



家庭用 IHホームベーカリー

# 取扱説明書

品番：KBD-X型②  
(1斤タイプ)

クックブック兼用・保証書つき

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。  
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。  
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。

<b>愛情点検</b>	長年ご使用のIHホームベーカリーの点検を！	
	<p>こんな症状はありませんか</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。</li> <li>●電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。</li> <li>●いつもより異常に熱くなったり、こげくさいにおいがする。</li> <li>●使用中、異常な音がする。</li> <li>●本体が変形していたり、製品の一部分に割れ、ゆりみ、かたつきがある。</li> <li>●その他の異常や故障がある。</li> </ul>	<p>使用を中止し、 故障や事故防止のため 必ず販売店に点検を ご相談ください。</p>
点検、修理などを依頼されるときなどに記入しておくとう便利です。	ご購入年月日 年 月 日	ご購入店名 TEL ( )

## タイガーIHホームベーカリー保証書

### 持込修理

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。お買い上げの日から下記期間内に、取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、保証書の記載内容に基づき無料修理いたしますので、商品と本保証書をご持参ご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

★印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

型名	<b>KBD-X</b>
★お名前	様
★お住所	〒
★電話番号	-
★お買い上げ日	年 月 日
★取扱販売店名・住所・電話番号	-
保証期間(お買い上げ日より)	<p><b>本体1年</b> (消耗品は除く)</p> <p><b>パンケース内面</b></p> <p><b>フッ素加工1年</b></p>

修理メモ
------

※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。従ってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店又は「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。

※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、詳しくは「保証とサービスについて」をご覧ください。

<b>お客様の個人情報の利用目的</b>	お客様にご記入いただいた保証書の控えは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために記載内容を利用させていただきます。ご了承ください。
----------------------	---

- (無料修理規定)
- ご転居、ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買い上げ販売店に修理がご依頼にできない場合には、取扱説明書に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。
  - 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
    - (イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷
    - (ロ) お買い上げ後の取付場所の移動、輸送、落下などによる故障および損傷
    - (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷
    - (ニ) 一般家庭用以外(例えば、業務用の長時間使用、車輛、船舶への搭載)に使用された場合の故障および損傷
    - (ホ) 虫等の侵入による故障
    - (ヘ) 本書のご提示がない場合
    - (ト) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
    - (チ) 消耗品の交換
    - (リ) 下記の使いかたをした場合のパンケースフッ素加工のふくれやはがれ、変形など
      - ・パンケースをガス火にかけたり、電磁調理器・電子レンジなどに使用した場合
      - ・パンケースの中で酢を使用した場合
      - ・金属製のおたまやスプーン、泡立て器、食器類など、かたいものを入れたり、使用した場合
      - ・金属ヘラやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れした場合
      - ・台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)以外(シンナー・クレンザー・漂白剤など)を使用した場合
      - ・パンケースにザルなどをのせた場合
      - ・お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみや損傷
      - ・その他取扱説明書、本体に貼付しているご注意に関するシールなどの記載事項にそわない使いかたをした場合
  - 本書は日本国内においてのみ有効です。
  - 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

## タイガー魔法瓶株式会社

〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号



この製品は日本国内交流 100V 専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。また、海外でのアフターサービスもできません。  
This product uses only 100 V (volts), which is specifically designed for use in Japan. It cannot be used in other countries with different voltage, power frequency requirements, or receive after-sales service abroad.  
本产品仅限于日本国内的 100V 交流电压下使用。不可在日本之外的国家的不同电压和电源频率下使用。在海外也不提供售后服务。

ご意見をお寄せください。  
<https://www.tiger.jp/>

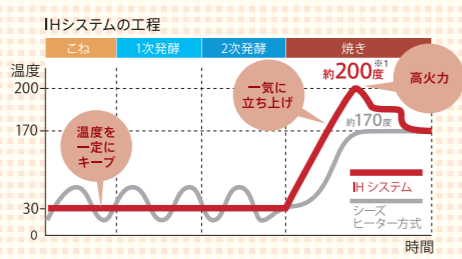
ホームベーカリーのご紹介

# 手軽に 美味しく 楽しく おうちでパン生活

■ もっと美味しく、もっと便利に。

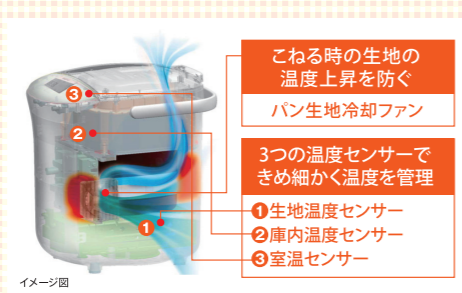
## 焼き IHシステムのマイスター

徹底した温度管理を実現するIHだから、焼きあげ時に生地をしっかりと釜伸びさせてから一気に最高温度まで加熱できるので薄皮でパリッと仕上げ、香ばしい本格的なハード系（フランスパン等）のパンも焼きあげます。



## 発酵 生地発酵温度を見張る 温感仕込み

パン生地冷却ファンと3箇所のセンサーにより、生地の温度を見張る「温感仕込み」。生地温度をしっかりと管理して、安定した焼きあがりを実現しました。



## こね DCモーター搭載 熟成のミキシングプログラム

こね工程時の温度上昇を防いでしっかりこねあげ、伸びのよいグルテンを生成し、きめ細かい生地を作ります。

### ◆上手なパン作りのコツ◆

- 1 新鮮な材料を使う。
- 2 材料は正確にはかる。
- 3 焼きあがったら、すぐに取り出す。
- 4 ドライイーストや天然酵母は密封して冷蔵庫で保存。



### 「無添加グルテンフリー」の食パンを、高火力IHでふっくら焼きあげます。

#### 美味しいパン生活

きめ細かく、しっとりとした食感と、もちもちした弾力性のある食感が楽しめます。

米粉100%の「無添加グルテンフリー」で

○特定原材料7品目(乳・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに)をはじめ、増粘剤などの添加物を使わずに、米粉100%でふっくらした食パンが焼けます。

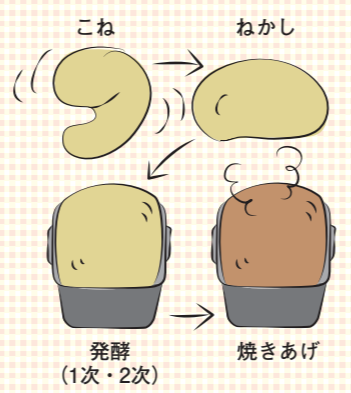
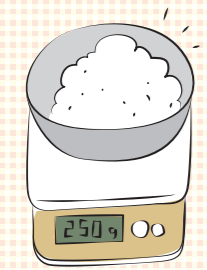
○材料は米粉、水、ドライイースト、砂糖、食塩、油脂の基本材料のみで、こね、発酵、焼きの工程をIHホームベーカリー1台で完結して行えます。

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構との共同開発

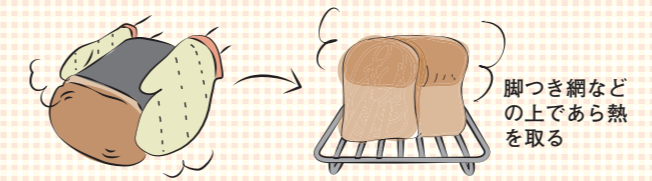
○小麦・乳・卵不使用のグルテンフリーケーキやグルテンフリーめんも作れます。

## パン作りの基本的な流れを知っておきましょう。

- 1 材料を準備して正確にはかる。  
● 新鮮な材料を使う。  
● 小麦粉は、はかりを使って重さではかる(計量カップではからない)。
- 2 ホームベーカリーに材料をセットしてスタート。  
● セットする順番を守る。  
→ P.14・15
- 3 ホームベーカリーが自動で焼きあげ。  
● P.4・5「メニューの一覧」参照



- 4 ブザーが鳴ったらパンをすぐに取り出す。



いつもどおり焼いても、ちょっとした条件(温度・湿度・材料・予約時間など)によって、パンの形やふくらみかたが変わります。

特にパンの高さは5cmほど変化します。

## 必要な道具・あったら便利な道具を確認しましょう。

必要な道具	あったら便利な道具	メニューによって必要な道具・あったら便利な道具
はかり (1g単位ではかるデジタルスケールがおすすめ)	脚つき網	オープン・蒸し器など
ミトン	パン切りナイフ	こね板
温度計		めん棒・のし棒
		ボウル
		フキン
		スケッパー
		ザル
		タイマー
		ラップ
		クッキングシート
		計量スプーン
		霧吹き
		はけ
		しゃもじ
		ゴムベラ
		泡立て器

※生地からパンを作るときに必要な道具→P.43

## もくじ

- ### お使いになる前に
- 2 ホームベーカリーのご紹介
  - 4 メニューの一覧
  - 6 レシピ索引
  - 8 安全上のご注意
  - 11 各部のなまえと付属品
  - 12 現在時刻を合わせる
  - 12 はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき
  - 13 各部の取り付け・取りはずしかた
  - 14 パンを作るための材料

- ### 食パン作り
- 16 まずは基本をマスターしよう！基本の食パンを焼く
  - 18 便利な機能を使ってみよう  
焼色選択/予約タイマー/具材ミックスパン
  - 21 食パンを焼く
  - 28 アレンジ食パンを焼く

- ### いろいろなパン作り
- 35 天然酵母生種を作る
  - 36 天然酵母食パンを焼く
  - 37 天然酵母パン生地を作る
  - 38 無塩食パンを焼く
  - 39 大豆粉食パンを焼く
  - 41 パン生地・ピザ生地・米粉パン生地を作る
  - 43 いろいろなパンを作る  
(パン生地で/ピザ生地で/米粉パン生地で)
  - 49 単独の工程設定を使う
  - 51 単独の工程設定を使って基本の食パンを作る
  - 51 単独の工程設定を使ってアレンジパンを作る

- ### パン以外にも
- 53 うどん・パスタ生地を作る
  - 55 ケーキを作る
  - 57 ジャムを作る
  - 58 もちを作る
  - 60 わらびもちを作る

- ### グルテンフリー
- 61 無添加グルテンフリー食パンを焼く
  - 62 無添加グルテンフリーパン生地を作る
  - 62 発酵・焼き(グルテンフリー)を使う
  - 64 いろいろなパンを作る
  - 66 グルテンフリーケーキを作る
  - 69 グルテンフリーめんを作る

- ### 長くご愛用いただくために
- お手入れ
- 71 お手入れする
- 困ったとき
- 73 Q&A
  - 76 うまくできない？
  - 80 故障かな？
  - 81 停電があったとき
- その他
- 82 仕様
  - 82 消耗品・別売品のお買い求めについて
  - 83 保証とサービスについて
  - 83 連絡先

# メニューの一覧 (使える機能・調理時間・工程)

メニュー番号	メニュー	参照ページ	使える機能			調理時間(約)	ホームベーカリーの工程*
			自動具材ミックス	焼色選択	予約タイマー		
1	食パン	16	●	●	●	3時間30分	こね*1 → ねかし → 1次発酵 → 2次発酵 → 焼き
2	熟成食パン	21	●	●	●	4時間20分	こね*1 → ねかし → 1次発酵 → 2次発酵 → 焼き
3	早焼き食パン	21	●	●	-	1時間50分	こね*1 → ねかし → 1次発酵 → 2次発酵 → 焼き
4	ソフト食パン	22	●	●	●	3時間30分	こね*1 → ねかし → ねかし → 1次発酵 → 2次発酵 → 焼き
5	リッチ食パン	22	●	●	-	3時間10分	こね*1 → ねかし → 1次発酵 → 2次発酵 → 焼き
6	ブリオッシュ風食パン	23	●	-	-	3時間10分	こね*1 → ねかし → ねかし → 1次発酵 → 2次発酵 → 焼き
7	フランスパン	24	●	●	●	4時間	こね*1 → ねかし → 1次発酵 → 2次発酵 → 焼き
8	ライ麦食パン	25	●	-	●	4時間	こね*1 → ねかし → 1次発酵 → 2次発酵 → 焼き
9	全粒粉食パン	25	●	-	●	3時間50分	こね*1 → ねかし → 1次発酵 → 2次発酵 → 焼き
10	ごはん食パン	26	●	●	●	3時間35分	こね*1 → ねかし → 1次発酵 → 2次発酵 → 焼き
11	米粉食パン(小麦入り)	26	●	-	●	2時間20分	こね → ねかし → 1次発酵 → 2次発酵 → 焼き 室温によって、最初に10分間のねかしが入る場合があります。
12	米粉食パン(小麦ゼロ)	27	-	-	●	1時間50分	こね → ねかし → 1次発酵 → 2次発酵 → 焼き スタートしてから13分後に「ビビッ」という音が鳴ります。パンケースの周囲について粉を落として、(スタート)を押す。
13	天然酵母食パン	36	●	●	●	7時間(+24時間 <sup>※2</sup> )	こね → ねかし → 1次発酵 → ( ) → ねかし → 1次発酵 → 2次発酵 → 焼き
14	天然酵母パン生地	37	●	-	-	4時間(+24時間 <sup>※2</sup> )	こね → ねかし → 1次発酵 → ( ) → 1次発酵
15	天然酵母生種おこし	35	-	-	-	24時間	発酵
16	無塩食パン	38	●	●	●	3時間20分	こね*1 → ねかし → 1次発酵 → 2次発酵 → 焼き
17	大豆粉食パン	39	-	-	-	2時間45分	こね*1 → 1次発酵 → 2次発酵 → 焼き
18	パン生地	41	●	-	-	60分	こね*1 → ねかし → 1次発酵
19	ピザ生地	41	-	-	-	50分	こね*1 → 1次発酵

※メニュー11・20はグリコ栄養食品「こめの香 米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)」をお使いください。(P.14)  
 ※メニュー12・21はグリコ栄養食品「こめの香 米粉パン用ミックス粉(グルテンフリー)」をお使いください。(P.14)  
 ※メニュー31～36は専用グルテンフリー米粉、または群馬製粉の米粉「リ・ファリーヌ」をお使いください。(P.15)

メニュー番号	メニュー	参照ページ	使える機能			調理時間(約)	ホームベーカリーの工程*
			自動具材ミックス	焼色選択	予約タイマー		
20	米粉パン生地(小麦入り)	42	●	-	-	50分	こね → ねかし → 1次発酵
21	米粉パン生地(小麦ゼロ)	42	-	-	-	25分	こね → ねかし → 1次発酵 スタートしてから9分後に「ビビッ」という音が鳴ります。パンケースの周囲について粉を落として、(スタート)を押す。
22	単独の工程	生地こね	49	-	-	1～25分(初期値1分)	こね
23		発酵1	49	-	-	5分～5時間(初期値30分)	1次発酵
24		発酵2	49	-	-	5分～5時間(初期値30分)	2次発酵
25	焼き	50	-	●	-	5～45分(初期値30分)	焼き
26	うどん・パスタ生地	53	-	-	-	25分	こね → ねかし
27	ケーキ	55	-	●	-	1時間20分	こね → ねかし → 焼き スタートしてから10分後に「ビビッ」という音が鳴ります。パンケースの周囲について粉を落として、(スタート)を押す。
28	ジャム	57	-	-	-	60分	加熱かくはん → あら熱取り
29	もち	58	-	-	-	60分	加熱かくはん → つき スタートしてから50分後に「ビビッ」という音が鳴ります。ふたをあけて、(スタート)を押す。
30	わらびもち	60	-	-	-	22分	加熱かくはん
31	無添加グルテンフリー食パン	61	-	-	-	2時間	粉落とし → ねかし → 1次発酵 → 2次発酵 → 焼き スタートしてから21分後に「ビビッ」という音が鳴ります。パンケースの周囲について粉を落とし、砂糖・塩・サラダ油・ドライイーストを入れて、(スタート)を押す。
32	無添加グルテンフリーパン生地	62	-	-	-	45分	粉落とし → ねかし → 1次発酵 → 2次発酵 → 焼き スタートしてから21分後に「ビビッ」という音が鳴ります。パンケースの周囲について粉を落とし、砂糖・塩・サラダ油・ドライイーストを入れて、(スタート)を押す。
33	発酵(グルテンフリー)	62	-	-	-	5～90分(初期値30分)	2次発酵
34	焼き(グルテンフリー)	63	-	●	-	5～45分(初期値30分)	焼き
35	グルテンフリーケーキ	66	-	-	-	60分	粉落とし → ねかし → 焼き スタートしてから4分後に「ビビッ」という音が鳴ります。パンケースの周囲について粉を落として、(スタート)を押す。
36	グルテンフリーめん	69	-	-	-	18分	粉落とし → ねかし → 加熱かくはん スタートしてから5分後に「ビビッ」という音が鳴ります。パンケースの周囲について粉を落として、(スタート)を押す。

\*: 工程について…各工程の長さは目安です。室温や焼色などの条件によって変化します。このように表示されます。

こね ▶ 羽根を回転させ、生地をこねます。

ねかし ▶ 生地(材料)をなじませます。

1次発酵 ▶ 一定の温度(食パンの場合:約30度)に保ち、生地を発酵させます。工程の途中や最後にガス抜きを行います。パン生地、ピザ生地、米粉パン生地(小麦入り)はガス抜きを行いません。

2次発酵 ▶ 1次発酵より少し高め(食パンの場合:約33度)の温度に保ち、仕上げの発酵を行います。

焼き ▶ 生地を焼きあげます。

粉落とし ▶ 粉落としのお知らせ音(ビビッ)が鳴ったら、パンケースの周囲について粉を落としてください。

加熱かくはん ▶ 材料をまぜながら、加熱します。

あら熱取り ▶ できたジャムを冷まします。

つき ▶ もちをつきます。

- ▼は、ドライイーストが自動で投入されるタイミングです。
- ▼は、手作業で具材を入れるタイミングです(タイミングは、室温によって変わる場合があります)。お知らせ音(ビビッ)が鳴ったら、手作業で具材を入れてください。
- 自動で具材を入れるときは、ねかし工程の最後に具材が投入されます。

※1: スタート後1分間は、室温やパンケースの温度を検知しているため、羽根はまわりません。

※2: 材料の生種を作るのに、約24時間かかります。

# レシピ索引 (レシピごとの使える機能)

## グルテンフリーメニュー



31. 無添加グルテンフリー食パン  
米粉100%でふっくらおいしい



35. グルテンフリーケーキ  
小麦・乳・卵不使用で作る  
しっとりとしたケーキ



32. 無添加グルテンフリーパン生地  
米粉100%で、アレンジが  
楽しめるパン生地



36. グルテンフリーめん  
小麦を使わず、米粉と片栗粉で  
作るもちりとしためん



1. 食パン  
外はパリッ、中はふわっ  
ぱりふわ食感



7. フランスパン  
皮はパリッと香ばしく  
中はソフトでもっちりとした食感



2. 熟成食パン  
イーストの量を減らし、ゆっくり  
発酵させた小麦の味が引き立つ



10. ごはん食パン  
あまったごはんを使って  
もちもち食感



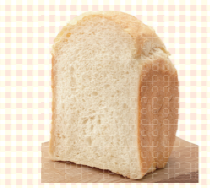
5. リッチ食パン  
しっとりとしてコクがあり、  
味わい深い



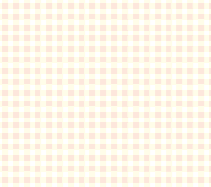
13. 天然酵母食パン  
もちりとした食感で  
小麦の味と香りが楽しめる



6. プリオッシュ風食パン  
卵とバター風味豊か



16. 無塩食パン  
塩分を控えたヘルシーなパン



3. 早焼き食パン



17. 大豆粉食パン  
糖質が気になる方におすすめ

メニュー番号	メニュー	レシピ名	ページ	使える機能				
				自動具材ミックス *1	焼色選択 *2	予約タイマー *3		
1	食パン	食パン	16	—	●	●		
		カシューナッツ&レーズンパン	28	●	●	●		
		モカチョコチップパン	28	×	●	×		
		ミルクティーパン	28	—	●	×		
		ハニーポテトパン	28	×	●	×		
		もちもち食パン	28	—	●	●		
		ホワイトチョコ抹茶パン	29	×	●	×		
		いちご練乳パン	29	●	●	●		
		2	熟成食パン	熟成食パン	21	—	●	●
				熟成食パン(乳製品不使用)	29	—	●	●
3	早焼き食パン	早焼き食パン	21	—	●	—		
		チーズパン	30	×	●	—		
		フォカッチャ風食パン	29	—	●	—		
4	ソフト食パン	ソフト食パン	22	—	●	●		
		にんじんパン	30	—	●	×		
		ほうれん草&ハムパン	30	×	●	×		
5	リッチ食パン	トマト&マンゴーパン	30	●	●	×		
		リッチ食パン	22	—	●	—		
		クランベリー&クリームチーズパン	31	●	●	—		
6	プリオッシュ風食パン	Wチョコリッチパン	31	×	●	—		
		プリオッシュ風食パン	23	—	—	—		
		バネトーネ	31	●	—	—		
7	フランスパン	マロンプリオッシュ	31	×	—	—		
		アボカドプリオッシュ	31	—	—	—		
		フランスパン	24	—	●	●		
8	ライ麦食パン	オニオン&ベーコンフランス	32	×	●	×		
		オリーブ&トマトフランス	32	●	●	×		
		メープルマカダミアフランス	32	●	●	●		
9	全粒粉食パン	3種のラスク	24	—	—	—		
		ローストビーフサンド	24	—	—	—		
		ライ麦食パン	25	—	—	●		
10	ごはん食パン	カンパーニュ	32	●	—	●		
		オレンジライ麦パン	32	×	—	×		
		全粒粉食パン	25	—	—	●		
11	米粉食パン(小麦入り)	ラムレーズンパン	33	×	—	×		
		グラハムパン	33	—	—	●		
		ごはん食パン	26	—	●	●		
12	米粉食パン(小麦ゼロ)	抹茶甘納豆パン	33	×	●	×		
		枝豆チーズパン	33	●	●	×		
		雑穀米パン	34	—	●	●		
13	天然酵母食パン	海苔パン	34	—	●	●		
		天然酵母食パン	36	—	●	●		
		天然酵母パン生地	37	—	—	—		
14	天然酵母パン生地	バジルパン	37	—	—	—		
		天然酵母パン生地	37	—	—	—		
		天然酵母生種おこし	35	—	—	—		
15	無塩食パン	無塩食パン	38	—	●	●		
		無塩黒糖レーズンパン	38	—	●	●		
		無塩オレンジチョコパン	38	×	●	×		
16	大豆粉食パン	大豆粉食パン	39	—	—	—		
		大豆粉ふすまパン	40	—	—	—		
		大豆粉ごま&くるみパン	40	—	—	—		
17	パン生地	大豆粉カレー食パン	40	—	—	—		
		大豆粉カレー食パン	40	—	—	—		
		バジルチキンサンド	40	—	—	—		
18	パン生地	パン生地	41	—	—	—		
		バターロール	43	—	—	—		
		メロンパン	44	—	—	—		
19	ピザ生地	あんパン	44	—	—	—		
		クロワッサン	45	—	—	—		
		ベーグル	46	—	—	—		
20	米粉パン生地(小麦入り)	ビザ生地	41	—	—	—		
		マルゲリータ	46	—	—	—		
		ナン	46	—	—	—		
21	米粉パン生地(小麦ゼロ)	米粉パン生地(小麦入り)	42	—	—	—		
		カレーパン	47	—	—	—		
		ドーナッツ	47	—	—	—		
22	単独の工程	米粉パン生地(小麦ゼロ)	42	—	—	—		
		揚げパン	48	—	—	—		
		蒸しケーキ	48	—	—	—		
23	単独の工程	生地	49	—	—	—		
		こね	49	—	—	—		
		発酵1	49	—	—	—		
24	単独の工程	発酵2	49	—	—	—		
		焼き	50	—	●	—		
		食パン(単独の工程)	51	—	●	—		
25	単独の工程	黒豆パン(単独の工程)	51	—	●	—		
		ちぎりパン(単独の工程)	52	—	●	—		
		焼き	52	—	●	—		

メニュー番号	メニュー	レシピ名	ページ	使える機能		
				自動具材ミックス *1	焼色選択 *2	予約タイマー *3
26	うどん・パスタ生地	うどん	53	—	—	—
		うどん	53	—	—	—
		パスタ	53	—	—	—
27	ケーキ	バターケーキ	55	—	●	—
		チョコレートケーキ	56	—	●	—
		レモンケーキ	56	—	●	—
28	ジャム	フルーツケーキ	56	—	●	—
		いちごジャム	57	—	—	—
		オレンジマーマレード	57	—	—	—
29	もち	ブルーベリージャム	57	—	—	—
		ブルーベリージャム	57	—	—	—
		キウイジャム	57	—	—	—
30	わらびもち	わらびもち	58	—	—	—
		わらびもち	60	—	—	—
		わらびもち	60	—	—	—
31	無添加グルテンフリー食パン	無添加グルテンフリー食パン	61	—	—	—
		無添加グルテンフリー紅茶パン	64	—	—	—
		無添加グルテンフリーバジルパン	64	—	—	—
32	無添加グルテンフリーパン生地	無添加グルテンフリーココナッツパン	64	—	—	—
		無添加グルテンフリーフルーツサンド	65	—	—	—
		無添加グルテンフリーよもぎあんパン	65	—	—	—
33	発酵(グルテンフリー)	無添加グルテンフリーカレーパン	65	—	—	—
		無添加グルテンフリーカレーパン	65	—	—	—
		発酵(グルテンフリー)	62	—	—	—
34	焼き(グルテンフリー)	無添加グルテンフリー黒ごまパン	64	—	●	—
		無添加グルテンフリー黒糖パン	64	—	●	—
		無添加グルテンフリー黒ごまパン	64	—	●	—
35	グルテンフリーケーキ	グルテンフリーココア&ナッツケーキ	66	—	—	—
		グルテンフリーさつまいも&黒ごまケーキ	67	—	—	—
		グルテンフリー抹茶&甘栗ケーキ	68	—	—	—
36	グルテンフリーめん	グルテンフリーパイナップルケーキ	68	—	—	—
		グルテンフリーざるうどん	70	—	—	—
		グルテンフリー水餃子	70	—	—	—

### \*1: 自動具材ミックスについて

- …自動で具材が投入できる。  
自動具材ミックスケースに具材を入れる。
- ×…自動で具材が投入できない。  
お知らせ音が鳴ったら、手作業で具材を入れる。  
—…自動具材ミックス機能は使えない(選べない)。または、後入れ具材がないメニュー。

### \*2: 焼色選択について

- …焼色が選べる。  
—…焼色選択機能は使えない(選べない)。

### \*3: 予約タイマーについて

- …予約できる。  
×…予約不可。手作業で具材を入れる必要があるため。また、具材によっては腐敗するおそれがあるため。  
—…予約機能は使えない(選べない)。

# 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、必ずお守りいただくことを説明しています。
- ◆ 誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、以下の区分で説明しています。



**警告** 死亡や重傷を負うことが想定される内容です。



**注意** 傷害を負うことが想定される、または物的損害の発生が想定される内容です。

## 図記号の説明



してはいけない「禁止」内容です。



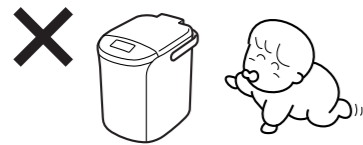
実行しなければならない「指示」内容です。

※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。

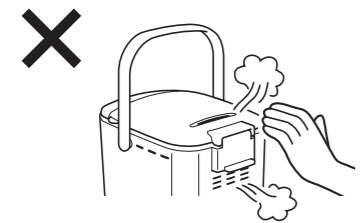
## 乳幼児には特に注意



- ・子どもや取り扱いに不慣れな方だけで使わせない。
- ・乳幼児の手が届くところで使わない。やけど・感電・けがをするおそれ。



- ・蒸気孔・排気孔に手をふれない。やけどをするおそれ。特に乳幼児にはさわらせないように注意する。



## 改造はしない



- ・修理技術者以外の方は、分解したり、修理をしない。感電・けがのおそれ。火災の原因。修理は、販売店、または「連絡先→ P.83」に記載のタイガーお客様ご相談窓口にご連絡ください。

## 異常・故障時は



- ・すぐに差込プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。

そのまま使用すると、感電・けがのおそれ。火災の原因。

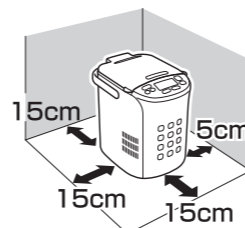
〈異常・故障例〉

- ・使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。
- ・電源コードを折り曲げると通電したり、しななかったりする。
- ・いつもより異常に熱くなったり、こげくさいにおいがする。
- ・使用中、異常な音がある。
- ・本体が変形していたり、製品の一部に割れ、ゆらみ、がたつきがある。
- ・その他の異常や故障がある。

## 使用する場所に注意



- ・次のような場所に置かない。
- ・次のような場所で使わない。
  - ・不安定な所。
  - ・熱に弱いテーブルや敷物などの上。
  - ・壁や家具の近く。
  - ・操作パネルや差込プラグに蒸気があたるような狭い空間。
  - ・テーブルの端など(15cm以上はなして使う)。
  - ・壁や家具の近く(5cm以上はなして使う)。
  - ・テーブルクロスの上。
  - ・スライド式のテーブル。
  - ・粉や油脂類、ほこりなどが付着した、すべりやすい所。



- ・室温の高い所。
- ・火気の近く。
- ・水のかかる所。
- ・湿気の多い所。
- ・直射日光が長時間あたる所。
- ・人工大理石のテーブルなどの上。
- ・カーペット・ビニール袋などの上。
- ・ショート・感電・漏電・火災・けが・やけど・傷み・変色・変形・落下・故障のおそれ。

## 使用中・使用後は



- ・高温部(パンケース・本体・本体内側・蒸気孔・排気孔・ふた内側・イースト自動投入ケース・自動具材ミックスケースなど)にふれない。やけどの原因。パンケースを取り出すときは、必ず乾いたミトンを使う(ぬれたミトンは使わない)。



- ・使用中は、
  - ・本体を移動しない。
  - ・本体に布などをかけない。本体やふたの変形・変色の原因。やけど・けがのおそれ。



- ・磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない。テレビ・ラジオなどは、雑音が入るおそれ。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープ・ビデオテープなどは、記憶が消えるおそれ。



- ・医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品を使用の際は専門医とよく相談の上、使う。本製品の動作により、ペースメーカーに影響を与えるおそれ。



- ・倒したり落としたりぶついたり、強い衝撃を加えない。けがや故障の原因。



- ・焼きあがったパンを取り出すときは、パンケースのとっ手をしっかりと持って取り出す。やけどのおそれ。



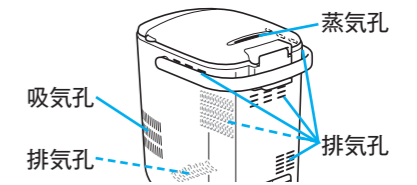
- ・お手入れは、冷えてから行う。
- ・使用後は必ずお手入れする。高温部にふれることによるやけどのおそれ。故障・におい・うまく作れない原因。

## 末長くご使用いただくためのご注意

- 業務用として使わない。故障の原因。
- 本体・庫内・パンケース・羽根・イースト自動投入ケース・自動具材ミックスケースについた汚れやカス・異物などは、取り除く。故障・こげつきの原因。
- 温度センサー・ふた内側などに強い力を加えない。故障・変形の原因。
- 取扱説明書に記載の用途(パン・生地・うどん・パスタ・ケーキ・ジャム・もち・生種作りなど)以外には使わない。故障の原因。

## 各部についての注意事項

### 蒸気孔・吸気孔・排気孔



- ・蒸気孔・吸気孔・排気孔やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。感電や異常動作によるけがのおそれ。



- ・吸気孔・排気孔をふさぐような場所では使わない。感電や漏電、火災・故障の原因。

## 末長くご使用いただくためのご注意

- 機能・性能を維持するため、製品に穴を設けてありますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口まで修理をご依頼ください。

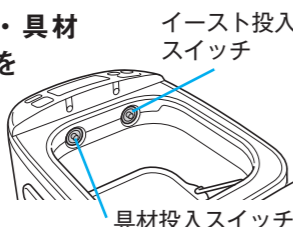
本体

**注意**

**水ぬれ禁止**  
 本体は、水につけたり、水をかけたりしない。また、庫内に水が入ったときは、本体を傾げずに乾いたフキンでよくふき取る。  
 感電のおそれ。ショート・故障の原因。

末長くご使用いただくためのご注意

● イースト投入スイッチ・具材投入スイッチに強い力を加えたり、すき間に異物を入れない。  
 故障や変形・うまく作れない原因。



電源コード・差込プラグ

**警告**

**次のような使いかたをしない。**

- 交流100V以外での使用。(日本国内100V専用)
- タコ足配線での使用。(定格15A以上のコンセントを単独で使う)
- 電源コードが破損したままや傷つくような使用。(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものをのせる・挟み込むなど)
- 差込プラグにほこりが付着したり、傷んだままでの使用。
- 差込プラグを根元まで確実に差し込んでいなかったり、コンセントの差し込みがゆるいままでの使用。
- ぬれた手で差込プラグの抜き差し。

感電・けがのおそれ。火災・ショート・発煙・発火の原因。破損した場合は、「連絡先→P.83」に記載のタイガーお客様ご相談窓口でお買い求めください。

**注意**

● 使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。  
 ● 必ず差込プラグを持って引き抜く。  
 けが・やけどのおそれ。絶縁劣化による感電・ショート・発火・漏電火災の原因。

パンケースの取り扱いについて、特にご注意ください。

**注意**

**禁止**  
 専用パンケース以外は使わない。過熱、異常動作の原因。

**接触禁止**  
 使用中や使用直後にパンケースをさわるときは、ミトンなどを使い、直接手をふれない。高温になっているため、やけどのおそれ。

**接触禁止**  
 回転中、パンケースに手を入れない。けがをするおそれ。

末長くご使用いただくためのご注意

- 決められた容量を超えて材料を入れない。故障の原因。
- パンケースの連結部を水につけない。腐食・回転軸がまわらなくなる原因。
- パンケースやパン羽根のフッ素加工面のふくれやはがれの原因になるため、必ず守る。
  - ・パンケースをガス火にかけたり、電磁調理器・電子レンジなどに使用しない。
  - ・パンケースの中で酢を使用しない。
  - ・金属製のおたまやスプーン・泡立て器・食器類など、かたいものを入れたり、使用しない。
  - ・金属ヘラやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。
  - ・台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)以外(シンナー・クレンザー・漂白剤など)を使用しない。
  - ・パンケースにザルなどをのせない。
- パンケース・パン羽根のフッ素加工面は、ご使用にともない消耗し、はがれることがありますが、人体には無害で、性能上問題ありません。気になる場合や、変形・腐食した場合は、お買い求めできます。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口にお申し込みください。

