

# 取扱説明書



上手に使って上手に節電

## 日立自動ホームベーカリー

家庭用

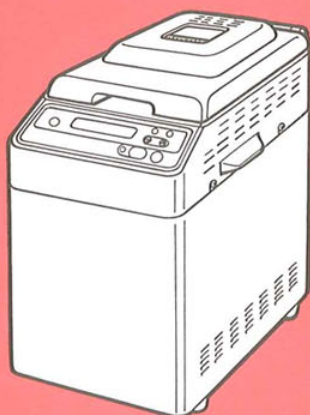
### HB-B1形(1.5斤用)

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パンの本、保証書、ご相談窓口一覧表とともに大切に保存してください。

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
操作部のキーのはたらき	4
使いかた〈食パンの作りかた〉	5~9
〈食パンを急いで作る時〉	10
〈ぶどうパンの作りかた〉	11
〈生地の作りかた〉	12
おいしく食べるために	13
こんな表示が出たときは	14
必ずお守りください	15~16
お手入れ	17~18
パン作りのQ&A	19~21
修理を依頼する前に	22
仕様	裏表紙
アフターサービスと保証	裏表紙



# 特長

## 大きめの1.5斤タイプ

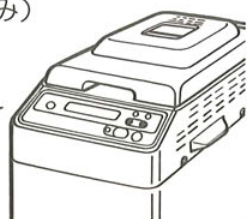
1.5斤から0.5斤までのパンを作ることができます。1斤ではちょっと……というご家庭にピッタリです。お好みに合わせて作り分けてください。



## 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。(食パンメニューのみ)

4時間20分から13時間後までの時間をセットできます。

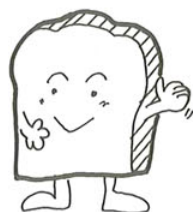


## 4つのメニューが楽しめます

食パン

●基本の食パンをはじめ、胚芽や全粒粉を加えた食パン作りが楽しめるメニューです。

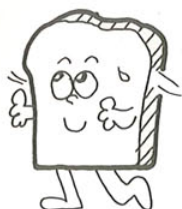
材料をセットするだけで、あとは焼き上がりまでおまかせ。タイマーセットもできます。



食パンおいそぎ

●食パンを急いで焼き上げたいときのおいそぎメニューです。

2時間50分ででき上がります。

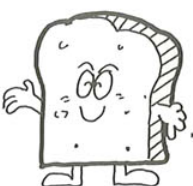


タイマーセットはできません。

ぶどうパン

●干しぶどう、くるみなどを加える「食パン」の応用メニューです。

混ぜる材料を入れるタイミングをプザーでお知らせ。



タイマーセットはできません。

発酵まで

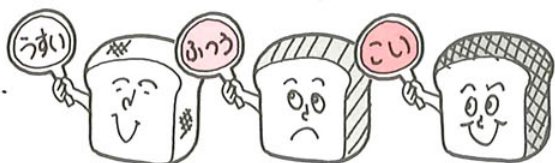
●バターロール、フランスパンなどのパンのバリエーションを楽しむメニューです。



タイマーセットはできません。

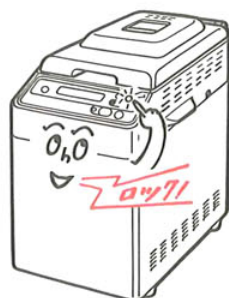
## 焼色調節機能つき

お好みに合わせて焼色を「うすい」「ふつう」「こい」の3段階に調節できます。



## キーロック機能つき

スタート後に $\odot$ キーを押すと全てのキーがロックされます。誤まって $\ominus$ キーを押してしまった……というようなことも防げます。



# パン作りをする前に

## ●パン作りに必要な材料です

<b>ドライイースト</b> 	<b>パン作りに一番必要なもの!</b> ●予備発酵のいらないものを使います。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。	<b>砂糖</b> 	<b>イーストの発酵を助けます</b> ●焼色や風味を良くし、パンのやわらかさを保ちます。
<b>小麦粉</b> 	●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。	<b>バター</b> 	<b>パンが固くなるのを防ぎます</b> ●やわらかく、ツヤのあるパンに仕上げます。
<b>塩</b> 	<b>イーストの働きをコントロール!</b> ●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。	<b>スキムミルク</b> 	<b>光沢や風味を良くします</b> ●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。
		<b>水</b> 	●パンの生命、グルテンを形成するための小麦粉につぐ、主材料です。水はパンのできばえを大きく左右します。

