



家庭用 IHホームベーカリー

取扱説明書

品番：KBY-A 型 ①

(1斤タイプ)

クックブック兼用・保証書つき

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。

ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。

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



この製品は日本国内交流 100V 専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。また、海外でのアフターサービスもできません。

This product uses only 100 V (volts), which is specifically designed for use in Japan. It cannot be used in other countries with different voltage, power frequency requirements, or receive after-sales service abroad.

本产品仅限于日本国内的 100V 交流电压下使用。不可在日本之外的国家的不同电压和电源频率下使用。在海外也不提供售后服务。

製品アンケートにご協力ください。

<http://enq.tiger.jp/web/33009/top/>

アンケート ID : 1722KBYA



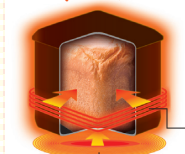
ホーム
ベーカリーのご紹介

手軽に 美味しく 楽しく おうちでパン生活

■ もっと美味しく、もっと便利に。

焼き IHシステムのマイスター

底面と側面のダブルIHで
1斤サイズの角食パンも
焼きあがります。
耳までおいしいパリふわ
食感が楽しめます。



イメージ図

底面と側面の
ダブルIH
側面IH
底面IH



発酵 生地発酵温度を見張る 「温感仕込み」

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

ハード系(フランスパン等)のパンから角食パンまで
27種類のメニューが作れます。

(メニュー28は、パンケースクリーニング)

角食パン → P.28・29

専用の角食パン用ふたを使って、しっとりきめ細かい角食パンが焼きあがります。

こね DCモーター搭載 熟成のミキシングプログラム

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



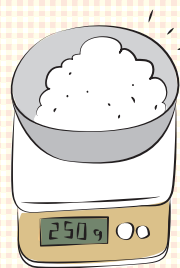
◆ 上手なパン作りのコツ ◆

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

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)。



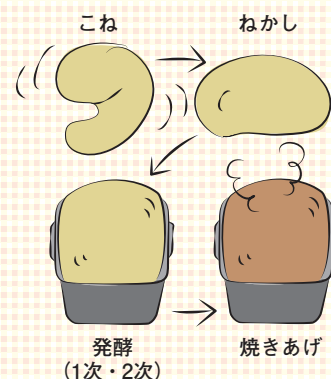
2 ホームベーカリーに
材料をセットして
スタート。

- セットする順番を守る。
→ P.16・17

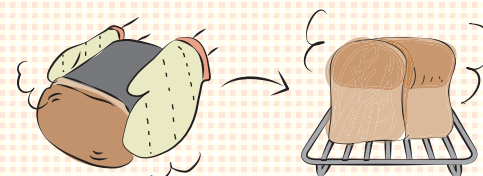


3 ホームベーカリーが
自動で焼きあげ。

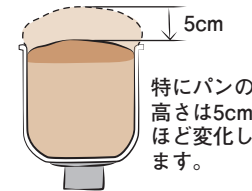
- P.4・5「メニューの一覧」参照



4 ブザーが鳴ったら
パンをすぐに
取り出す。



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



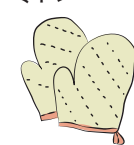
必要な道具・あったら便利な道具を確認しましょう。

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

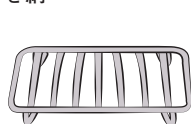


温度計



あったら便利な道具

脚つき網

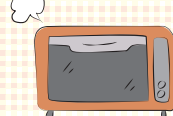


パン切りナイフ



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



ラップ



こね板



クッキングシート



めん棒・のし棒



計量スプーン



霧吹き



ボウル



はけ



フキン



しゃもじ



スケッパー



ゴムベラ



ザル



泡立て器



※生地からパンを作るときに必要な道具 → P.41

もくじ

お使いになる前に

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



食パン作り

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



いろいろなパン作り

- 39 パン生地・ピザ生地・米粉パン生地を作る
- 41 いろいろなパンを作る
(パン生地で/ピザ生地で/米粉パン生地で)
- 46 単独の工程設定を使う
- 48 単独の工程設定を使って基本の食パンを作る
- 49 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

- 50 うどん・パスタ生地を作る
- 52 ケーキを作る
- 54 ジャムを作る
- 55 もちを作る
- 57 わらびもちを作る
- 58 甘酒を作る

長くご愛用いただくために

お手入れ

- 59 お手入れする
- 60 パンケースクリーニング

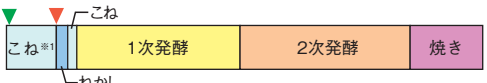
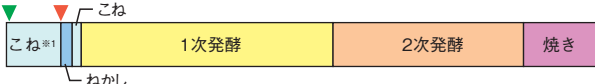
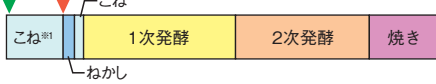
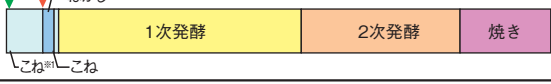
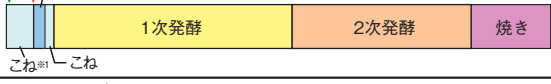
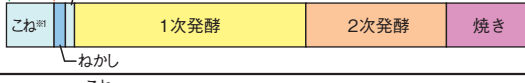
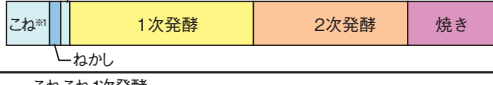
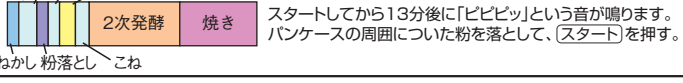
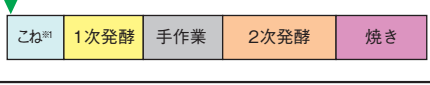
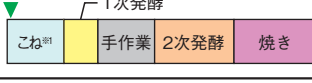
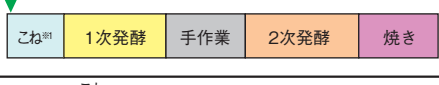
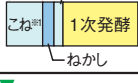
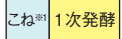
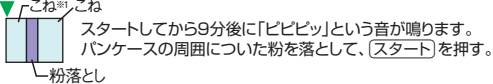
困ったとき

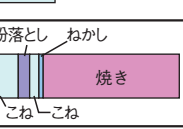
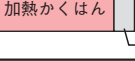
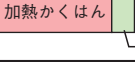
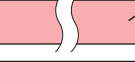
- 61 Q&A
- 64 うまくできない？
- 68 故障かな？
- 69 停電があったとき

その他

- 70 仕様
- 70 消耗品・別売品のお買い求めについて
- 71 保証とサービスについて
- 71 連絡先

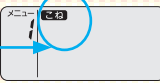
メニューの一覧（使える機能・調理時間・工程）

メニュー番号	メニュー	参照ページ	使える機能			調理時間(約)	ホームベーカリーの工程*
			自動具材ミックス	焼色選択	予約タイマー		
1	食パン	16	●	●	●	3時間30分	
2	熟成食パン	21	●	●	●	4時間20分	
3	早焼き食パン	21	●	●	—	1時間50分	
4	ソフト食パン	22	●	●	●	3時間30分	
5	リッチ食パン	22	●	●	—	3時間10分	
6	ブリオッシュ風食パン	23	●	—	—	3時間10分	
7	フランスパン	24	●	●	●	4時間	
8	ライ麦食パン	25	●	—	●	4時間	
9	全粒粉食パン	25	●	—	●	3時間50分	
10	ごはん食パン	26	●	●	●	3時間35分	
11	米粉食パン(小麦ゼロ)	27	—	—	●	1時間50分	 スタートしてから13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。
12	角食パン	28	—	●	—	3時間5分(手作業35分を含む)	
13	早焼き角食パン	30	—	●	—	2時間15分(手作業25分を含む)	
14	リッチ角食パン	30	—	●	—	3時間10分(手作業35分を含む)	
15	パン生地	39	●	—	—	60分	
16	ピザ生地	39	—	—	—	50分	
17	米粉パン生地(小麦ゼロ)	40	—	—	—	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。

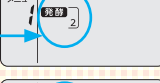
メニュー番号	メニュー	参照ページ	使える機能			調理時間(約)	ホームベーカリーの工程*
			自動具材ミックス	焼色選択	予約タイマー		
18	生地こね	46	—	—	—	1~25分(初期値1分)	
19	発酵1	46	—	—	—	5分~5時間(初期値30分)	
20	発酵2	46	—	—	—	5分~5時間(初期値30分)	
21	焼き	47	—	●	—	5~45分(初期値30分)	
22	うどん・パスタ生地	50	—	—	—	25分	
23	ケーキ	52	—	●	—	1時間20分	 スタートしてから9分後に「ビビビッ」という音が鳴ります。パンケースの周囲についた粉を落として、(スタート)を押す。
24	ジャム	54	—	—	—	60分	 あら熱取り
25	もち	55	—	—	—	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。
26	わらびもち	57	—	—	—	22分	
27	甘酒	58	—	—	—	6~10時間	 加熱かくはん
28	パンケースクリーニング	60	—	—	—	25分	

*：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。

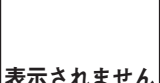
このように表示されます。


メニュー1


メニュー2


メニュー3


メニュー4


メニュー5


メニュー6


メニュー7


メニュー8


メニュー9


メニュー10

メニュー11

メニュー12

メニュー13

メニュー14

メニュー15

メニュー16

メニュー17

メニュー18

メニュー19

メニュー20

メニュー21

メニュー22

メニュー23

メニュー24

メニュー25

メニュー26

メニュー27

メニュー28

メニュー29

メニュー30

メニュー31

メニュー32

メニュー33

メニュー34

メニュー35

メニュー36

メニュー37

メニュー38

メニュー39

メニュー40

メニュー41

メニュー42

メニュー43

メニュー44

メニュー45

メニュー46

メニュー47

メニュー48

メニュー49

メニュー50

メニュー51

メニュー52

メニュー53

メニュー54

メニュー55

メニュー56

メニュー57

メニュー58

メニュー59

メニュー60

メニュー61

メニュー62

メニュー63

メニュー64

メニュー65

メニュー66

メニュー67

メニュー68

メニュー69

メニュー70

メニュー71

メニュー72

メニュー73

メニュー74

メニュー75

メニュー76

メニュー77

メニュー78

メニュー79

メニュー80

メニュー81

メニュー82

メニュー83

メニュー84

メニュー85

メニュー86

メニュー87

メニュー88

メニュー89

メニュー90

メニュー91

メニュー92

メニュー93

メニュー94

メニュー95

メニュー96

メニュー97

メニュー98

メニュー99

メニュー100

メニュー101

メニュー102

メニュー103

メニュー104

メニュー105

メニュー106

メニュー107

メニュー108

メニュー109

メニュー110

メニュー111

メニュー112

メニュー113

メニュー114

メニュー115

メニュー116

メニュー117

メニュー118

メニュー119

メニュー120

メニュー121

メニュー122

メニュー123

メニュー124

メニュー125

メニュー126

メニュー127

メニュー128

メニュー129

メニュー130

メニュー131

メニュー132

メニュー133

メニュー134

メニュー135

メニュー136

メニュー137

メニュー138

メニュー139

メニュー140

メニュー141

メニュー142

メニュー143

メニュー144

メニュー145

メニュー146

メニュー147

メニュー148

メニュー149

メニュー150

メニュー151

メニュー152

メニュー153

メニュー154

メニュー155

メニュー156

メニュー157

メニュー158

メニュー159

メニュー160

メニュー161

メニュー162

メニュー163

メニュー164

メニュー165

メニュー166

メニュー167

メニュー168

メニュー169

メニュー170

メニュー171

メニュー172

メニュー173

メニュー174

メニュー175

メニュー176

メニュー177

メニュー178

メニュー179

メニュー180

メニュー181

メニュー182

メニュー183

メニュー184

メニュー185

メニュー186

メニュー187

メニュー188

メニュー189

メニュー190

メニュー191

メニュー192

メニュー193

メニュー194

メニュー195

メニュー196

メニュー197

メニュー198

メニュー199

メニュー200

メニュー201

メニュー202

メニュー203

メニュー204

メニュー205

メニュー206

メニュー207

メニュー208

メニュー209

メニュー210

- ▼は、ドライイーストが自動で投入されるタイミングです。
- ▼は、手作業で具材を入れるタイミングです(タイミングは、室温によって変わる場合があります)。お知らせ音(ビビビッ)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

レシピ索引 (レシピごとの使える機能)



1.食パン
外はパリッ、中はふわっ
パリふわ食感



7.フランスパン
皮はパリッと香ばしく
中はソフトでもっちりとした食感



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



10.ごはん食パン
あまったごはんを使って
もちもち食感



4.ソフト食パン
ふんわりとやわらかな食感



12.角食パン
しっとりきめ細かく
パン羽根の跡も残らない



5.リッチ食パン
しっとりとしてコクがあり、
味わい深い



27.甘酒
すっきりした甘みで
おいしくヘルシー



6.ブリオッシュ風食パン
卵とバター風味豊か

メニュー 番号	メニュー	レシピ名	ページ	使える機能		
				自動具材 ミックス *1	焼色 選択 *2	予約 タイマー *3
1	食パン	食パン	16	—	●	●
		カシューナッツ& レーズンパン	32	●	●	●
		モカチョコチップパン	32	×	●	×
		ミルクティーパン	32	—	●	×
		ハニーポテトパン	32	×	●	×
		もちもち食パン	32	—	●	●
		ホワイトチョコ抹茶パン	33	×	●	×
		いちご練乳パン	33	●	●	●
2	熟成 食パン	熟成食パン	21	—	●	●
		熟成食パン(乳製品不使用)	33	—	●	●
		ハニーアーモンドパン	33	●	●	●
3	早焼き 食パン	早焼き食パン	21	—	●	—
		フォカッチャ風食パン	33	—	●	—
		チーズパン	34	×	●	—
		ウインナー&コーンパン	34	×	●	—
4	ソフト 食パン	ソフト食パン	22	—	●	●
		にんじんパン	34	—	●	×
		ほうれん草&ハムパン	34	×	●	×
		トマト&マンゴーパン	34	●	●	×
5	リッチ 食パン	リッチ食パン	22	—	●	—
		Wチョコリッチパン	35	×	●	—
6	ブリオッシュ風 食パン	ブリオッシュ風食パン	23	—	—	—
		バネトーネ	35	●	—	—
		マロンブリオッシュ	35	×	—	—
		アボカドブリオッシュ	35	—	—	—
7	フランスパン	フランスパン	24	—	●	●
		3種のラスク	24	—	—	—
		ローストビーフサンド	24	—	—	—
		オニオン& ベーコンフランス	36	×	●	×
		オリーブ& トマトフランス	36	●	●	×
		メーブルマカダミアフランス	36	●	●	●
		ライ麦食パン	25	—	—	●
8	ライ麦 食パン	カンパーニュ	36	●	—	●
		オレンジライ麦パン	36	×	—	×
		全粒粉食パン	25	—	—	●
9	全粒粉 食パン	ラムレーズンパン	37	×	—	×
		グラハムパン	37	—	—	●
		ごはん食パン	26	—	●	●
10	ごはん 食パン	抹茶甘納豆パン	37	×	●	×
		枝豆チーズパン	37	●	●	×
		雑穀米パン	38	—	●	●
		海苔パン	38	—	●	●
		米粉食パン (小麦ゼロ)	27	—	—	●
11	米粉 食パン (小麦ゼロ)	小豆パン	38	—	—	●
		よもぎパン	38	—	—	●

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
12	角食パン	角食パン	28	—	●	—
		黒豆角食パン	31	—	●	—
		ベジビザ角食パン	31	—	●	—
		むらさきいも角食パン	31	—	●	—
13	早焼き 角食パン	早焼き角食パン	30	—	●	—
		ココアブルーン角食パン	31	—	●	—
		カレー角食パン	31	—	●	—
		青汁角食パン	31	—	●	—
14	リッチ 角食パン	リッチ角食パン	30	—	●	—
		ピスタチオ&ヨーグルト 角食パン	31	—	●	—
15	パン生地	パン生地	39	—	—	—
		バターロール	41	—	—	—
		メロンパン	42	—	—	—
		あんパン	42	—	—	—
		クロワッサン	43	—	—	—
		ベーグル	44	—	—	—
16	ピザ生地	ピザ生地	39	—	—	—
		マルゲリータ	44	—	—	—
17	米粉パン生地 (小麦ゼロ)	ナン	44	—	—	—
		米粉パン生地(小麦ゼロ)	40	—	—	—
18	単 独 の 工 程	揚げパン	45	—	—	—
		蒸しケーキ	45	—	—	—
		生地 こね	46	—	—	—
19	発酵1	発酵1	46	—	—	—
		発酵2	46	—	—	—
20	単 独 の 工 程	焼き	47	—	●	—
		食パン(単独の工程)	48	—	●	—
		黒豆パン(単独の工程)	49	—	●	—
		ちぎりパン(単独の工程)	49	—	●	—

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
22	うどん・ パスタ生地	うどん	50	—	—	—
		パスタ	50	—	—	—
23	ケーキ	バターケーキ	52	—	●	—
		チョコレートケーキ	53	—	●	—
		レモンケーキ	53	—	●	—
24	ジャム	フルーツケーキ	53	—	●	—
		いちごジャム	54	—	—	—
		オレンジマーマレード	54	—	—	—
		ブルーベリージャム	54	—	—	—
25	もち	キウイジャム	54	—	—	—
		もち	55	—	—	—
26	わらびもち	わらびもち	57	—	—	—
		甘酒	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。
- ×

*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。
- ×

安全上のご注意

必ずお守りください

- ◆お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。
- ◆誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、以下の区分で説明しています。



警告

死亡や重傷を負うことが想定される内容です。



注意

傷害を負うことが想定される、または物的損害の発生が想定される内容です。

図記号の説明



してはいけない「禁止」内容です。



実行しなければならない「指示」内容です。

※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。

乳幼児には特に注意

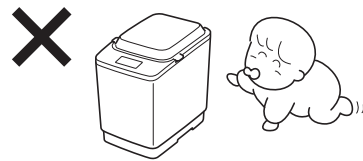


警告



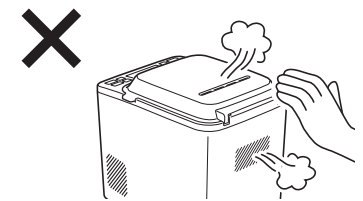
禁止

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



接触禁止

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



改造はしない



警告



分解禁止

修理技術者以外の方は、分解したり、修理をしない。感電・けがのおそれ。火災の原因。修理は、販売店、または「連絡先→ P.71」に記載のタイガーお客様ご相談窓口にご連絡ください。

異常・故障時は



警告



必ず実施

すぐに差込プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。

そのまま使用すると、感電・けがのおそれ。火災の原因。

〈異常・故障例〉

- ・使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。
- ・電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- ・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。

