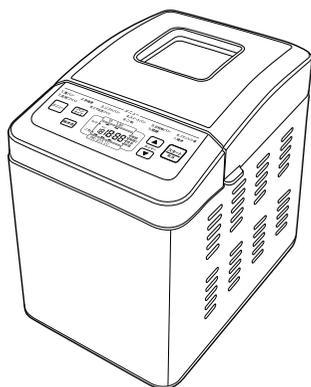


pdf版

家庭用

ホームベーカリー

PY-D433 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、ご使用ください。
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、必要なときにお読みください。
この製品は一般家庭用です。業務用などにご使用にならないでください。

RX0808A

もくじ

お使いになる前に

安全上のご注意	1・2
使用上の注意とお願い	2
各部の名称とはたらき	3・4
パンを焼く前に	5・6
基本の食パンの作りかた	7~ 10
生地づくり	11・12
タイマーセットの方法	13

メニュー/作りかた

食パンコース	14・15
早焼きコース	16
ソフトパンコース	17・18
スイートパンコース	19・20
全粒粉パンコース	21・22
フランスパン風コース	23・24
生地づくり	25~ 28
ピザ生地づくり	29
独立モード	30~ 32

ご愛用いただくために

お手入れ 油脂について	33
消耗部品について	34
こんなときは	34~ 37
アフターサービス 仕様	38

お使いになる前に

メニュー/作りかた

ご愛用いただくために

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。

製品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。次の内容(表示・図記号)をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

表示の説明

警告 「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。
注意 「傷害を負うまたは物的損害が発生することが想定される」内容です。

図記号の説明
 禁止マークは、してはいけない「禁止」の内容です。
 強制マークは、必ず実行していただく「強制」の内容です。

お使いになる前に

警告

分解禁止
 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・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。

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・けがをする恐れがあります。

強制
 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。

15 A 以上
 火災・感電の原因になります。

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。

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。

強制
 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。
 プラグを抜く
 感電やショートして発火することがあります。

禁止
 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。

強制
 電源プラグのほこり等は定期的にとってください。
 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

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。

注意

強制
 電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。
 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。特に傷んだプラグ・ゆるんだコンセントは使用しないでください。

禁止
 蒸気口に手を近づけないでください。
 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。

強制
 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。

プラグを抜く
 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・漏電火災の原因になります。

接触禁止
 使用中や使用直後は、本体・パンケース・庫内・ふたの内側など高温部に直接素手で触れないでください。
 高温のため、やけどの原因になります。

使用上の注意とお願い

禁止
 ふたにふきんをかけないでください。
 故障やふたが変形する原因になります。

禁止
 火気や湿気のあるところで使わないでください。
 本体が変形する原因になります。

禁止
 運転中に電源プラグを抜かないでください。
 運転中です
 誤って電源プラグを抜いても、5分以内に差せば復帰し、抜く直前の状態から再開します。

禁止
 必ずミトンをはめてください。
 パンケース・庫内・ふたの内側など、高温部に触れて、やけどをすることがあります。

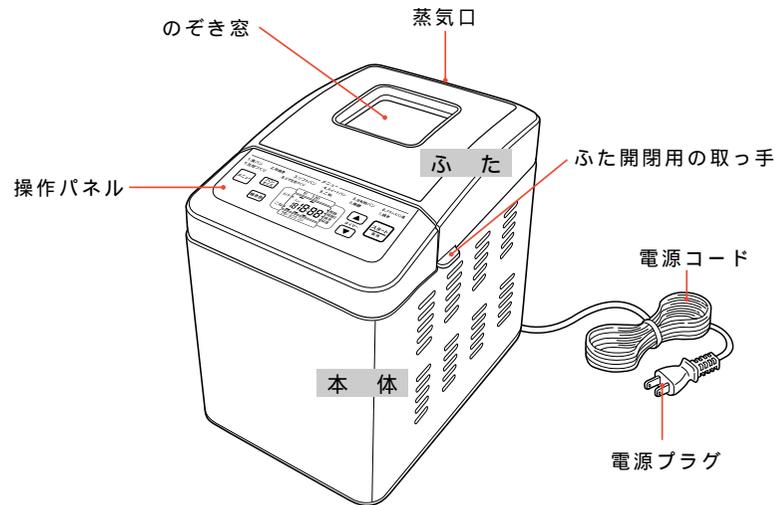
禁止
 壁・家具などから約5cm以上離してください。
 5cm以上
 5cm以上
 高温のため、材質などによっては傷めることがあります。

禁止
 ふたを開けたままで調理しないでください。
 ウォーン
 パンがうまく焼き上がりません。

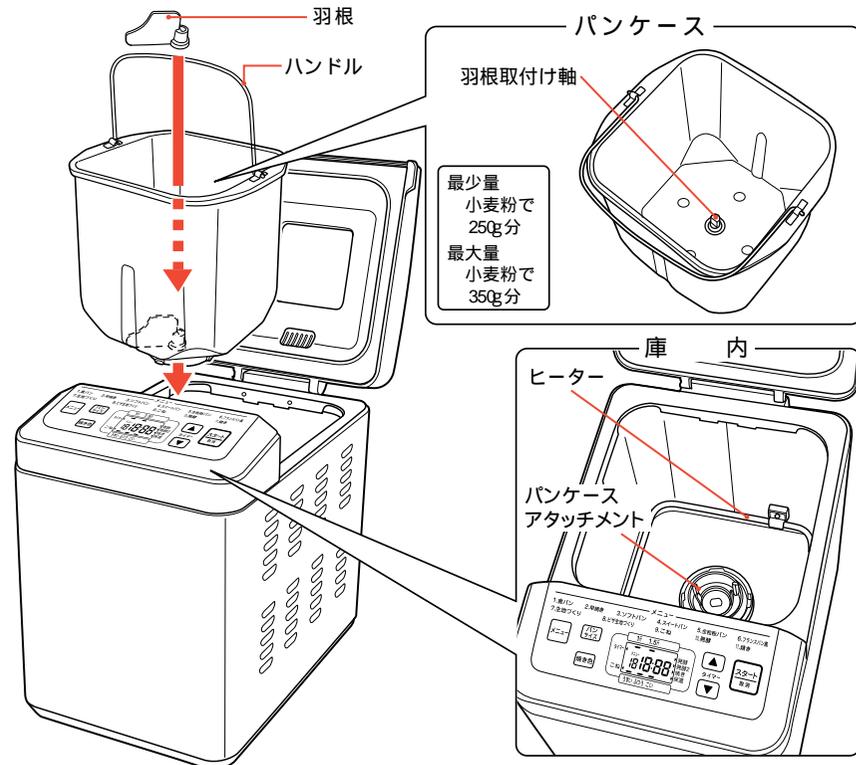
お使いになる前に

各部の名称とはたらき

お使いになる前に



お使いになる前に



- メニュー
- 1.食パン(14ページ参照) 2.早焼き(16ページ参照) 3.ソフトパン(17-18ページ参照)
 - 4.スイートパン(19-20ページ参照) 5.全粒粉パン(21-22ページ参照) 6.フランスパン風(23-24ページ参照)
 - 7.生地づくり(25-28ページ参照) 8.ピザ生地づくり(29ページ参照) 9.こね(30-32ページ参照)
 - 10.発酵(30-32ページ参照) 11.焼き(30-32ページ参照)

操作パネル

パンサイズ
パンの大きさを選びます。

表示窓
メニュー
1.食パン 2.早焼き 3.ソフトパン 4.スイートパン 5.全粒粉パン 6.フランスパン風
7.生地づくり 8.ピザ生地づくり 9.こね 10.発酵 11.焼き

サイズ表示
パンサイズを表示します。

焼き色表示
焼き色を表示します。

メニューボタン
メニュー1~11を選びます。

焼き色ボタン
パンの焼き色を選びます。

スタート/取消ボタン
調理をスタートする時に押します。
調理やタイマー設定を途中で取消したいときに押します。
3秒以上押ししてください。
(誤って押したとき、すぐに取り消されないのでご注意ください。)

タイマーボタン
タイマーをセットするときに押します。

回押しと10分ずつ進みます。
回押しと10分ずつ戻ります。

マーク
は動作状態を示すマークです。

タイマー... タイマー設定により待機中の状態です。

こね... 生地のコネ上げ工程です。
こねと寝かしのくりかえしです。

発酵... 発酵工程です。
発酵とガス抜き(成形)をします。

発酵2... 成形発酵工程です。

焼き... 焼き工程です。

保温... 保温します。

付属品

計量カップ... 1個 (水計量用)
一目盛は約10ml

計量スプーン... 1個
(市販の計量スプーンとは形状が異なるため、量が変わります。)

【容量について】

	大さじ (Table spoon 杯)	小さじ (Tea spoon 杯)
容量	約15ml	約5ml
砂糖	約10g	—
スキムミルク	8g	—
塩	—	5.4g
ドライイースト	—	3g

お願い
水計量用です。
小麦粉などははからないでください。
(目盛が弾位でないため、正しくはできません。)

