

ふっくらパン屋さん

取扱説明書／料理集

HBD410



ご購入上げまことにありがとうございます。
お取り扱いに際しては、この取扱説明書を必ず
お読みのうえ正しくお使いください。
お読みになった後はお使いになる方がいつでも
見られる所に大切に保管してください。また、
取扱説明書は商品の一部ですので、商品の転売
譲渡に際しては必ずいっしょに引き渡してくだ
さい。

もくじ

ページ

お使いになる前に

安全のために必ずお守りください	1
使用上のご注意	2
各部のなまえ	3
操作部のなまえとはたらき	4
パンを焼く前に	5

焼き上げまで

山形パンを作りましょう	7
タイマーを使う場合	10

山形パンメニュー

食パンメニュー	11
ソフト食パンメニュー	15
フランスパン風メニュー	16
マフィン風メニュー	18

生地づくり

手作りパンを作りましょう	21
手作りメニュー	22

ご愛用の手引き

お手入れのしかた	34
パン作りのQ&A	35
おいしく食べるために	37
修理を依頼する前に	38
こんな表示が出たときは	41
アフターサービスについて	42
仕様	42

安全のために必ずお守りください

ここに示した注意事項は製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための重要事項を警告、注意に分けて示します。必ずお守りください。

警告

取り扱いを誤ると、死亡または重傷を負う可能性があります。

注意

取り扱いを誤ると、傷害または物的損害が発生する可能性があります。

警告



- 本体の水洗いはしない。
感電の原因になります。



- 湿気の多い場所で使用したり放置しない。
感電の原因になります。



注意



- 焼き上げ中、焼き上げ直後は熱いので蒸気口、ふた、本体に顔や手を近づけない。
やけどの原因になります。
特にお子様にはご注意ください。



必ず実施

- 使用中は、壁、カーテンなどから本体を5cm以上はなす。
火災の原因になります。



- 電源はタコ足配線にしない。発熱による火災の原因になります。
- 電源コードをもって電源プラグを抜かない。(必ずプラグを持つ。)コードに傷が付き感電やショートによる発火の原因になります。
- 電源プラグを持ちときは、ぬれた手でさわらない。
感電の原因になります。



- 電源コードは無理に曲げたり、ねじったり、強く束ねたり、引っ張ったり、重いものをのせたり、加工したり、足に引っ掛かるような状態にしない。(コードが傷みます。)
- 電源コードや電源プラグは傷んだまま使わない。
感電やショートによる発火の原因になります。



分解禁止

- お客様ご自身の修理・改造はしない。
火災や感電の原因になります。
修理は販売店へご依頼ください。

使用上のご注意

使用上の注意

- テーブルクロス、じゅうたん、ぐらついた台の上など不安定な所で使わない。



- バン作り以外には使わない。



- 決められた容量以上で使わない。
焼き上がりが悪くなり、ふたの内側にパンがついてしまいます。



- 使用中にプラグは抜かない。
運転が止まってしまい、再スタートしても焼き上がりません。(P.41をご覧ください。)



- ふきんをかけない。
蒸気が出なくなり、ふたの変形や変色の原因になります。



- ふたを開けたままにしない。
ふたを開けたまま使用しますとパンがうまく焼き上がりません。



- パンケースを水につけない。
回転軸が故障する原因になります。
(水洗いは内面のみにしてください。)



- パンケースはていねいに扱う。
パンケースを変形させるとパンのできばえに影響します。

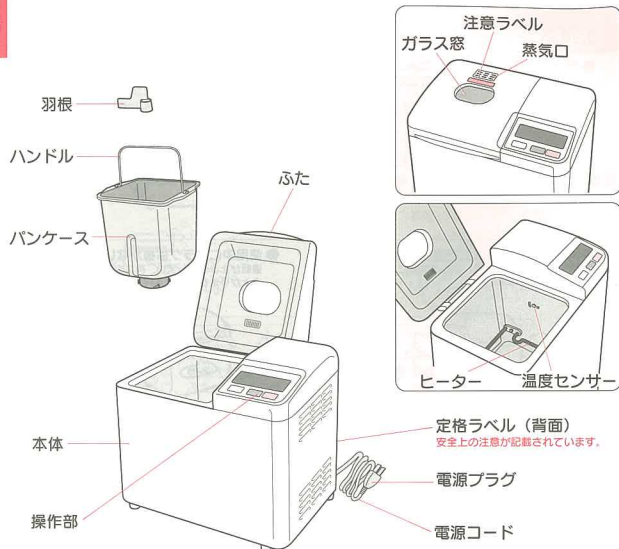


使用後は

- 庫内はいつもきれいに。
汚れやパンくずをためたままにしておくと、異臭の原因となります。

- 長期間保管するときは、本体、パンケース、羽根のよごれや水分をふきとって十分乾燥させて保管する。

各部のなまえ



付属品

- 計量カップ（1個）
水などを量ります。



- 計量スプーン（1個）
（市販の計量スプーンとは異なります。）
砂糖などを量ります。



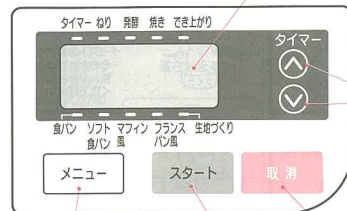
- すりきり1杯
（食パンメニューのイースト計量に使用します。）
- 8分目
（ソフト食パン、フランスパンメニューのイースト計量に使用します。）

※必ず付属のスプーンをお使いください。

操作部のなまえとはたらき

表示部

- でき上がりまでの時間、選んだメニュー、現在行っている調理の工程が表示されます。



タイマーキー



- タイマーをセットするときに押します。
- 押すごとに10分ずつ進む
- 押すごとに10分ずつ戻る
- 押し続けると早送りになります。

※「マフィン風」、「生地づくり」のメニューはタイマーセットができません。

メニューキー



- メニューを選ぶときに押します。
- 押すごとにメニュー表示が順番に変わります。
- 食パン・ふつう
- 食パン・こいめ
- ソフト食パン
- マフィン風
- フランスパン風
- 生地づくり
- 各メニューのでき上がりまでの時間を表示します。

スタートキー



- すぐ始めるとき、タイマーをセットしてスタートさせるときに押します。
- スタート後は行っている調理工程を表示します。

取消キー

- スタート後取り消したいときや、でき上がり後通電を止めるときに押します。
- 表示が消えます。
- ※スタートさせたあとに取り消すときは、少し長めに（1秒以上）押してください。

パンを焼く前に

●パンの材料たち

ドライイースト



パンをふくらませる生物・予備発酵のいらないものを使います。
適当な温度、水、糖分を与えると活動して、炭酸ガスを作ります。
※必ず温度のドライイーストをご使用ください。
天然酵母、生イースト等は使用できません。
(白濁製粉スーパーカメラヤをお勧めします。)

スキムミルク



風味をよくし、栄養価を高めます。

マーガリン/バター



パンが固くなるのを防ぐ・風味をよくし、パンをやわらかく仕上げます。

小麦粉



パン作りには、ふつうたんぱく質の多い強力粉を使います。
(種類により薄力粉を混ぜることもあります。)
水でねると「グルテン」というタンパク質が形成されて空気を包むのでパンがふくれます。

砂糖



イーストの発酵を助ける・その上、甘味、香り、焼き色、ツヤを出し、やわらかく仕上げます。

塩



イーストの働きをコントロール・グルテンを安定させ、しっかりした生地になります。

水



小麦粉に加えると、パンの形をつくるグルテンが形成されます。水の温度で生地温を調節し、イーストが適切に発酵する状態にすることができます。

パン作りの道具たち、これだけはそろえましょう。

自動パン作りのとき

パン切りナイフ (10g単位以下のもの)



