

ティファール ホームベーカリー

my bread マイブレッド



- 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！

成形パン



フレンチ
バゲット
パンの本場フランスの本格的な味



バターロール
バターの風味豊かなパン

食パン



食パン
スタンダードな食パン

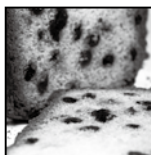


ソフト食パン
ふんわりとした食感でサンドイッチに最適



早焼き食パン
早く焼き上げたときに

スイートブレッド



クラミック
ベルギーの家庭では定番のレーズン入りパン



スイート食パン
バターや砂糖をたっぷり入れて



ブリオッシュ
卵とバターたっぷりのふんわりとした食感の菓子パン

ヘルシーブレッド



米粉食パン
もちもち、しっとり感が特徴の食パン

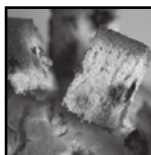


カンントリー風食パン
栄養価が高く、食物繊維たっぷり

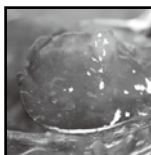


無塩パン
塩分が気になる人に最適の食パン

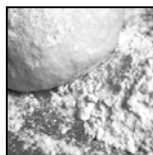
その他



フルーツケーキ
手軽にケーキ作り



簡単マーマレード
オレンジを使った甘酸っぱいジャム



ピザ生地
おうちでピザ作り

もくじ

はじめに

安全上のご注意	3
各部の名称	7
初めてご使用になるときは	8

使い方

基本的な操作のしかた	9
電源を入れる	9
メニューなどを選択する	9
前の画面に戻る	10
ホーム画面に戻る	10
電源を切る	10
各種設定のしかた	11
スクリーン/サウンドを設定する	11
チャイルドロックの設定をする	11
本製品に登録されているレシピ	12

お料理の前に

調理時間について	13
材料について	15
パン作りのポイント	17
材料の準備	17
計量のポイント	17
温度のポイント	17
生地のポイント	17
材料投入の順番	17
パン作りの流れ	18

ホームベーカリーを使う

パンを作る	19
準備する	19
レシピを選ぶ	20
サイズ、焼き色を選ぶ	22
材料を入れる	23
モードを選ぶ	25
予約時間を設定する	26
具材を入れる	28
生地を成形する	29
焼き上げ～パンを取り出す	34

レシピをダウンロードする

付属USBメモリについて	40
パソコンのOS、ブラウザについて	40
レシピをUSBメモリにダウンロードする	41
パソコンにUSBメモリを差しこむ	41
「マイレシピ」にレシピを登録する	42
「マイレシピ」とUSBメモリのレシピを同期する	44
USBメモリをパソコンから取りはずす	46
USBメモリを本体に差しこむ	47

その他

使用後のお手入れ	48
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
調理途中で電源が切れたときは	53
エラー表示について	54
製品仕様	56

安全上のご注意

ご使用前に、この「安全上のご注意」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、いつでも見られるところに必ず保管してください。

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。

● 本製品は家庭用です。業務用または一般家庭以外での使用や取扱説明書の指示に反する使用について、弊社は一切の製造責任と保証の責任を負いかねます。


絵表示の例

- 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
図の中や近傍に具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が表記されています。
- 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中や近傍に具体的な指示内容(左図の場合は電源プラグをコンセントから抜く)が表記されています。

警告 誤った取り扱いをしたときに、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。

電源・コード

指示 **定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使用する**



他の機器と併用すると、発熱による火災や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。

指示 **使用中、電源プラグ／電源コードが異常に熱くなるときは、ただちに使用を中止する**

そのまま使うと、ショートや発火するおそれがあります。弊社お客様相談センターまでご相談ください。


指示 **電源プラグのほこりなどは、定期的に取り除く**

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。

禁止 **ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない**

感電の原因になります。



指示 **電源プラグは根元までしっかりと差し込む**



差し込みが十分でない場合、感電・発熱による火災の原因になります。

- 傷んだ電源プラグ・ゆるんだコンセントは使わないでください。

禁止 **コード・電源プラグを破損するようなことはしない**

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。

- コード・電源プラグの修理は、弊社お客様相談センターにご相談ください。

お取り扱い

分解禁止 **修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造しない**

発火したり、異常作動をしてけがをするおそれがあります。

- 修理は弊社お客様相談センターにご相談ください。

禁止 **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**

ショート・感電のおそれがあります。

禁止 **蒸気口に手を触れない**

やけどをするおそれがあります。

禁止 **本製品から火が出たときは、水を使用しない**

電源プラグを抜き、湿らした布で火をおおってください。

禁止 **子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない**

やけど・感電・けがをするおそれがあります。

禁止 **本製品に紙、カード、プラスチックなどを入れたり、上に物を置かない**

感電や火災の原因となります。

禁止 **本製品に付属しているUSBメモリを幼児の手の届くところに置かない**

誤って飲み込むおそれがあります。万一飲み込んだ場合は、ただちに医師の指示を受けてください。

指示 **お子様が本製品でいたずらをしてないように注意する**

やけど・感電・けがをするおそれがあります。

注意 誤った取り扱いをしたときに、人が損害を負う可能性および物的損害が想定される内容です。

電源・コード

コンセントからはずす **使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く**

絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

指示 **電源プラグを抜くときは、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く**

感電したりショートしたりして、発火するおそれがあります。

指示 **電源プラグがコンセントに接続されているときは、コードをひっかけないように気をつける**

本体が落下し、やけど、けがをするおそれがあります。

禁止 **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**

電源コードが熱で溶けるおそれがあります。

安全上のご注意 (続き)

禁止 電源コードが損傷しているときは、本製品を使用しない
感電や火災の原因になります。電源コードの修理は、弊社お客様相談センターにご相談ください。

指示 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する
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のでご注意ください

禁止 本製品付属のUSBメモリにレシピ以外のデータを入れない
データの消失・破損による損害については、弊社はいかなる責任も負いかねますので、ご容赦ください。

お取り扱い

指示 使用中や使用後は高温になるので、ふたを開けるときは注意する
蒸気でやけどをするおそれがあります。

指示 ジャムを作るときは、高温になるので、ふたを開けるときは注意する
蒸気でやけどをするおそれがあります。

禁止 衝撃により損傷がある場合や、外観に損傷があり、正しく動作しない場合は、本製品を使用しない
火災などの原因になります。
● 修理は弊社お客様相談センターにご相談ください。

禁止 壁や家具の近くで使用しない
蒸気や熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因になります。

禁止 使用中や使用後しばらくは高温部（本体、ガラス窓、パンケースなど）に直接手を触れない
やけどをするおそれがあります。
● パンケースやラックを取り出すときは、必ずオープン用ミトンを使用してください。

指示 お手入れは、本体を十分に冷ました後におこなう
高温部に触れると、やけどをするおそれがあります。

指示 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する
次の場所では使用しないでください。
● 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
故障や火災の原因となります。

禁止 本製品をテーブルの端や調理台の端には置かない
本製品が落下して、故障やけがをするおそれがあります。

禁止 本製品を横にしたり、前後に傾けたりして使用しない
必ず脚を下にしておいた状態で使用してください。故障や火災の原因になります。

禁止 ラック、パンケース、バゲットレイ、フラットレイをオープンに入れない
火災の原因になります。

禁止 本製品を、他の製品の上に置かない
故障や変形の原因になります。

禁止 本製品のUSBポートにUSBメモリ以外の機器を接続しない
本製品や接続した機器が故障するおそれがあります。

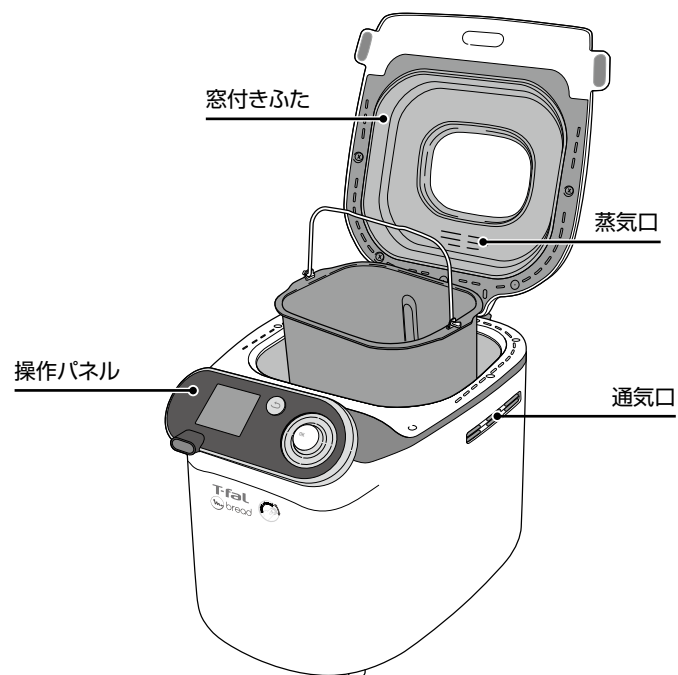
使用上のお願い

- 本製品は、必ず屋内で使用してください。
- パンケースやバゲットレイ、フラットレイに傷が付くおそれがありますので、パンを取り出すときに金属製のナイフやフォークを使用しないでください。
- レシピに記載されている量を守って使用してください。
- 本製品を取扱説明書に記載されている用途（パンやジャム作りなど）以外に使用しないでください。故障の原因になります。
- パンケースを使用して、本体に登録されているレシピ以外のパンなどを作る場合は、パン生地と具材を合わせた重さを1000gまでとしてください。
- 必ず本製品用の付属品を使用してください。故障の原因となります。
- 通気口をふさがないでください。故障や変形の原因となります。
- 本製品を、ヒーターとして使用しないでください。
- 本製品は一般家庭用です。

