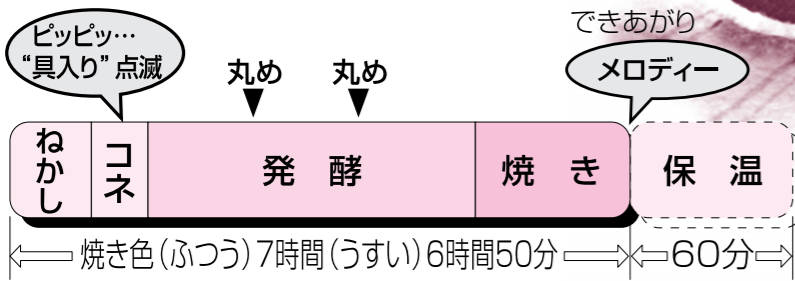
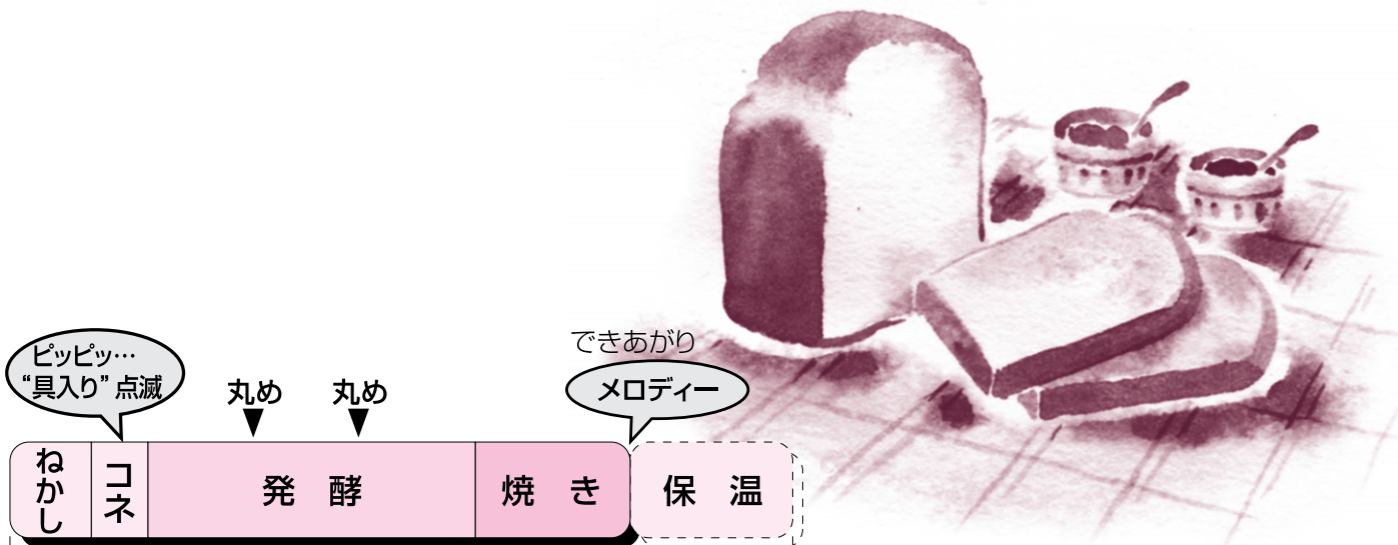
