

食パン

コース メニュー	ドライイースト						天然酵母
	もちもち	もちもち (米粉)	ふんわり	ソフト	早焼き	フランスパン	食パン
基本食パン	12	18	18	18	18	18	38
ほうれん草パン	19	21	22	-	-	-	-
かぼちゃパン	19	21	22	-	-	-	-
全粒粉パン	19	-	22	-	-	-	39
玄米入りパン	19	-	22	-	-	-	-
カフェオレパン	19	-	22	-	-	-	-
豆乳パン	19	-	22	-	-	-	-
トマトバジルパン	19	21	22	-	-	-	-
レーズンパン	20	21	23	-	-	-	39
くるみパン	20	-	23	-	-	-	39
チーズパン	20	21	23	-	-	-	-
ベーコン&コーンパン	20	-	23	-	-	-	-
ごまおざつパン	20	-	23	-	-	-	-
チョコナッツパン	20	-	23	-	-	-	-
バネトーネ	20	-	23	-	-	-	-
黒糖パン	-	21	-	24	-	-	-
ハニーパン	-	-	-	24	-	-	-
クリームチーズパン	-	-	-	24	-	-	-
オレンジ紅茶パン	-	-	-	24	-	-	-
抹茶マロンパン	-	21	-	24	-	-	-
ライ麦パン	-	-	-	-	-	-	39
コーン&セサミパン	-	-	-	-	-	-	39
ガーリックフランスパン	-	-	-	-	-	25	-
ガーリックトマトフランスパン	-	-	-	-	-	25	-
全粒粉フランスパン	-	-	-	-	-	25	-
ライ麦フランスパン	-	-	-	-	-	25	-
チーズフランスパン	-	-	-	-	-	25	-
チーズ&ベーコンフランスパン	-	-	-	-	-	25	-
チーズ&オニオンフランスパン	-	-	-	-	-	25	-
チーズ&ごまフランスパン	-	-	-	-	-	25	-

生地

コース メニュー	ドライイースト		天然酵母
	生地	生地 (米粉)	生地
バターロール	27	35	40
クリスマスツリー	28	-	-
りんごパン	28	-	-
明太ポテトパン	29	-	-
ベーグル	30	35	-
フランスパン風バリエ	30	-	40
クロワッサン	31	-	-
ピザ(ヘビー/クリスマス)	32	35(ヘビーのみ)	40
フォカッチャ	33	-	-
グリッシーニ	33	-	-
ナン	33	35	-
ブチパン	-	34	-
ドーナツ	-	34	-
あんぱん	-	35	-

ケーキ・ジャム・フルーツソース

コース メニュー	スイーツ	
	ケーキ	ジャム
バターケーキ	42	-
レモンケーキ	45	-
紅茶ケーキ	45	-
りんごケーキ	45	-
抹茶甘納豆ケーキ	45	-
バナナナッツケーキ	45	-
チョコレートケーキ	45	-
いちごジャム	-	47
りんごジャム	-	47
キウイジャム	-	47
マンゴージャム	-	47
ブルーベリージャム	-	47
オレンジマーマレード	-	47
いちごソース	-	47
キウイソース	-	47

ホームベーカリー パンくらす

型BB-HC10型

取扱説明書・お料理ノート



もくじ

お使いになる前に

- 安全上のご注意……………2
- 各部のなまえと扱い方……………4
- パンを作るための材料……………7
- コース一覧表……………8
- パン作りのポイント……………10

使い方・お料理ノート

いろいろなパン作り

- 基本の食パンの作り方[もちもち(小麦)]……………12
- タイマー予約……………15
- 便利な機能<粉選択・焼き色・具入り>……………16

ドライイースト 食パンコース

- 食パン基本メニュー
もちもち(米粉)・ふんわり・ソフト・早焼き・フランスパン……………18
- 食パンアレンジメニュー……………19

ドライイースト パン・ピザ生地コース

- パン・ピザ生地の作り方……………26
- パン・ピザ生地アレンジメニュー……………27

天然酵母 生種作りコース

- 生種作り……………36

天然酵母 食パン/パン・ピザ生地コース

- 食パンと生地の作り方……………38
- 食パンアレンジメニュー……………39
- パン・ピザ生地アレンジメニュー……………40

スイーツ作り

スイーツ ケーキコース

- 基本のケーキの作り方……………42
- ケーキアレンジメニュー……………45

スイーツ ジャムコース

- ジャムの作り方……………46
- ジャム・フルーツソースメニュー……………47

上手におつきあいいただくために

- お手入れ……………48
- 部品・消耗品・別売品……………49
- うまくできないときは……………50
- パン作りのQ&A……………52
- 故障かなと思ったとき……………54
- アフターサービス・お客様相談窓口・仕様……………55
- さくいん……………裏表紙

愛情点検

長年ご使用のホームベーカリーの点検を！



ありませんか
こんな症状は

- ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ、がたつき、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-HC型 ㊦㊧

- このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保存してください。

保証書別添付

安全上のご注意 必ずお守りください

- 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 取り扱いを誤った場合、死亡または重傷¹を負うことが想定される内容を表します。

注意 取り扱いを誤った場合、傷害²または物的損害³の発生が想定される内容を表します。

- ※1 重傷とは、失明・けが・やけど(高温・低温)・感電・骨折・中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
- ※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど・感電などをさします。

注意 △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。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

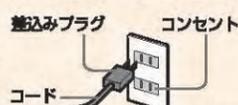
禁止 ⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

指示 ●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。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

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・けがの原因になります。修理は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。	 禁止	コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重い物をのせたり、挟み込んだり、加工したりしない コードが破損し、火災・感電の原因になります。
 水ぬれ禁止	水につけたり、水をかけたりしない ショート・感電の恐れがあります。	 必ず実施	定格15A以上のコンセントを単独で使う 他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。
 ぬれ手禁止	ぬれた手で差し込みプラグの抜き差しはしない 感電やけがをすることがあります。	 必ず実施	差し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。
 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。特に乳幼児にはさせないようご注意ください。	 必ず実施	異常・故障時には、直ちに使用を中止する そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。 <異常・故障例> ・コードや差し込みプラグが異常に熱くなる ・コードに深い傷や変形がある ・焦げくさいにおいがする ・製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある ・ビリビリと電気を感じる ・コードを動かすと、通電したり、しななかったりする
 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・けがをすることがあります。		このような場合は、すぐに差し込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する
 禁止	交流100V以外では使用しない 火災・感電の原因になります。		
 禁止	コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みが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。		



注意

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

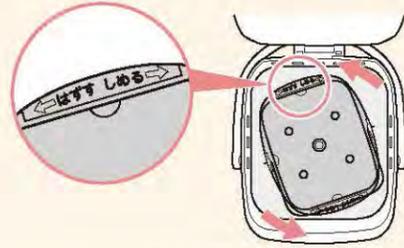
お願い

■差し込みプラグの刃(プラグの先端)や刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふいてください。火災の原因になります。	■本体のパンケース取り付け部に指を入れないでください。けがの原因になります。
■焼き上げ後、パンケース・庫内・ハネ・ふた内側などが熱くなっていますのでパンケースを取り出すときは、必ずミトンやふきんを使ってください。やけどの恐れがあります。	■ふたや蒸気口にふきんをかけないでください。変形や変色の原因になります。
■焼き上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してください。不安定な持ち方をすると、すべてやけどをすることがあります。	■パンケースの中や、ハネについた異物は、つけたままにしないでください。故障の原因になります。
■次のような場所で使わないでください。 火気や湿気のある場所 (本体が変形する原因になります。) 直射日光の当たる場所(故障の原因になります。) キッチン用収納棚などで、中に蒸気または熱がこもる場所 (本体が変形や変色する原因になります。)	■決められた容量以上入れないでください。故障の原因になります。
■ふたの丸洗いはしないでください。内部に水がたまり、悪臭や変形、パンのできばえが悪くなる原因になります。	■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。
■使用中、本体ハンドルを持って、製品の持ち運びをしないでください。やけどやけがの原因になります。	■庫内はいつも清潔にしてください。汚れやカスをためたままにしていると、焦げることがあります。
	■パンケースを変形させないでください。故障の原因になります。

各部のなまえと扱い方

パンケースの取り出し方

パンケースを「はずす」の方向に回し、取り出す



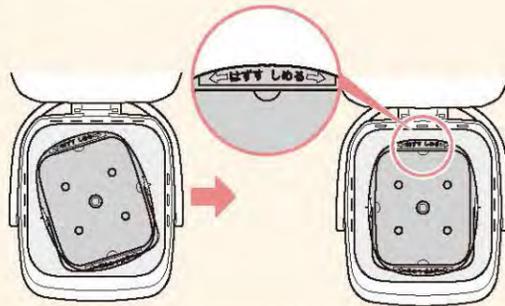
パンケースの取り付け方

1 パンケースを庫内に入れる

- ヒーターに当たらないようにご注意ください。



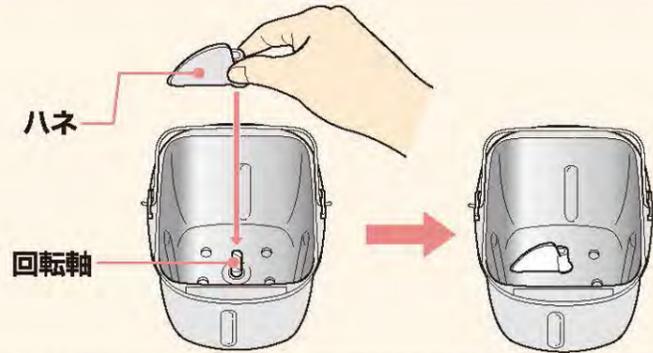
2 パンケースを「しめる」の方向に回し、取りつける



ハネの取り付け方

回転軸とハネの穴を合わせ 確実に取りつける

- ハネは確実に取りつけてください。浮き上がっているとパンができません。



パン作りに必要な道具

デジタルスケール	ミトン	脚つきアミ	パン切りナイフ	温度計	ふきん (水でぬらして固くしぼる)	クッキングシート
ハケ	ゴムベラ	スクーパー	霧吹き	めん棒	こね板	オーブン
●フライパン ●キャンバス地 ●ラップ ●型 ●パット など						

パンを作るための材料

小麦粉

強力粉



- パン作りにはたんぱく質の多い強力粉(11%以上)を使ってください。(パンの種類により薄力粉を混ぜることもあります。)
- 水を加えてこねるとたんぱく質が結合してグルテンを作ります。

薄力粉



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

パンミックス



- 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を使うと計量の手間が省けてパン作りがグンと手軽になります。(→P.53)

●象印ホームベーカリー専用「食パン用パンくらぶミックス(BB-MJ10-J)」は、象印ホームベーカリー取扱店でお求めいただけます。(→P.49)

米粉



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

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

酵母

ドライイースト



- 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ふくらませます。
- このホームベーカリーのドライイーストコースでは「予備発酵のいらないドライイースト」を使用してください。

天然酵母パン種(元種)

→生種(生種作り→P.36)



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

品名	ホシノ天然酵母パン種 50g×5袋入り
お申込み先	(株)富澤商店 ☎(042) 776-6488 http://www.tomizawa.co.jp

●パン種に関するお問い合わせ

(有)ホシノ天然酵母パン種 ☎(042) 734-1399(代表)
<http://www.hoshino-koubu.co.jp>

ポイント

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

糖分

上白糖・黒糖・はちみつなど



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

塩



- 生地のグルテンを安定させます。また、発酵しすぎをおさえる役目もします。

乳製品

牛乳・スキムミルクなど



- パンの光沢や風味をよくし、パンのやわらかさを保ちます。

油脂

バターなど



- やわらかく、ツヤのあるパンに仕上げます。(バターは「有塩バター」「無塩バター」どちらも使えますが「無塩バター」をおすすめします。)

