

愛情点検		長年ご使用のホームベーカリーの点検を！	
	こんな症状はありませんか	●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、異常な音がする。 ●本体が変形していたり、製品の一部に割れ、ゆرم、がたつきがある。 ●その他の異常や故障がある。	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。
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。		ご購入年月日	ご購入店名 TEL ()
		年 月 日	

タイガー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	KBC-S		
★お客様	お名前	様	
	ご住所	〒	
	電話番号		
★お買い上げ日	★取扱販売店名・住所・電話番号		
年 月 日			
保証期間（お買い上げ日より）			
本体 1年	(消耗品は除く)		
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。			
お客様の個人情報の利用目的		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く場合がございますので、ご了承ください。	

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



おいし パンの 作りかたが本 わかる本

CONTENTS

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 安全上のご注意
- 9 各部のなまえと付属品
- 11 現在時刻を合わせる
- 11 はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき
- 12 パンを作るための材料

食パン作り

- 14 まずは基本をマスターしよう！基本の食パンを焼く
- 16 レシピ索引
- 17 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
- 20 食パンを焼く
- 26 アレンジ食パンを焼く

長くご愛用いただくために

お手入れ

60 お手入れする

困ったとき

62 Q&A

- 65 うまくできない？
- 68 故障かな？

その他

- 70 仕様
- 70 消耗品・別売品の買い求めについて

- 71 保証とサービスについて
- 71 連絡先

品 番

KBC-S型

家庭用

ホームベーカリー (1斤タイプ)

取扱説明書

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。

いろいろなパン作り

- 32 パン生地・ピザ生地を作る
- 34 いろいろなパンを作る
- 40 ピザ・ナンを作る
- 41 天然酵母生種を作る
- 42 天然酵母食パンを焼く
- 43 天然酵母パン生地を作る
- 44 無塩食パンを焼く
- 45 大豆粉食パンを焼く
- 47 単独の工程設定を使う
- 49 単独の工程設定を使って基本の食パンを作る
- 50 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

- 51 うどん・パスタ生地を作る
- 53 ケーキを作る
- 55 米粉ケーキを作る
- 57 ジャムを作る
- 58 もちを作る

日本国内 100V 専用

交流 100V 以外の電源では使用できません。

ご意見をお寄せください。

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

手軽に 美味しく 楽しく おうちパン生活

■ もっと美味しく、もっと便利に。

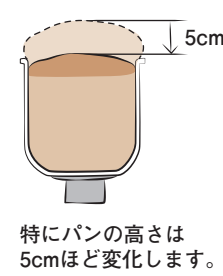
遠赤外線と高い熱効率で焼きを追求した



生地の状態を見張って 発酵を追求した



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。



◆◆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。



1 食パン



7 カンパーニュ



9 プリオッシュ風食パン



10 あんパン



11 ナン



15 カレーパン



16 蒸しケーキ



26 うどん



28 米粉抹茶&甘栗ケーキ



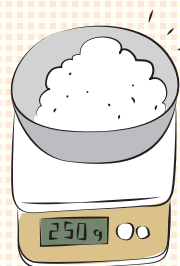
29 ジャム

※各メニューの数字は、メニュー番号です。→P.4・5・16

パン作りの基本的な流れを知っておきましょう。

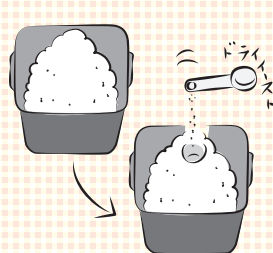
1 材料を準備して正確にはかる。

- 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）。



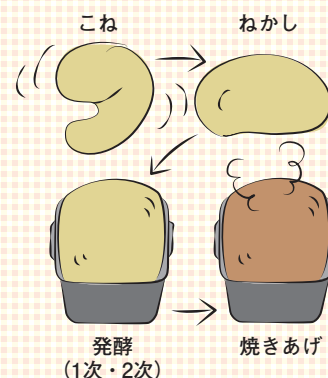
2 ホームベーカリーに材料をセットしてスタート。

- セットする順番を守る。→P.12・13

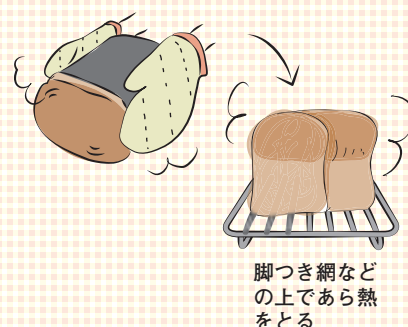


3 ホームベーカリーが自動で焼きあげ。

- 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。



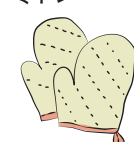
必要な道具・あったら便利な道具を確認しましょう。

必要な道具

はかり（1g単位ではかるデジタルスケールがおすすめ）



ミトン

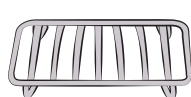


温度計



あったら便利な道具

脚つき網



パン切りナイフ



メニューによって必要な道具・あったら便利な道具

オープン・蒸し器など



タイマー



こね板



ラップ



めん棒・のし棒



クッキングシート



ボウル



計量スプーン



霧吹き



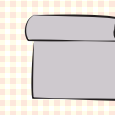
フキン



はけ



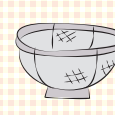
スケッパー



しゃもじ



ざる



ゴムベラ



泡立て器



■ もっと美味しく、もっと便利に。

● 焼き色選択 →P.17

焼き色を、「弱」「中」「強」の3段階から選べます。

● 予約タイマー →P.17

セットした時刻に焼きあげるので、朝、焼きたてのパンが食べたいときなどに便利です。

● 自動で具材を入れる →P.18

ナッツやレーズンなどを自動具材ミックスケースにセットしておけば、途中で自動的に具材が入るので、手間が省けます。

困ったときは…

- Q&A
うまくできない？ → P.62
故障かな？ → P.65
→ P.68



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	14	●	●	●	3時間30分	
2	熟成食パン	20	●	●	●	4時間20分	
3	早焼き食パン	20	●	●	—	1時間50分	
4	ソフト食パン	21	●	●	●	3時間30分	
5	リッチ食パン	21	●	●	—	3時間10分	
6	フランスパン	22	●	—	●	4時間	
7	ライ麦食パン	22	●	—	●	4時間	
8	全粒粉食パン	23	●	—	●	4時間	
9	ブリオッシュ風食パン	23	●	—	—	3時間10分	
10	パン生地	32	●	—	—	60分	
11	ピザ生地	33	—	—	—	50分	
12	米粉食パン(小麦入り)	24	●	—	●	2時間30分	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。
13	米粉食パン(小麦ゼロ)	24	—	—	●	2時間	スタートしてから14分後に「ビビビッ」という音が鳴ります。パンケースの周囲についた粉を落として、〔スタート〕を押す。
14	ごはん食パン	25	●	●	●	3時間40分	
15	米粉パン生地(小麦入り)	32	●	—	—	50分	
16	米粉パン生地(小麦ゼロ)	33	—	—	—	25分	スタートしてから9分後に「ビビビッ」という音が鳴ります。パンケースの周囲についた粉を落として、〔スタート〕を押す。
17	天然酵母食パン	42	●	●	●	7時間(+24時間 ^{※2})	

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		
18	天然酵母パン生地	43	●	—	—	4時間(+24時間 ^{※2})	
19	天然酵母生種おこし	41	—	—	—	24時間	
20	無塩食パン	44	●	●	●	3時間20分	
21	大豆粉食パン	45	—	—	—	2時間45分	
22	単 独 の 工 程	生地こね	47	—	—	1～25分(初期値1分)	
23		発酵1	47	—	—	5分～5時間(初期値30分)	
24		発酵2	47	—	—	5分～5時間(初期値30分)	
25		焼き	48	—	●	5分～1時間30分(初期値20分)	
26	うどん・パスタ生地	51	—	—	—	25分	
27	ケーキ	53	—	●	—	1時間30分	スタートしてから10分後に「ビビビッ」という音が鳴ります。パンケースの周囲についた粉を落として、〔スタート〕を押す。
28	米粉ケーキ	55	—	—	—	1時間30分	スタートしてから14分後に「ビビビッ」という音が鳴ります。パンケースの周囲についた粉を落として、〔スタート〕を押す。
29	ジャム	57	—	—	—	1時間10分	
30	もち	58	—	—	—	60分	スタートしてから50分後に「ビビビッ」という音が鳴ります。ふたをあけて、〔スタート〕を押す。

*：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

ねかし

1次発酵

2次発酵

焼き

粉落とし

加熱かくはん

あら熱取り

つき

▶ 羽根を回転させ、生地をこねます。

▶ 生地(材料)をなじませます。

▶ 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。

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

▶ 生地を焼きあげます。

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

▶ 材料をまぜながら、加熱します。

▶ できたジャムを冷まします(冷却ファンがまわります)。

▶ もちをつきます。

・▼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。

安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

- ◆ここに表した注意事項は、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。
- ◆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。

表示内容を見逃して、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、以下の表示で区分して説明しています。

警告

取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷^{*1}を負うことが想定される内容を示します。

注意

取り扱いを誤った場合、使用者が傷害^{*2}を負うことが想定されるか、または物的損害^{*3}の発生が想定される内容を示します。

- *1 重傷とは、失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
- *2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。
- *3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明



△記号は、警告、注意を示します。具体的な注意内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。



○記号は、禁止の行為であることを示します。具体的な禁止内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。



●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を示します。具体的な指示内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

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



専用パンケース以外を使わない。
過熱、異常動作の原因。



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。

末永くご使用いただくためのご注意

- 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。
 - ・食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。
 - ・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。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。

警告



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。
火災・感電・けがの原因。



交流100V以外では使わない。
（日本国内100V専用）
火災・感電の原因。



定格15A以上のコンセントを単独で使う。
他の器具との併用により、分岐コンセント部が異常発熱して発火し、火災のおそれ。



電源コードは、破損したまま使わない。
また、電源コードを傷つけない。
（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）
火災・感電の原因。



差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因。



差込プラグは根元まで確実に差し込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。



電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。
感電・ショート・発火の原因。



ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。



子供や取り扱いに不慣れな方だけで使わない。
幼児の手の届くところで使わない。
やけど・感電・けがをするおそれ。



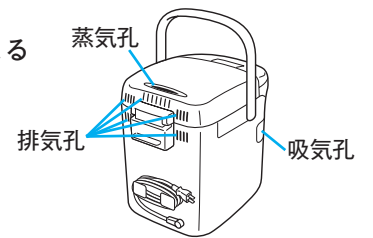
本体は、水につけたり、水をかけたりしない。
また、庫内に水が入ったときは、本体を傾けずに乾いたフキンでよくふき取る。
ショート・感電・故障のおそれ。



蒸気孔・排気孔に手を触れない。
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。



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。



異常・故障時には、直ちに使用を中止する。
そのまま使用すると、火災・感電・けがのおそれ。
〈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、異常な音がする。
- ・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。

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。

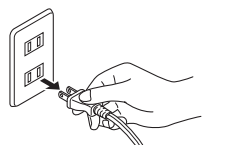
注意



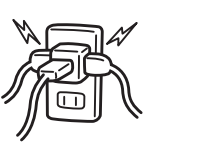
使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。



必ず差込プラグを持って引き抜く。
感電やショートして発火するおそれ。



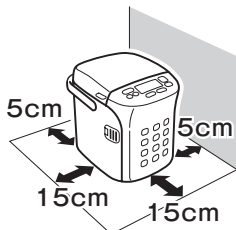
タコ足配線はしない。
火災のおそれ。





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。15cm
 - ・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。
 - ・直射日光が長時間当たる所。
 - ・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。



吸・排気孔をふさぐような場所や
室温の高い場所では使わない。
感電や漏電、火災・故障の原因。



使用中や使用直後は、
高温部(パンケース・本体・庫内・排気孔・
ヒーター・ふた内側など)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)。



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。
高温部にふれることによるやけどのおそれ。



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・故障の原因。



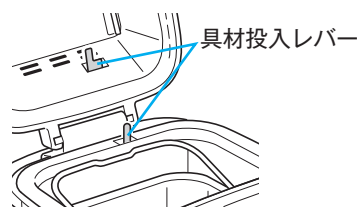
使用中に本体を移動しない。
やけど・けがの原因。



回転中、パンケースに手を入れない。
けがをするおそれ。

末永くご使用いただくためのご注意

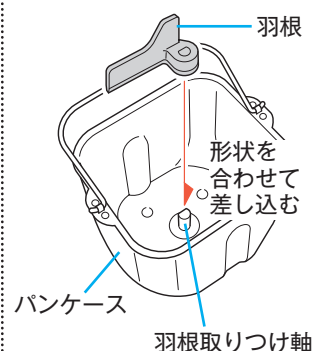
- 業務用として使わない。
故障の原因。
- 本体・庫内・パンケース・羽根・自動具材ミックスケースについての汚れやカス・異物などは、取り除く。
故障・こげつきの原因。
- 使用中、本体にフキンなどをかけない。
本体やふたの変形・変色の原因。
- パン・生地・うどん・パスタ・ケーキ・ジャム・もち・生種作りなど取扱説明書に記載の用途以外には使わない。
故障の原因。
- 決められた容量を超えて材料を入れない。
故障の原因。
- ヒーター・温度センサー・ふた内側などに強い力を加えない。
故障・変形の原因。
- 具材投入レバーに強い力を加えたり、すき間に異物を入れない。
故障や変形・うまく作れない原因。
- 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。
- 使用後は必ずお手入れする。
故障・におい・うまく作れない原因。



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！

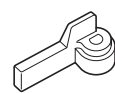
羽根の取り付け



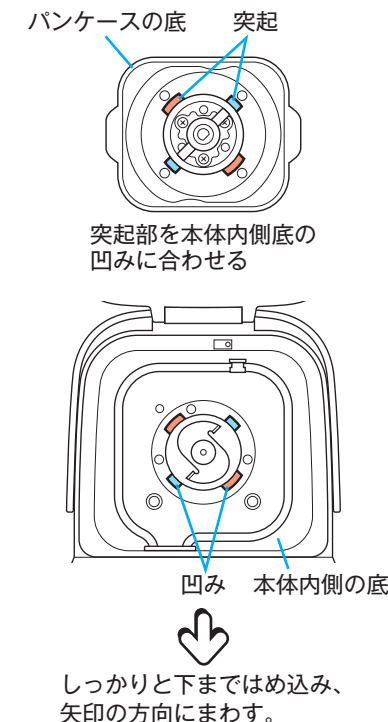
パン羽根

フッ素加工が
施されています。

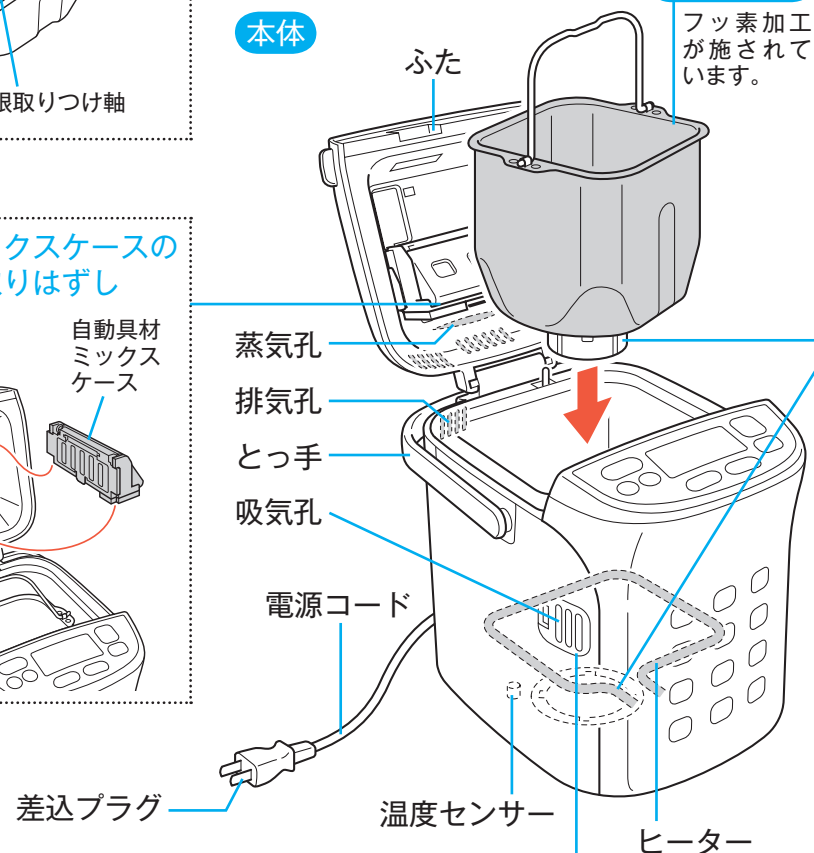
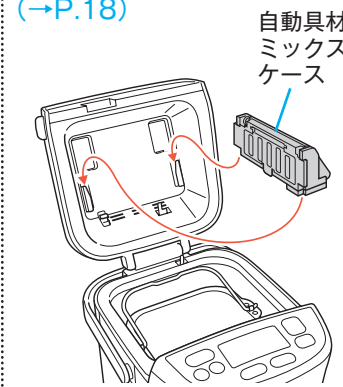
めん・もち羽根



