

ご使用上のご注意

株式会社ツインバードは、この資料並びにコンテンツの著作権を有しています。
この資料並びにコンテンツは、著作権等の法律で保護されており、お客様はこの資料並びにコンテンツに関し下記の条件でのみ利用することが出来ます。

1. お客様は非営利目的に限り、ダウンロード、および使用することができます。
2. お客様がダウンロード、使用するときは、この著作権表示および使用条件を一緒に付す必要があります。
3. お客様はこの資料並びにコンテンツを改変したり、頒布、公衆送信、上映等に利用することはできません。

当社および当社の関係会社は、お客様に対してこの資料並びにコンテンツに関する著作権、特許権、商標権、意匠権およびその他の知的財産権をライセンスするものではありません。並びに資料およびコンテンツの内容についてもいかなる保証をするものでもありません。

またこの資料、並びにコンテンツ内に別の定めがある場合は、当該著作権の表示、使用条件を遵守する必要があります。

※このコンテンツはWeb上での使用を前提とし再編集を加えているため、必ずしも製品添付の取扱説明書と同一ではありません。特にページ順は編集上、入れ替えている場合があります。

※この資料並びにコンテンツの内容は、それぞれの商品の発売時点のものです。

※デザイン、仕様は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

ぜんぶはない。
だから、ある。
TWINBIRD

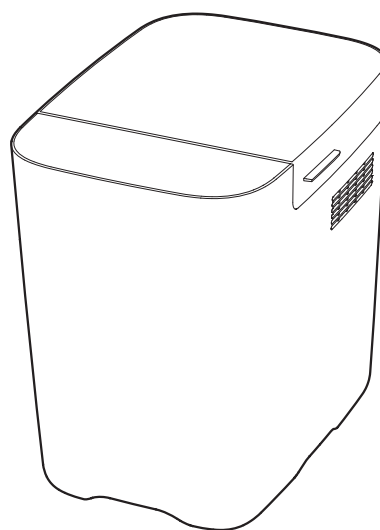
家庭用

保証書付

ホームベーカーリー

BM-EF38

取扱説明書



はじめに

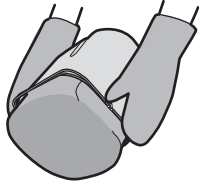
- このたびは、本製品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。
- 本取扱説明書をよくお読みください。不適切な取り扱いは事故につながります。
- ご使用前に、本取扱説明書の「安全上のご注意」を必ずお読みいただき、安全にご使用ください。
- 本製品は一般家庭用です。業務用に使用しないでください。
- 本取扱説明書は必ず保管し、必要なときにお読みください。
- 保証書はこの取扱説明書の裏表紙についています。必ず記入をお受けください。



公式ストア会員登録で
1000円オフクーポンプレゼント
<https://store.twinbird.jp/account/register>

ホームベーカリーでできること

パンを作る



「基本のパンの作りかた」
▶ p.16 ~ 17

生地を作る



「基本の生地の作りかた」
▶ p.40 ~ 41

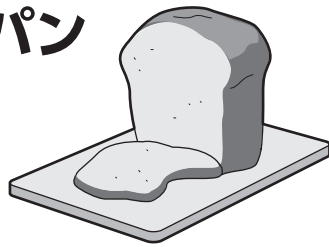
パン・生地以外を作る



バラエティメニューのレシピ
▶ p.52 ~ 54

こんなメニューが作れます

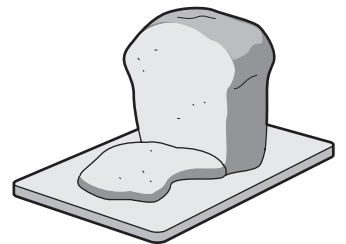
低糖質食パン



メニュー1
低糖質食パン
▶ p.22

メニュー2
低糖質ブランパン
▶ p.24

食パン



メニュー3
食パン
▶ p.26

メニュー4
トースト用食パン
▶ p.28

メニュー5
早焼き食パン
▶ p.30

メニュー6
ソフト食パン
▶ p.32

メニュー7
ハード食パン
▶ p.34

メニュー8
全粒粉パン
▶ p.36

メニュー9
米粉パン (グルテンフリー)
▶ p.38

いろいろな生地作り



丸パン
▶ p.42

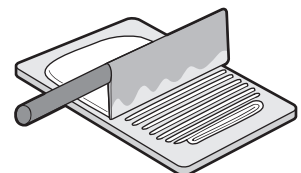
あんパン
▶ p.45

フランスパン
▶ p.47

バターロール
▶ p.44

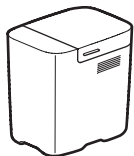
うずまきパン
▶ p.46

メニュー15
ピザ生地
▶ p.48



メニュー16
パスタ / うどん生地
▶ p.51

独立モード



使いかたとレシピ

▶ p.56 ~ 58

バラエティ



メニュー 17

もち

▶ p.52

メニュー 18

焼きいも

▶ p.53

メニュー 19

甘酒

▶ p.54

お使いになる前に

安全上のご注意.....	4
各部の名称とはたらき.....	6
基本の作りかたの流れ.....	8
パン作りの工程.....	10
押さえておきたいパン作りのポイント.....	12
パン作りの材料.....	12
材料以外のポイント.....	15

使いかた

基本のパンの作りかた.....	16
便利な機能.....	18
タイマーセット.....	18
具入れブザー、羽根を取る.....	19
追加焼き.....	20
音量設定.....	21
低糖質パンのレシピ.....	22
メニュー 1 低糖質食パンのレシピ.....	22
メニュー 2 低糖質ブランパンのレシピ.....	24
いろいろなパンのレシピ.....	26
メニュー 3 食パンのレシピ.....	26
メニュー 4 トースト用食パンのレシピ.....	28
メニュー 5 早焼き食パンのレシピ.....	30
メニュー 6 ソフト食パンのレシピ.....	32
メニュー 7 ハード食パンのレシピ.....	34
メニュー 8 全粒粉パンのレシピ.....	36
メニュー 9 米粉パン (グルテンフリー) のレシピ.....	38
基本の生地の作りかた.....	40
いろいろな成形のしかた.....	42
丸パン.....	42
バターロール.....	44
あんパン.....	45
うずまきパン.....	46
フランスパン.....	47
メニュー 15 ピザ生地.....	48
メニュー 16 パスタ / うどん生地.....	51
バラエティメニューのレシピ.....	52
メニュー 17 もち.....	52
メニュー 18 焼きいも.....	53
メニュー 19 甘酒.....	54
パンミックスお申込書.....	55
独立モード.....	56
メニュー 20 こね.....	57
メニュー 21 発酵 (30℃).....	57
メニュー 22 成形発酵 (35℃).....	57
メニュー 23 焼き.....	57
独立モードを使ったレシピ.....	58
パンの保存方法・解凍方法・あたためかた.....	59

ご愛用いただくために

お手入れ.....	62
パンの出来上がりについて.....	63
こんなパンが焼けたら.....	63
パンがうまく焼けない.....	64
パンの大きさの目安.....	64
パン以外のメニューがうまくできない.....	68
よくある Q&A.....	70
故障かな?と思ったら.....	72
こんな表示のときは.....	73
操作を間違えたときは.....	74
ブザー音の種類と意味.....	74
部品・消耗品について.....	74
保証とアフターサービス / 仕様.....	75



ツインバード公式レシピ

ECサイトにてレシピを随時更新中!



<https://www.twinbird.jp/blog/recipe/homebakery>

安全上のご注意

お使いになる前に▼安全上のご注意

製品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人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。次の内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。


●表示の説明


 警告 「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。	 注意 「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


 は、してはいけない「禁止」の内容です。	 は、必ず実行していただく「強制」の内容です。
---	--


▲ 警告


 絶対に分解したり、修理・改造したりしない
火災・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「ツインバードお客様サービス係」にご相談ください。


 幼児の手の届くところには置かない
やけど・感電・けがの原因になります。


 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わない
やけど・感電・けがの原因になります。


 排熱口に手を近づけない
やけどの恐れがあります。
特にお客様の手の届くところでは使わないでください。

 水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電の恐れがあります。


 異常・故障時にはただちに使用を中止する
・電源プラグやコードが異常に熱くなる
・電源コードに傷がついていたり、電源コードを動かすと通電しなかったりする
・異常なおいや音がする
・本体が変形したり、異常に熱い
・使用中に異常な回転音がする
・その他の異常・故障がある
すぐに電源プラグを抜き、お買い上げの販売店または「ツインバードお客様サービス係」に点検・修理を依頼してください。


 部品が破損・変形した状態のまま使用しないでください。
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「ツインバードお客様サービス係」にご相談ください。


 可燃性のものや火のついたたばこ・線香などを近づけないでください。
引火して火災の原因になります。


 可燃性スプレーを近くで使用しないでください。
引火・爆発・感電の恐れがあります。


電源について


 電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。


 めれた手で電源プラグを抜き差ししない
感電の原因になります。


 電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない
傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重いものを載せたり、挟み込んだり、束ねたりしないでください。傷んだまま使用すると、感電・ショート・火災の原因になります。

 定格 15A・交流 100V のコンセントを単独で使う
発火・火災の原因になります。

 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。

 電源プラグのほこりなどは定期的に取り除く
火災の原因になります。プラグを抜き、乾いた布でふいてください。

 電源プラグを抜くときはコードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く
感電やショートして発火することがあります。

 使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く
絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

⚠ 注意

❗ 材料は正確にはかり、メニュー設定は正しく行う

調理中にパンケースから材料が飛び散ったり、生地があふれると、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。

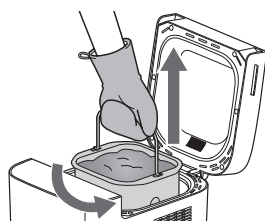
🚫 使用中や使用直後は、本体・パンケース・排熱口・庫内・ヒーター・ふた内側など高温部に直接素手で触れない

高温のため、やけどの原因になります。

排熱口は約 120℃、本体天面は約 100℃、本体側面は約 80℃になります。



❗ パンケースを取り出すときは必ずミトンを使用する



❗ ぬれたミトンは使用しない

やけどの恐れがあります。

❗ 熱いパンケースは、置き場所に注意する

落下や火災の原因になります。

🚫 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

本体が滑って落ちる原因になります。粉などを取り除いてから、使ってください。

❗ お手入れは冷めてから行う

やけどの原因になります。

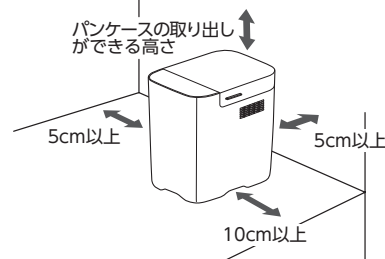
設置場所について

🚫 不安定な場所や、熱に弱いじゅうたんやテーブルクロスの上で使わない

火災の原因になります。

❗ 壁・家具などから約 5cm 以上離す

高温のため、材質などによっては傷めることがあります。



❗ テーブルの端から 10cm 以上離す

本体が滑って落ちる原因になります。

使用上のお願い

● 運転中に電源プラグを抜かない

パンがうまく焼き上がらない可能性があります。誤って電源プラグを抜いてしまったときは、5分以内に差しなおすと、抜く直前の状態から再開します。

● 使用中や使用直後は本体を移動しない

やけどやパンがうまく焼き上がらない原因になります。

● 移動するときは、本体が冷めてから底を両手で持つ

思わぬ事故の原因になります。

● 火気や湿気のあるところで使わない

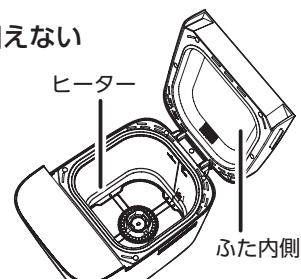
本体が変形したり故障する原因になります。

● ふたにふきんをかけない

ふたが変形したり故障する原因になります。

● 右図の部品に強い力は加えない

部品が変形したり故障する原因になります。



● メニュー 17「もち」の「つく」工程以外では、ふたをあけたままで調理しない

うまく出来上がりません。

● 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。

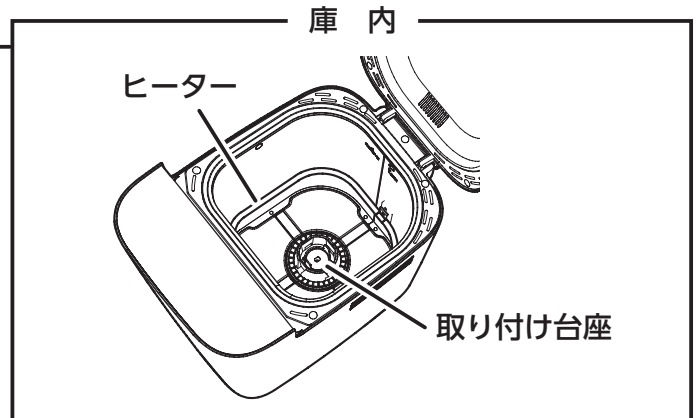
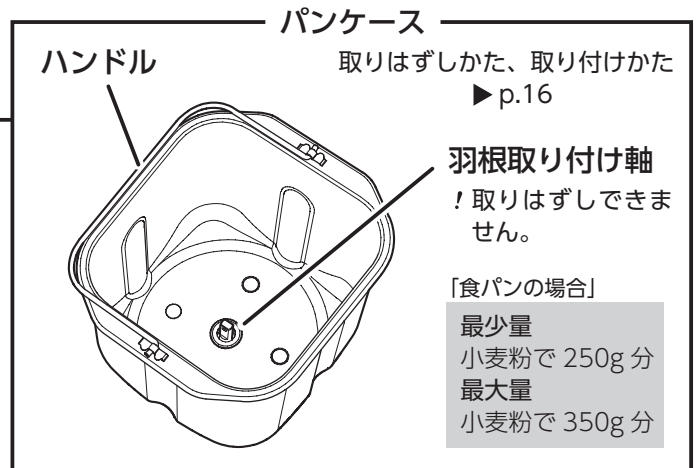
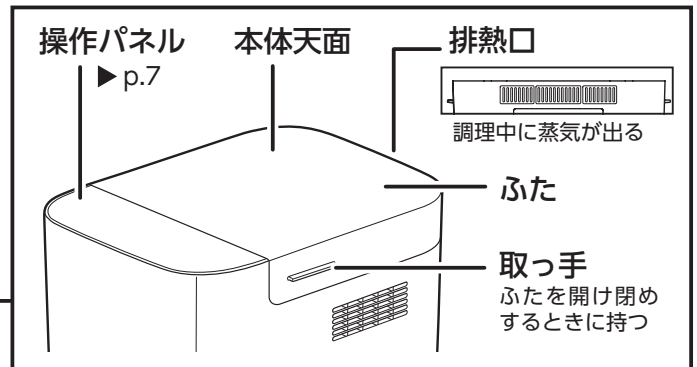
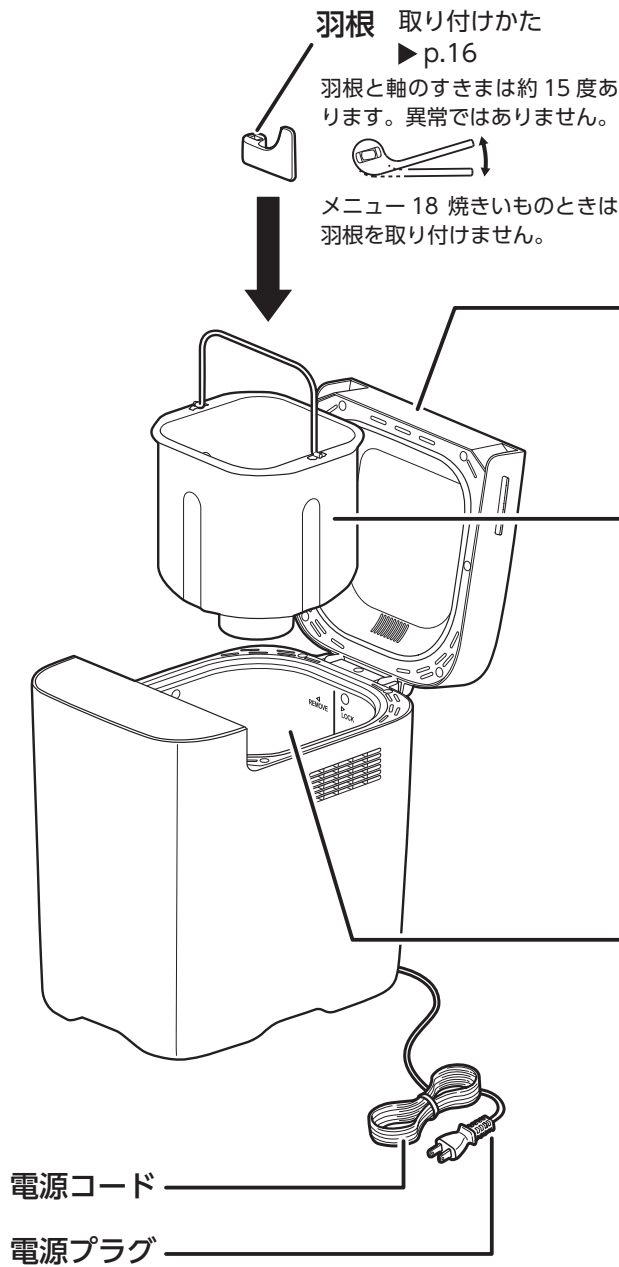
お願い

- 本体、付属品は、次の使用に支障のないように清掃して湿気の少ないところに整理、保管してください。コード類はねじれをほじめて保管してください。定期的に清掃・点検をしてください。
- 本製品を廃棄するときはお住まいの市区町村のルールに従ってください。

各部の名称とはたらき

お使いになる前に▼各部の名称とはたらき

本体



付属品

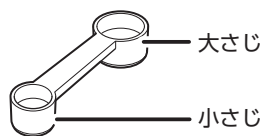
羽根取り棒…1 個



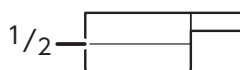
パンから羽根を取り除くときに使用します。

! 羽根はパンを切り分ける前に必ず取り除いてください。

計量スプーン…1 個



■計量の目安

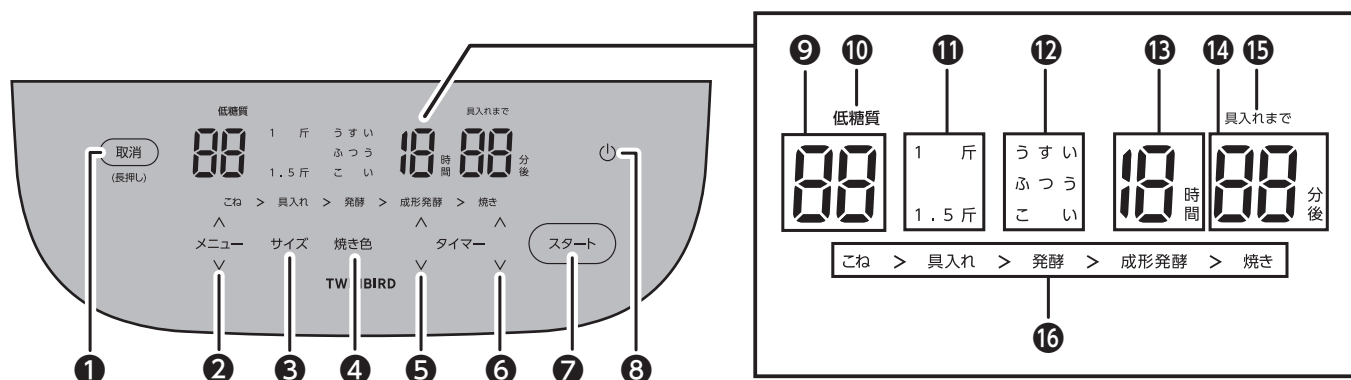


	大さじ 1	小さじ 1
砂糖	約 11g	約 3.3g
スキムミルク	約 7g	約 2g
塩	—	約 5.4g
ドライイースト	—	約 3.1g

市販の計量スプーンとは形状が異なるため量が異なります。

操作パネル

! 操作パネルはタッチセンサー式です。
 ボタンを指で触ってください。ミトンなどで触っても動作しません。
 操作パネルは選択したメニューで操作できるボタンを表示します。



- ① 取消ボタン**
 運転を中止するときに長押しします。
 運転中に2秒長押しすると停止音が鳴り、初期表示に戻ります。
- ② メニューボタン 上 下 (操作音量調整)**
 メニューを選ぶときにタッチします (→ 17 ページ)。
- ③ パンサイズボタン**
 パンの大きさを選ぶときにタッチします (→ 17 ページ)。
- ④ 焼き色ボタン**
 パンの焼き色を選ぶときにタッチします (→ 17 ページ)。
- ⑤ タイマーボタン (時) 上 下 (具入れブザー音量調整)**
- ⑥ タイマーボタン (分) 上 下 (完成ブザー音量調整)**
 タイマーをセットするときにタッチします (→ 18 ページ)。
- ⑦ スタートボタン**
 運転をスタートするときにタッチします。
- ⑧ 電源ボタン**
 電源を入れるときにタッチします。
- ⑨ メニュー表示**
 選択したメニュー番号を表示します。
- ⑩ 低糖質表示**
 低糖質メニューを選択したときに表示します。
- ⑪ サイズ表示**
 選択したサイズを表示します。
- ⑫ 焼き色表示**
 選択した焼き色を表示します。
- ⑬ タイマー表示 (時間)**
- ⑭ タイマー表示 (分)**
 出来上がりまでの残り時間を表示します。
- ⑮ 具入れまで表示**
 具入れまでの残り時間を表示します。
- ⑯ 工程表示**
 動作終了した工程と動作中の工程を表示します。

基本の作りかたの流れ

お使いになる前に▼基本の作りかたの流れ

基本の作りかた	メニュー	メニューの セット番号	使える機能					
			サイズ	焼き色	タイマー	具入れ	羽根取り	
低糖質食パン を作る ▶ p.22	低糖質食パン	p.22	メニュー 1	-	○	-	○	○
	低糖質ブランパン	p.24	メニュー 2	-	-	-	○	○
食パンを作る ▶ p.26	食パン	p.26	メニュー 3	○	○	○	○	○
	トースト用食パン	p.28	メニュー 4	○	○	○	○	○
	早焼き食パン	p.30	メニュー 5	○	○	○	○	○
	ソフト食パン	p.32	メニュー 6	○	○	○	○	○
	ハード食パン	p.34	メニュー 7	○	○ (うすい・ ぶつ)	○	○	○
	全粒粉パン	p.36	メニュー 8	○	○	○	○	○
	米粉パン (グルテンフリー)	p.38	メニュー 9	-	○	○	○	-
生地を作る ▶ p.40	低糖質パン生地	p.42	メニュー 10	-	-	-	○	-
	低糖質ブランパン生地	p.44	メニュー 11	-	-	-	○	-
	食パン生地	p.46	メニュー 12	-	-	-	○	-
	ソフトパン生地	p.48	メニュー 13	-	-	-	○	-
	ハードパン生地	p.50	メニュー 14	-	-	-	○	-
	ピザ生地	p.48	メニュー 15	-	-	-	-	-
	パスタ / うどん生地	p.51	メニュー 16	-	-	-	-	-
バラエティ メニューを作る ▶ p.52	もち	p.52	メニュー 17	-	-	-	-	-
	焼きいも	p.53	メニュー 18	-	-	-	-	-
	甘酒	p.54	メニュー 19	-	-	-	-	-
独立モード ▶ p.56	こね	p.57	メニュー 20	-	-	-	-	-
	発酵 (30℃)	p.57	メニュー 21	-	-	-	-	-
	成形発酵 (35℃)	p.57	メニュー 22	-	-	-	-	-
	焼き	p.57	メニュー 23	-	-	-	-	-

