



ホームベーカリー YBA-560

取扱説明書

もくじ

保証書付



家庭用

業務用として使用しないでください。

- ・このたびは弊社ホームベーカリーを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。
- ・ご使用前に、この取扱説明書を必ずよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- ・お読みになった後は、大切に保管してください。

- 安全上のご注意・使用上のご注意・・・ ①～④
- 各部の名称・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ⑤～⑥
- ご使用前に・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ⑦
- パンを作る道具・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ⑧
- パンの基本材料・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ⑨
- アレンジ材料・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ⑩
- 便利な機能・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ⑪～⑫
- 各メニュー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ⑬
- 間違えたと思ったら・・・・・・・・・・・・・・・・ ⑭
- パン作りのポイント・・・・・・・・・・・・・・・・ ⑮
- 基本の使いかた・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ⑯～⑰
- 基本の食パン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ⑱
- 残りごはんパン・早焼き・・・・・・・・・・・・ ⑳
- ソフト食パン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ㉑
- 米粉パン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ㉒
- 全粒粉パン・フランスパン・スイートパン・・ ㉓
- パスタ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ㉔
- うどん・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ㉕
- パン生地・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ㉖
- バターロール・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ㉗
- クロワッサン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ㉘
- メロンパン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ㉙
- ピザ生地・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ㉚
- ケーキ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ㉛
- もち・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ㉜
- ジャム・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ㉝
- お手入れ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ㉞～㉟
- よくあるご質問・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ㊱
- パンがうまく焼きあがらないときは・ ㊲～㊳
- 故障かな?と思ったら・・・・・・・・・・・・ ㊴
- エラー表示・点検・・・・・・・・・・・・・・・・ ㊵
- 仕様・交換部品・・・・・・・・・・・・・・・・ ㊶
- アフターサービスについて・・・・・・・・ ㊷
- 保証書・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 裏表紙

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、安全に関する内容を記載しています。内容をよく理解して記載事項をお守りください。



警告

誤った取扱いをしたときに死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの



注意

誤った取扱いをしたときに傷害または物的損害に結びつくもの

図記号の説明



禁止

禁止 (してはいけないこと) を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。



指示

指示する行為の強制 (必ずすること) を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。



注意

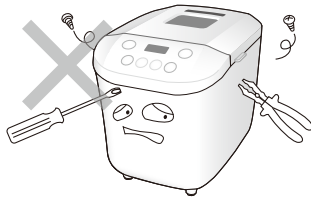
注意を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。

警告



分解禁止

分解・修理・改造をしない

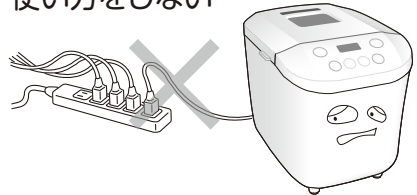


火災・感電の原因になります。修理は、お買い上げの販売店にご相談ください。



交流100V
15A以上

電源は交流100Vで使用し、コンセントや配線器具の定格を超える使い方をしない



たこ足配線などで定格を超えると発熱による火災の原因になります。



水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない



ショート・感電の原因になります。



禁止

電源コードや電源プラグが傷んだりコンセントの差込がゆるいときは使わない



感電・ショート・発火の原因になります。



禁止

本体にものを乗せたり、傾けたりしない



故障や確認窓が割れたりして、けがの原因になります。



禁止

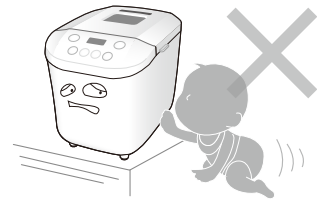
電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりしない

電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

警告



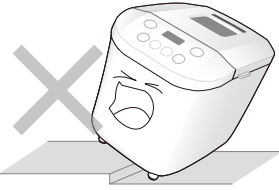
子供だけで使用したり、幼児の手の届く所で使わない



感電やけが、やけどの原因になります。



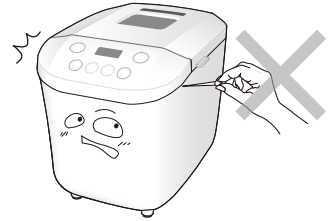
不安定な場所、熱に弱い敷物の上や燃えやすい物の近くでは使わない



火災、やけどやけがの原因になります。



すき間からピンや針金など、異物を入れない



感電や異常動作して、けがの原因になります。



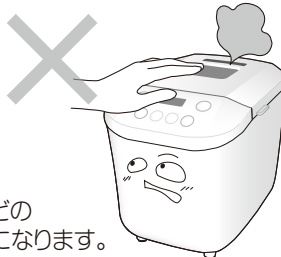
取扱説明書に記載以外の用途に使用しない



内容物が飛び出すなど思いがけない事故、やけどの原因になります。



使用中や使用直後は蒸気口や確認窓、内部の高温部にふれたり、顔を近づけない



やけどの原因になります。



濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない

濡れ手禁止

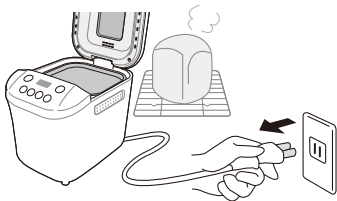


感電やけがの原因になります。



プラグを抜く

使用时以外やお手入れの際は、電源プラグをコンセントから抜く

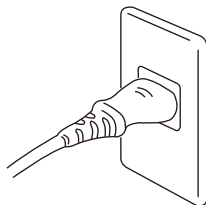


感電やけがをすることがあります。



電源プラグは根元まで確実に差し込む

根元まで差し込む

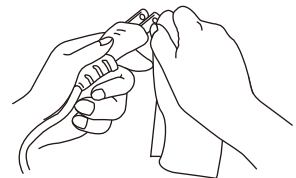


感電・ショート・発火の原因になります。



電源プラグの刃および刃の取付面にほこりが付いているときは乾いた布で拭き取る

ほこりをとる



火災の原因になります。



プラグを抜く

異常時(コゲくさい臭いなど)は運転を停止して電源プラグを抜く

異常のまま運転を続けると火災・感電の原因になります。運転を停止してお買い上げの販売店にご相談ください。

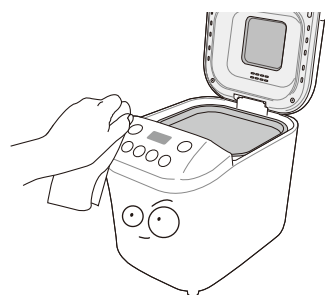
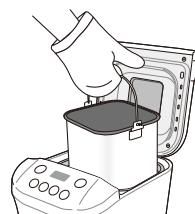
⚠ 注意

<p>! 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く</p> <p>プラグを持って抜く</p>  <p>感電やショートして発火する原因になります。</p>	<p>⊘ 確認窓に衝撃を与えたりキズをつけない</p> <p>禁止</p>  <p>ガラスが破損してけがの原因になります。</p>	<p>⊘ 使用中や使用直後は移動させない</p> <p>禁止</p>  <p>やけどやけがの原因になります。</p>
<p>⊘ 熱いパンケーキを熱に弱いものの上に乗せない</p> <p>禁止</p>  <p>こげたり変形の原因になります。</p>	<p>⊘ 水のかかる所や、火気の近くでは使用しない</p> <p>禁止</p>  <p>感電や火災・漏電の原因になります。</p>	<p>⊘ 本体周囲に熱がこもる環境で使わない</p> <p>禁止</p>  <p>10cm以上</p> <p>じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上では使わないでください。火災の原因になります。 ※壁や障害物から10cm以上離してください。</p>
<p>⊘ 電源コードを引っかけない</p> <p>禁止</p>  <p>本体が落下したりして、けがや故障の原因になります。</p>	<p>! パンケーキや内部の高温部にさわるときはミトンを使用する</p>  <p>やけどの原因になります。また、熱が伝わりやすくなりますので、濡れたミトンは使用しないでください。</p>	<p>! お手入れは本体が十分に冷めてから行う</p>  <p>やけどの原因になります。</p>

使用上のご注意

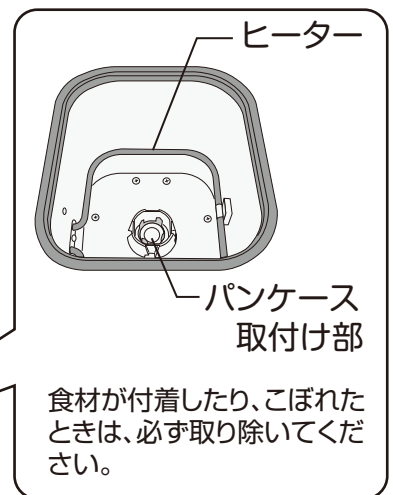
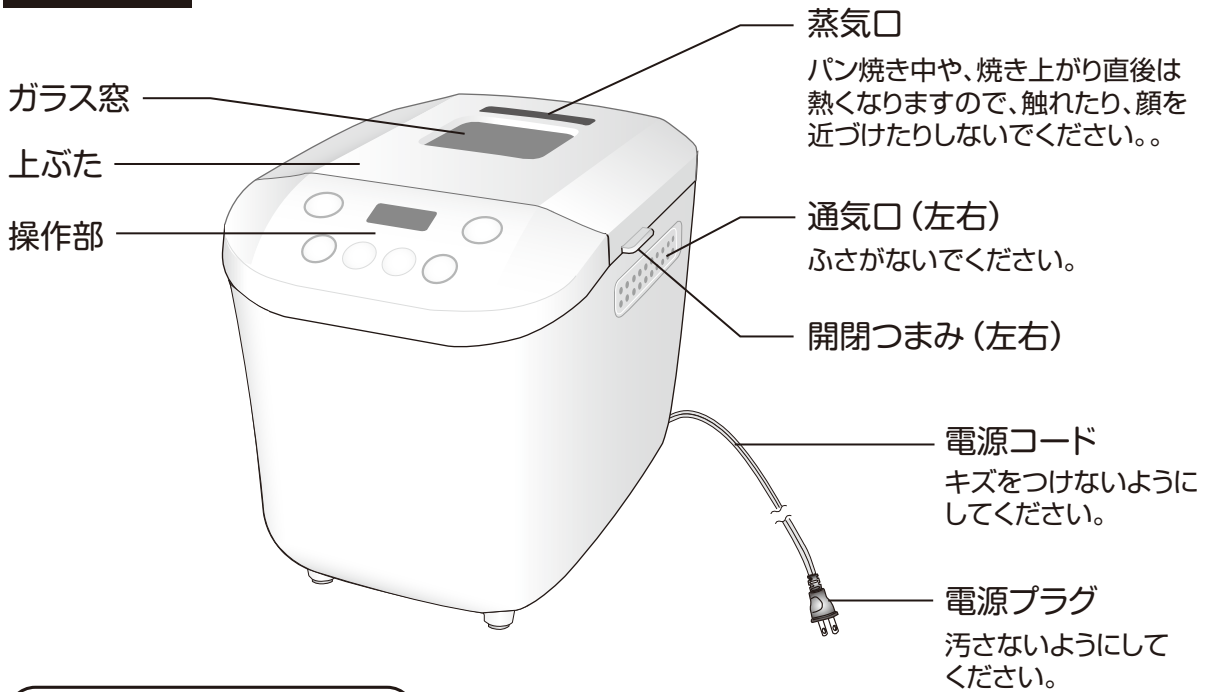
この製品は一般家庭用です。
業務用として使用しないでください。

- 初めて使うときや長期間保管していたときは、パンケースや羽根を水洗いして十分に乾燥させてください。
- 初めてお使いになるとき、煙がでたり、においがすることがありますが、故障ではありません。ご使用にともないなくなります。
- 必ずミトンをご用意ください。やけどの原因になります。また、水にぬれたミトンは使わないでください。温度を伝えやすくなっていて、やけどをしやすくなります。
- 材料を入れるときは、パンケースを本体から取り出してください。庫内に材料が付着すると故障や発火の原因になります。
- パンを取り出すときは、ナイフなど固いものを使わないでください。フッ素皮膜はがれの原因になります。
- 付属のパンケース以外は使用しないでください。故障の原因になります。
- ふきんやタオルなどを本体に覆って使用しないでください。変形や故障の原因になります。
- パンケースを直火にかけたり、電子レンジやIH調理器などで使用しないでください。やけどや故障の原因になります。
- 上ぶたを開いた状態で使用しないでください。パンがうまく焼けません。
- 材料は、正確に量ってください。(0.1gまで量れるはかりをおすすめします。)
- 運転中に電源プラグを抜かないでください。
- ご使用のたびにお手入れをしてください。お手入れは、必ず本体が十分に冷めてから行ってください。



