

生地の作りかた (一次発酵まで)

メニュー キー → 食パン

コース キー → 一次発酵 スタートしてから
一次発酵完了まで 1時間40分

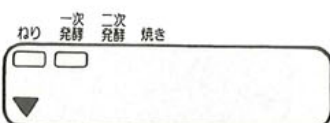
- 「一次発酵」コースを使っているいろいろなパンをつくる際には、付属の「クッキングブック」を参考にしてお作りください。
- 「一次発酵」コースではタイマーは使えません。

パンケースの取り出しから差込プラグの差し込みまでは「食パンの作りかた」の①～⑤と同じ手順で行ってください。

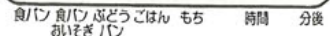
6 スタートさせます

- 必ず「食パン」メニュー、「一次発酵」コースに合わせてください。

① コースキーで「一次発酵」を選びます。

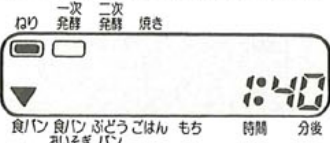


② スタートキーを押します。



前ねり ……調理中ランプが点灯し、一次発酵完了までの時間 **1:40** が表示され、ねりが始まります。

ねかし

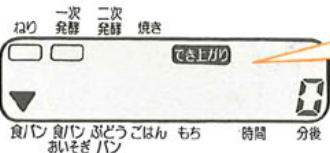


後ねり

一次発酵

一次発酵完了までの時間を1分きざみで表示します。
(**1:39**, **1:38**……)

でき上がり ……一次発酵が終わると**でき上がり**が点灯してブザーが鳴ってお知らせします。時間表示は **0** になります。

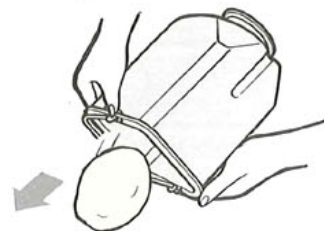


7 生地を取り出します

- ハネが生地についてくる場合がありますので取り除いてください。
- 使用後は差込プラグを持ってコンセントから抜いてください。

① 切キーを押してふたを開け、パンケースを取り出します。

② パンケースの中で生地を中央にまとめ、生地を傷めないようにそっと取り出します。



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。

パンを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、山盛りにしたり、押しつけないでください。1杯分のときはすりきりで。



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。

1目盛
10g以下



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「サクッ」とした歯ざわりでいただけます。付属の「クッキングブック」を参考にバラティにとんた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。



ごはんの炊きかた

メニューキー → ごはん

●0.18ℓ(1合)~0.54ℓ(3合)の炊飯ができます。タイマーをセットして炊くこともできます。

スタートしてから炊き上がりまで		
0.18ℓ (1合)	0.36ℓ (2合)	0.54ℓ (3合)
40分	45分	52分

(炊き上がりまでの時間は水温・室温などにより異なります。)

