PDF版

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。

感動をデザインします
TWINBIRD

マルチホームクッカー

PY-E621

〔パンサイズ：0.5 斤〕

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。

家庭用 本製品は一般家庭用です。業務用などでご使用にならないでください。
また、調理以外の目的ではご使用にならないでください。

1台でおいしさいろいろ

基本の使いかた

食パンを作る

「基本の食パンの作りかた」
p.12～13

いろいろな生地を作る

「基本の生地の作りかた」
p.42～43

パン以外を作る

スイーツやバラエティメニューのレシピ
p.28～40

こんなメニューが作れます

食パン

メニュー 1-1
食パン
p.16

メニュー 1-2
早焼き
p.17

メニュー 1-3
ソフトパン
p.18

メニュー 1-4
スイートパン
p.19

メニュー 1-5
フランスパン風
p.20

健康パン

メニュー 2-1
ごはんパン
p.21

メニュー 2-2
雑穀ごはんパン
p.22

メニュー 2-3
米粉パン
p.23

メニュー 2-4
米粉パン
(グルテンフリー)
p.24

メニュー 2-5
全粒粉パン
p.25

メニュー 2-6
低カロリーパン
p.26

メニュー 2-7
ミルクフリーパン
p.27

バラエティ

メニュー 4-1
塩こうじ
p.34

メニュー 4-2
甘酒
p.35

メニュー 4-3
ヨーグルト
p.36

メニュー 4-4
もち
p.37

メニュー 4-5
焼きいも
p.38

メニュー 4-6
おかゆ
p.39

メニュー 4-7
スープ
p.40

いろいろな生地作り

メニュー 5-1
パン生地
p.44

メニュー 5-2
フランスパン生地
p.45

メニュー 5-3
ピザ生地
p.46

メニュー 5-4
ナン生地
p.47

メニュー 5-5
中華まん生地
p.48

メニュー 5-6
餃子生地
p.49

メニュー 5-7
ドーナツ生地
p.50

独立モード

使いかたとレシピ
☞ p.54 ～ 56

スイーツ

メニュー 3-1
ケーキ
☞ p.28

メニュー 3-2
スコーン
☞ p.29

メニュー 3-3
ジャム
☞ p.30

メニュー 3-4
プレザーブ
☞ p.31

メニュー 3-5
コンポート
☞ p.32

メニュー 3-6
あん
☞ p.33

めん生地作り

メニュー 6-1
うどん生地
メニュー 6-2
そば生地
メニュー 6-3
パスタ生地
メニュー 6-4
米粉めん生地
☞ p.52 ～ 53

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
パン作りの材料 10

使いかた

基本の食パンの作りかた 12
便利な機能 14
　タイマーセット 14
　追加焼き 15
1-1 食パンのレシピ 16
1-2 早焼きのレシピ 17
1-3 ソフトパンのレシピ 18
1-4 スイートパンのレシピ 19
1-5 フランスパン風のレシピ 20
2-1 ごはんパンのレシピ 21
2-2 雑穀ごはんパンのレシピ 22
2-3 米粉パンのレシピ 23
2-4 米粉パン（グルテンフリー）のレシピ 24
2-5 全粒粉パンのレシピ 25
2-6 低カロリーパンのレシピ 26
2-7 ミルクフリーパンのレシピ 27
3-1 ケーキの作りかた 28
3-2 スコーンの作りかた 29
3-3 ジャムの作りかた 30
3-4 プレザーブの作りかた 31
3-5 コンポートの作りかた 32
3-6 あんの作りかた 33
4-1 塩こうじの作りかた 34
4-2 甘酒の作りかた 35
4-3 ヨーグルトの作りかた 36
4-4 もちの作りかた 37
4-5 焼きいもの作りかた 38
4-6 おかゆの作りかた 39
4-7 スープの作りかた 40
基本の生地の作りかた 42
いろいろな生地を使ったレシピ 44
　5-1 パン生地 44
　5-2 フランスパン生地 45
　5-3 ピザ生地 46
　5-4 ナン生地 47
　5-5 中華まん生地 48
　5-6 餃子生地 49
　5-7 ドーナツ生地 50
6-1、6-2、6-3、6-4 めん生地の作りかた 52
独立モード 54
　こね 55
　発酵・成形発酵 55
　焼き 55
　独立モードを使ったレシピ 56

ご愛用いただくために

お手入れ 57
パンがうまく焼けない 58
　パンの大きさの目安 58
パン以外のメニューがうまく出来ない 62
よくある Q&A 65
故障かな？と思ったら 66
　こんな表示のときは 66
操作を間違えたときは 67
　ブザー音の種類と意味 67
部品・消耗品について 67
保証とアフターサービス／仕様 68

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。

⚠警告	⚠注意
「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。	「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。

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「お客様サービス係」にご相談ください。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使わない
やけど・感電・けがの原因になります。

蒸気口に手を近づけない
やけどの恐れがあります。
特に乳幼児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
すぐに電源プラグを抜き、お買い上げの販売店または「お客様サービス係」に点検・修理を依頼してください。

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。

ぬ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、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る
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。

⚠注意

のぞき窓の割れ防止のため、次のことを守って使用する
- 直火をあてない。
- 落としたり、強い衝撃を与えない。
- 急激に冷やさない。
- 傷をつけない。（みがき粉・金属タワシなどでお手入れはしない）
- ふたは丁寧に取り扱う。
  傷などの原因によりまれに自然破壊することがあります。
- 割れや欠け、ヒビなどが発生したらすぐに使用を止め、交換する。
- 破損した場合、破片が細片となって激しく飛散することがあるので注意する。
- 万が一ガラスが破損した場合は、取り除くときに手を切らないように注意する。

焼き上がり後しばらくは庫内に手を入れたりヒーターに触れたりしない
やけどの原因になります。

使用中や使用直後は、本体・パンケース・庫内・ふた内側・金属ふた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。

蒸気口は約 110℃、のぞき窓は約 100℃、本体側面は約 70℃になります。

お手入れは冷めてから行う
やけどの原因になります。

パンケースを取り出すときは必ずミトンを使用する
やけどの恐れがあります。

金属ふたを取り外すときは必ずミトンを使用する
やけどの恐れがあります。

電源について

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。

設置場所について

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、本体が冷めてから行う。**
  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**
  本体が変形する原因になります。
- **ふたにふきんをかけない**
  故障やふたが変形する原因になります。
- **メニュー 4-4「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。

各部の名称とはたらき

本体

羽根　取り付けかた
☞ p.12
次のときは羽根を取り付けません。
[3-5] コンポート
[4-1] 塩こうじ
[4-3] ヨーグルト
[4-5] 焼きいも
[4-6] おかゆ

操作パネル　**のぞき窓**
☞ p.7

蒸気口
調理中に蒸気が出る

ふた

本体ハンドル

取っ手
ふたを開け閉めするときに持つ

パンケース

取りはずしかた、取り付けかた
☞ p.12

羽根取り付け軸
! 取りはずし出来ません。

容量
食パンの場合
小麦粉で 125 g分

ハンドル

庫　内

ヒーター

電源コード

電源プラグ

付属品

容器…1 個

・水などの液体をはかります。(ml 単位)
・[4-1] 塩こうじ、[4-3] ヨーグルトを調理するときに容器として使用します。

! 小麦粉などははかれません。(目盛りが g 単位ではないため)
! 密閉性はありません。内容物を入れたまま振ったり、保存しないでください。

計量スプーン…1 個

■計量の目安

	大さじ 1	小さじ 1
砂糖	約 10g	–
スキムミルク	約 8g	約 2.7g
塩	–	5.4g
ドライイースト	–	3g

市販の計量スプーンとは形状が異なるため量が変わります。

操作パネル

❶ メインメニューボタン
メインメニューを選ぶときに押す

❷ サブメニューボタン
サブメニューを選ぶときに押す

❸ 表示窓

❹ タイマーボタン
タイマーをセットするときに押す

∧ ····· 進む
∨ ····· 戻る

長押しすると連続して進みます。

❺ スタートボタン
運転をスタートする

❻ 焼き色ボタン
パンの焼き色を選ぶときに押す

❼ 具入れブザーボタン
具入れブザー音のあり、なしを切り換える

❽ 取消ボタン
運転を中止するときに長押しする

❾ タイマー表示
出来上がりまでの残り時間を表示する

❿ 工程表示
動作中の工程のランプが点滅する
動作予定の工程のランプが点灯する

こね	こね工程
発酵	発酵工程
発酵 2	成形発酵工程
焼き／加熱	焼きまたは加熱工程

⓫ 具入れブザー表示
具入れブザー音ありのとき ━ が表示される

⓬ 焼き色表示
選択した焼き色に ━ が表示される

⓭ メニュー表示
選択したメニュー番号を表示する

⓮「タイマー」マーク
タイマーによる待機中に表示される

金属ふた…1 個

[3-1] ケーキ、[3-2] スコーン、[4-2] 甘酒、[4-5] 焼きいも、[4-7] スープのときにパンケースに載せて使用します。

置き台…1 個

[4-1] 塩こうじ、[4-3] ヨーグルトのときに使用します。

容器ふた…1 個

[4-1] 塩こうじ、[4-3] ヨーグルトのときに容器に取り付けて使用します。

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。

基本の作りかたの流れ

基本の作りかた	こんなメニューが作れます		メニューのセット（メインメニュー — サブメニュー）
メインメニュー 1、食パン 2、健康パンを作る ☞ p.12	食パン	p.16	1 — 1
	早焼き	p.17	1 — 2
	ソフトパン	p.18	1 — 3
	スイートパン	p.19	1 — 4
	フランスパン風	p.20	1 — 5
	ごはんパン	p.21	2 — 1
	雑穀ごはんパン	p.22	2 — 2
	米粉パン	p.23	2 — 3
	米粉パン（グルテンフリー）	p.24	2 — 4
	全粒粉パン	p.25	2 — 5
	低カロリーパン	p.26	2 — 6
	ミルクフリーパン	p.27	2 — 7
メインメニュー 3、スイーツメニューを作る	ケーキ	p.28	3 — 1
	スコーン	p.29	3 — 2
	ジャム	p.30	3 — 3
	プレザーブ	p.31	3 — 4
	コンポート	p.32	3 — 5
	あん	p.33	3 — 6
メインメニュー 4、バラエティメニューを作る	塩こうじ	p.34	4 — 1
	甘酒	p.35	4 — 2
	ヨーグルト	p.36	4 — 3
	もち	p.37	4 — 4
	焼きいも	p.38	4 — 5
	おかゆ	p.39	4 — 6
	スープ	p.40	4 — 7
メインメニュー 5、生地を作る ☞ p.42	パン生地	p.44	5 — 1
	フランスパン生地	p.45	5 — 2
	ピザ生地	p.46	5 — 3
	ナン生地	p.47	5 — 4
	中華まん生地	p.48	5 — 5
	餃子生地	p.49	5 — 6
	ドーナツ生地	p.50	5 — 7
メインメニュー 6、めん生地を作る ☞ p.42	うどん生地・そば生地・パスタ生地・米粉めん生地	p.52	6 — 1
			6 — 2
			6 — 3
			6 — 4
メインメニュー 7、独立モード ☞ p.54	こね	p.55	7 — 1
	発酵	p.55	7 — 2
	成形発酵	p.55	7 — 3
	焼き	p.55	7 — 4

