

# ご使用上のご注意

ツインバード工業株式会社は、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できます。

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。

## 家庭用

### ホームベーカリー

# PY-4435 取扱説明書



- このたびは、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。
- この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。  
特に「安全上のご注意」は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にご使用ください。
- この取扱説明書は必ず保管し、必要なときにお読みください。
- この製品は一般家庭用です。  
業務用などにご使用にならないでください。

RX1103B

## ● もくじ

### お使いになる前に

安全上のご注意	1・2
使用上の注意とお願い	2
各部の名称とはたらき	3・4
パンづくりの材料と道具	5
材料を入れるタイミングとポイント	6
パンづくりのしくみ	
基本の食パンの作りかた	7～10
生地づくり	11・12
タイマーセットの方法	13

### メニュー／作りかた

食パンコース	14・15
早焼きコース	16・17
米粉パンコース	18・19
生地づくり	20～24
ピザ生地づくり	25
独立モード「こね」「発酵」「焼き」	26
独立モードを使ったアレンジメニュー	27

### ご愛用いただくために

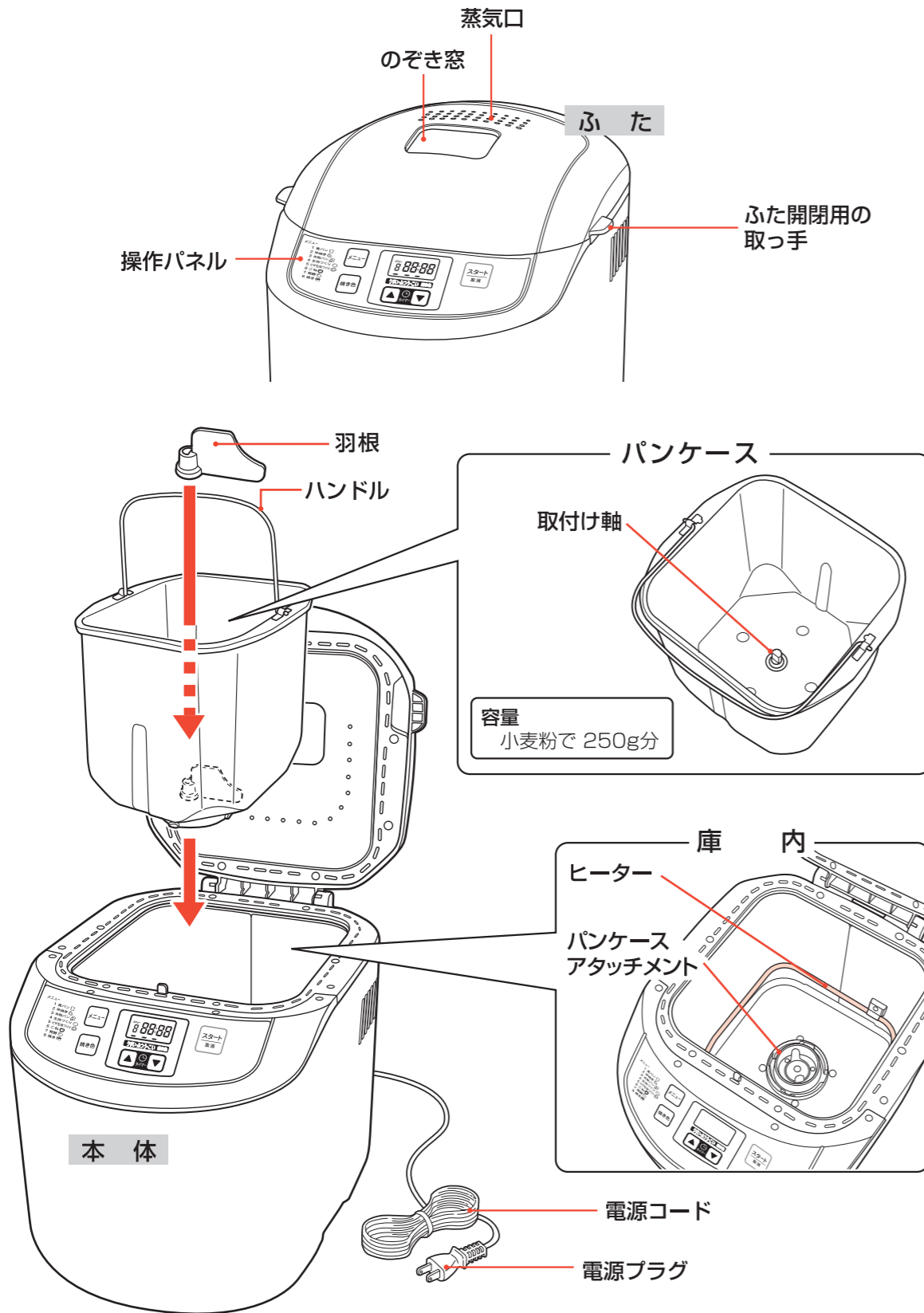
お手入れ	28
消耗部品について	
こんなときは	29～33
アフターサービス	34
仕様	



# 各部の名称とはたらき

お使いになる前に

お使いになる前に



メニュー ( )内は参照ページを示します。

- 1.食パン (14・15ページ参照)
- 2.早焼き (16・17ページ参照)
- 3.米粉パン (18・19ページ参照)
- 4.生地づくり (20~24ページ参照)
- 5.ピザ生地づくり (25ページ参照)
- 6.こね (26ページ参照)
- 7.発酵 (26ページ参照)
- 8.焼き (26ページ参照)

## 操作パネル

**焼き色表示**  
焼き色を表示します。

**メニューボタン**  
●メニュー1~8を選びます。

**表示窓**  
設定した内容や運転状態を表示します。

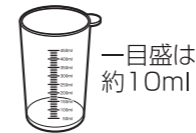
**焼き色ボタン**  
パンの焼き色を選びます。

**タイマーボタン**  
タイマーをセットするときに押します。  
▲1回押すと10分ずつ進みます。  
▼1回押すと10分ずつ戻ります。

**スタート/取消ボタン**  
●調理をスタートする時に押します。  
●調理やタイマー設定を途中で取消したいときは「ピー」と音が鳴るまで長押しします。  
**3秒以上長押ししてください。**  
(誤って押したとき、すぐに取り消されないようにしてあります。)

## 付属品

### ●計量カップ…1個(水計量用)



#### お願い

水計量用です。  
小麦粉などははかりしないでください。  
(目盛がg単位でないため、  
正しくはかれません。)

### ●羽根取り棒…1個



羽根をパンより取りはずすときに使用します。

### ●計量スプーン…1個

(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。)



3/4は柄のつけ根を目安にします。

1/2の目安ライン



1/2を計量するときは横のラインを目安にしてください。  
砂糖やドライイーストなど少量のものをはかります。  
砂糖は粒が大きい為、すくい方で量に差が出ます。  
はかりを使用するとより正確にはかれます。

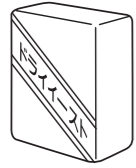
【容量について】

	大さじ1杯	小さじ1杯
容 量	約15ml	約5ml
砂 糖	約10g	—
スキムミルク	8g	—
塩	—	5.4g
ドライイースト	—	3g

# パンづくりの材料と道具

## パンづくりの材料

### ■インスタントドライイースト



パンをふくらませる酵母菌の一種です。

- 予備発酵のいらぬものを使います。適切な温度、水、糖分を与えると活動して炭酸ガスを作り、パンを膨らませます。1ヶ月を目安に使い切ってください。保存は、密封して冷蔵に入れてください。古くなったり、常温で放置するとうまく膨らまなくなります。
- ! 日清製粉のスーパーカメリアをおすすめします。生イーストは使用できません。

### ■スキムミルク・牛乳



- パンの色つやや香り、風味をよくし、栄養価を高めます。

スキムミルクの代わりに、牛乳を使うことができます。スキムミルク大さじ1は牛乳70ml相当です。水と牛乳の合計量は、各メニューの水と同量にしてください。

### ■油脂類(バター、マーガリンなど)



- パンが固くなるのを防いで、やわらかくしっとりとした風味のよいパンに仕上げます。

- ! 溶かさず固形のままお使いください。溶けるとうまく膨らみません。
- ! バターは食塩不使用のものをおすすめします。
- ! バターはマーガリンやショートニングと置き換えられます。

### ■小麦粉



- タンパク質を多く(100g中11.5~13%)含む強力粉を使います。(種類により薄力粉を混ぜることもあります。)
- 水で練ることによって、パンの組織となるグルテンが形成されます。
- ! ふるって使う必要はありません。
- ! 国産小麦で作った小麦粉等はタンパク質の量や質が異なるためうまく膨らみません。日清製粉のカメリアをおすすめします。

### ■砂糖



- イーストの栄養となり、発酵・熟成を促します。
- 甘味、香り、焼き色、ツヤを出し、やわらかく仕上げます。
- ! 合成甘味料は使用しないでください。イーストがきちんと働かず、パンがうまく膨らみません。
- ! かたまりは、細かくしてからお使いください。
- ! 量を正確にするためにはかり(重さ)ではかってください。

### ■塩



- イーストの働きをコントロールします。
- グルテンを安定させ、しっかりした生地になります。

### ■水



- 小麦粉に水を加えて練ることによって、パンの組織となるグルテンが形成されます。水の温度で生地温度を調節し、イーストを適切に発酵する状態にします。

室温が高い(約25℃以上)ときは冷水(約5℃)を使ってください。  
室温が低い(約10℃以下)ときはぬるま湯(約30℃)を使ってください。

## パンづくりの道具

### ■自動パンづくりのとき(メニュー1~3)

- パン切りナイフ
- ボール
- 厚手のミトン(2枚)
- はかり(1g単位のもの)
- 網
- 温度計
- 計量スプーン(付属品)
- 羽根取り棒(付属品)
- 計量カップ(付属品)

### ■手づくりのとき(メニュー4~8)

- こね板
- ラップ
- はけ
- スケッパー
- 霧吹き
- オープン
- めん棒
- オープンシート
- きれいなフキン

# 材料を入れるタイミングとポイント

## ! 次の材料は入れないでください。

固かったり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、はがれる場合があります。  
\* フッ素樹脂加工のはがれは、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
- コーティングされたナッツ
- メープルシュガークランチ
- パールシュガー・あられ糖 など

