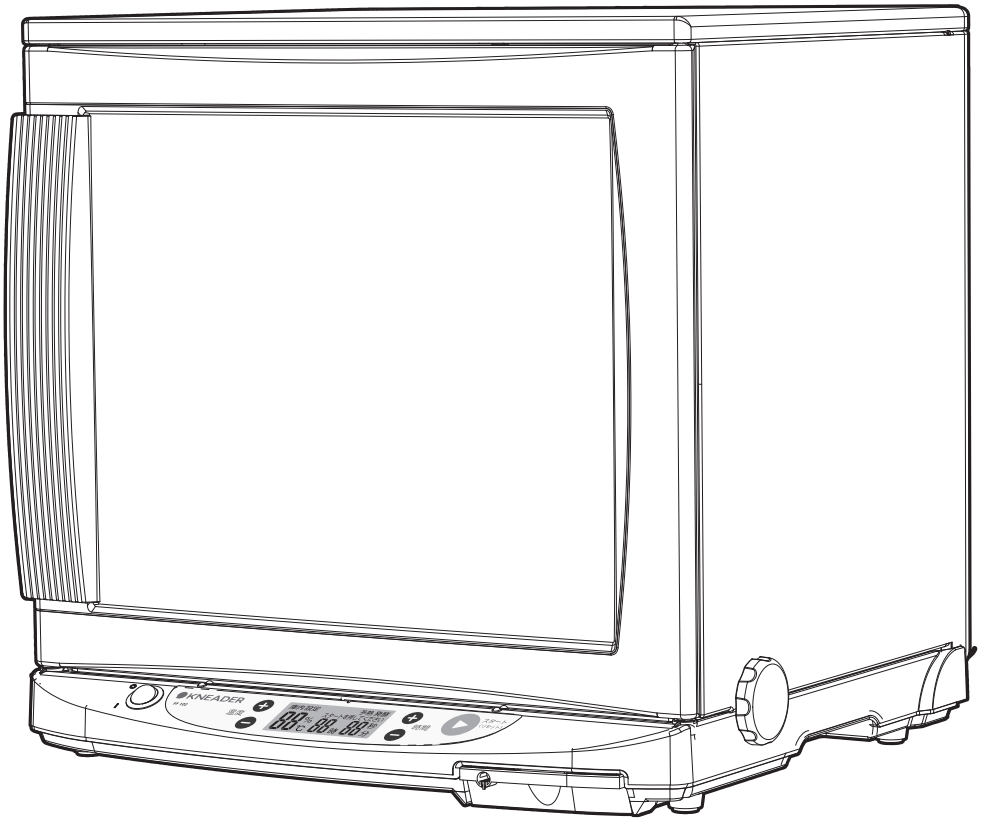
KNEADER

洗えてたためる発酵器

品番：**PF102**　**24H対応**

取扱説明書



一般家庭用

（業務用として使用しないでください）

このたびは、本製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書は必要なとき、すぐに取り出せるように大切に保管してください。
この取扱説明書をよく読んで理解してから、発酵器を使用してください。
本製品は日本国内専用です。海外ではご使用いただけません。

目次

安全上のご注意 ― 必ずお守りください ― …… 2
- 使用しているマークについて
- 警告
- 注意
- 使用上のお願い

発酵器PF102の特長 …… 5

各部のなまえ …… 6
- 主要部分のなまえ

ご使用方法 …… 7
- 発酵器の準備
- 操作部
- 発酵器の使い方
- パン作りのポイント
- 基本作業
- レシピ

お手入れ …… 18
- 本体
- 分解・保管方法

故障かな?と思ったら …… 21

アフターサービスについて …… 22

仕様 …… 23

安全上のご注意

―必ずお守りください―

ここに示した注意事項は、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、安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

●誤った使い方をしたときに生じる内容を次のように区分していきます。

⚠ 警告	人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容
⚠ 注意	人が傷害を負う可能性および物的損害の発生が予想される内容

使用しているマークについて

●使用しているマーク(絵表示)と意味は、次の通りです。

	絶対に行わないでください。		火気近くでの使用は、絶対に避けてください。		電源プラグは必ずコンセントから抜いてください。
	手を触れないでください。		水が飛び散る場所での使用は、絶対に避けてください。		電源プラグはぬれた手で抜き差ししないでください。
	修理技術者以外の人は、修理しないでください。また改造は行わないでください。		必ず指示にしたがって、行ってください。		高温になりますのでご注意ください。ヒーター本体に具体的な注意が描かれています。

本製品の使用にあたっては、警告･注意に書かれていることを守り、事故が発生しないよう心がけてください。また、本製品の使用者･管理者は、本製品の内容を理解していない方に操作させないでください。

⚠ 警　告	
電源プラグのほこりを取り除く ほこりが付着した状態で使用すると、感電や火災の原因になります。	電源コードを傷つけたり、加工したりしない 傷ついた状態や加工した状態で使用すると、感電や火災の原因になります。
電源コードは無理に曲げたり、引っぱったりしない 電源コードが傷ついて、感電や火災の原因になります。	ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない 感電の原因になります。
電源コードにものを載せたり、踏んだりしない また、人の行き来が頻繁な場所に、電源コードを配線しないでください。電源コードが傷ついて、感電や火災の原因になります。	タコ足配線しない 許容電流オーバーで、感電や故障の原因になります。

⚠ 警　告

ヒーター本体は絶対に水洗いしない

本体内部に水が侵入して、感電や故障の原因になります。

ヒーター本体は分解や改造をしない

分解や改造をすると、異常動作や発火の原因になります。また本製品の内部には、感電する恐れのある高電圧部分や、その他の危険な部分があり、人身事故に至る恐れがあります。この取扱説明書に記載した以外の内部点検・調整・修理は、当社サポートデスクにご相談ください。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

