

おいしく食べるために

● 上手に焼き上げ、おいしく食べるコツ!

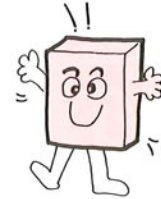
1 材料は新鮮なものを

- 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。



ドライイーストについて

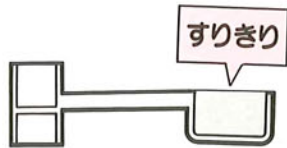
- このホームベーカリーは「予備発酵のいらないドライイースト」を使用します。ドライイーストは生き物です。開封後は冷蔵庫または冷凍庫に入れて保存しましょう。



2 材料は正確にはかりましょう

- 正確にはかからないと、でき上がりが悪くなってしまいます。

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。



付属のスプーンを使わないときは料理用のはかり(1目盛10g以下のもの)をお使いください。



3 おいしく食べるときは

できたてはそのままおいしくいただけます。トーストすれば「サクツ」とした歯ざわりでいただけます。

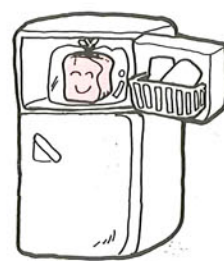
付属の「パンの本」を参考にバラエティにとんだくふうを試してみましょう。

保存のしかた

よくさましてからラップに包むか、ビニール袋に入れます。

- 2, 3日程度なら冷蔵庫へ。

- 長期間なら冷凍庫へ。



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
<p>ねり 発酵 焼き <i>ビツ、ビツ、ビツ……</i></p> <p>パンケースなし</p> <p>食/パン 食/パン ぶどう 発酵 時間 分後 おいそぎ/パン まで</p>	<p>パンケースが本体に入っていないか、または確実にセットされていません。</p>	<p>パンケースを「カチッ」と音がするまで確実にセットし、「パンケースなし」の表示が消えたのを確認して○(スタート)キーを押してください。</p>
<p>ねり 発酵 焼き <i>ビツ、ビツ、ビツ……</i></p> <p>高温</p> <p>食/パン 食/パン ぶどう 発酵 時間 分後 おいそぎ/パン まで</p>	<p>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。</p>	<p>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5~10分で再スタートできます。「高温」の表示が消えたら○(スタート)キーを押してください。</p>
<p>ねり 発酵 焼き <i>ビツ、ビツ、ビツ……</i></p> <p>低温</p> <p>食/パン 食/パン ぶどう 発酵 時間 分後 おいそぎ/パン まで</p>	<p>庫内が低温(-5℃以下)になっています。 (寒冷地域で起こることがあります)。</p>	<p>暖かい場所に移動して、「低温」の表示が消えるのを待つて○(スタート)キーを押してください。</p>

停電になると…

表 示	原 因	再セットのしかた
<p>ねり 発酵 焼き</p> <p><i>18:00</i></p> <p>食/パン 食/パン ぶどう 発酵 時間 分後 おいそぎ/パン まで</p> <p>時間表示が点滅して運転しない。</p>	<p>運転中に約10分以上の停電があったときに起こります。</p>	<p>新しい材料を入れ直し、最初からやり直してください。</p>
<p>ねり 発酵 焼き</p> <p>▼</p> <p>食/パン 食/パン ぶどう 発酵 時間 分後 おいそぎ/パン まで</p> <p>「食パン」メニューだけを表示している。</p>	<p>運転中に長時間(1時間以上)の停電があったときに起こります。</p>	

