



ホームベーカリー パンくらすぶ®

型名 BB-SS10 型

取扱説明書



- 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。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。

保証書つき

ホームベーカリー保証書

持込修理

取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型名	BB-SS10		修理メモ
※お客様	お名前	〒	
	ご住所	〒	
※お買い上げ日	※販売店名・住所		
年月日			
保証期間	お買い上げ日より 本体1年		

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。

- 1.ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
- 2.保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。
 - (ロ) お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
 - (ハ) 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害・塩害・虫害・ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧・指定外の使用電源（電圧・周波数）などによる故障および損傷。
 - (ニ) 一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障および損傷。
 - (ホ) 車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
 - (ヘ) 本書のご提示がない場合。
 - (ト) 本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
 - (チ) 消耗品などの交換。
- 3.本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 4.本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は再発行いたしませんので、大切に保管してください。

- お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動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きます場合がございますので、ご了承ください。
- この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2451

愛情点検

長年ご使用のホームベーカリーの点検を！



こんな
あ
り
ま
せ
ん
か
ん
な
症
状
は
か

- ご使用中、コード・差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・緩みがある
- その他の異常や故障がある

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。

BB-SS型 ©

もくじ

お使いになる前に

特長	2
パン作りのポイント	3
安全上のご注意	4
各部のなまえと扱い方	6
時刻の合わせ方/報知音の種類と切りかえ方	10
使用する道具	11
使用する材料	12
コース一覧表	14

使い方

いろいろな食パン作り

基本の食パンのつくり方	16
便利な機能<焼き加減・具入れ>	19
タイマー予約	21

生地作り

生地のつくり方（パン生地・めん生地）	22
--------------------	----

スイーツ作り

ケーキのつくり方	23
ジャムのつくり方	26

もち作り

もちのつくり方	28
---------	----

天然酵母パン作り

生種作り	30
食パンと生地のつくり方	32

こだわりパン作り

ホームメイドコースの説明	33
ホームメイドコースの基本の使い方	34
ホームメイドコースのQ&A	38
ホームメイドコースを使って 生イーストで食パン・生地を作る	39

上手におつきあいいただくために

お手入れ	40
部品の交換・購入について	41
パン作りのQ&A	42
うまくできないときは	44
故障かなと思ったとき	46
アフターサービス/お客様ご相談窓口/仕様	47
保証書	裏表紙

自分好みのこだわりパンが作れる!

豊富な23種類のコース

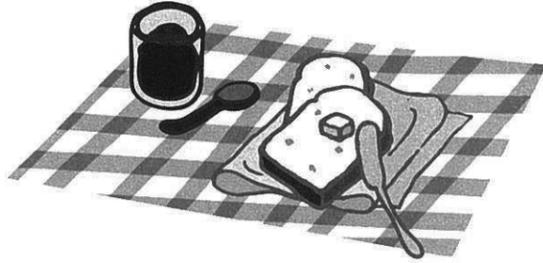
11種類の食パンコースや本格二八そばを作れるめん生地コース、手軽に作れるもちコースなど、23種類のコースが搭載されています。コース番号を選ぶだけの簡単操作で使いやすくレパートリーが広がります。

別冊カラーレシピブック

象印おすすめのメニューが110種類掲載された、カラーで見やすいレシピブックがついています。

ホームメイドコース

コネ～焼きまでの時間を自由に設定できるホームメイドコース。いつもの食パンを自分好みの焼き上がりに変化させたり、生イーストを使って食パンを焼いたり、ハンバーガーやイングリッシュマフィンを作ったり用途はさまざまです。さらに途中で手作業を加えることで、シナモンロールやマーブルパンも作れます。



便利な機能がこんなにいろいろ

おまかせ「自動具入れ」

お好みの材料を具入れ容器に入れておけば、コネの途中で自動的に具が入るので、つきっきりの手間が省けます。具入れ容器は着脱式なので、材料を入れやすく、丸洗いもできて清潔です。(コースによっては選択できません。)



安全機構

調理中にふたを開けるとハネの回転が止まるので、具材を追加するときなども安全にご使用いただけます。ふたを閉めると再び動き出します。(ハネの回転・発酵・焼きのすべてが止まるため、できあがり時刻がずれることがあります。)

焼き加減選択

パンやケーキの焼き加減を「ふつう」「しっかり」の2通りに設定できます。(コースによっては選択できません。)

コードリール

ご使用後はコードをスッキリ収納できます。

タイマー予約

ご希望に合わせて、焼き上がりの時刻(約13時間後まで)が設定できます。(コースによっては設定できません。)

パンは同じように焼いていてもふくらみ具合や形が毎回かわります。うまくパンを焼くために下記のポイントを参考にしてください。

POINT 1 材料は新鮮なものを使う

- 材料は製造年月日の新しいものを選んでください。
- 酵母は必ず冷蔵庫で保存してください。(→P.12)



POINT 2 材料は正確にはかる

- 粉類は重さではかるため、必ずはかりを使用してください。(付属の計量カップは液体専用のため、粉類ははからないでください。)
- 材料をはかるときは、デジタルスケール(電子はかり、0.1g単位のもの)の使用をおすすめします。
- 付属の計量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。



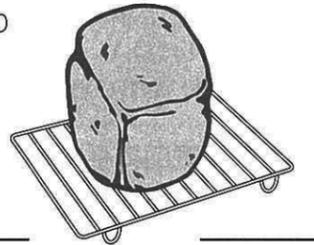
POINT 3 季節や室温によって水温を調整する

- 夏場など室温が高く(25℃以上)、ふくらみすぎたり中央部が陥没したパンになる場合は、水温を5℃程度にしてください。(冷蔵庫で冷やした水をお使いください。)
- 冬場など室温が低く(10℃以下)、パンのふくらみが悪い場合は、水温を20℃程度にしてください。



POINT 4 焼き上がったパンはすぐに取り出す

- 必ずミトンなどを使って取り出し、脚つきアミの上に置いてあら熱を取ってください。すぐに取り出さないと側面がへこんだり、皮が厚くなったり、焼き色が濃くなる場合があります。
- 焼き上がり直後は切りにくいため、あら熱を取ってから切ってください。



POINT 5 保存のしかた

- 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。

■冷凍保存するときは…

食パン

スライスして、1枚ずつラップで包んで冷凍します。あら熱を取ったあと、できるだけ早く冷凍してください。

パン生地

成形・発酵後バットに並べ、ラップをかけて冷凍してからビニール袋に入れます。焼くときは30～35℃で解凍し、溶き卵を塗って焼きます。(冷凍するとふくらみが悪くなります。)

ピザ生地

伸ばした生地をラップで包んで冷凍します。焼くときは凍った状態でトッピングの具をのせます。

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

 警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。	 注意 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。
--	--

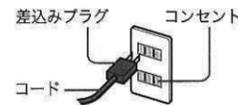
■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

 してはいけない「禁止」内容です。	 実行しなければならない「指示」内容です。
--	--

警告

 分解禁止 改造はしない。また修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない 火災・感電・けがの原因になります。修理は、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相談ください。	 禁止 コードを傷つけない 無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。
 水ぬれ禁止 水に浸けたり、水をかけたりしない ショート・感電の恐れがあります。	 必ず実施 定格15A以上のコンセントを単独で使う 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の原因になります。
 ぬれ手禁止 ぬれた手で差し込みプラグの抜き差しはしない 感電・けがの恐れがあります。	差し込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む 感電・ショート・発煙・発火の原因になります。
 接触禁止 蒸気口に手を触れない やけどの恐れがあります。特に乳幼児には触らせないようにご注意ください。	異常・故障時には、直ちに使用を中止する そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがの原因になります。 <異常・故障例> ・コードや差し込みプラグが異常に熱くなる ・コードに深い傷や変形がある ・焦げくさいにおいがする ・製品の一部に割れ・がたつき・緩みがある ・ビリビリと電気を感じる ・コードを動かすと、通電したり、しななかったりする <div style="text-align: right;">など</div>
 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 やけど・感電・けがの恐れがあります。	このような場合は、すぐに差し込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する
交流100V以外では使用しない 火災・感電の原因になります。	
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緩いときは使用しない 感電・ショート・発火の原因になります。	

●お買い上げの商品と取扱説明書に記載しているイラストが異なる場合があります。



注意

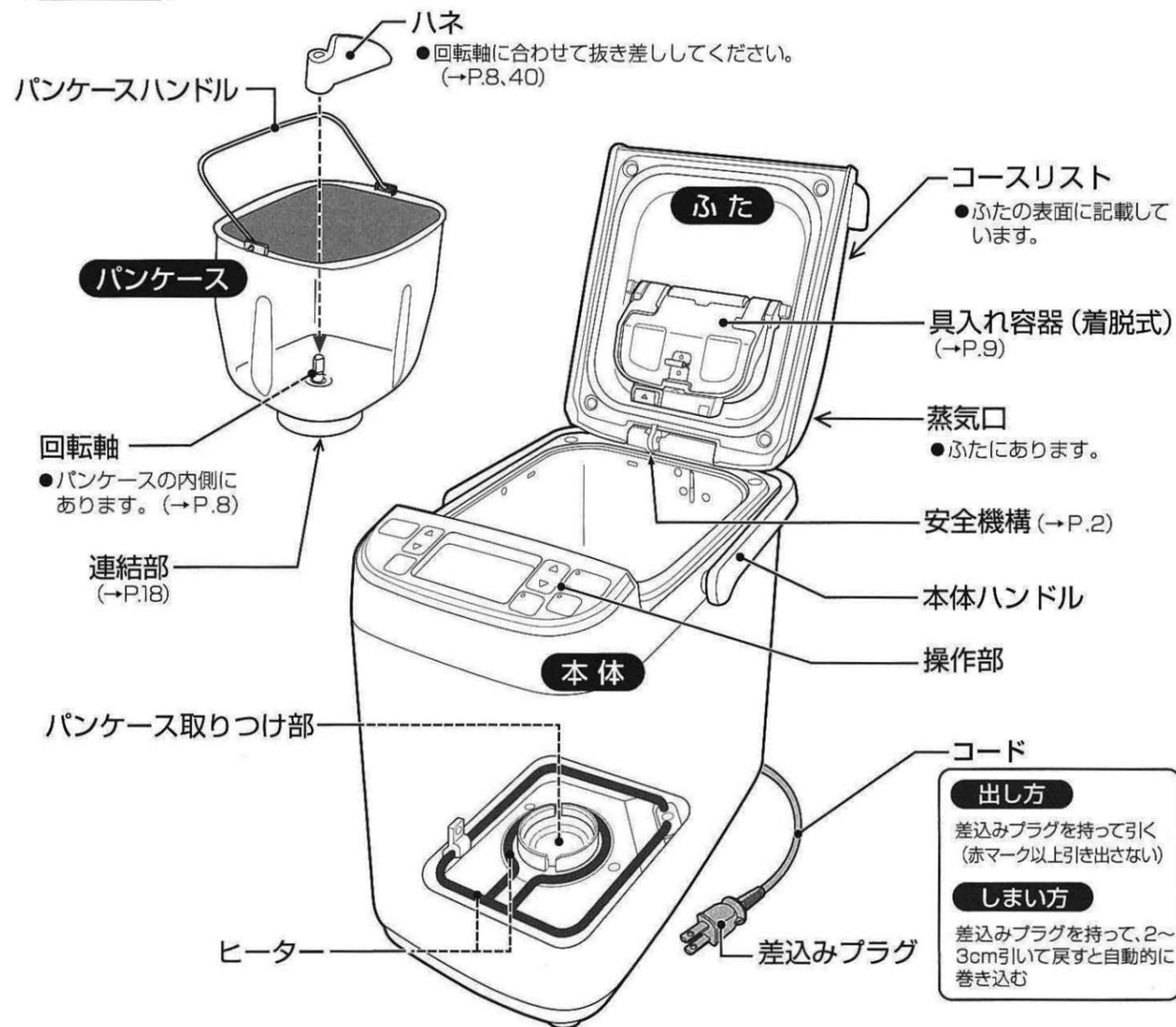
 接触禁止 使用中や使用後しばらくは高温部(本体・パンケース・庫内・ハネ・ふた内側など)に触れない 高温部に触れ、やけどの恐れがあります。	 プラグを抜く 使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜く けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。
 禁止 壁や家具の近くで使わない 壁や家具などから5cm以上離す 蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。	 必ず実施 差し込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差し込みプラグを持って抜く 感電・ショート・発火の原因になります。
不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない 火災の原因になります。	お手入れは冷めてから行う 高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

