

感動をデザインします

**TWINBIRD**

pdf版

ホームベーカリー

**PY-D537**

## 取扱説明書



このたびは、お買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。  
この取扱説明書をよく読んでから使用してください。  
不適切な取扱いは事故につながります。  
この取扱説明書は必ず保管してください。

RX0511C

### もくじ

#### お使いになる前に

安全上のご注意	1~ 3
使用上の注意とお願い	4
各部の名称とはたらき	5 6
パンを焼く前に	7 8
基本の食パンの作りかた	9~ 12
生地づくり	13~ 15
タイマーセットの方法	16

#### メニュー / 作りかた

1.5斤 / 2斤	17~ 19
フランスパン風	20
早焼き	21
全粒粉パン	22
ケーキ	23 24
生地づくり	25~ 29

#### ご愛用いただくために

お手入れ	30
こんなときは	31~ 33
アフターサービス	34
仕様	

お使いになる前に

メニュー / 作りかた

ご愛用いただくために

## ご使用上のご注意

ツインバード工業株式会社は、この資料並びにコンテンツの著作権を有しています。

この資料並びにコンテンツは、著作権法等の法律で保護されており、お客様はこの資料並びにコンテンツに関し下記に記載されている条件でのみ利用することができます。

- 1 お客様は非営利目的に限り、ダウンロード、使用することができます。
- 2 お客様がダウンロード、使用するときは、この著作権表示及び使用条件を一緒に付す必要があります。
- 3 お客様は、この資料並びにコンテンツを改変したり、頒布、公衆送信、上映等に利用することはできません。

当社及び当社の関係会社は、お客様に対して、この資料並びにコンテンツに関する著作権、特許権、商標権、意匠権及びその他の知的財産権をライセンスするものではありません。ならびに資料並びにコンテンツの内容についてもいかなる保証をするものでもありません。

またこの資料並びにコンテンツ内に別の定めがある場合は、当該著作権表示、使用条件を厳守する必要があります。

このコンテンツはWeb上で使用を前提とし再編集を加えているため、必ずしも製品添付の取扱説明書とは同一ではありません。特にページ順は編集上、入れ替えている場合があります。

この資料並びにコンテンツに保証書は掲載しておりません。

この資料並びにコンテンツに記載されている内容は、それぞれの商品の発売時点のものであります。

デザイン、仕様等は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

# 安全上のご注意

必ずお守りください。

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

お使いになる前に

## ！警告



分解禁止

修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。



発火・感電したり、異常動作してけがをすることがあります。



禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使わないでください。

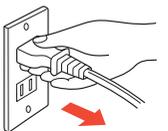


やけど・感電・けがをする恐れがあります。



プラグを抜く

お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。



感電やショートして発火することがあります。



水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしないでください。



ショート・感電の恐れがあります。



ぬれ手禁止

ぬれた手で抜き差ししないでください。



感電の原因になります。

## ！注意

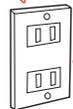


コンセントの単独使用

定格 15A以上・交流 100Vのコンセントを単独で使ってください。

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。また、火災・感電の原因になります。

15 A 以上



強制

電源プラグのほこり等は定期的にとってください。

プラグにほこり等がたまると、湿気等で絶縁不良となり、火災の原因になります。プラグを抜き、乾いた布でふいてください。



禁止

電源コード・電源プラグを破損するようなことはしないでください。

傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたりしない。

傷んだまま使用すると、感電・ショート・火災の原因になります。



重い物の 結び目 破れ つぎたし 下じき



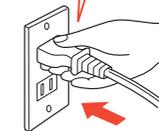
強制

電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。

差し込みが不完全ですと、感電や発熱による火災の原因になります。

傷んだプラグ・ゆるんだコンセントは使用しないでください。

根元まで確実に



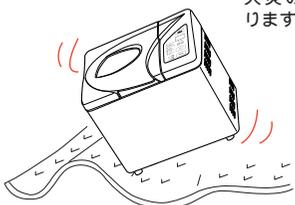
お使いになる前に

# ！注意



不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わないでください。

火災の原因になります。



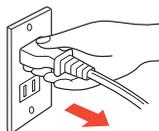
蒸気口に手を近づけないでください。

やけどをする恐れがあります。特に乳幼児には触れさせないようにご注意ください。



電源プラグを抜くときはコードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。

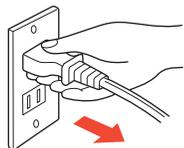
感電やショートして発火することがあります。



プラグを抜く

使用时以外は電源プラグをコンセントから抜いてください。

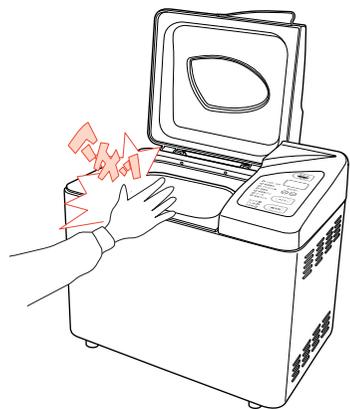
絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



接触禁止

使用中や使用直後は、本体・パンケース・庫内・ふた内側など高温部に直接素手で触れないでください。

高温のため、やけどの原因になります。



# ！使用上の注意とお願い



ふたにふきんをかけないでください。

故障やふたが変形する原因になります。



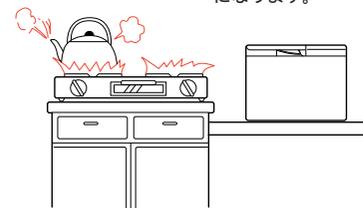
必ずミトンをはめてください。

パンケース・庫内・ふたの内側など、高温部に触れて、やけどをすることがあります。



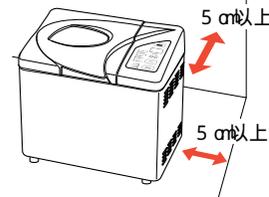
火気や湿気のあるところで使わないでください。

本体が変形する原因になります。



壁・家具などから約5m以上離してください。

高温のため、材質などによっては傷めることがあります。



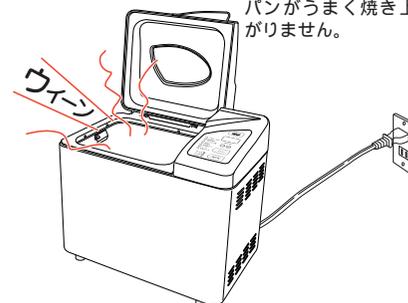
運転中に電源プラグを抜かないでください。

運転がストップしてしまい、途中から電源を入れてもパンは焼き上がりません。



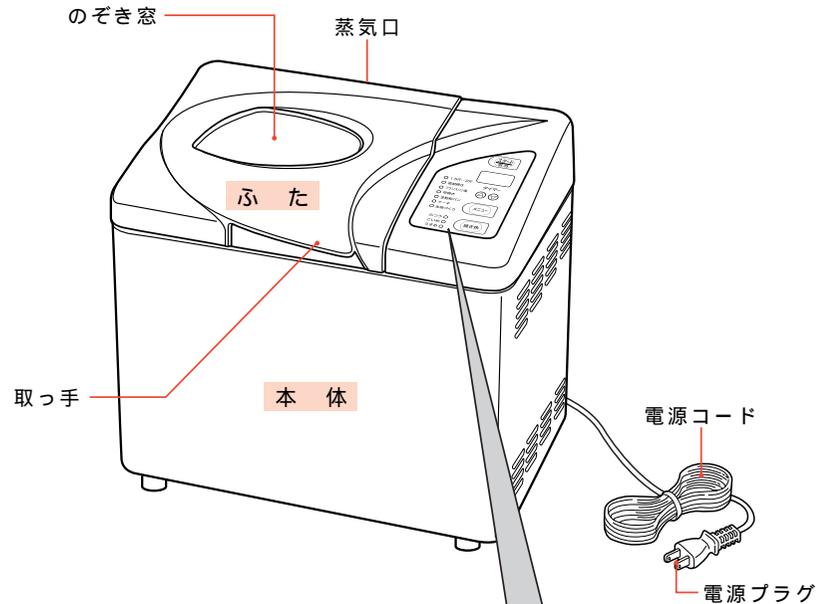
ふたを開けたままで調理しないでください。

パンがうまく焼き上がりません。



# 各部の名称とはたらき

お使いになる前に



## 操作パネル

**表示窓**

**スタート/取消ボタン**  
調理をスタートする時に押します。  
タイマー設定をやり直すときに押します。  
調理途中で中止したいときに押します。  
調理終了後、保温を中止したいときに押します。  
取消は3秒以上押してください。  
(お様が誤って押ししまったり、まちがって押したとき、すぐに取り消されないようにしてあります。)