必ずお守りください

感電・火災・やけど・故障を防ぐために

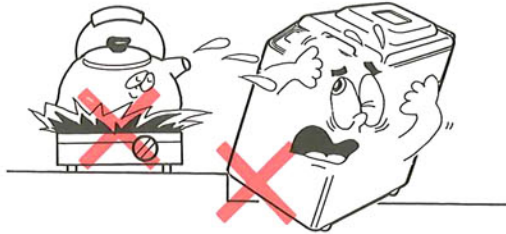
使用場所

次のような場所では使わないでください。

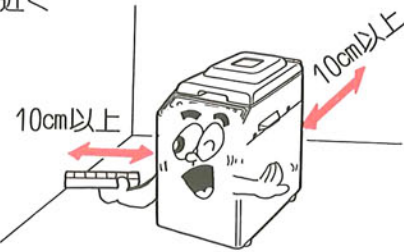
- 熱に弱い敷物の上、直射日光のあたる所



- 火気や湿気のある所、不安定な所

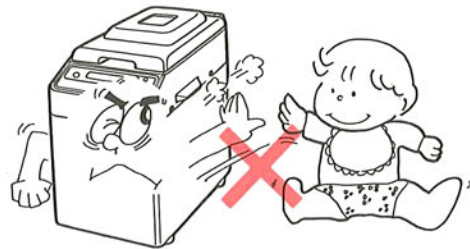


- 壁の近く



10cm以上離してお使いください。
壁などにつけて使用すると変色の原因になります。

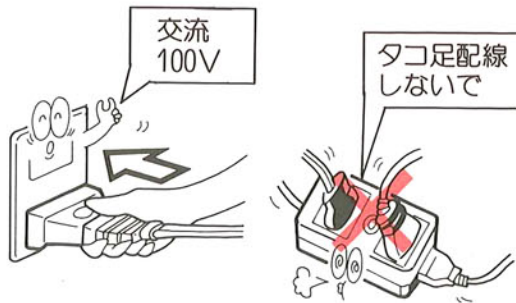
- 幼児のそば



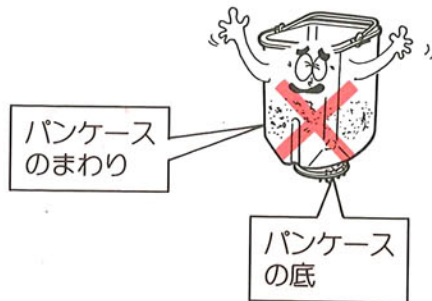
キーをさわってでき上がらなくなったり、また焼き上げ中は高温になりますので、幼児の手の届く所での使用はさけてください。

使用前

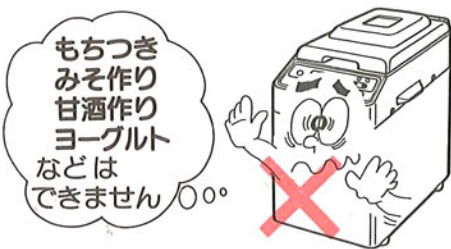
- 電源はコンセントから



- 異物は取り除いてから

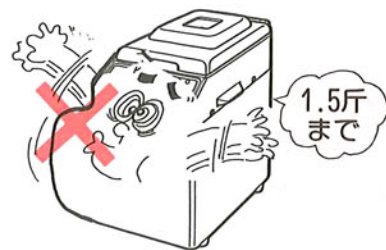


- パン作り以外には使わないで



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

ふたを開けると、庫内の温度が下がり、パンがうまく焼き上がりません。パンケースをはずすと運転が止まりパンができません。



- 焼き上げ中は

排気口からは熱風がでます
ガラス窓にも注意



本体が高温になります。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、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。

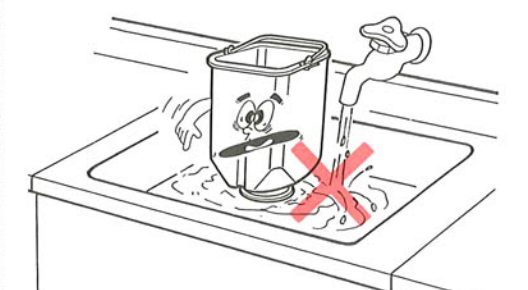
取扱後

- 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、パンがうまく作れません。

- 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。

- 本体の水洗いはしないで



感電・故障の原因になります。

- 庫内はいつも清潔に

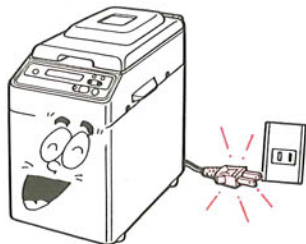


汚れやカスをためたままにしていると、こげることがあります。

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。



- 食器用洗剤以外は使わないでください。



表面を傷つける原因になります。

ハネのはずしかた

パンを取り出したらすぐはずしておいてください。

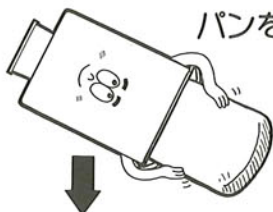
- ハネは回転軸にこびりついてはずれにくくなりますので、はずれない場合は次のようにしてはずしてください。