各部のなまえと付属品

箱をあけたら、まず確認しましょう！

パン羽根 めん・もち羽根

フッ素加工が施されています。



イースト自動投入ケース

(→P.13・16)  
 使わないときは、セット不要です。



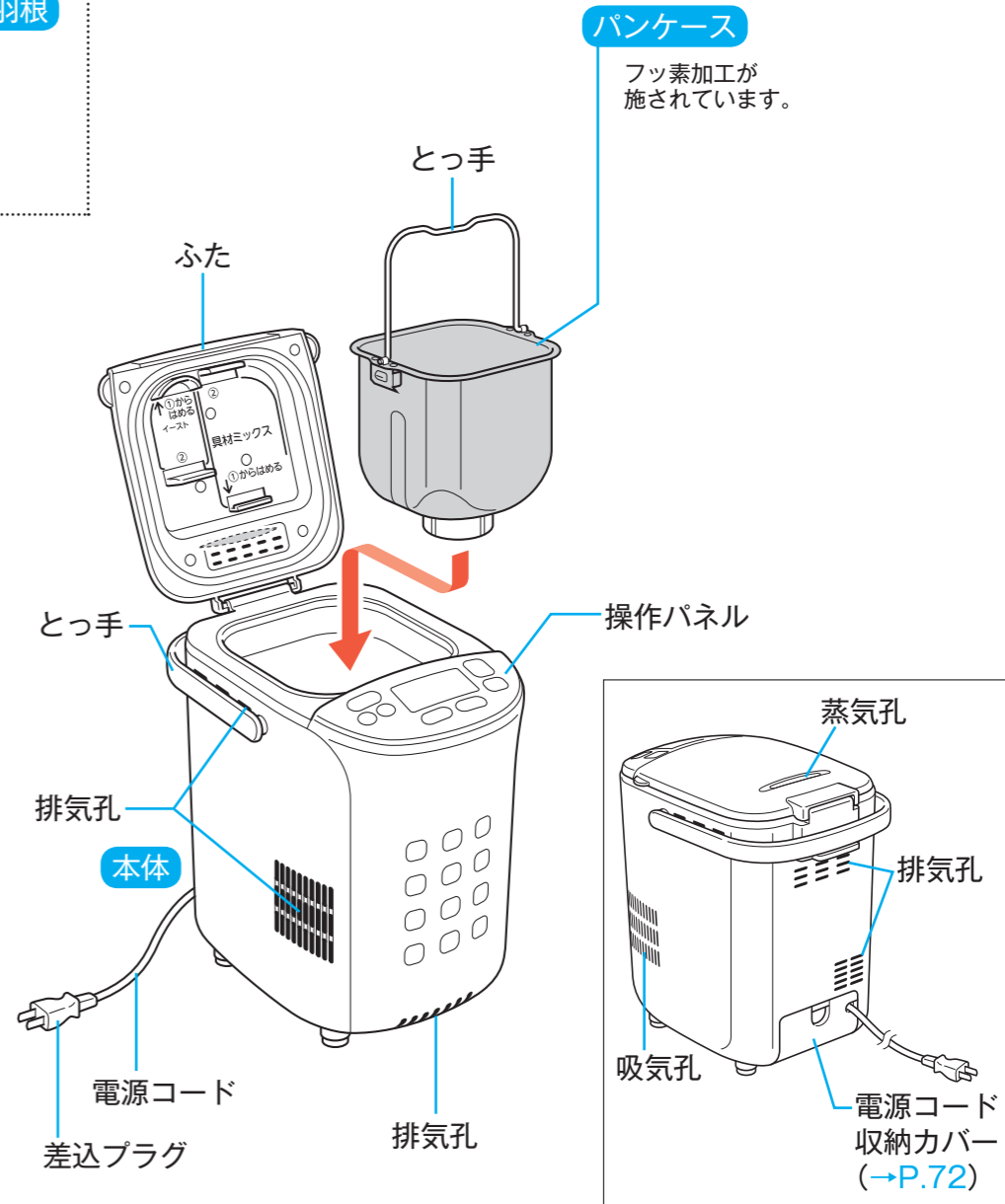
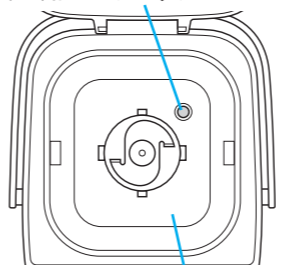
自動具材ミックスケース

(→P.13・19)  
 使わないときは、セット不要です。



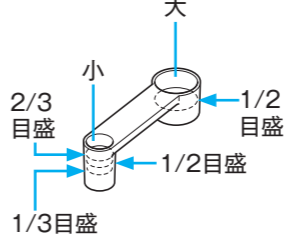
温度センサー

パンケースが入っていないと、温度センサーが検知して、「ビビビ」と音でお知らせします。



付属品

**計量スプーン**  
 ドライイースト・塩・砂糖などをはかります。内側に目盛があります。  
 ※はかるときは、台の上などでかるくトントンとならして、すき間がないようにする。



**計量カップ**  
 水などの液体をはかります。  
 ※粉類をはからない。(目盛がg単位でないため正しくはかかりません。)



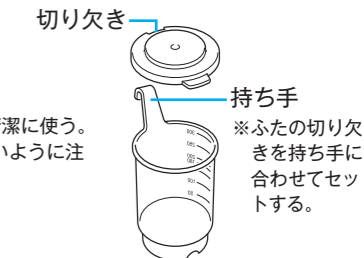
【すりきり1杯あたりの重さの目安】

材料	小	大
ドライイースト	約3g	—
塩	約6g	—
スキムミルク	—	約6g
砂糖	—	約8g

※容量は市販の計量スプーンと異なります。  
 ※材料で、小1・大1などの記載は、付属の計量スプーンではかる分量です。(小さじ1・大きじ1などの記載は、市販の計量スプーンではかる)  
 ※元種、生種は計量スプーンではかる。はかりを使ってはかる。

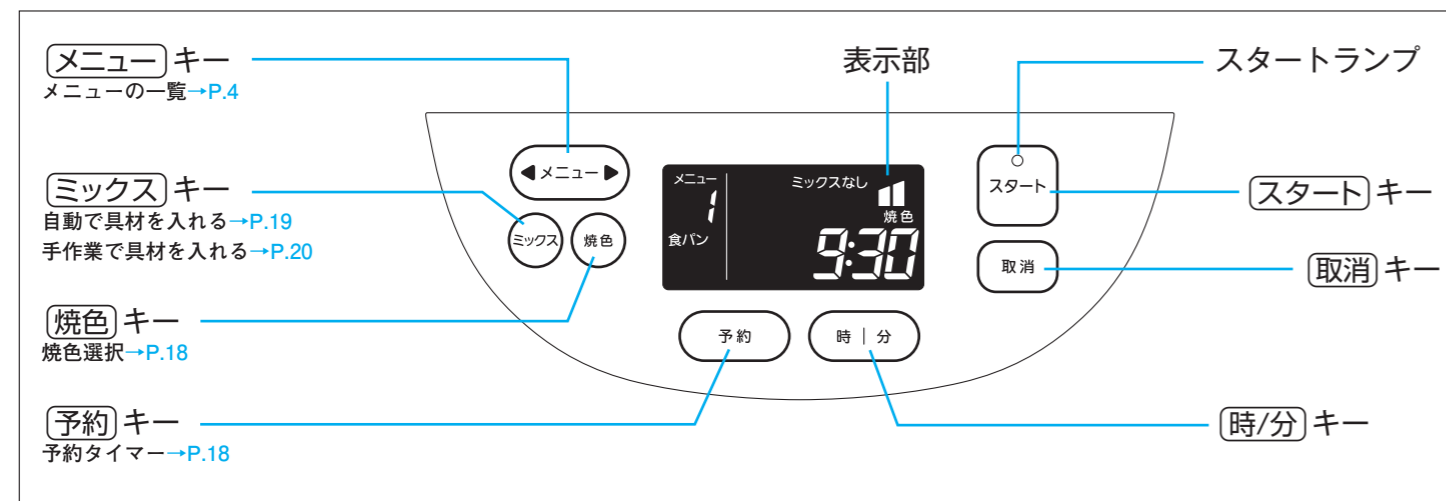
生種容器→P.35

「天然酵母生種おこし」の容器として使います。  
 ※カップは「生種おこし」専用として清潔に使う。計量カップと同じなので、間違えないように注意する。



## 各部のなまえと付属品

### 操作パネル



## 現在時刻を合わせる

時刻は24時間で表示されます。時刻が合っていないときは、現在時刻に合わせてください。  
リチウム電池を内蔵しているので、現在時刻や予約時刻を記憶し続けます。  
※調理中は時刻合わせできません。

### 例：「9：30」を「10：35」に合わせる場合

- 1 差込プラグをコンセントに差し込む。
- 2 「時 | 分」のどちらかを押すと、「時刻」が表示されて時刻設定モードになる。
- 3 「時 | 分」を押して時刻を合わせる。  
「時」…1時間ずつ進む  
「分」…1分間ずつ進む  
押し続けると、早送りできます。
- 4 時刻を合わせたら、「メニュー」を押す。  
(時刻合わせ完了)  
※時刻合わせを途中でやめたいときは、「取消」を押す。



### 【リチウム電池について】

- リチウム電池の寿命は、差込プラグを抜いた状態で4～5年です。
- リチウム電池の容量がなくなると、時刻表示の「0:00」が点滅します。通常の調理はできますが、現在時刻や予約時刻の記憶が消えてしまいますので、もう一度、現在時刻の設定を行う必要があります。

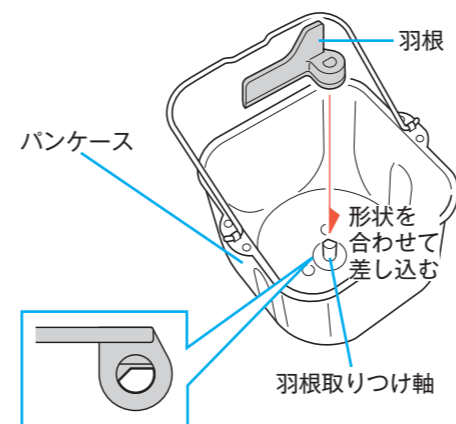
- リチウム電池は、ご自身での交換はできません。新しいリチウム電池の交換は有償となりますので、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様相談窓口まで修理をご依頼ください。

## はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき

本体・イースト自動投入ケース以外の部品を、水洗いしてから使う→P.71

## 各部の取り付け・取りはずしかた

### パン羽根/めん・もち羽根



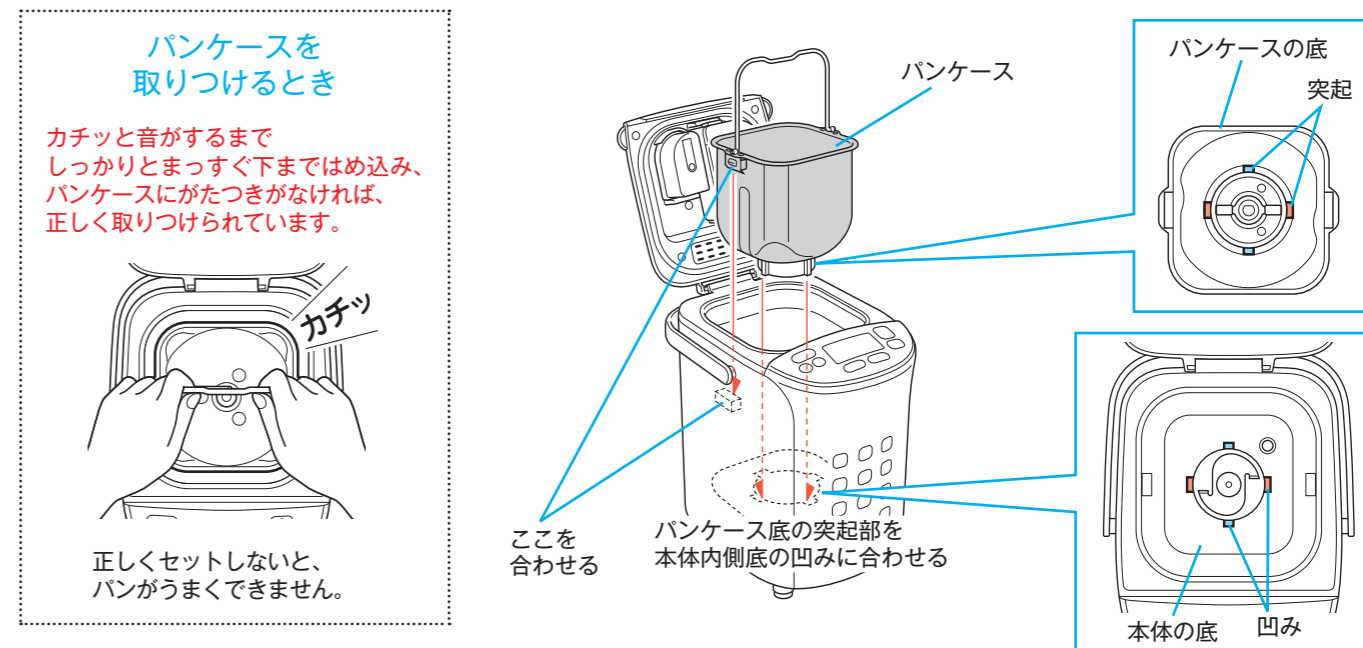
### イースト自動投入ケース



### 自動具材ミックスケース



### パンケース



# パンを作るための材料

1

**水**

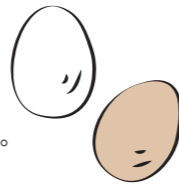
- 他材料を溶かし合わせる役割をしたり、粉に加えてこねるとグルテン\*が生成されます。
- アルカリ性の水は使わない。
- 室温が25度以上のときは、約5度(氷水くらいの温度)の水を使う。



\*:小麦粉に水を加えてこね合わせると、小麦粉の中のタンパク質が結合して、グルテンが生成され、生地に粘り気がでます。このグルテンが、パン用酵母の発生させる炭酸ガスを包み込み、生地がふくらんでいきます。

卵

- 味・香り・色つやをよくします。
- パンのふくらみをよくします。

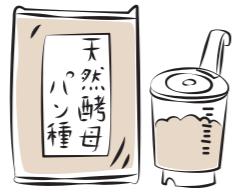


【卵を入れるときは】

- ・卵の量だけ水を減らす(最大量:1個まで/メニュー6:プリオッシュ風食パンは2個まで)。
- ・計量カップに卵を入れてから水を加えてはかる。
- ・予約は使わない。

## 天然酵母パン種(元種)

- 天然の植物(穀類・果実など)から培養された酵母です。酵母が休眠している状態の元種を発酵させ、「生種」にしてから使う。→P.35
- 賞味期限内のものを使い、保存するときは密封して冷蔵庫に入れ、早めに使い切る(生種は1週間以内に使い切る)。



■ 発酵力が比較的安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください(50g×5袋入り)。  
【お申し込み先】  
株式会社 富澤商店  
URL: <https://www.tomiz.com/>

## アレンジ具材

- 牛乳
  - ・スキムミルクのかわりに使えます(スキムミルク大1は、牛乳70mL相当)。
  - ・牛乳の量だけ水を減らす(最大量:水量の半分まで)。
  - ・予約は使わない。
- 果汁(りんご・オレンジ・トマトなど100%果汁)
  - ・冷蔵庫でよく冷やしておく。
  - ・果汁の量だけ水を減らす。(最大量:水量の半分まで)。
  - ・予約は使わない。

2

**乳製品**  
(スキムミルクなど)



- 味・香り・色つやをよくし、パンのやわらかさを保ちます。
- 入れなくても作れます。
- 牛乳を使うとき→上記

**油脂**  
(バターなど)



- キメを細かくし、しっとりとした風味のよいパンにします。
- バター・マーガリン・ショートニングなどが使えますが、食塩不使用のバターがおすすめです。
- 固形のまま、溶かさずに使う。

**糖分**  
(上白糖など)



- 酵母の養分として、発酵をさかんにし、風味や焼色をよくします。
- 上白糖・グラニュー糖・黒糖・はちみつなどが使えますが、上白糖がおすすめです。
- 低カロリー・甘味料は使えません。
- 砂糖の量を増やしたときはパンの焼色が少し濃くなります。減らしたときは淡くなり高さも低くなる場合があります。
- 砂糖の代わりに、はちみつを使うときは、20gまでにする。

塩

- 味をつけ、歯ごたえのあるパンにします。
- 入れないと、歯ごたえのないパンになります(天然酵母パンは、塩がないとうまくできません)。
- 発酵しすぎをおさえる役割もあります。



3

## 専用ミックス粉(食パン用)

1斤分ずつの基本材料とドライイースト(個装)が1セットになった専用ミックス粉を使うと、計量の手間が省け、さらに手軽に作れます。

【専用ミックス粉が使えるメニュー】

- メニュー1: 基本の食パン→P.16
- メニュー2: 熟成食パン→P.21

【お買い求めについて】

- ・品名: タイガーホームベーカリー専用食パンミックス(5斤分1箱)

- ・品番: KBC-MX10

※お買い上げの販売店、タイガーホームベーカリー取扱店などでお買い求めください。

## 米粉パン用ミックス粉(メニュー11・12・20・21で使用)

下記の米粉をお使いください。

● グリコ栄養食品「こめの香 米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)」

※小麦成分(グルテン)が含まれるため、小麦アレルギーの方はお召し上がりいただけません。

メニュー11: 米粉食パン(小麦入り)→P.26

メニュー20: 米粉パン生地(小麦入り)→P.42

● グリコ栄養食品「こめの香 米粉パン用ミックス粉(グルテンフリー)」

※小麦成分(グルテン)に極めて敏感な方は、医師とご相談の上お使いください。

メニュー12: 米粉食パン(小麦ゼロ)→P.27

メニュー21: 米粉パン生地(小麦ゼロ)→P.42

【「こめの香」の購入先・お問合せ先】

グリコダイレクトショップ

電話: フリーダイヤル 0120-834-365

URL: <https://www.glico-direct.jp/food-gift/komeko/>

## 具材ミックスパンを作るとき

(くるみ・レーズンなど)

- 自動で投入できる具材 (自動で具材を入れる)→P.19
- 自動で投入できない具材(手作業で具材を入れる)→P.20

3

## 小麦粉(主に強力粉)

- パン作りには、主にタンパク質の多い(12~15%)強力粉を使います(タンパク質の多い順に強力粉・中力粉・薄力粉があります)。
- 日清製粉「カメリヤ」をおすすめします。
- 水とこねると、タンパク質が結合してグルテン\*が生成されます。
- 種類によってふくらみかたが変わります(タンパク質の量に差があるため)。
- ふるう必要はありません。
- 必ずはかりを使って重さではかる。→P.2

【薄力粉は…】

- ・ケーキ・一部のパン作りに使います。
- ・ダマになりやすいので、ふるう。

【フランスパン用準強力粉は…】

- ・フランスパン作りに使います。→P.24
- ・フランスパンに適した、強力粉よりも少しタンパク質が少ない小麦粉です。
- ・日清製粉「リスドオル」をおすすめします。
- ※「リスドオル」は全国の百貨店、インターネット通信販売でお買い求めいただけます。
- ※フランスパン用準強力粉がない場合は、強力粉220gと薄力粉30gをまぜても作ることができます。

## 大豆粉

- ・大豆粉食パン作りに使います。
- ・大豆を生のまま粉碎し粉末状にしたもので、小麦粉に比べると糖質が非常に少なく、タンパク質や食物繊維、カルシウムが豊富に含まれています。
- ・大豆粉はこねてもグルテンが生成されないため、グルテンパウダーを加えてふくらませます。
- ・きなこやにおいを取り除いた失活大豆粉は、加熱処理がされており、うま味もふくらみません。
- ・ユウテック「超微粉大豆粉」をおすすめします。

【購入先・大豆粉商品に関するお問合せ先】

有限会社ユウテック  
電話: 011-563-5333  
FAX: 011-563-5393  
E-mail: [fjwpt592@ybb.ne.jp](mailto:fjwpt592@ybb.ne.jp)  
URL: <http://www.rakuten.co.jp/yourtec/>

## グルテンパウダー

- ・大豆粉食パン作りに使います。
- ・大豆粉食パンをふくらます役割をしています。
- ・フリーズドライ製法で作られたグルテンパウダーを使用すると非常によくふくらみます。
- ・ふくらみすぎる場合はグルテンパウダーを10g、水を10mL減らしてください。
- ・全国の百貨店、インターネット通信販売でお買い求めいただけます。

## アレンジ具材

- 米粉などの穀類
  - ・米粉・全粒粉・ライ麦・きな粉・ごまなどが使えます。[小麦粉の重さの約10~15% (目安: 30g)]
  - ・穀類の重さ分だけ小麦粉を減らす。

4

## ドライイースト



- 糖分・水・適度な温度を与えると活動し、炭酸ガスを発生させ、パンをふくらませるパン用酵母です。
- 予備発酵のいらぬドライイーストを使う(生イーストは使えません)。

## ● ベーキングパウダー

- ・ケーキを作るときに使います(食パンなどを作るときには入れない)。

作りたいパンの材料をチェックして  
①→②→③→④の順に入れましょう!



## グルテンフリーメニュー用米粉(メニュー31~36で使用)

下記の①または②の米粉をお使いください。

グルテンフリーメニュー  
(メニュー31~36)→P.61~70

### ①専用グルテンフリー米粉

- ・品名: タイガー IHホームベーカリー専用グルテンフリー米粉(5斤分1箱)
- ・品番: KBD-KM10
- ※本製品はアレルギー特定原材料を使用せず、専用の工場で作成しております。小麦成分(グルテン)に極めて敏感な方は、医師とご相談の上お使いください。
- ※お買い上げの販売店、タイガーホームベーカリー取扱店などでお買い求めください。

### ②群馬製粉「リ・ファリーヌ」

- ※本製品の製造工場では、小麦・大豆を含む商品を製造しています。
- ※小麦成分(グルテン)に極めて敏感な方は、医師とご相談の上お使いください。

【「リ・ファリーヌ」の購入先・お問合せ先】

- 群馬製粉「J麺ショップ」  
「リ・ファリーヌ」1kg  
電話: 0279-22-3302  
(受付時間 8:30~17:30 月~金曜日)
- ※祝日・J麺ショップ休業日を除きます。  
URL: <http://jmen.shop-pro.jp/>
- 戸倉商事株式会社「ママパンショップ」  
群馬製粉「リ・ファリーヌ」1kg/10kg  
電話: 077-510-1777  
(受付時間 9:00~17:30)
- URL: <http://www.mamapan.jp/>  
E-mail: [info@mamapan.jp](mailto:info@mamapan.jp)



まずは基本をマスターしよう！

# 基本の食パンを焼く

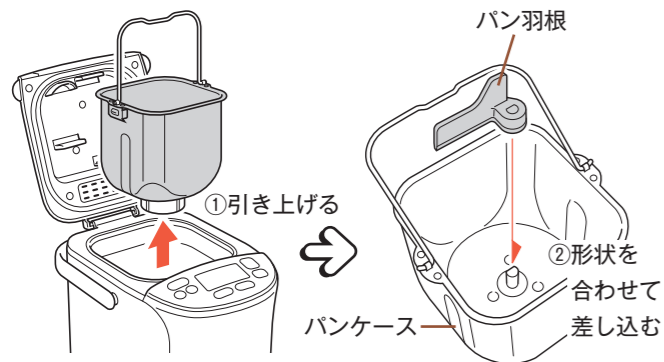
**メニュー**  
調理時間 約**3時間30分**



- 【材料】** 水 180mL  
※室温が25度以上のときは、約5度の冷水を使う。  
 砂糖 大2 (16g)  
 塩 小2/3 (4g)  
 バター 10g  
 スキムミルク 大1 (6g)  
※スキムミルクのかわりに牛乳が使えます。  
 (水 110mL + 牛乳 70mL)  
 予約は使わないでください。→P.14  
 強力粉 250g  
 ドライイースト 小1 (3g)

※材料で、小1・大1などの記載は、付属の計量スプーンで  
 はかる分量です(小さじ1・大きじ1などの記載は、市販  
 の計量スプーンではかる)。

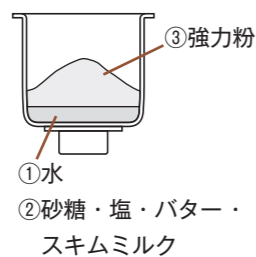
**1** パンケースを取り出し、  
パン羽根をセットする。



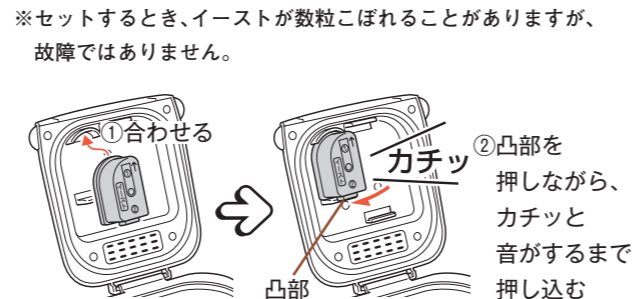
**3** ドライイーストを  
イースト自動投入ケースに入れる。



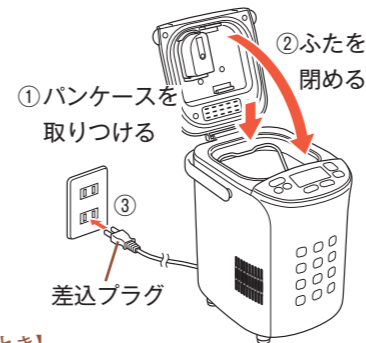
**2** 最初に水(液体)を入れ、  
砂糖・塩・バター・  
スキムミルクを入れる。  
その上に強力粉を  
山状に入れる。



**4** イースト自動投入ケースを本体にセットする。(→P.13)



**5** パンケースを  
取りつけて(→P.13)  
ふたを閉め、  
差込プラグを  
コンセントに  
差し込む。



【パンケースを取りつけるとき】

- ◆カチッと音がするまで、まっすぐに下までしっかりはめ込む。
- ◆温度センサーやパンケース底に生地や具材などが付着していないか確認する。温度センサーでパンケースの温度をコントロールしているため、異物があるとパンがうまくできません。



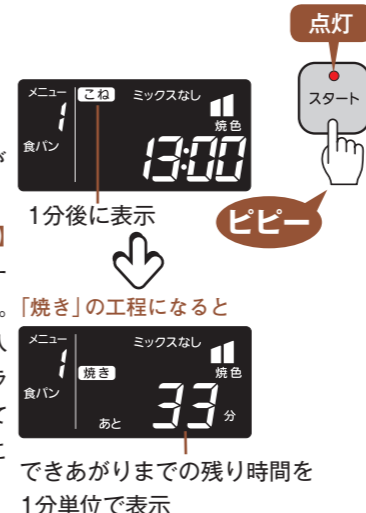
**6** ◀メニュー▶を押して、  
「メニュー1」を選ぶ。



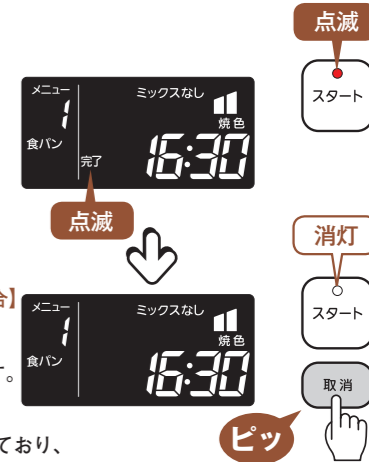
- ◆焼き選択を選ぶとき→P.18
- ◆予約タイマーを使うとき→P.18
- ◆具材を入れるとき→P.19・20

**7** スタートを押す。

※パンケースを入れずに  
スタートを押すと、  
「ピピピ」とお知らせ音が  
鳴ります。  
【スタートを押した後は】  
ふたをあげない。ドライイ  
ーストが自動で投入されませ  
ん。  
※ただし、手作業で具材を入  
れるとき(→P.20)は、ドラ  
イイースト投入が終わって  
いるため、ふたをあげるこ  
とができます。

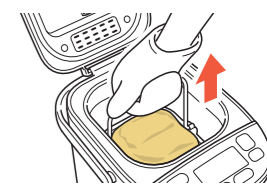


**8** 焼きあがったら、  
「ピーピー」と  
8回鳴って知らせ。  
取消を押す。

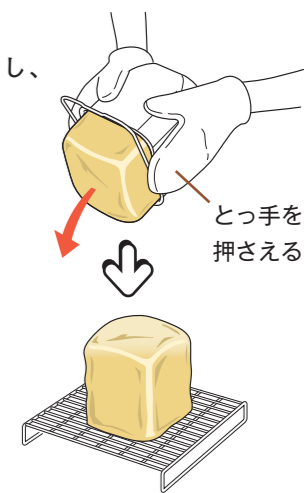


【取消を押さなかった場合】  
1分ごとに知らせ音(ピピ  
ピッ)が10分間鳴り続けます。  
また、冷却ファンが12分間  
作動します。60分間保温しており、  
そのまま放置すると少しずつ焼き色が濃くなります。

**9** パンケースを取り出す。  
必ず乾いたミトンを使う。



**10** パンケースのとっ手を  
押さながらパンを取り出し、  
脚つき網などにのせて  
あら熱を取る。



【パンが出にくい場合】  
2分くらい冷ます。  
【パン羽根を確認】  
取り出した後、パン羽根がパン  
ケース内についているか確認  
する。ないときは、パンの底に  
入っているので、パンが冷めて  
から、割りばしなどで取り出す。

焼きあがりの高さの目安  
13~17cm

**11** 使用後は、差込プラグを抜く。

## 他の食パンを作るとき

作りたい食パンのメニュー  
番号を選ぶ→P.21~34

## 使える機能

- ◆焼き選択→P.18
- ◆予約タイマー→P.18
- ◆自動で具材を入れる→P.19  
手作業で具材を入れる→P.20

## 操作を取り消すとき

取消を押す。

## 専用ミックス粉(→P.14)を使うとき

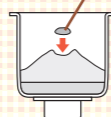
- ◆①水(180mL)→②専用ミックス粉→③ドライイースト(専用ミックス粉付属)の順に入れる。
- ◆順番、入れかたを間違えようまくできないおそれ。
- ◆ドライイーストの入れかたは、上記手順「3」と同じです。

## ドライイーストが自動で投入されるとき

「カチ」「カチ」と2回鳴ります。

## イースト自動投入ケースを使わないとき

材料の最後に、強力粉のてっぺんにくぼみを作り、ドライイーストが水(液体)にふれないように入れる。



## ご注意

- イースト自動投入ケースを使わない場合、ドライイーストは、水(液体)にふれないように、材料の最後に入れる。水(液体)にドライイーストを入れると、うまくできないおそれ。
- 自動でドライイーストを入れないときは、本体からイースト自動投入ケースをはずす。→P.13
- 自動で具材を入れないときは、本体から自動具材ミックスケースをはずす。→P.13
- ふたは、確実に閉める。

## 警告

本体は、水につけたり、水をかけたりしない。また、本体内部に水が入ったときは、本体を傾けずに乾いたフキンでよくふき取る。ショート・感電・故障のおそれ。

## パンはすぐに取り出す

焼きあがったパンは、時間がたつとしばらくで腰折れするので、すぐに取り出す。

## パンをカットするとき

焼きあがり直後は、パンがやわらかく、うまくカットできないことがあります。少し時間をおいてからカットする。

## 続けてパンを焼くとき

本体が熱いときはスタートできません。室温まで冷ましてから使う。

## ご注意

- 調理中は、自動具材ミックスケースやイースト自動投入ケースをセットしてなくても、スイッチが作動するため、「カチン」という音がしますが、故障ではありません。
- 焼きあがったら、必ず取消を押して取り出す。押さなかった場合、60分間保温しますが、そのまま放置すると、少しずつこげて焼き色が濃くなったり、側面がへこんだり、皮が厚くなることもあるので、取消を押してできるだけ早く取り出す。
- パンケース・パンを取り出すときは、乾いたミトンを使って取り出す。やけどのおそれ。
- パンケースは熱くなっているので、置き場所に注意する。
- はし・フォーク・ナイフなどを使ってパンを取り出さない。パンケースのフッ素樹脂を傷めるおそれ。
- パンの中にパン羽根が入っているときは取り出す。そのままパンを切ると、パン羽根が傷つくおそれ。
- 温度・湿度・材料などの条件によって、焼きあがり後、ふたをあげたとき、ふたに水滴がついていることがありますが、故障ではありません。

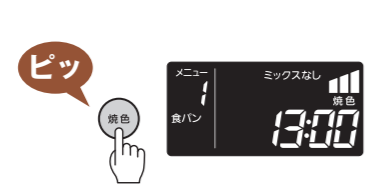
便利な機能を使ってみよう!

## 焼色を選ぶ (焼色選択)

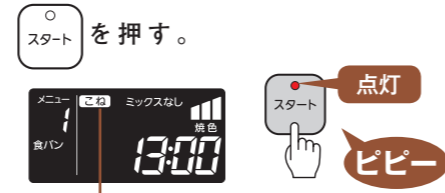
### 準備

- ①パンケースにパンの材料をセットする。→P.16
- ②メニューを選ぶ。→P.17

1 焼色を押し、お好みの焼色を選ぶ。  
押すごとに、「(弱)」→「(中)」→「(強)」の順に切り替わります。



2 スタートを押す。  
1分後に表示



焼色選択できるメニュー  
◆メニューの一覧→P.4  
◆レシピ索引→P.6

便利な機能を使ってみよう!