お使いになる前に ▼ 基本の作りかたの流れ

所要時間

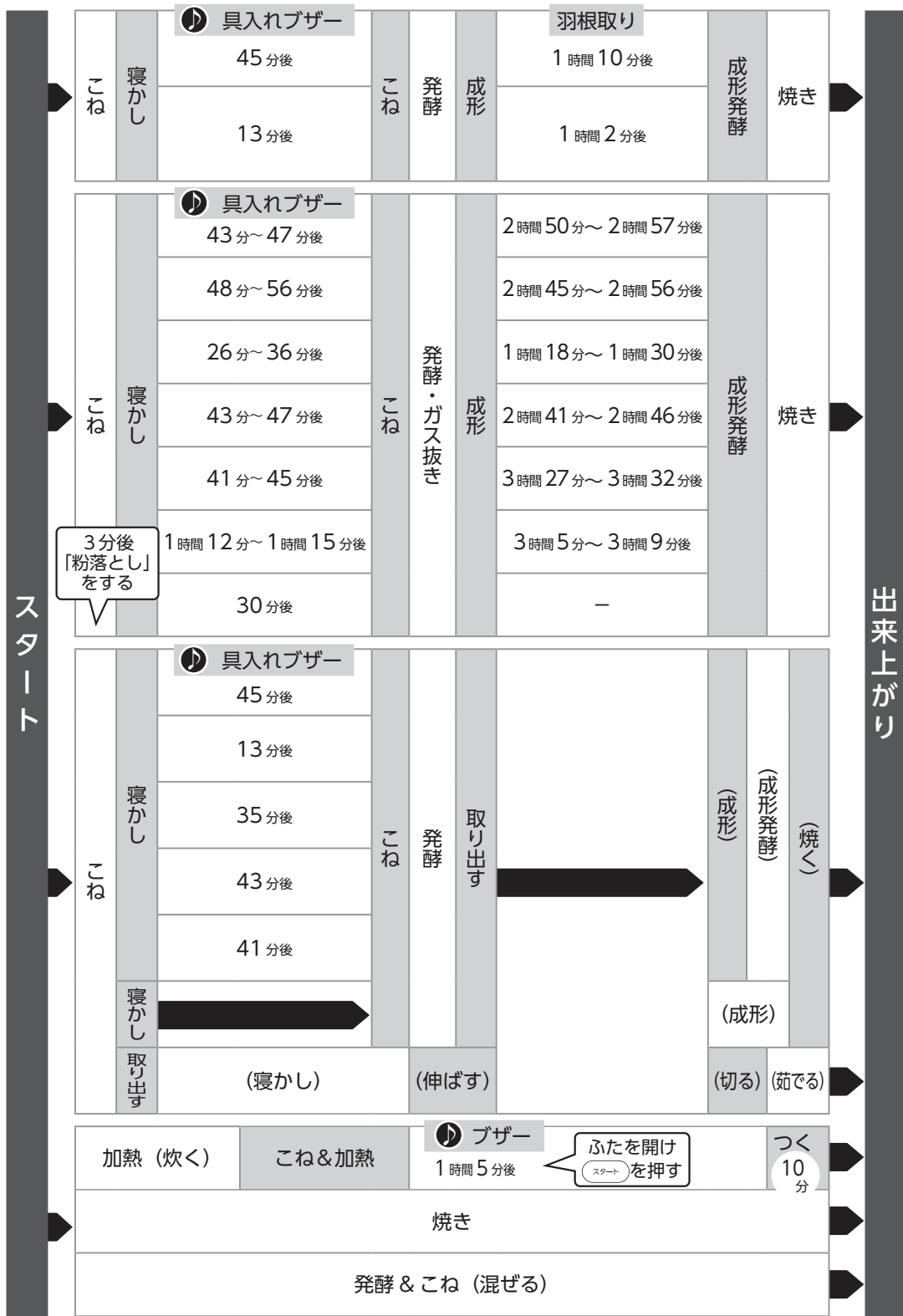
工程

2時間 50分～2時間 55分
2時間 36分

4時間 15分～4時間 28分
4時間 8分～4時間 23分
2時間 28分～2時間 46分
4時間 4分～4時間 13分
5時間 22分～5時間 37分
4時間 25分～4時間 35分
2時間

1時間 10分 (生地まで)
1時間 2分 (生地まで)
2時間 11分 (生地まで)
2時間 9分 (生地まで)
2時間 16分 (生地まで)
1時間 26分 (生地まで)
16分 (生地まで)

1時間 15分
2時間 15分
10時間 00分



パン作りの工程

お使いになる前に▼パン作りの工程

工程表示 **こね**

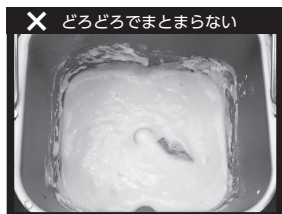
こね

寝かし

羽根を回転させる「こね工程」と、停止する「寝かし工程」を複数回くり返します。

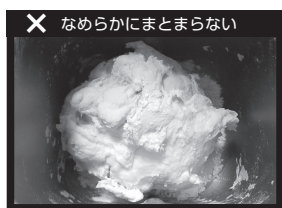
最初のうちは粉残りがありますが、こねていく中で混ぜられます。

！多少粉が残る場合がありますが、発酵をくり返すとしだいに取れていきます。



具入れブザーが鳴った時点で生地がだろだろしてまとまっていない場合やなめらかにまとまらない場合は、水分が多いまたは少ないことが原因です。

- Q. 粉をはかりではかりましたか？
- Q. スキムミルクを牛乳に置き換えたときに水を減らしましたか？
- Q. 国産小麦を使っていませんか？(榊日清製粉ウエルナの「カメリヤ」をおすすめします。
- ▶ 詳しくは p.12 「パン作りの材料」をご覧ください。



一度「取消」をして、独立モード「こね」で様子を見ながら、水または粉を増やして生地を調節してください。

▶ p.56 「独立モード」

！失敗してしまった生地でもピザやドーナツ生地として使えます。

工程表示 **発酵**

工程表示 **発酵**

2次発酵

成形

室温が低い場合にヒーターで加熱します。

温度調節時にカチカチと音がします。

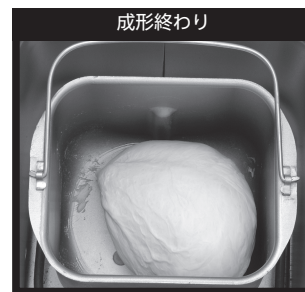
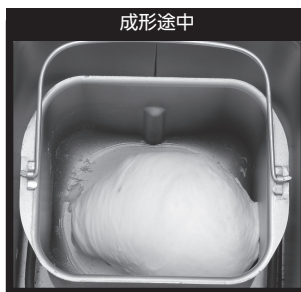


膨らみすぎている場合は一度「取消」をして独立モード「こね」で様子を見ながら丸め直し、独立モード「発酵」「焼き」で様子を見ながら焼き上げます。

▶ p.56 「独立モード」

ガス抜きと同じ動作をします。

成形後の形によって焼きあがるパンの形が変わります。



生地の上目が上を向くと焼き上がり時の天面が荒れた形になります。気になる場合は成形直後に打ち粉をした手で手早くならしてください。手でならずときに力を加えすぎるとうまく膨らまなくなる場合があります。

工程表示 発酵

1 次 発 酵

室温が低い場合にヒーターで加熱します。

温度調節時にカチカチと音がします。



膨らみすぎている場合は一度「取消」をして独立モード「こね」で様子を見ながら丸め直し、独立モード「発酵」「焼き」で様子を見ながら焼き上げます。

▶ p.56 「独立モード」



工程表示 成形発酵

成 形 発 酵

比較的高めの温度で焼き上げ前の発酵をします。

温度調節時にカチカチと音がします。



膨らみすぎてしまっていたら早めに「取消」をして、独立モード「焼き」で焼き上げます。

✕ ケースをはみ出して膨らむ ▶ p.56 「独立モード」



羽根取りはこの段階で行います。

工程表示 発酵

ガ ス 抜 き

膨らんだ生地を軽くこねて丸め直します。イーストの働きを促進させる効果があります。



せっかく膨らんだものをつぶしてしまいがちですが、空気を送りこんでもっとよく膨らむようにする工程です。

工程表示 焼き

焼 き

焼き上げます。

温度調節時にカチカチと音がします。



過発酵のまま焼きあがるとふたにくっつく場合があります。



各発酵工程で過発酵が続くと焼き途中で小さく縮むことがあります。涼しい環境で使用するか、使用するイーストを少なめにしてください。

押さえとおきたいパン作りのポイント

お使いになる前に ▼ 押さえとおきたいパン作りのポイント



基本のパンの作りかた
各工程を動画で紹介しています
http://www.twinbird.jp/c/knowledge_howtomake.php

パン作りの材料

材料に気をつけることで失敗しにくくなります。

粉類

ポイント

- 必ずはかり（重さ）ではかる。
・計量カップでははかれません。
はかりはデジタルで
0.1g 単位のものがおすすめ
- 開封後は密閉する。夏場は冷蔵庫で保存する。
- 賞味期限に注意、開封後は早めに使い切る。
- 新しいものを使用する。
- 粉はふるわないで使う。



■強力粉

水で練ることによって、パンの組織となるグルテンを形成する。

○	たんぱく質が 11.5 ~ 13% の強力粉 推奨 (株)日清製粉ウェルナ「カメリヤ」
×	● たんぱく質の量が少ない強力粉 ● 国内産の小麦で作られた強力粉 膨らみにくい場合が多い

■全粒粉

胚芽やふすま（外皮）ごとひいた小麦粉。
強力粉に比べビタミンやミネラルが豊富。

○	パン用（強力粉タイプ）
×	● お菓子用（薄力粉タイプ） ● あら挽きのもの ● 小麦以外の全粒粉

■米粉（グルテンフリー）

米粉を主原料とし、小麦成分（グルテン）を含まない、
増粘剤（グアガム）などの入った米粉パン用のミックス粉。

○	推奨 グリコ栄養食品(株)「こめの香 米粉パン ミックス粉（グルテンフリー）」
×	● 増粘剤（グアガム）などが入っていないパン用 でない米粉 ● 自家製の米粉

重要 小麦成分（グルテン）にきわめて敏感な方は、医師
と相談のうえ少量から慎重にお試しください。

グリコダイレクトショップ
<https://www.glico-direct.jp/>
米粉商品、購入に関するお問い合わせ先
フリーダイヤル：0120-0417-22
受付時間：平日 9:00 ~ 18:00、土日祝 9:00 ~ 17:00
<年末年始を除く>

■低糖質食パンミックス PY-PM01

原材料にでんぷんを使用し、食物繊維が多く、くせがなく
しっとりやわらかい低糖質食パンが焼けるパンミックス粉。

○	必ず使う ● ツインバード「低糖質食パンミックス」
×	● 上記以外の低糖質パンミックス うまくできない場合があります。

■低糖質ブランパンミックス PY-PM10

原材料に小麦ふすまを使用し、たんぱく質と食物繊維が多く、
糖質が少ないパンミックス粉。

○	必ず使う ● ツインバード「低糖質ブランパンミックス」
×	● 上記以外のブランパンミックス ● ブランパン以外の低糖質パンミックス うまくできない場合があります。

低糖質食パンミックス・ 低糖質ブランパンミックス ご購入とお問い合わせ

- Web からのご購入
ツインバード・ストア
低糖質食パンミックス購入ページ
<https://store.twinbird.jp/products/pypm01>



- 低糖質ブランパンミックス購入ページ
<https://store.twinbird.jp/products/pypm10>



- FAX からのご購入
55 ページの FAX 用お申込書をコピー
してお使いください。
FAX (0256) 93-1077

- お電話からのご購入とお問い合わせ
ツインバードお客様サービス係
☎(フリーダイヤル) 0120-337-455
お電話承り時間：平日（月曜～金曜）午前9時～午後5時

水

小麦粉に加えて練ることによって、パンの組織となるグルテンを形成する。

水の温度で生地温度を調節し、イーストが発酵できる状態にする。

ポイント

- 室温が高い（25℃以上）とき
冷水（5℃）を使う。分量を調整する。
- 室温が低い（10℃以下）とき
水の分量を増やす。
- メニューに合わせて水の分量を調節する。

糖類（砂糖、黒砂糖、はちみつなど）

イーストの栄養となり、発酵・熟成を促す。

ポイント

- 正確にはかるために、はかり（重さ）ではかる。
・ 粒の大きさによってスプーン1杯の量が大きく代わる場合がある。
- 黒砂糖やはちみつは様子を見ながら。
・ 生地がだれてしまう場合がある。
- ブランパン以外のパンには、低糖質甘味料は使わない。
・ 膨らまない原因になる。
- 固まった砂糖は細かくするか分量の水に溶かしてから使う。
- 液体の糖類を使うときは、その分の水を減らす。

○	● 上白糖 ● 低糖質甘味料 ブランパンのみ
×	● 低糖質甘味料 ブランパン以外のパン ● 固まった状態のもの

油脂類

（バター・マーガリン・ショートニングなど）

パンが固くなるのを防ぎ、やわらかくしっとりとした風味よく仕上げる。

○	● 食塩不使用のもの ● ペースト状～固形のもの
×	● 液体のもの ● 溶かしたバター

鶏卵

- 味、香り、つやをよくする。
- パンの組織を強くし、ふっくらとした焼き上がりにする。

ポイント

- よく溶いてから使う。

ドライイースト

発酵によってガスを発生しパンを膨らませる。

ポイント

- 保存は必ず密封して冷蔵庫で。
! イーストは生き物です。
・ 冷蔵庫の奥の方で保存。
・ 常温で保存しない。湿気に注意する。
・ 保存状態が悪いものは発酵力が低下。
・ 開封後は1ヶ月を目安に使い切る。
- 室温が高い（25℃以上）ときは、メニューに合わせてイーストの分量を調節する。
- 製造年月日の新しいものを使用する。

○	● 予備発酵のいらないもの (インスタントドライイースト) 推奨 ● (株)日清製粉ウエルナ「スーパーカメリヤ」 ● サフ「インスタントドライイースト赤」
×	● 生イースト ● 保存状態の悪いもの ● 天然酵母

乳製品類（スキムミルク・牛乳など）

パンの色つやや香り、風味をよくし、栄養価を高める。

■牛乳を使うとき

- ・ スキムミルク7g（約大さじ1）は、牛乳70gに置き換え可能

! 牛乳に置き換えるときは、水を減らす。

例：	レシピ	置き換え後
	スキムミルク：7g（約大さじ1） 水：190g	▶ 牛乳：70g 水：130g

塩

イーストの働きをコントロールする。

パンの組織となるグルテンを安定させ、しっかりした歯ごたえのある生地にする。

アレンジ具材

先に入れる

他の材料と共にはじめにパンケースに入れる

■ごはん

メニュー 4 トースト用食パンのみでお使いいただけます。
炊いたごはんを使ってもちりさせる。

重要 生米は使用できません。

ポイント

- あらかじめレシピ分量のお湯でふやかしておく。その後適温まで冷ます。
- 炊いたごはんの固さによって水の分量を調節する。

固い場合	水を 10g 増やす
やわらかい場合	水を 10g 減らす

- ごはんを減らす場合は、減らしたごはんと同量の強力粉を入れる。
- タイマーは、夏場の使用や長時間の設定はしない。ごはんが傷む恐れあり。
- 炊飯後または解凍後 1 日以上たったごはんは使わない。
- 熱いまま使うとパンが膨らまなかったり膨らみすぎたりします。

■ジュース・ペーストなど

■ジュースなどの液体

- 同量の水と置き換える。

■ペーストなど

- 小麦粉の分量の 20% まで入れられる。
- 加えたペーストの重さの 60% を目安に、レシピの水を減らす。

具入れブザーで入れる

具入れブザーが鳴った後のこね工程中に入れた場合、具がうまく混ざらない場合があります。

■ナッツ・ドライフルーツなど

小麦粉の分量 (重さ) の 40% まで入れられる。

- 甘納豆などのやわらかいものは、くずれて形が残らない場合がある。

ポイント

オイルコーティングされているドライフルーツは、湯通し (熱湯をかけ水気をふく) すると、ふっくらし混ぜりやすくなる。

■チーズ・チョコレートなど

チーズやチョコレートなどの溶けやすいものは、くずれたり溶けたりして形が残らない場合がある。

ポイント

シロップ漬けなど水分を含むものは、水気をよく切ってから具入れブザーで入れる。

■生野菜・果物など

生のままの使用は避け、茹でてやわらかくし、冷ましてからペースト状にして使う。

▶ 「ジュース・ペーストなど」

- 重要**
- 水分の多い生野菜や果物はこね途中に水気が出るため、うまく膨らみません。
 - メロン、キウイ、いちじく、パイナップルなどはたんぱく質分解酵素の働きが強いため、生で使用するとパンが膨らみません。

禁止材料

右の材料は入れないでください

固い材料や大きな材料を入れると、パンケースや羽根のフッ素樹脂加工が傷ついたり、はがれることがあります。

* フッ素樹脂のはがれは、人体への影響などはありません。

- シリアル
- フルーツグラノーラ
- バナナチップ
- コーティングされたナッツ・フルーツなど
- 硬い砂糖 (メープルシュガークランチ、パールシュガー、あられ糖、氷砂糖、金平糖など)

パン以外の調理メニューの材料は各メニューのページを参照してください。

材料以外のポイント

室温

ポイント

- 室温は 20℃程度が適温。
 - ・ 室温が高すぎると生地温度が上がり、膨らみが悪くなったり膨らみすぎたりする。
 - ・ 室温が低すぎると、膨らみが悪くなったり焼き色が濃くなったりする。
- 室温が高いとき
 - ・ 室温が高い (25℃以上) ときは、冷水 (5℃) を使い、強力粉などの材料も直前まで冷やしておき、エアコンの効いた部屋で利用する。
 - ・ メニューに合わせて水とイーストの分量を調整する。
- 室温が低いとき
 - ・ 室温が低い (10℃以下) ときは水の分量を調整する。
- タイマーご使用のとき
 - ・ 室温が高すぎる (25℃) 室温が低い (10℃以下) 場所をなるべく避ける。

基本のパンの作りかた

●材料〈低糖質食パン 1 斤の場合〉 ! 材料は正確にはかりましょう

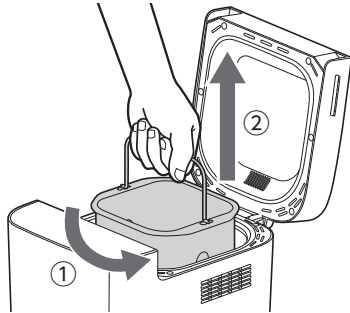
冷水 (5℃) + 卵黄のみ (M 玉 1 個)	合わせて 170g
砂糖	15g (大さじ 1+ 小さじ 1)
塩	3.6g (小さじ 2/3)
バター	15g
低糖質食パンミックス	200g
ドライイースト	3g

使いかた ▼ 基本のパンの作りかた

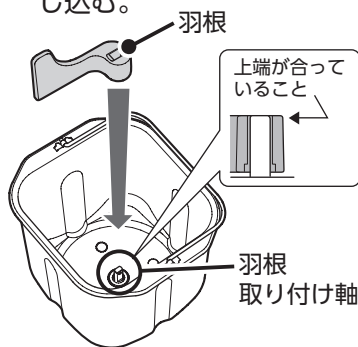
スタート 準備する

1 パンケースを出して、羽根をセットする

- ① パンケースを矢印の方向に回す。
- ② 引き上げる。



- ③ パンケースの羽根取り付け軸と羽根の穴の形を合わせ、「カチッ」と音がするまで押し込む。



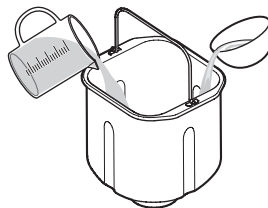
取り付け軸の奥まで羽根を差し込んでください。
 浮いたり上下反対に取り付けているとパンが焼けなかったりパンケースが傷つく場合があります。
 羽根が浮いていないことを確認してください。

●お知らせ

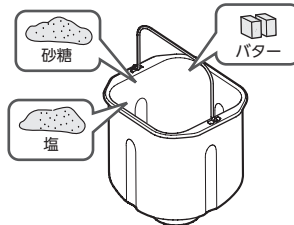
羽根と取り付け軸はガタツキがあります。パンケースから取りはずしやすいようにしてあるためです。異常ではありません。そのままご使用ください。

2 パンケースに材料を入れる

- ① 水、卵黄を入れる。
! 「低糖質食パン」を例に説明しています。低糖質食パン以外のレシピは、記載の材料を上から順に入れます。



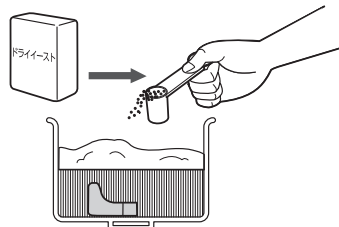
- ② 砂糖、塩、バターを入れる。



- ③ 低糖質食パンミックスを入れる。

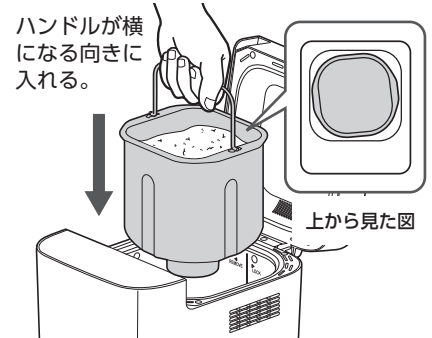


- ④ ドライイーストを入れる。
水に触れないよう低糖質食パンミックスの上にそっと振り入れる。



3 パンケースを本体にセットする

- ① パンケースを少し斜めにして入れる。

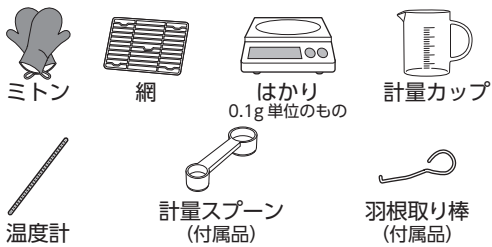


- ② 矢印の方向に止まるまで回す。
しっかりと固定し、ハンドルを必ず倒す。



- ③ ふたを閉める。

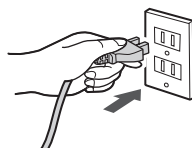
●用意する道具



セットする

4 電源を入れる

電源プラグをコンセントに差し込む。
「ピッ」と音が鳴ります。
電源ボタンをタッチする。



操作パネル部が
初期表示になります。



5 セットする

①メニューを選ぶ。



②パンサイズを選ぶ。



低糖質食パンは
パンサイズ選択は
ありません。

③焼き色を選ぶ。



●タイマーをセットするとき
▶ p.18

6 スタートする

\\ピッ\\
スタート



タッチする。



焼き上がりまでの残り時間を表示

●スタート後に選びなおすとき

- ① 取消 を「ピー」と鳴るまで2秒長押しする。
(長押し)
初期表示に戻ります。
- ② メニューを選びなおし、スタート を押す。

取り出す

7 電源を切る

「ピッ」と8回鳴って焼き上がったら、表示の時間が「End」となっていることを確認する。

\\ピー\\

取消

(長押し)



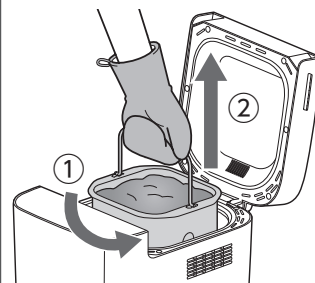
- ① 取消 を「ピー」と鳴るまで長押しする。



初期表示に戻る

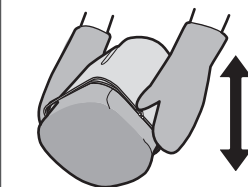
- ② 電源プラグをコンセントから抜く。

8 ミトンを使ってパンを取り出す



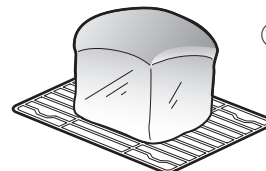
①パンケースを
矢印の方向
に回す。

②引き上げる。



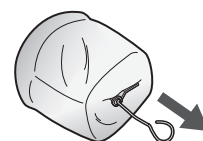
③斜め下にして数回
振る。

! ナイフ、フォーク、はし
などは使用しない。
(フッ素樹脂加工を傷め
ます。)



④あら熱を取る。

網の上に約30分置き
あら熱を取る。



パンに羽根がついてき
たら、パンを切る前に
羽根取り棒で取る。

! 羽根はパンを切り分ける前に必ず取り除いてください。

出来上がり!

