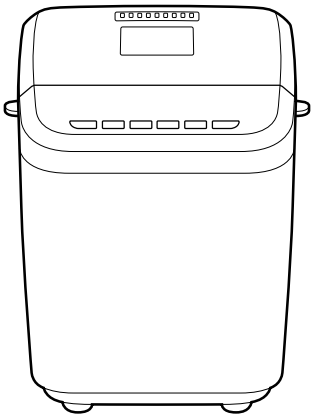
siroca

おうちベーカリー

SB-1D151



取扱説明書 **保証書つき**

このたびはシロカ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。
この商品を安全に正しくお使いいただくため
に、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお
読みになり充分に理解してください。
お読みになった後は、お手元に置いて保管して
お使いください。

この取扱説明書の内容は改善のため、予告なく変更する
ことがあります。

**この製品は家庭用です。業務用にはお使いにならないで
ください。**
日本国内専用
USE ONLY IN JAPAN

レシピについて

取扱説明書は基本的なレシピを紹介しています。
アレンジパン、パン以外のレシピなどについては、
付属のオリジナルレシピやホームページをご覧く
ださい。

シロカレシピ特設サイト
今日から使える、
かんたんおいしいレシピが満載
https://siroca.co.jp/recipe/

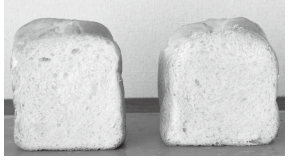
スマートフォンやパソコンで
ご覧いただけます。

本機で作れるおいしいメニュー

取扱説明書では基本的なレシピを紹介しています。
パンや生地のアレンジレシピは付属のオリジナルレシピをご覧ください。

パン

本機でこね→発酵→焼きまで自動で行います



1. 食パン（ごはんのパン）

16 ページ 18 ページ

ベーシックな食パンとごはんを使ったもちもちのごはんパンも作れます。

1A. アレンジ食パン
（チョコとナッツのうずまきパン）

22 ページ

成形が必要なアレンジ食パンも1Aメニューで作れます。

2. 早焼きパン

24 ページ

忙しいときでも安心
短時間で焼きあがる
食パン

3. 糖質オフパン

25 ページ

糖質を抑えたパンを作ることができます。

4. フランスパン風

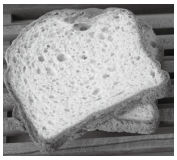
26 ページ

カリッとしたかための
皮がかみ応えのある
食パン

5. 全粒粉パン

27 ページ

ふすまごとひいた粉を使った香ばしく栄養満点な食パン



6. 米粉パン
（グルテンなし）

28 ページ

米粉を使った、
もっちりしっとり
した食感の食パン

天然酵母パン

本機で作った生種から生地やパンを作れます

7. 天然酵母生種おこし

30 ページ

8. 天然酵母パン生地

32 ページ

9. 天然酵母パン 33 ページ

工程メニュー

10. こねる　11. 発酵　12. 焼く 34 ページ

パン生地・ピザ生地

本機で作った生地を使ってパンやピザを作れます

13. パン生地
（バターロール）

35 ページ

14. ピザ生地
（ヘビータイプ・クリスピータイプ）

36 ページ

パン以外のメニュー

パン以外にもいろいろ作れます

15. もちつき

37 ページ

16. ケーキ

39 ページ

17. ヨーグルト

41 ページ

18. さらさら甘酒

43 ページ

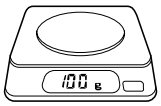
19. つぶつぶ甘酒

43 ページ

そろえておきたい道具

パンを作るときに必要な道具、あると便利な道具を紹介します。

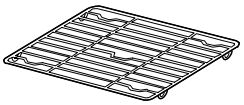
デジタルはかり



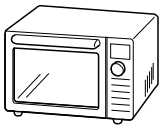
ミトン

温度計

網（脚付き）

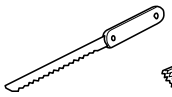


オーブン

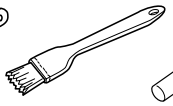


スケッパー

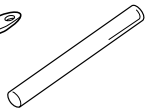
パン切りナイフ



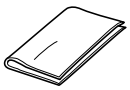
ハケ



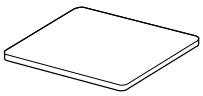
めん棒



ふきん

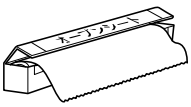


こね板



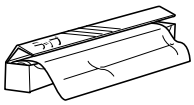
ボウル

オーブンシート



霧吹き

ラップ



― もくじ ―

お使いになる前に 2
本機で作れるおいしいメニュー 2
安全上のご注意 4
各部のなまえ 8
メニュー一覧 10
パン作りの流れ 12
パンの基本材料 14

パンを作る 16
基本の食パンを作る（ごはんのパン） 16
焼き色を選ぶ／具材を入れる／保温 19
焼き上がり時間を予約する
（タイマー予約） 21
アレンジ食パン 22
早焼きパン 24
糖質オフパン 25
フランスパン風 26
全粒粉パン 27
米粉パン（グルテンなし） 28

天然酵母でパンを作る 30
天然酵母生種おこし 30
天然酵母パン生地 32
天然酵母パン 33

工程メニューを使う 34
こねる・発酵・焼く 34

生地を作る 35
パン生地 35
ピザ生地 36

パン以外のメニューを作る 37
もちつき 37
ケーキ 39
ヨーグルト 41
さらさら甘酒・つぶつぶ甘酒 43

長くご愛用いただくために 44
お手入れ 44
よくあるご質問 46
うまくできないときは 49
故障かなと思ったら 53
仕様 54
部品・消耗品 54
保証とアフターサービス 55
保証書 56

安全上のご注意

── 必ずお守りください ──

ここに示した注意事項は、お使いになるかたや他のかたへの危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために重要な内容を記載しています。
お使いになる前によくお読みになり、記載事項を必ずお守りください。

表示の説明

⚠ 警告	取り扱いを誤った場合、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。
⚠ 注意	取り扱いを誤った場合、傷害を負う、または物的損害が発生することが想定される内容です。

図記号の説明

禁止（してはいけない内容）を示します。

強制（実行しなくてはならない内容）を示します。

⚠ 警告

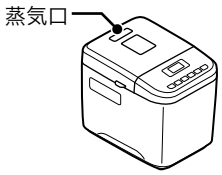
本製品の取り扱いについて

分解禁止

分解・修理や改造を絶対に行わない
発火・感電・けがの原因になります。
修理は、お買い上げの販売店またはシロカサポートセンターにご相談ください。

接触禁止

蒸気口に手を近づけない
やけどの原因になります。特に乳幼児には触れさせないように注意してください。



禁止

子ども、取り扱いに不慣れな人、補助を必要とする人だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがの原因になります。

水ぬれ禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電の原因になります。

製品に異常が発生した場合は、すぐに使用を停止する
製品に異常が発生したまま使用を続けると、発煙・発火・感電・漏電・ショート・けがなどの原因になります。
＜異常・故障例＞
- 電源コードや電源プラグがふくれるなど、変形、変色、損傷している
- 電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い
- 電源コードを動かすと通電したりしなかったりする
- 本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする
- 本体が作動しない
- 使用中に異常な回転音がする　など

上記のような場合は、すぐに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店またはシロカサポートセンターに点検・修理を依頼してください。

⚠ 警告

電源コード・電源プラグについて

ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない
感電・けがの原因になります。

禁止

電源コードが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない
感電・ショート・発火の原因になります。

禁止

電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない
電源コードや電源プラグを以下のような状態で使うと、感電・ショート・火災の原因になります。
傷つける、加工する、無理に曲げる、高温部に近づける、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、挟み込む、束ねる　など
電源コードを破損したときは、お買い上げの販売店またはシロカサポートセンターに修理を依頼してください。

禁止

コンセントや配線器具の定格を超える使いかたや、交流100V 以外での使用はしない
たこ足配線などで定格を超えると、発熱・発火・火災・感電・故障の原因になります。

電源プラグの刃および刃の取り付け面に付着したほこりはふき取る
ほこりが付着していると、火災・感電の原因になります。

電源プラグは根元まで確実に差し込む
差し込みが不完全だと、感電や発熱による火災の原因になります。

プラグを抜く

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く
感電やショートによる発火の原因になります。

プラグを抜く

お手入れをするときは必ず電源プラグをコンセントから抜く
やけど・感電・けがの原因になります。

⚠ 注意

窓に関する注意事項

禁止

割れ防止のため以下のような使いかたはしない

- 局部的に熱を加えない
- 直火をあてない
- 落としたり、強い衝撃を与えない
- 急激に冷やさない
- 傷をつけない(みがき粉・金属タワシなどでお手入れしない)

取り扱いについて

- 本体フタに割れや欠け、ヒビなどが発生したらすぐに使用を中止し、お買い上げの販売店またはシロカサポートセンターにご相談ください。
- 破損した場合、破片が細片となって激しく飛散することがありますので注意してください。
- 万が一窓が破損した場合は、取り除くときに手を切らないように注意してください。

設置に関する注意事項

禁止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わない

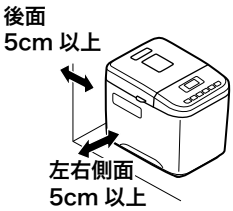
火災の原因になります。以下のような物の上では使わないでください。
じゅうたん、ふとん、畳、テーブルクロス、プラスチックの置台　など

- 焼き上がり後のパンケースの置き場所にも注意してください。熱により、テーブルクロスなどを焦がすことがあります。

接触禁止

壁や家具の近くで使わない、壁に押し付けない

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。壁や家具などからは、5cm以上離して設置してください。



禁止

押入れや本箱などの風通しの悪い場所に押し込まない

内部温度が上昇し、火災の原因になります。

禁止

不安定な所に設置しない

動作中の振動により本体が落ちたりして、けが・故障などの原因になります。以下のような台の上では使わないでください。
ぐらついた台、すべりやすい台、粉や油の付いた台　など

水ぬれ禁止

屋外や風呂、シャワー室など、水のかかりやすい場所には置かない

ショート・感電の原因になります。

禁止

火気や湿気の多いところでは使わない

本体が変形する原因になります。

禁止

運転中に本体を移動しない

けがの原因になります。

禁止

テーブルクロス・カーテンなどをかけない

火災の原因になります。

禁止

仰向け、横倒し、逆さまにしない

変形・故障の原因になります。

禁止

直射日光の当たる場所で使わない

発熱・発火の原因になります。

⚠ 注意

使用上の注意事項

接触禁止

使用中や使用後しばらくは、高温部（本体・パンケース・庫内・本体フタなど）に直接触れない
高温のため、やけどの原因になります。

禁止

運転中は本体フタにふきんをかけない
故障・本体フタの変形の原因になります。

禁止

ヒーター、本体内側、パンケースなどには強い力を加えない
故障の原因になります。

禁止

本体のパンケース取り付け部に指を入れない
けがの原因になります。

禁止

使用中はフタを開けてパンケースの奥まで手を入れない
本体フタを開けて追加のアレンジ具材を入れる場合は、パンケースの奥まで手を入れないでください。パン羽根が回転するため、誤って手を入れるとけがの原因になります。
またお手入れをするときは、必ず電源を切ってください。

禁止

この取扱説明書に記載している調理以外に使わない
故障の原因になります。

禁止

ふたを持って移動しない
落下によるかげ・故障の原因になります。本体を移動する際は、本体の底を両手で持って移動してください。

パンケース、パン羽根を取り付けて使用する
パンケースがない状態でも、運転すると庫内のモーター部分が回転するため、誤って手を入れるとけがの原因になります。

本体ふたの開閉時に指などをはさまないよう注意する
けがの原因になります。

食物アレルギーをお持ちの方は、医師とご相談の上ご使用ください
アレルギー症状発症の原因になります。

お手入れは冷えてから行う
高温部に触れ、やけどの原因になります。

庫内は清潔な状態を保つ
汚れ等付着したまま使用すると、故障の原因になります。

プラグを抜く

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く
使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
外出するときや長期間使用しないときは、電源プラグを抜いていることを確認してください。
絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。

パンを取り出すときは必ずミトンをはめる
焼き上がり後のパンケース・庫内・本体フタの内側などは、非常に高温になっています。直接触れると、やけどの原因になります。
濡れたミトンは熱が伝わりやすいため使わないでください。

