

型番 PHB-5812M

持込修理

保証期間 (本体)	お買上げ日より 1 年間		
※お買上げ日	平成 年 月 日		
お客様 ご住所 ご芳名	〒□□□□-□□□□		
	様		
販売店 ご住所 店名			
	TEL () - ㊞		

☐販売店様 ※印欄は必ず記入してお渡してください。

この保証書は、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。お買上げ日から上記期間中故障が発生した場合は、本書をご提示のうえ、販売店に修理をご依頼ください。

<無料修理規定>

- 取扱説明書や注意ラベルに従った正常な使用状況で故障した場合には、お買上げ販売店が無料修理いたします。
 - 保証期間内の無料修理をお受けになる場合には、商品と本書をご持参のうえ、お買上げ販売店にご依頼ください。
 - ご贈答品などで、本保証書に記載してあるお買上げ販売店にご依頼できない場合には、ユアサブプライム株式会社にお問合せください。
 - 保証期間内であっても次の場合には有料修理になります。
(イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷。
(ロ) お買上げ後の移動にともなう落下などによる故障及び損傷。
(ハ) 火災・地震・水害・落雷その他天災地変、公害や異常電圧による故障及び損傷。
(ニ) 本書の指示がない場合。
(ホ) 本書のお買上げ日、お客様名、販売店名などの記入のない場合や字句を書き換えられた場合。
(ヘ) 一般家庭用以外(業務用の使用、車両、船舶への搭載)
- に使用された場合の故障及び損傷。
(ト) 消耗品を交換する場合。
(チ) 故障の原因が本製品以外の他社製品にある場合。
5. 持込修理の対象商品を直接修理窓口へ送付した場合の送料などはお客様のご負担となります。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。
The warranty is valid only in Japan.
※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書を発行している発売元(保証責任者)又は、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についてご不明な場合は、お買上げ販売店または、ユアサブプライム株式会社にお問合せください。
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間については詳しくは取扱説明書をご覧ください。

お願い

一度ご使用になった製品は、返品をお受けすることができませんのであらかじめご了承ください。但し、明らかに不備、不良と認められた製品につきましては、代替品と交換する準備がございます。また、保証期間の終了後や取り扱いの間違いによる故障(本体の水洗いなど)などの修理は、できる限りお客様の負担の少ないように(部品代、送料など)お見積りをご連絡し、了解頂いた後に速やかに修理させていただきます。

ユアサブプライム株式会社

〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町16番1号 電話(03)5695-1503

お客様ご相談窓口について

- 修理、お取り扱い、消耗品、部品ご購入などのご相談は、まずは、お買上げの販売店へお申し付けください。
- 転居や贈答品などでお困りの場合は、弊社お客様相談窓口であります、下記サービスセンターへお問合せください。
- アフターサービスについては、取扱説明書の中でご説明しておりますのでご覧ください。

お客様ご相談窓口

受付時間：午前10時～12時・午後1時～5時／土日・祝日および当社の休日を除く

東部サービスセンター TEL 048-920-3750 FAX 048-927-7882

西部サービスセンター TEL 072-225-5385 FAX 072-232-5635

東京本店 03-5695-1501 名古屋支店 052-219-0731
札幌支店 011-816-8511 大阪支店 06-6271-7391
東北支店 022-204-1049 福岡支店 092-474-1386

YUASA PRIMUS

ホームベーカリー

型番

PHB-5812M

取扱説明書(保証書付)

このたびはホームベーカリーをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。ご使用前に、この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。とくに「安全上のご注意」(1～2ページ)はご使用前に必ずお読みいただき、正しく安全にお使いください。お読みになったあとは、保証書とともに大切に保管してください。

経年劣化によるご注意

長年使用している ホームベーカリー は、火災等の事故につながる恐れがあります。安心してご使用いただくため、長期間使用しましたら安全のため必ず点検することをおすすめします。

ご使用環境及びご使用时间等が異なるため、点検時期、点検方法及び点検費用については販売店または当社お客様ご相談窓口にご相談ください。

もくじ

安全上のご注意 1-2
各部のなまえ 3
操作パネル 4
ご使用前の準備 5-6
ご使用方法 7-10
便利な機能 11-12
操作を間違えたとき 13
メニューの一覧 14-27
追加具材について 27-28
お手入れについて 28-29
よくあるご質問 30
パンのできばえ診断 31-32
修理・サービスを依頼する前に 33
アフターサービス 34
仕様 34
保証書・お客様ご相談窓口 裏表紙





●イラストと実際の商品は多少異なる場合があります。
●この製品は、海外ではご使用になれません。
FOR USE IN JAPAN ONLY.

安全上のご注意



ご使用前に次の「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。



※ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。

※注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

	警告	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うことが想定される危害の程度。
	注意	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される危害・損害の程度。

絵表示について

  この記号は、禁止行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。

  この記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中や近くに具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

※ お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

 警告	
 分解禁止 修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理改造をしないでください。 ●発火したり、異常動作してケガをする原因になります。	 製品に乗ったり、傾けたりしない。 ●けがの原因になります。
 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。 ●感電・ショート・発火の原因になります。	 禁止 取扱説明書に記載以外の用途に使用しない。 ●内容物が吹き出してやけど・けがの原因になります。
 めれた手で、電源プラグを抜き差ししない。 ●感電の原因になります。	 定期的 に電源プラグの清掃をしてください。 ●ホコリがたまっていると湿気による絶縁不良などを起こし火災の原因になります。
 禁止 電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたりしないでください。 ●また、重い物を載せたり、挟み込んだりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。	 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。 ●ケガやヤケド、絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になります。 
 お手入れの際は、電源プラグをコンセントから抜く。 ●ショート・感電の原因になります。 	 禁止 使用中・使用直後は蒸気口・確認窓や本体など高温部に手を触れない、顔などを近づけない。 ●やけどの原因になります。
 禁止 子どもだけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使わない。 ●けが・やけど、感電の原因になります。	 定期的 に15A以上のコンセントを単独で使う。 ●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。 15A以上のコンセント
 禁止 交流100V以外では使用しないでください。 ●直流や交流200Vを使用すると火災や感電の原因になります。	 水濡れ禁止 水につけたり、水をかけたりしてぬらさない。 ●ショート・感電の原因になります。

アフターサービス

(よくお読みください)

- 保証書の内容のご確認と保管について
この製品には保証書がついています。保証書はお買上げの販売店にて販売店名・お買上げ日などの記入をご確認の上、内容をよくお読みになり大切に保管してください。
- 保証期間は お買上げの日から1年間です。
保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。
- 保証期間後の修理を依頼される時
お買上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。
- ホームベーカリー の補修用性能部品の保有期間は製造打切後5年間です。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
- ご使用中に普段と変わった状態になりましたら、ただちにご使用を中止して、お買上げの販売店に点検・修理をご依頼ください。
- アフターサービスについてわからないことは・・・
上記の内容についての詳細・贈答・転居の場合など、その他製品に関するお問い合わせ、ご質問がございましたら、お買上げの販売店までお問い合わせください。

●「ご相談窓口における個人情報のお取り扱いについて」

ユアサプライムス株式会社は、お客様の個人情報や相談内容を、ご相談への対応や修理、その他確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示、提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

長年ご使用のホームベーカリーはよく点検をお願いします。

愛情点検

こんな症状はありませんか？

- ★電源コードや電源プラグが異常に熱い。
- ★コードを動かすと、通電したり、しなかったりする。
- ★焦げ臭い匂いがする。
- ★その他の異常・故障がある。

異常があれば

ご使用中止!!

発煙・発火の恐れがあります。すぐに電源プラグを抜いてください。再使用の際には、必ず販売店にご相談ください。

●上記のような症状がなくても、お買上げ後2年程度たちましたら、安全のため点検をおすすめします。点検費用については販売店にご相談ください。

仕様

型番	PHB-5812M	外形寸法	253(幅)×340(奥行)×277(高さ)mm
定格電圧	AC100V	質量	4.6kg
定格周波数	50/60Hz	電源コード長	約1.0m
定格消費電力	580W	安全装置	温度ヒューズ 172℃ 2個
タイマー	最長13時間(10分単位)	付属品	計量カップ、計量スプーン
食パンの粉(小麦粉)容量	250g(1斤)/300g(1.2斤)		

● この製品は、海外ではご使用になれません。 FOR USE IN JAPAN ONLY.

修理・サービスを依頼する前に

警告 修理技術者以外の方は分解したり修理をしない
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当社サービスセンターにご相談ください。

修理サービスを依頼される前に次の点をお調べください。

こんなときは	お調べいただくこと	対処方法	参照ページ
スタート・停止ボタンを押しても停止しない	スタート・停止ボタンを長押ししましたか？	スタート・停止ボタンはアラームが鳴るまで約2秒間押し続けてください。	9ページ
途中で運転が止まった	運転中に停電しませんでしたか？	約10分以上停電すると運転を中止します。	13ページ
表示部に何も表示されない	差し込みプラグをコンセントに差し込みましたか？	電源コードの差し込みプラグをコンセント(AC 100V)に差し込んでください。	7ページ
こげくさいにおいがする	本体内部に粉や材料などがこぼれて付着していませんか？	本体が冷めている状態でお手入れしてください。	28～29ページ
タイマーでセットしたのに動作しない	タイマーボタンで焼き上がりまでの時間をセットした後、スタート・停止ボタンを押しましたか？	時間を設定後、必ずスタート・停止ボタンを押して、表示部の「:」が点滅していることを確認してください。	12ページ
ボタンを押しても運転しない	タイマー予約中ではありませんか？	タイマー予約中はボタンを押しても運転しません。	—
	メニュー番号「7」「10」「12」を使用していませんか？	最初の工程が「こね」ではないので動作しているように見えますが、「:」が点滅していれば動作しています。	—
運転中、音がする	工程によっては音がすることがありますが異常ではありません。特に生地をこねるときは生地がパンケースにぶつかり、大きな音がしたり、振動したりします。その他にスイッチの切り替え音がすることがあります。		—

