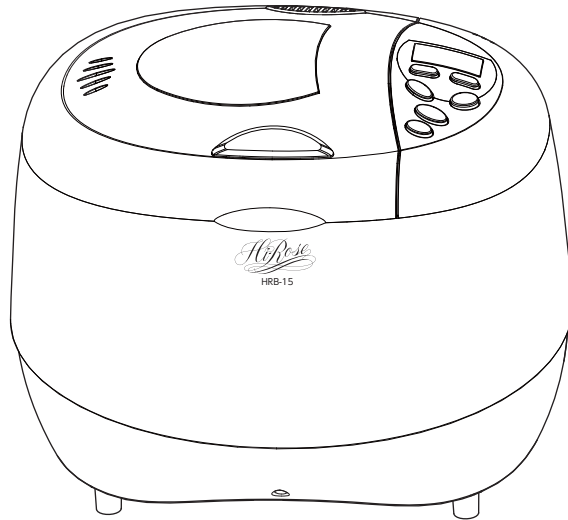


取扱説明書



ホームベーカリー HRB-15

このたびは本品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。

- この商品を安全に正しく使用していただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
- お読みになったあとは、必要なときにすぐに取り出せるように大切に保管してください。

保証書付

保証書に、お買い上げ日、販売店名などが記入されていることをご確認ください。

1112-1

目次

■安全上のご注意	2・3	■おいしいパンを作り、食べるために	14
■各部の名称と付属品	4・5	■困ったとき	15
■パンをつくるときに必要な道具	5	■故障かなと思ったら	16
■準備	6・7	■仕様	17
■使い方	8・9	■保証とアフターサービス	17
■基本12コースの材料とつくり方	10~13		

安全上のご注意

このホームベーカリーは、家庭用です。業務用には使用しないでください。パンを焼く目的以外には使用しないでください。このホームベーカリーをご使用前に、必ず取扱説明書をお読みになり、記載事項をお守りください。

表示の説明

- 危険** 「取扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことがあり、その切迫の度合いが高いこと」を示します。
- 警告** 「取扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことが想定されること」を示します。
- 注意** 「取扱いを誤った場合、使用者が傷害*2を負うことが想定されるか、または物的損害*3の発生が想定されること」を示します。

*1:重傷とは、失明やけが、やけど(高温・低温)、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
*2:傷害とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けがやけが、感電などをさします。
*3:物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペット等にかかわる拡大損害をさします。

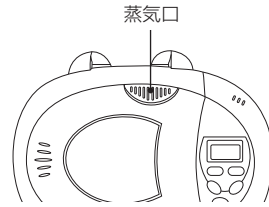
図記号の説明

- ⊘は、禁止(してはいけないこと)を示します。具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。
- は、指示する行為の強制(必ずすること)を示します。具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。
- △は、注意を示します。具体的な注意内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

警告

蒸気口には手を触れない

- 特にお子様には、充分ご注意ください。
- ふたにふきんなどをかけない(故障や変形の原因)



使用後は必ず電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

- 火災や故障の原因になります。



プラグを抜く

異常・故障時には直ちに使用を中止する

- (発煙・発火、感電、やけどのおそれがあります)
- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり、触れると通電したりしなかったりする。
- 本体が変形したり、異常に熱い。
- 使用中に異常な回転音がする。
- すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼してください。

事故を避けるために、次のことを守る

火災・感電・けがなど、さまざまな事故の原因になります

- お子様などに取り扱いに不慣れな方だけで使わせない。
- 乳幼児の手の届く所で使わない。
- 本体を水につけたり、水をかけたりしない。
- 自分で絶対に分解や修理、改造をしない。
- カーテンなどの可燃物の近くや、ビニールクロスなどの熱に弱い物の上で使わない。
- すき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。

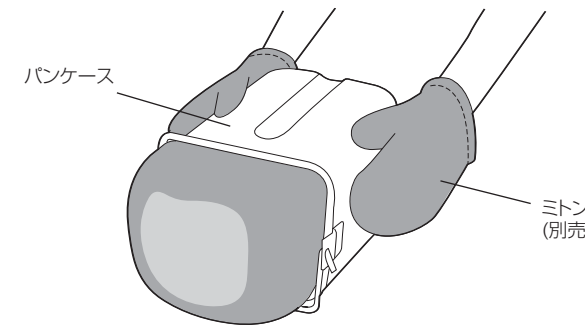
電源プラグや電源コードは正しく扱う

- コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない。(たこ足配線などで定格を超えると、発熱する原因になります)
- 電源コードや電源プラグを傷つけない。
- 電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない。
- ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。
- 電源プラグは根元まで確実に差し込む。
- 電源プラグのほこりなどは、定期的に取り除く。(特に、刃の部分にほこりなどがたまり、湿気などで、絶縁不良の原因になります)

定格15A以上のコンセントを単独で使う

- 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恐れがあります。

注意



使用中や使用直後は、やけどに注意

- パンケースや本体、庫内、ヒーター、ふた内側などの高温部に触れない。
→パンケースを取り出すときはミトンを使用する。
※ぬれたミトンは使わない。(熱が伝わりやすく、やけどのおそれがあります)
- ご使用後のお手入れは冷えてから行う。

こんな場所で使わない

- 不安定な場所やじゅうたんなど、熱に弱い敷物の上。
- テーブルクロスを敷いた上。(熱いパンケースは、置き場所に注意する)
- 粉や油脂類が落ちたテーブルの上や、テーブルの端。(本体が滑って落ちる原因)
- 壁や家具の近く。
→10cm以上離す。(変形・変色の原因)

本書やパンMIXなどに定められた容量以上の材料を入れない

- 火災や故障の原因になります。

延長コードを使用しない

- 電圧が低下したり、故障の原因になります。

電源プラグは正しく扱う

- 電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。(感電やショートによる発火の原因になります)
- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。(感電や漏電火災の原因になります)