やけど、感電、けがをする恐れがあります。

電源は交流100V専用コンセントを使用する

感電や故障の原因になります。

コンセントを単独で使用する

他の器具と併用すると分岐コンセント部分が異常発熱して発火する恐れがあります。

本体の前面を開放し、周囲の壁などから4.5cm以上離して置く

故障、発火事故の原因になります。

下段用棚板を直接ヒーター面に乗せない

故障、発火事故の原因になります。

⚠ 注　意

不安定な場所や、粉・油で汚れた台の上では、使用しない

本製品の落下・横転により、けがをする恐れがあります。
必ず水平かつ安定した状態で使用してください。

本体天面に物を絶対に載せない

物を置くと落下したり、本体が変形して、
破損やけがをする恐れがあります。

棚板に5kg以上の重量物を載せない

棚板に過度の重量物を載せないでください。
破損する恐れがあります。

分解時は必ずドアから分解する

ドアが落下し、けがの恐れがあります。

使用中や使用直後は加熱板や加湿皿に触れない

やけどの恐れがあります。
加熱板の上は、瞬間的に100℃を超す場合もありますので、手を触れないでください。

火気または水とびの近くでは使用しない

火災や、本体内部に水が浸入して感電の原因になります。

操作パネルに水をかけない

電気回路が故障する恐れがあります。ぬれた場合は、乾いた布などですみやかにふき取ってください。

パン生地及びパン種などの発酵以外に使用しない

布などの乾燥に使用するとヒーターが異常発熱して
事故の原因になります

お手入れの際は、引火性の溶剤は使用しない

火災の危険があります。

使用時以外（部品の取り付け・取り外し・お手入れする時を含む）は電源プラグをコンセントから抜く

けがをする恐れがあります。製品本体をお手入れする場合は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてから、作業を行ってください。

使用上のお願い

◆次のような場合は、すぐに運転を停止し、電源プラグを抜いてから、当社サポートデスクにご相談ください。

・電源スイッチを入れても作動しない場合

・電源コードやプラグが破損したり、すり切れたりした場合

・落下などで変形した場合

・本体(フレーム)内に液体が入った場合

・長時間風雨にさらされた場合

・煙が出たり、異臭がしたり、取扱説明書にしたがって操作しても正常に作動しない場合

◆製品に貼付されている警告ラベルには、安全のための重要な注意事項が記載されていますので、以下のことを守ってお使いください。

・本製品に貼られているラベルは、常に読める状態で使用してください。また、他の機材で隠したりしないでください。

・取り外したり、改変しないでください。

・汚れたり、破損した場合は、新しいラベルに張り替えることをおすすめします。ラベルのお求めについては、当社サポートデスクにご相談ください。

◇経年変化による劣化とみられる事故・故障があります。「経年変化による劣化」とは、光、温度、湿度、洗剤、油、カビなど多くの要因により、全く使用しない場合でも自然環境下で月日が経過すると状態が変化することをいいます。
また、これらの要因の他にドアの開閉による摩耗・衝撃などによる疲労が加わって劣化故障につながる場合があります。

