

ホームベーカリー 室内・家庭用

型番 IBM-010

取扱説明書



保証書付き(裏表紙)

このたびは、お買い上げいただきまことにありがとうございます。
ごぞいます。

- 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。
- ご使用の前に「安全上の注意」を必ずお読みください。
- この取扱説明書はお使いになる方がいつでも見ることができるよう、大切に保管してください。
- 「保証書」は「お買い上げ日」「販売店名」の記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

本製品は海外ではご使用になれません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

もくじ

準備と確認

メニュー 一覧.....2
安全上の注意4
使用上の注意6
各部の名称7
パン作りの材料と道具 10
パン作りについての注意..... 13

使いかた

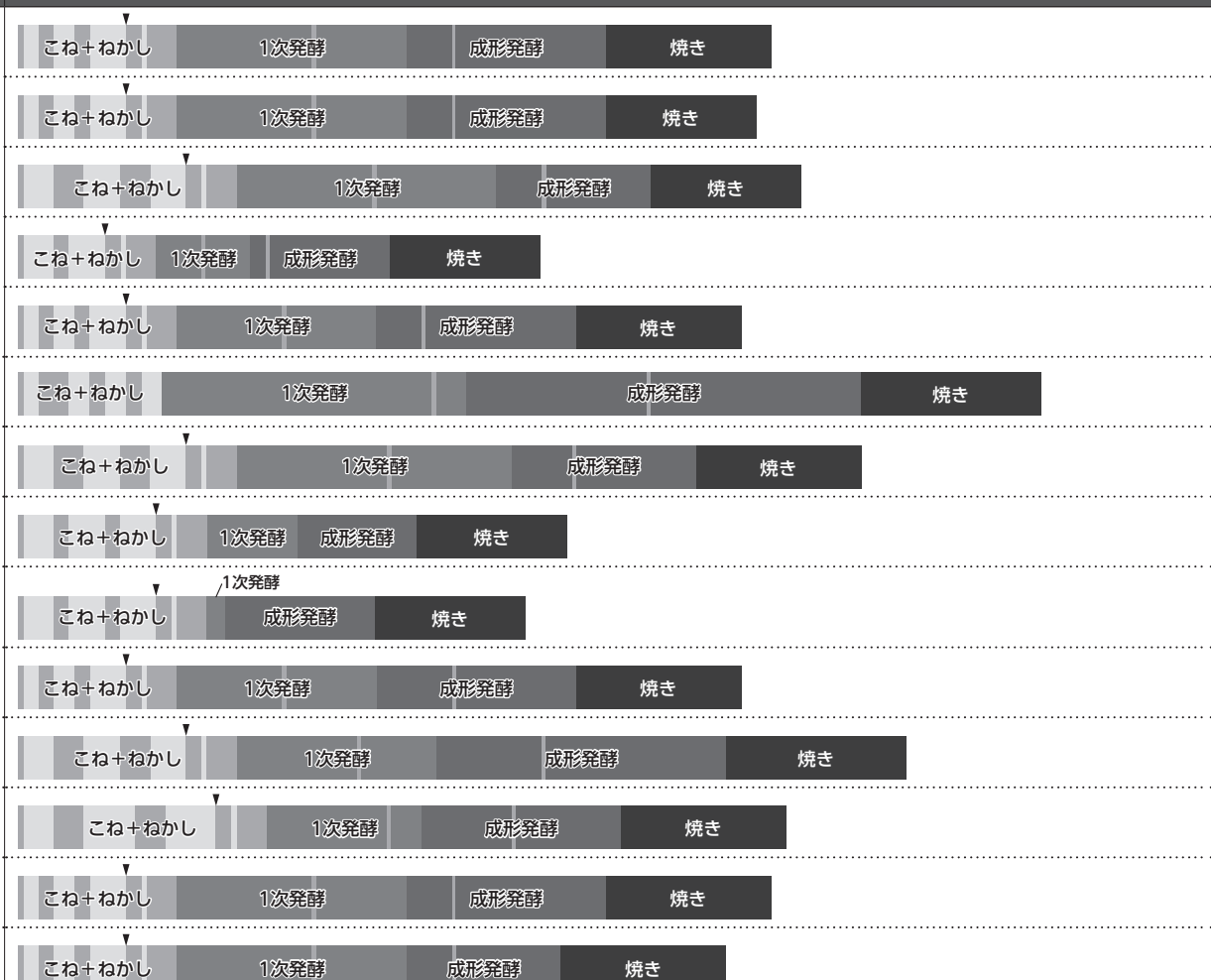
パン
・基本の食パン（メニュー 1）..... 14
・食パン①（メニュー 2、4～7、11） 19
・ふんわり食パン（メニュー 3）..... 21
・米粉パン（メニュー 8、9） 23
・ごはんパン（メニュー 10） 25
・食パン②（メニュー 12～14） 27
アレンジ
・生地作り（メニュー 15～19） 30
その他
・ケーキ（メニュー 20） 33
・甘酒（メニュー 21） 35
・もち（メニュー 22） 37
・ジャム（メニュー 23） 39
・あん（メニュー 24） 41
こだわり
・こねる（メニュー 25） 43
・発酵（メニュー 26） 44
・焼き（メニュー 27） 45
お手入れ..... 46

こんなときには

お困りのときは..... 48
レシピサイト 54
仕様 55
保証とアフターサービス..... 55
保証書 裏表紙

メニュー一覧

メニュー		メニュー 番号	予約	焼き色選択	具材投入お知らせ (スタートから○分後)	所要時間の目安	
パ ン	食パン	1	○	○	36分	4時間11分	
	ハーフ食パン	2	○	○	36分	4時間5分	
	ふんわり食パン	3	×	×	56分	4時間21分	
	早焼きパン	4	○	○	29分	2時間54分	
	サンドイッチ用食パン	5	○	○	36分	4時間1分	
	フランスパン	6	○	×	-	6時間11分	
	全粒粉パン	7	○	×	56分	4時間41分	
	米粉パン (小麦入り)	8	○	○	46分	3時間3分	
	米粉パン (グルテンフリー)	9	○	×	-	2時間49分	
	ごはんパン	10	○	○	36分	4時間1分	
	ライ麦パン	11	○	○	56分	4時間51分	
	デニッシュ風食パン	12	×	○	1時間6分	4時間16分	
	スイート食パン	13	×	○	36分	4時間11分	
	ベジタブルパン	14	×	○	36分	3時間56分	
ア レ ン ジ	パン生地	15	×	×	-	2時間6分	
	ふんわりパン生地	16	×	×	-	2時間31分	
	ピザ生地	17	×	×	-	1時間46分	
	うどん・パスタ生地	18	×	×	-	40分	
	そば生地	19	×	×	-	15分	
そ の 他	ケーキ	20	×	○	11分	1時間21分	
	甘酒	21	×	×	-	6時間～ 10時間	
	もち	22	×	×	-	55分	
	ジャム	23	×	×	-	1時間20分	
	あん	24	×	×	-	1時間	
こ だ わ り	こねる	25	×	×	-	5分～ 25分	
	発酵	26	×	×	-	5分～ 1時間50分	
	焼き	27	×	×	-	10分～ 1時間30分	

工 程		▼：具材投入・粉落としお知らせ	参照ページ	
	こね+ねかし	1次発酵	成形発酵	焼き
	こね+ねかし	1次発酵	成形発酵	焼き
	こね+ねかし	1次発酵	成形発酵	焼き
	こね+ねかし	1次発酵	成形発酵	焼き
	こね+ねかし	1次発酵	成形発酵	焼き
	こね+ねかし	1次発酵	成形発酵	焼き
	こね+ねかし	1次発酵	成形発酵	焼き
	こね+ねかし	1次発酵	成形発酵	焼き
	こね+ねかし	1次発酵	成形発酵	焼き
	こね+ねかし	1次発酵	成形発酵	焼き
	こね+ねかし	1次発酵	成形発酵	焼き
	こね+ねかし	1次発酵	成形発酵	焼き
	こね+ねかし	1次発酵	成形発酵	焼き
	こね+ねかし	1次発酵	成形発酵	焼き
	こね+ねかし	1次発酵	成形発酵	焼き
	こね+ねかし	1次発酵		
	こね+ねかし	1次発酵		
	こね+ねかし	1次発酵		
	ねり+こね			
	ねり+こね			
	粉落とし 混ぜ	焼き		P33
	混ぜ+発酵			P35
	蒸し+こね			P37
	混ぜ・加熱			P39
	混ぜ・加熱			P41
	こね			P43
	発酵			P44
	焼き			P45

P14～29

P30～32

P33

P35

P37

P39

P41

P43

P44

P45

安全上の注意

最初に、この「安全上の注意」をよくお読みいただき、正しくお使いください。

人への危害や、財産への損害を未然に防止するため、必ず守る必要があることを説明しています。

図記号の意味



注意を促す記号です。



禁止を示す記号です。



必ず行うことを示す記号です。



警告

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。

電源プラグ・電源コードは正しく使う



- 電源プラグのほこりは定期的に取り
ほこりがたまると、湿気などで絶縁不良
になり、火災・感電の原因になります。

- 電源プラグはコンセントの奥まで確実に
差し込む
ショートによる火災・感電の原因にな
ります。



プラグを抜く

- 電源プラグを抜くときは、電源コード
を持たずに必ず電源プラグを持って引
き抜く
電源コードが破損し、火災・感電の原因
になります。

- 使用後は、必ず電源プラグをコンセ
ントから抜く
感電・けがの原因になります。



ぬれ手禁止

- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをし
ない
感電・やけど・けがの原因になります。



- 電源コードを束ねて通電しない
過熱して火災・やけどの原因になります。電
源コードは、必ずのばして使用してください。

- 交流100V以外では使わない
火災・感電の原因になります。



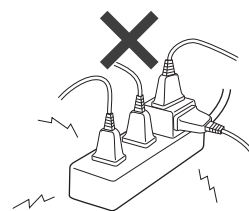
- 電源コードを傷つけない
● 持ち運び時や収納時に電源コードを
引っ張らない

傷つける、加工する、無理に曲げる、引っ
張る、ねじる、重いものを載せる、挟み
込むなどしないでください。
電源コードが破損し、火災・感電の原因
になります。

- 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
使わない

ショートによる火災・感電の原因にな
ります。電源コードが破損したときは、修
理専用コールへお問い合わせください。

- コンセントや延長コードなどの定格を
超える使いかたをしない
火災の原因になります。



- 乳幼児に電源プラグをなめさせない
感電・けがの原因になります。



分解禁止

- 分解・修理・改造をしない
火災・感電・けがの原因になります。
修理については、お買い上げの販売店または
修理専用コールへお問い合わせください。



- 子どもや取り扱いに不慣れな方に使わ
せたり、幼児に触れさせたりしない
感電・けが・やけどの原因になります。

- 取扱説明書に記載した以外の使いかた
をしない
火災・感電・やけど・けがの原因になります。



プラグを抜く

- 異常・故障時には直ちに使用を中止し、
電源を切り、電源プラグをコンセント
から抜く

発煙・火災・感電のおそれがあります。

〔異常の例〕

- ・ 異常な音やにおいがする
- ・ 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる
- ・ 電源コードを動かすと、通電したりしな
かったりする
- ・ 触れるとピリピリ電気をを感じる