水



- 他の材料を溶かし合わせたりパンをやわらかくする役目もします。

卵



- 味と香り、色ツヤをよくします。

コース一覧表

コース	使える粉 粉選択	ページ	使える機能		調理工程	調理時間	保温時間
			焼き色選択	タイマー			
ドライイースト 食パン	小麦	P.12~14 P.19~20	○	○	ねかし → コネ → 発酵 → 焼き	3時間30分 (3時間20分)	1時間
	米粉	P.18~21	○	○	ねかし → コネ → 発酵 → 焼き	2時間35分 (2時間30分)	1時間
	小麦	P.18~22~23	○	○	ねかし → コネ → 発酵 → 焼き	3時間40分 (3時間30分)	1時間
	小麦	P.18~24	—	○	ねかし → コネ → 発酵 → 焼き	3時間	1時間
	小麦	P.18	○	—	ねかし → コネ → 発酵 → 焼き	2時間 (1時間53分)	1時間
	小麦	P.18~25	—	○	ねかし → コネ → 発酵 → 焼き	5時間	1時間
パン・ピザ生地	小麦	P.26~33	—	—	ねかし → コネ → 発酵	1時間50分	—
	米粉	P.34~35	—	—	ねかし → コネ → 発酵	45分	—
天然酵母	—	P.36~37	—	—	発酵	24時間	—
	小麦	P.38~39	○	○	ねかし → コネ → 発酵 → 焼き	7時間 (6時間50分)	1時間
	小麦	P.40	—	—	ねかし → コネ → 発酵	4時間05分	—
スイーツ作り	小麦	P.42~45	○	—	ねかし → コネ → 粉落とし → コネ → 焼き	1時間48分 (1時間38分)	—
	—	P.46~47	—	—	加熱・かくはん	1時間20分	—

いろいろなパン作り

スイーツ作り

パン作りのしくみ

●メニューによって工程が変わるものがあります。



- 調理時間の()内の数字は焼き色選択で「うすい」を選んだ場合の時間です。
- 調理時間に保温時間は含まれません。

※粉落としの時間は含まれません。

パン作りのポイント

パンはいつもどおり焼いてもふくらみ具合や形が毎回かわります。
うまくパンを焼くために下記のポイントを参考にしてください。

POINT 1 材料は新鮮なものを使う

- 材料は製造年月日の新しいものを選び、開封後はできるだけ早めに使いましょう。
- 酵母(P.7)は冷蔵庫で保存してください。



POINT 2 材料は正確にはかる

- 粉類は重さではかるため、必ずはかりを使用してください。(付属の計量カップは液体専用のため、粉類ははからないでください。)
- 材料をはかるときは、デジタルスケール(電子はかり・0.1g単位のもの)の使用をおすすめします。
- 付属の計量スプーンではかるときは、すりきりではかってください。押しつけたりすると正確にはかれません。



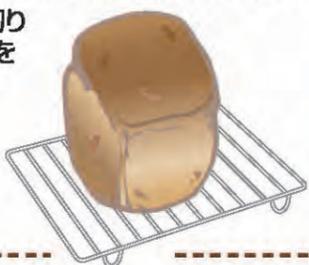
POINT 3 季節や室温によって水温を調整する

- 夏場など室温が高く(25℃以上)、出来栄が悪い場合は、水温を5℃程度にしてください。(冷蔵庫で冷やした水をお使いください。)
- 冬場など室温が低く(10℃以下)、出来栄が悪い場合は、水温を20℃程度にしてください。



POINT 4 焼き上がったパンはすぐに取り出す

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



POINT 5 保存のしかた

- しばらく置いてから食べるときは、ビニール袋などに入れて、乾燥を防いでください。

冷凍保存するときは…

■食パン

スライスして、1枚ずつラップで包んで冷凍します。できるだけ焼きたてのパンを冷凍するとおいしくいただけます。

■パン生地

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

■ピザ生地

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

BREAD

いろいろなパン作り



お好みの酵母・粉が選べてパン作りがもっと楽しく!

ドライイースト

食パン もちもち ふんわり ソフト 早焼き フランスパン コース / 生地コース
「もちもち」「ふんわり」などの食感が選べるコースや短い時間で焼き上げる「早焼き」コースなど多彩なコースが搭載されています。ドライイーストは扱いやすく、いろいろなパンが手軽に焼けます。

米粉

もっちり、しっとりとした食感の米粉パンが焼けます。食パンはもちろん、生地コースにも使えるので米粉ドーナツなどが作れます。

天然酵母

生種作りコース / 食パンコース / 生地コース

風味豊かで味わい深い天然酵母パンが焼けます。天然酵母パンを作るために必要な生種も専用コースで簡単に作れます。



基本の食パンの作り方

基本の食パンの作り方をドライイースト食パン「もちもち(小麦)」コースを例にして説明します。

食パン もちもち 小麦	
材料	1斤分
水	210 mL
強力粉	290 g
砂糖	16 g 大2
スキムミルク	6 g 大1
塩	5 g 小1
バター	15 g
ドライイースト	3 g 小1

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



食パン「もちもち」(小麦)

作り方

●各コースの食パン基本メニュー・アレンジメニューは、P.18~25に掲載しています。

1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする

(ハネの取り付け方→P.6)

- ハネは回転軸とハネの穴を合わせ奥まで確実に差し込んでください。浮き上がっていると、パンができません。

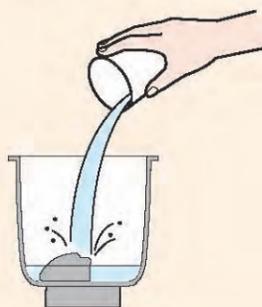


2 パンケースに材料を入れる

●材料は材料表の上から順に入れてください。

①最初に水(液体)を入れる

- 水などの液体の材料を入れます。



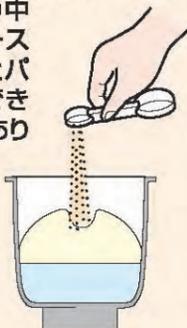
②次に強力粉・砂糖・スキムミルク・塩・バターを入れる

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



③最後にドライイーストを入れる

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



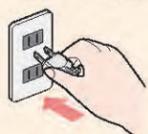
3 パンケースを本体に取りつけてふたを閉める

(パンケースの取り付け方→P.6)

- パンケースハンドルは、横に倒してください。



4 差込みプラグをコンセントに差し込む



5 「ドライイースト」を押し、食パン「もちもち」コースを選ぶ

「ドライイースト」キーを押すたびに表示部の「▲」が移動し、各コースのできあがりまでの時間を表示します。

もちもち → ふんわり → ソフト → 早焼き → フランスパン → パンピザ生地



- 米粉を使いたいときは…… 粉選択 (→P.16)
- 焼き色をうすくしたいときは…… うすい (→P.16)

6 「スタート/とりけし」を押す

調理開始のメロディーが鳴り、調理を開始します。スタートランプが点灯し、表示部に「調理中」が点灯、できあがりまでの工程(ねかし→コネ→発酵→焼き)を表示します。

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

できあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。



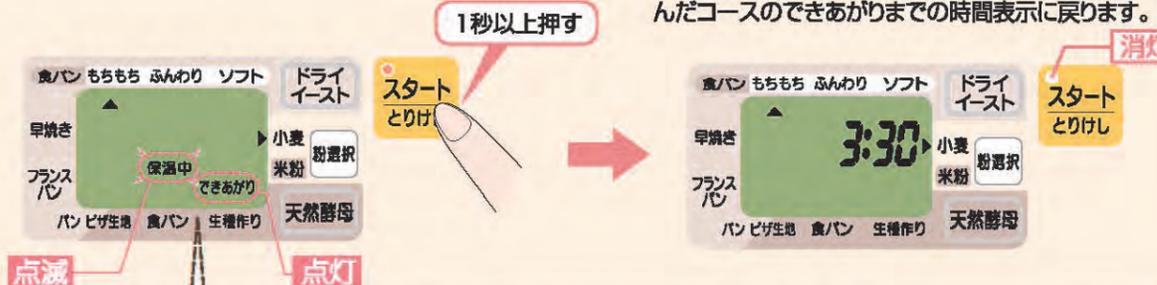
- 調理開始後、具を入れるタイミングをお知らせするブザーが鳴ります。お好みの具を入れてアレンジ食パンを作りたいときは…… 具入り (→P.17)

●途中で調理を中止するときは……

- 「スタート/とりけし」を1秒以上押す(ブザーが鳴り、スタートランプが消灯)

7 できあがりのメロディーが鳴ったら「スタート/とりけし」を1秒以上押し、終了する

ブザーが鳴り、スタートランプが消灯し、表示部は選んだコースのできあがりまでの時間表示に戻ります。



- 「スタート/とりけし」キーを押さない場合、最大で60分間自動的に保温します。保温状態でパンを放置すると側面がへこんだり、皮が厚くなったり、焼き色が濃くなる場合がありますのでできるだけ早く取り出してください。(保温中は、表示部に「できあがり」が点灯、「保温中」が点滅します。)

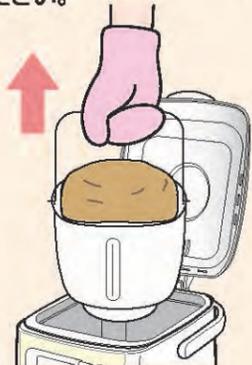
- 60分が経過し、保温が終了すると、表示部の「保温中」が消灯し、「できあがり」のみを表示します。「スタート/とりけし」キーを1秒以上押して、調理を終了してください。

基本の食パンの作り方 つづき

8 パンを取り出す

① 本体からパンケースを取り出す

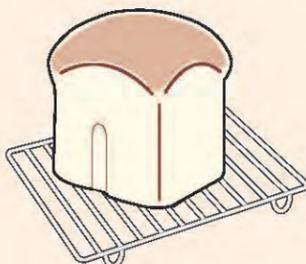
- パンケースを取り出すときは必ずミトンなどを使ってください。



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



③ 取り出したパンは脚つきアミなどにのせ、浮かしてあら熱を取る

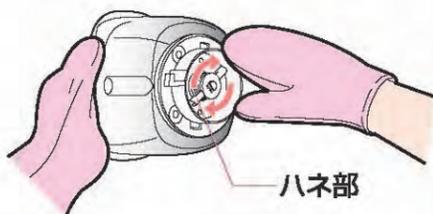


- パンのできあがり状態によっては、取り出しにくい場合があります。取り出しにくい場合は、図のようにパンケース裏側のハネ部を左右に少し動かすと取り出しやすくなります。(ハネ部を回しすぎるとパンに大きな穴が開きますので注意してください。)

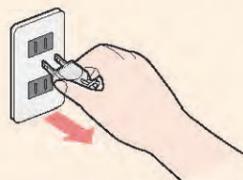
- パンを取り出すときにパンといっしょにハネがはずれる場合があります。ハネがパンケースに残っているかを確認してください。

- パンといっしょにハネがはずれた場合は、熱くなっていますので、はしなどで取り出してください。

- パンを取り出すときは、ナイフ・フォーク・はしは使わないでください。フッ素被膜を傷める原因になります。



9 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く



タイマー予約

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

- **ドライイースト** 食パン「早焼き」コース・「パン・ピザ生地」コース、**天然酵母** 「パン・ピザ生地」コース、**スイーツ** 「ケーキ」コース・「ジャム」コースには使えません。
- 予約できる時間は現在から約13時間後までです。
- 牛乳・ジュース・野菜・卵などを使用する場合には、腐敗することがありますのでタイマー予約を使わないでください。
- タイマー予約を使うと、具入れブザーは鳴りません。
- 夏場など室温が高い(25℃以上)ところで、タイマー予約を使い米粉パンを焼くと出来栄が悪くなる場合があります。

1 材料を準備し、希望のコースと焼き色を選ぶ

■タイマー予約ができるコース

ドライイースト	食パン「もちもち」・「ふんわり」・「ソフト」・「フランスパン」コース
天然酵母	「食パン」コース

2 「タイマー」キー(▼ ▲)で希望のできあがり時間に合わせる

表示部にできあがりまでの時間(残り時間)を表示します。

- 例 現在が午後10時で希望のできあがり時刻が翌朝7時であれば、9時間後に設定します。

- ▲ 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。

- 押し続けると早送りができます。



3 スタート を押す

メロディーが鳴り、表示部に「タイマー」が点灯、「調理中」を点滅表示し、できあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。スタートランプが点灯にかかります。



