

ティファール
ホームベーカリー
ホーム & バゲット
home & baguette



株式会社 グループセブ ジャパン

本社：〒141-0022 東京都品川区東五反田3-14-13 高輪ミュージズビル
修理センター：〒242-0001 神奈川県大和市下鶴間2500

お客様
相談センター



0570-077772

ティファール® 受付時間：月～金 10:00～17:00(土・日・祝日を除く)

部品注文
センター



0570-086072

ティファール® 受付時間：月～金 10:00～16:00(土・日・祝日を除く)

※全国各地より市内通話料金にてご利用いただけます。
※商品により部品としての取り扱いのないものがございます。

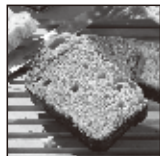
- お買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。
- 正しく安全にお使いいただくため、ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みください。
- 読み終わったあとは、いつでも見られる場所に保管してください。

かんたんパン作り！

食パン



食パン
スタンダードな食パン



フレンチスタイル
フランスのいろいろなレシピ



アレンジ
いろいろな味わいが楽しめる



スイーツ
バターや砂糖をたっぷり入れて



早焼き
早く焼き上げたいときに



ヘルスサポート
無塩パン、全粒粉パンなど



グルテンフリー
小麦成分が苦手な方も安心

バゲット



バゲット
おうちでフレンチバゲット



ペストリー
おやつにも最適

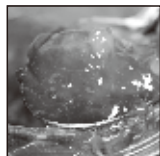


パン焼き
フワッと香ばしく

その他にも



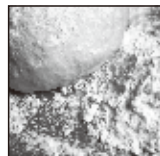
ケーキ
手軽にケーキ作り



ジャム
楽しみいろいろ



うどん・パスタ
簡単に生地作り



パン・ピザ生地
いろいろなパンの生地作り

もくじ

はじめに

安全にお使いいただくために	3
各部の名称	6
初めてご使用になるとき	7

準備

パン作りの流れ	8
いろいろなパン作り	9
調理時間について	11
パン作りのポイント	13

使ってみる

バゲットを作る	14
食パンを作る	22
パンを焼く	28
ケーキを焼く	32
ジャム・コンポートを作る	37
うどん・パスタ生地を作る	41
パン・ピザ生地を作る	44
予約タイマーの使いかた	47
掃除とお手入れ	48

付録

うまく焼き上がらないときは	49
こんなときは	50
故障かなと思ったときは	52
エラー表示について	52
製品仕様	

安全にお使いいただくために

- 安全にお使いいただくため、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重大な内容ですので必ず守ってください。



警告

この表示は人が死亡、または重傷を負う可能性が想定されている内容を示しています。

必ずお守りください



本製品は日本国内専用です。
定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使用してください。
他の機器と併用すると、発熱による火災・故障の原因になります。

●延長コードも定格15Aのものを単独でお使いください。



異常時(こげくさい、発煙など)は、直ちに電源プラグを抜き、使用を中止してください。ショートや発火の恐れがありますので、弊社お客様相談センターにご相談ください。



濡れた手で電源プラグの抜き差しはしないでください。
感電の恐れがあります。



修理技術者以外は絶対に修理・改造は行わないでください。発火や異常動作をして、破損やけがの原因になります。修理は弊社お客様相談センターにご相談ください。



本製品や電源コードおよび電源プラグを水につけたり、水に濡らしたりしないでください。ショート・感電の恐れがあります。

本製品に紙、カード、プラスチックを入れたり、上に物を置かないでください。
感電や火災の原因となります。

子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わないでください。やけど・感電・けがをする恐れがあります。

お子様が本製品でいたずらをしないようご注意ください。

本製品から火がでたときは、電源プラグを抜き、湿らした布で火を覆ってください。水を使用しないでください。

電源・コード



電源プラグのほこりなどは定期的に取り除いてください。電源プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。

●電源プラグを抜き、乾いた布で拭いてください。

電源プラグは根本まで確実に差し込んでください。
差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。

根本まで



●傷んだ電源プラグ・緩んだコンセントは使わないでください。



電源コード・電源プラグを破損するようなことはしないでください。傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、ひっぱったり、重い物を載せたり、束ねたりしないでください。傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。

●電源コード・電源プラグの修理は、弊社お客様センターにご相談ください。

絵表示の例



○記号は禁止の行為であることを示すものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。※左図の場合は分解禁止



●記号は行為を強制したり、指示したりする内容を示すものです。図の中に具体的な指示内容が描かれています。※左図の場合は、電源プラグをコンセントから抜く



注意 この表示は人が傷害を負う可能性が想定されている内容、および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

お取り扱い



本製品は必ず脚を下にして置いた状態で使用してください。横にしたり、前後に傾けたりして使用しないでください。耐熱性のある平らで安定した場所、水や火気から離れた場所で使用してください。不安定な場所や可燃物の近く、畳・じゅうたん・テーブルクロス・プラスチックの置き台などの上、食器戸棚の下、組み込み式キッチン内では使用しないでください。故障や火災の原因となります。