羽根取り棒... 1個

羽根がパンについてきた場合にパンを切る前に羽根をパンより取り除くときに使用します。

大さじ
小さじ

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

パンを焼く前に

お使いになる前に

パンの材料

インスタントドライイースト



パンをふくらませる酵母菌の一種です。予備発酵のいらぬものを使います。適切な温度、水、糖分を与えると活動して炭酸ガスを作り、パンをふくらませます。日清製粉のスーパーカメリアをおすすめします。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。

ショートニング・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。

常温に戻して固形のままお使いください。バターは食塩不使用のものをおすすめします。

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等はたんぱく質の量や質が異なるためうまく膨らみません。日清製粉のカメリアをおすすめします。

砂糖



イーストの栄養となり、発酵・熟成を促します。甘味、香り、焼き色、ツヤを出し、やわらかく仕上げます。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。

水



小麦粉に水を加えて練ることによって、パンの組織となるグルテンが形成されます。水の温度で生地温度を調節し、イーストを適切に発酵させる状態にします。硬度 120以上のミネラルウォーターやアルカリ性の水は使用しないでください。

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。よく溶いてからお使いください。

パンづくりの道具

自動パンづくりのとき(メニュー1~11)

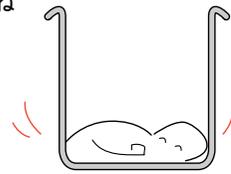


手づくりのとき(メニュー7~11)



パンづくりのしくみ

1.こね



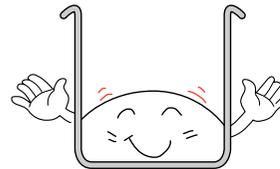
パンの材料をこね合わせ、パンの柱に当たるグルテンを作ります。

2.寝かし



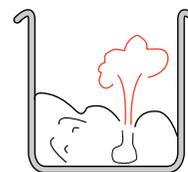
生地を休ませることで固くなった生地をゆるめ、水としっかりなじませます。1.をくりかえしてよく膨らむ生地を作ります。

3.一次発酵



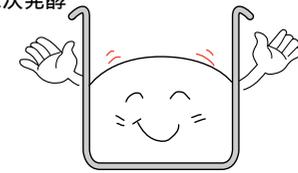
一定温度に生地を保つことによりイーストの働きを促進させます。

4.ガス抜き



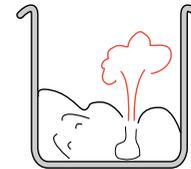
ガスを抜いてパン生地に酸素を取り込み、イーストの働きを促進させます。

5.二次発酵



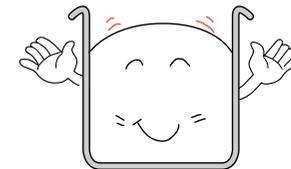
再び発酵して熟成させます。

6.成形



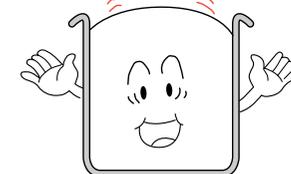
ガスを抜いて生地に酸素を取り込み、成形発酵に備えます。

7.成形発酵



パンの形にする仕上げの発酵です。

8.焼き上げ



パンの状態に焼き上げ、仕上げます。

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14ページから24ページをご覧ください。

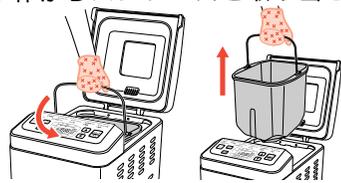
お使いになる前に

基本の食パン

お使いになる前に

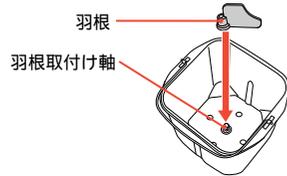
基本の食パン

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左に回しながら上に引き上げます。

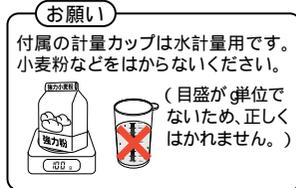
2. パンケースに羽根を取付けます。



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

3. 材料を準備して正確にはかります。

計量は正確に行ってください。
 バターは常温に戻して5g程度の薄切りにしてお使いください。
 バターは食塩不使用のものをおすすめします。
 強力粉、バター、その他の材料はお手持ちのはかりで正確にはかってください。砂糖は粒の大きさやはかり方で量に違いが出ます。はかりではかると正確になります。



4. パンケースに材料を入れます。(詳しい材料は14~24ページをご覧ください。)

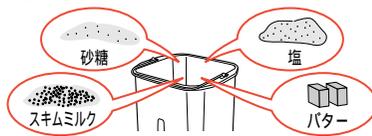
水を入れます。

室温が25℃以上の場合、約500mlの冷水を使用し、1斤の場合は100ml、1.5斤の場合は150mlの水の量を減らしてください。また、室温が10℃以下の場合、約300mlのぬるま湯を使用してください。

強力粉を静かに入れます。



砂糖、塩、スキムミルク、バター、その他の材料を入れます。



ドライイーストを入れます。



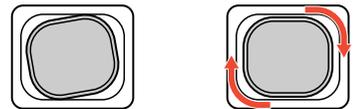
△注意

ドライイーストが長時間水にふれると、ふくらみが悪くなります。

5. パンケースを本体の庫内に入れます。



しっかり取付けてふたを閉めてください。



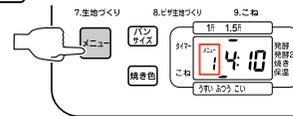
斜めにケースをセットして 右回りに回して固定します。 4方向どの方向でも取付け可能です

6. ふたを閉じて、電源プラグをコンセントに差し込みます。

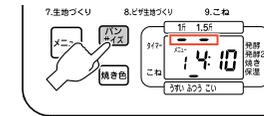


表示窓に「14:10」と表示されます。「:」は点灯状態です。

7. [メニュー] ボタンを押して、メニュー1~11を選びます。



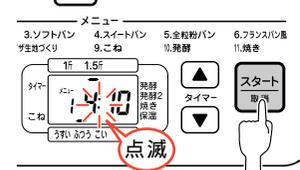
8. [パンサイズ] ボタンを押して、パンサイズを選びます。



9. [焼き色] ボタンを押して、焼き色を選びます。



10. [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:「14:10」4時間10分)

△選直す時は

選直すときは、[スタート] ボタンを3秒以上押してください。「ピー」という音がします。)表示窓は選んだメニューの初期表示に戻ります。「:」は点灯状態に戻ります。

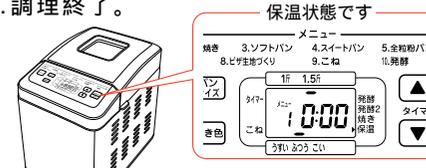
△注意

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

POINT

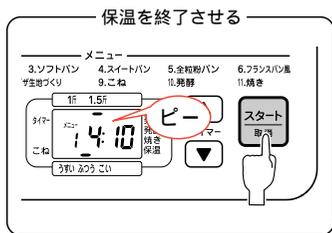
こね工程の途中でブザーが鳴るモードがあります。詳しくは各メニューのページをご覧ください。

11. 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、保温状態になります。(60分間) 保温中は [スタート] のランプが点滅します。

12. パンケースを取り出します。



焼き上がり後は、自動的に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、スタート/取消ボタンを「ピー」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」から選択したメニューの初期表示(食パン1.5斤ぶつの場合「14:10」は点灯)に変わります。必ず表示が変わったことを確認してください。

お願い

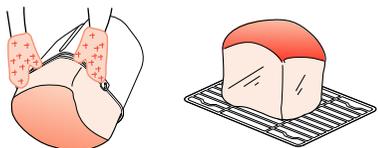
必ず厚手のミトンを使い、パンケースのハンドルを持って取り出します。

△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、直接素手で触れたりしないでください。やけどをする恐れがあります。

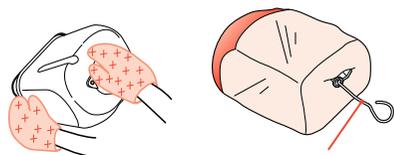
13. パンを取り出します。

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



△注意

- パンケースのハンドル根元をしっかりと持ってふってください。
- パンは早めに取り出してください。



羽根取り棒

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、付属の羽根取り棒とってください。

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。)

14. ご使用後は...

