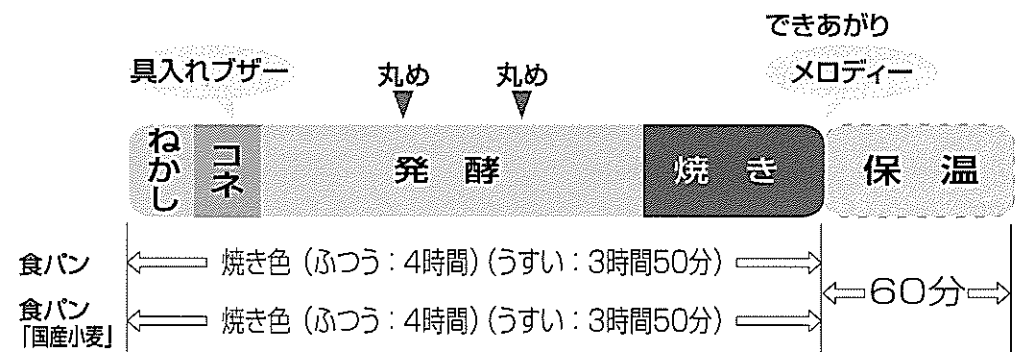


食パン



※生イーストの場合、材料によってはパンの上部が凸凹になる場合があります。
 ※タイマー予約はできません。

生イースト 基本メニュー：食パン

材料	1斤分	食パン「国産小麦」	材料	1斤分
水	170mL	食パン「国産小麦」	水	160mL
生イースト	8g		生イースト	8g
強力粉	250g		国産小麦粉	250g
砂糖	20g 大2½		砂糖	20g 大2½
スキムミルク	6g 大1		スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1		塩	5g 小1
バター	15g		バター	15g

◆大1は、付属のスプーン(大)ですりきり一杯。小1は、付属のスプーン(小)ですりきり一杯を表しています。

使い方

1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする

ハネは奥まで確実に差し込む

- 浮き上がっていると、パンができません。

2 水などの液体を入れる

3 生イーストを入れる

生イーストは入れたあとによく混ぜる

4 小麦粉などの材料を入れる

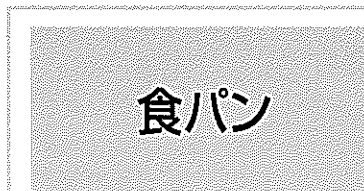
材料は正しく計量し、中央が高くなるように入れる

5~16

P17~19ページ参照 但し、コースは **生イースト** を選んでください。

食パン

〈食パン・食パン「国産小麦」〉



カフェオレパン

材料	1斤分
水	100mL
牛乳	60mL
生イースト	8g
強力粉	250g
インスタントコーヒー	5g 大1
砂糖	40g 大5
塩	5g 小1
バター	15g

パネトーネ

材料	1斤分
牛乳	140mL
卵	50g 中1個
生イースト	8g
強力粉	250g
砂糖	20g 大2½
塩	5g 小1
バター	30g
コアントロー	14mL 大1
バニラエッセンス	小1/3
レモンエッセンス	小1/3
具 (ドライフルーツミックス (おじん切り) ブランデー)	30g 大1/2

ドライフルーツミックスはみじん切りにしてブランデーをまぶし、なじませる

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と砂糖大2を混ぜ合わせ、ブランデー大3でのばす
 ◆パネトーネにつけていただきます。

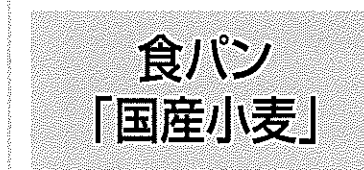
チョコナッツパン

材料	1斤分
水	170mL
生イースト	8g
強力粉	250g
砂糖	20g 大2½
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
チョコチップ	30g
ココア	2g 小1
具入れ (カシューナッツ(刻む))	30g

●チョコチップは種類や温度により溶けない場合があります。

レーズンパン

材料	1斤分
水	170mL
生イースト	8g
強力粉	250g
砂糖	20g 大2½
スキムミルク	6g 大1
塩	2.5g 小1/2
バター	15g
具入れ (レーズン)	50g



カフェオレパン

材料	1斤分
水	90mL
牛乳	60mL
生イースト	8g
国産小麦粉	250g
インスタントコーヒー	5g 大1
砂糖	40g 大5
塩	5g 小1
バター	15g

パネトーネ

材料	1斤分
牛乳	130mL
卵	50g 中1個
生イースト	8g
国産小麦粉	250g
砂糖	20g 大2½
塩	5g 小1
バター	30g
コアントロー	14mL 大1
バニラエッセンス	小1/3
レモンエッセンス	小1/3
具 (ドライフルーツミックス (おじん切り) ブランデー)	30g 大1/2

ドライフルーツミックスはみじん切りにしてブランデーをまぶし、なじませる

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と砂糖大2を混ぜ合わせ、ブランデー大3でのばす
 ◆パネトーネにつけていただきます。

チョコナッツパン

材料	1斤分
水	160mL
生イースト	8g
国産小麦粉	250g
砂糖	20g 大2½
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
チョコチップ	30g
ココア	2g 小1
具入れ (カシューナッツ(刻む))	30g

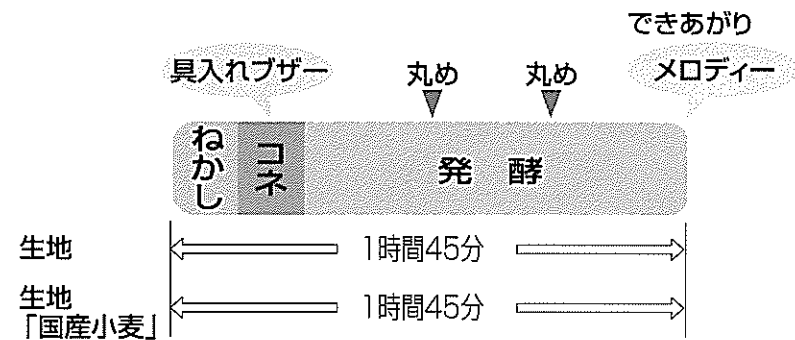
●チョコチップは種類や温度により溶けない場合があります。

レーズンパン

材料	1斤分
水	160mL
生イースト	8g
国産小麦粉	250g
砂糖	20g 大2½
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
具入れ (レーズン)	50g