本製品は、必ず屋内で使用してください。

使用中や使用後は高温になりますので、ふたを開けるときはご注意ください。蒸気の放出によりやけどの恐れがあります。

メニュー12(ジャム、コンポート)を使用しているときは高温になりますので、ふたを開けるときはご注意ください。蒸気や熱湯の放出によりやけどの恐れがあります。

レシピに記載されている量を守って使用してください。

パン生地と具材を合わせた重さは、パンケースでは1500gまで、バゲットトレイでは1枚(2本分)あたり250gまでとしてください。



バゲットトレイを使用するときは、粉の分量は500gまで、イーストの分量は6gまでとしてください。

パンケースを使用するときは、粉の分量は1000gまで、イーストの分量は9gまでとしてください。

使用中や使用後しばらくは高温になりますので、ホームベーカリーとその付属品やパンに触れないようにしてください。やけどの恐れがあります。

●必ずオープン用ミトンを使用してください。

ラックはオープンに入れないでください。

本製品を使用中に動かさないでください。

使用中や使用後のふたの窓は高温になりますので、手を触れないでください。やけどの恐れがあります。

本製品を、他の製品の上に置かないでください。

本製品を、ヒーターとして使用しないでください。

必ず本製品用の付属品を使用してください。

通気孔をふさがないでください。

お手入れは本製品を十分に冷ました後で行ってください。高温部に触れると、やけどの恐れがあります。



使用後やお手入れをするときは、コンセントから電源プラグを抜いてください。けがややけど、漏電火災などの原因となります。



電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。感電やショートして発火することがあります。

本製品に表示されている電源電圧が、コンセントの電圧と同じであることを確認してください。誤った接続による故障・事故などは、保証の適用外となります。

本製品の高温部分に電源コードを、近づけたり、接触させないでください。

熱源の近くや、鋭利な角部での使用はしないでください。

電源コードが損傷しているときは本製品を使用しないでください。

●電源コードの修理は弊社お客様センターにご相談ください。

衝撃による損傷や外観に損傷があり正しく動作しないときは、本製品を使用しないでください。

●修理は弊社お客様センターにご相談ください。

注意

●本製品はパンやジャム作りなど、取扱説明書に記載されている用途以外に使用しないでください。故障の原因となります。

注意

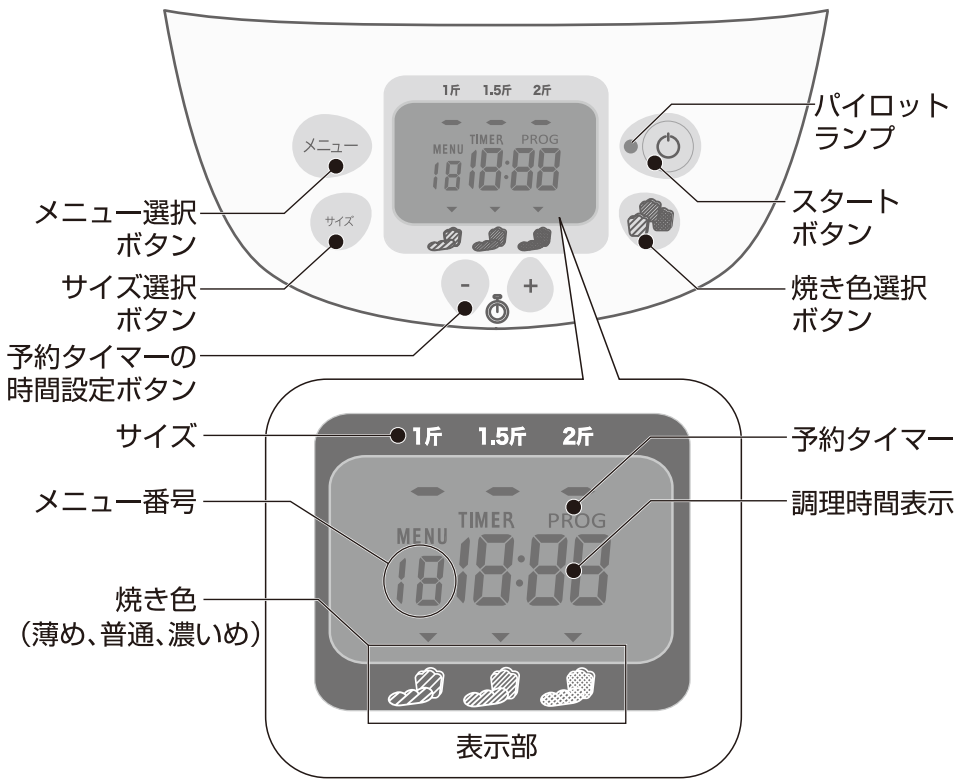
●本製品は一般家庭用です。

各部の名称

本体



操作パネル



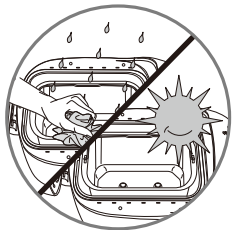
初めてご使用になるとき

箱を開ける



ホームベーカリーと保証書を箱から取り出し、取扱説明書をよくお読みください。
ホームベーカリーは、安定した場所に置き付属品を取り出してください。

パンケースの掃除



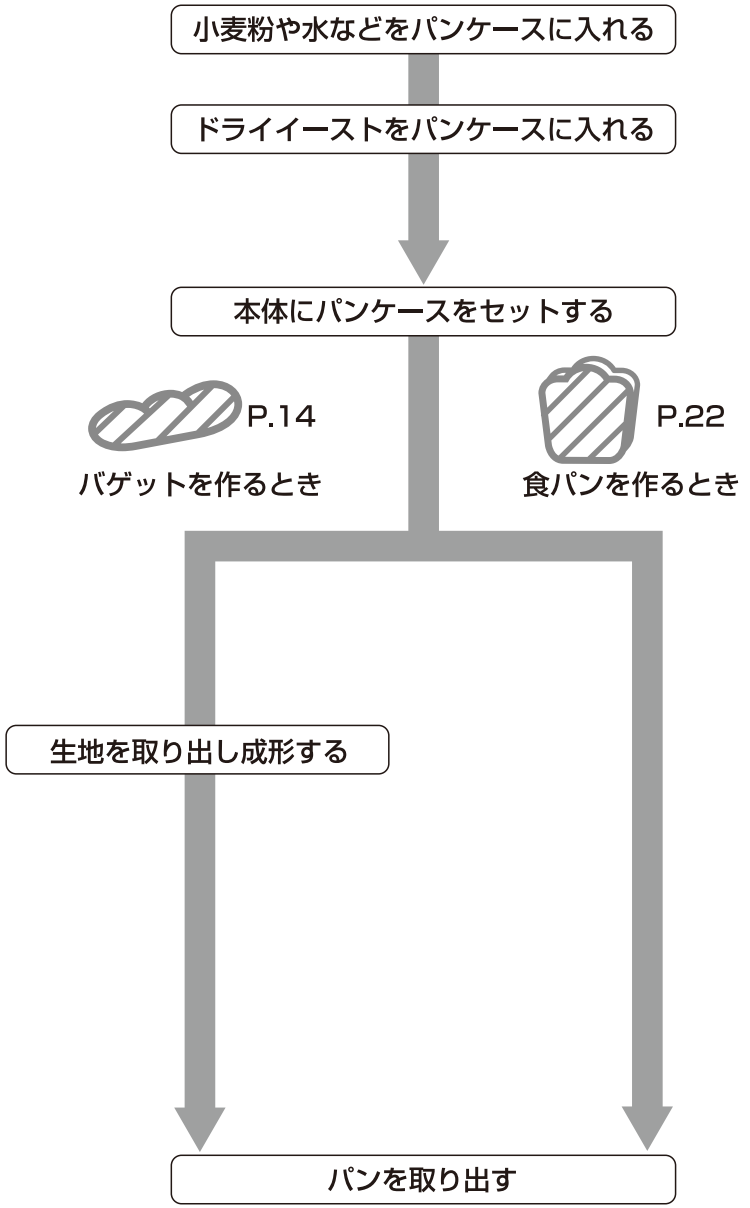
湿った布でパンケースを拭き、十分に乾燥させてください。

パン作りの流れ

材料を準備する

生地を作る

焼き上げる



いろいろなパン作り

ホームベーカリーに登録されているメニューを使って、いろいろな調理ができます。この取扱説明書では、各メニューの作りかたが記載されています。レシピについては、別冊のレシピブックをご覧ください。

表示部のメニュー番号が、
表の「No.」と対応しています。



食パン

No.	メニュー	説明
1	食パン	基本の食パンのコースです。
2	フランススタイル	フランススタイルの食パンのコースです。フランスの伝統的なパンのレシピに基づき、少しカリッとした食感に仕上がります。
3	アレンジ	好きな材料でアレンジしたパンを作るコースです。チーズ食パンや大豆粉食パンなどが作れます。
4	スイート	甘いお菓子パンのコースです。バターや砂糖のたっぷり入ったリッチなパンが作れます。 アドバイス プリオッシュを作る時に市販のパンミックスを使用するときは、生地が最大1.5斤サイズに収まるようにしてください。初めてプリオッシュを焼くときは、焼き色を「薄め」にすることをお勧めします。
5	早焼き	早焼きパン専用のコースです。このコースでパンを作るときは、使用する水の水温を35℃以内にしてください。
6	ヘルスサポート	オメガ3パン、無塩パン、全粒粉パンなど、あなたの健康をサポートするパンが作れるコースです。
7	グルテンフリー	グルテンフリーパン専用のコースです。小麦アレルギーの方も安心なパンが作れます。小麦などの混入の危険をさけるため、パンケースや各種部品は使用前に必ずしっかり洗浄してください。グルテンフリーのパンは、生地の目が詰まっていて膨らみにくく、焼き色がつきにくいという特性があります。 アドバイス 生地をこねている最中に、パンケース内側の側面に生地がくっつくときは、金属製でない柔軟性のあるスパチュラで生地を中に落としてください。

バゲット

No.	メニュー	説明
8	バゲット	バゲットが作れるコースです。このコースでは、本体でパン生地のごねと発酵が終わった後、一度本体から生地を取り出して成形します。成形後、生地をバゲットトレイにのせて本体に戻してから焼きます。
9	ペストリー	ペストリーが作れるコースです。バターロールや甘いバゲットなどが作れます。
10	パン焼き	手動でパンを焼くコースです。10分単位で時間を設定してパンが焼けます(最大70分)。 アドバイス このコースでパン焼きを行うときは、必ず本体の近くで焼き加減を確認してください。設定時間より早くパン焼きを終了させたいときは、スタートボタンを5秒以上押し、手動で終了させてください。
11	ケーキ	ベーキングパウダーを使用したケーキ類が作れるコースです。
12	ジャム	パンケースでジャムが作れるコースです。使用するフルーツは、調理前に粗く刻んで、種を取っておきます。
13	うどん・パスタ	発酵させる必要のない麺やパスタ類を作るためのコースです。このコースでは、こねのみを行います。
14	パン生地	パン・ピザなどの発酵を必要とする生地を作るためのコースです。このコースでは、こね・発酵を行います。