◇事故を防止するために、使用後は必ず電源プラグを抜いてください。

発酵器 PF102 の特長

1 工具を使わず簡単に組み立てられます。
コンパクトに折りたためるので、保管に場所をとりません。

2 ドアが左右どちらにもつけられ、場所を選びません。

3 収納部はプラスチック二重構造を採用し、
軽量で保温性、耐久性に優れています（PAT.4613253）。

4 長時間運転（２４時間）できます。

5 広い温度設定範囲（20～45℃）。

発酵器には冷却能力はないので、室温以下にはなりません。

6 内壁対流方式（PAT.5607601）の採用で上・中・下段とも
均一な発酵ができます。

7 高精度温度コントロール（3ヶ所の温度を見てコントロールしています）の採用で正確な温度環境を提供します。

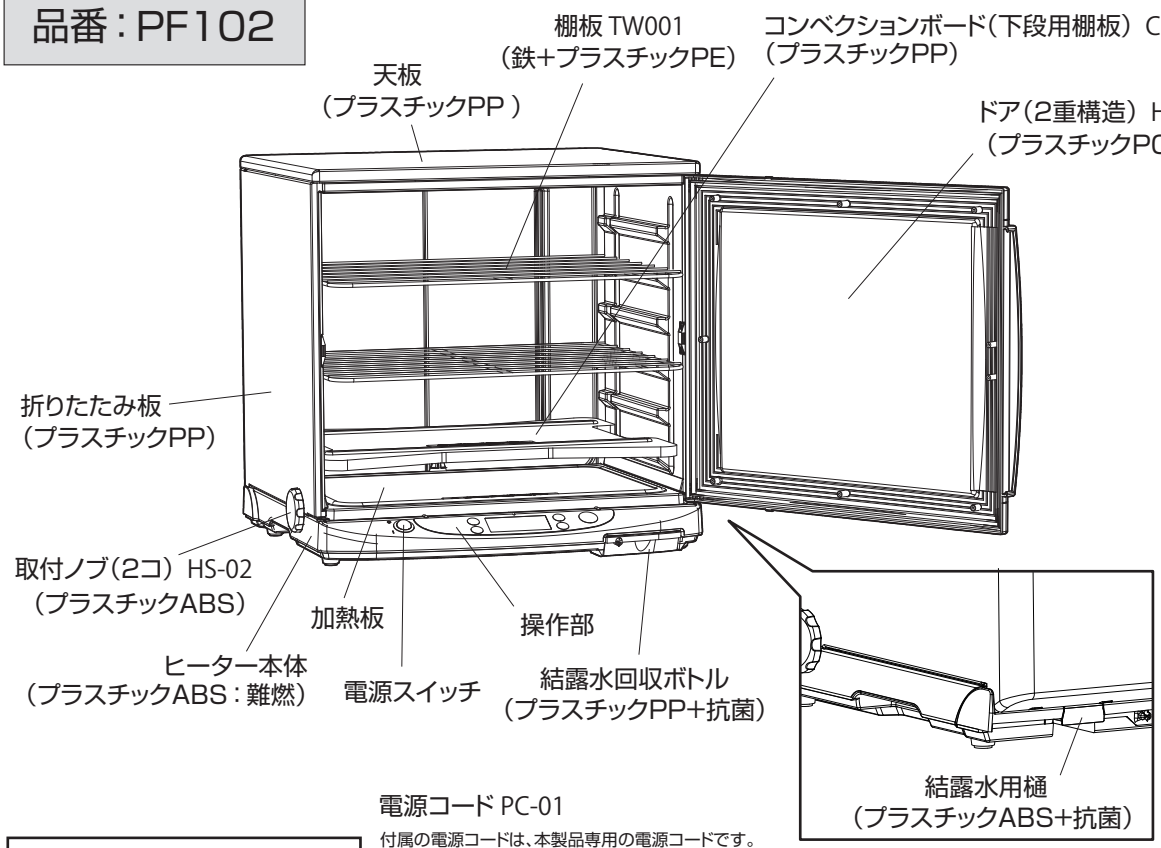
8 結露水回収システム搭載。

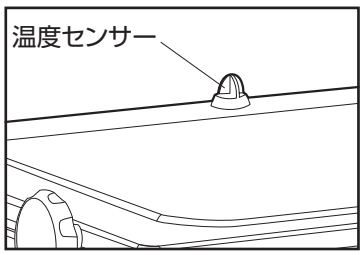
9 庫内を乾燥させるためにドアを半開きで固定できます。
（乾燥ポジション）

各部のなまえ

主要部分のなまえ

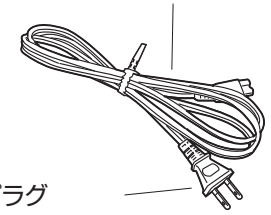
品番：PF102





電源コード PC-01

付属の電源コードは、本製品専用の電源コードです。
付属の電源コード以外は使用しないでください。
付属の電源コードを他の製品に使用しないでください。



電源プラグ

（交流100V・7A以上の
コンセントを使用してください）

加湿皿 KS002
（プラスチックPP）

