自動 | ホームベーカリー

MK

ふっくらパン屋さん

取扱説明書／料理集

HBD816

お買い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
使用上のご注意とお願い……3
各部のなまえ……5
操作部のなまえとはたらき……6
パンを焼く前に……7
山形パン
山形パンをつくりましょう……11
タイマーを使う場合……16
食パン・早焼きパンメニュー……17
フランスパン風メニュー……20
スイートパンメニュー……21
全粒粉パンメニュー……22
マフィン風メニュー……23
手づくりパン
手づくりパンをつくりましょう……26
手づくりパンメニュー……27
生地づくりと保存について……45
ジャム
ジャムをつくりましょう……46
ジャムメニュー……46
ご愛用の手引き
お手入れのしかた……47
おいしく食べるために……48
パンづくりのQ&A……49
パンのできばえがおかしいときは……51
修理を依頼する前に……53
こんな表示がでたときは……54
仕様……54
アフターサービスについて……裏表紙

お使いになる前に

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、死亡または重傷など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。

お守りいただく内容を次の絵表示で区別しています。

このような絵表示は禁止（してはいけないこと）を示します。

このような絵表示は強制（必ずすること）を示します。

⚠ 警告

禁止

子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない。
感電・けがの原因になります。

分解禁止

お客様ご自身で分解したり修理・改造は行わない。
異常動作してけがをしたり、感電・火災の原因になります。

※修理は販売店にご相談ください。

禁止

水のかかる所や、火気の近くで使わない。
感電・ショートによる火災の原因になります。

必ず実施

電源プラグはほこりが付着していないか確認し、刃の根元まで確実に差し込む。
感電・ショートによる火災の原因になります。

禁止

使用中に可燃性スプレー・シンナーなど可燃物を製品の近くで使用しない。
爆発・発火・火災の原因になります。

禁止

電源プラグを持つときは、ぬれた手でさわらない。
感電の原因になります。

⚠ 警告

禁止

交流100V以外では使用しない。
火災・感電の原因になります。

禁止

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。

禁止

電源コードを持って電源プラグを抜かない。
（必ずプラグを持つ）
電源コードに傷がつき感電やショートによる発火の原因になります。

禁止

電源コードを無理に曲げたり、ねじったり、強く束ねたり、ひっぱったり、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。
電源コードが痛み火災・感電の原因になります。

禁止

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。

⚠注意

禁止

焼き上げ中、焼き上げ直後は蒸気口・ふた・本体に顔や手を近づけない。パンを取り出すときは必ずミトンなどを使う。
やけどの原因になることがあります。特にお子様にはご注意ください。

禁止

不安定な場所で使わない。
落下してけがの原因になることがあります。

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。
火災の原因になることがあります。

電源プラグを抜く

- お手入れするときは、必ず電源プラグを抜く。
  感電・けがの原因になることがあります。
- 使用時以外は、必ず電源プラグを抜く。
  絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になることがあります。
- 異常時は、直ちに電源プラグを抜く。
  異常のまま運転を続けると感電・火災の原因になることがあります。

使用上のご注意とお願い

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

- パンケースの底を水につけたままにしない。
  軸受けの中に水が入り回転軸が故障する原因になります。
  (外側はぬれふきんで拭く程度にして水洗いは内面のみにしてください。)

- 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.54をご覧ください。)

- 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。

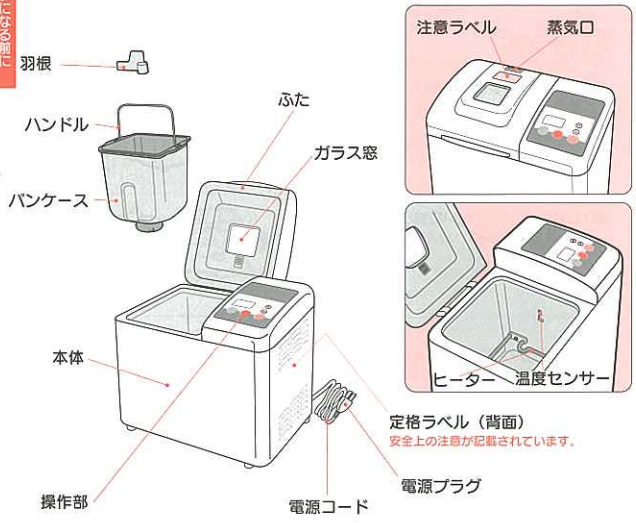
- ふきんをかけない。
  蒸気が出なくなり、ふたの変形や変色の原因になります。

- パンづくり以外には使わない。
  故障の原因になります。

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、異臭の原因になります。
- お子様の手の届くところや直射日光の当たる場所・異常に温度が高くなる場所(火気や熱源のそばなど)に放置しない。
- 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から保管する。

各部のなまえ

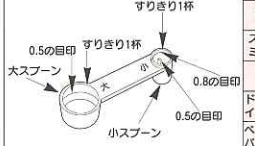


付属品

※必ず付属の計量カップ及びスプーンをお使いください。

●計量カップ（1個）
水などをはかります。
（粉ははかれません）
220mℓ以上を計量する場合は2回に分けてはかってください。

●計量スプーン（1個）
（市販の計量スプーンとは異なります。）
砂糖などをはかります。

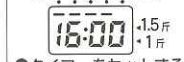


容量について

	大スプーン		小スプーン		
	1杯	0.5	1杯	0.8	0.5
容量 mℓ	15	7.5	4	3.2	2
砂糖 g	8	4	—	—	—
スキムミルク g	6	3	—	—	—
塩 g	—	—	4	—	2
ドライイースト g	—	—	2.6	2.3	1.3
ベーキングパウダー g	12	—	—	—	—

操作部のなまえとはたらき

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。

※「スイートパン」・「マフィン風」・「生地づくり」・「ジャム」メニューはタイマーセットができません。

表示部

●でき上がりまでの時間・選んだメニュー番号・分量マーク・現在行っている調理工程などが表示されます。
●スタート後は行っている調理工程と「でき上がり」までの時間表示にかわります。

メニューキー

●メニュー番号を選ぶときに押します。

●押すごとにメニュー番号が「1」食パンふつう1.5斤から順番に進みます。
●番号の逆送りはできません。
●スタート後メニュー番号を見たいときは、メニューキーを押すとメニュー番号表示になり、はなすと時間表示に戻ります。

取消キー

●スタート後止めたいときや、でき上がり後通電を止めるときに押します。
●すべての表示が消えます。
※ スタートさせたあとに取り消すときは、少し長めに（2秒以上）押してください。

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。

パンを焼く前に

○パンの材料

小麦粉

・パンづくりには一般的にタンパク質の多い強力粉を使います。パンの種類により薄力粉を混ぜて使うこともあります。
・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み込むのでふんわりとしたパンができます。
・開封後は高温多湿、直射日光を避け、必ず賞味期限内に使いきります。古くなった小麦粉はグルテンがもろくなるのでパンが小さくなります。
・国産小麦粉は収穫時期・銘柄・産地でタンパク質の量が異なるため、パンのふくらみに差がでます。
・業務用のパン専用小麦粉は市販の強力粉とタンパク質の量が異なるため、パンのふくらみに差がでます。

予備発酵のいらないドライイースト

・適当な温度・水・糖分を与えると活動して炭酸ガスとパン特有の良い香りをつくり出します。
・自動ホームベーカリーでは必ず予備発酵のいらないドライイーストを使います。予備発酵の必要なドライイースト・生イースト・天然酵母は使用できません。日清製粉の「スーパーカメリア」をおすすめします。
・開封後は密閉して冷蔵庫か冷凍庫で保存し、なるべく早く使いきります。古くなったイーストは発酵力が落ちパンが大きくなりません。

砂糖

・イーストの栄養となり風味や色づきを良くします。またパンに甘みを付け、やわらかさを保ちます。

水

・小麦粉に加えてねると、グルテンがつくられます。水の温度を調節すると、パン生地を適切な温度にすることができます。
※アルカリイオン水や酸性水は使用しないでください。

食塩

・パンの味をととのえ、グルテンを引き締めてパン生地を強くします。

スキムミルク

・パンの色づき・光沢・風味を良くし、栄養価を高めます。入れすぎるとパンの皮が固くなります。

マーガリン バター

・風味を良くし、すだちが細かくやわらかいツヤのあるパンにします。また、パンが固くなるのを遅らせる効果もあります。

卵

・パンがおいしそうな黄色になり、光沢・風味を良くします。またパンにボリュームがでます。卵はよくときほぐしてからお使いください。

○パンづくりのしくみ（※メニューによっては工程が変わるものもあります。）

1 ねり

●パン生地材料をねり合わせます。

2 予備発酵

●生地を休ませます。生地が水分を吸収するので、ふっくらとしたパンになります。

3 ねり

●もう一度ねります。粘りの強い生地になります。

4 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。

5 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。

6 二次発酵

●再び生地を発酵熟成させます。

7 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。

8 成形発酵

●パンの形にする仕上げの発酵です。

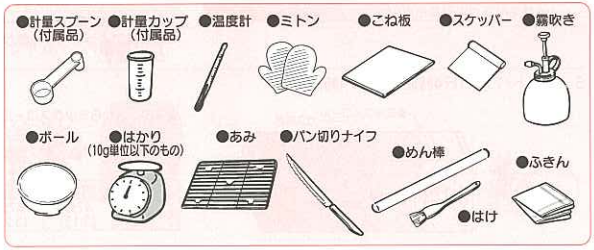
9 焼き上げ

●焼いてパンの状態に仕上げます。

10 取り出し

●蒸気を逃がします。

○パンづくりの主な道具



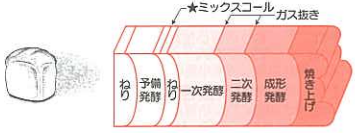
○各メニューのでき上がり時間とミックスコールまでの時間

※タイマーをセットするとミックスコールしません。
1 食パン　ふつう　1斤4時間、1.5斤4時間10分
2 食パン　うすめ　1斤3時間50分、1.5斤4時間
3 食パン　こいめ　1斤4時間10分、1.5斤4時間20分