便利な機能

タイマーセット

メニュー3～9では、タイマーで焼き上がり時間を設定できます。
メニューによって設定できる時間が違います（最大15時間）。

お願い

タイマーを使えない材料

- 野菜、牛乳、鶏卵などの常温ではいたみやすい材料を使うとき
材料が変質することがあるため、タイマーを使わないか、他の材料に置き換えてください。

タイマーの使用を避ける

- 室温が25℃以上、または10℃以下のとき
パンがうまく焼けないことがあります。

使いかた
▼
便利な機能

使いかた

▶ p.16～17「基本のパンの作りかた」の「5 セットする」まで行います。

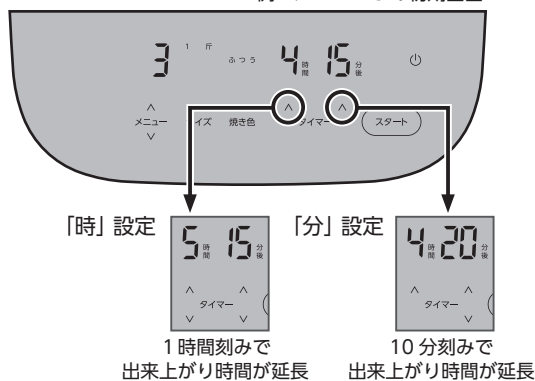
焼き色を選んだあとに続けてタイマーを設定します。

セットする

1 出来上がりまでの時間をセットする

！最短所要時間より短い時間でのタイマー設定はできません

例：メニュー3の初期画面



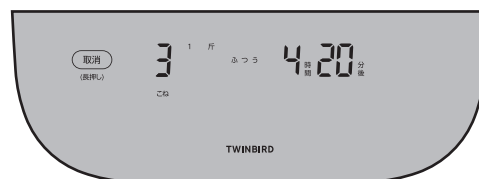
スタートする

2 スタート をタッチする



タイマーセット完了

時間になると自動的に調理を開始します。



スタート後に
タイマーセットを取り消す／やりなおすとき

取消 を「ピー」と鳴るまで長押しする。

(長押し)

初期表示に戻ります。

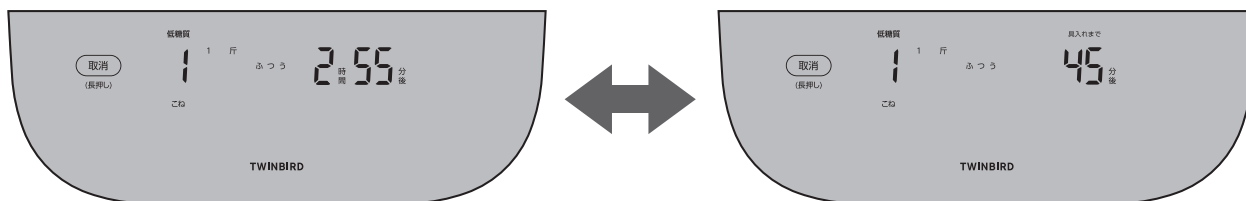
メニューから再度セットします。

「具入れまで表示」について

メニュー1～メニュー14は、パン生地にナッツ・ドライフルーツ・チーズ・チョコレートなどの具を入れることができます。スタート時と具入れ直前に、具を入れるタイミングまでの時間を表示する機能です。運転スタート後と具入れタイミングの5分前のみ具入れまでの時間を表示します。各メニューの具入れブザーの鳴るタイミングは、メニュー1～14の各ページをご覧ください。

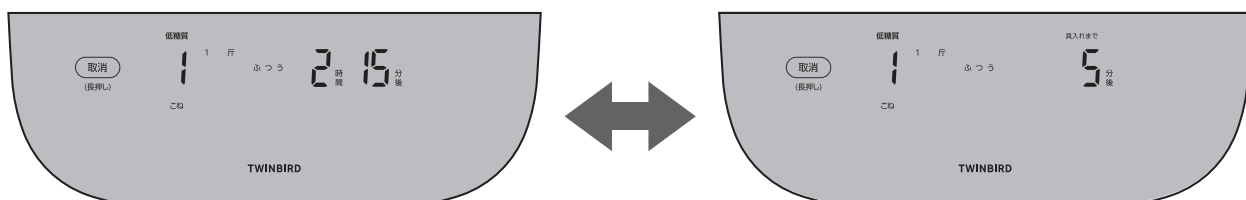
運転スタート後

スタートボタンをタッチしたあと1分間、「完成までの時間」と「具入れまでの時間」を交互に表示します。



具入れタイミングの5分前

具入れタイミングの5分前から、「完成までの時間」と「具入れまでの時間」を交互に表示します。

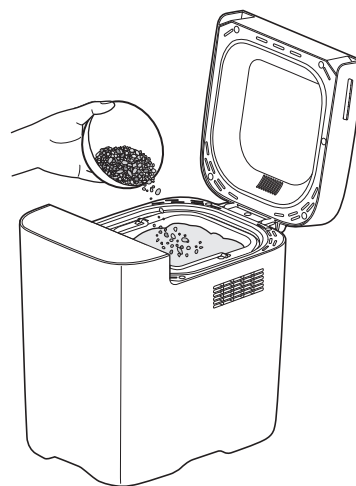


具入れブザー

「ピー」と5回ブザーが鳴ったら、パン生地にナッツ・ドライフルーツ・チーズ・チョコレートなどの具を入れます。

入れてもよい具材、禁止具材 ▶ p.14

! ブザーが鳴る5分前から「具入れまで表示」がされます。▶ p.19



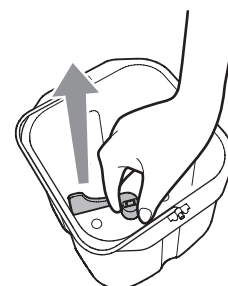
羽根を取る

焼き上がったパンの底には羽根が残るため、羽根のあとが穴になります。穴の小さなパンに焼き上げたい場合は、成形発酵の前に羽根を取ってください。発酵が終了し、成形発酵が始まるまでの5分間、以下「>」の表示が点滅します。



点滅している間は、羽根を取ることができます。

パンケースからそっと生地を取り出し、羽根取り棒で羽根を引き抜いた後、パンケースにそっと生地を戻してください。なお羽根を取らずに焼いても、パンのできばえや安全性に問題はありません。



使いかた
▼
便利な機能

追加焼き (5分単位)

調理終了後に焼きを追加できます。

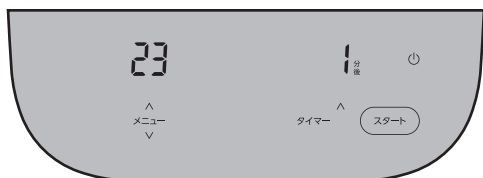
! 追加焼きは最大で1時間までです。

準備する

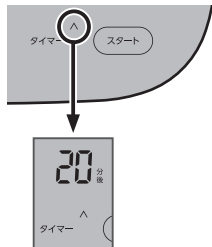
1. 表示の時間が **End** となっていることを確認する。
2. **取消** を「ピー」と鳴るまで長押しして、初期表示にする。
(長押し)

セットする

1 メニュー 23 を選ぶ



2 追加焼きの時間をセットする



5分ずつ増える
(最大1時間)

スタートする

3 **スタート** をタッチする

追加焼きが終わったら

「ピッピッピッ」と鳴って、タイマー表示が **End** になります。

- ① **取消** を「ピー」と鳴るまで長押しする。
(長押し)
- ② 電源プラグをコンセントから抜く。

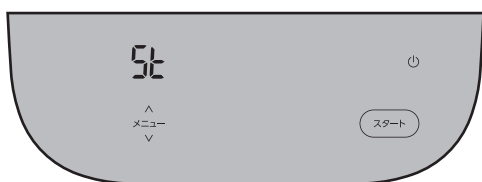
音量設定

操作音、具入れブザー音、完成ブザー音の3種類の音の大きさを設定できます。
音の大きさは、大・中・小・消音の4段階です。

セットする

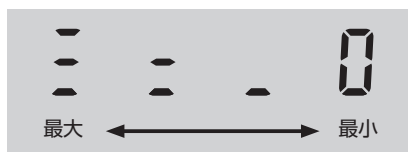
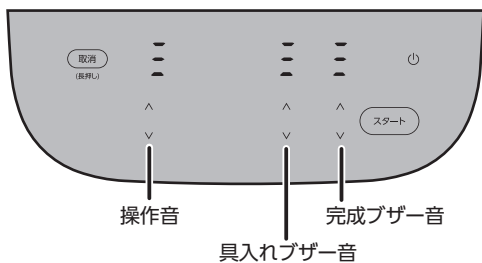
1 メニュー 23 よりさらに進む

次のような画面になったら「スタート」をタッチします。
音量設定画面に切り替わります。



2 音量を設定する

左から操作音、具入れブザー音、完成ブザー音です。
△▽で音量設定できます。



決定する

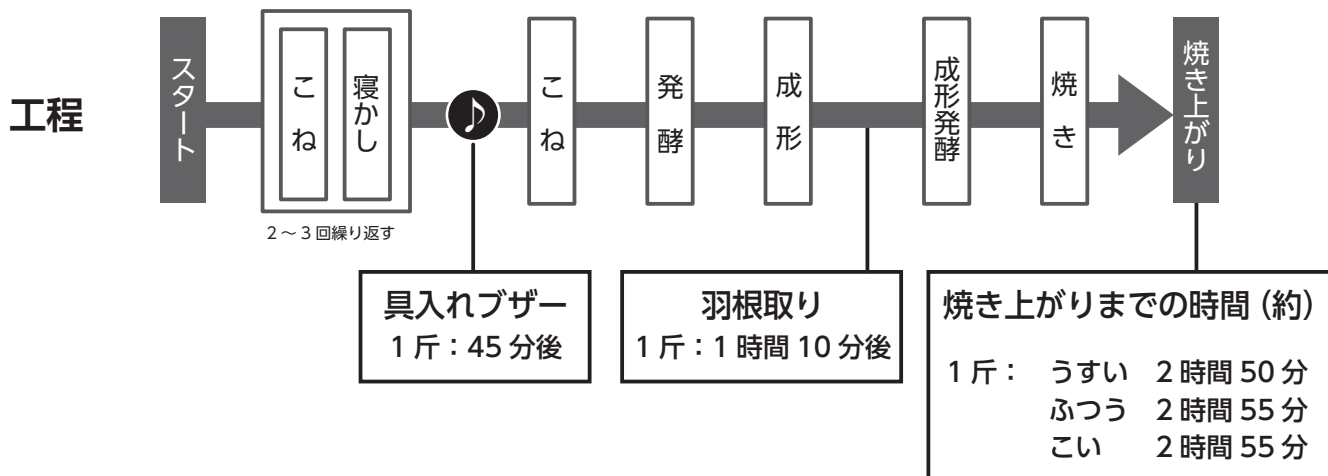
3 「スタート」をタッチし保存する

音量設定はコンセントを抜いても記録されます。

低糖質パンのレシピ

メニュー 1 低糖質食パンのレシピ

低糖質食パンは1斤のみに対応しています。タイマーは使えません。



使いかた

▼
メニュー
1
低糖質食パンのレシピ

作りかた

基本手順

▶ p.16 ~ 17 「基本のパンの作りかた」

記載の材料を上から順に入れていくこと。

具入れがある場合は具入れブザーが鳴ったら投入してください。

室温が 30℃ 以上の場合は出来栄が悪くなります。

室温が高すぎたり、低すぎるときは、下記の表を目安に材料を調整してください。

室温	室温 25℃ 以上		室温 10℃ 以下
材料	水以外の材料	ドライイースト	水
1斤	冷やしておく	-	10g 増やす

■低糖質食パン 低糖質食パンの基本レシピ

特徴：ふすま不使用でくせがなく、しっとりやわらか、
毎日食べたいおいしさです。

タイマー：× 具入れ：なし

材料	1斤
卵黄のみ (M玉1個)	合わせて 170g
冷水 (5℃)	
砂糖	15g (大さじ1 + 小さじ1)
塩	3.6g (小さじ 2/3)
バター	15g
低糖質食パンミックス	200g
ドライイースト (付属品)	3g

■低糖質食パン（全卵入り）

特徴：全卵に変更することでサククリ食感になる食パン。

タイマー：× 具入れ：なし

材料	1斤
鶏卵（M玉1個）	合わせて180g
冷水（5℃）	
砂糖	15g（大さじ1 + 小さじ1）
塩	3.6g（小さじ $\frac{2}{3}$ ）
バター	15g
低糖質食パンミックス	200g
ドライイースト（付属品）	3g

■低糖質くるみ&チーズ

特徴：くるみの歯ごたえとチーズの香りがくせになる具入りの食パン。

〈具〉は、具入れブザーで入れます。

タイマー：× 具入れ：あり

材料	1斤
卵黄のみ（M玉1個）	合わせて170g
冷水（5℃）	
砂糖	15g（大さじ1 + 小さじ1）
塩	3.6g（小さじ $\frac{2}{3}$ ）
バター	15g
低糖質食パンミックス	200g
ドライイースト（付属品）	3g
〈具〉くるみ	30g
〈具〉チーズ（約1～1.5cm角）	50g

■低糖質黒糖レーズン

特徴：黒糖のやさしい甘さにレーズンたっぷり。

トーストにもオススメ。

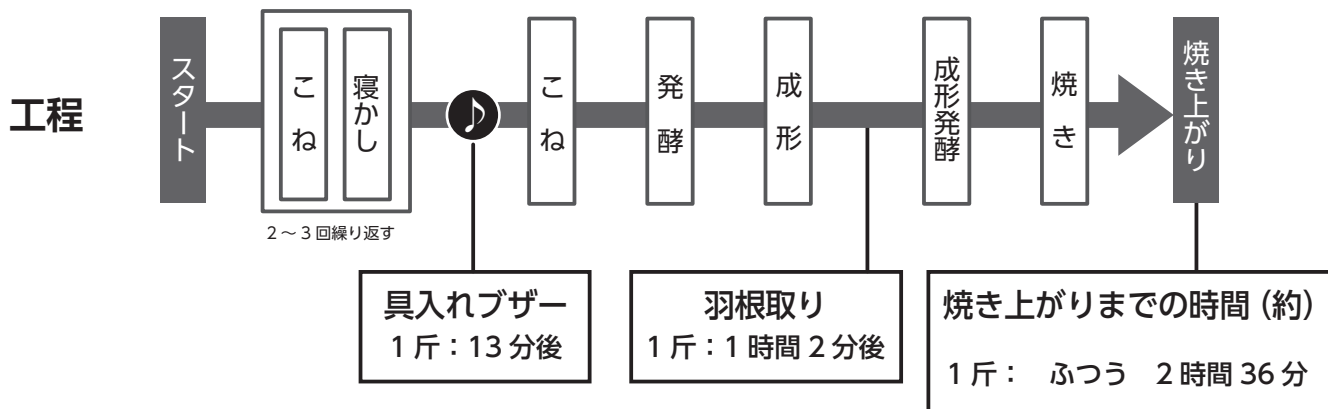
〈具〉は、具入れブザーで入れます。

タイマー：× 具入れ：あり

材料	1斤
鶏卵（M玉1個）	合わせて180g
冷水（5℃）	
黒糖（粉末）	15g（大さじ1 + 小さじ1）
塩	3.6g（小さじ $\frac{2}{3}$ ）
バター	15g
低糖質食パンミックス	200g
ドライイースト（付属品）	3g
〈具〉レーズン	70g

メニュー 2 低糖質ブランパンのレシピ

低糖質ブランパンは1斤のみに対応しています。タイマーは使えません。



ブランパンの美味しい食べかた

- ・ブランパンは小麦ふすま（外皮）を主原料にしているため、独特の風味があります。ハムやチーズ、レタスなどを挟んでサンドイッチにするのがおすすめです。
- ・冷めて固くなったり、冷凍したブランパンは電子レンジで温めると焼き立てのふわふわ感が戻ります。

作りかた

基本手順

▶ p.16～17「基本のパンの作りかた」

記載の材料を上から順に入れていくこと。

具入れがある場合は具入れブザーが鳴ったら投入してください。

室温が30℃以上の場合には出来栄が悪くなります。

室温が高すぎたり、低すぎるときは、下記の表を目安に材料を調整してください。

室温	室温 25℃以上		室温 10℃以下
材料	水以外の材料	ドライイースト	水
1斤	冷やしておく	-	10g 増やす

■低糖質ブランパン 低糖質ブランパンの基本レシピ

特徴：ふすま独特の風味が香ばしいパンです。

タイマー：× 具入れ：なし

材料	1斤
鶏卵 (M玉 1個)	合わせて 280g
冷水 (5℃)	
塩	1.4g (小さじ 1/4)
スキムミルク	4g (小さじ 2)
バター	25g
低糖質ブランパンミックス	200g
ドライイースト (付属品)	3g

■お手軽ブランパン

特徴：シンプルな材料で作れるブランパン。

基本のレシピに比べて膨らみが小さくなったり、形がいびつになったりする場合があります。

タイマー：× 具入れ：なし

材料	1斤
冷水 (5℃)	270g
塩	1.4g (小さじ 1/4)
サラダ油	10g
低糖質ブランパンミックス	200g
ドライイースト (付属品)	3g

■セサミブランパン

特徴：いりごまはお好みで、白・黒を最初から入れてください。

タイマー：× 具入れ：なし

材料	1斤
鶏卵 (M玉 1個)	合わせて 280g
冷水 (5℃)	
塩	1.4g (小さじ 1/4)
スキムミルク	4g (小さじ 2)
バター	25g
低糖質ブランパンミックス	200g
いりごま	30g
ドライイースト (付属品)	3g

■チーズ風味ブランパン

特徴：チーズの香りとコクがブランパンに溶けこんだパン。

〈具〉は、具入れブザーで入れます。

タイマー：× 具入れ：あり

材料	1斤
鶏卵 (M玉 1個)	合わせて 280g
冷水 (5℃)	
スキムミルク	4g (小さじ 2)
バター	25g
低糖質ブランパンミックス	200g
ドライイースト (付属品)	3g
〈具〉プロセスチーズ	80g

■シナモンブランパン

特徴：ほんのりシナモンの香りと甘みをプラスしたパン。

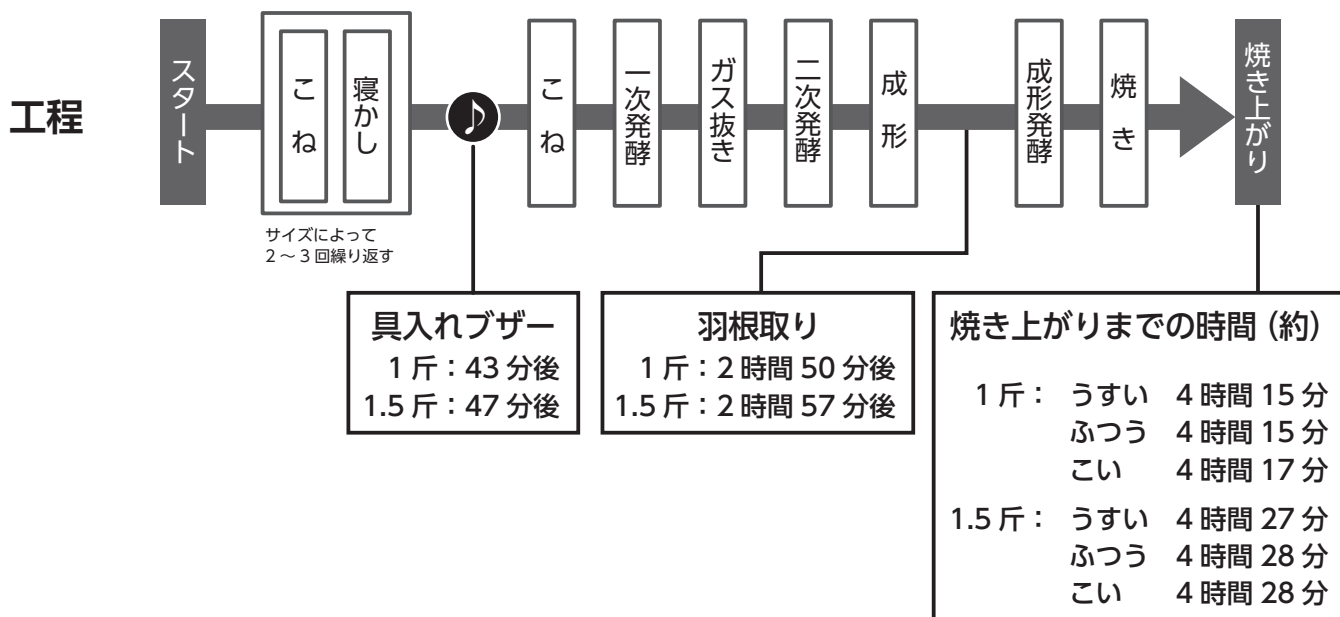
砂糖は低糖質甘味料に変更できます。

タイマー：× 具入れ：なし

材料	1斤
鶏卵 (M玉 1個)	合わせて 260g
冷水 (5℃)	
砂糖	15g (大さじ 1 + 小さじ 1)
塩	1.4g (小さじ 1/4)
スキムミルク	4g (小さじ 2)
バター	25g
低糖質ブランパンミックス	200g
シナモン (粉)	0.5g
ドライイースト (付属品)	3g

いろいろなパンのレシピ

メニュー 3 食パンのレシピ



使
い
か
た

▼
メ
ニ
ュ
ー
3
食
パ
ン
の
レ
シ
ピ

作りかた

基本手順

▶ p.16 ~ 17 「基本のパンの作りかた」

記載の材料を上から順に入れていくこと。

具入れがある場合は具入れブザーが鳴ったら投入してください。

室温が 30℃ 以上の場合は出来栄が悪くなります。

室温が高すぎたり、低すぎるときは、下記の表を目安に材料を調整してください。

室温	室温 25℃ 以上		室温 10℃ 以下
材料	水以外の材料	ドライイースト	水
1斤	冷やしておく	小さじ 1/4 減らす	10g 増やす
1.5斤			15g 増やす

■食パン ベーシックな山型食パンの基本レシピ

特徴: シンプルな材料で作る毎日食べたい基本の食パンです。

タイマー: ○ 具入れ: なし

材料	1斤	1.5斤
冷水 (5℃)	180g	230g
砂糖	20g (大さじ 1 + 3/4)	26g (大さじ 2 + 小さじ 1)
塩	4.5g (小さじ 3/4)	5.8g (小さじ 1)
スキムミルク	8g (大さじ 1 + 小さじ 1/2)	10g (大さじ 1 + 1/2)
バター	10g	13g
強力粉	250g	320g
ドライイースト	2.5g (小さじ 3/4)	3.2g (小さじ 1)

■黒糖レーズン

特徴：黒糖のやさしい甘さにレーズンがたっぷり。

〈具〉は、具入れブザーで入れます。

タイマー：× 具入れ：あり

材料	1斤	1.5斤
冷水 (5℃)	180g	230g
黒糖 (粉末)	30g (大さじ 2 + 3/4)	38g (大さじ 3 + 1/2)
塩	5.4g (小さじ 1)	6.9g (小さじ 1 + 1/4)
スキムミルク	8g (大さじ 1 + 小さじ 1/2)	10g (大さじ 1 + 1/2)
バター	10g	13g
強力粉	250g	320g
ドライイースト	2.5g (小さじ 3/4)	3.2g (小さじ 1)
〈具〉レーズン	100g	120g

■オレンジピール入りココア食パン

特徴：ココアとオレンジピールを追加した、ほろ苦い大人の味。

ココアパウダーで生地がかたくなるので、基本の食パンよりも水が多めです。

〈具〉は、具入れブザーで入れます。

タイマー：× 具入れ：あり

材料	1斤	1.5斤
冷水 (5℃)	200g	255g
砂糖	20g (大さじ 1 + 3/4)	26g (大さじ 2 + 小さじ 1)
塩	4.5g (小さじ 3/4)	5.8g (小さじ 1)
スキムミルク	8g (大さじ 1 + 小さじ 1/2)	10g (大さじ 1 + 1/2)
バター	10g	13g
強力粉	250g	320g
純ココアパウダー	20g	25g
ドライイースト	2.5g (小さじ 3/4)	3.2g (小さじ 1)
〈具〉オレンジピール (8mm角)	50g	64g

■スパイシースモークチーズ

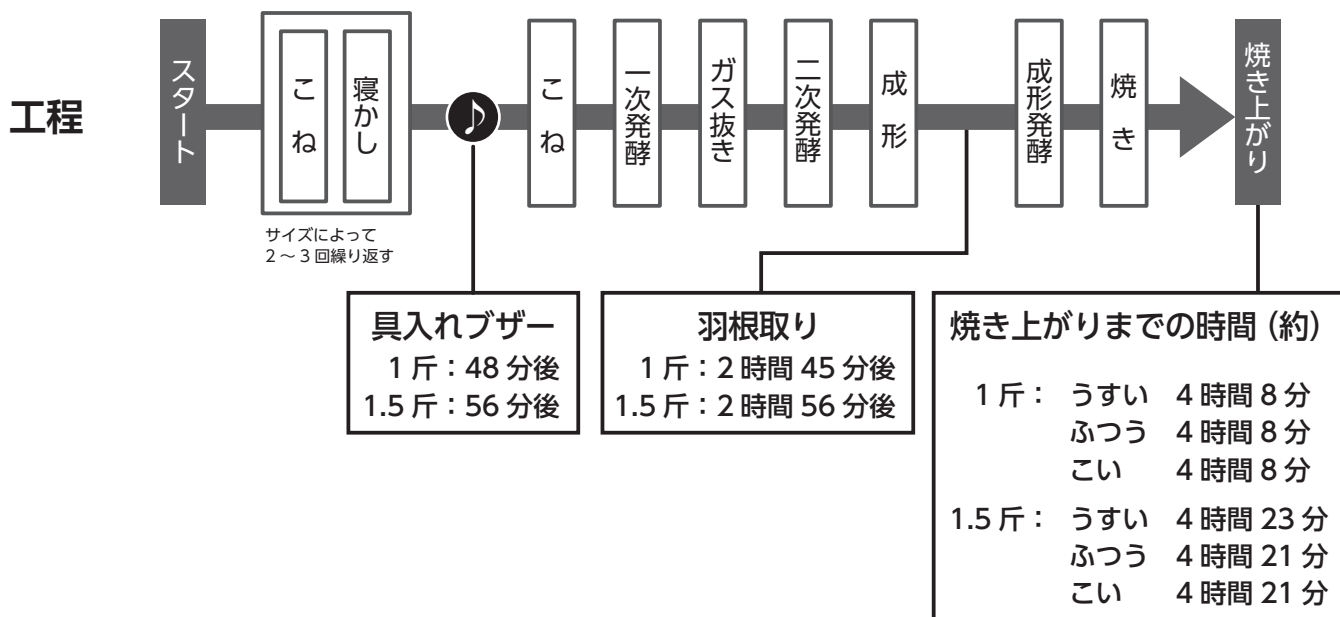
特徴：スモークチーズとスパイシーな黒こしょうがくせになるパンです。

〈具〉は、具入れブザーで入れます。

タイマー：× 具入れ：あり

材料	1斤	1.5斤
冷水 (5℃)	165g	200g
砂糖	18g (大さじ 1 + 2/3)	22g (大さじ 2)
塩	3.5g (小さじ 2/3)	4.2g (小さじ 3/4)
スキムミルク	7g (大さじ 1)	9g (大さじ 1 + 小さじ 1)
黒こしょう (粗挽き)	1.4g	1.7g
強力粉	230g	280g
ドライイースト	2.3g (小さじ 3/4)	2.8g (小さじ 1)
〈具〉スモークチーズ (1cm角)	70g	84g