このマークのあるものは、具入れ容器が
 お使いいただけます。

生地

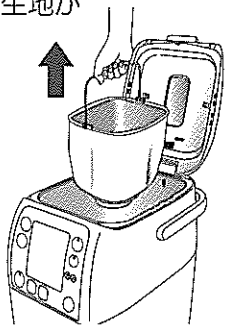


※タイマー予約はできません。

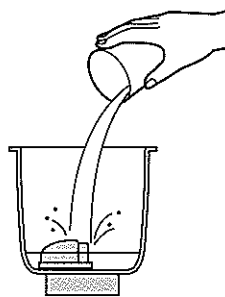
使い方

1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする

ハネは奥まで確実に差し込む
●浮き上がっていると、生地ができません。

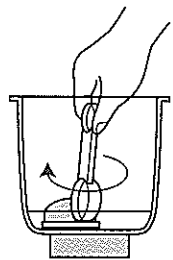


2 水などの液体を入れる



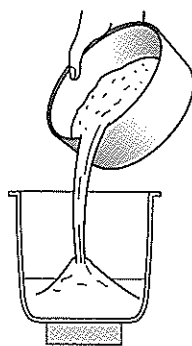
3 生イーストを入れる

生イーストは入れたあとによく混ぜる



4 小麦粉などの材料を入れる

材料は正しく計量し、中央が高くなるように入れる



5 ~ 16

P27~29ページ参照 但し、コースは **生イースト** を選んでください。

生地

〈生地〉

バターロール	[P30]	クリスマスツリー	[P31]	りんごパン	[P31]
材料	14個分	材料	1個分	材料	アルミケース(大9個分)
牛乳	110mL	バターロールの生地 1回分	適宜	バターロールの生地 1回分	適宜
卵	50g 中1個	とき卵(ドリュウル)	適宜	とき卵(ドリュウル)	適宜
生イースト	8g	具(トッピング)		具(トッピング)	
強力粉	300g	粉糖	適宜	りんご	200g
砂糖	24g 大3	アラザン など	適宜	はちみつ	大1~2
塩	3.3g 小2/3			シナモン	適宜
バター	60g			棒状クッキー	適宜
とき卵(ドリュウル)	適宜			かぼちゃの種	適宜

明太ポテトパン	[P32]	ベーグル	[P33]	クロワッサン	[P34]
材料	9個分	材料	8個分	材料	12個分
バターロールの生地 1回分	適宜	水	170mL	牛乳	110mL
とき卵(ドリュウル)	適宜	生イースト	8g	卵	50g 中1個
具(トッピング)		強力粉	280g	生イースト	8g
じゃがいも	200g 中1個	砂糖	16g 大2	強力粉	280g
明太子(薄皮はのぞく)	50g 1/2腹	塩	5g 小1	砂糖	16g 大2
マヨネーズ	50g	とき卵(ドリュウル)	適宜	スキムミルク	6g 大1
パセリ	適宜	具(トッピング)		塩	3.3g 小2/3
		クリームチーズ(常温に戻す)	100g	バター	15g
		スモークサーモン	適宜	バター(折り込み用)	120g
		レタス	適宜	とき卵(ドリュウル)	適宜
		玉ねぎ(薄切り)など			



明太ポテトパン

ピザ/ヘビータイプ

厚みのあるパンタイプの生地

材料	直径約20cm	3枚分
水	170mL	
生イースト	8g	
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/クリスピータイプ

サクとした歯ざわりの生地

材料	直径約20cm	4枚分
水	140mL	
生イースト	8g	
強力粉	200g	
薄力粉	80g	
塩	1.2g	小1/4
オリーブ油	24g	大2

生地

〈生地「国産小麦」〉

バターロール		[P30]	クリスマスツリー	[P31]	りんごパン	[P31]
材料	14個分		材料	1個分	材料	アルミケース(大)9個分
牛乳	100mL		バターロールの生地 (国産小麦) 1回分		バターロールの生地 (国産小麦) 1回分	
卵	50g	中1個	とき卵(ドリュウル)	適宜	とき卵(ドリュウル)	適宜
生イースト	8g		具(トッピング)		具(トッピング)	
国産小麦粉	300g		粉糖	適宜	りんご	200g
砂糖	24g	大3	アラザン など	適宜	はちみつ	大1~2
塩	3.3g	小 $\frac{2}{3}$			シナモン	適宜
バター	60g				棒状クッキー	適宜
とき卵(ドリュウル)	適宜				かぼちゃの種	適宜

明太ポテトパン		[P32]	ベーグル	[P33]	クロワッサン	[P34]
材料	9個分		材料	8個分	材料	12個分
バターロールの生地 (国産小麦) 1回分			水	160mL	牛乳	100mL
とき卵(ドリュウル)	適宜		生イースト	8g	卵	50g 中1個
具(トッピング)			国産小麦粉	280g	生イースト	8g
じゃがいも	200g	中1個	砂糖	16g	国産小麦粉	280g
明太子(薄皮はのぞく)	50g	1/2腹	塩	5g	砂糖	16g 大2
マヨネーズ	50g		とき卵(ドリュウル)	適宜	スキムミルク	6g 大1
パセリ	適宜		具(トッピング)		塩	3.3g 小 $\frac{2}{3}$
			クリームチーズ(常温に戻す)	100g	バター	15g
			スモークサーモン	適宜	バター(折り込み用)	120g
			レタス		とき卵(ドリュウル)	適宜
			玉ねぎ(薄切り)など			



ベーグル

ピザ/ヘビータイプ [P35]
厚みのあるパンタイプの生地

材料	直径約20cm	3枚分
水	160mL	
生イースト	8g	
国産小麦粉	240g	
薄力粉	40g	
砂糖	8g	大1
塩	5g	小1
ショートニング	12g	

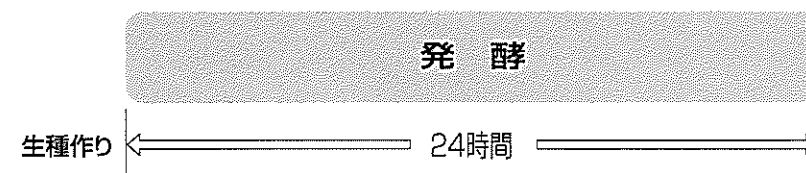
ピザ/クリスピータイプ [P35]
サクッとした歯ざわりの生地

材料	直径約20cm	4枚分
水	130mL	
生イースト	8g	
国産小麦粉	200g	
薄力粉	80g	
塩	1.2g	小 $\frac{1}{4}$
オリーブ油	24g	大2

生種作り

天然酵母パンに使う生種作りを行います。

できあがり
メロディー



材料(1回量)