- 腐食や故障の原因になることがあります。

本体とパンケース取り付け部分の間に指を入れない、挟まない

- けがの原因になることがあります。

パンケースを落としたり、変形させたり、内部を傷付けない

- 故障や上手に焼き上がらない原因になることがあります。

パンケースの中や、はねについた異物、庫内の汚れやカスは必ず取り除き、常に清掃する

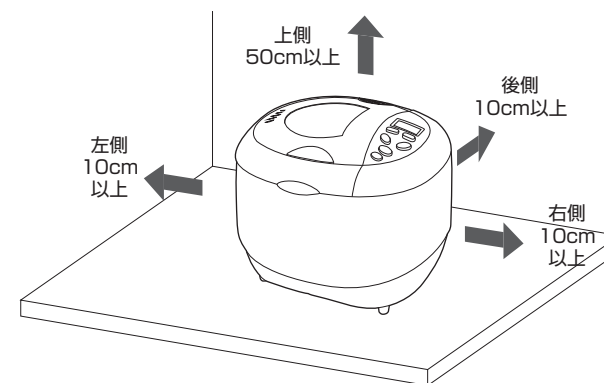
- 故障や上手に焼き上がらない原因になることがあります。

お手入れのとき、金属タワシ、ミガキ粉、ベンジン、ベンゾール、シンナーなどは使わない

- 変形や故障の原因になり、さらに火災ややけどの危険性があります。

設置場所／お願い

製品本体は壁や周囲から適当な空間距離を保ってください。



本体は図例のように空間距離を保ち設置してください。

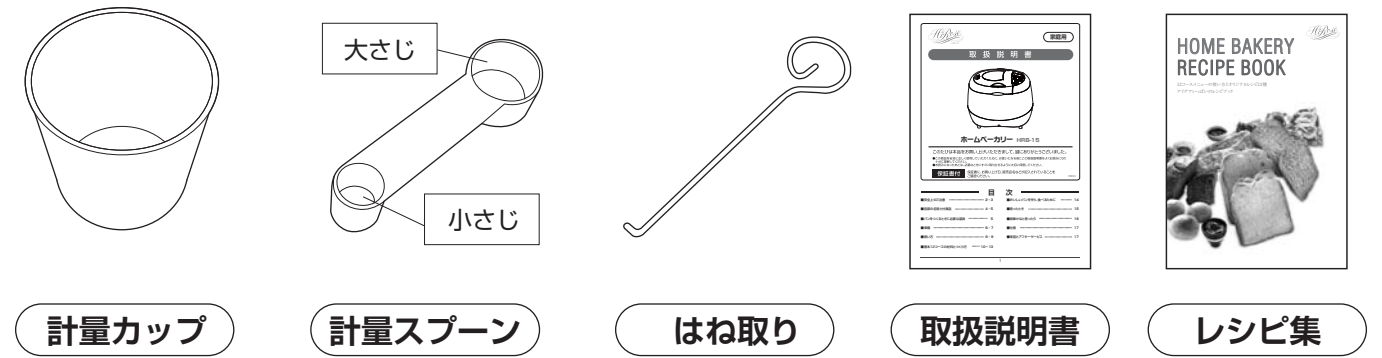
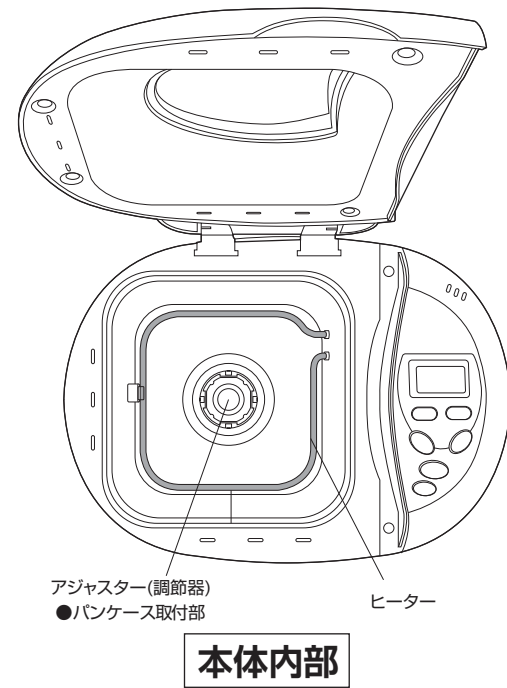
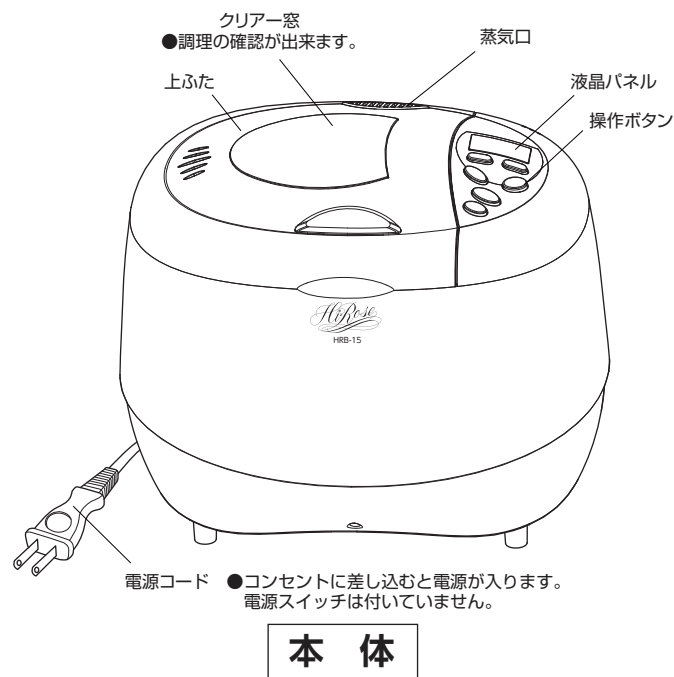
お願い

- 製品本体と同じ台の上に、他の物を置かないでください。動作中の振動で落ちることがあります。
- 調理中は、製品本体が熱くなり、蒸気口から湿気が出ます。周囲から少し離してご使用ください。
- 製品本体は安定した水平な台などの上に設置してください。