お願い

■差し込みプラグの刃(プラグの先端)や刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふいてください。 火災の原因になります。	■ふたや蒸気口にふきんをかけないでください。 変形や変色の原因になります。
■焼き上げ後、本体・パンケース・庫内・ハネ・ふた内側などが熱くなっていますのでパンケースを取り出すときは、必ずミトンなどを使ってください。 やけどの恐れがあります。	■パンケースの中やハネについた異物は、つけたままにしないでください。 故障の原因になります。
■焼き上がったパンをパンケースから取り出すときは、パンケースハンドルを押さえて持ち、取り出してください。 不安定な持ち方をすると、すべてやけどの恐れがあります。	■パン・ケーキ・ジャム・生地・もち・生種作り以外には使わないでください。 故障の原因になります。
■次のような場所で使わないでください。 <ul style="list-style-type: none"> ●火気や湿気のある場所 (本体が変形する原因になります。) ●直射日光の当たる場所 (故障の原因になります。) ●キッチン用収納棚など、中に蒸気または熱がこもる場所 (本体が変形や変色する原因になります。) 	■決められた容量以上入れないでください。 故障の原因になります。
■使用中は製品の持ち運びをしないでください。 やけど・けがの恐れがあります。	■パンケースの連結部を水に浸けないでください。 腐食したり、回転軸が回らなくなることがあります。
■本体のパンケース取り付け部に指を入れないでください。 けがの恐れがあります。	■具入れ容器・パンケースなど取りはずしができる部品は確実に取りつけて使用してください。
	■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、焦げることがあります。
	■パンケースを変形させないでください。 故障の原因になります。
	■直火(ガス台など)や電気ヒーター・IH調理器などの上に載せないでください。 火災・故障の原因になります。

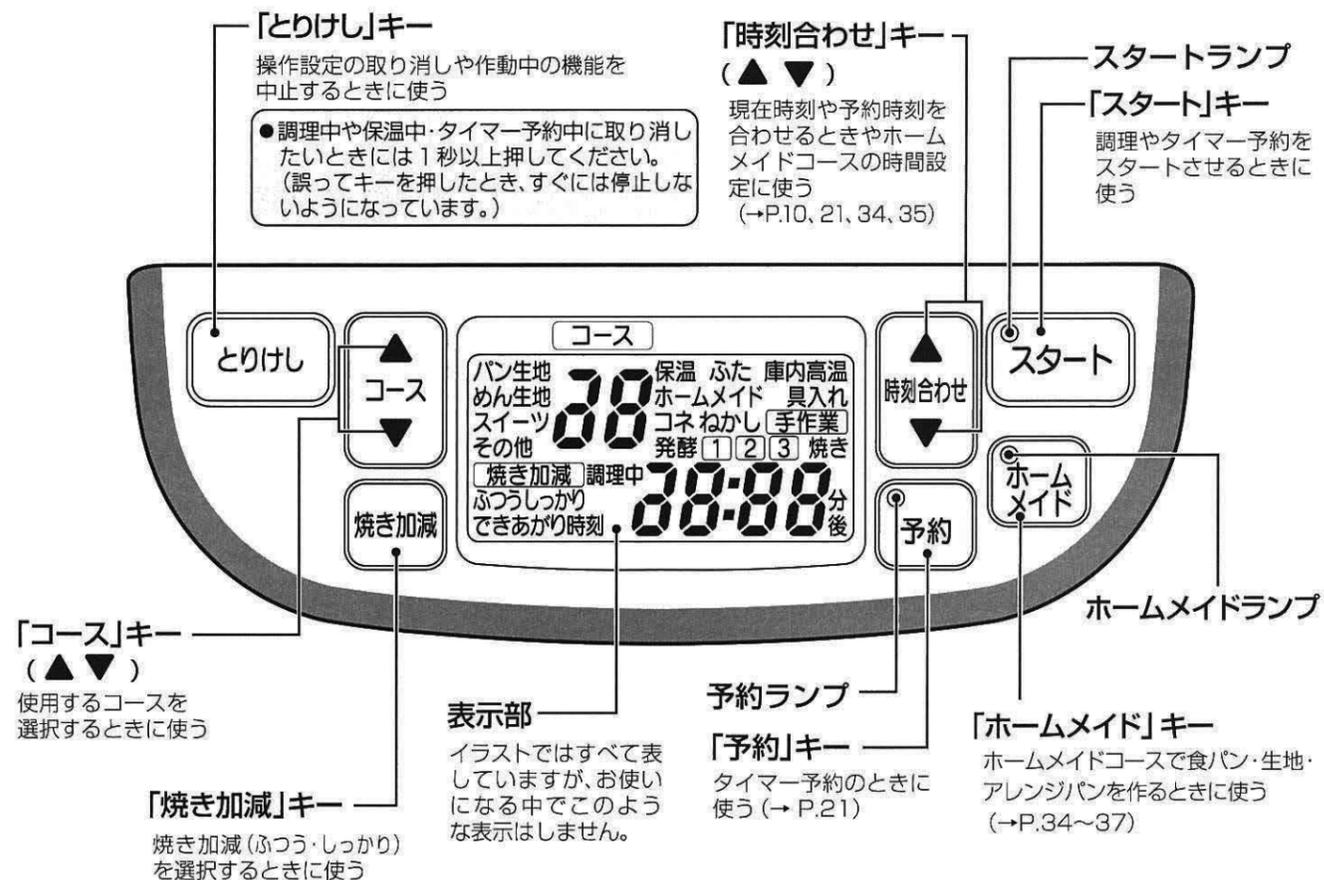
各部のなまえと扱い方

本体



操作部

●キーは確実に押してください。



コースリスト

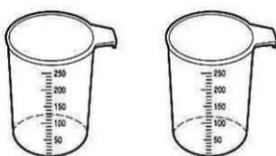
「コース」キーで選択できるコースです。

付属品

容器(計量カップ) 2個

水などの液体の計量用です。また「生種作り」の容器としても使います。

●粉類をはからないでください。(目盛がg単位でないため正しくはかれません。)



●1目盛は約10mLです。

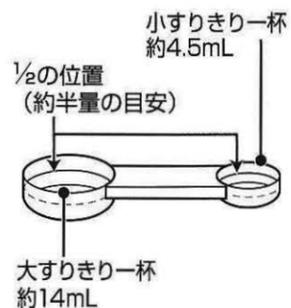
計量スプーン 1個

ドライイースト・塩・砂糖などをはかります。

〈すりきり一杯当たりの分量の目安〉

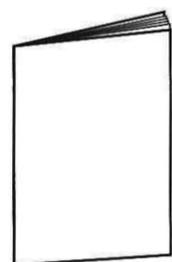
	小	大
ドライイースト	約3g	—
元種	—	約10g
生種	—	約13g
塩	約5g	—
スキムミルク	—	約6g
砂糖	—	約8g

容量は市販の計量スプーンと異なります。



●生イーストは必ずデジタルスケールではかってください。

レシピブック 1冊



コース

食パン・ドライイースト

- 小麦
- ふんわり
- もちもち
- サクふわ
- 早焼き
- ごはん入りパン
- プレミアムリッチ
- イースト少なめ
- 国産小麦
- 米粉

食パン・天然酵母

- 小麦
- 国産小麦
- パン生地・ドライイースト
- 小麦
- 国産小麦
- 米粉
- パン生地・天然酵母
- 小麦
- 国産小麦

めん生地

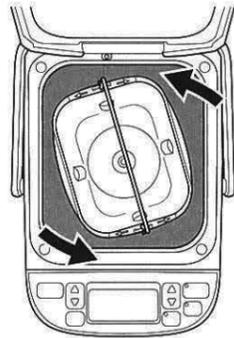
- うどん
- そば
- パスタ
- スイーツ
- ケーキ
- ジャム
- その他
- もち
- 生種作り

各部のなまえと扱い方 つづき

パンケース

取り出し方

パンケースを矢印の方向に回し、取り出す



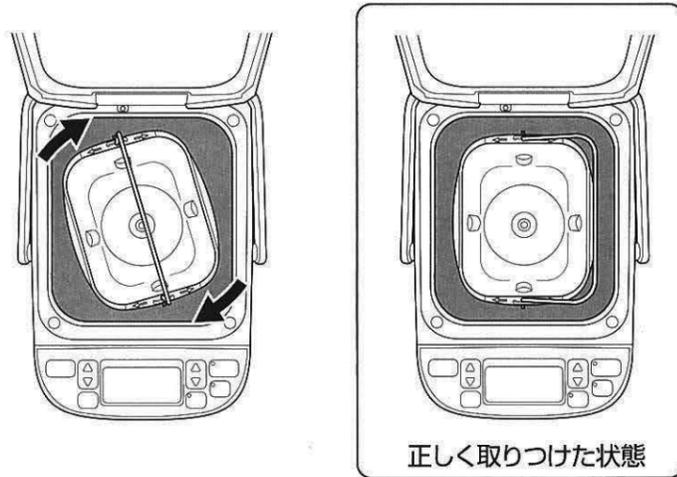
取りつけ方

1 パンケースを庫内に入れる

●ヒーターに当たらないようにご注意ください。



2 パンケースを矢印の方向に回し、取りつける

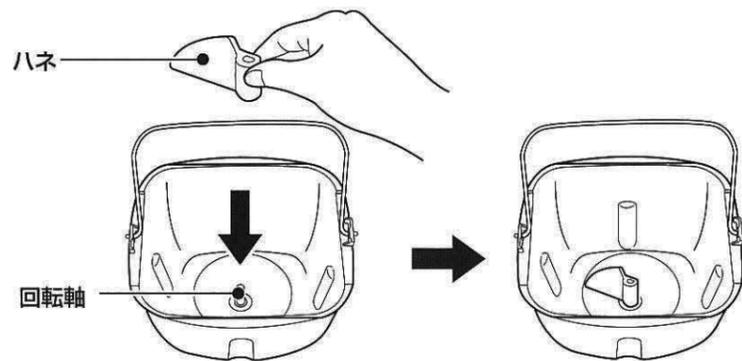


ハネ

取りつけ方

ハネの穴を回転軸に合わせて確実に取りつける

●ハネは確実に取りつけてください。浮き上がっているとパンができません。



●ハネの取りはずし方は、P.40をご覧ください。

具入れ容器

容器ふた

ふたつまみ

取付金具

ロック

具入れ容器

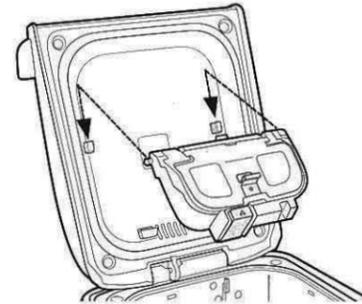
ふた枠

突起部

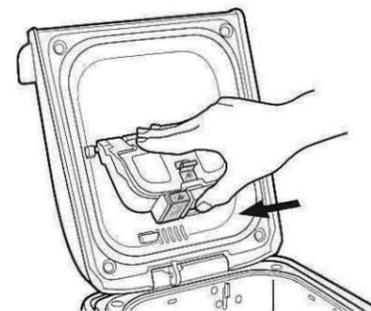
本体のふたに取りつけるとき、ふたの突起部に引っ掛ける(左右2カ所)