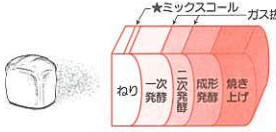
★ミックスコールについて
レーズンなどくずれ易い材料の入れどきをお知らせします。
（ピッピッ…と10回なります）

★下記の表はスタートからミックスコールまでの時間です。
（）内はミックスコールするときの表示です。

	1斤	1.5斤
ふつう	57分 (3:03)	57分 (3:13)
うすめ	57分 (2:53)	57分 (3:03)
こいめ	57分 (3:13)	57分 (3:23)



4 早焼きパン　1斤2時間40分、1.5斤2時間50分

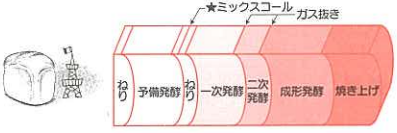


※室温が高いとき右表より1～5分早くミックスコールします。

★スタートからミックスコールまでの時間
（）内はミックスコールするときの表示です。

	1斤	1.5斤
早焼きパン	17分 (2:23)	22分 (2:28)

5 フランスパン風　1斤4時間50分、1.5斤5時間10分

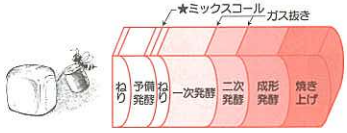


★スタートからミックスコールまでの時間
（）内はミックスコールするときの表示です。

	1斤		1.5斤
	50Hz	60Hz	
フランスパン風	82分 (3:28)	77分 (3:33)	82分 (3:48)

※フランスパン風1斤メニューのみ周波数によってねり時間が異なっています。

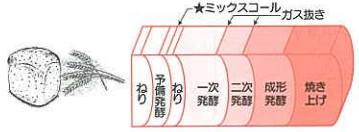
6 スイートパン　1斤4時間、1.5斤4時間10分



★スタートからミックスコールまでの時間
（）内はミックスコールするときの表示です。

	1斤	1.5斤
スイートパン	47分 (3:13)	47分 (3:23)

7 全粒粉パン　1斤3時間50分、1.5斤4時間

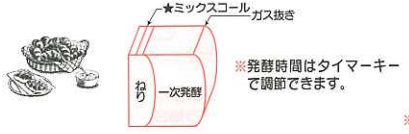


★スタートからミックスコールまでの時間
（）内はミックスコールするときの表示です。

	1斤	1.5斤
全粒粉パン	42分 (3:08)	42分 (3:18)

8 マフィン風　2時間

9 生地づくり　1斤40分～1時間40分、1.5斤45分～1時間45分



※発酵時間はタイマーキーで調節できます。

★スタートからミックスコールまでの時間
（）内はミックスコールするときの表示です。

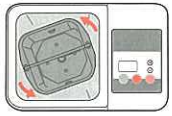
	1斤	1.5斤
生地づくり	12分 (※)	17分 (※)

※生地づくりは発酵時間が調節できますのでミックスコールするときの表示は決まっていません。

10 ジャム　1時間30分

山形パンをつくりましょう〈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。



● ハンドルを持ってパンケースのふちにある矢印（ゆるむ）の方向に回し、取り出します。

2 パンケースに羽根をセットします。

● 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 材料を用意します。

● 材料の配合は下記の各メニューをご覧ください。

食パン・早焼きパンメニュー ・・P.17
フランスパン風メニュー ・・・・P.20
スイートパンメニュー ・・・・・P.21
全粒粉パンメニュー ・・・・・・P.22
マフィン風メニュー ・・・・・・P.23

材料は正しくはかりましょう。
●付属の計量スプーンの場合

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

お願い

夏場など室温が高いときは（室温28℃以上）

●発酵過多になりやすいので、
(1)できるだけ涼しい所に本体を置いてください。
(2)必ず約5℃の冷水をお使いください。
（あらかじめ冷蔵庫で冷やした水に氷を入れてつくります。）
(3)粉などの材料も冷蔵庫で冷やしてからお使いください。

●タイマーを使う場合は特にパンのできが悪くなりますので、
(1)本体をできるだけ涼しい場所に置いてください。
(2)タイマーセットの時間をできるだけ短くしてください。

冬場など室温が低いときは（室温10℃以下）

●発酵不足になりやすいので、
(1)できるだけ温かい所に本体を置いてください。
(2)必ず約30℃のぬるま湯をお使いください。
※材料に入れる水の温度は右の表を目安に調整してください。

●室温と水温の目安

室　温	水　温
10℃以下	約30℃
15℃前後	約25℃
20℃前後	約20℃
25℃前後	約10℃
28℃以上	約　5℃

4 パンケースに材料を入れます。

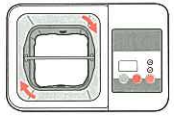
● 次の順番で入れてください。

① 水を入れます。
② ドライイースト以外の材料を入れます。
③ 粉の一番上に小さなくぼみをあけ、そこにドライイーストを水にふれないように入れます。

ご注意
すぐ焼かない場合は、イーストが水にふれないように特にご注意ください。

5 パンケースを本体に入れます。

① ハンドルを持って図のように斜めに入れます。
※ パンケースの外側の水分をふき取ってしずかに入れてください。



② パンケースのふちにある矢印（しまる）の方向に回し、確実に固定します。

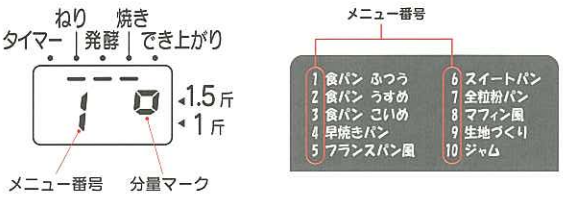
6 ふたをして、電源プラグをコンセントに差し込みます。

● 上記以外の表示のときは 取消 キーを2秒以上押して表示を消してください。
※何も表示しない場合は メニュー キーを押してください。

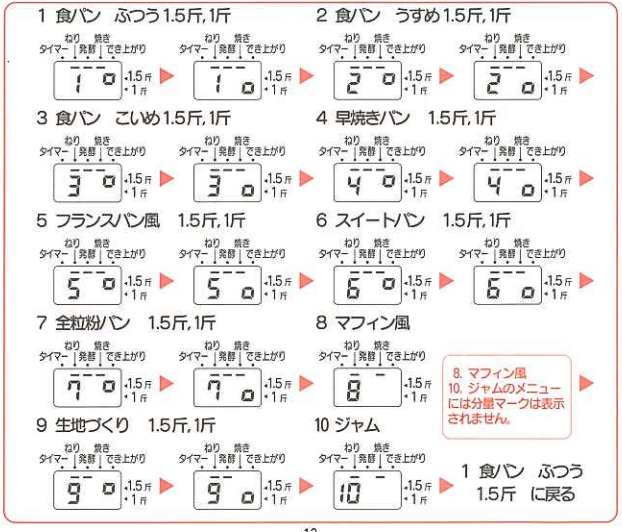
⚠ 注意
電源プラグを持つときは、ぬれた手でさわらないでください。感電の原因になります。

7 メニュー キーを押し、メニュー番号と分量を設定します。

- 用意した材料と同じメニュー番号・分量マーク（1.5斤又は1斤）を設定します。

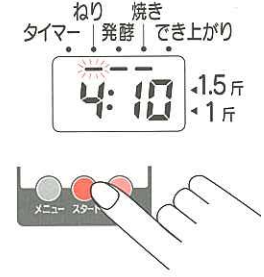


※表示部は メニュー キーを押すたびに、下図のように変わっていきます。
各メニューの分量は1.5斤→1斤の順番で表示されます。



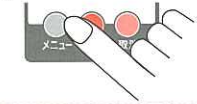
8 スタート キーを押します。

- スタート キーを押すとねりが始まります。
- 表示はでき上がりまでの残り時間にかわり行っている工程が点滅表示します。



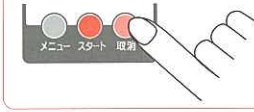
スタート後メニュー番号を確認したいときは…

メニュー キーを押してください。
押している間だけメニュー番号が表示され、手をはなすと消え元の表示に戻ります。



スタート後に止めたいときは…

取消 キーを2秒以上押し続けてください。
（ちょっとさわっただけでは止まりません。）



9 焼き上がったら 取消 キーを押し、パンケースを取り出します。

①ブザーが鳴り「でき上がり」の表示が点滅したら 取消 キーを押してください。
②ミトンを使って、パンケースのふちにある矢印（ゆるむ）の方向に回して取り出します。

⚠ 注意

やけどをしないように取り出してください。

保温について

パンは焼き上がり直後に、取り出した方がパリッとします。
すぐ取り出しのできないときのために自動的に1時間保温します。
焼き上がったパンを本体の中に長時間放置すると表面がベタついたり型くずれしたり、焼色が濃くなったりすることがありますので早めに取り出してください。
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。

10 パンを取り出します。

①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。

②しばらくあみの上などにのせ、冷まします。

⚠ 注意

本体が熱い間は、中に手や物をいれないでください。
やけど・発火の恐れがあります。

- パンケースからフランスパン風など固いパンを取り出すときはパンケースの裏側の羽根を少し動かすとパンが取り出し易くなります。

（羽根を回しすぎるとパンに大きな穴があいてしまうので注意してください。）

- パンを取り出すときに金属のヘラなど硬いものを使わないでください。

※ 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。

11 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。

12 パンケースの中に少し水を入れます。

- 水を入れないでそのまま放置すると羽根が取れなくなることがあります。
生地がふやけたら水を捨て、パンケース内面、羽根をやわらかいスポンジで洗います。

ご注意

パンケースが傷みますので、長時間パンケースに水を入れたまま放置しないでください。

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番号選びまではP.11~P.13の1~7と同じ手順で行ってください。（ スタート キーはタイマー時間をセットしてから押します。）

