

pdf版

ホームベーカリー

PY-D532

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読んでから使用してください。
不適切な取扱いは事故につながります。
- この取扱説明書は必ず保管してください。

RX0012A

お使いになる前に

パンの作りかた

ご愛用いただくために

● もくじ	
お使いになる前に	
安全上のご注意	1~3
使用上の注意とお願い	4
各部の名称とはたらき	5・6
パンを焼く前に	7・8
基本の食パンの作りかた	9~14
生地づくり	15~17
タイマーセットの方法	18
パンの作りかた	
「食パン」メニュー	19~21
「全粒粉パン」メニュー	22
「フランスパン風」メニュー	23
「スイートパン用」メニュー	24
「ジャム」メニュー	25・26
「生地づくり」メニュー	27~31
「ピザ生地づくり」メニュー	32
ご愛用いただくために	
お手入れ	33
こんなときは	34~37
アフターサービス	38
仕様	

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、著作権法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に記載されている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、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、この著作権表示及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。

当社及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、意匠権及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。ならびに資料並びに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、当該著作権表示、使用条件を厳守する必要があります。

※このコンテンツはWeb上で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は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に保証書は掲載しておりません。

※この資料並びにコンテンツに記載されている内容は、それぞれの商品の発売時点のものであります。

※デザイン、仕様等は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

安全上のご注意 必ずお守りください。

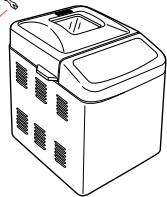
お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

お使いになる前に

警告



分解禁止 修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。



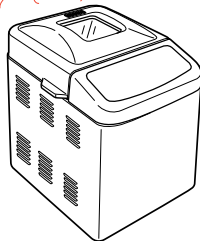
発火・感電したり、異常動作してけがをすることがあります。



水ぬれ禁止 水につけたり、水をかけたりしないでください。

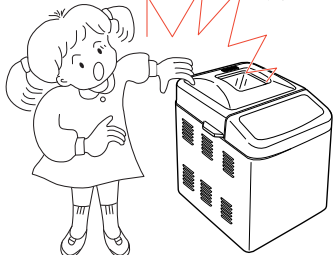


ショート・感電の恐れがあります。



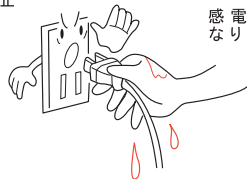
禁止 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使わないでください。

やけど・感電・けがをすることがあります。



ぬれた手で抜き差ししないでください。

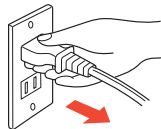
ぬれ手禁止



感電の原因になります。



お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。



感電やショートして発火することがあります。

注意

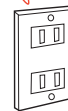


！ 定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使ってください。

コンセントの単独使用

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。また、火災・感電の原因となります。

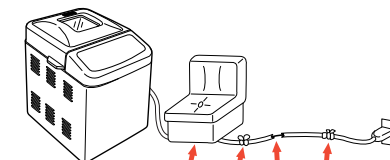
15A以上



禁止 電源コード・電源プラグを破損するようなことはしないでください。

（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、重い物を載せたりしない。）

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。



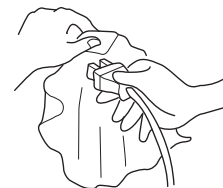
重い物の 結び目 破れ つぎたし 下じき



！ 電源プラグのほこり等は定期的にとってください。

強制

プラグにほこり等がたまり、湿気等で絶縁不良となり、火災の原因になります。プラグを抜き、乾いた布でふいてください。



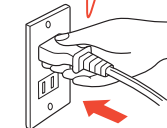
！ 電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。

強制

差し込みが不完全ですと、感電や発熱による火災の原因になります。

根元まで確実に

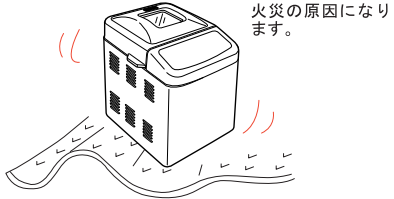
●傷んだプラグ・ゆるんだコンセントは使用しないでください。



お使いになる前に

注意

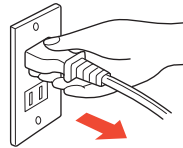
不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わないでください。



火災の原因になります。

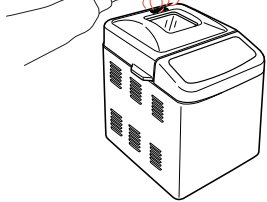
使用時以外は電源プラグをコンセントから抜いてください。

絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。



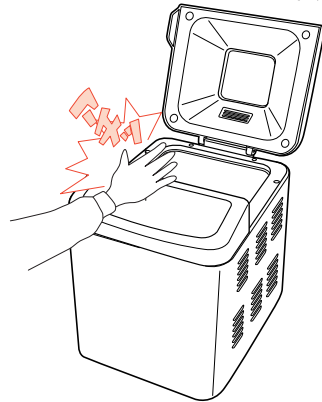
蒸気口に手を触れないでください。

やけどをする恐れがあります。特に乳幼児には触れさせないようにご注意ください。



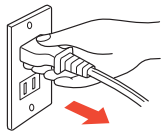
使用中や使用直後は、本体・パンケース・庫内・ふた内側など高温部に触れないでください。

高温のため、やけどの原因となります。



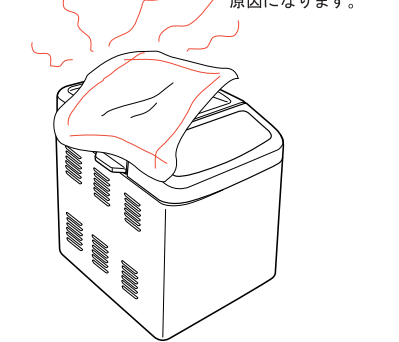
電源プラグを抜くときはコードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。