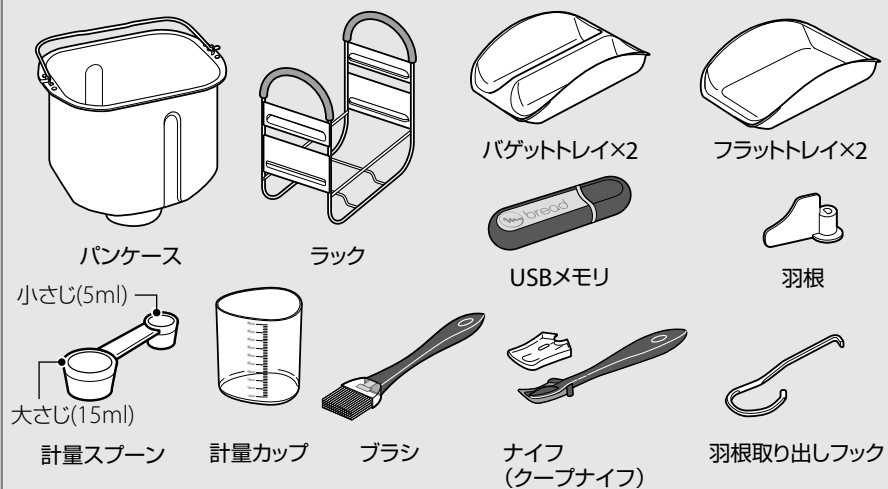
商標について

- Microsoft、Windows、Internet Explorer、Windows Vistaは、米国Microsoft Corporationの米国およびその他の国における登録商標または商標です。
- Mac、Macintosh、Safariは、米国およびその他の国で登録された米国Apple inc.の商標です。
- Firefoxは、Mozilla Foundationの米国およびその他の国における登録商標です。

各部の名称

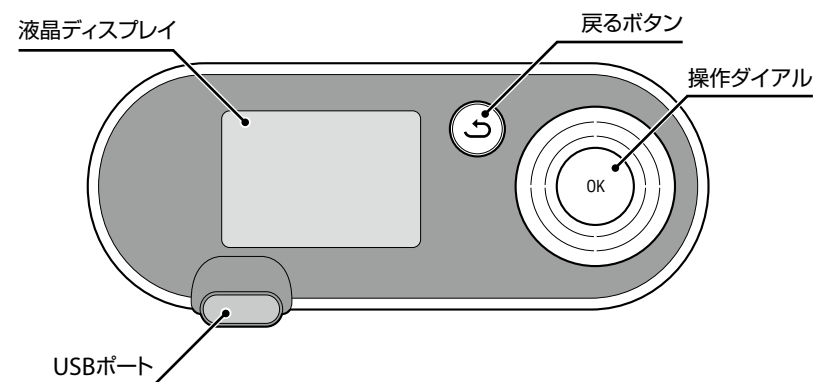


付属品 ※デザイン、仕様が変更になることがあります。



各部の名称 (続き)

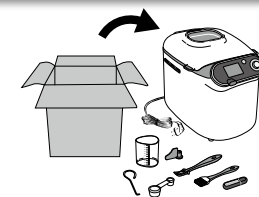
操作パネル



初めてご使用になるときは

箱を開ける

本製品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。
本体は、安定した場所に置き、付属品を取り出してください。



パンケース等を洗う

パンケース、パン羽根、付属品（USBメモリを除く）などを台所用洗剤（中性）で洗い、十分に乾かしてください。



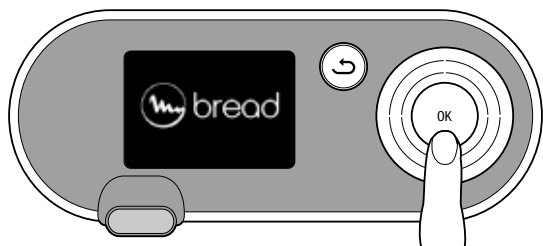
基本的な操作のしかた

電源を入れる

電源プラグをコンセントに接続すると、自動的に電源が入ります。

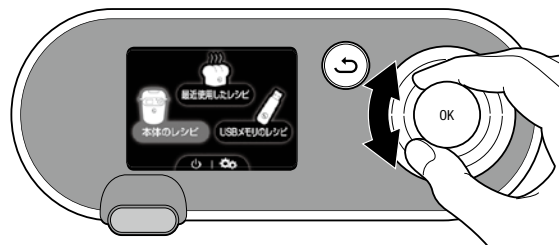
または、電源プラグがコンセントに接続された状態で、操作ダイヤルの中央にある「OK」ボタンを押します。

アニメーションは「OK」ボタンを押すと、スキップできます。

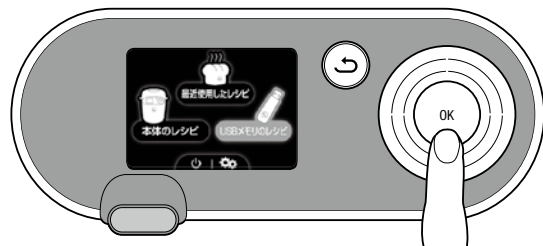


メニューなどを選択する

操作ダイヤルを回して項目を選びます。

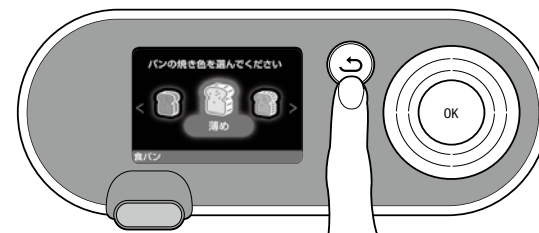


「OK」ボタンを押して選択します。



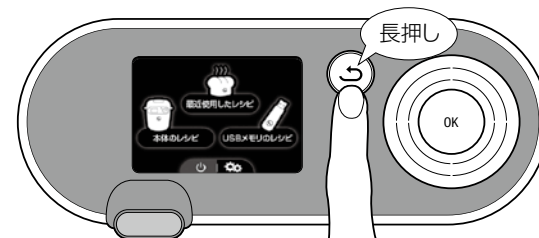
前の画面に戻る

⏪ ボタンを押すと画面を一つ前に戻ることができます。



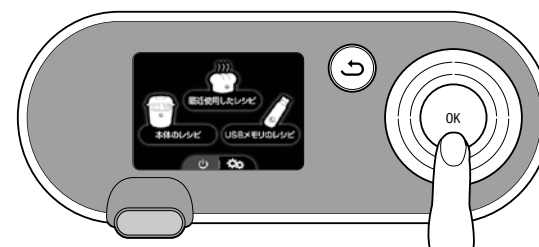
ホーム画面に戻る

⏪ ボタンを長押しすると、ホーム画面に戻ります。




電源を切る

- 1 ホーム画面で ⏻ マークを選択し、「OK」ボタンを押します。
- 2 確認画面が表示されますので、「はい」を選び、「OK」ボタンを押します。



各種設定のしかた

ホーム画面で  マークを選択すると、設定画面に移ります。



スクリーン／サウンドを設定する

設定画面で「スクリーン／サウンド」を選ぶと、スクリーン／サウンド設定画面が表示されます。
画面の明るさの調整、操作音の設定をします。




注意 操作音をオフに設定すると、
具材を入れるタイミングをお知らせするブザーなども鳴らなくなります。



チャイルドロックの設定をする

設定画面で「チャイルドロック」を選ぶと、チャイルドロック設定画面が表示されます。

チャイルドロックを「ON」に設定すると、5分間本体の操作がない場合に操作をロックします。

ロック中に、操作を再開する場合は、いずれかのボタンを押した後、 を選択して「OK」ボタンを押します。



本製品に登録されているレシピ

本製品に登録されているレシピの一覧です。

詳しいレシピについては、マイブレード専用ウェブサイト(<http://www.mybread.t-fal.co.jp>)をご覧ください。

	メニュー	説明
成形パン	フレンチバゲット	パンの本場フランスの本格的な味が楽しめるフレンチバゲットです。
	バターロール	バターの風味豊かなパンです。
食パン	食パン	基本の食パンのコースです。
	ソフト食パン	ふんわりとした食感の食パンです。サンドイッチなどにも最適です。
	早焼き食パン	早く焼き上げたいときのコースです。
スイーツブレード	クラミック	レーズンとバターをたっぷり入れた菓子パン。ベルギーの家庭では定番のレシピです。
	スイーツ食パン	バターと砂糖を多めに入れた甘めの食パンです。
	ブリオッシュ	卵とバターたっぷりのふんわりとした食感を楽しめる甘い菓子パンです。
ヘルシーブレード	米粉食パン	もちもち、しっとり感が特徴の食パンです。
	カンツリー風食パン	食物繊維や鉄分やビタミンB1がたっぷり含まれていて、香ばしい風味のパンです。
	無塩パン	塩分が気になる人に最適な食パンです。
その他	フルーツケーキ	手軽にフルーツケーキを作るレシピです。
	簡単マーマレード	オレンジを使った甘酸っぱいジャムです。
	ピザ生地	ピザ生地を作るレシピです。
	焼き	パンを焼き上げます。