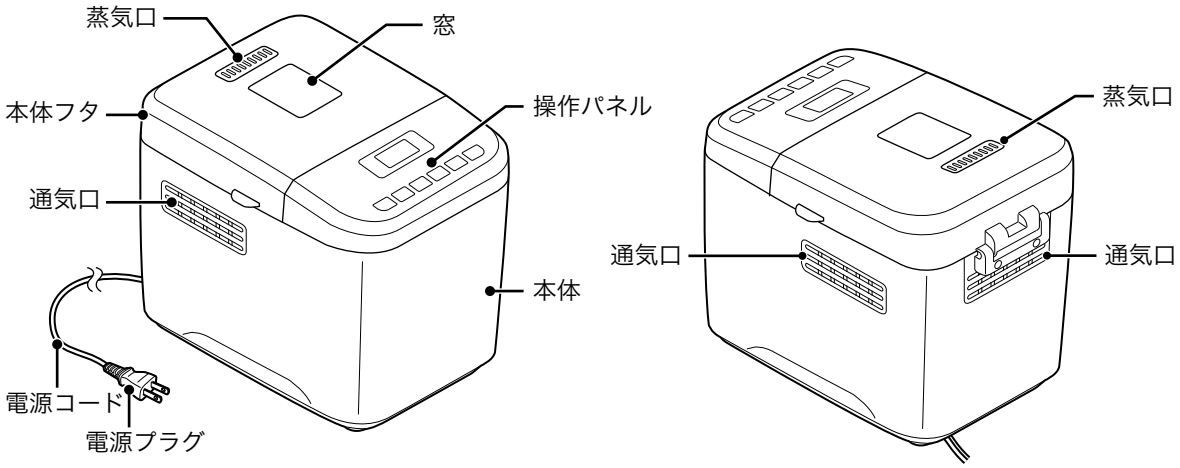
禁止

市販のタイマー、または遠隔操作システムによって操作しない
故障の原因になります。

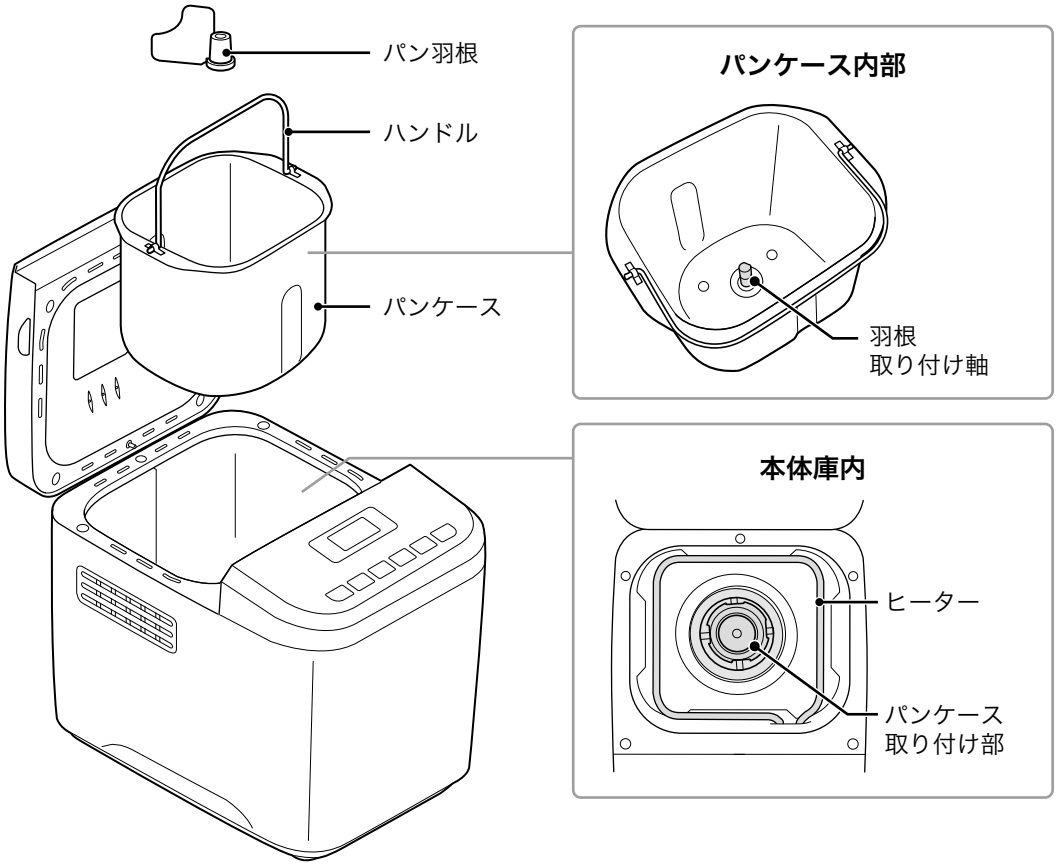
材料の計量やメニュー設定は正しく行う
パンケースから生地があふれ出て、故障の原因になります。

各部のなまえ

本体



▶ 本体内部について



付属品

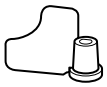
▶ 計量カップ

水などの液体をはかります。

- 付属の計量カップは液体の計量用のため、粉類の計量はできません。

▶ パンケース

▶ パン羽根



▶ 羽根取り棒

パンや生地の中に埋まったパン羽根を取り出すときに使います。

▶ 計量スプーン

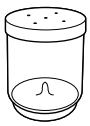
ドライイースト・砂糖・塩などをはかります。（市販の計量スプーンとは容量が異なります。）

すりきり1杯の目安

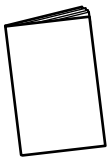
	大	小
砂糖	9g	3g
塩	18g	6g
スキムミルク	8g	2g
ドライイースト	9g	3g

▶ ヨーグルト専用容器

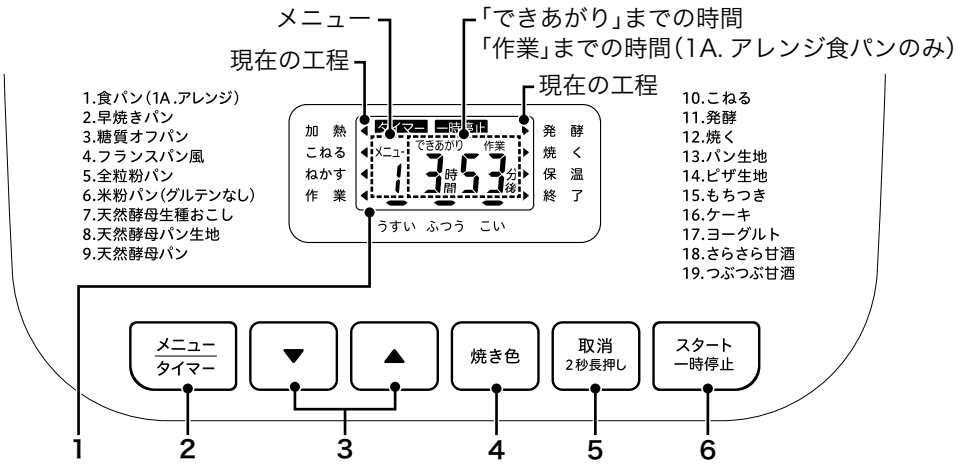
ヨーグルト・天然酵母生種を発酵するときに使います。



▶ オリジナルレシピ



操作・表示部



	名称	使用用途
1	表示部	メニュー、現在の工程、できあがりまでの時間などが表示されます。
2	メニュー／タイマーボタン	メニューを選択するときやタイマーをセットするときに押します。メニューまたは時間が点滅中にボタンを押すと、メニュー選択→タイマー設定の順に切り替わります。
3	▲／▼ボタン	メニュー／タイマーボタンを押した後、メニューやタイマー時間の設定を行うときに押します。 メニューが点滅中、▲／▼ボタンを押すごとに、メニュー番号が「1」～「19」の順に切り替わります。 時間が点滅中、▲を押すごとに10分ずつ進み、▼を押すごとに10分ずつ戻ります。
4	焼き色ボタン	パンの焼き色を選択するときに押します。 ボタンを押すごとに、「ふつう」→「こい」→「うすい」の順に「▬」が移動します。
5	取消ボタン	運転や保温を中止するとき、タイマー予約を取り消すときに、2秒以上押します。
6	スタート／一時停止ボタン	運転をスタートするときや一時停止するときに押します。

メニュー一覧

工程について

各工程の長さは目安です。焼き色の設定によって変わります。焼き色が指定できるメニューの所要時間は、焼き色「ふつう」のときの時間です。

こね 羽根を回転させ、生地をこねます。

ねかし 材料(小麦粉と水)をなじませます。

発酵 温度管理をし、生地を発酵させます。ガス抜き工程(酸素を取り込んでイーストの働きを促進する)を含みます。

焼き 生地を焼き上げます。

▲具入れ 手作業で具材を入れるタイミングの目安です。

メニュー番号	メニュー(参照ページ)	使える機能				所要時間(約)	本機の工程
		焼き色	タイマー予約	具入れ	保温		
1	食パン 16ページ	●	●	●	●	3時間53分	こね・ねかし(数回繰り返す) こね 発酵 焼き ▲具入れ：スタートから約 23 分後
1A	アレンジ食パン 22ページ	●	—	●	●	4時間	こね・ねかし(数回繰り返す) 作業：スタートから約 1 時間 55 分後 発酵 発酵 焼き
2	早焼きパン 24ページ	●	●	●	●	2時間38分	こね・ねかし こね 発酵 焼き ▲具入れ：スタートから約 20 分後
3	糖質オフパン 25ページ	●	●	●	●	2時間38分	こね・ねかし こね 発酵 焼き 具入れ：スタートから約 20 分後 粉落とし：スタートから約 5 分後
4	フランスパン風 26ページ	●	●	—	●	6時間6分	こね・ねかし(数回繰り返す) 発酵 焼き
5	全粒粉パン 27ページ	●	●	●	●	4時間41分	こね・ねかし(数回繰り返す) こね 発酵 焼き ▲具入れ：スタートから約 55 分後
6	米粉パン(グルテンなし) 28ページ	●	●	●	●	2時間37分	こね・ねかし(数回繰り返す) こね 発酵 焼き 具入れ：スタートから約 47 分後 粉落とし：スタートから約 12 分後
7	天然酵母生種おこし 30ページ	—	—	—	—	24時間	発酵(24 時間)
8	天然酵母パン生地 32ページ	—	—	—	—	3時間55分	こね・ねかし 発酵
9	天然酵母パン 33ページ	●	—	●	●	6時間35分	こね・ねかし こね 発酵 焼き ▲具入れ：スタートから約 26 分後

▶ 使える機能について

焼き色 「焼き色を選ぶ」19ページ	●：焼き色を選べる —：焼き色を選べない
タイマー予約 「焼き上がり時間を予約する」21ページ	●：焼き上がり（できあがり）までの時間を予約できる —：予約時間を選べない
具入れ 「具材を入れる」19ページ	●：具材を入れることができる（ブザーでお知らせ） —：具材を入れる工程がない
保温 「保温」20ページ	●：焼き上がり後、60分間保温する —：保温されない

メニュー番号	メニュー（参照ページ）	使える機能				所要時間（約）	本機の工程
		焼き色	タイマー予約	具入れ	保温		
10	こねる 34ページ	—	—	—	—	5分～ 30分	設定可能時間（1 分単位）
11	発酵 34ページ	—	—	—	—	5分～1時間50分	発酵 設定可能時間（1 分単位）
12	焼く 34ページ	—	—	—	—	10分～1時間30分	焼き 設定可能時間（1 分単位）
13	パン生地 35ページ	—	—	—	—	1時間55分	こね・ねかし 発酵
14	ピザ生地 36ページ	—	●	—	—	1時間25分	こね・ねかし 発酵
15	もちつき 37ページ	—	—	—	—	1時間15分	加熱・かくはん
16	ケーキ 39ページ	●	—	●	—	2時間13分	こね・ねかし（約 20 分） こね・ねかし（約 40 分） 焼き 具入れ：約 30 分後 粉落とし：約 15 分後
17	ヨーグルト 41ページ	—	—	—	—	6時間～10時間	設定可能時間（30 分単位） 発酵
18	さらさら甘酒 43ページ	—	—	—	—	6時間～10時間	設定可能時間（30 分単位） 発酵・かくはん ▲米粒落とし：約 1 分後
19	つぶつぶ甘酒 43ページ	—	—	—	—	6時間～10時間	設定可能時間（30 分単位） 発酵・かくはん ▲米粒落とし：約 15 秒後

パン作りの流れ

ドライイーストを使ったパンを作る

ドライイーストを用意する

生種を使った天然酵母パンを作る

天然酵母生種を作る

メニュー
7. 天然酵母生種おこし

所要時間：24時間

生種を作ったあと、**一晩寝かせたもの**を生地作りに使います

パンケースに材料をセットする

作りかた（メニュー）を選ぶ

パンケースで自動で焼く

ドライイーストを使ったパン

メニュー
1. 食パン
2. 早焼きパン
3. 糖質オフパン
4. フランスパン風
5. 全粒粉パン
6. 米粉パン（グルテンなし）

天然酵母パン

メニュー
9. 天然酵母パン

成形してパンケースで焼く

ドライイーストを使ったパン

メニュー
1A. アレンジ食パン

成形してオーブンなどで焼く
お好みの設定で生地を作って焼く

ドライイーストを使ったパン

メニュー
10. こねる
13. パン生地

天然酵母パン

メニュー
8. 天然酵母パン生地

おしらせ　成形して焼くパンのアレンジメニューは付属のオリジナルレシピをご覧ください。

失敗しないパン作りのために

▶ 新鮮な材料を使う

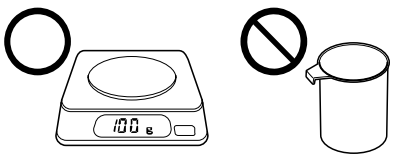
- 材料は製造年月日の新しいものを選び、開封後はできるだけ早めに使い切るようにしてください。

