



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	ごはん入りパン	早焼き	フランスパン	食パン
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
	玄米粉入りパン	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	-	-	-	-
	ごまおさつパン	20	-	23	-	-	-	-
	チョコナッツパン	20	-	23	-	-	-	-
	パネトーネ	20	-	23	-	-	-	-
	黒糖パン	-	21	-	-	-	-	-
	抹茶マロンパン	-	21	-	-	-	-	-
	玄米ごはん入りパン	-	-	-	24	-	-	-
	赤飯入りパン	-	-	-	24	-	-	-
	雑穀ごはん入りパン	-	-	-	24	-	-	-
	炊き込みごはん入りパン	-	-	-	24	-	-	-
	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	-
	ライ麦パン	-	-	-	-	-	-	39
	コーン&セサミパン	-	-	-	-	-	-	39

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
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	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	-

コース	メニュー	スイーツ	
		ケーキ	ジャム
ケーキ ジャム・フルーツソース	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

愛情点検

こんな症状はありませんか

- 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・緩みがある
- 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、故障や事故防止のため、使用を中止し、コンセントから差込みプラグを抜いて、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

- 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す。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
お読みになったあとは、大切に保管してください。



保証書別添付

ホームベーカリー パンくらぶ®

型BB-HE10 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
使用する道具	6
使用する材料	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

基本の食パンのつくり方	12
タイマー予約	15
便利な機能	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・ごはん入りパン・早焼き・フランスパン	18
●食パンメニュー	19

ドライイースト パン・ピザ生地コース

●パン・ピザ生地のつくり方	26
●パン・ピザ生地メニュー	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

●食パンと生地のつくり方	38
●食パンメニュー	39
●パン・ピザ生地メニュー	40

スイーツ作り

スイーツ ケーキコース

●ケーキのつくり方	42
●ケーキメニュー	45

スイーツ ジャムコース

●ジャムのつくり方	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
部品の交換・購入について	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/お客様ご相談窓口/仕様	55
さくいん	裏表紙

安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。
注意 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

禁止 してはいけない「禁止」内容です。
指示 実行しなければならない「指示」内容です。

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 コードを傷つけない 無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。
 水ぬれ禁止 水に浸けたり、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・けがの恐れがあります。	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。
 接触禁止 蒸気口に手を触れない やけどの恐れがあります。特に乳幼児には触らせないようにご注意ください。	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・けがの原因になります。 <異常・故障例> ●コードや差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・緩みがある ●ビリビリと電気を感じる ●コードを動かすと、通電したりしなかったりする ●本体から水が漏れる など
 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・けがの恐れがあります。	このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する
交流100V以外では使用しない 火災・感電の原因になります。	
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緩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・ハネ・ふた内側・ガラス窓など）に触れない 高温部に触れ、やけどの恐れがあります。	 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。
運転中は可動部（ハネ・回転軸・パンケース取り付け部など）に触れない けが・故障の原因になります。	 プラグを抜く 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込みプラグを持って抜く 感電・ショート・発火の原因になります。 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。

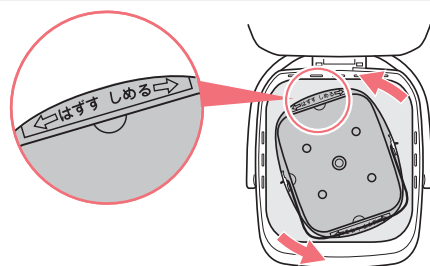
お願い

- 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。
- 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、必ずミトンなどを使ってください。やけどの恐れがあります。
- 焼き上がったパンをパンケースから取り出すときは、パンケースハンドルを押さえて持ち、取り出してください。不安定な持ち方をすると、すべてやけどの恐れがあります。
- 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。）
- 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。
- 使用中は製品の持ち運びをしないでください。やけど・けがの恐れがあります。
- 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。
- 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。
- パン・ケーキ・ジャム・生地・生種作り以外には使わないでください。故障の原因になります。
- 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。
- パンケースの連結部を水に浸けないでください。腐食したり、回転軸が回らなくなることがあります。
- ふた・パンケースなどの取りはずしができる部品は確実に取りつけて使用してください。
- 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。
- 直火（ガス台など）や電気ヒーター・IH調理器などの上に載せないでください。火災・故障の原因になります。
- ガラス窓に強い衝撃を加えたり、傷をつけたりしないでください。けが・破損の原因になります。

各部のなまえと扱い方 っづき

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



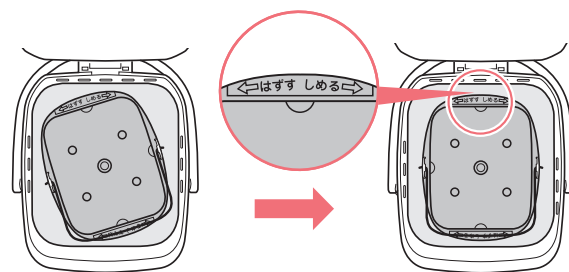
パンケースの取りつけ方

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。

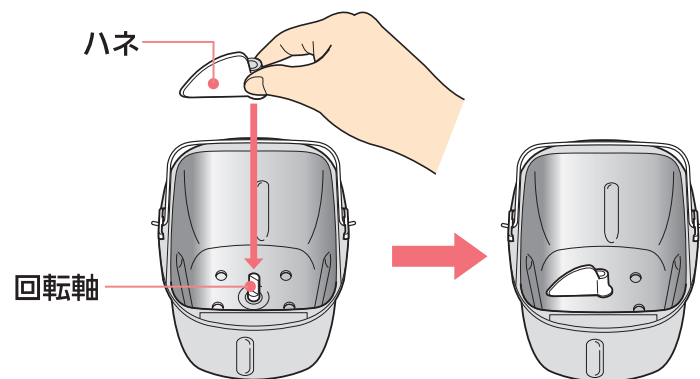
2 パンケースを「しめる」の方向に回し、取りつける



ハネの取り付け方

ハネの穴を回転軸に合わせて確実に取りつける

●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。



使用する道具

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 	スクッパー 	霧吹き 	こね板 	めん棒 	オーブン
●フライパン	●キャンバス地	●ラップ	●型	●バット	●包丁 など	

使用する材料

●材料の分量は、この取扱説明書に記載されている分量どおりにしてください。

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)をお使いください。(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。
- 強力粉の中でもたんぱく質の多い(13.5%以上)最強力粉を使用するとパンがふくらみすぎることがあります。

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



- 「ふんわり」コース1回分ごとの分量にパックした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「パンくらぶミックス(BB-MM10-J)」は、ホームページでお求めください。(→P.55)

ごはん

- ごはん入りパンを作るときに使います。

- 必ず常温になるまで冷ましたものをお使いください。



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(食パン用)」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。)
- 材料は、この取扱説明書に記載されている分量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 https://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・糖分を加えると活動して、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、活性化させてから使います。
- 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	TOMIZ(富澤商店) https://tomiz.com/

◆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) <https://www.hoshino-koubo.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。

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。)

