分後
- ・ソフト食パン(混ぜあり) : 約1時間55分~2時間15分後
- ・早焼き食パン(混ぜあり) : 約30分 ~ 35分後
- ・フランスパン(混ぜあり) : 約40分 ~ 1時間25分後
- ・全粒粉パン(混ぜあり) : 約1時間35分~2時間50分後
- ・ドライ天然酵母食パン(混ぜあり) : 約1時間30分~1時間55分後

ナッツ類



カシューナッツ、
くるみなど

→ 5 mm角以下
に碎く

ローストしない

ごまなど小さい材料

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

グリーンピース



→ 水分をよく拭き
取る

※

■ 具入りパン(混ぜあり)をつくるとき、
具材を入れるタイミングは…
ピッピッ音が鳴る時間は、メニューや室温に
より変わります。

- ・食パン(混ぜあり) : 約1時間5分 ~ 1時間35分後
- ・ソフト食パン(混ぜあり) : 約1時間55分~2時間15分後
- ・早焼き食パン(混ぜあり) : 約30分 ~ 35分後
- ・フランスパン(混ぜあり) : 約40分 ~ 1時間25分後
- ・全粒粉パン(混ぜあり) : 約1時間35分~2時間50分後
- ・ドライ天然酵母食パン(混ぜあり) : 約1時間30分~1時間55分後

オリーブ



→ 種をとり、1/4に
刻み、水分を
よく拭き取る

ハム・ベーコン



→ 10 mm幅に
刻む

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できます。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

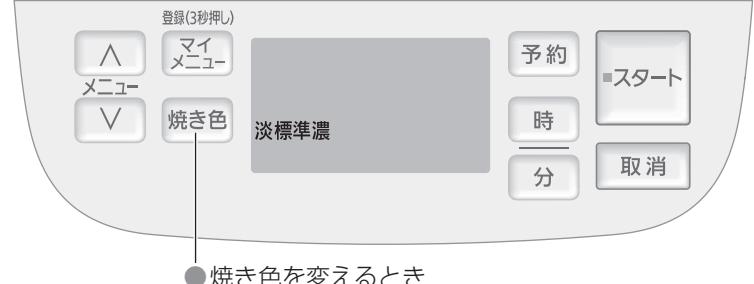
便利な機能

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



● 烤色を変えるとき

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



● 「焼き色」が設定できるメニュー ➡ (P.8~9)

② スタートする



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

③ 「予約」を押す



④ 烹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)



●「焼き色」機能を使うときは

- ①「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

食パン	:	4時間	～	13時間後まで
食パン(混ぜあり)	:	4時間	～	13時間後まで
ソフト食パン	:	4時間20分～	13時間後まで	
ソフト食パン(混ぜあり)	:	4時間20分～	13時間後まで	
フランスパン	:	5時間	～	13時間後まで
フランスパン(混ぜあり)	:	5時間	～	13時間後まで
全粒粉パン	:	5時間	～	13時間後まで
全粒粉パン(混ぜあり)	:	5時間	～	13時間後まで
米粉パン(小麦入り)	:	2時間30分～	13時間後まで	
米粉パン(小麦なし)	:	1時間55分～	13時間後まで	
ドライ天然酵母食パン	:	4時間10分～	13時間後まで	
ドライ天然酵母食パン(混ぜあり)	:	4時間10分～	13時間後まで	

- 上記を超える予約は、腐敗するおそれや、出来栄えが悪くなることがあるため、できません。
- 上記以外のメニューは予約できません。(P.8～9)

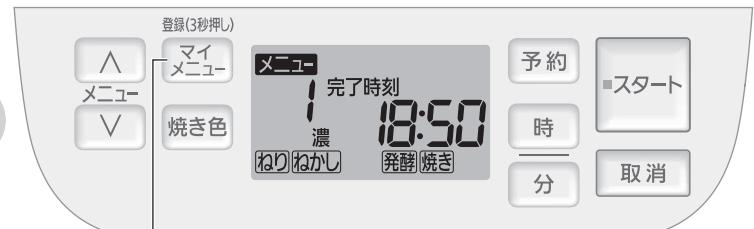
【予約可能時間例】

メニュー：食パン
現在時刻：午後8時30分(液晶表示「20:30」)
予約可能時刻：午前0時30分～9時30分
(「0:30」～「9:30」)
・上記以外はセットできません。

便利な機能

マイメニュー

よくつくるメニューと使い方を登録して、設定の手間なく使えます。



マイメニューを登録する

- 登録できるメニューは1つのみ

① 登録したいメニュー番号を表示させる



② 登録したい内容を設定する

- 烹き色を選ぶとき ➡ 烹き色 (P.21)
- 調理時間を選ぶとき ➡ 分 (ジャムのみ)
- 出来上がり時刻の予約設定を登録するとき ➡ 予約 (P.22)



- 「焼き色」「予約」が設定できるメニュー ➡ (P.8～9)

③ 「マイメニュー」を3秒押す



- 「ピー」と鳴ったら登録完了

④ 終わったら「取消」を押す



マイメニューを使うとき

- マイメニューを登録してください。(左記)

① 「マイメニュー」を押す



- 登録した内容を表示

② スタートする



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

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

- 「マイメニュー」を押しても「ピーピーピーピー」

鳴って表示が変わらないときは

- マイメニューが登録されていません。

▶ 登録してください。(左記)

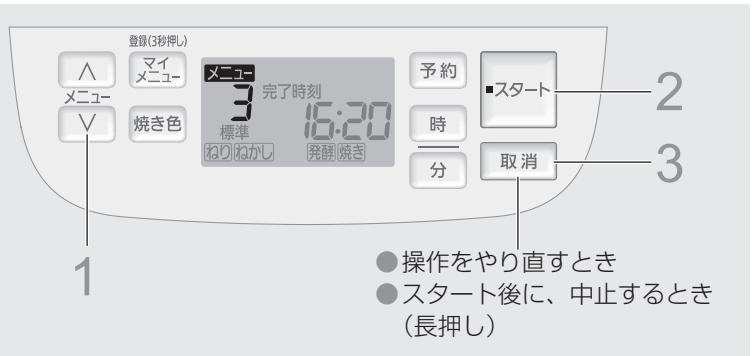
- リチウム電池の寿命です。

▶ お買い上げの販売店で電池を交換してください。

ソフト食パン



所要時間：約4時間20分



準備

- (P.16) ①パンケースに、パン羽根をセットする
②(ドライイースト以外の)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

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 メニュー「3」を表示させる



- 烤色选择时 → 烤色 (P.21)
- 出来上り时刻を予约するとき → 予约 (P.22)
- マイメニューを登録するとき → マイメニュー (P.23)

2 スタートする

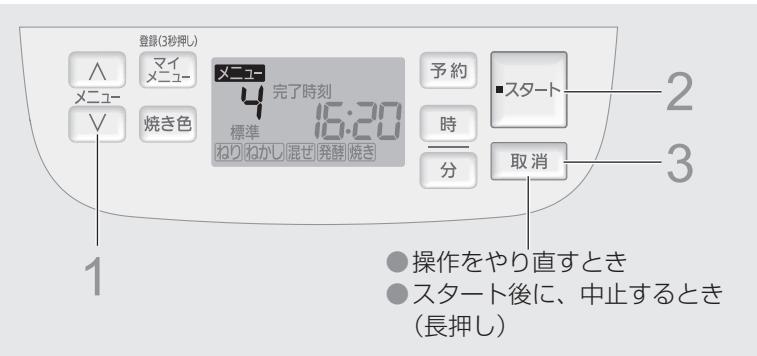


- 3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して
パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから
パンを取り出す

ソフト食パン(混ぜあり)



所要時間：約4時間20分



準備

- (P.18) ①パンケースに、パン羽根をセットする
②(ドライイースト以外の)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

ソフト食パン(レーズン)	1426 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)
レーズン	100 g
※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10 g(mL)減らして使う	

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

1 メニュー「4」を表示させる



- 烤色选择时 → 烤色 (P.21)
- 出来上り时刻を予约するとき → 予约 (P.22)
- マイメニューを登録するとき → マイメニュー (P.23)

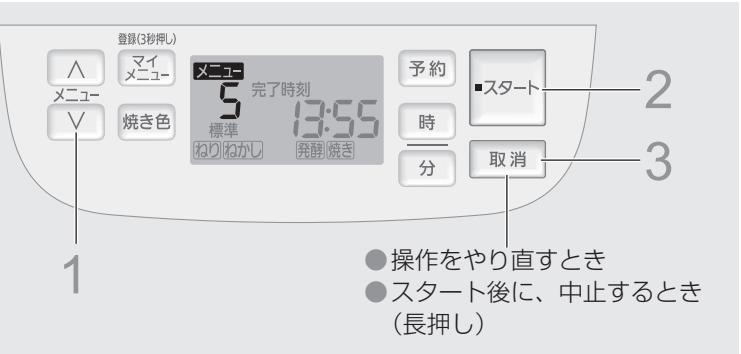
2 スタートする



- 3 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

早焼き食パン

所要時間：約1時間55分

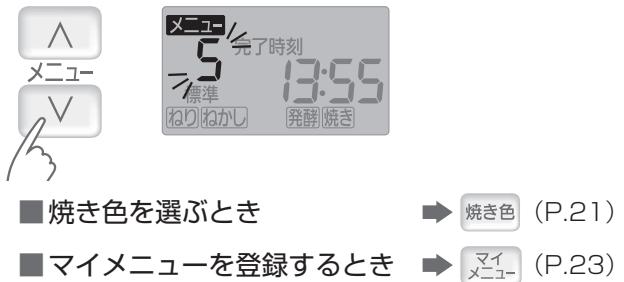


- 準備**
- (P.16) ①パンケースに、パン羽根をセットする
②(ドライイースト以外の)小麦粉・水などをパンケースに入れる
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる

材料

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 °C) *	200 g(mL)
ドライイースト	4.2 g(小1½)
※室温25 °C以上のときは、10 g(mL) 減らして使う	

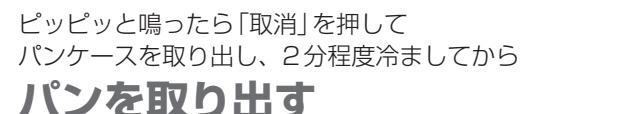
1 メニュー「5」を表示させる



2 スタートする

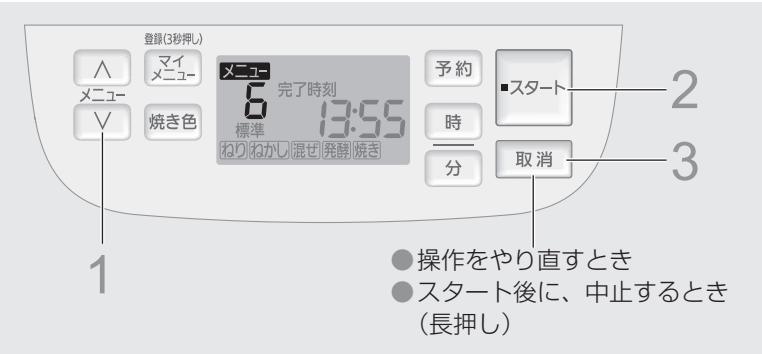


3 パンを取り出す



早焼き食パン(混ぜあり)