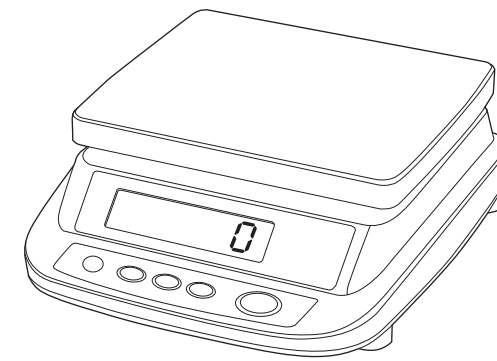
次のような場所では使用しないでください

- カーテンや壁、家具など可燃物の近くや動植物の近くなどでは、使用しない。
- テーブルクロスやビニール製のものなど熱に弱い敷物の上では、使用しない。
- 直射日光を避け、火気や湿気がある場所では使用しない。

各部の名称と付属品

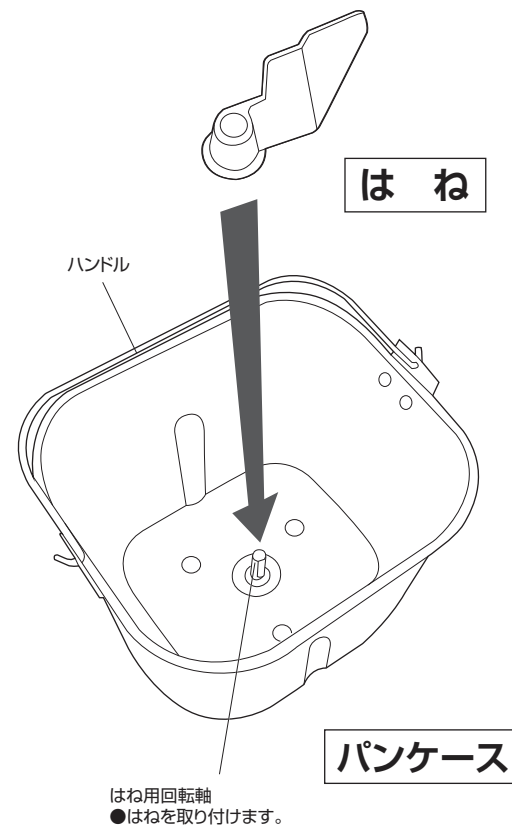


パンを作るときに必要な道具

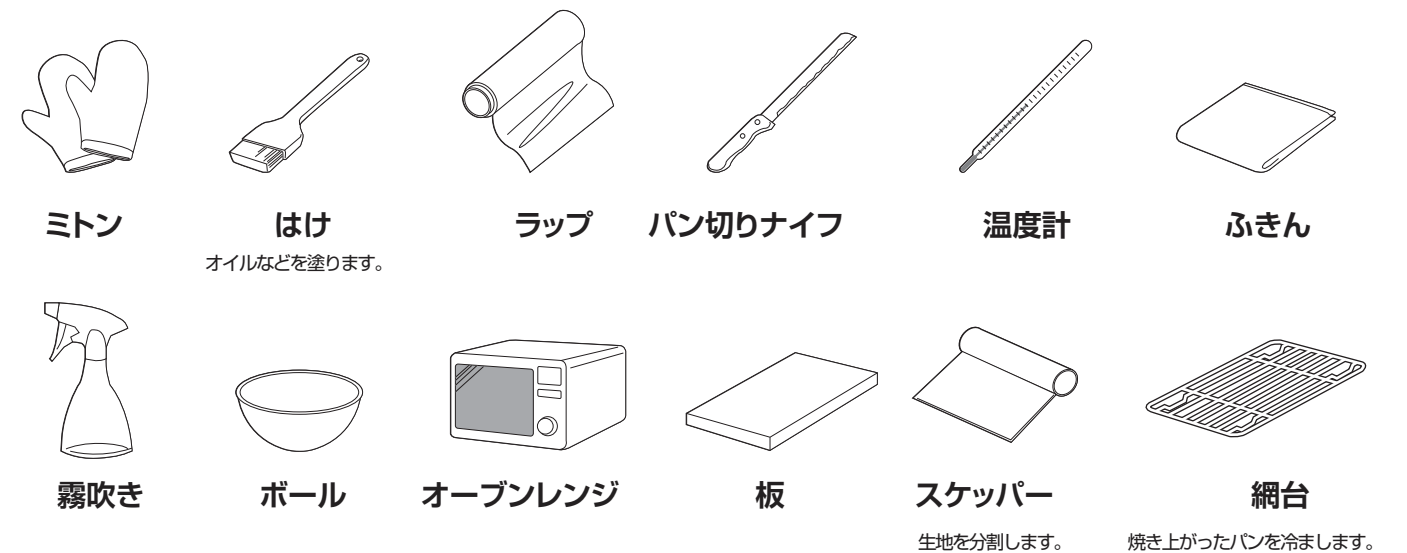


正確に測るには

計量カップでも分量を量ることは可能ですが、より正確に量るにはデジタルはかりをお使いください。



あると便利な道具



準備

パンづくりに必要な食材

■小麦粉(強力粉)

食パンを作るときは、主に強力粉を使用します。調理メニューによっては薄力粉を使用します。強力粉は、水と混ぜ合わせてこねると、タンパク質であるグルテンをより多く作り出します。グルテンが多いほど、弾力のある、おいしいパンに仕上がります。

ポイント

- 日清製粉『カメリア』をおすすめします。
- 小麦粉は、銘柄や収穫時期及び、鮮度によってグルテンの量が異なるので、パンの膨らみに差が出ることがあります。

■イースト(ドライ)

このホームベーカリーでは、予備発酵が必要ない(ドライイースト)をご使用ください。イーストは、発酵菌の一種で、水分と糖分、適度な温度と湿度を与えると発酵します。この発酵によって、生地を膨らませてパンの香りを作ります。

ポイント

- 日清製粉『スーパーカメリア』をおすすめします。
- イースト菌は生きています。季節や室温(温度と湿度)によって発酵状態が異なります。常に新しい物をご使用ください。

■バター(固形油脂類)

キメを細かくしてやわらかくしっとりしたパンにします。

ポイント

- 溶かさず固形のまま使用してください。
- 無塩バターをおすすめします。

■スキムミルク(乳製品)