所要時間
工　程
具入れブザー
3時間50分
2時間32分
3時間45分
4時間10分～4時間15分
5時間35分～5時間45分
3時間40分～3時間45分
3時間45分～3時間50分
2時間20分～2時間25分
1時間50分～1時間55分
4時間05分～4時間15分
4時間10分～4時間15分
2時間37分～2時間42分
スタート
こね
寝かし
36分後
36分後
45分後
41分後
25分後
30分後
30分後
23分後
24分後
粉落としをする
1時間00分
1時間00分
41分後
こね
発酵・ガス抜き
成形
成形発酵
焼き
出来上がり
1時間43分
1時間20分
1時間40分
1時間40分
1時間00分
1時間00分
こね
ブザー
粉落としをする
15分後
粉落とし（成形）をする
15分後
こね
寝かし
焼き
こね＆加熱
加熱
こね＆加熱
加熱
加熱
こね＆加熱
12時間00分
10時間00分
10時間00分
1時間10分
2時間00分
1時間00分
1時間40分
発酵
発酵＆こね
発酵
加熱（炊く）
こね＆加熱
ブザー
1時間後
つく
10分
焼き
加熱（炊く）
ふたを開け
スタート を押す
加熱
こね
加熱
こね
2時間00分（生地まで）
2時間10分（生地まで）
1時間30分（生地まで）
1時間25分（生地まで）
1時間20分（生地まで）
15分（生地まで）
1時間20分（生地まで）
こね
寝かし（餃子生地以外）
具入れブザー
47分後
30分後
取り出す
成形
発酵
焼く
フライパンで焼く
発酵
蒸す
フライパンで焼く
発酵
揚げる
21分（生地まで）
15分（生地まで）
20分（生地まで）
17分（生地まで）
こね
取り出す
寝かし（そば生地以外）
伸ばす
切る
茹でる

パン作りの材料

粉　類

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 日清製粉「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

ポイント
- 製造年月日の新しいものを使用する。
- 粉はふるわないで使う。
- 必ずはかり（重さ）ではかる。
  （計量カップではははかれません）
- 開封後は密閉して保存し、早めに使い切る。
- 夏場は冷蔵庫で保存する。

米粉

小麦成分（グルテン）入りパン用米粉

○	必ず使う グリコ栄養食品 「このの香 福盛シトギミックス 20A（小麦グルテン配合）」
×	● グリコ栄養食品「このの香 福盛シトギミックス 20A（小麦グルテン配合）」以外の米粉 銘柄によって出来上がる生地の固さが異なるため、うまく出来ない場合がある

重要 小麦成分（グルテン）を含むため、小麦アレルギーの方は召し上がれません。

米粉（グルテンフリー）

小麦成分（グルテン）を含まない米粉

○	グアガム（増粘剤）の入ったミックス粉 推奨 ● グリコ栄養食品 「このの香 米粉パン用ミックス粉（グルテンフリー）」
×	● グアガム（増粘剤）の入っていない米粉 ● 自家製の米粉

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

グリコ通販センター　http://shop.glico.co.jp
米粉商品、購入に関するお問合せ先　フリーダイヤル　0120-834-365
受付時間：平日 9：00 ～ 20：00、土日祝 9：00 ～ 17：00 <年末年始をのぞく>

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、イーストが発酵出来る状態にする。

ポイント
- 室温が高い（25℃以上）とき
  冷水（5℃）を使う。水の量を減らす。
- 室温が低い（10℃以下）とき
  ぬるま湯（30℃）を使う。
- 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。

○	● 上白糖
×	● 合成甘味料 ● 固まった状態のもの

ポイント
- 正確にはかる場合は、はかり（重さ）ではかる。
- 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。
- グラニュー糖は粒が小さいため、はかり（重さ）ではかる。

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。

○	● 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 日清製粉「スーパーカメリヤ」
×	● 生イースト ● 保存状態の悪いもの ● 天然酵母

ポイント
- 製造年月日の新しいものを使用する。
- 室温が高い（25℃以上）ときは、メニューに合わせて分量を調節する。
- 使用後は保存方法に注意する。
  （イーストは生きているため）
  - 必ず密閉し冷蔵庫で保存する。
  - 冷蔵庫の奥に置く。
  - 開封後は 1 ヶ月を目安に使い切る。
  - 湿気に注意する。

油脂類（バター・マーガリンなど）

パンが固くなるのを防ぎ、やわらかくしっとりと風味よく仕上げる。

○	● 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。

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

・スキムミルク大さじ 1 は、牛乳 70ml に置き換え可能

！牛乳に置き換えるときは、牛乳と同じ分量の水を減らす。

例：

レシピ		置き換え後
スキムミルク：大さじ 1 水　　：190ml	»	牛乳：70ml 水　：120ml

塩

イーストの働きをコントロールする。
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

炊いたごはんを使ってもっちりさせる。

重要 生米は使用出来ません。

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。
● 炊いたごはんの固さによって水の分量を調節する。炊いたごはんが固い場合は、長めにふやかす。

固い場合	水を 5ml 増やす
やわらかい場合	水を 5ml 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。

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

ナッツ・ドライフルーツなど

小麦粉の分量の 20% 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。

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、キウィ、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。

基本の食パンの作りかた

●材料〈0.5 斤〉

水.....90ml	バター 5g
砂糖 .....大さじ 1（10g）	強力粉.....125g
塩.....小さじ 1/2（2.7g）	ドライイースト ....小さじ 1/2(1.5g)
スキムミルク ...大さじ 1/2（4g）	

! 材料は正確にはかりましょう

●用意する道具

スタート 準備する

1 パンケースに羽根をセットする

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、奥まで押し込む。

羽根の穴の奥まで取り付け軸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水を入れる。

②砂糖、塩、スキムミルク、バターを入れる。

③強力粉を入れる。

水面が隠れるようにまんべんなく入れる。

④ドライイーストを入れる。
水に触れないよう強力粉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。

具入れブザーを鳴らさないときは

具入れブザーは鳴らないように設定出来ます。

具入れブザー を押す。

具入れの種類	画面表示	
具入れブザーあり	ー 具入れブザー	「具入れブザー」の上に ー が表示される
具入れブザーなし	具入れブザー	ー 表示なし

焼く

4 電源を入れる

電源プラグをコンセントに差し込む。

「ピー」と音が鳴ります。

初期表示

5 セットする

①メインメニューの 1 または 2 を選ぶ。
②サブメニュー 1 ～ 7 を選ぶ。

③焼き色を選ぶ。

④具入れブザーあり / なしを選ぶ。

●タイマーをセットするとき ☞ p.14

6 スタートする

ランプが点灯

押す。

「こね」のランプが点滅

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」と鳴るまで長押しする。
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 「ピッピッピッ」と鳴って焼き上がったら 電源を切る

① 取消 を「ピー」と鳴るまで**長押し**する。

スタート ランプが消灯

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逆さまにして数回振る。

! 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

メインメニュー 1、2 では、タイマーで焼き上がり時間を設定出来ます。

タイマーを使えない材料／メニュー

- 野菜、牛乳、卵などの冷蔵保存が必要な材料を使うとき
  材料が変質することがあるため、タイマーを使わないでください。
- スイーツメニュー
- バラエティメニュー
- 生地作りメニュー
- めん生地作りメニュー
- 独立モードメニュー

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

p.12 ～ 13「基本の食パンの作りかた」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

…10 分進む
…10 分戻る

「タイマー」が表示される

タイマー設定可能時間	工程時間＋ 13 時間後まで

例 今から 12 時間後に出来上がるようにセットする場合

を押して、
にする

スタートする

2

を押す

「：」が点滅開始

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。
表示が次のように変わります。

「こね」のランプが点滅

「タイマー」表示が消える

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

1

を「ピー」と鳴るまで**長押し**する。

初期表示に戻ります。

2

■タイマーセットをせずにすぐに調理をはじめる場合
①メニュー、焼き色、具入れブザーあり / なしを選ぶ
②スタートする

■タイマーセットをやりなおす場合
①メニュー、焼き色、具入れブザーあり / なしを選ぶ
②タイマーをセットする
③スタートする

追加焼き（5 分単位）

調理終了後に焼きを追加出来ます。

準備する

1. 表示窓の時間が 0:00 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。

セットする

1 「メニュー 7-4」を選ぶ

2 追加焼きの時間をセットする

…5 分進む
…5 分戻る

焼く

3 スタート を押す

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 0:00 になります。

① 取消 を「ピー」と鳴るまで長押しする。

②電源プラグをコンセントから抜く。

パンの保存方法

手作りパンは無添加のため、市販のパンのように長持ちしません。
出来るだけ早めにお召し上がりください。

<保存するときは>
次のようにしておくと比較的長持ちします。
- ビニールなどの袋に入れる（乾燥を防ぐ）
- 食べやすい大きさに切り、冷凍庫に入れる（より長持ちさせる）