所要時間：約1時間55分

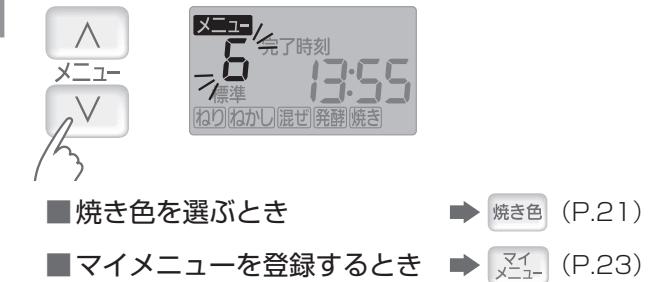


- 準備**
- (P.18) ①パンケースに、パン羽根をセットする
②(ドライイースト以外の)小麦粉・水などをパンケースに入れる
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる

材料

早焼き食パン(レーズン)	1502 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 °C) *	200 g(mL)
ドライイースト	4.2 g(小1½)
レーズン	100 g
※室温25 °C以上のときは、10 g(mL) 減らして使う	

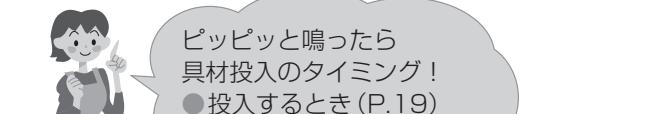
1 メニュー「6」を表示させる



2 スタートする

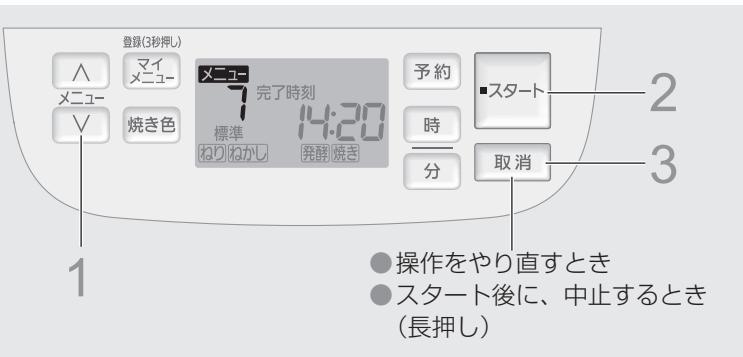


3 パンを取り出す



クイックスイート食パン

所要時間：約2時間20分

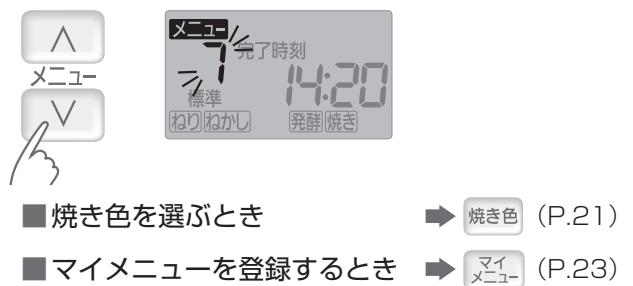


- 準備** ①パンケースに、パン羽根をセットする
(P.16) ②(ドライイースト以外の)小麦粉・水などをパンケースに入れる
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる

材料

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

1 メニュー「7」を表示させる



2 スタートする



3 パンを取り出す

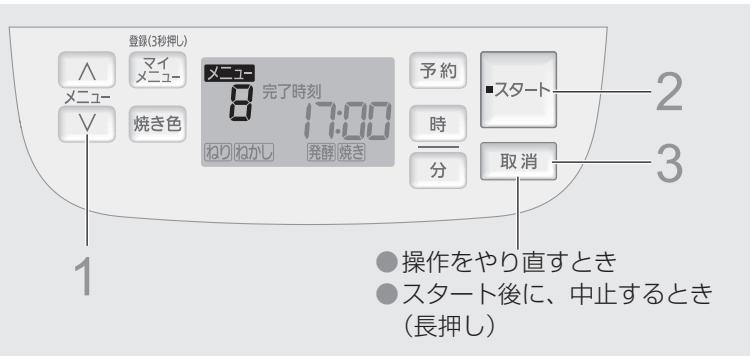
クイックスイート食パンの場合、混ぜは選べません。
はちみつのスイート感をお楽しみください。



フランスパン



所要時間：約5時間



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

- 準備**
- ①パンケースに、パン羽根をセットする
(P.16)
 - ②(ドライイースト以外) 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

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½)
※室温25 °C以上のときは、10 g(mL) 減らして使う	

●室温が30 °C以上になると出来栄えが悪くなります。

1 メニュー「8」を表示させる



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

2 スタートする



3 パンを取り出す

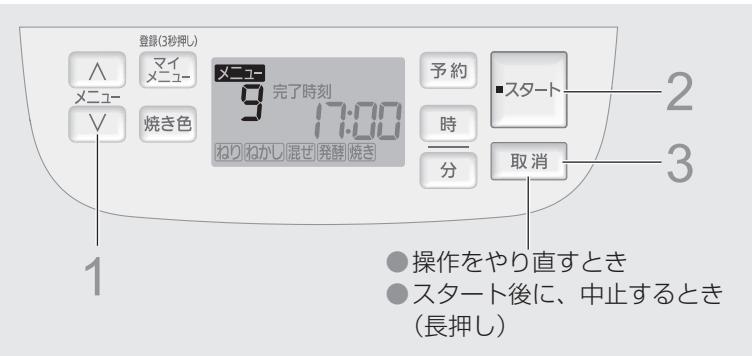
- フランスパンを取り出すには…
下にタオルなどを敷き、手を台に当てるように強めにトントンと下に動かす(右図参照)
- パンの底にパン羽根が付いていないか確認してください。



フランスパン(混ぜあり)



所要時間：約5時間



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

- 準備**
- 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

フランスパン(レーズン)	1233 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½)
レーズン	100 g
※室温25 °C以上のときは、10 g(mL) 減らして使う	

●室温が30 °C以上になると出来栄えが悪くなります。

1 メニュー「9」を表示させる



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

2 スタートする



ピッピッと鳴ったら
具材投入のタイミング!
●投入するとき (P.19)
●具材の詳細は (P.20)

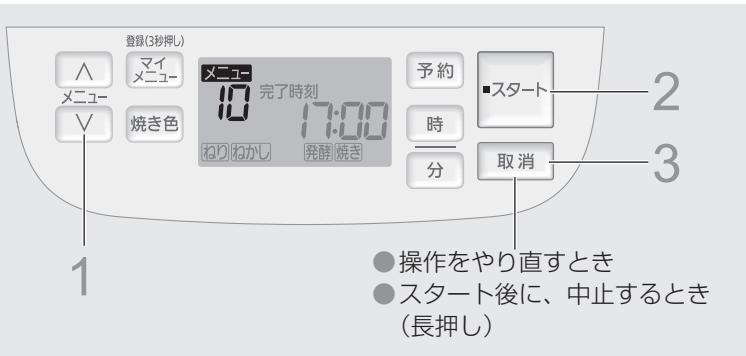
3 パンを取り出す

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



全粒粉パン

所要時間：約5時間



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

材料

全粒粉パン (全粒粉50%)	
全粒粉 (パン用) ^{※1}	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。

- 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「1」(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。

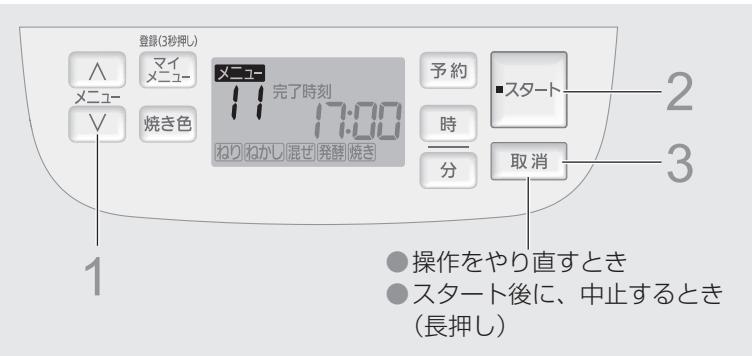
- グラハム粉 (粗びき粉) を使うときは
⇒ ①水を20 g (mL) 減らし、一晩冷蔵庫内で分量の水につけておく (吸水させるため)

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、パンケースに入れる前に水を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。

全粒粉パン (混ぜあり)

所要時間：約5時間



- 準備** ①パンケースに、パン羽根をセットする
(P.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

全粒粉パン (全粒粉50%) (レーズン)	
全粒粉 (パン用) ^{※1}	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)
レーズン	100 g

※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。

- 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「2」(食パン混ぜあり) 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、パンケースに入れる前に水を10 g (mL) 追加する

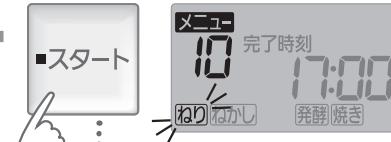
・全粒粉の種類により、パンの出来栄えや膨らみに差が出ます。

1 メニュー「10」を表示させる



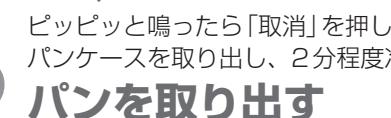
- 出来上がり時刻を予約するとき ⇒ 予約 (P.22)
■マイメニューを登録するとき ⇒ マイメニュー (P.23)

2 スタートする



ベーカリー
工程の流れは
P.8

3 パンを取り出す



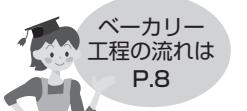
ピッピッと鳴ったら「取消」を押して
パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから

1 メニュー「11」を表示させる



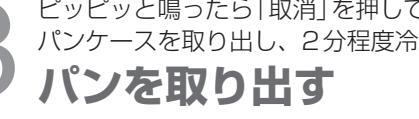
- 出来上がり時刻を予約するとき ⇒ 予約 (P.22)
■マイメニューを登録するとき ⇒ マイメニュー (P.23)

2 スタートする



ベーカリー
工程の流れは
P.8

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

食パンレシピ

menu
1

食パン

menu
2

食パン(混ぜあり)



ごはんパン メニュー「1」

(ごはん200 gのとき) 1272 kcal (1斤分)

強力粉	210 g
冷めたごはん(白米)	100~200 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*	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

大豆粉入り食パン メニュー「1」

1102 kcal

強力粉	220 g
大豆粉	30 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 °C以上のときは、約5 °Cの冷水を10 g (mL)
減らして使う

デニッシュ風食パン

メニュー「2」 焼き色「濃」

1918 kcal

強力粉	200 g
薄力粉	50 g
バター(無塩バターがおすすめ)	10 g
砂糖	25.5 g(大3)
スキムミルク	6 g(大1)
塩	5 g(小1)
卵(溶く)	25 g(M寸½個)
冷水(5 °C)	140 g(mL)
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)
(1 cm角に切り一晩冷凍しておく)

*手で入れる(P.19)



ドライフルーツパン メニュー「2」

1368 kcal

強力粉	250 g
バター	10 g
砂糖	7 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	2.8 g(小1)
*ドライフルーツ(いちじく、杏)(4等分)	各40 g
*ドライフルーツ(クランベリー)	20 g

