

自動ホームベーカリー

パンくらす

品番 BB-E55

取扱説明書・お料理ノート

仕様

定 格 電 圧	交流100V	
定 格 周 波 数	50/60Hz共用	
消費電力	ヒーター	600W
	モーター	100/95W 50/60Hz
外形寸法(cm)	幅約43×奥行約24.5×高さ約29.5	
質 量	約7.4kg	
タイマー	食パンコース・ソフト食パンコース 4時間～13時間	
粉(小麦粉)の容量	食パンコース400g～500g パン生地コース(バターロール)300g～600g	
電源コード	約1.4m	
温度ヒューズ	オープン部(本体部)172℃	
定 格 電 力	700/695W 50/60Hz	



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。

●「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。



アフターサービスについて

■保証書の内容のご確認と保管のお願い。

必ず「販売店印及びお買い上げ日」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。

■保証期間は、お買い上げ日より1年間です。

■修理を依頼されるとき

《保証期間中》

製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理をさせていただきます。

《保証期間を経過しているとき》

お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。

●販売店にご依頼にならない場合には、お近くの別紙相談窓口にご連絡ください。

■補修用性能部品について

- ホームベーカリーの補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後6年です。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■製品に関する問い合わせは…

上記の内容についての詳細・贈答・転居の場合など、その他製品に関する問い合わせ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店又は、別紙の相談窓口までお問い合わせください。

お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりすることは危険です。絶対にしないでください。

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 TEL.(06)6356-2391



BB-E55型 N-◎

もくじ

安全上のご注意	1～4	パン生地コース	21～32
各部のなまえ	5～6	ジャムコース	33～34
操作部の表示とはたらき	7	ケーキコース	35～39
各部の扱い方	8	お手入れ	40～41
パンとケーキづくりの材料と道具	9	Q & A	42～44
おいしく頂くために	10	こんなパンが焼けたときは	44～45
食パンコース	11～19	故障かな?と思ったら	46
ソフト食パンコース・タイマーの使い方	20	仕様、アフターサービスについて	裏表紙

ご使用の前に

※ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのもので、「警告」「注意」の2つに分けてお知らせしています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

 <p>警告</p>	<p>取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性が想定される内容を示します。</p>
 <p>注意</p>	<p>取り扱いを誤ると、傷害または物的損害が発生する可能性が想定される内容を示します。</p>

記号について

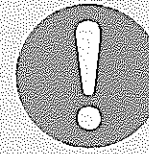
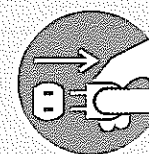
△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。図の中に具体的な注意内容が描かれています。下図の場合は「感電注意」を示します。



⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容が描かれています。下図の場合は「分解禁止」を示します。



●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容が描かれています。下図の左は「差込みプラグを抜く」、右は必ず実行していただく「強制」内容です。



※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

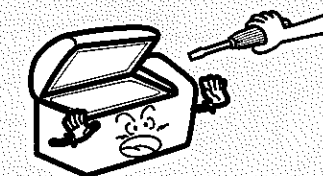
警告

●改造はしないでください。また修理技術者以外の方は、分解したり修理をしないでください。

火災・感電・けがの原因となります。修理は、お買い上げの販売店またはメーカー指定のお客様相談窓口にご相談ください。

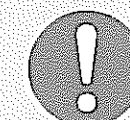


分解禁止

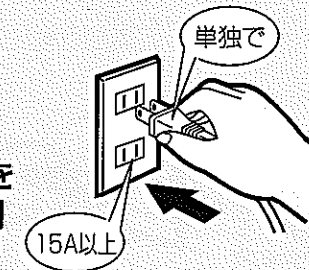


●定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。

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することがあります。



コンセントを単独で使用

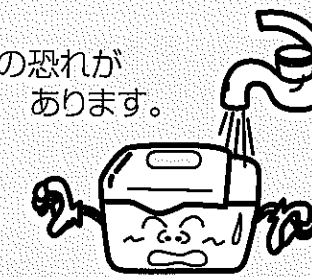


●水につけたり、水をかけたりしないでください。

ショート・感電の恐れがあります。



水場での使用禁止



●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でください。

やけど・感電・けがをする恐れがあります。



禁止

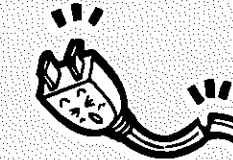


●電源コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しないでください。

感電・ショート・発火の原因になります。



禁止

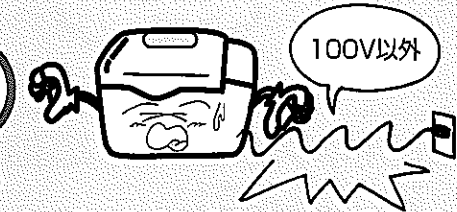


●交流100V以外では使用しないでください。

火災・感電の原因となります。



禁止

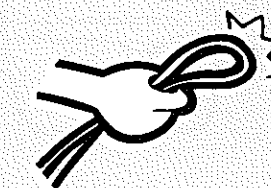


●電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。

また、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

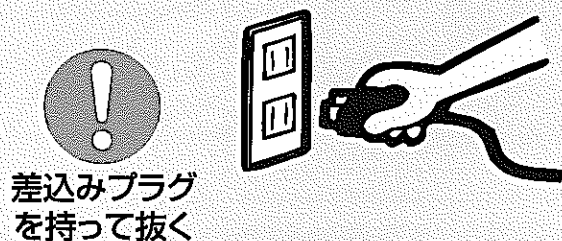


禁止



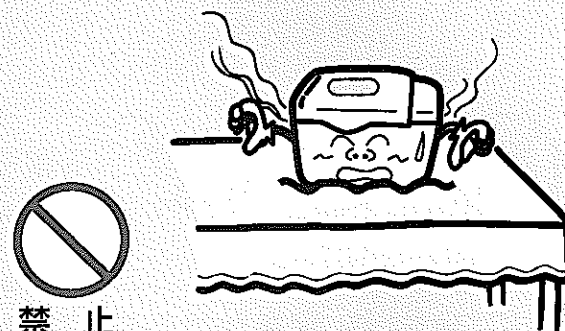
⚠️ 注 意

●差込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜いてください。感電やショートして発火することがあります。



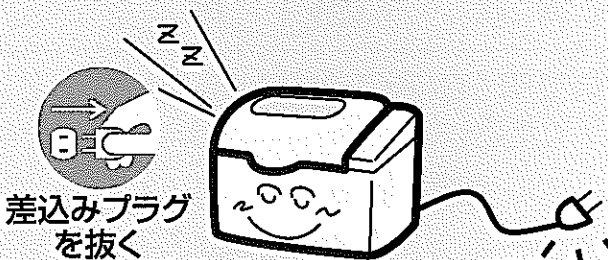
差込みプラグを持って抜く

●不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。火災の原因となります。



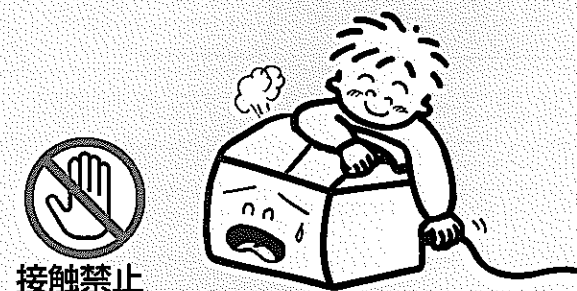
禁止

●使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜いてください。けがややけど、絶縁劣化による感電、漏電火災の原因になります。



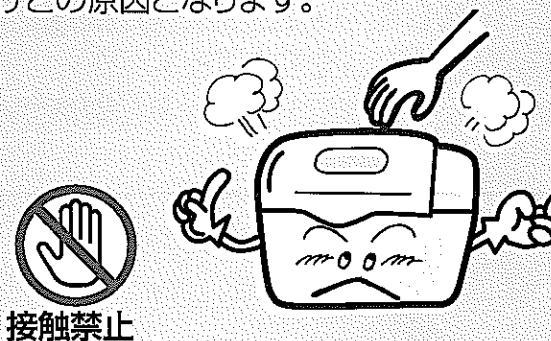
差込みプラグを抜く

●蒸気口に手を触れないでください。やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようにご注意ください。



接触禁止

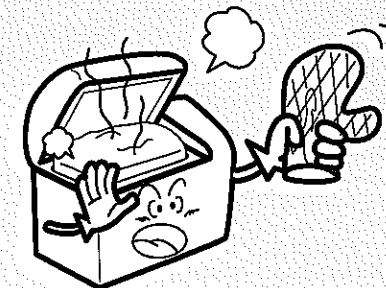
●使用中や使用直後は高温部(本体・パンケース・庫内・ふた内側など)に触れないでください。高温ですのでやけどの原因となります。



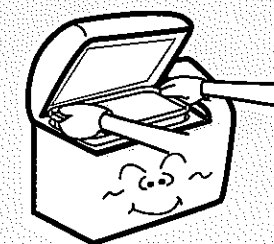
接触禁止

お願い

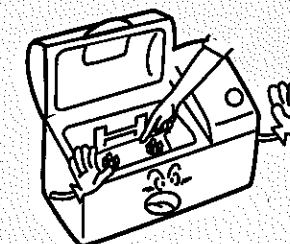
焼き上げ後パンケース、庫内、ハネ、ふた内側など熱くなっていますのでパンケースを取り出すときは、必ずミトンやふきんを使ってください。(やけどの恐れがあります。)



焼き上がったパンをパンケースから取り出すときは、フランジ部(持ち手部)をしっかりと持って取り出してください。(不安定な持ち方をすると、すべてやけどをすることがあります。)



●本体のパンケース取付部に指を入れないでください。(けがの原因になります。)

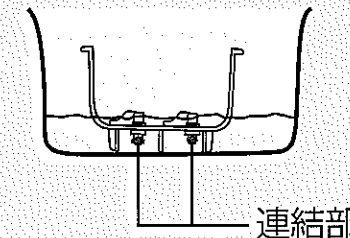


●次のような場所で使わないでください。

- 火気や湿気のある所(本体が変形する原因になります。)
- 壁の近く(壁から5cm以内)(蒸気により壁などを傷める原因になります。)
- 直射日光のあたる所(故障の原因になります。)

●ふたや蒸気口にふきんをかけないでください。次の場合も故障の原因になりますので注意してください。

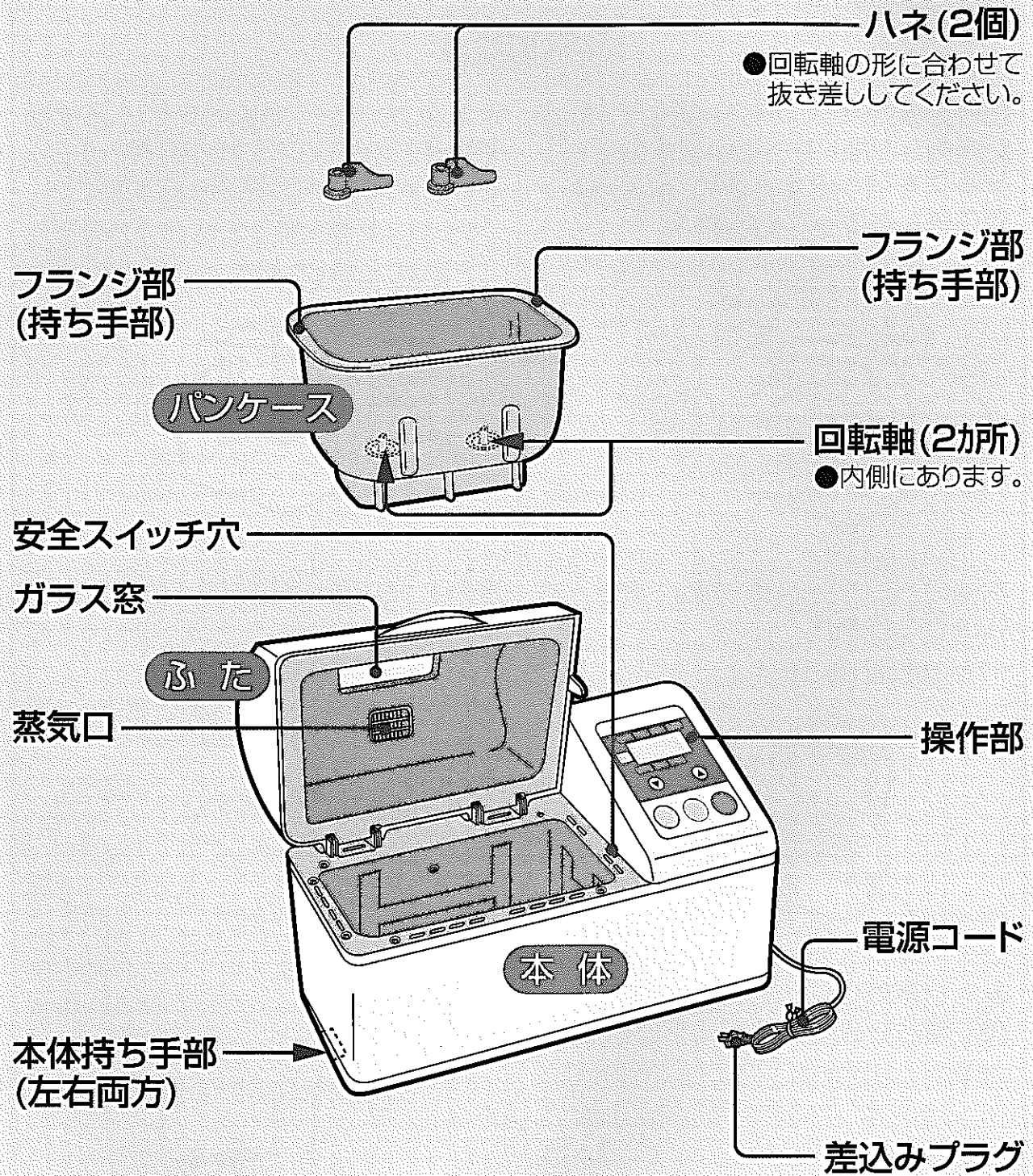
- ・異物をつけたままにしないでください。
- ・パン・ケーキ・ジャムづくり以外には使わないでください。
- ・決められた容量以上入れないでください。
- ・パンケースを変形させないでください。
- ・パンケースの連結部を水につけないでください。