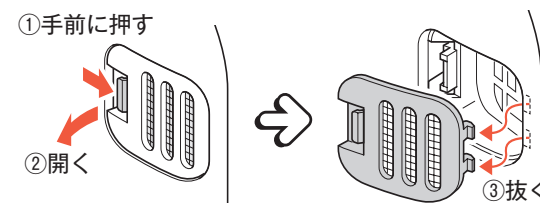
パンケースの取り付け



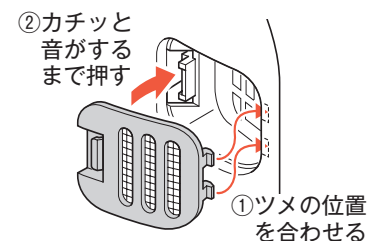
自動具材ミックスケースの 取り付け・取りはずし (→P.18)



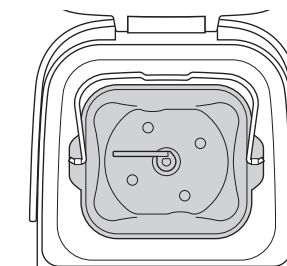
吸気孔カバーの取りはずし



取り付け



パンケースにガタつきがなければ、
正しく取り付けられています。

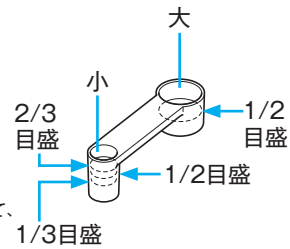


付属品

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、
すぎまないようにする。



【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3 g	—
塩	約6 g	—
スキムミルク	—	約6 g
砂糖	—	約8 g

※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・大さじ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。

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れません。)

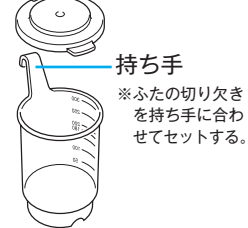


生種容器→P.41

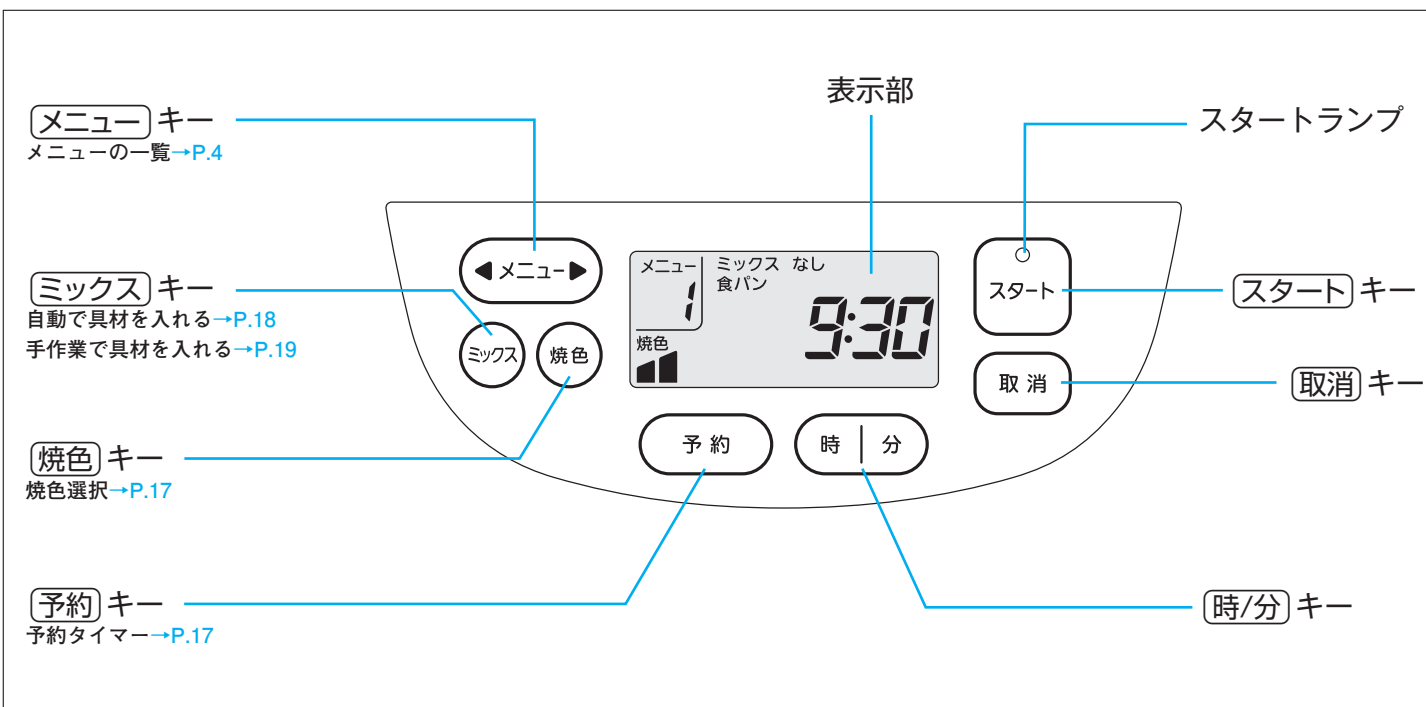
「天然酵母生種おこし」の容器として使います。

※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。

切り欠き



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。差込プラグを抜くと時刻表示は消えますが、
リチウム電池を内蔵しているの、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)

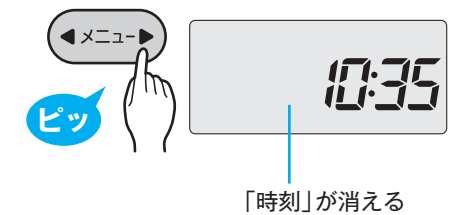
※時刻合わせ途中でやめたいときは、「取消」を押す。

【リチウム電池が切れたとき】

差込プラグを差し込むと、「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
記憶は、差込プラグを抜くと消え
てしまいます。

ご注意

リチウム電池は、お客様ご自身では交換でき
ません。
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
お客様ご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

本体以外の部品を、水洗いしてから使う→P.60

パンを作るための材料

作りたいパンの
材料をチェックして
①→②→③→④の
順でパンケースに
入れましょう！

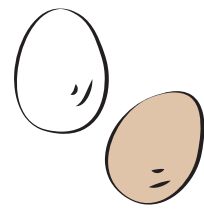


1 水



- 他の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。

卵

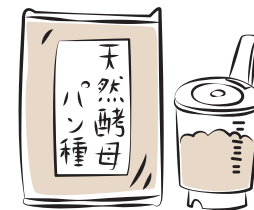


- 味・香り・色つやをよくします。
- パンのふくらみをよくします。

【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9：ブ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.41
- 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
電話：042-776-6488
URL: <http://www.tomizawa.co.jp>

アレンジ具材

- 牛乳
・スキムミルクの代わりに使えます（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。

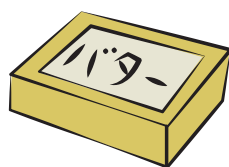
2

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→P.13

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までにします。

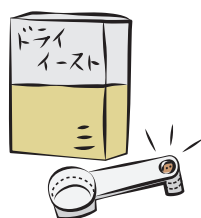
塩



- 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。

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。
- 予備発酵のいらないドライイーストを使う（生イーストは使えません）。

- 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。
- 湿気を吸うと、ふくらませる力が低下します。
- 日清製粉「スーパーカメリア」をおすすめします。

*：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、生地が粘り気になります。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。

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.18
- 自動で投入できない具材（手作業で具材を入れる）→P.19

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「カメリア」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。

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。
- ・きなこや臭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。

【購入先・大豆粉商品に関するお問い合わせ先】

有限会社 ユウテック
電話：011-563-5333
FAX：011-563-5393
Email: fjwpt592@ybb.ne.jp
URL: <http://www.rakuten.co.jp/yourtec/>

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。
- 野菜
・にんじん（すりおろし）・ほうれん草（ゆでて細かくきざんで冷ます）などが使えます。[小麦粉の重さの約15～20%（目安：50g）]
・野菜の重さの80%分の水を減らす。
- ベークینگ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）。

【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.22
- ・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。

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。
- ・ふくらみすぎの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。

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】

基本の食パン→P.14
熟成食パン→P.20

【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

下記の米粉をお使いください。

米粉食パン（小麦入り）→P.24

米粉パン生地（小麦入り）→P.32

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。

米粉食パン（小麦ゼロ）→P.24

米粉パン生地（小麦ゼロ）→P.33

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、医師と相談のうえお使いください。

【お申し込み・米粉商品に関するお問合せ先】

江崎グリコ株式会社 グリコ通販センター
電話：フリーダイヤル 0120-834-365
URL: <http://www.glico.co.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 1

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.13

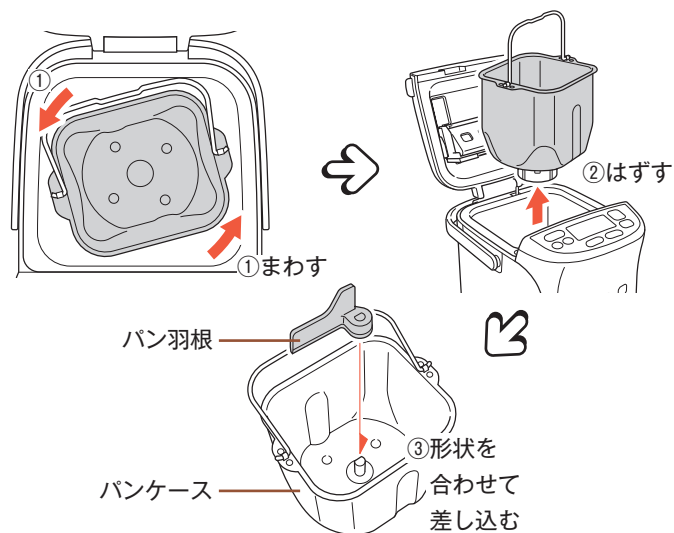
強力粉 250g

ドライイースト 小1 (3g)

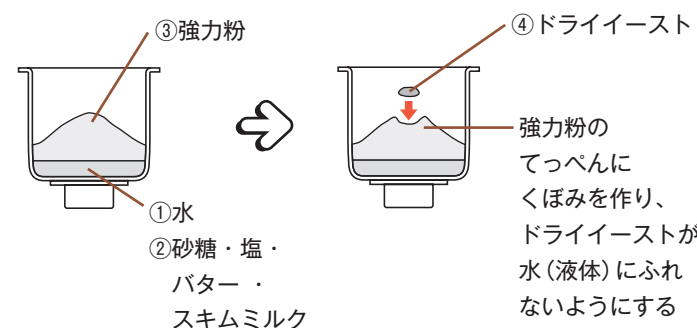
※材料で、小1・大1などの記載は、付属の計量スプーンではかる分量です(小さじ1・大さじ1などの記載は、市販の計量スプーンではかる)。



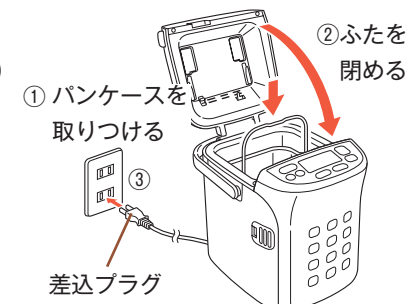
1 パンケースを取り出し、パン羽根をセットする。



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。最後に、ドライイーストを入れる。

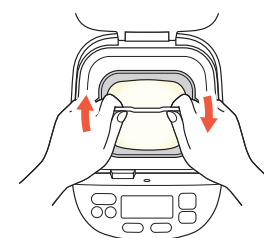


3 パンケースを取りつけて(→P.9)ふたを閉め、差込プラグをコンセントに差し込む。

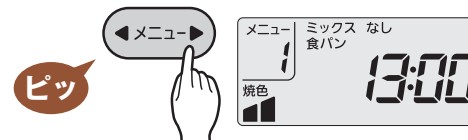


【パンケースを取りつけるとき】

しっかり下まではめ込み、矢印の方向にまわす。パンケースにガタつきがないことを確認する。

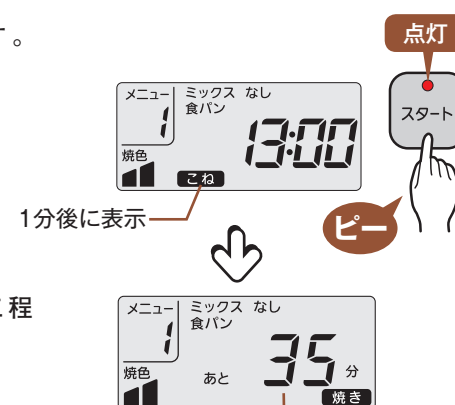


4 ◀メニュー▶を押して、「メニュー1」を選ぶ。



- ◆ 焼き選択を選ぶとき→P.17
- ◆ 予約タイマーを使うとき→P.17
- ◆ 具材を入れるとき→P.18・19

5 ○スタートを押す。



「焼き」の工程になると

できあがりまでの残り時間を1分単位で表示

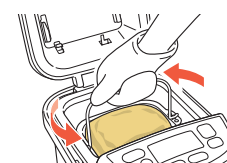
6 焼きあがったら、「ピーピーピー」と8回鳴ってお知らせ。取消を押す。



【取消を押さなかった場合】

1分ごとにお知らせ音(ビッピッ)が10分間鳴り続けます。60分間保温しており、そのまま放置すると少しずつ焼きが濃くなります。

7 パンケースを取り出す。必ず乾いたミトンを使う。



8 パンケースのとっ手をおさえながらパンを取り出し、脚つき網などにのせてあら熱をとる。

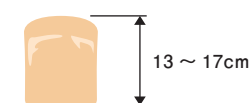
【パンが出にくい場合】

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、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



9 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.20～31

使える機能

- ◆ 焼き選択→P.17
- ◆ 予約タイマー→P.17
- ◆ 自動で具材を入れる→P.18
- 手作業で具材を入れる→P.19

操作を取り消すとき

取消を押す。

専用ミックス粉(→P.13)を使うとき

- ◆ ①水→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、入れかたを間違えると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「2」と同じです。

ご注意

- 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.18
- 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、庫内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とる。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、時間がたつとしぼんで腰折れするので、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