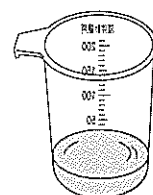
	最大 (パン作り4~5回分)	最小 (パン作り3回分)
元種	大スプーン5 (50g)	大スプーン3 (30g)
約30℃の水	100mL	60mL

- 室温が約30℃以上で生種作りをすると、発酵しすぎて、生種がうまくできないことがあります。
- 必ず約30℃(20~40℃)の水を使ってください。(水温が高すぎたり、低すぎたりすると生種がうまくできないことがあります。)
- 容器・計量スプーンが汚れていると、生種がうまくできません。

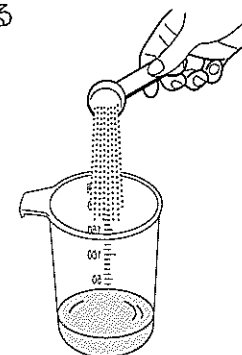
使い方

1 材料を容器(計量カップ)に入れ、ラップをする

①約30℃の水を入れる

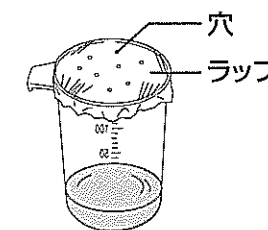


②元種を入れて十分に混ぜる



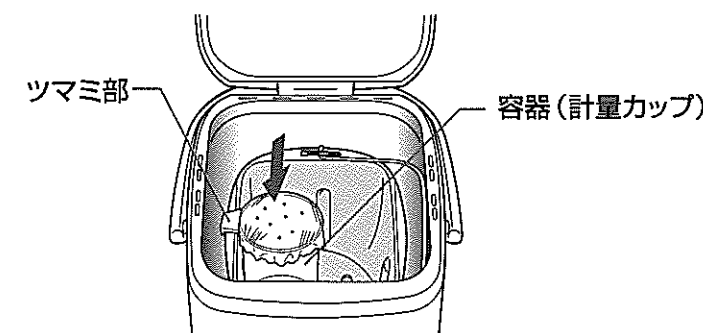
③容器にラップをする

- ラップは軽くかける程度にするか、上面につまようじなどで数か所穴を開けます。密閉すると、うまく発酵しないことがあります。



2 本体にパンケースをセットし、容器を入れ、ふたを閉める

- 容器は右図のようにつまみ部をパンケースの上端にひっかけてセットしてください。
- ハネは取り付けないでください。



3 差込みプラグをコンセントに差し込む

生種作り つづき

4 天然酵母 を押して「生種作り」を選ぶ

●できあがり時刻が表示されます。



5 スタート を押す

スタートランプが点灯し、調理開始のメロディーが鳴る
できあがりの30分まえから、残り時間を表示する

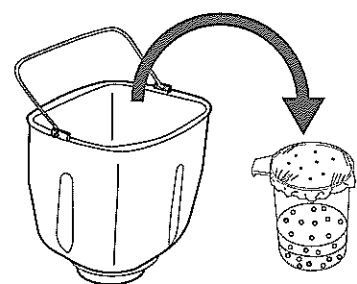
●ふたは確実に閉めてください。ふたが開いていると、表示部に「ふた」を点滅表示し、調理を中断します。ふたを開けている時間が長い場合、できあがり時刻がずれることがあります。



6 できあがりのメロディーが鳴ったら

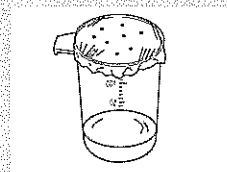
とりけし を押し、容器(計量カップ)を取り出す

●容器を取り出し忘れたときは、2~3時間以内なら、すぐに冷蔵庫に入れてください。

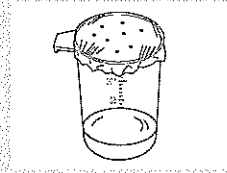


7 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く

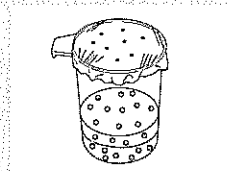
■生種ができるまで



スタート



15~20時間後、発酵により量が増えることがあります。増え方や、増える時間帯は元種のロットなどにより異なります。



完了時

うまくなってきたときは酒粕のようなアルコール臭と少し酸っぱいにおいがします。

■生種の扱いについて

生種は、肉・魚など生ものと同じで高温や雑菌に弱く、保存方法も限られています。生種の発酵力が弱くならないように、次のことに注意してください。

容器(計量カップ)

生種作り専用とし、清潔にしておく



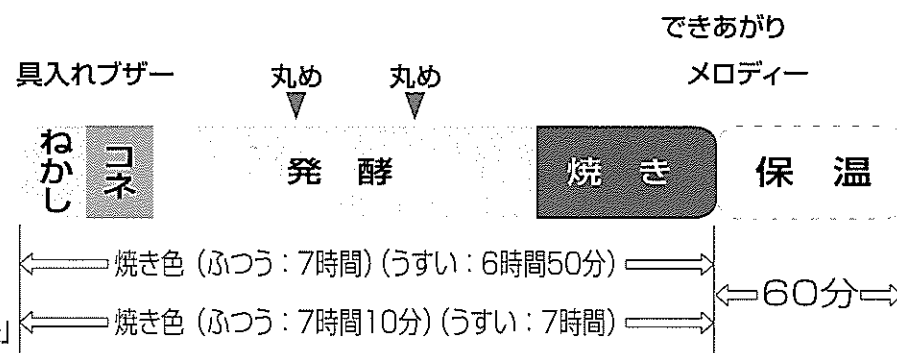
保存

冷凍はダメ



●容器に入れたままラップなどで密封して冷蔵庫に入れ、1週間以内で使う(冷凍・常温保存はしないでください。)生種作りをしたあとの取り出し忘れにも注意する
●新しい生種と古い生種を混ぜない

食パン



天然酵母 基本メニュー：食パン

	材料	1斤分	
食パン	水	200mL	
	生種	26g	大2
	強力粉	300g	
	砂糖	16g	大2
	塩	5g	小1
食パン「国産小麦」	水	190mL	
	生種	26g	大2
	国産小麦粉	300g	
	砂糖	16g	大2
	塩	5g	小1

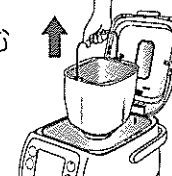
◆大1は、付属のスプーン(大)ですりきり一杯。
小1は、付属のスプーン(小)ですりきり一杯を表しています。