*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

*手で入れる(P.19)

menu
4

ソフト食パン(混ぜあり)



ひまわりの種&ハニーパン

メニュー「4」

1308 kcal

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)
はちみつ	21 g(大さじ1)
水*	180 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)
*ひまわりの種	20 g

*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

*手で入れる(P.19)

menu
6

早焼き食パン(混ぜあり)

●エネルギー目安表示1斤分



パネトーネ メニュー「6」

234 kcal(6枚切1枚分)

強力粉	250 g
バター	25 g
砂糖	8.5 g(大1)
スキムミルク	12 g(大2)
塩	5 g(小1)
卵(溶く)	50 g(M寸1個)
冷水(5 °C)*	130 g(mL)
ドライイースト	4.9 g(小1¾)
*お好みのドライフルーツ	60 g

*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

*手で入れる(P.19)

ドライイースト

食パンレシピ

辻調グループ

[大阪・東京・フランス]

1960年の設立以来つねに料理をひとつの文化としてとらえ、その魅力と素晴らしさを広く発信してきた辻調グループ。大阪あべの辻調理師専門学校をはじめとするグループ校は、時代を超えて優れた人材を各料理界に送り出してきました。

さらに別科通信教育講座や料理番組、料理書、ウェブサイトなど多彩なメディアを通じて、家庭の食卓にも「食」の楽しみや喜びを提案しています。



tsuji

辻調グループ

〒545-0053
大阪市阿倍野区松崎町
3-16-11
www.tsujicho.com

食パンレシピ

menu
7

クイックスイート食パン



カフェオレパン メニュー「7」 1317 kcal

強力粉	250 g
バター	15 g
砂糖	21.5 g(大2½)
塩	5 g(小1)
無糖コーヒー(5 °C)*	140 g(約140 mL)
はちみつ	10 g
生クリーム	50 g(約50 mL)
ドライイースト	3.5 g(小1¼)

*室温25 °C以上のときは、10 g(約10 mL)減らして使う

黒糖きなこパン メニュー「7」 1312 kcal

強力粉	240 g
きな粉	10 g
バター	15 g
黒糖	21.5 g(大2½)
塩	5 g(小1)
冷水(5 °C)*	140 g(mL)
はちみつ	10 g
生クリーム	50 g(約50 mL)
ドライイースト	3.5 g(小1¼)

*室温25 °C以上のときは、10 g(約10 mL)減らして使う

にんじんジュースパン メニュー「7」 1351 kcal

強力粉	250 g
バター	15 g
砂糖	21.5 g(大2½)
塩	5 g(小1)
にんじんジュース(5 °C)*	140 g(約140 mL)
はちみつ	10 g
生クリーム	50 g(約50 mL)
ドライイースト	3.5 g(小1¼)

*室温25 °C以上のときは、10 g(約10 mL)減らして使う

*最初からパンケースに入れる

menu
8

フランスパン



パン・ド・カンパニュ メニュー「8」 900 kcal

強力粉	200 g
全粒粉	50 g
塩	5 g(小1)
冷水(5 °C)*	190 g(mL)
ドライイースト	1.4 g(小1½)

*室温25 °C以上のときは、10 g(mL)減らして使う



ピアブロート メニュー「8」 1014 kcal

強力粉	200 g
ライ麦粉	50 g
塩	5 g(小1)
黒糖(粉末)	8.5 g(大1)
*クミンシード(なくてもよい)	小さじ1
ノンアルコールビール(5 °C)*	190 g(約190 mL)
ドライイースト	1.4 g(小1½)

*室温25 °C以上のときは、10 g(約10 mL)減らして使う
ボウルなどに入れて混ぜ、炭酸を軽く抜く

menu
9

フランスパン(混ぜあり)



たっぷりフルーツ&くるみのパン

メニュー「9」 1182 kcal

強力粉	225 g
薄力粉	25 g
塩	5 g(小1)
水(5 °C)* ¹	180 g(mL)
ドライイースト	1.4 g
*レーズン ^{※2}	20 g
*ドライブルーベリー ^{※2}	10 g
*オレンジピール(ドライ) ^{※2}	10 g
*くるみ ^{※2}	20 g

*1 室温25 °C以上のときは、10 g(mL)減らして使う

*2 約5 mmの大きさにそろえる

*手で入れる(P.19)

おつまみベーコンフランス

メニュー「9」 1186 kcal

強力粉	225 g
薄力粉	25 g
塩	5 g(小1)
粒マスタード	20 g
オリーブ油	10 g
水(5 °C)*	170 g
ドライイースト	1.4 g(小1½)
*ベーコン(1 cm幅もしくは角切り)	60 g

*室温25 °C以上のときは、10 g(mL)減らして使う

*手で入れる(P.19)

menu
11

全粒粉パン(混ぜあり)

●エネルギー目安表示1斤分



マロン&ナッツ 全粒粉

メニュー「11」 1494 kcal

強力粉	125 g
全粒粉	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)
水*	200 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)
*栗の渋皮煮、くるみ	各50 g

*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

*手で入れる(P.19)

全粒粉ベーコン&ナチーズ&オリーブ

メニュー「11」 1290 kcal

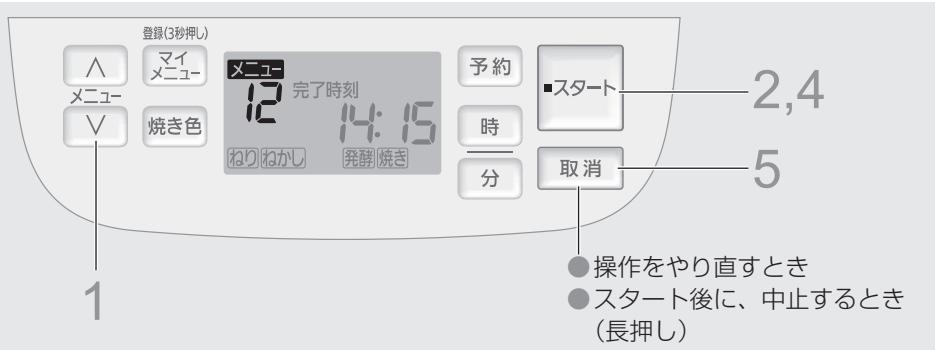
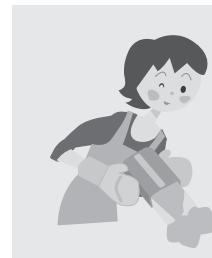
強力粉	160 g
全粒粉	70 g
バター	10 g
砂糖	17 g(大2)
スキムミルク	6 g(大1)
塩	5 g(小1)
冷水(5 °C)*	170 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)
*ベーコン	40 g
*チーズ	30 g
*オリーブ	30 g

*室温25 °C以上のときは、10 g(mL)減らして使う

*手で入れる(P.19)

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.39 ①~⑥)
 - ② パンケースに、パン羽根をセットする
 - ③ (ドライイースト以外の) 小麦粉・水などをパンケースに入れる
 - ④ パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる

材料

メロンパン	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)

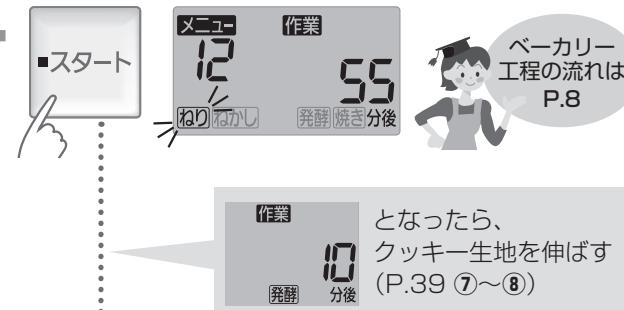
■手順3で15分経過したときは
作業が終わっていなくてもブザーが鳴り、
自動的に再スタートします。

1 メニュー「12」を表示させる



■マイメニューを登録するとき ➡ マイメニュー (P.23)

2 スタートする



となったら、
クッキー生地を伸ばす
(P.39 ⑦~⑧)

↓

↓

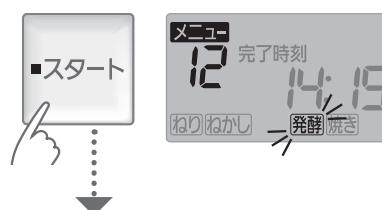
3 クッキー生地をのせる

- 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



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



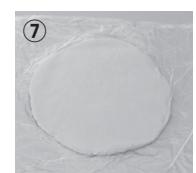
- ④ 卵を3~4回に分けて少しづつ加え、つどかくはんする。最後にバニラエッセンスを加える
・卵は小さじ½残しておく



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



伸ばす

- ⑦ めん棒で直径14~15cmの円形状に伸ばす
・生地をラップで挟んで伸ばすと、扱いが簡単
- ⑧ 生地の片面に、残しておいた卵小さじ½を塗る

メロンパンをつくるコツ!

- クッキー生地に格子模様をつけても良いでしょう。
竹串などで深さ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。



アレンジパンレシピ

menu
12

アレンジパン

シナモンロール

1 メニュー「12」を表示させる

2 パン生地をつくる

- ①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする
- ②イースト容器にドライイーストを入れ、メニュー「12」を表示させ、
■スタートを押す

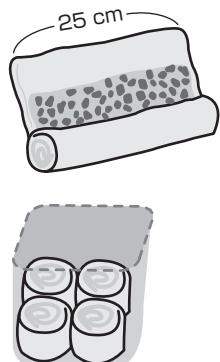
作業は15分以内で！

3 生地を取り出す

- ①ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す
- 「取消」を押さない

4 伸ばす

- ①生地を(縦)15cm×(横)25cmに伸ばす



5 具材をのせ、成形する

- ①手前3/4の部分に牛乳を塗り、シナモンシュガーを振り、ドライフルーツを散らす
- ②手前からくるくると巻く
- ③4等分の長さに切り、パンケースに入れる

6 焼く(再度、■スタートを押す)

7 アイシングをつくる

- ①Bをボウルに入れ、60℃の湯煎にかけながら混ぜてアイシングをつくる

8 仕上げ

- ①焼き上がったら、パンケースから取り出し、上からアイシングをかける

アレンジパンをつくるときは…

- パン生地と具材を合わせた重さは、600gまで！
- 具材が多すぎると、膨らまなかったり、焼き不足になったりすることがあります。

水分の多い具材は避けて！

(煮詰めるなどして水分を飛ばし、常温になるまで冷ましておく)

- パン生地の発酵に影響します。

具材は事前に準備！

- 作業時間は15分間です。



材料		1451 kcal(1個分)
強力粉	200 g	
バター	15 g	
砂糖	25.5 g(大3)	
A スキムミルク	6 g(大1)	
塩	3.8 g(小¾)	
卵(溶く)	25 g(M寸½個)	
冷水(5℃)	110 g(mL)	
ドライイースト	3.5 g(小1¼)	
巻き込み用		
ドライフルーツ(ラム酒漬け)	100 g	
牛乳	5 g(小さじ1)	
シナモンシュガー	適量	
アイシング用		
B 粉砂糖	25 g	
水	2.5 g(小さじ½)	

menu
12 アレンジパン



あんパン

1 メニュー「12」を表示させる

2 パン生地をつくる

- ①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする
- ②イースト容器にドライイーストを入れ、メニュー「12」を表示させ、
■スタートを押す