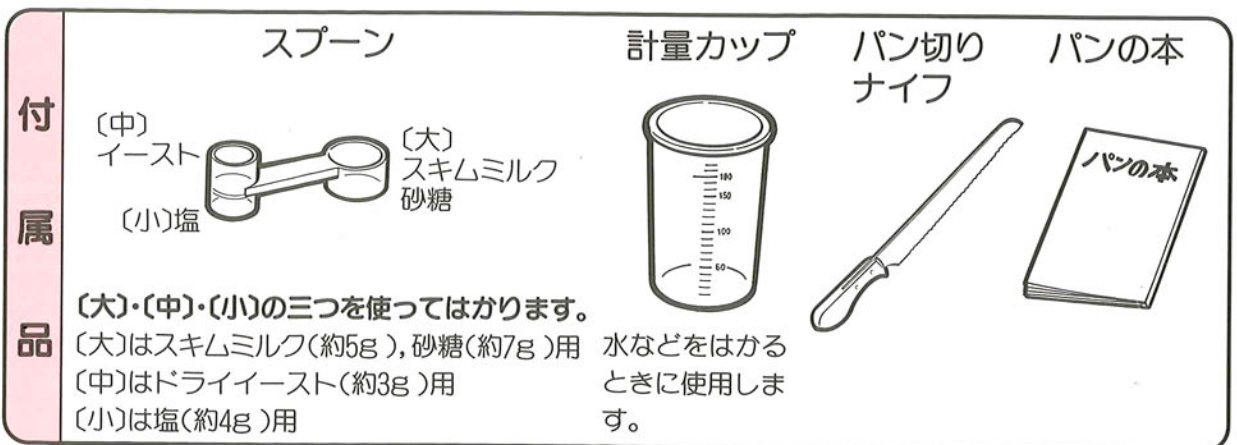
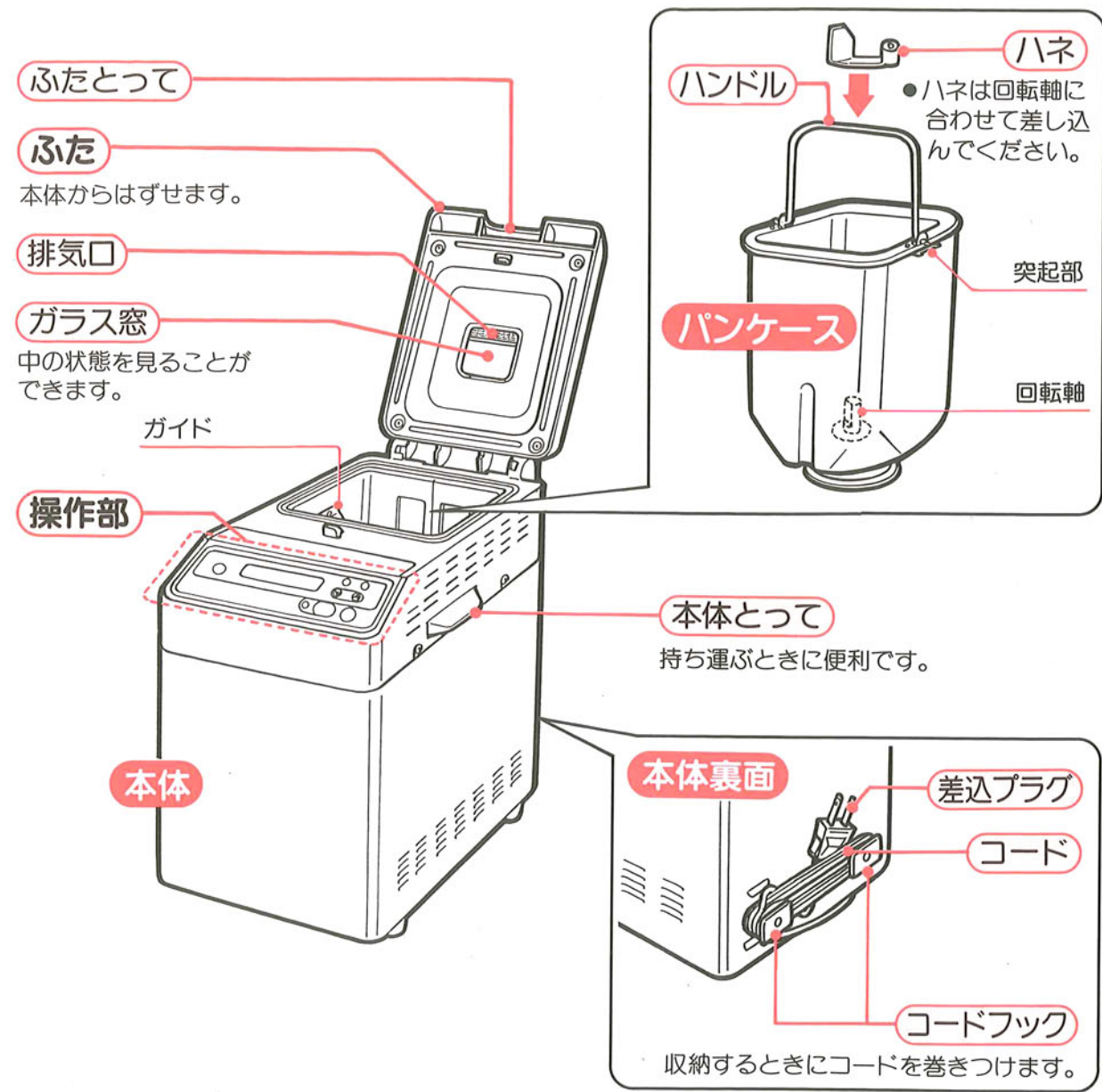
## ●ホームベーカリーでパンができるまで…