連結部

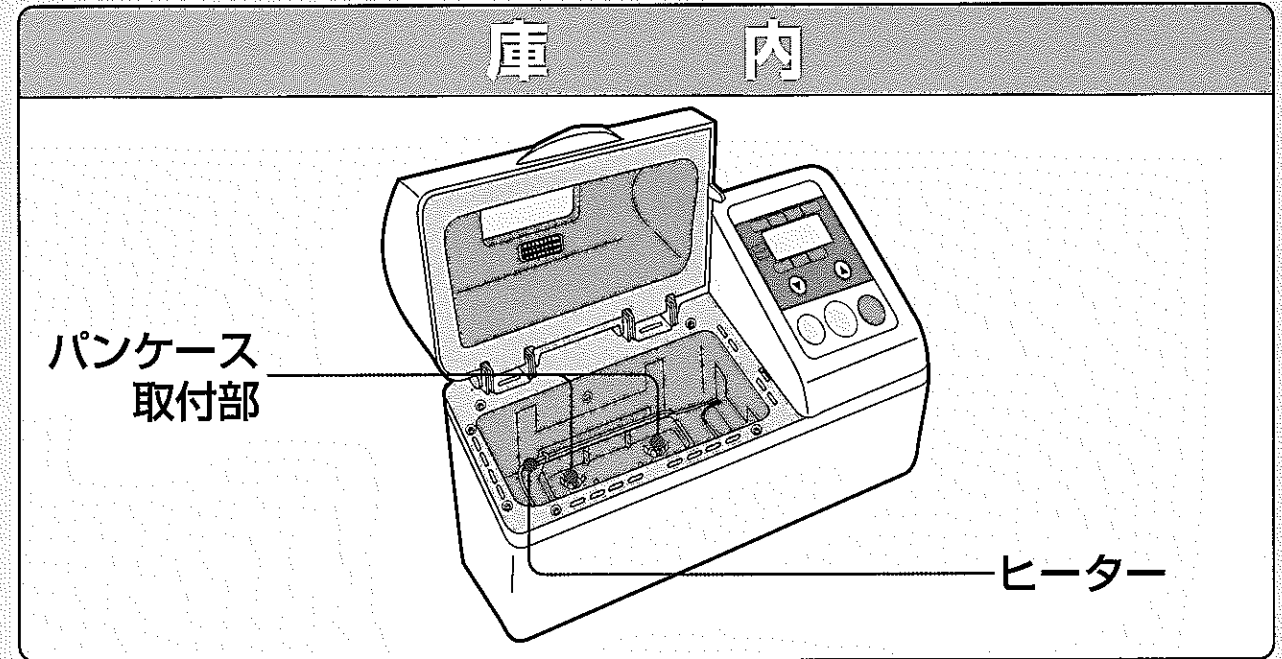
●庫内はいつも清潔にしてください。

(汚れやカスをためたままにしていると、こげることがあります。)



安全装置について

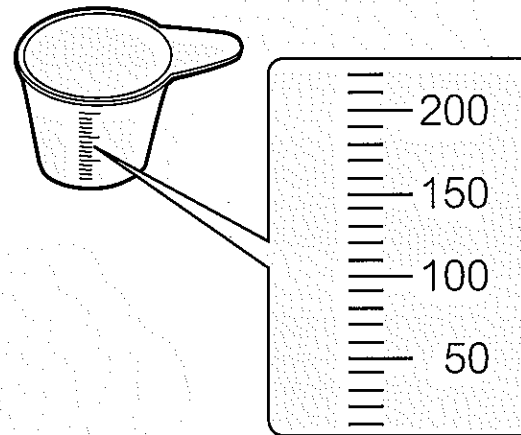
安全のため、ふたを閉めないで運転しないようになっています。
●安全スイッチ穴には棒などを差し込まないでください。
けがや故障の原因になります。



付属品

計量カップ(1個)

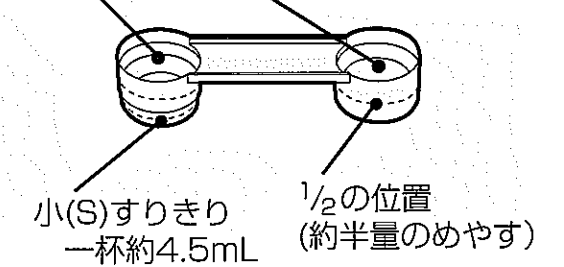
水などの液体をはかります。
※粉は、はかれません



計量スプーン(1個)

イースト、塩、砂糖などをはかります。

中(M)すりきり一杯約8mL
大(L)すりきり一杯約14mL



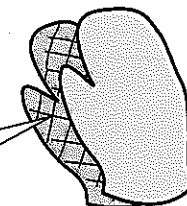
※各スプーンの線は約1/2量のめやす
くすりきり一杯当たりの重さのめやす

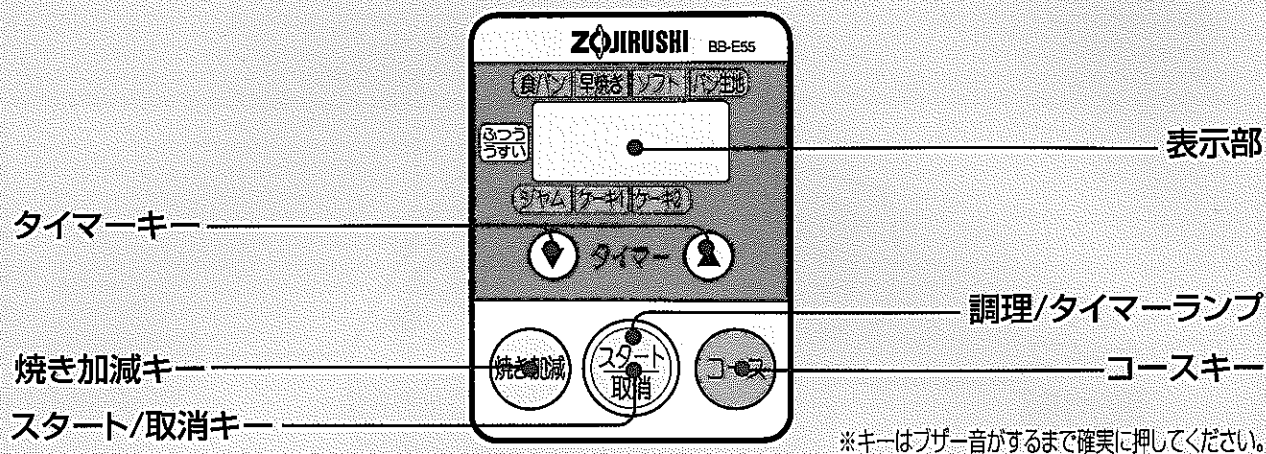
	小(S)	中(M)	大(L)
ドライイースト	約3g	約5g	—
塩	約5g	約9g	—
スキムミルク	—	—	約6g
砂糖	—	—	約8g

容量は、市販の計量スプーンと異なります。

ミトン(2枚)

キルティングを手のひら側にしてはめる





キー表示	はたらき
	お好みのコースを選ぶときに押します。 (食パン→食パン(具入り)→早焼き食パン→ソフト食パン→パン生地→ジャム→ケーキ1→ケーキ2→食パンに戻ります。)
	好みの焼き加減(ふつふつ・うすい)を選ぶときに押します。 (食パン・食パン(具入り)・早焼き食パン・ケーキ1の各コースで使えます。)
	調理やタイマーをスタートするとき、調理が終わったときや調理を取り消すときに押します。 (調理中や保温中に取り消しするときは少し長めに押してください。)
	焼き上がりまでの時間をセットするときに押します。(食パン・ソフト食パンの各コースで使えます。) ▲を押すごとに10分単位で減り、▼を押すごとに10分単位で増えます。 (4時間～13時間までセットできます。)押し続けると早送りができます。

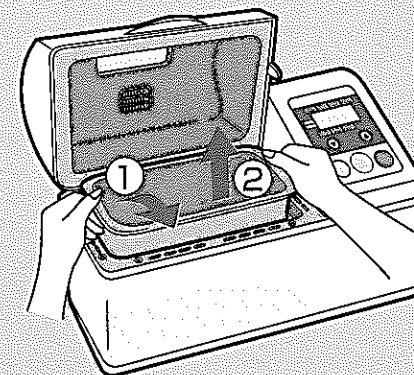
各コースについて

食パンコース	3時間30分で食パンが焼き上がります。
食パン(具入り)コース	ぶどうパンなど「具入り食パン」のコースです。スタートしてから、約30分後に具入れ報知をします。食パンコースと同じく3時間30分で焼き上がります。
早焼き食パンコース	イーストを普通より少し多めに(1.5倍の量)使用し、パンを早く焼き上げるコースです。2時間30分で焼き上がります。
ソフト食パンコース	しっとりやわらかな食パンを焼き上げます。3時間20分で焼き上がります。
パン生地コース	バターロールやピザ、クロワッサンなどの生地を作るときに使うコースです。1時間45分で、コネから発酵まで行います。
ジャムコース	いちごやマーマレードなどの手作りジャムが簡単に焼き上がります。1時間20分で焼き上がります。
ケーキ1コース	バターケーキなどの、バターたっぷりのしっとりしたケーキを焼き上げます。2時間で焼き上がります。
ケーキ2コース	スポンジケーキ用のコースです。やわらかく軽いケーキが焼き上がります。あらかじめ、下ごしらえをする必要があります。このコースは焼き上げのみ行います。1時間20分で焼き上がります。

パンケース

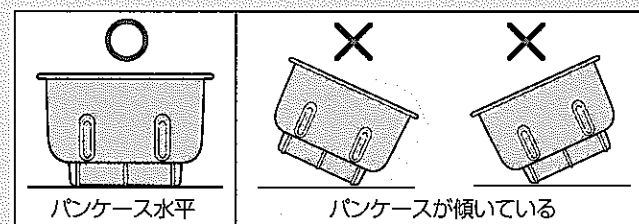
取り出し方

パンケースのフランジ部を持って手前にひき(①)、固定バネがはずれたら上方向に持ち上げ取り出します(②)。
調理後はパンケースが熱いので、必ずミトンなどをご使用ください。

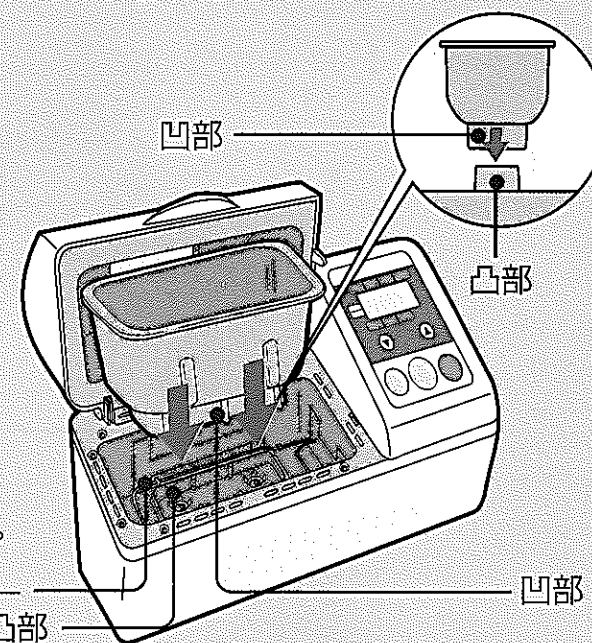


取り付け方

パンケースの凹部を本体底部の凸部に差し込みます。
最後に「カチッ」と音がするまでパンケースの左右を押し込みます。(傾いているとパンができません。)



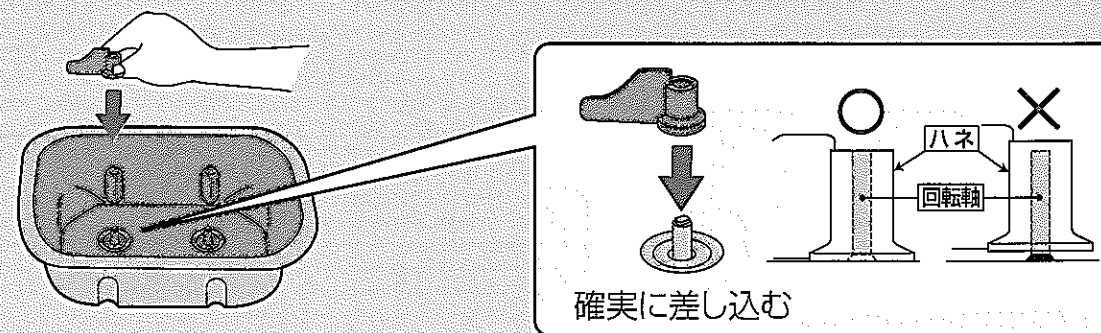
※ヒーターに当たらないようにご注意ください。



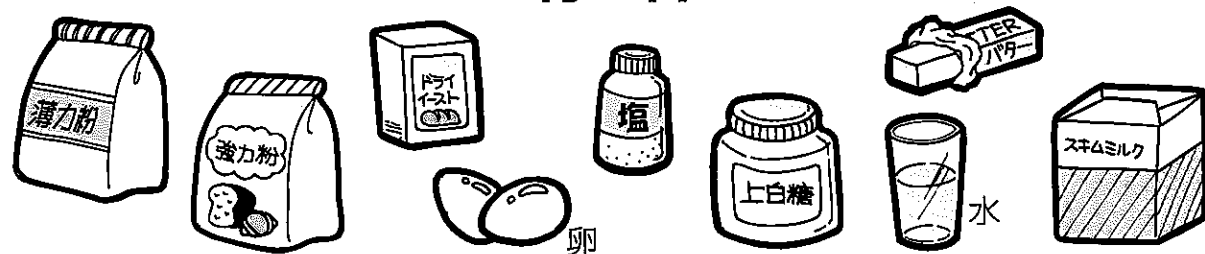
ハネ

取り付け方

回転軸とハネの穴の形を合わせ確実に取り付けます。
※浮き上がっているとパンができません。



材 料



小麦粉

- パンづく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。
- ※国内産の小麦で作った小麦粉は、収穫時期や銘柄によりグルテン量が異なるため、パンの膨らみに差ができることがありますのでおすすめできません。

塩

- 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。

乳製品

- スキムミルクや牛乳のことで、パンの光沢や風味を良くし、パンの柔らかさを保ちます。

ドライイースト

- 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、炭酸ガスをつくります。

砂糖

- イーストの発酵を助け、焼き色や風味を良くし、パンの柔らかさを保ちます。

バター

- 柔らかく、ツヤのあるパンに仕上げます。

水

- 他の材料を溶かし合わせたりパンを柔らかくする役目をします。

卵

- 味と香り、色つやをよくします。

道 具



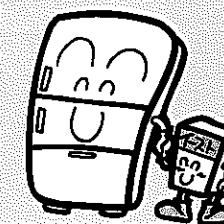
1 材料は新鮮なものを

- 粉は湿気がキライです。製造年月日の新しいものを選び開封後はできるだけ早目に使いましょう。



●イーストについて

このホームベーカリーでは「予備発酵のいらぬドライイースト」を使用してください。イーストは生き物です。製造年月日の新しいものを選び開封後は密閉して冷蔵庫または冷凍庫に入れて保存しましょう。

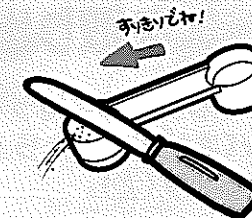
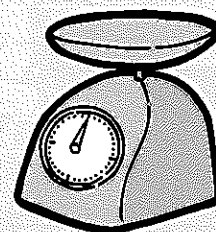


2 材料は正確にはかりましょう

- 正確にはかからないと、できあがりが悪くなってしまいます。

はかるときは、材料用のはかり(1目盛10g以下のもの)をお使いください。

付属の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。



3 保存のしかた(パン・ケーキ)

- 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。
- 冷凍して保存するときはよくさましてからラップに包むか、ビニール袋に入れ冷凍庫へ入れます。