塩



- 生地のグルテンを安定させます。また、発酵しすぎを抑えます。

水



- 他の材料を溶かし合わせたりパンをやわらかくします。

乳製品



- 牛乳 スkim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。

卵



- 味と香り、色ツヤをよくします。

コース一覧表

コース一覧表

コース		使える粉	ページ	使える機能		調理工程	調理時間	保温時間
		粉選択		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 → ^{具入れブザー} コネ → ^{丸め} 発酵 → ^{丸め} 焼き ^{できあがりメロディー}	3時間30分 (3時間20分)	1時間
		米粉	P.18・21	●	●	ねかし → ^{具入れブザー} コネ → ^{丸め} 発酵 → ^{丸め} 焼き ^{できあがりメロディー}	2時間35分 (2時間30分)	1時間
		小麦	P.18・22~23	●	●	ねかし → ^{具入れブザー} コネ → ^{丸め} 発酵 → ^{丸め} 焼き ^{できあがりメロディー}	3時間40分 (3時間30分)	1時間
		小麦	P.12・18・24	●	●	ねかし → ^{具入れブザー} コネ → ^{丸め} 発酵 → ^{丸め} 焼き ^{できあがりメロディー}	3時間20分 (3時間10分)	1時間
		小麦	P.18	●	—	ねかし → ^{具入れブザー} コネ → ^{丸め} 発酵 → ^{丸め} 焼き ^{できあがりメロディー}	2時間 (1時間53分)	1時間
		小麦	P.18・25	—	●	ねかし → ^{具入れブザー} コネ → ^{丸め} 発酵 → ^{丸め} 焼き ^{できあがりメロディー}	5時間	1時間
	パン・ピザ生地	小麦	P.26~33	—	—	ねかし → ^{丸め} コネ → ^{丸め} 発酵 ^{できあがりメロディー}	1時間50分	—
		米粉	P.34~35	—	—	ねかし → ^{丸め} コネ → ^{丸め} 発酵 ^{できあがりメロディー}	45分	—
天然酵母	生種作り	—	P.36~37	—	—	発酵 ^{できあがりメロディー}	24時間	—
	食パン	小麦	P.38~39	●	●	ねかし → ^{具入れブザー} コネ → ^{丸め} 発酵 → ^{丸め} 焼き ^{できあがりメロディー}	7時間 (6時間50分)	1時間
	パン・ピザ生地	小麦	P.40	—	—	ねかし → ^{丸め} コネ → ^{丸め} 発酵 ^{できあがりメロディー}	4時間5分	—
スイーツ	ケーキ	小麦	P.42~45	●	—	^{具入れブザー} コネ → 粉落とし → コネ → 焼き ^{できあがりメロディー}	※ 1時間48分 (1時間38分)	—
	ジャム	—	P.46~47	—	—	加熱・かくはん ^{できあがりメロディー}	1時間20分	—

パン作りのしくみ

●コース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。

コース一覧表

パン作りのポイント

パンはいつもどおり焼いて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)は必ず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。



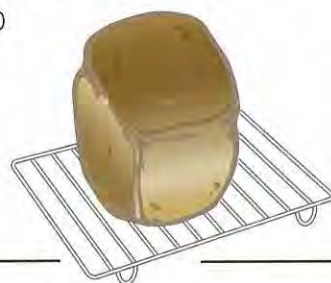
POINT 3 季節や室温によって水温を調整する

- 夏場など室温が高く(25℃以上)、ふくらみすぎたり、中央が陥没したパンになる場合は、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)、パンのふくらみが悪い場合は、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

- 必ずミトンなどを使って取り出し、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、焼き色が濃くなることがあります。
- 焼きあがり直後は切りにくいので、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。あら熱をとったあと、できるだけ早く冷凍してください。

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てからビニール袋に入れます。焼くときは30～35℃で解凍し、溶き卵を塗って焼きます。(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 ごはん入パン 早焼き フランスパン コース / パンピザ生地 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、パン・ピザ生地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 / パン・ピザ生地コース

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。



基本の食パンのつくり方

基本の食パンのつく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	211kcal/6枚切 1枚分
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)

つくり方 ●各コースの食パンメニューは、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、ハネを取りつける

(ハネの取り付け方→P.6)

●ハネはハネの穴を回転軸に合わせて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。

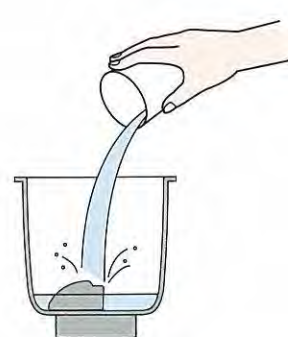


2 パンケースに材料を入れる

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。



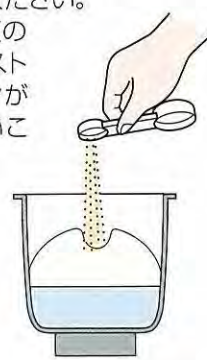
②次に強力粉・砂糖・スキムミルク・塩・バターを入れる

●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ってください。



③最後にドライイーストを入れる

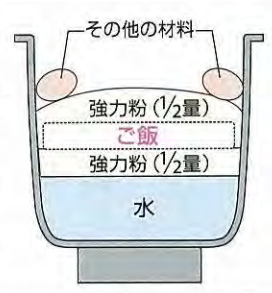
●ドライイーストは水(液体)やご飯に触れないように粉の中央にくぼきを作って入れてください。水(液体)やご飯の中にドライイーストを入れるとパンがうまくできないことがあります。



「ごはん入りパン」コースの場合は…

- ②-1 強力粉の1/2量を入れる
- ②-2 ほぐしたご飯を強力粉の上に入れる
- ②-3 残りの強力粉を入れる
- ②-4 砂糖・塩・バターをパンケースに入れる

●タイマー予約の際、ご飯が水(液体)に浸かっているとご飯がふくらみ、材料がうまく混ざらないことがあります。
●固まったご飯を使うとご飯が混ざらずうまくできないことがあります。
●ご飯は常温になるまで冷ましたものを使ってください。うまくふくらまないことがあります。



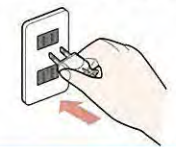
3 パンケースを本体に取りつけてふたを閉める

(パンケースの取り付け方→P.6)

●パンケースハンドルは、倒してください。



4 差し込みプラグをコンセントに差し込む



5 「ドライイースト」を押す、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。



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… 〇うすい (→P.16)

6 「スタート/とりけし」を押す

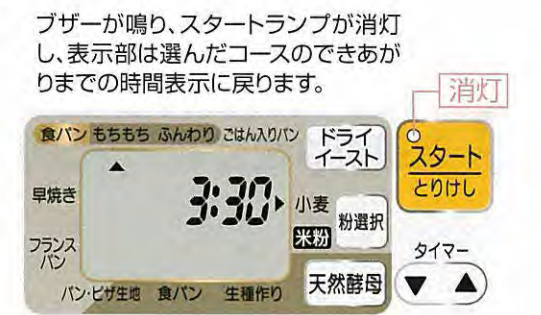
調理開始のメロディーが鳴り、調理を開始します。スタートランプが点灯し、表示部に「調理中」が点灯、できあがりまでの工程(ねかし→コネ→発酵→焼き)を順に表示します。

●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。

●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)



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、調理を終了する



●「スタート/とりけし」キーを押さない場合、最大で1時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、焼き色が濃くなること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。)

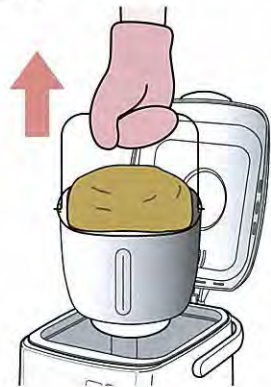
●1時間が経過して保温が終了すると、表示部の「保温中」が消灯し、「できあがり」のみを表示します。「スタート/とりけし」キーを1秒以上押し、調理を終了してください。

基本の食パンのつくり方 っづき

8 パンを取り出す

① 本体からパンケースを取り出す

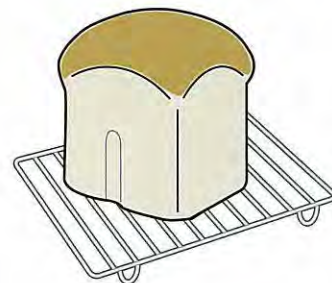
- パンケースを取り出すときは必ずミトンなどを使ってください。



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



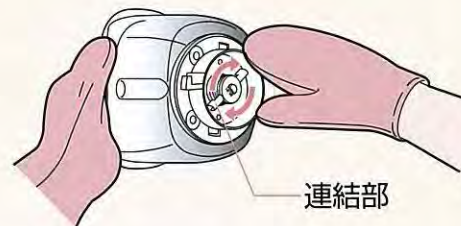
③ 取り出したパンは脚つきアミなどにのせ、浮かしてあら熱を取る



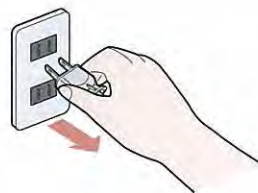
- パンのできあがり状態によっては、取り出しにくいことがあります。取り出しにくいときは、図のようにパンケース裏側の連結部を左右に少し回すと取り出しやすくなります。(連結部を回しすぎるとパンに大きな穴が開きますので注意してください。)

- 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ことがあります。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ときは、はしなどでハネを取り除いてください。(ハネが熱くなっているので注意してください。)

