

日立自動ホームベーカリー

家庭用

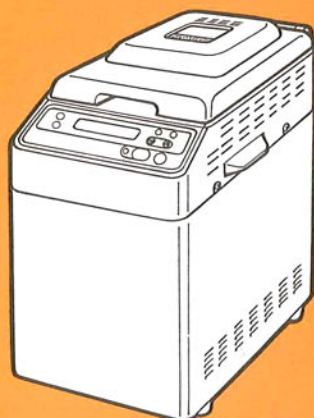
HB-B2形(1.5斤用)

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、別刷「安全のため必ずお守りください」とともに大切に保存してください。

焼きたて通り



も く じ

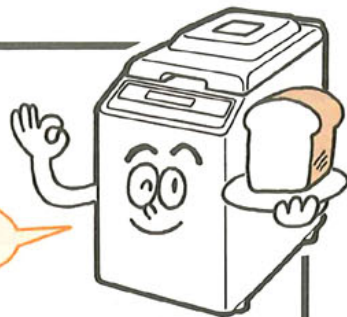
特長	1
パン作りをする前に	2
各部のなまえ	3
操作部のキーのはたらき	4
使いかた	
〈食パンの作りかた〉	5~9
〈食パンを急いで作るとき〉	10
〈ぶどうパンの作りかた〉	11
〈生地の作りかた〉	
ねりまで	12
一次発酵まで	13
パンをおいしく食べるために	14
〈ごはんの炊きかた〉	15~16
〈もちの作りかた〉	17~18
必ずお守りください	19~20
お手入れ	21~22
こんな表示が出たときは	23
パン作りのQ&A	24~25
修理を依頼する前に	26
仕様	裏表紙
アフターサービスと保証	裏表紙

特長

1 サイズは大きめ 1.5斤食パン

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。

1.5斤まで
OK!



2 食パン・ぶどうパン・ごはん・もち…… 5つのメニュー

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自動で行います。
(焼き上げまで4時間10分)



タイマーセットができます。

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。

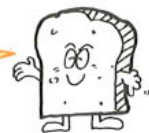
2時間50分ででき上がります。



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。

ごはん……ふっくら、おいしいごはんを(1~3合)炊きあげます。

タイマーセットができます。

もち……きめこまかで、のびのある、おいしいおもち(1~2合)をつくりまします。

タイマーセットはできません。

3 使いかたいろいろ 2つのコース

ねり……たくさんのパン生地をつくりたいときに便利。ねり終了までの時間は30分。作業の途中で全自動にコースを変えることもできます。

一次発酵……バターロール・フランスパンなどのバリエーションが楽しめます。一次発酵終了までの時間は1時間40分。あとは、お手持ちのオープンで焼きあげてください。発酵の途中で全自動にコースを変えることもできます。

4 食べたい時間をセットできる 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、炊き上げたいかをセットします。

5 お好みにあわせて 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。

6 誤操作防止 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 \odot キーを押してしまった……ということも防げます。