パンをふっくら柔らかくして、風味や艶を与えます。

■水

小麦粉に含まれるタンパク質を、グルテンに変えるために必要です。食材料を溶かし合わせて、パンを柔らかく調整します。

ポイント

- 環境温度により夏場は約5℃の冷水を、冬場は約30℃のぬるま湯をご使用ください。
- アルカリ性の水は適していません。

■食塩

グルテンを安定させて、ドライイーストが発酵しすぎないように調整します。特にタイマーを使用するときは、ドライイーストに直接触れないように入れてください。

ポイント

- 量が多すぎたり、ドライイーストと直接触れたりすると、発酵が抑制(影響)されて、パンの膨らみが小さくなります。

■砂糖

イーストの発酵を助け、焼き色を良くし、柔らかさを保ち調整します。

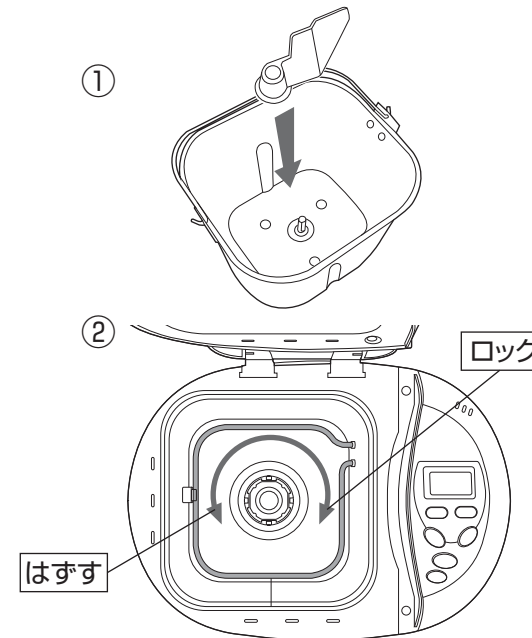
ポイント

- 砂糖の量が多すぎると、焼き色が濃くなる場合があります。

■付属スプーンすりきり一杯当たりの重さの目安

	大きじ 1杯	小さじ 1杯
砂糖	約8g	—
スキムミルク	約6g	約2g
塩	約17g	約5g
ドライイースト	—	約3g

はね / パンケース・取り付けかた



調理するときは最初に、はねをパンケースへセットし、その後本体に取り付けます。

①はねの中心にある接合半円穴の直線部分を、はね用回転軸の直線部分に合わせて、奥まで確実にはめ込みます。はずす場合は、上方向に抜きます。

②パンケースを本体に入れて、LOCK方向(時計回り)に回します。はずす場合は、逆方向(反時計回り)に回します。

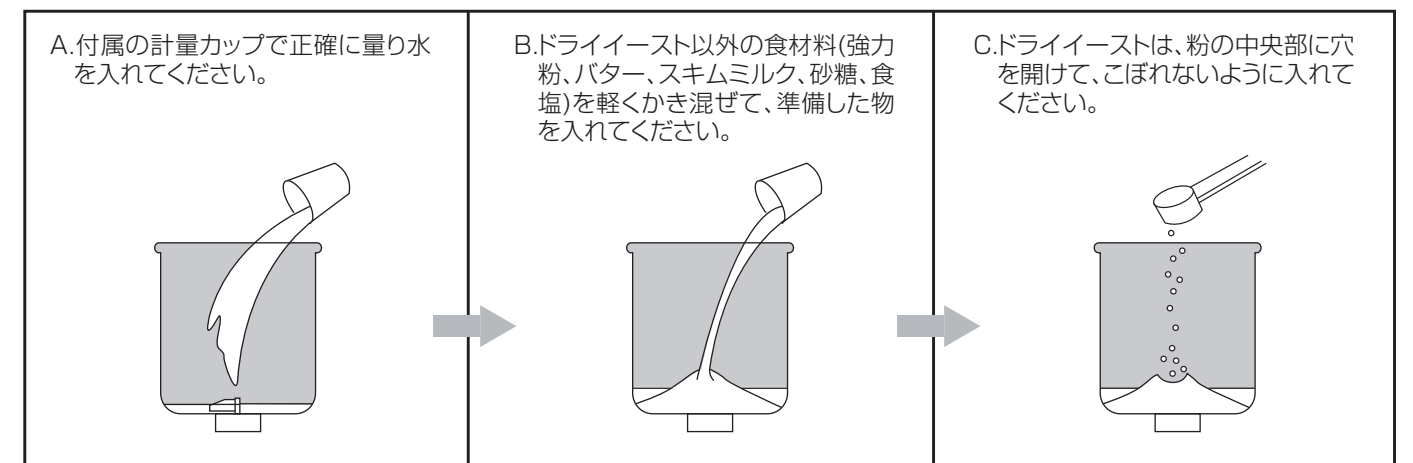
注意

- ミトンやふきんを使ってやけどをしないようご注意ください。
- 調理終了後や外出時や本体から長時間離れたとき(タイマー使用時を除く)は、電源プラグをコンセントから抜いてください。消し忘れや火災の原因になります。

