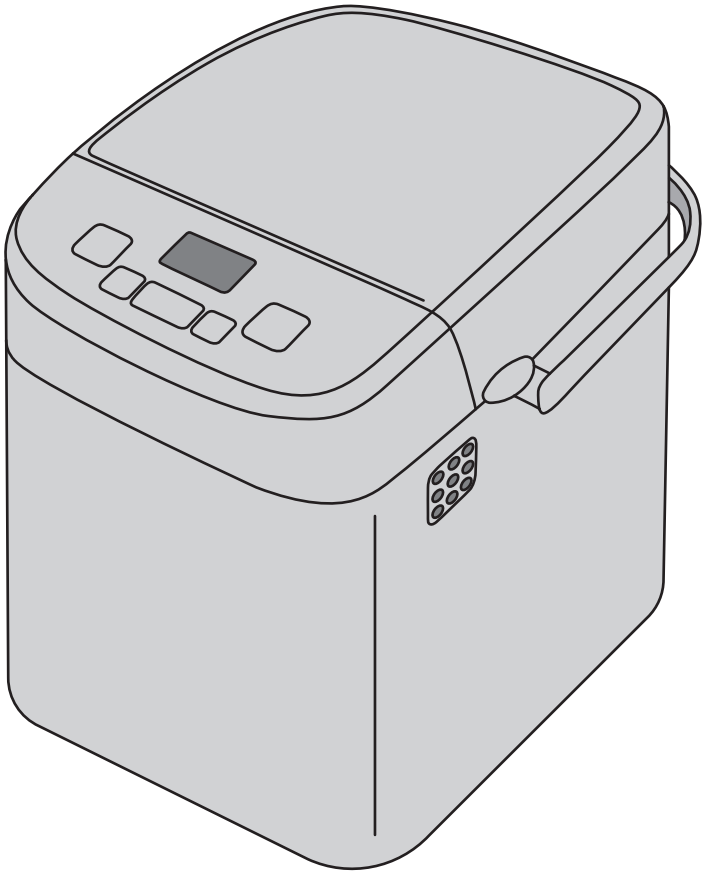
s!mplus

ホームベーカリー

取扱説明書

品番 :SP-HBR01



2023.1 新

本製品は日本国内においてのみ使用可能です。This product can be used only in Japan.

このたびは、弊社製品をお買い求め頂きまして誠にありがとうございます。
ご使用前に、この取扱説明書を最後までお読みになり、ご理解されたうえで
正しくお使いください。取扱説明書は大切に保管してください。

MADE IN CHINA

ホームベーカリーでできること(メニュー 一覧)

各工程の時間は目安になります。(焼き色やサイズにより焼き上がり時間は多少異なります)

こね
パン羽根を回転させて、生地を混ぜる・こねる工程を行います。

寝かし
材料を馴染ませる工程を行います。

発酵
温度を管理し、生地を発酵させます。

焼き
生地を焼き上げます。

各種ブザー
具材を入れる、粉を落とすなどのタイミングをお知らせします。

サイズ
1斤または2斤が選べます。

焼き色
うすい/ふつう/こいが選べます。

保温
運転終了後、約60分保温します。

パンメニュー

番号	メニュー	各種ブザー (スタートからの時間)	所要時間 (目安)	サイズ	焼き色	タイマー	保温	工 程	参照ページ
1	**食パン** ベーシックな食パンが出来上がります。	2分40秒後	1斤 3時間15分 2斤 3時間20分	○	○	○	○	●こね ●ブザー ●寝かし ●発酵 ●焼き	P.11
2	**フランスパン** フランスパン風の、皮がカリッとした食パンが出来上がります。	3分10秒後	1斤 4時間15分 2斤 4時間20分	○	○	○	○	●こね ●ブザー ●寝かし ●発酵 ●焼き	P.13
3	**糖質オフパン** ふすま粉や大豆粉を用いた糖質カットのパンが出来上がります。	2分40秒後	1斤 3時間15分 2斤 3時間20分	○	○	○	○	●こね ●ブザー ●寝かし ●発酵 ●焼き	P.13
4	**超高速パン** 短時間で食パンが出来上がります。	―	1時間20分	―	―	―	○	●こね ●発酵 ●焼き	P.14
5	**高速パン** 短時間で食パンが出来上がります。	2分後	1斤 2時間15分 2斤 2時間20分	○	○	○	○	●こね ●ブザー ●寝かし ●発酵 ●焼き	P.14
6	**全粒粉パン** 全粒粉の入った、栄養価の高いパンが出来上がります。	3分後	1斤 3時間50分 2斤 3時間55分	○	○	○	○	●こね ●ブザー ●寝かし ●発酵 ●焼き	P.15
7	**米粉パン(小麦入り)** 小麦グルテン入りの米粉を使用した食パンが出来上がります。	2分20秒後	1斤 2時間50分 2斤 2時間55分	○	○	○	○	●こね ●ブザー ●寝かし ●発酵 ●焼き	P.15
8	**米粉パン(小麦なし)** グルテンフリーの米粉パンが出来上がります。	3分後	1斤 3時間25分 2斤 3時間30分	○	○	○	○	●こね ●ブザー ●寝かし ●発酵 ●焼き	P.15

ホームベーカリーでできること(メニュー 一覧)

生地メニュー									
番号	メニュー	各種ブザー (スタートからの時間)	所要時間 (目安)	サイズ	焼き色	タイマー	保温	工 程	参照ページ
9	パン生地 生地の一次発酵までを行います。	——	1時間30分	——	——	——	——	●こね ●寝かし ●発酵	P.16
10	ピザ生地 生地の一次発酵までを行います。	——	45分	——	——	○	——	●こね ●寝かし ●発酵	P.16
11	こねる 生地をこねる工程を行います。	——	5〜30分	——	——	——	——	●こね	P.17
12	発酵 生地を発酵させる工程を行います。	——	5分〜2時間	——	——	——	——	●発酵	P.17
13	焼く 生地を焼く工程を行います。	——	5分〜2時間	——	○	——	——	●焼き	P.17

その他メニュー									
番号	メニュー	各種ブザー (スタートからの時間)	所要時間 (目安)	サイズ	焼き色	タイマー	保温	工 程	参照ページ
14	ケーキ パウンドケーキのようなケーキが出来上がります。	2分後	2時間20分	——	——	○	○	●こね ●ブザー ●寝かし ●焼き	P.18
15	もちつき もち米からもちを作ります。	——	1時間20分	——	——	○	——	●こね ●加熱	P19
16	もち米 もち米を加熱します。 ※もちにはなりません。	——	1時間	——	——	○	——	●加熱	P.19
17	甘酒 米麹を使った美味しい甘酒が簡単に出来上がります。	1分後	6〜10時間	——	——	——	——	●混ぜ ●ブザー ●発酵	P.20
18	ヨーグルト 市販のヨーグルトと牛乳で作ります。	——	8時間	——	——	——	——	●発酵	P.21
19	ジャム お好みの果物を使って自家製ジャムが出来ます。	——	1時間20分	——	——	——	——	●混ぜ ●加熱	P.22

安全上のご注意

製品及び取扱説明書にはお使いになる方や他の方への危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全にお使い頂くために重要な内容を記載しています。次の内容(表示、図記号)をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

表示の説明

⚠警告	「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷を負うことが想定される内容」を示しています。
⚠注意	「取り扱いを誤った場合、使用者が傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される内容」を示しています。

図記号の意味について

	『してはいけないこと』を意味しています。具体的な禁止事項は、⃠の中や近くに文章や絵で示しています。
	『必ずすること』を意味しています。具体的な強制事項は、❗の中や近くに文章や絵で示しています。

⚠警告

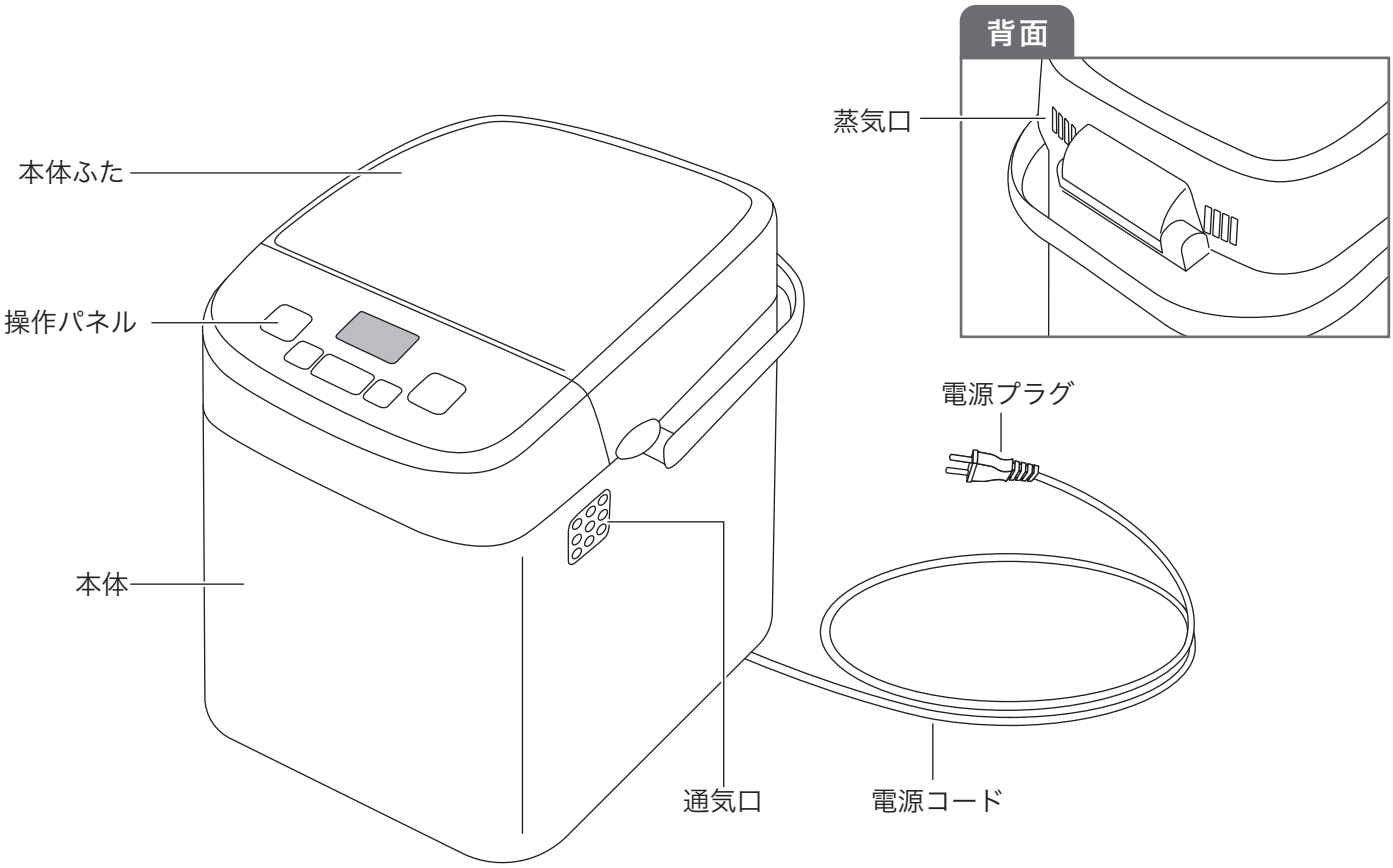
分解禁止	**分解・修理・改造は絶対にしない** 発火・感電・異常動作をしてけがをすることがあります。
ぬれ手禁止	**ぬれた手で、電源プラグを抜き差ししない** 感電やけがをすることがあります。
指示	**電源プラグは根元まで確実に差し込む** 差し込みが不十分な場合、感電やショート、火災の原因となります。
	電源プラグのホコリは定期的に取り除く 感電や火災の原因となります。
	製品に異常が発生した場合は、すぐに使用を停止する 製品に異常が発生したまま使用を続けると、発火、発煙、感電、火災などの原因となります。 異常が確認された場合は、すぐに使用を停止し、電源プラグをコンセントから抜いて、 お買い上げの店舗またはお客様窓口に連絡してください。
禁止	**電源プラグは電源コードを持って抜かない** コード及びプラグが傷み、感電やショートして発火する恐れがあります。
	電源コードが傷んだり、プラグ差込口がゆるいときは使用しない 感電・ショート・発火の原因となります。
	電源コードを傷付けたり、無理に曲げたり、引っぱったり、ねじったり、 高温部に近づけたり、物を乗せたり、はさみこんだり、加工したりしない コードが破損し、火災・感電の原因となります。
	コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、定格15A、交流100V以外で使用しない 火災や感電の原因となります。
	電源コードを束ねたまま使用しない 発火の原因となります。
	食物アレルギーをお持ちの方は、医師に相談の上使用する アレルギー症状が発症する原因となります。
	本体を丸洗いしたり、水に浸したり、水を掛けたりしない 感電、ショート、故障、火災の原因となります。
	本製品の上に乗ったり、揺さぶったり、傾けたりしない 感電、けが、故障の原因となります。
	小さなお子様や、一人で正しく操作することが困難な方には触らせない 感電、けが、やけどの原因となります。
	蒸気口に手や顔を近づけない けがや火傷の原因となります。