▶ 材料を正確にはかる

- 小麦粉などの粉類は必ず「デジタルはかり」を使って重さではかります。
- デジタルはかりは0.1g単位ではかれるものを使用し、正確にはかってください。

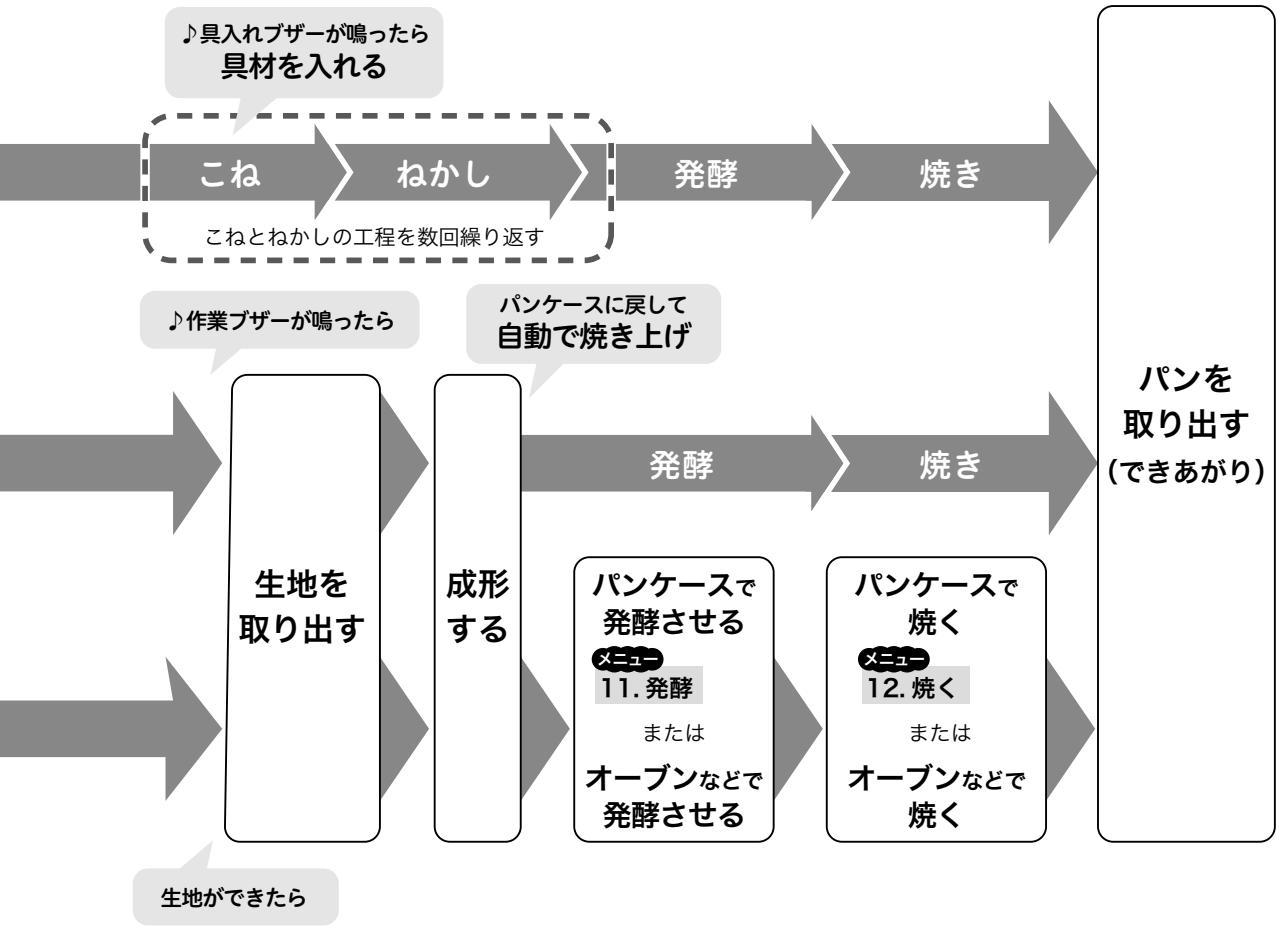
ご注意

- **小麦粉などの粉類は、付属の計量カップではからないでください。**
  液体用のため、正確にはかることができません。



▶ 設置場所について

- 室温がパンのできあがりに影響します。極端な高温または低温になる場所には設置しないでください。庫内の温度が−5℃以下になると、エラーとなり運転が停止します。



知っておいていただきたいこと

▶ パンのふくらみ、形は作るたびに違います。

- 作るときの室温、材料、水温、タイマー予約の時間に影響されるため、同じ分量で作っても、パンのふくらみ、焼き色などが毎回変わります。

▶ 季節や室温がパンのできあがりに影響します。必要に応じて水温を調節してください。

- 夏(室温が高い＝25℃以上)：過発酵により、ふくらみすぎたり、上部がへこんだパンになることがある。
  水温の目安→5℃
- 冬(室温が低い＝10℃以下)：発酵が不足し、ふくらみが足りないパンになることがある。
  水温の目安→20℃

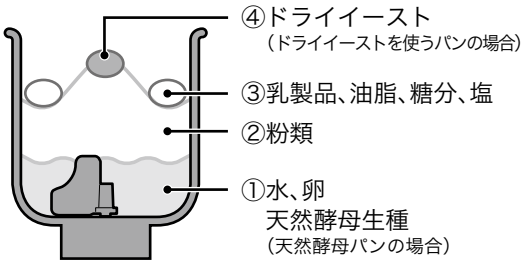
▶ 本機で作ったパンは表面がしっかりと焼き上がります。かたいと感じるときは…

- あら熱を取ったあと、ラップに包むかビニール袋に入れて、しばらくたってから切ってください。
- やわらかい焼き上がりにしたいときは、できあがりブザーが鳴る前に《取消》ボタンを押してパンを早めに取り出してください。

パンの基本材料

パンを作るための材料を①→②→③→④の順に入れます。

パンによって材料や分量は変わります。



水、卵

水

役割

- 他の材料を溶かして合わせる。
- 小麦粉のたんぱく質をグルテンに変える。

ポイント

- 硬度の高いミネラルウォーターは使わない。
- 季節や室温に応じて水温を調節する。
  室温が高い（25℃以上）→水温約5℃
  室温が低い（10℃以下）→水温約20℃

卵

役割

- 味、香り、色つやをよくする。
- パンのふくらみをよくする。

■卵を入れるときは

卵の量だけ水を減らす。
計量カップに卵をいれてから水を加えてはかる。

天然酵母生種

天然酵母パンを作るには、穀物などの天然植物から培養された酵母を生種にしてから使う。

➡「天然酵母生種おこし」30ページ

- 天然酵母は「ホシノ天然酵母パン種」を使用してください。

「ホシノ天然酵母パン種」のご購入先

TOMIZ（富澤商店）

【オンラインショップ】
https://tomiz.com/

【電話番号】
042 - 776 - 6488

粉類

小麦粉（強力粉）

役割

水とこねると、たんぱく質が結合してグルテンを生成する。

ポイント

- タンパク質が11.5%～ 13%の強力粉を使う。
- タンパク質の量が異なるため、種類によってふくらみかたが変わる。
- 必ず「デジタルはかり」（重さ）ではかる。
- ふるう必要はなし。

米粉

もっちり、しっとりした食感に仕上がる。

- 米粉は「このの香 米粉パン用ミックス粉（グルテンフリー）」を使用してください。

「このの香 米粉パン用ミックス粉（グルテンフリー）」のご購入先

グリコ栄養食品

【電話番号】
0120 - 834 - 365
（携帯電話・PHS からでも可、通話料無料）
受付時間：平日9:00 ～ 20:00、土日祝9:00 ～ 17:00
（年末年始を除く）

【オンラインショップ】
https://www.glico-direct.jp/

全粒粉

食物繊維やビタミンB群などを豊富に含むふすまや胚芽ごとひいた粉。独特の香りとほのかな酸味、コクがある。

ふすま粉

小麦の表皮部分を粉にしたもの。低糖質で食物繊維やビタミン、ミネラルなど栄養素が多く含まれる。

乳製品、油脂、糖分、塩

乳製品（スキムミルク、牛乳）

役割

味、香り、色つやをよくする。

■スキムミルクの代わりに牛乳を使用するには

スキムミルク大スプーン1＝牛乳70mlとして、牛乳の量だけ水の量を減らす。

ご注意

- **牛乳の量が水の量を超える場合はすべてを置きかえることはできません。**
- **牛乳は必ず沸騰させて冷ましてからお使いください。**

油脂（バター、ショートニング、マーガリン）

役割

生地が固くなるのを防ぎ、しっとりさせる。

ポイント

- バターは室温に戻して使う。パンがふくらまなくなるため、溶かしたバターは使わない。
- おすすめは食塩不使用のバター。

糖分（上白糖、グラニュー糖、はちみつ、黒砂糖）

役割

- 酵母の栄養源となり、発酵を助ける。
- 風味や焼き色をよくする。

ポイント

分量を増やすと焼き色が濃くなる。減らすと薄くなり、焼き上がりの高さが低くなることがある。

塩

役割

歯ごたえのあるパンにする。発酵のしすぎを抑える。

ポイント

塩がドライイーストに直接触れないように入れる。

ドライイースト

役割

糖分と水、適度な温度を与えると炭酸ガスを発生させ、パンをふくらませる。

ポイント

- 予備発酵が不要なドライイーストを使う。生イーストは使えない。
- 保存するときは必ず密閉し、冷蔵庫または冷凍庫に入れ、早めに使い切る。

アレンジ具材

▶ 最初から入れるもの

■野菜

約5mm角に刻み、粉の重さの約20 ～ 30%の量を目安に入れる。

- 野菜には水分が含まれているため、野菜を入れる際は水の量を減らす。

■牛乳、ジュース

牛乳、ジュースを入れる際は、加える量だけ水の量を減らす。

▶ 具入れブザーが鳴ったら入れるもの

■ドライフルーツ（レーズンなど）

約5mm角に刻み、粉の重さの約30%の量を目安に入れる。
故障の原因になりますので、種がある場合は種を取り除いてください。

■ナッツ類（クルミ、カシューナッツなど）

約5mm角に刻み、粉の重さの約30%の量を目安に入れる。

ご注意

- **下記のようなかたい具材は入れないでください。**
  シリアル・フルーツグラノーラ・ザラメ糖など粒の大きい砂糖類　など
  パンケースやパン羽根のフッ素樹脂加工を傷つける原因になります。

基本の食パンを作る

メニュー： 1.食パン

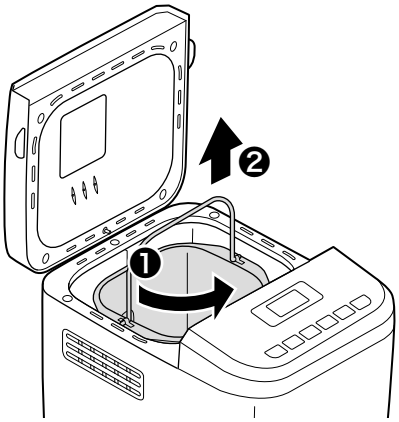
所要時間：約3時間53分
具入れブザー：運転開始後、約23分後

材料：

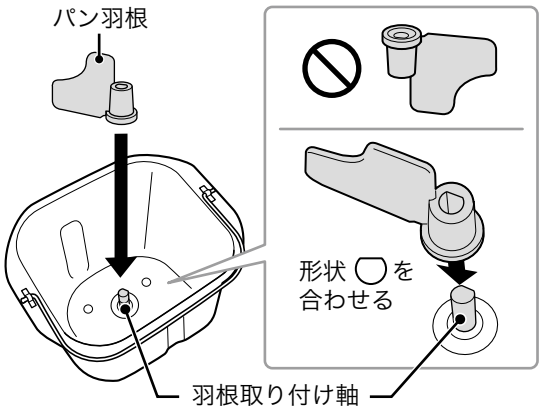
水*	160ml	塩	4g
強力粉	230g	スキムミルク	6g
バター	17g	ドライイースト	2.5g
砂糖	17g		

*室温が25℃以上のときは約5℃、室温が10℃以下のときは約20℃の水を使う。

1 パンケースを取り出す

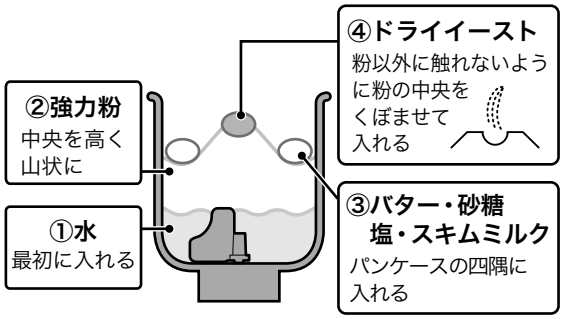


2 パン羽根を取り付ける

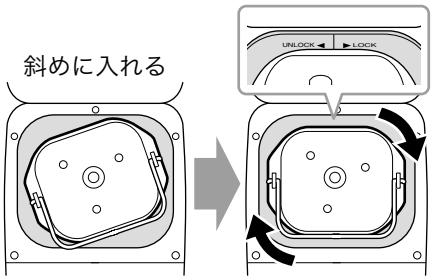


3 パンケースに材料を入れる

入れる順番

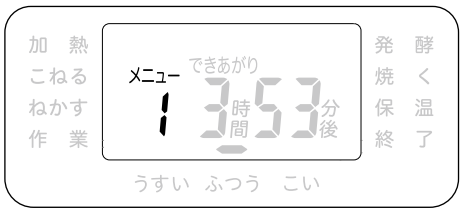


4 パンケースを本体にセットする



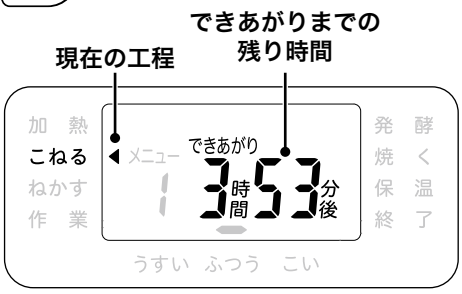
5 本体フタを閉めて電源プラグをコンセントに差し込む

6 メニュー「1」が表示される



- メニュー番号を変えたいときは、メニュー／タイマーボタンを押して▲／▼ボタンを押します。
- 焼き色を変更したいとき
  ➡「焼き色を選ぶ」19ページ
- ドライフルーツなどの具材を入れたいとき
  ➡「具材を入れる」19ページ
- 焼き上がり時間を予約するとき
  ➡「焼き上がり時間を予約する（タイマー予約）」21ページ

7 スタート 一時停止 ボタンを押す



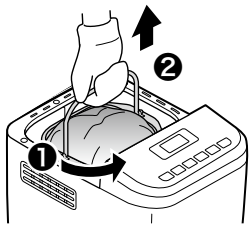
ブザーが鳴り、運転を開始します。
運転開始後、約23分後に具入れブザーが鳴ります。
➡「具材を入れる」19ページ

8 残り時間が「0時間00分」になりブザーが鳴ったら、電源を切る

取消 2秒長押し ①取消ボタンを長押し
②電源プラグを抜く

- パンが焼き上がってすぐに取り出せないとき
  ➡「保温について」20ページ

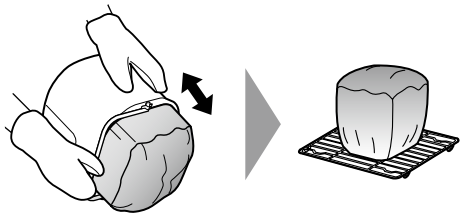
9 パンケースを取り出す



ご注意

- **パンケースは高温のため必ずミトンを使ってください。**
- **パンケースを本体の上や熱に弱い敷物の上に置かないでください。**
  高温のため、変形や破損の原因になります。