使用する場所に注意

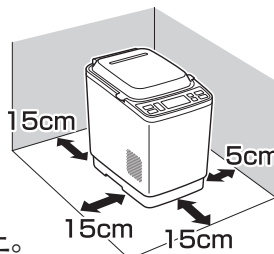


注意



禁止

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



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

使用中・使用後は



注意



接触禁止

高温部(パンケース・本体・本体内部・蒸気孔・排気孔・ふた内側・イースト自動投入ケース・自動具材ミックスケースなど)にふれない。

やけどの原因。パンケースを取り出すときは、必ず乾いたミトンを使う(ぬれたミトンは使わない)。



禁止

使用中は、

- ・本体を移動しない。
- ・本体に布などをかけない。

本体やふたの変形・変色の原因。やけど・けがのおそれ。



禁止

磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない。

テレビ・ラジオなどは、雑音が入るおそれ。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープ・ビデオテープなどは、記憶が消えるおそれ。



必ず実施

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品を使用の際には専門医とよく相談の上、使う。

本製品の動作により、ペースメーカーに影響を与えるおそれ。



禁止

倒したり落としたりぶついたり、強い衝撃を加えない。けがや故障の原因。



必ず実施

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。



必ず実施

・お手入れは、冷えてから行う。

・使用後は必ずお手入れする。

高温部にふれることによるやけどのおそれ。故障・におい・うまく作れない原因。

末長くご使用いただくためのご注意

- 業務用として使わない。故障の原因。

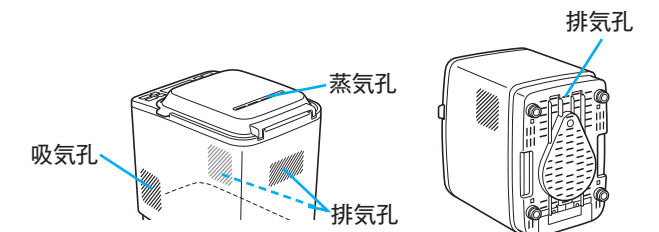
- 本体・庫内・パンケース・羽根・イースト自動投入ケース・自動具材ミックスケースについた汚れやカス・異物などは、取り除く。故障・こげつきの原因。

- 温度センサー・ふた内側・各部品などに強い力を加えない。故障・変形の原因。

- 取扱説明書に記載の用途(パン・生地・うどん・パスタ・ケーキ・ジャム・もち・甘酒作りなど)以外には使わない。故障の原因。

各部についての注意事項

蒸気孔・吸気孔・排気孔



警告



禁止

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。



注意



禁止

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

末長くご使用いただくためのご注意

- 機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。お買い上げの販売店、または「連絡先→ P.71」に記載のタイガーお客様ご相談窓口まで修理をご依頼ください。

本体

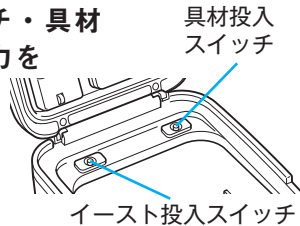
注意



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。
感電のおそれ。ショート・故障の原因。

末長くご使用いただくためのご注意

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



電源コード・差込プラグ

警告



次のような使いかたをしない。

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

感電・けがのおそれ。火災・ショート・発煙・発火の原因。破損した場合は、「連絡先→P.71」に記載のタイガーお客様ご相談窓口でお買い求めください。

注意



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

各部についての注意事項

パンケースなど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は使わない。過熱、異常動作の原因。



使用中や使用直後にパンケース・角食パン用ふたをさわるときは、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。



回転中、パンケースに手を入れない。けがをするおそれ。

末長くご使用いただくためのご注意

- 決められた容量を超えて材料を入れない。故障の原因。
- パンケースの連結部を水につけない。腐食・回転軸がまわらなくなる原因。
- パンケース・パン羽根のフッ素加工面のふくれやはがれの原因になるため、必ず守る。
 - パンケースをガス火にかけたり、電磁調理器・電子レンジなどに使用しない。
 - パンケースの中で酢を使用しない。
 - 金属製のおたまやスプーン・泡立て器・食器類など、かたいものを入れたり、使用しない。
 - 金属ヘラやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。
 - 台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)以外(シンナー・クレンザー・漂白剤など)を使用しない。
 - パンケースにザルなどをのせない。

- パンケース・パン羽根のフッ素加工面は、ご使用にともない消耗し、はがれることがあります。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→P.71」に記載のタイガーお客様ご相談窓口にお申し込みください。

各部のなまえと付属品

箱をあけたら、まず確認しましょう！

パン羽根

フッ素加工が施されています。



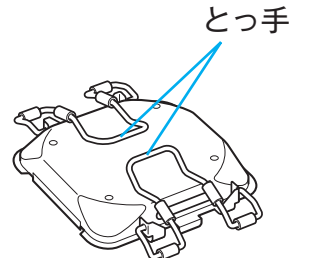
めん・もち羽根

メニュー 22・24・25・27で使用します。



角食パン用ふた

メニュー 12・13・14・27以外では使用しないでください。



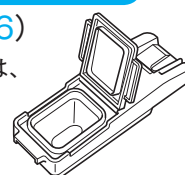
とっ手

ふた

イースト自動投入ケース

(→P.13・16)

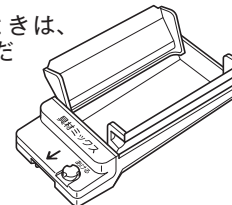
使わないときは、はずしてください。



自動具材ミックスケース

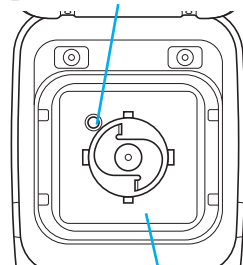
(→P.13・19)

使わないときは、はずしてください。

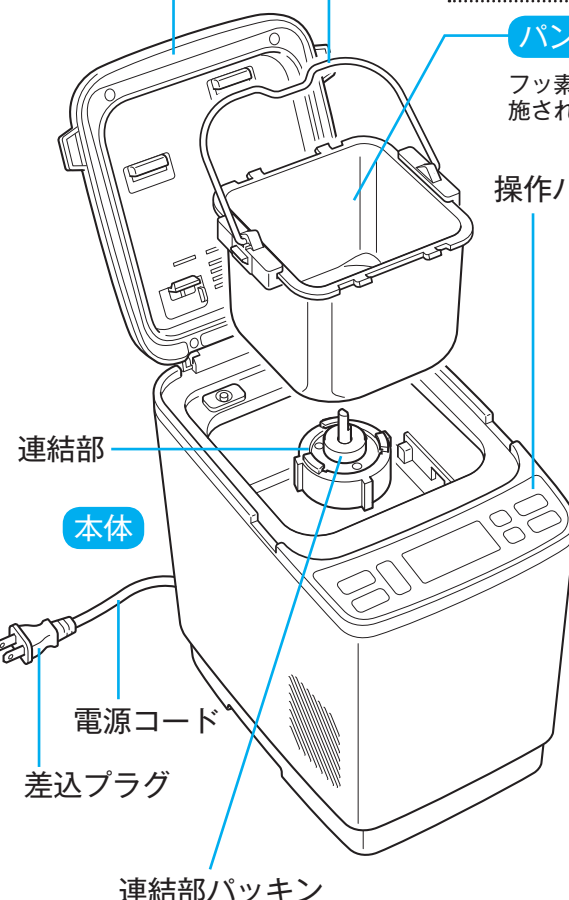


温度センサー

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



本体の内側底

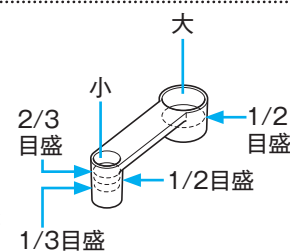


付属品

計量スプーン

ドライイースト・塩・砂糖などをはかります。内側に目盛があります。

※はかるときは、台の上などでかるくトントンとならして、すき間がないようにする。



計量カップ

水などの液体をはかります。

※粉類をはからない。(目盛がg単位でないため正しくはられません。)



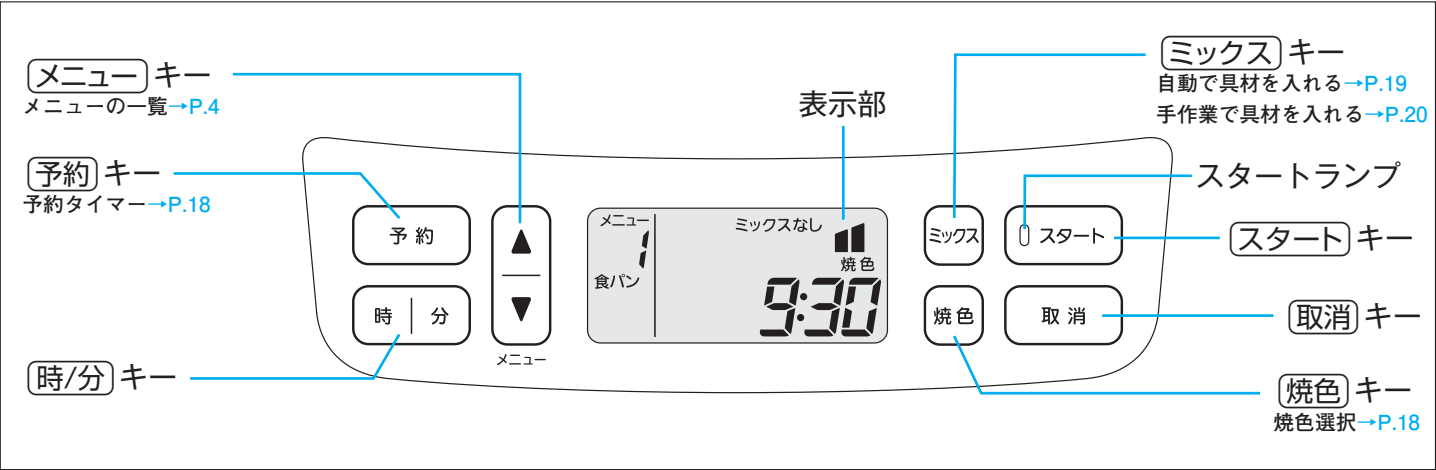
【すりきり1杯あたりの重さの目安】

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

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

各部のなまえと付属品

操作パネル



現在時刻を合わせる

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

例：「9：30」を「10：35」に合わせる場合

1 差込プラグをコンセントに差し込む。

2 「時 | 分」のどちらかを押すと、「時刻」が表示されて時刻設定モードになる。

3 「時 | 分」を押して時刻を合わせる。
「時」…1時間ずつ進む
「分」…1分間ずつ進む
押し続けると、早送りできます。

4 時刻を合わせたら、「メニュー」を押す。
(時刻合わせ完了)
※時刻合わせを途中でやめたいときは、「取消」を押す。

時刻 9:30

時刻 10:35

「時刻」が消える

【リチウム電池について】

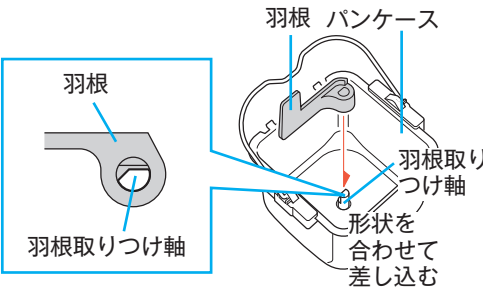
- リチウム電池の寿命は、差込プラグを抜いた状態で4～5年です。
- リチウム電池の容量がなくなると、時刻表示の「0:00」が点滅します。
通常の調理はできますが、現在時刻や予約時刻の記憶が消えてしまいますので、もう一度、現在時刻の設定を行う必要があります。
- リチウム電池は、ご自身での交換はできません。
新しいリチウム電池の交換は有償となりますので、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.71」に記載のタイガーお客様ご相談窓口まで修理をご依頼ください。

はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき

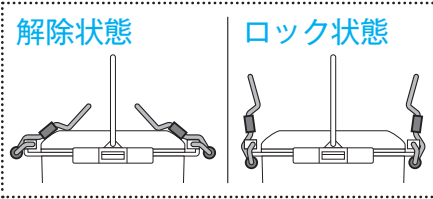
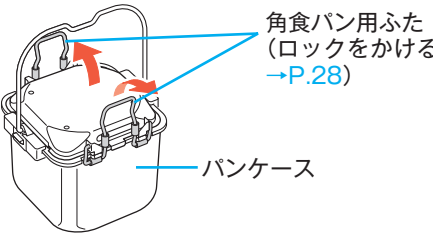
本体・イースト自動投入ケース以外の部品を、水洗いしてから使う。→P.59
連結部パッキンが正しくセットされていること、連結部がパンケースに正しくセットされていることを確認してから使う。→P.13

各部の取り付け・取りはずしかた

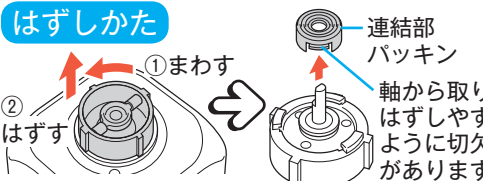
パン羽根/めん・もち羽根



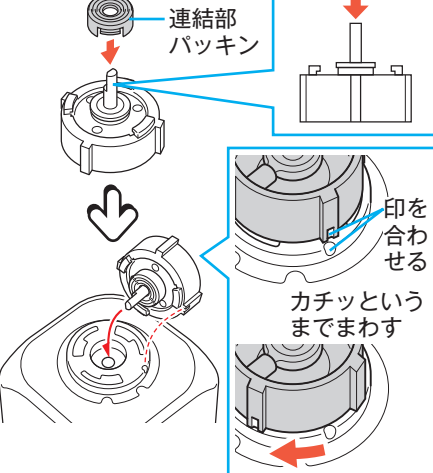
角食パン用ふた



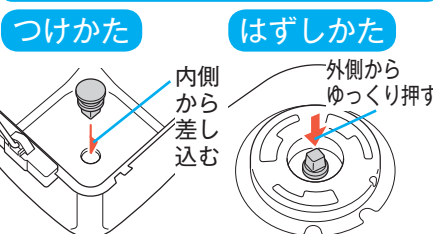
連結部



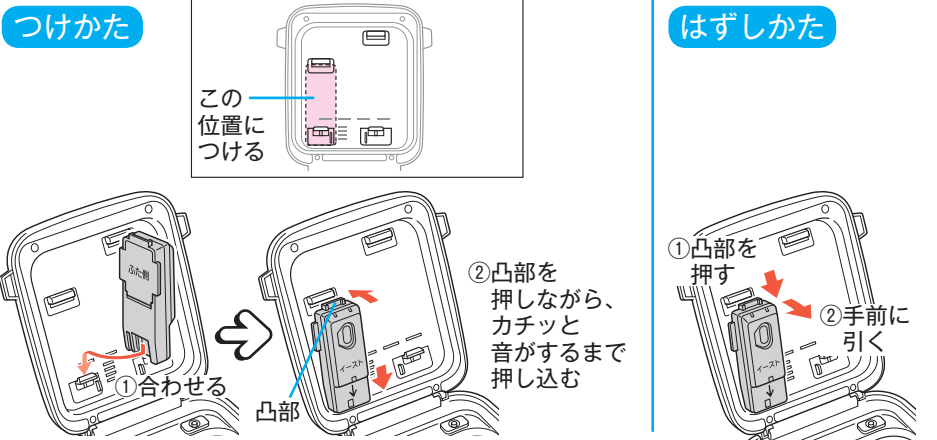
つけたか



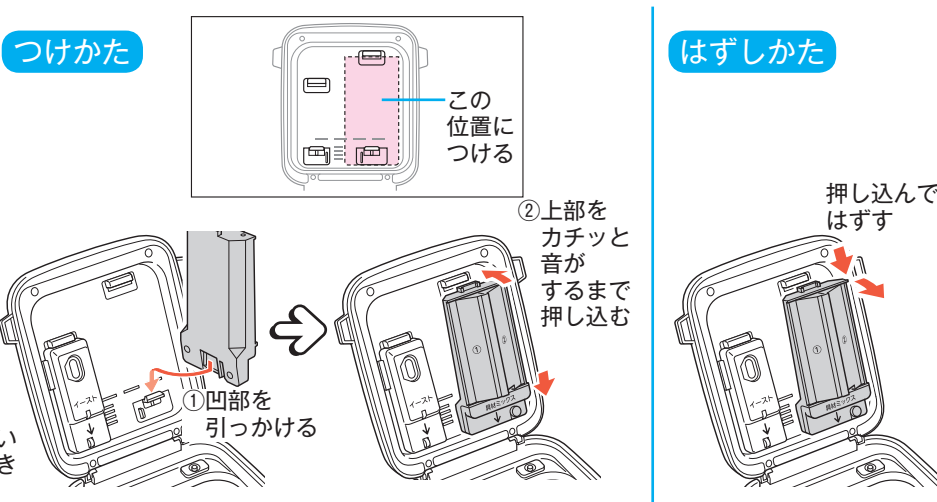
パンケースキャップ



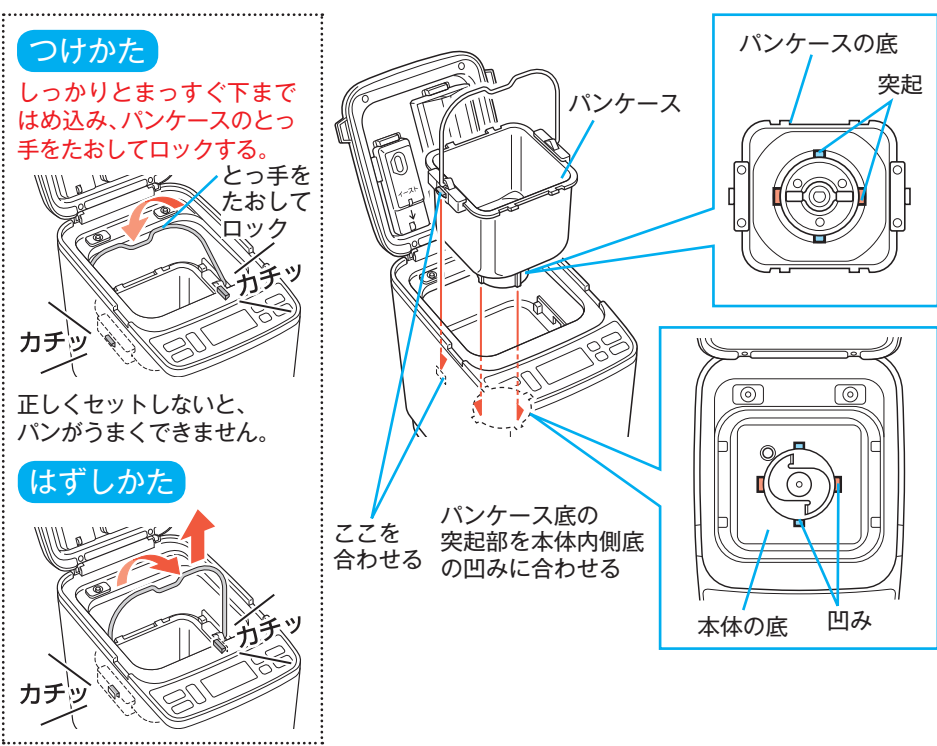
イースト自動投入ケース



自動具材ミックスケース



パンケース



パンを作るための材料

1

水

- 他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）。
- ・ 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。

アレンジ具材

●牛乳

- ・ スkimミルクのかわりに使えます（スキムミルク大1は、牛乳70mL相当）。
- ・ 牛乳の量だけ水を減らす（最大量：水量の半分まで）。
- ・ 予約は使わない。

●果汁

- （りんご・オレンジ・トマトなど100%果汁）
- ・ 冷蔵庫でよく冷やしておく。
- ・ 果汁の量だけ水を減らす（最大量：水量の半分まで）。
- ・ 予約は使わない。

