



USA CAN

HOME BAKERY MAESTRO™

ホームベーカリー

取扱説明書

BB-SSC10

もくじ

お使いになる前に

安全上のご注意	2
特長	4
パン作りのポイント	5
各部のなまえと扱い方	6
時刻の合わせ方	10
報知音の種類と切りかえ方	10
使用する道具	11
使用する材料	12
コース一覧表	14

上手におつきあいいただくために

お手入れ	34
部品の交換・購入について	35
仕様	35
パン作りのQ&A	36
うまくできないときは	37
故障かなと思ったとき	39

使い方

いろいろな食パン作り

基本の食パンのつくり方	16
便利な機能<焼き加減・具入れ>	19
タイマー予約	21

生地作り

生地のつくり方（パン・ピザ生地、パスタ）	22
----------------------	----

スイーツ作り

ケーキのつくり方	23
ジャムのつくり方	26

こだわりパン作り

ホームメイドコースの説明	28
ホームメイドコースの基本の使い方	29
ホームメイドコースのQ&A	33

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。



死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。



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。



してはいけない「禁止」内容です。



実行しなければならない「指示」内容です。

⚠ 警告

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、象印カスタマーサービスにご相談ください。	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。
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。	差込みプラグは根元まで確実に差し込む 感電・ショート・発煙・発火の原因になります。
ぬれ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。	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> <ul style="list-style-type: none">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 など
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、象印カスタマーサービスに必ず点検・修理を依頼する
交流120V以外では使用しない 火災・感電の原因になります。	この機器は、安全に対する責任者によってこの機器の使用に関する指揮管理または指示が与えられない限り、運動能力、感覚能力もしくは知的能力が低下した、または経験および知識が不足した人（子供を含む）による使用を意図していない。子供は、機器で遊ばないことを確実なものとするよう指揮管理を受けることが望ましい
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。 コード 差込みプラグ コンセント	
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、重い物を載せたり、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。	

- 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。

安全上のご注意

必ずお守りください

つづき

⚠ 注意

 <p>使用中や使用後しばらくは高温部（本体・パンケース・ハネ・庫内・ふた内側など）に触れない 高温部に触れ、やけどの恐れがあります。</p>	 <p>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。</p>
 <p>壁や家具の近くで使わない 壁や家具などから2" (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>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。</p>
<p>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>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。</p> <p>コード・差込みプラグが破損した場合には、危険が生じることのないように、製造者もしくはその代理店に交換を行ってもらうこと</p>

お願い

<p>■差込みプラグの刃（プラグの先端）や刃の根元には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。</p>	<p>■パン・ケーキ・ジャム・生地作り以外 [レシピブック及びウェブ (zojirushi.com) 記載のレシピは除く] には使わないでください。 故障の原因になります。</p>
<p>■焼き上げ後、本体・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。</p>	<p>■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。</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。</p>	<p>■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。</p>
<p>■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。)</p>	<p>■具入れ容器・パンケースなど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。</p>
<p>■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。</p>	<p>■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。</p>
<p>■本体のパンケース取りつけ部に指を入れないでください。 けがの恐れがあります。</p>	<p>■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。</p>
<p>■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。</p>	<p>■直火（ガス台など）や電気ヒーター・IH調理器・IHクッキングヒーター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。</p>
<p>■パンケースの中や、ハネについていた異物は、つけたままにしないでください。 故障の原因になります。</p>	<p>■本製品は外部のタイマーやリモートコントローラーシステムによる使用を意図していない</p>
	<p>■本製品は一般家庭用途および下記の類似用途に使用する</p> <ul style="list-style-type: none">●商店、オフィスまたはその他の作業環境に存在するスタッフ（従業員）用キッチンに使用する※ただし、不特定多数による長時間の使用用途としては使用しない●ホテル・モーテル・その他宿泊施設等

特長

自分好みのこだわりパンが作れる!

豊富な14種類のコース

全粒粉や雑穀などの10種類の食パンコースや
ケーキコース、ジャムコースなど、14種類のコース
が搭載されています。
コース番号を選ぶだけの簡単操作で使いやすく
レパートリーが広がります。

ホームメイドコース

コネ～焼きまでの時間を自由に設定できるホーム
メイドコース。
いつもの食パンを自分好みの焼き上がりに変化さ
せたり、グルテンフリー生地やミートローフを作ったり
用途はさまざまです。
さらに途中で手作業を加えることで、シナモンロール
なども作れます。

別冊カラーレシピブック

象印おすすめのレシピが50種類掲載
された、カラーで見やすいレシピブック
がついています。



便利な機能がこんなにいろいろ

おまかせ 自動具入れ

お好みの材料を具入れ容器に入れておけば、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。(コースによっては使用できません。)



安全機構

調理中にふたを開けるとハネの回転が止まるので、具材を追加するときなども安全
にご使用いただけます。ふたを閉めると再び動き出します。
(ハネの回転・発酵・焼きのすべてが止まるため、できあがり時刻がずれることがあります。)

焼き加減選択

パンやケーキの焼き加減を「ふつう(MEDIUM)」「しっかり(DARK)」の2通りに設定
できます。
(コースによっては選択できません。)

タイマー予約

ご希望に合わせて、焼き上がりの時刻(約13時間後まで)が設定できます。
(コースによっては設定できません。)

パン作りのポイント

パンは同じように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

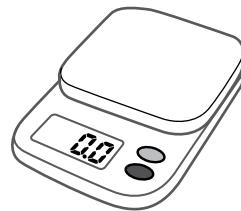
- 材料は製造年月日の新しいものを選んでください。
開封後は早めに使い切ってください。
- イーストは必ず冷蔵庫で保存してください。(→P.12)



POINT
2

材料は正確にはかる

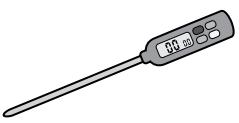
- 材料は重さではかるため、はかりを使用してください。
- 材料をはかるときは、デジタルスケール(電子はかり、0.1g単位のもの)の使用をおすすめします。
- 付属の計量カップは液体専用のため、粉類ははからないでください。
- 付属の計量スプーンではかるときは、すりきりではかってください。押しつけたりすると正確にはかれません。



POINT
3

季節や室温によって水温を調整する

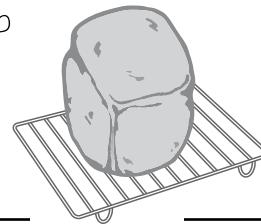
- 室温が高く(77°F/25°C以上)、ふくらみすぎたり中央部が陥没したパンになる場合は、水温を41°F/5°C程度にしてください。
(冷蔵庫で冷やした水をお使いください。)
- 室温が低く(50°F/10°C以下)、パンのふくらみが悪い場合は、水温を68°F/20°C程度にしてください。



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。



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。
あら熱を取ったあと、できるだけ早く冷凍してください。

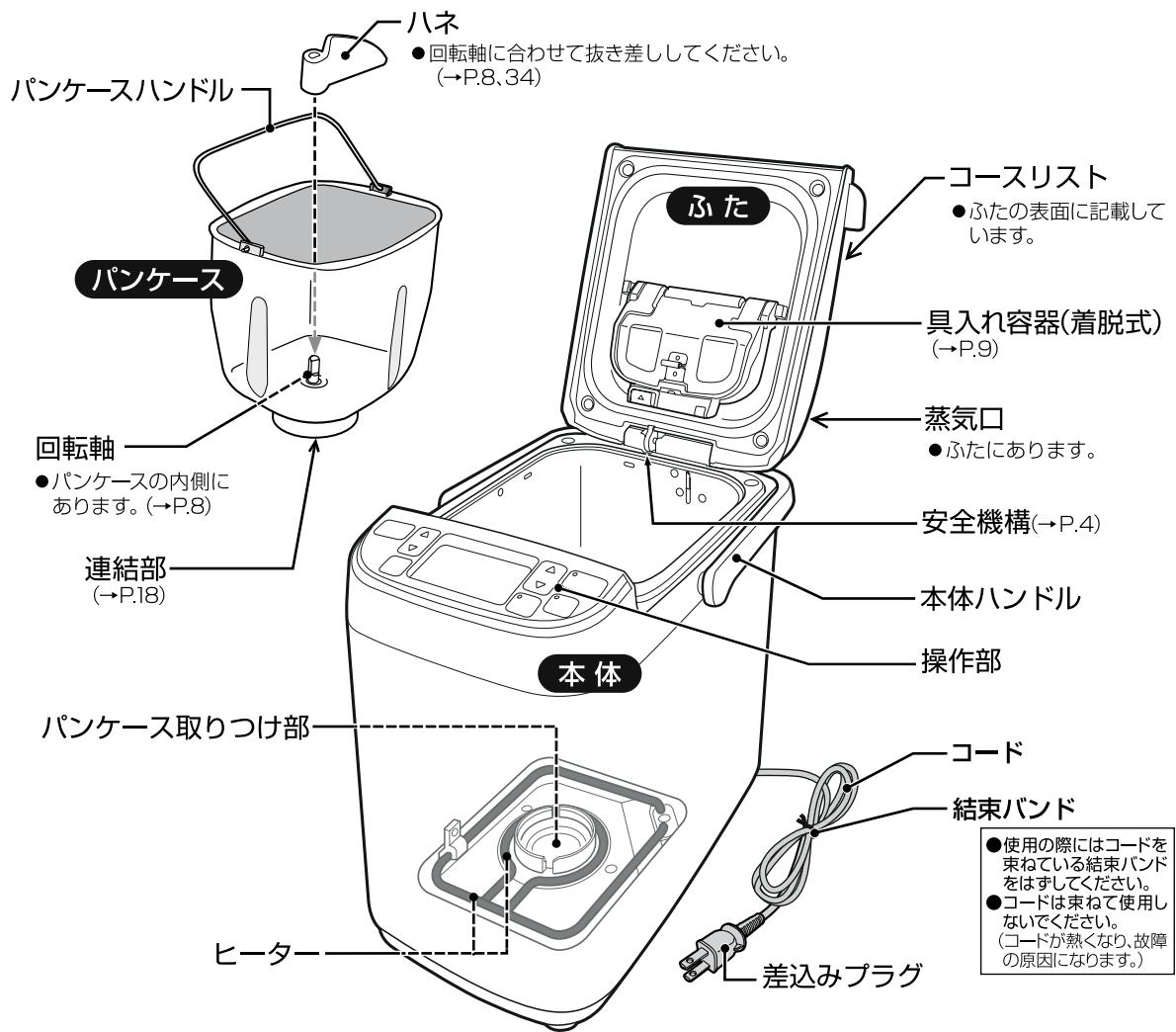
パン生地

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86~95°F(30~35°C)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。