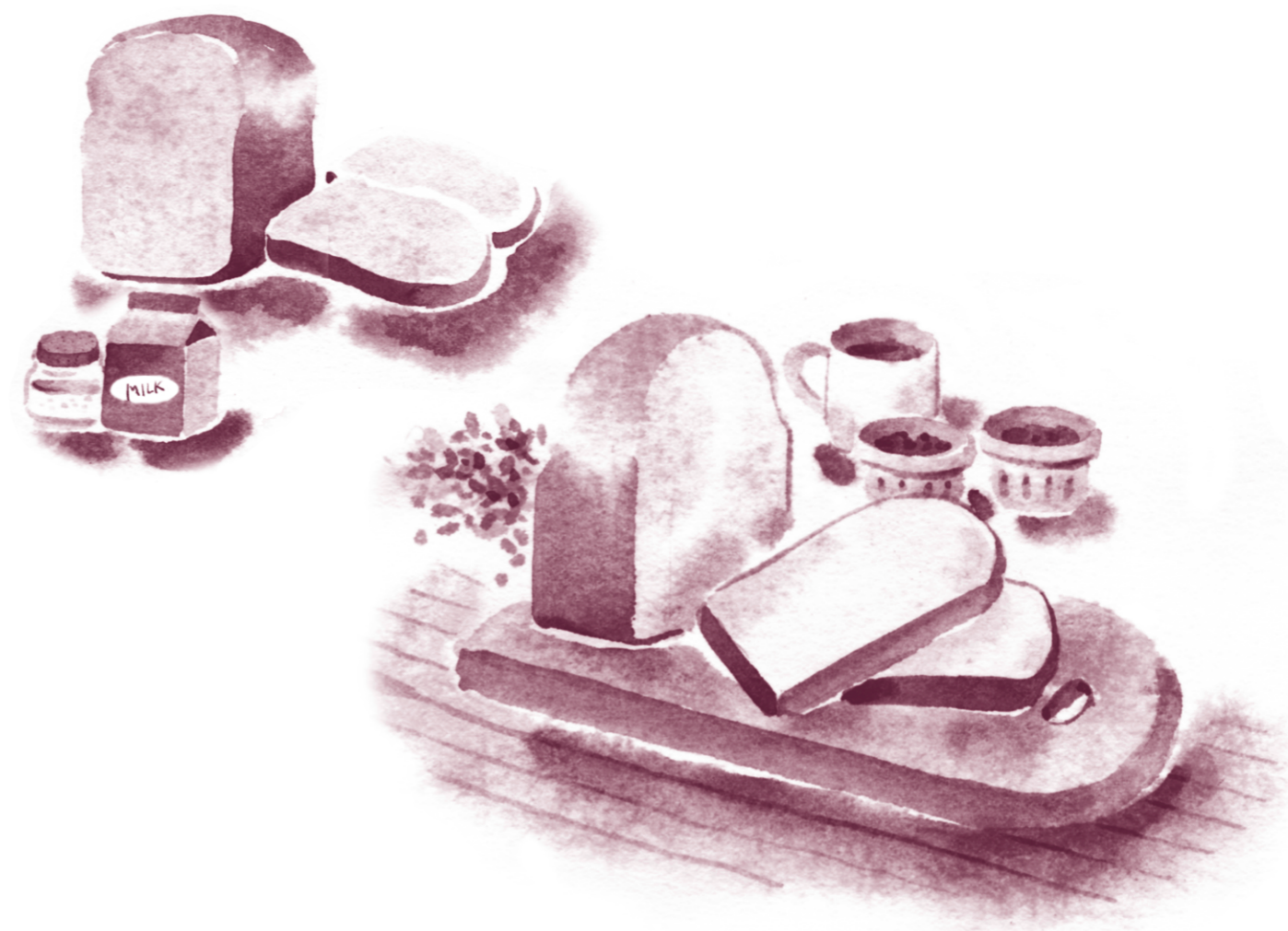