ベーシックな
1-1 食パンのレシピ

工程

具入れブザー

0.5 斤	36 分後

焼き上がりまでの時間（約）

0.5 斤	ふつう うすい	3 時間 50 分

作りかた

基本手順

☞ p.12 ～ 13「基本の食パンの作りかた」

室温による調整

室温	室温 25℃以上		室温 10℃以下
材料	水	ドライイースト	水
0.5 斤	5℃の冷水	–	30℃の ぬるま湯

室温が 30℃以上になると
出来ばえが悪くなります。

食パン　ベーシックな食パンの基本レシピ

タイマー：使用可

材料	0.5 斤
水	90ml（90g）
砂糖	大さじ 1（10g）
塩	小さじ 1/2（2.7g）
スキムミルク	大さじ 1/2（4g）
バター	5g
強力粉	125g
ドライイースト	小さじ 1/2（1.5g）

短時間で焼き上げる

1-2 早焼きのレシピ

工程

具入れブザー

0.5 斤	36 分後

焼き上がりまでの時間（約）

0.5 斤	ふつう うすい	2 時間 32 分

作りかた

基本手順

☞ p.12 ～ 13「基本の食パンの作りかた」

室温による調整

室温	室温 25℃以上		室温 10℃以下
材料	水	ドライイースト	水
0.5 斤	5℃の冷水	–	30℃の ぬるま湯

室温が 30℃以上になると
出来ばえが悪くなります。

早焼き食パン　イーストを増やしてすばやく発酵

タイマー：使用可

材料	0.5 斤
水	90ml（90g）
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 1/2（4g）
バター	5g
強力粉	125g
ドライイースト	小さじ 3/4（2.3g）

しっとりソフトな食パン

1-3 ソフトパンのレシピ

工程

具入れブザー

0.5 斤	45 分後

焼き上がりまでの時間（約）

0.5 斤	ふつう うすい	3 時間 45 分

作りかた

基本手順

p.12 ～ 13「基本の食パンの作りかた」

室温による調整

室温	室温 25℃以上		室温 10℃以下
材料	水	ドライイースト	水
0.5 斤	5℃の冷水	–	30℃の ぬるま湯

室温が 30℃以上になると
出来ばえが悪くなります。

ソフトパン　バターを増やしてしっとりとやわらかいソフトパンの基本レシピ

タイマー：使用可

材料	0.5 斤
水	90ml（90g）
砂糖	大さじ 1（10g）
塩	小さじ 1/2（2.7g）
スキムミルク	大さじ 1/2（4g）
バター	10g
強力粉	125g
ドライイースト	小さじ 1/2（1.5g）

ほんのり甘い菓子パン風

1-4 スイートパンのレシピ

工程

具入れブザー

0.5 斤	41 分後

焼き上がりまでの時間（約）

0.5 斤	ふつう	4 時間 15 分
	うすい	4 時間 10 分

作りかた

基本手順

p.12 ～ 13「基本の食パンの作りかた」

室温による調整

室温	室温 25℃以上		室温 10℃以下
材料	水	ドライイースト	水
0.5 斤	5℃の冷水	–	30℃の ぬるま湯

室温が 30℃以上になると
出来ばえが悪くなります。

タイマーを使用する場合は、卵黄は使用せず同量の水を入れてください。

スイートパン　ほんのり甘い菓子パン風のスイートパンの基本レシピ

タイマー：使用不可

材料	0.5 斤
水	合わせて 70g
卵黄（M 玉 1 個溶く）	
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（8g）
バター	10g
強力粉	100g
薄力粉	15g
ドライイースト	小さじ 1/2（1.5g）

フランスパンのような食感と風味

1-5 フランスパン風のレシピ

工程

具入れブザー

0.5 斤	25 分後

焼き上がりまでの時間（約）

0.5 斤	ふつう	5 時間 45 分
	うすい	5 時間 35 分

フランスパンの粉について

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.12～13「基本の食パンの作りかた」

室温による調整

室温	室温 25℃以上		室温 10℃以下
材料	水	ドライイースト	水
0.5 斤	5℃の冷水	–	–

室温が 30℃以上になると出来ばえが悪くなります。

フランスパン風　シンプル材料で作るフランスパン風の基本レシピ

タイマー：使用可

材料	0.5 斤
水	110ml（110g）
塩	小さじ 1/2（2.7g）
強力粉	125g
薄力粉	25g
ドライイースト	小さじ 3/4（2.3g）

炊いたごはんを混ぜて焼く

2-1 ごはんパンのレシピ

工程

具入れブザー

0.5 斤	30 分後

焼き上がりまでの時間（約）

0.5 斤	ふつう	3 時間 45 分
	うすい	3 時間 40 分

室温による調整

室温	室温 25℃以上		室温 10℃以下
材料	ふやかしたごはん	ドライイースト	ふやかしたごはん
0.5 斤	5～10℃まで冷やす	–	30℃まで冷ます

室温が 30℃以上になると出来ばえが悪くなります。

ごはんについて

重要 生米は使用出来ません。

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。
- 炊いたごはんの固さによって水の分量を調節する。
- 炊いたごはんが固い場合は、長めにふやかす。

固い場合	水を 5ml 増やす
やわらかい場合	水を 5ml 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。

作りかた

1. 下ごしらえ・・・ごはんをふやかす

・冷やごはんにレシピのお湯（熱湯）を注いでほぐす
・適温まで冷ます
室温 25℃以上のとき……5℃～10℃に冷やす。
（室内で 1 時間ほど冷ましたあと、冷蔵庫で 2 時間程度冷やす）
室温 10℃以下のとき……30℃に冷ます。
（室温で 1 時間ほど冷ます）

- 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。

ポイント 急いで作る場合はお湯（熱湯）の替わりに水（常温）を使用することも出来ます。その場合はお湯に比べごはん粒が残ります。

2. 材料を入れる

・ふやかしたごはん
・砂糖、塩、スキムミルク、バター
・強力粉
・ドライイースト
の順にパンケースに入れる

! ごはんがレシピ分量分の水を吸っているため、分量外の水を追加する必要はありません。

ごはんパン　ごはんパンの基本レシピ

出来上がりは通常の食パンより小さくなる

タイマー：使用可

材料	0.5 斤
お湯	60ml（60g）
ごはん	35g
砂糖	大さじ 1（10g）
塩	小さじ 1/4（1.4g）
スキムミルク	大さじ 1/2（4g）
バター	5g
強力粉	90g
ドライイースト	小さじ 1/2（1.5g）

炊いた雑穀や雑穀入りごはんを混ぜて焼くごはんパン

2-2 雑穀ごはんパンのレシピ

工程

室温による調整

室温	室温 25℃以上		室温 10℃以下
材料	ふやかした雑穀	ドライイースト	ふやかした雑穀
0.5 斤	5～10℃まで冷やす	–	30℃まで冷ます

室温が 30℃以上になると出来ばえが悪くなります。

具入れブザー

0.5 斤	30 分後

焼き上がりまでの時間（約）

0.5 斤	ふつう	3 時間 50 分
	うすい	3 時間 45 分

雑穀について

重要 生米や生の雑穀は使用出来ません。

ポイント

- 雑穀だけで使う場合は、水から茹でて沸とうしたら弱火で 30 分炊いて、15 分程蒸らしてやわらかくし、ざるで水切りしておく。
- あらかじめレシピ分量のお湯でふやかしておく。
- 調理後の雑穀の固さによって水の分量を調節する。

固い場合	水を 5ml 増やす
やわらかい場合	水を 5ml 減らす

- 雑穀を減らす場合は、減らした雑穀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。雑穀が傷む恐れあり。
- 調理後または解凍後 1 日以上たった雑穀は使わない。

作りかた

1. 下ごしらえ・・・雑穀をふやかす

・冷えた雑穀にレシピのお湯（熱湯）を注いでほぐす
・適温まで冷ます
室温 25℃以上のとき……5℃～ 10℃に冷やす。
（室内で 1 時間ほど冷ましたあと、冷蔵庫で 2 時間程度冷やす）
室温 10℃以下のとき……30℃に冷ます。
（室温で 1 時間ほど冷ます）

- 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。

ポイント 急いで作る場合はお湯（熱湯）の替わりに水（常温）を使用することも出来ます。その場合はお湯に比べ粒が残ります。

2. 材料を入れる

・ふやかした雑穀
・砂糖、塩、スキムミルク、バター
・強力粉
・ドライイースト
の順にパンケースに入れる

! 雑穀がレシピ分量分の水を吸っているため、分量外の水を追加する必要はありません。

雑穀ごはんパン　雑穀ごはんパンの基本レシピ

出来上がりは通常の食パンより小さくなる

タイマー：使用可

材料	0.5 斤
お湯	60ml（60g）
雑穀ごはん	35g
砂糖	大さじ 1（10g）
塩	小さじ 1/4（1.4g）
スキムミルク	大さじ 1/2（4g）
バター	5g
強力粉	90g
ドライイースト	小さじ 1/2（1.5g）

お米の甘みが生きたもっちりパン

2-3 米粉パンのレシピ

工程

具入れブザー

0.5 斤	23 分後

焼き上がりまでの時間（約）

0.5 斤	ふつう	2 時間 25 分
	うすい	2 時間 20 分

米粉について

小麦成分（グルテン）入りパン用米粉

○	必ず使う グリコ栄養食品 「このの香 福盛シトギミックス 20A（小麦グルテン配合）」
×	● グリコ栄養食品「このの香 福盛シトギミックス 20A（小麦グルテン配合）」以外の米粉 銘柄によって出来上がる生地の固さが異なるため、うまく出来ない場合がある

重要 小麦成分（グルテン）を含むため、小麦アレルギーのかたは召し上がれません。

小麦成分（グルテン）の入っていない米粉や自家製の米粉を使う場合は、☞ p.25「全粒粉パンのレシピ」の分量を参考に作ります。
米粉の量は約 10%（0.5 斤：強力粉 112g ＋米粉 13g）からお試しください。

作りかた

基本手順

☞ p.12 ～ 13「基本の食パンの作りかた」

室温による調整

室温	室温 25℃以上		室温 10℃以下
材料	水	ドライイースト	水
0.5 斤	5℃の冷水	–	30℃の ぬるま湯

室温が 30℃以上になると出来ばえが悪くなります。

米粉パン　米粉を使ったもっちり食パン

出来上がりは通常の食パンより若干小さくなる

タイマー：使用可

材料	0.5 斤
水	95ml（95g）
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 1/2（4g）
バター	10g
パン用米粉	140g
ドライイースト	小さじ 3/4（2.3g）