感電やショートして発火することがあります。



使用上の注意とお願い

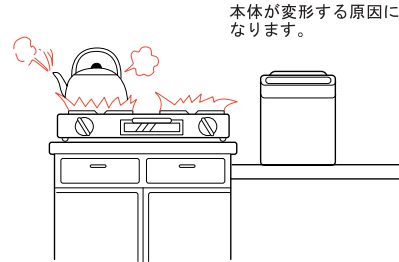
ふたにふきんをかけないでください。



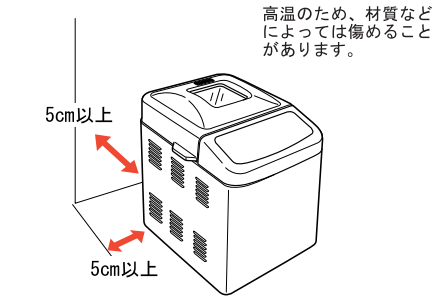
必ずミトンをはめてください。



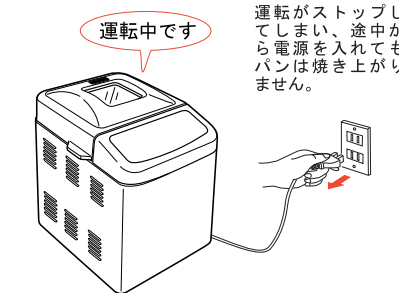
火気や湿気のあるところで使わないでください。



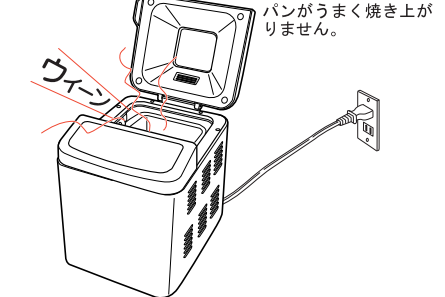
壁・家具などから約5cm以上離してください。



運転中に電源プラグを抜かないでください。

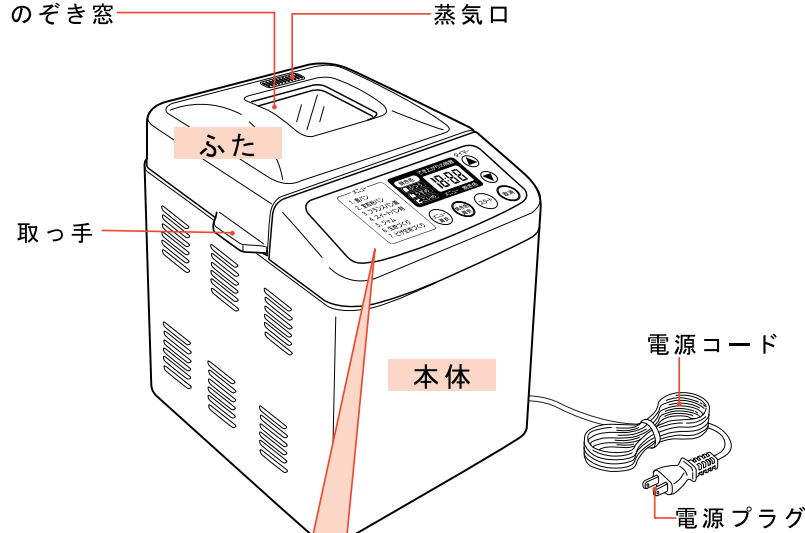


ふたを開けたままで調理しないでください。



各部の名称とはたらき

お使いになる前に



操作パネル

表示窓

メニュー

- 食パン
- 全粒粉パン
- フランスパン風
- スイートパン用
- ジャム
- 生地づくり
- ピザ生地づくり

焼き色 でき上がりの時間

メニュー 焼き色

メニュー選択 焼き色選択 スタート 取消

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。

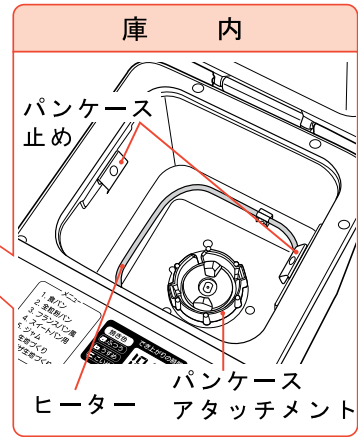
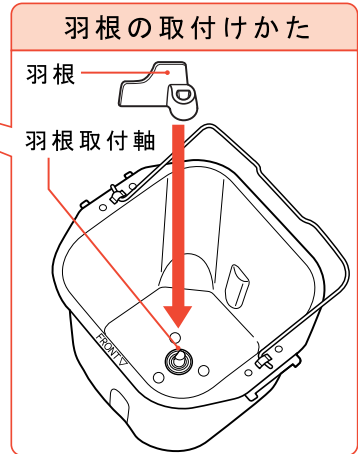
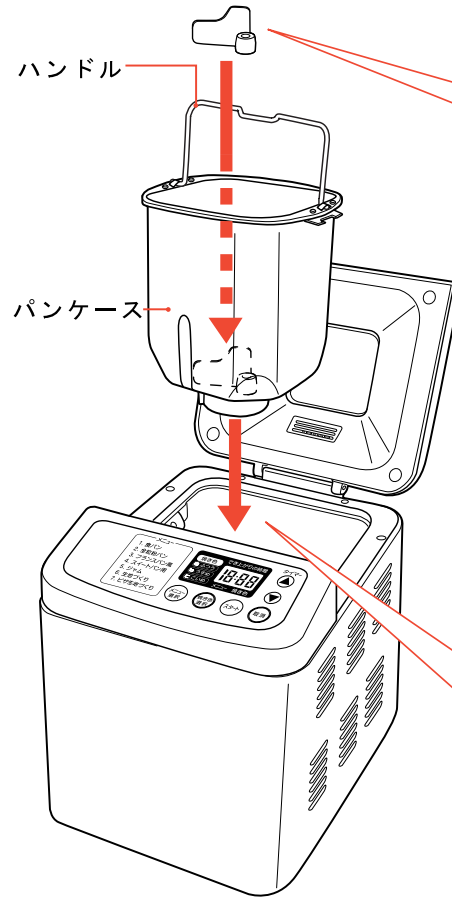
取消ボタン
●メニューやタイマー設定をやり直すときに押します。
●調理途中で中止したいときに押します。
●調理終了後、保温を中止したいときに押します。
取消ボタンは1秒以上押してください。お子様が誤って押してしまったり、まちがって押したとき、すぐに取り消されないようにしてあります。

スタートボタン
調理やタイマーをスタートさせるときに押します。

メニュー選択ボタン
1~7までのメニューを選びます。

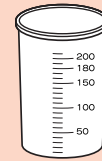
焼き色選択ボタン
焼き色を選ぶときに使います。1回押すとb→c→aと進みます。
メニューの 5、6、7ではお使いになれません。

お使いになる前に

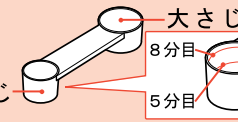


付属品

- 計量カップ (1個)
- 計量スプーン (1個)



水などの液体をはかります。
200ml以上計量する場合、2回に分けてはかってください。



砂糖やドライイーストなど少量のものはかります。

● 容量について

	大きじ 1杯	小さじ 1杯
容量	約 15 ml	約 5 ml
砂糖	約 7 g	—
スキムミルク	約 5 g	—
塩	—	約 5 g
ドライイースト	—	約 2.7 g

パンを焼く前に

お使いになる前に

パンの材料

■ドライイースト



パンをふくらませる酵母菌の一種です。
●予備発酵のいらないものを使います。
適切な温度、水、糖分を与えると活動し、炭酸ガスを作り、パンをふくらませます。
※必ず国内メーカーのドライイーストをご使用ください。天然酵母、生イースト等は使用できません。

■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。

■マーガリン・バター

パンが固くなるのを防ぎます。
●風味をよくし、やわらかくしっとりとしたパンに仕上げます。



※5g程度に切ってお使いください

■小麦粉



●パンづくりには、ふつうたんぱく質を多く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。
●ふるいでふるって使う必要はありません。
※国内産の小麦で作った小麦粉はたんぱく質の量が異なるため、うまく膨らまない

■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。
※人工の甘味料を使用すると、イーストがきちんと働かずうまくパンが出来上がりませんので使用しないでください。
※粒の大きいものは、細かく砕いてからお使いください。

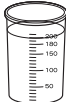
■塩

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。
※ふるいでふるって使う必要はありません。

■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。水の温度で生地温を調節し、イーストを適切に発酵する状態にします。

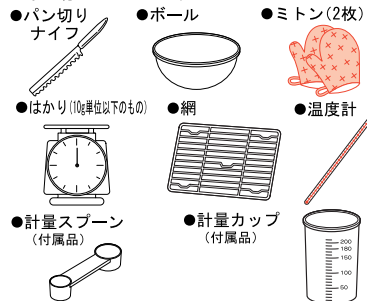
■卵



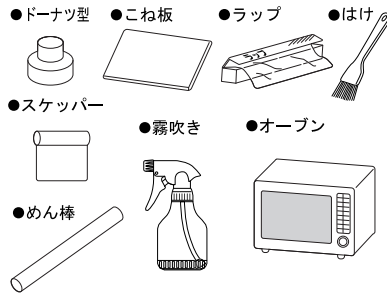
●味・香り・色ツヤをよくします。パンの組織を強くする役割もあります。

パンづくりの道具

■自動パンづくりのとき

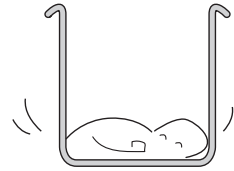


■手づくりのとき



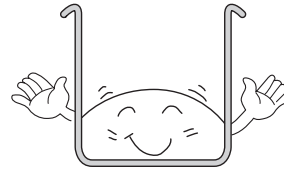
パンづくりのしくみ

1. ねり



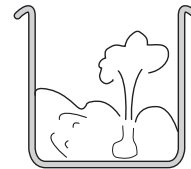
パンの材料をねり合わせ、生地の粘りを出します。

2. 一次発酵



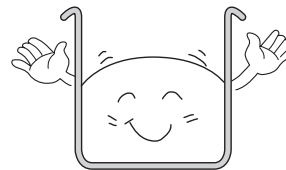
一定温度に生地を保つことによりイーストの働きを促進させます。

3. ガス抜き



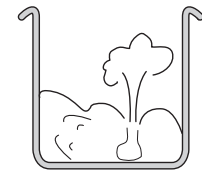
ガスを抜いてパン生地に酸素を取り込み、二次発酵に備えます。

4. 二次発酵



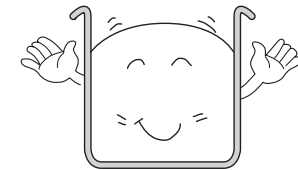
再び発酵して熟成させます。

5. ガス抜き



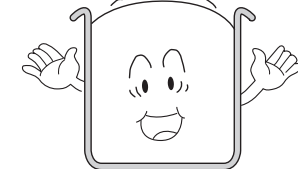
もう一度、ガスを抜いて生地に酸素を取り込み、成形発酵に備えます。

6. 成形発酵



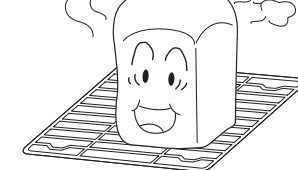
パンの形にする仕上げの発酵です。

7. 焼き上げ



パンの状態に焼き上げ、仕上げます。

8. 取り出し



蒸気を逃がし、あら熱を取ります。

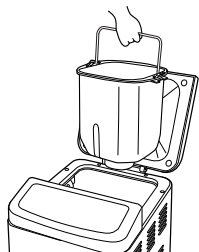
※メニューによっては工程を変更するものもあります。各メニューの「サイクル」をご参照ください。

お使いになる前に

基本の食パンの作りかた... 詳しいメニューは19ページから24ページをご覧ください。

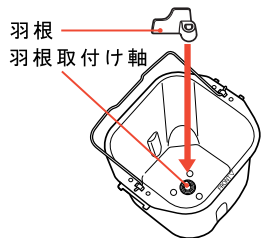
お使いになる前に... 基本の食パン

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上へ引き上げます。

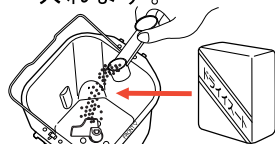
2. パンケースに羽根を取付けます。



羽根取付け軸と羽根の穴の形を合わせ、奥まで確実に押し込みます。確実に取付けないとパンがうまくできないことがあります。

3. パンケースに材料を入れます。(詳しい材料は19~24ページをご覧ください)