ご注意

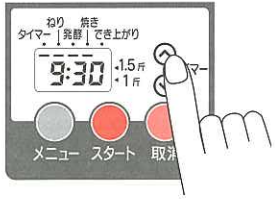
※「スイートパン」・「マフィン風」・「生地づくり」・「ジャム」のメニューはタイマーセットができません。
※ レーズン・野菜・卵・牛乳などを入れてパンを焼く場合、タイマーはご使用にならないでください。（詳しくはP.50をご覧ください。）

1 タイマー キーで時間を設定します。

※メニュー番号が表示されていないとタイマーセットはできません。

例

現在の時刻が午後9時で翌朝6時30分に食パンふつう1.5斤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。



タイマーセット可能時間（1.5斤の例）

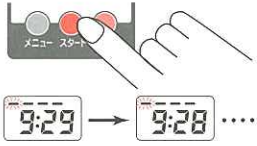
メニュー		最短	最長
食パン	焼色ふつう	4時間20分	16時間
	焼色うすめ	4時間10分	
	焼色こいめ	4時間30分	
早焼きパン		3時間	
フランスパン風		5時間20分	
全粒粉パン		4時間10分	

- ⌃キー… 10分単位で時間が進み、押し続けると早送りになります。
- ⌄キー… 10分単位で時間が戻り、押し続けると早戻りになります。

※長時間のタイマーセットのときは、初めに⌄キーを押すと 16:00 が表示され便利です。

2 スタート キーを押します。

- スタート キーを押すとタイマーの工程表示が点滅しスタートします。
- スタートすると焼き上がりまでの残り時間を1分きざみで表示します。



タイマー使用時のご注意

室温の高いとき、タイマーをご使用になりますとパンのでき上がりが悪くなることがあります。P.11の「夏場など室温が高いときは」をご覧ください。

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・早焼きパンメニュー

●メニュー キーで「1 食パン（焼き色）ふつう」・「2 食パン（焼き色）うすめ」・「3 食パン（焼き色）こいめ」・「4 早焼きパン」のいずれかを選んでください。

※ 食パンと早焼きパンの材料はドライイーストの分量だけが異なります。イーストの分量をまちがえないように注意してください。ドライイーストの分量をまちがえると、パンが大きくなりすぎたり、小さくなったりします。

※ 早焼きパンは食パンと比べて、少し小さめで口当たりがかためになります。

※ イーストの計量は、必ず付属の計量スプーン(小)をお使いください。

※ ミックスコールで入れる材料には★印がついています。（ミックスコールについてはP.9をご覧ください。）

メニュー番号 1〜4 **食パン** タイマー

		1斤	1.5斤
水		190mℓ	280mℓ
強力粉		280g	400g
砂 糖	大スプーン	2 1/2	3
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		20g	30g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
ドライイースト	小スプーン（すりきり1杯）	1	1
（早焼きパンの場合）	小スプーン	1 1/2	1 1/2

メニュー番号 1〜4 **レーズンパン** タイマー

		1斤	1.5斤
水		190mℓ	280mℓ
強力粉		280g	400g
砂 糖	大スプーン	2 1/2	3
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		20g	30g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
★ レーズン		50g	70g
ドライイースト	小スプーン（すりきり1杯）	1	1
（早焼きパンの場合）	小スプーン	1 1/2	1 1/2

メニュー番号 1〜4 **くるみパン** タイマー

		1斤	1.5斤
水		190mℓ	280mℓ
強力粉		280g	400g
砂 糖	大スプーン	2 1/2	3
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		15g	20g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
★ くるみ		50g	70g
ドライイースト	小スプーン（すりきり1杯）	1	1
（早焼きパンの場合）	小スプーン	1 1/2	1 1/2

※ くるみは粗くきざみます。

メニュー番号 1〜4 **にんじんパン** タイマー

		1斤	1.5斤
水		160mℓ	230mℓ
強力粉		280g	400g
砂 糖	大スプーン	2 1/2	3
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		20g	30g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
すりおろしたにんじん		50g	70g
ドライイースト	小スプーン（すりきり1杯）	1	1
（早焼きパンの場合）	小スプーン	1 1/2	1 1/2

※ すりおろしたにんじんは水分が多い場合、軽く水気を切ります。

メニュー番号 1〜4 **カレー粉パン** タイマー

		1斤	1.5斤
水		190mℓ	280mℓ
強力粉		280g	400g
砂 糖	大スプーン	2 1/2	3
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		20g	30g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
カレー粉	大スプーン	1 1/2	2
ドライイースト	小スプーン（すりきり1杯）	1	1
（早焼きパンの場合）	小スプーン	1 1/2	1 1/2

メニュー番号 1〜4 **コーヒージャワ** タイマー

		1斤	1.5斤
水		190mℓ	280mℓ
強力粉		280g	400g
砂 糖	大スプーン	2 1/2	3
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		15g	20g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
インスタントコーヒー	大スプーン	1	1 1/2
★ くるみ		50g	70g
ドライイースト	小スプーン（すりきり1杯）	1	1
（早焼きパンの場合）	小スプーン	1 1/2	1 1/2

※ くるみは粗くきざみます。

メニュー番号 1〜4 **ほうれん草＆ベーコンパン** タイマー

		1斤	1.5斤
水		170mℓ	240mℓ
強力粉		280g	400g
砂 糖	大スプーン	1	1 1/2
マーガリン		20g	30g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
ゆでたほうれん草		40g	60g
ベーコン		20g	30g
粗びき黒こしょう	小スプーン	1/4	1/2
ドライイースト	小スプーン（すりきり1杯）	1	1
（早焼きパンの場合）	小スプーン	1 1/2	1 1/2

※ ゆでたほうれん草、ベーコンは細かくきざみます。

メニュー番号 1〜4 **ミルクリッチパン** タイマー

		1斤	1.5斤
水		70mℓ	100mℓ
牛 乳		100mℓ	180mℓ
強力粉		280g	400g
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		20g	30g
加糖練乳		40g	60g
ドライイースト	小スプーン（すりきり1杯）	1	1
（早焼きパンの場合）	小スプーン	1 1/2	1 1/2

※ 牛乳は室温にもどしておきます。

メニュー番号 1〜4 **かぼちゃパン** タイマー

		1斤	1.5斤
水		170mℓ	240mℓ
強力粉		280g	400g
砂 糖	大スプーン	2 1/2	3
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		20g	30g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
ゆでたかぼちゃ		50g	70g
ドライイースト	小スプーン（すりきり1杯）	1	1
（早焼きパンの場合）	小スプーン	1 1/2	1 1/2

※ 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。

メニュー番号 1〜4 **野菜パン** タイマー

		1斤	1.5斤
水		60mℓ	80mℓ
野菜ジュース		100mℓ	160mℓ
強力粉		280g	400g
砂 糖	大スプーン	1 1/2	2
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		20g	30g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
冷凍ミックスベジタブル		60g	70g
ドライイースト	小スプーン（すりきり1杯）	1	1
（早焼きパンの場合）	小スプーン	1 1/2	1 1/2

※ 冷凍ミックスベジタブルは解凍し、よく水をきっておきます。

メニュー番号 1〜4 **ポテトパン** タイマー

		1斤	1.5斤
水		160mℓ	230mℓ
強力粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	1 1/2	2
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		20g	30g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
ゆでたじゃがいも		50g	70g
ドライパセリ	小スプーン	1	1
ドライイースト	小スプーン（すりきり1杯）	1	1
（早焼きパンの場合）	小スプーン	1 1/2	1 1/2

※ ゆでたじゃがいもは、フォークの背などでつぶします。

メニュー番号 1〜4 **コーンパン** タイマー

		1斤	1.5斤
水		160mℓ	230mℓ
強力粉		280g	400g
コーンミール		10g	20g
砂糖	大スプーン	1 1/2	2
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		20g	30g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
缶詰コーン（つぶ状）		50g	70g
ドライイースト	小スプーン（すりきり1杯）	1	1
（早焼きパンの場合）	小スプーン	1 1/2	1 1/2

※ コーンはよく水をきっておきます。

メニュー番号 1〜4 **プルーンパン** タイマー

		1斤	1.5斤
水		170mℓ	250mℓ
強力粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	1 1/2	2
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		20g	20g
★ 種ぬきプルーン		50g	70g
ドライイースト	小スプーン（すりきり1杯）	1	1
（早焼きパンの場合）	小スプーン	1 1/2	1 1/2

※ プルーンは1cm角の大きさに切ります。

メニュー番号 1〜4 **ヨーグルトパン** タイマー

		1斤	1.5斤
水		150mℓ	200mℓ
強力粉		280g	400g
はちみつ		20g	30g
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		20g	30g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
プレーンヨーグルト		60g	90g
ドライイースト	小スプーン（すりきり1杯）	1	1
（早焼きパンの場合）	小スプーン	1 1/2	1 1/2

メニュー番号 1〜4 **チーズパン** タイマー

		1斤	1.5斤
水		170mℓ	250mℓ
強力粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	1	1
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		20g	30g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
★ クリームチーズ		70g	100g
ドライイースト	小スプーン（すりきり1杯）	1	1
（早焼きパンの場合）	小スプーン	1 1/2	1 1/2