電源プラグをコンセントから抜いてください。

△注意

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

追加焼きのしかた

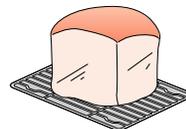
パンの焼き色をさらに濃いめにしたいときや調理が終了してもパンの焼け具合が足りない場合には、焼き時間を5分単位で延長することができます。

調理終了後、表示窓に「0:00」が表示され保温になっていることを確認し、

- スタートボタンを押して、停止させます。
- メニューボタンを押して「11.焼き」を選びます。
- ▲▼タイマーボタンを押して、追加焼きの時間をセットします。
- スタートボタンを押します。

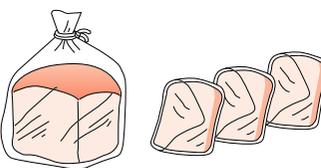
パンが焼き上がると「ピーピーピー」と音がして、表示窓に「0:00」と表示されます。

パンを切る



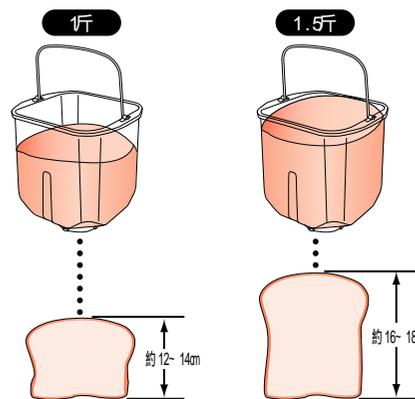
パンが焼き上がったら、網などの上のせ、あら熱を取ります。焼き上がってからすぐにパンを切るとパンのめがつぶれてうまく切れません。

パンの保管



手作りのパンは、無添加ですので、市販のパンのように長持ちしません。できるだけお早目にお召し上がりください。ビニールの袋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して便利です。

できあがりの食パンの大きさ



できあがり後のパンの大きさは左図のようになります。

△注意

この大きさは目安です。分量や気温等により変化します。

生地づくり... 「パンの作りかた」は25ページから 32ページをご覧ください。

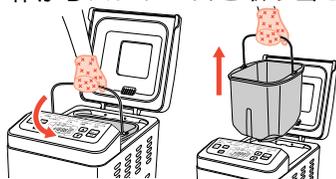
お使いになる前に

生地づくり

お使いになる前に

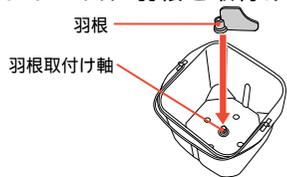
生地づくり

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左に回しながら上に引き上げます。

2. パンケースに羽根を取付けます。



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

3. 材料を準備して正確にはかります。

計量は正確に行ってください。
バターは常温に戻して 5g 程度の薄切りにしてお使いください。
バターは食塩不使用のものをおすすめします。
強力粉、バター、その他の材料はお手持ちのはかりで正確にはかってください。砂糖は粒の大きさやはかり方で量に違いが出ます。はかりではかると正確になります。

お願い
付属の計量カップは水計量用です。小麦粉などははかりないください。
(目盛が単位でないため、正しくはかれません。)

4. パンケースに材料を入れます。(詳しい材料は 25~ 32ページをご覧ください。)

水を入れます。

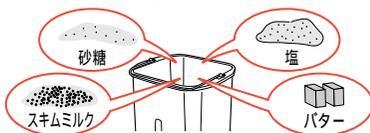
室温が 25 以上の場合、約 5 の冷水を使用し、1斤の場合は 10ml、1.5斤の場合は 15ml の量を減らしてください。また、室温が 10 以下の場合、約 30 のぬるま湯を使用してください。

強力粉を静かに入れます。

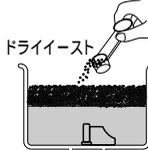


強力粉 水にふたをするようにまんべんなく入れます。

砂糖、塩、スキムミルク、バター、その他の材料を入れます。



ドライイーストを入れます。

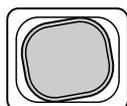


水に触れないように入れます。
△注意
ドライイーストが長時間水にふれると、ふくらみが悪くなります。

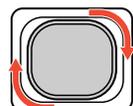
5. パンケースを本体の庫内に入れます。



しっかり取付けてふたを閉めてください。



斜めにケースをセットして



右回りに回して固定します。

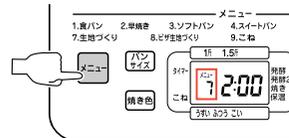
4方向どの方向でも取付け可能です

6. ふたを閉じて、電源プラグをコンセントに差し込みます。



表示窓に「14:10」と表示されます。「:」は点灯状態です。

7. **メニュー** ボタンを押して、「7.生地づくり」を選びます。



8. **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: 2:00 2時間)

選び直す時は

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

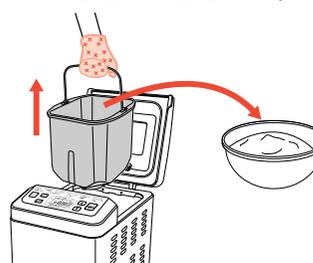
9. 調理終了。



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



10. パン生地を取り出します。



△注意

でき上がったパン生地はすぐに取り出してください。取り出さずに放置すると、発酵しすぎてパンがうまくできない場合があります。

11. ご使用後は...

電源プラグをコンセントから抜いてください。

タイマーセットの方法

「生地づくり」「ピザ生地づくり」「こね」「発酵」「焼き」ではタイマー機能は使用できません。

野菜・卵・牛乳などの入ったパンを作る場合はタイマー機能を使用しないでください。変質することがあります。

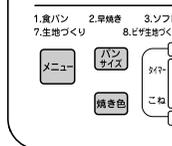
気温が高い時は、調理までの待ち時間の間に材料の温度が上がってしまいパンがうまく焼けないことがあります。本体をできるだけ涼しい場所に置いてください。

「生地づくり」「ピザ生地づくり」「こね」「発酵」「焼き」の場合は、タイマー機能は使用できません。

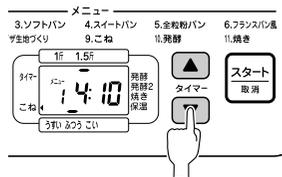
1. パンケースに材料を入れ、本体にセットします。

材料のセットは「基本の食パン」7~10ページをご覧ください。

2. メニュー・パンサイズ・焼き色を選択します。



3. でき上がりまでの時間をセットします。



「▲▼タイマー」ボタンを押してセットします。

タイマーは10分きざみでセットできます。

タイマーは、最大で各メニューの焼き上げ時間を含み13時間まで設定可能です。

例) 食パン1.5斤「ふつう」の場合

最短「4:10」から最長「13:00」までセット可能です。

タイマーセットの例

「食パン1.5斤 焼き色ふつう」を今から8時間後にできるようにセットしたい場合

メニュー ボタンを押して、「1.食パン」**1.5斤**「焼き色」**「ふつう」**を選択します。

▲ タイマーボタンを押して、**8:00** となるようにセットします。

[8時間後にできるようにセットした場合の表示(パンを焼く時間を含む)]

4. スタートボタンを押します。



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。

タイマーでの待機中は表示窓の「タイマー」に「:」が表示されます。

タイマーセットをやり直すとき

スタートボタンを2秒以上押します。

(「ピー」という音がします。)

表示は、選択したメニューの初期設定時間にもどります。もう一度、「2.メニュー・パンサイズ・焼き色を選択します」からやり直してください。

メニュー1

食パンコース「1斤/1.5斤」...

ベーシックな食パンを焼き上げます

作りかたは「基本の食パン」7~10ページをご覧ください。

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

サイクル



	焼き色			具入れブザー
	ふつう	こいめ	うすめ	
1斤	約4時間00分			38分後
1.5斤	約4時間10分			46分後

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

室温が25 以上の場合は、約5 の冷水を使用し、1斤の場合は10ml、1.5斤の場合は15mlの量を減らしてください。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。

食パン

シンプルな味のベーシックなパンのレシピです。

材 料	1 斤		1.5斤	
	ml/g	g	ml/g	g
水	190ml	190g	260ml	260g
砂糖	大さじ1+1/2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ1+1/2	12g	大さじ2	16g
バター	10g	10g	10g	10g
強力粉	250g	250g	350g	350g
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g

黒糖食パン

懐かしい黒糖風味。

材 料	1 斤		1.5斤	
	ml/g	g	ml/g	g
水	170ml	170g	240ml	240g
黒砂糖	25g	25g	35g	35g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ1+1/2	12g	大さじ2	16g
バター	10g	10g	10g	10g
強力粉	250g	250g	350g	350g
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g

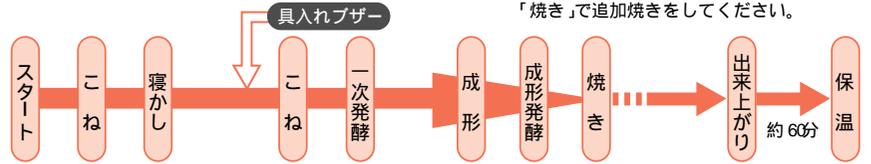
黒砂糖は分量内の水の一部で溶かしておきます。黒砂糖はお好みで分量の1.5倍まで入れられます。

早焼きコース「1斤/1.5斤」... 短時間で食パンを焼き上げます

作りかたは「基本の食パン」7~10ページをご覧ください。

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

サイクル



	焼き色			具入れブザー
	ふつう	こいめ	うすめ	
1斤	約2時間 50分			28分後
1.5斤	約3時間			33分後

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

通常の食パンコースより小さく焼き上がる場合があります。

室温が25 以上の場合は、約5 の冷水を使用し、1斤の場合は10ml、1.5斤の場合は15mlの量を減らしてください。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。

早焼き食パン

素早く焼けるパンレシピ。

材 料	1 斤		1.5斤	
水	180ml	180g	260ml	260g
砂糖	大さじ2	20g	大さじ3	30g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ1+ 1/2	12g	大さじ2	16g
バター	10g		10g	
強力粉	250g		350g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1+ 1/2	4.5g

早焼きレーズン

レーズン入りのちょっと豪華な早焼きパン。

材 料	1 斤		1.5斤	
水	180ml	180g	260ml	260g
砂糖	大さじ2	20g	大さじ3	30g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ1+ 1/2	12g	大さじ2	16g
バター	10g		10g	
強力粉	250g		350g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1+ 1/2	4.5g
レーズン	50g		70g	