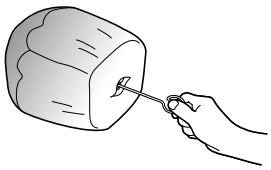
10 パンを取り出し、あら熱を取る



ハンドルを押さえて上下に振る　　脚付きの網などにのせる

▶ パンケースにパン羽根がないときは

パンの内部にパン羽根が埋まっているため、パンが冷めてから、付属の羽根取り棒などを使って取り出してください。



次のページにつづく➡

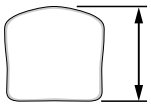
ご注意

- **パンを取り出すとき、金属のヘラなど硬いものは使用しないでください。**
  パンケースやパン羽根のフッ素樹脂加工を傷つける原因になります。
- **運転後は庫内が高温のため、庫内を触らないでください。続けて使うときは庫内が冷めるまで約1時間お待ちください。**

おしらせ

- **パンを取り出した後、パン羽根がひたるくらい水を入れておくと、お手入れがしやすくなります。**
  ➡「お手入れ」44ページ

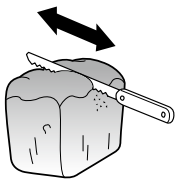
▶ 焼き上がりの高さの目安



12〜14 cm

▶ パンをカットするとき

焼き上がり直後のパンはやわらかく切りにくいため、あら熱を取ってからカットしてください。



軽く前後に引くように
ナイフを動かす

ご注意

- **パン羽根を取り出してからカットしてください。**
  そのままカットするとパン羽根を傷つける原因になります。

ごはんのパン

1.食パン メニューで、ごはんを使ったもちもちおいしい食パンを作れます。

材料：水（ぬるま湯またはお湯）*.....105ml
ごはん（あたたかいもの）.....130g
強力粉.....200g
バター.....15g
砂糖.....15g
塩.....5.2g
スキムミルク.....5.7g
ドライイースト.....2.2g

*室温が25℃以上のときは約5〜10ml減らす。
ごはんが硬めな場合は水を約10ml増やす。

1 ごはんをふやかす（約1時間）

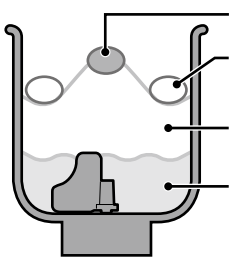
①ぬるま湯（またはお湯）とごはんを合わせてよくほぐす

②水分が蒸発しないようにラップなどでふたをして、約1時間ふやかす

2 パンケースにパン羽根を取り付ける

➡「基本の食パンを作る」
手順1〜2 16ページ

3 パンケースに材料を入れる



4 基本の食パンと同じ手順でパンを作る

➡「基本の食パンを作る」
手順4〜10 16ページ

焼き色を選ぶ／具材を入れる／保温

焼き色を選ぶ

焼き色 ボタンを押す

「焼き色」ボタンを押すごとに「ふつう」→「こい」→「うすい」の順に切り替わり、焼き色に応じた所要時間が表示されます。

具材を入れる

ドライフルーツやナッツ類などの具材を入れたパンを作ることができます。
➡「アレンジ具材」 15ページ

1 運転開始後、具入れブザーが鳴ったらすぐに本体フタを開け、具材を入れる

ご注意

- **パン羽根が回転しているため、パンケースの奥まで手を入れないでください。**

2 本体フタを閉める

ご注意

- **具入れブザーが鳴るまでの時間はメニューによって異なります。**
  各メニューの説明をご覧ください。
  ➡「メニュー一覧」 10ページ
- **タイマー予約を設定しているときは、具入れブザーは鳴りません。**
- **具入れブザーが鳴ったらすぐに具材を入れてください。**
  しばらくたってから入れると、うまく混ざらないことがあります。
- **具入れブザーが鳴って具材を入れるとき以外は本体フタを開けないでください。**
  庫内の温度が下がり、うまくできあがらない原因になります。

次のページにつづく➡

保温

焼き上がり後、60分間、自動的に保温します。
保温中は「保温」の横に「▶」が点灯し、時間は「0時間00分後」のまま「時間」が点滅します。

▶ 保温を取り消すには

取消 2秒長押し **ボタンを2秒以上長押しする**

ご注意

- **保温をすると焼き色が濃くなりますので、なるべく早めにパンを取り出してください。**
- **保温が終了すると、「保温」の横の「▶」が消灯し、「時間」が点灯に変わります。**

焼き上がり時間を予約する（タイマー予約）

焼き上がりまでの時間を、各メニューの所要時間を含めて最大13時間後まで設定できます。
朝、焼きたてのパンを食べたいときなどに便利です。

- タイマー予約ができるメニュー
  ➡「メニュー一覧」10ページ

1 メニューを選んだ後、メニューが点滅中に（メニュー／タイマー）ボタンを押し、▼／▲ボタンを押して、時間を設定する

「▲」ボタンを押すごとに10分ずつ進み、「▼」ボタンを押すごとに10分ずつ戻ります。

2 （スタート／一時停止）ボタンを押す

ブザーが鳴り、タイマーがスタートします。時間表示の「時間」が点滅し、残り時間が1分ごとに減っていきます。
「スタート／一時停止」ボタンを押してからできあがりまで、○時間○分後という表示になります。
○時○分のような、時計の時間表示ではありません。

例：前日23時にセットし、翌朝7時に焼き上げたいときは、8時間後にタイマーをセットします。

▶ タイマー予約を取り消すには

（取消／2秒長押し）ボタンを2秒以上長押しする

タイマー予約を取り消すと、メニュー選択も取り消され、メニュー「1」に戻ります。

ご注意

- **夏場や室温の高い時期、冬場の室温が低い時期は、タイマー予約はおすすめしません。**
  室温が25℃を超える場合、待ち時間に材料の温度が上がり、ふくらみが悪くなったり、過発酵になったりして、パンや生地がうまくできないことがあります。また、室温が10℃以下の場合、発酵が進まず、パンや生地のふくらみが悪くなることがあります。
- **庫内の温度が－5℃以下になると、エラーとなり、タイマー予約が動作しません。極端な低温になる場所には設置しないでください。**
- **牛乳・卵・ジュース・野菜などを使ったパンを作る場合は、腐敗することがありますので、タイマー予約は使わないでください。**
- **タイマー予約時は、具入れブザーは鳴りません。ドライフルーツやナッツなどの具を入れたい場合は、小麦粉などの材料と一緒に入れてください。**

アレンジ食パン

こねの工程のあと、手作業を行う工程（作業の工程）が15分あるため、焼く前に成形が必要なパンや具材をのせて焼き上げるパンを作ることができます。

メニュー：1A.アレンジ食パン

所要時間：約4時間
作業ブザー：運転開始後、約1時間55分後

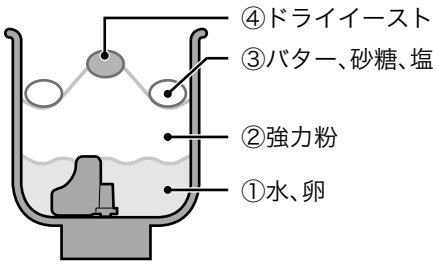
▶ チョコとナッツのうずまきパン

材料：
- 水*..... 135ml
- 卵（溶きほぐす）..... 40g
- 強力粉..... 240g
- バター..... 15g
- 砂糖..... 17g
- 塩..... 4g
- ドライイースト..... 2.5g
- チョコチップ..... 55g
- アーモンドダイス（乾煎りする）..... 45g

*室温が25℃以上のときは約5℃、室温が10℃以下のときは約20℃の水を使う。

1 準備する

➡「基本の食パンを作る」手順1 ～ 5 16ページ



2 メニュー/タイマー ボタンを押し、▲／▼ボタンを押して、「1A」を選ぶ

- 焼き色を変更したいとき
  ➡「焼き色を選ぶ」19ページ

3 スタート一時停止 ボタンを押す

ブザーが鳴り、運転を開始します。
作業ブザーが鳴るまでの時間が表示され、時間表示の「時間」が点滅し、残り時間が1分単位で減っていきます。

4 作業ブザーが鳴ったら、生地を取り出して15分以内に成形する

- 表示部の「作業」の横に「◀」が表示されます。

①打ち粉をしたのし板や台の上に生地を取り出す。
②生地をめん棒で40cm×25cmに伸ばす。
③チョコチップとアーモンドダイスを生地の上に均等に散らし、くるくると巻く。

④生地を半分に切り、パン羽根を取り外したパンケースに並べて入れ、本体にセットする。

⑤本体フタを閉める。

おしらせ

- **作業は15分以内に行ってください。**
- **作業ブザーが鳴ってから13分後にお知らせブザー、15分後に作業終了ブザーが鳴り、自動的に次の工程に進みます。**
  お知らせブザーが鳴ったとき、作業が終わっていない場合は、「スタート／一時停止」ボタンを押して一時停止し、再開するときに「スタート／一時停止」ボタンを押してください。

5 残り時間が「0時間00分」になりブザーが鳴ったら、電源を切る

取消 2秒長押し

①取消ボタンを長押し
②電源プラグを抜く

6 パンケースを取り出す

➡「基本の食パンを作る」手順9 17ページ

7 パンを取り出し、あら熱を取る

早焼きパン

短時間で食パンを焼きたいときに

メニュー：2.早焼きパン

所要時間：約2時間38分
具入れブザー：運転開始後、約20分後

材料：

水*	160ml
強力粉	240g
バター	12g
砂糖	14g
塩	5g
スキムミルク	7g
ドライイースト	3.5g

*室温が25℃以上のときは約5℃、室温が10℃以下のときは約20℃の水を使う。

1 準備する

➡「基本の食パンを作る」手順1 ～ 5 16ページ

2 メニュータイマー ボタンを押し、▲／▼ボタンを押して、「2」を選ぶ

- 焼き色を変更したいとき
  ➡「焼き色を選ぶ」19ページ
- ドライフルーツなどの具材を入れたいとき
  ➡「具材を入れる」19ページ
- 焼き上がり時間を予約するとき
  ➡「焼き上がり時間を予約する（タイマー予約）」21ページ

3 スタート一時停止 ボタンを押す

ブザーが鳴り、運転を開始します。
時間表示の「時間」が点滅し、残り時間が1分単位で減っていきます。

4 残り時間が「0時間00分」になりブザーが鳴ったら、電源を切る

取消 2秒長押し
①取消ボタンを長押し
②電源プラグを抜く

5 パンを取り出す

➡「基本の食パンを作る」手順9 ～ 10 17ページ

糖質オフパン

糖質を抑えたパンを作ることができます。

メニュー：3.糖質オフパン

所要時間：約2時間38分
粉落としブザー：運転開始後、約5分後
具入れブザー：運転開始後、約20分後

材料：

水*	150ml	合わせて200gにする
卵（溶きほぐす）	1個	
強力粉	100g	
小麦たんぱく（小麦グルテン）	14g	
ふすま粉	110g	
砂糖	13g	
塩	4g	
スキムミルク	7g	
バター	14g	
ドライイースト	3g	

*室温が25℃以上のときは約5℃、室温が10℃以下のときは約20℃の水を使う。

1 準備する

➡「基本の食パンを作る」手順1 ～ 5 16ページ

2 メニュー/タイマー ボタンを押し、▲／▼ボタンを押して、「3」を選ぶ

- 焼き色を変更したいとき
  ➡「焼き色を選ぶ」19ページ
- ドライフルーツなどの具材を入れたいとき
  ➡「具材を入れる」19ページ
- 焼き上がり時間を予約するとき
  ➡「焼き上がり時間を予約する（タイマー予約）」21ページ

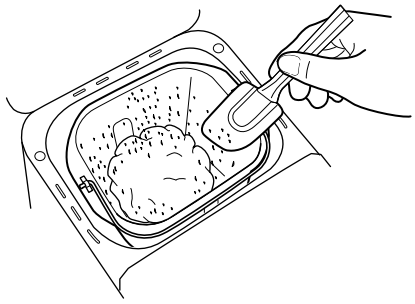
3 スタート/一時停止 ボタンを押す

ブザーが鳴り、運転を開始します。
時間表示の「時間」が点滅し、残り時間が1分単位で減っていきます。

4 粉落としブザーが鳴ったら、5分以内に粉落としをする

- 表示部の「作業」の横に「◀」が表示されます。

①本体フタを開け、ゴムベラなどでパンケース内側に付いている粉などを落とす



②粉落としが終わったら、本体フタを閉じる

- 粉落としブザーが鳴ってから5分後に、自動的に次の工程に進みます。

➡「粉落としのポイント」29ページ

5 残り時間が「0時間00分」になりブザーが鳴ったら、電源を切る

取消 2秒長押し
①取消ボタンを長押し
②電源プラグを抜く

6 パンを取り出す

➡「基本の食パンを作る」手順9 ～ 10 17ページ

フランスパン風

皮がカリッとしたフランスパン風の食パン

メニュー：4.フランスパン風　　**所要時間：約6時間6分**

材料：

水*	180ml	砂糖	3.5g
強力粉	230g	塩	4g
薄力粉	26g	スキムミルク	5g
バター	5g	ドライイースト	2.6g

*室温が25℃以上のときは約5℃、室温が10℃以下のときは約20℃の水を使う。

1 準備する

➡「基本の食パンを作る」手順1 ～ 5 16ページ

2 メニュータイマー ボタンを押し、▲／▼ボタンを押して、「4」を選ぶ

- 焼き色を変更したいとき
  ➡「焼き色を選ぶ」19ページ
- 焼き上がり時間を予約するとき
  ➡「焼き上がり時間を予約する（タイマー予約）」21ページ

3 スタート一時停止 ボタンを押す

ブザーが鳴り、運転を開始します。
時間表示の「時間」が点滅し、残り時間が1分単位で減っていきます。

4 残り時間が「0時間00分」になりブザーが鳴ったら、電源を切る

取消 2秒長押し
①取消ボタンを長押し
②電源プラグを抜く

5 パンを取り出す

➡「基本の食パンを作る」手順9 ～ 10 17ページ

全粒粉パン

全粒粉が入った香ばしいパン

メニュー：5.全粒粉パン

所要時間：約4時間41分
具入れブザー：運転開始後、約55分後

材料：

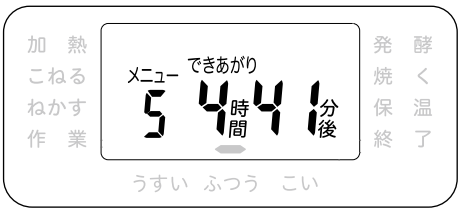
水*	180ml
強力粉	115g
全粒粉	115g
バター	15g
砂糖	15g
塩	4.5g
スキムミルク	5g
ドライイースト	2.7g