取りつけ方

①具入れ容器左右の突起部をふたの突起部に引っ掛ける



②「カチッ」と音がするまで具入れ容器を矢印の方向に押す

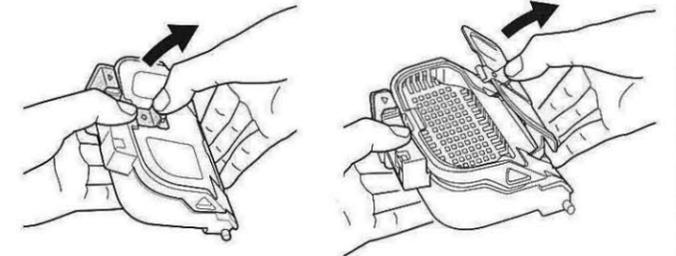


●具が入っているときは、ロックを押さないでください。押すとふた枠が開いて具が飛び散ります。
●取りつけるときはふたに力をかけないでください。

容器ふたの開け方

具を入れるとき

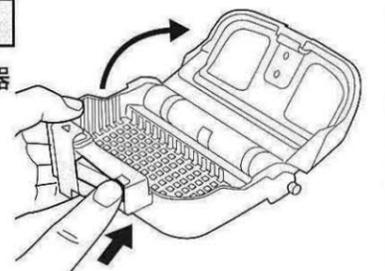
容器ふたのふたつまみに指を掛けて開ける



お手入れのとき

ロック右側を押して容器ふたとふた枠を開ける

●勢いよく開きますのでご注意ください。

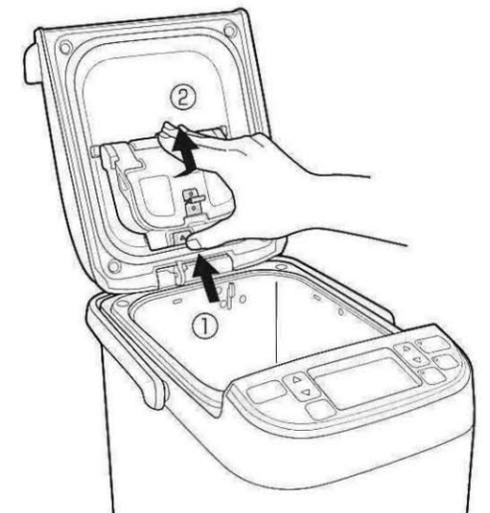


●お手入れのとき以外は容器ふたのふたつまみに指を掛けて開けてください。

取りはずし方

①取付金具を矢印の方向に押す

②取付金具を押したまま少し持ち上げて取りはずす



●できあがり直後は具入れ容器が熱くなっています。必ず冷めてからはずしてください。

時刻の合わせ方

1 差し込みプラグをコンセントに差し込む

表示部に時刻表示が点灯する

- 時計は24時間表示です。
室温などにより多少誤差を生じることがあります。

2 「時刻合わせ」キー(▲ ▼)を押し、表示を 現在時刻に合わせる

時刻表示が点滅する

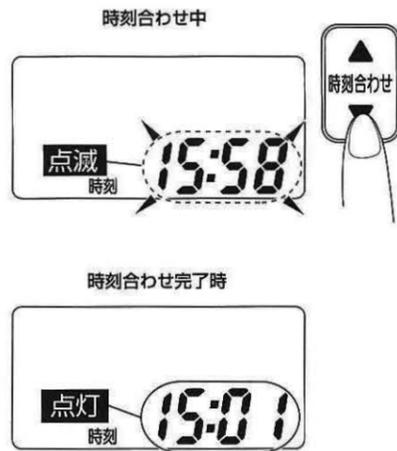
合わせ方の例：表示が15:58で、現在時刻15:01に合わせるとき

- ▲：1分単位で進む ●押し続けると10分単位で早送りができます。
- ▼：1分単位で戻る

3 点滅が点灯に変わると時刻合わせ完了

現在時刻に合わせたあと、3秒経つと点滅から点灯に変わる

- 差し込みプラグを差し込んだとき、時計が「7:00」で点滅している場合は内蔵のリチウム電池が切れています。上記の手順で時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。(電池交換について → P.46)



報知音の種類と切りかえ方

- この製品にはお知らせメロディー機能がついています。調理開始・タイマー予約操作完了・できあがり時をメロディーで報知する機能です。

報知音の種類とタイミング

- 報知音を次の中から切りかえることができます。

報知音の種類	メロディー報知	ブザー報知	サイレント報知 ^{※2}
タイミング	この製品の標準の報知音。ご購入時は、この設定になっています。		
調理開始時	おおスザンナ	「ピッ」	
タイマー予約操作完了時	おおスザンナ	「ピッ」	
具入れ時		「ビピッ」×10回 ^{※1}	鳴りません
手作業時(ホームメイド)		「ピッ」×10回	鳴りません
できあがり時	アビニョンの橋で	「ピー」×5回	鳴りません

※1…タイマー予約設定時は鳴りません。

※2…サイレント報知は具入れ時・手作業時・できあがり時の報知音が鳴らないように設定します。ただし、各キーの受けつけ音はブザーでお知らせします。

切りかえ方

① 差し込みプラグをコンセントに差し込む

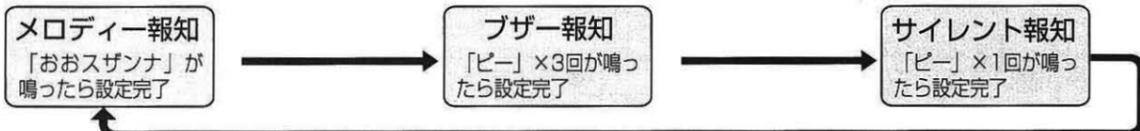
② 予約 を3秒以上押す

③ 切りかえたい報知音の設定完了音が鳴ったら 切りかえ完了

- 調理中は切りかえることができません。
- 操作がうまくできないときは再度①からやり直してください。

報知音の切りかわりと設定完了音

- 報知音は「予約」キーを3秒以上押すごとに切りかわります。



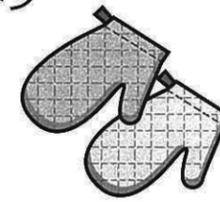
- 一度切りかえると切りかえた報知音は差し込みプラグを抜いても記憶しています。

使用する道具

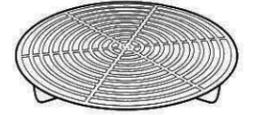
デジタルスケール



ミトン



脚つきアミ



パン切りナイフ



温度計



スケッパー



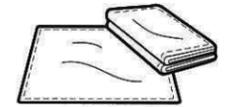
ハケ



ゴムベラ



ふきん



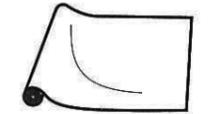
霧吹き



こね板



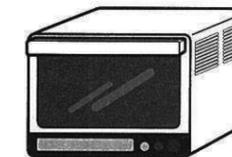
クッキングシート



めん棒



オーブン



- フライパン
- キャンバス地
- 型
- ピザカッター
- 包丁
- ラップ
- バット
- 定規
- など

生地作りについて

打ち粉

分割や成形がしやすいように、強力粉(二八そばの場合はそば粉)を少量つまんで、こね板・めん棒・生地につります。(生地がベタつくときは回数を多めに)

オーブン

成形パンの各メニューには焼き上げの目安温度を表示しています。お手持ちのオーブンの取扱説明書に従って温度を調節してください。(オーブンによってはできあがりに差があります。)

使用する材料

小麦粉

強力粉

- パン作りにはたんぱく質の多い(11%以上)強力粉を使用してください。(パンの種類により薄力粉を混ぜることもあります。)
- 水を加えてこねるとたんぱく質が結合してグルテンを作ります。
- 強力粉の中でもたんぱく質の多い(13.5%以上)最強粉を使用するとパンがふくらみすぎることがあります。



薄力粉

- ケーキや一部のパン作りに使います。
- ダマになりやすいので、ふるってお使いください。



パンミックス



- 「ふんわり」コース1回分ごとの分量にパックした食パン用パンミックスを使うと、計量の手間が省けてパン作りがグンと手軽になります。(→P.43)
- 象印ホームベーカリー専用「パンくらぶミックス(BB-ML10-J)」は、象印ホームベーカリー取扱店でお求めいただけます。(→P.41)

パン用 国産小麦粉



- 市販の国産小麦粉は、収穫時期や銘柄によりたんぱく質の量が異なるため、パンのふくらみに差ができることがあります。
- 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)」をおすすめします。BB-MK10-Jは象印ホームベーカリー取扱店でお求めいただけます。(→P.41)

ごはん

- ごはん入りパンを作るときに使用します。
- 必ず常温になるまで冷ましたご飯をお使いください。

もち米

- もちを作るときに使用します。

米粉



品名	シトギミックス20A(食パン用)
お申込み先	片山製粉株式会社 ☎(072)922-7532 http://www.katayama-seifun.co.jp/
●「シトギミックス20A(食パン用)」には、小麦グルテンが含まれています。アレルギー対応はしていません。	

- グルテン量や吸水量が安定している片山製粉株式会社の食パン用米粉ミックス「シトギミックス20A(食パン用)」をお使いください。(グルテンの含まれていない米粉ではきれいにふくらみません。)
- 材料は、この取扱説明書・別冊のレシピブックに記載されている分量どおりにしてください。

そば粉

品名	北海道産そば粉
お申込み先	(株)富澤商店オンラインショップ http://www.tomizawa.co.jp/
お問い合わせ先	☎(042)776-6488

- 材料は、この取扱説明書・別冊のレシピブックに記載されている分量どおりにしてください。

酵母

ドライイースト



- 適度な温度・水・糖分を加えると活動して、炭酸ガスを発生させパンをふくらませます。
- このホームベーカリーのドライイーストコースでは「予備発酵のいらぬドライイースト」を使用してください。

生イースト

- パン屋さんなどで一般的に使われているイーストです。

品名	生イースト 100g入り
お申込み先	(株)富澤商店オンラインショップ http://www.tomizawa.co.jp/
お問い合わせ先	☎(042)776-6488

天然酵母パン種(元種) →生種(生種作り→P.30)



- 天然植物から培養された酵母ですが、発酵力の強弱や生育時の温度管理が難しいなど菌数(発酵力)が不安定なものです。また元種は、酵母が休眠している状態で、そのままでは使えません。「生種」として作り、活性化してから使います。

- 菌数が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

品名	ホシノ天然酵母パン種 50g×5袋入り
お申込み先	(株)富澤商店オンラインショップ http://www.tomizawa.co.jp/
お問い合わせ先	☎(042)776-6488

- パン種に関するお問い合わせ
(有)ホシノ天然酵母パン種 ☎(042)734-1399(代表)
<http://www.hoshino-koubo.co.jp/>

ポイント

- 酵母は生きています。賞味期限が切れていないものを使い、開封後は必ず密閉して冷蔵庫で保存してください。ふくらみ方に差が出ます。
- 天然酵母パン種・生イーストは、開封前でも冷蔵庫で保存してください。

糖分

上白糖・三温糖・黒糖・はちみつなど



- イーストの発酵を助け、焼き色や風味をよくし、パンの柔らかさを保ちます。
- 低カロリー甘味料(人工甘味料)を使うとふくらみが悪くなる場合があります。

塩



- 生地のグルテンを安定させます。また、発酵しすぎを抑えます。

乳製品

牛乳・生クリーム・スキムミルクなど



- パンの光沢や風味をよくし、パンの柔らかさを保ちます。

油脂



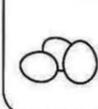
- 柔らかく、ツヤのあるパンに仕上げます。(バターは「無塩バター」をおすすめします。)

水



- 他の材料を溶かし合わせたりパンを柔らかくします。

卵



- 味と香り、色ツヤをよくします。

具入れ容器(自動具入れ機能)が使える材料

- 自動具入れ機能についてはP.19をご覧ください。

●乾燥しているもの、熱で溶けにくいもの

材料	準備	注意	最大量 (お守りください)
ドライフルーツ レーズン・プルーン など	5mm以下に刻む	●砂糖でコーティングされたドライフルーツなどは、夏場やタイマー予約を使ったときに砂糖が溶けて投入されないことがあります。 ●種のあるドライフルーツ類は種を取ってください。(故障の原因になります。)	70g
ナッツ くるみ・カシューナッツなど	約5~7mm角に刻む	●かたく大きなものはパンケース・ハネのフッ素被膜を傷つけることがあります。	60g
コーン	水分をよく切ってから使う	●タイマー予約は使わないでください。特に夏場などは腐敗の原因になります。	50g
ベーコン	約1cm幅に切る (油分の多いものは小麦粉をまぶす)		

具入れ容器が使えない材料(手で入れる材料)

- 水気、粘り気があるもの(生フルーツ・アルコール漬けのフルーツなど)
- 熱で溶けやすいもの(チーズ・チョコレートなど)
- 小さい材料(ごまなど※) ※最初からパンケースに入れてください。

- パンケースに入れる材料の分量、具の最大量・大きさは必ずお守りください。材料がパンケースから飛び出し、ヒーターの熱で焦げてにおいや煙が出ることがあります。
- 材料の種類や温度・湿度により、具入れ容器に材料の一部がくっついて投入されないことがあります。(具入れ容器に入れる前に、材料に小麦粉を少しまぶすとうまく投入されます。具にまぶした以外の余分な小麦粉は、具入れ容器に入れないでください。)
- 米粉を使用した場合、レーズンなどの材料の一部がつぶれたり、混ざりにくい場合があります。(米粉の特性上、生地がかためなため。)

