

ZOJIRUSHI

自動 ホームベーカリー

パンくらす

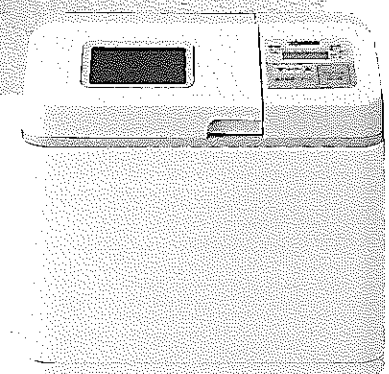
品番 BB-D35

取扱説明書・お料理ノート



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した。

- 「取扱説明書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
お読みになったあとは、大切に保管してください。



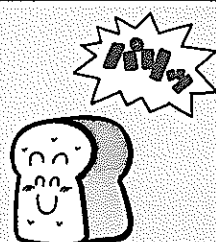
象印マホービン株式会社

〒530 大阪市北区天満1丁目20番5号 TEL. 06(356)2391

もくじ・特長	1
安全上のご注意	2~4
各部のなまえ	5~6
操作部の表示とほたらき	7
各部の扱い方	8
パンとケーキ作りの材料と道具	9
食パンコース	10~17
食パン	11
正しい使い方	11~13
タイマーの使い方	14
全粒粉パン、ライ麦パン、胚芽パン	15
ほうれん草パン、かぼちゃパン、チョコレートパン	16
ぶどうパン、アップルパン、パネトーネ	17
ソフト食パンコース	18~19
ソフト食パン	19
正しい使い方	19
生地づくりコース	20~33
正しい使い方	21~22
バターロール	23
メロンパン、ドーナツ	24
惣菜パン(ウィンナーロール、こぼろサラダパン、チーズバーガーパン)	25~26
ブリオッシュ	27
レーズンくるみパン、ベーゴ	28
クロワッサン	29
ピッツアの生地2種(ハビタイプ、クリスピータイプ)	30
ピッツアのトッピング	31~32
(トマトピッツァ、シーフードピッツァ、ミックスピッツァ、ハワイアンピッツァ)	31
(きのこピッツァ、ツナとコーンのピッツァ、ベーコンミックスピッツァ、納豆ピッツァ)	32
ピロシキ、ナン	33
ケーキコース	34~43
バターケーキ	35
正しい使い方	35~36
シトラスフルーツケーキ、キャラットケーキ	37
バナナナッツケーキ、チョコレートケーキ	37
ココナッツケーキ、シナモンフルーツケーキ	38
ダークフルーツケーキ、くるみマフィン	38
おいしく頂くために	39
お手入れ	40~41
Q&A	42~44
修理を依頼される前に	45
仕様・アフターサービスについて	46

特長

食パンコース 焼き上がりまで3時間40分



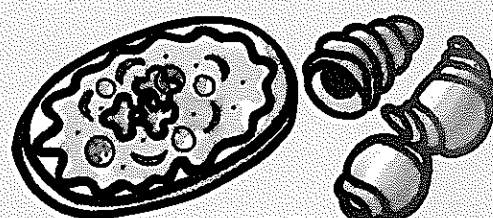
- 外皮はパリッと香ばしく、中はふんわり焼き上げます。

ソフト食パンコース 焼き上がりまで3時間30分



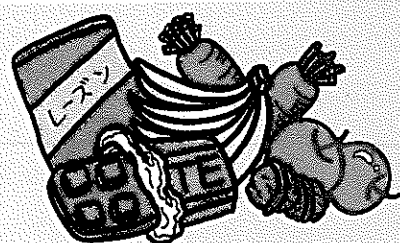
- 外皮はやわらかく、中はキメが細かく、しっとり焼き上げます。

生地づくりコース 生地づくりまで1時間50分



- ピザ、バターロールなど手づくりを楽しむときに

ケーキコース 焼き上がりまで約1時間30分



- チョコレートケーキやフルーツケーキなどが出来ます。

安全上のご注意

ご使用の前に

※ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのもので、「警告」「注意」の2つに分けてお知らせしています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

⚠ 警告

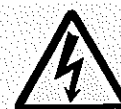
取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性が想定される内容を示します。

⚠ 注意

取り扱いを誤ると、傷害または物的損害が発生する可能性が想定される内容を示します。

図記号の例

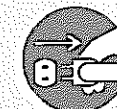
△ 記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。図の中に具体的な注意内容が描かれています。下図の場合は「感電注意」を示します。



⊘ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容が描かれています。下図の場合は「分解禁止」を示します。



● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容が描かれています。下図の左は「差込みプラグを抜く」、右は必ず実行していただく「強制」内容です。



※お読みになった後は、お使いになる方がいつでもみられるところに必ず保管してください。

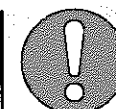
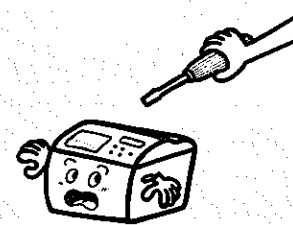
⚠ 警告



分解禁止

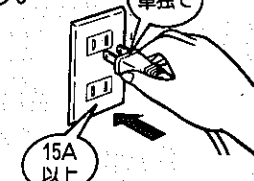
改造はしないでください。また修理技術者以外の方は、分解したり修理をしないでください。

火災・感電・けがの原因となります。修理は、お買い上げの販売店または、メーカー指定のお客様相談窓口にご相談ください。



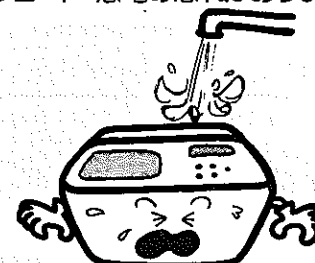
コンセントを単独で使用

定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。



水場での使用禁止

水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電の恐れがあります。



禁止

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でください。やけど・感電・けがをする恐れがあります。



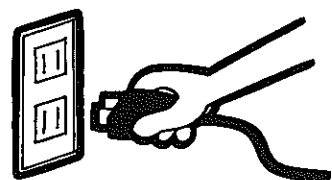
⚠ 注意



差し込みプラグ
を持って抜く

差し込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差し込みプラグを持って引き抜いてください。

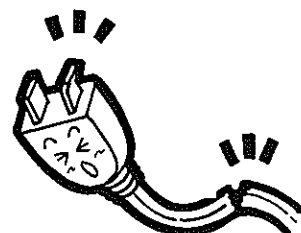
感電やショートして発火することがあります。



禁止

電源コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。

感電・ショート・発火の原因になります。



禁止

電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。

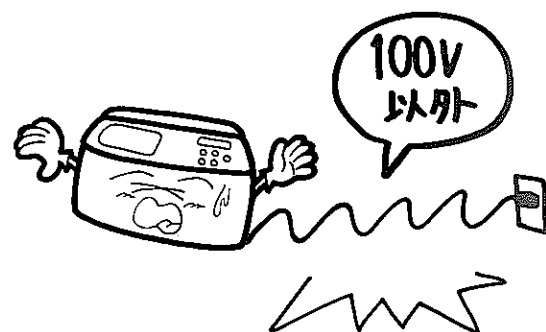
また、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。



禁止

交流100V以外では使用しないでください。

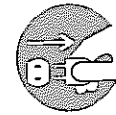
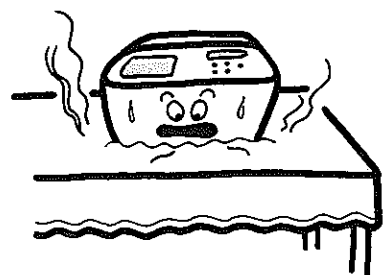
火災・感電の原因となります。



禁止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。

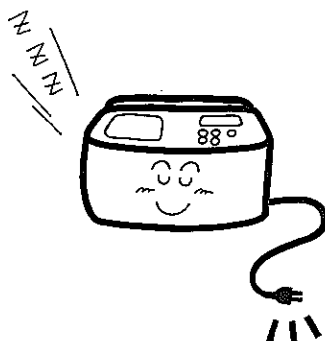
火災の原因となります。



差し込みプラグを
抜く

使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜いてください。

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



⚠ 注意



接触禁止

蒸気口に手を触れないでください。やけどをすることがあります。

特に乳幼児にはさわらせないようにご注意ください。



接触禁止

使用中や使用直後は高温部に触れないでください。

高温ですのでやけどの原因となります。



お願い

焼き上げ後パンケース、庫内、ハネ、ふたなど熱くなっていますのでパンケースを取り出すときはミトンやふきんを使ってください。

(やけどの恐れ)

直射日光のあたる所また火気や湿気のある所では使用しないでください。

(故障の原因)

本体の回転穴に指を入れないでください。

(けがの原因)

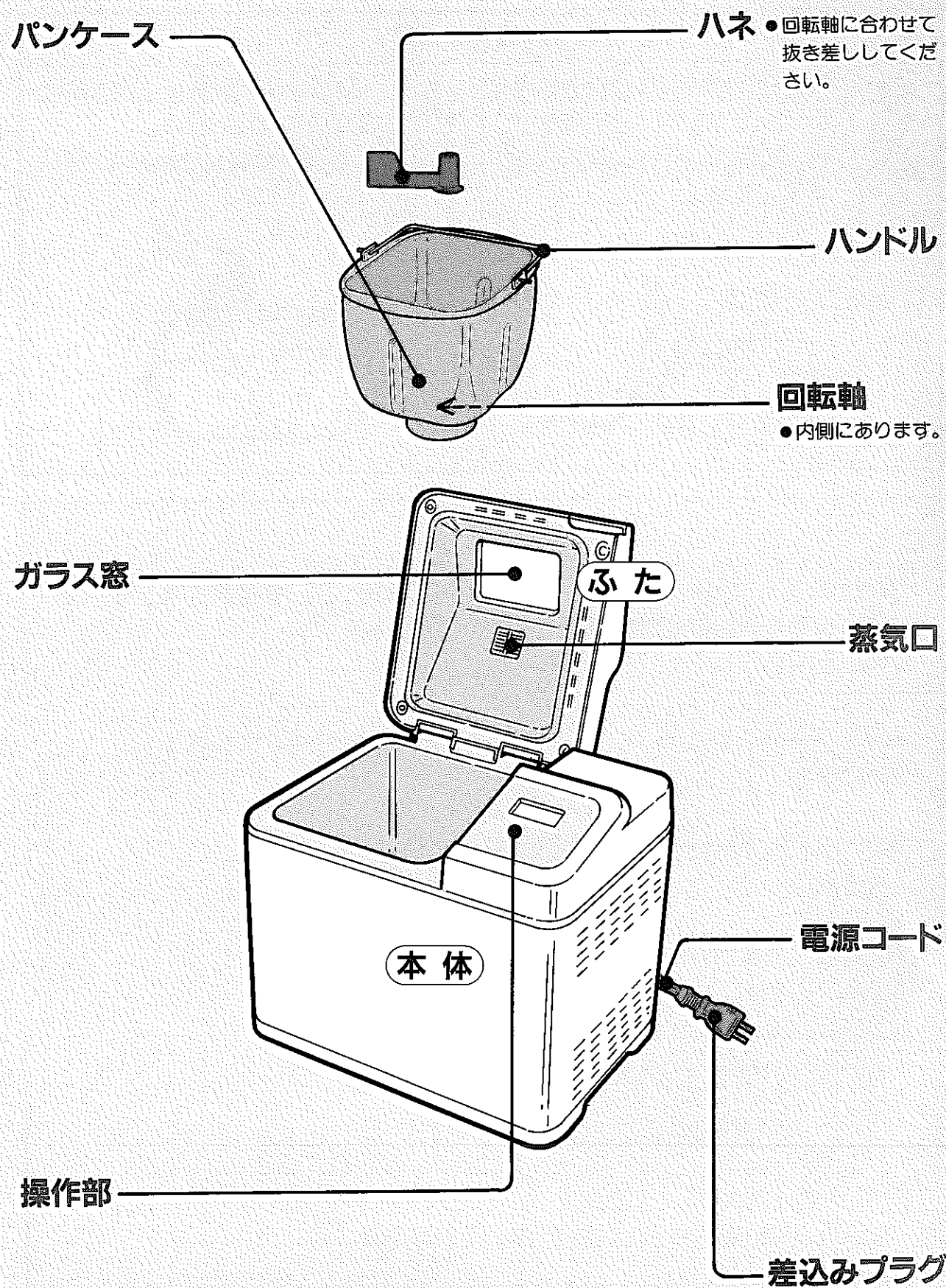
次の場合も故障の原因になります。

- 異物をつけたままにしないでください。
- うどん、パスタの生地づくりや、もちづくりなどには使わないでください。
- 決められた容量以上入れないでください。
- パンケースを变形させないでください。
- パンケースの連結部を水につけないでください。