➡ 使用を中止し、お買い上げの販売店また
はアイリスコールへお問い合わせくださ
い。

調理中は



接触禁止

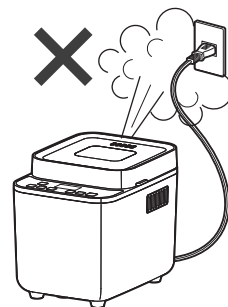
- 蒸気口に手や顔を近づけない
やけどの原因になります。



- 調理中にふたを開けない
やけどやけがの原因になります。
具材の投入や粉落としをするときは、必ずお知らせ(ピー音が5回)の後で、5分以内(ケーキは3分以内)に行ってください。



- 調理中に、電源コード・電源プラグに蒸気を当てない
火災・感電の原因になります。



水ぬれ禁止

- 本体に水をかけない
- 本体を水洗いしない
漏電やショートを起こし、火災・感電の原因になります。



注意

誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、物的損害が発生するおそれがある内容を示しています。



- 調理中は持ち運ばない
けが・やけどの原因になります。



水ぬれ禁止

- 水のかかるところや、火気の近くで使
用しない
ショート・感電の原因になります。



- 地面の上で使
用しない
- 不安定な場所、熱に弱い敷物の上で使
用しない
火災の原因になります。

- せまい棚の中で使
用しない
操作パネルや電源コードに蒸気が当た
ると、火災・感電の原因になります。
- 粉や油などが付着した滑りやすい場所
で使
用しない
落下してけがややけどの原因になります。



- 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
などの原因になります。



- 付属のパン焼きケース以外使
用しない
- 付属のパン焼きケースを、ガスコンロ
など他の調理器具で使
用しない
火災の原因になります。



接触禁止

- 使用中や使用後しばらくは高温部に触
れない
高温部に触れてやけどするおそれがあり
ます。お手入れは十分に冷めてから行っ
てください。



- パン焼きケースを取り出すときは、必
ずミトンを使用する
ぬれたミトンやふきんは使わないでくだ
さい。熱が伝わり、やけどの原因になり
ます。



プラグを抜く

- 使
用しないときは必ずコンセントから
電源プラグを抜く
パン焼きケースをセットしていなくても
スタート/一時停止ボタンを押すと庫内の
回転軸が回転します。誤って手を入れる
とけがの原因になります。



- 材料の量や調理方法は、決められたも
のを守る
調理が始まると、飛び散ったり、ふくら
んであふれたりして、やけどや周囲の汚
損の原因になります。

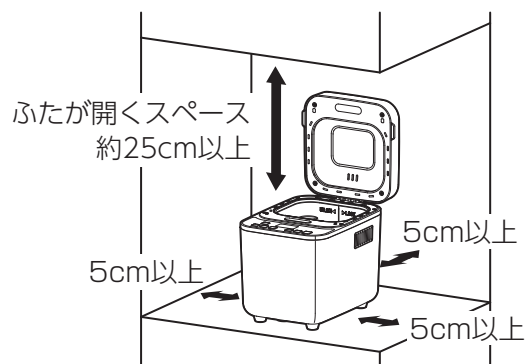
使用上の注意

使用上のお願い

- 使用中にふきんなどをかぶせないでください。
- 湿気のある場所や火気の近くに置かないでください。
変形や変色の原因になります。
- ふたのヒンジ部や、内側のヒーターに無理な力を加えないでください。
故障や破損の原因になります。
- 食物アレルギーをお持ちの方は、医師と相談の上使用してください。
- 食物アレルギーをお持ちの方のために米粉パンを作るときは、パン焼きケースなどに小麦粉の成分が残らないように、よく洗ってから使用してください。

使用場所について

- 壁・家具などから図に示す距離を空けてください。
せまい場所で使用すると、過熱・火災の原因になります。
風通しが良く、水などのかからないところで使用してください。
また、近すぎると、蒸気で壁や家具を傷める原因になります。

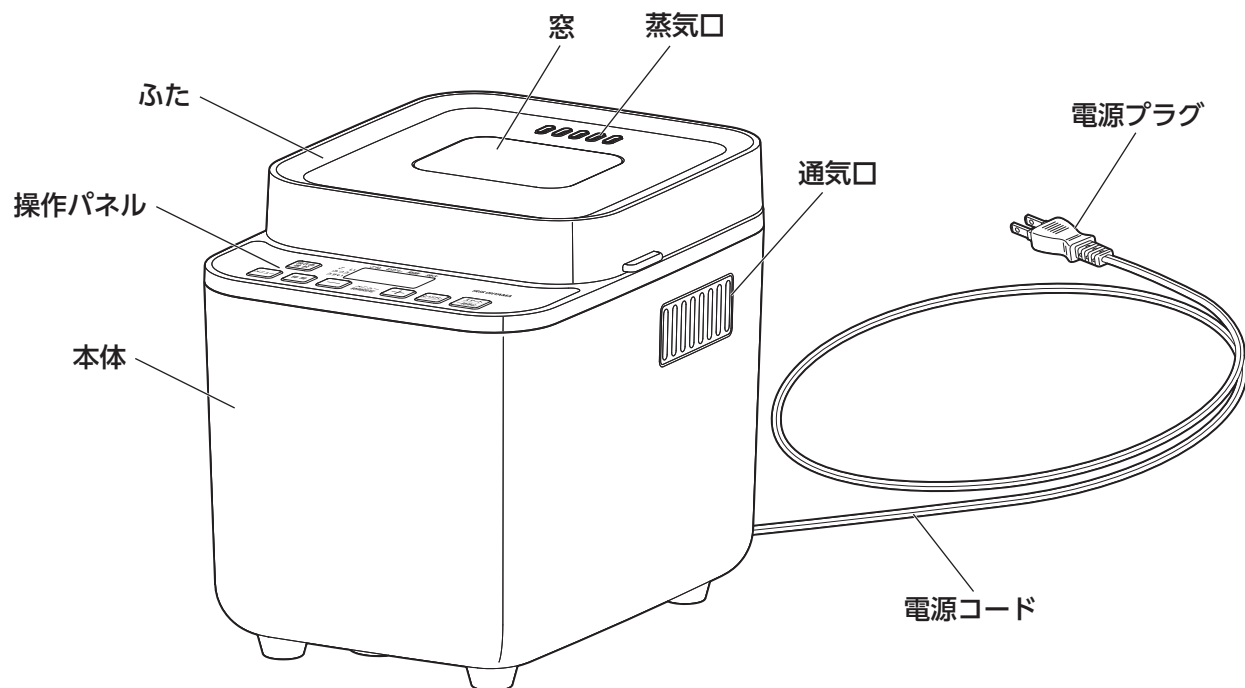


廃棄について

- 製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

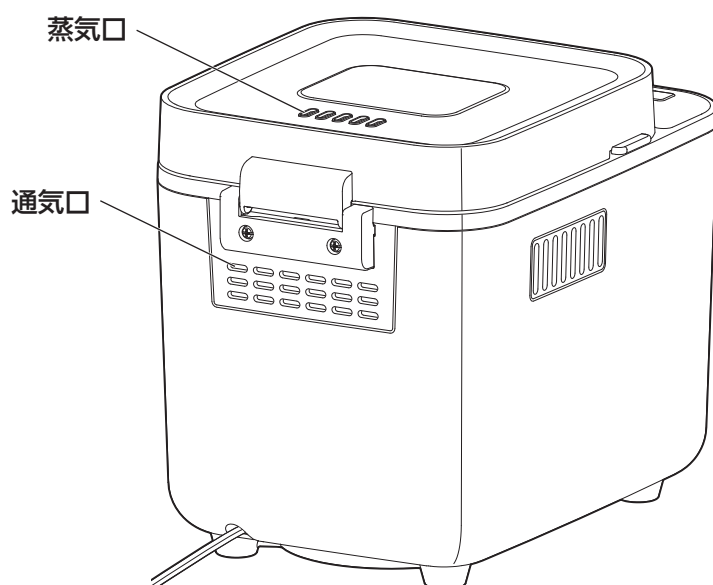
各部の名称

■正面



準備と確認

■背面



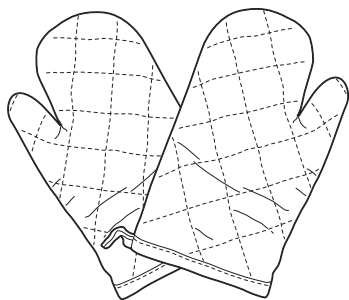
各部の名称 つづき

■内部



■付属品

ミトン×2



■操作パネル

電源プラグを抜くと、液晶表示が消えます。

焼き色選択ボタン

仕上がりの焼き色を選びます。ボタンを押すたびに、焼き色選択表示が切り替わります。

メニュー表示

メニュー番号を表示します。

焼き色選択表示

選んだ焼き色の◀が点灯します。

工程表示

調理中の工程の—が点滅します。

表示部

残り時間などを表示します。



メニュー選択ボタン

時間設定時に押すと、時間設定⇄メニュー設定と切り替わります。

メニュー・時間設定ボタン

メニューの選択と時間設定をするときに使用します。長押しで早送り/早戻しができます。初期設定(時間・メニュー)または最小設定時間になるとピピピ♪と鳴ります。

スタート/一時停止ボタン

ボタンを押すと調理がスタートします。調理中にボタンを押すと、調理が一時停止します。再度ボタンを押すと、調理を再開します。

時間ボタン

メニュー選択時に押すと、メニュー設定⇄時間設定と切り替わります。

とりけしボタン

設定や、運転を取り消すときに使用します。

パン作りの材料と道具

材料の 量について

check!

各メニューで決められた分量を守らず、量を勝手に増減すると、工程がうまくいかず、調理が失敗するだけでなく、故障の原因になります。



市販の調理本の分量で作ると、失敗することがあります。



材料を正確に計量するには、キッチンスケールを使用してください。

特に小麦粉・水は必ず「重さ」で量ってください。(計量カップは使用しないでください。)キッチンスケールは 0.1 g 単位で量れるものをご用意いただき、材料を量るときは、容器の重さを差し引く量りかた(0 g 調整)で量ってください。

分量はきちんと
量りましょう!



