

自動ホームベーカリー無料修理保証書持込修理

保証期間内にご愛用の手びき、本体表示などの注意書きに従って正常な使用状態で使用して故障した場合には、保証書の記載内容にもとづき、お買い上げの販売店が無料修理致します。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。なお、お客様宅での出張修理をご希望の場合は、出張に要する実費を申し受けます。

品番	BBC- S15			※お買い上げ日	年	月	日	
保証対象部品	無料修理保証期間	部品代	工料など	※お客様	ご芳名			様
	すべての部分	1年	無料		ご住所			
					TEL ()			

販売店	※店名住所	TEL ()	印
-----	-------	---------	---

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ)お取り扱い上の不注意、天災、火災、公害、異常電圧、指定外の使用電源による故障、損傷及び部品の当然の消耗などの場合。
 - (ロ)ご自分で不当な修理、調整、分解、改造などをされたもの及びご愛用の手びき、本体表示などの禁止事項での使用による故障や損傷。
 - (ハ)お買い上げ後の輸送、移動、落下などによる故障及び損傷。
 - (ニ)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換えられた場合。
 - (ホ)本書のご提示がない場合。
- ご転居、ご贈答品などで、お買い上げの販売店に修理が依頼できない場合は、別紙のお問い合わせカードに記載の象印マホービン株式会社・各支店・営業所・出張所へお問い合わせください。
- 本書は、日本国内においてのみ有効です。 This warranty is valid only in Japan.
- 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。

- 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又は、別紙のお問い合わせカードに記載の象印マホービン株式会社・各支店・営業所・出張所へお問い合わせください。
- 保証期間経過後の修理・補修用性能部品の保有期間について詳しくはアフターサービスと保証についての項をご覧ください。

修理メモ

.....

.....

.....

.....

象印マホービン株式会社
〒530 大阪市北区天満1丁目20番5号 TEL (06)356-2391

BBC-S型©

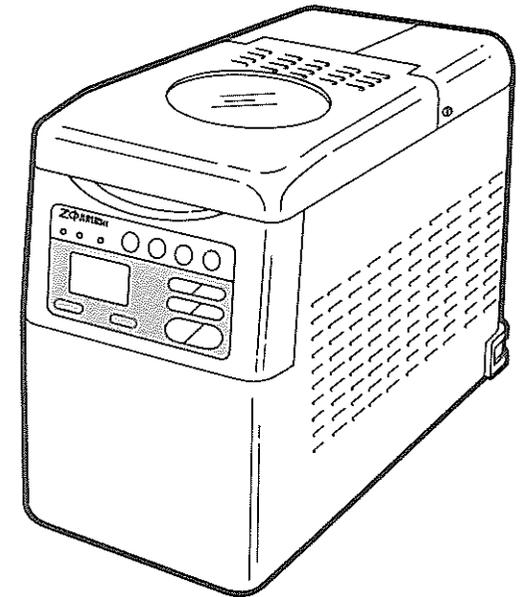
ZOJIRUSHI

自動ホームベーカリー **パンくらすぶ**

品番 **BBC-S15**

ご愛用の手びき

保証書つき



上手に使って上手に節電

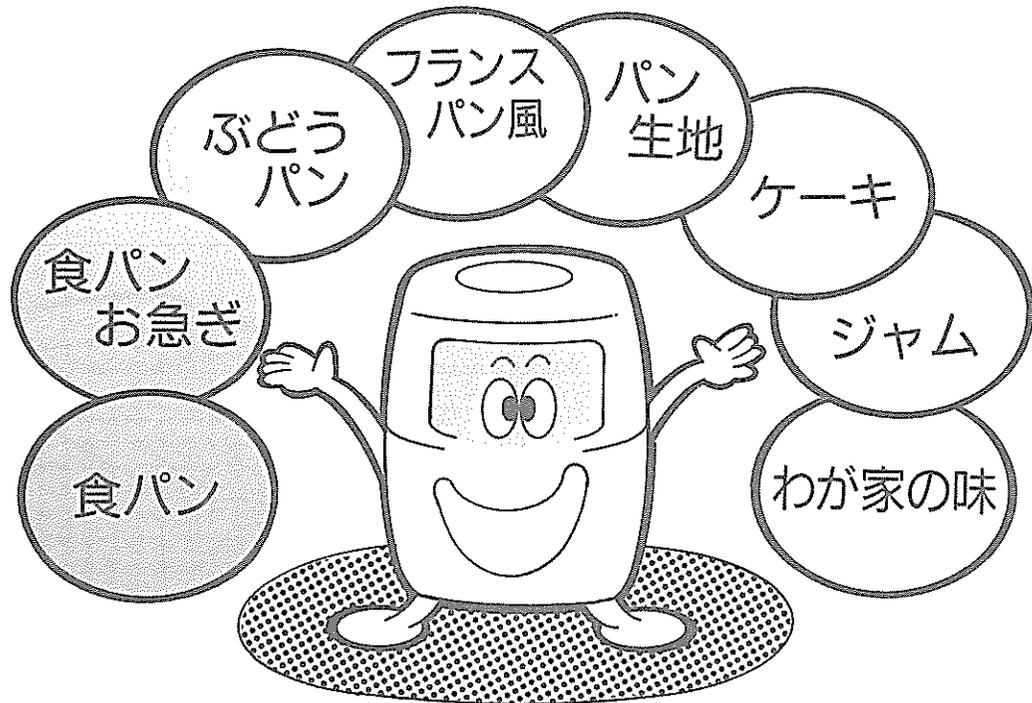
もくじ

特長.....	1~3	おいしく食べるために.....	25
パン作りをする前に.....	4~5	必ずお守りください.....	26~27
各部のなまえ.....	6	お手入れ.....	28~29
操作部の表示とはたらき.....	7	パン作りのQ & A.....	30~32
使用方法.....	8~23	修理を依頼する前に.....	33
使用中に電源が切れたときは.....	23	仕様・アフターサービスについて.....	34
リチウム電池について.....	24	保証書.....	裏面
こんな表示が出たときは.....	24		

ご使用前に必ずお読みください。そして大切に保存してください。

特長

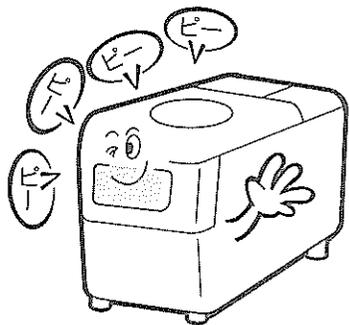
このホームベーカリーは、8つのコースが楽しめます。



(パンは0.5斤から1.5斤まで出きます。)

