

## 自動 ホームベーカリー

# パンくらす

型名 **BB-KS10 型**

## 取扱説明書・お料理ノート



- このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。
- 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

### もくじ

#### お使いになる前に

特長	2
安全上のご注意	4
各部のなまえと扱い方	6
道具	10
材料	11
おいしく頂くために	12
時刻の合わせ方・報知音の種類と切りかえ方	13
タイマー予約	14

#### 使い方・お料理ノート

##### パン作り

<b>ドライイースト</b> 食パンコース	
もちもち・ふんわり・ふんわり「国産小麦」	
ソフト・早焼き	16
食パンアレンジメニュー	20

<b>ドライイースト</b> 生地コース	
生地・生地「国産小麦」	27
生地アレンジメニュー	30

<b>生イースト</b> 食パンコース	
食パン・食パン「国産小麦」	38
食パンアレンジメニュー	39

<b>生イースト</b> 生地コース	
生地・生地「国産小麦」	40
生地アレンジメニュー	41

<b>天然酵母</b> 生種作りコース	43
---------------------	----

<b>天然酵母</b> 食パンコース	
食パン・食パン「国産小麦」	45
食パンアレンジメニュー	46

<b>天然酵母</b> 生地コース	
生地・生地「国産小麦」	47
生地アレンジメニュー	48

##### スイーツ作り

<b>スイーツ</b> ケーキコース	
ケーキ	50
ケーキアレンジメニュー	53

<b>スイーツ</b> ジャムコース	
ジャム	54
ジャム・フルーツソースメニュー	55

#### 上手におつきあいいただくために

お手入れ・交換部品・別売品	56
パン作りのQ&A	58
うまくできないときは	60
故障かなと思ったとき	62
アフターサービス・お客様相談窓口・仕様	63
さくいん	裏表紙

## 厳選素材「国産小麦」でパンが焼ける

### 国産小麦

うまく焼き上げるのが難しかった国産小麦パンも、別売の「国産小麦コース対応 象印 自動ホームベーカリー専用 パン用国産小麦粉 (BB-MK10)」を使って国産小麦コースで焼けば、簡単に作れます。小麦本来の甘みがある深い味わいで、適度なもちもち感があります。各酵母コースと合わせて国産小麦コースを選択します。

※市販の国産小麦粉ではたんぱく質含量が不安定なため、うまく焼けない場合があります。

※ドライイーストの食パンは<ふんわり>コースで焼き上げます。<もちもち><ソフト><早焼き>コースでは、国産小麦コースは選択できません。

## お好みの酵母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>コース 生地コース

ドライイーストは予備発酵の手間もなく、粉に直接混ぜて使える細かい顆粒状イーストです。扱いやすく、ご家庭でのパン作りに向いています。

### 生イースト

### 食パンコース / 生地コース

生イーストは糖分に強く、特に菓子パンなどに向いており、パン屋さんなどでよく使われています。

### 天然酵母

### 生種作りコース / 食パンコース / 生地コース

独特の風味豊かな天然酵母パンが焼けます。生種作りから食パンや生地まで、まさにこだわりの手作りパンが楽しめます。元種として、菌数の安定した「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

## 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 (フルーツソース)

レシピ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をお召し上がりいただけます。ジャム・フルーツソースもつきっきりの手間が省けて、お好みの味に調整可能。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。

# 便利な機能もこんなにいろいろ

## おまかせ「自動具入れ」

お好みの材料を具入れ容器にセットしておけば、コネの途中で自動的に具が入るので、つきっきりの手間が省けます。具入れ容器は着脱式なので、材料を入れやすく、丸洗いもできて清潔です。



## 安全機構

調理中にふたを開けると、ハネの回転がいったん止まり、ふたを閉めると再び動き出します。具材を追加するときなども安全にご使用いただくための機能です。(ハネの回転、発酵、焼きのすべてが止まるため、その時間分は焼き上がりが遅くなります。)

## 焼き色選択 「ふつう」「うすい」

パンやケーキの焼き色を「ふつう」「うすい」の2通りに選択できます。

## コードリール

ご使用後は電源コードをスッキリ収納できます。

## タイマー予約

ご希望に合わせて、焼き上がりの時間が設定できます。

## コース別 調理時間と機能一覧表

コース	調理時間		国産小麦	自動具入れ	焼き色選択	タイマー予約
	焼き色「ふつう」	焼き色「うすい」				
ドライイースト	もちもち	3時間50分	3時間40分	×	○	○
	ふんわり (国産小麦)	4時間10分 (4時間)	4時間 (3時間50分)	○	○	○
	ソフト	3時間40分		×	×	○
	早焼き	2時間30分	2時間23分	×	○	×
生地	2時間		○	○	—	—
生イースト	食パン (国産小麦)	4時間 (4時間)	3時間50分 (3時間50分)	○	○	×
	生地	1時間45分		○	○	—
天然酵母	生種作り	24時間		—	—	—
	食パン (国産小麦)	7時間 (7時間10分)	6時間50分 (7時間)	○	○	○
	生地	4時間		○	○	—
スイーツ	ケーキ (約)	1時間40分	1時間30分	—	○	—
	ジャム	1時間20分		—	—	—

# 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<sup>※1</sup>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<sup>※2</sup>または物的損害<sup>※3</sup>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。



### 水ぬれ禁止

**水につけたり、水をかけたりしない  
本体内部にも水を入れない**

ショート・感電の恐れがあります。



### ぬれ手禁止

**ぬれた手で差し込みプラグを抜き差ししない**

感電やけがをすることがあります。



### 接触禁止

**蒸気口に手を触れない**

やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようにご注意ください。



### 禁止

**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。



### 禁止

**電源コードや差し込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない**

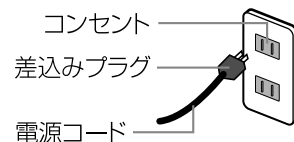
感電・ショート・発火の原因になります。



### 禁止

**電源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、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



### 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。



### 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。



### 必ず実施

**差し込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む**

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。










### 必ず実施

**差し込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく**

火災の原因になります。

- お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

## 注意

 <p><b>接触禁止</b> 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・具入れ容器など)に触れない 高温ですのでやけどの原因になります。</p>	 <p><b>禁止</b> 水のかかるところや、火気の近くでは使用しない 感電・漏電や変形の原因になります。</p>
 <p><b>禁止</b> 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。</p>	 <p><b>禁止</b> 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。</p>
 <p><b>必ず実施</b> お手入れは冷えてから行う 高温部に触れ、やけどの恐れがあります。</p>	 <p><b>プラグを抜く</b> 使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。</p>
 <p><b>必ず実施</b> 差込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く 感電やショートして発火することがあります。</p>	 <p><b>必ず実施</b> 電源コードを巻き取るときは差込みプラグを持って行う 差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。</p>

## お願い

<p>■ 焼き上げ後、庫内、パンケース、ハネ、ふた内側、具入れ容器などが熱くなるのでパンケースや具入れ容器を取り出すときは、必ずミトンなどを使う やけどの原因になります。</p>	<p>■ 使用中、本体ハンドルを持って、製品の持ち運びをしない やけどやけがの原因になります。</p>
<p>■ 焼き上がったパンをパンケースから取り出すときは、パンケースハンドルをしっかりと持って取り出す 不安定な持ち方をすると、すべてやけどをすることがあります。</p>	<p>■ 本体のパンケース取り付け部に指を入れない けがの原因になります。</p>
<p>■ 次のような場所で使わない</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 火気や湿気のある所(本体が変形する原因になります。)</li> <li>■ 直射日光の当たる所(故障の原因になります。)</li> <li>■ キッチン用収納棚などで、中に蒸気または熱がこもる所(本体が変形や変色する原因になります。)</li> </ul>	<p>■ ふたや蒸気口にふきんをかけない 変形や変色の原因になります。</p> <p>■ 次の場合も故障の原因になるので注意する</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ パンケースの中や、ハネ、具入れ容器についた異物は、つけたままにしないでください。</li> <li>■ 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。</li> <li>■ 決められた分量以上入れないでください。</li> <li>■ パンケースを変形させないでください。</li> <li>■ 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。)</li> </ul>
<p>■ 庫内はいつも清潔にする 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。</p>	

# 各部のなまえと扱い方

## 本体

### ハネ

- 回転軸に合わせて抜き差ししてください。  
→ P8

### パンケースハンドル

### 回転軸

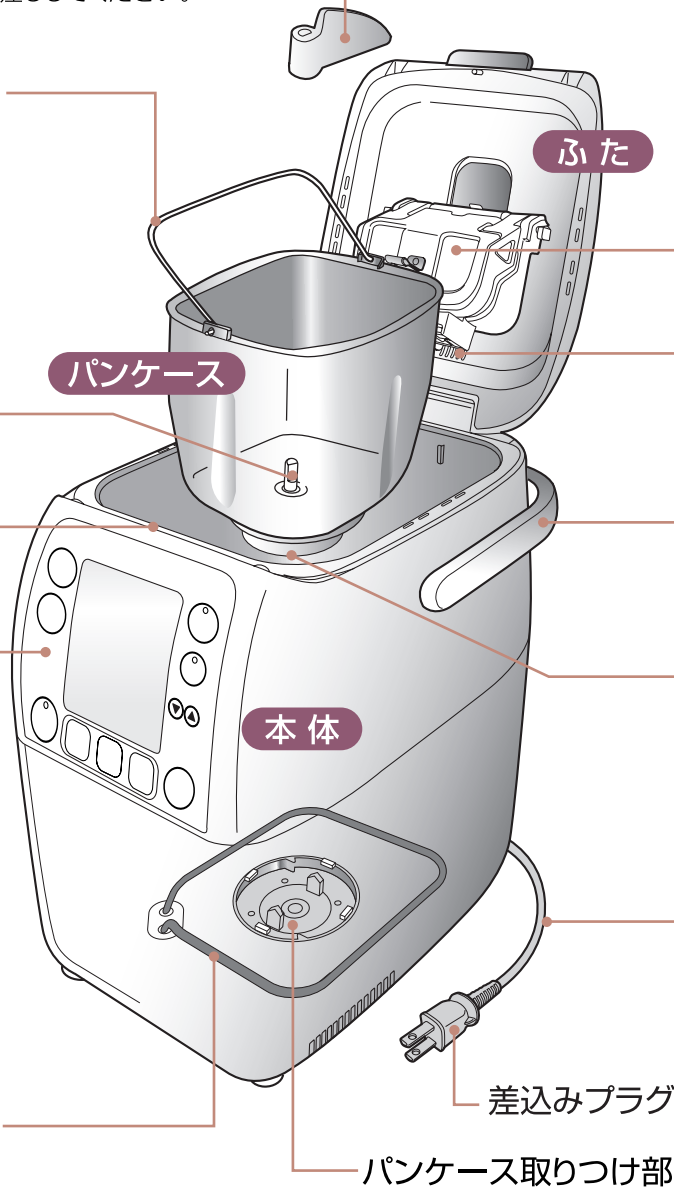
- 内側にあります。  
→ P8

### 安全機構

- 内側にあります。  
→ P3

### 操作部

### ヒーター



具入れ容器 (着脱式)  
→ P9

蒸気口

本体ハンドル

連結部

### 電源コード

#### 出し方

差込みプラグを持って引く  
(赤マーク以上引き出さない)

#### しまい方

差込みプラグを持って、2~3cm引いて戻すと自動的に巻き込む

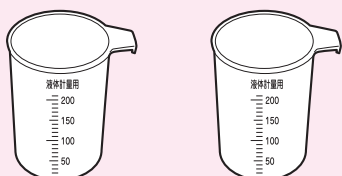
### 差込みプラグ

### パンケース取り付け部

## 付属品

### 容器 (計量カップ) 2個

水などの液体をはかります。  
また「生種作り」の容器としても使います。  
※粉類をはからない(目盛がg単位でないため正しくはかれません。)



### 計量スプーン 1個

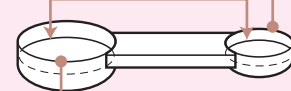
ドライイースト、塩、砂糖などをはかります。小すりきり一杯約4.5mL  
(すりきり一杯当たりの重さの目安)

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

容量は市販の計量スプーンと異なります。

- 生イーストはデジタルスケール(電子はかり・1g単位のもの)ではかってください。

1/2の位置  
(約半量の目安)



大すりきり一杯約14mL

## 操作部

キーは確実に押してください。

### 「焼き色」キー

焼き色(ふつう・うすい)を選ぶときに使う

### 表示部

●イラストではすべての表示をしています、お使いになる中でこのような表示はしません。

### 「スイーツ」キー

スイーツメニュー(ケーキ・ジャム)を選ぶときに使う

### 国産小麦ランプ

### 「国産小麦」キー

国産小麦を使って食パン・生地を作るときに使う  
●各酵母のコースで使えますが、ドライイースト食パンでは〈ふんわり〉コースのみ選択できます。

### 「天然酵母」キー

天然酵母を使うコースを選ぶときに押す

### 「生イースト」キー

生イーストを使うコースを選ぶときに押す

### 「ドライイースト」キー

ドライイーストを使うコースを選ぶときに押す

### スタートランプ

### 「スタート」キー

調理やタイマー予約をスタートさせるときに使う

### 予約ランプ

### 「予約」キー

タイマー予約のときに使う → P14

### 「時刻合わせ」キー

現在時刻や予約時刻を合わせるときに使う → P13、14

### 「▲」キー

時刻を進めるときに押す

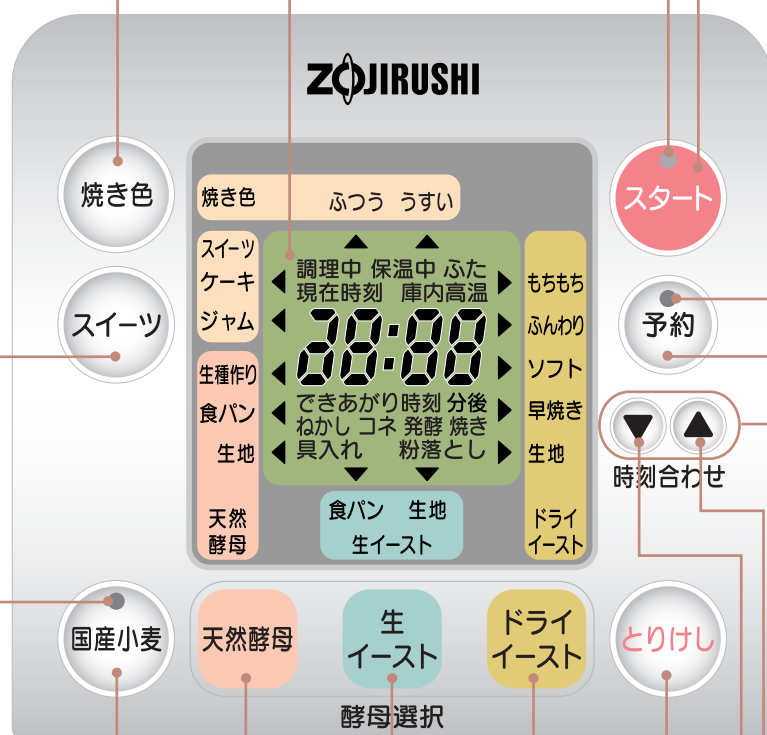
### 「▼」キー

時刻を戻すときに押す

### 「とりけし」キー

操作設定の取り消しや作動中の機能を中止するときに使う

●調理中や保温中、タイマー予約中に取り消しするときには少し長めに(約0.5秒)押してください。(誤ってキーを押したとき、すぐには停止しないようになっています。)