【本体と付属品】　最初に下記のものがすべて揃っているか□にチェックしてご確認ください。

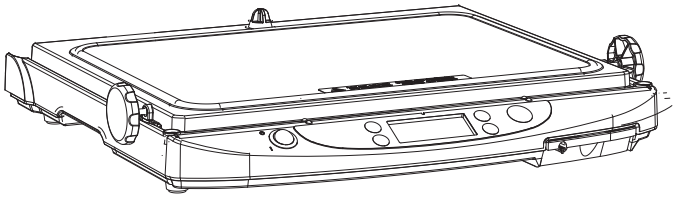
本体　□ 発酵器本体（ヒーター本体、折りたたみ板、天板、ドア）

付属品　□ 棚板（2枚）　□ 加湿皿　□ 取扱説明書（本書）　□ 保証書
□ 取付ノブ（2コ）　□ コンベクションボード　□ 電源コード

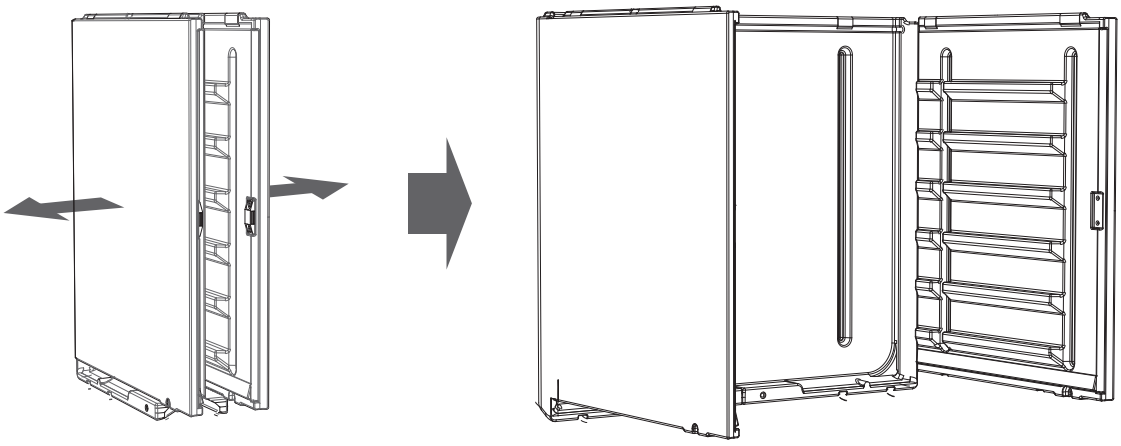
ご使用方法

発酵器の準備

1 ヒーター本体を安定した場所に置く。

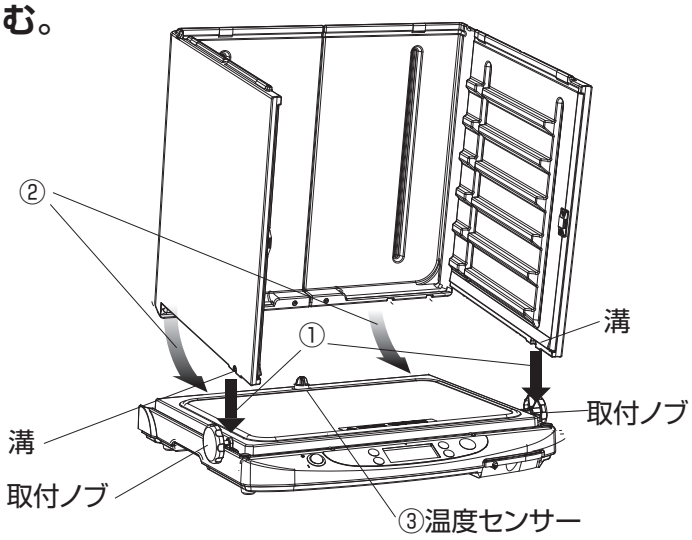


2 折りたたみ板を広げる。



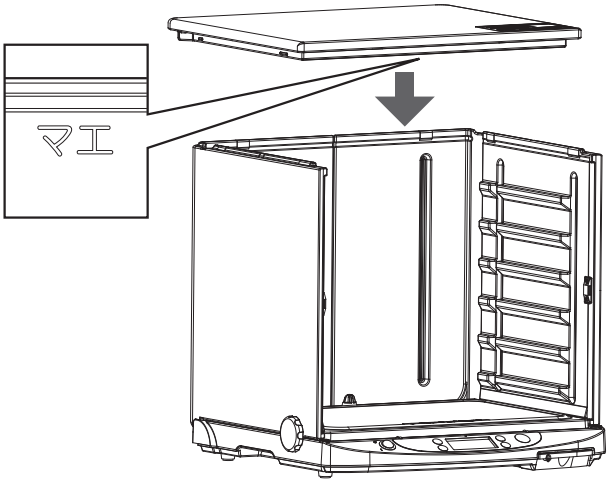
3 折りたたみ板をヒーター本体にはめこむ。

①取付ノブのところに、折りたたみ板の溝を
合わせます。
②後ろをヒーター本体にはめこみます。
折りたたみ板の上部を押し付けると
簡単にはめこめます。
③温度センサーに衝撃を加えないよう
注意してください。
温度制御が正常に働かなくなる恐れが
あります。



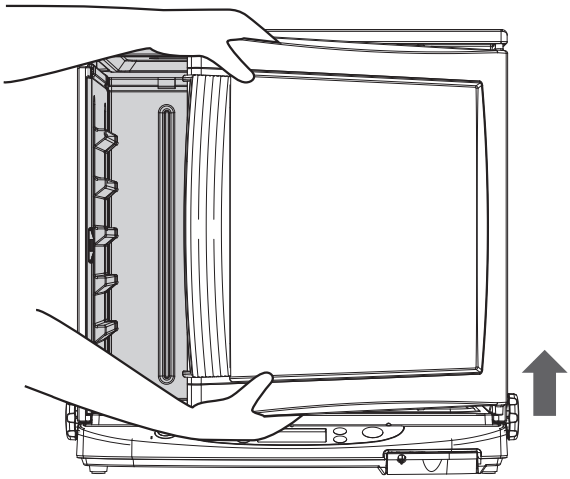
4 天板をのせ、天板の上から手で軽くたたいて取り付ける。

天板の内側に「マエ」と書いてあるほうを
前にしてください。



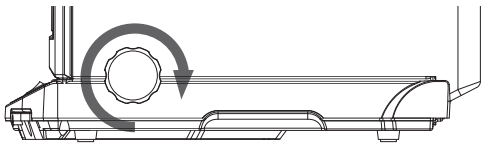
5 折りたたみ板を持ち上げながら、ドアをはめこむ。（左・右どちらでも取り付けられます。）