- 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が濃くなったり、側面がへこんだり、皮が厚くなるがあるので、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、ふたをあけたときに水滴がついていることがあります。故障ではありません。

レシピ索引 (レシピごとの使える機能)

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	14	—	●	●
		カシュナッツ&レーズンパン	26	●	●	●
		モカチョコチップパン	26	×	●	×
		ミルクティーパン	26	—	●	×
		ハニーポテトパン	26	×	●	×
		もちもち食パン	27	—	●	●
2	熟成食パン	熟成食パン	20	—	●	●
3	早焼き食パン	早焼き食パン	20	—	●	—
		チーズパン	27	×	●	—
		フォカッチャ風食パン	27	—	●	—
		ウィンナー&コーンパン	27	×	●	—
4	ソフト食パン	ソフト食パン	21	—	●	●
		にんじんパン	28	—	●	×
		ほうれん草&ハムパン	28	×	●	×
		トマト&マンゴーパン	28	●	●	×
5	リッチ食パン	リッチ食パン	21	—	●	—
		クランベリー&クリームチーズパン	29	●	●	—
6	フランスパン	フランスパン	22	—	—	●
		オニオン&ベーコンフランス	28	×	—	×
		オリーブ&トマトフランス	29	●	—	×
7	ライ麦食パン	ライ麦食パン	22	—	—	●
		カンパーニュ	29	×	—	×
		オレンジライ麦パン	29	×	—	×
8	全粒粉食パン	全粒粉食パン	23	—	—	●
		ラムレーズンパン	30	×	—	×
		グラハムパン	30	—	—	●
9	ブリオッシュ風食パン	ブリオッシュ風食パン	23	—	—	—
		パネトーネ	30	●	—	—
		マリオン	30	×	—	—
10	パン生地	パン生地	32	—	—	—
		バターロール	34	—	—	—
		メロンパン	35	—	—	—
		あんパン	35	—	—	—
		クロワッサン	36	—	—	—
		ベーグル	37	—	—	—
11	ピザ生地	ピザ生地	33	—	—	—
		マルゲリータ	40	—	—	—
		ナン	40	—	—	—
12	米粉食パン (小麦入り)	米粉食パン (小麦入り)	24	—	—	●
		黒ごまパン	31	—	—	●
		黒糖きな粉パン	31	—	—	●
13	米粉食パン (小麦ゼロ)	米粉食パン (小麦ゼロ)	24	—	—	●
		小豆パン	31	—	—	●
		よもぎパン	31	—	—	●
14	ごはん食パン	ごはん食パン	25	—	●	●
		抹茶甘納豆パン	31	×	●	×
		枝豆チーズパン	31	●	●	×

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
15	米粉パン生地 (小麦入り)	米粉パン生地 (小麦入り)	32	—	—	—
		カレーパン	38	—	—	—
		ドーナッツ	38	—	—	—
16	米粉パン生地 (小麦ゼロ)	米粉パン生地 (小麦ゼロ)	33	—	—	—
		揚げパン	39	—	—	—
		蒸しケーキ	39	—	—	—
17	天然酵母食パン	天然酵母食パン	42	—	●	●
18	天然酵母パン生地	松の実パン	42	●	●	●
19	天然酵母生種おこし	天然酵母パン生地	43	—	—	—
20	無塩食パン	バジルパン	43	—	—	—
21	大豆粉食パン	無塩食パン	44	—	●	●
		無塩黒糖レーズンパン	44	—	●	●
		無塩オレンジチョコパン	44	×	●	×
		大豆粉食パン	45	—	—	—
		大豆粉ふすまパン	46	—	—	—
		大豆粉ごま&くるみパン	46	—	—	—
22	単独の工程	大豆粉カレー食パン	46	—	—	—
		バジルチキンサンド	46	—	—	—
		生地こね	47	—	—	—
		発酵1	47	—	—	—
		発酵2	47	—	—	—
		焼き	48	—	●	—
23	焼き	食パン (単独の工程)	49	—	●	—
		黒豆パン (単独の工程)	50	—	●	—
		ちぎりパン (単独の工程)	50	—	●	—
		うどん・パスタ生地	51	—	—	—
24	ケーキ	うどん	51	—	—	—
		バターケーキ	53	—	●	—
		チョコレートケーキ	54	—	●	—
		レモンケーキ	54	—	●	—
25	米粉ケーキ	フルーツケーキ	54	—	●	—
		米粉バターケーキ	55	—	—	—
		米粉抹茶&甘栗ケーキ	56	—	—	—
		米粉かぼちゃケーキ	56	—	—	—
26	ジャム	いちごジャム	57	—	—	—
		オレンジマーマレード	57	—	—	—
		ブルーベリージャム	57	—	—	—
		キウイジャム	57	—	—	—
27	もち	もち	58	—	—	—

- *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)。
- *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)。

便利な機能を使ってみよう!

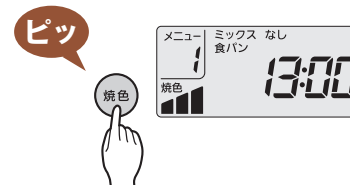
焼色を選ぶ (焼色選択)

準備

- ① パンケースにパンの材料をセットする。→P.14
- ② メニューを選ぶ。→P.15

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



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)

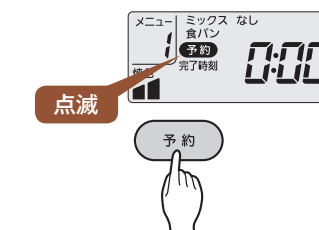
準備

- ① 現在時刻を確認する。→P.11
- ② パンケースにパンの材料をセットする。→P.14
- ③ メニュー (→P.15)・焼色 (→上記) を選ぶ。

※具材を入れるとき→P.18

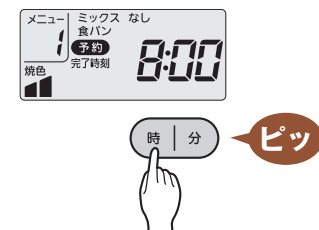
1

予約を押す。



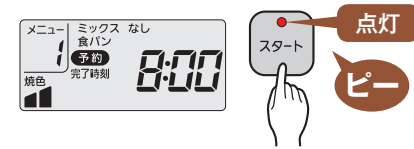
2

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.16

予約できる時間の目安

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10分～13時間後
全粒粉食パン	2時間40分～13時間後
米粉食パン (小麦入り)	2時間10分～13時間後
米粉食パン (小麦ゼロ)	2時間10分～13時間後
ごはん食パン	3時間50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。

ご注意

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。

ビピピッ

- 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。
 - (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 60g 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

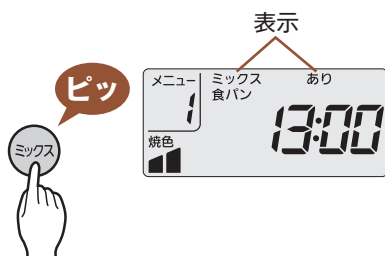
枝豆*
水分をよくふき取る

* 予約タイマーを使う場合は入れない

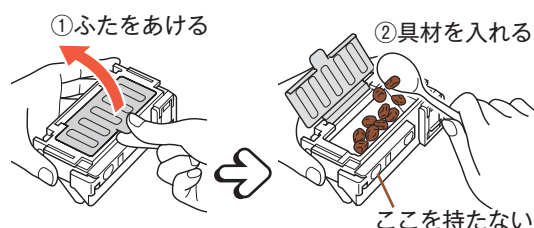
準備

- ① パンケースに、パンの材料をセットする。→P.14
- ② メニュー (→P.15)・焼色 (→P.17) を選ぶ。

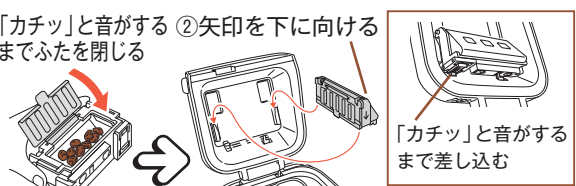
1 ミックスを押し、
「ミックス あり」を選ぶ。
押すごとに、「ミックスなし」→
「ミックスあり」→
「ミックスあり作業」の
順に切り替わります。



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 ①「カチッ」と音がする ②矢印を下に向ける
のふたを閉じて本体に
セットし、本体のふたを
閉める。



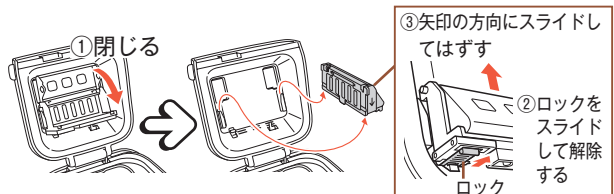
4 スタートを押す。

【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、両手で
本体からはずしてお
手入れする。→P.60



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.16)

自動で投入できない具は

手作業で入れる。→右記

入れた具材について

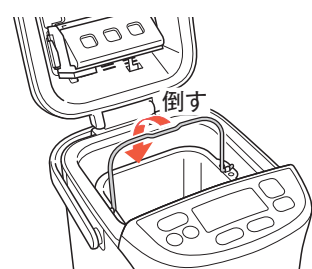
具材の種類・温度・湿度により、自動具材ミックスケースに、具材の一部がくっついて、投入されないことがあります。

具材が自動で投入されるとき

「ジー」や「パン」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

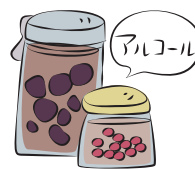
- 下記のようなかたい具材は入れない。パンケースのフッ素加工面がはがれる原因。
・シリアル
・フルーツグラノーラ
・あられ糖など粒の大きな砂糖類 など
- ふたを閉める前に、パンケースのとっ手を奥に倒す。とっ手を立てた状態でふたを閉めると、自動具材ミックスケースがひらかない原因。



手作業で具材を入れる

■ 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

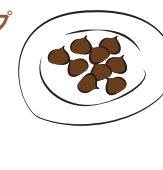
**アルコール漬け・
砂糖漬けのフルーツ**
(ラムレーズン・
オレンジピールなど)



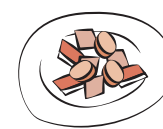
野菜
(さつまいも・かぼちゃなど)
1cm角に切り、固ゆでする



チョコチップ



ハム・ベーコン・ウインナー
1cm角に切る



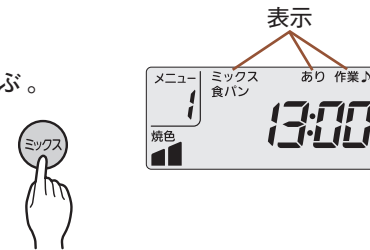
チーズ
1cm角に切る

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.14
- ② メニュー (→P.15)・焼色 (→P.17) を選ぶ。

1 ミックスを押し、
「ミックス あり 作業」を選ぶ。
押すごとに、「ミックスなし」→
「ミックスあり」→「ミックスあり作業」の
順に切り替わります。



2 スタートを押す。



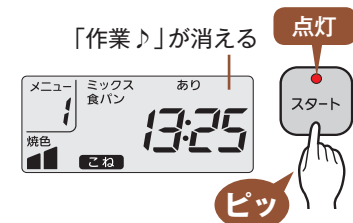
3 お知らせ音(ピピピッ)が
鳴ったら、ふたをあげ、
5分以内に具材を入れて
ふたを閉める。

お知らせ音は、1分ごとに5分間鳴ります。



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。
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。)



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24分後
早焼き食パン	約19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16分後
ライ麦食パン	約9分後
全粒粉食パン	約20分後
ブリオッシュ風食パン	約25分後
パン生地	約16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20分後
天然酵母食パン	約13分後
天然酵母パン生地	約14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 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ことがあります。その場合、砂糖の量を減らす。

自動で具材を入れる

手作業で具材を入れる

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kim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」～「3」と同じ手順で、熟成食パンの材料をセットする。→P.14

※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.13)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.17
 ◆予約タイマー→P.17
 ◆自動で具材を入れる→P.18
 手作業で具材を入れる→P.19

1 ◀メニュー▶を押して、「メニュー 2」を選ぶ。



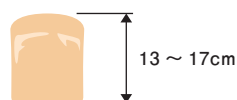
2 ○スタートを押す。



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.15

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kim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」～「3」と同じ手順で、早焼き食パンの材料をセットする。→P.14

※室温が25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.17
 ◆自動で具材を入れる→P.18
 手作業で具材を入れる→P.19

1 ◀メニュー▶を押して、「メニュー 3」を選ぶ。



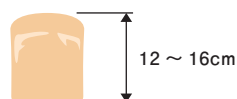
2 ○スタートを押す。



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.15

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kim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、ソフト食パンの材料をセットする。→P.14

※室温が25度以上のときは、約5度の冷水を使う。



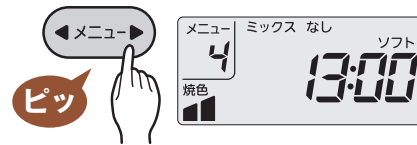
使える機能

- 1 でメニューを選んだ後、操作する。
 ◆焼色選択→P.17
 ◆予約タイマー→P.17
 ◆自動で具材を入れる→P.18
 手作業で具材を入れる→P.19

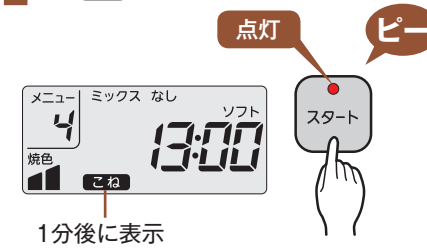
焼色について

外側もやわらかく焼きあげるため、他の食パンに比べ、焼色がうすくなります。

1 ◀メニュー▶を押して、「メニュー 4」を選ぶ。



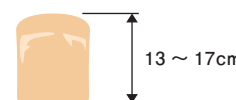
2 ○スタートを押す。



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.15

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」～「3」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.14



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.17
 ◆自動で具材を入れる→P.18
 手作業で具材を入れる→P.19

1 ◀メニュー▶を押して、「メニュー 5」を選ぶ。



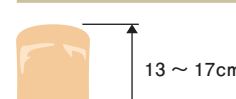
2 ○スタートを押す。



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.15

焼きあがりの高さの目安



食パンを焼く

フランスパン

メニュー 6 調理時間 約4時間

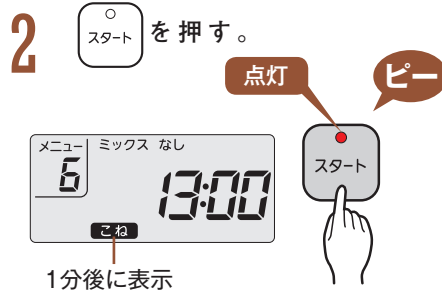
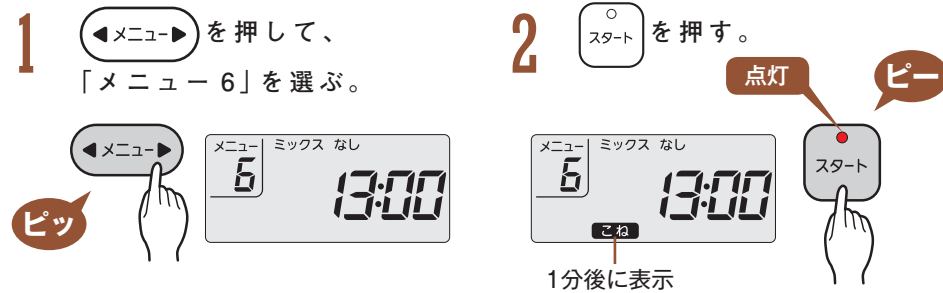
【材料】水※ 190mL

塩 小2/3 (4g)
 フランスパン用準強力粉 250g
 →P.13
 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」～「3」と同じ手順で、
 フランスパンの材料をセッ
 トする。→P.14

