無料修理規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理または交換をさせていただきます。
   （イ）無料修理をご依頼になる場合には、製品に取扱説明書から切り離した本書を添えていただき、お買い上げの販売店にお申しつけください。ただし消耗品・付属品は除く。
   （ロ）お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、カスタマーセンターにご連絡ください。
2. ご転居の場合の修理ご依頼先は、お買い上げの販売店またはカスタマーセンターにご連絡ください。
3. ご贈答品等で本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合には、カスタマーセンターへご連絡ください。
4. 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
   （イ）使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷。
   （ロ）お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷。
   （ハ）火災、地震、水害、落雷、その他天災地変及び公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障及び損傷。
   （ニ）車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷。
   （ホ）一般家庭以外（例えば業務用など）に使用された場合の故障及び損傷。
   （ヘ）本書の添付がない場合。
   （ト）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
   （チ）持込修理の対象製品を直接カスタマーセンターへ送付した場合の送料等はお客様のご負担となります。また、出張修理等を行った場合には、出張料はお客様のご負担となります。
   （リ）個人または事業者などから個人間売買やオークションや転売、その他類似する方法で取得された場合。
5. 本書は日本国内での使用においてのみ有効です。
6. 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

●消耗品・付属品は保証の対象外です。

修理メモ

※お客様にご記入いただいた個人情報（保証書控）は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。

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

récolte® レコルト コンパクトベーカリー 保証書

持込修理

本書はお買い上げの日から下記期間中、故障が発生した場合には本書上記記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。ご記入いただきました個人情報の利用目的は本票上記に記載しております。

保証期間　お買い上げ日より　本体1年間	お買い上げ日　年　月　日
お客様 ご住所　〒　－ お名前　様 電話　（　）　－	販売店 住所・店名 電話　（　）　－

ウィナーズ株式会社
製品についてのお問い合わせは下記まで
カスタマーセンター　TEL.03-6662-7100　受付時間 10時～12時／13時～16時（土日祝日を除く）
住所 〒125-0062 東京都葛飾区青戸4-18-12 ソーケンビル4F

This product is for use inside Japan only. Do not use outside Japan.

This warranty is valid only in Japan.

BA-RBK1-05-2505

récolte®

Compact Bakery

レコルト
コンパクトベーカリー
RBK-1

取扱説明書

この度はレコルト コンパクトベーカリーをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。お読みになった後も、大切に保管しておいてください。

This product is for use inside Japan only.
Do not use outside Japan.

INDEX

安全上のご注意 ---------- 1-4
各部（パーツ）の名称 ---------- 5-6
パンの基本材料 ---------- 7-8
そろえておきたい道具 ---------- 9
Menu工程一覧 ---------- 10
パン作りの流れ ---------- 11-12
基本操作 ---------- 13-30
お手入れ ---------- 31-32
よくあるご質問 ---------- 33-34
うまくできないときは ---------- 35-38
故障かな?と思ったら ---------- 39
仕様 ---------- 40
無料修理規定／保証書 ---------- 裏表紙

安全上のご注意

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、必ずお守りください。
内容表示を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

⚠警告	この表示の欄は「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
⚠注意	この表示の欄は「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

禁止：この表示は、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。

指示：この表示は、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。

注意：この表示は、注意を示します。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。

⚠警告

分解禁止

◆改造はしない。また、分解したり修理をしない。
火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または、カスタマーセンターにご相談ください。

必ず行う

◆電源プラグは、交流100Vで「15A125V」の壁面コンセントに直接差し込む。（日本国内専用）
故障・発熱・火災・感電の原因。

◆定格15A以上のコンセントを単独で使用する。タコ足配線はしない。
他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常過熱して、発火することがあります。

◆異常・故障時には直ちに使用を中止し電源プラグを抜く。
発煙・発火・感電・けがの原因。
〈異常・故障例〉
- 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる
- 電源を入れているのに動かない
- 電源コードに傷がついたり、通電したりしなかったりする
- 本体が変形したり、異常に熱くなったりする
- こげ臭い・発煙している

▶すぐにカスタマーセンターに点検・修理を依頼してください。

◆電源プラグをなめない。
乳幼児が電源プラグを誤ってなめないように注意すること。感電やけがの原因。

◆電源プラグはコンセントの奥までしっかりと差し込む。
感電・ショート・発煙・発火の原因。

◆お手入れの際は電源プラグをコンセントから抜く。
感電・ショート・火災・発火の原因。

◆変形・破損などの異常や故障と思われる状態では使用を中止する。
火災・感電、けがの原因。

◆電源プラグにほこりが付着している場合は、よく拭き取る。
火災の原因。

◆本体フタを閉めるときは、内部に付着した粉・食材などを取り除き確実に閉める。
蒸気がもれたり、本体フタが開いて内容物がふき出し、やけど・けがの原因。

電源プラグを抜く

◆電源プラグを抜く時は、電源コードを持たず必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。
感電・ショート・発火の原因。

◆使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。
けが・やけど、絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因。

ぬれ手禁止

◆ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしたり、操作したりしない。
感電・けがの原因。

水ぬれ禁止

◆本体を水につけたり、水をかけたり、洗い流したりしない。また湿気が多い場所、水がかかる場所、水場で使用しない。
感電・ショート・故障の原因。

接触禁止

◆使用中や使用直後は、蒸気口に手や顔などを近づけない。
やけどの原因。特に乳幼児には、触らせないように注意してください。

◆使用中や使用直後に本体の移動・持ち運びはしない。
やけどの原因。

禁止

◆電源コードは破損したまま使用しない。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、束ねたり、高温部に近づけたり、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。

◆電源プラグにピン等の金属片やゴミを付着させない。
感電・ショート・火災・発火の原因。

◆電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。
断線・故障・感電・ショート・火災・発火の原因。

◆ねじれが戻らなくなった電源コードは使わない。
感電・ショートの原因。

◆子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない、保管しない。
やけど・感電・けがの原因。

◆長期間の使用や誤使用により、電源コードが断線する恐れがあるため、次の状態が確認されたときは使わない。
火災・感電・やけど・ショートの原因。
- 電源コードがねじれて戻らなくなった
- 電源コードの根元部分が変形・傷んでいる
- コンセントの差し込みがゆるい

◆この取扱説明書に記載のない目的・方法で使用しない。
けが・事故の原因。

◆水のかかる場所や火気の近くでは使用しない。
感電・火災の原因。

◆カーテン等可燃物の近くで使用しない。
火災の原因。

◆カーペット・座布団・熱に弱い敷物の上で使わない。
火災・やけどの原因。

◆布類等の燃えやすいものを使用中・使用直後に本体の上にかぶせない。
火災・やけど・故障・変形・変色の原因。

◆本製品を目的の用途以外に使用しない。
破損・故障の原因。

◆電源プラグに蒸気をあてない。
コンセントに差した電源プラグに蒸気があたるとショート・発火の原因。

◆すき間にピンや針金などの金属や異物を入れない。
感電や異常動作によるけがの原因。

◆本体内部の厚釜パンケース取り付け部に指などを入れない。
けがの原因。

◆使用中に本体フタを開けて厚釜パンケースの中に手を入れない。
けが・やけどの原因。

⚠注意

電源プラグを抜く

◆本体のお手入れは、必ず電源プラグを抜いてから行う。
感電・やけどの原因。

必ず行う

◆必ずMenuに合わせた部品（厚釜パンケース・内ブタ・羽根）をセットしてから使用する。
発火・故障・けがの原因。

◆本体フタを開けるときは、蒸気に注意する。
やけどの原因。

◆使用中や使用直後は高温部に電源コードが触れないようにする。
電源コードが破損し、火災・感電の原因。

◆熱いうちに厚釜パンケース・内ブタなどを取り出す場合は、必ずミトンなどを使用する。濡れたミトンなどは使用しない。
やけどの原因。

◆食物アレルギーをお持ちの方は、医師と相談の上使用する。
アレルギー症発症の原因。

◆室内で使用する。直射日光・雨が当たる場所に置かない、使用しない。
漏電・故障の原因。

接触禁止

◆本体を持ち運ぶ際は、本体底面をもつ。本体フタにふれない。
本体フタが開いて、けが・やけどの原因。

禁止

◆壁や家具の近くで使用しない。
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色·変形の原因。本体を壁や家具から5cm以上離して使用してください。

◆空のまま本製品を使用しない。
故障の原因。

◆カーペット・座布団など不安定な場所に設置しない。
やけど・けが・転倒・故障の原因。

◆物をのせない。落下しやすい場所に設置しない。
発熱・発火・感電・けがの原因。

◆使用中にお子様やペットを側に近づけない。
やけど・けが・転倒・故障の原因。

◆ストーブやガスコンロなど熱源のそばや、引火性ガスのある場所、IHクッキングヒーターの上で使わない。
発火・火災・爆発の原因、プラスチック部分が熱で破損する原因。

◆使用後は厚釜パンケース・内ブタ・羽根・ハンドル・本体内部のヒーターなどは非常に高温になるため、十分に注意する。
やけどの原因。

◆厚釜パンケース・羽根にはコーティングが施されているので、金属製のフォークやスプーンなどを使わない。
厚釜パンケース・羽根に傷がつき、コーティングを劣化させる原因。

◆お手入れの際、厚釜パンケース・羽根には金属たわし・ヘラなどの硬い素材のものは使用しない。
厚釜パンケース・羽根に傷がつき、コーティングを劣化させる原因。

◆本体・付属品に強い衝撃を与えない。
落としたり、ものにぶつけると、故障の原因。

◆本製品は家庭用なので、業務用として使わない。
故障の原因。

禁止

◆荷重強度が不足しているスライドテーブルでは使用しない。
落下によるけが・やけど・故障の原因。使用する前に荷重強度が十分にあることを確認してください。

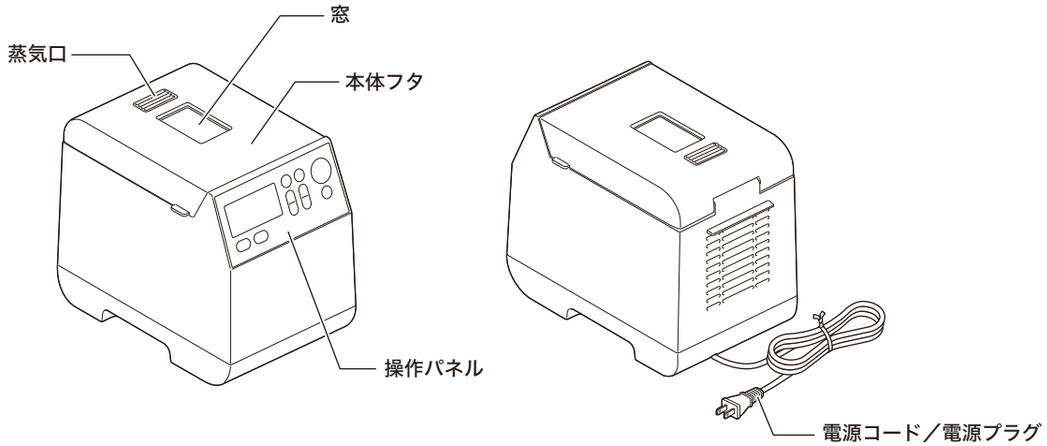
◆専用の部品以外は使わない。
故障・過熱・異常動作の原因。

◆異物がついたまま使わない。
厚釜パンケース・羽根・本体内部のヒーターなどに付着した粉や食材、水滴は、必ず取り除いてから使用してください。
故障・うまく焼けない原因。