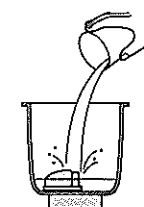
使い方

1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする

ハネは奥まで確実に差し込む
●浮き上がっていると、パンができません。

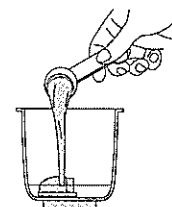


2 水を入れる



3 天然酵母(生種)を入れる

●生種は全体をよく混ぜてから計量してください。



4 小麦粉などの材料を入れる

材料は正しく計量し、中央が高くなるように入れる



5 ~ 16

P17~19ページ参照 但し、コースは天然酵母を選んでください。

食パン

〈食パン・食パン「国産小麦」〉

食パン

全粒粉パン

材料	1斤分	
水	210mL	
生種	26g	大2
強力粉	270g	
全粒粉	30g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1

ライ麦パン

材料	1斤分	
水	200mL	
生種	26g	大2
強力粉	270g	
ライ麦粉	30g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1

レーズンパン



材料	1斤分	
水	200mL	
生種	26g	大2
強力粉	300g	
砂糖	16g	大2
塩	2.5g	小1/2
具入れ レーズン	50g	

くるみパン



材料	1斤分	
水	200mL	
生種	26g	大2
強力粉	300g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
具入れ くるみ(刻む)	50g	

コーン&セサミンパン



材料	1斤分	
水	200mL	
生種	26g	大2
強力粉	300g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
黒ごま	4g	大1/2
具入れ コーン(水け切ったもの)	30g	

食パン「国産小麦」

全粒粉パン

材料	1斤分	
水	200mL	
生種	26g	大2
国産小麦粉	270g	
全粒粉	30g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1

ライ麦パン

材料	1斤分	
水	190mL	
生種	26g	大2
国産小麦粉	270g	
ライ麦粉	30g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1

レーズンパン



材料	1斤分	
水	190mL	
生種	26g	大2
国産小麦粉	300g	
砂糖	16g	大2
塩	2.5g	小1/2
具入れ レーズン	50g	

くるみパン



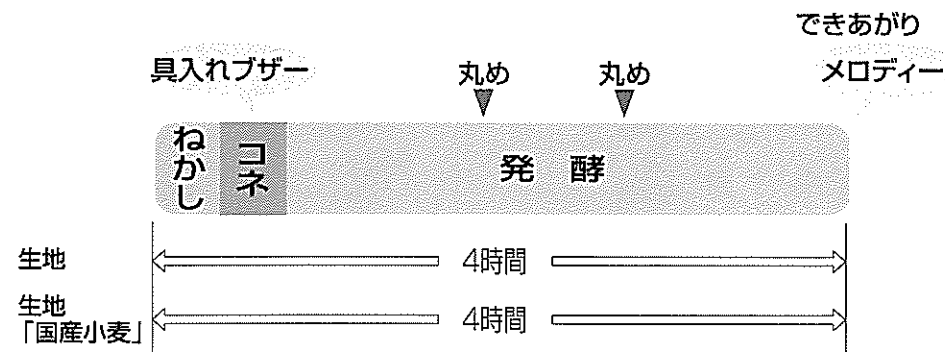
材料	1斤分	
水	190mL	
生種	26g	大2
国産小麦粉	300g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
具入れ くるみ(刻む)	50g	

コーン&セサミンパン



材料	1斤分	
水	190mL	
生種	26g	大2
国産小麦粉	300g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
黒ごま	4g	大1/2
具入れ コーン(水け切ったもの)	30g	

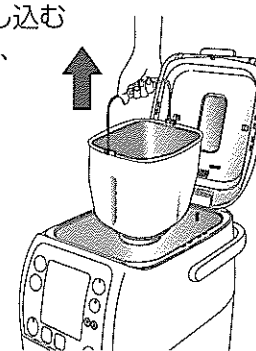
生地



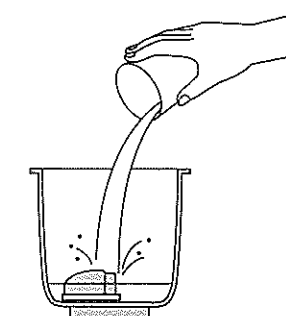
使い方

1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする

ハネは奥まで確実に差し込む
●浮き上がっていると、生地ができません。

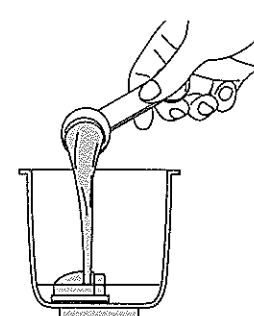


2 水などの液体を入れる



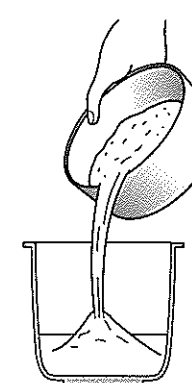
3 天然酵母(生種)を入れる

●生種は全体をよく混ぜてから計量してください。



4 小麦粉などの材料を入れる

材料は正しく計量し、中央が高くなるように入れる



5 ~ 16

P27~29ページ参照

但し、コースは天然酵母を選んでください。

このマークのあるものは、具入れ容器がお使いいただけます。

このマークのあるものは、タイマーはお使いいただけません。

生地

〈生地・生地「国産小麦」〉

生地

バターロール [P35]

材料	14個分	
牛乳	100mL	
卵	50g	中1個
生種	26g	大2
強力粉	300g	
砂糖	24g	大3
塩	3.3g	小 $\frac{2}{3}$
バター	60g	
とき卵(ドリュウル)	適宜	

フランスパン風バリエ [P33]

材料	バター2個分 カイザー6個分	
水	160mL	
生種	26g	大2
強力粉	250g	
薄力粉	50g	
塩	3.3g	小 $\frac{2}{3}$
レモン汁	3mL	小 $\frac{1}{2}$ 強

ピザ/ヘビータイプ

厚みのあるパンタイプの生地 [P35]

材料	直径約20cm 3枚分	
水	160mL	
生種	26g	大2
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	

●もちもちとした食感になります。

ピザ/クリスピータイプ

サクッとした歯ざわりの生地 [P35]

材料	直径約20cm 4枚分	
水	130mL	
生種	20g	大 $1\frac{1}{2}$ 強
強力粉	200g	
薄力粉	80g	
オリーブ油	30g	大 $2\frac{1}{2}$

生地 「国産小麦」

バターロール [P35]

材料	14個分	
牛乳	90mL	
卵	50g	中1個
生種	26g	大2
国産小麦粉	300g	
砂糖	24g	大3
塩	3.3g	小 $\frac{2}{3}$
バター	60g	
とき卵(ドリュウル)	適宜	