*室温が25℃以上のときは約5℃、室温が10℃以下のときは約20℃の水を使う。

1 準備する

➡「基本の食パンを作る」
手順1 ～ 5 16ページ

2 メニュータイマー ボタンを押し、▲／▼ボタンを押して、「5」を選ぶ



- 焼き色を変更したいとき
  ➡「焼き色を選ぶ」19ページ
- ドライフルーツなどの具材を入れたいとき
  ➡「具材を入れる」19ページ
- 焼き上がり時間を予約するとき
  ➡「焼き上がり時間を予約する（タイマー予約）」21ページ

3 スタート一時停止 ボタンを押す

ブザーが鳴り、運転を開始します。
時間表示の「時間」が点滅し、残り時間が1分単位で減っていきます。

4 残り時間が「0時間00分」になりブザーが鳴ったら、電源を切る

取消 2秒長押し
①取消ボタンを長押し
②電源プラグを抜く

5 パンを取り出す

➡「基本の食パンを作る」
手順9 ～ 10 17ページ

米粉パン（グルテンなし）

小麦粉の代わりに米粉を使ったパン

メニュー： **6.米粉パン（グルテンなし）**

所要時間：約2時間37分
粉落としブザー：運転開始後、約12分後
具入れブザー：運転開始後、約47分後

材料：水*.....195ml
グリコ栄養食品
「こめの香 米粉パン用
ミックス粉（グルテンフリー）.....220g
➡ 14ページ

バター..... 18g
砂糖..... 13g
塩..... 3.5g
ドライイースト..... 3.3g

*室温が25℃以上のときは約5℃、室温が10℃以下のときは約20℃の水を使う。

ご注意

- **このメニューではグルテン入り米粉や製菓用米粉は使えません。**
  グリコ栄養食品「こめの香 米粉パン用ミックス粉（グルテンフリー）」を使用してください。

1 準備する

➡「基本の食パンを作る」
手順1 ～ 5 16ページ

2 メニュータイマー ボタンを押し、▲／▼ボタンを押して、「6」を選ぶ

- 焼き色を変更したいとき
  ➡「焼き色を選ぶ」 19ページ
- ドライフルーツなどの具材を入れたいとき
  ➡「具材を入れる」 19ページ
- 焼き上がり時間を予約するとき
  ➡「焼き上がり時間を予約する（タイマー予約）」 21ページ

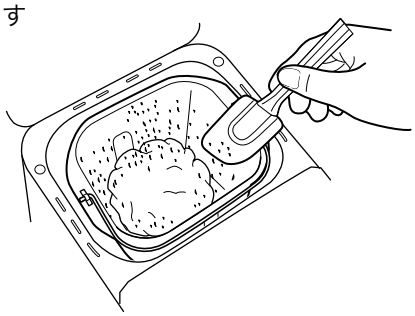
3 スタート一時停止 ボタンを押す

ブザーが鳴り、運転を開始します。
時間表示の「時間」が点滅し、残り時間が1分単位で減っていきます。

4 粉落としブザーが鳴ったら、5分以内に粉落としをする

- 表示部の「作業」の横に「◀」が表示されます。

①本体フタを開け、ゴムベラなどでパンケース内側に付いている粉などを落とす



②粉落としが終わったら、本体フタを閉じる

- 粉落としブザーが鳴ってから5分後に、自動的に次の工程に進みます。

粉落としのポイント

粉を落としたら、生地に混ぜ込むようにしてください。生地全体を混ぜると、よりしっとりしたパンに仕上がります。

- 粉落としをしないと、焼き上がりのパンの表面に粉が残ることがあります。タイマーなどで粉落としができなかった場合は、パンの表面に付いた粉をナイフなどで落としてください。
- 金属製のヘラなど硬いものは使用しないでください。パンケースやパン羽根のフッ素樹脂加工を傷つける原因になります。

5 残り時間が「0時間00分」になりブザーが鳴ったら、電源を切る

取消 2秒長押し

①取消ボタンを長押し
②電源プラグを抜く

6 パンを取り出す

- ➡「基本の食パンを作る」手順9 ～ 10 17ページ
- グルテンなし米粉パンは、上部が平らで白く焼き上がります。

天然酵母生種おこし

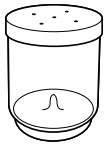
天然酵母から作る生種

メニュー：7.天然酵母生種おこし　所要時間：約24時間

材料：水（約30℃）.....100ml
ホシノ天然酵母パン種 50g
➡ 14ページ

▶ 使用する付属品

ヨーグルト専用容器



ご注意

- **天然酵母は、「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。**
  ➡ 14ページ
- **「ホシノ天然酵母パン種」は、冷蔵庫で保存してください。**
- **ヨーグルト専用容器は、お使いになる前に、必ず容器本体とフタを熱湯消毒して、よく乾かしておいてください。**

1 ヨーグルト専用容器に材料を入れ、よくかき混ぜてフタを閉める

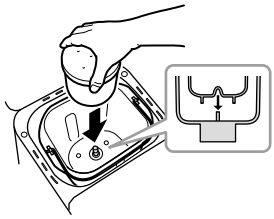
かき混ぜ用のスプーンは、清潔なものをお使いください。

- ヨーグルト専用容器は、お使いになる前に、必ず容器本体とフタを熱湯消毒して、よく乾かしておいてください。

2 パン羽根は取り付けずに、パンケースを本体にセットする

- パンケースのセットのしかた
  ➡「基本の食パンを作る」手順5 16ページ

3 材料を入れたヨーグルト専用容器の底のくぼみを、パンケースの羽根取り付け軸に合わせてセットする



4 本体フタを閉めて、電源プラグをコンセントに差し込む

5 メニュー/タイマー ボタンを押し、▲／▼ボタンを押して、「7」を選ぶ

6 スタート 一時停止 ボタンを押す

ブザーが鳴り、運転を開始します。

- 残り時間が20時間までは、1時間単位で残り時間が減っていきます。
  (24H→23H…→20H)
- 残り時間が20時間より短くなると、時間表示の「時間」が点滅し、残り時間が1分単位で減っていきます。

7 残り時間が「0時間00分」になりブザーが鳴ったら、電源を切る

取消 2秒長押し ①取消ボタンを長押し
②電源プラグを抜く

8 本体フタを開けて、ヨーグルト専用容器を取り出し、すぐに冷蔵庫で保存する

- 庫内に長時間放置すると、生種の発酵力が弱まります。

▶ できあがりについて

- 泡立った液状になるのが、できあがりの目安です。
- 室温が30℃以上になると、過発酵でうまくできない場合があります。

▶ 保存するとき

- 生種は生ものです。作った後は、必ず冷蔵庫に入れて1週間以内に使い切ってください。
  冷凍や常温で保存すると、発酵力が弱くなります。

▶ 生種でパンを作るとき

- 一晩寝かした後、よくかき混ぜてください。
- 新しい生種と古い生種を混ぜないでください。

天然酵母パン生地

天然酵母生種を使ったパン生地

メニュー：8.天然酵母パン生地　　**所要時間：約3時間55分**

材料：水*.....140ml
生種
➡「天然酵母生種おこし」.....22g
30ページ
強力粉..... 260g
バター..... 10g
砂糖..... 16g
塩..... 4g

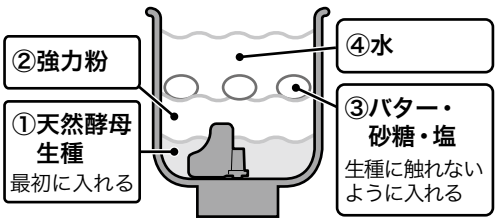
*室温が25℃以上のときは約5℃、室温が10℃以下のときは約20℃の水を使う。

1 パンケースにパン羽根を取り付ける

➡「基本の食パンを作る」
手順1 ～ 2 16ページ

2 パンケースに材料を入れる

入れる順番



3 パンケースを本体にセットし、本体フタを閉めて電源プラグをコンセントに差し込む

➡「基本の食パンを作る」
手順4 ～ 5 16ページ

4 メニュー/タイマー ボタンを押し、▲／▼ボタンを押して、「8」を選ぶ

5 スタート/一時停止 ボタンを押す

ブザーが鳴り、運転を開始します。
時間表示の「時間」が点滅し、残り時間が1分単位で減っていきます。

6 残り時間が「0時間00分」になりブザーが鳴ったら、電源を切る

取消 2秒長押し
①取消ボタンを長押し
②電源プラグを抜く

7 生地を取り出す

パンケースとハンドルを押さえて逆さに持ち、上下に数回振って生地を取り出します。

▶ パン羽根が生地の内部に埋まっているときは…

付属の羽根取り棒などを使って、すぐに取り出してください。
取り出すときは、生地を傷めないように注意してください。

ご注意

- **すぐに取り出さずに置いておくと、さらに発酵が進みます。**

天然酵母パン

天然酵母生種を使ったパン

メニュー：9.天然酵母パン

所要時間：約6時間35分
具入れブザー：運転開始後、約26分後

材料：水*.....140ml
生種
➡「天然酵母生種おこし」.....22g
30ページ

強力粉..... 260g
バター..... 10g
砂糖..... 16g
塩..... 4g

*室温が25℃以上のときは約5℃、室温が10℃以下のときは約20℃の水を使う。

1 パンケースにパン羽根を取り付ける

➡「基本の食パンを作る」
手順1 ～ 2 16ページ

2 パンケースに材料を入れる

➡「天然酵母パン生地」手順2
32ページ

3 パンケースを本体にセットし、本体フタを閉めて電源プラグをコンセントに差し込む

➡「基本の食パンを作る」
手順4 ～ 5 16ページ

4 [メニュー タイマー] ボタンを押し、▲／▼ボタンを押して、「9」を選ぶ

- 焼き色を変更したいとき
  ➡「焼き色を選ぶ」19ページ
- ドライフルーツなどの具材を入れたいとき
  ➡「具材を入れる」19ページ

5 [スタート 一時停止] ボタンを押す

ブザーが鳴り、運転を開始します。
時間表示の「時間」が点滅し、残り時間が1分単位で減っていきます。

ブザーが鳴ったら、[取消 2秒長押し] ボタンを2秒以上長押しして電源を切り、パンを取り出す

➡「基本の食パンを作る」
手順9 17ページ

6 残り時間が「0時間00分」になりブザーが鳴ったら、電源を切る

[取消 2秒長押し] ①取消ボタンを長押し
②電源プラグを抜く

7 パンを取り出す

➡「基本の食パンを作る」
手順9 ～ 10 17ページ

こねる・発酵・焼く

パン作りの工程のうち、「こねる」「発酵」「焼く」の工程のみを独立して使うことができます。

メニュー：10.こねる　　**所要時間：約5分～ 30分**

- パン生地だけでなく、コシのあるうどんやもちもちの生パスタ、風味豊かなそばの生地が作れます。詳しくは付属のオリジナルレシピをご覧ください。

メニュー：11.発酵　　**所要時間：約5分～ 1時間50分**

メニュー：12.焼く　　**所要時間：約10分～ 1時間30分**

- パン作りコース終了後に、追加焼きをする場合にも使うことができます。

ご注意

- **各メニューとも、300g以上の粉は入れないでください。**
- **必ず水分の合計が粉の量の半分以上（強力粉300gの場合は水150ml以上）になるようにしてください。**

1 パンケースに材料または生地を入れ、本体にセットする

➡「基本の食パンを作る」
手順1 ～ 5 16ページ

2 メニュータイマー ボタンを押し、▲／▼ボタンを押して、「10」「11」「12」のいずれかを選ぶ

こねる

発酵

焼く

3 メニュータイマー ボタンを押し、▲／▼ボタンを押して、時間をセットする

4 スタート一時停止 ボタンを押す

ブザーが鳴り、運転を開始します。
時間表示の「時間」が点滅し、残り時間が1分単位で減っていきます。

5 残り時間が「0時間00分」になりブザーが鳴ったら、電源を切る

取消 2秒長押し
①取消ボタンを長押し
②電源プラグを抜く

6 生地またはパンを取り出す

- 生地の取り出しかた
  ➡「天然酵母パン生地」手順6 32ページ
- パンの取り出しかた
  ➡「基本の食パンを作る」
  手順9 17ページ

パン生地

しっとりした生地でバターロールや菓子パンを作ることができます。

メニュー：13.パン生地　　**所要時間：約1時間55分**

▶ バターロール

材料：

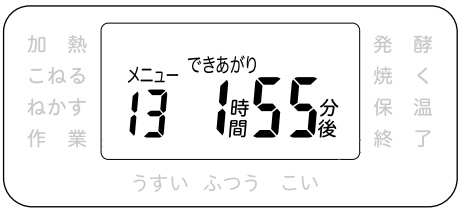
水*	125ml
強力粉	240g
卵（溶きほぐす）	40g
バター	30g
砂糖	19g
塩	3.4g
ドライイースト	2.3g

*室温が25℃以上のときは約5℃、室温が10℃以下のときは約20℃の水を使う。

1 準備する

➡「基本の食パンを作る」
手順1 ～ 5 16ページ

2 メニュータイマー ボタンを押し、▲／▼ボタンを押して、「13」を選ぶ



3 スタート一時停止 ボタンを押す

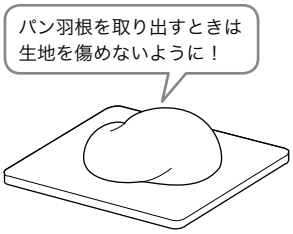
ブザーが鳴り、運転を開始します。
時間表示の「時間」が点滅し、残り時間が1分単位で減っていきます。