エラー表示一覧

エラー表示	解除のしかた	状態
H:HH(点滅し、アラームが連続して鳴る)	スタート・停止ボタンを押すとアラームが止まり、H:HH表示が消えます。	本体内部が高温なので動作しません。冷めてからご使用ください。
L:LL(点滅し、アラームが連続して鳴る)	スタート・停止ボタンを押すとアラームが止まり、L:LL表示が消えます。	本体内部の温度が低すぎるので動作しません。室温が0℃以上の部屋で、しばらくたってからご使用ください。
E:EE, E:EO, E:E1(点滅し、アラームが連続して鳴る)	スタート・停止ボタンを押すとアラームが止まり、エラー表示は点滅し続けます。	温度センサーの故障です。弊社サービスセンターへご連絡ください。

上記の処置をしてもなおらなかった場合は、お買い上げの販売店へ点検・修理をお申しつけください。
●お客様ご自身での修理・改造は、危険を伴いますので絶対にしないでください。
※修理には特殊な技術が必要です。

警告	
 禁止 本体にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。 ●感電や異常動作してけがの原因になります。	 禁止 ふたの上に物をのせない。 ●確認窓が割れたり、故障の原因になります。
 注意 電源プラグを抜くときは電源コードを持たずに必ず電源プラグをもって引き抜く。 ●感電・ショートの原因になることがあります。	 禁止 異常時(こげくさいなど)は、運転を停止して電源プラグを抜く。 ●異常のまま運転を続けると火災や感電の原因になります。運転を停止してお買い上げの販売店または当社サービスセンターにご相談ください。

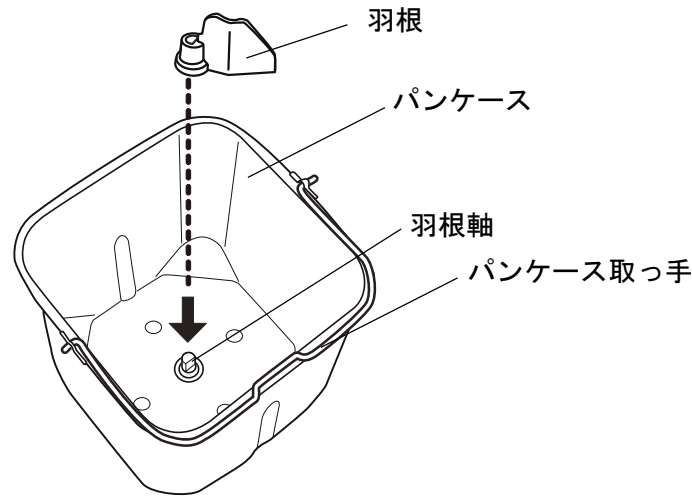
注意	
 禁止 不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない。 ●火災・けがの原因になることがあります。	 禁止 上ぶただけを持って持ち運ばない。 ●上ぶたが開いたり落下したりして、やけど・けがの原因になります。
 禁止 熱いパンケースを熱に弱い物の上に置かない。 ●熱により、こげたり変形の原因になります。	 注意 お手入れや持ち運び、保管は本体が冷めてから行う。 ●火災・やけどの原因になることがあります。
 禁止 台所の流し台など、水を使用する場所や火気や高温となる場所で使用しない。 ●感電・火災・故障・変形・変色の原因になります。	 禁止 確認窓はていねいに取扱い、ナイロンたわし、みがき粉など固いもの、傷をつける恐れのあるものでこすらない。 ●まれに自然破損する原因になります。割れ、欠けひびなどが発生したら使用を中止してください。
 禁止 ナッツやドライフルーツなどを後で入れる際(こねているとき)に手やスプーンなどをパンケース内に入れしないでください。 ●故障やけがの原因になります。	 注意 パンケース・上ぶた内側・庫内などの高温部は直接手で触れずにミトンを使用する。 ●やけどの原因になります。ぬれたミトンは使用しないでください。熱が伝わりやすくやけどの原因になります。
 注意 必ず本体からパンケースを取り出して材料を入れてください。 ●本体内部に付着して故障の原因になります。	 注意 ご使用のたびにお手入れする。 ●雑菌が繁殖する原因になります。
 禁止 ふきん、タオルなどで本体を覆った状態で使用しない。 ●変形・故障の原因になります。	 禁止 人がよく通るところで使用しない。 ●ぶつかったり、電源コードにひっかかたりすると、本体が落下して、けがや故障の原因になります。
 禁止 パンを取り出すときやお手入れの際にナイフ・ナイロンたわし・みがき粉などを使用しないでください。 ●パンケース・羽根のフッ素コーティングを傷つけたり、はがれの原因になります。	 禁止 運転中に電源プラグを抜かないでください。パンが焼きあがりません。 ●誤って電源プラグを抜いてしまった場合は、10分以内に再度電源プラグをコンセントに差し込めば抜いてしまったときの状態から再開します。
 禁止 上ぶたを開いたまま、もしくは上ぶたと本体の間にもものを挟んだままで使用しないでください。 ●パンがうまく焼きあがりません。	 禁止 壁や家具の近くで使用しない。 ●蒸気や熱により変形・変色の原因になります。延長コードは絶対に使用しない。 ●火災などの原因になります。
 禁止 テーブルクロス・カーテンなどをかけない。 ●火災の原因になります。	 禁止 パンケースを直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、電磁調理器などに使用しないでください。 ●やけど・故障の原因になります。
 禁止 使用中・使用直後に移動させない。 ●本体の落下などによりけがの原因になります。	 禁止 付属のパンケース以外は使用しないでください。 ●故障の原因になります。

各部のなまえ

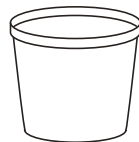
【本体】



【パンケース】

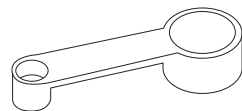


【付属品】



計量カップ

※計量カップは水計量用です。
粉類を量らないでください。
粉類は市販のはかりで計量してください。



計量スプーン

(塩・砂糖・スキムミルク・ドライイースト計量用)

※正確に計量するために、市販のはかりを使用してください。

付属の計量スプーンの分量の目安
(すりきり1杯の目安)

材料	小スプーン	大スプーン
塩	約6g	—
砂糖	約3g	約8g
スキムミルク	約2g	約7g
ドライイースト	約2.8g	—

こんなときは	お調べいただくこと
クロワッサンがうまくできない	折り込んだバターが溶けるとうまく層になりません。生地を冷蔵庫でよく冷やしてからバターを包み込んでください。
パンの底に穴があいている	羽根の形状の跡は残ります。
パンの周囲に粉が付いている	パンの材料が湿ざらないで残ることがあります。ナイフなどで取り除いてください。
米粉パン(グルテンなし)を作ると粉残が多い	水より先に米粉を入れませんでしたか？
形や膨らみ方が日によって違う	室温、水温、材料の種類などの条件がわずかでも変わると膨らみかたが変わります。
成形・発酵させた生地がべたつく	発酵時間が長すぎませんか？
切った断面がダマ状になっている	焼き上がり直後に切りませんでしたか？焼き上がり直後はパンに弾力があり、うまく切れません。あら熱を取ってから切ってください。
焼き上がったパンの天面の色が側面に比べて薄い	本製品の天面(上ぶた)に確認窓があるため、パンの天面は側面に比べて焼き色が薄くなります。
パンが粉状になっている	パンケースに羽根を取り付けましたか？
米粉パンのできばえが悪い	小麦粉を使ったパンに比べ、米粉パンはできばえが悪くなる場合があります。(→16ページ参照) 室温が高い(25℃以上)ときにタイマー予約をしませんでしたか？
ケーキの膨らみが足りない。	分量どおりに材料を入れましたか？ ベーキングパウダーを入れましたか？ 薄力粉とベーキングパウダーは、ふるって入れましたか？
ケーキの生地です部にバターが残っている	バターを1cm角に切りましたか？ バターを常温に戻しましたか？ 材料を順番どおりに入れましたか？
うどんやパスタ生地がダマ状になる	小麦粉が少なすぎませんか？ 小麦粉をよく混ぜてから入れましたか？ 水の分量が多すぎませんか？ うどんは、ぬるま湯を使用しましたか？
うどんやパスタの生地が手にくっつく・まとまらない	小麦粉が少なすぎませんか？ 打ち粉をしましたか？ 水の分量が多すぎませんか？
うどんやパスタのめんがくっつく	めん状に切ってから時間がたっていないですか？ 打ち粉を十分にしましたか？

パンのできばえ診断

こんなときは	お調べいただくこと
パンが膨らまない パンの膨らみがたりない	ドライイーストは予備発酵のいらないものを使っていますか？
	ドライイーストが少なくありませんか？
	ドライイーストが古くありませんか？
	ドライイーストを小麦粉以外の食材や水と接した状態でセットしませんでしたか？
	古い小麦粉を使っていますか？
	製パン用強力粉（たんぱく質12～15%）以外の小麦粉を使っていますか？
	硬度が40～120以外の水やアルカリ水を使っていますか？
	「3」全粒粉パン、「4」早焼きパン、「5」フランスパンは、常に5℃の冷水を使っていますか？
	材料の分量は正確に量りましたか？
	ナッツ・ドライフルーツなどの具を入れすぎていませんか？
	たんぱく質分解酵素の働きが強い生の果物（いちじく、キウイ、パイナップルなど）を使うと焼き上がりが小さくなります。（→11、27ページ参照）
	室温が25℃以上のときは約5℃の冷水を使っていますか？
	パンケースに羽根を取り付けましたか？
パンが膨らみすぎている	水の分量が多くありませんか？
	ドライイーストの分量が多くありませんか？
	小麦粉の分量が多くありませんか？
	材料の分量は正確に量りましたか？
	最強力粉を使っていますか？
標高が1000mを超える地域では膨らみすぎることがあります。	

