

**HITACHI**

上手に使って上手に節電

このたびは日立自動ホームベーカリーをお求めいただき、まことにありがとうございました。

この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

お読みになった後はご相談窓口一覧表とともに大切に保存してください。

# 取扱説明書

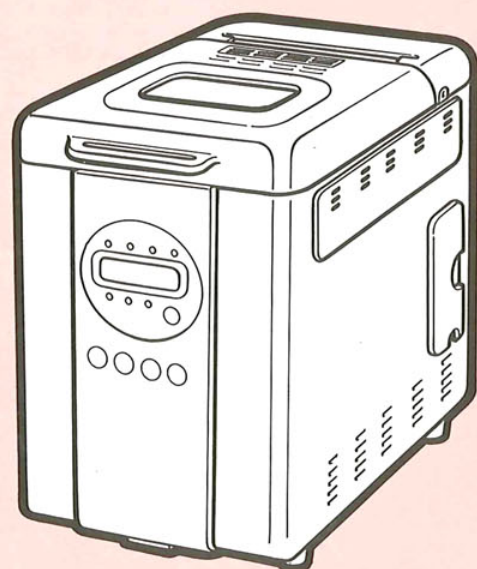
家庭用

## 日立自動ホームベーカリー

### HB-A1形

### HB-A1C形

焼きたて通り



## もくじ

特長	1
パン作りをする前に	2
各部のなまえ	3
操作部の表示とはたらき	4
使いかた〈食パンコース〉	5~9
使いかた〈ぶどうパンコース〉	10
使いかた〈発酵までコース〉	11
おいしく食べるために	12
必ずお守りください	13~14
お手入れ	15~16
パン作りのQ&A	17~19
こんな表示が出たときは	20
修理を依頼する前に	21
仕様	22
アフターサービスと保証	22

# 特長

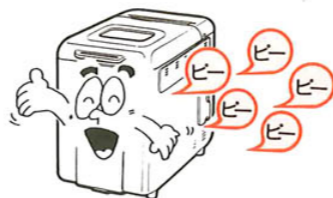
- このホームベーカリーは **3つのコース** が楽しめます。

## 食パンコース

材料をセットするだけでOK！  
あとは焼き上がりまでおまかせ。



- スタートしてからでき上がりまで **3時間50分**で行います。
- でき上がりをブザーでお知らせします。

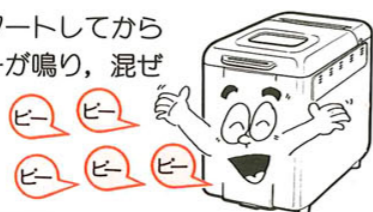


## ぶどうパンコース

干しぶどうやくるみなどの混ぜものパンもじょうずに



- 後ねりの途中（スタートしてから約20分後）でブザーが鳴り、混ぜる材料を入れるタイミングを知らせます。



ミックス  
ベジタブルパン  
あんずパン  
くるみパンなど  
いろいろできる！

## 発酵までコース

バターロールやクロワッサンなど手作りを楽しむときに



- 一次発酵までを1時間20分で行います。あとはお好きな形をつくってお手持ちのオープンで二次発酵して焼き上げます。



いろいろな  
パンが楽しめる  
「パンの本」つき

- このホームベーカリーはこんな機能を持っています。

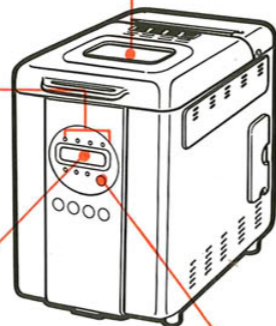
## 夜セットすれば、朝には焼き上がるデジタルタイマーつき

今から何時間後に焼き上げたいかをセットします。



4~13時間後  
までの時間を  
セットできま  
す。

- ガラス窓  
中の状態がひと目で  
わかります。
- 工程表示ランプ  
ねりからでき上がりまで  
ランプで表示します。
- タイマー、時間表示  
でき上がりまでの  
時間を表示します。