小麦成分を含まないもっちりパン

2-4 米粉パン（グルテンフリー）のレシピ

工程

粉落とし／具入れブザー

0.5 斤	24 分後

具入れブザーが鳴ったら、シリコン製のヘラなどでパンケースの角に残った粉を落としてください。

焼き上がりまでの時間（約）

0.5 斤	ふつう	1 時間 55 分
	うすい	1 時間 50 分

米粉（グルテンフリー）について

小麦成分（グルテン）を含まない米粉

○	グアガム（増粘剤）の入ったミックス粉 推奨 ● グリコ栄養食品 「このの香 米粉パン用ミックス粉（グルテンフリー）」
×	● グアガム（増粘剤）の入っていない米粉 ● 自家製の米粉

重要 小麦成分（グルテン）にきわめて敏感なかたは、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.12 ～ 13「基本の食パンの作りかた」

室温による調整

室温	室温 25℃以上		室温 10℃以下
材料	水	ドライイースト	水
0.5 斤	5℃の冷水	–	30℃の ぬるま湯

室温が 30℃以上になると出来ばえが悪くなります。

グルテンを含まないため、生地はドロドロの状態で出来上がります。

米粉パン（グルテンフリー） 小麦グルテンを使わない米粉パンの基本レシピ

天面は白く平ら
出来上がりは通常の
食パンより小さくなる

タイマー：使用可

材料	0.5 斤
水	130ml（130g）
砂糖	大さじ 1（10g）
塩	小さじ 1/2（2.7g）
バター	12g
グルテンフリー米粉ミックス	140g
ドライイースト	小さじ 3/4（2.3g）

栄養価の高い全粒粉入り

2-5 全粒粉パンのレシピ

工程

具入れブザー

0.5 斤	1 時間 00 分後

焼き上がりまでの時間（約）

0.5 斤	ふつう	4 時間 15 分
	うすい	4 時間 05 分

全粒粉について

○	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

小麦成分（グルテン）の入っていない米粉や自家製の米粉を使う場合
「全粒粉パン」の分量を参考に作ります。
0.5 斤の場合「強力粉 65g ＋全粒粉 60g」を「強力粉 112g ＋米粉 13g（約 10%）」に置き換えてお試しください。

作りかた

基本手順

☞ p.12 ～ 13「基本の食パンの作りかた」

室温による調整

室温	室温 25℃以上		室温 10℃以下
材料	水	ドライイースト	水
0.5 斤	5℃の冷水	–	30℃の ぬるま湯

室温が 30℃以上になると出来ばえが悪くなります。

全粒粉パン

小麦全粒粉を使ったヘルシーなパンの基本レシピ

粉の一部を全粒粉に変更
食べにくいときは全粒粉を少なめに

タイマー：使用可

材料	0.5 斤
水	90ml（90g）
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 1/2（4g）
バター	5g
強力粉	65g
全粒粉	60g
ドライイースト	小さじ 1/2（1.5g）

茹でたいもを混ぜて焼く

2-6 低カロリーパンのレシピ

工程

具入れブザー

0.5 斤	1 時間 00 分後

焼き上がりまでの時間（約）

0.5 斤	ふつう	4 時間 15 分
	うすい	4 時間 10 分

いもについて

重要 生のものは使用出来ません。
じゃがいも、さつまいも、さといもなどが適しています。

作りかた

1. 下ごしらえ・・・いもを茹でてつぶす

・レシピ以外のお湯で、いもを茹でてつぶし、軽くほぐす。
・適温まで冷ます
室温 25℃以上のとき……5℃～ 10℃に冷やす。
（室内で 1 時間ほど冷ましたあと、冷蔵庫で 2 時間程度冷やす）
室温 10℃以下のとき……30℃に冷ます。
（室温で 1 時間ほど冷ます）

室温による調整

室温	室温 25℃以上		室温 10℃以下
材料	つぶしたいも	ドライイースト	つぶしたいも
0.5 斤	5 ～ 10℃まで冷やす	–	30℃まで冷ます

室温が 30℃以上になると出来ばえが悪くなります。

2. 材料を入れる

・つぶしたいも、水
・砂糖、塩、スキムミルク、バター
・強力粉
・ドライイースト
の順にパンケースに入れる

低カロリーパン　低カロリーパンの基本レシピ

出来上がりは通常の食パンより小さくなる

タイマー：使用可

材料	0.5 斤
水	70ml（70g）
つぶしたいも	40g
砂糖	大さじ 1（10g）
塩	小さじ 1/2（2.7g）
スキムミルク	大さじ 1/2（4g）
バター	5g
強力粉	100g
ドライイースト	小さじ 1/2（1.5g）

乳製品を使わない

2-7 ミルクフリーパンのレシピ

工程

具入れブザー

0.5 斤	41 分後

焼き上がりまでの時間（約）

0.5 斤	ふつう	2 時間 37 分
	うすい	2 時間 42 分

作りかた

基本手順

☞ p.12 ～ 13「基本の食パンの作りかた」

室温による調整

室温	室温 25℃以上		室温 10℃以下
材料	水	ドライイースト	水
0.5 斤	5℃の冷水	–	30℃の ぬるま湯

室温が 30℃以上になると出来ばえが悪くなります。

ミルクフリーパン　乳製品を使わないパンの基本レシピ

出来上がりは通常の食パンより小さくなる

タイマー：使用可

材料	0.5 斤
水	90ml（90g）
豆乳	30g
砂糖	大さじ 1（10g）
塩	小さじ 1/2（2.7g）
水飴	10g
強力粉	140g
ドライイースト	小さじ 1/2（1.5g）

3-1 ケーキの作りかた

工程

バターケーキ

バター	60g
砂糖	60g
牛乳	合わせて 70g
鶏卵（M玉 1 個溶く）	
薄力粉	120g
ベーキングパウダー	6g

準　備

①パンケースに羽根を取り付ける。

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。

②バター、砂糖、牛乳と溶いた鶏卵の順に入れる。

③薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるい、入れる。
④パンケースを本体にセットし、ふたを閉める。

1 スタートする

①電源を入れる。

②メニュー 3-1 を選ぶ。

「こね」のランプが点滅

③スタートする。

ランプが点灯

2 「ピー」と 7 回ブザーが鳴ったら 粉落としをし、金属ふたを取り付ける。

（スタートから 15 分後）

5 分間運転を停止します。

①ふたを開け、ゴムベラなどで周囲の粉を落とす。

金属ヘラは使用しない。（フッ素樹脂加工を傷めます。）

②お好みで具を入れる。
③金属ふたを取り付ける。
④ふたを閉める。

ブザーから 5 分たつと、自動的に運転を再開します。

3 「ピッピッピッ」と鳴ったら 調理終了

① 取消 を「ピー」と鳴るまで長押しする。

ランプが消灯

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し、金属ふたを取りはずす。

！金属ふたは熱くなっていますので、ミトンなどを使って取りはずしてください。

④ケーキを取り出し、あら熱を取る。

スコットランド生まれの素朴なお菓子

3-2 スコーンの作りかた

工程

スコーン

生クリーム	120g
牛乳	35g
砂糖	大さじ 2+1/2 (25g)
塩	1g
薄力粉	200g
ベーキングパウダー	8g

準　備

①パンケースに羽根を取り付ける。

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。

②生クリーム、牛乳、砂糖、塩の順に入れる。

③薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるい、入れる。
④具を入れる場合は、具を入れる。
⑤パンケースを本体にセットし、ふたを閉める。