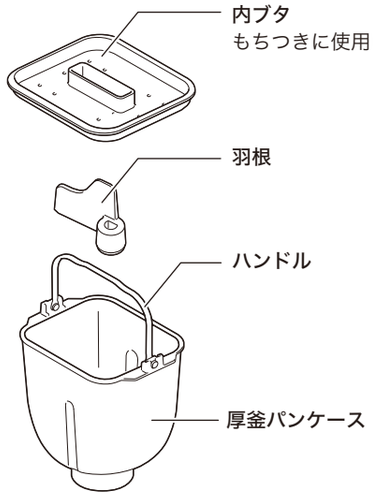
◆蒸気口をふさがない。
本体や本体フタの変形・変色の原因。

各部(パーツ)の名称

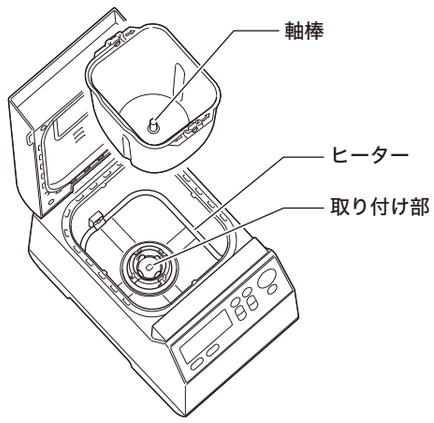
●本体



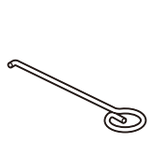
●本体内部



●厚釜パンケース内部

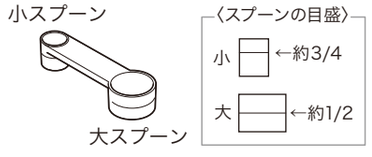


付属品



羽根取り棒
パンや生地の中に埋まった羽根を取り出すときに使用します。

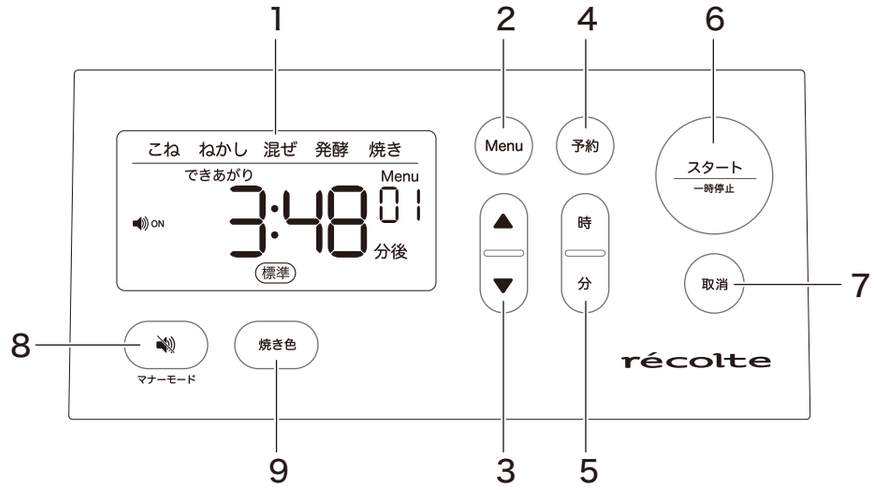
計量カップ
水などの液体をはかります。
・付属の計量カップは液体の計量用のため、粉類の計量はできません。



計量スプーン
ドライイースト・砂糖・塩などをはかります。
・小スプーンの目盛：約3/4量
（ドライイースト 2.5g）
・大スプーンの目盛：約1/2 量
※小スプーンは市販の小さじ1杯分。
大スプーンは市販の大さじ1杯分。

専用レシピブック

●操作パネル

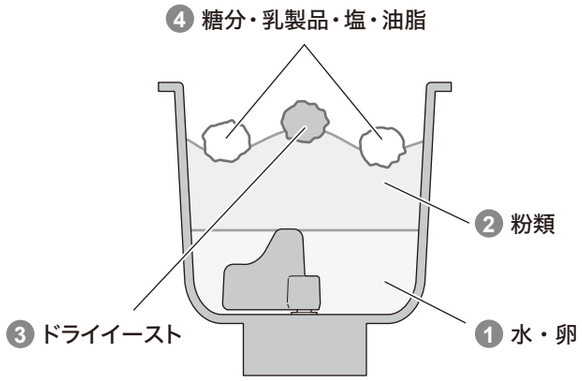


1	ディスプレイ	Menuの表示、運転時の状態(工程)、できあがりまでの時間などが表示されます。
2	「Menu」ボタン	Menu操作に切り替えます。 「Menu」ボタンを押すと、ディスプレイにMenu番号が点滅します。 「▲」「▼」ボタンを押すごとにMenu番号(01～12)を1つずつ切り替えることができます。
3	「▲」「▼」ボタン	
4	「予約」ボタン	できあがり時間を予約することができます。 「予約」ボタンを押し、「時」「分」ボタンを押してパンができあがる時間を設定します。
5	「時」「分」ボタン	Menu番号(09～11)の動作時間を設定するとき、またはMenu番号(01、03、04、05、06)のできあがり時間の予約設定を行うときに使用します。 (「分」ボタンを長押しすると10分単位で進みます。)
6	「スタート／一時停止」ボタン	Menuのスタート、一時停止を行うことができます。 また、取り消すときに使用します。
7	「取消」ボタン	「スタート／一時停止」ボタンを押したあと、「取消」ボタンを押すと、運転や予約を取り消すことができます。
8	「マナーモード」ボタン	ブザー音や具入れブザー音を消すときに使用します。 「マナーモード」ボタンを押すごとに「ブザーON」、「具入れブザーOFF」、「操作音OFF」の順で設定を変更することができます。 ※具入れがないMenuでは「具入れブザーOFF」はありません。
9	「焼き色」ボタン	「焼き色」ボタンを押すごとに、お好みで「標準」、「濃い」、「薄い」の順に焼き色を変更することができます。 ※焼き色が表示されないMenuでは設定できません。

パンの基本材料

パンを作るために、次の順に材料を入れてください。

1 水・卵
↓
2 粉類
↓
3 ドライイースト
↓
4 糖分・乳製品・塩・油脂



※水は室温が高いとき（25℃以上）は冷水（5℃）、室温が低いとき（10℃以下）は 30℃のぬるま湯に調温してください。
※作るパンによって材料や分量は変わります。
※ドライイーストが塩・水分に触れないように粉類の中央をくぼませて入れてください。
※液体（牛乳・米油・オリーブオイル・はちみつなど）を入れる場合は、1 水と同じタイミングで入れてください。

粉類

●小麦粉（強力粉）

水とこねることで小麦のタンパクと結合して、グルテンを生成します。
・タンパク質が100g中、11.5～14％の強力粉を使用してください。
・タンパク質の量が異なるため、種類によってふくらみかたが変わります。
・国産小麦は外国小麦に比べてグルテンが弱く量も少ないので膨らみが少し劣りますが、風味豊かで美味しいです。
・「デジタルはかり」を使って重さではかります。（計量カップではからないでください。）

●米粉

もっちり、しっとりとした食感のパンに仕あがります。
※米粉はグルテンフリーのパン用米粉を使用してください。
パン用米粉「ミズホチカラ」をおすすめします。

●全粒粉

全粒粉（ぜんりゅうふん）は小麦粉の一種で、小麦についている胚乳と外皮や胚芽も除かず、すべてを粉にしたものです。

油脂（バター・ショートニング・マーガリン・米油など）

できあがりが柔らかくふっくらします。
バターは常温に戻したものを使用します。
無塩バターがおすすめです。
※溶かしたバターは、パンがふっくらしなくなるので使用しないでください。

乳製品（スキムミルク・牛乳など）

風味・香り・焼き色がよくなります。
牛乳を使用するときは、牛乳の量だけ水の量を減らします。
・スキムミルクを牛乳に置き換える場合
スキムミルク6g（大スプーン1）＝牛乳60gとし、牛乳の量の90％の水の量を減らす。

スキムミルク	牛乳	減らす水の量
大スプーン 1（6g）	60g	54g
大スプーン 1・1/3（8g）	80g	72g

水

材料を混ぜ合わせます。
小麦粉に加えてこねることでグルテンを生成します。

●硬度の高いミネラルウォーター、アルカリ性の水は使わないでください。

●季節や室温がパンのできあがりに影響します。必要に応じて水温を調節してください。

・夏（室温が高い＝25℃以上）：過発酵により、ふくらみすぎたり、上部がへこんだパンになることがあります。
水温の目安→冷水（5℃）

・冬（室温が低い＝10℃以下）：発酵が不足し、ふくらみが足りないパンになることがあります。
水温の目安→ぬるま湯（30℃）

糖分（上白糖・きび砂糖など）

酵母の栄養源となり発酵を促進、風味・香り・焼き色を付けます。
量を増やすと焼き色が濃くなり、減らすと薄くなります。

塩

味、歯ごたえをつけます。発酵のしすぎを抑えます。
ドライイーストに直接触れると発酵しにくくなるので、食材を合わせるときは、必ずドライイーストと離して入れます。

卵

風味・香り・色つやをよくします。
計量カップに卵を入れてから水を加えるなどして、卵の量だけ水を減らします。

ドライイースト

パンをふっくらとさせます。
予備発酵のいらないドライイーストを使ってください。（生イースト・ベーキングパウダーは使えません。）
開封後は、必ず冷蔵庫で保存してください。

アレンジ具材

●最初から入れるもの

野菜
・約5mm 角に刻み、粉の重さの約10 ～20％の量を目安に入れてください。
・野菜には水分が含まれるため、野菜を入れる際は水の量を野菜の重さの80％分減らしてください。