作業は15分以内で！

3 生地を取り出す

- ①ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す
- 「取消」を押さない

4 伸ばす

- ①パン生地を細長く(約8cm×30cm)伸ばす
(生地の横幅をパンケースの幅より小さくする)



5 具材をのせ、成形する

- ①生地の上にあんをまんべんなくのせる
(縁からはみ出さないように周囲を1cm程度残す)
- ②手前から空気を入れないように巻き、とじ目をしっかりとじる
- ③とじ目が下になるように、パンケースに入れる

材料		1148 kcal(1個分)
強力粉	180 g	
バター	15 g	
砂糖	17 g(大2)	
A スキムミルク	6 g(大1)	
塩	2.5 g(小½)	
卵(溶く)	25 g(M寸½個)	
冷水(5℃)*	110 g(mL)	
ドライイースト	2.1 g(小¾)	
あん(約20℃にする)		100 g
※室温25℃以上のときは、10g(mL)減らして使う		

●あんの量が多くなると、膨らみは悪くなります。

(最大量150gまで)

また、あんの温度は必ず20℃前後にしてください。(パンの発酵に影響します)

●生地とあんの間に空洞ができるますが、パン生地が膨らむためにできるものです。



6 焼く(再度、■スタートを押す)

Q
生地がべたついて伸ばしにくいときは…

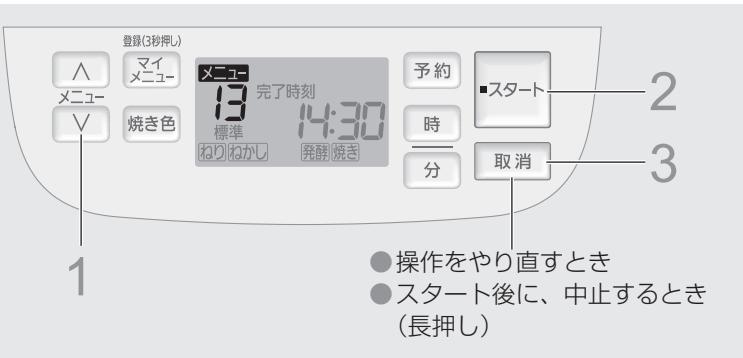


A
手やめん棒に強力粉をつけると伸ばしやすくなります。



米粉パン(小麦入り)

所要時間：約2時間30分



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

材料 必ず「こめの香(グルテン配合)」をお使いください。(P.13)

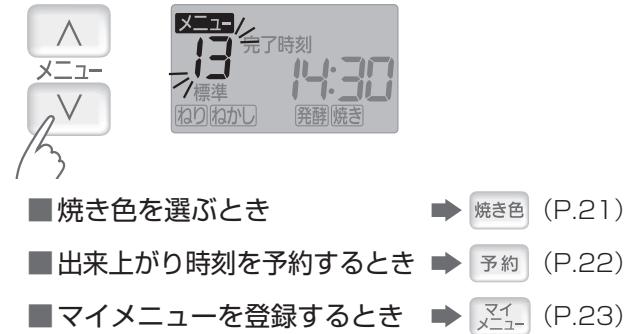
米粉パン(小麦入り)	1152 kcal(1斤分)
米粉 「こめの香(グルテン配合)」	250 g
バター	20 g
砂糖	17 g(大2)
スキムミルク	6 g(大1)
塩	5 g(小1)
水*	190 g(mL)
ドライイースト	4.2 g(小1½)

*室温25°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.73)
- 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「1」(食パン)で焼いてください。

1 メニュー「13」を表示させる



2 スタートする



3 パンを取り出す

米粉パン(小麦入り)レシピ



menu 13 米粉パン(小麦入り)



浅田先生からのアドバイス
モチモチとした食感が特徴の米粉でつくる食パンは、和食材との相性が抜群！
オリジナルの具材でいろいろなアレンジを楽しんでください。

ゆず米粉パン メニュー「13」	焼き色「淡」	1225 kcal(1斤分)
米粉「こめの香(グルテン配合)」	250 g	
バター	20 g	
砂糖	17 g(大2)	
スキムミルク	6 g(大1)	
塩	5 g(小1)	
*ゆずジャム(ゆず茶用)	30 g	
水*	180 g(mL)	
ドライイースト	4.2 g(小1½)	

※室温25°C以上のときは、5°Cの冷水を使う
*最初からパンケースに入れる

米粉パン(小麦なし)

天面が白く平らに焼き上がります。



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.13)

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)

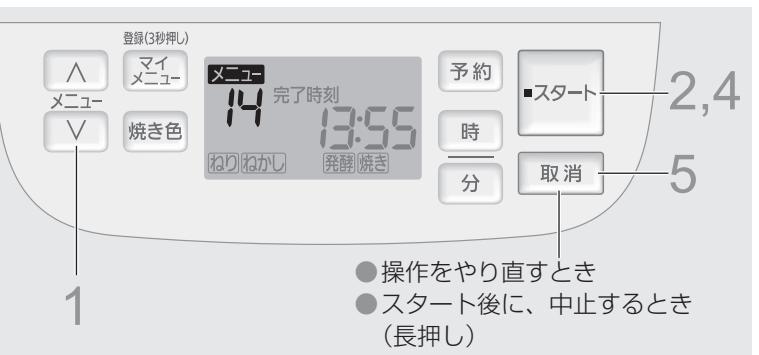
※もち粉と水あめの糊のつくりかた

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(ぱくぱくと膨らむまで)	
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。
- 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。

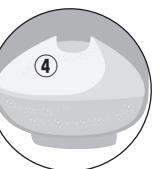
所要時間：約1時間55分



準備(P.16)

米粉「こめの香(米粉)」を使うとき

- もち粉と水あめの糊をつくる
- パン羽根をセットしたパンケースに、もち粉と水あめの糊を入れる
- 米粉・砂糖・塩を入れる
- 粉の頂にくぼみをつくり、そこにオリーブ油を入れる
- 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



米粉(ミックス粉)を使うとき

- パン羽根をセットしたパンケースに、砂糖、塩、ショートニングを入れる
- 水を入れる
- 米粉パン用ミックス粉を入れる
- 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。

米粉パン(小麦なし)レシピ



ココア・オレンジ 米粉パン

メニュー「14」	1611 kcal(1斤分)
砂糖	17 g(大2)
塩	5 g(小1)
ショートニング	30 g
100 %オレンジジュース	150 g(約150 mL)
水	130 g(mL)
ミックス粉「こめの香(グルテンフリー)」	300 g
ココア	18 g(大さじ3)
A 砂糖	8.5 g(大1)
水	30 g(大さじ2)
ドライイースト	4.2 g(小1½)

ドライイースト

米粉パン(小麦なし) / 米粉パン(小麦なし)レシピ

黒ごま 米粉パン

メニュー「14」	1521 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)
*黒ごま	10 g
ドライイースト	4.2 g(小1½)

*最初からパンケースに入れる

●もち粉と水あめの糊のつくりかた(P.44)

黒ごま 米粉パン(ミックス粉を使うとき)

メニュー「14」	1527 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	310 g(mL)
ミックス粉「こめの香(グルテンフリー)」	300 g
*黒ごま	10 g
ドライイースト	4.2 g(小1½)

*最初からパンケースに入れる

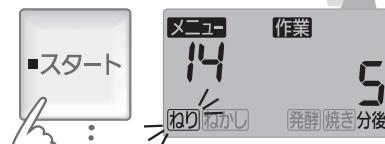
1 メニュー「14」を表示させる



■出来上がり時刻を予約するとき → 予約 (P.22)

■マイメニューを登録するとき → マイメニュー (P.23)

2 スタートする



3 粉落としをする

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

●「取消」を押さない

4 ふたを閉めて再度、スタートする

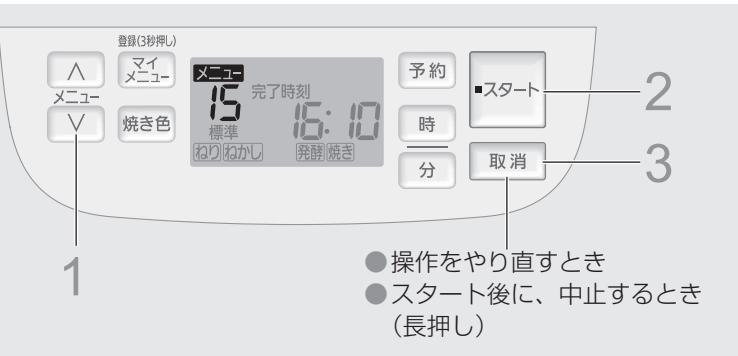


5 パンを取り出す

●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

ドライ天然酵母食パン

所要時間：約4時間10分



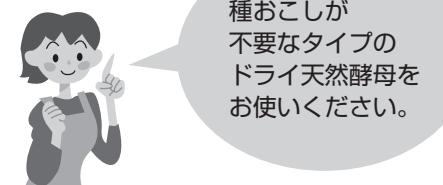
準備

- パンケースに、パン羽根をセットする
- (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	
1037 kcal(1斤分)	
強力粉	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。



1 メニュー「15」を表示させる



- 烤色选择时 → 烤色 (P.21)
- 出来上り时刻を予约するとき → 予约 (P.22)
- マイメニューを登録するとき → マイメニュー (P.23)

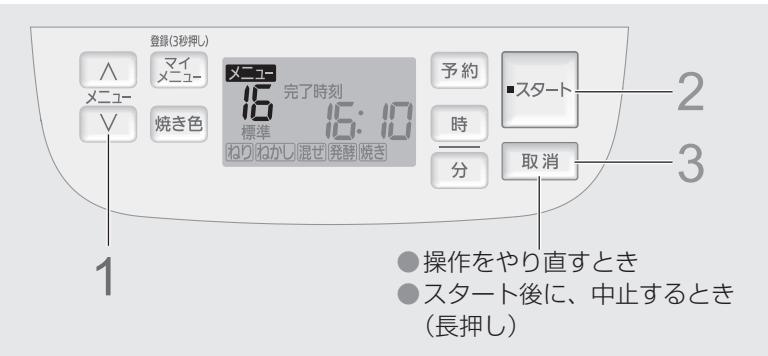
2 スタートする



- 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(混ぜあり)

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
- (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(レーズン)	
1338 kcal(1斤分)	
強力粉	250 g
バター	5 g
砂糖	17 g(大2)
塩	5 g(小1)
水 ^{※1}	190 g(mL)
レーズン	100 g
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	



1 メニュー「16」を表示させる



- 烤色选择时 → 烤色 (P.21)
- 出来上り时刻を予约するとき → 予约 (P.22)
- マイメニューを登録するとき → マイメニュー (P.23)

2 スタートする



- 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レシピ

menu
16

ドライ天然酵母食パン(混ぜあり)



ドライフィグとくるみの全粒粉パン

メニュー「16」 1385 kcal(1斤分)

強力粉	225 g
全粒粉	25 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1) ^{※2}
*ドライいちじく(5 mm角切り)	50 g
*くるみ(5 mm角切り)	30 g

※ 1室温25 °C以上のときは、5 °C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

*手で入れる(P.19)



レモンピール・ヨーグルト食パン

メニュー「16」 1290 kcal(1斤分)