タイマー予約を取り消すときは…

- **スタートとりけし** を1秒以上押す(ブザーが鳴り、スタートランプが消灯)

材料を準備し、コースを選んだあと、「スタート/とりけし」キーを押す前に設定してください。

粉選択 米粉を使ったパンや生地を作るときに

粉選択 を押し、「米粉」を選ぶ

「粉選択」キーを押すたびに表示部の「▶」が移動します。

小麦 → 米粉



粉選択ができるコース

ドライイースト	食パン「もちもち」コース 「パン・ピザ生地」コース
---------	------------------------------

米粉について

- グルテン量や吸水量が安定している片山製粉株式会社の食パン用米粉ミックス「シトギミックス20A」をお使いください。(グルテンの含まれていない米粉ではきれいにふくらみません。)

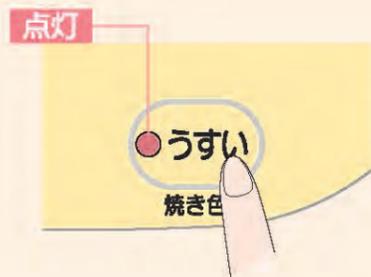
品名	シトギミックス20A(食パン用)	● シトギミックス20Aには、小麦グルテンが含まれています。アレルギー対応はしていません。
お申込み先	片山製粉株式会社 ☎(072)922-7532 http://www.katayama-seifun.co.jp/	

焼き色 食パンの焼き上がりの色をかえたいときに

うすい を押し、焼き色を「うすい」にかえる

焼き色(うすい)ランプが点灯します。

- 初期は「ふつう」(焼き色ランプが消灯)に設定されています。



焼き色「うすい」にかえられるコース

ドライイースト	食パン「もちもち」・「ふんわり」・「早焼き」コース
天然酵母	「食パン」コース
スイーツ	「ケーキ」コース

- ドライイースト 食パン「ソフト」・「フランスパン」コースでは選べません。

具入り お好みの具を使ってアレンジメニューを作りたいときに

具入れブザー

ドライイースト「食パン」各コース・天然酵母「食パン」コースを選んでスタートすると、調理途中でブザーが鳴り、表示部に「具入り」を点滅表示して具入りのタイミングをお知らせします。(ただし、タイマー調理中にはこの報知は行いません。)

- スイーツ「ケーキ」コースの具入りのタイミングについては、P.44をご覧ください。

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

表示部に「具入り」を点滅表示(30秒間)しますのでその間に具入りの材料を入れてください。

- 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。
- 具は生地の上に少量ずつ加えてください。一度に入れると、飛び出すことがありますのでご注意ください。



具入れブザーが鳴るタイミング (コースや室温によりかわります。)

コース		調理開始から
ドライイースト	食パン「もちもち(小麦)」・「ふんわり」・「ソフト」・「フランスパン」	約30分後
	食パン「もちもち(米粉)」	33~43分後
	食パン「早焼き」	約17分後
天然酵母	「食パン」	約30分後

2 ふたを閉める

お願いとお知らせ

- 各メニューの分量は必ずお守りください。材料がパンケースから飛び出し、ヒーターの熱で焦げてにおいや煙がでることがあります。
- 米粉を使用した場合、レーズンなどの材料が一部がつぶれたり、混ざりにくい場合があります。(米粉の特性上、生地がかためな為。)

メロディー音について

この製品は「調理スタート時」と「タイマー予約セット完了時」と「できあがり時」のタイミングをメロディー音でお知らせします。

タイミング	メロディー音
調理スタート時	おおスザンナ
タイマー予約セット完了時	おおスザンナ
できあがり時	アビニョンの橋で



食パン「もちもち」米粉

もちもち 米粉

材料	1斤分
水	230mL
米粉	300g
砂糖	20g 大2½
スキムミルク	15g 大2½
塩	5g 小1
バター	25g
ドライイースト	4.5g 小1½

- 米粉は生地が高温になりすぎると出来栄が悪くなります。夏場など室温が高い(25℃以上)場合
●冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。
●タイマー予約を使うと出来栄が悪くなる場合があります。

ふんわり 小麦

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½
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

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

ソフト 小麦

材料	1斤分
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
ドライイースト	3g 小1

早焼き 小麦

材料	1斤分
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	4.5g 小1½

- 「早焼き」コースは少しイースト臭がすることがあります。
- 冬場など室温が低い(10℃以下)と、ふくらみが悪くなる場合があります。

フランスパン 小麦

材料	1斤分
水	200mL
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

- 「フランスパン」コースは焼き色が薄くなります。

ほうれん草パン タイマー

材料	1斤分
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
ドライイースト	3g 小1

- ほうれん草は葉先のやわらかい部分をゆで、みじん切りにして水けをしぼったものを使用します。

かぼちゃパン タイマー

材料	1斤分
水	160mL
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
かぼちゃ(加熱したもの)	50g
ドライイースト	3g 小1

- かぼちゃは皮をむき1cm厚さに切り、電子レンジ500Wで約3分加熱します。軽くつぶした後、冷ましたものを使用します。

全粒粉パン

材料	1斤分
水	210mL
強力粉	240g
全粒粉	50g
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

玄米入りパン

材料	1斤分
水	220mL
強力粉	260g
玄米粉	30g
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

- 玄米粉は市販のものを使用してください。

カフェオレパン タイマー

材料	1斤分
水	120mL
牛乳	80mL
強力粉	290g
砂糖	40g 大5
塩	5g 小1
バター	15g
インスタントコーヒー	5g 大1
ドライイースト	3g 小1

豆乳パン タイマー

材料	1斤分
水	150mL
豆乳	70mL
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

トマトバジルパン タイマー

材料	1斤分
水	110mL
トマトジュース(無塩)	100mL
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
乾燥バジル	小1
ガーリック(粉末)	適宜
ドライイースト	3g 小1



ほうれん草パン・かぼちゃパン

このマークのあるものはタイマー予約はお使いいただけません。

レーズンパン 具 タイマー

材料	1斤分
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
具	
レーズン	70g



レーズンパン

くるみパン 具 タイマー

材料	1斤分
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
具	
くるみ(刻む)	50g

ごまおさつパン 具 タイマー

材料	1斤分
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
黒ごま	8g 大1
ドライイースト	3g 小1
具	
さつまいも(生) (5mm角に切る)	50g

チーズパン 具 タイマー

材料	1斤分
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
具	
プロセスチーズ (1cm角に切る)	50g

●チーズの形は残りません。

ベーコン&コーンパン 具 タイマー

材料	1斤分
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
黒こしょう(粗挽き)	小1/4
ドライイースト	3g 小1
具	
コーン(水けを切ったもの)	50g
ベーコン(1cm幅に切る)	20g

チョコナッツパン 具 タイマー

材料	1斤分
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
チョコチップ	30g
ココア	2g 小1
ドライイースト	3g 小1
具	
ガシューナッツ(刻む)	50g

●チョコチップは種類や温度により溶けない場合があります。

バネトーネ 具 タイマー

材料	1斤分
牛乳	160mL
卵	50g 中1個
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1
バター	30g
コアントロー	14mL 大1
バニラエッセンス	小1/3
レモンエッセンス	小1/3
ドライイースト	3g 小1
具	
ドライフルーツミックス	50g
ブランデー	14mL 大1

●ドライフルーツミックスはみじん切りにしてブランデーをまぶし、なじませます。

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を常温に戻し、なめらかにして、サワークリーム100gと砂糖大2を混ぜ合わせ、ブランデー大3でのばします。

●バネトーネにつけていただきます。

ほうれん草パン 具 タイマー

材料	1斤分
水	220mL
米粉	300g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	15g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	25g
ほうれん草(ゆでたもの)	30g
ドライイースト	4.5g 小1 1/2

●ほうれん草は葉先のやわらかい部分をゆで、みじん切りにして水けをしぼったものを使用します。

かぼちゃパン 具 タイマー

材料	1斤分
水	210mL
米粉	300g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	15g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	25g
かぼちゃ(加熱したもの)	50g
ドライイースト	4.5g 小1 1/2

●かぼちゃは皮をむき1cm厚さに切り、電子レンジ500Wで約3分加熱します。軽くつぶした後、冷ましたものを使用します。

トマトバジルパン 具 タイマー

材料	1斤分
水	130mL
トマトジュース(無塩)	100mL
米粉	300g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	15g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	25g
乾燥バジル	小1
ガーリック(粉末)	適宜
ドライイースト	4.5g 小1 1/2

黒糖パン 具 タイマー

材料	1斤分
水	220mL
米粉	300g
黒糖(粉末)	32g 大4
スキムミルク	15g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	25g
ドライイースト	4.5g 小1 1/2

レーズンパン 具 タイマー

材料	1斤分
水	230mL
米粉	300g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	15g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	25g
ドライイースト	4.5g 小1 1/2
具	
レーズン	50g

チーズパン 具 タイマー

材料	1斤分
水	220mL
米粉	300g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	15g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	25g
ドライイースト	4.5g 小1 1/2
具	
プロセスチーズ (1cm角に切る)	30g

●チーズの形は残りません。

抹茶マロンパン 具 タイマー

材料	1斤分
水	230mL
米粉	300g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	15g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	25g
抹茶	2g 小1
ドライイースト	4.5g 小1 1/2
具	
栗の甘露煮 (1~1.5cm角に切る)	50g

●米粉は生地が高温になりすぎると出来栄が悪くなります。夏場など室温が高い(25℃以上)場合●冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。●タイマー予約を使うと出来栄が悪くなる場合があります。

具 このマークのあるものは具入り(具後入れ)メニューです。具入れブザーが鳴ったときに具を入れてください。(→P.17)

タイマー このマークのあるものはタイマー予約はお使いいただけません。

ほうれん草パン

タイマー

材料	1斤分
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
ドライイースト	3g 小1

●ほうれん草は葉先のやわらかい部分をゆで、みじん切りにして水けをしぼったものを使用します。

かぼちゃパン

タイマー

材料	1斤分
水	120mL
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
かぼちゃ(加熱したもの)	50g
ドライイースト	3g 小1

●かぼちゃは皮をむき1cm厚さに切り、電子レンジ500Wで約3分加熱します。軽くつぶした後、冷ましたものを使用します。

全粒粉パン

材料	1斤分
水	170mL
強力粉	210g
全粒粉	30g
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

玄米入りパン

材料	1斤分
水	180mL
強力粉	220g
玄米粉	20g
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

●玄米粉は市販のものを使用してください。

カフェオレパン

タイマー

材料	1斤分
水	100mL
牛乳	60mL
強力粉	240g
砂糖	40g 大5
塩	2.5g 小1/2
バター	15g
インスタントコーヒー	5g 大1
ドライイースト	3g 小1

豆乳パン

タイマー

材料	1斤分
水	120mL
豆乳	50mL
強力粉	240g
砂糖	16g 大2
塩	2.5g 小1/2
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

トマトバジルパン

タイマー

材料	1斤分
水	80mL
トマトジュース(無塩)	90mL
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
乾燥バジル	小1
ガーリック(粉末)	適宜
ドライイースト	3g 小1

レーズンパン

具 タイマー

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

具 レーズン 40g

くるみパン

具 タイマー

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

具 くるみ(刻む) 40g

チーズパン

具 タイマー

材料	1斤分
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(1cm角に切る)	50g

●チーズの形は残りません。

ベーコン&コーンパン

具 タイマー

材料	1斤分
水	150mL
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
黒こしょう(粗挽き)	小1/4
ドライイースト	3g 小1

具 コーン(水けを切ったもの) 30g
ベーコン(1cm幅に切る) 20g

ごまおさつパン

具 タイマー

材料	1斤分
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
黒ごま	8g 大1
ドライイースト	3g 小1

具 さつまいも(生) 50g
(5mm角に切る)

チョコナッツパン

具 タイマー

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
チョコチップ	30g
ココア	2g 小1
ドライイースト	3g 小1