●コース選び  
3つのコースが  
選べます。

# パン作りをする前に

## ●パン作りに必要な材料です！

### 小麦粉



- 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。)
- 水でねると「グルテン」が形成されて空気を包むのでパンがふくれます。

### ドライイースト



- パン作りに一番必要なもの！
- 予備発酵のいらぬものを使います。適度な温度・水・糖分を与えると活動して、炭酸ガスを作ります。

### 塩



- イーストの働きをコントロール！
- 生地グルテンを安定させます。また、発酵しすぎを押さえる役目もします。

### 砂糖



- イーストの発酵を助ける！
- 焼き色や風味を良くし、パンのやわらかさを保ちます。

### スキムミルク



- 光沢や風味を良くする！
- パンの光沢や風味を良くし、パンのやわらかさを保ちます。

### バター









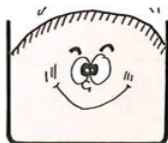


- パンが固くなるのを防ぎます！
- やわらかく、ツヤのあるパンに仕上げます。

### 水

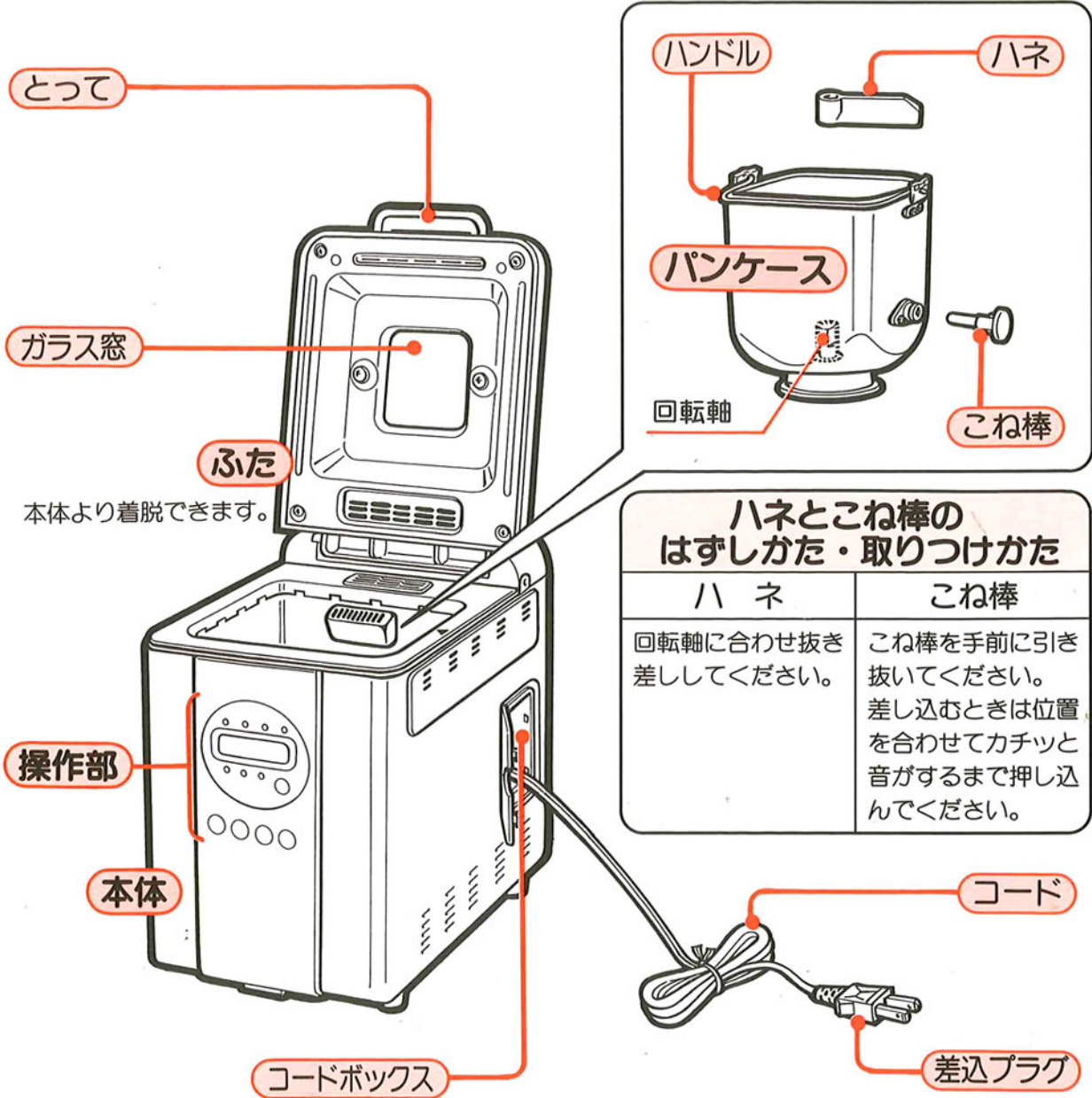


## ●ホームベーカリーでパンができるまで...

各工程の時間は室温により異なります。

		1 前ねり	2 ねかし	3 後ねり	4 一次発酵	
						
時	食パン・ ぶどうパン	5 分	5 分	13~18分	50 分	
間	発酵まで	5 分	5 分	13~18分	52~57分	
ランプ表示		ねりランプ点灯			発酵ランプ点灯	
		5 ガス抜き	6 二次発酵	7 焼き上げ	8 仕 上 げ	9 でき上がり
						
時	食パン・ ぶどうパン	7 秒	70~80分	50~55分	22~32分	
間	発酵まで	—	—	—	—	
ランプ表示		発酵ランプ点灯		焼きランプ点灯	でき上がりランプ点滅	でき上がりランプ点灯

# 各部のなまえ



付属品

スプーン

(中) イースト  
(小) 塩

(大) スキムミルク  
砂糖

大・中・小と三種類あります。  
大はスキムミルク(約5g), 砂糖(約7g) 用  
中はドライイースト(約3g) 用  
小は塩(約4g) 用

計量カップ

水などをはかるときに  