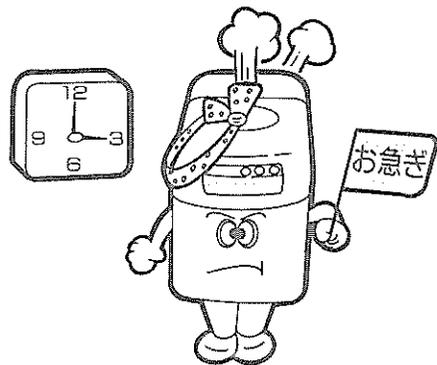
食パンコース

材料をセットするだけでOK /
あとは焼き上がりまでおまかせ。
● 焼き上がりをブザーでお知らせします。



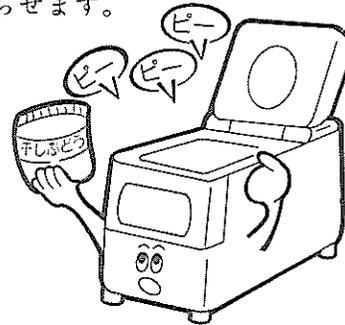
食パン(お急ぎ)コース

早く焼き上げたいとき便利 /
● 食パンコースより1時間短縮できます。



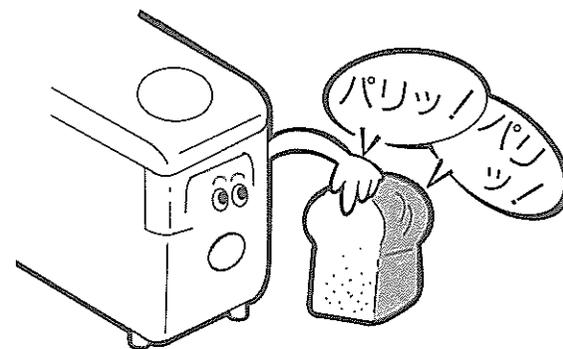
ぶどうパンコース

干しぶどうやくるみなどの混ぜものパンもじょうずに /
● ブザーが鳴り、混ぜる材料を入れるタイミングを知らせます。



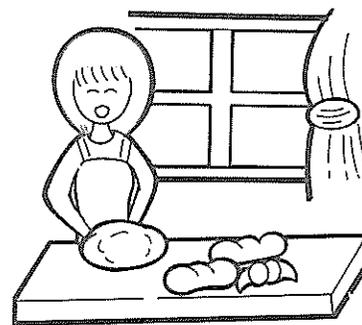
フランスパン風コース

フランスパン風の皮のパリッとしたパンが焼き上がる /



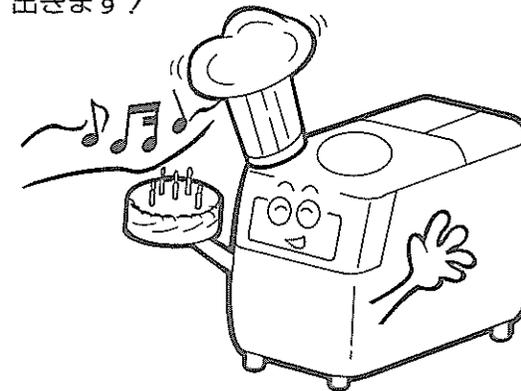
パン生地コース

バターロールやクロワッサンなど手作りを楽しむときに /



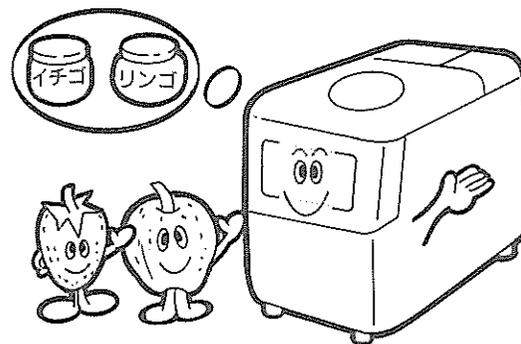
ケーキコース

チョコレートケーキやフルーツケーキなどが出きます /



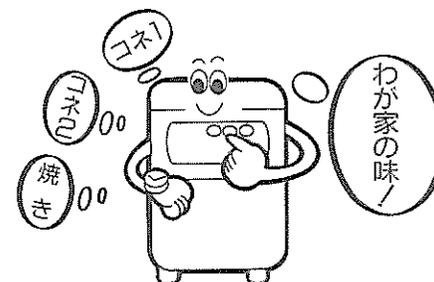
ジャムコース

イチゴやリンゴなどのジャムが出きます /



わが家の味コース

各工程(コネ1から冷却まで)の時間が自由に設定でき、オリジナルなパンが楽しめます /
● お気に入りの工程をメモリーさせて、自動で作動できます。

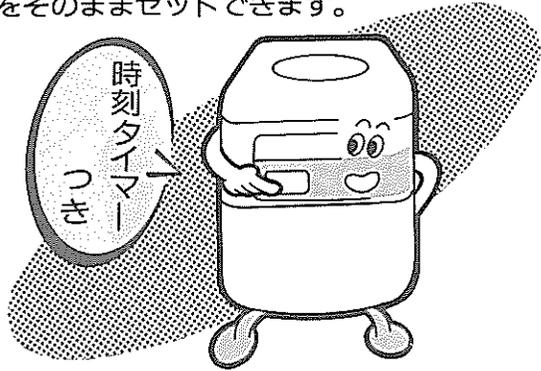


特長

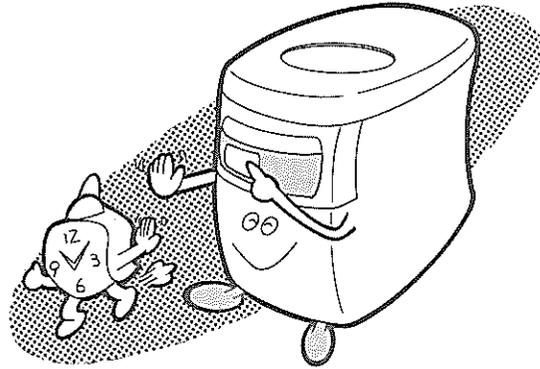
このホームベーカリーは、こんな機能を持っています。

出き上がり時刻タイマーつき

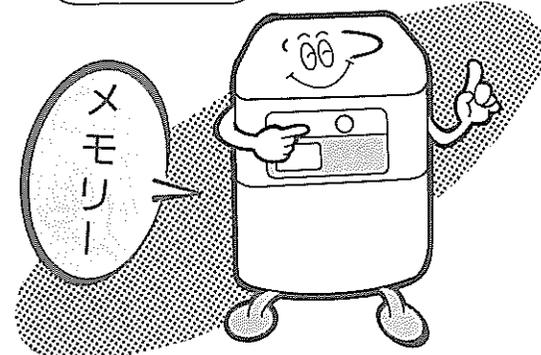
時計が内蔵されていますので、出き上がり時刻をそのままセットできます。