**タイマー**  
タイマーボタン  
タイマーをセットするときに押します。  
▽ 回押すと1分ずつ戻ります。  
△ 回押すと1分ずつ進みます。

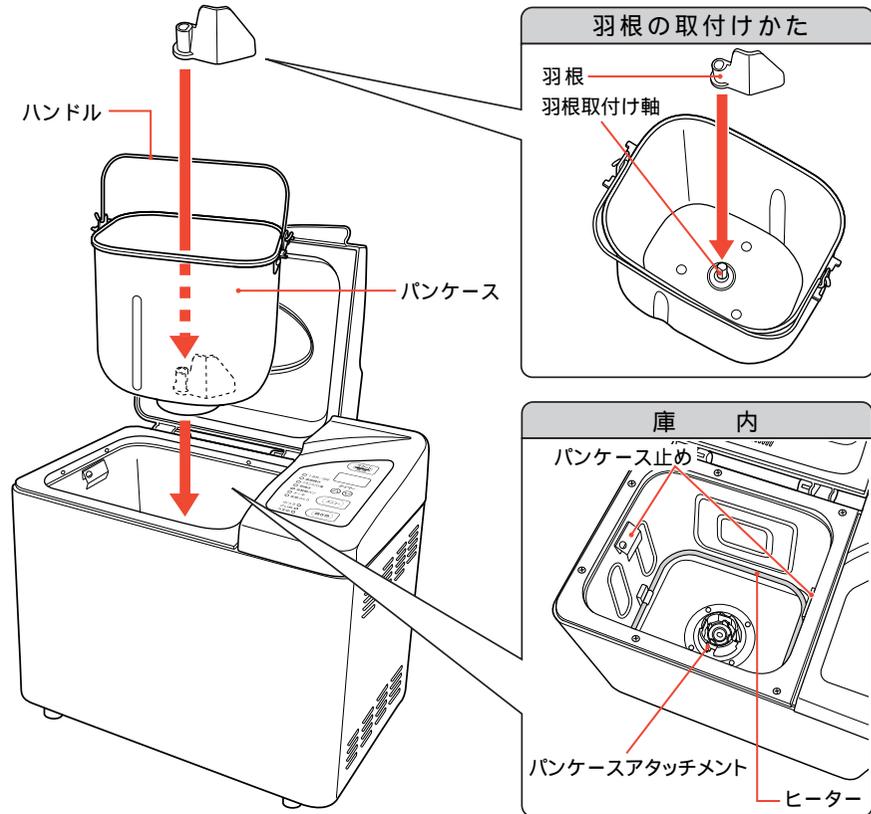
**メニューボタン**  
メニューを選びます。

**焼き色ボタン**  
焼き色ボタン  
パンの焼き色を調節します。

○ 1.5斤/2斤  
○ 追加焼き  
○ フランスパン風  
○ 早焼き  
○ 全粒粉パン  
○ ケーキ  
○ 生地づくり

ふつう ○  
こいぬ ○  
うすぬ ○

お使いになる前に



## 付属品

計量カップ... 1個  
(水計量用)  
一目盛は約10ml



**お願い**  
小麦粉などははからなくてください。  
(目盛がg単位でないため、正しくはかれません。)

羽根取り棒... 1個



計量スプーン... 1個  
(市販の計量スプーンとは異なります。)  
1/2量の目安



砂糖やドライイーストなど少量のものはかります。  
1/2を計量するときは縦のラインを目安にしてください。

羽根がパンについてきた場合にパンを切る前に羽根をパンより取り除くときに使用します。

## 容量について

	大さじ (Table spoon) 1杯	小さじ (Tea spoon) 1杯
容量	約15ml	約5ml
砂糖	9.2g	2.9g
スキムミルク	7.4g	2.7g
塩	—	5.8g
ドライイースト	—	3.2g

# パンを焼く前に

お使いになる前に

## パンの材料

### ドライイースト



パンをふくらませる酵母菌の一種です。予備発酵のいらぬものを使います。適切な温度、水、糖分を与えると活動して炭酸ガスを作り、パンをふくらませます。必ず国内メーカーのドライイーストをご使用ください。天然酵母、生イースト等は使用できません。

### スキムミルク・牛乳



パンの色つやや香り、風味をよくし、栄養価を高めます。

### ショートニング・バター

パンが固くなるのを防ぎます。風味をよくし、やわらかくしっとりとしたパンに仕上げます。固形のままお使いください。



バターは無塩のものをおすすめします。

### 小麦粉



パンづくりには、ふつうたんぱく質を多く含む強力粉を使います。(種類により薄力粉を混ぜることもあります。)水で練ることによって、パンの組織となるグルテンが形成されます。ふるって使う必要はありません。国内産の小麦で作った小麦粉等はたんぱく質の量が異なるためうまく膨らみません。

### 砂糖



イーストの栄養となり、発酵・熟成を促します。甘味、香り、焼き色、ツヤを出し、やわらかく仕上げます。人工の甘味料を使用すると、イーストがきちんと働かずうまくパンが出来上がりませんので使用しないでください。粒の大きいものは、細かく砕いてからお使いください。

### 塩



イーストの働きをコントロールします。

グルテンを安定させ、しっかりした生地にします。ふるって使う必要はありません。

### 水



小麦粉に水を加えて練ることによって、パンの組織となるグルテンが形成されます。水の温度で生地温を調節し、イーストを適切に発酵する状態にします。

### 卵



味・香り・色ツヤをよくします。パンの組織を強くする役割もあります。

## パンづくりの道具

### 自動パンづくりのとき



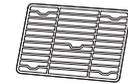
はかり(10g単位以下のもの)



計量スプーン(付属品)



網



羽根取り棒



ミトン(数)



温度計



計量カップ(付属品)



### 手づくりのとき



スケッパー



めん棒



霧吹き



オープンシート



オープン



きれいなフキン



はけ

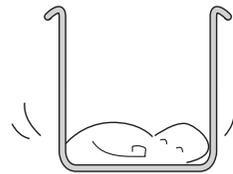


きれいなフキン



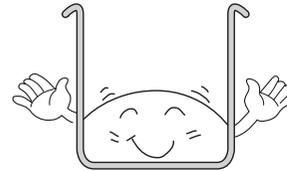
## パンづくりのしくみ

### 1.ねり



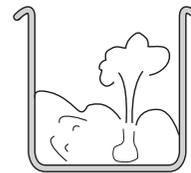
パンの材料をねり合わせ、生地の粘りを出します。

### 2.一次発酵



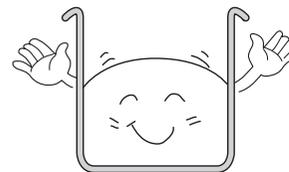
一定温度に生地を保つことによりイーストの働きを促進させます。

### 3.ガス抜き



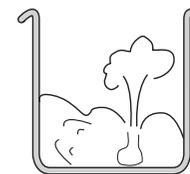
ガスを抜いてパン生地に酸素を取り込み、二次発酵に備えます。

### 4.二次発酵



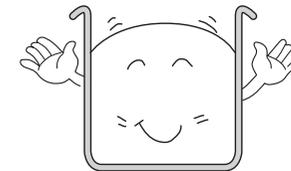
再び発酵して熟成させます。

### 5.ガス抜き



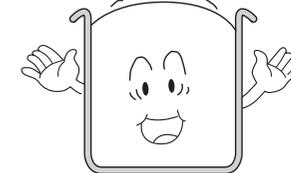
もう一度、ガスを抜いて生地に酸素を取り込み、成形発酵に備えます。

### 6.成形発酵



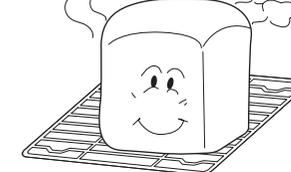
パンの形にする仕上げの発酵です。

### 7.焼き上げ



パンの状態に焼き上げ、仕上げます。

### 8.取り出し



蒸気を逃がし、あら熱を取ります。

メニューによっては工程を変更するものもあります。各メニューの「サイクル」をご参照ください。

お使いになる前に

# 基本の食パンの作りかた... 詳しいメニューは17ページから24ページをご覧ください。

お使いになる前に... 基本の食パン

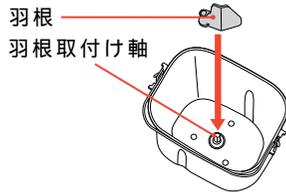
お使いになる前に... 基本の食パン

## 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を上へ引き上げます。

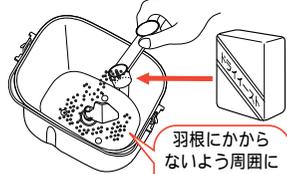
## 2. パンケースに羽根を取付けます。



羽根取付け軸と羽根の穴の形を合わせ、奥まで押し込みます。羽根が浮いているとパンができません。

## 3. パンケースに材料を入れます。(詳しい材料は17-24ページをご覧ください。)

ドライイーストを入れます。



**△注意**

ドライイーストを水にぬらさないように、強力粉でふたをするようにたいらに入れてください。

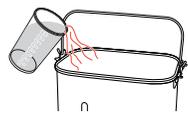
砂糖、強力粉、スキムミルク、塩、バター、その他の具の順で材料を入れます。



付属の計量カップ、計量スプーンを使って正確にはかってください。(6ページをご覧ください。)バターは5g程度に切ってお使いください。バターは無塩のものをおすすめします。強力粉、バター、その他の具はお手持ちのはかりで正確にはかってください。

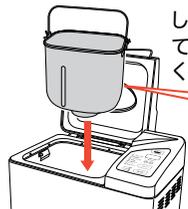


水をすずかにまわし入れます。

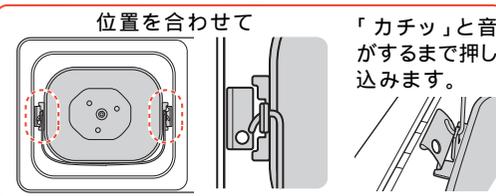


室温が25 以上の場合は、約5 の冷水を使用し、1.5斤の場合は10ml、2斤の場合は20ml水の量を減らしてください。また、室温が10 以下の場合は、約30 のぬるま湯を使用してください。