安全上のご注意(続き)

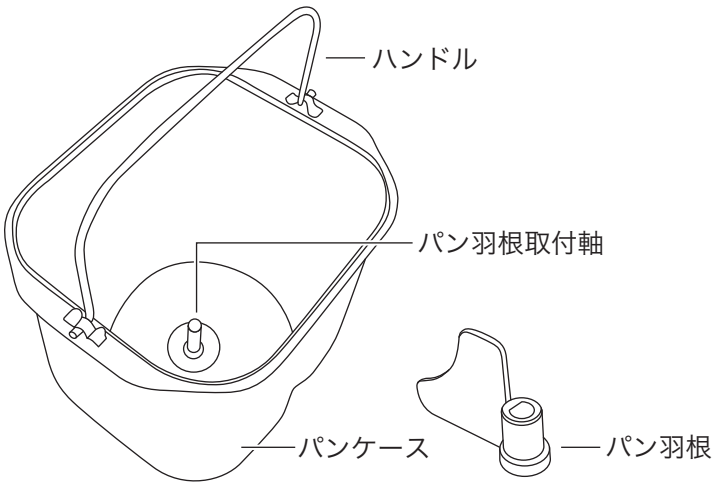
⚠注意

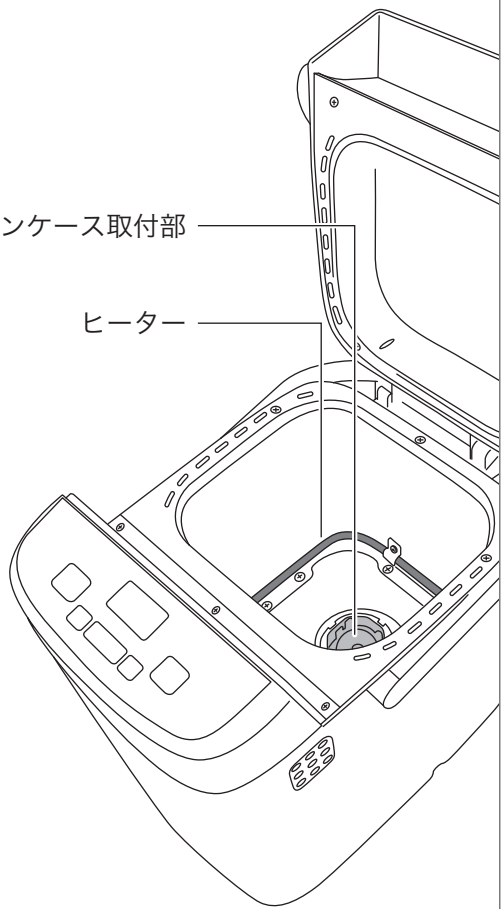
指示	**使用中にふたを開けて、パンケースの中に手を入れない** 追加の具材を入れる場合は、お知らせブザーが鳴ってから入れてください。
	使用時以外は電源コンセントをプラグから抜く 絶縁劣化による火災、感電、漏電の恐れがあります。
	パンを取り出す時は、必ずミトンを使用する 焼き上がり後のパンケースや庫内は非常に高温のため、直接触れるとやけど、けがの原因となります。
	庫内は常に清潔を保つ 汚れなどが付着したまま保管すると故障の原因となります。
禁止	**お手入れは、電源プラグを抜いて本体冷めてから行う** 感電、けが、やけどの原因となります。
	本製品は屋内専用のため、屋外で使用しない 屋外の使用は、故障の原因となります。
	不安定な場所や、熱に弱い敷物(テーブルクロスやプラスチック台など)の上に設置しない 本製品が転倒したり、敷物の破損、けが、火災、故障の原因となります。
	直射日光のあたる場所、ほこりの多い場所、油煙の発生する場所、熱源の近くで使用しない 本製品の変形や劣化の原因となります。
	壁や家具の近く、または狭く風通しの悪い場所に設置しない 熱による変色、変形、火災、故障の原因となります。壁や家具からは20cm以上離してください。
	湿気の多い水回りに設置しない ショート、感電、故障の原因となります。
	使用中は本体を動かさない 感電、けが、故障の原因となります。
	使用中、本体にタオルなどの布をかぶせない 火災、故障の原因となります。
	使用中、使用直後に高温部に触れない やけどの原因となります。
	本体、パンケースなどに強い力を加えない 故障の原因となります。
	ふた、パンケース取付部などで指を挟まない けがの原因となります。
	取扱説明書に記載した以外の使い方をしない 火災、感電、やけど、故障の原因となります。
	業務など家庭用以外で使用しない 本製品は家庭用として設計されています。業務など家庭用以外に使用すると、火災や故障の原因となります。
	付属のパンケース以外を使用しない 火災・ショート・故障の原因となります。
	付属のパンケースをガスコンロなど他の調理器具で使用しない 火災、破損の原因となります。
	材料の量や調理方法は、決められた分量を守る 材料を入れ過ぎたり、少な過ぎると上手く焼けず、故障の原因となります。

各部名称

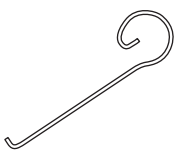


本体内部と付属品

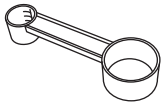




計量カップ



パン羽根取り棒



計量スプーン

1杯分の目安	大	小
砂糖	9g	3g
塩	18g	6g
スキムミルク	8g	2g
ドライイースト	9g	3g

⚠注意

付属の計量スプーンは、市販の計量スプーンと容量が異なります。

操作パネル

①メニューボタン

メニュー

メニューを選択するときに押します。
押すごとに「1」～「19」の順にメニューが切り替わります。

メニュー「1」～「19」番号が表示されます。

②サイズボタン

サイズ

パンのサイズを選択するときに押します。
1斤または2斤が選べます。
※一部のコースでは使用できません。

サイズボタンを押して、▲印を1斤または2斤に合わせます。

③タイマーボタン

▲ タイマー ▼

タイマーをセットするとき、または一部メニューの時間設定に使用します。

焼き上がり時間が表示されます。
※工程がスタートする時間ではありません。

④焼き色ボタン

焼き色

パンの焼き色を選択するときに押します。
うすい/ふつう/こい が選べます。
※一部のコースでは使用できません。

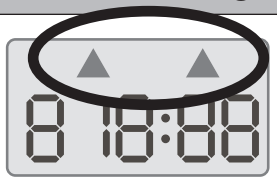
焼き色ボタンを数回押して、▲印をうすい/ふつう/こいに合わせます。

⑤スタート/停止/取消ボタン

スタート
停止/取消

運転をスタートさせる、停止させる、運転を取消すときに押します。停止中はディスプレイの数字が点滅します。
電源を切る場合は、長押ししてください。

⑥ディスプレイ



各設定が数字や▲印で表示されます。

⚠注意

●材料の量や調理方法は、決められた分量を守ってください。
材料を入れ過ぎたり、少な過ぎると上手く焼けず、故障の原因となります。
●市販のタイマーや遠隔操作システムで操作しないでください。故障の原因となります。

基本の材料と必要な道具

■材料について

パン作りに必要な材料について説明します。

粉 類

強力粉

グルテンの含有量が最も多く、水とこねることによりグルテンを形成します。
イーストの発酵によって生まれる炭酸ガスを包み込むことで、パンが膨らみます。
※国内産の小麦で作られた強力粉は、たんぱく質の量が異なるため、パンの膨らみが悪くなる場合があります。

全粒粉

ビタミンやミネラル、食物繊維を豊富に含む胚芽やふすま(外皮)ごとひいた粉です。
独特の香りとほのかな酸味があります。
全粒粉はグルテンの形成がよくないため、強力粉と混ぜて使用します。