基本の材料

小麦粉

水分を加えてこねると、たんぱく質が結合してグルテンが形成されます。



パン作りには、たんぱく質を多く含む強力粉(含有量11.5~13.5%のもの。準強力粉・フランスパン専用粉・最強力粉を含む)を使用してください。

- ・国産小麦粉を使用する場合は、たんぱく質含有量が11%以上のものを使用してください。
- ・パン専用小麦粉を使用するときは、水の量を5~10%減らしてみてください。
- ・粉はふるう必要はありません。
- ・開封後は密封して保存してください。
- ・夏季は冷蔵庫で保存してください。

水

小麦粉と一緒にこねることにより、グルテンを生成します。

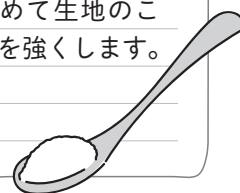


- ・硬度の高いミネラルウォーターやアルカリ水を使用すると、生地がかたくなったり、発酵が進まないことがあります。
- ・季節や室温に応じて水温を調節してください。

室温 25℃以上	室温 10℃以下
↓	↓
冷水 (5℃)	ぬるま湯 (20℃)

塩

グルテンを引き締めて生地のコシを強くします。



発酵を抑制するので、イーストに触れないようにしてください。

- ・入れすぎに注意してください。
- ・雑菌の繁殖を抑える働きもあります。

副材料

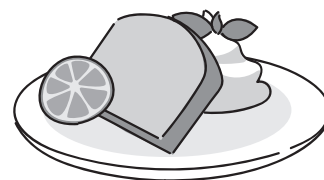
小麦粉以外の粉

- ・全粒粉：独特の香りとほのかな酸味・こくがあるパンになります。
- ・ライ麦：黒っぽく、独特の風味とほのかな酸味がある、ずっしりとした重いパンになります。

ベーキングパウダー

ケーキを作るときに使います。

- ・食パンやふんわり食パンなどのパンメニューに入れてもふくらみません。



糖分

イーストの栄養源となって発酵を助け、風味や香り、焼き色を良くします。



砂糖(上白糖・グラニュー糖)・
黒砂糖・はちみつ

糖分を増やすと焼き色が濃くなり、減らすと薄くなります。

- ・低カロリー甘味料は使えません。
- ・ざらめや氷砂糖、角砂糖などの粒の大きなものはパン焼きケースの内側を傷つけるおそれがあるので使用しないでください。

乳製品

パンの色・光沢を良くし、かたくなるのを防ぎます。



スキムミルク・牛乳

- ・牛乳を使用する場合は、スキムミルク約6gを牛乳70g(mL)に置き換え、牛乳を入れた分だけ水の量を減らしてください。(置き換え量は水の量の半分までにしてください。)

ドライイースト

糖分を栄養源として活動し、炭酸ガスを発生させてパンをふくらませます。



予備発酵のいらないインスタントドライイーストを使用してください。

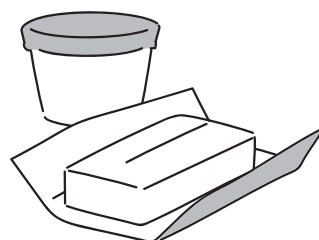
ふくらみかたに差が出るので、必ず賞味期限内の新しいものを使用してください。

- ・開封後は、密封して冷凍庫での保存をおすすめします。冷蔵庫で保存した場合は、開封後1週間程度で使い切ってください。

- ・生イーストや生イーストを乾燥させたドライイーストは使用できません。
- ・天然酵母は発酵温度が異なるので使用できませんが、手作り発酵させた天然酵母の生地を本製品で焼くことはできます。

油脂

きめを細かくし、やわらかく、しっとりしたパンに仕上げます。



バター・マーガリン・
ショートニング

- ・バターは「食塩不使用」をおすすめします。
- ・使用するときは溶かさずに、5mm程度にスライスするか、めん棒などでたたいてやわらかくしたものを使用してください。
- ・油脂は、同じ分量で置き換えて使用することができます。種類によって、焼き色が薄くなったり、濃くなったりすることがあります。

卵

風味が良くなり、口当たりがやわらかくなります。

- ・入れる場合は1個までとし、卵を入れた分だけ水の量を減らしてください。(デニッシュ風食パン、スイート食パン、ケーキを除く)
- ・卵を入れたときは、予約(でき上がり時間の調節)をしないでください。

米粉

うるち米の米粉を使用してパンを作ると、しっとり・もっちりした食感に仕上がります。

- ・米粉にはグルテンを作るたんぱく質が含まれていないため、グルテン入りの米粉を使用してください。
自分で添加するタイプ的小麦グルテンもあります。
- ・小麦グルテンの入っていないパン(グルテンフリー)を作るには、専用の米粉を使用してください。



グルテン入りの米粉には小麦由来のグルテンが入っているため、小麦アレルギーの方は食べることができません。医師と相談の上、材料やお手入れ方法に注意をしてお使いください。

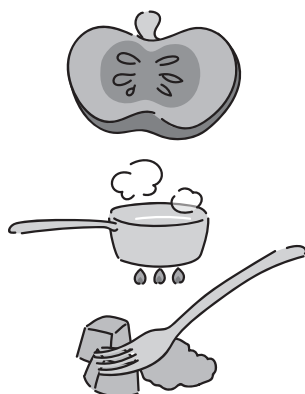
パン作りの材料と道具 つづき

具材

最初から 入れるもの

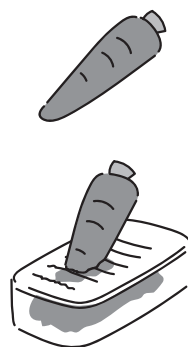
加える量は、粉の重さの20～30%が目安です。
水分が多いものを入れる場合は、水の量を調節してください。

かぼちゃ



ゆでて、つぶし、冷ましてから使用する。

にんじん



すりおろす。

ほうれん草



ゆでて、みじん切りにし、冷ましてから使用する。

途中で 入れるもの

加える量は、粉の重さの20～30%が目安です。
5mm角に刻んで入れてください。

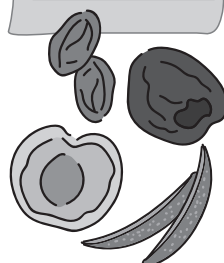
ナッツ類

クルミ
アーモンド
かぼちゃの種
ひまわりの種など



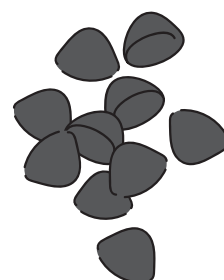
ドライフルーツ

レーズン
プルーン
あんず
オレンジピールなど



種を取り除いてください。

チョコレート



発酵や焼きの熱で溶けることがあります。溶けにくい、パン焼き用のものを使用してください。

パン作りに必要な道具



計量
スプーン



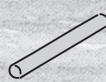
キッチン
スケール



ミトン
(付属)



こね台



めん棒



オーブン



ふきん



霧吹き



シリコン
ゴムべら



はけ



スクーパー・
カード



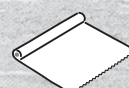
パン切り
ナイフ



ボウル



網
(クーラー)



クッキング
シート



ラップ
フィルム

パン作りについての注意

■パンの仕上がりについて

ふくらみ・高さ・焼き色・形は、毎回変わります

温度や湿度、材料や予約時間などに影響を受けます。

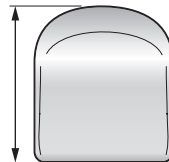
同じ作りかた・同じ分量で作っても、仕上がりが毎回変わります。

焼き上がりの大きさの目安

食パン（メニュー 1）の焼き上がりの大きさの目安です。

※メニューによっては、高さが出ないものもあります。

12～14cm



ホームベーカリーの特性として、表面がしっかり焼けます

かたいと感じる場合は、以下のようにしてください。

- ・パンが切りにくい場合は、パンの粗熱が取れた後、ビニール袋に入れるなどしてしばらく置いてから切ってください。
- ・パンの表面をやわらかくしたい場合は、焼き色を「うすい」に設定するか、パンが焼き上がる数分前にとりけしボタンを押してパン焼きを停止し、早めにパンを取り出してください。

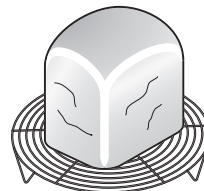


■パンが焼き上がったら

すぐに取り出して、粗熱を取る

できるだけ早くパン焼きケースから取り出し、網などの上に置いて粗熱を取ってください。

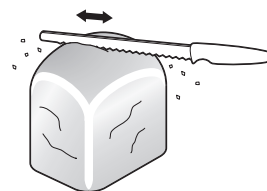
- ・取り出さないでいると、側面がへこんだり、皮が厚くなったり、色が濃くなったりすることがあります。



●パン焼き完了直後はパン焼きケースが熱くなっているので、必ずミトンを使用してください。

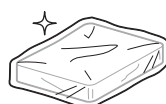
パンは粗熱を取ってから切る

- ・焼き上がり直後のパンはやわらかくて切りにくく、パンの身がナイフにくっついったり、パンがつぶれてしまったりします。
- ・パン切りナイフは、上から押しつけず、軽く前後に動かしながら切ってください。



パンはビニール袋などに入れて保存する

- ・袋に入れないと、乾燥してかたくなります。粗熱が取れたらビニール袋に保存してください。
- ・冷凍保存するときは、スライスしてから冷凍保存することをおすすめします。また、1枚ずつラップすると、はがず手間が省けます。冷凍したパンを焼くときは、凍ったまま焼いてください。



使いかた 基本の食パン（メニュー 1）

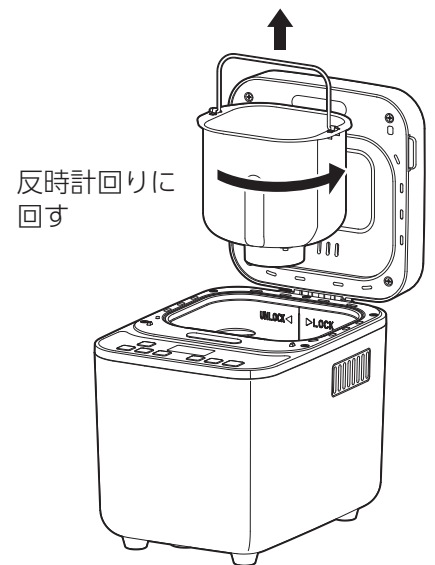
■材料

水	180g (mL)	塩	4g
強力粉	250g	スキムミルク	6g
バター（食塩不使用）	18g	ドライイースト	2.7g
砂糖	18g		

■基本の作りかた

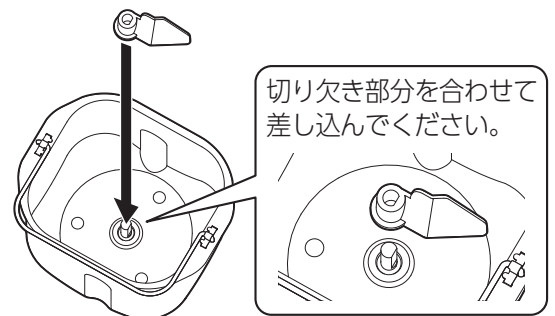
1 本体からパン焼きケースを取り出す

ハンドルを持って反時計回りに回し、ロックを外します。
上に持ち上げて取り出してください。



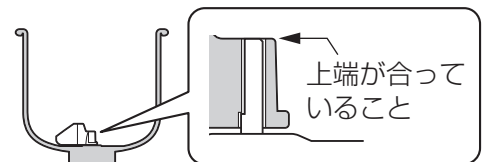
2 パン羽根を取り付ける

パン焼きケース底のパン羽根取り付け軸に、向きを合わせて取り付けてください。



ポイント

パン羽根が浮き上がっていると、途中で外れたり、こねが不十分だったりして、パンができないことがあります。パン羽根取り付け軸の上端と、パン羽根の軸の上端が合っていれば正しい位置です。



3 パン焼きケースに材料を入れる



ポイント

材料は、必ず次の順番で入れ、スタートする前に混ぜないでください。

① 水を入れる

- ・室温が25℃以上のときは約5℃の水を、室温が10℃以下のときは約20℃の水を使用してください。

② 小麦粉・米粉などの粉類を入れる

- ・水と混ざらないように入れてください。

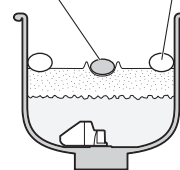
③ バター・砂糖・塩・スキムミルクを入れる

- ・パン焼きケースの四隅に離して入れてください。

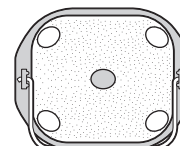
④ ドライイーストを入れる

- ・粉以外の材料に触れないように、粉の中央にくぼみを作って入れてください。

ドライイースト ※中央にくぼみを作って入れる
バター、砂糖、塩、スキムミルク ※四隅に離して入れる



真上から見た図



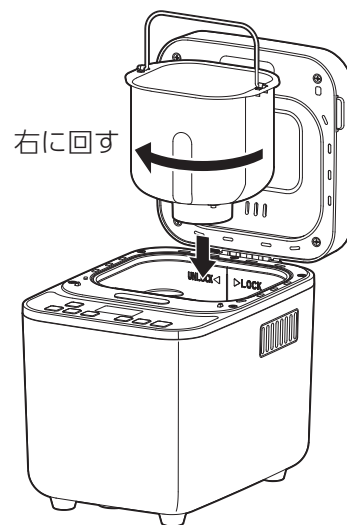
4 パン焼きケースを本体にセットする

ハンドルを持ち、本体に対して少し左斜めにセットし、右に回してロックしてください。



ポイント

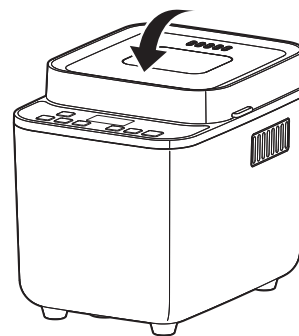
ロックされたか確認するため、パン焼きケースを軽く持ち上げ、外れないことを確認してください。