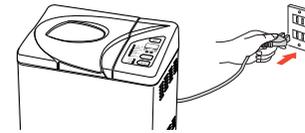
## 4. パンケースを本体の庫内に入れます。



しっかり取付けてふたを開けてください。



## 5. ふたを閉じて、電源プラグをコンセントに差し込みます。

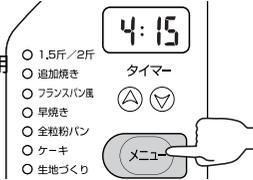


表示窓に「4:15」と表示されます。「:」は点灯状態です。

## 6. (メニュー) ボタンを押して、メニューを選びます。

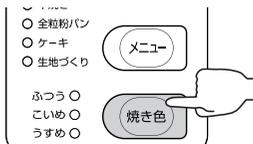
例)

1.5 / 2斤用



(メニュー) ボタンを押してメニューを選んでください。選んだメニューのランプが点灯します。追加焼きは他のコース終了後でないと選択できません。

## 7. (焼き色) ボタンを押して、焼き色を選びます。



焼き色は食パン「1.5斤 / 2斤」のメニューでしか、選べません。

## 8. (スタート/取消) ボタンを押します。

例)

1.5 / 2斤用



表示窓に出来上がりまでの時間が表示され、「:」コロンの点滅を開始します。

(例: 4:15 4時間 15分)

**選び直す時は**

選び直すときは、(スタート/取消) ボタンを3秒以上押し続けます。「ピー」という音がします。表示窓は「4:15」にもどります。「:」は点灯状態にもどります。

**△注意**

パンを焼いているときは、本体やふた、のぞき窓や蒸気口が熱くなっています。触れないでください。やけどをする恐れがあります。

**POINT**

ねり工程の途中でブザーが鳴るモードがあります。詳しくは各メニューのページをご覧ください。

## 9. 調理終了。

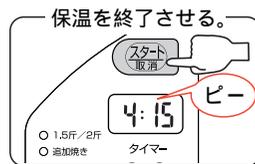


保温状態です。



パンが出来上がると「ピーピーピー」と音がして、表示窓に「0:00」と表示されます。

## 10. パンケースを取り出します。



保温を終了させる。焼き上がり後は、自動的に60分の保温モードに切り替わるためヒーターが熱くなっております。パンを取り出すときは、スタート/取消ボタンを「ピー」と音が鳴るまで押し、必ず保温モードを解除してください。解除すると表示が「0:00」から「4:15」(「:」は点灯)に変わります。必ず表示が変わったことを確認してください。



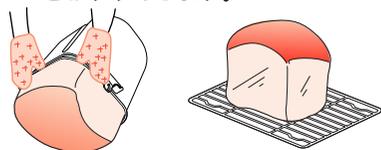
必ずミトンを使い、パンケースのハンドルを持って取り出します。

### △注意

熱いパンケースを本製品の上や熱に弱い敷物などの上に置かないでください。調理が終了しても、すぐに本体内に手を入れたり、直接素手で触れたりしないでください。やけどをする恐れがあります。

## 11. パンを取り出します。

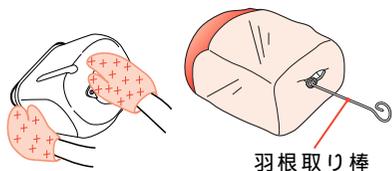
パンの表面のカリカリ感を保つため、焼き上がったパンはすぐに取り出すことをおすすめします。



パンケースを逆さまにして軽くふると、パンが取り出せます。パンを切る前に約15分～約30分間放置して、あら熱をとります。

### △注意

パンは早めに取り出してください。



羽根取り棒

パンケースの底の駆動部をまわして羽根を少し動かすとパンが取り出しやすくなります。羽根がパンについてきた場合は、パンを切る前に取り除いてください。羽根は熱くなっていますので冷めてから、付属の羽根取り棒でとってください。

パンを取り出したら、パンケースの内側にぬるま湯を羽根がひたるくらいに入れておくとお手入れしやすくなります。(30ページの「お手入れ」をご覧ください。)

## 12. ご使用後は...

電源プラグをコンセントから抜いてください。

### △注意

調理終了後しばらくは庫内が熱くなっておりますので庫内に手を入れたり、ヒーターに触れないでください。やけどの恐れがあります。続けてお使いになるときは、庫内が冷めるまでお待ちください。(約 時間)

## 追加焼きのしかた

パンの焼き色をさらに濃いめにしたいときや調理が終了してもパンの焼け具合が足りない場合には、焼き時間を1分単位で延長することができます。

調理終了後、表示窓に「0:00」が表示され保温になっていることを確認し、

「スタート/取消」ボタンを押して、停止させます。

すぐに「メニュー」ボタンを押して追加焼きを選びます。

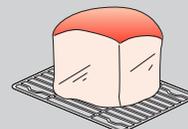
「(A) (V) タイマーボタン」を押して、追加焼きの時間をセットします。

「スタート/取消」ボタンを押します。

パンが焼き上がると「ピーピーピー」と音がして、表示窓に「4:15」と表示されます。

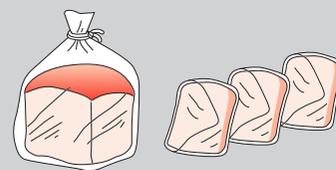
「追加焼き」をした場合には焼き上げた後、保温にはなりません。

## パンを切る



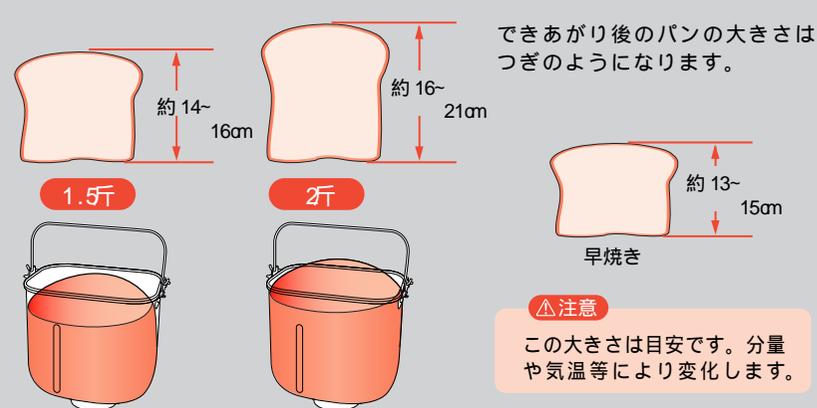
パンが焼き上がったなら、網などの上へのせ、あら熱を取ります。焼き上がってからすぐにパンを切るとパンのめがつぶれてうまく切れません。

## パンの保管



手作りのパンは、防腐剤等を使用していないので、市販のパンのように長持ちしません。できるだけお早目にお召し上がりください。ビニールの袋等に入れて乾燥を防ぎます。長持ちさせたいときは、冷凍庫に入れてください。冷凍庫に入れる前にパンを切っておくと、食べる分だけ取り出して便利です。

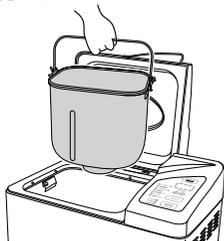
## できあがりの食パンの大きさ



# 生地づくり... 「パンの作りかた」25ページから29ページをご覧ください。

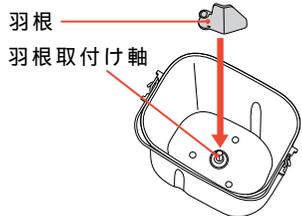
お使いになる前に...生地づくり

## 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を上へ引き上げます。

## 2. パンケースに羽根を取付けます。

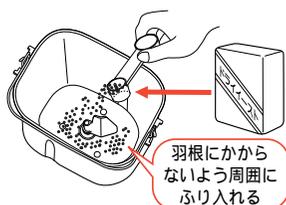


羽根取付け軸と羽根の穴の形を合わせ、奥まで押し込みます。  
羽根が浮いているとパン生地ができません。

## 3. パンケースに材料を入れます。

(詳しい材料は25~29ページをご覧ください。)

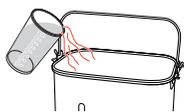
ドライイーストを入れます。



### △注意

ドライイーストを水にぬらさないように、強力粉でふたをするようにたいらに入れてください。

水をしずかにまわし入れます。



砂糖、強力粉、スキムミルク、塩、バター、その他の具の順で材料を入れます。

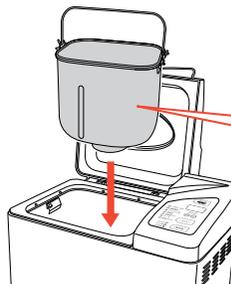


付属の計量カップ、計量スプーンを使って正確にはかってください。  
(6ページをご覧ください。)  
バターは5g程度に切ってお使いください。  
バターは無塩のものをおすすめします。  
強力粉、バター、その他の具はお手持ちのはかりで正確にはかってください。

