

品名：ホームベーカリー IBM-020
サイズ：210×297 (A4) 44ページ
材質：上質紙 四六判70kg (81.4g /㎡)
刷色：1C (Black)

Black

IBM-020

IRIS IRIS OHYAMA

室内・家庭用

ホームベーカリー IBM-020

取扱説明書



この商品は海外ではご使用になれません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

保証書付

(裏表紙)

このたびは、お買い上げいただきまことにありがとうございます。

- この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
- 使用する前に「安全上の注意」を必ずお読みください。
- この取扱説明書はお使いになる方がいつでも見ることができるよう大切に保管してください。
- 「保証書」は「お買い上げ日」「販売店名」の記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。



メニュー一覧 このホームベーカリーでできること

メニュー	メニュー番号	備考	選択可能項目			具材投入 お知らせ (スタートから分後)	所要時間の 目安	
			サイズ	焼き色	でき上がり 時間			
パン	食パン	1	ベーシックな食パンを作ります。	○	○	○	30分(1斤) 50分(2斤)	4時間2分～ 4時間41分
	早焼きパン	2	短時間で食パンを作ります。	○	○	○	25分	2時間47分～ 2時間56分
	ソフト食パン	3	きめの細かい柔らかめの食パンを作ります。	○	○	○	50分	4時間47分～ 4時間56分
	フランスパン	4	皮がカリッとしたフランスパン風の食パンを作ります。	○	×	○	-	6時間2分～ 6時間21分
	全粒粉パン	5	全粒粉の入った香ばしい食パンを作ります。	○	×	○	50分	4時間32分～ 4時間36分
	米粉パン (小麦入り)	6	小麦グルテン入りの米粉を使用した、もちもち食感の食パンを作ります。	×	○	○	40分	2時間55分
	米粉パン (小麦なし)	7	小麦グルテンの入らないグルテンフリーの米粉食パンを作ります。	×	×	○	40分	2時間41分
	ごはんパン	8	残った冷やごはんを配合した、もちもち食感の食パンを作ります。	○	○	○	30分	4時間7分～ 4時間56分
	ライ麦パン	9	ライ麦粉を配合した食パンを作ります。ライ麦の濃厚な旨みがあります。	○	○	○	50分	4時間42分～ 5時間1分
	スイート食パン	10	ふわふわした食感で少し甘みのある食パンを作ります。	○	○	×	1時間	4時間42分～ 4時間46分
生地	パン生地	11	パン生地のごねと1次発酵を行います。でき上がったたら、生地を取り出して、成形・成形発酵・焼きなどを別途行います。	×	×	×	-	2時間
	ピザ生地	12	ピザ生地のごねと1次発酵まで行います。でき上がったたら、取り出してのばし、好みのトッピングをして焼いてください。	×	×	×	-	1時間40分
	うどん・パスタ生地	13	うどん・パスタ生地のごねを行います。でき上がったたら、丸めて少し休ませ、のばして、折りたたんで好みの太さに切ります。ほぐして、打ち粉を払ってからゆでて、好みの味付けで食べてください。	×	×	×	-	40分
その他	ジャム	14	いちご、ブルーベリーなどからジャムを作ります。ゆるめのジャムになります。	×	×	×	-	1時間20分
	もち	15	もち米と水から、加熱して、こねて、もちを作ります。	×	×	×	-	1時間15分
	あん	16	ゆでた小豆からあんを作ります。粒の感じが残ったつぶあんができて上がります。	×	×	×	-	1時間
単独機能	こねる	17	こねの工程のみを、設定した時間行います。発酵や焼きの工程は、別途行います。	×	×	○*	-	5分～25分
	発酵	18	生地を入れて、発酵の工程のみを、設定した時間行います。焼きなどの工程は別途行います。	×	×	○*	-	5分～ 1時間50分
	焼く	19	焼きの工程のみを、設定した時間行います。	×	×	○*	-	10分～ 1時間30分

※17～19は調理時間の調節

もくじ

ご使用の前に

- メニュー一覧 このホームベーカリーでできること..... 2
- 安全上の注意 4
- 使用上の注意 6
- パン作りに必要な道具..... 7
- パン作りの材料..... 8
- 各部の名称 10
- パン作りについての注意..... 13

取り扱いかた

- 使いかた
 - パンの作りかた
 - 基本のパン メニュー 1～5、9、10..... 14
 - 米粉パン メニュー 6、7..... 20
 - ごはんパン メニュー 8..... 23
 - 生地作り メニュー 11～13..... 25
 - ジャム作り メニュー 14..... 29
 - もち メニュー 15..... 31
 - あん メニュー 16..... 32
 - こねる メニュー 17..... 34
 - 発酵 メニュー 18..... 35
 - 焼く メニュー 19..... 36
- お手入れ..... 37

こんなときには

- 故障かな?と思ったら..... 38
- 仕様..... 43
- 保証書..... 裏表紙
- 保証とアフターサービス..... 裏表紙

工程	参照ページ
こね+ねかし 1次発酵 成形発酵 焼き	P14 ~19
こね+ねかし 1次発酵 成形発酵 焼き	
こね+ねかし 1次発酵 成形発酵 焼き	
こね+ねかし 1次発酵 成形発酵 焼き	
こね+ねかし 1次発酵 成形発酵 焼き	
こね+ねかし 1次発酵 成形発酵 焼き	P20 ~22
粉落とし+こね+ねかし 1次発酵 成形発酵 焼き	
こね+ねかし 1次発酵 成形発酵 焼き	P23 ~24
こね+ねかし 1次発酵 成形発酵 焼き	
こね+ねかし 1次発酵 成形発酵 焼き	P14 ~19
こね+ねかし 1次発酵 成形発酵 焼き	
こね+ねかし 1次発酵	
こね+ねかし 1次発酵	P25 ~26
こね	
こね	
まぜ・加熱	P29 ~30
蒸し こね	P31 ~32
まぜ・加熱	P32 ~33
こね (5～25分)	P34
発酵 (5分～1時間50分)	P35
焼き (10分～1時間30分)	P36

安全上の注意

最初に、この「安全上の注意」をよく読んでいただき、正しく使用してください。
人への危害や、財産への損害を未然に防止するため、必ず守る必要があることを説明しています。

図記号の意味



注意を促す記号です。



禁止を示す記号です。



必ず行うことを示す記号です。



警告

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う
おそれがある内容を示しています。



分解禁止

- 分解・修理・改造しない
火災・感電・けがの原因になります。
修理については、お買い上げの販売店または
修理専用コールへお問い合わせください。



プラグを抜く

- 異常・故障時には直ちに使用を中止し、
電源を切り、電源プラグをコンセント
から抜く
発煙・火災・感電のおそれがあります。
【異常の例】
・異常な音やにおいがする
・電源プラグ・電源コードが異常に熱くな
る
・電源コードを動かすと、通電したりしな
かったりする
・触れるとビリビリ電気を感じる
➔使用を中止し、お買い上げの販売店または
アイリスコールへお問い合わせください。



- 子どもや取り扱いに不慣れな方に使わ
せたり、幼児に触れさせたりしない
感電・けが・やけどの原因になります。

- 取扱説明書に記載した以外の使いかた
をしない
火災・やけど・感電・けがの原因になりま
す。

電源プラグ・電源コードは正しく使う



- 電源プラグのほこりは定期的に取り
ほこりがたまると、湿気などで絶縁不良に
なり、火災・感電の原因になります。

- 電源プラグはコンセントの奥まで確実
に差し込む
ショートによる火災・感電の原因になりま
す。



プラグを抜く

- 使用後は、必ず電源プラグをコンセ
ントから抜く
感電やけがの原因になります。



ぬれ手禁止

- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをし
ない
感電・やけど・けがの原因になります。



- 電源コードをたばねて通電しない
過熱してやけどや火災の原因になります。
電源コードは、必ずのばして使用してくだ
さい。

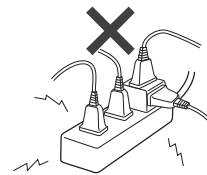
- 交流100V以外では使わない
火災・感電の原因になります。



- 電源コードを傷つけない
● 持ち運び時や収納時に電源コードを
引っ張らない
傷つける、加工する、無理に曲げる、引っ
張る、ねじる、重いものを載せる、挟み込
むなどしないでください。
電源コードが破損し、火災・感電の原因に
なります。

- 電源コードや電源プラグが傷んだり、
コンセントの差し込みがゆるいときは
使わない
ショートによる火災・感電の原因になりま
す。電源コードが破損したときは、修理専
用コールへお問い合わせください。

- コンセントや延長コードなどの定格を
超える使いかたをしない
火災の原因になります。



- 乳幼児に電源プラグをなめさせない
けがや感電の原因になります。



- 蒸気口に手や顔を近づけない
やけどの原因になります。



- 調理中に、電源コード・電源プラグに蒸気を当てない
火災・感電の原因になります。



- 調理中にふたを開けない
やけどやけがの原因になります。
具材を投入するときは、必ず具材投入お知らせ（ピートが10回）の後で、5分以内に行ってください。



- 本体に水をかけない
- 本体を水洗いしない
漏電やショートを起こし、火災・感電の原因になります。

⚠ 注意

誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、物的損害が発生するおそれがある内容を示しています。



- 調理中は持ち運ばない
けが・やけどの原因になります。



- 業務など家庭用以外で使わない
本製品は家庭用として設計されています。
業務など家庭用以外に使用すると、火災などの原因になります。



- 水のかかるところや、火気の近くで使わない
ショート・感電の原因になります。



- 付属のパン焼きケース以外使わない
- 付属のパン焼きケースを、ガスコンロなど他の調理器具で使わない
火災の原因になります。



- 地面の上で使わない
- 不安定な場所、熱に弱い敷物の上で使わない
火災の原因になります。



- 使用中や使用後しばらくは高温部に触れない
高温部に触れてやけどするおそれがあります。お手入れは十分に冷めてから行ってください。

- せまい棚の中で使わない
操作パネルや電源コードに蒸気が当たると、火災・感電の原因になります。

- 粉や油などが付着した滑りやすい場所で使わない
落下してけがややけどの原因になります。



- パン焼きケースを取り出すときは、必ずミトンを使用する
ぬれたミトンやふきんは使わないでください。熱が伝わり、やけどの原因になります。



- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



- 材料の量や調理方法は、決められたものを守る
調理が始まると、飛び散ったり、ふくらんであふれたりして、やけどや周囲の汚損の原因になります。

使用上の注意

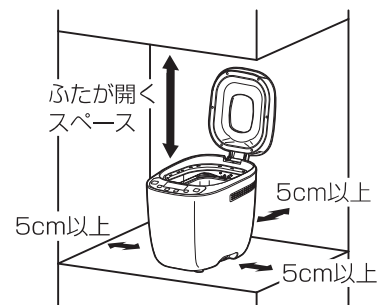
■ 使用上のお願い

- 使用中にふきんをかぶせないでください。
- 湿気のある場所や火気の近くに置かないでください。
変形や変色の原因になります。
- ふたのヒンジ部や、内側のヒーターに無理な力を加えないでください。
故障や破損の原因になります。
- 食物アレルギーをお持ちの方は、医師と相談の上使用してください。
- 食物アレルギーをお持ちの方のために米粉パンを作るときは、パン焼きケースなどに小麦粉の成分が残らないように、よく洗ってから使用してください。

- ボタンを操作したときやでき上がって操作が必要なおとき、音でお知らせします。
ボタンを操作したとき：ピッ♪
スタート／一時停止ボタンを押したとき：ピッ♪
具材投入のお知らせ（7. 米粉パン（小麦なし）は粉落としのお知らせ）：ピー♪が10回
パンが焼き上がったとき：ピー♪が10回

■ 使用場所について

- 壁・家具などから図に示す距離を空けてください。
せまい場所で使用すると、過熱・火災の原因になります。風通しが良く、水などのかからないところで使用してください。
また、近すぎると、蒸気で壁や家具を傷める原因になります。



廃棄について

- 製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

パン作りに必要な道具

■ 基本の道具

基本の食パンなどを作るときに使用します。

計量カップ



水などの液体を計量します。

- ・ 正確に計量するには、キッチンスケールで量ってください。
- ・ 液体以外は、計量カップでは量れません。

計量スプーン（大さじ・小さじなど）



少量の材料などを量ります。

- ・ 正確に計量するには、0.1g単位で量れるキッチンスケールを使用してください。

キッチンスケール

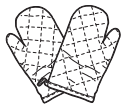


材料を正確に量るために必要です。

- ・ 材料を量るときは、容器をのせてから、容器の重さを差し引く量りかたで量ってください。

●0.1g単位で量れるものを使用してください。

ミトン（付属）



パン焼きが完了してパン焼きケースを取り出すときなどに使用します。



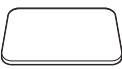
注意

- パン焼き完了直後はパン焼きケースが熱くなっているので、必ずミトンを使用してください。

■ その他の道具

本機で発酵させたパン生地を、おこのみに成形してオーブンで焼いたりするときは、以下のような道具が必要です。

こね台



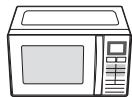
生地をのばすときや成形するときに作業する台です。大きめのまな板や、丈夫で清潔なキッチンワークトップ・テーブルトップで作業してもかまいません。

