

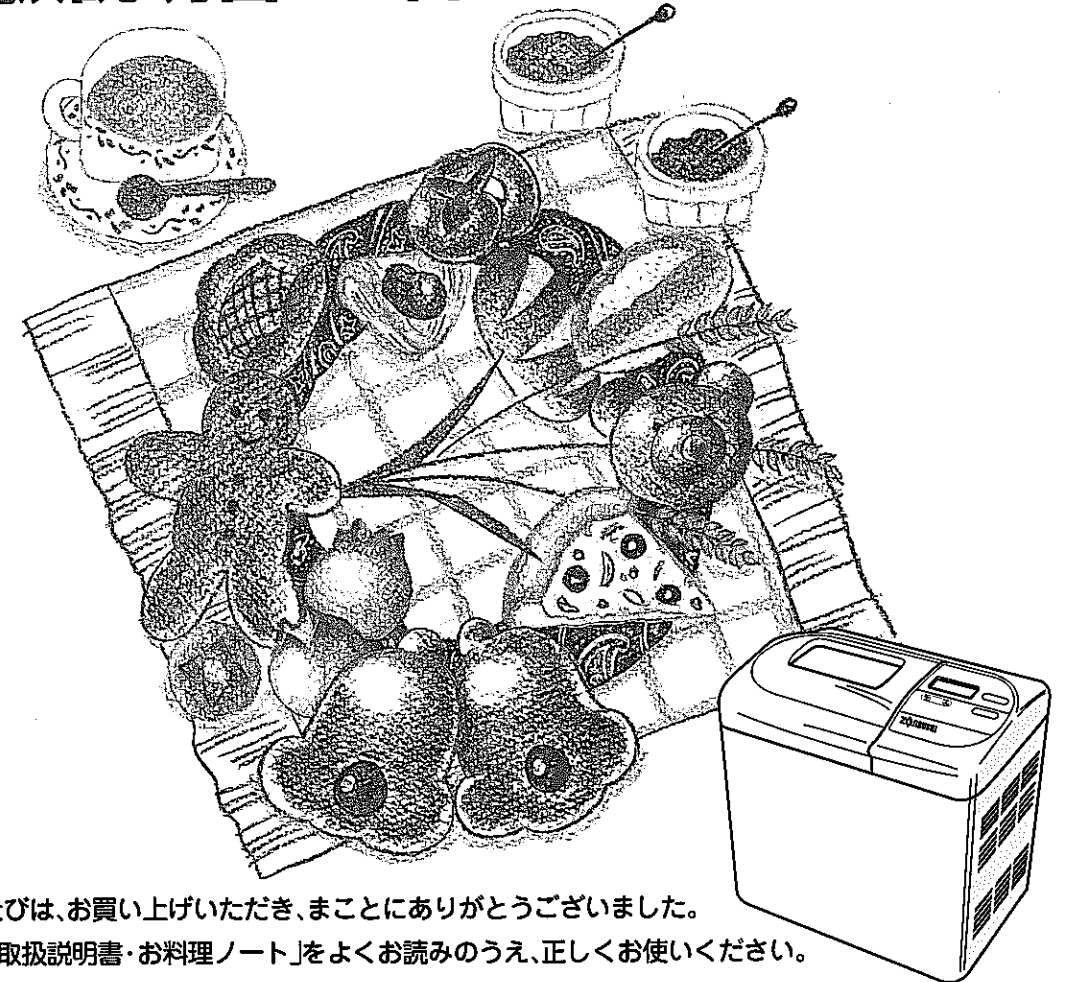
ZOJIRUSHI

自動ホームベーカリー

パンくらす

品番 BB-F45

取扱説明書・お料理ノート



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。
この「取扱説明書・お料理ノート」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。

保証書別添付

もくじ

安全上のご注意	1~4	ジャムコース	27~28
各部のなまえとはたらき	5~6	ケーキコース	29~30
各部の扱い方・タイマーの使い方	7~8	お手入れ	31~32
パンとケーキづくりの材料と道具	9	Q & A	33~34
おいしく頂くために	10	こんなパンが焼けたときは	35~36
食パンコース	11~16	故障かな?と思ったら	37
ソフト食パンコース	17	仕様、アフターサービスについて	38
パン生地コース	17~26		

象印マホービン株式会社

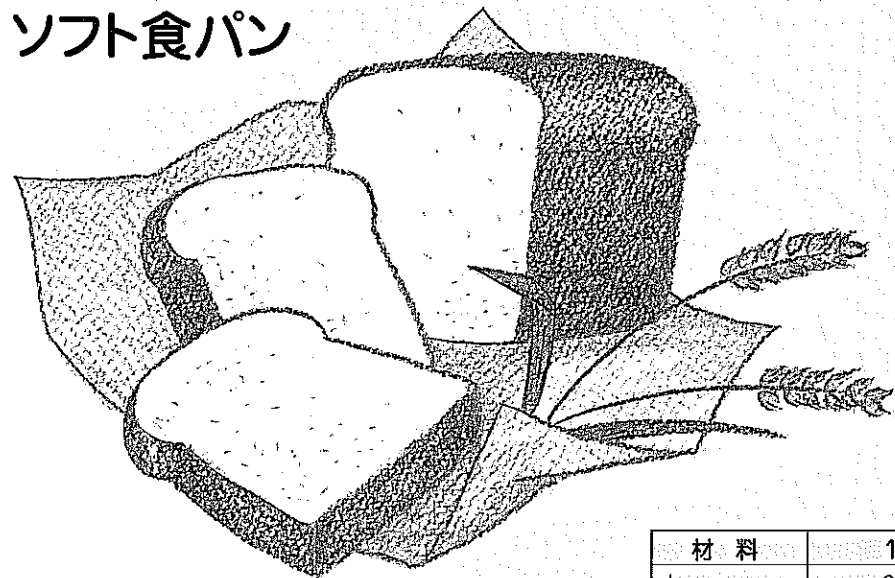
〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 (06)6356-2391

BB-F45型 (A)

ソフト食パンコース

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。

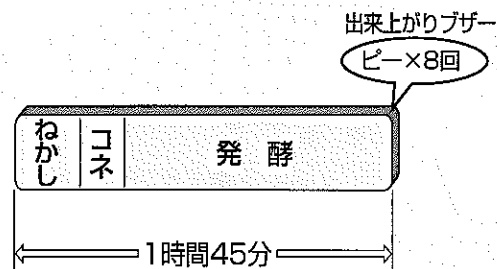
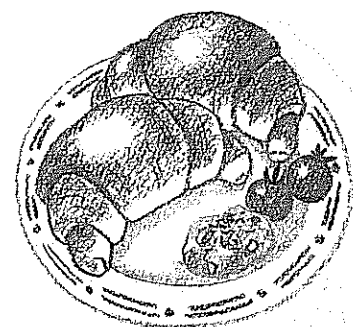
ソフト食パン



材 料	1.5斤分	1斤分
水	260ml	210ml
強力粉	370g	260g
薄力粉	30g	20g
砂糖	24g	16g
スキムミルク	15g	12g
塩	7.5g	5g
バター	30g	20g
ドライイースト	4.5g	3g

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

パン生地コース



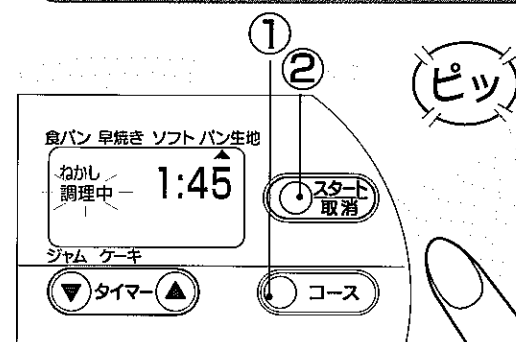
1～3までの手順は、食パンコース(11ページ)をご覧ください。
(材料の分量は各レシピを参照してください。→19～26ページ)

パン生地コース

4 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。
※タイマーは使えません。

② **スタート/取消**キーを押します。
調理中が点滅し、ねかし工程の後、コネがスタートします。
※ねかし工程ではハネは回りません。
出来上がりは1時間45分後です。(出来上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場合は
スタート/取消キーを少し長めに
押してください。

