



自動 ホームベーカリー

ZOJIRUSHI

パンくらす

型名 BB-HA10

取扱説明書・お料理ノート

家庭用



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、大切に保存してください。

保証書別添付



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
状
ん
は
か

- ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ、がたつき、ゆるみがある
- その他の異常や故障がある

ご
使
用
中
止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。

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-HA型 ©(B)(A)

安全上のご注意 1~2

お使いになる前に

各部のなまえとはたらき	3
操作部の表示とはたらき	4~5
各部の扱い方	6
タイマーの使い方	7
パンとケーキづくりの材料と道具	8
おいしく頂くために	9

つくり方・メニュー

ドライイースト	
食パンもちもちコース	10~13
食パンふんわりコース	14~15
その他の食パン	
●早焼き食パンコース	17
●ソフト食パンコース	18
●フランスパンコース	19
パン・ピザ生地コース	
●バターロール／パンバリエーション	21
●メロンパン／ドーナツ	22
●ブリオッシュ／シナモンロール	23
●フランスパン風バリエ	24
●クロワッサン	25
●デニッシュペストリー	26
●全粒粉パンズ／ナン	27
●フォカッチャ／ベグル	28
●ピザの生地2種	29
●ピロシキ	30



クッキー・パスタ生地コース	
●プレーンクッキー	31
●手づくりパスタ／ツナとブロッコリーのフェットチーネ	32
●ラザニエ	33
●うどん／きつねうどん／ぎょうざの皮／水ぎょうざ	34
●スコーン	35

ケーキコース	36~37
--------------	-------

ジャムコース	38~39
--------------	-------

天然酵母	
生種づくり	40~41
食パンコース	42~44
パン・ピザ生地コース	45~46

上手におつきあいいただくために

お手入れ	47
パンづくりのQ&A	48~49
こんなパンが焼けたときは	50~51
「故障かな？」と思ったら	52
仕様・アフターサービス・ お客様ご相談窓口	53

安全上のご注意 必ずお守りください

ご使用の前に

※ここに表した注意事項は、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。



警告

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表します。



注意

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表します。

△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」を表します。



⊘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」を表します。



●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。



※お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保存してください。
※お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

警告



分解禁止

改造はしない。また修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因となります。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ご相談窓口にご相談ください。



コンセントを単独で使用する

定格15A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。



水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電の恐れがあります。



禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがをする恐れがあります。



禁止

交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因となります。



接触禁止

蒸気口に手を触れない
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。



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、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしない
また、重いものをのせたり、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。



差込みプラグをしっかりと差し込む

差込みプラグは根元まで確実に差し込む
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。



ぬれ手禁止

ぬれた手で差込みプラグの抜き差しはしない
感電やけがをすることがあります。



禁止

電源コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。

安全上のご注意 必ずお守りください つづき

各部のなまえとはたらき

⚠ 注 意

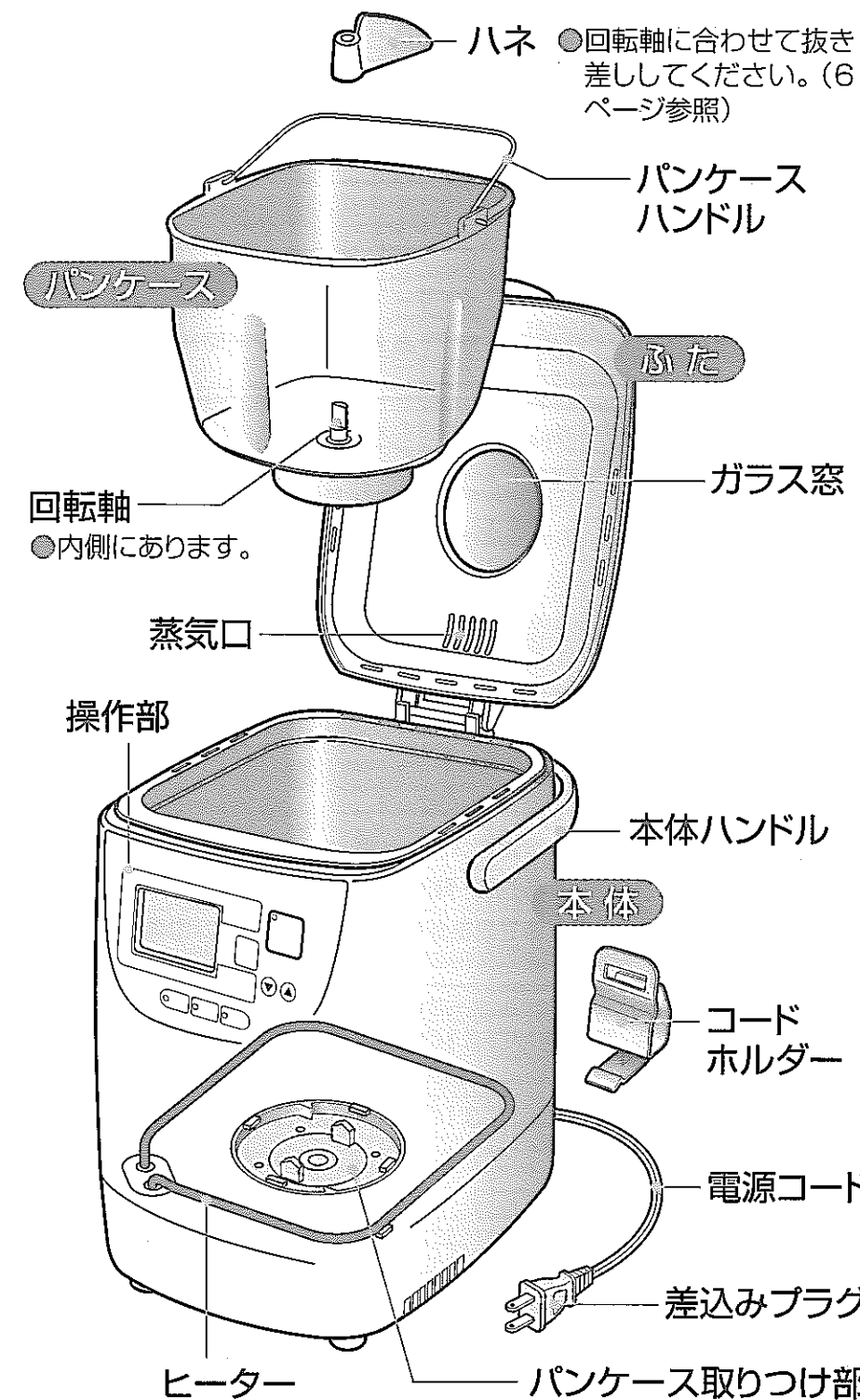
- ❗ 差込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く
感電やショートして発火することがあります。
- ❗ 使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けがややけど、絶縁劣化による感電、漏電火災の原因になります。
- ❗ お手入れは冷えてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。
- ❗ 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因となります。
- ❗ 使用中や使用後しばらくは高温部(本体・パンケース・庫内・ふた内側・ガラス窓など)に触れない
高温ですのでやけどの原因となります。
- ❗ 壁や家具の近くで使わない
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因になります。

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う
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、パンケースハンドルをしっかりと持って取り出す
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。
- 次のような場所で使わない

 - 火気や湿気のある所(本体が変形する原因になります。)
 - 直射日光の当たる所(故障の原因になります。)
 - 壁の近く(壁から約5cm以内)
(蒸気により壁などを傷める原因になります。)
- 庫内はいつも清潔にする
汚れやカスをためたまにしていると、焦げることがあります。
- 使用中、本体ハンドルを持って、製品の持ち運びをしない
やけどやけがの原因になります。
- 本体のパンケース取り付け部に指を入れない
けがの原因になります。
- ふたや蒸気口にふきんをかけない
変形や変色の原因になります。
- 次の場合も故障の原因になりますので注意する

 - パンケースの中や、ハネについた異物は、つけたままにしないでください。
 - パン・ケーキ・ジャム・生地・生種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。(腐食したり、回転軸が回らなくなることがあります。)



ふたのはずし方・つけ方

- ① ふたを約45度開け、そのまま前に引いて持ち上げます。
- ② つけるときは、ヒンジ部にふたを差し込みます。

コードホルダーの取り付け方・はずし方

- 取りつけるときは、本体の凸部にコードホルダーの上部の穴を①の方向に入れ、コードホルダーの下部を②の方向に押し込みます。

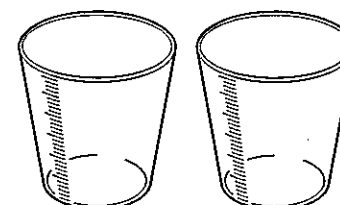
電源コードの収納方法

- 電源コードを折りたたみ、コードホルダーに収納します。
- ※ 使用の際は必ず電源コードをコードホルダーから取り出してください。
- ※ 電源コードを収納または取り出すときは、無理に引っ張ったり、力を加えないでください。

容器(計量カップ) 2個

水などの液体をはかります。また「生種づくり」の容器としても使います。

※ 粉類は、はかれません。



計量スプーン 1個

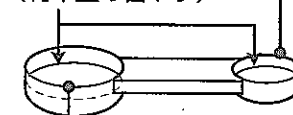
イースト、塩、砂糖などをはかります。 小すりきり一杯約4.5mL

〈すりきり一杯当たりの重さの目安〉

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

容量は市販の計量スプーンと異なります。

1/2の位置
(約半量の目安)



大すりきり一杯約14mL

操作部の表示とはたらき

ドライイーストコース	食パン	もちもち	3時間30分でもちもち食パンができあがります。 ※焼き色(うすい)の場合、できあがりは10分早くなります。
		ふんわり	3時間40分でふんわり食パンができあがります。 ※焼き色(うすい)の場合、できあがりは10分早くなります。
	ソフト食パン		しっとりやわらかな食パンを焼き上げます。3時間でできあがります。
	フランスパン		5時間でフランスパンができあがります。
	早焼き食パン		イーストを普通より少し多めに使用し、パンを早く焼き上げるコースです。 2時間でできあがります。少しイースト臭がすることがあります。 ※焼き色(うすい)の場合、できあがり7分早くなります。
天然酵母コース	パン・ピザ生地		バターロールやピザ、クロワッサンなどの生地をつくる時に使うコースです。 1時間45分でコネから発酵まで行います。
	生種づくり		天然酵母食パンやパン・ピザ生地に使う生種をつくります。約24時間発酵させます。
	食パン		7時間で食パンができあがります。 ※焼き色(うすい)の場合、できあがり10分早くなります。
	パン・ピザ生地		天然酵母を使ったバターロールやピザ、クロワッサンなどの生地をつくる時に使うコースです。4時間でコネから発酵まで行います。
クッキー・パスタ生地コース			クッキー生地やパスタ生地のコネを行います。 約13分で生地をコネ上げます。
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できます。 1時間20分でできあがります。
ケーキコース			バターケーキなどのバターたっぷりですっきりとしたケーキを焼き上げます。 約1時間45分でできあがります。 ※焼き色(うすい)の場合、できあがり10分早くなります。

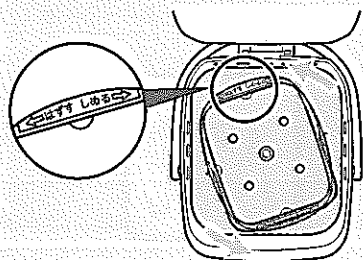
各部の扱い方

タイマーの使い方

パンケース

●取り出し方

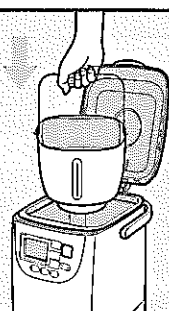
パンケースを「はずす」の方向に回し、取り出します。



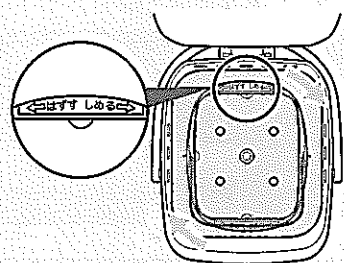
●取り付け方

1 パンケースを庫内中央に入れます。

※ヒーターに当たらないようにご注意ください。



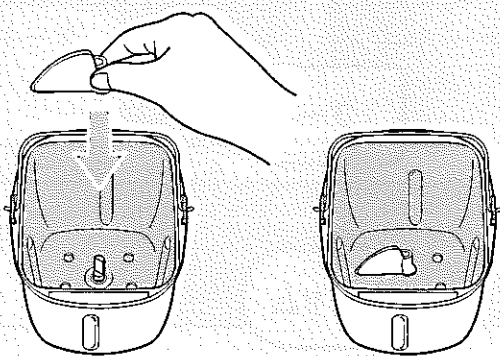
2 パンケースの「しめる」の方向に回し、セットします。



ハネ

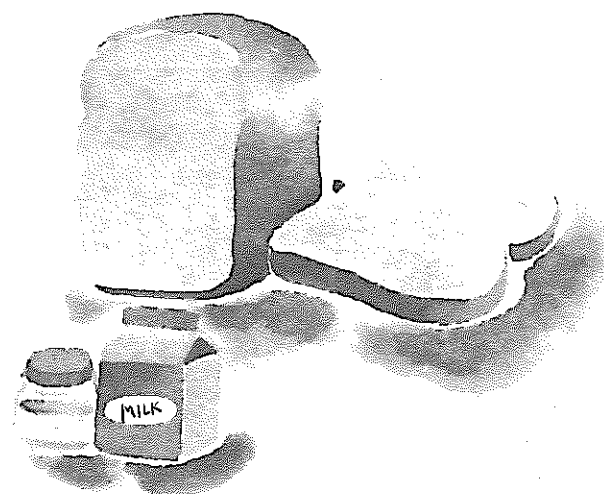
●取り付け方

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



食パン(ドライイーストコース・天然酵母コース)、ソフト食パン、フランスパンコースに使えます。
焼き上がりまでの時間を、10分単位で13時間までセットできます。
※いずれのコースも具入りの場合、タイマーは使えません。

セットのしかた



1 ドライイーストコースキーで食パン(もちもち、ふんわり)、ソフト食パン、フランスパンまたは、天然酵母コースキーで食パンのいずれかを選ぶ

選んだコース(▲マーク)と調理時間を表示します。



2 焼き色キーを押し「ふつう」・「うすい」どちらかを選ぶ

※「ソフト食パン」「フランスパン」は使えません。

3 タイマーキーで時間を合わせる

▲ 押すごとに10分単位で増えます。

▼ 押すごとに10分単位で減ります。

タイマー



※押し続けると早送りができます。

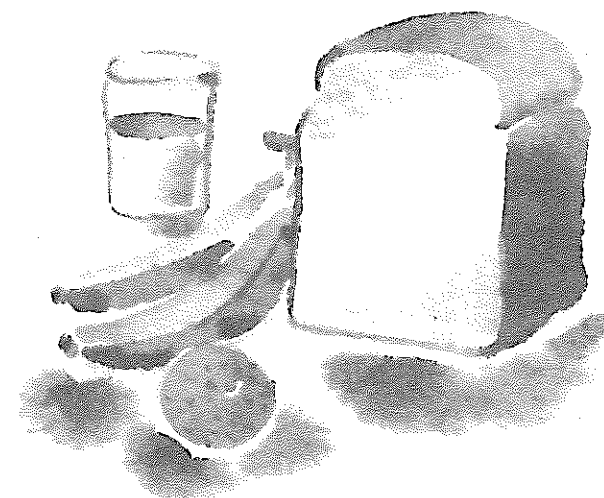
4 スタート/とりけしキーを押す

焼き上がりまでの残り時間を1分単位で表示します。
メロディーが鳴りタイマーが点灯、調理中が点滅表示され、スタートランプが点灯します。

○ スタート
とりけし
タイマー



お願い 次のような材料を使用する場合には、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。)



パンとケーキづくりの材料と道具

おいしく頂くために

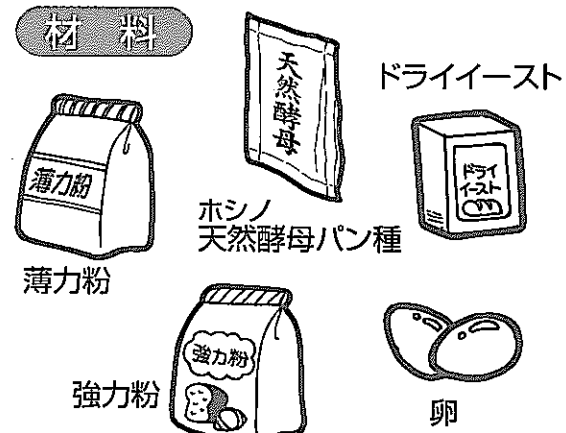
おいしく頂くために

おいしく頂くために

おいしく頂くために

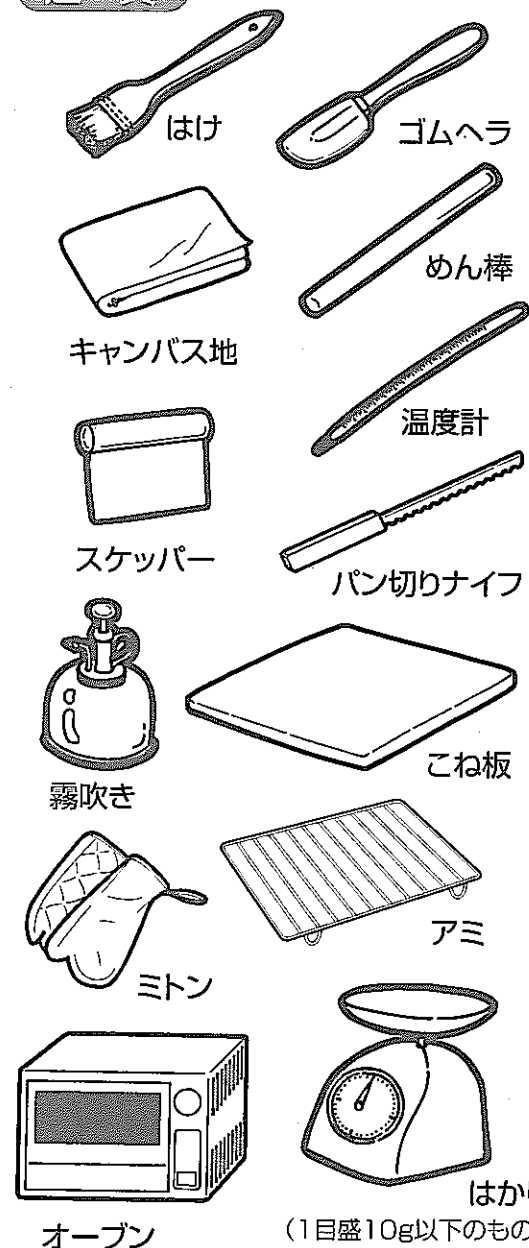
パンとケーキづくりの材料と道具

材料



※表の他に●スキムミルク●上白糖などが必要です。

道具



※メニューにより次の道具が必要です。
●フライパン●オーブンシート●型 など

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。)
- 水でねるとタンパク質が結合してグルテンをつくります。※国内産の小麦でつくった小麦粉は、収穫時期や銘柄によりタンパク質の量が異なるため、パンの膨らみに差ができることがあります。