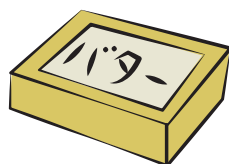
2

乳製品（スキムミルクなど）



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

油脂（バターなど）



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

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。
- 発酵しすぎをおさえる役割もあります。

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。

3

小麦粉（主に強力粉）

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

【薄力粉は…】

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

【フランスパン用準強力粉は…】

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

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。
- ・ 予約は使わない。

●ベーキングパウダー

- ・ ケーキを作るときに使います（食パンなどを作るときには入れない）。

作りたいパンの材料をチェックして
①→②→③→④の順で入れましょう！



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.16
熟成食パン→P.21
角食パン→P.28

【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（小麦ゼロ）→P.27
米粉パン生地（小麦ゼロ）→P.40

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。

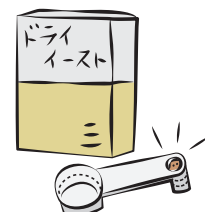
【お申し込み・米粉商品に関するお問合せ先】

グリコダイレクトショップ
電話：フリーダイヤル 0120-834-365
URL：https://www.glico-direct.jp/food-gift/komeko/

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

4

ドライイースト



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

- 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「スーパーカメリヤ」をおすすめします。

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.19
- 自動で投入できない具材（手作業で具材を入れる）→P.20

まずは基本をマスターしよう！

基本の食パンを焼く

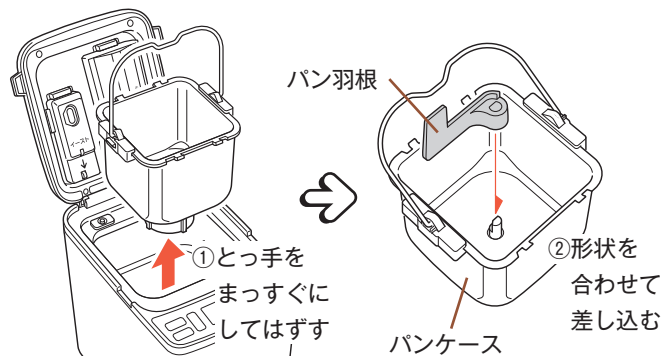
メニュー
調理時間 約3時間30分



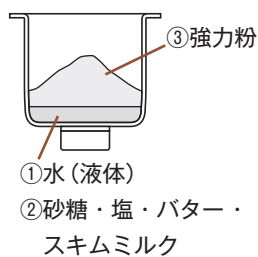
【材料】水 180mL
※室温が25度以上のときは、約5度の冷水を使う。
砂糖 大2 (16g)
塩 小2/3 (4g)
バター 10g
スキムミルク 大1 (6g)
※スキムミルクのかわりに牛乳が使えます。
(水 110mL + 牛乳 70mL)
予約は使わないでください。→P.14
強力粉 250g
ドライイースト 小1 (3g)

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

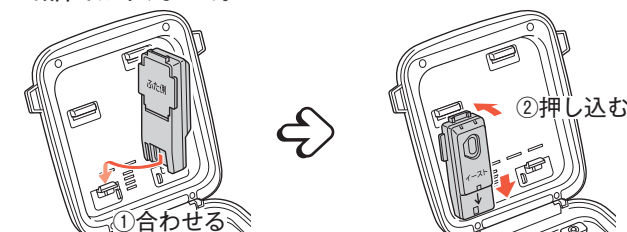


3 ドライイーストをイースト自動投入ケースに入れる。



4 イースト自動投入ケースを本体にセットする。(→P.13)

※セットするとき、イーストが数粒こぼれることがありますが、故障ではありません。



5 パンケースをセットして(→P.13)ふたを閉め、差込プラグをコンセントに差し込む。

【パンケースをセットするとき】

◆まっすぐに下までしっかりはめ込んだ後、とっ手をたおしてロックする。



◆温度センサーやパンケース底に生地や具材などが付着していないか確認する。温度センサーでパンケースの温度をコントロールしているため、異物があるとパンがうまくできません。

6 「メニュー」を押して、「メニュー1」を選ぶ。

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

7 「スタート」を押す。

※パンケースを入れずに「スタート」を押すと、「ピピピッ」とお知らせ音が鳴ります。

【「スタート」を押した後は】

ふたをあげない。ドライイーストが自動で投入されません。

※ただし、手作業で具材を入れるとき(→P.20)は、ドライイースト投入が終わっているため、ふたをあげるることができます。

8 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(ピピピッ)が10分間鳴り続けます。また、冷却ファンが12分間作動します。60分間保温しており、そのまま放置すると少しずつ焼きが濃くなります。

9 とっ手をまっすぐにしてからパンケースを取り出す。必ず乾いたミトンを使う。

10 パンケースのとっ手を押さ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取る。

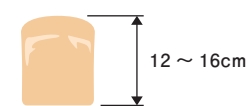
【パンが出にくい場合】

2分くらい冷ます。

【パン羽根を確認】

取り出した後、パン羽根がパンケース内についているか確認する。ないときは、パンの底に入っているため、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



11 使用後は、差込プラグを抜く。

他の食パンを作るとき

作りたい食パンのメニュー番号を選ぶ→P.21～38

使える機能

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

操作を取り消すとき

「取消」を押す。

専用ミックス粉(→P.15)を使うとき

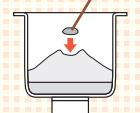
◆①水(180mL)→②専用ミックス粉→③ドライイースト(専用ミックス粉付属)の順に入れる。
◆順番、入れかたを間違えようまくできないおそれ。
◆ドライイーストの入れかたは、上記手順「3」と同じです。

ドライイーストが自動で投入されるとき

「カチ」「カチ」と2回鳴ります。

イースト自動投入ケースを使わないとき

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



ご注意

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

警告

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

パンはすぐに取り出す

焼きあがったパンは、時間がたつとしばらくで腰折れするので、すぐに取り出す。

パンをカットするとき

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

続けてパンを焼くとき

本体が熱いときはスタートできません。室温まで冷ましてから使う。

ご注意

●調理中は、自動具材ミックスケースやイースト自動投入ケースをセットしていても、スイッチが作動するため、「カチン」という音がしますが、故障ではありません。
●焼きあがったら、必ず「取消」を押して取り出す。押さなかった場合、60分間保温しますが、そのまま放置すると、少しずつこげて焼きが濃くなったり、側面がへこんだり、皮が厚くなることもあるので、「取消」を押してできるだけ早く取り出す。
●パンケース・パンを取り出すときは、乾いたミトンを使って取り出す。やけどのおそれ。

●パンケースは熱くなっているので、置き場所に注意する。
●はし・フォーク・ナイフなどを使ってパンを取り出さない。パンケースのフッ素樹脂を傷めるおそれ。
●パンの中にパン羽根が入っているときは取り出す。そのままパンを切ると、パン羽根が傷つくおそれ。
●温度・湿度・材料などの条件によって、焼きあがり後、ふたをあけたとき、ふたに水滴がついていることがありますが、故障ではありません。

便利な機能を使ってみよう!

焼色を選ぶ(焼色選択)

■ 準備

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

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



- 2 **スタート** を押す。
1分後に表示
点灯 **スタート** **ピー**

焼色選択できるメニュー

- ◆メニューの一覧→P.4
- ◆レシピ索引→P.6

便利な機能を使ってみよう!

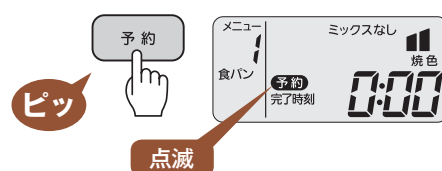
セットした時刻に焼きあげる(予約タイマー)

■ 準備

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

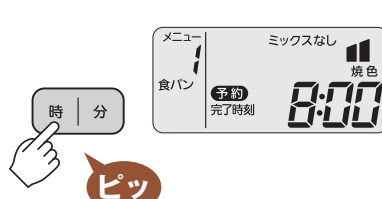
※具材を入れるとき→P.19

- 1 **予約** を押す。



- 2 **時 | 分** を押して
焼きあげたい時刻を
合わせる。

- ◆**(時)** は1時間単位、**(分)** は10分単位で
合わせることができます。
- ◆押し続けると早送りができます。



- 3 **スタート** を押す。(予約完了)



予約できるメニュー

- ◆メニューの一覧→P.4
- ◆レシピ索引→P.6

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～13時間後
全粒粉食パン	4時間～13時間後
ごはん食パン	3時間40分～13時間後
米粉食パン(小麦ゼロ)	2時間～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。

- ピピピッ** 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。
 - パンケースを正しくセットする。→P.13
 - 予約**を押してから、約30秒間何もなかった。

便利な機能を使ってみよう!

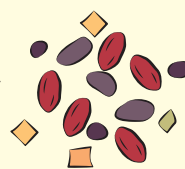
具材ミックスパンを作る

自動で具材を入れる(自動具材ミックス)

自動で投入できる具材 80gまで 乾燥しているもの・溶けにくいもの

ドライフルーツ

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



ナッツ類

(くるみ・カシューナッツなど)
5mm以下にきざむ



オリーブ*

種を取り、1/4にきざみ、
水分をよくふき取る

枝豆*

水分をよくふき取る

*予約タイマーを使う場合は入れない

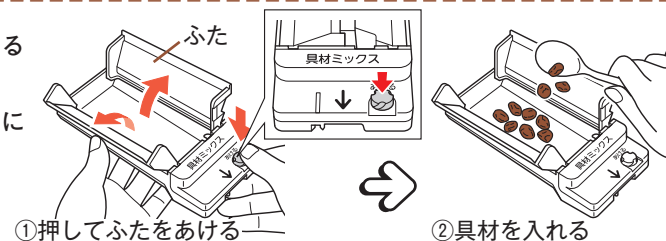
■ 準備

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

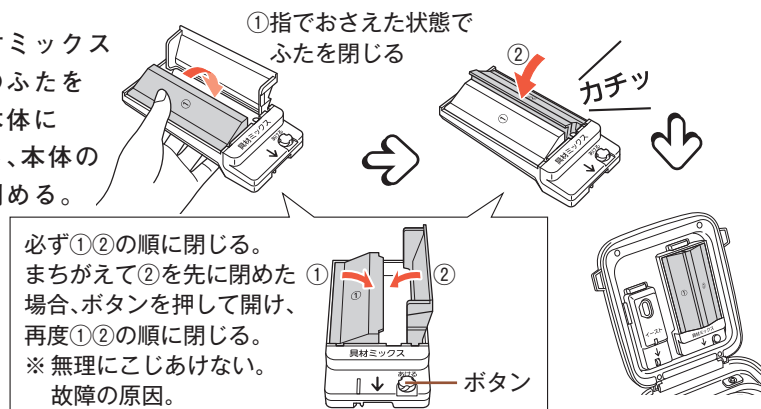
- 1 **ミックス** を押し、
「ミックス あり 自動」を選ぶ。
押すごとに、「ミックスなし」→
「ミックス あり 自動」→「ミックス あり 手作業」の
順に切り替わります。



- 2 自動で投入できる
具材を自動具材
ミックスケースに
入れる。



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

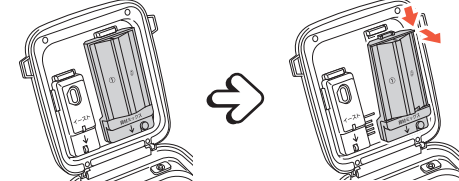


- 4 **スタート** を押す。

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



- 5 使用後は、冷めてから
自動具材ミックスケースを
閉じ、本体からはずして
お手入れする。→P.59



具材の種類を確認する

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

自動で投入できない具は

手作業で入れる。→P.20

入れた具材について

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

具材が自動で投入されるとき

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

ご注意

下記のようなかたい具材は入れない。パンケースのフッ素加工面がはがれる原因。
・シリアル
・フルーツグラノーラ
・あられ糖など粒の大きな砂糖類 など

具材ミックスパンを作る

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.16・17
- ②メニュー (→P.17)・焼色 (→P.18) を選ぶ。

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

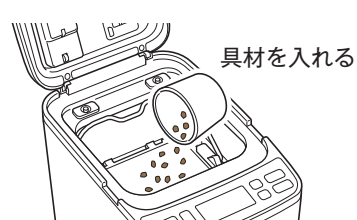


- 2 スタートを押す。



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

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



- 4 再度 スタートを押す。

スタートランプの点滅が点灯に変わり、
お知らせ音が止まります。



お知らせ音が鳴るタイミング

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

メニュー	調理開始から
食パン	約22分後
熟成食パン	約24分後
早焼き食パン	約20分後
ソフト食パン	約40分後
リッチ食パン	約25分後
ブリオッシュ風食パン	約25分後
フランスパン	約16分後
ライ麦食パン	約12分後
全粒粉食パン	約21分後
ごはん食パン	約19分後
パン生地	約18分後

ご注意

- 下記のようなかたい具材は入れない。パン
ケースのフッ素加工面がはがれる原因。
・シリアル
・フルーツグラノーラ
・あられ糖など粒の大きな砂糖類 など
- 「ミックス あり 手作業♪」を選んだとき
は、予約機能は使えません(選べない)。
- 具材によっては、多く入るとパンがふく
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場合があります。
その場合、砂糖の量を減らす。

食パンを焼く

熟成食パン

メニュー 2

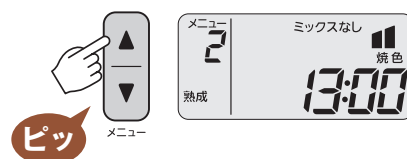
調理時間 約 4 時間 20 分

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

【準備】基本の食パンを焼くの
「1」～「5」と同じ手順で、
熟成食パンの材料をセッ
トする。→P.16・17

※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 2」を選ぶ。

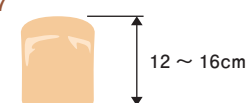


- 2 スタートを押す。



- 3 できあがったら、
すぐにパンを取り出す。→P.17

焼きあがりの高さの目安



食パンを焼く

早焼き食パン

メニュー 3

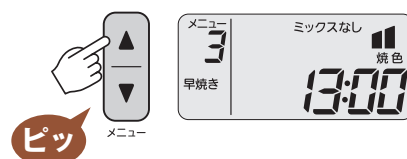
調理時間 約 1 時間 50 分

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

【準備】基本の食パンを焼くの
「1」～「5」と同じ手順で、
早焼き食パンの材料をセッ
トする。→P.16・17

※室温が30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 3」を選ぶ。

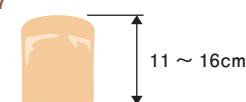


- 2 スタートを押す。



- 3 できあがったら、
すぐにパンを取り出す。→P.17

焼きあがりの高さの目安



専用ミックス粉 (→P.15) が使えます

使うときは、水190mL、ドライイースト1.5gにする。

使える機能

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

焼きあがりについて

水分量の多い生地のため、大きい気泡が入る
ことがあります。気になる場合は、水を10mL
減らしてください。



材料が冷たい場合

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

使える機能

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



食パンを焼く

ソフト食パン

メニュー 4

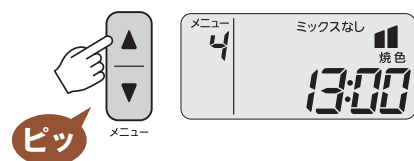
調理時間 約 3 時間 30 分

【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」～「5」と同じ手順で、ソフト食パンの材料をセットする。→P.16・17

※室温が25度以上のときは、約5度の冷水を使う。

1 **メニュー** を押して、「メニュー 4」を選ぶ。



2 **スタート** を押す。1分後に表示



3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

焼きあがりの高さの目安



使える機能

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

焼色について

外側もやわらかく焼き上げるため、他の食パンに比べ、焼色がうすくなります。

食パンを焼く

ブリオッシュ風食パン

メニュー 6

調理時間 約 3 時間 10 分

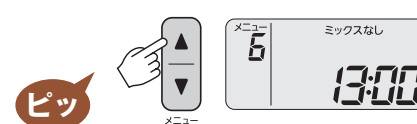
【材料】牛乳 120mL
 卵※ M1個 (50g)
 砂糖 大5 (40g)
 塩 小2/3 (4g)
 バター (食塩不使用) 50g
 (10g程度に切り分ける)
 強力粉 240g
 ドライイースト 小2/3 (2g)

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

→P.16・17

※卵の重さが前後する場合は牛乳と合わせて170mLにする。

1 **メニュー** を押して、「メニュー 6」を選ぶ。



2 **スタート** を押す。



3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17



卵と牛乳は…

冷蔵庫から出してすぐの冷たいものを使う。

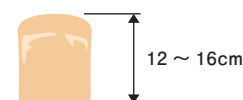
焼色について

材料の配合の性質上、側面の焼色は濃く、天面の焼色は、ややうすくなります。

使える機能

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

焼きあがりの高さの目安



生クリームと牛乳は…

冷蔵庫から出してすぐの冷たいものを使う。

使える機能

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

食パンを焼く

リッチ食パン

メニュー 5

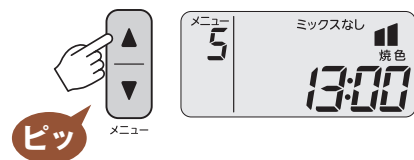
調理時間 約 3 時間 10 分

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

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

→P.16・17

1 **メニュー** を押して、「メニュー 5」を選ぶ。

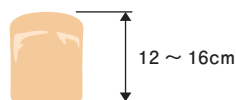


2 **スタート** を押す。1分後に表示



3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

焼きあがりの高さの目安



食パンを焼く

フランスパン

メニュー
7調理時間
約4時間【材料】水※¹ 190mL

塩 小2/3 (4g)

フランスパン用準強力粉※²→P.15 250g

ドライイースト 小1/2 (1.5g)

【準備】基本の食パンを焼くの

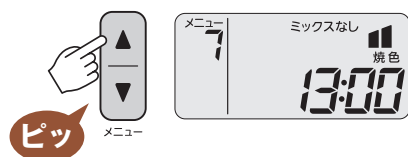
「1」～「5」と同じ手順で、

フランスパンの材料をセット

する。→P.16・17

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

1 「メニュー」を押して、「メニュー7」を選ぶ。



2 「スタート」を押す。1分後に表示



3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

【フランスパンを取り出すとき】

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

それでも取り出しにくいときは、やけどに注意しながら、ミトンで連結部をはずし、パンを取り出す。パン羽根はパンの中に入っているの、冷めてから割りばしなどで取り出す。



使える機能

1 でメニューを選んだ後、操作する。

◆焼色選択→P.18

◆予約タイマー→P.18

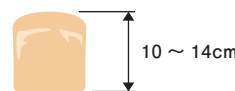
◆自動で具材を入れる→P.19

手作業で具材を入れる→P.20

焼色について

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

焼きあがりの高さの目安



3種のラスク

メニュー
7

【材料 (18本分)】

フランスパン (8枚切り) 3枚

■シュガーラスク

バター 25g

グラニュー糖 12g

■チョコレートラスク

チョコレート 30g

牛乳 30mL

■ガーリックラスク

オリーブオイル 50mL

にんにく (スライス) 1片

塩 少々

パセリのみじん切り 適量



作りかた

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

〈シュガーラスクの作りかた〉

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

〈チョコレートラスクの作りかた〉

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

〈ガーリックラスクの作りかた〉

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

ロースト
ビーフサンドメニュー
7

【材料 (2人分)】

フランスパン (6枚切り) 4枚

ローストビーフ 120g

ローストビーフのタレ 適量

スライスチーズ 2枚

レタス 2枚

バター 適量

粒マスタード 適量

作りかた

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

食パンを焼く

ライ麦食パン (ライ麦粉50%)