※室温が25度以上のときは、約5度の冷水を使う。



3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.15

【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。

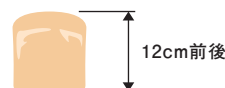
◆予約タイマー→P.17

◆自動で具材を入れる→P.18
 手作業で具材を入れる→P.19

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



食パンを焼く

ライ麦食パン(ライ麦粉50%)

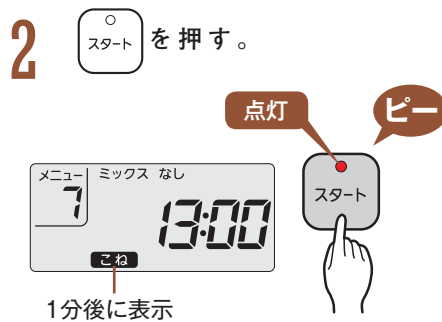
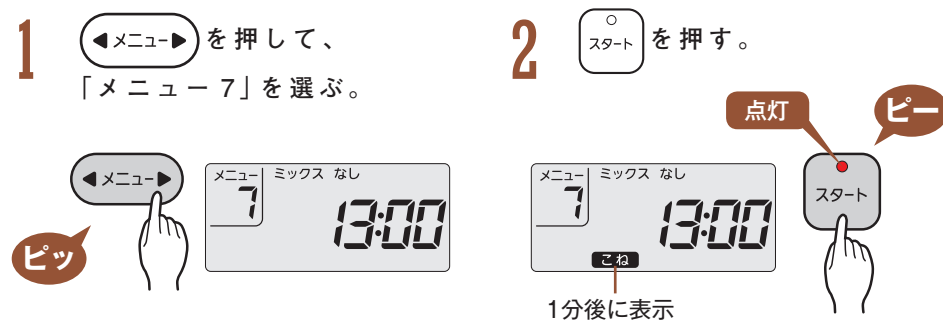
メニュー 7 調理時間 約4時間

【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 125g
 ライ麦粉 125g
 ドライイースト 小1/2 (1.5g)

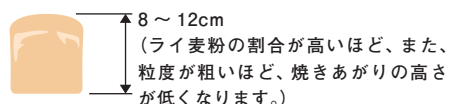
【準備】基本の食パンを焼くの

「1」～「3」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.14



3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.15

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.17

◆自動で具材を入れる→P.18
 手作業で具材を入れる→P.19

食パンを焼く

全粒粉食パン(全粒粉50%)

メニュー 8 調理時間 約4時間

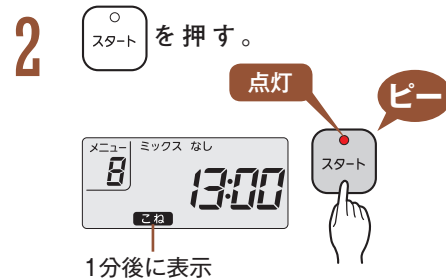
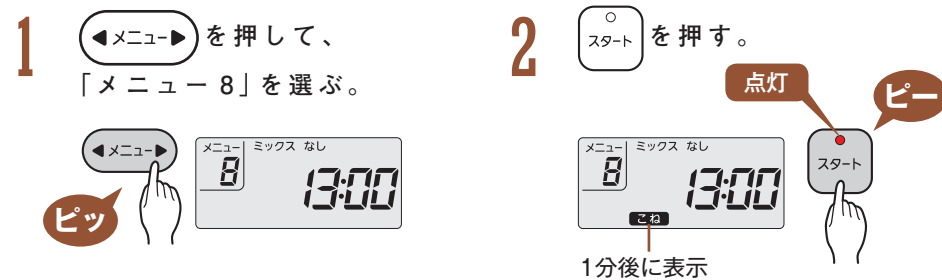
【材料】水※ 190mL

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 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

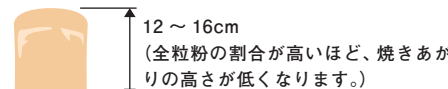
「1」～「3」と同じ手順で、
 全粒粉食パンの材料をセッ
 トする。→P.14

※室温が25度以上のときは、約5度の冷水を使う。



3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.15

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.17

◆自動で具材を入れる→P.18
 手作業で具材を入れる→P.19

食パンを焼く

ブリオッシュ風食パン

メニュー 9 調理時間 約3時間10分

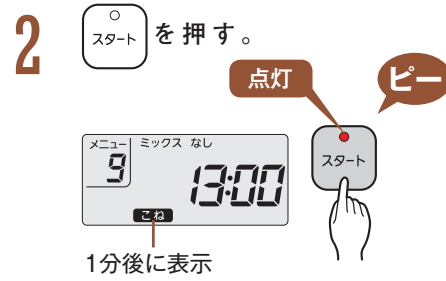
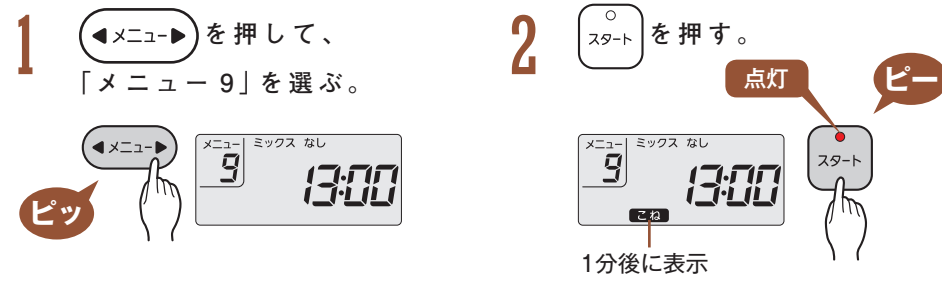
【材料】牛乳 70mL

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

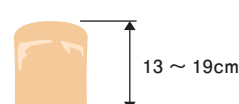
「1」～「3」と同じ手順で、
 ブリオッシュ風食パンの材
 料をセットする(牛乳と卵
 は、最初に入れる)。→P.14

※卵の重さが前後する場合は牛乳と合わせて170mLにする。



3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.15

焼きあがりの高さの目安



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.18

手作業で具材を入れる→P.19

食パンを焼く

米粉食パン(小麦入り)

メニュー
12

調理時間

約2時間30分

【材料】水※(約5度の冷水) 190mL
米粉パン用ミックス粉 300g
[こめの香(グルテン入り)]→P.13
ドライイースト 小1 1/3(4g)

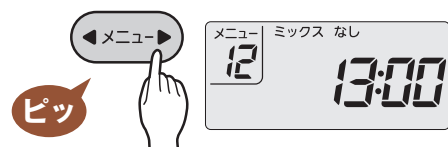
194
kcal
6枚切り
1枚分

【準備】基本の食パンを焼くの「1」～「3」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.14

※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12」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.15

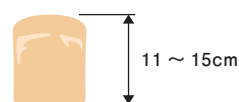
温度について

- ◆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。

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.17
 - ◆自動で具材を入れる→P.18
 - 手作業で具材を入れる→P.19

焼きあがりの高さの目安



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、はかり直す。

ご注意

- ◆必ず、米粉パン用ミックス粉[こめの香(グルテン入り)]を使う。→P.13
- ◆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

ごはん食パン

メニュー
14

調理時間

約3時間40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)

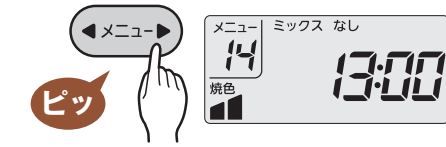
202
kcal
6枚切り
1枚分

【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の「1」～「3」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.14



※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14」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.15

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、常温にもどしてから使う。
- ◆白米以外に、玄米やもち米も使えます。

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。

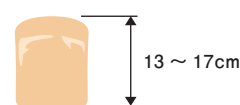
使える機能

- 1 でメニューを選んだ後、操作する。
- ◆焼色選択→P.17
 - ◆予約タイマー→P.17
 - ◆自動で具材を入れる→P.18
 - 手作業で具材を入れる→P.19

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、側面の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。
- 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、早めにお召しあがりください。

食パンを焼く

米粉食パン(小麦ゼロ)

メニュー
13

調理時間

約2時間

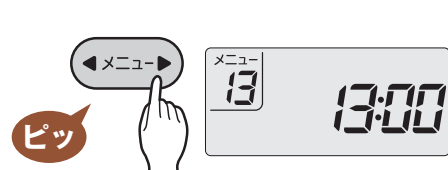
【材料】水 280mL
砂糖 大2 1/2(20g)
塩 小1/2(3g)
ショートニング 30g
米粉パン用ミックス粉 300g
[こめの香(グルテンフリー)]→P.13
ドライイースト 小1 1/3(4g)

247
kcal
6枚切り
1枚分

【準備】基本の食パンを焼くの「1」～「3」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.14



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。



1分後に表示

3 約14分後、お知らせ音(ピピピッ)が鳴ったら(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。

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、具材によってはかたよ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.17

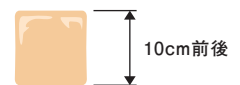
粉落としについて

- ◆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[こめの香(グルテンフリー)]を使う。→P.13
- 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。

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.15



アレンジ食パンを焼く

■ カシューナッツ & レーズンパン



— 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

【材料】

218
kcal
6枚切り
1枚分

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)

【具材】

カシューナッツ 30g
※5mm以下にきざむ。
レーズン 30g

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.14
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.18
4. 「ミックスあり」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.15

■ ミルクティーパン



— 使える機能 —
焼色選択

【材料】

193
kcal
6枚切り
1枚分

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)

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.14
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.15

■ モカチョコチップパン



— 使える機能 —
焼色選択



焼きあがりの
高さの目安：13～17cm

【材料】

209
kcal
6枚切り
1枚分

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)

【具材】

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

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.14
2. 「メニュー 1」を選ぶ。
3. 「ミックス あり 作業」を選ぶ。→P.19
4. **スタート**を押す。
5. お知らせ音（ビビピッ）が鳴ったらふたをあけ、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.15

■ ハニーポテトパン



— 使える機能 —
焼色選択

【材料】

198
kcal
6枚切り
1枚分

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)

【具材】

固ゆでしたさつまいも 100g
※1cm角に切る。

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.14
2. 「メニュー 1」を選ぶ。
3. 「ミックス あり 作業」を選ぶ。→P.19
4. **スタート**を押す。
5. お知らせ音（ビビピッ）が鳴ったらふたをあけ、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.15

■ フォカッチャ風食パン



— 使える機能 —
焼色選択



焼きあがりの
高さの目安：9～13cm

【材料】

188
kcal
6枚切り
1枚分

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1/2 (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)

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.20
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.15

■ もちもち食パン



— 使える機能 —
焼色選択
予約タイマー

【材料】

187
kcal
6枚切り
1枚分

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
※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)

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。→P.14
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.15

■ チーズパン



— 使える機能 —
焼色選択



焼きあがりの
高さの目安：12～16cm

【材料】

244
kcal
6枚切り
1枚分

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.20
2. 「メニュー 3」を選ぶ。
3. 「ミックス あり 作業」を選ぶ。→P.19
4. **スタート**を押す。
5. お知らせ音（ビビピッ）が鳴ったらふたをあけ、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.15

■ ウィンナー & コーンパン



— 使える機能 —
焼色選択

【材料】

247
kcal
6枚切り
1枚分

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】

ウィンナー 60g
※1cm幅に切る。
ホールコーン 40g
※水切りしたもの。

焼きあがりの
高さの目安：12～16cm

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.20
2. 「メニュー 3」を選ぶ。
3. 「ミックス あり 作業」を選ぶ。→P.19
4. **スタート**を押す。
5. お知らせ音（ビビピッ）が鳴ったらふたをあけ、5分以内にウィ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.15



アレンジ食パンを焼く

■ にんじんパン

メニュー
4— 使える機能 —
焼色選択焼きあがりの
高さの目安：13～17cm

【材料】

191
kcal
6枚切り
1枚分

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.21
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.15

■ トマト&
マンゴーパンメニュー
4— 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

【材料】

197
kcal
6枚切り
1枚分

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.21
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.18
4. 「ミックスあり」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.15

■ ほうれん草&
ハムパンメニュー
4— 使える機能 —
焼色選択焼きあがりの
高さの目安：13～17cm

【材料】

203
kcal
6枚切り
1枚分

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.21
2. 「メニュー 4」を選ぶ。
3. 「ミックス あり 作業」を選ぶ。→P.19
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け、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.15

■ オニオン&
ベーコンフランスメニュー
6

【材料】

197
kcal
6枚切り
1枚分

水 190mL
塩 小2/3 (4g)
フランスパン用準強力粉→P.13 250g
ドライイースト 小1/2 (1.5g)

【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。

焼きあがりの
高さの目安：10～15cm

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.22
2. 「メニュー 6」を選ぶ。
3. 「ミックス あり 作業」を選ぶ。→P.19
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け、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.15

■ クランベリー &
クリームチーズパンメニュー
5— 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

【材料】

255
kcal
6枚切り
1枚分

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.21
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.18
4. 「ミックスあり」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.15

■ オリーブ &
トマトフランスメニュー
6— 使える機能 —
自動具材ミックス焼きあがりの
高さの目安：
10～15cm

【材料】

167
kcal
6枚切り
1枚分

水 190mL
塩 小2/3 (4g)
フランスパン用準強力粉→P.13 250g
ドライイースト 小1/2 (1.5g)

【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。かたい場合は軽く水でもと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.22
2. 「メニュー 6」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.18
4. 「ミックスあり」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.15

■ カンパーニュ

メニュー
7焼きあがりの
高さの目安：8～12cm

【材料】

233
kcal
6枚切り
1枚分

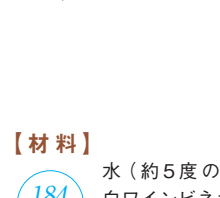
水 180mL
はちみつ 小さじ2 (14g)
塩 小2/3 (4g)
オリーブオイル 小さじ2 (8g)
強力粉 190g
ライ麦粉 30g
全粒粉 30g
ドライイースト 小1/2 (1.5g)

【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

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.22
2. 「メニュー 7」を選ぶ。
3. 「ミックス あり 作業」を選ぶ。→P.19
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け、5分以内にドライいちじく・くるみ・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.15

■ オレンジライ麦パン
(ライ麦粉40%)メニュー
7

【材料】

184
kcal
6枚切り
1枚分

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.22
2. 「メニュー 7」を選ぶ。
3. 「ミックス あり 作業」を選ぶ。→P.19
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け、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.15



アレンジ食パンを焼く

■ グラハムパン

メニュー
8— 使える機能 —
予約タイマー焼きあがりの
高さの目安：12～17cm

【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 160g
全粒粉 50g
グラハム粉 40g
ドライイースト 小1 (3g)

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.23
※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 8」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.15

■ ラムレーズンパン
(全粒粉40%)メニュー
8

【具材】

ラム酒漬けレーズン 70g
※水気を切る。

【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 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

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.23
2. 「メニュー 8」を選ぶ。
3. 「ミックス あり 作業♪」を選ぶ。→P.19
4. **スタート**を押す。
5. お知らせ音(ビビピッ)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.15

■ パネトーネ

メニュー
9— 使える機能 —
自動具材ミックス焼きあがりの
高さの目安：13～18cm

【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 9」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.18
4. 「ミックスあり」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.15

■ マロンブリオッシュ

メニュー
9

【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】

栗の甘露煮 80g
※1/4に切る。

焼きあがりの
高さの目安：13～18cm

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 9」を選ぶ。
3. 「ミックス あり 作業♪」を選ぶ。→P.19
4. **スタート**を押す。
5. お知らせ音(ビビピッ)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.15