塩

- 生地を安定させます。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、パンのやわらかさを保ちます。

ドライイースト

- 予備発酵のいらないものを使います。適度な温度・水・糖分を与えると活動して、炭酸ガスを発生させパンを膨らませます。

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

天然酵母コースで使うパン用酵母

菌数が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

品名	ホシノ天然酵母パン種 50g×5袋入り
お申込み先	●御富澤商店 ☎(042) 776-6488

- パン種に関するお問い合わせ
(有)ホシノ天然酵母パン種
お客様相談窓口 ☎(042) 737-7825

お願い

- 天然酵母パン種(元種)は、賞味期限が切れていないものを使い、必ず密閉して冷蔵庫で保存してください。

砂糖

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

バター

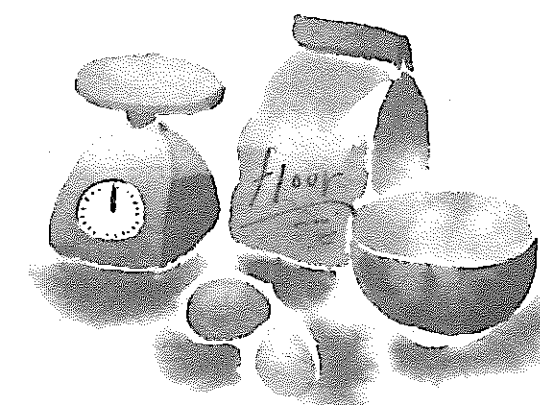
- やわらかく、ツヤのあるパンに仕上げます。(「バター」「無塩バター」どちらも使えます。)

水

- 他の材料を溶かし合わせたりパンをやわ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。

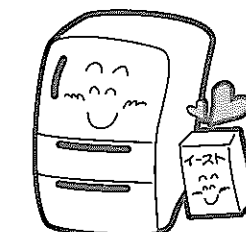


1 材料は新鮮なものを

- 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。

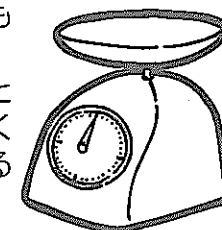


- イーストについて
このホームベーカリーのドライイーストコースでは「予備発酵のいらないドライイースト」を使用してください。イーストは生き物です。製造年月日の新しいものを選び開封後は密閉して冷蔵庫または冷凍庫に入れて保存しましょう。



2 材料は正確に

- 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、材料用のばかり(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)

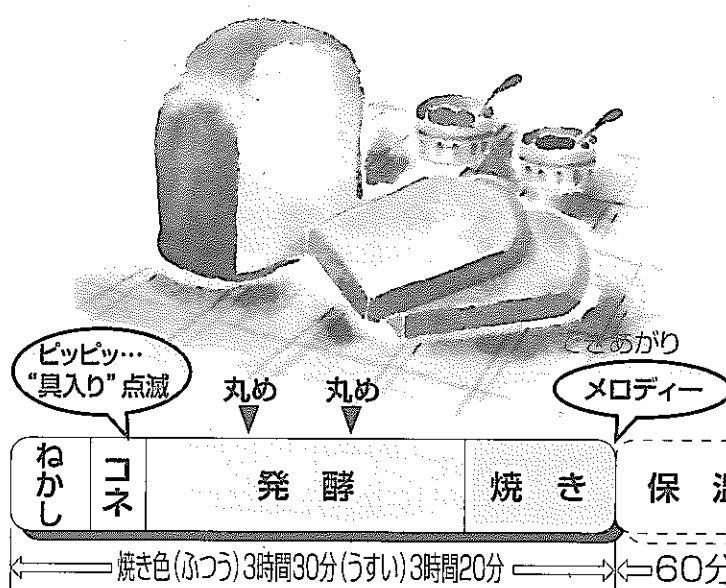
- しばらく置いてから食べるときは、ビニール袋などに入れて、乾燥を防いでください。
- 冷凍して保存するときはよく冷ましてからラップに包むか、ビニール袋に入れ冷凍庫へ入れます。
- 生地を冷凍保存するときは、ガス抜きをして分割し、丸めたものをラップをして冷凍します。焼く前日に冷蔵庫にうつしておき、解凍してから成形、二次発酵、焼き上げを行ってください。

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食パン用パンミックス1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づくりがぐんと手軽になります。
※パンミックスは、象印製品取扱店でお求めいただけます。
※パンミックスは、天然酵母コースにもお使いいただけます。

お願いとお知らせ

- 種のあるドライフルーツ類は種を取り、ナッツ類(くるみなど)は、約5mm以下に砕いてください。(故障の原因になります。)
- 加える材料の種類、湿度、季節などにより混ぜりにくい場合があります。



材料	1斤分
水	210mL
強力粉	290g
砂糖	16g
スキムミルク	6g
塩	5g
バター	15g
ドライースト	3g

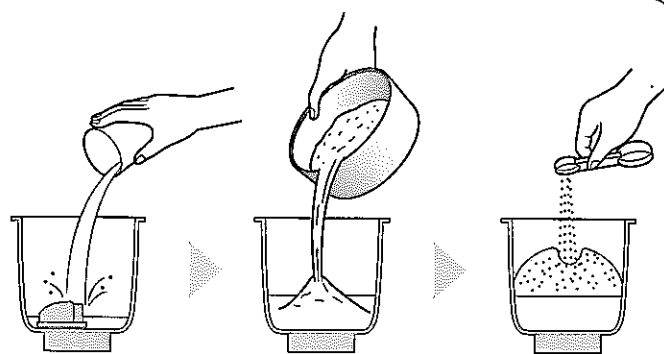
◆大1は、付属のスプーン(大)ですりきり一杯。小1は、付属のスプーン(小)ですりきり一杯を表しています。

スタートして約30分後に、具入れのタイミングをお知らせするブザー(ピッ×15回)が鳴り、具入りを点滅表示(30秒間)します。具を入れるときは、パン生地(ハネ)が回転していますので、ご注意ください。具を入れたあとは、すぐにふたを閉めてください。

準備・パンを焼く

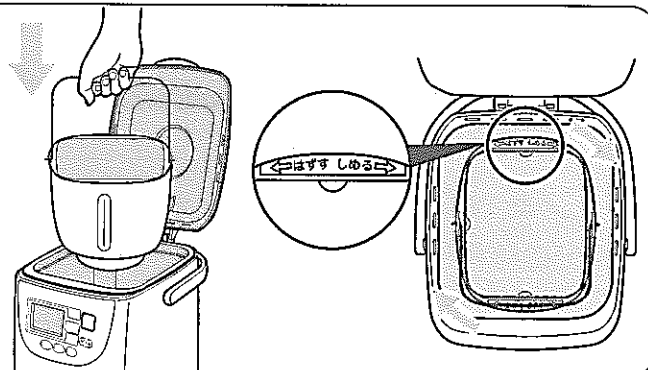
1 ハネをセットし、パンケースに材料を正確に計量し、入れる (材料の分量は各レシピを参照してください。)

- 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 ドライーストを入れます。
ドライーストは水にふれないように粉の中央にくぼみを作って入れます。
※水の中にドライーストが入るとパンがうまくできないことがあります。



2 パンケースを入れ、ふたを閉める

- 1 パンケースを庫内中央に入れます。
- 2 パンケースを「しめる」の方向に回し、セットします。
- 3 ハンドルを倒し、ふたを閉めます。

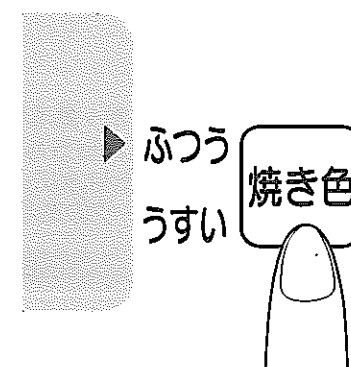


3 通電する

差込みプラグをコンセントに確実に差し込みます。

4 スタートさせる

- 1 ドライースト「食パンもちもち」コースになっているか確認し、**焼き色**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/とりけし**キーを押します。
メロディーが鳴り調理中が点灯し、ねかし工程のあと、コネがスタートします。スタートランプが点灯します。
※ねかし工程ではハネは回りません。
できあがり焼き色(ふつう)3時間30分後(うすい)3時間20分後です。
(できあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。)
◆タイマーを使う場合→7ページ「タイマーの使い方」をご覧ください。



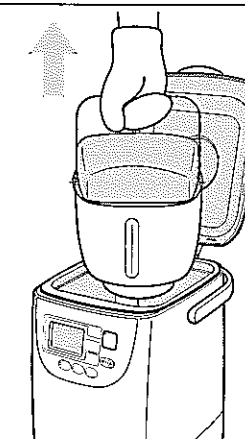
※焼き上げ中は、本体・ふたが熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。
※途中で調理を中止する場合は**スタート/とりけし**キーを少し長めに押してください。

5 パンケースを取り出す

できあがるとメロディーが鳴り**できあがり**が表示されます。
スタート/とりけし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/とりけし**キーを押さない場合 —

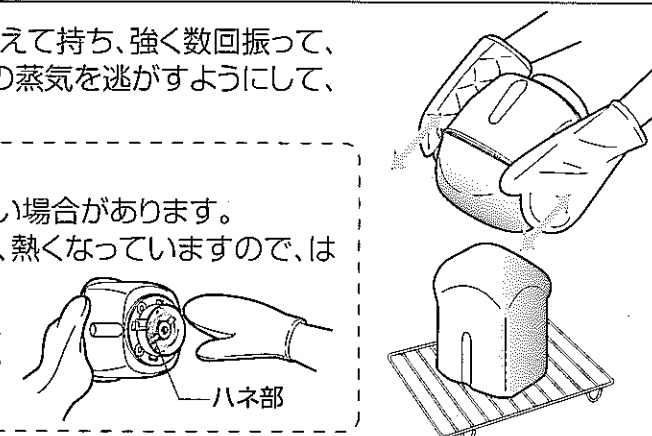
- ※60分間保温しますが、そのまま放置すると側面がへこんだり、皮が厚く焼き色が濃くなることがありますので、ミトンやふきんなどを使ってできるだけ早く取り出してください。
(食パン、ソフト食パン、フランスパン、早焼き食パンコースの場合のみ)
- ※熱くなったパンケースを熱に弱い敷物などの上に置かないでください。
敷物の破損の原因になります。



6 パンを取り出す

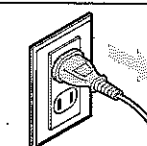
パンケースを逆さにし、パンケースハンドルを押さえて持ち、強く数回振って、パンを取り出します。アミなどで浮かし、パンの底の蒸気を逃がすようにして、あら熱を取ります。

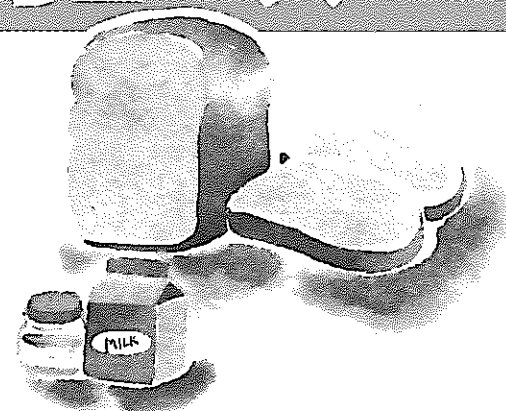
- ※やけどをしないように取り出してください。
- ※パンのできあがり状態によっては取り出しにくい場合があります。
- ※パンといっしょにハネがはずれてしまった場合、熱くなっていますので、はしなどで取り出してください。
- ※フランスパンなどのかたいパンを取り出すときは、パンケースの裏側のハネを左右に少し動かすと取り出しやすくなります。



7 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。





つくり方：パンケースに、水+基本材料+追加材料+ドライイーストの順に入れ、食パンもちもちコースでつくります。
※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。
タイマー このマークのあるものはタイマーが使いません。

メニュー名	水	基本材料	追加材料	ドライイースト
●野菜でヘルシーパン				
タイマー ほうれん草パン	水…170mL	強力粉…290g 砂糖…16g(大2) スキムミルク…6g(大1) 塩…5g(小1) バター…15g	ほうれん草(ゆでたもの)…50g ※注1	
タイマー かぼちゃパン	水…160mL		かぼちゃ(正味)…50g ※注2	
タイマー にんじんパン			にんじん(すりおろしたもの)…70g	
タイマー トマトバジルパン	トマトジュース…220mL	強力粉…290g 砂糖…16g(大2) スキムミルク…6g(大1) 塩…5g(小1) オリーブ油…12g(大1)	乾燥バジル…小1～2 ガーリック(粉末)…小¼～½	ドライイースト…3g(小1)
タイマー じゃがいもパン	じゃがいものゆで汁…60mL 卵…50g(中1個)	強力粉…180g 砂糖…12g(大1½) サワークリーム…60g 塩…2.5g(小½)	じゃがいも(正味)…60g ※注3 アニスシード…小⅓	

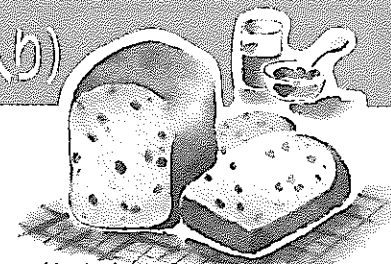
※注1：ほうれん草は、葉先のやわらかい部分をゆでて(生のほうれん草を使う場合は約100gをゆでる)、みじん切りにして水けをしぼったものを使います。
※注2：かぼちゃは、ゆでてつぶし、人肌に冷ましたものを使います。きれいな黄色に仕上げたい場合は皮をむきます。
※注3：じゃがいもは皮をむき、ゆでてつぶし、人肌に冷ましたものを使います。じゃがいものゆで汁は、よく冷ましたものを使います。

●穀物で繊維たっぷり

全粒粉パン	水…210mL	強力粉…150g 砂糖…16g(大2) スキムミルク…6g(大1) 塩…5g(小1) バター…15g	全粒粉…140g	ドライイースト…3g(小1)
ライ麦パン		強力粉…200g 砂糖…16g(大2) スキムミルク…6g(大1) 塩…5g(小1) バター…15g	ライ麦粉…90g	

●お菓子な食パン

ハニーパン	水…200mL	強力粉…290g はちみつ…50g スキムミルク…6g(大1) 塩…5g(小1) バター…15g	なし	ドライイースト…3g(小1)
タイマー いちごミルクパン	牛乳…115mL	強力粉…290g コンデンスミルク…80g(大4) いちごジャム…46g(大2) 塩…5g(小1) バター…15g	いちご(正味)…70g (よくつぶしたもの)	

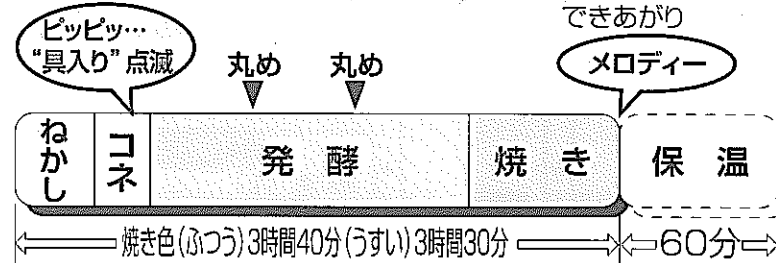
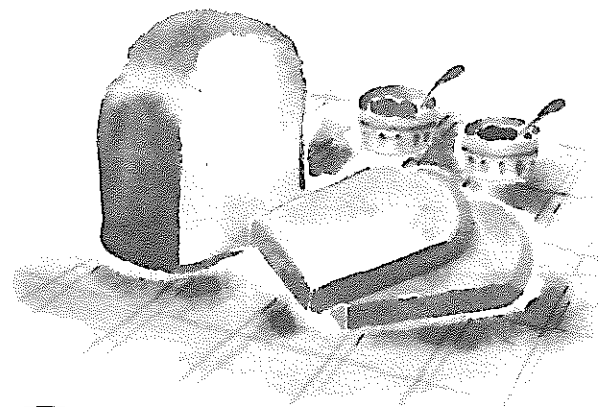


※具入りの場合、タイマーは使いません。

つくり方：具入り以外の材料を食パンと同じ要領でセットし、食パンもちもちコースでつくります。
約30分後、ブザーが鳴ったら、ふたを開けて具入りの材料を生地の上に少量ずつ加え、ふたを閉めます。
※具入りの材料を一度に入れたら、とび出すことがありますのでご注意ください。

メニュー名	水	基本材料	ドライイースト	具入り
●ドライフルーツやナッツを入れて				
ぶどうパン	水…210mL	強力粉…290g 砂糖…16g(大2) スキムミルク…6g(大1) 塩…5g(小1) バター…15g	ドライイースト…3g(小1)	干しぶどう…70g (ラム酒漬けたものを使うと、いっそう風味がよくなります)
ヨーグルトぶどうパン	水…130mL ヨーグルト(プレーン)…80g			
くるみパン	水…210mL			くるみ(砕いておく)…50g
●コーンを入れて				
コーンパン				コーン(水けをとったもの)…70g
コーン&ごまパン		強力粉…290g 砂糖…16g(大2) スキムミルク…6g(大1) 塩…5g(小1) バター…15g	ドライイースト…3g(小1)	コーン(水けをとったもの)…70g 黒ごま…大1
コーン&ベーコンパン	水…190mL			コーン(水けをとったもの)…50g ベーコン(5mm角に切る)…20g
コーン&オニオンパン				コーン(水けをとったもの)…50g オニオン(みじん切りにして透き通るまで炒める)…20g
●チーズを入れて(チーズの形は残りません)				
チーズパン	水…190mL	強力粉…290g 砂糖…16g(大2) スキムミルク…6g(大1) 塩…5g(小1) バター…15g	ドライイースト…3g(小1)	プロセスチーズ(5mm角に切る)…50g
チーズ&ごまパン				プロセスチーズ(5mm角に切る)…50g 黒ごま…大1
チーズ&ベーコンパン	水…180mL	強力粉…270g 砂糖…16g(大2) スキムミルク…6g(大1) 塩…5g(小1) バター…15g		プロセスチーズ(5mm角に切る)…40g ベーコン(5mm角に切る)…20g
チーズ&オニオンパン	水…150mL			プロセスチーズ(5mm角に切る)…40g オニオン(みじん切りにして透き通るまで炒める)…20g
●変わり食パン				
チョコレートパン	水…190mL	強力粉…270g ココア…4g(小2) 砂糖…16g(大2) スキムミルク…6g(大1) 塩…5g(小1) バター…15g		チョコチップ(細かく砕いたもの)…50g ※種類や温度により溶けない場合があります。
さつまいもパン	水…180mL	強力粉…270g 砂糖…16g(大2) はちみつ…20g(大1) スキムミルク…6g(大1) 塩…5g(小1) バター…15g	ドライイースト…3g(小1)	さつまいも(5mm以下のあられ切りにする)…70g 黒ごま…小1～2
グラノーラパン	水…230mL	強力粉…270g 砂糖…10g スキムミルク…6g(大1) 塩…5g(小1) バター…15g		グラノーラ(細かく砕く)…40g