ドアを両手で持って、ドアの上側の
突起を天板の穴にはめこんだあと、
矢印方向に軽く天板を持ち上げながら、
ドアの下側の突起をヒーター本体に
はめこんでください。

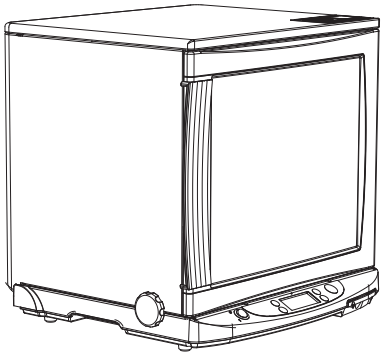


6 ヒーター本体と折りたたみ板を取付ノブでしっかり固定する。

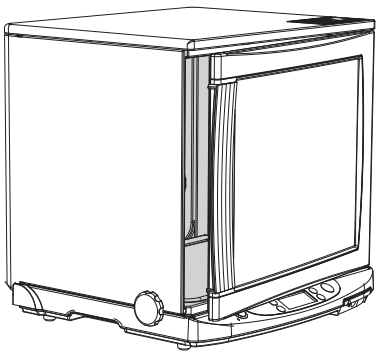
〈両サイド〉



〈完成〉



〈乾燥ポジション〉

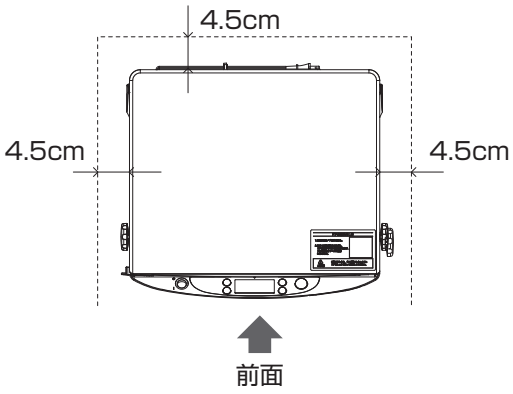


庫内を乾燥させるときは
ドアを半開きで
固定できます。

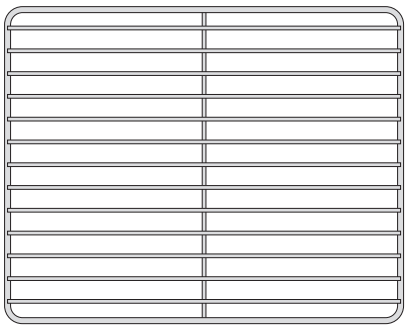
7 発酵器は水平な場所、かつ周囲の壁などから離して置く。

本体は前面を開放して、背面や左右の壁などから
4.5cm以上離してください。

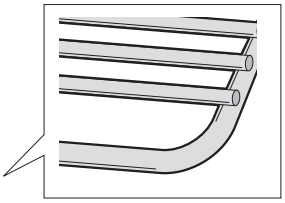
発酵器が置かれた台が安定しているか、ご確認ください。



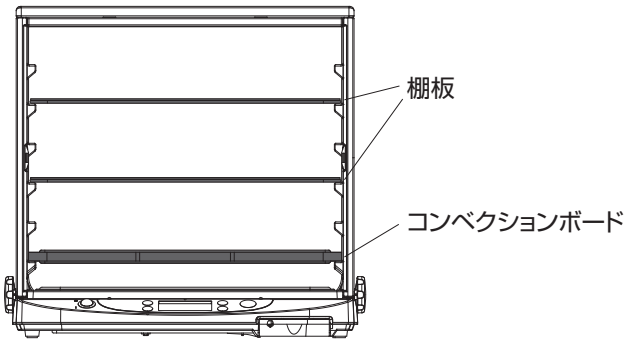
8 棚板とコンベクションボード（下段用棚板）を取り付ける。



サンが上にくるようにセットしてください。

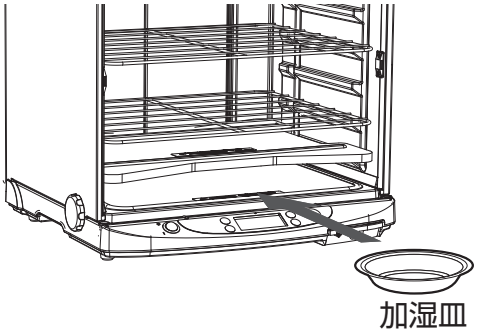


棚板はオプションで追加購入できます。



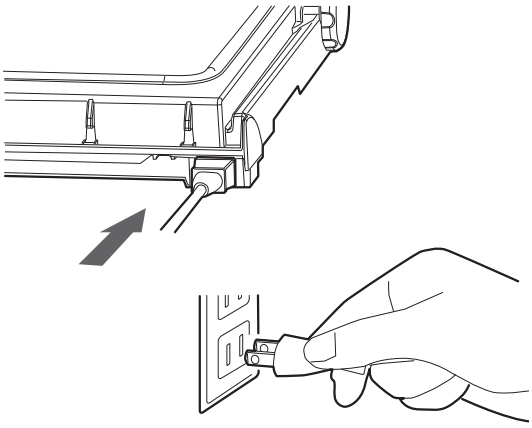
9 加湿皿を置く。

加湿皿に、約200ccの水またはぬるま湯を入れ、
加熱板の中央に置きます。
長時間使用する場合は、水またはぬるま湯を
追加してください。

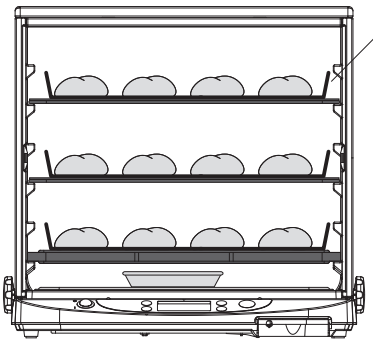


10 本体に電源コードを取り付け、電源プラグをコンセントに差し込む。

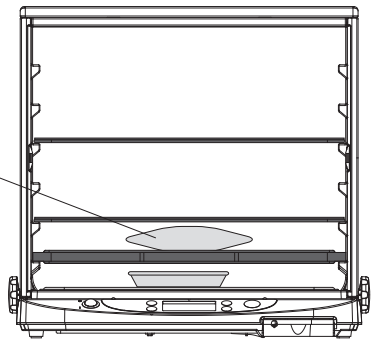
電源は100Vのコンセントを使用してください。
タコ足配線は危険ですのでおやめください。



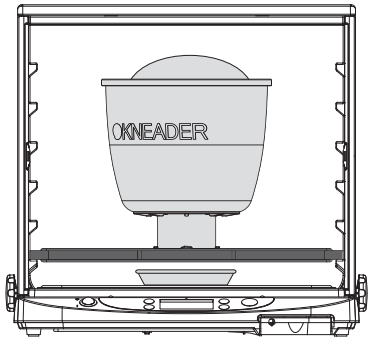
11 収納方法(予熱完了後)



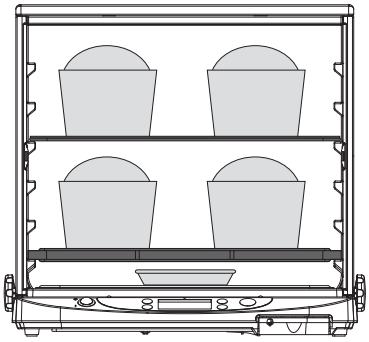
ロールパンなどのプチパンの場合、
オーブン皿で3〜6段まで入ります。
(棚板はオプションで追加購入できます)



庫内の温度を下げるために保冷剤を
コンベクションボードの上に置くことが
できます。



日本ニーダー社のポットを使用する場合、
一番下にコンベクションボードをセットし、
ポットをのせてください。



食パン型(2斤)が最大4つまで入ります。

※初めてご使用される場合は、ドアを開けると樹脂の臭いがすることがあります。
加湿皿に約200ccの水またはぬるま湯を入れ、しばらく使用すると、臭いは消えます。

操作部

温度設定ボタン

⊖、⊕どちらかのボタンを押すと、
「設定」と表示され、「設定」が点滅します。

▼

点滅している間に設定してください。
1回押すごとに1℃増減します。
1秒以上押し続けると連続して
増減します。

発酵時間設定ボタン

⊖、⊕どちらかのボタンを押すと、「設定」と表示され、
「設定」が点滅します。

▼

点滅している間に設定してください。
1回押すごとに1分増減します。
1秒以上押し続けると連続して増減します。
最大24時間まで設定できます。

電源スイッチ

温度表示

10℃～50℃まで表示されます。
10℃未満は「LO」と表示されます。
50℃以上は「HI」と表示されます。
設定温度範囲は20℃～45℃です。
設定温度に達するとブザーでお知らせします。