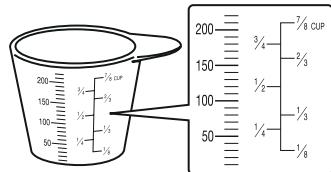
各部のなまえと扱い方



付属品

計量カップ 1個

水などの液体の計量用です。
●粉類をはからないでください。
●1カップは約8oz.(約240mL)、
1目盛は約10mLです。

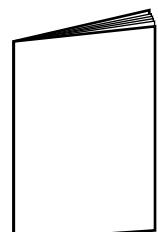


計量スプーン 1個

ドライイースト・塩・砂糖などをはかります。
●容量は市販の計量スプーンと異なります。

すりきり一杯 大1 (約14mL)	スキムミルク	約4g
砂 糖		約12g
すりきり一杯 小1 (約4.5mL)	ドライイースト	約3g
	塩	約5g
大1/2の線	(大スプーン)	小1/2の線 (小スプーン)

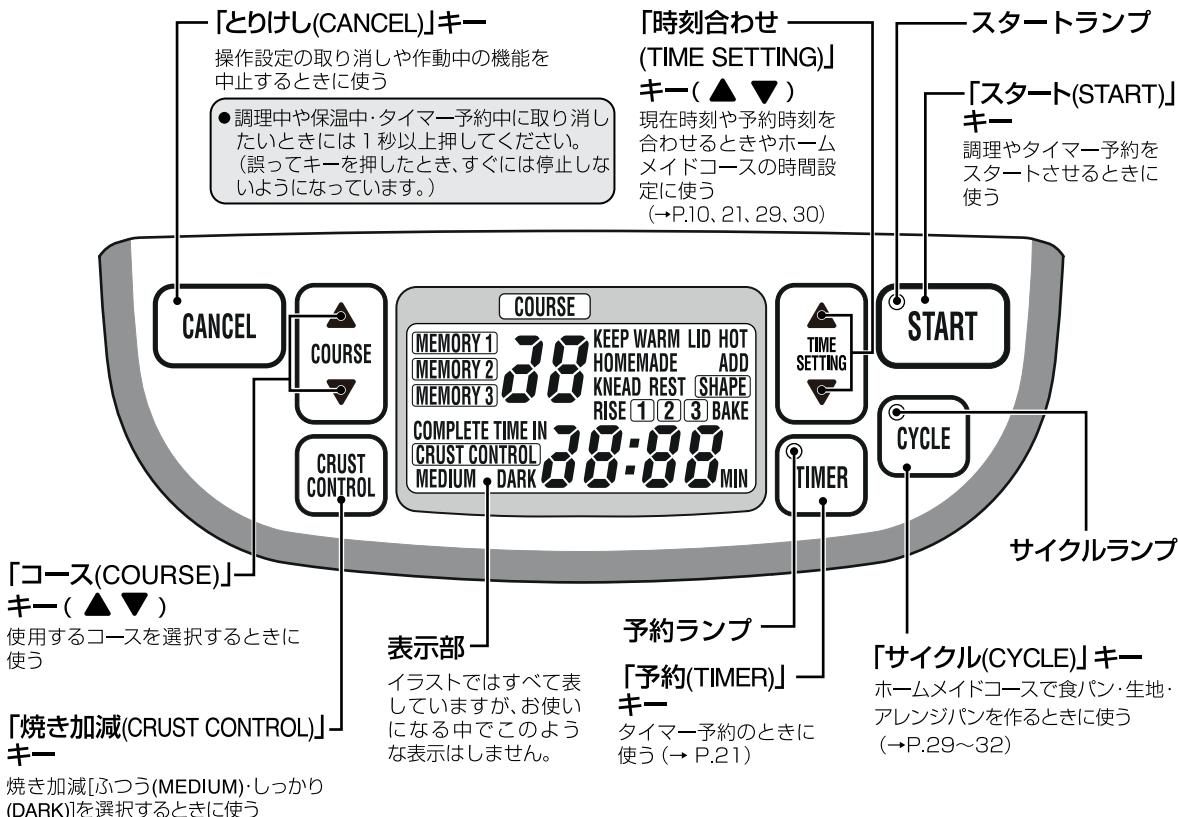
レシピブック 1冊



各部のなまえと扱い方 つづき

操作部

●キーは確実に押してください。



コースリスト

「コース(COURSE)」キーで選択できるコースです。

COURSES

BREAD

- 1 WHITE
- 2 EUROPEAN
- 3 QUICK WHITE
- 4 WHOLE WHEAT
- 5 QUICK WHOLE WHEAT

DOUGH

- 6 MULTIGRAIN
- 7 GLUTEN FREE
- 8 SALT FREE
- 9 SUGAR FREE
- 10 VEGAN
- 11 BREAD / PIZZA
- 12 PASTA

OTHER

- 13 CAKE
- 14 JAM

HOMEMADE

15 HOMEMADE MEMORY 1 / MEMORY 2 / MEMORY 3

パン

- 1 食パン
- 2 ヨーロピアン
- 3 早焼き
- 4 全粒粉
- 5 早焼き全粒粉

生地

- 6 雑穀
- 7 グルテンフリー
- 8 塩なし
- 9 砂糖なし
- 10 ヴィーガン
- 11 パン・ピザ生地
- 12 パスタ
- その他
- 13 ケーキ
- 14 ジャム

ホームメイド

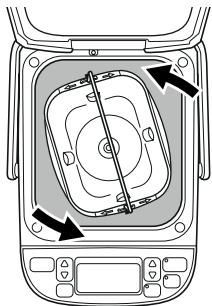
15 ホームメイド メモリー1 / メモリー2 / メモリー3

各部のなまえと扱い方 つづき

パンケース

取り出し方

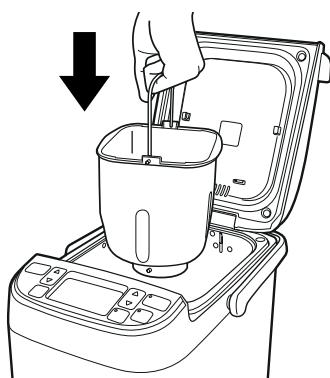
パンケースを矢印の方向に回し、取り出す



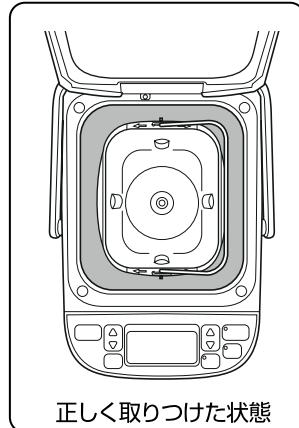
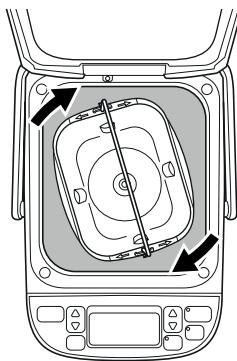
取りつけ方

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ご注意ください。



2 パンケースを矢印の方向に回し、取りつける



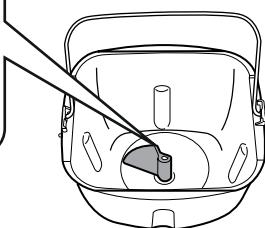
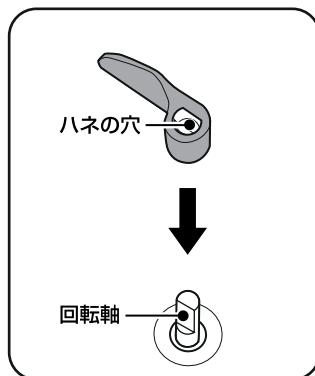
ハネ