フランスパン風バリエ [P33]

材料	バター2個分 カイザー6個分	
水	150mL	
生種	26g	大2
国産小麦粉	250g	
薄力粉	50g	
塩	3.3g	小 $\frac{2}{3}$
レモン汁	3mL	小 $\frac{1}{2}$ 強

ピザ/ヘビータイプ

厚みのあるパンタイプの生地 [P35]

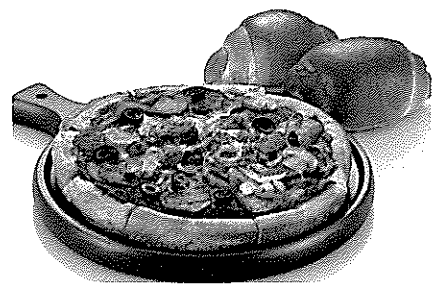
材料	直径約20cm 3枚分	
水	150mL	
生種	26g	大2
国産小麦粉	240g	
薄力粉	40g	
砂糖	8g	大1
塩	5g	小1
ショートニング	12g	

●もちもちとした食感になります。

ピザ/クリスピータイプ

サクッとした歯ざわりの生地 [P35]

材料	直径約20cm 4枚分	
水	120mL	
生種	20g	大 $1\frac{1}{2}$ 強
国産小麦粉	200g	
薄力粉	80g	
オリーブ油	30g	大 $2\frac{1}{2}$



ピザ・バターロール

スイーツ作り



バターケーキ

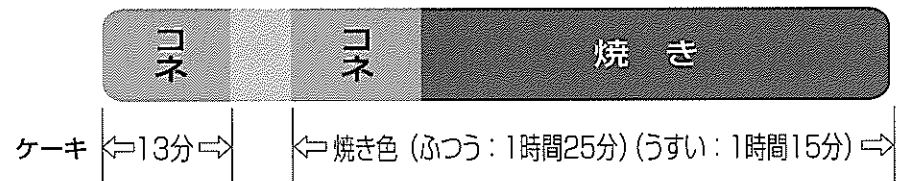
シンプルなバターケーキから、
お子さまも大好きなチョコレートケーキも簡単に作れて、
ティータイムの準備がらくらくです。

また、旬のフルーツを使ったジャムやフルーツソースも手間なく完成。
手作りパンなどと一緒に味わえば、さらにおいしさ倍増です。

ケーキ

具入れブザーが鳴ったら粉落としをし、具を入れたあと、「スタート」キーを押して再スタート

できあがり
メロディー



※タイマー予約はできません。

スイーツ バターケーキ

材料	1個分	
無塩バター(1cm角に切る)	100g	中2個
卵	100g	
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
砂糖	100g	
A { 薄力粉	180g	
ベーキングパウダー	6g	小2

Aは合わせてふるう

- ◆大1は、付属のスプーン(大)ですりきり一杯。小1は、付属のスプーン(小)ですりきり一杯を表しています。
- ◆ケーキには無塩バターをお使いください。
- ◆バターは必ず1cm角に切り、常温に戻してお使いください。
- ◆材料を入れる際には必ず手順どおりに入れてください。

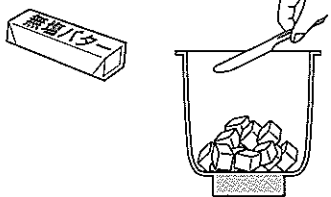


使い方

1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする

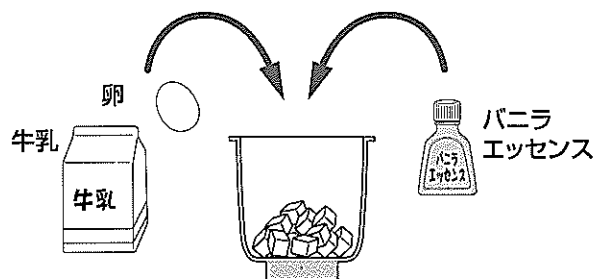
ハネは奥まで確実に差し込む
●浮き上がっていると、ケーキができません。

2 1cm角に切り、常温に戻した無塩バターを入れる

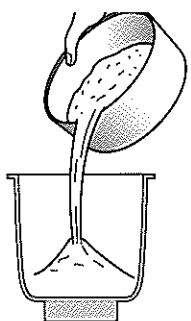


3 卵、牛乳、バニラエッセンスを入れる

●卵は溶いてお使いください。



4 砂糖を入れ、合わせてふるったAを入れる

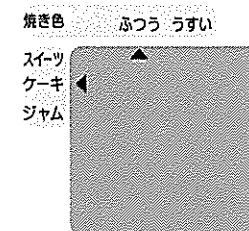


5 パンケースを本体にセットしてふたを閉める

●パンケースハンドルは、横に倒してください。

6 差し込みプラグをコンセントに差し込む

7 スイーツで「ケーキ」を選ぶ



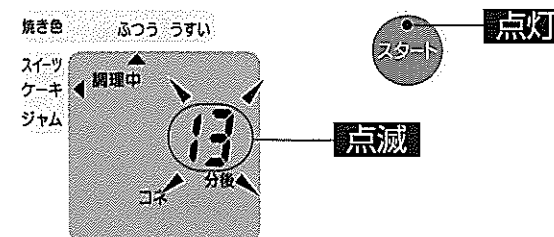
8 焼き色で焼き色を選ぶ

●初期は、「ふつう」に設定されています。「うすい」をご希望のときのみ「焼き色」キーを押してください。

9 スタートを押す

スタートランプが点灯し、調理開始のメロディーが鳴る

- 具入れブザーが鳴るまでの13分間は、残り時間が点滅します。
- ふたは確実に閉めてください。ふたが開いていると、表示部に「ふた」を点滅表示し、調理を中断します。具入れなどでふたを開けていた時間が長い場合、できあがり時刻がずれることがあります。