手作りのとき



※パン切りナイフは必ず用意してください。(特にソフト食パンを切るときはパン切りナイフが必須です。)

○パン作りのしくみ

1 ねり



●パン生地材料をねり合わせます。
ねり合わせることで小麦粉に含まれるタンパク質がからみ合い粘りが出てきます。

2 一次発酵



●一定温度に生地を保つことによりイーストの働きを促進させます。

3 ガス抜き



●一次発酵でたまったガスを抜き酸素を供給します。

4 二次発酵



●再び生地を発酵熟成させます。

5 ガス抜き



●再びガスを抜き酸素を供給し成形発酵に備えます。

6 成形発酵



●パンの形にする仕上の発酵です。

7 焼き上げ



●焼いてパンの状態に仕上げます。

8 取り出し



●蒸気を逃がします。

○各メニューのでき上がり時間

○食パン



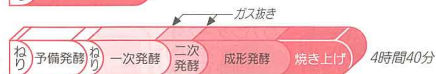
○ソフト食パン



○マフィン風



○フランスパン風

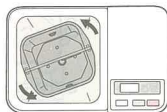


○生地づくり



山形パンを作りましょう〈焼き上げまでの使用方法〉

- 1 本体からパンケースを取り出します。 2 パンケースに羽根をセットします。

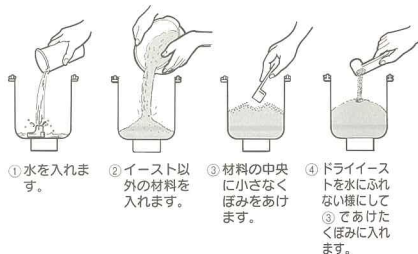


○ ハンドルの両端を持って矢印（ゆるむ）の方向に回し、取り出してください。

○ 羽根取り付け軸と羽根の穴の形を合わせ、確実に取り付けます。
羽根が浮いているとパンができません。

- 3 パンケースに材料を入れます。

○ 次の順序で入れてください。



材料は正しくはかりましょう。

●付風のスプーンの場合



材料は、乾いたスプーンではかりましょう。

●付属の計量カップの場合



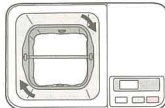
※ 材料配合はP.11の各メニューをご覧ください。

※ 夏場など室温が高いとき（28℃以上）は、パンのでき上がりが悪くなるので必ず冷水（約5℃）を使い、粉などの材料も冷やしておきます。また、冬場など室温が低い（約10℃以下）ときは、ぬるま湯（約30℃）をお使いください。

- 4 パンケースを本体に入れます。

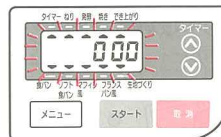


○ パンケース外側の水分をふき取って、しずかに入れてください。

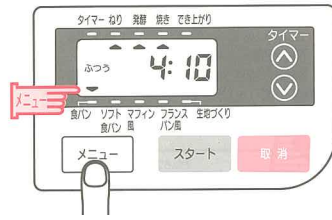


○ ハンドルを持って矢印（しめる）の方向に回し確実に固定します。

- 5 ふたをして、電源プラグをコンセントに差し込みます。

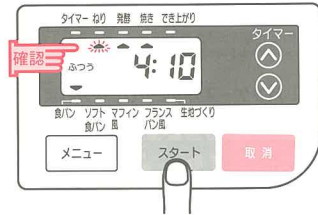


- 6 メニューを選びます。



○ メニューキーを押し、お好みのメニューを選びます。

- 7 スタートさせます。



○ スタートすると選んだメニュー、行っている工程、でき上がりまでの残り時間（1分きざみ）を表示します。

食パン ……焼き上がりまで
焼色 ふつう4時間10分
こいめ4時間20分
お好みの焼き色で山形パンができます。



ソフト食パン ……焼き上がりまで
4時間50分
皮はやわらかく、中はふんわりとした山形パンができます。



マフィン風 ……焼き上がりまで
1時間50分
アメリカンマフィン風の焼き上がりで、おやつに最適です。



フランスパン風 ……焼き上がりまで
4時間40分
皮が香ばしいフランスパン風の山形パンができます。



8 パンケースを取り出します。

- プザーが鳴り「でき上がり」の表示が点滅したら「取消」キーを押し、ミトンを使ってパンケースを取り出します。



- パンケースはふちにある矢印(ゆるむ)の方向に回してください。

9 パンを取り出します。



- パンケースを逆さに持ち上下に数回振りパンを取り出します。



- しばらく網の上などにのせ、冷めます。

- ※ 焼き上がったパンはすぐに取り出してください。長時間放置すると表面がべたついたり型くずれすることがあります。
- ※ 連続してお使いになるときは、本体が完全に冷えてから(約1時間後)スタートさせてください。



保温について

焼き上がり後、保温のため自動的に1時間はヒーターに通電されています。パンケースを取り出すときは、必ず「取消」キーを押してください。

タイマーを使う場合

- パンケースの取り出しからメニュー選びまではP.7、8の1~6と同じ手順で行ってください。(スタート キーは押しません。)
- ※ 「マフィン風」、「生地づくり」のメニューはタイマーセットができません。
- ※ 「食パン」の中でレーズン、野菜、卵、牛乳を入れてパンを焼く場合、タイマーはご使用にならないようお願いいたします。(詳しくはP.35をご覧ください。)

1 でき上がりまでの時間をセットします。

例

現在の時刻が午後9時で翌朝6時30分に食パン焼色ふつうメニューを焼き上げたいとき、現在の時刻から翌朝6時30分までは9時間30分ありますのでタイマーを9:30にセットします。



- タイマー 上キーを押すと10分単位で表示が進み、押し続けると早送りになります。

タイマーセット時間			
メニュー	最短	最長	
食パン	焼色ふつう	4時間20分	13時間
	焼色こいめ	4時間30分	
ソフト食パン	5時間		
フランスパン風	4時間50分		

✓ キーの使い方

- ・進みすぎた時間を戻す。
- ・すばやく長時間のタイマーセットをする。
- ・初めに押すと13:00が表示され、押し続けると10分単位で戻ります。

12:50 12:40

10 電源プラグを抜きます。

- 電源プラグをしっかり持って、コンセントから抜いてください。

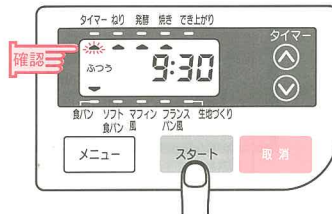


11 パンケースの中に少し水を入れます。



- 羽根についた生地を水にひたしておきます。生地がふやけたら水を捨て、パンケース、羽根を洗います。

2 タイマーをスタートさせます。



- スタートすると焼き上がりまでの残り時間を1分さきみて表示します。

9:29 → 9:28 ..