ジュースなど
・ジュースを入れる際は、加える量だけ水の量を減らしてください。

●具入ブザーが鳴ったら入れるもの

ドライフルーツ（レーズンなど）
・約5mm角に刻み、粉の重さの約30％の量を目安に入れてください。
※種などがある場合は、故障の原因になりますので、種などは取り除いて入れてください。

ナッツ類（クルミ、カシューナッツなど）
・約5mm角に刻み、粉の重さの約30％の量を目安に入れてください。

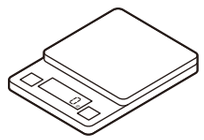
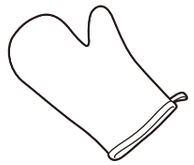
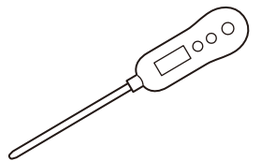
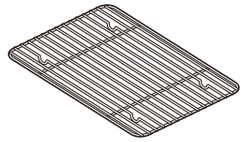
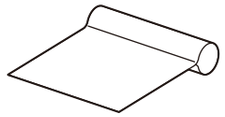
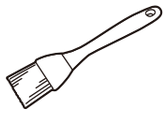
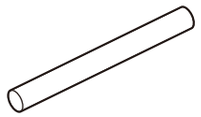
⚠注意

● シリアル・フルーツグラノーラ・ザラメ糖など粒の大きい砂糖類などの硬い具材は入れない。
厚釜パンケースや羽根のコーティングを傷つける原因。

● メロン・キウイ・いちじく・マンゴー・パイナップル・パパイヤなどの、たんぱく質分解酵素の働きが強い生の果物を投入しない。
ふくらまない原因。

そろえておきたい道具

そろえておきたい道具

デジタルはかり 	ミトン 	温度計 
パンクーラー(網) 	スケッパー 	パン切りナイフ
はけ 	めん棒 	

Menu工程一覧

工程一覧

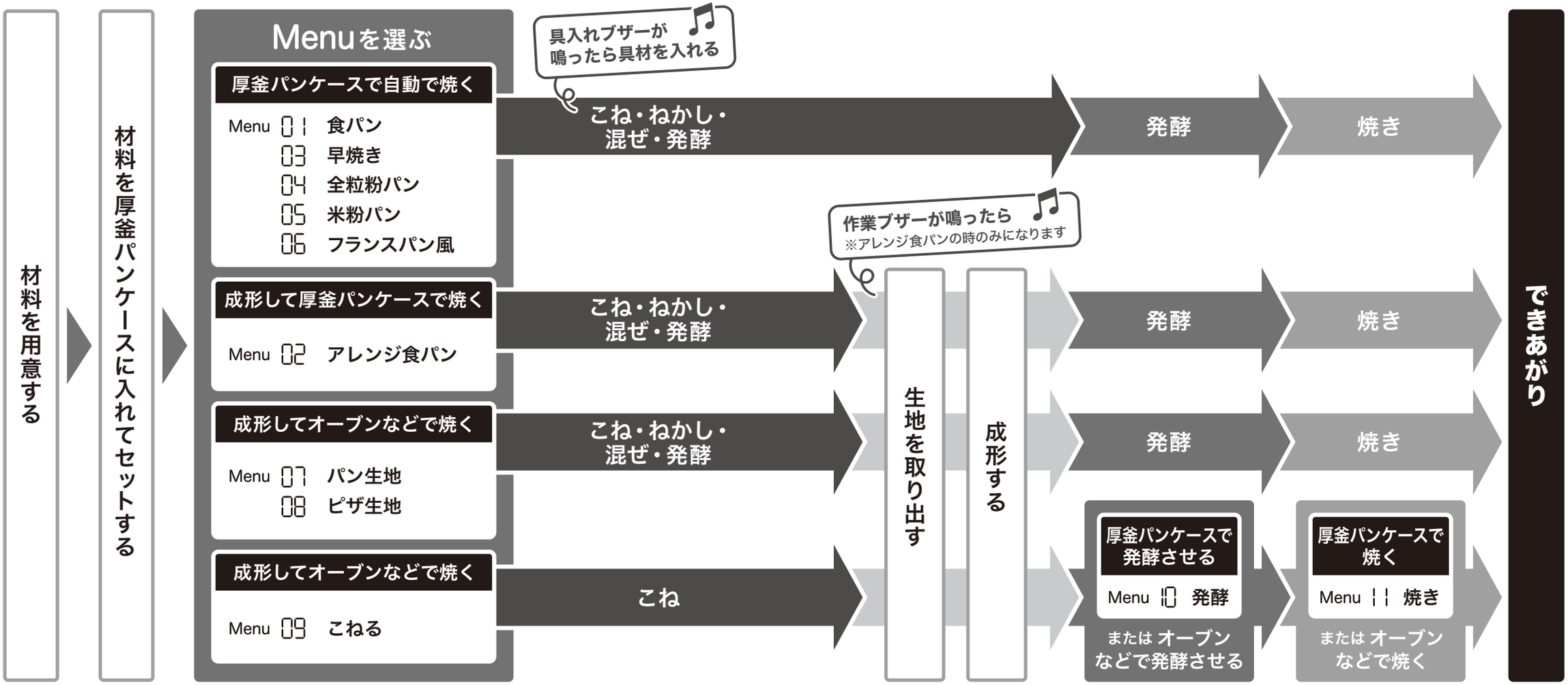
次の表は各工程の時間の目安を表したMenu別工程一覧です。
各工程の所要時間は焼き色の設定によって変わります。
焼き色が指定できるMenuの所要時間は焼き色「標準」のときの目安時間です。

こね	羽根を回転させ、生地をこねます。	焼き	生地を焼きあげます。
ねかし	材料(小麦粉と水)をなじませます。	★具入れ	具材を入れるタイミング(ブザー音でお知らせします)。
混ぜ	具材を生地に入れて混ぜ合わせます。	作業	生地を取り出し成形します。
発酵	温度を管理して、生地を発酵させます。ガス抜き工程(酸素を取り込んでドライイーストの働きを促進させます)。		

Menu番号	Menuモード(参照ページ)	使える機能 焼き色	予約	具入れ	所要時間(目安)	本機の工程
01	食パン 13ページ	○	○	★	3時間 48分	こね→ねかし→こね→混ぜ→発酵→ねかし→発酵→焼き ★具入れ:スタートから約37分後
02	アレンジ食パン 18ページ	○	—	—	3時間 48分	こね→ねかし→こね→発酵→作業→発酵→焼き 作業:スタートから約2時間5分後
03	早焼き 20ページ	○	○	★	2時間 33分	こね→ねかし→こね→混ぜ→発酵→ねかし→発酵→焼き ★具入れ:スタートから約17分後
04	全粒粉パン 21ページ	○	○	★	4時間 8分	こね→ねかし→こね→混ぜ→発酵→ねかし→発酵→焼き ★具入れ:スタートから約52分後
05	米粉パン 22ページ	○	○	★	2時間 25分	こね→ねかし→こね→ねかし→こね→混ぜ→発酵→焼き 粉落とし:スタートから約5分後 ★具入れ:スタートから約47分後
06	フランスパン風 24ページ	○	○	★	4時間 48分	こね→ねかし→こね→ねかし→こね→混ぜ→ねかし→発酵→焼き ★具入れ:スタートから約42分後
07	パン生地 25ページ	—	—	★	1時間 40分	こね→ねかし→こね→ねかし→こね→混ぜ→発酵 ★具入れ:スタートから約37分後
08	ピザ生地 26ページ	—	—	—	1時間 15分	こね→ねかし→こね→発酵
09	こねる 27ページ	—	—	—	5分	こね 設定可能時間(5〜30分)
10	発酵 27ページ	—	—	—	50分	発酵 設定可能時間(10分〜2時間)
11	焼く 27ページ	—	—	—	38分	焼き 設定可能時間(10分〜1時間30分)
12	もちつき 29ページ	—	—	—	1時間	

パン作りの流れ

全メニューが一覧できる工程図



失敗しないパン作りのために

●新鮮な材料を使う
材料は製造年月日、消費期限を確認し、開封後はできるだけ早く使用してください。

●材料は正確にはかる
粉類（小麦粉など）は必ず「デジタルはかり」を使用し、正確な量を使用してください。
※「デジタルはかり」は、0.1g単位ではかれるものを使用します。
付属の計量カップは液体用です。粉類（小麦粉など）の計量には使用できません。

●設置場所について
室温がパンのできあがりに影響します。極端な高温、または低温になる場所での使用はしないでください。
※本体内部の温度が−5℃以下になると、エラーとなり運転を停止します。

知っておいていただきたいこと

●パンのふくらみ、形状は作るたびに違います。
室温、材料、水温や予約時間に影響されるため、同じ分量であっても、パンのふくらみ、焼き色、形状などは毎回異なります。

●季節や室温がパンのできあがりに影響します。必要に応じて水温を調節してください。
・夏（室温が高い＝25℃以上）：過発酵により、ふくらみすぎたり、上部がへこんだパンになることがあります。
水温の目安→冷水（5℃）
・冬（室温が低い＝10℃以下）：発酵が不足し、ふくらみが足りないパンになることがあります。
水温の目安→ぬるま湯（30℃）

●本製品で作ったパンは表面がしっかりと焼きあがります。かたいと感じるときは…
・粗熱を取ったあと、ラップに包むかビニール袋に入れて、しばらくたってから切ってください。
・やわらかいできあがりにしたいときは、「焼き色」ボタンを「薄い」に設定してください。
・できあがったらすぐに厚釜パンケースから取り外してください。

基本操作

基本の食パンを作る

Menu 01 | 食パン　　所要時間：約3時間48分 | 具入れブザー：約37分後

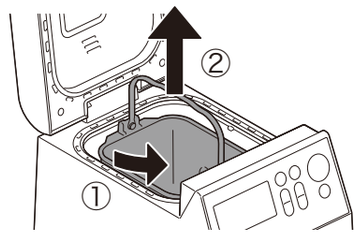
材料

水* …… 160ml	スキムミルク …… 6g（大さじ1）
強力粉 …… 230g	塩 …… 4g
ドライイースト …… 2.5g（小さじ3/4）	無塩バター …… 15g
砂糖 …… 15g	