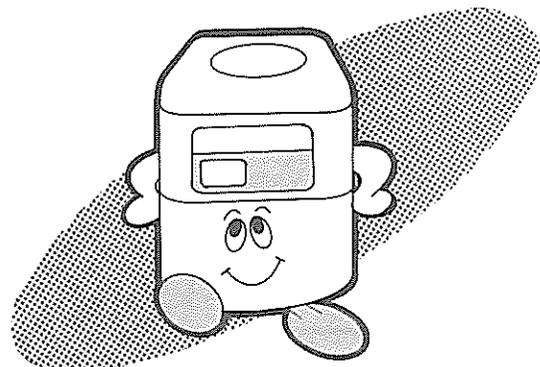
お台所の時計にもなります。



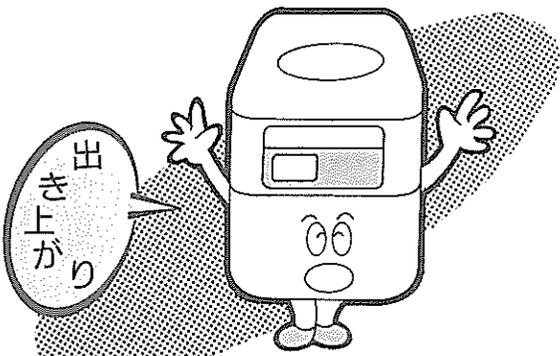
いつも同じ時刻に焼き上げる(メモリー)キーつき



液晶による工程表示つき

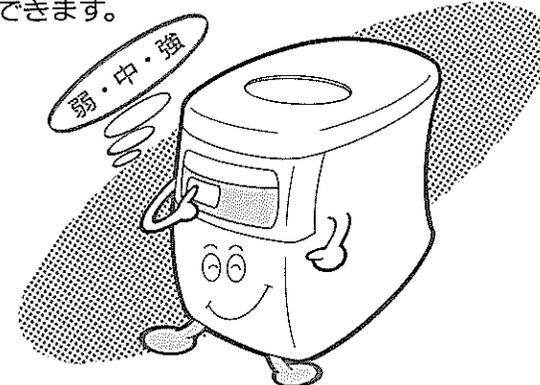


出き上がり時刻表示つき



焼き加減3段階調節機能つき

「食パンコース」・「ぶどうパンコース」に使用できます。



パン作りをする前に

●パン作りに必要な材料です！

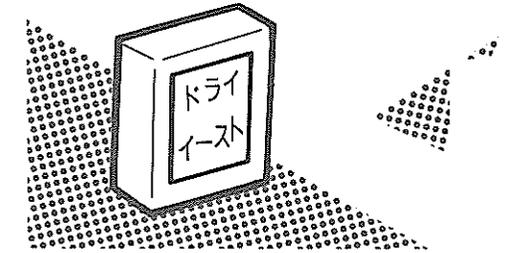
小麦粉

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



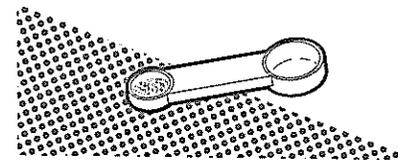
ドライイースト

- パン作りに一番必要なもの！
- 予備発酵のいらぬものを使います。適度な温度・水・糖分を与えると活動して、炭酸ガスを作ります。



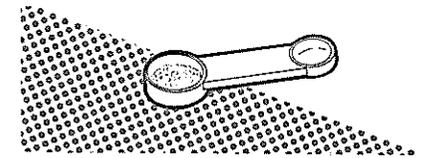
塩

- イーストの働きをコントロール！
- 生地グルテンを安定させます。また、発酵しすぎを押さえる役目もします。



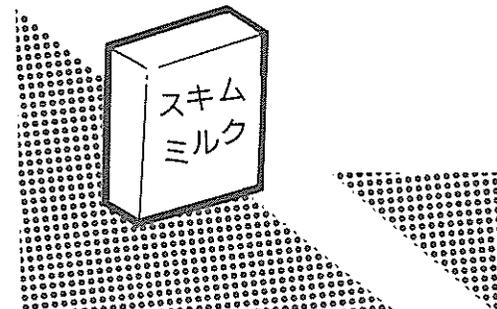
砂糖

- イーストの発酵を助ける！
- 焼き色や風味を良くし、パンのやわらかさを保ちます。



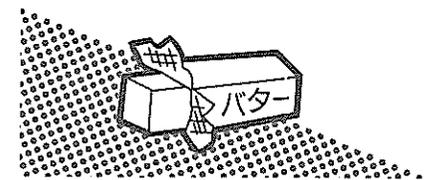
スキムミルク

- 光沢や風味を良くする！
- パンの光沢や風味を良くし、パンのやわらかさを保ちます。

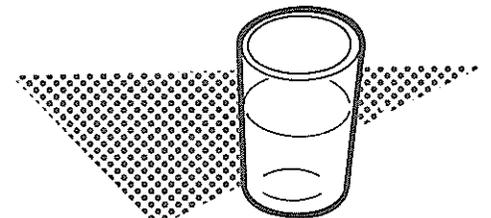


バター

- パンが固くなるのを防ぎます！
- やわらかく、ツヤのあるパンに仕上げます。



水



パン作りをする前にっつき