コース一覧表

●調理時間に保温時間は含まれません。
●調理時間の()表示は、焼き加減「しっかり」を選択した場合の時間です。

コース	コース番号	使える機能				
		具入れ	焼き加減	タイマー予約		
食パン	ドライイースト	ふんわり	1	●	●	●
		もちもち	2	●	●	●
		サクふわ	3	●	—	●
		早焼き	4	●	●	—
		ごはん入りパン	5	●	●	●
		プレミアムリッチ	6	●	—	—
		イースト少なめ	7	●	●	●
		国産小麦	8	●	●	●
		米粉	9	●	●	●
	天然酵母	小麦	10	●	●	●
		国産小麦	11	●	●	●
パン生地	ドライイースト	小麦	12	●	—	—
		国産小麦	13	●	—	—
		米粉	14	●	—	—
	天然酵母	小麦	15	●	—	—
		国産小麦	16	●	—	—
めん生地	うどん	17	—	—	—	
	そば	18	—	—	—	
	パスタ	19	—	—	—	
スイーツ	ケーキ	20	●	●	—	
	ジャム	21	—	—	—	
その他	もち	22	—	—	—	
	生種作り	23	—	—	—	

調理工程	調理時間	保温時間
ねかし → コネ → ねかし → コネ → 具入れブザー → 丸め → 丸め → 発酵 → 焼き	3時間45分 (3時間55分)	1時間
ねかし → コネ → ねかし → コネ → 具入れブザー → 丸め → 丸め → 発酵 → 焼き	3時間40分 (3時間50分)	1時間
ねかし → コネ → ねかし → コネ → 具入れブザー → 丸め → 丸め → 発酵 → 焼き	3時間30分	1時間
ねかし → コネ → 具入れブザー → 丸め → 丸め → 発酵 → 焼き	2時間20分 (2時間30分)	1時間
ねかし → コネ → ねかし → コネ → 具入れブザー → 丸め → 丸め → 発酵 → 焼き	3時間5分 ^(3時間15分)	1時間
ねかし → コネ → ねかし → コネ → 具入れブザー → 丸め → 丸め → 発酵 → 焼き	3時間30分	1時間
ねかし → コネ → 具入れブザー → 丸め → 丸め → 発酵 → 焼き	4時間35分 (4時間45分)	1時間
ねかし → コネ → ねかし → コネ → 具入れブザー → 丸め → 丸め → 発酵 → 焼き	3時間50分 (4時間)	1時間
ねかし → コネ → 具入れブザー → 丸め → 丸め → 発酵 → 焼き	2時間45分 (2時間55分)	1時間
ねかし → コネ → 具入れブザー → 丸め → 丸め → 発酵 → 焼き	6時間50分 (7時間)	1時間
ねかし → コネ → 具入れブザー → 丸め → 丸め → 発酵 → 焼き	7時間 (7時間10分)	1時間
ねかし → コネ → ねかし → コネ → 具入れブザー → 丸め → 発酵	2時間5分	—
ねかし → コネ → ねかし → コネ → 具入れブザー → 丸め → 発酵	2時間5分	—
ねかし → コネ → 具入れブザー → 丸め → 発酵	45分	—
ねかし → コネ → 具入れブザー → 丸め → 発酵	4時間5分	—
ねかし → コネ → 具入れブザー → 丸め → 発酵	4時間5分	—
コネ → ねかし → コネ	40分	—
コネ	15分	—
コネ → ねかし → コネ	40分	—
コネ → ※1 粉落とし → コネ → 焼き	1時間33分 ^{※2} (1時間38分)	—
加熱・かくはん	1時間20分	—
加熱・かくはん → コネ	1時間15分	—
発酵	24時間	—

※1 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
※2 粉落としを行う時間は、調理時間には含まれていません。

●ホームメイドコースはP.33をご覧ください。

基本の食パンのつくり方

基本の食パンのつくり方を食パン・ドライイースト「ふんわり」コースを例にして説明します。

食パン・ドライイースト「ふんわり」

材料		190kcal/6枚切り 1枚分
水	180mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
無塩バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

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

●その他の食パンや具入りパンは、別冊のレシピブックに掲載しています。

つくり方

1 本体からパンケースを取り出し、ハネを取りつける (→P.8)

●ハネはハネの穴を回転軸に合わせて奥まで確実に差し込んでください。浮き上がっていると、パンができません。

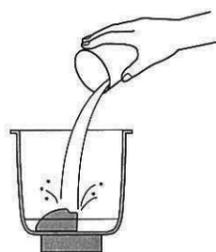


2 パンケースに材料を入れる

材料は材料表の上から順に入れてください。

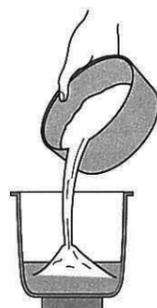
①最初に水(液体)を入れる

●水などの液体の材料を入れます。



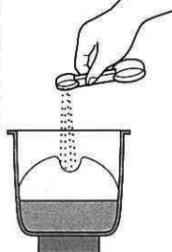
②次に強力粉・砂糖・スキムミルク・塩・バターを入れる

●水(液体)とドライイースト以外の材料を入れます。
●材料は正しく計量し、中央が高くなるように入れてください。



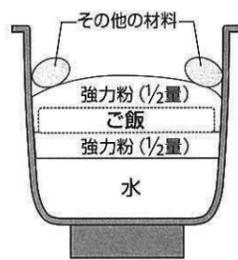
③最後にドライイーストを入れる

●ドライイーストは水(液体)に触れないように粉の中央にくぼみを作って入れてください。水(液体)の中にドライイーストを入れるとパンがうまくできないことがあります。



「ごはん入りパン」コースの場合は…

- ②-1 強力粉の½量を入れる
- ②-2 ほぐしたご飯を強力粉の上に入れる
- ②-3 残りの強力粉を入れる
- ②-4 砂糖・塩・バターを入れる



●タイマー予約の際、ご飯が水(液体)に浸かっているとご飯がふくらみ、材料がうまく混ざらないことがあります。
●固まったご飯を使うとご飯が混ざらずうまくできないことがあります。
●ご飯は常温になるまで冷ましたものを使ってください。うまくふくらまないことがあります。

ごはん入り食パン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。

出来栄が悪くなった場合

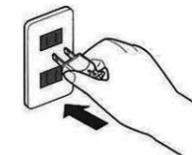
冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。
●ただし、夏場など室温が高い(25℃以上)場合やタイマー予約を使うと出来栄が悪くなる場合があります。

3 パンケースを本体に取りつけてふたを閉める (→P.8)

- パンケースハンドルは、倒してください。
- 自動具入れ機能を使うときは… (→P.19)
- 自動具入れ機能を使わないときは、ふたに具入れ容器を取りつけないでください。

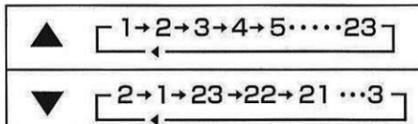


4 差し込みプラグをコンセントに差し込む



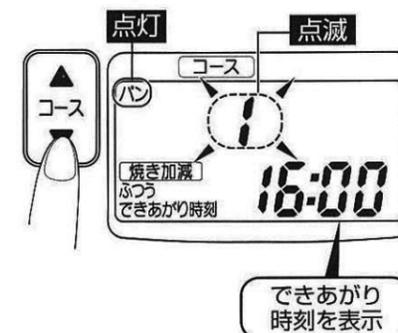
5 コース▲▼を押し、コース番号「1」(食パン・ドライイースト「ふんわり」コース)を選ぶ

▲▼を押すたびにコース番号が変わり、各コースのコース番号とできあがり時刻を表示します。



●前回使用したコースは差し込みプラグを抜いても記憶しています。

焼き加減をかえたいときは… **焼き加減** を押す (→P.19)



できあがり時刻を表示

6 スタートを押す

スタートランプが点灯して調理開始のメロディーが鳴り、調理を開始します。

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



30分前からできあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。

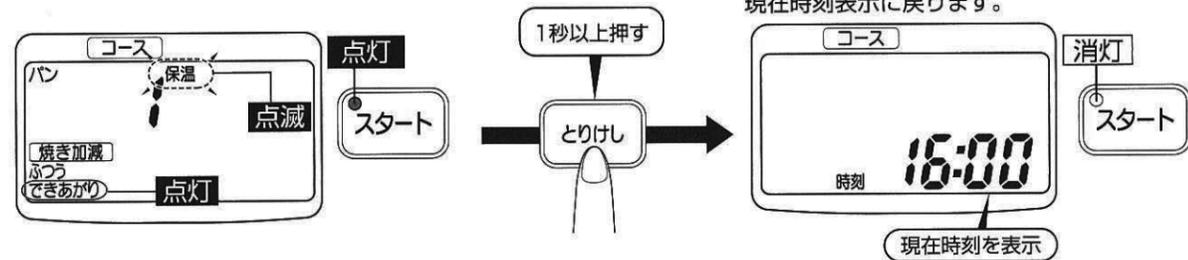
途中で調理を中止するときは… **とりけし** を1秒以上押す (現在時刻表示に戻ります。)

●調理開始後、具を入れるタイミングをお知らせするブザーが鳴ります。お好みの具を入れてアレンジ食パンを作るときは… (→P.19~20)

基本の食パンのつくり方 っづき

7

できあがりのメロディーが鳴れば **とりけし** を1秒以上押し、**調理を終了する**



スタートランプが消灯し、表示部が現在時刻表示に戻ります。

- 「とりけし」キーを押さない場合は自動的に1時間保温しますが、そのまま放置すると側面がへこんだり、皮が厚くなったり、焼き色が濃くなる場合がありますので、できるだけ早く「とりけし」キーを押してパンを取り出してください。(保温中は、表示部の「できあがり」が点灯、「保温」が点滅します。)
- 1時間が経過し、保温が終了すると、表示部の「保温」が消灯し、「できあがり」のみを表示します。現在時刻表示に戻るまで「とりけし」キーを1秒以上押ししてください。

8

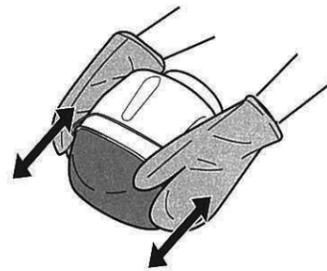
ふたを開けてパンを取り出す

① 本体からパンケースを取り出す

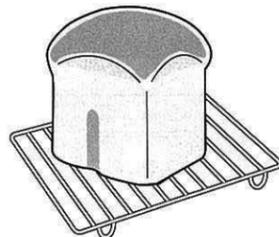
- パンケースを取り出すときは必ずミトンなどを使ってください。



② 図のようにパンケースハンドルを押さえて持ち、強く数回振ってパンを取り出す

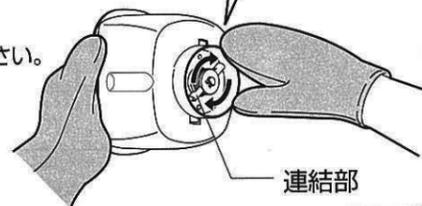


③ 取り出したパンは脚つきアミなどにのせ、浮かしてあら熱を取る



- パンのできあがり状態によっては、取り出しにくいことがあります。取り出しにくいときは、図のようにパンケース裏側の連結部を左右に少し回すと取り出しやすくなります。(連結部を回しすぎるとパンに大きな穴が開きますので注意してください。)
- パンを取り出すときにパンといっしょにハネがはずれることがあります。ハネがパンケースに残っているかを確認してください。パンといっしょにハネがはずれたときは、はしなどでハネを取り除いてください。(ハネが熱くなっているので注意してください。)
- パンを取り出すときは、ナイフ・フォークはしは使わないでください。フッ素被膜を傷める原因になります。

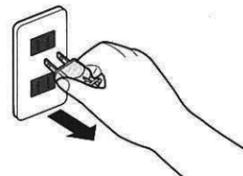
パンケースは熱くなっているので注意してください。



連結部

9

使用後は差込みプラグをコンセントから抜く



便利な機能

コースを選んだあと、「スタート」キーを押す前に設定してください。

焼き加減 食パンの焼き具合をかえたいときに

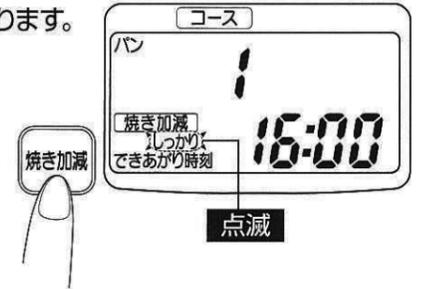
焼き加減 を押す

- 「焼き加減」キーを押すたびに表示部の「ふつう」「しっかり」が切りかわります。
- 焼き加減の初期設定は「ふつう」です。

■焼き加減「しっかり」にかえられるコース

食パン	ドライイースト	「ふんわり」「もちもち」「早焼き」「ごはん入りパン」「イースト少なめ」「国産小麦」「米粉」
	天然酵母	「小麦」「国産小麦」
スイーツ		「ケーキ」