山形パンメニュー

タイマータイマーが使えます。
タイマータイマーを使わないでください。

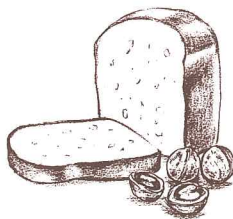
食パンメニュー ●メニューキーで食パンを選んでください。

※食パンのイーストを計量する場合は、必ず付属の計量スプーン④すりきり1杯に合わせて計量してください。

食パン

タイマー

強力粉	280g
水	190mℓ
砂糖	大スプーン 2 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	15g
スキムミルク	大スプーン 3
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)



レーズンパン

タイマー

強力粉	280g
水	190mℓ
砂糖	大スプーン 2 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	15g
スキムミルク	大スプーン 3
レーズン	50g
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

にんじんパン

タイマー

強力粉	280g
水	160mℓ
砂糖	大スプーン 2 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	15g
スキムミルク	大スプーン 3
すりおろしたにんじん	50g
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

くるみパン

タイマー

強力粉	280g
水	190mℓ
砂糖	大スプーン 2 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	15g
スキムミルク	大スプーン 3
くるみ	50g
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

※くるみは粗くぎざみます。

カレー粉パン

タイマー

強力粉	280g
水	190mℓ
砂糖	大スプーン 2 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	15g
スキムミルク	大スプーン 3
カレー粉	大スプーン 1 1/2
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

コーヒージャワ

タイマー

強力粉	280g
水	190mℓ
砂糖	大スプーン 2 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	15g
スキムミルク	大スプーン 3
インスタントコーヒー	大スプーン 1
くるみ	50g
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

※くるみは粗くぎざみます。

全粒粉パン

タイマー

強力粉	250g
全粒粉	30g
水	190mℓ
砂糖	大スプーン 2 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	15g
スキムミルク	大スプーン 3
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

かぼちゃパン

タイマー

強力粉	280g
水	170mℓ
砂糖	大スプーン 2 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	15g
スキムミルク	大スプーン 3
ゆでたかぼちゃ	50g
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

※ゆでたかぼちゃは皮をむき、フォークの背などでつぶします。

ミルクリッチパン

タイマー

強力粉	280g
水	70mℓ
牛乳	100mℓ
塩	小スプーン 1
マーガリン	15g
加糖練乳	40g
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

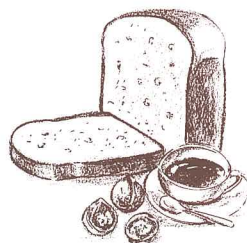
※牛乳は室温にもどしておきます。

野菜パン

タイマー

強力粉	280g
水	60mℓ
野菜ジュース	100mℓ
砂糖	大スプーン 1 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	15g
スキムミルク	大スプーン 1
冷凍ミックスベジタブル	60g
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

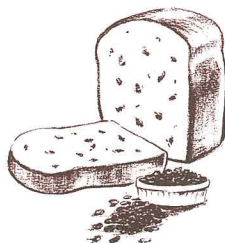
※ミックスベジタブルは解凍をし、よく水をきっておきます。



コーンパン

タイマー

強力粉	280g
コーンミール	10g
水	160mℓ
砂糖	大スプーン 1 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	15g
スキムミルク	大スプーン 2
缶詰コーン (つぶ状)	50g
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)



※ コーンはよく水をきっておきます。

バナナパン

タイマー

強力粉	280g
水	90mℓ
砂糖	大スプーン 1 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	15g
スキムミルク	大スプーン 1
卵 (Mサイズ)	1個
バナナ	80g
シナモン	小スプーン 1/2
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

※ バナナはフォークの背などでつぶします。

チーズパン

タイマー

強力粉	280g
水	170mℓ
砂糖	大スプーン 1
塩	小スプーン 1
マーガリン	15g
スキムミルク	大スプーン 2
クリームチーズ	70g
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

※ クリームチーズは1cm角の大きさに切ります。

ヨーグルトパン

タイマー

強力粉	280g
水	150mℓ
はちみつ	20g
塩	小スプーン 1
マーガリン	15g
スキムミルク	大スプーン 1
プレーンヨーグルト	60g
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

生クリームパン

タイマー

強力粉	280g
水	150mℓ
生クリーム	30mℓ
塩	小スプーン 1
マーガリン	15g
ホワイトチョコレート	20g
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

※ ホワイトチョコレートは細かくきざめます。

ポテトパン

タイマー

強力粉	280g
水	160mℓ
砂糖	大スプーン 1 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	15g
スキムミルク	大スプーン 2
ゆでたじゃがいも	50g
ドライパセリ	小スプーン 1
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

※ ゆでたじゃがいもは、フォークの背などでつぶします。

ビリビリパン

タイマー

強力粉	280g
水	180mℓ
砂糖	大スプーン 1 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	15g
スキムミルク	大スプーン 2
トマトペースト	20g
一味唐辛子	小スプーン 1
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

※ ゆでたほうれん草、ペーコンは細かく切ります。

ブルーパン

タイマー

強力粉	280g
水	170mℓ
砂糖	大スプーン 1 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	15g
種ぬきブルー	50g
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

※ ブルーは1cm角の大きさに切ります。

ピーマン&サラミパン

タイマー

強力粉	280g
水	180mℓ
砂糖	大スプーン 1 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	15g
スキムミルク	大スプーン 2
ピーマン	20g
サラミ	20g
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

※ ピーマン、サラミは5mm角の大きさに切ります。

無塩パン

タイマー

強力粉	280g
水	190mℓ
砂糖	大スプーン 2 1/2
マーガリン	15g
スキムミルク	大スプーン 3
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

ソフト食パンメニュー ●メニューキーでソフト食パンを選んでください。

※ソフト食パンメニューのイーストを計量する場合は、必ず付属の計量スプーン(小)内側の線(0.8)に合わせて計量してください。

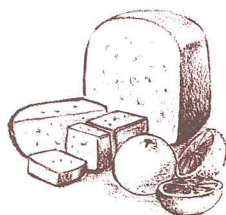
ソフト食パン タイマー	
強力粉	250g
水	180mℓ
砂糖	大スプーン 2
塩	小スプーン 1
マーガリン	30g
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)



スイートパン タイマー	
強力粉	250g
水	170mℓ
砂糖	大スプーン 3 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	30g
スキムミルク	大スプーン 2
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

フルーツミックスパン タイマー	
強力粉	250g
水	160mℓ
砂糖	大スプーン 2
塩	小スプーン 1
マーガリン	25g
スキムミルク	大スプーン 2
ドレンチェリー	10g
オレンジピール	20g
レーズン	30g
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

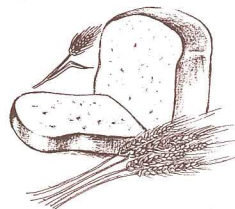
※ドレンチェリー、オレンジピールはレーズンと同じ大きさに切ります。



フランスパン風メニュー ●メニューキーでフランスパン風を選んでください。

※フランスパン風メニューのイーストを計量する場合は、必ず付属の計量スプーン(小)内側の線(0.8)に合わせて計量してください。

フランスパン風 タイマー	
強力粉	250g
水	180mℓ
砂糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	4g
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)



ごまパン タイマー	
強力粉	250g
水	180mℓ
砂糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	4g
いりごま	大スプーン 2
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

ふすまパン タイマー	
強力粉	250g
水	180mℓ
砂糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	4g
ふすま	大スプーン 2
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

※ふすまは健康食品を扱っている店や、売り場等で手に入れることができます。

胚芽パン タイマー	
強力粉	250g
水	180mℓ
砂糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	4g
胚芽	大スプーン 2
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

杜仲茶パン タイマー	
強力粉	250g
水	180mℓ
砂糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	4g
杜仲茶の葉	小スプーン 2
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

※胚芽は軽く炒ります。

※胚芽は健康食品を扱っている店や、売り場等で手に入れることができます。

ビールパン

タイマー

強力粉	150g
薄力粉	100g
一度沸騰させたビール	180ml
砂糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1
ショートニング	4g
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

※ ビールは一度沸騰させて、室温まで冷まします。

オートミールパン

タイマー

強力粉	250g
オートミール	30g
水	180ml
砂糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	4g
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

焦干しパン

タイマー

強力粉	250g
水	180ml
砂糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1
ショートニング	4g
焦干し(粉末)	小スプーン 1
青のり	大スプーン 1
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