パンミックスについて

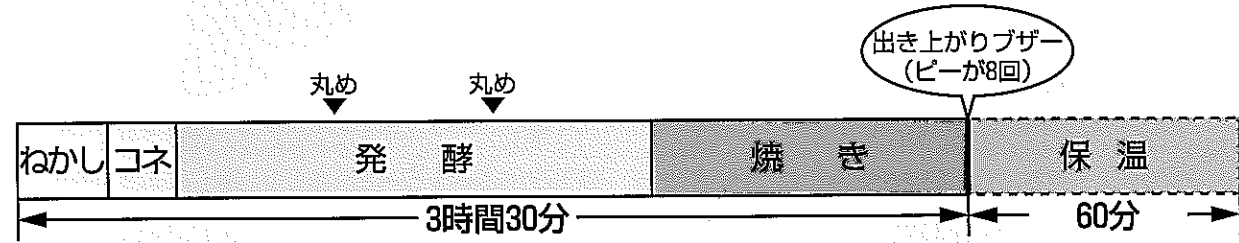
1回分の材料をパックした便利なパンミックス2斤用があります。パンミックスを使うと計量の手間が省けパン作りがグンと手軽になります。
※パンミックスは、象印製品取扱店でお求めいただけます。(象印専用品番 BB-MH20型(2斤用570g)をご指定ください。)



食パン

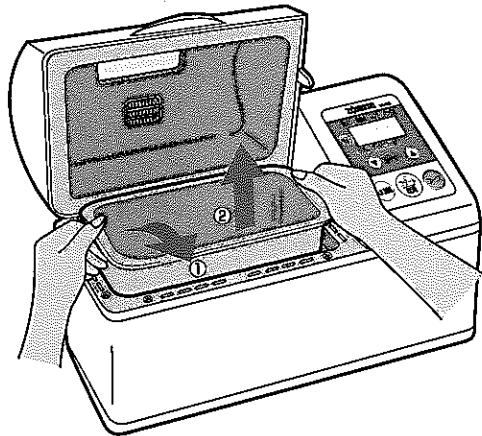
材料	2斤分		1.5斤分	
水	350mL		270mL	
強力粉	500g		400g	
砂糖	24g	L3	16g	L2
スキムミルク	12g	L2	9g	L1½
塩	9g	M1	6g	M¾
バター	15g		12g	
ドライイースト	5g	M1	4.5g	S1½

L1、M1、S1は付属のスプーン(L、M、S)ですりきり1杯を表わします。



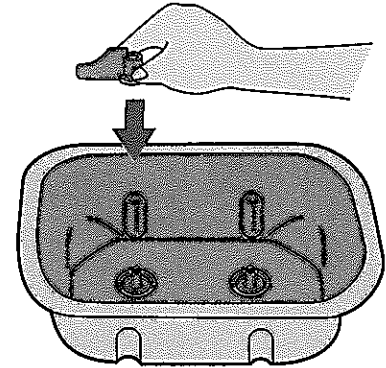
1 パンケースを取り出す

パンケースのフレンジ部を持って手前にひき(①)、固定バネがはずれたら上方向に持ち上げ取り出します(②)。



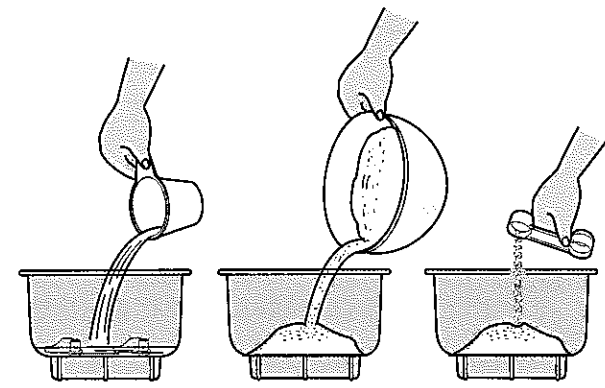
2 パンケースにハネをセットする

回転軸とハネの穴の形を合わせ確実に取り付けます。
※浮き上がっているとパンができません。



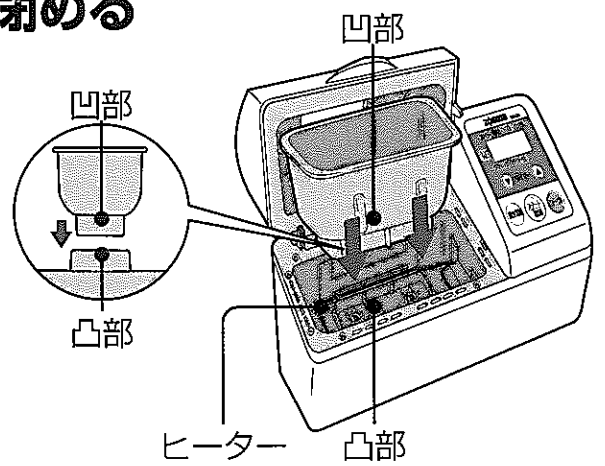
3 パンケースに材料を正確に計量し、入れる

- ①水を入れます。
 - ②強力粉・砂糖・スキムミルク・塩・バターを入れます。
 - ③ドライイーストを入れます。ドライイーストは、水にふれないように粉の中央に入れます。
- ※水の中にドライイーストが入りますとパンがうまく出来ないことがあります。



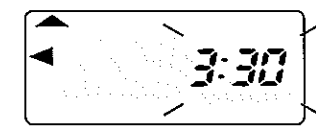
4 パンケースを入れ、ふたを閉める

- ①パンケースの凹部を本体底部の凸部に差し込みます。最後に「カチッ」と音がするまでパンケースの左右を押し込みます。
※ヒーターに当たらないようにご注意ください。
- ②ふたを閉めます。



5 通電する

- ①差し込みプラグをコンセントに確実に差し込みます。
- ② 3:30 が点滅します。
●いずれかのキーを操作すると点灯に変わります。



6 スタートさせる

①「食パン」コースになっているか確認し、「焼き加減」キーを押し「ふつう」「うすい」どちらかを選びます。

②「スタート/取消」キーを押します。

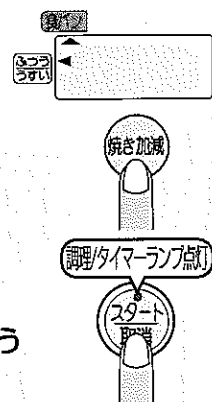
●調理/タイマーランプが点灯し20分間ねかし後、コネがスタートします。

※ふたを開けたままですとスタート/取消キーは受けつけません。ピーというブザー音と共に表示部に「ふた」の文字が数回点滅してお知らせします。

●出き上がりは3時間30分後です。(出き上がりまでの残り時間を1分単位で表示します。)

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

※調理中はふたを開けないでください。
(ふたを開けると運転が停止した状態になりうまくできないことがあります。)



7 パンケースを取り出す

出き上がるとブザーがピーと8回鳴り、調理/タイマーランプが消えます。

※「スタート/取消」キーを少し長めに押し、ふたを開けてミトンやふきんなどを使って取り出します。

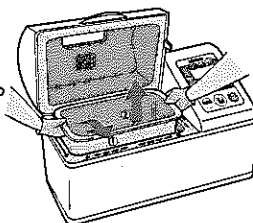
※スタート/取消キーを押さない場合

●60分間保温しますができるだけ早く取り出してください。(表示部に「できあがり」「保温中」を表示します。)

●ふたを開けたまま放置すると、ブザーがピピピッと鳴り続けます。

できるだけ早く取り消してください。

※熱くなったパンケースを熱に弱い敷物などの上に置かないでください。
敷物の破損の原因になります。



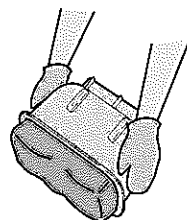
8 パンを取り出す

パンケースを逆さにし、数回振り、パンを取り出します。

※やけどをしないように取り出してください。

※パンの出き上がり状態によっては取り出しにくい場合があります。

※パンといっしょにハネがはずれてしまった場合、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

差し込みプラグを持って、コンセントから抜きます。

この他にも「食パン」コースを使っているいろいろな食パンを作ることができます。
(材料の分量は各レシピを参照してください。15~16ページ)

食パン(具入り)・早焼き食パン・ソフト食パン

1~5までは食パンコース(11~12ページ)と同じ手順で行ってください。
(材料の分量は各レシピを参照してください。17~20ページ)

6 スタートさせる

①「コース」キーを押し、コースを選びます。

「食パン(具入り)」は「3:30」を表示、「早焼き食パン」は「2:30」を表示、「ソフト食パン」は「3:20」を表示します。

※「食パン(具入り)」、「早焼き食パン」コースはタイマーが使いません。

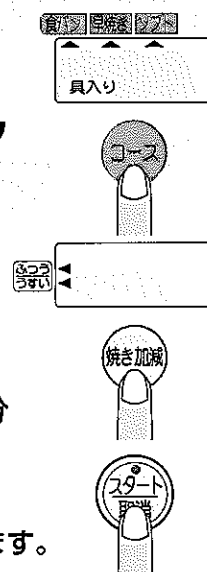
②「焼き加減」キーを押し「ふつう」「うすい」どちらかを選びます。

※「ソフト食パン」コースは使いません。

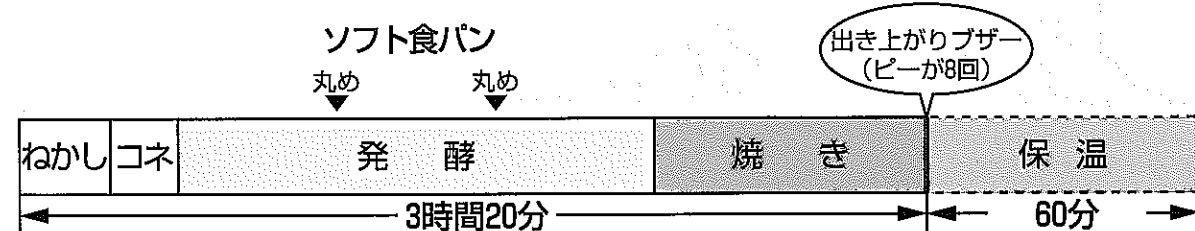
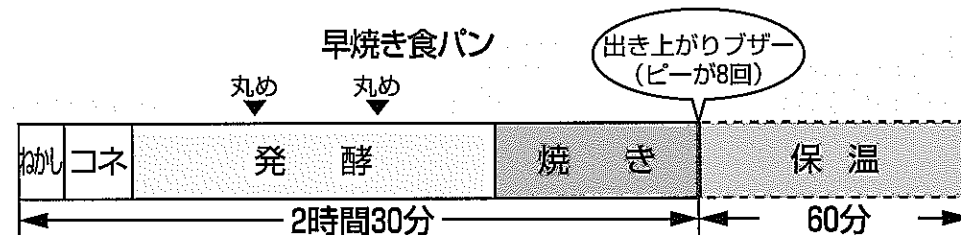
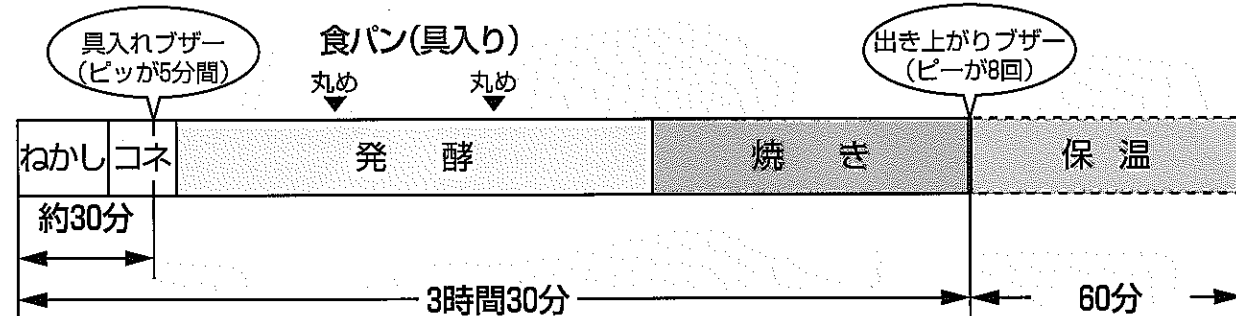
③「スタート/取消」キーを押します。

出き上がりは、「食パン(具入り)」3時間30分後、「早焼き食パン」2時間30分後、「ソフト食パン」3時間20分後です。

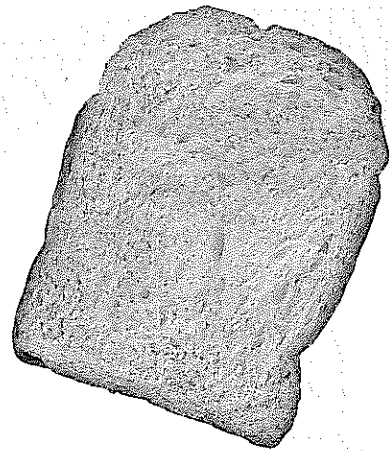
※「食パン(具入り)」は、スタート約30分後にピピピッとブザーが鳴ります。
(ふたを開けるまで5分間連続して鳴ります。)ふたを開けるとコネが停止します。
すばやく具を入れてふたを閉めてください。再びコネが始まります。



7~9までは食パンコース(13ページ)と同じ手順で行ってください。



全粒粉パン

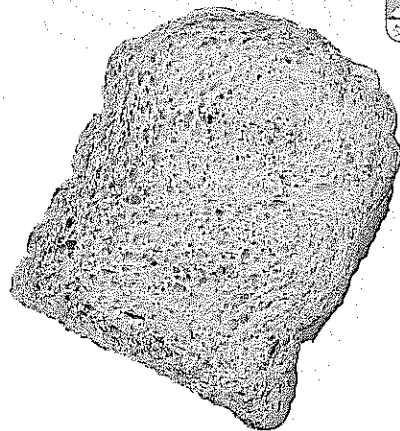


材料	2斤分		1.5斤分	
水	350mL		270mL	
強力粉	450g		360g	
全粒粉	50g		40g	
砂糖	24g	L3	16g	L2
スキムミルク	12g	L2	9g	L1½
塩	9g	M1	6g	M¾
バター	15g		12g	
ドライイースト	5g	M1	4.5g	S1½

つくり方

食パンと同じ要領で材料を全てセットし、「食パン」コースでつくります。

ほうれん草パン




材料	2斤分		1.5斤分	
水	280mL		220mL	
強力粉	500g		400g	
砂糖	24g	L3	16g	L2
スキムミルク	12g	L2	9g	L1½
塩	9g	M1	6g	M¾
バター	15g		12g	
ドライイースト	5g	M1	4.5g	S1½
ほうれん草(旨味)	100g		75g	

つくり方

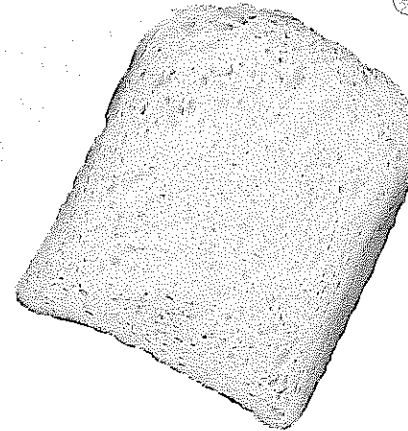
①ほうれん草は、葉先のやわらかい部分をゆでて、みじん切りにして水けをしぼります。水けをしぼったものは約半分の重さになります。