メニュー
8調理時間
約4時間

【材料】水 (約5度の冷水) 170mL

白ワインビネガー 大さじ1/2 (8mL)

砂糖 大1 (8g)

塩 小2/3 (4g)

バター 10g

強力粉 125g

ライ麦粉 125g

ドライイースト 小1/2 (1.5g)

【準備】基本の食パンを焼くの

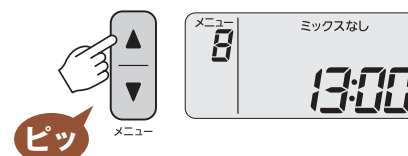
「1」～「5」と同じ手順で、

ライ麦食パンの材料をセット

する (白ワインビネガーは水と一緒に最初に入れる)。

→P.16・17

1 「メニュー」を押して、「メニュー8」を選ぶ。

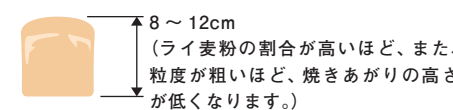


2 「スタート」を押す。1分後に表示



3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

焼きあがりの高さの目安



温度について

- ◆常に約5度の冷水を使う。
- ◆室温が25度以上のときは強力粉・ライ麦粉を冷蔵庫で冷やす。
- ◆室温が30度以上になるとできばえが悪くなります。また、室温が25度以上のときに予約すると、できばえが悪くなります。

ライ麦粉について

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

使える機能

1 でメニューを選んだ後、操作する。

◆予約タイマー→P.18

◆自動で具材を入れる→P.19

手作業で具材を入れる→P.20

食パンを焼く

全粒粉食パン (全粒粉50%)

メニュー
9調理時間
約3時間50分

【材料】水※ 190mL

砂糖 大1 (8g)

塩 小2/3 (4g)

バター 10g

強力粉 125g

全粒粉 125g

ドライイースト 小1 (3g)

【準備】基本の食パンを焼くの

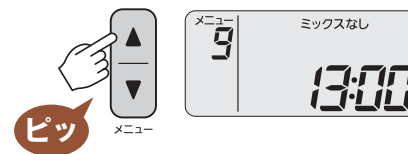
「1」～「5」と同じ手順で、

全粒粉食パンの材料をセッ

トする。→P.16・17

※室温が25度以上のときは、約5度の冷水を使う。

1 「メニュー」を押して、「メニュー9」を選ぶ。

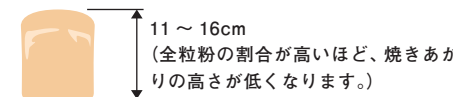


2 「スタート」を押す。1分後に表示



3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

焼きあがりの高さの目安



全粒粉について

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

室温が30度以上のとき

室温が30度以上になるとできばえが悪くなります。

使える機能

1 でメニューを選んだ後、操作する。

◆予約タイマー→P.18

◆自動で具材を入れる→P.19

手作業で具材を入れる→P.20

食パンを焼く

ごはん食パン

メニュー
10調理時間
約 3 時間 35 分

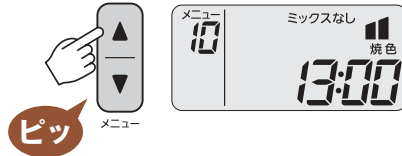
【材料】水 140mL
冷ましたごはん（白米） 150g
砂糖 大1 1/2 (12g)
塩 小2/3 (4g)
バター 10g
スキムミルク 大1 (6g)
強力粉 220g
ドライイースト 小2/3 (2g)

【準備】①あらかじめ別容器にごはん
と分量の水を入れてよくほぐ
し、約20分ふやかす。
②基本の食パンを焼くの「1」～
「5」と同じ手順で、ごはん食パ
ンの材料をセットする（水で
ふやかしたごはんは、材料の
最初に入れる）。→P.16・17



* 4時間以上の予約をするときは、ごはんを
ふやかす必要はありません。

1 「メニュー」を押して、
「メニュー 10」を選ぶ。



2 「スタート」を押す。



3 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

ごはん食パンに使えるごはん

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

室温が25度以上のとき

約5度の冷水を使い、ごはんを浸して冷蔵庫で冷
やす。

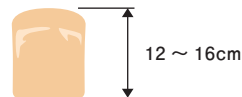
使える機能

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

できあがりについて

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

焼きあがりの高さの目安



ご注意

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

食パンを焼く

米粉食パン（小麦ゼロ）

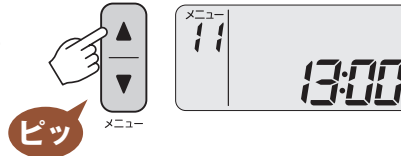
メニュー
11調理時間
約 1 時間 50 分

【材料】水 280mL
砂糖 大2 1/2 (20g)
塩 小1/2 (3g)
ショートニング 30g
米粉パン用ミックス粉 300g
【こめの香（グルテンフリー）】→P.15
ドライイースト 小1 1/3 (4g)

【準備】基本の食パンを焼くの
「1」～「5」と同じ手順で、
米粉食パン（小麦ゼロ）の材料
をセットする。→P.16・17



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。



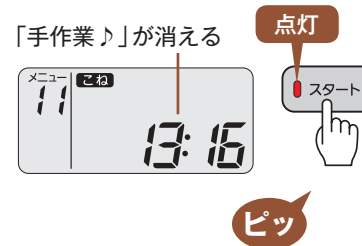
3 約13分後、お知らせ音（ピピピッ）が鳴ったら（手作業♪が点滅）
ふたをあけ、5分以内に粉落としをして、ふたを閉める。

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

- ◆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。



5 できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

生地について

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

使える機能

- 1 でメニューを選んだ後、操作する。
- ◆予約タイマー→P.18

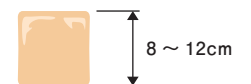
粉落としについて

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

焼きあがりについて

天面は白く、平らに焼きあがります。

焼きあがりの高さの目安



ご注意

- 必ず、米粉パン用ミックス粉【こめの香（グ
ルテンフリー）】を使う。→P.15
- 粉落としをするとき、金属製のヘラなどは
使わない。パンケースのフッ素樹脂を傷め
るおそれ。

角食パンを焼く

角食パン

メニュー 12

調理時間 約3時間5分
(手作業約35分を含む)

【材料】水(約20度の水) 190mL

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 (3g)

※専用ミックス粉が使えます。

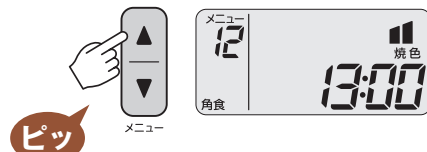
※専用ミックス粉を使用する場合は、水を170mLにしてください。

※室温が25度以上のときは、約5度の冷水を使う。

ベンチタイム 20分 発酵2 50分

こね・発酵1(合わせて60分)

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 点灯 ピー



3 約60分後、お知らせ音(ピーピーピー)が鳴ったらふたをあけ、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。

(取消)を押さない。

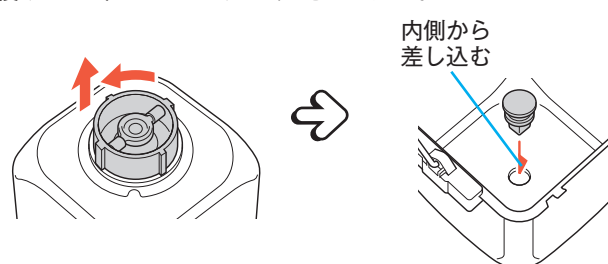
作業が取り消され、うまくできません。)



手作業 (約35分)

4 生地をスケッパーで2等分しきれいな面を出して丸め、かたくしぼったフキンをかけて約20分やすませる(ベンチタイム)。

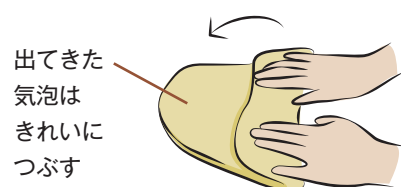
5 連結部・パン羽根をはずし、パンケースを洗った後、パンケースキャップをつける。



【準備】基本の食パンを焼くの「1」～「5」と同じ手順で材料をセットする。→P.16・17



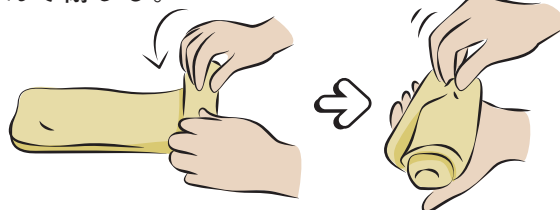
6 2つに分けた生地を、それぞれめん棒で、25×15cmの大きさにのばし、三つ折りにする。



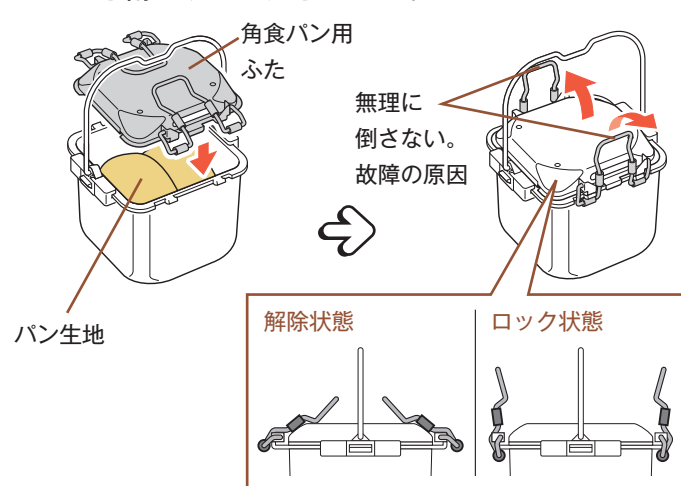
7 生地を幅の短い方が手前になるように置き、めん棒で25×10cmにのばす。



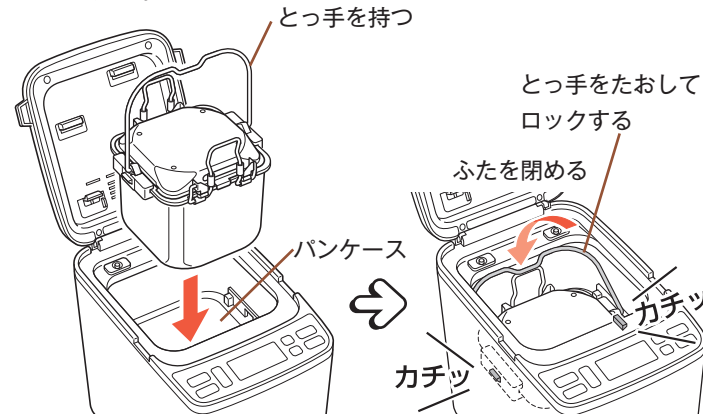
8 生地を手前からくるくると巻き、巻き終わりをつまんで閉じる。



9 パンケースに、パン生地を閉じた方を下にし、2個並べて入れてかるく押さえ、角食パン用ふたを閉め、ロックをかける。



10 パンケースを本体にセットし、本体のふたを閉める。



発酵2(50分)・焼き(40分)

【発酵2の時間を変更するとき】

◆発酵2の時間の目安は50分です。

◆温度・湿度・材料などの条件によって、ふくらみかたが変わります。焼きあがりの状態によって、次回から発酵2の時間を変更してください。

◆[時/分]を押すと、発酵2の時間を変更できます。

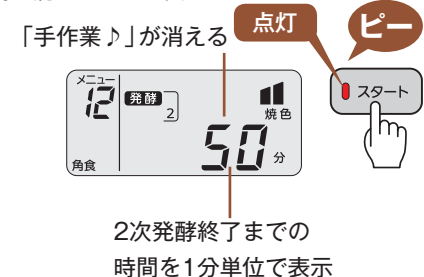
5分単位で30～90分まで設定できます。

[時]を押すごとに5分ずつ増え、[分]を押すごとに5分ずつ減ります。

※専用ミックス粉を使用する場合は、発酵2の時間を60分にしてください。

11 [スタート] を押す。

2次発酵終了後、自動的に焼きはじめます。

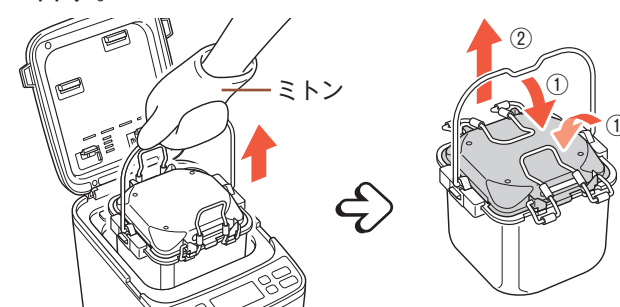


2次発酵終了までの時間を1分単位で表示

12 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。



13 ミトンを使ってパンケースを取り出す。ロックをはずして角食パン用ふたを取り、パンを取り出す。→P.17

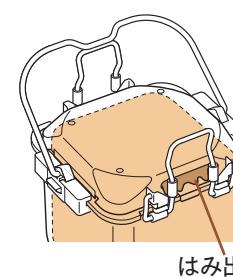


【角食パンの焼きあがりが小さいとき】

次回から2次発酵の時間を5～10分長くする。

【角食パンの生地がはみ出るとき】

次回から2次発酵の時間を5～10分短くする。

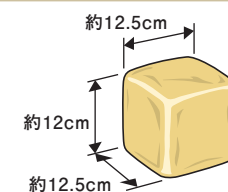


使える機能

焼きあがりの大きさの目安

1 でメニューを選んだ後、操作する。

◆焼き色選択→P.18



ご注意

●パンケース・角食パン用ふたは、熱くなっているのでやけどに注意する。

角食パンを焼く

早焼き角食パン

メニュー
13調理時間
約2時間15分
(手作業約25分を含む)

【材料】水 (約20度の水) 190mL
 砂糖 大2 1/2 (20g)
 塩 小2/3 (4g)
 バター 20g
 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」～「5」と同じ手順で、早焼き角食パンの材料をセットする。→P.16・17

※専用ミックス粉は使えません。
 ※室温が25度以上のときは、約5度の冷水を使う。

ベンチタイム 10分 発酵 2 35分

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

点灯

ピー



3 P28・P29の「3」～「13」と同じ手順で作る

角食パンを焼く

リッチ角食パン

メニュー
14調理時間
約3時間10分
(手作業約35分を含む)

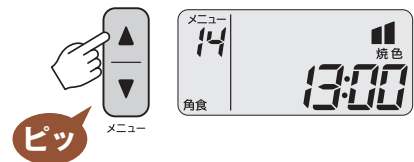
【材料】水 60mL
 牛乳 100mL
 生クリーム 50mL
 (乳脂肪分40%前後のもの)
 砂糖 大3 (24g)
 塩 小2/3 (4g)
 バター 10g
 強力粉 280g
 ドライイースト 小1 (3g)

【準備】基本の食パンを焼くの「1」～「5」と同じ手順で、リッチ角食パンの材料をセットする(牛乳と生クリームは、水と一緒に入れる)。
 →P.16・17

※専用ミックス粉は使えません。

ベンチタイム 20分 発酵 2 50分

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

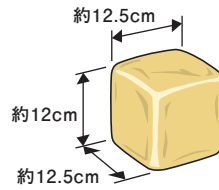
点灯

ピー



3 P28・P29の「3」～「13」と同じ手順で作る

焼きあがりの大きさの目安



使える機能

1 でメニューを選んだ後、操作する。
 ◆焼色選択→P.18

焼き時間の目安

35分

アレンジ角食パンを焼く

作りかた

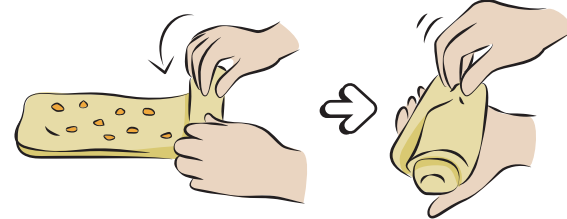
角食パンと同じです。→P.28・29

- ・メニューによってベンチタイムの長さが違います。
- ・メニューによって発酵2の時間を変更してください。

具材を入れるメニューの場合

角食パン(→P.28)の手順 8 で以下の作業を行う。

- 1.生地を巻く前に1/2量の具材を均一にのせる。
- 2.具材をのせた後、生地を手前からくるくると巻き、巻き終わりをつまんで閉じる。



ベジピザ角食パン

メニュー
12

【材料】

野菜ジュース(にんじんなど) 150mL
 ※野菜汁・果汁100%のもの
 パプリカ(赤) 75g
 ※5mm以下にきざむ。
 砂糖 大3 (24g)
 塩 小2/3 (4g)
 バター 20g
 スkimミルク 大1 (6g)
 強力粉 280g
 ドライイースト 小1 (3g)

【具材】
 サラミ 40g
 ※サラミは1cm角に切り、強力粉をまぶす。

ベンチタイム 20分 発酵 2 55分

使える機能
焼色選択

むらさきいも角食パン

メニュー
12

【材料】

水 210mL
 むらさきいも粉 20g
 ※水と一緒に入れる。
 砂糖 大3 (24g)
 塩 小2/3 (4g)
 バター 25g
 スkimミルク 大1 (6g)
 強力粉 280g
 ドライイースト 小1 (3g)

【具材】
 固ゆでしたサツマイモ 80g
 ※1cm角に切り、強力粉をまぶす。

ベンチタイム 20分 発酵 2 40分

使える機能
焼色選択

ココアプルーン角食パン

メニュー
13

【材料】

水 210mL
 ドライプルーン 70g
 ※5mm以下にきざみ、水と一緒に入れる。
 ココア 20g
 ※水と一緒に入れる。
 砂糖 大2 1/2 (20g)
 塩 小2/3 (4g)
 バター 20g
 スkimミルク 大1 (6g)
 強力粉 280g
 ドライイースト 小1 1/3 (4g)

ベンチタイム 10分 発酵 2 35分

使える機能
焼色選択

黒豆角食パン

メニュー
12

【材料】

水 190mL
 練りごま(黒) 30g
 ※水と一緒に入れる。
 砂糖 大3 (24g)
 塩 小2/3 (4g)
 バター 30g
 スkimミルク 大1 (6g)
 強力粉 280g
 ドライイースト 小1 (3g)

【具材】
 黒豆甘煮 100g
 ※黒豆は水分を拭いて強力粉をまぶす。

ベンチタイム 20分 発酵 2 40分

使える機能
焼色選択

カレー角食パン

メニュー
13

【材料】

水 190mL
 カレー粉 6g
 ※水と一緒に入れる。
 砂糖 大2 (16g)
 塩 小2/3 (4g)
 バター 20g
 スkimミルク 大1 (6g)
 強力粉 280g
 ドライイースト 小1 1/3 (4g)