メニュー4 トースト用食パンのレシピ



使
い
か
た

▼
メニュー
4
トースト用食
パンのレシ
ピ

作りかた

基本手順

▶ p.16 ~ 17 「基本のパンの作りかた」

記載の材料を上から順に入れていくこと。

具入れがある場合は具入れブザーが鳴ったら投入してください。

室温が30℃以上の場合には出来栄が悪くなります。

室温が高すぎたり、低すぎるときは、下記の表を目安に材料を調整してください。

室温	室温 25℃以上		室温 10℃以下
材料	水以外の材料	ドライイースト	水
1斤	冷やしておく	小さじ ¹ / ₄ 減らす	—
1.5斤			

■トースト用食パン トースト用食パンの基本レシピ

特徴：水を増やし、粉の一部に薄力粉を混ぜ、しっかりこねることで、トーストしたときにサクリふんわり食感に。
冷凍保存もおすすめ。

タイマー：○ 具入れ：なし

材料	1斤	1.5斤
冷水 (5℃)	200g	255g
砂糖	25g (大さじ2 + ¹ / ₄)	32g (大さじ3)
塩	5.4g (小さじ1)	6.9g (小さじ1 + ¹ / ₄)
スキムミルク	18g (大さじ2 + 小さじ2)	23g (大さじ3 + 小さじ2)
バター	15g	19g
強力粉	200g	256g
薄力粉	50g	64g
ドライイースト	3g (小さじ1)	3.8g (小さじ1 + ¹ / ₄)

■ごはんパン

特徴：炊いたごはんを混ぜて焼く、もちもち食感のごはんパン。トーストするとサクッともちり。

ごはんの下準備 ▶ p.14

タイマー：○ 具入れ：なし

材料	1斤	1.5斤
冷やごはん	100g	135g
お湯	130g	176g
砂糖	16g (大さじ 1+ ¹ / ₂)	22g (大さじ 2)
塩	5g (小さじ 1)	6.8g (小さじ 1+ ¹ / ₄)
スキムミルク	8g (大さじ 1+ 小さじ ¹ / ₂)	11g (大さじ 1+ ¹ / ₂)
バター	10g	14g
強力粉	200g	270g
ドライイースト	2.5g (小さじ ³ / ₄)	3.4g (小さじ 1)

■紅茶パン

特徴：紅茶の香りが豊かで、そのまま食べても、軽くトーストしジャムを塗るのもオススメ。

茶葉はお好みに合わせて量を調整できます。

タイマー：○ 具入れ：なし

材料	1斤	1.5斤
冷水 (5℃)	200g	225g
砂糖	30g (大さじ 2+ ³ / ₄)	34g (大さじ 3)
塩	5.4g (小さじ 1)	6g (小さじ 1)
スキムミルク	18g (大さじ 2+ 小さじ 2)	20g (大さじ 2+ 小さじ 3)
バター	15g	17g
強力粉	250g	280g
紅茶葉	4g	4.5g
ドライイースト	2.5g (小さじ ³ / ₄)	2.8g (小さじ 1)

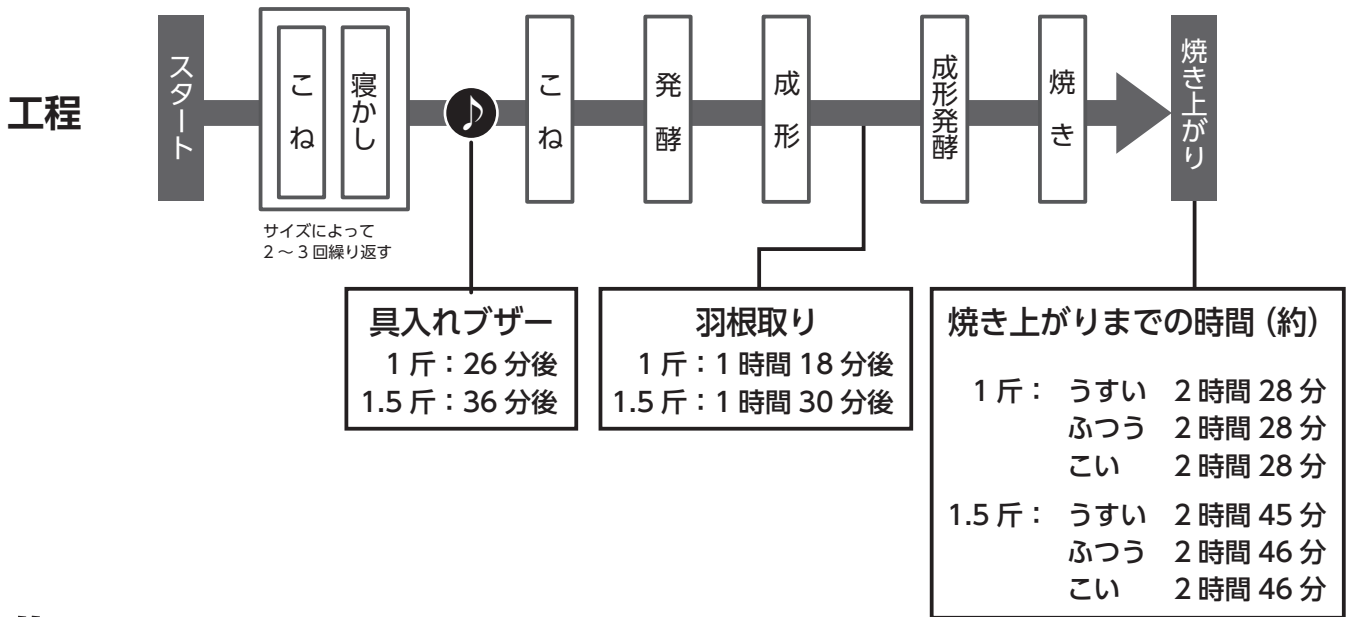
■まるでピザ！

特徴：ピザ用ソースを入れた食パン。チーズをのせてトーストするとピザ風に！

タイマー：× 具入れ：なし

材料	1斤	1.5斤
冷水 (5℃)	145g	185g
ピザソース	60g	77g
砂糖	15g (大さじ 1+ 小さじ 1)	19g (大さじ 1+ ³ / ₄)
塩	2.9g (小さじ ³ / ₄)	6.4g
スキムミルク	13g	17g
バター	13g	17g
強力粉	250g	320g
ドライイースト	3g (小さじ 1)	3.8g (小さじ 1+ ¹ / ₄)

メニュー5 早焼き食パンのレシピ



使いかた

メニュー5 早焼き食パンのレシピ

作りかた

基本手順

▶ p.16 ~ 17 「基本のパンの作りかた」

記載の材料を上から順に入れていくこと。

具入れがある場合は具入れブザーが鳴ったら投入してください。

室温が30℃以上の場合には出来栄が悪くなります。

室温が高すぎたり、低すぎるときは、下記の表を目安に材料を調整してください。

室温	室温 25℃以上		室温 10℃以下
材料	水以外の材料	ドライイースト	水
1斤	冷やしておく	小さじ1/4 減らす	10g 増やす
1.5斤			15g 増やす

■早焼き食パン 早焼き食パンの基本レシピ

特徴：ドライイーストを増やし短時間で発酵、焼き上げる食パンです。

タイマー：○ 具入れ：なし

材料	1斤	1.5斤
冷水 (5℃)	180g	230g
砂糖	16g (大さじ1+1/2)	21g (大さじ2)
塩	5.4g (小さじ1)	6.9g (小さじ1+1/4)
スキムミルク	8g (大さじ1+小さじ1/2)	10g (大さじ1+1/2)
バター	10g	13g
強力粉	250g	320g
ドライイースト	4.5g (小さじ1+1/2)	5.8g (小さじ1+3/4)

■牛乳食パン 牛乳を使用したレシピ

特徴：水とスキムミルクの代わりに牛乳を使った、しっとりとした食パンです。

タイマー：× 具入れ：なし

材料	1斤	1.5斤
牛乳	210g	270g
砂糖	16g (大さじ 1 + 1/2)	21g (大さじ 2)
塩	5.4g (小さじ 1)	6.9g (小さじ 1 + 1/4)
バター	10g	13g
強力粉	250g	320g
ドライイースト	4.5g (小さじ 1 + 1/2)	5.8g (小さじ 1 + 3/4)

■オニオンベーコン

特徴：定番のおかずパンを食パンにしました。

〈具〉は、具入れブザーで入れます。

タイマー：× 具入れ：あり

材料	1斤	1.5斤
冷水 (5℃)	180g	230g
砂糖	16g (大さじ 1 + 1/2)	21g (大さじ 2)
塩	4.5g (小さじ 3/4)	5.8g (小さじ 1)
スキムミルク	8g (大さじ 1 + 小さじ 1/2)	10g (大さじ 1 + 1/2)
バター	10g	13g
強力粉	250g	320g
ドライイースト	4.5g (小さじ 1 + 1/2)	5.8g (小さじ 1 + 3/4)
〈具〉 玉ねぎ (5 ~ 7mm 角)	50g	64g
〈具〉 ベーコン (1cm 角)	50g	64g

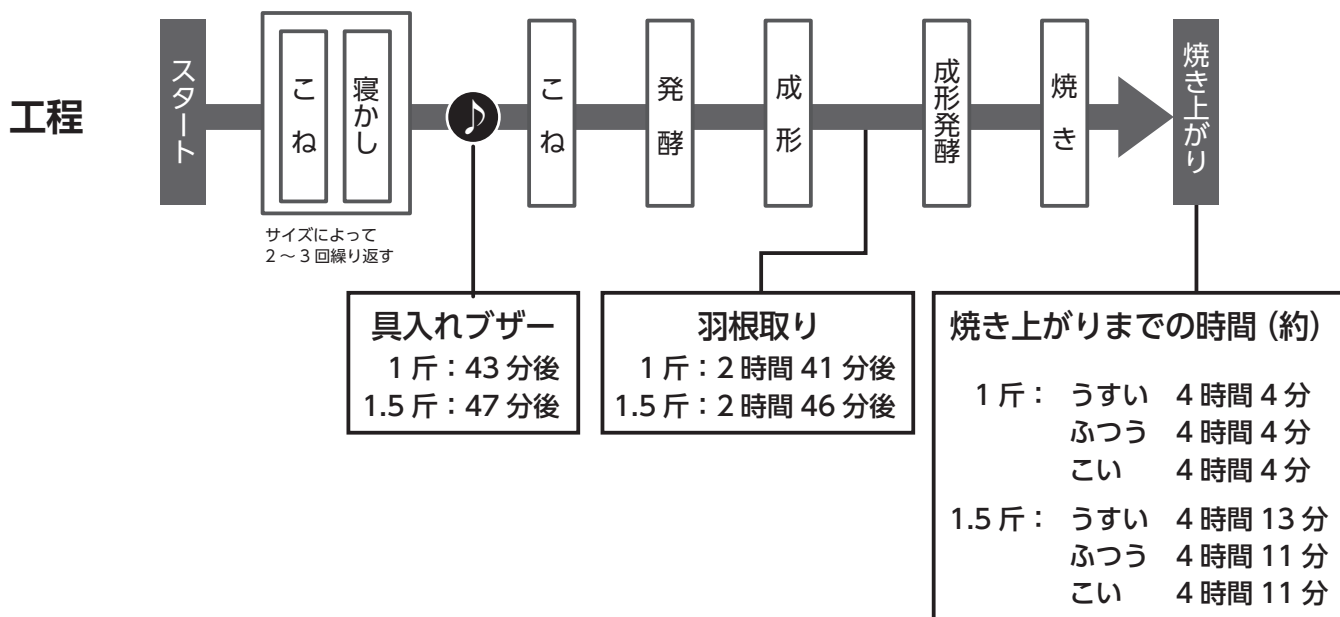
■コーヒー食パン

特徴：ほんのり甘味とコーヒーの香ばしさ甘さが美味しい食パン。出来立てが美味しい。

タイマー：○ 具入れ：なし

材料	1斤	1.5斤
冷水 (5℃)	180g	230g
インスタントコーヒー	6.5g	8.3g
砂糖	25g (大さじ 2 + 1/4)	32g (大さじ 3)
塩	5.4g (小さじ 1)	6.9g (小さじ 1 + 1/4)
スキムミルク	18g (大さじ 2 + 小さじ 2)	23g (大さじ 3 + 小さじ 1)
バター	15g	19g
強力粉	250g	320g
ドライイースト	4.5g (小さじ 1 + 1/2)	5.8g (小さじ 1 + 3/4)

メニュー6 ソフト食パンのレシピ



使
い
か
た

▼
メ
ニ
ュ
ー
6
ソ
フ
ト
食
パ
ン
の
レ
シ
ピ

作りかた

基本手順

▶ p.16 ~ 17 「基本のパンの作りかた」

記載の材料を上から順に入れていくこと。

具入れがある場合は具入れブザーが鳴ったら投入してください。

室温が 30℃ 以上の場合は出来栄が悪くなります。

室温が高すぎたり、低すぎるときは、下記の表を目安に材料を調整してください。

室温	室温 25℃ 以上		室温 10℃ 以下
材料	水以外の材料	ドライイースト	水
1斤	冷やしておく	小さじ 1/4 減らす	10g 増やす
1.5斤			15g 増やす

■ソフトパン ソフト食パンの基本レシピ

特徴：バターを増やしてしっとりやわらかい、ソフトな食パンです。

タイマー：○ 具入れ：なし

材料	1斤	1.5斤
冷水 (5℃)	190g	240g
砂糖	25g (大さじ 2 + 1/4)	32g (大さじ 3)
塩	5.4g (小さじ 1)	6.9g (小さじ 1 + 1/4)
スキムミルク	7g (大さじ 1)	9g (大さじ 1 + 小さじ 1)
バター	25g	32g
強力粉	250g	320g
ドライイースト	3g (小さじ 1)	3.8g (小さじ 1 + 1/4)

■サンドイッチ食パン

特徴：しっとりキメ細かく、サンドイッチに最適なソフトな食パンです。

タイマー：× 具入れ：なし

材料	1斤	1.5斤
牛乳	210g	270g
砂糖	15g (大さじ1 + 小さじ1)	19g (大さじ1 + 3/4)
水あめ	15g	19g
塩	5.4g (小さじ1)	6.9g (小さじ1 + 1/4)
バター	15g	19g
強力粉	250g	320g
ドライイースト	2.5g (小さじ3/4)	3.2g (小さじ1)

■ブリオッシュ風

特徴：卵とたっぷりのバターが入った、ブリオッシュ風味のリッチな食パン。

タイマー：× 具入れ：なし

材料	1斤	1.5斤
鶏卵 (M玉)	合わせて190g (全卵1個)	合わせて245g (全卵1個 + 卵黄1個)
冷水 (5℃)		
砂糖	30g (大さじ2 + 3/4)	38g (大さじ3 + 1/2)
塩	5.4g (小さじ1)	6.9g (小さじ1 + 1/4)
スキムミルク	16g (大さじ2 + 小さじ1)	20g (大さじ2 + 3/4)
バター	40g	51g
強力粉	220g	280g
薄力粉	30g	40g
ドライイースト	2.5g (小さじ3/4)	3.2g (小さじ1)

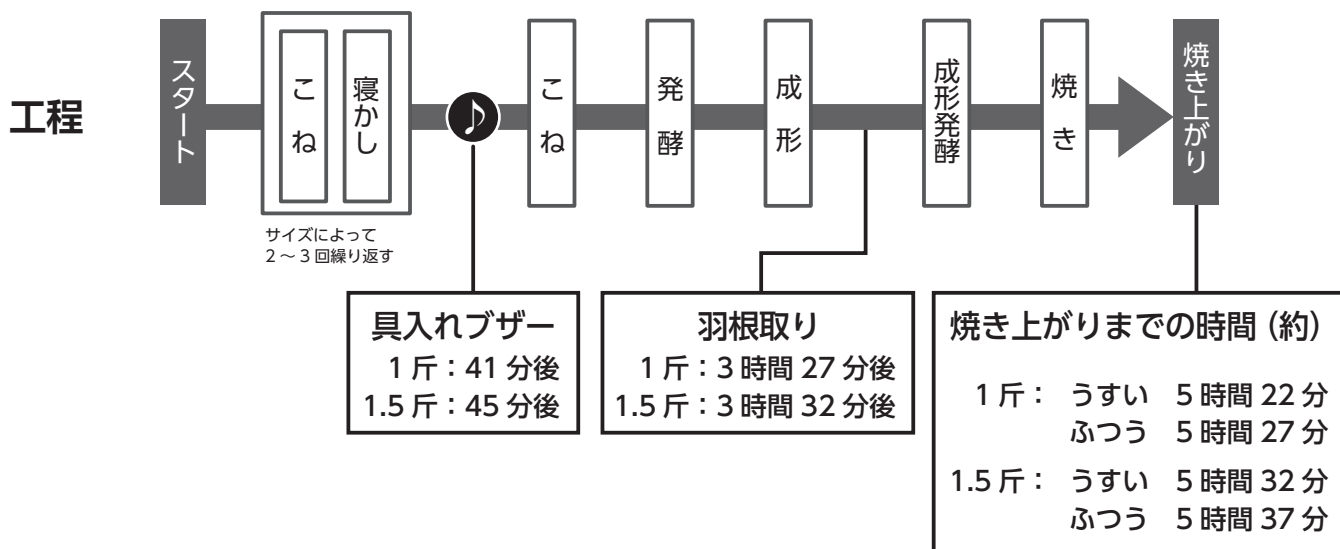
■練乳ミルクパン

特徴：やさしい甘さのミルク風味で生食パンのようなソフト食パンです。

タイマー：× 具入れ：なし

材料	1斤	1.5斤
牛乳	200g	255g
練乳	30g	38g
砂糖	20g (大さじ1 + 3/4)	26g (大さじ2 + 小さじ1)
塩	5.4g (小さじ1)	6.9g (小さじ1 + 1/4)
バター	20g	25g
強力粉	250g	320g
ドライイースト	3g (小さじ1)	3.8g (小さじ1 + 1/4)

メニュー7 ハード食パンのレシピ



使いかた

メニュー7
ハード食パンのレシピ

ハード食パンの粉について

フランスパンは、通常の強力粉よりもたんぱく質の少ない粉を使用します。
このレシピでは、強力粉と薄力粉をミックスしてフランスパン風のハード食パンに適した粉にします。

ポイント

- 「フランスパン用粉」を使う場合は、レシピの強力粉と薄力粉を合わせた分量を使用してください。

作りかた

基本手順

▶ p.16 ~ 17 「基本のパンの作りかた」

記載の材料を上から順に入れていくこと。
具入れがある場合は具入れブザーが鳴ったら投入してください。

室温が 30℃ 以上の場合は出来栄が悪くなります。
室温が高すぎたり、低すぎる時は、下記の表を目安に材料を調整してください。

室温	室温 25℃ 以上		室温 10℃ 以下
材料	水以外の材料	ドライイースト	水
1斤	冷やしておく	小さじ 1/4 減らす	-
1.5斤			

■フランスパン風食パン ハード食パンの基本レシピ

特徴：シンプルなパンの基本材料で作る、リーンでハードなフランスパン風の食パンです。

タイマー：○ 具入れ：なし

材料	1斤	1.5斤
冷水 (5℃)	190g	265g
砂糖	5g (大さじ 1/2)	7g (大さじ 2/3)
塩	4.5g (小さじ 3/4)	6.3g (小さじ 1 + 1/4)
強力粉	200g	280g
薄力粉	50g	70g
ドライイースト	2g (小さじ 2/3)	2.8g (小さじ 1)

■チョコフランス

特徴：チョコチップがたっぷり入ったハード系の食パンです。チョコチップは溶けにくいタイプがおすすめです。

〈具〉は、具入れブザーで入れます。

タイマー：× 具入れ：あり

材料	1 斤	1.5 斤
冷水 (5℃)	190g	265g
砂糖	5g (大さじ 1/2)	7g (大さじ 2/3)
塩	4.5g (小さじ 3/4)	6.3g (小さじ 1+1/4)
強力粉	200g	280g
薄力粉	50g	70g
ドライイースト	2g (小さじ 2/3)	2.8g (小さじ 1)
〈具〉チョコチップ	75g	105g

■イチジクのライ麦パン

特徴：ライ麦の酸味とイチジクの甘さがマッチしたハード系の食パン。

〈具〉は、具入れブザーで入れます。

タイマー：× 具入れ：あり

材料	1 斤	1.5 斤
冷水 (5℃)	200g	280g
砂糖	5g (大さじ 1/2)	7g (大さじ 2/3)
塩	4.5g (小さじ 3/4)	6.3g (小さじ 1+1/4)
強力粉	200g	280g
ライ麦全粒粉 (粗挽き)	50g	70g
ドライイースト	2g (小さじ 2/3)	2.8g (小さじ 1)
〈具〉ドライイチジク (5～10mm 角)	100g	140g

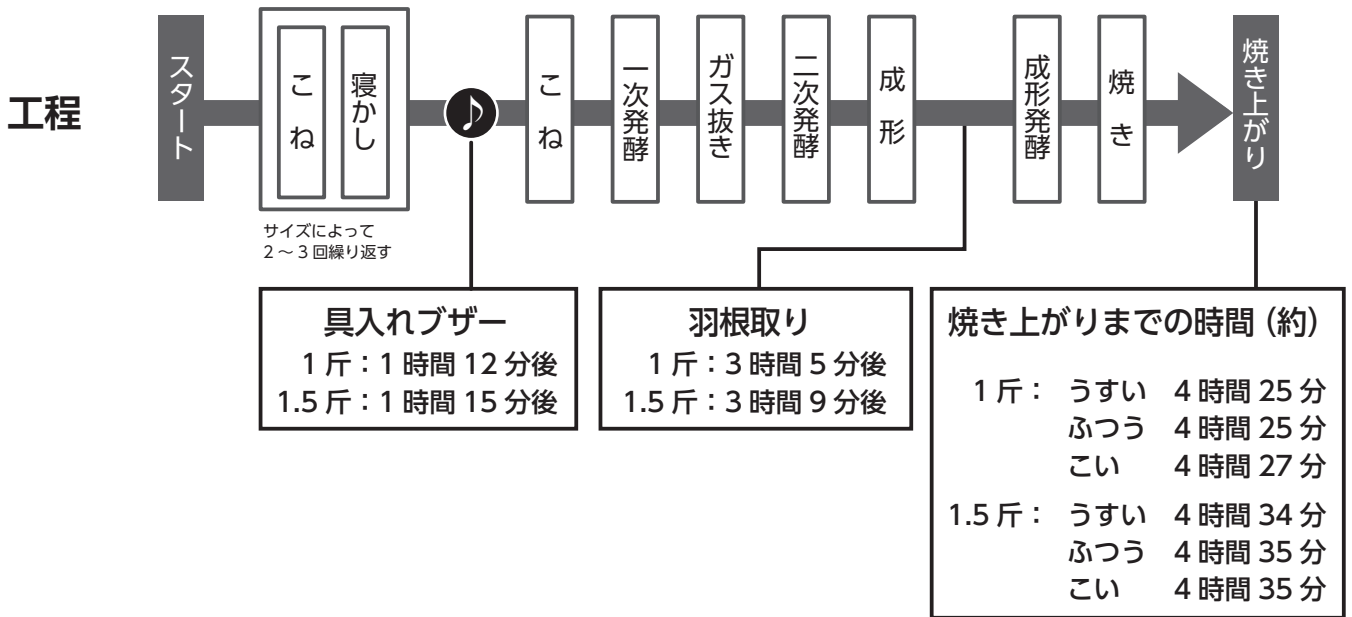
■ハーブフランス

特徴：ハーブを加えた、フランスパン風の食パンです。お好みのハーブでアレンジできます。

タイマー：○ 具入れ：なし

材料	1 斤	1.5 斤
冷水 (5℃)	190g	265g
砂糖	5g (大さじ 1/2)	7g (大さじ 2/3)
塩	4.5g (小さじ 3/4)	6.3g (小さじ 1+1/4)
ハーブミックス (ドライ)	2g	2.8g
強力粉	200g	280g
薄力粉	50g	70g
ドライイースト	2g (小さじ 2/3)	2.8g (小さじ 1)

メニュー 8 全粒粉パンのレシピ



使いかた
▼
メニュー 8 全粒粉パンのレシピ

全粒粉について

○	パン用 (強力粉タイプ)
×	<ul style="list-style-type: none"> お菓子用 (薄力粉タイプ) あら挽きのもの 小麦以外の全粒粉

小麦成分 (たんぱく質) の入っていない米粉や自家製の米粉、パン用以外の全粒粉を使う場合、「全粒粉パン」の分量を参考に作ります。1.5 斤の場合「強力粉 160g + 全粒粉 160g」を「強力粉 290g + 米粉 30g (粉の合計の約 10%)」に置き換えてお試しください。

作りかた

基本手順

▶ p.16 ~ 17 「基本のパンの作りかた」

記載の材料を上から順に入れていくこと。

具入れがある場合は具入れブザーが鳴ったら投入してください。

室温が 30℃ 以上の場合は出来栄が悪くなります。室温が高すぎたり、低すぎるときは、下記の表を目安に材料を調整してください。

室温	室温 25℃ 以上		室温 10℃ 以下
材料	水以外の材料	ドライイースト	水
1 斤	冷やしておく	小さじ 1/4 減らす	10g 増やす
1.5 斤			15g 増やす

■全粒粉食パン (全粒粉 50%) 全粒粉を使用した基本レシピ

特徴：栄養価の高い全粒粉と、強力粉を同量使った食べやすい配合のパンです。

食べにくいときは、全粒粉を減らし、強力粉を増やします。

タイマー：○ 具入れ：なし

材料	1 斤	1.5 斤
冷水 (5℃)	190g	245g
砂糖	25g (大さじ 2 + 1/4)	32g (大さじ 3)
塩	5.4g (小さじ 1)	6.9g (小さじ 1 + 1/4)
スキムミルク	8g (大さじ 1 + 小さじ 1/2)	10g (大さじ 1 + 1/2)
バター	10g	13g
強力粉	125g	160g
全粒粉 (パン用)	125g	160g
ドライイースト	3g (小さじ 1)	3.8g (小さじ 1 + 1/4)