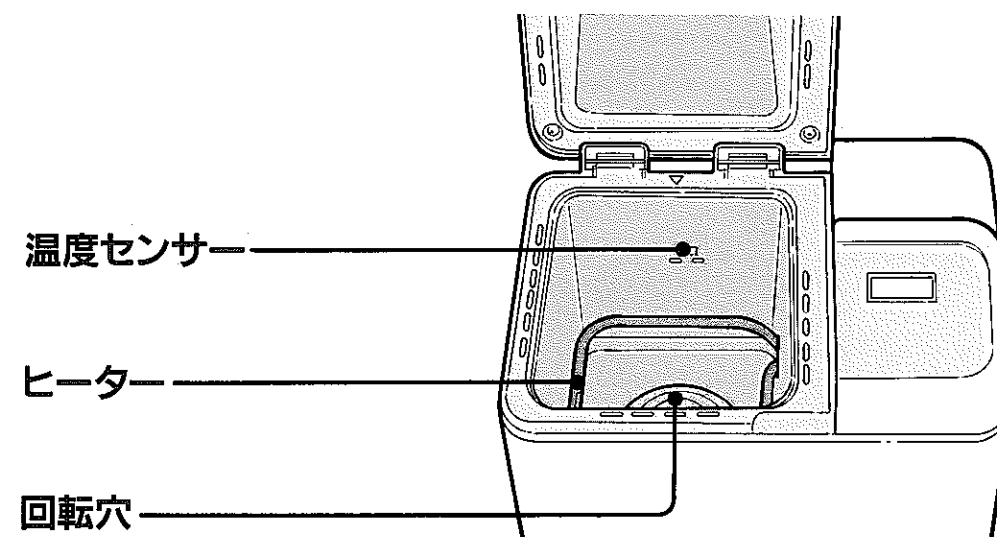
庫内はいつも清潔にしてください。

- 汚れやカスをためたままにしていると、こげることがあります。

各部のなまえ



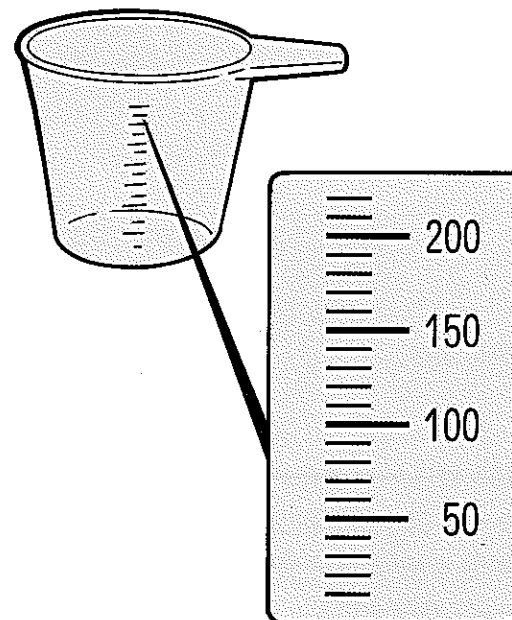
庫内



付属品

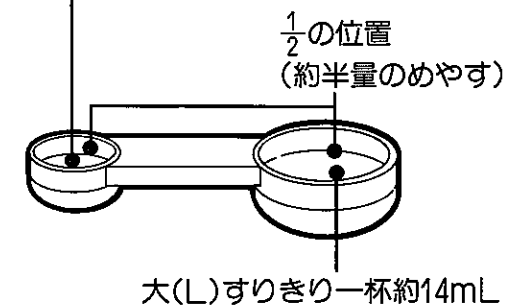
計量カップ

水などを計るときに使用します。



スプーン

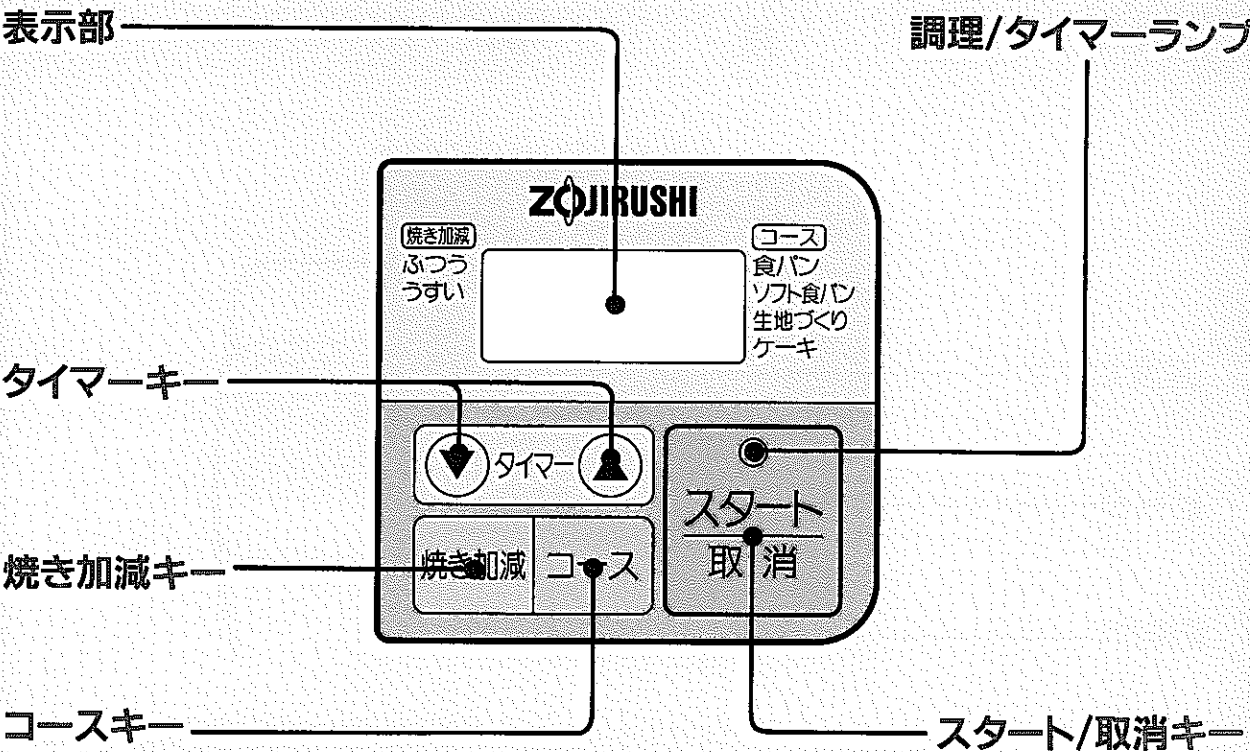
小(S)すりきり一杯約4.5mL



〈すりきり一杯当たりの重さのめやす〉

	小(S)	大(L)
ドライイースト	約3g	—
塩	5g	—
スキムミルク	—	約6g
砂糖	—	8g

操作部の表示とはたらき



※キーは「ピツ」と音がするまで確実に押してください。

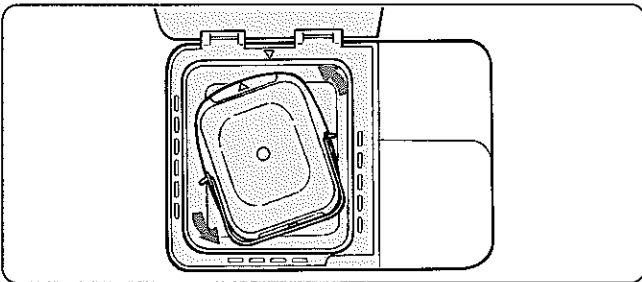
キー表示	はたらき
コース	お好みのコースを選ぶときに押します。
焼き加減	お好みの焼き加減にするとときに押します。 (食パンコースのみ)
スタート 取消	調理やタイマーをスタートするとき、調理が終ったときや調理を取り消すときに押します。
▼タイマー▲	焼き上がりまでの時間をセットするときに押します。 (生地づくりコース、ケーキコースは使えません。) ▼を押すごとに10分単位で減り、▲を押すごとに10分単位で増えます。(4時間30分～13時間まで)

各部の扱い方

パンケース

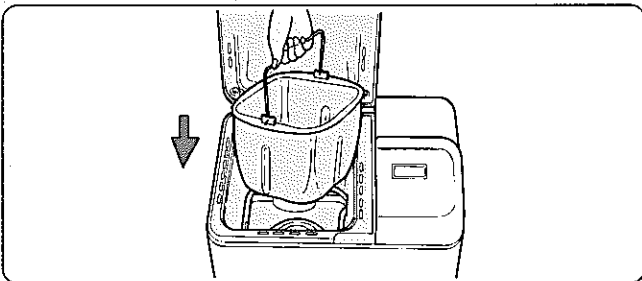
取り出し方

パンケースを「はずす」の方向に回し、取り出します。



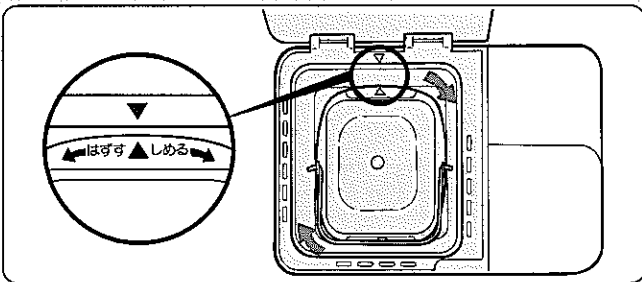
取り付け方

①パンケースを庫内中央に入れます。



②パンケースの「しめる」の方向に回し、本体のマーク(▼)とパンケースのマーク(▲)を合わせてセットします。

※ヒーターに当たらないようにご注意ください。

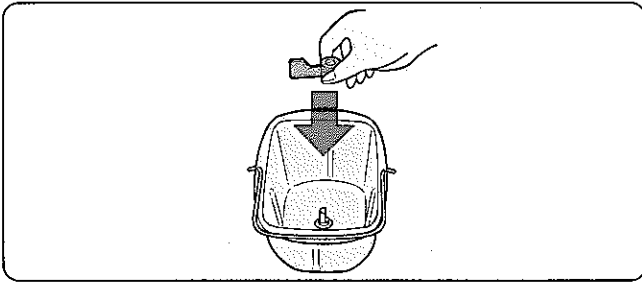


ハネ

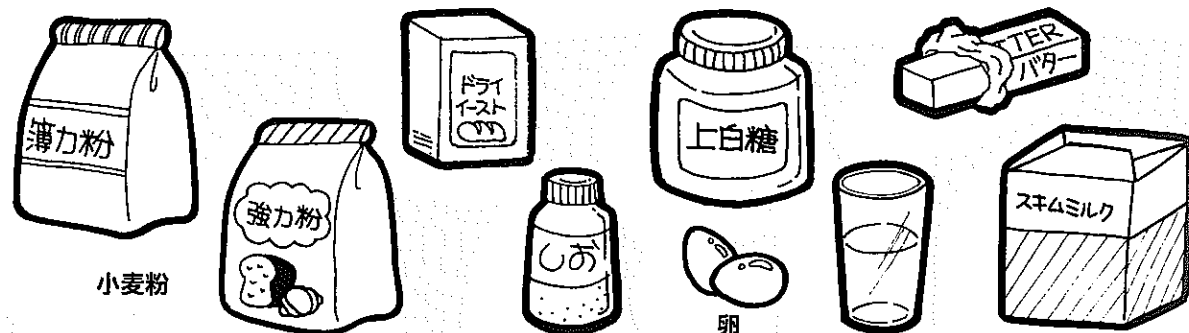
取り付け方

回転軸とハネの穴の形を合わせ確実に取り付けます。

※ハネは確実に取り付けてください。



材 料



小麦粉

- パンづくりは一般にたんぱく質の多い強力粉を使います。(パンの種類により薄力粉を混ぜることもあります。)
- 水でねると“グルテン”が形成されて空気を包むのでパンがふくれます。

塩

イーストの働きをコントロール

- 生地グルテンを安定させます。また、発酵しすぎを押さえる役目もします。

スキムミルク

光沢や風味を良くする！

- パンの光沢や風味を良くし、パンの柔らかさを保ちます。

ドライイースト

パンづくりに一番必要なもの！

- 予備発酵のいらぬものを使います。適度な温度・水・糖分を与えると活動して、炭酸ガスをつくり出します。

砂糖

イーストの発酵を助ける！

- 焼き色や風味を良くし、パンのやわらかさを保ちます。

バター

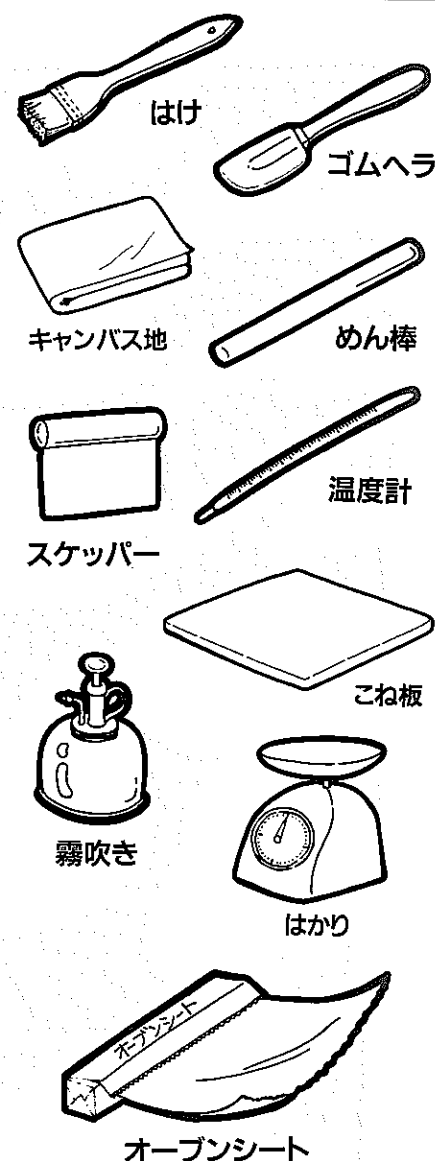
パンが固くなるのを防ぎます！

- やわらかく、ツヤのあるパンに仕上がります。

水

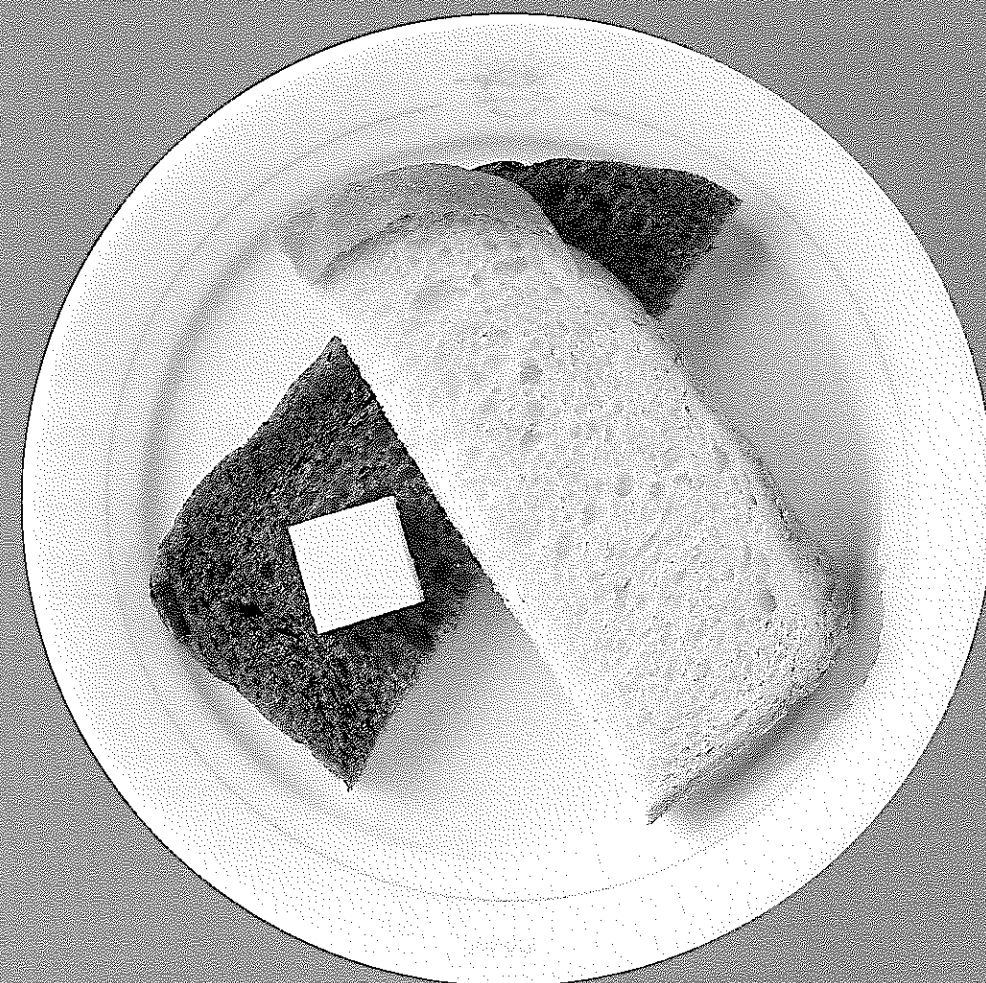
卵

道 具



食パンコース

まずは、基本の食パンをつくってみましょう。



工程 3時間40分

材料セット

丸め

丸め

予熱

コネ

発酵1

発酵2

発酵3

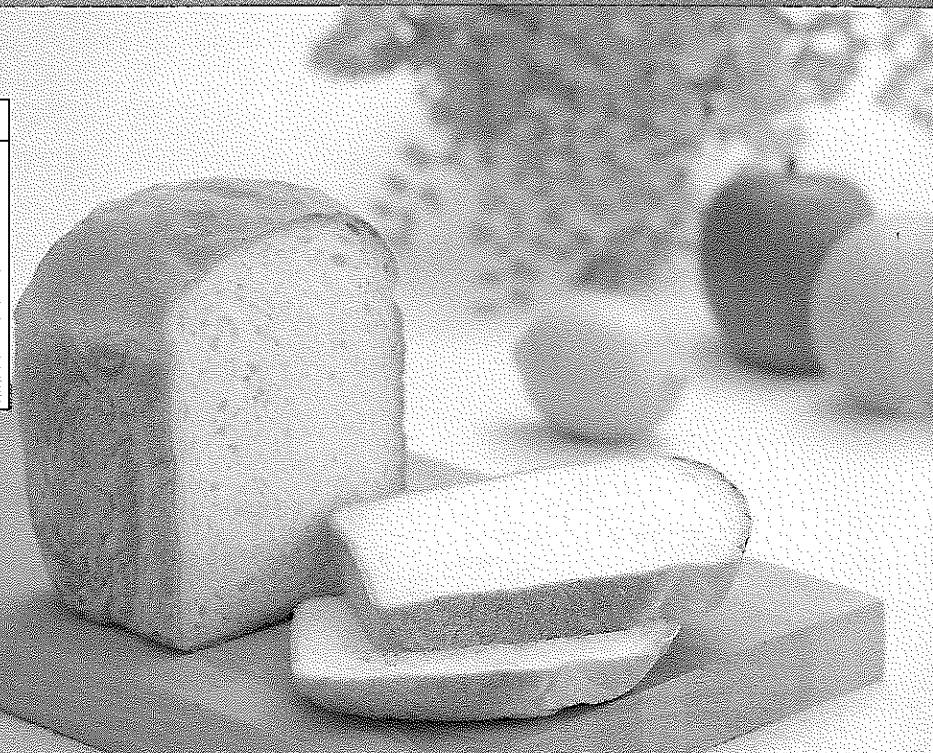
焼き

冷却

食パン

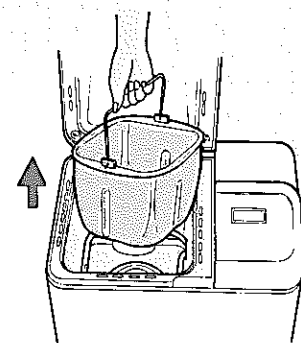
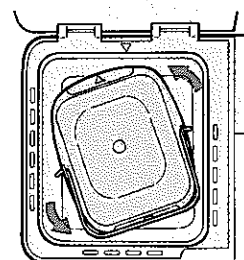
材料(1斤分)		
水	210mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	L 2
スキムミルク	6g	L 1
塩	5g	S 1
バター	10g	
ドライイースト	3g	S 1