* 室温が25℃以上のときは5℃、室温が10℃以下のときは30℃の水を使います。

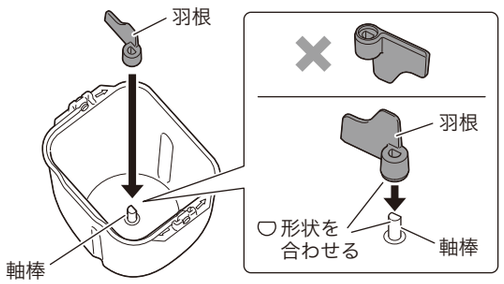
1 厚釜パンケースを取り出す

厚釜パンケースのハンドルを持って左に回転させ、本体から厚釜パンケースを取り出します。



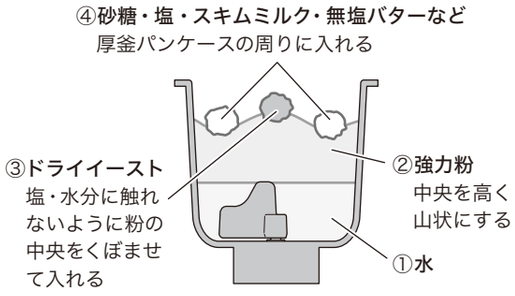
2 羽根を取り付ける

羽根を厚釜パンケースの軸棒に合わせて、奥までしっかり差し込んでください。
羽根・軸棒にパン生地などが付いていないことを確認してください。



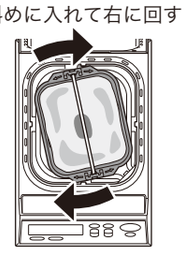
3 厚釜パンケースに材料を入れる

・厚釜パンケースに水を入れ、次に強力粉を入れてください。
・中央にくぼみを作ってドライイーストをおき、周りに砂糖、スキムミルク、塩、無塩バターをおいてください。
※ドライイーストは塩・水分に触れないようにしてください。



4 厚釜パンケースを本体にセットする

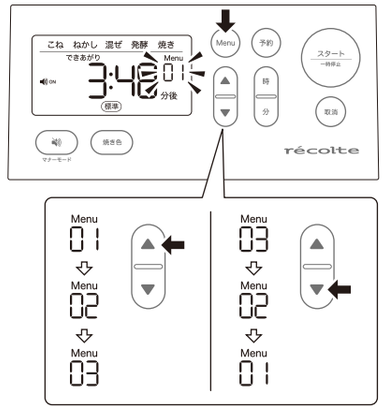
本体に厚釜パンケースを斜めに入れ、取り付け部に合わせたあと、しっかり止まるまで右に回し固定してください。



5 本体フタを閉め、電源プラグをコンセントに差し込む

6 Menuボタンを押し、Menuを選択する

Menu 01が点滅し、「▲」「▼」ボタンを押すと、Menu番号を切り替えることができます。
・焼き色を変更するには、「焼き色」ボタンを押して選択してください。
「標準」⇒「濃い」⇒「薄い」の順に変更できます。(P.16)
・できあがり時間を予約したいときは、「予約」ボタンを押したあと、「時」「分」ボタンを押して設定してください。(P.17)
・マナーモードを設定するときは、「マナーモード」ボタンを押して消音モードを選択してください。
「ON」⇒「具入れブザー OFF」⇒「OFF」の順に変更できます。
・ドライフルーツやナッツなどの具材を入れたいとき
「具材を入れる」(p.16)



7 「スタート／一時停止」ボタンを押す（パン作りを開始する）

ブザー音が鳴り、ディスプレイに工程が点滅し運転を開始します。
・運転開始後、約37分後に具入れブザーが鳴ります。
※具材を入れる(p.16)

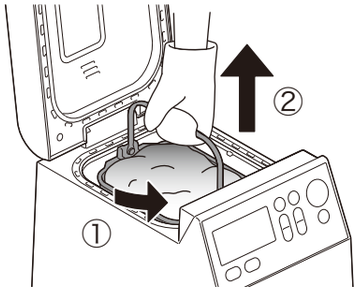
8 残り時間が「00:00」になりブザーが鳴ったら、電源を切る

電源プラグをコンセントから抜いて電源を切ります。

9 厚釜パンケースを取り出す

できあがったらすぐに厚釜パンケースから取り出してください。

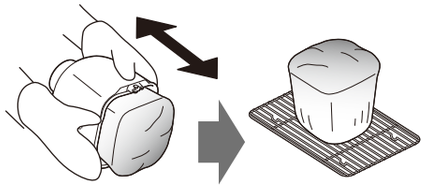
⚠注意
- 厚釜パンケースは高温になっているため、取り出す際は必ずミトンなどを使用する。濡れたミトンなどは使用しない。
- 厚釜パンケースを本体の上や熱に弱いものの上に置かない。
高温のため、変形や破損の原因。
- 時間がたつとパンがしぼんで腰折れします。



10 パンを取り出し、粗熱を取る

パンを取り出し、パンクーラー(網)などにおいて粗熱をとります。

⚠注意
- 厚釜パンケースからパンを取り出すときは、金属のヘラや硬いものは使用しない。
厚釜パンケースや羽根のコーティングを傷つける原因。
- 本製品使用後は本体内部が高温なため、本体内部に触れない。続けて使用する場合は、本体が冷めるまで1時間程度時間をあける。

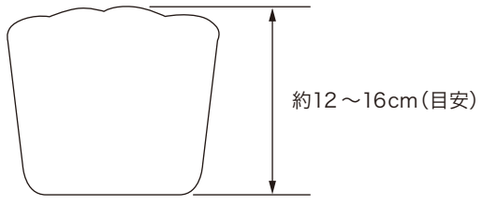


厚釜パンケースに羽根がないとき

パンの底に羽根が埋まっています。付属の羽根取り棒を使用して、羽根を取り出してください。

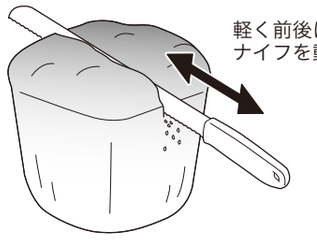
●お手入れについて
厚釜パンケースからパンを取り出したあと、羽根が厚釜パンケースにのこっている場合、羽根がひたるくらい水をいれておくと、羽根がとれやすくなります。(p.31)

できあがりのパンの高さ



パンをカットするとき

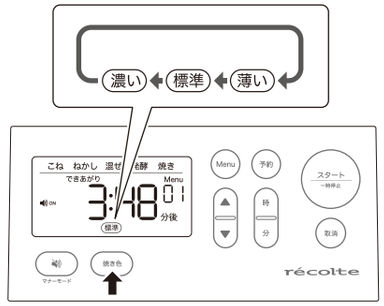
できあがり直後のパンはやわらかく切りにくいので、粗熱を取ったあとにカットしてください。



⚠注意
● パンから羽根を取り出してからカットする。
パン内部に羽根が残ったままカットすると、羽根を傷つける原因。

焼き色を選ぶ

「焼き色」ボタンを押して選択してください。
・「標準」⇒「濃い」⇒「薄い」の順に変更できます。
焼き色の設定に応じた所要時間が表示されます。
※スタートしてからの焼き色変更はできません。



具材を入れる

ドライフルーツ(レーズンなど)やナッツ類(クルミ、カシューナッツなど)の具材を入れたパンを作ることができます。(p.8)

⚠注意
● シリアル・フルーツグラノーラ・ザラメ糖など粒の大きい砂糖類などの、硬い具材は入れない。
厚釜パンケースや羽根のコーティングを傷つける原因。

運転中に具入れブザーが鳴ったら本体フタを開け、具材を入れ、本体フタをしめる

⚠注意
● 羽根が回転しているため、厚釜パンケースの奥には手を入れない。

●具材を入れるタイミングについて
・具入れブザーが鳴ったらすぐに具材を入れてください。
時間をおいてから具材を入れると、うまく混ざらないことがあります。
・具入れブザーが鳴って具材を入れるとき以外は、本体フタをあけないでください。
本体内の温度が下がると、うまくできあがらない原因になります。

●具入れブザーについて
・「具入れブザー」を鳴らしたくないときは、「マナーモード」ボタンを押して、「具入れブザー OFF」に設定してください。
・具入れブザーの鳴るタイミングはMenuによって異なります。
「Menu 工程一覧」を確認してください。(p.10)

できあがり時間を予約する

できあがりまでの時間を各Menuの所要時間を含めた最大13時間00分後まで設定できます。
・予約ができるMenuは、「Menu 工程一覧」を確認してください。(p.10)

●外気温度について
・夏場や室温の高い場所、冬場や室温が低い場所は、予約に向いていません。
室温が25℃を超える場合、待ち時間に材料の温度があがり、過発酵になったりして、ふくらみが悪くなったり、パンがうまくできないことがあります。
・室温が10℃以下の低い場合、発酵が進まず、パンや生地のふくらみが悪くなることがあります。

●材料について
・牛乳、卵、ジュース、野菜などを使ったパンを作るときは、食材が腐食する場合がありますので、予約は使用しないでください。

Menuを選んだあとに「予約」ボタンを押し、「時」「分」ボタンを押してパンのできあがりまでの時間を設定し、「スタート／一時停止」ボタンを押す

ブザー音が鳴り、ディスプレイの予約が点滅し予約時間にセットされます。
ディスプレイはできあがりまでの時間を表示し、カウントダウンを始めます。
※「分」ボタンを長押しすると10分単位で進みます。

●時間表示について
・ディスプレイに表示される時間は、時計の表示ではありません。
時間をセットした「○○:○○分後」の表示になります。
例えば、前日23時にできあがり時間を翌朝7時に設定する場合は、「8:00分後」に予約します。

予約を取り消すには

「スタート／一時停止」ボタンを押したあとに「取消」ボタンを押します。

アレンジ食パンを作る　～三つ編みあん食パン～

焼く前に成形が必要なパンや具材をのせて焼き上げるパンを作るとき

Menu 02 | アレンジ食パン　　所要時間：約3時間48分

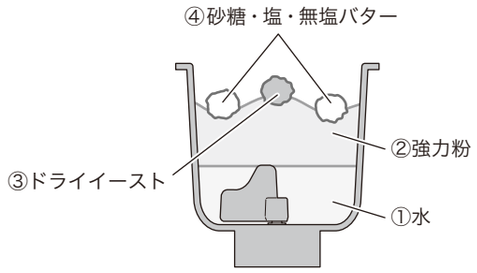
材料

水*	130ml	スキムミルク	6g(大さじ1)
強力粉	200g	塩	3g
ドライイースト	2g(小さじ2/3)	無塩バター	15g
砂糖	18g	こしあん(常温に戻したもの)	150g

*** 室温が25℃以上のときは5℃、室温が10℃以下のときは30℃の水を使います。**
※作業ブザーが鳴ったあと手作業で行う工程があります。

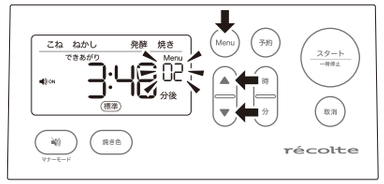
1 準備をする

食パン：手順1～5 (p.13～p.14)
※作るパンによって材料や分量は変わります。



2 「Menu」ボタンを押したあと、「▲」「▼」ボタンを押して、「02」を選択する

●焼き色を変更するとき
・「焼き色を選ぶ」(p.16)