炊飯の下準備

1 お米を正しくはかります



2 お米を別の容器で洗います



手早く洗ってください。洗米が不十分ですと、米ぬかのおいが残ることがあります。

洗米は、夏で炊く30分前、冬では2時間位前に行い、お米に水を十分吸わせてから炊くとよりおいしいご飯が炊けます。

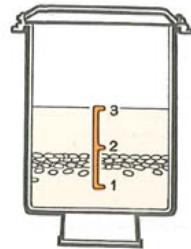
1 本体からパンケースを取り出し、ハネをはずします

5ページの①と同じようにパンケースを取り出し、ハネをはずしてください。

2 パンケースに米を移して水を入れます

3合の白米を炊くときはパンケースの目盛り「3」まで水を入れます。

米の量(約)	0.18ℓ	0.36ℓ	0.54ℓ
水位目盛り	1	2	3



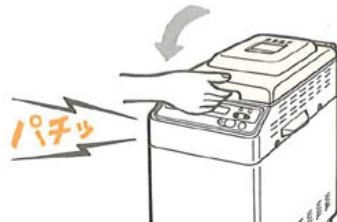
3 炊飯ふたをします



●必ず炊飯ふたをしてください。しないとふきこぼれやごはんがうまくできない原因になります。

4 パンケースを本体に入れ、ふたをします

6ページの③と同じように、パンケースを確実にセットしたら、ふたのとつてを持ってパチッと音がするまで閉めてください。



5 スタートさせます

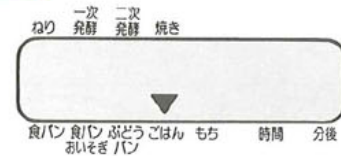
差込プラグをコンセントに差し込むと表示部に「食パン」メニューが表示されます。

●必ず「ごはん」メニューに合わせてください。

すぐ始める場合

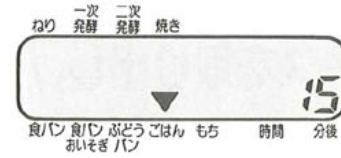
①メニューキーで「ごはん」を選びます。

②スタートキーを押します。



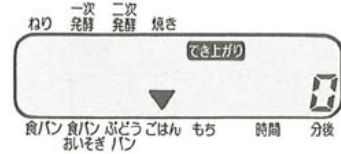
炊飯 ...調理中ランプが点灯し、炊飯が始まります。(炊飯中は、でき上がりまでの時間を表示しません。)

むらし ...でき上がり15分前になるとむらしが始まります。



でき上がりまでの時間を1分きざみで表示します。
(15, 14,)

でき上がり ...むらしが終わると「でき上がり」が点灯し、ブザーが鳴ってお知らせします。時間表示は「0」になります。



6 炊き上がったらパンケースを取り出し、ごはんをほぐします

①ブザーが鳴り終わったら、①キーを押し、パンケースを取り出します。

②炊飯ふたをはずし、お手持ちのしゃもじなどでごはんをほぐし、盛りつけてください。

使用後は差込プラグを抜いてください。



●ブザーが鳴り終わっても①キーを押さずパンケースを取り出さなかった場合は、そのまま1時間保温し、自動的にスイッチが切れます。

●炊飯ふたをはずすとき内側についたつゆがたれることがありますので、静かにはずしてください。

もちの作りかた



キー → もち

スタートしてから 55分
でき上がりまで

●0.18ℓ(1合)~0.36ℓ(2合)のもちが作れます。タイマーセットはできません。

もち作りの下準備 (もちとり粉または片栗粉を用意します。)

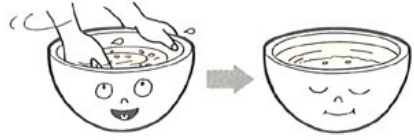
1 もち米を正しくはかります

180
(0.18ℓ)
約1合



付属の計量カップの目盛り180は0.18ℓ(約1合)です。

2 もち米を洗い、水に浸します



手早く十分に洗い、たっぷりの水に30分~1時間浸します。

3 水切りします



15分程度ザルにあげます。水切りしないともちがやわらかくなりすぎます。

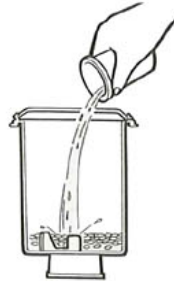
1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットします

5ページの①と同じようにパンケースを取り出し、ハネを確実にセットしてください。

2 パンケースにもち米を移して水を入れます

パンケースの水位目盛りは、「ごはん」の場合ですので、もちの場合は計量カップではかって入れてください。

もち米の量	0.18ℓ	0.36ℓ
水の量	60mℓ	100mℓ



●でき上がり時間は0.18ℓ、0.36ℓとも55分です。

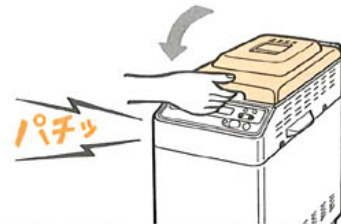
3 炊飯ふたをします



●必ず炊飯ふたをしてください。しないとふきこぼれやもちがうまくできない原因になります。

4 パンケースを本体に入れ、ふたをします

6ページの②と同じように、パンケースを確実にセットしたら、ふたのとつてを持ってパチッと音がするまで閉めてください。

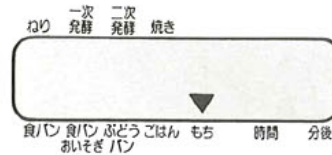


5 スタートさせます

差込プラグをコンセントに差し込むと表示部に「食パン」メニューが表示されます。

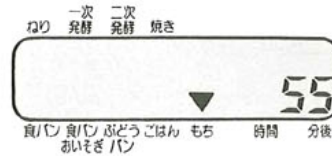
●必ず「もち」メニューに合わせてください。

①メニューキーで「もち」を選びます。



②スタートキーを押します。

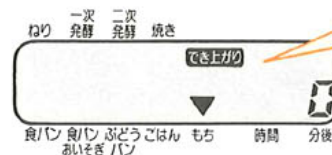
調理中ランプが点灯し、でき上がりまでの時間「55」が表示されます。



残り時間が6分になるとブザーが鳴り、もちつきが始まります。よもぎなどの混ぜ物はここで入れます。

でき上がりまでの時間を1分きざみで表示します。(「54」、「53」……)

