

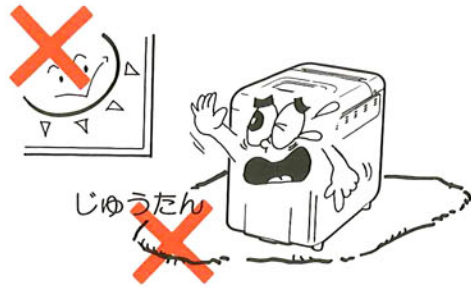
必ずお守りください

感電・火災・やけど・故障を防ぐために

使用場所

次のような場所では使わないでください。

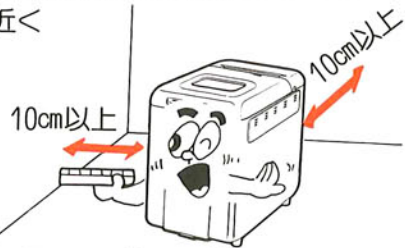
- 熱に弱い敷物の上、直射日光のあたる所



- 火気や湿気のある所、不安定な所



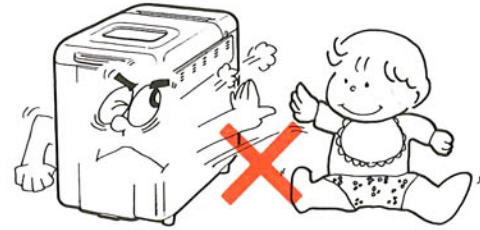
- 壁の近く



10cm以上離してお使いください。

本体後側の排気口から温風（冷却風）が出ますので壁などにつけて使用すると変色の原因になります。

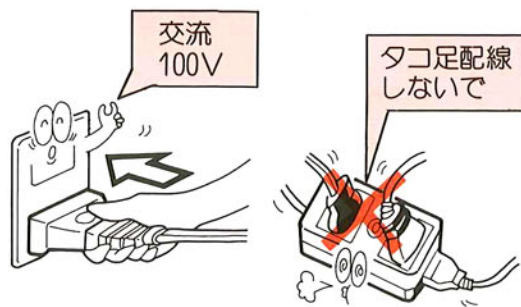
- 幼児のそば



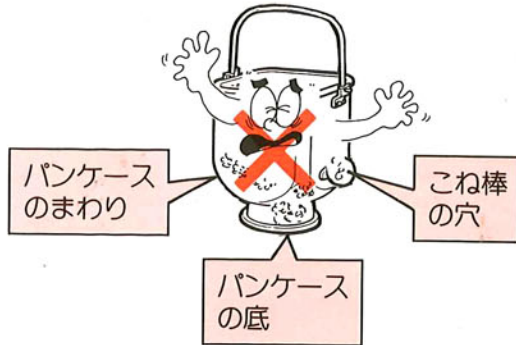
キーをさわってでき上がらなくなったり、また焼き上げ中は高温になりますので、幼児の手の届く所での使用はさけてください。