■ 黒ごまパン

メニュー
12— 使える機能 —
予約タイマー焼きあがりの
高さの目安：11～15cm

【材料】

水(約5度の冷水) 200mL
※室温が15度以下のときは、水を10mL増やす。
黒ごま 大さじ2 (18g)
米粉パン用ミックス粉 300g
[こめの香(グルテン入り)] →P.13
ドライイースト 小1 1/3 (4g)

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.24
2. 「メニュー 12」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.15

■ 小豆パン

メニュー
13— 使える機能 —
予約タイマー

【材料】

水 250mL
ゆで小豆(加糖) 100g
砂糖 大1 (8g)
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.13 300g
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(ゆで小豆は水の次に入れる)。→P.24
2. 「メニュー 13」を選ぶ。
3. **スタート**を押す。
4. お知らせ音(ビビピッ)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.15

■ 抹茶甘納豆パン

メニュー
14— 使える機能 —
焼色選択

【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)

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.25
3. 「メニュー 14」を選ぶ。
4. 「ミックス あり 作業♪」を選ぶ。→P.19
5. **スタート**を押す。
6. お知らせ音(ビビピッ)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.15

■ よもぎパン

メニュー
13— 使える機能 —
予約タイマー焼きあがりの
高さの目安：8～12cm

【材料】

水 290mL
乾燥よもぎ粉 4g
米粉パン用ミックス粉 300g
大3 1/2 (28g)
塩 小1/2 (3g)
ショートニング 30g
ドライイースト 小1 1/3 (4g)
[こめの香(グルテンフリー)] →P.13

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.24
2. 「メニュー 13」を選ぶ。
3. **スタート**を押す。
4. お知らせ音(ビビピッ)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.15

■ 枝豆チーズパン

メニュー
14— 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

【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)

【具材】

ゆで枝豆(正味) 60g

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.25
3. 「メニュー 14」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.18
5. 「ミックス あり」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.15

■ 黒糖きな粉パン

メニュー
12— 使える機能 —
予約タイマー

【材料】

水(約5度の冷水) 200mL
※室温が15度以下のときは、水を10mL増やす。
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.13
ドライイースト 小1 1/3 (4g)

焼きあがりの
高さの目安：11～15cm

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(黒糖・きな粉は水の次に入れる)。→P.24
2. 「メニュー 12」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.15

パン生地・ピザ生地を作る

パン生地

メニュー
10

調理時間
約60分

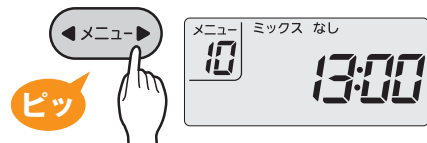
【材料】水※ 150mL
とき卵 M1/2個 (25g)
砂糖 大3 (24g)
塩 小2/3 (4g)
バター (食塩不使用) 50g
スキムミルク 大1 (6g)
強力粉 280g
ドライイースト 小1 (3g)

※材料の量を変えると、うまく作れません。

【準備】基本の食パンを作るの「1」～「3」と同じ手順で、パン生地の材料をセットする。
→P.14

※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 10」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、[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.18
手動で具材を入れる→P.19

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、発酵の進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。

パン生地・ピザ生地を作る

米粉パン生地 (小麦入り)

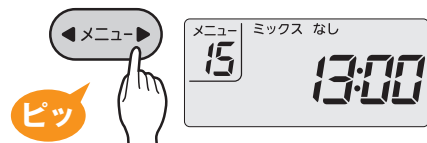
メニュー
15

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
[こめの香: グルテン入り]→P.13
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。
※材料の量を変えると、うまく作れません。

【準備】基本の食パンを作るの「1」～「3」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.14

1 ◀メニュー▶ を押して、「メニュー 15」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、[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.18
手動で具材を入れる→P.19

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、発酵の進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 [こめの香 (グルテン入り)] を使う。→P.13

パン生地・ピザ生地を作る

米粉パン生地 (小麦ゼロ)

メニュー
16

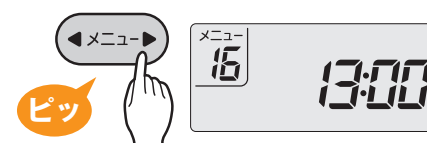
調理時間
約25分

【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
[こめの香: グルテンフリー]→P.13
ドライイースト 小1 1/3 (4g)

【準備】基本の食パンを作るの「1」～「3」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.14

※材料の量を変えると、うまく作れません。

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。



1分後に表示

3 約9分後、お知らせ音 (ピピピッ) が鳴ったら (作業♪ が点滅) 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、[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。

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、具材によってはかたよ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 [こめの香 (グルテンフリー)] を使う。→P.13
●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。

パン生地・ピザ生地を作る

ピザ生地

メニュー
11

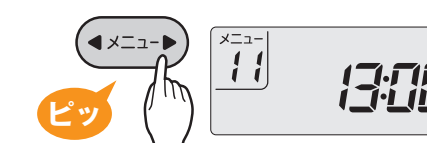
調理時間
約50分

【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)

※室温が25度以上のときは、約5度の冷水を使う。
※材料の量を変えると、うまく作れません。

1 ◀メニュー▶ を押して、「メニュー 11」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、[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。

【準備】基本の食パンを作るの「1」～「3」と同じ手順で、ピザ生地の材料をセットする。
→P.14

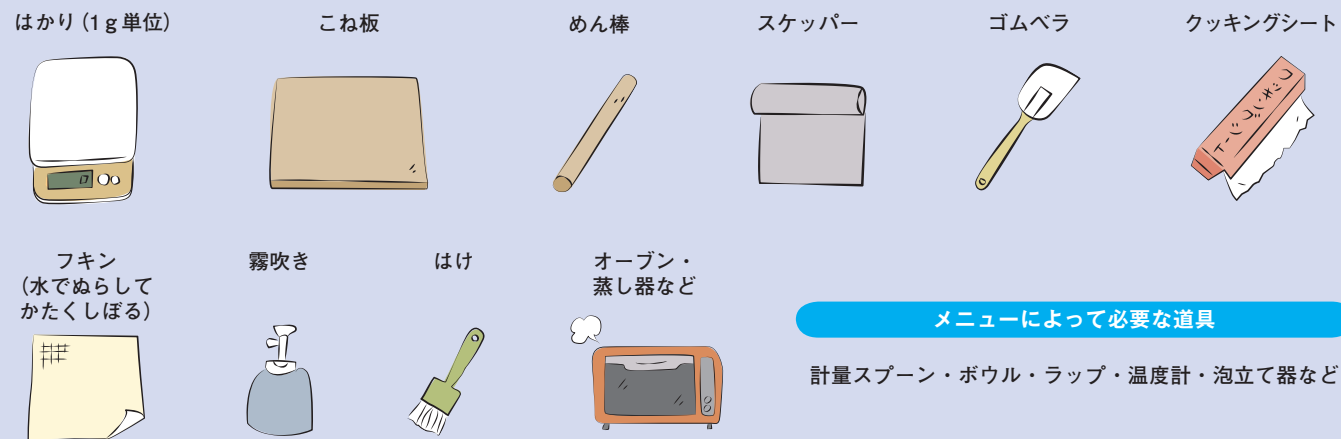
材料が冷たい場合

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、発酵の進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。

生地からパンを作るときに必要な道具



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。

【材料（12個分）】

134 kcal
1個分

パン生地 (→P.32) 1回分

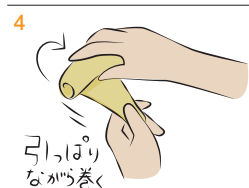
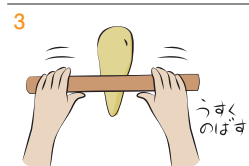
〈仕上げ用〉

とき卵 M1/2個 (25g)

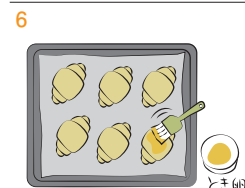


作 り か た

1. **P.32**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。
2. 円すい形にし、フキン*をかけて10分やすませる。
3. 生地を手でかるく押さえてから、めん棒でうすくのばす。
4. 生地の手前を手前に引っ張りながら、幅の広い方からしっかり巻く（巻きたががゆるいと、発酵中に横に広がりやすくなります）。



5. 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。
6. 30～35度で30～50分、約2倍の大きさになるまで発酵させた後、とき卵をぬる。
7. 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）。



【材料（12個分）】

284 パン生地 (→P.32) 1回分

1個分

《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

メニュー
10



【材料（12個分）】

187 kcal
1個分
パン生地 (→P.32) 1回分
あん 360 g
(1個あたり 30 g に丸めておく)

〈仕上げ用〉
とき卵 M1/2個(25g)
黒ごま 少々

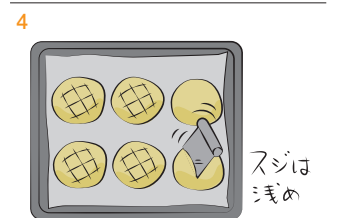
作 り か た

〈メロンパンの皮〉

1. 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。
2. 白っぽくなったら、卵・バニラオイルを加え、よくまぜる。
3. 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。

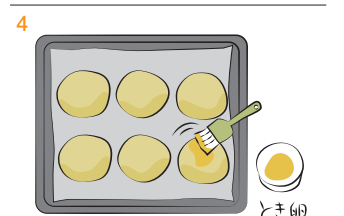
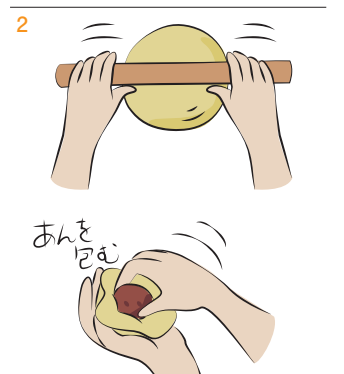
〈メロンパン〉

1. **P.32**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*をかけて10～15分やすませる。
2. メロンパンの皮を12等分して丸める。ラップの上ののせ、手のひらで押して直径約12cmの大きさにのぼす。
3. 1のパン生地を、手のひらでかるくつぶして丸めなおし、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）。
4. 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）。
5. 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。
6. 30～35度で、30～40分、約2倍の大きさになるまで発酵させる。
7. 180～190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）。



作 り か た

1. P.32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20分やすませる。
2. 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。
3. クッキングシートを敷いたオープン皿に、閉じ口を下にして並べ、霧吹きで少量の水をかける。



パン生地で いろいろなパンを作る

クロワッサン

メニュー
10

【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
スキムミルク 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

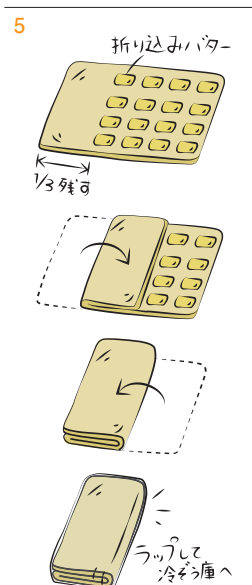
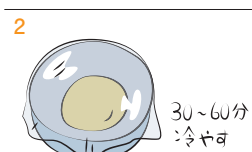
1. クロワッサンの材料を、P.32の手順でセットして、パン生地を作り、きれいな面を出して丸める。

2. 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）。

3. 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。

4. 生地をめん棒でたたくように押さえ、35×25cmにのばす。

5. 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の部分折る。次にバターがのっている1/3の部分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。



6. 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。

7. 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。

8. 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）。

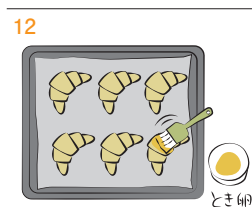
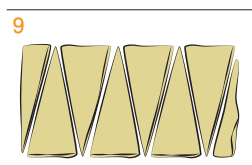
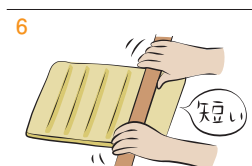
9. 生地を2等分し、それぞれ18×40cmにのばし、二等辺三角形に6等分する。

10. 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。

11. 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。

12. 室温で40～60分、約2倍の大きさになるまで発酵させた後、とき卵をぬる。

13. 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
10

【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）

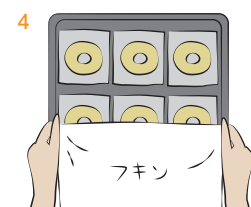
作りかた

1. ベーグルの材料を、P.32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*をかけて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）。

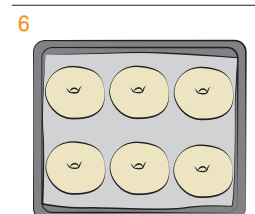
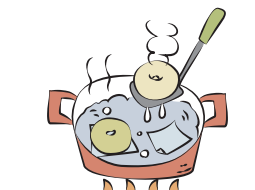
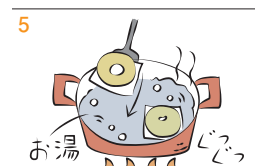
4. クッキングシート（1個分ずつのサイズに切る）を敷いたオーブン皿に、穴をあけた生地をのせる。フキン*をかけて約15～20分やすませる。



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ブン皿に並べる。

7. 約210度に予熱したオーブンで、約10分焼く。



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
15



【材料(10個分)】

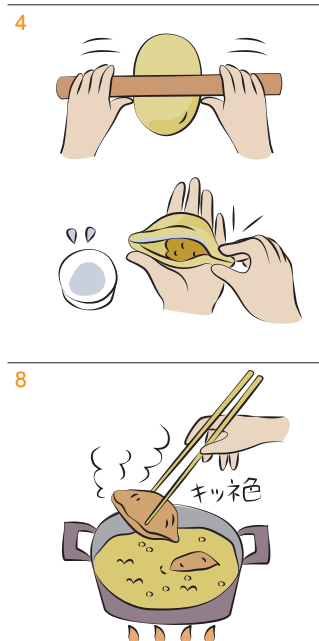
- 311 kcal
1個分
- A
- 水(約5度の冷水) 190mL
※室温が15度以下のときは、水を10mL増やす。
 - 米粉パン用ミックス粉→P.13
[こめの香:グルテン入り] 300g
 - ドライイースト 小1 1/3 (4g)
 - カレー(下準備する) 400g
 - とき卵 M1個(50g)
 - パン粉 適量
 - 揚げ油 適量

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)

カレーを鍋にうつし、薄力粉大さじ1(分量外)を加えて、よくま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.32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*をかけて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、約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
15

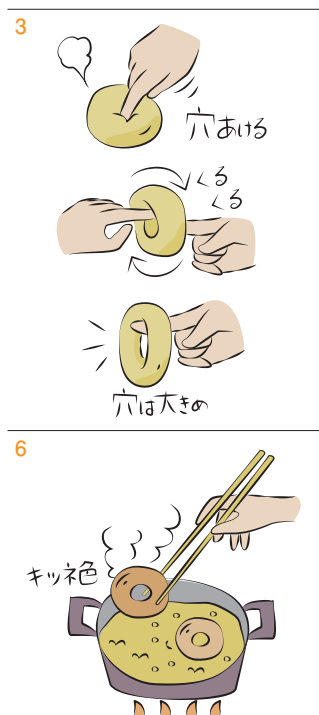


【材料(12個分)】

- 200 kcal
1個分
- A
- 水(約5度の冷水) 190mL
※室温が15度以下のときは、水を10mL増やす。
 - 米粉パン用ミックス粉→P.13
[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

作りかた

1. AをP.32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*をかけて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、約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
16

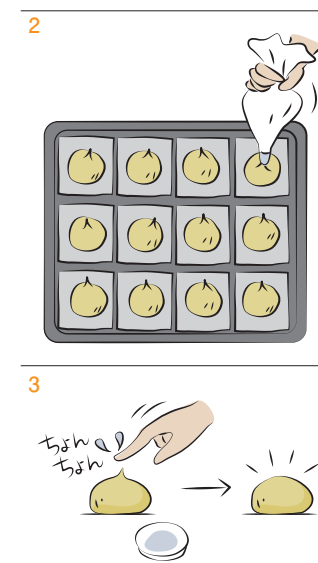


【材料(約30個分)】

- 83 kcal
1個分
- A
- 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→P.13
[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〉
きなこ・砂糖 適量