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、ハネがこびりついてはずれにくくなります。)

それでもはずれない場合は、熱湯をたっぷり入れて30分以上置いてからはずしてください。

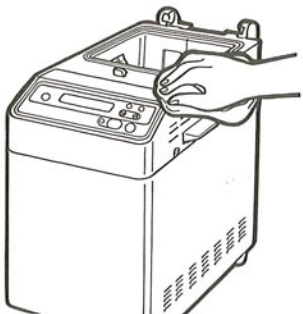
パンを取り出したら



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

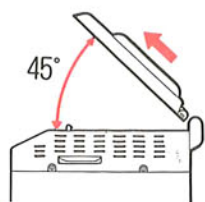
- 固く絞ったふきんでふきとってください。



水の中につけたり、水をか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。

排気口はゴミやほこりがたまらないよういつもきれいにしてください。

庫内のお手入れも忘れずに

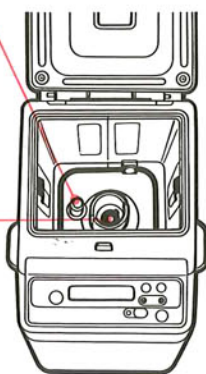
生地センサー

強い力や衝撃を与えないでください。

カップリング

中央部の汚れはティッシュペーパーなどでふきとってください。

- 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。

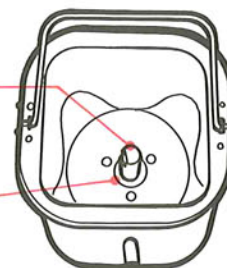


パンケース

- 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。

回転軸

シール部



ハネ

- スポンジなどで洗ってください。



穴にカスがつまったら、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。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。



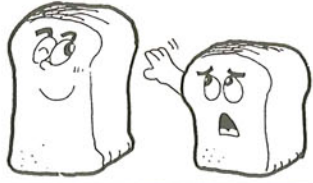
物をのせないで



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?



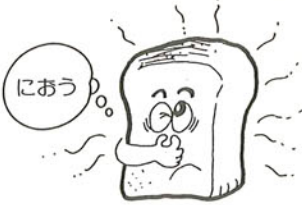
A1 食パンの高さ, 形は作るとき周囲温度, タイマー設定時間により異なります。また, 材料の計量も正確でないとパンの高さ, 形が変わります。

Q2 パンがふっくらとふくらまないのは?



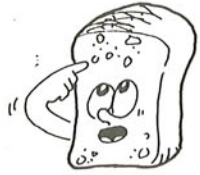
A2 イーストを入れ忘れり, ハネをつけ忘れるとパンはふくらみません。また, 強力粉以外的小麦粉を使ったりイーストの量が少なかったり, 古いイーストや古い小麦粉を使ったりするとふくらみの足りないパンになってしまいます。

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。「食パンおいそぎ」のときはイースト量が多いので多少, イースト臭が強めになります。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角形の食パンより粗くなります。

Q5 パンの中に大きな穴があくことがあるのは?



A5 生地をねるときやガス抜きのために空気を巻き込むためにできるものでそのまま焼き上がったときに出来ます。

Q6 ハネがパンについてはずれたら?



A6 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, パンについてはずれることがありますが, 異常ではありません。

タイマーについて

Q7 4時間20分~13時間後までしかセットできないのは?



A7 パン作りには最低4時間10分かかりますので, 4時間20分未満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こともあるため, タイマーセットはできません。

Q8 「ぶどうパン」メニューで最初から干しぶどうを入れないのは?



A8 最初から入れると干しぶどうがつぶれてしまいます。干し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」メニュー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干し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, 卵を入れて作るパンは変質することもあるためタイマーセットはできません。

Q10 「発酵まで」メニュー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もあるためです。

材料について

Q11 食パンができる量はどのくらいですか?



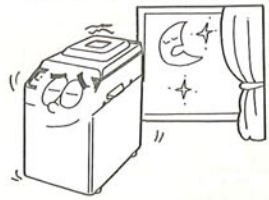
A11 1.5斤~0.5斤までできます。粉の量が1.5斤(375g)以上になりますと焼き上がったパンがパンケースからあふれてしまいます。

Q12 スキムミルクのかわりに牛乳を使ってもよいのですか?