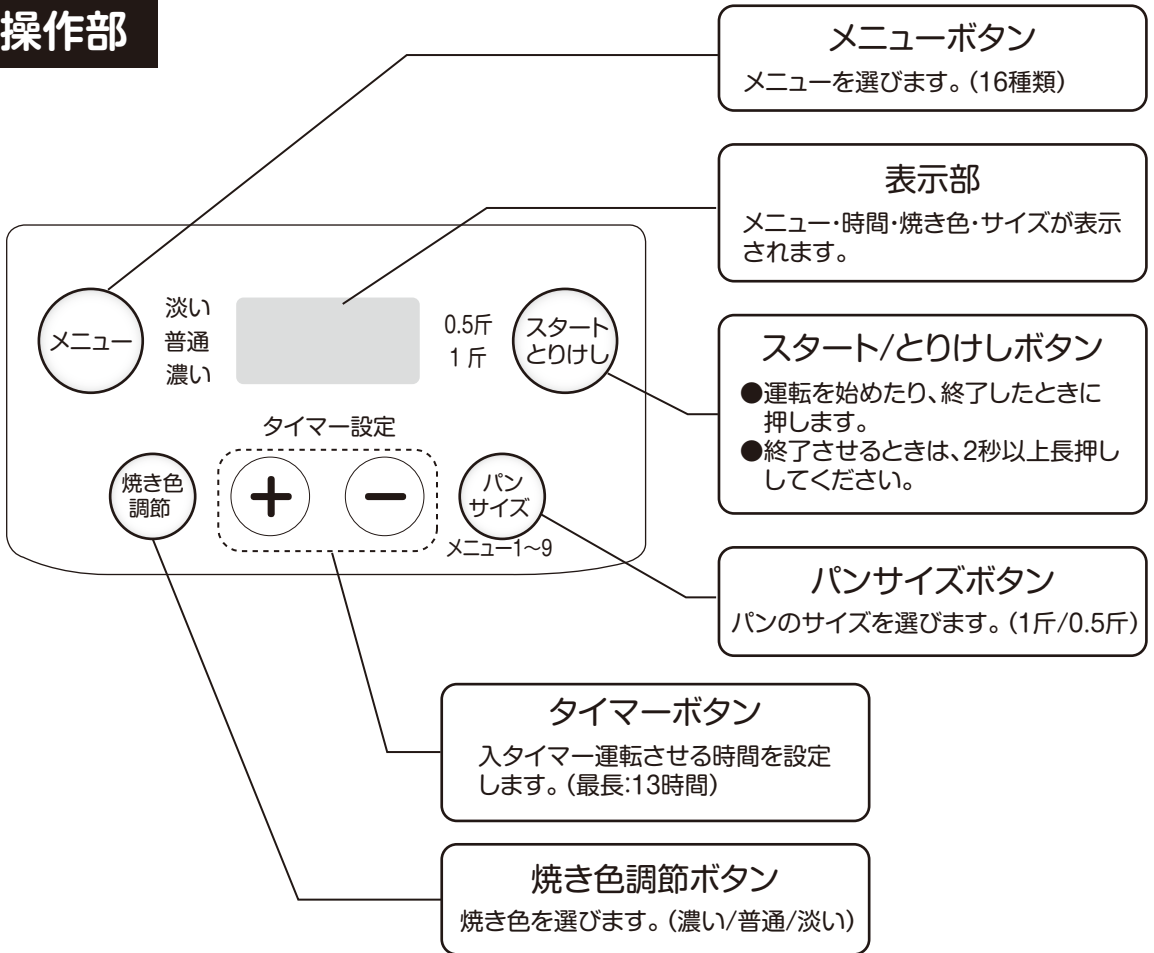
各部の名称

本体



各部の名称

操作部



付属品

小スプーン



大スプーン

計量スプーン

塩・砂糖・スキムミルク・ドライイーストを計量します。
※正確に計量するために、市販のはかりをご使用ください。
(0.1gまで量れるはかりをおすすめします。)

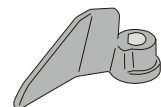
すりきり1杯の目安

材料	小スプーン	大スプーン
塩	約6g	—
砂糖	約3g	約12g
スキムミルク	約2g	約6g
ドライイースト	約3g	—



計量カップ

水など液体を量ります。(水平な状態で量ってください。)
※粉類やバターなどははかりで計量してください。



羽根

使用する材料は、はかりで正確に量ることをおすすめします。

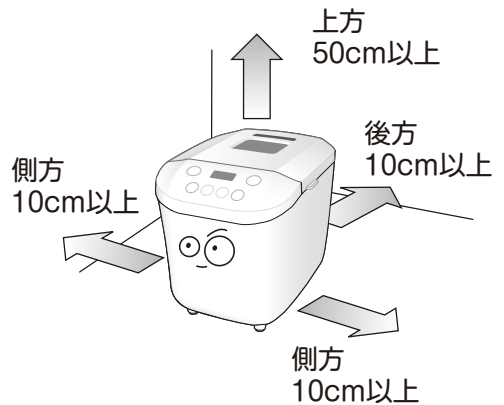
ご使用前に

設置場所

水平で安定した場所で、右図のように壁から離して設置してください。

次のような場所には設置しないでください。

- ・じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂など熱に弱いものの上
- ・電子レンジやオープンの上や近く
- ・パソコンなど電子機器の近く
- ・火気や湿気の多いところや水のかかる場所
- ・電源コードを引っ掛けやすい場所



材料・道具

- パンの種類に応じて材料と道具をご用意ください。(8、9ページ参照)
- 新鮮な材料をご使用ください。賞味期限ぎれの材料では、うまくできないことがあります。
- 材料は正確に量ってください。

初めて使用するとき

- 開梱時には、本体を保護してあるテープを全て取り除いてください。
- パンケース、羽根、計量カップ、計量スプーンはよく洗って十分乾燥させてから、ご使用ください。
- 16～18ページ「基本の使いかた」をよくお読みいただき、正しくお使いください。
- パンの出来具合は、室温・水温に影響されます。水は、室温によって温度や分量を調整してください。
 - ・室温25℃以上→約5℃の冷水を使用して、水の量を10mL減らす。
 - ・室温20℃以下→約35℃のぬるま湯を使用する。
- 室温が高いとき(25℃以上)は、タイマーを使用するとうまくできないことがあります。本体をできるだけ涼しいところに設置して、タイマーセット時間を短くしてください。

連続で使用するとき

ご使用直後は、内部が熱くなっているため、スタート/とりけしボタンを押しても運転できません。(エラー表示「H:HH」)
1時間程度、冷ましてから運転してください。(冷ましないと発酵しすぎてうまく焼けません。)

お手入れ

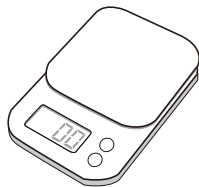
ご使用後は早めにお手入れしてください。パンケースや羽根に付着したパンが固まり、取りにくくなります。

パンを作る道具

●付属の計量スプーンと計量カップ以外に、以下のものをご準備ください。



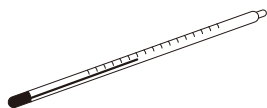
厚手のミトン
(必ず用意します)



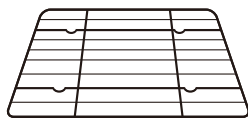
はかり
(0.1g単位で計量できる
ものをおすすめします)



パン切り用ナイフ

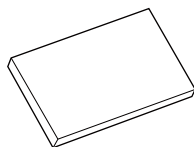


温度計



足つき網
(パンのあら熱をとる網)

●パン生地メニュー、パスタ・うどんメニューを使うときは、以下のものをご準備ください。



こね台



霧吹き



めん棒



はけ



ボウル



ふきん



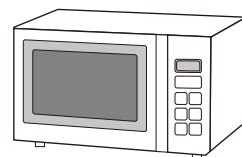
スケッパー



クッキングシート



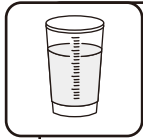
キッチンタイマー



オーブン

パンの基本材料

材料は正確に量り、表の上から順番に入れます。

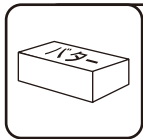


水

小麦粉と一緒に練ることにより、パン生地の骨組みであるグルテンを形成します。

ポイント

- 早焼きパン、フランスパン、全粒粉パンを作るときや室温が25℃以上のときは、冷水(約5℃)を使ってください。
- アルカリ性の水は適していません。



油脂

生地のキメが細くなり、生地の伸びが良くなるので、膨らみやすくボリュームのあるパンにします。

ポイント

- バター、マーガリン、ショートニングなど使用します。
- 塩分を含んだ油脂を使用するときはその塩分量だけ塩を減らしてください。



糖類

砂糖はパン生地に甘み、香ばしい香り、焼き色を付ける役割があります。また、イーストの栄養となり、発酵を促進する働きもあります。

ポイント

- 上白糖、グラニュー糖、黒砂糖、はちみつなどを使用します。
- 粒の大きいものは、細かくつぶしてください。
- 分量を増やすと焼き色が濃くなり、少ないと薄くなります。



塩

パンに味をつけるだけでなく、グルテンを引き締めて生地の腰を強くしたり、発酵速度の調整をする働きがあります。また、生地の老化防止や殺菌効果もあります。



乳製品

パンの香りや焼き色が良くなり、パンが固くなるのを防ぎます。

ポイント

- スキムミルクや牛乳を使います。
- 牛乳を使うときは、入れた分だけ水を減らしてください。



小麦粉

小麦粉は、パン生地の主成分です。小麦粉に含まれるたんぱく質が水と結びつくと、グルテン組織を形成します。そのグルテン組織の中に発酵したガスが入り込むことにより、パンが膨らみます。

ポイント

- たんぱく質を多く含む強力粉が基本です。
- 粉の種類によって膨らみ方が変わります。
- 必ず「重さ」ではかってください。(計量カップは使わない。)