強力粉	250 g
バター	5 g
砂糖	17 g(大2)
塩	5 g(小1)
ヨーグルト	50 g
水 ^{※1}	150 g(mL)
ドライ天然酵母	5 g(小1) ^{※2}
*レモンピール	80 g

※ 1室温25 °C以上のときは、5 °C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

*手で入れる(P.19)

●「予約」はできません。

乳製品を使わないレシピ

食パン

メニュー「1」

1080 kcal(1斤分)

強力粉	250 g
ショートニング	10 g
砂糖	17 g(大2)
塩	5 g(小1)
水 [*]	180 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)

※室温25 °C以上のときは、5 °Cの冷水を10 g(mL)減らして使う

早焼き食パン

メニュー「5」

1194 kcal(1斤分)

強力粉	280 g
ショートニング	10 g
砂糖	17 g(大2)
塩	5 g(小1)
水 [*]	200 g(mL)
ドライイースト	4.2 g(小1½)

※室温25 °C以上のときは、5 °Cの冷水を10 g(mL)減らして使う

●「予約」はできません。

トマト・ソーセージパン(食パン)

メニュー「2」

1356 kcal(1斤分)

強力粉	250 g
ショートニング	10 g
砂糖	17 g(大2)
塩	5 g(小1)
水 [*]	170 g(mL)
トマトペースト(6倍濃縮)	18 g(大さじ1)
乾燥ハーブ(お好みのもの)	適宜
ドライイースト	2.8 g(小1)
*ウインナーソーセージ(5 mm角切り)	80 g

※室温25 °C以上のときは、5 °Cの冷水を10 g(mL)減らして使う

*手で入れる(P.19)

●「予約」はできません。

ソフト食パン

メニュー「3」

1125 kcal(1斤分)

強力粉	250 g
ショートニング	15 g
砂糖	17 g(大2)
塩	5 g(小1)
水 [*]	180 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)

※室温25 °C以上のときは、5 °Cの冷水を10 g(mL)減らして使う

トマト・ソーセージパン(ソフト食パン)

メニュー「4」

1402 kcal(1斤分)

強力粉	250 g
ショートニング	15 g
砂糖	17 g(大2)
塩	5 g(小1)
水 [*]	170 g(mL)
トマトペースト(6倍濃縮)	18 g(大さじ1)
乾燥ハーブ(お好みのもの)	適宜
ドライイースト	2.8 g(小1)
*ウインナーソーセージ(5 mm角切り)	80 g

※室温25 °C以上のときは、5 °Cの冷水を10 g(mL)減らして使う

*手で入れる(P.19)

●「予約」はできません。

ピザ

メニュー「18」

(直径 約25 cm 2枚分)

803 kcal(1枚分)

ピザ生地(P.51)	1回分
強力粉	280 g
ショートニング	15 g
砂糖	8.5 g(大1)
塩	5 g(小1)
水	180 g(mL)
ドライイースト	2.8 g(小1)

豆乳ホワイトソース

米粉(小麦なし)	10 g(大1)
豆乳	100 g
フイヨンの素	1 g
塩	少々
トッピング(例)	
「玉ねぎ(薄切りにする)	60 g
「ウインナー(5 mm幅に切る)	160 g(中10本)
「プロッコリー(1口大に切る)	100 g
「ミニトマト(半分に切る)	120 g
「コーン	60 g

【豆乳ホワイトソースのつくりかた】

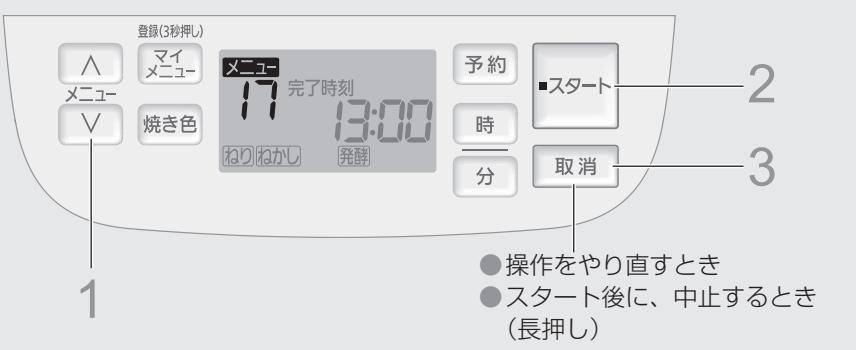
- 材料をすべて鍋に入れ、ときどきかき混ぜながら中火で2分加熱する
- 表面がふつふつとしてきたら弱火で2分加熱する
- とろみがついてきたら火を止める

～つくりかた～(P.52, 55)

パン生地

所要時間：約1時間

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



準備

- 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

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 1/2個)
水*	150 g (mL)
ドライイースト	2.8 g (小1)

*室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う

1 メニュー「17」を表示させる



■マイメニューを登録するとき ➡ マイメニュー (P.23)

2 スタートする

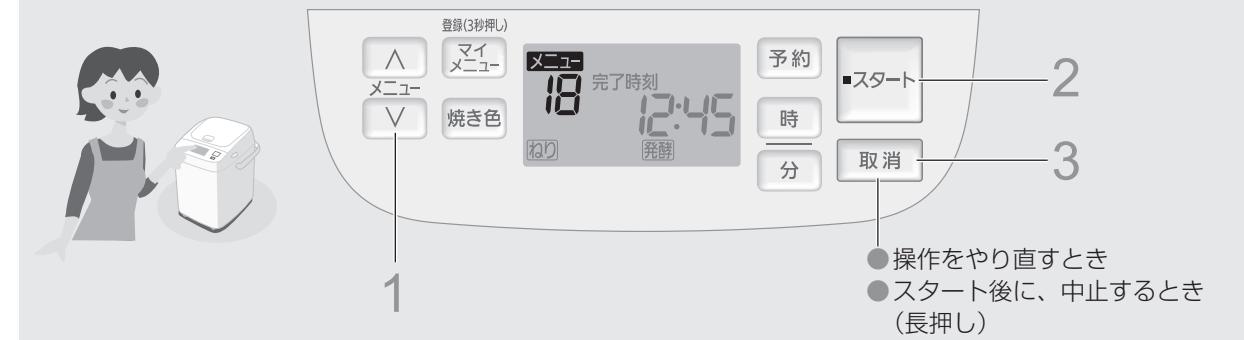


3 生地をすぐ取り出す

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

ピザ生地

所要時間：約45分



準備

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

材料

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「18」を表示させる



■マイメニューを登録するとき ➡ マイメニュー (P.23)

2 スタートする



3 生地をすぐ取り出す

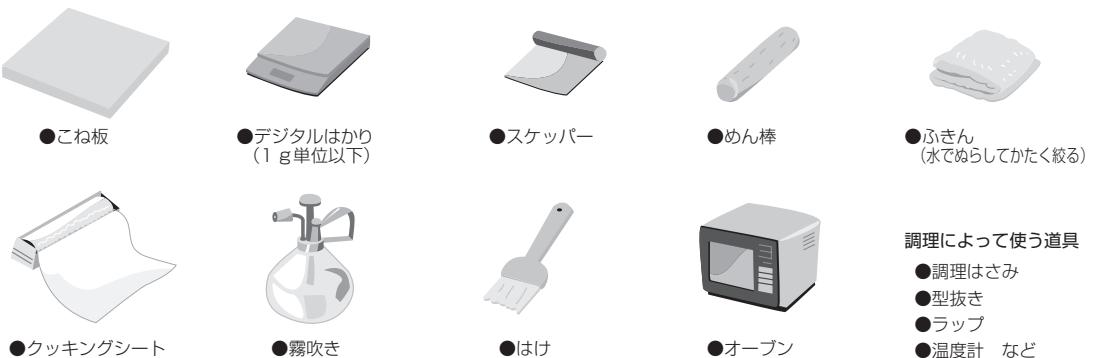
- そのまま放置すると、さらに発酵が進みます。
- 生地の配合を変えると発酵が遅くなることがあります。

生地

パン生地 / ピザ生地

パン生地／ピザ生地レシピ

生地からパンをつくるときに使う道具



menu 17 パン生地



材料 (12個分)	135 kcal (1個分)
パン生地 (P.50)	1回分
ドリール (溶き卵)	25 g (M寸 $\frac{1}{2}$ 個)
●準備する道具 (P.52)	

バターロール

1 メニュー「17」でパン生地をつくる (P.50)

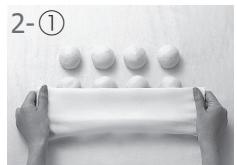
2 成形する

①パンケースから生地を取り出し、スケッパーで約45 gずつ分割 (12等分) し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる

②円すい形にし、ふきんをかけて10~15分休ませる

③手で軽く押さえてから、めん棒で薄く伸ばす

④生地の端を手前に引っ張りながら、しっかり巻く (巻き方が緩いと、発酵中に横に広がりやすくなります)



3 発酵させる

①巻き終わりを下にして並べ、霧吹きをする

②30~35 ℃で40~60分 (約2倍の大きさになるまで) 発酵させたあと、ドリールを塗る

4 焼く

①予熱した170~200 ℃のオーブンで約15分焼く。残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ



材料 (8個分)	151 kcal (1個分)
----------	----------------

強力粉	280 g
A 砂糖	25.5 g (大3)
塩	5 g (小1)
サラダ油	小さじ2 (8 g)
水	180 g (mL)
ドライイースト	2.8 g (小1)

●準備する道具 (P.52)

ベーグル

1 メニュー「17」でパン生地をつくる (P.50)

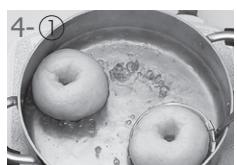
①パン羽根をセットしたパンケースに
A → サラダ油 → 水の順に入れる

②イースト容器にドライイーストを入れ、生地をつくる

2 成形する

①パンケースから生地を取り出し、スケッパーで約60 gずつ分割 (8等分) し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10分休ませる

②生地の中央に指を入れて回しながら穴を大きくし、ドーナツ状にする



3 発酵させる

①打ち粉をしたクッキングシートの上に並べ
30~35 ℃で約40分 (約2倍になるまで) 発酵させる

4 ゆでる

①熱湯で両面30秒ずつゆで、水けを切る

5 焼く

①クッキングシートを敷いた天板に並べ、
予熱した170~190 ℃のオーブンで約15~20分焼く

パン生地／ピザ生地レシピ



材料 (12個分)

●ドライイースト使用	201 kcal (1個分)
強力粉	225 g
薄力粉	55 g
バター	15 g
砂糖	25.5 g (大3)
A スキムミルク	6 g (大1)
塩	5 g (小1)
溶き卵	25 g (M寸 1/2個)
水	140 g (mL)
ドライイースト	2.8 g (小1)
折り込み用バター (1 cm厚に切る)	140 g
ドリール (溶き卵)	25 g (M寸 1/2個)
●準備する道具 (P.52)	

パン生地を使ったドーナツ



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

クロワッサン

1 メニュー「17」でパン生地をつくる (P.50)

- ①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、イースト容器にドライイーストを入れ、生地をつくる