②食パンと同じ要領で材料を全てセットし、「食パン」コースでつくります。

このマークは？

 タイマーが使えないマークです。

かぼちゃパン



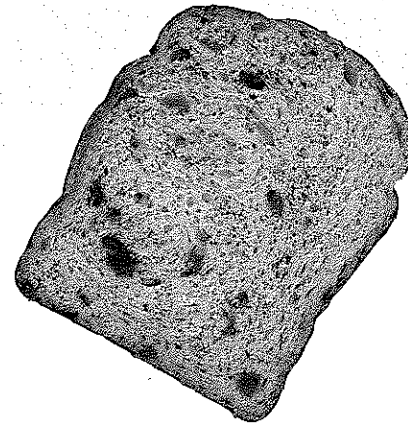
材料	2斤分		1.5斤分	
水	270mL		210mL	
強力粉	500g		400g	
砂糖	24g	L3	16g	L2
スキムミルク	12g	L2	9g	L1½
塩	9g	M1	6g	M¾
バター	15g		12g	
ドライイースト	5g	M1	4.5g	S1½
かぼちゃ(旨味)	100g		75g	

つくり方

①かぼちゃは、ゆでてつぶします。きれいな黄色に仕上げたい場合は、皮をむきます。

②食パンと同じ要領で材料を全てセットし、「食パン」コースでつくります。

チョコレートパン

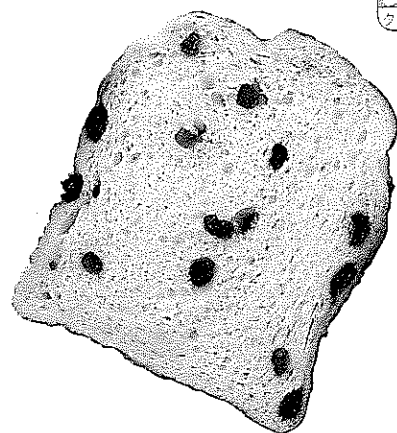


材料	2斤分		1.5斤分	
水	350mL		270mL	
強力粉	500g		400g	
砂糖	24g	L3	16g	L2
スキムミルク	12g	L2	9g	L1½
塩	9g	M1	6g	M¾
バター	15g		12g	
ドライイースト	5g	M1	4.5g	S1½
ココア	4g	S2	3g	S1½
チョコチップ	100g		75g	

つくり方

食パンと同じ要領で材料を全てセットし、「食パン」コースでつくります。

ぶどうパン



材料	2斤分		1.5斤分	
水	350mL		270mL	
強力粉	500g		400g	
砂糖	24g	L3	16g	L2
スキムミルク	12g	L2	9g	L1½
塩	9g	M1	6g	M¾
バター	15g		12g	
ドライイースト	5g	M1	4.5g	S1½
干しぶどう	120g		90g	

作り方

- ①干しぶどう以外の材料を食パンと同じ要領でセットし、「食パン(具入り)」コースでつくります。
- ②約30分後、ブザーが鳴ったら、ふたを開けてすばやく干しぶどうを加え、ふたを閉めます。

◆ラム酒漬けの干しぶどうを使うと、いっそう風味が良くなります。



作り方

- ①ドライフルーツはみじん切りに、バターは一口位に切っておきます。
- ②ドライフルーツ以外の材料を食パンと同じ要領でセットし、「食パン(具入り)」コースでつくります。
- ③約30分後、ブザーが鳴ったら、ふたを開けてすばやくドライフルーツを加え、ふたを閉めます。

パネトーネ

材料(2斤分)				
水	220mL		コアントロー	28mL L2
卵	約100g	中2個	バニラエッセンス	S½
強力粉	420g		レモンエッセンス	S½
薄力粉	80g		アニスシード	2.5g S1
砂糖	24g	L3	ドライフルーツ	200g
塩	9g	M1	(干しぶどう100g・干しパイナップル40g・オレンジピール40g・アンゼリカ20g)	
バター	100g			
ドライイースト	5g	M1		

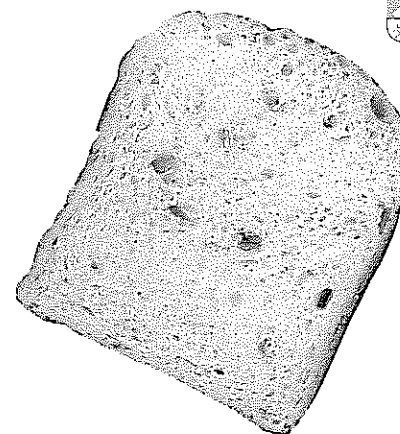
◆干しパイナップルは他のフルーツでも可

ブランデーの香り高い

クリームチーズを添えて

クリームチーズ200gを室温に戻し、なめらかにして、サワークリーム100gと粉砂糖大さじ2をまぜ合わせます。ブランデー大さじ3~4でのばして、パネトーネにつけていただきます。

ベーコンパン

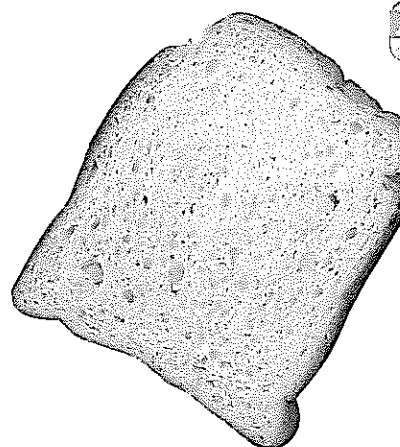


材料	2斤分	
水	330mL	
強力粉	500g	
砂糖	24g	L3
スキムミルク	12g	L2
塩	9g	M1
バター	15g	
ドライイースト	5g	M1
ベーコン	80g	
玉ねぎ	20g	

作り方

- ①ベーコンは5mm角に、玉ねぎはみじん切りにして、玉ねぎが透き通るまで炒めます。
- ②①以外の材料を食パンと同じ要領でセットし、「食パン(具入り)」コースでつくります。
- ③約30分後、ブザーが鳴ったら、ふたを開けてすばやく①を加え、ふたを閉めます。

チーズパン

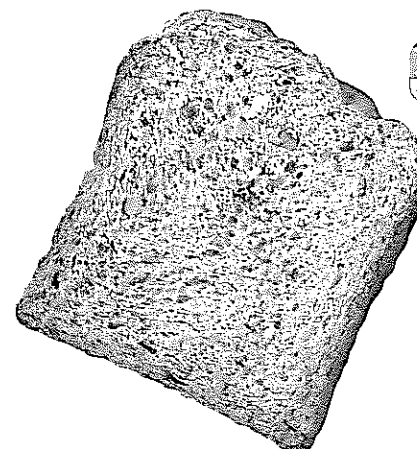


材料	2斤分	
水	330mL	
強力粉	500g	
砂糖	24g	L3
スキムミルク	12g	L2
塩	9g	M1
バター	15g	
ドライイースト	5g	M1
プロセスチーズ	100g	

作り方

- ①プロセスチーズは5mm角に切ります。
- ②①以外の材料を食パンと同じ要領でセットし、「食パン(具入り)」コースでつくります。
- ③約30分後、ブザーが鳴ったら、ふたを開けてすばやく①を加え、ふたを閉めます。

くるみパン



材料	2斤分	
水	350mL	
強力粉	500g	
砂糖	24g	L3
スキムミルク	12g	L2
塩	9g	M1
バター	15g	
ドライイースト	5g	M1
くるみ	100g	

作り方

- ①くるみは砕いておきます。
- ②①以外の材料を食パンと同じ要領でセットし、「食パン(具入り)」コースでつくります。
- ③約30分後、ブザーが鳴ったら、ふたを開けてすばやく①を加え、ふたを閉めます。

食パン

材料	2斤分		1.5斤分	
	量	単位	量	単位
水	350	mL	280	mL
強力粉	500	g	400	g
砂糖	24	L3	16	L2
スキムミルク	12	L2	9	L1½
塩	9	M1	6	M¾
バター	15	g	12	g
ドライイースト	7.5	M1½	6	S2

つくり方

食パンと同じ要領で材料を全てセットし、「早焼き食パン」コースでつくります。

ほうれん草パン

材料	2斤分		1.5斤分	
	量	単位	量	単位
水	280	mL	230	mL
強力粉	500	g	400	g
砂糖	24	L3	16	L2
スキムミルク	12	L2	9	L1½
塩	9	M1	6	M¾
バター	15	g	12	g
ドライイースト	7.5	M1½	6	S2
ほうれん草(正味)	100	g	75	g

つくり方

- ほうれん草は葉先のやわらかい部分をゆでて、みじん切りにして水けをしぼります。水けをしぼったものは約半分の重さになります。
- 食パンと同じ要領で材料を全てセットし、「早焼き食パン」コースでつくります。

チョコレートパン

材料	2斤分		1.5斤分	
	量	単位	量	単位
水	350	mL	280	mL
強力粉	500	g	400	g
砂糖	24	L3	16	L2
スキムミルク	12	L2	9	L1½
塩	9	M1	6	M¾
バター	15	g	12	g
ドライイースト	7.5	M1½	6	S2
ココア	4	S2	3	S1½
チョコチップ	100	g	75	g

つくり方

食パンと同じ要領で材料を全てセットし、「早焼き食パン」コースでつくります。

※パンの焼き上がりは、食パンコースの写真をご参照ください。

全粒粉パン

材料	2斤分		1.5斤分	
	量	単位	量	単位
水	350	mL	280	mL
強力粉	450	g	360	g
全粒粉	50	g	40	g
砂糖	24	L3	16	L2
スキムミルク	12	L2	9	L1½
塩	9	M1	6	M¾
バター	15	g	12	g
ドライイースト	7.5	M1½	6	S2

つくり方

食パンと同じ要領で材料を全てセットし、「早焼き食パン」コースでつくります。

かぼちゃパン

材料	2斤分		1.5斤分	
	量	単位	量	単位
水	270	mL	220	mL
強力粉	500	g	400	g
砂糖	24	L3	16	L2
スキムミルク	12	L2	9	L1½
塩	9	M1	6	M¾
バター	15	g	12	g
ドライイースト	7.5	M1½	6	S2
かぼちゃ(正味)	100	g	75	g

つくり方

- かぼちゃは、ゆでてつぶします。きれいな黄色に仕上げたい場合は、皮をむきます。
- 食パンと同じ要領で材料を全てセットし、「早焼き食パン」コースでつくります。



ソフト食パン

材料	2斤分		1.5斤分	
	量	単位	量	単位
水	340	mL	260	mL
強力粉	460	g	370	g
薄力粉	40	g	30	g
砂糖	24	L3	16	L2
スキムミルク	18	L3	12	L2
塩	9	M1	6	M¾
バター	30	g	20	g
ドライイースト	5	M1	4.5	S1½

つくり方

食パンと同じ要領で材料を全てセットし、「ソフト食パン」コースでつくります。

タイマーの使い方

食パン・ソフト食パンに使えます。

●焼き上がりまでの時間を、10分単位でセットできます。

食パン 4時間～13時間
ソフト食パン 4時間～13時間

セットのしかた

- コースキーで食パン・ソフト食パンのいずれかを選ぶ
- タイマーキーで時間を合わせる

- ▼ 押すごとに10分単位で減ります。
- ▲ 押すごとに10分単位で増えます。

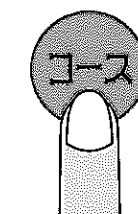
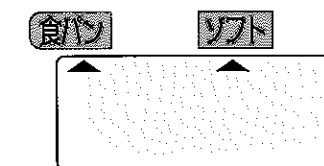
※押し続けると早送りができます。

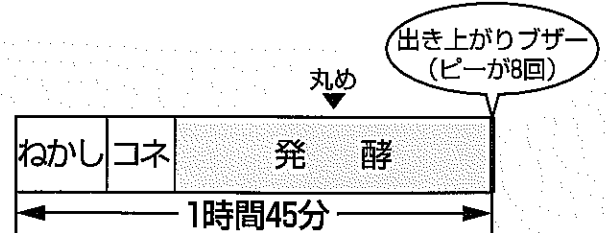
- スタート/取消キーを押す

調理/タイマーランプが点灯します。
焼き上がりまでの残り時間を1分単位で表示します。

お願い

次のような材料を使用した場合にはタイマーを使わないでください。
●牛乳・ジュース・野菜・卵など。(腐敗することがあります。)

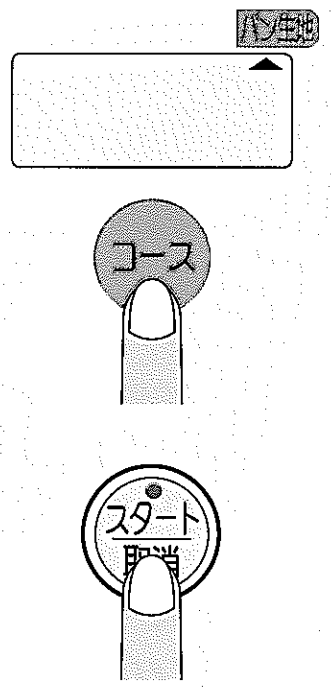




1～5までは食パンコース(11～12ページ)と同じ手順で行ってください。
 (発酵の分量は各レシピを参照してください。23～32ページ)

6 スタートさせる

- ① **コース**キーを押し、「パン生地」コースを選びます。
 1:45 が表示されます。
 ※焼き加減キーとタイマーは使えません。



- ② **スタート/取消**キーを押します。
 - 20分間ねかし後、コネがスタートします。
 - 出き上がりは 1 時間45分後です。

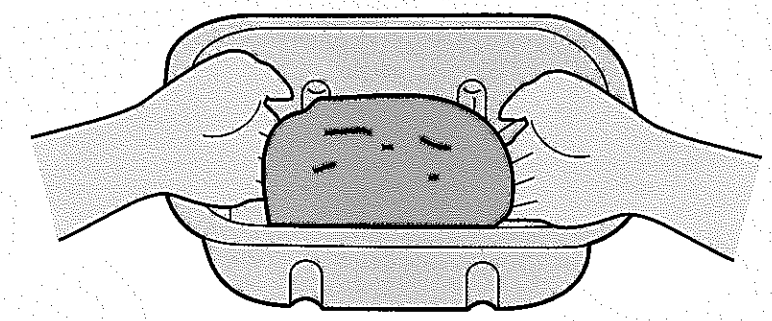
7 パンケースを取り出す

出き上がるとブザーがピーと8回鳴り、調理/タイマーランプが消えます。
スタート/取消キーを押し、ふたを開けて取り出します。

8 生地を取り出す

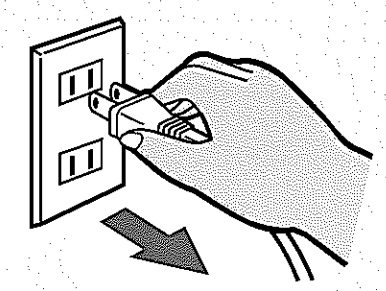
あらかじめ粉をふったこね板を用意しておき、パンケースの中で生地を中央にまとめ、こね板の上に取り出します。