米 粉

お米を細かく砕いて粉状にしたものです。
独特のもちもちとした食感が特徴で、小麦粉(強力粉)に比べ、水分含量が多く、栄養価も高くなります。
※米粉にはあらかじめグルテンを配合したグルテン入りと、小麦粉成分を無くしたグルテンフリーがあります。

⚠警告

グルテン入りは小麦粉成分を含むため、小麦アレルギーの方は召し上がれません。

イースト

パン生地を発酵させ、ふくらませるのに必要不可欠な材料です。
イーストには砂糖が多い生地との相性がいい生イーストと、生イーストを乾燥させて粒状にしたドライイーストがあります。本製品では**予備発酵が不要なドライイースト**をご使用ください。
※古いイーストはと発酵力が落ちます。
※開封後は必ず密閉して冷蔵庫で保存し、早めに使い切るようにしてください。
※保存時は湿気に注意してください。

糖類

上白糖、三温糖、グラニュー糖、ハチミツなどがあります。
パンに甘みをつけるだけでなく、発酵をスムーズにし、パンの風味や色付けを良くします。
砂糖が少な過ぎる・多過ぎる場合、膨らみが悪くなり恐れがあります。

卵

パン生地に加えると風味を豊かにし、ふんわりなめらかな食感になります。また、生地の焼き色を良くします。
※予めよく溶いてから使用してください。

乳製品

スキムミルクや牛乳を用いて、パンの色や風味を良くし、栄養価を高めます。
※スキムミルクの代用として牛乳を使用する場合は、分量に注意してください。

水

すべての材料を混ぜ合わせるために必要な存在です。
生地の発酵をスムーズにし、しっかりとしたグルテンを作るためには非常に重要な役割をします。
硬度の高いミネラルウォーター・硬度の低すぎる軟水・アルカリイオン水は、生地が固くなり過ぎたり、柔らか過ぎたり、発酵が遅れたりし、パン作りには向きません。
水道水のご使用をおすすめします。
※水温はパンの出来上がりに大きく影響します。
季節や室温に応じて水温を調節してください。
【室温25℃以上の場合】水温5℃前後を使用
【室温10℃以下の場合】水温20℃前後を使用

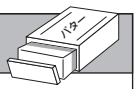
塩

パンの味を整えるだけでなく、グルテンを引き締め、コシのあるパン生地に仕上げます。
※入れすぎると酵母の働きが弱くなります。

⚠注意

イーストに直接塩が触れると発酵しにくくなります。
材料を合わせるときにはイーストと離してください。

油脂類



バター、ショートニング、マーガリンなどがあります。
油脂を用いるとコクが出て、焼き上がりがふっくらし、生地が固くなるのを防ぎます。
※食塩不使用のものをご使用ください。
※常温で柔らかくなった状態にしてください。
※溶かしたバターは膨らみを抑えてしまいます。

基本の材料と必要な道具(続き)

■途中で入れる具材

具入れブザーが鳴ってから、ふたを開けて投入します。

ナッツ類やドライフルーツ

くるみやアーモンド、レーズンなどがあります。
具材が多いと成形しにくくなるため、配合量は、生地に対して20～30%が目安です。
多く入れすぎてしまうと、グルテンの形成が阻害され、膨らみが悪くなる原因となります。
※硬いものは5mm角に刻んでから入れてください。
※柔らかいものは、崩れて形が残らないことがあります。

⚠注意

シリアルやコーティングされたナッツなど固い材料を入れると、パンケースや羽根に傷がつく恐れがあります。

チョコレートやチーズ

発酵や焼きの段階で、溶けてしまうことがあります。

■その他アレンジ具材

あらかじめパンケースに投入します。

ごはん

炊いたごはんを使うことで、もっちりと出来上がります。
※ごはんの量によって、高さや食感が異なります。
※炊飯後(または解凍後)1日以上たったごはんは使用できません。
※ごはん粒の形が残ることがあります。
※あらかじめレシピ分量の水でふやかしておく必要があります。
※生米は使用できません。

生野菜・果実

茹でて、ペースト状にした状態で使用します。
※水分は調節してください。
※生野菜は使用しないでください。
※いちじく、パイナップルなどはたんぱく質分解酵素の働きにより、パンが膨らみにくくなります。

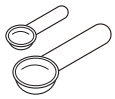
■パン作りに必要な道具、または便利な道具

基本のパンを作る時に使用します。

●計量カップ・・・・・・ 水など液体を計量します。

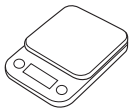
※正確に量る際は、キッチンスケールを使用してください。
※液体以外は計量できません。
※付属しています。

●計量スプーン・・・・ 塩や砂糖など少量の材料を計ります。



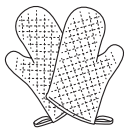
※正確に量る際は、キッチンスケールを使用してください。
※付属しています。

●キッチスケール・・・ 材料を正確に計測します。



0.1g単位で量れるものを使用してください。

●ミトン・・・・・・・・・・ 焼き上がり後のパンケースを取り出すときに使用します。焼き上がり直後はパンケースが高温のため、必ずミトンを使用してください。

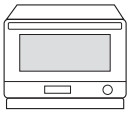


※ミトンが無い場合はふきんなどで代用してください。

●こね台・・・・・・・・・・ 生地を伸ばし成形する作業時に使用します。

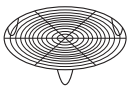
●麺棒・・・・・・・・・・・・ 生地を均等の厚さに伸ばす際に使用します。

●オーブン・・・・・・・・ 自分で成形したパンを焼きます。

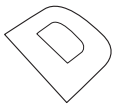


※焼く温度や時間はお手持ちのオーブンによって異なります。

●クーラー(網)・・・・ 焼き上がったパンを休ませるために使用します。脚付きの網でも代用できます。

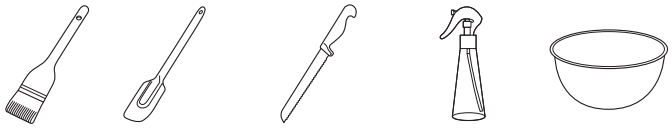


●スケッパー・・・・・・ パン生地を分割したり、副材料を混ぜ込むときに使用します。

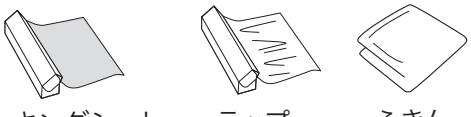


●温度計・・・・・・・・・・ 水や生地の温度を測ります。温度はパンの仕上がりに大きく影響します。

●その他



はけ　ゴムべら　パン切りナイフ　霧吹き　ボウル



クッキングシート　ラップ　ふきん

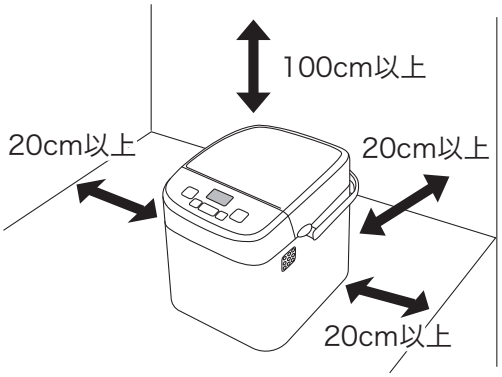
ご使用の前に

設置場所について

●右の図を参考に、水平で安定した場所に設置してください。

●周囲の可燃物から、右図の距離をとって使用してください。
火災の原因となります。

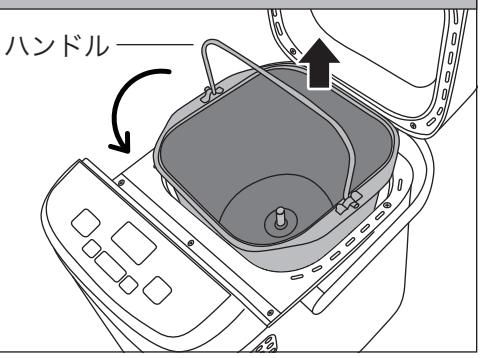
●以下の場所で使用しないでください。過熱・故障の原因となります。
■屋外　■直射日光の当たる場所　■家庭用電気機械器具の近く
■畳、じゅうたん、テーブルクロスなど熱に弱いものの上
■壁、引火性のもの(灯油、ガソリン、シンナーなど)や、可燃性のものの近く
■狭い場所（風通しの悪い場所）　■水のかかりやすい場所
■不安定な場所・油煙や塵埃の多い場所



初めてお使いになる場合

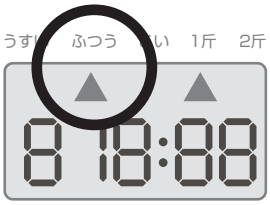
1. 付属品は全て揃っているか確認してください。
2. 本体からパンケースを取り出します。
3. 付属品、パンケース、パン羽根を水で洗い、完全に乾かしてください。

【パンケースの取出し方法】
パンケースのハンドルを持って反時計回りに
パンケースを回すとロックが解除されます。
ロックが解除されたら、パンケースを上に引き上げてください。



焼き色設定について

一部のメニューで焼き色を「うすい」/「ふつう」/「こい」から選べます。
選択した焼き色に応じて、所要時間が異なります。



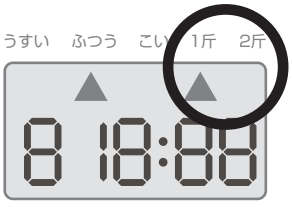
【手順】

1 メニュー　メニューボタンを押して、希望のメニューを選択します。

2 焼き色　焼き色ボタンを押すごとに焼き色が「ふつう」→「こい」→「うすい」の順に切り替わります。
▲印を「うすい」/「ふつう」/「こい」に合わせてください。

サイズ設定について

一部のメニューで出来上がりのサイズが「1斤」/「2斤」から選べます。
選択した焼き色に応じて、所要時間が異なります。



【手順】

1 メニュー　メニューボタンを押して、希望のメニューを選択します。

2 サイズ　サイズボタンを押すごとにサイズが「2斤」→「1斤」の順に切り替わります。
▲印を1斤または2斤に合わせてください。

タイマー設定について

所要時間含めた焼き上がりまでの時間を、最大15時間設定可能です。

⚠注意

●牛乳・卵・ジュースなどを使用する場合は、腐敗する恐れがありますのでタイマー予約はしないでください。
●一部タイマー設定が出来ないメニューがあります。
●夏場など室温の高い時期、または冬場など室温の低い時期のタイマー設定はおすすめ出来ません。
■室温が25℃以上の場合、材料の温度が上がり膨らみが悪くなる恐れがあります。
■室温が10℃以下の場合、発酵不足になり膨らみが悪くなる恐れがあります。