ドライイースト

イーストはパン生地中に含まれる糖分を栄養にして活動し、炭酸ガス等を発生させてパンを膨らませる役割があります。

ポイント

- 開封後は、密封して冷蔵庫または冷凍庫に保存してください。古いものはパンがうまくふくらみません。

【こんなときは】

●卵や牛乳を入れたいとき

卵や牛乳の量だけ水を減らしてください。(計量カップに卵や牛乳を入れてから水を入れて量ってください。)予約タイマーは使わないでください。腐敗するおそれがあります。

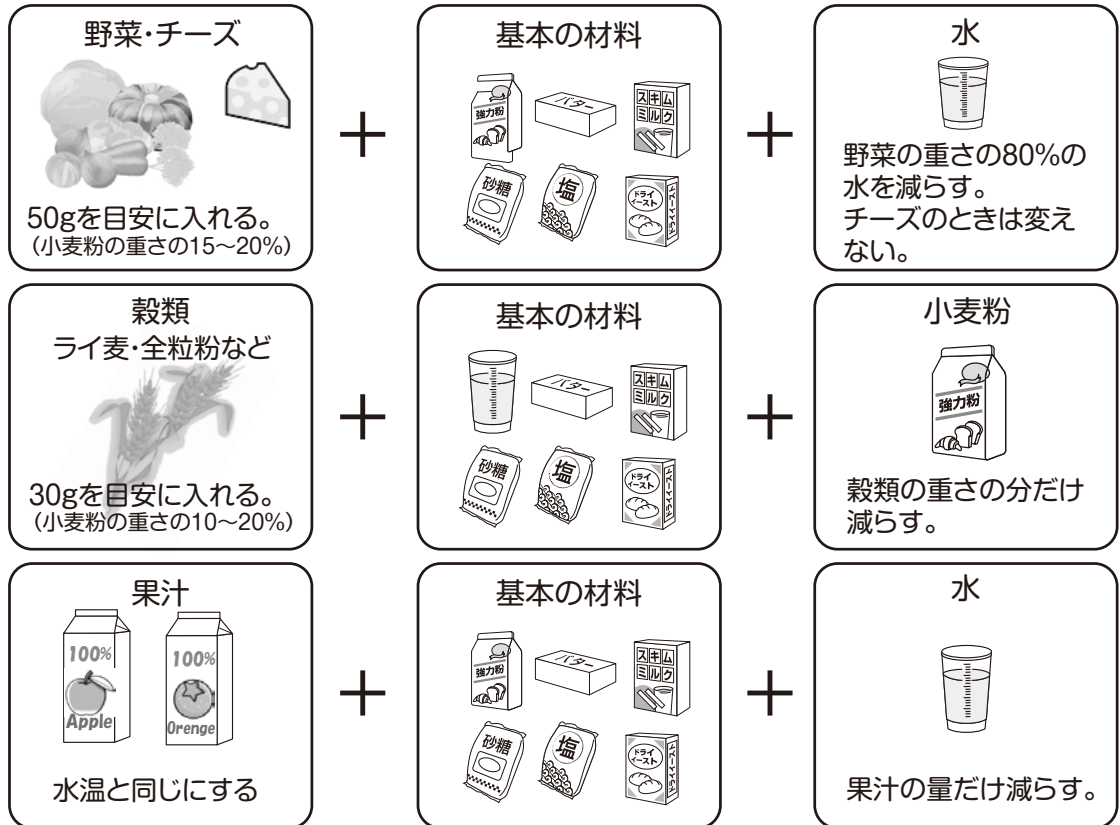
●材料の配合を変えたいとき

油脂、砂糖、スキムミルクは標準の半分から2倍の量まで増減することができます。

アレンジ材料

【アレンジパンをつくる】

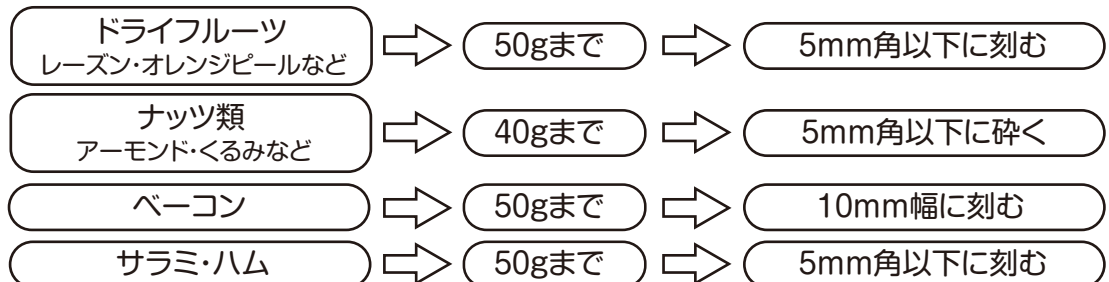
基本の材料にお好みの材料を加えて、最初からパンケースに入れます。



【具入りパンをつくる】

容器に入れる量は合わせて50gまで

ねりの途中でアラーム(ミックスコール)が鳴ったときに投入します。



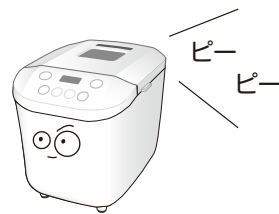
【注意】

- 予約タイマーは使用しないでください。腐敗するおそれがあります。
- 材料を多く入れるほど、パンの膨らみは悪くなります。
- 具材がパンケースから飛び出し、ヒーターの熱で焦げて臭いや煙が出ることがあります。
- 固くて大きい具材を入れると、パンケースのフッ素皮膜がはがれることがあります。

便利な機能

【ミックスコール】（具を入れるタイミングに鳴るアラーム）

- ナッツやドライフルーツなどを入れるタイミングをアラームでお知らせします。
- アラームが鳴ったら、上ぶたを開いて具材をパンケースの中に入れて上ぶたを閉じてください。このときは、パンケースを取り出さないでください。
- 具材を入れるときは、本体内部にさわらないようにしてください。またパンケースからこぼさないように注意してください。



具材をこぼすと、本体内部に付着して発煙や機器の故障の原因になります。

- 入れる量や大きさなどは、10ページ「アレンジ材料」を参考にしてください。

入れる具材に注意してください

- 水分の多い生の野菜や果物を入れると、パンがうまく焼けないことがあります。
- タンパク質分解酵素の働きが強い生の果物を入れるとパンが膨らみません。（メロン・キウイ・イチジク・パパイヤ・マンゴー・パイナップルなど）
- 固いものや大きい具材を入れると、羽根やパンケースのフッ素皮膜を傷つけることがあります。

【アラームが鳴る時間】

アラームが鳴るまでに具材を用意してください。

メニュー	運転を始めてからアラームが鳴るまでの経過時間 (1斤での目安)	アラームが鳴るときの残り時間表示	
		1斤	0.5斤
①食パン	約43分	3:12	3:10
②残りごはんパン	約25分	2:35	2:33
③早焼き	約5分	1:53	1:51
④ソフト食パン	約1時間8分	3:22	3:20
⑤米粉パン（グルテンなし）	約20分	1:35	1:33
⑥米粉パン（グルテンあり）	約30分	2:00	1:58
⑦全粒粉パン	約33分	3:27	3:25
⑧フランスパン	約38分	3:32	3:30
⑨スイート	約35分	3:10	3:08

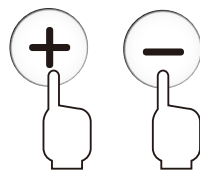
※タイマー機能を使う場合は、アラームが鳴りません。

便利な機能

【タイマー機能】

- タイマー機能を使って、パンの焼き上がりまでの時間を予約することができます。
- 設定手順

- 1.メニュー、焼き色、サイズを設定します。
- 2.タイマーボタンを押して焼き上がり時間を設定します。
+を押すたびに10分単位で増え、-を押すと10分単位で減ります。
- 3.スタート/とりけしボタンを押すと、予約運転を始めます。
表示部は、焼き上がり時間までの残り時間を表示します。
- 4.焼き上がるとアラーム(10回)鳴って、お知らせします。
焼き上がり後は、基本の作り方と同じように自動的に保温になります。



〔予約中の表示例〕



点滅

焼き上がりまで残り
6時間20分の場合

- タイマーは、時刻表示(時計)ではありません。焼き上がりまでの時間を表示します。
- 卵、牛乳、肉類、野菜などを入れるときは、タイマー設定しないでください。腐敗することがあります。
- タイマー機能を使う場合は、それぞれのメニューの焼き上がり時間以上の時間を設定してください。
- 予約できる時間は、13時間までです。
- タイマー機能を使う場合は、ミックスロールをしません。

【追い焼き機能】

メニュー⑩

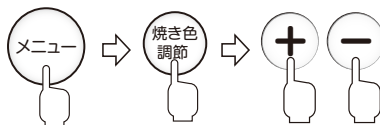
- 焼き上がったパンを追い焼きして、焼き色を濃くすることができます。
- 設定手順

- 1.メニューに従ってパンが焼き上がったら、ふたを開けて焼き色を確認します。
- 2.もう少し焼きたい場合は、次のように追い焼きをします。

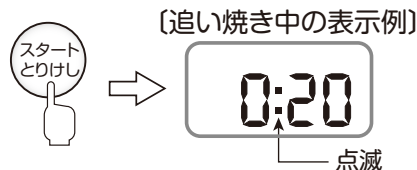
- ①スタート/とりけしボタンを約3秒間長押しをして初期表示にします。



- ②メニューボタンで⑩追い焼きを選択します。
- ③焼き色ボタンを押して、焼き色を選択します。
時間を変える場合は、タイマーボタンを押します。
+を押すたびに1分単位で増え、-を押すと1分単位で減ります。(10分~1時間間で設定できます。)

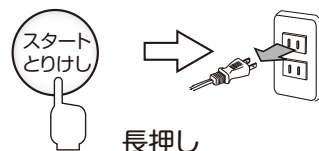


- ④スタート/とりけしボタンを押すと、追い焼きを始めます。
表示部は、焼き上がり時間までの残り時間を表示します。



- ⑤追い焼きが完了するとアラームでお知らせします。
スタート/とりけしボタンを押して電源プラグをコンセントから抜いてください。

- 追い焼きするとパンの表面が固くなります。
設定時間を短めにして状態を確認しながら運転してください。
- 追い焼きを中止したいときは、スタート/とりけしボタンを2秒以上長押ししてください。



メニューの一覧

メニュー	使える機能	焼き上がり (出来上がり) までの時間	工程
	予約 焼き色 具の後入れ	1斤 0.5斤	▼→ミックスロール (具を入れるタイミンクに鳴るアラーム)
①食パン P19	○ ○ ○	3時間55分 3時間53分	こね ねかし 発酵 焼き上げ 保温
②残りごはんパン P20	○ ○ ○	3時間00分 2時間58分	こね ねかし 発酵 焼き上げ 保温
③早焼きパン P20	○ ○ ○	1時間58分 1時間56分	こね ねかし 発酵 焼き上げ 保温
④ソフト食パン P21	○ ○ ○	4時間30分 4時間28分	ねかし 発酵 ねかし 焼き上げ 保温
⑤米粉パン (グルテンなし) P22	○ ○ ○	1時間55分 1時間53分	こね ねかし 発酵 焼き上げ 保温
⑥米粉パン (グルテンあり) P22	○ ○ ○	2時間30分 2時間28分	ねかし 発酵 焼き上げ 保温
⑦全粒粉パン P23	○ ○ ○	4時間00分 3時間58分	こね ねかし 発酵 焼き上げ 保温
⑧フランスパン P23	○ ○ ○	4時間10分 4時間08分	こね ねかし 発酵 焼き上げ 保温
⑨スイートパン P23	○ ○ ○	3時間45分 3時間43分	こね ねかし 発酵 焼き上げ 保温
⑩パスタ・うどん P24/25	/ / /	15分	こね
⑪パン生地 P26	/ / /	1時間30分	こね ねかし 発酵
⑫ピザ生地 P30	/ / /	45分	こね 発酵
⑬ケーキ P31	/ ○ /	1時間18分	ねかし 焼き上げ
⑭もち P32	/ / /	1時間40分	炊く こねる
⑮ジャム P33	/ / /	1時間20分	かくはん 加熱
⑯追い焼き P12	/ ○ /	10分~1時間	焼き上げ 保温

※ねかしや焼きの工程では、羽根が動きません。発酵の工程ではガス抜きのため断続的に羽根が動きます。

間違えたと思ったら

材料を入れ忘れて
スタートしたときは

水・小麦粉・米粉・ドライ
イーストを入れ忘れた
場合は、パンがうまく
できません。

●材料を入れ忘れてスタートしてしまったときは、下記の時間内に
入れることができます。

※遅れて入れると、最初のねりの工程で材料がよく混ざらないため
パンがうまくできないことがあります。

油脂・砂糖・塩	①→10分以内	②→10分以内
乳製品を入れ	③→5分以内	④→20分以内
忘れたとき	⑤→5分以内	⑥→13分以内
	⑦→10分以内	⑧→10分以内
	⑨→10分以内	⑩→1分以内
	⑪→6分以内	⑫→1分以内
	⑬→1分以内	

メニュー、焼き色、
サイズ、タイマーを
間違えて設定して
運転を始めたとき

●スタート直後であれば、やり直しができます。

スタート/とりけしボタンを長押し(2秒以上)して、停止してから
設定しなおしてください。

●時間が経過して、やり直すとパンがうまく焼けないことがあります。

電源プラグを抜いて
しまったとき

●誤って電源プラグを抜いてしまったときは、10分以内に電源プラグを
コンセントに差し込めば、抜いてしまった状態から再開します。

●場合により、パンがうまく焼けないことがあります。

スタート/とりけし
ボタンを長押しして
停止したとき

●停止した工程から、再び続きの工程を行うことはできません。

●運転が始まったら、スタート/とりけしボタンを押さないよう注意
してください。

パン作りのポイント

パンは、同じように焼いても気温や湿度によってふくらみ具合や焼き色、形が変わることがあります。上手にパンを焼くため、次のポイントを参考にしてください。

材料は新鮮なものを使う

- 材料は、製造年月日の新しいものを選んでください。
- 開封後は、できるだけ早く材料を使い切ってください。
- バターは、常温に戻してから使用してください。

材料は正確に量る

- 粉類は、必ずはかりを使って量ってください。(0.1gまで量れるはかりをおすすめします。) 付属の計量スプーンやカップでは、正確に量ることはできません。
- 付属の計量スプーンで量るときは、すりきりで量ってください。材料を押し込んだりすると正確に量れません。