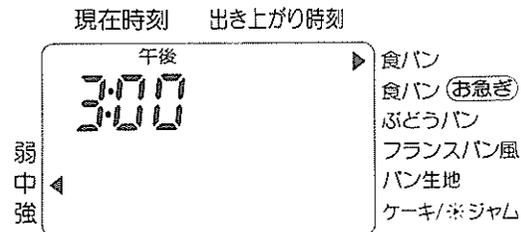
●ホームベーカリーで各メニューができるまで…

各工程の時間は、室温や電源周波数により異なります。

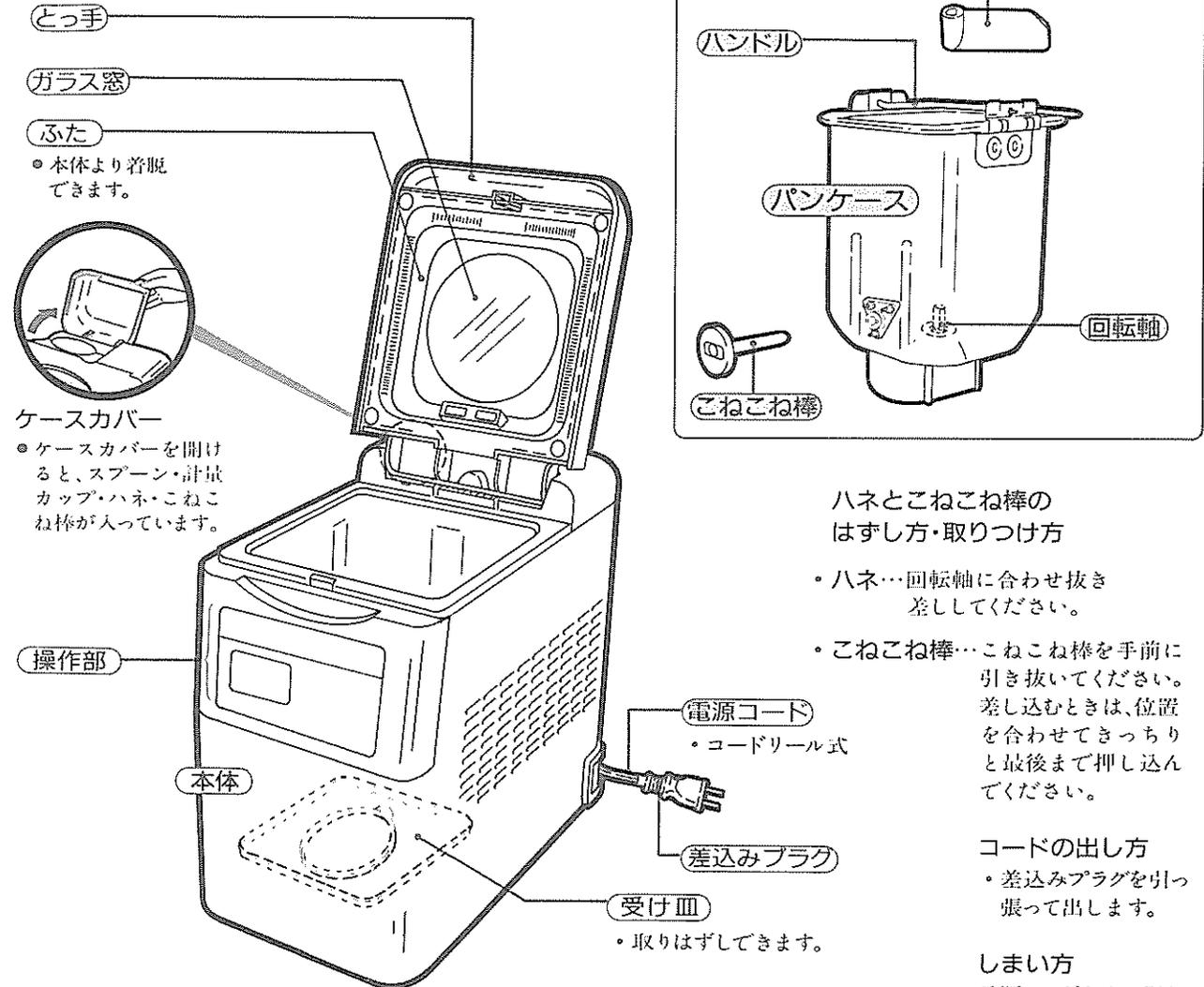
●このご愛用の手びきでは、ランプの表示状態を ○ 消灯(消えている)-○-点滅(光ったり消えたり) ○ 点灯(光っている)で表しています。

		予熱	1 コネ 1 (前ねり)	2 発酵 1 (ねかし)	3 コネ 2 (後ねり)	4 発酵 2 (一次発酵)
時間	食パン・ぶどうパン	○ 10分	10分	5分	20~25分	35分
時間	食パンお急ぎ				5分	
	フランスパン風				12~17分	40分
	パン生地				20~25分	35分
ランプ表示	予熱/調理	予熱/調理 ○				
時間	ケーキ	95分(粉合わせ5分・再スタート後ねり5分、焼き85分)				
時間	ジャム	約15分 45分(かはんしながら加熱する)				
		5 発酵 3 (丸め) (二次発酵)	6 焼き (焼き上げ)	7 冷却 (仕上げ)	8 出き上がり	出き上がりまでの時間
時間	食パン・ぶどうパン	5秒	70分	50~55分	13~38分	3時間50分
	食パンお急ぎ		45分	50分		2時間50分
	フランスパン風		110分	60分		4時間30分
	パン生地		—	—		1時間30分
ランプ表示		予熱/調理 ○			出き上がり	出き上がり ○ 20分間 点灯
時間	ケーキ	30分			※	再スタート 後2時間
時間	ジャム	20~35分			—	1時間20分

※出き上がりランプは、20分たちますと消え、表示部が図のように最初の状態に戻ります。



各部のなまえ



ハネとこねこね棒の はずし方・取り付け方

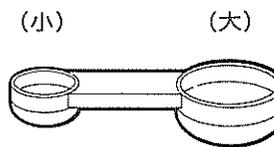
- ハネ…回転軸に合わせ抜き差ししてください。
- こねこね棒…こねこね棒を手前に引き抜いてください。差し込むときは、位置を合わせてきっちり最後まで押し込んでください。