食パンふんわりコースでは、生地材料(水、強力粉、塩)の分量を減らして発酵時間を伸ばし、ふんわりとした食パンを焼き上げるコースです。



材料	1斤分	
水	170mL	
強力粉	240g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小1/2
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

◆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。

スタートして約30分後に、具入りのタイミングをお知らせするブザー(ピッ×15回)が鳴り、具入りを点滅表示(30秒間)します。具を入れるときは、パン生地(ハネ)が回転していますので、ご注意ください。具を入れたあとは、すぐにふたを閉めてください。

1～3までの手順は、食パンもちもちコース(10ページ)をご覧ください。

4 スタートさせる

① **ドライイーストコース** キーを押し、「食パンふんわりコース」を選びます。

※タイマーが使えます。(7ページ参照)

ドライイーストコース

② **焼き色** キーを押し「ふつ」・「うすい」どちらかを選びます。

ふつ 焼き色
うすい

③ **スタート/とりけし** キーを押します。

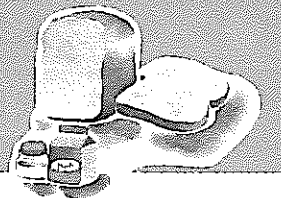
できあがり
焼き色(ふつ) 3時間40分後(うすい) 3時間30分後です。

※材料の分量や、コースの選択が正しいことを十分確認して **スタート/とりけし** キーを押してください。分量やコース選択を誤った場合、生地が膨らまなかったり、逆に膨らみすぎたりします。

スタート/とりけし

※焼き上げ中は、本体・ふたが熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。
※途中で調理を中止する場合は **スタート/とりけし** キーを少し長めに押してください。

5～7までの手順は、食パンもちもちコース(11ページ)をご覧ください。



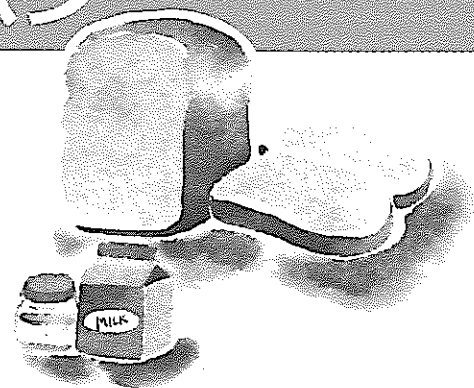
つくり方：パンケースに、水+基本材料+追加材料+ドライイーストの順に入れ、食パンふんわりコースでつくります。
※ドライイーストは水にふれないように粉の中央に入れます。
※ふんわり食パンは膨らみのよいパンになります。膨らみ過ぎる場合は、水を冷水にするか、または水を10mL減らしてください。
タイマー このマークのあるものはタイマーが使えません。

メニュー名	水	基本材料	追加材料	ドライイースト
●野菜でヘルシーパン				
タイマー ほうれん草パン	水... 130mL	強力粉 ...220g 砂糖 ...16g(大2) スキムミルク ...6g(大1) 塩 ...2.5g(小1/2) バター ...15g	ほうれん草(ゆでたもの)... 40g ※注1 かぼちゃ(正味)...50g ※注2 にんじん(すりおろしたもの)...50g	ドライイースト... 3g(小1)
タイマー かぼちゃパン	水... 120mL			
タイマー にんじんパン				
タイマー じゃがいもパン	じゃがいものゆで汁...50mL 卵...50g(中1個)	強力粉 ...170g 砂糖 ...8g(大1) サワークリーム...50g 塩 ...2.5g(小1/2)	じゃがいも(正味)...50g ※注3 アニスシード...小1/2	
※注1：ほうれん草は、葉先のやわらかい部分をゆでて(生のほうれん草を使う場合は約80gをゆでる)、みじん切りにして水けをしぼったものを使います。 ※注2：かぼちゃは、ゆでてつぶし、人肌に冷ましたものを使います。きれいな黄色に仕上げたい場合は皮をむきます。 ※注3：じゃがいもは皮をむき、ゆでてつぶし、人肌に冷ましたものを使います。じゃがいものゆで汁は、よく冷ましたものを使います。				
●お菓子な食パン				
ハニーパン	水... 150mL	強力粉 ...240g はちみつ ...40g(大2) スキムミルク ...6g(大1) 塩 ...2.5g(小1/2) バター ...15g	なし	ドライイースト... 3g(小1)

ドライイースト 食パンふんわりコース(具入り)

※具入りの場合、タイマーは使えません。
つくり方：具入り以外の材料を食パンと同じ要領でセットし、食パンふんわりコースでつくります。
約30分後、ブザーが鳴ったら、ふたを開けて具入りの材料を生地の上に少量ずつ加え、ふたを閉めます。
※具入りの材料を一度に入れたら、とび出すことがありますのでご注意ください。
※ふんわり食パンは膨らみのよいパンになります。膨らみ過ぎる場合は、水を冷水にするか、または水を10mL減らしてください。

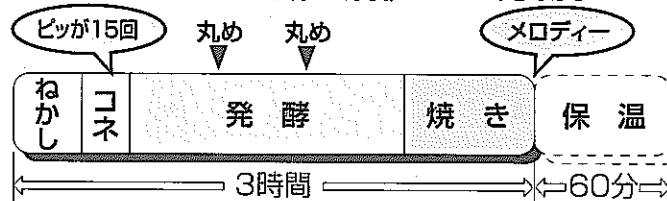
メニュー名	水	基本材料	ドライイースト	具入り
●ドライフルーツやナッツを入れて				
ぶどうパン	水... 170mL	強力粉 ...240g 砂糖 ...16g(大2) スキムミルク ...6g(大1) 塩 ...2.5g(小1/2) バター ...15g	ドライイースト... 3g(小1)	干しぶどう...40g (ラム酒漬けのものと、 いっそう風味がよくなります)
くるみパン				くるみ(砕いておく)...40g
●コーンを入れて				
コーンパン	水... 140mL	強力粉 ...220g 砂糖 ...16g(大2) スキムミルク ...6g(大1) 塩 ...2.5g(小1/2) バター ...15g	ドライイースト... 3g(小1)	コーン(水けをとったもの)...50g
コーン&ごまパン				コーン(水けをとったもの)...50g 黒ごま...大1/2
●チーズを入れて(チーズの形は残りません)				
チーズパン	水... 160mL	強力粉 ...240g 砂糖 ...16g(大2) スキムミルク ...6g(大1) 塩 ...2.5g(小1/2) バター ...15g	ドライイースト... 3g(小1)	プロセスチーズ(5mm角に切る)...50g
チーズ&ごまパン				プロセスチーズ(5mm角に切る)...50g 黒ごま...大1/2
●変わり食パン				
チョコレートパン	水... 170mL	強力粉 ...220g ココア ...2g(小1) 砂糖 ...16g(大2) スキムミルク ...6g(大1) 塩 ...2.5g(小1/2) バター ...15g	ドライイースト... 3g(小1)	チョコチップ (細かく砕いたもの)...30g ※種類や温度により溶けない 場合があります。
さつまいもパン	水... 150mL	強力粉 ...220g はちみつ ...20g(大1) スキムミルク ...6g(大1) 塩 ...2.5g(小1/2) バター ...15g		さつまいも (5mm以下のあられ切りにする) ...50g 黒ごま...小1



ソフト食パン、早焼き食パン、フランスパンコース

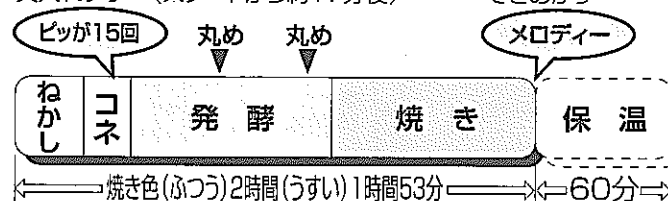
●ソフト食パンコース

具入れブザー（スタートから約30分後）



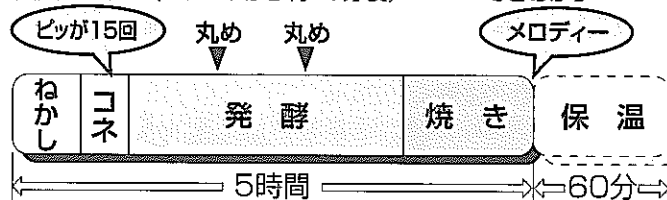
●早焼き食パンコース

具入れブザー（スタートから約17分後）



●フランスパンコース

具入れブザー（スタートから約30分後）



4 スタートさせる

① **ドライイーストコース** キーを押し、コースを選びます。
※「ソフト食パン」「フランスパン」コースでタイマーが使えます。「早焼き食パン」コースではタイマーが使いません。（7ページ参照）

ドライイーストコース

② **焼き色** キーを押し「ふつ」・「うすい」どちらかを選びます。
※「ソフト食パン」「フランスパン」コースは使いません。

ふつ 焼き色
うすい

③ **スタート/とりけし** キーを押します。
できあがり
「早焼き食パン」は焼き色（ふつ）2時間後（うすい）1時間53分後、「ソフト食パン」は3時間後、「フランスパン」は5時間後です。

スタート
とりけし

※焼き上げ中は、本体・ふたが熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。
※途中で調理を中止する場合は **スタート/とりけし** キーを少し長めに押してください。

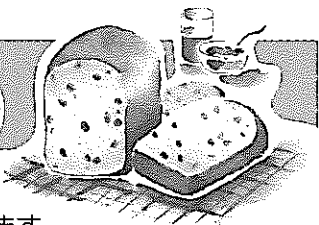
5～7までの手順は、食パンもちもちコース（11ページ）をご覧ください。



つくり方：パンケースに、水+基本材料+追加材料+ドライイーストの順に入れ、早焼き食パンコースでつくります。
※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。
※卵はときほぐしたものを使います。

メニュー名	水	基本材料	追加材料	ドライイースト
●基本メニュー				
早焼き食パン	水…210mL	強力粉…290g 砂糖…16g(大2) スキムミルク…6g(大1) 塩…5g(小1) バター…15g	なし	ドライイースト…4.5g(小1½)
●チャレンジメニュー				
もちもちパン	水…210mL	強力粉…260g 砂糖…16g(大2) スキムミルク…6g(大1) 塩…5g(小1) バター…15g	片栗粉…20g 白玉粉…20g	ドライイースト…4.5g(小1½)
メイプルシナモンパン	水…170mL	強力粉…290g スキムミルク…6g(大1) 塩…5g(小1) バター…15g	メイプルシロップ…30g シナモン…小½	ドライイースト…4.5g(小1½)
ブリオッシュ	牛乳…120mL 卵…50g(中1個)	強力粉…250g 砂糖…8g(大1) 塩…5g(小1) バター…60g	なし	ドライイースト…4.5g(小1½)

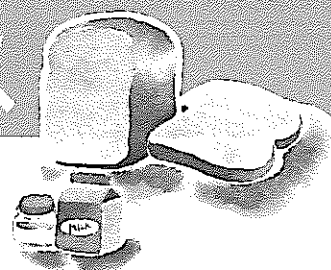
ドライイースト 早焼き食パンコース（具入り）



つくり方：具入り以外の材料を食パンと同じ要領でセットし、早焼き食パンコースでつくります。
約20分後、ブザーが鳴ったら、ふたを開けて具入りの材料を生地の上に少量ずつ加え、ふたを閉めます。

メニュー名	水	基本材料	ドライイースト	具入り
パネトーネ	牛乳…120mL 卵…50g(中1個)	強力粉…240g 薄力粉…50g 砂糖…16g(大2) 塩…5g(小1) バター…30g コアントロー…14g(大1) バニラエッセンス…小½ レモンエッセンス…小½ アニスシード…1.7g(小½)	ドライイースト…4.5g(小1½)	ドライフルーツ(みじん切り) 干しぶどう…50g 干しプルーン…20g オレンジピール…20g アンゼリカ…10g
ブルーベリー紅茶パン	濃い紅茶液…120mL(冷めたもの) 卵…50g(中1個)	強力粉…210g 薄力粉…50g 砂糖…40g 塩…5g(小1) バター…20g	ドライイースト…4.5g(小1½)	干しブルーベリー(みじん切り)…80g (ラム酒漬けのものを使うと、いっそう風味がよくなります)

◆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2を混ぜ合わせます。
ブランデー大3～4でのばして、パネトーネにつけていただきます。

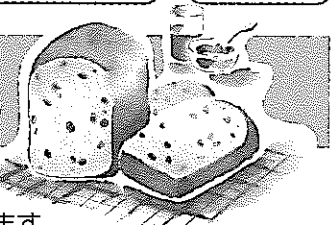


つくり方：パンケースに、水+基本材料+追加材料+ドライイーストの順に入れ、ソフト食パンコースでつくります。

※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。

タイマー このマークのあるものはタイマーが使いません。

メニュー名	水	基本材料	追加材料	ドライイースト
●基本メニュー				
ソフト食パン	水…210mL	強力粉 …260g 薄力粉 …20g 砂糖 …16g (大2) スキムミルク …12g (大2) 塩 …5g (小1) バター …20g	なし	ドライイースト…3g (小1)
●チャレンジメニュー				
タイマー ミルクブレッド	水…60mL 牛乳…100mL 卵…50g (中1個)	強力粉 …260g 薄力粉 …20g 砂糖 …16g (大2) 塩 …5g (小1) バター …30g	なし	
タイマー バナナブレッド	牛乳…80mL 卵…50g (中1個)	強力粉 …260g 薄力粉 …20g 砂糖 …8g (大1) 塩 …5g (小1) バター …20g	バナナ(よくつぶす)…100g	
タイマー 黒糖パン	水…100mL 牛乳…100mL	強力粉 …260g 薄力粉 …20g 黒糖(粉末)…24g (大3) 塩 …5g (小1) バター …20g	なし	ドライイースト…3g (小1)
タイマー ヨーグルトパン	牛乳…130mL ヨーグルト(プレーン)…80g	強力粉 …260g 薄力粉 …20g 砂糖 …16g (大2) スキムミルク …6g (大1) 塩 …5g (小1) バター …20g	なし	
タイマー クリームチーズパン	水…160mL	強力粉 …260g 薄力粉 …20g 砂糖 …24g (大3) 塩 …5g (小1) バター …20g	クリームチーズ(室温にして、なめらかにする)…70g	
タイマー 生クリームパン	水…180mL 生クリーム…30mL	強力粉 …260g 薄力粉 …20g 砂糖 …24g (大3) 塩 …5g (小1) バター …20g	なし	

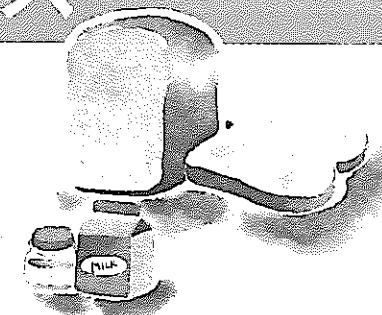


※具入りの場合、タイマーは使いません。

つくり方：具入り以外の材料を食パンと同じ要領でセットし、ソフト食パンコースでつくります。

約30分後、ブザーが鳴ったら、ふたを開けて具入りの材料を生地の上に少量ずつ加え、ふたを閉めます。

メニュー名	水	基本材料	ドライイースト	具入り
オレンジパン	オレンジジュース(100%)…150mL 牛乳…60mL	強力粉 …260g 薄力粉 …20g 砂糖 …16g (大2) 塩 …5g (小1) バター …20g		オレンジピール(みじん切り)…20g
抹茶小倉パン	水…210mL	強力粉 …260g 薄力粉 …20g 砂糖 …48g (大6) スキムミルク …12g (大2) 塩 …5g (小1) バター …20g 抹茶 …2.4g (小2)	ドライイースト…3g (小1)	甘納豆…70g

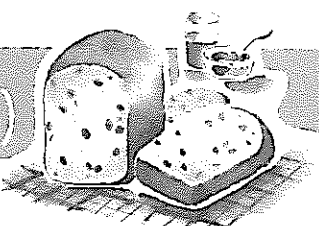


つくり方：パンケースに、水+基本材料+追加材料+ドライイーストの順に入れ、フランスパンコースでつくります。

※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。

タイマー このマークのあるものはタイマーが使いません。

メニュー名	水	基本材料	追加材料	ドライイースト
●基本メニュー				
フランスパン	水…200mL	強力粉 …240g 薄力粉 …50g 砂糖 …4g (大½) 塩 …5g (小1)	なし	ドライイースト…3g (小1)
●ガーリック風味にして				
ガーリックフランスパン	水…200mL	強力粉 …240g 薄力粉 …50g 砂糖 …4g (大½) 塩 …5g (小1)	ガーリック(粉末)…小¼	ドライイースト…3g (小1)
タイマー ガーリックトマトフランスパン	トマトジュース…210mL	強力粉 …240g 薄力粉 …50g 砂糖 …4g (大½) 塩 …5g (小1)		ドライイースト…3g (小1)
●穀物で繊維たっぷり				
全粒粉フランスパン	水…190mL	強力粉 …200g 砂糖 …4g (大½) 塩 …5g (小1)	全粒粉…90g	ドライイースト…3g (小1)
ライ麦フランスパン		強力粉 …240g 砂糖 …4g (大½) 塩 …5g (小1)	ライ麦粉…50g	