調理時間について

★印は具材投入のタイミング

	メニュー	サイズ	焼き色	工程			
				1 時間	2 時間	3 時間	4 時間
成形パン	●フレンチバゲット	1セット (4本)	薄め	ねり、ねかせ、発酵 1:31	焼き上げ 2:13		
			普通	ねり、ねかせ、発酵 1:31	焼き上げ 2:18		
			濃いめ	ねり、ねかせ、発酵 1:31	焼き上げ 2:26		
		2セット (8本)	薄め	ねり、ねかせ、発酵 2:01	焼き上げ 3:25		
			普通	ねり、ねかせ、発酵 2:01	焼き上げ 3:35		
			濃いめ	ねり、ねかせ、発酵 2:01	焼き上げ 3:51		
	●バターロール	1セット (4本)	薄め	ねり、ねかせ、発酵 1:41	焼き上げ 2:04		
			普通	ねり、ねかせ、発酵 1:41	焼き上げ 2:06		
			濃いめ	ねり、ねかせ、発酵 1:41	焼き上げ 2:11		
		2セット (8本)	薄め	ねり、ねかせ、発酵 2:21	焼き上げ 3:07		
			普通	ねり、ねかせ、発酵 2:21	焼き上げ 3:11		
			濃いめ	ねり、ねかせ、発酵 2:21	焼き上げ 3:21		
食パン	●食パン ●ソフト食パン	ミニ	ねり、ねかせ、発酵 2:11	焼き上げ 2:59			
		1斤	薄め・普通・濃いめ	ねり、ねかせ、発酵 2:11	焼き上げ 3:04		
		1.5斤	ねり、ねかせ、発酵 2:11	焼き上げ 3:09			
	●早焼き食パン	ミニ	0:40	焼き上げ 1:25	ねり、ねかせ、発酵		
		1斤	薄め・普通・濃いめ	0:40	焼き上げ 1:30	ねり、ねかせ、発酵	
		1.5斤	0:40	焼き上げ 1:35	ねり、ねかせ、発酵		
スプリット	●スイート食パン	ミニ	ねり、ねかせ、発酵 2:11	焼き上げ 2:59			
		1斤	薄め・普通・濃いめ	ねり、ねかせ、発酵 2:11	焼き上げ 3:04		
		1.5斤	ねり、ねかせ、発酵 2:11	焼き上げ 3:09			
	●クラミック ●ブリオッシュ	ミニ	★41分	ねり、ねかせ、発酵 2:43	焼き上げ 3:23		
		1斤	薄め・普通・濃いめ	★41分	ねり、ねかせ、発酵 2:43	焼き上げ 3:28	
		1.5斤	★41分	ねり、ねかせ、発酵 2:43	焼き上げ 3:33		
ヘルシー	●米粉食パン ●カントリー風食パン	ミニ	ねり、ねかせ、発酵 2:16	焼き上げ 3:11			
		1斤	薄め・普通・濃いめ	ねり、ねかせ、発酵 2:16	焼き上げ 3:16		
		1.5斤	ねり、ねかせ、発酵 2:16	焼き上げ 3:21			
	●無塩パン	ミニ	★32分	ねり、ねかせ、発酵 2:16	焼き上げ 3:11		
		1斤	薄め・普通・濃いめ	★32分	ねり、ねかせ、発酵 2:16	焼き上げ 3:16	
		1.5斤	★32分	ねり、ねかせ、発酵 2:16	焼き上げ 3:21		
その他	●フルーツケーキ	1.5斤	—	★21分 0:23	焼き上げ 1:38	ねり	
	●簡単マーメイド	—	—	0:15	焼き上げ 1:05	ませ	
	●ピザ生地	—	—	ねり、ねかせ、発酵 1:21			
	●焼き	—	薄め・普通・濃いめ	焼き上げ 0:10~1:15			

焼き上がりまでの時間	予約	焼き色
2 時間 13 分		
2 時間 18 分		
2 時間 26 分	○	○
3 時間 25 分		
3 時間 35 分		
3 時間 51 分		
2 時間 04 分		
2 時間 06 分		
2 時間 11 分	○	○
3 時間 07 分		
3 時間 11 分		
3 時間 21 分		
2 時間 59 分		
3 時間 04 分	○	○
3 時間 09 分		
1 時間 25 分		
1 時間 30 分	×	○
1 時間 35 分		
2 時間 59 分		
3 時間 04 分	○	○
3 時間 09 分		
3 時間 23 分		
3 時間 28 分	○	○
3 時間 33 分		
3 時間 11 分		
3 時間 16 分	○	○
3 時間 21 分		
3 時間 11 分		
3 時間 16 分	○	○
3 時間 21 分		
1 時間 38 分	×	○
1 時間 05 分	×	×
1 時間 21 分	×	×
10分~1時間15分(1分単位)	×	○

表とグラフの見方

左の表とグラフでは、メニューのパンのサイズ・焼き色ごとに、で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)

ねりの途中で具材を入れることができます。グラフの★印のタイミングでブザーが鳴りますので、パンケース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あふれないようにしてください。

予約タイマーを使って調理するときは、具材を入れるタイミングになっても、ブザーはなりません。

各工程の説明

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、ねったパン生地の品質を向上させます。

発酵

イーストが作用して、パン生地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。

油脂



脂肪分があると、パンが柔らかくおいしくなり、長持ちするようになります。ただし、脂肪分を多く入れすぎると、膨らみ時間が長くなるので、ご注意ください。

バターを入れるときは、温かいものではなく、冷やしたものを使用してください。入れるときは、均等に混ざるよう、小さくカットします。パンケースに具材を入れるときは、脂肪分がイーストに触れないようご注意ください。

卵



卵には、生地を濃厚にしたり、パンの焼き色を良くしたり、柔らかい中身を作る役割があります。

マイブレッド専用ウェブサイトのレシピでは、卵1個を50g程度と想定していますので、卵が50gより大きい場合は、液体の量を減らし、卵が50gより小さい場合は、液体の量を多めに加えてください。

牛乳



牛乳はレシピにとくに記載されていない限り、つめたいものを使います。水とスキムミルクでも可能です。

牛乳には乳化作用により、パンを柔らかくし、風味を良くするはたらきがあります。

水



水分を含むとイーストが活性化します。また、パンの中身を柔らかくします。

水は、牛乳や他の液体でも代用可能です。

糖類



上白糖、ブラウンシュガー、またははちみつを使用してください。グラニュー糖や角砂糖は使用しないでください。

糖分はイーストの発酵を助け、パンをおいしくします。また、パンに焼き色をつけるのに役立ちます。

塩



味をつけるとともに、イーストの活性を調節します。塩を入れることで、生地が固く小さくまとまり、早く膨らみすぎず、生地の状態を良くします。

パンケースに具材を入れるときは、塩がイーストに触れないようご注意ください。

小麦粉



- 粉の量は、使用する粉の種類によって大幅に変わります。粉の質によっても、焼き上がりに違いが出る可能性があります。また、粉をふるいにかけるかによっても焼き上がりに違いがでます。
- 湿気を吸収しないように、粉は密閉容器に保管してください。
- 普通の小麦粉ではなく、「強力粉」、「パン用小麦粉」または「ベーカリー小麦粉」を使用してください。
- パン生地にオートミール、小麦胚芽、ライ麦や全粒穀物を加えると、キメのつまったパンができて上がります。これらの割合が多いほど、生地の膨らみは少なくなります。
- パン、プリオッシュ、ミルクパン専用のミックス粉を使用する場合は、生地の重さが750gを超えないようにしてください。また、これらの粉を使う場合は、メーカーの取扱説明書に従ってください。

イースト



イーストには、小さなキューブ型の生イースト、水分が必要な活性化したドライイースト、インスタントドライイーストなどの種類があります。

生イーストまたはインスタントドライイーストを使用する場合は、他の材料と一緒にパンケースに入れてください。生イーストは、混ぜりやすくなるように指でつぶしておきます。

天然酵母などの活性化したドライイースト（小さな粒状のペレットの形）は、使用前にぬるま湯（35℃くらい）をイーストがかくれるまで加え、数分放置しドロツとした状態になりましたらパンケースに入れます。35℃より低い温度だと、イーストがあまり活性化しません。

! 注意 天然酵母の種類により扱い方が異なるものもありますので、ご使用の際には必ず使用される酵母の特性と使用方法をご確認ください。

ドライフルーツ、オリーブ、チョコチップなどのトッピング



- プザーで指示があった時のみ、材料を追加するようにしてください。ただし、形がくずれやすいもの、固いもの（リンシードやゴマなど）は、ねり工程のはじめに加えてください。
- ねり工程で粉々にならないよう、チョコチップはホームベーカリー用を使用してください。
- 材料（オリーブやベーコンなど）の水分・油分は、キッチンペーパーでしっかり拭きとってください。
- トッピングは大量に加えないでください。生地のできあがりに影響しないようにレシピに記載された量を守ってください。
- トッピングをパンケースの外にこぼさないようご注意ください。

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、マイブレード専用ウェブサイト(<http://www.mybread.t-fal.co.jp>)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つぶれてしまいます。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、キッチンスケールを用いて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。
- 液体の量は、計量カップを使って正確に計ってください。
- 付属計量スプーンは、すりきりで計量してください。

温度のポイント

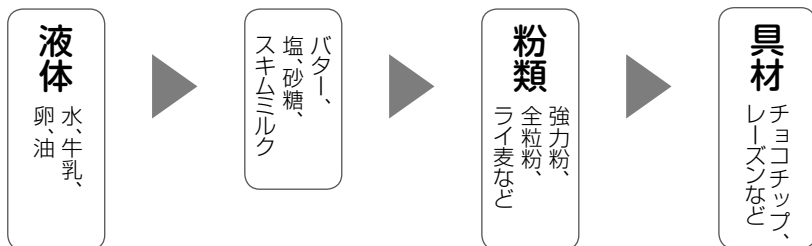
- パン作りは温度と湿度の影響を大きく受けます。基本的に材料はすべて室温(20~25℃)に保ってください。室温が高いときは、通常より低温の水、または牛乳を使用してください。室温が低いときは、水または牛乳を温めて使用してください(35℃を超えないこと)。
- 室温が高いときに「時間をかけてスタート」を使って予約調理する場合は、過発酵になりやすいため、日によって形や膨らみ方が変わります。

生地のポイント

- ねりをおこなっているときに、生地がパンケースにくっつかず、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ず、手早くおこなってください。