天然酵母 食パンコース



アドバイス・メモ

- 生種は全体をかき混ぜてから計量してください。
- 室温が5～30℃の範囲で調理してください。
- 夏場など室温が高いときは、冷水(5℃)を使用し、できるだけタイマー調理はしないでください。



準備・パンを焼く

1 ハネをセットし、パンケースに材料を正確に計量し、入れる (材料の分量は各レシピを参照してください。)

1 ハネを取りつけ、水を入れます。

3 粉などの材料を入れます。

2 生種を入れます。

2 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 パンケースを「しめる」の方向に回し、セットします。

3 ハンドルを倒し、ふたを閉めます。

3 通電する

差し込みプラグをコンセントに確実に差し込みます。

4 スタートさせる

1 **天然酵母** キーを押し、「食パン」コースを選びます。

※タイマーが使えます。(7ページ参照)

2 **焼き色** キーを押し「ふつう」・「うすい」どちらかを選びます。

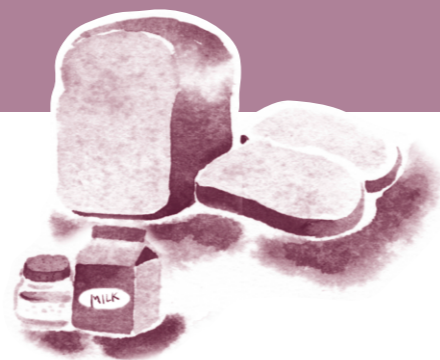
3 **スタート/とりけし** キーを押します。メロディーが鳴り調理中が点灯し、ねかし工程のあと、コネがスタートします。スタートランプが点灯します。
※ねかし工程ではハネは回りません。できあがりは焼き色(ふつう)7時間後(うすい)6時間50分後です。(できあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。)

※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。

※途中で調理を中止する場合は**スタート/とりけし**キーを少し長めに押ししてください。

5～7までの手順は、ドライイースト食パンもちもちコース(11ページ)をご覧ください。

天然酵母 食パンコース



つくり方：パンケースに、水+生種+基本材料+追加材料の順に入れ、天然酵母食パンコースでつくります。

メニュー名	水	生種	基本材料	追加材料
●基本メニュー				
天然酵母食パン	水… 200mL	生種… 約26g(大2)	強力粉 …300g 砂糖 …16g(大2) 塩 …5g(小1)	+ なし
※パンミックスでつくる時は…… 基本材料をパンミックス(1斤用)1袋(330g)にしてください。				
●穀物で繊維たっぷり				
全粒粉パン	水… 200mL	生種… 約26g(大2)	強力粉 …270g 砂糖 …16g(大2) 塩 …5g(小1)	+ 全粒粉…30g
ライ麦パン				+ ライ麦粉…30g

天然酵母 食パンコース(具入り)

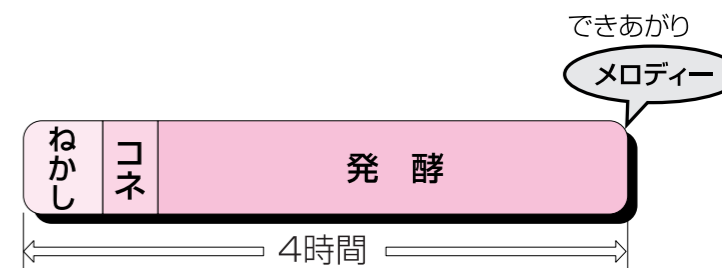


※具入りの場合、タイマーは使えません。

つくり方：具入り以外の材料を食パンと同じ要領でセットし、天然酵母食パンコースでつくります。
約30分後、ブザーが鳴ったら、ふたを開けて具入りの材料を生地の上に少量ずつ加え、ふたを閉めます。
※具入りの材料を一度に入ると、とび出すことがありますのでご注意ください。

メニュー名	水	生種	基本材料	具入り
ぶどうパン				+ 干しぶどう …70g
くるみパン	水… 200mL			+ くるみ (砕いたもの) …50g
ごまパン		生種… 約26g(大2)	強力粉 …300g 砂糖 …16g(大2) 塩 …5g(小1)	+ 黒ごま …大1
オレンジパン	水…100mL オレンジジュース (100%)…100mL			+ オレンジピール (みじん切り) …20g

天然酵母 パン・ピザ生地コース



1～3までの手順は、食パンコース(42ページ)をご覧ください。

4 スタートさせる

1 天然酵母のキーを押し、「パン・ピザ生地」コースを選びます。
4:00が表示されます。
※焼き色キーとタイマーは使えません。



2 スタート/とりけしキーを押します。
メロディーが鳴り調理中を表示し、ねかし工程のあと、コネがスタートします。
※ねかし工程ではハネは回りません。
できあがりは4時間後です。(できあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。)



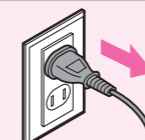
※途中で調理を中止する場合は
スタート/とりけしキーを少し長めに押ししてください。