具 カシューナッツ(刻む) 50g
●チョコチップは種類や温度により溶けない場合があります。

バネトーネ

具 タイマー

材料	1斤分
牛乳	120mL
卵	50g 中1個
強力粉	240g
砂糖	16g 大2
塩	2.5g 小1/2
バター	30g
コアントロー	14mL 大1
バニラエッセンス	小1/3
レモンエッセンス	小1/3
ドライイースト	3g 小1

具 ドライフルーツミックス 50g
ブランデー 14mL 大1

●ドライフルーツミックスはみじん切りにしてブランデーをまぶし、なじませます。

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を常温に戻し、なめらかにして、サワークリーム100gと砂糖大2を混ぜ合わせ、ブランデー大3でのばします。

●バネトーネにつけていただきます。



ごまおさつパン・チョコナッツパン

具 このマークのあるものは具入り(具後入れ)メニューです。具入れブザーが鳴ったときに具を入れてください。(→P.17)

タイマー このマークのあるものはタイマー予約はお使いいただけません。



食パン「ソフト」(→P.18)

黒糖パン

材料	1斤分
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
ドライイースト	3g 小1

ハニーパン

材料	1斤分
水	190mL
強力粉	260g
薄力粉	20g
スキムミルク	12g 大2
塩	5g 小1
バター	20g
はちみつ	30g
ドライイースト	3g 小1

●はちみつをメープルシロップにかえるとメープルパンになります。

クリームチーズパン

材料	1斤分
水	160mL
強力粉	260g
薄力粉	20g
砂糖	24g 大3
スキムミルク	12g 大2
塩	5g 小1
バター	20g
クリームチーズ	70g
ドライイースト	3g 小1

●クリームチーズはあらかじめ常温に戻し、やわらかくします。

オレンジ紅茶パン

材料	1斤分
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
紅茶葉(細かいもの)	3g
オレンジピール(刻む)	20g
ドライイースト	3g 小1

抹茶マロンパン

材料	1斤分
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
抹茶	2g 小1
ドライイースト	3g 小1

●栗の甘露煮(1cm角に切る)

ガーリックフランスパン

材料	1斤分
水	200mL
強力粉	240g
薄力粉	50g
砂糖	4g 大1/2
塩	5g 小1
ガーリック(粉末)	小1/4
ドライイースト	3g 小1

ガーリックマトフランスパン

材料	1斤分
トマトジュース(無塩)	210mL
強力粉	240g
薄力粉	50g
砂糖	4g 大1/2
塩	5g 小1
ガーリック(粉末)	小1/4
ドライイースト	3g 小1

全粒粉フランスパン

材料	1斤分
水	190mL
強力粉	200g
全粒粉	90g
砂糖	4g 大1/2
塩	5g 小1
ドライイースト	3g 小1

ライ麦フランスパン

材料	1斤分
水	190mL
強力粉	200g
ライ麦粉	50g
砂糖	4g 大1/2
塩	5g 小1
ドライイースト	3g 小1

チーズフランスパン

材料	1斤分
水	170mL
強力粉	240g
砂糖	4g 大1/2
塩	5g 小1
ドライイースト	3g 小1

●プロセスチーズ(1cm角に切る)

チーズ&ベーコンフランスパン

材料	1斤分
水	170mL
強力粉	240g
砂糖	4g 大1/2
塩	5g 小1
ドライイースト	3g 小1

●プロセスチーズ(1cm角に切る)
●ベーコン(1cm幅に切る)

チーズ&オニオンフランスパン

材料	1斤分
水	150mL
強力粉	240g
砂糖	4g 大1/2
塩	5g 小1
ドライイースト	3g 小1

●プロセスチーズ(1cm角に切る)
●玉ねぎ(炒めたもの)

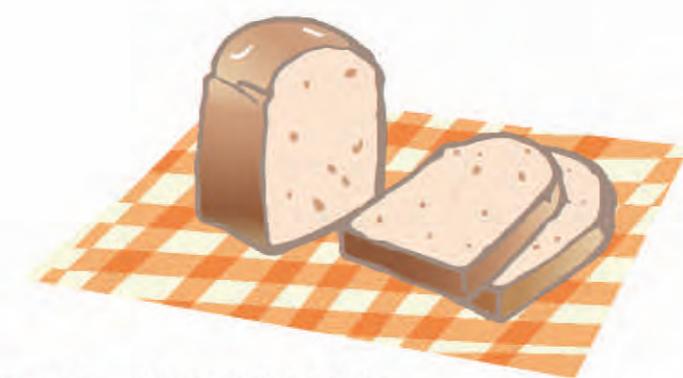
●玉ねぎはみじん切りにし、フライパンで透き通るまで炒めた後、冷ましたものを使用します。

チーズ&ごまフランスパン

材料	1斤分
水	170mL
強力粉	240g
砂糖	4g 大1/2
塩	5g 小1
ドライイースト	3g 小1

●プロセスチーズ(1cm角に切る)
●黒ごま 8g 大1

●「フランスパン」コースは焼き色が薄くなります。



●このマークのあるものは具入り(具後入れ)メニューです。具入れブザーが鳴ったときに具を入れてください。(→P.17)

●このマークのあるものはタイマー予約はお使いいただけません。

パン・ピザ生地の作り方

基本のパン・ピザ生地の作り方をドライイースト「パン・ピザ生地」コースを例にして説明します。

作り方

●ドライイースト「パン・ピザ生地」コースではタイマー予約はできません。

1～6 までの手順は「基本の食パンの作り方」(P.12～13)をご覧ください。

●「パン・ピザ生地」コースのアレンジメニューは、P.27～35に掲載しています。

●**ドライイースト** を押して「パン・ピザ生地」を選んでください。

●米粉を使うときは **粉選択** を押して「米粉」を選んでください。

●表示部にできあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。

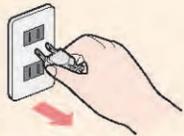
●途中で調理を中止するときは… **スタートとり直し** を1秒以上押す
(ブザーが鳴り、スタートランプが消灯)



7 できあがりのメロディーが鳴ったら **スタートとり直し** を約1秒押し、パンケースを取り出す



9 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く



10 できあがった生地を使って好みのパンを作る

●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。

8 パンケースから生地を取り出す

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

●生地は底のほうから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。



生地作りについて

●打ち粉

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

●オーブン

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

ドライイースト パン・ピザ生地 アレンジメニュー 小麦

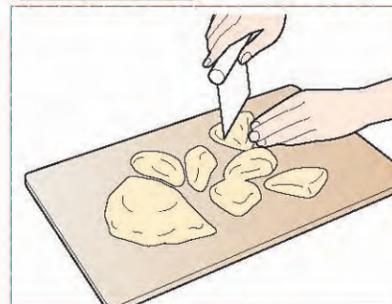
バターロール



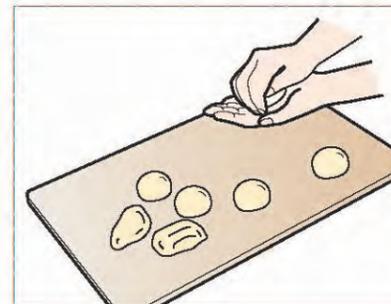
材料	14個分	
牛乳	130mL	
卵	50g	中1個
強力粉	300g	
砂糖	24g	大3
塩	3.3g	小2/3
バター	60g	
ドライイースト	3g	小1
とき卵(ドリュウル)	適宜	

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

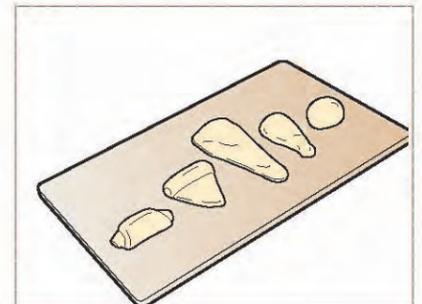
作り方



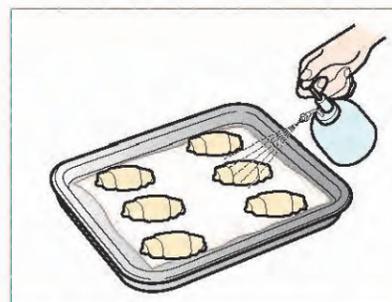
1 パンケースから取り出した生地をスクrapperで14等分にする(生地が傷むので手でちぎらないようにする)



2 1を表面がなめらかになるように丸め、水でぬらして固くしぼったふきんをかけて、約20分休ませる



3 生地をころがして円すい形にし、めん棒で細長くのばす。次に幅の広い方から、巻いていく



4 クッキングシートを敷いたオープン皿に巻き終わりを下にして並べ、霧吹きをして約35℃で30～40分(約2倍になるまで)発酵させる



5 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分焼く

クリスマスツリー



材料	1個分
バターロールの生地(→P.27)	1回分
とき卵(ドリュウル)	適宜
目(トッピング)	
粉糖	適宜
アラザン など	適宜

作り方

- パンケースから取り出した生地を17等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- クッキングシートを敷いたオープン皿に、軽く丸めなおした15個の生地を5段のピラミッド状に並べる(間隔を少しあける)
- 1個の生地を平たくのばして幹を作り、2の最下部に置き、ツリーの形にする
- 残りの1個をのばして星型に抜き、余った生地を丸めてその上に星型をのせ、ツリーの最上部に飾る



●いろいろな具を包んでランダムに並べれば、何味にあたるかゲーム感覚でお楽しみいただけます。

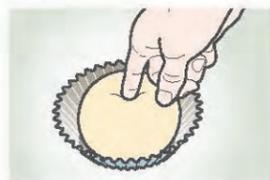
りんごパン



材料	アルミケース(大)9個分
バターロールの生地(→P.27)	1回分
とき卵(ドリュウル)	適宜
目(トッピング)	
りんご	200g
はちみつ	大1~2
シナモン	適宜
棒状クッキー	適宜
かぼちゃの種	適宜

作り方

- りんごは皮をむいてヘタを取り2~3mm厚さのちょう切りにする
- 2を耐熱容器に入れ、はちみつを混ぜてラップをし、電子レンジ500Wで約6分加熱し(途中で1~2回混ぜる)、お好みでシナモンをふりかけて9等分に分ける
- パンケースから取り出した生地を9等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 3を円形にのばして2をのせ、合わせ目をしっかりとじて、丸く形をととのえる
- 4をアルミケースの上のせ、オープン皿に並べ、指で中央に大きくくぼみをつける
- 霧吹きをして、約35℃で約20分発酵させる
- ドリュウルをハケで塗り、棒状クッキーをくぼみにさし込み、その横にかぼちゃの種をのせる(くぼみが戻った場合は再度指で押す)
- 約180℃に予熱したオープンで約15分焼く



明太ポテトパン



材料	9個分
バターロールの生地(→P.27)	1回分
とき卵(ドリュウル)	適宜
目(トッピング)	
じゃがいも	200g 中1個
明太子(薄皮はのぞく)	50g 1/2腹
マヨネーズ	50g
パセリ	適宜

作り方

- じゃがいもは皮をむき1cm厚さに切り、大1の水とともに耐熱容器に入れラップをし、電子レンジ500Wで約3分30秒加熱する
- 2を熱いうちにあらくつぶし、明太子とマヨネーズを加えてよく混ぜ、9等分に分ける
- パンケースから取り出した生地を9等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 4を直径12cmの円形にのばして2をのせ、合わせ目をしっかりとじて、押さえて形をととのえる
- 合わせ目を下にし、両端を少し残して包丁で切れ目を入れ、中味が見えるように切れ目を少し広げる



- クッキングシートを敷いたオープン皿に5を並べ、霧吹きをして、約35℃で30~40分(約2倍になるまで)発酵させる
- ドリュウルをハケで塗り、マヨネーズ(分量外)やパセリで飾りつける
- 約180℃に予熱したオープンで約15分焼く

ベーグル



材料	8個分
水	180mL
強力粉	280g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1
ドライイースト	3g 小1
とき卵(ドリュウル)	適宜
具(トッピング)	
クリームチーズ(常温に戻す)	100g
スモークサーモン	8枚
レタス	適宜
玉ねぎ(薄切り)など	適宜

● 下ゆで用の水の量は、ベーグルが十分にゆでられる深さに調節します。

作り方

- 1 パンケースから取り出した生地を8等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 2 1の中央に指を入れて穴をあけ、回しながら穴を徐々に広げてドーナツ状にする