5 パンケースを取り出す

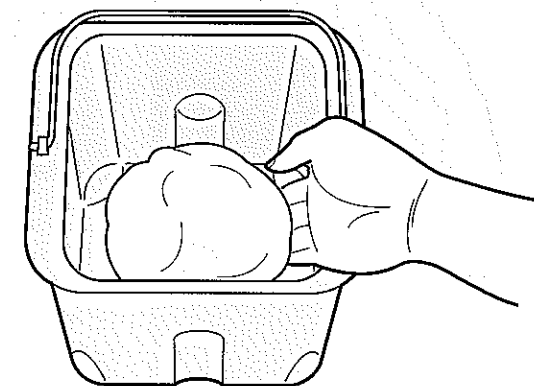
出来上がるとブザーがピーと8回鳴り、できあがりが表示されます。
スタート/取消キーを押し、ふたを開けて取り出します。

6 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ことありますので、取り出してください。



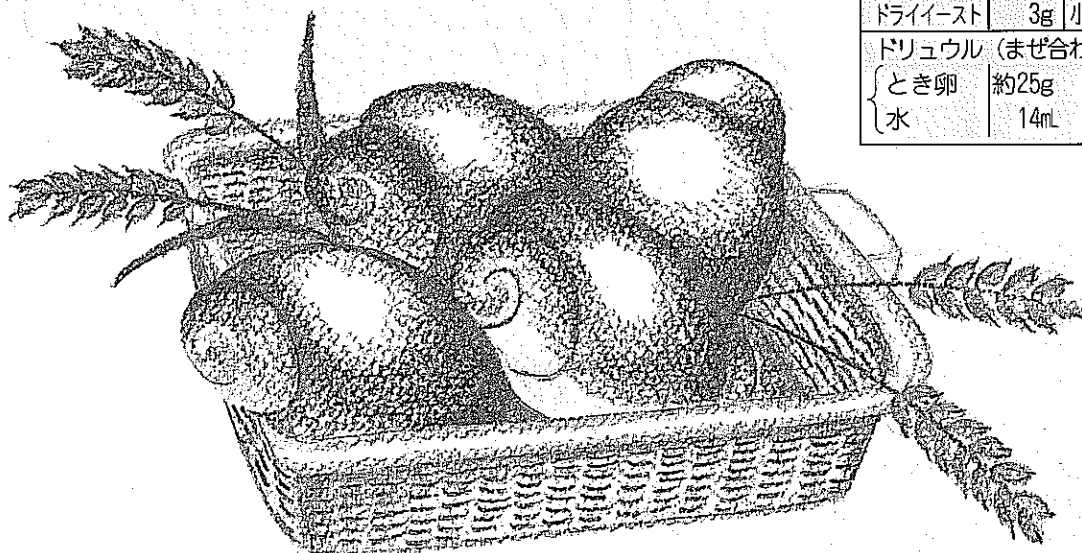
7 使用後は

差し込みプラグを持って、コンセントから抜きます。

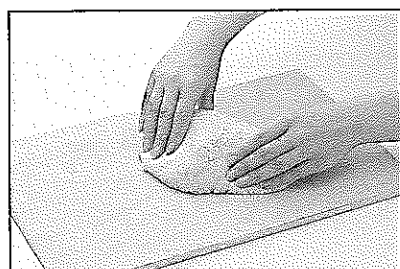
8 生地の成形から焼き上げまで

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。

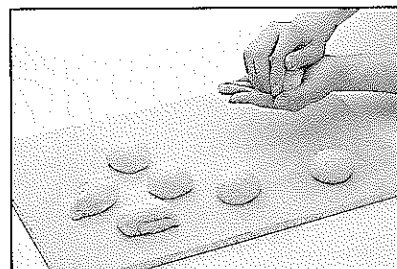
バターロール



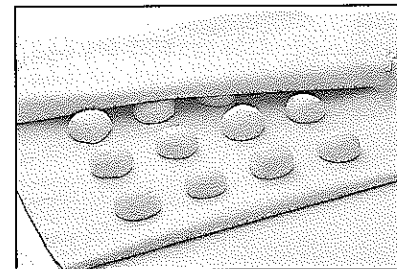
材料	14個分		18個分	
牛乳	120mL		170mL	
卵	約50g	中1個	約50g	中1個
強力粉	300g		400g	
砂糖	24g	大3	32g	大4
塩	3.3g	小 $\frac{3}{4}$	5g	小1
バター	60g		80g	
ドライイースト	3g	小1	4.5g	小 $1\frac{1}{2}$
ドリュウル (まぜ合わせる)				
とき卵	約25g	(中 $\frac{1}{2}$ 個)		
水	14mL	(大1)		



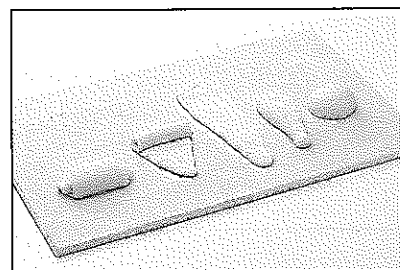
1 生地が出来上がったら、手で軽く押さえるようにしてガス抜きをします。



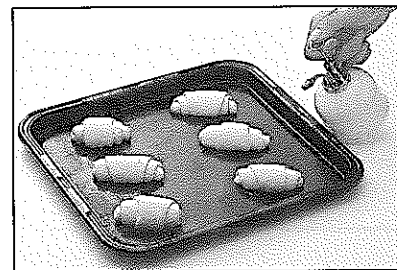
2 スケッパーで生地を14等分(又は18等分)して、表面をなめらかなように丸めます。生地が痛むので手でちぎらないようにします。



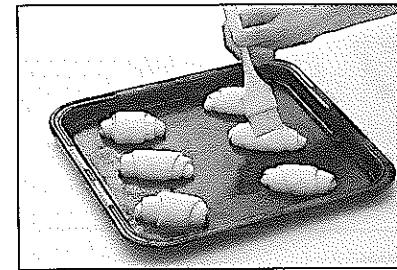
3 丸めた生地をキャンバス地に並べ、上からもキャンバス地をかぶせて、約20分休ませます。
(キャンバス地がない場合はラップ材で代用してください。)



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。

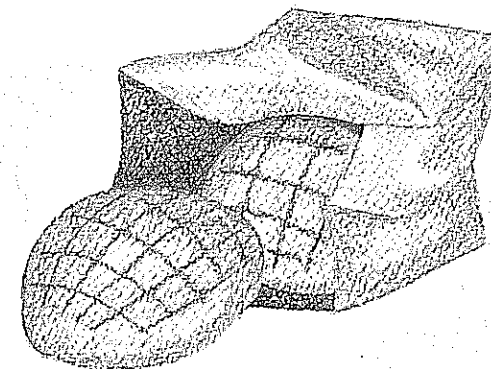


5 油をぬったオープン皿に巻き終わりを下にして並べ、霧を吹いて、30~35℃で30~40分、約2倍の大きさになるまで発酵させます。



6 ドリュウルをハケでぬり、約180℃に予熱したオープンで10~15分焼きます。

メロンパン ※バターロール(14個分)の生地で作ります。



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。
- ②バターをなめらかなクリーム状にねり、砂糖を加えて白っぽくなるまでまぜます。さらにとき卵を少しずつ加えて、よくまぜ合わせ、バニラエッセンスも加えます。
- ③②に①の粉類を3回ぐらいに分けて、サクリとまぜ込み、ひとまとめにしてラップで包み、冷蔵庫で20分以上休ませます。
- ④バターロールの生地をつくります。生地が出来上がったら、軽くガス抜きをします。この生地を12等分して丸め、キャンバス地をかぶせて約20分休ませます。

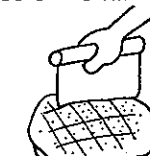
- ⑤③のクッキー生地を12等分して丸めて、平たい円形にのばします。
- ⑥④の丸めた生地の底を残して、⑤のクッキー生地をすっぽりとかぶせ、丸く形を整えて、スケッパーで格子模様をつけます。
- ⑦油をぬったオープン皿に、⑥を間隔をあけて並べて約40℃で、約30分発酵させます。
- ⑧グラニュー糖を表面にふり、約180℃に予熱したオープンで13~15分焼きます。