2 バターを折り込む

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

3 成形する

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

4 発酵させる

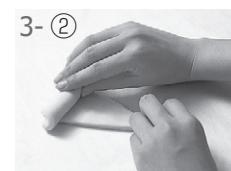
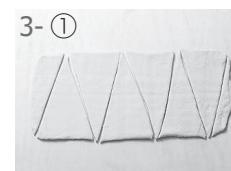
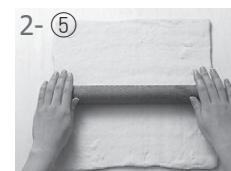
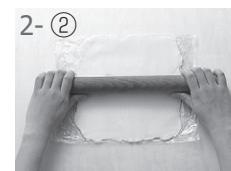
- ①霧吹きをしてラップをかけ、室温で40~60分(約2倍の大きさになるまで)発酵させたあと、ドリールを塗る

5 焼く

- ①予熱した200~220 °Cのオーブンで約10分焼く。残りの生地は、発酵しそぎないように冷蔵庫へ

パン生地

パン生地



ピザ生地



材料 (直径25 cm 2枚分)

ピザ生地 (P.51)	1回分
ピザソース	大さじ4
ピザ用チーズ	200 g
トッピング(例)	
たまねぎ(薄切り)	小1個
サラミ(薄切り)	10枚
ベーコン	2枚
マッシュルーム(薄切り)	6個
ピーマン(薄切り)	2個

●準備する道具 (P.52)

ピザ

1 メニュー「18」でピザ生地をつくる (P.51)

2 成形する

- ①生地をスケッパーで2等分し、きれいな面を出して丸める
(薄めのピザ生地の場合は3等分)



- ②ふきんをかけて10~20分休ませる



- ③クッキングシートにのせ、直径25 cmに伸ばす

- ④フォークで穴を開ける

3 具材をのせる

- ①ピザソースを塗り、トッピングを並べ、ピザ用チーズをのせる

4 焼く

- ①予熱した180~200 °Cのオーブンで約15分焼く
残りの生地は、発酵しそぎないように冷蔵庫へ



材料 (直径25 cm 2枚分)

強力粉	280 g
A 砂糖	8.5 g (大1)
塩	5 g (小1)
オリーブ油	12 g (大さじ1)
水	180 g (mL)
ドライイースト	2.8 g (小1)
B ローズマリー	適量
クリスタルソルト (または塩)	適量

●準備する道具 (P.52)

フォカッチャ

1 メニュー「18」でピザ生地をつくる (P.51)

- ①パン羽根をセットしたパンケースにA → オリーブ油 → 水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れ、生地をつくる

2 成形する

- ①パンケースから生地を取り出し、スケッパーで2等分し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10分休ませる

3 発酵させる

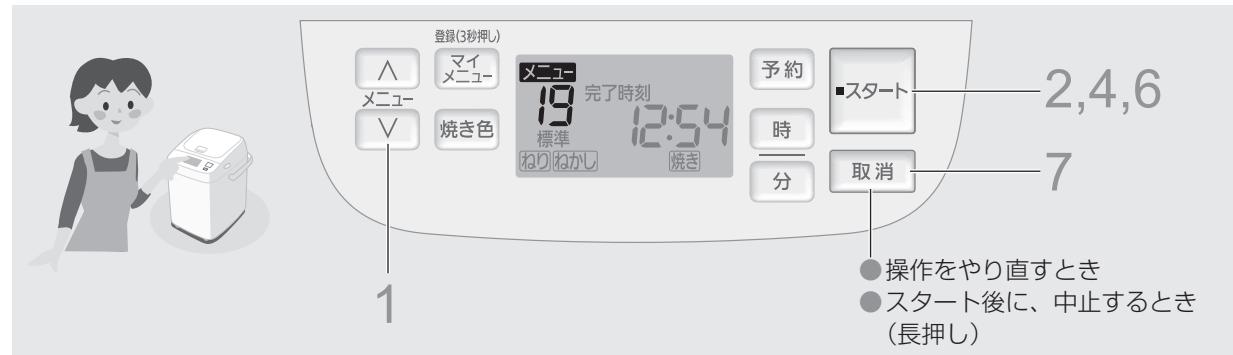
- ①生地をクッキングシートの上にのせて、直径25 cmの円形に伸ばす
②30~35 °Cで40~60分発酵させる

4 焼く

- ①生地の表面に指でくぼみをつけ、オリーブ油(分量外)を塗る
②Bを振りかけて、予熱した180~200 °Cのオーブンで約15分焼く

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1/2)
※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「19」を表示させる



- 烤色を選ぶとき → 烤色 (P.21)
- マイメニューを登録するとき → マイメニュー (P.23)

2 スタートする

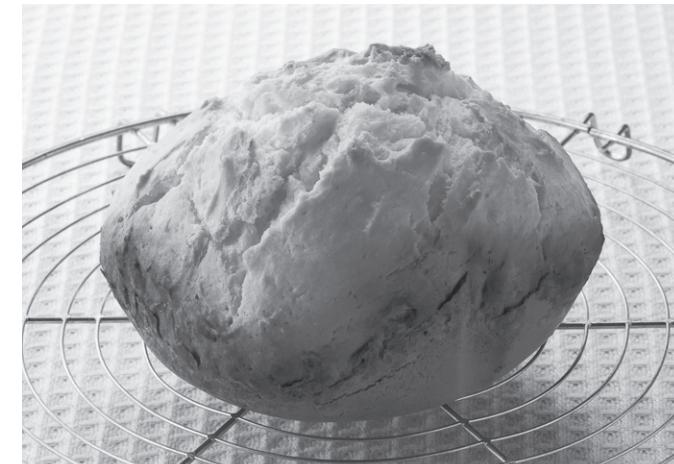


- (約2分後)
- ピッピッと鳴ったら、3分以内にふたを開けて粉落としをする
 - ゴムべらなどで周囲の粉を落とす
(金属製のへらなどを使うと、フッ素樹脂を傷めます)
 - 「取消」を押さない

4 ふたを閉めて再度、スタートする



- (約1分後)



5 ピッピッと鳴ったら、3分以内に 生地の表面を整える

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

6 ふたを閉めて再度、スタートする



- 45分～51分の範囲で表示されます。

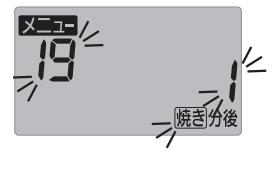
7 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから クイックブレッドを取り出す

- パンの底にパン羽根が付いていないか確認してください。
- 焼き足りないときは、「追い焼き」をする(右記)
- 勢いよく振って取り出すと、形崩れします。
- ふたや蒸気口付近は油煙で汚れやすいため、使い終わったら必ず拭いてください。(P.66, 67)

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「19」を 表示させる

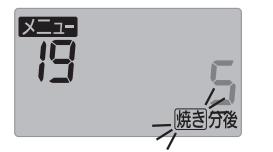


② 烤く時間を設定する



- 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 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

クイックブレッドレシピ

menu
19

クイックブレッド



ケーキ・サレ風 クイックブレッド

メニュー「19」 焼き色「濃」 1171 kcal

卵1個と牛乳を混ぜ合わせたもの	60 g
薄力粉	150 g
ベーキングパウダー	5 g
バター(1cm角に切る)*	20 g
砂糖	8.5 g(大1)
塩	2.5 g(小1/2)
じゃがいも(皮をむいてすりおろす)	90 g
ブラックペッパー(粗びき)	少々
ベーコン(5mmの角切り)	30 g
チーズ(5mmの角切り)	30 g
にんじん(5mm角に切り、かためにゆでる)	20 g
とうもろこし(粒)	20 g
枝豆(むき実)	20 g

※室温15℃以下のときは、5mm角に切る

●上から順番にすべての材料をパンケースに入れる

トマトと枝豆 クイックブレッド

メニュー「19」 1298 kcal

卵1個とトマトジュースを混ぜ合わせたもの	100 g
オリーブ油	24 g(大さじ2)
薄力粉	120 g
強力粉	60 g
ベーキングパウダー	5 g
砂糖	17 g(大2)
塩	2.5 g(小1/2)
ブラックペッパー(粗びき)	少々
お好みの乾燥ハーブ(バジル・オレガノなど)	小さじ1/2
ドライトマト(乾燥)(かために戻して4等分する)	10 g
枝豆(むき実)	50 g
チーズ(1cmの角切り)	50 g

●上から順番にすべての材料をパンケースに入れる

国産小麦を使ってつくれるレシピ

国産小麦



●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。

●国産小麦(市販品)を使うと、もちもちと弾力のある食感になります。



- 日清製粉ウェルナ「カメリヤ」を使ったパンより、膨らみが小さくなる場合があります。出来上がりのパンの高さが10cm以上(クイックブレッドの場合は、高さ7cm以上)であれば、問題ありません。
- 国産小麦は粉の銘柄(品種)や収穫年度により、出来栄えが異なる場合があります。

食パン

メニュー「1」 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10g(mL)減らして使う

パン生地 メニュー「17」

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1/2個)
水*	140 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

クイックブレッド

メニュー「19」 1159 kcal(1個分)

卵1個と牛乳を混ぜ合わせたもの	70 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1/2)

※室温15℃以下のときは、5mm角に切る

早焼き食パン

メニュー「5」 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℃)*	190 g(mL)
ドライイースト	4.2 g(小1/2)

※室温25℃以上のときは、10g(mL)減らして使う

ピザ生地 メニュー「18」

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



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

材料

バターケーキ	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	

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



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

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

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

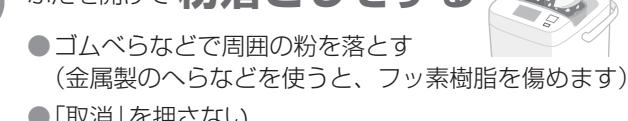
1 メニュー「20」を表示させる



2 スタートする



3 粉落としをする



4 再度、スタートする



5 ケーキを取り出す

- 焼き足りないときは、「追い焼き」をする(右記)
- 勢いよく振って取り出すと、形崩れします。



●エネルギー目安表示 1回分

レモンケーキ	
無塩バター(1 cm角に切る)	110 g
砂糖	100 g
牛乳	15 g(大さじ1)
卵(溶く)	100 g(M寸2個)
ラム酒(またはブランデー)	大さじ1
A [薄力粉]	180 g
ベーキングパウダー	7 g
レモンの皮(すりおろしたもの)*	1個分
※粉落としのときに入る	
●Aを合わせてふるっておく	