■全粒粉 100%食パン

特徴：栄養価の高い全粒粉のみを使い、きび砂糖のやさしい甘さと独特の風味がおいしいレシピ。

タイマー：○ 具入れ：なし

材料	1斤	1.5斤
冷水 (5℃)	210g	270g
きび砂糖	25g (大さじ 2 ¹ / ₄)	32g (大さじ 3)
塩	5.4g (小さじ 1)	6.9g (小さじ 1 ¹ / ₄)
スキムミルク	8g (大さじ 1+ 小さじ 1 ¹ / ₂)	10g (大さじ 1 ¹ / ₂)
バター	10g	13g
全粒粉 (パン用)	250g	320g
ドライイースト	3g (小さじ 1)	3.8g (小さじ 1 ¹ / ₄)

■くるみ&クランベリーの全粒粉パン

特徴：全粒粉を 20% 配合し、香ばしいくるみの風味とクランベリーの甘酸っぱさ。

〈具〉は、具入れブザーで入れます。

タイマー：× 具入れ：あり

材料	1斤	1.5斤
冷水 (5℃)	190g	245g
砂糖	25g (大さじ 2 ¹ / ₄)	32g (大さじ 3)
塩	5.4g (小さじ 1)	6.9g (小さじ 1 ¹ / ₄)
スキムミルク	8g (大さじ 1+ 小さじ 1 ¹ / ₂)	10g (大さじ 1 ¹ / ₂)
バター	10g	13g
強力粉	200g	255g
全粒粉 (パン用)	50g	65g
ドライイースト	3g (小さじ 1)	3.8g (小さじ 1 ¹ / ₄)
〈具〉ドライクランベリー (1.5cm角)	40g	50g
〈具〉くるみ	40g	50g

■ライ麦食パン

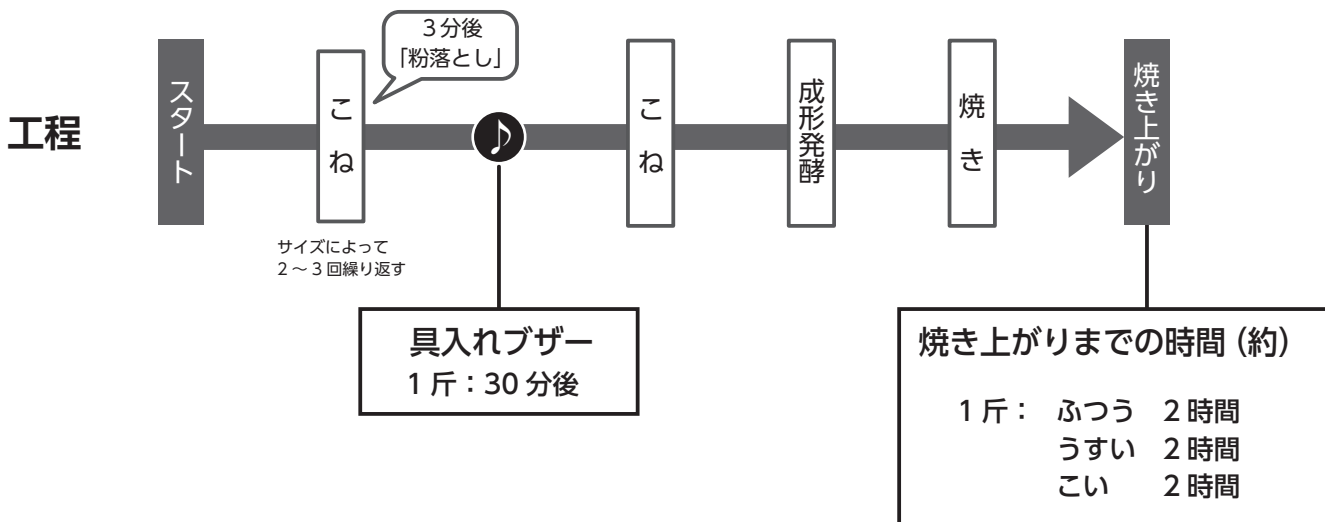
特徴：独特の酸味のあるライ麦粉を 30% 配合し、ソフトな食感の食パンです。

タイマー：○ 具入れ：なし

材料	1斤	1.5斤
冷水 (5℃)	190g	245g
砂糖	25g (大さじ 2 ¹ / ₄)	32g (大さじ 3)
塩	5.4g (小さじ 1)	6.9g (小さじ 1 ¹ / ₄)
スキムミルク	8g (大さじ 1+ 小さじ 1 ¹ / ₂)	10g (大さじ 1 ¹ / ₂)
バター	10g	13g
強力粉	175g	225g
ライ麦粉	75g	95g
ドライイースト	3g (小さじ 1)	3.8g (小さじ 1 ¹ / ₄)

メニュー 9 米粉パン(グルテンフリー)のレシピ

米粉パンは1斤のみに対応しています。



使いかた

▼メニュー 9 米粉パン(グルテンフリー)のレシピ

米粉(グルテンフリー)について

米粉を主原料とし、小麦成分(グルテン)を含まない、増粘剤(グアガム)などの入った米粉パン用のミックス粉。

○	推奨 グリコ栄養食品(株)「こめの香 米粉パンミックス粉(グルテンフリー)」
×	<ul style="list-style-type: none"> ● 増粘剤(グアガム)などが入っていないパン用でない米粉 ● 自家製の米粉

重要 小麦成分(グルテン)にきわめて敏感な場合は、医師と相談のうえ少量から慎重にお試しください。

作りかた

基本手順

▶ p.16 ~ 17 「基本のパンの作りかた」

記載の材料を上から順に入れていくこと。

具入れがある場合は具入れブザーが鳴ったら投入してください。

室温が30℃以上の場合には出来栄が悪くなります。
室温が高すぎたり、低すぎる時は、下記の表を目安に材料を調整してください。

室温	室温 25℃以上		室温 10℃以下
材料	水以外の材料	ドライイースト	水
1斤	冷やしておく	小さじ1/4減らす	10g 増やす

■米粉パン(グルテンフリー) 米粉パン(グルテンフリー)の基本レシピ

特徴: 焼き上がりは上部が白っぽく平らになり、食パンより小さめで、ふんわり、もちり食感のパンです。

タイマー: ○ 具入れ: なし

材料	1斤
冷水(5℃)	270g
砂糖	17g(小さじ1+1/2)
塩	5.4g(小さじ1)
バター	30g
米粉パン用ミックス粉(グルテンフリー)※	300g
ドライイースト	5.4g(小さじ1+3/4)

※推奨品: グリコ栄養食品(株)「こめの香 米粉パンミックス粉(グルテンフリー)」。
増粘剤(グアガム)などの入った米粉パン用のミックス粉。

■黒ごま米粉パン

特徴：香ばしい黒ごまの風味豊かな米粉パン。

〈具〉は、具入れブザーで入れます。

タイマー：× 具入れ：あり

材料	1斤
冷水 (5℃)	270g
砂糖	17g (大さじ 1+1/2)
塩	5.4g (小さじ 1)
バター	30g
米粉パン用ミックス粉 (グルテンフリー) ※	300g
ドライイースト	5.4g (小さじ 1+3/4)
〈具〉 黒ごま	10g

※推奨品：グリコ栄養食品㈱「こめの香 米粉パンミックス粉 (グルテンフリー)」。増粘剤 (グアガム) などの入った米粉パン用のミックス粉。

■抹茶&甘納豆

特徴：抹茶と甘納豆で和テイストに。甘いおやつパン。

抹茶は最初から入れ、〈具〉は、具入れブザーで入れます。

タイマー：× 具入れ：あり

材料	1斤
冷水 (5℃)	270g
砂糖	17g (大さじ 1+1/2)
塩	5.4g (小さじ 1)
バター	30g
米粉パン用ミックス粉 (グルテンフリー) ※	300g
抹茶	6g
ドライイースト	5.4g (小さじ 1+3/4)
〈具〉 甘納豆 (あずき)	120g

※推奨品：グリコ栄養食品㈱「こめの香 米粉パンミックス粉 (グルテンフリー)」。増粘剤 (グアガム) などの入った米粉パン用のミックス粉。

■カレー&チーズ

特徴：カレー風味の米粉パン。チーズも入って食べ応え抜群。

カレーパウダーは最初から入れ、〈具〉は、具入れブザーで入れます。

タイマー：× 具入れ：あり

材料	1斤
冷水 (5℃)	270g
砂糖	17g (大さじ 1+1/2)
塩	5.4g (小さじ 1)
バター	30g
米粉パン用ミックス粉 (グルテンフリー) ※	300g
カレーパウダー	6g
ドライイースト	5.4g (小さじ 1+3/4)
〈具〉 プロセスチーズ (1.5cm 角)	120g

※推奨品：グリコ栄養食品㈱「こめの香 米粉パンミックス粉 (グルテンフリー)」。増粘剤 (グアガム) などの入った米粉パン用のミックス粉。

基本の生地の作りかた

！自動で焼きまではできません。

●材料〈低糖質パンの生地 1斤分の場合〉

！材料は正確にはかりましょう

冷水 (5℃) + 卵黄のみ (M 玉 1 個)	合わせて 170g
砂糖	15g (大さじ 1+ 小さじ 1)
塩	3.6g (小さじ 2/3)
バター	20g
低糖質食パンミックス	200g
ドライイースト (付属)	3g (小さじ 1)

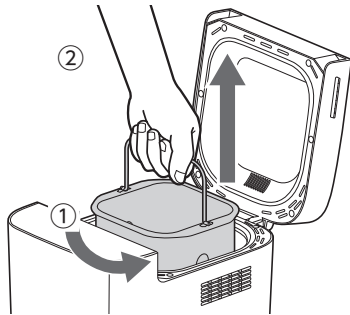
メニュー	10 低糖質パン生地
	11 低糖質ブランパン生地
	12 食パン生地
	13 ソフトパン生地
	14 ハードパン生地
	15 ピザ生地
	16 パスタ / うどん生地

スタート

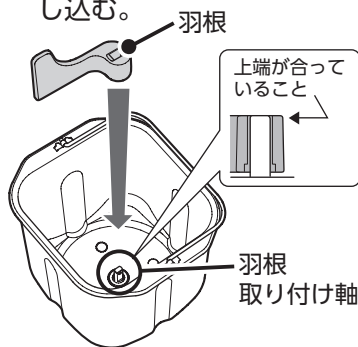
準備する

1 パンケースを出して、羽根をセットする

- ① パンケースを矢印の方向に回す。
- ② 引き上げる。



- ③ パンケースの羽根取り付け軸と羽根の穴の形を合わせ、「カチッ」と音がするまで押し込む。



取り付け軸の奥まで羽根を挿し込んでください。
浮いたり上下反対に取り付けていると生地ができなかったりパンケースが傷つく場合があります。
羽根が浮いていないことを確認してください。

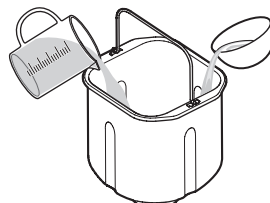
●お知らせ

羽根と取り付け軸はガタツキがあります。パンケースから取りはずしやすいようにしてあるためです。異常ではありません。そのままご使用ください。

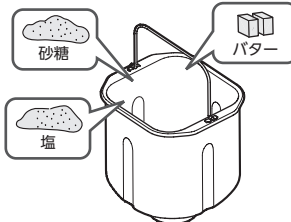
2 パンケースに材料を入れる

- ① 水、卵黄を入れる。

！「低糖質パン生地」を例に説明しています。低糖質パン生地以外のレシピは、材料を上から順に入れます。



- ② 砂糖、塩、バターを入れる。

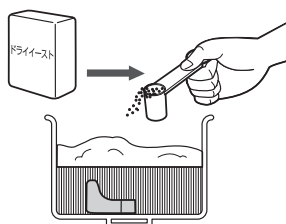


- ③ 低糖質食パンミックスを入れる。



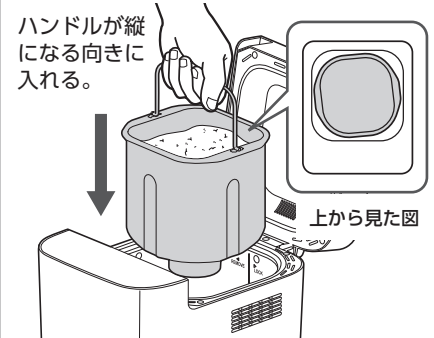
- ④ ドライイーストを入れる。

水に触れないよう低糖質食パンミックスの上にそっと振り入れる。



3 パンケースを本体にセットする

- ① パンケースを少し斜めにして入れる。



- ② 矢印の方向に止まるまで回す。

しっかりと固定し、ハンドルを必ず倒す。



- ③ ふたを閉める。

●用意する道具 (メニュー 10～16 のレシピ共通)

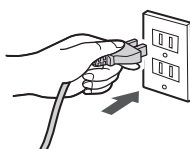


セットする

取り出す

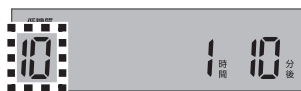
4 電源を入れる

電源プラグをコンセントに差し込む。
「ピッ」と音が鳴ります。
電源ボタンをタッチする。



5 セットする

メニュー 10～16 を選ぶ。



タイマーは使えません。



6 スタートする

「ピッ」スタートを押す。



出来上がりまでの残り時間を表示

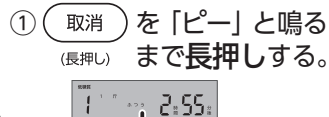
●スタート後に選びなおすとき

- ① 「取消」を「ピー」と鳴るまで長押しする。
(長押し) 初期表示に戻ります。
- ② メニューを選びなおし、「スタート」を押す。

7 電源を切る

「ピッ」と8回鳴って出来上がったら、表示の時間が「End」となっていることを確認する。

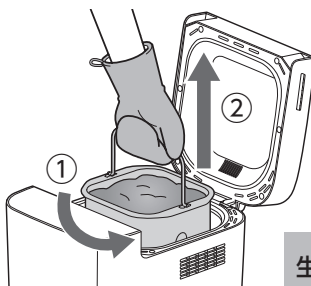
「ピー」を「ピー」と鳴るまで長押しする。



初期表示に戻る

② 電源プラグをコンセントから抜く。

8 生地を取り出す



① パンケースを矢印の方向に回す。

② 引き上げる。

生地はすぐに取り出す

出来上がった生地を取り出さずに放置すると、発酵しすぎてパンがうまくできない場合があります。

③ 生地を打ち粉をふったこね板などに取り出す。

ナイフ、フォーク、はしなどは使用しない。
(フッ素樹脂加工が傷むため)

つづいて成形・焼きなどを行います。

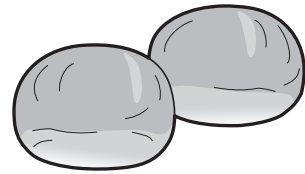
いろいろな成形のしかた

▶ p.42～51

使いかた ▼ 基本の生地の作りかた

いろいろな成形のしかた

丸パン



■低糖質パン生地

材料	10個分
卵黄のみ (M玉 1個)	合わせて 170g
冷水 (5℃)	
砂糖	15g(大さじ1+小さじ1)
塩	3.6g (小さじ 2/3)
バター	20g
低糖質食パンミックス	200g
ドライイースト(付属品)	3g (小さじ 1)

■その他

打ち粉 (強力粉)	適量
-----------	----

■低糖質ブランパン生地

材料	12個分
鶏卵 (M玉 1個)	合わせて 280g
冷水 (5℃)	
塩	1.4g (小さじ 1/4)
スキムミルク	4g (小さじ 2)
バター	35g
低糖質ブランパンミックス	200g
ドライイースト (付属品)	3g (小さじ 1)

■その他

打ち粉 (強力粉)	適量
-----------	----

1

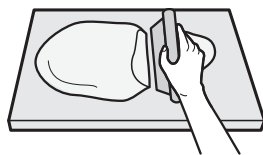
低糖質パン生地の場合は
メニュー 10
低糖質パン生地で
生地を作る
▶ p.40

低糖質ブランパン
生地の場合は
メニュー 11 低糖質
ブランパン生地で
生地を作る
▶ p.40

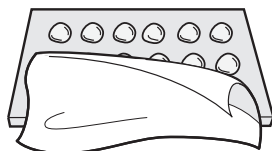
2

成形する

- ①生地を打ち粉を振った台の上に取り出す。
- ②軽く丸めなおし、スケッパーで切り分けて丸める。
低糖質食パン生地：10等分 (1個約 40g)
低糖質ブランパン生地：12等分 (1個約 43g)



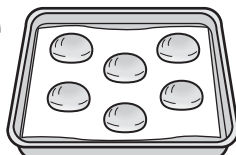
- ③生地が乾かないように固く絞ったぬれぶきんをかけて、15分～20分休ませる。



- ④丸パンの形に成形する。
▶ p.43

- ⑤オーブンシートを敷いたオーブン皿に並べる。

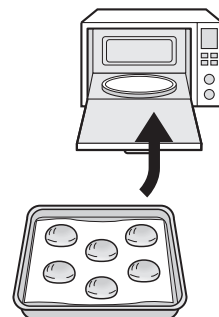
発酵段階で2～2.5倍に膨らむので間隔をあける。



3

オーブンで発酵させる

- ①表面が乾かないよう霧吹きする。
- ②約 35℃ に保ったオーブンに入れる。
発酵時間：
50分～60分

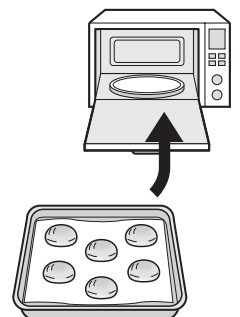


2～2.5倍に膨らんだらOK!

4

オーブンで焼く

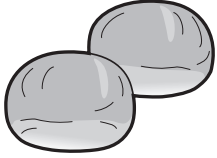
- ① 200～220℃ に予熱したオーブンに入れる。
焼き時間：
10分～15分



丸パン・バンスパン

丸パン

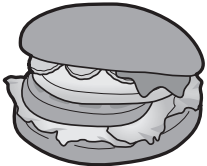
そのまま食べるのに最適な小さなサイズです。



低糖質パン生地：
10等分（1個約40g）
低糖質ブランパン生地：
12等分（1個約43g）

バンスパン

ハンバーガーなど、具を挟むのに最適なサイズです。

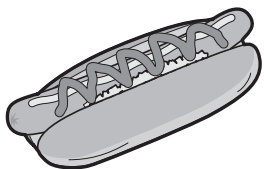


低糖質パン生地：
5等分（1個約80g）
低糖質ブランパン生地：
6等分（1個約87g）

コッペパン

コッペパン

ホットドッグや焼きそばパンのように長いものやこぼれやすいものを挟むのに最適です。



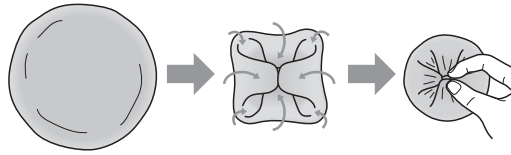
低糖質パン生地：
5等分（1個約80g）
低糖質ブランパン生地：
6等分（1個約87g）

1

生地を手のひらでつぶし、中の空気を抜く。

2

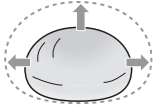
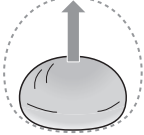
生地表面が張るように伸ばしながら縁を中心に集めてしっかりつまんで押さえる。



ブランパンは生地に弾力があるため、しっかりつまんで生地がほどけないようにする。

ポイント

ブランパンの生地は弾力が強く、上に伸びるため、バンスパンの成形は直径が大きくなるようにすると、きれいに出来上がります。

一般的なパン生地	ブランパン生地
横に拡がりながら上に伸びる	生地がだれないため上に伸びる
	

3

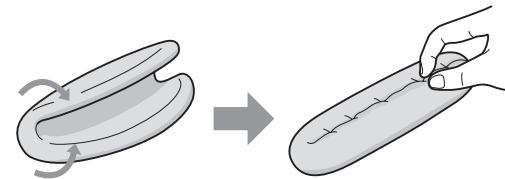
閉じ目を下にしてオーブンシートを敷いたオーブン皿に並べる。

1

生地をめん棒で楕円型に伸ばす。

2

筒状に巻いて閉じ目をしっかりつまんで押さえ、16cmくらいに伸ばす。

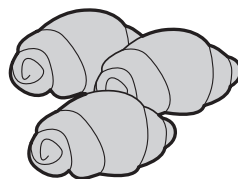


ブランパンは生地に弾力があるため、しっかりつまんで生地がほどけないようにする。

3

閉じ目を下にしてオーブンシートを敷いたオーブン皿に並べる。

バターロール



■低糖質バターロール生地

材料	10個分
卵黄のみ (M玉1個)	合わせて 170g
冷水 (5℃)	
砂糖	15g (大さじ1 + 小さじ1)
塩	3.6g (小さじ ² / ₃)
バター	20g
低糖質食パンミックス	200g
ドライイースト (付属品)	3g (小さじ1)

■その他

鶏卵 (ぬり卵用)	適量
打ち粉 (強力粉)	適量

■バターロール生地

材料	12個分
鶏卵 (M玉1個)	合わせて 160g
冷水 (5℃)	
砂糖	20g (大さじ1 + ³ / ₄)
塩	4g (小さじ ³ / ₄)
バター	35g
強力粉	250g
ドライイースト	3g (小さじ1)

■その他

鶏卵 (ぬり卵用)	適量
打ち粉 (強力粉)	適量

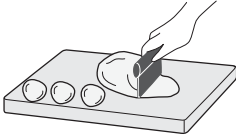



1

低糖質バターロール生地の場合はメニュー10
低糖質パン生地で
生地を作る
▶ p.40

バターロール生地の場合はメニュー13
ソフトパン生地で
生地を作る
▶ p.40

2

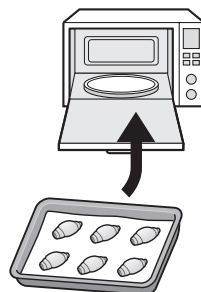
成形する

- ①生地を打ち粉を振った台の上に取り出す。
生地の表面を張らせながら断面を包み込むように丸める。

- ②軽く丸めなおし、スケッパーで切り分けて丸める。
低糖質バターロールの場合：10等分 (1個約40g)
バターロールの場合：12等分 (1個約39g)
- ③生地が乾かないように固く絞ったぬれぶきんをかけて、15分～20分休ませる。

- ④手のひらで転がして円錐形にする。
- ⑤めん棒で薄く伸ばししずく形にする。
目安：幅5～6cm
長さ25～30cm

- ⑥幅の広い方から巻き、オーブンシートを敷いたオーブン皿に巻き終わりを下にして並べる。
発酵段階で膨らむので間隔をあけて並べる。


3

オーブンで発酵させる

- ①表面が乾かないよう霧吹きする。
- ②約35℃に保ったオーブンに入れる。
発酵時間：
40分～50分

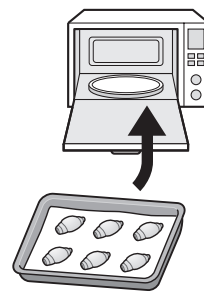


2～2.5倍に膨らんだらOK!

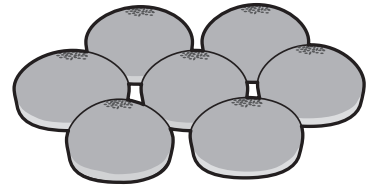
4

オーブンで焼く

- ①表面に鶏卵をぬる。
- ②180～200℃に予熱したオーブンに入れる。
焼き時間：
10分～15分



あんパン



■低糖質あんパン生地

材料	10 個分
卵黄のみ (M 玉 1 個)	合わせて 170g
冷水 (5℃)	
砂糖	15g (大さじ 1 + 小さじ 1)
塩	3.6g (小さじ 2/3)
バター	20g
低糖質食パンミックス	200g
ドライイースト (付属品)	3g (小さじ 1)

■その他

あんこ	250g
けしの実 (トッピング用)	適量
鶏卵 (ぬり卵用)	適量
打ち粉 (強力粉)	適量

■あんパン生地

材料	12 個分
冷水 (5℃)	140g
鶏卵 (M 玉 1/2 個溶く)	25g
砂糖	20g (大さじ 1 + 3/4)
塩	4g (小さじ 3/4)
バター	40g
強力粉	250g
ドライイースト	3g (小さじ 1)

■その他

あんこ	300g
けしの実 (トッピング用)	適量
鶏卵 (ぬり卵用)	適量
打ち粉 (強力粉)	適量

1

低糖質あんパン生地の場合は
メニュー 10
低糖質パン生地で

生地を作る

▶ p.40

あんパン生地の場合は
メニュー 13
ソフトパン生地で

生地を作る

▶ p.40

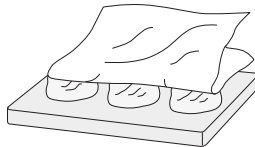
成形する

- ① 生地を打ち粉を振った台の上に取り出す。
- ② 軽く丸めなおし、スケッパーで切り分けて丸める。
低糖質あんパン生地：10 等分 (1 個約 40g)
あんパン生地：12 等分 (1 個約 40g)。

生地の表面を張らせながら断面を包み込むように丸める。



- ③ 固く絞ったぬれびぎんをかけて、15 分～20 分休ませる。



- ④ めん棒で生地を丸く伸ばし、あんこを包む。



閉じ口はしっかりつまんで閉じる。

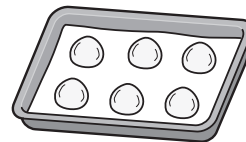
- ⑤ オーブンシートを敷いたオーブン皿に閉じ口を下にして並べる。

発酵段階で膨らむので間隔をあけて並べる。

3

オーブンで発酵させる

- ① 表面が乾かないよう霧吹きする。
- ② 約 35℃ に保ったオーブンに入れる。
発酵時間：
約 40 分～50 分

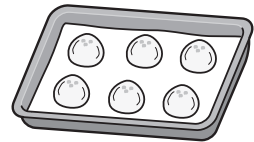


2～2.5 倍に膨らんだら OK!