- 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。

- 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って米粉パンを焼くと、出来栄が悪くなる場合があります。
- タイマー予約でごはん入りパンを焼く場合、材料の入れ方によっては焼けないことがあります。(→P.12)

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	ドライースト	食パン「もちもち」※1・「ふんわり」・「ごはん入りパン」・「フランスパン」コース
	天然酵母	「食パン」コース
タイマー予約ができないコース	ドライースト	食パン「早焼き」コース・「パン・ピザ生地」コース※1
	天然酵母	「生種作り」コース・「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

※1:「米粉」選択時含む

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分単位で進みます。
- ▼ 押すごとに10分単位で戻ります。
- 押し続けると10分単位で早送りができます。



3 スタートとりけしを押す

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わります。



タイマー予約を取り消すときは…



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（食パン用）」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	お申込み先	● シトギミックス20A（食パン用）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。
シトギミックス20A（食パン用）	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 を押す

焼き色（うすい）ランプが点灯します。

- 焼き色の初期設定は「ふつう」です。
「うすい」をご希望のときのみ ○うすい を押してください。
- 再度「焼き色」キーを押すと、ランプが消灯し「ふつう」が設定されます。

「うすい」を選んだときは
点灯



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」・「ごはん入りパン」・「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「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パンを作りたいときに

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」コースを選んで調理を開始すると、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、タイマー調理中は報知しません。）

- 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（60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。

- ふたを開けても運転は続きます。
スタート/とりけし キーを押さないでください。
（スタート/とりけし キーを1秒以上押すと運転をとりけします。）
- 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。
- 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。
- 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。
- 「具入り」表示中以外に具を入れるとパンのできあがりが悪くなる場合があります。
- 米粉を使用したときは、レーズンなどの材料の一部がつぶれたり、混ざりにくいことがあります。（米粉の特性上、生地がかためなため。）

点滅

具入り
調理中
コネ

具入れブザーが
鳴るタイミング

コースや室温に
よります。

	コース	調理開始から
	食パン「もちもち（小麦）」・「ふんわり」・「ごはん入りパン」・「フランスパン」	約30分後
ドライイースト	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

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	
できあがり時	アビニョンの橋で

●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」(米粉)

もちもち

米粉

材料 239kcal/6枚切 1枚分		
水	230mL	
米粉(シトギミックス20A)	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)場合は…
- 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ことがあります。

ごはん入りパン

小麦

材料 225kcal/6枚切 1枚分		
水	140mL	
強力粉	250g	
ご飯	150g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

- ご飯は常温になるまで冷ましたものを使ってください。
- 炊飯直後または解凍後1日以上経ったご飯は使わないでください。
- 材料の入れ方によっては焼けないことがあります。
- ご飯粒の形が残ることがあります。
- タイマー予約の際、ご飯が水(液体)に浸かっているとご飯がふくらみ、材料がうまく混ざらないことがあります。
- 固まったご飯を使うとご飯が混ざらずうまくできないことがあります。

ふんわり

小麦

材料 181kcal/6枚切 1枚分		
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

早焼き

小麦

材料 212kcal/6枚切 1枚分		
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ことがあります。

フランスパン

小麦

材料 181kcal/6枚切 1枚分		
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。

●他のコースとは材料の入れ方が異なります。

作り方

- 1 パンケースに水を入れる
- 2 約½量の強力粉(125g)を入れる
- 3 ほぐしたご飯を強力粉の上に入れる
- 4 残りの強力粉(125g)を入れる
- 5 その他の材料を材料表の上から順に入れる



ごはん入り食パンは生地が温度が高くなりすぎると出来栄が悪くなります。

出来栄が悪くなった場合

- 冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。
- 夏場など室温が高い(25℃以上)場合やタイマー予約を使うと、出来栄が悪くなることがあります。

ほうれん草パン

タイマー

材料 213kcal/6枚切 1枚分		
水	180mL	
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)	30g	
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気をしっかりとしほったものを使用します。

玄米粉入りパン

材料 213kcal/6枚切 1枚分		
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

- 玄米粉は玄米をミルなどで粉末にしたものではなく、市販のものを使用してください。

トマトバジルパン

タイマー

材料 215kcal/6枚切 1枚分		
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	
バジル(乾燥)	小1	
ガーリック(粉末)	適量	
ドライイースト	3g	小1

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。

かぼちゃパン

タイマー

材料 216kcal/6枚切 1枚分		
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	
かぼちゃ(加熱したもの)	30g	
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、耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジ(500W)で2〜3分加熱します。軽くつぶしたあと、常温になるまで冷ましたものを使用します。

カフェオレパン

タイマー

材料 234kcal/6枚切 1枚分		
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

全粒粉パン

材料 208kcal/6枚切 1枚分		
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

豆乳パン

タイマー

材料 215kcal/6枚切 1枚分		
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



レーズンパン

レーズンパン 具 タイマー			
材料 246kcal/6枚切 1枚分			
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		

くるみパン 具 タイマー			
材料 279kcal/6枚切 1枚分			
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)	60g		

ごまおさつパン 具 タイマー			
材料 230kcal/6枚切 1枚分			
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		

ベーコン&コーンパン 具 タイマー			
材料 229kcal/6枚切 1枚分			
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 (水気を切ったもの)	30g		
ベーコン (1cm幅に切る)	20g		

パネトーネ 具 タイマー			
材料 299kcal/6枚切 1枚分			
牛乳	160mL		
卵	50g	M1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	1.5mL	小1/3	
レモンエッセンス	1.5mL	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加え、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。

●パネトーネにつけてお召し上がりください。

チーズパン 具 タイマー			
材料 240kcal/6枚切 1枚分			
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。

チョコナッツパン 具 タイマー			
材料 287kcal/6枚切 1枚分			
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 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。

- ◆米粉は「シトギミックス20A(食パン用)」をお使いください。(→P.7)
- ◆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)場合は、冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。
(冷やした水を使ってもタイマー予約を使うと出来栄が悪くなることがあります。)

ほうれん草パン タイマー			
材料 240kcal/6枚切 1枚分			
水	220mL		
米粉(シトギミックス20A)	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気をしっかりとしぼったものを使用します。

黒糖パン 具 タイマー			
材料 245kcal/6枚切 1枚分			
水	220mL		
米粉(シトギミックス20A)	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	

抹茶マロンパン 具 タイマー			
材料 260kcal/6枚切 1枚分			
水	230mL		
米粉(シトギミックス20A)	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		

かぼちゃパン タイマー			
材料 244kcal/6枚切 1枚分			
水	210mL		
米粉(シトギミックス20A)	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)	30g		
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、耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジ(500W)で2~3分加熱します。軽くつぶしたあと、常温になるまで冷ましたものを使用します。

レーズンパン 具 タイマー			
材料 264kcal/6枚切 1枚分			
水	230mL		
米粉(シトギミックス20A)	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		

トマトバジルパン タイマー			
材料 242kcal/6枚切 1枚分			
水	130mL		
トマトジュース(無塩)	100mL		
米粉(シトギミックス20A)	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		
バジル(乾燥)	小1		
ガーリック(粉末)	適量		
ドライイースト	4.5g	小1 1/2	

チーズパン 具 タイマー			
材料 256kcal/6枚切 1枚分			
水	220mL		
米粉(シトギミックス20A)	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 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

材料 170kcal/6枚切 1枚分		
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)	30g	
ドライイースト	3g	小1

- ほうれん草は葉先の柔らかい部分をゆで、みじん切りにしてしっかりと水気を絞ったものを使用します。

全粒粉パン

材料 179kcal/6枚切 1枚分		
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

カフェオレパン

材料 202kcal/6枚切 1枚分		
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

トマトバジルパン

材料 184kcal/6枚切 1枚分		
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	
バジル(乾燥)	小1	
ガーリック(粉末)	適量	
ドライイースト	3g	小1



ほうれん草パン

かぼちゃパン

材料 176kcal/6枚切 1枚分		
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、耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジ(500W)で2〜3分加熱します。軽くつぶしたあと、常温になるまで冷ましたものを使用します。

玄米粉入りパン

材料 182kcal/6枚切 1枚分		
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

- 玄米粉は玄米をミルなどで粉末にしたものではなく、市販のものを使用してください。

豆乳パン

材料 183kcal/6枚切 1枚分		
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

レーズンパン

材料 201kcal/6枚切 1枚分		
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	

ベーコン&
コーンパン

材料 199kcal/6枚切 1枚分		
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(水気を切ったもの)	30g	
具 ベーコン(1cm幅に切る)	20g	