4 残り時間が「0時間00分」になりブザーが鳴ったら、電源を切る

取消 2秒長押し
①取消ボタンを長押し
②電源プラグを抜く

5 生地を取り出す

パンケースとハンドルを押さえて逆さに持ち、上下に数回振って生地を取り出します。



▶ パン羽根が生地の内部に埋まっているときは…

付属の羽根取り棒などを使って、すぐに取り出してください。
取り出すときは、生地を傷めないように注意してください。

ご注意

- **すぐに取り出さずに置いておくと、さらに発酵が進みます。**

6 生地を成形し、オーブンなどで焼き上げる

詳しくは付属のオリジナルレシピをご覧ください。

ピザ生地

メニュー：14.ピザ生地　　**所要時間：約1時間25分**

▶ ヘビータイプ（厚くてふわふわした食感の生地を作る場合）

材料：

水*	160ml
強力粉	250g
オリーブ油	18g
砂糖	7g
塩	3.5g
スキムミルク	7g
ドライイースト	2.6g

*室温が25℃以上のときは約5℃、室温が10℃以下のときは約20℃の水を使う。

▶ クリスピータイプ（薄くてサクッとした食感の生地を作る場合）

材料：

水*	125ml
強力粉	125g
薄力粉	125g
オリーブ油	13g
塩	2g
ドライイースト	2.5g

*室温が25℃以上のときは約5℃、室温が10℃以下のときは約20℃の水を使う。

1 準備する

➡「基本の食パンを作る」手順1 ～ 5 16ページ

2 メニュー/タイマー ボタンを押し、▲／▼ボタンを押して、「14」を選ぶ

3 スタート/一時停止 ボタンを押す

ブザーが鳴り、運転を開始します。
時間表示の「時間」が点滅し、残り時間が1分単位で減っていきます。

- 焼き上がり時間を予約するとき
  ➡「焼き上がり時間を予約する（タイマー予約）」21ページ

4 残り時間が「0時間00分」になりブザーが鳴ったら、電源を切る

取消 2秒長押し
①取消ボタンを長押し
②電源プラグを抜く

5 打ち粉をふったのし板や台の上に生地を取り出す

打ち粉は強力粉を使い、のし板や台の上に軽くふりかけておきます。

- 生地の取り出しかたについて
  ➡「パン生地」手順4 35ページ

6 生地を成形し、オーブンなどで焼き上げる

詳しくは付属のオリジナルレシピをご覧ください。

もちつき

メニュー： 15.もちつき　　**所要時間：約1時間15分**

材料： 水 210ml
もち米 250g

1 もち米をとぐ

もち米を水でといで、約30分ざるに上げて水を切ります。

2 パンケースにパン羽根を取り付ける

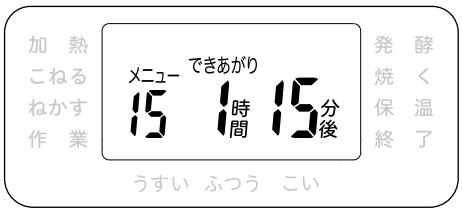
➡「基本の食パンを作る」
手順1 ～ 2 16ページ

3 パンケースに材料を入れる

4 パンケースを本体にセットし、本体フタを閉めて電源プラグをコンセントに差し込む

➡「基本の食パンを作る」
手順4 ～ 5 16ページ

5 メニュータイマー ボタンを押し、▲／▼ボタンを押して、「15」を選ぶ



6 スタート一時停止 ボタンを押す

ブザーが鳴り、運転を開始します。
時間表示の「時間」が点滅し、残り時間が1分単位で減っていきます。

▶ よもぎや豆などの具を入れる場合

メニュー「15（もちつき）」では、具入れブザーは鳴りません。よもぎや豆などの具を入れたもちを作りたい場合は、残り時間の表示が10分（スタートから1時間5分後）になったら本体フタを開け、お好みの具を入れてください。

ご注意

- **途中で具を入れる場合は、パンケースや庫内は高温になっていますので、本体フタを開ける際は必ずミトンなどを使い、直接素手で触れたりしないでください。**
  やけどの原因になります。

7 残り時間が「0時間00分」になりブザーが鳴ったら、電源を切る

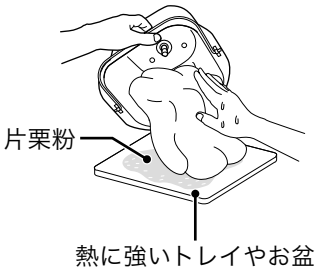
取消 2秒長押し
①取消ボタンを長押し
②電源プラグを抜く

8 ミトンをはめた手でパンケースを取り出して冷ます

- パンケースを手で触れられるようになるまで、約5 ～ 10分冷ましてください。
- すぐに取り出すときは、冷水（約500ml）をパンケースに入れ、もちを底からすくい上げて、冷水と一緒にボウルへ取り出してください。

次のページにつづく➡

9 手を水でぬらして、底からもちを持ち上げるようにして取り出す



10 もちをお好みの大きさにちぎって丸める

もちが手にくっつかないように、水または片栗粉をつけます。

- すぐに食べるときは：
  手を水でぬらす
- 保存するときは：
  手に片栗粉をつける

ケーキ

メニュー：16.ケーキ

所要時間：約2時間13分
粉落としブザー：運転開始後、約15分後
具入れブザー：運転開始後、約30分後

▶ バターケーキ

材料：
薄力粉.....200g
ベーキングパウダー.....8g
バター.....110g
バニラエッセンス.....少々
砂糖.....82g
牛乳.....47g
卵（溶きほぐす）.....110g

ご注意

- **焼き上がったケーキは、市販のスポンジケーキのような仕上がりにはなりません。**
- **ケーキ作りの工程の途中でパン羽根を取り出すことはできません。**
- **ケーキを取り出すときは、崩れやすいので注意してください。**

▶ 下準備

- バターは1cm角に切り、室温に戻す。
- 卵と牛乳は室温に戻す。
- 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。

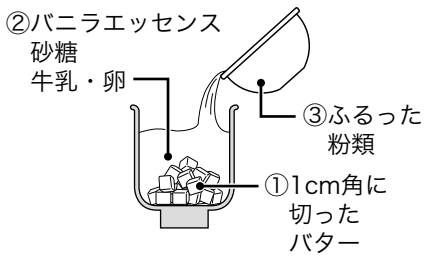
1 パンケースにパン羽根を取り付ける

➡「基本の食パンを作る」
手順1 ～ 2 16ページ

2 パンケースに材料を順番通りに入れる

材料は必ず以下の順番に入れてください。

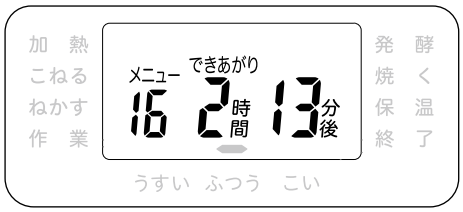
①バター
②バニラエッセンス・砂糖・牛乳・卵
③ふるった粉類



3 パンケースを本体にセットし、本体フタを閉めて電源プラグをコンセントに差し込む

➡「基本の食パンを作る」
手順4 ～ 5 16ページ

4 メニュー/タイマー ボタンを押し、▲／▼ボタンを押して、「16」を選ぶ



- 焼き色を変更したいとき
  ➡「焼き色を選ぶ」19ページ
- ドライフルーツなどの具材を入れたいとき
  ➡「具材を入れる」19ページ

次のページにつづく➡

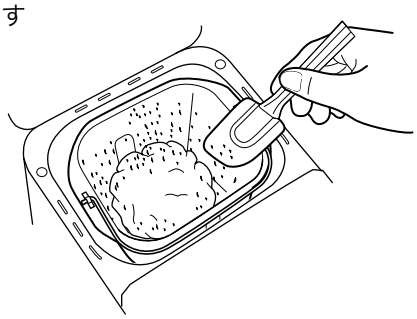
5 スタート 一時停止 ボタンを押す

ブザーが鳴り、運転を開始します。
時間表示の「時間」が点滅し、残り時間が1分単位で減っていきます。

6 粉落としブザーが鳴ったら、5分以内に粉落としをする

- 表示部の「作業」の横に「◀」が表示されます。

①本体フタを開け、ゴムベラなどでパンケース内側に付いている粉などを落とす



②粉落としが終わったら、本体フタを閉じる

- 粉落としブザーが鳴ってから5分後に、自動的に次の工程に進みます。
- 粉落としをしないと、焼き上がりのケーキの表面に粉が残ることがあります。この場合は、ケーキの表面に付いた粉をナイフなどで落としてください。

7 残り時間が「0時間00分」になりブザーが鳴ったら、電源を切る

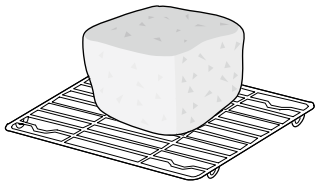
取消 2秒長押し ①取消ボタンを長押し
②電源プラグを抜く

8 ミトンをはめた手でパンケースを取り出し、ケーキを取り出す

パンケースとハンドルを押さえて逆さに持ち、上下に振ってケーキを取り出します。

- パンケースは静かに振ってください。勢いよく振ると、ケーキが型崩れすることがあります。
- ケーキが柔らかい場合は、アルミ箔などをパンケースの中に入れて、手で押さえながら取り出します。
- ケーキ内にパン羽根が残っている場合は、ケーキが冷めてから、羽根取り棒を使って取り出してください。

9 脚付きの網などの上にケーキをのせてあら熱をとる



ヨーグルト

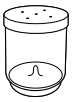
メニュー： 17.ヨーグルト　　**所要時間：約6時間～ 10時間**

材料： 牛乳*..... 400ml
プレーンヨーグルト
（ヨーグルト種）..... 70g

*成分無調整牛乳をお使いください。（加工乳や低温殺菌牛乳などは使えません）

▶ 使用する付属品

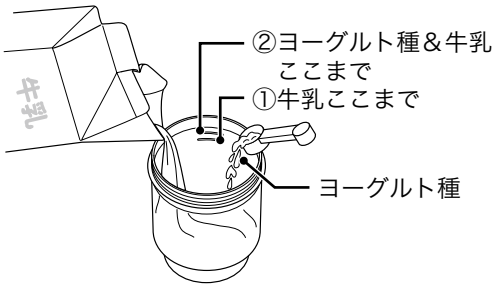
ヨーグルト専用容器



ご注意

- **お使いになる前に、必ず容器本体とフタを熱湯消毒して、よく乾かしておいてください。**

1 ヨーグルト専用容器の「牛乳ここまで」の目盛り（下部）まで牛乳を入れる（①）



2 ①に加えて、「ヨーグルト種＆牛乳ここまで」の目盛り（上部）までヨーグルトを入れる（②）

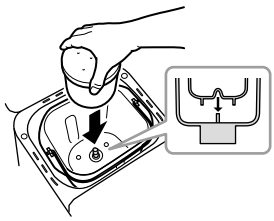
3 牛乳とヨーグルトをよくかき混ぜてフタを閉める

- ヨーグルト専用容器の内側にある「牛乳ここまで」「ヨーグルト種＆牛乳ここまで」の目盛りを超えないように入れてください。
- かき混ぜ用のスプーンは、清潔なものをお使いください。

4 パン羽根は取り付けずに、パンケースを本体にセットする

➡「基本の食パンを作る」
手順4 16 ページ

5 ヨーグルト専用容器の底のくぼみを、パンケースの羽根取り付け軸に合わせてセットする



次のページにつづく➡

6 本体フタを閉めて電源プラグをコンセントに差し込む

7 [メニュー タイマー] ボタンを押し、▲／▼ボタンを押して、「17」を選ぶ

8 [メニュー タイマー] ボタンを押し、▲／▼ボタンを押して、発酵時間を設定する

初期状態では6時間に設定されています。

- 6時間～ 10時間まで30分単位で設定できます。
- 発酵時間が長いほどしっかりと固まり、酸味の強いヨーグルトになります。お好みで発酵時間を調節してください。

9 [スタート 一時停止] ボタンを押す

ブザーが鳴り、運転を開始します。
時間表示の「時間」が点滅し、残り時間が1分単位で減っていきます。

10 残り時間が「0時間00分」になりブザーが鳴ったら、電源を切る

[取消 2秒長押し] ①取消ボタンを長押し
②電源プラグを抜く

11 ヨーグルト専用容器を取り出す

- ブザーが鳴ったら、できるだけ早めにヨーグルト専用容器を取り出してください。庫内に長時間放置すると、ヨーグルトが腐敗する恐れがあります。
- できあがったヨーグルトをヨーグルト種として使う場合は、ヨーグルトができあがった直後に、必要な分を別の清潔な容器に移して冷蔵庫で保管してください。

12 ヨーグルト専用容器を冷蔵庫で冷やす

ご注意

- **ヨーグルト専用容器を開けるときは、中身が飛び出ることがありますのでご注意ください。平らなテーブルなどの上に置いて、ゆっくりと開けてください。**

さらさら甘酒・つぶつぶ甘酒

さらさら甘酒：細かい粒度で口当たりの良い甘酒が作れます。
つぶつぶ甘酒：より粒感をお楽しみいただきたい方におすすめの甘酒です。
本機で作る甘酒は、市販品よりとろみがあります。

メニュー：18.さらさら甘酒 または 19.つぶつぶ甘酒
所要時間：約6時間～ 10時間

米粒落としブザー：
- **さらさら甘酒…運転開始後、約1分後**
- **つぶつぶ甘酒…運転開始後、約15秒後**

材料： 米糀 100g
温かいごはん* 200g
お湯（約70℃） 300ml

*炊きたてのごはんをおすすめします。炊いてから時間のたったごはんを使うと、酸味が出ることがあります。

ご注意

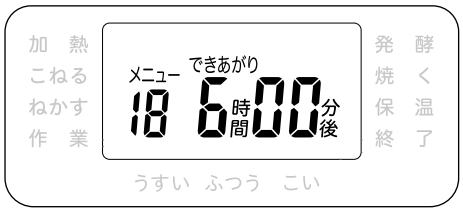
- **お使いになる前に、必ずパンケース、パン羽根、ゴムべら、作った甘酒を保存する容器を熱湯消毒して、よく乾かしておいてください。汚れや雑菌が入るとうまく作れません。**