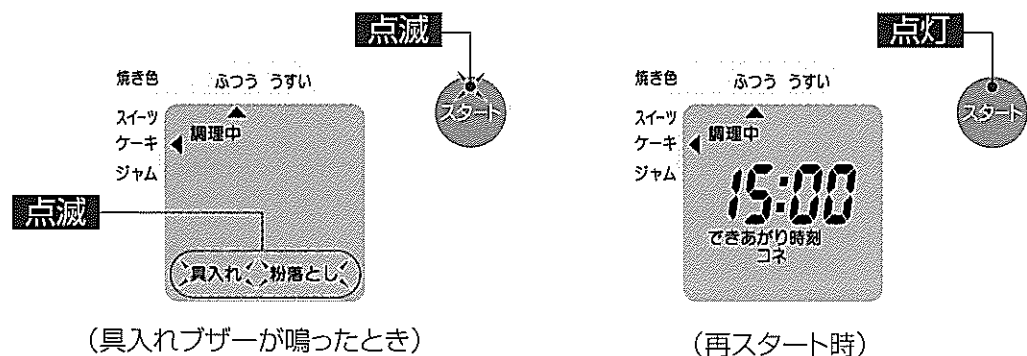


ケーキ っつき

10 具入れブザーが鳴ったら粉落としをし、再度 **スタート** を押す

具入れブザーが鳴ったらスタートランプが点滅し、再度「スタート」キーを押すとスタートランプが点灯する

- 押し忘れた場合は、20分後に自動的にスタートします。
できあがり焼き色「ふつう」1時間25分、「うすい」1時間15分後です。
できあがりの30分まえから残り時間を表示します。
- 具は粉落とし時に加えてください。



粉落としとは?

焼き上がったケーキの側面をきれいに仕上げるために行うものです。
コネの途中でパンケースの周囲に付いた粉などをゴムベラなどで底までしっかりと押し込んで落とし、きれいにします。
●金属製のヘラ、ナイフなどを使わないでください。(フッ素加工面を傷めます。)

11 できあがりのメロディーが鳴ったら **とりけし** を押し パンケースを取り出す

- 必ずミトンなどを使ってください。

12 ケーキを取り出す

取り出したケーキは脚つきアミなどで浮かしてあら熱を取る
●ケーキを取り出すとき、勢いよく振って取り出すと型くずれしますのでご注意ください。

13 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く

ケーキ



抹茶甘納豆ケーキ・紅茶ケーキ・チョコレートケーキ

レモンケーキ

材料	1個分	
無塩バター(1cm角に切る)	100g	中2個
卵	100g	
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
レモンの皮(すりおろす)	1個分	
砂糖	100g	
A {薄力粉	180g	小2
ベーキングパウダー	6g	

Aは合わせてふるう

紅茶ケーキ

材料	1個分	
無塩バター(1cm角に切る)	80g	中2個
卵	100g	
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
砂糖	100g	
A {薄力粉	180g	小2
ベーキングパウダー	6g	
紅茶葉(細かいもの)	3g	

Aを合わせてふるい、紅茶葉を加えて軽く混ぜる

りんごケーキ

材料	1個分	
無塩バター(1cm角に切る)	80g	中2個
卵	100g	
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
りんご	100g	
シナモン	適宜	
砂糖	80g	
A {薄力粉	180g	小2
ベーキングパウダー	6g	

りんごは皮をむいてヘタを取り、5mm~1cm角に切る
Aは合わせてふるう

ケーキ(具入れ)

●具入れブザーが鳴ったら粉落としをし、具を入れてください。(具入れ容器もお使いいただけます。)

抹茶甘納豆ケーキ

材料	1個分	
無塩バター(1cm角に切る)	80g	中2個
卵	100g	
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
砂糖	100g	
{薄力粉	180g	小2
A {ベーキングパウダー	6g	
抹茶	3g	小1½
具: 甘納豆(大きい場合は刻む)	50g	

Aは合わせてふるう

バナナナッツケーキ

材料	1個分	
無塩バター(1cm角に切る)	60g	中2個
卵	100g	
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
完熟バナナ(つぶす)	100g	
サワークリーム	30g	
砂糖	80g	
A {薄力粉	180g	小2
ベーキングパウダー	6g	
具: くるみ(刻む)	40g	

Aは合わせてふるう

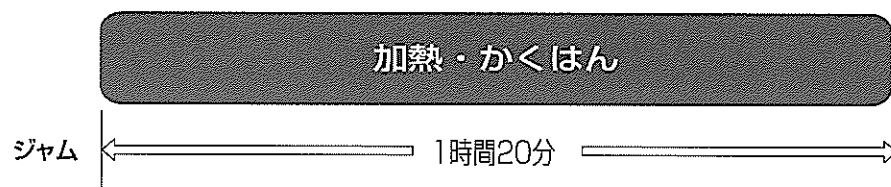
チョコレートケーキ

材料	1個分	
無塩バター(1cm角に切る)	50g	中2個
卵	100g	
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
干しプルーン(みじん切り)	50g	
砂糖	130g	
{薄力粉	180g	小2
A {ベーキングパウダー	6g	
ココア	20g	
具: アーモンドスライス(軽く刻む)	30g	

Aは合わせてふるう

ジャム

できあがり
メロディー



※タイマー予約はできません。

使い方

1 本体からパンケーキを取り出し、ハネをセットする

ハネは奥まで確実に差し込む
●浮き上がっていると、ジャムができません。

3 パンケーキを本体にセットしてふたを閉める

●パンケーキハンドルは、横に倒してください。

5 スイーツで「ジャム」を選ぶ

●できあがり時刻が表示されます。



2 材料を入れる

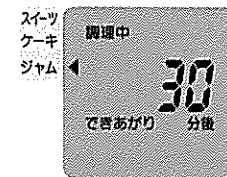
●材料の分量は各メニューをご覧ください。

4 差込みプラグをコンセントに差し込む

6 スタートを押す

スタートランプが点灯し、調理開始のメロディーが鳴る
できあがりの30分まえから、残り時間を表示する

●ふたは確実に閉めてください。ふたが開いていると、表示部に「ふた」を点滅表示し、調理を中断します。ふたを開けていた時間が長い場合、できあがり時刻がずれることがあります。



7 できあがりのメロディーが鳴ったらとりけしを押してパンケーキを取り出す

●必ずミトンなどを使ってください。

9 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く

ジャム

いちごジャム

材料	分量	個数
いちご(正味)	300g	1パック
砂糖	120g	
レモン汁	14mL	大1

いちごはヘタを取って2~4個に切り、軽くつぶす

りんごジャム

材料	分量	個数
りんご(正味)	300g	中2個
砂糖	120g	
レモン汁	14mL	大1

りんごは皮をむいてヘタを取り、半分は2~3mm厚さのいちごよう切り、半分はすりおろす

キウイジャム

材料	分量	個数
キウイ(正味)	300g	中4個
砂糖	120g	
レモン汁	7mL	大1/2

キウイは皮をむいて2~3mm厚さのいちごよう切りにして軽くつぶす

オレンジマーマレード

材料	分量	個数
オレンジ(正味)	300g	中3個
砂糖	120g	
レモン汁	7mL	大1/2
ブランデー(またはラム酒)	9mL	小2

オレンジの皮は千切りにしてゆでて、ゆで汁を捨てる。これを3回行う。オレンジの実は袋から取って2~3つにほくす



フルーツソース

いちごソース

材料	分量	個数
いちご(正味)	300g	1パック
水	28mL	大2
砂糖	32g	大4
レモン汁	14mL	大1

いちごはヘタを取って2~4個に切り、しっかりとつぶす

キウイソース

材料	分量	個数
キウイ(正味)	300g	中4個
水	42mL	大3
砂糖	24g	大3
レモン汁	7mL	大1/2
ブランデー(またはラム酒)	4.5mL	小1