【手順】

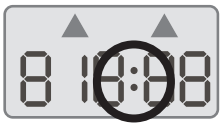
1 [メニュー] メニューボタンを押して、希望のメニューを選択します。

2 [▲ タイマー ▼] タイマーボタンの▲または▼を押して出来上がり予定時間を設定します。
例：前日22時にセットし、翌朝6時に焼き上げたい場合は、タイマーを8時間にセットします。

3 [スタート 停止/取消] スタートボタンを押すとタイマーがスタートし、1分ごとに残り時間が減ります。

⚠注意

タイマースタート時に以下の項目を確認してください。
1、デジタル数字の「:」が点滅している
2、デジタル数字が1分ごとに減っている
デジタル数字の「:」が点滅していない、またはデジタル数字が点滅している状態は、正しく設定されていません。再度スタートボタンを押してください。



【タイマーの取り消し方】

[スタート 停止/取消] スタート/停止/取消ボタンを長押しすると、全ての工程が取り消されメニュー１に戻ります。

パン作りの注意点

●材料を正確にはかる
強力粉などの粉は、必ずキッチンスケールではかってください。
付属の計量カップは液体用のため、粉を正確にはかることはできません。

●古い材料を使わない
材料は、製造年月日の新しいものを使用し、開封後はなるべく早く使い切ってください。
古いドライイーストを使用すると、パンが膨らまない場合があります。

●室温や季節によって水温を調節する
【室温25℃以上の場合】生地の温度が高くなるため冷水(目安5℃)にしてください。
【室温10℃以下の場合】生ぬるま湯(目安20℃)にしてください。
適切な水温ではない場合、過発酵または発酵不足の恐れがあります。

■メニュー1：食パン

ベーシックな食パンです。
具材を投入したり、色々楽しめます。

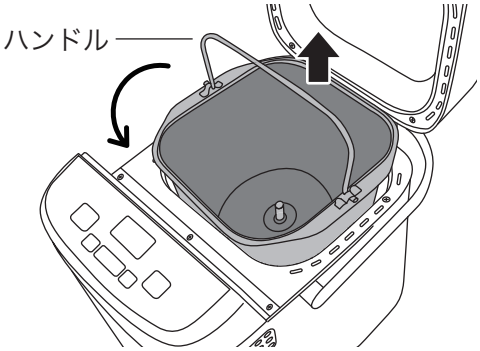
	1斤	2斤
所要時間 ※焼き色ふつうの場合	**3時間15分**	**3時間20分**
具入れブザー ※運転開始後の時間	**2分40秒後**	

焼き色	サイズ	タイマー
うすい ふつう こい	**1斤 2斤**	**最大約15時間**

材料	1斤	2斤
水	175ml	290ml
強力粉	250g	410g
バター	18g	30g
砂糖	18g	30g
塩	4g	8g
スキムミルク	6g	10g
ドライイースト	2.7g	2.8g

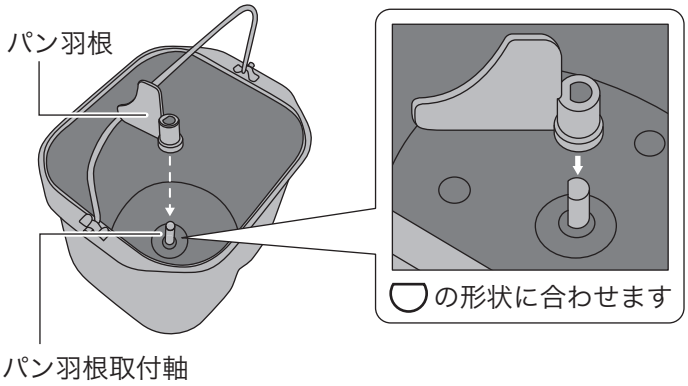
1. パンケースを本体から取り出す

パンケースのハンドルを持って反時計回りにパンケースを回すとロックが解除されます。ロックが解除されたら、パンケースを上に引き上げてください。



2. パン羽根をパンケースに取付ける

パンケースのパン羽根取付軸にパン羽根を取付けます。
パン羽根取付軸の形状に合うように取付けてください。

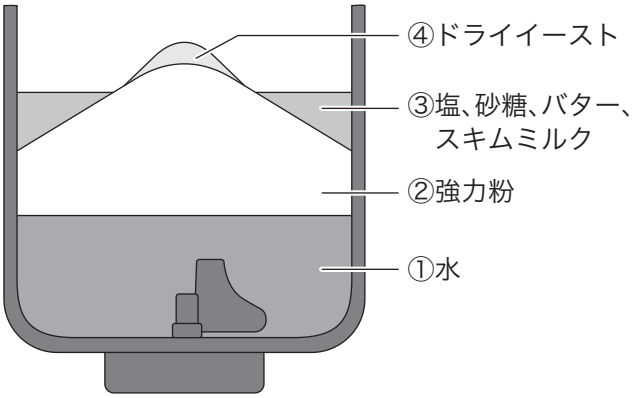


3. パンケースに材料を入れる

⚠注意

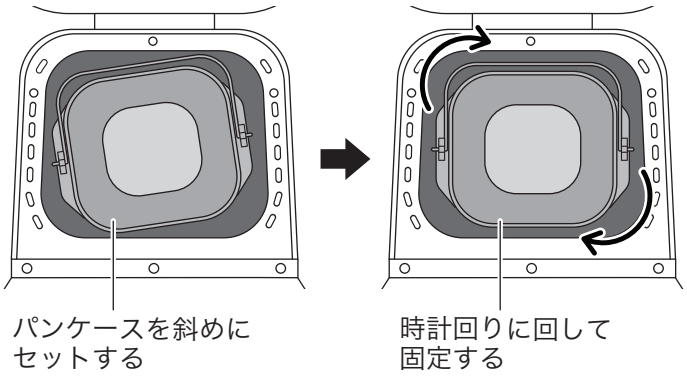
パンケース投入時、ドライイーストが水や塩に触れないようにしてください。

材料を入れる順番



4. パンケースを本体にセットする

パンケースのハンドルを持って斜めにセットします。
セット後、時計回りに回すと固定されます。



5. 本体のふたを閉めて、電源プラグをコンセントを差し込む

基本の食パンの作り方(続き)

6. メニューを選択する

メニュー

メニューを選択するときに押します。
押すごとに「1」～「19」の順にメニューが切り替わります。

メニュー「1」～「19」番号が表示されます。

7. サイズを選択する

サイズ

材料の量に合わせてサイズを1斤または2斤から選びます。

サイズボタンを押して、▲印を1斤または2斤に合わせます。

8. 焼き色を選択する

焼き色

パンの焼き色を選択します。
工程時間は、選択した焼き色によって異なります。

焼き色ボタンを数回押して、▲印をうすい/ふつう/こいに合わせます。

9. タイマー設定をする(必要時のみ)

▲ タイマー ▼

タイマーは必要時のみセットしてください。すぐにスタートする場合は、設定しないでください。

焼き上がり時間が表示されます。

10. 運転を開始させる

スタート
停止/取消

スタートボタンを押して、運転を開始させます。

11. お好みによって具材を投入する

運転開始約2分40秒後に、ブザーが鳴ります。ブザーが鳴ったらふたを開けてパンケース内側についた粉をゴムベラなどで落とします。その後、お好みで具材を投入してください。投入後はすぐにふたを閉めてください。

⚠注意

タイマー設定時はブザーが鳴りません。

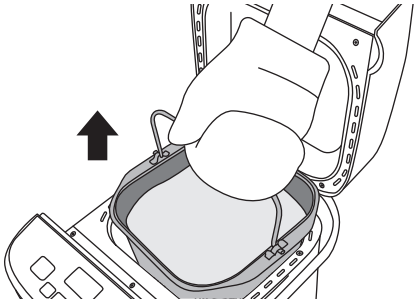
12. 焼き上がり後、電源を切る

残り時間が0時間00分になると、焼き上がりお知らせブザーが鳴ります。ブザーが鳴ったらスタートボタンを長押しし、電源を切ります。

13. パンケースを本体から取り外す

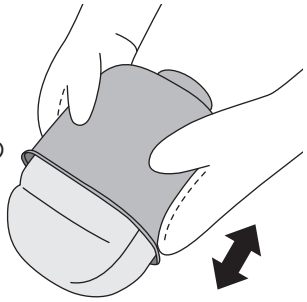
⚠注意

運転後は庫内が高温になっております。
パンケースを取り出す際は、必ずミトンを使用し、やけどに十分ご注意ください。



14. パンを取り出す

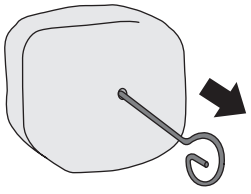
パンを下向きにし、上下にふります。
取り出したパンは、脚付きの網などにのせてください。



⚠注意

パンを取り出す際、金属のヘラや先が尖ったものは使用しないでください。パンケースを傷つける恐れがあります。

パン内部にパン羽根が埋まっているときは、付属のパン羽根取り棒を使って取り出してください。

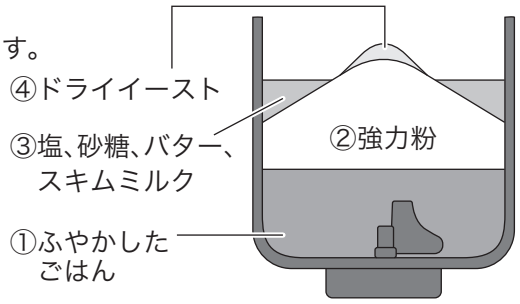


作り方(メニュー2：フランスパン、メニュー3：糖質オフパン)

Point：「食パン」コースでごはんパンが作れます

1. ごはんとぬるま湯をボウルに入れ、ラップをかけて1時間程度ふやかします。
2. パンケースにパン羽根を取り付けます。
3. パンケースに材料を入れます。
4. 基本の食パンと同じ手順で作ります。

※室温が25℃以上の場合は水を10ml減らしてください。



材料	1斤
ぬるま湯	120ml
温めたごはん	150g
強力粉	230g
バター	18g
砂糖	18g
塩	6g
スキムミルク	6g
ドライイースト	3g

■メニュー2：フランスパン

フランスパン風の、皮がカリッとした食パンが出来上がります。

	1斤	2斤
所要時間 ※焼き色ふつうの場合	4時間15分	4時間20分
具入れブザー ※運転開始後の時間	3分10秒後	

焼き色	サイズ	タイマー
うすい ふつう こい	1斤 2斤	最大約15時間

【作り方】

基本の食パンの作り方(メニュー1：食パン)を参照してください。

材料	1斤	2斤
水	180ml	300ml
強力粉	230g	360g
薄力粉	30g	100g
バター	6g	10g
砂糖	4g	8g
塩	5g	6g
スキムミルク	5g	10g
ドライイースト	3g	4g