1 スタートする

①電源を入れる。

②メニュー 3-2 を選ぶ。

③スタートする。

「こね」のランプが点滅

2 「ピー」と 7 回ブザーが鳴ったら 粉落とし（成形）をし、金属ふたを取り付ける

（スタートから 15 分後）

5 分間運転を停止します。

①ふたを開け、ゴムベラなどで周囲の粉を落として、生地の天面を平らに整えてから、金属ふたを取り付ける。

金属ヘラは使用しない。（フッ素樹脂加工を傷めます。）

②ふたを閉める。

ブザーから 5 分たつと、自動的に運転を再開します。

3 「ピッピッピッ」と鳴ったら 調理終了

① 取消 を「ピー」と鳴るまで長押しする。

ランプが消灯

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し、金属ふたを取り出す。

！金属ふたは熱くなっていますので、ミトンなどを使って取りはずしてください。

④スコーンを取り出し、あら熱を取る。

しっかりつぶしたペースト状

3-3 ジャムの作りかた

工程

出来上がりまでの時間（約）
1 時間 40 分

いちごジャム

いちご	正味 180g
砂糖	60g
水飴	15g

準　備

①いちごは洗ってヘタを取り、水気をふき取る。大きいものは 1/2 ～ 1/4 に切る。

②パンケースに羽根を取り付ける。

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。

③砂糖・いちご・水飴の順にパンケースに入れる。

④パンケースを本体にセットし、ふたを閉める。

1 スタートする

①電源を入れる。

②メニュー 3-3 を選ぶ。

③スタートする。

2 「ピッピッピッ」と鳴ったら 調理終了

① 取消 を「ピー」と鳴るまで長押しする。

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し、あら熱を取る。

3 ジャムを取り出す

パンケースを傾けながらゴムベラでゆっくりと器に流し入れる。

金属ヘラは使用しない。
（フッ素樹脂加工を傷めます。）

！ジャムを取り出した際に羽根が一緒にはずれることがあります。ジャムが熱いので注意してください。

形を残したジャム

3-4 プレザーブの作りかた

工程

出来上がりまでの時間（約）
1 時間 40 分

いちごのプレザーブ

いちご	正味 240g
砂糖	90g
水飴	18g

準　備

①いちごは洗ってヘタを取り、水気をふき取る。

②いちごに砂糖をまぶしておく。

③パンケースに羽根を取り付ける。

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。

④パンケースに②と水飴を入れる。

⑤パンケースを本体にセットし、ふたを閉める。

1 スタートする

①電源を入れる。

②メニュー 3-4 を選ぶ。

③スタートする。

2 「ピッピッピッ」と鳴ったら 調理終了

① 取消 を「ピー」と鳴るまで長押しする。

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し、あら熱を取る。

3 プレザーブを取り出す

パンケースを傾けながらゴムベラでゆっくりと器に流し入れる。

金属ヘラは使用しない。
（フッ素樹脂加工を傷めます。）

！プレザーブを取り出した際に羽根が一緒にはずれることがあります。プレザーブが熱いので注意してください。

シロップやワインで果物を煮て

3-5 コンポートの作りかた

工程

出来上がりまでの時間（約）
1 時間 00 分

りんごのコンポート

りんご	1 個（約 200g）
レモン汁	10g
赤ワイン	100g
水	75ml（75g）
グラニュー糖	50g

! りんごは煮くずれしやすい品種があります。「ふじ」などがおすすめです。

準　備

①パンケースから羽根を取りはずす。

②りんごは 4 等分し、皮をむいて芯を取り、レモン汁をかけ、パンケースに重ならないように入れる。

③赤ワイン、水、グラニュー糖は合わせてからパンケースに入れる。

④クッキングシートで落しぶたをする。パンケースの大きさに切って中心に 1cm ほどの穴を開けて使用します。

⑤パンケースを本体にセットし、ふたを閉める。

1 スタートする

①電源を入れる。

②メニュー 3-5 を選ぶ。

③スタートする。

2 「ピッピッピッ」と鳴ったら 調理終了

① 取消 を「ピー」と鳴るまで長押しする。

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し、あら熱を取る。

3 コンポートを取り出す

器にゆっくりと移し入れ、煮汁につけたまま冷ます。

冷めていく間にシロップが染み込みます。

金属ヘラは使用しない。
（フッ素樹脂加工を傷めます。）

! コンポートは出来上がってしばらくは熱いので注意してください。

3-6 あんの作りかた

工程

あん（約 270g）

茹で小豆	約 220g （小豆 90g を別鍋で茹でる）
砂糖	120g

！市販の茹で小豆ではうまく出来ません。

茹で小豆を作る

①小豆を洗い、ざるに上げる。
②鍋に、小豆とたっぷりの水（1 リットル）を入れ、強火にかける。
③沸とうしたら、4～5 分煮立てる。
④一度火からおろし、ざるでお湯を切る。（渋抜き）
⑤鍋に、④とたっぷりの水（1 リットル）を入れ、強火で 4～5 分煮立てる。
⑥弱火にし、ふたをして約 60 分煮る。（途中、アクが出てきたらお玉ですくい、煮汁が減ってきたら豆がかぶる程度に水を加える。）
⑦小豆が指で軽くつぶせる程度の固さになったら、ざるでお湯を切る。

準　備

①パンケースに羽根を取り付ける。

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。

②パンケースに、砂糖、茹で小豆の順に入れる。
③パンケースを本体にセットし、ふたを閉める。

1 スタートする

①電源を入れる。
②メニュー 3-6 を選ぶ。

③スタートする。

2 「ピッピッピッ」と鳴ったら 調理終了

① 取消 を「ピー」と鳴るまで長押しする。

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（あら熱をとるため）。

金属ヘラは使用しない。（フッ素樹脂加工を傷めます。）

！あんは出来上がってしばらくは熱いので注意してください。
！あんを取り出した際に羽根が一緒にはずれることがあります。あんが熱いので注意してください。

ポイント
出来上がり直後はやわらかめですが、あら熱が取れると水分が飛び、少し固くなります。
あら熱が取れたらラップをするなどして、乾燥しないように保存します。

保存の方法と目安

冷蔵保存で 1 週間程度、冷凍保存で 1 ヶ月を目安にお召し上がりください。

4-1 塩こうじの作りかた

工程

出来上がりまでの時間（約）
12 時間 00 分

塩こうじ（約 250ml）

米こうじ（乾燥）	100g
塩	30g
お湯（60℃）	150ml（150g）

●塩こうじとは・・・

こうじ・塩・水を混ぜて発酵・熟成させた調味料です。
塩のかわり・漬けダレ・隠し味にと幅広く使えます。

準　備

①米こうじはバラバラになるように、手でよくもみほぐしておく。

②容器に塩、米こうじ、お湯（60℃）の順に混ぜずに入れる。

③容器に容器ふたをつける。

④パンケースから羽根を取りはずし、本体にセットする。

⑤置き台を取り付ける。
パンケースの中央に置いてください。

⑥置き台の上に容器を置き、本体のふたを閉める。

1 スタートする

①電源を入れる。

②メニュー 4-1 を選ぶ。

③スタートする。

! メニューを間違えると、容器が溶けることがあります。
工程表示の「焼き / 加熱」が点灯していないことを確認してください。

2 「ピッピッピッ」と鳴ったら 調理終了

① 取消 を「ピー」と鳴るまで長押しする。

②電源プラグを抜く。

③容器を取り出し、塩こうじをよくかき混ぜ、底に残っている塩をよく溶かす。

ポイント

<粒が気になるとき>
お好みでミキサーなどでペースト状にしてください。
<塩味が強いとき>
出来上がった直後は塩味が強く感じる場合があります。
熟成させると塩味は丸くなっていきます。
<熟成方法>
１～２日に一度かき混ぜ、３日～７日程度を目安に常温で保存します。
<出来上がりの目安>
塩味が丸くなり、甘酒のような香りがします。

保存の方法と目安

塩こうじは他の容器に移して冷蔵庫で保存し、３ヶ月を目安に使用してください。
保存状態によっては発酵が進み、酸味が出てきて風味がなくなってきます。早めにお召し上がりください。

4-2 甘酒の作りかた

工程

出来上がりまでの時間（約）
10 時間 00 分

甘酒（はや造り）（約 300ml）

米こうじ（乾燥）	120g
お湯（60℃）	240ml（240g）

●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。

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、米こうじ、お湯（60℃）を入れる。
④パンケースを本体にセットする。
⑤金属ふたをパンケースに載せ、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＞

Ⓐまたは Ⓑの方法をお試しください。
Ⓐ米こうじをざるに入れさっと水洗いしてから入れます。
Ⓑ分量を変更します。
①温かいごはん 100g に熱湯 180ml を注いで、60℃まで冷まします。
②①とほぐした米こうじ 60g をよくかき混ぜて、パンケースに入れます。

1 スタートする

①電源を入れる。
②メニュー 4-2 を選ぶ。
③スタートする。

2 「ピッピッピッ」と鳴ったら 調理終了

① 取消 を「ピー」と鳴るまで長押しする。

②電源プラグを抜く。
③パンケースを本体から取り出す。
④金属ふたを取りはずす。

！金属ふたは熱くなっていますので、ミトンなどを使って取りはずしてください。

3 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。

4-3 ヨーグルトの作りかた

工程

出来上がりまでの時間（約）
10 時間 00 分

プレーンヨーグルト（約 300g）

牛乳（冷蔵）	270ml（280g）
プレーンヨーグルト（種）	大さじ 2（30g）

準　備

! 材料に触れる道具類は全て熱湯消毒をし、雑菌が入らないようにしてください。

①容器にヨーグルトを入れる。
②牛乳を少しずつ入れて、均一になるようによく混ぜる。
③容器に容器ふたをつける。
④パンケースから羽根を取りはずし、本体にセットする。
⑤置き台を取り付ける。パンケースの中央に置いてください。

⑥置き台の上に容器を置き、本体のふたを閉める。

ポイント

- 牛乳の代わりにスキムミルクを使うことも出来ます。
  『お湯 250ml』に『スキムミルク 35g』をよく溶かし、45℃に冷ましてからヨーグルトとよく混ぜてください。（! スキムミルクの溶け残りがあると均一に出来ません。）
- 使用する牛乳（スキムミルク）とプレーンヨーグルトの種類によって、出来上がりの味が異なります。

1 スタートする

①電源を入れる。

②メニュー 4-3 を選ぶ。

! メニューを間違えると、容器が溶けることがあります。
工程表示の「焼き / 加熱」が点灯していないことを確認してください。

③スタートする。

2 「ピッピッピッ」と鳴ったら 調理終了

① 取消 を「ピー」と鳴るまで長押しする。

②電源プラグを抜く。

③容器をすぐに取り出し、冷蔵庫で冷やす。

ポイント

- 牛乳から作ったヨーグルトは、種として 2 回まで使うことが出来ます。それ以上使うと、乳酸菌が低下して固まりにくくなったり、雑菌が増えることがあります。
- 『カスピ海ヨーグルト』は作れません。発酵温度が異なります。

保存の方法と目安

作ったヨーグルトは他の容器に移して冷蔵庫で保存し、2 日以内に食べてください。

4-4 もちの作りかた

工程

1.5 合用です

分量を変えるとうまく出来上がりません。

もち

もち（約 35g の丸もち）	
	9 個
もち米	1.5 合 (210g)
水	180ml(180g)

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。
浸しておくとコシのないもちになります。

②パンケースに羽根を取り付ける。

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。

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。

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。

1 スタートする

①電源を入れる。

②メニュー 4-4 を選ぶ。

③スタートする。

「加熱」のランプが点滅

2 「ピピピッ」と鳴ったら つく 工程をスタートする

（調理終了 約 10 分前）

①ふたを開ける。
余分な水分を飛ばします。
ふたを閉めたままだともちがやわらかくなります。

「ピピピッ」音は スタート を押すまで鳴り続けます。

② スタート を押して
［つく］工程をスタートする。

3 「ピッピッピッ」と鳴ったら 調理終了

① 取消 を「ピー」と鳴るまで長押しする。

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。

4 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。

4-5 焼きいもの作りかた

工程

出来上がりまでの時間（約）
2 時間 00 分

焼きいも

さつまいも	中 1 本 (約 250g 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。目安：2 本

- 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。パンケースにみつが付着するとフッ素樹脂加工が痛む原因になります。

③パンケースを本体にセットする。

④金属ふたをパンケースに載せ、ふたを閉める。

1 スタートする

①電源を入れる。

②メニュー 4-5 を選ぶ。

③スタートする。

2 「ピッピッピッ」と鳴ったら 調理終了

① 取消 を「ピー」と鳴るまで長押しする。

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金属ふたをミトンなどを使って取りはずし、中の焼きいもを取り出します。