でき上がると「でき上がり」が点灯してブザーが鳴ってお知らせします。



時間表示は「0」になります。

ビビビビ、ビビビビ、ビビビビ、

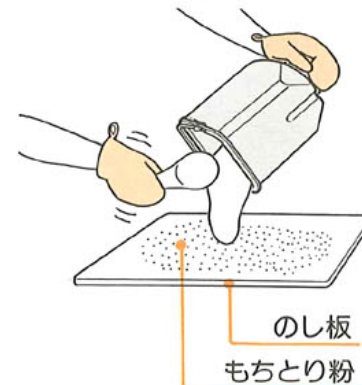
6 でき上がったらパンケースを取り出し、もちを取り出します

①ブザーが鳴り終わったら、メニューキーを押して、パンケースを取り出します。



●ブザーが鳴り終わったらすぐにもちを取り出してください。時間がたつともちが取り出しにくくなります。

②炊飯ふたをはずし、お手持ちのしゃもじなどを使ってもちを取り出します。もちのおいしい食べかたは「フッキングブック」の33ページをご覧ください。



使用後は差込プラグを抜いてください。

のし板
もちとり粉

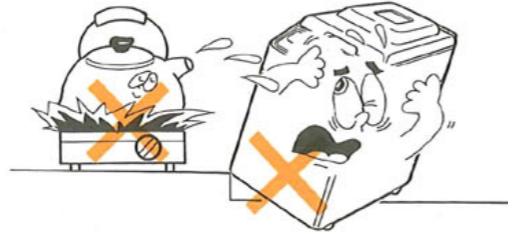
必ずお守りください

感電・火災・やけど・故障を防ぐために

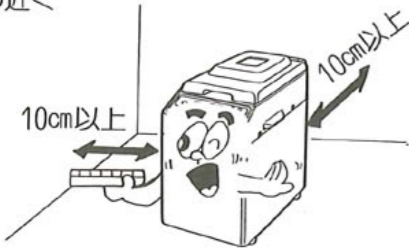
使用場所

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。

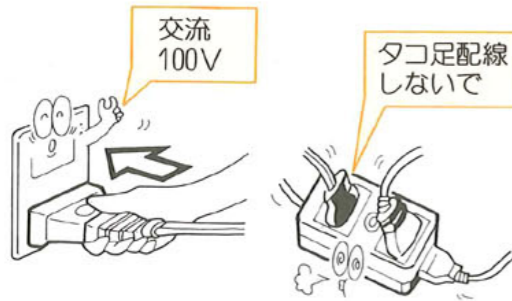
● 幼児のそば



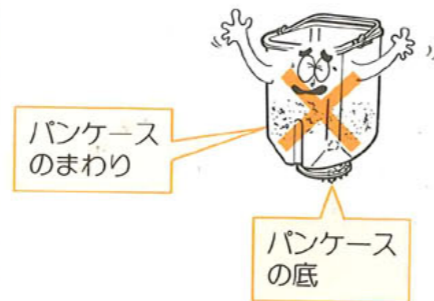
キーをさわってでき上がらなくなったり、また焼き上げ中は高温になりますので、幼児の手の届く所での使用はさけてください。

使用前

● 電源はコンセントから

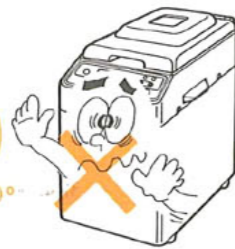


● 異物は取り除いてから



● パン、ごはん、もち作り以外には使わないで

みそ作り
甘酒作り
ヨーグルト
などは
できません



故障の原因になります。

● 決められた容量以上入れないで



故障の原因になります。

使用中

● ふきん、ミトンをのせないで



排気口をふさぐとふたの変形、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、パンやごはん、もちがうまくでき上がりません。パンケースをはずすと通電が止まりパン、ごはん、もちができません。

● 焼き上げ・炊飯・もちつき中は

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。

● でき上がり直後は



パンケース、庫内、ハネ、ふた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、ごはん、もち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。

使用後

● 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

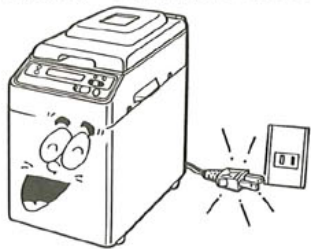


汚れやカスをためたままにしていると、こげることがあります。

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(パンの場合)