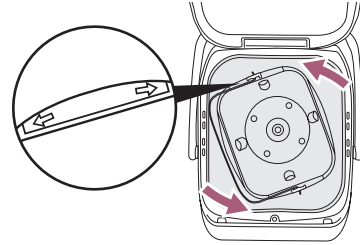


# 各部のなまえと扱い方 つづき

## パンケース

### 取り出し方

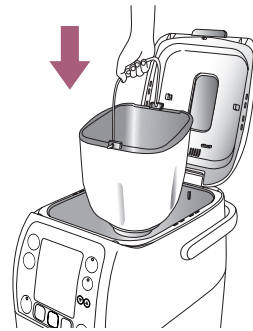
パンケースを矢印「←」の方向に回し、取り出す



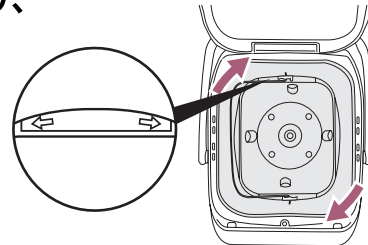
### 取りつけ方

#### 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 パンケースを矢印「⇒」の方向に回し、セットする

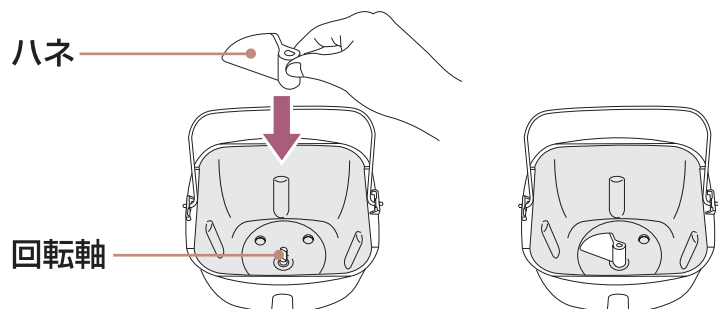


## ハネ

### 取りつけ方

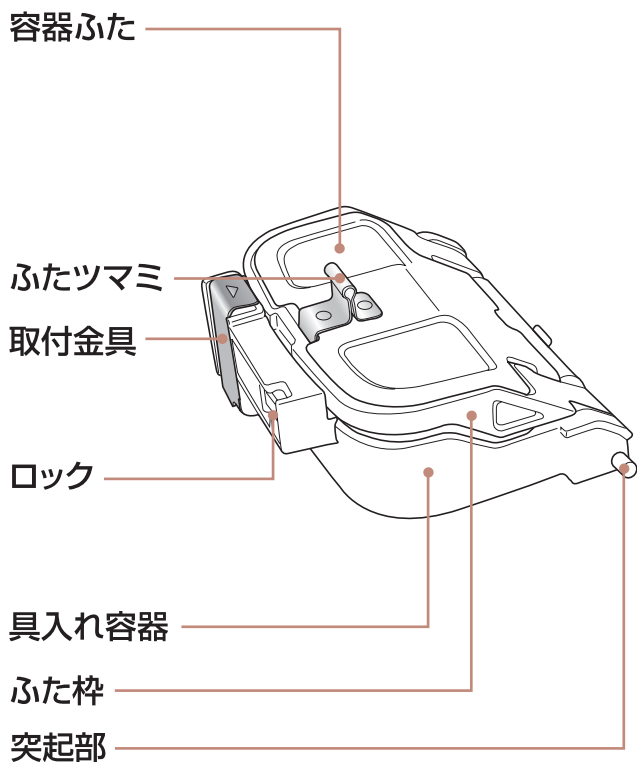
回転軸とハネの穴を合わせ確実に取りつける

- 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。





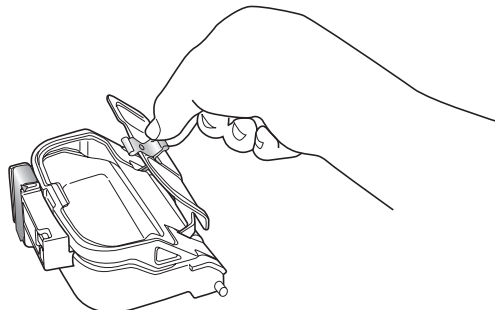
## 具入れ容器



本体のふたに取りつけるとき、ふたの突起部にひっかける  
(左右2カ所)

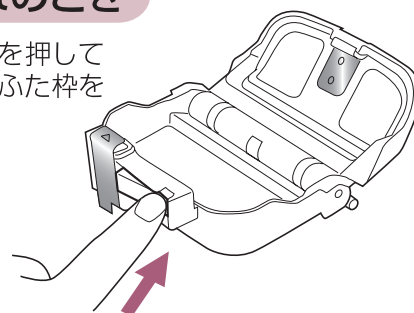
### 具を入れるとき

容器ふたのふたツマミを持って開ける



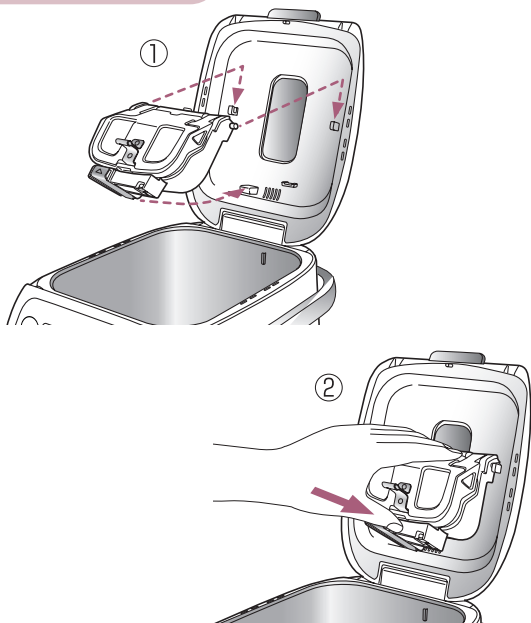
### お手入れのとき

ロック右側を押して  
容器ふたとふた枠を  
開ける



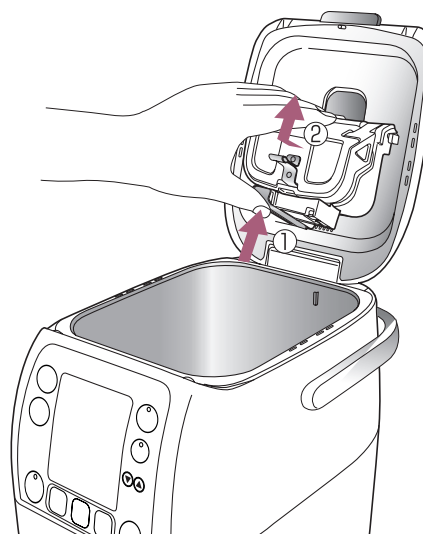
- バネで自動的に開きます。  
落とさないように注意してください。

### つけ方



- ① 具入れ容器左右の突起部をふたの突起部にひっかける
  - ② 取付金具が「カチッ」と閉まるまで下部を矢印の方向に押す
- 具が入っているときは、ロックを押さないようにしてください。押すとふた枠が開き具が飛び散ります。
  - 取りつけるとき、ふたに力をかけないでください。

### はずし方



- ① 取付金具を矢印の方向に押す
  - ② 取付金具を押さえたまま少し持ち上げて上方向にずらす
- 焼き上がり直後は、具入れ容器が熱くなっています。必ず冷めてからはずしてください。

# 各部のなまえと扱い方 つづき・道具

## 具入れ容器 つづき

### 具入れ容器に入れられる材料例

材 料	準 備	最大容量 (お守りください)
ドライフルーツ レーズン・プルーン など	約5mmに刻む ●いちじくなど、ドライフルーツによっては若干パンがふくらみにくなるものがあります。 ●ドライフルーツによっては、具入れ容器にくっついて投入されないことがあります。	70g
ナッツ くるみ・ カシューナッツなど	約5mmに刻む	60g
コーン	水分をよくふき取ってから使う ●タイマー予約は使わないでください。特に夏場などは腐敗の原因になります。	50g
ベーコン	約1cm幅に切る ●タイマー予約は使わないでください。特に夏場などは腐敗の原因になります。 ●油分の多いものは、具入れ容器にくっついて投入されないことがあります。	50g

## お願いとお知らせ

- 次の材料は、具入れ容器には入れないでください。(くっついて、投入されません。)
  - 表面や刻んだ断面に粘り気や湿気、水分が多い材料(生フルーツ・アルコール漬けのフルーツなど)
  - 溶けやすい材料(チョコチップ・チーズなど)
  - 小さい材料(ごまなどは最初からパンケースに入れる)
- 種のあるドライフルーツ類は種を取ってください。(故障の原因になります。)
- 加える材料の種類、湿度、季節などにより混ざりにくい場合があります。
- 具入れ容器に少量の材料がくっついて投入されないことがあります。
- 砂糖でコーティングされたドライフルーツなどは、夏場やタイマー予約を使ったときに砂糖が溶けて投入されないことがあります。

## 道 具

メニューにより次の道具が必要です。



## 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。)

### オープン:

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

# 材料

小麦粉	 強力粉	<ul style="list-style-type: none"> <li>●パン作りは一般にたんぱく質の多い強力粉を使います。(パンの種類により薄力粉を混ぜることもあります。)</li> <li>●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。</li> </ul>				
	 薄力粉	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ケーキなどに使います。</li> </ul>				
	 パン用国産小麦粉	<ul style="list-style-type: none"> <li>●市販の国産小麦粉は、収穫時期や銘柄によりたんぱく質の量が異なるため、パンのふくらみに差ができることがあります。</li> <li>●「国産小麦コース対応 象印 自動ホームベーカリー専用 パン用国産小麦粉(BB-MK10)」をおすすめします。BB-MK10は象印ホームベーカリーBB-KS取扱店でお求めいただけます。</li> </ul>				
	 パンミックス	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ドライイースト〈もちもち〉コース、天然酵母コースでは、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。</li> <li>●ドライイースト〈もちもち〉コース、天然酵母コース専用「食パン用パンミックス(BB-MJ10)」は、象印ホームベーカリー取扱店でお求めいただけます。</li> </ul>				
酵母	 ドライイースト	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> </ul>				
	 生イースト	<ul style="list-style-type: none"> <li>●パン屋さんなどで一般的に使われているイーストです。</li> </ul> <p>(株)富澤商店取扱いの生イーストをお使いください。</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>品名</td> <td>生イースト 100g入り</td> </tr> <tr> <td>お申込み先</td> <td>(株)富澤商店 ☎(042)776-6488 <a href="http://www.tomizawa.co.jp">http://www.tomizawa.co.jp</a></td> </tr> </tbody> </table>	品名	生イースト 100g入り	お申込み先	(株)富澤商店 ☎(042)776-6488 <a href="http://www.tomizawa.co.jp">http://www.tomizawa.co.jp</a>
	品名	生イースト 100g入り				
お申込み先	(株)富澤商店 ☎(042)776-6488 <a href="http://www.tomizawa.co.jp">http://www.tomizawa.co.jp</a>					
 天然酵母パン種(元種)→生種	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> </ul> <p>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。</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>品名</td> <td>ホシノ天然酵母パン種 50g×5袋入り</td> </tr> <tr> <td>お申込み先</td> <td>(株)富澤商店 ☎(042)776-6488 <a href="http://www.tomizawa.co.jp">http://www.tomizawa.co.jp</a></td> </tr> </tbody> </table> <p>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) <a href="http://www.hoshino-koubo.co.jp">http://www.hoshino-koubo.co.jp</a></p>	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 <a href="http://www.tomizawa.co.jp">http://www.tomizawa.co.jp</a>	
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 <a href="http://www.tomizawa.co.jp">http://www.tomizawa.co.jp</a>					
砂糖	 さとう	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> </ul>				
塩	 しお	<ul style="list-style-type: none"> <li>●生地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。</li> </ul>				
乳製品	 スリムミルク	<ul style="list-style-type: none"> <li>●スキムミルクや牛乳のことで、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。</li> </ul>				
油脂	 バター	<ul style="list-style-type: none"> <li>●やわらかく、ツヤのあるパンに仕上げます。(バターは「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。)</li> </ul>				
水	 水	<ul style="list-style-type: none"> <li>●他の材料を溶かし合わせたりパンをやわらかくする役目をします。</li> </ul>				
卵	 卵	<ul style="list-style-type: none"> <li>●味と香り、色ツヤをよくします。</li> </ul>				

## 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。

# おいしく頂くために

## 1 材料は新鮮なものを

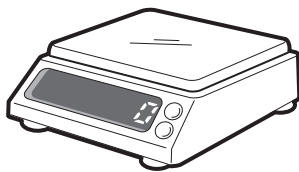
粉は湿気がキライです。  
製造年月日の新しいものを選び開封後はできるだけ早目に使いましょう。



## 2 材料の計量は・・・

正確にはかからないと、できあがりが悪くなってしまう。

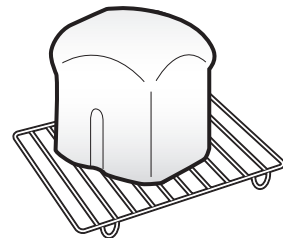
- はかるときは、デジタルスケール(電子はかり・1g単位のもの)をお使いください。
- 付属のスプーンではかるときは、すりきりではかってください。押しつけたりすると正確にはかれません。