パネトーネ

材料 264kcal/6枚切 1枚分		
牛乳	120mL	
卵	50g	M寸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	1.5mL	小1/3
レモンエッセンス	1.5mL	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	
具 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加え、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。

- パネトーネにつけてお召し上がりください。

くるみパン

材料 226kcal/6枚切 1枚分		
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	

ごまおさつパン

材料 200kcal/6枚切 1枚分		
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	
具 (5mm角に切る)		

チーズパン

材料 209kcal/6枚切 1枚分		
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
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。

チョコナッツパン

材料 257kcal/6枚切 1枚分		
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。



パネトーネ

- 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。

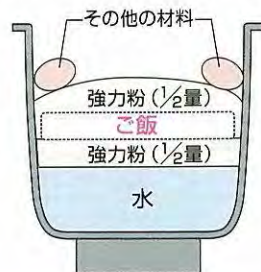
●他のコースとは材料の入れ方が異なります。



炊き込みごはん入りパン

作り方

- 1 パンケースに水を入れる
- 2 約 1/2 量の強力粉(125g)を入れる
- 3 ぼぐしたご飯を強力粉の上に入れる
- 4 残りの強力粉(125g)を入れる
- 5 その他の材料を材料表の上から順に入れる



- ご飯は常温になるまで冷ましたものを使ってください。
- 炊飯直後または解凍後1日以上経ったご飯は使わないでください。
- 材料の入れ方によっては焼けないことがあります。
- ご飯粒の形が残ることがあります。
- タイマー予約の際、ご飯が水(液体)に浸かっているとご飯が膨らみ、材料がうまく混ざらないことがあります。
- 固まったご飯を使うとご飯が混ざらずうまくできないことがあります。
- 他の食パンに比べて上部が凸凹に焼き上がることがあります。

ごはん入り食パンは生地温度が高くなりすぎると出来栄が悪くなります。

出来栄が悪くなった場合

- 冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。
- 夏場など室温が高い(25℃以上)場合や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。

玄米ごはん入りパン

材料 220kcal/6枚切 1枚分			
水	130mL		
強力粉	250g		
玄米ご飯(冷ましたもの)	150g		
砂糖	8g	大 1	
塩	5g	小 1	
バター	15g		
ドライイースト	3g	小 1	

赤飯入りパン

材料 230kcal/6枚切 1枚分			
水	130mL		
強力粉	250g		
赤飯(冷ましたもの)	150g		
砂糖	8g	大 1	
塩	5g	小 1	
バター	15g		
黒ごま	4g	大 1/2	
ドライイースト	3g	小 1	

雑穀ごはん入りパン

材料 216kcal/6枚切 1枚分			
水	130mL		
強力粉	250g		
雑穀ご飯(冷ましたもの)	150g		
砂糖	8g	大 1	
塩	5g	小 1	
バター	15g		
ドライイースト	3g	小 1	

炊き込みごはん入りパン

材料 225kcal/6枚切 1枚分			
水	130mL		
強力粉	250g		
炊き込みご飯(冷ましたもの)	150g		
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	

ガーリックフランスパン

材料 182kcal/6枚切 1枚分			
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	

ガーリックトマトフランスパン

材料 187kcal/6枚切 1枚分			
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 175kcal/6枚切 1枚分			
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	

チーズ&ベーコンフランスパン

材料 180kcal/6枚切 1枚分			
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	
具 プロセスチーズ(1cm角に切る)	40g		
ベーコン(1cm幅に切る)	10g		

●チーズの形は残りません。



チーズ&オニオンフランスパン

ライ麦フランスパン

材料 155kcal/6枚切 1枚分			
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&オニオンフランスパン

材料 175kcal/6枚切 1枚分			
水	150mL		
強力粉	240g		
砂糖	4g	大 1/2	
塩	5g	小 1	
玉ねぎ(炒めたもの)	20g		
ドライイースト	3g	小 1	
具 プロセスチーズ(1cm角に切る)	40g		

●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あと、常温になるまで冷ましたものを使用します。

●チーズの形は残りません。

チーズフランスパン

材料 173kcal/6枚切 1枚分			
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	
具 プロセスチーズ(1cm角に切る)	40g		

●チーズの形は残りません。

チーズ&ごまフランスパン

材料 181kcal/6枚切 1枚分			
水	170mL		
強力粉	240g		
砂糖	4g	大 1/2	
塩	5g	小 1	
黒ごま	8g	大 1	
ドライイースト	3g	小 1	
具 プロセスチーズ(1cm角に切る)	40g		

●チーズの形は残りません。

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。

パン・ピザ生地づくり方

パン・ピザ生地づく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。

つくり方 ●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「基本の食パンのつくり方」(P.12～13)をご覧ください。

- 「パン・ピザ生地」コースのメニューは、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** を1秒以上押す (ブザーが鳴り、スタートランプが消灯)

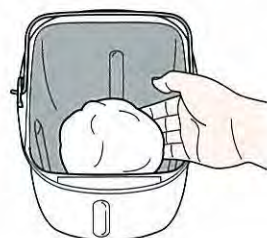


7 できあがりのメロディーが鳴ったら **スタート** を1秒以上押し、パンケースを取り出す



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ていねいに取り出してください。
 - ハネが生地についてきたときは、取り除いてください。



9 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く



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。

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・生地にふります。
(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・ピザ生地メニュー

小麦

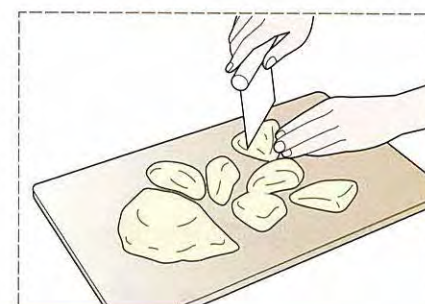
バターロール



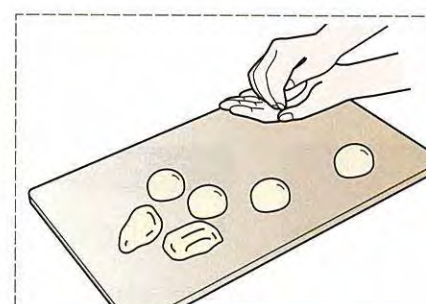
材料(14個分)		131kcal/1個分
牛乳	130mL	
卵	50g	M寸1個
強力粉	300g	
砂糖	24g	大3
塩	3.3g	小1 2/3
バター	60g	
ドライイースト	3g	小1
溶き卵(仕上げ用)	適量	

- 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。

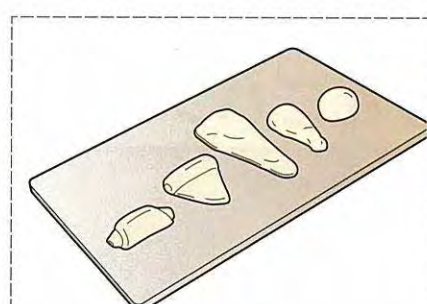
つくり方



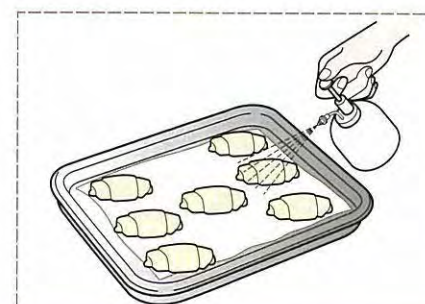
1 パンケースから取り出した生地をスクrapperで14等分にする
(生地が傷むので手でちぎらないようにする)



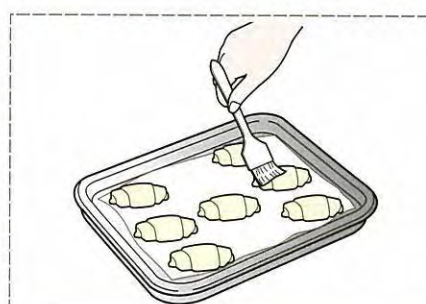
2 1を表面がなめらかになるように丸め、ふきんをかけて、約20分休ませる



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ブ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 仕上げ用の溶き卵をハケで塗り、約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