※ 焦干しは粉末タイプのものを使います。

ライ麦パン

タイマー

強力粉	250g
ライ麦粉	30g
水	190ml
砂糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	4g
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

ライトグラハムパン

タイマー

強力粉	250g
グラハム粉	30g
水	190ml
はちみつ	5g
塩	小スプーン 1
マーガリン	4g
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

ゆかりパン

タイマー

強力粉	250g
水	180ml
砂糖	大スプーン 1/2
マーガリン	4g
ゆかり御飯の素	大スプーン 1
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

マフィン風メニュー

- メニューキーでマフィン風を選んでください。
- ※卵がたっぷり入ったアメリカンマフィン風の焼き上がりです。
- マフィンはいーストを使う山形パンよりも小さめに焼き上がりですが異常ではありません。
- マフィンの材料は材料表にのっている順番どおりに入れてください。
- マーガリンは一かたまりのままではなく、バターナイフ等でくずしてから入れてください。
- 卵は溶いてから入れてください。
- 薄力粉とベーキングパウダーは合わせ、ふるっておきます。

アメリカンマフィン

①マーガリン	120g
②砂糖	170g
③卵 (Mサイズ)	4個
④薄力粉	260g
⑤ベーキングパウダー	10g

バナナ&くるみマフィン

①マーガリン	100g
②砂糖	120g
③卵 (Mサイズ)	3個
④バナナ	100g
⑤くるみ	70g
薄力粉	260g
ベーキングパウダー	10g

※ バナナはよく熟れたものを使い、フォークの背などでつぶします。
※ くるみは粗くきざみます。

チョコレートマフィン

①マーガリン	120g
②三温糖	130g
③卵 (Mサイズ)	4個
④チョコチップ	50g
⑤薄力粉	250g
⑥ベーキングパウダー	10g
ココア	20g

※ 薄力粉、ベーキングパウダー、ココアを合わせてふるいます。

レーズンマフィン

①マーガリン	100g
②砂糖	150g
③卵 (Mサイズ)	4個
④レーズン	100g
ラム酒	大スプーン 2
薄力粉	270g
⑤ベーキングパウダー	10g

※ レーズンにラム酒をふりかけ、しばらくひたしておきます。水気をきったレーズンを、ふるった薄力粉とベーキングパウダーに加え軽く混ぜます。

オレンジマフィン

①マーガリン	100g
②砂糖	100g
③卵 (Mサイズ)	2個
④オレンジジュース	30ml
⑤ヨーグルト	80g
⑥オレンジピール	50g
⑦オレンジキュラソー	大スプーン 1
薄力粉	260g
⑧ベーキングパウダー	10g

※ 5mm角程に切ったオレンジピールにオレンジキュラソーをふりかけ、しばらくひたしておきます。水気を切ったオレンジピールを、ふるった薄力粉とベーキングパウダーに加え、軽く混ぜます。

抹茶&甘納豆マフィン

①マーガリン	120g
②三温糖	120g
③卵 (Mサイズ)	4個
④薄力粉	260g
⑤抹茶	15g
⑥ベーキングパウダー	10g
⑦甘納豆	90g

※ 薄力粉と抹茶、ベーキングパウダーは合わせてふるっておきます。そこに甘納豆を加えて軽く混ぜます。

さつま芋マフィン

①マーガリン	100g
②砂糖	80g
③卵 (Mサイズ)	3個
④さつま芋	150g
⑤薄力粉	260g
⑤ベーキングパウダー	10g

※ さつま芋は皮をむき2cm角に切り、ゆでて冷ましておきます。

マロンマフィン

①マーガリン	100g
②砂糖	80g
③卵 (Mサイズ)	3個
④栗の甘露煮	150g
⑤薄力粉	260g
⑤ベーキングパウダー	10g

※ 栗の甘露煮は1cm角に切ります。

いちじくマフィン

①マーガリン	100g
②三温糖	100g
③卵 (Mサイズ)	3個
④紅茶(濃くだししたもの)	50mℓ
⑤干いちじく	100g
⑤薄力粉	260g
⑥ベーキングパウダー	10g
⑥紅茶の葉	小スプーン 2

※ 干いちじくは細かくきざみます。
 ※ 紅茶は濃めにだし、冷ましておきます。
 ※ 紅茶の葉はふるった薄力粉とベーキングパウダーに軽く混ぜます。

キャラットマフィン

①マーガリン	100g
②砂糖	100g
③卵 (Mサイズ)	3個
④にんじん	100g
⑤薄力粉	260g
⑤ベーキングパウダー	10g
⑤シナモン	小スプーン 1/2

※ にんじんはすりおろします。
 ※ 薄力粉、ベーキングパウダー、シナモンは合わせてふるいます。

コーヒーマフィン

①マーガリン	100g
②砂糖	150g
③卵 (Mサイズ)	4個
④アーモンドダイス	50g
⑤薄力粉	260g
⑤ベーキングパウダー	10g
⑤インスタントコーヒー (粉末タイプ)	大スプーン 2

※ ふるった薄力粉とベーキングパウダーに、インスタントコーヒーを軽く混ぜます。

アプリコットマフィン

①マーガリン	100g
②砂糖	100g
③アンズジャム	50g
④卵 (Mサイズ)	3個
⑤干アンズ	150g
⑤薄力粉	260g
⑤ベーキングパウダー	10g

※ 干アンズは細かくきざみ、ふるった薄力粉とベーキングパウダーに軽く混ぜます。

○あっさりタイプマフィン

低カロリーマフィン

①低カロリーマーガリン	100g
②砂糖	30g
③低カロリー甘味料	30g
④卵 (Mサイズ)	1個
⑤卵白	2個分
⑥牛乳	100mℓ
⑦薄力粉	260g
⑦ベーキングパウダー	10g

甘さひかえめマフィン

①マーガリン	80g
②砂糖	60g
③卵 (Mサイズ)	2個
④牛乳	100mℓ
⑤薄力粉	260g
⑤ベーキングパウダー	10g

そば粉マフィン

①マーガリン	80g
②三温糖	60g
③卵 (Mサイズ)	2個
④牛乳	100mℓ
⑤アーモンドスライス	50g
⑤薄力粉	160g
⑥そば粉	100g
⑥ベーキングパウダー	10g

※ 薄力粉、そば粉、ベーキングパウダーは合わせてふるっておきます。

チーズマフィン

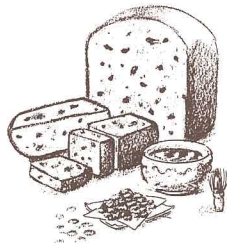
①マーガリン	60g
②砂糖	40g
③卵 (Mサイズ)	2個
④牛乳	120mℓ
⑤クリームチーズ	30g
⑥プロセスチーズ	100g
⑦薄力粉	260g
⑦ベーキングパウダー	10g
⑦塩	ひとつまみ
⑦バルメザンチーズ	20g

※ ふるった薄力粉とベーキングパウダーに塩とバルメザンチーズを加え軽く混ぜます。

緑茶マフィン

①マーガリン	60g
②砂糖	80g
③卵 (Mサイズ)	2個
④牛乳	100mℓ
⑤薄力粉	260g
⑤ベーキングパウダー	10g
⑤緑茶の葉	小スプーン 2

※ ふるった薄力粉とベーキングパウダーに緑茶の葉を加え軽く混ぜます。



手作りパンを作しましょう〈生地づくりの使用法〉

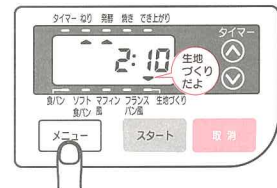
- 1 パンケースの取り出しから電源プラグの差し込みまでは、P.7の1~5と同じ手順で行ってください。