## 3 焼き上がったパンは・・・

必ずミトンをはめ、すぐに取り出し、脚つきアミの上に置いてあら熱を取ります。

- すぐに取り出さないと型くずれしたり表皮が乾燥してかたくなります。
- ナイフ・フォーク・はしは使わないでください。フッ素加工面を傷める原因になります。



## 4 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。

# 時刻の合わせ方・報知音の種類と切りかえ方

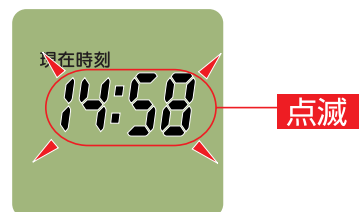
## 時刻の合わせ方

### 1 差し込みプラグをコンセントに差し込む

「現在時刻」と時計が点灯する

- 時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。



時刻合わせ中



例：現在時刻が15:01で、表示が14:58のとき

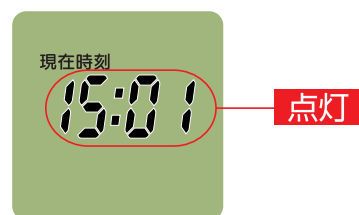
### 2 「時刻合わせ」キーの を押し、表示を現在時刻に合わせる

時刻表示が点滅する

-  キー：1分単位で進む
-  キー：1分単位で戻る

- 押し続けると10分単位で早送りができます。

時刻合わせ完了時



### 3 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了

現在時刻に合わせたあと、3秒たつと時計が点滅から点灯にかわる

- 差し込みプラグを差し込んだとき、時計が「7:00」で点滅している場合は内蔵のリチウム電池が切れています。上記の手順で時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。(電池交換 → P62)

## 報知音の種類と切りかえ方

- この製品にはお知らせメロディー機能がついています。調理開始、タイマー予約操作完了、できあがり時をメロディー音で報知する機能です。

報知音を次の中から選ぶことができます。

### 報知の種類とタイミング

- ※サイレント報知とは…具入れ時、できあがり時の報知音が鳴らないように設定します。ただし、各キーの受けつけ音はブザーでお知らせします。

報知の種類と用途	メロディー報知	ブザー報知	サイレント報知※
鳴るタイミング	この製品の標準の報知音。ご購入時は、この設定になっています。		
調理開始時	おおスザンナ	「ピッ」	
タイマー予約操作完了時	おおスザンナ	「ピッ」	
具入れ時	「ピッピッ」×10回 ※タイマー予約の場合は鳴りません。	鳴りません	
できあがり時	アビニョンの橋で	「ピー」×5回	鳴りません

### 切りかえ方法

#### 1 差し込みプラグをコンセントに差し込む

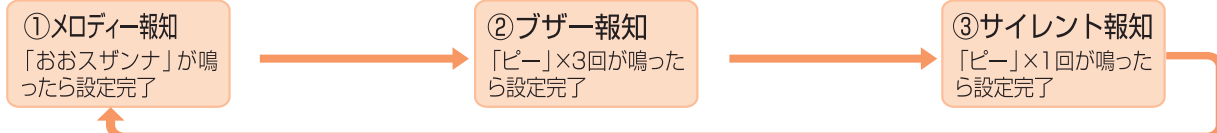
#### 2 を3秒以上押す

#### 3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

- 調理中は切りかえることができません。
- 操作がうまくできないときは再度 1 からやり直してください。

### 報知の切りかわりと設定完了音

- 報知は「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。



- 一度切りかえると切りかえた報知音は差し込みプラグを抜いても記憶されます。

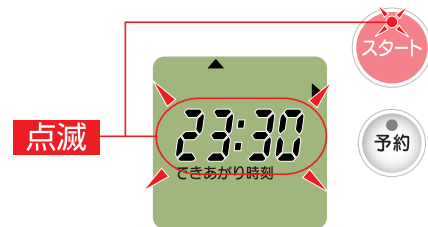
# タイマー予約

- **ドライイースト** 食パンコース〈もちもち・ふんわり・ソフト〉、**天然酵母** 食パンコースに使用します。  
(**ドライイースト** 食パンコース〈早焼き〉、**生イースト** 食パンコース、各生地コース、スイーツコースには使用しません。)
- 予約できる時刻は現在時刻から約13時間後までです。

## 1 コースと焼き色を選択する

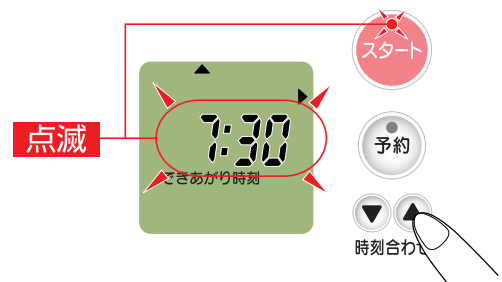
## 2 予約を押す

タイマー予約ができる最短時刻が点滅表示され、スタートランプが点滅する



## 3 ▲ または ▼ で、焼き上げたい時刻に合わせる

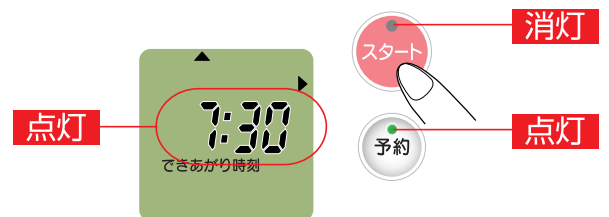
- ▲ キー：10分単位で進む
- ▼ キー：10分単位で戻る
- 押し続けると10分単位で早送りができます。



## 4 スタートを押す

スタートランプが消灯し、焼き上げたい時刻と予約ランプが点灯しメロディーが鳴る

- 「スタート」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。



- タイマー予約を取り消すときは、「とりけし」キーを少し長めに押ししてください。
- 予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押ししてください。
- タイマー予約を使うと、具入れのタイミングをお知らせするブザーは鳴りません。
- 牛乳、ジュース、野菜、卵などを入れたパンは、タイマー予約で焼かないでください。  
(腐敗することがあります。)

# パン作り



ドライイースト 食パン〈もちもち〉

ドライイースト、生イースト、天然酵母と、  
お好みの酵母を選んでパン作りを楽しみましょう。  
国産小麦が手軽に使えるコースもあります。  
焼き上がりまで自動でできる食パンから、  
生地作りはおまかせで、  
成型や焼き上げには自分でしっかりこだわるアレンジパンまで、  
楽しみ方はいろいろ広がります。

# 食パン

ドライイースト



※〈早焼き〉コースのタイマー予約はできません。

## ドライイースト 基本メニュー：食パン

もちもち	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	



食パン〈ソフト〉

ふんわり	材料	1斤分	
	水	180mL	
強力粉	250g		
砂糖	20g	大2½	
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	

ソフト	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	

ふんわり「国産小麦」	材料	1斤分	
	水	170mL	
国産小麦粉	250g		
砂糖	20g	大2½	
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	

早焼き	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〉コースは少しいースト臭がすることがあります。

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

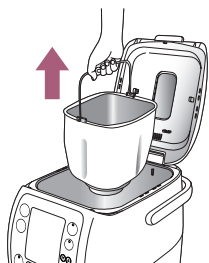


使い方

# 1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする

ハネは奥まで確実に差し込む

- 浮き上がっていると、パンができません。



# 2 水などの液体を入れる



# 3 小麦粉などの材料を入れる

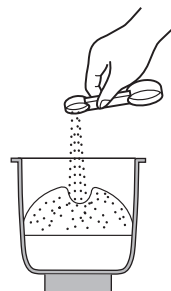
材料は正しく計量し、中央が高くなるように入れる



# 4 ドライイーストを入れる

ドライイーストは水にふれないように粉の中央にくぼみを作って入れる

- 水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。



# 5 パンケースを本体にセットしてふたを閉める

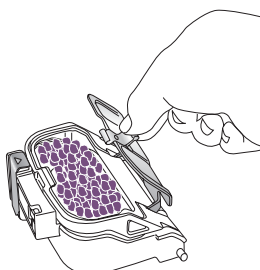
- パンケースハンドルは、横に倒してください。

## 具入れ容器を使うとき

# 6 具入れ容器に具を入れる

ふたツマミを持って容器ふたを開け、具を入れる

- 具を入れすぎるとうまく落ちずに焦げつくことがあります。
- 具を入れ終わったら容器ふたを閉めてください。
- 最大容量をお守りください。→ P10



# 7 ふたに具入れ容器をセットしてふたを閉める

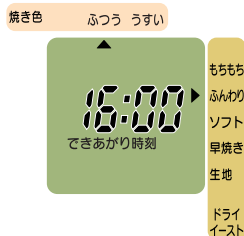
具入れ容器は確実にセットする → P9



## 8 差し込みプラグをコンセントに差し込む

## 9 でコースを選ぶ

- できあがり時刻が表示されます。



国産小麦を使うとき（ふんわり「国産小麦」のみ、もちもち・ソフト・早焼きコースは使えません。）

## 10 を押す

国産小麦のランプが点灯し、メロディーが鳴る  
取り消す場合は再度「国産小麦」キーを押す（国産小麦ランプ消灯）

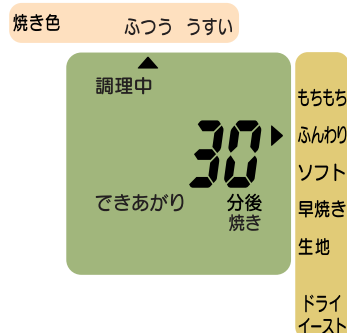
## 11 で焼き色を選ぶ

- 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「焼き色」キーを押してください。
- 食パン〈ソフト〉コースでは選択できません。

## 12 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る  
できあがりの30分まえから、残り時間を表示する

- ふたは確実に閉めてください。ふたが開いていると、表示部に「ふた」を点滅表示し、調理を中断します。具入れなどでふたを開けていた時間が長い場合、できあがり時刻がずれることがあります。



## 具入れのとき

# 13 具入れのタイミングをお知らせするブザーが鳴り、「具入れ」が点滅表示したら具を入れる

- ふたを開けている間は、パン生地（ハネ）の回転が止まり「ふた」が点滅表示します。具を入れたあとは、すぐにふたを閉めてください。
- ふたを閉めると「ふた」の表示が消え、回転が始まります。また、具入れ容器をセットしていた場合は容器が開いて自動で具入れを行います。

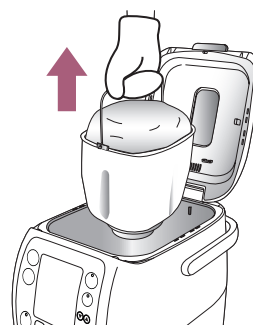
具入れをお知らせするタイミング  
(調理開始からの時間)

ドライイーストコース	18～28分後
生イースト・天然酵母コース	10～18分後

(コースや室温により変わります。)

# 14 できあがりのメロディーが鳴ったら **とりけし** を少し長めに押し、パンケースを取り出す

- 必ずミトンなどを使ってください。
- 「とりけし」キーを押さない場合、60分間保温しますが、そのまま放置すると側面がへこんだり皮が厚く、焼き色が濃くなることがありますので、できるだけ早く取り出してください。

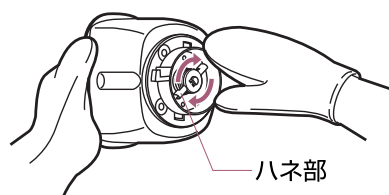
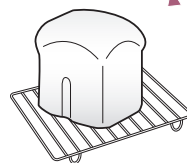
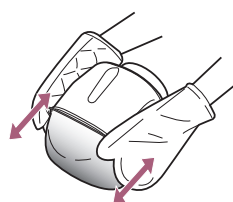


# 15 パンを取り出す

パンケースハンドルを押さえて持ち、強く数回振って取り出す

取り出したパンは脚つきアミなどで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。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。)
- パンといっしょにハネがはずれた場合、熱くなっていますのではしなどで取り出してください。



# 16 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く



ほうれん草パン・かぼちゃパン

### ほうれん草パン

タイマー

材料	1斤分	
水	200mL	
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けをしばったものを使用する

### かぼちゃパン

タイマー

材料	1斤分	
水	200mL	
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(正味)	40g	
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分加熱する。軽くつぶした後、冷ましたものを使用する

### 全粒粉パン

材料	1斤分	
水	220mL	
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するか、ミルで約1分粉碎し使用する

### 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	
インスタントコーヒー	5g	大1
砂糖	40g	大5
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	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

このマークのあるものは、タイマーはお使いいただけません。

# 食パン

## 〈もちもち(具入れ)〉

### レーズンパン

自動  
具入れ  
OK

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	2.5g	小1/2
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
<b>具入れ</b>		
レーズン	70g	



レーズンパン

### くるみパン

自動  
具入れ  
OK

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
<b>具入れ</b>		
くるみ(刻む)	60g	

### チーズパン

タイマー

材料	1斤分	
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	
ドライイースト	3g	小1
<b>具</b>		
{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

自動  
具入れ  
OK

タイマー

材料	1斤分	
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	
黒こしょう(粗挽き)	小1/4	
ドライイースト	3g	小1
<b>具入れ</b>		
コーン(水けを切ったもの)	30g	
ベーコン(1cm幅に切る)	20g	

### パネトーネ

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
<b>具</b>		
{ドライフルーツミックス (みじん切り)}	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、なじませる

ブランデーの香り高いクリームチーズを添えて  
クリームチーズ200gを室温に戻し、なめらかにして、サワークリーム100gと砂糖大2を混ぜ合わせ、ブランデー大3でのばす

◆パネトーネにつけていただけます。

### ごまおさつパン

自動  
具入れ  
OK

材料	1斤分	
水	220mL	
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
<b>具入れ</b>		
さつまいも(生) (5mm角に切る)	50g	

### チョコナッツパン

自動  
具入れ  
OK

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
<b>具入れ</b>		
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。

自動  
具入れ  
OK このマークのあるものは、具入れ容器が  
お使いいただけます。

# 食パン

## <ふんわり>

ドライイースト

### ほうれん草パン

タイマー

材料	1斤分	
水	160mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大2½
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けをしぼったものを使用する

### かぼちゃパン

タイマー

材料	1斤分	
水	180mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
かぼちゃ(正味)	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、電子レンジ500Wで約3分加熱する。軽くつぶした後、冷ましたものを使用する

### 全粒粉パン

材料	1斤分	
水	190mL	
強力粉	200g	
全粒粉	50g	
砂糖	20g	大2½
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	200mL	
強力粉	220g	
玄米粉	30g	
砂糖	20g	大2½
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するか、ミルで約1分粉砕し使用する