麺棒



生地を均一にのばすときに使用します。

オーブン



自分で成形したパンを焼くときに必要です。

- ・ オーブンに付属している角皿も使用します。
- ・ 生地を角皿にのせて発酵させることもあります。発酵機能が付いたオーブンがあれば便利です。

クーラー（網）

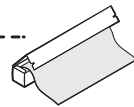


焼き上がったパンが蒸れないように、上にのせて冷まします。

- ・ 焼き網をバットなどにのせたり、脚付きの網などでも代用できます。

クッキングシート

オーブンで調理するときに、角皿の上に敷き、その上に成形した生地を並べます。



ふきん

1次発酵が終わった生地を休ませるときなど、乾燥を防ぐために、水でぬらしてかたく絞ったものでおおいます。



霧吹き

生地が乾燥しないように水分を補うときに使用します。



- ・ 成形発酵などで使用します。

スケッパー（カード）

生地を切り分けたり、生地に線を付けたりするために使用します。包丁でも代用できます。



はけ

照りを出すため、溶き卵を塗るときに使用します。



- ・ はけは、使い終わったら、必ず水洗いして乾かしてから保管してください。
- ・ お手入れの楽なシリコン製のはけもあります。

シリコンゴムべら

でき上がったものを取り出したり、米粉パンのメニューでパン焼きケース内側の粉を落としたりするときに使用します。



パン切りナイフ

でき上がった食パンなどを切り分けるときに使用します。



- ・ でき立てのパンは柔らかく切りにくいので、十分に冷ましてから切ってください。
- ・ パンを切るときは、乾いたまな板の上などで切ってください。

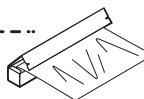
ボウル

材料を混ぜたり、生地を休ませたりするときに使用します。



ラップ

ボウルに入れた生地を休ませるときに、乾燥しないようにラップをします。



パン作りの材料

■ 基本材料

小麦粉

パン作りには、基本的にはたんぱく質を多く含む強力粉を使用します。(たんぱく質含有量11.5～13.5%)



パンの種類によっては、準強力粉(たんぱく質含有量10.5～12%、フランスパンなど)や最強力粉(たんぱく質含有量13.5%以上)を使用します。

- ・粉類はふるう必要はありません。
- ・水分を加えてこねると、たんぱく質が結合してグルテンが形成され、発酵により発生した炭酸ガスがパンをふくらませます。

国産小麦について

- ・国産小麦で作られた小麦粉は、たんぱく質が少なめのものが多く、でき上がり時のふくらみが足りなくなることがあります。
- また、銘柄や収穫時期によってもたんぱく質の量が異なるため、ふくらみかたに差が出ます。
- 国産小麦粉を使用する場合は、たんぱく質が11%以上のもので使用してください。

パン専用小麦粉について

- ・パン専用小麦粉は最強力粉なので、パンがふくらみすぎたり、空洞ができたりすることがあります。
- パン専用小麦粉を使用するときは、水の量を5～10%減らしてみてください。

※ 粉類は、開封後は密封して保存してください。

※ 夏季は冷蔵庫で保存してください。

水

小麦粉と一緒にこねることにより、グルテンを生成します。



- ・水道水でも問題ありません。
- ・硬度の高いミネラルウォーターやアルカリ水を使用すると、生地がかたくなったり、発酵が進まないことがあります。

水温について

- ・夏季など水温が高いと、ふくらみすぎて、焼き上がった後冷めると上部がへこんだパンができることがあります。冬季など水温が低いと、ふくらみの足りないパンができることがあります。
- 季節や室温に応じて水温を調節してください。

室温	水温
25℃以上のとき	5℃(冷水)
10℃以下のとき	20℃(ぬるま湯)

- ・その他、メニューによって、指定の水温にしてください。

油脂

バター・マーガリン・ショートニングなどがあります。



- ・きめを細かくし、柔らかいしっとりしたパンに仕上げます。
- ・「バター」と記載がある場合、特に指定がない限り「食塩不使用」のものをおすすめします。
- ・バターは、かたまりのまま使用せず、5mm程度にスライスするか、めん棒などでたたいて柔らかくしたものを、使用してください。溶かしたバターではパンがふくらみません。

バター・マーガリン・ショートニングについて

- ・バター・マーガリン・ショートニングなどの固形油脂は、同じ分量で置き換えて使用することができます。油脂の種類によって、焼き色が薄くなったり、濃くなったりすることがあります。

乳製品

通常はスキムミルクを使用します。



- ・パンの色・光沢を良くし、かたくなるのを防ぎます。
- ・牛乳を使用する場合は、スキムミルク約6gを牛乳70mLに置き換えてください。
- ・牛乳を使用する場合は、指定の水の量の半分までとし、牛乳を入れた分だけ水の量を減らしてください。

糖分

砂糖(上白糖)・黒砂糖・グラニュー糖・はちみつなどがあります。



- ・イーストの栄養源となって発酵を助け、風味や香りを良くします。
- ・糖分を増やすと焼き色が濃くなり、減らすと薄くなります。

砂糖について

- ・ざらめや氷砂糖、角砂糖などの粒の大きなものは使用できません。パン焼きケースの内側を傷つけるおそれがあります。
- ・低カロリー甘味料は使えません。パンが十分にふくらまないことがあります。

塩

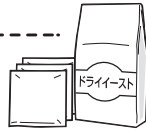
- ・グルテンを引き締めて生地のを強くしたり、発酵速度の調整をする働きがあります。
- ・発酵を抑制するので、イーストに触れないようにしてください。また、入れすぎに注意してください。
- ・パンの老化防止や雑菌の繁殖を抑える働きもあります。



ドライイースト

予備発酵のいらないインスタントドライイーストを使用してください。

- 糖分を栄養源として活動し、炭酸ガスを発生させてパンをふくらませます。
 - ふくらみかたに差が出るので、必ず賞味期限内の新しいものを使用してください。
 - ホームベーカリーでは、生イーストや、生イーストを乾燥したドライイースト、天然酵母は使用できません。
- ※ 冷凍庫での保存をおすすめします。冷蔵庫で保存した場合は、開封後1週間程度で使い切ってください。開封後は、密封して保存してください。



天然酵母は使えません

- 天然酵母は発酵温度が異なるので、本機では使用できません。
- 手作りで発酵させた天然酵母の生地を使用して、本機で焼くことはできません。

副材料

基本材料を置き換えたり追加したりすることによって、さまざまな風味や食感を持ったパンを作ることができます。

小麦粉以外の粉

全粒粉

小麦の粒をまるごと挽いたものです。栄養分豊富な胚芽やふすまが残っているので、食物繊維・鉄分・ビタミンB₁・ビタミンEなどが多く含まれ、独特の香りとおほのかな酸味・こくがあるパンになります。



ライ麦粉

小麦ではなくライ麦を挽いたものです。黒っぽい、独特の風味とおほのかな酸味がある、ずっしりとした重いパンになります。



米粉

うるち米の米粉を使用してパンを作ると、しっとり・もちもちした食感に仕上がります。

- 米粉にはグルテンを作るたんぱく質が含まれていないため、グルテン入りの米粉を使用してください。自分で添加するタイプ的小麦グルテンもあります。
- 小麦グルテンを添加しない（グルテンフリー）パンを作るには、専用の米粉を使用してください。



- 小麦アレルギーの方が食べる場合は、必ずグルテンフリーの米粉を使用してください。グルテン入りの米粉には小麦由来のグルテンが使用されています。

- ※ 粉類は、開封後は密封して保存してください。
- ※ 夏季は冷蔵庫で保存してください。

卵

風味が良くなり、口当たりが柔らかくなります。また、パンにつやを出すために、表面に溶き卵を塗ることがあります。



- ※ 卵を入れる場合は、1個までとし、卵を入れた分だけ水の量を減らしてください。（スイート食パンを除く）
- ※ 卵を入れる場合は、でき上がり時間の調節はしないでください。卵を入れた材料は、調理開始までの待機中に腐敗するおそれがあります。

具材（途中で入れるもの）

- お知らせ（ピー音が10回）が鳴ったら、ふたを開けて入れてください。
- 5mm角に刻んでから入れてください。
- ドライフルーツは種を取り除いてください。
- 加える量は、粉の重さの20～30%が目安です。
 - ▶ ナッツ類（くるみ、アーモンド、かぼちゃの種、ひまわりの種など）
 - ▶ ドライフルーツ（レーズン（干しぶどう）、プルーン、アプリコット、オレンジピールなど）
 - ▶ チョコレート（発酵や焼きの熱で溶けてしまうことがあります。溶けにくい、パン焼き用のものを使用してください。）

具材（最初から入れるもの）

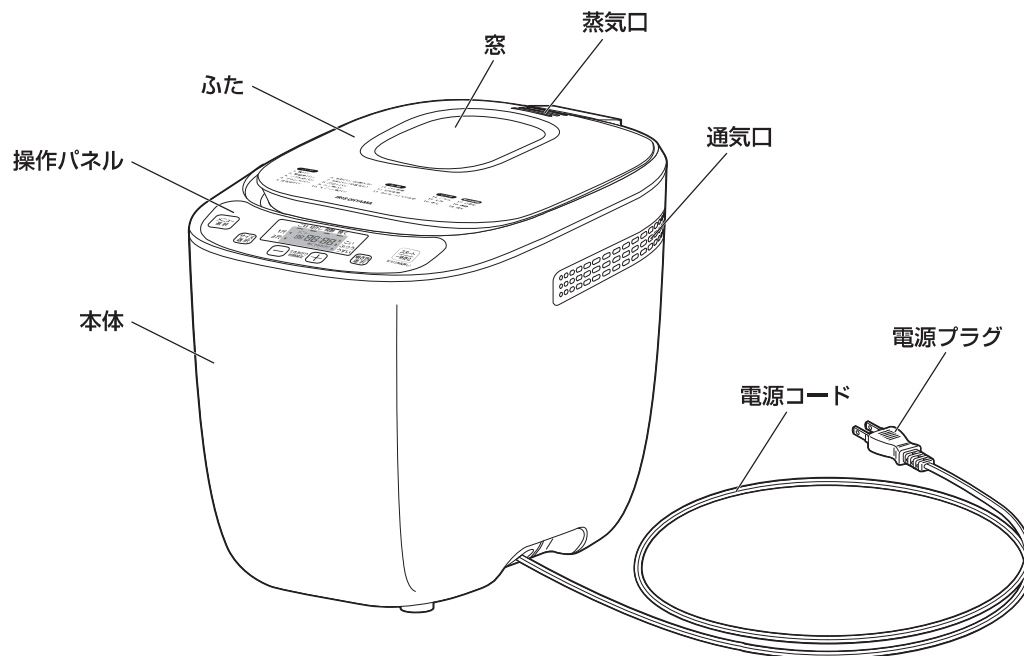
- 加える量は、粉の重さの20～30%が目安です。
- 野菜には水分が含まれているので、水の量を減らしてください。
 - ▶ 野菜
 - かぼちゃ：ゆでて、つぶし、冷ましてから使用してください。
 - にんじん：すりおろして使用してください。
 - ほうれん草：ゆでて、みじん切りにし、冷ましてから使用してください。

材料の量について

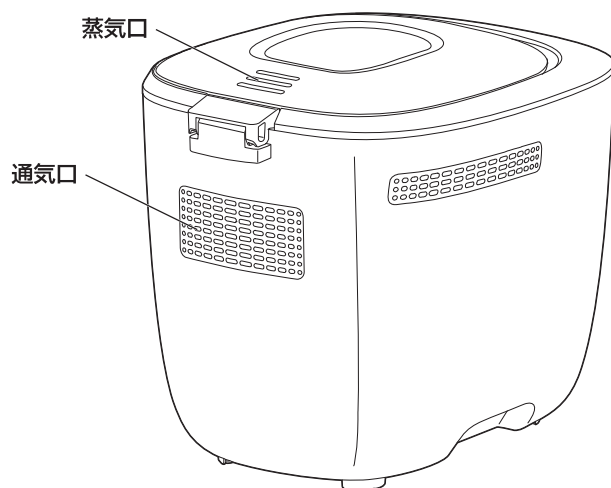
- 材料の量については、各メニューで決まっています。
- 量を減らして調理すると、工程がうまくいかず、調理が失敗することがあります。
- 量を増やして調理すると、ふくらみすぎたり、負荷がかかりすぎたりして、調理が失敗するだけでなく、故障の原因になります。
- 市販の調理本の分量で作ると、調理が失敗することがあります。