- 食パン・ドライイースト「サクふわ」「プレミアムリッチ」コースでは選択できません。



具入れ お好みの具を使ってアレンジパンを作りたいときに

自動具入れ機能を使うときは

自動具入れ機能

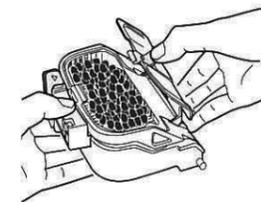
お好みの材料を具入れ容器に入れておけば、コネの途中で自動的に具が入るので、つきっきりの手間が省けます。具入れ容器は着脱式なので、材料を入れやすく、丸洗いもできて清潔です。

「スタート」キーを押す前に取りつけてください。

1 具入れ容器に具を入れる

ふたツマミに指を掛けて容器ふたを開け、具を入れる

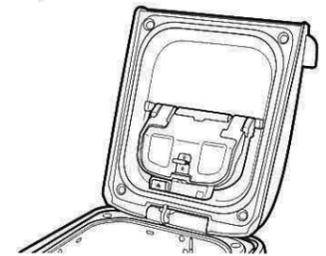
- 具を入れすぎるとうまく落ちずに焦げつくことがあります。
- 具を入れ終わったら容器ふたを閉めてください。



- 具入れ容器が使える材料および最大量はP.13をご覧ください。

2 ふたに具入れ容器を取りつけてふたを閉める

- 具入れ容器は確実に取りつけてください。(→P.9)



具入れのタイミングになれば、自動的に具入れ容器が開いて具を投入します。

自動具入れ機能を使わないとき(手で入れるとき)は

1 調理開始後、具入れブザーが鳴り、表示部に「具入れ」が点滅表示したらふたを開けて具を入れる

- ふたを開けているあいだは、パン生地(ハネ)の回転が止まり、表示部に「ふた」が点滅表示します。



■具入れをお知らせするタイミング

		コース	コース番号	調理開始から
食パン	ドライイースト	ふんわり	1	23~28分後
		もちもち	2	
		サクふわ	3	18分後
		早焼き	4	
		ごはん入りパン	5	
		プレミアムリッチ	6	28分後
		イースト少なめ	7	36~43分後
		国産小麦	8	20~25分後
		米粉	9	38~51分後
食パン	天然酵母	小麦	10	13~18分後
		国産小麦	11	10~15分後
パン生地	ドライイースト	小麦	12	28~33分後
		国産小麦	13	25~30分後
		米粉	14	18~23分後
	天然酵母	小麦	15	18~23分後
国産小麦		16	15~20分後	

(室温によりかわります。)

2 ふたを閉める

- 表示部の「ふた」の表示が消え、パン生地(ハネ)の回転が再開します。

- スイーツ「ケーキ」コースの具入れのタイミングについてはP.25をご覧ください。

タイマー予約

ご希望に合わせてできあがりの時刻が設定できます。朝食に焼きたてのパンが食べたいときなどに便利です。

- 予約できる時刻は現在時刻から約13時間後までです。
- 牛乳・生クリーム・ジュース・野菜・卵などを使用する場合には、腐敗することがありますのでタイマー予約を使わないでください。
- タイマー予約を使うと、具入れブザーは鳴りません。
- タイマー予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キー(▲▼)を押してください。
- 夏場など室温が高い(25℃以上)ところでタイマー予約を使い米粉パンを焼くと、出来栄が悪くなる場合があります。
- タイマー予約でごはん入りパンを焼く場合、材料の入れ方によっては出来栄が悪くなる場合があります。(→P.16) (炊飯直後、または解凍後1日以上経ったご飯は使わないでください。)

1 材料を準備し、希望のコースと焼き加減を選択する

■タイマー予約を設定できるコース

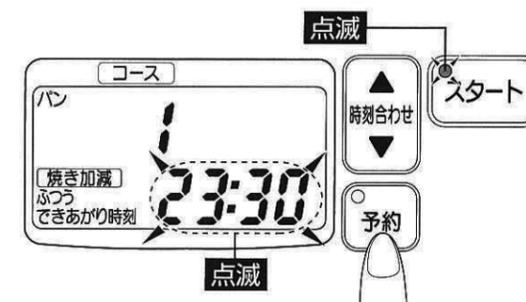
		コース
食パン	ドライイースト	「ふんわり」「もちもち」「サクふわ」 「ごはん入りパン」「イースト少なめ」「国産小麦」「米粉」
	天然酵母	「小麦」「国産小麦」

焼き加減をかえたいときは…

焼き加減 を押す(→P.19)

2 予約 を押す

できあがりの最短時刻を点滅表示し、スタートランプが点滅します。



3 「時刻合わせ」キー(▲▼)を押し、焼き上げたい時刻に合わせる

- ▲: 10分単位で進みます。
- ▼: 10分単位で戻ります。
- 押し続けると10分単位で早送りができます。



4 スタート を押す

予約ランプが点灯、スタートランプが消灯し、メロディーが鳴ります。表示部にできあがり時刻を表示します。

- 「スタート」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。



タイマー予約を 取り消すときは…

とけし を1秒以上押す(予約ランプが消灯し、現在時刻表示に戻ります。)

生地をつくり方 (パン生地・めん生地)

生地をつくり方を説明します。

つくり方

- 「パン生地」「めん生地」コースではタイマー予約はできません。
- 各分量は別冊のレシピブックに掲載しています。

1～6 までの手順は「基本の食パンのつくり方」(P.16～17)を
ご覧ください。

ただし、**5** では「コース」キー(▲▼)を押して、コース
番号12～14(「パン生地」コース)またはコース番号17
～19(「めん生地」コース)を選んでください。

- 表示部にできあがり時刻を表示します。



途中で調理を
中止するときは... **とりけし** を1秒以上押す (現在時刻表示に戻ります。)

7

できあがりのメロディーが鳴れば
とりけし を1秒以上押し、ふたを開けて
パンケースを取り出す

表示部が現在時刻表示に戻ります。

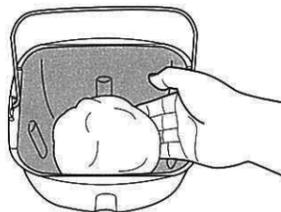


8

パンケースから生地を取り出す

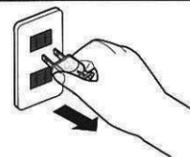
- ①あらかじめ打ち粉をふったこね板を用意する
- ②パンケースの中で生地を中央にまとめ、こね板の上に取り出す

- 生地は底のほうからていねいに取り出してください。
- 生地にハネがついてきたときは、取り除いてください。



9

使用後は差込みプラグをコンセントから抜く



10

できあがった生地を使って好みのパンまたはめんを作る

- パン生地は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。
- めん生地はお好みのめん成形して調理してください。

ケーキのつくり方

ケーキのつくり方を「バターケーキ」を例にして説明します。

バターケーキ

材料	249kcal/8等分1切れ分	
無塩バター(約1cm角に切る)	100g	
卵	100g	M寸2個
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
砂糖	100g	
④薄力粉	180g	
ベーキングパウダー	6g	小2

- ④は合わせてふるいます。
- バターは約1cm角に切り、必ず常温に戻してお使いください。
- 材料を入れる際は必ず材料表の上から順に入れてください。

●小1は、付属の計量スプーン(小)ですりきり一杯を表しています。

つくり方

- 「ケーキ」コースではタイマー予約はできません。

1

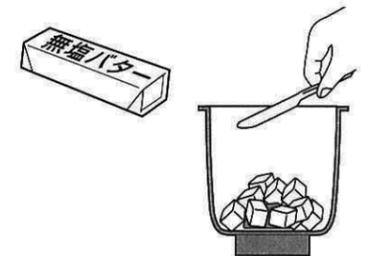
本体からパンケースを取り出し、
ハネを取りつける (→P.8)

- ハネはハネの穴を回転軸に合わせて奥まで確実に差し込んでください。
浮き上がっていると、ケーキができません。



2

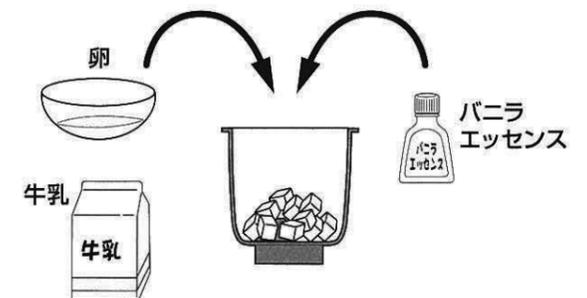
約1cm角に切り、常温に戻した
無塩バターを入れる



3

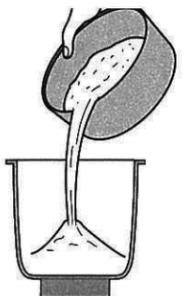
卵・牛乳・バニラエッセンスを
入れる

- 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
④を入れる



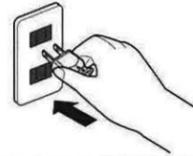
ケーキのつくり方 っづき

5 パンケースを本体に取りつけてふたを閉める (→P.8)

- パンケースハンドルは、倒してください。

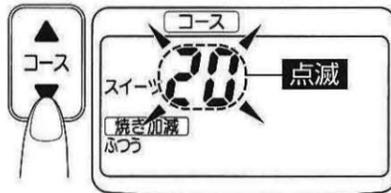


6 差込みプラグをコンセントに差し込む



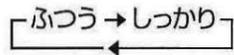
7 コース を押し、コース番号「20」 (スイーツ「ケーキ」コース)を選ぶ

- 表示部にできあがり時刻は表示しません。



8 焼き加減を選ぶ

「焼き加減」キーを押すたびに表示部の
ふつう・しっかりが切りかわります。



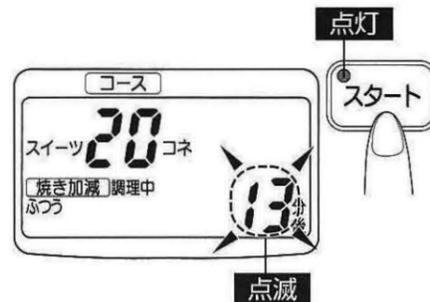
- 焼き加減の初期設定は「ふつう」です。
「しっかり」をご希望のときのみ「焼き加減」
キーを押して、「しっかり」を選んでください。

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ります。

- 具入れブザーが鳴るまでの13分間は、表示部の残り時間が
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。

- 粉落としはスタートから13分後に行います。(→P.25)



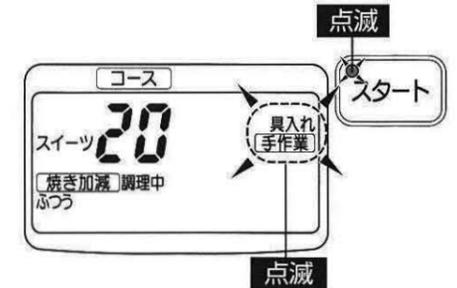
10 具入れブザーが鳴れば、ふたを開けて粉落としをする

スタートして13分後に具入れブザーが鳴り、スタートランプが点滅、
表示部に「具入れ」と「手作業」が点滅します。

- ①ふたを開ける
- ②パンケースの周囲につ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す
- ③ふたを閉める

- 金属製のヘラ・ナイフなどを使わないでください。
(パンケースのフッ素被膜を傷めます。)
- 具を入れるときは粉落としを行ってから入れてください。

- 粉落としを行うと、焼き上がったケーキの側面がきれいに仕上がります。



11 スタート を押し、再スタートする

粉落とし、具入れが終わったら

スタートランプが点灯します。
表示部にできあがり時刻を表示します。

- 「スタート」キーを押し忘れた場合は、20分後に自動的にスタートします。
- できあがりの30分前から残り時間を1分単位で表示します。
- 焼き上げ中は、本体・ふたが熱くなります。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
中止するときは… **とりけし** を1秒以上押す (現在時刻表示に戻ります。)



12 できあがりのメロディーが鳴れば **とりけし** を1秒以上押し、 ふたを開けてパンケースを取り出す

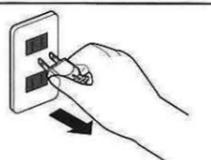
表示部が現在時刻表示に戻ります。

- パンケースを取り出すときは必ずミトンなどを使ってください。

13 パンケースからケーキを取り出す

- 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。
- 取り出したケーキは脚つきアミなどにのせ、浮かしてあら熱を取ってください。