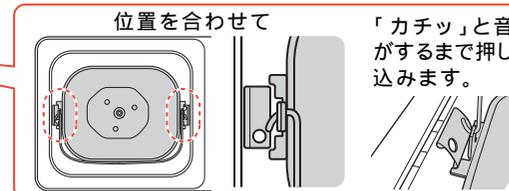
スプーンはすりきりで



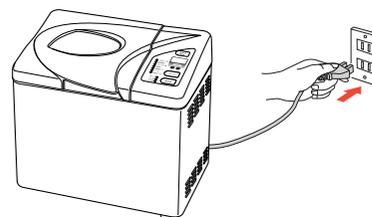
## 4. パンケースを本体の庫内に入れます。



しっかり取付けてふたを開めてください。



## 5. ふたを閉じて、電源プラグをコンセントに差し込みます。



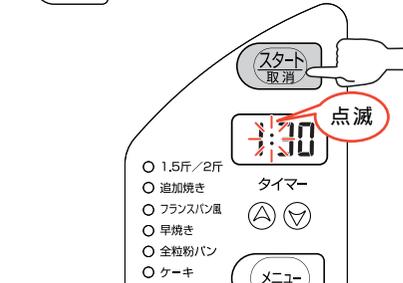
表示窓に「4:15」と表示されます。  
「:」は点灯状態です。

## 6. [メニュー] を押して、「生地づくり」を選びます。



「生地づくり」のランプが点灯します。

## 7. [スタート/取消] ボタンを押します。



表示窓に出来上がりまでの時間が表示され、「:」コロンが点滅を開始します。  
(例: 1:30 1時間30分)

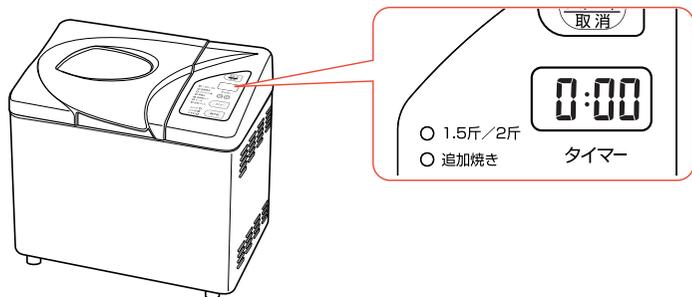
### 選び直すとき

選び直すときは、[スタート/取消] ボタンを3秒以上押し続けます。  
(「ピー」という音がします。)  
表示窓は「4:15」にもどります。  
「:」は点灯状態にもどります。

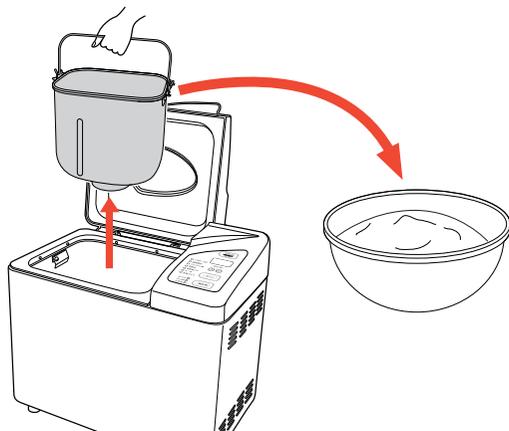
お使いになる前に...生地づくり

## 8.調理終了。

パン生地ができ上がると「ピーピー」と音がして、表示窓に「0:00」と表示されます。



## 9.パン生地を取り出します。



### △注意

でき上がったパン生地はすぐに取り出してください。取り出さずに放置すると、発酵すぎてパンがうまくできない場合があります。

## 10.ご使用後は...

電源プラグをコンセントから抜いてください。

## タイマーセットの方法... 「早焼き」「ケーキ」「生地づくり」では

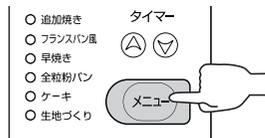
「早焼き」「ケーキ」「生地づくり」ではタイマー機能は使用できません。

野菜・卵・牛乳などの入ったパンを作る場合はタイマー機能を使用しないでください。腐敗することがあります。

気温が高い時は、調理までの待ち時間の間に材料の温度が上がってしまいパンがうまく焼けないことがあります。本体をできるだけ涼しい場所に置いてください。

「早焼き」「ケーキ」「生地づくり」の場合は、タイマー機能は使用できません。

### 1.メニューを選択します。



「メニュー」ボタンを押してメニューを選んでください。選んだメニューのランプが点灯します。

### 2.でき上がりまでの時間をセットします。



「スタート/取消」ボタンを押してセットします。

### △注意とお願い

タイマーは10分きざみでセットできます。タイマーは、最大で各メニューの焼き上げ時間を含み13時間まで設定可能です。

例) 1.5斤用「ふつう」の場合

最短 4:15 から最長 13:00 までセット可能です。

### タイマーセットの例

「1.5斤/2斤 焼き色ふつう」を今から8時間後にでき上がるようにセットしたい場合

「メニュー」ボタンを押して、「1.5斤/2斤」「焼き色」「ふつう」を選択します。

「スタート/取消」ボタンを押して、「8:00」となるようにセットします。

[8時間後にでき上がるようにセットした場合の表示(パンを焼く時間を含む)]

### 3. 「スタート/取消」ボタンを押します。



「スタート/取消」ボタンを押すと「:」コロンが点滅し、タイマーがスタートします。

### タイマーセットをやり直すとき

「スタート/取消」ボタンを3秒以上押します。(「ピー」という音がします。)

表示窓は「4:15」にもどります。

メニューを選択し、タイマーをセットして

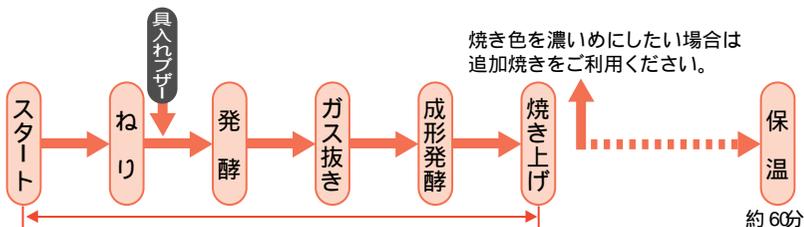
「スタート/取消」ボタンを押してください。

# 食パンメニュー「1.5斤 / 2斤」

作りかたは「基本の食パン」9～12ページをご覧ください。

△注意 野菜、卵、牛乳入ったパンを作る時は変質しやすいため、タイマーは使わないでください。

## サイクル



- 1.5 / 2斤用 ふつ 約4時間 15分
- 1.5 / 2斤用 こいめ 約4時間 25分
- 1.5 / 2斤用 すめ 約4時間 00分

ねりの途中で「ピーピーピー」と  
具入れブザーが鳴ります。(約10分後)  
具とはレーズン・チョコ・ナッツ等です。  
17～19ページの記載レシピでは途中  
の具入れはありません。

室温が25以上の場合は、約5の冷水を使用し、1.5斤の場合は10ml、2斤の場合は20mlの量を減らしてください。また、室温が10以下の場合は、約30のぬるま湯を使用してください。

## 食パン

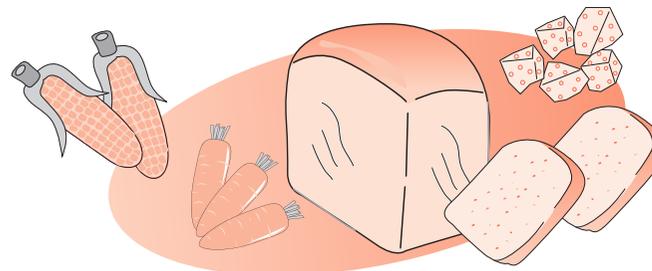
《材料》	1.5斤	2斤	1.5斤	2斤
ドライースト	小さじ1	小さじ3/4	塩	小さじ1/2
砂糖	大さじ1/2	大さじ5	バター	25g
強力粉	400g	560g	水	270ml
スキムミルク	大さじ2	大さじ2		360ml

タイマーは使用できません。  
さつまいもはスタート前に入れてください。

## さつまいもパン

《材料》	1.5斤	2斤	《材料》	1.5斤	2斤
ドライースト	小さじ1	小さじ3/4	塩	小さじ1/2	小さじ2
砂糖	大さじ1/2	大さじ5	バター	25g	40g
強力粉	400g	560g	水	210ml	360ml
スキムミルク	大さじ2	大さじ2	さつまいも	80g	120g

さつまいもは皮をむき、茹でてつぶしておきます。  
パサついている場合は、水または牛乳を少しずつ加えてしっとりたさせておきます。



タイマーは使用できません。  
かぼちゃはスタート前に入れてください。  
パンプキンパン

《材料》	1.5斤	2斤
ドライースト	小さじ1	小さじ3/4
砂糖	大さじ1/2	大さじ5
強力粉	400g	560g
スキムミルク	大さじ2	大さじ2
塩	小さじ1/2	小さじ2
バター	25g	40g
かぼちゃ	80g	120g
水	210ml	360ml

かぼちゃは皮をむき、茹でてつぶしておきます。

タイマーは使用できません。  
スイートコーンはスタート前に入れてください。

## コーンパン

《材料》	1.5斤	2斤
ドライースト	小さじ1	小さじ3/4
砂糖	大さじ1/2	大さじ5
強力粉	400g	560g
スキムミルク	大さじ2	大さじ2
塩	小さじ1/2	小さじ2
バター	25g	40g
スイートコーン (クリーム状)	100g	140g
水	170ml	220ml

タイマーは使用できません。  
クリームチーズはスタート前に入れてください。  
チーズパン

《材料》	1.5斤	2斤
ドライースト	小さじ1	小さじ3/4
砂糖	大さじ1/2	大さじ5
強力粉	400g	560g
スキムミルク	大さじ2	大さじ2
塩	小さじ1/2	小さじ2
バター	25g	40g
クリームチーズ	80g	120g
水	240ml	320ml