パン作りをする前に

●パン作りに必要な材料です

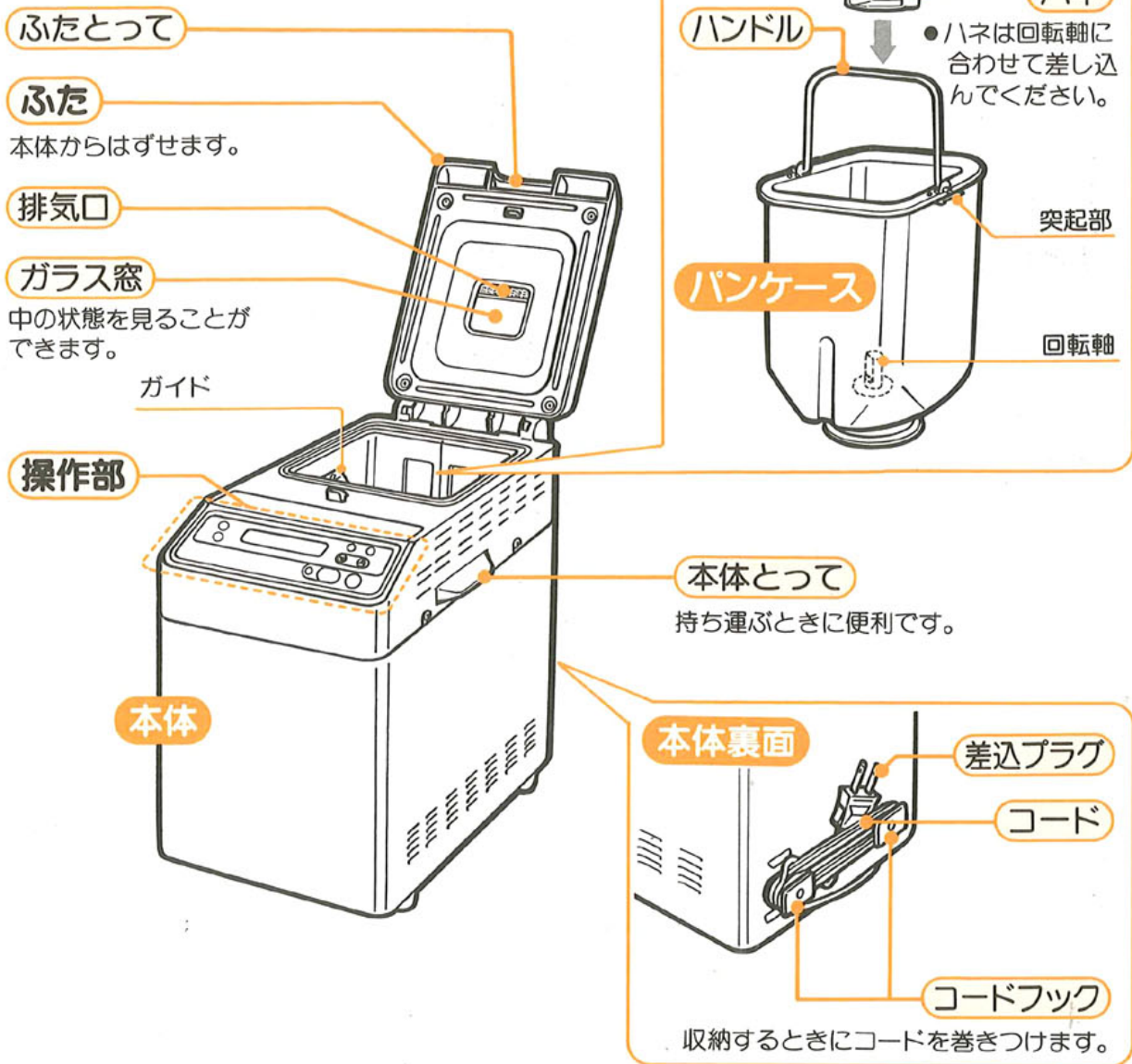
ドライイースト 	パン作りに一番必要なもの! ●予備発酵のいらぬものを使います。 適度な温度・水・糖分を与えると活動して、炭酸ガスを作ります。	砂糖 	イーストの発酵を助けます ●焼色や風味を良くし、パンのやわらかさを保ちます。
小麦粉 	●パン作りは一般にたんぱく質の多い強力粉を使います。 (パンの種類により薄力粉を混ぜることもあります) ●水でねると「グルテン」が形成されて空気を包むのでパンがふくれます。	バター 	パンが固くなるのを防ぎます ●やわらかく、ツヤのあるパンに仕上げます。
塩 	イーストの働きをコントロール! ●生地中のグルテンを安定させます。また、発酵しすぎを押さえる役目もします。	スキムミルク 	光沢や風味を良くします ●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。
		水 	●パンの生命、グルテンを形成するための小麦粉につく、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。

メニュー・コース	工程 1 前ねり	工程 2 ねかし	工程 3 後ねり	工程 4 一次発酵	
時					
食パン	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	
ぶどうパン	7分	5分	16~24分	60~70分	
ねり	7分	5分	18分	—	
一次発酵	7分	5分	16~24分	64~72分	
間					
メニュー・コース	工程 5 ガス抜き	工程 6 二次発酵	工程 7 焼き上げ	工程 8 仕上げ	工程 9 でき上がり
時					
食パン	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	
ぶどうパン	20秒	70分	53~60分	20~31分	
ねり	—	—	—	—	
一次発酵	—	—	—	—	
間					