使用します。

パン切りナイフ

パンを切るときに  
使用します。

# 操作部の表示とはたらき

キーは「ピッ」と音がするまで  
確実に押してください。

▼タイマー▲ スタート 切

コース 選び	<ul style="list-style-type: none"><li>●「食パン」コース, 「ぶどうパン」コース, 「発酵まで」コースを選ぶときに押します。押すごとにコースが順次切り換わります。</li><li>※差込プラグをコンセントに差し込むと、最初は必ず「食パン」コースになります。</li></ul>
▼タイマー▲	<ul style="list-style-type: none"><li>●タイマーの時刻をセットするときに押します。4時から13時間後までセットできます。</li><li>▲印キーを押すと4:00が表示され、以後押すごとに10分単位で13:00まで進みます。</li><li>▼印キーを押すと13:00が表示され、以後押すごとに10分単位で4:00まで戻ります。</li><li>※タイマーは「食パン」コースのみセットできます。「ぶどうパン」コース, 「発酵まで」コースでは使えません。</li></ul>
スタート	<ul style="list-style-type: none"><li>●すぐ始めるとき、タイマーをセットしてスタートさせるときに押します。</li></ul>
切	<ul style="list-style-type: none"><li>●キーを押しまちがえたとき、タイマーセットの取り消し、通電をやめるときに押します。</li><li>○キーを押しても、「食パン」のコースランプは点灯しています。</li><li>※スタートさせたあとに切るときは少し長めに(約0.5秒)押してください。</li></ul>

# 使いかた

## 〈食パンコース〉

### 材料（食パン1斤分）

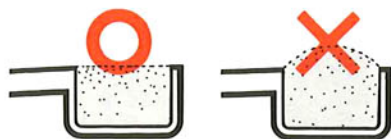
- 強力粉……………250 g
- ドライイースト……………2.7～3 g（付属スプーン中1）  
（予備発酵のいらないもの）
- 塩……………4 g（付属スプーン小1）
- 砂糖……………14 g（付属スプーン大2）
- スキムミルク……………5 g（付属スプーン大1）
- バター……………15 g（約2.3cm角）
- 水……………180ml（付属計量カップ）

