

ホームメイドメモ

ホームメイドコースで設定したオリジナルの設定を残しておきたいときにお使いください。

DATE: 年 月 日()

の作り方

| 材料 | 分量 |
|----|----|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| コネ① | ねかし | コネ② | 手作業 | 発酵① | 発酵② | 発酵③ | 焼き | 合計 |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| | | | | | | | | |

MEMO:

DATE: 年 月 日()

の作り方

| 材料 | 分量 |
|----|----|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| コネ① | ねかし | コネ② | 手作業 | 発酵① | 発酵② | 発酵③ | 焼き | 合計 |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| | | | | | | | | |

MEMO:

DATE: 年 月 日()

の作り方

| 材料 | 分量 |
|----|----|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| コネ① | ねかし | コネ② | 手作業 | 発酵① | 発酵② | 発酵③ | 焼き | 合計 |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| | | | | | | | | |

MEMO:

DATE: 年 月 日()

の作り方

| 材料 | 分量 |
|----|----|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| コネ① | ねかし | コネ② | 手作業 | 発酵① | 発酵② | 発酵③ | 焼き | 合計 |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| | | | | | | | | |

MEMO:

DATE: 年 月 日()

の作り方

| 材料 | 分量 |
|----|----|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| コネ① | ねかし | コネ② | 手作業 | 発酵① | 発酵② | 発酵③ | 焼き | 合計 |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| | | | | | | | | |

MEMO:

DATE: 年 月 日()

の作り方

| 材料 | 分量 |
|----|----|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| コネ① | ねかし | コネ② | 手作業 | 発酵① | 発酵② | 発酵③ | 焼き | 合計 |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| | | | | | | | | |

MEMO:

DATE: 年 月 日()

の作り方

| 材料 | 分量 |
|----|----|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| コネ① | ねかし | コネ② | 手作業 | 発酵① | 発酵② | 発酵③ | 焼き | 合計 |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| | | | | | | | | |

MEMO:

DATE: 年 月 日()

の作り方

| 材料 | 分量 |
|----|----|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| コネ① | ねかし | コネ② | 手作業 | 発酵① | 発酵② | 発酵③ | 焼き | 合計 |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| | | | | | | | | |

MEMO:

お手入れ

●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。)
- 研磨剤入り洗剤・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

水で固くしぼった布でふき取る

- 庫内に落ちたカスなどは早め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

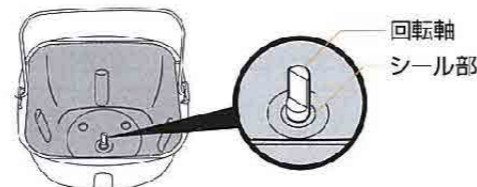
- はずれにくい場合は裏面のハネ部を持って、ハネを左右に回してからハネを右方向(時計回り)いっぱいまで回して引っ張ってください。



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布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ぐ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つ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被膜について

フッ素被膜を傷めないために

- 金属ヘラ・ナイフ・フォークなどの固いものでこすらないでください。
- 研磨剤入り洗剤・みがき粉・たわし・スポンジのナイロン面・金属製のものを使用しないでください。
- ご使用ごとにお手入れしてください。
- パンケース内面に汚れが残ったまま、放置しないでください。

お知らせ

フッ素被膜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。

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。

- 生種が残りやすい隙々は、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。

部品・消耗品・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。
- お買い求め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。(ホームページでのご購入はP.87参照)

| 部品名 | 部品番号 |
|----------|--------------|
| パンケースセット | BG305803G-00 |
| ハネ | BG305045G-00 |
| 具入れ容器セット | BG373804L-01 |
| 計量カップ | BG373003L-00 |
| 計量スプーン | BG305088L-00 |

| 別売品 | 品番 |
|------------|-----------|
| 食パン用パンミックス | BB-MJ10-J |
| パン用国産小麦粉 | BB-MK10-J |

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ドライイースト食パン「ソフト」コースもお試ください。
- 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。アレンジメニューの場合、使用する材料によってパンの出来栄に影響を与えることがあります。
- 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。その場合は、水温を調整してください。(→P.16)
- 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 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。この場合は冷蔵庫で冷やした水(約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。
- Q8 パンの底に大きな穴が
開いているのは?
- A8 パンのハネの形状あとが残ります。また、パンを取り出す時に、ハネを回しすぎると、大きな穴が開くことがあります。

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。
- Q10 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?
- A10 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。
- Q11 自家製の天然酵母は使え
ますか?
- A11 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。
- 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閉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。

Q13 国産小麦で作った小麦粉
でパンを作りたいのです
が?