食材の入れ方

①パンケース内部に、はねを確実に取付ける。

②調理食材料を正確に計量し、次のA~Cの順番でパンケースの中に入れます。



A. 付属の計量カップで正確に量り水を入れてください。

B. ドライイースト以外の食材料(強力粉、バター、スキムミルク、砂糖、食塩)を軽くかき混ぜて、準備した物を入れてください。

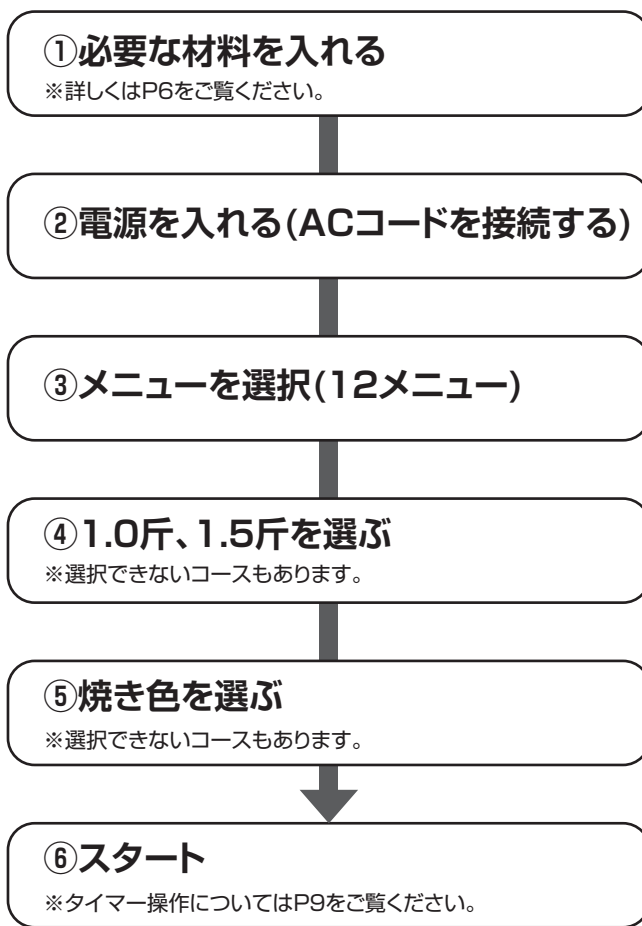
C. ドライイーストは、粉の中央部に穴を開けて、こぼれないように入れてください。

ポイント

- 固形バターを室温(常温)にもどして、やわらかくしておきます。
- 水とドライイースト以外の食材料は、軽くかき混ぜて準備してください。
- ドライイーストを入れすぎると、発酵時(2次)にパンケースから生地がはみ出すことがあります。
- タイマーを使用する際は卵・牛乳などの腐敗しやすい食材は絶対入れないでください。
- タイマー(最大13時間)を予約設定使用するときには、ドライイーストが水に触れないように、粉の中央に指などで軽く穴を開けてドライイーストを入れてください。水の中にドライイーストが入る(触れる)と、上手に調理されない場合があります。また、ドライイーストは、塩の近くに入れないでください。塩の働きによって、イースト菌の発酵が、抑制(影響)されます。
- 夏場は過発酵になりやすいため、タイマー予約でのパン作りはおすすめいたしません。

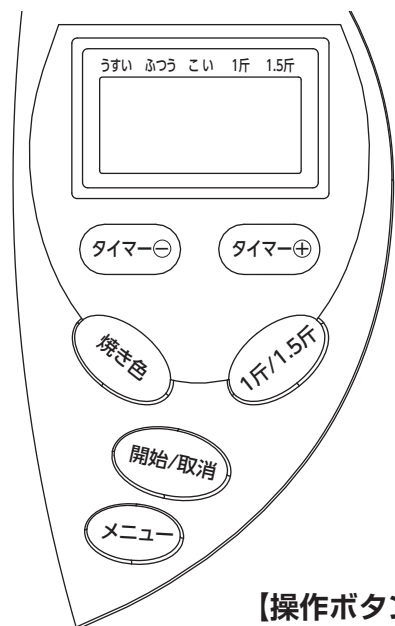
使い方

本体操作



■ 12メニュー		
メニュー1	食パン 基本の食パンが焼けます	P10
メニュー2	フランスパン風 外がパリッとしたパンが焼けます	P10
メニュー3	全粒粉パン 香ばしくヘルシーなパンが焼けます	P11
メニュー4	クイック コース1より早く食パンが焼けます	P11
メニュー5	スイートパン ふんわりと甘いパンが焼けます	P11
メニュー6	米粉パン 米粉パンが焼けます	P12
メニュー7	ご飯パン ご飯入り食パンが焼けます	P12
メニュー8	生地づくり ピザ・ナンなどの生地を作れます	P12
メニュー9	ジャム イチゴ、マーマレードなどが作れます	P13
メニュー10	ケーキ おやつにぴったりなパンが焼けます	P13
メニュー11	もちつき おもちがつけます	P13
メニュー12	焼き(専用) 焼きのみのコースです	P13

表示パネルの見方



表示インジケーター

各選択された動作状態を▲印で表示します。



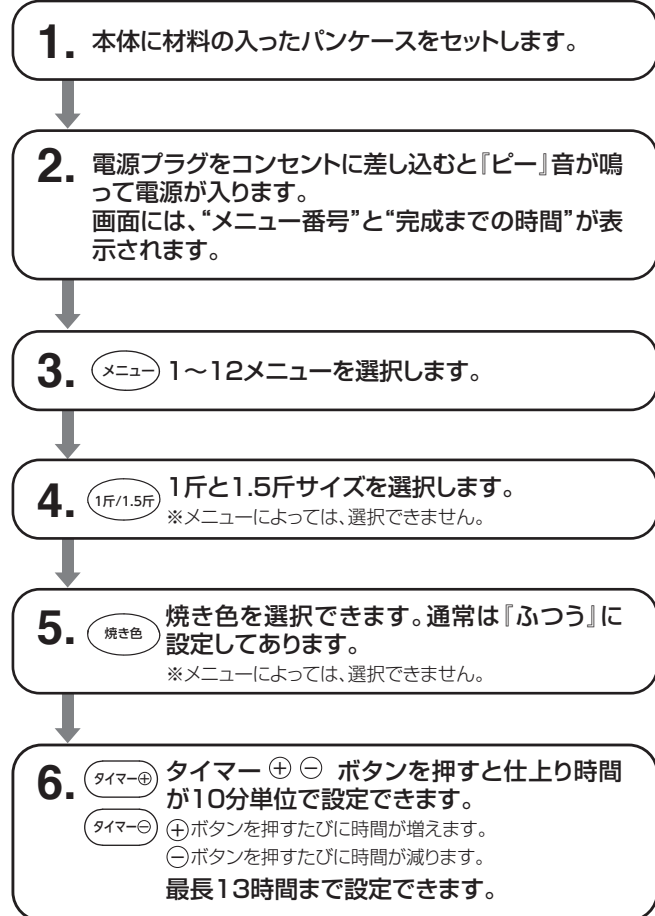
表示パネル部

左の小さい数字は、選択された調理メニュー番号を表示します。右の大きい数字は、選択された調理メニューの完成までの時間を表示しています。タイマー設定時も完成までの残り時間を表示します。