コードの出し方
●差込みプラグを引っ張って出します。

しまい方
電源コードを少し引き離すと巻き込みます。

付属品

スプーン



大はスキムミルク(約6g)砂糖(約8g)用
小はドライイースト(約3g)塩(約5g)用

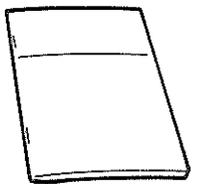
計量カップ

水などをはかる
ときに使用します。



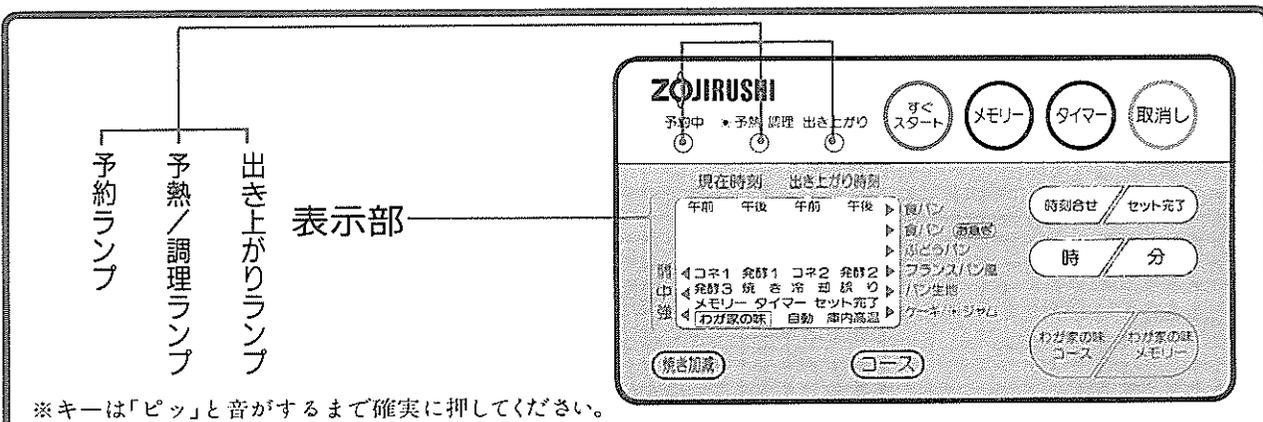
「パンいろいろ」

お料理メニュー
ーに使用
します。



※パンを切るときは、当社の充電式パンナイフ(品番BKA-07型)をご使用になると便利です。

操作部の表示とはたらき



キー表示	はたらき
コース	お好みの調理に合わすとき押す。
焼き加減	お好みの焼き加減にするととき押す。
すぐスタート	すぐに調理をするときに押す。
メモリー	メモリー時刻に焼き上げるときに押す。
タイマー	メモリー以外の時刻に焼き上げるときに押す。
取消し	キーを押し間違えたとき、タイマーセット・調理を取消すときに押す。 ※取消すときは、少し長めに押してください。
時刻合せ	現在時刻や、メモリー時刻をセット(修正)するときに押す。
セット完了	現在時刻をスタートするとき、メモリー時刻を登録するときに押す。
時 / 分	現在時刻やメモリー時刻・タイマー時刻の「時」・「分」単位をセット(修正)するときに押す。
わが家の味 コース	手動操作による各工程をスタートするときに押す。
わが家の味 メモリー	わが家の味コースの時間をメモリーするとき又は、メモリーした工程をスタートさせるとき押す。

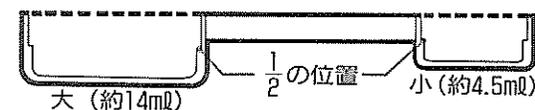
使用方法

食パンコース 材料

	0.5斤		1.0斤		1.5斤	
	必要量	※スプーン	必要量	スプーン	必要量	スプーン
強力粉	125g	—	250g	—	375g	—
ドライイースト	1.5g	小1/2	3g	小1	4.5g	小1 1/2
塩	1.3g	小1/4	2.5g	小1/2	3.8g	小3/4
砂糖	4g	大1/2	8g	大1	12g	大1 1/2
スキムミルク	3g	大1/2	6g	大1	9g	大1 1/2
バター	7.5g	—	15g	—	22.5g	—
水	100ml	—	200ml	—	280ml	—

※付属のスプーンのはかり方

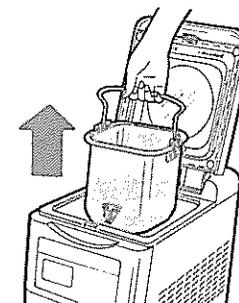
すりきりで、はかります。



◎1.5斤の食パンを室温が約27℃以上で作る場合、イーストの量を通常の10～20%減らしてください。
●パンがふくらみすぎて、ガラス窓に当たりうまく焼けないことがあります。

1 パンケースを取り出す

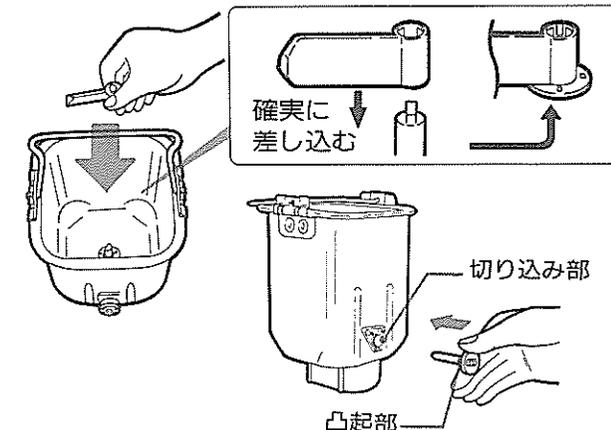
ふたを開け、ハンドルを持って本体から取り出します。



2 パンケースにハネとこねこね棒をセットする

- ①ハネを回転軸に差し込みます。
- ②こねこね棒をパンケース前面の穴に、きっちりと最後まで押し込みます。
- こねこね棒の凸起部(2か所)を、パンケース前面の穴の切り込み部(2か所)を合わせて押し込んでください。

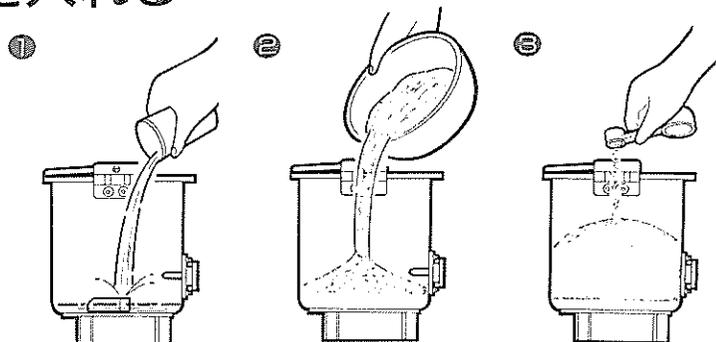
※ハネとこねこね棒は確実にセットしてください。確実に固定しないと、運転中にはずれて生地がうまくねれません。また、水もれの原因になります。



3 パンケースに材料を入れる

次の順序で入れてください。

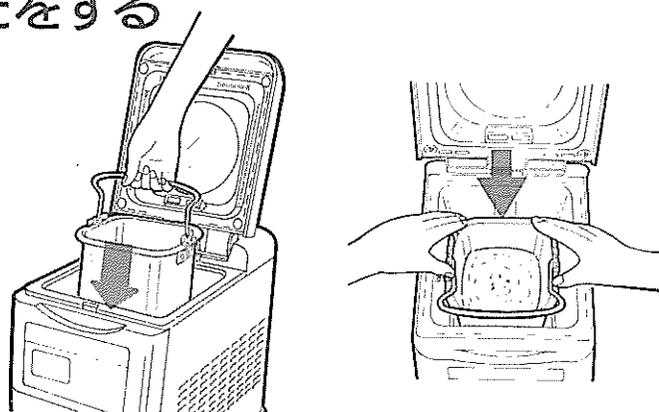
- ① 水を入れます。
- ② 強力粉・塩・砂糖・バター・スキムミルクを入れます。
- ③ ドライイーストを入れます。ドライイーストは、粉の中央部に水にふれないように入れます。