### カフェオレパン

タイマー

材料	1斤分	
水	100mL	
牛乳	70mL	
強力粉	250g	
インスタントコーヒー	5g	大1
砂糖	40g	大5
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	1斤分	
水	130mL	
豆乳	50mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大2½
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	100mL	
トマトジュース(無塩)	90mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大2½
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

このマークのあるものは、タイマーはお使いいただけません。

# 食パン

## 〈ふんわり(具入れ)〉

### レーズンパン

自動  
具入れ  
OK

材料	1斤分	
水	180mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大2½
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
<b>具入れ</b>		
レーズン	70g	

### くるみパン

自動  
具入れ  
OK

材料	1斤分	
水	180mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大2½
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
<b>具入れ</b>		
くるみ(刻む)	60g	

### チーズパン

タイマー

材料	1斤分	
水	170mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大2½
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
<b>具</b>		
{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

自動  
具入れ  
OK

タイマー

材料	1斤分	
水	160mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大2½
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¼	
ドライイースト	3g	小1
<b>具入れ</b>		
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

自動  
具入れ  
OK

材料	1斤分	
水	190mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大2½
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
<b>具入れ</b>		
さつまいも(生) (5mm角に切る)	50g	

### チョコナッツパン

自動  
具入れ  
OK

材料	1斤分	
水	180mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大2½
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
<b>具入れ</b>		
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

タイマー

材料	1斤分	
牛乳	140mL	
卵	50g	中1個
強力粉	250g	
砂糖	20g	大2½
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⅓	
レモンエッセンス	小⅓	
ドライイースト	3g	小1
<b>具</b>		
{ドライフルーツミックス (みじん切り)}	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、なじませる

ブランデーの香り高いクリームチーズを添えて  
クリームチーズ200gを室温に戻し、なめらかにして、サワークリーム100gと砂糖大2を混ぜ合わせ、ブランデー大3でのばす

◆パ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

自動  
具入れ  
OK

このマークのあるものは、具入れ容器が  
お使いいただけます。

# 食パン

## 〈ふんわり「国産小麦」〉

### ほうれん草パン

タイマー

材料	1斤分	
水	150mL	
国産小麦粉	250g	
砂糖	20g	大2½
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けをしぼったものを使用する

### かぼちゃパン

タイマー

材料	1斤分	
水	170mL	
国産小麦粉	250g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
かぼちゃ(正味)	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、電子レンジ500Wで約3分加熱する。軽くつぶした後、冷ましたものを使用する

### 全粒粉パン

材料	1斤分	
水	180mL	
国産小麦粉	200g	
全粒粉	50g	
砂糖	20g	大2½
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	190mL	
国産小麦粉	220g	
玄米粉	30g	
砂糖	20g	大2½
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するか、ミルで約1分粉碎し使用する

### カフェオレパン

タイマー

材料	1斤分	
水	90mL	
牛乳	70mL	
国産小麦粉	250g	
インスタントコーヒー	5g	大1
砂糖	40g	大5
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	1斤分	
水	120mL	
豆乳	50mL	
国産小麦粉	250g	
砂糖	20g	大2½
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	90mL	
トマトジュース(無塩)	90mL	
国産小麦粉	250g	
砂糖	20g	大2½
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

このマークのあるものは、タイマーはお使いいただけません。



# 食パン

## 〈ふんわり「国産小麦」(具入れ)〉

### レーズンパン

自動  
具入れ  
OK

材料	1斤分	
水	170mL	
国産小麦粉	250g	
砂糖	20g	大2½
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
<b>具入れ</b>		
レーズン	70g	

### くるみパン

自動  
具入れ  
OK

材料	1斤分	
水	170mL	
国産小麦粉	250g	
砂糖	20g	大2½
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
<b>具入れ</b>		
くるみ(刻む)	60g	

### チーズパン

タイマー

材料	1斤分	
水	160mL	
国産小麦粉	250g	
砂糖	20g	大2½
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
<b>具</b>		
{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

自動  
具入れ  
OK

タイマー

材料	1斤分	
水	150mL	
国産小麦粉	250g	
砂糖	20g	大2½
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¼	
ドライイースト	3g	小1
<b>具入れ</b>		
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

自動  
具入れ  
OK

材料	1斤分	
水	180mL	
国産小麦粉	250g	
砂糖	20g	大2½
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
<b>具入れ</b>		
さつまいも(生) (5mm角に切る)	50g	

### チョコナッツパン

自動  
具入れ  
OK

材料	1斤分	
水	170mL	
国産小麦粉	250g	
砂糖	20g	大2½
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
<b>具入れ</b>		
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

タイマー

材料	1斤分	
牛乳	130mL	
卵	50g	中1個
国産小麦粉	250g	
砂糖	20g	大2½
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⅓	
レモンエッセンス	小⅓	
ドライイースト	3g	小1
<b>具</b>		
{ドライフルーツミックス (みじん切り)}	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、なじませる

ブランデーの香り高いクリームチーズを添えて  
クリームチーズ200gを室温に戻し、なめらかにして、サワークリーム100gと砂糖大2を混ぜ合わせ、ブランデー大3でのばす

◆パネトーネにつけていただきます。



くるみパン

自動  
具入れ  
OK

このマークのあるものは、具入れ容器が  
お使いいただけます。



食パン〈ソフト〉 メニューはP16をご覧ください。

### 黒糖パン

材料	1斤分	
水	190mL	
強力粉	260g	
薄力粉	20g	
黒糖(粉末)	32g	大4
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

### 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	50g	
ドライイースト	3g	小1

●はちみつをメープルシロップに代えるとメープルパンになります。

タイマー

### クリームチーズパン

材料	1斤分	
水	180mL	
強力粉	260g	
薄力粉	20g	
砂糖	16g	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

クリームチーズは室温に戻して、なめらかにする

タイマー

### 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

## 食パン 〈ソフト(具入れ)〉

※具入れ容器は、お使いいただけません。

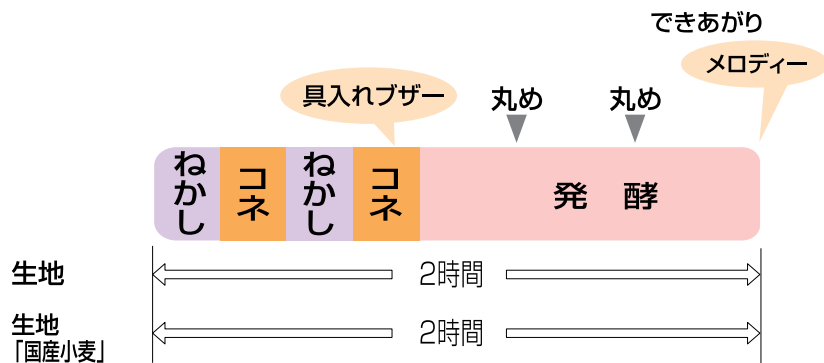
### 抹茶マロンパン

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
具: 栗の甘露煮(1cm角に切る)	50g	

タイマー

このマークのあるものは、タイマーは  
お使いいただけません。

# 生地



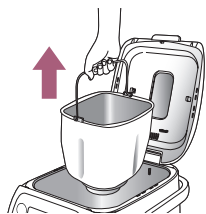
※タイマー予約はできません。

## 使い方

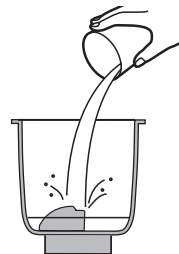
### 1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする

ハネは奥まで確実に差し込む

- 浮き上がっていると、生地ができません。

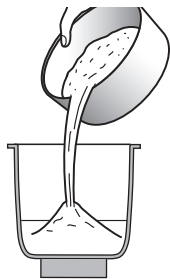


### 2 水などの液体を入れる



### 3 小麦粉などの材料を入れる

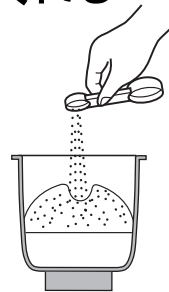
材料は正しく計量し、中央が高くなるように入れる



### 4 ドライイーストを入れる

ドライイーストは水にふれないように粉の中央にくぼみを作って入れる

- 水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。



### 5 パンケースを本体にセットしてふたを閉める

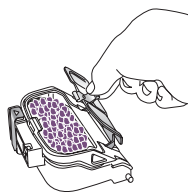
- パンケースハンドルは、横に倒してください。

## 具入れ容器を使うとき

### 6 具入れ容器に具を入れる

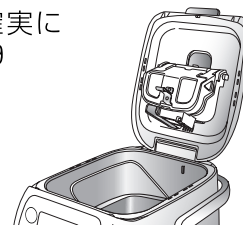
ふたツマミを持って容器ふたを開け、具を入れる

- 具を入れすぎるとうまく落ちずに焦げつくことがあります。
- 具を入れ終わったら容器ふたを閉めてください。
- 最大容量をお守りください。→ P10



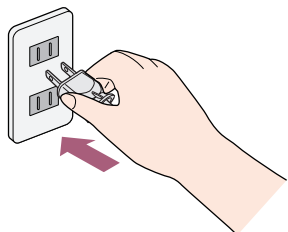
### 7 ふたに具入れ容器をセットしてふたを閉める

具入れ容器は確実にセットする → P9



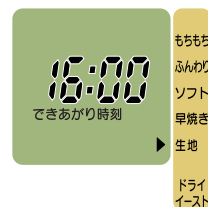
# 生地 つづき

## 8 差し込みプラグをコンセントに差し込む



## 9 ドライイーストで「生地」を選ぶ

- できあがり時刻が表示されます。



### 国産小麦を使うとき

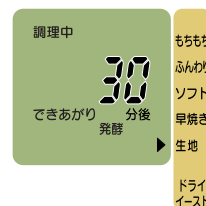
## 10 国産小麦を押す

国産小麦のランプが点灯し、メロディーが鳴る  
取り消す場合は再度「国産小麦」キーを押す（国産小麦ランプ消灯）

## 11 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る  
できあがりの30分まえから、残り時間を表示する

- ふたは確実に閉めてください。ふたが開いていると、表示部に「ふた」を点滅表示し、調理を中断します。具入れなどでふたを開けていた時間が長い場合、できあがり時刻がずれることがあります。



### 具入れのとき

## 12 具入れのタイミングをお知らせするブザーが鳴り、「具入れ」が点滅表示したら具を入れる

- ふたを開けている間は、パン生地（ハネ）の回転が止まり「ふた」が点滅表示します。具を入れたあとは、すぐにふたを閉めてください。
- ふたを閉めると「ふた」の表示が消え、回転が始まります。また、具入れ容器をセットしていた場合は容器が開いて自動で具入れを行います。

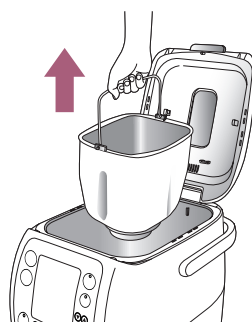
具入れをお知らせするタイミング  
(調理開始からの時間)

ドライイーストコース	18～28分後
生イースト・天然酵母コース	10～18分後

(コースや室温により変わります。)

# 13

できあがりのメロディーが鳴ったら **とりけし** を押し、  
パンケースを取り出す

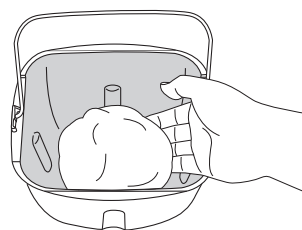


# 14

生地を取り出す

あらかじめ粉をふったこね板を用意し、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持ち上げて取り出してください。
- ハネが生地についてくることがありますので、取り出してください。



# 15

使用後は差込みプラグをコンセントから抜く

# 16

生地の成形から焼き上げまで

お好みに成形してオープンで二次発酵・焼き上げを行う

# 生地

## 〈生地〉

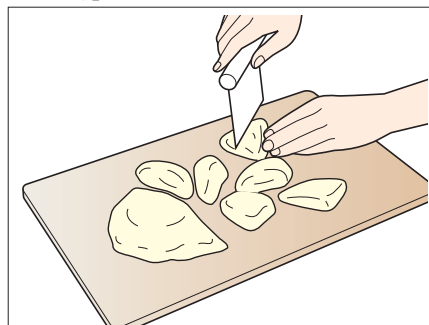
### バターロール

ドライイースト

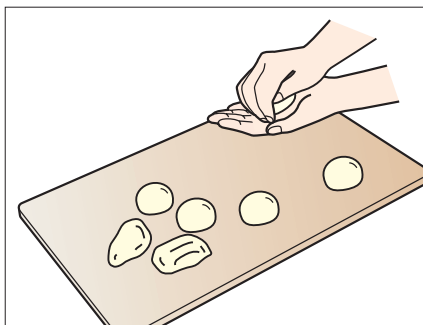


材料	14個分	
牛乳	120mL	
卵	50g	中1個
強力粉	300g	
砂糖	24g	大3
塩	3.3g	小 <sup>2</sup> / <sub>3</sub>
バター	60g	
ドライイースト	3g	小1
とき卵(ドリュウル)	適宜	

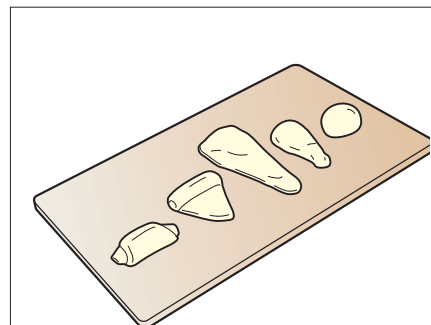
#### つくり方



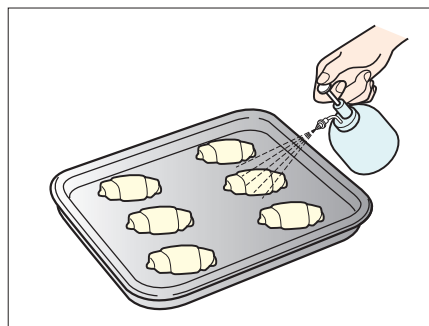
**1** パンケースから取りだした生地をスクッパーで14等分にする  
(生地が傷むので手でちぎらないようにする)



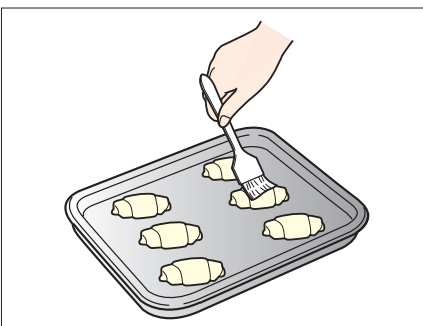
**2** 1を表面がなめらかになるように丸め、水でぬらして固くしぼったふきんをかけて、約20分休ませる