！金属ふたは熱くなっていますので、ミトンなどを使って取りはずしてください。

4-6 おかゆの作りかた

工程

出来上がりまでの時間（約）
1 時間 00 分

全がゆ（2 人前）

白米	50g
水	300ml（300g）

準　備

①米を研いで 30 分水に浸す。

②①をざるに上げ、水を切る。

③パンケースから羽根を取りはずす。

④パンケースに米・水を入れる。

⑤パンケースを本体にセットし、ふたを閉める。

1 スタートする

①電源を入れる。

②メニュー 4-6 を選ぶ。

③スタートする。

2 「ピッピッピッ」と鳴ったら 調理終了

① 取消 を「ピー」と鳴るまで長押しする。

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。）

! おかゆが熱いので注意してください。

ポイント
お好みで少量の塩を加え味を調えてください。

4-7 スープの作りかた

工程

出来上がりまでの時間（約）
1 時間 40 分

スープ（ミネストローネ）（1 人前）

スープ	水	190ml（190g）
	カットトマト（缶詰）	120g
	コンソメ	1g
Ⓐ	玉ねぎ	30g
	人参	15g
	ベーコン	15g
	セロリ	15g

準　備

①Ⓐを 1cm 角に切る。

②パンケースに羽根を取り付ける。

③パンケースに、①・水・カットトマト・コンソメを入れる。

④パンケースを本体にセットする。

⑤金属ふたをパンケースに載せ、本体のふたを閉める。

ハンドルの根元に金属ふたの形を合わせて載せてください。

1 スタートする

①電源を入れる。

②メニュー 4-7 を選ぶ。

③スタートする。

2 「ピッピッピッ」と鳴ったら 調理終了

① 取消 を「ピー」と鳴るまで長押しする。

スタート ランプが消灯

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し、金属ふたを取りはずす。

！金属ふたは熱くなっていますので、ミトンなどを使って取りはずしてください。

左に回してから引き上げる

④パンケースを傾けながら、ゴムベラなどでゆっくりと別の容器に移す。

金属ヘラ（お玉）は使用しない。（フッ素樹脂加工を傷めます。）

！スープを取り出した際に羽根が一緒にはずれることがあります。スープが熱いので注意してください。

MEMO

基本の生地の作りかた

メインメニュー5、6 生地作り めん生地作り

！自動で焼きまでは出来ません。

●材料（バターロール 6 個分の場合）

水……
卵黄（M 玉 1 個を溶く）……
} 合わせて 80g
砂糖 …… 大さじ 1（10g）
塩 …… 小さじ 1/2(2.7g)
バター …… 18g

強力粉……125g
ドライイースト ….小さじ 1/2(1.5g)

鶏卵（溶く）…… 適量
強力粉（打ち粉用）… 適量
！材料は正確にはかりましょう

●用意する道具

（いろいろな生地を使ったレシピ共通）

スタート 準備する

1 パンケースに羽根をセットする

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、奥まで押し込む。

羽根の穴の奥まで取り付け軸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出来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水と合わせた卵を入れる。

！「バターロール」を例に説明しています。バターロール以外のレシピは、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強力粉を入れる。

水面が隠れるようにまんべんなく入れる。

④ドライイーストを入れる。
水に触れないよう強力粉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。

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。

イーストの入った生地は、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）

冷凍は次の段階で出来ます。
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。

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ったり、固くなる場合があります。

生地を作る

4 電源を入れる

電源プラグをコンセントに差し込む。
「ピー」と音が鳴ります。

初期表示

5 セットする

①メインメニュー５または６を選ぶ。
②サブメニュー１～７を選ぶ。

タイマーは使えません。

6 スタートする

ランプが点灯

押す。

「こね」のランプが点滅

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。
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 「ピッピッピッ」と鳴って出来上がったら 電源を切る

①（取消）を「ピー」と鳴るまで**長押し**する。

ランプが消灯

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出来ない場合があります。

③生地をボウルなどに取り出す。

！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・成形発酵・焼きを行います。

いろいろな生地を使ったレシピ

☞ **p.44 ～ 50**

6-1、6-2、6-3、6-4 めん生地作り

☞ **p.52 ～ 53**

いろいろな生地を使ったレシピ

5-1 パン生地

バターロール（6 個分）
生地作り所要時間：2 時間 00 分

バターロール生地	水	合わせて 80g
	卵黄（M 玉 1 個溶く）	
	砂糖	大さじ 1（10g）
	塩	小さじ 1/2（2.7g）
	バター	18g
	強力粉	125g
	ドライイースト	小さじ 1/2（1.5g）
その他	鶏卵（溶く）	適量
	強力粉（打ち粉用）	適量

1 生地を作る ☞ p.42 ～ 43

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 6 等分し丸める。

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 ～ 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 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：40 ～ 50 分

2 ～ 2.5 倍に膨らんだら OK ！

4 オーブンで焼く

①表面に溶き卵をぬる。
② 180 ～ 200℃に予熱したオーブンに入れる。
焼き時間：10 ～ 15 分

5-2 フランスパン生地

フランスパン（1 本分）
生地作り所要時間：2 時間 10 分

フランスパン生地	水	80ml（80g）
	塩	小さじ 1/2（2.7g）
	強力粉	115g
	薄力粉	10g
	ドライイースト	小さじ 1/2（1.5g）
その他	強力粉（打ち粉用）	適量

1 生地を作る

☞ p.42 ～ 43

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 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 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、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 20 分

4 オーブンで焼く

①表面に斜めに 3 本切りこみを入れ、霧吹きする。
② 180 ～ 200℃に予熱したオーブンに入れる。
　焼き時間：約 20 ～ 25 分

5-3 ピザ生地

ピザ（直径 20 ～ 25cm）
生地作り所要時間：1 時間 30 分

クリスピータイプ（1～2枚）	水	65ml（65g）
	塩	小さじ 1/2（2.7g）
	オリーブ油	5g
	強力粉	65g
	薄力粉	60g
	ドライイースト	小さじ 1/2（1.5g）
パンピザタイプ（1枚）	水	80ml（80g）
	砂糖	大さじ 1/2（5g）
	塩	小さじ 1/2（2.7g）
	スキムミルク	大さじ 1/2（4g）
	オリーブ油	10g
	強力粉	125g
	ドライイースト	小さじ 1/2（1.5g）
その他	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

●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 クリスピータイプまたはパンピザタイプの材料で生地を作る

☞ p.42 ～ 43

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 1 ～ 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、15 ～ 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。

3 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。

4 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 ～ 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。

5-4 ナン生地

ナン（1 ～ 2 枚分）
生地作り所要時間：1 時間 25 分

ナン生地	水	80ml（80g）
	砂糖	大さじ 3/4（7.5g）
	塩	小さじ 1/2（2.7g）
	強力粉	90g
	薄力粉	35g
	ドライイースト	小さじ 3/4（2.3g）
その他	打ち粉（強力粉など）	適量

●ナン生地で必要な道具

- フライパン

1 生地を作る ☞ p.42 ～ 43

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 1 ～ 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、15 分休ませる。

④めん棒でしずく形に均等に伸ばす。

3 フライパンで焼く

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。

5-5 中華まん生地

中華まん生地（5 個分）
生地作り所要時間：1 時間 20 分

中華まん生地	水	60ml（60g）
	砂糖	大さじ 1（10g）
	塩	小さじ 1/4（1.4g）
	サラダ油	大さじ 1/2（6g）
	強力粉	15g
	薄力粉	110g
	ベーキングパウダー	1g
	ドライイースト	小さじ 1/2（1.5g）
その他	打ち粉（強力粉など）	適量

あん（5 個分）約 250g

「メニュー 3-6　あん」（☞ p.33）の作りかたをご覧ください。

●中華まん生地で必要な道具

- 蒸し器（せいろなど）

1 生地をつくる　☞ p.42 ～ 43

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 5 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、約 15 分休ませる。

3 あんを包む

①めん棒で生地を直径約 10cm くらいに丸く伸ばす。

真ん中に少し厚みをもたせる。

②①の上に 5 等分にしたあんを乗せ、生地のふちを中央に引き上げながら寄せて閉じる。

あんが出ないように包む。

③ 10cm 角に切ったオーブンシートに②を乗せ、蒸し容器に並べる。
蒸すことで一回り以上膨らむので間隔をあける。

④お湯を入れた鍋に③をのせてふたをし、約 20 分発酵させる。

4 蒸す

強火で約 20 分蒸す。
生地が硬くなるので、蒸しはじめたらふたは開けない！

5-6 餃子生地

餃子生地（12 枚分）
生地作り所要時間：15 分

餃子生地	水	60ml（60g）
	塩	少々
	ごま油	大さじ 1/2（6g）
	強力粉	95g
	薄力粉	30g
その他	打ち粉（片栗粉など）	適量

餃子の具（12 個分）

	豚ひき肉	120g
Ⓐ	キャベツ	50g
	生しいたけ	1/2 枚
	長ネギ	15g
	にら	20g
	しょうが	1/2 かけ
	にんにく	1/2 かけ
Ⓑ	ごま油	大さじ 1/2
	しょうゆ	大さじ 1/2
	中華だし（顆粒）	小さじ 1/2（1g）
	砂糖	少々
	塩	少々
	酒	大さじ 1
その他	サラダ油	適量
	お湯	適量

餃子の具の作りかた

①Ⓐの材料をみじん切りにする。

②豚ひき肉とⒶ、Ⓑを粘り気が出るまでよく混ぜ合わせる。

③具を 12 等分にする。

●餃子生地で必要な道具

- フライパン

1 生地を作る ☞ p.42 ～ 43

出来上がった生地はラップで包んで 30 分休ませる。

2 餃子の皮を作る

①生地を打ち粉を振った台の上に取り出す。

②生地を直径 3cm 程度の棒状に伸ばし、スケッパーで 12 等分にする。

③めん棒に打ち粉をまぶし、生地が直径 8 ～ 10cm くらいになるように丸く伸ばす。

3 餃子の具を包む

①皮の中心に具を乗せ、生地の円周半分を指でなぞるように水でぬらす。

②具を中心にして皮を半分に折りたたみ、ひだを作りながら包む。

4 フライパンで焼く

予熱して油を引いたフライパンに餃子を並べ、焼き色がついたらお湯を入れてふたをし、蒸し焼きにする。

5-7 ドーナツ生地

イーストドーナツ（直径 8cm5 個分）
生地作り所要時間：1 時間 20 分

ドーナツ生地	水	20ml（20g）
	牛乳	合わせて 50g
	卵黄（M 玉 1 個溶く）	
	砂糖	大さじ 1（10g）
	塩	小さじ 1/4（1.4g）
	バター	10g
	強力粉	65g
	薄力粉	60g
	ベーキングパウダー	1.5g
	ドライイースト	小さじ 3/4（2.3g）
その他	打ち粉（強力粉など）	適量