焼きあがったら、すぐに取り出す

- パンが焼きあがったら、できるだけ早くパンケースから取り出し、足つき網などにおいてあら熱を取ってください。すぐに取り出さないと、側面がへこんだり、皮が厚くなったりすることがあります。 ※焼き上がり直後のパンケースは、高温になっていますので、必ずミトンなどを使って取り出し、やけどに注意してください。
- 焼き上がり直後のパンを切るとつぶれてしまいます。あら熱を取ってから切ってください。

材料は密閉して保存する

- 材料は、密封容器に入れるなどして酸化を防ぎ、高温・多湿・直射日光をさけて冷暗所に保存してください。
- ドライイーストは密閉して、冷蔵庫または冷凍庫(冷凍室)に入れて保管してください。

水温は季節や室温によって調節する

- 夏場など室温が高い場合(25℃以上)は、冷水(約5℃)を使用して、水の量を10mL減らしてください。また、室温が30℃以上になるときは材料も冷蔵庫で冷やしておいてください。
- 冬場など室温が低い場合(20℃以下)は、温水(約35℃)を使用してください。また、できるだけ暖かい部屋で焼くようにしてください。

焼き上がったパンの保存

- パンをすぐに食べないときは、ビニール袋などに入れて乾燥を防いでください。
- パンやパン生地は次のように冷凍保存することができます。

〔食パン〕

スライスして1枚ずつラップに包んで冷凍します。

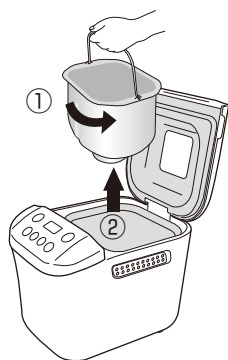
〔パン生地〕

成形・発酵後の生地をラップに包んで冷凍し、凍ったらビニール袋に入れます。

焼くときは30～35℃で解凍して、溶き卵を塗って焼きます。

基本の使いかた

1 本体からパンケースを取り出して、パンケースに羽根をセットする



パンケースを反時計回りにひねり、上に引っ張ってください。



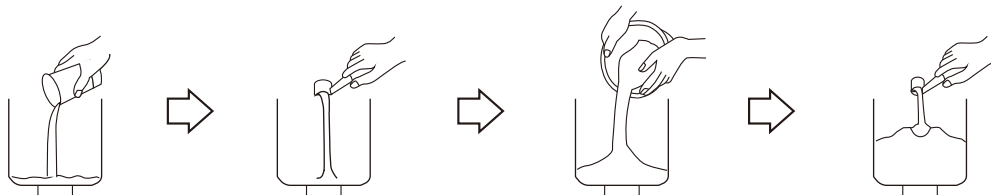
上下を確認して正しく取り付けてください。

初めて使うときや、長期間使用されなかったときは、パンケースと羽根を洗ってください。

2 材料をパンケースに入れる

- 必ず本体からパンケースを取り出して材料を入れてください。本体に取り付けたまま材料を入れると、本体内部に材料が付着して故障の原因になります。
- 材料は、正確に量ってください。正確でないと出来上がりが悪くなります。(0.1gまで量れるはかりのご使用をお勧めします。)

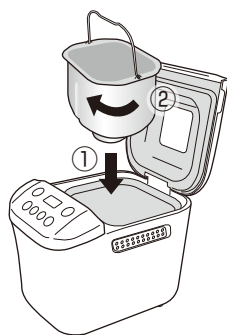
材料を入れる順番



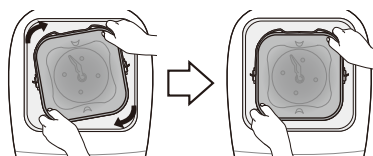
水→油脂(バター)→砂糖・塩→乳製品(スキムミルク)→小麦粉→ドライイースト

- 各メニューの材料表の上から順番に入れてください。
- ドライイーストは水や塩に触れないようにしてください。特にタイマー予約するときは注意してください。(小麦粉の中央にくぼみを作って入れてください。)

3 パンケースを本体に取り付ける



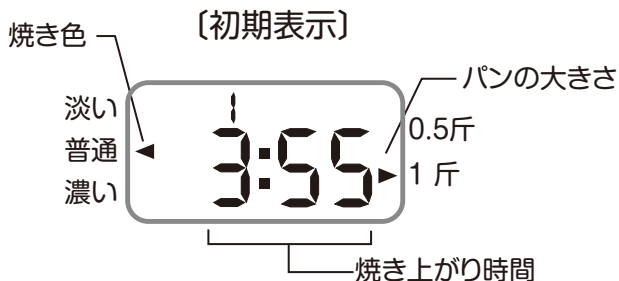
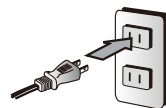
パンケースを時計回りにひねり、しっかり固定してください。



基本の使いかた

4 電源を入れる

電源プラグをコンセントにしっかりと差し込んでください。
表示部に初期表示が表示されます。



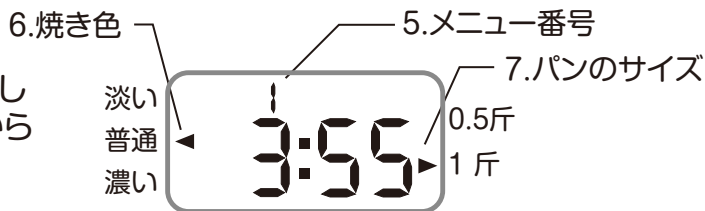
警告

●濡れた手で電源プラグの
抜き差しをしない
感電するおそれがあります。

5 メニューを選ぶ



メニューボタンを押し
①～⑯のメニューから
選択します。



6 焼き色を選ぶ



焼き色調節ボタンを押し
薄い・普通・濃いから、お好
みの焼き色を選択します。

7 パンの大きさを選ぶ

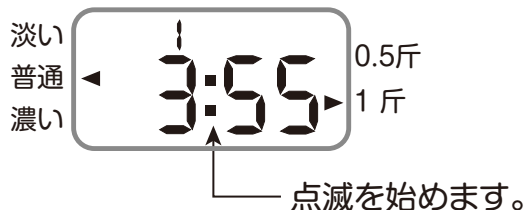


パンサイズボタンを押し
1斤または0.5斤を選択
します。

8 運転する



スタート/とりけしボタンを
押して、運転を始めます。



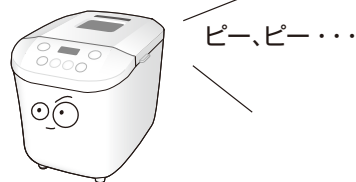
〔運転を途中で止めたいとき〕

- 運転を途中で止めたいときは、スタート/とりけしボタンを長押し（2秒以上）します。
アラームが鳴って運転が停止します。
- 電源プラグをコンセントから抜いて停止させることは止めてください。
電源プラグとコンセントの間でスパークして機器を傷める原因になります。
- 誤って電源プラグがコンセントから抜けてしまったときは、10分以内に差し込み直すと、抜いた状態から運転が再開します。

基本の使いかた

9 焼き上がり

1. 焼きあがったら、アラーム (10回) でお知らせします。
焼き上がり後は、自動的に保温に切り換ります。



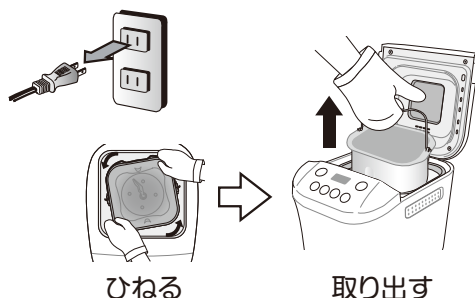
2. スタート/とりけしボタンを長押し (2秒以上) してください。アラームが鳴って停止します。

- 電源を切らない場合は、保温が1時間続き、その後アラームが鳴って停止します。
- パンの形や風味が損なわれますので、できるだけ早く取り出すことを、おすすめします。



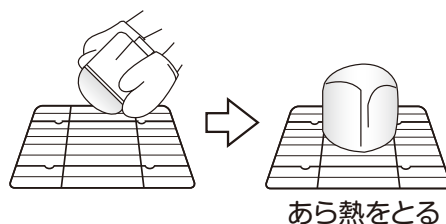
3. パンケースを取り出します。

- 電源プラグをコンセントから抜いてパンケースを取り出してください。
- 本体やパンケースが熱くなっていますので、必ずミトンなどを使って、やけどに注意してください。
- パンケースを反時計周りにひねり、取り出します。
- パンケースは熱くなっていますので、熱に弱いものや本体の上に置かないでください。



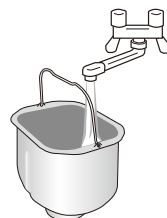
4. 足つき網などの上にパンケースを逆さまにして振り、パンを取り出し、あら熱をとってください。

- パンを取り出すときにナイフなど固いものを使用しないでください。フッ素加工を傷めてしまいます。
- パンの底に羽根が入っていたら取り出してください。入れたままパンを切るとナイフと羽根を傷めてしまいます。
- あら熱をとらずにすぐにパンを切るとつぶれてうまく切ることができません。



5. パンを取り出したパンケースにぬるま湯を入れて、羽根や軸に付いたパンをふやかしてください。

- 時間が経過すると羽根や軸についたパンが固くなり、羽根が取りにくくなります。



- 焼き上がり直後は、連続して使用はできません。(本体内部が高温のうちは動作しません。) 使用できないときにスタート/とりけしボタンを押すと「H:HH」と表示されアラームが鳴ります。アラームを止めるときは、スタート/とりけしボタンを押してください。
- 連続してパンを焼きたいときは、上ぶたを開けて冷まし内部が常温に戻ったことを確認してから、パンケースをセットしてください。



使用できない状態表示

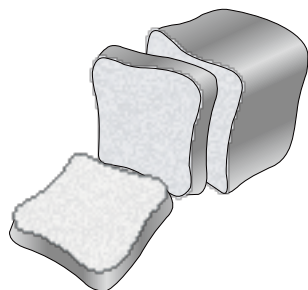
基本の食パン

メニュー①



ミックスコール タイマー

出来上がり時間
3時間55分(1斤)



表の上から順番に入れます。

材料	1斤	0.5斤
水	170ml	95ml
バター	10g	6g
砂糖	18g(大さじ1.5)	10g(大さじ0.8)
塩	4g(小さじ0.6)	2g(小さじ0.3)
スキムミルク	6g(大さじ1)	3g(大さじ0.5)
強力粉	250g	135g
ドライイースト	3g(小さじ1)	1.8g(小さじ0.6)

●水は、室温によって温度や分量を調整してください。

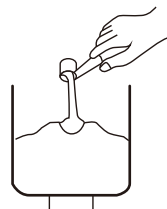
- ・室温25℃以上→約5℃の冷水を使用して、水の量を10mL減らす。
- ・室温20℃以下→約35℃のぬるま湯を使用する。

1 パンケースを取り出して羽根をセットする(16ページ参照)

2 材料を表の上から順番にパンケースに入れる

ドライイーストは、水や塩・バターに触れないように入れてください。
特にタイマーを使用するときは注意してください。

ドライイーストの入れ方



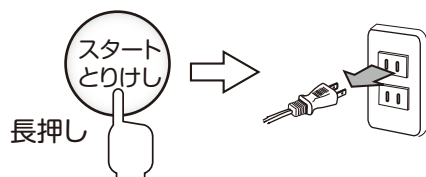
強力粉の中央にくぼみを作り、
水などに触れないように入れる

3 ①食パンメニューを選び、焼き色と大きさを設定して運転させる



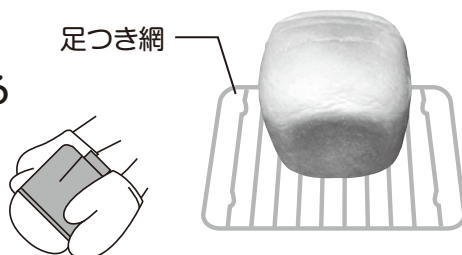
4 アラームが鳴ったら、スタート/とりけしボタンを長押し(2秒以上)して電源を切る