**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** 油をぬっ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 1回分	適宜	
とき卵(ドリュウル)		
<b>具(トッピング)</b>		
粉糖	適宜	
アラザン など	適宜	

## つくり方

- 1 パンケースから取りだした生地を17等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 2 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)
- 3 1個の生地を平たくのばして幹をつくり、2の最下部に置き、ツリーの形にする

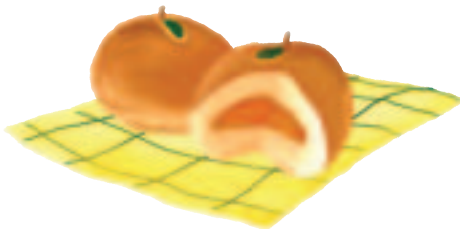
- 4 残りの1個をのばして星型に抜き、余った生地を丸めてその上に星型をのせ、ツリーの最上部に飾る



- 5 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
- 6 ドリュウルをハケでぬり、約180℃に予熱したオープンで約15分焼く
- 7 あら熱がとれたら、粉糖やアラザンなどで飾り付ける

◆ 色々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。

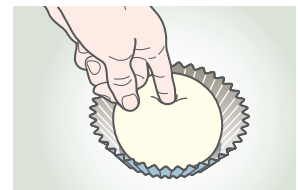
# りんごパン



## つくり方

- 1 りんごは皮をむいてヘタを取り2～3mm厚さのいちょう切りにする
- 2 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)、お好みでシナモンをふりかけて9等分に分ける
- 3 パンケースから取りだした生地を9等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 4 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

- 5 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



- 6 霧吹きをして、約35℃で約20分発酵させる
- 7 ドリュウルをハケでぬり、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)
- 8 約180℃に予熱したオープンで約15分焼く

材料	アルミケース(大)9個分
バターロールの生地 1回分	適宜
とき卵(ドリュウル)	
<b>具(トッピング)</b>	
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

# 生地

## 〈生地〉

### 明太ポテトパン

ドライイースト



材料	9個分	
バターロールの生地 1回分 とき卵(ドライユール)	適宜	
<b>具(トッピング)</b>		
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	

#### つくり方

- 1 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 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等分に分ける
- 3 パンケースから取りだした生地を9等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 4 3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
- 5 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



- 6 油をぬったオープン皿に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
- 7 ドリュウルをハケでぬり、マヨネーズ(分量外)やパセリで飾り付ける
- 8 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	
<b>具(トッピング)</b>		
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		
玉ねぎ(薄切り)など		

ドライイースト

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する

## つくり方

- 1 パンケースから取りだした生地を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 油をぬっ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

- 6 焼きあがったベーグルを横にスライスしてクリームチーズをぬり、具をはさむ

◆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



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

バタールの生地は形よく仕上げるため、キャンバス地のうねで発酵させる(右図参照)

## つくり方

- 1 パンケースから取りだした生地を2等分にする。半分はバタール用に2等分、残り半分はカイザー用に6等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 2 バタールの生地はだ円形にのばして、細長く巻いて形をととのえ、カイザー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、バタールの生地を並べて、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 油をぬったオープン皿に3をそっと並べ、カミソリやよく切れる包丁で、生地の上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

# 生地

## 〈生地〉

### クロワッサン

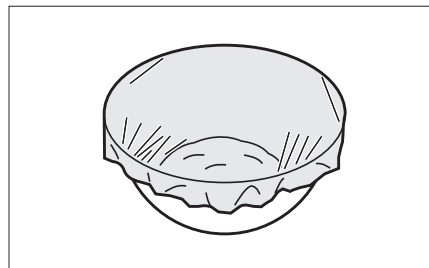
ドライイースト



材料	12個分	
牛乳	120mL	
卵	50g	中1個
強力粉	280g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	3.3g	小 <sup>2</sup> / <sub>3</sub>
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	

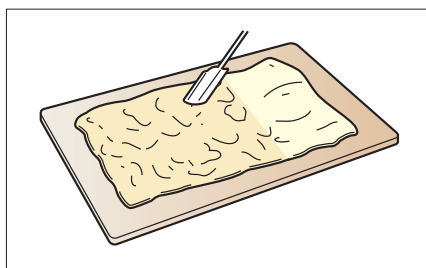
折り込み用のバターはあらかじめ室温で戻してやわらかくする

#### つくり方

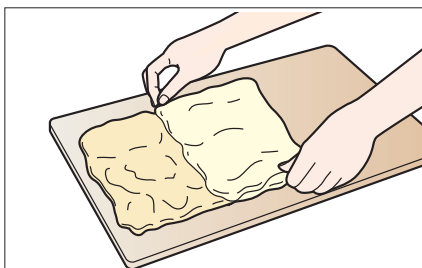


1 パンケーキから取りだした生地をひとつに丸め、ボールに入れてラップをかけて冷蔵庫で約30分休ませる

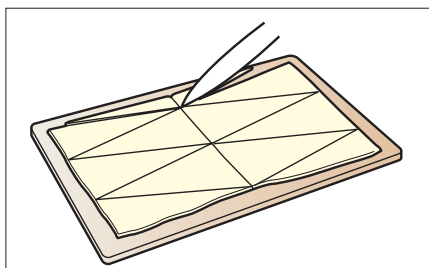
●生地の温度が高くなるとバターが溶けて扱いにくいいため、作業は手早く行い、生地は冷蔵庫でよく冷やしましょう。



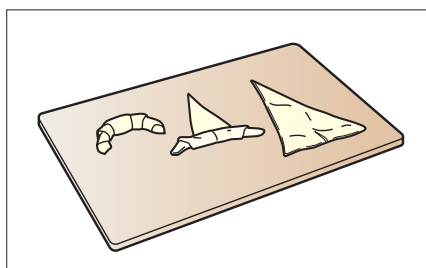
2 打ち粉をふった台の上で生地を40cm×20cmの長方形にのばし、<sup>1</sup>/<sub>3</sub>量の折り込み用バターを生地の手前<sup>1</sup>/<sub>3</sub>を残してぬる



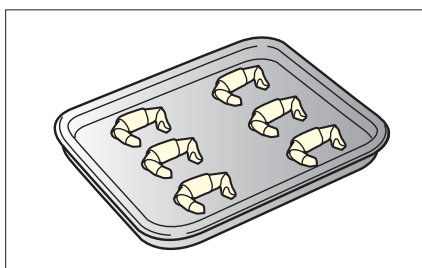
3 生地を手前から三つ折りにして、とじ目をしっかりとじて、ラップに包んで冷蔵庫で30分～60分休ませる。  
2と3を2回繰り返して、ラップに包んで冷蔵庫で約60分休ませる



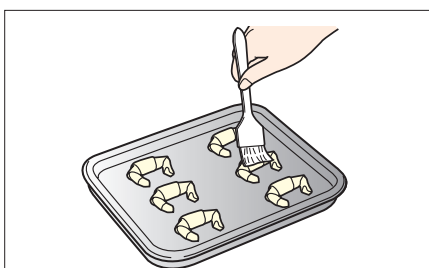
4 生地を5mmの厚さにのばし、底辺約12cmの二等辺三角形に切る(12個作る)



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、三日月型にする



6 油をぬったオープン皿に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

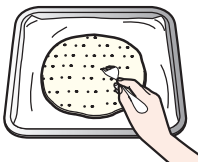
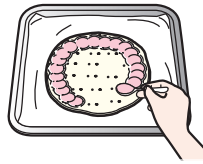


7 ドリュウルをハケでぬり、190～200℃に予熱したオーブンで15～20分焼く



### つくり方

- 1 パンケースから取りだした生地を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℃に予熱したオープンで約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

サクッ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、よく混ぜておく

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

◆お好みで最後にオレガノ、オリーブ油をふって焼くとおいしくいただけます。

# 生地

## 〈生地〉

ドライイースト

### フオカッチャ



#### 作り方

- 1 パンケースから取りだした生地を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の円形にのぼす
- 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

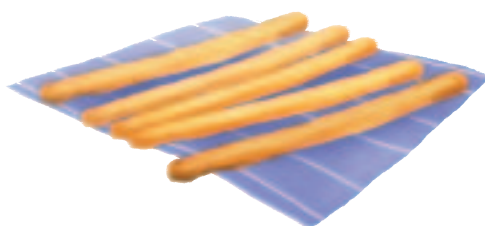


- 5 220～240℃に予熱したオーブンで約15分焼く

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	
<b>具(トッピング)</b>		
A ブラックオリーブ	適宜	
B 玉ねぎ	50g	1/4個
塩	2.5g	小1/2

玉ねぎは繊維にそってスライスし、塩をふりかけしばらくおいた後、水けを切る

### グリッシーニ



#### 作り方

- 1 パンケースから取りだした生地をめん棒で15×20cmの長方形にのぼし、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ころがしながら、25～30cmの棒状にのぼす



- 3 油をぬったオープン皿に2を並べ、生地の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
<b>具(トッピング)</b>		
粉チーズ	10g	大2

### ナン



#### 作り方

- 1 パンケースから取りだした生地を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ぼす



- 3 フライパンに油をひかずに中火で両面を2～3分、薄いこげ色がつくまで焼く

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

# 生地

## 〈生地「国産小麦」〉

### バターロール 〔26g P30〕

材料	14個分	
牛乳	110mL	
卵	50g	中1個
国産小麦粉	300g	
砂糖	24g	大3
塩	3.3g	小 <sup>2</sup> / <sub>3</sub>
バター	60g	
ドライイースト	3g	小1
とき卵(ドリュウル)	適宜	

### クリスマスツリー 〔26g P31〕

材料	1個分	
バターロールの生地(国産小麦) 1回分		
とき卵(ドリュウル)	適宜	
<b>具(トッピング)</b>		
粉糖	適宜	
アラザン など	適宜	

### りんごパン 〔26g P31〕

材料	アルミケース(大)9個分	
バターロールの生地(国産小麦) 1回分		
とき卵(ドリュウル)	適宜	
<b>具(トッピング)</b>		
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	

### 明太ポテトパン 〔26g P32〕

材料	9個分	
バターロールの生地(国産小麦) 1回分		
とき卵(ドリュウル)	適宜	
<b>具(トッピング)</b>		
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	

### ベーグル 〔26g P33〕

材料	8個分	
水	170mL	
国産小麦粉	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	
<b>具(トッピング)</b>		
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		
玉ねぎ(薄切り)など		

### フランスパン風バリエ 〔26g P33〕

材料	バター	2個分
	カイザー	6個分
水	160mL	
国産小麦粉	250g	
薄力粉	50g	
塩	3.3g	小 <sup>2</sup> / <sub>3</sub>
レモン汁	3mL	小 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> 強
ドライイースト	3g	小1

### クロワッサン 〔26g P34〕

材料	12個分	
牛乳	110mL	
卵	50g	中1個
国産小麦粉	280g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	3.3g	小 <sup>2</sup> / <sub>3</sub>
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	

### ピザ/ヘビータイプ 〔26g P35〕

厚みのあるパンタイプの生地

材料	直径約20cm	3枚分
水	170mL	
国産小麦粉	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

### ピザ/クリスピータイプ 〔26g P35〕

サクッとした歯ざわりの生地

材料	直径約20cm	4枚分
水	140mL	
国産小麦粉	200g	
薄力粉	80g	
塩	1.2g	小 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>
オリーブ油	24g	大2
ドライイースト	3g	小1

### フォカッチャ 〔26g P36〕

材料	4枚分	
水	160mL	
国産小麦粉	150g	
薄力粉	150g	
砂糖	4g	大 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
塩	2.5g	小 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
オリーブ油	12g	大1
ドライイースト	3g	小1
オリーブ油(ドリュウル)	適宜	
<b>具(トッピング)</b>		
A ブラックオリーブ	適宜	
B 玉ねぎ	50g	1/4個
塩	2.5g	小 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>

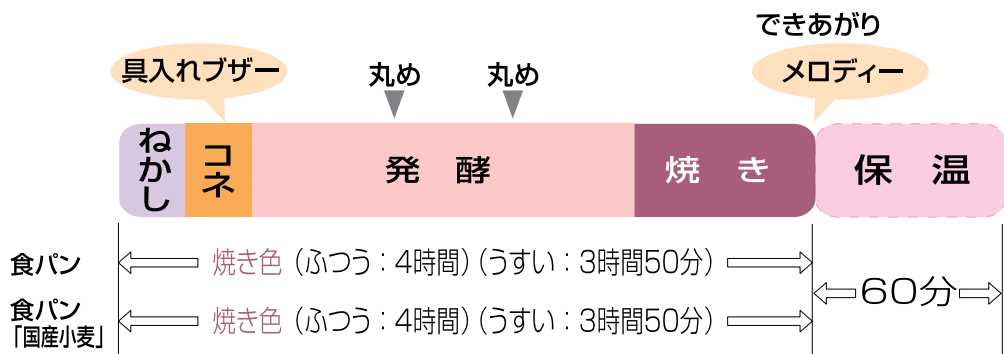
### グリッシーニ 〔26g P36〕

材料	20本分	
牛乳	130mL	
国産小麦粉	200g	
砂糖	4g	大 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
塩	5g	小1
オリーブ油	8g	小2
ドライイースト	3g	小1
<b>具(トッピング)</b>		
粉チーズ	10g	大2

### ナン 〔26g P36〕

材料	6枚分	
水	180mL	
国産小麦粉	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

# 食パン



※生イーストの場合、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。

※タイマー予約はできません。

## 生イースト 基本メニュー：食パン

	材料	1斤分	
食パン	水	170mL	
	生イースト	8g	
	強力粉	250g	
	砂糖	20g	大2½
	スキムミルク	6g	大1
	塩	5g	小1
	バター	15g	

	材料	1斤分	
食パン「国産小麦」	水	160mL	
	生イースト	8g	
	国産小麦粉	250g	
	砂糖	20g	大2½
	スキムミルク	6g	大1
	塩	5g	小1
	バター	15g	

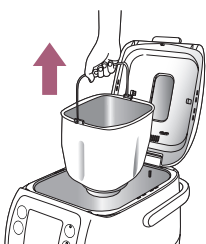
◆大1は、付属のスプーン(大)ですりきり一杯。小1は、付属のスプーン(小)ですりきり一杯を表しています。