- ※生地は底のほうからていねいに持ち上げて取り出してください。
- ※ハネが生地についてくる場合がありますので、取り除いてください。



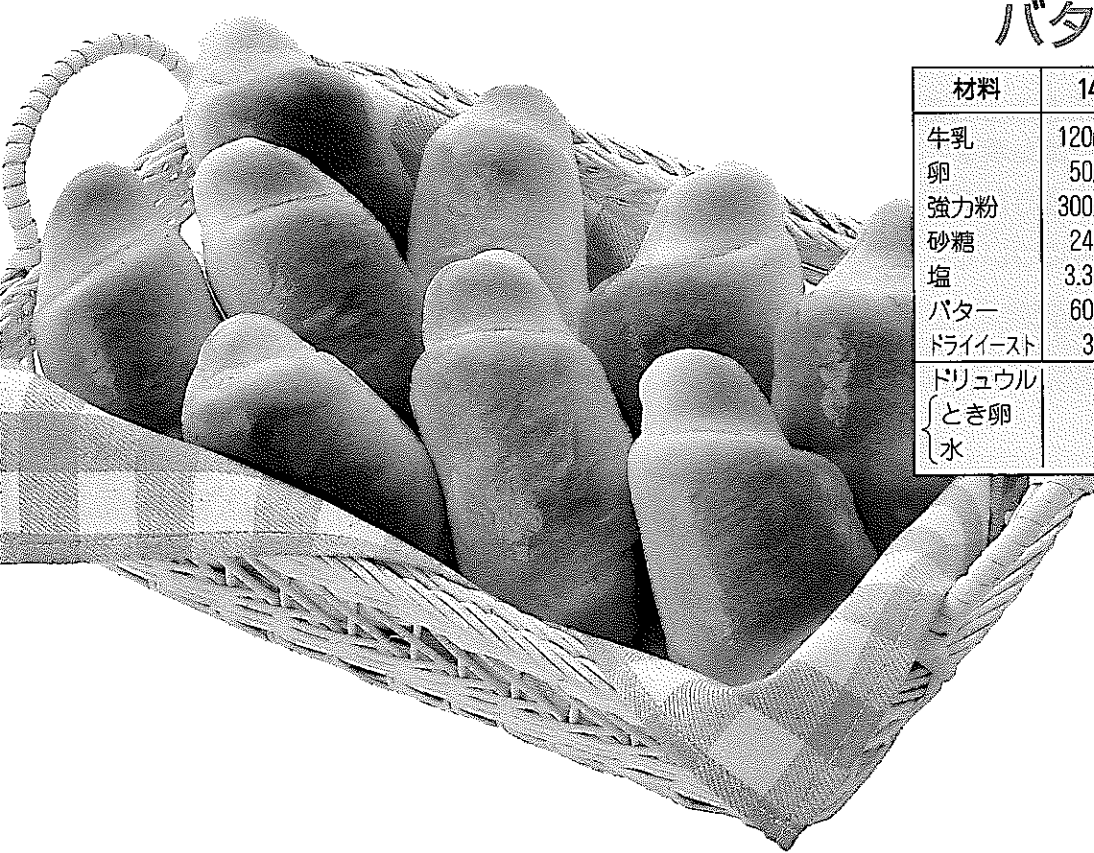
9 使用後は

差込みプラグを持って、コンセントから抜きます。



10 生地の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。



バターロール

材料	14個分		28個分	
牛乳	120mL		240mL	
卵	50g	中1個	100g	中2個
強力粉	300g		600g	
砂糖	24g	L3	48g	L6
塩	3.3g	S $\frac{1}{2}$	5g	S1
バター	60g		120g	
ドライイースト	3g	S1	6g	S2
ドリュウル				
とき卵	25g		中 $\frac{1}{2}$ 個	
水	14mL		L1	

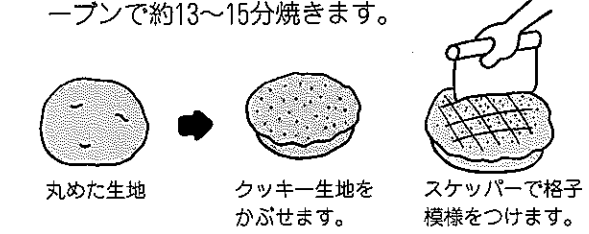
メロンパン

※バターロール(14個分)の生地で作ります。

材料	12個分	
バターロールの生地14個分		
クッキー生地		
薄力粉	200g	
ベーキングパウダー	2.3g	S $\frac{1}{4}$
バター	80g	
砂糖	60g	
卵	約50g	中1個
バニラエッセンス	少々	
グラニュー糖	少々	

つくり方

①まずクッキー生地をつくります。薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるいます。



丸めた生地

クッキー生地をかぶせます。

スクッパーで格子模様をつけます。

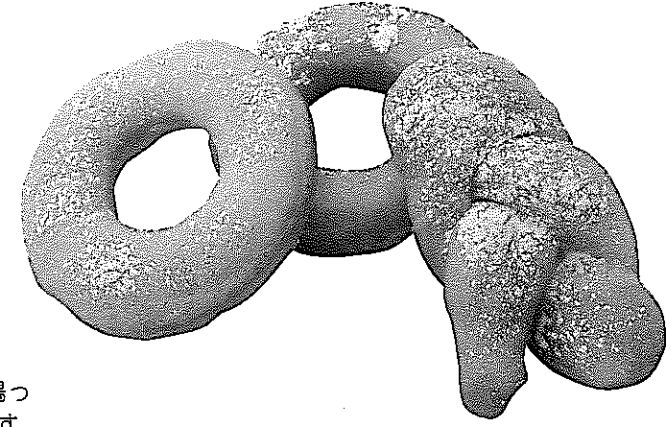
ドーナツ

※バターロール(14個分)の生地で作ります。

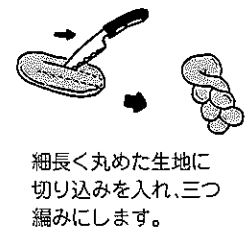
材料(16個分)	
バターロールの生地14個分	
揚げ油	適宜
グラニュー糖	
パウダーシュガー	

つくり方

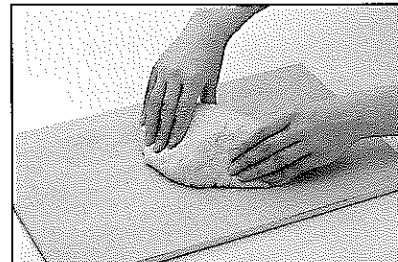
- ①バターロールの生地をつくります。プザーが鳴ったら、生地を取り出して、軽くガス抜きをします。この生地を16等分して丸め、約20分休ませます。
- ②好みの形に成形します。1.5cm厚さに生地をのばしてドーナツ型で抜いたり、細長く丸めた生地に切りこみを入れ、三つ編みにする方法などがあります。
- ③打ち粉をふったオープン皿に、②の生地を間隔をあけて並べ、約40℃で約30分、約2倍にふくらむまで発酵させます。



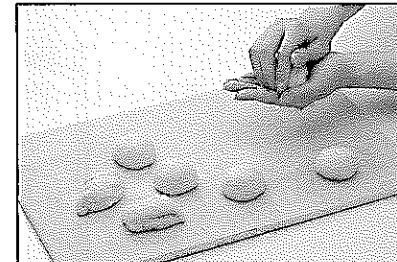
- ④揚げ油を170℃の中温に熱し、③を入れて、ときどき裏返ししながら、こんがりと揚げます。
- ⑤熱いうちに、グラニュー糖や、パウダーシュガーをまぶします。



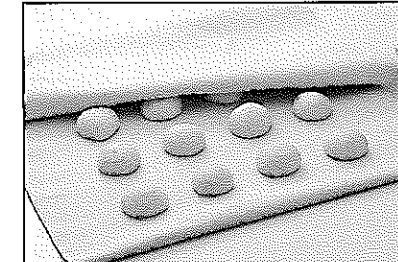
細長く丸めた生地に切り込みを入れ、三つ編みにします。



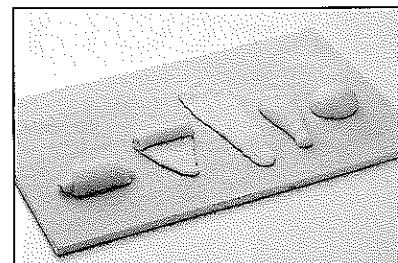
1 生地ができあがったら、手で軽く押さえるようにしてガス抜きをします。



2 スクッパーで生地を14等分(又は28等分)して、表面をなめらかなように丸めます。生地が痛むので手でちぎらないようにします。



3 丸めた生地をキャンバス地に並べ、上からもキャンバス地をかぶせて、約20分休ませます。(キャンバス地がない場合はラップ材で代用してください。)



4 生地をころがして円すい形にし、めん棒で細長くのばします。次に幅の広い方から、巻いていきます。



5 油をぬったオープン皿に巻き終わりを下にして並べ、霧を吹いて、30~35℃で30~40分、約2倍になるまで発酵させます。



6 とき卵に水を混ぜ合わせたドリュウルをハケでぬり、約180℃に予熱したオープンで約10~15分焼きます。

惣菜パン

バターロールの生地(14個分)を12等分にして丸め、約20分休ませます。

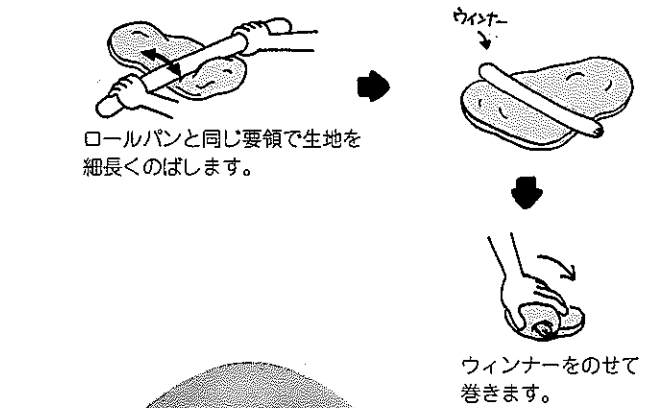


ウィンナーロールパン

材料	4個分	
バターロールの生地4個分		
ウィンナーソーセージ	4個	
ドリュウル(12個分の分量)		
とき卵	25g	中/個
水	14mL	L1

つくり方

- ①バターロールの要領でウィンナーソーセージを巻いていきます。
- ②油をぬったオープン皿に、①の生地の巻き終わりを下にして間隔をあけて並べます。霧を吹いて30～35℃で、30～40分、約2倍になるまで発酵させます。
- ③とき卵に水をまぜ合わせたドリュウルをハケでぬり、約180℃に予熱したオープンで約10～12分焼きます。

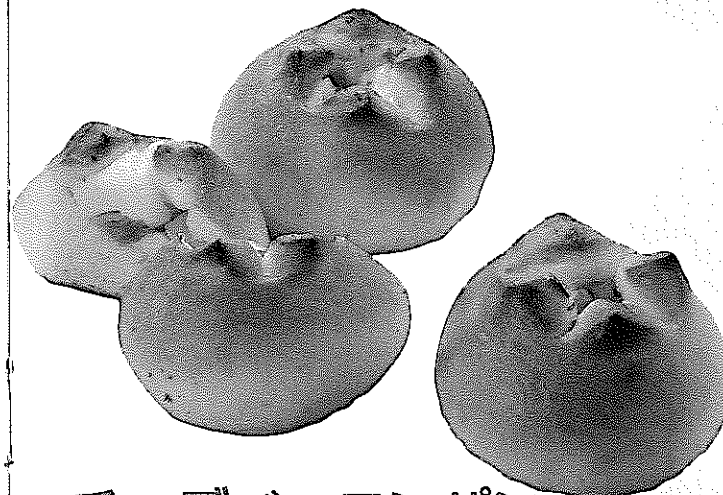


ごぼうサラダパン

材料	4個分	
バターロールの生地4個分		
ごぼう	70g	
ロースハム	30g	
すりごま	6g	
マヨネーズ	20g	
塩・こしょう	適宜	
酢	適宜	
ドリュウル(12個分の分量)		
とき卵	25g	中/個
水	14mL	L1

つくり方

- ①ごぼうサラダをつくります。さがきにしたごぼうを、酢水につけてアク抜きをしておきます。
- ②①のごぼうを酢入りの湯で下ゆでし、少し柔らかくなったら、水にさらして冷まし、水けを切って塩・こしょうをからませます。
- ③②と1cm角に切ったロースハム、その他の材料を加えて和えます。
- ④生地をめん棒で円形にのばし、ごぼうサラダを包み込み、とじ目をきっちりと押さえて、形を整えます。



チーズベーコンパン

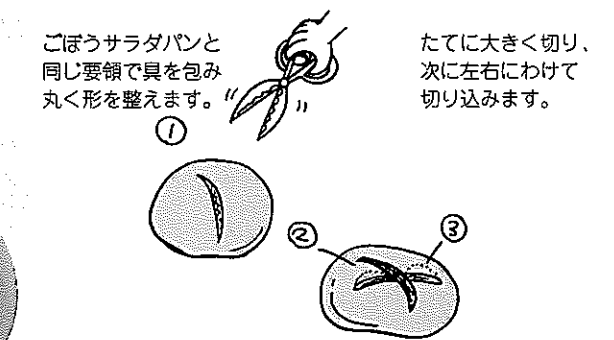
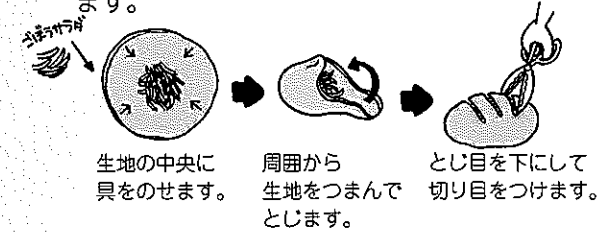
材料	4個分	
バターロールの生地4個分		
チーズ	50g	
ベーコン	2枚	
ドリュウル(12個分の分量)		
とき卵	25g	中/個
水	14mL	L1

つくり方

- ①チーズ、ベーコンは1cm角に切っておきます。
- ②生地をめん棒で円形にのばし、チーズとベーコンを包み込み、とじ目をきっちりと押さえて、形を整えます。
- ③油をぬったオープン皿に、②の生地のとじ目を下にして間隔をあけて並べます。霧を吹いて30～35℃で、30～40分、約2倍になるまで発酵させます。
- ④とき卵に水をまぜ合わせたドリュウルをハケでぬり、約180℃に予熱したオープンで約10～12分焼きます。

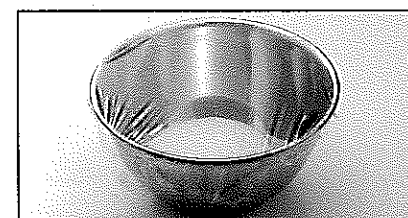


- ⑤油をぬったオープン皿に、④の生地のとじ目を下にして間隔をあけて並べます。霧を吹いて30～35℃で、30～40分、約2倍になるまで発酵させます。
- ⑥とき卵に水をまぜ合わせたドリュウルをハケでぬり、約180℃に予熱したオープンで約10～12分焼きます。