丸めた生地

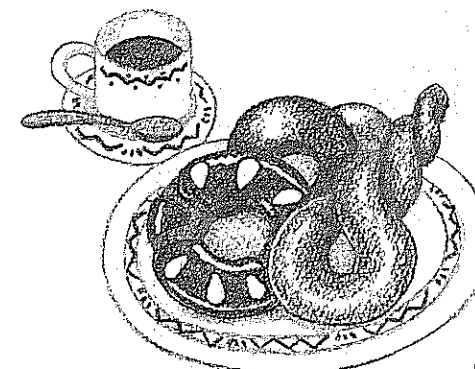


クッキー生地をかぶせます。



スケッパーで格子模様をつけます。

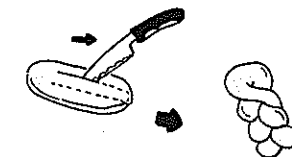
ドーナツ ※バターロール(14個分)の生地で作ります。



つくり方

- ①バターロールの生地をつくります。生地が出来上がったら、軽くガス抜きをします。この生地を16等分して丸め、キャンバス地をかぶせて約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、細長く丸めた生地を切りこみを入れ、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倍の大きさになるまで発酵させます。

- ④揚げ油を約170℃に熱し、③を入れて、ときどき裏返しながらかんがり揚げます。
- 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。



細長く丸めた生地を切り込みを入れ、三つ編みにします。

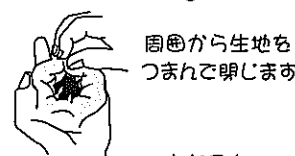
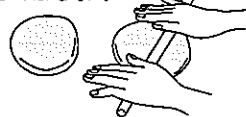
材料(16個分)	
バターロールの生地14個分	
揚げ油	適宜
グラニュー糖	
パウダーシュガー	

パンバリエーション

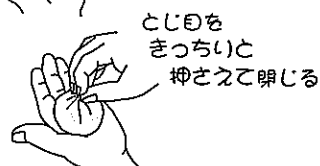
つくり方

- ①『バターロールの生地14個分』を12等分にして丸め、キャンバス地をかぶせて約20分休ませます。
- ②お好みの具を使って成形します。
生地の中に具を入れる場合：生地をめん棒で円形にのばし、具を包み込み、とじ目をきっちりと押さえて、形を整えます。
具を巻く場合：バターロールの要領で生地を細長ののばし、具と共に巻きます。
- ③バターロールと同じ要領で約2倍の大きさになるまで発酵させます。
- ④ドリュウルをハケでぬり、飾り用の具をのせて、約180℃に予熱したオーブンで約10～12分焼きます。

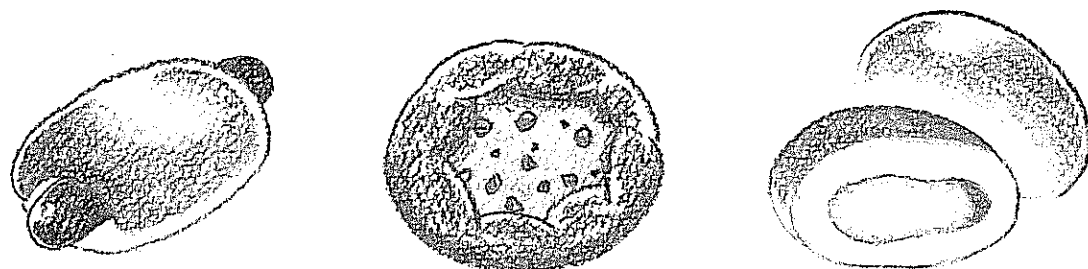
丸くのぼします



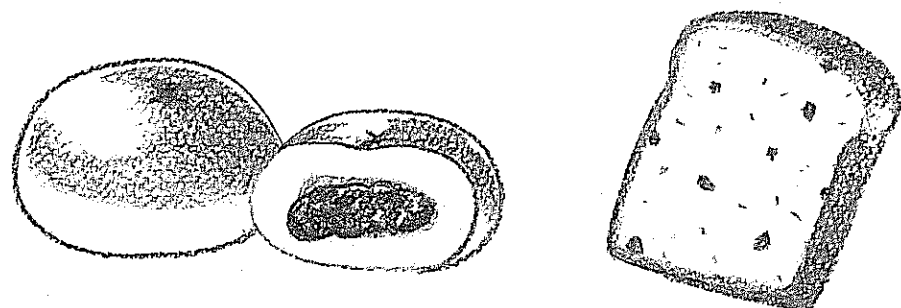
周囲から生地をつまんで閉じます



とじ目をきっちりと押さえて閉じる

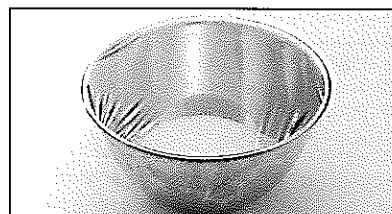


メニュー	バリエーション
サラダパン	ポテトサラダや和風味ごぼうサラダなどを中に入れます。
惣菜パン	ソーセージを巻いたり、チーズ・ベーコン・コーンなどを入れます。
あんパン	こしあん30gを中に入れて、飾りにけしの実・くるみを上にのせます。
クリームパン	カスタードクリーム(P.23アプリコットデニッシュでつくり方記載①～③)を中に入れます。また、上にのせてもおいしくできます。
ぶどうパン	シナモンをまぶした干しぶどうを入れます。

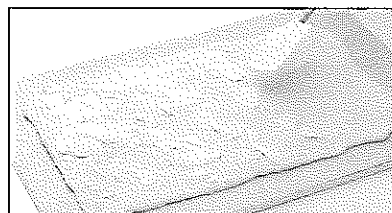


クロワッサン

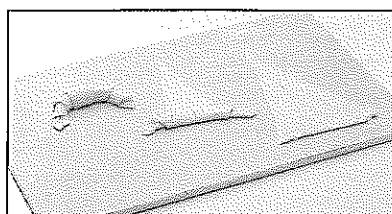
材料	12個分	
水	130mL	
卵	約50g	中1個
強力粉	280g	
砂糖	30g	
スキムミルク	12g	大2
塩	3.3g	小 $\frac{1}{2}$
バター	30g	
ドライイースト	6g	小2
バター(折り込み用)	80～100g	
ドリュウル(まぜ合わせる)		
とき卵	約25g	中 $\frac{1}{2}$ 個
水	14mL	大1



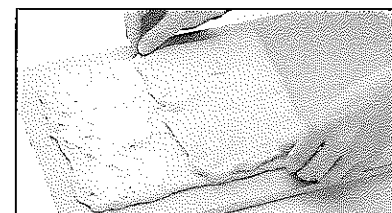
1 生地が出来上がったら、手で軽くガス抜きをしてひとつに丸め、薄く油をぬったボールに入れてラップ材をかぶせて冷蔵庫で約20分休ませます。



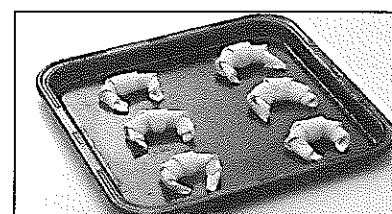
2 生地を5mm厚さにのぼします。折り込み用のバターを室温に戻してやわらかくし、その1/3量を生地の手前1/3を残してぬります。



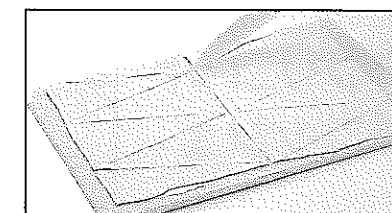
5 生地の底辺の方から、先端をひっぱるようにして巻き、巻き終わりを下にし、両端を内側に曲げて三日月形にします。