レーズンがくっついているときは、ばらしておきます。具入れブザーに合わせて投入します。

くるみパン

香ばしいくるみをくるみしました。

材 料	1 斤		1.5斤	
水	190ml	190g	260ml	260g
砂糖	大さじ1+ 1/2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ1+ 1/2	12g	大さじ2	16g
バター	10g		10g	
強力粉	250g		350g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1+ 1/2	4.5g
くるみ	50g		70g	

くるみはローストしたものを5mm程度に刻んでおきます。具入れブザーに合わせて投入します。

たまごパン

たまごを使ってふんわりやわらか

材 料	1 斤		1.5斤	
水	150ml	150g	220ml	220g
鶏卵	35g		50g	
砂糖	大さじ1+ 1/2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ1+ 1/2	12g	大さじ2	16g
バター	10g		10g	
強力粉	250g		350g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1+ 1/2	4.5g

鶏卵は白身と黄身が均一になるようによく混ぜておきます。タイマーは使用しないでください。

オニオンペーコンパン

ベーコンの塩味と炒めたたまねぎの甘みがベストマッチ。

材 料	1 斤		1.5斤	
水	170ml	170g	230ml	230g
砂糖	大さじ1+ 1/2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ1/2	2.7g	小さじ1/2	2.7g
スキムミルク	大さじ1+ 1/2	12g	大さじ2	16g
強力粉	250g		350g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1+ 1/2	4.5g
玉ねぎ { ベーコン { バター { 塩コショウ	60g		80g	
	40g		50g	
	10g		10g	
	適量		適量	

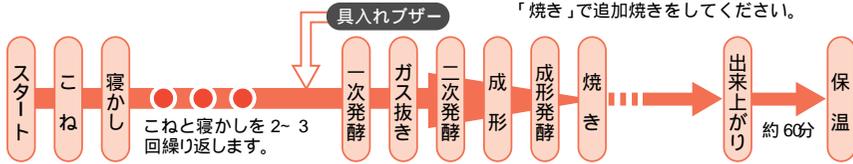
ベーコン、玉ねぎは1cm角程度に刻んでおきます。
Aはあらかじめ炒めて、キッチンペーパーの上へ広げ余計な脂分を抜いておきます。
具入れブザーに合わせて投入します。

ソフトパンコース「1斤/1.5斤」... しっとりソフトな食パンを焼き上げます

作りかたは「基本の食パン」7~10ページをご覧ください。

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

サイクル



	焼き色			具入れブザー
	ふつう	こいめ	うすめ	
1斤	約4時間20分			5分後
1.5斤	約4時間35分			時間6分後

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

室温が25 以上の場合は、約5 の冷水を使用し、1斤の場合は10ml、1.5斤の場合は15mlの量を減らしてください。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。

ソフトパン しっとりソフトな食パンです。

材 料	1 斤		1.5斤	
	水	190ml	190g	250ml
砂糖	大さじ2	20g	大さじ3	30g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ1+ 1/2	12g	大さじ2	16g
バター	15g		20g	
強力粉	250g		350g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1+ 1/2	4.5g

美味しいソフトパン ふんわり、しっとり特撰食パン。

材 料	1 斤		1.5斤	
	水	140ml	140g	190ml
生クリーム	25g		35g	
ヨーグルト	10g		15g	
砂糖	大さじ2+ 1/2	25g	大さじ3+ 1/2	35g
塩	小さじ1	5.4g	小さじ1	5.4g
クリームチーズ	10g		20g	
バター	15g		20g	
強力粉	250g		350g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1+ 1/2	4.5g

クリームチーズは常温に戻してから使います。
タイマーは使用しないでください。

国際調理製菓
専門学校
木下博先生の
スペシャルメニュー

ヨーグルトパン ほんのり感じる酸味が食欲をそそります。

材 料	1 斤		1.5斤	
	水	160ml	160g	210ml
ヨーグルト	30g		50g	
砂糖	大さじ2	20g	大さじ3	30g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ1+ 1/2	12g	大さじ2	16g
バター	10g		20g	
強力粉	250g		350g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1+ 1/2	4.5g

タイマーは使用しないでください。

ミルクパン ミルク風味のしっとりパン。

材 料	1 斤		1.5斤	
	牛乳	180ml	190g	250ml
砂糖	大さじ2	20g	大さじ3	30g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
バター	15g		20g	
強力粉	250g		350g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1+ 1/2	4.5g

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

コーンソフト コーンの甘みと香りのしっとりパン

材 料	1 斤		1.5斤	
	水	120ml	120g	160ml
スイートコーン	90g		130g	
砂糖	大さじ2	20g	大さじ3	30g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ1+ 1/2	12g	大さじ2	16g
バター	10g		15g	
強力粉	250g		350g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1+ 1/2	4.5g

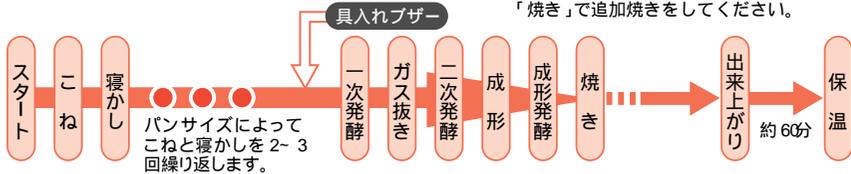
スイートコーンはクリームタイプを使ってください。
タイマーは使用しないでください。

スイートパンコース「1斤/1.5斤」... ほんのり甘い菓子パン風の食パンを焼き上げます

作りかたは「基本の食パン」7~10ページをご覧ください。

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

サイクル



	焼き色			具入れブザー
	ふつう	こいめ	うすめ	
1斤	約4時間00分			5分後
1.5斤	約4時間20分			5分後

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

室温が25以上の場合は、約5の冷水を使用し、1斤の場合は10ml、1.5斤の場合は15mlの量を減らしてください。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。

スイートパン ほんのり甘く、皮がさくさくしたお菓子のパンのレシピです。

材 料	1 斤		1.5斤	
	150ml	150g	200ml	200g
水	150ml	150g	200ml	200g
鶏卵	30g	30g	45g	45g
砂糖	大さじ2+1/2	25g	大さじ3	30g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ2+1/2	20g	大さじ3	24g
バター	20g	20g	30g	30g
強力粉	200g	200g	280g	280g
薄力粉	50g	50g	70g	70g
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1	3g

鶏卵は白身と黄身が均一になるようによく混ぜておきます。タイマーは使用しないでください。

ココアパン ほろ苦い大人の味。

材 料	1 斤		1.5斤	
	150ml	150g	200ml	200g
水	150ml	150g	200ml	200g
鶏卵	30g	30g	45g	45g
砂糖	大さじ2+1/2	25g	大さじ3	30g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ2+1/2	20g	大さじ3	24g
バター	20g	20g	30g	30g
強力粉	200g	200g	280g	280g
薄力粉	35g	35g	50g	50g
ココアパウダー	15g	15g	20g	20g
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1	3g

鶏卵は白身と黄身が均一になるようによく混ぜておきます。タイマーは使用しないでください。

紅茶スイート

お気に入りの紅茶で美味しいひとときを。

材 料	1 斤		1.5斤	
	150ml	150g	190ml	190g
紅茶	150ml	150g	190ml	190g
鶏卵	30g	30g	45g	45g
砂糖	大さじ2+1/2	25g	大さじ3	30g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ2+1/2	20g	大さじ3	24g
バター	20g	20g	30g	30g
強力粉	200g	200g	280g	280g
薄力粉	50g	50g	70g	70g
紅茶葉	3g	3g	3g	3g
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1	3g

鶏卵は白身と黄身が均一になるようによく混ぜておきます。紅茶は煮出したものを常温(20~30)に冷まし、紅茶葉は刻んでおきます。タイマーは使用しないでください。

ジンジャースイート

体ほかほか、はまる味。

材 料	1 斤		1.5斤	
	130ml	130g	200ml	200g
水	130ml	130g	200ml	200g
生姜汁	10g	10g	15g	15g
おろし生姜	10g	10g	15g	15g
鶏卵	30g	30g	45g	45g
砂糖	大さじ2+1/2	25g	大さじ3	30g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ2+1/2	20g	大さじ3	24g
バター	20g	20g	30g	30g
強力粉	200g	200g	280g	280g
薄力粉	50g	50g	70g	70g
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1	3g

鶏卵は白身と黄身が均一になるようによく混ぜておきます。生姜は汁気を切って、生姜汁とおろし生姜それぞれで量ります。タイマーは使用しないでください。

フルーツスイート

洋酒風味のフルーツがアクセント。

材 料	1 斤		1.5斤	
	150ml	150g	200ml	200g
水	150ml	150g	200ml	200g
鶏卵	30g	30g	45g	45g
砂糖	大さじ2+1/2	25g	大さじ3	30g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ2+1/2	20g	大さじ3	24g
バター	20g	20g	30g	30g
強力粉	200g	200g	280g	280g
薄力粉	50g	50g	70g	70g
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1	3g
ドライフルーツ	50g	50g	70g	70g
ラム酒	適量	適量	適量	適量