※ クリームチーズは1cm角の大きさに切ります。

メニュー番号 1〜4 **生クリームパン** タイマー

		1斤	1.5斤
水		150mℓ	220mℓ
強力粉		280g	400g
生クリーム		30mℓ	60mℓ
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		20g	30g
ホワイトチョコレート		20g	30g
ドライイースト	小スプーン（すりきり1杯）	1	1
（早焼きパンの場合）	小スプーン	1 1/2	1 1/2

※ ホワイトチョコレートは細かくきざみます。

フランスパン風メニュー

● メニュー キーで「5 フランスパン風」を選んでください。

※ イーストの計量は、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。

メニュー番号 5 **フランスパン風** タイマー

		1斤	1.5斤
水		200mℓ	280mℓ
強力粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	1/2	1/2
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		4g	6g
ドライイースト	小スプーン（小スプーン内側の線）	0.8	0.8

メニュー番号 5 **ライ麦パン** タイマー

		1斤	1.5斤
水		200mℓ	290mℓ
強力粉		260g	380g
ライ麦粉		30g	40g
砂糖	大スプーン	1/2	1/2
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		4g	6g
ドライイースト	小スプーン（小スプーン内側の線）	0.8	0.8

メニュー番号 5 **ごまパン** タイマー

		1斤	1.5斤
水		200mℓ	280mℓ
強力粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	1/2	1/2
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		4g	6g
いりごま	大スプーン	2	3
ドライイースト	小スプーン（小スプーン内側の線）	0.8	0.8

メニュー番号 5 **ふすまパン** タイマー

		1斤	1.5斤
水		200mℓ	280mℓ
強力粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	1/2	1/2
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		4g	6g
ふすま	大スプーン	2	3
ドライイースト	小スプーン（小スプーン内側の線）	0.8	0.8

※ ふすまは健康食品を扱っている店などで手に入れることができます。

メニュー番号 5 **胚芽パン** タイマー

		1斤	1.5斤
水		200mℓ	280mℓ
強力粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	1/2	1/2
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		4g	6g
小麦胚芽	大スプーン	2	3
ドライイースト	小スプーン（小スプーン内側の線）	0.8	0.8

※ 小麦胚芽は必ず炒ります。

※ 小麦胚芽は健康食品を扱っている店などで手に入れることができます。

メニュー番号 5 **ビールパン** タイマー

		1斤	1.5斤
一度沸騰させたビール		200mℓ	280mℓ
強力粉		180g	250g
薄力粉		100g	150g
砂糖	大スプーン	1/2	1/2
塩	小スプーン	1	1 1/2
ショートニング		4g	6g
ドライイースト	小スプーン（小スプーン内側の線）	0.8	0.8

※ ビールは一度沸騰させて、室温まで冷ましします。

スイートパンメニュー

● メニュー キーで 「6 スイートパン」を選んでください。
※ イーストの計量は、必ず付属の計量スプーン ㊎ をお使いください。
1斤の場合……付属の計量スプーン ㊎ 内側の線 (0.8)
1.5斤の場合… 付属の計量スプーン ㊎ すりきり1杯

メニュー番号 6 **スイートパン** タイマー

		1斤	1.5斤
水		150mℓ	180mℓ
卵 (Mサイズ)		1/2個(25g)	1個(50g)
強力粉		250g	310g
薄力粉		30g	40g
砂 糖	大スプーン	3	4
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		25g	35g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
ドライイースト	小スプーン (小スプーン内側の線)	0.8	1 (すりきり1杯)

メニュー番号 6 **バナナパン** タイマー

		1斤	1.5斤
水		100mℓ	110mℓ
卵 (Mサイズ)		1/2個(25g)	1個(50g)
強力粉		250g	310g
薄力粉		30g	40g
砂 糖	大スプーン	2 1/2	3 1/2
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		25g	35g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
バナナ		80g	120g
シナモン	小スプーン	1/2	1/2
ドライイースト	小スプーン (小スプーン内側の線)	0.8	1 (すりきり1杯)

※ バナナはフォークの背などでつぶしておきます。

メニュー番号 6 **紅茶パン** タイマー

		1斤	1.5斤
紅茶液		150mℓ	180mℓ
卵 (Mサイズ)		1/2個(25g)	1個(50g)
強力粉		250g	310g
薄力粉		30g	40g
砂 糖	大スプーン	3	4
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		25g	35g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
紅茶の葉 (細かい物)	小スプーン	1	1 1/2
ドライイースト	小スプーン (小スプーン内側の線)	0.8	1 (すりきり1杯)

※ 紅茶液は濃いめに入れて冷ましま す。

メニュー番号 6 **ココアパン** タイマー

		1斤	1.5斤
水		160mℓ	190mℓ
卵 (Mサイズ)		1/2個(25g)	1個(50g)
強力粉		245g	305g
薄力粉		30g	40g
ココア (無糖)	大スプーン	2	3
砂 糖	大スプーン	2 1/2	3 1/2
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		15g	20g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
チョコレートチップ		40g	60g
ドライイースト	小スプーン (小スプーン内側の線)	0.8	1 (すりきり1杯)

全粒粉パンメニュー

● メニュー キーで 「7 全粒粉パン」を選んでください。
※ イーストの計量は、必ず付属の計量スプーン ㊎ すりきり1杯で計量してください。
※ 全粒粉パンは全粒粉の中のふすまや胚芽がグルテンを切って発酵をさまたげるので他のパンと比べて重く小さめのパンになりますが異常ではありません。
※ ミックスコールで入れる材料には★印がついています。(ミックスコールについてはP.9をご覧ください。)

メニュー番号 7 **全粒粉パン** タイマー

		1斤	1.5斤
水		170mℓ	250mℓ
全粒粉		140g	200g
強力粉		140g	200g
ブラウンシュガー	大スプーン	2	3
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		20g	30g
ドライイースト	小スプーン (すりきり1杯)	1	1

メニュー番号 7 **ハニー全粒粉パン** タイマー

		1斤	1.5斤
水		160mℓ	240mℓ
全粒粉		140g	200g
強力粉		140g	200g
はちみつ	大スプーン	1 1/2	2
塩	小スプーン	1	1 1/2
ショートニング		20g	30g
ドライイースト	小スプーン (すりきり1杯)	1	1

メニュー番号 7 **レーズン全粒粉パン** タイマー

		1斤	1.5斤
水		170mℓ	250mℓ
全粒粉		140g	200g
強力粉		140g	200g
ブラウンシュガー	大スプーン	2	3
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		20g	30g
★レーズン		50g	70g
ドライイースト	小スプーン (すりきり1杯)	1	1

メニュー番号 7 **30%全粒粉パン** タイマー

		1斤	1.5斤
水		180mℓ	260mℓ
全粒粉		80g	120g
強力粉		200g	280g
ブラウンシュガー	大スプーン	2	3
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		20g	30g
ドライイースト	小スプーン (すりきり1杯)	1	1

マフィン風メニュー

● メニュー キーで「8 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。

※ マフィンはイーストを使う山形パンよりも小さめに焼き上がりま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。
※ マーガリンはひとかたまりのままではなく、バターナイフなどでくずしてから入れてください。
※ 卵はと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

メニュー番号 8

①	マーガリン	150g
②	砂　糖	150g
③	卵（Mサイズ）	4個(200g)
④	牛乳	40mℓ
⑤	薄力粉	320g
	ベーキングパウダー	大スプーン 1

チョコレートマフィン

メニュー番号 8

①	マーガリン	150g
②	三温糖	120g
③	卵（Mサイズ）	4個(200g)
④	牛乳	40mℓ
⑤	チョコチップ	60g
⑥	薄力粉	310g
	ベーキングパウダー	大スプーン 1
	ココア	25g

※ 薄力粉・ベーキングパウダー・ココアは合わせてふるっておきます。

オレンジマフィン

メニュー番号 8

①	マーガリン	120g
②	砂　糖	100g
③	卵（Mサイズ）	3個(150g)
④	オレンジジュース	30mℓ
⑤	ヨーグルト	100g
⑥	オレンジピール	60g
	オレンジキュラソー	大スプーン 1
⑦	薄力粉	320g
	ベーキングパウダー	大スプーン 1

※ 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。水気をき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。

バナナ＆くるみマフィン

メニュー番号 8

①	マーガリン	120g
②	砂　糖	120g
③	卵（Mサイズ）	3個(150g)
④	牛乳	40mℓ
⑤	バナナ	120g
⑥	くるみ	80g
	薄力粉	320g
	ベーキングパウダー	大スプーン 1

※ 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。

レーズンマフィン

メニュー番号 8

①	マーガリン	120g
②	砂　糖	130g
③	卵（Mサイズ）	4個(200g)
④	牛乳	40mℓ
⑤	レーズン	120g
	ラム酒	大スプーン 2
⑥	薄力粉	330g
	ベーキングパウダー	大スプーン 1

※ 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。

抹茶＆甘納豆マフィン

メニュー番号 8

①	マーガリン	150g
②	三温糖	120g
③	卵（Mサイズ）	4個(200g)
④	牛乳	40mℓ
⑤	薄力粉	300g
	抹茶	20g
	ベーキングパウダー	大スプーン 1
⑥	甘納豆	100g

※ 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軽く混ぜます。

さつま芋マフィン

メニュー番号 8

①	マーガリン	120g
②	砂　糖	120g
③	卵（Mサイズ）	4個(200g)
④	牛乳	40mℓ
⑤	さつま芋	200g
⑥	薄力粉	320g
	ベーキングパウダー	大スプーン 1

※ 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。

いちじくマフィン

メニュー番号 8

①	マーガリン	120g
②	三温糖	120g
③	卵（Mサイズ）	4個(200g)
④	紅茶液	60mℓ
⑤	干いちじく	120g
⑥	薄力粉	320g
	ベーキングパウダー	大スプーン 1
	紅茶の葉	大スプーン 1

※ 干いちじくは細かくきざみます。
※ 紅茶液は濃いめに入れて、冷ます。
※ 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。