操作パネル

焼き色調節ボタン

パンの焼き色を選択するときに押します。
(メニュー番号「1」～「6」のみ)
焼き色は「薄い」「普通」「濃い」が
選択できます。選択している焼き色は
表示の右側に「-」で表示します。

サイズ・設定ボタン

パンのサイズを選択するときに押します。
(メニュー番号「1」～「6」のみ)
1斤または1.2斤を選択できます。選択して
いるサイズは1斤、1.2斤の左側に「-」で
表示します。

メニューボタン

メニューを選択するときに押します。
押すごとにメニュー番号「1」～「12」の
順番に変わります。
選択しているメニューは、表示パネルの
左上に番号で表示されます。

スタート・とりけしボタン

運転をするとき、または運転・保温を
中止するときに押します。
※運転や保温を中止する場合は、2秒以上
押し続けてください。

タイマー設定ボタン

タイマーをセットするときに押します。
タイマーで焼き上がりまでの時間を
予約することができます。タイマー設定
できる時間は最長13時間です。
▲ を押すごとに10分ずつ進みます
▼ を押すごとに10分ずつ戻ります
(メニュー番号「10」「11」「12」
はタイマー予約できません)

ご使用前の準備

【設置場所について】

※安定した平らな場所に、敷物などを敷かず設置してください。

⚠ 注意

次の場所には設置しないでください。

- ・電子レンジやオープンの上や近く
- ・パソコンなどの電子機器の近く
- ・熱に弱いものの上や近く
- ・油の付着しやすいところ
- ・壁や家具の近く(変形・変色の原因になります)
- ・火気や湿気のあるところや水のかかる場所



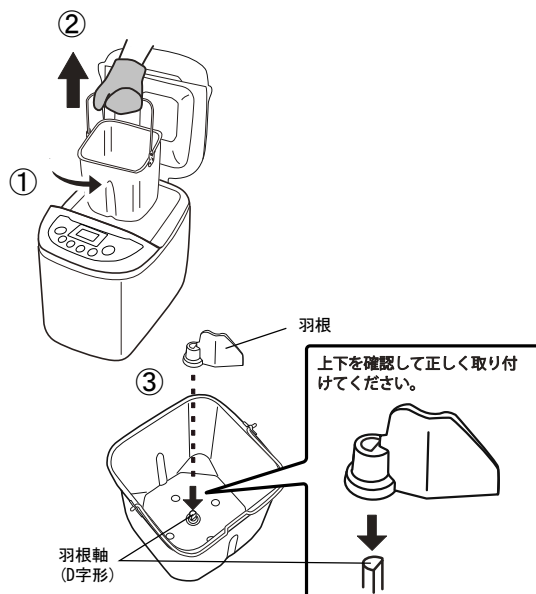
【パンケースを準備する】

①上ぶたを開いて、パンケースを矢印の方向にひねる。(反時計回り)

②上方向に取り出す。

※初めてご使用になるときや長時間ご使用にならなかったときは、パンケースや羽根を取り出して洗ってください。

③パンケースに付属の羽根を取り付けてください。
(まわりにパン生地などがついていないことを確認し、しっかりと奥まで差し込んでください)

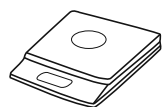


【道具について】

※付属の軽量スプーンと量カップ以外に、以下のものをご準備ください。



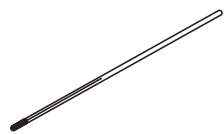
厚手のミトン
(必ず用意します)



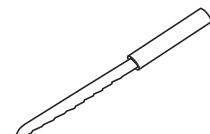
はかり
(0.1g単位で計量できるものをおすすめします)



パンのあら熱をとる網



温度計



パン切り用ナイフ

よくあるご質問

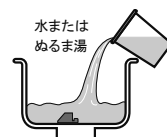
製パン用のミックス粉は使えますか？	ご使用になれます。ご使用になるミックス粉に付属の取扱説明書をご参照ください。ミックス粉によってはうまく焼き上がらない場合があります。
国内産の小麦でできた小麦粉は使えますか？	小麦粉は、たんぱく質の多い強力粉(12～15%)が適しています。国内産の小麦でできた小麦粉は、グルテンの量が少なめのもが多く、収穫の時期などによってグルテンの量が異なる場合が多いため、パンの膨らみなど焼き上がりに差が出ます。
バターやスキムミルクの代わりに他の材料は使えますか？	バターの代わりは、マーガリン、ショートニングなど固形の油脂を同量でご使用ください。スキムミルクは牛乳で代用できます。(大さじ1=70ml相当です)牛乳を入れた分だけ水を減らしてください。
天然酵母は使えますか？	発酵力が不安定で、うまく焼き上がりません。ドライイーストをご使用ください。
ドライイーストの保存方法は？	開封後は、密封して冷蔵庫内で保存してください。また、賞味期限は必ずお守りください。古くなるとパンが膨らまなくなります。
パン生地の保存方法は？	成形、発酵させたものをバットなどに並べ、ラップをかけて冷凍し、凍ったらポリ袋に入れて冷凍保存します。
パンの保存方法は？	食パンはスライスして、1枚ずつラップにくるんで冷凍保存します。環境や材料などの条件により保存できる期間は異なります。
パスタ生地の保存方法は？	生地に打ち粉をしてラップでくるんで冷蔵保存してください。冷蔵保存する場合は、めん太さに切って、ラップに包んでください。
パンを上手に切る方法は？	焼き上がり直後のパンは切りにくいため、少しあら熱をとってからパン切り包丁を前後に動かして切ってください。
1斤よりも小さなサイズの食パンは？ 1.2斤よりも大きなサイズの食パンは？	材料を少なくすると本製品の調理工程と合わないため、また材料が多いと、あふれてしまううまく焼き上がりません。
パンの大きさや形や色が作るたびに違うのはなぜですか？	焼き上がったパンの大きさや形状は、わずかな材料の分量の差や、周囲の温度やタイマー予約の時間によって多少異なります。
ミネラルウォーターは使えますか？	アルカリ水や強い酸性の水はご使用になれません。硬度の高い外国のミネラル水もパン作りには適しません。硬度は40～120の水が適しています。
浄水器や整水器の水は使えますか？	浄水器・整水器の水をお使いの場合は、水が中性(水道水と同程度のpH5.8～8.6)で、硬度40～120の範囲であることをご確認の上お使いください。それ以外の場合はパンのできばえが悪くなる場合があります。
パン用米粉は使えますか？	必ず17ページで指定している成分を含むパン用米粉ミックスをご使用ください。必要な成分を含んだ米粉以外ではうまく焼き上がりません。
市販の料理本の分量で作れますか？	この取扱説明書では本製品に合わせて分量を記載しています。他の分量ではうまく焼き上がらないことがあります。

パンケース・パン羽根

● ご使用後は必ず毎回お手入れしてください

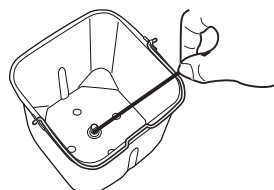
(1) パンケース内側に水またはぬるま湯を入れる

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



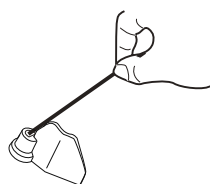
(2) パン羽根を回しながら上にひっぱり、取りはずす

- ・パン羽根がはずれにくいときは、パンケース底面にある駆動部をつかんで固定して、パン羽根を右に回しながらひっぱり取ってください。



(3) パン羽根・パンケース内側をスポンジなどで水洗いする

- ・スポンジなどやわらかいものを使って水洗いします。汚れがひどい場合は、台所用中性洗剤を使って洗ってください。
- ・羽根の穴につまったパン生地は、竹ぐしなどで取り除きます。
- ・洗い終わったらすぐに水気を取り、十分に乾燥させてください。



(4) パンケース外側の汚れをぬれふきんで拭き取る

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

⚠ 注意

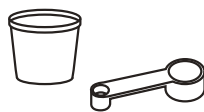
- ◆ パンケースを丸ごと水につけたり、パンケースの底に水をかけたりは絶対にしないでください。パンケース底面の駆動部が腐食したりサビたりして、故障の原因となります。
- ◆ 食器洗い機・食器乾燥機は使用しないでください。



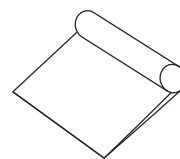
計量カップ・計量スプーン

● 台所用中性洗剤とスポンジで洗う

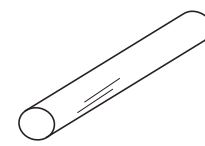
洗い終わったら、十分に乾燥させてからしまってください。



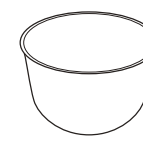
※パン生地メニュー・パスタメニューを使うときは、以下のものをご準備ください。



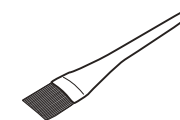
スクッパー



めん棒



ボウル



はけ

【本製品のメニューで使用する基本的なパンの材料について】

※メニューによってはこれ以外の材料も使用します。詳しくは各メニューのページをご参照ください。

■ドライイースト

パンをふくらませる酵母菌の一種です。このホームベーカリーでは、予備発酵のいらぬドライイーストを使用します。(天然酵母や生イーストはご使用できません) 密封して冷蔵庫内で保存してください。なるべく早めに使い切るようにしてください。

■スキムミルク・牛乳

パンの光沢、風味をよくし、栄養価を高めます。スキムミルクのかわりに牛乳を使用する場合、スキムミルク大さじ1(約7g)は牛乳70mlに相当します。牛乳を入れた分、水を減らしてください。

■小麦粉(強力粉)

水でこねると、グルテンが形成されます。その中にイーストから出る炭酸ガスを包み込み、パンをふっくらさせます。使用時にふるう必要はありません。製パン用の強力粉をご使用ください。(タンパク質含有量の目安: 12~15%)