電源プラグをコンセントから抜いてください。



5 パンケースを外し、焼きあがったパンを足つき網などに取り出して、あら熱をとる

パンケースが熱くなっていますのでミトンを使って取り出し、やけどに注意してください。



残りごはんパン

メニュー②



ミックスコール タイマー

残ったごはんを利用して。

表の上から順番に入れます。

出来上がり時間
3時間(1斤)

材料	1斤	0.5斤
水	110ml	60ml
バター	12g	6g
砂糖	12g(大さじ1)	6g(大さじ0.5)
塩	3g(小さじ0.5)	1.5g(小さじ0.25)
スキムミルク	5g(大さじ0.8)	3g(大さじ0.5)
冷やごはん	130g	65g
強力粉	200g	100g
ドライイースト	2g(小さじ0.7)	1.2g(小さじ0.4)

水は室温25℃以上のとき、約5℃の冷水を使用してください。室温20℃以下のとき、約35℃のぬるま湯を使用してください。

- 使用する冷めたごはんの状態によってできあがりが変わります。
- 雑穀入りのごはんを入れたり、水を牛乳に変えたりすると食感が変わります。
- 冷ごはんは、ザルにとってから水でほぐしておくくと混ぜりやすくなります。

早焼きパン

メニュー③



ミックスコール タイマー

短時間で食パンを焼きたいときに。

表の上から順番に入れます。

出来上がり時間
1時間58分(1斤)

材料	1斤	0.5斤
水	170ml	90ml
バター	15g	8g
砂糖	20g(大さじ1.6)	12g(大さじ1)
塩	4g(小さじ0.6)	2g(小さじ0.3)
スキムミルク	7.5g(大さじ1.3)	4g(大さじ0.7)
強力粉	250g	135g
ドライイースト	5g(小さじ1.6)	2.7g(小さじ0.9)

水は室温25℃以上のとき、約5℃の冷水を使用してください。室温20℃以下のとき、約35℃のぬるま湯を使用してください。

- ①食パンで作ったパンに比べ、小さく焼きあがります。

ソフト食パン

メニュー④



ミックスコール タイマー

キメの細かい、やわらかなパン。

表の上から順番に入れます。

出来上がり時間
4時間30分(1斤)

材料	1斤	0.5斤
水	160ml	100ml
バター	24g	15g
砂糖	24g(大さじ2)	15g(大さじ1.3)
塩	4g(小さじ0.6)	2.5g(小さじ0.3)
スキムミルク	6g(大さじ1)	4g(大さじ0.7)
強力粉	250g	160g
ドライイースト	3g(小さじ1)	1.8g(小さじ0.6)

水は室温25℃以上のとき、約5℃の冷水を使用して水の量を10mL減らしてください。室温20℃以下のとき、約35℃のぬるま湯を使用してください。

※ソフト食パンメニューでは、初めの30分が「ねかし」のため、その間は羽根が動きません。

【ソフト食パンメニューのレシピ】

●ヨーグルトパン

表の上から順番に入れます。

材料	1斤	0.5斤
プレーンヨーグルト	190g	95g
バター	20g	10g
砂糖	24g(大さじ2)	12g(大さじ1)
塩	4g(小さじ0.6)	2g(小さじ0.3)
強力粉	250g	125g
ドライイースト	3g(小さじ1)	1.5g(小さじ0.5)

糖分入りのヨーグルトを使用するときは、砂糖を減らしてください。

●ジャム入りパン

表の上から順番に入れます。

材料	1斤	0.5斤
冷水(約5℃)	160ml	80ml
バター	15g	7.5g
ジャム	70g	35g
塩	4g(小さじ0.6)	2g(小さじ0.3)
スキムミルク	12g(大さじ2)	6g(大さじ1)
強力粉	200g	100g
薄力粉	50g	25g
ドライイースト	3g(小さじ1)	1.5g(小さじ0.5)

お好みのジャムを入れてください。

米粉パン

材料は、表の上から順番に入れます。



ミックスコール タイマー

1 グルテンなし **メニュー⑤**

出来上がり時間
1時間55分(1斤)

材料	1斤	0.5斤
水	240ml	150ml
バター	25g	16g
砂糖	14g(大さじ1.2)	9g(大さじ0.8)
塩	4g(小さじ0.6)	2g(小さじ0.3)
米粉パン用ミックス粉	250g	160g
ドライイースト	3.5g(小さじ1.2)	2.2g(小さじ0.7)

水は室温25℃以上のとき、約5℃の冷水を使用してください。室温20℃以下のとき、約35℃のぬるま湯を使用してください。

- このメニューでは、グルテンを含まない米粉にグアーガム(増粘多糖類)・乳化剤・酵素などを配合した米粉パン用ミックス粉をご使用ください。
- 焼き上がりは、パンの天面が白く平らになり、小麦粉のパンより膨らみが少なく高さが低くなります。

2 グルテン入り **メニュー⑥**

出来上がり時間
2時間30分(1斤)

材料	1斤	0.5斤
水	180ml	90ml
バター	15g	7.5g
砂糖	15g(大さじ1.3)	7.5g(大さじ0.7)
塩	4g(小さじ0.6)	2g(小さじ0.3)
スキムミルク	6g(大さじ1)	3g(大さじ0.5)
米粉パン用ミックス粉	250g	130g
ドライイースト	3g(小さじ1)	1.8g(小さじ0.6)

水は室温25℃以上のとき、約5℃の冷水を使用してください。室温20℃以下のとき、約35℃のぬるま湯を使用してください。「福盛シトギミックス20A」をおすすめします。

- 焼き上がりは、パンの天面が平らになり、小麦粉のパンより膨らみが少なく高さが低くなります。

3 グルテン入り(油脂・塩・乳製品を加えたもの) **メニュー⑥**

材料	1斤	0.5斤
水	200ml	100ml
米粉パン用ミックス粉	300g	150g
ドライイースト	4.2g(小さじ1.4)	2.1g(小さじ0.7)

水は室温25℃以上のとき、約5℃の冷水を使用してください。室温20℃以下のとき、約35℃のぬるま湯を使用してください。

注意 (必ず、お読みください。)

- 必ず製パン用米粉ミックス粉をご使用ください。製菓用などではパンは作れません。
- 食感は、小麦粉のパンに比べ、もちりとしみます。
- 米粉は、各メーカーによって製法なども異なり、使用する米粉によって仕上がりが大きく変わります。
- 米粉パンは、温度の影響を受けやすいため室温30℃以上のときは、材料を冷蔵庫で冷やしてください。また、タイマー予約するとできばえが悪くなる場合があります。
- 米粉パンを取り出したら、すぐにパンケースにぬるま湯を入れてください。放置すると羽根が取りづらくなります。
- グルテン入りの米粉パンを小麦アレルギーの方は食べることができません。また、グルテンなしでも材料やお手入れ方法に注意して、医師とご相談の上お使いください。

全粒粉パン

メニュー⑦



ミックスコール タイマー

全粒粉を入れた香ばしいパン。

表の上から順番に入れます。

出来上がり時間
4時間(1斤)

材料	1斤	0.5斤
水	190ml	95ml
バター	15g	7.5g
砂糖	18g(大さじ1.5)	9g(大さじ0.75)
塩	4g(小さじ0.6)	2g(小さじ0.3)
スキムミルク	6g(大さじ1)	3g(大さじ0.5)
全粒粉	125g	65g
強力粉	125g	65g
ドライイースト	3g(小さじ1)	1.5g(小さじ0.5)

水は室温25℃以上のとき、約5℃の冷水を使用してください。室温20℃以下のとき、約35℃のぬるま湯を使用してください。
製パン用以外のものや小麦以外の全粒粉ではうまく焼きあがりません。

フランスパン

メニュー⑧



ミックスコール タイマー

皮がパリッとしたパン。

表の上から順番に入れます。

出来上がり時間
4時間10分(1斤)

材料	1斤	0.5斤
水	170ml	85ml
バター	6g	3g
塩	4g(小さじ0.6)	2g(小さじ0.3)
砂糖	8g(大さじ0.7)	4g(大さじ0.3)
※薄力粉	30g	15g
※強力粉	230g	115g
ドライイースト	3g(小さじ1)	1.8g(小さじ0.6)

水は室温25℃以上のとき、約5℃の冷水を使用してください。室温20℃以下のとき、約35℃のぬるま湯を使用してください。
※中力粉がない場合の分量

スイートパン

メニュー⑨



ミックスコール タイマー

もちもちした食感の甘みのあるパン。表の上から順番に入れます。

出来上がり時間
3時間45分(1斤)

材料	1斤	0.5斤
水	75ml	65ml
卵	50g	20g
バター	20g	13g
砂糖	20g(大さじ1.7)	12g(大さじ1)
塩	3g(小さじ0.5)	2g(小さじ0.3)
スキムミルク	12g(大さじ2)	6g(大さじ1)
はちみつ	10g	6g
強力粉	200g	130g
ドライイースト	2g(小さじ0.7)	1.5g(小さじ0.5)

水は室温25℃以上の使用してください。室温20℃以下のとき、約35℃のぬるま湯を使用してください。

ご注意

左記のレシピ通り卵を使用する場合は、タイマーを使用しないでください。腐敗するおそれがあります。

1 生地をつくる

出来上がり時間
15分

材料 (3~4人前)

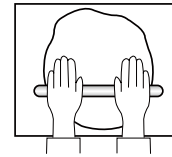
強力粉 :230g
※薄力粉 (またはデュラムセモリナ粉) と強力粉を半々にすると食感が変わります。
卵 (M) :2個
※よく溶いてから入れてください。
水 :20ml
オリーブオイル :15ml
※別に打ち粉 (強力粉) を用意する

- 1.すべての材料をパンケースに入れてください。
※薄力粉と強力粉を混ぜて使う場合は、あらかじめよく混ぜてから入れてください。
- 2.⑩パスタ・うどんメニューを選び、運転させます。
- 3.アラームが鳴ったら、パンケースを取り出し、練りあがった生地をラップに包み、約1時間ねかせてください。
(夏場は冷蔵庫で)

※出来上がった生地は、すぐに取り出してください。
放置すると乾燥して扱いにくくなります。

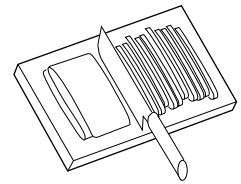
2 生地をのばす

- 1.軽く打ち粉を振った台に生地を置きます。
- 2.生地にも打ち粉を振り、麺棒でのばしてください。
- 3.伸ばした生地に打ち粉をして乾燥させてください。



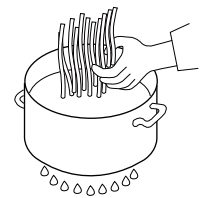
3 生地を切る

乾燥させた生地に打ち粉をして、三つ折、または四つ折にし同じ太さになるように包丁で切ってください。



4 茹でる

- 1.大きな鍋に3リットル程度の水を入れて、大さじ2杯くらいの塩を加えて沸騰させます。
- 2.切ったパスタの打ち粉をはらい、重ならないように入れてください。
- 3.茹で上がったパスタにお好みのソースをかけて完成です。
※茹で上がり時間は、水分量や太さによって変わりますが、2~4分が目安です。



【アレンジ】 いろいろな材料を混ぜてアレンジパスタを作ります。

黒ゴマパスタ

強力粉 :230g
卵 (M) :2個
黒ゴマペースト :45mL
水 :20ml
オリーブオイル :5mL

トマトパスタ

強力粉 :230g
卵 (M) :1個
トマトピューレ :45mL
水 :20ml
オリーブオイル :15mL

ハーブパスタ

強力粉 :230g
卵 (M) :1個
お好みのハーブ:小さじ1杯
水 :70mL
オリーブオイル :15mL

1 生地をつくる

出来上がり時間
15分

材料 (3人前)

中力粉 :300g

*強力粉と薄力粉を
各150gでもよい

ぬるま湯 :130mL
(35~40℃)