### 食パンミックスについて

日立（自動）ホームベーカリー専用の食パンミックスを販売しております。食パンミックスをお使いになりますと、ドライイーストと水を加えるだけで手軽にパンが出来ます。商品をお求めいただきました販売店にご相談ください。

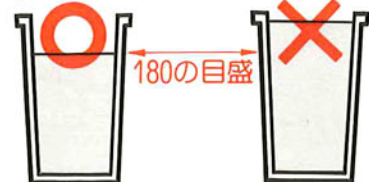
### 材料は正しくはかりましょう

- 付属のスプーンの場合  
（すりきりではかります。）



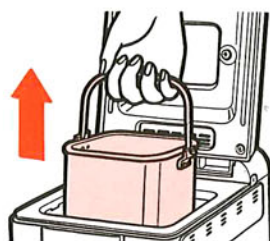
材料は乾いたスプーンではかりましょう。

- 付属の計量カップの場合



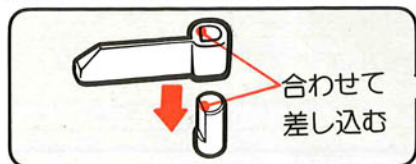
## 1 本体からパンケースを取り出します

ふたを開けハンドルを持って引き抜きます。

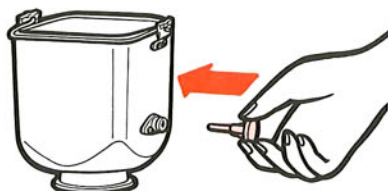


## 2 パンケースにハネとこね棒をセットします

- ①ハネを回転軸に差し込みます。



- ②こね棒をパンケース側面の穴に差し込み、カチッと音がするまで押し込みます。

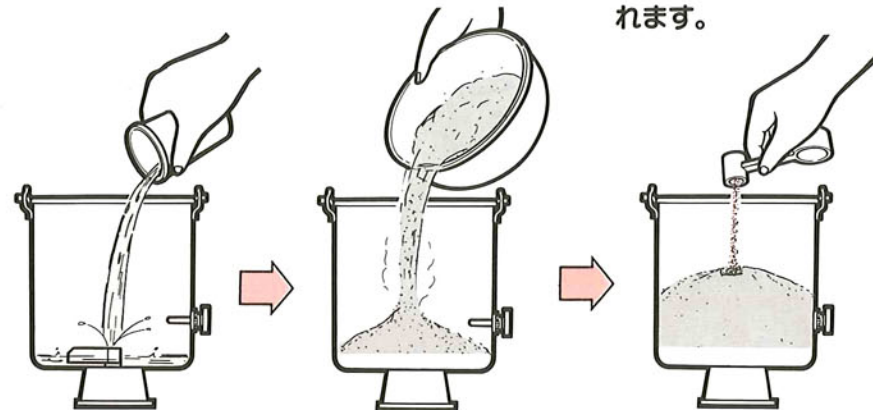


- ハネとこね棒は確実にセットしてください。確実に固定しないと運転中にはずれて生地がうまくねれません。また、水もれの原因になります。

## 3 パンケースに材料を入れます

次の順序で入れてください。

- ①水を入れます。
- ②強力粉、塩、砂糖、バター、スキムミルクを入れます。
- ③ドライイーストを入れます。ドライイーストは粉の中央部に水にふれないように入れます。