◆Lは、付属のスプーン(L)ですりきり一杯
Sは、付属のスプーン(S)ですりきり一杯
を添えています。



1 パンケースを取り出す

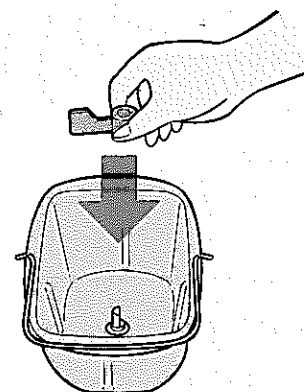
パンケースを「はずす」の方向に回し、取り出します。



2 パンケースにハネをセットする

回転軸とハネの穴の形を合わせ確実に取り付けます。

※確実に取り付けないとうまく出来ないことがあります。



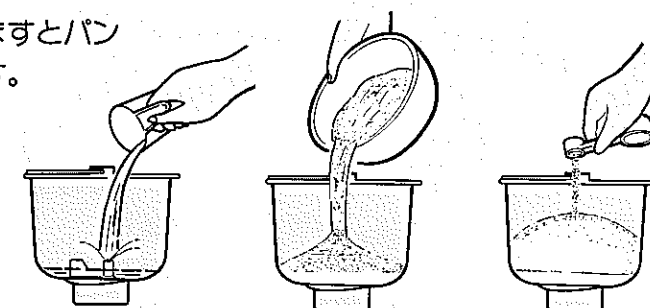
3 パンケースに材料を正確に計量し入れる

①水を入れます。

②強力粉・砂糖・スキムミルク・塩・バターを入れます。

③ドライイーストを入れます。ドライイーストは、水にふれないように粉の中央に入れます。

※水の中にドライイーストが入りますとパンがうまく出来ないことがあります。

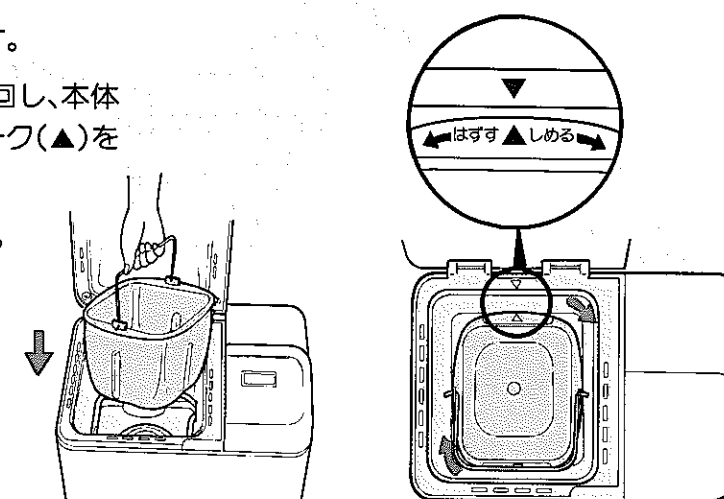


4 パンケースを入れ、ふたを閉める

①パンケースを庫内中央に入れます。

②パンケースの「しめる」の方向に回し、本体のマーク(▼)とパンケースのマーク(▲)を合わせてセットします。

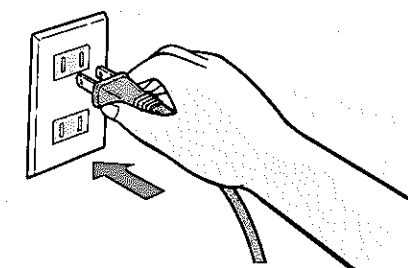
③ハンドルを倒し、ふたを閉めます。



5 通電する

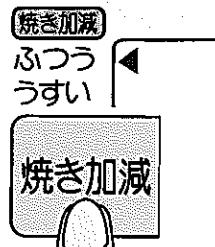
① 3:40 が点滅します。

②キーを操作すると点灯に変わります。



6 スタートさせる

①食パンコースになっているか確認し、焼き加減キーを押し「ふつう」・「うすい」どちらかを選びます。



●焼き上がりは3時間40分後です。

※焼き上げ中は、本体が熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。

②スタート/取消キーを押します。

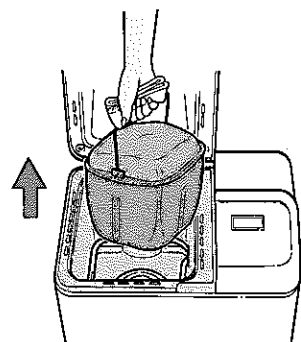
●調理/タイマーランプが点灯します。

●20分間予熱後、コネがスタートします。



7 パンケースを取り出す

ブザーが鳴り調理/タイマーランプが点滅したらスタート/取消キーを押し、ふたを開けてミトンやふきんなどを使ってハンドルを持ち、パンケースを「はずす」の矢印の方向に回し、取り出します。



●ブザーが鳴り終わってもスタート/取消キーを押さない場合、60分間保温します。できるだけ早く取り出してください。

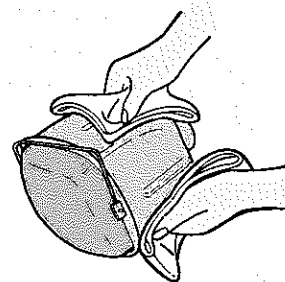
※熱くなったパンケースを本体の上や熱に弱い敷物などの上に置かないでください。本体や敷物の破損の原因になります。

8 パンを取り出す

パンケースを逆さにし、底部を持って数回振り、パンを取り出します。

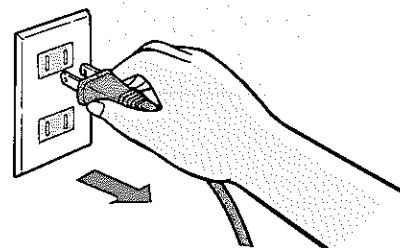
※やけどをしないように注意して取り出してください。

パンといっしょにハネがはずれてしまった場合、熱くなっていますので、はしなどで取り除いてください。



9 使用後は

差込みプラグを持って、コンセントから抜きます。



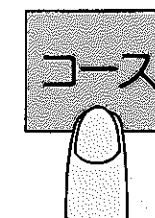
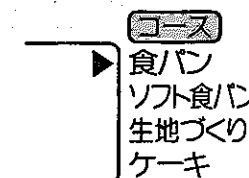
食パン・ソフト食パンに使えます。

●焼き上がりまでの時間を、10分単位でセットできます。

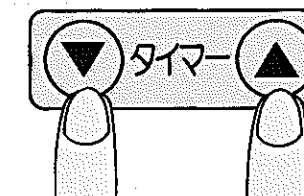
食パン	4時間30分～13時間
ソフト食パン	4時間30分～13時間

セットのしかた

1 コースキーで食パン・ソフト食パンのいずれかを選ぶ



2 タイマーキーで時間を合わせる



3 スタート/取消キーを押す

調理/タイマーランプが点灯します。

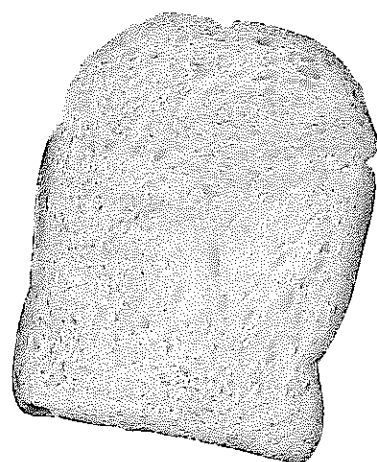
焼き上がりまでの残り時間を1分単位で表示します。



お願い

次のような材料を使用した場合にはタイマーを使わないでください。

●牛乳・ジュース・野菜・卵などの入ったメニューは、腐敗することがあります。

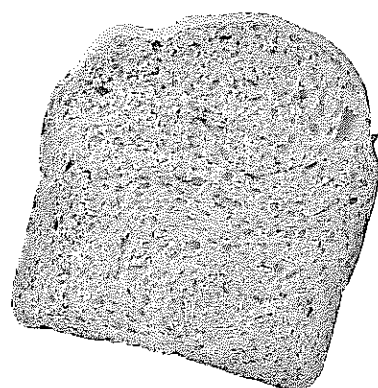


全粒粉パン

材料(1斤分)		
水	210mL	
強力粉	260g	
全粒粉	30g	
砂糖	16g	L 2
スキムミルク	6g	L 1
塩	5g	S 1
バター	10g	
ドライイースト	3g	S 1

つくり方

材料を全てセットし、「食パン」と同じ要領でつくります。

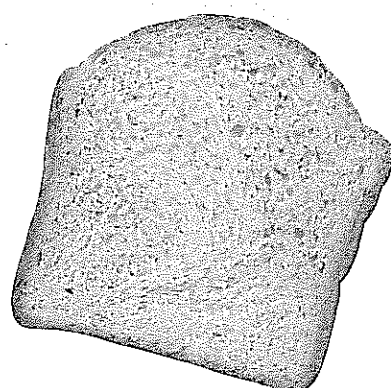


ライ麦パン

材料(1斤分)		
水	180mL	
強力粉	200g	
ライ麦粉	80g	
砂糖	5.4g	S 2
スキムミルク	12g	L 2
塩	5g	S 1
バター	12g	L 1
ドライイースト	3g	S 1
キャラウェイシード		S 1

つくり方

材料を全てセットし、「食パン」と同じ要領でつくります。



胚芽パン

材料(1斤分)		
水	180mL	
強力粉	250g	
胚芽	30g	
砂糖	5.4g	S 2
スキムミルク	12g	L 2
塩	5g	S 1
バター	12g	L 1
ドライイースト	3g	S 1

つくり方

材料を全てセットし、「食パン」と同じ要領でつくります。

このマークは？



タイマーが使えない
マークです。



焼き加減を指定する
マークです。

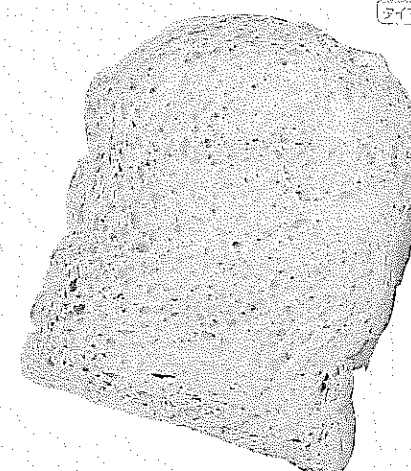


ほうれん草パン

材料(1斤分)		
水	170mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	L 2
スキムミルク	6g	L 1
塩	5g	S 1
バター	10g	
ドライイースト	3g	S 1
ほうれん草	50g	

つくり方

- ①ほうれん草は、葉先のやわらかい部分をゆでて、みじん切りにして水けをしほります。水けをしほったものは25g前後になります。
- ②材料を全てセットし、「食パン」と同じ要領でつくります。

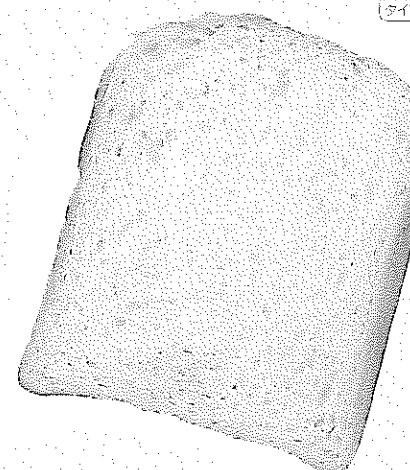


かぼちゃパン

材料(1斤分)		
水	170mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	L 2
スキムミルク	6g	L 1
塩	5g	S 1
バター	10g	
ドライイースト	3g	S 1
かぼちゃ	50g	

つくり方

- ①かぼちゃは、ゆでてつぶします。きれいな黄色に仕上げたい場合は、皮をむきます。
- ②材料を全てセットし、「食パン」と同じ要領でつくります。

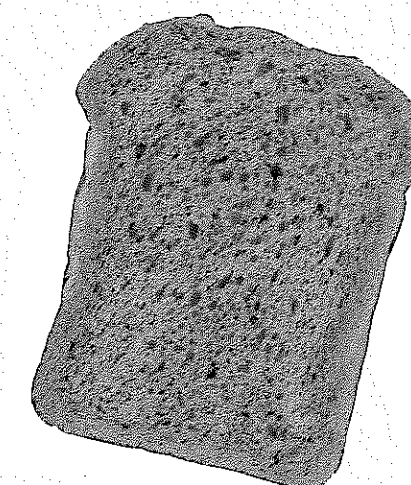


チョコレートパン

材料(1斤分)		
水	200mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	L 2
スキムミルク	6g	L 1
塩	5g	S 1
バター	10g	
ドライイースト	3g	S 1
ココア	2g	S 1
チョコチップ	50g	

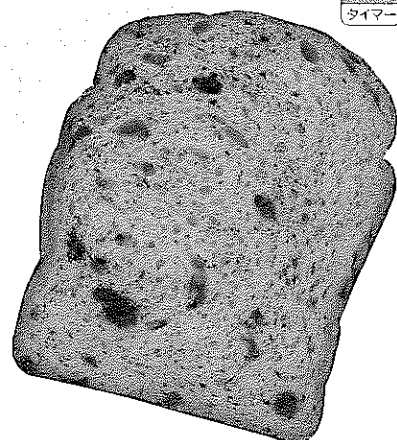
つくり方

材料を全てセットし、「食パン」と同じ要領でつくります。





ぶどうパン



材料(1斤分)		
水	210mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	L 2
スキムミルク	6g	L 1
塩	5g	S 1
バター	10g	
ドライイースト	3g	S 1
干しぶどう	70g	