発酵時間表示

発酵がスタートすると、設定時間が
表示されカウントが始まります。

スタートボタン

電源投入画面

「スタートを押してください」が
点滅します。

待受け画面

「スタートを押してください」が
点滅します。

スタート(リセット)を押すと

予熱がスタートします。

予熱画面

「予熱中」が点灯します。

ここで スタート(リセット) を押すと発酵中になります。

予熱終了画面

「スタートを押してください」が点滅します。

スタート(リセット) を押すと発酵がスタートします。

発酵画面

「発酵中」が点灯します。

発酵終了画面

時間表示が5秒間点滅し、
待受け画面に戻ります。
「スタートを押してください」が
消灯している時に

スタート(リセット) を押すとリセットされ、

待受け画面に戻ります。

発酵器の使い方

1 電源スイッチをONにする。

製品に異常がないか自己診断します(「88」表示)。
「スタートを押してください」が
点滅しますので、スタート(リセット)を押してください。
待受画面になります。

O:OFF
I:ON

2 発酵温度・発酵時間を設定する。

温度・時間の⊖、⊕ボタンを押すと設定画面になります。
温度35℃または時間30分と表示されます。

・発酵温度は20～45℃まで、1℃単位で設定できます。
・発酵時間は1分～24時間まで、1分単位で設定できます。
・発酵時間、発酵温度はいつでも設定変更できます。
・発酵時間、発酵温度はパンの種類に応じて設定してください。

3 スタート(リセット)を押す。

予熱がスタートします。

・予熱中にスタートを押すと、
表示は「予熱中 発酵中」となり
カウントが始まります。

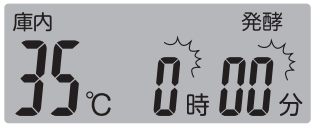
4 予熱完了後、ブザーが鳴ったら、生地を入れる。

5 スタート(リセット)を押す。

発酵がスタートします。

6 終了すると、ブザーが鳴る。

終了後、ヒーターがOFFになります。
終了後はドアを半開きにして庫内を自然乾燥させてください。
庫内は常に清潔に保ってください。



7 待受画面に戻すには。

発酵中にスタート(リセット)を押してください。

1. 初めてご使用される場合は、ドアを開けると樹脂の臭いがすることがあります。
   加湿皿に約200ccの水またはぬるま湯を入れ、しばらく使用すると、臭いは消えます。
2. 節電のため、また長くご使用いただくためにも、作動中はドアを閉めてください。
   ドアの開閉はできるだけ最小限にとどめてください。
3. 自動OFF機能採用による安全設計、エコ設計。発酵スタートを忘れたときや設定温度と庫内温度の差が大きく、1時間で設定温度にならないときは自動的にヒーターがOFFになります。

[パンニーダーでおいしいパンを作るために]

パン作りのポイント

（パンニーダーにご興味がある方は弊社ホームページをご覧ください。）

①仕込み水の温度

水の温度は別途表記がない場合、夏は15℃～20℃、冬は25℃～30℃で準備してください。
※上記の温度は粉を常温保存した場合の目安です。

②国産小麦を使用した場合

レシピ記載の水分量から3%程度減らし、生地の状態を見ながら調整をしてください。

③ガスオーブンをご使用の場合

レシピに記載されている電気オーブンの温度から20℃程度下げてご使用ください。
※焼成時間・温度は、パンの状態を見ながら調整してください。

④生地に油脂や全粒粉などの副材料が入りにくい場合

ニーダーを止めてハサミなどで生地に切り込みを入れてください。また、必要に応じてニーディング時間を延長してください。

⑤一次発酵の見極め方

規定の発酵時間が経ったら、小麦粉を指につけて、発酵した生地に差し込みます。穴がすぐにふさがってしまうようであれば発酵不足なので、発酵時間を延長してください。生地がしぼんでしまったら発酵過多です。穴がほぼそのままなら、発酵終了です。次の工程へ進んでください。

⑥生地がベタベタになってしまった場合

粉の吸水率に対して水分量が多すぎるかもしれません。
生地温度が上がりすぎているかもしれません。保冷剤を使用して生地温度の調整をしてください。

⑦生地が固すぎる場合

水分量が少ないかもしれません。生地に水を加えてください。
生地温度が低すぎるかもしれません。ポットにフタをして生地温度を上げてください。

⑧生地温度の調節について

生地温度を上げる場合にはフタを閉めてご使用ください。生地温度を下げる場合には、フタを外したり付属の保冷剤などをご使用ください。
※記載のレシピはニーディング中はニーダーのフタを開けてご使用頂いた場合を想定してこね時間や水温を設定しております。

⑨スピード切替、タイマー調整について

・作るパンの種類や量に応じて、生地の状態をみながらスピードやニーディング時間を調整してください。

基本作業

作業のながれ

1 ニーディング（1 回目）

材料を混ぜ合わせます。小麦粉40%に対して水を全量入れることにより、グルテン作りのポイント「水和」を促進します。

2 熟成

1回目のニーディングが終了した状態でフタを閉めて生地を休ませることで水和が促進され、「より良いグルテン」が作られます。

3 ニーディング（2 回目）

水和の進んだ生地に残りの小麦粉60%と油脂類以外の材料を入れ、生地をこね上げます。油脂類は生地の状態を見て入れ、レーズンなどの副材料は油脂類が生地になじんでから入れるようにします。

4 熟成・発酵

生地がこね上がったら温度を保ちながら熟成させる事により、イーストの働きで小麦粉のデンプン質をブドウ糖やアルコールに変えます。同時に発酵が始まり、生地が膨らんできます。
※発酵温度の調整は自動では行われません。

5 ガス抜き

発酵で生地内に発生した炭酸ガスを抜く作業です。

6 分割・ベンチタイム

カードなどを使って、生地を均等に分割します。生地の乾燥を防ぐために、固く絞った濡れ布巾などをかけてベンチタイムを取ります。
※分割した生地は傷んでいるので、ベンチタイムをとり、生地をゆるめます。

7 成形・仕上げ発酵

最終的なパンの形づくりをします。元の生地から1.5～2倍くらいの大きさに膨らむまで発酵させます。
※温度湿度･イースト（酵母）の条件により、発酵時間は異なります。