■水

小麦粉に水を加えてこねることでグルテンが生成されます。硬度40~120の水をご使用ください。アルカリ性の水はご使用になれません。※次のような場合は水温を調節してください。早焼きパン/フランスパン/全粒粉パン【室温が25℃以上あるとき】冷水(約5℃)を使用【室温が10℃以下のとき】ぬるま湯(約30℃)を使用

■バター

パンの生地が硬くなるのを防ぎ、やわらかくしっとりした仕上がりになります。※有塩・無塩どちらも使えますが、無塩バターをおすすめします。※マーガリンやショートニングでもバターの代わりに使用することができます。

■塩(食塩)

塩はグルテンを安定させ、生地をひきしめます。また、発酵のしすぎを抑えます。イーストの働きもコントロールします。※材料を入れるときは、塩がイーストに直接触れないように注意してください。

■卵

生地をやわらかくし、風味を豊かにし、色つやをよくします。よく溶いてからご使用ください。

■砂糖

パンの風味や色づきをよくし、かたくなるのを防ぎます。また、イーストの栄養源として発酵を助ける働きがあります。

ご使用方法

パンが焼きあがるまで

パン作りコースメニュー番号「1」～「6」の手順です。
メニュー番号「7」～「12」の手順は各メニューのページをご参照ください。

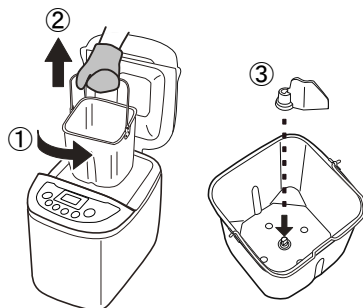
【1】材料を用意します。

- ・作りたいパンの種類とサイズに合わせて、必要な材料を正確に計算します。
- ・材料については、各メニューのページをご参照ください。

【2】本体からパンケースを取り出して、パンケース内に羽根を取り付けます。

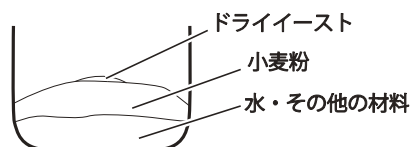
【3】パンケースに材料を入れます。

- ・必ず本体からパンケースを取り外して材料を入れてください。本体に取り付けたまま材料を入れると、本体内部に材料が付着して故障の原因になります。
- ・材料はメニューのページをご参照ください。
- ・材料は正確に量ってください。正確に量らないとできあがりが悪くなります。(0.1g単位まで量れるはかりを使用することをおすすめします)
- ・ドライイーストが水・塩に触れないようにご注意ください。



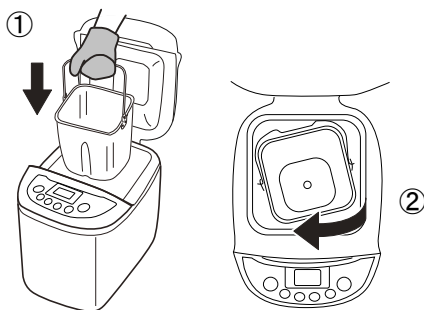
【材料を投入する順序】

- ・水⇒バター⇒砂糖⇒塩⇒スキムミルク⇒小麦粉⇒ドライイーストの順に入れ、塩・水とドライイーストが触れ合わないにします。



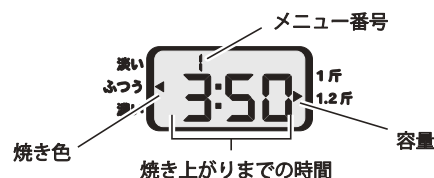
【4】パンケースを本体内部にセットし、上ぶたを閉じます。

- ①矢印のようにパンケースを本体に入れます。本体に対して少し斜めに入れます。
- ②パンケースを入れたら矢印の方向(時計回り)に回して固定してください。



※表示部に下の図のような初期表示が表示されます。

【5】電源プラグをコンセントに確実に差し込みます。



【追加できる具材】

追加できる具材	分量の目安	小麦粉の分量	水の分量	タイマー
野菜・チーズ (例) にんじん：すりおろす かぼちゃ：ゆでてつぶす チーズ：10mm角に切る ほうれん草：ゆでてみじん切りにして冷ます たまねぎ：みじん切りにして炒める しょうが：すりおろす	50g まで	各メニューの分量のまま変えない。	各メニューの分量から野菜の重さの80%分減らす。チーズの場合はそのまま減らさない。	×
穀類など (例) 米粉・ライ麦・全粒粉・きな粉・ごまなどがご使用になれます。	30g まで	各メニューの分量から穀類の重さ分だけ減らす。	各メニューの分量のまま変えない。	○
果汁 (例) りんご・トマト・オレンジなどの果汁100%のものをよく冷蔵庫で冷やしてからご使用ください。	水の分量まで	各メニューの分量のまま変えない。	各メニューの分量から果汁の分量だけ水を減らす。	×

※加熱した材料は冷めてから入れてください。

お手入れについて

- 警告** 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。感電やけがの原因になります。
- 注意**
- 本体が十分に冷めてからお手入れしてください。
 - 調味料を使用した場合はすぐに洗ってください。
 - スプーンや食器類を中に入れてください。
 - シンナー・ベンジン・みがき粉・漂白剤・たわしなどを使用しないでください。

本体・フタ

● 固く絞ったぬれふきんで汚れを拭き取る

- ・フタの内側や庫内に飛び散った具材などの汚れ、庫内に落ちたカスなどは、早めに拭き取ってください。
- ・確認窓はていねいに取り扱ってください。キズがつく恐れのあるものでこすらないでください。

注意
 本体に直接水をかけたり、丸洗いはしないでください。

- *1 無塩バターは1cm角に切り、常温に戻してください。
- *2 卵はよく溶いておいてください。
- *3 薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておいてください。
- *4 紅茶は、ティーバッグを使用するときは3個分をティーバッグから出して使用します。ティーバッグを使用しないときは茶葉を細かく刻んでください。
- *5 かぼちゃは2cm角に切り、やわらかくなるまで加熱しておいてください。

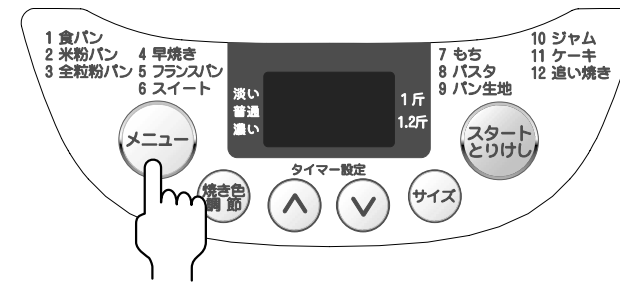
作りかた

- (1) パンケースに材料を入れ、本体に取り付け、上ぶたを閉じます。
- (2) 電源プラグをコンセントに差し込みます。
- (3) **メニューボタン**を押してメニュー「11」ケーキを選択します。
- (4) **焼き色調節ボタン**を押して焼き色を選択します。
- (5) **スタート・とりけしボタン**を押します。
- (6) できあがったらアラームが10回鳴ります。
- (7) **スタート・とりけしボタン**を長押し(2秒以上)します。電源プラグをコンセントから抜きます。停止・保温については9ページをご参照ください。
- (8) 上ぶたを開いて、パンケースを取り出します。



取り出すときは10ページの「パンを取り出すときは」をご参照ください。ケーキはパンに比べやわらかいので勢よく振って取り出すと型くずれしやすいのでご注意ください。

- 【6】メニューボタンを押してメニューを選択します。
※「1」～「6」のメニューの中から選択します。

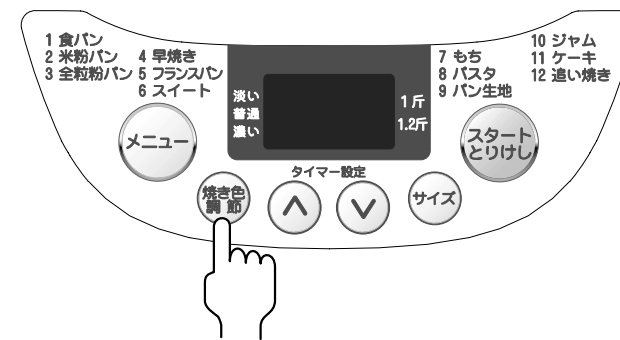


【表示部】
メニュー番号
(「1」食パンの場合)



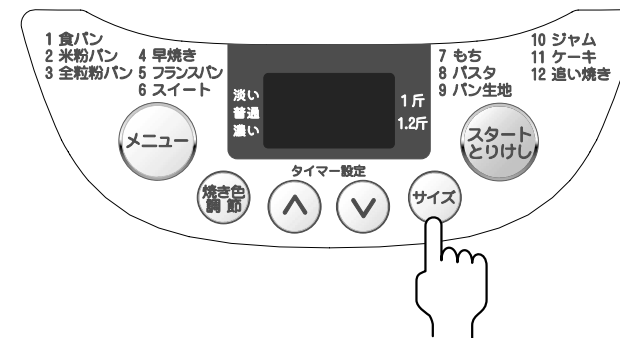
※メニュー番号「12」は、「追い焼き」をするときにのみ使用します。(12ページ参照)

- 【7】焼き色ボタンを押して焼き色を選択します。



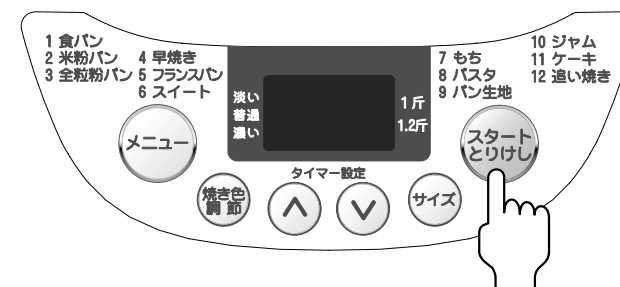
※焼き色は「淡い」・「ふつう」・「濃い」から選択します。

- 【8】サイズボタンを押してサイズ(1斤または1.2斤)を選択します。



※容量は「1斤」・「1.2斤」から選択します。

- 【9】スタート・とりけしボタンを押して運転を開始します。



※スタート・とりけしボタンを押すと、焼き上がりまでの残り時間を表示し「:」が点滅します。

追加具材について

メニュー番号「1」～「6」までのメニューでは、お好みで具材を追加することができます。
※各メニューの材料と一緒に、最初にパンケースに入れます。
※メニュー番号「2」の米粉を使用したメニューでは具材を入れるとうまく焼き上がらないことがあります。