塩 :15g

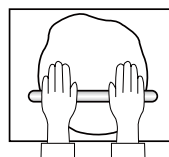
別に打ち粉 (コーンスターチ
または片栗粉) を用意する

- 1.すべての材料をパンケースに入れてください。
※薄力粉と強力粉を混ぜて使う場合は、あらかじめよく混ぜてから入れてください。
- 2.⑩パスタ・うどんメニューを選び、運転させます。
- 3.アラームが鳴ったら、パンケースを取り出し、練りあがった生地をラップに包み、約2時間ねかせてください。
(夏場は冷蔵庫で)

※出来上がった生地は、すぐに取り出してください。
放置すると乾燥して扱いにくくなります。

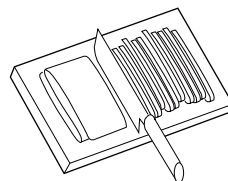
2 生地をのばす

- 1.軽く打ち粉を振った台に生地を置きます。
- 2.生地にも打ち粉を振り、麺棒でのばしてください。
- 3.伸ばした生地に打ち粉をして乾燥させてください。



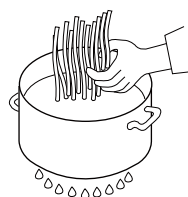
3 生地を切る

乾燥させた生地に打ち粉をして、三つ折、または四つ折にし同じ太さになるように包丁で切ってください。



4 茹でる

- 1.大きな鍋に3リットル程度の水を入れて沸騰させます。
 - 2.切ったうどんの打ち粉を払い、重ならないように入れてください。
 - 3.茹で上がったうどんは、すばやく冷水でぬめりを取り、水を切ってください。
- ※茹で上がり時間は、水分量や太さによって変わりますが、10分程度が目安です。



【パスタ、うどん生地の保存】

1.冷蔵庫での保存

生地に打ち粉をしてラップに包んでください。

2.冷凍庫での保存

生地を伸ばして面の太さに切ってからラップに包んでください。

※なるべく早めに使い切ってください。

パン生地

メニュー⑪



ミックスロール タイマー

パン生地を作ってオーブンでいろいろなパンを作ります。

出来上がり時間
1時間30分

1 パン生地をつくる

表の上から順番に入れます。

材料	バターロール(12個分)	クロワッサン(12個分)
水	150ml	140ml
卵	Mサイズ1/2個(30g)	Mサイズ1/2個(30g)
バター	50g	15g
砂糖	24g(大さじ2)	24g(大さじ2)
塩	5g(小さじ0.8)	5g(小さじ0.8)
スキムミルク	12g(大さじ2)	6g(大さじ1)
強力粉	280g	225g
薄力粉	/	55g
ドライイースト	3g(小さじ1)	3g(小さじ1)

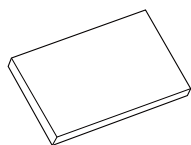
●水は、室温によって温度や分量を調整してください。

- ・室温25℃以上→約5℃の冷水を使用する。
- ・室温20℃以下→約35℃のぬるま湯を使用する。

●残りの卵は、溶き卵としてご利用ください。

- 1.すべての材料をパンケースに入れてください。(表の上から順番に入れる。)
- 2.⑪パン生地メニューを選び、運転させます。
- 3.アラームが鳴ったら、スタート/とりけしボタンを押して生地を取り出してください。すぐに取り出さずに放置すると発酵が進み、扱いにくくなります。

生地からパンを作るときに必要な道具



こね台



霧吹き



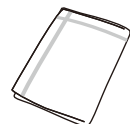
めん棒



はけ



ボウル



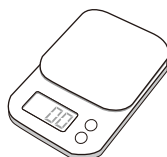
ふきん



スケッパー



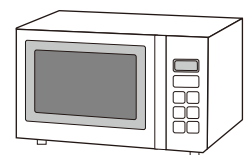
クッキングシート



はかり



キッチンタイマー



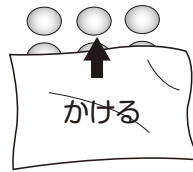
オーブン

パン生地を使って

2 バターロールを作る

休ませる

1. できあがった生地 (P26参照) をスケッパーで12等分 (約45g) し、なめらかな面を出して丸め、固くしぼったぬれふきんをかけて、約15分休ませます。



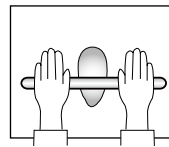
2. 円すい形に伸ばして、ふきんをかけてさらに10~15分休ませます。

円すい形に伸ばす



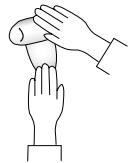
成形

3. 生地を手で押さえて平たくしてからめん棒で薄く伸ばします。



しっかり巻く

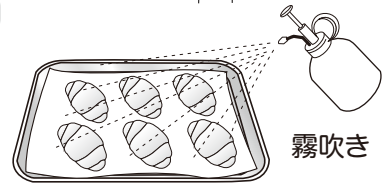
4. 生地の手を引っ張りながら、しっかりと巻いてください。



巻き方がゆるいと、発酵中に横に広がりやすくなります。

発酵

5. オープン皿にクッキングシートを敷きます。その上に成形した生地を巻き終わりの面を下にして並べて、霧吹きしてください。



6. 30~35℃で40~60分、約2倍になるまで発酵させ、溶き卵を塗ります。



●ラップをして発酵させます。または、オープンの発酵機能を利用します。

●溶き卵は、生地を作った残り (卵1/2個) を使用します。

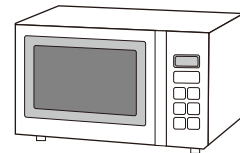


焼

7. 予熱した170~200℃のオーブンで約15分焼きます。

●一度にオーブンに入らない場合は、残りの生地を冷蔵庫に入れて発酵しすぎないようにします。

●焼き上げ温度は、目安です。ご使用のオーブンの取扱説明書を参照して温度を調整してください。



170~200℃で15分焼く

あんぱん



1. 生地を休めた後に、生地を直径10cm程度に丸く伸ばします。
2. 伸ばした生地丸めたあんを包み、丸く形を整え、中央に凹みを作ります。(あんがはみ出ないように、しっかりと包んでください。)
3. オープン皿に成形した生地を並べ、霧吹きをします。
4. 30~35℃で20~30分、約2倍になるまで発酵させます。
5. 溶き卵を塗り、けしの実をふりかけ、予熱した170~190℃のオーブンで約15分焼きます。

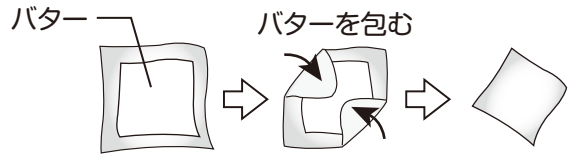
パン生地を使って

3 クロワッサンを作る

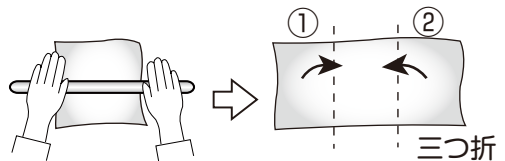
折込み用のバター140gを用意し、1cm厚に切っておいてください。

バター
の
折
込
み

1. できあがった生地 (P26参照) をボウルに入れて、ラップをかけ冷蔵庫で30~60分冷やします。
2. 折込み用のバターに小麦粉をまぶし、ラップに包み20cm四方に伸ばし冷蔵庫で20~30分冷やします。
3. 冷蔵庫から生地を取り出し、めん棒で30cm四方に伸ばします。
4. 伸ばした生地に冷やしたバターをのせて包み、ラップで包んで冷蔵庫で10~20分休ませます。

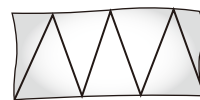


5. めん棒でたたくように押さえ、少し薄くなったら平らに伸ばします。
6. 三つ折にしてラップで包み冷蔵庫で10~20分休ませます。



成
形

7. 生地を2等分して、それぞれ18×40cmに伸ばし、2等辺三角形に6等分します。
8. 端を引っ張りながらしっかり巻きます。



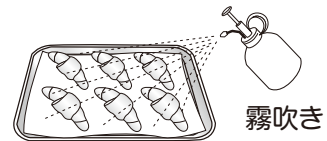
しっかり巻く



巻き方がゆるいと、発酵中に横に広がりやすくなります。

発
酵

9. オープン皿にクッキングシートを敷きます。その上に成形した生地の巻き終わりの面を下にして並べ、霧吹きをしてください。



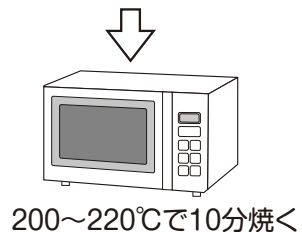
発酵

10. ラップをして室温で40~60分、約2倍になるまで発酵させ、溶き卵を塗ります。溶き卵は、生地を作った残り(卵1/2個)を使用します。



焼
<

11. 予熱した200~220℃のオーブンで約10分焼きます。
 - 一度にオーブンに入らない場合は、残りの生地をラップで包み、冷蔵庫に置いて発酵しすぎないようにします。
 - 焼き上げ温度は、目安です。ご使用のオーブンの取扱説明書を参照して温度を調整してください。



200~220℃で10分焼く

パン生地を使って

3 メロンパンを作る (バターロールの生地を使って)

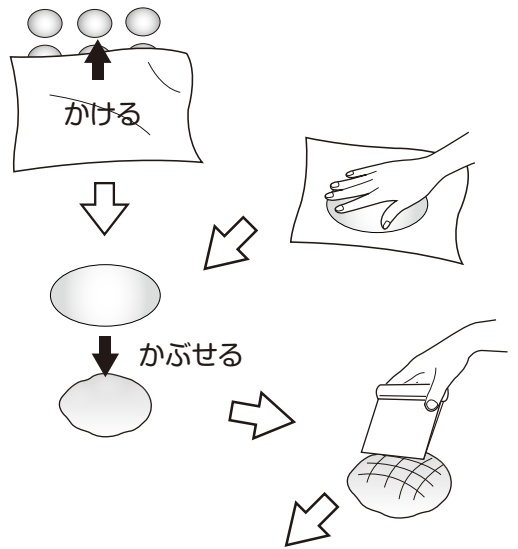
準備
(皮を作る)

メロンパンの皮 (クッキー) の材料	
卵	Mサイズ1個 (50g)
バター	100g
砂糖	80g
薄力粉	230g
ベーキングパウダー	3g
グラニュー糖	適宜
バニラエッセンス	少々

1. 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。
2. 室温に戻したバターをクリーム状に練り、砂糖を少しずつ加えて、白っぽくなるまで混ぜてください。
3. 次に溶きほぐした卵にバニラエッセンスをいれて、さらに混ぜます。
4. ふるっておいた薄力粉とベーキングパウダーを入れさっくりと混ぜます。
5. まとまったらラップに包み、冷蔵庫で約20分休ませます。

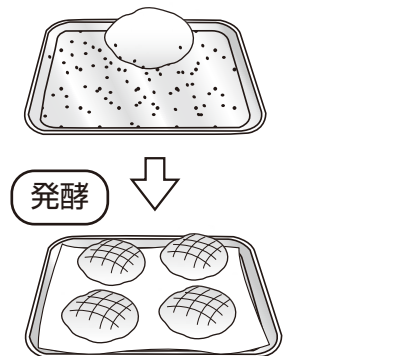
休ませる

1. できあがった生地 (P26参照) をスケッパーで12等分 (約45g) し、なめらかな面を出して丸め、固くしぼったぬれふきんをかけて、約15分休ませます。



成形

2. メロンパンの皮を12等分して丸めて、ラップの上のにせ、手の平で約12cmの大きさにのばします。
3. 休ませておいたパン生地を手のひらでつぶして丸めなおし、のばしたメロンパンの皮を上にかぶせます。
4. スケッパーで格子模様をつけて、メロンパンの皮にグラニュー糖をまぶします。