【具材】
 ツナ(油漬け) 40g
 ※ツナは油をしっかりと切り、塩・コショウしておく。
 パン生地の上にのせるときは1cmくらいの塊にする。

ウインナー 60g
※ウインナーは1cm角に切り、強力粉をまぶす。

ベンチタイム 10分 発酵 2 35分

使える機能
焼色選択

※焼色がつきにくいので、焼色強をおすすめします。

青汁角食パン

メニュー
13

【材料】

水 200mL
 青汁粉末 10g
 ※水と一緒に入れる。
 砂糖 大3 (24g)
 塩 小2/3 (4g)
 バター 25g
 スkimミルク 大1 (6g)
 強力粉 280g
 ドライイースト 小1 1/3 (4g)

ベンチタイム 10分 発酵 2 35分

使える機能
焼色選択

ピスタチオ&ヨーグルト角食パン

メニュー
14

【材料】

水 60mL
 ヨーグルト(プレーン) 120g
 生クリーム(乳脂肪分40%前後のもの) 50mL
 砂糖 大5 (40g)
 塩 小2/3 (4g)
 バター 10g
 強力粉 280g
 ドライイースト 小1 (3g)

【具材】
 クリームチーズ 40g
 ※8mm角に切って強力粉をまぶす。
 ピスタチオ 40g
 ※殻と薄皮をむいておく。

ベンチタイム 20分 発酵 2 40分

使える機能
焼色選択

※こげやすいので、焼色弱をおすすめします。



アレンジ食パンを焼く

■ カシューナッツ & レーズンパン

メニュー
1

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

233
kcal
6枚切り
1枚分使える機能
焼色選択
予約タイマー
自動具材ミックス焼きあがりの
高さの目安：12～16cm

作りかた

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

■ ミルクティーパン

メニュー
1

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

193
kcal
6枚切り
1枚分使える機能
焼色選択
焼きあがりの
高さの目安：12～16cm

作りかた

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

■ もちもち食パン

メニュー
1

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

187
kcal
6枚切り
1枚分使える機能
焼色選択
予約タイマー
焼きあがりの
高さの目安：12～16cm

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

作りかた

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

■ モカチョコチップパン

メニュー
1

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

209
kcal
6枚切り
1枚分使える機能
焼色選択焼きあがりの
高さの目安：12～16cm

〈具材〉

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

作りかた

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

■ ハニーポテトパン

メニュー
1

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

198
kcal
6枚切り
1枚分使える機能
焼色選択
焼きあがりの
高さの目安：12～16cm

〈具材〉

固ゆでしたさつまいも 100g
※1cm角に切る。

作りかた

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

■ ホワイトチョコ抹茶パン

メニュー
1

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

226
kcal
6枚切り
1枚分使える機能
焼色選択

* こげやすいので、焼色弱をおすすめします。

〈具材〉

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

焼きあがりの
高さの目安：12～16cm

【注意点】

外側のホワイトチョコがこげる場合があります。

作りかた

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

■ いちご練乳パン

メニュー
1

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

239
kcal
6枚切り
1枚分使える機能
焼色選択
予約タイマー
自動具材ミックス

* こげやすいので、焼色弱をおすすめします。

〈具材〉

ドライいちご 60g
※5mm以下にぎざむ。

焼きあがりの
高さの目安：12～16cm

作りかた

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

■ 熟成食パン（乳製品不使用）

メニュー
2

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

179
kcal
6枚切り
1枚分使える機能
焼色選択
予約タイマー焼きあがりの
高さの目安：12～16cm

作りかた

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

■ ハニーアーモンドパン

メニュー
2

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

251
kcal
6枚切り
1枚分使える機能
焼色選択
予約タイマー
自動具材ミックス

* こげやすいので、焼色弱をおすすめします。

焼きあがりの
高さの目安：12～16cm

〈具材〉

ローストアーモンド 50g
※5mm以下にぎざむ。

作りかた

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

■ フォカッチャ風食パン

メニュー
3

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

188
kcal
6枚切り
1枚分使える機能
焼色選択焼きあがりの
高さの目安：9～13cm

作りかた

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

アレンジ食パンを焼く

■ ウインナー & コーンパン

メニュー
3

- 【材料】 水 200mL
砂糖 大 2 1/2 (20g)
塩 小 2/3 (4g)
バター 15g
スキムミルク 大 1 (6g)
強力粉 280g
ドライイースト 小 1 1/3 (4g)
- 使える機能
焼色選択
- 247
kcal
6枚切り
1枚分
- 焼きあがりの
高さの目安：11～16cm
- 〈具材〉
ウインナー 60g ※1cm幅に切る。
ホールコーン 40g ※水切りしたもの。

作りかた

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

■ チーズパン

メニュー
3

- 【材料】 水 200mL
砂糖 大 2 1/2 (20g)
塩 小 2/3 (4g)
バター 15g
スキムミルク 大 1 (6g)
強力粉 280g
ドライイースト 小 1 1/3 (4g)
- 使える機能
焼色選択
- 244
kcal
6枚切り
1枚分
- 焼きあがりの
高さの目安：11～16cm
- 〈具材〉
レッドチェダーチーズ 50g
※1cm角に切る。
※チーズの形は残りません。

作りかた

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

■ にんじんパン

メニュー
4

- 【材料】 水 150mL
すりおろしにんじん 50g
砂糖 大 2 (16g)
塩 小 2/3 (4g)
バター 15g
スキムミルク 大 1 (6g)
強力粉 250g
ドライイースト 小 1 (3g)
- 使える機能
焼色選択
- 191
kcal
6枚切り
1枚分
- 焼きあがりの
高さの目安：12～16cm
- 作りかた
1. ソフト食パンと同じ手順で、材料をセットする（すりおろしにんじんは、水と一緒に加える）。→ P.22
 2. 「メニュー 4」を選ぶ。
 3. **スタート** を押す。
 4. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→ P.17

■ ほうれん草&ハムパン

メニュー
4

- 【材料】 水 140mL
ゆでほうれん草 50g
※細かくきざむ。
砂糖 大 2 (16g)
塩 小 2/3 (4g)
バター 15g
スキムミルク 大 1 (6g)
強力粉 250g
ドライイースト 小 1 (3g)
- 使える機能
焼色選択
- 203
kcal
6枚切り
1枚分
- 焼きあがりの
高さの目安：12～16cm
- 〈具材〉
ハム 40g
※1cm角に切る。

作りかた

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

■ トマト&マンゴーパン

メニュー
4

- 【材料】 水 100mL
トマトジュース 100mL
※砂糖・食塩不使用で
100%のもの。
砂糖 大 2 1/2 (20g)
塩 小 2/3 (4g)
バター 15g
スキムミルク 大 1 (6g)
強力粉 250g
ドライイースト 小 1 (3g)
- 使える機能
焼色選択
自動具材ミックス
- 197
kcal
6枚切り
1枚分
- 焼きあがりの
高さの目安：12～16cm
- 〈具材〉
ドライマンゴー 40g
※5mm以下にきざむ。

作りかた

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

■ W チョコリッチパン

メニュー
5

- 【材料】 水 60mL
ココア 20g
牛乳 100mL
生クリーム 60mL
※乳脂肪分 40%前後のもの
砂糖 大 1 1/2 (12g)
塩 小 2/3 (4g)
バター 10g
強力粉 250g
ドライイースト 小 1 (3g)
- 使える機能
焼色選択
- 297
kcal
6枚切り
1枚分
- 焼きあがりの
高さの目安：12～16cm
- 〈具材〉
チョコチップ 60g
※冷凍しておくとし、溶けにくくなります。

作りかた

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

■ マロンブリオッシュ

メニュー
6

- 【材料】 牛乳 120mL
卵 M1 個 (50g)
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 240g
ドライイースト 小 2/3 (2g)
- 使える機能
焼色選択
- 294
kcal
6枚切り
1枚分
- 焼きあがりの
高さの目安：12～16cm
- 〈具材〉
栗の甘露煮 80g
※1/4に切る。

作りかた

1. ブリオッシュ風食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする。→ P.23
2. 「メニュー 6」を選ぶ。
3. 「ミックス あり 手作業」を選ぶ。→ P.20
4. **スタート** を押す。
5. お知らせ音（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.17

■ パネトーネ

メニュー
6

- 【材料】 牛乳 120mL
卵 M1 個 (50g)
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 240g
ドライイースト 小 2/3 (2g)
- 使える機能
自動具材ミックス
- 292
kcal
6枚切り
1枚分
- 焼きあがりの
高さの目安：12～16cm
- 〈具材〉
ドライフルーツ
ミックス 60g
※大きいものは
5mm以下にきざむ。

作りかた

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

■ アボカドブリオッシュ
（乳製品不使用）メニュー
6

- 【材料】 水 40mL
アボカド 60g
（皮と種を取り除き1cm角に切る）
卵 M2 個 (100g)
砂糖 大 2 1/2 (20g)
塩 小 2/3 (4g)
オリーブオイル 20g
強力粉 200g
薄力粉 30g
ドライイースト 小 2/3 (2g)
- 使える機能
焼色選択
- 229
kcal
6枚切り
1枚分
- 焼きあがりの
高さの目安：12～16cm

作りかた

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

☆ワンポイントアドバイス

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



アレンジ食パンを焼く

■ オリーブ & トマトフランス

メニュー
7

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

167
kcal
6枚切り
1枚分使える機能
焼色選択
自動具材ミックス

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

焼きあがりの
高さの目安：10～14cm

作りかた

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

■ オニオン & ベーコンフランス

メニュー
7

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

197
kcal
6枚切り
1枚分使える機能
焼色選択

〈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：10～14cm

作りかた

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

■ メープルマカダミアフランス

メニュー
7

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

263
kcal
6枚切り
1枚分使える機能
焼色選択
予約タイマー
自動具材ミックス* こげやすいので、焼色
弱を選択してください。
焼きあがりの
高さの目安：
10～14cm

〈具材〉
ローストマカダミアナッツ 80g
※5mm以下にきざむ。

作りかた

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

■ カンパーニュ

メニュー
8

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

233
kcal
6枚切り
1枚分使える機能
予約タイマー
自動具材ミックス

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

焼きあがりの
高さの目安：8～12cm

作りかた

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

■ オレンジライ麦パン

メニュー
8

(ライ麦粉 40%)

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

184
kcal
6枚切り
1枚分

〈具材〉
オレンジピール 30g
※5mm以下にきざむ。

作りかた

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

焼きあがりの
高さの目安：8～12cm

■ グラハムパン

メニュー
9

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

171
kcal
6枚切り
1枚分使える機能
予約タイマー焼きあがりの
高さの目安：11～16cm

作りかた

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

■ ラムレーズンパン

(全粒粉 40%)

メニュー
9

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

205
kcal
6枚切り
1枚分焼きあがりの
高さの目安：11～16cm

〈具材〉

ラム酒漬けレーズン 70g
※水気を切る。

作りかた

1. 全粒粉食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする。
→ P.25
2. 「メニュー9」を選ぶ。
3. 「ミックス あり 手作業♪」を選ぶ。→ P.20
4. **スタート**を押す。
5. お知らせ音（ビビピッ）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.17

■ 枝豆チーズパン

メニュー
10

【材料】 水 140mL
冷ましたごはん 150g
(白米)
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)

228
kcal
6枚切り
1枚分使える機能
焼色選択
自動具材ミックス焼きあがりの
高さの目安：12～16cm

〈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.26
3. 「メニュー10」を選ぶ。
4. 枝豆を自動具材ミックススペースに入れてセットし、ふたを閉める。
→ P.19
5. 「ミックス あり 自動」を選ぶ。
6. **スタート**を押す。
7. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→ P.17

■ 抹茶甘納豆パン

メニュー
10

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

226
kcal
6枚切り
1枚分使える機能
焼色選択焼きあがりの
高さの目安：12～16cm

〈具材〉

甘納豆（小豆） 50g

作りかた

1. あらかじめ、別の容器にごはんと分量の水を入れてよくほぐし、
20分ふやかす。
2. ごはん食パンと同じ手順で、具材以外の材料をセットする（抹
茶は水でふやかしたごはんの次に入れる）。→ P.26
3. 「メニュー10」を選ぶ。
4. 「ミックス あり 手作業♪」を選ぶ。→ P.20
5. **スタート**を押す。
6. お知らせ音（ビビピッ）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.17

アレンジ食パンを焼く

■ 海苔パン

メニュー
10

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

使える機能

焼色選択

予約タイマー

焼きあがりの
高さの目安:
12～16cm

作りかた

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

■ 雑穀米パン

メニュー
10

【材料】 水 140mL
冷ましたごはん(十六穀米) 150g
砂糖 大1 1/2(12g)
塩 小2/3(4g)
バター 10g
スキムミルク 大1(6g)
強力粉 220g
ドライイースト 小2/3(2g)

使える機能

焼色選択

予約タイマー

焼きあがりの
高さの目安:
12～16cm

作りかた

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

■ よもぎパン

使える機能
予約タイマーメニュー
11

【材料】 水 290mL
乾燥よもぎ粉 4g
砂糖 大3 1/2(28g)
塩 小1/2(3g)
ショートニング 30g
米粉パン用ミックス粉 300g
[こめの香(グルテンフリー)]
→P.15
ドライイースト 小1 1/3(4g)

焼きあがりの
高さの目安: 8～12cm

作りかた

1. 米粉食パン(小麦ゼロ)と同じ手順で、材料をセットする(よもぎ粉は水の次に入れる)。→P.27
2. 「メニュー11」を選ぶ。
3. **スタート**を押す。
4. お知らせ音(ビビビッ)が鳴ったらふたをあげ、5分以内に粉落としをして、ふたを閉める。
5. 再度**スタート**を押す。
6. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

■ 小豆パン

使える機能
予約タイマーメニュー
11

【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.15 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.27
2. 「メニュー11」を選ぶ。
3. **スタート**を押す。
4. お知らせ音(ビビビッ)が鳴ったらふたをあげ、5分以内に粉落としをして、ふたを閉める。
5. 再度**スタート**を押す。
6. できあがったら、すぐにパンを取り出す。→P.17

パン生地を作る

パン生地

メニュー
15調理時間
約 60分

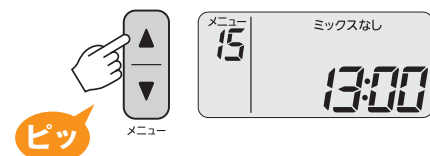
【材料】 水* 150mL
とき卵 M1/2個(25g)
砂糖 大3(24g)
塩 小2/3(4g)
バター(食塩不使用) 50g
スキムミルク 大1(6g)
強力粉 280g
ドライイースト 小1(3g)

【準備】 基本の食パンを焼くの「1」～「5」と同じ手順で、パン生地の材料をセットする。
→P.16・17

*材料の量を変えると、うまく作れません。

※室温が25度以上のときは、約5度の冷水を使う。

1. **メニュー**を押して、「メニュー15」を選ぶ。



ピッ

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。

ピザ生地を作る

ピザ生地

メニュー
16調理時間
約 50分

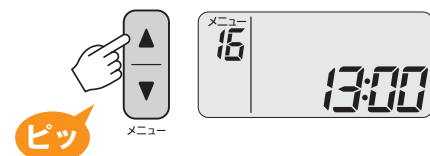
【材料】 水* 180mL
砂糖 大1(8g)
塩 小2/3(4g)

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)

【準備】 基本の食パンを焼くの「1」～「5」と同じ手順で、ピザ生地の材料をセットする。
→P.16・17

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

1. **メニュー**を押して、「メニュー16」を選ぶ。



ピッ

2. **スタート**を押す。



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

※すぐに取り出さずに置いておくと、さらに発酵がすすみます。

使える機能

1でメニューを選んだ後、操作する。

◆自動で具材を入れる→P.19
手動で具材を入れる→P.20

材料が冷たい場合

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

生地の発酵が足りないとき

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

材料が冷たい場合

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

生地の発酵が足りないとき

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

米粉パン生地を作る

米粉パン生地（小麦ゼロ）

メニュー
17

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.15

ドライイースト 小1 1/3 (4g)

【準備】基本の食パンを焼くの「1」

～「5」と同じ手順で、米粉パン生地（小麦ゼロ）の材料をセットする。→P.16・17

*材料の量を変えると、うまく作れません。

生地について

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

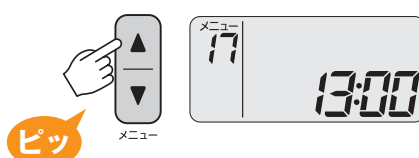
粉落としについて

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

ご注意

- 必ず、米粉パン用ミックス粉【こめの香（グルテンフリー）】を使う。→P.15
- 粉落としをするとき、金属製のヘラなどは使わない。パンケースのフッ素樹脂を傷めるおそれ。

- 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 約9分後、お知らせ音（ピピピッ）が鳴ったら（手作業♪が点滅）ふたをあげ、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。

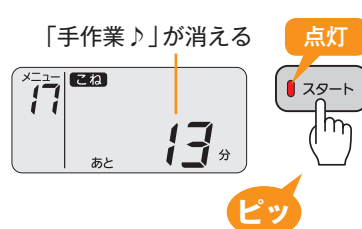
はじめのお知らせ音から5分後に、こねが再開します。

（「取消」を押さない。作業が取り消され、うまくできません。）

- ◆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。



- 5 できあがったら、「取消」を押して生地を取り出す。

※生地はペースト状にできあがります。

※すぐに取り出さずに置いておくと、発酵がすすみます。

パン生地で作る いろいろなパンを作る

生地からパンを作るときに必要な道具

はかり (1g単位)



フキン
(水でぬらして
かたくしぼる)



こね板



霧吹き



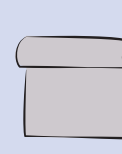
めん棒



はけ



スケッパー



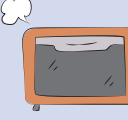
ゴムベラ



クッキングシート



オープン・
蒸し器など



メニューによって必要な道具

計量スプーン・ボウル・ラップ・温度計・泡立て器など

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

バターロール

メニュー
15

【材料（12個分）】

134 kcal パン生地（→P.39）1回分

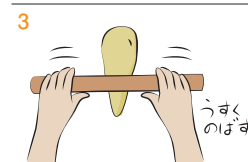
1個分 〈仕上げ用〉

とき卵 M1/2個 (25g)



作りかた

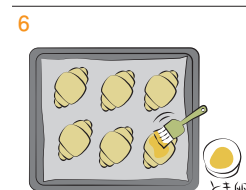
1. P.39の手順で作ったパン生地を、スケッパーで12等分し、きれいな面を出して丸め、フキン*をかけて10～15分やすませる。
2. 円すい形にし、フキン*をかけて10分やすませる。
3. 生地を手でかるく押さえてから、めん棒でうすくのばす。



4. 生地の手前を手に引っ張りながら、幅の広い方からしっかり巻く（巻きかたがゆるいと、発酵中に横に広がります）。



5. クッキングシートを敷いたオープン皿に、巻き終わりを下にして並べ、霧吹きで少量の水をかける。
6. 30～35度で30～50分、1.5～2倍の大きさになるまで発酵させた後、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）。



パン生地で いろいろなパンを作る

メロンパン

メニュー
15



【材料（12個分）】

324
kcal
1個分

パン生地（→P.39）1回分

〈メロンパンの皮（クッキー生地）〉

バター（食塩不使用） 120 g

※室温に戻す

砂糖 80 g

とき卵 M1個（50 g）

バニラオイル 少々

薄力粉 250 g

ベーキングパウダー 3 g

〈仕上げ用〉

グラニュー糖 適量

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. 白っぽくなった後、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.39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*を掛けて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。ラップの上のせ、手のひらで押して直径約12cmの大きさにのばす。