【入れてはいけない具材】

- ・固いものや大きい材料
※フッ素コーティングを傷つけることがあります。
- ・たんぱく質分解酵素の働きが強い生の果物
(メロン、キウイ、イチジク、パパイヤ、マンゴー、パイナップルなど)
※パンが膨らみません。
- ・水分の多い生の野菜や果物
※パンがうまく焼けないことがあります。

●タイマー予約について

タイマーを使って焼き上がりまでの時間を指定してパンを作ることができます。
(12ページ参照)

●運転を途中でやめる場合

転を途中で終了する場合は、スタート・とりけしボタンを2秒以上長押しします。
アラームがなり、運転を停止します。

※一度運転を停止すると停止前の工程には復帰できませんのでご注意ください。

パンが焼きあがったら

焼きあがったらアラームが鳴りお知らせします。焼き上がり後は自動的に保温に切り替わります。

※アラームは10回鳴りお知らせします。

●焼き上がり後すぐに取り出す場合

スタート・とりけしボタンを長押し(2秒以上)してください。アラームが鳴ります。

●焼き上がり後保温する場合

焼き上がり後、アラームが鳴ってから自動的に保温に切り替わります。保温は60分間で自動停止します。

停止するとアラームが鳴りお知らせします。

●保温を途中で終了する場合

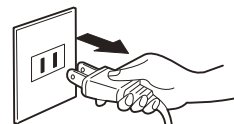
スタート・とりけしボタンを押してください。アラームが鳴ります。

※保温停止後はすぐにパンを取り出してください。

※一度保温停止すると、再度保温することはできません。

焼き上がり後すぐに取り出せないときのために保温機能を備えてありますが、保温をすると焼色が濃くなったり、形や風味を損なう場合がありますので、なるべく早くパンを取り出すようにしてください。

●電源プラグをコンセントから抜いてください。



【保温中の表示】

保温しているとき、表示部は "0:00" を表示し、"：" が点滅します。



保温が自動的に終了したときは下記を表示します。



スタート・停止ボタンを押して、保温を途中で止めた場合は下記を表示します。



1.果物の準備

(1) ジャムにする果物を準備します。

いちご：へたを取って半分に切る

りんご：皮をむいて4等分に切ってから約2mmの薄切りにします。

キウイ：皮をむいて、約2mmの薄切りにします。

2.ジャムを作る

(1) パンケースに材料を入れ、本体に取り付け、上ぶたを閉じます。

(2) 電源プラグをコンセントに差し込みます。

(3) **メニューボタン**を押してメニュー「10」ジャムを選択します。

(4) **スタート・とりけしボタン**を押します。

(5) ジャムができあがったらアラームが10回鳴ります。自動的に保温に切り替わります。
(→9ページ参照)

(6) **スタート・とりけしボタン**を長押し(2秒以上)します。

(7) 上ぶたを開いて、パンケースを取り出して、中のジャムをビンなどに詰めます。

※市販のジャムに比べ、ジャムはやわらかめに仕上がります。

※フッ素コーティングをいためる原因になりますので、なるべく早く他の容器にジャムを移して、パンケースのお手入れをしてください。(→28ページ参照)



保存について

- ・保存料を使用していないので早めにお召し上がりください。
- ・冷蔵庫で保存してください。

メニュー番号「11」ケーキ

●材料は正確に量ってください。

メニュー番号「11」ケーキ

材料	バターケーキ	ココアケーキ	紅茶ケーキ	かぼちゃケーキ
無塩バター *1	110g	110g	100g	100g
砂糖	100g	100g	100g	80g
牛乳	15ml	—	—	30ml
卵 (Mサイズ約50g) *2	2個(約100g)	2個(約100g)	3個(約150g)	2個(約100g)
薄力粉*3	180g	180g	180g	180g
ベーキングパウダー *3	7g	7g	7g	7g
ココア	—	20g	—	—
紅茶 *4	—	—	5g	—
かぼちゃ *5	—	—	—	100g

3.成形する

- (1) 生地を2等分し、それぞれ 18×40cm に伸ばし二等辺三角形に6等分します。
- (2) 端を引っ張り、伸ばしながら巻きます。
※巻き方がゆるいと発酵中に横に広がりやすくなってしまいます。



4.発酵させる

- (1) オープン皿にクッキングシートをしきます。
- (2) 生地巻き終わりの面を下にしてオープン皿に並べます。
- (3) 生地表面に霧吹きをしてください。
- (4) ラップをして、室温で40～60分、約2倍の大きさになるまで発酵させます。

5.焼く

- (1) 生地表面に溶き卵を塗り、予熱した 200～220℃のオーブンで約10分焼きます。
※一度にオープンに入りきらない場合は、残りの生地は発酵しすぎないように冷蔵庫に入れてください。
※焼き上げ温度は目安です。ご使用になるオーブンの取扱説明書をご参照の上、温度を調節してください。オープンにより焼き上がりに差がでます。

保存するときは

- 成形、発酵させたものをパットなどに並べ、ラップをかけて冷凍し、凍ったらポリ袋に入れ替えて冷凍保存します。焼くときは 30～35℃で解凍してからドリールを塗って焼きます。長期間保存すると膨らみにくくなる場合があります。なるべく早く使い切ってください。保存料を使用していませんのでお早めにお召し上がりください。

メニュー番号「10」ジャム

- スタート直後に加熱を始めます。本体内部が高温になり危険ですので運転中に上ぶたを開けないでください。
- ジャム調理中にジャムが沸騰して本体内部に飛び散る場合があります。必ず本体が十分に冷えてからお手入れしてください。(28ページ参照)
- 高温のパンケースを取り出すときは、ぬれたミトンを使用しないでください。熱が伝わりやすく、やけどの原因になります。

メニュー番号「10」ジャム

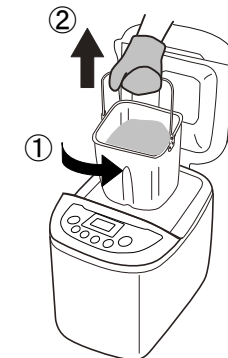
材料	いちごジャム	りんごジャム	キウイジャム
いちご	300g	—	—
りんご	—	300g	—
キウイ	—	—	300g
砂糖	150g	150g	150g
レモン汁	大さじ2	大さじ2	大さじ2

パンを取り出す

ミトンをはめた手でパンケースを取り出してください。
※保温を停止した後、すぐにパンを取り出すことをおすすめします。

注意

- パンケースや庫内は高温になっていますので、必ずミトンを使ってください。直接素手で触れるとやけどの恐れがあります。
- 取り出したパンケースは非常に高温になっていますので、熱に弱いものや本体の上に置かないでください。
- 必ず、保温を停止し電源プラグをコンセントから抜いてからパンケースを取り出してください。



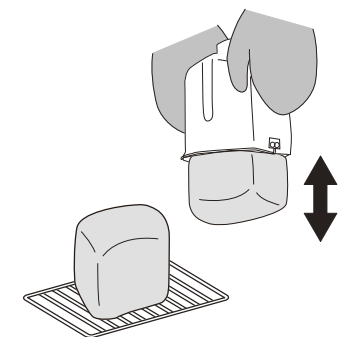
(※パンケースの取り出し方向
→5ページ参照)

パンケースとハンドルを押さえ逆さに持ち、上下に振ってパンを取り出します。

焼きあがったパンは網の上などで熱をとります。焼きあがってすぐのパンはつぶれてしまい、うまく切ることが出来ません。

※パンを取り出すときは、金属のヘラなど硬いものは使わないでください。フッ素コーティングを傷つける原因になります。

※パンを取り出したときに、羽根がパンに埋まっていた場合は、パンと羽根が冷めてから箸や棒などを使って取り出してください。



パンを取り出したらずちにパンケース内に羽根が浸るくらいまでぬるま湯を入れておくと羽根軸のまわりについたパンが柔らかくなり、お手入れがしやすくなります。

焼き上がり直後は、連続して使用できません。

本体内部が高温のうちには動作しません。その間は**スタート・とりけしボタン**を押すと表示部に「H:HH」と表示されアラームが鳴ります。**スタート・とりけしボタン**を押すと、初期表示に戻ります。本体内部が冷めるまでお待ちください。



便利な機能

■ 具材の後入れアラーム機能

ドライフルーツやナッツなど具材を後入れするときの時間をアラームでお知らせする機能です。

- ① 具材を後入れする時間になるとアラームが鳴りお知らせします。
- ② 上ぶたを開いて、具材をすばやく入れて上ぶたを閉じてください。

【後入れ具材について】

入れられるもの	入れてはいけないもの
<ul style="list-style-type: none"> ・ドライフルーツ ・ナッツ ・甘納豆などの煮た豆類 ・ハムやソーセージ ・チーズ、チョコレート <p>※水分のあるものは水気をよくふき取ってください。</p> <p>※材料は 10mm 角に切ってください。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・水分の多い生の野菜や果物 <p>※パンがうまく焼けないことがあります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・たんぱく質分解酵素の働きが強い生の果物 (メロン、キウイ、イチジク、パパイヤ、マンゴー、パイナップルなど) <p>※パンが膨らみません。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・固いものや大きい材料 <p>※パンケース・羽根のフッ素コーティングを傷つけることがあります。</p>