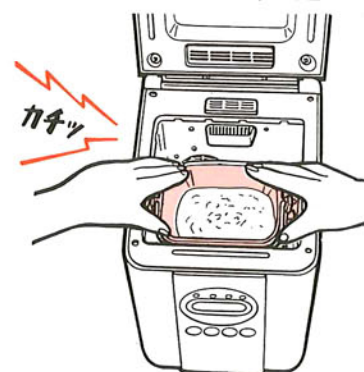
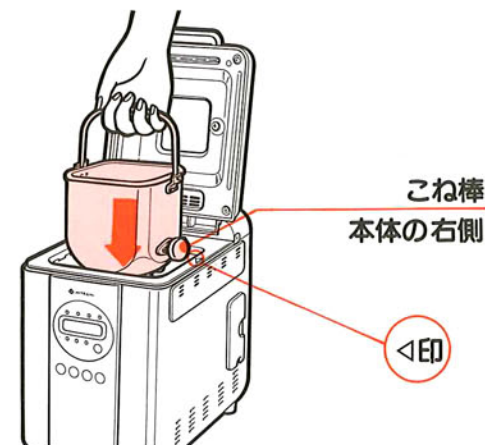


●すぐ始める場合はどの順序で入れてもかまいません。

- タイマーを使うときは、水の中にイーストが入らないようにご注意ください。イーストが発酵してパンがうまくできないことがあります。

## 4 パンケースを本体に入れます

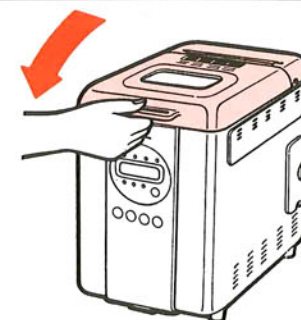
- ①パンケースにつけたこね棒が本体右側の△印側になるように本体に入れます。
- ②ハンドルを手前側に倒し、カチッと音がするまでパンケースを上から押し込みます。



- パンケースを逆向きに入れるとパンのねりができません。

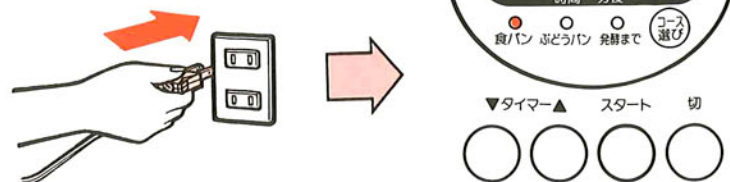
## 5 ふたをします

とつてを持ってゆっくり閉めてください。



## 6 差込プラグをコンセントに差し込みます

差込プラグをコンセントに差し込むと、操作部の4つの表示ランプが点滅し、「食パン」のコースランプが点灯します。



●差込プラグを差し込んだ後はコードボックスのふたを閉めてください。

## 7 スタートさせます

### すぐ始める場合

スタート  
○キーを押します。

前ねり

ねりランプが点灯し、ねりを始めます。  
でき上がりまでの時間 **3:50** が表示されます。

ねかし

後ねり

一次発酵

ガス抜き

二次発酵

焼き上げ

仕上げ

でき上がり



でき上がりまでの時間を  
1分きぞみで表示します。  
**3:49, 3:48**.....

残り時間が1時間20分前  
後になると焼き上げに入  
ります。

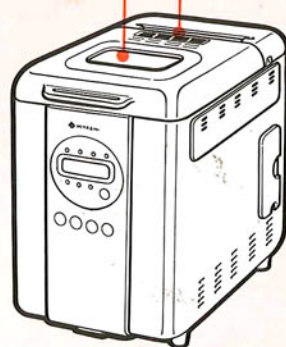


できあがりランプが点滅し、送風によりパンをさ  
まします。  
(なお、送風はねり及び焼き工程でも行っています。)  
できあがると、できあがりランプが点灯してブザー  
が5回鳴ってお知らせします。  
時間表示は **0** になります。