作りかた

1. AをP.33の手順でセットして、米粉パン生地(小麦ゼロ)を作る。
2. 生地をしばり袋にうつし、クッキングシート(1個分ずつのサイズに切る)に直径約5cmの大きさに丸くしばり出す。
3. 指に水をつけて、形をととのえる。
4. 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。
5. 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。
6. 油切りをし、きなこ砂糖をまぶす。



蒸しケーキ

メニュー
16

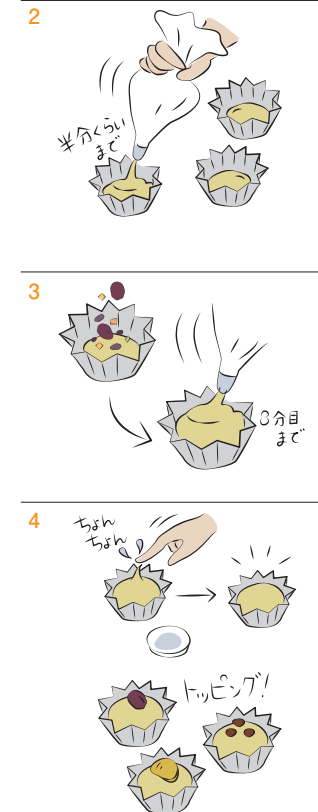


【材料(約25個分)】

- 83 kcal
1個分
- A
- 水 360mL
 - 砂糖 65g
 - 塩 小1/2 (3g)
 - ショートニング 30g
 - 米粉パン用ミックス粉→P.13
[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)

作りかた

1. 材料をP.33の手順でセットして、米粉パン生地(小麦ゼロ)を作る。
2. 生地をしばり袋にうつし、アルミカップ(直径6cm)の半分程度までしばり入れる。
3. お好みの具を上のにせ、その上からアルミカップの8分目まで生地をしばり入れる。
4. 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。
5. 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。
6. 蒸し器で、10～15分蒸す。



〈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

ピザ生地で ピザ・ナンを作る

マルゲリータ

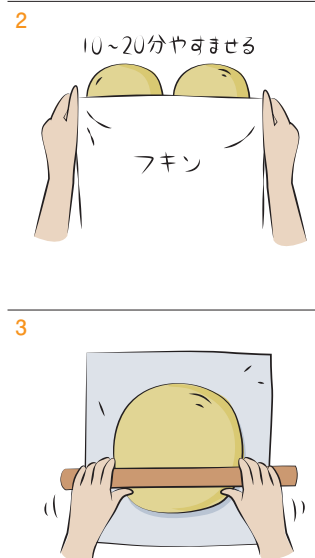


【材料（直径25cm 2枚分）】

- 892 kcal
1枚分
- ピザ生地（→P.33）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.33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*をかけて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、オーブン皿にクッキングシートごとのせる。
4. フォークで生地の表面にくぼみをつける。
5. 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。
6. オリーブオイルをかけ、200度に予熱したオーブンで、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

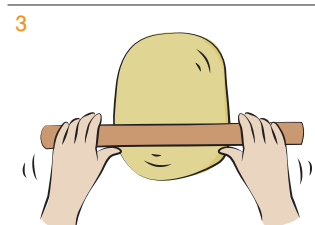


【材料（5枚分）】

- 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.33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*をかけて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度に予熱したオーブンで、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。



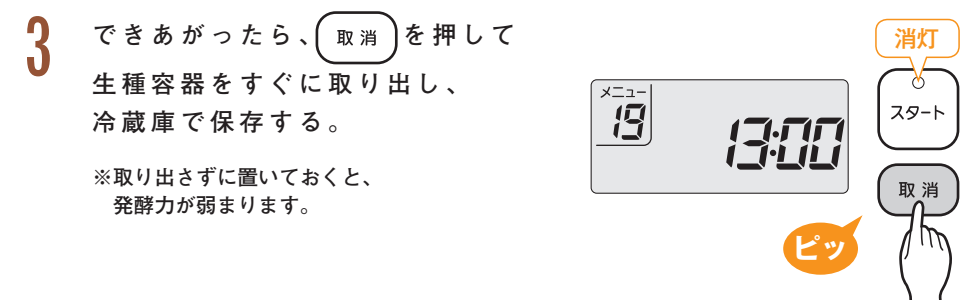
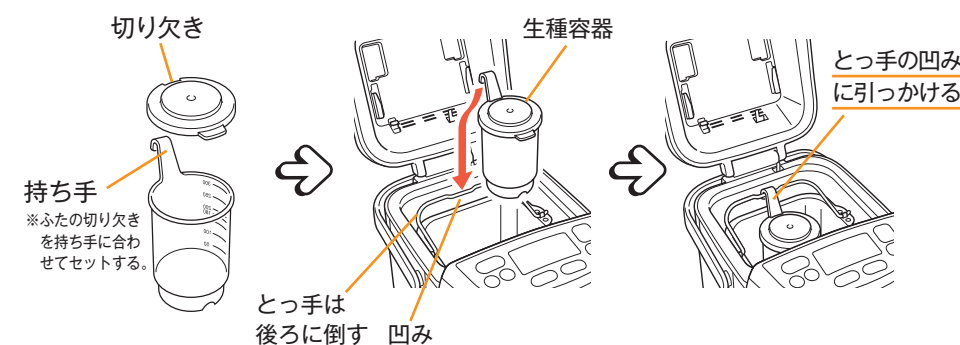
天然酵母 生種を作る（天然酵母生種おこし）

メニュー 19
調理時間 約 24 時間

【材料】水（約30度） 100mL

ホシノ天然酵母パン種（元種）（→P.13） 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。



生種容器は清潔に

- ◆生種容器は、生種専用にする。
- ◆生種容器は清潔にしておく（雑菌が繁殖すると生種がうまくできません）。→P.60

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 17 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.41) 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】

- ①天然酵母生種を作る (約24時間かかります)。→P.41
- ②パンケースを取り出し、パン羽根をセットする。
- ③パンケースに、水→生種→砂糖・塩→強力粉の順に入れる。
- ④パンケースをセットし、ふたを閉める。→P.15

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 焼きあがったら、取消を押してすぐにパンを取り出す。→P.15

1分後に表示

1分後に表示

1分後に表示

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.17
◆予約タイマー→P.17
◆自動で具材を入れる→P.18
手作業で具材を入れる→P.19

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
12～16cm
(他の食パンに比べ、小ぶりになることがあります。)

松の実パン

【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.41) 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

1. 上記の天然酵母食パンと同じ手順で、材料をセットする。
2. 「メニュー 17」を選ぶ。
3. 松の実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.18
4. 「ミックスあり」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.15

天然酵母パン生地を作る

メニュー 18 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.41) 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】

- ①天然酵母生種を作る (約24時間かかります)。→P.41
- ②パンケースを取り出し、パン羽根をセットする。
- ③パンケースに、水→生種→砂糖・塩・バター→強力粉の順に入れる。
- ④パンケースをセットし、ふたを閉める。→P.15

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。

1分後に表示

1分後に表示

1分後に表示

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.18
手作業で具材を入れる→P.19

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、発酵の進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



【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.41) 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

1. 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。
2. 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。
3. 生地をかるく丸めなおし、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。
4. 30度で1時間、約2倍の大きさになるまで発酵させる。
5. 200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)。

無塩食パンを焼く

メニュー 20 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.14
※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 20」を選ぶ。

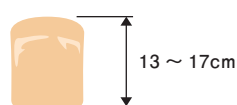


2 ○ スタート を押す。



3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.15

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.17
- ◆予約タイマー→P.17
- ◆自動で具材を入れる→P.18
- 手作業で具材を入れる→P.19

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) 加えてください。

無塩黒糖レーズンパン

メニュー 20



— 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選択してください。
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 20」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.15

無塩オレンジチョコパン

メニュー 20



— 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 ※冷凍しておくとうれしくなります。

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 20」を選ぶ。
3. 「ミックス あり 作業」を選ぶ
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.15

大豆粉食パンを焼く

メニュー 21 調理時間 2時間45分



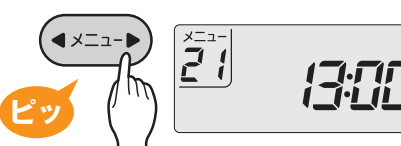
【材料】

水 120mL
※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170mLにする。
バター 20g
大豆粉→P.13 95g
グルテンパウダー→P.13 75g
A 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→ドライイーストの順に入れる。
- ④ パンケースをセットし、ふたを閉める。→P.15

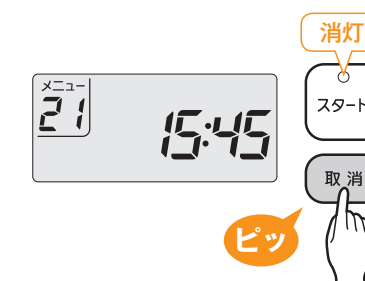
1 ◀メニュー▶ を押して、「メニュー 21」を選ぶ。



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.15



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。

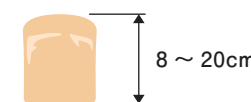
焼色について

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。きなこや臭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.13

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減らして下さい。→P.13

アレンジ食パンを作る

大豆粉ふすまパン

メニュー
21



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 120mL
卵 M1個 (50g)
バター 20g

A { 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 (3g)
ドライイースト 小1/2 (1.5g)

作りかた

1. 大豆粉食パンと同じ手順で材料をセットする。→P.45
2. 「メニュー」を押して、「メニュー 21」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.15

大豆粉ごま&くるみパン

メニュー
21



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

A { 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 (3g)
ドライイースト 小1/2 (1.5g)
白ごま 大2 (18g)

※5mm以下にきざむ。

作りかた

1. 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.45
2. 「メニュー」を押して、「メニュー 21」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.15

大豆粉カレー食パン

メニュー
21



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)

A { 大豆粉 95g
グルテンパウダー 75g
人工甘味料 大2 (16g)
塩 小1 (3g)
ドライイースト 小1/2 (1.5g)

作りかた

1. 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.45
2. 「メニュー」を押して、「メニュー 21」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.15

バジルチキンサンド

メニュー
21



※写真は大豆粉カレー食パンを使用

【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
CHEDDARスライスチーズ 2枚
マヨネーズ 適量

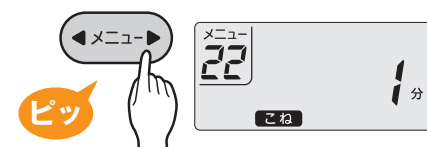
作りかた

1. 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。
2. 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。
3. かるくトーストした大豆粉食パンにバターをぬる。
4. 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。
5. 大豆粉食パンを上重ね、食べやすい大きさに切る。

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

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。



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

250g～290g

こね終了後、追加の生地こねができます

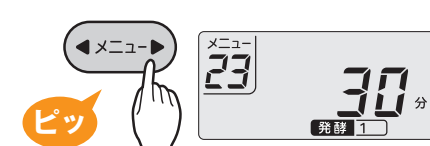
こね足りないときや、具材を入れて再度こねるときに使います。

冷却ファンが作動します

生地の温度が高くなると、冷却ファンが作動するのでふたをあけない。ふたをあけたまま生地こねをすると冷却ファンの効果がなくなります。

発酵1・発酵2

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。



メニュー
22

調理時間
1分～25分

3. 「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。



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について

- ◆発酵1は、パンの1次発酵に適した温度に保ちます(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2分間行う。

3

スタートを押す。

メニュー
23
あと
45分
発酵 1

ピー

点灯
スタート

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。

メニュー
23
完了
13:00
発酵 1

点減

【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」を選ぶ。

メニュー
25
焼色
20分
焼き

ピッ

2

「焼色」を押し、お好みの焼色を選ぶ。→P.17

メニュー
25
焼色
20分
焼き

ピッ

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。

メニュー
25
時刻
35分
焼き

ピッ

4

スタートを押す。

メニュー
25
あと
35分
焼き

ピー

点灯
スタート

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。

メニュー
25
完了
13:00
焼き

点減

【追加で焼くとき】

◆5～30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
パン生地発酵以外には使わない。

メニュー
25
調理時間
5分～1時間30分

焼き時間の目安

基本の食パン：35分

使える機能

焼色選択	
焼色 ■ (弱)	糖分が多く、焼色がつきやすいパンに適しています。
焼色 ■■ (中)	基本の食パンに適しています。
焼色 ■■■ (強)	糖分が少なく、焼色がつきにくいパン（フランスパンなど）に適しています。

設定できる時間

5分～1時間30分まで設定できます。
（初期値20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
メニュー
23
メニュー
24
メニュー
25
使える機能
焼色選択

- 【材料】
- 水 180mL
※室温が25度以上の時は約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）

- 1
- 基本の食パンを焼く「1」～「3」と同じ手順で、材料をセットする。→P.14
- 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.47
◆発酵1・2→P.47
◆焼き→P.48
- 3
- 焼きあがったら**取消**を押し、すぐにパンを取り出す。→P.15

※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	焼き 焼色■■ (中)	
食パン	具材なし	22分	0分	45分	2分	40分	2分	60分	35分	約3時間27分 (作業時間は含まない)
	具材あり 形のくずれにくいもの	18分	5分							
	形のくずれやすいもの	20分	2～3分							

*こねを2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。

形のくずれやすい具材でもできる 時間設定について

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。

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。

単独の工程（生地こね・発酵1・発酵2）

単独の工程（焼き）

単独の工程設定を使ってアレンジパンを作る

黒豆パン



【材料】 焼きあがりの高さの目安：13～17cm

282 kcal
6枚切り 1枚分

水 140mL
※室温が25度以上の時は約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)

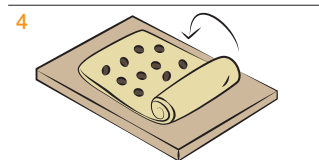
【具材】
黒豆甘煮 120g ※水気を切る。

【仕上げ用】
とき卵 M1/2個 (25g)

メニュー 22 23 24 25 — 使える機能 — 焼き選択

作りかた

1. 基本の食パンを作るの「1」～「3」と同じ手順で、具材以外の材料をセットする。→P.14
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.47
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.47
4. 生地を取り出し、12×30cmにのばして、黒豆甘煮を巻き込む。



5. パンケースから羽根を取りはずし、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60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.47
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35分に設定して、**スタート**を押す。→P.48
9. できあがったら、**取消**を押し、すぐにパンを取り出す。→P.15



ちぎりパン



焼きあがりの高さの目安：13～17cm

283 kcal
6枚切り 1枚分

水 140mL
※室温が25度以上の時は約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】
ウィンナー・ベーコン・チーズなどお好みの具 10～15gを12個分

【仕上げ用】
とき卵 M1/2個 (25g)

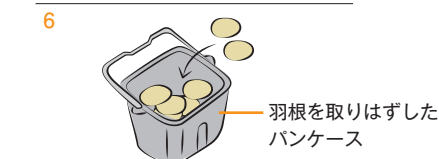
メニュー 22 23 24 25 — 使える機能 — 焼き選択

作りかた

1. 基本の食パンを作るの「1」～「3」と同じ手順で、具材以外の材料をセットする。→P.14
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.47
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.47
4. 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。
5. 生地を手でかるくおさえてから、めん棒で丸くのばし、お好みの具を包んで丸める。



6. 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。
7. 「メニュー 24 (発酵2)」を選び、時間を60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.47
8. ふたをあけ、とき卵をぬってふたを閉める。
9. 「メニュー 25 (焼き)」を選び、焼き色■(中)で時間を35分に設定して、**スタート**を押す。→P.48
10. できあがったら、**取消**を押し、すぐにパンを取り出す。→P.15