使用前

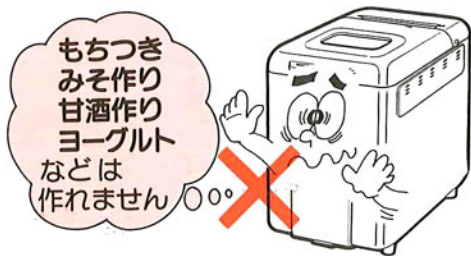
- 電源はコンセントから



- 異物は取り除いてから

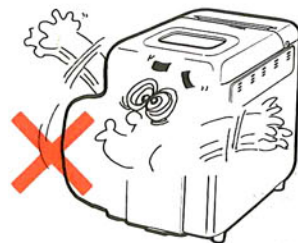


- パン作り以外には使わないで



故障の原因になります。

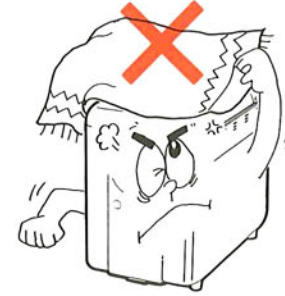
- 決められた容量以上入れないで



焼き上がりが悪くなり、ふたの内側やガラス窓にパンがついてしまいます。

使用中

- ふきんをかけないで



ふたの変形、変色の原因になります。

- 運転中にふたを開けたり、パンケースをはずさないで



庫内の温度が下がり、パンがうまく焼き上がりません。

やけどに注意

- 焼き上げ中は



高温になります。手や顔を近づけないでください。

- 焼き上げ後は



パンケース、庫内、ハネ、こね棒、ふたなど熱くなっていますのでパンケースを取り出すときはミトンやふきんを使ってください。

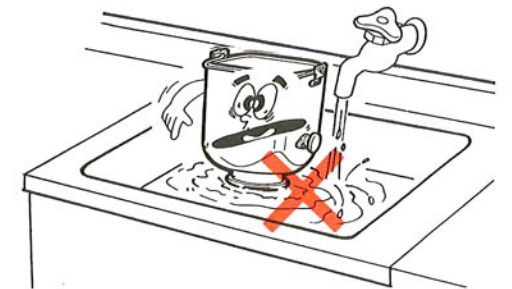
取扱い

- パンケースを変形させないで



変形すると正しい温度が検知できなくなりパンがうまくつくれません。

- パンケースを水につけないで



回転軸が故障する原因になります。

使用后

- 本体の水洗はしないで



感電・故障の原因になります。

- 庫内はいつも清潔に

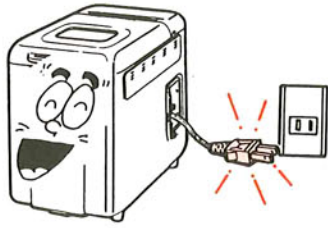


汚れやカスをためたままにしていると、こげることがあります。

お手入れ

まず気をつけたいこと

- 差込プラグを抜き、本体が冷えてから行ってください。



- 食器用洗剤を使ってください。



表面を傷つける原因になります。

ハネのはずしかた

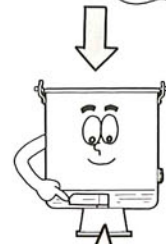
- ハネは回転軸にこびりついてはずれにくくなりますので、次のようにして取りはずしてください。

焼き上がったパンを取り出したあと、すぐにパンケースに水またはぬるま湯を入れて30分程度置いてからはずしてください。
(パンを取り出したまま放置しておくと、ハネがはずしにくくなります。)