●キーを押してもスタート  
しない場合は21ページを  
ご覧ください。

●焼き上げ中は本体が熱く  
なります。  
特にガラス窓や排気口  
にふれるとやけどをす  
ることがありますので  
ご注意ください。

ガラス窓 排気口



## ちょっとひと言

でき上がりランプが点滅しているときにパンケースを取り出してパンを出すこともできます。

① 切キーを押し、本体からパン  
ケースを取り出します。

② パンをパンケースから取り出し、網などに  
乗せてひととはだ程度の温度にさまします。

●本体、パンケースなどが非常に高温になっていますので十分注意してください。  
パンを取り出すときは、ミトンやふきんを使ってください。

### タイマーを使う場合

でき上がりまでの時間をセットします (4時間から13時間後まで10分単位でセット  
できます。)

例：現在の時刻が午後9時で翌朝6時30分に焼き上げたい場合。

現在の時刻から翌朝6時30分までは9時間30分ありますのでタイマーを  
**9:30** にセットします。

▲キーを押すと  
① **4:00** が表示されま  
す。



② 押し続けると  
早送りになります。  
**9:30** ではなすと  
点滅します。



③ スタートボタンを押  
すと時間の点滅がと  
まりセット完了です。



▼キーの使いかた

●進みすぎた時間を戻し  
ます。  
初めに押すと **13:00**  
が表示され、押し続け  
ると10分単位で戻りま  
す。  
**12:50, 12:40**.....

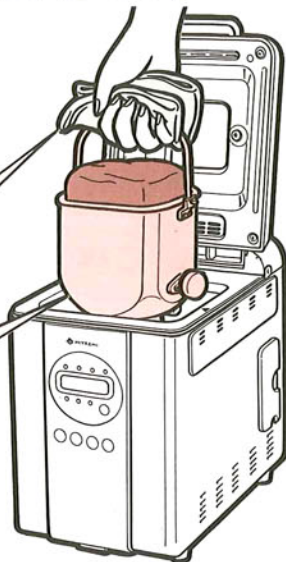
でき上がりまでの時間を  
1分きぞみで表示します。  
**9:29, 9:28**.....

## 8 パンケースを取り出します

ブザーが鳴り終わったら○<sup>切</sup>キーを押し、ふたを開けてパンケースのハンドルを持って取り出します。

熱いときはミトンやふきんなどを使って。

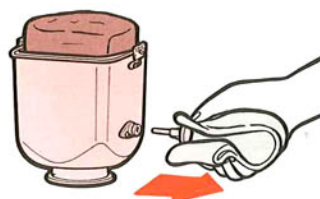
パンケースや庫内が熱くなっています。



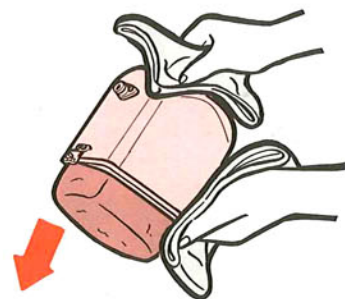
ブザーが鳴り終わっても○<sup>切</sup>キーを押さないと、さらに約30分間送風します。万一、パンの取り出しが遅れた場合でもパンがべたつかないようにするためです。送風完了後、スイッチは自動的に切れます。熱くなったパンケースを本体の上や熱に弱い敷物などの上に置かないでください。変色や変形、穴あきなどの原因になります。

## 9 パンを取り出します

①まずこね棒を抜きます。



②パンケースを逆さにし、底部を持って数回振りパンを取り出します。



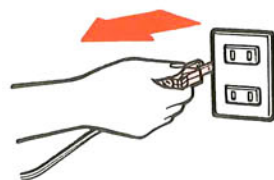
ハネについて

パンといっしょにハネがはずれてしまったときは、熱くなっていますので、はしなどで取り除いてください。

パンを取り出したあとすぐにパンケースに水を入れてください。ハネがはずれやすくなります。

## 10 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。



差込プラグを抜かないで○<sup>切</sup>キーだけを押しと「食パン」のコースランプが点灯したままになります。使わないときは差込プラグを抜いてください。

# 使いかた

## 〈ぶどうパンコース〉

材料 (ぶどうパン1斤分)

- 干しぶどう……………50g
- 食パンの材料 (5ページ参照)

- 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コースの1～6と同じ手順で行ってください。
- 「ぶどうパン」コースではタイマーは使えません。