4

オーブンで焼く

- ① 表面に鶏卵をぬり、けしの実をつける。
- ② 180～200℃ に予熱したオーブンに入れる。
焼き時間：
10 分～15 分



うずまきパン

■食パン生地

材料	1斤分
冷水 (5℃)	180g
砂糖	20g (大さじ 1 + 3/4)
塩	4.5g (小さじ 3/4)
スキムミルク	8g (大さじ 1 + 小さじ 1/2)
バター	10g
強力粉	250g
ドライイースト	2.5g (小さじ 3/4)

■具の材料

キャラメル (5mm角)	45g
くるみ (5mm角)	45g

■その他

打ち粉 (強力粉)	適量
-----------	----

1

メニュー 12
食パン生地で

生地を作る

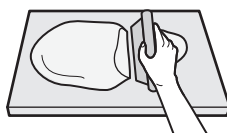
▶ p.40

2

成形する

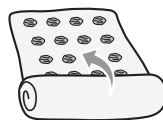
①生地を打ち粉をした台の上に取り出す。

②軽く丸めなおし、スクッパーで
お好みの大きさに分割し丸める。



③生地が乾かないように固く絞ったぬれぶきんをかけて、
15分～20分休ませる。

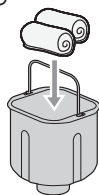
④めん棒で生地を伸ばす。
長方形に伸ばし、具を乗せて端から巻く。



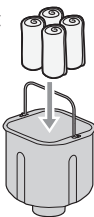
巻き終わりを下にする

⑤羽根をはずしたパンケースに均等に入れる。

横に寝かせて山二つの
うずまきパンに



縦に並べてパン屋
さんのパンの形に



⑥パンケースを本体にセットし、ふたを閉める。

3

成形発酵 (35℃)

メニュー 22

▶ p.57

①電源を入れて
「メニュー 22」
を選択する。

②運転時間(約1時間)
をセットする。

③スタートする。

4

焼く

メニュー 23

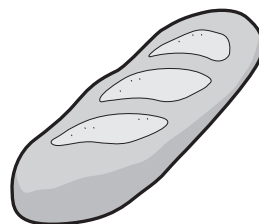
▶ p.57

①「メニュー 23」
を選択する。

②運転時間(約40分)
をセットする。

③スタートする。

フランスパン



■フランスパン生地

材料	2本分
冷水 (5℃)	190g
砂糖	5g (小さじ 1)
塩	4.5g (小さじ $\frac{3}{4}$)
強力粉	200g
薄力粉	50g
ドライイースト	2g (小さじ $\frac{2}{3}$)

■その他

打ち粉 (強力粉)	適量
オリーブ油	適量

1

メニュー 14
ハード系パン生地で
生地を作る

▶ p.40

2

成形する

- ①生地を打ち粉を振った台の上に取り出す。
- ②軽く丸めなおし、スケッパーで2分割し丸める。
- ③生地が乾かないように固く絞ったぬれぶきんをかけて、20分休ませる。
- ④丸めた閉じ目を上に向け、手で軽くつぶし、押しつぶすようにして、まんべんなくガス抜きをする。
- ⑤奥から $\frac{1}{3}$ 程度を手前に折って合わせ目をしっかり閉じる。
- ⑥手前から奥に同様に折って合わせ目を閉じ、 $\frac{1}{3}$ にする。
- ⑦さらに半分に折って合わせ目を閉じ、細長く成形する。
- ⑧つなぎ目を下にして両手で転がしながら伸ばし、20cm程度に伸ばす。
- ⑨オーブンシートを敷いたオーブン皿に並べる。

3

オーブンで発酵させる

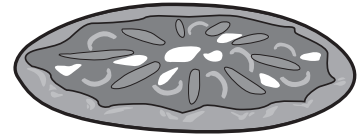
- ①表面が乾かないよう霧吹きする。
- ②約 30℃ に保ったオーブンに入れる。
発酵時間：約 30 分

4

オーブンで焼く

- ①オーブンに入れる直前に、深さ 5mm ほどの切り込み 3 本を斜めに入れる。
- ②切り込みにオリーブ油を少量たらし、全体に霧吹きをする。
- ③ 240℃ に予熱したオーブンに入れる。
焼き時間：約 25 分

メニュー 15 ピザ生地



■クリスピータイプ (直径 約 20 ~ 25cm)

材料	3 枚分
冷水 (5℃)	160g
塩	4g (小さじ 3/4)
オリーブ油	10g
強力粉	125g
薄力粉	125g
ドライイースト	3g (小さじ 1)

■具の材料

ピザソース	適量
ピザ用チーズ	適量
ベーコン	適量

■その他

打ち粉 (強力粉)	適量
-----------	----

■パンピザタイプ (直径 約 20cm)

材料	3 枚分
冷水 (5℃)	160g
砂糖	10g (大さじ 1)
塩	4g (小さじ 3/4)
スキムミルク	6g (大さじ 3/4)
オリーブ油	20g
強力粉	250g
ドライイースト	3g (小さじ 1)

●いろいろアレンジしてみましょう！

- クリスピータイプは、薄力粉の割合を増やせば食感がよりクリスピーに。
- パンピザタイプはバナナやはちみつなど、甘いトッピングにも合います。

1

2

3

4

メニュー 15
ピザ生地

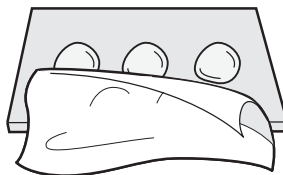
生地を作る

▶ p.40

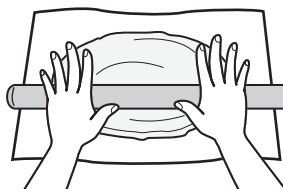
成形する

- ①生地を打ち粉を振った台の上に取り出す。
- ②軽く丸めなおし、スケッパーで3等分して丸める。

- ③生地が乾かないように固く絞ったぬれぶきんをかけて、15分～20分休ませる。

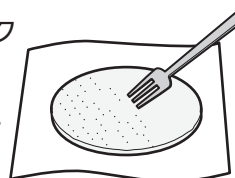


- ④オーブンシートに生地を乗せ、めん棒に打ち粉をまぶし、直径 20 ~ 25cm くらいに伸ばす。



パンピザタイプは手で伸ばすともちもち感が強くなる。

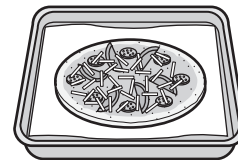
- ⑤伸ばした生地にフォークで穴を開ける。
- ⑥オーブンシートごとオーブン皿に移す。



具を乗せる

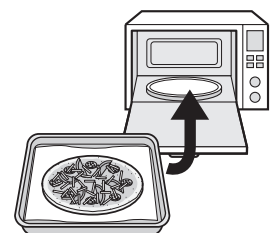
全体にピザソースをぬり、お好みの具を均一に並べる。

最後にピザ用チーズを全体的に乗せる。



オーブンで焼く

190 ~ 200℃に予熱したオーブンに入れる。
焼き時間：
10分～15分

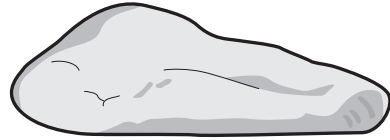


生地のふちがきつね色になり、トッピングに焼き色がつくまで焼く。

使いかた

メニュー 15
ピザ生地

ナン



■ナン生地

材料	4 枚分
冷水 (5℃)	170g
砂糖	15g (大さじ 1+ 小さじ 1)
塩	4g (小さじ $\frac{3}{4}$)
強力粉	180g
薄力粉	70g
ドライイースト	3g (小さじ 1)

●ナン生地に必要な道具

- フライパン

1

メニュー 15 ピザ生地で

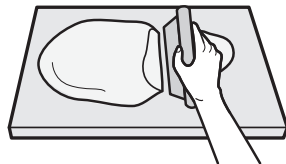
ナン生地を作る

▶ p.40

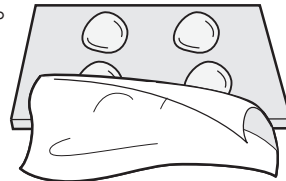
2

成形する

- ①生地を打ち粉を振った台の上に取り出す。
- ②軽く丸めなおし、スケッパーで4分割し丸める。



- ③生地が乾かないように固く絞ったぬれぶきんをかけて、15分休ませる。



- ④めん棒でしづく形に均等に伸ばす。



3

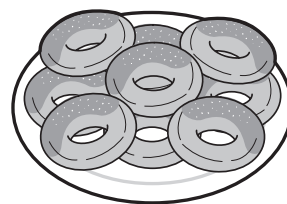
フライパンで焼く

- ①予熱して油を引いたフライパンで焼き色がつくまで両面を焼く。

使いかた

▼
メニュー
15
ピザ生地

イーストドーナツ



■ドーナツ生地

材料	9個分
卵黄のみ (M玉1個)	15g
冷水 (5℃)	65g
牛乳	65g
砂糖	20g (大さじ 1+ ³ / ₄)
塩	2.7g (小さじ 1/2)
バター	20g
強力粉	125g
薄力粉	125g
ベーキングパウダー	3g
ドライイースト	4.5g (小さじ 1+ ¹ / ₂)

■その他

打ち粉 (強力粉)	適量
サラダ油	適量

●ドーナツ生地に必要な道具

- 天ぷらなべ

使いかた

メニュー
15
ピザ生地

1

2

3

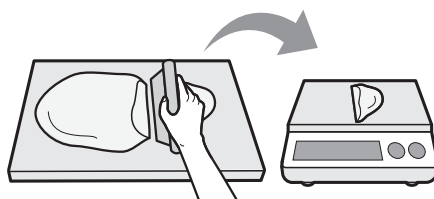
メニュー 15 ピザ生地で

ドーナツ生地を作る

▶ p.40

成形する

- ①生地を打ち粉を振った台の上に取り出す。
- ②軽く丸め直し、スケッパーで約 50g ずつに 9 分割し丸める。



- ③生地が乾かないように固く絞ったぬれぶきんをかけて、10分休ませる。



- ④生地を筒状に伸ばしてドーナツ型に成形する。
(生地に穴を開けても良い)
- ⑤網などに乗せて、両面が乾燥するように 1 時間程度常温で発酵させる。(一回り大きくなるので間隔を開ける。)

揚げる

180℃に熱した油で、裏表をきつね色になるまで揚げる。

メニュー 16 パスタ / うどん生地

メニュー 16 では、こねかたが異なるため、「そば生地」はできません。

●用意する道具

- こね板(まな板) ●めん棒 ●スケッパー
- ラップ ●包丁 ●大きめの鍋

■パスタ生地

材料	2人前
ぬるま湯 (35 ~ 40℃)	合わせて 110g
鶏卵 (M玉 1個溶く)	
塩	4g
オリーブ油	4g
強力粉	100g
デュラムセモリナ粉	100g

■その他

打ち粉 (強力粉) | 適量

●用意する道具

- こね板(まな板) ●めん棒 ●スケッパー
- ラップ ●包丁 ●大きめの鍋

■うどん生地

材料	3人前
中力粉	250g
ぬるま湯 (35 ~ 40℃)	125g
塩	10g

※ [A] は合わせておく

■その他

打ち粉 (強力粉) | 適量

作りかたのポイント

< 熟成 >
 パスタ生地：冷蔵庫で約 1 時間休ませる。
 うどん生地：室温で約 2 時間 (夏は 30 分) 休ませる。

1

2

3

4

メニュー 16
 パスタ / うどん生地

生地を作る

▶ p.40

生地を伸ばす

- ①取り出した生地を切り分けて丸め、生地はラップに包み、休ませる。
 パスタ生地：2 等分
 うどん生地：3 等分
- ②まな板や生地の表面にしっかりと打ち粉をして、めん棒で均一な厚さに伸ばす。
 パスタ生地：約 1mm
 うどん生地：約 3mm
 伸ばさない方の生地はラップに包んだまま。

ポイント

- 伸ばしかたのコツ
 乾燥を防ぐため、打ち粉をしながら伸ばしてください。包丁の長さに合わせて伸ばすと切りやすくなります。無理に力をかけず、少しずつ伸ばします。



生地を切る

表面にしっかりと打ち粉をし、均一な幅に切り分ける。
 パスタ生地：約 5mm
 うどん生地：約 3mm

ポイント

- 切りかたのコツ
 定規などを添えると切りやすくなります。

めんを茹でる

- ①大きめの鍋にたっぷりのお湯を沸かして一人前ずつ静かに入れて茹でる。
 茹で時間はめんのお太さによって変わる。

<目安時間>

パスタ生地：約 3 ~ 5 分
 うどん生地：約 8 ~ 13 分
 太さによって変わるため、途中で茹で具合を確認し、調節してください。

- 沸とう状態を維持するように火加減を調整してください。

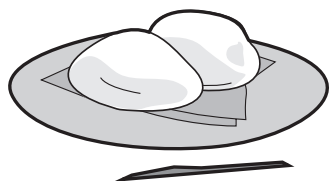
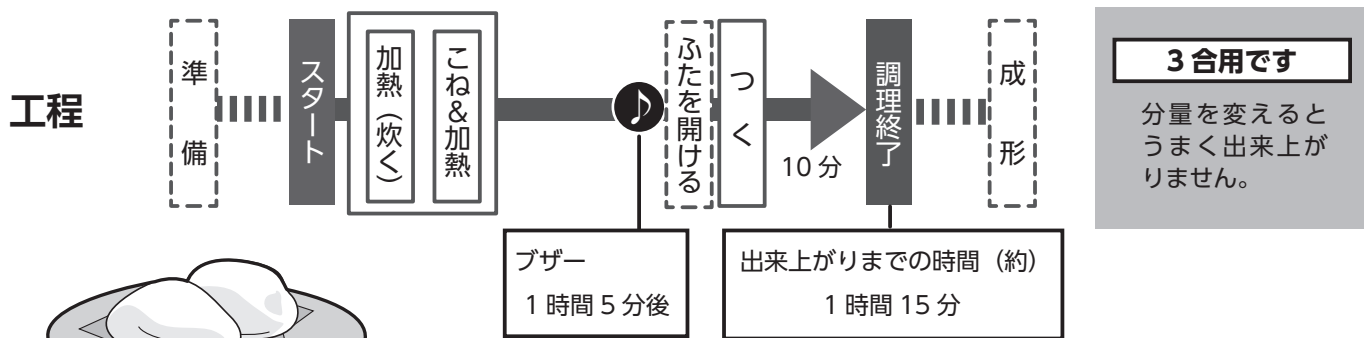
- ②冷水で洗ってぬめりを取り、水気を切る。

使いかた ▼

メニュー 16
 パスタ / うどん生地

バラエティメニューのレシピ

メニュー 17 もち



もち (約 35g の丸もち) (18個)

■もち

材料	
もち米	3合 (420g)
水	300 ~ 350g

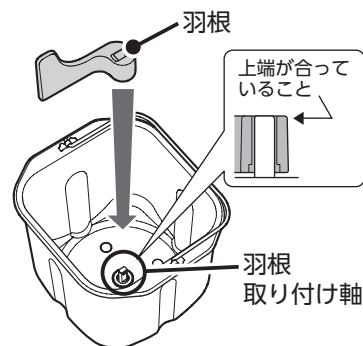
■その他

打ち粉 適量

片栗粉、上新粉、コーンスターチなど

準備

- ①もち米を洗い、ざるに上げ十分水を切る。
水に浸しておく必要はありません。
漬しておくとしのこいもちになります。
- ②パンケースに羽根を取り付ける。
- ③パンケースにもち米・水を入れる。
- ④パンケースを本体にセットし、ふたを閉める。



羽根と取り付け軸はガタツキがあります。パンケースから取りはずしやすいようにしてあるためです。異常ではありません。そのままご使用ください。

1

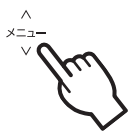
2

3

4

スタートする

- ①電源を入れる。
- ②メニュー 17 を選ぶ。



- ③スタートする。



「ピッピッピ」 と鳴ったら ふたを開ける

つく 工程をスタートする

ふたを開けたまま、生地を混ぜることにより、余分な水分を飛ばします。

- ①調理終了約 10 分前に「ピッピッ」とブザーが鳴る。
- ②ふたを開ける。
- ③ふたを開けたまま **スタート** を押す。

ブザー音が止まり、攪拌を開始します。ふたを開けたままだと、もちが柔らかくなりますので、必ずふたを開けてください。

「ピッピッ」音は **スタート** を押すまで鳴り続けます。

「ピッピッピ」 と鳴ったら 調理終了

表示の時間が **End** となっていることを確認する。

- ① **取消** を「ピー」と鳴るまで長押しする。



初期表示に戻る

- ②電源プラグを抜く。
- ③ミトンなどを使ってパンケースを本体から取り出す。
- ④あら熱が取れたら、もちを取り出す。

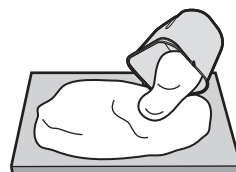
放置しすぎると固くなります。早めに取り出してください。もちが固くなり取り出せない場合は、お湯をかけてやわらかくします。

成形する

打ち粉をした台に取り出す。

すぐに食べる場合
水にぬらした手で丸める。

保存する場合
打ち粉をつけて丸める。



保存の方法と目安

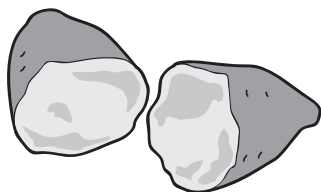
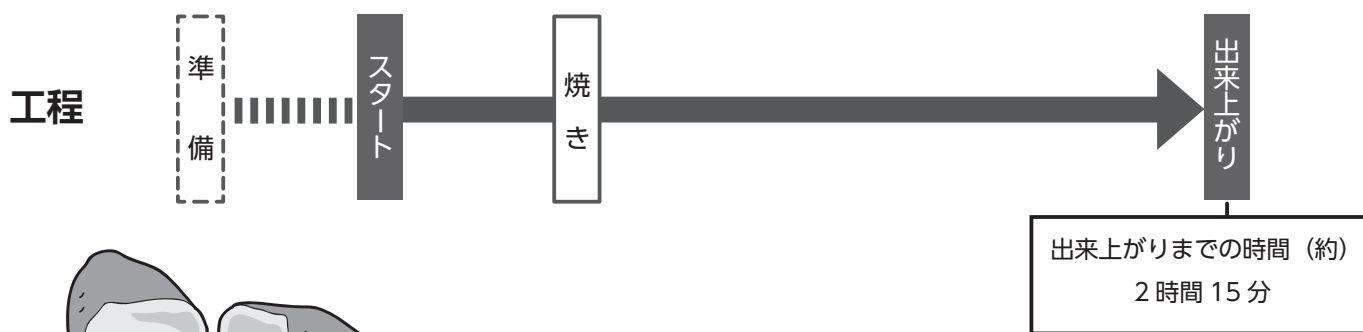
冷蔵保存で2日程度、冷凍保存で1ヶ月を目安にお召し上がりください。

調理後のお手入れについて

パンケースの中にお湯をすぐに入れ、付着したもちをふやかしてください。羽根の取り付け穴に入ったもちは爪楊枝で取り除いてください。

使いかた
▼
メニュー
17
もち

メニュー 18 焼きいも



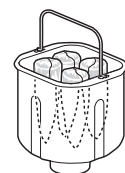
焼きいも

■焼きいも

材料	
さつまいも	小 4 本、中 2 本 (約 600g 分)

準備

- ①パンケースから羽根を取りはずす。
- ②パンケースに材料を入れる。
 - ・さつまいもは洗って 1 本ずつアルミホイルで包んでから入れます。
 - ・さつまいもが長い場合は半分に切り、断面が上を向くように立てて入れます。
 - ・ぎゅうぎゅうに詰め込むとうまく焼けません。余裕を持って入れてください。
 - ・みつ分が多い品種の場合は、パンケース底面にアルミホイルを敷いてください。
- ③パンケースを本体にセットする。
- ④ふたを閉める。



目安：半分に
した芋が 4 本

1

2

スタートする

- ①電源を入れる。
- ②メニュー 18 を選ぶ。



- ③スタートする。



「ピッピッピ」 と鳴ったら 調理終了

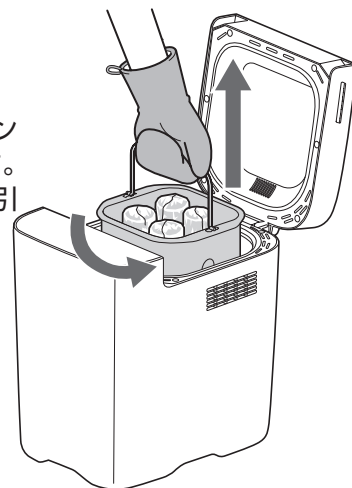
表示の時間が **End** となっていることを確認する。

- ① **取消** を「ピー」と鳴るまで長押しする。



初期表示に戻る

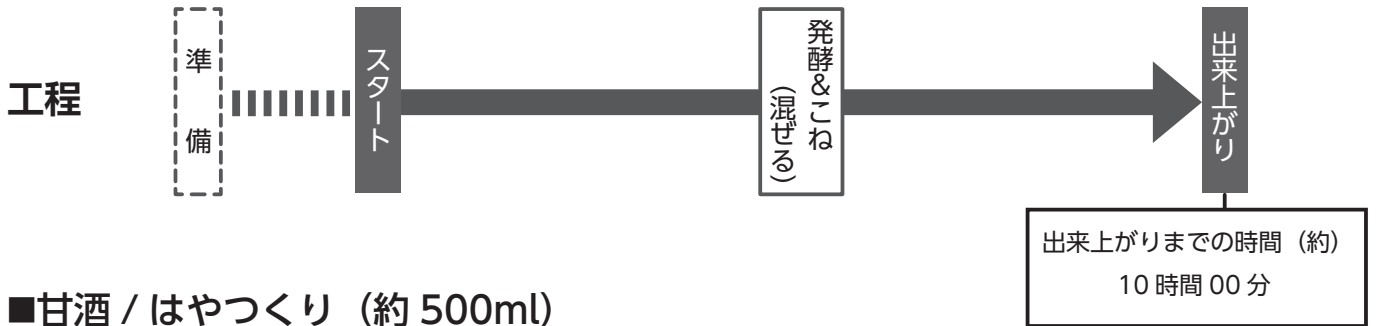
- ②電源プラグを抜く。
- ③ミトンなどを使ってパンケースを本体から取り出す。矢印の方向に回してから引き上げる。
- ④中の焼きいもを取り出す。



使いかた

▼
メニュー
18 焼きいも

メニュー 19 甘酒



■甘酒 / はやつくり (約 500ml)

はやつくりは米こうじと水のみで作ります。原料が米麹のみなので米麹の風味がよく出ると、栄養価が高い甘酒になります。

材料	
米こうじ (乾燥)	200g
お湯 (60℃)	400ml (400g)

●甘酒とは・・・

こうじを発酵し糖化させたものです。こうじのやさしい甘さが特徴で、アルコール分は入っていません。砂糖のかわり・隠し味などにも使えます。

■甘酒 / かたづくり (約 500ml)

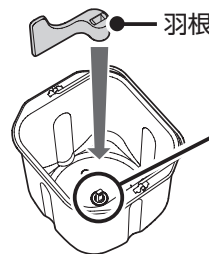
温かいごはんと米こうじで作ります。「甘酒 / はやつくり」のこうじの香りが気になるときにお試しください。

材料	
温かいごはん	180g
熱湯	300g
米こうじ (乾燥)	100g

・温かいごはんに熱湯を注いで、60℃まで冷ましてから、米こうじとよく混ぜ合わせます。

準備

- ①米こうじは、手でよくもみほぐして、バラバラにしておく。
- ②パンケースに羽根を取り付ける。

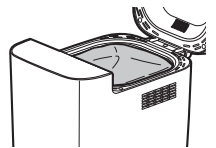


羽根 取り付け軸の奥まで羽根を挿し込んでください。浮いたり上下反対に取り付けていると調理できなったりパンケースが傷つく場合があります。

羽根取り付け軸

羽根と取り付け軸はガタツキがあります。パンケースから取りはずしやすいようにしてあるためです。異常ではありません。そのままご使用ください。

- 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する。
- ⑤パンケースにアルミホイルをかぶせる。
- ⑥本体のふたを閉める。