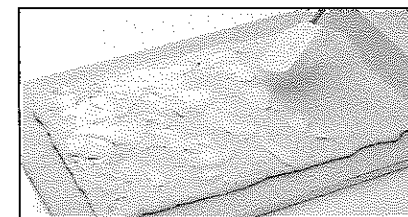


クロワッサン

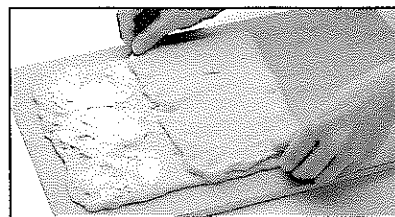
材料	20個分		40個分	
水	130mL		260mL	
卵	約50g	中1個	約100g	中2個
強力粉	280g		560g	
砂糖	30g		60g	
スキムミルク	12g	L2	24g	L4
塩	3.3g	S $\frac{1}{2}$	6.6g	S1 $\frac{1}{2}$
バター	30g		60g	
ドライースト	6g	S2	12g	S4
ねり込み用油	80~100g		160~200g	
ドリュウル				
{とき卵	25g		中 $\frac{1}{2}$ 個	
{水	14mL		L1	



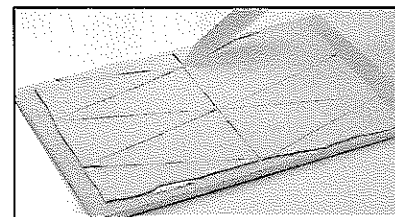
1 生地ができあがったら、ガス抜きをしてひとつに丸め、薄く油をぬったボールに入れてラップ材をかぶせて冷蔵庫で約20分休ませます。



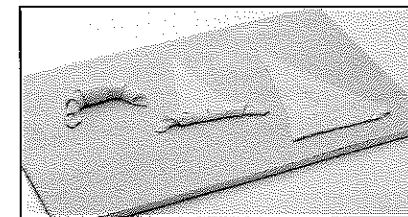
2 生地を5mm厚さにのばします。ねり込み用のバターを室温で戻してやわらかくし、その1/3量をのばし、生地の手前1/3を残してぬります。



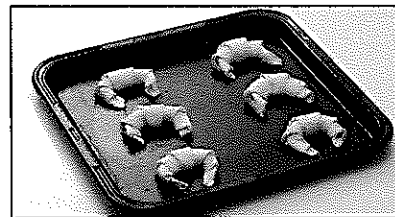
3 生地を手前から三つ折りにします。またのばして2と同様にしてバターをぬり、三つ折りにして、これをもう一度繰り返して、ラップ材に包んで冷蔵庫で約20分休ませます。



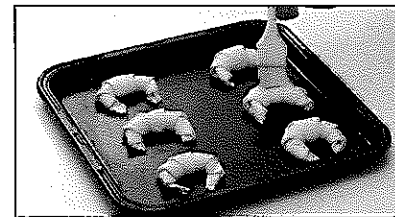
4 生地を2分割(又は4分割)して5mm厚さにのばし、底辺約9cmの二等辺三角形に切ります。残り半分も同様にすると、約20個(又は約40個)できます。



5 生地の底辺の方から、先端をひっぱるようにならして巻き、巻き終わりを下にし、両端を内側に曲げて三日月形にします。



6 油をぬったオープン皿に、間隔をあけて並べ、28℃以下で、40~50分、約2倍にふくらむまで発酵させます。

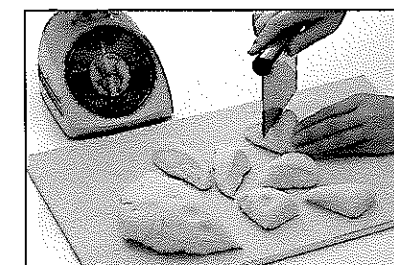
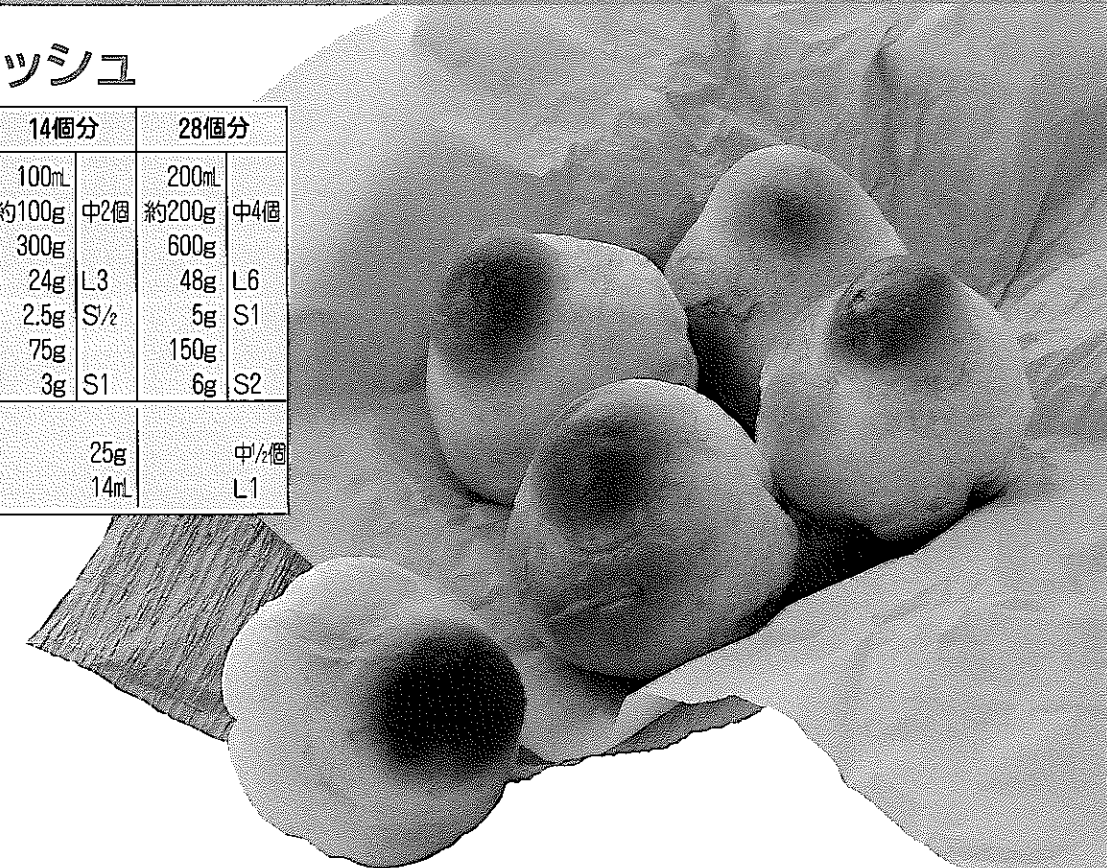


7 とき卵に水を混ぜ合わせたドリュウルをハケでぬり、約190~200℃に予熱したオープンで約13~15分焼きます。

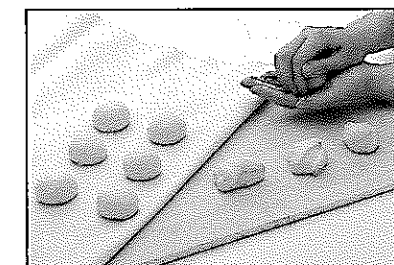
★夏場などはバターがやわらかくなりすぎて、ねり込み作業が難しい場合がありますので冷蔵庫で冷やすようにしてください。

ブリオッシュ

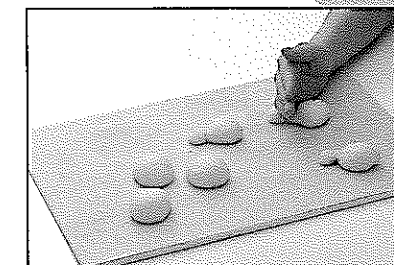
材料	14個分		28個分	
牛乳	100mL		200mL	
卵	約100g	中2個	約200g	中4個
強力粉	300g		600g	
砂糖	24g	L3	48g	L6
塩	2.5g	S $\frac{1}{2}$	5g	S1
バター	75g		150g	
ドライースト	3g	S1	6g	S2
ドリュウル				
{とき卵	25g		中 $\frac{1}{2}$ 個	
{水	14mL		L1	



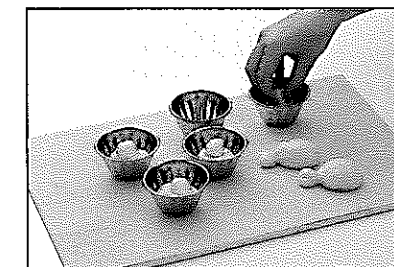
1 生地ができあがったら、手で軽く押さえてガス抜きをし、スクーパーで14等分(又は28等分)にします。



2 生地の表面がなめらかになるように丸めて、キャンバス地に並べ、上からもキャンバス地をかぶせて約20分休ませます。(キャンバス地がない場合はラップ材で代用してください)



3 生地をだ円形に丸め、片方の端を小指で押さえるようにして、小さなこぶをつくります。



4 3の生地を、薄く油をぬったブリオッシュ型に入れます。こぶが中央にくるように、形を整えます。



5 オープン皿に、4の生地を並べて、約28℃で40~50分、約2倍になるまで発酵させます。



6 とき卵に水を混ぜ合わせたドリュウルをハケでぬり、約180℃に予熱したオープンで約15分焼きます。



ピロシキ

材料	12個分
ピッツアの生地(ヘビータイプ約4枚分)	
合いびき肉	120g
玉ねぎ	中/個
にんじん	15g
マッシュルーム	4~5個
ピーマン	1個
ゆで卵	中1個
トマトケチャップ	L2
塩	少々
こしょう	少々
サラダ油	適宜
揚げ油	適宜

つくり方

- 生地ができあがったら手で、軽くガス抜きをして12等分にして丸め、約20分休ませます。
- 合いびき肉とみじん切りにした野菜類をサラダ油で炒め、調味料で味つけし、みじん切りにしたゆで卵をまぜて冷ましておきます。
- ①をだ円にのばして②の具をのせ、2つに折り、とじ目をきっちりと押さえて、形を整えます。
- ③の生地約2倍の大きさのアルミホイルに油をぬって生地をのせ、約40℃で約25~30分発酵させます。
- 揚げ油を170℃の中温に熱し、④をホイルごと入れて、すぐにホイルをはがします。ときどき裏返しながら、きつね色になるまでゆっくりと揚げます。

◆カレー味ピロシキ

具を炒めるときに、カレー粉小さじ2を加えます。あとはピロシキと同じ要領でつくります。

フランスパン風バリエ



バタール

カイザー

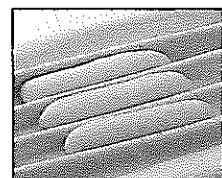
●写真のパンは、オープンに入れる前にけしの実をふりかけて焼き上げたものです。

つくり方

- 生地ができあがったら、手で軽くガス抜きをして2分割します。半分はバタール用に2等分(又は4等分)、残り半分はカイザー用に6等分(又は12等分)して丸め、約20分休ませます。
- バタールは、めん棒で生地をだ円形にのばし、細長く巻いて形を整え、カイザーは表面をなめらかなように丸めます。
- キャンバス地を折ってうねを作り、バタールの生地を並べて、上からもキャンバス地をかぶせます。(写真参照)カイザーの生地もキャンバス地に並べて、上からもキャンバス地をかぶせます。このまま室温で、生地が約2倍になるまで発酵させます。夏場で約30分、冬場で約50分が目安です。
- 油をぬったオープン皿にそろりと並べて、カミソリやよく切れる包丁で、生地の表面に切れ目を入れて約10分休ませます。
- 霧を吹いて、約200℃に予熱したオーブンで15~20分焼きます。

バタールの生地は、キャンバス地のうねで発酵させます。これは形よく仕上げるためです。

材料	バタール2個、カイザー4個	バタール4個、カイザー12個
水	190mL	380mL
強力粉	230g	460g
薄力粉	60g	120g
塩	3.3g S $\frac{1}{3}$	6.6g S1 $\frac{1}{3}$
レモン汁	3mL S $\frac{1}{2}$ 強	6mL S1強
ドライイースト	3g S1	6g S2



ピッツアの生地2種



ヘビータイプ

(厚みのあるパンタイプの生地)

クリスピータイプ

(サクッとした歯ざわりの生地)

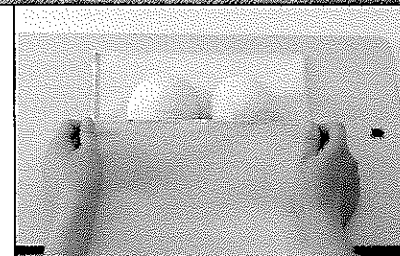
材料	約4枚分	約8枚分
水	230mL	460mL
強力粉	300g	600g
薄力粉	50g	100g
砂糖	8g L1	16g L2
塩	5g S1	10g S2
ショートニング	15g	30g
ドライイースト	3g S1	6g S2

材料	約4枚分	約8枚分
水	150mL	300mL
強力粉	200g	400g
薄力粉	80g	160g
塩	1.2g S $\frac{1}{4}$	2.4g S $\frac{1}{2}$
オリーブ油	24g L2	48g L4
ドライイースト	3g S1	6g S2

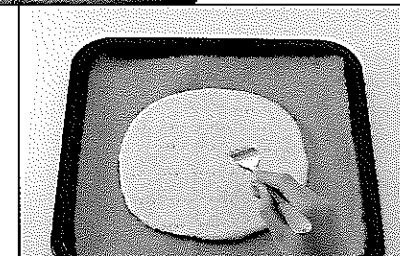
トマトソース

材料	約4枚分
トマトピューレ	200mL
トマトケチャップ	L3
塩	少々
こしょう	少々

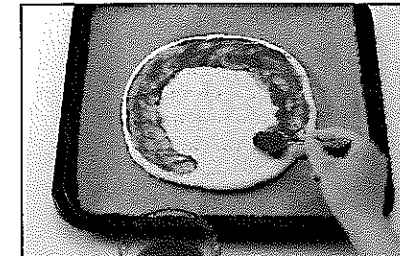
全てをあわせ、よくまぜておきます。



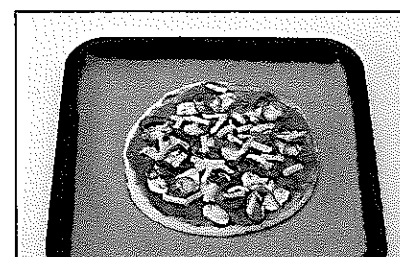
1 生地ができあがったら、ガス抜きをして4等分(又は8等分)に分割して丸め、約20分休ませます。