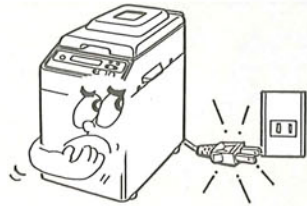
A12 牛乳を入れた分だけ水を減らしてください。牛乳を入れたときはタイマーは使用しないでください。牛乳が変質することがあります。

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？



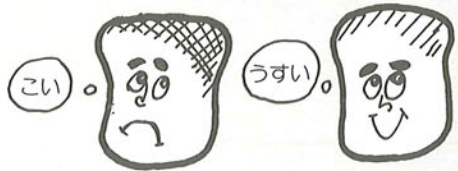
A 14 10分以下なら差込プラグを抜いても、再び通電すれば、もとの動作を続けます。ただし、(切)キーを押しますと運転が止まり、再び(スタート)キーを押すと最初の工程に戻りますので、運転中は(切)キーを押さないでください。(スタート)キーを押したら、キーロックしておくとう便利です。

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？



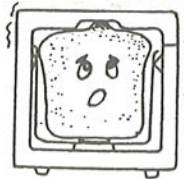
A 15 パンの中の蒸気が外に逃げられないため、表面がべたついたり、形がくずれます。

Q 16 焼色がこすぎたり、うすすぎた場合は？



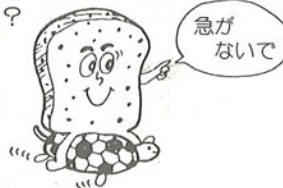
A 16 (焼色)キーを押して「うすい」「ふつう」「こい」の好みの焼色に合わせてください。
(スタート)キーを押した後も「焼き」に入る前であれば、(ロックされている場合は解除してから)調節可能です。

Q 17 パンの頭がふたの内面やガラス窓にあたるのは？



A 17 ドライイーストや砂糖の量を少なめにしてください。

Q 18 ぶどうパンで「食パンおいそぎ」メニューを使えないのは？



A 18 「食パンおいそぎ」メニューの場合は、発酵時間を短くしてありますので、混ぜ物の量や種類によって、でき上がりが大きく異なるためです。

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	(スタート)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？ (「高温」を表示している) ● 庫内が低温になっていませんか？ (「低温」を表示している) ● パンケースが入っていますか？ また確実にセットされていますか？ (「パンケースなし」を表示している)
	排気口やふたの周囲からわずかに煙が出る。(こげくさい。)	<ul style="list-style-type: none"> ● ヒーターの上や庫内に材料がこぼれていませんか？
食パンのできばえ	底面がべとついたり、側面が大きくへこんでいる。	<ul style="list-style-type: none"> ● でき上がったパンをパンケースから取り出さずそのまましておきましたか？
	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？ ● ドライ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"> ● 小麦粉の量を少なくしませんでしたか？ ● ドライ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？ ● 古い小麦粉や古いドライ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？ (時間表示が点滅している、または「食パン」メニューだけが表示されている。) ● スタート後、(切)キーを押しませんでしたか？ ● ふたは閉っていましたか？
	きめが粗く水っぽい。	<ul style="list-style-type: none"> ● 水の量を多くしませんでしたか？
	焼色が濃い。	<ul style="list-style-type: none"> ● 砂糖の量を多くしませんでしたか？ ● 焼色を「こい」にしませんでしたか？
	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しれてダンゴ状になっている。	<ul style="list-style-type: none"> ● 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
定 格 消 費 電 力	50Hz-680W, 60Hz-675W
モーター消費電力	50Hz-68W, 60Hz-63W
大 き さ	幅25.2cm 奥行36.5cm 高さ34.5cm
重 さ	約 7.7kg
タ イ マ ー	4時間20分~13時間(デジタル・逆算式)
コ ー ド の 長 さ	約 1.4m
温 度 ヒ ュ ー ズ	192°C

アフターサービスと保証

使用中に異常が生じたときは

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。(別に添付してあります。)
- 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切後最低6年間保有しています。
性能部品とは、その製品の機能を維持するため必要な部品です。

日立家電販賣株式会社 日立熱器具株式会社

〒105 東京都港区西新橋2-15-12 電話 (03) 502-2111

05H(M)B11 819098