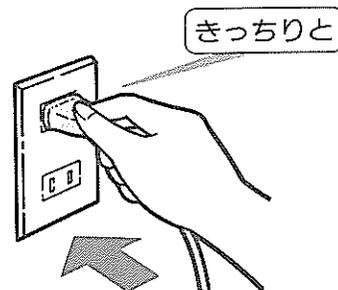
● 水の中にイーストが入らないよう、とくに注意してください。パンがうまくできないことがあります。

4 パンケースを入れ、ふたをする

- ① パンケースにつけたこねこね棒が本体パネル側になるように、本体に入れます。
 - ② ハンドルを手前側に倒し、カチッと音がするまでパンケースを上から押し込み、ふたをします。
- パンケースを逆向きに入れるとパンのねりができません。



5 通電する

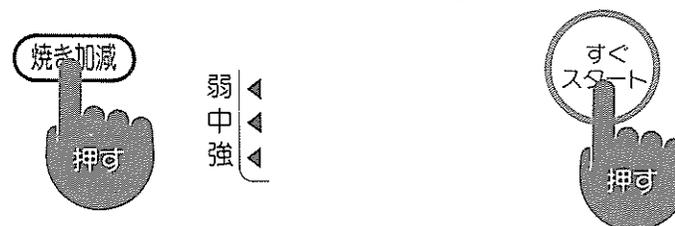


● 表示部が点灯し、現在時刻と「食パンコース」と焼き加減の「中」が表示されます。

6 スタートさせる

すぐ始める場合

- ① 弱・中・強のいずれかにセットします。



- 焼き上げ中は本体が熱くなります。特にガラス窓や排気口にふれると、やけどをすることがありますのでご注意ください。庫内温度が低い場合は、予熱・調理ランプが点滅し、予熱からスタートしますのでハネは回転しません。

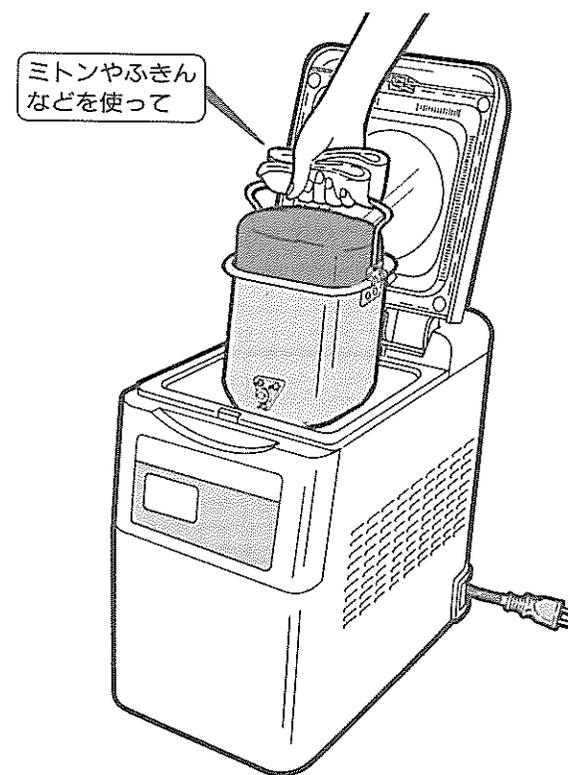
ちょっとひと言

- 出き上がりランプが点滅しているときにパンケースを取り出してパンを出すこともできます。
- ① 取消しキーを押し、本体からパンケースを取り出します。
 - ② パンをミトンやふきんなどを使って、パンケースから取り出し、網などに乗せて人肌程度の温度にさします。
- 本体、パンケースなどが非常に高温になっていますので充分注意してください。

7 パンケースを取り出す

ブザーが鳴り終わったら取消しキーを押し、ふたを開けてハンドルを持って取り出します。

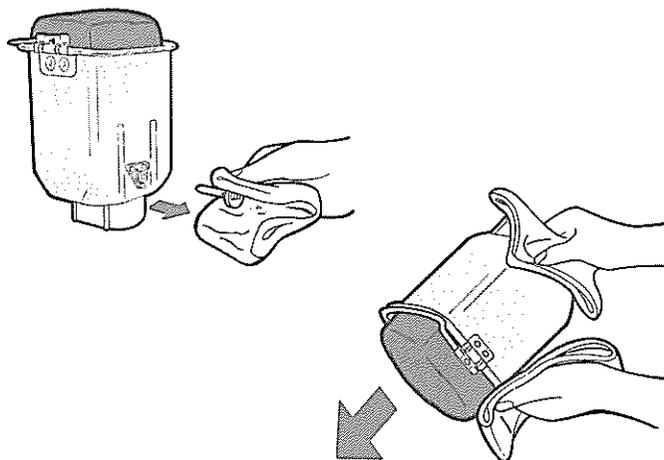
- ブザーが鳴り終わっても取消しキーを押さないと、さらに約20分間送風します。万一、パンの取り出しが遅れた場合でもパンがべたつかないようにするためです。
- 熱くなったパンケースを本体の上や熱に弱い敷物などの上に置かないでください。変色や変形、穴あきなどの原因になります。