各工程の時間は室温により異なります。

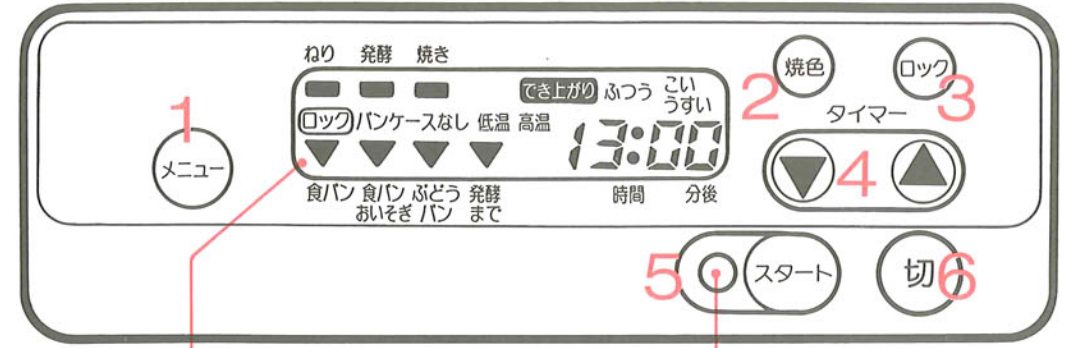
	1 前ねり	2 ねかし	3 後ねり	4 一次発酵	
工程					
時間	7分	5分	16~24分	60~70分	
食パン・ぶどうパン	7分	5分	16~24分	60~70分	
食パンおいそぎ	7分	5分	16~24分	15分	
発酵まで	7分	5分	16~24分	64~72分	
	5 ガス抜き	6 二次発酵	7 焼き上げ	8 仕上げ	9 でき上がり
工程					
時間	20秒	70分	53~60分	20~31分	
食パン・ぶどうパン	20秒	70分	53~60分	20~31分	
食パンおいそぎ	20秒	45分	55分	20~28分	
発酵まで	—	—	—	—	