クリスマスツリー



材料(1回分)	1897kcal/1回分
バターロールの生地(→P.27)	1回分
溶き卵(仕上げ用)	適量
具(トッピング)	
粉糖	適量
アラザン など	適量

つくり方

- 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
- 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
- 仕上げ用の溶き卵をハケで塗り、約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く
- あら熱がとれたら、粉糖やアラザンなどで飾る



●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。

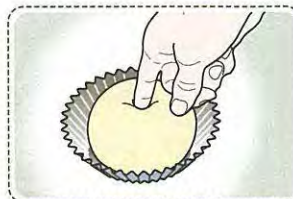
りんごパン



材料(アルミケース(大)9個分)	237kcal/1個分
バターロールの生地(→P.27)	1回分
溶き卵(仕上げ用)	適量
具(トッピング)	
りんご	200g
はちみつ	大1～2
シナモン	適量
棒状クッキー	適量
かぼちゃの種	適量

つくり方

- りんごは皮をむいてヘタを取り2～3mm厚さのいちよう切りにする
- 1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)、水気を切る。お好みでシナモンをふりかけて9等分にする
- 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閉じて、丸く形を整える
- 4をアルミケースの上ののせ、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
- 仕上げ用の溶き卵をハケで塗り、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℃に予熱したオーブンで約15分焼く



明太ポテトパン



材料(9個分)	274kcal/1個分
バターロールの生地(→P.27)	1回分
溶き卵(仕上げ用)	適量
具(トッピング)	
じゃがいも	200g 1個
明太子(薄皮はのぞく)	50g 1/2腹
マヨネーズ	50g
マヨネーズ・パセリ	適量

●明太子の辛さが苦手な方は、たらこにかえてもおいしく召し上がれます。

つくり方

- じゃがいもは皮をむき1cm厚さに切り、大1の水(分量外)とともに耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジ(500W)で3～4分加熱する
- 1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等分にする
- 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を直径約12cmの円形にのばして2をのせ、合わせ目をしっかりと閉じて、押さえて形を整える



- 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
- 仕上げ用の溶き卵をハケで塗り、マヨネーズやパセリで飾る
- 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

ベーグル



材料(8個分)		182kcal/ 1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
溶き卵(仕上げ用)	適量	
具(トッピング)		
クリームチーズ(常温に戻す)	100g	

- 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(適量)をまぜ込むとおいしくいただけます。



作り方

- 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
- 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
- 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
- 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
 - 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。
 - クッキングシートは鍋の中で自然にはがれます。



フランプン



材料(3本分)		370kcal/ 1本分
水	170mL	
強力粉	250g	
薄力粉	50g	
塩	2.5g	小1/2
レモン汁	3mL	小1/2強
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3等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 生地をだ円形にのばして、細長く巻いて形を整える
- キャンバス地を折ってうねを作り、生地を並べて、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
- 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
- 十分に霧吹きをして、200～220℃に予熱したオーブンで15～20分焼く

- 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。



クロワッサン



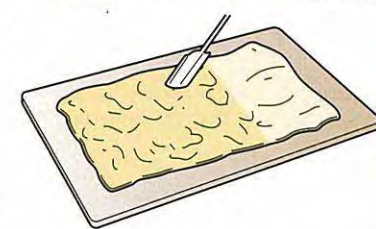
材料(12個分)		202kcal/ 1個分
牛乳	130mL	
卵	50g	M寸1個
強力粉	200g	
薄力粉	100g	
砂糖	24g	大3
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	6g	小2
バター(折り込み用)	120g	
溶き卵(仕上げ用)	適量	

作り方

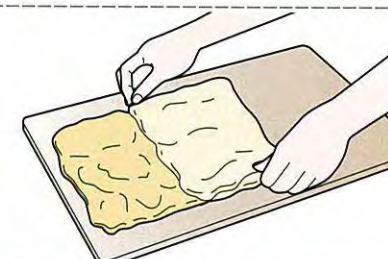


- パンケースから取り出した生地をひとつに丸め、ボールに入れてラップをかけて冷蔵庫で約30分休ませる

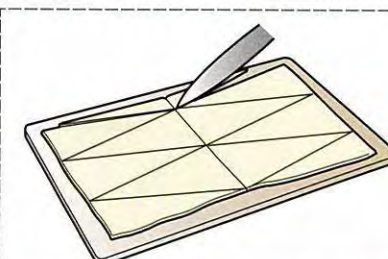
- 折り込み用のバターはあらかじめ常温に戻し、やわらかくしてください。
- 生地の温度が高くなるとバターが溶けて扱いにくいので、作業は手早く行い、生地は冷蔵庫でよく冷やしましょう。



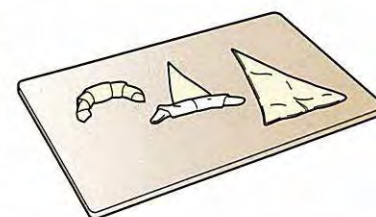
- 打ち粉をふったこね板の上で生地を40×20cmの長方形にのばし、1/3量の折り込み用バターを生地の手前1/3を残して塗る



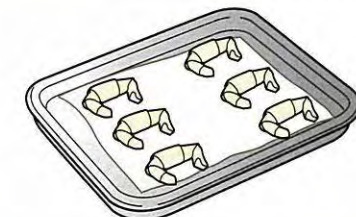
- 生地を手前から三つ折りにして、とじ目をしっかりとって、ラップに包んで冷蔵庫で30～60分休ませる。
2と3を2回繰り返し、ラップに包んで冷蔵庫で約60分休ませる



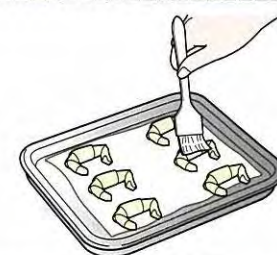
- 生地を5mmの厚さにのばし、底辺約12cmの二等辺三角形に切る(12個作る)



- 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、三日月型にする



- 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28℃以下で40～50分(約2倍になるまで)発酵させる



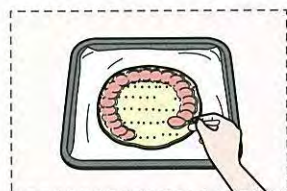
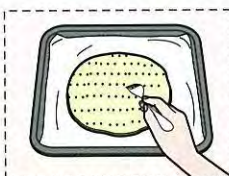
- 仕上げ用の溶き卵をハケで塗り、190～200℃に予熱したオーブンで15～20分焼く

ピザ



作り方

- パンケースから取り出した生地をヘビータイプは3等分、クリスピータイプは4等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 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
- 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
- 3の表面にトマトソースを厚めに塗る
- 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)		392kcal/ 1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

サクッとした歯ざわりの生地

材料 (直径約20cm 4枚分)		314kcal/ 1枚分
水	150mL	
強力粉	200g	
薄力粉	80g	
塩	1.3g	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

30kcal/ 1枚分

材料	ピザ 4枚分
トマトピューレ	150mL
トマトケチャップ	50g
塩	少々

●すべての材料を合わせ、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	
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

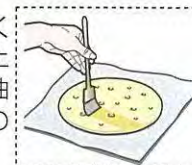
●お好みで最後にオレガノやオリーブ油をふって焼くとおいしくいただけます。

フォカッチャ



作り方

- 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
- 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
- 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
- 3の表面に指でくぼみをつけ、仕上げ用のオリーブ油を塗り、AやBをのせる
- 220～240℃に予熱したオーブンで約15分焼く



材料 (4枚分)		347kcal/ 1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(仕上げ用)	適量	
具(トッピング)		
A オリーブ	適量	
B 玉ねぎ	50g	1/4個
塩	2.5g	小1/2

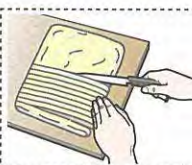
●玉ねぎは繊維にそって薄切りにし、塩をふりかけしばらくおいたあと、水気を切ります。

グリッシーニ



作り方

- 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
- 包丁で1cm幅に切り、まな板などの上で両手できしめながら、25～30cmの棒状にのばす
- クッキングシートを敷いたオープン皿に2を並べ、生地の表面にハケで水を塗り、粉チーズを上のにせる
- 180～200℃に予熱したオーブンで15～20分焼く