1 準備する

①ボウルに温かいごはんとお湯を入れ、ゴムべらでごはんをほぐす
②約60℃に冷めたら米糀をほぐしながら入れ、ゴムべらでかたまりが残らないようにかき混ぜる
③パンケースにパン羽根を取り付け、ボウルの中身を移す
④パンケースにアルミ箔をかぶせ、数か所穴をあける
⑤パンケースを本体にセットし、本体フタを閉めて電源プラグをコンセントに差し込む

2 メニュータイマー ボタンを押し、▲／▼ボタンを押して、「18」（さらさら甘酒）または「19」（つぶつぶ甘酒）を選ぶ

さらさら甘酒



つぶつぶ甘酒

3 メニュータイマー ボタンを押し、▲／▼ボタンを押して、調理時間を設定する

6時間～10時間まで30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。

4 スタート一時停止 ボタンを押す

ブザーが鳴り、運転を開始します。
時間表示の「時間」が点滅し、残り時間が1分単位で減っていきます。

5 米粒落としブザーが鳴ったら、米粒落としをする

「18」（さらさら甘酒）は1分後、「19」（つぶつぶ甘酒）は15秒後にブザーが鳴ります。
本体フタを開けて、ゴムべらで周囲の米粒を落とし、本体フタを閉めます。金属製のヘラなど硬いものは使用しないでください。

6 残り時間が「0時間00分」になりブザーが鳴ったら、電源を切る

取消 2秒長押し
①取消ボタンを長押し
②電源プラグを抜く

7 パンケースを取り出しゴムべらで容器に移し、あら熱を取る

冷蔵庫で保存し、2～3日を目安に早めにお召し上がりください。できあがった甘酒は、冷蔵庫の中でも少しずつ熟成するため味や風味が変わります。甘酒を鍋に移し、ひと煮立ちすると熟成が止まります。

お手入れ

ご注意

- **お手入れは、必ず電源を切り、本体が充分冷めた後に行ってください。**
  高温部に触れると、感電・やけど・けがの原因になります。
- **研磨剤入り洗剤・磨き粉・たわし・ナイロン・金属製のたわしは使わないでください。**
  表面を傷つける原因になります。
- **台所用中性洗剤以外の洗剤、シンナー・ベンジンは使わないでください。**
  表面を傷つける原因になります。
- **食器洗い乾燥機・食器乾燥機は使わないでください。**
- **お手入れした各部品は、充分に乾いてから本体にセットしてください。**
  水気が残ったまま保管すると、カビや雑菌が繁殖する原因になります。

本体・本体フタ

固く絞ったぬれふきんで汚れをふき取る

本体フタの内側や庫内に飛び散った具材などの汚れ、庫内に落ちたカスなどは、早めにふき取ってください。

ご注意

- **本体に直接水をかけたり、丸洗いはしないでください。故障の原因になります。**

パンケース・パン羽根

1 パンケース内側に水またはぬるま湯を入れる

- パン羽根がひたるくらいまで水またはぬるま湯を入れ、羽根取り付け軸の周りやパン羽根の穴の中についたパン生地などをふやかします。

2 パン羽根を回しながら上に引っ張り、取り外す

- パン羽根が外れにくいときは、パンケース底面にある駆動部をつかんで固定して、パン羽根を右に回しながら引っ張ってください。

3 パン羽根・パンケース内側をスポンジなどで水洗いする

- スポンジなどのやわらかいものを使って水洗いします。汚れがひどい場合は、台所用中性洗剤を使って洗ってください。
- 羽根の穴につまったパン生地は、竹ぐしなどで取り除きます。
- 洗い終わったらすぐに水気をとり、充分に乾燥させてください。

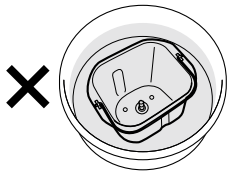
パン羽根の穴に竹ぐしなどを入れて汚れを取り除く

4 パンケース外側の汚れをぬれふきんでふき取る

- パンケースの外側およびパンケース底面の駆動部には水をかけずに、固く絞ったぬれふきんで汚れをふき取ってください。

ご注意

- **パンケースを丸ごと水につけたり、パンケースの底に水をかけたりは絶対にしないでください。**
  パンケース底面の駆動部が腐食したり、サビたりして、故障の原因になります。
- **食器洗い機・食器乾燥機はお使いにならないでください。**



その他の付属品

台所用中性洗剤とスポンジで洗う

洗い終わったら、充分に乾燥させてからしまってください。

よくあるご質問

材料について

Q1 国産小麦で作った小麦粉は使えますか？

パン作りには、タンパク質の多い（11.5 ～ 13%）強力粉が適しています。国産の小麦で作った小麦粉はグルテンが少なめのものが多く、銘柄や収穫時期などによってグルテン量が異なるため、できあがりやパンのふくらみかたに差が出ます。

Q2 パン専用小麦粉（最強力粉）は使えますか？

使えますが、パンがふくらみすぎたり、パンの上部に空洞ができることがありますので、水の量を5 ～ 10% 減らしてください。

Q3 早焼きパンメニューと食パンメニューの材料の配合が異なるのはなぜですか？

早焼きコースは、イーストの分量をより多くすることで発酵時間が短くなるようにしているためです。

Q4 自家製の天然酵母は使えますか？

発酵力が不安定で、うまくできません。比較的発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

Q5 米粉は使えますか？

以下のグルテンなし米粉のみ使えます。

- グリコ栄養食品
  「このの香 米粉パン用ミックス粉（グルテンフリー）」

Q6 製菓用米粉や自分で米を砕いて作った米粉は使えますか？

使えません。グルテンや増粘剤が入っていないため、パンを作ることはできません。

Q7 バターの代わりに他の材料は使えますか？

使えます。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。

Q8 スキムミルクの代わりに他の材料は使えますか？

使えます。スキムミルク 大スプーン1＝牛乳70mlとして、牛乳の量だけ水を減らしてください。

Q9 砂糖の代わりにザラメ・氷砂糖・低カロリー甘味料（人工甘味料）は使えますか？

使えません。ザラメや氷砂糖などの粒の粗いものを使うと、パンケース表面を傷つける原因になります。低カロリー甘味料（人工甘味料）を使うと、パンのふくらみが悪くなります。

Q10 市販の料理の本の分量で作れますか？

本書は、製品に合わせた分量にしていますので、違った分量で作るとうまくできないことがあります。

Q11 指定の分量より多い・少ない量で作れますか？

分量に合ったおうちベーカリーの調理工程となっているため作れません。

Q12 ドライイーストの保存方法は？

開封後は密封し、冷蔵庫・冷凍庫で保存して、早めに使い切ってください。

Q13 天然酵母の保存方法は？

- 「ホシノ天然酵母パン種」は、冷蔵庫で保存してください。
- 生種は、生種おこしで使ったヨーグルト専用容器にふたをして、そのまま冷蔵庫で一晩寝かせたものを1 週間以内に使い切ってください。

作りかたについて

Q1 なぜ「こね」工程の途中で材料(具など)を入れるのですか？

途中で入れる材料の形が崩れないようにするためです。

Q2 なぜタイマーは13時間までしか設定できないのですか？

長時間おくと材料が腐敗したり、生地が変質したり、パンのできあがりが悪くなったりすることがあるためです。

焼き上がり後・できあがり後について

Q1 パンの高さや形が日によって違うのですが？

パン作りは、室温、材料の質や鮮度、タイマー設定の有無などによって、ふくらみや焼き色に差が生じます。

Q2 天然酵母とドライイーストで、食パンのできあがり状態が違うのですが？

天然酵母を使って作ると、次のような特徴があります。

- やや小ぶりの高さになる場合があります。
- 独特の風味がある。皮は香ばしい香りがし、ほんのりとした酸味と甘味があります。
- もっちりとした食感で、歯ごたえがあります。

Q3 パン羽根がパンの中に埋まるのですが？

パン羽根がパンの中に入ったり、取り付け軸にくっついた状態になることがあります。パン羽根がパンの内部に埋まったときは、パンを切る前に付属の羽根取り棒を使って、パン羽根を取り出してください。

Q4 パンのにおいが気になるのですが？

- イーストが多すぎませんか？
  ガスが発生しすぎている可能性があります。
- 小麦粉の保存状態が悪くありませんか？
  小麦粉はにおいを吸収しやすいため、きちんと密封されていないと冷蔵庫などのにおいを吸収してしまいます。
- 室温が高かったり、熱い材料を入れたりしませんでしたか？
  過発酵となり、イースト臭が強くなっている可能性があります。

Q5 パンをうまく切るにはどうしたらいいですか？

焼き上がり直後のパンはやわらかく切りにくいため、脚付きの網などの上で10 分～ 20 分位あら熱をとってから切ってください。
パンケースからパンを取り出す際、パンの中にパン羽根が埋まっている場合があります。付属の羽根取り棒などを使ってパン羽根を取り除いてから、パンを切ってください。

Q6 生地がベタベタして成形しにくいときは？

- 室温・水温が高い場合、また材料によっては、生地がべたつくことがあります。
  この場合、生地を扱う前に手を冷水(約5℃)にひたして冷やし、打ち粉をやや多めにしてください。
- 発酵が長すぎると生地がたれてしまい、ベタっとした仕上がりになります。発酵時間はパンの種類によって異なりますが、約2倍の大きさにふくれ、生地の横を軽く押さえるとゆっくり戻るくらいで完了です。

Q7 生地があまり発酵していないようなのですが？

配合によっては発酵が遅い場合もあります。終了後、パンケースを取り出さずにそのまま置いておくと、発酵を補うことができます。

次のページにつづく➡

Q8 パンや生地を冷凍保存できますか？

【食パン】

- スライスして、1枚ずつラップに包んでから冷凍します。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。焼くときは凍った状態で焼きます。

【パン生地】

- 成形・発酵後の生地を取り出し、ラップをかけて冷凍し、凍ったらビニール袋に入れます。焼くときは30 ～ 35℃で解凍し、レシピによって溶き卵を塗り、約2倍の大きさにふくらんだら焼きます。

【ピザ生地】

- 生地を伸ばしてからラップに包んで冷凍します。焼くときは凍った状態で具材をのせて焼きます。

Q9 うどん生地・パスタ生地は保存できますか？

- 冷蔵庫では約2 ～ 3 日保存できます。生地を丸めて打ち粉をしたものをラップに包んで保存してください。
- 冷凍庫では、約1 ヶ月保存できます。お好みの麺の太さに切ったものをラップに包んで保存してください。

うまくできないときは

パンのふくらみ

Q1 ふくらみが足りない（パンの形にはなっている）

- 材料は過不足なく入れましたか？正確に計量しましたか？
- タイマーを使っていませんか？室温が高すぎるとき、低すぎるときはうまくふくらまない場合があります。
- スキムミルクを牛乳に置きかえた場合、牛乳を沸騰させ、冷ましてから入れましたか？

【小麦粉】
- 強力粉を使っていますか？タンパク質量は11.5～13%のものをお使いください。
- 国産小麦粉、全粒粉、ふすま粉などを使っていませんか？
- 古いものや保存状態の悪いものを使っていませんか？
- はかりで重さをはかりましたか？

【米粉】
- 本取扱説明書でおすすめしている米粉を使っていますか？

【バター】
- 液体油脂を使っていませんか？
- 特殊なバターを使っていませんか？

【水】
- 少なすぎませんか？
- 室温が25℃以上のとき、約5℃の冷水を使っていますか？

【砂糖】
- 入れ忘れていませんか？
- 少なすぎませんか？

【イースト】
- 少なすぎませんか？
- 予備発酵がいらないタイプを使っていますか？
- 古いものや保存状態の悪いものを使っていませんか？
- 材料を入れるときやタイマー予約のときに、イーストが強力粉以外の材料（水・塩・砂糖など）に触れて入れませんでしたか？

【生種】
- 本取扱説明書でおすすめしている天然酵母を使っていますか？
  「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。
- かき混ぜてからはかりましたか？
- 入れ忘れていませんか？
- 少なすぎませんか？
- 古いものや保存状態が悪いものを使っていませんか？

Q2 まったくふくらまない

【イースト】
- 入れ忘れていませんか？
- 予備発酵がいらないタイプを使っていますか？
- 古いものや保存状態が悪いものを使っていませんか？

【生種】
- 本取扱説明書でおすすめしている天然酵母を使っていますか？
  「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。
- かき混ぜてからはかりましたか？
- 入れ忘れていませんか？
- 古いものや保存状態が悪いものを使っていませんか？

【その他】
- ベーキングパウダーを使っていませんか？
- パン羽根をしっかりとパンケースに取り付けましたか？
- 途中で停電しませんでしたか？

Q3 ふくらみすぎる 上部がマッシュルーム状になっている

- 材料は正確に計量しましたか？
- 室温が25℃以上ありませんか？

【小麦粉】
- 多すぎませんか？
- パン専用小麦粉（最強力粉）を使っていませんか？
  パン専用小麦粉を使っている場合は、水の量を5～10%減らしてください。

【水】
- 多すぎませんか？
- 水温が高すぎませんか？
  水温を調節してください。材料は冷蔵庫で冷やしてください。

【砂糖、イースト、生種】
- 多すぎませんか？

【塩】
- 入れ忘れていませんか？

次のページにつづく➡

パンの形・色

Q1 焼き色が薄すぎる

【砂糖、スキムミルク】
- 少なすぎませんか？糖分や乳成分が少ないと焼き色がつきにくくなります。

Q2 外皮は焼けているが、上部がへこんでいる 上部が平らで四角い 陥没している

- 米粉パン（グルテンなし）の場合は、上部が平らな状態で焼き上がります。
- 室温が高すぎませんか？

【小麦粉】
- 少なすぎませんか？
- 全粒粉の割合が多くありませんか？
- パン専用小麦粉（最強力粉）を使っていませんか？
  パン専用小麦粉を使っている場合は、水の量を5～10%減らしてください。

【水】
- 多すぎませんか？
- 水温が高すぎませんか？
  水温を調節してください。材料は冷蔵庫で冷やしてください。

【イースト】
- 多すぎませんか？

Q3 底に大きな穴があく つぶれる

- パン羽根の部分は穴があきます。
- パンを取り出すときに、パンケース底面の駆動部を回しすぎていませんか？

Q4 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？
- パン羽根取り付け軸が固くて回らなくなっていませんか？
- パンケースを本体にしっかりと取り付けましたか？
- 正しい順番で材料を入れましたか？
- 途中で停電になったり、電源プラグが抜けたりしていませんか？