クリームチーズは約1cm角の大きさに切っておきます。

タイマーは使用できません。  
にんじんはスタート前に入れてください。

## にんじんパン

《材料》	1.5斤	2斤
ドライースト	小さじ1	小さじ3/4
砂糖	大さじ1/2	大さじ5
強力粉	400g	560g
スキムミルク	大さじ2	大さじ2
塩	小さじ1/2	小さじ2
バター	25g	40g
にんじん	80g	120g
水	210ml	280ml

にんじんは皮をむき、すりおろしておきます。

タイマーは使用できません。  
牛乳はスタート前に入れてください。

## 牛乳パン

《材 料》	1.5斤	2斤
ドライースト……	小さじ 1	小さじ 3/4
砂 糖……	大さじ 1/2	大さじ 5
強 力 粉……	400g	560g
スキムミルク……	大さじ 2	大さじ 2
塩 ……	小さじ 1/2	小さじ 2
バ タ - ……	25g	40g
牛 乳……	180ml	240ml
水 ……	100ml	120ml

タイマーは使用できません。  
インスタントコーヒーはスタート前に入れてください。

## コーヒーパーン

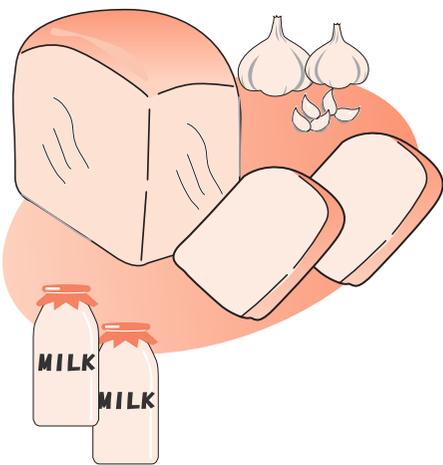
《材 料》	1.5斤	2斤
ドライースト……	小さじ 1	小さじ 3/4
砂 糖……	大さじ 1/2	大さじ 5
強 力 粉……	400g	560g
スキムミルク……	大さじ 2	大さじ 2
塩 ……	小さじ 1/2	小さじ 2
バ タ - ……	25g	40g
インスタントコーヒー……	大さじ 1/2	大さじ 2
水 ……	270ml	360ml

タイマーは使用できません。  
にんにくはスタート前に入れてください。

## にんにくパン

《材 料》	1.5斤	2斤
ドライースト……	小さじ 1	小さじ 3/4
砂 糖……	大さじ 1/2	大さじ 5
強 力 粉……	400g	560g
スキムミルク……	大さじ 2	大さじ 2
塩 ……	小さじ 1/2	小さじ 2
バ タ - ……	25g	40g
に ん に く……	2かけら	2かけら
水 ……	270ml	360ml

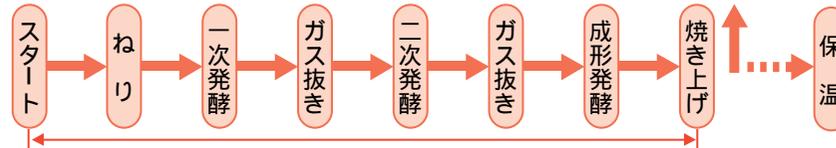
にんにくは、あらかじめみじん切りにしておきます。



## フランスパン風

作りかたは「基本の食パン」9~12ページをご覧ください。

## サイクル

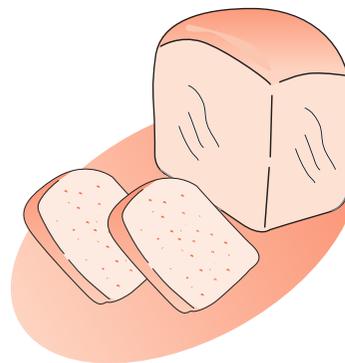


フランスパン風 約3時間30分

約60分

焼き色を濃いめにした場合は  
追加焼きをご利用ください。

室温が25 以上の場合は、約5 の冷水を使用し、1.5斤の場合は10ml、2斤の場合は20mlの量を減らしてください。また、室温が10 以下の場合は、約30 のぬるま湯を使用してください。



## フランスパン

《材 料》	1.5斤
ドライースト……	小さじ 2
砂 糖……	大さじ 1/2
強 力 粉……	330g
薄 力 粉……	70g
塩 ……	小さじ 1/2
バ タ - ……	5g
水 ……	270ml

## セサミ入りフランスパン

《材 料》	1.5斤
ドライースト……	小さじ 2
砂 糖……	大さじ 1/2
強 力 粉……	330g
薄 力 粉……	70g
塩 ……	小さじ 1/2
バ タ - ……	5g
ご ま ……	20g
水 ……	270ml

## 胚芽入りフランスパン

《材 料》	1.5斤
ドライースト……	小さじ 2
砂 糖……	大さじ 1/2
強 力 粉……	330g
薄 力 粉……	70g
塩 ……	小さじ 1/2
バ タ - ……	5g
小 麦 胚 芽 ……	20g
水 ……	270ml

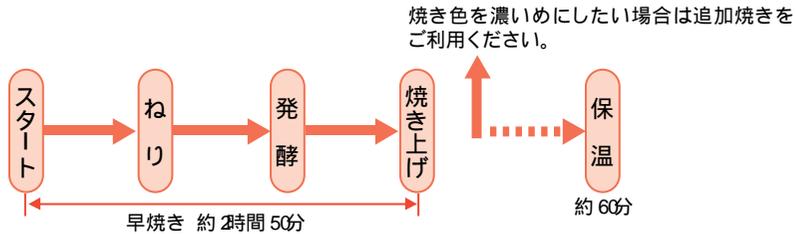
小麦胚芽は、必ず炒ってからお使いください。

すべての材料をスタート前に入れてください。

## 食パンメニュー「早焼き」

作りかたは「基本の食パン」9～12ページをご覧ください。

### サイクル



室温が25 以上の場合は、約5 の冷水を使用し、1.5斤の場合は10ml、2斤の場合は20ml水の量を減らしてください。また、室温が10 以下の場合は、約30 のぬるま湯を使用してください。

タイマーは使用できません。

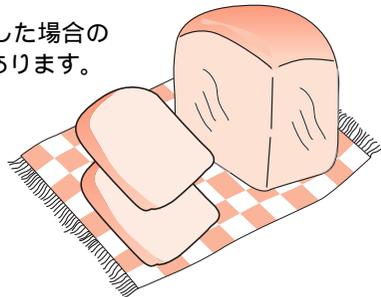
### 食パン（早焼き）

《材 料》	1.5斤		
ドライイースト	小さじ2	スキムミルク	大さじ2
砂糖	大さじ3	バター	25g
強力粉	400g	水	270ml
塩	小さじ1		

「早焼き」の場合は、タイマーセットはできません。

食パンメニュー「1.5斤 / 2斤」を使用した場合の食パンより、ドライイーストを多く使用しますので、焼き上がり後、少しイースト臭がする場合があります。

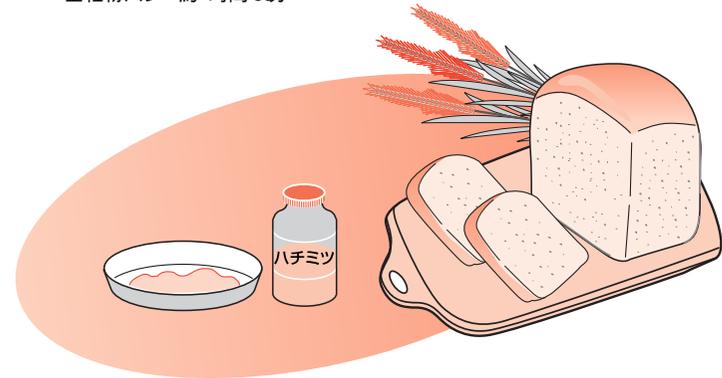
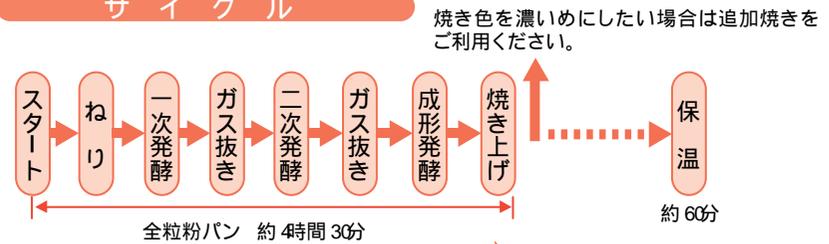
食パンメニュー「1.5斤 / 2斤」を使用した場合の食パン1.5斤より、小さくなる場合があります。



## 全粒粉パン

作りかたは「基本の食パン」9～12ページをご覧ください。

### サイクル



### 全粒粉パン（1.5斤）

《材 料》	1.5斤		
ドライイースト	小さじ1	スキムミルク	大さじ2
砂糖	大さじ3	塩	小さじ1 1/2
強力粉	240g	ショートニング	30g
全粒粉	160g	水	240ml