材料 (20本分)		49kcal/ 1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

- 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
- 1をめん棒でだ円形に薄くのばす
- フライパンに油をひかず中火で両面を3～5分、薄いこげ色がつくまで焼く



材料 (6枚分)		203kcal/ 1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

米粉プチパン



材料(12個分)	106kcal/1個分
水	230mL
米粉(シトギミックス20A)	300g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	2.5g 小1½
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
(お好みでカミソリやよく切れる包丁で、生地の表面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



米粉ドーナツ

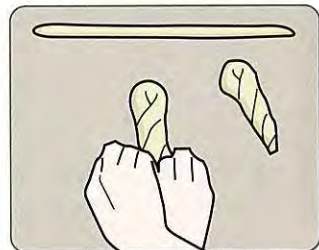


材料	リングドーナツ 8個分	174kcal/1個分
	ツイストドーナツ 4個分	348kcal/1個分
バターロールの生地(米粉) →P.35	1回分	
揚げ油	適量	
具(トッピング)		
A {	グラニュー糖	適量
	粉糖	適量

●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35℃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きつね色になるまでこんがりと揚げる
- 熱いうちに、Aをまぶす



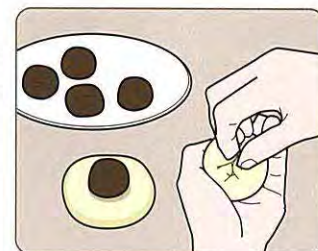
米粉あんぱん



材料(9個分)	284kcal/1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
溶き卵(仕上げ用)	適量
具(トッピング)	
けしの実	適量

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を直径約9cmの円形にのばして粒あんのをせ、まわりから生地を寄せるようにして包む
- 合わせ目をしっかりと閉じて、手のひらで軽く平らにする
- 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てくぼみを作ったあと、仕上げ用の溶き卵をハケで塗り、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



米粉バターロール 【作り方 P.27】

材料(14個分)	133kcal/1個分
牛乳	180mL
卵	50g 中1個
米粉(シトギミックス20A)	300g
砂糖	24g 大3
塩	5g 小1
バター	60g
ドライイースト	3g 小1
溶き卵(仕上げ用)	適量

米粉 ベーグル 【作り方 P.30】

材料(8個分)	195kcal/1個分
水	230mL
米粉(シトギミックス20A)	300g
砂糖	24g 大3
塩	5g 小1
ドライイースト	3g 小1
溶き卵(仕上げ用)	適量
具(トッピング)	
クリームチーズ(常温に戻す)	100g

米粉ナン 【作り方 P.33】

材料(6枚分)	202kcal/1個分
水	230mL
米粉(シトギミックス20A)	300g
砂糖	8g 大1
塩	5g 小1
バター	10g
ドライイースト	3g 小1

米粉ピザ/ヘビータイプ 【作り方 P.32】

材料(直径20cm 3枚分)	416kcal/1枚分
水	230mL
米粉(シトギミックス20A)	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

●もちもちとした食感になります。



ベーグル

- ◆米粉は「シトギミックス20A(食パン用)」をお使いください。(→P.7)
- ◆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)場合は、冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。

天然酵母パンに使う生種作りを行います。24時間でできあがります。
ホシノ天然酵母パン種（元種）の状態ではパンはできません。（→P.7）

材料（1回量）

	最大 (パン作り4~5回分)	最小 (パン作り3回分)
ホシノ天然酵母パン種 (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。
- 生種作りは必ず約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。

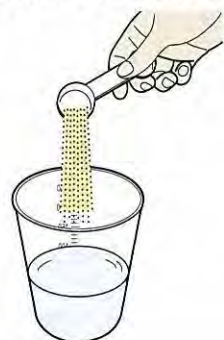
作り方

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

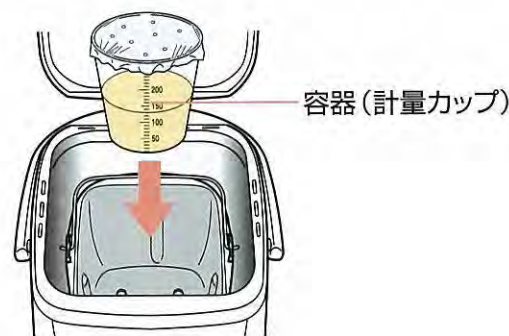
- ラップは軽くかける程度にするか、上面につまようじなどで数カ所穴を開けます。
密閉すると、うまく発酵しないことがあります。



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/とりけし」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。

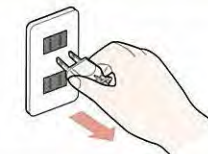


6 できあがりの メロディーが鳴ったら 「スタート/とりけし」を1秒以上 押し、容器（計量カップ）を取り出す



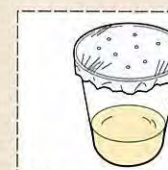
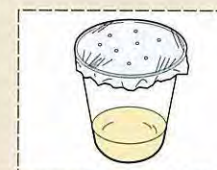
- できあがり後2~3時間以内に
冷蔵庫に入れてください。
それ以上放置すると、発酵力
が弱まり、パンのできあがり
が悪くなる場合があります。

7 使用後は差込みプラグを コンセントから抜く



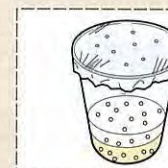
生種ができるまで

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。

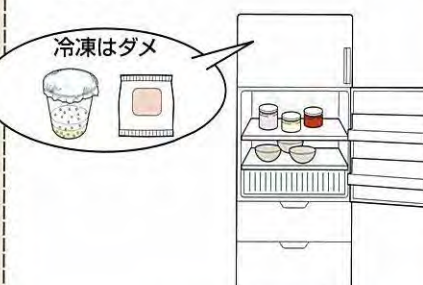
容器（計量カップ）

生種作り専用とし、
清潔にしておい
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。



天然酵母 食パンと生地をつくり方

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	199kcal/6枚切 1枚分
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。



つくり方

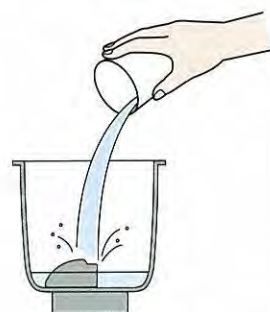
1 本体からパンケースを取り出し、ハネを取りつける (→P.6)

●ハネはハネの穴を回転軸に合わせて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



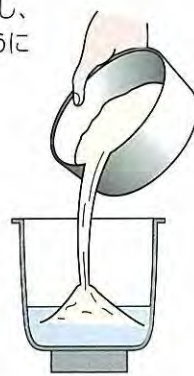
②天然酵母(生種)を入れる

●生種は全体をよく混ぜたものを入れてください。



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。

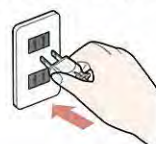


3 パンケースを本体に取りつけてふたを閉める (→P.6)

●パンケースハンドルは、倒してください。



4 差し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」コースのメニューはP.39、「パン・ピザ生地」コースのメニューはP.40に掲載しています。

天然酵母 食パンメニュー

全粒粉パン

材料	197kcal/6枚切 1枚分
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	199kcal/6枚切 1枚分
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	207kcal/6枚切 1枚分
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
具コーン(水気を切ったもの)	30g

レーズンパン

材料	224kcal/6枚切 1枚分
水	200mL
生種	26g 大2
強力粉	300g
砂糖	16g 大2
塩	2.5g 小1/2
具レーズン	50g

くるみパン

材料	256kcal/6枚切 1枚分
水	200mL
生種	26g 大2
強力粉	300g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1
具くるみ(刻む)	50g



天然酵母 くるみパン

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。



ピザ ヘビータイプ 【作り方 P.32】

材料(直径約20cm 3枚分) 401kcal/1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	

●もっちりとした食感になります。

ピザ クリスピータイプ 【作り方 P.32】

材料(直径約20cm 4枚分) 333kcal/1枚分

水	130mL	
生種	20g	大1½強
強力粉	200g	
薄力粉	80g	
オリーブ油	30g	大2½

フランスパン 【作り方 P.30】

材料(3本分) 379kcal/1本分

水	150mL	
生種	26g	大2
強力粉	250g	
薄力粉	50g	
塩	2.5g	小1½
レモン汁	3mL	小1½強



バターロール 【作り方 P.27】

材料(14個分) 132kcal/1個分

牛乳	110mL	
卵	50g	M寸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	
溶き卵(仕上げ用)	適量	