# 各部のなまえ



# 操作部のキーのはたらき



## 表示部

(同時にすべての表示が出ることは  
ありません。)

## 調理中ランプ

(スタートキーを押すと点灯し、切キーを押す  
と消えます。)

●キーは「ピッ」と音がするまで確実に押してください。

<b>1</b>	メニュー	<b>4</b>	タイマー
<ul style="list-style-type: none"> <li>●「食パン」、「食パンおいそぎ」、「ぶどうパン」、「発酵まで」のメニューを選ぶときに押します。押すごとにメニューが順次切り換わります。(通電すると、最初は必ず「食パン」メニューが表示されます。)</li> </ul>		<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時間20分から13時間後までセットできます。 ▲：押すと4:20が表示され、押すごとに10分単位で13:00まで進みます。 ▼：押すと13:00が表示され、押すごとに10分単位で4:20まで戻ります。押し続けると早送りになります。 ※タイマーは「食パン」メニューのみ使えます。「食パンおいそぎ」、「ぶどうパン」、「発酵まで」メニューでは使えません。</li> </ul>	
<b>2</b>	焼き色	<b>5</b>	スタート
<ul style="list-style-type: none"> <li>●焼き色を変えたいときに押します。押すごとに「ふつう」、「こい」、「うすい」の順に表示が切り換わります。 ※キーを押さないで焼いた場合は「ふつう」の焼き色になります。</li> </ul>		<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>	
<b>3</b>	ロック	<b>6</b>	切
<ul style="list-style-type: none"> <li>●スタートキーを押した後、キーをロックしたいときに押します。押すと表示部に🔒が表示され、全てのキーがロックされます。調理が完了しでき上がりが表示されるとロックは自動的に解除されます。途中で解除したい場合は、再びロックキーを押し(0.5秒以上)ます。</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>●キーを押しまちがえたとき、タイマーセットを取り消したいとき、通電をやめるときに押します。(ロックされているときはロックを解除してから押してください。) ※切キーを押しても「食パン」メニューは表示されています。</li> </ul>	



# 使いかた

## 食パンの作りかた

メニュー

キー

食パン

スタートしてから  
でき上がりまで 4時間10分

材料	大きさ	1.5斤分	1斤分	0.5斤分
水		270ml	180ml	100ml
強力粉		375g	250g	125g
塩		付属スプーン小1½ (6g)	付属スプーン小1 (4g)	付属スプーン小½ (2g)
砂糖		付属スプーン大3 (21g)	付属スプーン大2 (14g)	付属スプーン大1 (7g)
バター		23g	15g	8g
スキムミルク		付属スプーン大1½ (8g)	付属スプーン大1 (5g)	付属スプーン大½ (3g)
ドライイースト (予備発酵のいらぬもの)		付属スプーン中1 (3g)	付属スプーン中1 (3g)	付属スプーン中½ (1.5g)

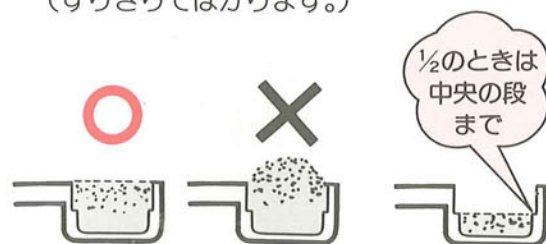
●1.5斤の場合、ドライイーストの量は3gが標準ですがパンのふくらみが小さいときはドライイーストの量を4.5gに増してください。