- 3 8枚に切り分けたクッキングシートに2をのせ、オープン皿に並べる。霧吹きをして、約35℃で30分～40分(約2倍になるまで)発酵させる
- 4 下ゆで用の水を煮たてた鍋へ3をクッキングシートごと入れ、片面を30秒ずつゆでる(クッキングシートは鍋の中で自然にはがれます。)
- 5 クッキングシートを敷いたオープン皿に水けをよく切った4を並べ、ドリュウルをハケでぬり180～200℃に予熱したオーブンで約15分焼く

● 黒ごま大1を入れると、黒ごまベーグルになり、干しブルーベリー30gを入れると、ブルーベリーベーグルになります。(水を10mL減らすと生地が扱いやすくなります。)

● 甘いベーグルがお好みの方は、クリームチーズにお好みのジャムやはちみつ(適宜)をまぜ込むとおいしくいただけます。

フランスパン風バリエ



作り方

- 1 パンケースから取り出した生地を2等分にする。半分はバター用2等分、残り半分はカイザー用に6等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 2 バター用の生地はだ円形にのぼして、細長く巻いて形をととのえ、カイザーの生地は表面がなめらかになるように丸める
- 3 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る。カイザーの生地もキャンバス地に並べ、上からもキャンバス地をかぶせる。このまま室温で50～60分(約2倍になるまで)発酵させる
- 4 クッキングシートを敷いたオープン皿に3をそっと並べ、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分休ませる
- 5 十分に霧吹きをして、200～220℃に予熱したオーブンで15分～20分焼く

材料	バター用 2個分	カイザー 6個分
水	170mL	
強力粉	250g	
薄力粉	50g	
塩	3.3g 小2/3	
レモン汁	3mL 小1/2強	
ドライイースト	3g 小1	

● バター用の生地は形よく仕上げるため、キャンバス地のうねで発酵させます。(右図参照)



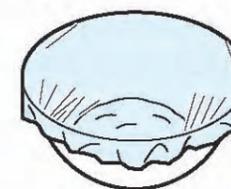
クロワッサン



材料	12個分
牛乳	130mL
卵	50g 中1個
強力粉	200g
薄力粉	100g
砂糖	24g 大3
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	6g 小2
バター(折り込み用)	120g
とき卵(ドリュウル)	適宜

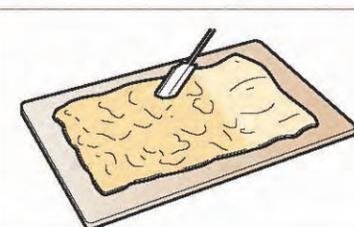
● 折り込み用のバターはあらかじめ常温に戻し、やわらかくします。

作り方

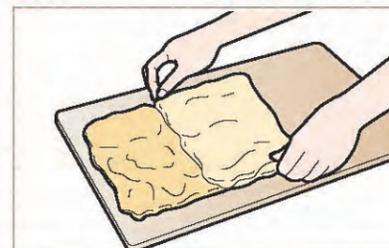


- 1 パンケースから取り出した生地をひとつに丸め、ボールに入れてラップをかけて冷蔵庫で約30分休ませる

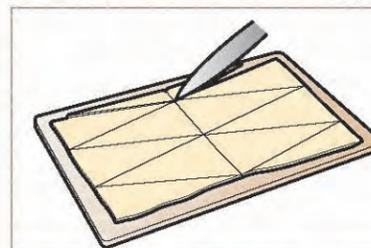
● 生地の温度が高くなるとバターが溶けて扱いにくいので、作業は手早く行い、生地は冷蔵庫でよく冷やしましょう。



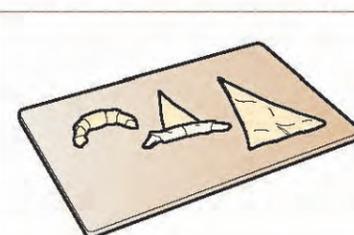
- 2 打ち粉をふった台の上で生地を40×20cmの長方形にのぼし、1/3量の折り込み用バターを生地の手前1/3を残してぬる



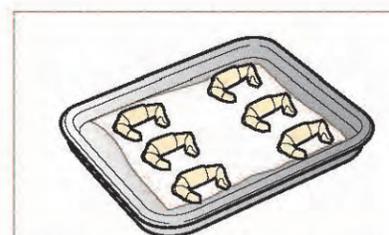
- 3 生地を手前から三つ折りにして、とじ目をしっかりととじて、ラップに包んで冷蔵庫で30～60分休ませる。2と3を2回繰り返して、ラップに包んで冷蔵庫で約60分休ませる



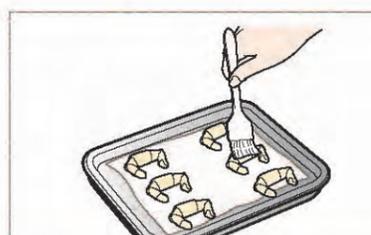
- 4 生地を5mmの厚さにのぼし、底辺約12cmの二等辺三角形に切る(12個作る)



- 5 生地の底辺の中央に切り込みを入れ、両端を左右に開くようにして巻き、3日月型にする



- 6 クッキングシートを敷いたオープン皿に5を並べ、霧吹きをして28℃以下で40～50分(約2倍になるまで)発酵させる



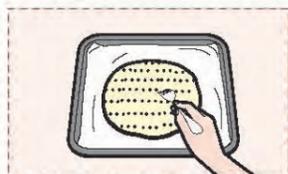
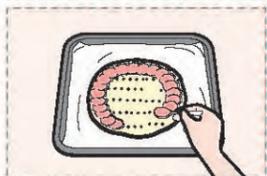
- 7 ドリュウルをハケでぬり、190～200℃に予熱したオーブンで15～20分焼く

ピザ



作り方

- 1 パンケースから取り出した生地を3〜4等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 2 1をクッキングシートにのせ、めん棒で直径約20cmの円形にのばす
- 3 クッキングシートごとオープン皿に移し、フォークで穴をあける
- 4 3の表面にトマトソースを厚めにぬる
- 5 トッピングの具をのせ、200〜220℃に予熱したオーブンで約15分焼く



ヘビータイプ

厚みのあるパンタイプの生地

材料	直径約20cm 3枚分
水	180mL
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

サクとした歯ざわりの生地

材料	直径約20cm 4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

●全てを合わせ、よく混ぜておきます。

ピザバリエーション いろいろ組み合わせ楽しんでみましょう!

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	サラミンソーセージ・アンチョビー・マッシュルーム・ピーマン	
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	ミックスチーズ
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(刻む)	マヨネーズ+しょう油+ねぎがらし

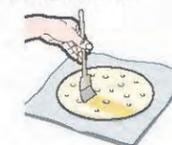
●お好みで最後にオレガノ・オリーブ油をふって焼くとおいしくいただけます。

フォカッチャ



作り方

- 1 パンケースから取り出した生地を4等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 2 1をクッキングシートにのせ、めん棒で直径約15cmの円形にのばす
- 3 クッキングシートごとオープン皿に移し、室温で約15分おく
- 4 3の表面に指でくぼみをつけ、オリーブ油をぬり、AやBをのせる
- 5 220〜240℃に予熱したオーブンで約15分焼く



材料	4枚分
水	170mL
強力粉	150g
薄力粉	150g
砂糖	4g 大1/2
塩	2.5g 小1/2
オリーブ油	12g 大1
ドライイースト	3g 小1
オリーブ油(ドリュール)	適宜
具(トッピング)	
A ブラックオリーブ	適宜
B 玉ねぎ	50g 中1/4個
塩	2.5g 小1/2

●玉ねぎは繊維にそって薄切りにし、塩をふりかけしばらくおいた後、水けを切ります。

グリッシーニ



作り方

- 1 パンケースから取り出した生地をめん棒で15×20cmの長方形にのばし、ふきんをかけて約20分休ませる
- 2 包丁で1cm幅に切り、まな板などの上で両手できれいな棒状にのばす
- 3 クッキングシートを敷いたオープン皿に2を並べ、生地表面にハケで水をぬり、粉チーズを上のにせる
- 4 180〜200℃に予熱したオーブンで15〜20分焼く



材料	20本分
牛乳	140mL
強力粉	200g
砂糖	4g 大1/2
塩	5g 小1
オリーブ油	8g 小2
ドライイースト	3g 小1
具(トッピング)	
粉チーズ	10g 大2

ナン



作り方

- 1 パンケースから取り出した生地を6等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 2 1をめん棒でだ円形に薄くのばす
- 3 フライパンに油をひかずに中火で両面を3〜5分、薄いこげ色がつくまで焼く



材料	6枚分
水	190mL
強力粉	250g
薄力粉	50g
砂糖	8g 大1
塩	5g 小1
バター	10g
ドライイースト	3g 小1

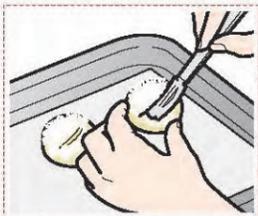
ブチパン



材料	12個分
水	230mL
米粉	300g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	2.5g 小1/2
バター	10g
ドライイースト	3g 小1

作り方

- パンケースから取り出した生地を12等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 1を丸めなおし、クッキングシートを敷いたオープン皿に並べる
- 霧吹きをして、約35℃で30～40分(約2倍になるまで)発酵させる
- 3に米粉(分量外)を茶こしでふりかける(お好みでカミンリやよく切れる包丁で、生地の上に切れ目を入れてください。)
- 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く



ドーナツ

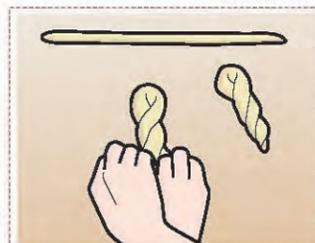


材料	リングドーナツ 8個分 ツイストドーナツ 4個分
バターロールの生地(米粉) →P.35	1回分
揚げ油	適宜
■(トッピング)	
A { グラニュー糖	適宜
粉糖	適宜

●コーティング用のチョコレートを湯煎で溶かし、ドーナツの表面に塗るとチョコドーナツになります。

作り方

- パンケースから取り出した生地を2等分にする。半分はリングドーナツ用に丸め、半分はツイストドーナツ用に4分割して丸めてふきんをかけて約20分休ませる
- リングドーナツ用の生地をめん棒で1cm厚さにのばし、ドーナツ型で抜く
- ツイストドーナツ用の生地を約30cmの棒状にのばし、縄状にねじって両端をとじる
- クッキングシートを敷いたオープン皿に2と3を並べ、約40℃で30～40分(約2倍になるまで)発酵させる
- 約170℃に熱した揚げ油に4を入れて、ときどき裏返しながらかきつけね色になるまでこんがり揚げ
- 熱いうちに、Aをまぶす

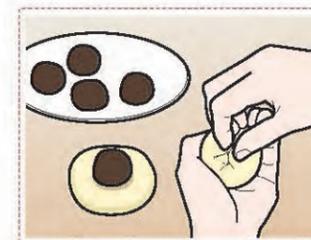


あんぱん



作り方

- パンケースから取り出した生地を9等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 1を直径9cmの円形にのばして粒あんをのせ、まわりから生地を寄せようにして包む
- 合わせ目をしっかりとじて、手のひらで軽くやや平らにする
- クッキングシートを敷いたオープン皿に3を並べ、霧吹きをして、約35℃で30～40分(約2倍になるまで)発酵させる
- 生地の中央に指で押しにくぼみを作った後、ドリユールをハケでぬり、けしの実をのせる
- 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く



材料	9個分
バターロールの生地(米粉)→下記参照	1回分
粒あん(30gに分けて丸める)	270g
とき卵(ドリユール)	適宜
■(トッピング)	
けしの実	適宜

バターロール (作り方 P.27)

材料	14個分
牛乳	180mL
卵	50g 中1個
米粉	300g
砂糖	24g 大3
塩	5g 小1
ドライイースト	3g 小1
とき卵(ドリユール)	適宜

ベーグル (作り方 P.30)