### 使い方

**1** 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする

ハネは奥まで確実に差し込む

- 浮き上がっていると、パンができません。

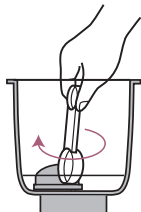


**2** 水などの液体を入れる



**3** 生イーストを入れる

生イーストは入れたあとによく混ぜる



**4** 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る



**5 ~ 16**

P17~19ページ参照 但し、コースは **生イースト** を選んでください。

## 食パン

## 〈食パン・食パン「国産小麦」〉

## 食パン

## カフェオレパン

材料	1斤分	
水	100mL	
牛乳	60mL	
生イースト	8g	
強力粉	250g	
インスタントコーヒー	5g	大1
砂糖	40g	大5
塩	5g	小1
バター	15g	

## パネトーネ

材料	1斤分	
牛乳	140mL	
卵	50g	中1個
生イースト	8g	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大2½
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⅓	
レモンエッセンス	小⅓	
具 〔ドライフルーツミックス (みじん切り) ブランデー	30g	
	7mL	大½

## チョコナッツパン

自動  
具入れ  
OK

材料	1斤分	
水	170mL	
生イースト	8g	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大2½
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
具入れ カシューナッツ(刻む)	30g	

## レーズンパン

自動  
具入れ  
OK

材料	1斤分	
水	170mL	
生イースト	8g	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小½
バター	15g	
具入れ レーズン	50g	

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、なじませる

ブランデーの香り高いクリームチーズを添えて  
クリームチーズ200gを室温に戻し、なめらかにして、サワークリーム100gと砂糖大2を混ぜ合わせ、ブランデー大3でのばす

◆パネトーネにつけていただきます。

●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。

食パン  
「国産小麦」

## カフェオレパン

材料	1斤分	
水	90mL	
牛乳	60mL	
生イースト	8g	
国産小麦粉	250g	
インスタントコーヒー	5g	大1
砂糖	40g	大5
塩	5g	小1
バター	15g	

## パネトーネ

材料	1斤分	
牛乳	130mL	
卵	50g	中1個
生イースト	8g	
国産小麦粉	250g	
砂糖	20g	大2½
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⅓	
レモンエッセンス	小⅓	
具 〔ドライフルーツミックス (みじん切り) ブランデー	30g	
	7mL	大½

## チョコナッツパン

自動  
具入れ  
OK

材料	1斤分	
水	160mL	
生イースト	8g	
国産小麦粉	250g	
砂糖	20g	大2½
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
具入れ カシューナッツ(刻む)	30g	

## レーズンパン

自動  
具入れ  
OK

材料	1斤分	
水	160mL	
生イースト	8g	
国産小麦粉	250g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
具入れ レーズン	50g	

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、なじませる

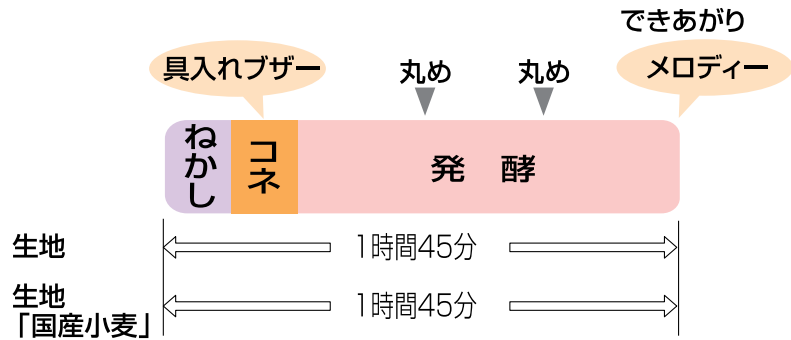
ブランデーの香り高いクリームチーズを添えて  
クリームチーズ200gを室温に戻し、なめらかにして、サワークリーム100gと砂糖大2を混ぜ合わせ、ブランデー大3でのばす

◆パネトーネにつけていただきます。

●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。

自動  
具入れ  
OK このマークのあるものは、具入れ容器が  
お使いいただけます。

# 生地



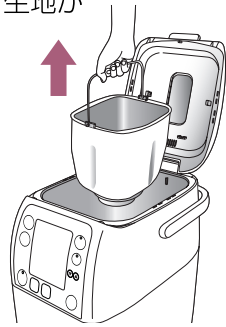
※タイマー予約はできません。

## 使い方

生イースト

### 1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする

ハネは奥まで確実に差し込む  
 ●浮き上がっていると、生地ができません。

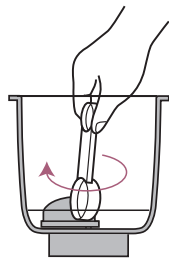


### 2 水などの液体を入れる



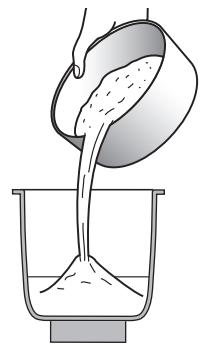
### 3 生イーストを入れる

生イーストは入れたあとによく混ぜる



### 4 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る



## 5 ~ 16

P27~29ページ参照 但し、コースは **生イースト** を選んでください。



## 生地

## 〈生地〉

## バターロール

〔P30〕

材料	14個分	
牛乳	110mL	
卵	50g	中1個
生イースト	8g	
強力粉	300g	
砂糖	24g	大3
塩	3.3g	小 <sup>2</sup> / <sub>3</sub>
バター	60g	
とき卵(ドリュウル)	適宜	

## クリスマスツリー

〔P31〕

材料	1個分	
バターロールの生地 1回分		
とき卵(ドリュウル)	適宜	
<b>具(トッピング)</b>		
粉糖	適宜	
アラザン など	適宜	

## りんごパン

〔P31〕

材料	アルミケース(大)9個分	
バターロールの生地 1回分		
とき卵(ドリュウル)	適宜	
<b>具(トッピング)</b>		
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	

## 明太ポテトパン

〔P32〕

材料	9個分	
バターロールの生地 1回分		
とき卵(ドリュウル)	適宜	
<b>具(トッピング)</b>		
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	

## ベーグル

〔P33〕

材料	8個分	
水	170mL	
生イースト	8g	
強力粉	280g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
とき卵(ドリュウル)	適宜	
<b>具(トッピング)</b>		
クリームチーズ(常温に戻す)	100g	
スモークサーモン		
レタス		
玉ねぎ(薄切り)など	適宜	

## クロワッサン

〔P34〕

材料	12個分	
牛乳	110mL	
卵	50g	中1個
生イースト	8g	
強力粉	280g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	3.3g	小 <sup>2</sup> / <sub>3</sub>
バター	15g	
バター(折り込み用)	120g	
とき卵(ドリュウル)	適宜	



明太ポテトパン

## ピザ/ヘビータイプ

厚みのあるパンタイプの生地

〔P35〕

材料	直径約20cm 3枚分	
水	170mL	
生イースト	8g	
強力粉	240g	
薄力粉	40g	
砂糖	8g	大1
塩	5g	小1
ショートニング	12g	

## ピザ/クリスピータイプ

サクとした歯ざわりの生地

〔P35〕

材料	直径約20cm 4枚分	
水	140mL	
生イースト	8g	
強力粉	200g	
薄力粉	80g	
塩	1.2g	小 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>
オリーブ油	24g	大2

## 生地

## 〈生地「国産小麦」〉

## バターロール

〔P30〕

材料	14個分	
牛乳	100mL	
卵	50g	中1個
生イースト	8g	
国産小麦粉	300g	
砂糖	24g	大3
塩	3.3g	小 $\frac{2}{3}$
バター	60g	
とき卵(ドリュウル)	適宜	

## クリスマスツリー

〔P31〕

材料	1個分	
バターロールの生地 (国産小麦) 1回分		
とき卵(ドリュウル)	適宜	
<b>具(トッピング)</b>		
粉糖	適宜	
アラザン など	適宜	

## りんごパン

〔P31〕

材料	アルミケース(大)9個分	
バターロールの生地 (国産小麦) 1回分		
とき卵(ドリュウル)	適宜	
<b>具(トッピング)</b>		
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	

## 明太ポテトパン

〔P32〕

材料	9個分	
バターロールの生地 (国産小麦) 1回分		
とき卵(ドリュウル)	適宜	
<b>具(トッピング)</b>		
じゃがいも	200g	中1個
明太子(薄皮はのぞく)	50g	$\frac{1}{2}$ 腹
マヨネーズ	50g	
パセリ	適宜	

## ベーグル

〔P33〕

材料	8個分	
水	160mL	
生イースト	8g	
国産小麦粉	280g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
とき卵(ドリュウル)	適宜	
<b>具(トッピング)</b>		
クリームチーズ(常温に戻す)	100g	
スモークサーモン		
レタス		
玉ねぎ(薄切り) など	適宜	

## クロワッサン

〔P34〕

材料	12個分	
牛乳	100mL	
卵	50g	中1個
生イースト	8g	
国産小麦粉	280g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	3.3g	小 $\frac{2}{3}$
バター	15g	
バター(折り込み用)	120g	
とき卵(ドリュウル)	適宜	



ベーグル

## ピザ/ヘビータイプ

厚みのあるパンタイプの生地

〔P35〕

材料	直径約20cm 3枚分	
水	160mL	
生イースト	8g	
国産小麦粉	240g	
薄力粉	40g	
砂糖	8g	大1
塩	5g	小1
ショートニング	12g	

## ピザ/クリスピータイプ

サクッととした歯ざわりの生地

〔P35〕

材料	直径約20cm 4枚分	
水	130mL	
生イースト	8g	
国産小麦粉	200g	
薄力粉	80g	
塩	1.2g	小 $\frac{1}{4}$
オリーブ油	24g	大2

# 生種作り

天然酵母パンに使う生種作りを行います。

できあがり  
メロディー



## 材料(1回量)

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

- 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。

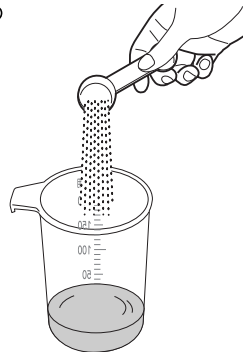
## 使い方

### 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

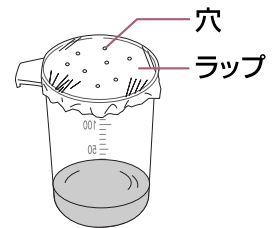


②元種を入れて十分に混ぜる



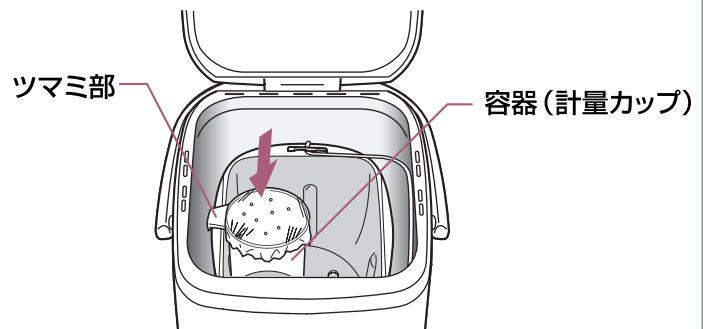
③容器にラップをする

- 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セットし、容器を入れ、ふたを閉める

- 容器は右図のようにつまみ部をパンケースの上端にひっかけてセットしてください。
- 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

# 生種作り つづき

## 4 天然酵母 を押して「生種作り」を選ぶ

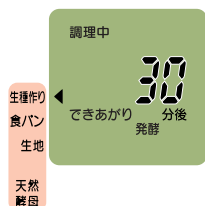
- できあがり時刻が表示されます。



## 5 スタート を押す

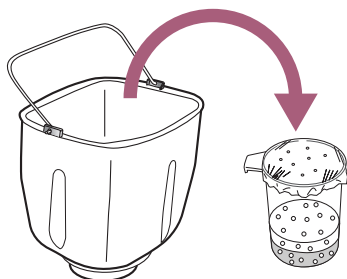
スタートランプが点灯し、調理開始のメロディーが鳴る  
できあがりの30分まえから、残り時間を表示する

- ふたは確実に閉めてください。ふたが開いていると、表示部に「ふた」を点滅表示し、調理を中断します。ふたを開けていた時間が長い場合、できあがり時刻がずれることがあります。



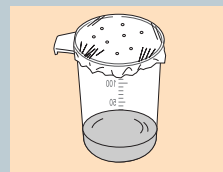
## 6 できあがりのメロディーが鳴ったら 取り出し を押し、容器(計量カップ)を取り出す

- 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。

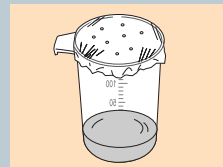


## 7 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く

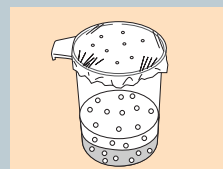
### ■ 生種ができるまで



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

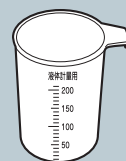
うまくできたときは酒粕のようなアルコール臭と少し酸っぱいにおいがします。

### ■ 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。

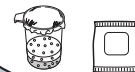
#### ■ 容器(計量カップ)

生種作り専用とし、清潔にしておく

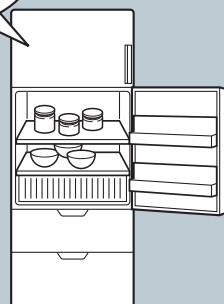


#### ■ 保存

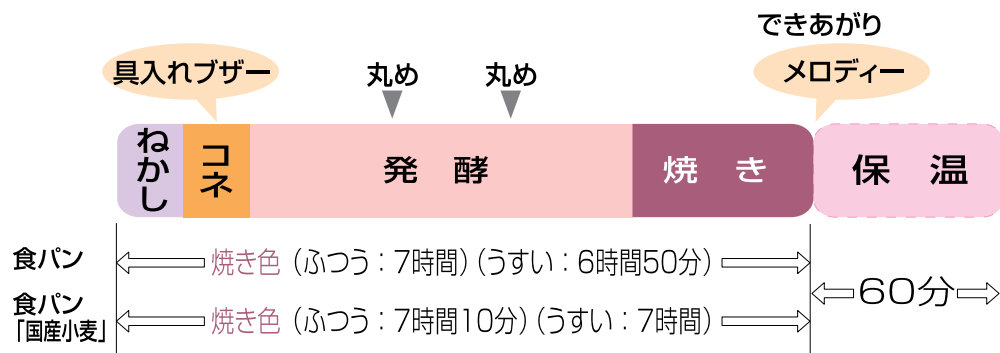
##### 冷凍はダメ



- 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週間以内で使う(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も注意する
- 新しい生種と古い生種を混ぜない