5 パンケースを取り出す

できあがるとメロディーが鳴り、できあがりが表示されます。スタート/とりけしキーを押し、ふたを開けて取り出します。

7 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。



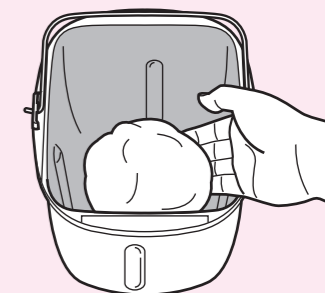
8 生地の成形から焼き上げまで

お好みに成形してオーブンで二次発酵・焼き上げを行ってください。

6 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。

※生地は底のほうからていねいに持ち上げて取り出してください。
※ハネが生地につくることがありますので、取り出してください。



天然酵母 パン・ピザ生地コース



つくり方：パンケースに、水+生種+基本材料+追加材料の順に入れ、天然酵母パン・ピザ生地コースでつくります。
※生地ができあがったあとの詳しいつくり方は、ドライーストコースの各ページを参照してください。

メニュー名	水	生種	基本材料	追加材料	
●パン生地					
バターロール (約14個分) ※つくり方P.21参照	牛乳…100mL 卵…50g(中1個)	+	強力粉 …300g 砂糖 …24g(大3) 塩 …3.3g(小 ² / ₃) バター …60g	+	なし
フランスパン風 バリエ (約8個分) ※つくり方P.24参照	水…170mL	+	強力粉 …230g 薄力粉 …60g 塩 …3.3g(小 ² / ₃)	+	レモン汁 …3mL(小 ¹ / ₂ 強)
クロワッサン (約12個分) ※つくり方P.25参照	水…110mL 卵…50g(中1個)	+	強力粉 …280g 砂糖 …30g スキムミルク…12g(大2) 塩 …3.3g(小 ² / ₃) バター …30g	+	なし
全粒粉パンズ (約10個分) ※つくり方P.27参照	水…170mL	+	強力粉 …200g 砂糖 …16g(大2) スキムミルク…6g(大1) 塩 …3.3g(小 ² / ₃) バター …30g	+	全粒粉…90g
●ピザ生地					
ピザ生地 (ヘビータイプ) 直径約20cm3枚分 ※つくり方P.29参照	水…165mL	+	強力粉 …240g 薄力粉 …40g 砂糖 …8g(大1) 塩 …5g(小1)	+	ショートニング …12g
ピザ生地 (クリスピータイプ) 直径約20cm4枚分 ※つくり方P.29参照	水…130mL	+	強力粉 …200g 薄力粉 …80g 塩 …1.2g(小 ¹ / ₄)	+	オリーブ油 …24g(大2)

お手入れ

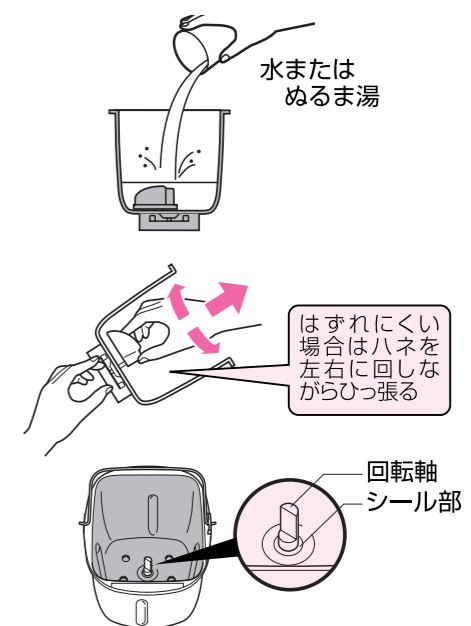
※お手入れをされるときは、差込みプラグを抜き、本体が冷えてから行ってください。
※お手入れは、使用するたびに、使用後は早目に行ってください。

本体・ふた

- かたく絞ったふきんでふき取る
※水につけたり、かけたりしないでください。(故障の原因になります。)
- ※ふたは、はずせますが、丸洗いはしないでください。(内部に水がたまり、異臭やパンがうまくできない原因になります。)
- ※庫内に落ちたカスなどは早目にふき取ってください。