8 焼成

予熱を入れたオーブンで焼きます。
※仕上げ発酵の途中からオーブンに予熱を入れて、発酵終了時にすぐに焼成に入れるよう準備しておきます。
※パンは焼き上がったらすぐに天板から網（クーラー）に移して冷まします。特に型入れタイプのものはすぐに型から取り出します。

レシピ

山形食パン

材料（粉量500g/1斤型2本分）

			ベーカーズ%
<材料A>			
強力粉	:	200g	(40%)
I・Dイースト	:	10g	(2%)
砂糖	:	30g	(6%)
水	:	340g	(68%)
<材料B>			
強力粉	:	300g	(60%)
塩	:	7.5g	(1.5%)
無塩バター	:	25g	(5%)

※バターは常温にもどしておく
※I・Dイースト＝インスタントドライイースト

作り方

① ニーディング（捏ね）合計20分
　材料Aを入れ捏ねる　：　5分
　蓋をして熟成（水和）　：　10分
　材料Bを入れ捏ねる　：　15分
　※5分後にバター投入
　※捏ね上げ温度　：　28~30℃
② 一次発酵（35℃）　：　30~40分
③ ガス抜き　：　20秒
④ 分割・ベンチタイム　：　15分
⑤ 成型
⑥ 二次発酵（35℃）　：　40~50分
⑦ 焼成（180℃）　：　30~35分

※ご使用のオーブンに合わせて
　温度や時間を調整してください。

レーズン食パン　<アレンジレシピ！>

<材料B> にレーズンを追加

レーズン	:	100g	(20%)

※事前にお湯で戻して水けを切っておく。

作り方

① 材料Bを投入後、捏ね時間の終わり約3分前にレーズンを投入（全体に混ぜ込む）

※②以降の工程は同じです。

テーブルロール

材料（粉量300g/12ケ分）

			ベーカーズ%
<材料A>			
強力粉	:	120g	(40%)
I・Dイースト	:	6g	(2%)
砂糖	:	21g	(7%)
水	:	204g	(68%)
<材料B>			
強力粉	:	180g	(60%)
塩	:	4.5g	(1.5%)
無塩バター	:	30g	(10%)

※バターは常温にもどしておく
※I・Dイースト＝インスタントドライイースト

作り方

① ニーディング（捏ね）合計20分
　材料Aを入れ捏ねる　：　5分
　蓋をして熟成（水和）　：　10分
　材料Bを入れ捏ねる　：　15分
　※5分後にバター投入
　※捏ね上げ温度　：28~30℃
② 一次発酵（35℃）　：30~40分
③ ガス抜き　：　20秒
④ 分割・ベンチタイム　：　15分
⑤ 成型
⑥ 二次発酵（35℃）　：30~40分
⑦ 焼成（180℃）　：13~15分

※ご使用のオーブンに合わせて
温度や時間を調整してください。

ピザ

材料(粉量300g/3枚分)

<材料>			ベーカーズ%
強力粉	:	300g	(100%)
I・Dイースト	:	4g	(1.3%)
砂糖	:	6g	(2%)
塩	:	5g	(1.7%)
水	:	189g	(63%)
オリーブオイル	:	15g	(5%)

※I・Dイースト＝インスタントドライイースト

作り方

① ニーディング(捏ね)合計20分
　全ての材料を入れ捏ねる：　20分
　※捏ね上げ温度　　：28~30℃
② 一次発酵(35℃)　　：30~40分
③ ガス抜き　　：　20秒
④ 分割・ベンチタイム　　：　15分
⑤ 成型(直径20cm)
　麺棒で生地を伸ばす
　生地全体にフォークで穴をあける
　ソース、具材をのせる
⑥ 焼成(210℃)　　：　15分

※ご使用のオーブンに合わせて
　温度や時間を調整してください。

お手入れ

お手入れは、使用ごとにこまめに行ってください。

注意

・必ず電源プラグをコンセントから抜いて行ってください。
・ベンジン、シンナー、磨き粉、たわし、ナイロンたわし、金属たわしなどは、使わないでください。
・ご使用後は室内およびドアについた水滴を、布でふき取り、ドアを開けて庫内を乾燥させてください。また、使用中水滴が大量についた場合も布でふき取ってください。水、油脂、パン生地等こぼした場合も布でよくふき取ってください。
・掃除やお手入れのとき、落としたり、衝撃を与えたりしないでください。
・庫内は常に清潔に保ってください。

本　体

⚠ 加熱板が完全に冷めてから作業してください。やけどをする恐れがあります。

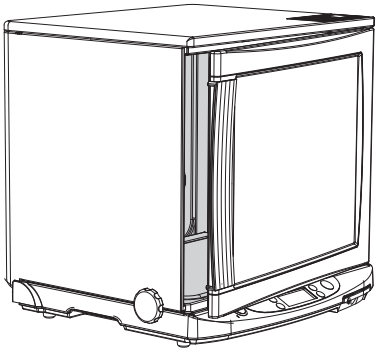
本製品は収納部（折りたたみ板、天板、ドア、棚板、コンベクションボード）は分解して水洗いできます（ヒーター本体は水洗い不可）。

本体表面の汚れを、布で軽くふき取る。

汚れがひどいときは、布を水でぬらしてから、固くしぼってふき取り、最後に必ずからぶきしてください。湿気が庫内に残っている状態で保管すると、カビの原因になることがあります。また、電気部品の絶縁性の低下をまねきます。