■メニュー3：糖質オフパン

小麦の表皮と胚芽を合わせたふすまや大豆粉を用いた、低糖質で栄養豊富なパンです。ブランパンとも呼ばれます。

	1斤	2斤
所要時間 ※焼き色ふつうの場合	3時間15分	3時間20分
具入れブザー ※運転開始後の時間	2分40秒後	

焼き色	サイズ	タイマー
うすい ふつう こい	1斤 2斤	最大約15時間

【作り方】

基本の食パンの作り方(メニュー1：食パン)を参照してください。

材料	1斤	2斤
水	170ml	250ml
強力粉	100g	170g
小麦グルテン	16g	24g
ふすま粉	120g	180g
バター	16g	24g
砂糖	15g	22g
塩	4g	6g
スキムミルク	8g	11g
ドライイースト	3g	5g

作り方(メニュー4：超高速パン、メニュー5：高速パン)

■メニュー4：超高速パン

通常より早く焼き上がります。
※工程時間が短いため、仕上がりにムラがでる場合があります。

	1斤
所要時間 ※焼き色ふつうの場合	1時間20分
具入れブザー ※運転開始後の時間	なし

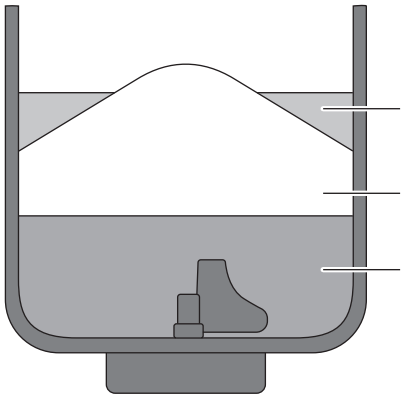
焼き色	サイズ	タイマー
選択できません	選択できません	選択できません

材料	1斤
ぬるま湯(38℃)	180ml
強力粉	280g
砂糖	10g
塩	3g
バター(食塩不使用)	5g
ドライイースト	4g

【作り方】

1. パンケースに材料を入れる

材料を入れる順番 **①ぬるま湯、ドライイースト** ②強力粉 ③塩、砂糖、バター、スキムミルク



⚠注意

- ●工程時間を短くするため、あらかじめドライイーストをぬるま湯に入れ予備発酵を行います。
  ぬるま湯の温度は、35～40℃を目安にしてください。
  40℃以上のお湯を使うと、イーストの活性が弱まり、うまく焼き上がらない場合があります。
- ●焼き色とサイズは選べません。

2. 基本の食パンの作り方(メニュー1：食パン)を参照してください。

■メニュー5：高速パン

通常より少し早く焼き上がります。
※工程時間が短いため、仕上がりにムラがでる場合があります。

	1斤	2斤
所要時間 ※焼き色ふつうの場合	2時間15分	2時間20分
具入れブザー ※運転開始後の時間	2分後	

焼き色	サイズ	タイマー
うすい ふつう こい	1斤 2斤	最大約15時間

材料	1斤	2斤
水	180ml	280ml
強力粉	270g	420g
バター	18g	20g
砂糖	18g	25g
塩	4g	6g
スキムミルク	8g	13g
ドライイースト	3g	6g

【作り方】

基本の食パンの作り方(メニュー1：食パン)を参照してください。

■メニュー6：全粒粉パン

全粒粉の入った、栄養価の高いパンが出来上がります。

	1斤	2斤
所要時間 ※焼き色ふつうの場合	3時間50分	3時間55分
具入れブザー ※運転開始後の時間	3分後	

焼き色	サイズ	タイマー
うすい ふつう こい	1斤 2斤	最大約15時間

【作り方】基本の食パンの作り方(メニュー1：食パン)を参照してください。

材料	1斤	2斤
水	170ml	220ml
強力粉	125g	160g
全粒粉	125g	160g
バター	17g	22g
砂糖	17g	22g
塩	4g	5g
スキムミルク	6g	8g
ドライイースト	2.8g	3g

■メニュー7：米粉パン(小麦入り)

小麦グルテン入りの米粉を使用した食パンが出来上がります。※焼き上がりは通常より小さく天面は平らな形になります。

	1斤	2斤
所要時間 ※焼き色ふつうの場合	2時間50分	2時間55分
具入れブザー ※運転開始後の時間	2分20秒後	

焼き色	サイズ	タイマー
うすい ふつう こい	1斤 2斤	最大約15時間

【作り方】基本の食パンの作り方(メニュー1：食パン)を参照してください。

材料	1斤	2斤
水	185ml	250ml
米粉(小麦グルテン入)	250g	350g
バター	15g	15g
砂糖	15g	25g
塩	4g	5g
ドライイースト	3g	5g

■メニュー8：米粉パン(小麦なし)

グルテンフリーの米粉パンが出来上がります。
※焼き上がりは通常より小さく、天面は平らな形になります。

	1斤	2斤
所要時間 ※焼き色ふつうの場合	3時間25分	3時間30分
具入れブザー ※運転開始後の時間	3分後	

焼き色	サイズ	タイマー
うすい ふつう こい	1斤 2斤	最大約15時間

【作り方】基本の食パンの作り方(メニュー1：食パン)を参照してください。

材料	1斤	2斤
水	220ml	280ml
米粉(小麦なし)	250g	320g
バター	20g	25g
砂糖	15g	20g
塩	4g	5g
ドライイースト	3.7g	5g

作り方(メニュー9：パン生地、メニュー10：ピザ生地)

■メニュー9：パン生地

こねる・寝かし・第一発酵の工程を行います。
バターロールや惣菜パンなどを作ります。

所要時間	1時間30分
具入れブザー ※運転開始後の時間	なし

焼き色	サイズ	タイマー
選択できません	選択できません	選択できません

材料	1斤
水	170ml
卵	50g
強力粉	300g
バター	40g
砂糖	20g
塩	5g
スキムミルク	5g
ドライイースト	3g

【作り方】

1. 基本の食パンの作り方の１～６を参照

2. 運転を開始

3. 運転終了後、電源を切る

残り時間が0時間00分になると、ブザーが鳴ります。ブザーが鳴ったらスタートボタンを長押しし、電源を切ります。

4. 生地を取り出す

パンケースを逆さにし、生地を取り出します。運転終了後はすぐに生地を取り出してください。

5. 生地を成形し、オーブンなどで焼く

お好みの形に成形したり、具材をのせてオーブンで焼き上げてください。

■メニュー10：ピザ生地

こねる・寝かし・第一発酵の工程を行います。
およそ25cm程度のピザが作れます。

所要時間	45分
具入れブザー ※運転開始後の時間	なし

焼き色	サイズ	タイマー
選択できません	選択できません	最大約15時間

材料	ふんわりタイプ	クリスピータイプ
水	180ml	200ml
オリーブオイル	20g	20g
強力粉	280g	200g
薄力粉	ー	200g
砂糖	8g	ー
塩	4g	3g
スキムミルク	8g	ー
ドライイースト	3g	4g

【作り方】

1. 基本の食パンの作り方の１～６を参照

2. 運転を開始

3. 運転終了後、電源を切る

残り時間が0時間00分になると、ブザーが鳴ります。ブザーが鳴ったらスタートボタンを長押しし、電源を切ります。

4. 生地を取り出す

パンケースを逆さにし、上下に振って、打ち粉のふった台の上にパンを取り出します。

5. 生地を成形し、オーブンなどで焼く

お好みの形に成形したり、具材をのせてオーブンで焼き上げてください。

作り方(メニュー11：こねる、メニュー12：発酵、メニュー13：焼く)

■メニュー11：こねる

生地をこねる工程を単独で行います。

所要時間	約5分～30分

⚠注意

- ●350g以上の粉は入れないでください。
- ●水分の合計が、粉の分量の半分以上(強力粉200gの場合は水100ml以上)になるようにしてください。水が少なすぎるとパン羽根がうまく回らず故障する恐れがあります。

【作り方】

1. パンケースに材料を入れ、本体にセットする

2. メニューボタンを押し、「11」にセットする

3. タイマーボタンを押して、お好みの工程時間にセット後運転を開始する

3. 運転終了後、電源を切る

残り時間が0時間00分になると、ブザーが鳴ります。
ブザーが鳴ったらスタートボタンを長押しし、電源を切ります。

4. 生地を取り出す

パンケースを逆さにし、生地を取り出します。

■メニュー12：発酵

生地の発酵を単独で行います。

所要時間	約5分～2時間

⚠注意

- ●運転終了後は、すぐに生地を取り出してください。

【作り方】

1. パンケースに生地を入れ、本体にセットする

2. メニューボタンを押し、「12」にセットする

3. タイマーボタンを押して、お好みの工程時間にセット後運転を開始する

3. 運転終了後、電源を切る

残り時間が0時間00分になると、ブザーが鳴ります。
ブザーが鳴ったらスタートボタンを長押しし、電源を切ります。

4. 生地を取り出す

パンケースを逆さにし、生地を取り出します。

■メニュー13：焼く

生地の焼き上げを単独で行います。

所要時間	約5分～2時間

⚠注意

- ●運転終了後は、パンケースや庫内が高温になります。やけどに十分注意してください。

【作り方】

1. パンケースに生地を入れ、本体にセットする

2. メニューボタンを押し、「13」にセットする

3. タイマーボタンを押して、お好みの工程時間にセット後運転を開始する

3. 運転終了後、電源を切る

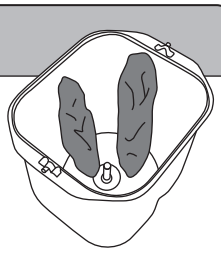
残り時間が0時間00分になると、ブザーが鳴ります。
ブザーが鳴ったらスタートボタンを長押しし、電源を切ります。

4. 生地を取り出す

パンケースを逆さにし、生地を取り出します。

Point：「焼き」コースで焼き芋が作れます

1. 太さ直径5cm程度のさつまいもをアルミ箔で包みます。
2. パンケースにさつまいもを縦に入れます。
3. 焼き時間を2時間にセットします。
4. 運転終了後、電源を切り、さつまいもを取り出します。