使
い
か
た

5 ふたを閉め、電源プラグをコンセントに接続する

- ・ピピッ♪と鳴って、表示部に初期設定（メニュー1）が表示されます。



使いかた 基本の食パン（メニュー 1） つづき

6 1 食パンを選ぶ

- 電源を入れたときにはメニュー 1 食パンが選択されています。
- メニュー番号を変えたいときは、  を押してください。

※ メニュー 2以降は、P19 ～をご確認ください。

焼き色を変えるときは → P18

予約をするときは → P18



7 を押す

- ピップ♪と鳴り、調理がスタートします。
- 現在の工程が点滅します。

ドライフルーツやナッツなどの具材を入れるときは → P18



8 焼き上がったら

- 残り時間が 0:00 になって、ピー♪と5回鳴ります。
- 電源プラグをコンセントから抜いてください。

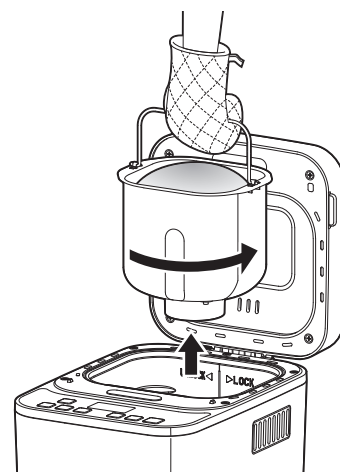
9 ふたを開けてパン焼きケースを取り出す

- ハンドルを持ち、反時計回りに回してロックを外します。
- 上に持ち上げて取り出してください。



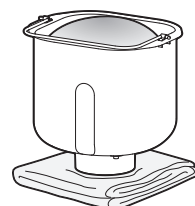
注意

- パンの焼き上がり後のパン焼きケース・庫内・ふたの内側などは、非常に高温になっています。直接触れるとやけどの原因になります。必ずミトン等をはめてパンを取り出してください。



10 むれタオルなどを敷いた台の上に置いて、パン焼きケースを冷ます

- 2分程度置いてください。



11 パン焼きケースをふって、パンを取り出す

ハンドルを押さえ、パン焼きケースを逆さまにして強く数回ふり、パンが出てきたら引っ張り出してください。

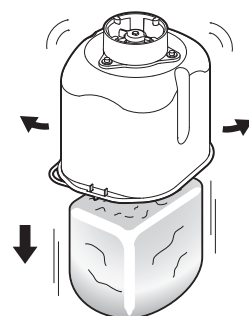
！ 注 意

- パンを取り出すときに、かたいものを使用しないでください。コーティングに傷が付きます。



ポイント

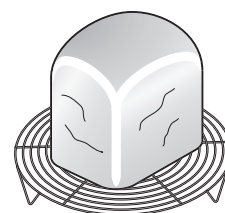
パンが取り出しにくいときは、パン焼きケース底面の回転軸を動かすと、取り出しやすくなります。(熱いのでミトンなどをはめたまま、注意して行ってください。)



- ・ パン羽根がパンの内部に埋まってしまったときは、パンが冷めてから、串などを使用して取り出してください。
- ・ パン焼きケース・パン羽根は、必ずお手入れしてください。パン焼きケースは、パン羽根がかくれるくらいのぬるま湯を入れておくと、パン羽根やパン羽根取り付け軸のお手入れが楽になります。

12 パンを網などの上に置いて、粗熱を取る

パンが焼き上がったら → P13



■ 調理の一時停止・停止

【調理の一時停止】

調理中に  を押すと、ピッ♪と鳴り、調理を一時停止します。

- ・ 再度押すと、ピッ♪と鳴り、調理が再開します。
- ※ 長時間一時停止すると、仕上がりがうましくない場合があります。

【調理の停止】

調理中に  を押すと、ピー♪と鳴り、調理が取り消されて停止します。

使いかた 基本の食パン（メニュー 1） つづき

■焼き色を変えるときは

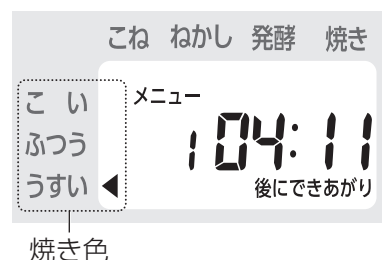
焼き色
選択

を押して、焼き色を選ぶ

- ・ 押すたびに、焼き色が次のように変わります。

→ ふつう → こい → うすい

※ 3 ふんわり食パン、6 フランスパン、7 全粒粉パン、9 米粉パン(グルテンフリー) は、焼き色の選択はできません。



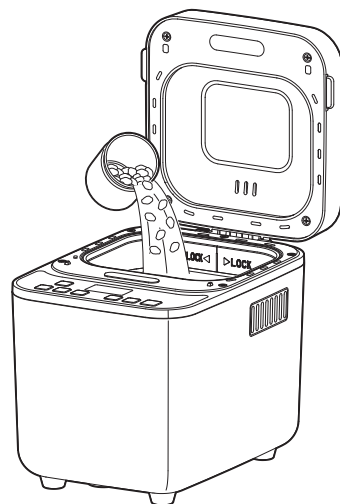
■ドライフルーツやナッツなどの具材を入れるときは

具材投入のお知らせが鳴るまでの時間は、メニューによって異なります。
(詳しくはP2をご覧ください。)

時間になるとピーッと5回鳴り、表示部に **材料投入** が点灯します。

お知らせ音が鳴ったら、5分以内に具材を投入してください。ケーキは3分以内に具材を投入してください。

- ・ 具材は5mm角に刻み、ドライフルーツの種は取り除いてください。
- ・ 加えることができる量は、粉の重さの20～30%が目安です。



■予約をするときは

時間

を押して、予約設定をする

メニューを選ぶと、すぐにスタートした場合のでき上がりの最短時間を表示します。

でき上がりの時間を **－** **＋** で調節してください。

- ・ 最長13時間後まで10分単位で設定できます。

【例】翌朝6時にパンが焼き上がるように、夜8時に設定する場合は、時刻を「10:00」（夜8時の10時間後）に設定する。

【夜8時セット→翌朝6時焼き上がり例】



！ 注意

- 夏季など室温が高いときや冬季など室温が低いときは、できるだけ予約をしないでください。
実際の調理時間までの待機時間中に、材料の温度が低くなって発酵が不十分になったり、温度が高くなって発酵しすぎたりします。また、温度制御がうまくできずに発酵がうまくいかないことがあります。

使いかた 食パン① (メニュー 2、4～7、11)

■材料

2 ハーフ食パン (0.5斤)

水	110g (mL)	塩	3g
強力粉	150g	スキムミルク	4g
バター (食塩不使用)	10g	ドライイースト	2.5g
砂糖	10g		

4 早焼きパン

水	180g (mL)	塩	4g
強力粉	250g	スキムミルク	8g
バター (食塩不使用)	13g	ドライイースト	3.5g
砂糖	15g		

5 サンドイッチ用食パン

水	170g (mL)	砂糖	8g
強力粉	215g	塩	4g
薄力粉	35g	ドライイースト	2.7g
バター (食塩不使用)	9g		

6 フランスパン

水	200g (mL)	砂糖	4g
強力粉	260g	塩	4.5g
薄力粉	30g	スキムミルク	6g
バター	6g	ドライイースト	3g

7 全粒粉パン

水	200g (mL)	砂糖	17g
強力粉	130g	塩	4g
全粒粉	130g	スキムミルク	6g
バター (食塩不使用)	17g	ドライイースト	3g

11 ライ麦パン

水	170g (mL)	砂糖	17g
強力粉	170g	塩	4g
ライ麦粉※	90g	スキムミルク	4g
バター (食塩不使用)	12g	ドライイースト	1.5g

※ ライ麦の粒が粗いものほど、また、ライ麦の配合が多いほどふくらみにくくなります。

使いかた 食パン①（メニュー 2、4～7、11） つづき

■作りかた

1 準備をする

基本の作りかた1～5 → P14、15

2 を押して、メニューを選ぶ

- メニュー番号1～27が切り替わります。

メニュー番号	メニュー
2	ハーフ食パン
4	早焼きパン
5	サンドイッチ用食パン
6	フランスパン
7	全粒粉パン
11	ライ麦パン

※メニュー 2・4～7・11以外は、各ページ（P14～17、P21～）をご確認ください。

焼き色を変えるときは → P18

予約をするときは → P18



3 を押す

- ピーッ と鳴り、調理がスタートします。
- 現在の工程が点滅します。

ドライフルーツやナッツなどの具材を入れるときは → P18



4 焼き上がったら

- 残り時間が **0:00** になって、ピーッ と5回鳴ります。
- 電源プラグをコンセントから抜いてください。

基本の作りかた9～12 → P16、17 を参照して、パンを取り出してください。

使いかた ふんわり食パン（メニュー 3）

■材料

水	50g (mL)	砂糖	5g
牛乳	90g	水あめ	25g
生クリーム	50g	塩	4g
強力粉	230g	ドライイースト	1.5g
バター（食塩不使用）	15g		

■作りかた

1 準備をする

基本の作りかた1～2→P14

2 パン焼きケースに材料を入れる



ポイント

材料は、必ず次の順番で入れ、スタートする前に混ぜないでください。

① 水・牛乳・生クリームを入れる

- ・室温が25℃以上のときは約5℃の水を、室温が10℃以下のときは約20℃の水を使用してください。

② 強力粉を入れる

- ・①と混ざらないように入れてください。

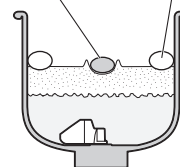
③ バター・砂糖・塩・水あめを入れる

- ・パン焼きケースの四隅に離して入れてください。

④ ドライイーストを入れる

- ・粉以外の材料に触れないように、粉の中央にくぼみを作って入れてください。

ドライイースト ※中央にくぼみを作って入れる
バター、砂糖、塩、水あめ ※四隅に離して入れる



3 パン焼きケースを本体にセットし、ふたを閉め、電源プラグをコンセントに接続する

4



を押して、

3 ふんわり食パンを選ぶ

- ・焼き色は「ふつう」しか選択できません。
- ・予約設定はできません。



使いかた ふんわり食パン（メニュー 3） つづき

5



を押す

- ピッ♪と鳴り、調理がスタートします。
- 現在の工程が点滅します。

ドライフルーツやナッツなどの具材を入れるときは → P18



6

焼き上がったら

- 残り時間が **0:00** になって、ピー♪と5回鳴ります。
- 電源プラグをコンセントから抜いてください。

基本の作りかた9～12 → P16、17 を参照して、パンを取り出してください。

使いかた 米粉パン（メニュー 8、9）

米粉で作る食パンのメニューです。

- ・米粉パンは、小麦粉を使ったパンと比べて、焼き上がりが小さめになります。
- ・米粉の種類によっては、ふくらみにくい場合があります。
- ・9 米粉パン（グルテンフリー）は、上部が平らで白く焼き上がります。