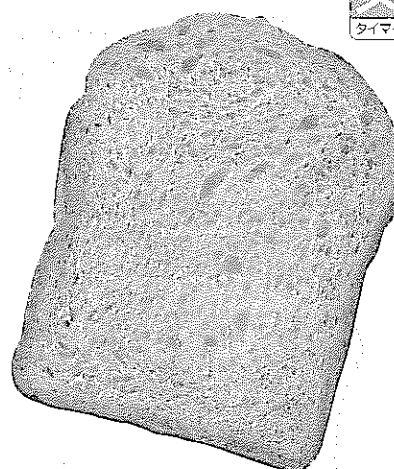
作り方

①材料を全てセットし、「食パン」と同じ要領でつくります。

◆ラム酒漬けの干しぶどうを使うと、いっそう風味が良くなります。



アップルパン



材料(1斤分)		
アップルジュース(100%果汁)	210mL	
強力粉	290g	
砂糖	8g	L 1
スキムミルク	6g	L 1
塩	5g	S 1
バター	10g	
ドライイースト	3g	S 1
シナモン		S ½

作り方

材料を全てセットし、「食パン」と同じ要領でつくります。



パネトーネ

材料(1斤分)		
水	100mL	
卵	約100g	中 2 個
強力粉	240g	
薄力粉	50g	
砂糖	16g	L 2
塩	5g	S 1
バター	70g	S 1
ドライイースト	3g	S 1
コアントロー	21mL	L 1 ½
バニラエッセンス		S ½
レモンエッセンス		S ¼
アニスシード		S ½
ドライフルーツ115g(干しぶどう60g・干しパイヤ20g・オレンジピール25g・アンゼリカ10g)		

作り方

①ドライフルーツはみじん切りにしておきます。

②①以外の材料を「食パン」と同じ要領でセットします。

③ **コース** キーで「食パン」に合わせ、**スタート** キーを押します。

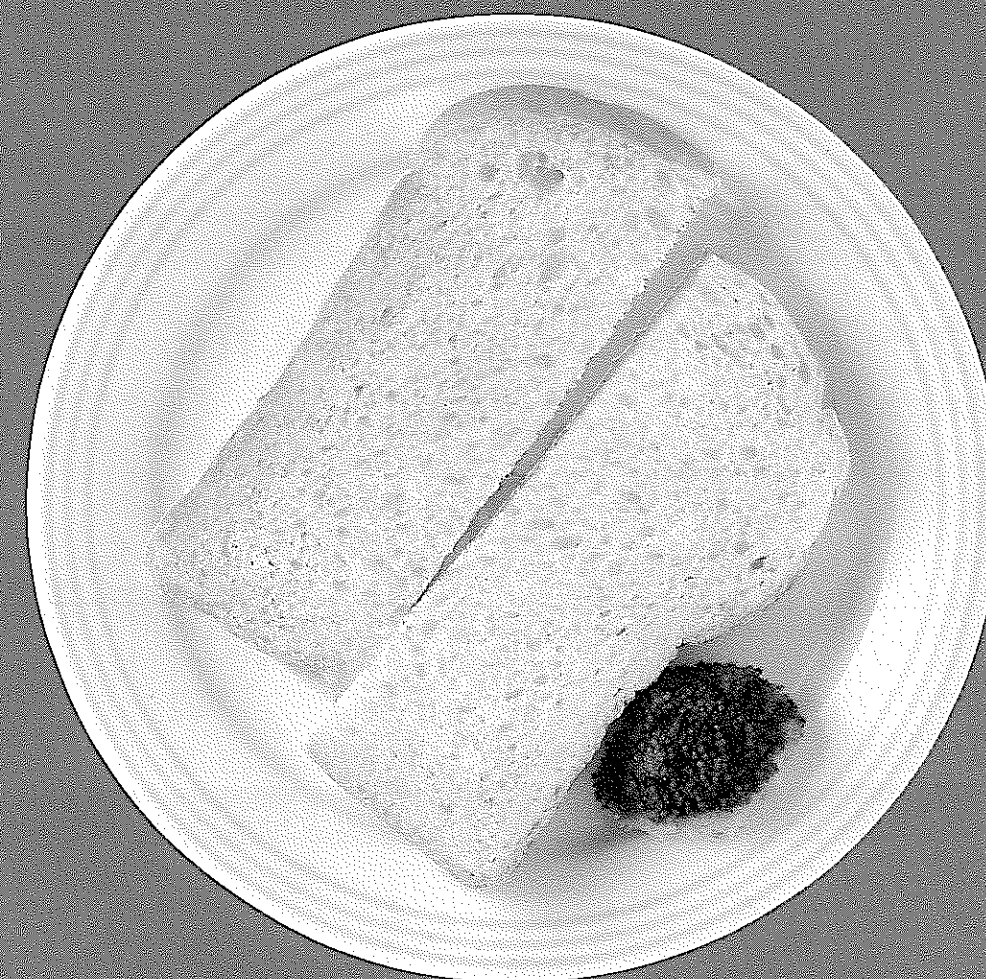
④ 約40分後、パネル表示が **3:00** になったら、ふたをあげ、ドライフルーツを加えます。ふたはすぐに閉めてください。

◆干しパイヤは他のフルーツでも可
ブランデーの香り高い
クリームチーズを添えて

クリームチーズ200gを室温に戻し、なめらかにして、サワークリーム100gと粉砂糖大さじ2をまぜ合わせます。ブランデー大さじ3〜4でのばして、パネトーネにつけていただきます。

ソフト食パンコース

ふんわりおいしい、人気のソフト食パン



工程 3時間30分

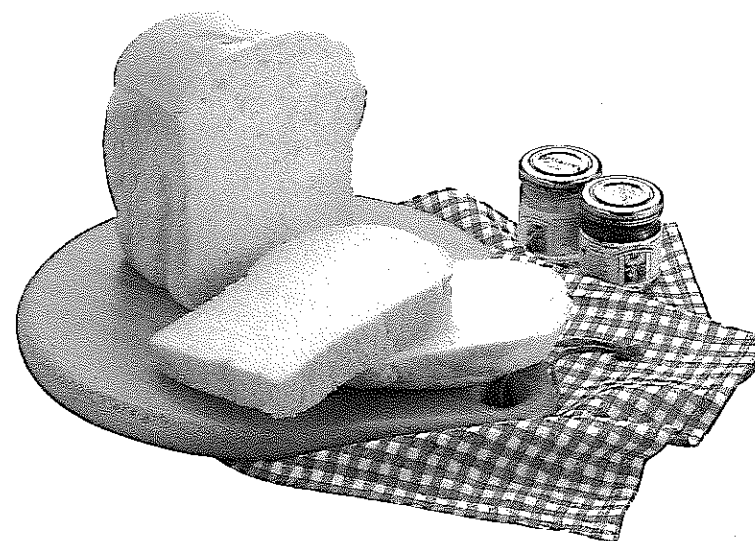
材料セット

丸め

丸め

予熱 コネ 発酵1 発酵2 発酵3 焼き 冷却

ソフト食パンコース



ソフト食パン

材料(1斤分)		
水	200mL	
強力粉	260g	
薄力粉	20g	
砂糖	16g	L 2
スキムミルク	12g	L 2
塩	5g	S 1
バター	20g	
ドライイースト	3g	S 1

1～2までは食パンコース(11ページ)と同じ手順で行ってください。

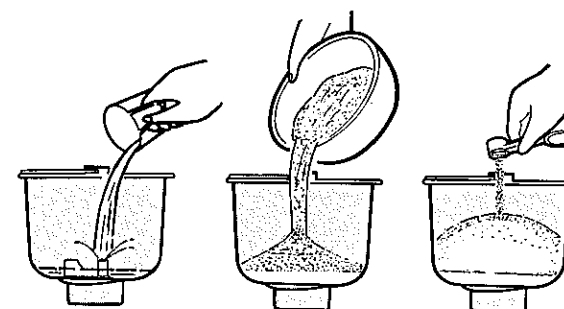
3 パンケースに材料を正確に計量し入れる

①水を入れます。

②強力粉・薄力粉・砂糖・スキムミルク・塩・バターを入れます。

③ドライイーストを入れます。ドライイーストは、水にふれないように粉の中央に入れます。

※水の中にドライイーストが入りますとパンがうまく出来ないことがあります。



4～5までは食パンコース(12ページ)と同じ手順で行ってください。

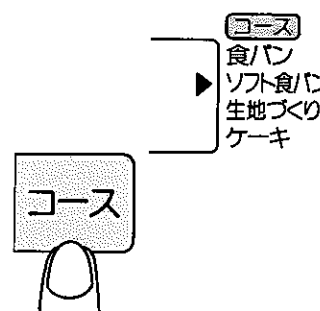
6 スタートさせる

①コースキーを押し、ソフト食パンを選びます。

3:30が表示されます。

※焼き加減キーは使えません。

※焼き上げ中は、本体が熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。



②スタート/取消キーを押します。

●出き上がりは3時間30分後です。

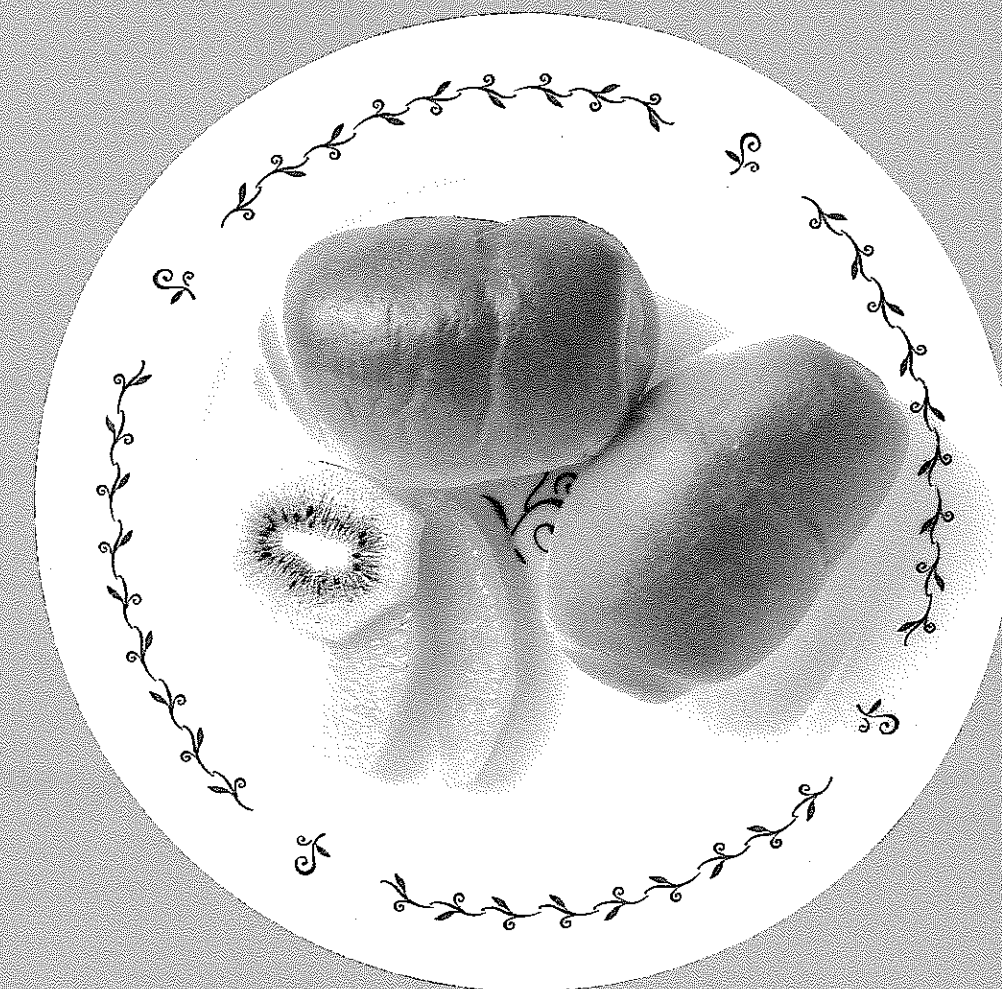
●調理/タイマーランプが点灯します。

●20分間予熱後、コネがスタートします。



生地づくりコース

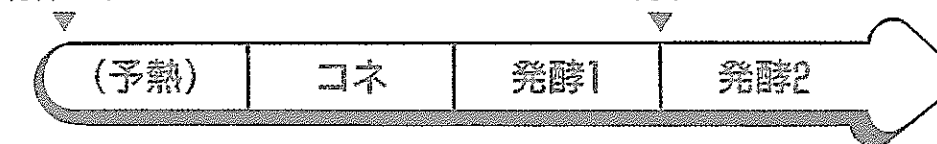
成形や焼き上げを手づくりで楽しみましょう。



工程 1時間50分

材料セット

丸め



7～9までは食パンコース(13ページ)と同じ手順で行ってください。

1～5までは食パンコース(11～12ページ)と同じ手順で行ってください。

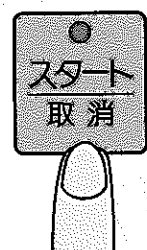
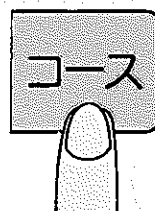
6 スタートさせる

①コースキーを押し、生地づくりを選びます。

1:50が表示されます。

※焼き加減キーとタイマーは使えません。

コース
食パン
ソフト食パン
生地づくり
ケーキ

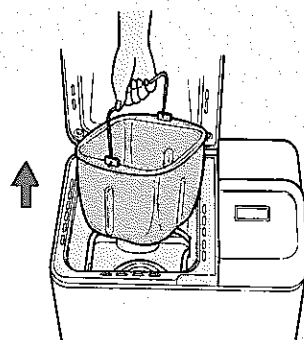
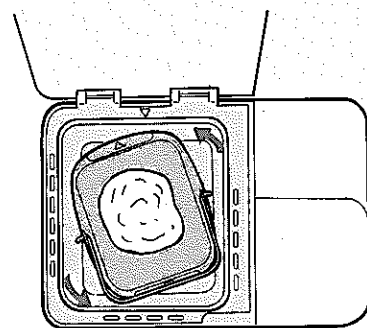


②スタート/取消キーを押します。

- 調理/タイマーランプが点灯します。
- 20分間予熱後、コネがスタートします。
- 出き上がりは1時間50分後です。

7 パンケースを取り出す

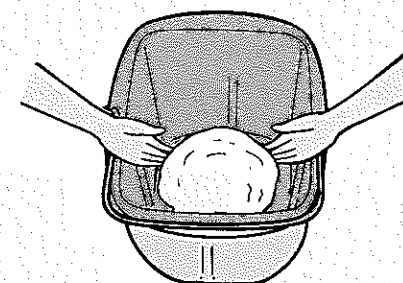
ブザーが鳴り調理/タイマーランプが点滅したらスタート/取消キーを押し、ふたを開けてハンドルを持ち、パンケースを「はずす」の矢印の方向に回し、取り出します。



8 生地を取り出す

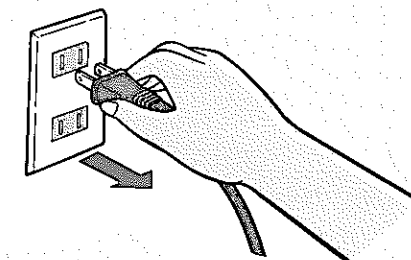
あらかじめ粉をふったこね板を用意しておき、パンケースの中で生地を中央にまとめ、こね板の上に取り出します。