## セットした時刻に焼きあげる (予約タイマー)

### 準備

- ①現在時刻を確認する。→P.12
  - ②パンケースにパンの材料をセットする。→P.16
  - ③メニュー (→P.17)・焼色 (→上記) を選ぶ。
- ※具材を入れるとき→P.19

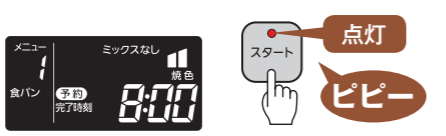
1 予約を押す。  
点滅



2 時|分を押して焼きあげたい時刻を合わせる。  
◆(時)は1時間単位、(分)は10分単位で合わせることができます。  
◆押し続けると早送りができます。



3 スタートを押す。(予約完了)



予約できるメニュー  
◆メニューの一覧→P.4  
◆レシピ索引→P.6

メニュー	予約できる時間
食パン	3時間40分～13時間後
熟成食パン	4時間30分～13時間後
ソフト食パン	3時間40分～13時間後
フランスパン	4時間10分～13時間後
ライ麦食パン	4時間～13時間後
全粒粉食パン	4時間～13時間後
米粉食パン(小麦入り)	2時間30分～13時間後
米粉食パン(小麦ゼロ)	2時間～13時間後
ごはん食パン	3時間40分～13時間後
天然酵母食パン	7時間10分～10時間後
無塩食パン	3時間30分～13時間後

予約を取り消すとき  
[取消]を押す。  
牛乳・卵・ジュース・野菜などを使うときは予約しない。腐敗のおそれ。

**ピピピピ**とお知らせ音が鳴ったら、下記の内容を確認する。  
●予約できない時刻で[スタート]を押した。→焼きあがり時刻をセットし直す。  
●表示部に「0:00」が点滅している状態で[予約]を押した。→現在時刻を合わせる。  
●予約できないメニューを選んで、[予約]を押した。→予約できるメニューを選んで操作する。  
●パンケースを正しくセットする。→P.13  
●[予約]を押してから、約30秒間何もなかった。

便利な機能を使ってみよう!

## 具材ミックスパンを作る

### 自動で具材を入れる (自動具材ミックス)

自動で投入できる具材 100gまで 乾燥しているもの・溶けにくいもの

**ドライフルーツ**  
(レーズン・クランベリーなど)  
大きいものは5mm以下にきざむ  
(種があるものは取る)  
※砂糖でコーティングされていないもの

**ナッツ類**  
(くるみ・カシューナッツなど)  
5mm以下にきざむ  
**オリーブ\***  
種を取り、1/4にきざみ、水分をよくふき取る

**枝豆\***  
水分をよくふき取る  
\*予約タイマーを使う場合は入れない

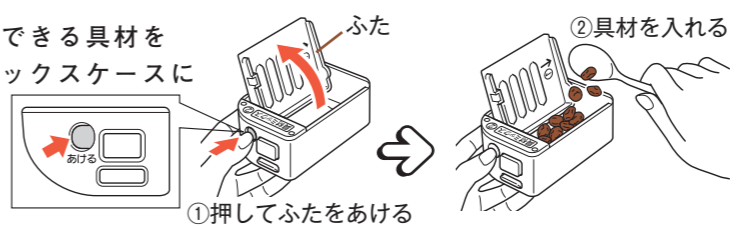
### 準備

- ①パンケースに、パンの材料をセットする。→P.16
- ②メニュー (→P.17)・焼色 (→P.18) を選ぶ。

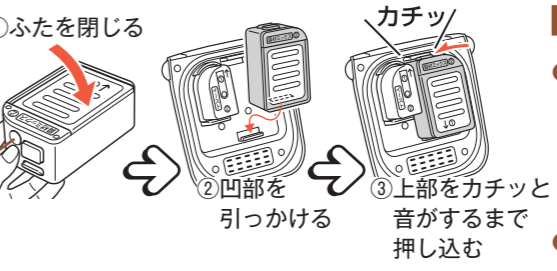
1 ミックスを押す、「ミックス あり」を選ぶ。  
押すごとに、「ミックスなし」→「ミックスあり自動」→「ミックスあり手作業」の順に切り替わります。



2 自動で投入できる具材を自動具材ミックスケースに入れる。



3 自動具材ミックスケースのふたを閉じて本体にセットし、本体のふたを閉める。

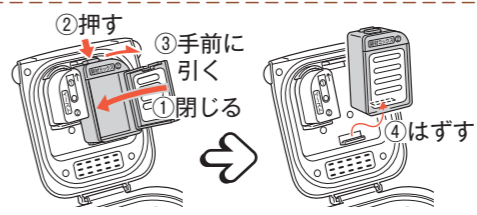


4 スタートを押す。

【自動で投入するタイミングになると...】  
自動具材ミックスケースが自動で開き、具材が投入されます。



5 使用後は、冷めてから自動具材ミックスケースを閉じ、本体からはずしてお手入れする。



具材の種類を確認する  
自動で投入できる具材が確認して最大量を守り、自動具材ミックスケースに入れる。  
(メニューの一覧→P.4、レシピ索引→P.6)

自動で投入できない具は  
手作業で入れる。→P.20

入れた具材について  
具材の種類・温度・湿度により、自動具材ミックスケースに、具材の一部がくっついて、投入されないことがあります。

具材が自動で投入される時  
「ガタン」といった音が鳴りますが、故障ではありません。自動具材ミックスケースがひらく音です。

**ご注意**  
●下記のようなかたい具材は入れない。パンケースのフッ素加工面がはがれる原因。  
・シリアル  
・フルーツグラノーラ  
・あられ糖など粒の大きな砂糖類 など  
●ふたを閉める前に、パンケースのとっ手を奥に倒す。とっ手を立てた状態でふたを閉めると、自動具材ミックスケースがひらかない原因。



●無添加グルテンフリー食パンは、自動で具材を入れることはできません。

## 具材ミックスパンを作る

### 手作業で具材を入れる

※無添加グルテンフリーで具材を入れる場合→P.61・62

#### 自動で投入できない具材 **水気や粘りのあるもの・溶けやすいもの**

アルコール漬け・砂糖漬けのフルーツ  
(ラムレーズン・オレンジピールなど)



野菜  
(さつまいも・かぼちゃなど)  
1cm角に切り、固ゆでする



チョコチップ



ハム・ベーコン・ウインナー  
1cm角に切る



チーズ  
1cm角に切る

ごまなど小さい具  
最初から(準備①)パンケースに入れる  
小麦の重さの15%まで

#### 準備

- ①パンケースにパンの材料をセットし、ふたを閉める。→P.16
- ②メニュー (→P.17)・焼色 (→P.18) を選ぶ。

- 1 **ミックス** を押し、「ミックス あり 手作業♪」を選ぶ。  
押すごとに、「ミックスなし」→「ミックスあり自動」→「ミックスあり手作業♪」の順に切り替わります。



- 2 **スタート** を押す。



- 3 お知らせ音(ピピピッ)が鳴ったら、ふたをあけ、5分以内に具材を入れてふたを閉める。

お知らせ音は、1分ごとに5分間鳴ります。  
はじめのお知らせ音から5分後に、こねが再開します。  
(取消)を押さない。作業が取り消され、うまくできません。



- 4 再度 **スタート** を押す。

スタートランプの点滅が点灯に変わり、お知らせ音が止まります。



#### お知らせ音が鳴るタイミング

手作業で具材を入れるお知らせ音が鳴るタイミングは、メニューや室温によって変わります。

メニュー	調理開始から
食パン・熟成食パン	約26分後
早焼き食パン	約20分後
ソフト食パン	約41分後
リッチ食パン	約22分後
フランスパン	約17分後
ライ麦食パン	約15分後
全粒粉食パン	約22分後
ブリオッシュ風食パン	約26分後
パン生地	約17分後
米粉食パン(小麦入り)	約4～14分後
米粉パン生地(小麦入り)	約4分後
ごはん食パン	約18分後
天然酵母食パン	約12分後
天然酵母パン生地	約12分後
無塩食パン	約26分後

#### ご注意

- 下記のようなかたい具材は入れない。パンケースのフッ素加工面がはがれる原因。  
・シリアル  
・フルーツグラノーラ  
・あられ糖など粒の大きな砂糖類 など
- 「ミックス あり 手作業♪」を選んだときは、予約機能は使えません(選べない)。
- 具材によっては、多く入れるとパンがふくらみにくくなることがあります。
- チョコチップなど、糖分の多い具材を入れると、パンがふくらみすぎるがあります。その場合、砂糖の量を減らす。

### 食パンを焼く

## 熟成食パン

メニュー 2 調理時間 約 4 時間 20 分

【材料】水\* 190mL  
砂糖 大2(16g)  
塩 小2/3(4g)  
バター 10g  
スキムミルク 大1(6g)  
強力粉 250g  
ドライイースト 小1/2(1.5g)

【準備】基本の食パンを焼くの「1」～「5」と同じ手順で、熟成食パンの材料をセットする。→P.16

※室温が25度以上のときは、約5度の冷水を使う。



専用ミックス粉(→P.14)が使えます

使うときは、水190mL、ドライイースト1.5gにする。

#### 使える機能

- 1でメニューを選んだ後、操作する。  
◆焼色選択→P.18  
◆予約タイマー→P.18  
◆自動で具材を入れる→P.19  
手作業で具材を入れる→P.20

- 1 **メニュー** を押し、「メニュー 2」を選ぶ。

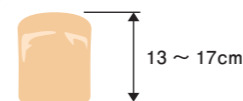


- 2 **スタート** を押す。



- 3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

#### 焼きあがりの高さの目安



### 食パンを焼く

## 早焼き食パン

メニュー 3 調理時間 約 1 時間 50 分

【材料】水\* 200mL  
砂糖 大2 1/2(20g)  
塩 小2/3(4g)  
バター 15g  
スキムミルク 大1(6g)  
強力粉 280g  
ドライイースト 小1 1/3(4g)

【準備】基本の食パンを焼くの「1」～「5」と同じ手順で、早焼き食パンの材料をセットする。→P.16

※室温が30度以上のときは、約5度の冷水を使う。



#### 材料が冷たい場合

水や強力粉などの材料がすべて冷たい場合、ふくらみが悪いことがあるので、水温を20度程度にする。

#### 使える機能

- 1でメニューを選んだ後、操作する。  
◆焼色選択→P.18  
◆自動で具材を入れる→P.19  
手作業で具材を入れる→P.20

- 1 **メニュー** を押し、「メニュー 3」を選ぶ。

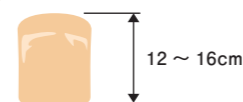


- 2 **スタート** を押す。



- 3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

#### 焼きあがりの高さの目安



## 食パンを焼く

## ソフト食パン

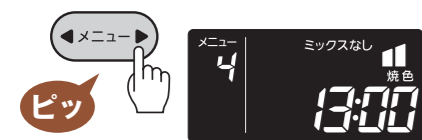
メニュー 4 調理時間 約 3時間 30分

【材料】水\* 180mL  
 砂糖 大2 (16g)  
 塩 小2/3 (4g)  
 バター 15g  
 スキムミルク 大1 (6g)  
 強力粉 250g  
 ドライイースト 小1 (3g)

【準備】基本の食パンを焼くの「1」～「5」と同じ手順で、ソフト食パンの材料をセットする。→P.16

※室温が25度以上のときは、約5度の冷水を使う。

1 ◀メニュー▶ を押して、「メニュー 4」を選ぶ。



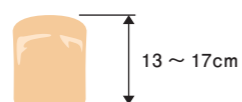
2 スタート を押す。



1分後に表示

3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## 焼きあがりの高さの目安



## 使える機能

1 でメニューを選んだ後、操作する。  
 ◆焼色選択→P.18  
 ◆予約タイマー→P.18  
 ◆自動で具材を入れる→P.19  
 手作業で具材を入れる→P.20

## 焼色について

外側もやわらかく焼き上げるため、他の食パンに比べ、焼色がうすくなります。

## 食パンを焼く

## ブリオッシュ風食パン

メニュー 6 調理時間 約 3時間 10分

【材料】牛乳 70mL  
 卵\* M2個 (100g)  
 砂糖 大5 (40g)  
 塩 小2/3 (4g)  
 バター (食塩不使用) 50g  
 (10g程度に切り分ける)  
 強力粉 210g  
 薄力粉 30g  
 ドライイースト 小2/3 (2g)

【準備】基本の食パンを焼くの「1」～「5」と同じ手順で、ブリオッシュ風食パンの材料をセットする(牛乳と卵は、最初に入れる)。→P.16

※卵の重さが前後する場合は牛乳と合わせて170mLにする。

1 ◀メニュー▶ を押して、「メニュー 6」を選ぶ。



2 スタート を押す。



1分後に表示

3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17



## 卵と牛乳は…

冷蔵庫から出してすぐの冷たいものを使う。

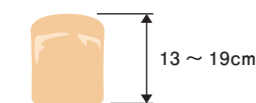
## 焼色について

材料の配合の性質上、側面の焼色は濃く、天面の焼色は、ややうすくなります。

## 使える機能

1 でメニューを選んだ後、操作する。  
 ◆自動で具材を入れる→P.19  
 手作業で具材を入れる→P.20

## 焼きあがりの高さの目安



## 食パンを焼く

## リッチ食パン

メニュー 5 調理時間 約 3時間 10分

【材料】水 50mL  
 牛乳 100mL  
 生クリーム 50mL  
 (乳脂肪40%前後のもの)  
 砂糖 大2 1/2 (20g)  
 塩 小2/3 (4g)  
 バター 10g  
 強力粉 250g  
 ドライイースト 小1 (3g)

【準備】基本の食パンを焼くの「1」～「5」と同じ手順で、リッチ食パンの材料をセットする(牛乳と生クリームは、水と一緒に最初に入れる)。→P.16

1 ◀メニュー▶ を押して、「メニュー 5」を選ぶ。



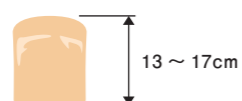
2 スタート を押す。



1分後に表示

3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## 焼きあがりの高さの目安



## 生クリームと牛乳は…

冷蔵庫から出してすぐの冷たいものを使う。

## 使える機能

1 でメニューを選んだ後、操作する。  
 ◆焼色選択→P.18  
 ◆自動で具材を入れる→P.19  
 手作業で具材を入れる→P.20

食パンを焼く

# フランスパン

メニュー 7

調理時間 約 4 時間



【材料】水\* 190mL

155 kcal  
6枚切り  
1枚分

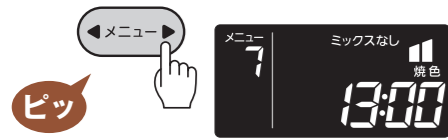
塩 小2/3 (4g)  
フランスパン用準強力粉\*2→P.15 250g  
ドライイースト 小1/2 (1.5g)

【準備】基本の食パンを焼くの「1」～「5」と同じ手順で、フランスパンの材料をセットする。→P.16

※1 室温が25度以上のときは、約5度の冷水を使う。  
※2 フランスパン用準強力粉がない場合は、強力粉220gと薄力粉30gをまぜても作ることができます。

1 ◀メニュー▶ を押して、「メニュー7」を選ぶ。

2 スタート を押す。



1分後に表示

3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

【フランスパンを取り出すとき】

パンケースから取り出しにくいことがあるので、下にタオルなどを敷き、手を台にあてるようにトントンと下に動かして取り出す。



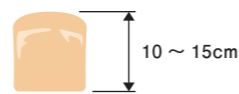
使える機能

- 1 でメニューを選んだ後、操作する。
- ◆焼色選択→P.18
- ◆予約タイマー→P.18
- ◆自動で具材を入れる→P.19
- 手作業で具材を入れる→P.20

焼色について

糖分が入っておらず、焼きあがりの高さが低いため、他の食パンに比べ、天面の焼色がうすくなります。

焼きあがりの高さの目安



## 3種のラスク

メニュー 7

【材料 (18本分)】

1237 kcal  
18本分

フランスパン (8枚切り) 3枚  
■シュガーラスク  
バター 25g  
グラニュー糖 12g  
■チョコレートラスク  
チョコレート 30g  
牛乳 30mL  
■ガーリックラスク  
オリーブオイル 50mL  
にんにく (スライス) 1片  
塩 少々  
パセリのみじん切り 適量



作りかた

1. フランスパン3枚を縦6等分に切る。
2. オープンシートを敷いたプレートに1を並べて160度のオープンで20分ほど焼く。

〈シュガーラスクの作りかた〉

1. バターを湯せんで溶かしておく。
2. オープンシートを敷いたプレートに焼いたフランスパン1枚分を並べて溶かしバターを片面にぬり、グラニュー糖をふりかけて160度のオープンで20分ほど焼く。

〈チョコレートラスクの作りかた〉

1. 鍋に牛乳をわかし、きざんだチョコレートを加えて溶かす。
2. 焼いたフランスパン1枚分に1のチョコレートをぬり、オープンシートを敷いたプレートに並べて160度のオープンで20分ほど焼く。

〈ガーリックラスクの作りかた〉

1. 鍋にオリーブオイル、にんにくを入れて弱火でまぜ、香りが立てば火を止めて冷ます。
2. オープンシートを敷いたプレートに焼いたフランスパン1枚分を並べて1のオリーブオイルを片面にぬり、塩・パセリのみじん切りをふりかけ160度のオープンで20分ほど焼く。

## ローストビーフサンド

メニュー 7



【材料 (2人分)】

659 kcal  
1人分

フランスパン (6枚切り) 4枚  
ローストビーフ 120g  
ローストビーフのタレ 適量  
スライスチーズ 2枚  
レタス 2枚  
バター 適量  
粒マスタード 適量

作りかた

1. かるくトーストしたフランスパンにバター・粒マスタードをぬる。
2. 1のフランスパンにレタス・スライスチーズをのせる。ローストビーフにタレをからめて、上にのせる。
3. フランスパンを上重ね、食べやすい大きさに切る。

食パンを焼く

# ライ麦食パン (ライ麦粉50%)

メニュー 8

調理時間 約 4 時間



【材料】水 (約5度の冷水) 170mL

169 kcal  
6枚切り  
1枚分

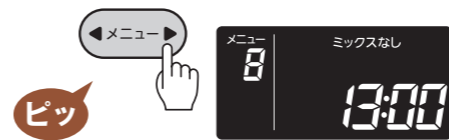
白ワインビネガー 大さじ1/2 (8mL)  
砂糖 大1 (8g)  
塩 小2/3 (4g)  
バター 10g  
強力粉 125g  
ライ麦粉 125g  
ドライイースト 小1/2 (1.5g)

【準備】基本の食パンを焼くの「1」～「5」と同じ手順で、ライ麦食パンの材料をセットする (白ワインビネガーは水と一緒に最初に入れる)。

→P.16

1 ◀メニュー▶ を押して、「メニュー8」を選ぶ。

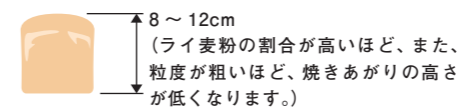
2 スタート を押す。



1分後に表示

3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

焼きあがりの高さの目安



温度について

- ◆常に約5度の冷水を使う。
- ◆室温が30度以上になるとできばえが悪くなります。また、室温が25度以上のときに予約すると、できばえが悪くなります。

ライ麦粉について

- ◆粒度の細かいライ麦粉を使う。
- ◆ライ麦粉の割合は、粉量に対し、20～50% (50～125g) にする (20%未満のときは「メニュー1：食パン」で焼く)。

使える機能

- 1 でメニューを選んだ後、操作する。
- ◆予約タイマー→P.18
- ◆自動で具材を入れる→P.19
- 手作業で具材を入れる→P.20

食パンを焼く

# 全粒粉食パン (全粒粉50%)

メニュー 9

調理時間 約 3 時間 50 分



【材料】水\* 190mL

158 kcal  
6枚切り  
1枚分

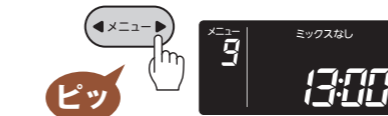
砂糖 大1 (8g)  
塩 小2/3 (4g)  
バター 5g  
強力粉 125g  
全粒粉 125g  
ドライイースト 小1 (3g)

【準備】基本の食パンを焼くの「1」～「5」と同じ手順で、全粒粉食パンの材料をセットする。→P.16

※室温が25度以上のときは、約5度の冷水を使う。

1 ◀メニュー▶ を押して、「メニュー9」を選ぶ。

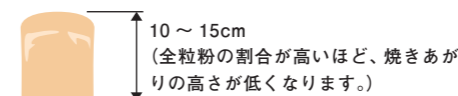
2 スタート を押す。



1分後に表示

3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

焼きあがりの高さの目安



全粒粉について

全粒粉の割合は、粉量に対し、30～60% (75～150g) にする (30%未満のときは「メニュー1：食パン」で焼く)。  
※60%のときは、水を10mL増やす。

室温が30度以上のとき

室温が30度以上になるとできばえが悪くなります。

使える機能

- 1 でメニューを選んだ後、操作する。
- ◆予約タイマー→P.18
- ◆自動で具材を入れる→P.19
- 手作業で具材を入れる→P.20

食パンを焼く

# ごはん食パン

メニュー 10 調理時間 約 3時間 35分

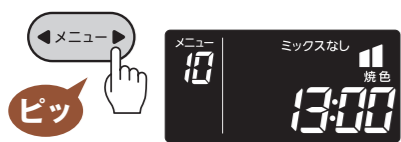
- 【材料】水 140mL  
 冷ましたごはん(白米) 150g  
 砂糖 大1 1/2 (12g)  
 塩 小2/3 (4g)  
 バター 10g  
 スキムミルク 大1 (6g)  
 強力粉 220g  
 ドライイースト 小2/3 (2g)

- 【準備】①あらかじめ別容器にごはん  
 と分量の水を入れてよくほぐし、約20分ふやかす。  
 ②基本の食パンを焼く「1」～  
 「5」と同じ手順で、ごはん食  
 パンの材料をセットする(水  
 でふやかしたごはんは、材料  
 の最初に入れる)→P.16



\*4時間以上の予約をするときは、ごはんをふやかす必要はありません。

1 ◀メニュー▶を押して、「メニュー 10」を選ぶ。



3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

### ごはん食パンに使えるごはん

- ◆冷めたごはん(温度の目安は30度以下)。
- ◆冷凍したごはんや冷えて固くなったごはんは、あたため直し、常温に戻してから使う。
- ◆白米以外に、玄米やもち米も使えます。

2 スタートを押す。点灯 ピピー

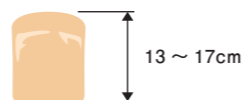


1分後に表示

### できあがりについて

- ◆ごはん粒の形が残ることがあります。
- ◆お米の種類やごはんの状態(かため・やわらかめなど)によって、高さ・食感・焼色のつきかたが異なります。
- ◆ごはんのでんぷん質により、焼色が濃くなる場合があります。
- ◆ごはん食パンは水分が多いため、焼色がうすい場合は腰折れしたり、縮むことがあります。

### 焼きあがりの高さの目安



### ご注意

- ごはんがかたまっている場合は、よくほぐす。よくほぐさないと、ごはんのかたまりが残ることがあります。
- 予約タイマーを使うときは、1日以上経過したごはんを使わない。
- ごはん食パンは水分が多く傷みやすいため、早めにお召し上がりください。

### 室温が25度以上のとき

約5度の冷水を使い、ごはんを浸して冷蔵庫で冷やす。

### 使える機能

- 1 でメニューを選んだ後、操作する。
- ◆焼色選択→P.18
- ◆予約タイマー→P.18
- ◆自動で具材を入れる→P.19
- ◆手作業で具材を入れる→P.20

食パンを焼く

# 米粉食パン(小麦入り)

メニュー 11 調理時間 約 2時間 20分

- 【材料】水(約5度の冷水) 190mL  
 米粉パン用ミックス粉 300g  
 [グリコ栄養食品 こめの香(グルテン入り)]→P.14  
 ドライイースト 小1 1/3 (4g)

- 【準備】基本の食パンを焼く「1」～  
 「5」と同じ手順で、  
 米粉食パン(小麦入り)の材  
 料をセットする。→P.16

※室温が15度以下のときは、  
 水を10mL増やす。



1 ◀メニュー▶を押して、「メニュー 11」を選ぶ。



3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

### 温度について

- ◆米粉食パンは生地の温度が高くなると、できばえが悪くなります。
- ◆常に約5度の冷水を使う。
- ◆室温が28度以上のときは米粉パン用ミックス粉を冷蔵庫で冷やす。
- ◆室温が25度以上のときに予約タイマーを使うと、できばえが悪くなります。

### ドライイーストについて

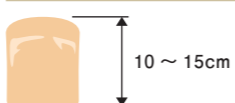
こめの香(グルテン入り)に  
 付属しているドライイーストは  
 多めに入っているので、  
 はかり直す。

2 スタートを押す。点灯 ピピー



1分後に表示

### 焼きあがりの高さの目安



### ご注意

- 1 でメニューを選んだ後、操作する。
- ◆予約タイマー→P.18
- ◆自動で具材を入れる→P.19
- ◆手作業で具材を入れる→P.20

- ◆必ず、米粉パン用ミックス粉[グリコ栄養食品 こめの香(グルテン入り)]を使う。→P.14
- ◆生地がかたくなりやすく、具材がくずれることがあります。

食パンを焼く

# 米粉食パン(小麦ゼロ)

メニュー 12 調理時間 約 1時間 50分

- 【材料】水 280mL  
 砂糖 大2 1/2 (20g)  
 塩 小1/2 (3g)  
 ショートニング 30g  
 米粉パン用ミックス粉 300g  
 [グリコ栄養食品 こめの香(グルテンフリー)]→P.14  
 ドライイースト 小1 1/3 (4g)

- 【準備】基本の食パンを焼く「1」～  
 「5」と同じ手順で、  
 米粉食パン(小麦ゼロ)の材  
 料をセットする。→P.16  
 ※専用グルテンフリー米粉、または  
 群馬製粉の米粉「リ・ファリー  
 ヌ」を使う場合は、「メニュー  
 31→P.61」をご参照ください。



1 ◀メニュー▶を押して、「メニュー 12」を選ぶ。



2 スタートを押す。



1分後に表示

### 生地について

- ◆生地はドロツとしたペースト状です。
- ◆具材を入れる場合、具材によっては片寄って均一にまざらない場合があります。また、ふくらみが悪くなったり、キメが粗くなる場合があります。

### 使える機能

- 1 でメニューを選んだ後、操作する。
- ◆予約タイマー→P.18

### 粉落としについて

- ◆5分経過すると、自動的にこねが再開します。
- ◆粉落としをしないと、パンの表面に粉が残ります。
- ◆予約タイマーを使った場合、粉落としができないため、パン表面に粉が残ります。

### 焼きあがりについて

天面は白く、平らに焼きあがります。

### 焼きあがりの高さの目安



### ご注意

- 必ず、米粉パン用ミックス粉[グリコ栄養食品 こめの香(グルテンフリー)]を使う。→P.14
- 粉落としをするとき、金属製のヘラなどは使わない。パンケースのフッ素樹脂を傷めるおそれ。

3 約13分後、お知らせ音(ピピピッ)が鳴ったら(手作業)が点滅)ふたをあけ、5分以内に粉落としをして、ふたを閉める。

※お知らせ音は、1分ごとに5分間鳴ります。

- ◆ゴムベラなどで、羽根のまわりや周囲の粉を底までしっかり押し込んで落とす。
- ◆粉落としのとき、お好みの具材を手作業で入れてアレンジできます。

4 再度 スタートを押す。

- ◆お知らせ音が止まり、はじめのお知らせ音から5分後に「こね」が再開します。
- ◆取消を押さない。作業が取り消されます。



5 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## アレンジ食パンを焼く

## ■ カシューナッツ &amp; レーズンパン

メニュー 1

【材料】 水 180mL  
砂糖 大2 (16g)  
塩 小2/3 (4g)  
バター 10g  
スキムミルク 大1 (6g)  
強力粉 250g  
ドライイースト 小1 (3g)

233 kcal  
6枚切り  
1枚分

使える機能  
焼色選択  
予約タイマー  
自動具材ミックス



焼きあがりの  
高さの目安：13～17cm

## 作りかた

1. 基本の食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする。→P.16
2. 「メニュー1」を選ぶ。
3. カシューナッツとレーズンを自動具材ミックスケースに入れてセットし、ふたを閉める。→P.19
4. 「ミックスあり自動」を選ぶ。
5. 「スタート」を押す。
6. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## ■ ミルクティーパン

メニュー 1

【材料】 水 100mL  
牛乳 80mL  
紅茶 (ティーバッグ) 3g  
砂糖 大3 (24g)  
塩 小2/3 (4g)  
バター 10g  
強力粉 250g  
ドライイースト 小1 (3g)

193 kcal  
6枚切り  
1枚分

使える機能  
焼色選択  
焼きあがりの  
高さの目安：13～17cm

## 作りかた

1. 基本の食パンと同じ手順で、材料をセットする (ティーバッグから取り出した紅茶の茶葉は、水と一緒に入れる)。→P.16
2. 「メニュー1」を選ぶ。
3. 「スタート」を押す。
4. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## ■ もちもち食パン

メニュー 1

【材料】 水 180mL  
砂糖 大2 (16g)  
塩 小2/3 (4g)  
バター 15g  
スキムミルク 大1 (6g)  
強力粉 210g  
米粉 40g

187 kcal  
6枚切り  
1枚分

使える機能  
焼色選択  
予約タイマー  
焼きあがりの  
高さの目安：13～17cm

※上新粉でもできますが、パンのキメが粗くなります。  
ドライイースト 小1 (3g)

## 作りかた

1. 基本の食パンと同じ手順で、材料をセットする。→P.16
2. 「メニュー1」を選ぶ。
3. 「スタート」を押す。
4. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## ■ モカチョコチップパン

メニュー 1

【材料】 水 170mL  
インスタントコーヒー 3g  
砂糖 大1 (8g)  
塩 小2/3 (4g)  
バター 10g  
スキムミルク 大1 (6g)  
強力粉 240g  
ドライイースト 小1 (3g)

209 kcal  
6枚切り  
1枚分

使える機能  
焼色選択



焼きあがりの  
高さの目安：13～17cm

## 【具材】

チョコチップ 40g  
※冷凍しておく、溶けにくくなります。  
※溶けにくいホームベーカリー用がおおすすめです。

## 作りかた

1. 基本の食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする (インスタントコーヒーは、水と一緒に入れる)。→P.16
2. 「メニュー1」を選ぶ。
3. 「ミックスあり手作業」を選ぶ。→P.20
4. 「スタート」を押す。
5. お知らせ音 (ビビビッ) が鳴ったらふたをあげ、5分以内にチョコチップを入れて、ふたを閉める。
6. 再度「スタート」を押す。
7. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## ■ ハニーポテトパン

メニュー 1

【材料】 水 180mL  
砂糖 大1 (8g)  
はちみつ 大さじ1 (20g)  
塩 小2/3 (4g)  
バター 10g  
スキムミルク 大1 (6g)  
強力粉 250g  
ドライイースト 小1 (3g)

198 kcal  
6枚切り  
1枚分

使える機能  
焼色選択  
焼きあがりの  
高さの目安：13～17cm

## 【具材】

固ゆでしたさつまいも 100g  
※1cm角に切る。

## 作りかた

1. 基本の食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする。→P.16
2. 「メニュー1」を選ぶ。
3. 「ミックスあり手作業」を選ぶ。→P.20
4. 「スタート」を押す。
5. お知らせ音 (ビビビッ) が鳴ったらふたをあげ、5分以内に固ゆでしたさつまいもを入れて、ふたを閉める。
6. 再度「スタート」を押す。
7. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## ■ ホワイトチョコ抹茶パン

メニュー 1

【材料】 水 180mL  
抹茶 4g  
砂糖 大1 1/2 (12g)  
塩 小2/3 (4g)  
バター 15g  
スキムミルク 大1 (6g)  
強力粉 250g  
ドライイースト 小1 (3g)

226 kcal  
6枚切り  
1枚分

使える機能  
焼色選択  
\*こげやすいので、焼色弱をおすすめします。



焼きあがりの  
高さの目安：13～17cm

## 【具材】

ホワイトチョコチップ 40g  
※板チョコを砕いても使えます。  
※冷凍しておく、溶けにくくなります。

## 【注意点】

外側のホワイトチョコがこげる場合があります。

## 作りかた

1. 基本の食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする (抹茶は水と一緒に入れる)。→P.16
2. 「メニュー1 (焼色弱)」を選ぶ。
3. 「ミックスあり手作業」を選ぶ。→P.20
4. 「スタート」を押す。
5. お知らせ音 (ビビビッ) が鳴ったらふたをあげ、5分以内にホワイトチョコチップを入れて、ふたを閉める。
6. 再度「スタート」を押す。
7. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## ■ いちご練乳パン

メニュー 1

【材料】 水 160mL  
練乳 (加糖) 50g  
塩 小2/3 (4g)  
バター 15g  
スキムミルク 大1 (6g)  
強力粉 250g  
ドライイースト 小1 (3g)

239 kcal  
6枚切り  
1枚分

使える機能  
焼色選択  
予約タイマー  
自動具材ミックス  
\*こげやすいので、焼色弱をおすすめします。



焼きあがりの  
高さの目安：13～17cm

## 【具材】

ドライいちご 60g  
※5mm以下にきざむ。

## 作りかた

1. 基本の食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする (練乳は水と一緒に入れる)。→P.16
2. 「メニュー1 (焼色弱)」を選ぶ。
3. ドライいちごを自動具材ミックスケースに入れてセットし、ふたを閉める。→P.19
4. 「ミックスあり自動」を選ぶ。
5. 「スタート」を押す。
6. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## ■ 熟成食パン (乳製品不使用)

メニュー 2

【材料】 水 190mL  
砂糖 大2 (16g)  
塩 小2/3 (4g)  
ショートニング 10g  
強力粉 250g  
ドライイースト 小1 1/2 (1.5g)

179 kcal  
6枚切り  
1枚分

使える機能  
焼色選択  
予約タイマー

焼きあがりの  
高さの目安：13～17cm

## 作りかた

1. 熟成食パンと同じ手順で、材料をセットする。→P.21
2. 「メニュー2」を選ぶ。
3. 「スタート」を押す。
4. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## ■ ハニーアーモンドパン