## 具入れブザーに合わせて入れるもの

種類	レーズン、ナッツ、ドライフルーツなど固形のもの
分量	小麦粉の量の20%まで
ポイント	シロップ漬けなどの水分を含んだ材料は水気を切っておきます。
	生の野菜やフルーツは水気が出るため、うまく膨らみません。 チョコレートやチーズなどの溶けやすいもの、甘納豆などの柔らかいものは崩れたり溶けて形が残らない場合があります。

## 最初から入れるもの

種類	野菜や果物、ジュースなど生地に混ぜ込むもの
分量	野菜などのペーストは小麦粉の量の20%まで、ジュースなどの液体は分量の水と置き換えます。
ポイント・注意	野菜は茹でて柔らかくしてつぶした後、冷ましてから使います。 ジュースなどの水分を加える場合は同量の水を減らし、ペースト状のもの加える場合は加える重量の60%(50gの場合30g)を目安に水を減らしてください。
	メロン、キウイ、いちじく、パイナップルなどはタンパク質分解酵素の働きが強いため、生で使用すると膨らみません。 タイマーは使用しないでください。

# パンづくりのしくみ

## 1. こね



パンの材料をこね合わせ、パンの柱に当たるグルテンを作ります。

## 2. 寝かし



生地を休ませることで固くなった生地をゆるめ、水としっかりなじませます。1,2をくりかえしてよく膨らむ生地を作ります。

## 3. 発酵



一定温度に生地を保つことによりイーストの働きを促進させます。  
\* 室温が低いときにヒーターを使って温度調節をします。

## 4. ガス抜き/成形



ガスを抜いてパン生地に酸素を取り込み、イーストの働きを促進させます。  
\* 羽根を回して丸め直します。配合や気温等で丸まり方が変わります。  
3と4をくり返してしっかりと膨らませます。

## 5. 焼き



パンの状態に焼き上げ、仕上げます。

通常のパン作り(メニュー1~3)

こね(メニュー6)

生地作り(メニュー4)

↓

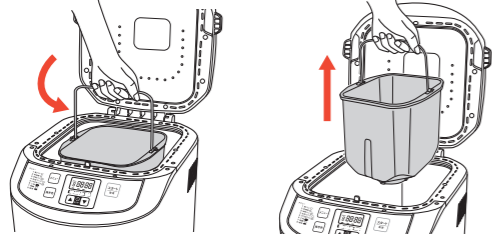
発酵(メニュー7)

焼き(メニュー8)

# 基本の食パンの作りかた

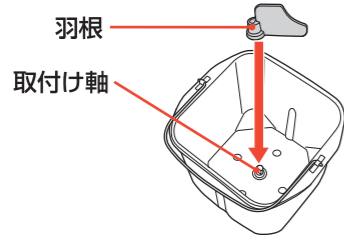
詳しいメニューは14ページ～15ページをご覧ください。

## 1. 本体からパンケースを取り出します。



ハンドルを持ってパンケースを左に回しながら上に引き上げます。

## 2. パンケースに羽根を取付けます。



取付け軸と羽根の穴の形を合わせ、奥まで押し込みます。羽根が浮いているとパンができません。

## 3. 材料を準備して正確にはかります。(詳しい材料は14～15ページをご覧ください。)

！強力粉の量は、はかり(重さ)ではかってください。

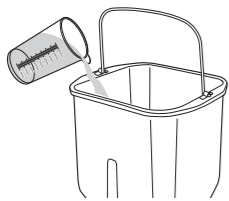
！バターは溶かさず固形のまま5g程度の薄切りにしてお使いください。食塩不使用のものをおすすめします。

**お願い**

付属の計量カップは水計量用です。小麦粉などをはからないください。(目盛がg単位でないため、正しくはかれません。)

## 4. パンケースに材料を入れます。

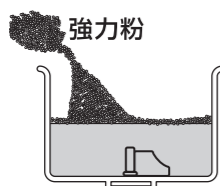
### ① 水を入れます。



！室温が高い(約25℃以上)のときは、冷水(約5℃)を使用し、水の量を10ml減らします。

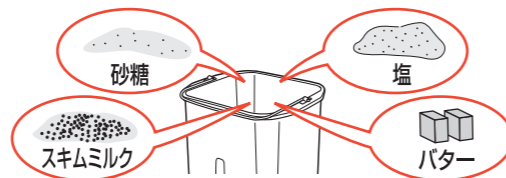
！室温が低い(約10℃以下)のときは、ぬるま湯(約30℃)を使用します。

### ③ 強力粉を静かに入れます。

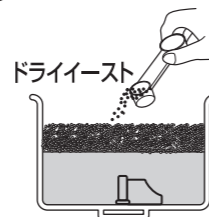


水にふたをするようにまんべんなく入れます。

### ② 砂糖、塩、スキムミルク、バターを入れます。



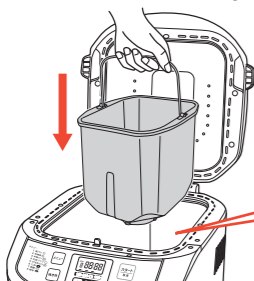
### ④ ドライイーストを入れます。



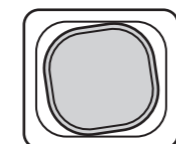
水に触れないように入れます。

**△注意**  
ドライイーストが長時間水にふれると、ふくらみが悪くなります。

## 5. パンケースを本体の庫内に入れます。



しっかり取付けてふたを閉めてください。



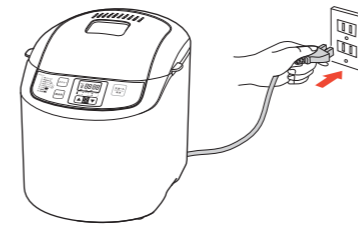
斜めにケースをセットして



右回りに回して固定します。

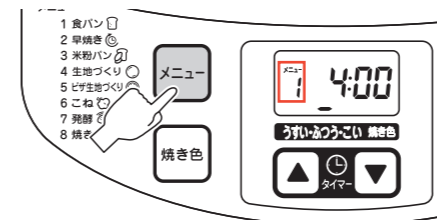
！4方向どの方向でも取付け可能です

## 6. ふたを閉じて、電源プラグをコンセントに差し込みます。



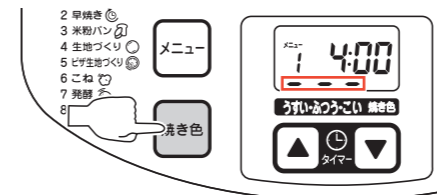
「ピー」という音がして表示窓に「4:00」と表示されます。「:」は点灯状態です。

## 7. **メニュー** ボタンを押して、1食パンを選びます。

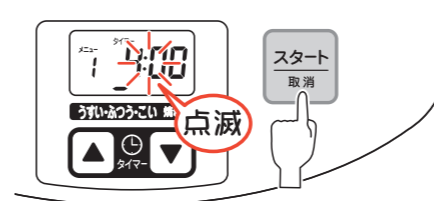


- 他のメニュー**
- 2 早焼き (16・17ページ)
  - 3 米粉パン (18・19ページ)
  - 4 生地づくり (20～24ページ)
  - 5 ピザ生地づくり (25ページ)
  - 6 こね (26ページ)
  - 7 発酵 (26ページ)
  - 8 焼き (26ページ)

## 8. **焼き色** ボタンを押して、焼き色(うすい・ふつう・こい)を選びます。



## 9. **スタート** ボタンを押します。



表示窓に出来上がりまでの時間が表示され、「:」コロンが点滅を開始します。「タイマー」の表示が点灯します。(例: 4:00 4時間00分後に焼き上がります。)

### 選び直す時は

選び直すときは、**スタート** ボタン「ピー」という音が鳴るまで押してください(約3秒)。表示窓は選んだメニューの初期表示に戻ります。「:」は点灯状態に戻ります。

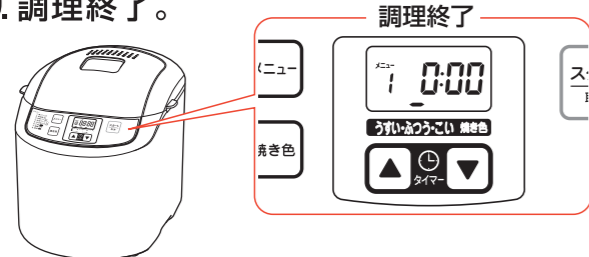
### POINT

こね工程の途中でブザーが鳴るモードがあります。●詳しくは各メニューのページをご覧ください。

### △注意

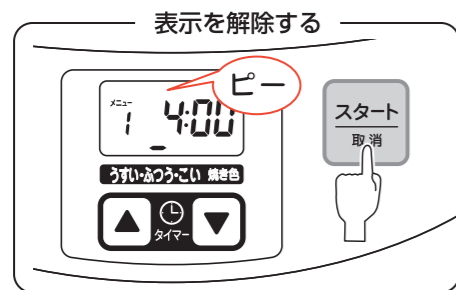
発酵工程以降はふたを開けないでください。庫内の温度が下がってうまく膨らまなくなります。パンを焼いているときは、本体やふた、のぞき窓や蒸気口が熱くなっています。触れないでください。やけどをする恐れがあります。

## 10. 調理終了。



パンが出来上がると「ピーピーピー」と音がして、表示窓に **0:00** が点滅表示され、**0:00** 表示は60分間表示します。「タイマー」の表示が消灯します。

## 11. パンケースを取り出します。



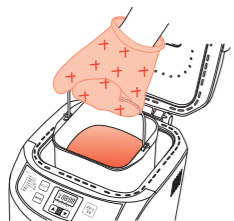
スタート/取消ボタンを「ピー」と音が鳴るまで押してください。表示が **0:00** から選択したメニューの初期表示(食パン1斤ふつうの場合は **4:00**「:」は点灯)に変わります。必ず表示が変わったことを確認してください。

### お願い

- 必ず厚手のミトンを使い、パンケースのハンドルを持って取り出します。
- 保温をすると焼き色が濃くなります。パンは早めに取り出してください。

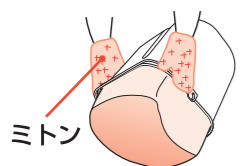
### 注意

- 熱いパンケースを本製品の上や熱に弱い敷物などの上に置かないでください。
- 調理終了後しばらくは庫内が熱くなっております。庫内に手を入れたり、ヒーターに触れないでください。やけどの恐れがあります。