注意 後入れできる具材の分量は合計で 50g までです。

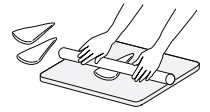
メニュー	スタート・停止ボタンを押してからの経過時間(目安)	アラームが鳴るときの残り時間の表示	
		1斤	1.2斤
①食パン	約1時間5分後	2:42	2:44
②米粉パン	約25分後	1:48	1:50
③全粒粉パン	約1時間35分後	3:20	3:24
④早焼きパン	約25分後	1:39	1:41
⑤フランスパン	約1時間15分後	2:59	3:04
⑥スイート	約50分後	2:34	2:38

注意

- メニュー番号「7」～「12」は後入れできません。
- 具材を投入するときは、危険ですので本体内部に触れないようにしてください。また、具材をパンケースからこぼすと、本体内部に付着し、故障の原因になります。
- タイマー機能をご使用になる場合は後入れできません。(アラームが鳴りません)

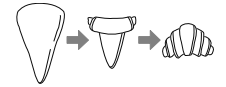
3.成形する

- (1) 休ませた生地を手で押さえて平たくし、めん棒で薄く伸ばします。
 - (2) 伸ばした生地を幅の広いほうから巻きます。
- ※巻き方がゆるいと発酵中に横に広がりやすくなってしまいます。



4.発酵させる

- (1) オープン皿にクッキングシートをしきます。
- (2) 成形した生地を巻き終わりの面を下にして間隔をあけてオープン皿に並べます。
- (3) 生地の表面に霧吹きをしてください。
- (4) ラップをして、30～35℃で40～60分、約2倍の大きさになるまで発酵させます。



5.焼く

- (1) 生地の表面に溶き卵を塗り、予熱した 170～200℃のオーブンで約 15 分焼きます。
- ※一度にオーブンに入りきらない場合は、残りの生地は発酵しすぎないように冷蔵庫に入れてください。
- ※焼き上げ温度は目安です。ご使用になるオーブンの取扱説明書をご参照の上、温度を調節してください。オーブンにより焼き上がりに差がでます。

保存するときは

- ・成形・発酵させたものをバットなどに並べ、ラップをかけて冷凍し、凍ったらポリ袋に入れ替えて冷凍保存します。焼くときは 30～35℃で解凍してから溶き卵を塗って焼きます。長期間保存すると膨らみにくくなることがあります。なるべく早く使い切ってください。保存料を使用していないのでお早めにお召し上がりください。

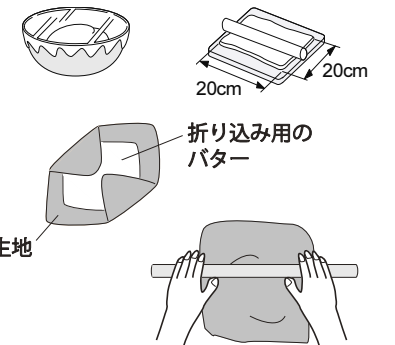
クロワッサンの作りかた

1.生地を作る

- (1) パンケースに材料を入れ、本体に取り付け、上ぶたを閉じます。
- (2) 電源プラグをコンセントに差し込みます。
- (3) **メニューボタン**を押してメニュー「9」パン生地を選択します。
- (4) **スタート・とりけしボタン**を押して生地づくりを開始します。

2.バター折り込み

- (1) できあがったらアラームが 10 回鳴ります。差し込みプラグをコンセントから抜きます。
 - (2) 上ぶたを開けて、パンケースを取り出し、生地を取り出します。
- ※できあがった生地はすぐに取り出してください。生地を取り出さずに放置すると発酵がさらに進み、扱いにくくなります。
- (3) 出来上がった生地をボールに入れてラップをかけ、冷蔵庫で 30～60 分冷やします。
 - (4) 折り込み用のバターに小麦粉をまぶし、並べてラップに包みます。20×20cm に伸ばし、冷蔵庫で 15～30 分冷やします。
 - (5) 生地をめん棒で 30×30cm に伸ばします。
 - (6) 30×30cm に伸ばした生地に(4)のバターを載せて包み、ラップで包んで冷蔵庫で 10～20 分休ませます。
 - (7) めん棒でたたくように押さえ、少し薄くなったなら平らに伸ばします。
 - (8) 三つ折にしてラップで包み、冷蔵庫で 10～20 分休ませます。
 - (9) (7)(8)をあと 2 回繰り返して 30～60 分冷やします。



メニュー番号「9」パン生地

材料 (この表の順番に入れてください)	バターロール (12個分)	クロワッサン (12個分)
水*1	150ml	140ml
卵	M サイズ 1/2 個 (約 25g)	M サイズ 1/2 個 (約 25g)
バター	50g	15g
砂糖	25.5g	25.5g
塩	5g	5g
スキムミルク	12g	6g
強力粉	280g	225g
薄力粉	—	55g
ドライイースト*2	2.8g	2.8g

*1 室温に応じて水の温度・分量を調節してください。

- ・室温が 25℃ 以上の場合には約 5℃ の冷水を使用し、水の分量を 10ml 減らしてください。
- ・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。

*2 ドライイーストが水、液体、塩に触れないように入れてください。

材料 (パン生地ができあがってから)	バターロール (12個分)	クロワッサン (12個分)
ドリーム (溶き卵)	M サイズ 1/2 個 (約 25g)	M サイズ 1/2 個 (約 25g)
折り込み用バター	—	140g (1cm 厚に切っておく)

パン生地ができあがった後の手順には、次の道具が必要です。

・こね台・スケッパー・めん棒・クッキングシート・霧吹き・はけ・ふきん・オープン

バターロールの作りかた

1.生地を作る

- (1) パンケースに材料を入れ、本体に取り付け、上ぶたを閉じます。
- (2) 電源プラグをコンセントに差し込みます。
- (3) **メニューボタン**を押してメニュー「9」パン生地を選択します。
- (4) **スタート・とりけしボタン**を押して生地づくりを開始します。

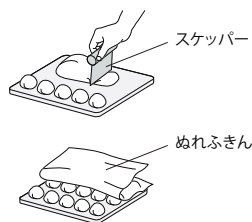
2.休ませる

- (1) できあがったらアラームが 10 回鳴ります。電源プラグをコンセントから抜きます。
- (2) 上ぶたを開けて、パンケースを取り出し、生地を取り出します。

※できあがった生地はすぐに取り出してください。
生地を取り出さずに放置すると発酵がさらに進み、扱いにくくなります。

- (3) 出来上がった生地をスケッパーで 12 等分 (約 45g ずつ) し、なめらかな面を出して丸め、固くしぼったぬれふきんをかけて約 15 分休ませます。

- (4) その後、円すい形に軽く伸ばして、ふきんをかけて 10 ~ 15 分休ませます。



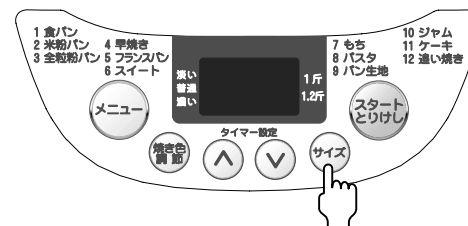
■タイマー機能

タイマーで焼き上がりまでの時間を予約することができます。タイマー設定できる時間は最長で 13 時間後までです。

●タイマーをセットできるメニュー

メニュー番号「1」食パン「2」米粉パン「3」全粒粉パン「4」早焼きパン「5」フランスパン「6」スイート「7」もち「8」パスタ「9」パン生地 (その他のメニューはタイマー予約できません)

- (1) **メニューボタン**・焼き色や容量を設定 (→ 8 ページ参照) します。
- (2) **タイマーボタン**の **△** **▽** を押して焼き上がりまでの時間を設定します。
※ **△** を押すたびに 10 分単位で増え、**▽** を押すたびに 10 分単位で減ります。



焼き上がりまでの残り時間を表示します。
(10 時間 20 分後の例)
※焼き上がりの時刻ではありません。
(時計表示ではありません)

- (3) **スタート・とりけしボタン**を押すと、予約運転を開始します。「:」が点滅します。表示部は焼き上がりまでの残り時間を表示します。

注意

- 各メニューの所要時間以内の時間には設定できません。(→14ページ参照)
- メニュー番号「2」米粉パン、「6」スイート、「8」パスタ、「9」パン生地で、材料に卵を使用するときは、タイマー機能は使用しないでください。タイマー待機中に腐敗する恐れがあります。また、その他のメニューの場合でも、牛乳・卵・ジュース・肉・野菜などを使用したパンを作る場合は腐敗する恐れがありますので、タイマーは使用しないでください。

■追い焼き機能

焼き上がったパンを追い焼きして、焼き色をさらに濃くすることができます。

- (1) **メニューボタン**を押して、メニュー「@追い焼き」を選択します。
- (2) **焼き色調節ボタン**を押して、焼き色を選択します。



時間を変える場合は、**タイマーボタン** **△** **▽** を押します。時間表示が点滅します。設定できる時間は 1 分単位で、10 分～1 時間です。



スタート・とりけしボタンを押して時間を決定します。時間表示の点滅が点灯に変わります。



- (3) 追い焼きを開始するにはもう一度**スタート・とりけしボタン**を押します。「:」が点滅します。



- (4) 追い焼きが完了するとアラームでお知らせします。
※追い焼き後は自動的に保温に切り替わり、1 時間で自動的に停止します。停止するとアラームが鳴ります。(→ 9 ページ参照)



※追い焼きするとパンの表面が固くなります。設定時間を短めにし、状態を確かめながら追い焼きしてください。

保温中

操作を間違えたとき

【メニュー、焼き色、容量、タイマーを間違えて設定してスタートしてしまったときは】

スタート直後であれば、やり直すことができます。スタート・とりけしボタンを長押し(2秒以上)して中止し、設定しなおしてください。スタート後にやり直した場合はパンがうまく焼き上がらないことがあります。

【電源プラグを抜いてしまったときは】

誤って電源プラグを抜いてしまった場合は、10分以内に差し込みプラグをコンセントに差し込めば、抜いてしまった状態から再開します。場合によってはうまく焼き上がらないことがあります。