① ドライイーストを入れます。



△注意
ドライイーストは水にぬらさないようにしてください。

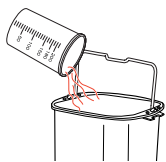
② 砂糖、強力粉、スキムミルク、塩、バター、その他の具の順で材料を入れます。



付属の計量カップ、計量スプーンを使って正確にはかってください。(6ページをご覧ください。) バターは5g程度に切ってお使いください。

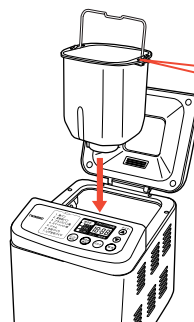


③ 水をしずかに入れます。



室温が35℃以上の場合は、約5℃の冷水を使用し、水の量を10ml減らしてください。また、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。

4. パンケースを本体の庫内に入れます。

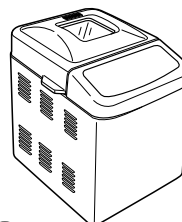


しっかり取付けてふたを閉めてください。



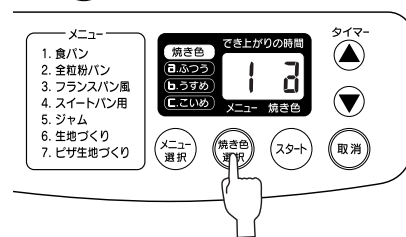
「FRONT」の表示を手前にして、「カチッ」と音がするまで押し込みます。

5. ふたを閉じて、電源プラグをコンセントに差し込みます。



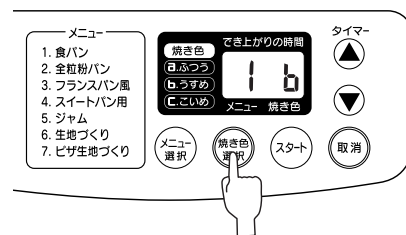
表示窓に 000 と表示されます。

6. **メニュー** ボタンを押して、メニューを選びます。



メニュー ボタンを押すごとに 1 a ~ 7 - まで表示されます。

7. **焼き色** ボタンを押します。

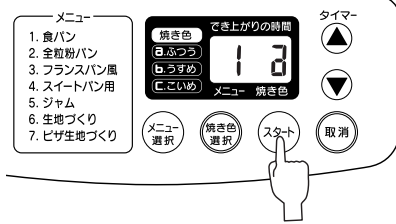


メニュー1~4のとき、焼き色を選択できます。ボタンを押すごとに b → c → a 表示されます。うすめ こいめ ふつう
メニュー5、6、7ではお使いになれません。

お使いになる前に... 基本の食パン

8. スタート ボタンを押します。

例) 1.食パンメニュー 焼き色 表示 1 a



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。
(例: 2:50 2時間50分)

選び直す時は

選び直すときは、取消 ボタンを1秒以上押します。(「ピッ」という音がします。) 表示窓は 1 a にもどります。

△注意

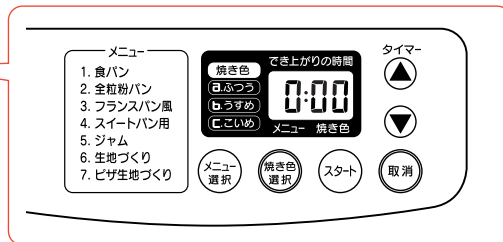
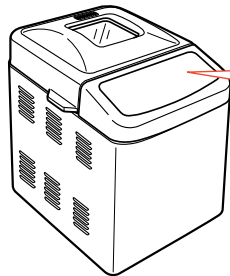
パンを焼いているときは、本体やふた、のぞき窓や蒸気口が熱くなっています。触らないでください。やけどをする恐れがあります。

9. 具入れブザーが鳴ったら具を入れます。

メニューによっては、ねり工程の途中で具入れブザーが鳴ります。具入れブザーが鳴ったら具を入れてください。

具入れブザーの鳴る時間は、メニューと焼き色選択a、b、cで異なります。各メニューページの「サイクル」をご覧ください。

10. 調理終了。

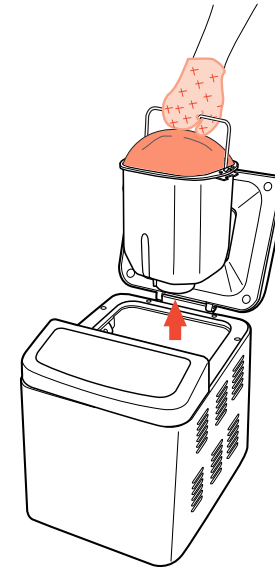


パンが出来上がると「ピーピーピー」と音がして、表示窓に 0:00 と表示されます。

0:00 の表示中は保温状態になっています。

パンをすぐに取り出す場合は、取消ボタンを「ピーッ」と音が鳴るまで押してください。表示窓に 1 a が表示され、保温が終了します。

11. パンケースを取り出します。



必ずミトンを使い、パンケースのハンドルを持って取り出します。

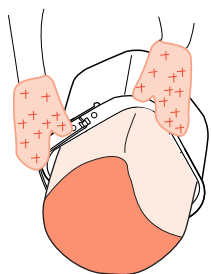
パンの表面のカリカリ感を保つため、焼き上がったパンはすぐに取り出すことをおすすめします。

△注意

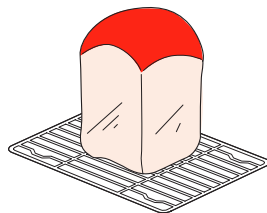
- 熱いパンケースを本製品の上や熱に弱い敷物などの上に置かないでください。
- 調理が終了しても、すぐに本体内に手を入れたり、さわったりしないでください。やけどをする恐れがあります。

焼き上がり後は、自動的に約60分の保温モードに切り替わるためヒーターが熱くなっております。パンを取り出すときは、取消ボタンを「ピーッ」と音が鳴るまで押し、必ず保温モードを解除してください。解除すると表示が 0:00 から 1 a 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。

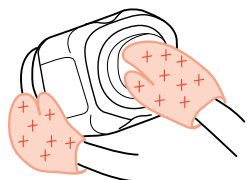
12. パンを取り出します。



パンケースを逆さまにして軽くふると、パンが取り出せます。
パンを切る前に約15分～約30分間放置して、あら熱をとります。



パンケースからフランスパン風など固いパンを取り出すときはパンケースの底の駆動部をまわして羽根を少し動かすとパンが取り出しやすくなります。
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、わりばしなどでとってください。



△注意

パンは早めに取り出してください。

パンを取り出したら、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。(33ページの「お手入れ」をご覧ください。)

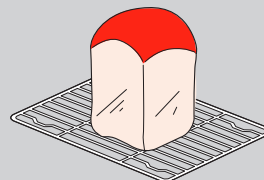
13. ご使用後は…

電源プラグをコンセントから抜いてください。

△注意

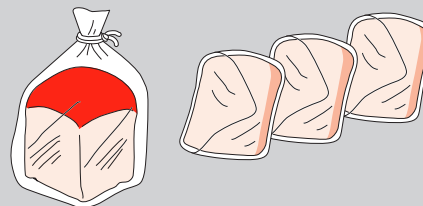
- 調理終了後は必ず取消ボタンを「ピーッ」となるまで押し、60分の保温モードを解除してください。保温モードを解除しても、しばらくは庫内が熱くなっておりますので庫内に手を入れたり、ヒーターに触れないでください。やけどの恐れがあります。
- 続けてお使いになるときは、庫内が冷めるまでお待ちください。(約1時間)

パンを切る



パンが焼きあがったら、網などの上に乗せ、あら熱をとります。
焼きあがって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

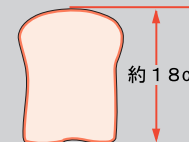
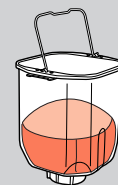


手作りのパンは、防腐剤等を使用していませんので、市販のパンのように長持ちしません。できるだけお早めにお召し上がりください。
ビニールの袋等に入れて乾燥を防ぎます。長持ちさせたいときは、冷凍庫に入れてください。冷凍庫に入れる前にパンを切っておくと、食べる分だけ取り出せて便利です。

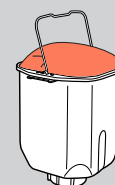
できあがりのパンの大きさは



1 斤



1.5 斤



できあがり後のパンの大きさは次のようになります。

△注意

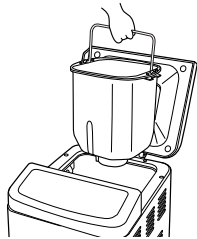
この大きさは目安です。分量や気温等に変化しますが、問題はありません。

生地づくり・・・「パンの作りかた」27ページから32ページをご覧ください、お手持ちのオープンで焼き上げます。

お使いになる前に・・・生地づくり

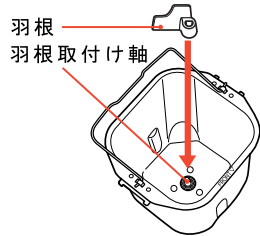
お使いになる前に・・・生地づくり

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上へ引き上げます。

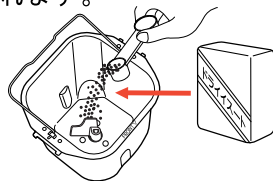
2. パンケースに羽根をつけます。



羽根取り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生地がうまくできません。

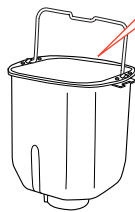
3. パンケースに材料を入れます。(詳しい材料は27～32ページをご覧ください。)