材料

8 米粉パン（小麦入り）

水	160g (mL)	塩	3g
米粉（小麦グルテン配合）	250g	スキムミルク	7g
バター（食塩不使用）	20g	ドライイースト	3.2g
砂糖	19g		

9 米粉パン（グルテンフリー）

水	220g (mL)	砂糖	15g
米粉（グルテンフリー）	250g	塩	4g
バター（食塩不使用）	20g	ドライイースト	3.7g

作りかた

1 準備をする

基本の作りかた1～5 → P14、15

2 を押して、

8 米粉パン（小麦入り）または
9 米粉パン（グルテンフリー）を選ぶ

焼き色を変えるときは → P18

※ 9 米粉パン（グルテンフリー）の焼き色は、「ふつう」しか選択できません。

予約をするときは → P18



3 を押す

- ・ピップと鳴り、調理がスタートします。
- ・現在の工程が点滅します。



使いかた 米粉パン（メニュー 8、9） つづき

4

お知らせ音が鳴ったら

8 米粉パン（小麦入り）

→必要に応じて具材を加える（粉落としは不要です）

9 米粉パン（グルテンフリー）

→パン焼きケース内側の粉を落とす（具材は加えられません）

- ・お知らせは、スタートから46分後にピー♪と5回鳴ります。
- ・9 米粉パン（グルテンフリー）は、お知らせ音が鳴ってから5分以内に、シリコーンゴムべらなどでパン焼きケース内側についている粉を落としてください。（表示部に **作業** が点灯します。）



ポイント

8 米粉パン（小麦入り）のみ、具材を入れることができます。

ドライフルーツやナッツなどの具材を入れるときは → P18 を参照してください。

5

焼き上がったら

- ・残り時間が **0:00** になって、ピー♪と5回鳴ります。
- ・電源プラグをコンセントから抜いてください。

基本の作りかた9～12 → P16、17 を参照して、パンを取り出してください。

使いかた ごはんパン（メニュー 10）

残った冷やごはんを配合した、もちもち食感のパンです。

※ ごはん粒の形が残ることがあります。

材料

水	140g (mL)	砂糖	20g
強力粉	250g	塩	6g
冷やごはん	150g	スキムミルク	8g
バター（食塩不使用）	18g	ドライイースト	2.7g

作りかた

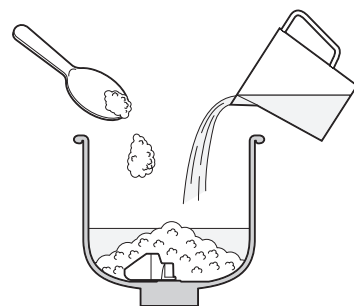
1 準備をする

基本の作りかた1～2→P14

2 パン焼きケースに冷やごはんと水を入れ、ラップをして約1時間ふやかす

本体からパン焼きケースを取り出し、パン羽根を取り付けてからごはん和水を入れてください。（→P14）

- ・室温が25℃以上のときは、約5℃の水を使用し、冷蔵庫に入れてふやかしてください。
室温が10℃以下のときは、約20℃の水を使用して、室温でふやかしてください。
- ・炊飯後（または解凍後）1日以上たったごはんは使用しないでください。



使
い
か
た

3 パン焼きケースに材料を入れる



ポイント

材料は、必ず次の順番で入れ、スタートする前に混ぜないでください。

① ふやかしたごはんの上に、強力粉を入れる

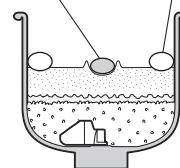
② バター・砂糖・塩・スキムミルクを入れる

- ・パン焼きケースの四隅に離して入れてください。

③ ドライイーストを入れる

- ・粉以外の材料に触れないように、粉の中央にくぼみを作って入れてください。

ドライイースト
※ 中央にくぼみを作
って入れる
バター、砂糖、塩、
スキムミルク
※ 四隅に離して
入れる



使いかた ごはんパン（メニュー 10） つづき

4 パン焼きケースを本体にセットし、ふたを閉め、電源プラグをコンセントに接続する

5   を押して、
10 ごはんパンを選ぶ

焼き色を変えるときは → P18

予約をするときは → P18



6  を押す

- ピップ♪と鳴り、調理がスタートします。
- 現在の工程が点滅します。

ドライフルーツやナッツなどの具材を入れるときは → P18



7 焼き上がったら

- 残り時間が **0:00** になって、ピー♪と5回鳴ります。
- 電源プラグをコンセントから抜いてください。

基本の作りかた9～11 → P16、17 を参照して、パンを取り出してください。

8 粗熱を取る

ごはんパンは乾燥するとかたくなります。粗熱を取るときに、かたく絞ったぬれぶきんなどでおおうと、乾燥を防ぐことができます。

パンが焼き上がったら → P13

使いかた 食パン② (メニュー 12～14)

■材料

12 デニッシュ風食パン

水	卵と合わせて140g	砂糖	40g
卵	50g	塩	4g
強力粉	200g	スキムミルク	18g
薄力粉	50g	ドライイースト	2g
バター (食塩不使用)	70g		

13 スイート食パン

牛乳	卵と合わせて190g	バター (食塩不使用)	40g
卵	50g	砂糖	40g
ホットケーキミックス	150g	塩	3g
強力粉	150g	ドライイースト	2g

14 ベジタブルパン

水	100g (mL)	スキムミルク	8g
強力粉	250g	ドライイースト	2.5g
バター (食塩不使用)	20g	かぼちゃ	70g
砂糖	20g	にんじん	60g
塩	4g		

【下準備】

- ・ かぼちゃは皮をむき、加熱後につぶしておく。
- ・ にんじんはすりおろしておく。

使いかた 食パン②（メニュー 12～14） つづき

■作りかた

1

準備をする

基本の作りかた1～2→P14

2

パン焼きケースに材料を入れる



ポイント

材料は、必ず次の順番で入れ、スタートする前に混ぜないでください。

12 デニッシュ風食パン

① 水・卵を入れる

・室温が25℃以上のときは約5℃の水を、室温が10℃以下のときは約20℃の水を使用してください。

② 強力粉・薄力粉を入れる

・①と混ぜらないように入れてください。

③ バター・砂糖・塩・スキムミルクを入れる

・パン焼きケースの四隅に離して入れてください。

④ ドライイーストを入れる

・粉以外の材料に触れないように、粉の中央にくぼみを作って入れてください。

13 スイート食パン

① 牛乳・卵を入れる

② 強力粉・ホットケーキミックスを入れる

・①と混ぜらないように入れてください。

③ バター・砂糖・塩を入れる

・パン焼きケースの四隅に離して入れてください。

④ ドライイーストを入れる

・粉以外の材料に触れないように、粉の中央にくぼみを作って入れてください。

14 ベジタブルパン

① 水を入れる

・室温が25℃以上のときは約5℃の水を、室温が10℃以下のときは約20℃の水を使用してください。

② 強力粉を入れる

・①と混ぜらないように入れてください。

③ バター・砂糖・塩・スキムミルク・かぼちゃ・にんじんを入れる

・パン焼きケースの四隅に離して入れてください。

④ ドライイーストを入れる

・粉以外の材料に触れないように、粉の中央にくぼみを作って入れてください。

3 パン焼きケースを本体にセットし、ふたを閉め、電源プラグをコンセントに接続する

4 を押して、メニューを選ぶ

メニュー番号	メニュー
12	デニッシュ風食パン
13	スイート食パン
14	ベジタブルパン

焼き色を変えるときは → P18

- 予約設定はできません。



5 を押す

- ピップ♪と鳴り、調理がスタートします。
- 現在の工程が点滅します。

ドライフルーツやナッツなどの具材を入れるときは → P18



6 焼き上がったら

- 残り時間が **0:00** になって、ピー♪と5回鳴ります。
- 電源プラグをコンセントから抜いてください。

基本の作りかた9～12 → P16、17 を参照して、パンを取り出してください。

使いかた 生地作り (メニュー 15 ~ 19)

本製品で生地作りを行い、成形・成形発酵・焼きなどは別途行うメニューです。

※ メニュー 15はP14、メニュー 16はP21の材料をご確認ください。

その他、詳しい作りかたはレシピブックをご覧ください。

■材料

17 ピザ生地

2 ~ 3枚分

水	180g (mL)	塩	4g
強力粉	280g	スキムミルク	8g
オリーブオイル	20g	ドライイースト	3g
砂糖	8g		

18 うどん・パスタ生地

● うどん

4人分

ぬるま湯 (約30℃)	160g (mL)	薄力粉	160g
強力粉	160g	塩	7g

うどん専用小麦粉 (中力粉) について

- ・ うどん専用小麦粉でうどん生地を作ると、かたかったり、やわらかかったりすることがあります。
かたい場合は：水を10%程度増やしてください。
やわらかい場合は：水を10%程度減らしてください。

● パスタ

4人分

水	110g (mL)	オリーブオイル	5g
強力粉	160g	塩	5g
デュラムセモリナ粉	160g	卵	70g

19 そば生地

4人分

水	160g (mL)	強力粉	70g
そば粉	230g	そば粉 (打ち粉用)	適量

■作りかた

1 準備をする

基本の作りかた1～5→P14、15

2 を押して、メニューを選ぶ



メニュー番号	メニュー	内容
15	パン生地	こねと1次発酵を行います。 取り出してから、成形・成形発酵などをして焼いてください。
16	ふんわりパン生地	
17	ピザ生地	こねと1次発酵を行います。 取り出してからのはして、焼いてください。
18	うどん・パスタ生地	うどん・パスタ生地を作ります。 取り出したら、少し休ませてからのばして切り、ゆでてください。
19	そば生地	そば生地を作ります。 取り出したら、のばして切り、ゆでてください。

・予約設定はできません。

3 を押す

- ・ピーッ と鳴り、調理がスタートします。
- ・現在の工程が点滅します。



4 終了したら生地を取り出す

- ・残り時間が **0:00** になって、ピーッ と5回鳴ると、でき上がりです。
生地を取り出し、次の工程（成形・発酵・焼きなど）を行ってください。
- ・電源プラグをコンセントから抜いてください。

使
い
か
た

■生地の冷凍保存について

パン生地

冷凍するとき

- ・1次発酵まで済んだパン生地进行冷凍する場合は、成形してからラップをかけて冷凍し、凍ったらビニール袋に入れて冷凍庫で保存します。
 - ・凍らせるときは、できるだけ温度の低い冷凍庫で急速冷凍してください。
 - ・パン生地进行冷凍する場合の保存期間は、2か月程度です。ドライイーストの状態によっては、2か月以内でも、成形発酵してもふくらまなかったりすることがあります。
- ※ フランスパン・ライ麦パン・全粒粉パンなど、糖分の少ないパン生地は冷凍保存に向きません。