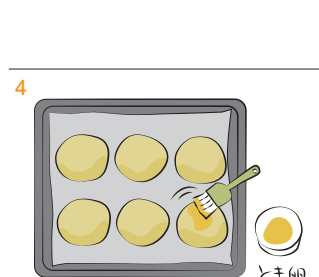
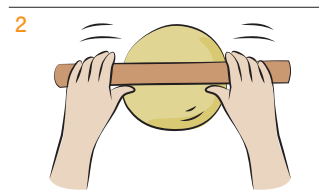
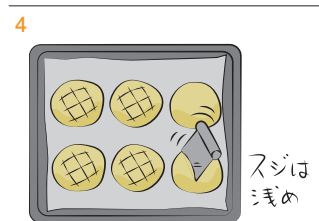
3. 1のパン生地を、手のひらでかるくつぶして丸め直し、
2のメロンパンの皮で底の部分を残して包む（ラップごと持って包むときれいに包めます）。

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ブン皿に並べ、霧吹きで少量の水をかける。

6. 30～35度で、30～40分、1.5～2倍の大きさになるまで発酵させる。

7. 180～190度に予熱したオーブンで、10～15分焼く（数回に分けて焼くときは、残りの生地を、発酵しすぎないように冷蔵庫に入れる）。



クロワッサン

メニュー
15

【材料（12個分）】

195
kcal
1個分

〈パン生地〉

水 150mL

とき卵 M1/2個（25 g）

砂糖 大3（24 g）

塩 小2/3（4 g）

バター 15 g

スキムミルク 大1（6 g）

強力粉 200 g

薄力粉 80 g

ドライイースト 小1 1/3（4 g）

〈折り込み用〉

バター（食塩不使用） 120 g

※1cm角に切る

薄力粉 20 g

〈仕上げ用〉

とき卵 M1/2個（25 g）

作りかた

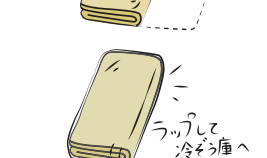
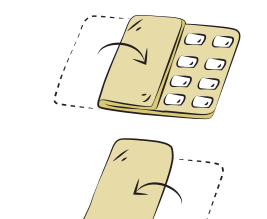
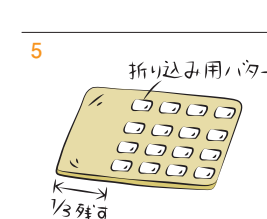
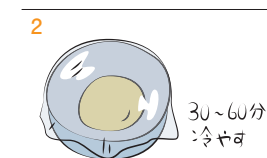
1. クロワッサンの材料を、P.39の手順でセットして、パン生地を作り、きれいな面を出して丸める。

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きように押さえ、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の部分の部分を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）。

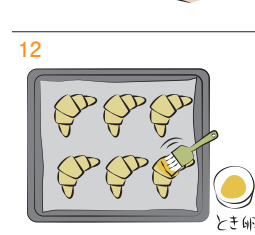
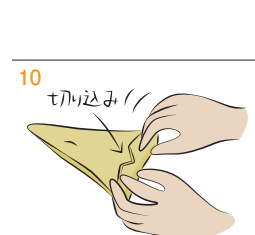
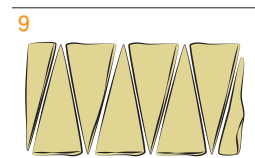
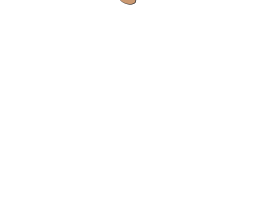
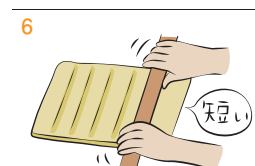
9. 生地を2等分し、それぞれ18×40cmにのばし、二等辺三角形に6等分する。

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、1.5～2倍の大きさになるまで発酵させた後、とき卵をぬる。

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）。



パン生地で作る いろいろなパンを作る

ベーグル

メニュー
15

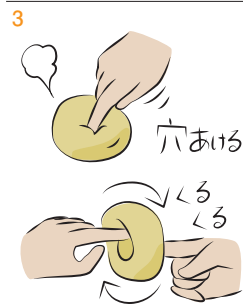
作りかた



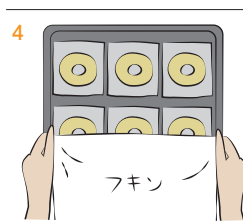
【材料（8個分）】

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)

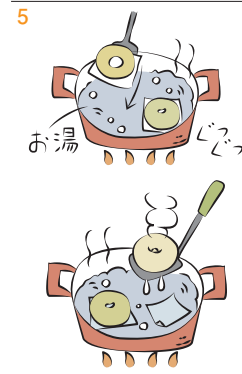
1. ベーグルの材料を、P.39の手順でセットして、パン生地を作る。
2. 取り出したパン生地を、スケッパーで8等分し、きれいな面を出して丸め、フキン*をかけて10～15分やすませる。
3. 生地中央に指を差し込んで穴をあけ、指を入れてくるくるまわす（発酵すると穴が小さくなるので、大きめにあける）。



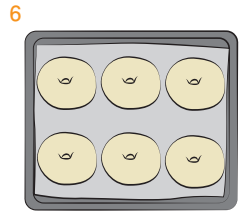
4. クッキングシート（1個分ずつのサイズに切る）を敷いたオープン皿に、穴をあけた生地をのせる。フキン*をかけて15～20分やすませる。



5. 沸とうしたお湯にクッキングシートごと生地を入れ、クッキングシートがはがれたらすくって取り出す（ゆですぎると、焼きあがったときにしわしわになります）。※焼く分だけ、ゆでる。



6. クッキングシートを敷いたオープン皿に並べる。
7. 約210度に予熱したオーブンで、約10分焼く。



ピザ生地で作る ピザ・ナンを作る

マルゲリータ

メニュー
16

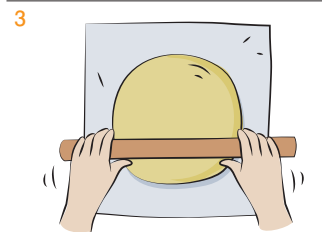
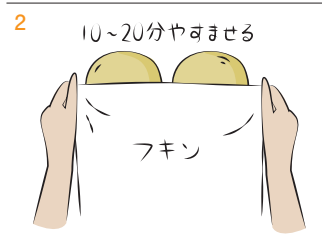


【材料（直径25cm 2枚分）】

892 kcal
1枚分
ピザ生地（→P.39）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zzarella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.39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、オープ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zzarellaチーズ・バジルのせる。
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

メニュー
16

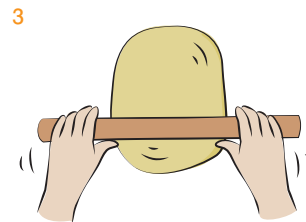


【材料（5枚分）】

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.39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。



米粉パン生地（小麦ゼロ）で作る いろいろなパンを作る

揚げパン

メニュー
17

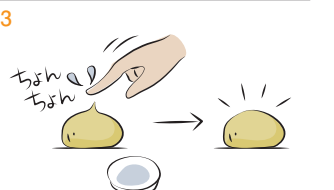
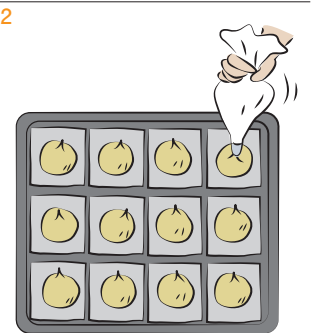


【材料（約30個分）】

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.15
[こめの香：グルテンフリー] 300g
ドライイースト 小1 1/3 (4g)
揚げ油 適量
〈トッピング〉
きな粉・砂糖 適量

作りかた

1. AをP.40の手順でセットして、米粉パン生地（小麦ゼロ）を作る。
2. 生地をしばり袋に移し、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、きな粉と砂糖をまぶす。



蒸しケーキ

メニュー
17



【材料（約25個分）】

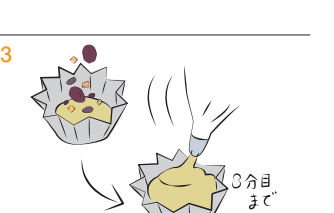
83 kcal
1個分
水 360mL
砂糖 65g
塩 小1/2 (3g)
ショートニング 30g
米粉パン用ミックス粉→P.15
[こめの香：グルテンフリー] 300g
ココア 大さじ4 (24g)
ドライイースト 小1 1/3 (4g)

〈具材・トッピング〉

クランベリー・レーズン・オレンジピール・栗の甘露煮・チョコチップ など 適量
※小さく切っておく。

作りかた

1. 材料をP.40の手順でセットして、米粉パン生地（小麦ゼロ）を作る。
2. 生地をしばり袋に移し、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のせ、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。

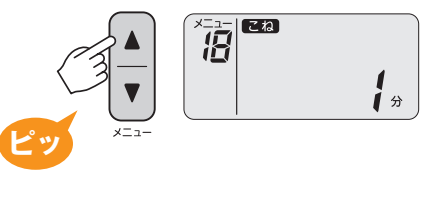


単独の工程設定を使う (生地こね・発酵1・発酵2・焼き)

生地こね

1

メニューを押して、「メニュー 18」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。



メニュー 18

調理時間 1分~25分

3

スタートを押す。



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
こね足らないときや、具材を入れて再度こねるときに使います。
冷却ファンについて
生地温度が高くなると、自動的に冷却ファンが作動します。

メニュー 18

調理時間 1分~25分

点滅

スタート

ピー

発酵1・発酵2

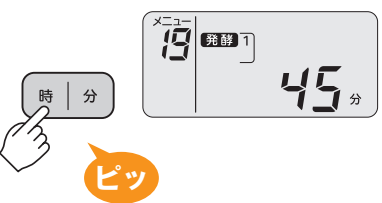
1

メニューを押して、「メニュー 19 (発酵1)」または「メニュー 20 (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 19

メニュー 20

調理時間 5分~5時間

発酵1・発酵2について

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

設定できる時間

5分～5時間まで設定できます。(初期値30分)

ガス抜きをしたいときは

生地こね(→上記)を1分間行う。

3

スタートを押す。



4

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

【追加で発酵するとき】

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

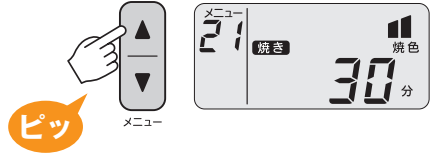
ご注意

●パン生地の発酵以外には使わない。
●連結部をはずしてパンケースキャップをセットする場合は、発酵1の後に行う。

焼き

1

メニューを押して、「メニュー 21：焼き」を選ぶ。



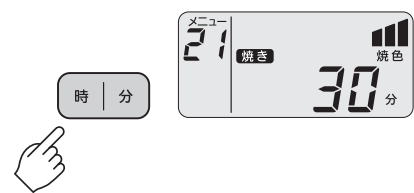
2

焼色を押し、好みの焼色を選ぶ。→P.18



3

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



メニュー 21

調理時間 5分~45分

焼き時間の目安

基本の食パン：30分

使える機能

焼色選択

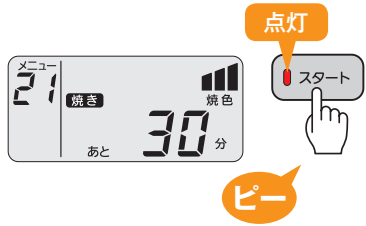
焼色 (弱)	糖分が多く、焼色がつきやすいパンに適しています。
焼色 (中)	基本の食パンに適しています。
焼色 (強)	糖分が少なく、焼色がつきにくいパン(フランスパンなど)に適しています。

設定できる時間

5～45分まで設定できます。
初期値 焼き：30分

4

スタートを押す。



5

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

【追加で焼くとき】

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

ご注意

●パン・ケーキ以外は焼かない。
●空焼きはしない。
●天面がうまく焼けないため、角食パン用ふたは使用しない。

単独の工程設定を使って 基本の食パンを作る

メニュー18

メニュー19

メニュー20

メニュー21

使える機能
焼色選択

【材料】

- 181kcal
6枚切り
1枚分
- 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 (16 g)
- 塩 小2/3 (4 g)
- バター 10 g
- スキムミルク 大1 (6 g)
- 強力粉 250 g
- ドライイースト 小1 (3 g)

1 基本の食パンを焼くの「1」～「5」と同じ手順で、材料をセットする。→P.16・17

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.46
- ◆発酵1・2→P.46
- ◆焼き→P.47

3 焼きあがったら「取消」を押し、すぐにパンを取り出す。→P.17

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

設定時間の目安

工程		メニュー18	メニュー19	メニュー18	メニュー19	メニュー18	メニュー20	メニュー21	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	1分	35分	1分	55分	30分
	具材あり 形のくずれにくいもの	18分	5分						
	具材あり 形のくずれやすいもの	20分	2～3分						

*こねを1分間行うことで、発酵工程でたまったガスを抜くことができます。

形のくずれやすい具材でもできる

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

【形のくずれやすい具材】

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

時間設定について

室温により、生地の状態が異なります。
生地の様子を見ながら、時間を設定する。

単独の工程設定を使って アレンジパンを作る

黒豆パン



焼きあがりの高さの目安：12～16cm

【材料】

- 282kcal
6枚切り
1枚分
- 水 140mL
- ※室温が25度以上のときは約5度の冷水を使う。
- とき卵 M1/2個 (25 g)
- 砂糖 大3 (24 g)
- 塩 小2/3 (4 g)
- バター 30 g
- スキムミルク 大1 (6 g)
- 強力粉 250 g
- ドライイースト 小1 (3 g)
- 〈具材〉
- 黒豆甘煮 120 g
- とき卵 M1/2個 (25 g)
- ※水気を切る。
- 〈仕上げ用〉

ちぎりパン



焼きあがりの高さの目安：12～16cm

【材料】

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

作りかた

- 基本の食パンを作るの「1」～「5」と同じ手順で、具材以外の材料をセットする。
→P.16・17
- 「メニュー 18 (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.46
- 「メニュー 19 (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.46
- 生地を取り出し、きれいな面を出して丸め、フキンをかけて10～15分やすませる。
- 生地を12×30cmにのばして、黒豆甘煮を巻き込み、巻き終わりをつまんで閉じる。
- パンケースから羽根と連結部をはずす。→P.13
- パンケースに、パンケースキャップをセットする。
- パンケースに、生地を閉じた方を下にして入れる。
- 「メニュー 20 (発酵2)」を選び、時間を55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.46
- ふたをあけ、とき卵をぬってふたを閉める。
- 「メニュー 21 (焼き)」を選び、焼色(中)で時間を30分に設定して、「スタート」を押す。→P.47
- できあがったら、「取消」を押し、すぐにパンを取り出す。→P.17

作りかた

- 基本の食パンを作るの「1」～「5」と同じ手順で、具材以外の材料をセットする。
→P.16・17
- 「メニュー 18 (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.46
- 「メニュー 19 (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.46
- 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*をにかけて10～15分やすませる。
- 生地を手でかるく押さえてから、めん棒で丸くのばし、お好みの具を包んで丸める。
- パンケースから羽根と連結部をはずす。→P.13
- パンケースに、パンケースキャップをセットする。
- パンケースに、生地を閉じた方を下にして入れる。
- 「メニュー 20 (発酵2)」を選び、時間を55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.46
- ふたをあけ、とき卵をぬってふたを閉める。
- 「メニュー 21 (焼き)」を選び、焼色(中)で時間を30分に設定して、「スタート」を押す。→P.47
- できあがったら、「取消」を押し、すぐにパンを取り出す。→P.17

うどん・パスタ生地を作る

メニュー
22

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】*

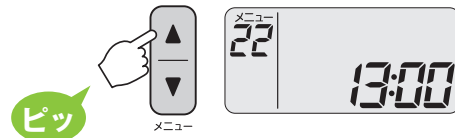
- 301 kcal 1人分
- A { 強力粉 150g
デュラムセモリナ粉→P.62 150g
- B { 塩 小1 (6g)
とき卵 M1個 (50g)
水 110mL
オリーブオイル 小さじ1 (4g)
打ち粉 (強力粉) 適量

* 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.17

- 1 [メニュー] を押して、
「メニュー 22」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・めんのかたさ・弾力などが違います。

アレンジパスタも作れます

- 【トマト入りパスタ・ほうれん草入りパスタ】
- 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）。

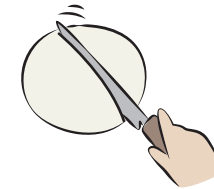
うどん

メニュー
22

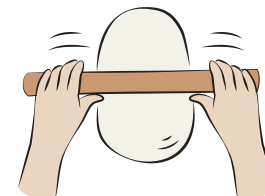


作りかた

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



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



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



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

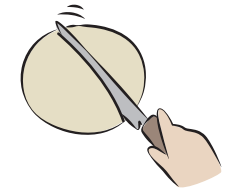
パスタ

メニュー
22

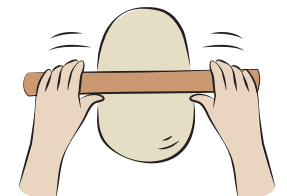


作りかた

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



3. 打ち粉をし、中心から端に向かって、めん棒で約1mmの厚さにのばす。



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



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

ケーキを作る

バターケーキ

メニュー **23** 調理時間 約 1 時間 20 分



焼きあがりの高さの目安：8～10cm

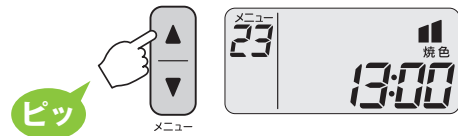
【材料】

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）
ブレンダー 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.16
- ② パンケースに、バター→砂糖→とき卵・牛乳・酒類（ブレンダーなど）→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.17

- 1 [メニュー] を押して、「メニュー 23」を選ぶ。



- 2 [スタート] を押す。

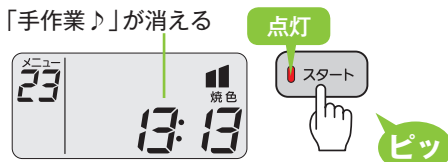


- 3 約9分後、お知らせ音（ピピピッ）が鳴ったらふたをあけ、5分以内に粉落としをして、ふたを閉める。

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



- 5 焼きあがったら、[取消] を押してケーキを取り出す。

※くずれやすいので、パンケースをあまり振らないように傾けて取り出す。



使える機能

1 でメニューを選んだ後、操作する。

◆焼き選択→P.18

粉落としについて

5分経過すると、自動的にこねが再開します。

粉落としをしないと、焼きあがったケーキの表面に粉が残ります。

ケーキの焼きあがりについて

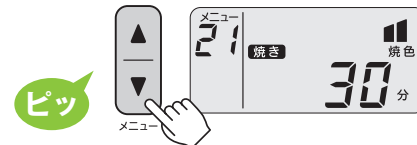
バターケーキに近い焼きあがりになります。

市販のスポンジケーキのようにはなりません。

焼き足りないときは

単独の工程「21焼き（焼色：弱）」メニューで、5～10分を目安に焼く。→P.47

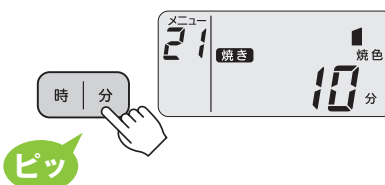
- ① [メニュー] を押して「21」を選ぶ。



- ② [焼色] を押して、「■（弱）」を選ぶ。



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



- ④ [スタート] を押す。



ご注意

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



焼きあがりの高さの目安：8～10cm

チョコレートケーキ

メニュー **23** 使える機能 焼き選択

【材料】

バター（食塩不使用） 70g ※1cm角に切り、室温に戻す。
砂糖 80g
とき卵 M2個（100g）
牛乳 大さじ2（30mL）
A { 薄力粉 170g
ココア 15g
ベーキングパウダー 7g