各部の名称

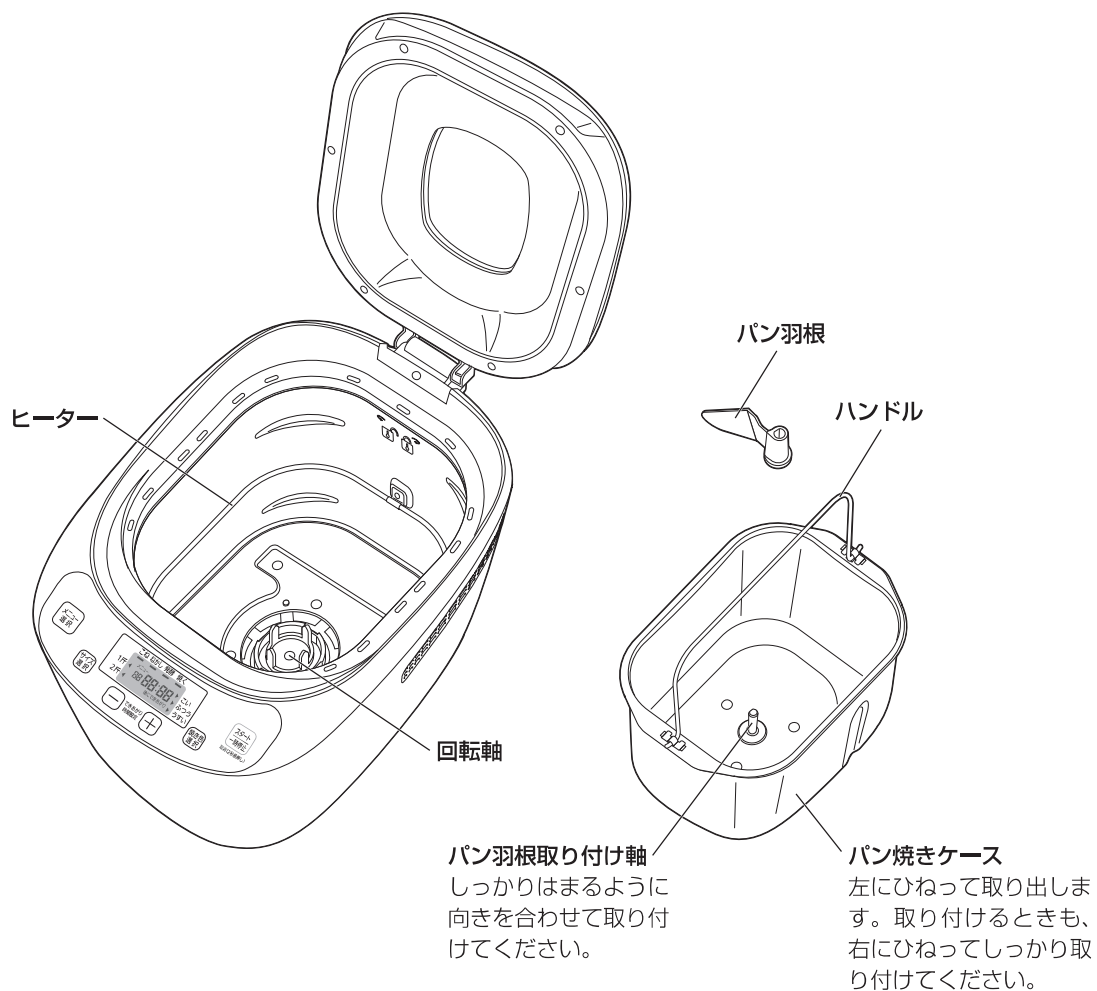
■ 正面



■ 背面

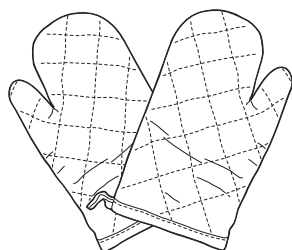


■内部



■付属品

ミトン×2



各部の名称 つづき

■ 操作パネル

メニュー選択ボタン

ボタンを押すたびに、メニュー表示の番号が切り替わります。

サイズ選択表示

選んだサイズの◀が点灯します。

メニュー表示

メニュー番号を表示します。

工程表示

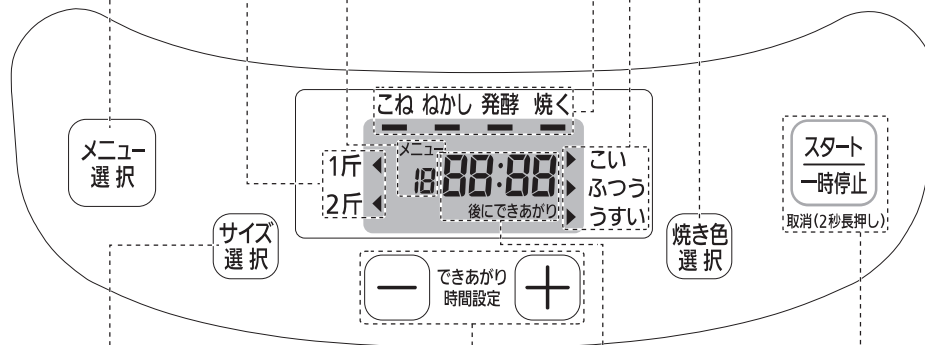
調理中の工程の■が点灯します。

焼き色選択表示

選んだ焼き色の▶が点灯します。

焼き色選択ボタン

仕上がりの焼き色を選びます。ボタンを押すたびに、焼き色選択表示が切り替わります。



サイズ選択ボタン

調理するパンのサイズを選びます。ボタンを押すたびに、サイズの表示が切り替わります。

1斤 ↔ 2斤

準備した材料に合わせて大きさを選んでください。

時間表示

残り時間などを表示します。

できあがり時間設定 -/+ボタン

パンのメニュー1～9では、仕上がりの時間を設定できます。ボタンを押すたびに、10分ずつ切り替わります。メニューによっては、調理時間を設定します。調理時間は1分ずつ切り替わります。

スタート/一時停止ボタン

ボタンを押すと調理がスタートします。調理中にボタンを押すと、調理が一時停止します。再度ボタンを押すと、調理を再開します。調理中に2秒以上長押しすると、調理が取り消されて停止します。

パン作りについての注意

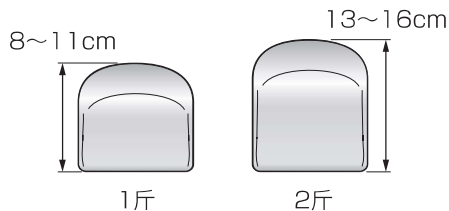
■パンの仕上がりについて

ふくらみ、高さ、焼き色、形は、毎回変わる

温度や湿度、材料や予約時間などに影響を受けます。同じ作りかた・同じ分量で作っても、仕上がりが毎回変わります。

焼き上がりの大きさの目安

食パン（メニュー1）の焼き上がりの大きさの目安です。



表面がしっかり焼ける

本機で焼いたパンは、表面がしっかり焼けます。かたいと感じる場合は、以下のようにしてください。

- パンが切りにくい場合は、パンの粗熱が取れた後、ビニール袋に入れるなどしてしばらく置いてから切ってください。

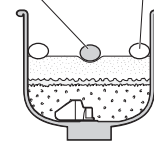


- パンの表面を柔らかくしたい場合は、焼き色を「うすい」に設定するか、パンが焼き上がる数分前にスタート/一時停止ボタンを2秒以上長押ししてパン焼きを停止し、早めにパンを取り出してください。

■材料の入れかた

- パン羽根を取り付けた後、①水・卵（使用する場合）、②粉（強力粉）、③バター・砂糖・塩・スキムミルク、④ドライイーストの順で入れてください。
- 材料を手で混ぜないでください。
- バター・砂糖・塩・スキムミルクは、パン焼きケースの四隅に離して入れてください。
- ドライイーストは粉以外の材料に触れないように、粉の中央にくぼみを作って入れてください。

ドライイースト バター、砂糖、塩、
※中央にくぼみ スキムミルクなど
 作って入れる ※四隅に離して入れる



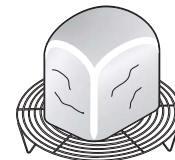
■でき上がり時間設定について

- メニューを選ぶと、でき上がりまでの最短時間を表示します。メニューによっては、でき上がりまでの時間を最長13時間まで調節することができます。
- 夏季など室温が高いときや冬季など室温が低いときは、できるだけ、でき上がりまでの時間を延ばさないでください。実際の調理時間までの待機時間中に、材料の温度が低くなって発酵が不十分になったり、温度が高くなって発酵しすぎたりします。また、温度制御がうまくできずに発酵がうまくいかないことがあります。

■パンが焼き上がったら

すぐに取り出して、粗熱を取る

- できるだけ早くパン焼きケースから取り出し、クーラー（網）などの上に置いて粗熱を取ってください。取り出さないでいると、側面がへこんだり、皮が厚くなったり、色が濃くなったりすることがあります。



- パン焼き完了直後はパン焼きケースが熱くなっているので、必ずミトンを使用してください。

パン作りについての注意 つづき

パンは粗熱を取ってから切る

- ・焼き上がり直後のパンは柔らかくて切りにくく、パンの身がナイフにくっついたり、パンがつぶれてしまったりします。

パンはビニール袋などに入れて保存する

- ・袋に入れないと、乾燥してかたくなります。



■パンや生地の冷凍保存

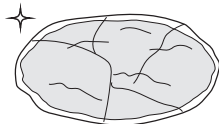
- ・本機で焼いたパンは、スライスして冷凍します。
- ・1枚ずつラップして冷凍すると、はがす手間が省けます。
- ・冷凍したパンを焼くときは、凍ったまま焼いてください。トースターのメニューに冷凍トーストがある場合は、それを使用してください。(厚さやパンの種類によって加減してください。)



- ・1次発酵まで済んだパン生地は、成形してからラップをして冷凍し、凍ったらビニール袋に入れて冷凍庫で保存します。焼くときは、30～35℃で解凍すると発酵が進むので、溶き卵を塗ったりして焼きます。



- ・ピザ生地は、のばしてからラップに包んで冷凍します。焼くときは凍ったままトッピングの具材をのせて焼きます。



使いかた パンの作りかた(基本のパン)

基本のメニューのパン作りです。

■材料を用意する

メニュー1 食パン

材料	1斤	2斤
水	180mL(g)	290mL(g)
強力粉	250g	410g
バター	18g	30g
砂糖	18g	30g
塩	4g	6g
スキムミルク	6g	10g
ドライイースト	2.7g	3.2g

メニュー2 早焼きパン

材料	1斤	2斤
水	180mL(g)	290mL(g)
強力粉	270g	430g
バター	13g	23g
砂糖	15g	27g
塩	4g	7g
スキムミルク	8g	13g
ドライイースト	4g	5g

メニュー3 ソフト食パン

材料	1斤	2斤
水	190mL(g)	300mL(g)
強力粉	260g	390g
バター	22g	35g
砂糖	18g	25g
塩	4g	6g
スキムミルク	8g	11g
ドライイースト	3g	4g

メニュー4 フランスパン

材料	1斤	2斤
水	200mL(g)	310mL(g)
強力粉	260g	370g
薄力粉	30g	100g
バター	6g	10g
砂糖	4g	8g
塩	4.5g	6.5g
スキムミルク	6g	10g
ドライイースト	3g	4g

メニュー 1 ~ 5, 9, 10

メニュー 5 全粒粉パン

材料	1斤	2斤
水	200mL(g)	300mL(g)
強力粉	130g	195g
全粒粉	130g	175g
バター	17g	22g
砂糖	17g	25g
塩	4g	6g
スキムミルク	6g	9g
ドライイースト	3g	4g

メニュー 6, 7 米粉パン

米粉で作るパンです。

※ 米粉パンの材料と作りかたについては、20 ~ 22ページをご覧ください。

メニュー 8 ごはんパン

残った冷やごはんを配合した、もちもち食感のパンです。

※ ごはんパンの材料と作りかたについては、23 ~ 24ページをご覧ください。

メニュー 9 ライ麦パン

※ ライ麦パンは、ライ麦の粒が粗いものほど、また、ライ麦の配合が多いほどふくらみにくくなります。

材料	1斤	2斤
水	170mL(g)	280mL(g)
強力粉	170g	280g
ライ麦粉	90g	150g
バター	12g	20g
砂糖	17g	28g
塩	4g	8g
スキムミルク	4g	6g
ドライイースト	1.5g	2.4g

メニュー 10 スイート食パン

材料	1斤	2斤
水	80mL(g)	120mL(g)
卵	60g	80g
強力粉	220g	290g
薄力粉	30g	40g
バター	45g	65g
砂糖	40g	50g
塩	4g	5g
スキムミルク	18g	22g
ドライイースト	2.8g	3g

■ 準備をする

※ 米粉パンについては20 ~ 22ページを、ごはんパンについては23 ~ 24ページをご覧ください。

1 本体からパン焼きケースを取り出す

- ハンドルを持ち、左方向に回してロックを外します。
- 上に持ち上げて取り出してください。

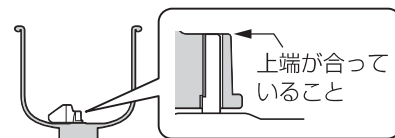
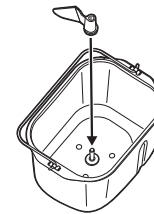


左方向へ回す

2 パン羽根を取り付ける

- パン焼きケース底のパン羽根取り付け軸に、向きを合わせて取り付けてください。

※ パン羽根が浮き上がっていると、途中で外れたり、こねが不十分だったりして、パンができないことがあります。パン羽根取り付け軸の上端と、パン羽根の軸の上端が合っていれば正しい位置です。