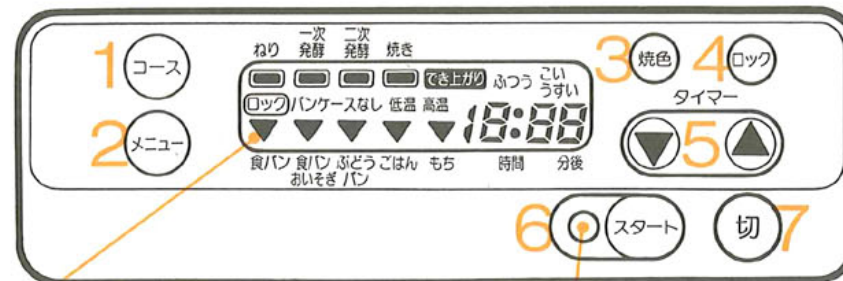
各部のなまえ



付属品

- スプーン**
 (中) イースト
 (大) スキムミルク 砂糖
 (小) 塩
 (大)・(中)・(小)の三つを使ってはかります。
 (大)：スキムミルク(約5g), 砂糖(約7g)用
 (中)：ドライイースト(約3g)用
 (小)：塩(約4g)用
- 計量カップ**
 水などをはかるときに使用します。
- ミトン(2枚)**
 バンケースを取り出すとき使います。
- パン切りナイフ**
 クッキングブック
- 炊飯ふた**
 炊飯, もちのとき使います。
 (パンのときは使わないでください。)

操作部のキーのはたらき



●キーは「ピッ」と音がするまで確実に押してください。

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。)

1	コース	●「ねり」、「一次発酵」のコースを選ぶときに押します。「食パン」メニューのときのみ使えます。押すごとにコースが順次切り換わります。 ※焼き上げまで自動で行うときは押す必要はありません。 「ねり」、「一次発酵」コースの運転中に焼き上げまでのコースに変更したい場合は(コース)キーを0.5秒以上押します。 (フランスパンやクロワッサンの生地の場合は、うまく焼き上がりません。) ※焼き上げまでのコースの運転中は「ねり」、「一次発酵」コースには変更できません。
2	メニュー	●「食パン」、「食パンおいそぎ」、「ぶどうパン」、「ごはん」、「もち」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。)
3	焼色	●焼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。 ※キーを押さずに焼いた場合は「ふつう」の焼色になります。
4	ロック	●(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(ロック)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(0.5秒以上)押します。
5	タイマー	●タイマーの時間をセットするときに押します。「食パン」のときは4時間20分から13時間後まで、「ごはん」のときは1時間20分～13時間後までセットできます。 ▲：押すごとに10分単位で進みます。 ▼：押すごとに10分単位で戻ります。 押し続けると早送りになります。 ※タイマーは「食パン」、「ごはん」メニューのみ使えます。
6	スタート	●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。
7	切	●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。

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)

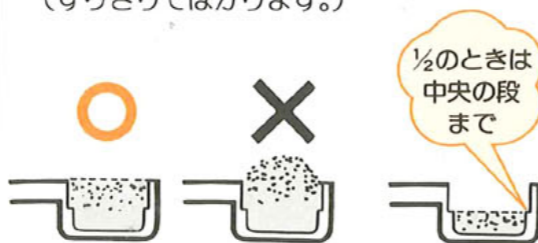
●1.5斤の場合、ドライイーストの量は3gが標準ですがパンのふくらみが小さいときはドライイーストの量を4.5gに増してください。

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願いします。
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。

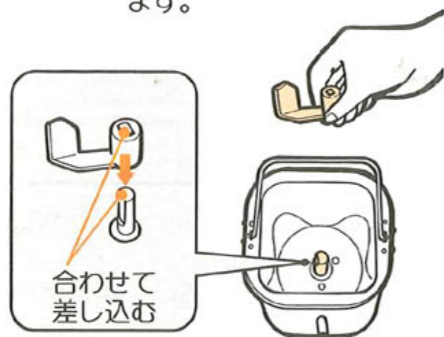
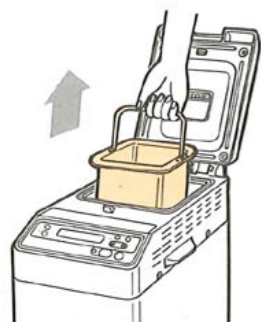
材料は正しくはかりましょう