- ①ドライーストを入れます。 ②砂糖、強力粉、スキムミルク、塩、バター、その他の具の順番で材料を入れます。



△注意

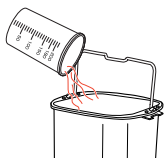
ドライーストは水にぬらさないようにしてください。



付属の計量カップ、計量スプーンを使って正確にはかってください。(6ページをご覧ください。)バターは5g程度に切ってお使いください。

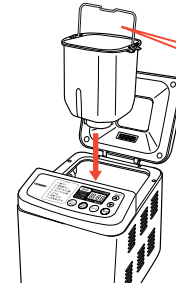


③水をすずかに入れます。

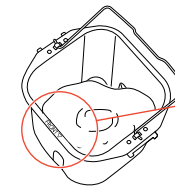


室温が35℃以上の場合は、約5℃の冷水を使用し、水の量を10ml減らしてください。また、室温が10℃以下の場合は、約30℃のぬるま湯を使用してください。

4. パンケースを本体の庫内に入れます。

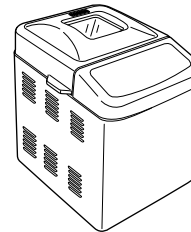


しっかり取付けてふたを閉めてください。



「FRONT」の表示を手前にして、「カチッ」と音がするまで押し込みます。

5. ふたを閉じて、電源プラグをコンセントに差し込み

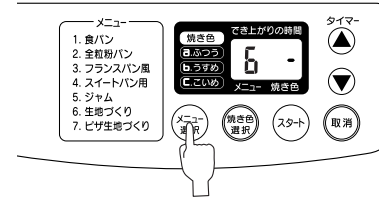


表示窓に 0 0 0 と表示されます。

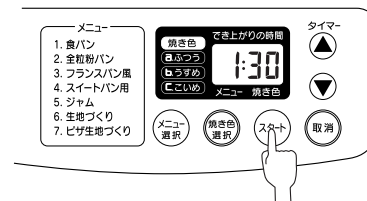
6. **メニュー選択** を押して、生地づくりを選びます。

例)

- メニュー
6. 生地づくり
7. ピザ生地づくり



7. **スタート** ボタンを押します。



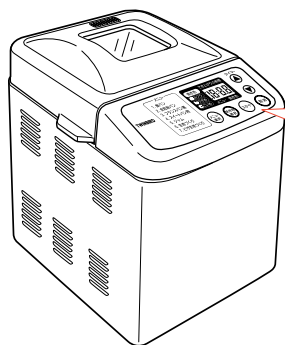
表示窓に出来上がりまでの時間が表示され、「:」コロンが点滅を開始します。(例: 1:30 1時間30分)

選び直す時は

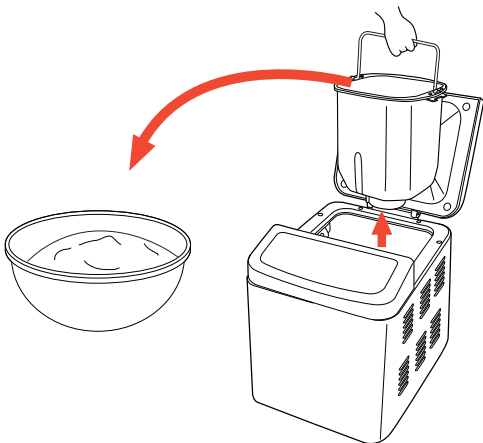
選び直すときは、**取消** ボタンを押します。(「ピッ」という音がします。)表示窓は 1 a に戻ります。

8. 調理終了。

パン生地ができ上がると「ピーピーピー」と音がして、表示窓に「0:00」と表示されます。



9. 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。

10. 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

1. メニューを選択します。



メニューボタンを押すごとに「1 a」～「7-」まで表示されます。

2. 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。

△注意とお願い

- 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18時間まで設定可能です。
例) 食パンメニュー 焼き色ふつう 「1 a」
最短「2:50」から最長「18:00」までセット可能です。
- 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は使用しないでください。腐敗することがあります。
- 気温が高くなる時は、調理までの待ち時間の間に材料の温度が上がってしまいパンがうまく焼けないことがあります。本体をできるだけ涼しい場所に置いてください。

タイマーセットの例

食パンメニュー、焼き色ふつう 「1 a」を今から6時間後にでき上がるようにセットしたい場合

- ① 「メニュー」ボタン、焼き色選択ボタンを押し、「1 a」を選択します。その後「▲▼」のいずれかを押し「2:50」と表示されます。
- ② 「▲」ボタンを押し、「6:00」となるようにセットします。

[6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みます)]

3. 「スタート」ボタンを押します。



「スタート」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。

タイマーセットをやり直すときは

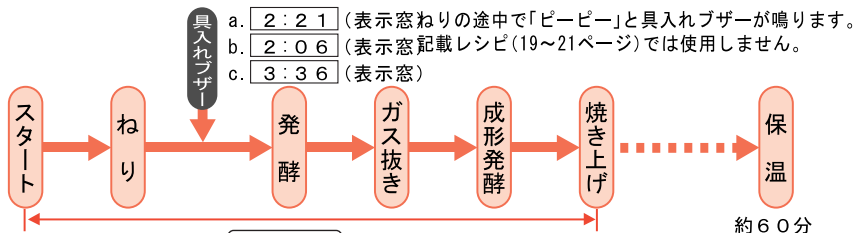
「取消」ボタンを押します。
(「ピッ」という音がします。)
表示窓は「1 a」にもどります。
メニューを選択し、タイマーをセットし「スタート」ボタンを押してください。

「食パン」メニュー

作りかたは「基本の食パン」9～14ページをご覧ください。

△注意 野菜、卵、牛乳の入ったパンは腐敗することがあります。タイマーは使わないでください。

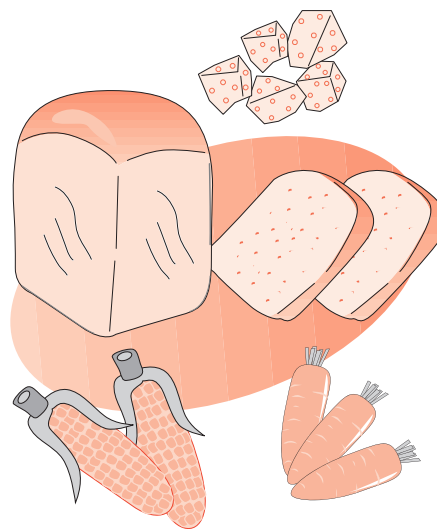
サイクル



「1.食パン」 a.ふつう 約2時間50分

「1.食パン」 b.うすめ 約2時間35分

「1.食パン」 c.こいめ 約3時間05分



※タイマーは使用できません。

チーズパン

《材料》	1.5斤	1斤
ドライースト	小さじ1と1/2	小さじ1
砂糖	大さじ3と1/2	大さじ2と1/2
強力粉	380g	280g
塩	小さじ1と1/2	小さじ1
バター	25g	20g
クリームチーズ	50g	40g
水	210ml	160ml

※クリームチーズは約1cm角の大きさに切っておきます。

食パン

《材料》	1.5斤	1斤	1.5斤	1斤
ドライースト	小さじ1と1/2	小さじ1	塩	小さじ1と1/2
砂糖	大さじ3と1/2	大さじ2と1/2	バター	25g
強力粉	380g	280g	水	250ml
スキムミルク	大さじ1と1/2	大さじ1		180ml

※タイマーは使用できません。

コーンパン

《材料》	1.5斤	1斤
ドライースト	小さじ1と1/2	小さじ1
砂糖	大さじ3と1/2	大さじ2と1/2
強力粉	380g	280g
スキムミルク	大さじ1と1/2	大さじ1
塩	小さじ1	小さじ1/2
バター	25g	20g
スイートコーン(クリーム状)	70g	50g
水	190ml	140ml

※タイマーは使用できません。

にんじんパン

《材料》	1.5斤	1斤
ドライースト	小さじ1と1/2	小さじ1
砂糖	大さじ3と1/2	大さじ2と1/2
強力粉	380g	280g
スキムミルク	大さじ1と1/2	大さじ1
塩	小さじ1と1/2	小さじ1
バター	25g	20g
にんじん	70g	50g
水	200ml	140ml

※にんじんは皮をむき、すりおろしておきます。

※タイマーは使用できません。

さつまいもパン

《材料》	1.5斤	1斤
ドライースト	小さじ1と1/2	小さじ1
砂糖	大さじ3と1/2	大さじ2と1/2
スキムミルク	大さじ1と1/2	大さじ1
強力粉	380g	280g
塩	小さじ1と1/2	小さじ1
バター	25g	20g
さつまいも	70g	50g
水	200ml	140ml