材料投入の順番

材料を入れるときは以下の順番で入れてください。



パン作りの流れ

1 準備する

プラグをコンセントに差しこみ、本体の電源を入れる

19ページ

2 レシピを選ぶ

「最近使ったレシピ」、「本体のレシピ」または「USBメモリのレシピ」から作りたいレシピを選ぶ

20ページ

3 サイズ、焼き色を選ぶ

サイズと焼き色を設定する

22ページ

4 材料を入れる

パンケースを取り出し、羽根をつける

23ページ

画面に表示される材料を上から順番に分量どおり入れる

24ページ

5 モードを選ぶ

「すぐにスタート」か「時間をかけてスタート」を選ぶ。

25ページ

6 予約時間を設定する

現在時刻とでき上がり時刻を設定
※「時間をかけてスタート」を選択したときのみ

26ページ

調理スタート

7 具材を入れる

画面の案内にしたがい、具材を入れる

28ページ

※ トッピングする場合のみ

8 生地を成形する

画面の案内にしたがい、生地を成形する
※ レシピによっては、取扱説明書に記載されている手順と異なる場合がありますので、詳細については、マイブレード専用ウェブサイトを参照してください。

29ページ

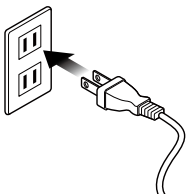
9 焼き上げ～パンを取り出す

パンをパンケースから取り出す

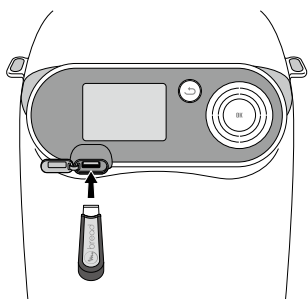
34ページ

1 準備する

- ① 電源プラグをコンセントに差しこみます。
→自動的に電源が入ります。



- ② ウェブサイトからダウンロードしたレシピを使うときは、USBメモリを本体に取り付けます。



レシピのダウンロード方法は、41ページ「レシピをUSBメモリにダウンロードする」をご覧ください。

次ページ

2 レシピを選ぶへ進みます。



2 レシピを選ぶ

- ① ホーム画面からレシピの種類を選び、OKボタンを押します。

- 本体のレシピ
本体にあらかじめ登録されているレシピから選びます。
- 最近使用したレシピ
最近使用した10件のレシピの中から選びます。
- USBメモリのレシピ
USBメモリにダウンロードしたレシピから選びます。



- ② 作りたいレシピのカテゴリを選びます。

「本体のレシピ」を選んだ場合

下記メニューの中から、作りたいレシピのメニューを選び、OKボタンを押します。

本体のレシピメニューの一覧

- 食パン
食パン、ソフト食パン、早焼き食パン
- 成形パン
フレンチバゲット、バターロール
- スイートブレッド
クラミック、スイート食パン、プリオッシュ
- ヘルシーブレッド
米粉食パン、カントリー風食パン、無塩パン
- その他
フルーツケーキ、簡単マーマレード、ピザ生地、焼き



「最近使用したレシピ」を選んだ場合

「最後に使用した本体のレシピ」、あるいは「最後に使用したUSBメモリのレシピ」を選び、OKボタンを押します。

USBメモリのレシピがうまく読みこめず、エラー画面が出る場合は、...

→ 54ページ「エラー表示について」をご覧ください。



「USBメモリのレシピ」から選ぶとき

作りたいレシピの種類を選び、OKボタンを押します。

USBレシピメニューの一覧

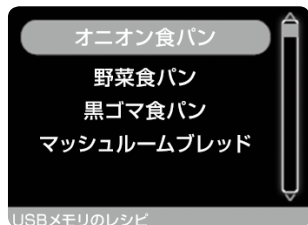
- 食パン ● 成形パン ● スイートブレッド
- ヘルシーブレッド
- 材料から選ぶ
(使用する具材からレシピを選びます)
- 国から選ぶ
(レシピ発祥の国別で、レシピを選びます)
- その他
- 最近ダウンロードしたもの



USBメモリレシピがうまく読みこめず、エラー画面が出る場合は...

→ 54ページ「エラー表示について」をご覧ください。

- 3 各カテゴリの中で、作りたいレシピを選び、OKボタンを押します。



バゲットトレイ、またはフラットトレイを使うレシピの場合は

右図の確認画面が表示されますので、OKボタンを押してください。



次ページ

3 サイズ、焼き色を選ぶへ進みます。



3 サイズ、焼き色を選ぶ

- 1 パンのサイズを選択し、OKボタンを押します。
サイズが設定できないメニューでは、画面が表示されません。

バゲットトレイ、またはフラットトレイを使うレシピの場合は

右の画面が表示されますので、焼き上げのセット数を選択します。



サイズの目安
ミニ = 500g
1斤 = 750g
1.5斤 = 1000g

- 2 パンの焼き色を選択し、OKボタンを押します。
焼き色が設定できないメニューでは、画面が表示されません。

「焼き」メニューを選択した場合は

焼き色を選んだ後に右の画面が表示されますので、焼き上げの時間を設定します。



- 3 確認画面と調理時間が表示されるので、内容を確認して、OKボタンを押します。



右の画面が表示されますので、

次ページ

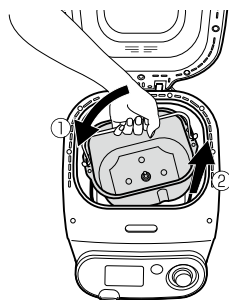
4 材料を入れるへ進みます。



4 材料を入れる

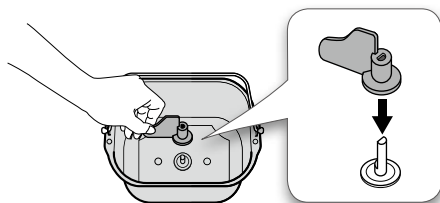
- ① パンケースを反時計回りに回転させてロックをはずし、パンケースを本体から取り出します。

取り出すときは、パンケースの取っ手を持ってください。

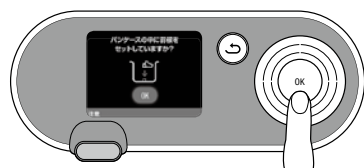


! 注意 パンケースを出し入れするときは、取っ手付け根部の先端でだけがをしないよう十分にご注意ください。

- ② 羽根をパンケースの回転軸に取り付けます。



- ③ OKボタンを押して次の画面に進みます。



- ④ 材料のリストが表示されますので、リストの上から順にパンケースに入れます。

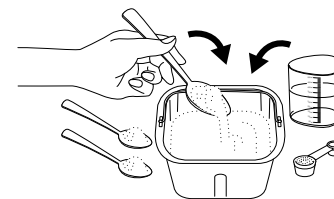
材料のリストは2ページ以上になることがあります。必ず操作ダイヤルを回し次のページも確認してください。

計量スプーンすりきり1杯あたりの重さの目安

計量スプーン	小さじ	大さじ
水	5g	15g
塩	6g	18g
上白糖	3g	9g
スキムミルク	2g	6g

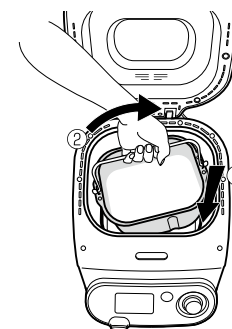
※ 正確に計量するためにはデジタルタイプのキッチンスケールを使用してください。

- !** 注意
- 材料は、キッチンスケールを用いて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。
 - 材料を入れるときは、パンケースを平らで安定した場所に置いてください。
 - ドライイーストが液体や塩と混ざらないように注意してください。

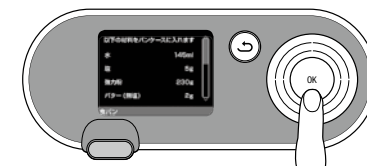


- ⑤ 材料を入れたパンケースを本体に入れ、時計回りに回転させてロックします。

! 注意 パンケースを出し入れするときは、取っ手付け根部の先端でだけがをしないよう十分にご注意ください。



- ⑥ 窓付きふたを閉め、OKボタンを押します。



次ページ

5 モードを選ぶ へ進みます。



5 モードを選ぶ

- ① 「すぐにスタート」、または「時間を置いてスタート」を選択してOKボタンを押します。

すぐにスタート: すぐ調理を開始します。

時間を置いてスタート: 調理が完了する時間を指定できます。

※ 予約できないレシピ(無塩パン、フルーツケーキ、簡単マーマレード、ピザ生地、焼きなど)の場合、この画面は表示されません



! 注意 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、材料が腐るおそれがありますので、予約タイマーを使用しないでください。

「すぐにスタート」を選択した場合

確認画面が出たあと、「はい」を選択すると、すぐに調理が開始されます。

27ページ

調理中は... へ進みます



「時間を置いてスタート」を選択した場合

次の手順で予約する時間を設定します。

次ページ

6 予約時間を設定する

へ進みます



6 予約時間を設定する

- ① 現在の時刻を設定し、OKボタンを押します。

MEMO

コンセントから電源プラグを抜くと、設定した時刻はリセットされます。



- ② パンを完成させたい時刻を設定し、OKボタンを押します。

MEMO

● 「時間を置いてスタート」を使うと、できあがりにもらげることがあります。また、具材投入時やでき上がり時のブザーは鳴りませんのでご注意ください。

● 途中で材料を追加するレシピの場合は、追加のタイミングをお知らせするメッセージが表示されます。




具材を加えるレシピの場合は

右図の確認画面が表示されます。



これで予約が設定できました。開始時間と完了時間が表示され、調理開始時間になると、自動的に調理が開始されます。

USBメモリを本体に差し込んでいる場合は、右の画面が表示されたら、本体から取りはずします。

予約をキャンセルするときは  ボタンを押します。

次ページ

調理中は... へ進みます



調理中は...