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、手軽に美味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、

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 ケーキの作り方

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)	249kcal/8等分1切れ分	
無塩バター(1cm角に切る)	100g	
卵	100g	M寸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1cm角に切り、必ず常温に戻してお使いください。
- 材料を入れる際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

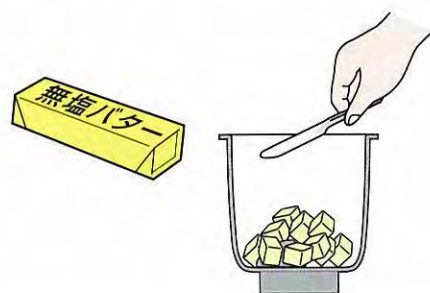
作り方

1 本体からパンケースを取り出し、ハネを取りつける (→P.6)

- ハネはハネの穴を回転軸に合わせて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。

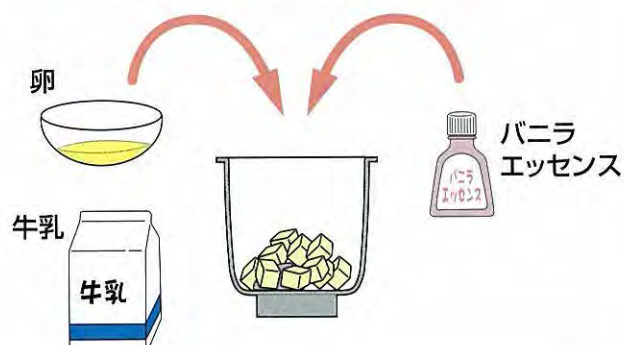


2 1cm角に切り、常温に戻した無塩バターを入れる

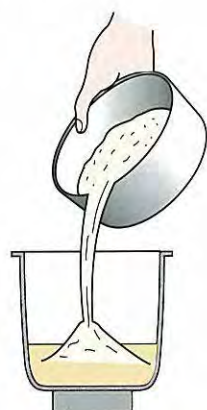


3 卵・牛乳・バニラエッセンスを入れる

- 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。



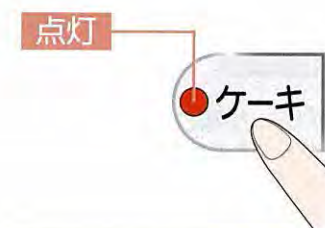
6 差込みプラグをコンセントに差し込む



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

- 焼き色の初期設定は「ふつう」です。

「うすい」をご希望のときのみ ○うすい を押してください。

- 「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。

「うすい」を選んだときは

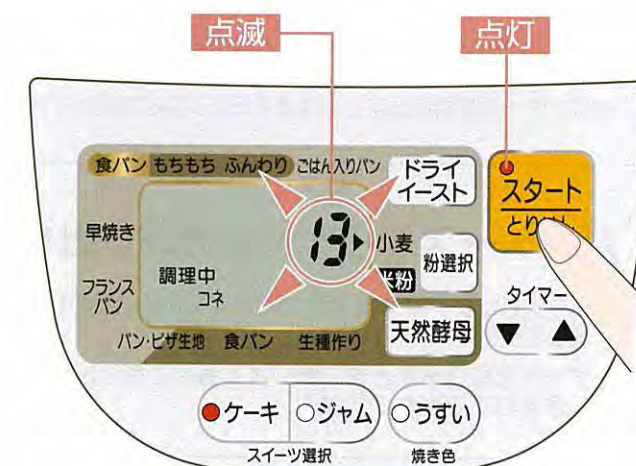


9 スタート とりけし を押す

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。

- 具入れブザーが鳴るまでの13分間は、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で表示します。

- 粉落としはスタートから13分後に行います。(→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パンケース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ふたを閉める

- 金属製のヘラ・ナイフなどを使わないでください。(パンケース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。



粉落とし、具入れが終わったら

11 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。

- 「スタート/とりけし」キーを押した場合は、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。



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、パンケースを取り出す

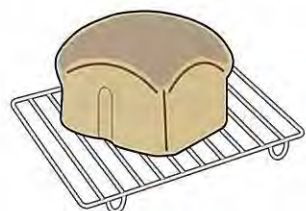
スタートランプ・ケーキランプが消灯します。

- パンケースを取り出すときは必ずミトンなどを使ってください。

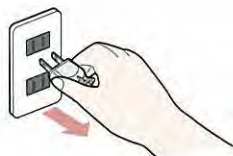


13 パンケースからケーキを取り出す

- 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に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



紅茶ケーキ

レモンケーキ

材料(1個分)	249kcal/8等分1切れ分
無塩バター(1cm角に切る)	100g
卵	100g M寸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	180g
ベーキングパウダー	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)	231kcal/8等分1切れ分
無塩バター(1cm角に切る)	80g
卵	100g M寸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
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)	227kcal/8等分1切れ分
無塩バター(1cm角に切る)	80g
卵	100g M寸2個
牛乳	35mL
バニラエッセンス	少々
りんご	100g
シナモン	適量
砂糖	80g
A 薄力粉	180g
ベーキングパウダー	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 具

材料(1個分)	250kcal/8等分1切れ分
無塩バター(1cm角に切る)	80g
卵	100g M寸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
抹茶	3g 小1 1/2
具 甘納豆(大きいものは刻む)	50g

- Aは合わせてふるいます。

バナナナッツケーキ 具

材料(1個分)	260kcal/8等分1切れ分
無塩バター(1cm角に切る)	60g
卵	100g M寸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	180g
ベーキングパウダー	6g 小2
具 くるみ(刻む)	40g

- Aは合わせてふるいます。

チョコレートケーキ 具

材料(1個分)	260kcal/8等分1切れ分
無塩バター(1cm角に切る)	50g
卵	100g M寸2個
牛乳	35mL
バニラエッセンス	少々
キシリトール(みじん切り)	50g
砂糖	130g
A 薄力粉	180g
ベーキングパウダー	6g 小2
ココア	20g
具 アーモンドスライス(軽く刻む)	30g

- Aは合わせてふるいます。

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。ブザーが鳴ったら粉落としをし、具を入れてください。

スイーツ ジャンムのつくり方

ジャンムが焦げつかないようにかはん・加熱を自動で行い、ジャンムを作ります。

つくり方

1 本体からパンケースを取り出し、ハネを取りつける
(→P.6)

- ハネはハネの穴を回転軸に合わせて奥まで確実に差し込んでください。浮き上がっていると、ジャンムができません。



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、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 〇ジャンム を押し、「ジャンム」コースを選ぶ

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

●「ジャンム」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

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



●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秒以上押し (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

スタートランプ・ジャンムランプが消灯します。

- 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ンムを取り出す

- できあがったジャン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

スイーツ ジャンム・フルーツソースメニュー



ワンポイントアドバイス

- 果物を洗ったあとは、水気をよく切ってください。
- 冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がりください。(保存期間の目安:約1週間)
- ジャン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加えて調理してください。

ペクチンとは…
果物に含まれる糖分の一種で、ジャンムを作るときにゼリー状にする働きがあります。

ジャンム

いちごジャンム

材料	566kcal/1回分
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。

りんごジャンム

材料	626kcal/1回分
りんご(正味)	300g 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。

キウイジャンム

材料	622kcal/1回分
キウイ(正味)	300g 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。

マンゴージャンム

材料	656kcal/1回分
マンゴー(正味)	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。

ブルーベリージャンム

材料	610kcal/1回分
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、汁気を切り、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	601kcal/1回分
オレンジ	300g [※] 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 小2

●オレンジは皮をむき、皮をせん切りにします。皮を水から沸とうするまでゆでたあと、ゆで汁を捨てます。これを3回行います。オレンジの実は袋から出して2〜3つにほぐします。
※オレンジは皮(せん切り)と実(袋から出したもの)を合わせて300g使用します。