※ハネが生地についてくることがありますので、取り除いてください。



9 使用後は

差込みプラグを持って、コンセントから抜きます。



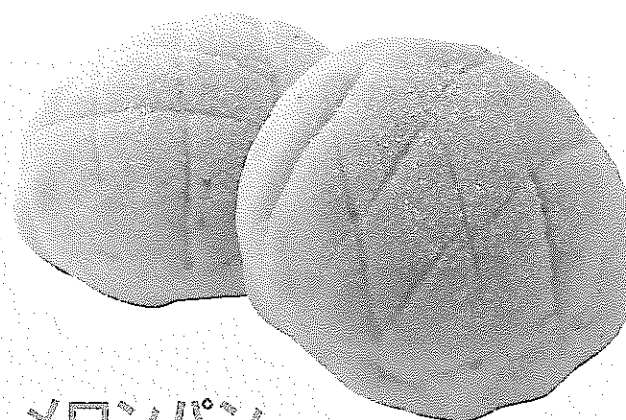
10 生地の成形から焼き上げまで

お好みに成形してオーブンで三次発酵・焼き上げを行ってください。

- 生地づくりコースのメニューを参考に材料を準備してください。

バターロール

材料(14個分)		
牛乳	120mL	
卵	50g	中1個
強力粉	300g	
砂糖	24g	L 3
塩	3.3g	S ½
バター	60g	
ドライイースト	3g	S 1
{ 卵(ドリュウ用)	25g	中½個
水	14mL	L 1



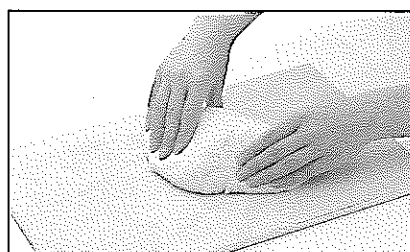
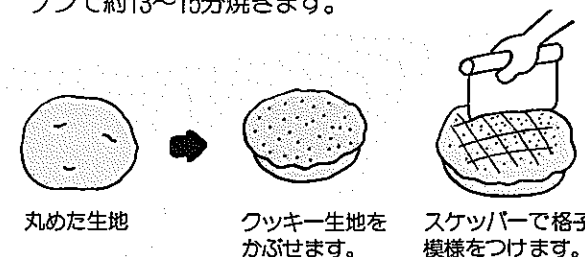
メロンパン

材料(12個分)		
バターロールの生地		
フッキー生地		
{ 薄力粉	200g	
ベーキングパウダー	2.3g	S ¾
バター	80g	
砂糖	60g	
卵	約50g	中1個
バニラエッセンス	少々	
グラニュー糖	少々	

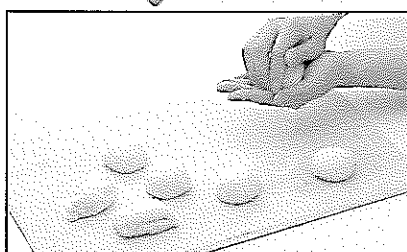
作り方

- ①まずフッキー生地をつくります。薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるいます。

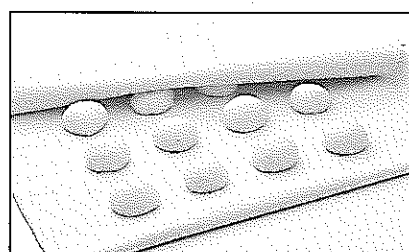
- ②バターをなめらかなクリーム状にねり、砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜます。さらにとき卵を少しずつ加えて、よくまぜ合わせ、バニラエッセンスも加えます。
- ③①の粉類を3回ぐらいに分けて、サックリとまぜ込み、ひとまとめにしてラップで包み、冷蔵庫で20分以上休ませます。
- ④バターロールと同じ要領で生地をつくります。プザーが鳴ったら生地を取り出して、軽くガス抜きをします。この生地を12等分して丸め、約20分休ませます。
- ⑤③のフッキー生地を12等分して丸めて、平たい円形にのばします。
- ⑥④の丸めた生地の底を残して、⑤のフッキー生地をすっぽりとかぶせ、丸く形を整えて、スケツパーで格子模様をつけます。
- ⑦油をぬったオープン皿に、⑥を間隔をあけて並べて約40℃で、約30分発酵させます。
- ⑧グラニュー糖を表面にふり、約180℃に予熱したオープンで約13～15分焼きます。



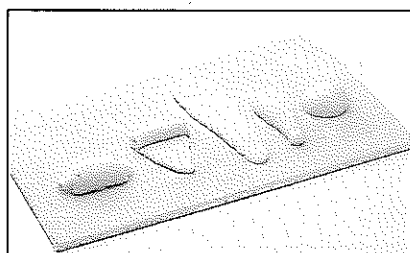
- ①生地ができあがったら、手で軽く押さえるようにしてガス抜きをします。



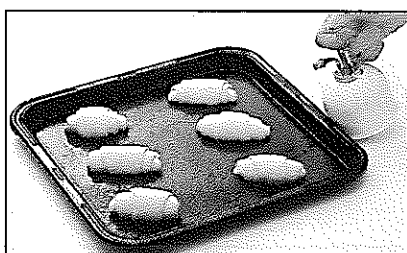
- ②スケツパーで生地を14等分して、表面をなめらかになるように丸めます。生地が痛むので手でちぎらないようにします。



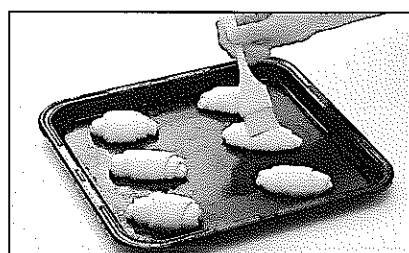
- ③丸めた生地をキャンパス地に並べ、上からもキャンパス地をかぶせて、約20分休ませます。(キャンパス地がない場合はラップ材で代用してください。)



- ④生地をころがして円すい形にし、めん棒で細長くのばします。次に幅の広い方から、巻いていきます。



- ⑤油をぬったオープン皿に巻き終わりを下にして並べ、霧を吹いて、30～35℃で30～40分、約2倍になるまで発酵させます。



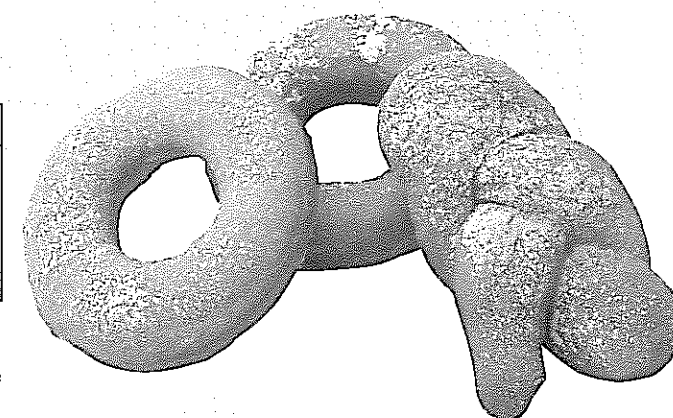
- ⑥とき卵に水をまぜ合わせたドリュウを/ケでぬり、約180℃に予熱したオープンで約10～15分焼きます。

ドーナツ

材料(16個分)		
バターロールの生地		
揚げ油		
グラニュー糖		
パウダーシュガー		
	適宜	

作り方

- ①バターロールと同じ要領で生地をつくります。プザーが鳴ったら、生地を取り出し、軽くガス抜きをします。この生地を16等分して丸め、約20分休ませます。
- ②好みの形に成形します。1.5cm厚さに生地をのばしてドーナツ型で抜いたり、細長く丸めた生地に切りこみを入れ、三つ編みにする方法などがあります。
- ③打ち粉をふったオープン皿に、②の生地をある程度間隔をあけて並べ、約40℃で約30分、ほぼ2倍にふくらむまで発酵させます。



- ④揚げ油を170℃の中温に熱し、③を入れて、ときどき裏返ししながら、こんがり揚げます。
- ⑤熱いうちに、グラニュー糖や、パウダーシュガーをまぶします。



惣菜パン

バターロールの生地を12等分にして丸め、約20分休ませます。

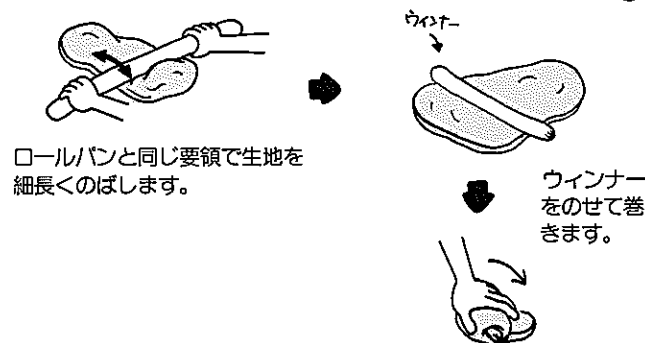


ウィンナーロールパン

材料(約4個分)		
バターロールの生地(4個)		
ウィンナーソーセージ	4個	
卵(ドリュウル用)	25g	中½個
水	14mL	L 1
◆ドリュウルは12個分の分量		

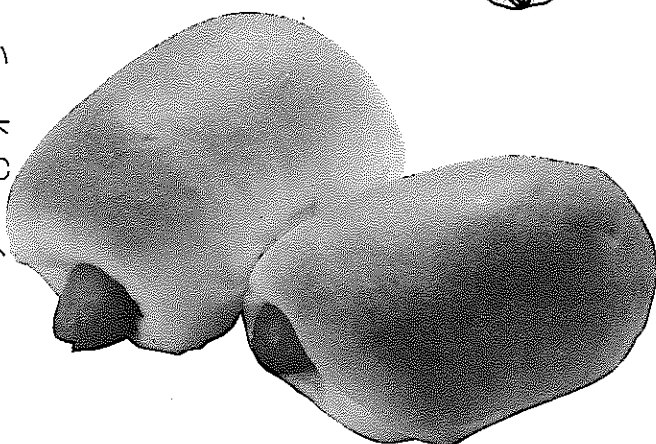
作り方

- ①バターロールの要領でウィンナーソーセージを巻いていきます。
- ②油をぬったオープン皿に、①の生地の合わせめを下にして間隔をあけて並べます。霧を吹いて30～35℃で、30～40分発酵させます。
- ③とき卵に水をまぜ合わせたドリュウルをハケでぬり、約180℃に予熱したオーブンで10～12分焼きます。



ロールパンと同じ要領で生地を細長くのばします。

ウィンナーをのせて巻きます。



ごぼうサラダパン

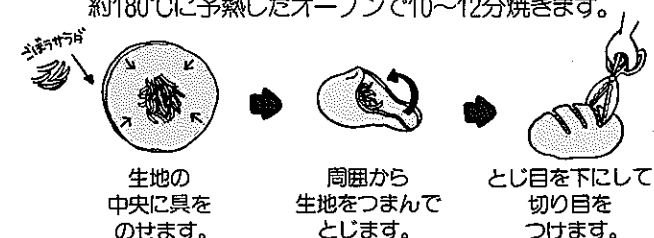
材料(約4個分)		
バターロールの生地(4個)		
ごぼう	70g	
ロースハム	30g	
すりごま	6g	
マヨネーズ	20g	
塩・こしょう	適宜	
酢	適宜	
卵(ドリュウル用)	25g	中½個
水	14mL	L 1
◆ドリュウルは12個分の分量		

作り方

- ①ごぼうサラダをつくります。さがきにしたごぼうを、酢水につけてアク抜きをしておきます。
- ②①のごぼうを酢入りの湯で下ゆでし、少し柔らかくなったら、水にさらして冷まし、水けを切って塩・こしょうをからませます。
- ③②と1cm角に切ったロースハム、その他の材料を加えてあえておきます。
- ④生地をめん棒で円形にのばし、ごぼうサラダを包み込み、合わせめをきっちりと押さえて、形を整えます。



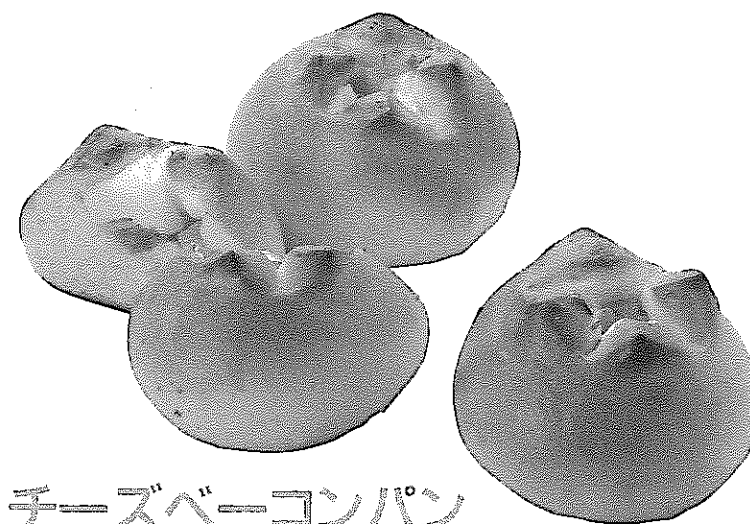
- ⑤油をぬったオープン皿に、④の生地の合わせめを下にして間隔をあけて並べます。霧を吹いて30～35℃で、30～40分発酵させます。
- ⑥とき卵に水をまぜ合わせたドリュウルをハケでぬり、約180℃に予熱したオーブンで10～12分焼きます。



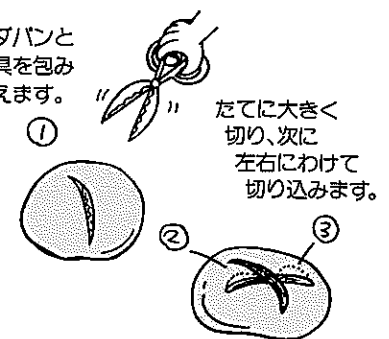
生地の中央に具をのせます。

周囲から生地をつまんでとじます。

とじ目を下にして切り目をつけます。



ごぼうサラダパンと同じ要領で具を包み丸く形を整えます。



たてに大きく切り、次に左右にわけて切り込みます。

チーズベーコンパン

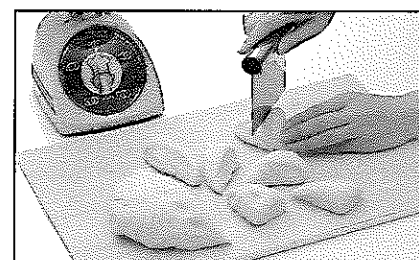
材料(約4個分)		
バターロールの生地(4個)		
チーズ	50g	
ベーコン	2枚	
卵(ドリュウル用)	25g	中½個
水	14mL	L 1
◆ドリュウルは12個分の分量		

作り方

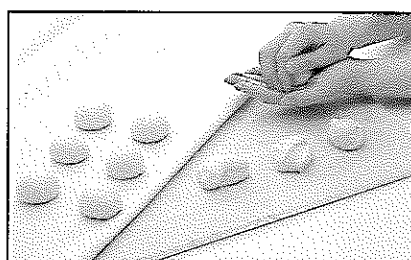
- ①チーズ、ベーコンは1cm角に切っておきます。
- ②生地をめん棒で円形にのばし、チーズとベーコンを包み込み、合わせめをきっちりと押さえて、形を整えます。
- ③油をぬったオープン皿に、②の生地の合わせめを下にして間隔をあけて並べます。霧を吹いて30～35℃で、30～40分発酵させます。
- ④とき卵に水をまぜ合わせたドリュウルをハケでぬり、約180℃に予熱したオーブンで10～12分焼きます。