パンケース

- 1 水または、ぬるま湯を入れてハネについた生地をふやかし、ハネをはずす
※パンケースに水を入れてそのまま放置したりパンケースごと水につけないでください。(腐食したり回転軸が回らなくなることがあります。)
- 2 台所用中性洗剤を浸したスポンジで洗う
※下部は水の中につけないでください。
汚れは固く絞ったふきんでふき取ってください。(サビや故障の原因となります。)
- 3 回転軸についたカスをシール部に傷をつけないようスポンジで洗う



ハネ

- スポンジなどで洗う
※穴にカスがつまったら、水または湯につけてから割りばしなどで取り除き、柔らかい歯ブラシなどで洗ってください。
- ※お手入れ後は、なくさないようパンケースに取りつけておいてください。



容器(計量カップ)

- スポンジなどで洗う
- 生種作りの失敗を防ぐために
- 生種作りの容器は使用するたびに洗ってください。
- 生種が残りやすい隅々は、ていねいに洗ってください。→生種が残っていると雑菌が繁殖して腐敗し、次の生種作りがうまくできません。
- 雑菌が繁殖してしまった場合

 - 1 薄めた台所用塩素系漂白剤につける
 - 2 よくすすぐ

パンケース・ハネ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、フォークなどの固いものは使わないでください。
- みがき粉、たわし、スポンジのナイロン面、金属製のものを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。

お知らせ

- フッ素加工は使用により消耗します。
- 色むらができたり、はがれることがあります。性能や衛生上の支障や、人体への影響(害)はありません。

注意

- ベンジン、シンナー、みがき粉、たわし、化学ぞうきんは使わないでください。(本体やパンケースなどを傷つける原因になります。)
- 食器洗い洗浄機や食器乾燥器は使わないでください。(故障や変形、変色の原因になります。)



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。
- パンケース、ハネを十分に乾燥させてください。



できあがりについて

Q1 食パンの外の皮がかたいように思うのですが？

A1 歯ごたえのあるかたさのパンが焼き上がるようにしています。人肌程度に冷めてから、ビニール袋に入れておくとやわらかくなります。
※皮がやわらかく焼ける食パンソフトコースもおためしください。

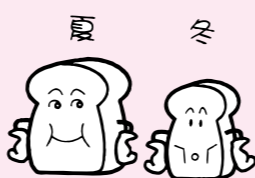
Q2 パンの高さ、形が作るたびに異なるのは？

A2 パンはとてもデリケートです。同じように焼いても膨らみ方や焼き色が多少違ってきます。室温や材料の配合・質・温度・タイマーの設定時間にも影響をうけます。



Q3 パンの仕上がりが、時期によって変化するの？

A3 夏場は、膨らみすぎたり中央部が陥没したパンになる可能性があります。また、冬場は、膨らみの悪いパンになる可能性があります。水の温度を20℃程度にすると改善される場合があります。



Q4 パンの角に小麦粉がついているのは？

A4 パンケースの角に少し小麦粉が混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。



Q5 ケーキコースでつくったケーキの角に小麦粉などがついているのは？

A5 ケーキコースで材料を入れる際には必ず手順どおりに入れてください。また、具入れ・粉落としのブザーが鳴ったら必ず、ゴムヘラなどで周囲に残った小麦粉などを十分に落としてください。

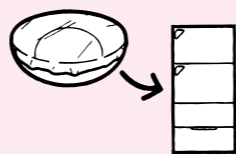


Q6 生地づくりの時ベタベタして扱いにくいときは？

A6 室温や水温などの状況により、生地がややべたつくことがあります。この場合は冷水を使い、打ち粉の回数をやや多めにしてください。

Q7 クロワッサンがうまくできないのですが？

A7 生地が冷えていないとバターがうまく折り込めず、きれいな層になりません。生地を冷蔵庫でよく冷やしてください。



Q8 パンの上部がさけたようになるのは？

A8 見た目には良くない場合もありますがふっくらとカマ伸びしたパンができたときにこのような状態になることがあります。



材料について

Q9 卵を入れたパンはできますか？

A9 できます。卵の量だけ水を減らすとつくることができます。計量カップに卵を入れ、その上に水を加えて計量します。腐敗防止のため、タイマーは使わないでください。

Q10 国産小麦でつくった小麦粉でパンをつくりたいのですが？

A10 パンづくりには、タンパク質(グルテン)量の多い強力粉が適しています。国産小麦の強力粉はグルテン量が少なめのものが多く、銘柄や収穫時期によってもグルテン量が異なるため、パンの膨らみ方に差がでます。