キャロットマフィン

メニュー番号 8

①	マーガリン	120g
②	砂　糖	120g
③	卵（Mサイズ）	4個(200g)
④	にんじん	120g
⑤	薄力粉	320g
	ベーキングパウダー	大スプーン 1
	シナモン	小スプーン 1

※ 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。

マロンマフィン

メニュー番号 8

①	マーガリン	120g
②	砂　糖	120g
③	卵（Mサイズ）	4個(200g)
④	牛乳	40mℓ
⑤	栗の甘露煮	180g
⑥	薄力粉	320g
	ベーキングパウダー	大スプーン 1

※ 栗の甘露煮は1cm角に切ります。

コーヒーマフィン

メニュー番号 8

①	マーガリン	120g
②	砂　糖	150g
③	卵（Mサイズ）	4個(200g)
④	牛乳	40mℓ
⑤	アーモンドダイス	60g
⑥	薄力粉	320g
	ベーキングパウダー	大スプーン 1
	インスタントコーヒー（粉末タイプ）	大スプーン 3

※ 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

メニュー番号 8

①	マーガリン	120g
②	砂　糖	120g
③	アンズジャム	60g
③	卵（Mサイズ）	4個(200g)
⑤	牛乳	40mℓ
⑥	干アンズ	150g
⑦	薄力粉	320g
	ベーキングパウダー	大スプーン 1

※ 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

メニュー番号 8

①	低カロリーマーガリン	120g
②	砂　糖	40g
③	低カロリー甘味料	40g
④	卵（Mサイズ）	1個(50g)
⑤	卵白	3個分(90g)
⑥	牛乳	110mℓ
⑦	薄力粉	320g
	ベーキングパウダー	大スプーン1

甘さひかえめマフィン

メニュー番号 8

①	マーガリン	100g
②	砂　糖	70g
③	卵（Mサイズ）	2個(100g)
④	牛乳	140mℓ
⑤	薄力粉	320g
	ベーキングパウダー	大スプーン1

そば粉マフィン

メニュー番号 8

①	マーガリン	100g
②	三温糖	80g
③	卵（Mサイズ）	2個(100g)
④	牛乳	140mℓ
⑤	アーモンドスライス	60g
⑥	薄力粉	200g
	そば粉	120g
	ベーキングパウダー	大スプーン1

※ 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

メニュー番号 8

①	マーガリン	70g
②	砂　糖	40g
③	卵（Mサイズ）	2個(100g)
④	牛乳	150mℓ
⑤	クリームチーズ	40g
⑥	プロセスチーズ	120g
⑦	薄力粉	310g
	ベーキングパウダー	大スプーン1
	塩	ひとつまみ
	パルメザンチーズ	20g

※ ふるった薄力粉とベーキングパウダーに塩とパルメザンチーズを加え軽く混ぜます。
※ クリームチーズ・プロセスチーズは1cm角に切ります。

緑茶マフィン

メニュー番号 8

①	マーガリン	70g
②	砂　糖	100g
③	卵（Mサイズ）	2個(100g)
④	牛乳	140mℓ
⑤	薄力粉	320g
	ベーキングパウダー	大スプーン1
	緑茶の葉	大スプーン1

※ 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。

手づくりパンをつくりましょう〈生地づくりの使用方法〉

●パンケースの取り出しからメニュー選びまでは、P.11～P.13の1～7と同じ手順で行ってください。

※生地づくりメニューはタイマーセットできません。
※手づくりパンの材料配合はP.27～P.44をご覧ください。
※生地づくりと保存についてはP.45をご覧ください。
※ねり時間1斤 20分、1.5斤 25分は固定です。発酵時間は［タイマー］キーで変更することができます。発酵時間の初期設定は20分になっています。
（5分間隔で20分～1時間20分の間で変更可能です。）

例 生地づくりで1.5斤（ねり25分 発酵1時間）を選ぶ場合。

1 ［メニュー］キーで生地づくり1.5斤を選びます。

2 ［タイマー］キーで発酵時間を1時間に設定します。

※発酵時間はメニューにより異なります。メニュー横に表示された発酵時間を目安に設定してください。
※市販のパンの本などを参考に発酵時間を設定できます。

3 ［スタート］キーを押します。

● でき上がり時間が表示され、ねりが始まります。

4 ［取消］キーを押し、生地を取り出します。

① 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、すぐに生地を取り出します。
② 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。

取り出した生地はP.27～P.44の手づくりパンメニューに従ってオーブンで焼き上げます。

ご注意
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。

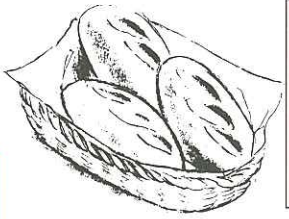
5 電源プラグを抜きます。

● 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。

手づくりパンメニュー

フランスパン

発酵時間 60分



メニュー番号 9		1斤（4個分）	1.5斤（6個分）
水		180mℓ	250mℓ
強力粉		200g	280g
薄力粉		80g	120g
砂　糖	大スプーン	1/2	1
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		5g	8g
レモン汁		少々	少々
ドライイースト	小スプーン	1	1 1/2

※ 打ち粉は強力粉をお使いください。

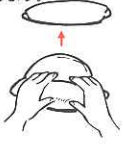
※（ ）内は1斤分

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28℃位の場所で30分程休ませます。

② 生地がベタつく場合は、打ち粉をします。手のひらで軽くたたいてガス抜きをした生地をスケッパーで6等分（4等分）します。生地を傷めないように手のひらでやさしく丸めます。

③ ぬれぶきんをかけて20～30分休ませます。

④ 生地を手のひらで軽くたたいてだ円形にのばします。手前から両手で少しずつ、くるくる巻いて巻き終わりをしっかりつまみます。



⑤ クッキングペーパーを敷いたオーブン皿に巻き終わりを下にして並べます。

⑥ かたくしぼったぬれぶきんをかけて室温で約60分ゆっくり発酵させます。

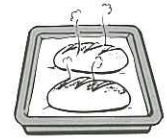
約2倍になったらOK

寒い季節は28℃位を保てるように発酵させます。

⑦ カミソリでななめに3～4mmの深さの切れ目を3本入れます。

⑧ 200℃に予熱したオーブンに生地を入れオーブン内と生地にたっぷりと霧吹きをします。

⑨ そのまま200℃に熱したオーブンで30～35分焼きます。



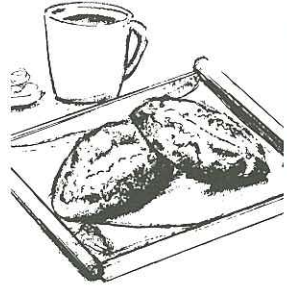
⑩ 焼き上がったらあみの上に置いて冷まします。

ワンポイントアドバイス

- 砂糖や油脂が少なくて傷みやすい生地なので、できるだけやさしく扱います。
- ガス抜きは、手のひらで軽くたたく程度にしてガスを抜きすぎないようにします。
- 発酵は時間をかけてゆっくり行います。温度が高いと生地がだれてしまいます。

チーズフランス

発酵時間 60分



メニュー番号 9		1斤（6個分）	1.5斤（8個分）
水		180mℓ	250mℓ
強力粉		200g	280g
薄力粉		80g	120g
砂　糖	大スプーン	1/2	1
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		5g	8g
レモン汁		少々	少々
ドライイースト	小スプーン	1	1 1/2
ピザ用チーズ		120g	160g

※ 打ち粉は強力粉をお使いください。

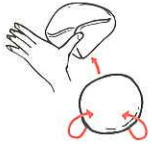
※（ ）内は1斤分

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28℃位の場所で30分程休ませます。

②生地がベタつく場合は、打ち粉をします。手のひらで軽くたたいてガス抜きをした生地をスケッパーで8等分（6等分）します。生地を傷めないように手のひらでやさしく丸めます。

③ぬれぶきんをかけて20～30分休ませます。

④生地を手のひらで軽くたたいて、円形にのばします。生地の左下と右下を中央に向けて折り、指で留めます。



⑤手前から生地を巻き込み両手でころがして、生地の端をとがらせます。

⑥かたくしぼったぬれぶきんをかけて室温で約60分ゆっくり発酵させます。

約2倍になったらOK

寒い季節は28℃位を保てるように発酵させます。

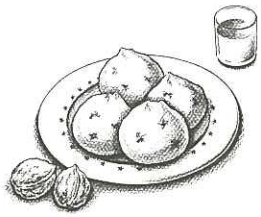
⑦カミソリで中央に5mm程の深さの切れ目をまっすぐ入れます。

⑧切れ目にチーズをのせます。

⑨200℃に予熱したオーブンに生地を入れ、生地とオーブン内に霧をたっぷり吹き20～25分焼きます。

くるみパン

発酵時間
60分

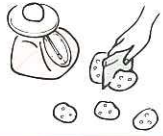


メニュー番号 9	1斤（10個分）	1.5斤（15個分）
水	170mℓ	260mℓ
強力粉	280g	400g
砂　糖	大スプーン 1 1/2	2
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	15g	20g
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2
★くるみ	50g	70g
ドライイースト	小スプーン 2	3

※ くるみは粗くきざみます。
※ ミックスコールが鳴ったらくるみを入れてください。
※ 打ち粉は強力粉をお使いください。

※（ ）内は1斤分

①打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直して、スケッパーで15等分（10等分）にします。



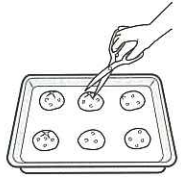
②生地の表面を張らせるように丸めます。
このとき、生地が傷まないようにやさしく丸めます。