取りつけ方

ハネの穴を回転軸に合わせて確実に取りつける

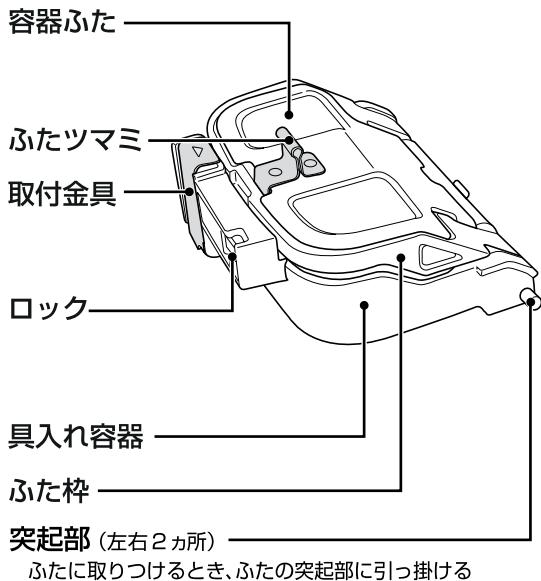
- ハネは確実に取りつけてください。浮き上がっているとパンができません。

- ハネの取りはずし方は、P.34をご覧ください。



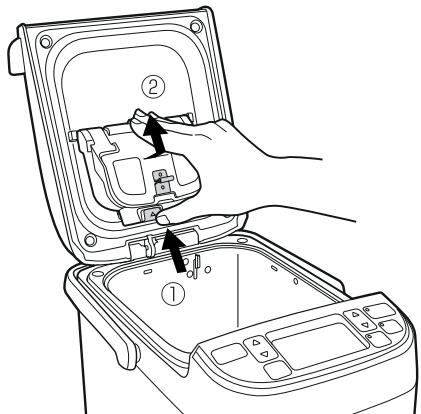
各部のなまえと扱い方 つづき

具入れ容器



取りはずし方

- ①取付金具を矢印の方向に押す
- ②取付金具を押したまま少し持ち上げて取りはずす

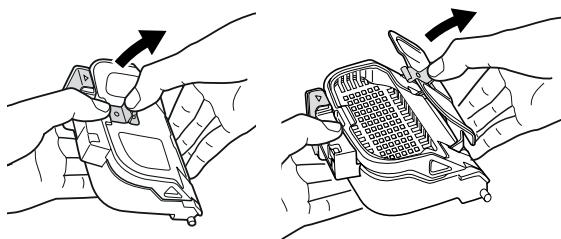


- できあがり直後は具入れ容器が熱くなっています。
必ず冷めてからはずしてください。

容器ふたの開け方

具を入れるとき

容器ふたのふたツマミに指をかけて開ける

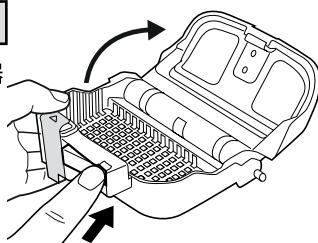


- お手入れのとき以外は容器ふたのふたツマミに指をかけて開けてください。

お手入れのとき

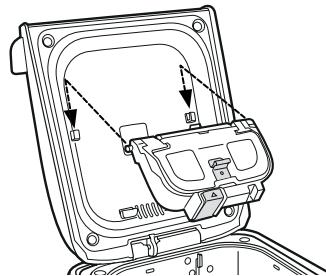
ロック右側を押して容器ふたとふた枠を開ける

- 勢いよく開きますのでご注意ください。

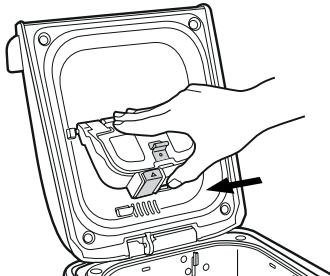


取りつけ方

- ①具入れ容器左右の突起部をふたの突起部に引っ掛ける



- ②「カチッ」と音がするまで具入れ容器を矢印の方向に押す



- 具が入っているときは、ロックを押さないでください。
押すとふた枠が開いて具が飛び散ります。
- 取りつけるときはふたに力をかけないでください。

時刻の合わせ方

1 差込みプラグをコンセントに差し込む

表示部に時刻表示が点灯する

- 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



2 「時刻合わせ(TIME SETTING)」キー(▲▼)を押し、表示を現在時刻に合わせる

時刻表示が点滅する

合わせ方の例：表示が14:58で、現在時刻15:01に合わせるとき

- ▲：1分単位で進む
▼：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秒経つと点滅から点灯にかわる

- 差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。(電池交換について → P.39)

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で報知する機能です。

報知音の種類とタイミング

- 報知音を次の中から切りかえることができます。

タイミング	報知音の種類	メロディー報知	ブザー報知	サイレント報知 ^{*2}
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		「ピピッ」×10回 ^{*1}		鳴りません
手作業時(ホームメイド)		「ピッ」×10回		鳴りません
できあがり時	アビニヨンの橋で	「ピー」×5回		鳴りません

^{*1}1…タイマー予約設定時は鳴りません。

^{*2}2…サイレント報知は具入れ時・手作業時・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。

切りかえ方

- ①差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切りかえたい報知音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。

報知音の切りかわりと設定完了音

- 報知音は「予約(TIMER)」キーを3秒以上押すごとに切りかわります。

メロディー報知
「おおスザンナ」が
鳴ったら設定完了

ブザー報知
「ピー」×3回が鳴っ
たら設定完了

サイレント報知
「ピー」×1回が鳴っ
たら設定完了

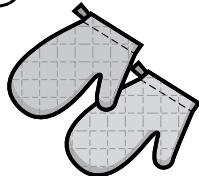
- 一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグを抜いても記憶しています。

使用する道具

はかり



ミトン



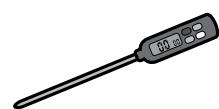
脚つきアミ



パン切りナイフ



温度計



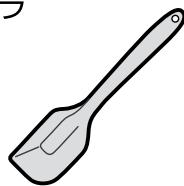
スケッパー



ハケ



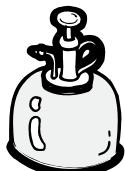
ゴムベラ



ふきん



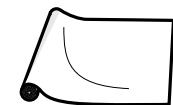
霧吹き



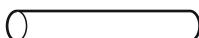
こね板



クッキングシート



めん棒



オーブン



- フライパン
 - ラップ
 - 包丁
- など

生地作りについて

打ち粉

分割や成形がしやすいように、少量の強力粉をこね板・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

成形パンの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。)

使用する材料

	<p>ドライイーストは、砂糖により発酵し、生地をふくらませます。ドライイースト(イーストの粒を単に乾燥させたもの)は、食物(特にグルテンと砂糖)を炭酸ガスに変換させる植物性の微生物です。炭酸ガスが拡がることによってパンがふくらみます。ドライイーストは冷蔵庫で保管し、必ず新鮮なものをご使用ください。古いイーストの使用は、パンのできあがり具合に大きく影響することがあるため、おすすめしません。</p>		<p>薄力粉は、中力粉に比べてたんぱく質の量が少なく、ケーキを作るのに適しています。</p>
	<p>強力粉は、グルテンを含んだ硬質の小麦からできたタイプの小麦粉です。強力粉は中力粉よりもグルテンとたんぱく質を多く含んでいるので、イーストパンに適しています。グルテンによってパンの組織と高さができるので、強力粉のパンは他の小麦粉のパンよりもよくふくらみ、より背の高い粗い生地目のパンができあがります。</p>		<p>砂糖は、パンに焼き色や風味をつけたり、イーストの栄養源として重要なものです。砂糖を必要とするレシピでは、グラニュー糖を使用します。記載されていない限り、粉糖やブラウンシュガー、または他の人工甘味料で代用しないでください。</p>
	<p>グルテンは、主に小麦粉(すべての小麦粉にはいくらかのグルテンが含まれる)に含まれる弾力性のあるたんぱく質です。グルテンはパンの組織や構造を作るのすべてのイーストパンの重要な成分です。グルテンの含有量の多い小麦粉がパンに最適の小麦粉といえます。</p>		<p>塩は、味を整え、生地のグルテンを安定させます。また、イーストの成長を調節します。</p>
	<p>グルテンフリー粉は、玄米・ポテトスタークなどのグルテンを含まない食材を挽いて作られた粉です。グルテンを含まないので、キサンタンガムなどの添加物を使うことで生地に弾力を与え、パンの形を作ることができます。</p>		<p>バターは、柔らかくつやのあるパンに仕上げます。バターは計量し、小さく切ってください。この取扱説明書のレシピでは、無塩バターを使用します。通常のバターやマーガリンでも代用はできますが、無塩バターをおすすめします。</p>
	<p>全粒粉は、小麦の穀粒全体を挽いた栄養価の高い小麦粉です。</p>		<p>乳製品(牛乳、スキムミルクなど)は、パンの食感や風味をよくし、パンの柔らかさを保ちます。スキムミルクの代わりに牛乳やバターミルクでも作れますが、パンの高さが低くなったり、焼き色が濃くなることがあります。また、牛乳やバターミルクを使った場合は、タイマー予約が使えません。</p>
	<p>中力粉は、精製された小麦粉をブレンドした粉で、特にトルティーヤを作るのに適しています。</p>		<p>卵は、パンの生地に風味と柔らかさを与えます。このレシピではLサイズの卵を使用してください。</p>

ワンポイントアドバイス

材料は、はかりを使って計量する

- 正確に計量できるため、うまく焼き上がります。
- はかりは、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。



なるべくレシピブックに記載の材料・分量どおりに作ってください。違った材料や分量で作るとうまくできないことがあります。

はかりがない場合

液体(水など)をはかる

付属の計量カップで計量する



(付属品)

粉類(強力粉など)をはかる

入れ子式の計量カップで計量する
(1カップ=240mL)



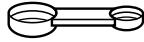
(付属していません)

付属の計量カップで粉類をはからない

市販の液体用の計量カップで粉類をはからない

少量の材料をはかる

付属の計量スプーンで計量する
(液体にも粉類にも使えます。)



(付属品)

使用する材料 つづき

具入れ容器(自動具入れ機能)が使える材料

●自動具入れ機能についてはP.20をご覧ください。

●乾燥しているもの、熱で溶けにくいもの

材 料	準 備	注 意	最大量 (お守りください)
ドライフルーツ レーズン・ブルーンなど	3/8" (約1cm)以下に刻む	●砂糖でコーティングされたドライフルーツなどは、室温が高いとき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。 ●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。)	70g
ナツツ くるみ・カシューナツなど	1/4" (約6mm)角に刻む	●かたく大きなものはパンケース・ハネのフッ素被膜を傷つけることがあります。	60g
種 ひまわりの種など	3/8" (約1cm)以下のものを使用する	●かたく大きなものはパンケース・ハネのフッ素被膜を傷つけることがあります。	20g

具入れ容器が使えない材料(手で入れる材料)

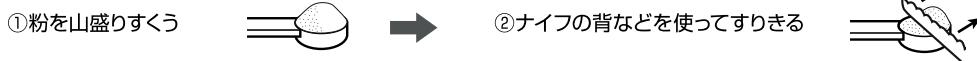
- 水気、粘り気があるもの(生フルーツ・アルコール漬けのフルーツなど)
- 熱で溶けやすいもの(チーズ・チョコレートなど)
- 小さい材料(ごまなど→最初からパンケースに入れてください。)

■パンケースに入る材料の分量、具の最大量・大きさ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出ることがあります。
■かたく大きな材料をパンケースに入れると、パンケース・ハネのフッ素被膜を傷つけることがあります。
■材料の種類や温度・湿度により、具入れ容器に材料の一部がくっついて投入されないことがあります。(具入れ容器に入る前に、材料の表面をコーティングするように小麦粉を全体にまんべんなくまぶす。具にまぶした以外の余分な小麦粉は、具入れ容器に入れないでください。)

入れ子式の計量カップを使うとき(付属していません)



付属の計量スプーンを使うとき



コース一覧表

コース	コース番号	使える機能			
		具入れ	焼き加減	タイマー予約	
パン (BREAD)	1	●	●	●	
	2	●	—	●	
	3	●	●	—	
	4	●	—	●	
	5	●	—	—	
	6	●	●	●	
	7	●	●	—	
	8	●	●	●	
	9	●	—	●	
	10	●	●	—	
生地 (DOUGH)	11	●	—	—	
	12	—	—	—	
その他 (OTHER)	13	●	●	—	
	14	—	—	—	
ホームメイド (HOMEMADE)		●	—	●	手作業(SHAPE)が「OFF」のとき