キウイは皮をむいて2~3mm厚さのいちごよう切りにしてしっかりとつぶす

ONE POINT ADVICE

- 果物を洗ったあとは、水けをよく切ってください。
- 保存する場合は必ず冷蔵庫へ入れてください。1週間ぐらいいは日持ちします。
- ジャムは柔らかかめに仕上がっていますが、さらにとろみをつけたい場合はペクチンを約3g加えてセットしてください。
ペクチンとは・・・
果物に含まれる糖分の一種で、ジャムを作るときにゼリー状にする働きがあります。

お手入れ・交換部品・別売品

●必ず差込みプラグを抜き、本体やパンケース・具入れ容器が冷めてから行ってください。

お願い

- ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。
- 本体に直接水をかけたり、丸洗いはしないでください。(感電や故障の原因になります。)
- みがき粉・スポンジのナイロン面・金属たわし・ナイロンたわしなどは使用しないでください。(表面を傷つける原因になります。)
- シンナー・ベンジン・台所用中性洗剤以外の洗剤などは使用しないでください。
- 化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり長時間触れさせたりしないでください。(本体やパンケースなどを傷つける原因になります。)
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使用しないでください。

本体・ふた

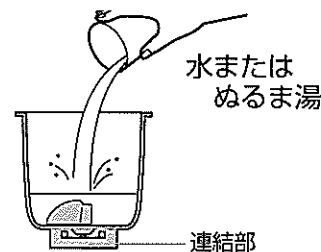
水で固くしぼったふきんでふき取る

- 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

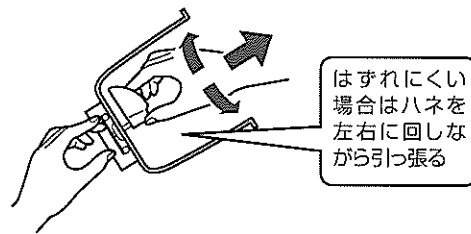
1 水または、ぬるま湯を入れてハネについた生地をふやかす

- パンケースに水を入れた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 ハネをはずす

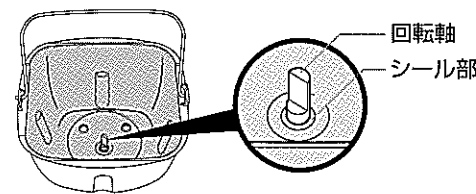
- はずれにくい場合は裏面のハネ部を持って、ハネを左右に回してからハネを右方向(時計回り)いっぱいまで回して引っ張ってください。



3 台所用中性洗剤とスポンジで洗う

- 連結部は水の中につけないでください。(腐食や故障の原因になります。)
連結部の汚れは水で固くしぼったふきんなどでふき取ってください。

4 回転軸についたカスをシール部に傷をつけないようにスポンジで洗う



ハネ

台所用中性洗剤と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竹くしなどで取り除いてください。
- お手入れ後は、なくさないようパンケースに取り付けておいてください。



具入れ容器、容器(計量カップ)、計量スプーン

台所用中性洗剤とスポンジで洗う

- 具入れ容器のすき間に入った水は、よく水切りして、十分に乾燥させてください。

パンケース・ハネ・具入れ容器のフッ素加工について

■フッ素加工面を傷めないために

- 金属ヘラ、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が、性能や衛生上の支障や、人体への影響(害)はありません。

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
薄めた台所用塩素系漂白剤につけ
よくすすぐ

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、具入れ容器を十分に乾燥させてください。

交換部品・別売品

- 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。
- 別売品は、象印ホームベーカリー取扱店でお求めください。

交換部品	部品番号
パンケースセット	BG305803G
ハネ	BG305045G
具入れ容器セット	BG305810L
計量カップ	BG305087L
計量スプーン	BG305088L

別売品	
食パン用パンミックス	BB-MJ10
国産小麦粉	BB-MK10

パン作りのQ&A

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〉コースもお試しくささい。
- 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ふく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・タイマー予約の設定時間にも影響を受けます。
- Q3 パンの仕上がりが、時期
によって変化するのは?
- A3 夏場は、ふく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、ふくらみの悪いパンになる可能性があります。夏場は水温を5℃程度として、粉類も冷蔵庫で冷やしたものを使い、冬場は水温を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るためです。パンについた小麦粉はナイフなどで取り除いてお召上がりください。
- Q5 生地作りのときベタベタ
して扱いにくいときは?
- A5 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(5℃)を使い、打ち粉の回数をやや多めにしてください。
- Q6 クロワッサンがうまくで
きないのですが?
- A6 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。
- Q7 パンの上部がさけたよう
になるのは?
- A7 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

- Q8 卵を入れたパンはできま
すか?
- A8 できます。
卵の量だけ水を減らすと作ることができます。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、タイマー予約はしないでください。
- Q9 国産小麦で作った小麦粉
でパンを作りたいのです
か?
- A9 ドライイーストの食パン〈ふんわり〉、生イーストおよび天然酵母の食パンと各生地に専用のコースを設けています。市販の国産小麦はたんぱく質(グルテン)量が少なめのものが多くパンのふくらみに差が出る場合があります。別売の「国産小麦コース対応 象印 自動ホームベーカリー専用パン用国産小麦粉(BB-MK10)」のご使用をおすすめします。
- Q10 自家製の天然酵母は使え
ますか?
- A10 菌数(発酵力)が不安定になりがちでうまくできません。比較的菌数(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。
- Q11 天然酵母パン種や生種
の保存方法は?
- A11 天然酵母パン種…高温に弱いので、しっかり密閉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などで密封して冷蔵庫で保存し、1週間以内で使い切ってください。
※冷凍・常温保存はしないでください。発酵力がなくなります。

Q12 バターやスキムミルク
のかわりに他の材料が
使えますか?