③かたくしぼったぬれぶきんをかけて約20分休ませます。

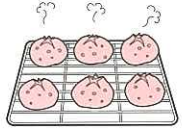
④生地を軽く丸め直しクッキングシートを敷いたオーブン皿に閉じ口を下にして並べます。
霧を吹き32～35℃に保ったオーブンで30～40分発酵させます。

2～2.5倍にふくらんだらOK

⑤オーブンから取り出し、はさみで十文字に切り込みを入れます。

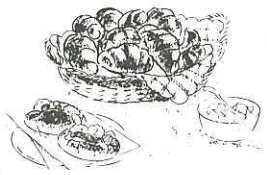


⑥180～190℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。
焼き上がったらあみの上に置いて冷まします。



バターロール

発酵時間 45分



メニュー番号 9	1斤（12個分）	1.5斤（18個分）
水	140mℓ	190mℓ
卵（Mサイズ）	1/2個(25g)	1個(50g)
強力粉	280g	400g
砂　糖	大スプーン 3 1/2	5
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	40g	60g
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2
ドライイースト	小スプーン 2	3
とき卵	1/2個	1/2個

※ 打ち粉は強力粉をお使いください。

※（ ）内は1斤分

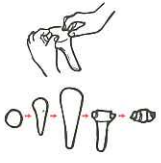
① 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直して、スケッパーで18等分（12等分）します。

② 生地の表面を張らせるようにして丸めます。このとき、生地が傷まないようにやさしく丸めます。

③ かたくしぼったぬれぶきんをかけて約10分休ませます。

④ 丸い生地をころがして円すい形にして約5分休ませた後、めん棒でうすくのばしてしずく形にします。

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ブン皿に、巻き終わりを下にして並べます。

⑦ 表面が乾かない様に霧吹きをして、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

⑧ 生地の表面にとき卵をぬります。

⑨ 180～190℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。

⑩ 焼き上がったらあみの上に置いて冷ましします。

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、約5℃の冷水をお使いください。

ドーナツ

発酵時間 45分

メニュー番号 9	1斤	1.5斤
水	140mℓ	190mℓ
卵（Mサイズ）	1/2個(25g)	1個(50g)
強力粉	280g	400g
砂　糖	大スプーン 3 1/2	5
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	40g	60g
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2
ドライイースト	小スプーン 2	3
粉砂糖（飾り用）	適量	適量
揚げ油	適量	適量

※ 打ち粉は強力粉をお使いください。

① 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。

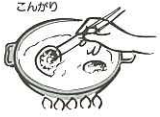
生地をめん棒で約5mmの厚さになるまでのばします。

② 内側に軽く打ち粉をふったドーナツ形で型抜きします。

③ クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べ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

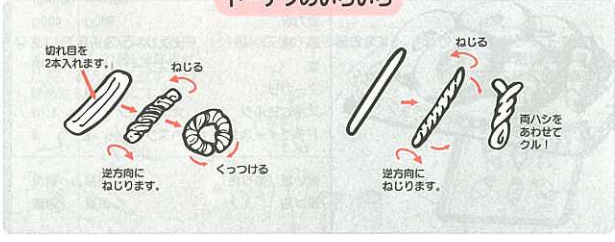
④ 160～170℃に熱した揚げ油の中に1個ずつ静かに入れ、全体がキツネ色になるまで揚げます。



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

発酵時間 45分

メニュー番号 9		1斤（12個分）	1.5斤（18個分）
水		150mℓ	220mℓ
卵（Mサイズ）		1/2個(25g)	1個(25g)
強力粉		180g	260g
薄力粉		100g	140g
砂糖	大スプーン	2	3
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		20g	30g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
ドライイースト	小スプーン	2 1/2	3 1/2
折り込み用バター（1cm角に切る）		100g	150g
薄力粉		20g	30g
とき卵		1/2個	1/2個

※ 打ち粉は強力粉をお使いください。

※（ ）内は1斤分

① パンケースから取り出した生地を丸め直し、ラップをして冷蔵庫で約30分休ませます。

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。

③ ①の生地を縦45cm×横30cm（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。

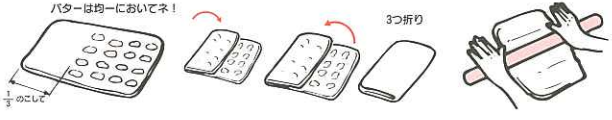
④ ②のバターを親指大につまみ、のばした生地の2/3の部分に等間隔にのせます。

バターがのっていない1/3部分を折ります。

⑤ バターがのっている1/3の部分を④の上に重ね、3つ折りにします。

ラップに包み冷蔵庫で30分以上冷やします。

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45cm×横30cm（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30分以上休ませます。

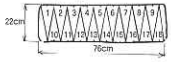
⑥～⑦をもう一回くり返します。生地をのばすときは、必ず幅の狭い方が手前になるようにおきます。

⑧十分に冷やした生地を76cm×22cm（52cm×22cm）のできるだけきれいな長方形にのばします。

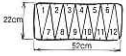
生地がやわらかくなりすぎた場合はラップをして冷蔵庫で20～30分休ませ再びのばします。

⑨長方形の長い辺に端から4cm間隔で切り目をいれます。上下の辺の切り目をひとつずつずらして結び二等辺三角形になるように分割します。

1.5斤の場合



1斤の場合



⑩三角形の底辺に1cmの切り込みを入れ両端を左右に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。

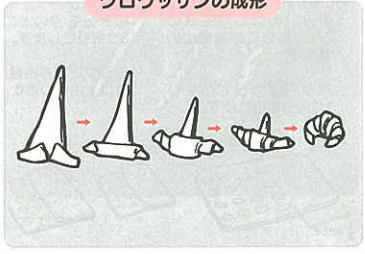
⑫クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べ、霧吹きをします。

約25℃で60分間発酵させます。

2～2.5倍にふくらんだらOK

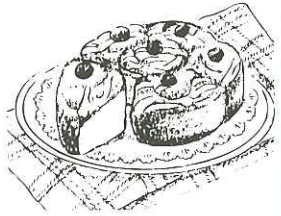
⑬とき卵をぬり、約210℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。

クロワッサンの成形



スイートロール

発酵時間 45分



メニュー番号 9		1斤（18cmケーキ型1個分）	1.5斤（21cmケーキ型1個分）
生地			
水		140mℓ	190mℓ
卵（Mサイズ）		1/2個(25g)	1個(50g)
強力粉		280g	400g
砂　糖	大スプーン	3 1/2	5
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		40g	60g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
ドライイースト	小スプーン	2	3
フィリング			
シナモン	大スプーン	1/2	1/2
グラニュー糖	大スプーン	2	3
レーズン		60g	90g
ドレンチェリー		適量	適量
アイシング		適量	適量
とき卵		1/2個	1/2個

※イラストは1.5斤分のものです。
※（ ）内は1斤分

※ 打ち粉は強力粉をお使いください。

①打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。めん棒で縦45cm×横36cm（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、レーズンを均一にちらします。

②手前から巻き込み、巻き終わりをしっかり閉じます。

③約4cmずつ9等分（6等分）し、サラダ油をぬったケーキ型に並べます。

④霧吹きをし32～35℃に保ったオーブンで30～40分発酵させます。
とき卵をぬり、約180～190℃に予熱したオーブンで40～50分（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。

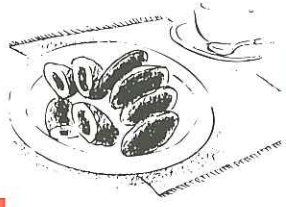
アイシングのつくり方

粉砂糖	60g
卵白	1/2個
レモン汁	少々

粉砂糖とよくといた卵白、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

発酵時間 45分



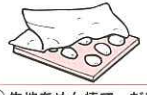
メニュー番号 9		1斤（10個分）	1.5斤（15個分）
皮			
水		180mℓ	250mℓ
強力粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	2	3
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		15g	25g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
ドライイースト	小スプーン	2	3
具			
ひき肉		100g	150g
玉ねぎ（みじん切り）		小1個	中1個
ゆで卵（みじん切り）		2個	3個
春雨（ゆでて短く切る）		30g	45g
グリーンピース		30g	45g
バター		25g	35g
塩・こしょう		適量	適量
揚げ油		適量	適量

※（ ）内は1斤分

※ 打ち粉は強力粉をお使いください。

① 打ち粉をふった台の上に生地を取り出します。

生地をスケッパーで15等分（10等分）して軽く丸め、ぬれぶきんをかけて約15分休ませます。



② 玉ねぎをバターで炒め、ひき肉・ゆで卵を加えます。春雨・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。

③ 具は冷めたら、15等分（10等分）して丸めておきます。

④ 生地をめん棒で、だ円形にのばします。

③の具をのせ、ふちに水をつけてしっかり閉じます。

⑤ クッキングシートを敷いたオーブン皿に④を並べます。

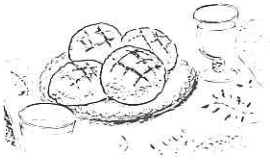
霧吹きをして32～35℃に保ったオーブンで、30～40分発酵させます。

2～2.5倍にふくらんだらOK

⑥ 約170℃に熱した油でキツネ色に揚げます。

メロンパン

発酵時間 45分



メニュー番号 9		1斤（12個分）	1.5斤（18個分）
生地			
水		140mℓ	190mℓ
卵（Mサイズ）		1/2個（25g）	1個（50g）
強力粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	3 1/2	5
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		40g	60g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
ドライイースト	小スプーン	2	3
メロンパンの皮			
バター		100g	150g
砂糖		80g	120g
卵（Mサイズ）		1個（50g）	1 1/2個（75g）
バニラエッセンス		少々	少々
※ 薄力粉		230g	350g
※ ベーキングパウダー	小スプーン	1	1 1/2
グラニュー糖		適量	適量