コース一覧表 つづき

- 調理時間に保温時間は含みません。
- 調理時間の()表示は、焼き加減「しっかり(DARK)」を選択した場合の時間です。

調理工程	調理時間	保温時間
<p>約28~30分 具入れブザー ねかし>コネ>ねかし>コネ>発酵>焼き</p>	3:35 (3:45)	1:00
<p>約23~26分 具入れブザー ねかし>コネ>ねかし>コネ>発酵>焼き</p>	3:00	1:00
<p>約18分 具入れブザー ねかし>コネ>発酵>焼き</p>	2:20 (2:30)	1:00
<p>約23~28分 具入れブザー ねかし>コネ>ねかし>コネ>発酵>焼き</p>	3:35	1:00
<p>約18分 具入れブザー ねかし>コネ>発酵>焼き</p>	2:20	1:00
<p>約28分 具入れブザー ねかし>コネ>ねかし>コネ>発酵>焼き</p>	3:25 (3:35)	1:00
<p>約30分 具入れブザー ねかし>コネ>ねかし>コネ>発酵>焼き</p>	2:30 (2:40)	1:00
<p>約23~28分 具入れブザー ねかし>コネ>ねかし>コネ>発酵>焼き</p>	3:15 (3:25)	1:00
<p>約26~31分 具入れブザー ねかし>コネ>ねかし>コネ>発酵>焼き</p>	4:25	1:00
<p>約23~28分 具入れブザー ねかし>コネ>ねかし>コネ>発酵>焼き</p>	3:45 (3:55)	1:00
<p>約28~33分 具入れブザー ねかし>コネ>ねかし>コネ>発酵</p>	2:05	—
コネ>ねかし>コネ	0:40	—
<p>約13分 具入れブザー コネ>※1粉落とし>コネ>焼き</p>	1:38 ^{※2} (1:48)	—
加熱・かくはん	1:20	—

- コネ～焼きまで時間は自由に設定できます。
- 3パターン(メモリー1・2・3)の設定を記憶します。
- P.28をご覧ください。

基本の食パンのつくり方

基本の食パンのつくり方を食パン(WHITE)コース、「基本の白食パン」を例にして説明します。

「基本の白食パン」

材料		
180g(約180mL)	3/4カップ	水
260g	2カップ	強力粉
18g	大1 1/2	砂糖
6g	大1 1/2	スキムミルク
5g	小1	塩
14g	大1	無塩バター
3g	小1	アクティブドライイースト

- 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。

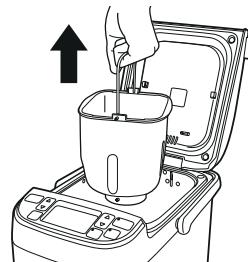
- その他の食パンや具入りパンは、別冊のレシピブックに掲載しています。

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.8)

- 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。

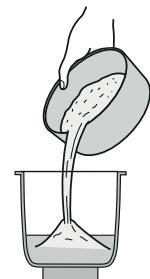
①最初に水(液体)を入れる

- 水などの液体の材料を入れます。



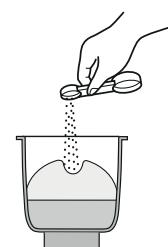
②次に強力粉・砂糖・スキムミルク・塩・バターを入れる

- 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れてください。



③最後にドライイーストを入れる

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



基本の食パンのつくり方 つづき

3

パンケースを本体に取りつけてふたを閉める

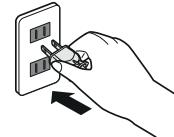
(→P.8)

- パンケースハンドルは、倒してください。
- 自動具入れ機能を使うときは…(→P.20)
- 自動具入れ機能を使わないときは、ふたに具入れ容器を取りつけないでください。



4

差込みプラグをコンセントに差し込む

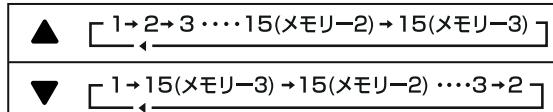


5



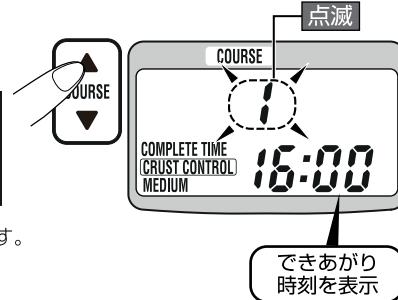
を押し、コース番号「1」(食パン(WHITE)コース)を選ぶ

▲▼を押すたびにコース番号がかわり、各コースのコース番号とできあがり時刻を表示します。



- 前回使用したコースは差込みプラグを抜いても記憶しています。

焼き加減をかえたいときは… **CRUST CONTROL** を押す (→P.19)

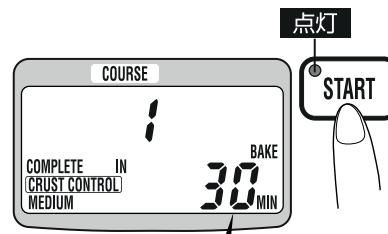


6

○ START を押す

スタートランプが点灯して調理開始のメロディーが鳴り、調理を開始します。

- 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「LID」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できます。
- 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。

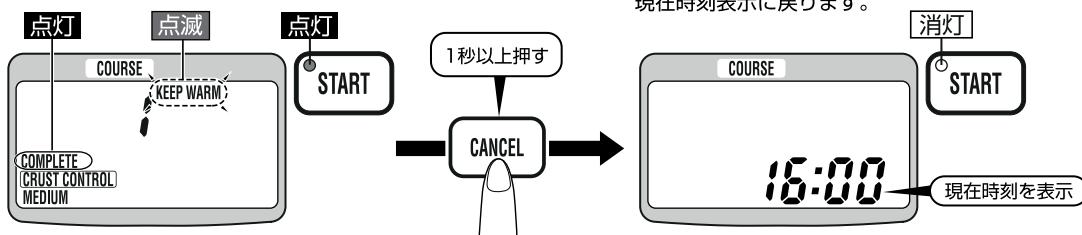


- 調理開始後、具を入れるタイミングをお知らせするブザーが鳴ります。お好みの具を入れてアレンジ食パンを作るときは…(→P.20)

基本の食パンのつくり方 つづき

7

できあがりのメロディーが鳴れば **CANCEL** を1秒以上押し、
調理を終了する



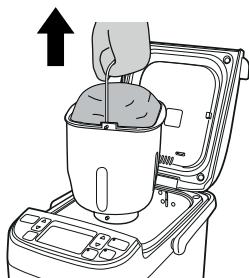
- 「とりけし(CANCEL)」キーを押さない場合は自動的に1時間保温しますが、そのまま放置するとパンの側面がへこんだり、皮が厚くなったり、焼き色が濃くなることがありますので、できるだけ早く「とりけし(CANCEL)」キーを押してパンを取り出してください。(保温中は、表示部の「COMPLETE」が点灯、「KEEP WARM」が点滅します。)
- 1時間が経過し、保温が終了すると、表示部の「KEEP WARM」が消灯し、「COMPLETE」のみを表示します。現在時刻表示に戻るまで「とりけし(CANCEL)」キーを1秒以上押してください。

8

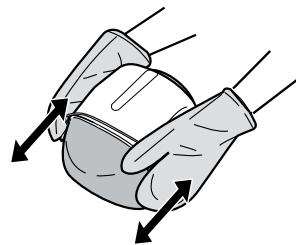
ふたを開けてパンを取り出す

①本体からパンケースを取り出す

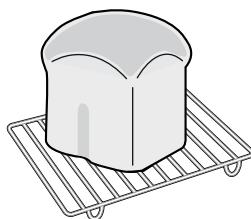
- パンケースを取り出すときは必ずミトンなどを使ってください。



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

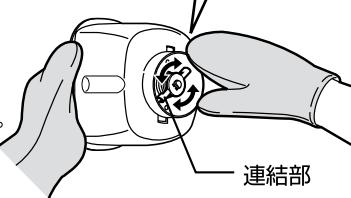


③取り出したパンは脚つきアミなどにのせ、浮かしてあら熱を取る



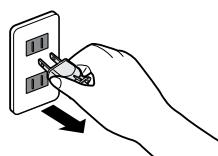
- パンのできあがり状態によっては、取り出しにくいことがあります。取り出しがいにくいときは、図のようにパンケース裏側の連結部を左右に少し回すと取り出しがやすくなります。(連結部を回しすぎるとパンに大きな穴が開きますので注意してください。)
- パンを取り出すときは、ナイフ・フォーク・はしは使わないでください。フッ素被膜を傷める原因になります。
- パンを取り出すときにパンといっしょにハネがはずれることがあります。ハネがパンケースに残っているかを確認してください。パンといっしょにハネがはずれたときは、はしなどでハネを取り除いてください。(ハネが熱くなっているので注意してください。)

パンケースは熱くなっているので注意してください。



9

使用後は差込みプラグをコンセントから抜く



便利な機能

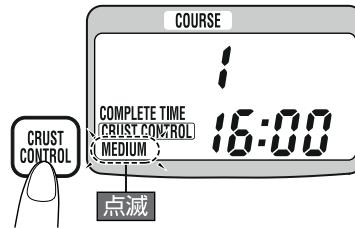
コースを選んだあと、「スタート(START)」キーを押す前に設定してください。

焼き加減 食パンの焼き具合をかえたいときに

CRUST
CONTROL
を押す

「焼き加減(CRUST CONTROL)」キーを押すたびに表示部の「MEDIUM」「DARK」が切りかわります。

●焼き加減の初期設定は「ふつう(MEDIUM)」です。



■焼き加減「しっかり(DARK)」にかえられるコース

パン(BREAD)	食パン(WHITE)、早焼き(QUICK WHITE)、雑穀(MULTIGRAIN)、グルテンフリー(GLUTEN FREE)、塩なし(SALT FREE)、ヴィーガン(VEGAN)
その他(OTHER)	ケーキ(CAKE)