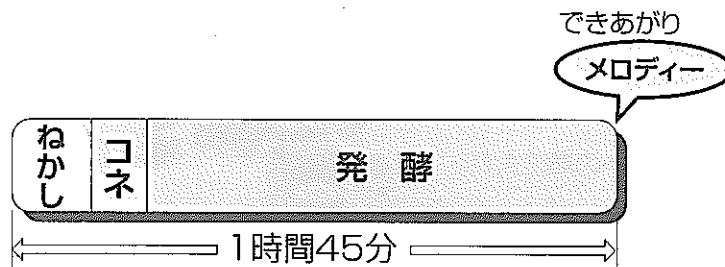
※具入りの場合、タイマーは使いません。

つくり方：具入り以外の材料を食パンと同じ要領でセットし、フランスパンコースでつくります。

約30分後、ブザーが鳴ったら、ふたを開けて具入りの材料を生地の上に少量ずつ加え、ふたを閉めます。

メニュー名	水	基本材料	ドライイースト	具入り
チーズフランスパン				プロセスチーズ(5mm角に切る)…40g
チーズ&ベーコンフランスパン	水…170mL	強力粉 …240g 砂糖 …4g (大½) 塩 …5g (小1)	ドライイースト…3g (小1)	プロセスチーズ(5mm角に切る)…40g ベーコン(5mm角に切る)…10g
チーズ&ごまフランスパン				プロセスチーズ(5mm角に切る)…40g 黒ごま…大1
チーズ&オニオンフランスパン	水…150mL			プロセスチーズ(5mm角に切る)…40g オニオン(みじん切りにして透き通るまで炒める)…20g

ドライイースト パン・ピザ生地コース



4 スタートさせる

- ① **ドライイーストコース** キーを押し、**パン・ピザ生地コース**を選びます。
1:45が表示されます。

※ **焼き色** キーとタイマーは使えません。

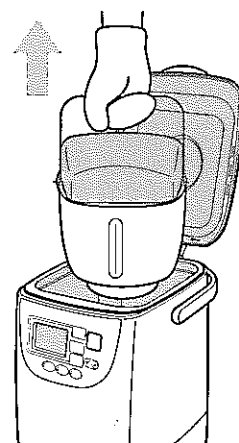


※途中で調理を中止する場合は
スタート/とりけし キーを少し長めに押してください。

- ② **スタート/とりけし** キーを押します。
メロディーが鳴り**調理中**を表示し、ねかし工程のあと、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。
できあがり1時間45分後です。(できあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。)

5 パンケースを取り出す

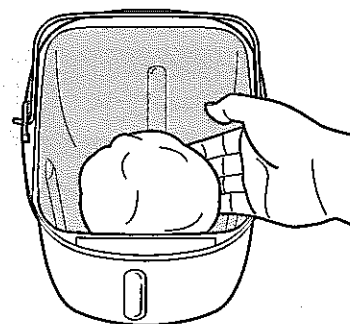
できあがるとメロディーが鳴り、**できあがり**が表示されます。**スタート/とりけし** キーを押し、ふたを開けて取り出します。



6 生地を取り出す

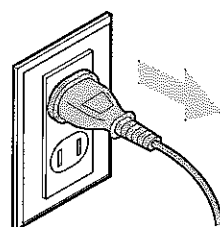
あらかじめ粉をふったこね板を用意しておき、パンケースの中で生地を中央にまとめ、こね板の上に取り出します。

※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場合がありますので、取り出してください。



7 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。



8 生地の成形から焼き上げまで

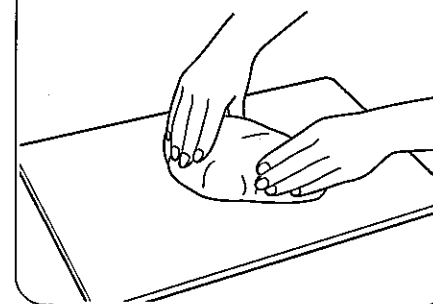
お好みに成形してオーブンで二次発酵・焼き上げを行ってください。

バターロール

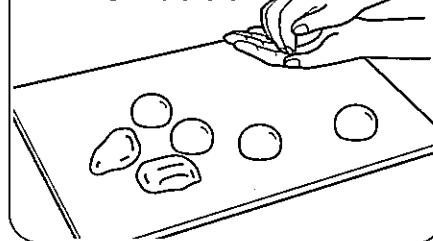


材料	14個分	
牛乳	120mL	中1個
卵	約50g	
強力粉	300g	大3
砂糖	24g	小 $\frac{2}{3}$
塩	3.3g	
バター	60g	
ドライイースト	3g	小1
ドリュウル(混ぜ合わせる)		
とき卵	約25g (中 $\frac{1}{2}$ 個)	
水	14mL (大1)	

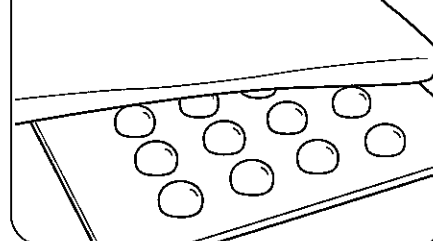
- 1 生地ができあがったら手で軽く押さえるようにしてガス抜きをします。



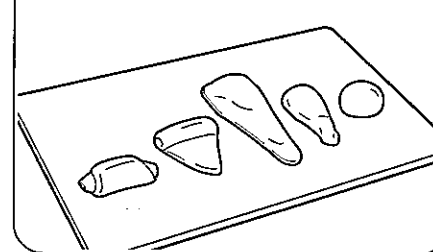
- 2 スケッパーで生地を14等分して、表面をなめらかなように丸めます。生地が痛むので手でちぎらないようにします。



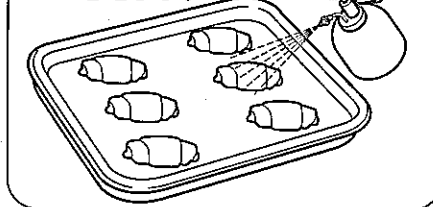
- 3 丸めた生地をキャンバス地に並べ、上からもキャンバス地をかぶせて、約20分休ませます。(キャンバス地がない場合は、ラップ材で代用してください。)



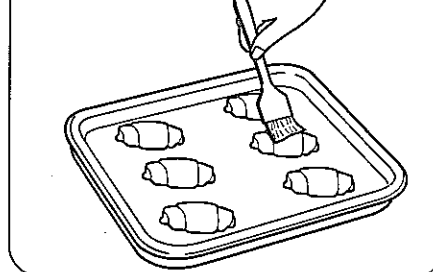
- 4 生地をころがして円すい形にし、めん棒で細長くのばします。次に幅の広い方から、巻いていきます。



- 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℃に予熱したオーブンで10~15分焼きます。

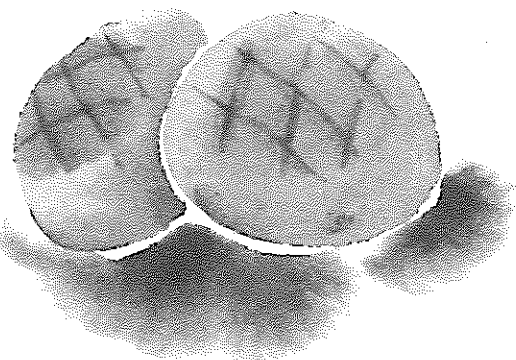
パンバリエーション ※バターロール(14個分)の生地で作ります。
つくり方

- 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、形をととのえます。
具を巻く場合：
バターロールの要領で生地を細長くのばし、具とともに巻きます。
- 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。

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(26ページの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。

ドライイースト パン・ピザ生地コース

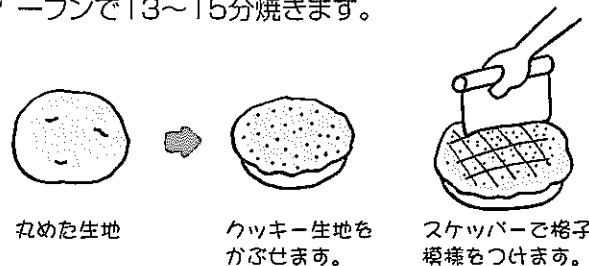
メロンパン ※バターロール(14個分)の生地で作ります。



つくり方

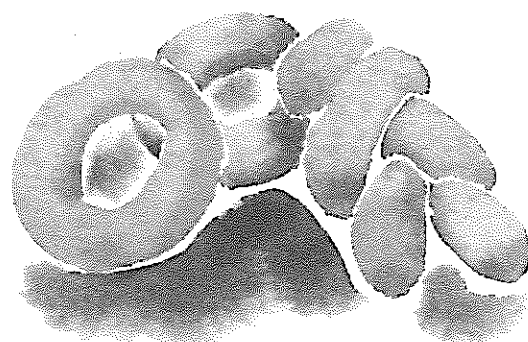
- 1 まずクッキー生地をつくります。薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるいます。
- 2 バターをなめらかなクリーム状にねり、砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜます。さらにとき卵を少しずつ加えて、よく混ぜ合わせ、バニラエッセンスも加えます。
- 3 2に1の粉類を3回ぐらいに分けて、サクリと混ぜ込み、ひとまとめにしてラップで包み、冷蔵庫で20分以上休ませます。
- 4 バターロールの生地をつくります。生地ができあがったら、軽くガス抜きをします。この生地を12等分して丸め、キャンバス地をかぶせて約20分休ませます。

- 5 3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。
- 6 4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、丸く形をととのえて、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わ。 スケッパーで格子模様をつけまわ。

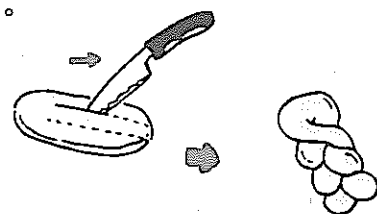
ドーナツ ※バターロール(14個分)の生地で作ります。



つくり方

- 1 バターロールの生地をつくります。生地ができあがったら、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 お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、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こみを入れ、三つ編みにします。

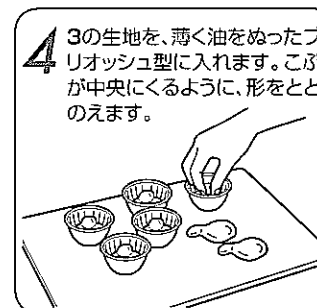
材料	約12個分
バターロールの生地14個分	
クッキー生地	
薄力粉	200g
ベーキングパウダー	2.3g 小 $\frac{3}{4}$
バター	80g
砂糖	60g
卵	約50g 中1個
バニラエッセンス	少々
グラニュー糖	適宜

ブリオッシュ

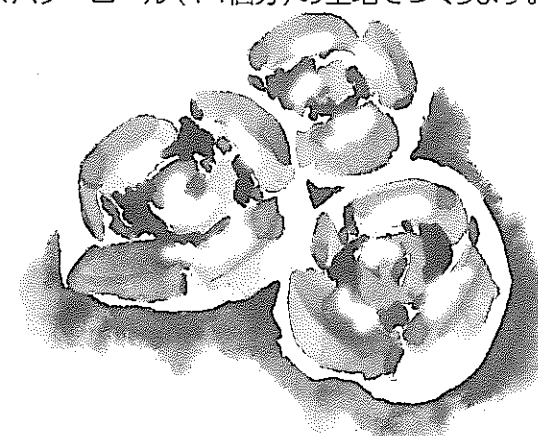


材料	14個分
牛乳	100mL
卵	約100g 中2個
強力粉	300g
砂糖	24g 大3
塩	2.5g 小 $\frac{1}{2}$
バター	75g
ドライイースト	3g 小1
ドリュウル(混ぜ合わせる)	
とき卵	約25g 中 $\frac{1}{2}$ 個
水	14mL 大1

- 1 生地ができあがったら手で軽くガス抜きをし、スケッパーで14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わ。
- 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、形をととのえます。
- 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わ。
- 6 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。



シナモンロール ※バターロール(14個分)の生地で作ります。

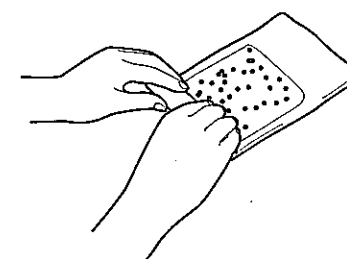


材料	10個分
バターロールの生地14個分	
グラニュー糖	大2(16g)
④ シナモン	小1
干しぶどう	50g

④は合わせておきます。

つくり方

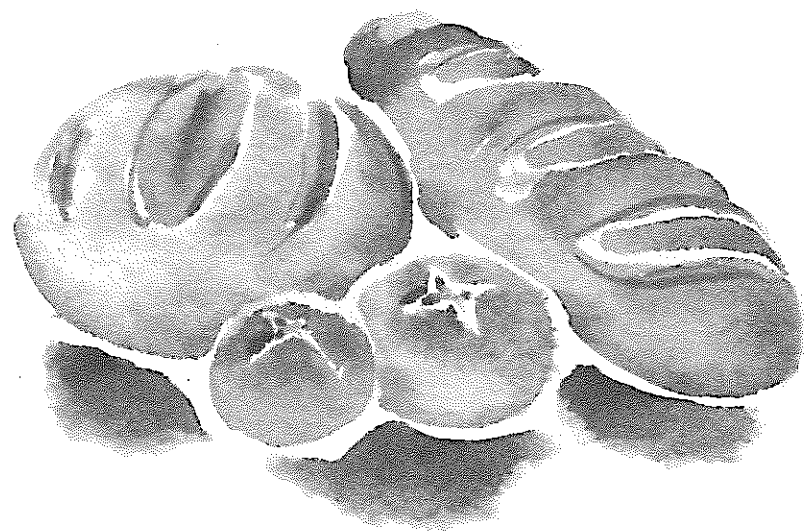
- 1 生地ができあがったら、軽く丸め、スケッパーで2等分にします。
- 2 一つの生地をめん棒で長方形にのばし、生地の手前 $\frac{3}{4}$ に④の半分量をまんべなくのせます。生地を手前からロール状に巻き、巻き終わりの端はきちんとくっつけておきます。
※もう一つの生地も同様にします。
- 3 2のロール状生地1本を5等分に切る。オープン皿にクッキングシートを敷き、切り口を上にして並べ、30～35℃で30～40分、約2倍の大きさになるまで発酵させまわ。
- 4 ドリュウルを表面にぬり、約180℃に予熱したオープンで約20分焼きます。



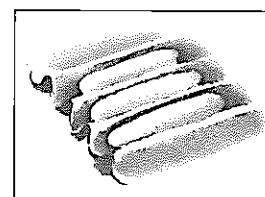
生地の手前 $\frac{3}{4}$ に④の半分量をまんべなくのせる。

ドライイースト パン・ピザ生地コース

フランスパン風バリエ



材料	バタール2個 カイザー6個
水	190mL
強力粉	230g
薄力粉	60g
塩	3.3g 小 $\frac{2}{3}$
レモン汁	3mL 小 $\frac{1}{2}$ 強
ドライイースト	3g 小1



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。

つくり方

- 1 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、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。
- 2 バタールの生地はだ円形にのばして、細長く巻いて形をととのえ、カイザーは表面がなめらかになるように丸めます。
- 3 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。(イラスト参照) 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。約50～60分が目です。
- 4 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。
- 5 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。

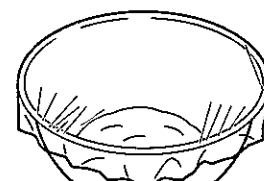
フランスパンアレンジメニュー

- ガーリックパン ガーリック(粉末)を小さじ $\frac{1}{4}$ 加える
- トマトバジルパン 水の代わりにトマトジュースを加え、乾燥バジルを小さじ1加える

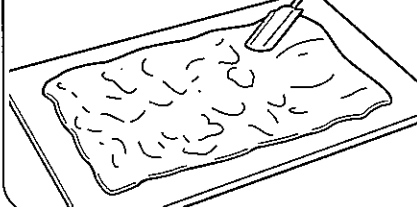
クロワッサン

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 $\frac{2}{3}$
バター	30g 小2
ドライイースト	6g
バター(折り込み用)	80～100g
ドリュウル(混ぜ合わせる)	
とき卵	約25g 中 $\frac{1}{2}$ 個
水	14mL 大1

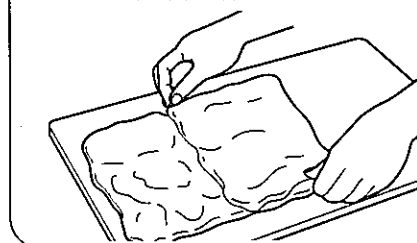
- 1 生地ができあがったら、手で軽くガス抜きをしてひとつに丸め、薄く油をぬったボールに入れてラップ材をかぶせて冷蔵庫で約20分休ませます。



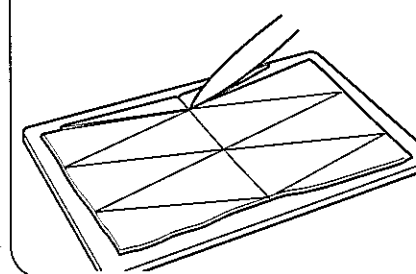
- 2 生地を5mm厚さにのばします。折り込み用のバターを室温で戻してやわらかくし、その $\frac{1}{3}$ 量を生地の手前 $\frac{1}{3}$ を残してぬります。



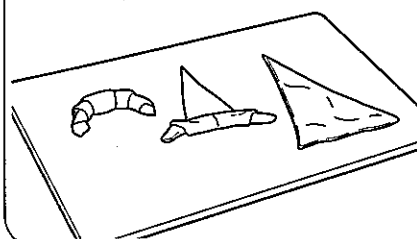
- 3 生地を手前から三つ折りにします。再びのばして2と三つ折りにする工程を2回繰り返し、ラップ材に包んで冷蔵庫で約20分休ませます。



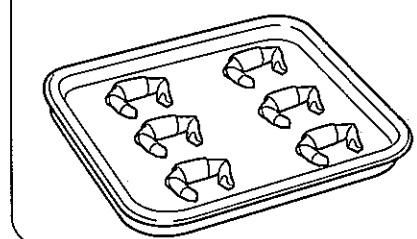
- 4 生地を5mm厚さにのばし、底辺約12cmの三角形に切り取ります。12個できます。



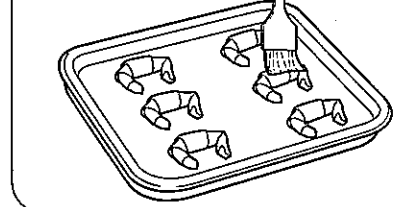
- 5 生地の底辺の方から、先端を引っ張るようにして巻き、巻き終わりを下にし、両端を内側に曲げて三日月形にします。