上端が合っていること

つづく→

使いかた パンの作りかた（基本のパン）メニュー 1～5、9、10

3 パン焼きケースに材料を入れる

- 材料は、必ず次の順番で入れ、スタートする前に混ぜないでください。

① 水を入れる

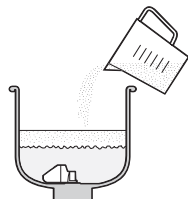


※室温が25℃以上のときは、約5℃の水を使用してください。

※室温が10℃以下のときは、約20℃の水を使用してください。

② 小麦粉（米粉）を入れる

- ・水の上から、混ぜらないように入れてください。



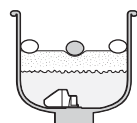
③ バター・砂糖・塩・スキムミルクを入れる

- ・パン焼きケースの四隅に離して入れてください。



④ ドライイーストを入れる

- ・小麦粉（米粉）の中央にくぼみを作って入れてください。

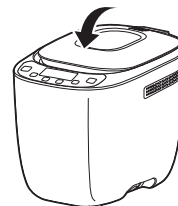


4 パン焼きケースを本体にセットする

- ・ハンドルを持ち、本体に対して少し左斜めにセットし、右に回してロックしてください。



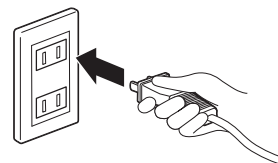
5 ふたを閉める



■ パンを焼く

1 電源プラグをコンセントに接続する

- ・ピー♪と鳴って、表示部に初期設定（メニュー 1）が表示されます。



2 メニュー選択ボタンでメニューを選ぶ

- ・メニュー選択ボタンを押すたびに、メニュー 1～19が切り替わって表示されます。1～5、9、10の中から選んでください。



つづき



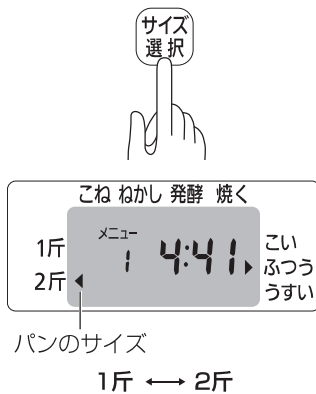
メニュー番号	メニュー
1	食パン
2	早焼きパン
3	ソフト食パン
4	フランスパン
5	全粒粉パン
6	米粉パン (小麦入り) ※1
7	米粉パン (小麦なし) ※1
8	ごはんパン※1
9	ライ麦パン
10	スイート食パン

※1：米粉パンの作りかたについては、「使いかたパンの作りかた (米粉パン) メニュー6、7」(→P20～22)をご覧ください。

※2：ごはんパンの作りかたについては、「使いかたパンの作りかた (ごはんパン) メニュー8」(→P23～24)をご覧ください。

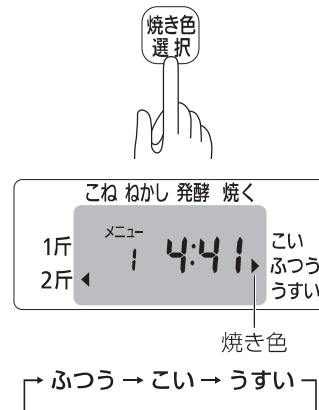
3 パンのサイズを選ぶ

- ・サイズ選択ボタンを押すたびにサイズが次のように変わります。



4 焼き色を選ぶ

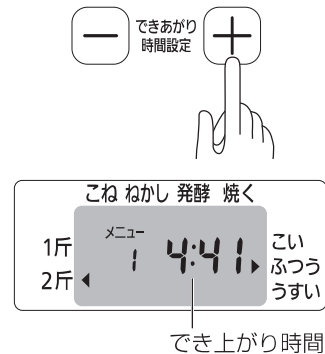
- ・焼き色選択ボタンを押すたびに、焼き色が次のように変わります。
- ※4. フランスパン・5. 全粒粉パンでは、焼き色はふつうしか選べません。



5 でき上がり時間を設定する

- ・メニューを選ぶと、すぐにスタートした場合のでき上がり時間が表示されます。
- ・でき上がりの時間を変更する場合は、**できあがり時間設定** -/+ボタンで調節してください。最長13時間後まで10分単位で設定できます。

【例】夜8時に、パンが朝6時に焼き上がるように設定する場合は、「10:00」にする

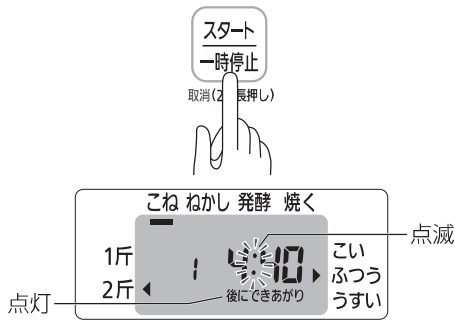


つづく→

使いかた パンの作りかた（基本のパン）メニュー 1～5、9、10

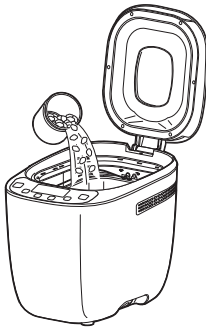
6 スタート／一時停止ボタンを押す

- ・ピツと鳴り、調理がスタートします。
- ・表示部の：が点滅になり、残り時間が表示されます。
- ・調理中の工程が、■で表示されます。



ドライフルーツやナッツなどの具材を入れる場合

- ・具材投入のお知らせは、スタートから25分～1時間後に、ピツと10回鳴ります。（詳しくは2ページをご覧ください。）お知らせが鳴ったら、5分以内に具材を投入してください。
- ・具材は5mm角に刻み、ドライフルーツの種は取り除いてください。
- ・加えることができる量は、粉の重さの20～30%が目安です。



調理の一時停止・停止

- ・調理中にスタート／一時停止ボタンを押すと、ピツと鳴り、調理を一時停止します。
- ・再度スタート／一時停止ボタンを押すと、ピツと鳴り、調理が再開します。



- ※長時間一時停止すると、仕上がりがうまいかない場合があります。
- ・調理中にスタート／一時停止ボタンを2秒以上長押しすると、ピツと鳴り、調理が取り消されて停止します。

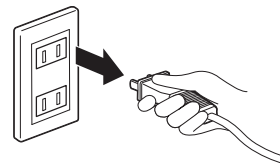


■パンが焼き上がったら

- ・残り時間が0:00になって、ピツと10回鳴ると、焼き上がりです。



1 電源プラグをコンセントから抜く



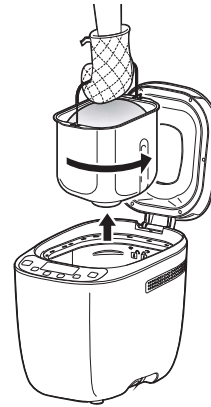
2 ふたを開けてパン焼きケースを取り出す



注意

- でき上がり直後の本体内部・パン焼きケース・パンは熱くなっています。必ずミトンを使用して、ハンドルを持ち、パン焼きケースを取り出してください。

- ・ハンドルを持ち、左方向に回してロックを外します。
- ・上に持ち上げて取り出してください。



3 ぬれタオルなどを敷いた台の上に置いて、パン焼きケースを冷ます

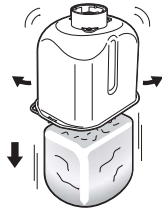
- ・2分程度置いてください。



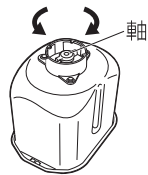
つづき

4 パン焼きケースをふって、パンを取り出す

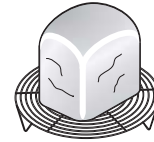
- ・ハンドルを押さえ、パン焼きケースを逆さまにして、強く数回ふり、パンが出てきたら引っ張り出してください。



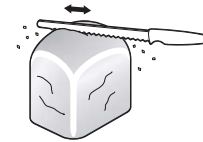
- ※パンを取り出すときに、かたいものを使用しないでください。コーティングに傷が付きます。
- ※パンが取り出しにくいときは、パン焼きケース底面の軸を動かすと、取り出しやすくなります。(熱いのでミトンなどをはめたまま、注意して行ってください。)
- ※パンを落とすと、パンの頭がつぶれるので、注意してください。



- ※パン羽根がパンの内部に埋まってしまったときは、パンが冷めてから、串などを使用して取り出してください。
- ※パンを取り出した後のパン焼きケースは、水にひたすか、羽根がかくれるくらいのぬるま湯を入れておくと、パン羽根やパン羽根取り付け軸のお手入れが楽になります。
- ※パン焼きケースは、必ずお手入れしてください。

5 パンをクーラー(網)などの上に置いて、粗熱を取る**パンを切るときは**

- ・焼き上がり直後のパンは、柔らかく切りにくいので、十分に冷ましてから切ってください。
- ・パン切りナイフは、上から押しつけず、軽く前後に動かしながら切ってください。

**冷凍保存するとき**

- ・焼いたパンを冷凍保存するとき、スライスして、1枚ずつラップしてから冷凍します。
- ・できるだけ焼き立てで冷凍すると、おいしくいただけます。

焼くときは

- ・凍ったまま焼いてください。トースターに冷凍トーストのメニューがある場合は、冷凍トーストで焼いてください。

使いかた パンの作りかた（米粉パン） メニュー6、7

米粉で作る食パンのメニューです。

- ・米粉パンは、小麦粉を使ったパンと比べて、焼き上がりが小さめになります。
- ・米粉の種類によっては、ふくらみにくい場合があります。

■材料を用意する

メニュー6 米粉パン（小麦入り）

材料	1斤
水	160mL(g)
米粉（小麦グルテン配合）	250g
バター	20g
砂糖	19g
塩	3g
スキムミルク	7g
ドライイースト	3.2g

メニュー7 米粉パン（小麦なし）

材料	1斤
水	220mL(g)
米粉（グルテンフリー）	250g
バター	20g
砂糖	15g
塩	4g
ドライイースト	3.7g

※米粉パン（小麦なし）は、上部が平らで白く焼き上がります。

■作りかた

1 パン焼きケースに材料を入れる

- ・本体からパン焼きケースを取り出し、パン羽根を取り付けておいてください。（→P15）

●材料は、必ず次の順番で入れ、スタートする前に混ぜないでください。

① 水を入れる

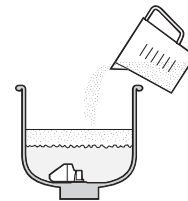


※室温が25℃以上のときは、約5℃の水を使用してください。

※室温が10℃以下のときは、約20℃の水を使用してください。

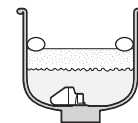
② 米粉を入れる

- ・水の上から、混ぜらないように入れてください。



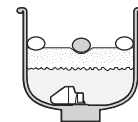
③ バター・砂糖・塩・スキムミルクを入れる

- ・パン焼きケースの四隅に離して入れてください。



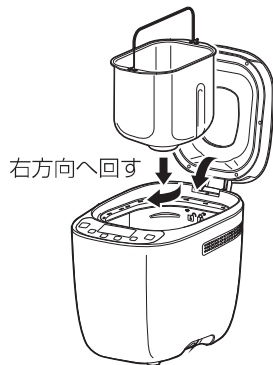
④ ドライイーストを入れる

- ・米粉の中央にくぼみを作って入れてください。

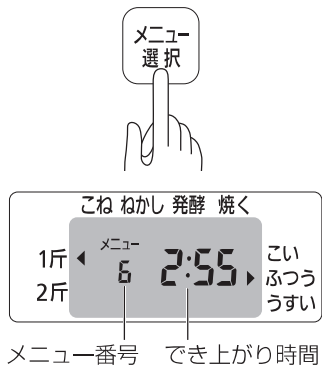


2 パン焼きケースを本体にセットし、ふたを閉める

- ・ハンドルを持ち、本体に対して少し斜めにセットし、右に回してロックしてください。

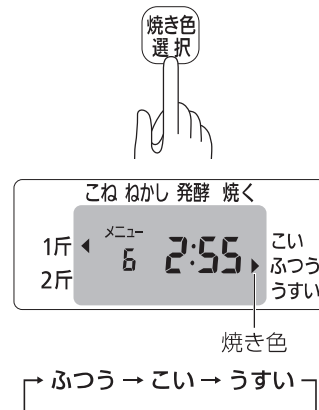


3 電源プラグをコンセントに接続し、メニュー選択ボタンで6. 米粉パン(小麦入り)または7. 米粉パン(小麦なし)を選ぶ



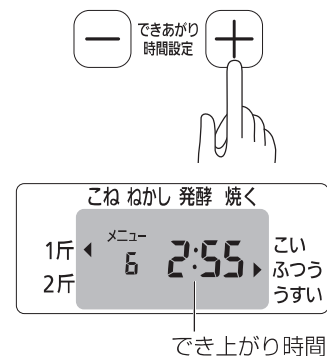
4 焼き色を選ぶ

- ・焼き色選択ボタンを押すたびに、焼き色が次のように変わります。
- ※7. 米粉パン(小麦なし)では、焼き色はふつうしか選べません。



5 でき上がり時間を設定する

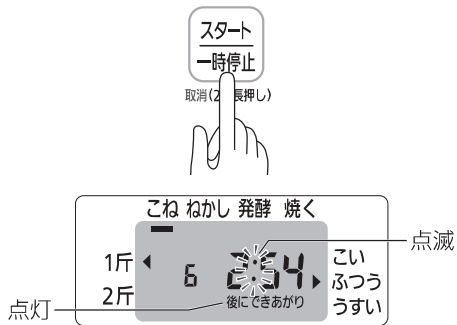
- ・メニューを選ぶと、すぐにスタートした場合のでき上がり時間が表示されます。
- ・でき上がりの時間を変更する場合は、**できあがり時間設定** $-/+$ ボタンで調節してください。最長13時間後まで設定できます。
- ※夏季など室温が高いときや冬季など室温が低いときは、できるだけ、でき上がりまでの時間を延ばさないでください。実際の調理時間までの待機時間中に、材料の温度が高くなったり、低くなったりして、発酵しすぎたり、発酵が不十分になったりします。