# 食パン



## 天然酵母 基本メニュー：食パン

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	

食パン「国産小麦」	材料	1斤分	
	水	190mL	
生種	26g	大2	
国産小麦粉	300g		
砂糖	16g	大2	
塩	5g	小1	

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



## 使い方

**1** 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする

ハネは奥まで確実に差し込む  
●浮き上がっていると、パンができません。

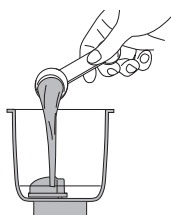


**2** 水を入れる



**3** 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。



**4** 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る



**5 ~ 16**

P17~19ページ参照 但し、コースは天然酵母を選んでください。

# 食パン

## 〈食パン・食パン「国産小麦」〉

### 食パン

#### 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

#### レーズンパン

自動  
具入れ  
OK

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
<b>具入れ</b> レーズン	50g	

#### くるみパン

自動  
具入れ  
OK

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
<b>具入れ</b> くるみ(刻む)	50g	

#### コーン&セサミパン

自動  
具入れ  
OK **タイマー**

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
<b>具入れ</b> コーン(水けを切ったもの)	30g	

### 食パン 「国産小麦」

#### 全粒粉パン

材料	1斤分	
水	200mL	
生種	26g	大2
国産小麦粉	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	190mL	
生種	26g	大2
国産小麦粉	270g	
ライ麦粉	30g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1

#### レーズンパン

自動  
具入れ  
OK

材料	1斤分	
水	190mL	
生種	26g	大2
国産小麦粉	300g	
砂糖	16g	大2
塩	2.5g	小1/2
<b>具入れ</b> レーズン	50g	

#### くるみパン

自動  
具入れ  
OK

材料	1斤分	
水	190mL	
生種	26g	大2
国産小麦粉	300g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
<b>具入れ</b> くるみ(刻む)	50g	

#### コーン&セサミパン

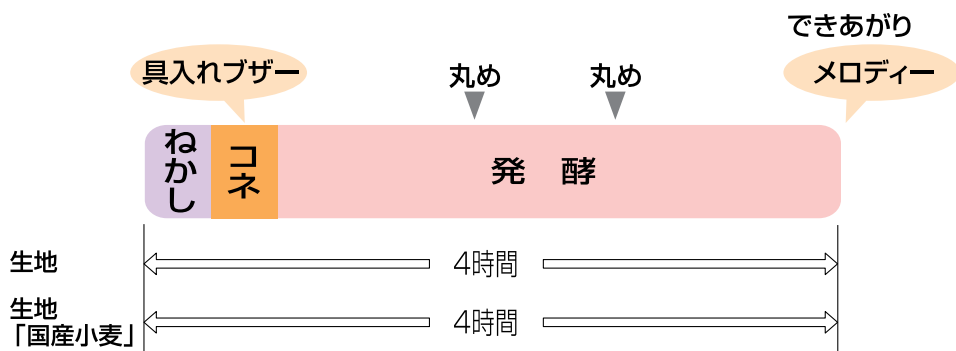
自動  
具入れ  
OK **タイマー**

材料	1斤分	
水	190mL	
生種	26g	大2
国産小麦粉	300g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
黒ごま	4g	大1/2
<b>具入れ</b> コーン(水けを切ったもの)	30g	

**自動具入れ OK** このマークのあるものは、具入れ容器が  
お使いいただけます。

**タイマー** このマークのあるものは、タイマーは  
お使いいただけません。

# 生地



## 使い方

### 1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする

ハネは奥まで確実に差し込む

- 浮き上がっていると、生地ができません。

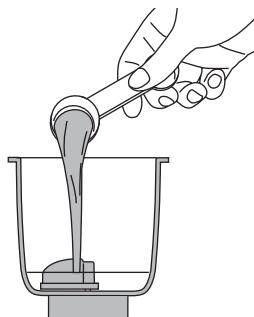


### 2 水などの液体を入れる



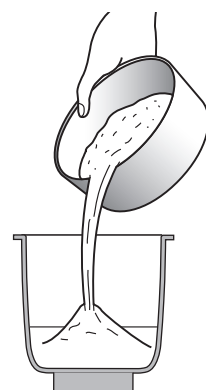
### 3 天然酵母（生種）を入れる

- 生種は全体をよく混ぜてから計量してください。



### 4 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る



## 5～16

P27～29ページ参照

但し、コースは天然酵母を選んでください。

# 生地

## 〈生地・生地「国産小麦」〉

### 生地

#### バターロール

〔P30〕

材料	14個分	
牛乳	100mL	
卵	50g	中1個
生種	26g	大2
強力粉	300g	
砂糖	24g	大3
塩	3.3g	小 <sup>2</sup> / <sub>3</sub>
バター	60g	
とき卵(ドリュウル)	適宜	

#### フランスパン風バリエ

〔P33〕

材料	バター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 <sup>2</sup> / <sub>3</sub>
レモン汁	3mL	小 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> 強

#### ピザ/ヘビータイプ

厚みのあるパンタイプの生地

〔P35〕

材料	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	

#### ピザ/クリスピータイプ

サクッとした歯ざわりの生地

〔P35〕

材料	直径約20cm 4枚分	
水	130mL	
生種	20g	大 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> 強
強力粉	200g	
薄力粉	80g	
オリーブ油	30g	大 <sup>2</sup> / <sub>2</sub>

●もちりとした食感になります。

### 生地 「国産小麦」

#### バターロール

〔P30〕

材料	14個分	
牛乳	90mL	
卵	50g	中1個
生種	26g	大2
国産小麦粉	300g	
砂糖	24g	大3
塩	3.3g	小 <sup>2</sup> / <sub>3</sub>
バター	60g	
とき卵(ドリュウル)	適宜	

#### フランスパン風バリエ

〔P33〕

材料	バター2個分 カイザー6個分	
水	150mL	
生種	26g	大2
国産小麦粉	250g	
薄力粉	50g	
塩	3.3g	小 <sup>2</sup> / <sub>3</sub>
レモン汁	3mL	小 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> 強

#### ピザ/ヘビータイプ

厚みのあるパンタイプの生地

〔P35〕

材料	直径約20cm 3枚分	
水	150mL	
生種	26g	大2
国産小麦粉	240g	
薄力粉	40g	
砂糖	8g	大1
塩	5g	小1
ショートニング	12g	

#### ピザ/クリスピータイプ

サクッとした歯ざわりの生地

〔P35〕

材料	直径約20cm 4枚分	
水	120mL	
生種	20g	大 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> 強
国産小麦粉	200g	
薄力粉	80g	
オリーブ油	30g	大 <sup>2</sup> / <sub>2</sub>

●もちりとした食感になります。



ピザ・バターロール



# スイーツ作り



バターケーキ

シンプルなバターケーキから、  
お子さまも大好きなチョコレートケーキも簡単に作れて、  
ティータイムの準備がらくらくです。  
また、旬のフルーツを使ったジャムやフルーツソースも手間なく完成。  
手作りパンなどと一緒に味わえば、さらにおいしさ倍増です。

# ケーキ

具入れブザーが鳴ったら粉落としをし、具を入れたあと、**スタート**キーを押して再スタート

できあがり  
メロディー



※タイマー予約はできません。

## スイーツ バターケーキ

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

Aは合わせてふるう

- ◆大1は、付属のスプーン(大)ですりきり一杯。小1は、付属のスプーン(小)ですりきり一杯を表しています。
- ◆ケーキには無塩バターをお使いください。
- ◆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。



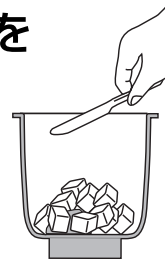
### 使い方

#### 1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする

ハネは奥まで確実に差し込む

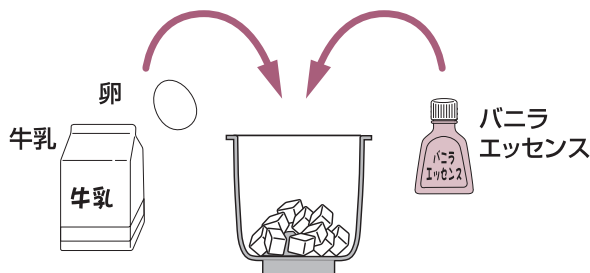
- 浮き上がっていると、ケーキができません。

#### 2 1cm角に切り、常温に戻した無塩バターを入れる

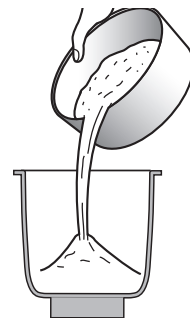


#### 3 卵、牛乳、バニラエッセンスを入れる

- 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

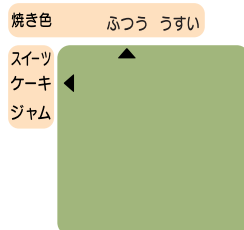


## 5 パンケースを本体にセットしてふたを閉める

- 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 で「ケーキ」を選ぶ



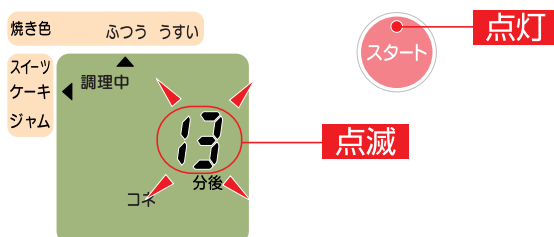
## 8 で焼き色を選ぶ

- 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「焼き色」キーを押してください。

## 9 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る

- 具入れブザーが鳴るまでの13分間は、残り時間が点滅します。
- ふたは確実に閉めてください。ふたが開いていると、表示部に「ふた」を点滅表示し、調理を中断します。具入れなどでふたを開けていた時間が長い場合、できあがり時刻がずれることがあります。

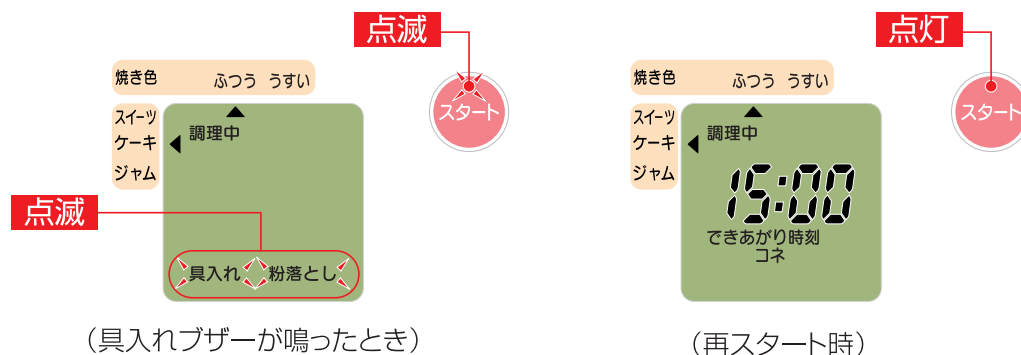


## ケーキ つづき

10 具入れブザーが鳴ったら粉落としをし、再度 **スタート** を押す

具入れブザーが鳴ったらスタートランプが点滅し、再度「スタート」キーを押すとスタートランプが点灯する

- 押し忘れた場合は、20分後に自動的にスタートします。  
できあがり焼色色「ふつう」1時間25分、「うすい」1時間15分後です。  
できあがりの30分まえから残り時間を表示します。
- 具は粉落とし時に加えてください。



## 粉落としとは？

焼き上がったケーキの側面をきれいに仕上げるために行うものです。  
コネの途中でパンケースの周囲に付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し、きれいにします。

- 金属製のヘラ、ナイフなどを使わないでください。(フッ素加工面を傷めます。)

11 できあがりのメロディーが鳴ったら **とりけし** を押し  
パンケースを取り出す

- 必ずミトンなどを使ってください。

## 12 ケーキを取り出す

取り出したケーキは脚つきアミなどで浮かしてあら熱を取る

- 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。

## 13 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く

# ケーキ



抹茶甘納豆ケーキ・紅茶ケーキ・チョコレートケーキ

## レモンケーキ

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

Aは合わせてふるう

## 紅茶ケーキ

材料	1個分	
無塩バター(1cm角に切る)	80g	中2個
卵	100g	
牛乳	35mL	小2
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	
紅茶葉(細かいもの)	3g	

Aを合わせてふるい、紅茶葉を加えて軽く混ぜる

## りんごケーキ

材料	1個分	
無塩バター(1cm角に切る)	80g	中2個
卵	100g	
牛乳	35mL	小2
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	180g	
{ ベーキングパウダー	6g	

りんごは皮をむいてヘタを取り、5mm～1cm角に切る

Aは合わせてふるう

## ケーキ(具入れ)

●具入れブザーが鳴ったら粉落としをし、具を入れてください。(具入れ容器もお使いいただけます。)

## 抹茶甘納豆ケーキ

材料	1個分	
無塩バター(1cm角に切る)	80g	中2個
卵	100g	
牛乳	35mL	小2
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	
抹茶	3g	小1 1/2
具: 甘納豆(大きい場合は刻む)	50g	

Aは合わせてふるう

## 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	中2個
卵	100g	
牛乳	35mL	小2
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	
具: くるみ(刻む)	40g	

Aは合わせてふるう

## 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	中2個
卵	100g	
牛乳	35mL	小2
バニラエッセンス	少々	
干しプルーン(みじん切り)	50g	
砂糖	130g	
A { 薄力粉	180g	
{ ベーキングパウダー	6g	
ココア	20g	
具: アーモンドスライス(軽く刻む)	30g	

Aは合わせてふるう

## ジャム

できあがり  
メロディー

加熱・かくはん

ジャム ← 1時間20分 →

## 使い方

※タイマー予約はできません。

## 1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする

ハネは奥まで確実に差し込む

- 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。

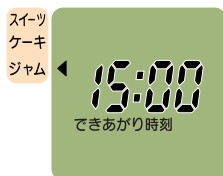
## 3 パンケースを本体にセットしてふたを閉める

- パンケースハンドルは、横に倒してください。

## 4 差し込みプラグをコンセントに差し込む

## 5 スイーツで「ジャム」を選ぶ

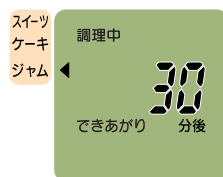
- できあがり時刻が表示されます。



## 6 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る  
できあがりの30分まえから、残り時間を表示する

- ふたは確実に閉めてください。ふたが開いていると、表示部に「ふた」を点滅表示し、調理を中断します。ふたを開けていた時間が長い場合、できあがり時刻がずれることがあります。