解凍～成形発酵するとき

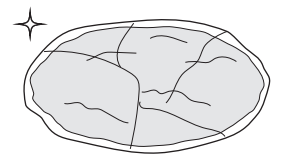
- ・冷凍庫から出した生地进行、オーブンの角皿などに十分にすき間を空けて並べ、30～35℃で1～2時間かけて解凍すると成形発酵が進みます。
 - ・成形発酵時は、表面に霧吹きなどをして、生地が乾燥しないようにしてください。または、お湯を入れたカップを一緒にオーブンに入れてください。
- ※ぬれぶきはかたく絞ってください。また、タオル地などは生地にくっつきやすいので、目のつまった凹凸のない布を使用してください。
- ・約2倍にふくらんだら成形発酵完了です。

焼くとき

- ・焼くときは、オーブンの角皿に並べたままオーブンで焼きます。
- ・レシピによっては、溶き卵を塗って焼きます。

ピザ生地

- ・ピザ生地はのばしてから、ラップに包んで冷凍します。
- ・焼くときは、凍ったままチーズなどのトッピングをのせて焼きます。



うどん生地・パスタ生地・そば生地

冷蔵保存の場合

- ・生地进行かたまりのまま冷蔵保存するときは、打ち粉をしてからラップに包んで保存してください。冷蔵した生地は、かたくなってのばしにくくなります。調理するときは室温に戻し、やわらかくなってからのばして切ってください。
- ・冷蔵保存する場合の保存期間は、2～3日です。

冷凍保存の場合

- ・あらかじめのばして切ってからラップに包んだり、チャック付きビニール袋に入れて保存してください。チャック付きビニール袋には空気ができるだけ入らないようにしてください。
- ・冷凍保存する場合の保存期間は、約1か月です。

使いかた ケーキ (メニュー 20)

■材料

薄力粉	180g	卵 (溶きほぐす)	100g
バター (食塩不使用)	110g	ベーキングパウダー	8g
砂糖	90g	バニラエッセンス	少々
牛乳	20g		

【下準備】

- ・バターは1cm角に切り、常温に戻しておく。
- ・薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。

※ 焼き上がりは市販のスポンジケーキのようにはなりません。

■作りかた

1 パン焼きケースに材料を入れる



ポイント

材料は、必ず次の順番で入れてください。

- ① 牛乳・卵を入れる
- ② ふるった粉類を入れる
- ③ 砂糖・バター・バニラエッセンスを入れる

2 パン焼きケースを本体にセットし、ふたを閉め、電源プラグをコンセントに接続する

3 を押して、20 ケーキを選ぶ

焼き色を変えるときは → P18

- ・予約設定はできません。



4 を押す

- ・ピップと鳴り、調理がスタートします。
- ・「:」が点滅します。



5 お知らせ音が鳴ったら、パン焼きケース内側の粉を落とす

- お知らせは、スタートから2分後にピー♪と5回鳴ります。
- お知らせ音が鳴ってから3分以内に、シリコンゴムべらなどでパン焼きケース内側についている粉を落としてください（表示部に **作業** が点灯します）。3分後、自動で次の工程に進みます。



ポイント

具材を入れるときは、**ドライフルーツやナッツなどの具材を入れるときは → P18** を参照してください。

6 終了したら、パン焼きケースを取り出し、粗熱を取る

- 残り時間が **0:00** になって、ピー♪と5回鳴ると、でき上がりです。
- パン焼きケースは、手で持てるくらいまで冷ましてください。
- 電源プラグをコンセントから抜いてください。

7 ケーキを取り出す

- 勢いよく振って取り出すと形が崩れます。パン焼きケースは静かに振ってください。
- ケーキ内にパン羽根が残っている場合は、ケーキが冷めてから串などを使用して取り出してください。

！ 注意

- ケーキを取り出すときに、かたいものを使用しないでください。コーティングに傷が付きます。

使いかた 甘酒（メニュー 21）

■材料

つぶタイプ 4人分

乾燥米麴	100g	水	300g (mL)
あたためたごはん※	100g		

※炊きたてのごはんをおすすめしますが、冷凍ごはんやパックごはんでも作ることができます。

風味や甘みなど、仕上がりに差が出ます。

■作りかた

- 1** 使用する道具類を熱湯消毒し、よく乾かしておく
 - パン焼きケースの内側、パン羽根、シリコーンゴムべら、作った甘酒を保存しておく容器など。
汚れや雑菌が入るとうまく作れません。
- 2** パン焼きケースにパン羽根を取り付け、あたためたごはんと水を入れて、シリコーンゴムべらでごはんをほぐす
 - パン焼きケースにパン羽根を取り付けておいてください。（→P14）
- 3** 米麴をほぐしながら入れ、シリコーンゴムべらなどでかたまりが残らないようにかき混ぜる
- 4** パン焼きケースにアルミホイルをかぶせ、穴を数か所あける
- 5** パン焼きケースを本体にセットし、ふたを閉め、電源プラグをコンセントに接続する
- 6**   を押して、**21 甘酒**を選ぶ



使いかた 甘酒（メニュー 21） つづき

7

時間 を押し、 **－** **＋** で時間を設定する

- 押すと30分単位で増減します。
- 6 ～ 10時間の間で設定できます。



8

**スタート
一時停止** を押し

- ピップと鳴り、調理がスタートします。
- 「:」が点滅します。



9

終了したら、パン焼きケースを取り出し、粗熱を取る

- 残り時間が **0:00** になって、ピープと5回鳴ると、でき上がりです。
- パン焼きケースは、手で持てるくらいまで冷ましてください。
- 電源プラグをコンセントから抜いてください。

10

シリコンゴムべらを使ってゆっくりと保存容器に移す

- 冷蔵庫で保存し、2 ～ 3日を目安に早めにお召し上がりください。

使いかた もち（メニュー 22）

もち米と水から、もちを作るメニューです。

■材料

1合分

もち米

140g

水

150g (mL)

■作りかた

1 もち米を洗い、約30分ざるに上げておく

2 パン焼きケースにパン羽根を取り付け、もち米と水を入れる

※ もち米は水にひたるように入れてください。

3 パン焼きケースを本体にセットし、ふたを閉め、電源プラグをコンセントに接続する

4   を押して、**22 もち**を選ぶ



5  を押す

- ・ ピッ♪と鳴り、調理がスタートします。
- ・ 「:」が点滅します。



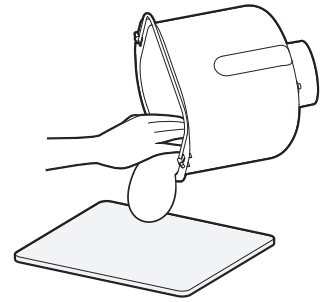
6 終了したら、パン焼きケースを取り出し、粗熱を取る

- ・ 残り時間が **0:00** になって、ピー♪と5回鳴ると、でき上がりです。
- ・ パン焼きケースは、手で持てるくらいまで冷ましてください。
- ・ 電源プラグをコンセントから抜いてください。

7

もちを取り出す

- ・パン焼きケースが冷めたら、手を水でぬらして、底から持ち上げるようにして、もちを取り出して、トレーや板の上に置いてください。



ポイント

- ・もちを取り出す前に、もちを置くトレーや板などの上に、くっつき防止の片栗粉をふるっておいてください。
- ・もちを置くトレーや板は熱に強いものを使用してください。

8

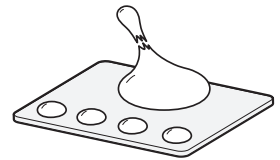
もちをちぎって丸める

すぐに食べるとき

水でぬらした手で、食べやすい大きさに丸めてください。

保存するときは

手に片栗粉を付けて、食べやすい大きさに丸めてください。



ポイント

- ・もちはかびが生えやすいので、早めにお召し上がりください。長期保存する場合は、ビニール袋に入れて冷凍庫で保存してください。
- ・もち米の種類によっては、粒が残る場合があります。

使いかた ジャム (メニュー 23)

材料

● いちごジャム

いちご	300g	レモン汁	15g
砂糖	130g	サラダ油	少々

・サラダ油はふきこぼれ防止のために必ず入れてください。
味には影響ありません。

● ブルーベリージャム

ブルーベリー	350g	レモン汁	22g
砂糖	125g		

※ 砂糖の量が控えめのため、ゆるめのジャムになります。

作りかた

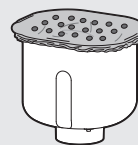
1 パン焼きケースにパン羽根を取り付け、材料を入れる

- ・ いちごは洗って水気をよく切り、へたを取って縦に1/4に切ってください。
- ・ ブルーベリーは洗って水気をよく切ってください。

2 パン焼きケースにアルミホイルをかぶせる

！ 注意

- 使用する果物によっては、調理中にジャムが庫内にふきこぼれるおそれがあります。
必ず、かぶせたアルミホイル表面に、まんべんなく穴を開けてください。



3 パン焼きケースを本体にセットし、ふたを閉め、電源プラグをコンセントに接続する

4 を押して、23 ジャムを選ぶ



5 を押す

- ・ ピップと鳴り、調理がスタートします。
- ・ 「:」が点滅します。



6

終了したら、パン焼きケースを取り出し、粗熱を取る

- 残り時間が **0:00** になって、ピーpと5回鳴ると、でき上がりです。
- パン焼きケースは、手で持てるくらいまで冷ましてください。
- 電源プラグをコンセントから抜いてください。

7

ジャムを取り出す

- シリコンゴムべらなどを使用して、ゆっくりと容器に流し入れてください。
- ※ でき上がったジャムは、冷蔵庫で保存し、1週間以内にお召し上がりください。

❗ 注 意

- ジャムが庫内に飛び散った場合は、必ず本体が冷めるのを待ってから、あたたかいぬれ布きんなどで拭き取ってください。

使いかた あん（メニュー 24）

あらかじめゆでた小豆で、あんを作るメニューです。

■材料

小豆（乾燥）	100g	砂糖（上白糖）	120g
水	450～600g（mL）	塩※	少々

※ 塩を少々入れないと、甘みが引き立ちません。好みに加減してください。

■作りかた

1 小豆を洗い、虫食いしたものやごみを取り除く

- 小豆は水につけて戻すと煮えにくくなります。軽く洗うだけにしてください。



2 なべに小豆と水を入れて強火にかけ、沸とうしたら中火にして5～6分煮てから、ざるに上げて水気を切る（下ゆで）



3 なべに小豆とたっぷりの水を入れて中火にかけ、沸とうしたら弱火にし、少しふたをずらしてゆっくり煮る

- 水が足りなくなったら足し、常に煮汁が小豆にかぶっているようにしてください。
- 小豆が指で軽く押してつぶれるくらいになるまで煮てください。（目安：約60分）



4 ざるにあけて水気を切る



5 パン焼きケースにパン羽根を取り付け、ゆでた小豆と砂糖・塩を入れる

6 パン焼きケースを本体にセットし、ふたを閉め、電源プラグをコンセントに接続する

使いかた あん（メニュー 24） つづき

7



を押して、**24 あん**を選ぶ



8



を押す

- ピップと鳴り、調理がスタートします。
- 「:」が点滅します。



9

終了したら、パン焼きケースを取り出し、粗熱を取る

- 残り時間が **0:00** になって、ピープと5回鳴ると、でき上がりです。
- パン焼きケースは、手で持てるくらいまで冷ましてください。
- 電源プラグをコンセントから抜いてください。

10

あんを取り出す

- シリコンゴムべらなどを使用して取り出してください。
- ※ 熱いうちは、あんはやわらかめです。冷めると少しかたくなります。
- ※ 保存するときは、冷蔵庫または冷凍庫で保存してください。

使いかた こねる (メニュー 25)