ブリオッシュ

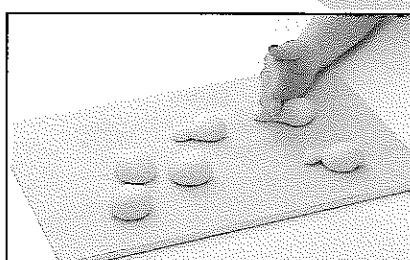
材料(約14個分)		
牛乳	100mL	
卵	約100g	中2個
強力粉	300g	
砂糖	24g	L 3
塩	2.5g	S ½
バター	75g	
ドライイースト	3g	S 1
{ 卵(ドリュウル用)	25g	中½個
水	14mL	L 1



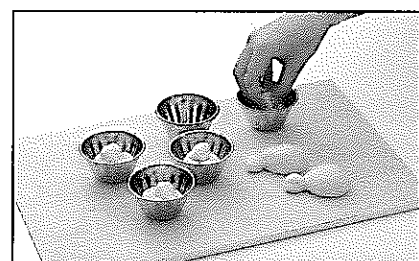
1 生地ができあがったら、軽く押さえてガス抜きをし、スケッパーで14等分にします。



2 生地が表面がなめらかになるように丸めて、キャンバス地に並べ、上からもキャンバス地をかぶせて約20分休ませます。(キャンバス地がない場合はラップ材で代用してください。)



3 生地をだ円形に丸め、片方の端を小指で押さえるようにして、小さなこぶをつくります。



4 3の生地を、薄く油をぬったブリオッシュ型に入れます。こぶが中央にくるように、形を整えておきます。



5 オープン皿に、4の生地を並べて、約28°Cで40～50分、約2倍にふくらむまで発酵させます。



6 とき卵に水をまぜ合わせたドリュウルをハケでぬり、約180°Cに予熱したオーブンで約15分焼きます。



レーズンくるみパン

材料(6個分)		
水	210mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	L 2
スキムミルク	6g	L 1
塩	5g	S 1
バター	10g	
ドライイースト	3g	S 1
{ くるみ(細かくきざむ)	40g	
④ 干しぶどう	40g	
シナモン		S ¼～1

つくり方

- ① ハネをセットしたパンケースに、まず水、次に④以外の材料、最後にドライイーストを加えます。
 - ② 本体にパンケースをセットしてふたを閉め、**コース**キーで「生地づくり」に合わせ、**スタート**キーを押します。
 - ③ ブザーが鳴ったら、生地をこね板に取り出し、手で軽く押さえるようにしてガス抜きをします。
 - ④ 生地をめん棒で軽くのばし、④を生地の上に平均に散らします。
 - ⑤ 手前から生地を巻いていき、巻いた生地を約20分休ませた後、好みの形に成形します。
 - ⑥ 油をぬったオープン皿に、⑤を間隔をあけて並べて、霧を吹いて30～35°Cで30～40分、約2倍になるまで発酵させます。
 - ⑦ 約180°Cに予熱したオーブンで約15分焼きます。
- ◆ くるみは、水で2・3度もみ洗いしてザルにあげ、水けをきったものを使うと、渋みが抜けて、よりおいしくできあがります。



手前から生地を巻き、6つに切ります。

中央に切り目を入れて開きます。

ベーゴ

材料(12～14個分)		
水	250mL	
強力粉	250g	
薄力粉	120g	
砂糖	12g	L 1 ½
塩	1.7g	S ½
サラダ油	26g	L 2
しょうが(みじん切り)	10g	
ドライイースト	4.5g	S 1 ½
{ 卵(ドリュウル用)	25g	中½個
水	14mL	L 1
{ 水(下ゆで用)		
砂糖(水1LにつきS 1)		

つくり方

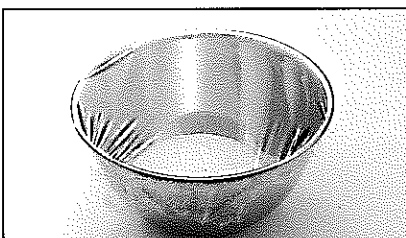
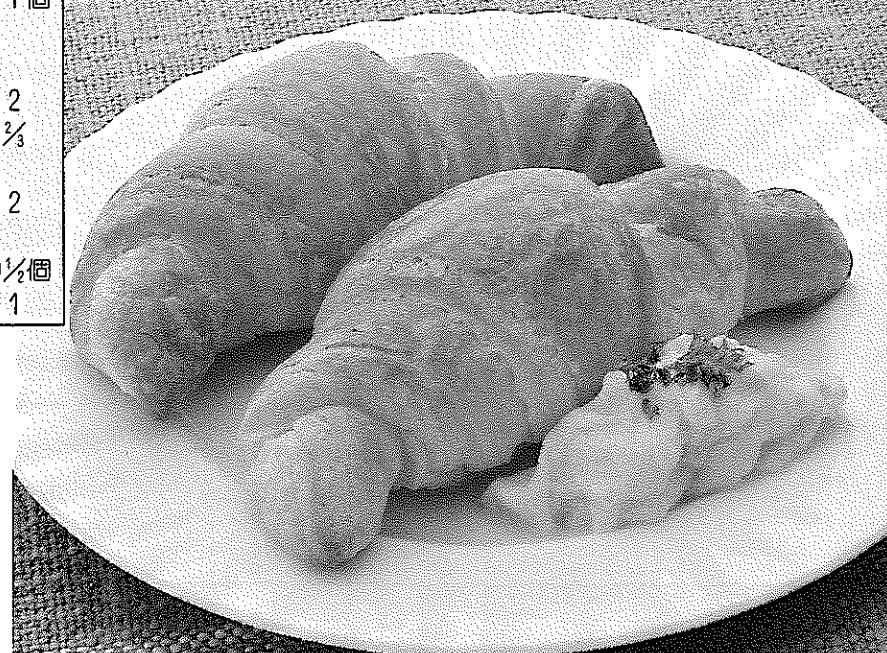
- ① 材料をセットして**コース**キーで「生地づくり」に合わせ、**スタート**キーを押します。
- ② 生地ができあがったら、軽くガス抜きをして、約20分休ませます。

- ③ 分割して細長く丸めて、つなぎめにドリュウルをぬってドーナツ型やU字型にします。
 - ④ 下ゆで用の水と砂糖を煮立てたところへ、③の生地を入れ、約1分ゆでます。
 - ⑤ 油をぬったオープン皿に④の生地を間隔をあけて並べ、とき卵に水をまぜ合わせたドリュウルをハケでぬり、約180°Cに予熱したオーブンで約15分焼きます。
- ◆ 玉ねぎやごまを加えたクリームチーズ、スモークサーモンのペーストなどをはさんでもおいしくいただけます。

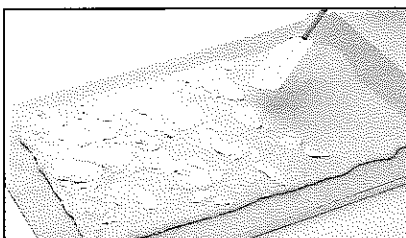


クロワッサン

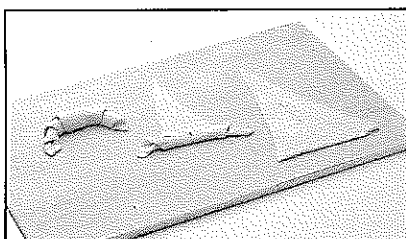
材料(20個分)		
水	130mL	中1個
卵	約50g	
強力粉	280g	L2
砂糖	30g	
スキムミルク	12g	S½
塩	3.3g	
バター	30g	S2
ドライイースト	6g	
ねり込み用バター	80~100g	中½個
卵(ドリュウ用)	約25g	
水	14mL	L1



1 生地ができあがったら、ガス抜きをしてひとつに丸め、薄く油をぬったボールに入れてラップ材をかぶせて冷蔵庫で約20分休ませます。



2 生地を5mm厚さにのばします。ねり込み用のバターを室温で戻してやわらかくし、その1/3量をのばし、生地の手前1/3を残してぬります。



5 生地の底辺の方から、先端をひっぱるようにして巻き、巻き終わりを下にし、両端を内側に曲げて三日月形にします。

★夏場などは、バターがやわらかくなりすぎて、ねり込み作業が難しい場合がありますので冷蔵庫で冷やすようにしてください。

ピッツアの生地2種

ヘビータイプ (厚みのあるパンタイプの生地)

材料(約4枚分)		砂糖	8g	L1
水	230mL	塩	5g	S1
強力粉	300g	ショートニング	15g	
薄力粉	50g	ドライイースト	3g	S1

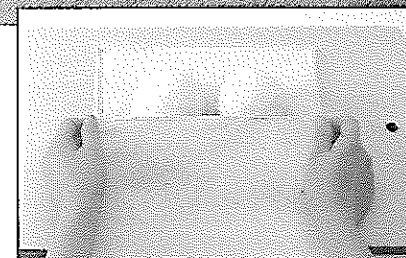
クリスピータイプ (フツとした歯ざわりの生地)

材料(約4枚分)		塩	1.2g	S¼
水	150mL	オリーブ油	24g	L2
強力粉	200g	ドライイースト	3g	S1
薄力粉	80g			

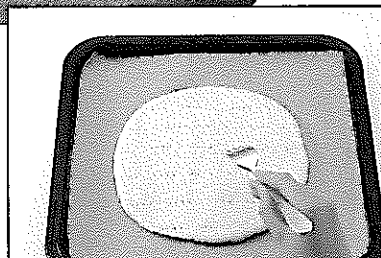
トマトソース

材料(約4枚分)				
トマトピューレ	200mL	L3		
トマトケチャップ				
塩	少々			
こしょう	少々			

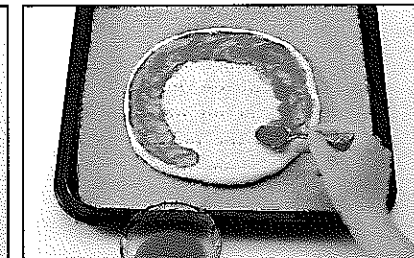
全てをあわせ、よくまぜておきます。



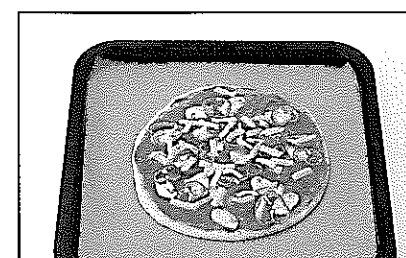
1 生地ができあがったら、ガス抜きをして4等分に分割して丸め、約20分休ませます。