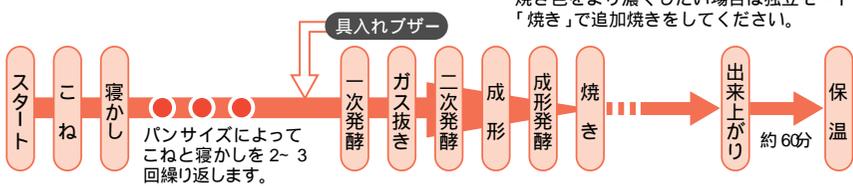
鶏卵は白身と黄身が均一になるようによく混ぜておきます。ドライフルーツはラム酒に3日漬けて柔らかくしておき、水気を切ってから具入れブザーに合わせて投入します。タイマーは使用しないでください。

全粒粉パンコース「1斤/1.5斤」... 栄養価の高い全粒粉入りの食パンを焼き上げます

作りかたは「基本の食パン」7~10ページをご覧ください。

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

サイクル



	焼き色			具入れブザー
	ふつう	こいめ	うすめ	
1斤	約4時間25分			時間13分後
1.5斤	約4時間35分			時間18分後

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

室温が25以上の場合は、約5の冷水を使用し、1斤の場合は10ml、1.5斤の場合は15mlの量を減らしてください。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。

全粒粉パン 小麦全粒粉を使ったパンのレシピです。

材 料	1 斤		1.5斤	
	水	200ml	200g	270ml
砂糖	大さじ2	20g	大さじ2+1/2	25g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ1	8g	大さじ1+1/2	12g
ショートニング	10g		15g	
強力粉	150g		210g	
全粒粉	100g		140g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g

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

パンブキンパン かぼちゃ、にんじん、ポテトOK!

材 料	1 斤		1.5斤	
	水	170ml	170g	230ml
砂糖	大さじ2	20g	大さじ3	30g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ1	8g	大さじ1+1/2	12g
ショートニング	10g		15g	
強力粉	180g		250g	
全粒粉	70g		100g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1	3g
かぼちゃ		50g		70g

全粒粉はパン用(強力粉)のものをご使用ください。お菓子用(薄力粉)の全粒粉ではうまく焼けない場合があります。かぼちゃは茹でてつぶしてから他の材料と一緒に入れてください。タイマーは使用しないでください。

はちみつ全粒粉

はちみつ風味の全粒粉パンです。

材 料	1 斤		1.5斤	
	水	180ml	180g	240ml
はちみつ	20g		30g	
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ1	8g	大さじ1+1/2	12g
ショートニング	10g		10g	
強力粉	150g		210g	
全粒粉	100g		140g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g

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

きなこパン

きなこのあと味が香ばしい。

材 料	1 斤		1.5斤	
	水	190ml	190g	280ml
砂糖	大さじ2	20g	大さじ2+1/2	25g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ1	8g	大さじ1+1/2	12g
ショートニング	10g		15g	
強力粉	225g		315g	
きなこ	25g		35g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g

もちもちパン

もちりした新食感。

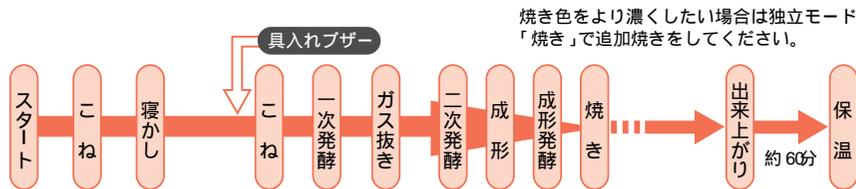
材 料	1 斤		1.5斤	
	水	190ml	190g	240ml
砂糖	大さじ2	20g	大さじ2+1/2	25g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ1	8g	大さじ1+1/2	12g
ショートニング	10g		15g	
強力粉	225g		315g	
上新粉	25g		35g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g

フランスパン風コース「斤」... フランスパンのような食感と風味のパンを焼き上げます

作りかたは「基本の食パン」7~10ページをご覧ください。

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

サイクル



	焼き色			具入れブザー 23分後
	ふつう	こいめ	うすめ	
斤	約時間 30分			具は他の材料と一緒に最初から入れてください。「具」とはレーズン・チョコ・ナッツなどの固形の材料です。

室温が 25 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。

フランスパン風 フランスパン風の食感と風味のパンのレシピです。

材 料	1 斤	
水	170ml	170g
塩	小さじ 1	5.4g
強力粉	200g	
薄力粉	50g	
ドライイースト	小さじ 1/2	1.5g

糖分、乳成分を含まないため、焼き色が非常に薄くなります。焼き色をつける場合はお好みでスキムミルクを小さじ 1~2杯追加してください。

ガーリックフランス ガーリックの香りが食欲を誘います

材 料	1 斤	
水	170ml	170g
塩	小さじ 1	5.4g
強力粉	200g	
薄力粉	50g	
ドライイースト	小さじ 1/2	1.5g
ガーリックチップ	3g	

ガーリックチップは粗めに砕いて使用してください。

イタリアンフランス イタリア?フランス?バジルとトマトが相性抜群!

材 料	1 斤	
トマトジュース	170ml	180g
塩	小さじ 1	5.4g
強力粉	200g	
薄力粉	50g	
ドライイースト	小さじ 1/2	1.5g
乾燥バジル	3g	

トマトジュースは比重が高いため、mlとgで数字が異なります。タイマーは使用しないでください。

セサミフランス ごまが入ってご満足。

材 料	1 斤	
水	170ml	170g
塩	小さじ 1	5.4g
強力粉	200g	
薄力粉	50g	
ドライイースト	小さじ 1/2	1.5g
白ごま	10g	

サラミフランス 隠し味のマスタードがピリッと旨い。

材 料	1 斤	
水	170ml	170g
粒マスタード	3g	
塩	小さじ 1	5.4g
強力粉	200g	
薄力粉	50g	
ドライイースト	小さじ 1/2	1.5g
サラミ	50g	

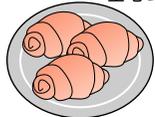
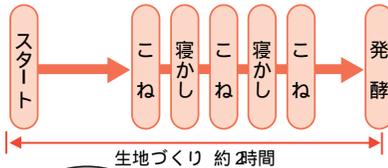
サラミは5mm角程度に刻んでおきます。具入れブザーに合わせて投入します。タイマーは使用しないでください。

生地づくり

生地の作りかたは「生地づくり」11~12ページをご覧ください。

バターロール

サイクル



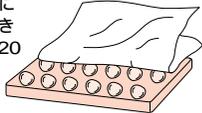
AまたはBの材料でパン生地を作ります。「生地づくり」11~12ページをご覧ください。

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

丸めかたのコツ
生地の表面を張らせながら断面を包みこむように丸めます。



生地が乾かないように固く絞ったぬれぶきんをかけて、15~20分休ませます。



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



△注意

タイマーは使用できません。

《生地の材料》

バターロール...16個

ドライイースト	小さじ1/2	4.5g
強力粉	—	350g
砂糖	大さじ3	30g
塩	小さじ1	5.4g
バター	—	50g
鶏卵	—	30g
水	200ml	200g

特選バターロール...16個

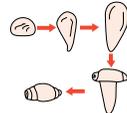
ドライイースト	小さじ1/2	4.5g
強力粉	—	350g
砂糖	大さじ5	50g
塩	小さじ1	5.4g
バター	—	35g
生クリーム	—	35g
卵黄	—	15g
水	180ml	180g

《その他材料》

鶏卵(ぬり卵用)	適量
強力粉(打ち粉用)	適量

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40~50分発酵させます。約2~2.5倍に膨らんだらOK!



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



ワンポイントアドバイス 生地が余ったときは保存できます。

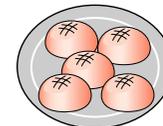
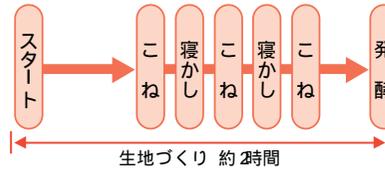
冷蔵する場合... 成形が済んだ段階で乾燥しないようにぬれぶきんをかけて保存します。冷蔵中も発酵が進みますので、なるべく翌日までに焼いてください。

冷凍する場合... 乾燥しないように軽くラップをかけて冷凍庫に入れ、表面が固になったら袋にまともめます。冷凍した生地は常温で解凍してから次の作業に移ります。冷凍は以下の段階にできます。

生地を分割して丸めた段階。 成形し終えた段階。 成形発酵し終えた段階。
長期間冷凍すると解凍時に膨らみにくくなる場合があります。なるべく1ヶ月以内に使ってください。

メロンパン

サイクル

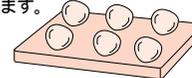


メロンパンの皮の作りかた
薄力粉はふるっておきます。バターをクリーム状に練り、砂糖を少しづつ加え、白っぽくなるまでしっかり混ぜます。溶いた卵とバニラエッセンスを加え、さらによく混ぜ合わせます。ふるっておいた薄力粉を加え、混ぜます。ラップで包み、冷蔵庫で約2時間休ませます。

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

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

丸めかたのコツ...
生地の表面を張らせながら断面を包みこむように丸めます。



固く絞ったぬれぶきんをかけて、15~20分休ませます。



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



△注意

タイマーは使用できません。

メロンパン...16個

《生地の材料》

ドライイースト	小さじ2	6g
強力粉	—	350g
砂糖	大さじ7	70g
塩	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ2	16g
鶏卵	—	35g
バター	—	35g
水	180ml	180g

《その他材料...メロン生地》

薄力粉	300g
砂糖	80g
バター	90g
鶏卵	35g
バニラエッセンス	適量
強力粉(打ち粉用)	適量
グラニュー糖	適量

休ませておいた生地を軽く手のひらでつぶして丸め直します。丸め直した生地をメロンパンの皮で底の部分を残して包みます。！ラップごと手にもって包むときれいに包めます。



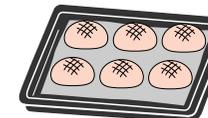
メロンパンの皮の上面に模様を付け、グラニュー糖をまぶします。



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。

約35に保ったオープンで40~50分発酵させます。約2~2.5倍に膨らんだらOK!