- 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。



- 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。

ドライイースト パン・ピザ生地コース

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(25ページの
方法1~3を行った生地)を使います。
- 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めり、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。

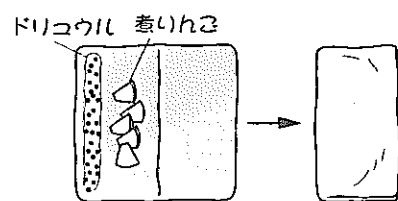
ドリュウル(混ぜ合わせる)	約25g	中1/2個
とき卵	14mL	大1
水		



アップルデニッシュ

つくり方

- 1 煮りんごをつくります。りんごは
洗って水けをよく切り、皮をむい
てヘタを取って2~3mm厚さのいちよう切りにします。
- 2 1とAをなべに入れて、紙ふたをして、りんごがやわらかくなるまで
煮ます。
- 3 冷めてから汁を切り、シナモンを混ぜます。
- 4 10cm正方形に切った生地に3をのせて折り、長方形にします。

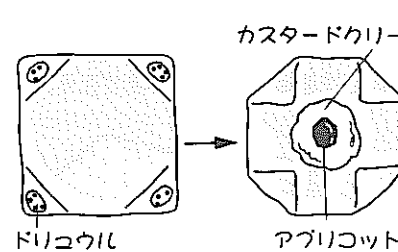


材料	12個分
クロワッサンの生地12個分	1個
りんご(紅玉または国光)	30g
A { 砂糖	50mL
水	1枚
レモン(薄切り)	適宜
シナモン	

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つくります。
卵を溶きほぐし、砂糖を加えて泡
立て器ですり混ぜます。
- 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。
- 3 2をこしてなべに入れて火にかけ、焦げつかないように沸とうするまで木杓子で手早く練り混ぜます。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まします。
- 4 10cm正方形に切った生地の4つの角にドリュウルをめり、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。

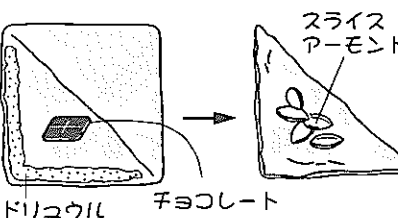


材料	12個分
クロワッサンの生地12個分	12個
アプリコット(缶詰)	約50g
卵	60g
砂糖	24g
薄力粉	240mL
牛乳	13g
バター	少々
バニラエッセンス	

チョコデニッシュ

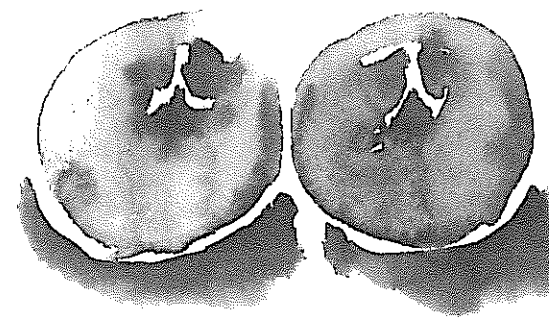
つくり方

- 1 10cm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	

全粒粉バンズ



つくり方

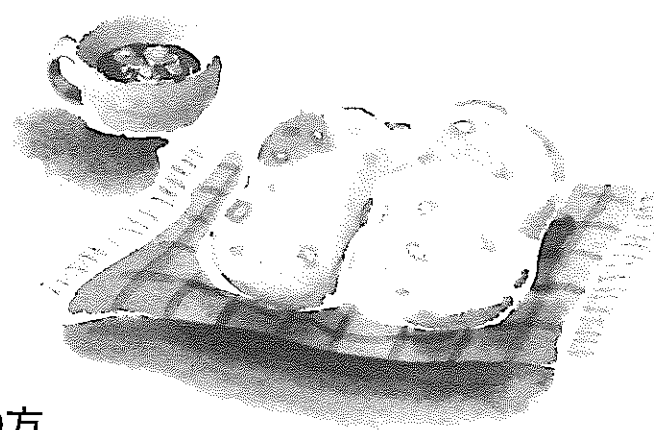
- 1 生地ができあがったら、手で軽くガス抜きをしてスケッパーで10等分にして丸め、キャンバス地をかぶせて約20分
休ませます。※キャンバス地がない場合はラップ材で代用してください。
- 2 表面がなめらかになるように丸め、キャンバス地をかぶせて、30~35℃で30~40分、生地が約2倍の大きさにな
るまで発酵させます。
- 3 油をぬったオープン皿にそっと並べて、カミソリやよく切れる包丁で生地の表面に切れ目を入れます。
- 4 約200℃に予熱したオーブンで15~20分焼きます。

アレンジメニュー

●はちみつ入り全粒粉バンズ 水を150mLにして、はちみつを50g加える

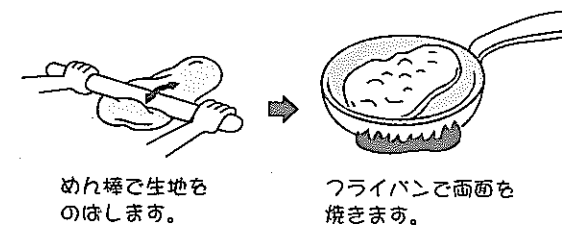
材料	10個分
水	190mL
強力粉	200g
全粒粉	90g
砂糖	16g
スキムミルク	6g
塩	3.3g
バター	30g
ドライイースト	3g

ナン



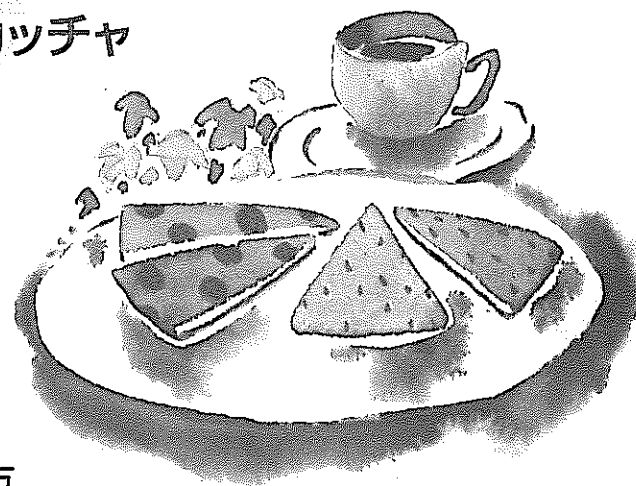
つくり方

- 1 生地ができあがったら、5~6個に分割して丸め、打ち粉のか
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
重そう	3g
砂糖	3g
塩	2.5g
サラダ油(打ち粉のかわり)	12g

フォカッチャ



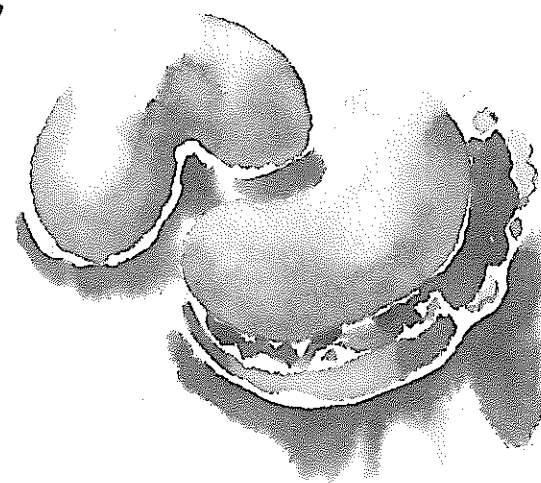
材料	約6枚分
水	160ml
強力粉	150g
薄力粉	140g
オリーブ油	36g 大3
砂糖	4g 小1/2
ドライイースト	3g 小1

具	具(トッピング)
	サラミ(薄切り) バジル パルメザンチーズ とろけるチーズ
	適宜

つくり方

- 1 生地ができあがったら、手で軽くガス抜きをしてスケッパーで6等分にして丸め、キャンパス地をかぶせて約10分休ませます。
- 2 まな板などの上で、めん棒で薄く円形にのばします。
- 3 オープン皿にクッキングシートを敷き、2のをせ、フォークで全体に穴をあけておく。具を飾り、オリーブ油をかける。
(※生地を少し高くしておくと、オリーブ油がこぼれにくくなります。)室温で約15分おきます。
- 4 約240℃に予熱したオーブンで5～6分焼きます。

ベーグル



材料	約10～12個分
水	195ml
強力粉	200g
薄力粉	90g
砂糖	10g 大1 1/4
塩	1.3g 小1 1/4
ザラダ油	18g 大1 1/2
ドライイースト	3g 小1
生姜(みじん切り)	8g
ドリュウル(混ぜ合わせる)	
とき卵	約25g 中1/2個
水	14ml 大1
ペースト(なめらかになるまで混ぜる)	
クリームチーズ(室温)	適宜
生姜(みじん切り)	適宜

※下ゆで用の水は、水1Lに対し、砂糖小さじ1の割合で入れてください。
水量は、ベーグルが十分にゆでられる深さに加減してください。

つくり方

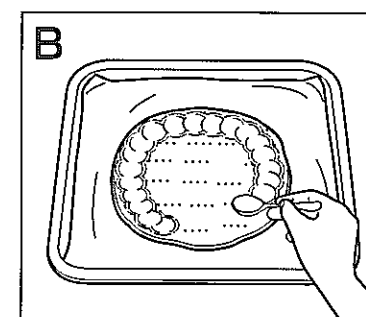
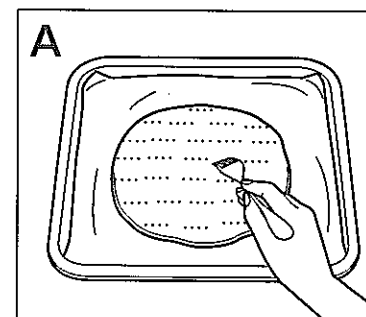
- 1 生地ができあがったら手で軽くガス抜きをして約20分間休ませます。
- 2 1を10～12個に分割して細長く丸め、つなぎめにドリュウルをぬってドーナツ型にします。U字型でもOK。キャンパス地をかぶせて室温で約15分おきます。
- 3 下ゆで用の水と砂糖を煮立てたところへ、2の生地を入れ、約1分ゆでます。(途中で上下を返します。)
- 4 油をぬったオープン皿に間隔をあけて並べ、ドリュウルをハケで表面にぬります。
- 5 約180℃に予熱したオーブンで、約15分焼きます。
- 6 焼き上がったベーグルを横にスライスして、ペーストをはさんでいただきます。
◆玉ねぎやごまを加えたクリームチーズなどをはさんでもおいしくいただけます。



ピザの生地2種

つくり方

- 1 生地ができあがったら手で軽くガス抜きをして3～4分割して丸め、キャンパス地をかぶせて約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。
(A参照)
- 3 トマトソースを2の生地の表面に厚めにぬります。(B参照)
- 4 トッピングの具をのせ、30～35℃で約15分発酵させたあと、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て楽しみましょう!

メニュー	ソース	トッピング	仕上げ
トマトピザ		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	オリーブ油 + トマトソース	サラミソーセージ・アンチョビー 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 マヨネーズまたはミックスチーズ
納豆ピザ		納豆・ねぎ(きざむ)	マヨネーズ+しょうゆ +ねぎがらし

◆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20cm3枚分
水	185ml
強力粉	240g
薄力粉	40g
砂糖	8g 大1
塩	5g 小1
ショートニング	12g
ドライイースト	3g 小1

クリスピータイプ

(サクツとした歯ざわりの生地)

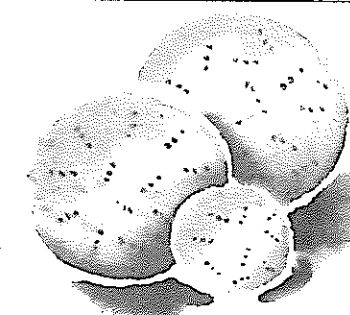
材料	直径約20cm4枚分
水	150ml
強力粉	200g
薄力粉	80g
塩	1.2g 小1 1/4
オリーブ油	24g 大2
ドライイースト	3g 小1

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

●全てを合わせ、よく混ぜておきます。

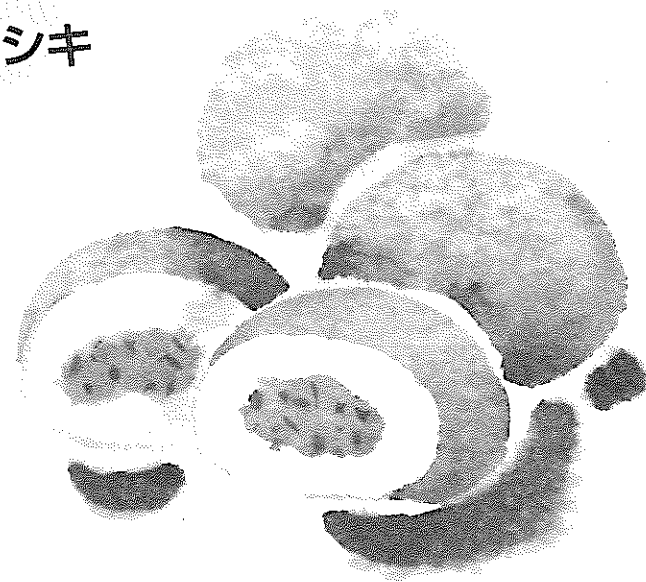
生地が余ったら



◆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と、すぐにピザがつくれます。

ドライースト パン・ピザ生地コース

ピロシキ



材料	10個分	
ピザの生地(ヘビータイプ3枚分)	100g	中1/2個
合いびき肉	15g	4~5個
玉ねぎ		1個
にんじん		中1個
マッシュルーム	30g	大2
ピーマン	少々	
ゆで卵	少々	
トマトケチャップ	適宜	
塩	適宜	
こしょう		
サラダ油		
揚げ油		

つくり方

- 1 生地ができあがったら手で軽くガス抜きをして10等分にして丸め、キャンパス地をかぶせて約20分休ませます。
- 2 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混ぜて冷ましておきます。
- 3 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ととのえます。
- 4 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。
- 5 揚げ油を約170℃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。

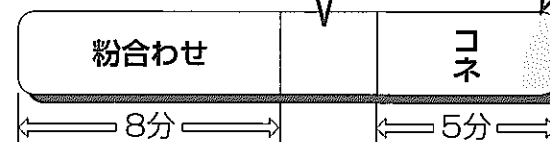
◆カレー味ピロシキ

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

クッキー・パスタ生地コース

具入れブザー(ビップ)の間に粉を落とし、具入れのあと、[スタート/とりけし] キーを押して再スタート

できあがり
メロディー



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

- 1 薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるい、とき卵とバターは室温にしておきます。
- 2 とき卵、バター、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、食パンもちもちコース(10ページ)をご覧ください。

4 スタートさせる

- 1 **クッキー・パスタ生地** キーを押して、**クッキー・パスタ生地コース**を選びます。クッキー・パスタ生地ランプが点滅します。
●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/とりけし** キーを押します。
●粉合わせを8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8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/とりけし** 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。)できあがりは5分後です。(できあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。)

5~7までの手順は、食パンもちもちコース(11ページ)をご覧ください。

プレーンクッキー

材料	20個分	
とき卵(室温)	1個	
バター(室温)	50g	
薄力粉	150g	
ベーキングパウダー	3g	小1
砂糖	60g	
バニラエッセンス	少々	

●バターは、なめらかにしておく。

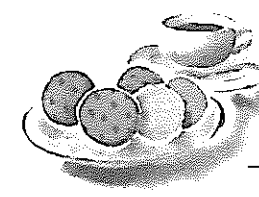
つくり方

- 1 できあがった生地をひとつにまとめます。
- 2 クッキングシート(グラシン紙など)を敷いた天板に、生地を大さじ1ずつおきます。手に薄力粉(分量外)をつけて生地を上からおさえて、5mm位の厚さにします。
- 3 予熱したオーブンに入れ、160℃で約20分焼きます。

クッキー具入りバリエ

※約8分後、ブザーが鳴ったら、ふたを開けて具入りの材料を加えます。

具入り	
●チョコチップクッキー	チョコチップ…80g
●ナッツクッキー	ナッツ(粗くきざんだもの)…80g
●レーズンクッキー	レーズン(粗くきざんだもの)…80g
●黒ごまクッキー	黒ごま…6g(小2)



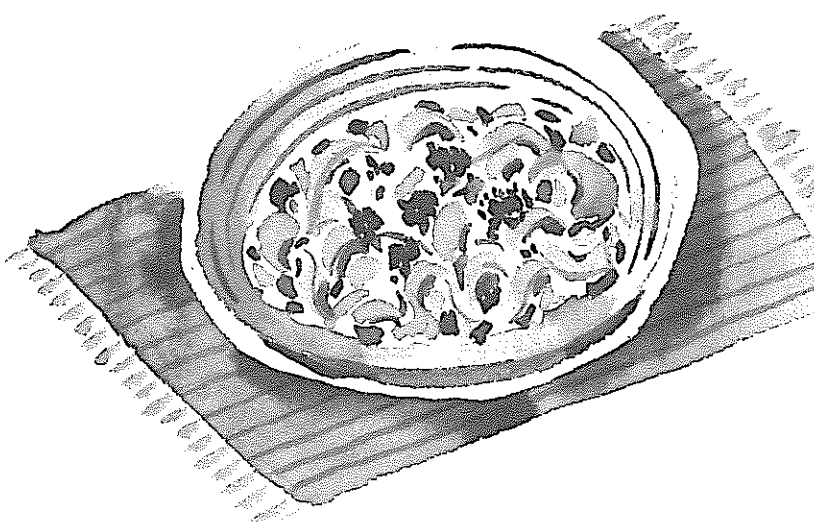
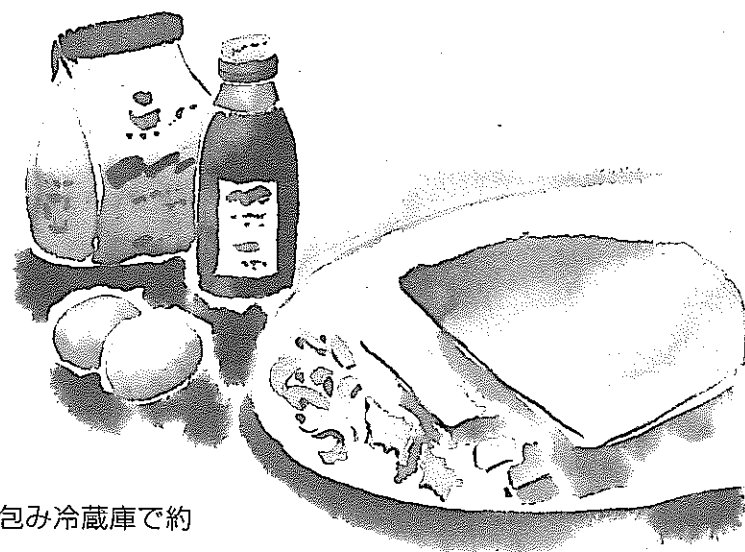
クッキー・パスタ生地コース