使いかた パンの作りかた（米粉パン） メニュー6、7 つづき

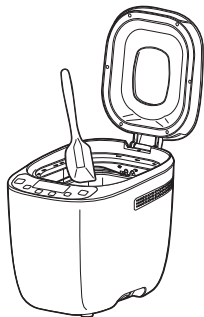
6 スタート／一時停止ボタンを押す

- ・ピッとと鳴り、調理がスタートします。
- ・表示部の : が点滅になり、残り時間が表示されます。
- ・調理中の工程が、**■**で表示されます。

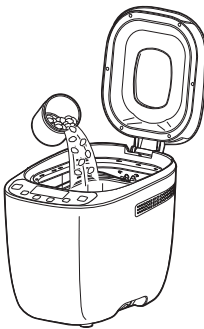


7 お知らせが鳴ったら、パン焼きケース内側の粉を落とす

- ・お知らせ、はスタートから40分後、ピーッと10回鳴ります。
- ・7. 米粉パン（小麦なし）では、お知らせが鳴ってから5分以内に、シリコンゴムべらなどで、パン焼きケース内側についている粉を、落としてください。



- ・具材を入れる場合は、お知らせが鳴ってから5分以内に投入してください。

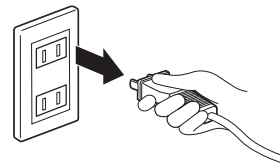


8 焼き上がったら、パンを取り出す

- ・残り時間が**0:00**になって、ピーッと10回鳴ると、焼き上がりです。

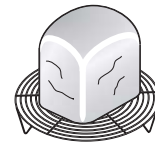


9 電源プラグをコンセントから抜く



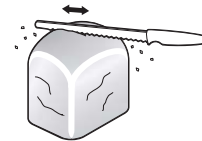
- ・焼き上がった後は、18～19ページを参照してパンを取り出してください。
- ※パン焼きケースは必ずお手入れしてください。

10 パンをクーラー（網）などの上に置いて、粗熱を取る



パンを切るときは

- ・焼き上がり直後のパンは、柔らかく切りにくいので、十分に冷ましてから切ってください。
- ・パン切りナイフは、上から押しつけず、軽く前後に動かしながらかってください。



使いかた パンの作りかた (ごはんパン) メニュー 8

残った冷やごはんを配合した、もちもち食感のパンです。
※ ごはん粒の形が残ることがあります。

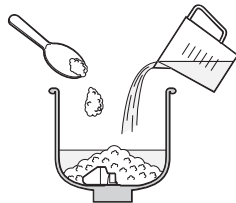
■ 材料を用意する

材料	1斤	2斤
水	140mL (g)	170mL (g)
強力粉	250g	300g
冷やごはん	150g	185g
バター	18g	21g
砂糖	20g	22g
塩	6g	7g
スキムミルク	8g	9g
ドライイースト	3g	3.2g

■ 作りかた

1 パン焼きケースに冷やごはんと水を入れ、ラップをして、約1時間ふやかす

- 本体からパン焼きケースを取り出し、パン羽根を取り付けておいてください。(→P15)
- ※ 室温が25℃以上のときは、約5℃の水を使用し、冷蔵庫に入れてふやかしてください。
- ※ 室温が10℃以下のときは、約20℃の水を使用して、室温でふやかしてください。
- ※ 炊飯後(または解凍後)1日以上たったごはんは使用しないでください。

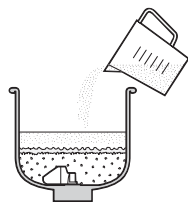


2 ふやかしたごはんの上に、次の順序で他の材料を入れる

- 材料は、必ず次の順序で入れ、スタートする前に混ぜないでください。

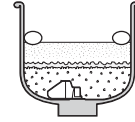
① 強力粉を入れる

- ごはんの上に混ぜられないように入れてください。



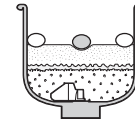
② バター・砂糖・塩・スキムミルクを入れる

- パン焼きケースの四隅に離して入れてください。



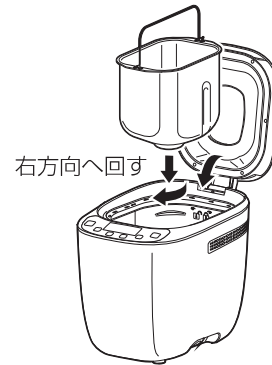
③ ドライイーストを入れる

- 強力粉の中央にくぼみを作って入れてください。

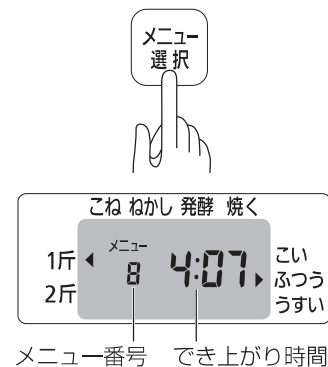


3 パン焼きケースを本体にセットし、ふたを閉める

- ハンドルを持ち、本体に対して少し斜めにセットし、右に回してロックしてください。



4 電源コードをコンセントに接続し、メニュー選択ボタンで8. ごはんパンを選ぶ

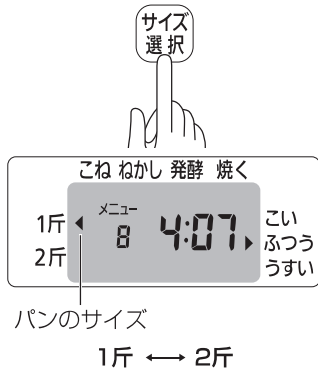


つづく→

使いかた パンの作りかた (ごはんパン) メニュー8 つづき

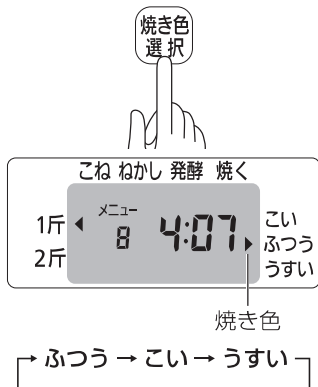
5 パンのサイズを選ぶ

- ・サイズ選択ボタンを押すたびにサイズが次のように変わります。



6 焼き色を選ぶ

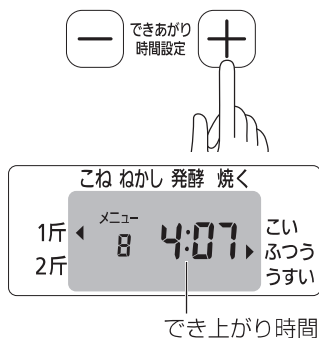
- ・焼き色選択ボタンを押すたびに、焼き色が次のように変わります。



7 でき上がり時間を設定する

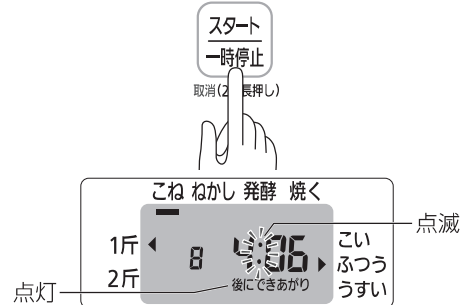
- ・メニューを選ぶと、すぐにスタートした場合のでき上がり時間が表示されます。
- ・でき上がりの時間を変更する場合は、**できあがり時間設定** $-/+$ ボタンで調節してください。最長13時間後まで10分単位で設定できます。

【例】夜8時に、パンが朝6時に焼き上がるように設定する場合は、「10:00」にする



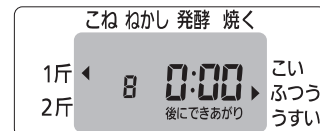
8 スタート/一時停止ボタンを押す

- ・ピツと鳴って調理がスタートします。
- ・表示部の:が点滅になり、残り時間が表示されます。
- ・調理中の工程が、■で表示されます。

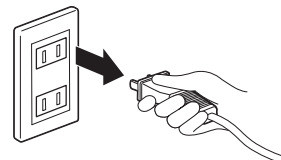


9 焼き上がったらパンを取り出す

- ・残り時間が**0:00**になって、ピーと10回鳴ると、焼き上がりです。



10 電源プラグをコンセントから抜く



- ・焼き上がった後は、18～19ページを参照してパンを取り出してください。
- ※パン焼きケースは必ずお手入れしてください。

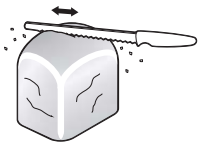
11 パンをクーラー(網)などの上に置いて、粗熱を取る

- ※ごはんパンは乾燥するとかたくなります。粗熱を取るときに、かたく絞ったぬれぶきんなどでおおおうと、乾燥を防ぐことができます。



パンを切るときは

- ・焼き上がり直後のパンは、柔らかく切りにくいため、十分に冷ましてから切ってください。
- ・パン切りナイフは、上から押しつけず、軽く前後に動かしながら切ってください。



使いかた 生地作り メニュー 11 ~ 13

本機で生地作りを行い、成形・成形発酵・焼きなどは別途行うメニューです。

※ 生地作り以降の、詳しい作りかたは27～29ページをご覧ください。

■材料を用意する

メニュー 11 パン生地

●バターロール（生地）

材料（12個分）

水	170mL(g)	塩	4.5g
強力粉	320g	卵	50g
バター	40g	ドライイースト	3g
砂糖	25g		

●クロワッサン（生地）

材料（12個分）

水	130mL(g)	塩	6g
強力粉	210g	スキムミルク	8g
薄力粉	100g	卵	30g
バター	20g	ドライイースト	3.5g
砂糖	32g	バター(折り込み用)	130g

メニュー 12 ピザ生地

材料（2～3枚分）

水	180mL(g)	塩	4g
強力粉	280g	スキムミルク	8g
オリーブオイル	20g	ドライイースト	3g
砂糖	8g		

メニュー 13 うどん・パスタ生地

●うどん

材料（4人分）

ぬるま湯(約30℃)	160mL(g)	薄力粉	160g
強力粉	160g	塩	7g

うどん専用小麦粉（中力粉）について

- うどん専用小麦粉でうどん生地を作ると、かたかったり、柔らかかったりすることがあります。
- かたい場合は：水を10%程度増やしてください。
- 柔らかい場合は：水を10%程度減らしてください。

●パスタ

材料（4人分）

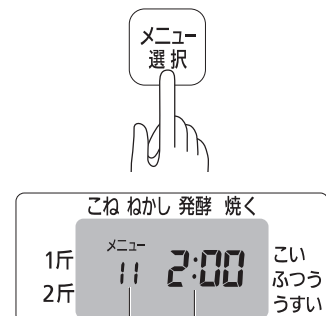
水	110mL(g)	オリーブ油	5g
強力粉	160g	塩	5g
デュラムセモリナ粉	160g	卵	70g

■生地作り

1 パン焼きケースに材料を入れて、本体にセットし、ふたを閉める

- 本体からパン焼きケースを取り出し、パン羽根を取り付けておいてください。(→P15)
- 材料の入れかたとパン焼きケースのセットのしかたについては、16ページをご覧ください。

2 電源コードをコンセントに接続し、メニュー選択ボタンでメニューを選ぶ



メニュー番号 でき上がり時間

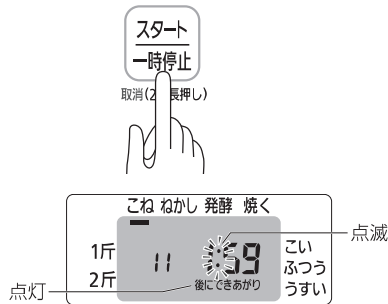
メニュー番号	メニュー	内容
11	パン生地	こねと1次発酵を行います。取り出してから、成形・成形発酵などして焼いてください。
12	ピザ生地	こねと1次発酵を行います。取り出してからのおぼして、焼いてください。
13	うどん・パスタ生地	うどんやパスタの生地を作ります。取り出したら、少し休ませてくださいから、おぼして切り、ゆでてください。

つづく→

使いかた 生地作り メニュー 11 ~ 13 つづき

3 スタート／一時停止ボタンを押す

- ・ピッと鳴って調理がスタートします。
- ・表示部の：が点滅になり、残り時間が表示されます。
- ・調理中の工程が、■で表示されます。(13. うどん・パスタ生地は、工程表示されません。)



4 終了したら生地を取り出す

- ・残り時間が 0:00 になって、ピーッと10回鳴ると、でき上がりです。



- ・生地を取り出し、次の工程を行ってください。(成形・発酵・焼くなど)
- ・電源コードをコンセントから抜いてください。
- ※パン焼きケースは必ずお手入れしてください。

■ 生地の冷凍保存について

パン生地

冷凍するとき

- ・1次発酵まで済んだパン生地を冷凍する場合は、成形してからラップをかけて冷凍し、凍ったらビニール袋に入れて冷凍庫で保存します。
- ・いずれの場合も、凍らせるときは、できるだけ温度の低い冷凍庫で急速冷凍してください。
- ・パン生地を冷凍する場合の保存期間は、2か月程度です。イーストの状態によっては、2か月以内でも、成形発酵してもふくらまなかったりすることがあります。
- ※フランスパン・ライ麦パン・全粒粉のパンなど、糖分の少ないパン生地は、冷凍保存に向きません。

解凍～成形発酵するとき

- ・冷凍庫から出した生地を、オーブンの角皿などに十分にすき間を空けて並べ、30～35℃で1～2時間かけて解凍すると、成形発酵が進みます。
- ・成形発酵時は、表面に霧吹きなどをして、生地が乾燥しないようにしてください。または、お湯を入れたカップを一緒にオーブンに入れてください。
- ※ぬれぶきんは、かたくしぼってください。また、タオル地などは生地にくっつきやすいので、目のつまった凹凸のない布を使用してください。
- ・約2倍にふくらんだら、成形発酵完了です。