■メニュー14：ケーキ

パウンドケーキのようなケーキが焼き上がります。

所要時間	2時間20分
粉落としブザー ※運転開始後の時間	2分後

焼き色	サイズ	タイマー
選択できません	選択できません	最大約15時間

⚠注意

- スポンジケーキのような出来上がりにはなりません。パウンドケーキ風の出来上がりになります。
- 工程中にパン羽根を取り出すことは出来ません。
- ケーキを取り出す際は、崩れやすいのでご注意ください。

材料	分量
バター(食塩不使用)	130g
バニラエッセンス	少々
砂糖	95g
牛乳	55g
卵	130g
薄力粉	230g
ベーキングパウダー	9g

【下準備】

1. バターは常温に戻し、小さめに切る

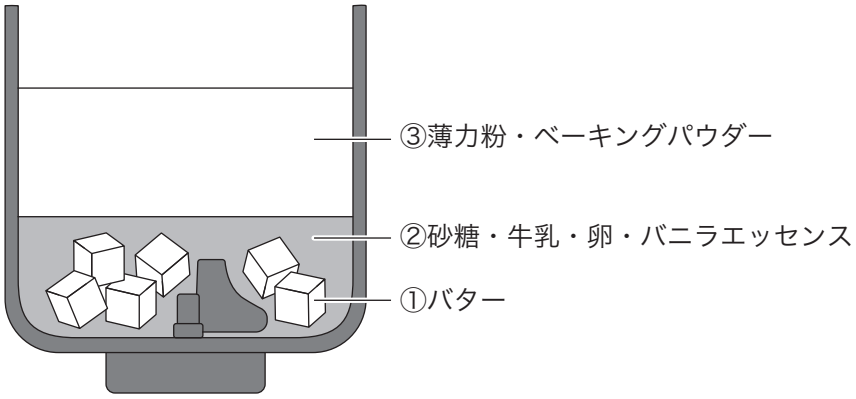
2. 卵・牛乳・砂糖はしっかり混ぜ合わせておく

3. 小麦粉とベーキングパウダーを合わせておく（ふるっておく）

【作り方】

1. パンケースに材料を入れる

材料を入れる順番 ①バター ②砂糖・牛乳・卵・バニラエッセンス ③薄力粉・ベーキングパウダー



2. メニューボタンを押し「14」を選択後、スタートボタンを押して運転を開始する

3. 運転終了後、電源を切る

残り時間が0時間00分になると、ブザーが鳴ります。ブザーが鳴ったらスタートボタンを長押しし、電源を切ります。

4. パンケースを取り出し、粗熱をとる

パンケースは高温のため、必ずミトンをつけて取り出してください。
粗熱を取らずにパンケーキからケーキを取り出すと、ケーキが崩れやすくなります。

5. ケーキを取り出す

パンケースを逆さにし、取り出します。
ケーキが柔らかい場合は、パンケースの中に手を入れ、手で押さえながら取り出してください。
ケーキ内にパン羽棒が残っている場合は、ケーキが冷めてから取り出してください。

作り方(メニュー15：もちつき、メニュー16：もち米)

■メニュー15：もちつき

もち米からもちをつく工程を行います。

所要時間	1時間20分
具入れブザー ※運転開始後の時間	なし

焼き色	サイズ	タイマー
選択できません	選択できません	最大約15時間

材料	分量
水	230ml
もち米(2合)	280g

【下準備】

もち米をとぎ、水を切る

もち米を水でといだ後、ザルにあげ30分水を切ります。
もち米を水に浸しておく必要はありません。

【作り方】

1. パンケースにパン羽根をつけ、パンケースに材料を入れる

2. メニューボタンを押し「15」を選択後、スタートボタンを押して運転を開始する

3. 運転終了後、電源を切る

残り時間が0時間00分になると、ブザーが鳴ります。ブザーが鳴ったらスタートボタンを長押しし、電源を切ります。

4. パンケースを取り出す

パンケースは高温のため、必ずミトンをつけて取り出してください。

5. もちを取り出す

パンケースを逆さにし、もちを取り出します。
※片栗粉をしいた、熱に強いトレイやこね台の上に取り出してください。
※手を水でぬらしてからもちを触ると、もちが手につきにくくなります。

■メニュー16：もち米

もち米を炊く工程を行います。

⚠注意

もちをつく工程はありません。

所要時間	1時間00分
具入れブザー ※運転開始後の時間	なし

焼き色	サイズ	タイマー
選択できません	選択できません	最大約15時間

材料	分量
水	230ml
もち米(2合)	280g

【下準備】

もち米をとぎ、水を切る

もち米を水でといだ後、ザルにあげ30分水を切ります。
もち米を水に浸しておく必要はありません。

【作り方】

1. メニューボタンを押し「16」を選択後、スタートボタンを押して運転を開始する

2. 運転終了後、電源を切る

残り時間が0時間00分になると、ブザーが鳴ります。ブザーが鳴ったらスタートボタンを長押しし、電源を切ります。

3. パンケースを取り出す

パンケースは高温のため、必ずミトンをつけて取り出してください。

4. もち米を取り出す

パンケースを逆さにし、もち米を耐熱容器に取り出します。

■メニュー17：甘酒

甘酒を作る工程を行います。

所要時間	6時間～10時間
米落としブザー ※運転開始後の時間	1分後

焼き色	サイズ	タイマー
選択できません	選択できません	選択できません

材料	分量
温めたごはん	200g
お湯(70℃程度)	300ml
米麹(乾燥)	100g

⚠注意

温めたごはんは、炊いてから時間のたったご飯を使用すると酸味が出てしまう場合があります。
炊き立てのごはんのご使用をおすすめします。

【下準備】

1. パンケースの内側、パン羽根、ボウル、ゴムべら、甘酒を保管する容器を熱湯消毒し、よく乾かす

⚠注意

使用する器具や容器から雑菌が入ると、うまく作れない場合があります。

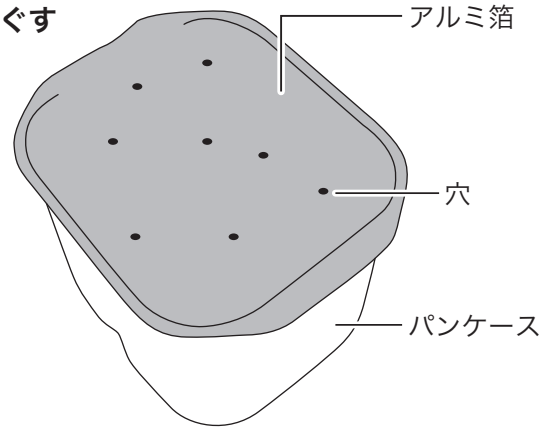
【作り方】

1. 熱湯消毒したボウルに温かいごはんとお湯を入れ、ゴムべらでほぐす

2. 約60℃に冷めたら米麹をほぐしながら入れ、ゴムべらでほぐす

3. パンケースにパン羽根を取り付けて、ボウルの中身を移す

**4. パンケースにアルミ箔をかぶせ、
フォークやつまようじなどで数箇所に穴をあける**



**5. メニューボタンを押し「17」を選択後、タイマーボタンの
▲または▼を押して出来上がり予定時間を設定する**

6. スタートボタンを押して運転を開始する

**7. 米落としブザーが鳴ったらふたを開け、パンケース内部の側面についている
米粒を落とし再度アルミ箔をかぶせ、ふたを閉める**

⚠注意

ボタンは何も押しません。

8. 運転終了後、電源を切る

残り時間が0時間00分になると、ブザーが鳴ります。ブザーが鳴ったらスタートボタンを長押しし、電源を切ります。

9. パンケースを取り出し、容器に移す

熱湯消毒した容器に移し、粗熱を取ります。冷蔵庫で保存し、2～3日を目安にお召し上がりください。
※出来上がった甘酒は、冷蔵庫の中でも少しずつ熟成しますので風味が変わります。

■メニュー18：ヨーグルト

ヨーグルトを作る工程を行います。

所要時間	8時間
具入れブザー ※運転開始後の時間	なし

焼き色	サイズ	タイマー
選択できません	選択できません	選択できません

材料	分量
牛乳	400g
プレーンヨーグルト(ヨーグルト種)	70g

⚠注意

- ●成分無調整牛乳をご使用ください。
  加工乳や低温殺菌牛乳ではうまくできません。
- ●ヨーグルト専用容器は付属しておりません。
- ●使用する容器から雑菌が入ると、うまく作れない場合があります。
- ●牛乳とヨーグルトはしっかりと混ぜ合わせてください。

【下準備】

1. ヨーグルトを作る容器を熱湯消毒し、よく乾かす

2. パン羽根取付軸を覆い隠す容器を用意する

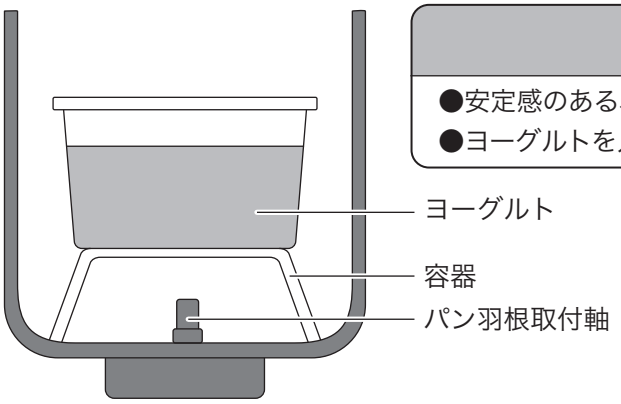
【作り方】

1. 熱湯消毒した容器に牛乳とヨーグルト(ヨーグルト種)を入れる

2. 牛乳とヨーグルト(ヨーグルト種)を清潔なスプーンなどでよく混ぜ合わせ、容器にふたをする

3. パンケースのパン羽根取付軸を、カップや耐熱性の容器で覆い隠す

4. 容器にヨーグルトを入れた容器をのせる



⚠注意

- ●安定感のある、平面な容器を使用してください。
- ●ヨーグルトを入れる容器は不安定にならないようにしてください。

5. メニューボタンを押し「18」を選択後、タイマーボタンの▲または▼を押して出来上がり予定時間を設定する

時間が長いほどしっかりと固まり、酸味が強くなります。

6. スタートボタンを押して運転を開始する

7. 運転終了後、電源を切る

残り時間が0時間00分になると、ブザーが鳴ります。ブザーが鳴ったらスタートボタンを長押しし、電源を切ります。

8. ヨーグルトの容器を取り出し、冷蔵庫で冷やし固める

冷蔵庫で保存し、早めにお召し上がりください。

⚠注意

- ●出来上がり直後は柔らかいため、扱いに注意してください。
- ●出来上がったヨールグルトは庫内に放置せずに、すぐ取り出してください。

■メニュー19：ジャム

お好みのジャムを作る工程を行います。

所要時間	1時間20分
具入れブザー ※運転開始後の時間	なし

焼き色	サイズ	タイマー
選択できません	選択できません	選択できません

ブルーベリージャム材料	分量
ブルーベリー	350g
レモン汁	22ml
砂糖	125g

いちごジャム材料	分量
いちご	300g
レモン汁	15ml
砂糖	120g

オレンジマーマレード材料	分量
オレンジ	3個
レモン汁	20ml
砂糖	130g

【下準備】(ブルーベリージャム、いちごジャム)