調理中は、進行状況が画面に表示され、焼き上がりまで自動的に工程が進みます。

USBメモリを本体に差し込んでいる場合は、右の画面が表示されたら、本体から取りはずせます。

具材投入の必要があるレシピの場合は、画面に投入までの時間が表示されます。また、具材投入や生地成形のタイミングになったら、ブザーと画面でお知らせします。



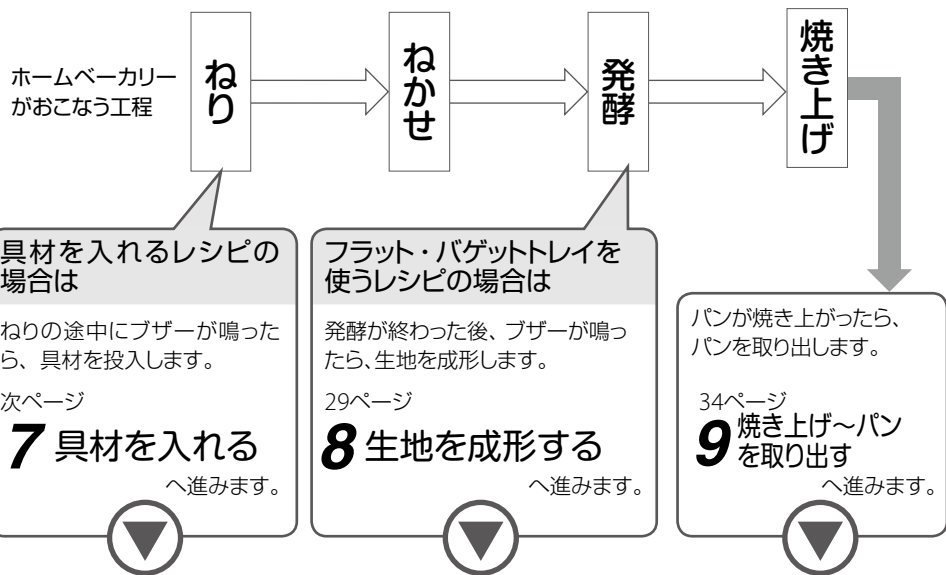
具材投入までの時間

- 調理が開始されたら、必要のない限り、本体のふたを開けないでください。
- 焼き上げをすときは、必ずホームベーカリーの近くで焼き加減を確認して、離れないようにしてください。

- 途中で調理を中止するときは、 ボタンを押してください。
- 停電、または操作ミスなどにより、調理の途中で電源が切れてしまった場合は、10分以内に電源を入れ直すと、もとのプログラムに戻れます。

調理の流れ

※ レシピによって工程は異なります。画面の案内にしたがって調理してください。



ホームベーカリーを使う

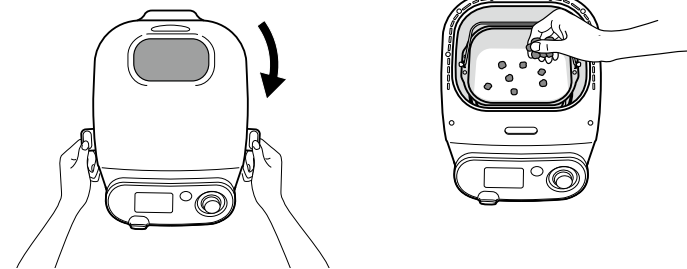
パンを作る

7 具材を入れる

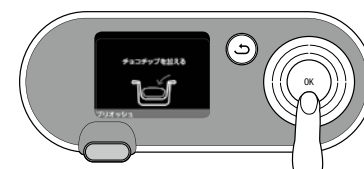
具材を投入するタイミングになると、右の画面が表示されますので、以下の手順にしたがって具材を投入します。

サウンド設定をオンにしている場合は、ブザーも鳴ります。

- 1 本体のふたを開け、画面の案内にしたがい、具材を入れます。
- 2 具材を入れ終わったら、本体のふたを閉めます。



- 3 OKボタンを押して、調理を再開します。



フラットトレイ、バゲットトレイを使うレシピの場合は

発酵が終わった後、ブザーが鳴ったら、生地を成形します。

次ページ

8 生地を成形する

へ進みます。

食パンやケーキなど、生地を成形しないレシピの場合は

焼き上がりまで待ちます。焼き上がった後、ブザーが鳴ったら、パンを取り出します。

34ページ

9 焼き上げ～パンを取り出す

焼き上げが1回の場合

へ進みます。

ホームベーカリーを使う

パンを作る

8 生地を成形する

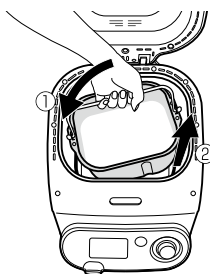
発酵が終わり、生地を成形するタイミングになると、右の画面が表示されますので、以下の手順にしたがって生地を成形します。

サウンド設定をオンにしている場合は、ブザーもなります。



- 1 本体のふたを開け、パンケースを反時計回りに回転させてロックをはずし、取り出します。

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 パンケースを出し入れするときは、取っ手付け根部の先端だけがをしないよう十分にご注意ください。

- 2 パンケースからパン生地を取り出し、生地を成形します。

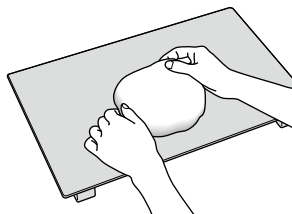
! 注意

- うまく焼きあげるためには、パン生地の成形に時間をかけすぎないようにしてください。
- 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。
- リセットされた場合は「焼き」メニューを使って焼き上げてください。

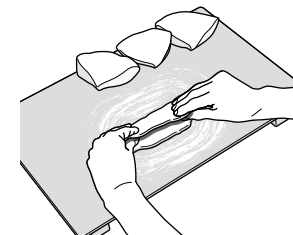
! アドバイス 生地成形の詳細、付属ナイフの使用方法についてはマイブレッド専用ウェブサイト(<http://www.mybread.t-fal.co.jp>)を参照してください。

生地の成形方法 — バゲットの場合

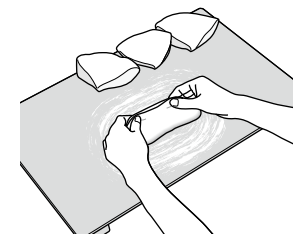
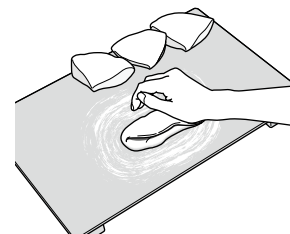
- 1 パン生地がくっつかないように、手にフランスパン専用粉または強力粉をつけて、パンケースからパン生地をそっと取り出し、ボール型に丸めます。



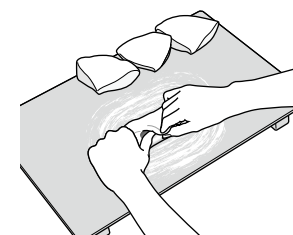
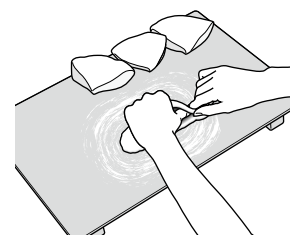
- 2 打ち粉をしたボード上で、4等分した生地を1つずつ手のひらを使って平らにし、生地を長方形に伸ばします。
- 3 生地の上辺を持ち、下に向かって2つ折りします。



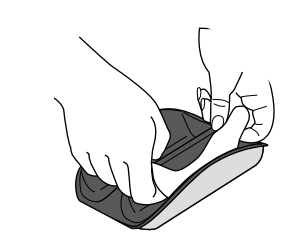
- 4 折りたたまれた生地を、手のひらを使って元の長方形の大きさに伸ばします。
- 5 合わせ目が上になるように、ひっくり返します。



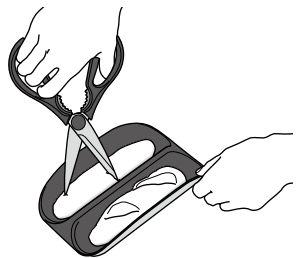
- 6 生地の上右をもち、左手の親指をくるむようにして、下に向かって折ります。
- 7 左手を左にずらしながら、生地全体が完全に2つ折りになるまで折ります。



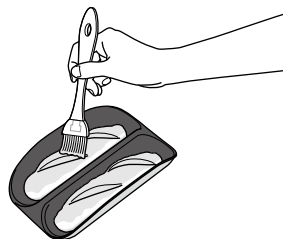
- 8 生地を軽く転がしながら、バゲットらしい形に整えます。
- 9 つなぎ目を下にして、トレイの上に生地をのせます。



10 付属のナイフまたは調理用ハサミを使って、表面に切り込み(クープ)を入れます。



11 付属のブラシで、生地の上に水を十分に塗ります。

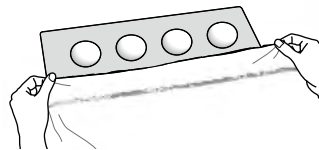


! 注意 生地を水で塗るときは、トレイの上に、水がたまりすぎないようにご注意ください。

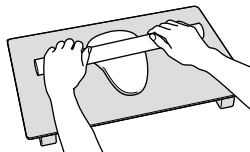
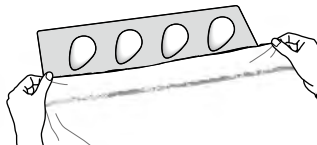
! アドバイス パンを具材で飾りたいときは、パンに湿った布または湿ったペーパータオルを巻き付けて、パンを湿らせます。布やペーパータオルをはがした後、パンに具材を付着させてください。

生地の成形方法 — バターロールの場合

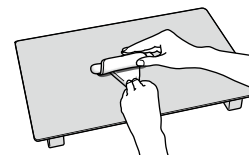
1 8個分作る場合は、生地を2等分して丸め、丸めた生地1つには、ふきんをかぶせて冷蔵庫に入れておきます。 **2** もう1つの生地をさらに4等分して丸め、きれいな面を上にしてふきんなどをかけ、15分休ませます。