2 1個分の生地を直径約20cmの円にのばし、オープンシートにのせ、フォークで穴をあけます。残りも同様に行います。



3 トマトソースを、2の生地の表面に厚めにぬります。



4 トッピングの具をのせ、約30~35℃で約15分発酵させた後、約180℃に予熱したオーブンで15分焼きます。

生地が余ったら

◆ピッツア生地が余った場合、生地をめん棒でのばし、軽く焼いて、よく冷ましてからラップ材に包んで冷凍庫で保存しておく、すぐにピッツアが出来ます。

ピッツアのトッピング

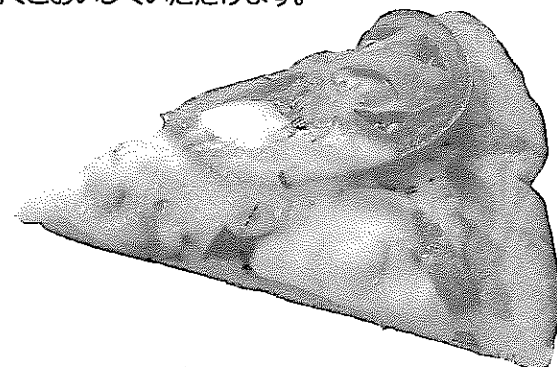
トマトピッツァ

材料
トマトソース
トマト
モッツアレラチーズ

適宜

作り方

トマトソースをぬり、トマトをのせ最後にチーズを散らして焼きます。



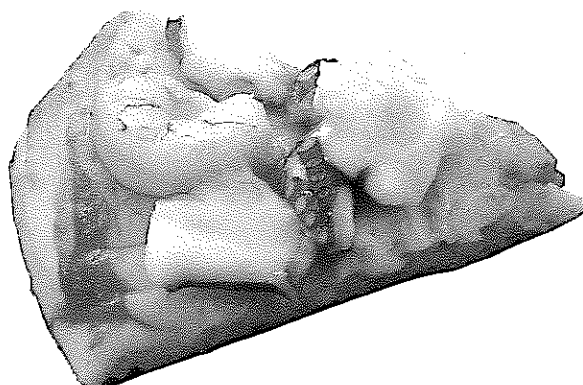
シーフードピッツァ

材料
トマトソース
えび
いか
たこ
ミックスチーズ
チリソース

適宜

作り方

トマトソースをぬり、えび、いか、たこをのせて最後にチーズを散らし、チリソースをふりかけて焼きます。



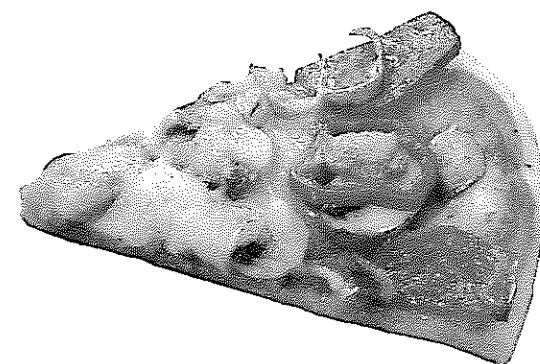
ミックスピッツァ

材料
トマトソース
マッシュルーム
サラミソーセージ
アンチョビー
ピーマン
ミックスチーズ

適宜

作り方

トマトソースをぬり、マッシュルーム、サラミソーセージ、アンチョビー、ピーマンを順にのせて最後にチーズを散らして焼きます。



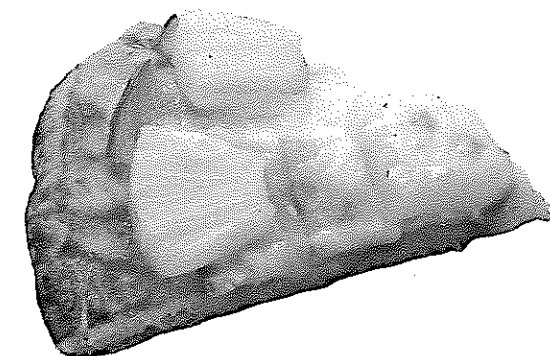
ハワイアンピッツァ

材料
トマトソース
パイナップル
ハム
ミックスチーズ

適宜

作り方

トマトソースをぬり、パイナップルとハムをのせて最後にチーズを散らして焼きます。



ピッツアのトッピング

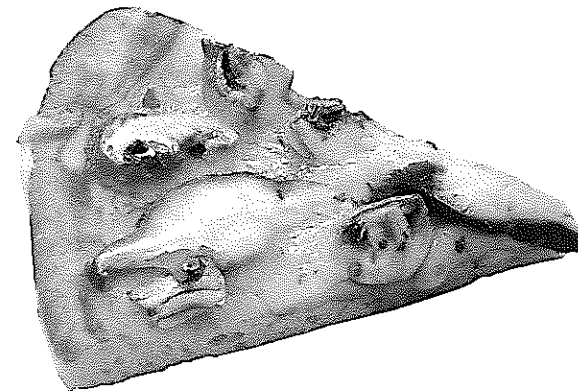
きのこピッツァ

材料
トマトソース
きのこ2~3種
ミックスチーズ

適宜

作り方

トマトソースをぬり、きのこをのせ最後にチーズを散らして焼きます。



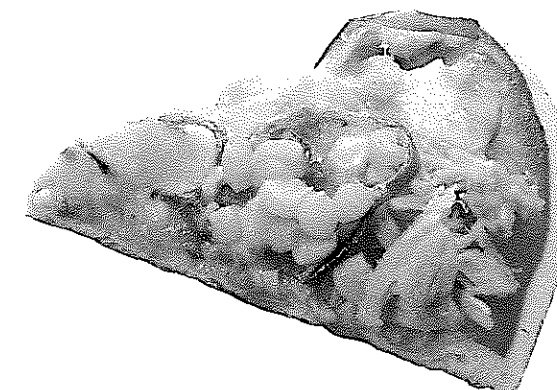
ツナとコーンのピッツァ

材料
トマトソース
マッシュルーム
ツナ(缶詰)
コーン(缶詰)
ピーマン
ミックスチーズ

適宜

作り方

トマトソースをぬり、マッシュルーム、ツナ、コーン、ピーマンをのせて最後にチーズを散らして焼きます。



ベーコンミックスピッツァ

材料
トマトソース
ベーコン
タマネギ(薄切り)
コーン(缶詰)
ピーマン
ミックスチーズ

適宜

作り方

トマトソースをぬり、ベーコン、タマネギ、コーン、ピーマンをのせて最後にチーズを散らして焼きます。



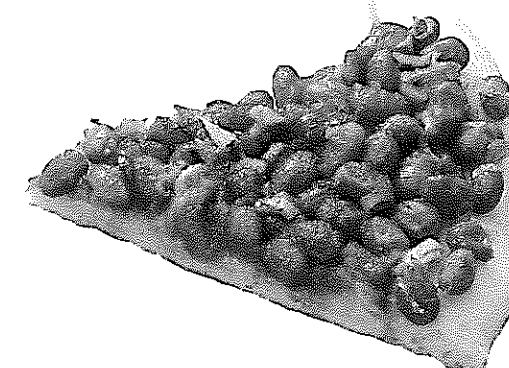
納豆ピッツァ

材料
マヨネーズ……………L3
しょうゆ……………S1
ねりがらし……………適宜
納豆
ねぎ

適宜

作り方

ねぎはきざんで、納豆とよくまぜ合わせてのせ、最後にマヨネーズとしょうゆ、お好みでねりがらしをあわせたものをふりかけて焼きます。



生地づくりコース

ピロシキ

材料(12個分)		
ピッツァの生地(ヘビータイプ)		
具	合いびき肉	120g
	玉ねぎ	
	にんじん	15g
	マッシュルーム	
	ピーマン	
	ゆで卵	
	トマトケチャップ	
	塩	少々
	こしょう	少々
	サラダ油	適宜
揚げ油		適宜

つくり方

- ①生地ができあがったら、ガス抜きをして12等分に分割して丸め、約20分休ませます。
- ②合いびき肉とみじん切りにした野菜類をサラダ油で炒め、調味料で味つけし、みじん切りにしたゆで卵をまぜて冷ましておきます。
- ③①をだ円にのばして②の具をのせ、2つに折り、合わせめをきっちりと押さえて、形を整えます。
- ④③の生地の約2倍の大きさのアルミホイルに油をぬって生地をのせ、約40℃で約25～30分発酵させます。
- ⑤揚げ油を170℃の中温に熱し、④をホイルごと入れて、すぐにホイルをはがします。ときどき裏返ししながら、きつね色になるまでゆっくりと揚げてください。

◆カレー味ピロシキ

具を炒めるときに、カレー粉小さじ2を加えます。あとはピロシキと同じ要領でつくります。



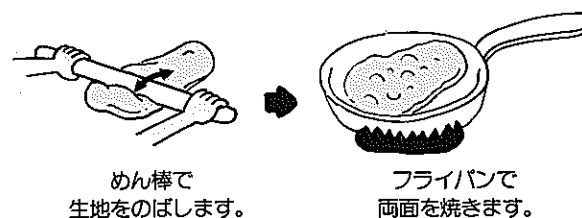
◆カレーをつけていただきます。

ナン

材料(5枚分)		
水	100mL	
ヨーグルト	70g	
強力粉	100g	
薄力粉	180g	
ベーキングパウダー	9g	L 1
重そう	3g	S 1
砂糖	3g	S 1
塩	2.5g	S 1/2
サラダ油(打ち粉の代わり)	12g	L 1

つくり方

- ①材料をセットして「コース」キーで「生地づくり」に合わせ、「スタート」キーを押します。
- ②生地ができあがったら、5個に分割して丸め、打ち粉の代わりにサラダ油を使い、めん棒で細長い形にのばします。
- ③フライパンに油をひかずに表裏ともに5分ずつ、薄いこげ色がつくよう焼きます。



めん棒で生地をのばします。

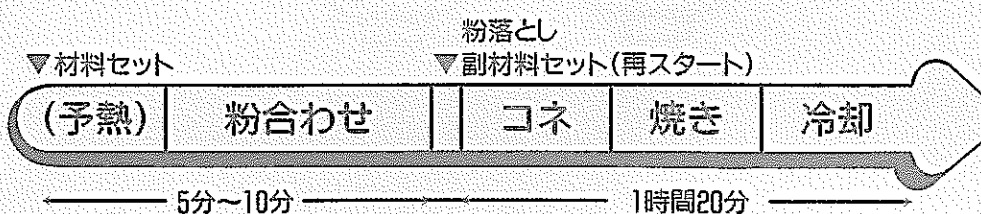
フライパンで両面を焼きます。

ケーキコース

フルーツやチョコレートをたっぷり使って。



工程 再スタート後1時間20分



バターケーキ

 焼き加減を指定するマークです。

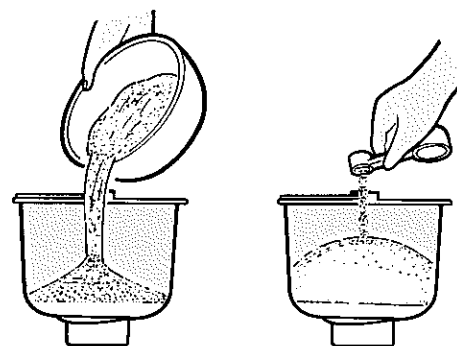
材料(1個分)		
薄力粉	200g	
ベーキングパウダー	5g	L½
溶かしバター	120g	
卵	約150g	中3個
砂糖	120g	
オレンジマーマレード	70g	
レモンエッセンス		S¼
松の実	40g	



1～2までは食パンコース(11ページ)と同じ手順で行ってください。

3 パンケースに材料を正確に計量し入れる

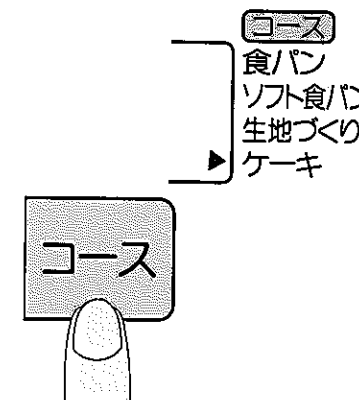
- ①薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるい、バターは湯せんで溶かして、さましておきます。
- ②溶かしバター、卵、他の材料を入れます。



4～5までは食パンコース(12ページ)と同じ手順で行ってください。

6 スタートさせる

- ①コースキーを押し、ケーキを選びます。
●このとき、時間は表示されません。
- ②焼き加減キーを押し「ふつう」を選びます。



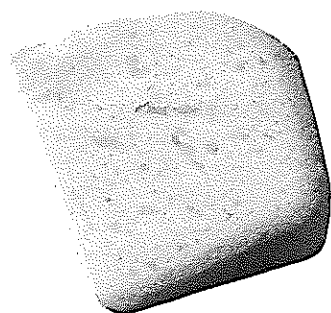
- ③スタート/取消キーを押します。
●調理/タイマーランプが点灯します。
●0～5分間予熱後、粉合わせがスタートします。
●粉合わせが始まってから5分後にブザーが鳴ります。



- ④ブザーが鳴ったらふたを開けてパンケースの内側についた粉をゴムヘラなどで、底の方までしっかりと落とします。底の四隅に残った粉は、生地中央部に寄せておきます。
- ⑤必要に応じて材料を加えてもう一度スタート/取消キーを押します。(押し忘れた場合は、20分後に自動的にスタートします。) 1:20 が表示されます。
●出き上がりは⑤から1時間20分後です。

※焼き上げ中は、本体が熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。

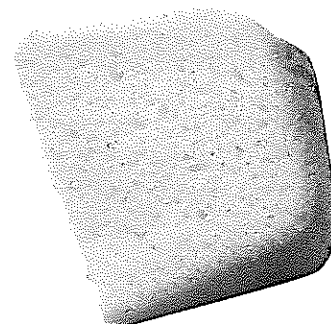
7～9までは食パンコース(13ページ)と同じ手順で行ってください。



ストラスフルーツケーキ

材料(1個分)		
薄力粉	185g	S 2 1/2
ベーキングパウダー	7.5g	
溶かしバター	80g	中 2 個
卵	約100g	
砂糖	100g	L 1
オレンジジュース	60mL	
レモン汁	14mL	L 1/2
オレンジの皮		
レモンの皮		S 1

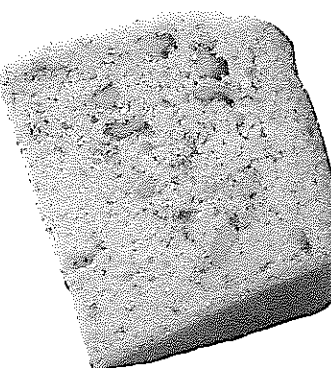
- つくり方**
- ① オレンジ、レモンの皮はすりおろします。
 - ② バターケーキと同じ要領で「ケーキ」コースでつくりま
す。ブザーが鳴ったら粉落
しをしてください。



キャロットケーキ

材料(1個分)		
薄力粉	180g	S 2 1/2
ベーキングパウダー	7.5g	
溶かしバター	80g	中 3 個
卵	約150g	
砂糖	120g	L 1
にんじん	100g	
アーモンド粉末	30g	
レモン汁	14mL	

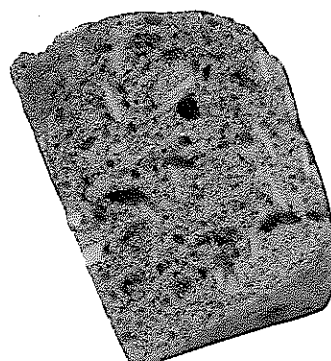
- つくり方**
- ① にんじんはすりおろします。
 - ② バターケーキと同じ要領で「ケーキ」コースでつくりま
す。ブザーが鳴ったら粉落
しをしてください。



バナナナッツケーキ

材料(1個分)		
薄力粉	185g	S 1
ベーキングパウダー	3g	
重そう	1.5g	S 1/2
溶かしバター	80g	
卵	約150g	中 3 個
砂糖	100g	
サワークリーム	55g	S 1/4
完熟バナナ	120g	
バニラエッセンス		
くるみ	40g	

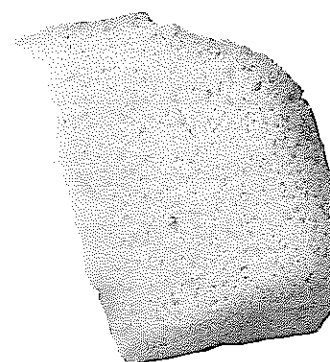
- つくり方**
- ① 完熟バナナはつぶし、くるみは砕いておきます。
 - ② バターケーキと同じ要領で「ケーキ」コースでつくりま
す。ブザーが鳴ったら粉落
しをして、くるみを加えます。



チョコレートケーキ

材料(1個分)		
薄力粉	180g	L 1/2
ココア	20g	
ベーキングパウダー	5g	中 3 個
溶かしバター	80g	
卵	約150g	S 1/4
砂糖	120g	
シナモン		L 1
グランマニエ	14mL	S 1/4
バニラエッセンス		S 1/4
レモンエッセンス		S 1/4
アーモンドスライス	50g	
干しプラム	70g	

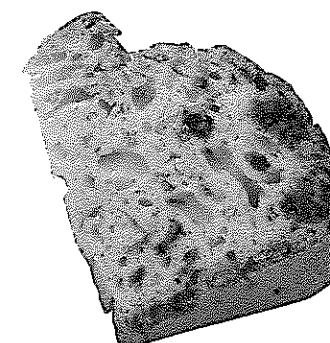
- つくり方**
- ① 干しプラムはみじん切りにして粉のうち大さじ1をまぶしておきます。
 - ② バターケーキと同じ要領で「ケーキ」コースでつくりま
す。ブザーが鳴ったら粉落
しをして、①とアーモンドスライスを加えます。



ココナッツケーキ

材料(1個分)		
薄力粉	185g	L 1/2
ベーキングパウダー	5g	
溶かしバター	80g	中 3 個
卵	約150g	
砂糖	125g	L 1/2
グランマニエ	7mL	
バニラエッセンス		S 1/4
ココナッツ	60g	

- つくり方**
- バターケーキと同じ要領で「ケーキ」コースでつくりま
す。ブザーが鳴ったら粉落
しをして、ココナッツを加えます。

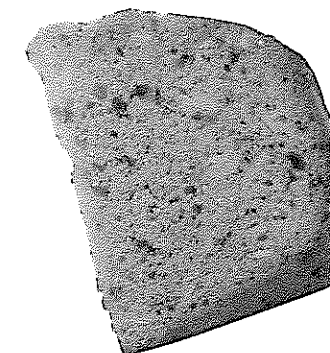


シナモンフルーツケーキ

材料(1個分)		
薄力粉	200g	S 2 1/2
ベーキングパウダー	7.5g	
溶かしバター	80g	中 3 個
卵	約150g	
砂糖	125g	S 1/4
シナモン		
バニラエッセンス		S 1/2
レモン汁	5mL	S 1

ドライフルーツ120g(干しぶどう80g・チェリー30g・アーモンド10g)

- つくり方**
- ① ドライフルーツはみじん切りにして粉のうち大さじ1をまぶしておきます。
 - ② バターケーキと同じ要領で「ケーキ」コースでつくりま
す。ブザーが鳴ったら粉落
しをして、①を加えます。

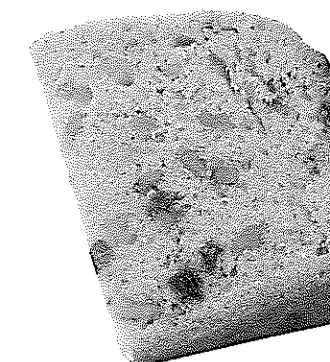


ダークフルーツケーキ

材料(1個分)		
薄力粉	200g	S 2 1/2
ベーキングパウダー	7.5g	
溶かしバター	80g	中 3 個
卵	約150g	
砂糖	125g	L 1/2
グランマニエ	7mL	
シナモン		S 1 1/2
クローブ		S 1/4
オールスパイス		S 1/4

ドライフルーツ115g(プラム30g・チェリー30g・干しバナナ20g・アーモンドスライス35g)

- つくり方**
- ① ドライフルーツはみじん切りにして粉のうち大さじ1をまぶしておきます。
 - ② バターケーキと同じ要領で「ケーキ」コースでつくりま
す。ブザーが鳴ったら粉落
しをして、①を加えます。
- ◆ 干しバナナは他のフルーツでも可