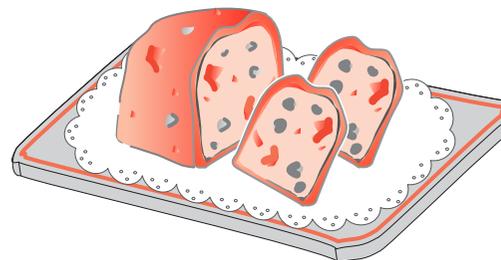
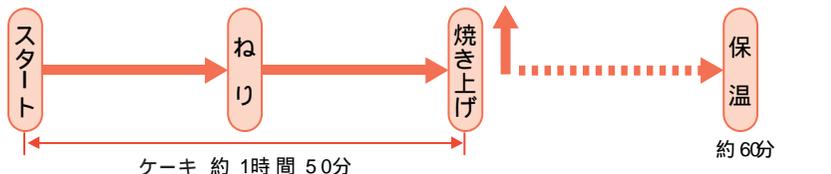
### ハチミツ全粒粉パン（1.5斤）

《材 料》	1.5斤		
ドライイースト	小さじ1	塩	小さじ1 1/2
強力粉	240g	ショートニング	30g
全粒粉	160g	ハチミツ	大さじ2
スキムミルク	大さじ2	水	240ml

すべての材料をスタート前に入れてください。

# ケーキ... タイマーは使用できません。

## サイクル

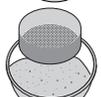


### 1. 材料の準備をします。

バターは湯せんにかけ溶かします。



薄力粉とベーキングパウダーをふるいにかけます。



ボールに、砂糖、卵を入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせます。

材料を羽根を付けたパンケースに入れます。残りの材料などもこのときに入れます。

### 2. パンケースを本体の庫内に入れます。

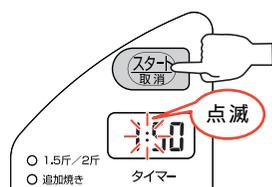


しっかり取付けてふたを開けてください。

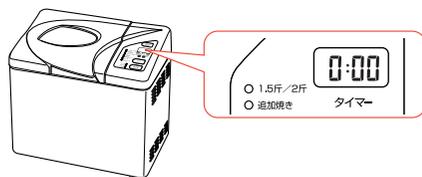
### 3. ボタンを押して、メニューを選びます。



### 4. ボタンを押します。



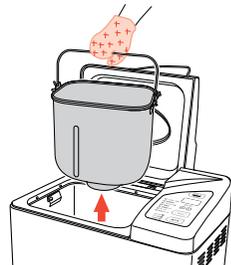
### 5. 調理終了。



出来上がると「ピーピー」と音がして、表示窓に「0:00」と表示されます。

0:00の表示中は保温状態になっています。ケーキをすぐに取り出す場合は、スタート/取消ボタンを「ピー」と音が鳴るまで押してください。表示窓に「4:15」が表示され、保温が終了します。

### 6. パンケースを取り出します。



### タイマーは使用できません。 抹茶黒豆ケーキ

《材料》	1.5斤
無塩バター	120g
砂糖	150g
卵 (Mサイズ)	4.5個
抹茶	4.5g
薄力粉	270g
ベーキングパウダー	4.5g
黒豆 (市販の煮豆)	75g

### タイマーは使用できません。 チョコレートケーキ

《材料》	1.5斤
無塩バター	150g
砂糖	150g
卵 (Mサイズ)	3個
ココア	30g
薄力粉	270g
ベーキングパウダー	7.5g
くるみ	75g

(くだいておきます。)  
お好みによって泡立てた生クリームをそえます。

### タイマーは使用できません。 紅茶ケーキ

《材料》	1.5斤
無塩バター	165g
砂糖	150g
卵 (Mサイズ)	3個
紅茶 (アールグレイ：細かいもの)	6g
薄力粉	270g
ベーキングパウダー	7.5g

### タイマーは使用できません。 フルーツケーキ

《材料》	1.5斤
無塩バター	165g
砂糖	150g
卵 (Mサイズ)	3個
薄力粉	270g
ベーキングパウダー	7.5g
干しブドウ	120g
チェリー	45g
アーモンド	15g

(大きいものはみじん切りに...)  
(くだいておきます。)

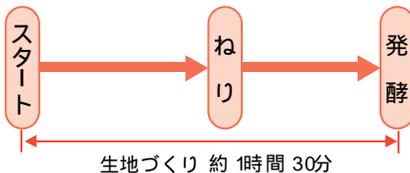
すべての材料をスタート前に入れてください。

# 生地づくり... タイマーは使用できません。

生地の作りかたは「生地づくり」13~15ページをご覧ください。

## バターロール

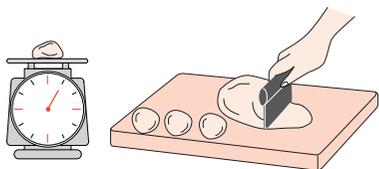
### サイクル



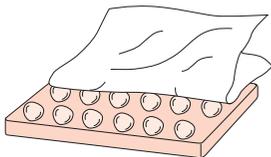
Aの材料でパン生地を作ります。「生地づくり」13~15ページをご覧ください。

打ち粉(強力粉)を軽く振った台の上  
に生地を取り出します。  
生地を軽く丸め直し、スケッパーで18  
等分に分割して丸めます。

丸めかたのコツ...  
生地の表面を張らせるようにやさしく丸めます。



固く絞ったぬれぶきんをかけて、15~20分休ませます。



丸い生地を手のひらでころがして円  
すい形にした後、めん棒で薄く伸ば  
してしずく形にします。



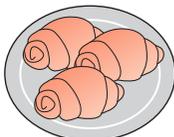
タイマーは使用できません。  
バターロール... 18個分

#### 《生地の材料》

ドライイースト	小さじ2
砂糖	大さじ5
強力粉	400g
スキムミルク	大さじ2
塩	小さじ1
バター	60g
卵(Mサイズ)	1個
水	190ml

#### 《その他の材料》

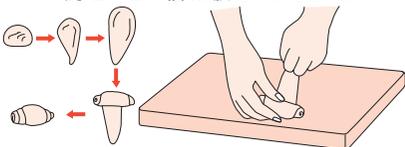
卵 (ぬり卵用)	1/2個
強力粉(打ち粉用)	適量



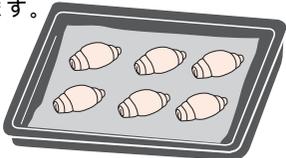
幅の広い方から巻き、クッキングシ  
ートを敷いたオープン皿に巻き終  
りを下にして並べます。

発酵段階で膨らむので、間隔をあ  
けて並べましょう。  
表面が乾かないように霧吹きをして、  
約35分に保ったオープンで30~40  
分発酵させます。

約2~2.5倍に膨らんだらOK!

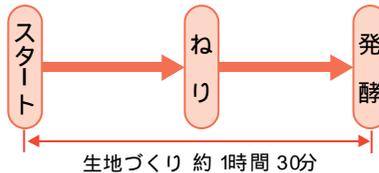


生地の表面にぬり卵を塗り、180~  
200に予熱したオープンで10~15  
分焼きます。



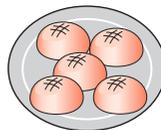
## メロンパン

### サイクル



#### メロンパンの皮の作りかた

薄力粉とベーキングパウダーを合わ  
せてふるっておきます。  
バターをクリーム状に練り、砂糖を少  
しずつ加え、白っぽくなるまでよく混  
ぜます。  
卵とバニラエッセンスを加え、さら  
によく混ぜ合わせます。  
ふるっておいいた薄力粉とベーキング  
パウダーを加え、混ぜます。  
ラップで包み、冷蔵庫で約20分休ませ  
ます。



材料Aでパン生地を作ります。  
「生地づくり」13~15ページをご覧ください。

打ち粉(強力粉)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、  
18等分に分割して丸めます。

丸めかたのコツ...  
生地の表面を張ら  
せるようにやさし  
く丸めます。

固く絞ったぬれぶ  
んをかけて、15~20分  
休ませます。

メロンパンの皮を18個に分割して丸めます。  
ラップの上のせ、手のひらで押し約  
10cmの大きさに伸ばします。



タイマーは使用できません。  
メロンパン... 18個分

#### 《生地の材料》

ドライイースト	小さじ2
砂糖	大さじ5
強力粉	400g
スキムミルク	大さじ2
塩	小さじ1/2
バター	60g
卵(Mサイズ)	1個
水	190ml

#### 《その他の材料》

卵(Mサイズ)	1個
薄力粉	320g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
バター	150g
砂糖	120g
バニラエッセンス	少々
ス	適量
グラニュー	適量

休ませておいた生地を軽く手のひらでつ  
ぶして丸め直します。丸め直した生地を  
メロンパンの皮で底の部分を残して包み  
ます。

ラップごと手に  
もって包むとき  
のま  
れいに包めます。  
形を整え

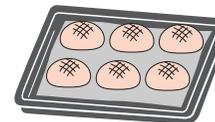


メロンパンの皮の  
上面に模様を付け、  
グラニュー糖を  
まぶします。

クッキングシートを敷いたオープン皿に並べ  
ます。  
発酵段階で膨らむので、間隔をあけて並べ  
ましょう。

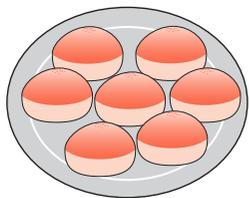
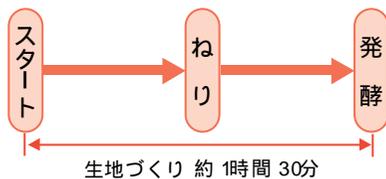
表面が乾かないように霧吹きをして、約35  
分に保ったオープンで30~40分発酵させます。  
約2~2.5倍に膨らんだらOK

180~200に予熱したオープンで10~15分  
焼きます。



## あんパン

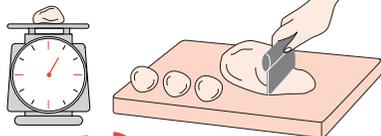
### サイクル



材料 A でパン生地を作ります。  
「生地づくり」13~15ページをご覧ください。

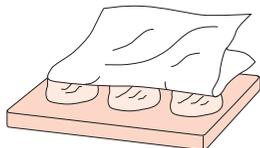
打ち粉(強力粉)を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直し、18等分に分割して丸めます。

丸めかたのコツ...生地を表面を張らせるようにやさしく丸めます。



生地をいためないように丸めてネ!