●ヨーロピアン(EUROPEAN)、全粒粉(WHOLE WHEAT)、早焼き全粒粉(QUICK WHOLE WHEAT)、砂糖なし(SUGAR FREE)コースでは選択できません。

便利な機能 つづき

具入れ お好みの具を使ってアレンジパンを作りたいときに

自動具入れ機能を使うときは

自動具入れ機能

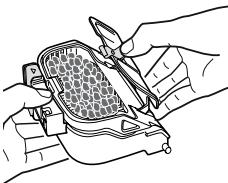
お好みの材料を具入れ容器に入れておけば、コネの途中で自動的に具が入るので、つきっきりの手間が省けます。具入れ容器は着脱式なので、材料を入れやすく、丸洗いもできて清潔です。

「スタート(START)」キーを押す前に取りつけてください。

1 具入れ容器に具を入れる

ふたツマミに指を掛けて容器ふたを開け、具を入れる

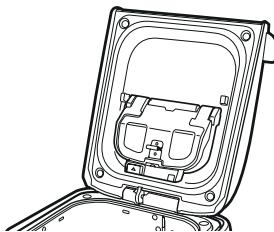
- 具を入れすぎるとうまく落ちずに焦げつくことがあります。
- 具を入れ終わったら容器ふたを閉めてください。



- 具入れ容器が使える材料および最大量はP.13をご覧ください。

2 ふたに具入れ容器を取りつけてふたを閉める

- 具入れ容器は確実に取りつけてください。
(→P.9)

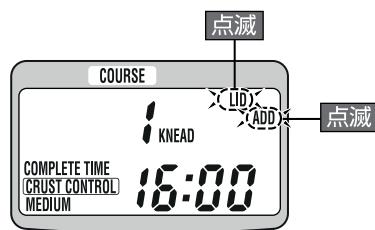


具入れのタイミングになれば、自動的に具入れ容器が開いて具を投入します。

自動具入れ機能を使わないとき(手で入れるとき)は

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

- ふたを開けている間は、パン生地(ハネ)の回転が止まり、表示部に「LID」が点滅表示します。



2 ふたを閉める

- 表示部の「LID」の表示が消え、パン生地(ハネ)の回転が再開します。

タイマー予約

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

- 予約できる時刻は現在時刻から約13時間後までです。
- 牛乳・生クリーム・ジュース・野菜・卵などを使用する場合には、腐敗することがありますのでタイマー予約を使わないでください。
- タイマー予約を使うと、具入れブザーは鳴りません。
- タイマー予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ(TIME SETTING)」キー(▲▼)を押してください。

1 材料を準備し、希望のコースと焼き加減を選択する

■タイマー予約を設定できるコース

パン(BREAD)

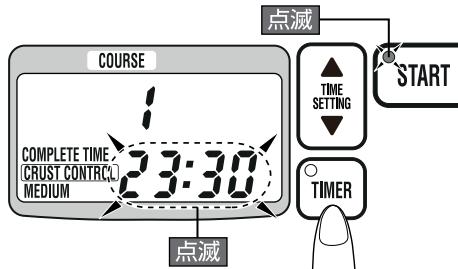
食パン(WHITE)、ヨーロピアン(EUROPEAN)、
全粒粉(WHOLE WHEAT)、雑穀(MULTIGRAIN)、
塩なし(SALT FREE)、砂糖なし(SUGAR FREE)

焼き加減をかえたいときは…

CRUST CONTROL を押す (→P.19)

2 を押す

できあがりの最短時刻を点滅表示し、スタートランプが点滅します。

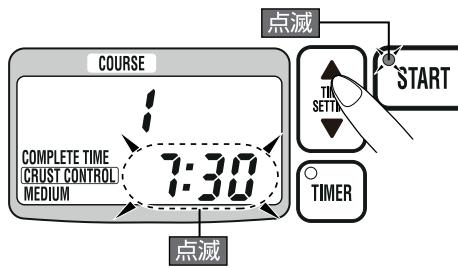


3 「時刻合わせ(TIME SETTING)」キー(▲▼)を押し、焼き上げたい時刻に合わせる

▲：10分単位で進みます。

▼：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。

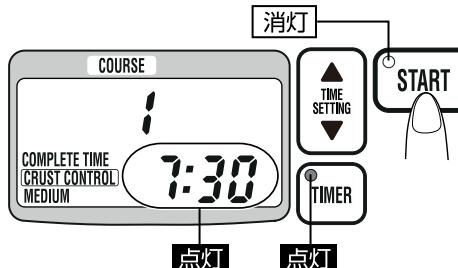


4 を押す

予約ランプが点灯、スタートランプが消灯し、メロディーが鳴ります。

表示部にできあがり時刻を表示します。

●「スタート(START)」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…

CANCEL

を1秒以上押す (予約ランプが消灯し、現在時刻表示に戻ります。)

生地のつくり方（パン・ピザ生地、パスタ）

生地のつくり方を説明します。

つくり方

- パン・ピザ生地(BREAD/PIZZA)、パスタ(PASTA)コースではタイマー予約はできません。
- 各分量は別冊のレシピブックに掲載しています。

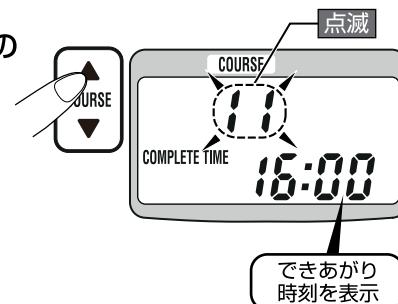
1～6までの手順は「基本の食パンのつくり方」(P.16～17)をご覧ください。

- 2**で材料を入れる際、レシピによっては粉を先に入れるものもあるので、材料は材料表の上から順に入れてください。
- 5**では、「コース(COURSE)」キー(▲▼)を押して、コース番号「11」(パン・ピザ生地(BREAD/PIZZA)コース)またはコース番号「12」(パスタ(PASTA)コース)を選んでください。
- 表示部にできあがり時刻を表示します。

途中で調理を
中止するときは…

CANCEL

を1秒以上押す(現在時刻表示に戻ります。)



7

できあがりのメロディーが鳴れば
CANCEL を1秒以上押し、ふたを開けて
パンケースを取り出す

表示部が現在時刻表示に戻ります。

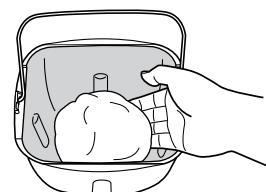


8

パンケースから生地を取り出す

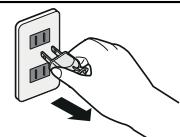
- ①あらかじめ打ち粉をふったこね板を用意する
- ②パンケースの中で生地を中央にまとめ、こね板の上に取り出す

- 生地は底のほうからていねいに取り出してください。
- 生地にハネがついてきたときは、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お好みのパン、ピザまたはパスタを作る

- パン生地は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。
- ピザ生地・パスタ生地はお好みに成形して調理してください。

ケーキのつくり方

ケーキのつくり方を「パウンドケーキ」を例にして説明します。

パウンドケーキ

材料		
114g	4oz.	無塩バター 〔 $\frac{1}{4}$ "(約6mm)角に切る〕
100g	2個	卵(溶く)
42g(約42mL)	大3	牛乳
4.5g(約4.5mL)	小1	バニラエッセンス
103g	1/2カップ	砂糖
195g	1 1/2カップ	薄力粉
6g	小2	ベーキングパウダー

- Ⓐは合わせてふるいます。
- 材料を入れる際は必ず材料表の上から順に入れてください。
- 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

●「ケーキ(CAKE)」コースではタイマー予約はできません。

1

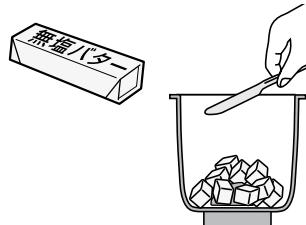
本体からパンケースを取り出し、ハネを取りつける (→P.8)



- 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。

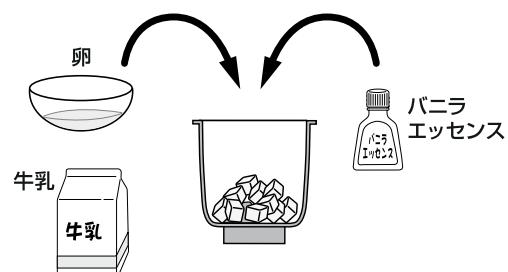
2

$\frac{1}{4}$ "(約6mm)角に切り、常温に戻した無塩バターを入れる



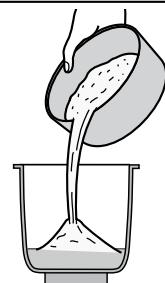
3

卵・牛乳・バニラエッセンスを入れる



4

砂糖を入れ、合わせてふるったⒶを入れる



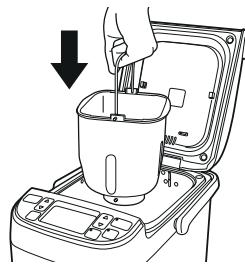
ケーキのつくり方 つづき

5

パンケースを本体に取りつけてふたを閉める

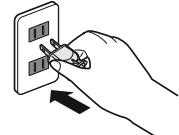
(→P.8)

- 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

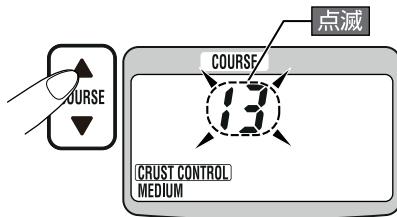


7



を押し、コース番号「13」(ケーキ(CAKE)コース)を選ぶ

- 表示部にできあがり時刻は表示しません。



8

焼き加減を選ぶ

「焼き加減(CRUST CONTROL)」キーを押すたびに表示部の「MEDIUM」・「DARK」が切りかわります。

MEDIUM DARK
〔ふつう〕 → 〔しっかり〕

● 烤加減の初期設定は「ふつう(MEDIUM)」です。「しっかり(DARK)」をご希望のときのみ「焼き加減(CRUST CONTROL)」キーを押して、「しっかり(DARK)」を選んでください。