その他

準備

いろいろなパン作り

調理時間について

★ 具材投入のタイミング

食パン

準備

調理時間について

バゲット

その他

No.	メニュー	サイズ (斤)	工程		
			1時間	2時間	3時間
1	食パン	1	★18分 ねり、ねかせ、発酵	1:41 焼き上げ	
		1.5	★18分 ねり、ねかせ、発酵	1:41 焼き上げ	
		2	★18分 ねり、ねかせ、発酵	1:41 焼き上げ	
2	フレンチスタイル	1	★16分 ねり、ねかせ、発酵	2:24 焼き上げ	
		1.5	★16分 ねり、ねかせ、発酵	2:24 焼き上げ	
		2	★16分 ねり、ねかせ、発酵	2:24 焼き上げ	
3	アレンジ	1	★18分 ねり、ねかせ、発酵	2:12 焼き上げ	
		1.5	★18分 ねり、ねかせ、発酵	2:12 焼き上げ	
		2	★18分 ねり、ねかせ、発酵	2:12 焼き上げ	
4	スイート	1	★24分 ねり、ねかせ、発酵	2:15 焼き上げ	
		1.5	★24分 ねり、ねかせ、発酵	2:15 焼き上げ	
		2	★24分 ねり、ねかせ、発酵	2:15 焼き上げ	
5	早焼き	1	★7分 0:35 焼き上げ	ねり、発酵	
		1.5	★7分 0:35 焼き上げ	ねり、発酵	
		2	★7分 0:35 焼き上げ	ねり、発酵	
6	ヘルスサポート	1	★18分 ねり、ねかせ、発酵	2:17 焼き上げ	
		1.5	★18分 ねり、ねかせ、発酵	2:17 焼き上げ	
		2	★18分 ねり、ねかせ、発酵	2:17 焼き上げ	
7	グルテンフリー	1.5	ねり、ねかせ、発酵 0:47	焼き上げ	
8	バゲット	-	★20分 ねり、ねかせ、発酵	1:30 焼き上げ1	焼き上げ2
9	ペストリー	-	★18分 ねり、ねかせ、発酵	1:35 焼き上げ1	焼き上げ2
10	パン焼き	-	焼き上げ		
11	ケーキ	1.5	★0:09 6分 焼き上げ	ねり	
12	ジャム	-	0:15 焼き上げ	ませ	
13	うどん・パスタ	-	ねり		
14	パン生地	-	ねり、ねかせ、発酵		

焼き上がりまでの時間	予約	焼き色
2時間 36分		
2時間 41分	○	○
2時間 46分		
3時間 19分		
3時間 24分	○	○
3時間 29分		
3時間 17分		
3時間 22分	○	○
3時間 27分		
3時間 10分		
3時間 15分	○	○
3時間 20分		
1時間 35分		
1時間 40分	×	○
1時間 45分		
3時間 12分		
3時間 17分	○	○
3時間 22分		
1時間 42分	○	○
2時間 39分	×	○
2時間 39分	×	○
10~70分 (10分単位)	×	○
1時間 19分	×	○
1時間 05分	×	×
15分	×	×
1時間 25分	×	×

表とグラフの見かた

各工程の説明

右の表とグラフでは、メニューのパンのサイズごとに、焼き上がるまでの工程と時間を記載しています。

予約タイマーについて

「予約」に○のあるメニューは、焼き上がりの最大 15 時間前にタイマーをセットできます。

焼き色について

「焼き色」に○のあるメニューは、焼き色を薄め、普通、濃いめの 3 種類から選択できます。

具材の投入タイミングについて(★印)

メニュー 1~6、8、9、11 では、ねりの途中で具材を入れることもできます。グラフの★印のタイミングでブザーが鳴りますので、本体に具材を入れてください。ただし、レシピに記載されている以上の材料は入れないでください。また、ラックやパンケースから溢れないようにしてください。

ねり

よく発酵するようにパン生地をねります。

ねかせ

パン生地をねかせて、ねったパンの品質を向上させます。

発酵

イーストが作用して、パンが発酵してふくらみ、良い香りを生みます。

焼き上げ

パン生地が焼き上がり、黄金色のサクサクした表面ができます。

ねりと発酵の回数はメニューにより異なります。

保温について

メニュー 1~7、11 では、焼き上げに続いて1時間の保温が自動的に行われます。ただし、なるべく焼き上げ後すぐにパンケースを取り出すことをお勧めします。保温状態では、表示部の時間が「0:00」のままになります。パイロットランプが点滅し、ブザーが一定時間ごとに鳴ります。

準備

調理時間について

パン作りのポイント

材料の準備

- 材料をパンケースに投入するときは、液体、固体の順に入れます。材料の投入順序と量の詳細については、別冊のレシピブックを参照してください。
- ドライイーストは、パックになったものを使用してください。開封後に残ったドライイーストは密封して冷凍庫に保管し、早めに使い切ってください。
- ドライイーストは、液体や砂糖、塩と混ざらないように注意してください。
- ドライイーストを入れすぎると、パンが膨らみすぎて焼き上げ時に潰れてしまいます。焼き上げ直前にパン生地を指で押したとき、押し跡が少しずつ消えるくらいの弾力がちょうど良い状態です。
- レシピに記載されていない限り、ベーキングパウダーは使用しないでください。

計量のポイント

- 材料は正確に計量してください。計量に誤りがあると、おいしいパンが作れません。
- 粉の量は、キッチンスケールを使って正確に計ってください。
- 液体の量は、計量カップを使って正確に計ってください。
- 付属の計量スプーンは、片側が小さじとして、もう片側が大さじとして使用できます。計量は、すりきりで行ってください。

温度のポイント

- パン作りは温度と湿度の影響を大きく受けます。基本的に材料はすべて室温(20~25℃)で保ってください。室温が高いときは、通常より低温の水または牛乳を使用してください。室温が低いときは、水または牛乳を温めて使用してください(35℃を超えないこと)。

生地のポイント

- ねりを行っているときに、生地がパンケースにくっかず、一つにまとまっているのがちょうど良い状態です。生地が一つにまとまらないときは、水を少し加えてください。パン生地が湿りすぎてパンケースにくっついているときは、粉を少し加えてください。水や粉は、一度に大さじ1杯ずつ加え、パン生地の状態を見ながら調整してください。
- うまく焼き上げるために、パン生地の成形に時間をかけすぎないでください。

材料投入の順番

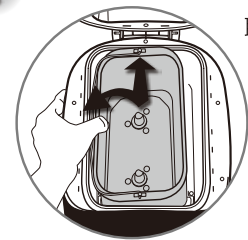
1. 液体(水、牛乳、卵、オイル、バター)
2. 砂糖
3. 塩
4. 粉(最初の半分)
5. スキムミルク
6. 固体材料
7. 粉(残りの半分)
8. ドライイースト

バゲットを作る

メニュー8、9は同じ手順でパンを作ることができます。

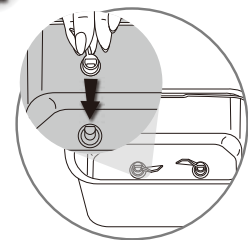
使用する前に

- 1 パンケースを図のように傾け、本体から取り外します。



取り出すときは、パンケースの取っ手を持ってください。

- 2 羽根をパンケースに取り付けます。



アドバイス

羽根を向かい合わせてセットすると、パン生地を効率良くねることができます。

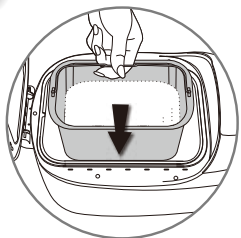
材料の投入

- 3 別冊のレシピブックの順序に従い、パンケースに材料を入れます。

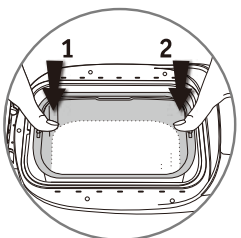


- ・材料の計量はすべて正確に行ってください。
- ・材料を入れるとき、ドライイーストは、液体や砂糖、塩と混ざらないように注意してください。
- ・別冊のレシピブックには4個用と8個用の分量が記載されていますので、注意してください。

4 パンケースを本体に入れます。




5 パンケースの底の部分を本体に合わせ、図のように片方ずつ押し込みます。



6 窓付きふたを閉めます。

7 電源プラグをコンセントに差し込みます。

ブザーが鳴り、画面が表示されます。

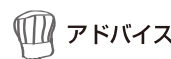
8  ボタンを押して、メニュー8(バゲット)またはメニュー9(ペストリー)を選択します。9  ボタンで、焼き色を選択します。