メニュー 2

【材料】 水 180mL  
はちみつ 大さじ2 (40g)  
塩 小2/3 (4g)  
砂糖 大1 (8g)  
バター 15g  
スキムミルク 大1 (6g)  
強力粉 250g  
ドライイースト 小1 1/2 (1.5g)

251 kcal  
6枚切り  
1枚分

使える機能  
焼色選択  
予約タイマー  
自動具材ミックス  
\*こげやすいので、焼色弱をおすすめします。

焼きあがりの  
高さの目安：13～17cm

## 【具材】

ローストアーモンド 50g  
※5mm以下にきざむ。

## 作りかた

1. 熟成食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする (はちみつは水と一緒に入れる)。→P.21
2. 「メニュー2 (焼色弱)」を選ぶ。
3. ローストアーモンドを自動具材ミックスケースに入れてセットし、ふたを閉める。→P.19
4. 「ミックスあり自動」を選ぶ。
5. 「スタート」を押す。
6. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## ■ フォカッチャ風食パン

メニュー 3

【材料】 水 180mL  
砂糖 大1 (8g)  
塩 小2/3 (4g)  
オリーブオイル 大さじ1 1/2 (18g)  
乾燥ローズマリー 小さじ1 1/2 (0.3g)  
※バジルなど、他のハーブでも作れます。  
強力粉 250g  
ドライイースト 小1 1/3 (4g)

188 kcal  
6枚切り  
1枚分

使える機能  
焼色選択



焼きあがりの  
高さの目安：9～13cm

## 作りかた

1. 早焼き食パンと同じ手順で、材料をセットする (ローズマリーは強力粉と一緒に入れる)。→P.21
2. 「メニュー3」を選ぶ。
3. 「スタート」を押す。
4. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## アレンジ食パンを焼く

## ■ ウインナー &amp; コーンパン

**【材料】** 水 200mL  
砂糖 大2 1/2 (20g)  
塩 小2/3 (4g)  
バター 15g  
スキムミルク 大1 (6g)  
強力粉 280g  
ドライイースト 小1 1/3 (4g)

**【具材】**  
ウインナー 60g ※1cm幅に切る。  
ホールコーン 40g ※水切りしたもの。

## 作りかた

1. 早焼き食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする。→P.21
2. 「メニュー3」を選ぶ。
3. 「ミックスあり手作業」を選ぶ。→P.20
4. 「スタート」を押す。
5. お知らせ音(ピピピッ)が鳴ったらふたをあげ、5分以内にウインナーとホールコーンを入れて、ふたを閉める。
6. 再度「スタート」を押す。
7. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## ■ チーズパン

**【材料】** 水 200mL  
砂糖 大2 1/2 (20g)  
塩 小2/3 (4g)  
バター 15g  
スキムミルク 大1 (6g)  
強力粉 280g  
ドライイースト 小1 1/3 (4g)

**【具材】**  
レッドチェダーチーズ 50g  
※1cm角に切る。  
※チーズの形は残りません。

## 作りかた

1. 早焼き食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする。→P.21
2. 「メニュー3」を選ぶ。
3. 「ミックスあり手作業」を選ぶ。→P.20
4. 「スタート」を押す。
5. お知らせ音(ピピピッ)が鳴ったらふたをあげ、5分以内にレッドチェダーチーズを入れて、ふたを閉める。
6. 再度「スタート」を押す。
7. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## ■ にんじんパン

**【材料】** 水 150mL  
すりおろしにんじん 50g  
砂糖 大2 (16g)  
塩 小2/3 (4g)  
バター 15g  
スキムミルク 大1 (6g)  
強力粉 250g  
ドライイースト 小1 (3g)

## 作りかた

1. ソフト食パンと同じ手順で、材料をセットする(すりおろしにんじんは、水と一緒に加える)。→P.22
2. 「メニュー4」を選ぶ。
3. 「スタート」を押す。
4. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## ■ ほうれん草&amp;ハムパン

**【材料】** 水 140mL  
ゆでほうれん草 50g  
※細かくきざむ。  
砂糖 大2 (16g)  
塩 小2/3 (4g)  
バター 15g  
スキムミルク 大1 (6g)  
強力粉 250g  
ドライイースト 小1 (3g)

**【具材】**  
ハム 40g  
※1cm角に切る。

## 作りかた

1. ソフト食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする(ゆでほうれん草は、水と一緒に加える)。→P.22
2. 「メニュー4」を選ぶ。
3. 「ミックスあり手作業」を選ぶ。→P.20
4. 「スタート」を押す。
5. お知らせ音(ピピピッ)が鳴ったらふたをあげ、5分以内にハムを入れて、ふたを閉める。
6. 再度「スタート」を押す。
7. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## ■ トマト&amp;マンゴーパン

**【材料】** 水 100mL  
トマトジュース 100mL  
※砂糖・食塩不使用で100%のもの。  
砂糖 大2 1/2 (20g)  
塩 小2/3 (4g)  
バター 15g  
スキムミルク 大1 (6g)  
強力粉 250g  
ドライイースト 小1 (3g)

**【具材】**  
ドライマンゴー 40g  
※5mm以下にきざむ。

## 作りかた

1. ソフト食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする。→P.22
2. 「メニュー4」を選ぶ。
3. ドライマンゴーを自動具材ミックスケースに入れてセットし、ふたを閉める。→P.19
4. 「ミックスあり自動」を選ぶ。
5. 「スタート」を押す。
6. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## ■ クランベリー &amp; クリームチーズパン

**【材料】** 水 50mL  
牛乳 100mL  
クリームチーズ 80g  
※10g程度に切り分ける。  
砂糖 大2 1/2 (20g)  
塩 小2/3 (4g)  
バター 10g  
強力粉 250g  
ドライイースト 小1 (3g)

**【具材】**  
ドライクランベリー 40g  
※大きいものは5mm以下にきざむ。

## 作りかた

1. リッチ食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする(クリームチーズは、水・牛乳の次に入れる)。→P.22
2. 「メニュー5」を選ぶ。
3. ドライクランベリーを自動具材ミックスケースに入れてセットし、ふたを閉める。→P.19
4. 「ミックスあり自動」を選ぶ。
5. 「スタート」を押す。
6. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## ■ W チョコリッチパン

**【材料】** 水 60mL  
ココア 20g  
牛乳 100mL  
生クリーム 60mL  
※乳脂肪分40%前後のもの  
砂糖 大1 1/2 (12g)  
塩 小2/3 (4g)  
バター 10g  
強力粉 250g  
ドライイースト 小1 (3g)

## 作りかた

1. リッチ食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする(ココアは水と一緒に入れる)。→P.22
2. 「メニュー5」を選ぶ。
3. 「ミックスあり手作業」を選ぶ。→P.20
4. 「スタート」を押す。
5. お知らせ音(ピピピッ)が鳴ったらふたをあげ、5分以内にチョコチップを入れて、ふたを閉める。
6. 再度「スタート」を押す。
7. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## ■ マロンブリオッシュ

**【材料】** 牛乳 70mL  
卵 M2個 (100g)  
砂糖 大5 (40g)  
塩 小2/3 (4g)  
バター(食塩不使用) 50g  
※10g程度に切り分ける。  
強力粉 210g  
薄力粉 30g  
ドライイースト 小2/3 (2g)

## 作りかた

1. ブリオッシュ風食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする。→P.23
2. 「メニュー6」を選ぶ。
3. 「ミックスあり手作業」を選ぶ。→P.20
4. 「スタート」を押す。
5. お知らせ音(ピピピッ)が鳴ったらふたをあげ、5分以内に栗の甘露煮を入れて、ふたを閉める。
6. 再度「スタート」を押す。
7. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## ■ パネトーネ

**【材料】** 牛乳 70mL  
卵 M2個 (100g)  
砂糖 大5 (40g)  
塩 小2/3 (4g)  
バター(食塩不使用) 50g  
※10g程度に切り分ける。  
強力粉 210g  
薄力粉 30g  
ドライイースト 小2/3 (2g)

**【具材】**  
ドライフルーツ  
ミックス 60g  
※大きいものは5mm以下にきざむ。

## 作りかた

1. ブリオッシュ風食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする。→P.23
2. 「メニュー6」を選ぶ。
3. ドライフルーツミックスを自動具材ミックスケースに入れてセットし、ふたを閉める。→P.19
4. 「ミックスあり自動」を選ぶ。
5. 「スタート」を押す。
6. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## ■ アボカドブリオッシュ(乳製品不使用)

**【材料】** 水 40mL  
アボカド 60g  
(皮と種を取り除き1cm角に切る)  
卵 M2個 (100g)  
砂糖 大2 1/2 (20g)  
塩 小2/3 (4g)  
オリーブオイル 20g  
強力粉 200g  
薄力粉 30g  
ドライイースト 小2/3 (2g)

## 作りかた

1. ブリオッシュ風食パンと同じ手順で、材料をセットする。→P.23  
(アボカドは最初から入れておく)
2. 「メニュー6」を選ぶ。
3. 「スタート」を押す。
4. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## ☆ワンポイントアドバイス

アボカドはよく熟れたものを使用してください。エビのマヨネーズあえやハムなどをサンドイッチにして食べるのもおすすめです。



## アレンジ食パンを焼く

## オリーブ &amp; トマトフランス

メニュー  
7

【材料】 水 190mL  
塩 小2/3 (4g)  
フランスパン用準強力粉  
→P.15 250g  
ドライイースト  
小1/2 (1.5g)

使える機能  
焼色選択  
自動具材ミックス



焼きあがりの  
高さの目安：10～15cm

## 【具材】

種抜きオリーブ 40g  
※1/4にきざみ、水分  
をふき取る。  
ドライトマト 15g  
※5mm以下にきざむ。  
かたい場合は、かるく  
水で戻し水分をふき  
取ってからきざむ。

## 作りかた

1. フランスパンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする。  
→P.24
2. 「メニュー7」を選ぶ。
3. オリーブとドライトマトを自動具材ミックスケースに入れて  
セットし、ふたを閉める。→P.19
4. 「ミックスあり自動」を選ぶ。
5. 「スタート」を押す。
6. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## オニオン &amp; ベーコンフランス

メニュー  
7

【材料】 水 190mL  
塩 小2/3 (4g)  
フランスパン用準強力粉  
→P.15 250g  
ドライイースト  
小1/2 (1.5g)

使える機能  
焼色選択  
焼きあがりの  
高さの目安：10～15cm

## 【具材】

ブロックベーコン 60g  
※1cm角に切る。  
フライドオニオン 20g  
※5mm以下にきざむ。

## 作りかた

1. フランスパンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする。→P.24
2. 「メニュー7」を選ぶ。
3. 「ミックスあり手作業」を選ぶ。→P.20
4. 「スタート」を押す。
5. お知らせ音（ビビッ）が鳴ったらふたをあげ、5分以内にベー  
コンとフライドオニオンを入れて、ふたを閉める。
6. 再度「スタート」を押す。
7. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## メープルマカダミアフランス

メニュー  
7

【材料】 水 160mL  
メープルシロップ 30g  
塩 小2/3 (4g)  
フランスパン用準強力粉→P.15 250g  
ドライイースト 小1/2 (1.5g)

使える機能  
焼色選択  
予約タイマー  
自動具材ミックス  
※こげやすいので、焼色  
弱を選択してください。  
焼きあがりの  
高さの目安：  
10～15cm

## 【具材】

ローストマカダミアナッツ 80g  
※5mm以下にきざむ。

## 作りかた

1. フランスパンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする（メー  
プルシロップは水と一緒に入れる）。→P.24
2. 「メニュー7（焼色弱）」を選ぶ。
3. ローストマカダミアナッツを自動具材ミックスケースに入れて  
セットし、ふたを閉める。→P.19
4. 「ミックスあり自動」を選ぶ。
5. 「スタート」を押す。
6. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## カンパーニュ

メニュー  
8

【材料】 水 180mL  
はちみつ 小さじ2 (14g)  
塩 小2/3 (4g)  
オリーブオイル 小さじ2 (8g)  
強力粉 190g  
ライ麦粉 30g  
全粒粉 30g  
ドライイースト 小1/2 (1.5g)

使える機能  
予約タイマー  
自動具材ミックス

## 【具材】

ドライいちじく 30g  
※5mm以下にきざむ。  
くるみ 30g  
※5mm以下にきざむ。  
レーズン 30g



焼きあがりの  
高さの目安：8～12cm

## 作りかた

1. ライ麦食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする。  
→P.25
2. 「メニュー8」を選ぶ。
3. ドライいちじく・くるみ・レーズンを自動具材ミックスケース  
に入れてセットし、ふたを閉める。→P.19
4. 「ミックスあり自動」を選ぶ。
5. 「スタート」を押す。
6. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## オレンジライ麦パン

メニュー  
8

(ライ麦粉40%)

【材料】 水(約5度の冷水) 170mL  
白ワインビネガー 大さじ1/2 (8mL)  
砂糖 大1 (8g)  
塩 小2/3 (4g)  
バター 10g  
強力粉 150g  
ライ麦粉 100g  
ドライイースト 小1/2 (1.5g)

## 【具材】

オレンジピール 30g  
※5mm以下にきざむ。

焼きあがりの  
高さの目安：8～12cm

## 作りかた

1. ライ麦食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする。  
→P.25
2. 「メニュー8」を選ぶ。
3. 「ミックスあり手作業」を選ぶ。→P.20
4. 「スタート」を押す。
5. お知らせ音（ビビッ）が鳴ったらふたをあげ、5分以内にオレ  
ンジピールを入れて、ふたを閉める。
6. 再度「スタート」を押す。
7. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## グラハムパン

メニュー  
9

【材料】 水 180mL  
砂糖 大1 (8g)  
塩 小2/3 (4g)  
バター 10g  
スキムミルク  
大1 (6g)  
強力粉 160g  
全粒粉 50g  
グラハム粉 40g  
ドライイースト  
小1 (3g)

使える機能  
予約タイマー



焼きあがりの  
高さの目安：12～17cm

## 作りかた

1. 全粒粉食パンと同じ手順で、材料をセットする。→P.25  
※グラハム粉がかたく感じられる場合は、分量の水につけて冷  
蔵庫に入れて一晩吸水させてから使う。つけた水とグラハム  
粉をパンケースに入れてから、その他の材料をセットする。
2. 「メニュー9」を選ぶ。
3. 「スタート」を押す。
4. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## ラムレーズンパン

メニュー  
9

(全粒粉40%)

【材料】 水 190mL  
砂糖 大1 (8g)  
塩 小2/3 (4g)  
バター 10g  
スキムミルク 大1 (6g)  
強力粉 150g  
全粒粉 100g  
ドライイースト 小1 (3g)

焼きあがりの  
高さの目安：12～16cm

## 【具材】

ラム酒漬けレーズン 70g  
※水気を切る。

## 作りかた

1. 全粒粉食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする。  
→P.25
2. 「メニュー9」を選ぶ。
3. 「ミックスあり手作業」を選ぶ。→P.20
4. 「スタート」を押す。
5. お知らせ音（ビビッ）が鳴ったらふたをあげ、5分以内にラム  
酒漬けレーズンを入れて、ふたを閉める。
6. 再度「スタート」を押す。
7. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## 枝豆チーズパン

メニュー  
10

【材料】 水 140mL  
冷ましたごはん (白米) 150g  
粉チーズ 20g  
砂糖 大1 (8g)  
塩 小2/3 (4g)  
バター 10g  
スキムミルク 大1 (6g)  
強力粉 220g  
ドライイースト  
小2/3 (2g)

使える機能  
焼色選択  
自動具材ミックス



焼きあがりの  
高さの目安：13～17cm

## 作りかた

1. あらかじめ、別の容器にごはんと分量の水を入れてよくほぐし、  
20分ふやかす。
2. ごはん食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする（粉  
チーズは水でふやかしたごはんの次に入れる）。→P.26
3. 「メニュー10」を選ぶ。
4. 枝豆を自動具材ミックスケースに入れてセットし、ふたを閉める。  
→P.19
5. 「ミックスあり自動」を選ぶ。
6. 「スタート」を押す。
7. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## 抹茶甘納豆パン

メニュー  
10

【材料】 水 140mL  
冷ましたごはん (白米) 150g  
抹茶 小さじ2 (4g)  
砂糖 大1 (8g)  
塩 小2/3 (4g)  
バター 10g  
スキムミルク 大1 (6g)  
強力粉 220g  
ドライイースト 小2/3 (2g)

使える機能  
焼色選択

焼きあがりの  
高さの目安：13～17cm

## 【具材】

甘納豆 (小豆) 50g

## 作りかた

1. あらかじめ、別の容器にごはんと分量の水を入れてよくほぐし、  
20分ふやかす。
2. ごはん食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする（抹  
茶は水でふやかしたごはんの次に入れる）。→P.26
3. 「メニュー10」を選ぶ。
4. 「ミックスあり手作業」を選ぶ。→P.20
5. 「スタート」を押す。
6. お知らせ音（ビビッ）が鳴ったらふたをあげ、5分以内に甘  
納豆を入れて、ふたを閉める。
7. 再度「スタート」を押す。
8. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## アレンジ食パンを焼く

## 黒ごまパン

使える機能  
予約タイマー

メニュー 11

【材料】水(約5度の冷水) 200mL

211 kcal  
6枚切り  
1枚分

黒ごま 大さじ2(18g) ※室温が15度以下  
米粉パン用ミックス粉[こめの香 のときは、水を  
(グルテン入り)] →P.14 300g 10mL増やす。  
ドライイースト 小1 1/3(4g)



焼きあがりの高さの目安: 10~15cm

## 作りかた

1. 米粉食パン(小麦入り)と同じ手順で、材料をセットする(黒ごまは水の次に入れる)。  
→P.26
2. 「メニュー 11」を選ぶ。
3. 「スタート」を押す。
4. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## 小豆パン

使える機能  
予約タイマー

メニュー 12

【材料】水 250mL

276 kcal  
6枚切り  
1枚分

ゆで小豆(加糖) 100g 焼きあがりの  
砂糖 大1(8g) 高さの目安: 8~12cm  
塩 小1/2(3g)  
ショートニング 30g  
米粉パン用ミックス粉[こめの香(グルテンフリー)]  
→P.14 300g  
ドライイースト 小1 1/3(4g)

## 作りかた

1. 米粉食パン(小麦ゼロ)と同じ手順で、材料をセットする(ゆで小豆は水の次に入れる)。  
→P.27
2. 「メニュー 12」を選ぶ。
3. 「スタート」を押す。
4. お知らせ音(ピピピッ)が鳴ったらふたをあげ、5分以内に粉落としをして、ふたを閉める。
5. 再度「スタート」を押す。
6. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## 雑穀米パン

使える機能  
焼色選択  
予約タイマー

メニュー 10

【材料】水 140mL

208 kcal  
6枚切り  
1枚分

冷ましたごはん(十六穀米) 150g  
砂糖 大1 1/2(12g)  
塩 小2/3(4g)  
バター 10g  
スキムミルク 大1(6g)  
強力粉 220g  
ドライイースト 小2/3(2g)

焼きあがりの高さの目安: 13~17cm

## 作りかた

1. あらかじめ別容器に雑穀米と分量の水を入れてよくほぐし、約20分ふやかす。
2. ごはん食パンと同じ手順で、材料をセットする(水でふやかした雑穀米は、材料の最初に入れる)。  
→P.26
3. 「メニュー 10」を選ぶ。
4. 「スタート」を押す。
5. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## よもぎパン

使える機能  
予約タイマー

メニュー 12

【材料】水 290mL

253 kcal  
6枚切り  
1枚分

乾燥よもぎ粉 4g  
砂糖 大3 1/2(28g)  
塩 小1/2(3g)  
ショートニング 30g  
米粉パン用ミックス粉 300g [こめの香(グルテンフリー)]  
→P.14  
ドライイースト 小1 1/3(4g)



焼きあがりの高さの目安: 8~12cm

## 作りかた

1. 米粉食パン(小麦ゼロ)と同じ手順で、材料をセットする(よもぎ粉は水の次に入れる)。  
→P.27
2. 「メニュー 12」を選ぶ。
3. 「スタート」を押す。
4. お知らせ音(ピピピッ)が鳴ったらふたをあげ、5分以内に粉落としをして、ふたを閉める。
5. 再度「スタート」を押す。
6. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## 海苔パン

使える機能  
焼色選択  
予約タイマー

メニュー 10

【材料】水 150mL

213 kcal  
6枚切り  
1枚分

冷ましたごはん 150g  
砂糖 大1(8g)  
塩 小2/3(4g)  
バター 20g  
スキムミルク 大1(6g)  
強力粉 220g  
ドライイースト 小2/3(2g)  
味付けのり(12切5枚入り) 2袋

焼きあがりの高さの目安: 13~17cm

## 作りかた

1. あらかじめ別容器にごはんと分量の水を入れてよくほぐし、約20分ふやかす。
2. ごはん食パンと同じ手順で、材料をセットする(水でふやかしたごはんと、材料の最初に入れる)。  
→P.26
3. 「メニュー 10」を選ぶ。
4. 「スタート」を押す。
5. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

## 黒糖きな粉パン

使える機能  
予約タイマー

メニュー 11

【材料】水(約5度の冷水) 200mL

216 kcal  
6枚切り  
1枚分

黒糖 大2 1/2(20g)  
きな粉 15g  
米粉パン用ミックス粉 300g [こめの香(グルテン入り)] →P.14  
ドライイースト 小1 1/3(4g)  
※室温が15度以下のときは、水を10mL増やす。

## 作りかた

1. 米粉食パン(小麦入り)と同じ手順で、材料をセットする(黒糖・きな粉は水の次に入れる)。  
→P.26
2. 「メニュー 11」を選ぶ。
3. 「スタート」を押す。
4. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

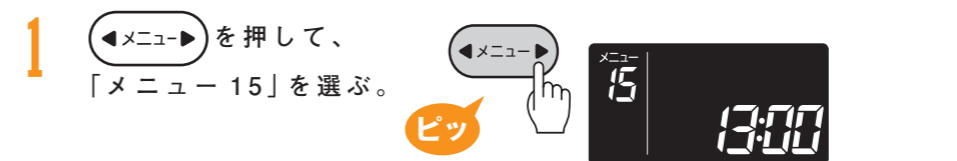
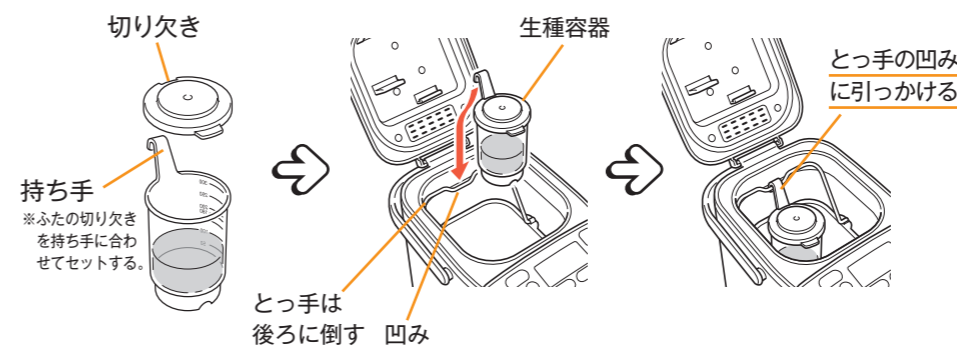
## 天然酵母 生種を作る(天然酵母生種おこし)

メニュー 15 調理時間 約24時間

【材料(天然酵母食パン 約4回分)】

水(約30度) 100mL  
ホシノ天然酵母パン種(元種) (→P.14) 50g

- 【準備】
- ① 付属の生種容器に、ホシノ天然酵母パン種と水を入れ、清潔なスプーンなどでよくまぜる。
  - ② 生種容器のふたを閉める(ふたの切り欠きを持ち手に合わせてセットする)。
  - ③ パンケースをセットし、生種容器をパンケースのとっ手に引っかける(羽根はつけない)。
  - ④ 本体のふたを閉める。



残り60分になると



できあがりまでの残り時間を1分単位で表示

- 3 できあがったら、「取消」を押して生種容器をすぐに取り出し、冷蔵庫で保存する。

※取り出さずに置いておくと、発酵力が弱まります。



## 生種容器は清潔に

- ◆ 生種容器は、生種専用にする。
- ◆ 生種容器は清潔しておく(雑菌が繁殖すると生種がうまくできません)。  
→P.71

## 温度について

- ◆ 水温が高すぎたり低すぎたりすると、うまくできないことがあります。
- ◆ 室温が30度以上になると、うまくできないことがあります。
- ◆ 本体は、できるだけ室温が一定の場所に置く。温度の差が大きいと、うまくできないことがあります。

## うまくできたとき

フルーティな酒粕のような発酵種(パン種)の香りがします。

## 保存するとき

生種容器に入れたまま、しっかりとふたをして冷蔵庫に入れ、1週間以内に使い切る。

## ご注意

- 発酵力がなくなるので、冷凍や常温で保存しない。
- 新しい生種と古い生種をまぜない。

# 天然酵母食パンを焼く

メニュー 13 調理時間 約7時間



【材料】\*

- 水 180mL  
※室温が25度以上のときは、約5度の冷水を使う。
- 生種 (→P.35) 30g  
※室温が28度以上のときは、生種を25gに減らす。
- 砂糖 大2 (16g)
- 塩 小2/3 (4g)
- 強力粉 290g
- \*バター(10g)を加えても作れます。

【準備】

- 天然酵母生種を作る (約24時間かかります)。→P.35
- パンケースを取り出し、パン羽根をセットする。
- パンケースに、水→生種→砂糖・塩→強力粉の順に入れる。
- パンケースをセットし、ふたを閉める。→P.17

1 ◀メニュー▶ を押して、「メニュー 13」を選ぶ。

2 スタート を押す。

3 焼きあがったら、取消 を押してすぐにパンを取り出す。→P.17

生種を計量するとき

全体をよくかきまぜてから計量する。

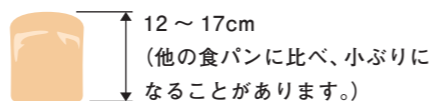
使える機能

- 1でメニューを選んだ後、操作する。
- ◆焼色選択→P.18
  - ◆予約タイマー→P.18
  - ◆自動で具材を入れる→P.19
  - 手作業で具材を入れる→P.20

室温が30度以上のとき

できばえが悪くなります。

焼きあがりの高さの目安



## 松の実パン

メニュー 13

- 【材料】水 180mL  
※室温が25度以上のときは、約5度の冷水を使う。
- 生種 (→P.35) 30g  
※室温が28度以上のときは、生種を25gに減らす。
  - 砂糖 大2 (16g)
  - 塩 小2/3 (4g)
  - 強力粉 290g
  - 【具材】松の実 25g

作りかた

- 上記の天然酵母食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする。
- 「メニュー 13」を選ぶ。
- 松の実を自動具材ミックススペースに入れてセットし、ふたを閉める。→P.19
- 「ミックス あり 自動」を選ぶ。
- スタート を押す。
- できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

使える機能

- 焼色選択
- 予約タイマー
- 自動具材ミックス

# 天然酵母パン生地を作る

メニュー 14 調理時間 約4時間

【材料】

- 水 160mL  
※室温が25度以上のときは、約5度の冷水を使う。
- 生種 (→P.35) 30g  
※室温が28度以上のときは、生種を25gに減らす。
- 砂糖 大2 (16g)
- 塩 小2/3 (4g)
- バター 10g
- 強力粉 290g

【準備】

- 天然酵母生種を作る (約24時間かかります)。→P.35
- パンケースを取り出し、パン羽根をセットする。
- パンケースに、水→生種→砂糖・塩・バター→強力粉の順に入れる。
- パンケースをセットし、ふたを閉める。→P.17

1 ◀メニュー▶ を押して、「メニュー 14」を選ぶ。

2 スタート を押す。

3 できあがったら、取消 を押して打ち粉 (強力粉) をかるくふった台の上などに生地を取り出す。

※すぐに取り出さずに置いておくと、さらに発酵がすすみます。

生種を計量するとき

全体をよくかきまぜてから計量する。

使える機能

- 1でメニューを選んだ後、操作する。
- ◆自動で具材を入れる→P.19
  - 手作業で具材を入れる→P.20

生地がベタつくとき

打ち粉 (強力粉) をする。

生地の発酵が足りないとき

室温や配合によっては、発酵のすすみが遅くなることがあります。生地の発酵が足りないときは、できあがった生地をすぐに取り出さず、ふたを閉めて10分くらいおく。余熱で発酵がすすみます。

## バジルパン

メニュー 14



【材料 (16個分)】

- 水 160mL  
※室温が25度以上のときは、約5度の冷水を使う。
- 生種 (→P.35) 30g  
※室温が28度以上のときは、生種を25gに減らす。
- 砂糖 大2 (16g)
- 塩 小2/3 (4g)
- バター 10g
- 乾燥バジル 小さじ2 (0.6g)
- 強力粉 290g

作りかた

- 上記の天然酵母パン生地と同じ手順で、材料をセットし (乾燥バジルは強力粉と一緒に入れる)、パン生地を作る。
- 取り出したパン生地をスケッパーで16等分し、きれいな面を出して丸め、フキン\*をかけて10~15分やすませる。
- 生地をかるく丸め直し、クッキングシートを敷いたオープン皿に並べ、霧吹きで少量の水をかける。
- 30度で1時間、1.5~2倍の大きさになるまで発酵させる。
- 200度に予熱したオープンで10~15分焼く (数回に分けて焼くときは、残りの生地を発酵しすぎないように冷蔵庫に入れる)。

\*フキンは水でぬらしてかたくしぼったものを使う。 37

# 無塩食パンを焼く

メニュー 16 調理時間 3時間 20分

- 【材料】** 水\* 180mL  
 砂糖 大2 (16g)  
 バター (食塩不使用) 10g  
 スキムミルク 大1 (6g)  
 強力粉 250g  
 ドライイースト 小1 (3g)

**【準備】** 基本の食パンを焼くの「1」～「3」と同じ手順で、無塩食パンの材料をセットする。  
 →P.16  
 ※室温が25度以上のときは、約5度の冷水を使う。



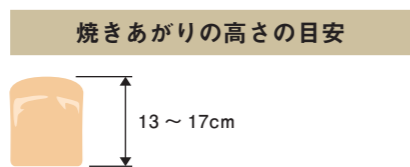
1 ◀メニュー▶ を押して、「メニュー16」を選ぶ。



2 スタート を押す。



3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17



### 使える機能

- 1 でメニューを選んだ後、操作する。
- ◆焼色選択→P.18
- ◆予約タイマー→P.18
- ◆自動で具材を入れる→P.19
- 手作業で具材を入れる→P.20

### 減塩パンを焼く場合

減塩パンを作るときは、塩を小1/3 (2g) 加える。

# 無塩黒糖レーズンパン

メニュー 16



- 使える機能**
- 焼色選択\*
  - 予約タイマー
- \*こげやすいので、焼色弱をおすすめします。  
 焼きあがりの高さの目安: 13~17cm

- 【材料】** 水 170mL  
 レーズン 60g ※5mm以下にきざむ。  
 黒糖 大4 (32g)  
 バター (食塩不使用) 10g  
 スキムミルク 大1 (6g)  
 強力粉 250g  
 ドライイースト 小1 (3g)

- 作りかた**
1. 無塩食パンと同じ手順で材料をセットする。(レーズンは、水と一緒に加える)。
  2. 「メニュー」を押して、「メニュー16」を選ぶ。
  3. 「スタート」を押す。
  4. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

# 無塩オレンジチョコパン

メニュー 16



- 使える機能**
- 焼色選択
- 焼きあがりの高さの目安: 13~17cm

- 【材料】** 水 190mL  
 砂糖 大2 1/2 (20g)  
 バター (食塩不使用) 10g  
 スキムミルク 大1 (6g)  
 ココア 15g  
 強力粉 250g  
 ドライイースト 小1 (3g)
- 【具材】** オレンジピール 40g ※5mm以下にきざむ。  
 チョコチップ 40g ※冷凍しておくとうまくなりやすい。

- 作りかた**
1. 無塩食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする。
  2. 「メニュー」を押して、「メニュー16」を選ぶ。
  3. 「ミックスあり 手作業」を選ぶ
  4. 「スタート」を押す。
  5. お知らせ音(ビビッ)が鳴ったらふたをあけ、5分以内にオレンジピールとチョコチップを入れて、ふたを閉める。
  6. 再度「スタート」を押す。
  7. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

# 大豆粉食パンを焼く

メニュー 17 調理時間 2時間 45分



- 【材料】** 水 110mL ※室温が15度以下のときは、約30度の水を使う。  
 卵 M1個 (50g) ※卵の重さが前後する場合は水と合わせて160mLにする。  
 バター 20g  
 A { 大豆粉→P.15 95g  
 グルテンパウダー→P.15 75g  
 人工甘味料 大2 1/2 (20g) (カロリーゼロ・顆粒状のもの)  
 塩 小1/2 (3g)  
 ドライイースト 小1/2 (1.5g)

- 【準備】**
1. パンケースを取り出し、パン羽根をセットする。
  2. ボウルなどでAを混ぜ合わせる。
  3. パンケースに、卵・水→バター→Aの順に入れる。
  4. ドライイーストをイースト自動投入ケースに入れ、本体にセットする。
  5. パンケースをセットし、ふたを閉める。→P.17

1 ◀メニュー▶ を押して、「メニュー17」を選ぶ。



2 スタート を押す。



3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17



### 具材を入れる場合

具材を入れる場合は、最初から入れる。大豆粉食パンの生地はかたくなりやすく、途中で具材を入れてうまく混ざりません。生地の性質上、具材がくずれやすくなります。やわらかい具材を入れると形は残りません。

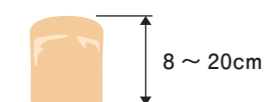
### 焼色について

材料の性質上、側面の焼色は濃くなります。

### できあがりについて

使う材料によってパンの食感やふくらみかたは大きく変わりますが、失敗ではありません。内部や上部に穴があくことがあります。

### 焼きあがりの高さの目安



### 大豆粉について

使う大豆粉によってパンの食感は大きく変わります。きなこやにおいを取り除いた失活大豆粉は、加熱処理がされており、うまくふくらみません。ユウテック「超微粉大豆粉」をおすすめします。→P.15