A12 使えます。
バターのかわりには、マーガリン・ショートニングなどの固形の油脂を同量でお使いください。
スキムミルクには、各メニューの水と同量の新鮮な牛乳をお使いください。ただし、焼き色が濃くなる場合があります。また、開封された古い牛乳ではうまくふくらまないことがあります。

Q13 パン専用小麦粉(最強力
粉)でパンを作れますか?

A13 できあがったパンの上部中央部に空洞ができる場合がありますので、水の量を減らすとうまく作れます。

Q14 天然酵母のコースでパ
ンミックスが使えますか?

A14 使えます。
添付のドライイーストは使いません。
使い方:
パンミックス1袋に対し、生種(大スプーン2)・水(200mL)を入れる

その他

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 各メニューに記載の分量は、このホームベーカリーに適した分量なので、違った分量で作るとうまくできないことがあります。なるべくメニューどおりにしてください。

Q16 なぜ約13時間以上のタ
イマー予約ができないの
ですか?

A16 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。

Q17 パンのおいが気になる
のですか?

A17 ドライイーストが多すぎたり古い小麦粉やおいがする水を使用すると、パンの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。

Q18 天然酵母とドライイース
トでは、食パンのできあ
がり少し違うように思
うのですが?

A18 天然酵母食パンは次のような特徴があります。
●高さはやや小ぶりの場合があります。
●特有の風味。
味はかすかな酸味と甘みがある。
●生地のキメはやや粗め。
●食感のもっちりとして歯ごたえがある。

Q19 食パンや生地を冷凍する
ときは?

A19 P12「おいしく頂くために」参照

Q20 砂糖のかわりにザラメや
氷砂糖は使えますか?

A20 ザラメや氷砂糖などのきめの粗いものを使用するとパンケース表面のフッ素加工に傷がついたり、はがれたりすることがありますので使わないでください。

うまくできないときは

うまくできないときは

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。焼き上がった後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」もお試してください。 ●水かわりに牛乳や卵を入れると焼き色が濃くなります。
くぼみ 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。焼き上がった後できるだけ早くパンを取り出してください。 ●生イーストの場合、材料によっては少しへこむ場合があります。
ふくらみ 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・生イースト・生種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。
ふくらみ 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、浮いていませんか。
ふくらみ 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・生イースト・生種の量が少なすぎませんか。それぞれのメニューを確認してください。 ●ドライイーストは予備発酵のいらないものを使っていますか。 ●ドライイースト・生イースト・生種は古くないですか。 ●国産小麦は「国産小麦コース対応 象印 自動ホームベーカリー専用 パン用国産小麦粉」を使っていますか。
ふくらみ 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。) ●生イーストの場合、材料によってはパンの上部が凸凹になる場合があります。
ふくらみ ふくらみすぎている 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・生イースト・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(5℃)を使ってください。 ●標高1,000mを超える地域では、ふくらみすぎる場合があります。

パンの状態	原因
くぼみ 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・生イースト・生種が多すぎませんか。 ●ドライイーストは予備発酵のいらないものを使っていますか。 ●ドライイースト・生イースト・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(5℃)を使ってください。
くぼみ 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。
その他 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・生イースト・生種の量はメニューどおりですか。 ●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投入しすぎていませんか。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。

うまくできないときは

ケーキ・ジャム

ケーキ・ジャムの状態	原因
ふくらみ ふくらみが足りない	<ul style="list-style-type: none"> ●材料を分量どおり入れましたか。 ●ベーキングパウダーを入れましたか。 ●薄力粉はふるって入れましたか。 ●具の量が多すぎませんか。
ケーキ 周囲に粉が残っている	<ul style="list-style-type: none"> ●粉落としをしましたか。 ●材料を手順どおりに入れましたか。
ケーキ 上部にバターが固まっている	<ul style="list-style-type: none"> ●材料を手順どおりに入れましたか。 ●バターは1cm角に切りましたか。
ケーキ 上部が凸凹している	<ul style="list-style-type: none"> ●バターは常温に戻しましたか。
ジャム できあがり水っぽい	<ul style="list-style-type: none"> ●やわらかめに仕上げています。ペクチンを追加してください。→ P55

故障かなと思ったとき

故障かなと思ったとき

症状

お調べいただくこと

- キー操作ができない

● 差し込みプラグが抜けていませんか？
→ 差し込みプラグをコンセントに差し込んでください。
- 「ふた」が点滅表示されている

● ふたが開いていませんか？
→ ふたを閉めてください。(ふたが開いていると調理を中断します。中断時間が長くなるとできあがり時刻が遅くなったり、パンのできあがりが悪くなる場合があります。)
- コネの途中でときどき回転が止まる

● 室温や生地温度が低いとき、回転を止めて温度調節することがあります。
→ 故障ではありません。
- 「スタート」キーを押すとブザーが鳴り「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。
- 予約したい時刻にタイマーが合わせられない

● タイマー予約できない時刻に合わせようとしていませんか？
→ タイマー予約できる時刻は現在時刻から約13時間後までです。
- 調理中に

 - 現在時刻のみ表示されている

● 調理中に約5分を超える停電がありませんでしたか？
→ 新しい材料で作り直してください。
 - できあがり時刻がずれている

● 調理中に約5分以内の停電があった場合、できあがり時刻が遅れることがあります。(停電回復後は運転を続けますが、パンのできあがりが悪くなる場合があります。)
● 調理中にふたを開くと調理を中断し、できあがり時刻が遅くなります。
- 使用中やタイマー予約中に音がする

● 生地のコネ時や丸め時には「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。
● 具入れ容器が開くため「ガチャン」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。)
- 具入れ容器が開かない

● 具入れ容器を正しくセットしましたか？
→ P9
- 差し込みプラグを差したとき現在時刻「7:00」が点滅表示される

● 内蔵のリチウム電池が切れています。
→ 時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。リチウム電池を取り換えられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有償でリチウム電池をお取り換えいたします。
- 「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。

アフターサービス・お客様ご相談窓口・仕様

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5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行わないでください。

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。

仕様

型名	BB-KS10	
定格電圧	交流100V	
定格周波数	50/60Hz共用	
定格電力	450W	
消費電力	ヒーター	450W
	モーター	86/83W 50/60Hz
外形寸法(約cm)	幅22.5 × 奥行29 × 高さ33.5	
質量	約6.0kg	
タイマー	最長約13時間	
粉(小麦粉)の分量	ドライイースト 食パン〈もちもち〉 290g	
	バターロール 300g	
電源コードの長さ	約1.0m(コードリールつき)	
温度ヒューズ	176℃	

● 運転を停止しても、差し込みプラグが差し込まれていると、約0.4Wの電力を消費します。

アフターサービス・お客様ご相談窓口・仕様