パン作りの流れ

注意

- はじめてご使用になるときに、本体内部のヒーターなどから臭いや煙が出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、出なくなります。
- 調理中や使用直後の金属音(カチッ、カチッ)は、ヒーターの熱膨張によるものです。



- 必ずパンケースを取り付けてから、調理操作を始めてください。
- 調理中や使用後すぐは高温部(本体、ふた、パンケースなど)に触れないようにしてください。やけどの原因になることがあります。



注意

- ミトンやふきんを使ってやけどをしないようご注意ください。
- 調理終了後や外出などで本体から長時間離れるとき(タイマー使用時を除く)は、電源プラグをコンセントから抜いてください。消し忘れや火災の原因になります。

警告表示

- 空焼き(パンケースに食材をセットしない状態)を絶対にしないでください。
- プログラムが開始された後、ディスプレイ上に「HHH」が表示されると、内部の温度がまだ高い状態です(同時に「ピッ」という音が5回鳴ります)。この場合、プログラムを停止させなければなりません。フタを開け、10分から20分間放置して、器具の温度を下げます。

- 周囲の温度や湿度、材料(強力粉など)メーカーによってパンの膨らみや形状が異なります。いろいろと、「手づくりパン」を楽しんでください。
- 別冊レシピブックを参考にオリジナルパンづくりも楽しんでください。

■保温

パンは、焼き上がり後、60分間自動で保温することができます。パンをすぐ取り出す時は、「開始/取消し」ボタンを長押ししてプログラムを停止させてください。

■メモリー

パンを作っている途中で停電などで電源が落ちてしまった場合でも15分以内の復帰であれば自動的に継続されます。

■周辺環境

この器具は、幅広い温度範囲で良好に機能することができますが、非常に高い温度と非常に低い温度では、パンのサイズの違いが発生する可能性があります。部屋の温度は、15℃から25℃の間とすることをお勧めします。

基本12コースの材料とつくり方 - 1

準備 (P6-7)

- ①パンケースにはねをセットする
- ②強力粉など食材を入れる
- ③パンケースを本体にセットする

メニュー1 『食パン』

調理 時間	1.0斤	2時間50分
	1.5斤	2時間55分

材料	1斤	1.5斤	作り方
①強力粉	275g	375g	<ul style="list-style-type: none"> ●調理食材を計量してパンケースに入れます。 ●メニュー1に合わせ、パンの大きさ、『1斤／1.5斤』を選択します。 ●焼き色(うすい、ふつう、こい)を選択します。最初はふつうに設定されています。 ●開始／取消ボタンを押します。 ●具材投入アラームが、1斤、1.5斤ともに約25分後に鳴ります。具入りパンの場合は、アラームが鳴ったら具材を投入します。
②バター	25g	35g	
③砂糖	15g	20g	
④スキムミルク	10g	15g	
⑤塩	4g	6g	
⑥水	190g	270g	
⑦ドライイースト	※4g	5g	
※夏場は3g			

メニュー2 『フランスパン風』

調理 時間	1.0斤	3時間40分
	1.5斤	3時間50分

材料	1斤	1.5斤	作り方
①強力粉	245g	300g	<ul style="list-style-type: none"> ●調理食材を計量してパンケースに入れます。 ●メニュー2に合わせ、パンの大きさ、『1斤／1.5斤』を選択します。 ●焼き色(うすい、ふつう、こい)を選択します。最初はふつうに設定されています。 ●開始／取消ボタンを押します。 ●具材投入アラームが、1斤は約58分後、1.5斤は約60分後に鳴ります。具入りパンの場合は、アラームが鳴ったら具材を投入します。
②薄力粉	30g	75g	
③バター	30g	38g	
④砂糖	20g	30g	
⑤塩	5g	6g	
⑥水	190g	210g	
⑦ドライイースト	4g	6g	

メニュー3 『全粒粉パン』

調理 時間	1.0斤	2時間50分
	1.5斤	2時間55分

材料	1斤	1.5斤	作り方
①強力粉	200g	300g	<ul style="list-style-type: none"> ●調理食材を計量してパンケースに入れます。 ●メニュー3に合わせ、パンの大きさ、『1斤／1.5斤』を選択します。 ●焼き色(うすい、ふつう、こい)を選択します。最初はふつうに設定されています。 ●開始／取消ボタンを押します。 ●具材投入アラームが、1斤、1.5斤ともに約25分後に鳴ります。具入りパンの場合は、アラームが鳴ったら具材を投入します。
②全粒粉	50g	75g	
③バター	10g	15g	
④三温糖	30g	35g	
⑤牛乳	50g	60g	
⑥塩	5g	7g	
⑦水	120g	187g	
⑧ドライイースト	4g	5g	

メニュー4 『クイック』

調理 時間	2時間10分
----------	--------

材料	分量	作り方
①強力粉	250g	<ul style="list-style-type: none"> ●調理食材を計量してパンケースに入れます。 ●メニュー4に合わせます。 ●焼き色(うすい、ふつう、こい)を選択します。最初はふつうに設定されています。 ●開始／取消ボタンを押します。 ●具材投入アラームが、約25分後に鳴ります。具入りパンの場合は、アラームが鳴ったら具材を投入します。
②バター	25g	
③砂糖	15g	
④スキムミルク	10g	
⑤塩	4g	
⑥水	190g	
⑦ドライイースト	4g	

メニュー5 『スイートパン』

調理 時間	1.0斤	2時間50分
	1.5斤	2時間55分

材料	1斤	1.5斤	作り方
①強力粉	250g	375g	<ul style="list-style-type: none"> ●板チョコを1cm角くらいにしておきます。 ●板チョコ以外の調理食材を計量してパンケースに入れます。 ●メニュー5に合わせ、パンの大きさ、『1斤／1.5斤』を選択します。 ●焼き色(うすい、ふつう、こい)を選択します。最初はふつうに設定されています。 ●開始／取消ボタンを押します。 ●具材投入アラームが、1斤、1.5斤ともに約25分後に鳴ります。アラームが鳴ったら板チョコを投入し、フタを閉めます。
②バター	25g	35g	
③砂糖	15g	20g	
④スキムミルク	10g	15g	
⑤塩	4g	6g	
⑥水	190g	270g	
⑦ドライイースト	4g	5g	
⑧板チョコ(1枚)	58g	58g	