1. 材料は洗った後、水気をよく切る
2. いちごはヘタを取り、2～4等分に切る

【下準備】(オレンジマーマレード)

1. 材料は洗った後、水気をよく切る
2. 皮を剥き、皮を細く切る
3. 鍋に細く切った皮と皮が浸るくらいの水を入れて約20分茹でる
4. 鍋の湯を入れ替えて再び茹でる※この工程を2～3回繰り返す
5. 鍋から皮を取り出し、水気をよく切る
6. 実を2～4等分に切る

⚠注意

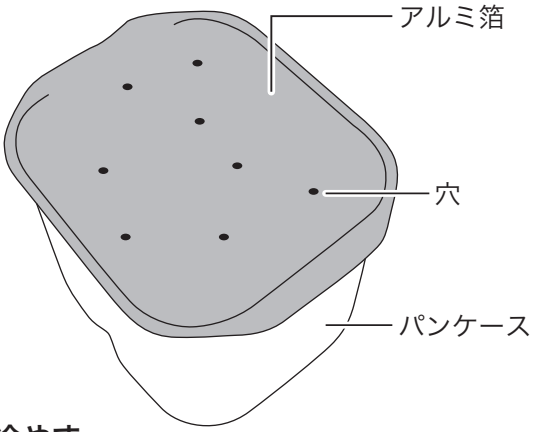
4の工程をしっかり行わない場合、苦味が強く出る場合があります。

【作り方】

1. パンケースにパン羽根を取り付けて、材料を入れる
2. パンケースにアルミ箔をかぶせ、フォークやつまようじなどで数箇所に穴をあける
3. メニューボタンを押し「19」を選択後、スタートボタンを押して運転を開始する
4. 運転終了後、電源を切る

   残り時間が0時間00分になると、ブザーが鳴ります。
   ブザーが鳴ったらスタートボタンを長押しし、電源を切ります。
5. パンケースを取り出し、ジャムが熱いうちに別の容器に移し変えて冷やす

   ジャムは冷蔵庫で保存し、早めにお召し上がりください。



⚠注意

- 出来上がり直後は高温のためやけどに注意してください。
- 出来上がったジャムは放置せずに、すぐ取り出してください。

お手入れ方法

⚠注意

●必ずコンセントから電源プラグを外し、パンケースや庫内が冷めた状態でお手入れしてください。

●お手入れ時に、次のものを使用しないでください。表面を傷つける原因となります。
・金属たわし　・メラミンスポンジ　・研磨剤入り洗剤　・磨き粉　・ベンジン　・シンナー　・アルコール

●修理技術者以外の人は分解したり修理をしたりしないでください。

●食器洗い乾燥機や食器乾燥機は使用しないでください。

●お手入れした部品は、しっかり乾いてから本体にセットしてください。

【本体・本体内側・本体ふたのお手入れ】

乾いた柔らかい布でから拭きしてください。
汚れがひどい場合のみ、水で濡らした柔らかい布をかたく絞り、丁寧に拭いてから乾いた柔らかい布でから拭きしてください。
本体内側や庫内に落ちたカスは早めに拭き取ってください。

⚠注意

本体を水につけたり、丸洗いは絶対にしないでください。故障の原因とないます。

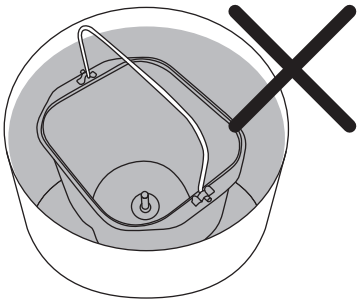
【パンケース・パン羽根のお手入れ】

台所用中性洗剤を使用し、スポンジなど柔らかいもので洗ってください。
汚れがひどい場合は、パンケースにパン羽根と水やお湯を入れ、こびりついたパン生地をふやかしてから洗ってください。
パンケース底面の駆動部は水をかけずに、乾いた柔らかい布でから拭きしてください。

⚠注意

パンケースを水につけたり、丸洗いは絶対にしないでください。
パンケース底面の駆動部に水がたまると、故障の原因となります。

駆動部の図



【その他付属品のお手入れ】

台所用中性洗剤を使用し、スポンジなど柔らかいもので洗ってください。
羽根取り棒は乾いた柔らかい布でから拭きしてください。

保管方法

「お手入れ方法」に従ってお手入れした後、各パーツを十分に乾燥させてください。
しばらくご使用されない場合は、ポリ袋などに入れ、取扱説明書とともにお買い上げ時の箱に入れ、
高温多湿を避けた場所で保管してください。

よくあるご質問

材料について	
Q1. 国産小麦で作った小麦は使用できますか？ 国産小麦で作った小麦粉は、グルテンが少なめのものが多く、銘柄や収穫時期によってパンの出来上がりや膨らみに差が出ます。また水分量が多く含まれている場合がありますので、おすすめできません。	**Q2. ザラメや人工甘味料は使用できますか？** 使えません。ザラメなど粒の洗いものを使うと、パンケース内側を傷つけてしまう恐れがります。また、低カロリー甘味料（人工甘味料）を使用すると、膨らまない恐れがあります。
Q3. 市販の分量でできますか？ 本書は、製品に合わせた分量を記載しておりますので、うまく作れない場合があります。	**Q4. 指定の分量より少ない・または多い量で作れますか？** 分量にあった工程時間を設定しているため、うまく作れません。
Q5. 自家製の天然酵母は使用できますか？ 発酵力が不安定になるため、使用できません。	**Q6. 製菓用米粉は使用できますか？** グルテンや増粘材が入っていないため、使えません。
Q7. パン専用小麦粉は使用できますか？ 使用できますが、パンが膨らみ過ぎたり、上部に空洞ができる恐れがあるため水量を5〜10%減らしてください。	**Q8. スキムミルクの代わりに牛乳は使えますか？** 使用できます。スキムミルク5g＝牛乳50mlとして加えてください。牛乳を入れた分の水分量は減らしてください。
Q9. バターの代わりに他の材料を使えますか？ 使用できます。マーガリンやショートニングなどの固形油脂は、同じ分量で置き換えてください。	**Q10. ドライイーストの保存方法は？** 冷蔵庫で保管してください。開封後は密閉した状態で、早めに使い切ってください。

焼き上がり後、出来上がり後について	
Q1. 日によってパンの形や高さが違います。 パン作りは、室温や材料の質、温度によって、膨らみや焼き色に差が生じます。	**Q2. パンをうまく切るにはどうしたらいいですか？** 焼き上がり直後のパンは柔らかく切りにくい場合があります。柔らかい場合は、脚付き網などの上で粗熱を取ってから切ってください。
Q3. パンや生地は冷凍保存ができますか？ できます。食パンはスライスしてから1枚ずつラップに包んで冷凍してください。 生地は成形・発酵した後、バットに並べ、ラップをかけて冷凍します。冷凍後はポリ袋にまとめて保管してください。 ピザ生地は伸ばした生地をラップで包んで冷凍してください。	

製品詳細

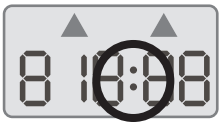
サ　イ　ズ	約00×00×00cm
質　　量	約00kg(パンケース、パン羽根含む)
電　　源	100V 50/60Hz
消 費 電 力	000W
コ ー ド 長	約00cm
材　　質	PP、アルミニウム
付　属　品	計量カップ、計量スプーン、羽根取り棒

※製品サイズ・重量・内容量は自社計測によるものです。若干の誤差はご了承ください。

こんなときは

⚠注意

●不明点・不具合を相談される前に、一度お調べください。
●修理技術者以外の人は分解したり修理をしたりしないでください。

製品について	
症　状	**お調べいただくことと対応方法**
電源が入らない	コンセントに電源プラグが正しく差し込まれていますか？ コンセントに電源プラグを確実に差し込んでください。
工程が進まない （表示時間が減らない）	デジタル数字の「:」が点滅していない、またはデジタル数字が点滅している状態は、正しく設定されていません。 再度スタートボタンを押してください。 
予約したい時刻に 合わせられない	予約できない時刻に合わせようとしていませんか？ コースによっては、焼き上がり時間までに必要な時間が異なります。
	タイマーは所要時間含めた焼き上がりまでの時間を設定します。 工程をスタートさせる時間を設定するものではありません。
予約したのに すぐこねる	一部のコースは、最初の「こねる」工程のみ予約スタート直後に行います。 異常ではありません。
パン羽根と羽根取付軸 の間にすき間がある	パンが出来上がったあと、パン羽根を取り出しやすくするために少しすき間があります。 故障ではありません。
ディスプレイに 「HHH」と表示される	庫内の温度が高すぎることを意味します。スタートボタンを長押しし、全ての工程を止めてから、電源プラグをコンセントから抜いてください。本体ふたを開けて庫内が冷めるまで待ち、再度運転する場合は30分以上休ませてください。
ディスプレイに 「EE0」と表示される	温度センサーに異常があります。 スタートボタンを長押しし、全ての工程を止めてから、電源プラグをコンセントから抜いてください。お買い上げ店舗、または保証書に記載の連絡先へ連絡してください。
本体から煙が出る	工程によっては、蒸気口から煙が出る場合があります。異常ではありません。
	蒸気口以外から煙が出ている場合、ヒーターの上に食材が落ちている恐れがあります。 スタートボタンを長押しし、全ての工程を止めてから、電源プラグをコンセントから抜きお手入れしてください。