### 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「ミックス粉」をご利用いただくと、材料が配合されていますので(イーストは別袋)、水を加えるだけで手軽に作れます。お買い上げの販売店でお求めください。  
また、市販のミックス粉をご使用になる場合は袋に記載されている水、ドライイーストの量に合わせてください。

### 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。)

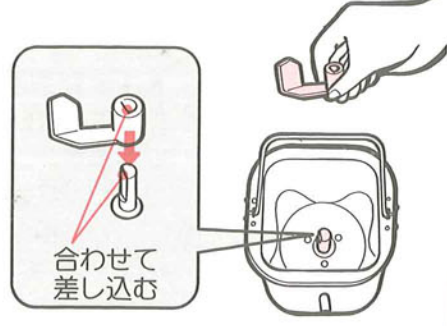
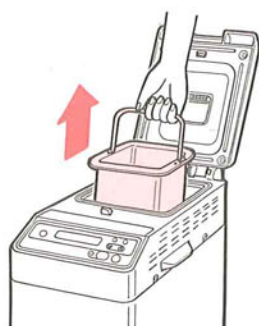


## 1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットします

①ふたを開けハンドルを持って引き抜きます。

②ハネを回転軸に差し込みます。

●ハネは確実にセットしてください。  
確実にセットしないと運転中にはずれて生地がうまくねれません。



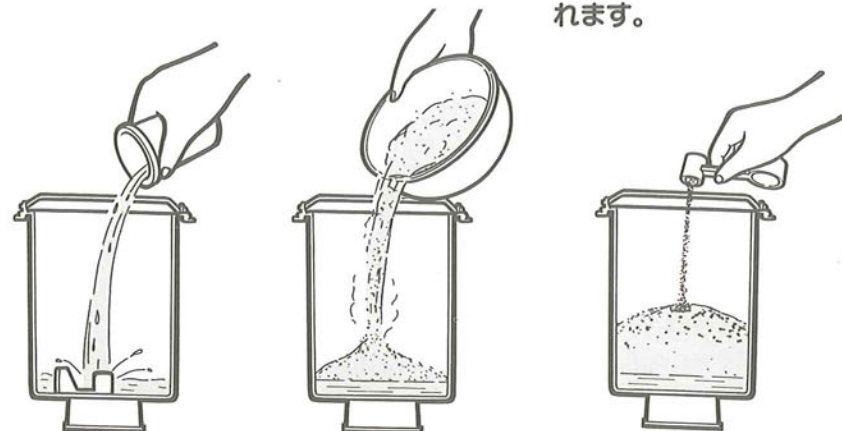
合わせて  
差し込む

## 2 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。(すぐ始める場合はどの順序で入れてもかまいません。)

- 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。

●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、特に注意してください。  
水にふれると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。