●ドーナツ生地で必要な道具
- 天ぷらなべ

1 生地を作る ☞ p.42 ～ 43

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 5 等分し丸める。

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あける。）

3 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。

MEMO

6-1、6-2、6-3、6-4 めん生地

自家製のめんは日持ちしません。作った当日中にお召し上がりください。

6-1 うどん生地（1 人前）
生地作り所要時間：21 分

A ・中力粉…… 85g ・水…… 40ml（40g） ・塩…… 小さじ 3/4（4g）	
打ち粉（強力粉、片栗粉など）	適量
※A は合わせておく	

作りかたのポイント

＜熟成＞
夏は 30 分以上、冬は 2 時間以上を目安に冷えないようにして寝かせると熟成されます。

＜茹でる＞
茹でている最中は、浮いてくるまで混ぜないようにします。茹で途中に水をコップ 1 杯入れる（差し水）と、茹で具合が均一になり芯が残りにくくなります。

6-2 そば生地（1 人前）
生地作り所要時間：15 分

A ・強力粉…… 55g ・そば粉…… 55g ・水…… 50ml（50g）	
打ち粉（そば粉）	適量
※A は合わせておく	

作りかたのポイント

＜作る＞
伸ばしてから茹でるまでの作業を手早くします。

＜茹でる＞
茹でる鍋は大きめにし、そばを入れても鍋の湯温が下がらないようにします。
！作業スピード・湯温・そば粉の鮮度によって、めんが短く切れる場合があります。

＜推奨そば粉＞
北海道産そば粉
富澤商店オンラインショップ http://www.tomizawa.co.jp/

そば粉購入に関するお問い合わせ先 042-776-6488（代表）
受付時間 平日 9:00 ～ 17:00　土曜 9:00 ～ 15:00

6-3 パスタ生地（1 人前）
生地作り所要時間：20 分

A ・強力粉…… 50g ・デュラムセモリナ粉 … 50g B ・卵黄（M 玉 1 個溶く） ・水 ―― 合わせて 60g ・塩…… 小さじ 1/2（2.7g） ・オリーブ油 …… 小さじ 1/2（2g）	
打ち粉（強力粉、片栗粉など）	適量
※ A 、B はそれぞれ合わせておく	

作りかたのポイント

- 水の替わりに野菜ジュースを使うといろいろなアレンジが出来ます。
- 切ったあとにくっつかないよう打ち粉をして乾燥させると、めんにコシが出ます。
- デュラムセモリナ粉はパスタ用の小麦粉です。強力粉に置き換えてもかまいません。

6-4 米粉めん生地（1 人前）
生地作り所要時間：17 分

A ・強力粉……45g ・米粉 ……45g B ・水……50ml（50g） ・塩…… 3g	
打ち粉（強力粉、片栗粉など）	適量
※ A 、B はそれぞれ合わせておく	

作りかたのポイント

- グルテンの入った米粉で作ると作りやすくなります。
- うどん生地・そば生地・パスタ生地に比べて扱いやすいのが特徴です。

の作りかた

●用意する道具

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

1 生地を作る ☞ p.42 ～ 43

2 生地を伸ばす

①取り出した生地を丸め、休ませる場合は、ラップに包む。

（うどん、米粉めん）
室温で約 2 時間（夏は 30 分）休ませる

（パスタ）
冷蔵庫で約 1 時間休ませる

（そば）
すぐに伸ばしはじめる。休ませない！

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。
伸ばさない方の生地はラップに包んだまま。

（うどん）…約 3mm
（そば、米粉めん）…約 2mm
（パスタ）…約 1mm

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。
  ・そばは乾燥すると茹でたときにめんが短く切れる場合があります。

3 生地を切る

表面にしっかりと打ち粉をし、均等な幅に切り分ける。

（うどん）…約 3mm
（そば、米粉めん）…約 2mm
（パスタ）…約 5mm

そばは切ってすぐに茹でられるように切る前にお湯を用意します。

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。

4 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。
茹で時間はめんの太さによって変わる。

＜目安時間＞
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。
（うどん）…約 8 ～ 13 分
（そば）…約 40 ～ 60 秒
（パスタ、米粉めん）…約 3 ～ 5 分

- 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。

「こね」「発酵」「焼き」を単独で行う

独立モード

使用例

重要

- 「こね」「発酵」「成形発酵」「焼き」とも、粉の量 125g になるようにしてください。
- 水分の合計は、必ず粉の分量の半分以上（小麦粉 125g の場合、水 62.5g 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 7-1 ～ 7-4（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 7-1

∧ …1 分進む

∨ …1 分戻る

■メニュー 7-2、7-3、7-4

∧ …5 分進む

∨ …5 分戻る

スタートする

3 スタートする

運転終了したら

「ピッピッピッ」と鳴って、タイマー表示が 0:00 になります。

① 取消 を「ピー」と鳴るまで長押しする。

スタート ランプが消灯

②電源プラグを抜く。

こね

メニュー 7-1

● 1 分単位で 0:01 ～ 0:15 まで設定出来ます。

重要
● 5 分未満の間隔で、合計 30 分以上の連続使用は出来ません。
エラー E:02 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

○使用出来ます

運転	休止	運転	休止	運転
10 分	7 分	10 分	7 分	10 分

…… 運転時間：計 30 分 / 間隔：5 分以上

×使用出来ません

運転	休止	運転	休止	運転
15 分	3 分	15 分	3 分	10 分

…… 運転時間：計 30 分 / 間隔：5 分未満

E:02 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 ～ 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。

発酵・成形発酵

メニュー 7-2、7-3

● 5 分単位で 0:05 ～ 2:00 まで設定出来ます。
● 7-2「発酵」または 7-3「成形発酵」を選択します。
発酵　　：一次発酵、二次発酵に使用します。低めの発酵温度になります。工程表示の「発酵」が点灯します。
成形発酵：成形発酵に使用します。高めの発酵温度になります。工程表示の「発酵 2」が点灯します。

● 運転時間の目安

0.5 斤	1 時間 (2 ～ 2.5 倍に膨らむまで)

焼き

メニュー 7-4

5 分単位で 0:05 ～ 1:00 まで設定出来ます。

重要
● 空焼きはしないでください。

● 運転時間の目安

0.5 斤	30 ～ 35 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出来ます。

うずまきパン ／ ちぎりパン

☞ p.16 ～ 27 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 豆の甘さと塩味がくせになる

ブルーチーズ	10g
甘納豆	30g

ベーコンチーズパン 惣菜パンの基本はこれ

ベーコン	15g（炒めて刻んでおく）
コーン	25g（炒めておく）
ピザ用チーズ	25g

いちごロール おやつにも最適

いちごジャム	適量

1 生地を作る メニュー5-1、5-2 ☞ p.44 ～ 45

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 ～ 20 分休ませる。

④めん棒で生地を伸ばす。

うずまきパン

長方形に伸ばし、トッピングを乗せて端から巻く。

巻き終わりを下にする

ちぎりパン

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。

うずまきパン

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

ちぎりパン

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 発酵する メニュー7-3 ☞ p.54 ～ 55

①電源を入れて「メニュー 7-3」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7-4 ☞ p.54 ～ 55

①「メニュー 7-4」を選択する。

②運転時間をセットする。

③スタートする。

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。
- のぞき窓は丁寧に取り扱い、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。

パンケース・羽根 金属ふた・置き台

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。
矢印の方向に回しながら、引き上げる。

! 羽根取り付け軸は取り外し出来ません。

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、金属ふた、置き台を水洗いする。

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。

容器・容器ふた

- 台所用洗剤（中性）を使用して、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。
- 洗ったあとは、よく乾かします。

! 容器と容器ふたに調理物が残っていると、次に使用したときにうまく出来ない原因になります。

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

0.5 斤

10 ～ 11cm

メニュー1- 1　食パン
メニュー1- 2　早焼き
メニュー1- 3　ソフトパン
メニュー1- 4　スイートパン
メニュー2- 5　全粒粉パン

小さめに焼き上がるパン

0.5 斤

8 ～ 10cm

メニュー1- 5　フランスパン風
メニュー2- 1　ごはんパン
メニュー2- 2　雑穀ごはんパン
メニュー2- 3　米粉パン
メニュー2- 6　低カロリーパン
メニュー2- 7　ミルクフリーパン

平たく焼き上がるパン

天面は白く平らになります

0.5 斤

6 ～ 8cm

メニュー2- 4　米粉パン
（グルテンフリー）

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せんか？	新しいものを使ってください。
			海外メーカー製のドライイーストを使っていませんか？	海外メーカー製のドライ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。国内メーカー製のドライイーストを使ってください。日清製粉のスーパーカメリヤをおすすめします。
			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。
		米粉	グルテンの入っていないもの、自家製の米粉、上新粉などを使っていませんか？	グルテン入りのもの（グリコ栄養食品の「このの香 福盛シトギミックス 20A（小麦グルテン配合）」）をご使用ください。 他の銘柄では出来上がる生地の固さが変わり、うまく膨らまない場合があります。 グルテンの入っていない米粉や自家製の米粉を使う場合は、メニュー 2-5「全粒粉パン」のレシピの分量を参考に、約 10% からお試しください。

問題		確認すること		原因・対処方法
膨らみ	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。
			国産小麦粉を使っていませんか？	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せんか？	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。
		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。
		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	ミネラルウォーターを使っていませんか？	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。
		ごはん雑穀	熱いまま使っていませんか？	ごはんや雑穀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。
		いも	熱いまま使っていませんか？	いも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、キウィ、いちじく、パイナップルを使っていませんか？	メロン、キウィ、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。
		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うまく膨らまなくなります。
	膨らみすぎる	ドライイースト	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	最強力粉を使っていませんか？	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。
		ごはん雑穀	熱いまま使っていませんか？	ごはんや雑穀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。
		いも	熱いまま使っていませんか？	いも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。