焼くとき

- ・焼くときは、オーブンの角皿に並べたままオーブンで焼きます。
- ・レシピによっては、溶き卵を塗って焼きます。

ピザ生地

- ・ピザ生地はのばしてから、ラップに包んで冷凍します。
- ・焼くときは、凍ったままチーズやトッピングをのせて焼きます。

うどん生地・パスタ生地

冷蔵保存の場合

- ・生地をかたまりのまま冷蔵保存するときは、打ち粉をしてからラップに包んで保存してください。冷蔵した生地は、かたくなってのばしにくくなります。調理するときは、室温に戻し、柔らかくしてからのはばして切ってください。
- ・冷蔵保存する場合の保存期間は、2～3日です。

冷凍保存の場合

- ・あらかじめのばして切ってから、ラップに包んだり、チャック付きビニール袋に入れて保存してください。チャック付きビニール袋には空気ができるだけ入らないようにしてください。
- ・冷凍保存する場合の保存期間は、約1か月です。

■生地ができたなら（クッキングガイド） ※写真はイメージです。

●バターロール



- 1** 打ち粉（強力粉）をふるった台の上で、でき上がった生地を丸め、スケッパーで12等分する
- 2** 表面がなめらかになるように丸め、かたく絞っためれぶきんをかぶせて、15分ほど休ませる
- 3** 休ませた生地を手のひらで転がして円すい状にし、麺棒で三角形になるようにのばす
- 4** のばした生地を幅の広い方から巻き、クッキングシートを敷いた角皿に、巻き終わりを下にして並べる
※発酵すると約2倍にふくらむので、くっつかないように間隔を空けて並べてください。
- 5** 生地の表面に霧吹きし、オープンなどに入れて、約35℃で40～50分発酵させる
- 6** 生地の表面に溶き卵を塗り、180～200℃で予熱したオーブンで、10～15分焼く

●クロワッサン



- 1** バター 130gを、薄力粉をまぶしてラップに包み、20×10cmにのばして、冷蔵庫で冷やしておく
- 2** でき上がった生地をボウルに入れてラップをかけ、冷蔵庫で30分休ませる
- 3** 打ち粉（強力粉）をふるった台の上で、休ませた生地を、40×20cmにのばす
- 4** 冷蔵庫から取り出したバターを生地の真ん中にのせ、生地を三つ折りにしてバターを包み、ラップで包んで、冷蔵庫で30分休ませる
- 5** 休ませた生地を、麺棒で40×20cmにのばし、4と同様に三つ折りにしてラップで包み、冷蔵庫で30分休ませる
- 6** **5**をもう一度くり返す
- 7** 休ませた生地を2等分し、それぞれ18×40cmにのばして、2等辺三角形に6等分する
- 8** それぞれの生地を、幅の広い方から巻き、クッキングシートを敷いた角皿に、巻き終わりを下にして並べる
※発酵すると約2倍にふくらむので、くっつかないように間隔を空けて並べてください。
- 9** 生地の表面に霧吹きし、オープンなどに入れて、約35℃で40～50分発酵させる
- 10** 生地の表面に溶き卵を塗り、180～200℃で予熱したオーブンで、10～15分焼く

使いかた 生地作り メニュー 11 ~ 13 つづき

● ピザ



- 1 打ち粉（強力粉）をふるった台の上で、でき上がった生地を丸め、1枚ずつの大きさに分割する
- 2 表面がなめらかになるように丸め、かたく絞ったぬれぶきんをかぶせて、15分ほど休ませる
- 3 クッキングシートを敷き、直径25cm程度に丸く手でのばし、フォークで空気穴を開ける
- 4 のばした生地を、クッキングシートごと角皿にのせる
- 5 ピザソースを塗り、お好みのトッピングとチーズをのせる
- 6 180～200℃に予熱したオーブンで、15分焼く
※ 焼き色を見ながら加減してください。

● うどん



- 1 打ち粉をふるった台の上で、でき上がった生地を表面がなめらかになるように丸める
- 2 かたく絞ったぬれぶきんをかぶせて、2時間ほど休ませる
- 3 休ませた生地を、1人前ずつに分割し、麺棒で約2mmの厚さになるまでのばす
- 4 のばした生地を3つ折りにし、約3mm幅に切る
※ 折りたたむ生地の内側にも打ち粉をふるってください。
- 5 大きめのなべにたっぷりの湯をわかし、ほぐして打ち粉を払った麺を入れて、10～15分ゆでる
- 6 ゆであがったらざるに取り、冷水で洗ってぬめりを取り、軽く水気を切る
- 7 つけ汁で食べる場合は、ざるに盛り、かけ汁にする場合は、再度お湯であたためてかけ汁をかける

使いかた ジャム作り メニュー 14

● パスタ



- 1 打ち粉（強力粉）をふるった台の上で、でき上がった生地を表面がなめらかになるように丸める
- 2 かたく絞ったぬれぶきんをかぶせて、1時間ほど休ませる
- 3 休ませた生地を、1人前ずつに分割し、麺棒で約1mmの厚さになるまでのばす
- 4 のばした生地を3つ折りにし、好みの幅に切る
※ 打ち粉はたっぷりふるってください。折りたたむ生地の内側にも打ち粉をふるってください。
- 5 大きめのなべにたっぷりの湯をわかし、ほぐして打ち粉を払った麺を入れて、2～5分ゆでる

■ 材料を用意する

● いちごジャム

材料			
いちご	300g	レモン汁	15g
砂糖	130g		

● ブルーベリージャム

材料			
ブルーベリー	350g	レモン汁	22g
砂糖	125g		

※ 砂糖の量が控えめのため、ゆるめのジャムになります。

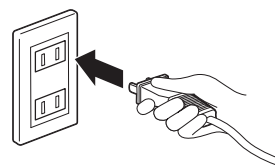
■ 作りかた

- 1 パン焼きケースにパン羽根を取り付け、材料を入れて、本体にセットし、ふたを閉める

- ・ いちごは洗って水気をよく切り、へたを取って縦に1/4に切ってください。
- ・ ブルーベリーは洗って水気をよく切ってください。



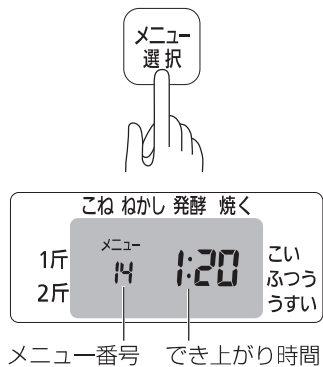
- 2 電源プラグをコンセントに接続する



つづく→

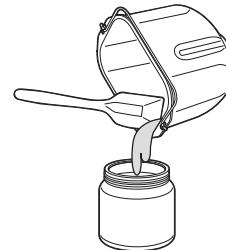
使いかた ジャム作り メニュー 14 つづき

3 メニュー選択ボタンで14を選ぶ



6 ジャムを取り出す

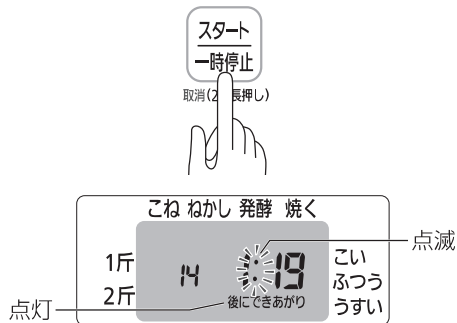
- シリコンゴムべらなどを使用して、ゆっくりと容器に流し入れてください。



- ※ でき上がったジャムは、冷蔵庫で保存し、1週間以内にお召し上がりください。
- ※ パン焼きケースは必ずお手入れしてください。

4 スタート/一時停止ボタンを押す

- ピーッと鳴って調理がスタートします。
- 表示部の：が点滅になり、残り時間が表示されます。



5 終了したら、パン焼きケースを取り出し、5～10分冷ます

- 残り時間が0:00になって、ピーッと10回鳴ると、でき上がりです。



- パン焼きケースは、手で持てるくらいまで冷ましてください。
- 電源コードをコンセントから抜いてください。

使いかた もち メニュー 15

もち米と水から、もちを作るメニューです。

■材料を用意する

材料 (2合分)

もち米 280g 水 240mL(g)

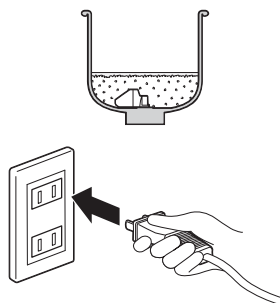
※ お好みの柔らかさにするには、水の量を調整してください。

■作りかた

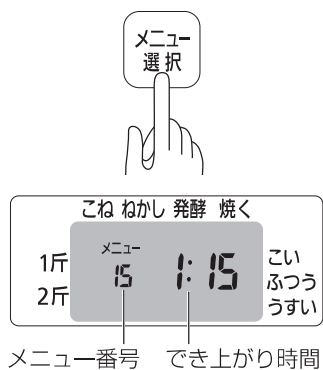
1 もち米を水でといで、約30分ざるに上げておく

2 パン焼きケースにパン羽根を取り付け、もち米と水を入れて本体にセットし、電源プラグをコンセントに接続する

※ もち米は水にひたるように入れてください。

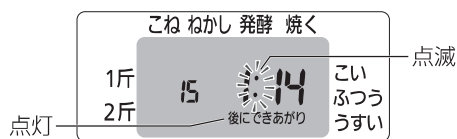


3 メニュー選択ボタンで15を選ぶ



4 スタート/一時停止ボタンを押す

- ・ピッと鳴って調理がスタートします。
- ・表示部の:が点滅になり、残り時間が表示されます。
- ・最初の30分間は蒸しの工程で、こねは行いません。



5 終了したら、パン焼きケースを取り出し、5～10分冷ます

- ・残り時間が0:00になって、ピーッと10回鳴ると、でき上がりです。



- ・パン焼きケースを手で持てるくらいまで冷ましてください。
- ・電源コードをコンセントから抜いてください。

つづく→

使いかた もち メニュー15 つづき

6 もちを取り出す

- ※もちを取り出す前に、もちを置くトレーや板などの上に、くっつき防止の片栗粉をふるっておいてください。
- ※もちを置くトレーや板は熱に強いものを使用してください。
- ・パン焼きケースが冷めたら、手を水でぬらして、底から持ち上げるようにして、もちを取り出して、トレーや板の上に置いてください。



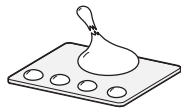
7 もちをちぎって丸める

すぐに食べるとき

水でぬらした手で、食べやすい大きさに丸めてください。

保存するとき

手に片栗粉を付けて、食べやすい大きさに丸めてください。



※もちはかびが生えやすいので、早めにお召し上がりください。長期保存する場合は、ビニール袋に入れて冷凍庫で保存してください。

※パン焼きケースは必ずお手入れしてください。

※もち米の種類によっては、粒が残る場合があります。

使いかた あん メニュー16

あらかじめゆでた小豆で、あんを作るメニューです。

■材料を用意する

材料

小豆（乾燥）	150g	砂糖（上白糖）	200g
水	450～600g	塩*	少々

※塩を少々入れないと、甘みが引き立ちません。好みに加減してください。

■作りかた

1 小豆を洗い、虫食いしたものやごみを取り除く



※小豆は水につけて戻すと煮えにくくなります。軽く洗うだけにしてください。

2 なべに小豆と水を入れて強火にかけ、沸とうしたら中火にして、5～6分煮てから、ざるに上げて水気を切る

・ 渋みを抜くための下ゆです。



3 なべに小豆とたっぷりの水を入れ、中火にかけ、沸とうしたら弱火にし、少しずらしてふたをしてゆっくり煮る

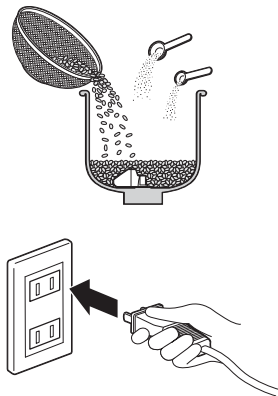
- ・ 水が足りなくなったら足して、常に煮汁が小豆にかぶっているようにしてください。
- ・ 小豆が指で軽く押してつぶれるくらいになるまで煮てください。（目安：約60分）



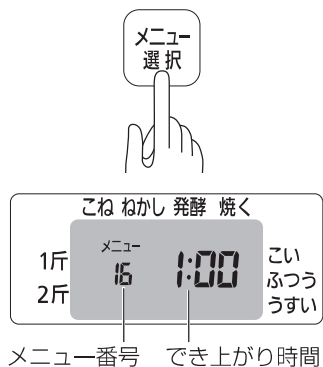
4 ざるに開けて水気を切る



- 5** パン焼きケースにパン羽根を取り付け、ゆでた小豆と砂糖・塩を入れて本体にセットし、電源プラグをコンセントに接続する

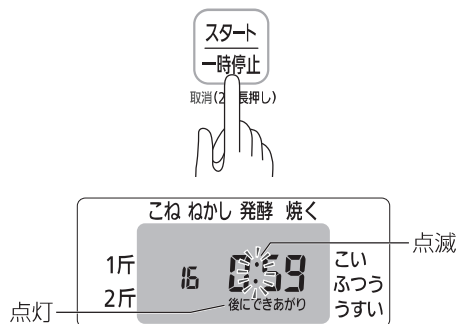


- 6** メニュー選択ボタンで16を選ぶ



- 7** スタート/一時停止ボタンを押す

- ・ピッとと鳴って調理がスタートします。
- ・表示部の:が点滅になり、残り時間が表示されます。



- 8** 終了したら、パン焼きケースを取り出し、5～10分冷ます

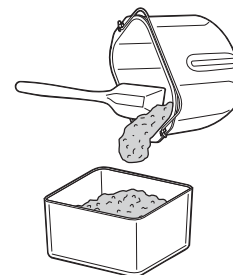
- ・残り時間が0:00になって、ピーッと10回鳴ると、でき上がりです。



- ・パン焼きケースを手で持てるくらいまで冷ましてください。
- ・電源コードをコンセントから抜いてください。

- 9** あんを取り出す

- ・シリコンゴムべらなどを使用して取り出してください。



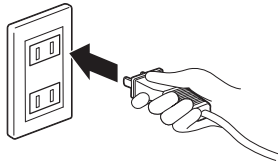
- ※ 熱いうちは、あんは柔らかめです。冷めると少しかたくなります。
- ※ 保存するときは、冷蔵庫または冷凍庫で保存してください。
- ※ パン焼きケースは必ずお手入れしてください。