14 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く



ジャムのつくり方

ジャムのつくり方を「いちごジャム」を例にして説明します。

いちごジャム

材料	566kcal/1回分	
いちご(正味)	300g	約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等分に切り、軽くつぶします。

- 大1は、付属の計量スプーン(大)ですりきり一杯を表しています。

●「ジャム」コースではタイマー予約はできません。

つくり方

1

本体からパンケースを取り出し、ハネを取りつける (→P.8)

- ハネはハネの穴を回転軸に合わせて奥まで確実に差し込んでください。浮き上がっていると、うまくできません。



2

材料を入れる

- 材料は材料表の上から順に入れてください。

3

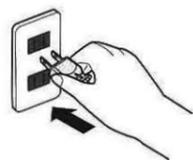
パンケースを本体に取りつけてふたを閉める (→P.8)

- パンケースハンドルは、倒してください。



4

差込みプラグをコンセントに差し込む



5

コース を押し、コース番号「21」(スイーツ「ジャム」コース)を選ぶ

- 表示部にできあがり時刻を表示します。



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ります。

- 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。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。



30分前から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ときは... とりけし を1秒以上押し (現在時刻表示に戻ります。)

7

できあがりのメロディーが鳴れば とりけし を1秒以上押し、ふたを開けてパンケースを取り出す

表示部が現在時刻表示に戻ります。

- パンケースを取り出すときは必ずミトンなどを使ってください。



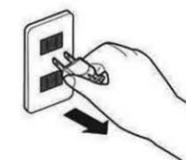
8

パンケースからジャムを取り出す

- できあがったジャムをゴムベラなどでていねいに取り出してください。

9

使用後は差込みプラグをコンセントから抜く



ワンポイントアドバイス

- 果物を洗ったあとは、水気をよく切ってください。
- 冷蔵庫で保存し、お早めにお召上がりください。(保存期間の目安: 約1週間)
- ジャムは柔らかめに仕上げていますが、さらにとろみをつけたい場合はペクチンを約3g加えて調理してください。

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。

もちのつくり方

もち

材料	128kcal/1個(約50g)分	
	2合	3合
もち米	280g	420g
水	220mL	260mL
もちとり粉(片栗粉・上新粉など)	適量	適量

- もち米1合は約140gです。
- 水の量は好みのかたさに合わせて調整してください。
(柔らかめは10mL程度多めに、かためは10mL程度少なめにします。)

つくり方

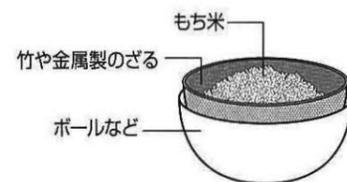
●「もち」コースではタイマー予約はできません。

1 もち米を洗う(水がきれいになるまで)

- もち米は水に浸さないでください。(もちが柔らかくなります。)

2 もち米をざるにあげて約30分水切りする

- 竹製や金属製のざるを使用してください。
樹脂製のざるは水切りが悪いのもちが柔らかくなります。



3 本体からパンケースを取り出し、ハネを取りつける(→P.8)

- ハネはハネの穴を回転軸に合わせて奥まで確実に差し込んでください。
浮き上がっていると、うまくできません。



4 もちとり粉以外の材料を入れる

- ①最初にもち米を平らに入れる
- ②次に水を入れる

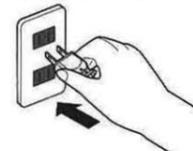
- 豆などがたいものは入れないでください。
(パンケースのフッ素被膜を傷めます。)
- もち米が水から出ないように、もち米を平らにしてください。

5 パンケースを本体に取りつけてふたを閉める(→P.8)

- パンケースハンドルは、倒してください。



6 差込みプラグをコンセントに差し込む



7



を押し、コース番号「22」
(その他「もち」コース)を選ぶ

- 表示部にできあがり時刻を表示します。

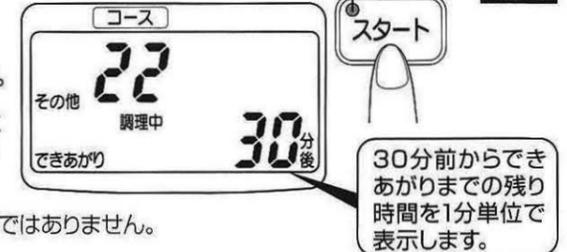


8

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ります。

- 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。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。
- もち調理中は食パン調理中に比べ蒸気が多く出ますが、故障ではありません。



途中で調理を中止するときは… とりけし を1秒以上押す (現在時刻表示に戻ります。)

9

できあがりのメロディーが鳴れば とりけし を1秒以上 ↑ 押し、ふたを開けてパンケースを取り出す

表示部が現在時刻表示に戻ります。

- パンケースを取り出すときは必ずミトンなどを使ってください。
- パンケースを取り出したあと、パンケースに触れる温度になるまでそのまま冷ましてください。(5~10分)



10

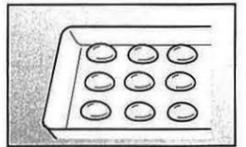
パンケースからもちを取り出す

- トレーなどにもちとり粉を敷き、水で十分ぬらした手でもちを取り出してください。
- 取り出したもちにもちとり粉をかけておくと、ちぎりにやすくなります。

11

もちをちぎって丸める

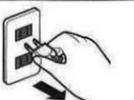
- もちの出来栄は、水の量、もち米の量や種類、新米か古米かなどによってかわります。
- 時間が経つともちの表面がかたくなりますので早めに丸めてください。
- もちはこまかくちぎるとうまく丸めることができません。



手にもちとり粉をつけ、親指と人差し指で輪を作り、輪を絞ってちぎる
下の手を平らにし丸める
もちとり粉を敷いたところに間をあけて置く

12

使用後は差込みプラグをコンセントから抜く



もちを保存するときには…

- もちが冷めてから、もちとり粉をよく払って保存してください。
- 湿度や温度の低いところで保存し、2日以内にお召し上がりください。
- 冷凍するときは、ポリ袋を二重にして口をとじて保存し、1ヵ月以内にお召し上がりください。

■もちのQ&A

Q ついたもちに粒々が残っている

- A ●もち米の水切りのとき、米が乾燥しすぎていませんか?
(空調の風に直接当たっているなど)
- うるち米が混ざっていませんか?
 - もち米が多すぎませんか?
 - 水が少なすぎませんか?
 - 古米を使用していませんか?

生種作り

天然酵母パンに使う生種作りを行います。24時間でできあがります。
ホシノ天然酵母パン種(元種)の状態ではパンはできません。

材料(1回量)	最大 (パン作り4~5回分)	最小 (パン作り3回分)
ホシノ天然酵母パン種(元種)	50g(大5)	30g(大3)
水(約30℃)	100mL	60mL

●大1は、付属の計量スプーン(大)ですりきり一杯を表しています。

- 室温が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。
- 生種作りは必ず約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。

作り方

●「生種作り」コースではタイマー予約はできません。

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

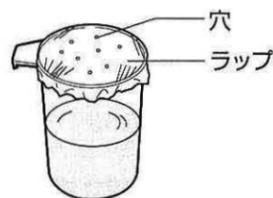


②元種を入れて十分に混ぜる



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カ所穴を開けます。密閉すると、うまく発酵しないことがあります。

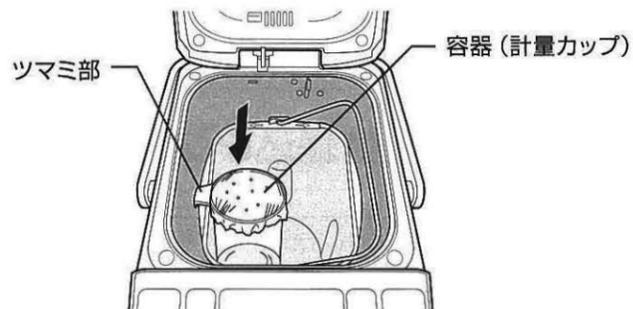


2

パンケースを本体に取りつけて、容器を入れ、ふたを閉める

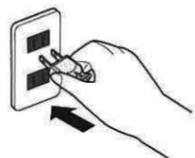
(→P.8)

- 容器は右図のようにつまみ部をパンケースの上端に引っかけて取りつけてください。
- ハネは取りつけないでください。



3

差込みプラグをコンセントに差し込む



4

コース を押し、コース番号「23」(その他「生種作り」コース)を選ぶ

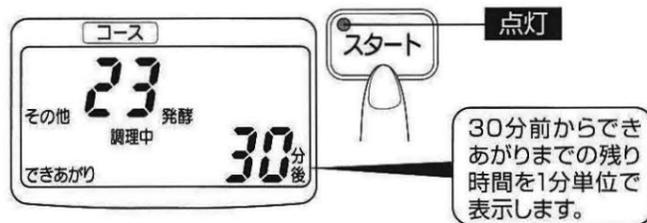
●表示部にできあがり時刻を表示します。



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ります。

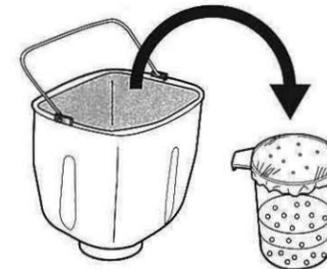


●ふたは確実に閉めてください。
ふたが開いていると、表示部に「ふた」を点滅表示し、調理を中断します。ふたを開けていた時間が長い場合、できあがり時刻がずれることがあります。

6

できあがりのメロディーが鳴れば
とりし を1秒以上押し、ふたを開けて
容器(計量カップ)を取り出す

表示部が現在時刻表示に戻ります。



●できあがり後2~3時間以内に冷蔵庫に入れてください。それ以上放置すると、発酵力が弱まり、パンのできあがりが悪くなる場合があります。

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

うまくで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)

清潔にしておいてください。

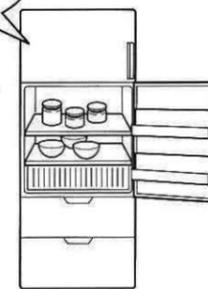


保存

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週間以内で使いきってください。
- 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注意してください。
- 新しい生種と古い生種を混ぜないでください。



食パンと生地づくり方

天然酵母の生種を使った食パン、または生地を作ります。食パン・天然酵母「小麦」「国産小麦」コースを例にして説明します。

食パン・天然酵母「小麦」

材料	199kcal/6枚切り1枚分	
水	200mL	
生種	26g	大2
強力粉	300g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1

食パン・天然酵母「国産小麦」

材料	193kcal/6枚切り1枚分	
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、付属の計量スプーン(大)ですりきり一杯。小1は、付属の計量スプーン(小)ですりきり一杯を表しています。

- 「パン生地・天然酵母」コースではタイマー予約はできません。
- 生地分量は別冊のレシピブックに掲載しています。

づくり方

1

本体からパンケースを取り出し、ハネを取りつける (→P.8)

- ハネはハネの穴を回転軸に合わせて奥まで確実に差し込んでください。浮き上がっていると、パンができません。

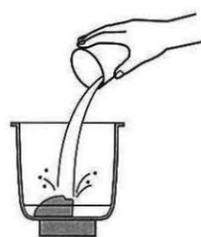


2

パンケースに材料を入れる

①最初に水(液体)を入れる

- 水などの液体を入れます。



②次に天然酵母(生種)を入れる

- 生種は全体をよく混ぜたものを入れてください。



③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てください。



3

以降の手順は下記のページをご覧ください。

- 食パンを焼くときは…P.17~18「基本の食パンのづくり方」の3~9参照
- 生地を作るときは…P.22「生地のづくり方」の3~10参照

ただし、5では「コース」キー(▲▼)を押して、コース番号10、11(食パン・天然酵母「小麦」「国産小麦」コース)またはコース番号15、16(パン生地・天然酵母「小麦」「国産小麦」コース)を選んでください。

ホームメイドコースの説明

ホームメイドコースを使うと次のようなことができます。

ホームメイドコースを使ったパン作りのバリエーション

いつもの食パンを自分好みのパンに焼き上げたい!

ハンバーガーなどの生地を作りたい!