ボタンを押すごとに、薄め、普通、濃いめが選べます。表示部では、選択した焼き色に「▼」が表示されます。初期設定では、焼き色が「普通」に設定されています。

注意 焼き色が選択できるのは、メニュー1～11のみです。

10  ボタンを押して、スタートします。

パイロットランプが点灯し、調理時間表示の「:」が点滅して調理が開始されます。表示部には8本分の焼き上がりまでの時間が表示され、生地のねりと発酵が行われます。



アドバイス 生地のねりと発酵には、メニューによって1時間30分から1時間35分程度かかります。





ねりと発酵が終わると、ブザーが鳴ります。その後、ホームベーカリーは1時間のスリープモードになります。スリープモード中は、パイロットランプが点滅し、表示部に焼き上がりまでの残り時間が表示されます。

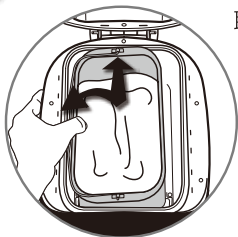
注意 ねりと発酵が終了したら、ブザーが鳴ってから1時間以内に生地を成形し、調理を再開させてください。1時間を超えると、メニューがリセットされ、調理が継続できなくなります。メニューがリセットされたときは、メニュー10(パン焼き)を利用してパンを焼き上げてください。



アドバイス

- 途中で調理を中止するときは、 ボタンを5秒以上押してください。
- 停電または操作ミスなどの理由で調理が中断した場合は、7分以内に
-  ボタンを押すと、停止したときの状態から調理が再開されます。

- 11 パンケースを図のように傾け、本体から取り外します。
取り出すときは、パンケースの取手を持ってください。



- 12 パンケースからパン生地を取り出します。

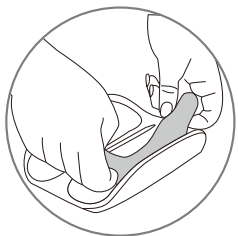
注意 うまく焼き上げるためには、パン生地の成形に時間をかけすぎないでください。



アドバイス 生地成形の詳細については別冊のレシピブックを参照してください。

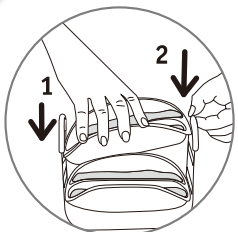
- 13 バゲットトレイの表面に、粉を少しひきます。

- 14 生地をつなぎ目を下にして、バゲットトレイの上に置きます。
生地が残ったときは、湿った布またはラップをかぶせておいてください。



アドバイス 生地成形の詳細については別冊のレシピブックを参照してください。

- 15 バゲットトレイを、図のようにラックに置きます。



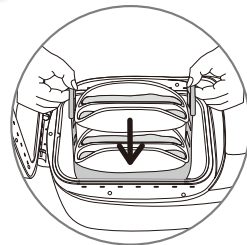
- 16 付属のブラシで、バゲット生地の表面に水を十分に塗ります。

注意 バゲット生地に水を塗るときは、バゲットトレイの上に水が溜まりすぎないようにしてください。



アドバイス パンを具材で飾りたいときは、パンに湿った布または湿ったペーパータオルを巻きつけて、パンを湿らせます。布やペーパータオルをはがした後、パンに具材を付着させてください。

- 17 ラックを本体の中に入れます。



- 18 ● ボタンを押して、スタートします。
調理が再開し、焼き上げが開始されます。

- 19 焼き上がり。
ブザーが鳴り、パイロットランプが点滅してお知らせします。
「4つ以下のバゲットを焼く場合」は次の手順20以降を参照してください。
「5つ以上のバゲットを焼く場合」はP.19の手順20以降を参照してください。

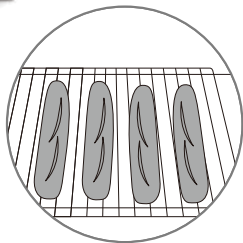
■ 4つ以下のバゲットを焼く場合

- 20 ● ボタンを一度押した後、さらにもう一度5秒以上押して調理を中止し、電源プラグを抜いてください。

- 21 ラックを取り出します。

注意 ラックは非常に熱くなっていますので、必ずオープン用ミトンを使用してください。

22 バゲットトレイからパンを取り出し、ラックにのせます。



注意 バゲットトレイに傷が付くのを防ぐため、パンを取り出すときは金属製のナイフやフォークなどを使用しないでください。

■ 5つ以上のバゲットを焼く場合

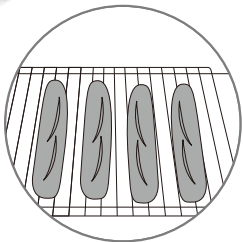
バゲットを5つ以上焼くときのために、メニュー8(バゲット)とメニュー9(ペストリー)では、焼き上げが2回分用意されています。

注意 以下、手順20から26までの操作は30分以内に行ってください。30分を超えると、メニューがリセットされ、調理が継続できなくなります。メニューがリセットされたときは、メニュー10(パン焼き)を利用してパンを焼き上げてください。

20 ブザーが鳴り終わったらラックを取り出します。

注意 ラックは非常に熱くなっていますので、必ずオープン用ミトンを使用してください。

21 バゲットトレイからパンを取り出し、ラックにのせます。



注意 バゲットトレイに傷が付くのを防ぐため、パンを取り出すときは金属製のナイフやフォークなどを使用しないでください。

22 ホームベーカリーの窓付きふたを開けて本体を十分に冷まします。

23 バゲットトレイを水にさらして冷却し、その後しっかりと水気をふきとります。

24 残りの生地をバゲットトレイにのせます。
詳細は「バゲットの成形」(P.17)の手順13~16を参照してください。

25 ラックを本体の中に入れます。

26 ●ボタンを押して、スタートします。
調理が再開し、2回目の焼き上げが開始されます。



27 焼き上がり。

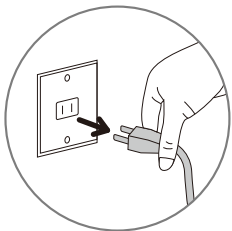
ブザーが鳴り、パイロットランプが点滅して焼き上がりをお知らせします。



焼き上げが終わると調理は自動的に停止し、表示部に「0:00」と表示されます。

28 ●ボタンを押してメニューを終了します。

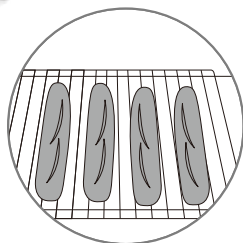
29 ホームベーカリーの電源プラグを抜きます。



30 ラックを取り出します。

注意 ラックは非常に熱くなっていますので、必ずオープン用ミトンを使用してください。

31 バゲットトレイからパンを取り出し、ラックにのせます。



注意 バゲットトレイに傷が付くのを防ぐため、パンを取り出すときは金属製のナイフやフォークなどを使用しないでください。

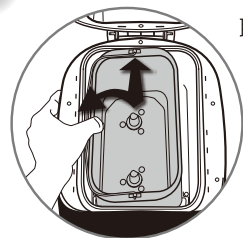
食パンを作る

メニュー1〜7は同じ手順でパンを作ることができます。

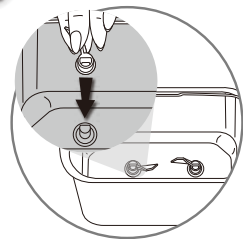
使用する前に

1 パンケースを図のように傾け、本体から取り外します。

取り出すときは、パンケースの取っ手を持ってください。



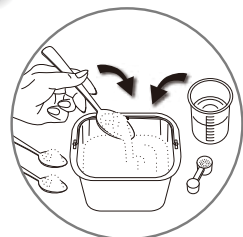
2 羽根をパンケースに取り付けます。



アドバイス 羽根を向かい合わせてセットすると、パン生地を効率良くねることができます。

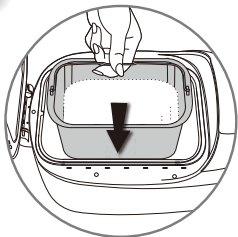
材料の投入

3 別冊のレシピブックの順序に従い、パンケースに材料を入れます。

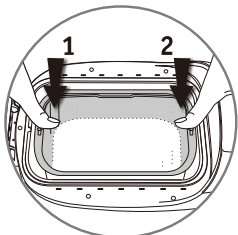


注意 ・材料の計量はすべて正確に行ってください。
・材料を入れるとき、ドライイーストは、液体や砂糖、塩と混ざらないように注意してください。

4 パンケースを本体に入れます。




5 パンケースの底の部分を本体に合わせ、図のように片方ずつ押し込みます。



6 窓付きふたを閉めます。


7 電源プラグをコンセントに差し込みます。

ブザーが鳴り、画面が表示されます。

8  ボタンを押して、メニュー1(食パン)～メニュー7(グルテンフリー)のいずれかを選択します。

初期設定ではメニュー1に設定されています。

9  ボタンでパンのサイズを選択します。

ボタンを押すごとに、1斤、1.5斤、2斤が選べます。表示部では、選択したサイズに「」が表示されます。初期設定では、パンのサイズが1.5斤に設定されています。



注意 サイズが選択できるのは、メニュー1～6のみです。

10  ボタンで、焼き色を選択します。

ボタンを押すごとに、薄め、普通、濃いめが選べます。表示部では、選択した焼き色に「」が表示されます。初期設定では、焼き色が「普通」に設定されています。



注意 焼き色が選択できるのは、メニュー1～11のみです。



アドバイス 予約タイマーを使用するときは、手順10の後、「予約タイマーの使いかた」(P.47)に従って、操作してください。

11 ● ボタンを押して、スタートします。



パイロットランプが点灯し、調理時間表示の「:」が点滅して調理が開始されます。
表示部には、焼き上がりまでの時間が表示され、生地のみから焼き上げまで自動で調理されます。