ポイント

＜こうじの香りが気になるとき＞

- ・米こうじをざるに入れ、さっと水洗いしてから入れます。

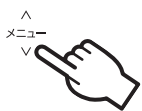
1

2

3

スタートする

- ①電源を入れる。
- ②メニュー 19 を選ぶ。



- ③スタートする。

\\ピッ\\

スタート



「ピッピッピッ」と鳴ったら 調理終了

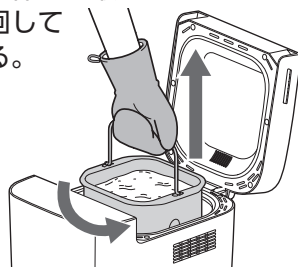
表示の時間が **End** となっていることを確認する。

- ① **取消** を「ピー」と鳴るまで長押しする。
(長押し)



- ②電源プラグを抜く。

- ③アルミホイルを取り、ミトンなどを使ってパンケースを本体から取り出す。矢印の方向に回してから引き上げる。



甘酒を取り出す

パンケースを傾けながら、ゴムベラでゆっくりと別の容器に移す。

！金属ヘラは使用しない。(フッ素樹脂加工を傷めます。)

ポイント

出来上がりは『甘酒の素』です。お好みで薄めてお召し上がりください。また、ミキサーなどでペースト状にしても使いやすくなります。

保存の方法と目安

＜保存方法＞

出来上がった『甘酒の素』を別鍋に移し、時々かき混ぜながら沸とうさせ、発酵を止めます。

＜保存の目安＞

冷蔵保存で1週間程度、冷凍保存で約3ヶ月を目安にお召し上がりください。

パンミックスお申込書

(コピーしてご使用ください)

FAX 0256-93-1077

ご注文商品	製品番号	製品名	数量
	PY-PM01PS3	低糖質食パンミックス (ドライイースト付) 1斤×3袋	
	PY-PM10BR3	低糖質ブランパンミックス (ドライイースト付) 1斤×3袋	

お届け先 必ずご記入ください	恐れ入りますが、お客様のお名前、ご住所、電話番号をご記入ください。	
	フリガナ	
	お名前	様
	●ご住所	
〒	-	
●お電話番号		
備考欄		

お届けについて	配達時間指定：午前中・14～16時・16～18時・18～20時・20～21時・希望なし
	配達期日指定：なし・あり（ 月 日着指定）
	配達期日をご指定の場合はFAX送信日より7日以降の期日をご記入ください。
	●運送便の代金引換えにてお届けいたします。 代金は商品到着時に、お支払いをお願いいたします。

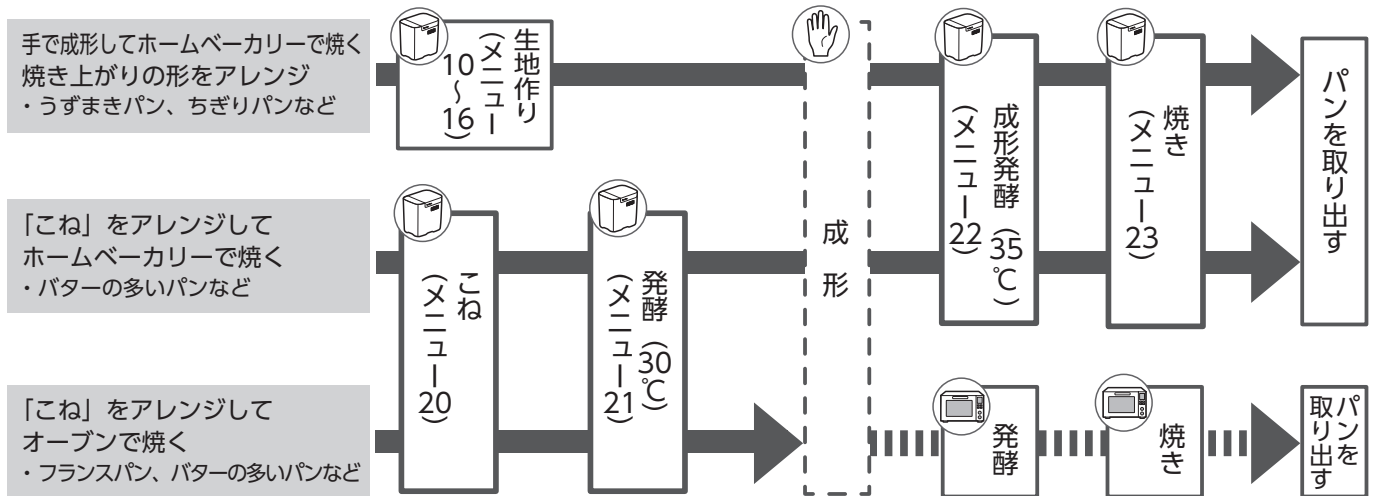
お問合せ先	ツインバードお客様サービス係 〒959-0292 新潟県燕市吉田西太田2084-2 ☎(フリーダイヤル) 0120-337-455 FAX (0256) 93-1077 お電話承り時間：平日(月曜～金曜) 午前9時～午後5時	
	オンラインでも別売品・消耗品のご注文を承っております。 http://www.twinbird.jp/c/afterparts_top.php	

▼パンミックスお申込書

お客様からご連絡いただく氏名・住所等の情報は、商品のお届けのみ使用いたします。その他の目的の為に使用することはありません。

独立モード

使用例



- 「こね」「発酵」「焼き」とも、小麦粉の量で最少 250g～最大 350g の間で使用してください。
- 水分の合計は、必ず粉の分量の半分以上（小麦粉 300g の場合、水 150g 以上）になるようにしてください。
水分が少なすぎると羽根が回らず、故障する恐れがあります。

使いかた

セットする

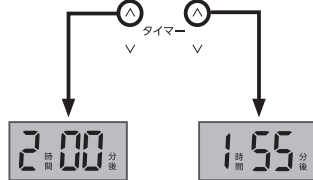
1 メニューを選ぶ

メニュー 20～23
 (こね、発酵、成形発酵、
 焼き) を選ぶ。



2 運転時間をセットする

運転時間をセットする。



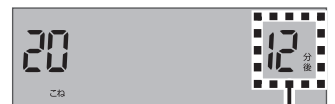
メニュー 20 は 1 分単位、
 メニュー 21～23 は 5 分単位で
 出来上がり時間が延長

スタートする

3 スタートする

\\ピッ//

スタート



出来上がりまでの
 時間を表示

運転終了したら

「ピッピッピッ」と鳴って、タイマー
 表示が **End** になります。

- ① **取消** を「ピー」と鳴るまで長押し
 (長押し) する。
- ② 電源プラグを抜く。

メニュー 20 こね

● 1分単位で **1**分 ~ **15**分まで設定できます。

重要 ● 5分未満の間隔で、合計30分以上の連続使用はできません。
エラー **E8** が表示されます。
30分以上休ませてから、再スタートしてください。

例

○ 使用できます

運転	休止	運転	休止	運転	……	運転時間：計30分 / 間隔：5分以上
10分	7分	10分	7分	10分		

× 使用できません

運転	休止	運転	休止	運転	……	運転時間：計30分 / 間隔：5分未満
15分	3分	15分	3分	10分		

E8 30分以上休ませる

ポイント

<こね時間について>

15分以上連続でこねると、生地が固くなりうまく膨らみにくくなります。

10分~20分程度寝かせてからもう一度こねると、よく膨らむ生地になります。

<生地が混ざりにくいときは>

いったん中止し5分程度おいてから再度こねると生地がやわらかくなり、混ざりやすくなります。

メニュー 21 発酵 (30℃)

メニュー 22 成形発酵 (35℃)

● 5分単位で **5**分 ~ **2:00**分まで設定できます。

<発酵 (30℃)>

成形前の発酵メニューです。温度を約30℃に保ちます。

「発酵」が点灯します。

<成形発酵 (35℃)>

成形後の発酵メニューです。温度を35℃に保ちます。

「成形発酵」が点灯します。

● 運転時間の目安

	発酵 (30℃)	成形発酵 (35℃)
1斤	1時間 (2~2.5倍に膨らむまで)	
1.5斤		

メニュー 23 焼き

● 5分単位で **5**分 ~ **1:00**分まで設定できます。

重要

● 空焼きはしないでください。

● 運転時間の目安

1斤	30分~40分
1.5斤	35分~45分

独立モードを使ったレシピ

いろいろなパンのレシピをアレンジして、トッピングをしたり出来上がりの形を変えたりすることができます。

ちぎりパン

▶ p.22 ~ 38 のレシピの材料を使います。

トッピング・具の例

■豆&チーズパン

材料	1斤分	1.5斤分
ブルーチーズ	20g	30g
甘納豆	80g	120g

■ベーコンチーズパン

材料	1斤分	1.5斤分
ベーコン (刻んで炒めておく)	33g	50g
コーン (刻んでおく)	66g	100g

1

生地を作る

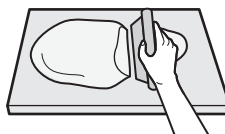
▶ p.40

2

成形する

①生地を打ち粉をした台の上に取り出す。

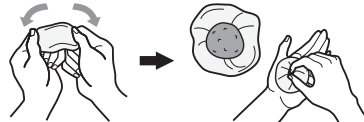
②軽く丸めなおし、スケッパーでお好みの大きさに分割し丸める。



③生地が乾かないように固く絞ったぬれぶきんをかけて、15分~20分休ませる。

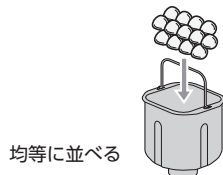
④めん棒で生地を伸ばす。

1. 丸く伸ばし、具を包む。



2. シロップや溶かしバターをからめる。

⑤羽根をはずしたパンケースに均等に入れる。



均等に並べる

⑥パンケースを本体にセットし、ふたを閉める。

3

成形発酵 (35℃)

メニュー 22

▶ p.57

①電源を入れて「メニュー 22」を選択する。

②運転時間をセットする。

③スタートする。

4

焼く

メニュー 23

▶ p.57

①「メニュー 23」を選択する。

②運転時間をセットする。

③スタートする。

パンの保存方法・解凍方法・あたためかた

保存方法

その日のうちに食べない場合は冷凍保存がおすすめ。

- ①水分が逃げないようにラップで包む。
一食分ずつ包むと、必要な枚数を解凍できるのでおすすめ。
- ②ジッパー付保存袋に入れる。
空気を抜きながら入れる。
- ③保存袋に日付を記載しておく。
- ④冷凍庫に入れて保存。
冷凍庫の手前は温度変化が大きく、霜や氷が付きやすいため、できるだけ奥に入れて保存すると良い。
保存期間の目安は約1～2週間程度。

解凍方法

上記の保存方法で使用したラップ・ジッパー付保存袋に入れたまま解凍すること。

- 常温：** カットしていない食パンなどの大きいパンは3～4時間。
ロールパンなどの厚みがあるパンは1～2時間。
薄い食パンなら1時間が目安。
・室温によって前後するため、様子を見て解凍する。
- 冷蔵庫：** 前日の夜に冷凍庫から冷蔵庫に移して自然解凍。
- 電子レンジ：** 急いでいる場合は電子レンジで解凍。
大きさや厚みによって加熱時間が異なるので、10秒ずつ様子を見ながら加熱する。

生地の保存方法

冷蔵の場合（保存期間：約1日）

成形済みの生地にぬれぶきんをかけて冷蔵庫へ入れます。
冷蔵中も発酵が進むため、なるべく翌日までに焼いてください。

冷凍の場合（保存期間：約1ヶ月）

冷凍は次の段階でできます。
①生地を分割して丸めた段階。
②成形し終えた段階。
乾燥しないように軽くラップをかけて冷凍庫に入れ、表面が固くなったら袋にまとめます。
冷凍保存した生地は膨らみにくくなる場合があります。

あたためかた

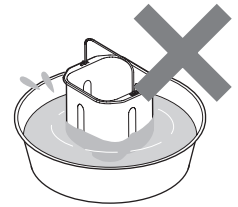
- トースター：** 予熱したトースターで凍ったまま焼く。
・お使いのトースターの取扱説明書に従ってあたためること。
霧吹きで水をかけて焼くとふっくらとした食感になる。
ハード食パンなどの固いパンは水分を飛ばさないためアルミホイルで包んで焼くとよい。
油分が多いパンや甘いパンも焦げやすいため同様にアルミホイルで包んで焼くとよい。

お手入れ

- 電源プラグをコンセントから抜き、本製品が冷めてからお手入れをしてください。
- ご使用になったあとは、早めにお手入れをしてください。
- 金属タワシ・みがき粉・ベンジン・クリーナー・食器洗い乾燥機・漂白剤は使用しないでください。
 - 水洗いは、スポンジなどのやわらかいものを使用してください。
 - 汚れがひどいときは、台所用洗剤（中性）を使用してください。

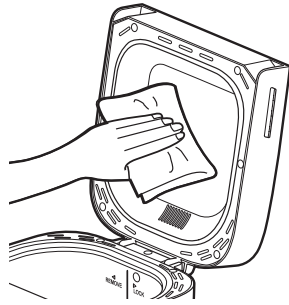
重要

- パンケースの底を水につけないでください。
駆動部が動かなくなり、故障の原因になります。
- 本体は丁寧に取り扱い、みがき粉・金属タワシなどでお手入れはしないでください。
傷などの原因によりまれに自然に破壊する恐れがあります。割れや欠け、ヒビなどが発生したらすぐに使用を止め、修理をご相談ください。



本体・ふた

- 固く絞ったぬれぶきんでふく。
- 庫内に飛び散った具材などは取り除く。
庫内に小麦粉などが飛散したまま残っていると、調理中にこげたにおいがすることがあります。

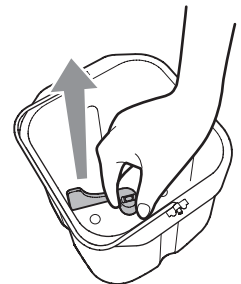


パンケース・羽根

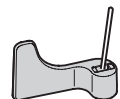
- ①パンケースに羽根が浸るくらいのお湯を入れ、羽根の穴や軸についた生地をふやかす。



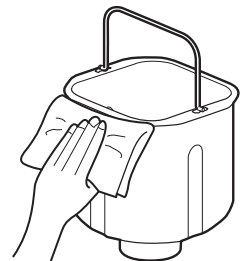
- ②羽根を取りはずす。
羽根の中心をつまんで、引き上げる。
！羽根取り付け軸は取りはずしできません。



- ③羽根の穴につまった生地をつまようじなどで取り除く。

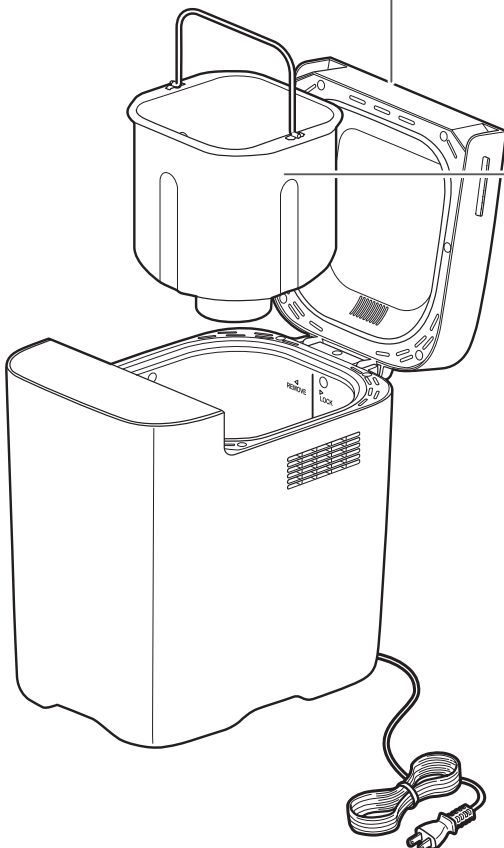


- ④内側、羽根を水洗いする。
スポンジなどのやわらかいものを使用してください。



- ⑤外側をぬれぶきんでふく。

ご愛用いただくために▼お手入れ



パンの出来上がりについて

出来上がりは毎回変わります

! 写真は食パン1斤 焼き色ふつうの場合



膨らみ、形、焼き色などは毎回変わります。

材料、室温、湿度、タイマーの使用などが影響します。

こんなパンが焼けたら

! 写真は食パン1斤 / 焼き色ふつうの場合



膨らみが悪い
(パンの形にはなる)

- 材料の量が少なすぎませんか？
・ 砂糖、水の量をご確認ください。
- 水温・水量・イーストの調整はしていますか？
室温が10℃以下、25℃以上でつくっていませんか？
・ 室温によって調整が必要です。
・ 発酵不足になったり、過発酵になることがあります。
- 材料が古くなっていませんか？
・ 粉やドライイーストは古くなるとパンが膨らみにくくなります。
! 表示の賞味期限をお確かめください。

- 指定以外の低糖質ブランパンミックス、低糖質食パンミックスを使っていませんか？
・ 性質が異なるため、うまく膨らみません。
- 強力粉以外の粉や国産小麦粉を使っていませんか？
・ 準強力粉や国産小麦粉などはうまく膨らまない場合があります。
・ タンパク質量の目安は11.5～13%です。

強力粉は**㈱日清製粉ウエルナの「カメリヤ」**をおすすめします。



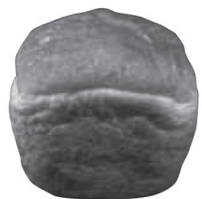
上部が平たくなる

- 水の量が多すぎませんか？
- 粉の量が少なすぎませんか？
・ 粉は必ずはかり（重さ）ではかってください。
- 薄力粉を使っていませんか？



膨らみすぎる

- 材料の量が多すぎませんか？
・ イースト、小麦粉、砂糖、水、バター の量をご確認ください。
- 室温や水温が高すぎませんか？
・ 過発酵になります。
- パン専用粉（最強粉）を使っていませんか？
・ まずは小さめのパンサイズからお試してください。
・ 膨らみすぎる傾向がありますので、各材料を10%ずつ減らしてください。



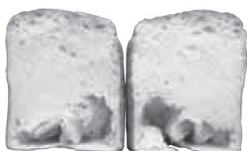
焼き色が濃すぎる

- パンケースにしばらく放置していませんか？
・ 余熱で焼き色が濃くなります。
パンケースからなるべく早く取り出してください。
- 水温・水量の調整はしていますか？
・ 室温によって調整が必要です。
- 砂糖が多すぎませんか？
・ 砂糖は粒の大きさなどによって多く入る場合があります。
はかり（重さ）でご確認ください。



側面が折れる

- パンケースにしばらく放置していませんか？
・ ソフトパン、ごはんパンなどの柔らかいパンは時につぶれやすくなります。



底面に大きな
穴が開く

- パンを取り出すときにパンケースの駆動部を動かさませんでしたか？
・ 駆動部を大きく回してしまうとパンに穴が開きます。
! 羽根のあとが残ります。



まったく膨らまない

- イーストを入れ忘れていませんか？
- 羽根をつけ忘れていませんか？

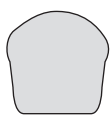
ご愛用いただくために ▼ パンの出来上がりについて

パンがうまく焼けない

パンの大きさの目安

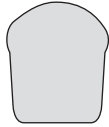
各メニューの基本レシピで作るパンの焼き上がりの大きさの目安です。
入れる材料によって大きめになったり小さめになったりする場合があります。

標準的な焼き上がりのパン



1斤

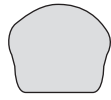
13 ~ 15cm



1.5斤

15 ~ 18cm

小さめに焼き上がるパン



1斤

9 ~ 11cm



1.5斤

12 ~ 15cm

平たく焼き上がるパン



1斤

8 ~ 9cm

メニュー 1 低糖質食パン
メニュー 2 低糖質ブランパン
メニュー 3 食パン
メニュー 4 トースト用食パン
メニュー 5 早焼き食パン
メニュー 6 ソフト食パン
メニュー 8 全粒粉パン

メニュー 7 ハード食パン

メニュー 9 米粉パン (グルテンフリー)

ご愛用いただくために▼パンがうまく焼けない

膨らみ

膨らまない

問題	確認すること	原因・対処方法	
膨らみ 膨らまない	ドライイースト	古いものや保存状態の悪いものを使っていますか？	新しいものを使ってください。
		少なすぎませんか？	(株)日清製粉ウェルナ「スーパーカメリヤ」または、サフ「インスタントドライイースト赤」(ツインバード「低糖質ブランパンミックス」同梱品)を分量どおりセットしてください。
		セットしたときに小麦粉以外の材料と触れていませんか？	水や砂糖、塩と一緒にするとうまく膨らまなくなります。小麦粉以外とは触れないようにセットしてください。
		ドライイーストは予備発酵のいないものを使っていますか？	予備発酵のいないインスタントドライイーストを使ってください。
		冷蔵庫で保存していますか？	イーストは生き物です。保存状態が悪いと発酵力が低下するため膨らまない場合があります。
	低糖質食パンミックス	ツインバード「低糖質食パンミックス」以外を使っていますか？	ツインバード「低糖質食パンミックス」をご使用ください。他の銘柄では出来上がる生地が固さが変わり、うまく膨らまない場合があります。
		低糖質ブランパンミックス	小麦たんぱくが入っていないもの、ブランパン以外の低糖質パンミックスなどを使っていますか？
	小麦粉	はかりで重さをはかりましたか？	必ずはかりを使用して重さをはかってください。
		強力粉を使っていますか？	薄力粉、中力粉ではたんぱく質の性質が異なるためうまく膨らみません。
		国産小麦粉を使っていますか？	国産小麦はたんぱく質の性質が異なるため、うまく膨らみません。
古いものや保存状態の悪いものを使っていますか？		新しいものを使ってください。	
多すぎませんか？		生地が固くなるためうまく膨らみません。	

問題	確認すること	原因・対処方法	
膨らまない	全粒粉	お菓子用（薄力粉タイプ）やあら挽きのもの、小麦以外の全粒粉を使っていませんか？	パン用（強力粉タイプ）の全粒粉をご使用ください。パン用以外を使う場合は、分量の10%程度からお試しください。
	米粉（グルテンフリー）	自家製の米粉、上新粉などを使っていませんか？	グリコ栄養食品㈱「こめの香 米粉パンミックス粉（グルテンフリー）」などの、小麦成分（グルテン）を含まない、増粘剤（グアガム）などの入った米粉パン用のミックス粉をご使用ください。他の銘柄では生地が固さが変わり、うまく膨らまない場合があります。
	砂糖	少なすぎませんか？	砂糖が少ないとイーストが働くのに時間がかかり、うまく膨らみません。
	塩	多すぎませんか？	塩が多いとイーストの働きを妨げるため、うまく膨らまない場合があります。
	水	少なすぎませんか？	水が少ないとグルテンを生成できず膨らまない場合があります。
		約5℃の冷水を使っていますか？	生地をこねるときに温度が上がるため、水に氷を入れて約5℃に冷やしてください。（氷は出してから使う。）
		ミネラルウォーターを使っていますか？	硬水（硬度120以上）の水はイーストの働きを妨げるので使わないでください。
	ごはん	熱いまま使っていますか？	ごはんを熱いまま使うと膨らまないことがあります。必ず冷ましてご使用ください。
	果物	生のメロン、キウイ、いちじく、パイナップルを使っていますか？	メロン、キウイ、いちじく、パイナップルはたんぱく質分解酵素の働きが強いため、生で使うと膨らみません。
	その他具材	レーズンなどの具材を入れすぎていませんか？	レシピどおりの具材の分量を入れてください。
室温	低すぎませんか？	10℃以下の場所では生地が乾燥しやすいため、水の分量を調整したり暖かい場所ですべてください。	
	高すぎませんか？	夏場など25℃を超えると室温の影響で、過発酵により膨らみすぎたパンがつぶれることがあります。また生地がだれて膨らまない場合もありますので涼しい場所でご使用ください。	
その他	発酵工程以降にふたを開けませんでしたか？	発酵工程以降にふたを開けると、庫内の温度が下がります。膨らみずかくなります。	
膨らみすぎる	ドライイースト	標高が高い地域で使用しましたか？	標高が1000mを超える地域では、ドライイーストを減らしてください。膨らみすぎることがあります。
		多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて膨らみすぎます。
	小麦粉	多すぎませんか？	レシピどおりの分量を入れてください。
		パン専用小麦粉を使っていますか？	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、水量を調節する必要があります。パン専用小麦粉を使用する場合は、水量を5～10%減らしてください。
		最強力粉を使っていますか？	たんぱく質含有量が多い（13%以上）最強力粉は膨らみすぎることがあります。
	砂糖	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて膨らみすぎます。
	塩	少なすぎませんか？	生地が締まらず膨らみすぎます。
水	多すぎませんか？	レシピどおりの分量を入れてください。	