フルーツソース

いちごソース

材料	229kcal/1回分
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	264kcal/1回分
キウイ(正味)	300g 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・具入れ容器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)
- 次のものは、使用しないでください。
 - 台所用中性洗剤以外の洗剤・シンナー・ベンジン・漂白剤など(変色・割れ・劣化・腐食の原因)
 - みがき粉・ナイロンたわし・ブラシ・金属製のもの・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面・研磨剤入り洗剤など(表面が傷つく原因)
- 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。(表面が傷ついたり、化学変化を起こす原因)
- 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

固く絞った柔らかい布でふき取る

- 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。)

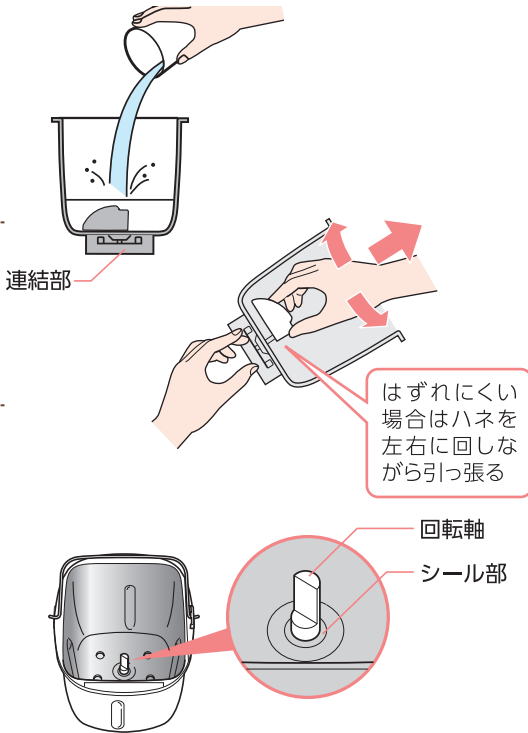
2 ハネをはずす

- 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

- スポンジのナイロン面では洗わないでください。
- 連結部は水に浸けないでください。(腐食や故障の原因になります。)
- 連結部の汚れは水で固く絞った布などでふき取ってください。

4 回転軸についたカスはシール部に傷をつけないようにスポンジで洗う



ハネ

台所用中性洗剤と柔らかいスポンジなどで洗う

- スポンジのナイロン面では洗わないでください。
- 穴にカスがつまったら、水または湯に浸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

フッ素被膜を傷めないために

- 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・スポンジのナイロン面・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。

- 色ムラができて、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

生種作りの容器は使用するたびに洗ってください。

- 生種が残りやすいので、隅々まで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浸けてよくすすぐ

保管するときは

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

部品の交換・購入について

- 損傷した場合は、新しい部品と交換(有料)してください。
- お買い求めの際には、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、ホームページでお求めください。(P.55参照)

部 品	部品番号
パンケースセット	724607-00
ハネ	BG451003G-00
計量カップ	BG374006L-00
計量スプーン	724325-00

別売品	品 番
食パン用パンくずミックス	BB-MM10-J

うまくできないときは

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？保温すると焼き色が濃くなる場合があります。焼き上がった後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」もお試ください。 ● 水の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？ ● 焼き上がった後できるだけ早くパンを取り出してください。
ふくらみ	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？
ふくらみが足りない	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？それぞれの分量を確認してください。 ● ドライイーストは予備発酵のいらない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・ご飯の温度が高すぎませんか？50℃以上の湯やご飯を使用すると、酵母の発酵が弱まります。 ● たんぱく質分解酵素の働きが強い生の果物(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「ごはん入りパン」「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。)
ふくらみすぎている	ふくらみすぎている 生地のキメが粗い	● 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、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？
	上部がマッシュルームのような形になっている	

パンの状態		原因
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	● 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ない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、水は冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。 ● 使用する材料によって、出来栄が悪くなる場合があります。その場合は、水を約10mL減らしてください。
	上部が白くフニャフニャでくぼんでいる	● 生地の量が多すぎませんか？ ● 水の量が多すぎませんか？ ● 使用する材料によって、出来栄が悪くなる場合があります。その場合は、水を約10mL減らしてください。
その他	重いパンになっている キメがつまっている	● 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・生種の量は分量どおりですか？ ● 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投入し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。
	切ったパンの表面がダンゴ状になっている	● 焼き上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。
その他	米粉パンの出来栄が悪い(他の項目に該当しない場合)	● 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。出来栄が悪くなった場合 ● 冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。 ● ただし、夏場など室温が高い(25℃以上)場合や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ことがあります。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(食パン用)」を使っていますか？(→P.7)
ケーキ・ジャムの状態		原因
ケーキ	ふくらみが足りない	● 材料を分量どおり入れましたか？ ● 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？
	周囲に粉が残っている	● 粉落としをしましたか？ ● 材料を材料表の上から順に入れましたか？
	上部にバターが固まっている	● 材料を材料表の上から順に入れましたか？ ● バターは1cm角に切りましたか？1cm角よりも大きいとバターが固まったままになることがあります。
	上部が凸凹している	● バターは常温に戻しましたか？
ジャム	できあがり水っぽい	● やわらかめに仕上げています。とろみをつけたいときはペクチンを約3g加えて調理してください。(→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。人肌程度に冷ましてから、ビニール袋に入れておくとやわらかくなります。また、保温すると皮が厚くなる場合があります。できるだけ早くパンを取り出してください。
●皮がやわらかめに焼ける焼き色「うすい」もお試ください。

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・種類・温度・タイマー予約の設定時間にも影響を受けます。

Q3 パンの仕上がりや、季節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 パンのハネの形状あとは残ります。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してください。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分量でお使いください。スキムミルクのかわりには牛乳を入れ、牛乳を入れた分量だけ水を減らしてください。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……………容器に入れた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、パンがふくらまないことがあります。

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に空洞ができる場合がありますが、水の量を約10mL減らすとうまく作れます。

Q15 パンくらぶミックス（→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「ふんわり」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、ドライイースト食パン「もちもち」コース、天然酵母「食パン」コースで使えます。

コース	ドライイースト食パン「ふんわり」	ドライイースト食パン「もちもち」	天然酵母「食パン」
材料			
水	170mL	170mL ^{※1}	200mL
パンくらぶミックス	275g	330g ^{※2}	330g ^{※2}
酵母	ドライイースト3g	ドライイースト3g	生種26g（大2） ^{※3}

※1 パンくらぶミックスには水210mLと記載していますが、BB-HE10では水170mLをおすすめします。

※2 パンくらぶミックスを2袋ご用意いただき、計量して入れてください。

※3 パンくらぶミックスに付属のドライイーストは使いません。

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 なるべく各メニューに記載の分量どおりにしてください。違った分量で作るとうまくできないことがあります。

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場合があります。

Q18 パンのにおい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。

Q19 天然酵母とドライイーストでは、食パンのできあがりや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。
●食感ほ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保存するときは？

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

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 を押すと…

「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？
→ 新しい材料で作り直してください。

使用中やタイマー予約中に音がする

● 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。
→ 異常ではありません。
● 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管のお願い
- 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、大切に保管してください。
2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間
3. 修理を依頼されるとき
- 「故障かなと思ったとき」(P.54) をご確認のあと、直らない場合は使用を中止し、コンセントから差し込みプラグを抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。
《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。
- 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。
ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、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

象印マホービン
お客様サポートサイト
<https://www.zojirushi.co.jp/toiawase/>

お客様ご相談センター 0120-345135

受付時間 9:00～17:00 月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

● 一部のIP電話など、フリーダイヤルがご利用いただけない電話でのお問い合わせ……………TEL (06) 6356-2451 (有料)

● FAXでのお問い合わせ……………FAX (06) 6356-6143 (有料)

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。

〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」の個人情報は、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、弊社グループ会社および協力会社との間で共同利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

仕様

型 名	BB-HE10		
電 源	交流100V 50/60Hz	タ イ マ ー	最長約13時間
消費電力	ヒ ー タ ー	450W	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
	モ ー タ ー	69/63W	
外形寸法(約cm)	幅21.5 × 奥行28.5 × 高さ31	コ ー ド の 長 さ	約1.2m
質 量	約5.5kg	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専用に設計されています。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 AC100V 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.
- 此产品只针对日本国内专用交流电压 100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同，请勿使用于其它地区。另亦无法对此提供售后维修服务。
- 此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同，請勿於其他地區使用。另亦無法對此提供售後維修服務。
- 본 제품은 일본 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다. A/S 또한 불가능합니다.