それでもはずれない場合は、こね棒を差し込み、熱湯をたっぷり入れて30分以上置いてから取りはずしてください。



パンを取り出したら



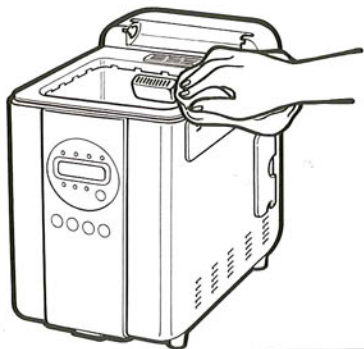
すぐに……

水かぬるま湯を入れ、30分放置

底部は水の中につけないでください。
汚れはふきんなどでふきとってください。

本体・ふた

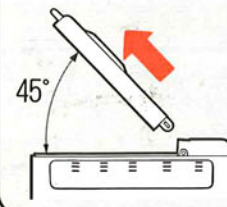
- 固く絞ったふきんでふきとってください。



水の中につけたりしないでください



- ふたのはずしかた

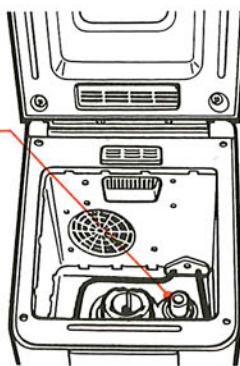


ふたを約45度開けて、そのまま矢印の方向にひいてください。

庫内のお手入れも忘れずに

生地センサー

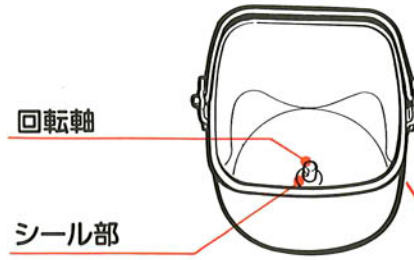
強い力や衝撃を与えないでください。



落ちたカスなどは早目に固く絞ったふきんでふきとってください。

パンケース

- 回転軸についたカスはシール部に傷をつけないようスポンジで洗ってください。



こね棒を差し込む穴にカスが詰まったときはつまようじなどで取り除いてください。

ハネ・こね棒

- スポンジなどで洗ってください。



穴にカスが詰まったら、水にしばらくつけてからやわらかい歯ブラシなどで洗ってください。

お手入れしたあとは、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。

パンケース・ハネ・こね棒のフッ素加工について

フッ素加工面をいためないために

- 金属製のへら、ナイフ、フォークなどの硬いものは使わないでください。
- 使用ごとにお手入れしてください。



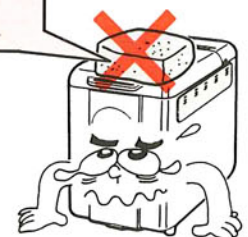
お使いいただいているうちに、水分や蒸気的作用により多少色むらがあらわれることがありますが、使うときの便利さやパンの焼き上がりには影響ありませんので、そのままご使用ください。

保管するときは

- 本体はさめてから。
- 水気を切り、よく乾燥させてから。
- ふたは必ず閉めて



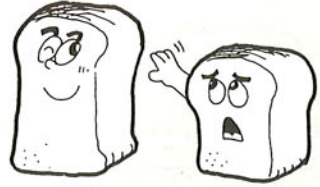
物をのせないで



パン作りのQ&A

パンのでき上がりについて

Q1 パンの高さ, 形が作るたびに異なるのは?



A1 食パンの高さ, 形は作るときの周囲温度, タイマー設定時間により異なります。また, 材料の計量も正確でないとパンの高さ, 形が変わります。

Q2 パンがふっくらとふくらまないのは?



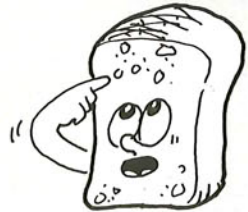
A2 イーストを入れ忘れり, ハネやこね棒をつけ忘れるとパンはふくらみません。また, イーストの量が少なかったり, 古いイーストを使ったりするとふくらみの足りないパンになってしまいます。

Q3 パンに変なにおいがつくのは?



A3 イーストが多すぎたり古い小麦粉やおいのする水を使うと, パンににおいがつきます。計量は正確に, 材料は新しいものを使ってください。

Q4 パンのキメが粗いのは?



A4 市販の角形の食パンとは違い山形のイギリスパンですから上方向に伸びて焼き上がりますのでキメが市販の食パンより粗くなります。

Q5 ハネがパンについてはずれたら?



A5 パンを切る前にはしなどで取り出してください。ハネは着脱式ですので, パンについて外れることがありますが, 異常ではありません。

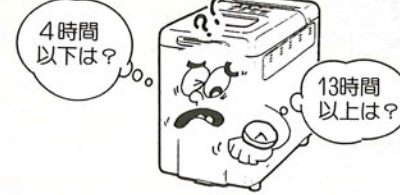
Q6 パンの角に小麦粉がついているのは?



A6 パンケースの角に少し小麦粉がまざらないで残る場合があります。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。

タイマーについて

Q7 4時間~13時間までしかセットできないのは?