### グルテンパウダーについて

使うグルテンパウダーによってパンのふくらみかたは大きく変わります。フリーズドライ製法で作られたグルテンパウダーを使用すると非常によくふくらみます。ふくらみすぎる場合はグルテンパウダーを10g、水を10mL減らします。→P.15

大豆粉食パンの アレンジ食パンを作る

大豆粉ふすまパン



焼きあがりの高さの目安：  
8～15cm



【材料】

- 153 kcal  
6枚切り  
1枚分
- 水 110mL
  - 卵 M1個 (50g)
  - バター 20g
  - 大豆粉 65g
  - ふすま粉 30g
  - グルテンパウダー 75g
  - 人工甘味料 大2 1/2 (20g)
  - 塩 小1/2 (3g)
  - ドライイースト 小1/2 (1.5g)

作りかた

- 大豆粉食パンと同じ手順で材料をセットする。→P.39
- 「メニュー」を押して、「メニュー 17」を選ぶ。
- 「スタート」を押す。
- できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

大豆粉カレー食パン



焼きあがりの高さの目安：  
8～20cm



【材料】

- 166 kcal  
6枚切り  
1枚分
- 水 120mL
  - 卵 M1個 (50g)
  - カレー粉 4g
  - オリーブオイル 大1 1/2 (18g)
  - 大豆粉 95g
  - グルテンパウダー 75g
  - 人工甘味料 大2 (16g)
  - 塩 小1/2 (3g)
  - ドライイースト 小1/2 (1.5g)

作りかた

- 大豆粉食パンと同じ手順で材料をセットする (カレー粉は、水と一緒に加える)。→P.39
- 「メニュー」を押して、「メニュー 17」を選ぶ。
- 「スタート」を押す。
- できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

大豆粉ごま&くるみパン



焼きあがりの高さの目安：  
8～18cm



【材料】

- 224 kcal  
6枚切り  
1枚分
- 水 120mL
  - 卵 M1個 (50g)
  - バター 20g
  - くるみ 40g
  - 大豆粉 95g
  - グルテンパウダー 75g
  - 人工甘味料 大2 1/2 (20g)
  - 塩 小1/2 (3g)
  - ドライイースト 小1/2 (1.5g)
  - 白ごま 大2 (18g)

作りかた

- 大豆粉食パンと同じ手順で材料をセットする (ごまとくるみは、水と一緒に加える)。→P.39
- 「メニュー」を押して、「メニュー 17」を選ぶ。
- 「スタート」を押す。
- できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

バジルチキンサンド



【材料 (2人分)】

- 769 kcal  
1人分
- 大豆粉食パン (8枚切り) 4枚
  - 鶏もも肉 1枚
  - 塩 適量
  - こしょう 適量
  - レモン汁 小さじ1
  - オリーブオイル 大さじ1
  - 乾燥バジル 適量
  - バター 適量
  - レタス 2枚
  - チェダースライスチーズ 2枚
  - マヨネーズ 適量

※写真は大豆粉カレー食パンを使用

作りかた

- 鶏もも肉は塩、こしょう、レモン汁で下味をつけ、オリーブオイルを塗り、乾燥バジルをふる。
- グリルまたはフライパンで焼き、火が通れば取り出し、粗熱を取ってスライスする。
- かるくトーストした大豆粉食パンにバターをぬる。
- 3の大豆粉食パンにレタス、スライスチーズ、半量の鶏もも肉をのせ、マヨネーズをかける。
- 大豆粉食パンを上重ね、食べやすい大きさに切る。

パン生地を作る

パン生地



調理時間 約 60分

- 【材料】水\* 150mL  
とき卵 M1/2個 (25g)  
砂糖 大3 (24g)  
塩 小2/3 (4g)  
バター (食塩不使用) 50g  
スキムミルク 大1 (6g)  
強力粉 280g  
ドライイースト 小1 (3g)

【準備】基本の食パンを焼くの「1」～「5」と同じ手順で、パン生地の材料をセットする。

→P.16

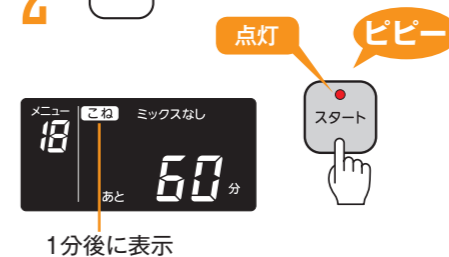
\*材料の量を変えると、うまく作れません。

※室温が25度以上のときは、約5度の冷水を使う。

1 「メニュー」を押して、「メニュー 18」を選ぶ。



2 「スタート」を押す。



3 できあがったら、「取消」を押して打ち粉 (強力粉) をかるくふった台の上などに生地を取り出す。

※すぐに取り出さずに置いておくと、さらに発酵がすすみます。

使える機能

1でメニューを選んだ後、操作する。

◆自動で具材を入れる→P.19

手動で具材を入れる→P.20

材料が冷たい場合

水や強力粉など、すべての材料が冷たい場合、生地の発酵が遅くなることがあります。水温を20度程度にする。

生地の発酵が足りないとき

室温や配合によっては、発酵のすすみが遅くなることがあります。

生地の発酵が足りないときは、できあがった生地をすぐに取り出さず、ふたを開けて10分くらいおく。余熱で発酵がすすみます。

ピザ生地を作る

ピザ生地



調理時間 約 50分

- 【材料】水\* 180mL  
砂糖 大1 (8g)  
塩 小2/3 (4g)  
バター 15g  
スキムミルク 大1 (6g)  
強力粉 280g  
ドライイースト 小1 (3g)

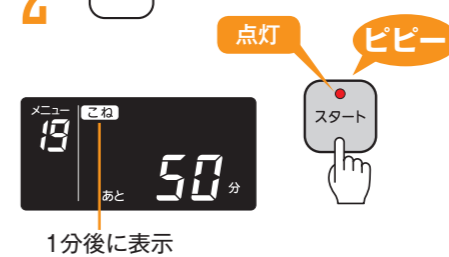
\*材料の量を変えると、うまく作れません。

※室温が25度以上のときは、約5度の冷水を使う。

1 「メニュー」を押して、「メニュー 19」を選ぶ。



2 「スタート」を押す。



3 できあがったら、「取消」を押して打ち粉 (強力粉) をかるくふった台の上などに生地を取り出す。

※すぐに取り出さずに置いておくと、さらに発酵がすすみます。

材料が冷たい場合

水や強力粉など、すべての材料が冷たい場合、生地の発酵が遅くなることがあります。水温を20度程度にする。

生地の発酵が足りないとき

室温や配合によっては、発酵のすすみが遅くなることがあります。

生地の発酵が足りないときは、できあがった生地をすぐに取り出さず、ふたを開けて10分くらいおく。余熱で発酵がすすみます。

パン生地をつくる

米粉パン生地 (小麦入り) メニュー 20 調理時間 約 50分

**【材料】** 水\* (約5度の冷水) 190mL  
 米粉パン用ミックス粉 300g  
 [グリコ栄養食品 こめの香: グルテン入り] →P.14  
 ドライイースト 小1 1/3 (4g)  
 \*材料の量を変えると、うまく作れません。  
 ※室温が15度以下のときは、水を10mL増やす。

**【準備】** 基本の食パンを焼く「1」～「5」と同じ手順で、米粉パン生地 (小麦入り) の材料をセットする。→P.16

使える機能

1でメニューを選んだ後、操作する。  
 ◆自動で具材を入れる →P.19  
 手動で具材を入れる →P.20

室温が28度以上のとき

米粉パン用ミックス粉を、冷蔵庫で冷やす。

生地の発酵が足りないとき

室温や配合によっては、発酵のすすみが遅くなることがあります。  
 生地の発酵が足りないときは、できあがった生地をすぐに取り出さず、ふたを閉めて10分くらいおく。余熱で発酵がすすみます。

ご注意

必ず、米粉パン用ミックス粉 [グリコ栄養食品 こめの香 (グルテン入り)] を使う。→P.14



3 できあがったら、[取消] を押して打ち粉 (強力粉) をかるくふった台の上などに生地を取り出す。  
 ※すぐに取り出さずに置いておくと、さらに発酵がすすみます。

パン生地を作る

米粉パン生地 (小麦ゼロ) メニュー 21 調理時間 約 25分

**【材料】** 水 280mL  
 砂糖 大2 1/2 (20g)  
 塩 小1/2 (3g)  
 ショートニング 30g  
 米粉パン用ミックス粉 300g  
 [グリコ栄養食品 こめの香: グルテンフリー] →P.14  
 ドライイースト 小1 1/3 (4g)

**【準備】** 基本の食パンを焼く「1」～「5」と同じ手順で、米粉パン生地 (小麦ゼロ) の材料をセットする。→P.16  
 \*材料の量を変えると、うまく作れません。

生地について

◆生地はドロツとしたペースト状です。  
 ◆具材を入れる場合、具材によっては片寄って均一にまざらない場合があります。また、ふくらみが悪くなったり、キメが粗くなることがあります。

粉落としについて

◆5分経過すると、自動的にこねが再開します。  
 ◆粉落としをしないと、生地に粉が残ります。

ご注意

●必ず、米粉パン用ミックス粉 [グリコ栄養食品 こめの香 (グルテンフリー)] を使う。→P.14  
 ●粉落としをするとき、金属製のヘラなどは使わない。パンケースのフッ素樹脂を傷めるおそれ。



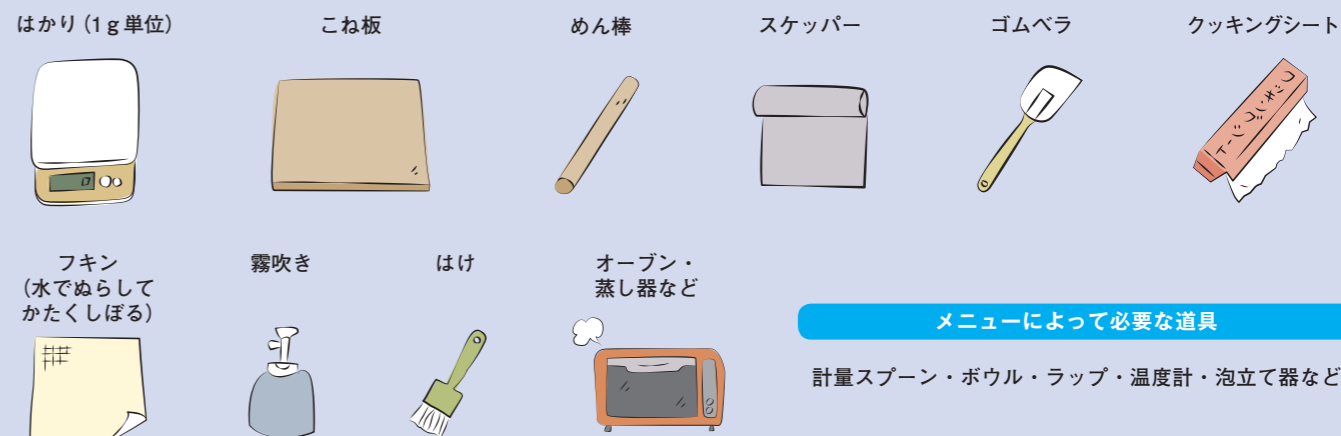
3 約9分後、お知らせ音 (ピピッ) が鳴ったら (手作業♪が点滅) ふたをあけ、5分以内に粉落としをして、ふたを閉める。  
 ※お知らせ音は、1分ごとに5分間鳴ります。  
 ◆ゴムベラなどで、羽根のまわりや周囲の粉を底までしっかり押し込んで落とす。  
 ◆粉落としのとき、お好みの具材を手作業で入れてアレンジできます。



5 できあがったら、[取消] を押して生地を取り出す。  
 ※生地はペースト状にできあがります。  
 ※すぐに取り出さずに置いておくと、発酵がすすみます。

パン生地で作る いろいろなパンを作る

生地からパンを作るときに必要な道具



メニューによって必要な道具  
 計量スプーン・ボウル・ラップ・温度計・泡立て器など

生地がベタつくときは、分割・成形しやすいように、打ち粉 (強力粉) をこね板やめん棒にふる。

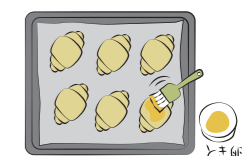
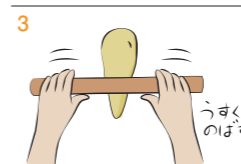
バターロール メニュー 18

**【材料 (12個分)】**  
 134 kcal  
 1個分  
 パン生地 (→P.41) 1回分  
 〈仕上げ用〉  
 とき卵 M1/2個 (25g)



作りかた

- P.41の手順で作ったパン生地を、スケッパーで12等分し、きれいな面を出して丸め、フキン\*をかけて10～15分やすませる。
- 円すい形にし、フキン\*をかけて10分やすませる。
- 生地を手でかるく押さえてから、めん棒でうすくのぼす。
- 生地の手前を手に引っ張りながら、幅の広い方からしっかり巻く (巻きかたがゆるいと、発酵中に横に広がります)。
- 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、霧吹きで少量の水をかける。
- 30～35度で30～50分、1.5～2倍の大きさになるまで発酵させた後、とき卵をぬる。
- 180～190度に予熱したオーブンで、10～15分焼く (数回に分けて焼くときは、残りの生地を、発酵しすぎないように冷蔵庫に入れる)。



\*フキンは水でぬらしてかたくしぼったものを使う。 43

パン生地で いろいろなパンを作る

メロンパン

メニュー 18



【材料 (12個分)】

- 324 kcal 1個分  
 パン生地 (→P.41) 1回分  
 〈メロンパンの皮 (クッキー生地)〉  
 バター (食塩不使用) 120g  
 ※室温に戻す  
 砂糖 80g  
 とき卵 M1個 (50g)  
 バニラオイル 少々  
 薄力粉 250g  
 ベーキングパウダー 3g

〈仕上げ用〉  
 グラニュー糖 適量

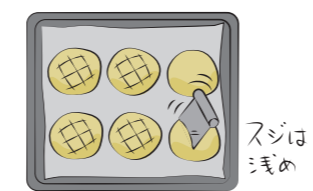
作りかた

〈メロンパンの皮〉

- ボウルにバターを入れてクリーム状にねり、砂糖を3回に分けてよくまぜる。
- 白っぽくなった後、卵・バニラオイルを加え、よくまぜる。
- 合わせてふるった薄力粉とベーキングパウダーを入れてまぜる。  
ラップに包んで冷蔵庫で約30分やすませる。

〈メロンパン〉

- P.41の手順で作ったパン生地を、スケッパーで12等分してかるく丸め、フキン\*をにかけて10～15分やすませる。
- メロンパンの皮を12等分して丸める。ラップの上のせ、手のひらで押しつけて直径約12cmの大きさにのばす。
- 1のパン生地を、手のひらでかるくつぶして丸め直し、2のメロンパンの皮で底の部分を残して包む (ラップごと持って包むときれいに包めます)。
- スケッパーで浅くスジをつけ、グラニュー糖をまぶす (スジが深いと、発酵中にクッキー生地が割れてしまいます)。
- クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べ、霧吹きで少量の水をかける。
- 30～35度で、30～40分、1.5～2倍の大きさになるまで発酵させる。
- 180～190度に予熱したオーブンで、10～15分焼く (数回に分けて焼くときは、残りの生地を、発酵しすぎないように冷蔵庫に入れる)。



あんパン

メニュー 18

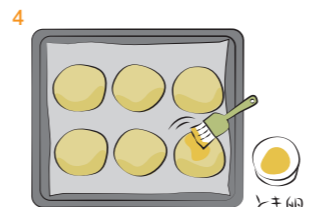
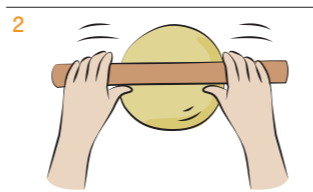


【材料 (12個分)】

- 187 kcal 1個分  
 パン生地 (→P.41) 1回分  
 あん 360g (1個あたり30gに丸めておく)  
 〈仕上げ用〉  
 とき卵 M1/2個 (25g)  
 黒ごま 少々

作りかた

- P.41の手順で作ったパン生地を、スケッパーで12等分し、きれいな面を出して丸め、フキン\*をにかけて20分やすませる。
- 生地を手でかるく押さえてから、めん棒で丸くのばし、あんを包んで丸める。
- クッキングシートを敷いたオーブン皿に、閉じ口を下にして並べ、霧吹きで少量の水をかける。
- 30～35度で、30～50分、1.5～2倍の大きさになるまで発酵させた後、とき卵をぬって黒ごまをつける。
- 180～190度に予熱したオーブンで、10～15分焼く (数回に分けて焼くときは、残りの生地を、発酵しすぎないように冷蔵庫に入れる)。



クロワッサン

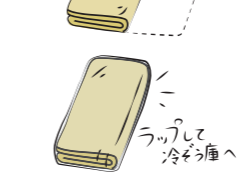
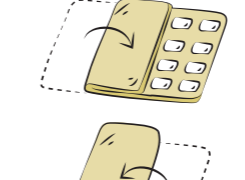
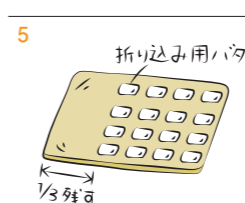
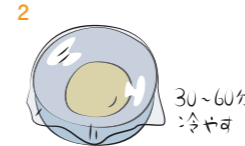
メニュー 18

【材料 (12個分)】

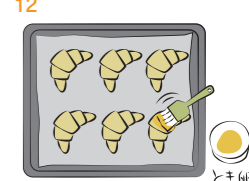
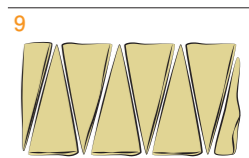
- 195 kcal 1個分  
 〈パン生地〉  
 水 150mL  
 とき卵 M1/2個 (25g)  
 砂糖 大3 (24g)  
 塩 小2/3 (4g)  
 バター 15g  
 スkimミルク 大1 (6g)  
 強力粉 200g  
 薄力粉 80g  
 ドライイースト 小1 1/3 (4g)  
 〈折り込み用〉  
 バター (食塩不使用) 120g  
 ※1cm角に切る  
 薄力粉 20g  
 〈仕上げ用〉  
 とき卵 M1/2個 (25g)

作りかた

- クロワッサンの材料を、P.41の手順でセットして、パン生地を作り、きれいな面を出して丸める。
- ボウルに入れ、ラップをかけて冷蔵庫で30～60分冷やす (室温が高いときは長めに冷やす)。
- 折り込み用バターに薄力粉を加え、よくもみ込み冷蔵庫に入れておく。
- 生地をめん棒でたたくように押さえ、35×25cmにのばす。
- 3の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る。バターがのっていない1/3の部分で折る。次にバターがのっている1/3の部分で折り重ねて三つ折りにする。ラップで包んで、冷蔵庫で30分以上冷やす。



- 生地を幅の短い方が手前になるように置き、めん棒で縦35×横25cmの長方形にのばす。
- のばした生地を5と同様に三つ折りにし、ラップで包んで冷蔵庫で30分以上冷やす。
- 6・7をもう一回くり返す (生地をのばすときは、必ず幅の短い方が手前になるように置く)。
- 生地を2等分し、それぞれ18×40cmにのばし、二等辺三角形に6等分する。
- 三角形の底辺に1cmの切り込みを入れ、両端を左右にひらきながら巻く。
- クッキングシートを敷いたオーブン皿に、巻き終わりを下にして並べ、霧吹きで少量の水をかける。
- 室温で40～60分、1.5～2倍の大きさになるまで発酵させた後、とき卵をぬる。
- 200～220度に予熱したオーブンで、10～15分焼く (数回に分けて焼くときは、残りの生地を、発酵しすぎないように冷蔵庫に入れる)。



# ベーグル

メニュー 18



### 【材料(8個分)】

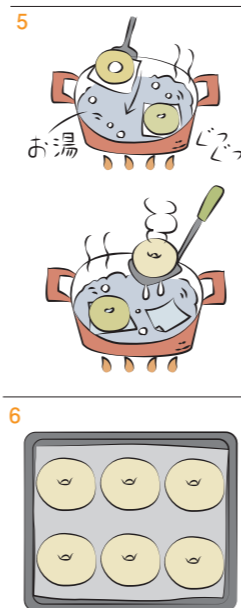
- 149 kcal 1個分
- 〈パン生地〉  
 水 180mL  
 砂糖 大2 (16g)  
 塩 小2/3 (4g)  
 サラダ油 10g  
 強力粉 280g  
 ドライイースト 小1 (3g)

### 作りかた

1. ベーグルの材料を、P.41の手順でセットして、パン生地を作る。
2. 取り出したパン生地を、スケッパーで8等分し、きれいな面を出して丸め、フキン\*を掛けて10～15分やすませる。
3. 生地の中央に指を差し込んで穴をあけ、指を入れてくるくるまわす(発酵すると穴が小さくなるので、大きめにあける)。
4. クッキングシート(1個ずつのサイズに切る)を敷いたオープン皿に、穴をあけた生地をのせて15～20分やすませる。



5. 沸とうしたお湯にクッキングシートごと生地を入れ、クッキングシートがはがれたらすくって取り出す(ゆですぎると、焼きあがったときにしわしわになります)。 ※焼く分だけ、ゆでる。
6. クッキングシートを敷いたオープン皿に並べる。
7. 約210度に予熱したオープンで、約10分焼く。



# ピザ生地で作る ピザ・ナンを作る

## マルゲリータ

メニュー 19

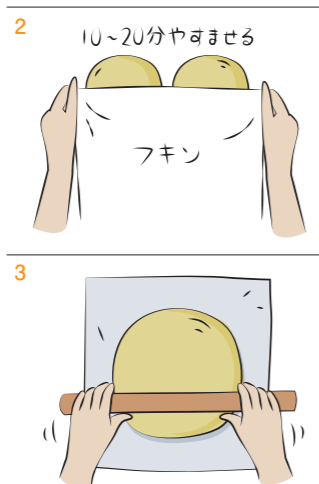


### 【材料(直径25cm 2枚分)】

- 892 kcal 1枚分
- ピザ生地(→P.41) 1回分
- 〈トッピング(1枚分)〉  
 トマトソース 適量  
 トマト 1/2個  
 ※スライスして種を取る  
 ピザ用チーズ 60g  
 モッツアレラチーズ 適量  
 バジル 適量  
 オリーブオイル 大さじ1/2

### 作りかた

1. P.41の手順で作ったピザ生地を、スケッパーで2等分し、きれいな面を出して丸める(うすめのピザ生地にするときは3等分)。
2. フキン\*を掛けて10～20分やすませる。
3. 生地をクッキングシートにのせ、めん棒で直径25cmにのばし、オープン皿にクッキングシートごとのせる。フォークで生地の表面にくぼみをつける。
4. トマトソースをぬり、トマト・ピザ用チーズ・モッツアレラチーズ・バジルをのせる。
5. オリーブオイルをかけ、200度に予熱したオープンで、15～20分焼く(数回に分けて焼くときは、残りの生地を、発酵しすぎないように冷蔵庫に入れる)。



## ナン

メニュー 19

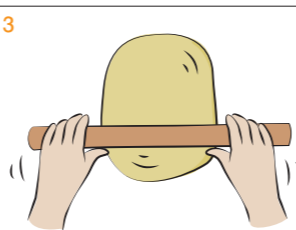


### 【材料(5枚分)】

- 242 kcal 1枚分
- 水 80mL  
 牛乳 50mL  
 ヨーグルト 50g  
 砂糖 大1 (8g)  
 塩 小2/3 (4g)  
 バター 10g  
 強力粉 140g  
 薄力粉 140g  
 ドライイースト 小1 (3g)

### 作りかた

1. 材料をP.41の手順でセットして、生地を作る。
2. 取り出した生地を、スケッパーで5等分し、きれいな面を出して丸め、フキン\*を掛けて10～20分やすませる。
3. 生地をめん棒で円形にうすく(5mmの厚さ)のばす。
4. フォークで生地の表面にくぼみをつけ、250度に予熱したオープンで、5～7分焼く(数回に分けて焼くときは、残りの生地を、発酵しすぎないように冷蔵庫に入れる)。
5. 焼きあがったら、かたくならないように、溶かしバターをぬる。



# 米粉パン生地(小麦入り)で いろいろなパンを作る

## カレーパン

メニュー 20



### 【材料(10個分)】

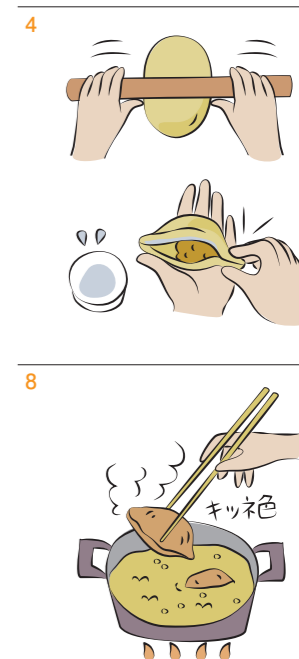
- 311 kcal 1個分
- A { 水(約5度の冷水) 190mL  
 米粉パン用ミックス粉→P.14  
 [こめの香:グルテン入り] 300g  
 ドライイースト 小1 1/3 (4g)  
 カレー(下準備する) 400g  
 とき卵 M1個(50g)  
 パン粉 適量  
 揚げ油 適量  
 ※室温が15度以下のときは、水を10mL増やす。

### カレーの下準備 (カレーがゆるい場合やレトルトカレーを使う場合)

カレーを鍋に移し、薄力粉大さじ1(分量外)を加えて、よく混ぜてから火にかける。ルウが流れない程度になるまで煮つめる。なかなか煮つまらないときは、少しずつ薄力粉を加え、様子を見ながらさらに煮つめる。できあがったら冷ましておく。

### 作りかた

1. AをP.42の手順でセットして、米粉パン生地(小麦入り)を作る。
2. 打ち粉(強力粉)をかるくふった台の上に生地を取り出し、スケッパーで10等分してきれいな面を出して丸め、フキン\*を掛けて10～15分やすませる。
3. カレーを40gずつ10等分しておく。
4. 生地をめん棒で、直径約12cmの大きさにのばし、3のカレーをのせて、ふちに水をつけてしっかり閉じる。
5. 閉じ口を下にしてクッキングシートに並べ、霧吹きで少量の水をかける。
6. 30～35度で30～50分、1.5～2倍の大きさになるまで発酵させる。
7. 生地をとき卵にくぐらせ、パン粉を全体にまんべんなくつける。
8. 約170度に熱した油で、キツネ色になるまで揚げる。



## ドーナッツ

メニュー 20

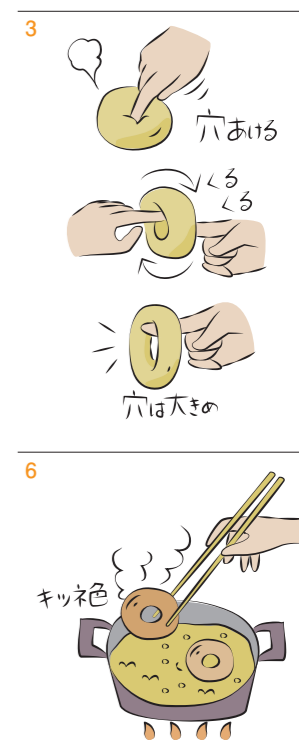


### 【材料(12個分)】

- 200 kcal 1個分
- A { 水(約5度の冷水) 190mL  
 米粉パン用ミックス粉→P.14  
 [こめの香:グルテン入り] 300g  
 ドライイースト 小1 1/3 (4g)  
 揚げ油 適量  
 〈トッピング〉  
 粉砂糖・チョコレート・アラザン・チョコクランチ・アーモンドダイスなどお好みで  
 ※室温が15度以下のときは、水を10mL増やす。

### 作りかた

1. AをP.42の手順でセットして、米粉パン生地(小麦入り)を作る。
2. 打ち粉(強力粉)をかるくふった台の上に生地を取り出し、スケッパーで12等分し、きれいな面を出して丸め、フキン\*を掛けて10～15分やすませる。
3. 生地の中央に指を差し込んで穴をあけ、指を入れてくるくるまわす(発酵すると穴が小さくなるので、大きめにあける)。
4. クッキングシートに並べ、霧吹きで少量の水をかける。
5. 30～35度で30～50分、1.5～2倍の大きさになるまで発酵させる。
6. 約170度に熱した油の中に、1個ずつ入れ、キツネ色になるまで揚げる。
7. 冷ましてから、チョコレートをコーティング、粉砂糖をトッピングするなど、お好みでデコレーションする。





# 米粉パン生地(小麦ゼロ)でいろいろなパンを作る

## 揚げパン

メニュー 21

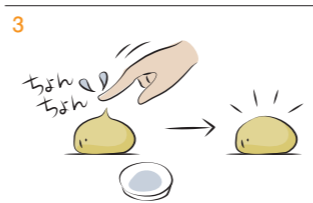
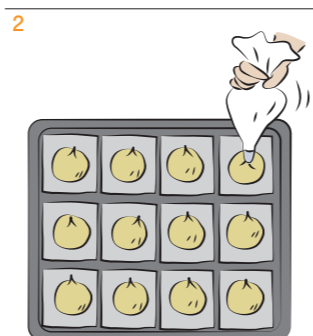


【材料(約30個分)】

- 83 kcal 1個分
- 水 280mL
- 砂糖 大2 1/2 (20g)
- 塩 小1 1/2 (3g)
- ショートニング 30g
- 米粉パン用ミックス粉 → P.14 [こめの香: グルテンフリー] 300g
- ドライイースト 小1 1/3 (4g)
- 揚げ油 適量
- 〈トッピング〉
- きな粉・砂糖 適量

作りかた

- AをP.42の手順でセットして、米粉パン生地(小麦ゼロ)を作る。
- 生地をしぼり袋に移し、クッキングシート(1個ずつのサイズに切る)に直径約5cmの大きさに丸くしぼり出す。
- 指に水をつけて、形をととのえる。
- 30～35度で30分程度、約1.5倍の大きさになるまで発酵させる。
- 約170度に熱した油の中に、クッキングシートごと生地を入れ、クッキングシートがはがれたらすくって取り出す。生地がキツネ色になるまで揚げる。
- 油切りをし、きな粉と砂糖をまぶす。



## 蒸しケーキ

メニュー 21

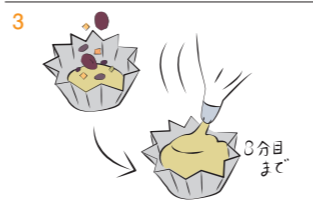


【材料(約25個分)】

- 83 kcal 1個分
- 水 360mL
- 砂糖 65g
- 塩 小1 1/2 (3g)
- ショートニング 30g
- 米粉パン用ミックス粉 → P.14 [こめの香: グルテンフリー] 300g
- ココア 大さじ4 (24g)
- ドライイースト 小1 1/3 (4g)
- 〈具材・トッピング〉
- クランベリー・レーズン・オレンジピール・栗の甘露煮・チョコチップ など 適量
- ※小さく切っておく。

作りかた

- 材料をP.42の手順でセットして、米粉パン生地(小麦ゼロ)を作る。
- 生地をしぼり袋に移し、アルミカップ(直径6cm)の半分程度までしぼり入れる。
- 好みの具を上のにせ、その上からアルミカップの8分目まで生地をしぼり入れる。
- 指に水をつけて、表面の形をととのえる。お好みでトッピングをのせる。
- 30～35度で30分程度、アルミカップいっぱいにくらむまで発酵させる。
- 蒸し器で、10～15分蒸す。



# 単独の工程設定を使う(生地こね・発酵1・発酵2・焼き)

## 生地こね

メニュー 22 調理時間 1分～25分

1 ◀メニュー▶ を押して、「メニュー 22」を選ぶ。



2 時 | 分 を押して、時間をセットする。  
時…1分単位で増えます。  
分…1分単位で減ります。



3 〇スタート を押す。

スタート直後は、ゆっくり羽根がまわり、粉合わせをします。



4 こね終わったら、「ピーピーピー」と8回鳴ってお知らせ。ふたをあけ、生地の状態を確認する。追加で生地こねをしない場合は、取消 を押す。

【追加でこねるとき】

- ◆1～10分のこねを3回まで追加できます。
- ◆具材を入れる場合は、具材を入れてからふたを閉める。
- ◆こねが終了し、スタートランプが点滅している状態(取消を押す前)で、再度(時/分)を押して時間をセットし、(スタート)を押す(ふたは閉める)。

設定できる時間

1～25分まで設定できます。(初期値1分)

こね時間の目安

基本の食パン：22分

粉の最小・最大量

150g～290g

こね終了後、追加の生地こねができます

こね足りないときや、具材を入れて再度こねるときに使います。

冷却ファンについて

生地の温度が高くなると、自動的に冷却ファンが作動します。

ご注意

- こね時間は合計30分までにします。こねすぎると、生地の温度が上がりすぎ、うまく作れないことがあります。
- 粉に対して、水の割合が60%未満のかたい生地は、こねない。
- 粉の最小・最大量を守り、パン生地以外の生地はこねない。
- 続けてパン生地を作る場合は、必ず30分以上本体をやすませる。



## 発酵1・発酵2

メニュー 23 24 調理時間 5分～5時間

1 ◀メニュー▶ を押して、「メニュー 23(発酵1)」または「メニュー 24(発酵2)」を選ぶ。



2 時 | 分 を押して、時間をセットする。

時…5分単位で増えます。  
分…5分単位で減ります。



発酵1・発酵2について

- ◆発酵1は、パンの1次発酵に適した温度(約30度)に保ちます(ガス抜きは行いません)。
- ◆発酵2は、発酵1より少し高め、2次発酵に適した温度(約33度)に保ちます。

設定できる時間

5分～5時間まで設定できます。(初期値30分)

ガス抜きをしたいときは

生地こね(→上記)を1分間行う。

3 スタートを押す。



4 発酵が終わったら「ピーピーピー」と8回鳴ってお知らせ。ふたをあけ、生地の状態を確認する。追加で発酵をしない場合は、「取消」を押す。



【追加で発酵するとき】

- ◆5～60分の発酵を3回まで追加できます。
- ◆発酵が終了し、スタートランプが点滅している状態（取消を押す前）で、再度（時/分）を押して時間をセットし、（スタート）を押す（ふたは閉める）。