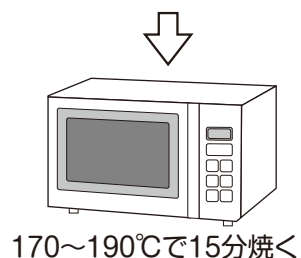
発酵

5. オープン皿にクッキングシートを敷きます。その上にメロンパンの皮の面を上にして並べてください。
6. 30~35℃で40~60分、約2倍になるまで発酵させます。

焼く

7. 予熱した170~190℃のオーブンで約15分焼きます。

- 一度にオーブンに入らない場合は、残りの生地を冷蔵庫に置いて発酵しすぎないようにします。
- 焼き上げ温度は、目安です。ご使用のオーブンの取扱説明書を参照して温度を調整してください。



ピザ生地

メニュー⑫



ミックスコール タイマー

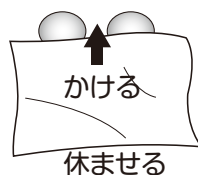
1 生地をつくる (直径25cm2枚分)

出来上がり時間
45分

生地材料	分量
水	180ml
バター	15g
砂糖	8g(大さじ0.7)
塩	5g(小さじ0.8)
スキムミルク	6g(大さじ1)
強力粉	280g
ドライイースト	3g(小さじ1)

※ トッピング材料	分量
ピザソース	大さじ4
ピザ用チーズ	200g
たまねぎ	小1個(薄切りにする)
サラミ	10枚(薄切りにする)
ベーコン	薄切り2枚
マッシュルーム	6個(薄切りにする)
ピーマン	2個(薄切りにする)

- すべての材料をパンケースに入れてください。
- ⑫ピザ生地メニューを選び、運転させます。
- アラームが鳴ったら、できあがった生地をスケッパーで2等分し、なめらかな面を出して丸め、固くしぼったぬれふきんをかけて、10~20分休ませます。
(薄いピザの場合は、3等分する。)



※出来上がった生地は、すぐに取り出してください。
放置すると乾燥して扱いにくくなります。

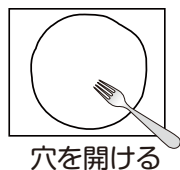
2 生地をのばす

クッキングシートにのせて、直径25cmに伸ばします。

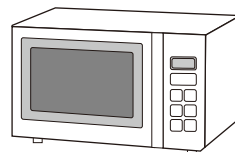


3 焼く

- 伸ばした生地をフォークで穴を開けてください。
- ピザソースを塗り、お好みのトッピングを均一に並べてチーズをのせます。
- 予熱した180~200℃のオーブンで約15分焼きます。



※ トッピング



●残りの生地は、冷蔵庫に置いて発酵しすぎないようにします。

180~200℃で15分焼く

※ピザのトッピングに決まりはありません。好きなものをトッピングして楽しめます。
例えばトマトソースとチーズだけのピザ、ナスとピーマン、トマトのピザ、茹でたほうれん草とハムやサラミのピザ、それに魚介類を使ったピザなど、いろいろなバリエーションが楽しめます

ケーキ

メニュー⑬



ミックスコール タイマー

いろいろな材料でケーキを作ります。

出来上がり時間
1時間18分

- 材料は、必ず表の上から順番に入れてください。
※順番に入れない場合は、よく混ざらないことがあります。

材料	バターケーキ	紅茶ケーキ	ココアケーキ	かぼちゃケーキ
無塩バター	110g	100g	110g	100g
砂糖	100g	100g	100g	80g
牛乳	30ml	30ml	30ml	30ml
卵 (Mサイズ)	2個	2個	2個	2個
薄力粉	180g	180g	180g	180g
ベーキングパウダー	7g	7g	7g	7g
その他	/	紅茶5g	ココア20g	かぼちゃ100g

〔材料について〕

- 無塩バターは湯煎して溶かし、砂糖とよく混ぜ合わせておいてください。
- 卵は、十分に溶いてから入れてください。
- 薄力粉とベーキングパウダーは、あらかじめ合わせてふるっておいてください。
- 紅茶は、茶葉を細かく刻んでください。ティーバッグを使用するときは、3個分をティーバッグから取り出して使用します。
- かぼちゃは2cm角に切り、やわらかくなるまで加熱しておいてください。

【ケーキを作る】

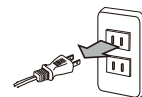
- 1.すべての材料をパンケースに入れて、本体に取り付け、上ぶたを閉じてください。
- 2.電源プラグをコンセントに差し込みます。

- 3.⑬ケーキメニューを選び、焼き色調節ボタンで焼き色を選択します。



- 4.スタート/とりけしボタンを押して運転させます。

- 5.アラームが鳴ったら、パンケースを取り出して、電源プラグをコンセントから抜きます。



- 6.できあがったケーキを足つき網に取り出し、冷めます。

※ケーキはパンに比べやわらかいので、勢いよく振って取り出すと型崩れすることがあります。

- 7.お好みでトッピングしてください。

もち米でおもちを作ります。

出来上がり時間
1時間40分



注意

運転開始直後に加熱を始めます。内部が高温になるため、運転中は絶対に上ぶたを開けないでください。

材料	2合	1合
もち米	280g	140g
水	210ml	105ml

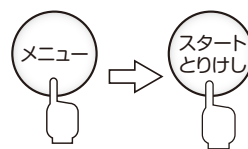
1 準備

- 1.もち米を研いで、水に30分程度浸してください。
※もち米の鮮度によって、浸す時間を長くしてください。
- 2.その後、ザルなどで水を切っておきます。

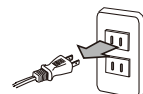
2 おもちを作る

- 1.水を切ったもち米と水をパンケースに入れて、本体に取り付け、上ぶたを閉じてください。
- 2.電源プラグをコンセントに差し込みます。

- 3.⑭もちメニューを選び、スタート/とりけしボタンを押して運転させます。

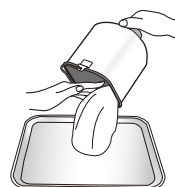


- 4.アラームが鳴ったら、パンケースを取り出して、電源プラグをコンセントから抜きます。



- 5.パンケースを手で触れられるようになるまで5~10分程度冷ましてください。

- 6.手を水でぬらし、パンケースの底から持ち上げるように取り出し、熱に強いトレイなどにおきます。



- 7.もちをお好みの大きさにちぎって丸めます。このとき手にもちがくっつかないように、水または片栗粉をつけます。



- すぐに食べるときは→手を水でぬらす。
- 保存するときは →手に片栗粉をつける。

- もちを取り出したパンケースは、早めにぬるま湯を入れて、残ったもちをふやかし、お手入れしてください。

いろいろな果物でジャムを作ります。

出来上がり時間
1時間20分



注意

運転開始直後に加熱を始めます。内部が高温になるため、運転中は絶対に上ぶたを開けないでください。

材料	イチゴジャム	りんごジャム	キウイジャム	みかんジャム
果物	イチゴ300g	りんご300g	キウイ300g	みかん300g
グラニュー糖	150g	150g	150g	180g
レモン汁	大さじ2	大さじ2	大さじ2	大さじ2

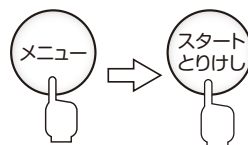
1 果物の準備

- イチゴ よく洗って水気を切り、へたを取って半分に切ります。
- りんご 皮をむいて4等分に切り、種の部分を取って約2mmに薄切りにします。
- キウイ 皮をむいて、約2mmの薄切りにします。
- みかん 袋をむきます。

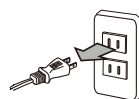
2 ジャムを作る

- 1.すべての材料をパンケースに入れて、本体に取り付け、上ぶたを閉じてください。
- 2.電源プラグをコンセントに差し込みます。

- 3.⑮ジャムメニューを選び、スタート/とりけしボタンを押して運転させます。



- 4.アラームが鳴ったら、パンケースを取り出して、電源プラグをコンセントから抜きます。



- 5.できあがったジャムを瓶などの別の容器に移しかえて、冷めます。



- できあがったジャムはできるだけ早く取り出して、パンケースのお手入れをしてください。フッ素コーティングを傷める原因になります。
- できあがったジャムは、市販のものに比べやわらかい仕上がりになります。
- 保存料を使用しませんので、早めにお召し上がりください。冷蔵庫に置いて保存します。



注意

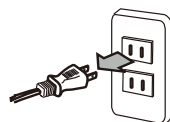
ジャムが本体内部に飛び散ることがあります。この場合は、ジャムが冷める前にぬれふきなどで拭き取ってください。このとき、庫内やヒーターが高温になっていますので、やけどに注意して拭き取ってください。

お手入れのしかた

1 電源プラグをコンセントから抜く



使用直後は、本体内部・パンケースは熱くなっています。
お手入れは充分冷えたことを確認してから行ってください。



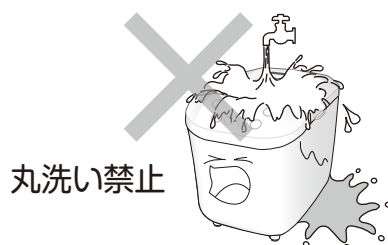
2 お手入れをする



お手入れにはシンナー・クレンザー・金属たわしなどは使わないでください。変色・変質・劣化などの原因になります。

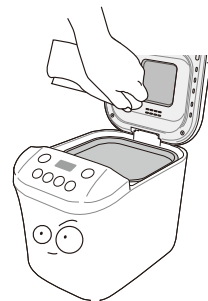
本体外側

- やわらかい布で汚れを拭き取ってください。
- 水を直接かけたり、丸洗いしないでください。
- ガラス窓は、ていねいに扱ってください。
磨き粉など固いものやキズをつけるおそれのあるもので、こすったりしないでください。
傷ついて割れる原因になります。
割れ、欠け、ひびなどがあるときは使用を中止してください。



本体内側

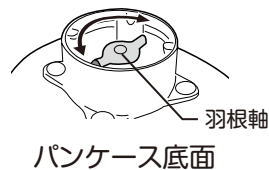
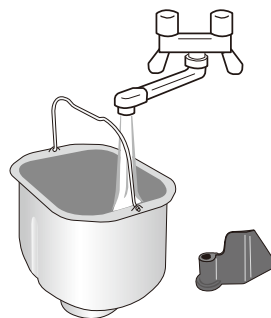
- 上ぶたの内側や本体内部の汚れは、水に浸して固くしぼったふきんでふき取ってください。
- こぼれた材料などは、早めに取り除いてください。
発煙、発火のおそれがあります。



パンケース・羽根

ご使用後は、毎回必ずお手入れしてください。

- パンを取り出したら、すぐにパンケースにぬるま湯を入れてしばらく放置して、羽根軸などについたパンの残りをふやかします。
その後、台所用中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで洗い、よくすすいでください。
※焼き上がり後のパンケースを長時間放置したり、お手入れが不十分ですと汚れが取れにくくなったり、羽根軸が回らなくなることがあります。
- 羽根や羽根軸に生地などがつまったときは、竹串などで取り除いてください。
- お手入れが終わったら、羽根軸が回転することを確認して十分に乾燥させてください。
※食器乾燥機や食器洗浄機は使用しないでください。
※羽根軸が回らなくなった場合は、パンケースを交換してください。



お手入れのしかた

計量カップ・計量スプーン

- 台所用中性洗剤でよく洗ってから、十分乾燥させてください。
- 食器乾燥機や食器洗浄機は使用しないでください。

電源プラグ

- 電源プラグの刃、刃の取付面やコンセントにほこりが付いているときは乾いた布で拭き取ってください。



フッ素加工について

- みがき粉やナイロンたわし、金属タワシなどは使わないでください。
- 汚れたまま放置したり、水を入れたままを長時間放置しないでください。また、お手入れは早めに行ってください。
- 食器乾燥機や食器洗浄機は使用しないでください。
- フッ素加工は、ご使用に伴い消耗し、はがれることがあります。性能や衛生上の問題はありません。

※パンケースや羽根は、部品として販売店から注文してご購入ができます。

3 収納する

お手入れをした後、十分に乾燥させてからポリ袋などに入れて、湿気のないところに収納してください。

よくあるご質問

国内産の小麦粉は使えますか

国内産の小麦粉はグルテン量の少ないものが多く、収穫時期などによってもグルテン量が異なることが多いため、パンのふくらみなど焼き上がりに差が出ます。

天然酵母は使えますか

発酵力が弱く、うまく焼きあがりません。ドライイーストをお使いください。

製パン用ミックス粉は使えますか

お使いできます。ミックス粉の取扱説明書を参照してください。ミックス粉によっては、うまく焼き上がらないことがあります。

推奨のパン用米粉以外は使えますか

必要な成分が入っているか確認し、ミックス粉の取扱説明書を参照してください。必要成分が入っていないとうまく焼けません。

バターやスキムミルク以外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固形の油脂を同量お使いください。スキムミルクは牛乳で代用できます。(大きじ1が70mL相当です。)牛乳を入れた分だけ水を減らします。

浄水器や整水器の水は使えますか

浄水器や整水器の水が中性(水道水と同程度のPH5.8~8.6)で硬度40~120の範囲であることを確認して、お使いください。この範囲以外の水では、うまく焼けないことがあります。

ミネラルウォーターは使えますか

アルカリ水や酸性水は使えません。硬度40~120の範囲の水をお使いください。

市販の料理本の分量で作れますか

他の分量ではうまく焼き上がらないことがあります。(この取扱説明書は当機に合わせて分量を記載しています。)

1斤と0.5斤以外の大きさのパンは作れますか

材料が少ないと当機の調理工程に合わないために、また材料が多いとあふれたりして、うまく焼けません。

作るたびにパンの大きさや形や色が違うのは、なぜですか

使用する小麦粉の成分や周囲の温度(季節)、わずかな分量の差、予約時間の差によって、焼き上がったパンの大きさや形、色が多少変わります。

ドライイーストの保存方法は?