固く絞ったぬれぶきんをかけて、15~20分休ませます。



タイマーは使用できません。  
あんパン...18分

#### 《生地材料》

ドライイースト	小さじ2
砂	大さじ5
糖	400g
強力粉	大さじ2
スキムミルク	小さじ1/2
塩	60g
バター	1個
卵(Mサイズ)	190ml

#### 《その他の材料》

あんこ	400g
けしの実(トッピング用)	少々
卵(ぬり卵用)	1/2個
強力粉(打ち粉用)	適量

めん棒で生地を丸く伸ばし、あんこを包みます。

閉じ口はしっかりとつまんで閉じてください。

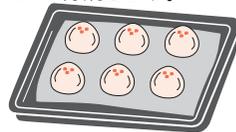


クッキングシートを敷いたオープン皿に閉じ口を下にして並べます。発酵段階で膨らむので、間隔をあけて並べましょう。

表面が乾かないように霧吹きをして、約35に保ったオープンで30~40分発酵させます。

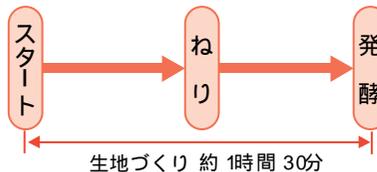
約2~2.5倍に膨らんだらOK

生地表面にぬり卵を塗り、けしの実をつけ、180~200に予熱したオープンで10~15分焼きます。



## クロワッサン

### サイクル

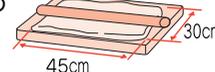


材料 A でパン生地を作ります。  
「生地づくり」13~15ページをご覧ください。

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。

バター(折り込み用)に薄力粉をふるって加え、よくまぶし、冷蔵庫に入れておきます。

休ませておいた生地を打ち粉(強力粉)を軽くふった台の上に取り出し、約45cm x 30cmの長方形にのばします。



の薄力粉をまぶした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、さらにバターがのっている1/3部分に折り重ね、3つ折りにします。ラップで包み、冷蔵庫で約30分休ませます。

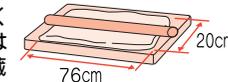


バターは均一に並べる

幅の狭い方を手前になるように置き、めん棒で約45cm x 30cmの長方形に伸ばします。と同様に3つ折りにし、冷蔵庫で約30分休ませます。これをもう一回繰り返します。

十分に冷やした生地を約76cm x 20cmの長方形に伸ばします。

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冷やします。



タイマーは使用できません。  
クロワッサン...18分

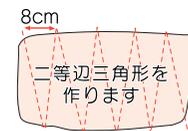
#### 《生地材料》

ドライイースト	小さじ2
砂糖	大さじ3
強力粉	280g
薄力粉	120g
スキムミルク	大さじ2
塩	小さじ1
バター	30g
卵(Mサイズ)	1個
水	200ml

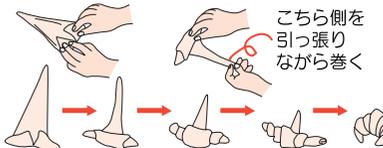
#### 《その他材料》

卵(Mサイズ)(ぬり卵用)	1/2個
バター(折り込み用1角に切る)	150g
薄力粉	30g
強力粉(打ち粉用)	適量

底辺約8cmの二等辺三角形を作ります。



三角形の底辺に約1cmの切り込みを入れ、両端を軽く左右に引っ張りながら巻いていきます。巻終わりを下にして、両端を内側に曲げて形を整えます。



クッキングシートを敷いたオープン皿に巻き終わりを下にして並べます。

発酵段階で膨らむので、間隔をあけて並べましょう。

表面が乾かないように霧吹きをして、約25で約60分発酵させます。

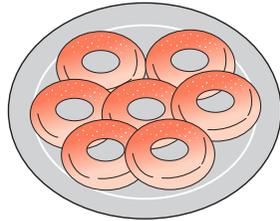
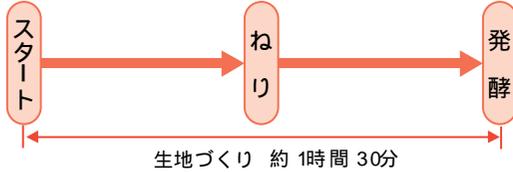
約2~2.5倍に膨らんだらOK

生地表面にぬり卵を塗り、200~220に予熱したオープンで10~15分焼きます。

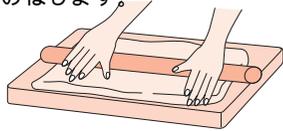


## ドーナツ

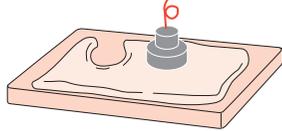
### サイクル



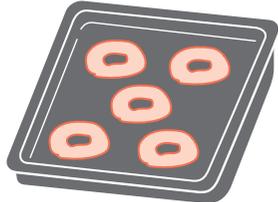
材料 A でパン生地を作ります。「生地づくり」13~15ページをご覧ください。  
打ち粉(強力粉)を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直し、めん棒で約5mmの厚さになるまでのばします。



ドーナツの抜き型の内側に軽く打ち粉をし、型抜きをします。  
ドーナツ型



クッキングシートを敷いたオープン皿に並べます。  
発酵段階で膨らむので、間隔をあけて並べましょう。  
表面が乾かないように霧吹きをして、約35℃に保ったオープンで30~40分発酵させます。  
約2~2.5倍に膨らんだらOK!



タイマーは使用できません。  
ドーナツ... 18個分

#### 《生地材料》

ドライースト	.....	小さじ2
砂糖	.....	大さじ5
強力粉	.....	400g
スキムミルク	.....	大さじ2
塩	.....	小さじ1と1/2
バター	.....	60g
卵(Mサイズ)	.....	1個
水	.....	190ml

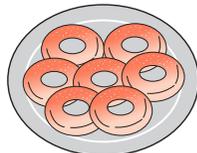
#### 《その他の材料》

粉砂糖(飾り用)	.....	適量
揚げ油	.....	適量
強力粉(打ち粉用)	.....	適量

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3~4分揚げます。油の温度は生地の残りをに入れて、すぐ浮いてくるのが適温です。



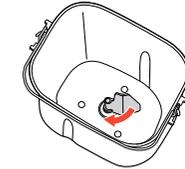
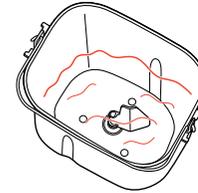
油をよくきり、温かいうちに粉砂糖をふりかけて(又はまぶして)できあがり。



## お手入れ... 使用後はその都度きれいにしてください。

電源プラグをコンセントから抜き、製品が冷えてからお手入れをしてください。

- 1.パンケースの内側にぬるま湯を羽根がひたるくらい入れ、羽根の穴、軸についたパン生地をふやかします。
- 2.羽根を右に回しながら上に引っ張り、とりはずします。

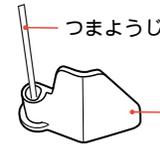


羽根がはずれにくいときは、パンケース底の駆動部を手でつかみ固定し、羽根を右に回しながら上に引っ張ってください。



右に回しながら上に引っ張る

- 3.羽根、パンケースの内側はスポンジ等やわらかいもので洗ってください。
- 4.本体ふたの内側についた汚れは、固く絞ったぬれぶきんでふいてください。



つまようじ  
羽根の穴につまったパン生地はつまようじなどで取り除いてください。



パンケース外面はぬれぶきんでふく程度にしてください。



ふたの内側

#### △注意

パンケースの底を水の中に入れしないでください。軸受けの中に水が入り、回転軸が故障する恐れがあります。食器洗い機に入れて洗わないでください。パンケースのコーティングがとれてパンケースにパンがくっつきやすくなります。