A13 ドライイーストの食パン「もちもち」・生イースト(ホームメイドコースを使用)・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-J)」のご使用をおすすめします。

Q14 パン専用小麦粉(最強力
粉)でパンを作れますか?

A14 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。

Q15 パンミックス(→P.11)
はどのコースに使え
ますか?

A15 ドライイースト食パン「もちもち」コースで使えます。また酵母や分量を下記のように調整すると、天然酵母「食パン」コース、ドライイースト食パン「ふんわり」コースで使えます。
●天然酵母「食パン」コース
水200mL、生種26g(大2)を入れ、パンミックス(330g)を入れます。(パンミックスに添付されているドライイーストは使いません。)
●ドライイースト食パン「ふんわり」コース
水170mL、パンミックス(275g)を入れ、ドライイースト3gを入れます。

その他

Q16 一般のパン作りの本の分
量で作れないのでしょ
うか?

A16 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。

Q17 なぜ約13時間以上のタ
イマー予約ができない
のですか?

A17 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ためです。

Q18 パンのにおいが気にな
るのですか?

A18 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。

Q19 天然酵母とドライイ
ーストでは、食パンの
できあがり具合が少し
違うように思
うのですか?

A19 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。
●特有の風味で味はかすかな酸味と甘みがあります。
●生地のキメはやや粗めです。
●食感はもっちりとして歯ごたえがあります。
●焼き色はやや薄めになります。

Q20 食パンや生地を冷凍
するときは?

A20 P.16「パン作りのポイント(保存のしかた)」をご覧ください。

Q21 砂糖のかわりにザラ
メや氷砂糖・低カロ
リー甘味料(人工甘味
料)は使えますか?

A21 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被膜に傷がついたり、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。また、低カロリー甘味料(人工甘味料)を使用すると、ふくらみが悪くなります。

うまくできないときは

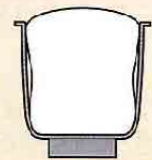
パンの状態

原因

焼き色
パンの焼き色が濃い

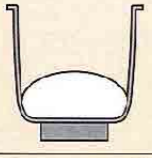
- 砂糖の量が多すぎませんか？
砂糖または糖分のある材料を減らしてみてください。(レーズンやドライフルーツなど)
- 焼き上がったパンをすぐに取り出しましたか？
焼き上がった後できるだけ早くパンを取り出してください。
- 焼き色「うすい」もお試しくささい。
- 水のかわりに牛乳や卵を入れると焼き色が濃くなります。

側面が大きくへこんでいる



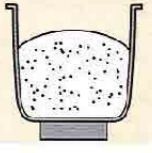
- 焼き上がったパンをすぐに取り出しましたか？
焼き上がった後できるだけ早くパンを取り出してください。
- 生イーストの場合、材料によっては少しへこむ場合があります。

全体が白くダンゴ状になっている



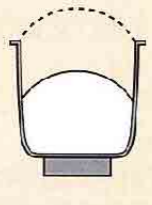
- ドライイースト・生イースト・生種を入れ忘れませんでしたか？
- 途中で停電しませんでしたか？

生地全体に粉がついている



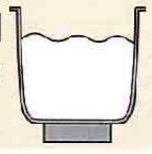
- ハネをつけ忘れていませんか？
- ハネがしっかりと取りつけられずに、浮いていませんか？