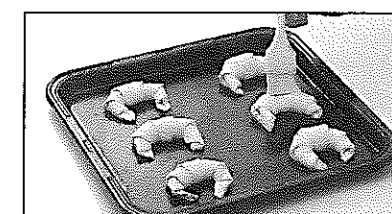
3 生地を手前から三つ折りにします。再びのぼして2と三つ折りにする工程を2回繰り返して、ラップ材に包んで冷蔵庫で約20分休ませます。



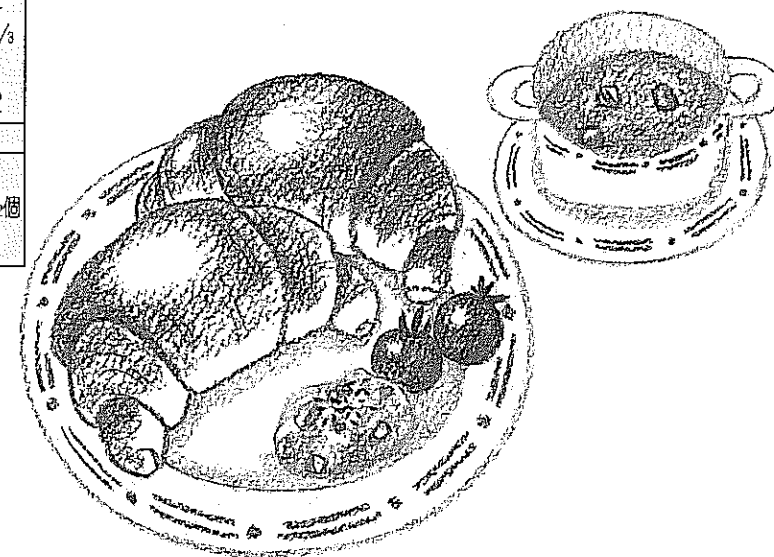
6 油をぬったオープン皿に、間隔をあけて並べ、28℃以下で、40～50分、約2倍の大きさになるまで発酵させます。



4 生地を5mm厚さにのぼし、底辺約12cmの二等辺三角形に切ります。12個できます。



7 ドリュウルをハケでぬり、190～200℃に予熱したオーブンで13～15分焼きます。

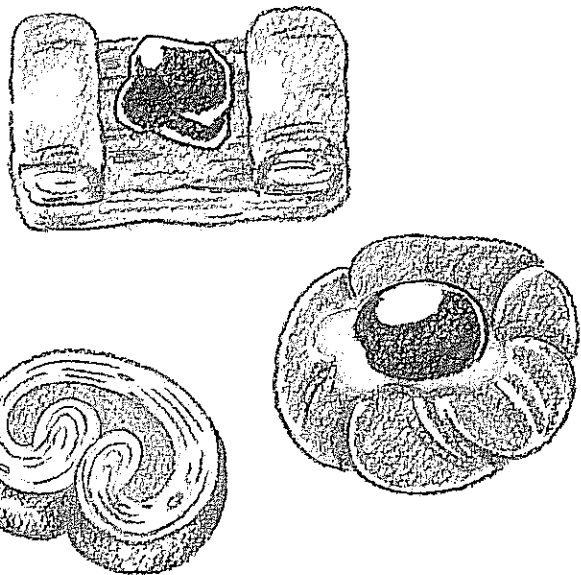


★夏場などはバターがやわらかくなりすぎて、折り込み作業が難しい場合がありますので生地を冷蔵庫で冷やすようにしてください。

デニッシュペストリー

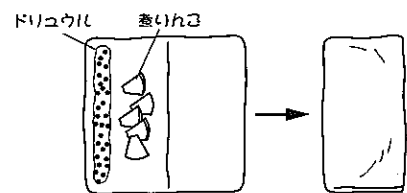
つくり方

- ①バターを折り込んだクロワッサンの生地(P.22方法1~3を行った生地)を用います。
- ②バターを折り込んだ生地を30cm×40cmにのばして10cm正方形を12枚に切り、お好みの形に成形します。ドリュウルを生地の合わせ目にぬり、とじます。
- ③クロワッサンと同じ要領で約2倍の大きさになるまで発酵させます。
- ④ドリュウルをハケでぬり、190~200℃に予熱したオーブンで13~15分焼きます。



ドリュウル(まぜ合わせる)		
とき卵	約25g	中/個
水	14ml	大1

アップルデニッシュ

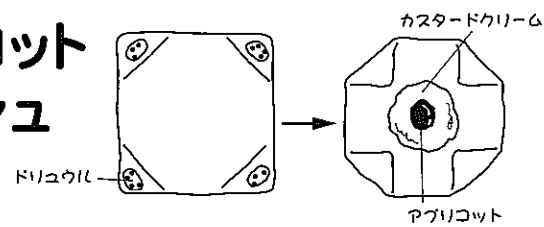


つくり方

- ①煮りんごを作ります。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2~3mm厚さのいちょう切りにします。
- ②①と④をなべに入れて、紙ふたをして、りんごが柔らかくなるまで煮ます。
- ③冷めてから汁をきり、シナモンを混ぜます。
- ④10cm正方形に切った生地に③をのせて折り、長方形にします。

材料	12個分
クロワッサンの生地12個分	1個
りんご(紅玉または国光)	30g
砂糖	50ml
④水	1枚
レモン(薄切り)	適宜
シナモン	

アプリコットデニッシュ

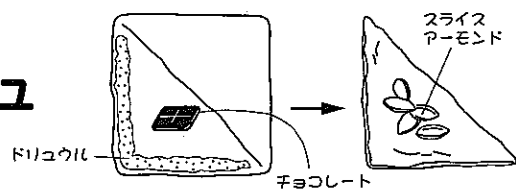


つくり方

- ①カスタードクリームを作ります。卵を溶きほぐし、砂糖を加えて泡立て器ですりませます。
- ②薄力粉と沸とう寸前まで温めた牛乳を加えてよく混ぜます。
- ③②をこしてなべに入れて火にかけ、焦げ付かないように沸とうするまで木杓子で手早く練りませます。なめらかなクリーム状になれば火からおろし、バターとバニラエッセンスを加えて冷めます。
- ④10cm正方形に切った生地の4つの角にドリュウルをぬり、折り返します。中心にカスタードクリームとアプリコットをのせます。

材料	12個分
クロワッサンの生地12個分	12個
アプリコット(缶詰)	約50g
卵	60g
砂糖	24g
薄力粉	240ml
牛乳	13g
バター	少々
バニラエッセンス	

チョコデニッシュ

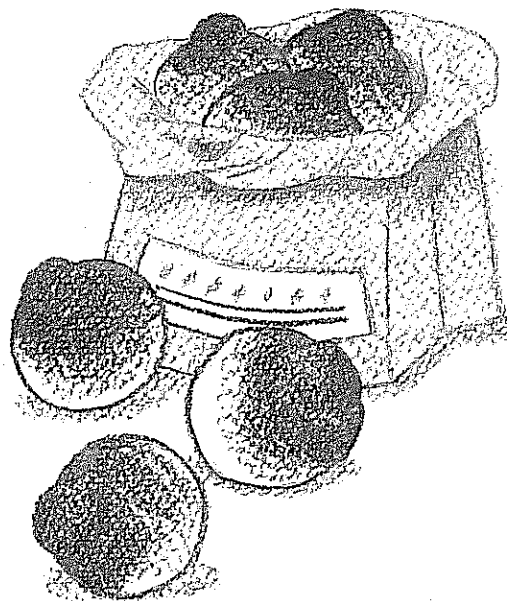


つくり方

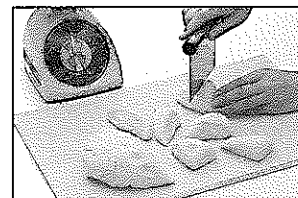
- ①10cm正方形に切った生地にチョコレートをのせて折り、三角形になるようにします。
- ②焼く前にアーモンドスライスをのせ、焼きます。粉砂糖をふりかけていただきます。