くるみマフィン

材料(1個分)		
薄力粉	180g	S 2 1/2
ベーキングパウダー	7.5g	
溶かしバター	100g	中 3 個
卵	約150g	
砂糖	120g	S 1/4
塩	3.3g	
シナモン		S 1/2
クローブ		S 1/4
ナツメグ		S 1/4
オールスパイス		S 1/4
くるみ	80g	
干しぶどう	50g	

- つくり方**
- ① くるみは粗く砕いておきます。干しぶどうは粉のうち大さじ1をまぶしておきます。
 - ② バターケーキと同じ要領で「ケーキ」コースでつくりま
す。ブザーが鳴ったら粉落
しをして、①を加えます。

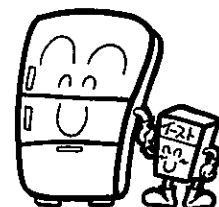
1 材料は新鮮なものを

- 粉は湿気がキライです。製造年月日の新しいものを選び開封後はできるだけ早目に使いましょう。



●イーストについて

このホームベーカリーは「予備発酵のいないイースト」を使用しています。イーストは生き物です。開封後は冷蔵庫または冷凍庫に入れて保存しましょう。



2 材料は正確にはかりましょう

- 正確にはかからないと、できあがりが悪くなってしまうです。

はかるときは、材料用のはかり(1目盛10g以下のもの)をお使いください。



付属のスプーンではかるときはすりきりではかってください。押しつけたりすると正確にはかれません。



3 おいしく頂くには

できたてはそのままおいしくいただけます。トーストすれば「サクッ」とした歯ざわりでいただけます。

この取扱説明書のお料理ノートのページを参考にいろいろなメニューにトライしてみましょう。

- しばらく置いてから食べるときは、ビニール袋などに入れて、乾燥を防いでください。



保存のしかた

よくさましてからラップに包むか、ビニール袋に入れ冷凍庫へ入れます。

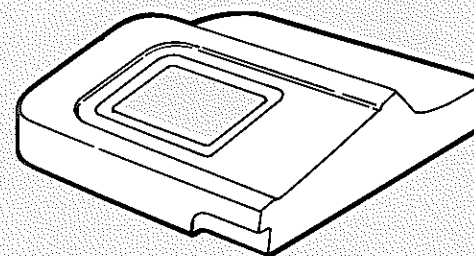
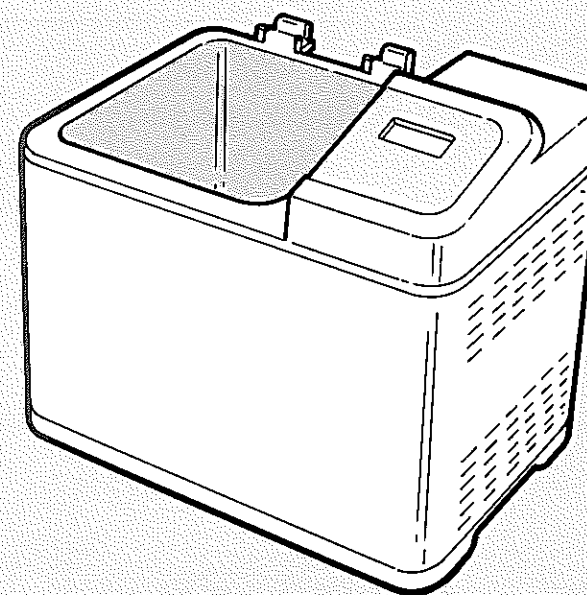
まず気をつけたいこと

- お手入れをされるときは、差込みプラグを抜き、本体が冷えてから行ってください。



本体・ふた

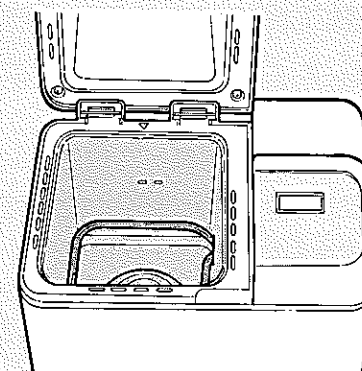
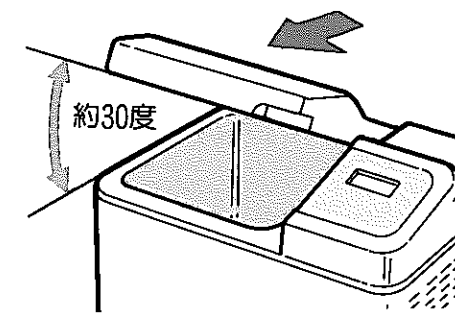
- 固く絞ったふきんなどでふきとってください。



※水の中につけたりしないでください。

ふたのはずしかた

- ふたを約30度開けて、そのまま矢印の方向にひいてください。

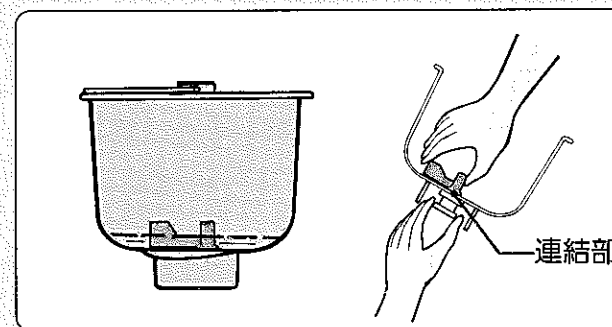


※庫内に落ちたカスなどは早目に固く絞ったふきんでふきとってください。

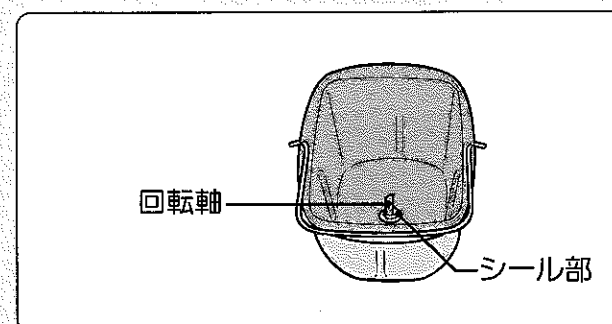
パンケース

①水または、ぬるま湯を入れて30分程度置いてハネをはずします。(ハネがはずれにくい場合、ハネを片手で持ち、底の連結部を左右に回してはずしてください。)

※底部は水の中につけないでください。汚れはふきんなどでふきとってください。



②回転軸についたカスはシール部に傷をつけないようスポンジで洗ってください。

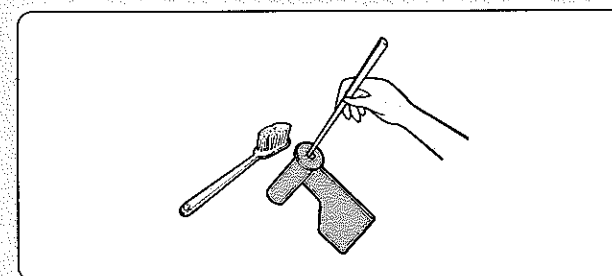


ハネ

●スポンジなどで洗ってください。

※穴にカスがつまったら、しばらく水又はお湯につけてからやわらかい歯ブラシなどで洗ってください。

※お手入れしたあとは、なくさないようパンケースに取り付けておいてください。

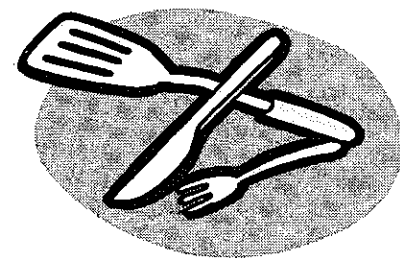


パンケースのフッ素加工について

■フッ素加工面をいためないために

- 金属へら、ナイフ、フォークなどの硬いものは使わないでください。
- ご使用ごとにお手入れしてください。

お使いいただいているうちに、水分や蒸気的作用により多少色むらが、あらわれることがあります。使うときの便利さや、パンの焼き上がりには影響ありませんので、そのままご使用ください。

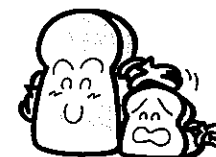


保存するときは

- ふたは、必ず閉めてください。また、ふたの上に物をのせないでください。

パンのでき上がりについて

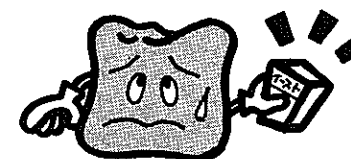
Q1 パンの高さ、形が作るたびに異なるのは?



A1

食パンの高さ、形は作るとき周囲温度、湿度、タイマー設定時間により異なります。また、材料の計量も正確でないとパンの高さ、形が変わります。

Q2 パンがふっくらとふくらまないのは?



A2

イーストを入れ忘れり、ハネをつけ忘れるとパンはふくらみません。また、イーストの量が少なかったり、古いイーストを使ったりするとふくらみの足りないパンになってしまいます。

Q3 材料は正確に計っているのに、ふくらみ過ぎることがあるのは?



A3

温度や湿度が高すぎるためです。イースト、水、さとうのいずれかの量を減らしてください。

Q4 パンに変なにおいがつくのは?



A4

イーストが多すぎたり古い小麦粉やにおいのする水を使うと、パンににおいがつきます。計量は、正確に材料は新しいものを使ってください。

Q5 パンのキメが粗いのは?



A5

市販の角形の食パンとは違い山形のパンですから上方向に伸びて焼き上がりますのでキメが市販の食パンより粗くなります。

Q6 ハネがパンについてはずれたら？



A6

パンを切る前にはしなどで取り出してください。ハネは着脱式ですので、パンについて外れることがあります。異常ではありません。

Q7 パンの角に小麦粉がついているのは？



A7

パンケースの角に少し小麦粉がまざらないで残る場合があります。パンについた小麦粉はナイフなどで取り除いてお召し上がりください。

Q8 ベタッとしたバターロールになったのですが…？

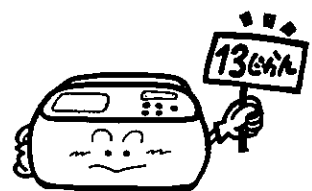


A7

巻き方が緩いと発酵中、横に広がりやすくなります。

タイマーについて

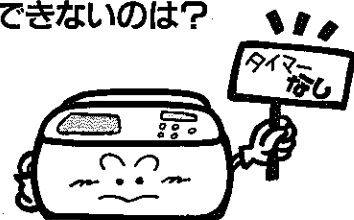
Q9 13時間までしかセットできないのは？



A9

13時間以上のタイマーセットは生地が変質したり、パンのでき上がりが悪くなるためです。

Q10 「生地づくり」コースでタイマーセットできないのは？



A10

生地が発酵しすぎたり変質したりすることがあるためです。

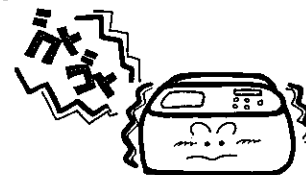
Q11 「ケーキ」コースでタイマーセットができないのは？



A11

卵などが変質することがあるためです。

Q12 タイマーセットのとき夜中に音がするのは？

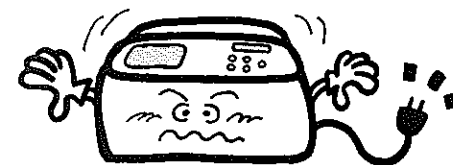


A12

朝、焼き上げるため夜中に運転し始めます。これは生地をこねるときのモーター音ですので異常ではありません。

その他

Q13 運転中に差込みプラグを抜いてしまったら？また停電したら



A13 30秒程度ならコンセントを抜いても、再び通電すれば、もとの動作を続けますので、「スタート/取消」キーを押さないでください。
停電するとその段階でストップし、復帰後、**3:40** が点滅しますがパンはできません。

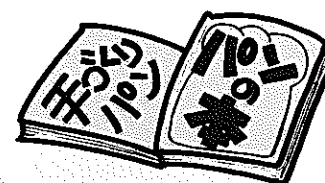
Q14 でき上がったパンをパンケースから出さずに放置したらどうなりますか？



A14

パンの中の蒸気が外に逃げられないため、表面がべたついたり、形がくずれます。すぐに取り出してください。

Q15 一般の“パン作りの本”の分量で作れないのでしょうか？



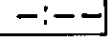
A15

必ずこの取扱説明書どおりにお作りください。

現 象		お 調 べ い た だ く こ と
本 体 の 動 作	「スタート/取消」キーを押しても動かない。	● 差込みプラグが抜けていませんか？ ● 庫内が高温になっていませんか？（「庫内高温」を表示） ● 予熱中は、動きません。
	排気孔からわずかに煙がでる（こげくさい）	● ヒーターの上や庫内に材料がこぼれていませんか？
食 パ ン の で き ば え	底面がべとついたり、側面が大きくへこんでいる。	● でき上がったパンをそのままにしておきませんでしたか？
	ふくらみすぎている。 パンが焦げている	● 小麦粉を多くしませんでしたか？ ● イーストの量を多くしませんでしたか？ ● 砂糖の量を多くしませんでしたか？
	ふくらみがたりない。 ふくらまない。	● 小麦粉の量を少なくしませんでしたか？ ● イーストを入れ忘れませんでしたか？ ● 水の量を少なくしませんでしたか？ ● 砂糖を入れ忘れませんでしたか？ ● 古い小麦粉やイーストを使っていませんか？ ● 小麦粉は強力粉を使っていますか？ ● 予備発酵が必要なイーストを使いませんでしたか？ ● 途中で停電がありませんでしたか？
	焼けていない	● ハネをセットすることを忘れませんでしたか？ ● 差込みプラグが抜けていませんか？ ● スタート後「スタート/取消」キーを押しませんでしたか？ ● ふたは、閉まっていたか？ ● 途中で停電がありませんでしたか？
	きめが粗く水っぽい	● 水の量を多くしませんでしたか？
	焼色が濃い	● 砂糖の量を多くしませんでしたか？
	形が悪い	● 小麦粉の量を少なくしませんでしたか？ ● 水の量を少なくしませんでしたか？
	切ったパンの表面がむれてダ ンゴ状になっている	● パンをさましてから切りましたか？

仕 様

定 格 電 圧		交流100V
定 格 周 波 数		50/60Hz共用
消費電力	ヒ ー タ ー	505W
	モ ー タ ー	104/101W
外 形 寸 法 (cm)		幅約33×奥行約25×高さ約30
重 量		約6.0kg
タ イ マ ー	食パンコース	4時間30分～13時間
	ソフト食パンコース	4時間30分～13時間
電 源 コ ー ド		約1.4m
温 度 ヒ ュ ー ズ		オープン部(本体部) 157℃
定 格 電 力		609/606W

● 表示部にマーク()を表示したらセンサーの故障とされますので当社の相談窓口までご相談ください。

アフターサービスについて

- 保証書の内容のご確認と保存のお願い。
必ず「販売店印及びお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。
- 保証期間は、お買い上げ日より1年間です。
- 修理を依頼されるとき
 <保証期間中>
 製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理をさせていただきます。
 <保証期間が経過しているとき>
 お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。
 ● 販売店にご依頼にならない場合には、お近くの別紙相談窓口にご連絡ください。
- 当社は、ホームベーカリーの補修用性能部品を製造打切後、最低6年保有しています。
 ● 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。
- 上記の内容についての詳細・贈答・転居の場合など、その他、製品に関するお問い合わせ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、又は別紙相談窓口までお気軽にご相談ください。

※お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりされることは危険です。絶対にしないでください。