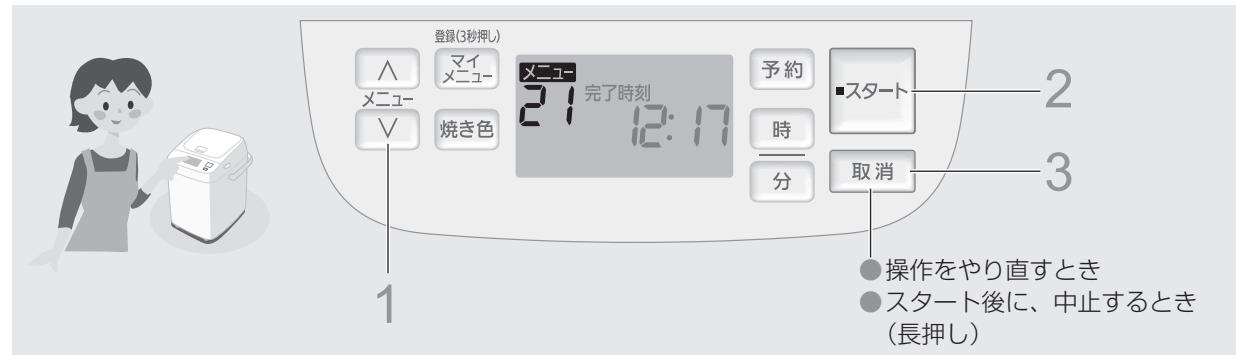
チョコケーキ	
無塩バター(1 cm角に切る)	100 g
砂糖	100 g
卵(溶く)	100 g(M寸2個)
ココア	15 g(大さじ2 1/2)
A [薄力粉]	180 g
ベーキングパウダー	7 g
チョコチップ*	50 g
オレンジピール(5 mm~1 cm角に刻む)*	40 g
※粉落としのときに入る	
●Aを合わせてふるっておく	

かぼちゃケーキ	
無塩バター(1 cm角に切る)	100 g
砂糖	80 g
牛乳	30 g(大さじ2)
卵(溶く)	100 g(M寸2個)
かぼちゃ(2 cm角に切りやわらかくする)	100 g
A [薄力粉]	180 g
ベーキングパウダー	7 g
●Aを合わせてふるっておく	

抹茶甘納豆ケーキ	
無塩バター(1 cm角に切る)	80 g
砂糖	100 g
卵(溶く)	150 g(M寸3個)
抹茶	3 g(小さじ1 1/2)
A [薄力粉]	180 g
ベーキングパウダー	7 g
甘納豆(5 mm位の大きさに刻む)*	50 g
※粉落としのときに入る	
●Aを合わせてふるっておく	

生チョコ

所要時間：約17分



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

材料 (約 縦13cm×横13cm×高さ1cm分)

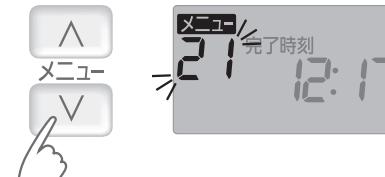
生チョコ(ミルク)	1303 kcal
ミルクチョコレート (市販の板チョコレート) (3枚)	165～174g
生クリーム(乳脂肪分35%)	70g(約70mL)
はちみつ	10g

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) (約4枚)	160g
生クリーム(乳脂肪分35%)	60g(約60mL)

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) (3枚)	165～174g
生クリーム(乳脂肪分35%)	90g(約90mL)

- 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「21」を表示させる



■マイメニューを登録するとき ➡ マイメニュー (P.23)

2 スタートする



3 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.63)
- 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)

ラップやクッキングシートを敷いた
バットなどの平らな容器に

4 ゴムべらで流し入れる

冷蔵庫で2時間以上

5 冷やし固める

- 切り分けた生チョコにココアや粉糖などをまぶしても
よいでしょう。

6 適度な大きさに切り分ける



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「21」を表示させる

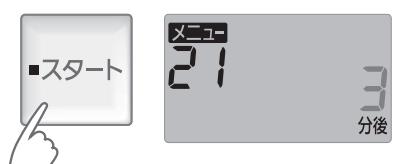


② 混ぜる時間を設定する



●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.62)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

●エネルギー目安表示 1回分

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



グラノーラ (一口大 約20個分)

「ブラックチョコレート(板)	116g(2枚)
A 生クリーム(乳脂肪分35%)	40g(約40mL)
はちみつ	10g
グラノーラ	100g

- ① Aで生チョコをつくる (P.62)
- ② ①とグラノーラを混ぜ合わせる
- ③ クッキングシートの上に、スプーンでお好みの大きさに取り分け、固める

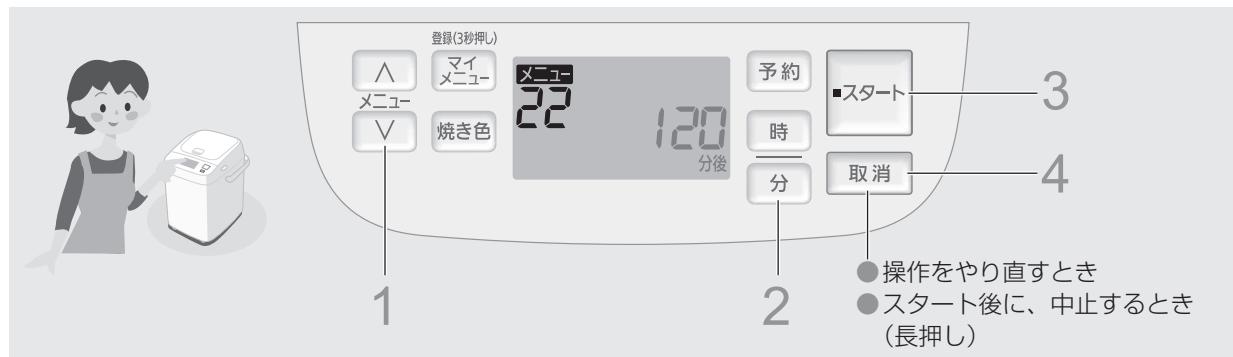


ムース・オ・ショコラ (約グラス5個分)

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

- ① Aで生チョコをつくる (P.62)
- ② 生クリームを泡立てる
- ③ ②にあたたかい状態の①を混ぜ合わせる
- ④ グラスなどに盛り付けて冷やし、お好みのフルーツを飾る
- お好みで、刻んだチョコレートやナッツ(10～20g)を混ぜてもよいでしょう。

ジャム



- 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

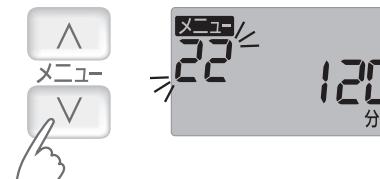
材料

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

●必ず上記分量をお守りください。
吹きこぼれや焦げ付きの原因になります。

- 煮詰めすぎに気をつけて！
ジャムは冷めるとかたさが増します。
- 砂糖の量が控えめで、添加物も不使用なため、
ゆるめのジャムになります。
長期保存には向きません！
冷蔵庫で保存し、早めにお召し上がりください。
- 保存期間：約1週間

1 メニュー「22」を表示させる



■マイメニューを登録するとき ➡ マイメニュー (P.23)

2 調理時間を設定する (いちごジャムは120分)



●90分～150分まで10分単位で設定できます。

3 スタートする



ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して

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

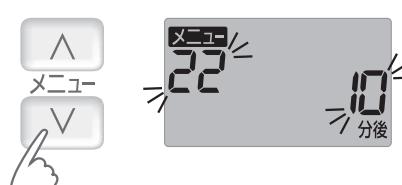
- 必ずゴムべらなどやわらかいもので取り出してください。
(かたいものを使うと、パンケースのフッ素樹脂が傷つきます)



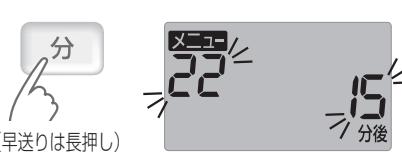
加熱が足りないときは「追い加熱」

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「22」を表示させる



② 調理時間を設定する



●10分～30分まで1分単位で設定できます。

③ スタートする



■追い加熱を取り消すときは ➡ 「取消」長押し

■下記の方法でも「追い加熱」ができます。

- ・手順4 (P.64) 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

所要時間：約1時間30分～2時間30分

●エネルギー目安表示 1回分



ブルーベリージャム

ブルーベリー(冷凍)	400 g
砂糖	140 g
レモン汁	38 g (大さじ 2½)

■調理設定時間…150分(生のブルーベリーを使うときは110分)

りんごジャム

りんご →皮をむいて8つに切り、芯を取って 1 cm幅に切る	正味 400 g
砂糖	140 g
レモン汁	38 g (大さじ 2½)

■調理設定時間…100分

桃ジャム

桃 →皮をむいて種を取り、2 cm角に切る	正味 400 g
砂糖	140 g
レモン汁	38 g (大さじ 2½)

■調理設定時間…120分

マーマレード

甘夏 (夏みかん・オレンジなど) →よく洗って皮と実に分ける →実は袋から出し、2～3つにほぐす →皮は白い部分をそぎ落として細切り にする	400 g
砂糖	140 g

- ①鍋に皮と浸るくらいの水を入れて15分ほどゆでる
- ②湯を捨て、再び水を入れてゆでる
- ③3回繰り返し、水けを切る
- ④パンケースに、皮、砂糖、実の順に入れる
- ⑤セットする

■調理設定時間…120分

お手入れする

部品を
傷めないために…



パンケース



羽根

- 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)



塩素系の洗剤



磨き粉
金属製たわし
スポンジのナイロン面
ネットに入ったスポンジ

パンケース・パン羽根

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



- 羽根が外しにくいときは、左右に回してから引っ張る



- ②パンケースとパン羽根をスポンジでしっかり水洗いする

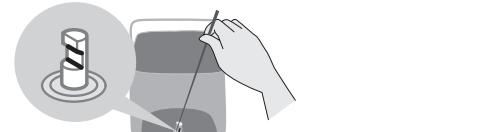


- パン羽根の表面が白く汚れているときは、台所用洗剤(中性)で洗う
- 汚れが残っていると生地がくっつきやすくなるため、パン羽根がパンの中に残ることがあります。

- 取り付け軸の周りに生地などを残さない残っているとパンケースのフッ素を傷めます。



- ③パン羽根や取り付け軸につまった生地などを竹串で取る



- 取り付け軸に生地が残っていると、パン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



上ふた

取り外して、 水洗いする

●約70度に開き、右側を上に引く

【取り外し方】

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

●蒸気口付近の上ふたに
油煙がつく場合があります。

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、P.59の レシピ以外で使える？

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

専用小麦粉で つくれる？

食パン、食パン(混ぜあり)

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

フランスパン、フランスパン(混ぜあり)

つくれますが、専用小麦粉の種類によりパンの出来栄えや膨らみに差ができます。

バターやショートニング の代わりに他の材料が 使える？

使えます。

バター、マーガリン、ショートニングなどの固形の油脂は、同じ分量で置きかえて使えます。
●油脂の種類により、焼き色が濃くなったり薄くなったりすることがあります。
また、出来栄えが悪くなることがあります。

スキムミルクの代わりに 他の材料が使える？

使えます。

スキムミルク6g(大1)は、牛乳70g(約70mL)相当です。

●牛乳を使う場合は、その分量だけ水を減らしてください。



市販の料理の本の 分量でつくれる？

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

半斤のパンもつくれる？

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

自家製の天然酵母は 使える？

発酵力が不安定になりがちで、うまくできません。

ドライイースト・ 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、 ドライ天然酵母の メニューで使える？

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。

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？

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「1」(食パン)で焼いてください)

材料について

材料について

指定以外のパン用米粉で 米粉パン(小麦入り)は つくれる？

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

メロンパンのクッキー 生地は冷凍しておいて も使える？

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

打ち粉は何を使うの？

パンの成形には、強力粉をおすすめします。

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。

焼き上がり後・出来上がり後について

パンをうまく 切るコツは？

焼き上がり直後は切りにくいため、少し時間をおいてから切ります。
●パンを寝かし、パン切り包丁を前後に動かしてください。



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がいいときは、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, 31)
●時間がたちすぎると、パンがしづぶ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.66)