問題		確認すること		原因・対処方法
膨らみ	焼き上がったパンが縮む	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、ごはんパン、米粉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。 20 ～ 30℃の水を使ってください。
		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ことがあります。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。 ※フランスパン風は砂糖やスキムミルクを使用していませんので焼き色が非常に薄くなります。お好みでスキムミルクを小さじ 1/2 ～ 1 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。20 ～ 30℃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。
出来ばえ	生地にすじ状のむらが出来る	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。薄切りにしてご使用ください。

問題		確認すること		原因・対処方法
出来ばえ	パン内部の気泡が大きく粗い	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 ～ 25℃が最適です。
	変な味やにおいがする	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せんか？	小麦粉はにおいを吸いやすいため、冷蔵庫などのに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、パンがしっかりの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。
	低カロリーパンに粒が残る		いもを茹でずに使っていませんか？	いもは茹でてつぶし、常温に冷ましてから使用してください。

パン以外のメニューがうまく出来ない

	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？	手に打ち粉をつけてください。
うどん／そば／パスタ／米粉めん	生地がダマになる	材料は分量どおりに入れましたか？	小麦粉や、米粉、そば粉が少なすぎたり、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。
		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？	小麦粉が少なすぎたり、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。特にそばは、お湯が少ないとめんを入れたときに湯温が下がり、めんが切れやすくなります。
	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。
ケーキ	膨らまない	材料は分量どおりに入れましたか？	分量を守らないと膨らみが悪くなることがあります。材料ははかりで正確にはかってください。
		粉はふるって入れましたか？	ケーキを作るときは、薄力粉とベーキングパウダーをふるってください。
		ベーキングパウダーを入れましたか？	ベーキングパウダーを入れないと膨らみません。

	問題	確認すること	原因・対処方法
スコーン	膨らまない	ベーキングパウダーを入れましたか？	ベーキングパウダーを入れてください。ドライイーストでは膨らみません。
	周りに粉が残っていて形が悪い	成形をしましたか？	ブザーが鳴ったら、ゴムベラなどで周囲の粉を落として天面を平らに整えてください。
ジャム／プレザーブ	とろみが少ない	材料は分量どおりに入れましたか？	材料ははかりで正確にはかってください。
		砂糖などの材料を減らしませんでしたか？	固まるには適度な糖度と酸度が必要です。
		未熟な果物、熟しすぎた果物、鮮度の悪い果物はペクチン含有量が少ないため、固まりにくい場合があります。	
コンポート	煮くずれる	果物が熟しすぎていませんか？	新鮮な果物を使用してください。
		煮くずれしやすい果物を使用していませんか？	果物の種類によっては煮くずれしやすいものがあります。
	シロップの染み込みが悪い部分がある	クッキングシートで落しぶたをしましたか？	シロップから取り出したあと、染み込みの悪い部分を下にして、シロップに浸かるようにして冷ましてください。半日～１日たったくらいが食べごろです。
あん	あんが出来ない	小豆をやわらかくなるまで煮ましたか？	指でつぶせる程度の固さになるまで煮た小豆を使用してください。
		小豆の量が少なすぎませんか？	小豆をはかってから茹で小豆にしてください。
塩こうじ	塩こうじにカビが生えた	熟成後は冷蔵庫に保存にしましたか？	発酵を止めるため、冷蔵保存してください。 白いカビはこうじ由来のため無害です。よくかき混ぜてください。 緑や赤など白以外のカビが生えた場合は、捨ててください。

	問題	確認すること	原因・対処方法
塩こうじ	塩こうじがうまく熟成されない	スタート前に塩を混ぜていませんか？	材料をセットする際に、出来るだけ塩が混ざらないように入れてください。塩を混ぜすぎるとこうじの働きが悪くなることがあります。
	塩味がしない	出来上がったあとによく混ぜましたか？	塩が底にたまっているのでよくかき混ぜてください。
甘酒	うまく出来ない	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。
ヨーグルト	ヨーグルトが固まらない	プレーンヨーグルトを使用していますか？	加糖タイプやヨーグルト飲料、ゼラチン・フルーツなどの添加物が入ったヨーグルトではうまく作れません。
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。
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せんか？	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に詰め込んでいませんか？	パンケースに立てて２本が目安です。 長いものは半分に切ってください。

よくある 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。
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。
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 70ml） 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.11「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。
天然酵母を使ってパンは作れますか？	天然酵母パンの出来ぐあいは、元種の種類や出来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出来ません。
なぜ、タイマーは 13 時間（調理工程含む）までしかセット出来ないのですか？	材料が変質し、パンがうまく出来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いるのはなぜですか？	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るためです。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。 米粉パン（グルテンフリー）とケーキ、スコーンは粘りが少ないため、粉が残りやすくなります。ブザーが鳴ったらシリコン製のヘラなどで粉落としをしてください。
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出来ますので注意してください。 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。
電気代はどのくらいかかりますか？	基本の食パン 0.5 斤：約 10 円（2013 年 10 月現在） 上記はあくまで目安であり、ご使用条件によって異なります。
スポンジケーキのようなケーキは作れませんか？	マルチホームクッカーで作るケーキはバターケーキ（パウンドケーキ）です。 市販のスポンジケーキのようなふんわりとした出来上がりにはなりません。

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
スタート 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。
取消 を押しても止まらない	取消 を「ピー」と鳴るまで長押ししましたか？	運転を取りやめて停止するときは、取消 を「ピー」と鳴るまで長押ししてください。
蒸気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、庫内をふきんなど出来れいに拭いてください。
タイマーを設定した時間にパンが出来ていない	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ませんでしたか？	☞ p.14「タイマーセット」を参照してください。
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 5 分以内の停電のため、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。 ！パンの出来上がりが悪くなる場合があります。 ● 初期表示を表示 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。
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。そのままご使用ください。

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
スタート を押すと E:01 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。
スタート を押すと E:02 と表示される	メニュー 7-1「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。
表示が初期表示に戻っている	運転中に 5 分以上の停電がありませんでしたか？	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。
スタート を押すと E:00 E:EE H:HH と表示され、スタートしない	故障しています。	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。

操作を間違えたときは

メニュー、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出来ます。 ① 取消 を「ピー」と鳴るまで長押しして中止する。 ②メニュー・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 は押さないでください。
調理中に間違えて 取消 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この音が鳴ります。
「ピー」	電源プラグをコンセントに差し込んだときや、取消 を長く押したときにこの音が鳴ります。
「ピー」×７回	次のタイミングを知らせるときにこの音が鳴ります。 ● 具を入れる（メニュー 1-1 ～ 2-7） ● 粉落としをする（メニュー 2-4、3-1、3-2）
「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この音が鳴ります。（メニュー 4-4） スタートボタンを押すと音が止まります。
「ピ――――――」	エラーが発生したときにこの音が鳴ります。表示窓を確認し、☞ p.66「こんな表示のときは」にしたがって対処してください。
「ピッピッピッ」	調理が終了したときにこの音が鳴ります。

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「お客様サービス係」までご相談ください。

製品番号	部品名	価格（送料別）
798436	羽根	945 円（本体価格 900 円）
435031	パンケース	3,675 円（本体価格 3,500 円）
902405	羽根取り棒	525 円（本体価格 500 円）
791356	計量スプーン	315 円（本体価格 300 円）
565014	金属ふた	525 円（本体価格 500 円）
905733	容器	315 円（本体価格 300 円）
905716	容器ふた（発酵用）	210 円（本体価格 200 円）
445042	置き台	525 円（本体価格 500 円）
955367	取扱説明書	263 円（本体価格 250 円）

（2013 年 4 月現在）

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。保証書は大切に保管してください。

修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をお確かめいただき、なおらないときは必ずコンセントから電源プラグを抜いてください。そのあと、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。

保証期間が過ぎたあとの修理

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

補修用性能部品の保有期間

このマルチホームクッカ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。

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。

アフターサービスについてご不明の場合は、
「お客様サービス係」にお問い合わせください。

お客様サービス係
(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
〒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	430W（ヒーター 400W ／モーター 30W）
製品寸法（約）	幅 225 ×奥行 320 ×高さ 230mm
製品質量（約）	4.0kg（パンケース、羽根含む）
電源コード	1.4m
付属品	容器…1　計量スプーン…1　羽根取り棒…1　金属ふた…1　置き台…1　容器ふた…1　レシピブック…1　ガイドシート…1
温度過昇防止装置	温度ヒューズ（172℃）

	食パン / ソフトパン / スイートパン / 全粒粉パン / フランスパン風 / ミルクフリーパン	ごはんパン / 雑穀ごはんパン / 低カロリーパン	米粉パン	ケーキ / スコーン	ジャム / プレザーブ / コンポート	あん	塩こうじ / 甘酒	ヨーグルト	もち	焼きいも	おかゆ	スープ（ミネストローネ）	パン生地	ピザ / ナン / 中華まん / 餃子 / ドーナツ（生地）	うどんパスタ（生地）	そば（生地）	米粉めん（生地）	こね / 発酵 / 焼き
容量	小麦粉 125g〜140g	小麦粉 ＋（ごはん / 雑穀 / いも） 125g〜140g	米粉 140g	小麦粉 120g〜200g	果物 180g〜240g	茹で小豆 220g	米こうじ 100g〜120g	牛乳 280g	もち米 210g	いも 250g	白米 50g	カットトマト＋水 310g	小麦粉 125g	小麦粉 125g	小麦粉 85g〜100g	小麦粉＋そば粉 100g〜110g	小麦粉＋米粉 90g	小麦粉 125g
タイマー	13 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出来ません。
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

●長年ご使用のマルチホームクッカーの点検を！

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。●異常なにおいや音がする。●本体が変形したり、異常に熱い。●その他の異常・故障がある。	▶	ご使用中止	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。

MEMO

MEMO

MEMO

マルチホームクッカー　保証書

形名	※お買い上げ日	保証期間
PY-E621	年　月　日	お買い上げ日より 本体 1 年

※お客様	ご芳名（フリガナ）　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、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、直ちにお買い上げの販売店にお申し出ください。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等についてご不明の場合は、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。

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。

1. 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。
2. 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。
3. 本書は、日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
4. 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。
5. 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がご依頼出来ない場合には、「お客様サービス係」へご相談ください。

TWINBIRD　ツインバード工業株式会社
〒959-0292　新潟県燕市吉田西太田2084-2
修理サービスに関するお問い合わせ「お客様サービス係」
(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
ホームページアドレス　http://www.twinbird.jp

TeX1308A