焼き

1 「メニュー」を押して、「メニュー 25：焼き」を選ぶ。



2 焼き色を押し、お好みの焼き色を選ぶ。→P.18



3 時/分を押して、時間をセットする。

- （時）…5分単位で増えます。
- （分）…5分単位で減ります。



4 スタートを押す。



5 焼きあがったら「ピーピーピー」と8回鳴ってお知らせ。ふたをあけ、パンの状態を確認する。追加で焼かない場合は、「取消」を押す。



【追加で焼くとき】

- ◆5～10分の焼きを3回まで追加できます。
- ◆焼きが終了し、スタートランプが点滅している状態（取消を押す前）で、再度（時/分）を押して時間をセットし、（スタート）を押す（ふたは閉める）。

ご注意

パン生地の発酵以外には使わない。

メニュー 25 調理時間 5分～45分

焼き時間の目安

基本の食パン：30分

使える機能

焼き選択

焼き色 (弱)	糖分が多く、焼きが付きやすいパンに適しています。
焼き色 (中)	基本の食パン・角食パンに適しています。
焼き色 (強)	糖分が少なく、焼きが付きにくいパン（フランスパンなど）に適しています。

設定できる時間

5～45分まで設定できます。  
初期値 焼き：30分

ご注意

- パン・ケーキ以外は焼かない。
- 空焼きはしない。

単独の工程設定を使って 基本の食パンを作る

メニュー 22 23 24 25

使える機能 焼き選択

【材料】

- 水 180mL ※室温が25度以上のときは約5度の冷水を使う。
- 砂糖 大2 (16g)
- 塩 小2/3 (4g)
- バター 10g
- スキムミルク 大1 (6g)
- 強力粉 250g
- ドライイースト 小1 (3g)

形のくずれやすい具材でもできる

生地こねと追加こねの割合を変えることで、くずれやすい具材も形を残したまま、まぜることができます。

【形のくずれやすい具材】

固ゆでしたさつまいも・かぼちゃ・じゃがいも、煮豆、甘納豆、チョコレート、チーズなど。

時間設定について

室温により、生地の状態が異なります。生地の様子を見ながら、時間を設定する。

- 1 基本の食パンを焼く「1」～「5」と同じ手順で、材料をセットする。→P.16
- 2 下記の設定時間の目安にそって、生地こね、発酵1・2、焼きを順次行う。

- ◆生地こね→P.49
- ◆発酵1・2→P.49
- ◆焼き→P.50

- 3 焼きあがったら「取消」を押し、すぐにパンを取り出す。→P.17

※こねから焼きあげまでを一連の動作で行うことはできません。各工程の終了後、次の工程をスタートする。

設定時間の目安

工程	メニュー 22	メニュー 23	メニュー 22	メニュー 23	メニュー 22	メニュー 24	メニュー 25	合計
	生地こね	追加こね	発酵1	こね* (ガス抜き)	発酵1	こね* (ガス抜き)	発酵2	
具材の種類							焼き 焼色 (中)	
食パン	具材なし	22分	0分					約3時間20分 (作業時間は含まない)
	形のくずれにくいもの 具材あり	18分	5分	45分	1分	35分	1分	
	形のくずれやすいもの	20分	2～3分					

\*こねを1分間行うことで、発酵工程でたまったガスを抜くことができます。

単独の工程設定を使って アレンジパンを作る

1 黒豆パン



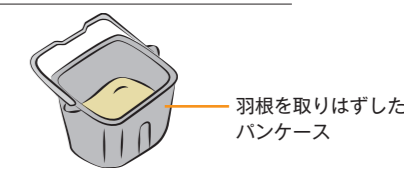
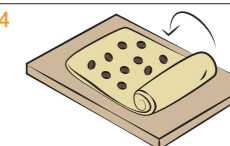
焼きあがりの高さの目安：13～17cm

【材料】

- 水 140mL ※室温が25度以上のときは約5度の冷水を使う。
  - とき卵 M1/2個 (25g)
  - 砂糖 大3 (24g) 塩 小2/3 (4g)
  - バター 30g スキムミルク 大1 (6g)
  - 強力粉 250g ドライイースト 小1 (3g)
- 〈具材〉 黒豆甘煮 120g とき卵 M1/2個 (25g) ※水気を切る。
- 〈仕上げ用〉

作りかた

1. 基本の食パンを作る「1」～「5」と同じ手順で、具材以外の材料をセットする。→P.16
2. 「メニュー 22 (生地こね)」を選び、時間を22分に設定して、「スタート」を押す。こね終わったら「取消」を押す。→P.49
3. 「メニュー 23 (発酵1)」を選び、時間を45分に設定して、「スタート」を押す。発酵が終わったら「取消」を押す。→P.49
4. 生地を取り出し、12×30cmにのばして、黒豆甘煮を巻き込み、巻き終わりをつまんで閉じる。
5. パンケースから羽根を取りはずし、閉じた方を下にして、生地をパンケースに戻す。
6. 「メニュー 24 (発酵2)」を選び、時間を65分に設定して、「スタート」を押す。2次発酵が終わったら「取消」を押す。→P.49
7. ふたをあけ、とき卵をぬってふたを閉める。
8. 「メニュー 25 (焼き)」を選び、焼き色 (中) で時間を30分に設定して、「スタート」を押す。→P.50
9. できあがったら、「取消」を押し、すぐにパンを取り出す。→P.17



単独の工程設定を使って アレンジパンを作る

ちぎりパン



焼きあがりの高さの目安：13～17cm

【材料】

- 283 kcal  
6枚切り  
1枚分
- 水 140mL  
※室温が25度以上のときは約5度の冷水を使う。
  - とき卵 M1/2個 (25g)
  - 砂糖 大2 (16g)
  - 塩 小2/3 (4g)
  - バター 30g
  - スキムミルク 大1 (6g)
  - 強力粉 250g
  - ドライイースト 小1 (3g)
- 〈具材〉  
ウインナー・ベーコン・チーズなど好みの具10～15gを12個分
- 〈仕上げ用〉  
とき卵 M1/2個 (25g)

作りかた

- 基本の食パンを作るの「1」～「5」と同じ手順で、具材以外の材料をセットする。→P.16
- 「メニュー 22 (生地こね)」を選び、時間を22分に設定して、「スタート」を押す。こね終わったら「取消」を押す。→P.49
- 「メニュー 23 (発酵1)」を選び、時間を45分に設定して、「スタート」を押す。発酵が終わったら「取消」を押す。→P.49
- 生地を取り出し、スケッパーで12個に分割して丸め、フキン\*をかけて10～15分やすませる。
- 生地を手でかるく押さえてから、めん棒で丸くのばし、好みの具を包んで丸める。
- パンケースから羽根を取りはずし、生地をパンケースに詰める。
- 「メニュー 24 (発酵2)」を選び、時間を65分に設定して、「スタート」を押す。2次発酵が終わったら「取消」を押す。→P.49
- ふたをあげ、とき卵をぬってふたを閉める。
- 「メニュー 25 (焼き)」を選び、焼色■(中)で時間を30分に設定して、「スタート」を押す。→P.50
- できあがったら、「取消」を押し、すぐにパンを取り出す。→P.17



うどん・パスタ生地を作る



【うどん生地の材料】\*

- 276 kcal  
1人分
- A { 強力粉 150g, 薄力粉 150g
  - B { 塩 小1 (6g), ぬるま湯 (35度程度) 150mL
- 打ち粉 (強力粉) 適量

【パスタ生地の材料】\*

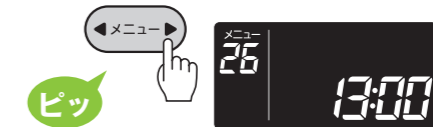
- 301 kcal  
1人分
- A { 強力粉 150g, デュラムセモリナ粉→P.74 150g
  - B { 塩 小1 (6g), とき卵 M1個 (50g), 水 110mL
- オリーブオイル 小さじ1 (4g)  
打ち粉 (強力粉) 適量

\* 記載の材料で4人分作れます。

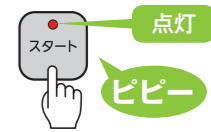
【準備】

- パンケースを取り出し、めん・もち羽根をセットする。
- ボウルなどでAをまぜ合わせる。別の容器でBをまぜ合わせる。
- パンケースに、A→Bの順に入れる (パスタ生地は最後にオリーブオイルを入れる)。
- パンケースをセットする。→P.17

1 ◀メニュー▶ を押して、「メニュー 26」を選ぶ。



2 〇スタート を押す。



3 できあがったら、「取消」を押してすぐに生地を取り出す。



※パンケースの周囲に生地が残っているときは、集めてひとまとめにする。

4 生地のきれいな面を出して丸め、ラップなどで包んで、やすませる。



- 【うどん生地】  
室温で約2時間やすませる (室温が高いときは冷蔵庫でやすませる)。
- 【パスタ生地】  
冷蔵庫で約1時間やすませる。

パスタのできあがりについて

市販の乾燥パスタとは調理方法が違うので、見た目・めんのかたさ・弾力などが違います。

アレンジパスタも作れます

- 【トマト入りパスタ・ほうれん草入りパスタ】
- トマトやゆでほうれん草をフードプロセッサなどでペースト状にする。
  - 水量を80mLに減らし、トマトピューレまたはほうれん草ペースト50gを水と一緒にパンケースに入れる。

保存するとき

- ◆ 冷蔵庫で保存するときは、打ち粉をしてラップで包む (保存期間は2～3日)。
- ◆ 冷凍庫で保存するときは、めんのを太さに切ってからラップで包む (保存期間は約1カ月)。

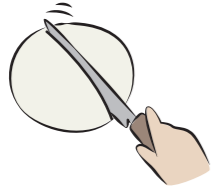
## うどん・パスタ生地を作る

### うどん メニュー 26

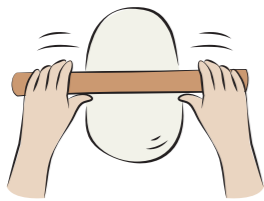


#### 作りかた

1. P.53の手順でうどん生地を作る。
2. スケッパー（または包丁）で、生地を2～4等分に切り分ける。



3. 打ち粉をし、めん棒で約3mmの厚さにのばす（冷蔵していた生地は、常温に戻してから伸ばす）。



4. 生地の表面にしっかりと打ち粉をし、三つ折りにしてから約3mm幅に切る。



5. 大きな鍋にたっぷりの湯をわかし、生地についた打ち粉を払ってから、10～15分ゆでる。
6. ゆであがっためんは、ザルにあげ、冷水で洗ってぬめりを取る。
7. 温かいうどんのときは、再度お湯で20秒程度湯戻しする。  
※かまあげうどんの場合は、めんとお湯を器にあげ、つけ汁につける。  
※かけうどんの場合は、湯きりしためんを温かいスープを加える。

### パスタ メニュー 26

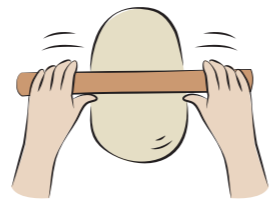


#### 作りかた

1. P.53の手順でパスタ生地を作る。
2. スケッパー（または包丁）で、生地を4等分に切り分ける。



3. 打ち粉をし、中心から端に向かって、めん棒で約1mmの厚さにのばす。



4. 生地の表面にしっかりと打ち粉をし、三つ折りにしてから約5mm幅に切る。



5. めんをほどいて、打ち粉をする。
6. 大きな鍋にたっぷりの湯をわかし、生地についた打ち粉を払ってから、3～5分ゆでる。

## ケーキを作る

### バターケーキ メニュー 27 調理時間 約1時間20分



焼きあがりの高さの目安：8～10cm

#### 【材料】

- 330 kcal  
6等分  
1切れ分
- バター（食塩不使用） 100g  
※1cm角に切り、室温に戻す。
  - 砂糖 100g
  - とき卵 M2個（100g）
  - 牛乳 大さじ1（15mL）
  - ブランデー 大さじ1（15mL）
  - A { 薄力粉 170g  
ベーキングパウダー 7g

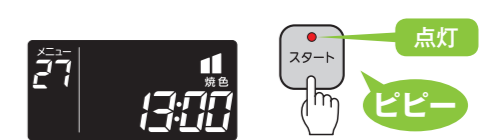
#### 【準備】

- ① パンケーキを取り出し、パン羽根をセットする。→P.16
- ② パンケーキに、バター→砂糖→とき卵・牛乳・酒類（ブランデーなど）→粉類（Aを合わせてふるったもの）の順に入れる。
- ③ パンケーキをセットする。→P.17

1. ◀メニュー▶ を押して、「メニュー 27」を選ぶ。



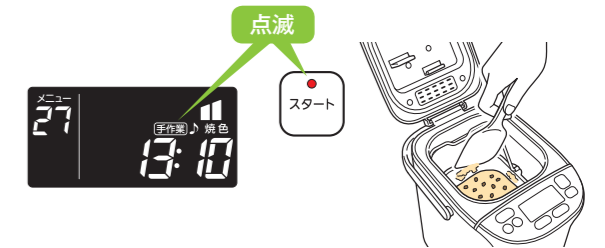
2. スタート を押す。



3. 約10分後、お知らせ音（ピピピッ）が鳴ったらふたをあげ、5分以内に粉落としをして、ふたを閉める。

※お知らせ音は、1分ごとに5分間鳴ります。

- ◆ ゴムベラなどで、羽根のまわりや周囲の粉を底までしっかり押し込んで落とす。
- ◆ 粉落としのとき、お好みの具材（チョコチップ・ナッツ・レーズンなど）を手作業で入れて、アレンジできます（目安：40g）。



4. 再度 スタート を押す。

- ◆ お知らせ音が止まり、はじめのお知らせ音から5分後にこねが再開します。
- ◆ 取消 を押さない。作業が取り消されます。



5. 焼きあがったら、取消 を押してケーキを取り出す。

※ずれやすいので、パンケーキをあまり振らないように傾けて取り出す。



# ケーキを作る

## 使える機能

「**メニュー**」を選んで後、操作する。

◆焼色選択→P.18

## 粉落としについて

5分経過すると、自動的にこねが再開します。

粉落としをしないと、焼きあがったケーキの表面に粉が残ります。

## ケーキの焼きあがりについて

バターケーキに近い焼きあがりになります。

市販のスポンジケーキのようにはなりません。

## 焼き足りないときは

単独の工程「25焼き（焼色：弱）」メニューで、5～10分を目安に焼く。→P.50

① **メニュー** を押して「25」を選ぶ。



② **焼色** を押して、「弱」を選ぶ。



③ **時 | 分** を押して、「焼き」時間を合わせる（目安5～10分）。



④ **スタート** を押す。



## ご注意

粉落としをするとき、金属製のヘラなどは使わない。  
パンケースのフッ素樹脂を傷めるおそれ。



焼きあがりの高さの目安：8～10cm

## チョコレートケーキ

メニュー 27

使える機能  
焼色選択

### 【材料】

- バター（食塩不使用） 70g ※1cm角に切り、室温に戻す。
- 砂糖 80g
- とき卵 M2個（100g）
- 牛乳 大さじ2（30mL）
- A {
  - 薄力粉 170g
  - ココア 15g
  - ベーキングパウダー 7g
- 〈粉落としのときに入れる材料〉
- ビターチョコレート 80g ※きざんでから湯せんで溶かす。

作りかた バターケーキと同じです。

## レモンケーキ

メニュー 27

使える機能  
焼色選択

### 【材料】

- バター（食塩不使用） 100g ※1cm角に切り、室温に戻す。
- 砂糖 100g
- とき卵 M2個（100g）
- 牛乳 大さじ1（15mL）
- A {
  - 薄力粉 170g
  - ベーキングパウダー 7g
- 〈粉落としのときに入れる材料〉
- レモンの皮 1/2個分（5g） ※うすくむき、細切りにする。
- ※白い部分は苦みがあるので入れない。

作りかた バターケーキと同じです。

## フルーツケーキ

メニュー 27

使える機能  
焼色選択

### 【材料】

- バター（食塩不使用） 100g ※1cm角に切り、室温に戻す。
- 砂糖 100g
- とき卵 M2個（100g）
- 牛乳 大さじ1（15mL）
- ラム酒 大さじ1（15mL）
- A {
  - 薄力粉 170g
  - ベーキングパウダー 7g
- 〈粉落としのときに入れる材料〉
- ドライフルーツ 60g ※5mm以下にきざむ。

作りかた バターケーキと同じです。

# ジャムを作る

## いちごジャム

メニュー 28

調理時間 約60分



### 【材料】

- 490 kcal 材料分
- いちご（正味） 300g
- 砂糖 100g
- レモン汁 大さじ1（15mL）

### 【準備】

- いちごは、ヘタを取り、1/2から1/4に切る。
- パンケースを取り出し、パン羽根をセットする。→P.16
- パンケースに、果物（いちご）→砂糖→レモン汁の順に入れる。
- パンケースをセットする。→P.17

1 **メニュー** を押して、「メニュー28」を選ぶ。

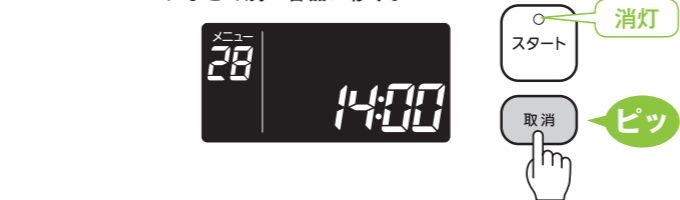


2 **スタート** を押す。



3 できあがったら、**取消** を押してパンケースを取り出し、ジャムを別の容器に移す。

※ゴムベラなどで別の容器に移す。



### 果物を洗った後は…

水気をよく切る。

### さらにとろみをつけたいとき

ジャムはやわらかめに仕上がりますので、ペクチンを5～8g入れます。  
※ペクチンとは、果物や野菜に含まれている糖分の一種で、ジャムを作るときにゼリー状にする働きがあります。

### 保存するとき

必ず冷蔵庫で保存する（1週間くらいは日持ちします）。

### ご注意

ジャムを別の容器に移すとき、金属製のヘラなどは使わない。  
パンケースのフッ素樹脂を傷めるおそれ。

## オレンジマーマレード

メニュー 28

### 【材料】

- 601 kcal 材料分
- オレンジ 中3個（正味） 300g ※下処理をした皮と実を合わせて300gにする。
- 砂糖 120g
- レモン汁 大さじ1/2（8mL）

### 材料の準備

オレンジの皮はせん切りにし、水から20分ゆでる。  
ゆで汁をすて、これを3回くり返す。  
オレンジの実を薄皮をむき、2～3つにほぐす。

作りかた いちごジャムと同じです。

## ブルーベリージャム

メニュー 28

### 【材料】

- 534 kcal 材料分
- ブルーベリー（正味） 300g
- 砂糖 100g
- レモン汁 大さじ1/2（8mL）

作りかた いちごジャムと同じです。

## キウイジャム

メニュー 28

### 【材料】

- 546 kcal 材料分
- キウイ 中4個（正味） 300g
- 砂糖 100g
- レモン汁 大さじ1/2（8mL）

### 材料の準備

キウイは皮をむき、2～3mm厚さのイチヨウ切りにする。

作りかた いちごジャムと同じです。

# もちを作る

## もち

メニュー 29  
調理時間 約 60分



**【材料】**

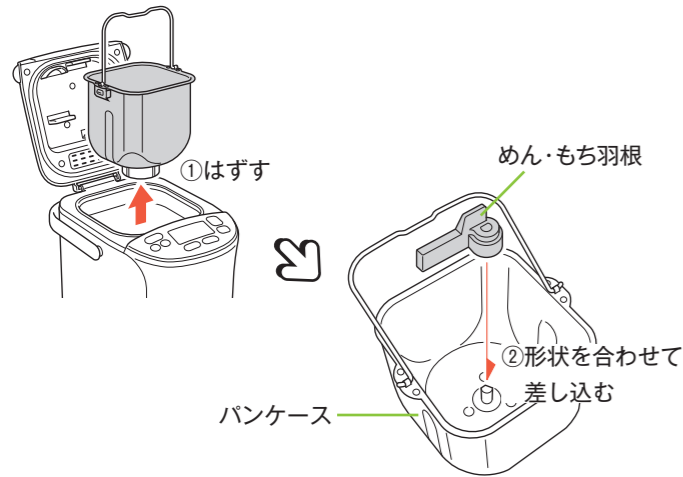
〈もち3合〉 1632 kcal 3合分	〈もち2合〉 1088 kcal 2合分
35gの丸もち約18個分	35gの丸もち約12個分
もち米 420g	もち米 280g
水 310mL	水 250mL
もちとり粉※ 適量	もちとり粉※ 適量

※もちとり粉は、片栗粉や上新粉、コーンスターチを使う。

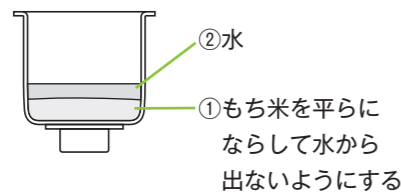
**【準備】**

- もち米を、水がきれいになるまで洗う。
- ザルに入れ、30分水を切る（もち米を水に浸さない）。

**1** パンケースを取り出し、めん・もち羽根をセットする。



**2** 水切りしたもち米と水を、パンケースに入れる。



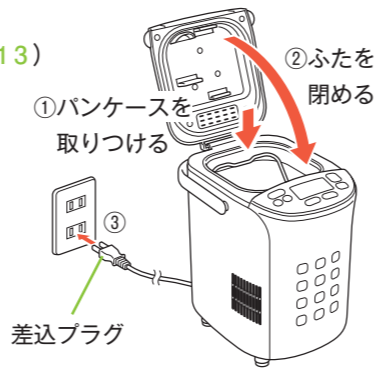
**もち米は水に浸さない**

浸した場合は、もち米が吸水した分（2合で約70mL・3合で約110mL）、水を減らす。

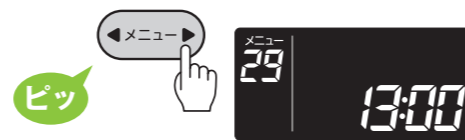
**もちを保存するとき**

- ◆もちが冷めてから、もちとり粉をかるく払う。
- ◆常温保存する場合は、温度・湿度の低いところで、2日以内。
- ◆冷凍保存する場合は、ポリ袋に入れて1カ月以内。

**3** パンケースを取りつけて（→P.13）ふたを閉め、差込プラグをコンセントに差し込む。



**4** ◀メニュー▶ を押して、「メニュー 29」を選ぶ



**5** スタート を押す。



**6** 約50分後にお知らせ音（ピピピッ）が鳴ったら、ふたをあける。

※お知らせ音は1分ごとに10分間鳴ります。  
※ふたをあけて余分な水分を飛ばしながら、もちをつきます。ふたをあけないと、水気が多いやわらかいもちになります。



お知らせ音を止めたい時は、ふたをあけたまま、再度 スタート を押す。

※取消を押さない。作業が取り消され、うまくできません。

**【具を入れる場合】**

もちをつきはじめたら、よもぎ・黒ごまなどの具を入れることができます。少しずつ加える。また、豆などかたいものは入れない。



**7** できあがったら「ピーピーピー」と8回鳴ってお知らせ。取消 を押す。

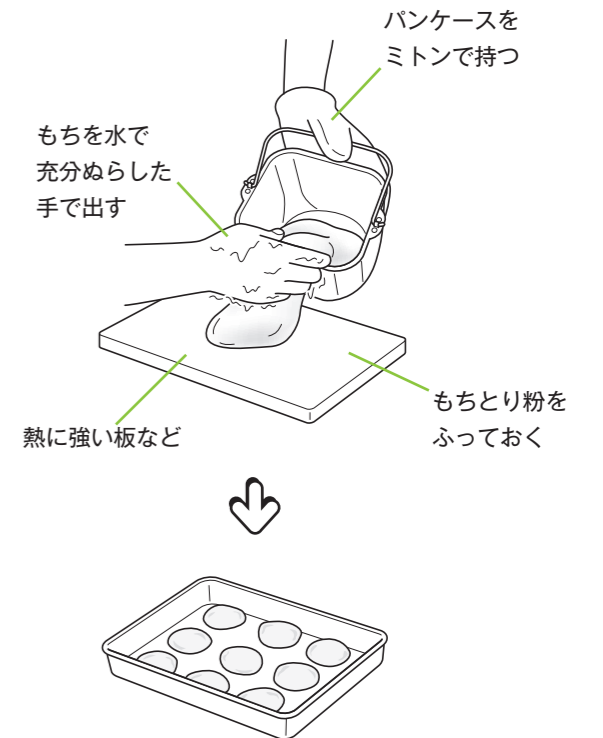


**8** もちを取り出し、ちぎって丸める。使用後は差込プラグを抜く。

※すぐに食べない場合は、手にもちとり粉をつけて丸める。  
※きな粉や大根おろしをからませてすぐに食べる場合は、手に水をつけて丸める。

**【めん・もち羽根を確認】**

取り出した後、めん・もち羽根がパンケース内についているか確認する。  
ないときは、もちの中に入っているの、水でよくぬらした手か、割りばしなどで取り出す。



# わらびもちを作る

## わらびもち

メニュー **30** 調理時間 約 **22** 分



### 【材料】 (3～4人分)

- わらびもち粉\*1 または本わらび粉 100g
- 砂糖 40g
- 水 (35度程度のぬるま湯) 400mL
- 〈トッピング用〉
- きな粉\*2 大さじ5 (35g)
- 砂糖 大さじ2 (18g)
- 塩 少々

\*1: わらびもち粉は、さつまいもやタピオカなどから取られたでんぷんを主原料に作られています。でんぷんの原料によって固まりかたが変わります。さつまいもから取られたでんぷん (かんしょでんぷん) を主原料としたわらびもち粉は固まりにくいので、全体の量を1割減らしてください [わらびもち粉: 90g、砂糖: 36g、水 (35度程度のぬるま湯): 360mL]。

\*2: 抹茶きな粉にするときは、抹茶小さじ1 (2g) を加えて混ぜる。青大豆から作られた青きな粉・うぐいすきな粉を使うと、きれいな緑色に仕上がります。

### 【準備】

- ①ボウルに材料 (トッピング用以外) を入れ、わらびもち粉と砂糖の粒がなくなるまでよく溶かす。
- ②パンケースを取り出し、パン羽根をセットする (めん・もち羽根ではうまくできません)。→P.16
- ③パンケースに①を入れる。
- ④パンケースをセットする。→P.13  
※セット後すぐにスタートしてください。わらびもち粉は沈殿しやすく、時間がたつとうまくできません。

### ご注意

- 取り出すときにパンケースが熱くなっているため、やけどに注意する。
- 冷やしすぎると、白濁し食感が悪くなります。特にかんしょでんぷんが主原料のものは白濁しやすいので、調理後はお早めにお召し上がりください。
- パン羽根やパンケースにくっついたわらびもちを取り除くときは、かたいものでこすげない。フッ素加工がはがれる原因。取れないときは、しばらくパンケースの中にお湯をはって置く。

### わらびもちのできあがりについて

なめらかで透き通った状態になります。白濁した部分が残ったときは、次回から全体の量を2割減らしてください。

1 ◀メニュー▶ を押して、「メニュー 30」を選ぶ。



2 スタート を押す。



3 できあがったら、取消 を押してパンケースを取り出す。わらびもちを、水でぬらした別の容器にゴムベラで移し、表面をならす。

※パンケースが熱くなっているため、必ずミトンを使う。  
※羽根がわらびもちと一緒に取れた場合は、熱いので割りばしなどで取り出す。



4 冷水で冷やし、冷えて固まったら水でぬらしながら型から取り出す。

5 一口大の大きさに切り分け、水気を切り、きな粉\*をまぶす。

\*トッピング用の材料は、あらかじめボウルなどでまぜておく。

## 食パンを焼く

# 無添加グルテンフリー食パン

メニュー **31** 調理時間 約 **2** 時間

使用できるグルテンフリー米粉は以下の2種類です。  
①専用グルテンフリー米粉 ②群馬製粉の米粉「リ・ファリーヌ」  
※米粉によって、水量が異なりますのでご注意ください。

- 【材料】
- 水 ①専用グルテンフリー米粉の場合: 200mL ②「リ・ファリーヌ」の場合: 220mL
  - グルテンフリー米粉 250g
  - 砂糖 大3 (24g)
  - 塩 小2/3 (4g)
  - サラダ油 小さじ1 (4g)
  - ドライイースト 小1 1/2 (4.5g)

- 【準備】
- ①水と米粉はあらかじめ冷蔵庫で冷やしておく。
  - ②パンケースを取り出し、パン羽根をセットする。
  - ③最初に水を入れ、米粉を山状に入れる。
  - ④パンケースを取りつけてふたを閉め、差込プラグをコンセントに差し込む。  
※イースト自動投入ケースは使用しません。



### 生地について

- ◆生地はトロツとしたペースト状です。紅茶やハーブなどは入れられますが、レーズンやナッツなどの大きい具材は沈んでしまうため入れられません。糖分を増やすと発酵は進みやすくなるため、パンケースから生地があふれてしまうおそれがあります。糖分を増やす場合や、ごまなど小さな具材を入れる場合は、無添加グルテンフリーパン生地メニューと発酵・焼き (グルテンフリー) メニューを使用し、発酵時間を調整して焼いてください。→P.62～64
- ◆牛乳・スキムミルク・ココア・抹茶は、ふくらまなくなるため入れられません。

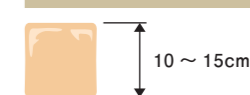
### 油脂について

バターやオリーブオイル、ココナッツオイルなどが使えます。ショートニングはふくらまなくなるため使えません。油脂は減っても増えてもふくらまなくなるため、正確に計量してください。

### 焼き上がりについて

天面は白く、平らに焼き上がります。

### 焼き上がり高さの目安



### パンの切り方

- ◆グルテンフリー食パンは非常にやわらかくもっちりしているため、焼きたてはうまく切れません。しっかりと冷まし、翌日以降に切るのがおすすめです。パンナイフに薄くサラダ油を塗ってから切るとうまく切れます。
- ◆サンドイッチ用に薄くスライスするときは、一度冷蔵庫で冷やしてから切るとうまく切れます。
- ◆冷蔵庫で冷やしたグルテンフリー食パンは、電子レンジで温めるか、トーストしてお召し上がりください。

### パンの保存について

翌々日以降に召し上げられる場合は、冷凍保存がおすすめです。お好みの厚さにスライスし、1枚ずつラップに包んで冷凍してください。やわらかい状態で冷凍したグルテンフリー食パンは、数時間前に常温に戻していただく、そのままお召し上がりいただけます。冷蔵庫に入るとかたくなりますので、温めなおしてください。

1 ◀メニュー▶ を押して、「メニュー 31」を選ぶ。

2 スタート を押す。

3 約21分後、お知らせ音「ピピピッ」が鳴ったらふたをあげ、5分以内に粉落としをして、Aを入れ軽くかき混ぜ、ふたを閉める。

- ※お知らせ音は1分ごとに5分間鳴ります。
- ◆ゴムベラなどで、羽根のまわりや周囲の粉を底までしっかり押し込んで落とす。ドライイーストなどが羽根の上に残らないよう、軽くかき混ぜておく。
- ◆粉落としのとき、お好みの紅茶やハーブを手作業で入れてアレンジできます。

4 再度 スタート を押す。

- ◆お知らせ音が止まり、はじめのお知らせ音から5分後に「こね」が再開します。
- ◆取消 を押さない。作業が取り消されます。

5 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

### ご注意

- 材料の米粉は、必ず専用グルテンフリー米粉、または群馬製粉の米粉「リ・ファリーヌ」を使う。他の米粉を使うとうまくできません。→P.15
- 粉落としをするとき、金属製のヘラなどは使わない。パンケースのフッ素樹脂を傷めるおそれ。
- 小麦成分 (グルテン) に敏感な方は、必ず医師とご相談の上、お使いください。また、パンケースはグルテンフリーメニュー専用に使ってください。


パン生地をつくる

無添加グルテンフリーパン生地 メニュー 32 調理時間 約45分

使用できるグルテンフリー米粉は以下の2種類です。  
 ①専用グルテンフリー米粉 ②群馬製粉の米粉「リ・ファリーヌ」  
 ※米粉によって、水量が異なりますのでご注意ください。

【準備】無添加グルテンフリー食パンの【準備】と同じ手順で、水と米粉をセットする。  
 →P.61

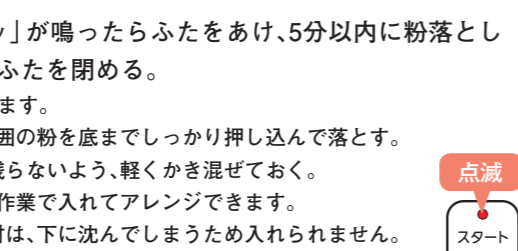
1 メニュー を押して、「メニュー 32」を選ぶ。




2 スタート を押す。



3 約21分後、お知らせ音「ピピッ」が鳴ったらふたをあけ、5分以内に粉落としをして、Aを入れ軽くかき混ぜ、ふたを閉める。  
 ※お知らせ音は、1分ごとに5分間鳴ります。  
 ◆ゴムベラなどで、羽根のまわりや周囲の粉を底までしっかり押し込んで落とす。  
 ドライイーストなどが羽根の上に残らないよう、軽くかき混ぜておく。  
 ◆粉落としのとき、お好みの具材を手作業で入れてアレンジできます。  
 ◆レーズンやナッツなどの大きい具材は、下に沈んでしまうため入れられません。



4 再度 スタート を押す。  
 ◆お知らせ音が止まり、はじめのお知らせ音から5分後に「こね」が再開します。  
 ◆取消を押さない。作業が取り消されます。



5 できあがったら、取消を押す。

- 【材料】
- ①専用グルテンフリー米粉の場合：水 200mL
  - ②「リ・ファリーヌ」の場合：220mL
  - グルテンフリー米粉 250g
  - A 砂糖 大3 (24g)
  - 塩 小2/3 (4g)
  - サラダ油 小さじ1 (4g)
  - ドライイースト 小1 1/2 (4.5g)

※水と米粉は、あらかじめ冷蔵庫で冷やしておく。

生地について

- ◆生地はトロツとしたベースト状です。具材を入れる場合は、ごまや紅茶、ハーブなどは入れられます。
- ◆牛乳・スキムミルク・ココア・抹茶は、ふくらまなくなるため入れられません。