Q5 底がべたつく 側面が大きくへこむ

- 焼き上がった後、すぐにパンケースからパンを取り出し、脚の付いた網などの上であら熱を取りましたか？
- 焼き上がり後、長時間パンケースに入れたままにすると、パンケースに触れている部分に付いた水蒸気が急激に冷えることでパンが縮むことがあります。

Q6 中心が焼けていない ゴムのようになっている 焼きがあまい

- 水気のある材料（野菜・果物など）は水気をよく切ってから入れましたか？
- バター・はちみつ・ドライフルーツ・ナッツなどの材料を入れすぎていませんか？
- 全粒粉など、重めの粉を使っていませんか？
- 粉を入れすぎていませんか？

Q7 外皮は焼けているが底に粉が残っている 全体が白く団子状になっている

【小麦粉】
- 多すぎませんか？

【水】
- 少なすぎませんか？

【塩、イースト】
- 入れ忘れていませんか？

Q8 固い、ボコボコしている

- 水と粉の割合は正しいですか？材料は正確に計量しましたか？
- 粉の保存状態が悪く、乾燥していませんか？

Q9 キメがつまって、重いパンになっている

【小麦粉】
- 多すぎませんか？
- 全粒粉やふすま粉、ナッツなどの具の割合が多くありませんか？

【水、砂糖、イースト】
- 少なすぎませんか？

Q10 キメが粗く、大きな穴のあいたパンになっている

- 野菜・果物などはよく水気を切りましたか？

【水】
- 多すぎませんか？
- 水温が高すぎませんか？

【砂糖、イースト】
- 多すぎませんか？

【塩】
- 入れ忘れていませんか？

パン（その他）

Q1 周囲に粉が残っている

- 材料を入れる順番を間違っていませんか？
- 仕様上、粉が残ることがあります。

【小麦粉】
- 多すぎませんか？

【水】
- 少なすぎませんか？

【米粉パン（グルテンなし）】
- 粉落としをしましたか？

Q2 切ったパンの表面がむれてダンゴ状になっている

- 焼き上がったパンを冷ましてから切りましたか？焼きたてのパンはやわらかいため、冷める前に切るとキメがつぶれてしまいます。

Q3 生地にすじ状のムラができる

- バターを室温に戻さずに使っていませんか？冷たいバターは固く、生地にうまく混ざらず、すじ状に残ることがあります。バターは常温に戻してお使いください。
- バターをかたまりで入れていませんか？大きなかたまりのまま入れると、生地にうまく混ざらず、すじ状に残ることがあります。バターは約5gの薄切りにして入れてください。

もち

Q1 ついたもちに粒々が残っている

【もち米】
- 多すぎませんか？
- 充分に水を切りましたか？
- 古米を使っていませんか？
- うるち米が多く混じったもち米を使っていませんか？

【水】
- 分量は合っていますか？

Q2 もちがやわらかすぎる

- 水の量が多すぎませんか?一晩水にひたしたもち米をお使いになるときは、もちがやわらかくなりやすいため、もち米が水を吸った分だけ、水を減らしてください。

次のページにつづく➡

うどん・パスタ

Q1　うどん・パスタの生地がダマになる

- 材料を正しい順番で入れましたか？
- うどんの場合、ぬるま湯を入れましたか？
- 小麦粉が多すぎませんか？
- 水が少なすぎませんか？

Q2　うどん・パスタの生地がベタベタしてまとまらない

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

Q3　うどん・パスタの麺がくっつく

- 麺を切ってからゆでるまでに時間がたっていませんか？
- 打ち粉を充分にしましたか？

ケーキ

Q1　ケーキのふくらみが悪い

- 分量どおりの材料を入れましたか？
- 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を合わせてふるってから入れましたか？

Q2　ケーキの上部にバターが残っている

- 材料を順番どおりに入れましたか？
- バターを1cm角に切って入れましたか？
- バターを常温に戻しましたか？

Q3　ケーキの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？

ヨーグルト

Q1　ヨーグルトがうまくできあがらない

- ヨーグルト種の種類によっては、うまくできあがらない場合があります。
  カスピ海ヨーグルト、ケフィアヨーグルトなどは、発酵温度が違うため、うまく固まりません。
- 加工乳や低温殺菌牛乳などを使っていませんか？
  加工乳、低温殺菌牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、乳飲料などは、うまく固まりません。

甘酒

Q1　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、米糀をほぐしましたか？

Q2　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、米糀をほぐしましたか？

Q3　甘くならない

- 古い米糀を使っていませんか？賞味期限が切れていたり、保存条件が悪いと甘くならないことがあります。
- 酒粕を使っていませんか？本製品で作れる甘酒は米糀を使った甘酒です。酒粕では作れません。
- 材料を順番どおりに入れましたか？高温のごはんと糀を直接混ぜると、甘くならない原因になります。
- 糀の種類によって甘さや風味が異なります。

Q4　色が白くない

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

故障かなと思ったら

―― 修理を依頼する前にご確認ください ――

Q1 ブザーが鳴らない

- 電源プラグが抜けていませんか?
  電源プラグを差し込んでからメニューを選び、「スタート／一時停止」ボタンを押してください。

Q2 「スタート／一時停止」ボタンを押しても動かない

- 電源プラグが抜けていませんか?
  電源プラグを差し込んでからメニューを選び、「スタート／一時停止」ボタンを押してください。

Q3 「スタート／一時停止」ボタンを押すと「E HH」と表示される

- 連続使用で庫内温度が高温になっていませんか?
  ブザーが止まるまで「取消」ボタンを2秒以上長押ししてから、電源プラグを抜き、本体フタを開けてパンケースを取り出し、庫内を冷ましてください。本体が冷めてから再びお使いください。

Q4 「スタート／一時停止」ボタンを押すと「E LL」と表示される

- 庫内温度が低温になっていませんか?
  ブザーが止まるまで「取消」ボタンを2秒以上長押ししてから、パンケースの中の材料が冷たすぎる場合は、材料の温度を調整してください。
- 庫内の温度が－5℃以下になると表示されます。
  極端な低温になる場所には設置しないでください。

Q5 「スタート／一時停止」ボタンを押すと「E 01」、「E 02」と表示される

- 故障の可能性があります。
  ブザーが止まるまで「取消」ボタンを2秒以上長押ししてから、電源プラグを抜き、サポートセンターまでお問い合わせください。

Q6 蒸気口の周囲から煙が出る

- 使い始めたばかりではありませんか?
  はじめてお使いになるときは、においや煙が出ることがありますが故障ではありません。お使いになるうちに出なくなります。
- ヒーターの上に材料などがこぼれていませんか？
  電源プラグを抜き、本体が冷めてから庫内をふきんなどで拭いてください。

Q7 パン羽根と羽根取り付け軸の間にすき間がある

パン羽根と羽根取り付け軸の間にはすき間（遊び）があります。これはパンなどができあがったあとパン羽根を取り出しやすくするためで、故障ではありません。

Q8 途中で停電になった

10分未満であれば、電気が復旧すれば自動的に運転を再開します。
10分以上の場合は、電源プラグを抜いて庫内を冷ましてから、最初からやり直してください。

仕様

品名(型番)	おうちベーカリー（SB-1D151）
電源	交流 100 V、50/60 Hz
消費電力	500 W
質量(約)	3.6 kg（パンケース含む）
外形寸法(約)	幅 23.2 cm × 奥行 29.5 cm × 高さ 25.3 cm
電源コードの長さ(約)	1.4 m
電気料金の目安	食パン：約5円　　もち：約6円 1kWh あたり27円で計算
付属品	計量カップ、計量スプーン、パンケース、パン羽根、羽根取り棒、 ヨーグルト専用容器、オリジナルレシピ
原産国	中国

重 要　**この製品は、日本国内用に設計・販売しています。日本国外では使用できません。海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。**

部品・消耗品

劣化・消耗したり、紛失してしまったときは、お買い上げの販売店またはインターネットでご注文いただけます。詳しくは以下のホームページをご確認ください。

https://siroca.jp/

- プラスチック部品はご使用にともない、傷んだり摩耗したりします。

部品名	部品コード	部品名	部品コード
パンケース	SB-1D151-BP	計量カップ	SHB-5612-KC
パン羽根	SB-1D151-SK	計量スプーン	SHB-5612-KS
ヨーグルト専用容器	SHB-5612-YC	羽根取り棒	SHB-5612-HB

保証とアフターサービス

―― 必ずお読みください ――

▶ 保証書（裏表紙）

裏表紙に添付しています。お買い上げ日と販売店名の記入をご確認いただき、販売店からお受け取りください。
保証書はよくお読みになり、大切に保管してください。

▶ 修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をご確認いただき、なお異常のあるときは、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店、またはシロカサポートセンターにお問い合わせください。

保証期間中（お買い上げ日から1年未満）の修理
保証書の規定により、無料で修理いたします。修理に際しましては、保証書をご提示ください。

保証期間が過ぎている（お買い上げ日から1年以上）修理
修理によりお使いになれる製品は、お客様のご要望により有料で修理いたします。

▶ 保証期間

お買い上げ日から1年間です。消耗部品は保証期間内でも有料とさせていただきます。

▶ 補修料金のしくみ

補修料金は技術料（故障した商品の修理および部品交換などにかかる作業料金）と部品代（修理に使用した部品の代金）などで構成されています。

▶ 補修用性能部品の最低保有期間

この製品の補修用性能部品の保有期間は、製造終了後6年です。
その商品の機能を維持するために必要な部品を性能部品といいます。

▶ 補修部品について

補修部品は部品共通化のため、一部仕様や外観色などが変更となる場合があります。
お客様ご自身での修理は大変危険です。絶対に分解したり手を加えたりしないでください。

長年ご使用の製品の点検を！

- 定期的に「安全上のご注意」や使いかた、ご注意を確認してお使いください。誤った使いかたや長年のご使用による熱・湿気・ほこりなどの影響により、部品が劣化し、故障や事故につながることもあります。
- 電源プラグやコンセントにたまっているほこりは取り除いてください。

お客様の個人情報のお取り扱いについて

- シロカ株式会社（以下「弊社」）は、お客様の個人情報をお客様からの対応や修理およびその確認などに利用させていただき、これらの目的のためにご相談内容の記録を残すことがあります。
- 次の場合を除き、弊社以外の第三者に個人情報を提供することはありません。
  (a) 修理やその確認、業務を委託する場合
  (b) 法令の定める規定に基づく場合

シロカの最新情報はこちらでチェック！

シロカ公式
Facebook
www.facebook.com/siroca.jp

シロカ公式
インスタグラム
www.instagram.com/siroca.jp/

保証書

持込修理

本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。本書は大切に保管してください。
お買い上げ日から保証期間中に故障が発生した場合は、本書と製品を併せた状態で、お買い上げいただいた販売店、またはシロカサポートセンターまでお問い合わせください。

品　　名：おうちベーカリー
型　　番：SB-1D151
保証期間：お買い上げ日より本体１年間
お 客 様：
ふりがな
お名前
ご住所
お電話

お買い上げ日：　　年　　月　　日
製 造 番 号：
販　売　店：店名・住所・電話

お願い：未記入の保証書の場合、お買い上げ日を証明するレシート、送り状などを必ず添付してください。証明がない場合、保証対象にならない場合があります。

この保証書は、本書記載内容で無料修理をおこなうことをお約束するものです。
お買い上げ日から保証期間中に、取扱説明書、本体ラベル、その他の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容に基づき弊社が無料修理いたしますので、製品と本保証書をご用意のうえ、お買い上げいただいた販売店、またはシロカサポートセンターまでご依頼ください。
ご転居、ご贈答などで、お買い上げいただいた販売店に修理が依頼できない場合は、シロカサポートセンターまでご連絡ください。
なお食品の補償など製品の故障以外の保証はいたしかねます。
保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
   (1) 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
   (2) お買い上げ後の取り付け場所の移動、落下、引っ越し、輸送などによる故障または損傷。
   (3) 火災、地震、風水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害、異常電圧、その他の外部要因による故障または損傷。
   (4) 車両、船舶に搭載して使用された場合に生じた故障または損傷。
   (5) 一般家庭用以外（例えば業務用の長時間使用など）に使用された場合の故障または損傷。
   (6) 本書のご提示がない場合。
   (7) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。お買い上げ日を証明するレシート、送り状などの証明書がない場合。通信販売、インターネットでお買い上げ時、ご注文確認メールなどご購入履歴を確認できるものの提示がない場合。
   (8) 樹脂加工やメッキの摩耗や打痕、プラスチック部の損傷。（かすり傷、へこみなどを含みます）
   (9) 腐食による故障、及び損傷。
   (10) 消耗部品の交換。
   (11) お買い上げの製品が、有償無償を問わず譲渡されたもの（中古品）であった場合。
2. 修理に際して再生部品、代替部品を使用する場合があります。また、修理により交換した部品は弊社が任意に回収のうえ適切に処理、処分させていただきます。
3. 本書に基づく無料修理（製品交換を含みます）後の製品については、最初のお買い上げ時の保証期間が適用されます。
4. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.

この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。
従って、この保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。

シロカ株式会社 〒101-0051 東京都千代田区神田神保町2丁目4番地 東京建物神保町ビル5F

190900**12**

修理・使いかた・お手入れなどに関するご相談・ご依頼は、下記までお問い合わせください。

ホームページ（お客様サポート）

よくあるご質問やメールでのお問い合わせはこちらをご覧ください。
https://siroca.co.jp/support/

部品・消耗品のご購入についてはこちらをご覧ください。
https://siroca.jp

電話でのお問い合わせ：シロカサポートセンター

ナビダイヤル **0570-001-469**
上記番号がご利用いただけない場合 **03-3234-8800**
受付時間：**10：00～17：00**
（弊社指定休業日を除く。詳しくはホームページをご覧ください）

時間帯によっては電話が混み合い、つながりにくい場合がございます。
通話中の場合、しばらく経ってからおかけ直しください。
サポートセンターの電話番号、住所は予告なく変更することがあります。

©2020 Siroca Inc. Printed in China

190930**13**