3 「スタート／一時停止」ボタンを押す

ブザーが鳴り、運転を開始します。
ディスプレイにできあがりまでの所要時間が表示されます。

4 作業ブザーが鳴ったら、生地を取り出して15分以内にパンを成形する

①打ち粉をした台の上に生地を取り出す。
②生地をめん棒で縦25cm×横28cmに伸ばす。
③生地の端から1cm、手前は5cmあけてこしあんを塗り広げる。手前から5cmずつ折るように生地を巻いていき、巻き終わり左・右のとじ目をとじる。
④90度向きを変えて、めん棒で縦横に伸ばして縦30cm程度の長方形にする。
⑤生地の上から2cmあけて、スケッパーで3等分に切り、三つ編みにする。
⑥厚釜パンケースに折って入れ、最後はとじ目がはずれないように下に入れ込み、本体にセットする。
⑦本体フタを閉める。

●作業ブザーについて
・作業は15分以内に行ってください。
・15分後に自動的に次の工程に進みます。
・作業が終わっていない場合は、「スタート／一時停止」ボタンを押して一時停止し、再開するときに「スタート／一時停止」ボタンを押してください。

5 残り時間が「00:00」になりブザーが鳴ったら、電源を切る

電源プラグをコンセントから抜いて電源を切ります。

6 厚釜パンケースを取り出す

食パン：手順９（p.14）

7 パンを取り出し、粗熱を取る

食パン：手順10（p.14）

早焼き食パンを作る　短時間で食パンを焼きたいとき

Menu 03 早焼き　所要時間：約2時間33分 ｜ 具入れブザー：約17分後

材料

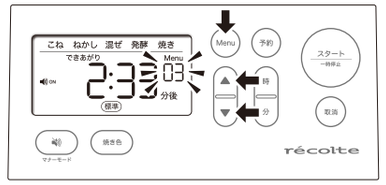
- 水* …… 170ml
- 強力粉 …… 240g
- ドライイースト …… 3.5g（小さじ1・1/4）
- 砂糖 …… 18g
- スキムミルク …… 6g（大さじ1）
- 塩 …… 4g
- 無塩バター …… 12g

＊室温が25℃以上のときは5℃、室温が10℃以下のときは30℃の水を使います。

1 準備をする

食パン：手順1～5（p.13～p.14）
※作るパンによって材料や分量は変わります。

2 「Menu」ボタンを押したあと、「▲」「▼」ボタンを押して、「03」を選択する



●焼き色を変更するとき
・「焼き色を選ぶ」（p.16）

●ドライフルーツやナッツなどの具材を入れたいとき
・「具材を入れる」（p.16）

●できあがり時間を予約するとき
・「できあがり時間を予約する」（p.17）

3 「スタート／一時停止」ボタンを押す

ブザーが鳴り、運転を開始します。
ディスプレイにできあがりまでの所要時間が表示されます。

4 残り時間が「00:00」になりブザーが鳴ったら、電源を切る

電源プラグをコンセントから抜いて電源を切ります。

5 厚釜パンケースを取り出す

食パン：手順９（p.14）

6 パンを取り出し、粗熱を取る

食パン：手順10（p.14）

全粒粉食パンを作る　全粒粉が入った香ばしいパンを焼きたいとき

Menu 04 | 全粒粉パン　所要時間：約4時間8分 | 具入れブザー：約52分後

材料

水*	170ml	砂糖	15g
強力粉	115g	スキムミルク	6g（大さじ1）
全粒粉	115g	塩	4g
ドライイースト	2.5g（小さじ3/4）	無塩バター	15g

* 室温が25℃以上のときは5℃、室温が10℃以下のときは30℃の水を使います。

1 準備をする

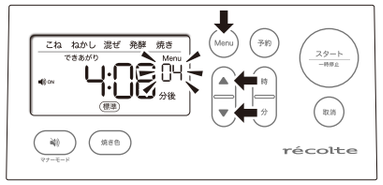
食パン：手順1～5（p.13～p.14）
※作るパンによって材料や分量は変わります。

2 「Menu」ボタンを押したあと、「▲」「▼」ボタンを押して、「04」を選択する

●焼き色を変更するとき
・「焼き色を選ぶ」（p.16）

●ドライフルーツやナッツなどの具材を入れたいとき
・「具材を入れる」（p.16）

●できあがり時間を予約するとき
・「できあがり時間を予約する」（p.17）



3 「スタート／一時停止」ボタンを押す

ブザーが鳴り、運転を開始します。
ディスプレイにできあがりまでの所要時間が表示されます。

4 残り時間が「00:00」になりブザーが鳴ったら、電源を切る

電源プラグをコンセントから抜いて電源を切ります。

5 厚釜パンケースを取り出す

食パン：手順9（p.14）

6 パンを取り出し、粗熱を取る

食パン：手順10（p.14）

米粉食パン（グルテンなし）を作る　小麦粉の代わりに米粉を使いたいとき

Menu 05 | 米粉パン　所要時間：約2時間25分 | 粉落としブザー：約5分後 | 具入れブザー：約47分後

米粉100％のグルテンフリー食パン。パン用米粉「ミズホチカラ」を使えばふっくらもちもちの米粉パンが焼けます。トーストするとカリッと香ばしくてクセになります。

材料

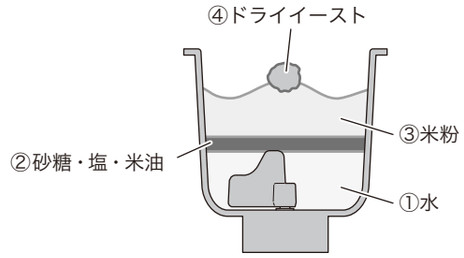
水*	200ml	米油	12g（大さじ1）
砂糖	15g	米粉（ミズホチカラ）	250g
塩	4g	ドライイースト	3g（小さじ1）

* 室温が25℃以上のときは**15℃**、室温が10℃以下のときは30℃の水を使います。

●注意事項
・パン用米粉「ミズホチカラ」をご使用ください。
　このMenuではグルテン入り米粉や製菓用米粉はご使用になれません。

1 準備をする

食パン：手順1～5（p.13～p.14）
※作るパンによって材料や分量は変わります。
　厚釜パンケースに水、砂糖、塩、米油を入れる。
　次に米粉を入れ、中央にくぼみを作ってドライイーストをおく。

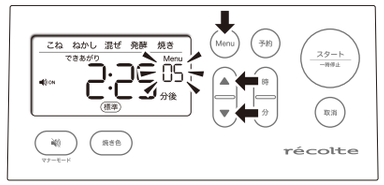


2 「Menu」ボタンを押したあと、「▲」「▼」ボタンを押して、「05」を選択する

●焼き色を変更するとき
・「焼き色を選ぶ」（p.16）

●ドライフルーツやナッツなどの具材を入れたいとき
・「具材を入れる」（p.16）

●できあがり時間を予約するとき
・「できあがり時間を予約する」（p.17）

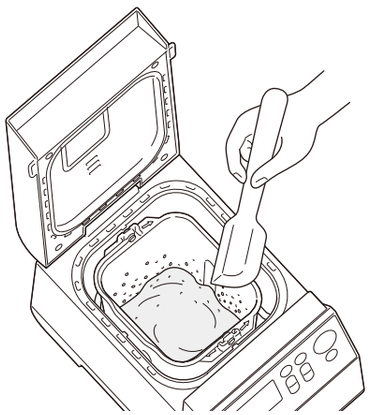


3 「スタート／一時停止」ボタンを押す

ブザーが鳴り、運転を開始します。
ディスプレイにできあがりまでの所要時間が表示されます。

4 粉落としブザーが鳴ったら、5分以内に粉落としをする

①本体フタを開け、ゴムベラなどで厚釜パンケース内側に付いた粉などを落とします。
②粉を落とし終わったら、本体フタを閉じてください。
・粉落としブザーが鳴ってから5分後に、自動的に次の工程に進みます。



●粉落としのポイント
粉を落としたら、生地に混ぜ込むようにしてください。
生地全体を混ぜると、よりしっとりしたパンに仕あがります。
・粉落としをしないと、できあがりのパンの表面に粉が残ることがあります。
予約などで粉を落とすことができなかった場合は、パンの表面に付いた粉をナイフなどで落としてください。

⚠注意
- 羽根が回転しているため、厚釜パンケースの奥には手を入れない。
- 厚釜パンケースからパンを取り出すときは、金属のヘラや硬いものは使用しない。
厚釜パンケースや羽根のフッ素樹脂加工を傷つける原因。

5 残り時間が「00:00」になりブザーが鳴ったら、電源を切る
電源プラグをコンセントから抜いて電源を切ります。

6 厚釜パンケースを取り出す
食パン：手順9（p.14）

7 パンを取り出し、粗熱を取る
食パン：手順10（p.14）

フランスパン風食パンを作る　皮がカリッとしたフランスパン風の食パンを焼きたいとき

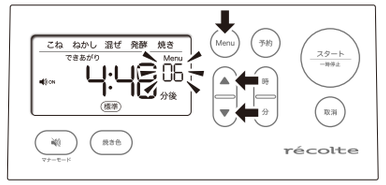
Menu 06 フランスパン風　所要時間：約4時間48分｜具入れブザー：約42分後

材料

水*	175ml	砂糖	5g
準強力粉（リスドォル）	240g	塩	4g
ドライイースト	1.5g（小さじ1/2）	無塩バター	5g

* 室温が25℃以上のときは5℃、室温が10℃以下のときは30℃の水を使います。

1 準備をする
食パン：手順1～5（p.13～p.14）
※作るパンによって材料や分量は変わります。

2 「Menu」ボタンを押したあと、「▲」「▼」ボタンを押して、「06」を選択する


●焼き色を変更するとき
・「焼き色を選ぶ」（p.16）

●ドライフルーツやナッツなどの具材を入れたいとき
・「具材を入れる」（p.16）

●できあがり時間を予約するとき
・「できあがり時間を予約する」（p.17）

3 「スタート／一時停止」ボタンを押す
ブザーが鳴り、運転を開始します。
ディスプレイにできあがりまでの所要時間が表示されます。

4 残り時間が「00:00」になりブザーが鳴ったら、電源を切る
電源プラグをコンセントから抜いて電源を切ります。

5 厚釜パンケースを取り出す
食パン：手順9（p.14）

6 パンを取り出し、粗熱を取る
食パン：手順10（p.14）

パン生地を作る ～バターロール～　アレンジしやすい基本のパン生地を作るとき

Menu 07 | パン生地　所要時間：約1時間40分 | 具入れブザー：約37分後

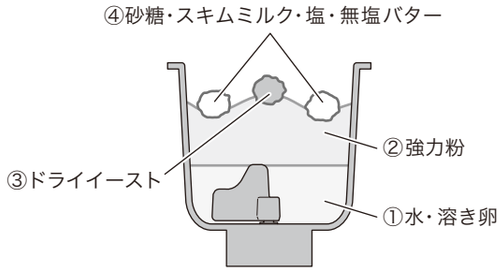
材料 8個分

水*	110ml	砂糖	20g	溶き卵	適量
溶き卵	20g	塩	3g		
強力粉	200g	スキムミルク	6g（大さじ1）		
ドライイースト（耐糖性）	2.5g（小さじ3/4）	無塩バター	25g		