180~200に予熱したオープンで10~15分焼きます。

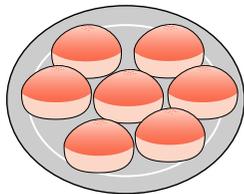
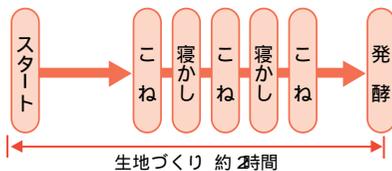


あんパン

注意

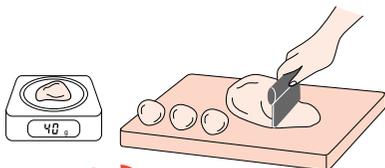
タイマーは使用できません。

サイクル



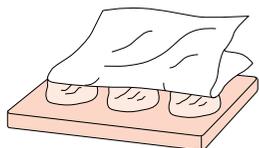
Aの材料でパン生地を作ります。「生地づくり」11~12ページをご覧ください。

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、4gずつに分割して丸めます。丸めかたのコツ...生地の表面を張らせながら断面を包みこむようにやさしく丸めます。



生地をいためないように丸めてネ!

固く絞ったぬれぶきんをかけて、15~20分休ませます。



あんパン...16個

《生地の材料》

ドライイースト	小さじ1/2	4.5g
強力粉	—	350g
砂糖	大さじ3	30g
塩	小さじ1	5.4g
バター	—	50g
鶏卵	—	30g
水	—	190ml

《その他材料》

あんこ	—	400g
けしの実(トッピング用)	—	少量
鶏卵(ぬり卵用)	—	適量
強力粉(打ち粉用)	—	適量

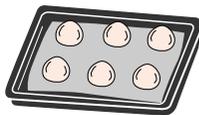
めん棒で生地を丸く伸ばし、あんこを包みます。
! 閉じ口はしっかりつまんで閉じてください。



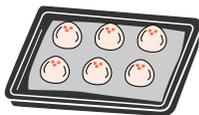
クッキングシートを敷いたオープン皿に閉じ口を下にして並べます。

! 発酵段階で膨らむので、間隔をあけて並べましょう。

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40~50分発酵させます。
! 約2~2.5倍に膨らんだらOK



生地の表面に卵をぬり、けしの実をつけ、180~200に予熱したオープンで10~15分焼きませます。

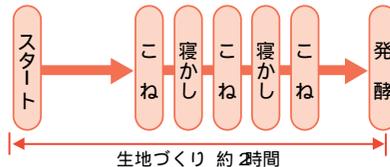


クロワッサン

注意

タイマーは使用できません。

サイクル



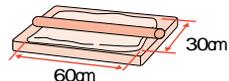
Aの材料でパン生地を作ります。「生地づくり」11~12ページをご覧ください。

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。



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

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60cmx30cmの長方形にのばします。



の薄力粉をまぶしたバターを親指大につまんで伸ばし、のばした生地の2/3の部分に均一にのせます。バターがのっていない1/3の部分に折り、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。

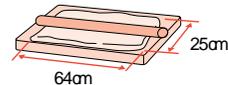


バターは均一に並べる

幅の狭い方を手前になるように置き、めん棒で約60cmx30cmの長方形に伸ばします。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。

十分に冷やした生地を約64cmx25cm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。



クロワッサン...16個

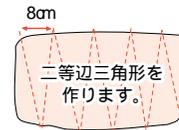
《生地の材料》

ドライイースト	小さじ2	6g
強力粉	—	250g
薄力粉	—	100g
砂糖	大さじ1/2	35g
塩	小さじ1/2	8.1g
スキムミルク	—	16g
鶏卵	—	30g
バター	—	20g
水	—	170ml

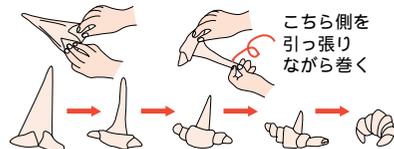
《その他材料》

折込バター(1角に切る)	—	180g
薄力粉	—	20g
強力粉(打ち粉用)	—	適量
鶏卵(ぬり卵用)	—	適量

底辺約8cmの二等辺三角形を作ります。



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。



こちら側を引っ張りながら巻く

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30で約60分発酵させます。

! 約2~2.5倍に膨らんだらOK!

(代)生地の表面に卵をぬり、200~220に予熱したオープンで10~15分焼きませます。

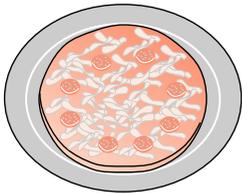
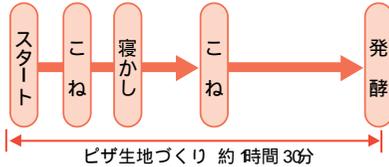


ピザ生地づくり

△注意

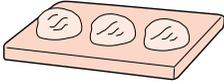
タイマーは使用できません。

サイクル

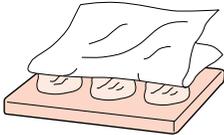


Aまたは Bの材料でピザ生地を作ります。「生地づくり」11~ 12ページをご覧ください。

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



固く絞ったぬれぶきんをかけて、15~ 20分休ませます。



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



! パンタイプは手で伸ばすと、もちもち感が強くなります。

《生地 の 材料》

ピザ生地 クリスピータイプ...直径 25cm 4枚分

- 水 180ml 180g
- 塩 小さじ1 5.4g
- オリブ油 15g
- 強力粉 180g
- 薄力粉 170g
- ドライイースト 小さじ1/2 4.5g

ピザ生地 パンタイプ...直径 25cm 4枚分

- 水 220ml 220g
- 砂糖 大さじ1/2 15g
- 塩 小さじ1 5.4g
- スキムミルク 大さじ1 8g
- オリブ油 30g
- 強力粉 350g
- ドライイースト 小さじ1/2 4.5g

《その他の材料》

強力粉(打ち粉用)..... 適量

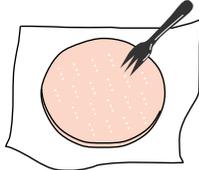
《具の材料》

- ピザソース..... 適量
- ピザ用チーズ..... 適量
- ペーコン..... 適量

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

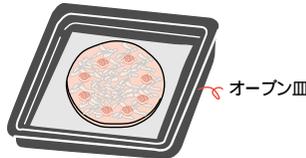
いろいろアレンジしてみましょう。

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



冷凍する場合はこの状態です。焼くときはそのままトッピングをのせて焼きます。

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。



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

独立モード「こね」「発酵」「焼き」

「こね」「発酵」「焼き」を単独で使用するコースです。

パンケースの取り出しからメニューまでは「基本のパンの作りかた」と同じ手順で行ってください。

独立モード「こね」「発酵」「焼き」で設定する時間は、運転時間を表します。

タイマー予約はできません。

各コースとも、粉の量で最少 250g から最大 350g の間でご使用ください。

必ず水分の合計が粉の量の半分以上(小麦粉 300g の場合、水 150g 以上)になるようにしてください。

△注意

水分が少なすぎると羽根が回らず、故障する恐れがあります。

メニュー 9 こね：こね工程のみ行います。

こね時間は 5分単位で 00:10 ~ 0:15 まで設定できます。(初期値は 00:10 です)

こんな用途で使えます...

- ・フランスパンの生地づくり(ねかせながら材料が混ざる程度まで軽くこねます。)
- ・ブリオッシュの生地づくり(たっぷりのバターを少しずつ加えながら、しっかりこねます。)

5分未満の間隔で合計 30分以上のご使用はできません。

エラー[E:02]表示が出ます。

30分以上休ませてから再スタートしてください。

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

エラー[E:02] 本体を30分以上、休ませてください。

△注意

連続でこねる場合は、 ボタンを押し、一度取り消してから再度こね時間をセットしてください。連続で30分を超えるご使用はできません。30分以上、本体を休ませてから再スタートしてください。

15分以上連続でこねると生地がかたくなりうまく膨らみにくくなります。10~ 20分程度寝かせてからもう一度こねるとよく膨らむ生地になります。生地が混ざりにくい場合は一旦中止して5分程度おいてからこねると生地が軟らかくなる為、混ざりやすくなります。

メニュー 10 発酵：発酵工程のみ行います。

発酵時間は 5分単位で 0:10 ~ 2:00 まで設定できます。(初期値は 1:00 です)

こんな用途で使えます...