## 消耗品について... パンケース・羽根は消耗品です。

長期間使用すると、パンケース、羽根のフッ素樹脂加工が傷んではがれてきたり、パンケースの回転軸部分がこわれて回らなくなったり、材料がもれてくる場合があります。

このような場合のときは、部品の交換が必要になりますので、お買上の販売店または、当社「お客様サービス係」までご相談ください。

# こんなときは

修理・サービスをお申しつけになる前に下記の点をお調べください。

## パンづくりのQ&A

質 問	対 策
一般のパンづくりの本の分量でつくれないうでしょうか？	取扱説明書に記載しているメニューは、この製品の調理工程に合わせた分量にしていますので、違った分量でつくとうまくできない場合があります。
取扱説明書に記載してある分量より多い(少ない)量でパンは作れないですか？	分量が多いとパンケースからあふれる場合があります。また、少ないとうまく焼き上がらない場合があります。
バターやスキムミルクのかわりに他の材料は使えますか？	バターの代わりにはマーガリン、ショートニングなどの固形油脂を同量でお使いください。バターは無塩のものをおすすめします。スキムミルクの代わりには、牛乳をお使いください。ただし、スキムミルク大さじ 1 が牛乳 70ml相当です。牛乳を使う場合、水の分量を減らし、合計量が各メニューの水分と同じになるようにしてください。 牛乳を使う場合、タイマーは使わないでください。
国内産の小麦で作った小麦粉でパンを作れますか？	パンづくりにはタンパク質(グルテン)が多い強力粉が適しています。国内産の小麦で作った小麦粉は、タンパク質(グルテン)が少ないものが多いため、パンがうまく膨らまない場合があります。
天然酵母を使ってパンは作れますか？	天然酵母は、穀物から発酵させてつくる酵母です。パンの出来具合は、元種の種類や出来具合、また、室温や湿度の変化によって影響されますので、ご使用になれません。
なぜ、タイマーは13時間(調理工程含む)しかセットできないのですか？	材量が変わり、パンがうまくできないことがあるからです。特に夏場はタイマーを短めにセットしてください。
なぜ、野菜やレーズン、卵、牛乳を入れて、タイマーをセットしてはいけないのですか？	野菜、卵、牛乳などの材料はくさることがあります。レーズンが入ったパンは、粒がつぶれてうまく膨らまないことがあります。
パンに異臭がするときがあるのはなぜですか？	ドライイーストの量が多すぎたり、古い材料を使うとパンから異臭がすることがあります。
パンの高さ、形、焼き色が作るたびに異なるのはなぜですか？	パンはデリケートなもので、室温、材料、計量、タイマーのセット時間等で出来上がり具合が変わります。
材料を入れる順番があるのはなぜですか？	調理工程に入る前にドライイーストが水に触れてしまうと、発酵が進んでしまい、パンがうまくできない場合があります。
夏場(室温 25 以上)には約 5 の冷水、冬場(室温 10 以下)には約 30 のぬるま湯を使うのはなぜですか？ また、夏場に 1.5斤は 10ml、2斤は 20ml水の量を減らすのはなぜですか？	発酵温度は約 28 前後が適当です。ですから、夏場は、生地温度が高くなるので、冷水を入れます。冬場は、生地温度が低くなるので、ぬるま湯を入れます。 夏場は湿度が多くなり、材料が余分な水分を含みます。水分が多いと生地がまとまりにくくなるので、水の量を調節します。

修理・サービスをお申しつけになる前に下記の点をお調べください。

## パンがうまくやけないときは？

できばえ	原 因	対 策
粉状になっている。	羽根をつけ忘れていませんか？	羽根を確実に羽根取付け軸に取付けてください。
	パンケースは、本体にきちんとはまっていますか？	「カチッ」と音がするまで押しつけてください。
全体が白く、まんじゅうのようになっている。	ドライイーストを入れ忘れていませんか？	新しい材料でやり直してください。
	途中で停電しませんでしたか？	
外側は焼けているが底に粉が残っている。	ドライイーストが古く、発酵力が弱っていませんか？	
	小麦粉の量が多すぎませんか？ 水の量が少なすぎませんか？	材料は正確にはかかってください。 小麦粉はお手持ちのはかりで正確に計量してください。
ふくらみが足りない。	ドライイーストの量が少なすぎませんか？	材料は正確にはかかってください。 計量スプーンではかる場合は、すりきりにしてください。 小麦粉はお手持ちのはかりで正確に計量してください。
	砂糖の量が少なすぎませんか？	
	小麦粉の量が少なすぎませんか？	
	ドライイーストが古く発酵力が弱っていませんか？	新しい材料を使用してください。
	小麦粉が古くありませんか？	
	ドライイーストは予備発酵のいらぬものを使用していますか？ 室温が 10 以下になっていませんか？	予備発酵のいらぬ国産のドライイーストを使用してください。 室温が 10 以下の場合には、約 30 のぬるま湯を使用してください。
パンの側面がへこみ、表面が湿っている。	焼き上がったパンをすぐに取り出しましたか？	パンは焼き上がったらできるだけ早く、パンケースから取り出してください。
	水の量が多すぎませんか？ ドライイーストの量が多すぎませんか？	材料は正確にはかかってください。
パンがつぶれている。	室温が 25 以上になっていませんか？	室温が 25 以上の場合には、約 5 の冷水を使用し、1.5斤は 10ml、2斤は 20ml水の量を減らしてください。また、粉などの材料も冷蔵庫で冷やしてから使用してください。
	ドライイーストを入れるとき、水がつきませんでしたか？	ドライイーストは水にぬらさないように、小麦粉でふたをするようにたいらに入れてください。 パンケースにドライイーストを入れ、他の材料を入れた後、水を静かにまわし入れます。
ふくらみすぎている。	ドライイーストの量、材料の量が多すぎませんでしたか？	材料は正確にはかかってください。
	糖分のある材料や砂糖を入れすぎていませんか？	

# アフターサービス

## 1.保証書

別紙に添付しています。  
保証書は「お買い上げ日と販売店名の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。  
保証書をよくお読みになり大切に保管してください。

## 2.保証期間

お買い上げ日から 年間です。

## 3.修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をお確かめいただき、直らないときは電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店または「お客様サービス係」に修理をご相談ください。

保証期間中の修理  
保証書の規定により無料修理します。  
商品に保証書を添えてお買い上げの販売店か当社「お客様サービス係」までお申し出ください。

保証期間がすぎている修理  
修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。  
お買い上げの販売店か当社「お客様サービス係」にご相談ください。

## 4.補修用性能部品の最低保有期間

このホームベーカリーの補修用性能部品の保有期間は製造打切り後 6年です。  
性能部品とはその商品の機能を維持するために必要な部品です。

## 5.アフターサービスについてご不明の場合

当社「お客様サービス係」にお問い合わせください。

修理料金のしくみ  
修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した商品の修理および部品交換などの作業にかかる料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

## お客様サービス係

☎(フリーダイヤル) 0120- 337- 455

FAX ( 0256) 93- 1077

お電話承り時間: 平日(月曜 - 金曜) 午前時 ~ 午後時  
〒959-0292 新潟県西蒲原郡吉田町大字西太田2084-2

お客様ご自身の修理は大変危険です。分解したり手を加えたりしないでください。

# 仕様

電 源	AC 100V 50- 60Hz
消 費 電 力	600W
食パンの粉(強力粉)容量	400g( 1.5斤 ) / 560g( 2斤 )
タ イ マ ー	13時間まで(焼き上がり時間含む)
製 品 寸 法 (約)	幅 360x 奥行 260x 高さ 325mm
製 品 質 量 (約)	6.8kg
電 源 コー ド (約)	1.4m
付 属 品	計量カップ... 1 計量スプーン... 1 羽根取り棒... 1
温度過昇防止装置	温度ヒューズ( 157 )

できばえ	原 因	対 策
パンの焼き色が濃すぎる。	砂糖の量が多すぎませんか?	砂糖や糖分のある材料を減らしてください。
	材料にあったメニューを選択しましたか?	正しいメニューを選択してください。
パンの焼き色が薄すぎる。	砂糖の量が少なすぎませんか?	「追加焼き」をしてください。 砂糖や糖分のある材料を増やしてください。
パンの内側の気泡が大きく粗い。	ドライイースト、水、砂糖の量が多すぎませんか?	材料は正確にはかってください。
	室温が高かったり、熱い材料を入れませんでしたか?	涼しい所で作ってください。 熱い材料は冷ましてからご使用ください。
パンを切ったとき、きれいに切れない。	パンのあら熱を取ってから切りましたか?	パンのあら熱を取ってから切ってください。
表面がでこぼこしている。	同じように焼いても、室温、材料の配合・質、タイマーの時間などに影響されるため、膨らみ方や焼き色に差が出ます。	
上部がいびつな形をしている。		
日によって形が違う。		

## 修理を依頼される前に

こんなときは	原 因	対 策
 ボタンを押しても動かない。	電源プラグが抜けていませんか?	電源プラグを差し込んでから、メニューを選択し、  ボタンを押してください。
 ボタンを押すと、ブザーが鳴り [HH] と表示している。	連続使用で、庫内温度が高温になっていませんか?	電源プラグを抜き、ふたを開け、パンケースを取り出して、庫内を冷ましてください。
蒸気口やふたの周囲から煙が出る。	ヒーターの上に材料等がこぼれていませんか?	本体が完全に冷えてから、庫内をふきんなどできれいにふいてください。
表示窓に [4 15] と表示され、「:」が点灯している。パンが焼けていない。	途中で停電がありませんでしたか?	新しい材料で作直してください。
途中で動かなくなり、表示窓には何も表示されません。	途中で停電がありませんでしたか? 電源プラグが抜けていませんか?	新しい材料で作直してください。
タイマーで合わせた時間にパンができていない。	適切なメニューを選んでいませんか? タイマーセットの方法がまちがっていませんか?	「タイマーセットの方法」(16ページ)をご覧ください。
コンセントを入れても表示窓に表示がされない。	故障です。	差し込みプラグを抜き、お買い上げの販売店、または当社「お客様サービス係」まで修理をご相談ください。