注意 調理が開始されたら、必要のない限り、窓付きふたは開けないでください。



アドバイス

- 途中で調理を中止するときは、●○ ボタンを5秒以上押してください。
- 停電または操作ミスなどの理由で調理が中断した場合は、7分以内に●○ ボタンを押すと、停止したときの状態から調理が再開されます。

12 焼き上がり。



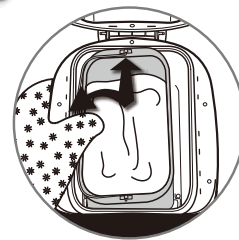
ブザーが鳴り、パイロットランプが点滅して焼き上がりをお知らせします。

焼き上げが終わると調理は自動的に停止し、表示部に「0:00」と表示されます。

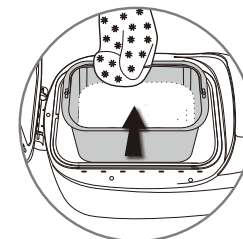
13 焼き上げ完了の後または、1時間の保温中に ●○ ボタンを押してメニューを終了します。

14 ホームベーカリーの電源プラグを抜きます。

15 パンケースを図のように傾け、本体から取り外します。

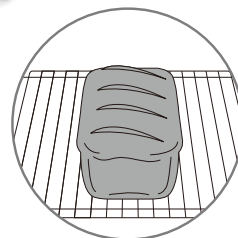


取り出すときは、パンケースの取っ手を持ってください。



- 注意**
- パンケースとふたの内側が非常に熱くなっていますので、必ずオープン用ミトンを使用してください。
 - パンケースに傷が付くのを防ぐため、パンを取り出すときは金属製のナイフやフォークなどを使用しないでください。

16 パンを取り出し、ラックにのせます。

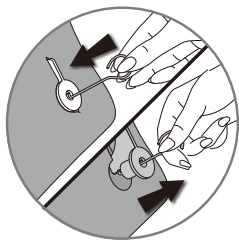


- 注意**
- メニュー1(食パン)で、2個のパンを連続して作る場合は、1時間ほど間を空けてください。間を空けずに続けるとエラーコード「E01」が表示されます。エラーコードの詳細は「エラー表示について」(P.52)を参照してください。



アドバイス

パンを取り出した後、パンから羽根が抜けません。そのときは、付属の羽根取り出しフックを使用し、下記の手順に従って羽根を取り出してください。



1. オープン用ミトンを手にはめてパンを取り出した後、熱いうちに横向きに置いて、片手で押さえます。
2. もう一方の手で、羽根取り出しフックを羽根の軸に挿入し、注意深く引きながら、パンから羽根を取り出します。
3. パンを縦向きにして、ラックにのせて冷まします。

注意

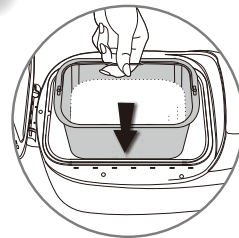
羽根は非常に熱くなっていますので、必ずオープン用ミトンを使用してください。やけどの恐れがあります。

パンを焼く

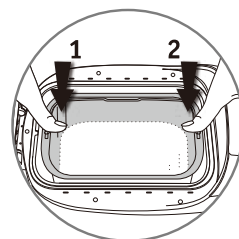
マニュアルでパンを焼きたいときはメニュー10で調理できます。

ホームベーカリーにセット

- 1 パン生地が入ったパンケースを本体に入れます。



- 2 パンケースの底の部分を本体に合わせ、図のように片方ずつ押し込みます。



- 3 窓付きふたを閉めます。

- 4 電源プラグをコンセントに差し込みます。

ブザーが鳴り、画面が表示されます。

- 5 **メニュー** ボタンを押して、メニュー10(パン焼き)を選択します。



メニューの選択

- 6 **+** と **-** ボタンを押して、焼き上げの時間を設定します。
時間は10～70分を10単位で設定できます。

注意 70分を設定したときは1:10と表示されます。

- 7 **焼き色** ボタンで、焼き色を選択します。



ボタンを押すごとに、薄め、普通、濃いめが選べます。表示部では、選択した焼き色に「▼」が表示されます。初期設定では、焼き色が「普通」に設定されています。

注意 焼き色が選択できるのは、メニュー1～11のみです。

- 8 **スタート** ボタンを押して、スタートします。



パイロットランプが点灯し、調理時間表示の「:」が点滅して調理が開始されます。表示部には、焼き上がりまでの時間が表示され、自動で調理されます。

・調理が開始されたら、必要のない限り、窓付きふたは開けないでください。
注意 ・パン焼きを行うときは、必ずホームベーカリーの近くで焼き加減を確認して、ホームベーカリーから離れないでください。



アドバイス

- 途中で調理を中止するときは、**スタート** ボタンを5秒以上押し続けてください。
- 停電または操作ミスなどの理由で調理が中断した場合は、7分以内に **スタート** ボタンを押すと、停止したときの状態から調理が再開されます。

- 9 焼き上がり。



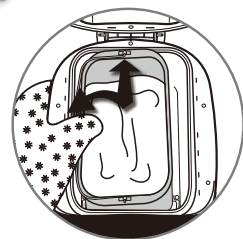
ブザーが鳴り、パイロットランプが点滅して焼き上がりをお知らせします。

焼き上げが終わると調理は自動的に停止し、表示部に「0:00」と表示されます。

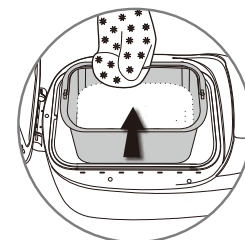
- 9 焼き上げ完了の後 **スタート** ボタンを押してメニューを終了します。

- 10 ホームベーカリーの電源プラグを抜きます。

- 11 パンケースを図のように傾け、本体から取り外します。

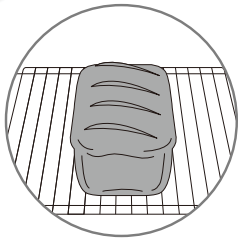


取り出すときは、パンケースの取手を持ってください。



注意 ・パンケースとふたの内側が非常に熱くなっていますので、必ずオープン用ミトンを使用してください。
・パンケースに傷が付くのを防ぐため、パンを取り出すときは金属製のナイフやフォークなどを使用しないでください。

12 パンを取り出し、ラックにのせます。

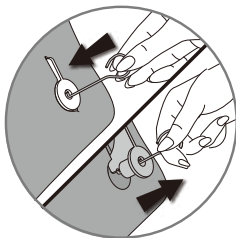


注意 パンを連続して作るときは、1時間ほど間を空けてください。間を空けずに続けるとエラーコード「E01」が表示されます。エラーコードの詳細は「エラー表示について」(P.52)を参照してください。



アドバイス

パンを取り出した後、パンから羽根が抜けない場合があります。そのときは、付属の羽根取り出しフックを使用し、下記の手順に従って羽根を取り出してください。



1. オープン用ミトンを手にはめてパンを取り出した後、熱いうちに横向きに置いて、片手で押さえます。
2. もう一方の手で、羽根取り出しフックを羽根の軸に挿入し、注意深く引きながら、パンから羽根を取り出します。
3. パンを縦向きにして、ラックにのせて冷まします。