3 生地を円すい形にし、ふきんなどをかけてさらに10～15分休ませます。 **4** 軽く手でおさえてから、めん棒で薄く伸ばします。



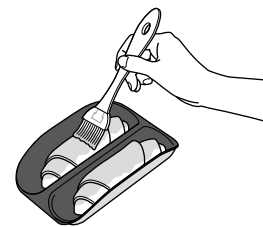
5 生地の手前を引っ張りながら、



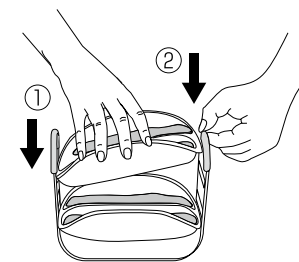
6 巻き終わりを下にして並べ、霧吹きをしっかりと生地を巻きます。

7 ラップを掛けて室温で15分発酵させます。

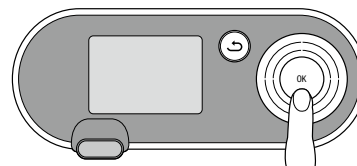
8 バゲットトレイに生地を4個並べ、つや出しにドリール(溶き卵)を塗ります。



3 成形した生地をトレイに載せ、図のようにトレイをラックにのせます。



4 OKボタンを押して次の画面に進みます。



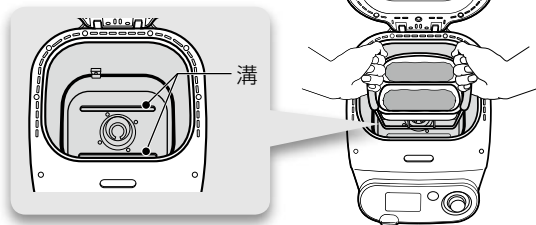
パンを作る (続き)

8 生地を成形する

5 ラックを本体の中に入れます。

ラックは本体底部の溝に合わせるようにして置いてください。

注意 パンケースは使いません。



6 OKボタンを押します。

焼き上げが1回のレシピの場合は

以下の画面が表示され、焼き上げが開始されます。



次ページ

9 焼き上げ～パンを取り出す

焼き上げが1回の場合

へ進みます。



焼き上げを2回おこなうレシピの場合は

以下の画面が表示されますので、OKボタンを押して次の手順に進みます。



36ページ

9 焼き上げ～パンを取り出す

焼き上げを2回おこなう場合

へ進みます。



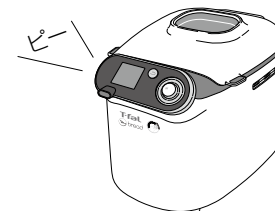
パンを作る (続き)

9 焼き上げ～パンを取り出す

9 焼き上げ～パンを取り出す

焼き上げが1回の場合

パンが焼き上がるとブザーが鳴り、焼き上がりをお知らせします。



1 OKボタンを押してメニューを終了します。



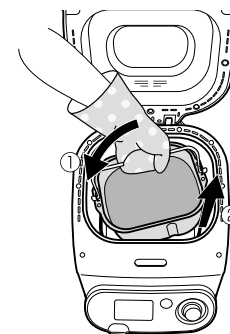
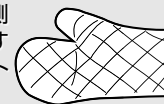
2 本体の電源を切り(→10ページ)、電源プラグをコンセントから抜きます。



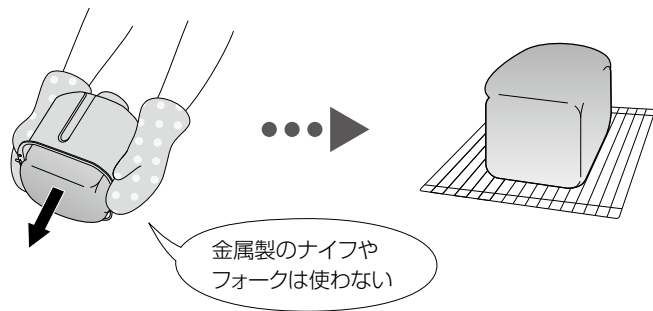
3 パンケースを本体から取りはずします。

パンケースは反時計回りに回し、ロックをはずしてから取り出します。

注意 ● パンケースを出し入れするときは、取っ手付け根部の先端だけがをしないよう十分にご注意ください。
● 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。



4 パンをパンケースまたはトレイから取り出し、市販の金属網の上などにのせます。



! 注意 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。パンケースやトレイに傷がつくおそれがあります。

! 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、下記の手順にしたが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、市販の金属網などにのせて冷まします。

! 注意 パンケースと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。やけどをするおそれがあります。

以上で調理は完了です。

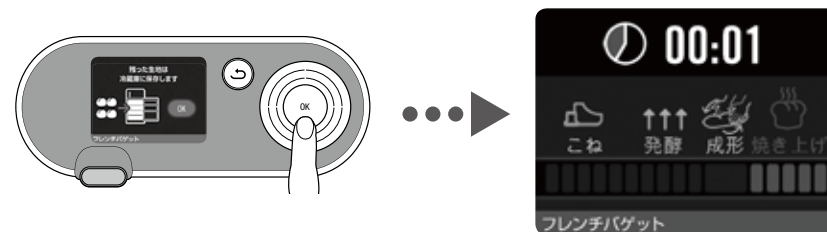
● 連続してパンを作るときは、本体が冷めるまで、1時間ほど間を空けてください。

焼き上げを2回おこなう場合 (フラットトレイ・バゲットトレイ使用時)

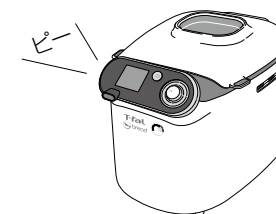
1 右の画面が表示されますので、残った生地を冷蔵庫にしまします。



2 OKボタンを押して1回目の焼き上げを開始します。

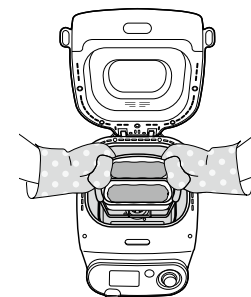


1回目の焼き上げが終わると、ブザーが鳴り、焼き上がりをお知らせします。



3 ラックを本体から取り出します。

! 注意 ラックやトレイ、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。



ホームベーカリーを使う

パンを作る

ホームベーカリーを使う

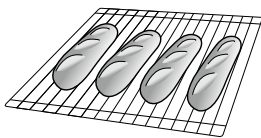
パンを作る

パンを作る (続き)

9 焼き上げ～パンを取り出す

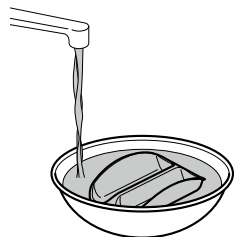
- 4 パンをトレイから取り出し、市販の金属網の上などにのせます。

! 注意 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。パンケースやトレイに傷がつくおそれがあります。

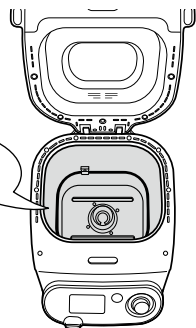


- 5 ふたを開けて、本体を十分に冷まします。

- 6 トレイは水にさらして冷却し、その後しっかりと水気を拭き取ります。



十分に冷ます

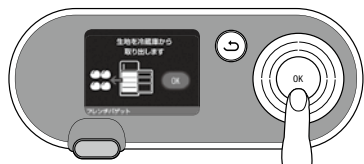


- 7 OKボタンを押すと、右の画面が表示されますので、冷蔵庫にしまってあった残りの生地を取り出します。



- 8 29ページ「生地を成形する」の手順2にしたがって生地を成形し、ラックにのせます。

- 9 OKボタンを押して次の画面に進みます。

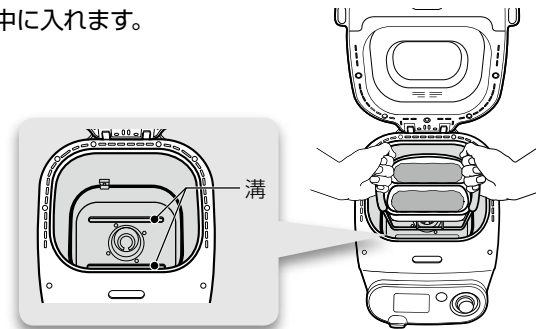


パンを作る (続き)

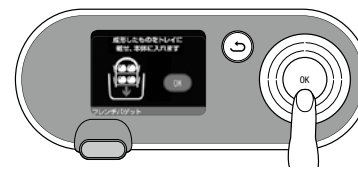
9 焼き上げ～パンを取り出す

- 10 生地をのせたラックを本体の中に入れます。

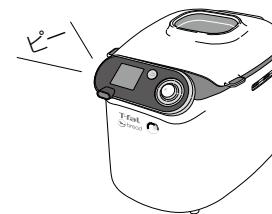
ラックは本体底部の溝に合わせて置いてください。



- 11 OKボタンを押して2回目の焼き上げを開始します。



焼き上げが終わると、ブザーが鳴り、焼き上がりをお知らせします。



- 12 焼き上げが終わったら、OKボタンを押してメニューを終了します。



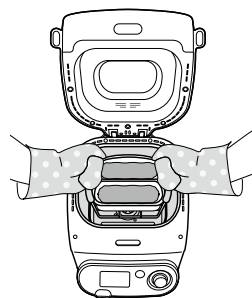
パンを作る (続き)

9 焼き上げ～パンを取り出す

- 13 本体の電源を切り(→10ページ)、電源プラグをコンセントから抜きます。

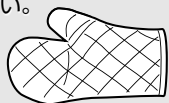


- 14 ラックを本体から取り出します。

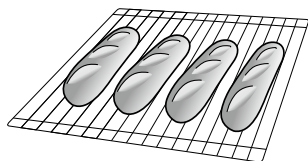


注意

ラックやトレイ、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。



- 15 パンをトレイから取り出し、市販の金属網の上などにのせます。



注意

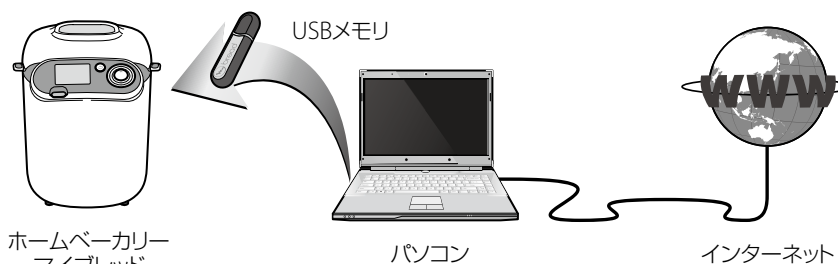
パンを取り出すときは、金属製のナイフやフォークなどを使用しないでください。トレイに傷がつくおそれがあります。