材料	12個分
クロワッサンの生地12個分	100g
板チョコレート	適宜
アーモンドスライス	適宜
粉砂糖	

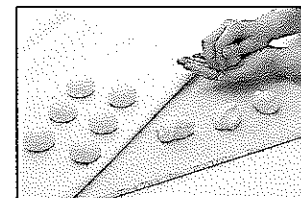
ブリオッシュ



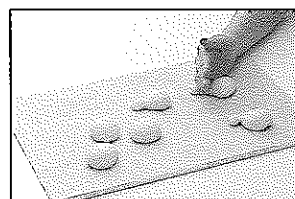
材料	14個分
牛乳	100ml
卵	約100g
強力粉	300g
砂糖	24g
塩	2.5g
バター	75g
ドライイースト	3g
ドリュウル(まぜ合わせる)	
とき卵	約25g
水	14ml



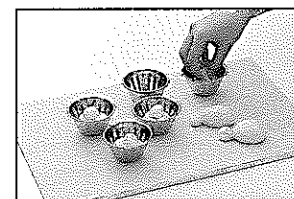
1 生地が出来上がったら手で軽くガス抜きをし、スケッパで14等分にします。



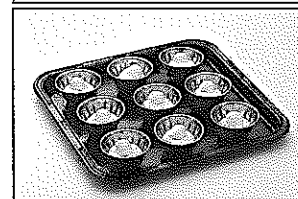
2 生地表面がなめらかになるように丸めて、キャンパス地に並べ、上からもキャンパス地をかぶせて約20分休ませます。(キャンパス地がない場合はラップ材で代用してください)



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。

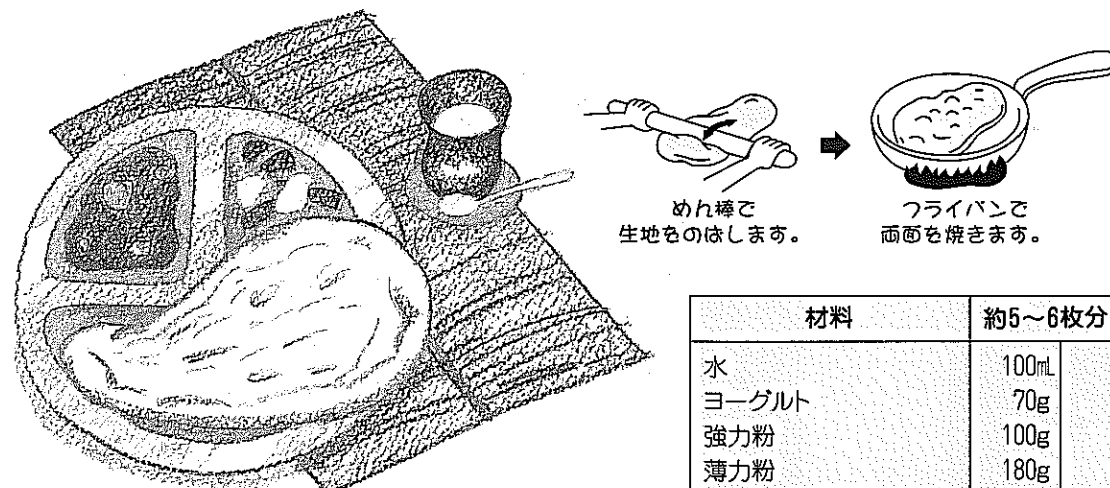


5 オープン皿に、4の生地を並べて、約28℃で40~50分、約2倍の大きさになるまで発酵させます。



6 ドリュウルをハケでぬり、約180℃に予熱したオーブンで約15分焼きます。

ナン

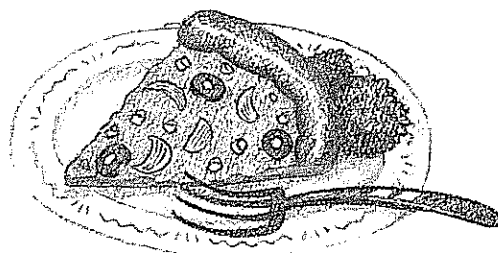


つくり方

- ①生地が出来上がったら、5~6個に分割して丸め、打ち粉の代わりにサラダ油を使い、めん棒で細長い形にのばします。
 - ②フライパンに油をひかずに中火で両面を2~3分、薄いこげ色がつく位焼きます。
- ◆カレーなどをつけていただきます。

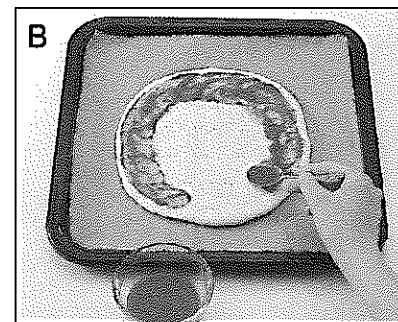
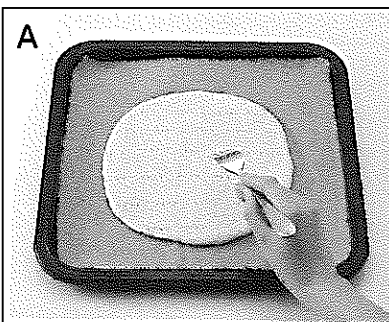
材料	約5~6枚分
水	100ml
ヨーグルト	70g
強力粉	100g
薄力粉	180g
ベーキングパウダー	10g
重曹	3g
砂糖	3g
塩	2.5g
サラダ油(打ち粉の代わり)	12g

ピザの生地2種



つくり方

- 生地が出来上がったら手で軽くガス抜きをして4等分にして丸め、キャンバス地をかぶせて約20分休ませます。
- 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。残りも同様に行います。(写真A参照)
- トマトソースを②の生地の表面に厚めにぬります。(写真B参照)
- トッピングの具をのせ、30～35℃で約15分発酵させた後、180～200℃に予熱したオーブンで約15分焼きます。



◆ピザバリエーション いろいろ組み合わせ楽しみましょう!

メニュー	ソース	トッピング	仕上げ
トマトピザ	オリーブ油 + トマトソース	トマト(輪切り)	モッツアレラチーズ
シーフードピザ		えび・いか・たこ	ミックスチーズ チリソース
ミックスピザ		サラミソーセージ・アンチョビ マッシュルーム・ピーマン	ミックスチーズ
ハワイアンピザ		パイナップル(缶詰)・ハム	
きのこピザ		マッシュルーム・しめじ しいたけなど	
ツナピザ		ツナ(缶詰)・コーン(缶詰) マッシュルーム・ピーマン	
ベーコンミックスピザ		ベーコン・玉ねぎ(薄切り) コーン(缶詰)・ピーマン	
お好み焼きピザ	お好み焼きソース (+ケチャップ)	いか・ミンチ(ほぐす)・ベーコン 桜えび	青のり・かつお節 マヨネーズ又は ミックスチーズ
納豆ピザ		納豆・ねぎ(きざむ)	マヨネーズ+しょうゆ +ねりがらし

◆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。

ヘビータイプ (厚みのあるパンタイプの生地)

材料	直径約20cm4枚分
水	230ml
強力粉	300g
薄力粉	50g
砂糖	8g 大1
塩	5g 小1
ショートニング	15g
ドライイースト	3g 小1

クリスピータイプ (サクとした歯ざわりの生地)

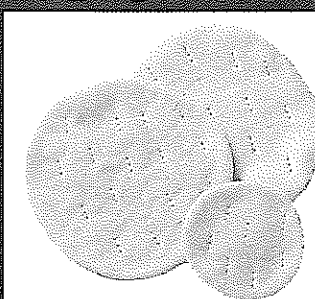
材料	直径約20cm4枚分
水	150ml
強力粉	200g
薄力粉	80g
塩	1.2g 小1/4
オリーブ油	24g 大2
ドライイースト	3g 小1