ふくらみが足りない
高さが低い



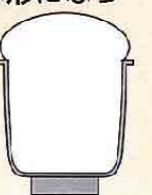
- 水の量が少なすぎませんか？
- 粉の量が少なくありませんか？
- 強力粉を使っていますか？強力粉のかわりに全粒粉やライ麦粉などを使用すると、高さの低いパンや重たいパンになります。
- 粉が古くないですか？
- ドライイースト・生イースト・生種の量が少なすぎませんか？それぞれのメニューを確認してください。
- ドライイーストは予備発酵のいらぬものを使っていますか？
- ドライイースト・生イースト・生種は古くないですか？
- 国産小麦は「国産小麦コース対応 象印 自動ホームベーカリー専用・パン用国産小麦粉」を使っていますか？
- 低カロリー甘味料(人工甘味料)を使っていますか？
- 水温が高すぎませんか？50℃以上の湯を使用すると、酵母の発酵が弱まります。
- たんぱく質分解酵素の働きが強い生の果物(いちじく・キウイ・パイナップルなど)を使うとできあがり小さくなります。
- ドライイースト食パン「ソフト」・「早焼き」コースは「もちもち」・「ふんわり」コースに比べてできあがり小さくなる場合があります。

● 上部が凸凹になっている
● 形が悪い



- 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

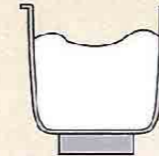


- 水の量が多すぎませんか？
- ドライイースト・生イースト・生種の量が多すぎませんか？
- 生地の量が多すぎませんか？
- 塩を省きませんでしたか？
- 砂糖を入れすぎていませんか？
- 材料が温かかったり室温が高くありませんか？
材料は冷やしたものを、また水は冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。
- 標高1,000mを超える地域では、ふくらみすぎることがあります。

パンの状態

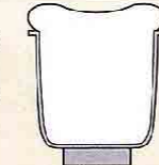
原因

外側は焼けているが上部が大きくくぼんでいる



くぼんでくる

上部が白くフニャフニャでくぼんでいる



その他

- 重いパンになっている
- キメが詰まっている

切ったパンの表面がダンゴ状になっている

米粉パンの出来栄が悪い(他の項目に該当しない場合)

- 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ぬ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、また水は冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。
- アレンジメニューは材料によって出来栄が悪くなる場合があります。その場合は水を約10mL少なくしてください。

- 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？
- 水の量が多すぎませんか？
- アレンジメニューは材料によって出来栄が悪くなる場合があります。その場合は水を約10mL少なくしてください。

- 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。

- パンを人肌程度まで冷ましてから切りましたか？

- 小麦粉を使った場合に比べ、米粉は出来栄が悪くなる場合があります。
- 米粉は生地の温度が高くなりすぎると出来栄が悪くなります。
夏場など室温が高い(25℃以上)場合
● 冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。
● タイマー予約を使うと出来栄が悪くなる場合があります。
- 室温・湿度・材料によってはパンの上部が凹凸になることがあります。その場合はドライイーストの量を付属の計量スプーン小1~1¼杯(約3.0~3.8g)にしてください。
- 米粉は「シトギミックス20A」を使っていますか？(→P.11)

ケーキ・ジャム

ケーキ・ジャムの状態

原因

ふくらみが足りない

- 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？

周囲に粉が残っている

- 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？

上部にバターが固まっている

- 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？

上部が凸凹している

- バターは常温に戻しましたか？

できあがり水っぽい

- 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。(→P.56)

ケーキ

ジャム

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？ → P.9をご覧ください。 |
| 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

- 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。

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。

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・IP電話など(ナビダイヤルが利用できない電話)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。

ホームページのご案内
部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ
<http://www.zojirushi-de-shopping.com/>


お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。

仕様

● この製品は、日本国内交流100V専用設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC 100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.

| | |
|-----------|-----------------------|
| 型名 | BB-KT10 |
| 電源 | 交流100V 50/60Hz |
| 消費電力 | ヒーター 450W |
| | モーター 69/63W |
| 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 |
| 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。

愛情点検 

長年ご使用のホームベーカリーの点検を!

| | |
|-------|---|
| ご使用中止 | こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。 |
| ご使用中止 | ● ご使用中、コード・差し込みプラグが異常に熱くなる ● 焦げくさいにおいがする ● 製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある ● その他の異常や故障がある |