注意 羽根は非常に熱くなっていますので、必ずオープン用ミトンを使用してください。やけどの恐れがあります。

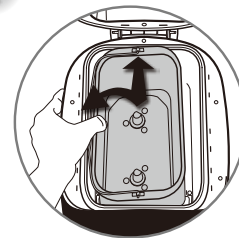
ケーキを焼く

メニュー11でケーキを作ることができます。

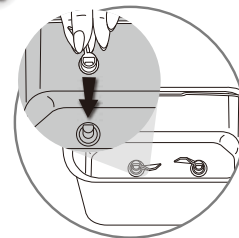
使用する前に

1 パンケースを図のように傾け、本体から取り外します。

取り出すときは、パンケースの取っ手を持ってください。



2 羽根をパンケースに取り付けます。

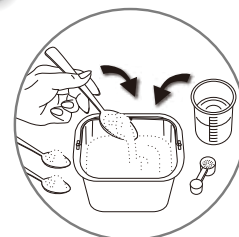


アドバイス

羽根を向かい合わせてセットすると、材料を効率良くねることができます。

材料の投入

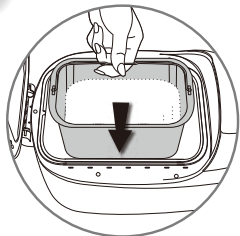
3 パンケースに材料を入れます。



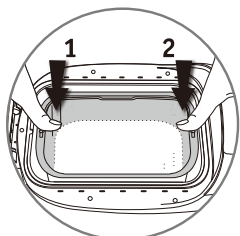
材料の詳細については別冊のレシピブックを参照してください。

注意 材料の計量はすべて正確に行ってください。

4 パンケースを本体に入れます。




5 パンケースの底の部分を本体に合わせ、図のように片方ずつ押し込みます。



6 窓付きふたを閉めます。

7 電源プラグをコンセントに差し込みます。

ブザーが鳴り、画面が表示されます。

8  ボタンを押して、メニュー11(ケーキ)を選択します。9  ボタンで、焼き色を選択します。

ボタンを押すごとに、薄め、普通、濃いめが選べます。表示部では、選択した焼き色に「▼」が表示されます。初期設定では、焼き色が「普通」に設定されています。

- ・焼き色が選択できるのは、メニュー1～11のみです。
- 注意 ・サイズを選択はできません。サイズが選択できるのは、メニュー1～6のみです。



10  ボタンを押して、スタートします。

パイロットランプが点灯し、調理時間表示の「:」が点滅して調理が開始されます。表示部には、焼き上がりまでの時間が表示され、自動で調理されます。

- 注意 調理が開始されたら、必要のない限り、窓付きふたは開けないでください。



アドバイス

- ・途中で調理を中止するときは、 ボタンを5秒以上押してください。
- ・停電または操作ミスなどの理由で調理が中断した場合は、7分以内に  ボタンを押すと、停止したときの状態から調理が再開されます。

11 焼き上がり。



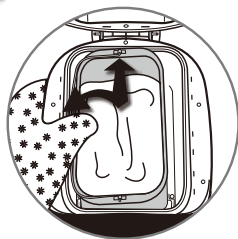
ブザーが鳴り、パイロットランプが点滅して焼き上がりをお知らせします。

焼き上げが終わると調理は自動的に停止し、表示部に「0:00」と表示されます。

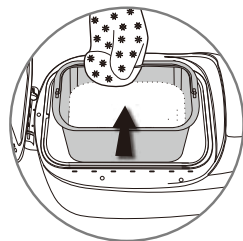
12 焼き上げ完了の後または、1時間の保温中に ● ボタンを押してメニューを終了します。

13 ホームベーカリーの電源プラグを抜きます。

14 パンケースを図のように傾け、本体から取り外します。

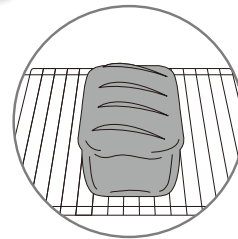


取り出すときは、パンケースの取っ手を持ってください。



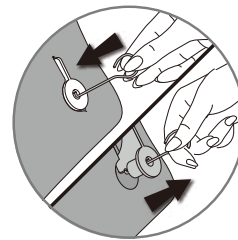
- 注意
- ・パンケースとふたの内側が非常に熱くなっていますので、必ずオープン用ミトンを使用してください。
 - ・パンケースに傷が付くのを防ぐため、ケーキを取り出すときは金属製のナイフやフォークなどを使用しないでください。

15 ケーキを取り出し、ラックにのせます。



アドバイス

ケーキを取り出した後、ケーキから羽根が抜けません。そのときは、付属の羽根取り出しフックを使用し、下記の手順に従って羽根を取り出してください。



1. オープン用ミトンを手にはめてケーキを取り出した後、熱いうちに横向きに置いて、片手で押さえます。
2. もう一方の手で、羽根取り出しフックを羽根の軸に挿入し、注意深く引きながら、ケーキから羽根を取り出します。
3. ケーキを縦向きにして、ラックにのせて冷まします。

注意

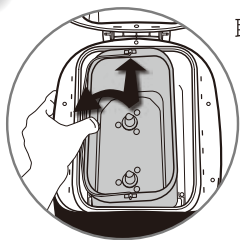
羽根は非常に熱くなっていますので、必ずオープン用ミトンを使用してください。やけどの恐れがあります。

ジャム・コンポートを作る

メニュー12でジャム、コンポートを作ることができます。

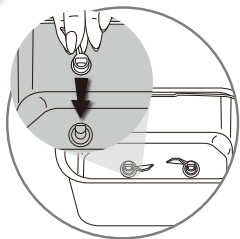
使用する前に

- 1 パンケースを図のように傾け、本体から取り外します。



取り出すときは、パンケースの取っ手を持ってください。

- 2 羽根をパンケースに取り付けます。



アドバイス

羽根を向かい合わせてセットすると、材料を効率良くねることができます。

材料の投入

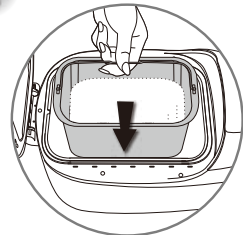
- 3 パンケースに材料を入れます。

材料の詳細については別冊のレシピブックを参照してください。

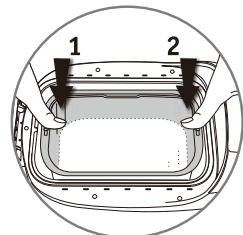
- 注意
- ・材料の計量はすべて正確に行ってください。
 - ・フルーツは細かく刻んで種を取ってください。

ホームベーカリーにセット

- 4 パンケースを本体に入れます。



- 5 パンケースの底の部分を本体に合わせ、図のように片方ずつ押し込みます。




- 6 窓付きふたを閉めます。

- 7 電源プラグをコンセントに差し込みます。

ブザーが鳴り、画面が表示されます。

メニューの選択

- 8  ボタンを押して、メニュー12(ジャム)を選択します。



9 ● ボタンを押して、スタートします。



パイロットランプが点灯し、調理時間表示の「:」が点滅して調理が開始されます。
表示部には、仕上がりまでの時間が表示され、自動で調理されます。

注意 調理が開始されたら、必要のない限り、窓付きふたは開けないでください。



アドバイス

- 途中で調理を中止するときは、●○ ボタンを5秒以上押してください。
- 停電または操作ミスなどの理由で調理が中断した場合は、7分以内に●○ ボタンを押すと、停止したときの状態から調理が再開されます。

10 出来上がり。



ブザーが鳴り、パイロットランプが点滅して出来上がりをお知らせします。

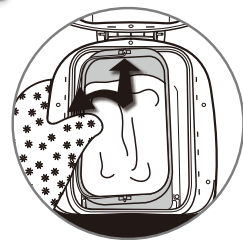
調理が終わると自動的に停止し、表示部に「0:00」と表示されます。

11 ● ボタンを押してメニューを終了します。

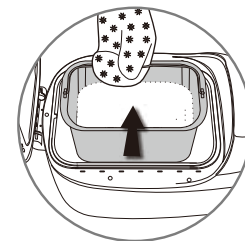
12 ホームベーカリーの電源プラグを抜きます。

注意 内側は高温になっていますので、ふたを開けるときはご注意ください。蒸気や熱湯の噴出によりやけどの恐れがあります。

13 パンケースを図のように傾け、本体から取り外します。



取り出すときは、パンケースの取っ手を持ってください。



- 注意**
- パンケースとふたの内側が非常に熱くなっていますので、必ずオープン用ミトンを使用してください。
 - パンケースに傷が付くのを防ぐため、ジャム、コンポートを取り出すときは金属製のナイフやフォークなどを使用しないでください。