材料	8個分
水	230mL
米粉	300g
砂糖	24g 大3
塩	5g 小1
ドライイースト	3g 小1
とき卵(ドリユール)	適宜
■(トッピング)	
クリームチーズ(常温に戻す)	100g
スモークサーモン	適宜
レタス	適宜
玉ねぎ(薄切り)など	適宜

ピザ/ヘビータイプ (作り方 P.32)

材料	直径約20cm 3枚分
水	230mL
米粉	300g
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

●もっちりとした食感になります。

ナン (作り方 P.33)

材料	6枚分
水	230mL
米粉	300g
砂糖	8g 大1
塩	5g 小1
バター	10g
ドライイースト	3g 小1



●米粉は生地の温度が高くなりすぎると出来栄が悪くなります。夏場など室温が高い(25℃以上)場合、冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。

天然酵母 生種作り

天然酵母パンに使う生種を作ります。24時間でできあがります。
天然酵母パン種(元種)の状態ではパンはできません。

材料(1回量)

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

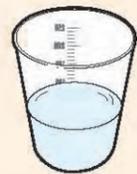
●大1は、付属の計量スプーン(大)ですりきり一杯を表しています。

- 室温が約30℃以上で生種作りをすると、発酵しすぎて、生種がうまくできないことがあります。
- 必ず約30℃(20~40℃)の水を使ってください。(水温が高すぎたり、低すぎたりすると生種がうまくできないことがあります。)
- 容器・計量スプーンが汚れていると、生種がうまくできません。

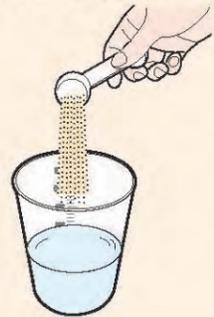
作り方

1 材料を容器(計量カップ)に入れ、ラップをする

①約30℃の水を入れる

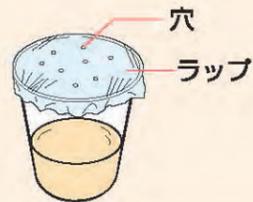


②元種を入れて十分に混ぜる



③容器にラップをする

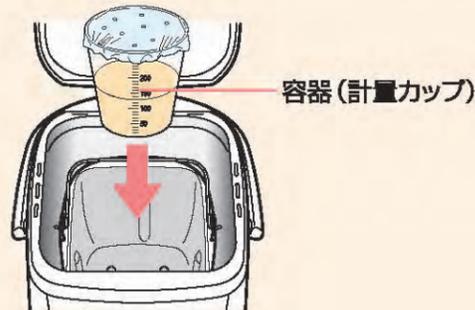
- ラップは軽くかける程度にするか、上面につまようじなどで数か所穴を開けます。密閉すると、うまく発酵しないことがあります。



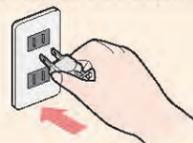
2 本体にパンケースを取りつけて、容器を入れ、ふたを閉める

(→P.6)

- ハネは取りつけないでください。



3 差込みプラグをコンセントに差し込む



4 天然酵母 を押して「生種作り」コースを選ぶ

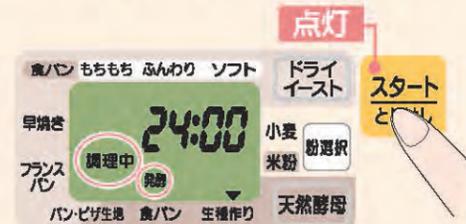
「天然酵母」キーを押すたびに表示部の「▼」が移動し、各コースのできあがりまでの時間を表示します。

生種作り → 食パン → パン・ピザ生地



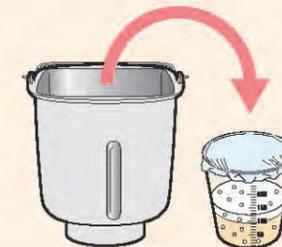
5 スタート を押す

スタートランプが点灯し、調理開始のメロディーが鳴ります。表示部に「調理中」「発酵」を表示します。

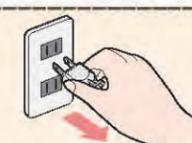


6 できあがりのメロディーが鳴ったら スタート を1秒以上押し、容器(計量カップ)を取り出す

- 容器を取り出し忘れたときは、2~3時間以内なら、すぐに冷蔵庫に入れてください。



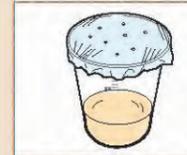
7 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く



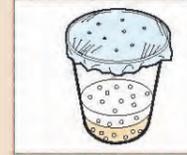
生種ができるまで



スタート



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



完了時

うまくできたときは酒粕のようなアルコール臭と少し酸っぱいにおいがします。

生種の扱いについて

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

容器(計量カップ)

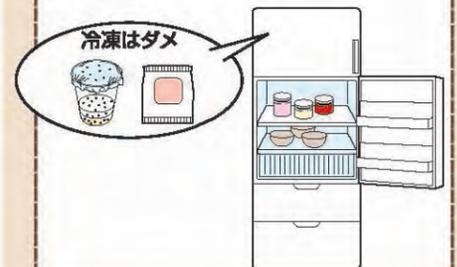
生種作り専用とし、清潔にしてください。



保存

- 容器に入れたままラップなどで密封して冷蔵庫に入れ、1週間以内で使いきってください。
- 冷凍・常温保存はしないでください。
- 生種作りをしたあとの取り出し忘れに注意してください。
- 新しい生種と古い生種を混ぜないでください。

冷凍はダメ



食パンと生地の作り方

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

天然酵母 食パン

材料	1斤分	
水	200mL	
生種	26g	大2
強力粉	300g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1

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

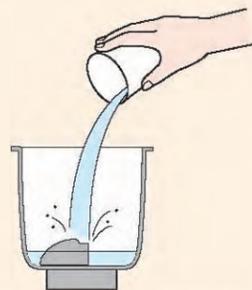
作り方

1 本体からパンケースを取り出し、
ハネをセットする (→P.6)

●ハネは回転軸とハネの穴を合わせ奥まで
確実に差し込んでください。浮き上がって
いると、パンができません。

2 パンケースに材料を入れる

①水(液体)を入れる



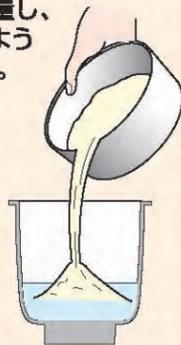
②天然酵母(生種)を入れる

●生種は全体をよく混ぜて
から計量してください。



③小麦粉などの材料を入れる

●材料は正しく計量し、
中央が高くなるよう
に入れてください。



3 パンケースを本体に取り
つけてふたを閉める
(→P.6)

●パンケースハンドルは、横に
倒してください。



4 差込みプラグを
コンセントに差し込む



5 天然酵母 を押して「食パン」または
「パン・ピザ生地」コースを選ぶ



6 以降の手順は下記のページを
ご覧ください。

●食パンを焼くときは…→P.13~14
●生地を作るときは…→P.26

●天然酵母「食パン」コースのアレンジメニュー
はP.39、「パン・ピザ生地」コースのアレンジメ
ニューはP.40に掲載しています。

食パン アレンジメニュー

全粒粉パン

材料	1斤分	
水	210mL	
生種	26g	大2
強力粉	270g	
全粒粉	30g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1

ライ麦パン

材料	1斤分	
水	200mL	
生種	26g	大2
強力粉	270g	
ライ麦粉	30g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1

コーン&セサミパン

材料	1斤分	
水	200mL	
生種	26g	大2
強力粉	300g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
黒ごま	4g	大1/2
コーン(水け切ったもの)	30g	

レーズンパン

材料	1斤分	
水	200mL	
生種	26g	大2
強力粉	300g	
砂糖	16g	大2
塩	2.5g	小1/2
レーズン	50g	

くるみパン

材料	1斤分	
水	200mL	
生種	26g	大2
強力粉	300g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
くるみ(刻む)	50g	



天然酵母「食パン」

このマークのあるものは具入り(具後入れ)メニューです。
具入れブザーが鳴ったときに具を入れてください。(→P.17)

このマークのあるものはタイマー予約は
お使いいただけません。



ピザ・バターロール

バターロール <small>【作り方 P.27】</small>	
材料	14個分
牛乳	110mL
卵	50g 中1個
生種	26g 大2
強力粉	300g
砂糖	24g 大3
塩	3.3g 小 ² / ₃
バター	60g
とき卵(ドリュウル)	適宜

フランスパン風バリエ <small>【作り方 P.30】</small>	
材料	バタール2個分 カイザー6個分
水	160mL
生種	26g 大2
強力粉	250g
薄力粉	50g
塩	3.3g 小 ² / ₃
レモン汁	3mL 小 ¹ / ₂ 強

ピザ/ヘビータイプ <small>【作り方 P.32】</small>	
材料	厚みのあるパンタイプの生地 直径約20cm 3枚分
水	160mL
生種	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

●もちりとした食感になります。

ピザ/クリスピータイプ <small>【作り方 P.32】</small>	
材料	サクッとした歯ざわりの生地 直径約20cm 4枚分
水	130mL
生種	20g 大 ¹ / ₂ 強
強力粉	200g
薄力粉	80g
オリーブ油	30g 大 ² / ₂

SWEETS

スイーツ作り



ケーキやジャム作りも手間なく手軽に!

スイーツ ケーキコース / ジャムコース

メニューに合わせた材料を入れると自動でケーキが焼き上がり、
お子さまのおやつやティータイムに、手軽でおいしいケーキが作れます。

ジャム・フルーツソースもつきっきりの手間が省けて、
お好みの味に調節可能。

旬の果物で作るジャム・フルーツソースをお楽しみください。



スイーツ 基本のケーキの作り方

基本のケーキの作り方をバターケーキを例にして説明します。

バターケーキ

材料	1個分
無塩バター(1cm角に切る)	100g
卵	100g 中2個
牛乳	35mL
バニラエッセンス	少々
砂糖	100g
A { 薄力粉	180g
ベーキングパウダー	6g 小2

- Aは合わせてふるいます。
- バターは必ず1cm角に切り、常温に戻してお使いください。
- 材料を入れる際には必ず手順どおりに入れてください。

● 小1は、付属の計量スプーン(小)ですりきり一杯を表しています。



バターケーキ

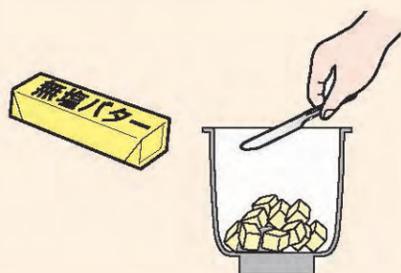
作り方

1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする
(→P.6)

- ハネは回転軸とハネの穴を合わせ奥まで確実に差し込んでください。浮き上がっていると、ケーキができません。

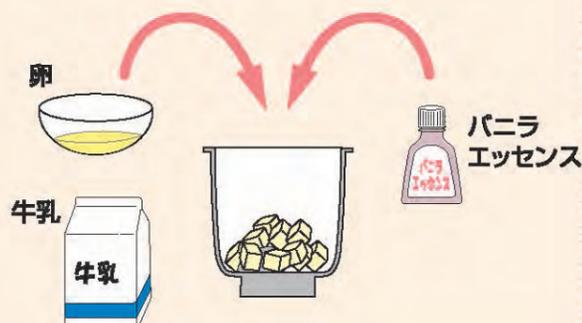


2 1cm角に切り、常温に戻した無塩バターを入れる

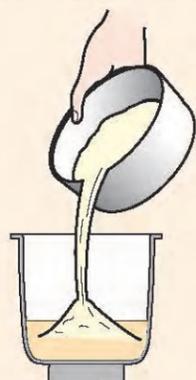


3 卵・牛乳・バニラエッセンスを入れる

- 卵は溶いてお使いください。



4 砂糖を入れ、合わせてふるったAを入れる

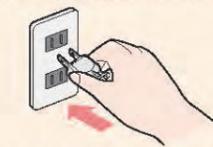


5 パンケースを本体に取りつけてふたを閉める
(→P.6)