使いかた こねる メニュー 17

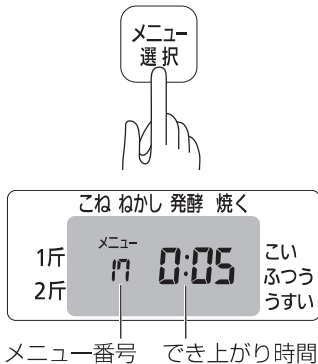
こねる工程のみを行います。発酵や焼く工程は別途行います。

1 パン焼きケースにパン羽根を取り付け、材料を入れて本体にセットし、電源コードをコンセントに接続する

- 材料の入れかたとパン焼きケースのセットのしかたについては、16ページをご覧ください。

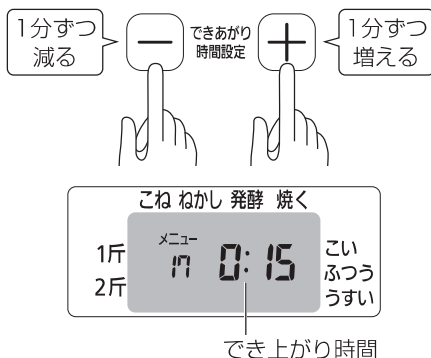


2 メニュー選択ボタンで17を選ぶ



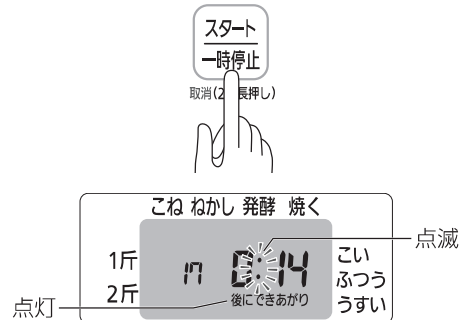
3 できあがり時間設定 -/+ボタンで調理時間を設定する

- -ボタンを押すと1分ずつ減り、+ボタンを押すと1分ずつ増えます。
- 5～25分の間で設定できます。



4 スタート/一時停止ボタンを押す

- ピッと鳴って調理がスタートします。
- 表示部の:が点滅になり、残り時間が表示されます。



5 終了したら生地を取り出す

- 残り時間が0:00になって、ピーッと10回鳴ると、でき上がりです。



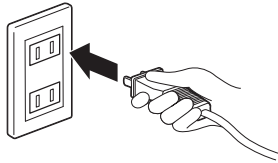
- 生地を取り出し、次の工程を行ってください。(成形・発酵・焼きなど)
 - 電源コードをコンセントから抜いてください。
- ※パン焼きケースは必ずお手入れしてください。

使いかた 発酵 メニュー 18

発酵のみを行います。焼く工程などは、別途行います。

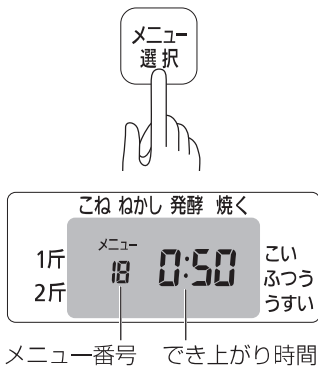
1 パン焼きケースに生地を入れて本体にセットし、電源コードをコンセントに接続する

- ・パン焼きケースのセットのしかたについては、16ページをご覧ください。
- ・パン羽根は付ける必要はありません。



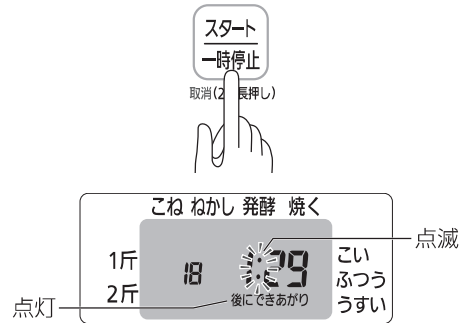
2 メニュー選択ボタンで18を選ぶ

- ・調理時間は、最初は50分に設定されています。



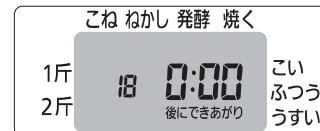
4 スタート/一時停止ボタンを押す

- ・ピッと鳴って調理がスタートします。
- ・表示部の:が点滅になり、残り時間が表示されます。



5 終了したら生地を取り出す

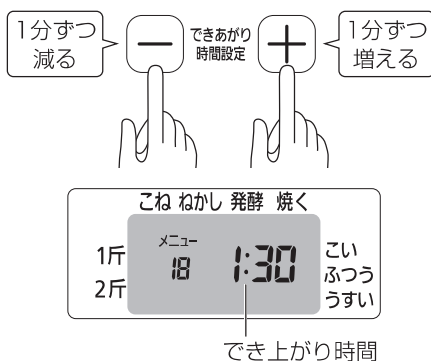
- ・残り時間が **0:00** になって、ピーッと10回鳴ると、でき上がりです。



- ・生地を取り出し、次の工程を行ってください。(成形・成形発酵・焼きなど)
- ・電源コードをコンセントから抜いてください。
- ※パン焼きケースは必ずお手入れしてください。

3 できあがり時間設定 -/+ボタンで調理時間を設定する

- ・-ボタンを押すと1分ずつ減り、+ボタンを押すと1分ずつ増えます。
- ・5分～1時間50分の間で設定できます。

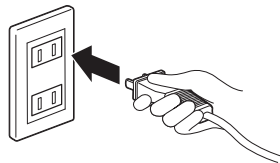


使いかた 焼く メニュー 19

発酵が済んだ生地を焼き上げます。

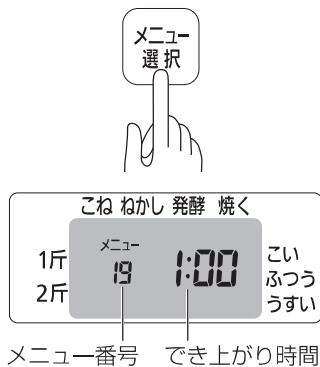
1 パン焼きケースに発酵済みの生地を入れて本体にセットし、電源コードをコンセントに接続する

- パン焼きケースのセットのしかたについては、16ページをご覧ください。
- パン羽根は付ける必要はありません。



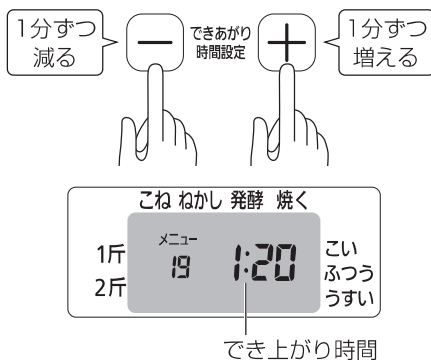
2 メニュー選択ボタンで19を選ぶ

- 調理時間は、最初は1時間に設定されています。



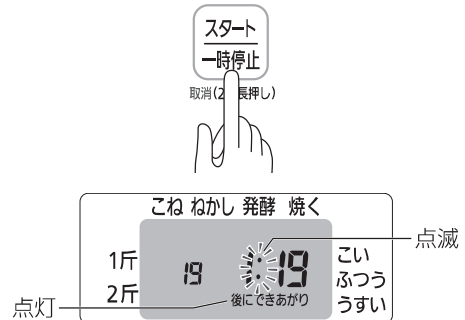
3 できあがり時間設定 -/+ボタンで調理時間を設定する

- -ボタンを押すと1分ずつ減り、+ボタンを押すと1分ずつ増えます。
- 10分～1時間30分の間で設定できます。



4 スタート/一時停止ボタンを押す

- ピッと鳴って調理がスタートします。
- 表示部の:が点滅になり、残り時間が表示されます。



5 焼き上がったらパンを取り出す

- 残り時間が **0:00** になって、ピーッと10回鳴ると、焼き上がりです。



- 焼き上がった後は、18～19ページを参照してパンを取り出してください。
 - 電源コードをコンセントから抜いてください。
- ※ パン焼きケースは必ずお手入れしてください。

お手入れ



注意

- お手入れは、必ず調理を停止し電源コードを抜いて、パン焼きケース・本体が十分冷めてから行ってください。
- 本体は水洗いしないでください。

- 酸性・アルカリ性の強い洗剤・薬品、漂白剤、金属たわし、ナイロンたわし、研磨材入りのスポンジなどは使用しないでください。
- こびりついた汚れなどを落とすときに、刃物やかたいものなどを使用しないでください。
- 使用後は毎回お手入れしてください。
- 食器洗い乾燥機には入れないでください。

本体（内側・外側）

パン焼きケースを取り外して、よく絞ったふきんで拭く

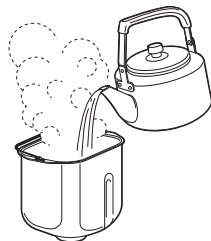
※汚れが取れにくいときは、薄めた台所用洗剤を含ませた柔らかい布で拭いた後、洗剤分が残らないように、かたく絞った布などで水拭きしてください。



パン焼きケース・パン羽根

1 パン焼きケースにお湯を入れ、しばらく置く

- ・パン羽根がひたるくらいまで入れてください。



2 パン羽根を外す

- ・回しながら上に引っ張ってください。外れにくいときは、パン焼きケース底面の回転軸をつかんで、パン羽根を右に回しながら引っ張ってください。



3 パン焼きケース・パン羽根をスポンジなどを使って水洗いする

- ・内側のコーティングを傷つけないように、柔らかいスポンジなどを使用してください。
- ・汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤を使用してください。洗った後は、水でよく流してください。



- ・パン羽根の穴やパン焼きケースのパン羽根取り付け軸につまった生地は、竹串などで取り除いてください。
- ・洗った後は、よく乾かしてください。



注意

- 食物アレルギーをお持ちの方のために米粉パンを作るときは、作る前に、パン焼きケースなどに小麦粉の成分が残らないようによく洗ってください。

- パン焼きケース底面の回転軸に水がかからないようにしてください。さびや故障の原因になります。かかった場合は、水気を拭き取って、よく乾かしてください。

4 パン焼きケース外側を拭く

- ・水でぬらしてかたく絞った柔らかい布で拭いてください。



故障かな？と思ったら

使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本書をよくお読みのうえ、以下の点を確認してください。

■パンがうまくできない

状 態	考えられる理由	処 置
ふくらみが 足りない	● 材料の量が指定通りでなかった (水が少ない、糖分やイースト が少ないなど)	● 材料の量は指定通りに量って入れてください。
	● でき上がり時間をのばしたとき に、室温が低かったまたは高 かった	● 室温が低かったり高かったりすると、でき上が り時間までの待機中に材料が冷えたり、あたた まったりして、発酵がうまくいかないことがあ ります。室温が低いときや高いときは、でき上 がり時間を延ばさないでください。(→P13)
	● 薄力粉や中力粉を使用した	● 強力粉を使用してください。(フランスパン・ スイート食パンを除く)
	● 国産小麦粉を使用した	● 国産小麦粉を使用する場合は、たんぱく質が 11%以上含まれているものにしてください。
	● 小麦粉が古い ● 保存状態のよくない小麦粉を使 用した	● 小麦粉は新しいものを使用してください。
	● グルテンのっていない米粉を 使用した	● 米粉パンは、普通的小麦粉のパンに比べると、 小さめにでき上がります。
	● 水温が低い	● 季節に応じて適切な温度の水を使用してくだ さい。(→P8、16)
	● オイルなど液体の油脂を使用した	● バターなど固形の油脂を使用してください。
	● 有塩バターを使用した	● 食塩不使用のバターなどを使用してください。
	● 生イーストや、生イーストを乾 燥したドライイースト、天然酵 母などを使用した	● 予備発酵の不要なインスタントドライイースト を使用してください。
	● 古いイーストを使用した	● イーストは新しいものを使用してください。 ● 開封後は冷凍庫で保存するか、冷蔵庫で保存し た場合は1週間以内に使い切ってください。
	● 材料を入れるときに、塩やバ ター、スキムミルクなどがドライ イーストに触れた	● 塩やバター、スキムミルクなどが、ドライイ ーストに触れないように、パン焼きケースの四隅 に入れてください。