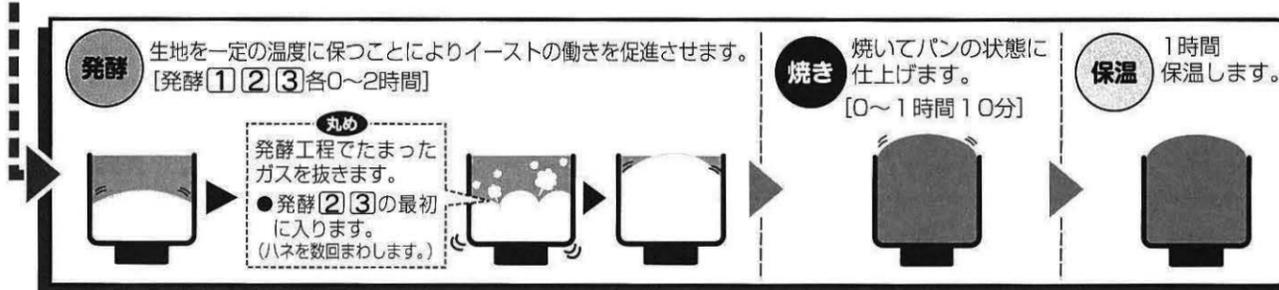
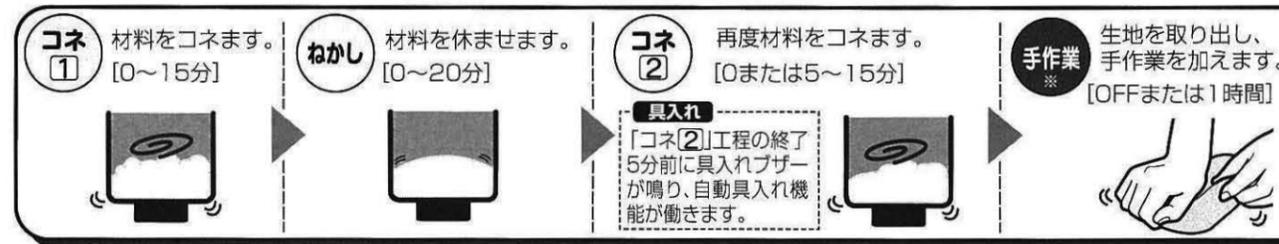
生イーストを使ってパンを焼きたい!

ホームメイドコースの基本の使い方
→P.34~37

生イーストで食パン・生地を作る
→P.39

ホームメイドコースの設定

●[]は各工程の設定できる時間の範囲です。



※手作業について

「手作業」を設定するとコネが終了した時点で調理をいったん中断し、生地を取り出しているいろいろな手作業を加えることができます。その後、手作業を加えた生地をパンケースに戻し、再度「スタート」キーを押すとあらかじめ設定した残りの工程(発酵~焼き)を自動で行います。今までのホームベーカリーではできなかった本格的なパン作りが楽しめます。(別冊のレシピブック参照)



- 手作業を行うときは、「手作業」工程を「1:00」に設定してください。
1:00 ……手作業あり (1時間後に自動で再スタートします。)
- 手作業を行わないときは、必ず「OFF」に設定してください。
OFF ……手作業なし

まずはホームメイドコースの基本の使い方を確認しましょう。

→(次のページへ)

ホームメイドコースの基本の使い方

はじめて使うとき(時間を設定する)

まずは、基本の食パン・ドライイースト「ふんわり」の時間を設定して焼いてみましょう。

食パン・ドライイースト「ふんわり」の時間設定

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
12分	10分	10分	OFF	1時間8分	20分	1時間5分	40分	3時間45分

- ご購入いただいたままの状態では、時間設定がされていないため、ホームメイドコースを選択しても運転しません。

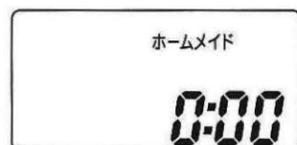
1 材料の準備をする

P.16~17「基本の食パンの作り方」1~4参照

2 ホームメイド を押す

ホームメイドランプが点灯します。

途中で設定を中止するときは... **とりけし** を押す (現在時刻表示に戻ります。)



3 「コネ①」の時間(12分)を設定する

- ① **ホームメイド** を押す 「コネ①」の時間設定画面にうつります。
- ② 「時刻合わせ」キー(▲▼)を押し、「0:12」に設定する



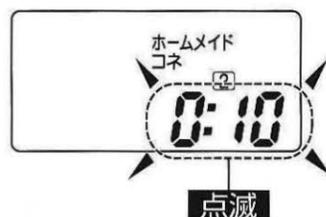
4 「ねかし」の時間(10分)を設定する

- ① **ホームメイド** を押す 「ねかし」の時間設定画面にうつります。
- ② 「時刻合わせ」キー(▲▼)を押し、「0:10」に設定する



5 「コネ②」の時間(10分)を設定する

- ① **ホームメイド** を押す 「コネ②」の時間設定画面にうつります。
- ② 「時刻合わせ」キー(▲▼)を押し、「0:10」に設定する



6 「手作業」(OFF)を設定する

- ① **ホームメイド** を押す 「手作業」の時間設定画面にうつります。
- ② 「時刻合わせ」キー(▲▼)を押し、「OFF」(手作業なし)に設定する
●初期は「OFF」に設定されています。



7 「発酵①」の時間(1時間8分)を設定する

- ① **ホームメイド** を押す 「発酵①」の時間設定画面にうつります。
- ② 「時刻合わせ」キー(▲▼)を押し、「1:08」に設定する



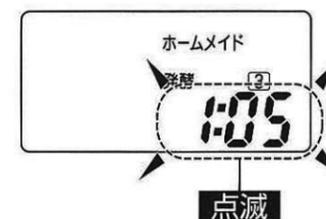
8 「発酵②」の時間(20分)を設定する

- ① **ホームメイド** を押す 「発酵②」の時間設定画面にうつります。
- ② 「時刻合わせ」キー(▲▼)を押し、「0:20」に設定する



9 「発酵③」の時間(1時間5分)を設定する

- ① **ホームメイド** を押す 「発酵③」の時間設定画面にうつります。
- ② 「時刻合わせ」キー(▲▼)を押し、「1:05」に設定する



10 「焼き」の時間(40分)を設定する

- ① **ホームメイド** を押す 「焼き」の時間設定画面にうつります。
- ② 「時刻合わせ」キー(▲▼)を押し、「0:40」に設定する



11 調理時間の合計(3時間45分)を確認する

- ① **ホームメイド** を押す 設定した調理時間の合計が表示されます。

表示が「3:45」になっていたら、正しく設定されています。
●「3:45」になっていない場合は、もう一度「ホームメイド」キーを押して「コネ①」から順に設定し直してください。



ホームメイドコースの基本の使い方 つづき

12

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り、調理を開始します。

- 調理を開始すると、現在時刻に調理時間の合計を加えたできあがり時刻を表示します。
(右図は調理時間3時間45分で、9時にスタートした場合)

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

- できあがりの30分前から残り時間を1分単位で表示します。
(調理時間の合計が30分以下の場合は、最初から残り時間を1分単位で表示します。)

- 焼き上がり以降の手順はP.18「基本の食パンの作り方」7~9をご覧ください。
- 生地を作る場合、できあがり以降の手順はP.22「生地の作り方」7~10をご覧ください。



途中で調理を中止するときは…

- とりけし を1秒以上押す
(現在時刻表示に戻ります。)

2回目以降に使うとき

材料の準備をしたあと

1 ホームメイドを押す

ホームメイドランプが点灯し、表示部に前回設定した調理時間の合計が表示されます。



前回と同じ設定でパンを焼くときは

2 スタートを押す

設定を変更するときは

2 希望の時間を設定する

P.34~35「ホームメイドコースの基本の使い方」の1~11を参考に希望の時間を設定してください。

- 2回目以降に使用するとき、前回設定した時間が記憶されています。変更するときはすべての工程を希望する時間に設定し直してください。時間の変更がない工程は「ホームメイド」キーを押して次の工程に進んでください。(希望する時間が「0分」の場合は、「0:00」に設定してください。)

3 スタートを押す

手作業を加えて使うとき

1~12までの手順は「ホームメイドコースの基本の使い方」(P.34~36)をご覧ください。

- 6では手作業の「1:00(あり)」、「OFF(なし)」を設定します。「1:00(あり)」に設定した場合でも、手作業が早く終われば「スタート」キーを押して次の工程に進むことができます。
- 11では「手作業」が点灯していれば、正しく「手作業」工程が追加されています。点灯していない場合は、もう一度設定し直してください。
- 調理時間の合計には、手作業の時間は含まれません。
- 12では表示部に、手作業を行うまでの時間を表示します。

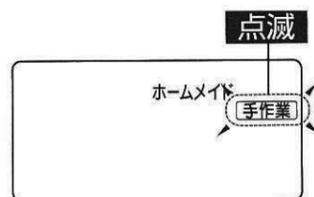
13

手作業をお知らせするブザー(ピッ×10回)が鳴れば、ふたを開けてパンケースを取り出し、手作業を開始する

表示部の「手作業」が点滅にかかります。

- 「コネ②」が設定されている場合は、手作業をお知らせするブザーの前に具入れブザー(ビピッ×10回)が鳴りますので間違わないようにご注意ください。

- ブザーが鳴っても「とりけし」キーを押さないでください。
- 手作業は1時間以内に行ってください。手作業が終われば再度「スタート」キーを押してください。(押し忘れた場合は1時間後に自動で再スタートします。)
- パンケースを取り出したあとは、ふたを閉めてください。



14

パンケースを本体に取りつけてふたを閉めたあと、

再度スタートを押す

再度スタートすると表示部にできあがり時刻を表示します。

- 焼き上がり以降の手順はP.18「基本の食パンの作り方」7~9をご覧ください。

タイマー予約を使うとき

- 「手作業」(OFF)を設定したときのみ使えます。



1~11 材料の準備をして、希望の時間を設定する

P.34~35「ホームメイドコースの基本の使い方」の1~11参照

12 予約を押す

「時刻合わせ」キー(▲ ▼)を押し、焼き上げたい時刻に合わせる

(タイマー予約の詳細な設定方法は、P.21参照)

- 予約の設定を取り消すときは、「ホームメイド」キーを押してください。
- 「予約」キーは、合計時間表示画面で押してください。
- 「手作業」が「1:00」(手作業あり)に設定されているときは、タイマー予約は使えません。

13 スタートを押す

予約ランプが点灯し、メロディーが鳴ります。表示部にできあがり時刻を表示します。

- 「スタート」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。

ホームメイドコースのQ&A

- Q1** それぞれの工程は何分まで設定できますか？
- A1** 各工程の設定時間の範囲は以下の通りです。
- | コネ① | ねかし | コネ② | 手作業 | 発酵① | 発酵② | 発酵③ | 焼き |
|-------|-------|------------|------------|-------|-------|-------|----------|
| 0~15分 | 0~20分 | 0 or 5~15分 | OFF or 1時間 | 0~2時間 | 0~2時間 | 0~2時間 | 0~1時間10分 |
- 各工程の時間は下記の「時間調整参考表」を参考にしてください。
- 時刻合わせキーを押し続けると5分または10分単位で早送りができます。
 - 「コネ②」工程では1~4分は設定できません。
- Q2** 工程を0分に設定するとどうなりますか？
- A2** 0分およびOFF(手作業なし)に設定された工程は行われず、自動的に次の工程にうつります。
- Q3** 具を入れたパンを焼きたいのですが、具入れ機能は使えますか？
- A3** 使えます。ただし、具を入れたパンを焼くときは必ず「コネ②」を5分以上に設定してください。(「コネ②」工程の終了5分前に具入れブザーが鳴ります。)
- Q4** タイマー予約は使えますか？
- A4** 「手作業」を「OFF」に設定したときのみ使えます。
- Q5** どのくらいの量の生地がこねられますか？
- A5** 小麦粉は300gよりも多く入れないでください。パンケースから粉や生地が飛び出してしまう可能性があります。
- Q6** 前回設定した時間が記憶されていません。故障でしょうか？
- A6** 時間設定中に「とりけし」キーを押すと、そのときの設定は記憶されません。(調理を開始した場合のみ設定を記憶します。)
- Q7** 「コネ」工程でハネが動きません。故障でしょうか？
- A7** コネ工程だけを連続して何度も使用すると、安全装置が働きモーターの回転が止まります。一度使用したあとは1時間程度運転を停止し、モーターを休ませてください。
- Q8** 生地を作ろうとしたら、焼きまで行われていました。故障でしょうか？
- A8** 「焼き」の時間を設定していませんか？2回目以降に使用するときには、前回設定した時間を記憶しています。すべての工程を希望する時間に設定し直したか確認してください。