手づくりパスタ

材料	4人分
水	140mL
強力粉	40g
薄力粉	250g
塩	4g 小3/4
オリーブ油	12g 大1

つくり方

- 1 生地ができあがったら一つに丸め、ラップに包み冷蔵庫で約30分ねかせます。
- 2 まな板などに打ち粉をし、1の生地をのし棒またはめん棒で約1mm程の厚さにのばします。
- 3 レシビの方法にならって切り分けます。(32～33ページ参照)
- 4 3の Pasta を塩を入れたたっぷりの熱湯で2～3分ゆでます。
※パスタは湯1Lに対し塩大さじ1の割合でゆでます。
- 5 ゆであがればざるにあげ、オリーブ油などをかけてよく合わせ、パスタがくっつかないようにします。



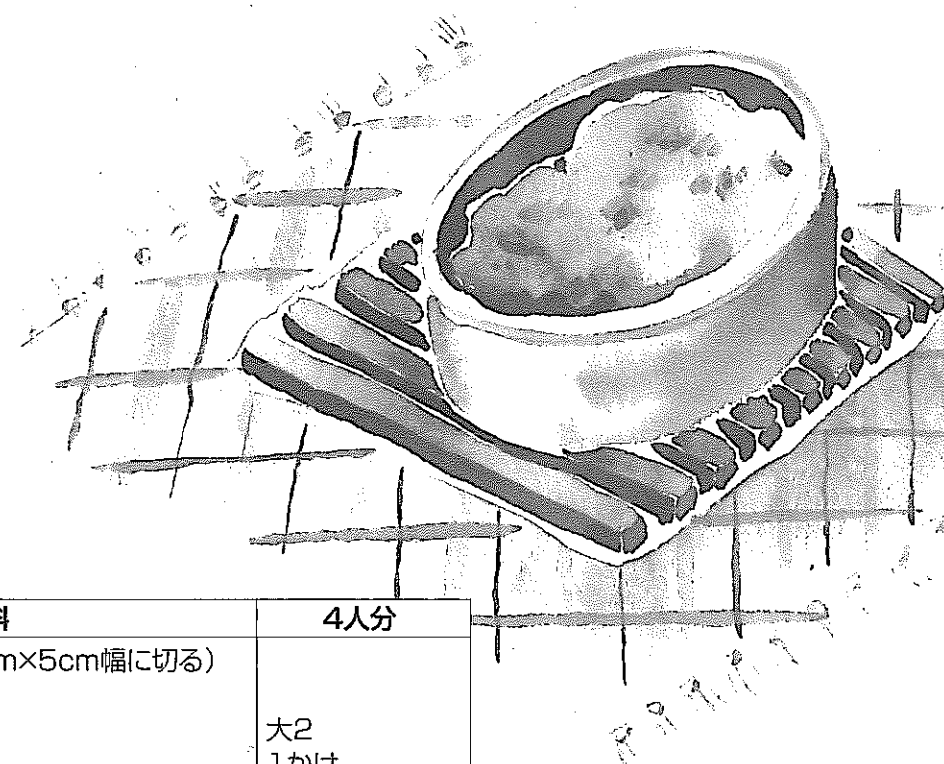
ツナとブロッコリーの フェットチーネ

材料	4人分
手づくりパスタ4人分(1～1.3cm幅に切る)	1ふさ
ブロッコリー(小さくわける)	大2
バター	大2
玉ねぎ(みじん切り)	大2
ツナ缶(オイル缶)	1缶
生クリーム	100mL
牛乳	100mL
④ 固形スープの素(細かくだいておく)	1/2個
黒こしょう(粗びき)	少々

つくり方

- 1 ブロッコリーはゆでておきます。
- 2 なべにバター・玉ねぎを入れて熱し中火で十分炒め、ツナを加えて熱くなれば、④と1のブロッコリーを加え、弱火で約3分煮て味をととのえます。
- 3 パスタをゆでます。ゆでたてのパスタに2の熱いソースをかけてできあがりです。

ラザニエ



材料	4人分
手づくりパスタ4人分(5cm×5cm幅に切る)	
■ミートソース	
オリーブ油	大2
にんにく(みじん切り)	1かけ
玉ねぎ(みじん切り)	小1個
④ 牛ひき肉	200g
しいたけ(粗みじん切り)	3～4枚
トマトピューレ	200g
固形スープの素(細かくくだく)	1個
⑤ ワイン	大3
セージ・タイム・ローレル・こしょう	(好みで)各少々
塩	小1
パン粉	大4
■ベシャメルソース	
バター・オリーブ油	各大2
薄力粉	大5
⑥ スープ(固形スープの素1個と水)	200mL
牛乳	200mL
白ワイン	大3
⑦ ローレル	2枚
こしょう	少々
モッツアレラチーズ(またはミックスナチュラルチーズ)	100g

つくり方

- 1 手づくりパスタをゆでてざるにあげ、オリーブ油をかけてパスタがくっつかないようにしておきます。
- 2 ミートソースをつくります。なべにオリーブ油・にんにくを入れて熱し、中火でよく炒めて④を加えます。
- 3 2に十分火が通れば⑤を加え、約5分中火で煮たあと、パン粉を加えてかき混ぜ火を止めます。
- 4 ベシャメルソースをつくります。なべにバター・オリーブ油を入れて熱し、薄力粉を入れて中火で十分炒めます。(焦がさないように注意します。)

- 5 火を止めて4に⑥を少しずつ入れてなめらかになるまでよくかき混ぜます。
- 6 5に⑦を加えて中火にかけ、木べらでかき混ぜながら加熱します。沸とうして、とろみがつけば火を止めます。
- 7 バター・オリーブ油(分量外)などをぬったグラタン皿にパスタ・ミートソース・ベシャメルソースを2～3回重ねて1番上がベシャメルソースになるようにします。モッツアレラチーズをのせて220℃のオーブンで約20分焼き、焦げ目がつけばできあがりです。

クッキー・パスタ生地コース

うどん

材料	3～4人分
水	130mL
塩	3.3g 小 $\frac{2}{3}$
強力粉	150g
薄力粉	150g

つくり方

- 1 生地ができあがったら手で数回こねて一つにまとめ、ラップに包み室温で約2時間ねかせます。
- 2 まな板などに打ち粉をし、1の生地を4個に分割し、めん棒で2mmの厚さにのばします。
- 3 生地に打ち粉をし、びょうぶ折りにします。
- 4 生地を端の方から約3mm幅に切ります。
- 5 4のうどんをほぐし、たっぷりの熱湯でゆで、煮立ってきたら差し水しながら芯がなくなるまで15～20分ゆでます。
- 6 ゆであがったら、1～2回冷水で洗いぬめりを取り、水切りします。

きつねうどん

材料	3～4人分
ゆでうどん	3～4玉
きつねうどん用油揚げ(市販のもの)	6～8枚
ねぎ(斜め切り)	適宜
だし(市販のもの)	3～4人分

※その他、カレーうどん・冷やしうどんなどお好みでお召し上がりください。

ぎょうざの皮

材料	40個分
熱湯	180mL
塩	1.3g 小 $\frac{1}{4}$
薄力粉	320g

つくり方

- 1 できあがった生地を1時間冷蔵庫でねかせます。
- 2 まな板などに打ち粉(片くり粉)をして、直径2～3cmの棒状にのばし、40個に分割します。めん棒で一個ずつ円形にのばし、具を包んで仕上げます。

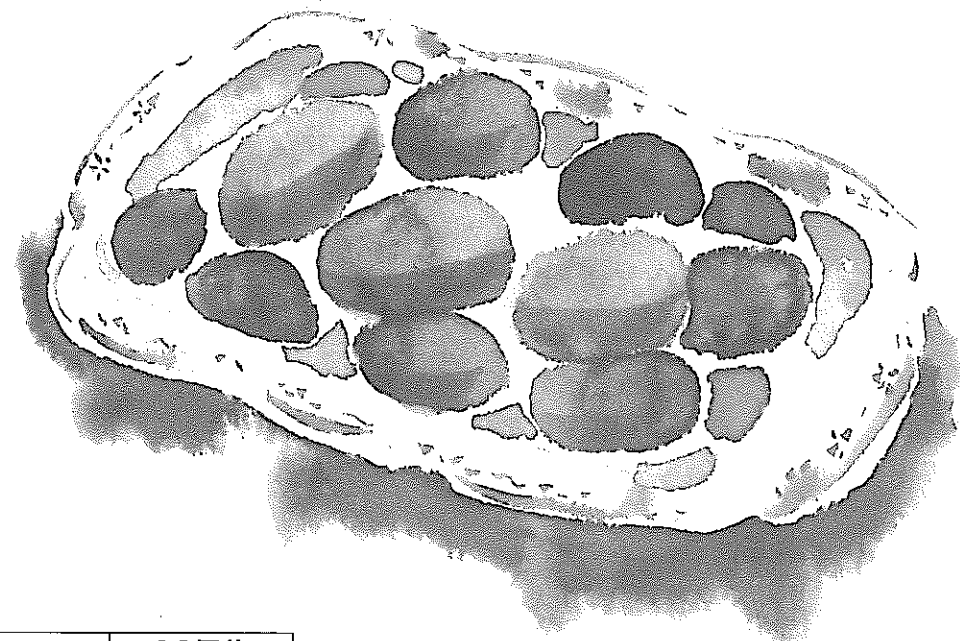
水ぎょうざ

材料	40個分
ぎょうざの皮40個分	
キャベツ(みじん切り)	100g
豚ミンチ	300g
にんにく(みじん切り)	1片
しょうゆ	小2
みりん	小1
ごま油	小 $\frac{1}{4}$
塩	小 $\frac{1}{4}$
こしょう	適宜

④はよく混ぜ合わせておきます。

つくり方

- 1 できあがった生地を1時間冷蔵庫でねかせます。
- 2 まな板などに打ち粉(片くり粉)をして、直径2～3cmの棒状にのばし、40個に分割します。めん棒で一個ずつ円形にのばし、④の具を包んで仕上げます。
- 3 2をたっぷりの湯で約4分ゆでます。
- 4 お好みのたれ(酢醤油など)につけていただきます。



スコーン

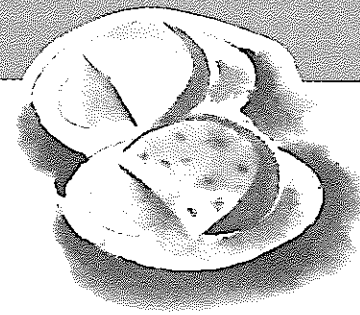
材料	10個分
牛乳	120mL
薄力粉	220g
ベーキングパウダー	10g 大1
バター(室温)	50g
砂糖	32g 大4
バニラエッセンス	小 $\frac{1}{4}$
卵黄(生地表面にぬる用)	適宜

つくり方

- 1 できあがった生地を打ち粉(薄力粉)をしたまな板の上で、1cmの厚さにのばして型抜きします。
※生地が扱いにくい場合は、冷蔵庫で冷やして使用すると扱いやすくなります。
- 2 表面に卵黄をぬり、オーブンペーパーを敷いた天板にのせます。
- 3 予熱したオーブンに入れ、220℃で12～14分焼きます。

スコーン具入りバリエ ※約8分後、ブザーが鳴ったら、ふたを開けて具入りの材料を加えます。

	具入り
●レーズンスコーン	干しぶどう(みじん切り) 35gを加える
●紅茶スコーン	紅茶葉(細かく粉碎したもの) 小1を加える
●コーンスコーン	コーン(水けをとったもの) 35gを加える
●バジルスコーン	乾燥バジル小1を加える



ケーキ



具入れブザー(ピッ)の間に粉を落とし、具入れのあと、スタート/とりけし キーを押して再スタート

できあがり
メロディー



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。)

- 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、必ず冷ましておきます。
- ② 卵、牛乳、基本材料、追加材料の順に入れます。
(液体のものから先に入ってください。粉落としが楽になります。)

2~3までの手順は、食パンもちもちコース(10ページ)をご覧ください。

4 スタートさせる

- ① **ケーキ** キーを押し、ケーキコースを選びます。ケーキランプが点滅します。
●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 **焼き色** キーを押し「ふつ」・「うすい」どちらかを選びます。
- ③ **スタート/とりけし** 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。
- ④ 粉落とし、具入れが終わったら **スタート/とりけし** 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。)できあがりは焼き色(ふつ) 1時間35分(うすい) 1時間25分後です。(できあ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、食パンもちもちコース(11ページ)をご覧ください。

つくり方：パンケースに、卵・牛乳+基本材料+追加材料の順に入れ、ケーキコースでつくります。
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ます。
※具入りの場合は、具入りの材料を加えます。ふたを閉め、もう一度**スタート/とりけし** キーを押します。
●卵はときほぐしたものを使用してください。
●できあがり後、熱いうちは形がくずれやすいため、よく冷ましてから切ってお召し上がりください。

メニュー名	卵・牛乳	基本材料	追加材料	具入り
バターケーキ	卵…100g(中2個) 牛乳…35mL	薄力粉…180g ベーキングパウダー…10g(大1) 溶かしバター…100g 砂糖…100g 塩…1.7g(小1/2)	マーマレード…60g バニラエッセンス…1g(小1/2)	松の実(粗くきざむ)…35g
アップル レーズンケーキ	卵…100g(中2個) 牛乳…50mL	薄力粉…200g ベーキングパウダー…10g(大1) 溶かしバター…70g 砂糖…60g 塩…1.3g(小1/4)	シナモン…小1 バニラエッセンス…1g(小1/2)	りんご(紅玉または国光)…100g ※注1 干しぶどう(みじん切り)…30g

※注1：りんごは皮をむいてへたを取り、細かく切ります。

チョコレート ケーキ	卵…100g(中2個) 牛乳…50mL	薄力粉…150g ベーキングパウダー…10g(大1) 溶かしバター…50g 砂糖…130g	ココア…45g バニラエッセンス…1g(小1/2)	アーモンドスライス…30g 干しプルーン…50g ※注2
---------------	------------------------	--	------------------------------	---------------------------------

※注2：干しプルーン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。

シナモン フルーツケーキ	卵…150g(中3個)	薄力粉…200g ベーキングパウダー…10g(大1) 溶かしバター…80g 砂糖…125g	シナモン…小1 3/4 バニラエッセンス…1g(小1/2) レモン汁…5mL(小1)	ドライフルーツ ※注3 干しぶどう…80g チェリー…30g アーモンド…10g
-----------------	-------------	--	--	---

※注3：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。

バナナナッツ ケーキ	卵…100g(中2個) 牛乳…50mL	薄力粉…190g ベーキングパウダー…10g(大1) 溶かしバター…80g 砂糖…100g	バナナ…100g (つぶしておく) サワークリーム…50g バニラエッセンス…1g(小1/2)	くるみ(砕いておく)…40g
---------------	------------------------	--	--	----------------

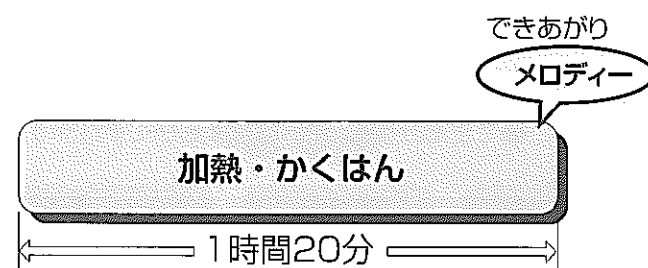
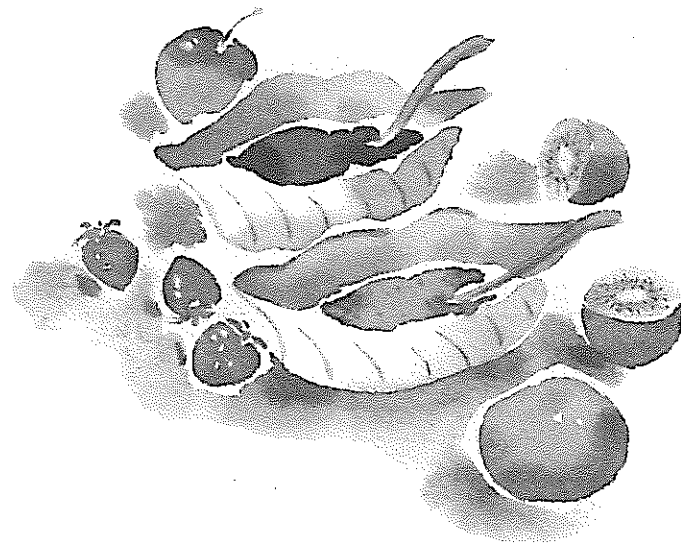
チーズのケーキ ※ベークドチーズ ケーキのように はなりません。	卵…100g(中2個) 牛乳…50mL	薄力粉…170g ベーキングパウダー…10g(大1) 溶かしバター…70g 砂糖…80g 塩…1.3g(小1/4)	クリームチーズ…100g (室温にして、 なめらかにする)	パルメザンチーズ(粉)…20g プロセスチーズ (細かく刻む)…30g
---	------------------------	---	-------------------------------------	---

ソーダブレッド	卵…100g(中2個) 牛乳…120mL	薄力粉…200g ベーキングパウダー…10g(大1) 重曹…1.5g(小1/2) 砂糖…16g(大2) 塩…2.5g(小1/2)	なし	干しぶどう(みじん切り)…65g (ラム酒漬けのものを使うと、 いっそう風味がよくなります)
---------	-------------------------	--	----	--

コーンミール ブレッド	卵…100g(中2個) 牛乳…200mL	薄力粉…100g ベーキングパウダー…10g(大1) 溶かしバター…45g 砂糖…30g 塩…2.5g(小1/2)	コーンミール…120g	なし
----------------	-------------------------	---	-------------	----