※生地づくりにはタイマーは使えません。

※手作りパンの材料配合は
P.22~33をご覧ください。

- 2 メニューを選びます。

生地づくりの時間2時間10分



- 3 スタートさせます。

残り時間 (1分きざみ) を表示します。



- 4 生地を取り出します。

ブザーが鳴り、でき上がりの表示が点滅したら、

「取消」キーを押して、すぐに生地を取り出します。

○ パンケースはふちにある矢印 (ゆるむ) の方向に回して取り出してください。

※生地を取り出さないまま放置すると発酵しすぎてパンがうまくできない場合があります。

取り出した生地はP.22からの手作りメニューに従ってお持ちのオーブンで焼き上げます。



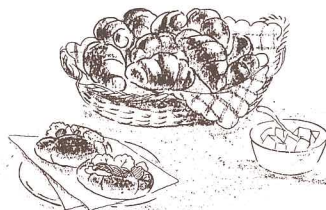
- 5 電源プラグを抜きます。

○ 電源プラグをしっかりと持って、コンセントから抜いてください。



手作りメニュー

バターロール



材料：12個分

強力粉	280g
水	140ml
砂糖	大スプーン 4
塩	小スプーン 1
マーガリン	50g
スキムミルク	大スプーン 3
卵 (Mサイズ)	1/2個
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)
ぬり卵	1/2個

- ① マーガリンをぬったボールに生地を取り出し、ラップをして20~30分休ませます。
- ② 生地がべたつく場合は、打ち粉 (強力粉をふる) をします。
- ③ ぬれぶきんをかけて15~20分休ませます。

ガス抜きした生地をスクッパーで12等分にし、生地を傷めないように手のひらでやさしく丸めます。

20分せすませよう

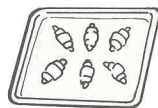


生地をいじらないように丸める



- ④ 丸い生地をころがして円すい形にします。
- ⑤ 幅の広い方から巻きます。
- ⑥ クッキングシートを敷いたオープン皿に、巻き終わりを下にして並べます。

めん棒で薄くのばして、しずく形にします。



- ⑦ 表面が乾かない様に霧をふき、32～35℃に保ったオープンで30～40分発酵させます。
- ⑧ 生地表面にぬり卵をぬります。
- ⑨ 180～190℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。

2～2.5倍にふくらんだらOK



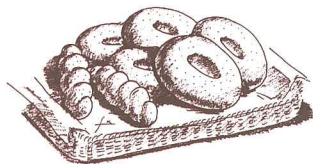
- ⑩ 焼き上がったあみの上に置いて冷まします。



ワンポイントアドバイス

室温が高いとき（約28℃以上）は、生地がベタつきやすいので、水は約5℃の冷水を入れてください。

ドーナツ



材料

強力粉	280g
水	140ml
砂糖	大スプーン 4
塩	小スプーン 1
マーガリン	50g
スキムミルク	大スプーン 3
卵（Mサイズ）	1/2個
ドライイースト	小スプーン 1 （すりきり1杯）
粉砂糖（飾り用）	適量
揚げ油	適量

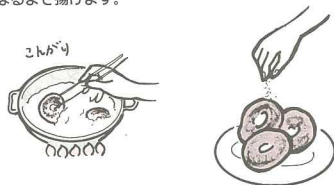
- ① マーガリンをぬったボールに生地を取り出し、ラップをして20～30分休ませます。
- ② 生地がベタつく場合は、打ち粉（強力粉をふる）をします。
- ③ クッキングシートを敷いたオープン皿に並べ32～35℃に保ったオープンで30～40分発酵させます。

生地をめん棒で約5mmの厚さになるまでのばし、ドーナツ型で型抜きします。

2～2.5倍にふくらんだらOK

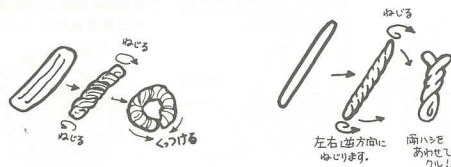


- ④ 160～170℃に熱した揚げ油の中に1個ずつ静かに入れ、全体がきつね色になるまで揚げます。
- ⑤ 油をよくきり、粉砂糖をふりかけて仕上げます。



油の温度は生地の残りを入れて、すぐ浮いてくるのが適温です。

ドーナツのいろいろ



クロワッサン



材料：12個分

強力粉	180g
薄力粉	100g
水	140ml
砂糖	大スプーン 4
塩	小スプーン 1
マーガリン	50g
スキムミルク	大スプーン 3
卵 (Mサイズ)	1/2個
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)
折り込み用バター (1cm角に切る)	100g
薄力粉	20g
ぬり卵	1/2個

① マーガリンをぬったボールに生地を取り出し、ラップをして20～30分休ませます。



② 折り込み用バターに薄力粉をふるって加え、よくもみ込み冷蔵庫に入れておきます。

粉をよくもみこみます。



③ ①の生地を縦35cm×横25cmの長方形にのばします。

生地がベタつく場合は、打ち粉(強力粉をふる)をします。



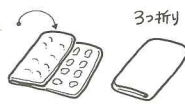
④ ②のバターを親指大につまみ、のばした生地の2/3の部分に等間隔にのせます。

バターがのっていない1/3の部分折ります。



⑤ バターがのっている1/3の部分に④の上に重ね、3つ折りにします。

ラップに包み冷蔵庫で約20分休ませます。



⑥ 幅の狭い方を手前になるように置きます。

めん棒で生地をのばし、縦35cm×横25cmの長方形にします。



⑦ のばした生地を⑤と同様に3つ折りにし、ラップをして冷蔵庫で10～20分休ませます。

⑥～⑦をもう1回くり返します。(生地をのばすときは、必ず幅の狭い方が手前になるように置きます。)

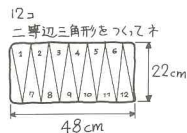
冷蔵庫へ



⑧ 十分に冷やした生地を縦48cm×横22cmの長方形にのばします。(生地がやわらかくなりすぎた場合は、ラップをして冷蔵庫で20～30分休ませ、再びのばします。)



⑨ 図のように二等辺三角形になるように12等分します。



⑩ 三角形の底辺に切り込みを1cm入れ、両端をひっぱりながら巻き始めます。



⑪ 細い方を軽くひっぱりながら巻きます。



⑫ クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べ、霧を吹きかけます。

約30℃に保ったオーブンで40～50分発酵させます。
2～2.5倍にふくらんだらOK



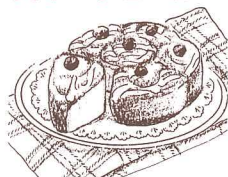
⑬ ぬり卵をぬり、約210℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。