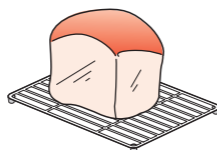
## 12. パンを取り出します。

パンの表面のパリパリ感を保つため、焼き上がったパンはすぐに取り出してください。  
**!**先のとがったものや金属製のヘラで取り出さないでください。  
 パンケースに傷がついてフッ素樹脂加工がはがれてきたり、パンが取り出しにくくなります。

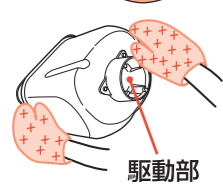


### 注意

パンケースのハンドル根元をしっかりと持って振ってください。

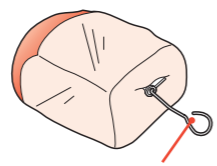


パンを切る前に約15~30分間網などの上へのせ、あら熱をとります。



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。

**!**駆動部を大きく動かすと、パンがえぐられ、空洞ができます。



羽根取り棒

羽根がパンについてきた場合は、パンを切る前に取り除いてください。羽根は熱くなっていますので冷めてから、付属の羽根取り棒でとってください。

パンケースはパンを取り出したあと、パンケースの内側にぬるま湯を羽根がひたるくらい入れておくとお手入れしやすくなります。(28ページの「お手入れ」をご覧ください。)

## 13. ご使用後は 電源プラグをコンセントから抜いてください。

### 注意

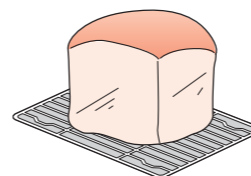
- 調理終了後しばらくは庫内が熱くなっておりますので庫内に手を入れたり、ヒーターに触れないでください。やけどの恐れがあります。
- 続けてお使いになるときは、庫内が冷めるまでお待ちください。(約1時間)

## 追加焼きのしかた

パンの焼き色をさらに濃いめにしたときや調理が終了してもパンの焼け具合が足りない場合には、焼き時間を5分単位で延長することができます。

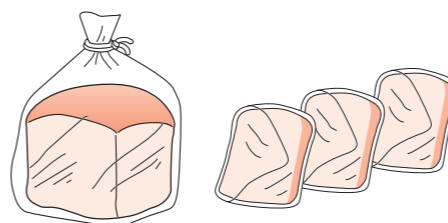
- ①調理終了後、表示窓に **0:00** が点滅表示されていることを確認し、**スタート** ボタンを押して、停止させます。
- ② **メニュー** ボタンを押して「8. 焼き」を選びます。
- ③ **▲▼** タイマーボタンを押して、追加焼きの時間をセットします。
- ④ **スタート** ボタンを押します。
- ⑤パンが焼き上がると「ピー」と音がして、表示窓に **0:00** と表示されます。

## パンを切る



パンが焼き上がったら、網などの上へのせ、あら熱をとります。焼き上がったからすぐにパンを切るとパンのめがつぶれてうまく切れません。

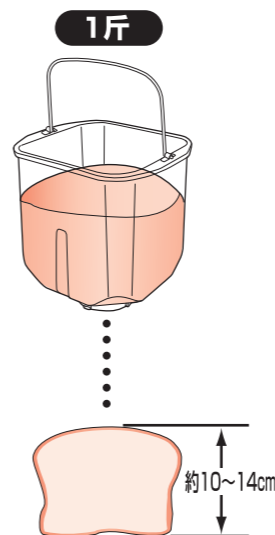
## パンの保管



手作りのパンは、無添加ですので、市販のパンのように長持ちしません。できるだけお早目にお召し上がりください。ビニールの袋などに入れて乾燥を防ぎます。

長持ちさせたいときは、冷凍庫に入れてください。冷凍庫に入れる前にパンを切っておくと、食べる分だけ取り出せて便利です。

## 焼き上がりの食パンの大きさの目安



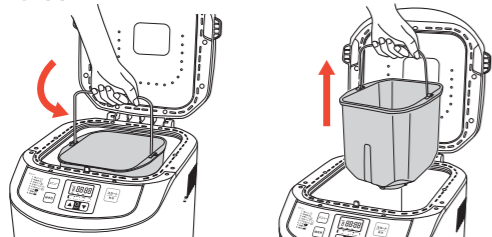
### 注意

この大きさは目安です。材料や配合、湿度、気温により変化します。

# 生地づくり

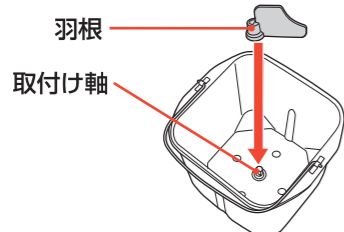
詳しいメニューは20ページ～25ページをご覧ください。

## 1. 本体からパンケースを取り出します。



ハンドルを持ってパンケースを左に回しながら上に引き上げます。

## 2. パンケースに羽根を取付けます。



取付け軸と羽根の穴の形を合わせ、奥まで押し込みます。  
羽根が浮いているとパンができません。

## 3. 材料を準備して正確にはかります。(詳しい材料は20～25ページをご覧ください。)

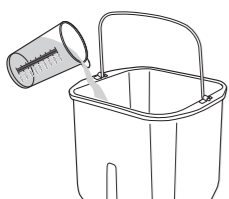
- ! 強力粉の量は、はかり(重さ)ではかってください。
- ! バターは溶かさず固形のまま5g程度の薄切りにしてお使いください。食塩不使用のものをおすすめします。

**お願い**

付属の計量カップは水計量用です。小麦粉などをはからないください。(目盛がg単位でないため、正しくはかれません。)

## 4. パンケースに材料を入れます。

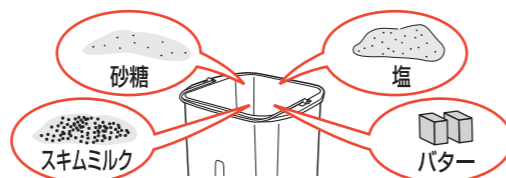
### ① 水を入れます。



- ! 室温が高い(約25℃以上)のときは、冷水(約5℃)を使用し、水の量を10ml減らします。
- ! 室温が低い(約10℃以下)のときは、ぬるま湯(約30℃)を使用します。

### ② 砂糖、塩、スキムミルク、バターを入れます。

### ② 砂糖、塩、スキムミルク、バターを入れます。

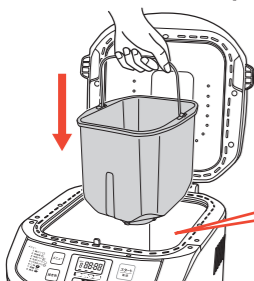


### ④ ドライイーストを入れます。

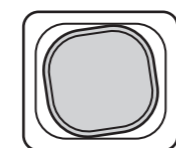


**△注意**  
ドライイーストが長時間水にふれると、ふくらみが悪くなります。

## 5. パンケースを本体の庫内に入れます。



しっかり取付けてふたを閉めてください。



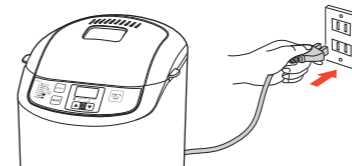
斜めにケースをセットして



右回りに回して固定します。

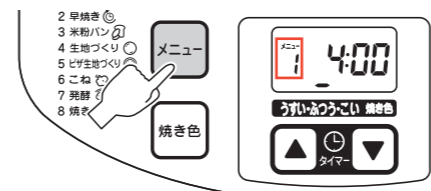
! 4方向どの方向でも取付け可能です

## 6. ふたを閉じて、電源プラグをコンセントに差し込みます。

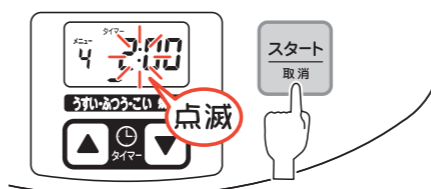


「ピー」という音がして表示窓に「4:00」と表示されます。  
「:」は点灯状態です。

## 7. [メニュー] ボタンを押して、「4.生地づくり」または「5.ピザ生地づくり」を選びます。



## 8. [スタート/取消] ボタンを押します。



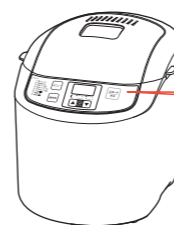
表示窓に出来上がりまでの時間が表示され、「:」コロンが点滅を開始します。「タイマー」の表示が点灯します。

(例: 2:00 2時間後に出来上がります。)

### 選び直す時は

選び直すときは、[スタート/取消] ボタンを3秒以上押します。「ピー」という音がします。  
表示窓は「2:00」にもどります。「:」は点灯状態にもどります。

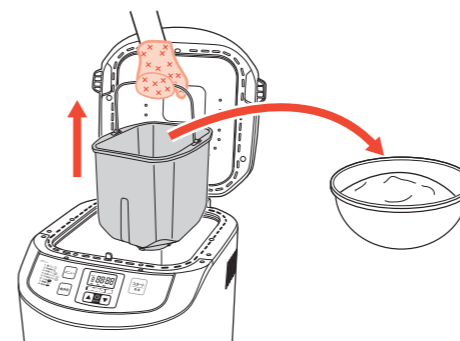
## 9. 調理終了。



パン生地が出来上がると「ピーピーピー」と音がして、表示窓に「0:00」が点滅表示されます。

タイマーの表示が消灯します。

## 10. パン生地を取り出します。



### △注意

でき上がったパン生地はすぐに取り出してください。  
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。

## 11. ご使用後は

電源プラグをコンセントから抜いてください。

# タイマーセットの方法…「生地づくり」「ピザ生地づくり」「こね」「発酵」「焼き」ではタイマー機能は使用できません。

室温は20℃程度が適しています。  
室温が高すぎる（約30℃以上）場所や低すぎる（約10℃以下）場所での使用は避けてください。  
パンがうまく焼けないことがあります。

- 野菜・卵・牛乳などの入ったパンを作る場合は、タイマー機能を使用しないでください。  
変質することがあります。
- 「生地づくり」、「ピザ生地づくり」、「こね」、「発酵」、「焼き」の場合は、タイマー機能は使用できません。