- 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。

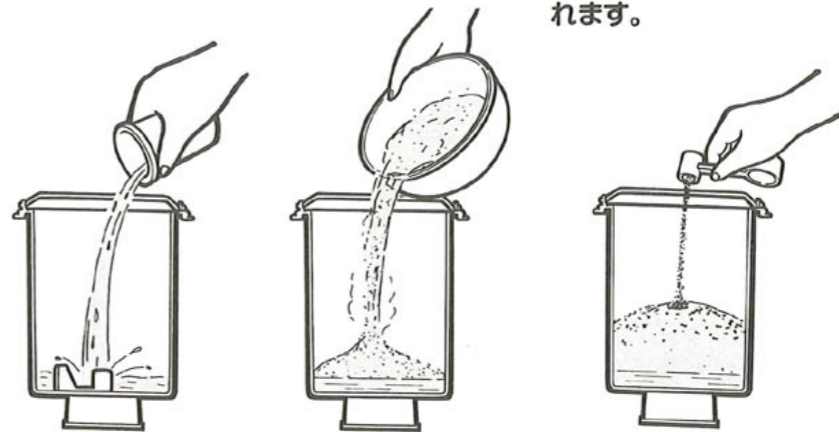


- ハネは確実にセットしてください。確実にセットしないと運転中にはずれて生地がうまくねれません。

2 パンケースに材料を入れます

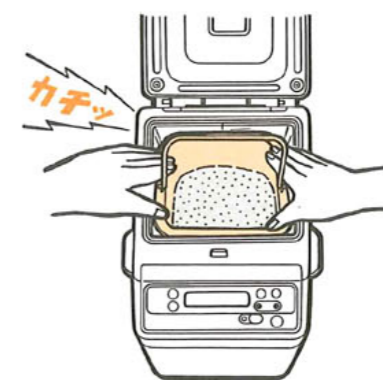
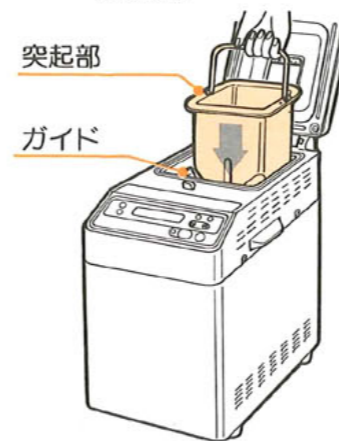
次の順序で入れてください。(すぐ始める場合はどの順序で入れてもかまいません。)

- 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。



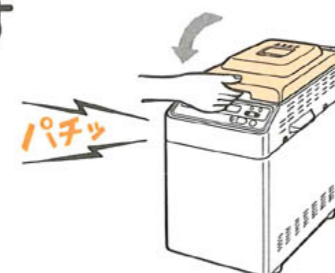
3 パンケースを本体に入れます

- 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、**AS-1** 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。
 - 炊飯ふたは使用しないでください。故障の原因になります。



4 ふたをします

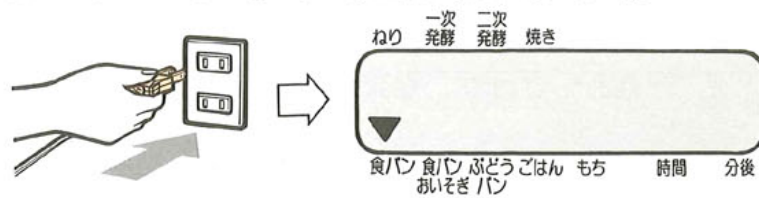
ふたのつてを持って、パチッと音がするまで確実に閉めてください。



- 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

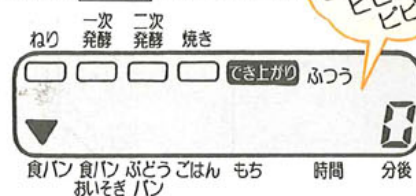
二次発酵

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鳴ってお知らせします。

時間表示は **0** になります。



コースキーを押さずにスタートさせると、全自動コースになります。

●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、**スタート** 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26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。

●ちょっとひと言

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ほだ程度の温度にさませます。

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」メニュー、「ねり」、「一次発酵」コース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。



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 ……

キーの使いかた

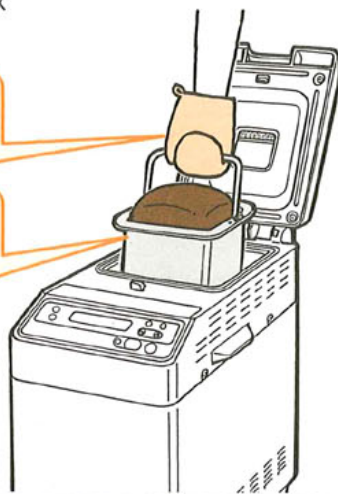
- 進みすぎた時間を戻します。
- 初めに押しと **13:00** が表示され、押し続けると10分単位で戻ります。
12:50, 12:40 ……

7 でき上がったらパンケースを取り出します

ブザーが鳴り終わったら(切)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。

熱いときは付属のミトンを使って。

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(切)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、60℃前後で保温しながら1時間後に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温かさを保ちながらパンがべたつかないようにするためです。