使用方法 つづき

8 パンを取り出す

こねこね棒を抜き、パンケースを逆さにし、底部を持って数回振り、パンを取り出します。

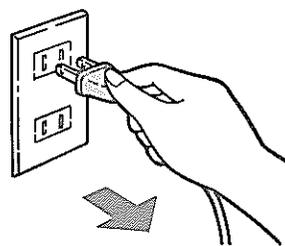


ハネについて

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

9 使用後は

差込みプラグを持ってコンセントから抜きます。



食パン お急ぎ コース

1~5までは、8・9ページと同じ手順で行ってください。

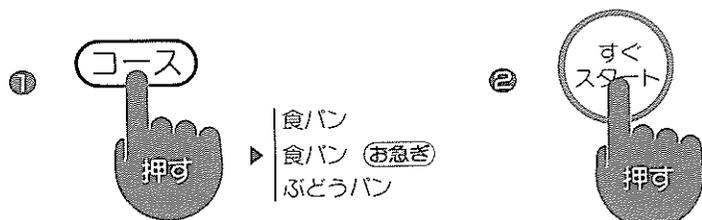
材料 食パンコースの材料のドライイーストのみ異なります。

	0.5斤	1.0斤	1.5斤
ドライイースト	3g	6g	9g

●食パンお急ぎコースでは、タイマーキー・メモリーキー・焼き加減キーは使えません。

6 スタートさせる

※コネ1から焼き上がりまでは、食パンコースと同じです。焼き上がったと同様に取出してください。



ぶどうパンコース

1~5までは、8・9ページと同じ手順で行ってください。

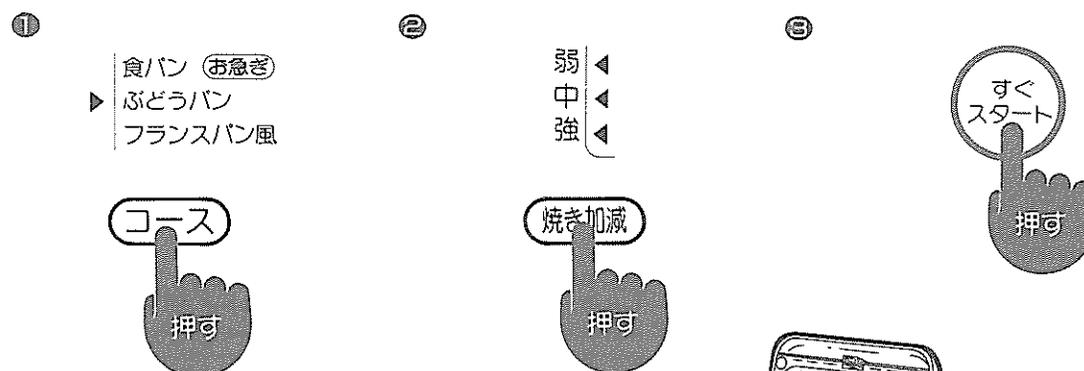
●くるみパンなどもこのコースで出きますので、詳しくは「パンいろいろ」を参照してください。

材料 食パンコースの材料に干しぶどうを入れます。

	1.0斤	1.5斤
干しぶどう	50g	75g

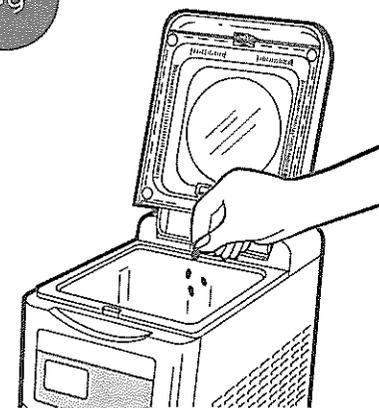
●ぶどうパンコースでは、タイマーキー・メモリーキーは使えません。

6 スタートさせる



コネ2終了の4分前(スタートしてから約31~46分後)にブザーが10回鳴り、干しぶどうを入れるタイミングを知らせます。

すぐにふたを開け、干しぶどうをパンケースに入れます。ふたを開けてもコネはそのまま続いています。



●必ず「ぶどうパンコース」に合わせてください。「ぶどうパンコース」以外のままだと、干しぶどうを入れるタイミングを知らせるブザーが鳴りません。

●干しぶどうを入れるときは、均一になるように入れます。1か所にまとめて入れると、焼き上がったときに干しぶどうがかたまってしまいます。

●ブザーが鳴る前に入れると、干しぶどうがつぶれたり生地に色がついたりします。

●干しぶどうを入れたら庫内の温度が下がらないよう、すぐふたを閉めてください。

※発酵から焼き上がりまでは、「食パンコース」と同じです。焼き上がったと同様に取出してください。

使用方法 つづき

フランスパン風コース

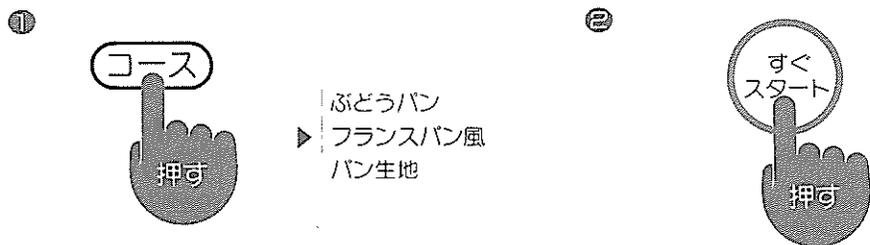
1~5までは、8・9ページと同じ手順で行ってください。

材料(1斤分)

強力粉……………230g	レモン汁……………3g(付属スプーン小½強)
薄力粉……………60g	ドライイースト……………3g(付属スプーン小1)
塩……………3g(付属スプーン小½強)	水……………190ml

●フランスパン風コースでは、焼き加減キーは使えません。

6 スタートさせる



※コネ1から出き上がりまでは、食パンコースと同じです。出き上がったと同様に取出してください。

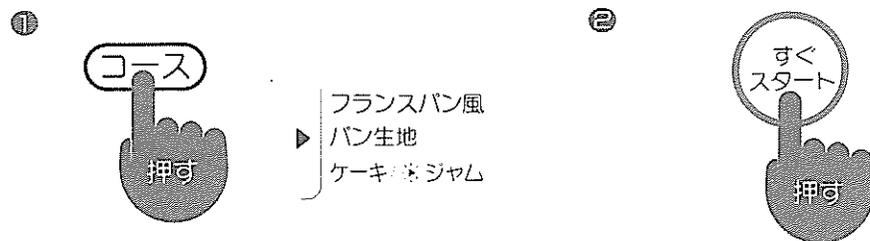
パン生地コース

1~5までは、8・9ページと同じ手順で行ってください。

※付属の「パンいろいろ」を参考に材料を準備してください。

●パン生地コースでは、タイマーキー・メモリーキー・焼き加減キーは使えません。

6 スタートさせる



7 生地を取り出す

- ① 取消しキーを押し、ふたを開けパンケースを取り出します。
- ② こねこね棒を抜き、パンケースの中で生地を中央にまとめ、傷めないようそっと取り出します。
●ハネが生地についてくることがありますので、取り除いてください。

8 生地成形から焼き上げまで

お好みに成形してオープンで二次発酵・焼き上げを行ってください。

ケーキコース

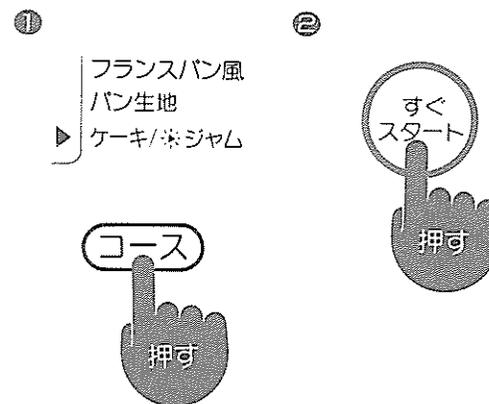
ジャムコース

1~5までは、8・9ページと同じ手順で行ってください。

※付属の「パンいろいろ」を参考に材料を準備してください。

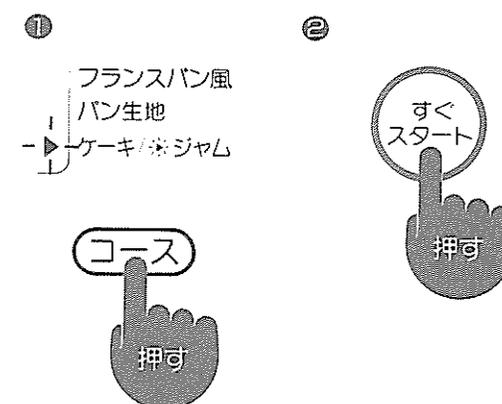
●ケーキコース・ジャムコースでは、タイマーキー・メモリーキー・焼き加減キーは使えません。