A7 パン作りには最低3時間50分かかりますので, 4時間以下のタイマーセットはできません。また, 13時間をこえるタイマーセットは生地が変質したり, パンのでき上がりが悪くなる場合があります。

Q8 ぶどうパンコースで最初からぶどうを入れないのは?



A8 ぶどうの形をきれいに残すために途中で入れます。

Q9 「ぶどうパン」コースのタイマーセットができないのは?



A9 ねりの途中でふたを開けてぶどうなどの材料を入れますので, タイマーセットができません。また, 卵を入れる場合は変質する恐れがあるためタイマーセットができません。

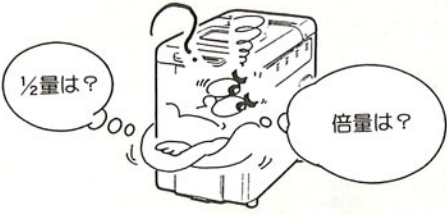
Q10 「発酵まで」コースでタイマーセットができないのは?



A10 生地が発酵しすぎたり変質したりすることがあるためです。

材料について

Q 11 食パンの½量、倍量はできませんか？



A 11 あまり量が少ないとハネがはずれることがあります。また、量が多すぎるとパンがパンケースからあふれてしまいます。

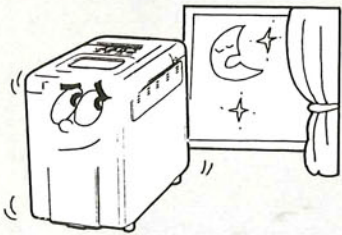
Q 12 スキムミルクのかわりに牛乳を使ってもよいのですか？



A 12 牛乳を入れた分だけ水を減らしてください。牛乳を入れたときはタイマーは使用しないでください。変質することがあります。

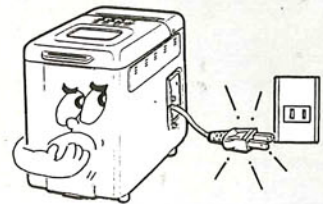
その他

Q 13 タイマーセットのとき夜中に音がするのは？



A 13 朝、焼き上げるため夜中に運転し始めます。これは生地をねるときのモーター音や送風音ですので異常ではありません。

Q 14 運転中に差込プラグを抜いてしまったら？



A 14 約10分程度（室温が低いときは若干時間が短くなります。）ならコンセントを抜いても、再び通電すれば、もとの動作を続けます。ただし、^{スタート}キーを押しますと運転が止まり、再び^{スタート}キーを押すと最初の工程に戻りますので、運転中は^{スタート}キーを押さないでください。

Q 15 できあがったパンをパンケースから出さずに放置したらどうなる？



A 15 パンの中の蒸気が外に逃げられないため、表面がべたついたり、形がくずれます。


こんな表示が出たときは

スタート

キーを押したら…

表 示	原 因	再セットのしかた
	庫内が高温(38℃以上)になっています。 (焼き上げ直後に再使用すると)き起こります。	ふたを開けて庫内をさましてください。(30分~1時間)ただし、送風完了後の場合は5~13分で再スタートできます。 --Hの表示が消えたら ^{スタート} キーを押してください。
	庫内が低温(-10℃以下)になっています。 (寒冷地域で起こることがあります)。	暖かい場所に移動して、--Lの表示が消えるのを待って ^{スタート} キーを押してください。
<p>4つの工程表示ランプが点滅して運転をしない。</p>	タイマーセット中、運転中に停電(約10分以上、ただし、室温が低いときは若干時間が短くなります。)があったときに起こります。	新しい材料を入れ直し、最初からやり直してください。