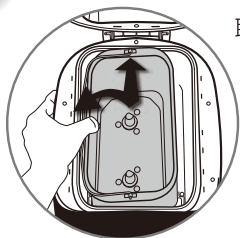
14 ジャム、コンポートをパンケースから取り出します。

うどん・パスタ生地を作る

メニュー13でうどん、パスタの生地を作ることができます。

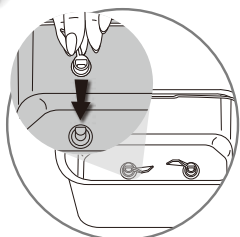
使用する前に

- 1 パンケースを図のように傾け、本体から取り外します。



取り出すときは、パンケースの取っ手を持ってください。

- 2 羽根をパンケースに取り付けます。

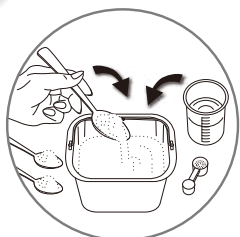


アドバイス

羽根を向かい合わせてセットすると、生地を効率良くねることができます。

材料の投入

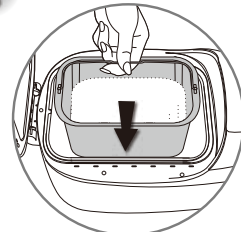
- 3 別冊のレシピブックの順序に従い、パンケースに材料を入れます。



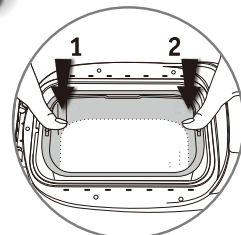
注意 材料の計量はすべて正確に行ってください。

ホームベーカリーにセット

- 4 パンケースを本体に入れます。



- 5 パンケースの底の部分と本体に合わせ、図のように片方ずつ押し込みます。



- 6 窓付きふたを閉めます。

- 7 電源プラグをコンセントに差し込みます。

ブザーが鳴り、画面が表示されます。

メニューの選択

- 8  ボタンを押して、メニュー13(うどん・パスタ)を選択します。



調理開始〜終了

- 9  ボタンを押して、スタートします。



パイロットランプが点灯し、調理時間表示の「:」が点滅して調理が開始されます。表示部には、仕上がりまでの時間が表示され、生地のねりが開始されます。

うどん・パスタ生地を作る

使ってみる

注意 ねりが開始されたら、必要のない限り、窓付きふたは開けないでください。



アドバイス

- 途中で中止するときは、**電源ボタン**を5秒以上押してください。
- 停電または操作ミスなどの理由で中断した場合は、7分以内に**電源ボタン**を押すと、停止したときの状態から調理が再開されます。

10 出来上がり。



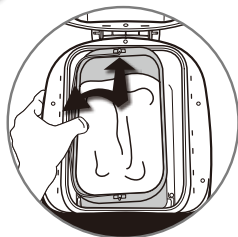
ブザーが鳴り、パイロットランプが点滅して出来上がりをお知らせします。

こねが終わると自動的に停止し、表示部に「0:00」と表示されます。

11 電源ボタンを押してメニューを終了します。

12 ホームベーカリーの電源プラグを抜きます。

13 パンケースを図のように傾け、本体から取り外します。



取り出すときは、パンケースの取っ手を持ってください。

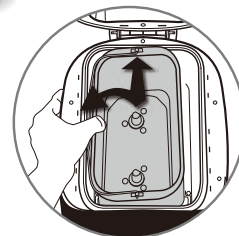
14 パンケースからうどん、パスタ生地を取り出します。

パン・ピザ生地を作る

メニュー14でパン・ピザ生地を作ることができます。

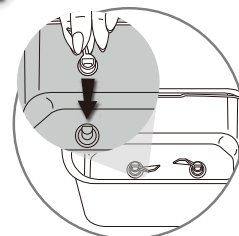
使用する前に

1 パンケースを図のように傾け、本体から取り外します。



取り出すときは、パンケースの取っ手を持ってください。

2 羽根をパンケースに取り付けます。

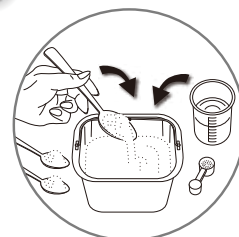


アドバイス

羽根を向かい合わせてセットすると、パン生地を効率良くねることができます。

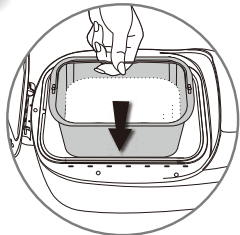
材料の投入

3 別冊のレシピブックの順序に従い、パンケースに材料を入れます。

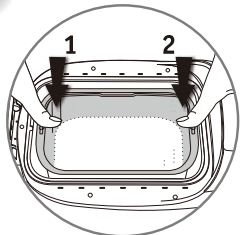


- 材料の計量はすべて正確に行ってください。
- 注意 材料を入れるとき、ドライイーストは、液体や砂糖、塩と混ざらないように注意してください。

4 パンケースを本体に入れます。




5 パンケースの底の部分を本体に合わせ、図のように片方ずつ押し込みます。



6 窓付きふたを閉めます。

7 電源プラグをコンセントに差し込みます。

ブザーが鳴り、画面が表示されます。

8  ボタンを押して、メニュー14(パン生地)を選択します。9  ボタンを押して、スタートします。



パイロットランプが点灯し、調理時間表示の「:」が点滅して調理が開始されます。
表示部には、仕上がりまでの時間が表示され、生地のおねりが開始されます。



注意 ねりが開始されたら、必要のない限り、窓付きふたは開けないでください。



アドバイス

- 途中で中止するときは、 ボタンを5秒以上押してください。
- 停電または操作ミスなどの理由で中断した場合は、7分以内に  ボタンを押すと、停止したときの状態から調理が再開されます。

10 出来上がり。

ブザーが鳴り、パイロットランプが点滅して出来上がりをお知らせします。



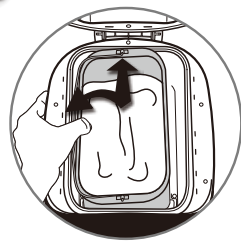
終わると自動的に停止し、表示部に「0:00」と表示されます。

11  ボタンを押してメニューを終了します。

12 ホームベーカリーの電源プラグを抜きます。

13 パンケースを図のように傾け、本体から取り外します。

取り出すときは、パンケースの取っ手を持ってください。



14 パンケースからパン・ピザ生地を取り出します。

予約タイマーの使いかた

パンが焼き上がるまでの時間を設定できます。最大で15時間後まで設定することができます。朝、焼きたてのパンが食べたいときなどに便利です。

- ・牛乳、卵、サワークリーム、ヨーグルト、チーズ、または生フルーツを使うレシピでは、
注意 材料が腐る恐れがありますので、予約タイマーを使用しないでください。
- ・予約タイマーが使用できるのは、メニュー1～4、6、7のみです。

予約タイマーの使いかた

1 材料をホームベーカリーにセットし、メニュー、サイズ、焼き色を選択します。

詳細は「食パンを作る」のP.22～24を参照してください。

2 **+** と **-** ボタンを押して、焼き上がりまでの時間を表示させます。

+ : 10分単位で時間が増えます。

- : 10分単位で時間が減ります。

各ボタンを押し続けると、10分単位で連続して時間を変更されます。

設定の例:

現在午後8時で、11時間後の翌朝7時にパンを焼き上げたい場合

1. **+** と **-** ボタンで、「11:00」と表示させます。

2. **●** ボタンを押します。

パイロットランプが点灯して、タイマーのカウントダウンが開始されます。
表示部には「PROG」と表示され、調理時間表示の「:」マークが点滅します。



アドバイス

予約をキャンセル・変更する

1 ブザーが鳴るまで **●** ボタンを5秒以上押します。

予約がキャンセルされます。



アドバイス

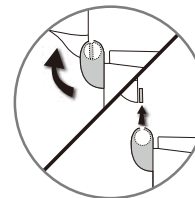
予約を変更するときは一度予約をキャンセルしてから予約タイマーの再設定をしてください。