〈粉落としのときに入れる材料〉

ビターチョコレート 80g ※きざんでから湯せんで溶かす。

作りかた バターケーキと同じです。

レモンケーキ

メニュー **23** 使える機能 焼き選択

【材料】

バター（食塩不使用） 100g 焼きあがりの高さの目安：8～10cm
※1cm角に切り、室温に戻す。
砂糖 100g
とき卵 M2個（100g）
牛乳 大さじ1（15mL）
A { 薄力粉 170g
ベーキングパウダー 7g

〈粉落としのときに入れる材料〉

レモンの皮 1/2個分（5g）
※うすくむき、細切りにする。
※白い部分は苦みがあるので入れない。

作りかた バターケーキと同じです。

フルーツケーキ

メニュー **23** 使える機能 焼き選択

【材料】

バター（食塩不使用） 100g 焼きあがりの高さの目安：8～10cm
※1cm角に切り、室温に戻す。
砂糖 100g
とき卵 M2個（100g）
牛乳 大さじ1（15mL）
ラム酒 大さじ1（15mL）
A { 薄力粉 170g
ベーキングパウダー 7g

〈粉落としのときに入れる材料〉

ドライフルーツ 60g ※5mm以下にきざむ。

作りかた バターケーキと同じです。

ジャムを作る

いちごジャム

メニュー
24

調理時間
約60分



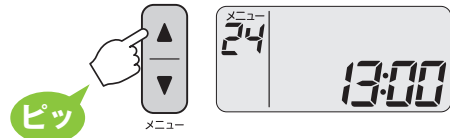
【材料】

いちご（正味） 300g
砂糖 100g
レモン汁 大さじ1（15mL）

【準備】

- いちごは、ヘタを取り、1/2から1/4に切る。
- パンケースを取り出し、めん・もち羽根をセットする。→P.13
※うまくできないため、パン羽根は使用しない。
- パンケースに、果物（いちご）→砂糖→レモン汁の順に入れる。
- パンケースをセットする。→P.17

- メニューを押して、「メニュー 24」を選ぶ。



- スタートを押す。



- できあがったら、取消を押してパンケースを取り出し、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週間くらいは日持ちします）。

ご注意

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

オレンジマーマレード

メニュー
24

【材料】

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。
オレンジの実の薄皮をむき、2～3つにほぐす。

作りかた いちごジャムと同じです。

ブルーベリージャム

メニュー
24

【材料】

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

作りかた いちごジャムと同じです。

キウイジャム

メニュー
24

【材料】

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
25

調理時間
約60分



【材料】

〈もち3合〉 1632kcal 3合分
35gの丸もち約18個分
もち米 420g
水 340mL
もちとり粉※ 適量

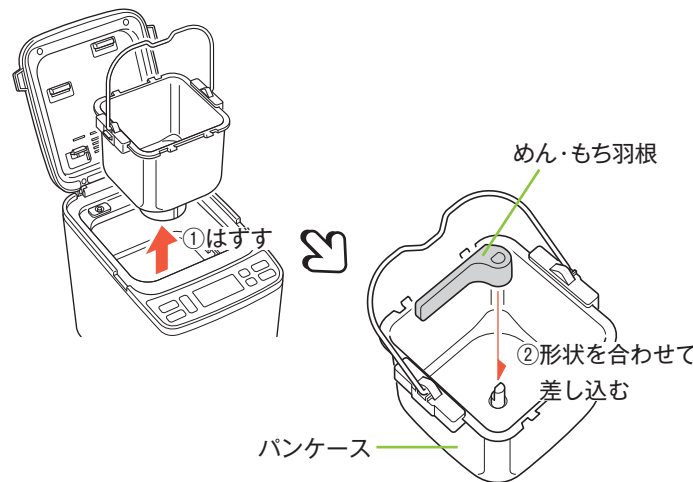
〈もち2合〉 1088kcal 2合分
35gの丸もち約12個分
もち米 280g
水 280mL
もちとり粉※ 適量

※もちとり粉は、かたくり粉や上新粉、コーンスターチを使う。

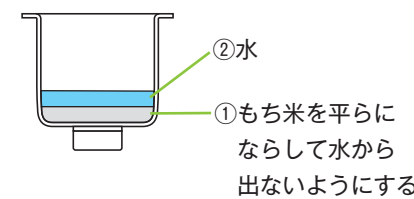
【準備】

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

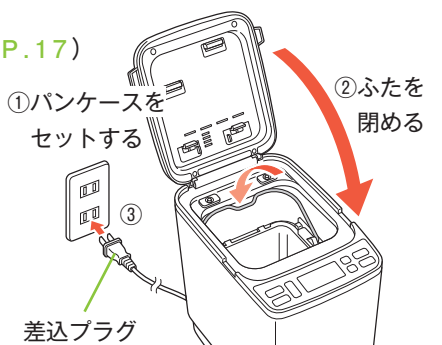
- パンケースを取り出し、めん・もち羽根をセットする。



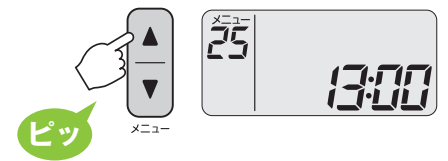
- 水切りしたもち米と水を、パンケースに入れる。



- パンケースをセットして（→P.17）ふたを閉め、差込プラグをコンセントに差し込む。



- メニューを押して、「メニュー 25」を選ぶ



もち米は水に浸さない

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

もちを保存するとき

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

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。
- めん・もち羽根やパンケースにくっついたもちを取り除くときは、かたいものでこそげない。
フッ素加工がはがれる原因。
取れないときは、しばらくパンケースの中にお湯をはっておく。

もちを作る



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。

水滴がつきます
十分に冷めてから
乾いた布などで
ふき取る

熱気に注意!!

あける

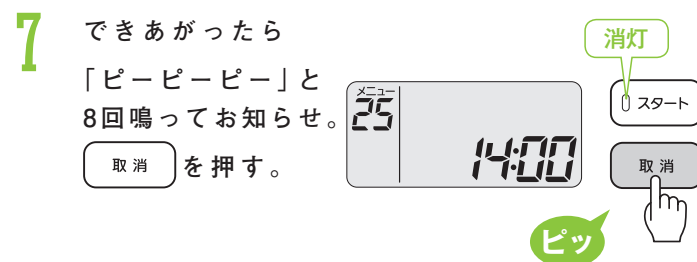
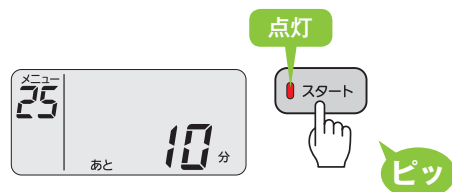
お知らせ音を止めたい時は、ふたをあけたまま、再度 [スタート] を押す。

※[取消]を押さない。作業が取り消され、うまくできません。

【具を入れる場合】

もちをつきはじめたら、よもぎ・黒ごまなどの具を入れることができます。

少しずつ加える。また、豆などかたいものは入れない。



8 もちを取り出し、ちぎって丸める。使用後は差込プラグを抜く。

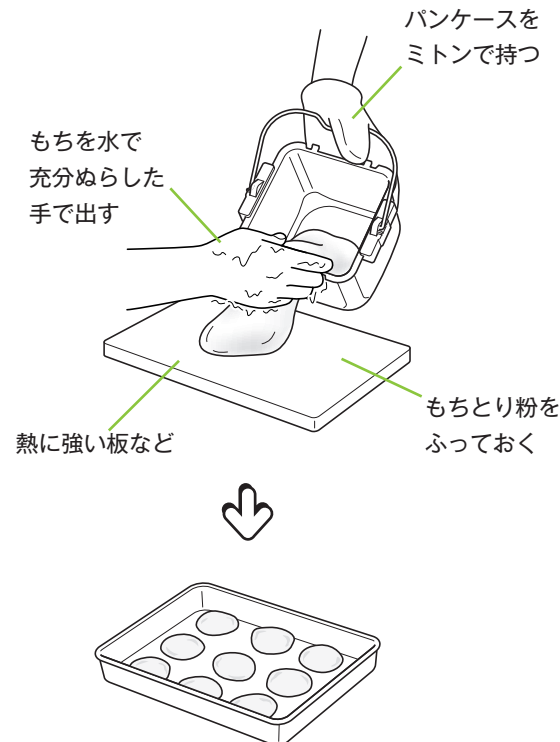
※すぐに食べない場合は、手にもちとり粉をつけて丸める。

※きな粉や大根おろしをからませてすぐに食べる場合は、手に水をつけて丸める。

【めん・もち羽根を確認】

取り出した後、めん・もち羽根がパンケース内についているか確認する。

ないときは、もちの中に入っているの、水でよくぬらした手か、割りばしなどで取り出す。



わらびもちを作る

わらびもち メニュー 26 調理時間 約 22 分



【材料】 (3～4人分)

708 kcal
3～4人分
わらびもち粉*1 または本わらび粉→P.62 100g
砂糖 40g
水(35度程度のぬるま湯) 400mL

〈トッピング用〉

きな粉*2 大さじ5(35g)
砂糖 大さじ2(18g)
塩 少々

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

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

【準備】

- ① ボウルに材料(トッピング用以外)を入れ、わらびもち粉と砂糖の粒がなくなるまでよく溶かす。
- ② パンケースを取り出し、パン羽根をセットする(めん・もち羽根ではうまくできません)。→P.16
- ③ パンケースに①を入れる。
- ④ パンケースをセットする。→P.17
※セット後すぐにスタートしてください。わらびもち粉は沈殿しやすく、時間がたつとうまくできません。

ご注意

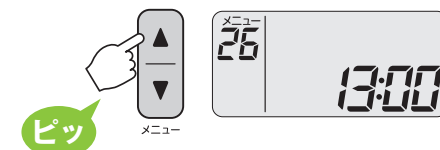
- 取り出すときにパンケースが熱くなっているため、やけどに注意する。
- 冷やしすぎると、白濁し食感が悪くなります。
特にかんしょでんぶんが主原料のものは白濁しやすいので、調理後はお早めにお召し上がりください。
- パン羽根やパンケースにくっついたわらびもちを取り除くときは、かたいものでこそげない。フッ素加工がはがれる原因。取れないときは、しばらくパンケースの中にお湯をはっておく。

わらびもちのできあがりについて

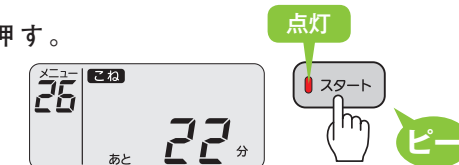
なめらかで透き通った状態になります。

白濁した部分が残ったときは、次回から全体の量を2割減らしてください。

1 [メニュー] を押して、「メニュー 26」を選ぶ。



2 [スタート] を押す。



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

※パンケースが熱くなっているため、必ずミトンを使う。

※羽根がわらびもちと一緒に取れた場合は、熱いので割りばしなどで取り出す。



4 冷水で冷やし、冷えて固まったら水でぬらしながら型から取り出す。

5 一口大の大きさに切り分け、水気を切り、きな粉*をまぶす。

*トッピング用の材料は、あらかじめボウルなどでまぜておく。

甘酒を作る

甘酒 メニュー 27 調理時間 約 6 時間

【材料】
 1076 kcal
 4～5人分
 あたたかいごはん 300g
 水 400mL
 米麴（乾燥） 200g



※生麴をつかう場合は、生麴300g・あたたかいごはん300g・水330mLにしてください。
 ※白米のごはんの他、雑穀ごはんや麦ごはん、赤飯なども使用できます。

- 【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。 →P.13
 ※使用前に各部品をキレイに洗い、クリーニングしてください。 →P.60お手入れが不十分な場合、うまくできません。
 - ② あたたかいごはん・水をパンケースに入れ、ゴムベラなどでよくかきまぜる。
 - ③ ②に米麴を入れ、ゴムベラなどでよくかきまぜる。
 角食パン用ふたをセットする。
 - ④ パンケースを本体にセットする。 →P.17

1 メニュー を押して、
 「メニュー 27」を選ぶ。

ピッ メニュー

27 13:00

2 スタート を押す。

点灯 スタート ピー

残り120分になると、できあがりまでの残り時間を1分単位でお知らせします。

27 あと 120 分

3 できあがったら、ピーピーピーと8回鳴ってお知らせ。
 ふたをあけ、パンケースを取り出し、甘酒の状態を確認する。追加で加熱しない場合は、取消 を押す。
 甘酒を清潔な容器に移す。

※パンケースが熱くなっているため、必ずミトンを使う。
 ※甘みが出ていればできあがりです。
 甘みが足りなければ追加で加熱してください。（追加の目安は120分です）

点滅 スタート

27 完了 60 分

点滅

消灯 スタート 取消 ピッ

27 19:00

【追加で加熱するとき】
 30分単位で240分まで追加加熱できます。（1回のみ）
 完了が点滅している状態で、追加加熱時間を設定し スタート を押す。

【ご注意】
 甘酒を別の容器に移すとき、金属製のおたまなどは使わない。
 パンケースのフッ素樹脂を傷めるおそれ。

お手入れする

- ◆ 差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。
- ◆ 洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。
 ※洗剤分が残っていると、樹脂などの劣化・変色の原因になるので、十分に洗い流す。
- ◆ 各部品のつけ置き洗いはしない。
 サビ・腐食・故障のおそれ。
- ◆ スポンジ・布・ブラシなどは、やわらかいものを使う。

使うたびにお手入れする部品

パンケース	角食パン用ふた	パン羽根	計量スプーン	計量カップ

- 1 調理物を取り出したら、パンケースに水またはぬるま湯を入れ、調理物をふやかす。
- 2 羽根をはずす。
 連結部をはずす。
 連結部パッキンをはずす。 →P.13
 羽根がはずれにくいとき
 連結部を下からおさえ、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。
 ※ 連結部や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。

- 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。
 ※自動具材ミックスケースは、ふたをあけてお手入れする。お手入れ後は、ふたを閉じる。
- 2 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。

イースト自動投入ケース	水またはお湯に布をひたし、かたくしぼってふき、自然乾燥させる。
	※乾いた布でふかない。静電気が発生して、ドライイーストが落ちなくなるおそれ。 ※ビス部などにドライイーストがついているときは、取り除く。 つまようじなど

丸洗いできません。

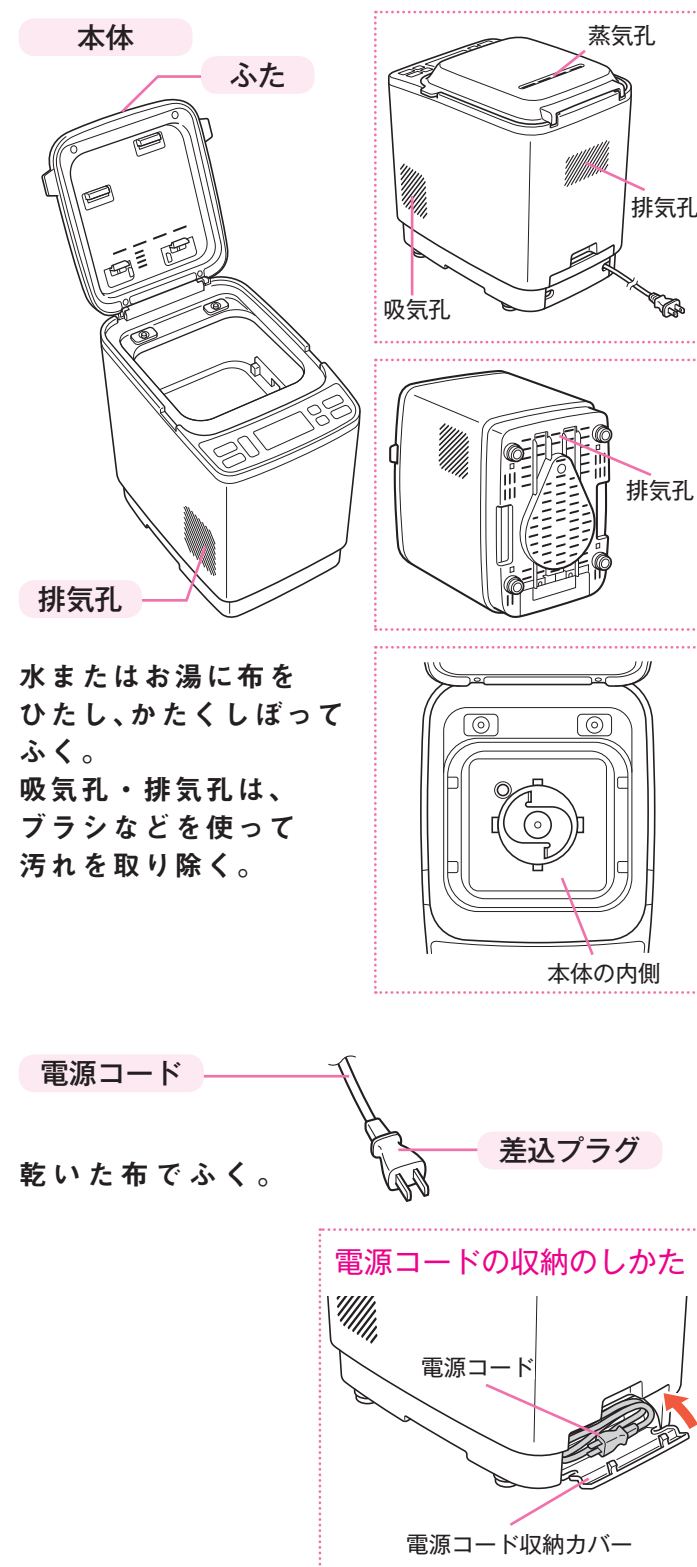
【ご注意】

- シンナー類・クレンザー・漂白剤・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・角食パン用ふた・パン羽根は、スポンジの研磨粒子部分で洗わない。
 塗装がはがれる原因。
- 角食パン用ふた・自動具材ミックスケース・連結部はつけ置き洗いをしない。
- 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。
- イースト自動投入ケース・本体は、水につけたり、水をかけたりしない。

研磨粒子部分で洗わない

お手入れする

汚れるたびにお手入れする部品・箇所



こまめにお手入れして、
清潔・長持ち！

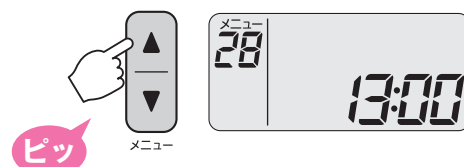
パンケース クリーニングのしかた

パンケースの汚れが気になる場合や甘酒を作る前には、以下の手順でクリーニングしてください。
※においが気になる場合は、クエン酸約20g(大さじ2杯)を水にとかして、クリーニングしてください。