以上で調理は完了です。

- 連続で調理する場合は、ふたを開けて本体内を十分に冷ましてから(約1時間程度)、調理を再開してください。

付属USBメモリについて

本製品では、USBメモリを使うことで、マイブレード専用ウェブサイトからダウンロードしたレシピも使うことができます。



ホームベーカリー
マイブレード

パソコン

インターネット

パソコンのOS、ブラウザについて

どのOS、ブラウザを使ってレシピをダウンロードしても、本製品でお使いいただけます。ただし、ウェブ上で登録した「マイレシピ」とUSBメモリに入っているレシピを同期する機能をお使いいただくためには、以下のOSとブラウザをお使いいただく必要があります。

OS: Windows XP、Windows Vista、Windows 7のいずれか

ブラウザ: Internet Explorer 6以降、またはFirefox 3以降

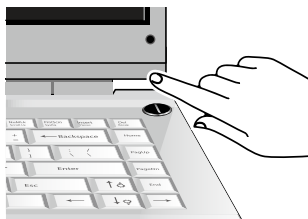
レシピのダウンロード手順

- 1 パソコンにUSBメモリを差しこむ 41ページ
- 2 「マイレシピ」にレシピを登録する 42ページ
- 3 「マイレシピ」とUSBメモリのレシピを同期する 44ページ
- 4 USBメモリをパソコンから取りはずす 46ページ
- 5 USBメモリを本体に差しこむ 47ページ

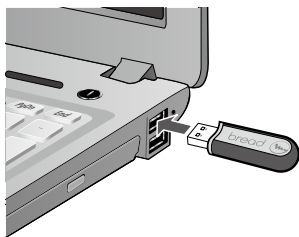
レシピをUSBメモリにダウンロードする

1 パソコンにUSBメモリを差しこむ

- 1 お手持ちのパソコンの電源を入れます。



- 2 パソコンに製品付属のUSBメモリを差しこみます。
パソコンにUSBメモリが認識されます。



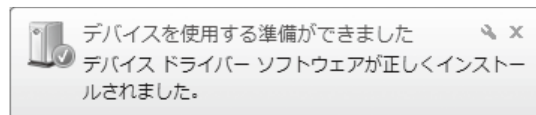
MEMO

- 本製品付属のUSBメモリは、フォーマット（初期化）する必要はありません。
- 市販のUSBメモリでも使用可能です。

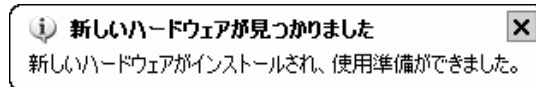
Windowsをお使いの場合

初回使用時は、自動的にインストールが始まり、使用可能な状態になると、画面右下の通知領域にインストール完了のメッセージが表示されます。

Windows 7 / Windows Vista

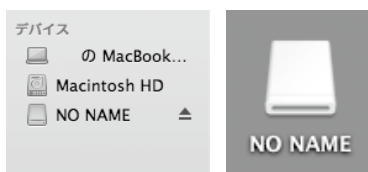


Windows XP



Mac OS Xをお使いの場合

デスクトップあるいはFinderメニューにUSBメモリのアイコンが表示され、使用可能な状態になります。



レシピをUSBメモリにダウンロードする (続き)

2 「マイレシピ」にレシピを登録する

- 1 パソコンからブラウザ（Internet ExplorerやFirefoxなど）を起動します。

- 2 ブラウザのアドレス入力欄に以下のアドレスを入力し、Enterキーを押します。
または、T-falホームページから、リンクをクリックし、マイブレッド専用ページに移動します。

マイブレッド専用ウェブサイトURL
<http://www.mybread.t-fal.co.jp>

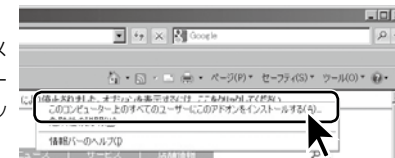


- 3 Windows版Internet Explorer、またはWindows版 Firefoxをお使いの場合、以下のポップアップが表示されますので、下記の手順でインストールを行います。
Mac OS、またはその他のブラウザをお使いの場合は、手順4へ進んでください。

Windows版Internet Explorerをお使いの場合

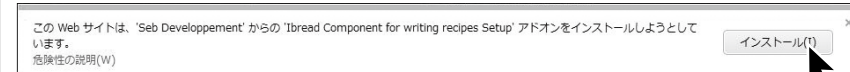
Internet Explorer 8の場合

タブの下の黄色の帯をクリックし、表示されるメニューの「このコンピューター上のすべてのユーザーにこのアドオンをインストールする」をクリックします。



Internet Explorer 9の場合

下記ダイアログボックスが表示されるので、「インストール」ボタンをクリックします。



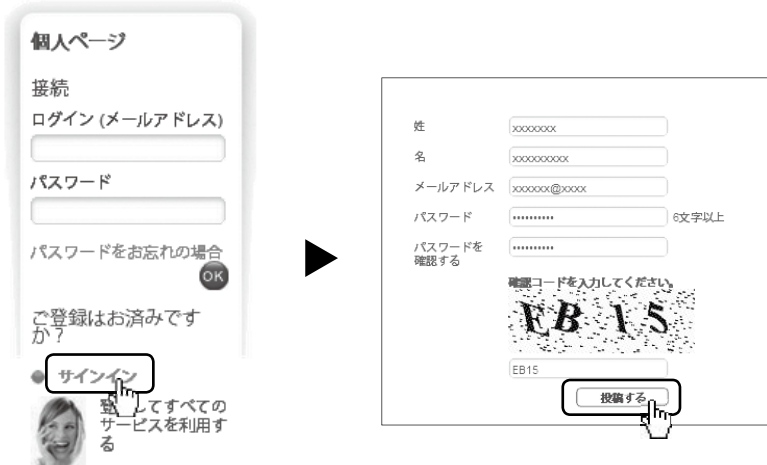
Windows版Firefoxをお使いの場合

下記のポップアップメニューが表示されますので、「許可」をクリックします。



レシピをUSBメモリにダウンロードする (続き)

- 4** はじめてレシピをダウンロードする場合は、利用者登録をします。
(登録済みの方は、手順5へ)
ページ左下の「サインイン」ボタンをクリックします。
登録画面が表示されますので、必要事項を入力し、「投稿する」ボタンをクリックします。



- 5** トップページ左下のログイン欄に、ログイン名 (Eメールアドレス) とパスワードを入力し、OKボタンをクリックしてログインします。



- 6** 作りたいレシピを探します。



レシピをUSBメモリにダウンロードする (続き)

- 7** 作りたいレシピが見つかったら、「マイレ시피に追加する」ボタンをクリックして、マイレ시피に登録します。
「マイレ시피」には最大100レシピ登録できます。



3 「マイレ시피」とUSBメモリのレシピを同期する

- 1** 「マイレ시피を見る」ボタンをクリックし、マイレ시피ページへ移動します。



- 2** 「同期する」ボタンをクリックします。



レシピをUSBメモリにダウンロードする (続き)

3 以下の手順でレシピファイルをUSBメモリにコピーします。

Windows版InternetExplorer、Windows版Firefoxをお使いの場合

「同期する」ダイアログボックスが表示されます。
本製品付属のUSBメモリのドライブを指定して「OK」ボタンをクリックします。

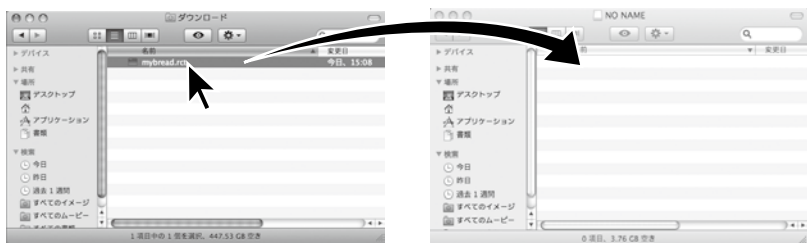


その他のブラウザ、またはMac OS Xをお使いの場合

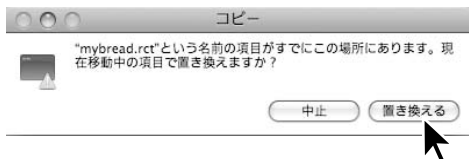
ブラウザで指定したダウンロードフォルダにレシピファイル (mybread.rct) がダウンロードされます。



ダウンロードされたレシピファイル(mybread.rct) をUSBメモリにコピーします。



以前作成したデータがある場合は、上書き確認の画面が表示されますので、「置き換える」または「はい」を選択します。



注意 レシピファイルは、フォルダに入れず、必ずUSBメモリの第1階層に保存してください。
例) E: ¥mybread.rct

レシピをUSBメモリにダウンロードする (続き)

4 USBメモリをパソコンから取りはずす

USBメモリにレシピファイルを保存したら、以下の手順にしたがって、パソコンからUSBを取りはずします。

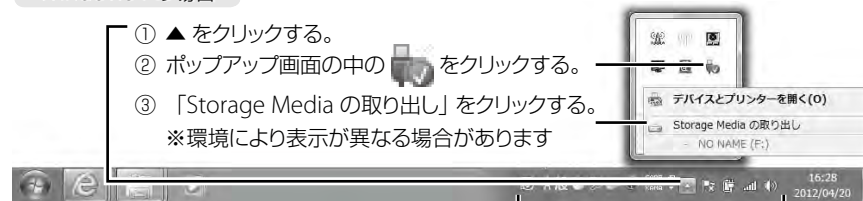
注意 USBメモリをパソコンから取りはずすときは、必ず以下の手順にしたがってください。正しく取りはずさないと、データが破損するおそれがあります。