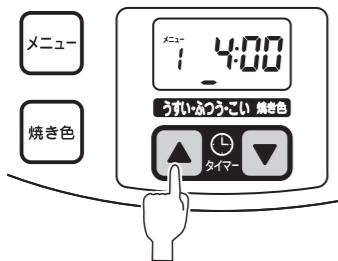
## 1. パンケースに材料を入れ、本体にセットします。

材料のセットは「基本の食パン」7～10ページをご覧ください。

## 2. メニュー・焼き色を選択します。



## 3. でき上がりまでの時間をセットします。



「タイマー」ボタンを押してセットします。

- タイマーは10分きざみでセットできます。
- タイマーは、最大で各メニューの焼き上げ時間を含み13時間まで設定可能です。  
例)「食パン〔ふつう〕」の場合  
最短 **4:00** から最長 **13:00** までセット可能です。

### タイマーセットの例

- 「食パン 焼き色ふつう」を今から8時間後に焼き上がるようにセットしたい場合
- ① **メニュー** ボタンを押して、「1.食パン」 **焼き色** 「ふつう」を選択します。
  - ② **▲** タイマーボタンを押して、**8:00** となるようにセットします。  
[8時間後にでき上がるようにセットした場合の表示 (パンを焼く時間を含む)]

## 4. **スタート/取消** ボタンを押します。



**スタート/取消** ボタンを押すと「:」コロンが点滅し、タイマーがスタートします。「タイマー」の表示が点灯します。

### タイマーセットをやり直すとき

**スタート/取消** ボタンを「ピー」という音が鳴るまで長押しします。(約3秒)  
表示は、選択したメニューの初期設定時間にもどります。手順2.「メニュー・焼き色を選択します」からやり直してください。

## メニュー1

# 食パンコース…ベーシックな食パンを焼き上げます

シンプルな食パンを焼き上げるメニューです。

パンの風味を味わうトーストやサンドイッチなど幅広く応用できます。

作りかたは「基本の食パン」7～10ページをご覧ください。

### △注意

野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作る時は変質しやすいため、タイマーは使わないでください。

焼き色をより濃くしたい場合は独立モード「焼き」で追加焼きをしてください。

	焼き色			具入れブザー
	ふつう	こい	うすい	
1斤	約4時間00分			38分後 (3:22)

〈具入れについて〉  
こねの途中で「ピーピーピー」と具入れブザーが鳴ります。ブザーの前に入れると具がつぶれてしまう場合があります。ブザー後しばらく経ってから入れるとうまく混ざらない場合があります。  
「具」とは  
レーズン・ナッツなどの固形の材料です。

室温	水	ドライイースト
25℃以上	1斤 約5℃の冷水で10ml減らす	小さじ1/3減らす
10℃以下	約30℃のぬるま湯	

## 食パン

材 料 (基本の配合)		
水	190ml	190g
砂糖	大さじ1+1/2	15g
塩	小さじ3/4	4g
スキムミルク	大さじ1+1/2	12g
バター	10g	
強力粉	250g	
ドライイースト	小さじ1	3g

## 黒糖パン

材 料 (砂糖をアレンジする)		
水	170ml	170g
黒砂糖	25g	
塩	小さじ3/4	4g
スキムミルク	大さじ1+1/2	12g
バター	10g	
強力粉	250g	
ドライイースト	小さじ1	3g

●黒砂糖は分量内の水の一部で溶かしておきます。お好みで分量の1.5倍まで入れられます。

### ポイント

黒砂糖を入れると生地がだれるので水は控えめにします。





## ミルクパン

材 料 (スキムミルクを牛乳にする)		
牛乳	190ml	200g
砂糖	大さじ1+1/2	15g
塩	小さじ3/4	4g
バター	10g	
強力粉	250g	
ドライイースト	小さじ1	3g

- 牛乳は比重が高いため、mlとgの数字が若干異なります。
- タイマーは使用しないでください。

## ポイント

牛乳などの水分以外に固形分を含むものは水よりも多めに入れます。



## ソフトパン

材 料 (バターを増やす)		
水	190ml	190g
砂糖	大さじ1+1/2	15g
塩	小さじ3/4	4g
スキムミルク	大さじ1+1/2	12
バター	20g	
強力粉	250g	
ドライイースト	小さじ1	3g

## ポイント

油脂分を増やすとしっとりやわらかくなります。バターの代わりにマーガリンやショートニングも使えますが、液体の油を使うとドッシリとしたふくらみの小さなパンになります。



## たまごパン

材 料 (水の一部を鶏卵にする)		
水	合わせて200g	
鶏卵		
砂糖	大さじ1+1/2	15g
塩	小さじ3/4	4g
スキムミルク	大さじ1+1/2	12g
バター	10g	
強力粉	250g	
ドライイースト	小さじ1	3g

- 鶏卵はときほぐして水と一緒にはかります。
- タイマーは使用しないでください。

## ポイント

鶏卵の目安はM玉1個です。卵黄だけ入れるとよりふっくらします。



## オニオンベーコンパン

材 料 (具を入れる)		
水	170ml	170g
砂糖	大さじ1+1/2	15g
塩	小さじ1/2	2.7g
スキムミルク	大さじ1+1/2	12g
バター	20g	
強力粉	250g	
ドライイースト	小さじ1	3g
A	玉ねぎ	60g
	ベーコン	40g
	バター	10g
	塩コショウ	適量

- たまねぎ、ベーコンは1cm角程度に刻んでおきます。Aはあらかじめ炒めて、キッチンペーパーの上に広げ余計な脂肪を抜いておきます。具入れブザーに合わせて投入します。

## ポイント

脂分や水分を含んだものを入れるとこねている途中で生地がだれてくるので、水を控えめにします。

## 早焼きコース・・・短時間で食パンを焼き上げます

素早く食パンを焼き上げるメニューです。

短時間で焼くため、若干風味が落ちるので味の濃いパンが向きます。

作りかたは「基本の食パン」7～10ページをご覧ください。

## △注意

野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作る時は変質しやすいため、タイマーは使わないでください。

焼き色をより濃くしたい場合は独立モード「焼き」で追加焼きをしてください。

	焼 き 色			具入れブザー
	ふつう	こい	うすい	
1斤	約2時間50分			28分後 (2:22)

〈具入れについて〉

こねの途中で「ピーピーピー」と具入れブザーが鳴ります。ブザーの前に入れると具がつぶれてしまう場合があります。ブザー後しばらく経ってから入れるとうまく混ざらない場合があります。

- 通常の食パンコースより小さく焼き上がる場合があります。

「具」とはレーズン・ナッツなどの固形の材料です。

室 温	水	ドライイースト
25℃以上	1斤	約5℃の冷水で10ml減らす
10℃以下		約30℃のぬるま湯
		小さじ1/3減らす



## 早焼きパン

材 料 (基本の配合)		
水	180ml	180g
砂糖	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g
スキムミルク	大さじ1+1/2	12g
バター	10g	
強力粉	250g	
ドライイースト	小さじ1	3g

## ポイント

早焼きは短時間で焼き上げる反面、風味が落ちます。味や香りの強い材料を使ったパンや具入れパンがおすすめです。



## 紅茶ブレッド

材 料 (水をアレンジする)		
紅茶	180ml	180g
砂糖	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g
スキムミルク	大さじ1+1/2	12g
バター	10g	
強力粉	250g	
ドライイースト	小さじ1	3g
紅茶葉	小さじ1	3g

- 紅茶は煮出したものを冷ましておきます。
- 紅茶葉は細かく刻んで他の材料と一緒に最初から入れます。

## ポイント

紅茶は固形分がほとんど入っていないので水と同量を使います。



## コーヒブレッド

材 料 (水をコーヒーにする)		
水	180ml	180g
インスタントコーヒー	小さじ1	3g
砂糖	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g
スキムミルク	大さじ1+1/2	12g
バター	10g	
強力粉	250g	
ドライイースト	小さじ1	3g

- インスタントコーヒーは分量内の水で溶いておきます。

## ポイント

コーヒーは固形分がほとんど入っていないので水と同量を使います。



## 早焼きレーズン

材 料 (具を入れる)		
水	190ml	190g
砂糖	大さじ1+1/2	15g
塩	小さじ3/4	4g
スキムミルク	大さじ1+1/2	12g
バター	10g	
強力粉	250g	
ドライイースト	小さじ1	3g
レーズン	50g	

- レーズンはほぐしてばらしておきます。具入れブザーに合わせて投入します。

## ポイント

具の量はお好みで調整できますが、入れすぎるとふくらみにくくなります。具の量は粉の20% (50g) が目安です。



## スパイシー早焼き

材 料 (スパイスを効かせる)		
水	180ml	180g
砂糖	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g
スキムミルク	大さじ1+1/2	12g
バター	10g	
強力粉	250g	
ドライイースト	小さじ1	3g
黒胡椒	小さじ1	2g

- 黒胡椒は他の材料と一緒に最初から入れます。

## ポイント

黒胡椒のほか七味唐辛子やバジルなどお好みでアレンジできます。



## くるみ早焼き

材 料 (具を入れる)		
水	170ml	170g
砂糖	大さじ1+1/2	15g
塩	小さじ1/2	2.7g
スキムミルク	大さじ1+1/2	12g
バター	10g	
強力粉	250g	
ドライイースト	小さじ1	3g
くるみ	50g	

- くるみは5mm各程度に刻んでおきます。具入れブザーに合わせて投入します。

## ポイント

具の量はお好みで調整できますが、入れすぎるとふくらみにくくなります。具の量は粉の20% (50g) が目安です。

## 米粉パンコース・・・全粒粉や米粉入りの食パンを焼き上げます

米粉など、強力粉以外を入れた食パンを焼き上げるメニューです。

米粉や全粒粉などの風味が楽しめます。

作りかたは「基本の食パン」7～10ページをご覧ください。

## △注意

野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作る時は変質しやすいため、タイマーは使わないでください。

焼き色をより濃くしたい場合は独立モード「焼き」で追加焼きをしてください。

	焼 色			具入れブザー
	ふつう	こい	うすい	
1斤	約4時間35分			1時間18分後(3:17)