- パンケースハンドルは、横に倒してください。



6 差込みプラグをコンセントに差し込む



7 **ケーキ** を押し、「ケーキ」コースを選ぶ

ケーキランプが点灯します。

- このとき表示部に時間は表示されません。



8 焼き色を選ぶ

- 初期は「ふつう」に設定されています。「うすい」をご希望のときのみ **うすい** を押ししてください。
- 「うすい」を選んだときは、焼き色(うすい)ランプが点灯します。



9 **スタート** を押し
とりけし

調理開始のメロディーが鳴り、調理を開始します。
スタートランプが点灯し、表示部に「調理中」「コネ」が点灯、粉落としまでの残り時間を点滅表示します。

- 粉落としはスタートから13分後にいきます。(→P.44)



10 具入れブザーが鳴ったら、ふたを開けて粉落としをする

スタートして13分後に具入れブザーが鳴り、表示部に「具入り」を点滅表示します。

- ①ふたを開ける
- ②パンケーキの周囲についた粉などをゴムベラなどで底までしっかりと押し込んで落とす
- ③ふたをしめる

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

● 粉落としを行うと、焼き上がったケーキの側面がきれいに仕上がります。

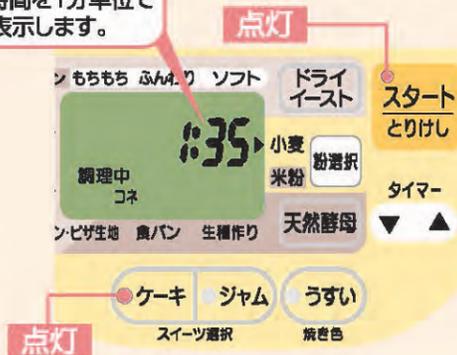


11 粉落とし、具入れが終わったら スタート とりけし を押し、再スタートする

ブザーが鳴り、表示部にできあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。

- 押し忘れた場合は、20分後に自動的にスタートします。
- 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。

できあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。



12 できあがりのメロディーが鳴ったら スタート とりけし を1秒以上押し、パンケーキを取り出す

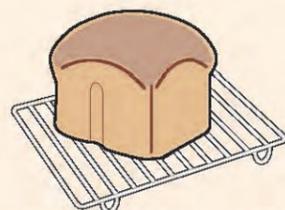
スタートランプ・ケーキランプが消灯します。

- パンケーキを取り出すときは必ずミトンなどを使ってください。

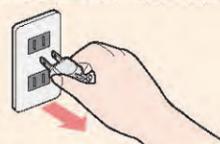


13 パンケーキからケーキを取り出す

- 取り出したケーキは脚つきアミなどにのせ、浮かしてあら熱を取ってください。
- ケーキを取り出すとき、勢いよく振って取り出すと型くずれしますのでご注意ください。



14 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く



抹茶甘納豆ケーキ・チョコレートケーキ・紅茶ケーキ

レモンケーキ

材料	1個分
無塩バター(1cm角に切る)	100g
卵	100g 中2個
牛乳	35mL
バニラエッセンス	少々
レモン(皮)	1個分
砂糖	100g
A {薄力粉 ベーキングパウダー}	180g 6g 小2

- レモンはしっかりと洗い、皮の黄色い部分をすりおろします。
- Aは合わせてふるいます。

紅茶ケーキ

材料	1個分
無塩バター(1cm角に切る)	80g
卵	100g 中2個
牛乳	35mL
バニラエッセンス	少々
砂糖	100g
A {薄力粉 ベーキングパウダー}	180g 6g 小2
紅茶葉(細かいもの)	3g

- Aは合わせてふるい、紅茶葉を加えて軽く混ぜます。

りんごケーキ

材料	1個分
無塩バター(1cm角に切る)	80g
卵	100g 中2個
牛乳	35mL
バニラエッセンス	少々
りんご	100g
シナモン	適宜
砂糖	80g
A {薄力粉 ベーキングパウダー}	180g 6g 小2

- りんごは皮をむいてヘタを取り、5mm~1cm角に切ります。
- Aは合わせてふるいます。

抹茶甘納豆ケーキ

材料	1個分
無塩バター(1cm角に切る)	80g
卵	100g 中2個
牛乳	35mL
バニラエッセンス	少々
砂糖	100g
A {薄力粉 ベーキングパウダー 抹茶}	180g 6g 3g 小2 小1/2

- Aは合わせてふるいます。

バナナナッツケーキ

材料	1個分
無塩バター(1cm角に切る)	60g
卵	100g 中2個
牛乳	35mL
バニラエッセンス	少々
完熟バナナ(つぶす)	100g
サワークリーム	30g
砂糖	80g
A {薄力粉 ベーキングパウダー}	180g 6g 小2

- Aは合わせてふるいます。

チョコレートケーキ

材料	1個分
無塩バター(1cm角に切る)	50g
卵	100g 中2個
牛乳	35mL
バニラエッセンス	少々
干しぶレーン(みじん切り)	50g
砂糖	130g
A {薄力粉 ベーキングパウダー ココア}	180g 6g 20g 小2

- Aは合わせてふるいます。

● このマークのあるものは具入れ(具後入れ)メニューです。ブザーが鳴ったら粉落としをし、具を入れてください。

ジャムが焦げつかないようにかはん・加熱を自動で行い、ジャムを作ります。

作り方

1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする
(→P.6)

- ハネは回転軸とハネの穴を合わせ奥まで確実に差し込んでください。浮き上がっていると、ジャムができません。



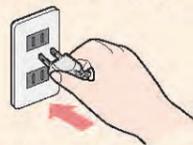
2 材料を入れる

- 材料の分量は各メニューをご覧ください。(→P.47)

3 パンケースを本体に取りつけてふたを閉める
(→P.6)

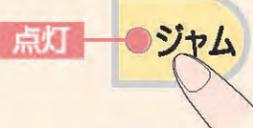
- パンケースハンドルは、横に倒してください。

4 差込みプラグをコンセントに差し込む



5 ジャム を押し、「ジャム」コースを選ぶ

- ジャムランプが点灯し、表示部にできあがりまでの残り時間「1:20」を表示します。



●「ジャム」コースではタイマー予約はできません。

6 スタート とりけし を押す

メロディーが鳴り、スタートランプ・ジャムランプが点灯、表示部に「調理中」を表示します。

焼き上がりまでの残り時間を1分単位で表示します。



- 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ときは…… スタート とりけし を1秒以上押す (ブザーが鳴り、スタートランプが消灯)

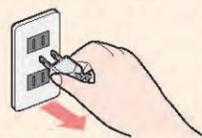
7 できあがりのメロディーが鳴ったら スタート とりけし を1秒以上押し、パンケースを取り出す

- パンケースを取り出すときは必ずミトンなどを使ってください。

8 パンケースからジャムを取り出す

- できあがったジャムはゴムベラなどでていねいに取り出してください。

9 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く



ワンポイントアドバイス



- 果物を洗ったあとは、水けをよく切ってください。
- 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3g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、ジャムを作るときにゼリー状にする働きがあります。

ジャム

いちごジャム

材料	分量
いちご (正味)	300g 1パック
砂糖	120g
レモン汁	14mL 大1

- いちごはヘタを取って2~4個に切り、軽くつぶします。

りんごジャム

材料	分量
りんご (正味)	300g 中2個
砂糖	120g
レモン汁	14mL 大1

- りんごは皮をむいてヘタを取ります。半分は2~3mm厚さのいちよう切りにし、残り半分はすりおろします。

キウイジャム

材料	分量
キウイ (正味)	300g 中4個
砂糖	120g
レモン汁	7mL 大1/2

- キウイは皮をむいて2~3mm厚さのいちよう切りにし、軽くつぶします。

マンゴージャム

材料	分量
マンゴー	300g
砂糖	120g
レモン汁	14mL 大1

- マンゴーは皮をむいて種を取って、1~2cm角に切り、しっかりとつぶします。

ブルーベリージャム

材料	分量
ブルーベリー	300g
砂糖	120g
レモン汁	7mL 大1/2

- ブルーベリーは軽くつぶします。

シロップ漬けなどを使う場合は、汁けを切り、砂糖を90gにして水を35mL加えてください。

オレンジマーマレード

材料	分量
オレンジ (正味)	300g 中3個
砂糖	120g
レモン汁	7mL 大1/2
ブランデー (またはラム酒)	9mL

- オレンジは皮をむいてせん切りにします。水から沸とうするまでゆで、ゆで汁を捨てます。これを3回行います。オレンジの実を袋から取って2~3つにほくします。

フルーツソース

いちごソース

材料	分量
いちご (正味)	300g 1パック
水	28mL 大2
砂糖	32g 大4
レモン汁	14mL 大1

- いちごはヘタを取って2~4個に切り、しっかりとつぶします。

キウイソース

材料	分量
キウイ (正味)	300g 中4個
水	42mL 大3
砂糖	24g 大3
レモン汁	7mL 大1/2
ブランデー (またはラム酒)	4.5mL 小1

- キウイは皮をむいて2~3mm厚さのいちよう切りにし、しっかりとつぶします。

- 必ず差込みプラグを抜き、本体やパンケースが冷めてから行ってください。

お願い

- ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。
- 本体に直接水をかけたり、丸洗いはしないでください。(感電や故障の原因になります。)
- 研磨剤入り洗剤・みがき粉・たわし・スポンジの固い面・金属製のものを使用しないでください。(表面を傷つける原因になります。)
- シンナー・ベンジン・台所用中性洗剤以外の洗剤などは使用しないでください。
- 化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり長時間触れさせたりしないでください。(本体やパンケースなどを傷つける原因になります。)
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使用しないでください。

本体・ふた

水で固くしぼったふきんでふき取る

- 庫内に落ちたカスなどは早めにふき取ってください。
- 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、異臭がしたり、パンがうまくできない原因になります。)

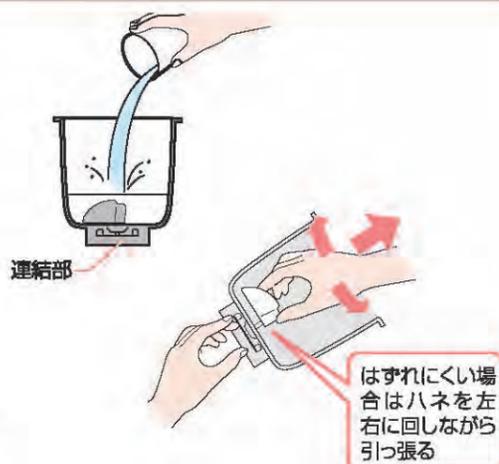
パンケース

1 水または、ぬるま湯を入れてハネについた生地をふやかす

- パンケースに水を入れたまま放置したりパンケースごと水に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。)

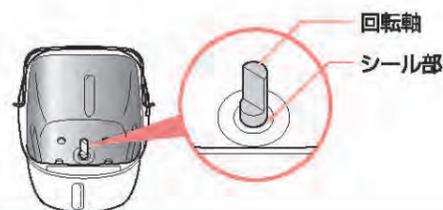
2 ハネをはずす

- はずれにくい場合は裏面の連結部を持って、ハネを左右に回してからハネを右方向(時計回り)いっぱいまで回して引っ張ってください。



3 台所用中性洗剤と柔らかいスポンジで洗う

- 連結部は水の中につけないでください。(腐食や故障の原因になります。)
- 連結部の汚れは水で固くしぼったふきんなどでふき取ってください。

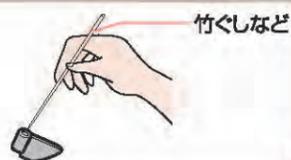


4 回転軸についたカスをシール部に傷をつけないように柔らかいスポンジで洗う

ハネ

台所用中性洗剤と柔らかいスポンジで洗う

- 穴にカスがつまったら、水または湯につけてから竹ぐしなどで取り除いてください。
- お手入れ後は、なくさないようパンケースに取りつけておいてください。



容器(計量カップ)・計量スプーン 台所用中性洗剤と柔らかいスポンジで洗う

パンケース・ハネのフッ素被膜について

フッ素被膜を長持ちさせ、傷めないために次のことを必ずお守りください。

- 金属ヘラ・ナイフ・フォークなどの固いものでこすらないでください。
- 研磨剤入り洗剤・みがき粉・たわし・スポンジの固い面・金属製のものを使用しないでください。
- ご使用ごとにお手入れしてください。
- パンケース内面に汚れが残ったまま、放置しないでください。