Windowsをお使いの場合

1 画面右下にあるタスクトレイから、「取り出し」あるいは「取り外し」メニューを選択します。

Windows 7の場合

- ① ▲ をクリックする。
- ② ポップアップ画面の中の [取り外し] をクリックする。
- ③ 「Storage Media の取り出し」をクリックする。
※環境により表示が異なる場合があります



タスクトレイ

Windows Vistaの場合

- ① [取り外し] をクリックする。
- ② 「ドライブを安全に取り外します」をクリックする。

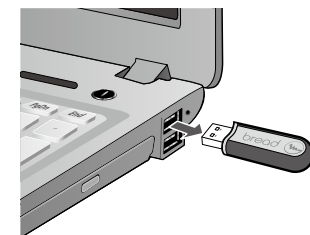


Windows XPの場合

- ① [取り外し] をクリックする。
- ② 「ドライブを安全に取り外します」をクリックする。



2 「安全に取り外すことができます」というメッセージが表示されたら、USBメモリをパソコンから取りはずします。



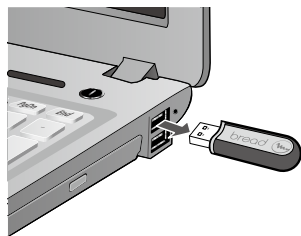
レシピをUSBメモリにダウンロードする (続き)

Mac OS Xをお使いの場合

- 1 ドライブアイコンをゴミ箱(取り出し)アイコンにドラッグ&ドロップするか、Finderメニューの▲アイコンをクリックします。

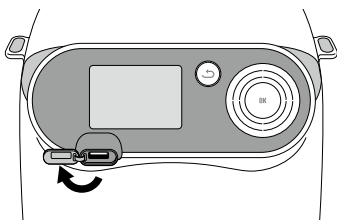


- 2 ドライブアイコンが画面から消えたら、USBメモリをパソコンから取りはずします。

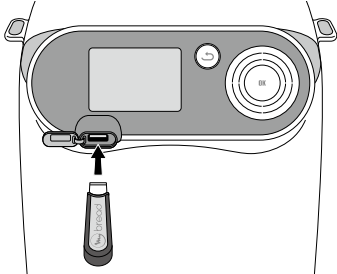


5 USBメモリを本体に差しこむ

- 1 USBポートのカバーを開けます。



- 2 USBメモリを本体のUSBポートに差しこみます。



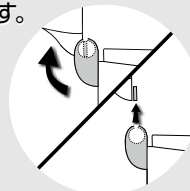
これで、ダウンロードしたレシピを使う準備ができました。
ホーム画面から「USBメモリのレシピ」を選択することで、ダウンロードしたレシピを使ってパンを作ることができます。パン作りの手順は19ページ「パンを作る」をご参照ください。

使用後のお手入れ

使用後は電源プラグをコンセントから抜き、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。

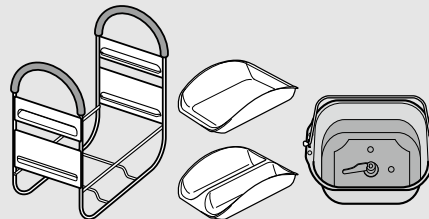
ふたは取りはずし、ふきんで汚れを拭き取った後、ぬるま湯で洗浄します。

ふたの取りはずし方
(図は接合部分)



パンケース、羽根、ラック、バケットトレイ、フラットトレイは本体から取り出し、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。








本体は湿ったスポンジで外側と内側を拭いて、十分に乾燥させます。



注意

- 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。
- 本体やふたを、液体に浸さないでください。
- ラック、バケットトレイ、フラットトレイを、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。

うまく焼き上がらないときは

	焼き上がりのパンの状態				
	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	表面が黄金色にならない	上面と側面が粉っぽい
					
焼き上げの途中で調理を中断した				●	
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			●	●	

考えられる原因

うまく焼き上がらないときは

その他

こんなときは

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	<ul style="list-style-type: none"> ● 液体の量を減らしてください。 ● 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。
パン生地が成形しにくい	粉のグルテン含有量が少ない	● 強力粉を使用してください。
	パン生地が硬すぎる	● 10分間ねかせてから成形してください。
パン生地同士がお互いにくっつき十分に焼き上がらない	フラットトレイ上のパン生地の位置が近い	● フラ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あけてください。
	パン生地がだれる	<ul style="list-style-type: none"> ● すべての液体を正確に計量してください。 ● マイブレッド専用ウェブサイトのレシピでは約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。
パン生地がバゲットトレイ・フラットトレイにくっつき焦げる	焼き色の設定が濃い	● 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	焼き色の設定が濃いまたは薄い	● 焼き色の設定を変えてください。
	砂糖の量が多いまたは少ない	● 砂糖の量で調節してください。砂糖の量を減らすとやや薄くなり、増やすとやや濃くなります。
パンが十分に膨らまない	ドライイーストが足りない	● ドライイーストを増やしてください。
	パン生地のねり方が足りない	<ul style="list-style-type: none"> ● 10分間ねかせてから成形してください。 ● 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。 ● 再度パン生地を十分にねってください。
パンが膨らみすぎる	ドライイーストが多すぎる	● ドライイーストを減らしてください。
	パン生地の水分が多すぎる	● 液体の量を減らしてください。
羽根がパンケースから取りはずせない	—	● 羽根を取りはずす前にパンケースを水に浸してください。

こんなときは

その他

こんなときは (続き)

パンの状態	考えられる原因	対処方法
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	—	● ドライイーストが、塩または液体に混ざったおそれがあります。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。
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35ページの「アドバイス」を参照してください。
焦げる臭いがする	パンケースから材料がこぼれている	● 本体の熱が冷めてから、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	—	● マイブレッド専用ウェブサイトのレシピは、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、そちらの分量に合わせてください。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うまく取り出したい	—	● 焼き上がり後、5～10分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
調理を開始できない	● 本体内部が高温になっています。連続で調理する場合は、ふたを開けて本体内部を十分に冷ましてから（約1時間程度）、2回目の調理を開始してください。 ● 本体内部の温度が低温すぎます。本体内部が常温になるまでお待ちください。
調理開始すると、モーターは起動するが、ねりが開始されない	● ㊟ ボタンを押して調理を中止し、パンケースと羽根を正しく取り付けてください。取り付けたあと、最初から調理をやり直してください。
予約タイマー開始の後、何も動かない	● 羽根を正しく取り付けてください。
予約したい時刻に合わせられない	● 予約タイマーは、調理が始まるまで15時間を超えたり、調理時間より短い時間には設定できません。時間を設定しなおしてください。
焦げるにおいがする	● 本体の熱を冷ましてから、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（とくに液体）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。

調理途中で電源が切れたときは

調理途中で本体の電源が切れてしまったときは、中断時間が10分以内であれば、調理の途中からはじめることができます。

中断時間が10分以内の場合

電源を入ると、以下の画面が表示されます。



OKボタンを押すと、調理が再開されます。



10分以上中断してしまった場合

電源を入ると、以下の画面が表示されます。



OKボタンを押すと、メインメニューに戻ります。



エラー表示について

下記以外の表示が出たときは、弊社お客様相談センターにご相談ください。

パンを作るとき

表示	エラー内容	対処方法
	本体内が高温になっています。	連続で調理する場合は、ふたを開けて本体内を十分に冷ましてから（約1時間程度）、2回目の調理を開始してください。
	本体内が低温になっています。	本体内の温度が低すぎます。本体内が常温になるまでお待ちください。
	機械故障	お買い上げの販売店に修理をご相談ください。

付属USBを使うとき

表示	エラー内容	対処方法
	USBメモリが認識できません。	本体USBポートに正しく接続されているか確認してください。
	USBメモリのフォーマットが不明です。	本製品付属のUSBメモリをお使いください。市販のUSBメモリを使用している場合は、製品の取扱説明書にしたがって、フォーマット（初期化）をおこなってください。

エラー表示について (続き)

付属USBを使うとき		
表示	エラー内容	対処方法
	互換性のあるファイルがありません。	USBメモリにレシピファイルが入っているか確認してください。 USBメモリにレシピファイルが入っているにもかかわらず、この画面が表示される場合は、一度USBメモリ内のレシピをすべて削除してから、再度レシピをダウンロードしてください。
	有効なファイルがありません。	

製品仕様

ティファール ホームベーカリー マイブレード (型名 OW5511JP) T-fal Homebakery MyBread			
定格電圧/周波数	100V 50/60Hz	本体重量	約6.5kg
定格消費電力	ヒーター：560W モーター：90W	電源コードの長さ	約1.4m
サイズ (本体のみ)	幅 380mm × 奥行 284mm × 高さ 315mm		
付属品	<ul style="list-style-type: none"> ● パンケース(×1) ● 羽根(×1) ● バゲットトレイ(×2) ● フラットトレイ(×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) ● ナイフ(×1) ● USBメモリ(×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。

※ 本製品は日本国内のみで使用できます。

Made in China

愛情点検

●長年ご使用のホームベーカリーの点検を!

こんな症状はありませんか?

- 電源プラグ・コードに損傷が見られる。
- 使用中に電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- 電源コードを動かすと通電したりしなかったりする。
- 使用中、異常な音がする。
- 本体が異常に熱い。
- その他の異常・故障がある。

ご使用中止

このような症状が見られるときは、故障や事故防止のため、使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずグループセブジャパンお客様相談センターに点検・修理をご相談ください。

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
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
受付時間：月～金 10:00～17:00(土・日・祝日を除く)

※PHS、一部のIP電話など、ナビダイヤルをご利用できない場合は、誠に恐れ入りますが、こちらにお掛けください。 **03-5789-1760**