油脂について

バターやオリーブオイル、ココナッツオイルなどが使えます。ショートニングはふくらまなくなるため使えません。油脂は減っても増えてもふくらまなくなるため、正確に計量してください。

ご注意

- 材料の米粉は、必ず専用グルテンフリー米粉、または群馬製粉の米粉「リ・ファリーヌ」を使う。他の米粉を使うとうまくできません。
- 粉落としをするとき、金属製のヘラなどは使わない。パンケースのフッ素樹脂を傷めるおそれ。
- 小麦成分(グルテン)に敏感な方は、必ず医師とご相談の上、お使いください。また、パンケースはグルテンフリーメニュー専用に使ってください。

メニュー 33 調理時間 5分~90分

発酵について

無添加グルテンフリーパンの発酵に適した温度(約39度)に保ちます。


設定できる時間

5分~90分間まで設定できます。(初期値30分)

発酵(グルテンフリー)・焼き(グルテンフリー)を使う

発酵(グルテンフリー)

1 メニュー を押して、「メニュー 33」を選ぶ。



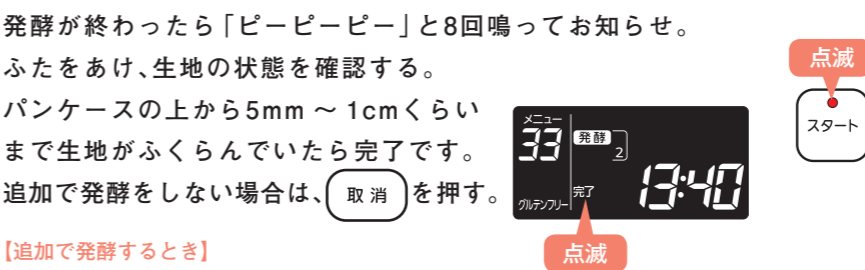
2 時 | 分 を押して、時間をセットする。  
 (時)…5分単位で増えます。  
 (分)…5分単位で減ります。



3 スタート を押す。



4 発酵が終わったら「ピーピーピー」と8回鳴ってお知らせ。ふたをあけ、生地の状態を確認する。パンケースの上から5mm~1cmくらいまで生地がふくらんでいたら完了です。追加で発酵をしない場合は、取消を押す。



【追加で発酵するとき】

- ◆5~60分の発酵を3回まで追加できます。
- ◆発酵が終了し、スタートランプが点滅している状態(取消を押す前)で、再度(時/分)を押して時間をセットし、(スタート)を押す(ふたは閉める)。

焼き(グルテンフリー)

1 メニュー を押して、「メニュー 34」を選ぶ。



2 焼色 を押し、お好みの焼色を選ぶ。→P.18



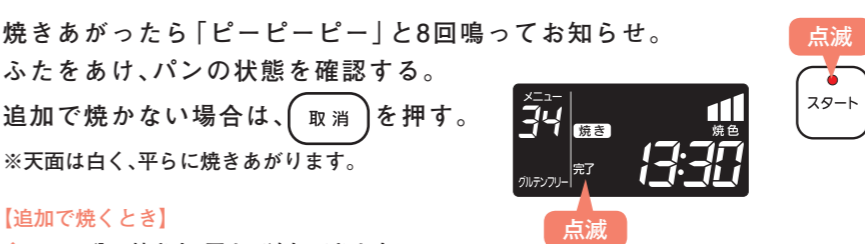
3 時 | 分 を押して、時間をセットする。  
 (時)…5分単位で増えます。  
 (分)…5分単位で減ります。



4 スタート を押す。



5 焼きあがったら「ピーピーピー」と8回鳴ってお知らせ。ふたをあけ、パンの状態を確認する。追加で焼かない場合は、取消を押す。  
 ※天面は白く、平らに焼きあがります。



【追加で焼くとき】

- ◆5~10分の焼きを3回まで追加できます。
- ◆焼きが終了し、スタートランプが点滅している状態(取消を押す前)で、再度(時/分)を押して時間をセットし、(スタート)を押す(ふたは閉める)。

ご注意

パン生地の発酵以外には使わない。




メニュー 34 調理時間 5分~45分

焼き時間の目安

グルテンフリー食パン：30分

使える機能

焼色選択

焼色 	糖分が多く、焼色がつきやすい(弱)パンに適しています。
焼色 	基本の無添加グルテンフリー食パンに適しています。
焼色 	焼色(中)よりもしっかり焼色をつけたいときに使います。

設定できる時間

5~45分間まで設定できます。  
 初期値 焼き：30分

ご注意

- パン以外は焼かない。
- 空焼きはしない。



## いろいろなパンを作る

使用できるグルテンフリー米粉は以下の2種類です。  
**①専用グルテンフリー米粉 ②群馬製粉の米粉「リ・ファリーヌ」**  
 ※米粉によって、水量が異なりますのでご注意ください。  
 グルテンフリーパンを作るときは、水と米粉はあらかじめ冷蔵庫で冷やしておきます。

### グルテンフリー紅茶パン

- 【材料】**
- ①の場合 : 200mL
  - ②の場合 : 220mL
  - グルテンフリー米粉 250g
  - 砂糖 大3 (24g)
  - 塩 小2/3 (4g)
  - サラダ油 小さじ1 (4g)
  - ドライイースト 小1 1/2 (4.5g)
  - 紅茶 (ティーバッグ) 2g



焼きあがりの高さの目安: 10~15cm

#### 作りかた

- 無添加グルテンフリー食パンと同じ手順で水と米粉をセットする。
- 「メニュー 31」を選ぶ。
- 「スタート」を押す。
- お知らせ音 (ピピピッ) が鳴ったらふたをあけ、5分以内に粉落としをして、Aと紅茶を入れ軽くかき混ぜ、ふたを閉める。
- 再度「スタート」を押す。
- できあがったら、すぐにパンを取り出す。→ P.17

### グルテンフリーバジルパン

- 【材料】**
- ①の場合 : 200mL
  - ②の場合 : 220mL
  - グルテンフリー米粉 250g
  - 砂糖 大3 (24g)
  - 塩 小2/3 (4g)
  - オリーブオイル 小さじ1 (4g)
  - ドライイースト 小1 1/2 (4.5g)
  - 乾燥バジル 小さじ2 (0.6g)



焼きあがりの高さの目安: 10~15cm

#### 作りかた

- 無添加グルテンフリー食パンと同じ手順で水と米粉をセットする。
- 「メニュー 31」を選ぶ。
- 「スタート」を押す。
- お知らせ音 (ピピピッ) が鳴ったらふたをあけ、5分以内に粉落としをして、Aとバジルを入れ軽くかき混ぜ、ふたを閉める。
- 再度「スタート」を押す。
- できあがったら、すぐにパンを取り出す。→ P.17

### グルテンフリーココナッツパン

- 【材料】**
- ①の場合 : 200mL
  - ②の場合 : 220mL
  - グルテンフリー米粉 250g
  - 砂糖 大3 (24g)
  - 塩 小2/3 (4g)
  - ココナッツオイル 小さじ1 (4g)
  - ドライイースト 小1 1/2 (4.5g)



焼きあがりの高さの目安: 10~15cm

#### 作りかた

- 無添加グルテンフリー食パンと同じ手順で水と米粉をセットする。
- 「メニュー 31」を選ぶ。
- 「スタート」を押す。
- お知らせ音 (ピピピッ) が鳴ったらふたをあけ、5分以内に粉落としをして、Aを入れ軽くかき混ぜ、ふたを閉める。
- 再度「スタート」を押す。
- できあがったら、すぐにパンを取り出す。→ P.17

### グルテンフリー黒ごまパン

- 【材料】**
- ①の場合 : 200mL
  - ②の場合 : 220mL
  - グルテンフリー米粉 250g
  - 砂糖 大4 (32g)
  - 塩 小2/3 (4g)
  - サラダ油 小さじ1 (4g)
  - ドライイースト 小1 1/2 (4.5g)
  - 黒ごま 大さじ1 (9g)



焼きあがりの高さの目安: 10~15cm

#### 作りかた

- 無添加グルテンフリー食パンと同じ手順で水と米粉をセットする。
- 「メニュー 32」を選ぶ。
- 「スタート」を押す。
- お知らせ音 (ピピピッ) が鳴ったらふたをあけ、5分以内に粉落としをして、Aと黒ごまを入れ軽くかき混ぜ、ふたを閉める。
- 再度「スタート」を押す。
- できあがったら、「取消」を押す。
- 「メニュー 33 [発酵 (グルテンフリー)]」を選び、時間を45分に設定して、「スタート」を押す。発酵が終わりパンケースの上から5mm~1cmくらいまで生地がふくらんでいたなら「取消」を押す。  
※ふくらみが足りないときは、発酵 (グルテンフリー) を5分追加する。
- 「メニュー 34 [焼き (グルテンフリー)]」を選び、焼色■(中)で時間を30分に設定して、「スタート」を押す。
- できあがったら、「取消」を押して、すぐにパンを取り出す。→ P.17

### グルテンフリー黒糖パン

- 【材料】**
- ①の場合 : 200mL
  - ②の場合 : 220mL
  - グルテンフリー米粉 250g
  - 黒糖 大7 (56g)
  - 塩 小2/3 (4g)
  - サラダ油 小さじ1 (4g)
  - ドライイースト 小1 1/2 (4.5g)



焼きあがりの高さの目安: 10~15cm

#### 作りかた

- 無添加グルテンフリー食パンと同じ手順で水と米粉をセットする。
- 「メニュー 32」を選ぶ。
- 「スタート」を押す。
- お知らせ音 (ピピピッ) が鳴ったらふたをあけ、5分以内に粉落としをして、Aを入れ軽くかき混ぜ、ふたを閉める。
- 再度「スタート」を押す。
- できあがったら、「取消」を押す。
- 「メニュー 33 [発酵 (グルテンフリー)]」を選び、時間を40分に設定して、「スタート」を押す。発酵が終わりパンケースの上から5mm~1cmくらいまで生地がふくらんでいたなら「取消」を押す。  
※ふくらみが足りないときは、発酵 (グルテンフリー) を5分追加する。
- 「メニュー 34 [焼き (グルテンフリー)]」を選び、焼色■(弱)で時間を30分に設定して、「スタート」を押す。
- できあがったら、「取消」を押して、すぐにパンを取り出す。→ P.17

### グルテンフリーよもぎあんパン

- 【材料 (9個分)】**  
 直径7cm、高さ4cmのマフィン型  
 ※シリコン製かつ素樹脂加工のもの
- ①の場合 : 200mL
  - ②の場合 : 220mL
  - グルテンフリー米粉 250g
  - 砂糖 大3 (24g)
  - 塩 小2/3 (4g)
  - サラダ油 小さじ1 (4g)
  - ドライイースト 小1 1/2 (4.5g)
  - 乾燥よもぎ粉 4g



#### <具材>

あん 135g (1個あたり15gに丸めておく)

#### 【準備】

マフィン型にサラダ油をしっかりとぬっておく。

#### 作りかた

- 無添加グルテンフリー食パンの【準備】と同じ手順で、水と米粉をセットする。
- 「メニュー 32」を選ぶ。
- 「スタート」を押す。
- 約21分後、お知らせ音「ピピピッ」が鳴ったらふたをあけ、5分以内に粉落としをして、Aとよもぎを入れ軽くかき混ぜ、ふたを閉める。  
ゴムベラなどで、羽根のまわりや周囲の粉を底までしっかり押し込んで落とす。  
ドライイーストなどが羽根の上に残らないよう、軽くかき混ぜておく。
- 再度、「スタート」を押す。
- できあがったら、「取消」を押してパンケースを取り出す。
- 生地をマフィン型の1/3程度 (1個の生地量の目安: 50g) まで流し込む。
- 40度で20~25分、マフィン型の上から5mm~1cm程度にふくらむまで発酵させる。
- オーブンを180度で予熱する。
- ふくらんだパン生地中央に丸めたあんをのせる。自然に少し沈むので、押し込まない。
- 180度のオーブンを15分~20分焼く。
- 焼き上がった後、型から取り出す。

#### ☆ワンポイントアドバイス

- あんは発酵前にのせると沈んでしまうため、発酵後にのせます。
- グルテンフリーパンは表面がかたくなりやすいので、焼き上がった後粗熱が取れたら、早めにポリ袋に入れておきましょう。

### グルテンフリーフルーツサンド

- 【材料】** グルテンフリー食パン (4人分) (8枚切り) 8枚  
 豆乳ホイップ 100mL  
 砂糖 10g  
 お好みのフルーツ 200g程度



#### 作りかた

- グルテンフリー食パンを8枚切りの厚さにスライスし、耳を切り落とす。  
冷蔵しておいたグルテンフリー食パンを使用する場合は、スライスし、耳を切り落としてから、電子レンジで軽く温めなおし、冷ましてから使う。
- 豆乳ホイップに砂糖を加え、ハンドミキサーで泡立てる。
- グルテンフリー食パンに豆乳ホイップをのせ、フルーツをのせる。豆乳ホイップをさらに上からのせ、グルテンフリー食パンの上に重ね、食べやすい大きさに切る。

### グルテンフリーカレーパン

- 【材料 (9個分)】**  
 直径7cm、高さ4cmのマフィン型  
 ※シリコン製かつ素樹脂加工のもの
- ①の場合 : 200mL
  - ②の場合 : 220mL
  - グルテンフリー米粉 250g
  - 砂糖 大3 (24g)
  - 塩 小2/3 (4g)
  - サラダ油 小さじ1 (4g)
  - ドライイースト 小1 1/2 (4.5g)



#### <具材>

カレー (下準備する) 150g

#### <トッピング>

ウインナー・ベーコン・コーンなどお好みの具 適量  
 コーンフレークまたは米粉パン粉 40g  
 サラダ油 20g

#### 【準備】

マフィン型にサラダ油をしっかりとぬっておく。

#### <カレーの下準備>

カレーがゆるい場合やレトルトカレーを使う場合  
 カレーに片栗粉小さじ1 (3g) を加えてよく混ぜて、600Wの電子レンジで1~1分半加熱しとろみをつけ、冷ましておく。

#### <トッピングの下準備>

ウインナーを使用する場合は5mm程度の厚さに切っておく。  
 コーンフレークはポリ袋に入れて砕き、サラダ油を加えて混ぜ合わせておく。

#### 作りかた

- 無添加グルテンフリー食パンの【準備】と同じ手順で、水と米粉をセットする。
- 「メニュー 32」を選ぶ。
- 「スタート」を押す。
- 約21分後、お知らせ音「ピピピッ」が鳴ったらふたをあけ、5分以内に粉落としをして、Aを入れ軽くかき混ぜ、ふたを閉める。  
ゴムベラなどで、羽根のまわりや周囲の粉を底までしっかり押し込んで落とす。  
ドライイーストなどが羽根の上に残らないよう、軽くかき混ぜておく。
- 再度、「スタート」を押す。
- できあがったら、「取消」を押してパンケースを取り出す。
- 生地をマフィン型の1/3程度 (1個の生地量の目安: 50g) まで流し込む。
- 40度で20~25分、マフィン型の上から5mm~1cm程度にふくらむまで発酵させる。
- オーブンを180度で予熱する。
- ふくらんだパン生地中央にカレー (1個あたりの目安: 15g) をのせる。自然に少し沈むので、押し込まない。
- ウインナーなどのお好みの具材をのせ、コーンフレークを上からまんべんなくかける。
- 180度のオーブンを15~20分焼く。
- 焼き上がった後、型から取り出す。

#### ☆ワンポイントアドバイス

- カレーやトッピングは発酵前にのせると沈んでしまうため、発酵後にのせます。
- グルテンフリーパンは表面がかたくなりやすいので、焼きあがった後粗熱が取れたら、早めにポリ袋に入れておきましょう。

# グルテンフリーケーキを作る

使用できるグルテンフリー米粉は以下の2種類です。  
 ①専用グルテンフリー米粉 ②群馬製粉の米粉「リ・ファリーヌ」

## グルテンフリー ココア&ナッツケーキ

メニュー **35**  
調理時間 約 **60**分



【材料】

- 429 kcal  
6等分  
1切れ分 A
- グルテンフリー米粉 150g
  - ベーキングパウダー 8g
  - アーモンドプードル 80g
  - ココア 18g
  - 無調整豆乳 110mL
  - サラダ油 80g
  - 砂糖 70g
  - バナナ(1cm角に切る) 100g

<粉落としのときに入れる材料>

- くるみ ※5mm以下に刻む。 40g
- レーズン 30g

【準備】

- ①パンケースを取り出し、羽根をセットする。→P.16
- ②パンケースに無調整豆乳→サラダ油→砂糖→バナナ→粉類(Aを合わせておく)の順に入れる。
- ③パンケースをセットする。→P.13

1 ◀メニュー▶ を押して、「メニュー 35」を選ぶ。

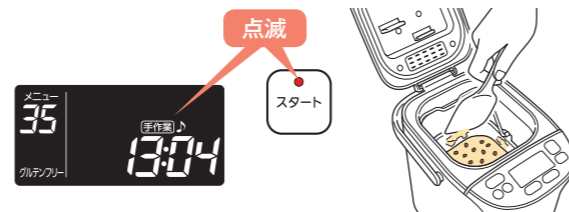


2 スタート を押す。



3 約4分後、お知らせ音(ピピピッ)が鳴ったらふたをあげ、5分以内に粉落としをして、くるみとレーズンを入れ、ふたを閉める。

- ※お知らせ音は、1分ごとに5分間鳴ります。
  - ◆ゴムベラなどで、羽根のまわりや周囲の粉を底までしっかり押し込んで落とす。
  - ※はじめのお知らせ音から5分後にこねが再開します。
- 取消 を押さない。作業が取り消され、うまくできません。



4 再度 スタート を押す。

スタートランプの点滅が点灯に変わり、お知らせ音が止まります。



5 焼きあがったら、取消 を押してケーキを取り出す。

※くずれやすいので、パンケースをあまり振らないように傾けて取り出す。



バナナや長いもについて

バナナや長いもはしっとり感を出し、生地をつなぎの役割をしています。

焼き上がり高さの目安

7~10cm  
※バターケーキに近い焼き上がりになります。スポンジケーキのようにはなりません。

焼き足りないときは

単独の工程「25焼き(焼色:弱)」メニューで、5~10分を目安に焼く。→P.50

① ◀メニュー▶ を押して「25」を選ぶ。



② 焼色 を押して、「弱」を選ぶ。



③ 時 | 分 を押して、「焼き」時間を合わせる(目安5~10分)。



④ スタート を押す。



ご注意

- 粉落としをするとき、金属製のヘラなどは使わない。パンケースのフッ素樹脂を傷めるおそれ。
- 小麦成分(グルテン)に敏感な方は、必ず医師とご相談の上、お使いください。また、パンケースはグルテンフリーメニュー専用にご覧ください。

## グルテンフリー さつまいも&黒ごまケーキ

メニュー **35**



【材料】

- 439 kcal  
6等分  
1切れ分 A
- グルテンフリー米粉 150g
  - ベーキングパウダー 8g
  - アーモンドプードル 100g
  - きなこ 30g
  - 黒ごま 小さじ2(6g)
  - 無調整豆乳 80mL
  - サラダ油 80g
  - 砂糖 80g
  - 長いも(すりおろし) 80g

<粉落としのときに入れる材料>

- さつまいも甘煮(約1cm角に切る) 60g

【準備】

パンケースを取り出し、羽根をセットする。  
 パンケースに無調整豆乳→サラダ油→砂糖→長いも→粉類(Aを合わせておく)の順に入れる。  
 パンケースをセットする。

作りかた

1. ◀メニュー▶ を押して、「メニュー 35」を選ぶ。
2. スタート を押す。
3. 約4分後、お知らせ音(ピピピッ)が鳴ったらふたをあげ、5分以内に粉落としをして、さつまいもを入れ、ふたを閉める。  
 ゴムベラなどで、羽根のまわりや周囲の粉を底までしっかり押し込んで落とす。
4. 再度 スタート を押す。
5. 焼きあがったら、取消 を押してケーキを取り出す。  
 ※くずれやすいので、パンケースをあまり振らないように傾けて取り出す。

【焼き上がり高さの目安】

7~10cm

## グルテンフリーケーキを作る

使用できるグルテンフリー米粉は以下の2種類です。  
①専用グルテンフリー米粉 ②群馬製粉の米粉「リ・ファリーヌ」

### グルテンフリー パイナップルケーキ

メニュー  
35



#### 【材料】

392 kcal  
6等分  
1切れ分

A {  
グルテンフリー米粉 150g  
ベーキングパウダー 8g  
アーモンドプードル 80g  
無調整豆乳 90mL  
サラダ油 80g  
砂糖 70g  
バナナ(1cm角に切る) 100g

#### <粉落としの時に入れる材料>

ドライパイナップル(5mm以下に刻む) 30g  
レーズン 30g

#### 【準備】

パンケースを取り出し、羽根をセットする。  
パンケースに無調整豆乳→サラダ油→砂糖→バナナ→粉類(Aを合わせておく)の順に入れる。  
パンケースをセットする。

#### 作りかた

1. **メニュー**を押して、「メニュー35」を選ぶ。
2. **スタート**を押す。
3. 約4分後、お知らせ音(ピピピッ)が鳴ったらふたをあげ、5分以内に粉落としをして、パイナップルとレーズンを入れ、ふたを閉める。ゴムベラなどで、羽根のまわりや周囲の粉を底までしっかり押し込んで落とす。
4. 再度**スタート**を押す。
5. 焼きあがったら、**取消**を押してケーキを取り出す。  
※くずれやすいので、パンケースをあまり振らないように傾けて取り出す。

#### 【焼き上がり高さの目安】

7～10cm  
※ドライりんごなど他のドライフルーツでもおいしく作れます。

### グルテンフリー 抹茶&甘栗ケーキ

メニュー  
35



#### 【材料】

422 kcal  
6等分  
1切れ分

A {  
グルテンフリー米粉 180g  
ベーキングパウダー 8g  
アーモンドプードル 100g  
抹茶 大さじ1(6g)  
無調整豆乳 80mL  
サラダ油 80g  
砂糖 80g  
長いも(すりおろし) 80g

#### <粉落としの時に入れる材料>

むき甘栗(1/4に刻む) 60g

#### 【準備】

パンケースを取り出し、羽根をセットする。  
パンケースに無調整豆乳→サラダ油→砂糖→長いも→粉類(Aを合わせておく)の順に入れる。  
パンケースをセットする。

#### 作りかた

1. **メニュー**を押して、「メニュー35」を選ぶ。
2. **スタート**を押す。
3. 約4分後、お知らせ音(ピピピッ)が鳴ったらふたをあげ、5分以内に粉落としをして、甘栗を入れ、ふたを閉める。ゴムベラなどで、羽根のまわりや周囲の粉を底までしっかり押し込んで落とす。
4. 再度**スタート**を押す。
5. 焼きあがったら、**取消**を押してケーキを取り出す。  
※くずれやすいので、パンケースをあまり振らないように傾けて取り出す。

#### 【焼き上がり高さの目安】

7～10cm

## グルテンフリーめんを作る

メニュー  
36  
調理時間  
約18分

使用できるグルテンフリー米粉は以下の2種類です。  
①専用グルテンフリー米粉 ②群馬製粉の米粉「リ・ファリーヌ」

#### 【グルテンフリー うどん生地】の材料】

569 kcal  
1回分  
(1～2人分)

A {  
グルテンフリー米粉 75g  
片栗粉 75g  
塩 小1/2(3g)  
水 90mL  
打ち粉(片栗粉) 適量

#### 【準備】

- ①パンケースを取り出し、**パン羽根**をセットする。
- ②ボウルなどでAをまぜ合わせる。
- ③パンケースに、水→Aの順に入れる。
- ④パンケースをセットする。→P.13

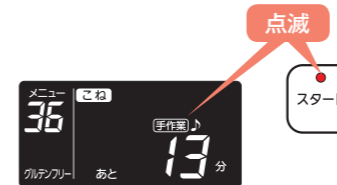
1. **メニュー**を押して、「メニュー36」を選ぶ。



2. **スタート**を押す。



3. 約5分後、お知らせ音(ピピピッ)が鳴ったらふたをあげ、5分以内に粉落としをして生地をパン羽根付近にまとめておき、ふたを閉める。



- ※お知らせ音は、1分ごとに5分間鳴ります。
- ◆お知らせ音が止まり、はじめのお知らせ音から5分後に「こね」が再開します。
- ◆**取消**を押さない。作業が取り消されます。
- ◆ゴムベラなどで、羽根のまわりや周囲の粉をしっかりまとめます。

パン羽根をセットしてください。  
めん・もち羽根をセットすると、  
うまく作れません。

4. 再度**スタート**を押す。

「手作業」が消える



5. できあがったら、**取消**を押してすぐに生地を取り出す。

- ◆小麦のめんとは異なり、加熱しながらこねることで、生地をまとめるばしやすくなります。できあがった直後のパンケースや生地は熱いので、やけどに注意して取り出してください。
- ◆パンケースは、ミトンを使って取り出してください。



#### 生地について

生地はすぐにうどんや水餃子の皮に成形してください。そのまま置いておくと、乾燥してかたくなります。

#### ご注意

- 粉落としをするとき、金属製のヘラなどは使わない。パンケースのフッ素樹脂を傷めるおそれ。
- 小麦成分(グルテン)に敏感な方は、必ず医師とご相談の上、お使いください。また、パンケースはグルテンフリーメニュー専用に使ってください。

### グルテンフリーめんを作る

#### グルテンフリーざるうどん

メニュー 36



##### 【材料(1~2人分)】

- グルテンフリーめん生地 1回分
- めんつゆ 適量
- 薬味 適量

【準備】大きな鍋にたっぷりの湯をわかしておく。

##### 作りかた

- P.69の手順で生地を作る。
- 包丁で生地を3~4等分に切り分ける。残りの生地はかたくしぼったフキンで包み、乾燥しないようにしておく。
- 打ち粉をし、麺棒で約20×12cm、厚さ約3mmにのばし、約3mm幅に切る。小麦のうどんのように折たたむとくっついたり折れたりしてしまうため、折たたまずに切る。
- 切り終わるとすぐに打ち粉を軽くはらい、ほぐしながら鍋に入れ、10分~12分ゆでる。
- ゆであがっためんは、ざるにあげ、冷水で洗い、ぬめりをとり、盛り付ける。  
※冷やし過ぎるとかたくなります。

##### 生地について

生地はすぐにうどんや水餃子の皮に成形してください。そのまま置いておくと、乾燥してかたくなります。

#### グルテンフリー水餃子

メニュー 36



##### 【材料(約16個分)】

- グルテンフリーめん生地 1回分
- 豚ミンチ 80g
- 白菜 100g
- ニラ 20g
- A { しょうゆ 小さじ1/2
- ごま油 小さじ1/4
- 水 大さじ1
- しょうが(すりおろし) 少々
- にんにく(すりおろし) 少々
- 塩 少々

##### <つけだれ>

- ポン酢 適量
- ラー油 適量

【準備】大きな鍋にたっぷりの湯をわかしておく。

##### 作りかた

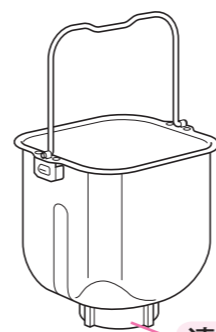
- 白菜はみじん切りにし、塩でもんで10分程置いた後、しっかり水気をしぼる。ニラはみじん切りにする。
- 豚ミンチ、1とAをボウルに入れよく混ぜ合わせ、16等分にしておく。
- P.69の手順で生地を作る。
- できあがった生地を4等分し、それをさらに4等分する。丸めて麺棒で約8cmにのばす。残りの生地はかたくしぼったフキンをかけておき、乾燥しないようにしておく。
- 餃子の具をのせ、皮の端に水をつけて、二つ折りにして包む。
- 包み終わるとすぐに鍋に入れ、約6分ゆでる。  
※ゆであがった餃子はくっつきやすいので、すぐに食べない場合は少量のお湯につけたままにしておく。

## お手入れする

- ◆ 差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。
- ◆ 洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)を使う。  
※洗剤分が残っていると、樹脂などの劣化・変色の原因になるので、十分に洗い流す。

### 使うたびにお手入れする部品

#### パンケース

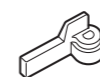


連結部

#### パン羽根



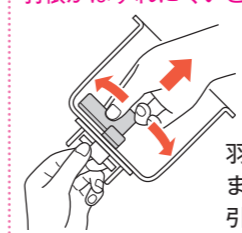
#### めん・もち羽根



- 調理物を取り出したら、パンケースに水またはぬるま湯を入れ、調理物をふやかす。  
※パンケースの連結部は、水につけない。  
連結部の汚れは、水またはお湯に布をひたし、かたくしぼってふく。

#### 2 羽根をはずす。

羽根がはずれにくいとき



羽根を左右にまわしながら引っぱる

#### 3 洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、スポンジなどを使って洗い、水ですすぐ。

- ※羽根の穴に調理物がつまっているときは、竹串などで取り除く。

竹串など



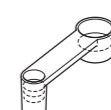
#### 4 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。

##### ご注意

- シンナー類・クレンザー・漂白剤(生種容器は除く)・化学ぞうきん・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わない。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などは使わない。
- パンケースに水を入れたまま長時間放置しない。サビ・腐食・故障のおそれ。
- パンケース・パン羽根は、スポンジの研磨粒子部分で洗わない。フッ素加工面がはがれる原因。



#### 計量スプーン



#### 計量カップ



#### 生種容器



#### 自動具材ミックスケース



#### 1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、スポンジなどを使って洗い、水ですすぐ。

- ※生種容器は、容器のすみずみまでしっかり洗い、ぬるま湯で洗う(生種が残っていると雑菌が繁殖して腐敗し、生種がうまくできません)。腐敗してしまったときは、うすめた台所用塩素系漂白剤につけ、よくすすぐ。
- ※自動具材ミックスケースは、ふたをあけてお手入れする(底部もきれいに洗う)。お手入れ後は、ふたを閉じる。

#### 2 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。

#### イースト自動投入ケース



丸洗いできません。

水またはお湯に布をひたし、かたくしぼってふき、自然乾燥させる。

- ※乾いた布でふかない。静電気が発生して、ドライイーストが落ちなくなるおそれ。
- ※ビス部などにドライイーストがついているときは、取り除く。



つまようじなど

◆ スポンジ・布・ブラシなどは、やわらかいものを使う。

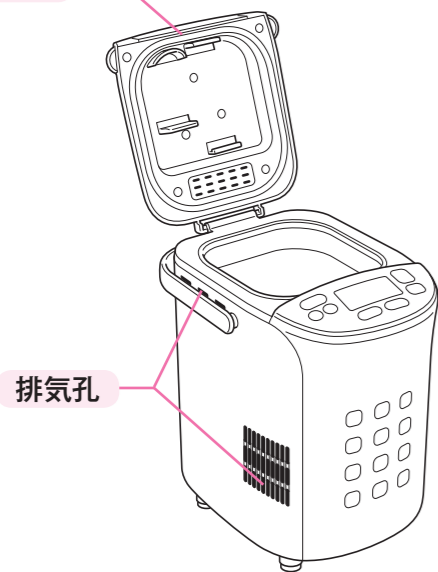
こまめにお手入れして、清潔・長持ち！



### 汚れるたびにお手入れする部品・箇所

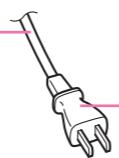
本体

ふた



排気孔

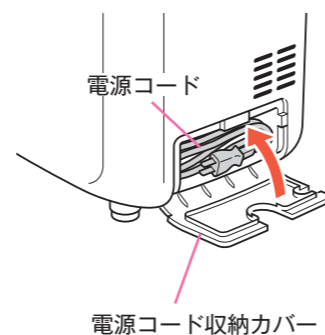
電源コード



差込プラグ

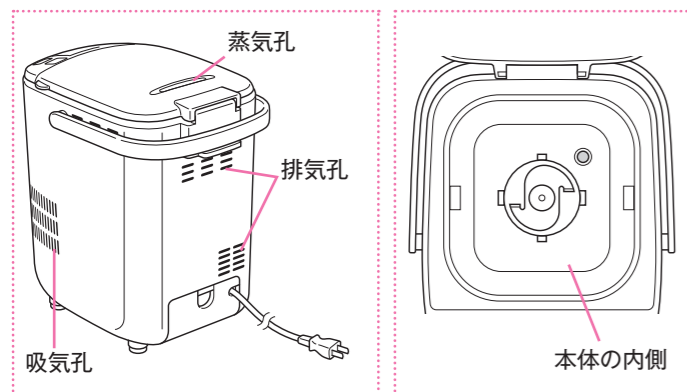
乾いた布でふく。

電源コードの収納のしかた



電源コード

電源コード収納カバー



蒸気孔

排気孔

吸気孔

本体の内側

水またはお湯に布をひたし、かたくしぼってふく。吸・排気孔は、ブラシなどを使って汚れを取り除く。

### 長期間使わないとき

- 1 P.71・上記の要領で、各部をお手入れする。
- 2 日陰で十分に自然乾燥させる。
- 3 ポリ袋などで密封し、湿気の少ないところで保管する。  
※ふたは必ず閉める。また、ふたの上にものをのせない。

## ホームベーカリー Q & A

材料について

**Q** スキムミルクのかわりに他の材料を使える？

**A** 牛乳が使えます（使うときは、牛乳の分量だけ水を減らす）。→P.14  
スキムミルク 大1は、牛乳70mL相当です。

**Q** バターのかわりに他の材料を使える？

**A** マーガリン・ショートニングなど固形の油脂（バターと同量）が使えます。→P.14

**Q** 砂糖のかわりに、ザラメ・氷砂糖・低カロリー甘味料（人工甘味料）は使える？

**A** 使えません。ザラメ・氷砂糖などの粒の粗いものを使うと、パンケースのフッ素樹脂が傷ついたり、はがれたりすることがあります。また、大豆粉食パン以外のメニューで低カロリー甘味料（人工甘味料）を使うと、ふくらみが悪くなります。

**Q** 国内産小麦の小麦粉でパンを作れる？

**A** パン作りには、タンパク質の多い（12～15%）強力粉が適しています。国内産小麦で作った小麦粉は、タンパク質の量が少なめのもが多く、収穫時期・銘柄によりタンパク質の量が異なるので、できあがりやパンのふくらみかたに差がでます。※日清製粉「カメリヤ」をおすすめします。