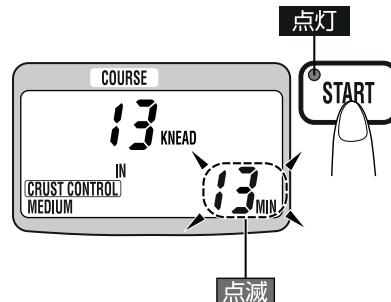
9

○ START 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、表示部の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「LID」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。

- 粉落としはスタートから13分後に行います。(→P.25)



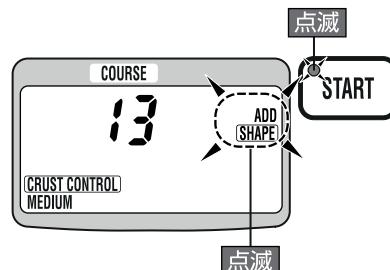
ケーキのつくり方 つづき

10

具入れブザーが鳴れば、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、スタートランプが点滅、表示部に「ADD」と「SHAPE」が点滅します。

- 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べら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ります。



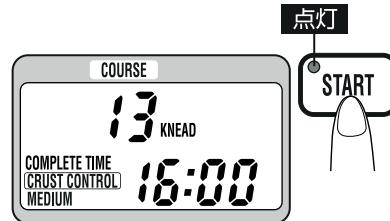
11

粉落とし、具入れが終わったら

○ START を押し、再スタートする

スタートランプが点灯します。
表示部にできあがり時刻を表示します。

- 「スタート(START)」キーを押し忘れた場合は、20分後に自動的にスタートします。
- できあがりの30分前から残り時間を1分単位で表示します。
- 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。



途中で調理を
中止するときは…

CANCEL

を1秒以上押す（現在時刻表示に戻ります。）

12

できあがりのメロディーが鳴れば CANCEL を1秒以上押し、 ふたを開けてパンケースを取り出す

表示部が現在時刻表示に戻ります。

- 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。

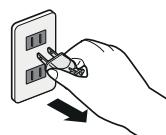
13

パンケースからケーキを取り出す

- 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。
- 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。

14

使用後は差込みプラグをコンセントから抜く



ジャムのつくり方

ジャムのつくり方を「いちごジャム」を例にして説明します。

いちごジャム

材料

300g	3カップ	いちご*
103g 14g(約14mL)	1/2カップ 大1	砂糖 レモン汁

- 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。

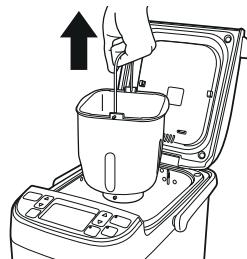
*いちごはヘタを取って2~4等分に切り、軽くつぶします。

つくり方

- ジャム(JAM)コースでは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、ハネを取りつける (→P.8)



- 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、うまくできません。

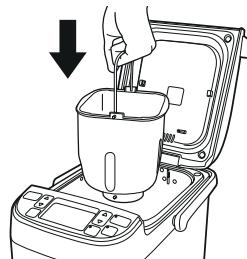
2

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。

3

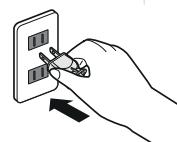
パンケースを本体に取りつけてふたを閉める (→P.8)



- パンケースハンドルは、倒してください。

4

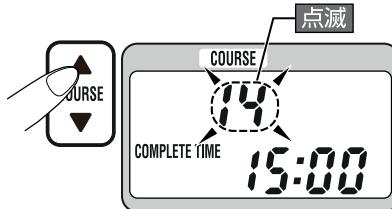
差込みプラグをコンセントに差し込む



5

▲ COURSE ▼ を押し、コース番号「14」(ジャム(JAM)コース)を選ぶ

- 表示部にできあがり時刻を表示します。



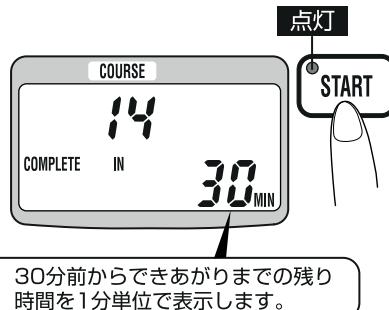
ジャムのつくり方 つづき

6

○ START 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。

- 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「LID」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。



途中で調理を
中止するときは…

CANCEL

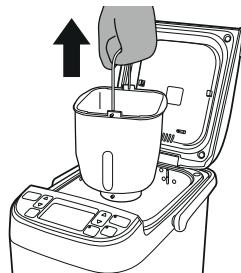
を1秒以上押す（現在時刻表示に戻ります。）

7

できあがりのメロディーが鳴れば
CANCEL を1秒以上押し、ふたを開けて
パンケースを取り出す

表示部が現在時刻表示に戻ります。

- 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。



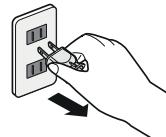
8

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してください。

9

使用後は差込みプラグをコンセントから抜く



ワンポイントアドバイス

- 果物を洗ったあとは、水気をよく切ってください。
- 保存する場合は、清潔な保存容器に入れて必ず冷蔵庫で保存し、1週間以内にお召し上がりください。
- ジャムは市販のものより柔らかめに仕上がります。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、ジャムを作るときにゼリー状にする働きがあります。

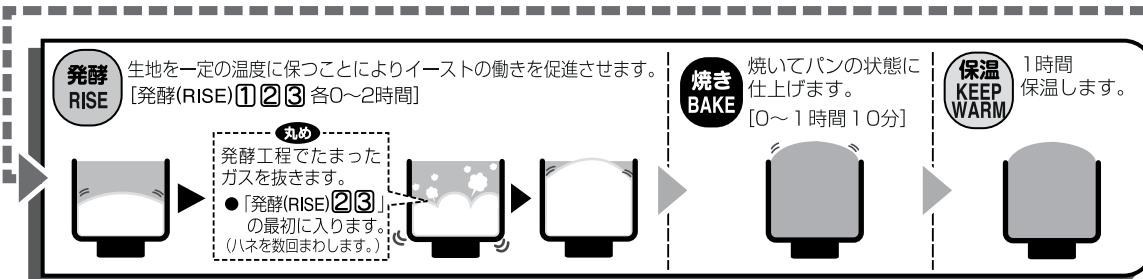
ホームメイドコースの説明

ホームメイドコース

- コネ～焼きまで時間を自由に設定できます。
- 3パターン（メモリー1・2・3）の設定を記憶します。

ホームメイドコースの設定

- []は各工程の設定できる範囲です。
- 0分または「OFF」に設定した工程は行わず、自動的に次の工程にうつります。



※手作業(SHAPE)について

「手作業(SHAPE)」を設定するとコネが終了した時点で調理をいったん中断し、生地を取り出していろいろな手作業を加えることができます。その後、手作業を加えた生地をパンケースに戻し、再度「スタート(START)」キーを押すとあらかじめ設定した残りの工程（発酵/RISE～焼き/BAKE）を自動で行います。今までのホームベーカリーではできなかった本格的なパン作りが楽しめます。（別冊のレシピブック参照）



- 手作業を行うときは、「手作業(SHAPE)」工程を「1:00」に設定してください。

1:00	手作業あり	1時間後に自動で再スタートします。
OFF	手作業なし	
- 手作業を行わないときは必ず「OFF」に設定してください。

ホームメイドコースの基本の使い方を確認しましょう。

ホームメイドコースの基本の使い方

はじめて使うとき(時間を設定する)

まずは、食パン(WHITE)コース、「基本の白食パン」の時間を設定して焼いてみましょう。

食パンコース、「基本の白食パン」の時間設定

- ご購入いただいたままの状態では、時間設定がされていないため、ホームメイドコースを選択しても運転しません。

コネ① KNEAD①	ねかし REST	コネ② KNEAD②	手作業 SHAPE	発酵① RISE ①	発酵② RISE ②	発酵③ RISE ③	焼き BAKE	合計
0:12	0:10	0:10	OFF	1:08	0:30	0:40	0:45	3:35

1

材料の準備をする

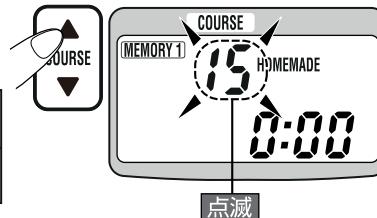
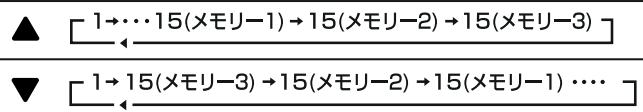
P.16~17「基本の食パンのつくり方」1~4参照

2



を押し、コース番号「15」(ホームメイド(HOMEMADE)コース・

メモリー1(MEMORY 1)を選ぶ



調理時間の合計(ご購入時は「0:00」)を表示し、サイクルランプが点灯します。

- ホームメイド(HOMEMADE)コースは3パターンの設定を記録できます。ホームメイド(HOMEMADE)コースのメモリー2・3(MEMORY 2/3)を選んだ場合は、メモリー2・3の時間を設定できます。

途中で設定を中止するときは…

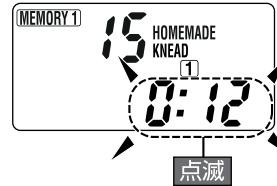
CANCEL を押す

(現在時刻表示に戻ります。)

3

「コネ(KNEAD)①」の時間(12分)を設定する

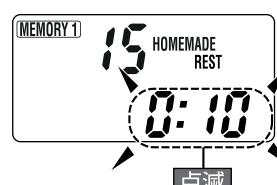
- CYCLE を押す 「コネ(KNEAD)①」の時間設定画面にうつります。
- 「時刻合わせ(TIME SETTING)」キー(▲▼)を押し、「0:12」に設定する



4

「ねかし(REST)」の時間(10分)を設定する

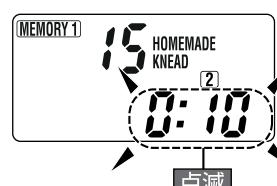
- CYCLE を押す 「ねかし(REST)」の時間設定画面にうつります。
- 「時刻合わせ(TIME SETTING)」キー(▲▼)を押し、「0:10」に設定する



5

「コネ(KNEAD)②」の時間(10分)を設定する

- CYCLE を押す 「コネ(KNEAD)②」の時間設定画面にうつります。
- 「時刻合わせ(TIME SETTING)」キー(▲▼)を押し、「0:10」に設定する