トマトソース

材料	ピザ4枚分
トマトピューレ	200ml
トマトケチャップ	大3
塩	少々
こしょう	少々

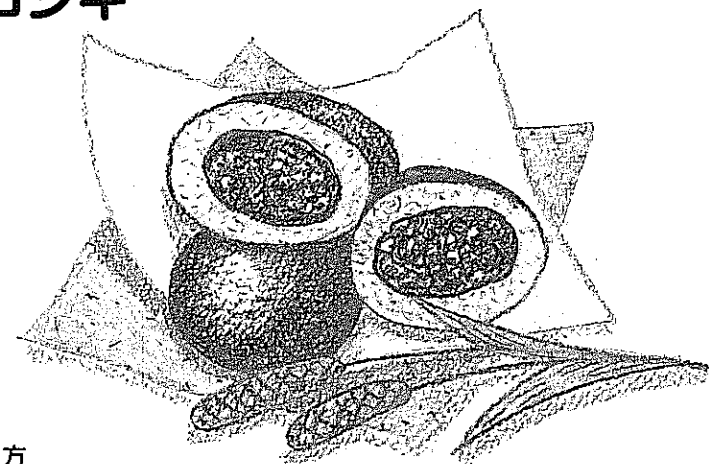
全てをあわせ、よく混ぜておきます。

生地が余ったら



◆ピザ生地が余った場合、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、すぐにピザが作れます。

ピロシキ



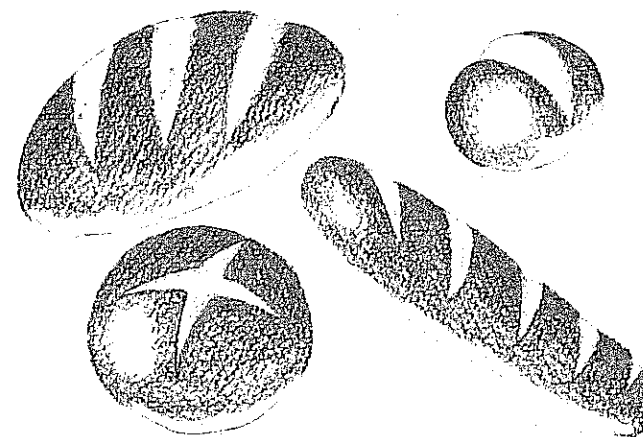
つくり方

- 生地が出来上がったら手で軽くガス抜きをして12等分にして丸め、キャンバス地をかぶせて、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の生地の約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25～30分発酵させます。
- 揚げ油を約170℃に熱し、④をホイルごとに入れて、すぐにホイルをはがします。とどき裏返ししながら、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2を加えます。後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

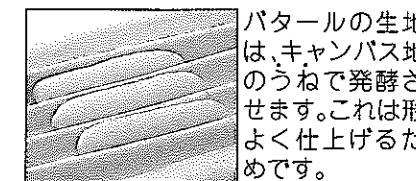


つくり方

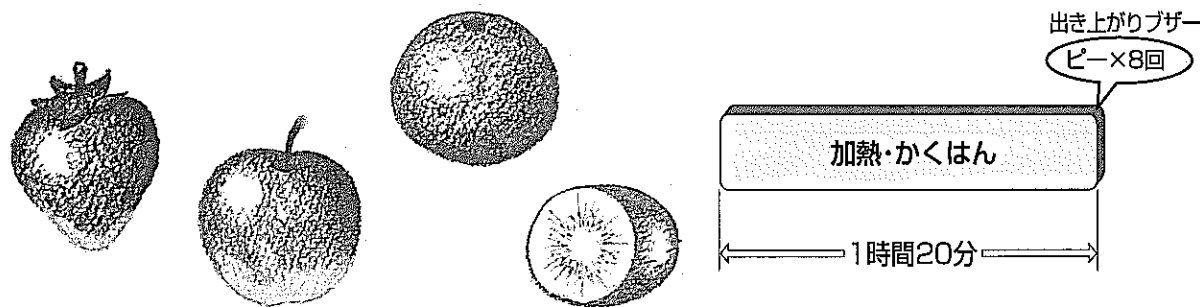
- 生地が出来上がったら、手で軽くガス抜きをして2分割します。半分はバター用2等分、残り半分はカイザー用に6等分して丸め、キャンバス地をかぶせて約20分休ませます。
- バター用の生地はだ円形にのばして、細長く巻いて形を整え、カイザーは表面がなめらかになるように丸めます。
- キャンバス地を折ってうねを作り、バター用の生地を並べて、上からもキャンバス地をかぶせます。(写真参照)カイザーの生地もキャンバス地に並べて、上からもキャンバス地をかぶせます。このまま室温で、生地が約2倍の大きさになるまで発酵させます。夏場で約30分、冬場で約50分が目安です。
- 油をぬったオープン皿にそっと並べて、カミ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。
- 霧を十分に吹いて、約200℃に予熱したオーブンで15～20分焼きます。

材料	12個分	
ピザの生地(ヘビータイプ4枚分)		
合いびき肉	120g	中1/2個
玉ねぎ		
にんじん	15g	4～5個
マッシュルーム		
ピーマン		1個
ゆで卵		中1個
トマトケチャップ	36g	大2
塩	少々	
こしょう	少々	
サラダ油	適宜	
揚げ油	適宜	

材料	バター用2個 カイザー6個	
水	190ml	
強力粉	230g	
薄力粉	60g	
塩	3.3g	小1/3
レモン汁	3ml	小1/2強
ドライイースト	3g	小1



バター用の生地は、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。



1 ハネをセットし、パンケースに材料を正確に計量し、入れる
(材料の分量は各レシピを参照してください。→28ページ)

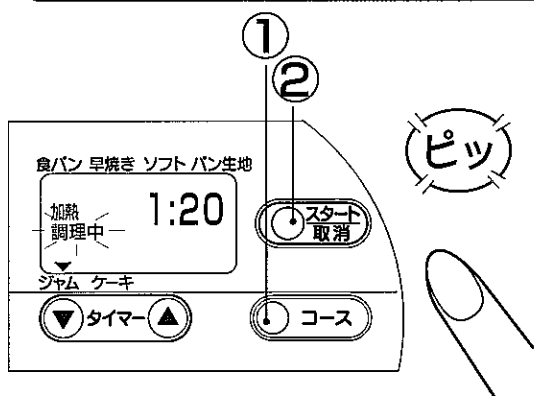
2~3までの手順は、食パンコース(11ページ)をご覧ください。

4 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。
※タイマーは使えません。

② スタート/取消キーを押します。
出来上がりは1時間20分後です。(出来上がりまでの残り時間を1分単位で表示します。)
※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。

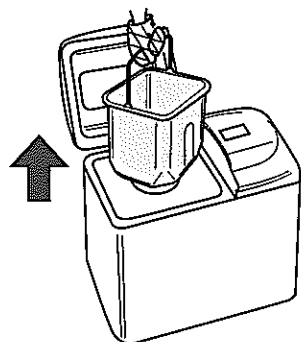
※途中で調理を中止する場合は
スタート/取消 キーを少し長めに押してください。



5 パンケースを取り出す

出来上がるとブザーがピーと8回鳴り、できあがりが表示されます。

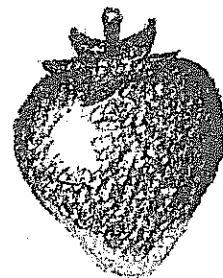
スタート/取消 キーを押し、ふたを開けてミトンやふきんなどを使って取り出します。



6 ジャムを取り出す 出来上がったジャムをゴムヘラなどでていねいに取り出してください。

7 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。

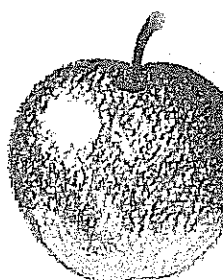
つくり方：材料全てを入れて、ジャムコースでつくります。



いちごジャム

●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。

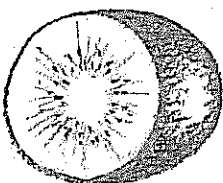
いちご 1パック(正味300g)・砂糖 120g・
レモン汁 大1



りんごジャム

●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。

りんご(紅玉または国光) 中2個(正味300g)・
砂糖 120g・レモン汁 大1



キウイジャム

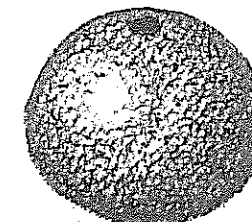
●キウイは洗って水気をよく切り、皮をむいて2~3mm厚さのいちょう切りにして軽くつぶしておきます。