Q11 自家製の天然酵母は使えますか？

A11 発酵力が不安定になりがちでうまくできません。比較的発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

Q12 天然酵母パン種や生種の保存方法は？

A12 **天然酵母パン種** 高温に弱いので、しっかり密封して冷蔵庫で保存し、賞味期限までに使ってください。
生種 容器に入れたままラップをして冷蔵庫で保存し、1週間以内で使い切ってください。

その他

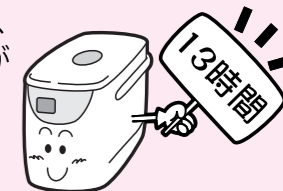
Q13 一般のパンづくりの本の分量でつけれないのでしょうか？

A13 この「お料理ノート」に記載の分量は、このホームベーカリーに適した分量なので、違った分量でつくとうまくできないことがあります。なるべく「お料理ノート」どおりにしてください。



Q14 なぜ13時間以上のタイマーがセットできないのですか？

A14 あまり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場合があります。



Q15 パンのおいが気になるのですか？

A15 ドライイーストが多すぎたり古い小麦粉やにおいがする水を使用すると、パンのにおいが悪くなる場合があります。新鮮な材料、きれいな水をお使いください。



こんなパンが焼けたときは

パンの状態		原因
焼き色	パンの焼き色が濃い	<ul style="list-style-type: none"> ●砂糖の量が多すぎませんか。砂糖または糖分のある材料を減らしてみてください。(レーズンやドライフルーツなど) ●焼き上がったパンをすぐに取り出しましたか。焼き上がったらできるだけ早くパンを取り出してください。※焼き色(うすい)もおためしください。
	側面が大きくへこんでいる	<ul style="list-style-type: none"> ●焼き上がったパンをすぐに取り出しましたか。焼き上がったらできるだけ早くパンを取り出してください。
膨らみ足りない	全体が白くダンゴ状になっている	<ul style="list-style-type: none"> ●ドライイーストを入れ忘れませんでしたか。 ●途中で停電しませんでしたか。
	生地全体に粉がついている	<ul style="list-style-type: none"> ●ハネをつけ忘れていませんか。 ●ハネがしっかりと取り付けられずに、浮いていませんでしたか。
膨らみが足りない	高さが低い	<ul style="list-style-type: none"> ●水の量が少なすぎませんか。 ●粉の量が少なくありませんか。 ●強力粉を使っていますか。強力粉のかわりに全粒粉やライ麦粉などを使いますと、高さの低いパンや重たいパンになります。 ●粉が古くないですか。 ●ドライイーストの量が少なすぎませんか。 ●ドライイーストは予備発酵のいらぬものを使っていますか。 ●ドライイーストは古くないですか。 ●生種の量が少なすぎませんか。 ●生種は古くないですか。
	上部が凸凹になっている形が悪い	<ul style="list-style-type: none"> ●水の量が少なすぎませんか。 ●粉の量が多くありませんか。(ただし、丸め時に生地がかたよって形がいびつになることがあります。)