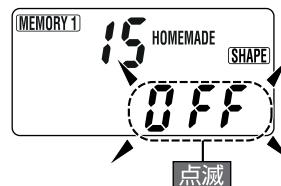


ホームメイドコースの基本の使い方 つづき

6

「手作業(SHAPE)」の時間(OFF)を設定する

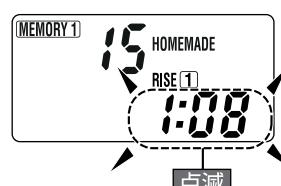
- ①  を押す 「手作業(SHAPE)」の時間設定画面にうつります。
- ② 「時刻合わせ(TIME SETTING)」キー(▲▼)を押し、「OFF」(手作業なし)に設定する
 - ご購入時は「OFF」(手作業なし)に設定されています。
 - 手作業(SHAPE)は、「1:00」と「OFF」が選択できます。



7

「発酵(RISE)①」の時間(1時間8分)を設定する

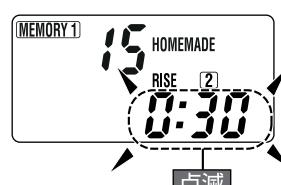
- ①  を押す 「発酵(RISE)①」の時間設定画面にうつります。
- ② 「時刻合わせ(TIME SETTING)」キー(▲▼)を押し、「1:08」に設定する



8

「発酵(RISE)②」の時間(30分)を設定する

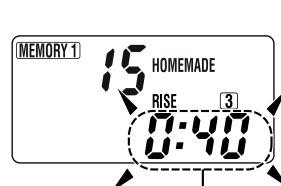
- ①  を押す 「発酵(RISE)②」の時間設定画面にうつります。
- ② 「時刻合わせ(TIME SETTING)」キー(▲▼)を押し、「0:30」に設定する



9

「発酵(RISE)③」の時間(40分)を設定する

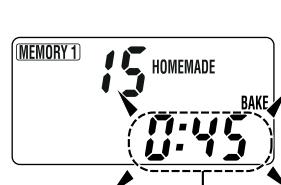
- ①  を押す 「発酵(RISE)③」の時間設定画面にうつります。
- ② 「時刻合わせ(TIME SETTING)」キー(▲▼)を押し、「0:40」に設定する



10

「焼き(BAKE)」の時間(45分)を設定する

- ①  を押す 「焼き(BAKE)」の時間設定画面にうつります。
- ② 「時刻合わせ(TIME SETTING)」キー(▲▼)を押し、「0:45」に設定する

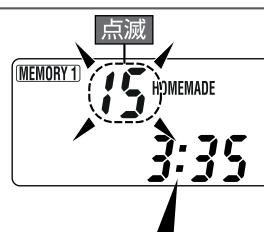


11

調理時間の合計(3時間35分)を確認する

-  を押す 設定した調理時間の合計が表示されます。

表示が「3:35」になっていたら、正しく設定されています。
● 「3:35」になっていない場合は、もう一度「サイクル(CYCLE)」キーを押して「コネ(KNEAD)①」から順に設定し直してください。



ホームメイドコースの基本の使い方 つづき

12

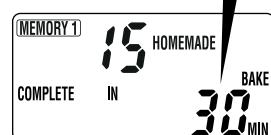
○ START を押す

スタートランプが点灯し、調理開始のメロディーが鳴り、調理を開始します。

- 調理を開始すると、現在時刻に調理時間の合計を加えたできあがり時刻を表示します。

(右図は調理時間3時間35分で、9時にスタートした場合)

- 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「LID」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はできあがり時刻がずれることができます。
- 焼き上げ中は、本体・ふたが熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。
- できあがりの30分前から残り時間を1分単位で表示します。
(調理時間の合計が30分以下の場合は、最初から残り時間を1分単位で表示します。)
 - 焼き上がり以降の手順はP.18「基本の食パンのつくり方」7~9をご覧ください。
 - 生地を作る場合、できあがり以降の手順はP.22「生地のつくり方」7~10をご覧ください。



途中で調理を中止するときは…

CANCEL を1秒以上押す

(現在時刻表示に戻ります。)

手作業を加えて使うとき

1~12までの手順は「ホームメイドコースの基本の使い方」(P.29~31)をご覧ください。

- 6では手作業の「1:00」(手作業あり)を設定します。「1:00」に設定した場合でも、手作業が早く終われば「スタート(START)」キーを押して次の工程に進むことができます。
- 11で「SHAPE」が点灯していれば、正しく「手作業(SHAPE)」工程が設定されています。
点灯していない場合は、もう一度設定直してください。
- 調理時間の合計には、手作業の時間は含みません。
- 12では表示部に手作業を行うまでの時間を表示します。

13

手作業をお知らせするブザー(ピッ×10回)が鳴れば、ふたを開けてパンケースを取り出し、手作業を開始する

表示部の「SHAPE」が点滅にかわります。

- 「コネ(KNEAD)②」が設定されている場合は、手作業をお知らせするブザーの前に具入れブザー(ピピッ×10回)が鳴りますので間違わないようにご注意ください。



- ブザーが鳴っても「とりけし(CANCEL)」キーを押さないでください。
- 手作業は1時間以内に行ってください。手作業が終われば再度「スタート(START)」キーを押してください。
(押し忘れた場合は1時間後に自動で再スタートします。)
- パンケースを取り出したあとは、ふたを閉めてください。

14

パンケースを本体に取りつけてふたを閉めたあと、

再度 ○ START を押す

再度スタートすると表示部にできあがり時刻を表示します。

- 焼き上がり以降の手順はP.18「基本の食パンのつくり方」7~9をご覧ください。

ホームメイドコースの基本の使い方 つづき

2回目以降に使うとき

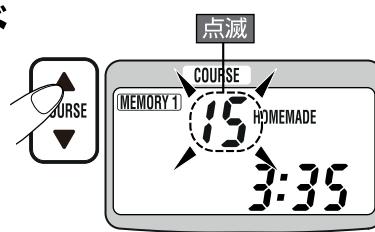
1 材料の準備をしたあと



を押し、コース番号「15」(ホームメイド)

(HOMEMADE)コース・メモリー1(MEMORY 1)を選ぶ

- ホームメイド(HOMEMADE)コースのメモリー2・3(MEMORY 2/3)を選んだ場合も同様に、表示部に前回設定した調理時間の合計が表示されます。



前回と同じ設定でパンを焼くときは

2 ○ START を押す

設定を変更するときは

2 希望の時間を設定する

P.29~30「ホームメイドコースの基本の使い方」の3~11を参考に希望の時間を設定してください。

- 2回目以降に使用するときは、前回設定した時間が記憶されています。変更するときはすべての工程を希望する時間に設定し直してください。時間の変更がない工程は「サイクル(CYCLE)」キーを押して次の工程に進んでください。

3 ○ START を押す

タイマー予約を使うとき

- 「手作業(SHAPE)」で「OFF」(手作業なし)を設定したときのみ使えます。

1~11 材料の準備をして、希望の時間を設定する

P.29~30「ホームメイドコースの基本の使い方」の1~11参照



12 ○ TIMER を押す

「時刻合わせ(TIME SETTING)」キー(▲▼)

を押し、焼き上げたい時刻に合わせる

(タイマー予約の詳しい設定方法は、P.21参照)

- 予約の設定を取り消すときは、「サイクル(CYCLE)」キーを押してください。

- 「予約(TIMER)」キーは、合計時間表示画面で押してください。

13 ○ START を押す

予約ランプが点灯し、メロディーが鳴ります。
表示部にできあがり時刻を表示します。

- 「スタート(START)」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。

ホームメイドコースのQ&A

Q1 それぞれの工程は何分まで設定できますか?

A1 各工程の設定時間の範囲は以下の通りです。

コネ① KNEAD①	ねかし REST	コネ② KNEAD②	手作業 SHAPE	発酵① RISE①	発酵② RISE②	発酵③ RISE③	焼き BAKE
0~15分	0~20分	0 or 5~15分	OFF or 1時間	0~2時間	0~2時間	0~2時間	0~1時間10分

各工程の時間は下記の「時間調整参考表」を参考にしてください。

- 「時刻合わせ(TIME SETTING)」キーを押し続けると5分または10分単位で早送りができます。
- 「コネ(KNEAD)②」工程では1~4分は設定できません。

Q2 工程を0分に設定するはどうなりますか?

A2 0分および「OFF」(手作業なし)に設定された工程は行われず、自動的に次の工程にうつります。

Q3 具を入れたパンを焼きたいのですが、具入れ機能は使えますか?

A3 使えます。
ただし、具を入れたパンを焼くときは必ず「コネ(KNEAD)②」を5分以上に設定してください。
(「コネ(KNEAD)②」工程の終了5分前に具入れブザーが鳴ります。)

Q4 タイマー予約は使えますか?

A4 「手作業(SHAPE)」を「OFF」(手作業なし)に設定したときのみ使えます。

Q5 どのくらいの量の生地がこねられますか?

A5 粉は300gよりも多く入れないでください。
パンケースから粉や生地が飛び出します。

Q6 前回設定した時間が記憶されていません。故障でしょうか?

A6 時間設定中に「とりけし(CANCEL)」キーを押すと、そのときの設定は記憶されません。(調理を開始した場合のみ設定を記憶します。)

Q7 「コネ(KNEAD)」工程でハネが動きません。故障でしょうか?

A7 コネ工程だけを連続して何度も使用すると、安全装置が働きモーターの回転が止まります。一度使用したあとは1時間程度運転を停止し、モーターを休ませてください。

Q8 生地を作ろうとしたら、焼きまで行われていました。故障でしょうか?