クロワッサンの成形



スィートロール



① マーガリンをぬったボールに生地を取り出し、ラップをして20～30分休ませます。

② 生地がベタつく場合は、打ち粉（強力粉をふる）をします。

めん棒で縦40cm×横24cmの長方形にのばします。

この上に、巻き終わりになる方を4cm残してシナモン、グラニュー糖、レーズンを均一に散らします。

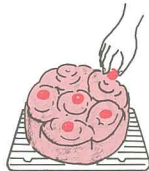


④ 霧を吹き32～35℃に保ったオーブンで30～40分発酵させます。

ぬり卵をぬり、約180～190℃に予熱したオーブンで30～40分焼きます。



⑤ 焼き上がったら型から出して冷まし、アイシングをかけてドレンチェリーを飾ります。

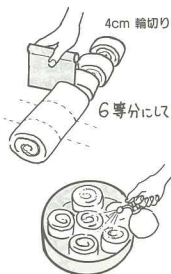


材料：18cmケーキ型1個分

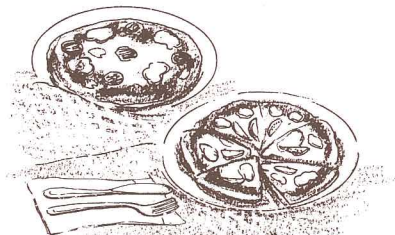
強力粉	280g	シナモン	大スプーン 1/2
水	140ml	グラニュー糖	大スプーン 2
砂糖	大スプーン 4	レーズン	60g
塩	小スプーン 1	ドレンチェリー	適量
マーガリン	50g	アイシング	適量
スキムミルク	大スプーン 3	ぬり卵	1/2個
卵（Mサイズ）	1/2個		
ドライイースト	小スプーン 1		
	（すりきり1杯）		

③ 手前から巻き込み、巻き終わりをしっかり閉じます。

約4cm間隔の輪切りにし、サラダ油をぬったケーキ型に並べます。



ピザ



材料：21cmパイ皿2枚分

生地		具	
強力粉	280g	ピザソース	140g
水	180ml	玉ねぎ（薄切り）	中1個
砂糖	大スプーン 1	ピーマン	2個
塩	小スプーン 1	マッシュルーム	60g
マーガリン	15g	サラミソーセージ（薄切り）	80g
スキムミルク	大スプーン 1	ピザ用チーズ	200g
ドライイースト	小スプーン 1		
	（すりきり1杯）		

① 生地がベタつく場合は、打ち粉（強力粉をふる）をします。

② めん棒で生地を直径約21cmにのばします。

③ ピザソースをぬり、具を均一にのせます（チーズは最後にのせます）。

生地をスケッパーで2等分にして丸め、ぬれぶきをにかけて約15分休ませます。

薄くサラダ油をぬったパイ皿に敷きこみ、フォークで穴をあけます。

190～200℃に予熱したオーブンで約20分、周囲がきつね色になりチーズが溶けるまで焼きます。

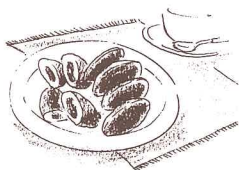


アイシングの作り方

粉砂糖	60g
卵白	1/2個
レモン汁	少々

※ 粉砂糖とよく溶いた卵白、レモン汁をねばりがでるまで混ぜます。
（レモン汁がない場合は、粉砂糖と卵白のみでもアイシングができます。）

ピロシキ



材料：10個分

皮	具
強力粉 280g	ひき肉 100g
水 180ml	玉ねぎ (みじん切り) 小1個
砂糖 大スプーン 2	ゆで卵 (みじん切り) 2個
塩 小スプーン 1	香葱 (ゆでて細く切る) 30g
マーガリン 15g	グリーンピース 30g
スキムミルク 大スプーン 1	バター 25g
ドライイースト 小スプーン 1	塩・こしょう 適量
(すりきり1杯)	揚げ油 適量

① バターをぬったボールに生地を取り出し、ラップをして20〜30分休ませます。

② 生地がベタつく場合は、打ち粉 (強力粉をふる) をします。

③ 玉ねぎをバターで炒め、ひき肉を加えます。ゆで卵、香葱、グリーンピースを加えてさらに炒め、塩、こしょうで味をととのえます。

塩・こしょう
味をととのえて



④ 生地をめん棒で、だ円形にのばします。

⑤ クッキングシートを敷いたオープン皿に④を並べます。

⑥ 約170℃に熱した油でキツネ色に揚げます。

③の具をのせ、縁に水をつけてしっかり閉じます。

霧吹きをして32〜35℃に保ったオープンで、30〜40分発酵させます。

2〜2.5倍にふくらんだらOK



メロンパン



材料：12個分

生地	メロンパンの皮
強力粉 280g	バター 100g
水 140ml	砂糖 80g
砂糖 大スプーン 4	卵 (Mサイズ) 1個
塩 小スプーン 1	バニラエッセンス 少々
マーガリン 50g	* 薄力粉 230g
スキムミルク 大スプーン 3	ベーキングパウダー 小スプーン 1
卵 (Mサイズ) 1/2個	グラニュー糖 少々
ドライイースト 小スプーン 1	(すりきり1杯)

* 薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるいます。

メロンパンの皮の作り方

① バターをクリーム状にねり、砂糖を少しずつ加えながらよく混ぜます。

② 白っぽくなったら、卵・バニラエッセンスを加えてよく混ぜます。

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、混ぜます。ラップにくるんで冷蔵庫で約20分休ませます。

メロンパンの作り方

① 生地がベタつく場合は、打ち粉 (強力粉をふる) をします。

生地を12等分にして丸め、ぬれぶきんをかけて10〜15分休ませます。

② メロンパンの皮を12等分にして丸めます。

ラップの上ののせ、手の平で押し直径約12cmの大きさにのばします。

皮の生地を直径12cmにのばしてネ。



③ ①の生地を②の皮で包みます。

(底の部分は包みません) ラップごと手に持って包むときれいに包めます。

手につくのを防ぐため



④ スケッパーでスジをつけ、グラニュー糖をまぶします。

グラニュー糖をまぶす



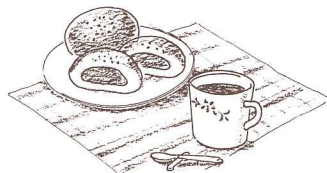
⑤ クッキングシートを敷いたオープン皿に④を並べます。

霧吹きをして32〜35℃に保ったオープンで、30〜40分発酵させます。

約180〜190℃に予熱したオープンで10〜15分焼きます。



あんパン



材料：12個分

強力粉	280g
水	140mℓ
砂糖	大スプーン 4
塩	小スプーン 1
マーガリン	50g
スキムミルク	大スプーン 3
卵 (Mサイズ)	1/2個
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)
あん(12等分して丸める)	300g
けしの実	少々
ぬり卵	1/2個

- ① マーガリンをぬったボールに生地を取り出し、ラップをして20～30分休ませます。
- ② 生地がベタつく場合は、打ち粉(強力粉をふる)をします。
- ③ ぬれぶきんをかけて15～20分休ませます。



ガス抜きした生地をスクッパーで12等分にし、生地を傷めないように手のひらでやさしく丸めます。



- ④ めん棒で丸くのぼし、あんを包みます。
丸くのぼし
- ⑤ クッキングシートを敷いたオーブン皿に、閉じ口を下にして並べます。
- ⑥ ぬり卵をぬりけしの実をつけ、約180～190℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。



霧を吹き32～35℃に保ったオーブンで30～40分発酵させます。
2～2.5倍にふくらんだらOK



クリームパン



材料：12個分

生地		・カスタードクリーム	
強力粉	280g	薄力粉	50g
水	140mℓ	砂糖	100g
砂糖	大スプーン 4	牛乳	350mℓ
塩	小スプーン 1	卵黄(Mサイズ)	3個分
マーガリン	50g	バニラエッセンス	少々
スキムミルク	大スプーン 3		
卵(Mサイズ)	1/2個		
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)		
ぬり卵	1/2個		

〈カスタードクリームの作り方〉

- ① なべにふるいにかけた薄力粉、砂糖、卵黄を入れ、木べらでよく混ぜます。
- ② なべを弱火にかけ、たえず混ぜながらトロミがつくまで煮ます。
- ③ 火を止めバニラエッセンスを加え、混ぜます。