- ・「こね」で作ったフランスパン生地の発酵
- ・デニッシュパンなど手で成形したパンの成形発酵... 31~ 32ページをご覧ください。生地が2~ 3倍にふくらんだら「焼き」に移ってください。

! パン生地以外の発酵には使わないでください。

メニュー 11 焼き：焼き工程のみ行います。

焼き時間は 5分単位で 0:05 ~ 1:00 まで設定できます。(初期値は 0:05 です)

こんな用途で使えます...

- ・デニッシュパンなど、「発酵」で成形発酵したパンを焼く... 32ページをご覧ください。
- ・通常のパンコースの追加焼き

! パン以外は焼かないでください。

! 空焼きはしないでください。

独立モードのご使用例

25ページのバターロールの材料でパン生地を作ります。
「生地づくり」11~12ページをご覧ください。

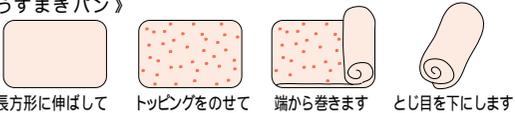
14~24ページのパンの材料を使う場合は、1斤の場合10ml、1.5斤の場合15mlの水分を減らすと作業がしやすくなります。
28ページのクロワッサンの生地を使うとデニッシュパンができます。

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ーパーで好みの大きさに分割して丸めます。

固く絞ったぬれぶきんをかけて、15~20分休ませます。

めん棒で生地を長方形に伸ばし、お好みでトッピングをのせて成形します。

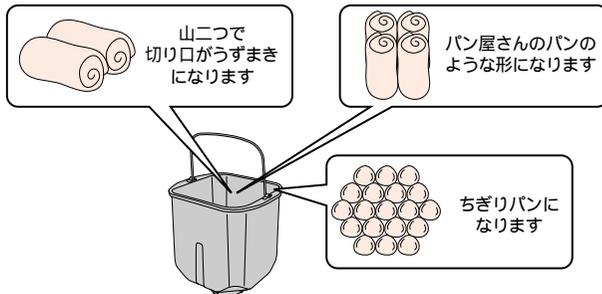
《うずまきパン》



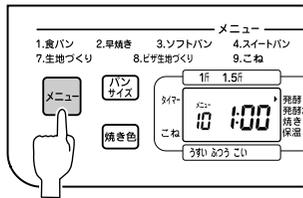
《ちぎりパン》



羽根をはずしたパンケースに生地が均等になるように入れます。



発酵します



メニュー ボタンを押して「発酵」を選んでください。

国際調理製菓
専門学校
木下博先生の
スペシャルメニュー

トッピング例(1.5斤の場合)

豆の甘さとチーズの塩味が癖になる
《豆 & チーズパン》
ブルーチーズ……………20g
甘納豆……………100g

惣菜パンの基本はやっぱりこれ
《ベーコンチーズパン》

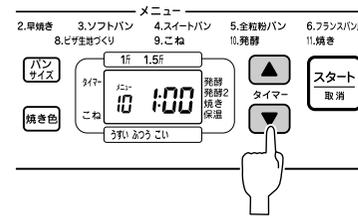
ベーコン…50g 刻んで炒めておく
コーン…100g 炒めておく
ピザ用チーズ…100g

おやつにも最適
《いちごロール》
いちごジャム……………適量

リッチなパンの王道
《チョコデニッシュ》
クロワッサン生地…28ページ参照
チョコレートクリー

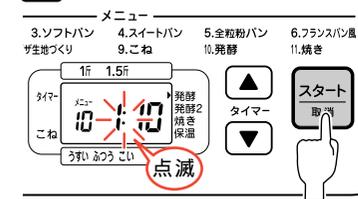
その他にもお好みの材料で自在にアレンジできます。

運転時間をセットします。



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

スタートボタンを押します。

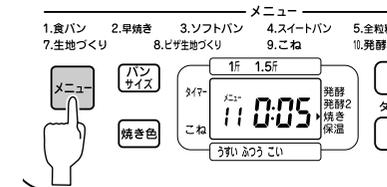


スタートボタンを押すと「:」が点滅し、スタートします。

運転時間をセットし直すとき

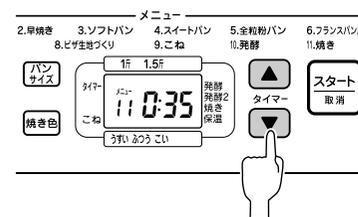
スタートボタンを 2秒以上押します。
（「ピー」という音がします。）
表示窓は 10:10:00 にもどります。
メニューを選択し、運転時間をセットしてボタンを押してください。

焼きます。



メニュー ボタンを押して「焼き」を選んでください。

運転時間をセットします。



「▲▼」タイマー」ボタンを押してセットします。

生地の状態や配合によって時間が異なります。
焼き時間は 1斤…… 35~40分
1.5斤… 40~45分が目安です。

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. 羽根を右に回しながら上にひっぱり、取りはずします。



△注意

パンケースの底を水の中に入れて洗わないでください。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がくっつきやすくなります。

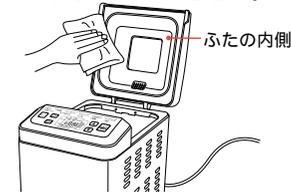
3. 羽根、パンケースの内側はスポンジ等やわらかいもので洗ってください。



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

パンケース外面はぬれふきんでふく程度にしてください。

4. 本体ふたの内側についた汚れは、固く絞ったぬれふきんでふいてください。



油脂について... 油脂にはパンに風味やコクを与えたり、伸びをよくする働きがあります。それぞれの特徴に合わせて調整することで、材料を替えて使うことができます。

バター	牛乳由来の油脂分で、豊かな風味が特徴です。食塩不使用タイプと有塩タイプがあります。		
	焼き上がり	使用上の注意	おすすめ
食塩不使用		メニューどおりに使用できます。	全般的に使えます。
有塩	食塩不使用と同様	若干塩味が強くなります。お好みにより、10gにつき塩を小さじ1/4程度減らしてください。	比較的あっさりめのパンにおすすめです。
マーガリン類	精製した油脂に風味を加えたものです。バターより若干風味が落ちます。水分や脂肪分の違いによりマーガリンとファットスプレッドに分類されます。ファットスプレッドはパンなどに塗りやすいようめらかにできています。		
	焼き上がり	使用上の注意	おすすめ
マーガリン	バターと同様	バターと同様に使えますが、お好みにより、製菓用マーガリンを使うが、10gにつき塩を小さじ1/4程度減らしてください。	全般的に使えますが、風味が落ちるため、油脂の少ないパンにおすすめです。
ファットスプレッド	膨らみが若干落ちる	お好みにより、10gにつき塩を小さじ1/4程度減らしてください。他の油脂より溶けやすいため、10gにつき9ml程度水を減らすとうまく焼けます。	
ショートニング	精製した油脂で、無味無臭で水分が少ないのが特徴です。		
	焼き上がり	使用上の注意	おすすめ
さっくりと仕上がります	バターと同様に使えますが、無味無臭のため風味が落ちます。お好みにより水を牛乳に変えたり、スキムミルクを加えてください。	全粒粉パンやフランスパンなど、粉を味わうパンにおすすめです。	
液体油脂	サラダ油、ごま油、オリーブオイルなど、液体の油脂です。手軽に使えて風味が楽しめる反面、生地がだれやすくやや重く焼きあがります。		
	焼き上がり	使用上の注意	おすすめ
どっしりと重く焼きあがります	使用した油と同量の水を減らします。多すぎると膨らまなくなるので20g程度を目安に使用してください。	具を乗せて食べるパンやトーストするパンにおすすめです。	

消耗部品について... パンケース・羽根は消耗品です。

長期間使用すると、パンケース、羽根のフッ素樹脂加工が傷んでがれてきたり、パンケースの回転軸部分がかわれて回らなくなったり、材料がもれてくる場合があります。

このような場合には、部品の交換が必要になりますので、お買上の販売店または、「お客様サービス係」までご相談ください。

こんなときは

修理・サービスをお申し付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(少ない)量でパンは作れないですか？	分量が多いとパンケー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。
バターやスキムミルクのかわりにほかの材料は使えますか？	バターの代わりにはマーガリン、ショートニングなどの固形油脂を同量でお使いください。バターは食塩不使用のものをおすすめします。食塩使用のバターを使う場合はお好みにより食塩の量を調節してください。スキムミルクの代わりには、牛乳をお使いください。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、水の分量を牛乳100mlに対して90ml減らしてください。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。牛乳を使う場合、タイマーは使わないでください。
国内産の小麦で作った小麦粉でパンを作れますか？	国内産の小麦粉は、タンパク質や水分の量が異なるため、うまく膨らまない場合があります。
天然酵母を使ってパンは作れますか？	天然酵母パンの出来具合は、元種の種類や出来具合の影響を受けやすく、長い発酵時間を必要としますのでご使用になれません。
なぜ、タイマーは13時間(調理工程含む)しかセットできないのですか？	材料が変質し、パンがうまくできないことがあるからです。特に夏場はタイマーを短めにセットしてください。
パンの角に小麦粉などがついてるのはなぜですか？	湿度や材料の状態により容器の隅に粉が混ざらずに残る場合があります。パンについた小麦粉はナイフなどで取り除いてください。
パンが取り出しにくいのですがどうしたらよいですか？	パンケース底の駆動部を軽く回して羽根を少し動かすと取り出しやすくなります。フランスパン風は皮が固くなっているため、ケース垂直方向に振ると取り出しやすくなります。
パン生地をいためないように扱うにはどうしたらよいですか？	パン生地は必要以上にさわるとガスが抜けすぎて膨らみにくくなります。分割するときは手でちぎらずスケッパーで切り、ガスが抜けないように断面を内側に包みます。伸ばしても縮んでしまうときは無理に伸ばさず、5~10分程度休ませてください。