室 温	水	
25℃以上	1斤	約5℃の冷水で10ml減らす
10℃以下	約30℃のぬるま湯	

室温が30℃以上になると出来栄が悪くなります。



## 米粉パン

材 料 (基本の配合)		
水	190ml	190g
砂糖	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g
スキムミルク	大さじ1	8g
バター	15g	
強力粉	合わせて250g (米粉は125g以下)	
パン用米粉		
ドライイースト	小さじ1	3g

## ポイント

米粉はパン用(グルテン添加)をつかいます。米のみの場合は粉の30% (75g) 以下にします。

〈具入れについて〉  
こねの途中で「ピーピーピー」と具入れブザーが鳴ります。ブザーの前に入れると具がつぶれてしまう場合があります。ブザー後しばらく経ってから入れるとうまく混ざらない場合があります。

「具」とは  
レーズン・ナッツなどの固形の材料です。



## 黒ごま米粉パン

材 料 (バターを別の材料にする)		
水	190ml	190g
砂糖	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g
スキムミルク	大さじ1	8g
黒ごま(粒)	10g	
黒ごまペースト	20g	
強力粉	合わせて250g (米粉は125g以下)	
パン用米粉		
ドライイースト	小さじ1	3g

- 黒ごまは他の材料と一緒に最初から入れます。

## ポイント

黒ごまを使うためパンの色が灰色になります。白ごまを使うと通常のパンと同様の色になります。

## 米粉について

米粉はパン用、お菓子用、その他(上新粉など)に分かれます。それぞれ粒の大きさや成分が異なりますので、粉の種類に合わせて配合を調整してください。

※小麦粉と併用するため、小麦アレルギー対応のパンは焼けません。

- パン用米粉 非常に細かく製粉した米粉に小麦タンパクを加えることでパン用に改良したものです。粉の量に対して最大50% (125g) まで配合できます。
- お菓子用米粉 非常に細かく製粉した米粉です。粉の量に対して最大30% (75g) まで配合できます。小麦タンパクを含まないため、多すぎるとうまく膨らみません。
- そ の 他 上新粉など、和菓子に使われている米の粉です。製粉の仕方が異なり、粒が粗いので粉の量に対して最大10% (25g) までになります。ミキサー等で手作りの場合も10%程度から様子を見ながらお試しください。

## 夏場にうまく焼くには

米粉は温度の影響を受けやすいため、夏場は膨らみにくくなります。

- 水は冷水を使い、粉も冷蔵庫で冷やしておきます。
- タイマーを使うときはなるべく涼しい場所でご使用ください。
- 一緒に入れる小麦粉はタンパク質の多いものにするとうまく膨らみやすくなります。
- 米粉の配合量を少なめにしてお試しください。



## 甘納豆パン

材 料 (具を入れる)		
水	190ml	190g
砂糖	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g
スキムミルク	大さじ1	8g
バター	15g	
強力粉	合わせて250g (米粉は125g以下)	
パン用米粉		
ドライイースト	小さじ1	3g
甘納豆	50g	

●具入れブザーに合わせて投入します。  
(50g)が目安です。

## ポイント

具の量はお好みで調整できますが、入れすぎるとふくらみにくくなります。具の量は粉の20% (50g)が目安です。



## 全粒粉パン

材 料 (米粉以外の粉を混ぜる)		
水	200ml	200g
砂糖	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g
スキムミルク	大さじ1	8g
ショートニング	15g	
強力粉	150g	
全粒粉	100g	
ドライイースト	小さじ1	3g

●全粒粉はパン用のものをご使用ください。  
お菓子用(薄力粉)の全粒粉はうまく焼けない場合があります。



## パンプキンパン

材 料 (野菜ペーストを使う)		
水	160ml	160g
砂糖	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g
スキムミルク	大さじ1	8g
バター	15g	
強力粉	合わせて250g (米粉は125g以下)	
パン用米粉		
ドライイースト	小さじ1	3g
かぼちゃ	50g	

●かぼちゃは茹でてつぶしてから他の材料と一緒に  
入れてください。

## ポイント

野菜を入れる場合は茹でて水気を切り、つぶして  
から入れます。入れすぎると膨らみにくくなります。  
目安量は粉の20% (50g)で、入れたペーストの  
60% (50gの場合30g)の水を減らします。



## きな粉パン

材 料 (米粉以外の粉を混ぜる)		
水	190ml	190g
砂糖	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g
スキムミルク	大さじ1	8g
バター	15g	
強力粉	225g	
きな粉	25g	
ドライイースト	小さじ1	3g

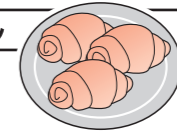
## ポイント

パン用米粉や全粒粉以外の粉を入れる場合は粉の  
10% (25g)以下にします。

## 生地づくり

生地の作りかたは「生地づくり」11・12ページをご覧ください。

## バターロール



△注意 タイマーは使用できません。

## バターロール…12個分

## 《生地の材料》

A	水	……………	合わせて160g
	鶏卵	……………	
	砂糖	…………… 大さじ2	20g
	塩	…………… 小さじ3/4	4g
	バター	……………	35g
強力粉	……………	250g	
ドライイースト	…………… 小さじ1	3g	

## 《その他材料》

鶏卵	卵(ぬり卵用)	……………	適量
強力粉	粉(打ち粉用)	……………	適量

## ワンポイントアドバイス

生地が余ったときは保存できます。

## 冷蔵する場合

成形が済んだ段階で乾燥しないようにぬれ  
ぶきんをかけて保存します。冷蔵中も発酵  
が進みますので、なるべく翌日までに焼い  
てください。

## 冷凍する場合

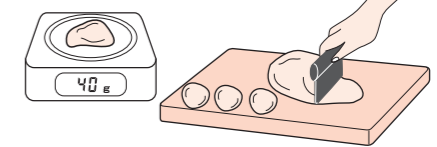
乾燥しないように軽くラップをかけて冷凍庫  
に入れ、表面が固になったら袋にまとめます。  
冷凍した生地は常温で解凍してから次の作業  
に移ります。冷凍は以下の段階にできます。  
①生地を分割して丸めた段階。  
②成形し終えた段階。  
③成形発酵し終えた段階。  
長期間冷凍すると解凍時に膨らみにくくな  
る場合があります。なるべく1ヶ月以内に  
使ってください。

① Aの材料でパン生地を作ります。  
「生地づくり」11・12ページをご覧ください。

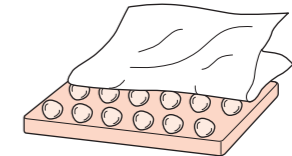
② 打ち粉(強力粉)を軽く振った台の上に生地  
を取り出します。  
生地を軽く丸め直し、スケッパーで40gずつ  
に分割して丸めます。

## 《丸めかたのコツ》

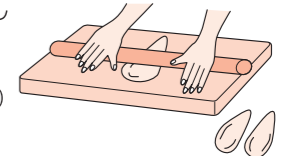
生地の表面を張らせながら断面を  
包みこむように丸めます。



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、15~20分休ませます。



④ 丸い生地を手のひらでころがして円すい形にした  
後、めん棒で薄く伸ばし  
てしずく形にします。  
(目安は幅5~6cm、  
長さ25~30cmです。)

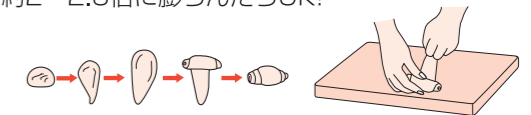


⑤ 幅の広い方から巻き、クッキングシートを敷いた  
オープン皿に巻き終わりを下にして並べます。  
!発酵段階で膨らむので、間隔をあけて並べま  
しょう。

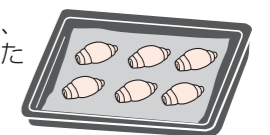
表面が乾かないように霧吹きをして、約35℃に  
保ったオープンで発酵させます。

〈発酵時間〉  
40~50分

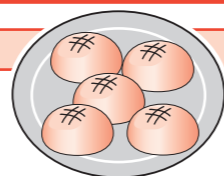
!約2~2.5倍に膨らんだらOK!



⑥ 生地の表面に卵をぬり、  
180~200℃に予熱した  
オープンで  
10~15分焼きます。



## メロンパン



△注意 タイマーは使用できません。

## メロンパン…12個分

## 《生地材料》

水	……………	合わせて150g
鶏卵	……………	
砂糖	大さじ5	50g
塩	小さじ3/4	4g
スキムミルク	大さじ1+1/2	12g
バター	—	25g
強力粉	—	250g
ドライイースト	小さじ1+1/2	4.5g

## 《メロンパンの皮材料》

薄力粉	……………	210g
砂糖	……………	60g
バター	……………	65g
鶏卵	……………	60g
バニラオイル	……………	適量

## 《その他の材料》

強力粉(打ち粉用)	……………	適量
グラニュー糖	……………	適量

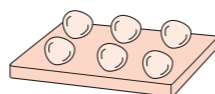
## メロンパンの皮の作りかた

- ① 薄力粉はふるっておきます。
- ② バターをクリーム状に練り、砂糖を少しずつ加え、白っぽくなるまでしっかり混ぜます。
- ③ 溶いた卵とバニラエッセンスを加え、さらによく混ぜ合わせます。
- ④ ふるっておいた薄力粉を加え、混ぜます。
- ⑤ ラップで包み、冷蔵庫で約1時間休ませます。

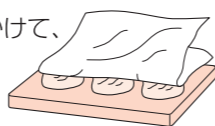
- ① Aの材料でパン生地を作ります。「生地づくり」11・12ページをご覧ください。

- ② 打ち粉(強力粉)を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直し、40gずつに分割して丸めます。