## スタートさせます

① <sup>コース</sup> <sup>選択</sup>キーで「ぶどうパン」を選びます。

② <sup>スタート</sup> <sup>キー</sup>を押します。

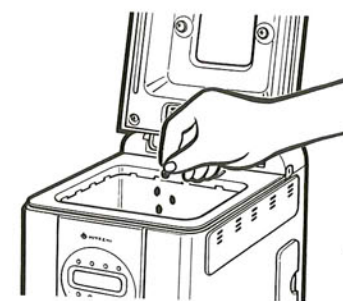
**前ねり** ねりランプが点灯し、ねりを始めます。でき上がりまでの時間 **3:50** が表示されます。

**ねかし**



**後ねり**

ねり上がりの4分前 (スタートしてから約20分後) にブザーが5回鳴り干しぶどうを入れるタイミングを知らせます。すぐにふたを開け、干しぶどうをパンケースに入れます。ふたを開けてもねりはそのまま続いています。



発酵からでき上がりまでは「食パン」コースと同じです。でき上がったら同様に取り出してください。

● 必ず「ぶどうパン」コースに合わせてください。「食パン」コースのままだと干しぶどうなどを入れるタイミングを知らせるブザーが鳴りません。

● 干しぶどうを入れるときに均一になるように入れます。1カ所にまとめて入れると、でき上がったときに干しぶどうがかたまってしまったりします。

● 干しぶどうはブザーが鳴る前に入れないでください。ブザーが鳴る前に入れると、干しぶどうがつぶれたり、生地の色が汚れたりします。

● 干しぶどうを入れたら庫内の温度が下がらないようすぐふたをしめてください。

# 使いかた

## 〈発酵までコース〉

付属の「パンの本」を参考に材料を準備してください。

- 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コースの1～6と同じ手順で行ってください。
- 「発酵まで」コースではタイマーは使えません。

### 1 スタートさせます

前ねりから一次発酵完了まで1時間20分です

① キーで「発酵まで」を選びます。

② キーを押します。

**前ねり** ねりランプが点灯し、前ねりが始まります。  
一次発酵完了までの時間 が表示されます。

**ねかし**

**後ねり**

**一次発酵** 発酵ランプが点灯します

**でき上がり** 一次発酵が終わるとでき上がりランプが点灯してブザーが5回鳴り、お知らせします。  
時間表示は になります。

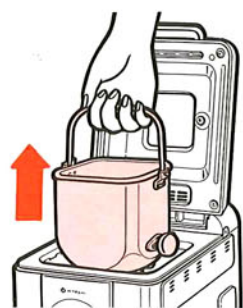
●必ず「発酵まで」コースに合せてください。

発酵までの時間を1分さ  
ざみで表示します。

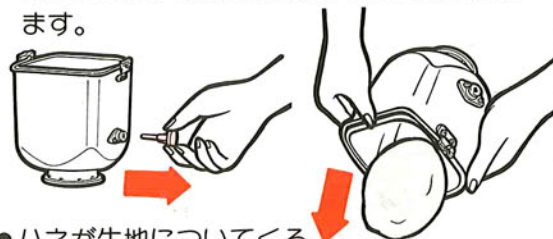
･･････

### 2 生地を取り出します

① キーを押し、ふたを開けパンケースを取り出します。



② こね棒を抜き、パンケースの中で生地を中央にまとめ、傷めないようそっと取り出します。



●ハネが生地についてくる  
ことがありますので取り除いてください。

3 生地の成形から焼き上げまで、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。

●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。

# 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。



### 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イースト」を使用しています。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

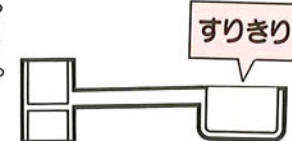
- 正確にはかからないと、でき上がりが悪くなってしまいます。

はかるときは、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



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

### 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「パンの本」を参考にバラエティにくふうしてみましょう。
- 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。

### 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。