2 1個分の生地を直径約20cmの円にのばし、オープンシートにのせ、フォークで穴をあけます。残りも同様にします。



3 トマトソースを、2の生地の表面に厚めにぬります。



4 トッピングの具をのせ、約30~35℃で約15分発酵させた後、約180℃に予熱したオーブンで約15分焼きます。

生地が余ったら

◆ピッツア生地が余った場合、生地をめん棒でのばし、軽く焼いて、よく冷ましてからラップ材に包んで冷凍庫で保存しておく、すぐにピッツアが出来ます。

ピッツアのトッピング

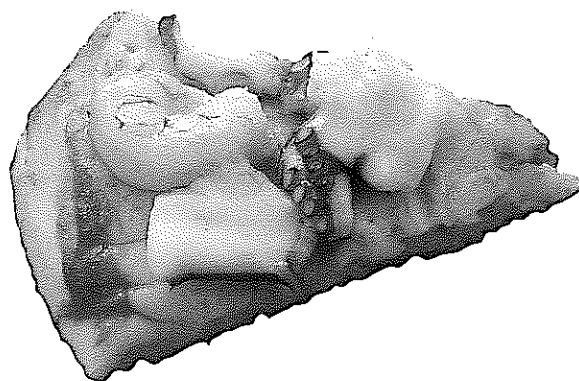
◆お好みで最後にオレガノ、オリーブ油をふって焼くとおいしくいただけます。

トマトピッツア

材料
トマトソース
トマト
モッツアレラチーズ

適宜

作り方
 トマトソースをぬり、トマトをのせて最後にチーズを散らして焼きます。



シーフードピッツア

材料
トマトソース
えび
いか
たこ
ミックスチーズ
チリソース

適宜

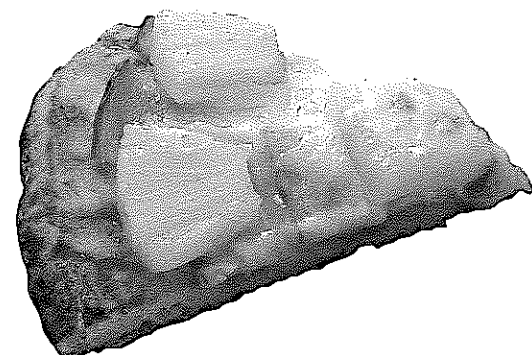
作り方
 トマトソースをぬり、えび・いか・たこをのせて最後にチーズを散らし、チリソースをふりかけて焼きます。

ミックスピッツア

材料
トマトソース
マッシュルーム
サラミソーセージ
アンチョビー
ピーマン
ミックスチーズ

適宜

作り方
 トマトソースをぬり、マッシュルーム・サラミソーセージ・アンチョビー・ピーマンを順にのせて最後にチーズを散らして焼きます。

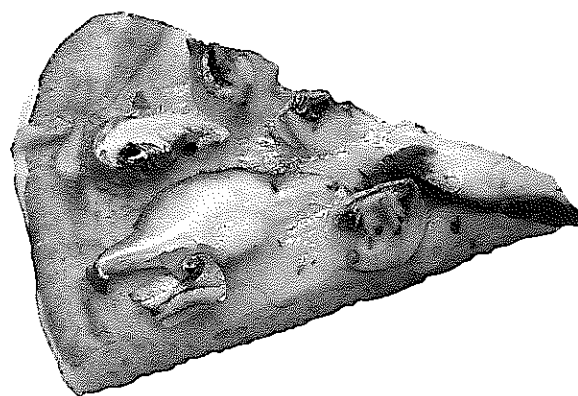


ハワイアンピッツア

材料
トマトソース
パイナップル
ハム
ミックスチーズ

適宜

作り方
 トマトソースをぬり、パイナップル・ハムをのせて最後にチーズを散らして焼きます。



きのこピッツア

材料
トマトソース
きのこ2~3種
ミックスチーズ

適宜

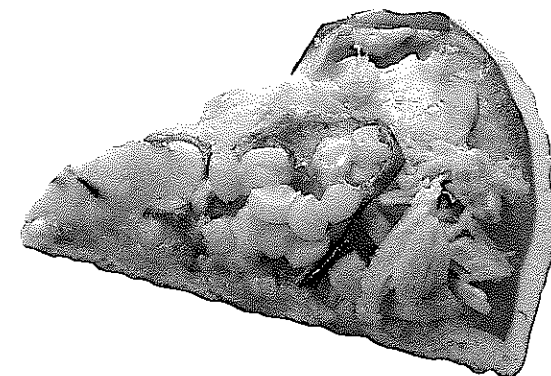
作り方
 トマトソースをぬり、きのこをのせて最後にチーズを散らして焼きます。

ツナとコーンのピッツア

材料
トマトソース
マッシュルーム
ツナ(缶詰)
コーン(缶詰)
ピーマン
ミックスチーズ

適宜

作り方
 トマトソースをぬり、マッシュルーム・ツナ・コーン・ピーマンをのせて最後にチーズを散らして焼きます。



ベーコンミックスピッツア

材料
トマトソース
ベーコン
タマネギ(薄切り)
コーン(缶詰)
ピーマン
ミックスチーズ

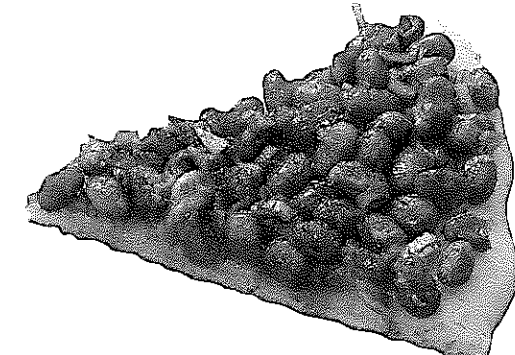
適宜

作り方
 トマトソースをぬり、ベーコン・タマネギ・コーン・ピーマンを順にのせて最後にチーズを散らして焼きます。

納豆ピッツア

材料	
マヨネーズ	…… L3
しょうゆ	…… S1
ねりがらし	…… 適宜
納豆	} 適宜
ねぎ	

作り方
 ねぎはきざんで、納豆とよく混ぜ合わせてのせ、最後にマヨネーズとしょうゆ、お好みでねりがらしをあわせたものをふりかけて焼きます。



ピッツアのトッピング

出き上がりブザー
(ピーが8回)

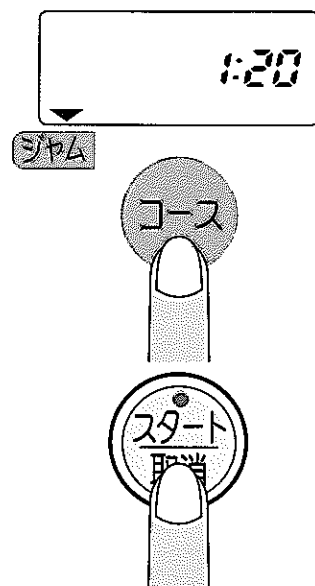


1~5までは食パンコース(11~12ページ)と同じ手順で行ってください。
(材料の分量は各レシピを参照してください。34ページ)

6 スタートさせる

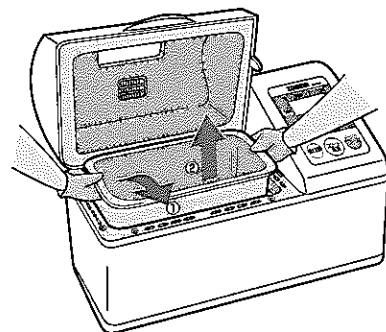
- ① **コース**キーを押し、「ジャム」コースを選びます。
1:20 が表示されます。
※焼き加減キーとタイマーは使えません。

- ② **スタート/取消**キーを押します。
出き上がりは1時間20分後です。
※調理中は、本体が熱くなります。
やけどをする恐れがありますのでご注意ください。



7 パンケースを取り出す

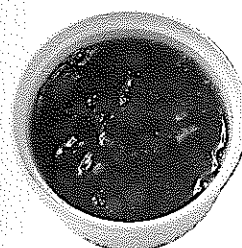
出き上がるとブザーがピーと8回鳴り、調理/タイマーランプが消えます。
スタート/取消キーを押し、ふたを開けてミトンやふきんなどを使って取り出します。



8 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。

いちごジャム



- 作り方
- ① いちごは洗って水気をよく切り、ヘタを取って2~4個に切り、軽くつぶしておきます。
 - ② 材料全てを入れて、「ジャム」コースでつくります。

いちご 1パック(正味300g)・砂糖 120g・
レモン汁 L1

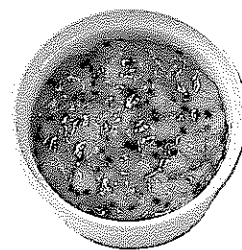
りんごジャム



- 作り方
- ① りんごは洗って水気をよく切り、皮をむいてヘタを取って半分は2~3mm厚さのいちょう切り、半分はすりおろしておきます。
 - ② 材料全てを入れて「ジャム」コースでつくります。
- ◆とろみをつけたい場合は、ペクチンを5~10g加えてセットしてください。

りんご(紅玉または国光) 中2個(正味300g)・
砂糖 120g・レモン汁 L1

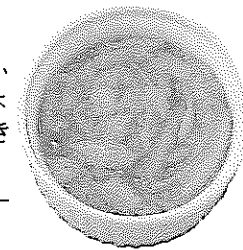
キウイジャム



- 作り方
- ① キウイは洗って水気をよく切り、皮をむいて2~3mm厚さのいちょう切りにして軽くつぶしておきます。
 - ② 材料全てを入れて「ジャム」コースでつくります。

キウイ 中4個(正味300g)・砂糖 120g・
レモン汁 L½

オレンジマーマレード

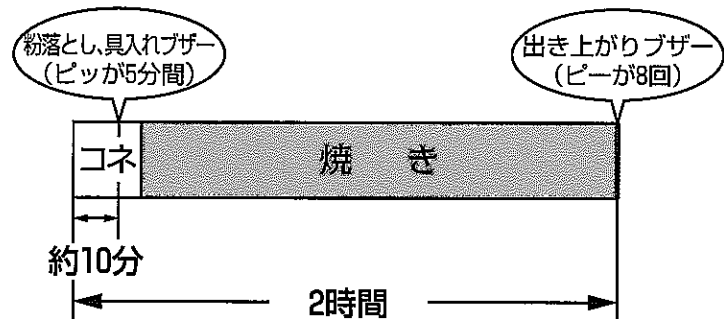


- 作り方
- ① オレンジは洗って水気をよく切り、皮は千切りにして3回ゆでこぼします。実は袋から取って2~3つにほくします。
 - ② 材料全てを入れて「ジャム」コースでつくります。

オレンジ 中3個(正味300g)・砂糖 120g・
レモン汁 L1・
ブランデー(又はラム酒) S2



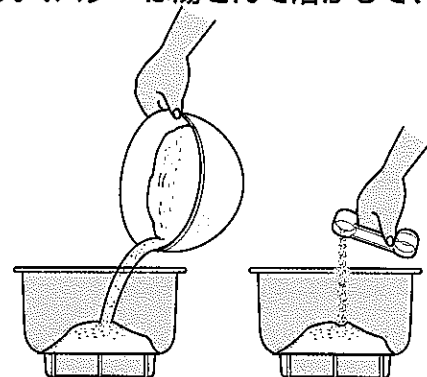
※ペクチンとは
◆果物に含まれる糖分の一種で、ジャムをつくる時に、ゼリー状にする働きがあります。



1~2までは食パンコース(11ページ)と同じ手順で行ってください。
(材料の分量は各レシピを参照してください。87ページ)

3 パンケースに材料を正確に計量し、入れる

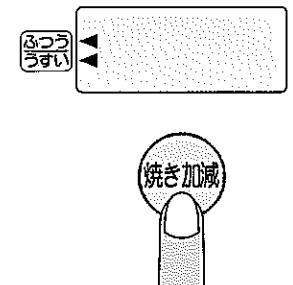
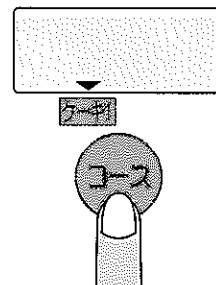
- ①薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるい、バターは湯せんで溶かして、さましておきます。
- ②溶かしバター、卵、他の材料の順に入れます。



4~5までは食パンコース(12ページ)と同じ手順で行ってください。

6 スタートさせる

- ① **コース** キーを押し、「ケーキ1」コースを選びます。
2:00 が表示されます。
- ② **焼き加減** キーを押し「ふつう」「うすい」どちらかを選びます。
※タイマーは使えません。



- ③ **スタート/取消** キーを押します。



- ④スタート約10分後にブザーが鳴ったらふたを開けてパンケースの内側についた粉をゴムベラなどで、底の方までしっかりと落とします。
 - ⑤必要に応じて材料を加えてふたを閉めます。再びコネが始まります。
- 出き上がりは2時間後です。
※焼き上げ中は、本体が熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。

7~9までは食パンコース(13ページ)と同じ手順で行ってください。

キャロットケーキ

材料	1個分	
薄力粉	300g	L1
ベーキングパウダー	10g	
溶かしバター	130g	中4個
卵	約200g	
砂糖	180g	
にんじん(正味)	120g	
アーモンド粉末	50g	L2
レモン汁	28mL	

バナナナッツケーキ

材料	1個分	
薄力粉	300g	L1/2
ベーキングパウダー	5g	
重曹	2.3g	S3/4
溶かしバター	130g	
卵	約200g	中4個
砂糖	150g	
サワークリーム	80g	
完熟バナナ(正味)	150g	
バニラエッセンス		S1/2
くるみ	60g	

チョコレートケーキ

材料	1個分	
薄力粉	270g	S2 1/2
ココア	30g	
ベーキングパウダー	7.5g	中4個
溶かしバター	130g	
卵	約200g	L2
砂糖	180g	
シナモン		
グランマニエ	28mL	
バニラエッセンス		S1/2
レモンエッセンス		
アーモンドスライス	80g	
干しプラム(ブルー)	80g	

シナモンフルーツケーキ

材料	1個分	
薄力粉	300g	L1
ベーキングパウダー	10g	
溶かしバター	130g	中4個
卵	約200g	
砂糖	150g	
シナモン		
バニラエッセンス		S1/2
レモン汁	9mL	
ドライフルーツ (干しぶどう100g チェリー30g) アーモンド20g	150g	S2

つくり方

- ① にんじんはすりおろします。
- ② バターケーキと同じ要領で「ケーキ1」コースでつくります。ブザーが鳴ったらふたを開けて粉落としをして、ふたを閉めます。

つくり方

- ① 完熟バナナはつぶし、くるみは砕いておきます。
- ② バターケーキと同じ要領で「ケーキ1」コースでつくります。ブザーが鳴ったらふたを開けて粉落としをして、くるみを加えてふたを閉めます。

つくり方

- ① 干しプラムはみじん切りにして粉のうちL1をまぶしておきます。
- ② バターケーキと同じ要領で「ケーキ1」コースでつくります。ブザーが鳴ったらふたを開けて粉落としをして、①とアーモンドスライスを加えてふたを閉めます。