！丸めかたのコツ  
生地を張らせながら断面を包みこむように丸めます。



- ③ 固く絞ったぬれぶきんをかけて、15～20分休ませます。



- ④ メロンパンの皮を30gずつに分割して丸めます。ラップの上のせ、手のひらで押し約10cmの大きさに伸ばします。

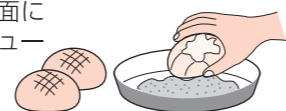


- ⑤ 休ませておいた生地を軽く手のひらでつぶして丸め直します。丸め直した生地をメロンパンの皮で底の部分を残して包みます。

！ラップごと手にもって包むときれいに包めます。



- ⑥ メロンパンの皮の上面に模様を付け、グラニュー糖をまぶします。

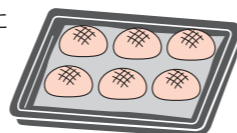


- ⑦ クッキングシートを敷いたオープン皿に並べます。  
！発酵段階で膨らむので、間隔をあけて並べましょう。

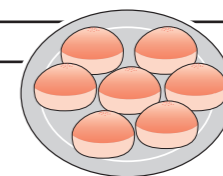
- ⑧ 約35℃に保ったオープンで発酵させます。  
〈発酵時間〉  
40～50分

！約2～2.5倍に膨らんだらOK！

- ⑨ 180～200℃に予熱したオープンで  
10～15分 焼きます。



## あんパン



△注意 タイマーは使用できません。

## あんパン…12個分

## 《生地材料》

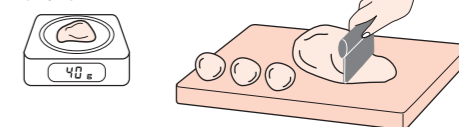
水	……………	合わせて160g
鶏卵	……………	
砂糖	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g
バター	—	35g
強力粉	—	250g
ドライイースト	小さじ1	3g

## 《その他材料》

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

- ① Aの材料でパン生地を作ります。「生地づくり」11・12ページをご覧ください。

- ② 打ち粉(強力粉)を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直し、40gずつに分割して丸めます。



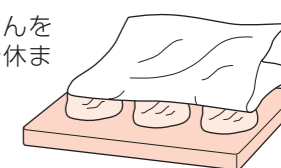
## 《丸めかたのコツ》

生地を張らせながら断面を包みこむように丸めます。

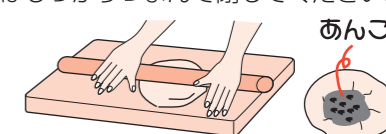


生地をいためないように丸めてネ！

- ③ 固く絞ったぬれぶきんをかけて、15～20分休ませます。



- ④ めん棒で生地を丸く伸ばし、あんこを包みます。  
！閉じ口はしっかりつまんで閉じてください。



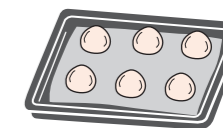
- ⑤ クッキングシートを敷いたオープン皿に閉じ口を下にして並べます。

！発酵段階で膨らむので、間隔をあけて並べましょう。

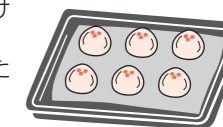
- ⑥ 表面が乾かないように霧吹きをして、約35℃に保ったオープンで発酵させます。

〈発酵時間〉  
40～50分

！約2～2.5倍に膨らんだらOK！



- ⑦ 生地の上に卵をぬり、けしの実をつけ、180～200℃に予熱したオープンで  
10～15分焼きます。



# クロワッサン

**注意** タイマーは使用できません。

## クロワッサン…12個分

### 《生地材料》

水	……………	合わせて150g
鶏卵	……………	
砂糖	…………… 大さじ2+1/2	25g
塩	…………… 小さじ1	5.4g
① スキムミルク	…………… 小さじ1+1/2	12g
バター	……………	15g
強力粉	……………	180g
薄力粉	……………	70g
ドライイースト	…………… 小さじ1+1/2	4.5g

② 折込バター(1cm角に切る)	……………	130g
薄力粉	……………	15g

### 《その他材料》

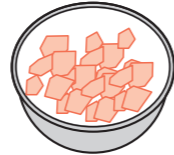
強力粉(打ち粉用)	……………	適量
鶏卵(ぬり卵用)	……………	適量

① ①の材料でパン生地を作ります。「生地づくり」11・12ページをご覧ください。

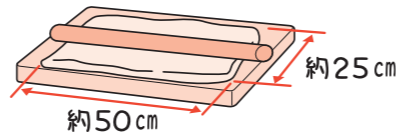
② パンケースから取り出した生地を丸め直し、ラップをして冷蔵庫で約40分休ませます。



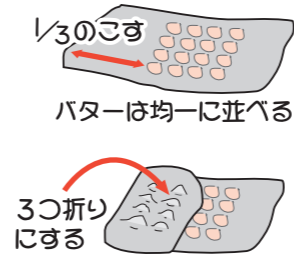
③ ③のバター(折り込み用)に薄力粉をふるって加え、よくまぶし、冷蔵庫に入れておきます。



④ 休ませておいた生地を打ち粉(強力粉)を軽くふった台の上に取り出し、約50cm×25cmの長方形にのばします。

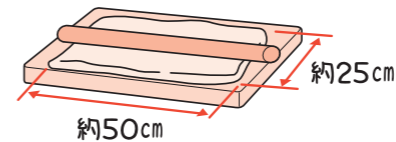


⑤ ③の薄力粉をまぶしたバターを親指大につまんで伸ばし、のばした生地の2/3の部分に均一にのせます。バターがのっていない1/3の部分折り、さらにバターがのっている1/3の部分に折り重ね、3つ折りにします。ラップで包み、冷蔵庫で約30分休ませます。

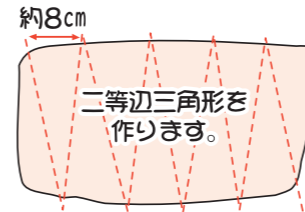


⑥ 幅の狭い方を手前になるように置き、めん棒で約50cm×25cmの長方形に伸ばします。⑤と同様に3つ折りにし、冷蔵庫で約30分休ませます。これをもう一回繰り返します。

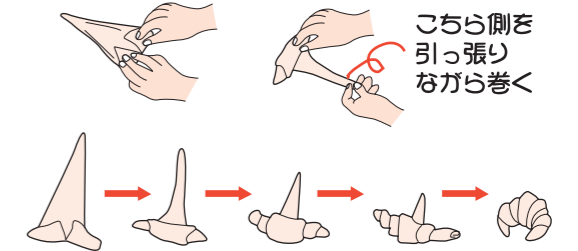
⑦ 十分に冷やした生地を約50cm×25cmの長方形に伸ばします。  
! 生地がやわらかくなりすぎた場合はラップをして冷蔵庫で冷やします。



⑧ 底辺約8cmの二等辺三角形を作ります。

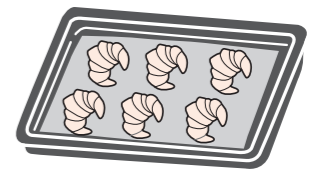


⑨ 三角形の底辺に約1cmの切り込みを入れ、両端を軽く左右に引っ張りながら巻いていきます。巻終わりを下にして、両端を内側に曲げて形を整えます。



⑩ クッキングシートを敷いたオープン皿に巻き終わりを下にして並べます。  
! 発酵段階で膨らむので、間隔をあけて並べましょう。

⑪ 表面が乾かないように霧吹きをして、約30℃で約60分発酵させます。  
約2~2.5倍に膨らんだらOK!



⑫ 生地の上に卵をぬり、200~220℃に予熱したオーブンで10~15分焼きます。

# ピザ生地づくり

△注意

タイマーは使用できません。

### 《生地材料》

#### ピザ生地 クリスピータイプ…3枚分

水	130ml	130g
塩	小さじ3/4	4g
オリーブ油	—	10g
強力粉	—	125g
薄力粉	—	125g
ドライイースト	小さじ1	3g

#### ピザ生地 パンタイプ…3枚分

水	160ml	160g
砂糖	大さじ1	10g
塩	小さじ3/4	4g
スキムミルク	大さじ3/4	6g
オリーブ油	—	20g
強力粉	—	250g
ドライイースト	小さじ1	3g

### 《その他の材料》

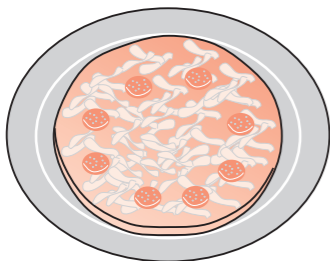
強力粉(打ち粉用) …… 適量

### 《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

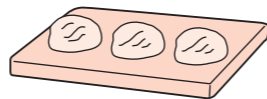
※パンタイプはバナナやはちみつなど、甘いトッピングにも合います。  
 ※クリスピータイプは薄力粉の割合を増やすことで食感がよりクリスピーになります。

いろいろアレンジしてみましょう。

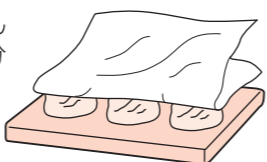


① ①または②の材料でピザ生地を作ります。「生地づくり」11・12ページをご覧ください。

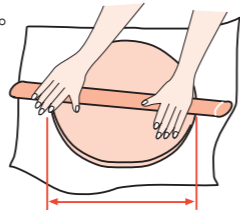
② 打ち粉(強力粉)を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直し、分割します。