人肌に温めた牛乳を少しずつ加え、よく混ぜます。



他の容器に移し、冷まします。



〈クリームパンの作り方〉

- ① あんパンの作り方 (P.31) の①～③まで同様に作ります。
- ② 生地の周りにぬり卵をぬり、2つ折りにし、しっかりと閉じます。
- ③ あんパン⑤、⑥と同様に生地を発酵させ、ぬり卵をぬってオーブンで焼きます。

生地をだ円形にのぼしカスタードクリームをのせます。



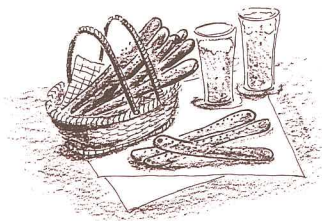
縁にスクッパーで切り込みを入れます。



スクッパーで切り込みを入れ、ふたを閉じます。



チーズスティック

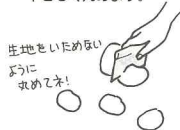


材料：16本

強力粉	280g
水	180ml
塩	小さじ 1
マーガリン	5g
スキムミルク	大スプーン 3
ドライイースト	小さじ 1 (すりきり1杯)
粉チーズ	10g
ぬり卵	1/2個

- ① マーガリンをぬったボールに生地を取り出し、ラップをして20～30分休ませます。
- ② 生地がベタつく場合は、打ち粉（強力粉をふる）をします。
- ③ ぬれぶきんをかけて15～20分休ませます。

ガス抜きした生地をスケッパーで16等分にし、生地を傷めないように手のひらでやさしく丸めます。



- ④ 両手でころがしながら約25cmの長さのに伸ばします。
- ⑤ クッキングシートを敷いたオープン皿に並べ、霧を吹きします。
- ⑥ ぬり卵をぬり、粉チーズをふります。

約30℃に保ったオープンで30～40分発酵させます。

約200～210℃に予熱したオープンで15～20分焼きます。



お手入れのしかた

- **お手入れする前に** ■必ず電源プラグをコンセントから抜いてお手入れしてください。
- 台所用洗剤（食器用・調理器具用）をお使いください。

ベンジン、シンナー、クレンザー、たわし、化学ぞうきんなどは表面を傷つけますので使用しないでください。



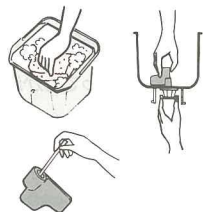
本体のお手入れ

- 汚れたら、洗剤をうすめた水、またはぬるま湯にやわらかい布をひたし、よくしぼってからふき取ってください。
- 庫内のパンくずなどは早めにふき取ってください。
- 本体の丸洗いは絶対にしないでください。



パンケース・羽根のお手入れ

- パンケース・羽根は、フッ素樹脂加工をしていますが、傷めないようにスポンジで洗ってください。
- 羽根の穴に詰まった生地はようじなどで取り除いてください。
- 金属製のへら、クレンザー、たわしなどは絶対に使わないでください。
- 羽根がはずれにくい場合は、羽根をひねりながら引っ張ってください。



パン作りのQ&A

材料について

Q 取扱説明書に書かれている分量より多い(少ない)量でパンは作れないのでしょうか?

A 量が多いとパンがパンケースからあふれる場合があります。量が少ないとうまく焼き上がらない場合があります。取扱説明書どおりに作りましょう。



Q スキムミルクのかわりに牛乳を使ってもかまいませんか?

A 牛乳を入れた分だけ水を減らしてください。ただし、牛乳が変質することがありますので、タイマーでは使用しないでください。



Q マーガリンのかわりにバターを使ってもかまいませんか?

A かまいません。ただし、マフィンのように多く使用する場合は、あらかじめ冷蔵庫から出し、やわらかくしてからお使いください。



Q 国産のドライイーストの代わりに、外国産のドライイーストや天然酵母を使ってもかまいませんか?

A 外国産のドライイーストや天然酵母は、国産のドライイーストとは性質が異なるためパンがうまくできない場合があります。必ず国産のドライイーストをお使いください。

タイマーについて

Q なぜ13時間しかセットできないのですか?

A 材料が変質したり、パンのでき上がりが悪くなることがあるからです。特に夏場はタイマーの時間を短くセットしてください。



Q なぜ「マフィン風」、「生地づくり」ではタイマーセットができないのですか?

A 生地が変質したり、発酵しすぎたりすることがあるからです。



Q なぜレーズン、野菜、卵、牛乳を入れてタイマーセットができないのですか?

A 野菜、卵、牛乳などの入ったパンは腐敗することがあります。レーズンの入ったパンは粒がつぶれて十分に膨らまないことがあります。

でき上がりについて

Q パンに変なおいがつくときがあるのはなぜですか?

A イーストの量が多すぎたり、古い小麦粉やにおいのする水を使うとパンに変なおいがつくときがあります。



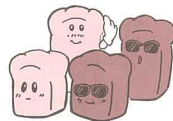
Q パンの内部に大きな穴があるのはなぜですか?

A ガス抜きのときに気泡が1か所に集中してしまふ場合があります。そのまま焼かれてしまったためです。ただし、味には変わりありません。



Q パンの高さ、形、焼色を作るたびに異なるのはなぜですか?

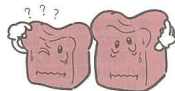
A パンは生きものなので室温、材料の質、計量誤差、タイマー設定時間、粉の種類、イーストの種類などで、高さ、形、焼色が変わります。



作り方について

Q 材料を入れる順番があるのはなぜですか?

A タイマーを使うとき、運転する前にイーストが水に融れると発酵が進んでしまい、パンがうまくできない場合があるからです。



Q 夏場に冷水(約5℃)、冬場にぬるま湯(約30℃)を使うのはなぜですか?

A 生地の発酵温度は28℃前後が適当です。夏場は生地の温度が高くなるので冷水を入れ、冬場は生地の温度が低くなるのでぬるま湯を入れます。



おいしく食べるために



上手に焼き上げるワンポイント

●材料は新鮮なものを。

- 粉は湿気が苦手です。製造年月日の新しいものを選びましょう。



●イーストについて。

- 開封後は密封して冷蔵庫または冷凍庫へ保存してください。



●材料は正確に。

- 付属の計量カップ、スプーンや料理用はかりを使って正確にはかりましょう。



●室温・水温に注意しましょう。

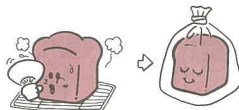
- 室温、水温はパンの発酵に影響します。特に夏場は、涼しい所で必ず冷水（約5℃）を使いましょう。



おいしく食べるワンポイント

●焼き上がったら。

- すぐに取り出し、蒸気を逃がしましょう。
- 人肌程度にさめたら、ラップに包むか、ビニール袋に入れて乾燥を防ぎます。
- パンを切るときは、人肌程度に冷めてからパン切りナイフを使って切ってください。



●食べるときは。

- そのまま食べても、もちろんおいしくいただけます。
- トーストすれば「サクッ」とした歯ざわりでいっそうおいしくいただけます。

●保存しておくときは。

- 3~4日程度ならラップで包むかビニール袋に入れて冷蔵庫で保存してください。
- 長期の場合は同じようにして冷凍庫で保存してください。



修理を依頼する前に

「故障かな?」と思ったときは、次の点をお確かめください。

- ・次の点検をしてもなお不具合が生じる場合は、お買い上げの販売店でご相談、点検をご依頼ください。
- ・ご自分で分解や修理は危険ですから絶対にしないでください。