※さつまいもは皮をむき、茹でてつぶしておきます。

※タイマーは使用できません。

パンプキンパン

《材料》	1.5斤	1斤
ドライースト	小さじ1と1/2	小さじ1
砂糖	大さじ3と1/2	大さじ2と1/2
強力粉	380g	280g
スキムミルク	大さじ1と1/2	大さじ1
塩	小さじ1と1/2	小さじ1
バター	25g	20g
かぼちゃ	70g	50g
水	200ml	140ml

※かぼちゃは皮をむき、茹でてつぶしておきます。

※タイマーは使用できません。

ミルクパン

《材 料》	1.5斤	1斤
ドライースト	小さじ1と1/2	小さじ1
砂糖	大さじ3と1/2	大さじ2と1/2
強力粉	380g	280g
スキムミルク	大さじ1と1/2	大さじ1
塩	小さじ1と1/2	小さじ1
バター	25g	20g
牛乳	120ml	90ml
水	140ml	110ml

コーヒーパーン

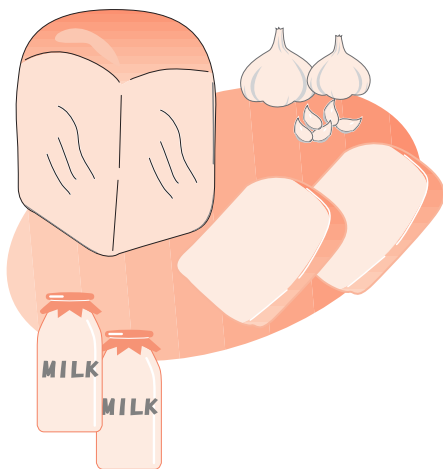
《材 料》	1.5斤	1斤
ドライースト	小さじ1と1/2	小さじ1
砂糖	大さじ3と1/2	大さじ2と1/2
強力粉	380g	280g
スキムミルク	大さじ1と1/2	大さじ1
塩	小さじ1と1/2	小さじ1
バター	25g	20g
インスタントコーヒー	大さじ1と1/2	大さじ1
水	250ml	190ml

※タイマーは使用できません。

ガーリック入りパン

《材 料》	1.5斤	1斤
ドライースト	小さじ1と1/2	小さじ1
砂糖	大さじ3と1/2	大さじ2と1/2
強力粉	380g	280g
スキムミルク	大さじ1と1/2	大さじ1
塩	小さじ1と1/2	小さじ1
バター	25g	20g
んにく	2かけら	1かけら
水	250ml	140ml

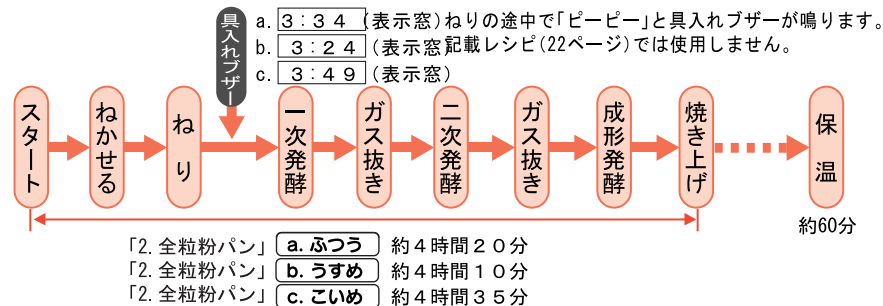
※にんにくは、あらかじめみじん切りにしておきます。



「全粒粉パン」メニュー

作りかたは「基本の食パン」9～14ページをご覧ください。

サイクル



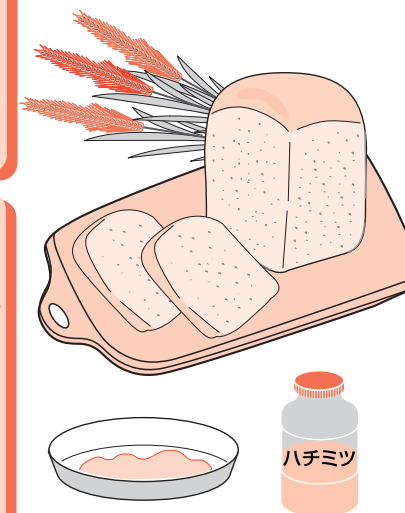
全粒粉パン

《材 料》	1.5斤	1斤
ドライースト	小さじ1と1/2	小さじ1
砂糖	大さじ3	大さじ2
強力粉	200g	150g
全粒粉	180g	130g
スキムミルク	大さじ1と1/2	大さじ1
塩	小さじ1と1/2	小さじ1
ショートニング	28g	20g
水	260ml	200ml

※全粒粉パンメニューは小麦粉が液体の材料を吸収するため、のねかせる時間があります。それによって材料がやわらかくなり、混ぜりが良くなります。この間、羽根は動きません。

ハチミツ全粒粉パン

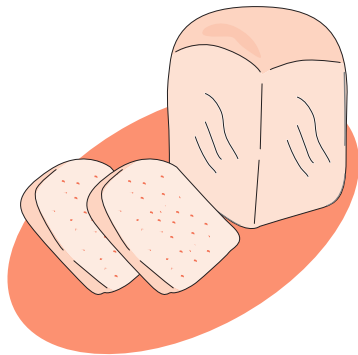
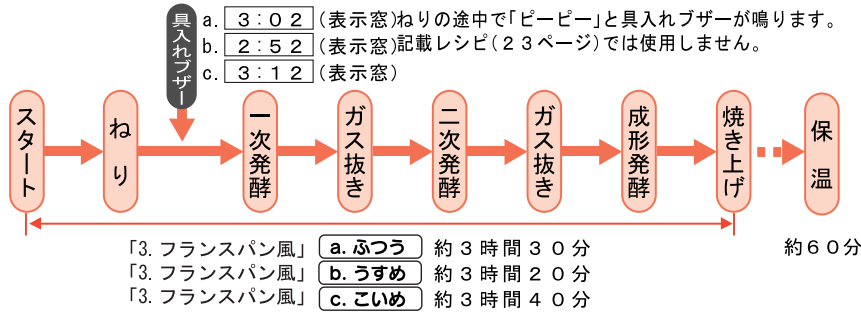
《材 料》	1.5斤	1斤
ドライースト	小さじ1と1/2	小さじ1
強力粉	200g	150g
全粒粉	180g	130g
スキムミルク	大さじ1と1/2	大さじ1
塩	小さじ1と1/2	小さじ1
ショートニング	28g	20g
ハチミツ	大さじ1と1/2	大さじ1
水	260ml	200ml



「フランスパン風」メニュー

作りかたは「基本の食パン」9～14ページをご覧ください。

サイクル



フランスパン

《材 料》	1.5斤	1斤
ドライースト	小さじ2	小さじ1と1/2
砂糖	大さじと1/2	大さじ1
強力粉	320g	240g
薄力粉	60g	40g
塩	小さじと1/2	小さじ1
バター	5g	4g
水	250ml	190ml

胚芽入りフランスパン

《材 料》	1.5斤	1斤
ドライースト	小さじ2	小さじ1と1/2
砂糖	大さじと1/2	大さじ1
強力粉	300g	240g
薄力粉	60g	40g
塩	小さじと1/2	小さじ1
バター	5g	4g
小麦胚芽	20g	15g
水	250ml	190ml

※小麦胚芽は、必ず炒ってからお使いください。

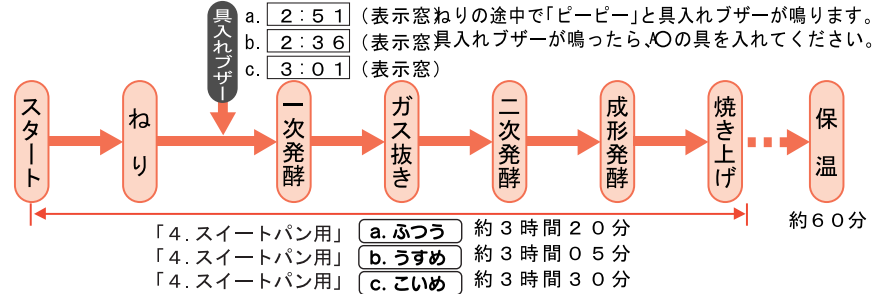
セサミ入りフランスパン

《材 料》	1.5斤	1斤
ドライースト	小さじ2	小さじ1と1/2
砂糖	大さじと1/2	大さじ1
強力粉	320g	240g
薄力粉	60g	40g
塩	小さじと1/2	小さじ1
バター	5g	4g
ごま	20g	15g
水	250ml	190ml

「スイートパン用」メニュー

作りかたは「基本の食パン」9～14ページをご覧ください。

サイクル



※タイマーは使用できません。
スイートパン

《材 料》	1.5斤	1斤
ドライースト	小さじと1/2	小さじ1
砂糖	大さじ4	大さじ3
強力粉	290g	220g
薄力粉	40g	30g
スキムミルク	大さじと1/2	大さじ1
塩	小さじと1/2	小さじ1
バター	35g	25g
卵(M玉)	1個	1/2個
水	160ml	140ml

※タイマーは使用できません。
ココアスイートパン

《材 料》	1.5斤	1斤
ドライースト	小さじと1/2	小さじ1
砂糖	大さじ4	大さじ3
強力粉	290g	220g
薄力粉	40g	30g
スキムミルク	大さじと1/2	大さじ1
塩	小さじと1/2	小さじ1
バター	大さじ1	小さじ2
卵(M玉)	1個	1/2個
水	160ml	140ml
④ くるみ	40g	30g