【スタート・とりけしボタンを長押し(2秒以上)して停止してしまったときは】

停止したところから再度続きの工程を行うことはできません。スタート後に誤ってスタート・とりけしボタンを押さないようにご注意ください。

【材料を入れ忘れてスタートしてしまったときは】

材料を入れ忘れてスタートしてしまったときは、下記の時間内に入れることができます。
 ※遅れて入れたことで、最初の「ねり」の工程で材料がよく混ざらないため、パンがうまくできない場合があります。
 ※メニュー番号「10」ジャムは、スタート後すぐに高温になり危険ですので途中で材料を入れないでください。

材料	メニュー	スタート・停止ボタンを押してから入れられる時間
バター・砂糖・塩・スキムミルク・牛乳 ※ドライイースト・水・強力粉・薄力粉・米粉を入れ忘れた場合はパンがうまくできません。	①食パン	13分以内
	②米粉パン	3分以内(グルテン入り)/5分以内(グルテンなし)
	③全粒粉パン	11分以内
	④早焼きパン	8分以内
	⑤フランスパン	14分以内
	⑥スイート	11分以内
	⑧パスタ	5分以内
	⑨パン生地	20分以内
	⑪ケーキ	5分以内

1.生地を作る

- (1) 強力粉と薄力粉をボウルなどで混ぜ合わせます。
- (2) 別の容器で塩とぬるま湯を混ぜ合わせます。
- (3) パンケースに(1)(2)の順に入れます。
- (4) パンケースを本体に取り付け、上ぶたを閉じます。
- (5) 電源プラグをコンセントに差し込みます。
- (6) メニューボタンを押してメニュー「8」パスタを選択します。
- (7) スタート・とりけしボタンを押して生地作りを開始します。

2.休ませる

- (1) アラームが10回鳴ったら差し込みプラグをコンセントから抜きます。
- (2) 生地を取り出します。
 ※できあがった生地はすぐに取り出してください。生地を取り出さずに放置すると乾燥して扱いにくくなります。
- (3) ラップなどに包んで、室温で約2時間休ませます。(室温が高いときは冷蔵庫で休ませてください)
 ※乾燥させないように注意してください。

3.伸ばして切る

- (1) 包丁やスケッパーで生地を4等分する。
- (2) 打ち粉をし、めん棒で中心から端に向かって約3mmの厚みになるまで伸ばします。
- (3) 表面に打ち粉し、端から折りたたみ、約3mm幅に切ります。

4.ゆでる

- (1) 大きな鍋で、たっぷりの湯を沸かし、めんを8～13分間ゆでます。
- (2) 冷水で洗ってぬめりを取り、水を切ります。
 ※ゆでるときは打ち粉をはらってください。

生地の保存方法

【冷蔵庫で保存する場合】

生地に打ち粉をしてラップで包んでください。

【冷凍庫で保存する場合】

めんの太さに切ってからラップに包んでください。

※保存料などを使用していませんのでなるべく早く使い切ってください。

メニュー番号「9」パン生地

パン生地をホームベーカリーで作ります。

- 材料は正確に量ってください。
 ※材料を正確に量らないとできあがりが悪くなります。0.1gまで量れるはかりをおすすめします。
- 新しい材料を使ってください。
 ※ドライイーストは湿気が苦手です。密封して冷蔵庫で保存してください。古くなるとパンがうまく膨らまない原因になります。
- 室温・水温をチェックしてください。
 ※室温が30℃以上になるとできばえが悪くなる場合があります。

1.生地を作る

- (1) 強力粉とデュラムセモリナ粉をボウルなどで混ぜ合わせます。
- (2) 別の容器で塩・卵・水を混ぜ合わせます。
- (3) パンケースに(1)(2)の順に入れます。
- (4) 最後にオリーブオイルを入れます。
- (5) パンケースを本体に取り付け、上ぶたを閉じます。
- (6) 電源プラグをコンセントに差し込みます。
- (7) **メニューボタン**を押してメニュー「8」 Pastaを選択します。
- (8) **スタート・とりけしボタン**を押して生地作りを開始します。

デュラムセモリナ粉とは

デュラム小麦を粗くひいたものをいい、
パスタに最も適した小麦粉です。

2.休ませる

- (1) アラームが10回鳴ったら、電源プラグをコンセントから抜いて、生地を取り出します。
※できあがった生地はすぐに取り出してください。生地を取り出さずに放置すると乾燥して扱いにくくなります。
- (2) ラップなどに包んで冷蔵庫に入れ、約1時間休ませます。
※乾燥させないように注意してください。

3.伸ばして切る

- (1) 包丁やスケッパーで生地を4等分にします。
- (2) 打ち粉をし、めん棒で中心から端に向かって約1mmの厚みになるまで伸ばします。
- (3) 表面に打ち粉し、端から折りたたみ、約5mm幅に切り、切ったパスタを広げて打ち粉します。

4.ゆでる

- (1) 大きな鍋で、たっぷりの湯を沸かし、パスタを3～5分間ゆでます。
※ゆでるときは打ち粉をはらってください。

生地の保存方法

【冷蔵庫で保存する場合】

生地に打ち粉をしてラップで包んでください。

【冷凍庫で保存する場合】

めんの太さに切ってからラップに包んでください。

※保存料などを使用していませんのでなるべく早く使い切ってください。

- 材料は正確に量ってください。
- 新しい材料を使ってください。
- 市販の乾燥うどんとは、めんの固さや食感が異なります。

【うどんを作る】

材 料	3～4人分
ぬるま湯(35～40℃)	150ml
塩	10g
強力粉	150g
薄力粉	150g
打ち粉(強力粉)	適量

メニューの一覧

【使える機能】

後入れ：具材(ナッツ・ドライフルーツ等)後入れ機能(→11ページ参照)

タイマー：タイマー予約機能(→12ページ参照)

焼き色：焼き色設定機能(→8ページ参照)

メニュー	使える機能	ホームベーカリーの工程	焼き上がりまでの所要時間 (1斤) (1.2斤)
①食パン	後入れ タイマー 焼き色	こね → ねかし → 後入れ → こね → 発酵 → 焼き上げ → 保温	3時間48分 3時間50分
②米粉パン	後入れ タイマー 焼き色	こね → ねかし → 後入れ → こね → 発酵 → 焼き上げ → 保温	2時間12分 2時間15分
③全粒粉パン	後入れ タイマー 焼き色	こね → ねかし → 後入れ → こね → 発酵 → 焼き上げ → 保温	4時間56分 5時間00分
④早焼きパン	後入れ タイマー 焼き色	こね → ねかし → 後入れ → こね → 発酵 → 焼き上げ → 保温	2時間03分 2時間05分
⑤フランスパン	後入れ タイマー 焼き色	こね → ねかし → 後入れ → こね → 発酵 → 焼き上げ → 保温	4時間15分 4時間20分
⑥スイート	後入れ タイマー 焼き色	こね → ねかし → 後入れ → こね → 発酵 → 焼き上げ → 保温	3時間26分 3時間30分
⑦もち	タイマー	加熱 → こね → 保温	1時間40分
⑧パスタ	タイマー	こね	15分
⑨パン生地	タイマー	こね → ねかし → 発酵	1時間30分
⑩ジャム		加熱 → かくはん・加熱 → 保温	1時間20分
⑪ケーキ	焼き色	こね → ねかし → 焼き上げ → 保温	1時間38分
⑫追い焼き	焼き色	焼き上げ → 保温	10分～1時間

●②米粉パン、⑥スイート、⑧パスタ、⑨パン生地で卵を使用するレシピの場合はタイマーを使用しないでください。

メニュー番号「1」食パン

- 材料は正確に量ってください。
※材料を正確に量らないとできあがりが悪くなります。0.1gまで量れるはかりをおすすめします。
- 新しい材料を使ってください。
※ドライイーストは湿気が苦手です。密封して冷蔵庫で保存してください。古くなるとパンがうまく膨らまない原因になります。
- 室温・水温をチェックしてください。
※室温が30℃以上になるとできばえが悪くなる場合があります。
- 手順どおりに焼いても、温度・湿度・材料や予約時間などにより、形や膨らみ方が変わります。

メニュー番号「1」食パン

材料 (この表の順番に入れてください)	1斤	1.2斤
水 *1	180ml	220ml
バター	10g	12g
砂糖	17g	20g
塩	5g	6g
スキムミルク	6g	7g
強力粉	250g	300g
ドライイースト *2	2.8g	3.3g

- *1 室温に応じて水の温度・分量を調節してください。
・室温が25℃以上の場合は約5℃の冷水を使用し、水の分量を10ml減らしてください。
・室温が10℃以下の場合は約30℃のぬるま湯を使用してください。
- *2 ドライイーストが水、液体、塩に触れないように入れてください。

メニュー番号「1」食パン (ご飯入り)

材料 (この表の順番に入れてください)	1斤	1.2斤
冷ご飯 *1	100g	120g
水 *2	150ml	180ml
バター	10g	12g
砂糖	15g	18g
塩	5g	6g
スキムミルク	6g	7g
強力粉	200g	240g
ドライイースト *3	2.8g	3.3g

- *1 粒が残りにくくするには、ご飯をボウルなどに入れ、スプーンなどですりつぶし、分量の水と混ぜます。
- *2 室温に応じて水の温度・分量を調節してください。
・室温が25℃以上の場合は約5℃の冷水を使用し、水の分量を10ml減らしてください。
・室温が10℃以下の場合は約30℃のぬるま湯を使用してください。
- *3 ドライイーストが水、液体、塩に触れないように入れてください。