ふくらまない	●パン羽根を付け忘れた	●パン羽根を忘れずに取り付けてください。
	●イーストを入れなかった	●イーストは必ず入れてください。
	●イーストのかわりにベーキングパウダーを使用した	●ベーキングパウダーではうまく作れません。イーストを使用してください。
	●調理途中で停電した	●調理途中で停電すると、調理を停止します。
ふくらみすぎる 上部が へこんでいる	●でき上がり時間をのばしたときに、室温が高かった	●室温が高いと、でき上がり時間までの待機中に材料があたまって、過発酵することがあります。室温が高いときは、でき上がり時間を延ばさないでください。(→P13)
	●水温が高かった ●材料の温度が高かった	●夏季など、水や材料の温度が高いと、過発酵になりふくらみすぎるがあります。季節に応じて適切な温度の水を使用してください。(→P16) 材料があたまってしまう場合は、冷蔵庫から出した直後のものを使用してください。
	●パン専用小麦粉(最強力粉)を使用した	●パン専用小麦粉を使用するときは、水の量を5～10%減らしてください。
	●材料の量が指定通りでなかった(水が多い、小麦粉が少ないなど)	●材料の量は指定通りに量って入れてください。
底がべたつく 側面が へこんでいる	●焼き上がり後、すぐにパンを取り出さなかった	●焼き上がり後は、すぐにパン焼きケースを取り出し、パンを取り出してクーラーなどの上で粗熱を取ってください。
焼き色が濃い	●材料の量が指定通りでなかった(水が少ない、糖分が多いなど)	●材料の量は指定通りに量って入れてください。
	●焼き色を「こい」に設定した	●焼き色を「ふつう」または「うすい」に設定してください。
	●焼き上がり後、すぐにパンを取り出さなかった	●焼き上がり後放置すると、余熱で焼き色が濃くなるがあります。焼き上がり後はすぐにパン焼きケースを取り出し、パンを取り出してクーラーなどの上で粗熱を取ってください。
焼き色が薄い	●材料の量が指定通りでなかった(糖分が少ない、油脂が少ないなど)	●材料の量は指定通りに量って入れてください。
	●焼き色を「うすい」に設定した	●焼き色を「ふつう」または「こい」に設定してください。

故障かな？と思ったら つづき

底が欠ける	●パン羽根を取り出すときにくずれた	●パン羽根を取り出すときは、串などを使用して、穴の周囲をくずさないように取り出してください。
	●パンを取り出すときに、パン焼きケースの回転軸を回しすぎた	●パンを取り出すときにパン焼きケースの回転軸を回しすぎないようにしてください。(左右に少しひねる程度)
底に穴が開く	●パン羽根を使用しているので、パン羽根の部分に穴が開く	●異常ではありません。
パン羽根がパンに埋もれてしまった	●パンのでき上がり具合によって、パン羽根が埋もれてしまうことがある	●串などを使用して取り出してください。
周囲に粉が残っている	●材料の量が指定通りでなかった(小麦粉が多い、水が少ないなど)	●材料の量は指定通りに量って入れてください。
	●パン羽根を付け忘れた ●調理中にパン羽根が外れた ●パン焼きケースが回転軸にしっかり取り付けられていない ●パン羽根やパン羽根取り付け軸がかたくて回らない	●パン羽根をパン焼きケースの回転軸に、パン焼きケースが本体にしっかり取り付けてください。 ●パン焼きケースの回転軸が回りにくい場合は、お手入れをして、回るようにしてください。
	●調理途中で停電になった	●調理途中で停電すると、調理を停止します。
中心部が焼けていない	●水気のある材料を使用した	●野菜・果物など水気のある材料を使用するときは、よく水気を切って、水の量を減らしてください。
	●材料の量が指定通りでなかった(小麦粉が多い、油脂が多いなど)	●材料の量は指定通りに量って入れてください。
パンがかたい	●古い粉を使用した	●小麦粉は新鮮なものを使用してください。 ●開封後は冷暗所に保存し、できるだけ早いうちに使い切ってください。
外側がかたい	●ホームベーカリーで焼いたパンは、皮がかために仕上がる	●焼き上がり後、ポリ袋などに密封して保存すると、少し柔らかくなります。 ●焼き上がり数分前に、手で調理を停止して、パンを取り出してください。
きめがしまって、重いパンになっている	●材料の量が指定通りでなかった(小麦粉が多い、水が少ないなど)	●材料の量は指定通りに量って入れてください。
	●国産小麦粉を使用した ●全粒粉・ライ麦粉などを使用した	●たんぱく質が11%以下の国産小麦粉や、全粒粉、ライ麦粉など、ふくらみの少ない粉を使用すると、重めのパンができます。

きめが粗く、大きな穴の開いたパンになっている	● 材料の量が指定通りでなかった (水、砂糖、イーストが多い)	● 材料の量は指定通りに量って入れてください。
	● パン専用小麦粉 (最強力粉) を使用した	● パン専用小麦粉を使用するときは、水の量を 5 ~ 10%減らしてください。
パンがきれいに切れない	● 十分に粗熱を取らずに切った	● 焼き立てのパンは柔らかく、きれいに切れないので、必ず十分に冷めてから切ってください。

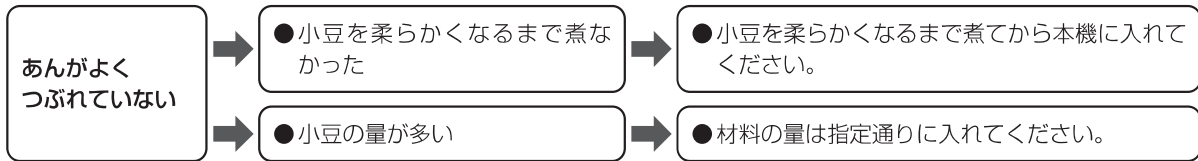
■ 生地がうまくできない

状態	考えられる理由	処置
べたべたして成形しづらい	● 室温が高い	● 室温が高い場合、材料によっては生地がべたつくことがあります。冷水や冷蔵庫で冷やした材料を使用してください。
	● 材料の量が指定通りでなかった (小麦粉が少ない、水が多いなど)	● 材料の量は指定通りに量って入れてください。
	● 打ち粉をしていない	● 成形やのばしの作業は、打ち粉をして行ってください。(打ち粉のし過ぎには注意してください。)
生地にすじ状のむらができる	● バターを大きなかたまりのまま入れた	● バターは、5mm程度にスライスして使用してください。
麺がくっつく	● 麺状に切ってから時間がたった	● 麺は切った後、できるだけ早めにゆでてお召し上がりください。

■ その他のメニュー

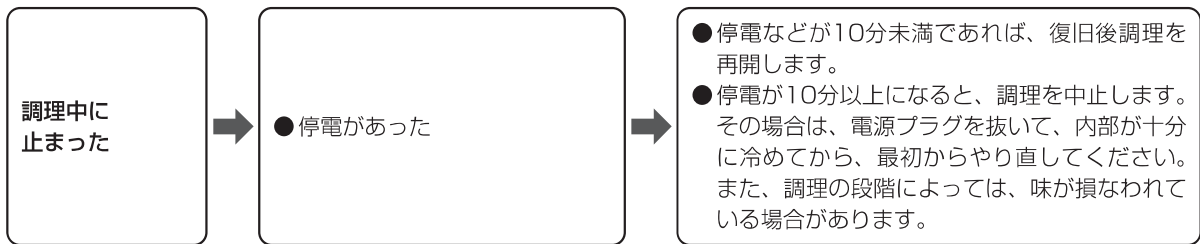
状態	考えられる理由	処置
ジャムが水っぽい	● 果物の種類や鮮度によってかたまり具合が違ってくる	● かたまりにくいときは、ペクチンなどを加えてください。
もちに粒々が残る	● 水ともち米の量が合っていない	● 水ともち米は、指定通りの量を入れてください。
	● 古米やうるち米の混じったものを使用している	● できるだけ新しい、100%のもち米を使用してください。
もちが柔らかい	● 水が多すぎる	● 分量が合っているかどうか確認してください。 ● 一晩水にひたしたもち米を使用するときは、もち米が水を吸った分だけ、水を減らしてください。

故障かな？と思ったら つづき



■ その他

状 態	考えられる理由	処 置
ボタンを押しても 動作しない (表示部が点灯しない)	●電源プラグがコンセントに確実に 差し込まれていない	●電源プラグをコンセントに確実に差し込んでく ださい。
ボタンを押しても 動作しない	●「発酵」や「蒸し」(メニュー 15 もち)の工程から始まった	●メニューによっては、「発酵」や「蒸し」(メニュー 15 もち)の工程から入るため、すぐに動かない ことがあります。
パン羽根が うまく取り付け られない	●パン羽根の向きが合っていない	●パン羽根の上下の向きを確認してください。 ●パン羽根取り付け軸とパン羽根の軸穴の向きを 合わせてください。 パン羽根取り付け軸の上端と、パン羽根の軸の 先端が合っていれば正しい位置です。(→P15)
	●パン羽根の軸穴やパン羽根取り 付け軸に材料などがこびりつい ている	●ぬるま湯などにひたし、柔らかくなったら、つ まようじなどでお手入れしてください。
パン羽根が パンに埋もれた まま出てくる	●パン羽根はパンの中に埋まった 状態で焼き上がるため、パンの 焼き上がり状態によっては、パ ンの底に入ったまま出てくる	●パン羽根がパンに埋もれて出てきたときは、串 などを使用して取り出してください。
調理中に パン羽根が 回らない	●パン羽根がパン羽根取り付け軸 に正しく取り付けられていない	●パン羽根の向きを合わせて正しく取り付けてく ださい。(→P15)
蒸気口から 煙が出る	●使い始めは煙が出ることがある	●何度か使用するに伴い煙は出なくなります。
	●ヒーターの上や周囲に材料など がこぼれている	●ヒーターやヒーターの周囲をお手入れしてくだ さい。お手入れするときは、電源プラグを抜き、 内部が十分に冷めてから行ってください。
ふたが 閉まらない	●パン焼きケースが回転軸に正し く取り付けられていない	●パン焼きケースを回転軸に正しく取り付けると、 ふたが最後まで閉まります。(→P15)



それでも解決できないときは

お買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。



警告

●自分で分解・修理・改造しないでください。

仕様

電源	AC100V、50 / 60Hz
定格消費電力	550W
タイマー（でき上がり時間）	13時間まで（10分単位）
寸法	幅249×奥行362×高さ294mm
質量	約4.2kg
電源コード長	約1.4m

※ 商品の仕様は予告なく変更することがあります。

長年ご使用のホームベーカリーの点検を！	
<p>愛情点検</p>	<p>こんな症状はありませんか</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ボタンを押しても、運転しないときがある ● 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなったり、変色したり、こげくさいにおいがする ● 電源コードに破れがある ● 運転中に異常な音や振動がする ● その他の異常や故障がある
	<p>ご使用中止</p> <p>故障や事故防止のため、すぐに運転を停止し、電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店またはアイリスコールに点検修理をご相談ください。</p>

ホームベーカリー IBM-020

保証書

本書は、お買い上げ日から下記期間内に故障が発生した場合に、下記の保証規定により無料修理を行うことをお約束するものです。

お買い上げ日 ※ 年 月 日		保証期間 お買い上げ日より：1年間 ただし、消耗品を除く
お客様	お名前	住所・店名
	ご住所 〒 電話 () -	
	※販売店	電話 () -

販売店様へ： ※印欄は必ず記入してお渡しください。

保証規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書きにしたがった正常な使用状態で故障及び損傷した場合には、弊社が無料にて修理または交換いたします。
- 保証期間内に、故障などによる無料修理をお受けになる場合には、お買い上げの販売店にて、保証書をご提示のうえ、修理をご依頼ください。
- 保証内容は本製品自体の無料修理に限ります。保証期間内においても、その他の保証はいたしかねます。
- ご購入や贈答品などで本保証書に記入してある販売店に修理をご依頼になれない場合には、アイリスコールにお問い合わせください。
- 保証期間内におきましても次の場合には有料修理になります。
 - 使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障及び損傷
 - お買い上げ後の落下などによる故障及び損傷
 - 火災、地震、その他の天災地変による故障及び損傷
 - 一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車両・船舶への搭載など）に使用された場合の故障及び損傷
 - お買い上げ後の移動、輸送または什器・備品などとの接触による故障及び損傷
 - 本書の提示がない場合
 - 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

修理メモ

※ この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行しているもの（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間については、「保証とアフターサービス」をご覧ください。

保証とアフターサービス

必ずお読みください。

■ 保証書

お買い上げの際に、所定の事項が記入されている保証書をお買い上げの販売店より必ずお受け取りください。保証書がありませんと、無料修理保証期間内でも代金を請求される場合がありますので、大切に保管してください。

■ 保証期間

保証期間は、保証書に記載されています。保証期間内に故障した場合は、保証規定にしたがって修理させていただきます。

■ 保証期間経過後の修理

お買い上げの販売店または修理専用コールにご相談ください。修理により製品の機能が維持できる場合は、ご要望により有料にて修理いたします。

■ 補修用性能部品の保有期間について

当社はこの製品の補修用性能部品を製造打ち切り後、5年間保有しています。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。

■ アフターサービスについて

ご不明な点はお買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

アイリスオーヤマ株式会社

〒980-8510 仙台市青葉区五橋2丁目12番1号
ホームページ <https://www.irisohyama.co.jp/>

お客様サポート

24時間365日
Web即時回答サービス



専用パーツのご購入

アイリスオーヤマ
公認通販サイト



製品に関する
お問い合わせ

アイリスコール 0120-311-564

9:00~17:00(年末年始・会社都合による休日を除く)

修理に関する
お問い合わせ

修理専用コール 0800-170-7070

9:00~17:00(年末年始・会社都合による休日を除く)

●お問い合わせの際は、製品の型番をお調べいただき、取扱説明書・ご購入履歴のわかるもの・メモのご用意をお願いします。