うどん・パスタ生地を作る

メニュー 26 調理時間 約25分

【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

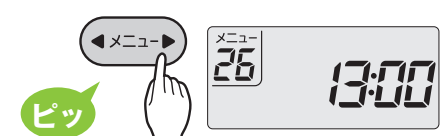
A { 強力粉 150g
デュラムセモリナ粉→P.63 150g
B { 塩 小1 (6g)
とき卵 M1個 (50g)
水 110mL
オリーブオイル 小さじ1 (4g)
打ち粉 (強力粉) 適量

* 記載の材料で4人分作れます。

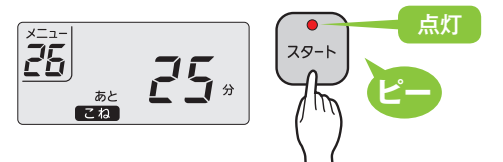
【準備】

- ① パンケースを取り出し、めん・もち羽根をセットする。
- ② 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。
- ③ 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)。
- ④ パンケースをセットする。→P.14

1. ◀メニュー▶を押して、「メニュー 26」を選ぶ。

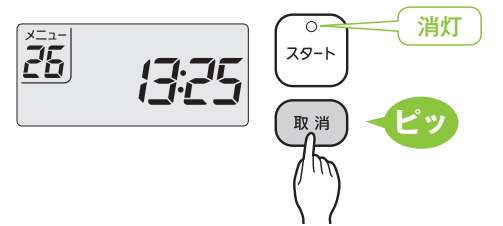


2. ○スタートを押す。



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・めんのカタさ・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】
① トマトやゆでほうれん草をフードプロセッサーなどでペースト状にする。
② 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)。



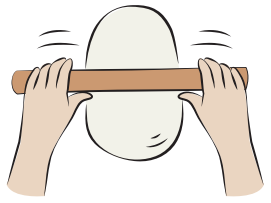
うどん メニュー 26



- 作りかた**
1. 左記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の厚さに伸ばす（冷蔵していた生地は、常温に戻してから伸ばす）。



4. 生地の表面に打ち粉をし、三つ折りにしてから約3mm幅に切る。



5. 大きななべ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、湯きりしためん温かいスープを加える。

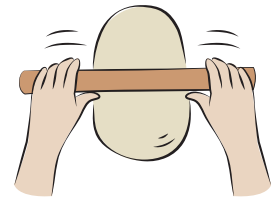
パスタ メニュー 26



- 作りかた**
1. 左記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の厚さに伸ばす。



4. 生地の表面に打ち粉をし、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. 大きななべ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30分



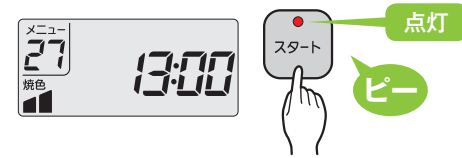
- 【材料】**
- バター（食塩不使用） 100g
※1cm角に切り、室温に戻す。
- 砂糖 100g
とき卵 M2個（100g）
牛乳 大さじ1（15mL）
ブランデー 大さじ1（15mL）
- A { 薄力粉 170g
ベーキングパウダー 7g

- 【準備】**
- ① パンケースを取り出し、パン羽根をセットする。→P.14
 - ② パンケースに、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 パンケースをセットする。→P.15

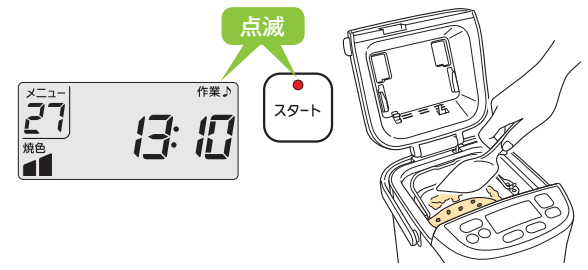
- 1 ◀メニュー▶を押して、「メニュー 27」を選ぶ。



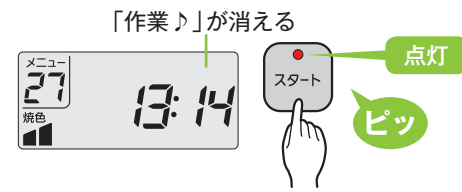
- 2 スタートを押す。



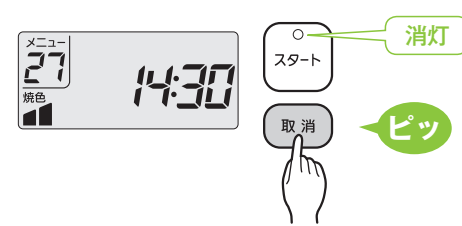
- 3 約10分後、お知らせ音（ピピピッ）が鳴ったらふたをあけ、5分以内に粉落としをして、ふたを閉める。
※ゴムベラなどで、羽根のまわりや周囲の粉を底までしっかり押し込んで落とす。
※粉落としのとき、好みの具材（チョコチップ・ナッツ・レーズンなど）を手作業で入れて、アレンジできます（目安：40g）。



- 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。
※崩れやすいので、パンケースをあまり振らないように傾けて取り出す。



うどん・パスタ生地

ケーキ

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.17

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。

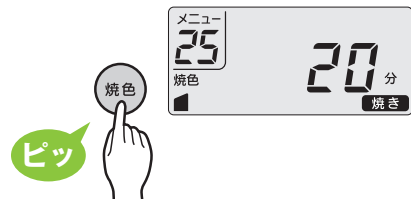
焼き足りないときは

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.48

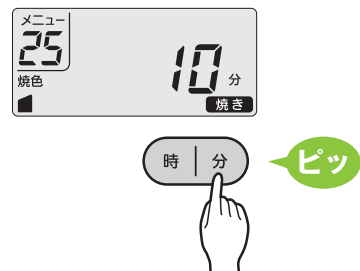
① ◀メニュー▶を押して「25」を選ぶ。



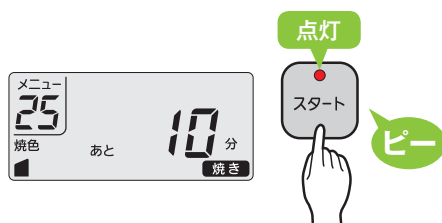
② 焼色を押して、「■（弱）」を選ぶ。



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。



チョコレートケーキ

【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とcas。

レモンケーキ

【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）
※うすくむぎ、細切りにする。
※白い部分は苦みがあるので入れない。

フルーツケーキ

【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。

米粉ケーキを作る

米粉バターケーキ

メニュー 28
調理時間 約 1時間30分



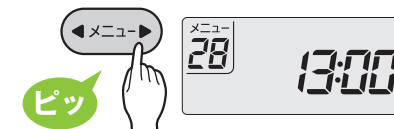
【材料】

バター（食塩不使用） 120g
※1cm角に切り、室温に戻す。
砂糖 100g
とき卵 M2個（100g）
牛乳 大さじ2（30mL）
バニラオイル 適量
A { 製菓用米粉 180g
ベーキングパウダー 8g

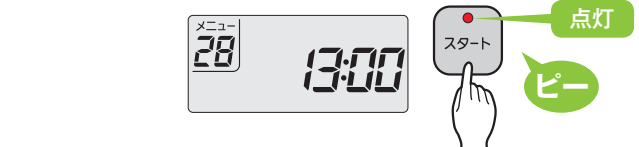
【準備】

- ① パンケースを取り出し、パン羽根をセットする。→P.14
- ② パンケースに、バター→砂糖→とき卵・牛乳・バニラオイル→粉類（合わせてふるったA）の順に入れる。
- ③ パンケースをセットする。→P.15

1 ▶メニュー▶を押して、「メニュー 28」を選ぶ。

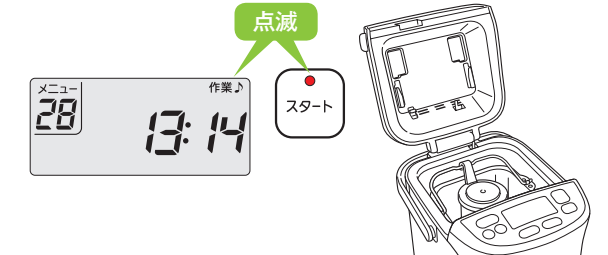


2 スタートを押す。



3 約14分後、お知らせ音（ビピピッ）が鳴ったらふたをあけ、5分以内に粉落としをして、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。
※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。

※崩れやすいので、パンケースをあまり振らないように傾けて取り出す。



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。

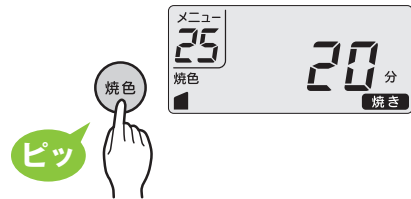
焼き足りないときは

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.48

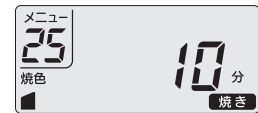
① ◀メニュー▶ を押して「25」を選ぶ。



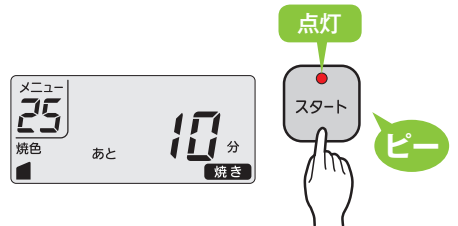
② 焼色 を押して、「■（弱）」を選ぶ。



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。



米粉抹茶&甘栗ケーキ

【材料】

バター（食塩不使用） 120g
※1cm角に切り、室温に戻す。
砂糖 100g
とき卵 M2個（100g）
牛乳 大さじ3（45mL）
A { 製菓用米粉 170g
抹茶 小さじ2 1/2（5g）
ベーキングパウダー 8g

【粉落としのときに入れる材料】

むき甘栗 50g
※1/4にきざむ。

米粉かぼちゃケーキ

【材料】

バター（食塩不使用） 90g
※1cm角に切り、室温に戻す。
砂糖 100g
とき卵 M2個（100g）
牛乳 大さじ2（30mL）
ゆでかぼちゃ（つぶす） 100g
ブランデー 大さじ1（15mL）
A { 製菓用米粉 180g
ベーキングパウダー 8g

作りかたのポイント

かぼちゃは、最初から入れる。

ジャムを作る

いちごジャム

メニュー
29

調理時間
約 1 時間 10 分



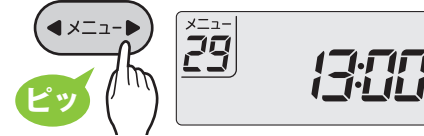
【材料】

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

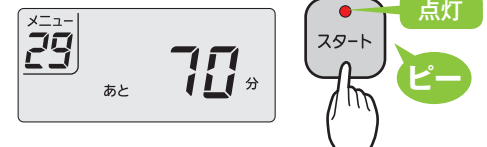
【準備】

- ① いちごは、ヘタを取り、1/2から1/4に切る。
- ② パンケースを取り出し、パン羽根をセットする。→P.14
- ③ パンケースに、果物（いちご）→砂糖→レモン汁の順に入れる。
- ④ パンケースをセットする。→P.15

1 ▶メニュー▶ を押して、「メニュー 29」を選ぶ。

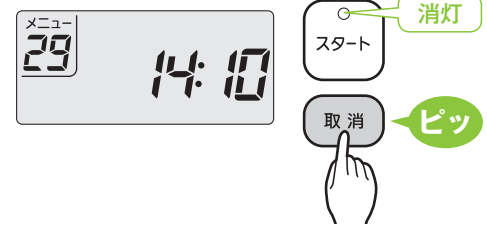


2 スタート を押す。



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入れる。
※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週間くらいは持ち立ちます）。

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

【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

【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

【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 30 調理時間 約60分

【材料】

〈もち3合〉

1632 kcal 3合分

35gの丸もち約18個分

もち米 420g

水 290mL

もちとり粉※ 適量

〈もち2合〉

1088 kcal 2合分

35gの丸もち約12個分

もち米 280g

水 220mL

もちとり粉※ 適量

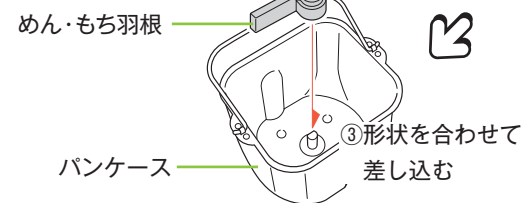
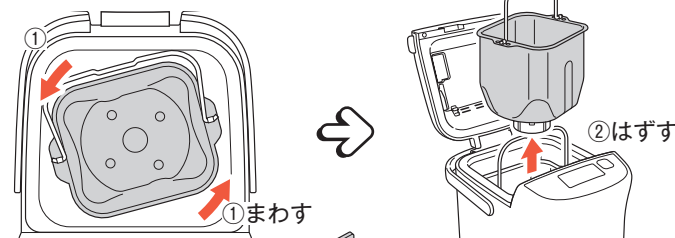
※もちとり粉は、かたくり粉や上新粉、コンスターチを使う。

【準備】

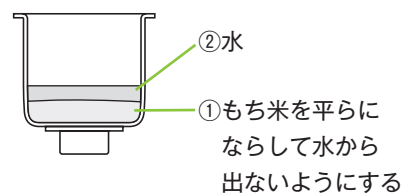
①もち米を、水がきれいになるまで洗う。

②ザルに入れ、30分水を切る（もち米を水に浸さない）。

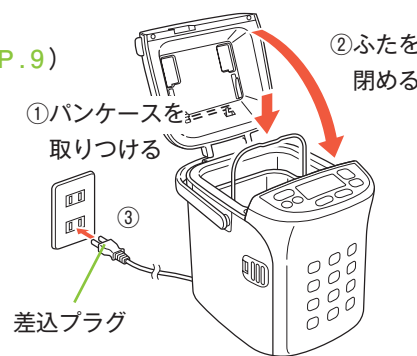
1 パンケースを取り出し、めん・もち羽根をセットする。



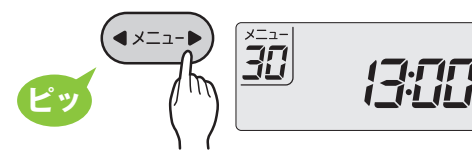
2 水切りしたもち米と水を、パンケースに入れる。



3 パンケースを取りつけて(→P.9)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 30」を選ぶ



5 ○スタートを押す。



6 約50分後にもちをつきはじめます。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。



7 ふたをあけたまま、再度○スタートを押す。

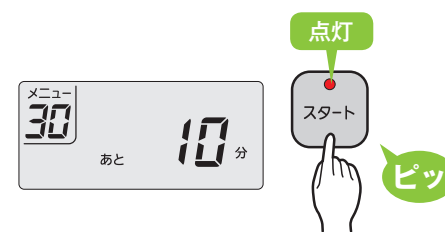
※お知らせ音が止まります。

※[取消]を押さない。作業が取り消されます。

【具を入れる場合】

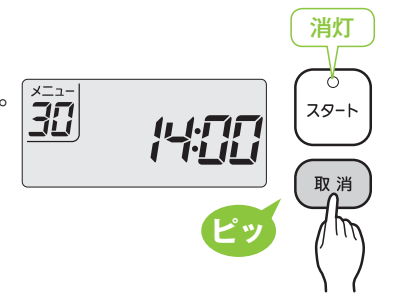
もちをつきはじめたら、よもぎ・黒ごまなどの具を入れることができます。

少しずつ加える。また、豆などかたいものは入れない。



8 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。



9 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。

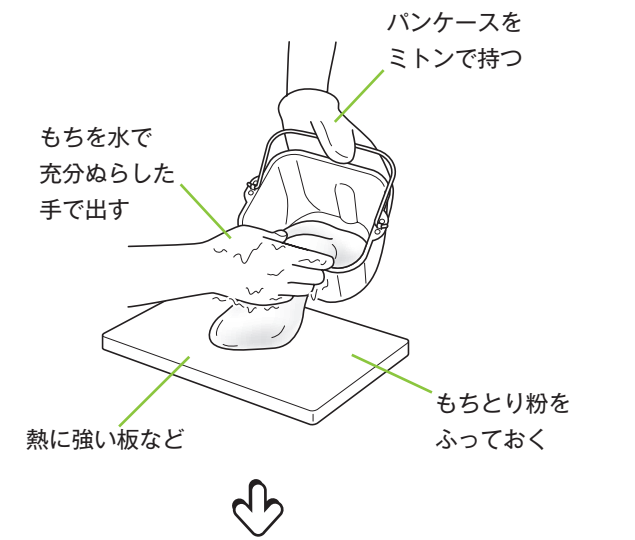
※すぐに食べない場合は、手にもちとり粉をつけて丸める。

※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。



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130mL)、水を減らす。

続けてもちを作るとき

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

もちは放置するとすぐにかたくなるので、できるだけ早く取り出す。取り出すときは、やけどに注意する。

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。

お手入れする

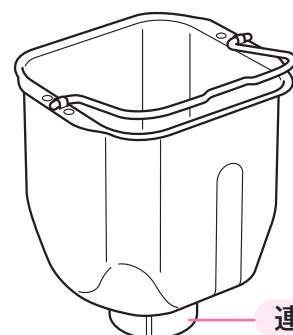
- ◆ 差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。
- ◆ 洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。
- ◆ スポンジ・布・ブラシなどは、やわらかいものを使う。