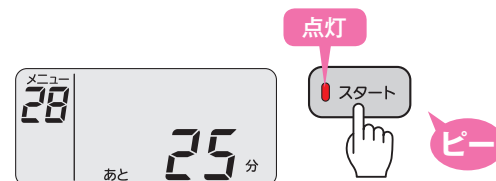
- 1 連結部をセットしたパンケースに水(付属の計量カップ3杯：約900mL)を入れ、角食パン用ふたをつけて本体にセットし、ふたを閉める。→P.13
※パンケースキャップは水がもれるため、使用しないでください。

- 2 差込プラグをコンセントに差し込む。

- 3 [メニュー] を押して、「メニュー 28」を選ぶ。



- 4 [スタート] を押す。(クリーニング時間の目安：約25分)



- 5 クリーニングが終わったら、「ピーピー」と8回鳴ってお知らせ。[取消] を押す。

- 6 冷めてからパンケースを取り出し、パンケースを洗う。→P.13・59

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、ふたの上にものをのせない。

ホームベーカリー Q & A

材料について

Q スkimミルクのかわりに他の材料を使える？

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

Q バターのかわりに他の材料を使える？

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

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

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

Q 国内産小麦の小麦粉でパンを作れる？

A パン作りには、タンパク質の多い(12～15%)強力粉が適しています。
国内産小麦で作った小麦粉は、タンパク質の量が少なめのものが多く、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かたに差がでます。
※日清製粉「カメリヤ」をおすすめします。

Q 専用小麦粉で作れる？

A ●食パン
パン専用小麦粉(最強粉)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、他の材料で作るとうまくできません。
グリコ栄養食品の「米粉パン用ミックス粉(こめの香：グルテンフリー)」を使ってください。→P.15

Q 専用ミックス粉(→P.15)はどのメニューで使える？

A 食パン・熟成食パン・角食パンで使えます。
熟成食パンの場合は、水を190mL、ドライイーストを1.5gにしてください。角食パンの場合は、水を170mL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 一般のパン作りの本の分量で作れる？

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

ホームベーカリー Q & A

材料について



Q 半斤のパンを作る？

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？

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

Q ごはん食パンに使えるごはんは？

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

Q 打ち粉は何を使うの？

A ●パンやめんには、強力粉を使ってください。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.50は、どこで買える？

A 百貨店・インターネット通信販売などでお買い求めいただけます。

Q わらびもち粉→P.57はどこで買える？

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

Q 一晩水に浸したもち米を使える？

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

焼きあがり後・できあがり後について



Q パンの形や高さが作るたびに違うのは？

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

Q パンの仕上がり、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 焼きあがったパンの角に、小麦粉がついているのは？

A 少量の小麦粉や生地が、まざらずにパンケースの角に残ることがあるためです。パンについて小麦粉はナイフなどで取り除いてください。

Q 生地がベタベタして、成形しにくいときは？

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

Q パン生地が、あまり発酵していない？

A 配合によっては、発酵の進みかたが遅いことがあります。生地の発酵が足りないときは、できあがった生地をすぐに取り出さず、ふたを閉めて10分くらいおいてください。それでも発酵が足りないときはメニュー番号:19「発酵1」で補うことができます(目安: 20～30分)。→P.46

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.39などに利用できます。

Q パンの上部がさけたようになるのは？

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

Q パンの底に大きな穴が開いているのは？

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

Q パンがうまく取り出せない？

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

Q パンが冷めると皮がかたい？

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

Q 1回につくれる食パン・生地の量はどれくらい？

A 1斤です。
粉の量は、基本の食パンメニューで250g、パン生地メニューで280g。
※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 パンのにおいが気になる(悪く感じる)？

A ●パンの焼きあがり直後は、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、パンのにおいが悪くなる場合があります。新鮮な材料を正確にはかってから使ってください。
●早焼き食パンは、イースト量が少し多いため、イーストのにおいがすることがあります。

Q 食パンや生地を冷凍保存するときは？

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

Q 市販の乾燥パスタと食感が違う？

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

Q めんがうまく切れない？

A 正確に計量し、生地に打ち粉を充分してください。

うまくできない？

こんな状態

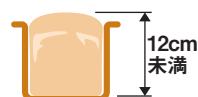
ふくらみが足りない

高さが低い

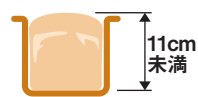


焼きあがりの高さの目安

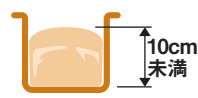
食パン
熟成食パン
ソフト食パン
リッチ食パン
プリオッシュ風食パン
ごはん食パン



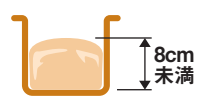
早焼き食パン
全粒粉食パン



フランスパン



ライ麦食パン
米粉食パン
(小麦ゼロ)



角食パンのふくらみが足りず
角型にならない

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

角食パンケースふたの
穴からはみ出る



日によってふくらみが違う



ご確認いただくこと

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

【小麦粉】

- ◆少なすぎませんか？
- ◆はかりを使って重さをはかりましたか？（計量カップではからない）
- ◆タンパク質12～15%以外の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.15・25（全粒粉やライ麦粉などは高さの低いパンになりやすいので、高さを出したいときは、まぜる強力粉の割合を増やす）

【砂糖】

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

【塩】

- ◆多すぎませんか？

【油脂（バター）】

- ◆入れ忘れていませんか？
- ◆少なすぎませんか？
- ◆オリーブオイルなど液体状の油脂を使っていますか？

- 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・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？
- ◆夏場（気温の高い時期）は、過発酵になりやすく、ふくらみすぎたり、中央部がくぼんだパンになることがあります。室温が25度以上のときは、約5度の水を使ってください。
- ◆冬場（気温の低い時期）は、発酵不足になりやすく、ふくらみの悪いパンになることがあります。ふくらみが悪いときは、約20度の水を使ってください。または、水を10mL増やしてみてください。
- ◆室温が低すぎませんか？水や強力粉などの材料がすべて冷たい場合、ふくらみが悪くなることがあります。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足りないときは、水を10mL増やしてみてください。
- ◆室温が25度以上のときは、約5度の冷水を使っていますか？
- ◆水温が高すぎませんか？30度以上の水を使うと、酵母の発酵が弱まります。
- ◆ライ麦食パン・米粉食パン（小麦入り）のときは、常に約5度の冷水を使っていますか？

【ドライイースト】

- ◆イースト自動投入ケースが汚れたり、ぬれたり、湿ったりしていませんか？→P.16・59
- ◆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。
- ◆予備発酵のいらないものを使っていますか？
- ◆発酵力が弱くなっていませんか？（開封後は、密封して冷蔵庫に保存する→P.15）
- ◆イースト自動投入ケースを使わない場合、入れる順番を間違っていないですか？（イースト自動投入ケースに入れる、または、液体にふれないよう材料の最後に入れる→P.16）

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

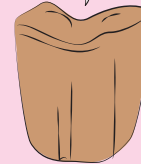
- ◆粉が多すぎませんか？
- ◆塩を入れないで作っていませんか？
- ◆夏場（気温の高い時期）は、過発酵になりやすく、ふくらみすぎたり、中央部がくぼんだパンになることがあります。室温が25度以上のときは、約5度の水を使ってください。

- 標高1000mを超える地域では、ふくらみすぎることがあります。

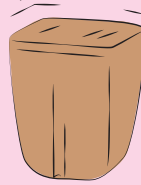
- 下記のような条件のときは、特にふくらみや形が変わることがあります。
 - ・夏場など室温が高いとき。
 - ・運転中に室温が変化したとき（エアコンを途中で切ったときなど）。
 - ・保存状態が悪かったり、賞味期限が切れたドライイーストを使ったりしたとき。

こんな状態

外側は焼けているが
上部が大きく凹んでいる



天面が平らで四角い

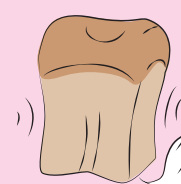


全体が白く、
ダンゴ状になっている



側面や上部が凹む

側面や底が
ベタつく



底に大きな穴があく

つぶれる

上部が凸凹になっている
形が悪い

粉の状態のままで、焼けていない

焼色が濃い

思った色に焼きあがらない

上部が部分的にこげる

ご確認いただくこと

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

- 米粉食パン（小麦ゼロ）は、天面が白く、平らに焼きあがりますが正常です。

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

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

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

- ◆焼きあがったパンを取り出すときに、パンケースの底の部分をさわりましたか？（焼きあがって、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します。

- ◆水の量が少なすぎませんか？
- ◆粉の量が多すぎませんか？

- ガス抜きの工程で生地が片寄り、形がいびつになることがあります。

- ◆羽根をセットし忘れていませんか？
- ◆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セットされていたか？→P.13・17

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

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

- 焼き色を変える（焼き選択→P.18）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。

うまくできない？

こんな状態	ご確認くださいこと
外皮がかたい	●冷ましてから(人肌程度)ポリ袋に入れておくと、やわらかくなります。
周囲に粉が残っている	◆粉が多すぎませんか？ ◆水が少なすぎませんか？ ◆米粉食パン(小麦ゼロ)の場合、粉落としをしましたか？ ◆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・もち羽根をセットしていませんか？
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？水が少ないと生地がかたくなり、うまくこねられないことがあります。うまくこねられないときは、水を10～20mL増やしてみてください。
発酵させた生地がベタベタする	●発酵が長すぎると、ベタベタした仕上がりになります。 ※発酵時間はパンの種類などによりますが、一般に、ふくらんだ生地を指先でかるく押さえ、ゆっくり戻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(グルテンフリー)」を使っていますか？→P.15 ●小麦粉を使ったパンに比べ、米粉食パンはふくらみが小さくなります。
予約をすると、米粉パンがうまくできない	◆予約をすると、粉落としができないため、パン表面に粉が残ります。
ごはん食パンの粒残りが気になる	●ごはんがかたい場合は、一度あたためてから常温まで冷まし、分量の水でよくほぐして、ふやかす時間をのばしてください。(30～40分程度) ●それでも気になる場合は、ごはんに分量の水を加え、フードプロセッサーなどでペースト状にしてからお使いください。
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。

パン(その他)

こんな状態	ご確認くださいこと
うどん・パスタ 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、時間がたっていますか？ ◆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。
ジャム 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.54
もち 粒々が残っている	◆もち米が多すぎませんか？ ◆水が少なすぎませんか？ ◆もち米の水切りするとき、米が乾燥しすぎていませんか？(空調の風に直接あたっているなど) ◆古米を使っていますか？ ◆うるち米がまざっていませんか？
やわらかすぎる	◆水が多すぎませんか？ ◆もち米を水に浸しませんでしたか？水に浸す必要はありません。
わらびもち うまくできない ダマになる かたすぎる	◆材料を分量どおりに入れていますか？ ◆わらびもち粉と砂糖をよく溶かしましたか？
できあがり透過していない(白濁している)	◆かんしょでんぶんが主原料のわらびもち粉を使っていますか？ 全体の量を1割減らしてください。→P.57
かたい粒が残る	◆かたいごはんや乾燥したごはんを使っていますか？あたたかくやわらかいごはんを使ってください。 ●米麴の種類によっては、かたい粒が残ることがあります。
甘酒 甘みが少ない 分離する	◆材料を入れたとき、よくかきまぜましたか？ ◆水・ごはんが多すぎませんか？ ◆米麴が少なすぎませんか？

うどん・パスタ

ケーキ

ジャム

もち

わらびもち

甘酒

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。	17
スタート を押しても動かない。	米粉食パン(小麦ゼロ) (メニュー番号: 11)を選んだときではありませんか。 「ねかし」の工程からはじまるので最初は動きません。		4・5
	スタート後1分間、室温やパンケースの温度を検知しているため、羽根がまわらないメニューがあります。		4・5
	発酵1・発酵2・焼き・甘酒・パンケースクリーニング(メニュー番号: 19～21・27・28)を選んだときではありませんか。		46・47・58・60
スタート を押すと「ピピピッ」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、本体内側を充分に冷やしてから、再度使う。	
	パンケースが正しくセットされていますか。	パンケースを正しくセットする。	13
スタート を押すと「ピピピッ」と音が鳴り、予約できない。	予約できない時刻に合わせていませんか。	予約可能な時刻に合わせる。	18
	現在の時刻表示は合っていますか。	時刻を正しく合わせる。	12
	パンケースが正しくセットされていますか。	パンケースを正しくセットする。	13
予約 を押すと「ピピピッ」と音が鳴り、予約できない。	予約できないメニューを選んでいませんか。	予約できるメニューを選ぶ。	18
	表示部に「0:00」が点滅していませんか。	現在時刻を合わせてから、予約する。	12
予約した時刻にできあがっていない。	スタート を押しましたか。 現在の時刻表示は合っていますか。	スタート を押さないと、予約は完了しません。 時刻を正しく合わせる。	18 12
差込プラグをコンセントに差し込んだとき、表示部に「0:00」が点滅する。	差込プラグを抜き、再度、差し込むと、現在時刻や予約時刻が消えませんか。	リチウム電池が切れています。 新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.71」に記載のタイガーお客様相談窓口まで修理をご依頼ください。	12
差込プラグをコンセントに差し込んだだけで動く。	前回使ったとき、作動途中で 取消 を押さずに、コンセントを抜きませんでしたか。 再び電源が入ったときに、前回の工程の続きから作動します。	取消 を押し、キー操作をやり直す。	
材料がうまくまざらない。 途中で羽根の回転が止まる。 粉の状態のまま焼けていない。	材料が多すぎたり、かたい材料が羽根に引っかかりたりしていませんか(保護装置が働き、途中で回転が止まります)。	材料を正しく計量する。 引っか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・連結部をセットし忘れていませんか。	羽根・連結部を正しくセットする。	13・16
	パンケースが正しくセットされていますか。	パンケースを正しくセットする。	13・17
	パンケースの羽根取り付け軸が、かたくてまわらなくなっていますか。	羽根取り付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、または「連絡先→P.71」に記載のタイガーお客様相談窓口まで修理をご依頼ください。	59
	イースト自動投入ケース・自動具材ミックスケースを開かない。	イースト自動投入ケース・自動具材ミックスケースを正しくセットしましたか。	13・16・19
羽根が回らない。 パンケースから水がもれる。 本体に水がたまる。	連結部・連結部パッキンが正しくセットされていますか。	連結部・連結部パッキンを正しくセットする。	13

こんなとき	ご確認くださいこと	直しかた	参照ページ
連結部とパンケースがセットできない。パンケースがぐらついてセットできない。	連結部パッキンを逆にセットしていませんか。	連結部パッキンを正しくセットする。	13
羽根ががたつく。	羽根と羽根取り付け軸の間にすき間を設けているためです(先端で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が黒くなる。	パンケースの着脱時やこねるときにこすれて、黒くなることがあります。	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、生地をこねるときの音で、故障ではありません。		
	「ギューギュー」「バタバタ」という音は、生地をこねたり、ガス抜きするときやもちをつくときの音で、故障ではありません。		
	「カチ」「カチ」という音は、イースト自動投入ケースが開閉する音で、故障ではありません。		16
	「ガタン」という音は、自動具材ミックスケースが開くときの音で、故障ではありません。		19
	調理中は、自動具材ミックスケースをセットしていなくても、具材投入スイッチが作動するため、「カチン」という音がしますが、故障ではありません。		
	「ブーン」という音は、冷却ファンが作動している音で、故障ではありません。		
	「ジュー」や「ジリジリ…」という音は、IHが作動している音で、故障ではありません。		
	「カタカタ」と大きな音がして、パンケースがはずれていませんか。	パンケースを正しくセットする。	13・17
	差込プラグから火花が飛ぶ。	差込プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがありますが、IH方式固有のもので故障ではありません。	
	樹脂や金属がこすれたようなにおいがする。	使いはじめのうちは、樹脂などのおい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。	
蒸気孔・排気孔から、わずかに煙が出たり、においがする。	本体内部に、材料や具材がこびりついていませんか。	使用後は必ずお手入れする。	59・60
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある。		樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。	
「E02」が表示され、「ピピピピピ…」という音がする	本体をカーペットなどの上や、室温の高い場所に置いていると、吸・排気孔がふさがれ、温度が上昇し、E02が表示されます。そのような場合は、以下の手順で処置してください。 ①差込プラグを抜く。 ②吸・排気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動する。 ③再度、差込プラグをコンセントに差し込み、キー操作を行う。 ※それでも反応しない場合は本体の異常です。差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.71」に記載のタイガーお客様相談窓口まで修理をご依頼ください。		
「E02」以外の「E」からはじまる表示が出た	差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.71」に記載のタイガーお客様相談窓口まで修理をご依頼ください。		

停電があったとき

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

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

仕様

電源		100V 50-60Hz	外形寸法*2 (cm)	幅	22.9
消費電力*1 (W)	ヒーター	700		奥行	30.9
	モーター	30		高さ	32.3
質量*2 (kg)		6.8	温度過昇防止装置(温度ヒューズ) (度)		152
			コードの長さ*2 (m)		1.0

*1 差込プラグを差し込んだだけの消費電力は、約0.8W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250 g	15	パン生地	小麦粉280 g	
2	熟成食パン		16	ピザ生地		
3	早焼き食パン	小麦粉280 g	17	米粉パン生地(小麦ゼロ)	米粉300 g	
4	ソフト食パン	小麦粉250 g	18	単 独 の 工 程	生地こね	小麦粉250 ～ 290 g
5	リッチ食パン		19		発酵1	—
6	ブリオッシュ風食パン	小麦粉240 g	20		発酵2	
7	フランスパン	小麦粉250 g	21		焼き	
8	ライ麦食パン		22	うどん・パスタ生地	小麦粉300 g	
9	全粒粉食パン		23	ケーキ	小麦粉170 g	
10	ごはん食パン	小麦粉220 g	24	ジャム	果実300 g	
11	米粉食パン(小麦ゼロ)	米粉300 g	25	もち	もち米280 ～ 420 g(2 ～ 3合)	
12	角食パン	小麦粉280 g	26	わらびもち	わらびもち粉100g	
13	早焼き角食パン		27	甘酒	ごはん300g 米麴200g	
14	リッチ角食パン					

消耗品・別売品のお買い求めについて

お買い上げの販売店、タイガーホームベーカリー取扱店、消耗品・別売品のご購入サイト→P.71 などでお買い求めください。

- ◆パンケース ◆パン羽根 ◆めん・もち羽根
- ◆専用ミックス粉→P.15
- ◆イースト自動投入ケース
- 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)
- ◆自動具材ミックスケース
- 品番：KBC-MX10
- ◆計量カップ ◆計量スプーン
- ◆角食パン用ふた ◆連結部
- ◆連結部パッキン ◆パンケースキャップ

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.61～63、「うまくできない?」→P.64～67、「故障かな?」→P.68・69 をご覧になり、お調べください。それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

- 1保証書の内容のご確認と保管のお願い
- 保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、「販売店印およびお買い上げ日」をご確認の上、内容をよくお読みになり、大切に保管してください。
- 2保証期間はお買い上げの日から1年間です。(消耗品は除きます。)
- 保証書の記載内容に基づき修理いたします。くわしくは保証書をご覧ください。
- 3修理を依頼される時
- 保証書期間内
- … 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)
- 4IH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。

1連絡先

タイガー魔法瓶株式会社

本社
〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

使いかた・修理のご相談 お客様ご相談窓口

ナビダイヤル
(全国共通番号)

0570-011101

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

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

消耗品・別売品のご購入サイト

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

修理に関するご案内・受付サイト

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

ホームページアドレス <https://www.tiger.jp/>
※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。