A8 「焼き(BAKE)」の時間を設定していませんか?
2回目以降に使用するときは、前回設定した時間を記憶しています。
すべての工程を希望する時間に設定し直したか確認してください。

時間調整参考表

●各工程の時間を調整すると、パンのできあがりをかえることができます。

短くする	工程	長くする
●パンのふくらみを抑えたいとき ●室温や水温が高く、パンがふくらみすぎるとき	コネ(KNEAD) ①～②	●パンのふくらみを大きくしたいとき ●室温や水温が低く、パンのふくらみが悪いとき
●連続して長い時間コネたいとき	ねかし(REST)	●コネの途中で生地をねかせたいとき
●パンのふくらみを抑えたいとき ●室温や水温が高く、パンがふくらみすぎるとき	発酵(RISE) ①～③	●パンのふくらみを大きくしたいとき ●室温や水温が低く、パンのふくらみが悪いとき
●食パンの皮の焼き色をうすくしたいとき	焼き(BAKE)	●食パンの皮の焼き色を濃くしたいとき

◎この表はあくまでも参考です。使う材料や分量・室温・水温などの影響により、パンのできあがりはかわります。

お手入れ

●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。)
- 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pon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。

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。)

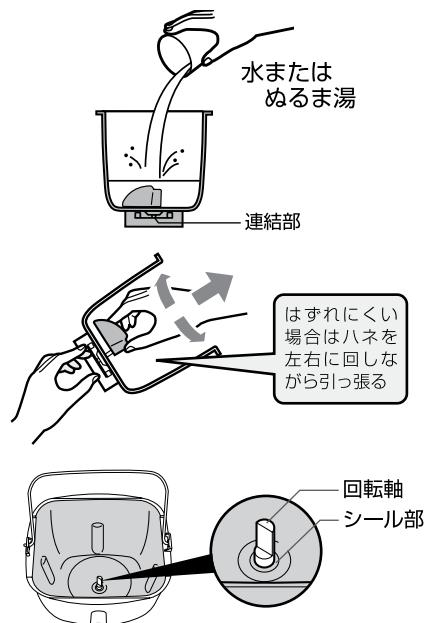
2 水またはぬるま湯を捨て、ハネをはずす

- 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。
- 連結部は水の中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柔らかい布などでふき取ってください。

4 回転軸についてのカスはシール部に傷をつけないように柔らかいスポンジで洗う



ハネ

台所用中性洗剤と柔らかいスポンジなどで洗う

- スポンジのナイロン面では洗わないでください。
- 穴にカスが詰まつたら、水または湯に浸けてから竹串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。



具入れ容器・計量カップ・計量スプーン

台所用中性洗剤と柔らかいスポンジで洗う

- 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。

お手入れ つづき

パンケース・ハネ・具入れ容器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・メラミンスポンジなどを使用しないでください。
- 台所用中性洗剤以外のもの(塩素系などのアルカリ性洗剤・酸性洗剤など)を使用しないでください。
(腐食の原因)
- 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。

●色ムラができることがあります。性能および衛生上の支障や人体への影響(害)はありません。

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・具入れ容器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、zojirushi.com、象印カスタマーサービスまたはお買い上げの販売店でお求めください。

象印カスタマーサービス

1-800-733-6270 www.zojirushi.com

部品名	部品番号
パンケース	BG483815A-00
ハネ	BG305045G-00
具入れ容器	BG483819A-01
計量カップ	BX165086L-00
計量スプーン	BX136085L-00

仕様

型 名		BB-SSC10
電 源		交流120V 60Hz
消費電力	ヒー ター	450W
	モー ター	83W
(約inch)		幅8-7/8×奥行12-1/2×高さ13-5/8
(約cm)		幅22.5×奥行31.5×高さ34.5
質 量		約16lbs. (約7.0kg)
タ イ マ ー		最長約13時間
コ ー ド の 長 さ		3' 3" (1.0m)

- 運転を停止しても、差込みプラグが差込まれていると、約0.5Wの電力を消費します。

- この製品は、電源電圧や電源周波数の異なる他の国や地域では、使用できません。

パン作りのQ&A

できあがりについて

Q1 パンの高さ・形が作るたびに異なるのは?

A1 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。

Q2 パンの仕上がりが、季節によって変化するのは?

A2 室温が高いとき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、室温が低いとき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.5)

Q3 パンの角に小麦粉がついているのは?

A3 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。パンについて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。

Q4 生地作りのときベタベタして扱いにくいときは?

A4 室温や水温などの状況により、生地が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41°F/5°C)を使い、打ち粉の回数をやや多めにしてください。

Q5 パンの上部がさけたようになるのは?

A5 見た目には良くない場合もありますがふくらと力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。

Q6 パンの底に大きな穴を開いているのは?

A6 パンにハネの形状あとは残ります。また、パンを取り出すときに、ハネを回しすぎると、大きな穴が開きます。

材料について

Q7 卵を入れたパンはできますか?

A7 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。

Q8 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?

A8 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お使いください。その際には、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。

その他

Q9 一般的のパン作りの本の分量で作れないのでしょうか?

A9 なるべく別冊レシピブックの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。

Q10 なぜ約13時間以上のタイマー予約ができないのですか?

A10 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ことがあるためです。

Q11 パンのにおいが気になるのですが?

A11 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ことがあります。新鮮な材料・きれいな水をお使いください。

Q12 食パンや生地を冷凍するときは?

A12 P.5「パン作りのポイント(保存のしかた)」をご覧ください。

Q13 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?

A13 ザラメや氷砂糖などのキメ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)を使用すると、ふくらみが悪くなります。

うまくできないときは

パンの状態

焼き色

パンの焼き色が濃い

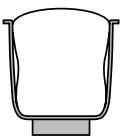


原 因

- 焼き加減で「しっかり(DARK)」を選択していませんか?
- 砂糖の量が多くないですか? 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)
- 烤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ことがあります。 烤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。
- 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。

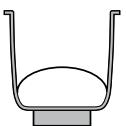
へこんでいる

側面が大きく
へこんでいる

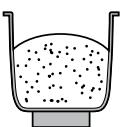


ふくらんでいない

全体が白く
ダンゴ状に
なっている

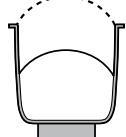


生地全体に粉が
ついている

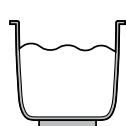


ふくらみが足りない

高さが低い



● 上部が凸凹に
なっている
● 形が悪い



- 水の量が少なくないですか?
- 粉の量が少なくないですか?
- 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うと、高さの低いパンや重たいパンになります。
- 粉が古くないですか?
- ドライイーストの量が少なくないですか? 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)を使っていませんか?
- 水温が高くないですか? 122°F (50°C) 以上の湯を使用すると、酵母の発酵が弱まります。
- たんぱく質分解酵素の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が小さくなります。
- 早焼き(QUICK BREAD)コースは食パン(WHITE)コースに比べてできあがりが小さくなる場合があります。
- ヨーロピアン(EUROPEAN)、グルテンフリー(GLUTEN FREE)、塩なし(SALT FREE)、砂糖なし(SUGAR FREE)、ヴィーガン(VEGAN)コースは食パン(WHITE)コースに比べてできあがりが小さくなる場合があります。

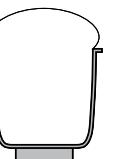
- 水の量が少なくないですか?
- 粉の量が多くないですか?
(丸め時に生地がかたよって形がいびつになることがあります。)

うまくできないときは つづき

パンの状態

ふくらみすぎている

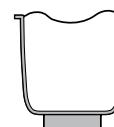
- ふくらみすぎている
- 生地のキメが粗い
- 上部がマッシュルームのような形になっている



- 水の量が多くないですか？
- ドライイーストの量が多くないですか？
- 生地の量が多くないですか？
- 塩を省いていませんか？
- 砂糖の量が多くないですか？
- 材料が温かかったり室温が高くないですか？
材料は冷やしたものを、水は冷蔵庫で冷やした水(約41°F/5°C)を使ってください。
- 標高 3280'(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？

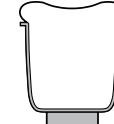
くぼんでいる

- 外側は焼けているが上部が大きくくぼんでいる



- 水の量が多くないですか？
- 粉の量が少くないですか？
- 強力粉を使っていますか？
- 粉が古くないですか？
- ドライイーストの量が多くないですか？
- 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？
- ドライイーストは古くないですか？
- 材料が温かかったり室温が高くないですか？
材料は冷やしたものを、水は冷蔵庫で冷やした水(約41°F/5°C)を使ってください。
- 材料によって出来栄えが悪くなることがあります。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ヤでくぼんでいる



- 生地の量が多くないですか？
別冊のレシピブックの各メニューに記載の分量どおりにしてください。
- 水の量が多くないですか？
- 材料によって出来栄えが悪くなることがあります。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
- 切ったパンの表面がダンゴ状になっている



- 水の量が少くないですか？
- 粉の量が多くないですか？
- ドライイースト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入れすぎたりしていませんか？
別冊のレシピブックの各メニューに記載の分量どおりにしてください。



- 焼き上がり直後は切りにくいため、あら熱を取ってからパン切りナイフで切ってください。

その他

状 態

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？
- 具の量が多くないですか？

- 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1/4"(約6mm)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？

ジャム

- できあがりが水っぽい



- 市販のものより柔らかめに仕上がりります。
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.27)

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	●差込みプラグが抜けていませんか? →差込みプラグをコンセントに差し込んでください。
「LID」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。)
「LID」と「H:02」が点滅表示している	●ふたを開けたまま3時間が経過すると表示部に「H:02」が点灯し、調理を中止します。→「とりけし(CANCEL)」キーを押して解除し、新しい材料で作り直してください。
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は、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。
ブザーが鳴り「HOT」を表示する	●連続使用で庫内が高温(104°F / 40°C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。
「スタート(START)」キーを押しても動かない(コネない)	●「REST」表示時は、材料の温度調節をしているため、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。(停電復帰後は運転を続けますが、パンのできあがりが悪くなることがあります。) ●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。
調理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。 ●具入れ容器が開いたときに「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すか? →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においがする	●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を冷ましてから行ってください。)
具入れ容器が自動で開かない	●具入れ容器を正しく取りつけましたか? →具入れ容器を正しく取りつけてください。(→P.9)
差込みプラグを差したとき「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。 リチウム電池の交換は、象印カスタマーサービスにご依頼ください。 (有料)
「E:01」と表示される	●温度センサーの故障です。 →象印カスタマーサービスに修理をご依頼ください。



www.zojirushi.com

FOR CALIFORNIA USA ONLY

This product contains a CR Coin Lithium Battery which
contains Perchlorate Material - special handling may apply.
See www.dtsc.ca.gov/hazardouswaste/perchlorate