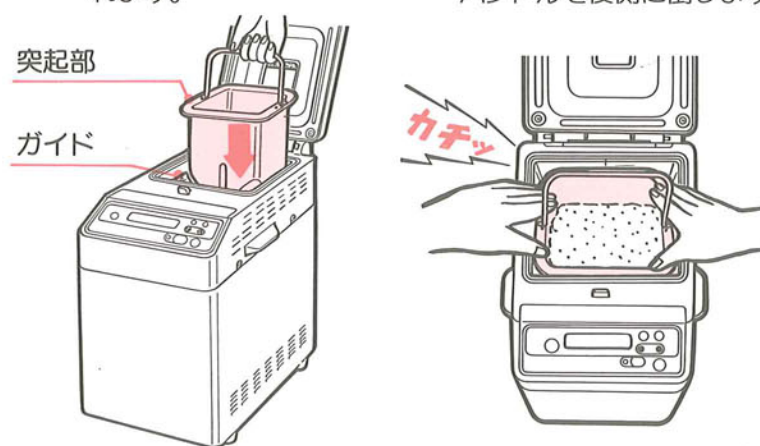


## 3 パンケースを本体に入れます

①本体のガイドにパンケースの突起部を合わせて入れます。

②カチッと音がするまでパンケースを上から押し込み、ハンドルを後側に倒します。

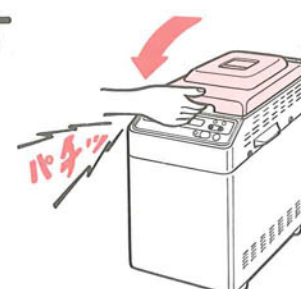
●パンケースが確実にセットされていないと、スタートキーを押してもスタートしません。(表示部に「パンケースなし」の表示が出ます。)



## 4 ふたをします

ふたのトッテを持って、パチッと音がするまで確実に閉めてください。

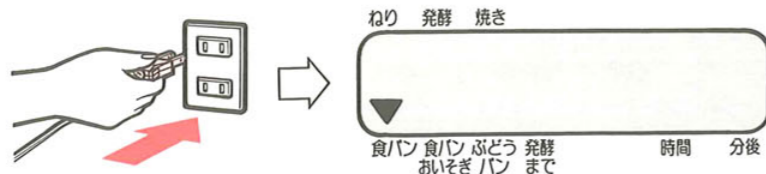
●ふたを確実に閉めないでパンがうまくできません。





## 5 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表示部に「食パン」メニューが表示されます。



## 6 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 ……調理中ランプが点灯し、でき上がりまでの時間 **4:10** が表示され、ねりが始まります。



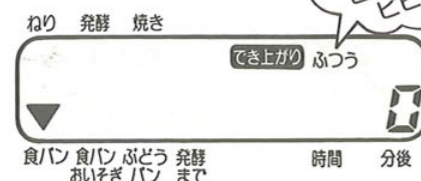
ねがし  
後ねり  
一次発酵  
ガス抜き  
二次発酵  
でき上がりまでの時間を1分きざみで表示します。  
(**4:09**, **4:08** ……)

焼き上げ ……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。

仕上げ ……**でき上がり** が点滅し、冷却を始めます。



でき上がり ……でき上がると **でき上がり** が点灯してブザーが3回鳴ってお知らせします。時間表示は **00** になります。



●焼色を変えるときは **焼色** キーを押して好みの焼色を選んでください。キーを押さない場合は「ふつう」の焼色になります。スタートしたあとでも、「焼き」に入る前であれば焼色を変えることができます。キーロックされているときは解除してから行ってください。