キウイ 中4個(正味300g)・砂糖 120g・
レモン汁 大1/2

ONE POINT ADVICE

●パンくずで作れるジャムの量は、コップ1杯分ぐらい。手作りジャムは日持ちしないので、おいしいうちに食べきるには、ちょうどこのぐらいの量が適当でしょう。また、保存する場合は必ず冷蔵庫へ入れてください。1週間ぐらいは日持ちしますが、更にとろみをつけたい場合はペクチンを約5g加えてセットしてください。

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

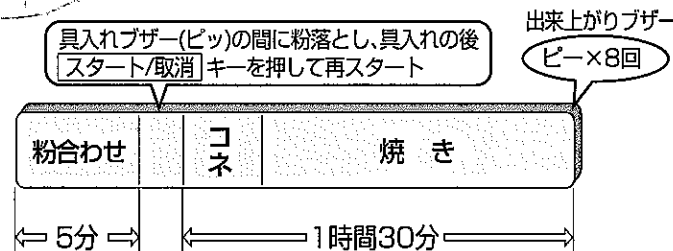
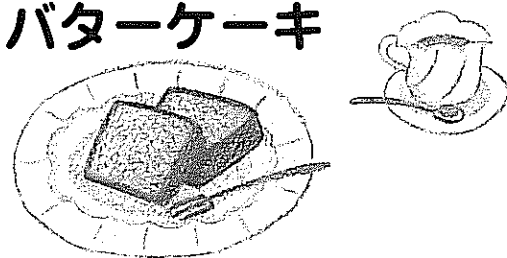


オレンジマーマレード

●オレンジは洗って水気をよく切り、皮は千切りにしてゆでて、ゆで汁を捨てます。これを3回行います。実は袋から取って2~3つにほぐします。

オレンジ 中3個(正味300g)・砂糖 120g・
レモン汁 大1・
ブランデー(又はラム酒) 小2

バターケーキ



材料	1個分	
溶かしバター	120g	
卵	約150g	中3個
薄力粉	200g	
ベーキングパウダー	5g	大1/2
砂糖	120g	
オレンジマーマレード	70g	
レモンエッセンス		小1/4

具	1個分
松の実	40g

(準備)

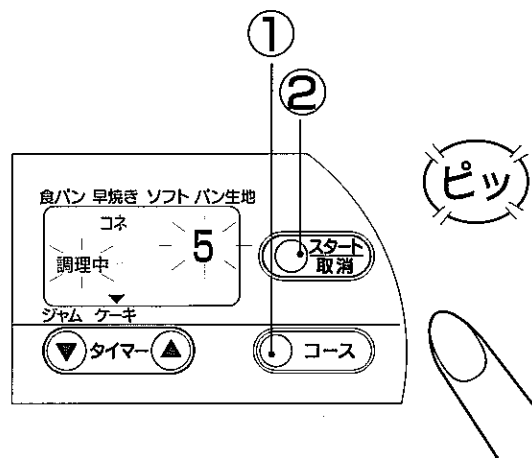
1 ハネをセットし、パンケースに材料を正確に計量し、入れる
(材料の分量は各レシピを参照してください。→29、30ページ)

- 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。
- 溶かしバター、卵、他の材料の順に入れます。
(液体のものから先に入れてください。粉落としが楽になります。)

2～3までの手順は、食パンコース(11ページ)をご覧ください。

4 スタートさせる

- コース** キーを押し、ケーキコースを選びます。
このとき時間は表示されません。
※タイマーは使えません。



2 **スタート/取消** キーを押します。

- 粉合わせを5分間行います。
(このとき粉合わせの残り時間を点滅表示します。)
- スタート5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ヘラなどで、底の方までしっかりと落とします。

3 粉落とし、具入れが終わったら**スタート/取消** キーを押して再スタートします。

(押し忘れた場合は、20分後に自動的にスタートします。)

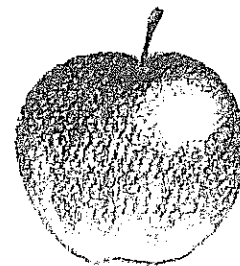
出来上がりは1時間30分後です。
(出来上がりまでの残り時間を1分単位で表示します。)

※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。

5～7までの手順は、食パンコース(12ページ)をご覧ください。

つくり方: ①具以外の材料をバターケーキと同じ要領でセットし、ケーキコースでつくります。
②約5分後、ブザーが鳴ったら粉を底の方までしっかり落とし、具の材料を加え、ふたを閉めもう一度 **スタート/取消** キーを押します。

アップルケーキ



材料	1個分	
溶かしバター	80g	
卵	約100g	中2個
薄力粉	200g	
ベーキングパウダー	5g	大1/2
重曹	1.5g	小1/2
砂糖	120g	
シナモン		小1
バニラエッセンス		小1/2

具	1個分
りんご(紅玉又は国光)(正味)	150g 中1個

●りんごは皮をむいてヘタを取って1cm角に切ります。

チョコレートケーキ

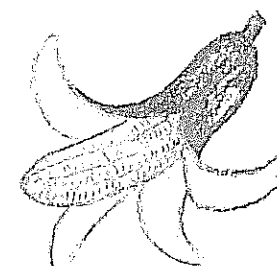


材料	1個分	
溶かしバター	80g	
卵	約150g	中3個
薄力粉	180g	
ココア	20g	
ベーキングパウダー	5g	大1/2
砂糖	120g	
シナモン		小1/4
グランマニエ	14mL	大1
バニラエッセンス		小1/4
レモンエッセンス		小1/4

具	1個分
アーモンドスライス	50g
干しプラム(ブルー)	70g

●干しプラムはみじん切りにして薄力粉大1(分量外)をまぶしておきます。

バナナナッツケーキ



材料	1個分	
溶かしバター	80g	
卵	約150g	中3個
薄力粉	185g	
ベーキングパウダー	3g	小1
重曹	1.5g	小1/2
砂糖	100g	
サワークリーム	55g	
完熟バナナ(正味)	120g	
バニラエッセンス		小1/4

具	1個分
くるみ	40g

●完熟バナナはつぶし、くるみは砕いておきます。

シナモンフルーツケーキ



材料	1個分	
溶かしバター	80g	
卵	約150g	中3個
薄力粉	200g	
ベーキングパウダー	7.5g	小2 1/2
砂糖	125g	
シナモン		小3/4
バニラエッセンス		小1/2
レモン汁	5mL	小1

具	1個分
ドライフルーツ (干しぶどう80g チェリー30g) アーモンド10g	120g

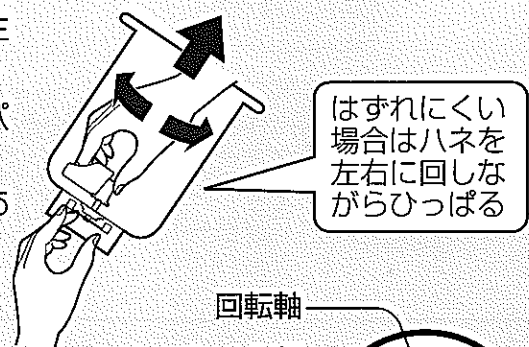
●ドライフルーツはみじん切りにして薄力粉大1(分量外)をまぶしておきます。

本体・ふた

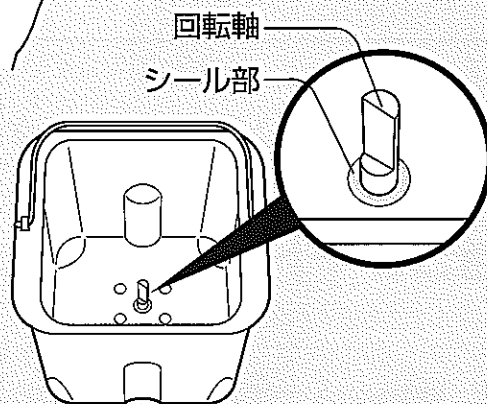
- 固く絞ったふきんでふきとってください。
- ※水につけたり、かけたりしないでください。(故障の原因になります。)
- ※庫内に落ちたカスなどは早目にふきとってください。

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。)