パンについて	
症　状	**お調べいただくことと対応方法**
膨らまない 膨らみが悪い 膨らみ過ぎる	材料を適切に測って入れましたか？ 材料は正確に測って入れてください。
	室温が高すぎる、または低過ぎたりしていませんか？ 室温が高すぎる、または低過ぎると膨らみが悪くなる恐れがあります。
	水が多すぎる、または少な過ぎませんか？冬場に約5℃前後の冷水を使用していませんか？ 水の量は正確に測って入れてください。冬場は冷水を使用しないでください。
	室温25℃以上の環境で使用していませんか？ 室温25℃以上の環境ではうまく焼けない場合があります。
	牛乳を使用する場合、一度煮沸させ、冷ました状態にしましたか？ 牛乳は一度煮沸させ、冷ました状態で使用してください。

こんなときは(続き)

パンについて	
症　状	**お調べいただくことと対応方法**
膨らまない 膨らみが悪い 膨らみ過ぎる	イーストが少な過ぎませんか？また古いイーストを使用していませんか？ 分量は正確に測ってください。古いイーストでは膨らまない場合があります。
	イーストは予備発酵不要のタイプを使用していますか？ 予備発酵不要のタイプを使用してください。
	イーストを投入する際、塩や水など強力粉以外の材料に触れていませんか？ イーストを投入する際は、強力粉以外の材料に触れないように注意してください。
パンが凹む パン上部が平らになる	米粉を使用したパンではありませんか？ 米粉を使用した場合、通常より膨らまず小さい仕上がりになります。 パン天面は白く、平らに焼き上がります。
	超高速パンモード、または高速パンモードではありませんか？ 通常より膨らまず、天面が平らに焼き上がる場合があります。
	焼き上がり後、パンケースに長時間入れたままにしていませんか？ 内部の水蒸気が冷えることでパンが縮む場合があります。またパンがベタつく原因となります。
焼き色が薄い	砂糖やスキムミルクが少な過ぎませんか？ 糖分や乳成分が少ないと焼き色がつきにくくなります。
パンの底に穴があく	パン羽根の跡ではありませんか？ 製品の構造上、パン羽根の跡は残ります。
パンの底に粉が	強力粉・小麦粉が多過ぎませんか？水が少な過ぎませんか？ 材料は正確に測って入れてください。
パンの皮が硬い	焼き上がったパンの粗熱をとった後、ポリ袋に入れておくと柔らかくなります。 また焼き色を調節してください。
パンの中心が 焼けていない	水気のある材料(野菜や果物)は、しっかりと水気を切りましたか？ 材料の水気はしっかり切ってから投入してください。
	バターやドライフード、はちみつなどを入れ過ぎていませんか？ 材料は正確に測って入れてください。
粉の状態のまま 焼けていない	パン羽根をつけ忘れていませんか？ パンを焼く工程の時は、必ずパン羽根を取り付けてください。
	パンケースを本体にしっかり取り付けていますか？ パンケースは本体にしっかり取り付けてください。
パンがにおう	イーストを多く入れ過ぎていませんか？室温や水温が高くなっていませんか？ イーストの過発酵により、イーストのにおいが強くなっている恐れがあります。

生地について	
症　状	**お調べいただくことと対応方法**
ムラが出来る	バターを常温に戻しましたか？大きなかたまりをそのまま投入していませんか？ バターは約5gに切り、常温に戻して使用してください。
ベタつく	室温・水温が高くなり過ぎていませんか？ 生地を扱う手を冷水で冷やし、打ち粉を多めに使用してください。
	長時間発酵していませんか？ パンにより異なりますが、約2倍に膨らみ、生地の横を指先で軽く抑えゆっくり戻るようなら発酵完了となります。

こんなときは(続き)

ケーキについて	
症　状	**お調べいただくことと対応方法**
膨らまない 膨らみが悪い	材料を分量通りに入れましたか？ベーキングパウダーを入れましたか？ 材料は正確に測って入れてください。
	本製品で作れるケーキは、市販のスポンジケーキのようのはなりません。 パウンドケーキのようなケーキが焼き上がります。
ケーキの周辺に粉が くっついている	粉落としをしましたか？ スタート後ブザーがなったら、粉落としをしてください。

もちつきについて	
症　状	**お調べいただくことと対応方法**
もち米の粒が残る	材料を分量通りに入れましたか？もち米はしっかり水分を切りましたか？ 材料は正確に測って入れてください。
もちが柔らか過ぎる	水の量が多過ぎませんか？あらかじめ水に浸したもち米を使用していませんか？ もち米は柔らかくなりやすいため、水に浸した場合はもち米が水分を吸った分、水の量を減らしてください。

もち米について	
症　状	**お調べいただくことと対応方法**
もち米が硬い	材料を分量通りに入れましたか？もち米はしっかり水分を切りましたか？ 材料は正確に測って入れてください。
もちにならない	もち米コースはもち米を炊く工程を行います。もちにはなりません。 もちにしたい場合は、もちつきコースを選択してください。

甘酒について	
症　状	**お調べいただくことと対応方法**
ダマが出来る	パン羽根をセットしましたか？ パン羽根を必ずセットしてください。
	米麹･ごはんをよくほぐしましたか？ 米麹･ごはんはよくほぐしてから投入してください。
甘くない	室温･水温は適温ですか？ 米麹は温度が高すぎると、酵素が失われてしまいます。70℃を超えると甘みが消えてしまうため、温度に気をつけてください。
	酒粕を使用していませんか？ 本製品は酒粕ではなく米麹を使用してください。

こんなときは(続き)

ヨーグルトについて	
症　状	**お調べいただくことと対応方法**
固まらない 分離している	加工乳や低温殺菌牛乳を使用していませんか？ 加工乳や低温殺菌牛乳ではうまくできません。成分無調整牛乳をご使用ください。
	カスピ海ヨーグルト、ケフィアヨーグルトなどを使用していませんか？ カスピ海ヨーグルト、ケフィアヨーグルトなどは、発酵温度が違うため、うまく固まりません。
	容器を熱湯消毒していますか？ 容器を熱湯消毒しない場合、雑菌が繁殖しヨーグルトがうまく固まらない原因となります。
	牛乳とヨーグルト種がしっかり混ざっていますか？ 牛乳とヨーグルト種がしっかり混ざっていないと、水分が多く分離したヨーグルトが出来たり、ヨーグルトが固まらない恐れがあります。
	種菌(ヨーグルト)の量は適切ですか？ 材料は正確に測って入れてください。

ジャムについて	
症　状	**お調べいただくことと対応方法**
出来上がりがゆるい	果物の種類によっては、固まり具合が異なります。 また出来上がりのジャムはゆるく感じますが冷めると固くなります。
庫内に飛び散る	パンケースにアルミ箔を被せていますか？ 飛び散り防止のため、パンケースを包み込むようにしっかりアルミ箔を被せてください。

保証書

品番	SP-HBR01	保証期間	お買い上げ日より6ヶ月
◆お買い上げ年月日			
◆販売店名 住所 電話番号	印		

保証開始日は、製品をお買い上げいただいた日となります。
製品をお買い上げの際は、取扱販売店にて販売店名、住所およびお買い上げ日が記入されますのでご確認ください。
なお、保証書へ販売店名、住所およびお買い上げ日の記入がない場合は、必ず販売店発行の領収書またはそのお買い上げ年月日、販売店などを証明するものを保証書とともに保管してください。
本保証書は日本国内においてのみ有効です。The warranty is valid only in Japan.
記入もしくは証明のない場合は、無効となりますのでご注意ください。

販売店様へ　この保証書は所定事項を記入して効力を発するものですから、必ずお買い上げ日、貴販売店名・ご住所・電話番号をご記入の上、お客様へお渡し下さい。

【交換・返品・その他商品に関するお問い合わせ先 】

運営会社：株式会社ジェネレーションパス
住所：東京都新宿区西新宿6-12-1　パークウエストビル5F

電話番号：050-5527-7390
※受付時間：平日 10:00～17:00までとなります。
※土日祝・年末年始はお休みさせていただいております。

【部品購入に関するお問い合わせ先 】
製造元：SIS株式会社
住所：山口県宇部市明神町３丁目1-3

お客様窓口　TEL　0836-37-6662
※土日・祝日除く　13：00～17：00
お客様窓口 E-mail　**info@sougouiryouki.com**

お客様窓口E-mailについて

お客様サポートE-mailにお問い合わせの際には、必ず『商品名・商品番号・お名前・ご住所・電話番号・購入店・内容』を明記してください。未記入の場合は、ご対応出来ない場合がありますので、予めご了承ください。

● 保証条項 ●

1. 取扱説明書・本体貼付ラベルまた一般的な使用方法に従った正常な使用状態で故障した場合には、本体保証の記載内容に基づき、無償で新品と交換いたします。
2. 保証期間中に故障して無償交換を受ける場合には、製品と本保証書をご提示又は添付の上依頼してください。
   なお、送付時の送料はすべて当社負担といたします。
3. 原則として、保証期間経過後の交換・返品は一切お受けできませんのでご了承ください。
4. 保証期間内でも次の場合には無償交換はお受けできません。
   1）本保証書をご提示されないとき。
   2）本保証書の所定事項の未記入、字句を書き換えられたものおよび販売店名の表示のないとき。
   3）当社製品以外の消耗品の使用に起因して生じた本体の損傷、故障および傷害。
   4）火災、地震、水害、落雷その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。
   5）お買い上げ後の輸送、移動中の落下等、お取扱が不適当なために生じた故障および損傷。
   6）説明書に記載の使用方法、または注意に反するお取扱によって発生した故障および損傷。
   7）改造または誤使用の責任に帰すると認められる故障および損傷。
   8）消耗品類の交換。
   9）製品に添付しているラベルまたはプレートを毀損、またははがす等して製品の商品名または製品番号を判別不能または判別困難としているとき。
5. 本製品の故障またはその使用上生じたお客様の直接、間接の損害につきまして当社はその責に任じません。
6. 消耗品、定期交換部品は本保証書による保証の対象とはなりません。
7. 本製品がご贈答等で交換を依頼される場合、あるいはご転居後に交換を依頼される場合は、まず、本保証書に記載された販売店へご相談ください。
8. 本保証書は日本国内においてのみ有効です。
9. 本保証書は再発行しませんので、紛失しないよう大切に保管してください。
10. 保証期間内または保証期間経過後の製品についてご質問等がありましたら、お買い上げの販売店あるいはお客様窓口（上記）までお問い合わせください。
11. 本製品を中古品売買・個人売買等で購入された場合、または贈与品の場合につきましては、交換の対応はできません。

※ この保証書による保証のほかに、消費者に対して製造者は製造物責任など、販売者は瑕疵担保責任などの法律上の責任をそれぞれ負っています。本保証書の発行によって、こうした製造者や販売者の責任を軽減したり免除したりといった影響を及ぼすものではありません。