ポテトブレッド	卵…100g(中2個) 牛乳…90mL	薄力粉…200g ベーキングパウダー…10g(大1) 溶かしバター…30g 砂糖…16g(大2) 塩…1.7g(小1/2)	マッシュポテト…100g (じゃがいもをゆでて、 つぶしたもの) 粗びき黒こしょう…小1/4	なし
---------	------------------------	---	---	----

ジャム



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。)

2～3までの手順は、食パンもちもちコース(10ページ)をご覧ください。

4 スタートさせる

- ① **ジャム** キーを押し、**ジャムコース**を選びます。
ジャムランプが点滅します。
1:20が表示されます。
※タイマーは使えません。

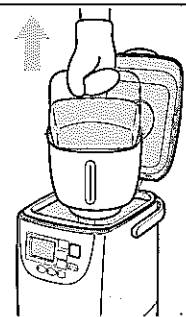


- ② **スタート/とりけし** キーを押します。
できあがり後は1時間20分後です。(できあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。)
※調理中は、本体が熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。

※途中で調理を中止する場合は
スタート/とりけし 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

できあがるとメロディーが鳴り、
できあがりが表示されます。
スタート/とりけし 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。

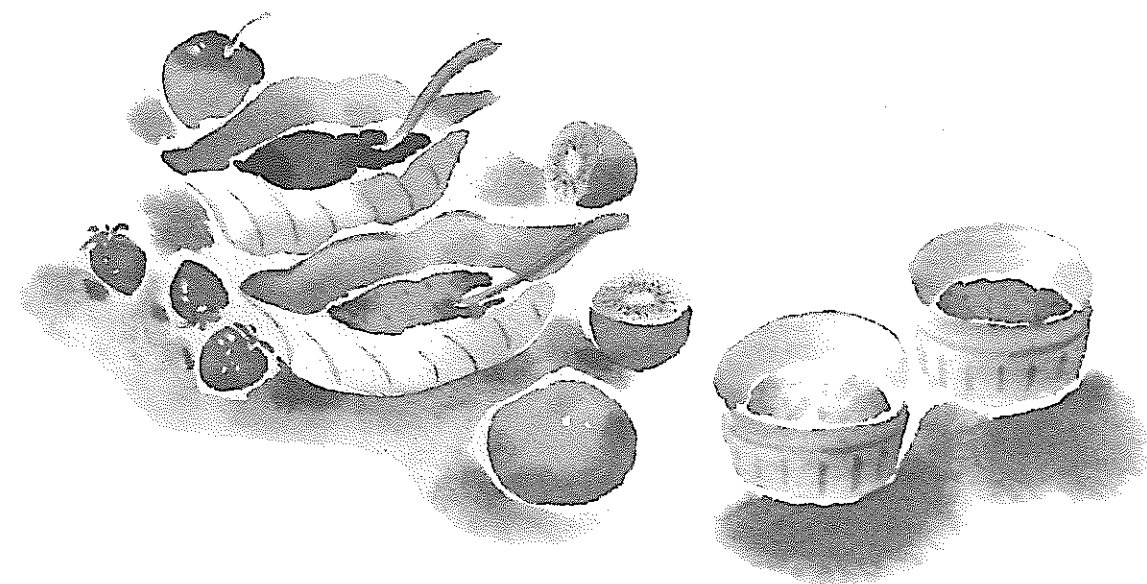


6 ジャムを取り出す

できあ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

差込みプラグを持って、コンセントから抜きます。



つくり方：パンケースに、材料+砂糖+レモン汁+追加材料の順に入れ、ジャムコースでつくります。

メニュー名	材料	砂糖	レモン汁	追加材料
いちごジャム	いちご…1パック(正味300g) ※いちごは洗って水けをよく切り、ヘタを取って2～4個に切り、軽くつぶしておきます。	+	+	なし
りんごジャム	りんご(紅玉または国光) …中2個(正味300g) ※りんごは洗って水けをよく切り、皮をむいてヘタを取って半分は2～3mmの厚さのいちょう切り、半分はすりおろしておきます。	+	レモン汁…大1	なし
オレンジ マーマレード	オレンジ…中3個(正味300g) ※オレンジは洗って水けをよく切り、皮は千切りにしてゆでて、ゆで汁をすてます。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。	砂糖 …120g	+	ブランデー (またはラム酒) …小2
キウイジャム	キウイ…中4個(正味300g) ※キウイは洗って水けをよく切り、皮をむいて2～3mmの厚さのいちょう切りにして軽くつぶしておきます。	+	レモン汁…大½	なし
ブルーベリー ジャム	ブルーベリー…300g ※注1 ※軽くつぶしておきます。	+	+	なし

※注1：シロップ漬けなどを使う場合は、汁けをきり、砂糖を90gにして水を35mL加えます。

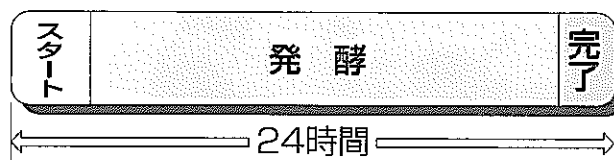
ONE POINT ADVICE

- 一度に作れるジャムの量は、コップ1杯分ぐらいです。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す。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。
- ジャムはやわらかめに仕上げていますが、さらにとろみをつけたい場合はペクチンを約5g加えてセットしてください。
- ※ペクチンは、果物に含まれる糖分の一種で、ジャムをつくるときにゼリー状にする働きがあります。

天然酵母 生種つくり

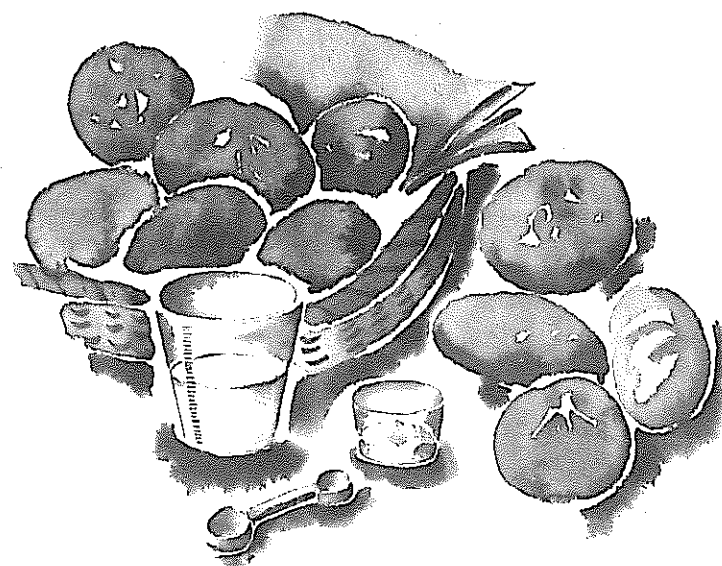
天然酵母パンに使う「生種つくり」を行います。

できあがり
メロディー



材料(1回量)

	最大 (パン作り4~5回分)	最小 (パン作り3回分)
元種	大スプーン5 (50g)	大スプーン3 (30g)
約30℃の水	100mL	60mL



アドバイス・メモ

- 室温が約30℃以上で生種つくりをすると、発酵しすぎて、生種がうまくできないことがあります。
- 約30℃(20~40℃)の水を使ってください。
(水温が高すぎたり、低すぎたりすると生種がうまくできないことがあります。)

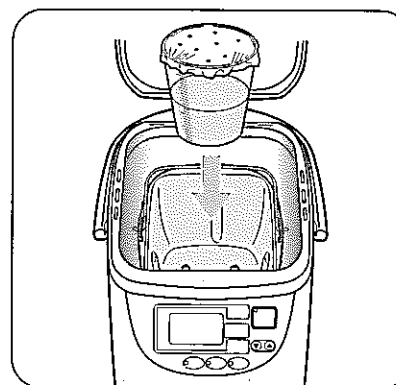
準備

1 材料を容器(計量カップ)に入れ、ラップをする

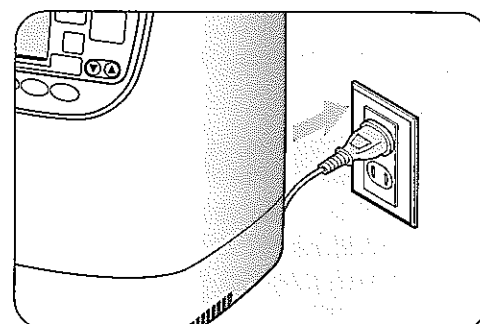
- ① 約30℃の水を入れます。
- ② 元種を入れて充分かき混ぜます。
- ③ 容器にラップをする。
※ラップはかたくかける程度にするか、上面につまようじなどで数ヶ所穴を開けます。密閉すると、うまく発酵しないことがあります。
※容器・計量スプーンが汚れていると、生種がうまくできません。

2 本体にパンケースをセットし、容器を入れ、ふたを閉める

※ハネは取り付けしないでください。

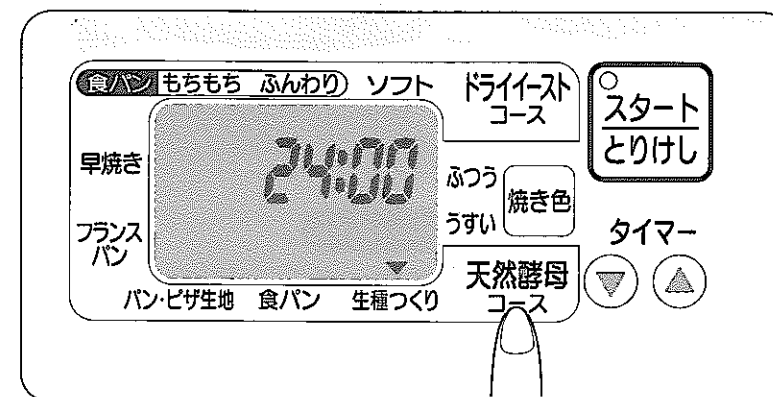


3 通電する 差込みプラグを差し込む



生種をつくる

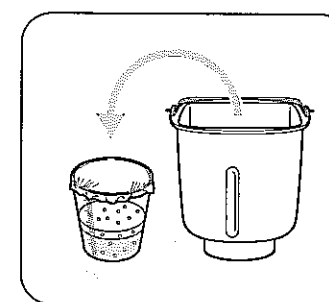
- 1 天然酵母コース キーを押して▼マークを「生種つくり」に合わせる



- 2 スタートとりけし キーを押してスタートさせる

容器を取り出す

- 3 できあがりメロディーが鳴ったら スタートとりけし キーを押し 容器(計量カップ)を取り出す



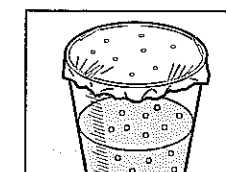
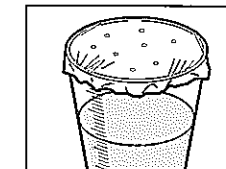
こんなとき

- 庫内高温を示し、スタートできないとき(→52ページ)
- 容器を取り出し忘れたとき
→2~3時間以内なら、すぐに冷蔵庫に入れてください。

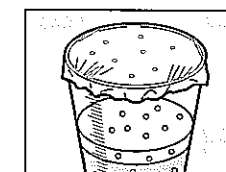
- 4 使用後は 差込みプラグを抜く

生種メモ

■生種の状態(スタート→完了)



15~20時間後、発酵により量が増えることがあります。
※増え方や、増える時間帯は元種のロットなどにより異なります。



うまくできたときは酒粕のようなアルコール臭と少し酸っぱいにおいがします。

■生種の扱いについて

生種は、肉・魚など生ものと同じで高温や雑菌に弱く、保存方法も限られています。生種の発酵力が弱くならないように、次のことに注意してください。

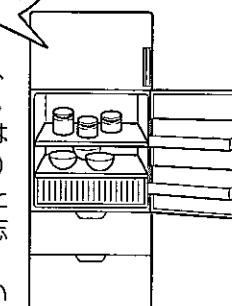
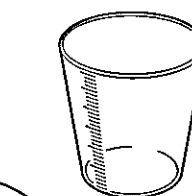
容器(計量カップ)

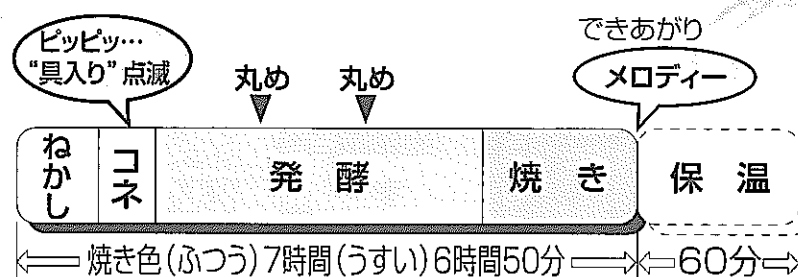
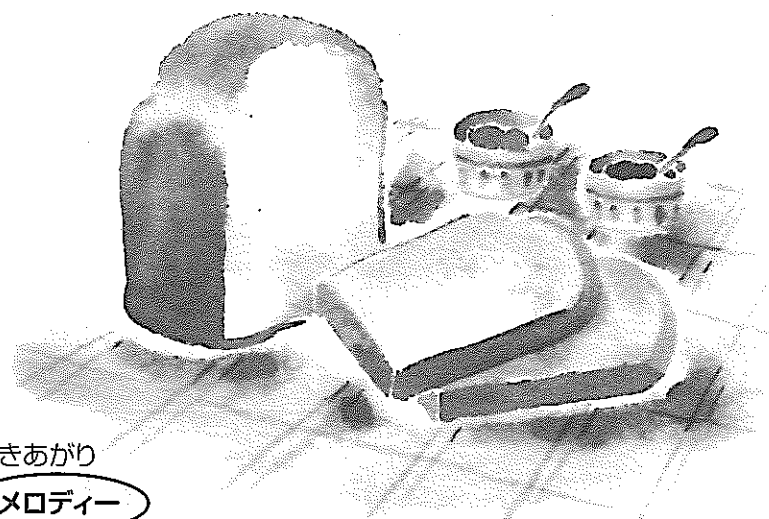
生種つくり専用とし、清潔にしておく。

保存

冷凍はダメ

- 必ず冷蔵庫に入れ、1週間以内で使う。(冷凍・常温保存はしないでください。)
- ※生種つくりをしたあとの取り出し忘れにも注意する。
- 新しい生種と古い生種を混ぜない。





アドバイス・メモ

- 生種は全体をかき混ぜてから計量してください。
- 室温が5～30℃の範囲で調理してください。
- 夏場など室温が高いときは、冷水(5℃)を使用し、できるだけタイマー調理はしないでください。

準備・パンを焼く

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。)

① ハネを取りつけ、水を入れます。

② 生種を入れます。

③ 粉などの材料を入れます。

2 パンケースを入れ、ふたを閉める

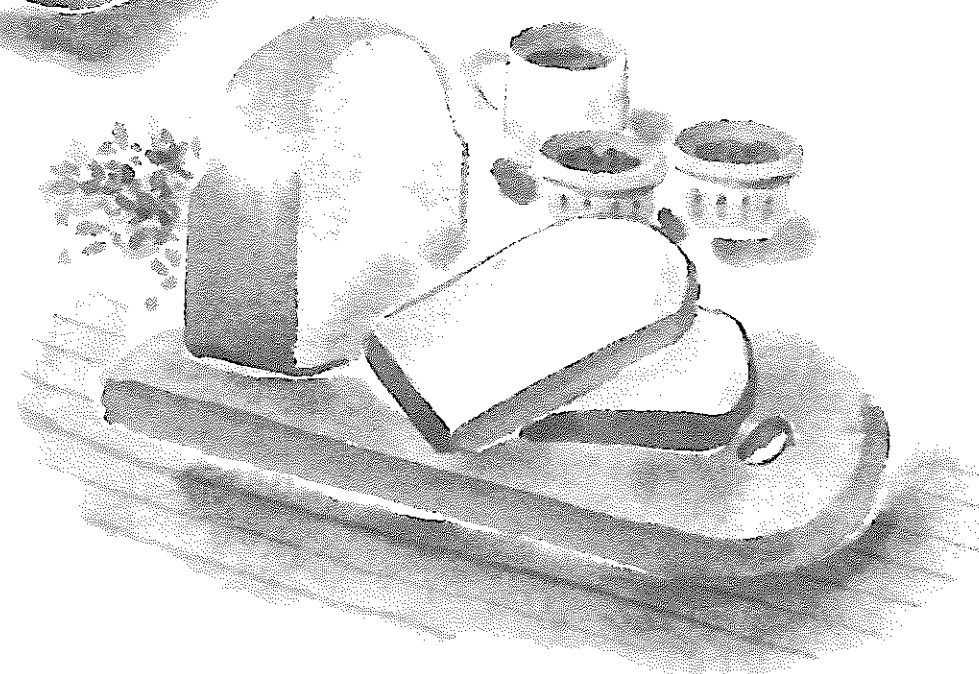
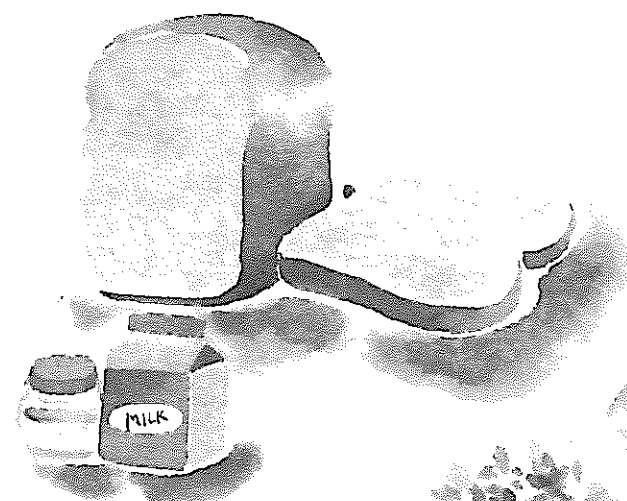
① パンケースを庫内中央に入れます。

② パンケースを「しめる」の方向に回し、セットします。

③ ハンドルを倒し、ふたを閉めます。

3 通電する

差込みプラグをコンセントに確実に差し込みます。



4 スタートさせる

① 天然酵母コース キーを押し、コースを選びます。

天然酵母
コース

※「食パン」コースのみタイマーが使えます。(7ページ参照)