修理を依頼する前に

現象	お調べいただくこと	
本体の動作 <small>スタート</small>  キーを押しても動かない。	<ul style="list-style-type: none"> ● 差込プラグが抜けていませんか？ ● 庫内が高温になっていませんか？ (Hを表示している) ● 庫内が低温になっていませんか？ (Lを表示している) 	
排気口からわずかに煙が出る。 (こげくさい。)	● ヒーターの上や庫内に材料がこぼれていませんか？	
パンケースから粉や水がもれる。	● こね棒をセットすることを忘れませんでしたか？	
食パンの焼きばえ 底面がべとついたり、側面が大きくへこんでいる。	● でき上がったパンをそのままにしておきませんでしたか？	
	ふくらみすぎている。 パンの頭が焦げている。	<ul style="list-style-type: none"> ● 小麦粉を多くしませんでしたか？ ● イーストの量を多くしませんでしたか？ ● 砂糖の量を多くしませんでしたか？
	ふくらみがたりない。 ふくらまない。	<ul style="list-style-type: none"> ● こね棒をセットすることを忘れませんでしたか？ ● 小麦粉の量を少なくしませんでしたか？ ● イーストを入れ忘れませんでしたか？ ● 水の量を少なくしませんでしたか？ ● 砂糖を入れ忘れませんでしたか？ ● 古い小麦粉やイーストを使っていますか？ ● 小麦粉は強力粉を使っていますか？ ● 予備発酵が必要なイーストを使いませんでしたか？
	焼けていない。	<ul style="list-style-type: none"> ● ハネをセットすることを忘れませんでしたか？ ● 差込プラグが抜けていませんか？ ● 途中、停電していませんか？ (工程ランプが4つ点滅している) ● スタート後、切キーを押さなかったか？ ● ふたは閉っていましたか？
きめが粗く水っぽい。	● 水の量を多くしませんでしたか？	
焼き色が濃い。	● 砂糖の量を多くしませんでしたか？	
え 形が悪い。	<ul style="list-style-type: none"> ● 小麦粉の量を少なくしませんでしたか？ ● 水の量を少なくしませんでしたか？ 	
	切ったパンの表面がむれてダンゴ状になっている。	● パンをさましてから切りましたか？

仕様

定 格 電 圧	交流 100V		
定 格 周 波 数	50/60Hz共用		
消 費	ヒーター	コンパクトヒーター	280W
		下ヒーター	240W
電 力	モーター	ファンモーター	15/14W
		主モーター	90/75W
大 き さ	幅21.5cm	奥行36.0cm	高さ30.5cm
重 さ	約 8.1kg		
タ イ マ ー	4~13時間 (デジタル・逆算式)		
コ ー ド の 長 さ	約 1.4m		
温 度	ヒーター部溶断温度	216°C	
ヒューズ	モーター部溶断温度	119°C	

アフターサービスと保証

使用中に異状が生じたときは

直ちに差込プラグを抜いて使用を中止し、「修理を依頼する前に」の項をお調べください。それでも不具合な場合は自分で修理をしないで、お買い求めの販売店にご相談ください。

転居される場合は

ご転居によりお買い求めの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立家電品の取扱店を紹介させていただきます。

なお、このホームベーカリーのモーターは50Hz、60Hz共用です。

アフターサービスについて ご不明の場合、その他お困りの場合は

お買い上げの販売店か別紙(黄色用紙「ご相談窓口一覧表」)のご相談窓口にお問い合わせください。

保証について

- この商品は保証書付です。
- 保証書は販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますから、記載内容を確認のうえ大切に保存してください。
- 保証期間はお買い上げの日から1年間です。
- 保証期間中でも有料となることがありますので保証書をよくお読みください。
- 保証期間経過後の修理については販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合はお客様のご要望により有料修理いたします。当社は販売店からの注文により、補修用性能部品を販売店に供給いたします。

補修用性能部品の保有期間について

当社はこのホームベーカリーの補修用性能部品を製造打切後最低6年間保有しています。

メモ

Handwriting practice area with horizontal dashed lines.

日立家電販賣株式會社 日立熱器具株式會社

〒105 東京都港区西新橋2-15-12 電話 (03) 502-2111

01H(M)A12 819081