## 7 できあがりのメロディーが鳴ったら「とりけし」を押し、パンケースを取り出す

- 必ずミトンなどを使ってください。

## 8 ジャムを取り出す

できあがったジャムをゴムベラなどで、ていねいに取り出す

## 9 使用後は差し込みプラグをコンセントから抜く

# ジャム

## いちごジャム

材料		
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、軽くつぶす

## りんごジャム

材料		
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、半分は2~3mm厚さのいちよう切り、半分はすりおろす

## キウイジャム

材料		
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て軽くつぶす

## オレンジマーマレード

材料		
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	小2

オレンジの皮は千切りにしてゆでて、ゆで汁を捨てる。これを3回行う。オレンジの実は袋から取って2~3つにほぐす



## フルーツソース

### いちごソース

材料		
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、しっかりとつぶす

### キウイソース

材料		
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てしっかりとつぶす

### ONE POINT ADVICE

- 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。

# お手入れ・交換部品・別売品

- 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。(感電や故障の原因になります。)
- みがき粉・スポンジのナイロン面・金属たわし・ナイロンたわしなどは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目にふき取ってください。

## パンケース

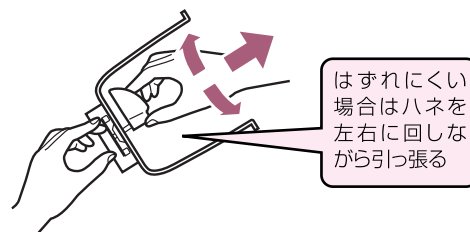
### 1 水または、ぬるま湯を入れてハネについた生地をふやかす

- 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 ハネをはす

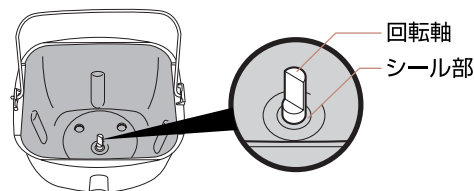
- はすれにくい場合は裏面のハネ部を持って、ハネを左右に回してからハネを右方向(時計回り)いっぱいまで回して引っ張ってください。



### 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。

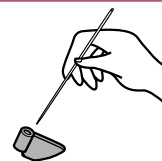
### 4 回転軸についたカスをシール部に傷をつけないようにスポンジで洗う



## ハネ

### 台所用中性洗剤とスポンジなどで洗う

- 穴にカスがつまったら、水または湯につけてから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。



## 具入れ容器、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

- 具入れ容器のすき間に入った水は、よく水切りして、十分に乾燥させてください。



## パンケース・ハネ・具入れ容器のフッ素加工について

### ■フッ素加工面を傷めないために

- 金属ヘラ、ナイフ、フォークなどの固いものは使わないでください。
- みがき粉、たわし、スポンジのナイロン面、金属製のものを使わないでください。
- ご使用ごとにお手入れしてください。

#### お知らせ

フッ素加工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  
よくすすぐ

## 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、具入れ容器を十分に乾燥させてください。

## 交換部品・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。

交換部品	部品番号
パンケースセット	BG305803G
ハネ	BG305045G
具入れ容器セット	BG305810L
計量カップ	BG305087L
計量スプーン	BG305088L

別売品	
食パン用パンミックス	BB-MJ10
国産小麦粉	BB-MK10

# 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。

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。夏場は水温を5℃程度として、粉類も冷蔵庫で冷やしたものを使い、冬場は水温を20℃程度にすると改善される場合があります。

Q4 パンの角に小麦粉がつ  
いているのは？

A4 パンケースの角に少し小麦粉が混ざらないで残る場合があるためです。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。この場合は冷水(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。

## 材料について

Q8 卵を入れたパンはできま  
すか？

A8 できます。  
卵の量だけ水を減らすと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ください。

Q9 国産小麦で作った小麦粉  
でパンを作りたいのです  
が？

A9 ドライイーストの食パン〈ふんわり〉、生イーストおよび天然酵母の食パンと各生地に専用のコースを設けています。市販の国産小麦はたんぱく質(グルテン)量が少なめのものが多くパンのふくらみに差が出る場合があります。別売の「国産小麦コース対応 象印 自動ホームベーカリー専用パン用国産小麦粉(BB-MK10)」のご使用をおすすめします。

Q10 自家製の天然酵母は使え  
ますか？

A10 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」をお使いください。

Q11 天然酵母パン種や生種  
の保存方法は？

A11 **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。

**Q12** 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？

**A12** 使えます。  
バターのかわりに、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。

**Q13** パン専用小麦粉(最強力粉)でパンを作れますか？

**A13** 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。

**Q14** 天然酵母のコースでパンミックスが使えますか？

**A14** 使えます。  
添付のドライイーストは使いません。  
**使い方：**  
パンミックス1袋に対し、生種(大スプーン2)・水(200mL)を入れる

## その他

**Q15** 一般のパン作りの本の分量で作れないのでしょうか？

**A15** 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。

**Q16** なぜ約13時間以上のタイマー予約ができないのですか？

**A16** 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。

**Q17** パンのおいしが気になるのですが？

**A17** ドライイーストが多すぎたり古い小麦粉やおいがする水を使用すると、パンのおいし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。

**Q18** 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？

**A18** 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。  
味はかすかな酸味と甘みがある。
- 生地のキメはやや粗め。
- 食感はもっちりとして歯ごたえがある。

**Q19** 食パンや生地を冷凍するときは？

**A19** P12「おいしく頂くために」参照

**Q20** 砂糖のかわりにザラメや氷砂糖は使えますか？

**A20** 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加工に傷がついたり、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。

# うまくできないときは

## パンの状態

## 原因

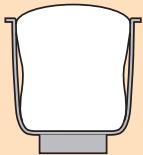
焼き色

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。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」もお試しく下さい。
- 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。

くいつくいる

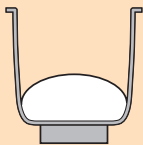
側面が大きくへこんでいる



- 焼き上がったパンをすぐに取り出しましたか。焼き上がったらできるだけ早くパンを取り出してください。
- 生イーストの場合、材料によっては少しへこむ場合があります。

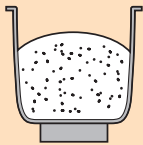
ふくらんでいない

全体が白くダンゴ状になっている



- ドライイースト・生イースト・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。

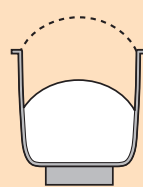
生地全体に粉がついている



- 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、浮いていませんでしたか。

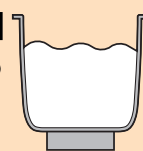
ふくらみが足りない

高さが低い



- 水の量が少なすぎませんか。
- 粉の量が少なくありませんか。
- 強力粉を使っていますか。強力粉のかわりに全粒粉やライ麦粉などを使いますと、高さの低いパンや重たいパンになります。
- 粉が古くないですか。
- ドライイースト・生イースト・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ないものを使っていますか。
- ドライイースト・生イースト・生種は古くないですか。
- 国産小麦は「国産小麦コース対応 象印 自動ホームベーカリー専用 パン用国産小麦粉」を使っていますか。

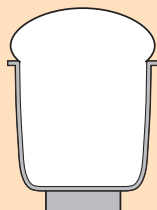
上部が凸凹になっている  
形が悪い



- 水の量が少なすぎませんか。
- 粉の量が多くありませんか。(ただし、丸め時に生地がかたよって形がいびつになることがあります。)
- 生イーストの場合、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。

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  
上部がマッシュルームのような形になっている

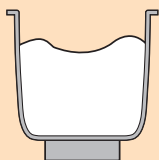


- 水の量が多すぎませんか。
- ドライイースト・生イースト・生種の量が多すぎませんか。
- 生地の量が多すぎませんか。
- 塩を省きませんでしたか。
- 砂糖を入れすぎていませんか。
- 材料が温かかったり室温が高くありませんか。材料は冷やしたものを、また水は冷水(5℃)を使ってください。
- 標高1,000mを超える地域では、ふくらみすぎることがあります。

## パンの状態

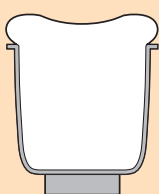
## 原因

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ないものを使っていますか。
- ドライイースト・生イースト・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、また水は冷水(5℃)を使ってください。

上部が白  
くフニャフ  
ニャでくぼ  
んでいる



- 生地が多すぎませんか。
- 決められた容量を超えていませんか。

重いパンになっている  
キメが詰まっている

- 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て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

- パンを人肌程度まで冷ましてから切りましたか。

## ケーキ・ジャム

### ケーキ・ジャムの状態

### 原因

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。
- 材料を手順どおりに入れましたか。

上部にバターが固まっ  
ている

- 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。

上部が凸凹している

- バターは常温に戻しましたか。

できあがり水っぽい

- やわらかめに仕上げています。
- ペクチンを追加してください。→ P55

くぼんでくぼ

その他

ケーキ

ジャム

# 故障かなと思ったとき

## 症状

## お調べいただくこと

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。

「ふた」が点滅表示されている

- ふたが開いていませんか？  
→ ふたを閉めてください。（ふたが開いていると調理を中断します。中断時間が長くなるとできあがり時刻が遅くなったり、パンのできあがりが悪くなることがあります。）

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。

「スタート」キーを押すと

ブザーが鳴り「庫内高温」を表示する

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

動かない（コネない）

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

予約したい時刻にタイマーが合わせられない

- タイマー予約できない時刻に合わせようとしていませんか？  
→ タイマー予約できる時刻は現在時刻から約13時間後までです。

調理中に

現在時刻のみ表示されている

- 調理中に約5分を超え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。

できあがり時刻がずれている

- 調理中に約5分以内の停電があった場合、できあがり時刻が遅れることがあります。（停電回復後は運転を続けますが、パンのできあがりが悪くなる場合があります。）
- 調理中にふたを開くと調理を中断し、できあがり時刻が遅くなります。

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。
- 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。
- 具入れ容器が開くため「ガチャン」と音がすることがあります。  
→ 異常ではありません。

動作中にカタカタと大きな音がする

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

蒸気口から、わずかに煙が出たり焦げくさい

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

具入れ容器が開かない

- 具入れ容器を正しくセットしましたか？  
→ P9

差し込みプラグを差したとき現在時刻「7:00」が点滅表示される

- 内蔵のリチウム電池が切れています。  
→ 時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。リチウム電池を取り換えられる場合は、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依頼ください。有償でリチウム電池をお取り換えいたします。

「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・お客様ご相談窓口・仕様

アフターサービス

## 1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

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

## 2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

## 3. 修理をお申しつけされるとき

### 《保証期間中》

製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

### 《保証期間を経過しているとき》

修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

## 4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後5年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

## 5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料、部品代、出張料などで構成されています。

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

「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。

「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

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

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

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

### ホームページのご案内

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

### お客様ご相談センター

 **0570-011874**

ナビダイヤル 市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日、弊社休業日を除く)

●携帯電話・PHSでのお問い合わせ Tel (06)6356-2451

●ファクシミリでのお問い合わせ Fax (06)6356-6143

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

仕様

型名	BB-KS10	
定格電圧	交流100V	
定格周波数	50/60Hz共用	
定格電力	450W	
消費電力	ヒーター	450W
	モーター	86/83W 50/60Hz
外形寸法(約cm)	幅22.5 × 奥行29 × 高さ33.5	
質量	約6.0kg	
タイマー	最長約13時間	
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	
電源コードの長さ	約1.0m(コードリールつき)	
温度ヒューズ	172℃	

●運転を停止しても、差込みプラグが差し込まれていると、約0.4Wの電力を消費します。

アフターサービス・お客様ご相談窓口・仕様

# さくいん

※数字はページ数です。

## 食パン

コース メニュー	ドライイースト					生イースト		天然酵母	
	もちもち	ふんわり	ふんわり 【国産小麦】	ソフト	早焼き	食パン	食パン 【国産小麦】	食パン	食パン 【国産小麦】
基本食パン	16	16	16	16	16	38	38	45	45
ほうれん草パン	20	22	24	-	-	-	-	-	-
かぼちゃパン	20	22	24	-	-	-	-	-	-
全粒粉パン	20	22	24	-	-	-	-	46	46
玄米入りパン	20	22	24	-	-	-	-	-	-
カフェオレパン	20	22	24	-	-	39	39	-	-
豆乳パン	20	22	24	-	-	-	-	-	-
トマトバジルパン	20	22	24	-	-	-	-	-	-
レーズンパン	21	23	25	-	-	39	39	46	46
くるみパン	21	23	25	-	-	-	-	46	46
チーズパン	21	23	25	-	-	-	-	-	-
ベーコン&コーンパン	21	23	25	-	-	-	-	-	-
パネトーネ	21	23	25	-	-	39	39	-	-
ごまおさつパン	21	23	25	-	-	-	-	-	-
チョコナッツパン	21	23	25	-	-	39	39	-	-
黒糖パン	-	-	-	26	-	-	-	-	-
ハニーパン	-	-	-	26	-	-	-	-	-
クリームチーズパン	-	-	-	26	-	-	-	-	-
オレンジ紅茶パン	-	-	-	26	-	-	-	-	-
抹茶マロンパン	-	-	-	26	-	-	-	-	-
ライ麦パン	-	-	-	-	-	-	-	46	46
コーン&セサミパン	-	-	-	-	-	-	-	46	46

## 生地

コース メニュー	ドライイースト		生イースト		天然酵母	
	生地	生地 【国産小麦】	生地	生地 【国産小麦】	生地	生地 【国産小麦】
バターロール	30	37	41	42	48	48
クリスマスツリー	31	37	41	42	-	-
りんごパン	31	37	41	42	-	-
明太ポテトパン	32	37	41	42	-	-
ベーグル	33	37	41	42	-	-
フランスパン風バリエ	33	37	-	-	48	48
クロワッサン	34	37	41	42	-	-
ピザ(ヘビー/クリスマス)	35	37	41	42	48	48
フォカッチャ	36	37	-	-	-	-
グリッシーニ	36	37	-	-	-	-
ナン	36	37	-	-	-	-

## 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	50	-
レモンケーキ	53	-
紅茶ケーキ	53	-
りんごケーキ	53	-
抹茶甘納豆ケーキ	53	-
バナナナッツケーキ	53	-
チョコレートケーキ	53	-
いちごジャム	-	55
りんごジャム	-	55
キウイジャム	-	55
オレンジマーレード	-	55
いちごソース	-	55
キウイソース	-	55

### 愛情点検



こ  
あ  
り  
な  
ま  
せ  
ん  
状  
は  
か

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

### 長年ご使用のホームベーカリーの点検を！

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-KS型 ©(B)A