* 室温が25℃以上のときは5℃、室温が10℃以下のときは30℃の水を使います。

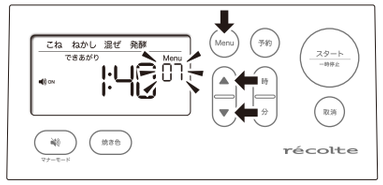
1 準備をする

食パン：手順1～5（p.13～p.14）
※作るパンによって材料や分量は変わります。
厚釜パンケースに水、溶き卵を入れ、次に強力粉を入れる。中央にくぼみを作ってドライイーストをおき、周りに砂糖、スキムミルク、塩、無塩バターをおく。



2 「Menu」ボタンを押したあと、「▲」「▼」ボタンを押して、「07」を選択する

●ドライフルーツやナッツなどの具材を入れたいとき
・「具材を入れる」（p.16）



3 「スタート／一時停止」ボタンを押す

ブザーが鳴り、運転を開始します。
ディスプレイにできあがりまでの所要時間が表示されます。
●一次発酵までお任せします。

4 残り時間が「00:00」になりブザーが鳴ったら、電源を切る

電源プラグをコンセントから抜いて電源を切ります。

5 生地を取り出す

生地を取り出したら、手で押さえてガスを抜きます。
・取り出すときに生地を傷めないよう注意してください。
●注意事項
・そのまま放置すると、さらに発酵が進みます。
・生地の配合を変えると発酵が異なります。

6 生地を成形し、オーブンなどで焼きあげる

①生地を8等分にして、しずく形に整えとじ目をとじます。
②オーブンシートをかぶせて10分休ませます。
③再び生地のガスを抜いて、しずく形に整えたら転がして細長くします。
④とじ目を上にして、しずく形の細い方を手前におき、めん棒で手前から奥へ25cm長さに伸ばします。
⑤奥から手前へ生地をくるくると巻き、巻き終わりを下にしてオーブンシートを敷いた天板に並べます。
⑥霧吹きをしてあたたかい場所（30℃）で35～40分発酵させます。
発酵が終わる時間に合わせてオーブンを200℃に予熱しておきます。
生地がひと回り大きくなれば二次発酵は完了です。
⑦溶き卵に数滴の水（分量外）をたらしてよく混ぜ、刷毛でパンの表面に塗ります。
⑧200℃のオーブンで12分～焼き色がつくまで焼きあげます。

ピザ生地を作る ～ピザ（パンタイプ）～　ピザの生地を作るとき

Menu 08 | ピザ生地　所要時間：約1時間15分

材料 2枚分

水*	150ml	砂糖	10g
オリーブオイル	12g（大さじ1）	ドライイースト	3g（小さじ1）
強力粉	250g	塩	4g

* 室温が25℃以上のときは5℃、室温が10℃以下のときは30℃の水を使います。

トッピング例（ミックスピザ）

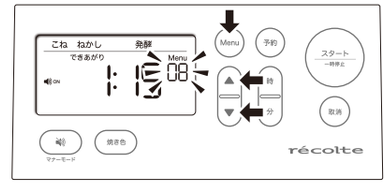
材料 1枚分

オリーブオイル	大さじ2	タマネギ	1/2個	サラミ	6～8枚
ピザソース	大さじ3	ピーマン	1個	ピザチーズ	50g

1 準備をする

食パン：手順1～5（p.13～p.14）
※作るパンによって材料や分量は変わります。

2 「Menu」ボタンを押したあと、「▲」「▼」ボタンを押して、「08」を選択する



3 「スタート／一時停止」ボタンを押す

ブザーが鳴り、運転を開始します。
ディスプレイにできあがりまでの所要時間が表示されます。

4 残り時間が「00:00」になりブザーが鳴ったら、電源を切る

電源プラグをコンセントから抜いて電源を切ります。

5 トッピングの準備をする

●タマネギ、ピーマンを薄切りに、サラミは1～2mm幅に切っておきます。
●打ち粉は強力粉を使い、台の上に軽くふりかけておきます。

6 生地を取り出す

生地を取り出したら、手で押さえてガスを抜きます。
・取り出すときに生地を傷めないよう注意してください。
●注意事項
・そのまま放置すると、さらに発酵が進みます。
・生地の配合を変えると発酵が異なります。

7 生地を成形し、オーブンなどで焼きあげる

①ピザ生地を2等分にして丸め、とじ目をとじます。
②オーブンシートをかぶせて15分休ませます。
※1枚ずつ焼く場合、残りの生地はラップに包み冷蔵庫で休ませ、1枚を焼いている間に続きの工程を行います。
③オーブンを230℃に予熱します。
④再び生地のガスを抜き、オーブンシートの上にのせます。
⑤めん棒で直径約22cm円形に伸ばし、ふちを厚めに成形します。
⑥フォークで全体に穴をあけ、オーブンシートごと天板に移動させます。
⑦トッピング用のオリーブオイルをふちまで塗り、ピザソースはふちをあけて塗り広げます。
⑧タマネギ、ピザチーズ、ピーマン、サラミをのせ、230℃のオーブンで10分～焼き色がつくまで焼きあげます。

こねる／発酵／焼く　パン作りの「こねる」、「発酵」、「焼く」の工程を単独で行うとき

Menu 09	こねる	所要時間：約5分
Menu 10	発酵	所要時間：約50分
Menu 11	焼く	所要時間：約38分

※パン作りMenu終了後に、追加焼きをする場合に使うことができます。

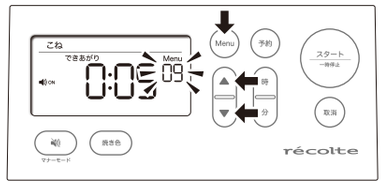
●注意事項
・各Menuとも300g以上の粉は入れないでください。
・必ず水分の合計が粉の量の半分以上（強力粉300gの場合は、水150ml以上）になるようにしてください。

1 準備をする

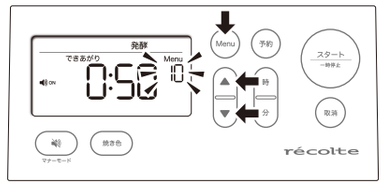
食パン：手順1～5（p.13～p.14）
※作るパンによって材料や分量は変わります。

2 「Menu」ボタンを押したあと、「▲」「▼」ボタンを押して、「09」、「10」、または「11」を選択する

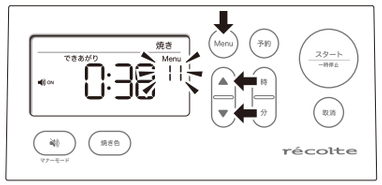
●こねる



●発酵



●焼く



3 「スタート／一時停止」ボタンを押す

ブザーが鳴り運転を開始します。
ディスプレイにできあがりまでの所要時間が表示されます。

4 残り時間が「00:00」になりブザーが鳴ったら、電源を切る

電源プラグをコンセントから抜いて電源を切ります。

5 生地を取り出す、またはパンを取り出す

●生地を取り出す
パン生地：手順5（p.25）

●パンを取り出す
食パン：手順9、10（p.14）

おもちを作る　おもちを作るとき

Menu 12 | もちつき　　所要時間：約１時間

材料
水 ……170ml
もち米 …… 2合(300g)
もちとり粉 …… 適量
※片栗粉、上新粉、コンスターチなど

1 もち米をとぐ

もち米を水でといでざるに上げ、20～30分水を切ります。
※もち米は水に浸すとやわらかくなるので水に浸さなでください。

2 厚釜パンケースに羽根を取り付ける

食パン：手順1、2(p.13)

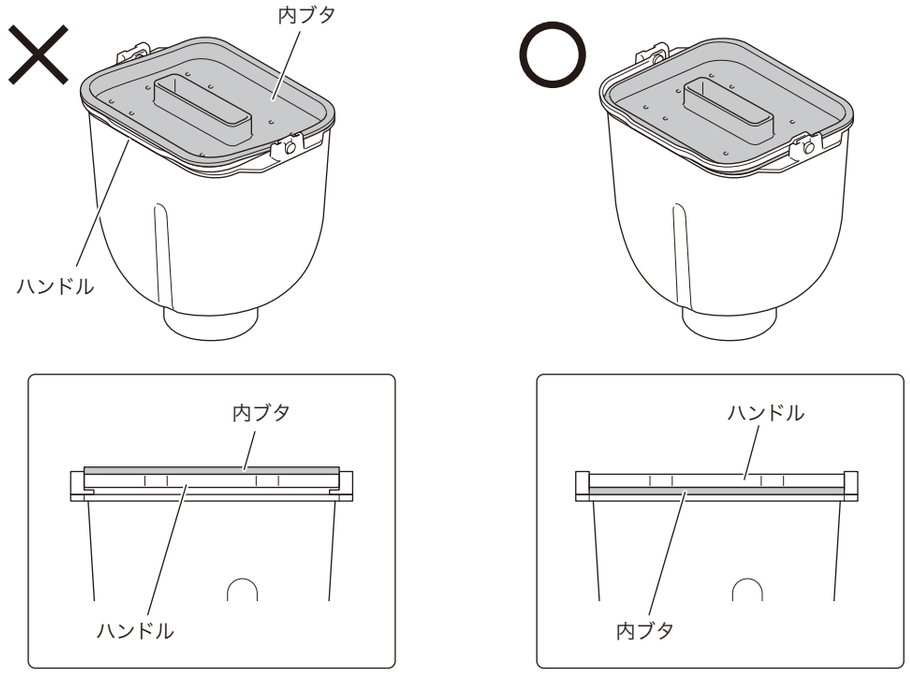
3 厚釜パンケースに材料を入れる

1 のもち米と水を入れてください。

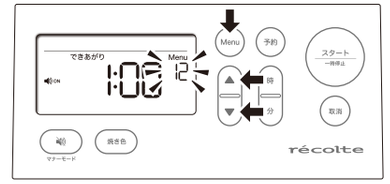
4 厚釜パンケースを本体にセットし、内ブタをしてから本体フタを閉めて電源プラグをコンセントに差し込む