こねる工程のみを行います。発酵や焼く工程は別途行います。

1 準備をする

基本の作りかた1～5 → P14、15

2 を押して、25 こねるを選ぶ



3 を押し、 で時間を設定する

- 押すと1分ずつ増減します。
- 5～25分の間で設定できます。



 を押すと、メニュー選択に戻ります。

メニューを変更するときは   で変更してください。

4 を押す

- ピッ♪と鳴り、調理がスタートします。



5 終了したら生地を取り出す

- 残り時間が **0:00** になって、ピー♪と5回鳴ると、でき上がりです。
生地を取り出し、次の工程（成形・発酵・焼きなど）を行ってください。
- 電源プラグをコンセントから抜いてください。

使いかた 発酵（メニュー 26）

発酵のみを行います。焼く工程などは、別途行います。

1 パン焼きケースに生地を入れる

- ・パン羽根を取り付ける必要はありません。

2 パン焼きケースを本体にセットし、ふたを閉め、電源プラグをコンセントに接続する

3 を押して、26 発酵を選ぶ

- ・調理時間は、最初は50分に設定されています。



4 を押し、 で時間を設定する

- ・押すと1分ずつ増減します。
- ・5分～1時間50分の間で設定できます。



 を押すと、メニュー選択に戻ります。

メニューを変更するときは   で変更してください。

5 を押す

- ・ピーッ と鳴り、調理がスタートします。



6 終了したら生地を取り出す

- ・残り時間が 0:00 になって、ピーッ と5回鳴ると、でき上がりです。
生地を取り出し、次の工程（成形・成形発酵・焼きなど）を行ってください。
- ・電源プラグをコンセントから抜いてください。

使いかた 焼き (メニュー 27)

発酵が済んだ生地を焼き上げます。

1 パン焼きケースに発酵済みの生地を入れる

- ・パン羽根を取り付ける必要はありません。

2 パン焼きケースを本体にセットし、ふたを閉め、電源プラグをコンセントに接続する

3 を押して、27 焼きを選ぶ

- ・調理時間は、最初は1時間に設定されています。



4 を押し、 で時間を設定する

- ・押すと1分ずつ増減します。
- ・10分～1時間30分の間で設定できます。



 を押すと、メニュー選択に戻ります。

メニューを変更するときは   で変更してください。

5 を押す

- ・ピーッ と鳴り、調理がスタートします。



6 焼き上がったらパンを取り出す

- ・残り時間が **0:00** になって、ピーッ と5回鳴ると、焼き上がりです。
- ・焼き上がった後は、P16、17を参照してパンを取り出してください。
- ・電源プラグをコンセントから抜いてください。

お手入れ

■ 使用後は毎回お手入れをしてください。



注意

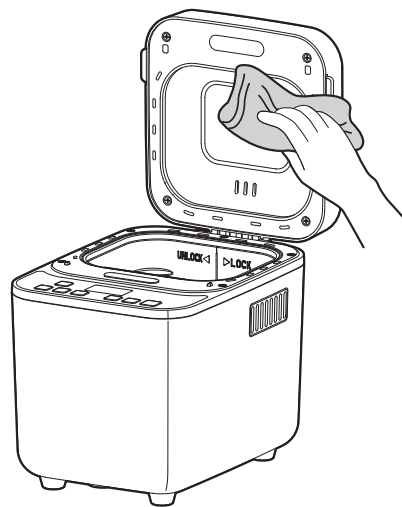
- お手入れは、必ず調理を停止し電源プラグを抜いて、パン焼きケース・本体が十分冷めてから行ってください。
- 本体は水洗いしないでください。

- 酸性・アルカリ性の強い洗剤・薬品、漂白剤、金属たわし、ナイロンたわし、研磨材入りのスポンジなどは使用しないでください。
- こびりついた汚れなどを落とすときに、刃物やかたいものなどを使用しないでください。
- 食器洗い機、食器洗い乾燥機には入れないでください。

■ 本体（内側・外側）

パン焼きケースを取り外して、よく絞ったふきんで拭く

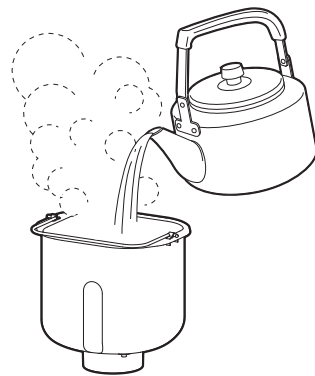
- ・ 汚れが取れにくいときは、薄めた台所用中性洗剤を含ませたやわらかい布で拭いた後、洗剤分が残らないように、かたく絞った布などで水拭きしてください。



■ パン焼きケース・パン羽根

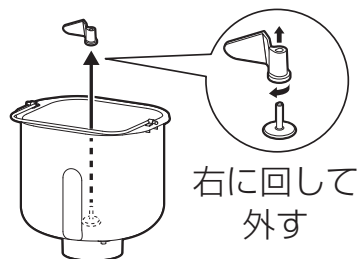
1 パン焼きケースにお湯を入れ、しばらく置く

- ・ パン羽根がひたるくらいまで入れてください。



2 パン羽根を外す

- ・ 回しながら上に引っ張ってください。外れにくいときは、パン焼きケース底面の回転軸をつかんで、パン羽根を右に回しながら引っ張ってください。



3 パン焼きケース・パン羽根をスポンジなどを使って水洗いする

内側のコーティングを傷つけないように、やわらかいスポンジなどを使用してください。

- 汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤を使用してください。洗った後は、水でよく流してください。
- パン羽根の穴やパン焼きケースのパン羽根取り付け軸につまった生地は、竹串などで取り除いてください。
- 洗った後は、よく乾かしてください。



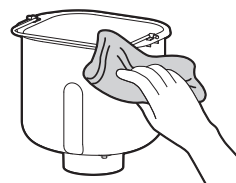
●食物アレルギーをお持ちの方のために米粉パンを作るときは、作る前に、パン焼きケースなどに小麦粉の成分が残らないようによく洗ってください。

●パン焼きケースを丸ごと水につけないでください。また、底面の回転軸に水がかからないようにしてください。

さびや故障の原因になります。かかった場合は、水気を拭き取って、よく乾かしてください。

4 パン焼きケース外側を拭く

- 水でぬらしてかたく絞ったやわらかい布で拭いてください。



お困りのときは

使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本書をよくお読みの上、以下の点を確認してください。

■パンがうまくできない

こんなとき	理由・処置
ふくらみが足りない	● 材料の量が指定通りでなかった。(水が少ない、糖分やドライイーストが少ないなど) →材料の量は指定通りに量って入れてください。
	● 予約時、室温が低かった、または高かった。 →室温が低かったり高かったりすると、待機中に材料が冷えたり、あたたまったりして、発酵がうまくいかないことがあります。室温が低いときや高いときは、なるべく予約をしないでください。(→P18)
	● 薄力粉や中力粉を使用した。 →強力粉を使用してください。 (サンドイッチ用食パン・フランスパン・デニッシュ風食パンを除く)
	● 国産小麦粉を使用した。 →たんぱく質が11%以上含まれているものにしてください。(→P10)
	● 小麦粉が古い。 ● 保存状態のよくない小麦粉を使用した。 →小麦粉は新しいもの(購入後約1か月が目安)を使用してください。
	● 米粉パン(小麦入り)は、普通の小麦粉のパンに比べると、小さめにでき上がります。
	● 水温が低い。 →季節や室温に応じて適切な温度の水を使用してください。(→P10)
	● オイルなど液体の油脂を使用した。 →バターなど固形の油脂を使用してください。
	● 有塩バターを使用した。 →食塩不使用のバターなどを使用してください。
	● 生イーストや、生イーストを乾燥したドライイースト、天然酵母などを使用した。 →予備発酵の不要なインスタントドライイーストを使用してください。(→P11)
	● 古いドライイーストを使用した。 →ドライイーストは新しいものを使用してください。 →開封後は冷凍庫で保存するか、冷蔵庫で保存した場合は1週間程度で使い切ってください。
	● 材料を入れるときに、砂糖・塩・バター・スキムミルクなどがドライイーストに触れた。 →砂糖・塩・バター・スキムミルクなどが、ドライイーストに触れないように、パン焼きケースの四隅に入れてください。
ふくらまない	● パン羽根を付け忘れた。 →パン羽根を忘れずに取り付けてください。(→P14)
	● ドライイーストを入れなかった。 →ドライイーストは必ず入れてください。
	● ドライイーストのかわりにベーキングパウダーを使用した。 →ベーキングパウダーではうまく作れません。ドライイーストを使用してください。
	● 調理途中で停電した。 →調理途中で停電すると、調理を停止します。

こんなとき	理由・処置
ふくらみすぎる 上部がへこんでいる	● 予約時、室温が高かった。 → 室温が高いと、待機中に材料があたたまって、過発酵することがあります。室温が高いときは、なるべく予約をしないでください。(→P18)
	● 水温が高かった。 ● 材料の温度が高かった。 → 夏季など、水や材料の温度が高いと、過発酵になりふくらみすぎるがあります。季節に応じて適切な温度の水を使用してください。(→P10) また、材料は冷蔵庫で保存し、出した直後のものを使用してください。
	● パン専用小麦粉(最強力粉)を使用した。 → パン専用小麦粉を使用するときは、水の量を5～10%減らしてください。
	● 材料の量が指定通りでなかった。(水が多い、小麦粉が少ないなど) → 材料の量は指定通りに量って入れてください。
底がべたつく 側面がへこんでいる	● 焼き上がり後、すぐにパンを取り出さなかった。 → 焼き上がり後は、すぐにパン焼きケースを取り出してパンを取り出し、網などの上で粗熱を取ってください。
焼き色が濃い	● 材料の量が指定通りでなかった。(水が少ない、糖分が多いなど) → 材料の量は指定通りに量って入れてください。
	● 焼き色を「こい」に設定した。 → 焼き色を「ふつう」または「うすい」に設定してください。
	● 焼き上がり後、すぐにパンを取り出さなかった。 → 焼き上がり後放置すると、余熱で焼き色が濃くなるがあります。焼き上がり後はすぐにパン焼きケースを取り出してパンを取り出し、網などの上で粗熱を取ってください。
焼き色が薄い	● 材料の量が指定通りでなかった。(糖分が少ない、油脂が少ないなど) → 材料の量は指定通りに量って入れてください。
	● 焼き色を「うすい」に設定した。 → 焼き色を「ふつう」または「こい」に設定してください。
底が欠ける	● パン羽根を取り出すときに崩れた。 → パン羽根を取り出すときは、串などを使用して、穴の周囲をくずさないように取り出してください。
	● パンを取り出すときに、パン焼きケース底面の回転軸を回しすぎた。 → パンを取り出すときにパン焼きケース底面の回転軸を回しすぎないようにしてください。(左右に少しひねる程度)
底に穴が開く	● パン羽根を使用しているので、パン羽根の部分に穴が開きます。異常ではありません。
パン羽根がパンに 埋もれてしまった	● パンのでき上がり具合によって、パン羽根が埋もれてしまうことがあります。 → 串などを使用してパン羽根を取り出してください。