●キーをロックする場合は **スタート** キーを押した後、**ロック** キーを押してください。

●**スタート** キーを押してもスタートしない場合は22ページをご覧ください。

●焼き表示、**でき上がり** 表示の点滅中は本体が熱くなっていますのでご注意ください。

## ●ちよつとひと言

**でき上がり** 表示が点滅を始めるとパンは焼き上がっていますので、パンを取り出すことができます。

① **切** キーを押し、運転を止めて本体からパンケースを取り出します。ロックされているときは解除してから行ってください。

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

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



「食パンおいそぎ」、「ぶどうパン」、「発酵まで」のメニューではタイマーは使えません。

タイマーキーででき上がりまでの時間をセットします。

●4時間20分から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。



**4:20** が点滅表示されます。



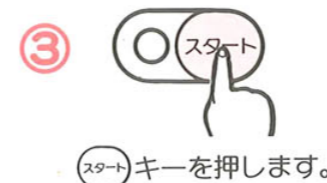
▲キーを押すと…



**9:30** ではなすと点滅します。



押し続けると早送りになります。



**9:30** と調理中ランプが点灯してセット完了です。



## 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分きざみで表示します。  
**9:29**, **9:28** ……

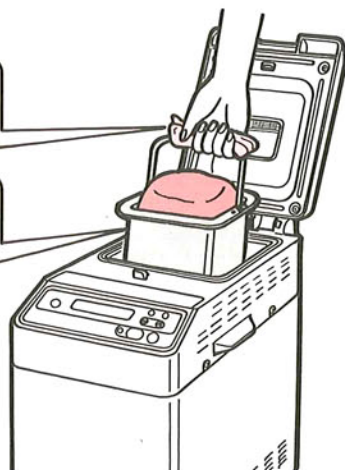


## 7 でき上がったらパンケースを取り出します

ブザーが3回鳴り終わったら  
⑦キーを押し、ふたを開けて  
パンケースのハンドルを持つ  
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  
⑦キーを押さなかったり  
パンケースを取り出さな  
かった場合は、さらに30  
分間送風し、自動的にス  
イッチが切れます。これ  
は万一、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。

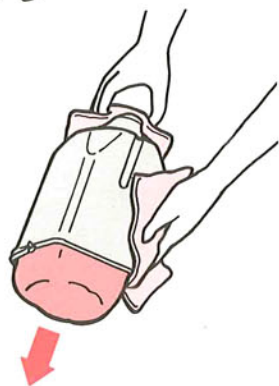
●熱いパンケースを本体の  
上や熱に弱い敷物の上  
に置かないでください。変  
色や変形、穴あきの原因  
になります。

## 8 パンを取り出します

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。

0.5斤のとき

パンの重量が軽いため、パ  
ンケースを振ってもパンが  
ハネにこびりついたまま取  
れないことがあります。  
このようなときはパンケ  
ースを手でさわれるくらい  
までさましてから、パンと  
パンケースの間に指を差し  
込んでパンを持ち上げ取り  
出してください。

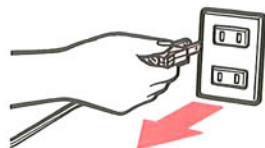


ハネについて

- 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。
- ハネがパンケースに残っ  
ている場合は、17ページ  
の「お手入れ」をご覧に  
なりはしてください。

## 9 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。

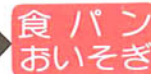


差込プラグを抜かないで⑦  
キーだけを押し「食パン」  
メニューが表示されたまま  
になります。

## 食パンを 急いで作るとき



メニュー



食パン  
おいそぎ

スタートしてから  
でき上がりまで 2時間50分

●ドライイーストを多く入れて作ります。

材料	大きさ	1.5斤分	1斤分	0.5斤分
水		270ml	180ml	100ml
強力粉		375g	250g	125g
塩		付属スプーン小1½ (6g)	付属スプーン小1 (4g)	付属スプーン小½ (2g)
砂糖		付属スプーン大3 (21g)	付属スプーン大2 (14g)	付属スプーン大1 (7g)
バター		23g	15g	8g
スキムミルク		付属スプーン大1½ (8g)	付属スプーン大1 (5g)	付属スプーン大½ (3g)
ドライイースト (予備発酵のいらぬもの)		付属スプーン中2 (6g)	付属スプーン中2 (6g)	付属スプーン中1 (3g)

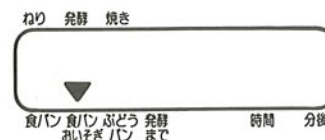
- 「ぶどうパン」などの混ぜものパンのときは「食パンおいそぎ」ではできません。
- 「食パンおいそぎ」メニューではタイマーは使えません。

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

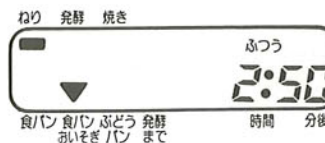
①メニューキーで「食パンおいそぎ」  
を選びます。

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、でき上がりまでの時間  
2:50が表示され、ねりが始まります。

ねかし



でき上がりまでの時間を1分  
きざみで表示します。  
(2:49, 2:48 ……)