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？

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。



食パン

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。



よくある
ご質問

必要なとき

よくあるご質問

焼き上がり後・出来上がり後について

ドライ天然酵母と
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、ドライ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。皮はおかきやしょうゆのような香りで、味はかすかな酸味と甘味がある
- 生地のキメはやや粗め
- 食感はもっちりとして歯ごたえがある

焼き上げの時のにおいも「ヨーグルトのような発酵臭」がします。

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5～10 g (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.66)

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き、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.66)

パン生地、ピザ生地
メニューで、あまり発酵
していないのですが？

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

失敗した生地は
再利用できる？

例 生地のままで焼けて
いないとき
…など

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・ドライ天然酵母がイースト容器に残っているとき
⇒メニュー「17」(パン生地)で生地をつくってドーナツ (P.54) にしたり、「18」(ピザ生地)で生地をつくってピザ (P.55) 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 (P.54) やピザ (P.55) に！

パンケースなどの
フッ素樹脂被膜が
剥がれたのですが？
そのまま使用できる？

かたい材料を入れたりすると、パンケースなどのフッ素樹脂被膜が剥がれることがあります。(P.20)
フッ素樹脂被膜の剥がれたものを誤って食しても、人体への影響など問題はありません。

うまくできない！

パンづくりはデリケート
日によって出来栄えが
違います



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.69)

こんなときは

膨らみが
足りない

大きな目安
食パン・食パン(混ぜあり)・
ソフト食パン・ソフト食パン(混ぜあり)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

・米粉パン：小麦入り

13 cm未満

- ・早焼き食パン
- ・早焼き食パン(混ぜあり)
- ・クイックスイート食パン
- ・全粒粉パン
(全粒粉50%配合)
- ・全粒粉パン(混ぜあり)
(全粒粉50%配合)

11 cm未満

- ・全粒粉パン
(全粒粉100%配合)
- ・全粒粉パン(混ぜあり)
(全粒粉100%配合)

10 cm未満

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

8 cm未満

- ・米粉パン：小麦なし
(自家配合のとき)

膨らみすぎている

大きな目安

20 cm
以上

パン(膨らみ)

小麦粉
(国産小麦を除く)

水

砂糖

ドライイースト
ドライ天然酵母

小麦粉

水

ドライイースト
ドライ天然酵母

- 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？
- 強力粉と薄力粉の割合をまちがえていますか？

- 少なすぎませんか？
- 早焼き食パン、早焼き食パン(混ぜあり)、クイックスイート食パン、フランスパン、フランスパン(混ぜあり)、全粒粉パン、全粒粉パン(混ぜあり)、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？

- 少なすぎませんか？

- 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.11)
- 賞味期限切れのものを使っていますか？

- 多すぎませんか？
- パン専用小麦粉を使っていますか？(P.68)

- 多すぎませんか？

- 多すぎませんか？
- ⇒指定どおりの量で膨らみすぎると、ドライイースト・ドライ天然酵母か、砂糖を1/4～1/2量減らしてみてください。
- 標高が1000mを超える地域では、膨らみすぎることがあります。

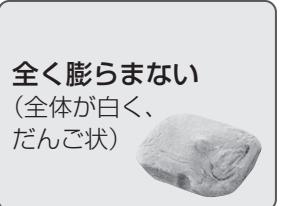
よくあるご質問／うまくできない！

必要なとき

うまくできない！

パン(形)

こんなときは

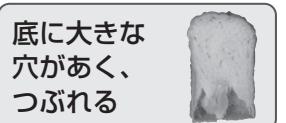


日によって形や
膨らみが違う



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



周囲に粉が残っている

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

外皮がかたい

具材が片寄る

成形・発酵させた生地が
ベタッとしている

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？
- 途中で停電ませんでしたか？

- 手づくりパンは、以下のような条件で、日によって形や膨らみ方が変わります！
- 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)
- 材料の種類・質
 - ・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

- 焼き上がったパンを、すぐにパンケースから取り出し、足つき網などの上で粗熱をとりましたか？
- 室温が高いときは、水を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？

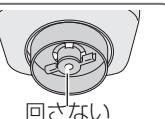
<全粒粉パンは…>

- 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？

- パン羽根の形状あとは残ります。
- パンを取り出すときに、パンケースの底の部分を触りませんでしたか？(パン羽根が回り、パンをつぶすことがあります)



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？

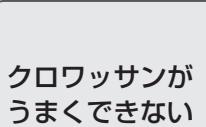
- 焼き色を変える(P.21)か、砂糖の量で調節してください。
- 砂糖の量を減らすとやや薄くなり、増やすとやや濃くなります。
- パンケースからパンがはみ出しているときは、ドライイースト・ドライ天然酵母や水の量を減らしてください。
- 釜伸びしているときは、パンの上部がはがれたようになります。

- 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。

- 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。

- 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で軽く押さえ、ゆっくり戻るようなら発酵完了です。

こんなときは



ここを確認してください

- 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



パン(その他)

アレンジパン

あんパン

米粉パン

ここを確認してください

- 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ります)
- 格子模様を深く入れていませんか？

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

- 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。

- 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。

- 米粉を水よりも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。

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

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？
- 薄力粉とベーキングパウダーはふるって入れましたか？

上部にバターが
残っている

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

周囲に粉が
くっついている

- 粉落としをしましたか？
- 材料を順番どおりに入れましたか？

思ったような
ケーキにならない

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

分離してしまう

- 乳脂肪分の高い(41%以上)生クリームと力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。

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)

「まちがえた！」と思ったら…

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

入れ忘れた材料	入れられる時間
バター 砂糖 スキムミルク 塩 はちみつ	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 ・ピザ生地 1分以内 ・米粉パン(小麦なし) 5分以内 ・パン生地 10分以内 ・米粉パン(小麦入り) 35分以内 ・他のメニュー 20分以内 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

ドライイースト ドライ天然酵母	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 ・ピザ生地 1分以内 ・米粉パン(小麦なし) 5分以内 ・パン生地 10分以内 ・米粉パン(小麦入り) 35分以内 ・他のメニュー 20分以内
--------------------	--

材料を入れ忘れて
スタートした！

メニューを
まちがえてスタートした！

電源プラグを抜いた！

途中でまちがって「取消」
を押した！

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

電源プラグを抜いても10分以内に差せば、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.54, 55, 70)

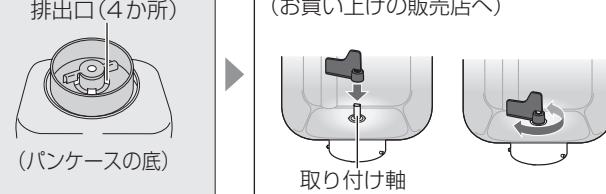
うまくできない！ / 「まちがえた！」と思ったら…

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
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.70)
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：食パン 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0時30分～9時30分 (「0:30」～「9:30」) ・上記以外はセットできません。	次の範囲内で合わせてください。 現在時刻の ●食パン : 4時間 ~ 13時間後 ●食パン(混ぜあり) : 4時間 ~ 13時間後 ●ソフト食パン : 4時間20分～13時間後 ●ソフト食パン(混ぜあり) : 4時間20分～13時間後 ●フランスパン : 5時間 ~ 13時間後 ●フランスパン(混ぜあり) : 5時間 ~ 13時間後 ●全粒粉パン : 5時間 ~ 13時間後 ●全粒粉パン(混ぜあり) : 5時間 ~ 13時間後 ●米粉パン(小麦入り) : 2時間30分～13時間後 ●米粉パン(小麦なし) : 1時間55分～13時間後 ●ドライ天然酵母食パン : 4時間10分～13時間後
予約したのにすぐにねりだす	●ドライイーストを使う食パン・食パン(混ぜあり)・フランスパン・フランスパン(混ぜあり)・全粒粉パン・全粒粉パン(混ぜあり)・米粉パン(小麦なし)、ドライ天然酵母を使うドライ天然酵母食パン・ドライ天然酵母食パン(混ぜあり)では、最初の「ねり」工程だけを予約スタート直後に行います。(P.8～9)	
使用中や予約中、音がする	動画  以下のような音がしても、異常ではありません。 ●生地の「ねり」や「ガス抜き」をしたりするとき ・「ギィーギィー」「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 ●イースト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」…………開閉弁の開く音	
途中で回転が止まる (パン羽根が回らない)	●材料が多すぎたり、パン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。	
パン羽根がガタつく	●パン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)	

こんなときは	原因	直し方
電源プラグをさすと、現在時刻表示が「0:00」になった	●リチウム電池の寿命です。	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	●パン羽根を付け忘れていませんか？ ●パンケース内部のパン羽根の取り付け軸が、固くて回らなくなっていますか？	パン羽根を確実に取り付ける(P.16)
パンケースの底から生地が漏れる	●ご使用に伴い、パンケースの排出口から少量の生地が出てきます。 (回転部の中に入った生地が回転を妨げないように排出される) 異常ではありませんが、パン羽根の取り付け軸が回るか確認してください。	パン羽根を取り付けた状態で、パン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。	

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℃以上)になっています。 ふたを開けて、庫内を十分に冷ます(出来上がり直後で、1時間程度)
U55 を表示	●予約できる時刻の目安を越えています。 焼き上がり時刻を選んでからスタートしてください。
H01 ~ 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

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	370 W	大きさ(約)	幅 24.1 × 奥行 30.4 × 高さ 33.7 cm
質量(約)	5.5 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
食パン	小麦粉 250 g	13 時間後まで
食パン(混ぜあり)	小麦粉 250 g	13 時間後まで
ソフト食パン	小麦粉 250 g	13 時間後まで
ソフト食パン(混ぜあり)	小麦粉 250 g	13 時間後まで
早焼き食パン	小麦粉 280 g	—
早焼き食パン(混ぜあり)	小麦粉 280 g	—
クイックスイート食パン	小麦粉 250 g	—
フランスパン	小麦粉 250 g	13 時間後まで
フランスパン(混ぜあり)	小麦粉 250 g	13 時間後まで
アレンジパン	小麦粉 150 g	—
全粒粉パン	小麦粉 250 g	13 時間後まで
全粒粉パン(混ぜあり)	小麦粉 250 g	13 時間後まで
米粉パン(小麦入り)	米粉 250 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
ドライ天然酵母食パン(混ぜあり)	小麦粉 250 g	13 時間後まで
パン生地	小麦粉 280 g	—
ピザ生地	小麦粉 280 g	—
クイックブレッド	小麦粉 180 g	—
ケーキ	小麦粉 180 g	—
生チョコ	チョコレート 160 g ~ 174 g	—
ジャム	果物 400 g	—

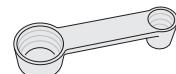
別売品

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)



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: ADA12-234
- メーカー希望小売価格: 6,050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.71~74)、
「故障かな?」「こんな表示が出たら…」
(P.76~77)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-SB4

●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。

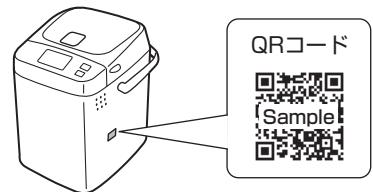
パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「商品登録」をお願いします

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



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



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