基本12コースの材料とつくり方 - 2

メニュー6 『米粉パン』

調理 時間	1.0斤	2時間50分
	1.5斤	2時間55分

材料	1斤	1.5斤	作り方
①米粉パン専用粉 (グルテン入り)	250g	375g	<ul style="list-style-type: none"> ●調理食材を計量してパンケースに入れます。 ●メニュー6に合わせ、パンの大きさ、『1斤／1.5斤』を選択します。 ●焼き色(うすい、ふつう、こい)を選択します。最初はふつうに設定されています。 ●開始/取消ボタンを押します。 ●具材投入アラームが、1斤／1.5斤ともに約25分後に鳴ります。具入りパンの場合は、アラームが鳴ったら具材を投入します。
②バター	20g	30g	
③砂糖	15g	22g	
④スキムミルク	13g	19g	
⑤塩	5g	7g	
⑥水	190g	300g	
⑦ドライイースト	4g	6g	

メニュー7 『ご飯パン』

調理 時間	1.0斤	2時間55分
	1.5斤	3時間00分

材料	1斤	1.5斤	作り方
①強力粉	250g	300g	<ul style="list-style-type: none"> ●調理食材を計量してパンケースに入れます。 ●メニュー7に合わせ、パンの大きさ、『1斤／1.5斤』を選択します。 ●焼き色(うすい、ふつう、こい)を選択します。最初はふつうに設定されています。 ●開始/取消ボタンを押します。 ●具材投入アラームが、1斤、1.5斤ともに約56分後に鳴ります。具入りパンの場合は、アラームが鳴ったら具材を投入します。
②バター	25g	30g	
③砂糖	15g	18g	
④スキムミルク	10g	12g	
⑤塩	4g	6g	
⑥水	190g	228g	
⑦ドライイースト	3g	5g	
⑧ごはん(冷めたもの)	120g	150g	

メニュー8 『生地づくり』

ピザ生地(直径約18センチ2枚分)の作り方

調理 時間	1時間30分
----------	--------

材料	分量	作り方
①強力粉	60g	<ul style="list-style-type: none"> ●打ち粉以外の調理食材を計量してパンケースに入れます。 ●メニュー8に合わせます。 ●開始/取消ボタンを押します。 ●出来上がった後取り出して、30gくらいの強力粉で打ち粉をし、一度丸めます。 ●2分割して、丸くなるように麺棒で伸ばし生地を作ります。
②薄力粉	60g	
③オリーブ油	17g	
④砂糖	3g	
⑤塩	1.5g	
⑥牛乳	80g	
⑦ドライイースト	3g	
⑧打ち粉	30g	

メニュー9 『ジャム』いちごジャムの作り方

調理 時間	1時間20分
----------	--------

材料	分量	作り方
①いちご	300g	<ul style="list-style-type: none"> ●いちごは洗ってへたを取り、細かく刻んでその他の材料と一緒にパンケースに入れます。 ●メニュー9に合わせます。 ●開始/取消ボタンを押します。 ●出来上がった後冷蔵庫で冷やします。
②グラニュー糖	120g	
③レモン汁	15g	

メニュー10 『ケーキ』

調理 時間	1時間40分
----------	--------

材料	分量	作り方
①薄力粉	100g	<ul style="list-style-type: none"> ●卵は溶いておき、バターはレンジで1分から2分かけ溶かしておきます。 ●必ず、卵、バター(熱いままでOK)砂糖、粉、ブランデーの順にパンケースに入れます。 ●メニュー10に合わせます。 ●開始/取消ボタンを押します。
②バター	100g	
③砂糖	50g	
④ベーキングパウダー	8g	
⑤卵	100g	
⑥メープルシロップ	50g	
⑦ブランデー	30g	

メニュー11 『もちつき』

調理 時間	1時間15分
----------	--------

材料	分量	作り方
①もち米	3合(420g)	<ul style="list-style-type: none"> ●もち米は洗ってざるにあげます。 ●片栗粉以外の調理食材をパンケースに入れてメニュー11に合わせます。 ●開始/取消ボタンを押します。 ●出来上がった後片栗粉を適量まぶして、取り分けて丸くもみます。
②水	330g	
③片栗粉	適量	

メニュー12 『焼き専用』

調理 時間	1時間00分
----------	--------

使い方	
<ul style="list-style-type: none"> ●生地を作り冷凍します。 ●取り出して解凍します。 ●打ち粉をして丸くまとめます。 ●パンケースに入れます。 	<ul style="list-style-type: none"> ●生地が自然にふくらみ張りが出るまで待ちます。 ●メニュー12に合わせます。 ●開始/取消ボタンを押します。

おいしいパンを作り、食べるために

■新鮮な食材を使う

●使用する食材は新鮮なものをご使用ください。

【小麦粉】

◎製造年月日の新しいものを選んで、開封後は早くご使用ください。余った小麦粉は、密封して湿気の少ない場所に保管してください。

【ドライイースト】国産メーカーのものを使用

◎製造年月日の新しいものを選んで、開封後は早くご使用ください。余ったドライイーストは、密封して冷蔵庫や冷凍庫に保管してください。

■食材を正確に計量する

●パンづくりは非常にデリケートです。食材を正確に計らないと、上手に仕上がりません。

【デジタルはかり】

◎食材を正確に量るには必要です。

【計量カップ／計量スプーン】

◎付属の計量カップ／スプーンをご使用ください。また、計量の方法は山盛りにしたり、押しつけて凝縮させたりしないで、すりきりで正確に計量してください。

■生地と混ぜる具(トッピング)

- アーモンドやくるみなどのナッツ類を入れるときは、5mm以下に細かく砕いてください。(製品が故障する恐れがあります)
- 種のあるドライフルーツなどを入れるときは、種を取ってください。