こまめにお手入れして、
清潔・長持ち！



使うたびに洗う部品

パンケース

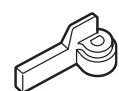


連結部

パン羽根

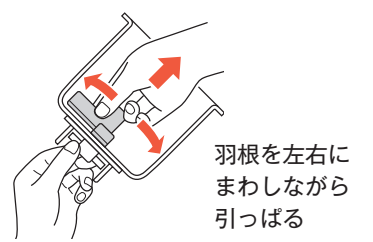


めん・もち羽根



1 調理物を取り出した後、パンケースに水またはぬるま湯を入れ、羽根についた調理物をふやかす。

2 羽根をはずす。羽根がはずれにくいとき



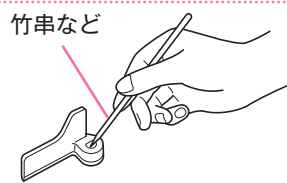
羽根を左右にまわしながら引っぱる

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。

※ 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。

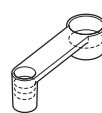
※ 羽根の穴に調理物がつまっているときは、竹串などで取り除く。



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。

計量スプーン



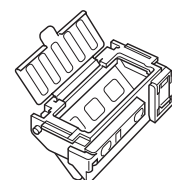
計量カップ



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。

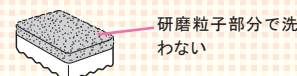
※ 生種容器は、容器のすみずみまでしっかり洗い、生種が残っていると雑菌が繁殖して腐敗し、生種がうまくできません。腐敗してしまったときは、うすめた台所用塩素系漂白剤につけ、よくすすぐ。

※ 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。

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。



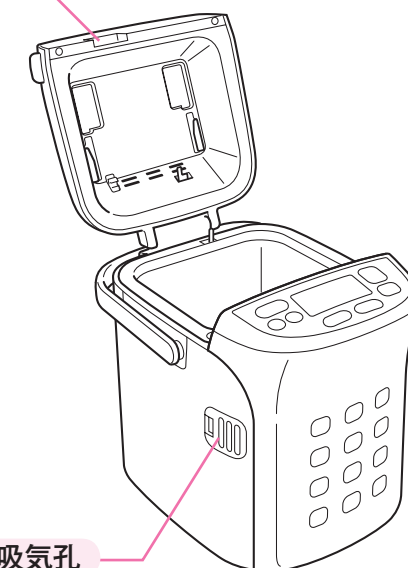
研磨粒子部分で洗わない

- パンケースに金属スプーンを入れたり、洗い桶がわりにしない。
- パンケースを乾燥させるとき、食器類の上にかぶせるなど、重ね置きしない。フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因。
- 自動具材ミックスケースを洗った後は、すぐに水分をふき取る。また、汚れたままにしない。サビ・腐食・故障のおそれ。
- 本体は、水につけたり、水をかけたりしない。

汚れるたびにお手入れする箇所

本体

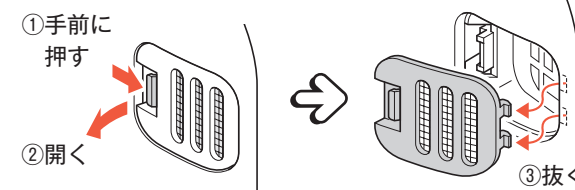
ふた



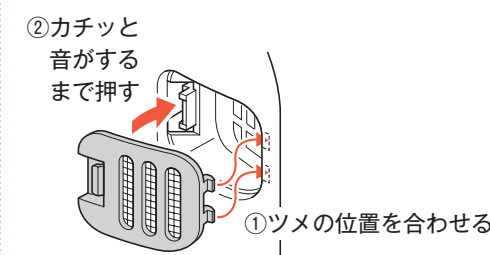
吸気孔

水またはお湯に布をひたし、かたくしぼってふく。吸気孔は、カバーを取りはずし、ブラシなどを使って汚れを取り除き、お手入れ後は、カバーを取りつける。

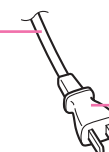
吸気孔カバーの取りはずし



取り付け



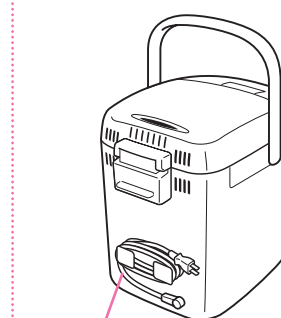
電源コード



差込プラグ

乾いた布でふく。

電源コードの巻き取りかた



時計まわりに巻く

長期間使わないとき

- 1 左記の要領で、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、ふたの上に物をのせない。

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.13
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.12

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、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 パンづくりには、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のが多く、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 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.13

Q 専用ミックス粉（→P.13）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.13・41
※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.13

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。
違った分量で作とうまくできないことがあります。

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、常温にもど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。かたくり粉やコーンスターチなども使えます。
●もちには、かたくり粉・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.51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 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130mL）、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が少し違う？

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。
・側面の焼き色は、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。パンについた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。

焼きあがり後・できあがり後について

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、ふたをしめて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:21「発酵1」で補うことができます(目安: 20～30分)。→P.47

Q 失敗した生地を再利用できる？(生地のままで焼けていないときなど)

A ピザ→P.40・ドーナツ→P.38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.21

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斤までです。
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、人肌程度まで冷ますと、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ことがあります。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。できるだけ焼き立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。

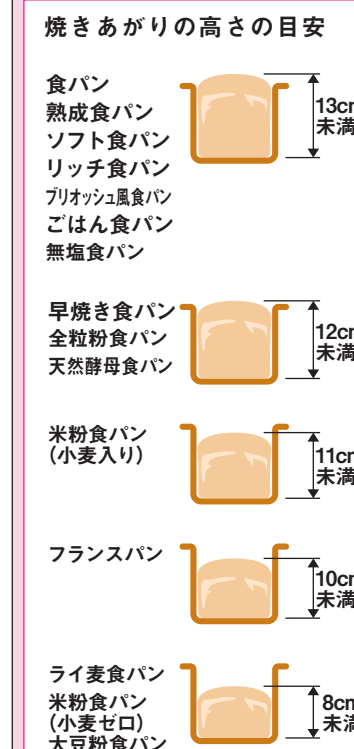
Q めんがうまく切れない？

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？

こんな状態

ふくらみが足りない
高さが低い



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

ご確認くださいこと

◆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.3・12
◆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.10・14

【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%以外的小麦粉を使っていますか？
◆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.13・22・23
(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。

◆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ていますか？

●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。

◆具材(レーズンなど)を入れすぎていませんか？
◆室温が高すぎませんか？室温が高すぎると、きばえが悪くなります。冷やした材料・約5度の冷水を使ってください。
◆室温が低すぎませんか？水や強力粉などの材料が全て冷たい場合、ふくらみが悪くなることがあります。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が足りないときは、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】
◆少なすぎませんか？指定どおりの量でふくらみが足りないときは、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.12)
◆入れる順番を間違っていないですか？(液体にふれないよう材料の最後に入れる→P.14)

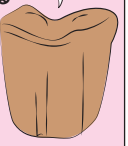
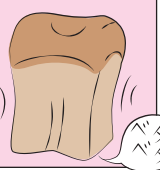
【天然酵母】
◆少なすぎませんか？
◆「ホシノ天然酵母パン種」で作った生種を使いましたか？
◆生種をかきまぜてからはかりましたか？

●たんぱく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。

◆粉が多すぎませんか？
◆塩を入れないで作っていませんか？
◆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。

●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。

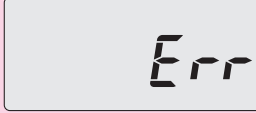
こんな状態	ご確認くださいこと	
外側は焼けているが上部が大きく凹んでいる  天面が平らで四角い 	◆材料を正確にはかっていますか？ ◆強力粉を使っていますか？ ◆粉の量が少なすぎませんか？ ◆水が多すぎませんか？ ◆ドライイースト・生種が多すぎませんか？ ◆ドライイーストは予備発酵のいらぬものを使っていますか？ ◆温かい材料を使ったり、室温が高くありませんか？冷やした材料・約5度の冷水を使ってください。 ◆塩を入れ忘れていませんか？	●米粉食パン(小麦ゼロ)は、天面が白く、平らに焼きあがりますが正常です。
全体が白く、ダンゴ状になっている 	◆ドライイースト・生種を入れ忘れていませんか？ ◆材料を順番通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、最後にドライイーストを水にふれないように入れる→P.14)	◆途中で停電しませんでしたか？
側面や上部が凹む  側面や底がベタつく	◆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とりましたか？(焼きあがったらできるだけ早く取り出す→P.15) ◆水が多すぎませんか？水を10mL減らしてみてください。	
底に大きな穴があく つぶれる	◆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をさわりませんでしたか？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。
上部が凸凹になっている 形が悪い	◆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。
粉の状態のままで、焼けていない	◆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.9
焼きが濃い	◆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.15)	●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。
思った色に焼きあがらない 上部が部分的に焦げる	●焼き色を変える(焼き色選択→P.17)か、砂糖の量で調節してください。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。
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？	◆羽根が正しくセットされずに、浮いていませんか？ ◆間違えてめん・もち羽根をつけていませんか？
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？水が少なく生地がかたくなり、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。

こんな状態	ご確認くださいこと	
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異なりますが、一般に、ふくらんだ生地を指先で軽く押さえ、ゆっくり戻るようなら発酵完了です。
クロワッサンがうまくできない	◆冷蔵庫で生地をよく冷やしてから、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.13 ◆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？
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ペ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？ ◆もち米の水切りのとき、米が乾燥しすぎていませんか？(空調の風に直接当たっているなど)	◆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。

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	ご確認くださいこと	直しかた	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。	15
[スタート]を押しても動かない。	米粉食パン(小麦ゼロ)・米粉ケーキメニュー (メニュー番号:13・28)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
	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
	天然酵母生種おこし・発酵1・発酵2・焼きメニュー (メニュー番号:19・23～25)を選んだときではありませんか?		41・47・48
[スタート]を押すと「ビビビッ」と音が鳴り、動かない。	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。	ふたをあけ、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「ビビビッ」と音が鳴り、予約できない。	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。	17
	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。	11
[予約]を押すと「ビビビッ」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。	17
	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。	11
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。	17
	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。	11
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。		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ご相談窓口までお問い合わせください。	11
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。	14
	パンケースがセットされていますか。	パンケースを正しくセットする。	9
	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ご相談ください。	60

こんなとき	ご確認くださいこと	直しかた	参照 ページ
自動具材ミックスケースが開かない。	自動具材ミックスケースを正しくセットしましたか。	自動具材ミックスケースを正しくセットする。	18
羽根がガタつく。	羽根と羽根取りつけ軸の間にすきまを設けているためです(先端で3cm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。	材料を入れすぎないように正しく計量する。	70
パンケースの底の連結部の内側が黒くなる。 	こねるときにこすれて、黒くなることがあります。	湿らせたキッチンペーパーなどでふき取る。	
使用中に音がする。	「グワングワン」という音は、生地をこねときの音で、故障ではありません。		
	「ギィーギィー」「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。		
	「ジー」「パン」という音は、自動具材ミックスケースが開閉するときの音で、故障ではありません。		18
	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、具材投入レバーが作動するため、「ジー」「カチャ」という音がしますが、故障ではありません。		
	「カタカタ」と大きな音がしたときは、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。	9
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、樹脂などのおいがすることがありますが、使用にともない少なくなります。		
排気孔から、わずかに煙が出たり、においがする。	ヒーターの上・庫内に、材料やパンくずなどがこぼれていませんか。	使用後は必ずお手入れする。	60
	使いはじめのうちは、わずかに煙が出ることがありますが、使用にともない出なくなります。		
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。	
「ビビビ…」と15回以上鳴り続けて下記のように表示された。 		本体が故障している場合があります。 お買い上げの販売店に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。

故障かな？

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	335		奥行	30.8
	モーター	50Hz：85 60Hz：75		高さ	30.6
質量*2 (kg)		5.4	温度過昇防止装置		温度ヒューズ
			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0.3W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	15	米粉パン生地(小麦入り)	米粉 300g
2	熟成食パン		16	米粉パン生地(小麦ゼロ)	
3	早焼き食パン	小麦粉 280g	17	天然酵母食パン	小麦粉 290g
4	ソフト食パン	小麦粉 250g	18	天然酵母パン生地	
5	リッチ食パン		19	天然酵母生種おこし	ホシノ天然酵母パン種 50g
6	フランスパン		20	無塩食パン	小麦粉 250g
7	ライ麦食パン		21	大豆粉食パン	大豆粉・グルテンパウダー 170g
8	全粒粉食パン		22	単 独 の 工 程	生地こね 小麦粉 250 ～ 290g
9	ブリオッシュ風食パン	小麦粉 240g	23		—
10	パン生地	小麦粉 280g	24		
11	ピザ生地		25		
12	米粉食パン(小麦入り)	米粉 300g	26	うどん・パスタ生地	小麦粉 300g
13	米粉食パン(小麦ゼロ)		27	ケーキ	小麦粉 170g
14	ごはん食パン	小麦粉 220g	28	米粉ケーキ	米粉 180g
			29	ジャム	果実 300g
			30	もち	もち米 280 ～ 420g(2 ～ 3合)

消耗品・別売品のお買い求めについて

◆パンケース・パン羽根のフッ素加工(はがれたとき)
パンケース・パン羽根のフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがあります。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(右記)までお買い求めください。

◆専用ミックス粉→P.13
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
◆計量カップ ◆計量スプーン ◆生種容器
◆めん・もち羽根
◆自動具材ミックスケース ◆吸気孔カバー
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。

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.62、「うまくできない?」→P.65、「故障かな?」→P.68をご覧ください。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るとき … 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、ご要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 … 不具合内容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・お買い物のご相談は お客様ご相談窓口

ナビダイヤル
(全国共通番号)



0570-011101
有料でご案内させていただいております。

※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。)

※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。
ホームページアドレス <http://www.tiger.jp/>
消耗品・別売品のご購入ホームページ <http://www.tiger.jp/shop.html>

仕様・消耗品／別売品
保証とサービス・連絡先