③ 固く絞ったぬれぶきんをかけて、15~20分休ませます。



④ クッキングシートの上に生地をのせ、打ち粉をまぶしためん棒で直径約25cmくらいにのばします。

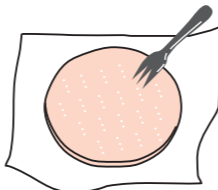


この状態で冷凍できます。

約25cm

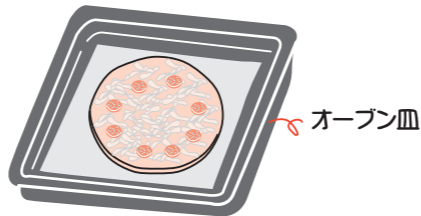
! パンタイプは手で伸ばすと、もちもち感が強くなります。

⑤ のばした生地にフォークで空気穴をあけ、クッキングシートごとオープン皿に移します。



冷凍する場合はこの状態です。焼くときはそのままトッピングをのせて焼きます。

⑥ 全体にピザソースをぬり、お好みの具を均一に並べ、最後にピザ用チーズを全体にのせます。

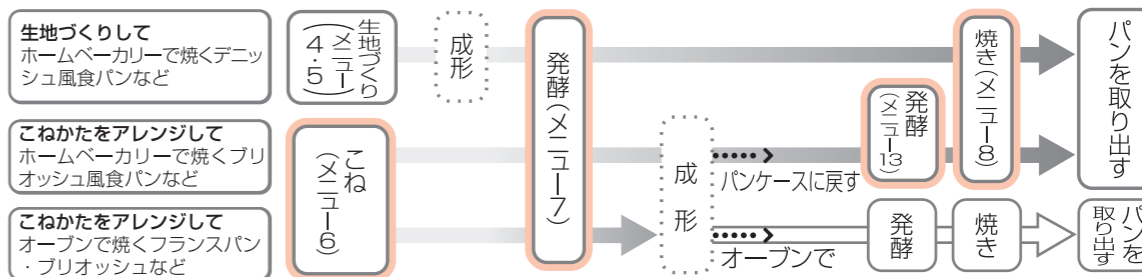


⑦ 190~200℃に予熱したオーブンで15~20分、周囲がキツネ色になり、トッピングに焼き色がつくまで焼きます。

# 独立モード「こね」「発酵」「焼き」

「こね」「発酵」「焼き」を単独で使用するコースです。パンケースの取り出しからメニューまでは「基本のパンの作りかた」と同じ手順で行ってください。

### 《使用例》



独立モード「こね」「発酵」「焼き」で設定する時間は、運転時間を表します。タイマー予約はできません。各コースとも、粉の量で250gでご使用ください。水分の合計は、必ず粉の量の半分以上(小麦粉250gの場合、水125g以上)になるようにしてください。パン生地以外(うどん、パスタなど)に使用しないでください。

△注意

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。

### メニュー6 こね：こね工程のみ行います。

こね時間は1分単位で0:01~0:15まで設定できます。

- 最初の2分間は断続運転をします。
- 5分未満の間隔で合計30分以上のご使用はできません。

エラー E 02 表示が出ます。

30分以上休ませてから再スタートしてください。

10分	7分	10分	7分	10分	…ご使用できます。
運転	休止	運転	休止	運転	運転時間：計30分/間隔：5分以上
15分	3分	15分	3分	10分	…ご使用できません。
運転	休止	運転	休止	運転	運転時間：計30分/間隔：5分未満

エラー E 02 本体を30分以上、休ませてください。

### ポイント

- 15分以上連続でこねると生地がかたくなり、うまく膨らみにくくなります。10~20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場合は、一旦中止して5分程度おいてからこねると生地が軟らかくなり、混ざりやすくなります。

### メニュー7 発酵：発酵工程のみ行います。

発酵時間は5分単位で0:05~2:00まで設定できます。

### メニュー8 焼き：焼き工程のみ行います。

焼き時間は5分単位で0:05~1:00まで設定できます。

- ! パン以外は焼かないでください。
- ! 空焼きはしないでください。

# 独立モードを使ったアレンジメニュー

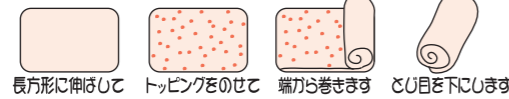
## 生地づくり(メニュー7)

- パン生地を作ります。「生地づくり」11～12ページをご覧ください。
  - 14～19ページのパンの材料を使う場合は、10mlの水分を減らすと作業がしやすくなります。
  - 23ページのクロワッサンの生地を使うとデニッシュパンができます。

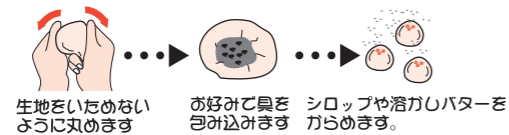
## 成形

- 打ち粉(強力粉)を軽く振った台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直しスクッパーでお好みの大きさに分割して丸めます。
- 固く絞ったぬれぶきんをかけて、15～20分休ませます。
- めん棒で生地を長方形に伸ばし、お好みでトッピングをのせて成形します。

### 《うずまきパン》



### 《ちぎりパン》



## トッピング例

豆の甘さとチーズの塩味が癖になる  
**《豆&チーズパン》**  
 ブルーチーズ………15g  
 甘納豆………70g

惣菜パンの基本はやっぱりこかとなり、  
**《ベーコンチーズパン》**  
 ベーコン…40g 刻んで炒めておく  
 コーン…70g 炒めておく  
 ピザ用チーズ…70g

おやつにも最適  
**《いちごロール》**  
 いちごジャム………適量

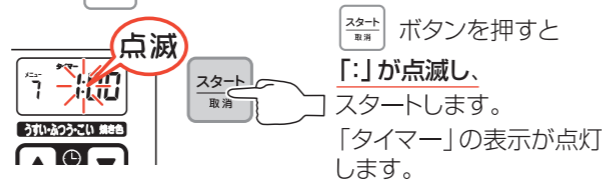
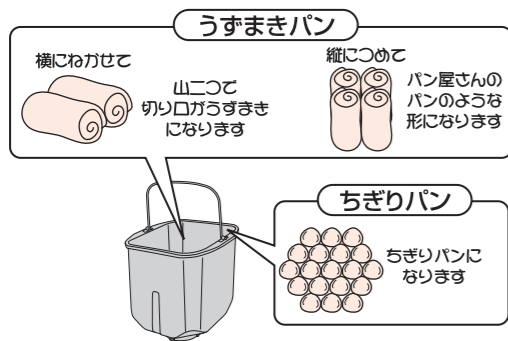
## デニッシュパン

リッチなパンの王道  
**《チョコデニッシュ》**  
 クロワッサン生地・23ページ参照  
 チョコレートクリーム

その他にもお好みの材料で自在にアレンジできます。

- 羽根をはずしたパンケースに生地が均等になるように入れます。

- スタートボタンを押します。

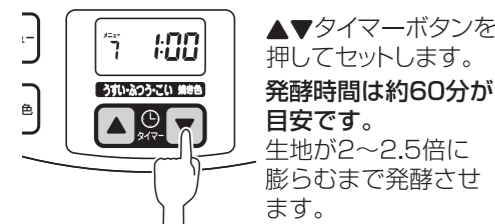


スタートボタンを押すと「:」が点滅し、スタートします。「タイマー」の表示が点灯します。

運転時間の設定をやり直すとき  
 スタートボタンを3秒以上「ピー」という音がするまで押してください。表示窓は「7:00」に戻ります。メニューを選択し、運転時間をセットしてスタートボタンを押してください。

## 発酵(メニュー7)

- 発酵します。メニューボタンを押して「7発酵」を選んでください。
- 運転時間をセットします。



▲▼タイマーボタンを押してセットします。発酵時間は約60分が目安です。生地が2～2.5倍に膨らむまで発酵させます。

## 焼き(メニュー8)

- 焼きます。メニューボタンを押して「8焼き」を選んでください。
- 運転時間をセットします。



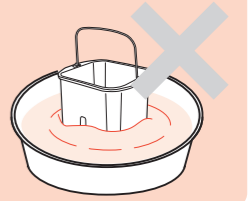
▲▼タイマーボタンを押してセットします。●生地の状態や配合によって時間が異なります。《焼き時間の目安》約30～35分

# お手入れ…使用後はその都度きれいにしてください。

- 電源プラグをコンセントから抜き、製品が冷えてからお手入れをしてください。
- ご使用になった後は、早目にお手入れをしてください。
- 台所用洗剤、スポンジなどを使い、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。
  - スポンジなどのやわらかいもので水洗いしてください。
  - 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。
  - 金属タワシは使用しないでください。

## △注意

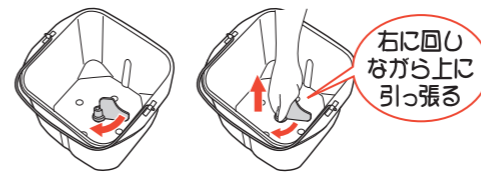
- パンケースの底を水の中に入れてください。駆動部が動かなくなり、故障の原因になります。
- のぞき窓はていねいに取扱い、みがき粉・金属タワシなどでお手入れはしないでください。キズなどの原因によりまれに自然破壊する恐れがあります。割れや欠け、ヒビなどが発生したらすぐに使用を止め、修理をご相談ください。



1. パンケースの内側にぬるま湯を羽根がひたるくらい入れ、羽根の穴、軸についたパン生地をふやかします。



2. 羽根を右に回しながら上に引っ張り、取りはずします。

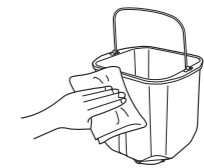


羽根がはずれにくいときは、パンケース底の駆動部を手でつかんで固定し、羽根を右に回しながら上に引っ張ってください。

3. 羽根、具入れ容器、パンケースの内側、生種容器はスポンジなどのやわらかいもので水洗いしてください。



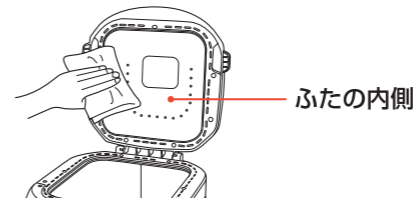
つまようじ 羽根の穴につまったパン生地はつまようじなどで取り除いてください。



パンケース外面はぬれふきんでふく程度にしてください。

4. 本体やふたの内側についた汚れは、固く絞ったぬれぶきんでふいてください。

!庫内に飛び散った具材などは取り除いてください。



## フッ素樹脂加工について

- パンケース・羽根にはフッ素樹脂加工を施しています。加工面を保護するために次の点に注意してください。
- 先のとがったものや金属製のヘラは使わない。
  - 調理の残りは放置しない。
  - 金属タワシ・みがき粉を使わない。

# 消耗部品について…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がれてきたり、パンケースの回転軸部分がこわれて回らなくなったり、材料がも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。お買上の販売店または、「お客様サービス係」までご相談ください。