メニュー番号「7」もち

- 材料は正確に量ってください。 ※材料を正確に量らないとできあがりが悪くなります。
- 新しい材料を使ってください。

メニュー番号「7」もち

材料	2合分	3合分
水	180ml	260ml
もち米	280g	420g

- (1)もち米を水でといて、30分ほどざるに上げます。
(余分な水分を切ります)
- (2)もち米と水をパンケースに入れます。
- (3)パンケースを本体に取り付け、上ぶたを閉じます。
- (4)電源プラグをコンセントに差し込みます。
- (5)メニューボタンを押してメニュー「7」もちを選択します。
- (6)スタート・とりけしボタンを押してもち作りを開始します。
- (7)出来上がりしましたら、パンケースを取り出し、パンケースを手で触れるようになるまでしばらく(5~10分程度)冷まします。
- (8)パンケースが冷めたら、手を水でぬらして、底からもちを持ち上げるようにして取り出し、熱に強いお盆やトレイの上に置いてください。
※お盆やトレイには事前に片栗粉を軽くふっておいてください。
- (9)もちをお好みの大きさにちぎって丸めてください。
※もちが手につかないように、水または片栗粉をつけてください。

メニュー番号「8」パスタ

- 材料は正確に量ってください。
- 新しい材料を使ってください。
- 市販の乾燥パスタとは、めんの固さや食感が異なります。

【パスタを作る】

材 料	3~4人分
水	110ml
卵 (Mサイズ約50g) *1	1個
塩	5g
オリーブオイル	小さじ1
デュラムセモリナ粉	150g
強力粉	150g
打ち粉 (強力粉)	適量

*1 卵はよく溶いてください。

メニュー番号「6」スイート

卵やはちみつを入れてふんわり甘く仕上げるメニューです。

- 材料は正確に量ってください。
※材料を正確に量らないとできあがりが悪くなります。0.1gまで量れるはかりをおすすめします。
- 新しい材料を使ってください。
※ドライイーストは湿気が苦手です。密封して冷蔵庫で保存してください。古くなるとパンがうまく膨らまない原因になります。
- 室温・水温をチェックしてください。
※室温が30℃以上になるとできばえが悪くなる場合があります。
- 手順どおりに焼いても、温度・湿度・材料や予約時間などにより、形や膨らみ方が変わります。
- タイマーは使用しないでください。
※卵やバナナが腐敗する恐れがあります。
- コーヒー・バナナ以外の具材を使う場合は27ページをご参照ください。

メニュー番号「6」スイート

コーヒーパン

材料 (この表の順番に入れてください)	1斤	1.2斤
水+卵 (Mサイズ約50g) *1	120ml	140ml
バター	17g	20g
砂糖	15g	20g
塩	2.5g	3.0g
スキムミルク	17g	20g
はちみつ	大さじ1	大さじ1
強力粉	175g	210g
インスタントコーヒー	小さじ2 ½	小さじ3
ドライイースト *2	2.0g	2.8g

バナナパン

材料 (この表の順番に入れてください)	1斤	1.2斤
水+卵 (Mサイズ約50g) *1	130ml	150ml
バター	20g	24g
砂糖	30g	36g
塩	3g	3.6g
スキムミルク	20g	24g
はちみつ	大さじ3/4	大さじ1
バナナ (約1cmの厚さに切る)	1本	1.5本
強力粉	230g	270g
ドライイースト *2	2.8g	3.4g

*1 水と卵を合せた分量です。卵はよく溶いてください。
・室温が25℃以上の場合は約5℃の冷水を使用し、水の分量を10ml減らしてください。

*2 ドライイーストが水、液体、塩に触れないように入れてください。

メニュー番号「2」米粉パン

【米粉についてのご注意】

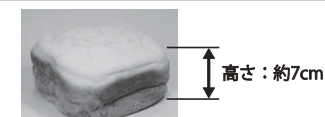
必ず製パン用米粉ミックスをご使用ください。製菓用の米粉、上新粉などではパンは作れません。米粉パンに使用する米粉にはグルテンの入っていないものとグルテン入りのものがあります。

【小麦アレルギーについて】

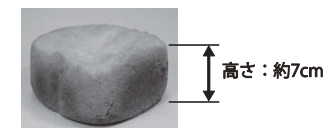
グルテン入り米粉は小麦成分（グルテン）を含んでいるため、小麦アレルギーの方は食べることはできません。グルテンなし（グルテンフリー）の米粉をご使用になる場合は、必ず医師と相談し、材料や分量、お手入れ方法に注意してご使用ください。

【米粉パンのできばえについて】

- グルテンなしの米粉を使用したときは、パンの天面は白く平らに焼き上がります。
- 小麦粉のパンと違い、膨らみ方が小さく高さが低く焼き上がります。
- ナッツやドライフルーツなどを入れる場合、材料によってはパンの膨らみが悪くなったり、パン生地に混ざりにくかったりすることがあります。
- 小麦粉のパンに比べ、もっちりとした食感になります。



米粉パン(グルテンなし)



米粉パン(グルテン入り)

【米粉パンを作るときの注意】

- 材料は正確に量ってください。
※材料を正確に量らないとできあがりが悪くなります。0.1gまで量れるはかりをおすすめします。
- メニューに記載されている材料・分量を必ず守ってください。それ以外の場合はうまく作れません。
- 米粉のパッケージに記載されている分量では、うまく焼き上がらない場合があります。
- 新しい材料を使ってください。
※ドライイーストは湿気が苦手です。密封して冷蔵庫で保存してください。古くなるとパンがうまく膨らまない原因になります。
- 室温・水温をチェックしてください。
※室温が30℃以上になるとできばえが悪くなる場合があります。室温が30℃以上のときは材料を冷蔵庫で冷やしてからご使用ください。
※米粉パンは温度の影響を受けやすいので、室温が25℃以上のときにタイマー予約をするとできばえが悪くなる場合があります。
- 手順どおりに焼いても、温度・湿度・材料や予約時間などにより、形や膨らみ方が変わります。
- 米粉は、各メーカーにより製法や粒子の大きさなどが異なり、使用する米粉により仕上がりが大きく異なります。
- 米粉パンを取り出した後は、すぐにパンケースにぬるま湯を入れてください。そのまま放置すると羽根が取りづらくなります。

【米粉(グルテンなし)】

グルテン(小麦のたんぱく質)を含んでいない米粉(うるち米)に、グアーガム(増粘多糖類)乳乳化剤・酵素などを配合した米粉パン用ミックス粉をお使いください。これらの成分が含まれていることをご確認ください。

メニュー番号「2」米粉パン(グルテンなし)

材料(この表の順番に入れてください)	1斤	1.2斤
水+卵(Mサイズ 約50g) *1	230ml	260ml
バター	24g	29g
砂糖	18g	22g
塩	5g	6g
スキムミルク	12g	15g
米粉パン用ミックス粉(グルテンなし)	300g	360g
ドライイースト *2	5g	6g

*1 水と卵を合わせた分量です。卵はよく溶いてください。

・室温が25℃以上の場合は約5℃の冷水を使用してください。

*2 ドライイーストが水、液体、塩に触れないように入れてください。

【米粉(グルテン入り)】

メニュー番号「2」米粉パン(グルテン入り)

材料(この表の順番に入れてください)	1斤	1.2斤
水 *1	220ml	264ml
バター	15g	18g
砂糖	15g	18g
塩	5g	6g
スキムミルク	8g	10g
米粉パン用ミックス粉(グルテンなし) *2	250g	300g
小麦グルテン粉	50g	60g
ドライイースト *3	5g	6g

*1 室温に応じて水の温度を調節してください。

・室温が25℃以上の場合は約5℃の冷水を使用してください。

*2 米粉パン用ミックス粉(グルテンなし)と小麦グルテン粉はあらかじめさっくりと混ぜておいてください。

*3 ドライイーストが水、液体、塩に触れないように入れてください。

メニュー番号「3」全粒粉パン/「4」早焼きパン/「5」フランスパン

●材料は正確に量ってください。

※材料を正確に量らないとできあがりが悪くなります。0.1gまで量れるはかりをおすすめします。

●新しい材料を使ってください。

※ドライイーストは湿気が苦手です。密封して冷蔵庫で保存してください。古くなるとパンがうまく膨らまない原因になります。

●室温・水温をチェックしてください。

※室温が30℃以上になるとできばえが悪くなる場合があります。

●手順どおりに焼いても、温度・湿度・材料や予約時間などにより、形や膨らみ方が変わります。

メニュー番号「3」全粒粉パン

材料(この表の順番に入れてください)	1斤	1.2斤
冷水(約5℃) *1	200ml	240ml
バター	10g	12g
砂糖	17g	20g
塩	5g	6g
スキムミルク	6g	7.2g
全粒粉(製パン用) *2	125g	150g
強力粉	125g	150g
ドライイースト *3	2.8g	3.3g

*1 室温に応じて水温と水の分量を調節してください。

・室温が25℃以上の場合は10ml減らしてご使用ください。

*2 製パン用以外の全粒粉や、小麦以外の全粒粉ではうまく焼き上がりません。また、全粒粉の種類により、パンのできばえや膨らみに差が出ます。グラハム粉はご使用になれません。

*3 ドライイーストが水、液体、塩に触れないように入れてください。

メニュー番号「4」早焼きパン

材料(この表の順番に入れてください)	1斤	1.2斤
冷水(約5℃) *1	200ml	240ml
バター	10g	12g
砂糖	17g	20g
塩	5g	6g
スキムミルク	6g	7g
強力粉	280g	340g
ドライイースト *2	4.2g	5.0g

*1 室温に応じて水の温度・分量を調節してください。

・室温が25℃以上の場合は冷水の分量を10ml減らしてください。

*2 ドライイーストが水、液体、塩に触れないように入れてください。

メニュー番号「5」フランスパン

材料(この表の順番に入れてください)	1斤	1.2斤
冷水(約5℃) *1	210ml	250ml
バター	5g	6g
塩	5g	6g
強力粉	250g	300g
薄力粉	30g	36g
ドライイースト *2	2.1g	2.5g

*1 室温に応じて水温と水の分量を調節してください。

・室温が25℃以上の場合は10ml減らしてご使用ください。

*2 ドライイーストが水、液体、塩に触れないように入れてください。