パンがうまく焼けないときは

できばえ	確認項目		原因・対策
パンの焼き色が濃すぎる	イースト	イーストの量が少なすぎたり、古いイーストを使っていますか？	膨らみにくくなり、焼き色が濃くなる原因になります。
	砂糖	多すぎませんか？	糖分、乳成分は焼き色を濃くする原因になります。砂糖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？	
パンの焼き色が薄すぎる	水	少なすぎませんか？	生地が固くなり、伸びないため焼き色が濃くなります。
	水温	低すぎませんか？	発酵が遅れるためうまく膨らまず、焼き色が濃くなる場合があります。20~30の水を使ってください。
	室温	室温が低すぎませんか？	10以下の場所では焼き色が濃くなることがあります。焼き色を「うすめ」に設定するか暖かい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。
パンの焼き色が薄すぎる	イースト	イーストを入れすぎではありませんか？	イーストが多すぎると過発酵となり、焼き色が薄くなります。イーストの量を減らしてください。
	砂糖	少なすぎませんか？	糖分や乳成分が少ないと焼き色がつきにくくなります。メニューごとの標準レシピの分量を参考に分量を調整してください。 フランスパン風は砂糖やスキムミルクを使用していますので焼き色が非常に淡くなります。お好みでスキムミルクを小さじ1~2杯入れると狐色に色づきます。
		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の水を使ってください。
	室温	室温が高かったり、熱い材料を入れませんでしたか？	過発酵となり、焼き色が薄くなります。涼しいところで作ってください。熱い材料は常温に冷ましてからご使用ください。
パンが膨らまない	イースト	古いものや保存状態の悪いものを使っていますか？	新しいものを使ってください。
		海外メーカーのイーストを使っていますか？	海外メーカーのイーストは国内メーカー製とは性質が異なり、うまく焼けない場合があります。国内メーカー製のイーストを使ってください。日清製粉のスーパーカメラをおすすめします。
		セットしたときに小麦粉以外の材料と接していませんか？	水や砂糖、塩と一緒にするとうまく膨らまなくなります。小麦粉以外とは触れないようにセットしてください。

できばえ	確認項目		原因・対策
パンが膨らまない	小麦粉	強力粉を使っていますか？	薄力粉、中力粉ではたんぱく質の性質が異なるためうまく膨らみません。
		国産小麦粉を使っていますか？	国産小麦はたんぱく質の量と質が異なるため、うまく膨らみません。
		古いものや保存状態の悪いものを使っていますか？	新しいものを使ってください。
	砂糖	多すぎませんか？	生地が硬くなるためうまく膨らみません。
		少なすぎませんか？	砂糖が少ないとイーストが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？
水	ミネラルウォーターを使っていますか？	硬水(硬度120以上)の水はイーストの働きを妨げるので使わないでください。	
	室温	低すぎませんか？	10以下の場所では発酵が遅くなる場合があります。30程度のぬるま湯を使用してください。
生地にすじ状のむらができる	バター	冷たいまま使っていますか？	冷たいままではバターが固く生地にうまく混ざらず、すじ状に残る場合があります。常温に戻してから使ってください。
		大きな固まりで入れていますか？	大きな固まりで入れると生地にうまく混ざらず、すじ状に残る場合があります。5g程度の薄切りにして使ってください。
パンが膨らみすぎる	イースト	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて膨らみすぎます。
	小麦粉	最強粉を使っていますか？	たんぱく質含有量が多い(13%以上)最強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。
パンの内側の気泡が大きく粗い	室温	高すぎませんか？	30を越えると室温の影響で過発酵になることがあります。涼しい場所で作ってください。
	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。
変な味やにおいがする	室温	高すぎませんか？	過発酵になり気泡が大きく粗くなります。涼しいところで作ってください。気温20~25が最適です。
	イースト	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて抜けきれずパンに臭いが残ります。
	小麦粉	保存状態の悪いものを使っていますか？	小麦粉はにおいを吸いやすいため、冷蔵庫などの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ずれ、変な味になります。
	その他	焼いてすぐに切りませんでしたか？	焼き上がった直後パンには余分な水分やアルコール分が残っている場合があります。粗熱を取ってから切ってください。
室温	室温が高かったり、熱い材料を入れませんでしたか？	過発酵となり、イースト臭が強く残ります。涼しいところで作ってください。熱い材料は常温に冷ましてからご使用ください。	

アフターサービス

1.保証書

裏表紙に添付しています。
保証書は「お買い上げ日と販売店名」の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
保証書をよくお読みになり大切に保管してください。

2.保証期間

お買い上げ日から 年間です。

3.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、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」に修理をご相談ください。

保証期間中の修理

保証書の規定により無料修理します。
商品に保証書を添えてお買い上げの販売店か「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「お客様サービス係」にご相談ください。

4.補修用性能部品の最低保有期間

このホームベーカリーの補修用性能部品の保有期間は製造打切り後 6年です。
性能部品とはその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

「お客様サービス係」にお問い合わせください。
修理料金のしくみ
修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した商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、部品共通化のため、一部仕様や外観色などを変更する場合があります。

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)午前時~午後時
〒959-0292 新潟県燕市吉田西太田2084-2

お客様ご自身の修理は大変危険です。分解したり手を加えたりしないでください。

仕様

電 源	AC 100V 50- 60Hz
消 費 電 力	ヒーター 400W モーター 80W
食パンの粉(小麦粉)容量	250g(1斤)/350g(1.5斤)
タ イ マ ー	13時間まで(焼き上がり時間含む)
製 品 寸 法(約)	幅 230x 奥行 325x 高さ 315mm
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 羽根取り棒...1
温度過昇防止装置	温度ヒューズ(172)

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では使用できません。海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

長年ご使用のホームベーカリーの点検を!

愛情点検



ご使用の際このようなことはありませんか。
電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。電源コードに傷が付いていたたり、電源コードを動かすと通電したりしなかったりする。異常な臭いや音がある。その他の異常・故障がある。

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

できばえ	原因・対策
パンの高さ、形が作るたびに変わる	同じように焼いても、室温、材料の配合、質、タイマーの時間などに影響されるため、ふくらみ方や焼き色に差が出ます。
パンの上部が大きく裂ける	見た目がよくない場合もありますが、パンがしっかりとびた場合にこのような状態になることがあります。
パンの側面が内側に凹む	パン内部の蒸気が急激に冷えることで縮む場合があります。焼き上がったらずくにケースから取り出し、蒸気を逃します。
パンサイズが変わると味が変わる	サイズごとに付属の計量スプーンではかりやすい分量に調整しているため、若干サイズごとに味が変わる場合があります。
パンの角に粉が残る	パンケースの角に少し小麦粉や生地が混ざらないで残る場合があるためです。パンについて小麦粉はナイフなどで取り除いてください。
パン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て生地が混ざらないで残る場合があるためです。気になる場合は取り除いてください。

こんなときは	原因	対 策
ボタンを押しても動かない	電源プラグが抜けていませんか?	電源プラグを差し込んでから、メニューを選択し、 ボタンを押してください。
ボタンを押すと と表示される	連続使用で庫内温度が高温になっていませんか?	電源プラグを抜き、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。
ボタンを押すと と表示される	メニューが「こね」で 5分未満の間隔で合計 30分以上使用していませんか?	30分以上本体を休ませてください。
ボタンを押しても と表示される	故障です。	電源プラグを抜き、お買い上げの販売店、または「お客様サービス係」まで修理をご相談ください。
表示が に戻っている	途中で 5分以上の停電がありませんでしたか?	新しい材料で作直してください。
途中で停電した 誤って電源プラグを抜いてしまった	調理中に 5分以内の停電があった時、電源回復後は自動的に運転を続けます。 (パンの出来が悪くなる場合があります。 誤って電源プラグを抜いても 5分以内に差し込むと運転を続けます。)	
蒸気口のふたの周囲から煙がでる	ヒーターの上に材料等がこぼれていませんか?	本体が完全に冷めてから、庫内をふきんなどできれいにふいてください。
タイマーで合わせた時間にパンができていない	適切なメニューを選んでいませんか? タイマーセットの方法が間違っていましたか?	「タイマーのセット方法」(13ページ)をご覧ください。

開発協力

学校法人 国際総合学園 国際調理製菓専門学校

講 師 木 下 博 先生

〒951-8063 新潟県新潟市中央区古町通6 番町953 番1

Tel 0120-210-673 URL <http://www.food-673.jp>