後ねり

●必ず「食パンおいそぎ」  
メニューに合わせてくだ  
さい。

●スタートキーを押してもス  
タートしない場合は22ペ  
ージをご覧ください。

●焼色調節、キーロックに  
ついては「食パンの作り  
かた」と同様に行って  
ください。

発酵からでき上がりまでは「食パンの作りかた」と同じです。でき上がったら同  
様にパンを取り出してください。



## ぶどうパンの作りかた メニューキー → ぶどうパン スタートしてからでき上がりまで 4時間10分

●食パンと同じ材料で、後ねりの途中で干しぶどうなどを入れてつくります。

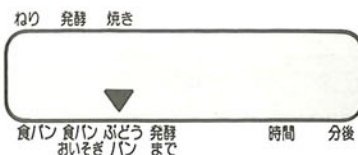
パンの大きさ	1.5斤	1斤	0.5斤
干しぶどうの量	90g	60g	30g

「ぶどうパン」メニュー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

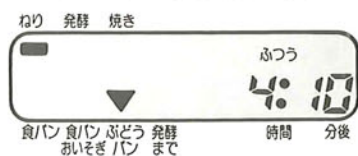
① メニューキーで「ぶどうパン」を選びます。



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、でき上がりまでの時間 **4:10** が表示され、ねりが始まります。

**ねかし**



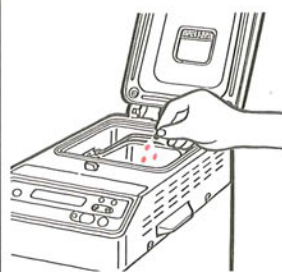
でき上がりまでの時間を1分きざみで表示します。  
(**4:09**, **4:08** ……………)

**後ねり**

⑤ ブザーが鳴ったら干しぶどうを入れます。

ねり上がりの4分前(スタートしてから約25分後)に**ブザー**が鳴り、干しぶどうを入れるタイミングを知らせますので、**ブザー**が鳴ったらすぐにふたを開け、干しぶどうをパンケースに入れます。(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閉めてください。)

ねりはそのまま続いています。



●必ず「ぶどうパン」メニューに合わせてください。「食パン」メニュー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。

●焼色調節、キーロックについては〈食パンの作りかた〉と同様に行ってください。

●干しぶどうを入れるときに

均一になるように入れまます。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う。

●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。

●干しぶどうが少しつぶれてもよい場合は、「食パン」メニューで最初からぶどうを入れ自動で焼くこともできます。(焼色はやや濃い目になります。)

発酵からでき上がりまでは〈食パンの作りかた〉と同じです。でき上がったら同様にパンを取り出してください。

## 生地の作りかた メニューキー → 発酵まで スタートしてから一次発酵完了まで 1時間40分

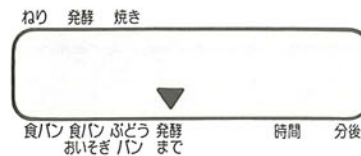
●「発酵まで」メニューを使っているいろいろなパンをつくるときには、付属の「パンの本」を参考に材料を準備してください。

「発酵まで」メニュー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

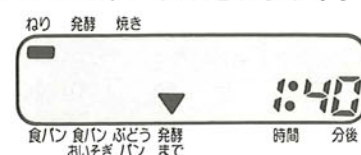
① メニューキーで「発酵まで」を選びます。



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。

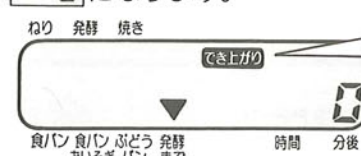
**ねかし**



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** ……………)

**一次発酵**

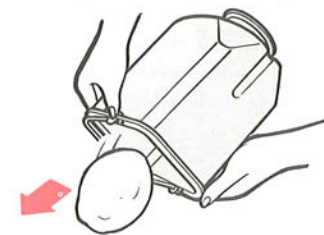
**でき上がり** …一次発酵が終わると**でき上がり**が点灯して**ブザー**が3回鳴ってお知らせします。時間表示は **0** になります。



### 7 生地を取り出します

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。



●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。

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。