パンの状態		原因
膨らみすぎている	膨らみすぎている 生地のキメが粗い 上部がマッシュルームのような形になっている	<ul style="list-style-type: none"> ●水の量が多すぎませんか。 ●ドライイーストの量が多すぎませんか。 ●生種の量が多すぎませんか。 ●生地の量が多すぎませんか。 ●塩を省きませんでしたか。 ●砂糖を入れすぎていませんか。 ●材料が温かかったり室温が高くありませんか。材料は冷やしたものを、また水は冷水を使ってください。 <p>標高1,000mを超える地域では、膨らみすぎることがあります。</p>
	外側は焼けているが 上部が大きくくぼんでいる	<ul style="list-style-type: none"> ●水の量が多すぎませんか。 ●粉の量が少なすぎませんか。 ●強力粉を使っていますか。 ●粉が古くないですか。 ●ドライイーストが多すぎませんか。 ●ドライイーストは予備発酵のいらぬものを使っていますか。 ●ドライイーストは古くないですか。 ●生種が多すぎませんか。 ●生種は古くないですか。 ●材料が温かかったり室温が高くありませんか。材料は冷やしたものを、また水は冷水を使ってください。
くぼんでいる	上部が白くフニャフニャでくぼんでいる	<ul style="list-style-type: none"> ●生地の量が多すぎませんか。決められた容量を超えていませんか。
	重いパンになっている キメがつまっている	<ul style="list-style-type: none"> ●水の量が少なすぎませんか。 ●粉の量が多すぎませんか。 ●ドライイースト、生種の量はレシピどおりですか。 ●全粒粉やライ麦粉を使ったり、ドライフルーツやその他の材料を余分に入れすぎたりしていませんか。全粒粉などを半分減らして、かわりに強力粉を入れてみてください。
その他	切ったパンの表面がダンゴ状になっている	<ul style="list-style-type: none"> ●パンを人肌程度まで冷ましてから切りましたか。

故障かなと思ったとき

仕様・アフターサービス・交換部品・お客様ご相談窓口

症状 原因

キー操作ができない → ●差込みプラグが抜けていませんか？
→差込みプラグをコンセントに差し込んでください。

スタート/とりけし キーを押すと

ピーツとブザーが鳴り「庫内高温」を表示する → ●連続使用で庫内が高温(40℃以上)になっていませんか？
→ふたを開けて、庫内を十分に冷やしてください。

動かない(コネない) → ●「ねかし」表示時は、材料の温度調節のため、コネません。
→故障ではありません。

調理中に

「3:30」が点滅表示されている → ●停電がありませんでしたか？
→新しい材料でつくり直してください。

使用中やタイマー中に音がする → ●生地のコネ時やまるめ時には「ウォン、ウォン」とモーターの回る音がします。
●コネ開始時は、ハネが間欠的に回転します。その際「カタカタ」と音がすることがあります。
→異常ではありません。

動作中にカタカタと大きな音がする → ●パンケースがはずれていませんか？
→パンケースを正しくセットしてください。

蒸気口から、わずかに煙が出たり焦げくさい → ●ヒーターの上や庫内に材料やパンくずなどがこぼれていませんか。
→故障ではありません。使用後は必ずお手入れしてください。(お手入れは必ず本体が冷めてから行ってください。)

「E:01」と表示される → ●温度センサーの故障です。
→お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

定 格 電 圧	交流100V	
定 格 周 波 数	50/60Hz共用	
消費電力	ヒ ー タ ー	450W
	モ ー タ ー	86/83W 50/60Hz
外 形 寸 法 (cm)	幅 約21.5×奥行 約28.5×高さ 約31	
質 量	約5.6kg	
タ イ マ ー	最長13時間(食パン・フランスパン)	
粉(小麦粉)の容量	食パンもちもち	290g
	バターロール	300g
電 源 コ ー ド	約1.2m	
温 度 ヒ ュ ー ズ	172℃	
定 格 電 力	450W	

- ### アフターサービス
- 1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い**
必ず「販売店印およびお買い上げ日」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。
 - 2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間**
 - 3. 修理をお申しつけされる時**
 - 《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いたします。
 - 《保証期間を経過しているとき》
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。
 - 4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間**
※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。
 - 5. 修理料金の仕組み**
修理料金は、技術料、部品代、出張料などで構成されています。
「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。
■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

交換部品

●損傷した場合は、新しい部品と交換(有償)してください。
●交換の際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。

部品名	部品番号
パンケース	72-4607
ハネ	72-4625
計量カップ	72-4324
計量スプーン	72-4325

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。

ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。

所在地、電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内

消耗品・部品のご購入専用ページ
<http://www.zojirushi-fresco.com/>

お客様ご相談センター

0570-011874
 ナビダイヤル 市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日、弊社休業日を除く)

- 携帯電話・PHSでのお問い合わせ Tel (06)6356-2451
- ファクシミリでのお問い合わせ Fax (06)6356-6143

製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。