本体がちっとおかしい

こんなときに お調べいただくこと	参照ページ									
	スタート キーを押しても動かない	タイマーセットができない	蒸気口やふたの周囲からわずかに煙が出る	パン生地がのりができない	焼き上がったパンの中に羽根がうもれている	タイマー予約でパンができていない	途中で止まっていた			
電源プラグが抜けていませんか	☐									8
庫内が高温になっていませんか (E: 01を表示)	☐									41
メニューを選びましたか	☐									8
タイマーのセット方法をまちがえていませんか		☐								10
「マフィン風」、「生地づくり」のコースを選んでいませんか		☐								10
材料がヒーターの上にのっていますか			☐							
羽根をつけ忘れていませんか				☐						7
羽根を確実に取り付けましたか					☐					7
水の量は適切でしたか			☐							
セット時間をまちがえていませんか						☐				10
電源プラグを抜いたり、「取消」キーをさわっていませんか								☐		41
停電がありませんでしたか								☐		41

パンのできばえがおかしい

原因		こんなときに	パンが膨らみ過ぎていて	パンがつぶれている	パンの膨らみが足りない	粉の状態のまま焼けている
						
材料の計量	小麦粉	多すぎたとき	○			
		少なすぎたとき			○	
	イースト	多すぎたとき	○	○		
		少なすぎたとき			○	
	砂糖	多すぎたとき	○			
		少なすぎたとき			○	
	水	多すぎたとき	○	○		
		少なすぎたとき			○	
室温	高すぎたとき (28℃以上)	○	○			
	低すぎたとき (10℃以下)			○		
水温	高すぎたとき (25℃以上)	○	○			
	低すぎたとき (5℃以下)			○		
イースト、小麦粉が古かった場合					○	
停電があった場合						○
作動中、 取消 を誤って押した場合						○
焼き上がったパンをパンケースの中に長時間放置した場合						
パンが十分に冷えていないうちに切った場合						
焼き「こいめ」を誤って選択した場合						
羽根が付いていなかった場合						○

パンの焼きが濃すぎる	パンの内側の気泡が大きい	パンの皮がべたつき、側面が大きくへこんでいる	パンを切ったとき、きれいに切れない	対策	参照ページ
					
				材料は正確に計量してください。計量誤差はパンのできに大きく影響します。特にイーストを計量するときは、付属スプーンをたいて計量し、必ず多めに入りますのでご注意ください。	4
	○				7
○	○				37
	○				
				冷水 (約5℃) を使います。	
				温水 (約30℃) を使います。	7
				室温に合った温度の水をお使いください。	36
					37
				材料は新しいものをお使いください。	37
				生地を捨てて、新しい材料でやり直してください。	4
		○		焼き上がったらできるだけ早くパンを取り出してください。	9
			○	パンが冷めてから切ってください。	37
○				焼き色「ふつう」を選択してください。	9
				羽根は確実に羽根取り付け軸に取り付けてください。	8
					7

こんな表示がでたときは

○スタートキーを押したら



- パン焼き機の内部が高温（38℃以上）になっている。
- 焼き上げ直後再び使用すると起こります。

ふたを開けてパンケースを取り出し、冷ましてください。
E:01 が消えたら **スタート** キーを押してください。

○使用中に



- 使用中に停電があった。
(途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが切れた場合も含めます。)

生地を取り出し、新しい材料で最初からやり直してください。

○でき上がったら



- ねり、発酵中にパン生地温度が適温より高かった。

次からはパン作りに適した温度（15～28℃）の場所でお使いください。



- ねり、発酵中にパン生地温度が適温より低かった。
(寒冷地で発生することがあります。)

アフターサービスについて

■修理サービスについて

- ご使用中に異常が生じたときは、お使いになるのをやめ、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または最終ページのお問い合わせ先にご相談ください。
- 自動ホームベーカリーの補修用性能部品は製造打切後最低6年間保有しています。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のことです。
- 保証期間経過後の修理については、販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料で修理します。

■保証について

- この商品は保証書付きです。
- 保証書はお買い求めの販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますので、内容をよくお読みのうえ大切に保管してください。
- 保証期間はご購入の日から1年間です。保証書の記載内容により、お買い求めの販売店に修理をご依頼ください。

仕様

形	式	HBD410
電	源	100V (50/60Hz)
消費電力	ヒーター	430W
	モーター	50Hz 100W
		60Hz 90W
粉	(強力粉) の容量	280g (食パン)
食	パンの形	山形パン
タ	イマ	13時間まで
安	全装置	温度ヒューズ (192℃)
コ	ー	約1.2m
外	形寸法	幅34・奥行25.5・高さ30.5cm
重	量	約6.3Kg
付	属品	計量カップ・計量スプーン

愛情点検



こんな症状は
ありませんか

- ・電源コード・プラグが異常に熱い。
- ・本体が異常に熱かったり、こげくさい臭いがする。
- ・製品にさわるとビリビリ電気を感じる。
- ・その他の異常や故障がある。

こんな
ときは

このような症状の
時はコンセントか
らプラグを抜き販
売店に点検をご相
談ください。

お客様相談窓口

この製品の使用方法、アフターサービス並びに品質に関するお問い合わせは、下記のお客様相談窓口までお気軽にご連絡ください。

通話料無料

フリーダイヤル



0120-70-4040

受付時間：平日（月曜日～金曜日）午前9時～午後5時



エムケー精工株式会社 生活関連機器事業部

〒387 長野県更埴市南宮1825
TEL 0262(72)4111(代)

エムケー	北海道販売株式会社	〒004	札幌市豊平区清田1条1-9-2	TEL	011(881)7311
エムケー	東北販売株式会社	〒983	仙台市宮城野区福田町4-14-2	TEL	022(258)3861
	青森営業所	〒030	青森市浜田字玉川185-15	・木村ビル2F	TEL 0177(39)5654
	秋田営業所	〒010	秋田市山王6-11-24	・杉重ビル内	TEL 0188(23)7790
	山形営業所	〒990	山形市上町2-3-2		TEL 0236(45)2909
エムケー	郡山販売株式会社	〒963	郡山市富久山町八山田前林10-4	・光商事ビル2F	TEL 0249(39)2071
	東販売株式会社	〒125	東京都葛飾区青戸8-3-5		TEL 03(3604)6441
	新潟営業所	〒950	新潟市焼ケ山2-18-1		TEL 025(287)0911
	長野営業所	〒387	更埴市宮内1-8-2		TEL 0262(72)7541
	静岡営業所	〒422	静岡市宮竹1-13-5		TEL 054(238)0111
エムケー	中京販売株式会社	〒453	名古屋市中村区烏森町6-10		TEL 052(461)7261
	沢営業所	〒920	沢市南新保町30街区2番		TEL 0762(64)1115
	金沢営業所	〒500	金沢市宇佐南3-5-2		TEL 058(276)1872
	津営業所	〒514-01	津市白塚町字鏡田394-4		TEL 0592(31)7820
エムケー	大阪販売株式会社	〒564	大阪府吹田市南吹田3-6-4		TEL 06(386)5800
	岡山営業所	〒700	岡山市田中165-10		TEL 086(245)6466
	広島営業所	〒731-01	広島市安佐南区祇園町東山本54-4		TEL 082(871)7355
	高松営業所	〒760	高松市松縄町25-1		TEL 0878(37)3303
	松山営業所	〒790	松山市朝生田町552-1		TEL 0899(41)3669
エムケー	九州販売株式会社	〒810	福岡市中央区高砂2-12-1		TEL 092(531)3731
	熊本営業所	〒862	熊本市新大江1-17-1		TEL 096(364)4665
	鹿児島営業所	〒891-01	鹿児島市桜ヶ丘2-11-1		TEL 0992(75)3800