掃除とお手入れ

使用後はホームベーカリーの電源プラグを抜き、ふたを開けて冷ましてください。冷ましたあと、以下のお手入れをしてください。

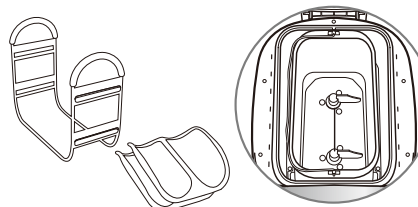
ホームベーカリーのふたは取り外せません。
ふたを洗浄するときは、本体から外してぬるま湯で洗浄してください。

ふたの取り外し
(接合部分)



パンケース、羽根、ラック、バゲットトレイを本体から取り出し、ぬるま湯と台所用中性洗剤で洗浄します。

羽根がパンケース内に残っているときは、5～10分間お湯に浸してください。



湿ったスポンジでホームベーカリーの外側と内側を拭いて、十分に乾燥させます。

- ・食器洗浄機では洗浄しないでください。
- ・柔らかく湿った布を使用し、家庭用洗剤、ナイロンたわし、アルコールは使用しないでください。
- ・ホームベーカリーの本体やふたを、液体に浸さないでください。
- ・ラックおよびバゲットトレイを、パンケース内に保管しないでください。パンケースのコーティングに傷がつきます。

注意

掃除とお手入れ

使ってみる

うまく焼き上がらないときは

こんなときは

	焼きあがりのパンの状態					
	パンが膨らみすぎる	パンが膨らみすぎた後でつぶれる	パンが十分に膨らまない	表面が黄色にならない	側面は焼けるが内部が焼きあがらない	上面と側面が粉っぽい
焼き上げの途中で ● ボタンを押した				●		
粉が足りない		●				
粉が多すぎる			●			●
イーストが足りない			●			
イーストが多すぎる		●		●		
水が足りない			●			●
水が多すぎる		●			●	
砂糖が足りない			●			
粉が古くなっている			●	●		
材料の比率が間違っている	●					
液体の温度が高すぎる		●				
液体の温度が低すぎる			●			
正しいメニューを選択していない			●	●		

パンの状態	考えられる原因	対処方法
パン生地の粘性が高い	パン生地の水分が多すぎる	ー水の量を減らしてください。 ーパン生地を成形するとき、手に粉をつけて成形してください。
パン生地が簡単に裂ける	粉のグルテン含有量が少ない	ー強力粉を使用してください。
	パン生地が硬すぎる	ー10分間ねかせてから成形してください。
パン生地が小さい	パン生地の大きさが違う	ーパン生地を計量し、各パン生地を同じ分量にしてください。
	パン生地の中に粉が多すぎる	ーおおまかに成形し、すこしねかせてから最終的な成形をしてください。 ーねり始めに、水を少し加えてください。
パン同士が互にくっつき、十分に焼きあがらない	バゲットトレイ上のパン生地の位置が悪い	ーバゲットトレイにパン生地を置くときに、パン生地同士の隙間を空けてください。
	パン生地が流れる	ーすべての液体を正確に計量してください。 ー別冊のレシピブックでは約50gの卵を想定しています。卵が大きいときは、水の量を減らしてください。
パンがバゲットトレイにくっつき、焦げる	焼き色の設定が濃すぎる	ー焼き色の設定を「薄め」にしてください。
焼き上がり後の色が悪い	焼き上げ開始時の水分が足りない	ーブラシを使用して、焼き上げの前に、卵と水を合わせたものをパン生地の表面に塗ってください。
パンが十分に膨らまない	ドライイーストが足りない	ードライイーストを増やしてください。
	パン生地をねりすぎた	ー10分間ねかせてから成形してください。 ーパン生地を成形する時間をできるだけ短くしてください。
パンが膨らみすぎる	ドライイーストが多すぎる	ードライイーストを減らしてください。
	成形したバゲットの高さが高い	ーバゲットトレイにのせたら、パン生地を少し平らにしてください。
羽根がパンケースから取り外せない	ー	ー羽根を取り外す前にパンケースを水に浸してください。

うまく焼き上がらないときは

考えられる原因

こんなときは

付録

こんなときは（続き）

パンの状態	考えられる原因	対処方法
羽根がパン生地の中に残ってしまう	-	- 付属の羽根取り出しフックを使用して、パンから羽根を取り出してください。 詳細は「パンケースからパンを取り出す」(P.27)の手順 16 を参照してください。
予約タイマー開始の後、パンが十分に発酵しない、または何も動かない	-	- 予約タイマーを設定した後、●ボタンを押してください。 - ドライイーストが、塩または液体に混ざった恐れがあります。ドライイーストを、塩または液体に混ぜないようにしてください。
焦げる臭いがする	パンケースから材料がこぼれている	- ホームベーカリーの熱を冷まして、湿ったスポンジで内部を掃除してください。このとき、洗剤は使用しないでください。 - 材料の量、特に液体が多すぎます。レシピに記載されている量を守ってください。
市販されているレシピ本の分量でパンを作りたい	-	- 材料の分量は別冊のレシピブックに合わせてください。別冊のレシピブックにはホームベーカリーに合わせた分量が記載されていますので、市販されているレシピ本ではうまく作れないことがあります。
残ったドライイーストを保存したい	-	- 密封して冷凍庫に保存し、早めに使いきってください。
食パンをきれいに切りたい	-	- 焼き上がりのパンを少し冷ましてから切ってください。 - パン切り包丁を使用してください。 - パンを横にねかせて切ってください。
食パンをパンケースから上手く取り出したい	-	- 焼き上がり後、5～10分間ほどおいてからパンを取り出してください。 パンケースに傷が付くのを防ぐため、パンを取り出すときは、金属製のナイフやフォークなどを使用しないでください。
パンの臭いが気になる	ドライイーストが多すぎる	- ドライイーストを減らしてください。
	材料が古くなっている	- 新鮮な材料を使用してください。
	臭いのある水を使用している	- きれいな水を使用してください。
パンの外皮が固い	-	- パンを人肌くらいに冷ました後、柔らかくなるまでビニール袋に入れてください。

故障かなと思ったときは

症状	対処方法
●ボタンを押しても、何も動かない	●ホームベーカリーが熱くなっています。 約 1 時間待ってから 2 回目の調理を開始してください。 ●予約タイマーが設定されています。 予約タイマーを解除してください。
●ボタンを押すとモーターは起動するが、ねりが開始されない	●パンケースを正しく取り付けてください。 ●羽根を正しく取り付けてください。
予約タイマー開始の後、何も動かない	●羽根を取り付けてください。
予約したい時刻に合わせられない	●予約時間は最大で 15 時間です。 予約タイマーは最大で 15 時間後に焼き上がるように設定できるため、15 時間以内で設定してください。

エラー表示について

表示	エラー内容	対処方法
E00	庫内温度が低温(約-10℃以下)になっている	- -5～35℃の室温環境で使用してください。
E01	庫内温度が高温(約50℃以上)になっている	- ふたを開けて庫内を十分冷ましてください。 - -5～35℃の室温環境で使用してください。

上記以外の表示が出たときは、弊社お客様センターにご相談ください。

製品仕様

ティファール ホームベーカリー ホーム & バゲット T-fal home & baguette	
定格電圧／周波数	100V 50/60Hz
定格消費電力	ヒーター：1200W モーター：130W
サイズ(本体のみ)	幅260mm × 奥行400mm × 高さ320mm
本体重量	約6780g
コードの長さ	約1.4m
付属品	パンケース(×1) 羽根(×2) バゲットトレイ(×2) ラック(×1) 計量カップ(×1) 計量スプーン(×1) ブラシ(×1) 羽根取り出しフック(×1)

※仕様、デザイン、価格等は変更になることがありますのでご了承ください。

※中国製

株式会社 グループセブ ジャパン

本社：〒141-0022 東京都品川区東五反田3-14-13 高輪ミュージズビル
修理センター：〒242-0001 神奈川県大和市下鶴間2500

お客様
相談センター



0570-077772

ナビダイヤル® 受付時間：月～金 10:00～17:00(土・日・祝日を除く)

部品注文
センター



0570-086072

ナビダイヤル® 受付時間：月～金 10:00～16:00(土・日・祝日を除く)

※全国各地より市内通話料金にてご利用いただけます。

※商品により部品としての取り扱いのないものがございます。