※くるみは刻んでからお使いください。

※タイマーは使用できません。
レーズンスイートパン

《材 料》	1.5斤	1斤
ドライースト	小さじと1/2	小さじ1
砂糖	大さじ4	大さじ3
強力粉	290g	220g
薄力粉	40g	30g
スキムミルク	大さじと1/2	大さじ1
塩	小さじと1/2	小さじ1
バター	35g	25g
卵(M玉)	1個	1/2個
水	160ml	140ml
④ レーズン	50g	40g

※タイマーは使用できません。
紅茶スイートパン

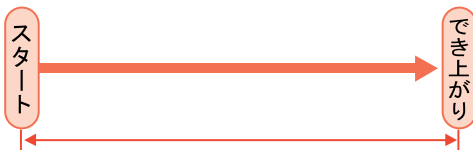
《材 料》	1.5斤	1斤
ドライースト	小さじと1/2	小さじ1
砂糖	大さじ4	大さじ3
強力粉	290g	220g
薄力粉	40g	30g
スキムミルク	大さじと1/2	大さじ1
塩	小さじと1/2	小さじ1
バター	35g	25g
卵(M玉)	1個	1/2個
水	160ml	140ml
④ 紅茶の葉	小さじ2	小さじ1

パンの作りかた：「フランスパン風」メニュー

パンの作りかた：「スイートパン用」メニュー

「ジャム」メニュー

サイクル



「5. ジャム」 約1時間05分

※タイマーは使用できません。
いちごジャム



《材 料》

いちご	500g
砂糖	200g
水飴	50g



※タイマーは使用できません。
キウイジャム

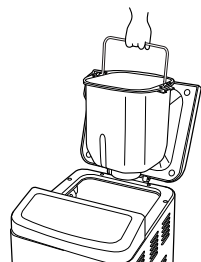


《材 料》

キウイ	500g(6個)
砂糖	200g
水飴	50g

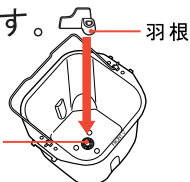


1. 本体からパンケースを取り出します。



ハンドルを持ってパンケースを上引き上げます。

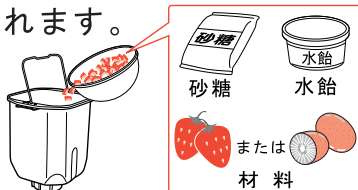
2. パンケースに羽根を取り付けます。



羽根

羽根取り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ジャムができません。

3. パンケースに材料を入れます。



- ①材料は洗って皮やヘタをとり、1～2cm角に切ります。
- ②パンケースに①と砂糖、水飴を入れます。

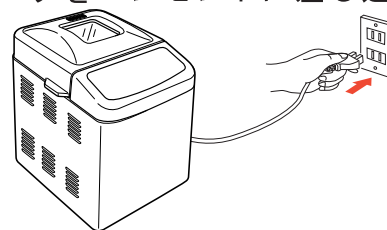
4. パンケースを本体の庫内に入れます。



「FRONT」の表示を手前にして、「カチッ」と音がするまで押し込みます。

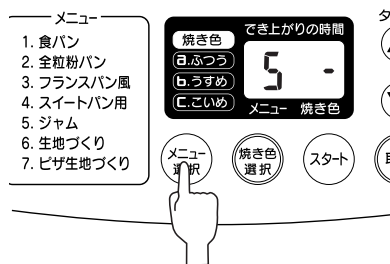
しっかり取付けてふたを閉めてください。

5. ふたを閉じて、電源プラグをコンセントに差し込



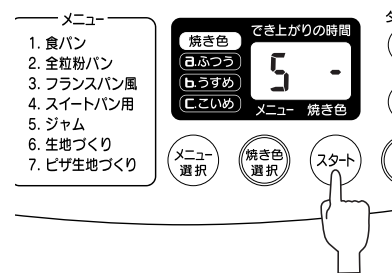
表示窓に「0:00」と表示されます。

6. **メニュー** ボタンを押して、メニューを選びます。

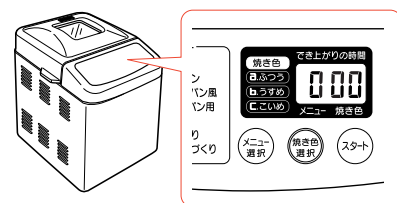


メニュー ボタンを押して、「5 -」ジャムを選びます。

7. **スタート** ボタンを押します。

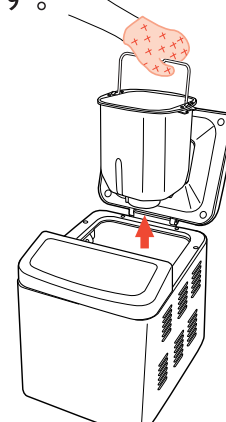


8. 調理終了。



ジャムができると「ピーピーピー」と音がして、表示窓に「0:00」と表示されます。

9. パンケースを取り出します。



パンの作りかた：「ジャム」メニュー

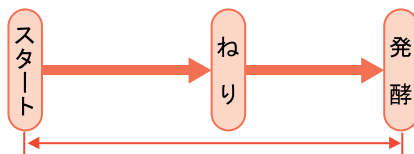
パンの作りかた：「ジャム」メニュー

「生地づくり」メニュー

生地の作りかたは「生地づくり」15~17ページをご覧ください。

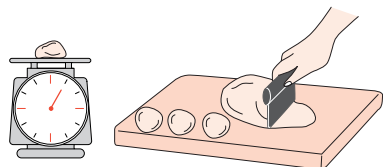
バターロール

サイクル

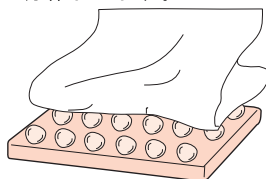


「6. 生地づくり」約1時間30分

- ① ①の材料でパン生地を作ります。「生地づくり」15~17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18等分に分割して丸めます。
※丸め方のコツ…
生地の表面を張らせるようにやさしく丸めます。



- ③ 固く絞ったぬれぶきんをかけて、15~20分休ませます。



- ④ 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。



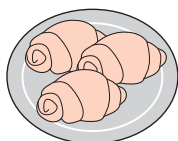
※タイマーは使用できません。
バターロール…18個分

《生地の材料》

ドライイースト	…	小さじ2
砂糖	…	大さじ4と1/2
強力粉	…	380g
スキムミルク	…	大さじ2
塩	…	小さじ1と1/2
バター	…	55g
卵(Mサイズ)	…	1個
水	…	180ml

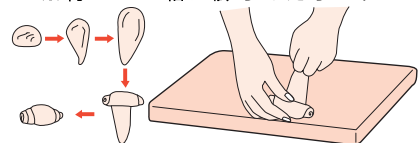
《その他の材料》

卵	(ぬり卵用)	…	1/2個
強力粉	(打ち粉用)	…	適量

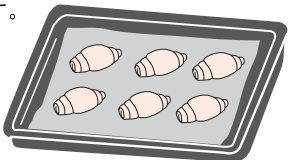


- ⑤ 幅の広い方から巻き、クッキングシートを敷いたオープン皿に巻き終わりを下にして並べます。
※発酵段階で膨らむので、間隔をあけて並べましょう。

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30~40分発酵させます。
※約2~2.5倍に膨らんだらOK!

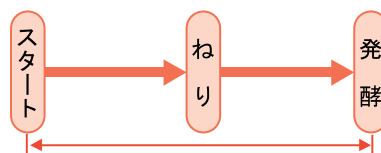


- ⑥ 生地の表面にぬり卵を塗り、180~200℃に予熱したオープンで10~15分焼きます。



メロンパン

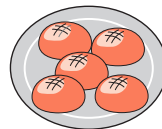
サイクル



「6. 生地づくり」約1時間30分

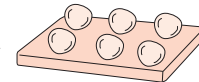
メロンパンの皮の作りか

- ① 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておきます。
- ② バターをクリーム状に練り、砂糖を少しづつ加え、白っぽくなるまでよく混ぜます。
- ③ 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とベーキングパウダーを加え、混ぜます。
- ⑤ ラップで包み、冷蔵庫で約20分休ませます。

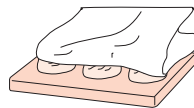


- ① 材料①でパン生地を作ります。「生地づくり」15~17ページをご覧ください

- 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、18等分に分割して丸めます。
※丸め方のコツ…
生地の表面を張らせるようにやさしく丸めます。



- ③ 固く絞ったぬれぶきんをかけて、15~20分休ませ



- ④ メロンパンの皮を18個に分割して丸めます。ラップの上ののせ、手のひらで押し約10cmの大きさに伸ばします。



※タイマーは使用できません。

メロンパン…18個分

《生地の材料》

ドライイースト	…	小さじ2
砂糖	…	大さじ4と1/2
強力粉	…	380g
スキムミルク	…	大さじ2
塩	…	小さじ1と1/2
バター	…	55g
卵(Mサイズ)	…	1個
水	…	180ml

《その他の材料》

卵(Mサイズ)	…	1個
薄力粉	…	320g
ベーキングパウダー	…	小さじ1と1/2
バター	…	150g
砂糖	…	120g
バニラエッセンス	…	少々
グラニュー糖	…	適量
強力粉(打ち粉用)	…	適量

- 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、ラップのまま形を整え



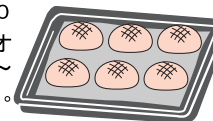
- ⑥ メロンパンの皮の上面に模様を付け、グラニュー糖をまぶします。



- 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。

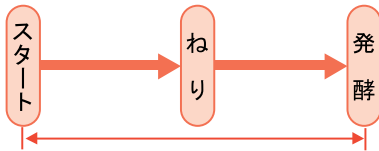
- ⑧ 表面が乾かないように霧吹きをして、約35℃に保ったオープンで30~40分発酵させます。
※約2~2.5倍に膨らんだらOK!