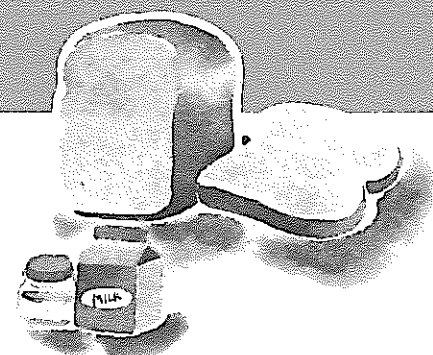
② 焼き色 キーを押し「ふつ」・「うすい」どちらかを選びます。

ふつ 焼き色
うすい

③ スタート/とりけし キーを押します。
メロディーが鳴り調理中が点灯し、ねかし工程のあと、コネがスタートします。
スタートランプが点灯します。
※ねかし工程ではハネは回りません。
できあがりは焼き色(ふつ) 7時間後(うすい) 6時間50分後です。
(できあ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。
※途中で調理を中止する場合は「スタート/とりけし」キーを少し長めに押してください。

5～7までの手順は、ドライイースト食パンもちもちコース(11ページ)をご覧ください。



つくり方：パンケースに、水+生種+基本材料+追加材料の順に入れ、天然酵母食パンコースでつくります。

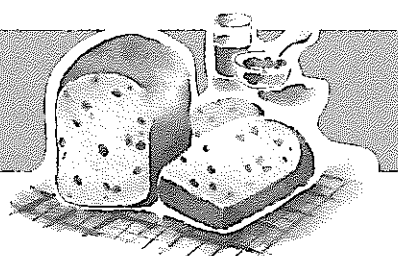
メニュー名	水	生種	基本材料	追加材料
●基本メニュー				
天然酵母食パン	水… 200mL	生種… 約26g(大2)	強力粉 …300g 砂糖 …16g(大2) 塩 …5g(小1)	なし

※パンミックスでつくる時は……

基本材料をパンミックス(1斤用)1袋(330g)にしてください。

●穀物で繊維たっぷり

全粒粉パン	水… 200mL	生種… 約26g(大2)	強力粉 …270g 砂糖 …16g(大2) 塩 …5g(小1)	全粒粉…30g
ライ麦パン				ライ麦粉…30g



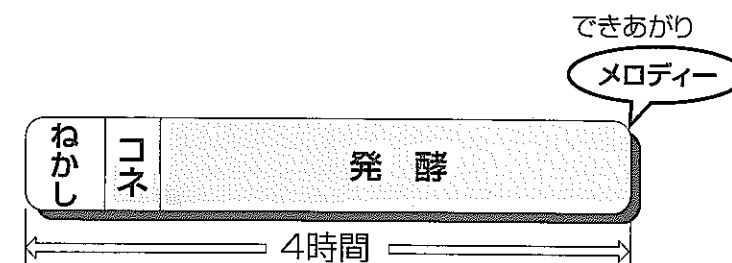
※具入りの場合、タイマーは使えません。

つくり方：具入り以外の材料を食パンと同じ要領でセットし、天然酵母食パンコースでつくります。

約30分後、ブザーが鳴ったら、ふたを開けて具入りの材料を生地の上に少量ずつ加え、ふたを閉めます。

※具入りの材料を一度に入れると、とび出すことがありますのでご注意ください。

メニュー名	水	生種	基本材料	具入り
ぶどうパン				干しぶどう …70g
くるみパン	水… 200mL			くるみ (砕いたもの) …50g
ごまパン		生種… 約26g(大2)	強力粉 …300g 砂糖 …16g(大2) 塩 …5g(小1)	黒ごま …大1
オレンジパン	水…100mL オレンジジュース (100%)…100mL			オレンジピール (みじん切り) …20g



1～3までの手順は、食パンコース(42ページ)をご覧ください。

4 スタートさせる

- 1 天然酵母コースのキーを押し、「パン・ピザ生地」を選びます。
4:00が表示されます。
※焼き色キーとタイマーは使えません。

天然酵母
コース

- 2 スタート/とりけしキーを押します。
メロディーが鳴り調理中を表示し、ねかし工程のあと、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。
できあがりは4時間後です。(できあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。)

早焼き

フランス
パン

4:00

パン・ピザ生地 食パン 生種づくり

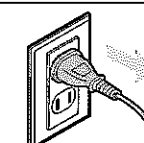
※途中で調理を中止する場合は
スタート/とりけしキーを少し長めに押してください。

5 パンケースを取り出す

できあがるとメロディーが鳴り、できあがりが表示されます。スタート/とりけしキーを押し、ふたを開けて取り出します。

7 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。



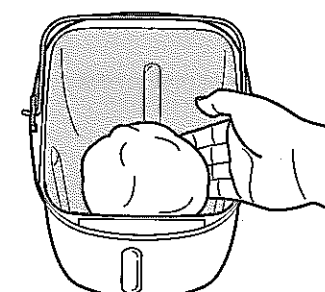
8 生地の成形から焼き上げまで

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。

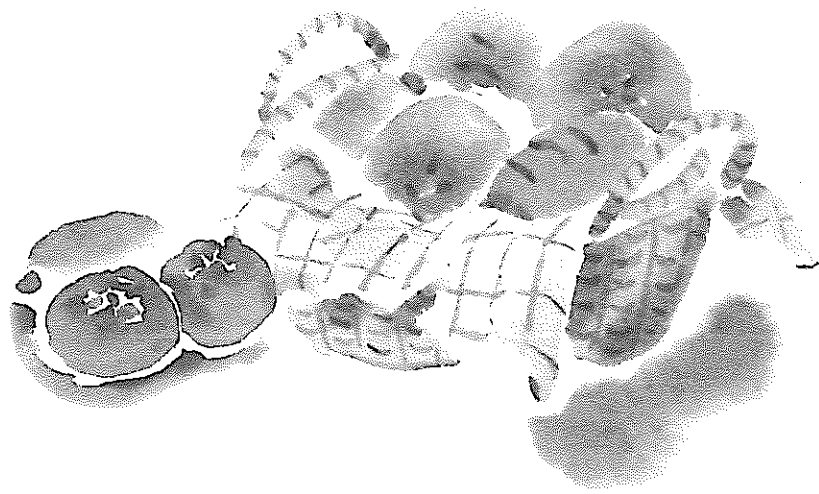
6 生地を取り出す

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場合がありますので、取り出してください。



天然酵母 パン・ピザ生地コース



つくり方：パンケースに、水+生種+基本材料+追加材料の順に入れ、天然酵母パン・ピザ生地コースでつくります。
※生地ができあがったあとの詳しいつくり方は、ドライーストコースの各ページを参照してください。

メニュー名	水	生種	基本材料	追加材料
●パン生地				
バターロール (約14個分) ※つくり方P.21参照	牛乳…100mL 卵…50g(中1個)	生種… 約26g(大2)	強力粉 …300g 砂糖 …24g(大3) 塩 …3.3g(小 $\frac{2}{3}$) バター …60g	なし
フランスパン風 バリエ (約8個分) ※つくり方P.24参照	水…170mL		強力粉 …230g 薄力粉 …60g 塩 …3.3g(小 $\frac{2}{3}$)	レモン汁 …3mL(小 $\frac{1}{2}$ 強)
クロワッサン (約12個分) ※つくり方P.25参照	水…110mL 卵…50g(中1個)		強力粉 …280g 砂糖 …30g スキムミルク…12g(大2) 塩 …3.3g(小 $\frac{2}{3}$) バター …30g	なし
全粒粉パンズ (約10個分) ※つくり方P.27参照	水…170mL		強力粉 …200g 砂糖 …16g(大2) スキムミルク…6g(大1) 塩 …3.3g(小 $\frac{2}{3}$) バター …30g	全粒粉…90g
●ピザ生地				
ピザ生地 (ヘビータイプ) 直径約20cm3枚分 ※つくり方P.29参照	水…165mL	生種… 約26g(大2)	強力粉 …240g 薄力粉 …40g 砂糖 …8g(大1) 塩 …5g(小1)	ショートニング…12g
ピザ生地 (クリスピータイプ) 直径約20cm4枚分 ※つくり方P.29参照	水…130mL		強力粉 …200g 薄力粉 …80g 塩 …1.2g(小 $\frac{1}{4}$)	オリーブ油…24g(大2)

お手入れ

※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。

本体・ふた

●かたく絞ったふきんでふき取る

※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。)

※ふたは、はずせますが、丸洗いはしないでください。(内部に水がたまり、異臭やパンがうまくできない原因になります。)

※庫内に落ちたカスなどは早目にふき取ってください。

パンケース

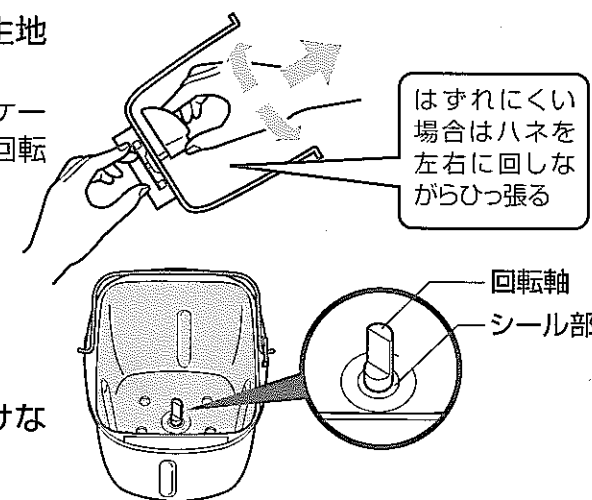
① 水または、ぬるま湯を入れてハネについた生地をふやかし、ハネをはずす

※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う

※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取ってください。
(サビや故障の原因となります。)

③ 回転軸についたカスをシール部に傷をつけないようスポンジで洗う



ハネ

●スポンジなどで洗う

※穴にカスがつまったら、水または湯につけてから割りばしなどで取り除き、柔らかい歯ブラシなどで洗ってください。

※お手入れ後は、くさらないようパンケースに取りつけておいてください。



容器(計量カップ)

●スポンジなどで洗う

生種つくりの失敗を防ぐために

●生種つくりの容器は使用するたびに洗ってください。
●生種が残りやすい隅々は、ていねいに洗ってください。→生種が残っていると雑菌が繁殖して腐敗し、次の生種つくりがうまくできません。

雑菌が繁殖してしまった場合

- ① 薄めた台所用塩素系漂白剤につける
- ② よくすすぐ

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、フォークなどの固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表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。

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機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。)



保存するときは

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



できあがりについて

Q1 食パンの外の皮がかたいように思うのですが？

A1 歯ごたえのあるかたさのパンが焼き上がるようにしています。人肌程度に冷めてから、ビニール袋に入れておくとやわらかくなります。
※皮がやわらかく焼けるソフト食パンコースもおためしください。

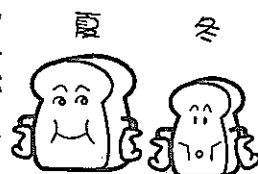
Q2 パンの高さ、形が作るたびに異なるのは？

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？

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などで取り除いてお召し上がりください。



Q5 ケーキコースでつくったケーキの角に小麦粉などがついているのは？

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。また、具入れ・粉落としのブザーが鳴ったら必ず、ゴムヘラなどで周囲に残った小麦粉などを十分に落としてください。

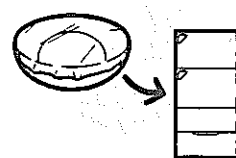


Q6 生地づくりの時ベタベタして扱いにくいときは？

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。

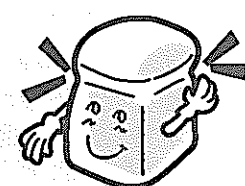
Q7 クロワッサンがうまくできないのですが？

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。



Q8 パンの上部がさけたようになるのは？

A8 見た目には良くない場合がありますがふくらとカマ伸びしたパンができたときにこのような状態になることがあります。



材料について

Q9 卵を入れたパンはできますか？

A9 できます。卵の量だけ水を減らすとつくるができます。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。

Q10 国産小麦でつくった小麦粉でパンをつくりたいのですか？

A10 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でます。

Q11 自家製の天然酵母は使えますか？

A11 発酵力が不安定になりがちでうまくできません。比較的発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

Q12 天然酵母パン種や生種の保存方法は？

A12 **天然酵母パン種** 高温に弱いので、しっかり密封して冷蔵庫で保存し、賞味期限までに使ってください。
生種 容器に入れたままラップをして冷蔵庫で保存し、1週間以内で使い切ってください。

その他

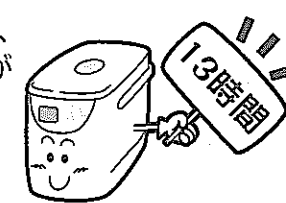
Q13 一般のパンづくりの本の分量でつくれるのでしょうか？

A13 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、違った分量でつく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。



Q14 なぜ13時間以上のタイマーがセットできないのですか？

A14 あまり長時間おくと材料が腐敗したり、生地が変質したり、パンのできあがりが悪くなるためです。



Q15 パンのおいが気になるのですか？

A15 ドライイーストが多すぎたり古い小麦粉やにおいがする水を使用すると、パンのにおいが悪くなる場合があります。新鮮な材料、きれいな水をお使いください。



こんなパンが焼けたときは

パンの状態

原因

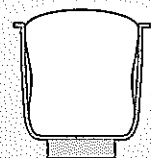
焼き色

パンの焼き色が濃い

- 砂糖の量が多すぎませんか。砂糖または糖分のある材料を減らしてみてください。(レーズンやドライフルーツなど)
- 焼き上がったパンをすぐに取り出しましたか。
焼き上がったらできるだけ早くパンを取り出してください。
※焼き色(うすい)もおためしください。

くへこんでいる

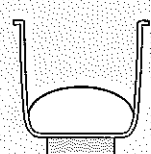
側面が大きくへこんでいる



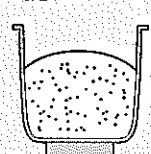
- 焼き上がったパンをすぐに取り出しましたか。
焼き上がったらできるだけ早くパンを取り出してください。

膨らみがない

全体が白くダンゴ状になっている



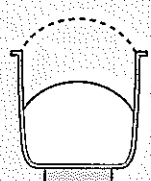
生地全体に粉がついている



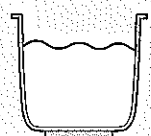
- ドライイーストを入れ忘れませんでしたか。
- 途中で停電しませんでしたか。
- ハネをつけ忘れていませんか。
- ハネがしっかりと取り付けられずに、浮いていませんでしたか。

膨らみが足りない

高さが低い



上部が凸凹になっている
形が悪い



- 水の量が少なすぎませんか。
- 粉の量が少なくありませんか。
- 強力粉を使っていますか。強力粉のかわりに全粒粉やライ麦粉などを使いますと、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。
- ドライイーストの量が少なすぎませんか。
- ドライイーストは予備発酵のいらぬものを使っていますか。
- ドライイーストは古くないですか。
- 生種の量が少なすぎませんか。
- 生種は古くないですか。
- 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。)

パンの状態

原因

膨らみすぎている

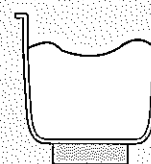
膨らみすぎている
生地のキメが粗い
上部がマッシュルームのような形になっている



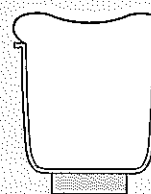
- 水の量が少なすぎませんか。
- ドライイーストの量が少なすぎませんか。
- 生種の量が少なすぎませんか。
- 生地の量が少なすぎませんか。
- 塩を省きませんでしたか。
- 砂糖を入れすぎではありませんか。
- 材料が温かかったり室温が高くありませんか。
材料は冷やしたものを、また水は冷水を使ってください。
- 標高1,000mを超える地域では、膨らみすぎる場合があります。

くぼんでいる

外側は焼けているが
上部が大きくくぼんでいる



上部が白くフニャフニャでくぼんでいる



- 水の量が少なすぎませんか。
- 粉の量が少なすぎませんか。
- 強力粉を使っていますか。
- 粉が古くないですか。
- ドライイーストが多すぎませんか。
- ドライイーストは予備発酵のいらぬものを使っていますか。
- ドライイーストは古くないですか。
- 生種が多すぎませんか。
- 生種は古くないですか。
- 材料が温かかったり室温が高くありませんか。
材料は冷やしたものを、また水は冷水を使ってください。
- 生地の量が少なすぎませんか。
決められた容量を超えていませんか。

その他

重いパンになっている
キメがつまっている

切ったパンの表面がダンゴ状になっている

- 水の量が少なすぎませんか。
- 粉の量が少なすぎませんか。
- ドライイースト、生種の量はレシピどおりですか。
- 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、かわりに強力粉を入れてみてください。
- パンを人肌程度まで冷ましてから切りましたか。

「故障かな?」と思ったら

仕様・アフターサービス・お客様ご相談窓口

症 状

原 因

キー操作ができない

●差し込みプラグが抜けていませんか?
→差し込みプラグをコンセントに差し込んでください。

スタート/とりけし 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、材料の温度調節のため、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?
→新しい材料でつくり直してください。

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。
●コネ開始時は、ハネが間欠的に回転します。その際「カタカタ」と音がすることがあります。
→異常ではありません。

動作中にカタカタと大きな音がする

●パンケースがはずれていませんか?
→パンケースを正しくセットしてください。

蒸気口から、わずかに煙が出たり焦げくさい

●ヒーターの上や庫内に材料やパンくずなどがこぼれていませんか。
→故障ではありません。使用後は必ずお手入れしてください。(お手入れは必ず本体が冷めてから行ってください。)

「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

定 格 電 圧	交流100V
定 格 周 波 数	50/60Hz共用
消費電力	ヒーター 450W
	モーター 86/83W 50/60Hz
外 形 寸 法 (cm)	幅 約21.5×奥行 約28.5×高さ 約31
質 量	約5.6kg
タ イ マ ー	最長13時間(食パン・ソフト食パン・フランスパン)
粉 (小麦粉) の容量	食パンもちもち 290g バターロール 300g
電 源 コ ー ド	約1.2m
温 度 ヒ ュ ー ズ	172℃
定 格 電 力	450W

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理をお申しつけされるとき

《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いたします。

《保証期間を経過しているとき》
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品*の保有期間は、製造打ち切り後 5年間

*性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料、部品代、出張料などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。

「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。

ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。

所在地、電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内

消耗品・部品のご購入専用ページ
<http://www.zojirushi-fresco.com/>

お客様ご相談センター

 **0570-011874**

ナビダイヤル 市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日、弊社休業日を除く)

●携帯電話・PHSでのお問い合わせ Tel (06)6356-2451

●ファクシミリでのお問い合わせ Fax (06)6356-6143

製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。