食パン：手順4(p.13)

⚠注意
● 取り付ける際は、ハンドルが内ブタに挟まらないようにする。



5 「Menu」ボタンを押したあと、「▲」「▼」ボタンを押して、「12」を選択する



6 「スタート／一時停止」ボタンを押す

ブザーが鳴り運転を開始します。
ディスプレイにできあがりまでの所要時間が表示されます。

●よもぎや豆などの具を入れる場合
「Menu12：もちつき」では、具入れブザーは鳴りません。よもぎや豆などを入れたもちを作りたい場合は、できあがり後本体フタを開けてお好みの具を入れ、内ブタをしてMenu09：こねる(p.27)を５～10分行ってください。

⚠注意
● 羽根が回転しているため、厚釜パンケースの奥には手を入れない。
● 本体フタを開ける際は必ずミトンなどを使い、直接手で触れない。
具材を入れる際、厚釜パンケースや本体内部は非常に高温になっています。

7 残り時間が「00:00」になりブザーが鳴ったら、電源を切る

電源プラグをコンセントから抜いて電源を切ります。

8 厚釜パンケースを取り出す

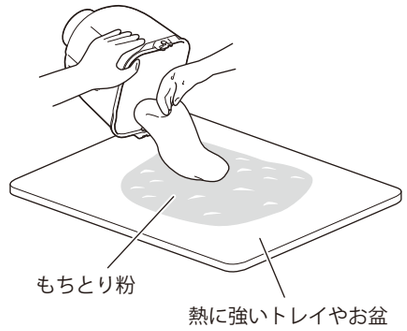
食パン：手順9(p.14)

9 厚釜パンケースを冷やす

厚釜パンケースを手で触れられるようになるまで、約５～10分間冷ましてください。

10 厚釜パンケースからおもちを取り出す

手を水で濡らして、底からおもちを持ち上げるようにして取り出してください。



11 おもちをお好みの大きさにちぎって丸める

水またはもちとり粉を使って、おもちが手にくっつかないようにします。

●すぐに食べるときは、手を水で濡らす。
●保存するときは、手にもちとり粉をつける。
・もちの出来栄えは水の量、もち米の量や種類、新米や古米などによって変わります。
・放置しすぎると、もちの表面がかたくなります。

お手入れ

⚠注意
- お手入れは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体、厚釜パンケース、羽根が十分に冷めた後に行う。
  感電・やけど・けがの原因。
- 研磨剤入り洗剤・磨き粉・金属製たわし・ナイロンたわし・化学ぞうきんは使わない。
  表面を傷つける原因。
- 台所用中性洗剤以外の洗剤、ベンジン・シンナー・アルコールは使わない。
  表面を傷つける原因。
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥機は使わない。
- お手入れした各部品は、十分に乾いてから本体にセットする。
  水気が残ったまま保管すると、カビや雑菌が繁殖する原因。

本体・本体フタ

固く絞ったぬれふきんで汚れをふき取る。
本体フタの内側や本体内部に飛び散った具材などの汚れ、本体内部に落ちたカスなどは、早めにふき取ってください。

⚠注意
- 本体に直接水をかけたり、丸洗いしたりしない。
  故障の原因。

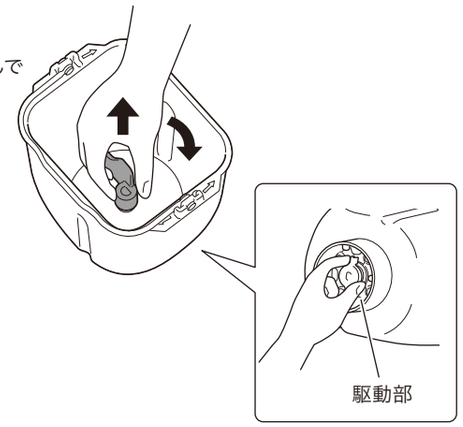
厚釜パンケース・羽根

1 厚釜パンケースに水、またはぬるま湯を入れる

羽根がひたるくらいまで水またはぬるま湯を入れ、軸棒の周りや羽根の穴の中についたパン生地などをふやかします。

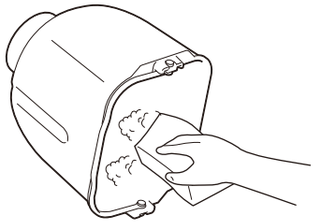
2 羽根を回しながら上に引っ張り、取り出す

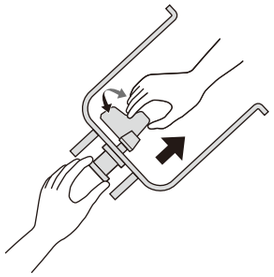
羽根が外れにくいときは、厚釜パンケース底面の駆動部をつかんで固定して、羽根を右に回しながら引っ張ってください。

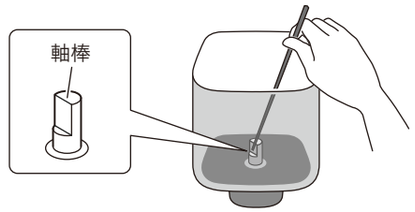


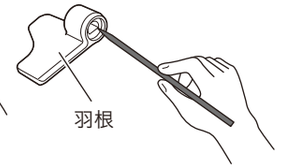
3 羽根・厚釜パンケースの内側をスポンジなどで水洗いする

- スポンジなどのやわらかいものを使って水洗いします。
  汚れがひどい場合は、台所用中性洗剤を使って洗ってください。
- 軸棒や羽根の穴につまったパン生地は、竹ぐしなどで取り除きます。
- 洗い終わったらすぐに水気をとり、十分に乾燥させてください。



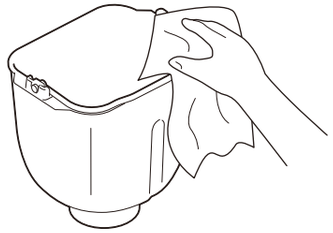






4 厚釜パンケース外側の汚れをぬれふきんでふき取る

厚釜パンケースの外側および厚釜パンケース底面の駆動部には水をかけずに、固くしぼったぬれふきんで汚れをふき取ってください。



⚠注意
- 厚釜パンケースを丸ごと水につけたり、厚釜パンケースの底に水をかけない。
  厚釜パンケース底面の駆動部が腐食したり、サビたりして、故障の原因。

付属品・内ブタ

台所用中性洗剤とスポンジで洗う。
洗い終わったら、十分に乾燥させてからしまってください。

よくあるご質問

材料について

Q1 国産小麦粉は使えますか？

パン作りには、タンパク質の多い（11.5 ～14%）強力粉が適しています。国産小麦粉はグルテンが少なめのものが多く、銘柄や収穫時期などによってグルテン量が異なるため、できあがりやパンのふくらみかたに差が出ます。

Q2 パン専用小麦粉（最強力粉）は使えますか？

使えますが、パンがふくらみすぎたり、パンの上部に空洞ができたりすることがあります。各材料を5～10%減らしてください。

Q3 「Menu 03：早焼き」と「Menu 01：食パン」の材料の配合が異なるのはなぜですか？

早焼きコースは、ドライイーストの分量をより多くすることで発酵時間を短くしています。

Q4 製菓用米粉や自分で米を砕いて作った米粉は使えますか？

使えません。
グルテンフリーのパン用粉「ミズホチカラ」のみ使えます。

Q5 バターの代わりに他の材料は使えますか？

使えます。マーガリン、ショートニングなどの固形の油脂は、同じ分量で置きかえて使えます。

Q6 スキムミルクの代わりに他の材料は使えますか？

使えます。スキムミルク 大スプーン1＝牛乳60mlとして、牛乳の90%の量の水の量を減らしてください。
・「乳製品（スキムミルク・牛乳など）」（p.7）

Q7 砂糖の代わりにザラメ、氷砂糖、人工甘味料は使えますか？

使えません。ザラメや氷砂糖などの粒の粗いものを使うと、厚釜パンケース表面を傷つける原因になります。人工甘味料を使うと、パンのふくらみが悪くなります。

Q8 市販の料理の本の分量で作れますか？

本製品に合わせた調理分量がありますので、違った分量で作るとうまくできないことがあります。

Q9 指定の分量より多い・少ない量で作れますか？

分量に合った工程となっているため作れません。

Q10 ドライイーストの保存方法は？

開封後は密封し、冷蔵庫で保存して、早めに使い切ってください。

作りかたについて

Q1 なぜ工程の途中で材料（具など）を入れるのですか？

途中で入れる材料の形が崩れないようにするためです。

Q2 なぜ予約は13時間00分までしか設定できないのですか？

長時間おくと材料が腐敗したり、生地が変質したり、パンのできあがりが悪くなるためです。

できあがり後について

Q1 パンの高さや形が日によって違うのですが？

パン作りは、室温、材料の質や鮮度、予約設定などによって、ふくらみや焼き色に差が生じます。

Q2 羽根がパンの中に埋まるのですが？

羽根がパンの中に入ったり、取り付け軸にくっついた状態になることがあります。羽根がパンの内部に埋まったときは、パンを切る前に付属の羽根取り棒を使って、羽根を取り出してください。

Q3 パンのにおいが気になるのですが？

・ドライイーストが多すぎませんか？
ガスが発生しすぎている可能性があります。
・小麦粉の保存状態が悪くありませんか？
小麦粉はにおいを吸収しやすいため、しっかりと密封されていないと冷蔵庫などのにおいを吸収してしまいます。
・室温が高かったり、熱い材料を入れたりしませんでしたか？
過発酵し、イースト臭が強くなっている可能性があります。

Q4 パンを上手に切るには、どうしたらいいですか？

できあがり直後のパンはやわらかく切りにくいため、脚付きの網などの上で10分～20分位粗熱を取ってから切ってください。
厚釜パンケースからパンを取り出す際、パンの中に羽根が埋まっている場合があります。付属の羽根取り棒などを使って羽根を取り除いてから、パンを切ってください。

Q5 生地がベタベタして成形しにくいときは？

・室温：水温が高い場合、また材料によっては、生地がベタつくことがあります。生地を扱う前に手を冷水（約 5℃）にひたして冷やし、打ち粉をやや多めにしてください。
・発酵が長すぎると生地がたれてしまい、ベタっとした仕上がりになります。発酵時間はパンの種類によって異なりますが、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が目安です。