**Q** 専用小麦粉で作れる？

**A** ●食パン…パン専用小麦粉（最強力粉）を使うと、パンがふくらみすぎたり、上部に空洞ができる場合があります。水量を10mL減らしてください。  
●うどん…うどん専用粉（中力粉）を使う場合、生地がかたいときは水を10mL増やし、生地がやわらかいときは、水を10mL減らしてください。

**Q** 一般のパン作りの本の分量で作れる？

**A** この取扱説明書に記載のレシピは、このホームベーカリーに適した分量になっています。違った分量で作るとうまくできないことがあります。

**Q** 無添加グルテンフリーメニュー（メニュー31～36）で専用グルテンフリー米粉、または群馬製粉の米粉「リ・ファリーヌ」以外の米粉は使えますか？

**A** 食パンやパン生地はふくらまなくなるため、使えません。グルテンフリーケーキやグルテンフリーめんは、他の製菓用米粉も使えることがありますが、うまくできないことがあり、おすすめできません。

**Q** 米粉パンは、一般の米粉（上新粉）や、指定以外のパン用米粉で作れる？

**A** このホームベーカリーの米粉パンメニューは、専用のミックス粉に適した工程になっていますので、他の材料で作るとうまくできません。グリコ栄養食品の「米粉パン用ミックス粉（こめの香：グルテン入り）」または「米粉パン用ミックス粉（こめの香：グルテンフリー）」を使ってください。→P.14

**Q** 専用ミックス粉（→P.14）はどのメニューで使える？

**A** 食パン・熟成食パンで使えます。熟成食パンの場合は、水を190mL、ドライイーストは1.5gにしてください。

**Q** ドライイーストの保存のしかたは？

**A** 冷蔵庫で保存してください（開封後は必ず密封し、早めに使い切る）。※賞味期限（未開封・表示の保存方法にしたがって保存したときの期限）までに使う。

**Q** 天然酵母パン種・生種の保存のしかたは？

**A** しっかり密封して冷蔵庫で保存してください。→P.14・35  
※天然酵母パン種は、賞味期限（未開封・表示の保存方法にしたがって保存したときの期限）までに使う。  
※生種は、生種容器に入れたまま、ふたをして冷蔵庫で保存し、1週間以内に使い切る。

**Q** 自家製の天然酵母を使える？

**A** 発酵力（菌数）が不安定で、うまくできません。比較的発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。→P.14

## ホームベーカリー Q&A

### 材料について

**Q** 半斤のパンを作れる？

**A** 材料を半分にしても、「こね」や「ガス抜き」が強くなりすぎるなど、このホームベーカリーの工程と合わないため、作れません。

**Q** なぜ13時間以上の予約タイマーはセットできない？(天然酵母パンは10時間以上)

**A** 長時間おくと、材料の腐敗・生地の変質・パンのできあがりが悪くなる原因になるためです。

**Q** ごはん食パンに使えるごはんは？

**A** ●冷めたごはんを使います(温度の目安は30度以下)。  
●冷凍したごはんや冷えて固くなったごはんは、あたため直し、常温に戻してから使ってください。

**Q** 打ち粉は何を使うの？

**A** ●パンやめんには、強力粉を使ってください。片栗粉やコーンスターチなども使えます。  
●もちには、片栗粉・上新粉・コーンスターチなどが使えます。

**Q** デュラムセモリナ粉→P.53は、どこで買える？

**A** 百貨店・インターネット通信販売などでお買い求めいただけます。

**Q** わらびもち粉→P.60はどこで買える？

**A** スーパーマーケット・百貨店・インターネット通信販売などでお買い求めいただけます。製菓材料専門店では、いろいろな種類のわらびもち粉や本わらび粉もお買い求めいただけます。

**Q** 一晩水に浸したもち米を使える？

**A** 使えますが、やわらかくなりすぎるので、おすすめできません。米が水を吸った分(2合：約70mL・3合：約110mL)、水を減らしてください。

### 焼きあがり後・できあがり後について

**Q** パンの形や高さが作るたびに違うのは？

**A** いつもどおり焼いても、ちょっとした条件(温度・湿度・材料・予約時間など)によって、パンの形やふくらみかたが変わります(特にパンの高さは5cmくらい変わります)。

**Q** パンの仕上がりが、時期によって変わるの？

**A** ●夏場(気温の高い時期)は、過発酵になりやすく、ふくらみすぎたり、中央部がくぼんだパンになることがあります。室温が25度以上のときは、約5度の水を使ってください。  
●冬場(気温の低い時期)は、発酵不足になりやすく、ふくらみの悪いパンになることがあります。ふくらみが悪いときは、約20度の水を使ってください。

**Q** 天然酵母とドライイーストでは、食パンのできあがり少し違う？

**A** 天然酵母の食パンは次のような特徴があります。  
・高さは、やや低めのことがあります。  
・特有の風味。かすかな酸味と甘みがあります。  
・生地のキメは、やや粗めです。  
・もっちりとして、歯ごたえがあります。  
・側面の焼色は、やや濃くなります。

**Q** 焼きあがったパンの角に、小麦粉がついているのは？

**A** 少量の小麦粉や生地が、まざらずにパンケースの角に残ることがあるためです。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。

**Q** 生地がベタベタして、成形しにくいときは？

**A** 室温・水温などの条件により、生地がベタつくことがあります。約5度の水を使い、打ち粉の回数をやや多めにしてください。

**Q** パン生地が、あまり発酵していない？

**A** 配合によっては、発酵の進みかたが遅いことがあります。生地の発酵が足りないときは、できあがった生地をすぐに取り出さず、ふたを閉めて10分くらいおいてください。それでも発酵が足りないときはメニュー番号:23「発酵1」で補うことができます(目安:20~30分)→P.49

**Q** 失敗した生地を再利用できる？(生地のみで焼けていないときなど)

**A** ピザ→P.46・ドーナツ→P.47などに利用できます。

**Q** パンの上部がさけたようになるのは？

**A** ふっくらと釜のびしたパンができたときに、このような状態になることがあります。

**Q** パンの底に大きな穴が開いているのは？

**A** パン羽根の形状跡は残ります。また、パンを取り出すときに、羽根をまわしすぎると、大きな穴があくことがあります。

**Q** パンがうまく取り出せない？

**A** パンケースをはずして2分くらい冷ましても取り出しにくいときは、5~10分たってから再度取り出してください。  
※時間がたちすぎると、パンがしぼんで腰折れすることがあります。  
※はし・フォーク・ナイフなどを使って取り出さない(パンケースのフッ素樹脂を傷めます)。

**Q** パンが冷めると皮がかたい？

**A** ●パンは冷めると皮がかたくなってきます。冷めたら(人肌程度)ビニール袋に入れ、乾燥を防いでください。  
●皮がやわらかく焼けるソフト食パンをお試しください。→P.22

**Q** 1回につくれる食パン・生地の量はどれくらい？

**A** 食パンは1斤です。粉の量は、基本の食パンメニューで250g、パン生地メニューで280gです。  
※粉の量は、メニュー・レシピによって異なります。粉が多すぎると、故障やうまくできない原因になります。必ず各メニューの分量に従ってお作りください。

**Q** パンのおいが気になる(悪く感じる)？

**A** ●パンの焼きあげ直後は、においがきつく感じる場合がありますが、人肌程度まで冷まして、においは少なくなります。  
●古い小麦粉・においのする水を使ったり、ドライイーストが多すぎると、パンのおいが悪くなる場合があります。新鮮な材料を正確にはかってから使ってください。  
●早焼き食パンは、イースト量が少し多いため、イーストのにおいがすることがあります。

**Q** 食パンや生地を冷凍保存するときは？

**A** ●食パンは、スライスし、ラップで1枚ずつ包んで冷凍。できるだけ焼きたてのパンを冷凍すると、おいしくいただけます(冷凍保存できる期間は約1カ月以内)。  
●パン生地は、成形・発酵させた生地をバットに並べ、ラップをかけて冷凍し、凍ってから冷凍保存袋(ポリ袋)などにまとめて保存。焼くときは、30~35度で解凍してからとき卵を塗って焼きます。  
●ピザ生地は、伸ばした生地をラップに包んで冷凍。焼くときは、凍ったまま具材をのせて焼きます。

**Q** 市販の乾燥パスタと食感が違う？

**A** 乾燥パスタとは調理方法が異なるので、見た目・めんのかたさ・弾力などが違います。

**Q** めんがうまく切れない？

**A** 正確に計量し、生地に打ち粉を充分してください。

# うまくできない？

パンの形・色

## こんな状態

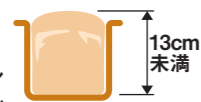
ふくらみが足りない

高さが低い

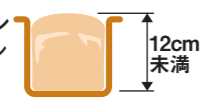


### 焼きあがりの高さの目安

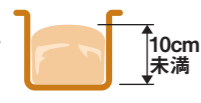
食パン  
 熟成食パン  
 ソフト食パン  
 リッチ食パン  
 プリオッシュ風食パン  
 ごはん食パン  
 無塩食パン



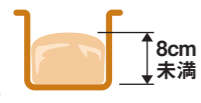
早焼き食パン  
 天然酵母食パン



フランスパン  
 全粒粉食パン  
 米粉食パン  
 (小麦入り)



ライ麦食パン  
 米粉食パン  
 (小麦ゼロ)  
 大豆粉食パン



## ご確認いただくこと

- ◆材料は、新鮮ですか？(保存状態の悪いものや、賞味期限が切れたものを使っていませんか?)→P.2・14・15
- ◆付属の計量スプーンを使って、はかっていますか？一般の大さじ・小さじとは分量が違います→P.11・16
- ◆パンケースがしっかりセットされていますか？

### 【小麦粉】

- ◆少なすぎませんか？
- ◆はかりを使って重さをはかりましたか？(計量カップではからない)
- ◆タンパク質12～15%以外小麦粉を使っていませんか？
- ◆強力粉を使っていますか？
- ◆フランスパン・プリオッシュ風食パンは、強力粉と薄力粉の割合が正しいですか？
- ◆全粒粉やライ麦粉などの割合が多すぎませんか？→P.14・15・25 (全粒粉やライ麦粉などは高さの低いパンになりやすいので、高さを出したいときは、まぜる強力粉の割合を増やす)

### 【砂糖】

- ◆入れ忘れていませんか？
- ◆少なすぎませんか？
- ◆低カロリー甘味料(人工甘味料)を使っていますか？

### 【塩】

- ◆多すぎませんか？

### 【油脂(バター)】

- ◆入れ忘れていませんか？
- ◆少なすぎませんか？

●温度・湿度・材料・予約時間などの条件で、ふくらみや形が変わります。

- ◆具材(レーズンなど)を入れすぎていませんか？
- ◆夏場(気温の高い時期)は、過発酵になりやすく、ふくらみすぎたり、中央部がくぼんだパンになることがあります。室温が25度以上のときは、約5度の水を使ってください。
- ◆冬場(気温の低い時期)は、発酵不足になりやすく、ふくらみの悪いパンになることがあります。ふくらみが悪いときは、約20度の水を使ってください。または、水を10mL増やしてみてください。
- ◆室温が低すぎませんか？水や強力粉などの材料がすべて冷たい場合、ふくらみが悪くなります。水温を20度程度にしてみてください。

### 【水】

- ◆少なすぎませんか？指定どおりの量でふくらみ足りないときは、水を10mL増やしてみてください。
- ◆室温が25度以上のときは、約5度の冷水を使っていますか？
- ◆水温が高すぎませんか？30度以上の水を使うと、酵母の発酵が弱まります。
- ◆ライ麦食パン・米粉食パン(小麦入り)のときは、常に約5度の冷水を使っていますか？

### 【ドライイースト】

- ◆イースト自動投入ケースが汚れたり、ぬれたり、湿ったりしていませんか？→P.16・71
- ◆少なすぎませんか？指定どおりの量でふくらみ足りないときは、ドライイーストを1/4～1/2増やしてみてください。
- ◆予備発酵のいらぬものを使っていますか？
- ◆発酵力が弱くなっていますか？(開封後は、密封して冷蔵庫に保存する→P.15)
- ◆イースト自動投入ケースを使わない場合、入れる順番を間違っていないですか？(イースト自動投入ケースに入れる、または、液体にふれないよう材料の最後に入れる→P.16)

### 【天然酵母】

- ◆少なすぎませんか？
- ◆「ホシノ天然酵母パン種」で作った生種を使いましたか？
- ◆生種をかきまぜてからはかりましたか？

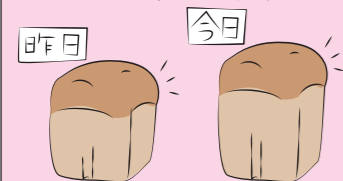
●タンパク質分解酵素の働きが強い生の果物(キウイ・パイナップル・いちじくなど)を使うと、できあがり小さくなります。

上部がマッシュルームのような形になっている

ふくらみすぎている



日によってふくらみが違う



- ◆水が多すぎませんか？指定どおりの量でふくらみすぎるときは、水を10mL減らしてみてください。
- ◆ドライイースト(または生種)・砂糖が多すぎませんか？指定どおりの量でふくらみすぎるときは、ドライイースト(または生種)か、砂糖の量を、1/4～1/2減らしてみてください。
- ◆チョコチップなど、糖分の多い具材を入れすぎていませんか？

●いつもどおりに焼いても、ちょっとした条件(温度・湿度・材料・予約時間など)によって、パンのふくらみや形が変わります。

- ◆粉が多すぎませんか？
- ◆塩を入れないで作っていませんか？
- ◆夏場(気温の高い時期)は、過発酵になりやすく、ふくらみすぎたり、中央部がくぼんだパンになることがあります。室温が25度以上のときは、約5度の水を使ってください。
- 標高1000mを超える地域では、ふくらみすぎることがあります。

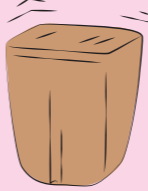
●下記のような条件のときは、特にふくらみや形が変わることがあります。  
 ・夏場など室温が高いとき。  
 ・運転中に室温が変化したとき(エアコンを途中で切ったときなど)。  
 ・保存状態が悪かったり、賞味期限が切れたドライイーストを使ったりしたとき。

## こんな状態

外側は焼けているが上部が大きく凹んでいる



天面が平らで四角い



全体が白く、ダンゴ状になっている



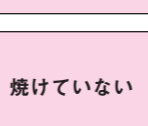
側面や上部が凹む



側面や底がベタつく



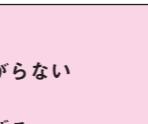
底に大きな穴があく



つぶれる



上部が凸凹になっている形が悪い



粉の状態のまま、焼けていない



焼色が濃い

思った色に焼きあがらない

上部が部分的にこげる

## ご確認いただくこと

- ◆材料を正確にはかっていますか？
- ◆強力粉を使っていますか？
- ◆粉の量が少なすぎませんか？
- ◆水が多すぎませんか？
- ◆ドライイースト・生種が多すぎませんか？
- ◆ドライイーストは予備発酵のいらぬものを使っていますか？
- ◆温かい材料を使ったり、室温が高くありませんか？冷やした材料・約5度の冷水を使ってください。
- ◆塩を入れ忘れていませんか？

●米粉食パン(小麦ゼロ)は、天面が白く、平らに焼きあがりますが正常です。

- ◆ドライイースト・生種を入れ忘れていませんか？
- ◆途中で停電しませんでしたか？

◆材料を順番どりに入れていますか？(最初に水や液体を入れてから、粉などを入れる。ドライイーストは、イースト自動投入ケースに入れてセットする。イースト自動投入ケースを使わないときは、最後にドライイーストを水にふれないように入れる→P.16)

- ◆焼きあがったパンをすぐに取り出し、脚つき網などの上であら熱を取りましたか？(焼きあがったらできるだけ早く取り出す→P.17)
- ◆水が多すぎませんか？水を10mL減らしてみてください。

- ◆焼きあがったパンを取り出すときに、パンケースの底の部分さわりましたか？羽根がまわって、パンがつぶれることがあります。

●パン羽根の形状跡はつきます。

- ◆水の量が少なすぎませんか？
- ◆粉の量が多すぎませんか？

●ガス抜き工程で生地が片寄り、形がいびつになることがあります。

- ◆羽根をつけ忘れていませんか？
- ◆羽根が正しくセットされずに浮いていませんか？

◆パンケースは正しく取り付けられていましたか？→P.13・17

- ◆砂糖が多すぎませんか？砂糖または糖分の多い具材(レーズン・ドライフルーツ・チョコチップなど)を減らしてみてください。
- ◆焼きあがったパンをすぐに取り出していますか？(焼きあがったらできるだけ早く取り出す→P.17)

◆温度センサーまたはパンケース底に異物がついていませんか。  
 ●牛乳や卵を入れると、焼き色が濃くなります。  
 ●焼き色選択「■(弱)」もお試ください。

●焼き色を変える(焼き色選択→P.18)か、砂糖の量を調節してください。砂糖の量を減らすとやや薄くなり、増やすとやや濃くなります。

●パンケースからパンがはみ出しているときは、水やドライイーストを減らしてください。

## うまくできない？

こんな状態	ご確認いただくこと
外皮がかたい	●冷ましてから(人肌程度)ポリ袋に入れておくと、やわらかくなります。
周囲に粉が残っている	◆粉が多すぎませんか？ ◆水が少なすぎませんか？ ◆米粉食パン(小麦ゼロ)の場合、粉落としをしましたか？
切ったパンの表面がダンゴ状になっている	◆パンを冷ましてから(人肌程度)、切りましたか？
こね中に生地がちぎれてパンケースから飛び出す	◆水が少なすぎませんか？水が少ないと生地がかたくなり、うまくこねられないことがあります。うまくこねられないときは、水を10～20mL増やしてみてください。 ※特に米粉食パン(小麦入り)は、生地がかたくなることがあります。また、指定外の米粉パン用ミックス粉を使うと、生地がかたくなりすぎてうまくこねられないことがあります。必ず指定の米粉パン用ミックス粉をお使いください。
発酵させた生地がベタベタする	●発酵が長すぎると、ベタベタした仕上がりになります。 ※発酵時間はパンの種類などによりますが、一般に、ふくらんだ生地を指先でかるく押さえ、ゆっくり戻すようなら発酵完了です。
クロワッサンがうまくできない	◆冷蔵庫で生地を冷やしてから、バターを折り込んでいますか？折り込むバターが溶けると、うまく層になりません。 ※室温が高いときはバターが溶けやすいため、長めに冷やす。
米粉食パンのできばえが悪い	◆米粉は「こめの香 米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)」または「こめの香 米粉パン用ミックス粉(グルテンフリー)」を使っていますか？→P.14 ◆米粉食パン(小麦入り)は生地の温度が高くなるとできばえが悪くなります。常に約5度の冷水を使い、室温が28度以上のときは粉を冷蔵庫で冷やしてください。 ●小麦粉を使ったパンに比べ、米粉食パンはできばえが悪くなることがあります。
予約をすると、米粉パンがうまくできない	◆室温が25度以上のときに、予約しませんでしたか？材料の温度が上がりすぎ、できばえが悪くなります。長時間の予約はしないでください。
ごはん食パンの粒残りが気になる	●ごはんがかたい場合は、一度あたためてから常温まで冷まし、分量の水でよくほぐして、ふやかす時間をのばしてください。(30～40分程度) ●それでも気になる場合は、ごはんに分量の水を加え、フードプロセッサーなどでペースト状にしてからお使いください。
大豆粉食パンのできばえが悪い	◆きなこや失活大豆粉を使用していませんか？加熱処理がされており、うまくふくらみません。 ●小麦粉を使ったパンに比べて、大豆粉食パンは、形がいびつになったり、できばえが悪くなります。
具材が片寄る	●具材の種類や生地のかたさなどにより、片寄ることがあります。 ※特に米粉食パン(小麦ゼロ)は、生地がペースト状なので片寄りやすくなります。
ダマになる	◆めん・もち羽根をセットしていますか？(間違えて、パン羽根をセットしていませんか？) ◆小麦粉が少なすぎませんか？ ◆小麦粉をよくまぜてからパンケースに入れていますか？ ◆水が多すぎませんか？ ◆うどんの場合、水はぬるま湯を使っていますか？
生地が手にくっついてまとまらない	◆小麦粉が少なすぎませんか？ ◆水が多すぎませんか？ ◆打ち粉をしていますか？
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？ ◆打ち粉を充分にしていますか？

パン(その他)

うどん・パスタ

こんな状態	ご確認いただくこと
ふくらみが足りない	◆材料を分量どおりに入れていますか？ ◆具の量が多すぎませんか？ ◆ベーキングパウダーを入れていますか？ ◆薄力粉とベーキングパウダーはふるって入れていますか？
周囲に粉がくっついている	◆材料を順番どおりに入れていますか？ ◆粉落としをしましたか？
上部にバターが固まっている(上部が凸凹している)	◆材料を順番どおりに入れていますか？ ◆バターを1cm角に切り、常温に戻しましたか？
市販のスポンジケーキのようにふんわりと焼きあがらない	●バターケーキに近い焼きあがりになります。
水っぽい	●やわらかめにできあがります。さらにとろみをつけたいときはベクチンを追加してください。→P.57
粒々が残っている	◆もち米が多すぎませんか？ ◆水が少なすぎませんか？ ◆もち米の水切りするとき、米が乾燥しすぎていませんか？(空調の風に直接あたっているなど) ◆古米を使っていますか？ ◆うるち米がまざっていませんか？
やわらかすぎる	◆水が多すぎませんか？ ◆もち米を水に浸しませんでしたか？水に浸す必要はありません。
うまくできない ダマになる かたすぎる	◆材料を分量どおりに入れていますか？ ◆わらびもち粉と砂糖をよく溶かしましたか？
できあがり透き通っていない(白濁している)	◆かんしょでんぶんが主原料のわらびもち粉を使っていますか？ 全体の量を1割減らしてください。→P.60
無添加グルテンフリー食パンがふくらまない	◆専用グルテンフリー米粉、または群馬製粉の米粉「リ・ファリーヌ」を使っていますか？→P.15 ◆油脂は分量どおりに入れていますか？
無添加グルテンフリー食パンがうまく切れない	◆パンを完全に冷ましてから切りましたか？→P.61 うまく切れないときは、パンナイフにうすくサラダ油をぬり、翌日切ることをおすすめします。
ふくらみが足りない	◆材料を分量どおりに入れていますか？ ◆具の量が多すぎませんか？ ◆ベーキングパウダーを入れていますか？
周囲に粉がくっついている	◆材料を順番どおりに入れていますか？ ◆粉落としをしましたか？
市販のスポンジケーキのようにふんわりと焼きあがらない	●バターケーキに近い焼きあがりになります。
生地がうまくまとまらない	◆パン羽根をセットしていますか？ めん・もち羽根ではうまくできません。
生地がひび割れてうまく成形できない	◆できあがった後すぐに成形していますか？ 時間がたつとかたくなり、うまく成形できません。また、生地をのばすまでは、水でぬらしてかたくしぼったフキンをかけて、乾燥しないようにしてください。

ケーキ

ジャム

もち

わらびもち

無添加グルテンフリー食パン

グルテンフリー

グルテンフリー



# 故障かな？

修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなとき	ご確認ください	直し方	参照ページ
キー操作ができない。	差込プラグが抜けていませんか。	差込プラグをコンセントに確実に差し込む。	17
スタートを押しても動かない。	米粉食パン(小麦ゼロ) (メニュー番号:12)を選んだときではありませんか。 「ねかし」の工程からはじまるので最初は動きません。		4・5
	スタート後1分間、室温やパンケースの温度を検知しているため、羽根がまわらないメニューがあります。		5
スタートを押すと「ピピピッ」と音が鳴り、動かない。	天然酵母生種おこし・発酵1・発酵2・焼き(メニュー番号:15・23～25)を選んだときではありませんか。		35・49・50
	連続使用で、本体内側が熱く(40度以上)になっていませんか。	ふたをあげ、本体内側を十分に冷やしてから、再度使う。	
スタートを押すと「ピピピッ」と音が鳴り、予約できない。	パンケースが正しくセットされていますか。	パンケースを正しくセットする。	13・17
	予約できない時刻に合わせていませんか。	予約可能な時刻に合わせる。	18
スタートを押すと「ピピピッ」と音が鳴り、予約できない。	現在の時刻表示は合っていますか。	時刻を正しく合わせる。	12
	パンケースが正しくセットされていますか。	パンケースを正しくセットする。	13・17
予約を押すと「ピピピッ」と音が鳴り、予約できない。	予約できないメニューを選んでいませんか。	予約できるメニューを選ぶ。	4・5・18
	表示部に「0:00」が点滅していませんか。	現在時刻を合わせてから、予約する。	12
予約した時刻にできあがっていない。	スタートを押しましたか。	スタートを押さないと、予約は完了しません。	18
	現在の時刻表示は合っていますか。	時刻を正しく合わせる。	12
差込プラグをコンセントに差し込んだとき、表示部に「0:00」が点滅する。	差込プラグを抜き、再度、差し込むと、現在時刻や予約時刻が消えませんか。	リチウム電池が切れています。 新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様相談窓口まで修理をご依頼ください。	12
差込プラグをコンセントに差し込んだだけで動く。	前回使ったとき、作動途中で「取消」を押さずに、コンセントを抜きませんでしたか。 再び電源が入ったときに、前回の工程の続きから作動します。	「取消」を押し、キー操作をやり直す。	
材料がうまくまざらない。 途中で羽根の回転が止まる。 粉の状態のまま焼けていない。	材料が多すぎたり、かたい材料が羽根に引っかかりたりしていませんか(保護装置が働き、途中で回転が止まります)。	材料を正しく計量する。 引っかかった材料を取り除く。 (モーターが冷えると再度回転します。)	
	羽根をつけ忘れていませんか。	羽根を正しくセットする。	13・16
パンケースの羽根取りつけ軸が、かたくてまわらなくなっていますか。	パンケースが正しくセットされていますか。	パンケースを正しくセットする。	13・17
	パンケースの羽根取りつけ軸が、かたくてまわらなくなっていますか。	羽根取りつけ軸についているパンくずなどを取り除く。 それでも回転しないときは、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	71
イースト自動投入ケース・自動具材ミックスケースが開かない。	イースト自動投入ケース・自動具材ミックスケースを正しくセットしましたか。	イースト自動投入ケース・自動具材ミックスケースを正しくセットする。	13・16・19

こんなとき	ご確認ください	直し方	参照ページ	
羽根ががたつく。		羽根と羽根取り付け軸の間にすき間を設けているためです(先端で7cmほど動きます)。故障ではありません。		
粉がパンケースからもれる。		粉を入れすぎていませんか。	82	
パンケースの底の連結部が黒くなる。		パンケースの着脱時やこねるときにこすれて、黒くなることがあります。		
パンケース底の連結部のゴムがけずれる。		パンケースが正しくセットされていますか。		
使用中に音がする。		「グワングワン」という音は、生地をこねるときのもので、故障ではありません。		
		「ギューギュー」「パタパタ」という音は、生地をこねたり、ガス抜きするときやもちをつくときの音で、故障ではありません。		
		「カチ」「カチ」という音は、イースト自動投入ケースが開閉する音で、故障ではありません。	16	
		「ガタン」という音は、自動具材ミックスケースが開くときの音で、故障ではありません。	19	
		調理中は、自動具材ミックスケースをセットしていなくても、具材投入スイッチが作動するため、「カチン」という音がしますが、故障ではありません。		
		「ブーン」という音は、冷却ファンが作動している音で、故障ではありません。		
		「ジュー」や「ジリジリ…」という音は、IHが作動している音で、故障ではありません。		
		「カタカタ」と大きな音がして、パンケースがはずれていませんか。	パンケースを正しくセットする。	13・17
		「カタカタ」と大きな音がして、底の黒いゴムがはずれていませんか。	黒いゴムを取り付けた後、パンケースを正しくセットする。	13・17
		パンケース底の連結部のゴムがけずれていませんか。	使用上、性能に支障はありませんが、気になる場合はお買い求めできます。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様相談窓口にお問合せください。	
差込プラグから火花が飛ぶ。		差込プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがありますが、IH方式固有のもので故障ではありません。		
樹脂や金属がこすれたようなにおいがする。		使いはじめのうちは、樹脂などのおい気がありますが、使用にともない少なくなります。		
蒸気孔・排気孔から、わずかに煙が出たり、においがする。		本体内部に、材料や具材がこびりついていませんか。	使用後は必ずお手入れする。	71・72
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある。		樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		
「E02」が表示され、「ピピピピピ…」という音がする。		本体をカーペットなどの上や、室温の高い場所に置いていると、吸・排気孔がふさがれ、温度が上昇し、E02が表示されます。そのような場合は、以下の手順で処置してください。 ①差込プラグを抜く。 ②吸・排気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動する。 ③再度、差込プラグをコンセントに差し込み、キー操作を行う。 ※それでも反応しない場合は本体の異常です。差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。		
「E02」以外の「E」からはじまる表示が出た。		差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様相談窓口まで修理をご依頼ください。		

## 停電があったとき

作動中に停電があった場合、再び通電すると停電前の工程の続きから作動しますが、条件によっては、できあがり時刻がずれたり、パンがうまくできあがらないことがあります。

こんなとき停電になったら	再び通電されると
発酵中	時間が過ぎていた場合、次の工程に変わります。
予約中	そのままタイマーが作動します(停電している時間が長く、セット時刻を過ぎている場合は、すぐに作りはじめます)。
こね・焼き中	こね・焼きを続けます。

## 仕様

電源	100V 50-60Hz		外形寸法*2 (cm)	幅	23.2
消費電力*1 (W)	ヒーター	700		奥行	31.6
	モーター	27		高さ	33.9
質量*2 (kg)	5.9		温度過昇防止装置(温度ヒューズ) (度)	上ヒーター 133 : IHヒーター 152	
			コードの長さ*2 (m)	1.0	

\*1 差込プラグを差し込んだだけの消費電力は、約1.3Wです。

\*2 おおよその数値です。

メニュー番号	メニュー	容量	メニュー番号	メニュー	容量	
1	食パン	小麦粉250g	19	ピザ生地	小麦粉280g	
2	熟成食パン		20	米粉パン生地(小麦入り)	米粉300g	
3	早焼き食パン	小麦粉280g	21	米粉パン生地(小麦ゼロ)		
4	ソフト食パン	小麦粉250g	22	単 独 の 工 程	生地こね	小麦粉150 ~ 290g
5	リッチ食パン		23		発酵1	-
6	ブリオッシュ風食パン	小麦粉240g	24		発酵2	
7	フランスパン	小麦粉250g	25	焼き		
8	ライ麦食パン		26	うどん・パスタ生地	小麦粉300g	
9	全粒粉食パン	小麦粉220g	27	ケーキ	小麦粉170g	
10	ごはん食パン		28	ジャム	果実300g	
11	米粉食パン(小麦入り)	米粉300g	29	もち	もち米280 ~ 420g (2 ~ 3合)	
12	米粉食パン(小麦ゼロ)		30	わらびもち	わらびもち100g	
13	天然酵母食パン	小麦粉290g	31	無添加グルテンフリー食パン	米粉250g	
14	天然酵母パン生地		32	無添加グルテンフリーパン生地	米粉250g	
15	天然酵母生種おこし	ホシノ天然酵母パン種50g	33	発酵(グルテンフリー)	-	
16	無塩食パン	小麦粉250g	34	焼き(グルテンフリー)	-	
17	大豆粉食パン	大豆粉・グルテンパウダー170g	35	グルテンフリーケーキ	米粉・アーモンドプードル280g	
18	パン生地	小麦粉280g	36	グルテンフリーめん	米粉・片栗粉150g	

## 消耗品・別売品のお買い求めについて

お買い上げの販売店、タイガーホームベーカリー取扱店、消耗品・別売品のご購入サイト→P.83などでお買い求めください。

- ◆パンケース ◆パン羽根 ◆めん・もち羽根
- ◆イースト自動投入ケース
- ◆自動具材ミックスケース
- ◆計量カップ ◆計量スプーン ◆生種容器

- ◆専用ミックス粉→P.14  
品名：タイガーホームベーカリー専用食パンミックス(5斤分1箱)  
品番：KBC-MX10
- ◆専用グルテンフリー米粉→P.15  
品名：タイガーIHホームベーカリー専用グルテンフリー米粉(5斤分1箱)  
品番：KBD-KM10

## 保証とサービスについて

修理を依頼される前にまず「Q&A」→P.73~75、「うまくできない?」→P.76~79、「故障かな?」→P.80・81をご覧になり、お調べください。それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

### 1 保証書の内容のご確認と保管のお願い

保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、「販売店印およびお買い上げ日」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。

### 2 保証期間はお買い上げの日から1年間です。(消耗品は除きます。)

保証書の記載内容に基づき修理いたします。くわしくは保証書をご覧ください。

### 3 修理を依頼される時

**保証期間内** … おそれいりますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。

**保証期間を過ぎていたとき** … まず、お買い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、ご希望により有料修理いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。  
①製品名 ②品番 ③製品の状況(できるだけくわしく)

### 4 IHホームベーカリーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。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。

### 5 修理料金とは

修理料金とは、おもに技術料と部品代で構成されています。

**技術料** … 不具合の原因を診断する作業、故障箇所を修復する作業(修理および部品交換・調整・修理後の点検など)の料金です。

**部品代** … 製品の修復に使った部品の代金です。

### 6 その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口(下記)までご連絡ください。

※本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。

## 連絡先 タイガー魔法瓶株式会社

本社  
〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

使いかた・修理のご相談 お客様ご相談窓口

ナビダイヤル  
(全国共通番号)



0570-011101

※ナビダイヤルがご利用いただけない場合はこちらへ  
TEL(06)6906-2121

●受付時間 AM9:00~PM5:00 月曜日~金曜日(祝日・弊社休業日を除きます)

### 消耗品・別売品のご購入サイト

<http://www.tiger-shop.jp/>



### 修理に関するご案内・受付サイト

<https://www.tiger.jp/customer/repair.html>



ホームページアドレス <https://www.tiger.jp/>

※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。