6 ケーキコース スタートさせる



※5分後、ブザーが鳴りますので具を入れて、再度すぐスタートキーを20分以内に押してください。

6 ジャムコース スタートさせる



※出き上がったらゴムへらで、ていねいに取出してください。

使用方法 つづき

わが家の味コース

1~5までは、8・9ページと同じ手順で行ってください。

※ケーキ、ジャム作りには、「わが家の味コース」は使用できません。



6 スタートする

	1 食パンコース	2 焼き加減(中)	3 予 熱	4 コ ネ 1	5 発 酵 1
キ					
表示部	出き上がり時刻 食パン 食パン (お急ぎ) ぶどうパン フランスパン風 パン生地 ケーキ/※ジャム	現在時刻 出き上: 弱 中 強	現在時刻 出き上がり時刻 01 わが家の味	現在時刻 出き上がり時刻 01 コネ1 わが家の味	現在時刻 出き上がり時刻 01 発酵1 わが家の味
操作方法	コースを食パンコースの位置に合わせてください。	焼き加減を「中」の位置に合わせてください。(途中の工程では、押さないでください。誤って押した場合、わが家の味コースキーが作動するまで焼き加減キーを何回か押ししてください)	表示部に予熱/調理ランプが点滅し、1分ごとに経過時間が表示されます。予熱工程は材料の温度が20℃以上になると、自動的に次工程(コネ1)に進みます。また、最初から20℃以上の時は省略されます。	表示部にコネ1と表示され、1分ごとに経過時間が表示されます。材料のコネがお好みの状態になったとき、わが家の味コースキーを押すと、次の工程に進みます。	表示部に発酵1と表示され、1分ごとに経過時間が表示されます。お好みの発酵時間が経過したとき、わが家の味コースキーを押すと、次の工程に進みます。 ご注意 発酵1の間に粉を入れる場合、飛び散らないように静かに入れてください。ヒーターの上に飛び散ると、粉が焼けて煙がでることがあります。
各工程の設定可能な最長時間	—	—	—	30分	120分

※わが家の味コースキーを3秒以内に続けて押すと、押した数だけその間の工程をとばすことができます。2に進みます。(工程を省略しない場合、2度押しにご注意してください)
 ※各工程の設定できる最長時間を超えると工程が停止し、表示部の経過時間表示が点滅して知らせます。時間はその最長時間になります。

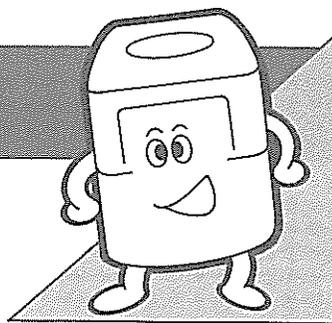
例えば、コネ1の時3秒以内に2回続けてわが家の味コースキーを押すと、発酵1の工程は省略され、コネ1のとき、わが家の味コースキーを押すと、次工程へ進めることができますが、その工程のメモリーされた

使用方法 つづき



	6 コネ 2	7 発酵 2	8 発酵 3	9 焼 き
キ				
表示部	<p>現在時刻 出き上がり時刻</p>	<p>現在時刻 出き上がり時刻</p>	<p>現在時刻 出き上がり時刻</p>	<p>現在時刻 出き上がり時刻</p>
操作方法	表示部にコネ2と表示され、1分ごとに経過時間が表示されます。お好みのコネ状態(時間)になったとき、わが家の味コースキーを押すと、次の工程に進みます。	表示部に発酵2と表示され、1分ごとに経過時間が表示されます。お好みの発酵時間が経過したとき、わが家の味コースキーを押すと、次の工程に進みます。	表示部に発酵3と表示され、1分ごとに経過時間が表示されます。お好みの発酵時間が経過したとき、わが家の味コースキーを押すと、次の工程に進みます。(発酵3の前に丸めが5秒間自動的に行われます)	表示部に焼きと表示され、1分ごとに経過時間が表示されます。お好みの焼き色・焼き時間になったとき、わが家の味コースキーを押すと、次の工程に進みます。
各工程の設定可能な最長時間	30分	120分	120分	60分

使用方法 つづき



わが家の味コースを再度設定しなおす時

1~11の手順で新たに設定すると、前のわが家の味メモリーは消え、新しい「わが家の味」コースがメモリーされます。

	10 冷却	11 メモリーする
キ		
表示部	<p>現在時刻 出き上がり時刻</p> <p>01</p> <p>冷却</p> <p>わが家の味</p>	<p>現在時刻 出き上がり時刻</p> <p>午後 3:30</p> <p>弱中強</p> <p>食パン 食パン (お急ぎ) ぶどうパン フランスパン風 パン生地 ケーキ/※ジャム</p>
操作方法	<p>⑩表示部に冷却と表示され、1分ごとに経過時間が表示されます。お好みの冷却状態になったら、メモリーしたいときは、わが家の味メモリーキーを押します。</p> <p>⑪表示部に3秒後、現在時刻と食パンコース・焼き加減(中)が表示されます。</p>	
各工程の設定可能な最長時間	60分	—

わが家の味メモリーを自動でスタートさせる時

1~5までは、食パンコースと同じ手順。

パネルキー	パネル表示	
	<p>食パン 食パン (お急ぎ) ぶどうパン フランスパン風 パン生地 ケーキ/※ジャム</p>	コースを食パンコースの位置に合せてください。
	<p>弱中強</p>	焼き加減を中の位置に合せてください。
	<p>予約中 ※予熱/調理 出き上がり</p> <p>現在時刻</p> <p>午後 3:30</p> <p>弱中強</p> <p>コネ1</p> <p>わが家の味 自動</p>	わが家の味メモリーキーを押すと、表示部に「わが家の味」自動と表示され、予熱/調理ランプが点滅します。(但し、材料の温度が20°C以上の場合、予熱が省略され、自動的にコネ1の工程になり、予熱/調理ランプが点灯します)メモリーした工程が自動的に送られ、パンを焼き上げます。
—	<p>現在時刻</p> <p>午後 8:00</p> <p>弱中強</p> <p>食パン 食パン ぶどう フラン パン生 ケーキ/</p>	終了するとブザーが鳴り表示部が左のようになります。

※⑪で、わが家の味メモリーキーを押す前に取消しキーを押すと、コネ1~冷却までの設定されたメモリーが消え、メモリーできなくなりますのでご注意ください。