※（ ）内は1斤分

※ 薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるいます。

※ 打ち粉は強力粉をお使いください。

メロンパンの皮のつくり方

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。

〈メロンパンのつくり方〉

① 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を18等分（12等分）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18等分（12等分）して丸めます。ラップの上にのせ、手の平で押し直径約12cmの大きさにのばします。

③ ①の生地を軽く手の平でつぶして丸め直します。丸め直した生地を②の皮で底の部分を残して包みます。

ラップごと手に持って包むときれいにつつめます。

④ スケッパーでスジをつけ、グラニュー糖をまぶします。

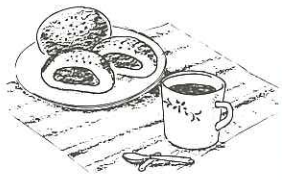
⑤ クッキングシートを敷いたオーブン皿に④を並べます。

霧吹きをして32～35℃に保ったオーブンで、30～40分発酵させます。

180～190℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。

あんパン

発酵時間 45分



メニュー番号 9		1斤（12個分）	1.5斤（18個分）
水		140mℓ	190mℓ
卵（Mサイズ）		1/2個(25g)	1個(50g)
強力粉		280g	400g
砂　糖	大スプーン	3 1/2	5
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		40g	60g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
ドライイースト	小スプーン	2	3
あん		300g	450g
けしの実		少々	少々
とき卵		1/2個	1/2個

※ 打ち粉は強力粉をお使いください。

※（ ）内は1斤分

手づくりパン

① 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直して、スケッパーで18等分（12等分）します。

② 生地の表面を張らせるように丸めます。
このとき、生地が傷まないようにやさしく丸めます。

③ かたくしぼったぬれぶきんをかけて約20分休ませます。

④ めん棒で丸くのばし、あんを包みます。

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。

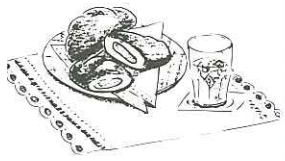
霧を吹き32～35℃に保ったオーブンで30～40分発酵させます。

2～2.5倍にふくらんだらOK

⑥ とき卵をぬり、けしの実をつけ、180～190℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。

クリームパン

発酵時間 45分



メニュー番号 9		1斤（12個分）	1.5斤（18個分）
生地			
水		140mℓ	190mℓ
卵（Mサイズ）		1/2個(25g)	1個(50g)
強力粉		280g	400g
砂　糖	大スプーン	3 1/2	5
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		40g	60g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
ドライイースト	小スプーン	2	3
カスタードクリーム			
薄力粉		50g	85g
砂　糖		100g	170g
牛　乳		350mℓ	580mℓ
卵黄（Mサイズ）		3個分	5個分
バニラエッセンス		少々	少々
とき卵		1/2個	1/2個

※（ ）内は1斤分

手づくりパン

〈カスタードクリームのつくり方〉

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。

人肌に温めた牛乳を少しずつ加え、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。

他の容器に移し、冷まします。

〈クリームパンのつくり方〉

① あんパンのつくり方 [P.39] の①～③まで同様につくります。
冷ましたカスタードクリームを18等分（12等分）します。
生地をだ円形にのばしカスタードクリームをのせます。

② 生地の周りにとき卵をぬり、2つ折りにしてしっかり閉じます。

ふちにスケッパーで切り込みを入れます。

③ あんパン⑤、⑥と同様に生地を発酵させ、とき卵をぬって、180～190℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。

胚芽パン

発酵時間 45分

メニュー番号 9		1斤（2本分）	1.5斤（3本分）
水		170mℓ	240mℓ
強力粉		260g	370g
小麦胚芽		20g	30g
砂　糖	大スプーン	1	1 1/2
塩	小スプーン	1	1 1/2
ショートニング		12g	18g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
ドライイースト	小スプーン	2	3

※ 小麦胚芽は必ず炒って冷まします。
※ 打ち粉は強力粉をお使いください。

※（ ）内は1斤分

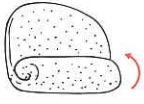
① 打ち粉をふった台の上に生地を取り出します。

生地を軽く丸め直してスケッパーで3等分（2等分）します。

② 生地を軽く丸め、かたくしぼったぬれぶきんをかけて約15分休ませます。

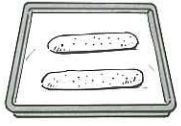
③ 生地をめん棒で細長くのばします。

④ 生地をたて長に置いて、手前から巻いていきます。巻き終わりをつまみます。



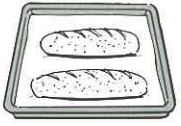
⑤ クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べて霧吹きをします。

32℃～35℃に保ったオーブンで約40分発酵させます。



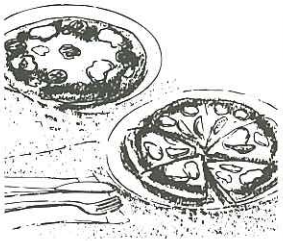
⑥ 発酵を終えた生地に斜めの切れ目を5～6本入れます。

約220℃に予熱したオーブンで約15分焼きます。



ピザ

発酵時間 30分



メニュー番号 9		1斤（2枚分）	1.5斤（3枚分）
生地			
水		180mℓ	260mℓ
強力粉		280g	400g
砂　糖	大スプーン	1	1 1/2
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		15g	20g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
ドライイースト	小スプーン	2	3
具			
ピザソース		140g	210g
玉ねぎ（薄切り）		中1個	中1 1/2個
ピーマン（輪切り）		2個	3個
マッシュルーム（薄切り）		60g	90g
サラミソーセージ（薄切り）		80g	120g
ピザ用チーズ		200g	300g

※ 打ち粉は強力粉をお使いください。

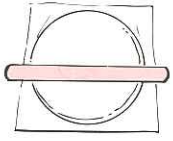
※（ ）内は1斤分

① 打ち粉をふった台の上に生地を取り出します。

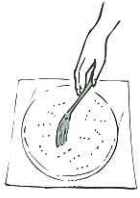
生地を軽く丸め直して3等分（2等分）します。

② ぬれぶきんをかけて約15分休ませます。

③ クッキングシートの上に生地をのせ、めん棒で直径25cmにのばします。



④ のばした生地にフォークで穴をあけます。



⑤ クッキングシートごと、オーブン皿に移します。ピザソースをぬり、具を均一にのせます。

⑥ ピザ用チーズをのせます。
190～200℃に予熱したオーブンで約20分、周囲がキツネ色になり、チーズがとけるまで焼きます。

チーズスティック

発酵時間
30分

メニュー番号 9		1斤（16本分）	1.5斤（24本分）
水		180mℓ	260mℓ
強力粉		280g	400g
塩	小スプーン	1	1 1/2
マーガリン		5g	8g
スキムミルク	大スプーン	1	1 1/2
ドライイースト	小スプーン	2	3
粉チーズ		10g	15g
とき卵		1/2個	1/2個

※（ ）内は1斤分

※ 打ち粉は強力粉をお使いください。

① 打ち粉をふった台の上に生地を取り出します。

軽く丸め直して、スケッパーで24等分（16等分）します。

② 生地の表面を張らせるように丸めます。
このとき、生地が傷まないように、やさしく丸めます。

③ かたくしぼったぬれぶきんをかけて約15分休ませます。

④ 両手でころがしながら約25cmの長さにのばします。

⑤ クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べ、霧吹きをします。

約30℃に保ったオーブンで30～40分発酵させます。

⑥ とき卵をぬり、粉チーズをふります。

200～210℃に予熱したオーブンで15～20分焼きます。

ベーグル

発酵時間
30分

メニュー番号 9		1斤（10個分）	1.5斤（15個分）
水		170mℓ	240mℓ
強力粉		280g	400g
砂糖	大スプーン	1 1/2	2
塩	小スプーン	1	1 1/2
サラダ油		10g	15g
ドライイースト	小スプーン	2	3

※（ ）内は1斤分

※ 打ち粉は強力粉をお使いください。

① 打ち粉をふった台の上に生地を取り出します。

生地を軽く丸め直して、15等分（10等分）します。

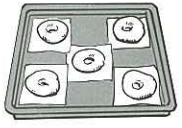
② 生地の表面を張らせるように丸めます。
このとき、生地が傷まないようにやさしく丸めます。

③ 生地の中央に穴をあけます。
生地の中央に指を差し込みます。

指を2本入れてくるくる回します。

発酵すると穴は小さくなるので大きめにあけます。

④ 穴をあけた生地をそれぞれ、1個分ずつ切ったオーブンシートの上にのせます。

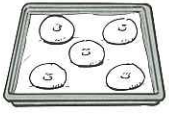


ぬれぶきんをかけ約15分発酵させます。

⑤ 沸騰した湯にクッキングシートごと生地をいれます。クッキングシートがはがれたらすくい出します。
あまり長い時間ゆでると焼き上がったときに、しわしわになります。

⑥ クッキングシートを敷いたオーブン皿にならべます。

約210℃に予熱したオーブンで約10分焼きます。



生地づくりと保存について

●この料理集以外の生地をつくるには

市販のパンの本などを参考にして生地をつくることもできますが、その場合は小麦粉の量を目安に、1.5斤・1斤を選んでください。小麦粉の量が250～330gの場合は1斤、330～400gの場合は1.5斤にしてください。

●余った生地の保存方法

でき上がった後すぐ余った生地を軽く丸め直し、2重のポリ袋に入れ、口をしっかりしばって冷蔵庫に入れてください。
使うときは手のひらで軽くつぶし、丸め直してから使います。
（保存は12時間まで）

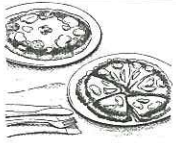
●つくった生地を使って、焼きたてのパンを食べるには

バターロール

成形したあと短め（20～30分）に発酵させてからバットに並べラップをして冷凍します。凍ったものはビニール袋にまとめて保存できます。焼くときは30～35℃で解凍してからとき卵をぬって、170℃～200℃に予熱したオーブンで焼きます。