- ⑨ 180~200℃に予熱したオープンで10~15分焼きます。

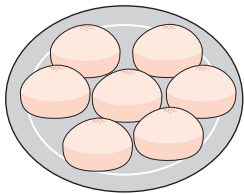


あんパン

サイクル

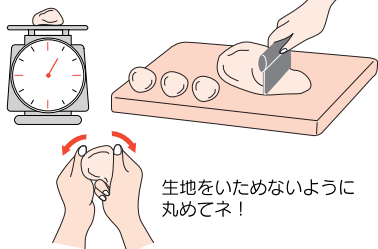


「6.生地づくり」約1時間30分



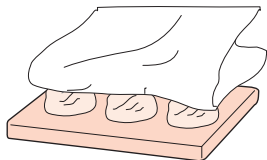
① 材料①でパン生地を作ります。
「生地づくり」15~17ページをご覧ください。

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、18等分に分割して丸めます。
※丸め方のコツ…生地の表面を張らせるようにやさしく丸めます



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。



※タイマーは使用できません。
あんパン…18個分

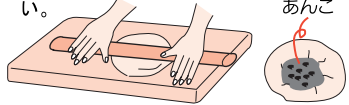
《生地の材料》

ドライースト……………小さじ2
砂糖……………大さじ4と1/2
強力粉……………380g
スキムミルク……………大さじ2
塩……………小さじ1と1/2
バター……………55g
卵(Mサイズ)……………1個
水……………180ml

《その他の材料》

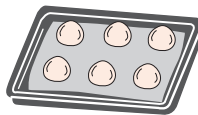
あんこ……………400g
けしの実……………少々
(トッピング用)
卵(ぬり卵用)……………1/2個
強力粉(打ち粉用)……………適量

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

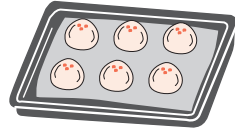


⑤ クッキングシートを敷いたオープン皿に閉じ口を下にして並べます。
※発酵段階で膨らむので、間隔をあけて並べましょう。

⑥ 表面が乾かないように霧吹きをして、約35℃に保ったオーブンで30~40分発酵させます。
※約2~2.5倍に膨らんだらOK!

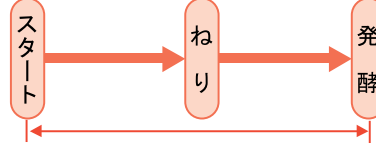


⑦ 生地の表面にぬり卵を塗り、けしの実をつけ、180~200℃に予熱したオーブンで10~15分焼きます。



クロワッサン

サイクル



「6.生地づくり」約1時間30分

① 材料①でパン生地を作ります。
「生地づくり」15~17ページをご覧ください

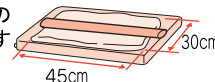
② パンケースから取り出した生地を丸め直し、ラップをして冷蔵庫で約30分休ませます。



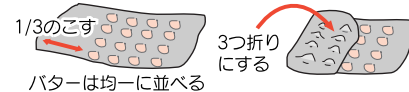
③ バター(折り込み用)に薄力粉をふるって加え、よくまぶし、冷蔵庫に入れておき



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45cm×30cm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み、のばした生地の2/3の部分に等間隔にのせます。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。

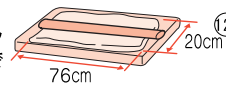


バターは均一に並べる

⑥ 幅の狭い方を手前になるように置き、めん棒で約45cm×30cm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76cm×20cm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。



※タイマーは使用できません。
クロワッサン…18個分

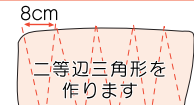
《生地の材料》

ドライースト……………小さじ2
砂糖……………大さじ3
強力粉……………280g
薄力粉……………100g
スキムミルク……………大さじ2
塩……………小さじ1
バター……………30g
卵(Mサイズ)……………1個
水……………190ml

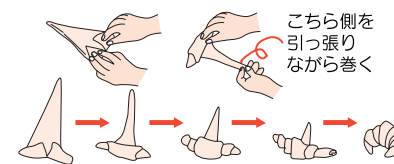
《その他材料》

卵(ぬり卵用)……………1/2個
バター(折り込み用:1cm角に切る)……………150g
薄力粉……………30g
強力粉(打ち粉用)……………適量

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。

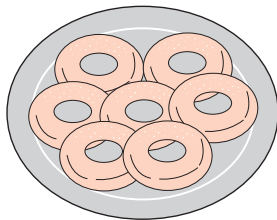
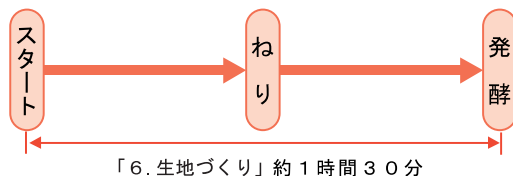
⑪ 表面が乾かないように霧吹きをして、約25℃で約60分発酵させます。
※約2~2.5倍に膨らんだらOK!

⑫ 生地の表面にぬり卵を塗り、200~220℃に予熱したオーブンで10~15分焼きます。

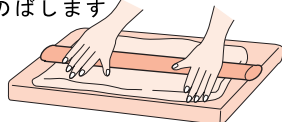


ドーナツ

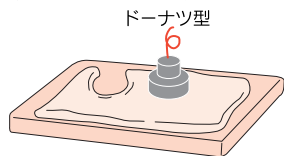
サイクル



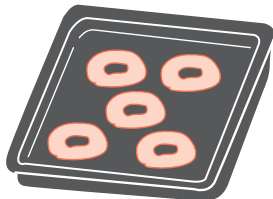
- ① 材料④でパン生地を作ります。「生地づくり」15～17ページをご覧ください
- ② 打ち粉(強力粉)を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直し、めん棒で約5mmの厚さになるまでのばします



- ③ ドーナツの抜き型の内側に軽く打ち粉をし、型抜きをします。



- ④ クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べます。
※発酵段階で膨らむので、間隔をあけて並べましょう。
- ⑤ 表面が乾かないように霧吹きをして、約35℃に保ったオーブンで30～40分発酵させます。
※約2～2.5倍に膨らんだらOK!



※タイマーは使用できません。
ドーナツ…18個分

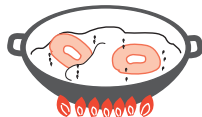
《生地の材料》

④	ドライースト	...	小さじ2
	砂糖	...	大さじ4と1/2
	強力粉	...	380g
	スキムミルク	...	大さじ2
	塩	...	小さじ1と1/2
	バター	...	55g
	卵(Mサイズ)	...	1個
	水	...	180ml

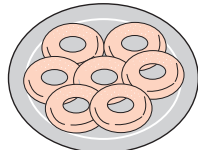
《その他の材料》

	粉砂糖(飾り用)	...	適量
	揚げ油	...	適量
	強力粉(打ち粉用)	...	適量

- ⑥ 160～170℃に熱した揚げ油の中に1個ずつ静かに入れ、全体がキツネ色になるまで3～4分揚げます。
※油の温度は生地の残りを入れて、すぐ浮いてくるのが適温です。



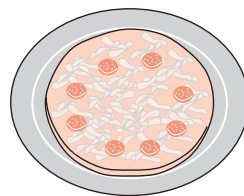
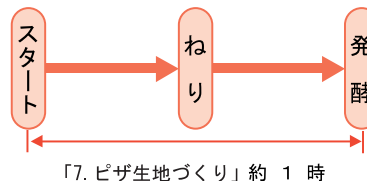
- ⑦ 油をよくきり、温かいうちに粉砂糖をふりかけて(又はまぶして)できあがり。



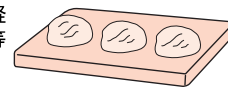
「ピザ生地づくり」メニュー

ピザ

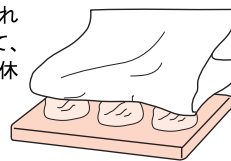
サイクル



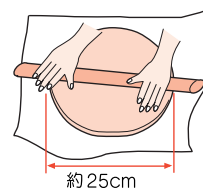
- ① 材料④でピザ生地を作ります。「生地づくり」15～17ページをご覧ください
- ② 打ち粉(強力粉)を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直し、3等分にします。



- 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25cmくらいにのばします。



ピザ…直径25cm 3枚分

《生地の材料》

④	ドライースト	...	小さじ1と1/2
	砂糖	...	大さじ1と1/2
	強力粉	...	380g
	スキムミルク	...	大さじ1と1/2
	塩	...	小さじ1と1/2
	サラダ油	...	大さじ2
	水	...	240ml

《その他の材料》

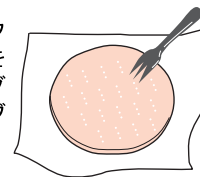
強力粉(打ち粉用)…適量

《具の材料》

	ピザソース	...	適量
	ベーコン(1cm幅に切る)	...	適量
	サラミソーセージ(輪切り)	...	適量
	玉ねぎ(薄切り)	...	適量
	トマト(スライス)	...	適量
	ピーマン(輪切り)	...	適量
	ピザ用チーズ	...	適量

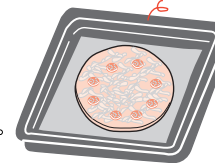
※トッピング材料をいろいろアレンジしてみましょう!