# こんなときは

修理・サービスをお申しつけになる前に下記の点をお調べください。

## パンづくりのQ&A

質問	対策
一般のパンづくりの本の分量でつくりきれないでしょうか？	取扱説明書に記載しているメニューは、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、容量(小麦粉で250g)を守って独立モードで様子を見ながらご使用ください。(26~27ページ)
取扱説明書に記載してある分量より多い(少ない)量でパンは作れないですか？	分量が多いとパンケーキ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。
バターやスキムミルクの代わりにほかの材料は使えますか？	バターの代わりにはマーガリン、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に、牛乳をお使いください。スキムミルク大さじ1が牛乳70ml相当です。水と牛乳の合計量は各メニュー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。
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。
天然酵母を使ってパンは作れますか？	天然酵母パンは、元種の種類や出来具合の影響を受けやすく、長い発酵時間を必要としますのでご使用になれません。
なぜ、タイマーは13時間(調理工程含む)しかセットできないの？	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容器の隅に粉が混ざらずに残る場合があります。そのため、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よいですか？	パンが羽根に引っかかっている場合があります。パンケーキ底の駆動部を軽く動かすと羽根が少し動いて取り出しやすくなります。
パン生地をいためないように扱うにはどうしたらよいですか？	パン生地は必要以上にさわるとガスが抜けすぎて膨らみにくくなります。分割するときは手でちぎらずスケーパーで切り、ガスが抜けないように断面を内側に包みます。伸ばしても縮んでしまうときは無理に伸ばさず、5~10分程度休ませてください。

よく愛用いただくために

## パンがうまくつくりきれないときは

### 材料をご確認ください

砂糖	蜂蜜やシロップを使っていませんか？	水分を調節してください。
	合成甘味料を使っていませんか？	イーストの栄養にならないため、適していません。
バター	溶けて液体になっていませんか？	ペースト状~固形でお使いください。
	液体の油を使っていませんか？	生地がべたついて膨らみが悪くなります。
小麦粉	最強力粉を使っていませんか？	タンパク質が100g中11.5~13%が基本です。
	薄力粉(天ぷら粉)を使っていませんか？	タンパク質の量と質が異なるため、適していません。
	古くなっていませんか？	夏場は高温多湿の場所を避けてください。
ドライイースト	ピザ用やフランスパン用を使っていませんか？	性質が異なるため適していません。
	予備発酵の必要なものを使っていませんか？	予備発酵のいらぬインスタントタイプを使用してください。
	天然酵母や生イーストを使っていませんか？	性質が異なるため、適していません。
具入れの具	古くなっていませんか？	密封して冷蔵庫の奥で保存してください。 ●未開封のものは、表示の保存方法に従って賞味期限までに使ってください。 ●開封後は必ず密閉して早めに使い切ってください。
	生の野菜や果物を入れていませんか？	水気が出るためうまく膨らみません。生地がべたついて膨らみが悪くなります。
具入れの具	ペースト状のものや汁気の多いものを入れていませんか？	ペースト状のものは水と置き換えて最初に入れてください。汁気の多いものは汁気を切って入れてください。

### 分量をご確認ください

水	多すぎると生地がべたつき、少なすぎると固くなってうまく焼けません。
砂糖	多すぎると焼き色が濃くなります。少なすぎると発酵不足になります。
	グラニュー糖を使う場合は、計量スプーンを使うと分量が多くなります。はかり(量)ではかってください。
塩	多すぎると生地が締まって膨らみが悪くなります。少なすぎると生地が緩んでしぼんでしまったり過発酵になったりします。
スキムミルク	多すぎると焼き色が濃くなります。少なすぎると風味が悪くなります。
バター	多すぎるとうまく混ざらなったり生地がべたついて膨らみが悪くなります。
強力粉	多すぎると生地が固くなり膨らみが悪くなります。少なすぎると生地がべたついて生地がしぼんでしまいます。 計量カップではかると大幅な誤差が出ます。必ずはかり(量)ではかってください。
ドライイースト	多すぎると過発酵に、少なすぎると発酵不足になります。

### 気温・水温をご確認ください

室温が25℃を越えている場合は、各メニューの注意書きに従って水とイーストの量と温度を調節してください。  
室温が10℃以下の場合は約30℃のぬるま湯を使用してください。  
室温が30℃以上になると出来栄が悪くなります。涼しい場所でご使用ください。

### 設定をご確認ください

ご使用の材料とメニューがあっているかご確認ください。  
室温が25℃以上の場合、タイマーを使用するとできばえが悪くなります。涼しい場所でご使用ください。

よく愛用いただくために



パンがうまく焼けないときは

できばえ	確認項目	原因・対策	
パンの焼き色が濃すぎる	イースト	イーストの量が少なすぎたり、古いイーストを使っていますか？	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。砂糖は粒の大きさによって量が大きく変わる場合があります。はかり(重さ)ではかると正確になります。
	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。20~30℃の水を使ってください。
	室温	室温が低すぎませんか？	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所で作ってください。
	その他	保温をしていますか？	保温する時間が長い程、色が濃くなります。なるべく早く取り出してください。
		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。
パンの焼き色が薄すぎる	イースト	イーストを入れすぎていませんか？	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。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。
	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。20~30℃の水を使ってください。
	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。涼しいところで作ってください。熱い材料は常温に冷ましてからご使用ください。
パンが膨らまない	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。
		海外メーカーのイーストを使っていますか？	海外メーカーのイーストは国内メーカー製とは性質が異なり、うまく焼けない場合があります。国内メーカー製のイーストを使ってください。日清製粉のスーパーカメリアをおすすめします。
		セットしたときに小麦粉以外の材料と接していませんか？	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。

ご愛用いただくために

できばえ	確認項目	原因・対策	
パンが膨らまない	小麦粉	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。(タンパク質量の目安は1.5~1.3%です。)
		国産小麦粉を使っていますか？	国産小麦はたんぱく質の量と質が異なるため、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。
	砂糖	多すぎませんか？	生地が硬くなるためうまく膨らみません。
		少なすぎませんか？	砂糖が少ないとイーストが動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。
	室温	低すぎませんか？	10℃以下の場所では発酵が遅くなる場合があります。30℃程度のぬるま湯を使用してください。
高すぎませんか？		30℃以上の場所では生地がべたついてうまく膨らまない場合があります。	
生地にすじ状のむらができる	バター	冷たいまま使っていますか？	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。常温に戻してから使ってください。
		大きな塊で入れていませんか？	大きな塊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使ってください。
パンが膨らみすぎる	イースト	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	パン専用粉(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)パン専用粉(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。
	室温	高すぎませんか？	30℃を越えると室温の影響で過発酵になることがあります。涼しい場所で作ってください。
パンの内側の気泡が大きく粗い	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？	過発酵になり気泡が大きく粗くなります。涼しいところで作ってください。室温20~25℃が最適です。
変な味やにおいがする	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臭いが残ります。
	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	焼いてすぐに切りませんでしたか？	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。粗熱を取ってから切ってください。
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、イースト臭が強くなります。涼しいところで作ってください。熱い材料は常温に冷ましてからご使用ください。	

ご愛用いただくために

# アフターサービス

## 1. 保証書

- 裏表紙に添付しています。
- 保証書は「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。
- 保証書をよくお読みになり大切に保管してください。

## 2. 保証期間

お買い上げ日から1年間です。  
 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、保証書をよくお読みください。

## 3. 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には電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店または「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

保証書の規定により無料修理します。  
 製品に保証書を添えてお買い上げの販売店または「お客様サービス係」までお申し出ください。

### ● 保証期間がすぎている修理

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で修理させていただきます。  
 お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にご相談ください。

## 4. 補修用性能部品の最低保有期間

- 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。

## 5. アフターサービスについてご不明の場合

お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にお問い合わせください。

### ＜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。

### お客様サービス係


☎(フリーダイヤル) 0120-337-455  
 F A X (0256) 93-1077  
 お電話承り時間: 平日(月曜~金曜) 午前9時~午後5時  
 〒959-0292 新潟県燕市吉田西太田2084-2

お客様ご自身の修理は大変危険です。分解したり手を加えたりしないでください。












# 仕 様

電 源	AC 100V 50-60Hz
消 費 電 力	ヒーター400W/モーター30W
食パンの粉(小麦粉)容量	250g(1斤)
タ イ マ ー	13時間まで(焼きあがり時間を含む)
製 品 寸 法(約)	幅270×奥行325×高さ300mm
製 品 質 量(約)	4.5kg
電 源 コ ー ド(約)	1.4m
付 属 品	計量カップ…1 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(172℃)

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。

★長年ご使用のホームベーカリーの点検を！	
 愛情点検	●電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。●電源コードに傷が付いたり、電源コードを動かすと通電したりしなかったりする。●異常な臭いや音がある。●その他の異常・故障がある。
ご使用の際このようなことはありませんか。	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。

できばえ	原因・対策
パンの高さ、形が作るたびに変わる	出来上がりは毎回変わります。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、ふくらみ方や焼き色に差が出ます。
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、パンがしっかりとびた場合にこのような状態になることがあります。
パンの側面が折れる、縮む	パン内部の蒸気が急激に冷えることで縮む場合があります。焼き上がったらずぐにケースから取り出し、軽く衝撃を与えると蒸気が抜けて縮みにくくなります。
パンサイズが変わると味が変わる	サイズごとに付属の計量スプーンではかりやすい分量に調整しているため、若干サイズごとに味が変わる場合があります。
パンの角に粉が残る	パンケースの角に少し小麦粉や生地が混ざらないで残る場合があります。パンについた小麦粉はナイフなどで取り除いてください。
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ないで残る場合があります。気になる場合は取り除いてください。

こんなときは	原因	対 策
取消を押しても止まらない	 ボタンを長押ししていますか？	「ピー」と音が鳴るまで、長押ししてください。(約3秒)
 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、メニューを選択し、  ボタンを押してください。
 ボタンを押すと  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？	電源プラグを抜いて、ふたを開け、パンケースを取り出してから、庫内を冷ましてください。
 ボタンを押すと  と表示される	メニュー6「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？	30分以上本体を休ませてください。
 ボタンを押しても   と表示される	故障です。	電源プラグを抜き、お買い上げの販売店、または「お客様サービス係」まで修理をご相談ください。
表示が  に戻っている	途中で5分以上の停電がありませんでしたか？	新しい材料で作直してください。
●途中で停電した ●誤って電源プラグを抜いてしまった	調理中に5分以内の停電があった時、停電回復後は自動的に運転を続けます。誤って電源プラグを抜いても5分以内に差し込むと運転を続けます。(パンの出来が悪くなる場合があります。)	
ふたの周囲から煙がでる	ヒーターの上に材料等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。
タイマーで合わせ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せんか？ タイマーセットの方法が間違っていましたか？	「タイマーのセット方法」(13ページ)をご覧ください。

よく読んでいただくために

よく読んでいただくために