ピザ

平らにのばした生地をラップで包んで冷凍します。焼くときは解凍しないで具をのせ、180℃～200℃に予熱したオーブンで約15分焼きます。



ジャムをつくりましょう〈ジャムメニューの使用方法〉

●パンケースの取り出しからメニュー選びまでは、P.11～13の1～7と同じ手順で行ってください。

※ジャムはタイマーセットができません。
※材料は洗って皮やヘタをとり1cm角に切ります。
※1cm角に切った材料と砂糖をパンケースの中に入れ、パンケースをふり、砂糖が材料全体にいきわたるようにします。
※そのまま30分程、果物から水分が出てくるまで待ちます。

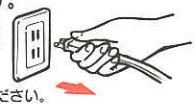
1 メニュー キーで10 ジャムを選びます。

2 スタート キーを押します。

● スタート キーを押すと、加熱・かくはんが始まります。
表示はでき上がりまでの残り時間に変わります。

3 取消 キーを押し、ジャムを取り出します。

●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、パンケースを取り出してジャムをゴムベラなどで取り出してください。
※ジャムの保存は冷蔵庫で1週間が目安です。
●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。



ジャムメニュー

メニュー番号 10	いちご ジャム
いちご（1cm角に切る）	700g
砂　糖	200g
レモン汁	大スプーン 2

メニュー番号 10	キウイ ジャム
キウイ（1cm角に切る）	700g
砂　糖	200g

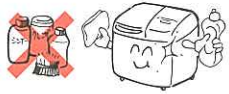
お手入れのしかた

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・漂白剤・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、フッソ樹脂加工をしていますので、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水を含ませてやわらかくしてからようじなどで取り除いてください。

● パンケースに水を入れたまま放置したり、パンケースごと水につけたままにしないでください。（腐食したり、羽根取り付け軸が回らなくなることがあります。）

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ひっぱってください。

消耗部品について

次の部品は消耗品です。
・パンケース
・羽根
・オイルシール

※長期間使用するとパンケース・羽根のフッ素樹脂加工がはがれたり、パンケースの回転軸部分のオイルシールが磨耗し、回転軸が回らなくなったり材料がもれる原因になります。

このような場合は部品交換が必要になりますので、お買い上げの販売店または最終ページのお問い合せ先に修理をご相談ください。

おいしく食べるために

上手に焼きあげるワンポイント

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。

材料は正確に。

●付属の計量カップ・計量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。

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で保存してください。

室温・水温に注意しましょう。

●室温・水温はパンのできばえに影響します。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、人肌程度にさめてからパン切りナイフを使って切ってください。

●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。

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。

焼き色が濃いときは

●スキムミルクを大スプーン1/2〜1 1/2減らしてください。

●砂糖を1/4〜半分程度減らしてください。このときパンは少し小さめになります。

パンづくりの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）量でパンはつくれないのでしょうか?

A 山形パンの場合は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つくりましょう。

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、マフィン風のようにバターを多く使用する場合は、あらかじめ冷蔵庫から出し、室温でやわらかくしてからお使いください。

Q 国内メーカーのドライイーストのかわりに、外国メーカー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 外国メーカーのドライイーストは国内メーカー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。必ず国内メーカーのドライイーストをお使いください。

天然酵母は天然の食物（レーズン・穀物など）を発酵させてつくる酵母です。使用するためには、元種を2~3日間かけて生種にします。パンのできぐあいは生種の種類やでき、また室温や湿度などの環境によって影響されます。この自動ホームベーカリーでは発酵状態を見ながらパンづくりの工程を調整できないので、天然酵母の使用はできません。

タイマーについて

Q なぜ16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。
(P.11の「夏場など室温が高いときは」をご覧ください。)

Q なぜ「スイートパン」・「マフィン風」・「生地づくり」・「ジャム」ではタイマーセットができないのですか?

A 材料に卵や果物を使っているので、腐敗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 レーズンは最初から入れると粒がつぶれて十分にふくらまないことがあるためです。野菜・卵・牛乳などの入ったパンは腐敗することがあるためです。

でき上がりについて

Q パンに変なにおいがつくときがあるのはなぜですか?

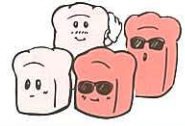
A イーストの量が多すぎたり、古い小麦粉やにおいのする水を使うとパンに変なにおいがつくときがあります。

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う場合があり、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・焼色がつくるたびに異なるのはなぜですか?

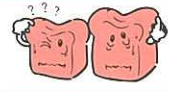
A イーストは生きものなので室温・水温・計量誤差・タイマー設定時間・粉の種類・イーストの種類などで、パンの高さ・形・焼色が変わります。



つくり方について

Q 材料を入れる順番があるのはなぜですか?

A 運転する前にイーストが水にふ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。
(P.11「夏場など室温が高いときは・冬場など室温が低いときは」をご覧ください。)

Q アルカリイオン水はパンづくりに向きますか?

A パン生地は中性からやや酸性が適した状態です。アルカリイオン水を使うと生地がアルカリ性になり、イーストの活性が抑えられてしまい発酵不足になります。この場合パンがうまくできないことがあります。

パンのできばえがおかしいときは

原因 ＼ こんなときは			パンがふくらみ過ぎている	パンのふくらみがたりない（焼き色がうすい場合）発酵しすぎ	パンのふくらみがたりない（焼き色がこい場合）発酵不足	粉の状態のまま焼けている 焼き上がっていない
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			○	
		入れ忘れたとき				
	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 キー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						
羽根が付いていなかった場合						○

まったくふくらまない	パンの焼き色が濃すぎる	パンの内側の気泡が大きい	パンの皮がペタつき、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、付属の計量スプーンをたたいて計量しますと多めに入りますので注意してください。 ※粉ははかりで計量してください。	11
		○				
○						
	○	○				
		○				
					冷水（約5℃）を使います。	11
					ぬるま湯（約30℃）を使います。	
					室温に合った温度の水をお使いください。	
					材料は新しいものをお使いください。	48
					生地を捨てて、新しい材料でやり直してください。	54
	○		○		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。	14 48
				○	パンが冷めてから切ってください。	48
					羽根は確実に羽根取り付け軸に取り付けてください。	11

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または最終ページのお問い合せ先に点検、修理をご相談ください。
●ご自分での分解や修理は危険ですから絶対にしないでください。

こんなときは / お調べいただくこと	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	パン生地のねりができない	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	参照ページ
電源プラグが抜けていませんか	○							12
庫内が高温になっていませんか（E: 01を表示）	○							54
メニューを選びましたか	○							13
タイマーのセット方法をまちがえていませんか		○						16
「スイートパン」・「マフィン風」・「生地づくり」・「ジャム」のメニューを選んでいませんか		○						16
材料がヒーターの上にこぼれていませんか			○					
羽根をつけ忘れていませんか				○				11
羽根を確実に取りつけましたか					○			11
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						○		16
電源プラグを抜いたり、取消キーをさわりませんでしたか						○	○	54
停電がありませんでしたか						○	○	54

こんな表示がでたときは

○スタートキーを押したら

E:01が点滅している。

●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

表示が点滅している。

●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まれます。）

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。

●上記以外の表示が出たときは、お買い上げの販売店または最終ページのお問い合せ先に点検・修理をご相談ください。

仕様

形式		HBD816
電源		100V (50/60Hz)
消費電力	ヒーター	430W
	モーター 50Hz	100W
	モーター 60Hz	90W
粉（強力粉）の容量		400g（食パン）
食パンの形		山形パン
タイマー		16時間まで
安全装置		温度ヒューズ（192℃）
コード		約1.2m
外形寸法		幅34・奥行25.5・高さ33cm
重量		約6.5Kg
付属品		計量カップ・計量スプーン

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下記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。
- 保証期間はお買い求めの日から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。

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、

エムケー精工　お客様相談窓口
〒387-8603　長野県千曲市雨宮1825

受付時間：月～金曜日　午前9時～午後5時
(祝日および弊社休業日を除く)

フリーダイヤル　0120-70-4040
■通常電話番号　026-272-4111(代表)
■FAX　026-274-7089

Let`s enjoy the future!

エムケー精工株式会社

〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825番地
TEL 026(272)4111(代)
FAX 026(274)7089(代)

[支店]

札幌支店	〒004-0841	札幌市清田区清田一条1-9-21	TEL 011 (881) 7311
仙台支店	〒983-0023	仙台市宮城野区福田町4-14-22	TEL 022 (258) 3861
東京支店	〒125-0062	東京都葛飾区青戸8-3-5　MK東京ビル3F	TEL 03 (3604) 6441
名古屋支店	〒453-0855	名古屋市中村区烏森町6-109	TEL 052 (461) 7261
大阪支店	〒564-0043	大阪府吹田市南吹田3-6-4	TEL 06 (6386) 5800
福岡支店	〒810-0011	福岡市中央区高砂2-12-15	TEL 092 (531) 3731

[営業所]

長野営業所	〒387-0001	長野県千曲市雨宮1825	TEL 026 (272) 7541
新潟営業所	〒950-0923	新潟市姥ヶ山2-18-15	TEL 025 (287) 0911
静岡営業所	〒422-8035	静岡市宮竹1-13-5	TEL 054 (238) 0111
金沢営業所	〒920-0027	金沢市駅西新町1-38-18	TEL 076 (264) 1115
広島営業所	〒731-0138	広島市安佐南区祇園3-36-28	TEL 082 (871) 7355
高松営業所	〒760-0079	高松市松縄町25-1	TEL 087 (837) 3303
鹿児島営業所	〒891-1231	鹿児島市小山田町7370	TEL 099 (238) 7036

HB-C931Z2