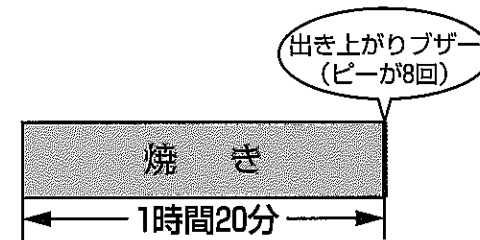
つくり方

- ① ドライフルーツはみじん切りにして粉のうちL1をまぶしておきます。
- ② バターケーキと同じ要領で「ケーキ1」コースでつくります。ブザーが鳴ったらふたを開けて粉落としをして、①を加えてふたを閉めます。



いちごデコレーションケーキ

和風ケーキ



1は食パンコース(11ページ)と同じ手順で行ってください。
(材料の分量は各レシピを参考にしてください。39ページ)

※ハネは取り付けないでください。

2 生地をつくる

- ① 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるい、バターは湯せんで溶かしておきます。
- ② ボールに卵を割りほぐし、砂糖を2~3回に分けて加え、白っぽく線が書ける位まで泡立ちます。(泡立ても十分でないと、よくふくらみません。)
- ③ ①でふるったものをさっくりと加えて、溶かしバター・ラム酒を加えて泡をつぶさないよう手早く混ぜます。

3 生地をパンケースに入れる

2でつくった生地をパンケースに流し込みます。

4～5までは朝食パンコース(12ページ)と同じ手順で行ってください。

6 スタートさせる

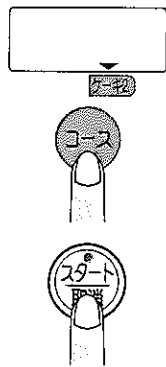
- ① **コース**キーを押し、「ケーキ2」コースを選びます。
1:20が表示されます。

※焼き加減キー・タイマーは使えません。

- ② **スタート/取消**キーを押します。

●できあがりは1時間20分後です。

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



7～9までは朝食パンコース(13ページ)と同じ手順で行ってください。

スポンジケーキ

材料	1個分	
薄力粉	200g	S1
ベーキングパウダー	3g	
卵	200g	中4個
砂糖	130g	
溶かしバター	50g	
ラム酒	50ml	

- ②ボールに卵を割りほぐし、砂糖を2～3回に分けて加え、白っぽく線が書ける位まで泡立てます。泡立てが十分でないと、よくふくらみません。

- ③④をさっくりと加えて、溶かしバター・ラム酒を加えて泡をつぶさないよう手早く混ぜます。

- ④ハネをつけないでパンケースに流し込み、「ケーキ2」コースで作ります。

作り方
「ハネ」は取り付けないでください。

- ①④を合わせてふるい、バターは湯せんで溶かしておきます。

抹茶スポンジケーキ

材料	1個分	
薄力粉	200g	S1
ベーキングパウダー	3g	
抹茶	4g	S2
卵	200g	
砂糖	130g	
溶かしバター	50g	
ラム酒	50g	中4個

- 作り方
①スポンジケーキと同じ要領で生地をつくり、「ケーキ2」コースで作ります。

いちごのデコレーションケーキ

材料	1個分
スポンジケーキ	2個
生クリーム	200ml
砂糖	適宜
いちご	適宜
アンゼリカ	適宜

- 作り方
①生クリームはお好みで砂糖を加えて8分立てにします。
②スポンジケーキを2個合わせて四角になるように、上面や端を切って整えます。
③スポンジケーキの上と間に生クリーム・いちご・アンゼリカでデコレーションします。

和風ケーキ

材料	1個分
抹茶スポンジケーキ	1個
生クリーム	200ml
砂糖	適宜
抹茶	適宜
栗の甘露煮	適宜
しめ甘納豆	適宜

- 作り方
①お好みで抹茶・砂糖を加えて生クリームを8分立てにし、栗は小さく切ります。
②スポンジケーキの上と間に生クリーム・栗・甘納豆でデコレーションします。

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

注意

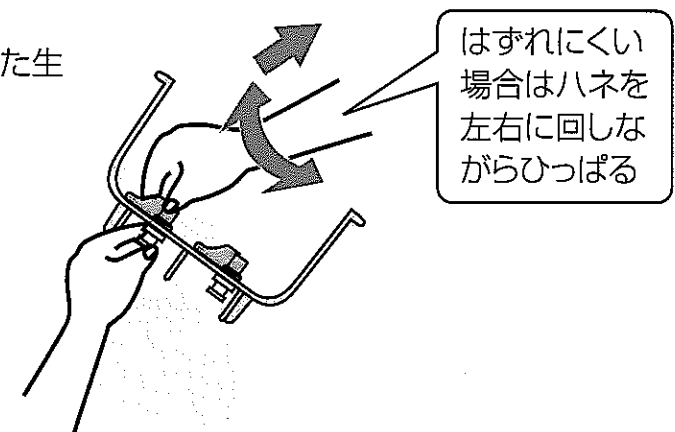
- ベンジン、シンナー、みがき粉、たわし、化学ぞうきんは使わないでください。(本体やパンケースなどを傷つける原因になります。)
- 食器洗浄機や食器乾燥器は使わないでください。(故障や変形、変色の原因になります。)

本体・ふた

- 固く絞ったふきんでふきとってください。
- 水につけたり、かけたりしないでください。(故障の原因になります。)
- 庫内に落ちたカスなどは早目にふきとってください。

パンケース

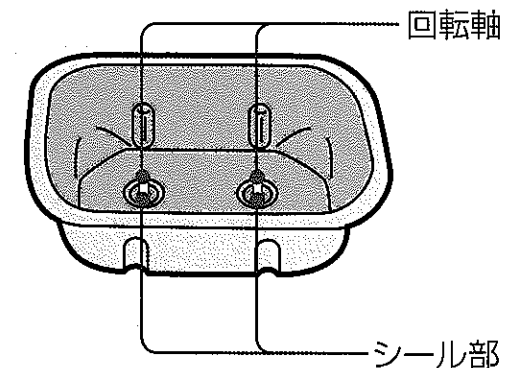
- ①水または、ぬるま湯を入れてハネについた生地をふやかしてハネをはずします。



※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。)

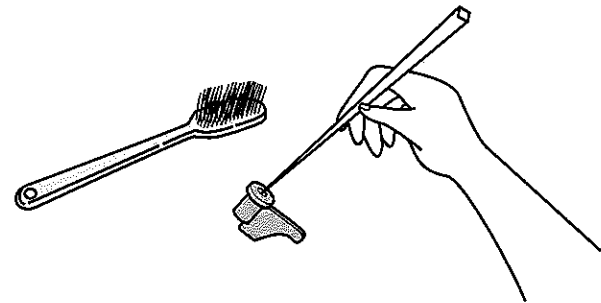
- ②台所用洗剤を浸したスポンジで洗います。
※下部は水の中につけないでください。
汚れは固く絞ったふきんでふきとってください。(サビや故障の原因となります。)

- ③回転軸についたカスはシール部に傷をつけないようスポンジで洗ってください。



ハネ

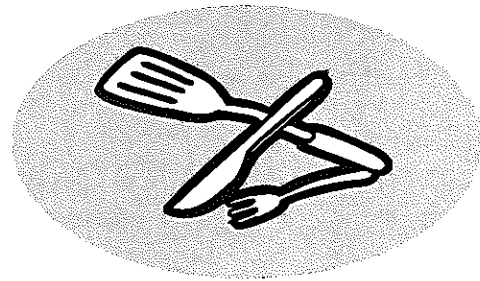
- スポンジなどで洗ってください。
- ※ 穴にカスがつまったら、水又はお湯につけてから割りばしなどで取り除き、やわらかい歯ブラシなどで洗ってください。
- ※ お手入れ後は、なくさないようパンケースに取り付けておいてください。



パンケース・ハネのフッ素加工について

- フッ素加工面をいためないために
- 金属へら、ナイフ、フォークなどの硬いものは使わないでください。
- ご使用ごとにお手入れしてください。

お使いいただいているうちに、水分や蒸気的作用により多少色むらがあらわれることがあります。使うときの便利さや、パンの焼き上がりには影響ありませんので、そのままご使用ください。



保管するときは

- ふたは、必ず閉めてください。また、ふたの上に物をのせないでください。
- パンケース、ハネを十分に乾燥させてください。

でき上がりについて

Q1 食パンの外の皮が堅いように思うのですが？

A1 歯ごたえのある堅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柔らかくなります。

Q2 パンの高さ、形が作るたびに異なるのは？

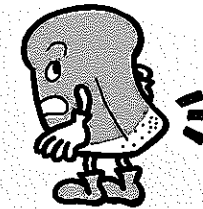


A2 パンはとてもデリケートです。同じように焼いても膨らみ方や焼き色が多少違ってきます。室温や材料の配合・質・温度・タイマーの設定時間にも影響をうけます。

Q3 パンの仕上がりが、時期によって変化するのは？

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

Q4 パンの角に小麦粉がついているのは？



A4 パンケースの角に少し小麦粉が混ざらないで残る場合がある為です。パンについた小麦粉はナイフ等で取り除いてお召しあがりください。

Q5 ケーキ1コースでつくったケーキの角に小麦粉等がついているのは？

A5 「ケーキ1」コースで材料を入れる際には必ず手順どおりに、入れてください。又、具入れ・粉落としのブザーが鳴ったら必ず、ゴムヘラ等で周囲に残った小麦粉等を落としてください。

Q6 生地づくりの時ベタベタして扱いにくい時は？

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

Q7 クロワッサンがうまくできないのですが？

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

材料について

Q8 卵を入れたパンはできますか？

A8 できます。卵の量だけ水を減らすとつくることができます。計量カップに卵を入れ、その上に水を加えて計量します。腐敗防止のため、タイマーは使わないでください。

Q9 国産小麦でつくった小麦粉でパンをつくりたいのですが？

A9 パンづくりには、タンパク質(グルテン)量の多い強力粉が適しています。国産小麦の小麦粉はグルテン量が少なめのものが多く、銘柄や収穫時期によってもグルテン量が異なるため、パンの膨らみ方に差が出ます。

Q10 天然酵母は使えますか？

A10 天然酵母は一般的にパン生地の発酵度合いが不安定で長時間の発酵が必要なためドライイーストを使い短時間で焼き上げるホームベーカリーでは膨らみがとても悪くなり、あまりおすすめできません。

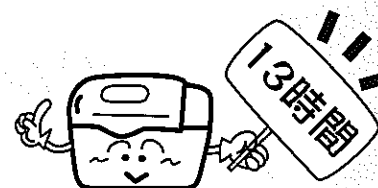
その他

Q11 一般のパンづくりの本の分量で作れないのでしょうか？



A11 このお料理ノートに記載の分量は、このホームベーカリーに適した分量なので、違った分量で作るとうまくできないことがあります。なるべく、お料理ノートどおりにしてください。

Q12 13時間以上のタイマーがセットできないのは何故ですか？



A12 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、パンの焼き上がりが悪くなることあるためです。






Q13 パンの臭いが気になるのですが？



A13 イーストが多すぎたり古い小麦粉や臭いがする水を使用すると、パンの臭いが悪くなる場合があります。新鮮な材料、きれいな水をお使いください。

こんなパンが焼けたときは

パンの状態		原因
生地 のキメが 悪い	重いパンになっている。 キメがつまっている。	<ul style="list-style-type: none"> ●水の量は少なすぎませんか。 ●粉の量が多すぎませんか。 ●イーストの量はレシピ通りですか。 ●全粒粉やライ麦を使ったり、ドライフルーツやその他の材料を余分に入れすぎたりしていませんか。 全粒粉などを半分減らして、代わりに強力粉を入れてみてください。
焼き色	濃い	<ul style="list-style-type: none"> ●砂糖の量が多すぎませんか。 砂糖または糖分のある材料を減らしてみてください。(レーズン・ドライフルーツなど)
	切ったパンの表面がダンゴ状になっている	<ul style="list-style-type: none"> ●パンを冷ましてから切りましたか。

	パンの状態	原因
膨らんでいない	全体が白くダンゴ状になっている。 	<ul style="list-style-type: none"> ● イーストを入れ忘れていませんか。 ● 途中で停電しませんでしたか。
	生地全体に粉がついている。	<ul style="list-style-type: none"> ● ハネを付け忘れていませんか。 ● ハネがしっかりと取り付けられずに、浮いていませんでしたか。
膨らみが足りない	高さが低い。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 水の量が少なすぎませんか。 ● 砂糖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等を使いますと、高さの低いパンや重たいパンになります。 ● 粉が古くないですか。 ● イーストの量が少なすぎませんか。 ● イーストは予備発酵のいらぬものを使っていますか。 ● イーストは古くないですか。
	上部がでこぼこになる。 形が悪い。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 水の量が少なすぎませんか。 ● 粉の量が多すぎませんか。 (ただし、こね上がり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。)
膨らみすぎている	膨らみすぎている。 生地のきめが粗い。 上部がマッシュルームの様な形になっている。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 粉の量が多すぎませんか。 ● イースト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、また水は約20℃のものを使ってください。 <p>標高1,000mを越える地域では、膨らみすぎることがあります。</p>
	外皮は焼けているが、上部が大きくへこんでいる。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 水の量が多すぎませんか。 ● 粉の量が少なすぎませんか。 ● 強力粉を使っていますか。 ● 粉が古くないですか。 ● イーストが多すぎませんか。 ● イーストは予備発酵のいらぬものを使っていますか。 ● イーストは古くないですか。 ● 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、また水は約20℃のものを使ってください。
くんでいる	上部が白くフニャフニャでへこんでいる。	<ul style="list-style-type: none"> ● 生地の量が多すぎませんか。 ● パンケースの容量を超えていませんか。

症状	原因
キー操作ができない。	<ul style="list-style-type: none"> ● 差込みプラグが抜けていませんか? → 差込みプラグをコンセントに差し込んでください。
スタート/取消 キーを押すと	
ピーッとブザーが鳴り「庫内高温」を表示する。	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。
ピーッとブザーが鳴り「ふた」を表示する。	<ul style="list-style-type: none"> ● ふたが開いていませんか? → 安全の為、ふたを閉めないでスタートしないようになっています。ふたを閉めてください。
調理/タイマーランプはつくが動かない。(コネない。)	<ul style="list-style-type: none"> ● 「ねかし」表示時は、材料の温度調節の為、コネません。 → 故障ではありません。
調理中に	
ピピピッとブザーが鳴り続ける。	<ul style="list-style-type: none"> ● ふたが開いていませんか? → ふたを開け続けるとうまく調理できません。すぐに閉めてください。 ふたを閉めると自動的に調理を再開します。
「3:30」が点滅表示され調理/タイマーランプも消えている。	<ul style="list-style-type: none"> ● 停電がありませんでしたか? → 新しい材料でつくり直してください。
使用中やタイマー中に音がする。	<ul style="list-style-type: none"> ● 生地のコネ時やまるめ時には「ウォン、ウォン」とモーターの回る音がします。 → 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。	<ul style="list-style-type: none"> ● 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臭い。	<ul style="list-style-type: none"> ● ヒーターの上や庫内に材料やパンくず等がこぼれていませんか。 → 故障ではありません。使用後は必ずお手入れしてください。(お手入れは必ず本体が冷めてから行ってください。)
「E:01」と表示される。	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。