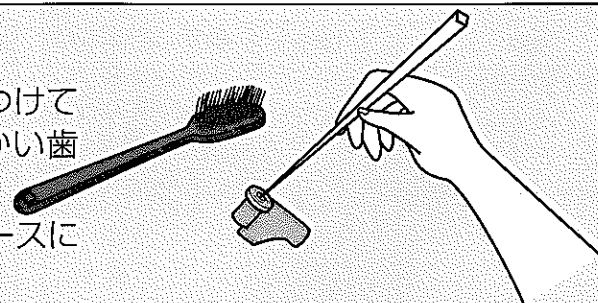
- ②台所用洗剤を浸したスポンジで洗います。
※下部は水の中につけないでください。
汚れは固く絞ったふきんでふきとってください。(サビや故障の原因となります。)



- 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

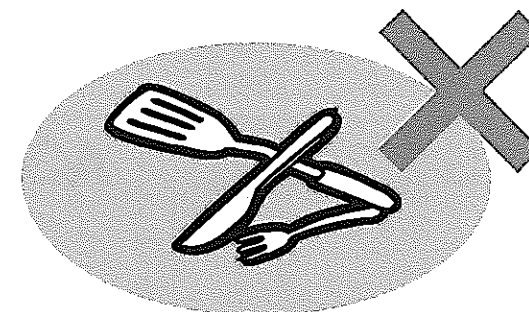
- スポンジなどで洗ってください。
- ※穴にカスがつまったら、水又はお湯につけてから割りばしなどで取り除き、やわらかい歯ブラシなどで洗ってください。
- ※お手入れ後は、なくさないようパンケースに取り付けておいてください。



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。
- みがき粉、たわし、スポンジのナイロン面、金属製のものを使わないでください。
- ご使用ごとにお手入れしてください。

お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れることがありますが、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。



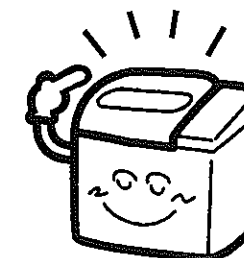
注意

- 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。)



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。
※皮が柔らかく焼けるソフト食パンコースもおためしください。

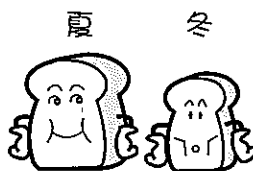
Q2 パンの高さ、形が作るたびに異なるのは？

A2 パンはとてもデリケートです。同じように焼いても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ります。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十分に落としてください。

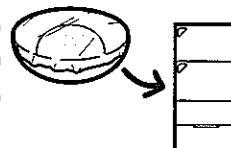


Q6 生地づくりの時ベタベタして扱いにくい時は？

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。国産小麦の強力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。

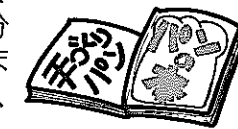
Q10 天然酵母は使えますか？

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パンの出来ばえが悪くなることもあり、おすすめできません。

その他

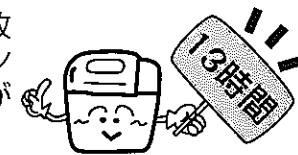
Q11 一般のパンづくりの本の分量で作れないのでしょうか？

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。



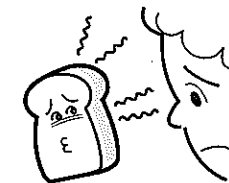
Q12 13時間以上のタイマーがセットできないのは何故ですか？

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、パンの出来上がりが悪くなるためです。



Q13 パンの臭いが気になるのですが？

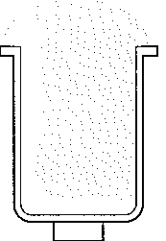
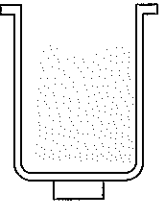
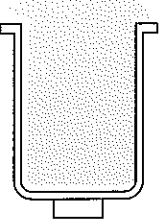
A13 イーストが多すぎたり古い小麦粉や臭いをする水を使用すると、パンの臭いが悪くなる場合があります。新鮮な材料、きれいな水をお使いください。



こんなパンが焼けたときは

パンの状態		原因
焼き色	パンの焼き色が濃い	<ul style="list-style-type: none"> ●砂糖の量が多すぎませんか。砂糖または糖分のある材料を減らしてみてください。(レーズン・ドライフルーツなど) ●焼き上がったパンをすぐに取り出しましたか。焼き上がったらできるだけ早くパンを取り出してください。
へこんでいる	側面が大きくへこんでいる	<ul style="list-style-type: none"> ●焼き上がったパンをすぐに取り出しましたか。焼き上がったらできるだけ早くパンを取り出してください。 
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	<ul style="list-style-type: none"> ●ハネをつけ忘れていませんか。 ●ハネがしっかりと取り付けられずに、浮いていませんでしたか。 
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。 ●粉の量が少なくありませんか。 ●強力粉を使っていますか。強力粉の代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。 
	上部が凸凹になっている 形が悪い	<ul style="list-style-type: none"> ●水の量が少なすぎませんか。 ●粉の量が多くありませんか。(ただし、丸め時に生地がかたよって形がいびつになることがあります。) 

こんなパンが焼けたときは

パンの状態		原因
膨らみすぎている	<ul style="list-style-type: none"> ・膨らみすぎている ・生地のキメが粗い ・上部がマッシュルームのような形になっている 	<ul style="list-style-type: none"> ●水の量が多すぎませんか。 ●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。 ●砂糖を入れすぎていませんか。 ●材料が温かかったり室温が高くありませんか。材料は冷やしたものを、また水は冷水を使ってください。 <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>
くぼんでいる	<ul style="list-style-type: none"> ・外皮は焼けているが上部が大きくくぼんでいる 	<ul style="list-style-type: none"> ●水の量が多すぎませんか。 ●粉の量が少なすぎませんか。 ●強力粉を使っていますか。 ●粉が古くないですか。 ●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、また水は冷水を使ってください。
	<ul style="list-style-type: none"> ・上部が白くフニャフニャでくぼんでいる 	<ul style="list-style-type: none"> ●生地の量が多すぎませんか。決められた容量を超えていませんか。
<ul style="list-style-type: none"> ・重いパンになっている ・キメがつまっている 	<ul style="list-style-type: none"> ●水の量が少なすぎませんか。 ●粉の量が多すぎませんか。 ●イーストの量はレシピ通りですか。 ●全粒粉のライ麦を使ったり、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。 	
<ul style="list-style-type: none"> ・切ったパンの表面がダンゴ状になっている 	<ul style="list-style-type: none"> ●パンを人肌程度まで冷ましてから切りましたか。 	

「故障かな？」と思ったら

症状	原因
キー操作ができない。	●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	
ピーツとブザーが鳴り「庫内高温」を表示する。	●連続使用で庫内が高温(40℃以上)になっていませんか？ →ふたを開けて、庫内を十分に冷やしてください。
動かない。(コネない。)	●「ねかし」表示時は、材料の温度調節の為、コネません。 →故障ではありません。

調理中に

「3:30」が点滅表示されている。	●停電がありませんでしたか？ →新しい材料で作り直してください。
使用中やタイマー中に音がする。	●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。	●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。	●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。	●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。
---------------	---

仕様・アフターサービス

仕様

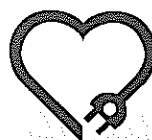
定格電圧	交流100V	
定格周波数	50/60Hz共用	
消費電力	ヒーター	600W
	モーター	95/100W 50/60Hz
外形寸法(cm)	幅約34×奥行約25.5×高さ約34.5	
質量	約7.0kg	
タイマー	最長13時間(食パンコース・ソフト食パンコース)	
粉(小麦粉)の容量	食パン	290g~400g
	バターロール	300g~400g
電源コード	約1.2m	
温度ヒューズ	オープン部(本体部)192℃	
定格電力	600W	

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をさせていただきます。
《保証期間を経過している時》
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。

愛情点検



長年ご使用のホームベーカリーの点検を！

こ
あ
り
な
ま
せ
ん
か
は
か

- ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常にあつくなる。
- その他の異常や故障がある。

お
願
い

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。