ご愛用いただくために ▼ パンがうまく焼けない

問題		確認すること		原因・対処方法
膨らみ	膨らみ すぎる	ごはん	熱いまま使っていませんか？	ごはんを熱いまま使うと膨らみすぎることがあります。必ず冷ましてご使用ください。
		室温	高すぎませんか？	30℃を超えると室温の影響で過発酵となることがあります。涼しい場所でご使用ください。
	縮む パンが 焼き上がった	室温	低すぎませんか？	パンは急激に冷えると縮みます。取り出すときに軽く衝撃を与えて中の蒸気を抜いてください。ソフトパン、米粉パン（グルテンフリー）、ごはんパンはやわらかいため、縮みやすくなっています。
焼き色	色が濃すぎる	ドライイースト	量が少なすぎたり、古いものを使っていませんか？	膨らみにくくなり、焼き色が濃くなる原因になります。
		砂糖	多すぎませんか？	糖分、乳成分は焼き色を濃くする原因になります。砂糖やスキムミルクなどの糖分や乳成分のある材料を減らしてください。
		スキムミルク	多すぎませんか？	
		水	少なすぎませんか？	生地が固くなり、伸びないため焼き色が濃くなります。
		水温	低すぎませんか？	発酵が遅れるためうまく膨らまず、焼き色が濃くなる場合があります。
		室温	低すぎませんか？	10℃以下の場所では焼き色が濃くなる場合があります。焼き色を「うすい」に設定するか暖かい場所で作ってください。
	その他	材料にあったメニューを選択しましたか？	正しいメニューを選択してください。	
		焼き上がったあと、庫内に放置しませんでしたか？	庫内に放置すると余熱で焼き色が濃くなります。焼き上がったあとは早めに取り出してください。	
	色が薄すぎる	ドライイースト	ドライイーストを入れすぎていませんか？	ドライイーストが多すぎると過発酵となり、焼き色が薄くなります。ドライイーストの量を減らしてください。
		砂糖	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。メニューごとの標準レシピの分量を参考に分量を調整してください。 ※ハード食パン（フランスパン風）はスキムミルクを使用していませんので焼き色が非常に淡くなります。お好みでスキムミルクを小さじ1～2杯入れるときつね色に色づきます。
		スキムミルク	少なすぎませんか？	
		塩	塩を入れましたか？	過発酵となり、焼き色が薄くなります。塩を入れてください。
水温		高すぎませんか？	過発酵となり、焼き色が薄くなります。5℃の水をご使用ください。	
室温		室温が高かったり、熱い材料を入れませんでしたか？	過発酵となり、焼き色が薄くなります。涼しい場所で作ってください。熱い材料は常温に冷ましてからご使用ください。	

問題	確認すること		原因・対処方法
生地にしじ状のむらができる	バター	冷たいまま使っていませんか？	冷たいままではバターが固く生地にうまく混ざらず、すじ状に残る場合があります。常温に戻してからご使用ください。
		大きなかたまりで入れていませんか？	大きなかたまりで入れると生地にうまく混ざらず、すじ状に残る場合があります。5g程度の薄切りにしてご使用ください。
大きく粗いパン内部の気泡が	ドライイースト	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて気泡が大きく粗くなります。
	砂糖	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて気泡が大きく粗くなります。
	室温	高すぎませんか？	過発酵となり気泡が大きく粗くなります。涼しい場所で作ってください。気温 20℃程度が最適です。
変な味やおいがする	ドライイースト	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて抜けきれずパンににおいが残ります。
	小麦粉	保存状態の悪いものを使っていますか？	小麦粉はにおいを吸いやすいため、冷蔵庫などのおいを吸収してしまいます。
	スキムミルク	入れ忘れていませんか？	配合によっては風味のバランスがくずれ、変な味になります。
	その他	あら熱を取りましたか？	焼き上がった直後のパンには余分な水分やアルコール分が残っている場合があります。あら熱を取ってからお召し上がりください。
	室温	室温が高かったり、熱い材料を入れませんでしたか？	過発酵となり、イースト臭が強く残ります。涼しい場所で作ってください。熱い材料は常温に冷ましてからご使用ください。
パンの上部が大きく裂ける	—	見た目がよくない場合もありますが、パンがしっかり伸びた場合にこのような状態になることがあります。	
パンの側面が内側にへこむ	焼き上がったあと、庫内に放置しませんでしたか？	パン内部の蒸気が急激に冷えると、パンが縮む場合があります。焼き上がったらすぐに取り出して蒸気を逃がしてください。	
パンの側面に薄く皮が残る	—	こねの最中にパンケース側面についた生地が混ざらず残ることがあるためです。気になる場合は取り除いてください。	
パンの外皮が固い	—	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。	
低糖質ブランパンがいびつな形に焼きあがる	—	低糖質ブランパンは粉の性質上、生地の弾力が強く、形がいびつになったり上部に空洞ができる場合があります。	
具材が片寄る	—	具材の種類や生地の固さなどにより片寄ることがあります。	

できばえ

ご愛用いただくために ▼ パンがうまく焼けない

パン以外のメニューがうまくできない

ご愛用いただくために ▼ パン以外のメニューがうまくできない

	問題	確認すること	原因・対処方法
生地作り	生地がうまく伸びない	生地を休ませていますか？	生地は休ませないと縮みやすいため、伸ばしてもうまく伸びません。乾燥しないように気をつけて生地を休ませてください。
	生地がべたつく	打ち粉をしましたか？	打ち粉をしてください。
発酵時間が長すぎませんか？		発酵が長すぎると生地が垂れてしまい、ベタツ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、膨らんだ生地を指先で軽く押さえ、ゆっくり戻すようなら発酵完了です。	
パスタ生地	市販の乾燥パスタと食感が違う	—	乾燥パスタとは調理法が異なるため、外観やめんの固さ、弾力が異なります。
パスタ／うどん生地	生地がダマになる	材料は分量どおりに入れましたか？	粉が少なすぎたり、水が多すぎるとダマになることがあります。材料は正確にはかってください。
		うどんの場合：ぬるま湯を使用しましたか？	うどんのめん生地を作るときはぬるま湯を使用してください。
		材料は正しい順番で入れましたか？	材料はレシピどおりの順番で入れてください。
	生地がべたべたして、まとまらない	材料は分量どおりに入れましたか？	粉が少なすぎたり、水が多すぎると生地がべたべたすることがあります。材料は正確にはかってください。
		打ち粉をしましたか？	打ち粉をしてください。
	めんがちぎれる	めんを茹でるまでに時間がたっていませんか？	めんを切ったらすぐに茹でられるよう、あらかじめお湯を沸かしてください。
		茹でるお湯の量が少なくありませんか？	たっぷりのお湯で茹でてください。
	めんがくっつく	めんを切ってから茹でるまでに時間がたっていませんか？	めんを切ったあとは、すぐに茹でてください。
打ち粉を十分にしましたか？		打ち粉を十分にしてください。	
めんがうまく切れない	材料は分量どおりに入れましたか？ 打ち粉をしましたか？	材料を分量どおりに入れてください。 打ち粉をしてください。	

	問題	確認すること	原因・対処方法
もち	もちに粒が残る	もち米が多すぎませんか？	重さではかってください。
		うるち米が混ざっていませんか？	うるち米はうまくつぶれません。
		古米を使用していませんか？	古米は水分が少ないため、うまくつぶれない可能性があります。
		水が少なすぎませんか？	水が少なすぎたり、もち米が乾燥していると粒が残ります。
		もち米が乾燥しすぎていませんか？	水切りの際にすぐにもち米をパンケースに入れ、乾燥する前にスタートしてください。
焼きいも	みつがこげつく	みつの多いいもを使用していますか？	いもの下部にアルミホイルを敷いてください。
	いもに火が通らない	パンケースいっぱい詰め込んでいませんか？	パンケースに立てて4本が目安です。長いものは半分に切ってください。
甘酒	うまくできない	米こうじを使用しましたか？	米こうじを使用してください。酒粕では作れません。
	ダマができる	羽根をセットしましたか？	羽根をセットしてください。
	色が白くない	—	保存料を使っていないため、市販品より色が付くことがあります。また、米こうじの種類によって、色みが変わることがあります。
	甘くならない	米こうじは正しく保存されていましたか？	賞味期限が切れていたり、保存条件が悪いと、甘酒が甘くならないことがあります。また、米こうじの種類によって、甘さや風味が異なります。
材料を分量どおりに入れましたか？		レシピどおりに材料をはかりではかって入れてください。甘みが足りないと感じた場合、時間を延ばしていただくと、甘くなる傾向にあります。	

よくあるQ&A

よくあるQ&Aのために愛用いただくために

Q	A
一般のパン作りの本の分量で作れませんか？	本書に記載しているレシピは、この製品の調理工程に合わせた分量にしています。違った分量で使用する場合は最少・最大量の範囲内で独立モードで様子を見ながらご使用ください。
半斤(0.5斤)のパンも作れますか？	本製品ではお作りいただけません。
食パンは角形に焼き上げられますか？	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。角形食パンは生地作りで作った生地を市販の角形食パンの型に入れ、オーブンで焼いてください。
パンをうまく切るコツはありますか？	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ってください。パンを寝かし、パン切り包丁を前後に動かしてください。
日によって形や膨らみが違うのですが？	手作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
取扱説明書に記載してある分量より多い（または少ない）量で作れませんか？	分量が多いとパンケースからあふれる場合があります。また、少ないとうまくこねられない場合があります。「こね」「発酵」「焼き」とも、小麦粉の量で最少 250g～最大 350g の間で使用してください。水分の合計は、必ず粉の分量の半分以上（小麦粉 350g の場合、水 175g 以上）になるようにしてください。水分が少なすぎると羽根が回らず、故障する恐れがあります。
作るたびにパンの高さ、形が変わるのですが同じように作れませんか？	同じように焼いても室温、材料の配合・質、タイマーの時間などに影響されるため、膨らみや焼き色が変わります。
バターやスキムミルクの代わりに他の材料は使えますか？	■バターの代わり マーガリン、ショートニングなどの固形油脂を同量でお使いください。 ■スキムミルクの代わり 牛乳をお使いください。 （スキムミルク 大さじ 1 = 牛乳 70g） 水と牛乳の合計量は各レシピの水と同量にしてください。 牛乳を使う場合、タイマーは使わないでください。 ▶ p.13「乳製品類（スキムミルク・牛乳など）」
食塩不使用のバターの代わりに、有塩バターは使えますか？ また、有塩バターを使う場合は、塩の分量を減らした方が良いですか？	有塩バターを使うとやや塩気を強く感じる場合があります。お好みで塩の量をひとつまみ程度減らしてお試しください。
国内産の小麦で作った小麦粉でパンを作れますか？	国内産の小麦粉は、タンパク質や水分の量が異なるため、うまく膨らまない場合があります。
米粉パンは、一般の米粉（上新粉）や、指定以外のパン用米粉で作れますか？	米粉（上新粉）にはグルテンが入っていないため、パンをつくることができません。必ず指定の粉をお使いください。グルテンの入っていない米粉（上新粉）や自家製の米粉などを使う場合は、メニュー 8「全粒粉パン」のレシピ分量を参考に、小麦粉の 10% を置き換えてお試しください。 ▶ p.36
パンケースなどのフッ素樹脂被膜が剥がれたのですが、そのまま使用できますか？	固い材料を入れると、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.14 フッ素樹脂被膜が剥がれたものを誤って食べても、人体への影響など問題はありません。

Q	A
ドライイーストの保存方法は？	必ず密封して冷蔵庫で保存してください。▶ p.13
天然酵母を使ってパンは作れますか？	天然酵母パンのできぐあいは、元種の種類やできぐあいの影響を受けやすく、長い発酵時間を必要としますので使用できません。
打ち粉は何をを使いますか？	パンの成形には、強力粉をおすすめします。もちには、片栗粉をおすすめします。(その他、コーンスターチや強力粉などもお使いいただけます。)
パン生地がやわらかいのですが？	水の量を5～10g減らしてみてください。打ち粉をすると扱いやすくなります。
パン生地、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)
なぜ、タイマーは15時間(調理工程含む)までしかセットできないのですか？	材料が変質し、パンがうまくできないことがあるからです。特に夏場はタイマーを短めにセットしてください。
パンの角に小麦粉などがついてるのはなぜですか？	湿度や材料の状態によりパンケースの隅に粉が混ざらずに残る場合があります。パンについて小麦粉はナイフなどで取り除いてください。
パンが取り出しにくいのですがどうしたら良いですか？	パンを取り出すときは、パンケースのハンドルのつけ根をしっかりと押さえ、強く数回振ってください。 また、パンケース底の駆動部を少し動かすと、パンが取り出しやすくなります。駆動部を強く動かすとパンがえぐられ空洞部ができますので注意してください。 ハード食パン(フランスパン風)は皮が固めに出来上がります。5～10分程度放置してからパンケースごと垂直方向に振ってください。 パンが縮んで取り出しやすくなります。 パンを取り出すときに金属製のヘラや先のとがったものは使用しないでください。フッ素樹脂加工がはがれたり、パンが取り出しにくくなります。
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、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.62
羽根がパンの中に残るのですが？	焼く前に羽根を取り出すことができます。▶ p.19 パンが膨らむときに羽根のロックがはずれ、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羽根に傷がつきますので、必ず羽根を取り出ししてください。
羽根が抜けないのですが？	羽根取り付け軸部分に生地がついたまま固まっています。パンケースにお湯を入れ、しばらく置いたあと、羽根を左右に回してから引っ張ってください。▶ p.62「お手入れ」
羽根が途中ではずれるのですが？	羽根取り付け軸に生地が付いたまま固まると、羽根がしっかりと取り付けられなくなります。羽根と取り付け軸をお手入れしてください。▶ p.62 羽根の穴が摩耗し大きくなるとはずれやすくなります。羽根は消耗品です。買い替えてください。
失敗した生地は再利用できますか？ 例) 生地のみ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。

故障かな？と思ったら

ご愛用いただくために ▼ 故障かな？と思ったら

こんなときは	確認すること	原因・対処方法
ボタン操作ができない	電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグを差し込んでから、メニューを選択し、ボタンを押してください。
（取消）を押しても止まらない <small>（長押し）</small>	（取消）を「ピー」と鳴るまで長押ししましたか？ <small>（長押し）</small>	（取消）を「ピー」と鳴るまで長押ししてください。 <small>（長押し）</small>
排熱口のふたの周囲から煙が出る	ヒーターの上に材料などがこぼれていませんか？	本体が完全に冷めてから、庫内をふきんなどできれいにふいてください。
タイマーを設定した時間にパンができていない	適切なメニューを選んでいますか？ タイマーセットの方法が間違っていないでしたか？	▶ p.18 「タイマーセット」を参照してください。
タイマーを設定したい時間に合わせられない	タイマー設定できない時間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が異なります。 例えばメニュー 3 食パンは 4 時間 15 分後よりも長い時間（最大 15 時間 00 分まで）しかタイマー設定できません。
運転中に停電した	電源回復後にタイマー表示を確認してください。	● 残り時間を表示している場合 約 5 分の停電のため、電源回復後に自動的に運転を再開しています。（取消）は押さないでください。 <small>（長押し）</small> ! パンの出来上がりが悪くなる場合があります。 ● 初期表示に戻っている場合 運転を停止しました。新しい材料で作りなおしてください。
途中で（羽根の）回転が止まる	材料が多すぎたり、羽根に固い具材が引っかかっていますか？	材料が多すぎたり、羽根に固い具材が引っかかりすぎ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、粉の状態が残り、焼けていない） お買い上げの販売店または「ツインバードお客様サービス係」に修理をご相談ください。▶ p.75
粉の状態のまま焼けていない	羽根を付け忘れていませんか？ パンケース内部の羽根取り付け軸が、固くて回らなくなっていますか？	羽根を確実に取り付けてください。 羽根を取り付けた状態で、羽根の取り付け軸が回らない場合は、パンケースを交換してください。▶ p.74
羽根がガタツク	—	羽根はパンケースから取りはずしやすいようにガタツキがあります。異常ではありません。そのままご使用ください。
パンケースの底が黒くなる	—	パンケースの底は、ねるときに金属同士がこすれ黒い粉が出て黒くなることがあります。黒くなったときは、湿らせたキッチンペーパーなどで拭き取ってください。
電源プラグから火花が飛んだ	抜き差しするときに火花がでましたか？	電源プラグを抜き差しするときに小さな火花がでることがあります。 モーター固有のもので、故障ではありません。
メニューが設定できない画面が勝手に切り替わる	スタートボタンを押しても動作しませんか？	デモモードになっています。「電源ボタン」「パンサイズボタン」「焼き色ボタン」を同時に 3 秒間押し、デモモードを解除してください。デモモード解除時は「ピー」と 3 回ブザーが鳴ります。
パンケースの軸が抜けた軸がまわらない	—	パンケースの消耗です。買い替えてください。
パンが黒くなる軸周りのパン生地が黒くなる	—	パンケースの消耗です。買い替えてください。
焦げ臭い匂いがした	ヒーターの上に粉や具が落ちていませんか？	ふきんでやさしくふき取ってください。

こんな表示のときは

こんなときは	確認すること	原因・対処方法
<p>スタート を押すと E4 と表示される</p>	<p>周囲の温度が低すぎませんか？</p>	<p>0℃以上の環境で調理を開始してください。</p>
<p>スタート を押すと E3 と表示される</p>	<p>連続使用で庫内温度が高温になっていませんか？</p>	<p>電源プラグを抜き、ふたを開け、パンケースを取り出して、庫内を十分に冷ましてください。</p>
<p>スタート を押すと E8 と表示される</p>	<p>メニュー 20 こね で 5 分未満の間隔で合計 30 分以上使用していませんか？</p>	<p>30 分以上本体を休ませてください。</p>
<p>表示が初期表示に戻っている</p>	<p>運転中に 5 分以上の停電がありませんでしたか？</p>	<p>5 分以上の停電のため、運転を停止しました。新しい材料で作りなおしてください。</p>
<p>スタート を押すと E1 E2 E5 E6 E7 と表示され、スタートしない</p>	<p>故障しています。</p>	<p>電源プラグを抜き、お買い上げの販売店、または「ツインバードお客様サービス係」まで修理をご相談ください。</p>

ご愛用いただくために ▼ 故障かな？と思ったら

操作を間違えたときは

こんなときは	対処方法
メニュー、サイズ、焼き色の設定を間違えてスタートしてしまった	スタート直後の場合はやりなおしできます。 ① 取消 (長押し) を「ピー」と鳴るまで長押しして中止する。 ②メニュー・サイズ・焼き色の順に設定しなおし、 スタート を押す
調理中に間違えて電源プラグを抜いてしまった	5分以内に電源プラグを差し込むと、自動的に運転を続けます。 (パンの出来上がりが悪くなる場合があります) スタート や 取消 (長押し) は押さないでください。
調理中に間違えて 取消 (長押し) を押してしまった	短く一回押した場合は運転を中止しません。工程表示を確認してください。動作中の工程表示が点灯していれば、運転は続いています。 「ピー」と鳴るまで長押しして運転を中止した場合は、新しい材料で作りなおしてください。

ブザー音の種類と意味

音の種類	意味・状態
「ピッ」	操作パネルのボタンを押したときに鳴ります。
「ピー」	電源プラグをコンセントに差し込んだときや、 取消 (長押し) ボタンで運転を中止するときに鳴ります。
「ピー」×5回	次のタイミングを知らせるときに鳴ります。 ● 具を入れる (メニュー 1～14)
「ピピピッ」 (短く3回) を繰り返す	「つく」工程をスタートするタイミングを知らせるときに鳴ります。(メニュー 17) スタートボタンを押すと音が止まります。
「ピー————」	エラーが発生したときに鳴ります。表示窓を確認し、▶ p.73 「こんな表示のときは」にしたがって対処してください。
「ピッ」×8回	調理が終了したときに鳴ります。

ご愛用いただくために ▼ 操作を間違えたときは

部品・消耗品について

パンケース、羽根は消耗品です。長期間使用すると、パンケース、羽根のフッ素樹脂加工が傷んではがれてきたり、パンケースの回転軸部分が壊れて回らなくなったり、はずれたり、材料が漏れてくる場合があります。このような場合には部品の交換が必要になりますので、お買い上げの販売店または「ツインバードお客様サービス係」までご相談ください。

製品番号	部品名	
775906	羽根	
775903	パンケース	
775966	羽根取り棒	
775965	計量スプーン	
PY-PM10BR3	低糖質ブランパンミックス (ドライイースト付) 1斤分×3袋	
PY-PM01PS3	低糖質食パンミックス (ドライイースト付) 1斤分×3袋	

ツインバードお客様サービス係
〒959-0292 新潟県燕市吉田西太田2084-2
☎ (フリーダイヤル) 0120-337-455
FAX (0256) 93-1077
お電話承り時間：平日 (月曜～金曜) 午前9時～午後5時



オンラインでも別売品・消耗品のご注文を承っております。

http://www.twinbird.jp/c/afterparts_top.php

保証とアフターサービス／仕様

保証について

本製品の保証期間は、お買い上げから1年間です。保証書は裏表紙に添付しています。「お買い上げ日」と「販売店名」の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。なお、保証期間中でも有料修理になることがありますので、保証規定をよくお読みください。販売店の記載がないときは、それを証明するレシートや購入先・購入日がわかる書面などが必要になりますので、保証書と一緒に大切に保管してください。

修理を依頼される時

取扱説明書の内容をお確かめいただき、なお異常があるときは、使用を中止し、必ず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「ツインバードお客様サービス係」に修理をご相談ください。

保証期間中の修理

保証規定により無料修理させていただきます。
製品に保証書を添えて、お申し出ください。

保証期間が過ぎたあとの修理

修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。

補修用性能部品の保有期間


このホームベーカリーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。
性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理料金のしくみ

修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。
技術料…故障した製品の修理および部品交換などの作業にかかる料金です。
部品代…修理に使用した部品代金です。

修理部品について

修理部品は、部品共有化のため、一部仕様や外観色を変更することがあります。

フリーダイヤル **修理・サービスに関するご相談窓口**
 「ツインバードお客様サービス係」
0120-337-455 携帯からもご利用いただけます
 受付時間：平日（月曜～金曜）午前9時～午後5時
 FAX：0256-93-1077
<http://www.twinbird.jp/c/support.php>
つばめ
 〒959-0292 新潟県燕市吉田西太田2084-2


仕様

電源	AC 100V 50/60Hz
消費電力	555W（ヒーター500W/モーター55W）
製品寸法（約）	幅220mm×奥行320mm×高さ300mm
製品質量（約）	5.0kg（パンケース、羽根含む）
電源コード	1.4m
付属品	計量スプーン…1 羽根取り棒…1 レシピブック…1
温度過昇防止装置	温度ヒューズ（216℃）

	低糖質食パン/ 低糖質ブランパン	食パン/トースト用食パン/ ソフト食パン/早焼き/ 全粒粉パン	ハード食パン	米粉パン	低糖質食パン生地/ 低糖質ブランパン生地	食パン生地/ ソフトパン生地/ ハード生地/ ピザ生地	パスタ/ うどん（生地）	もち	焼きいも	甘酒	こね/発酵/ 焼き
容量	パンミックス粉 200g	小麦粉 250g～320g	小麦粉 250g～350g	米粉 300g	パンミックス粉 200g	小麦粉 250g	小麦粉 200g～250g	もち米 420g	いも 600g	米こうじ（乾燥） 100g～200g	小麦粉 250g～350g
タイマー	使えません	15時間まで（焼き上がり時間含む）			使えません						

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国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。

愛情点検



●長年ご使用のホームベーカリーの点検を！

ご使用の際このようなことはありませんか？

- 電源プラグやコードが異常に熱くなる。
- 電源コードに傷がついていたり、電源コードを動かすと通電しなかったりする。
- 異常なおいや音がする。
- 本体が変形したり、異常に熱い。
- 使用中に異常な回転音がする。
- その他の異常・故障がある。

▶

ご使用中

故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグをはずし、必ず販売店にご連絡ください。点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。

ご愛用いただくために ▼ 保証とアフターサービス／仕様

ホームベーカリー保証書

カタメイ 形名	※お買い上げ日	保証期間
BM-EF38	年 月 日	お買い上げ日より 本体 1 年
※お客様	お名前 様	
	ご住所 〒 電話番号 ()	
※販売店	店名	
	住所 〒	

※印欄にご記入のない場合は、有効とはなりませんので必ず記入の有無をご確認ください。万が一記入がない場合には、それを証明するレシートや購入先・購入日がわかる書面などが必要になりますので、保証書と一緒に大切に保管してください。本書は再発行いたしませんので、紛失しないように大切に保管してください。

お客様にご記入いただいた保証書（個人情報）は、修理・サービスに利用させていただく場合がございますのでご了承ください。

この保証書は、本書によって明示した期間、条件のもとにおいて、無料修理をお約束するものです。したが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ので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または「ツインバードお客様サービス係」にお問い合わせください。

保証規定

本書は、保証期間内に取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載内容にしたがって正しいご使用のもとで故障した場合に、本書記載内容にそって無料修理をさせていただくことをお約束するものです。

保証期間内に故障が発生したときは、本書と製品をご持参のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - 誤ったご使用や不当な修理・改造で生じた故障および損傷。
 - お買い上げ後の落下や輸送などで生じた故障および損傷。
 - 火災、天災地変（地震、風水害、落雷など）、塩害、ガス害、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）で生じた故障および損傷。
 - 本書のご提示がない場合。
 - 本書に、お買い上げ日、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かえられた場合。
 - 一般家庭用以外（たとえば業務用など）にご使用の場合の故障および損傷。
 - ご使用による傷、変色、汚れ、および保管上の不備による損傷。
 - 消耗部品の交換。
- 出張修理をご依頼の場合は、出張に要する実費を申し受けます。
- 本書は、日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- ご贈答品などで、本保証書に記入してあるお買い上げ販売店に修理をご依頼できない場合には、「ツインバードお客様サービス係」へご相談ください。

フリーダイヤル 修理・サービスに関するご相談窓口
「ツインバードお客様サービス係」
0120-337-455
※携帯からもご利用いただけます。
受付時間：平日（月～金曜日）午前9時～午後5時
FAX：0256-93-1077



製品の形名、購入日、販売店などをご確認の上、ご相談ください。

よくあるご質問、消耗品のご注文、お問合せフォームなどのサポートページです。
<http://www.twinbird.jp/c/support.php>

TWINBIRD 株式会社ツインバード

〒959-0292 新潟県燕市吉田西太田2084-2

TB-00018054-3