- 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ブン皿に移します。



オーブン皿

- 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。

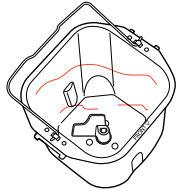


- ⑦ 190～200℃に予熱したオーブンで15～20分、周囲がキツネ色になり、チーズが溶けるまで焼きます。

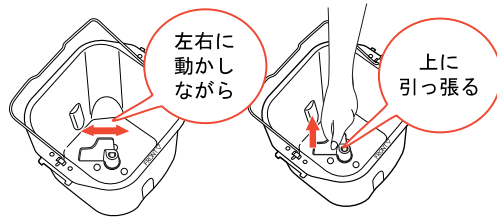
お手入れ・・・使用後はその都度きれいにしてください。

●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

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。



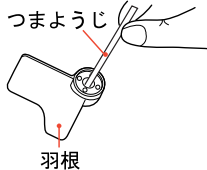
2. 羽根を上にはっぱり、とりはずします。



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み固定し、羽根を左右に動かした後、上に引っ張ってください。

3. 羽根、パンケースの内側はスポンジ等やわらかいもので洗ってください。

- 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。



つまようじ
羽根



△注意

- パンケースの底を水の中に入れてください。軸受けの中に水が入り、回転軸が故障する恐れがあります。
- 食器洗い機に入れて洗わないでください。パンケースのコーティングがとれてパンケースにパンがくっつきやすくなります。



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。

このような場合のときは、部品の交換が必要になりますので、お買上の販売店または、当社「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、この製品の調理行程に合わせた分量にしていますので、違った分量でつくるとうまくできない場合があります。
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	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、少ないとうまく焼き上がらない場合があります。
バターやスキムミルクのかわりに他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は、牛乳をお使いください。ただし、スキムミルク大さじ1が牛乳70ml相当です。牛乳を使う場合、水の分量を減らし、合計量が各メニューの水分と同じになるようにしてください。
国内産の小麦で作った小麦粉でパンを作れますか？	パンづくりにはタンパク質(グルテン)が多い強力粉が適しています。国内産の小麦で作った小麦粉は、タンパク質(グルテン)が少ないものが多いため、パンが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？	天然酵母は、穀物から発酵させてつくる酵母です。パンの出来具合は、元種の種類や出来具合、また、室温や湿度の変化によって影響されますので、ご使用になれません。
なぜ、タイマーは18時間以上のセットができないのですか？	材料が変質し、パンがうまくできないことがあるからです。
なぜ、野菜やレーズン、卵、牛乳を入れて、タイマーをセットしてはいけないの	野菜、卵、牛乳などの材料はくさることがあります。レーズンの入ったパンは、粒がつぶれてうまく膨らまないことがあります。
パンに異臭がするときがあるのはなぜですか？	ドライイーストの量が多すぎたり、古い材料を使うとパンから異臭がすることがあります。
パンの高さ、形、焼き色が作るたびに異なるのはなぜですか？	パンはデリケートなもので、室温、材料、計量、タイマーのセット時間等で出来上がり具合が変わります。
材料を入れる順番があるのはなぜですか？	調理行程に入る前にドライイーストが水に触れてしまうと、発酵が進んでしまい、パンがうまくできない場合があります。
夏場(室温35℃以上)には約5℃の冷水、冬場(室温10℃以下)には約30℃のぬるま湯を使うのはなぜですか？	発酵温度は約28℃前後が適当です。ですから、夏場は、生地の温度が高くなるので、冷水を入れます。冬場は、生地の温度が低くなるので、ぬるま湯を入れます。

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。

パンがうまくやけないときは？

できばえ	原因	対策
粉状になっている。	羽根をつけ忘れていませんか？	羽根を確実に羽根取付け軸に取付けてください。
	パンケースは、本体にきちんとはまっていますか？	パンケースの「FRONT」表示を手前にして、「カチッ」と音がするまで押しつけてください。
全体が白く、まんじゅうのようになっている。	ドライイーストを入れ忘れていませんか？	新しい材料でやり直してください。
	途中で停電しませんでしたか？	
	ドライイーストが古く、発酵力が弱っていませんか？	
外側は焼けているが底に粉が残っている。	小麦粉の量が多すぎませんか？	材料は正確にはかってください。
	水の量が少なすぎませんか？	
ふくらみが足りない。	ドライイーストの量が少なすぎませんか？	材料は正確にはかってください。計量スプーンではかる場合は、すりきりにしてください。
	砂糖の量が少なすぎませんか？	
	小麦粉の量が少なすぎませんか？	新しい材料を使用してください。
	ドライイーストが古く発酵力が弱っていませんか？	
	小麦粉が古くありませんか？	
	ドライイーストは予備発酵のいらないものを使用していますか？	予備発酵のいらない国産のドライイーストを使用してください。
	室温が10℃以下になっていませんか？	室温が10℃以下の場合には、約30℃のぬるま湯を使用してください。
パンの側面がへこみ、表面が湿っている。	焼き上がったパンをすぐに取り出しましたか？	パンは焼き上がったからできるだけ早く、パンケースから取り出してください。

できばえ	原因	対策
パンがつぶれている。	水の量が多すぎませんか？	材料は正確にはかってください。
	ドライイーストの量が多すぎませんか？	
	室温が35℃以上になっていませんか？	室温が35℃以上の場合には、約5℃の冷水を使用してください。また、粉などの材料も冷蔵庫で冷やしてから使用してください。
ふくらみすぎている。	ドライイーストの量、材料の量が多すぎませんでしたか？	材料は正確にはかってください。
	糖分のある材料や砂糖を入れすぎていませんか？	
パンの焼き色が濃すぎる。	砂糖の量が多すぎませんか？	砂糖や糖分のある材料を減らしてください。
	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。	砂糖の量が少なすぎませんか？	砂糖や糖分のある材料を増やしてください。
パンの内側の気泡が大きく粗い。	ドライイースト、水、砂糖の量が多すぎませんか？	材料は正確にはかってください。
	室温が高かったり、熱い材料を入れませんでしたか？	涼しい所で作ってください。熱い材料は冷ましてからご使用ください。
パンを切ったとき、きれいに切れにくい。	パンのあら熱を取ってから切りましたか？	パンのあら熱を取ってから切ってください。
表面がでこぼこしている部分がいびつな形をしている。	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、膨らみ方や焼き色に差が出ます。	
日によって形が違		

ご利用いただくために

ご利用いただくために

修理を依頼される前に

こんなときは	原因	対策
スタート 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、スタート ボタンを押してください。
スタート ボタンを押すと、ブザーが鳴り E:01 と表示している。	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、庫内を冷ましてください。
スタート ボタンを押しても、ブザーが鳴り 0 0 0 と表示している。	メニューを選びましたか？	メニューを選択してから、スタート ボタンを押してください。
蒸気口やふたの周囲から煙が出る。	ヒーターの上に材料等がこぼれていませんか？	本体が完全に冷えてから、庫内をふきんなどできれいにふいてください。
表示窓に 0 0 0 と表示されていて、パンが焼けていない。	途中で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。
途中で動かなくなり、表示窓には何も表示されません。	途中で停電がありませんでしたか？ 電源プラグが抜けていませんか？	新しい材料で作直してください。
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まちがっていませんか？	18ページの「タイマーのセット方法」をご覧ください。
スタート ボタンを押してもブザーが鳴り、E:02 E:03 と表示している。	故障です。	差し込みプラグを抜き、お買い上げの販売店、または当社「お客様サービス係」まで修理をご相談ください。
調理途中でブザーが鳴り、E:04 E:05 E:08 と表示している。	故障です。	差し込みプラグを抜き、お買い上げの販売店、または当社「お客様サービス係」まで修理をご相談ください。

アフターサービス

1. 保証書

- 別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。

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、直らないとき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。商品に保証書を添えてお買い上げの販売店か当社「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修理させていただきます。お買い上げの販売店か当社「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最低保有期間は製造打切り後6年です。
- 性能部品とはその商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

当社「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) 0120-33-7455

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 新潟県西蒲原郡吉田町大字西太田2084

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：430W
	モーター50Hz：70W
	モーター60Hz：60W
食パンの粉(強力粉)容量	380g(1.5斤) / 280g(1斤)
タイマー	最大18時間
製品寸法(約)	幅235×奥行295×高さ325mm
製品質量(約)	5.8kg
電源コード(約)	1.4m
付属品	計量カップ…1 計量スプーン…1
温度過昇防止装置	温度ヒューズ(172℃)