お困りのときは つづき

こんなとき	理由・処置
周囲に粉が残っている	● 材料の量が指定通りでなかった。(小麦粉が多い、水が少ないなど) →材料の量は指定通りに量って入れてください。
	● パン羽根を付け忘れた。 ● 調理中にパン羽根が外れた。 ● パン焼きケースが回転軸にしっかり取り付けられていない。 →パン羽根をパン羽根取り付け軸に取り付け、パン焼きケースを本体にしっかり取り付けてください。 ● パン羽根やパン羽根取り付け軸がかたくて回らない。 →お手入れをして、回るようにしてください。(→P46、47)
	● 調理途中で停電になった。 →調理途中で停電すると、調理を停止します。
中心部が焼けていない	● 水分の多い材料を使用した。 →野菜・果物など水分の多い材料を使用するときは、よく水気を切って、入れる水の量を調節してください。
	● 材料の量が指定通りでなかった。(小麦粉が多い、油脂が多いなど) →材料の量は指定通りに量って入れてください。
パンがかたい	● 古い粉を使用した。 →小麦粉は新しいもの(購入後約1か月が目安)を使用してください。 →開封後は冷暗所に保存してください。
外側がかたい	● ホームベーカリーで焼いたパンは、皮がかために仕上がります。 →焼き上がり後、ポリ袋などに密封して保存すると、少しやわらかくなります。 →焼き上がり数分前に、手動で調理を停止して、パンを取り出してください。
きめがつまって 重いパンになっている	● 材料の量が指定通りでなかった。(小麦粉が多い、水が少ないなど) →材料の量は指定通りに量って入れてください。
	● 国産小麦粉を使用した。 ● 全粒粉・ライ麦粉などを使用した。 →たんぱく質が11%以下の国産小麦粉や、全粒粉・ライ麦粉など、ふくらみの少ない粉を使用すると、重めのパンができます。
きめが粗く、 大きな穴の開いた パンになっている	● 材料の量が指定通りでなかった。(水、砂糖、ドライイーストなどが多い) →材料の量は指定通りに量って入れてください。
	● パン専用小麦粉(最強力粉)を使用した。 →パン専用小麦粉を使用するときは、水の量を5～10%減らしてください。
パンがきれいに 切れない	● 焼き立てのパンはやわらかく、切りづらいので、冷めてから切ってください。

■生地がうまくできない

こんなとき	理由・処置
べたべたして 成形しづらい	● 室温が高い。 →室温が高い場合、材料によっては生地がべたつくことがあります。 冷水や冷蔵庫で冷やした材料を使用してください。
	● 材料の量が指定通りでなかった。(小麦粉が少ない、水が多いなど) →材料の量は指定通りに量って入れてください。
	● 打ち粉をしていない。 →成形やのばしの作業は、打ち粉をして行ってください。(打ち粉のし過ぎには注意してください。)
生地にすじ状のむらができる	● バターを大きなかたまりのまま入れた。 →バターは5mm程度にスライスして入れてください。(→P11)
麺がくっつく	● 麺状に切ってから時間がたった。 →麺は切った後、できるだけ早めにゆでてお召し上がりください。

お困りのときは つづき

■その他のメニュー

こんなとき		ご確認くださいこと
ケーキ	ふくらみが足りない	● 指定通りの材料を入れてください。 ● 薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるってから入れてください。
	ケーキ上部にバターが残っている	● 材料は順番通りに入れてください。 ● バターは1cm角に切って、常温に戻してから入れてください。
	周囲に粉が残っている	● 粉落としをしていない。 →調理中にお知らせ音が鳴ったら、粉落としをしてください。(→P34) ● 材料は順番通りに入れてください。
甘酒	だまができる	● パン羽根を付け忘れた。 →パン羽根をパン羽根取り付け軸に取り付け、パン焼きケースを本体にしっかり取り付けてください。(→P14) ● 材料を入れるとき、ごはん・米麴はほぐしてください。
	周囲に米粒がくっついている	● 材料を入れるとき、ごはん・米麴はほぐしてください。
	甘くならない	● 古い米麴を使っている。 →賞味期限が切れていたり、保存条件が悪いと甘くならないことがあります。 ● 酒粕を使っている。 →本製品で作れる甘酒は、米麴を使った甘酒です。酒粕では作れません。 ● 指定通りの材料を入れてください。高温のごはんと米麴を直接混ぜると、甘酒が甘くならない原因になります。 ● 材料は順番通りに入れてください。 ● 米麴の種類やごはんの状態によって、甘さや風味が異なります。
	色が白くない	● 保存料を使っていないため、市販品より色がつくことがあります。 また、米麴の種類によって色味が変わることがあります。
もち	もちに粒々が残る	● 水ともち米の量が合っていない。 →水ともち米は、指定通りの量を入れてください。 ● 古米やうるち米の混ざったものを使用している。 →できるだけ新しい、100%もち米のものを使用してください。
	もちがやわらかい	● 水が多すぎる。 →分量が合っているかどうか確認してください。 →一晩水にひたしたもち米を使用するときは、もち米が水を吸った分だけ、水を減らしてください。
ジャム	ジャムが水っぽい	● 果物の種類や鮮度によってかたまり具合が違ってきます。 →かたまりにくいときは、ペクチンなどを加えてください。
あん	あんがよくつぶれていない	● 小豆をやわらかくなるまで煮なかった。 →小豆をやわらかくなるまで煮てから使ってください。
		● 小豆の量が多い。 →材料の量は指定通りに入れてください。

■ その他

こんなとき	ご確認くださいこと
ボタンを押しても動作しない (表示部が点灯しない)	● 電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていない。 →電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
ボタンを押しても動作しない	● 「発酵」や「蒸し (22 もち)」の工程から始まった。 →メニューによっては、「発酵」や「蒸し (22 もち)」の工程から入るため、すぐに動かないことがあります。
パン羽根がうまく取り付けられない	● パン羽根の向きが合っていない。 →パン羽根の上下の向きを確認してください。 →パン羽根取り付け軸とパン羽根の軸穴の向きを合わせてください。 パン羽根取り付け軸の上端と、パン羽根の軸の上端が合っていれば正しい位置です。 (→P14) ● パン羽根の軸穴やパン羽根取り付け軸に材料などがこびりついている。 →ぬるま湯などにひたし、やわらかくならしたら、つまようじなどでお手入れしてください。
パン羽根が取れてしまう	● パン羽根はパン羽根取り付け軸に差し込むだけの構造です。 外れ防止機構はありませんので、都度取り付けてください。
パン羽根がパンに埋もれたまま出てくる	● パン羽根はパンの中に埋まった状態で焼き上がるため、パンの焼き上がり状態によっては、パンの底に入ったまま出てくる。 →パン羽根がパンに埋もれて出てきたときは、串などを使用して取り出してください。
調理中にパン羽根が回らない	● パン羽根がパン羽根取り付け軸に正しく取り付けられていない。 →パン羽根の向きを合わせて正しく取り付けてください。(→P14)
蒸気口から煙が出る	● 使い始めは煙が出ることがある。 →何度か使用するに伴い煙は出なくなります。 ● ヒーターの上や周囲に材料などがこぼれている。 →ヒーターやヒーターの周囲をお手入れしてください。お手入れするときは、電源プラグを抜き、内部が十分に冷めてから行ってください。
ふたが閉まらない	● パン焼きケースが回転軸に正しく取り付けられていない。 →パン焼きケースを回転軸に正しく取り付けると、ふたが最後まで閉まります。(→P15)
調理中に止まった	● 停電があった。 →停電などが約10分以内であれば、復旧後調理を再開します。 →停電が約10分以上になると、調理を中止します。その場合は、電源プラグを抜いて、内部が十分に冷めてから、最初からやり直してください。また、調理の段階によっては、味が損なわれている場合があります。

それでも解決できないときは

お買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。



警告

● ご自分で分解・修理・改造をしないでください。

レシピサイト

取扱説明書やレシピブックに記載されているレシピの他に、ウェブサイトにもレシピを掲載しています。
二次元バーコードで簡単にアイリスオーヤマ ホームベーカリー レシピサイトにアクセスできます。



- 二次元バーコードが読み取れない場合は、以下のURLにアクセスしてください。
<https://www.irisohyama.co.jp/home-bakery/compact-type/recipe/>

仕様

電源	AC100V、50 / 60Hz
定格消費電力	500W
タイマー（でき上がり時間）	13時間まで（10分単位）
寸法	幅234×奥行315×高さ264mm
質量	約3.5kg
電源コード長	約1.4m

※ 商品の仕様は予告なく変更することがあります。

保証とアフターサービス

必ずお読みください。

■ 保証書

お買い上げの際に、所定の事項が記入されている保証書をお買い上げの販売店より必ずお受け取りください。
保証書がないと、保証期間内でも代金を請求させていただく場合がありますので、大切に保管してください。

■ 保証期間

保証期間は、保証書（裏表紙）に記載されています。
保証期間内に故障した場合は、保証規定にしたがって修理させていただきます。

■ 保証期間経過後の修理

お買い上げの販売店または修理専用コールにご相談ください。修理により製品の機能が維持できる場合は、ご要望により有料にて修理いたします。

■ 補修用性能部品の保有期間について

当社はこの製品の補修用性能部品の製造打ち切り後、5年間保有しています。
性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ アフターサービスについて

ご不明な点はお買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

愛情点検



長年ご使用のホームベーカリーの点検を！

こんな症状はありませんか

- ボタンを押しても、運転しないときがある
- 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなったり、変色したり、こげくさいにおいが出る
- 電源コードに破れがある
- 運転中に異常な音や振動がする
- その他の異常や故障がある

ご使用中止

故障や事故防止のため、すぐに運転を停止し、電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店またはアイリスコールに点検修理をご相談ください。

こんなときには

55

ホームベーカリー IBM-010

保証書

本書は、お買い上げ日から下記期間内に故障が発生した場合に、下記の保証規定により無料修理を行うことをお約束するものです。

お買い上げ日 ※		保証期間		お買い上げ日より：1年間	
年 月 日				ただし、消耗品を除く	
お客様	お名前			※ 販売店	住所・店名
	ご住所 〒				
	電話 () -				
			電話 () -		

販売店様へ： ※印欄は必ず記入してお渡しください。

保証規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書きにしたがった正常な使用状態で故障及び損傷した場合には、弊社が無料にて修理または交換いたします。
- 保証期間内に、故障などによる無料修理をお受けになる場合には、お買い上げの販売店にて、保証書をご提示のうえ、修理をご依頼ください。
- 保証内容は本製品自体の無料修理に限ります。保証期間内においても、その他の保証はいたしかねます。
- ご転居や贈答品などで本保証書に記入してある販売店に修理をご依頼になれない場合には、アイリスコールにお問い合わせください。
- 保証期間内におきましても次の場合には有料修理になります。
 - ① 使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障及び損傷
 - ② お買い上げ後の落下などによる故障及び損傷
 - ③ 火災、地震、その他の天災地変による故障及び損傷
 - ④ 一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車両・船舶への搭載など）に使用された場合の故障及び損傷
 - ⑤ お買い上げ後の移動、輸送または什器・備品などとの接触による故障及び損傷
 - ⑥ 本書の提示がない場合
 - ⑦ 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
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

修理メモ

- ※ 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などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。
- ※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間については、「保証とアフターサービス」をご覧ください。

アイリスオーヤマ株式会社

〒980-8510 仙台市青葉区五橋2丁目12番1号
ホームページ <https://www.irisohyama.co.jp/>

お客様サポート
24時間365日
Web即時回答サービス



専用パーツのご購入
アイリスオーヤマ
公認通販サイト



製品に関する
お問い合わせ
(通話料無料)

アイリスコール 0120-311-564

9:00～17:00(年末年始・会社都合による休日を除く)

修理に関する
お問い合わせ
(通話料無料)

修理専用コール 0800-170-7070

9:00～17:00(年末年始・会社都合による休日を除く)

●お問い合わせの際は、製品の型番をお調べいただき、取扱説明書・ご購入履歴のわかるもの・メモのご用意をお願いします。