開封後は密封して冷蔵庫や冷凍庫(冷凍室)に保存してください。また賞味期限は必ずお守りください。

パンの保存方法は?

食パンはスライスして、1枚ずつラップに包んで冷凍保存します。できるだけ早めにお召し上がりください。

パン生地の保存方法は?

成形、発酵させたものをトレーに並べ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保存します。

パスタ生地の保存方法は?

打ち粉をした生地をラップに包んで冷蔵庫に保存します。冷凍保存する場合は、麺の太さに切ってからラップに包んでください。

パンをうまく切る方法は?

焼き上がり直後のパンは切りにくいので、あら熱を取ってからパン切り包丁を前後に動かしながら切ってください。

パンがうまく焼き上がらないときは

パンが膨らまない、膨らみが足りない

- ドライイーストの量が少なくありませんか。
- ドライイーストが古くなっていませんか。
- ドライイーストは予備発酵のいらぬものを使っていますか。
- ドライイーストを水や油脂、塩に接した状態でセットしませんでしたか。(16ページを参考にセットしてください。)
- 製パン用強力粉(タンパク質12~15%)以外的小麦粉を使っていませんか。
- 小麦粉が古くなっていませんか。
- 材料の分量は正確ですか。
- 硬度40~120以外の水やアルカリ水を使っていませんか。
- 室温が25℃以上のとき、冷水(約5℃)を使っていますか。
- 室温が20℃以下のとき、ぬるま湯(約35℃)を使っていますか。
- ナツツ、ドライフルーツなどの具を入れすぎていませんか。
- タンパク質分解酵素の働きが強い生の果物を入れると、焼き上がりが小さくなります。(11ページ参照)
- パンケースに羽根を取り付けましたか。

パンが膨らみすぎる

- ドライイーストの量が多くありませんか。
- 小麦粉の量が多くありませんか。
- 材料の分量は正確ですか。
- 標高が1000mを超える地域では、気圧が低く膨らみすぎる場合があります。
- 水の量を10mL減らしてください。

日によって形や膨らみ方が違う

- 室温や水温、材料などの条件が少しでも変わると、膨らみかたなどが変わります。

パンの底に穴が開いている

- 羽根の形状の跡は残ります。

パンの周囲に粉が付いている

- 材料が完全に混ざらず残ることがあります。スクレーパーなどで取り除いてください。

パンの周囲に板状の焼けた生地が付く

- 焼き上げの際、パンケースに付着した材料がパンの周囲に付くことがあります。気になる場合は、ナイフなどで取り除いてください。

焼き上がったパンの天面の色が側面より薄い

- 天面は開放されているため、側面より焼き色が薄くなります。

パンの断面がダメ状になっている

- 焼き上がり直後に切りませんでしたか。焼き上がり直後のパンは、柔らかく弾力があり、うまく切れません。あら熱を取ってから切ってください。

米粉パン(グルテンなし)を作ると粉が多く残る

- 水より先に粉を入れませんでしたか。材料は、記載してある表の上から順番に入れてください。

米粉パンがうまくできない

- 小麦粉を使ったパンに比べ、できばえが悪くなる場合があります。また、小麦粉を使ったパンに比べ、膨らみ方が少なくなります。
- 室温が高いとき(25℃以上)にタイマー予約しませんでしたか。

パンがうまく焼き上がらないときは

成形・発酵させた生地がべたつく

- 発酵時間が長すぎませんか。約2倍の大きさにふくれ、生地の横を軽く押さえると、ゆっくり戻るくらいで発酵は完了です。
- 水の量が多くありませんか。

生地にすじ状のムラができる

- バターを室温に戻しましたか。
- バターをかたまりで入れていませんか。生地にうまく混ざらないため、5g程度の薄切りにして入れてください。

クロワッサンがうまくできない

- 折り込んだバターが溶けるとうまく層ができません。生地を冷蔵庫でよく冷やしてバターを包み込んでください。

Pasta (うどん) 生地がダマ状になる

- 小麦粉が少なすぎませんか。
- 水の分量が多すぎませんか。
- うどんは、ぬるま湯を使用しましたか。

Pasta (うどん) 生地が手にくっつく・まとまらない

- 小麦粉が少なすぎませんか。
- 水の分量が多すぎませんか。
- 打ち粉をしましたか。

Pasta (うどん) の麺がくっつく

- 麺状に切ってから時間が経過していませんか。
- 打ち粉を十分してありますか。

ケーキがうまく膨らまない

- 材料は分量どおりですか。
- ベーキングパウダーを入れましたか。
- 小麦粉とベーキングパウダーをふるって入れましたか。

ケーキの生地の上にバターが残っている

- 材料を順番どおり入れましたか。
- バターを1cm角に切りましたか。
- バターを常温に戻しましたか。

もちに粒が残っている

- もち米が多すぎませんか。
- 古米を使っていませんか。
- 十分に水を切りましたか。

もちがやわらかすぎる

- 水の量が多すぎませんか。もち米を長く水に浸すときは、もち米が吸収した水分量だけ、水を減らしてください。

ジャムのできあがり
が水っぽい

- 果物の種類や鮮度によって固まり具合が異なります。固まりにくいときは、ペクチンを追加してください。

故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に、次の点をお調べください。

こんなとき	処 置
表示部に何も表示されない	●電源プラグが抜けていませんか。 →しっかりと電源プラグを差し込んでください。
途中で運転が止まった	●運転中に停電しませんでしたか。 約10分以上停電すると運転を中止します。
スタート/とりけしボタンを押しても停止しない	●「スタート/とりけし」ボタンを長押ししましたか。 →アラームがなるまで約2秒間押し続けてください。
タイマーセットしても動作しない	●タイマーセットしてから「スタート/とりけし」ボタンを押しましたか。 →タイマーセット後は必ず「スタート/とりけし」ボタンを押して表部が点滅しているか確認してください。
ボタンを押しても運転しない	●タイマー予約中ではありませんか。 →タイマー予約中はボタンを押しても運転しません。 ●メニュー番号④⑥⑭⑯で使用していませんか。 →最初の工程が「こね」ではないので攪拌しません。
こげくさい臭いがする	●本体内部に粉や材料がこぼれて付着していませんか。 →本体が冷めてから、お手入れしてください。
運転中に音がする	「こね」の工程には生地がパンケースに当たり音がしたり、モーターの回転音がしますが、異常ではありません。
羽根が動かなくなった	●パンケースの羽根軸が固まって回らなくなっていますか。 →パンケースを交換してください。 (お買い上げの販売店にご注文ください。)
羽根がとれて焼きあがったパンに入ってしまう	●不良や故障ではありません。 お手入れをしやすいよう、抜けやすくなっています。 →竹串などで取り出してください。
ねかし、発酵のときに羽根が止まって動かない	●不良や故障ではありません。 ねかし、発酵の最中は羽根が動きません。(ガス抜きのため途中で回ります。)
焼き上がったパンのそこに穴が開く	●不良や故障ではありません。 羽根のあとは、穴が開きます。

※上記の点検または処置をしても異常がなおらなかったり、原因がわからないときは、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店へご連絡ください。

エラー表示がでたら

【表示】	【機器の状態】	【解除の方法】
H:HH 点滅してアラームが連続で鳴る	本体内部が高温になっていて動作しません。 冷めてから、お使いください。	スタート/とりけしボタンを押すと、アラームが止まります。 このとき表示も消えます。
L:LL 点滅してアラームが連続で鳴る	本体内部が低温すぎて動作しません。室温が0℃以上の部屋でしばらくしてからお使いください。	
E:EE、E:E0、E:E1 点滅してアラームが連続で鳴る	温度センサーの故障です。 販売店に修理をご相談ください。	

点検 電源コード、電源プラグはときどき点検を行ってください。

※電源コードやプラグに異常があるときは修理をご依頼ください。

- 電源プラグやコードが手で持てないくらい熱くなり、異常と感じたときは、次のことをご確認ください。
 - 1.同じコンセントで他の電気製品を使っていませんか。
→コンセントの容量いっぱいで使用すると発熱する原因になります。
 - 2.電源コードに傷があったり、異常に柔らかい部分がありませんか。
→電源プラグ付近のコードは、抜き差し回数が多かったり電源プラグをもたずに抜いたりして負荷をかけると内部で断線することがあり発熱します。
 - 3.電源プラグが変形したり、変色、汚れが付着していませんか。
→コンセントとの接触不良で発熱する原因になります。
 - 4.違う部屋のコンセントでも熱くなりますか。
→電源プラグが軽く差し込めたり、簡単に抜けるときは接触不良となります。
- 運転中、電源コードを動かすと電源が切れるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

仕様

品番	YBA-560
電源	AC100V 50/60Hz
定格消費電力	560W
本体寸法	幅246mm×奥行309mm×高さ260mm
本体質量	約3.9kg
電源コード長	1.0m
タイマー	最長13時間(10分単位)
安全装置	温度ヒューズ172℃
付属品	計量カップ、計量スプーン

交換部品

パンケース、羽根、計量カップ、計量スプーンは消耗品であるため、保証対象外となります(初期不良は除く)。

必要な場合は、機器をご購入された販売店にご注文ください。

アフターサービスについて

製品の保証について

- この説明書には製品の保証書がついています。

保証書は、お買上げの販売店で「お買上げ日」「販売店名」などの記入を受け、ご確認のうえ内容をよくお読みいただき大切に保管してください。

- 保証期間はお買上げ日より1年間です。

保証書の記載内容により修理をいたしますが、保証期間中でも有料となる場合があります。

- 保証期間後の修理

お買上げ販売店にご相談ください。修理によって使用できる場合は、ご要望により有料修理いたします。

修理を依頼されるときは

「故障かな?と思ったら」に沿ってご確認していただき、それでも異常のあるときは、ただちにご使用を中止し、お買上げ販売店に修理をお申しつけください。ご自分での分解・修理は絶対にしないでください。感電やけがの恐れがあります。

補修用性能部品について

この製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切り後5年です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■使いかたやお手入れなどのご相談は下記へ

この商品についてのお取扱い・お手入れ方法などのご相談、ご転居されたりご贈答品などで、販売店に修理のご相談ができない場合は、右記までご相談ください。

お客様ご相談窓口

ダイヤル  0570-019-700

※PHS、IP電話など一部の電話からのご利用はできません。
受付時間 10:00～17:00 (土・日・祝日を除く)

- Eメールでのご相談も受け付けております。その際は商品名・品番・ご相談内容・お名前・お電話番号をご記入の上、ご相談ください。

Eメールでのご相談は

info_a@yamazen.co.jp

個人情報のお取扱いについて

株式会社 山善及びその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容をご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。

※お問い合わせの際には保証書に記載の商品名・品番をご連絡ください。