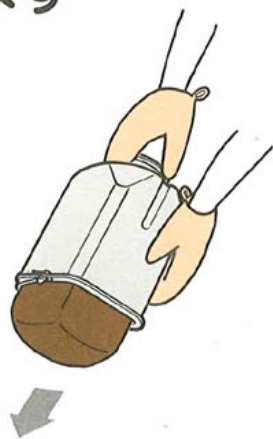
●熱いパンケースを本体の上や熱に弱い敷物の上に置かないでください。変色や変形、穴あきの原因になります。

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

パンの重量が軽いので、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。



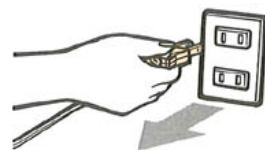
ハネについて

●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、21ページの「お手入れ」をご覧ください。

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(切)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

キー

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

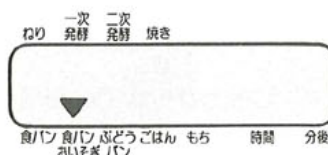
材料	大きさ	1.5斤分	1斤分	0.5斤分
水		270ml	180ml	100ml
強力粉		375g	250g	125g
塩		付属スプーン小1½ (6g)	付属スプーン小1 (4g)	付属スプーン小½ (2g)
砂糖		付属スプーン大3 (21g)	付属スプーン大2 (14g)	付属スプーン大1 (7g)
バター		23g	15g	8g
スキムミルク		付属スプーン大1½ (8g)	付属スプーン大1 (5g)	付属スプーン大½ (3g)
ドライイースト (予備発酵のいらぬもの)		付属スプーン中2 (6g)	付属スプーン中2 (6g)	付属スプーン中1 (3g)

- ドライイーストを多く入れて作ります。
- 「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」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

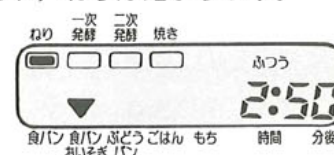
① (メニュー) キーで「食パンおいそぎ」を選びます。



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。
- 焼色調節については「食パンの作りかた」と同様の操作を行ってください。

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**

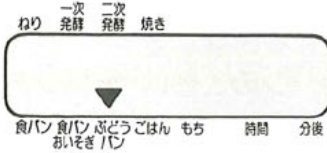
パンの大きさ	1.5斤	1斤	0.5斤
干しぶどうの量	90g	60g	30g

- 食パンと同じ材料で、後ねりの途中で干しぶどうを入れてつくります。
- 「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。

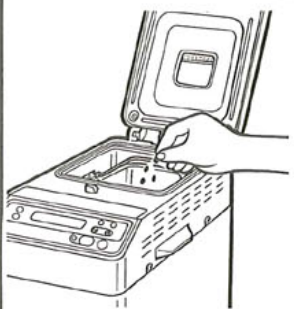
ねかし



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

③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)にブザーが鳴ります。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」メニューのままでは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。
- 焼色調節については「食パンの作りかた」と同様の操作を行ってください。

●干しぶどうを入れるとき

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たまってしまいます。

●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、生地に色がついたりします。

●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 (ねりまで)

メニューキー → **食パン**
コースキー → **ねり** スタートしてからねり完了まで **30分**

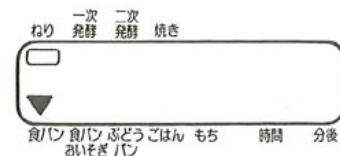
- パン生地だけをねるときに使います。
- 「ねり」コースではタイマーは使えません。

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

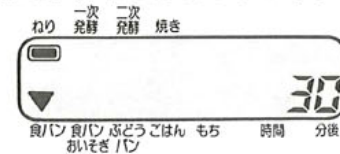
①コースキーで「ねり」を選びます。

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、ねり完了までの時間 **30** が表示され、ねりが始まります。

ねかし

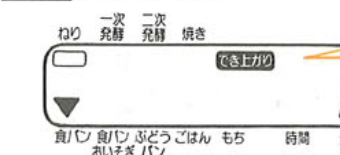


後ねり

ねり完了までの時間を1分きざみで表示します。
(**29**, **28** ……)

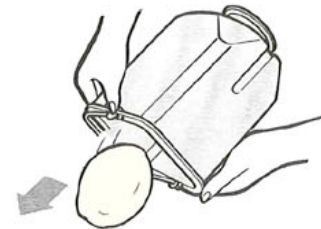
でき上がり

…ねりが終わると**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

- ①開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、お手持ちのオーブンなどで一次発酵を行い、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。