パンを取り出した後すぐに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。

パンを取り出した後



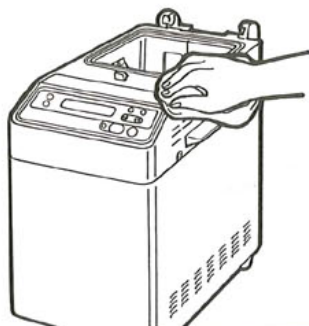
すぐに……

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

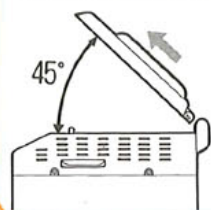
- 固く絞ったふきんでふきとってください。



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

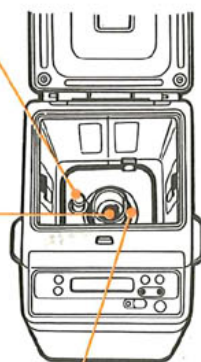
- 落ちたカスなどは早目に固く絞ったふきんでふきとってください。

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。

ゴムパッキン

取りはずしできます。お手入れ後は必ず取り付けておいてください。

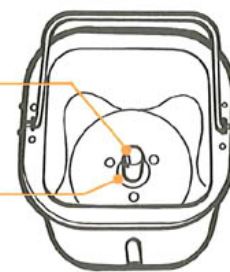


パンケース

- 回転軸についたカスやもち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。
- もちの場合は少し乾燥させてからはがすように取るときれいに取れます。

回転軸

シール部



ハネ

- スポンジなどで洗ってください。



穴にカスやもちがつまったら、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付けておいてください。

炊飯ふた

- スポンジなどで洗ってください。



ゴムパッキン

- スポンジなどで傷つけないように軽く洗ってください。



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

ゴムパッキンはなくさないよう本体底部にもとどおり取り付けておいてください。



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
	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。	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。
	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5～10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。
	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。)	暖かい場所に移動して、「低温」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。

停電になると…

表示	原因	再セットのしかた
	運転中に約10分以上の停電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。
	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。	

差込プラグを差し込んだら…

表示	こんなときは(対応)
	お求めになった販売店にご相談ください。

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？

A▶ 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？

A▶ イーストを入れ忘れり、ハネをつけられるとパンはふくらみません。また、強力粉以外の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？

A▶ イーストが多すぎたり古い小麦粉やに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

A▶ 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？

A▶ 生地をねるときやガス抜きのとき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？

A▶ 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？

A▶ 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」メニューのタイマーセットができないのは？

A▶ 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があるためタイマーセットはできません。

Q9 「ねり」、「一次発酵」コースでタイマーセットができないのは？

A▶ 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。

修理を依頼する前に

材料について

Q10 「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？

A ▶ 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。

Q11 食パンができる量はどのくらいですか？

A ▶ 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kimミルクのかわりに牛乳を使ってもよいのですか？

A ▶ 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。

その他

Q13 タイマーセットのとき夜中に音がするのは？

A ▶ 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。

Q14 運転中に差込プラグを抜いてしまったら？

A ▶ 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、ロックしておくとう便利です。

Q15 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 ▶ 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。

Q16 焼色がこすぎたり、うすすぎた場合は？

A ▶ **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。

Q17 パンの頭がふたの内面やガラス窓にあたるのは？

A ▶ ドライイーストや砂糖の量を少なめにしてください。

Q18 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 ▶ 「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。

Q19 ハネがパンケースからはずれない場合は？

A ▶ 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。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を入れるとハネがはずれやすくなります。

	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	底面がべたついたり、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？ ● 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	食パン-4時間20分~13時間 ごはん-1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 ス	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。
- 保証期間はご購入の日から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。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。

愛情点検



長年ご使用のホームベーカリーの点検を！ ●ホームベーカリーの補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後6年です。

こんな症状はありませんか

- プラグやコードが異常に熱くなる。
- コードに傷がついていたり、触れると通電したりしなかったりする。
- その他の異常・故障がある。

お願い

故障や事故防止のため、スイッチを切りコンセントからプラグを抜き販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

新商品情報・商品選択など、家電品のお買物相談を承る窓口

☎0120-312111

お買物相談センター

株式会社 日立製作所 株式会社 日立ホームテック

〒105 東京都港区西新橋2-15-12 電話(03)3502-2111