Q6 生地があまり発酵していないようなのですが？

配合によっては発酵が遅い場合があります。終了後、Menu 10：発酵で追加発酵をしてください。

Q7 パンや生地を冷凍保存できますか？

【食パン】
・スライスして、1枚ずつラップに包んでから冷凍します。できるだけ焼きたてのパンを冷凍すると、おいしくいただけます。焼くときは凍った状態で焼きます。
【パン生地】
・成形・発酵後の生地を取り出し、ラップをかけて冷凍し、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、レシピによって溶き卵を塗り、約2倍の大きさにふくらんだら焼きます。
【ピザ生地】
・生地を伸ばしてからラップに包んで冷凍します。焼くときは凍った状態で具材をのせて焼きます。

Q8 うどん生地は保存できますか？

・冷蔵庫では約2～3日保存できます。生地を丸めて打ち粉をして、ラップに包んで保存してください。
・冷凍庫では、約1ヶ月保存できます。お好みの麺の太さに切って、ラップに包んで保存してください。

うまくできないときは

パンのふくらみ

1 ふくらみが足りない（パンの形にはなっている）

・材料は過不足なく入れましたか？ 正確に計量しましたか？
・予約を使っていませんか？ 室温が高すぎたり、低すぎたりすると、うまくふくらまない場合があります。
【小麦粉】
・強力粉を使っていますか？タンパク質量は11.5～14%のものをお使いください。
・国産小麦粉、全粒粉、ふすま粉などを使っていませんか？
国産小麦粉の生地がベタついてふくらみにくい場合、水分を3%～5% 減らしてください。
・古いものや保存状態の悪いものを使っていませんか？
・デジタルはかりで重さをはかりましたか？
【米粉】
・本取扱説明書でおすすめしている米粉を使っていますか？
【バター】
・液体油脂を使っていませんか？
・特殊なバターを使っていませんか？
【水】
・少なすぎませんか？
・水温が低すぎませんか？
【砂糖】
・入れ忘れていませんか？
・少なすぎませんか？
・人工甘味料を使っていませんか？
【ドライイースト】
・少なすぎませんか？
・予備発酵が必要なタイプを使っていますか？
・古いものや保存状態の悪いものを使っていませんか？
・材料を入れるときや予約のときに、ドライイーストが強力粉以外の材料（水・塩・バターなど）に触れて入れませんでしたか？

2 まったくふくらまない

【ドライイースト】
・入れ忘れていませんか？
・予備発酵が必要なタイプを使っていますか？
・古いものや保存状態が悪いものを使っていませんか？
【その他】
・ベーキングパウダーを使っていませんか？
・羽根をしっかりと厚釜パンケースに取り付けましたか？

3 ふくらみすぎる（上部がマッシュルーム状になっている）

・材料は正確に計量しましたか？
・室温が25℃以上ありませんか？
【小麦粉】
・多すぎませんか？
・パン専用小麦粉（最強力粉）を使っていませんか？
パン専用小麦粉（最強力粉）を使っている場合は、各材料を5～10%減らしてください。
【水】
・多すぎませんか？
・水温が高すぎませんか？
水温を調節してください。材料は冷蔵庫で冷やしてください。
【砂糖、ドライイースト】
・多すぎませんか？
【塩】
・入れ忘れていませんか？

パンの形・色

1 焼き色が薄すぎる

【砂糖、スキムミルク】
・少なすぎませんか？糖分や乳成分が少ないと焼き色がつきにくくなります。

2 外皮は焼けているが上部がへこんでいる、上部が平らで四角い、陥没している

・米粉パン（グルテンフリー）の場合は、上部が平らな状態でできあがります。
・室温が高すぎませんか？
【小麦粉】
・少なすぎませんか？
・全粒粉の割合が多くありませんか？
・パン専用小麦粉（最強力粉）を使っていませんか？
パン専用小麦粉を使っている場合は、水の量を5～10%減らしてください。
【水】
・多すぎませんか？
・水温が高すぎませんか？
水温を調節してください。材料は冷蔵庫で冷やしてください。
【ドライイースト】
・多すぎませんか？
メニューに合わせてドライイーストの量を減らしてください。（約0.5～1g）

3 底に大きな穴があく、つぶれる

・羽根の部分は穴があきます。
・パンを取り出すときに、厚釜パンケース底面の駆動部を回しすぎていませんか？

4 粉の状態のまま焼けていない

・羽根を付け忘れていませんか？
・羽根取り付け軸が固くて回らなくなっていませんか？
・厚釜パンケースを本体にしっかりと取り付けましたか？
・正しい順番で材料を入れましたか？
・途中で停電になったり、電源プラグが抜けたりしていませんか？

5 底がベタつく、側面が大きくへこむ

・できあがり後、すぐに厚釜パンケースからパンを取り出し、脚の付いた網などの上で粗熱を取りましたか？
・できあがり後、長時間厚釜パンケースに入れたままにすると、厚釜パンケースに触れている部分に付いた水蒸気が急激に冷えることでパンが縮むことがあります。

6 中心が焼けていない、ゴムのようになっている、焼きがあまい

・水気のある材料（野菜・果物など）は水気をよく切ってから入れましたか？
・バター・はちみつ・ドライフルーツ・ナッツなどの材料を入れすぎていませんか？
・全粒粉など、重めの粉を使っていませんか？
・粉を入れすぎていませんか？

7 外皮は焼けているが残っている、全体が白く団子状になっている

【小麦粉】
・多すぎませんか？
【水】
・少なすぎませんか？
【塩、ドライイースト】
・入れ忘れていませんか？

8 固い、ボコボコしている

・水と粉の割合は正しいですか？ 材料は正確に計量しましたか？
・粉の保存状態が悪く、乾燥していませんか？

9 キメがつまって、重いパンになっている

【小麦粉】
・多すぎませんか？
・全粒粉やふすま粉、ナッツなどの具の割合が多くありませんか？
【水、砂糖、ドライイースト】
・少なすぎませんか？

10 キメが粗く、大きな穴のあいたパンになっている

・野菜・果物などはよく水気を切りましたか？
【水】
・多すぎませんか？
・水温が高すぎませんか？
【砂糖、ドライイースト】
・多すぎませんか？
【塩】
・入れ忘れていませんか？

パン（その他）

1 周囲に粉が残っている

・材料を入れる順番を間違っていませんか？
・仕様上、粉が残ることがあります。
【小麦粉】
・多すぎませんか？
【水】
・少なすぎませんか？
【米粉パン（グルテンなし）】
・粉落としをしましたか？

2 切ったパンの表面がむれて団子状態になっている

・できあがったパンを冷ましてから切りましたか？焼きたてのパンはやわらかいため、冷める前に切るとキメがつぶれてしまいます。

3 生地にすじ状のムラができる

・バターを室温に戻さずに使っていませんか？冷たいバターは固く、生地にうまく混ざらず、すじ状に残ることがあります。バターは常温に戻してお使いください。
・バターをかたまりで入れていませんか？大きなかたまりのまま入れると、生地にうまく混ざらず、すじ状に残ることがあります。バターは約5gの薄切りにして入れてください。

もち

1 ついたもちに粒々が残っている

【もち米】
・多すぎませんか？
・十分に水を切りましたか？
・古米を使っていませんか？
・うるち米が多く混じったもち米を使っていませんか？
【水】
・分量は合っていますか？

2 もちがやわらかすぎる

・水の量が多すぎませんか？
一晩水にひたしたもち米をお使いになるときは、もちがやわらかくなりやすいため、もち米が水を吸った分だけ、水を減らしてください。

故障かな？と思ったら

故障かな？と思ったときは、修理の依頼をされる前に、下記内容をご確認ください。
問題が解決しない場合は、カスタマーセンターにご相談ください。

こんなとき		原　因	対処法
ボタンを押しても動作しない。		電源プラグが電源コンセントに差し込まれていない。または、抜けている。	電源プラグを差し込んでからMenuを選び、「スタート／一時停止」ボタンを押す。
操作パネルの各表示が点灯しない。			
「スタート／一時停止」ボタンを押すとエラーが表示される。	HHH	連続使用で本体内部の温度が高温になっている。	電源プラグを抜き、本体フタを開けて厚釜パンケースを取り出し、1時間程度本体内部を冷ます。本体が冷めてから使用してください。
	LLL	本体内部の温度が低温になっている。	電源プラグを抜き、本体フタを開けて厚釜パンケースを取り出し、材料の温度を調整する。
		厚釜パンケースの中の材料が冷たすぎる。	
		本体内部の温度が−5℃以下になると表示される。	極端な低温になる場所には設置しない。
	EE0 EE1	故障している。	電源プラグを抜き、カスタマーセンターにご連絡ください。
蒸気口の周囲から煙が出る。 樹脂などのにおいがする。		使い始めたばかりである。	初めてお使いになるときは、においや煙が出ることがありますが故障ではありません。ご使用とともになくなります。
		ヒーターの上に材料などがこぼれている。	電源プラグを抜き、本体が冷めてから本体内部をふきんなどでふいてください。
羽根と軸棒の間にすき間がある。		羽根と軸棒の間にはすき間（遊び）があります。これはパンなどができあがったあと羽根を取り出しやすくするためです。	故障ではありません。
確認後、なお異常があるとき。		カスタマーセンターまでご相談ください。 無料修理規定と保証書をご参照ください。（裏表紙）	

⚠ **警告**　改造、分解、修理をしない。

製品についてのお問い合わせは下記まで

カスタマーセンター **TEL.03-6662-7100**

受付時間 10時～12時／13時～16時（土日祝日を除く）

〒125-0062
東京都葛飾区青戸4-18-12 ソーケンビル4F

カスタマーセンター
https://recolte-jp.com/support/

部品・消耗品のご購入

レコルト公式オンラインショップ・カスタマーセンター、または製品をお買い上げいただきました販売店にお問い合わせください。

カスタマーセンター
https://recolte-jp.com/support/

仕　様

品名	コンパクトベーカリー
品番	RBK-1
電源	AC100V　50/60Hz
消費電力	450W
重量	約 4.1kg（厚釜パンケース・羽根含む）
商品サイズ	約 20.5cm（W）× 31cm（D）× 27cm（H）
主な材質	本体：ポリプロピレン、本体フタ：ポリプロピレン、 厚釜パンケース：アルミダイキャスト（フッ素樹脂コーティング）、 羽根：PPS樹脂、内ブタ：ポリプロピレン、 計量スプーン：ポリプロピレン、計量カップ：ポリプロピレン、羽根取り棒：ステンレス
付属品	計量カップ、計量スプーン、羽根取り棒、内ブタ、専用レシピブック、ガイドシート
電源コードの長さ	約1.2m
生産国	中国

※仕様、デザインは商品改良のため予告なく変更することがあります。

Memo

Memo