●加える具の種類や季節、室温などによって、まんべんに混ぜりにくいことがあります。

■パン保存方法

- よく冷ましてから、ラップで包むか、ビニール袋に入れます。2日以上保存するときは、冷凍保存してください。

【冷凍保存】

◎パンが完全に冷めてから、ビニール袋やラップで密閉して、冷凍します。食べるときは、室温で解凍し、オーブンでパンの中心まで温めてください。

【生地の冷凍保存】

◎生地を軽く叩いてガス抜きをして丸め、ラップで密閉して冷凍します。焼く前の日に冷蔵庫へ移して、解凍しておきます。成形、2次発酵をしたあと、オーブンなどで調整して焼き上げてください。

●生地を冷凍保存した時は、焼き上がりの膨らみが小さくなる場合があります。長期間の保存は、お止めください。

最後に…

- 周囲の温度や湿度、材料(強力粉など)メーカーによってパンの膨らみや形状が異なります。いろいろと『手づくりパン』を楽しんでください。
- 別冊レシピブックを参考にオリジナルパンづくりもお楽しみください。

困ったとき

うまくできない

上部が凹んでいる 陥没する	<ul style="list-style-type: none"> ●デジタルはかりで食材を正確に量りましたか？ ●小麦粉が少なすぎませんか？ ●水が多すぎませんか？ ●室温が高くありませんか？冷水を使ってください。 ●イーストが少なくありませんか？ ●全材料を冷蔵庫で十分冷やしてから使ってください。
膨らみが足りない	<ul style="list-style-type: none"> ●デジタルはかりで食材を正確に量りましたか？ ●強力粉の重さを量って使いましたか？ ●水が少なすぎませんか？ ●砂糖が少なくないですか？ ●イーストが少なくありませんか？
膨らみすぎる	<ul style="list-style-type: none"> ●デジタルはかりで食材を正確に量りましたか？ ●砂糖が多すぎませんか？ ●室温が高くありませんか？ ●塩が少なくないですか？ ●イーストが多すぎませんか？
パンの外皮が硬く厚すぎる	<ul style="list-style-type: none"> ●デジタルはかりで食材を正確に量りましたか？ ●10%~20%くらい水を増やしてみてください。 ●パンを保温せずにすぐに取り出す。外皮は、人肌程度に冷ましてからポリ袋に入れておくと、柔らかくなります。

よくある質問

バター代わりに他の材料が使えるか？	マーガリンやショートニングなどの固形の油脂が使用できます。
ドライイーストの保存は？	冷蔵庫で保存してください。開封後は早めに使い切ってください。
小麦粉は何を使いますか？	日清製粉「カメリア」をおすすめします。
パンの角に小麦粉が残っている？	パンケースの角に混ざりきらないで少し残る場合があります。ナイフで取り除いてください。
パンの焼き上がりの形が違うのはなぜか？	同じに焼いても、材料の配合、室温、質などの影響で焼き色や膨らみ具合に差が出ます。
パンの側面が凹むのはなぜか？	焼き上がった後、パンケースから取り出し熱を逃してください。
食パンは冷凍保存できる？	スライスして、1枚ずつラップでくるみ冷凍してください。

故障かなと思ったら

このようなときは	ご確認ください
焼けたような臭いがする	はじめてご使用になるときに、本体内部のヒーターなどから臭いや煙が出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、出なくなります。
材料が均一に混ざらず、焼き上がりが上手にできない	四隅に小麦粉などが残る場合がありますが、故障ではありません。
モーター音は聞こえるが、生地の攪拌が行われていない	パンケースやはねが適切に装着されているか、パン生地がレシピ通りに作られているか、また材料の計量が正確に行われているかをチェックする。
パンが大きくなって、カバーを押し上げるほどになっている	デジタルはかりを使用して、正確な分量で作成してください。イーストが多すぎる、または小麦粉の量が多すぎる、あるいは水が多すぎる、それとも環境温度が高すぎるなどの要因がありますが故障ではありません。
パンの大きさが小さすぎる、またはパンが膨張していない	デジタルはかりを使用して、正確な分量で作成してください。イーストが入っていない、またはイーストの量が不十分。さらに水温が高すぎたり、あるいは環境温度が低すぎるためにイーストの活性度が低いなどが考えられます。
ケーキまたは過度の砂糖を含む食べ物を作るとき、外皮が厚くなり過ぎ、また焼き色が黒くなり過ぎている。	砂糖が過度に多いレシピでは、焼き色が黒くなる場合があります。
プログラムが開始された後、ディスプレイ上に“HHH”と表示される	内部の温度が高くなっている。 10～20分間放置して器具の温度を下げてください。
『開始／取消』ボタンを押した後、ディスプレイ上に“EEE”と表示される	修理が必要です。

仕様

電源	AC100V 50/60Hz共用
消費電力	ヒーター 500W/モーター 100W
温度過昇防止装置	温度ヒューズ 157℃
ACコード	1.0m
本体サイズ	幅36.3×奥行28.0×高さ29.8cm
本体質量	約5.2kg
付属品	計量カップ、計量スプーン、はね取り、パンケース、はね、レシピブック、取扱説明書

保証とアフターサービス

保証書

- 保証書は、本書に添付されています。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入内容をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

補修用性能部品の保有期間

- 本機の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後6年間です。
- 補修用性能部品とは、その商品の性能を維持するために必要な部品です。
- 消耗部品のご注文などについては販売店又は弊社にご相談ください。

部品について

- 修理のために取り外した部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
- 修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは・・・ 持込修理

「故障かなと思ったら」に従って調べていただき、なお異常があるときは、使用を中止し、お買い上げの販売店又は弊社にご連絡ください。

- 本機は国内専用です。国外での使用に対するサービスは対応できかねますので、ご了承ください。

保証期間中は

保証書の規定に従って、販売店又は弊社で修理させていただきます。

なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。


保証期間が過ぎているときは

保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店又は弊社にご相談ください。

修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

補修料金の仕組み

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	故障した製品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

愛情点検	長年ご使用の機器の点検を	
	このような症状はありませんか	<ul style="list-style-type: none"> ●ACコードが傷んでいる ●煙が出る ●変な臭いがする ●その他の異常や故障がある
		故障や事故防止のため、使用を中止し、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。

※本機を廃棄される場合は、地方自治体の廃棄処理に関する条例または規則に従ってください。