時間調整参考表

●各工程の時間を調整すると、パンのできあがりをかえることができます。

短くする	工程	長くする
●パンのふくらみを抑えたいとき ●室温や水温が高く、パンがふくらみすぎるとき	コネ①~②	●パンのふくらみを大きくしたいとき ●室温や水温が低く、パンのふくらみが悪いとき
●連続して長い時間コネたいとき	ねかし	●コネの途中で生地をねかせたいとき
●パンのふくらみを抑えたいとき ●室温や水温が高く、パンがふくらみすぎるとき	発酵①~③	●パンのふくらみを大きくしたいとき ●室温や水温が低く、パンのふくらみが悪いとき
●食パンの皮の焼き色をうすくしたいとき	焼き	●食パンの皮の焼き色を濃くしたいとき

◎この表はあくまでも参考です。使う材料や分量・室温・水温などの影響により、パンのできあがりはかわります。

ホームメイドコースを使って

生イーストで食パン・生地を作る

パン屋さんも使っている生イーストを使ったパンをホームメイドコースで作ってみましょう。

- 生イーストを使うときは**
- 生イーストを使う場合は、水を入れたあと小麦粉などの材料を入れる前に生イーストを入れ、よく混ぜてください。
 - 生イーストを使うと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。

生イースト食パン・生地の時間設定

工程	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
食パン(小麦)	7分	0分	15分	OFF	1時間13分	20分	1時間15分	50分	4時間
食パン(国産小麦)	4分	0分	15分	OFF	1時間16分	20分	1時間15分	50分	4時間
生地(小麦)	7分	0分	15分	OFF	1時間3分	20分	0分	0分	1時間45分
生地(国産小麦)	4分	0分	15分	OFF	1時間6分	20分	0分	0分	1時間45分

生イースト・食パン

材料	小麦 189kcal 6枚切り1枚分	国産小麦 194kcal 6枚切り1枚分
水	170mL	160mL
生イースト	7g	7g
粉	250g ← 強力粉	250g ← 国産小麦粉
砂糖	20g 大2½	20g 大2½
スキムミルク	6g 大1	6g 大1
塩	5g 小1	5g 小1
無塩バター	15g	15g

生イースト・生地「バターロール」

材料(14個分)	小麦 130kcal(1個分)	国産小麦 127kcal(1個分)
牛乳	120mL	110mL
卵	50g M寸1個	50g M寸1個
生イースト	7g	7g
粉	300g ← 強力粉	300g ← 国産小麦粉
砂糖	24g 大3	24g 大3
塩	3.3g 小½	3.3g 小½
無塩バター	60g	60g
溶き卵(仕上げ用)	適量	適量

作り方

1

本体からパンケースを取り出し、ハネを取りつける (→P.8)

- ハネはハネの穴を回転軸に合わせて奥まで確実に差し込んでください。浮き上がっていると、パンができません。

2

パンケースに材料を入れる

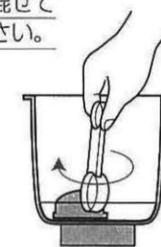
①最初に水(液体)を入れる

- 水などの液体を入れます。



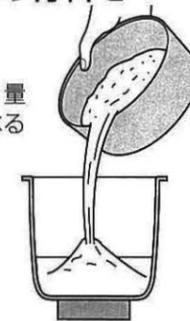
②次に生イーストを入れる

- 生イーストは入れたあとによく混ぜてください。



③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ます。



3

パンケースを本体に取りつけてふたを閉める (→P.8)

- パンケースハンドルは、倒してください。
- 自動具入れ機能を使うときは…(→P.19)
- 自動具入れ機能を使わないときは、ふたに具入れ容器を取りつけないでください。



4

差込みプラグをコンセントに差し込む

5

生イースト食パンの時間設定を行う

- P.34~35「ホームメイドコースの基本の使い方」の2~11参照
- 各工程の時間設定は上表に合わせてください。

6

スタート

を押す

P.36「ホームメイドコースの基本の使い方」の12参照

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。)
- 次のものは、使用しないでください。
 - 台所用中性洗剤以外の洗剤・シンナー・ベンジン・漂白剤など (変色・割れ・劣化・腐食の原因)
 - みがき粉・ナイロンたわし・ブラシ・金属製のもの・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面・研磨剤入り洗剤など (表面が傷つく原因)
- 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。(表面が傷ついたり、化学変化を起こす原因)
- 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

固く絞った柔らかい布でふき取る

- 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浸けないでください。(腐食したり回転軸が回らなくなることがあります。)



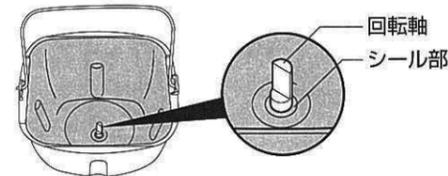
2 水またはぬるま湯を捨て、ハネをはずす

- はずれにくい場合は裏面の連結部を持って、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 台所用中性洗剤と柔らかいスポンジで洗う

- スポンジのナイロン面では洗わないでください。
- 連結部は水の中に浸けないでください。(腐食や故障の原因になります。)
- 連結部の汚れは水で固く絞った柔らかい布などでふき取ってください。



4 回転軸についたカスはシール部に傷をつけないように柔らかいスポンジで洗う

ハネ

台所用中性洗剤と柔らかいスポンジなどで洗う

- スポンジのナイロン面では洗わないでください。
- 穴にカスが詰まったら、水または湯に浸けてから竹串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

台所用中性洗剤と柔らかいスポンジで洗う

- 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・メラミンスポンジなどを使用しないでください。
- 台所用中性洗剤以外のもの(塩素系などのアルカリ性洗剤・酸性洗剤など)(腐食の原因)
- 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。

- 色ムラができたりはがれることがありますが、性能および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(計量カップ)は使用するたびに洗ってください。

- 生種が残りやすいので隔々まで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浸けてよくすすぐ

保管するときは

- ふたは、必ず閉めてください。また、ふたの上に物を載せないでください。
- 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。

部品の交換・購入について

- 損傷した場合は、新しい部品と交換(有料)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.47参照)

部品名	部品番号
パンケースセット	BG483815A-00
ハネ	BG305045G-00
具入れ容器セット	BG483819A-01
計量カップ	BG373003L-00
計量スプーン	BG305088L-00

別売品	品番
食パン用パンくずミックス	BB-ML10-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** パンの高さ・形が作るたびに異なるのは？
- A1** 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・種類・温度・タイマー予約の設定時間にも影響を受けます。
- Q2** パンの仕上がりが、季節によって変化するのは？
- A2** 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.3)
- Q3** パンの角に小麦粉がついているのは？
- A3** 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上がりください。
- Q4** 生地作りのときベタベタして扱いにくいときは？
- A4** 室温や水温などの状況により、生地が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。
- Q5** クロワッサンがうまくできないのですが？
- A5** 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。
- Q6** パンの上部がさけたようになるのは？
- A6** 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。
- Q7** パンの底に大きな穴が開いているのは？
- A7** パンにハネの形状あとが残ります。また、パンを取り出すときに、ハネを回しすぎると、大きな穴が開きます。
- Q8** プレミアムリッチパンの上部が白いのは？
- A8** プレミアムリッチパンはミミまで柔らかく焼き上げるパンのため、上部は白く焼き上げています。とても柔らかい食感をお楽しみください。

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してください。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分量でお使いください。スキムミルクのかわりには牛乳をお使いください。その際には、牛乳を入れた分量だけ水を減らしてください。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。(→P.12)
- 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。

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 食パン・ドライイースト「国産小麦」、食パン・天然酵母「国産小麦」・生イースト(ホームメイドコースを使用)と各生地に専用のコースを設けています。パン作りにはたんぱく質の多い(11%以上)強力粉を使用してください。(パンの種類により薄力粉を混ぜることもあります。)市販の国産小麦粉は、収穫時期や銘柄によりたんぱく質の量が異なるため、パンのふくらみに差ができることがあります。別売の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に空洞ができる場合がありますが、水の量を約10mL減らすとうまく作れます。

Q15 パンくらぶミックス(→P.12)はどのメニューに使えますか？

A15 食パン・ドライイースト「ふんわり」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、食パン・ドライイースト「もちもち」コース、食パン・天然酵母「小麦」コースで使えます。

コース	食パン・ドライイースト「ふんわり」	食パン・ドライイースト「もちもち」	食パン・天然酵母「小麦」
水	170mL	210mL	200mL
パンくらぶミックス	275g	330g ^{※1}	330g ^{※1}
酵母	ドライイースト3g	ドライイースト3g	生種26g(大2) ^{※2}

※1 パンくらぶミックスを2袋ご用意いただき、計量して入れてください。
※2 パンくらぶミックスに付属のドライイーストは使いません。

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 なるべく別冊レシピブックの各メニューに記載の分量どおりにしてください。違った分量で作るとうまくできないことがあります。

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場合があります。

Q18 パンのおいしさが気になるのですが？

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、パンのおいしさ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や味が違うように思うのですが？

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.3「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キメ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

- 焼き加減で「しっかり」を選択していませんか？
- 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？保温すると焼き色が濃くなる場合があります。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。
- 水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？

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うと、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？それぞれの分量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)」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・ご飯の温度が高すぎませんか？50℃以上の湯やご飯を使用すると、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。
- 食パンドライイースト「サクふわ」「早焼き」コースは「ふんわり」「もちもち」「ごはん入りパン」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？
- 砂糖を入れすぎではありませんか？
- 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、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。
- 最強力粉を使っていますか？

パンの状態

原因

外側は焼けているが上部が大きくぼんでいる

- 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、水は冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。
- 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減らしてください。

上部が白くフニャフニャでくぼんでいる

- 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？
- 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減らしてください。

●重いパンになっている
●キメがつまっている

- 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・生種の量は分量どおりですか？
- 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？全粒粉などを半分に減らして、かわりに強力粉を入れてみてください。

●切ったパンの表面がダンゴ状になっている
●プレミアムリッチパンがうまく切れない

- 焼き上がり直後は切りにくいため、あら熱を取ってから切ってください。特にプレミアムリッチパンはとて柔らかいパンです。よく冷ましてからパン切りナイフを使用して切ってください。

米粉パンの出来栄が悪い(他の項目に該当しない場合)

- 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。出来栄が悪くなった場合→冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。ただし、夏場など室温が高い(25℃以上)場合や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場合があります。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(食パン用)」を使っていますか？(→P.12)

その他

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？
- 材料を材料表の上から順に入れましたか？

上部にバターが固まっている

- 材料を材料表の上から順に入れましたか？
- バターは約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

- 柔らかめに仕上げています。とろみをつけたいときはベクチンを約3g加えて調理してください。(→P.27)

そばがうまくできない(乾燥する・切れるなど)

- 材料は分量どおり入れましたか？ ●十分に打ち粉はしましたか？
- 作業(のぼす・切る・ゆでる)に時間をかけ過ぎていませんか？(目安:約10分)生地ができあがればすぐに作業を行ってください。

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。)
- 「ふた」と「H:02」が点滅表示している**
 - ふたを開けたまま3時間が経過すると表示部に「H:02」が点灯し、調理を中止します。→ 「とりけし」キーを押して解除し、新しい材料で作直してください。
- 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は、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、庫内を十分に冷ましてください。
 - 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。(停電復帰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。
 - 具入れ容器が開いたときに「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取りつけてください。
 - 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を冷まし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取りつけましたか？
→ P.9をご覧ください。
 - 差し込みプラグを差したとき「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。
リチウム電池の交換は、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。(有料)
 - 「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管のお願い

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、大切に保管してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理を依頼される時

《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。ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、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

部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ

<http://www.zojirushi-de-shopping.com/>

お客様ご相談センター  **0120-345135**
※携帯・PHSからもご利用になれます。
 受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日・弊社休業日を除く)
 ●一部のIP電話など、フリーダイヤルがご利用いただけない電話でのお問い合わせ……………TEL (06)6356-2451(有料)
 ●FAXでのお問い合わせ……………FAX (06)6356-6143(有料)
 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。
 〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

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

型名		BB-SS10		
電	源	交流100V 50/60Hz	タイマー	最長約13時間
消費電力	ヒーター	450W	粉(小麦粉)の分量	食パン・ドライイースト「ふんわり」250g バターロール 300g
	モーター	69/63W		
外形寸法(約cm)		幅22.5×奥行31.5×高さ34.5	コードの長さ	約1.0m(コードリールつき)
質量		約7.5kg	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。

●この製品は、日本国内交流100V専用で設計されています。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 AC100V 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.

此产品只针对日本国内专用交流电压100V所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同，请勿使用于其它地区。另亦无法对此提供售后维修服务。

此产品为针对日本国内专用交流电压100V所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同，请勿於其他地区使用。另亦无法对此提供售后维修服务。

본 제품은 일본 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다. A/S 또한 불가능합니다.