お知らせ

フッ素被膜は使用により消耗します。

- 色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障や、人体への影響(害)はありません。

生種作りの失敗を防ぐために

生種作りの容器(計量カップ)は使用するたびに洗ってください。

- 生種が残りやすい隅々は、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、次の生種作りがうまくできません。)

雑菌が繁殖してしまった場合
薄めた台所用塩素系漂白剤につけ
よくすすいでください。

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。

部品・消耗品・別売品

- 損傷した場合は、新しい部品と交換(有償)してください。
- 交換の際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
- 別売品は、象印ホームベーカリー取扱店でお求めください。(ホームページでのご購入はP.55参照)

部品	部品番号
パンケースセット	724607-00
ハネ	724625-00
計量カップ	BG374006L
計量スプーン	724325-00

別売品	品番
食パン用パンくらぶミックス	BB-MJ10-J

うまくできないときは

パンの状態

焼き色

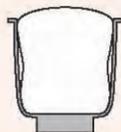
パンの焼き色が濃い

原因

- 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」もお試しください。
- 水かわりに牛乳や卵を入れると焼き色が濃くなります。

側面

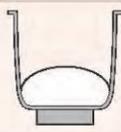
側面が大きくへこんでいる



- 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。

全体

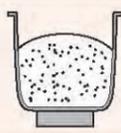
全体が白くダンゴ状になっている



- ドライイースト・生種を入れ忘れませんでしたか？
- 途中で停電しませんでしたか？

生地

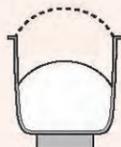
生地全体に粉がついている



- ハネをつけ忘れていませんか？
- ハネがしっかりと取りつけられずに、浮いていませんか？

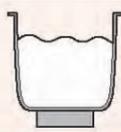
高さ

高さが低い



- 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？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・生種の量が少なすぎませんか？それぞれのメニューを確認してください。
- ドライイーストは予備発酵のいらぬものを使っていますか？
- ドライイースト・生種は古くないですか？
- 低カロリー甘味料(人工甘味料)を使っていますか？
- 水温が高すぎませんか？50℃以上の湯を使用すると、酵母の発酵が弱まります。
- たんぱく質分解酵素の動きが強い生の果物(いちじく・キウイ・パイナップルなど)を使うとできあがり小さくなります。
- ドライイースト食パン「ソフト」「早焼き」「フランスパン」コースは「もちもち」「ふんわり」コースに比べてできあがり小さくなる場合があります。

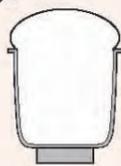
- 上部が凸凹になっている
- 形が悪い



- 水の量が少なすぎませんか？
- 粉の量が多すぎませんか？(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。)

ふくらみ

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

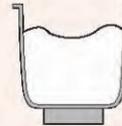


- 水の量が多すぎませんか？
- ドライイースト・生種の量が多すぎませんか？
- 生地の量が多すぎませんか？
- 塩を省きませんでしたか？
- 砂糖を入れすぎていませんか？
- 材料が温かかったり室温が高くありませんか？材料は冷やしたものを、また水は冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。
- 標高1,000mを超える地域では、ふくらみすぎることがあります。
- 最強力粉を使っていますか？

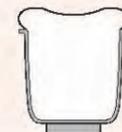
パンの状態

くぼみ

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



原因

- 水の量が多すぎませんか？
- 粉の量が少なすぎませんか？
- 強力粉を使っていますか？
- 粉が古くないですか？
- ドライイースト・生種が多すぎませんか？
- ドライイーストは予備発酵のいらぬものを使っていますか？
- ドライイースト・生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、また水は冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。
- アレンジメニューは材料によって、出来栄が悪くなる場合があります。その場合は、水を約10mL少なくしてください。

- 生地の量が多すぎませんか？決められた容量を超えていませんか？
- 水の量が多すぎませんか？
- アレンジメニューは材料によって、出来栄が悪くなる場合があります。その場合は、水を約10mL少なくしてください。

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

米粉パンの出来栄が悪い(他の項目に該当しない場合)

- 水の量が少なすぎませんか？
- 粉の量が多すぎませんか？
- ドライイースト・生種の量はメニューどおりですか？
- 全粒粉やライ麦粉を使ったり、ドライフルーツやその他の材料を余分に入れすぎたりしていませんか？全粒粉などを半分減らして、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？

- 小麦粉を使った場合に比べ、米粉は出来栄が悪くなる場合があります。
- 米粉は生地の温度が高くなりすぎると出来栄が悪くなります。夏場など室温が高い(25℃以上)場合
 - 冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。
 - タイマー予約を使うと出来栄が悪くなる場合があります。
- 室温・湿度・材料によってはパンの上部が凸凹になる場合があります。その場合はドライイーストの量を付属の計量スプーン小1~1¼杯(約3.0~3.8g)にしてください。
- 米粉は「シトギミックス20A」を使っていますか？(→P.7)

ケーキ・ジャムの状態

ケーキ

ふくらみが足りない

周囲に粉が残っている

上部にバターが固まっている

上部が凸凹している

ジャム

できあがり水っぽい

原因

- 材料を分量どおりに入れましたか？
- ベーキングパウダーを入れましたか？
- 薄力粉はふるって入れましたか？
- 具の量が多すぎませんか？

- 粉落としをしましたか？
- 材料を手順どおりに入れましたか？

- 材料を手順どおりに入れましたか？
- バターは1cm角に切りましたか？

- バターは常温に戻しましたか？

- やわらかめに仕上げています。かために仕上げたいときはペクチンを追加してください。(→P.47)

パン作りのQ&A

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ドライイースト食パン「ソフト」コースもお試しください。
- 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ふくらみ方や焼き色が多少違ってきます。室温や材料の配合・質・温度・タイマー予約の設定時間にも影響を受けます。アレンジメニューの場合、使用する材料によってパンの出来栄に影響を与えることがあります。
- 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、ふくらみすぎたり中央部が陥没したパンになる可能性があります。また、冬場は、ふくらみの悪いパンになる可能性があります。その場合は、水温を調整してください。(→P.10)
- 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 生地作りのときベタベタして扱いにくいときは？
A5 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。この場合は冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使い、打ち粉の回数をやや多めにしてください。
- Q6 クロワッサンがうまくできないのですが？
A6 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。
- Q7 パンの上部がさけたようになるのは？
A7 見た目には良くない場合もありますがふっくらとカマ伸びしたパンができたときにこのような状態になることがあります。
- Q8 パンの底部に大きな穴があくのですが？
A8 パンを取り出すときにハネ部の形状跡が残ります。また、パンを取り出すときにハネ部を回しすぎると大きな穴があきます。

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作ることができます。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、タイマー予約はしないでください。
- Q10 バターやスキムミルクのかわりに他の材料が使えますか？
A10 使えます。バターのかわりには、マーガリン・ショートニングなどの固形の油脂を同量でお使いください。スキムミルクには、各メニューの水と同量の新鮮な牛乳をお使いください。ただし、焼き色が濃くなる場合があります。また、開封された古い牛乳ではうまくふくらまないことがあります。
- Q11 自家製の天然酵母は使えますか？
A11 菌数(発酵力)が不安定になりがちでうまくできません。比較的菌数(発酵力)が安定している「ホシノ天然酵母パン種」(→P.7)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、しっかり密閉して冷蔵庫で保存し賞味期限までに使ってください。
生種……………容器に入れてそのままラップなどで密封して冷蔵庫で保存し、1週間以内で使い切ってください。
●冷凍・常温保存はしないでください。発酵力がなくなります。

Q13 国産小麦で作った小麦粉でパンを作りたいのですが？

A13 パン作りには、たんぱく質(グルテン)量の多い強力粉(11%以上)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、パンのふくらみ方に差が出ます。

Q14 パン専用小麦粉(最強力粉)でパンを作れますか？

A14 できあがったパンの上部中央部に空洞ができる場合がありますので、水の量を減らすとうまく作れます。

Q15 パンミックス(→P.7)はどのコースに使えますか？

A15 ドライイースト食パン「もちもち」コースで使えます。また酵母や分量を下記のように調整すると、天然酵母「食パン」コース、ドライイースト食パン「ふんわり」コースで使えます。
●天然酵母「食パン」コース
水200mL、生種26g(大2)を入れ、パンミックス(330g)を入れます。(パンミックスに添付されているドライイーストは使いません。)
●ドライイースト食パン「ふんわり」コース
水170mL、パンミックス(275g)を入れ、ドライイースト3gを入れます。

その他

Q16 一般のパン作りの本の分量で作れないのでしょうか？

A16 各メニューに記載の分量は、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。なるべくメニューどおりにしてください。

Q17 なぜ約13時間以上のタイマー予約ができないのですか？

A17 あまり長時間おくと材料が腐敗したり、生地が変質したり、パンのできあがりが悪くなるためです。

Q18 パンのおいさが気になるのですが？

A18 ドライイーストが多すぎたり古い小麦粉やおいさがする水を使用すると、パンのおいさが悪くなる場合があります。新鮮な材料、きれいな水をお使いください。

Q19 天然酵母とドライイーストでは、食パンのできあがり少し違うように思うのですが？

A19 天然酵母食パンは次のような特徴があります。
●高さはやや小ぶりの場合があります。
●特有の風味で味はかすかな酸味と甘みがあります。
●生地のキメはやや粗めです。
●食感はもっちりとして歯ごたえがあります。
●焼き色はやや薄めになります。

Q20 食パンや生地を冷凍するときは？

A20 P.10「パン作りのポイント(保存のしかた)」をご覧ください。

Q21 砂糖のかわりにザラメや氷砂糖・低カロリー甘味料(人工甘味料)は使えますか？

A21 ザラメや氷砂糖などのきめの粗いものを使用するとパンケース表面のフッ素被膜に傷がついたり、はがれたりすることがありますので使わないでください。また低カロリー甘味料(人工甘味料)を使うと、ふくらみが悪くなる場合があります。

故障かなと思ったとき

故障かなと思ったとき

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 を押し
とりけし と押しと…

「ピーッ」とブザーが鳴り、
「庫内高温」を表示する

- 連続使用で庫内が高温(40℃以上)になっていませんか？
→ ふたを開けて、庫内を十分に冷ましてください。

動かない(コネない)

- 「ねかし」表示時は、材料の温度調節のため、コネません。
→ 故障ではありません。

調理中に…

コネの途中でときどき回転が
止まる

- 室温や生地温度が低いとき、回転を止めて温度調節することがあります。
→ 故障ではありません。

「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

- 生地のコネ時や丸め時には「ウォン、ウォン」とモーターの回る音がします。
- コネ開始時は、ハネが間欠的に回転します。その際「カタカタ」と音がすることがあります。
→ 異常ではありません。

動作中にカタカタと大きな音が
する

- パンケースがはずれていませんか？
→ パンケースを正しく取りつけてください。

蒸気口から、わずかに煙が出たり
焦げくさい

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

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6年間

^{*}性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

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

「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。

「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■ お客様ご自身での修理・分解や改造は絶対にしないでください。

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

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

お客様ご相談センター

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・IP電話など(ナビダイヤルが利用できない電話)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。

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただきます場合がございますのでご了承ください。

仕様

型名	BB-HC10
電源	交流100V 50/60Hz
消費電力	450W
	69/63W
外形寸法(約cm)	幅21.5 × 奥行28.5 × 高さ31
質量	約5.6kg
タイマー	最長約13時間(食パン・フランスパン)
粉(小麦粉)の分量	ドライイースト 食パン「もちもち」 290g バターロール 300g
コードの長さ	約1.2m
温度ヒューズ	172℃

- 運転を停止しても、差し込みプラグが差し込まれていると、約0.6Wの電力を消費します。
- この製品は、日本国内交流100V専用設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC 100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.

アフターサービス・お客様ご相談窓口・仕様