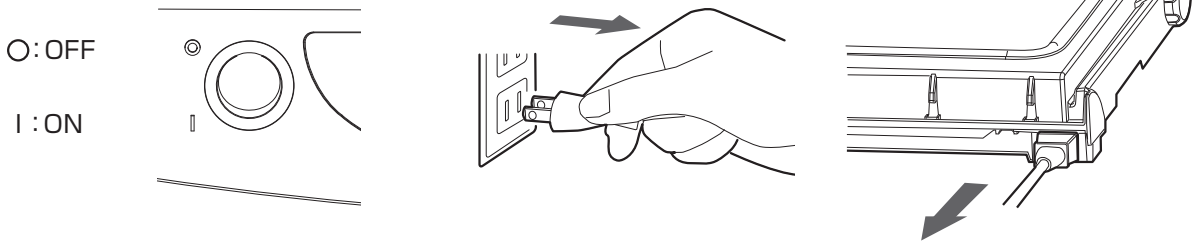
ご使用後は必ずドアを半開きにして、庫内を自然乾燥させてください。
ドアの乾燥ポジションをお使いいただくと便利です。

【乾燥ポジション】
ドアを半開きで固定できます。

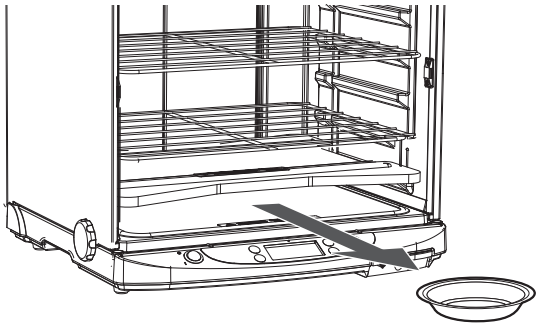


分解・保管方法

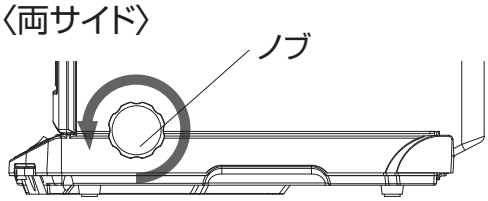
1 電源スイッチをOFFにして、電源プラグをコンセントから抜く。



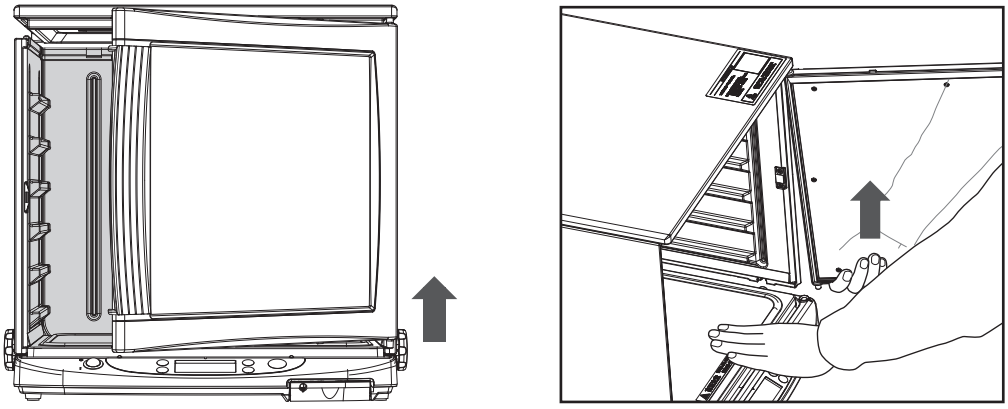
2 棚板と加湿皿とコンベクションボードを取り出す。



3 両側の取付ノブをゆるめる。

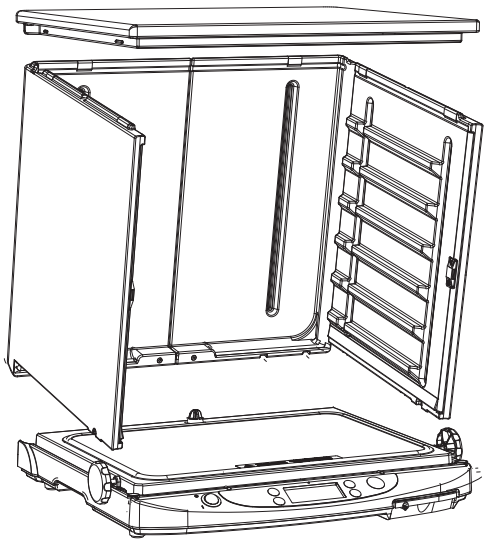


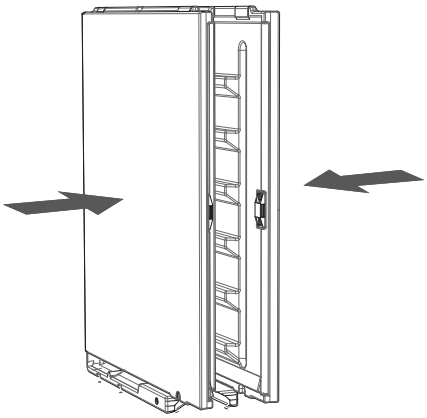
4 一方の手で本体を押さえながら、ドアをもう一方の手で下から軽く持ちあげ、ドアの突起を下→上の順番に取り外す。



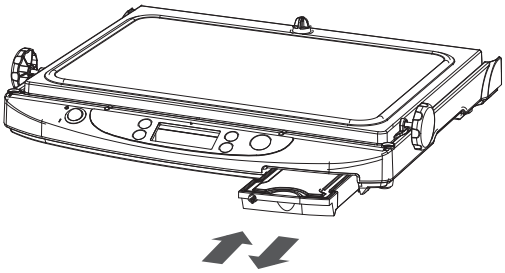
※ドアの落下にご注意ください。

5 天板と折りたたみ板を取り外し、折りたたみ板を折りたたむ。



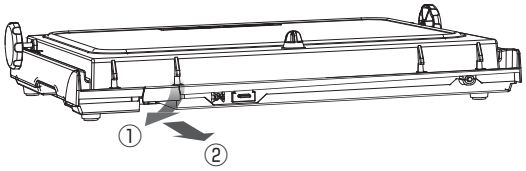


6 結露水を処理する。

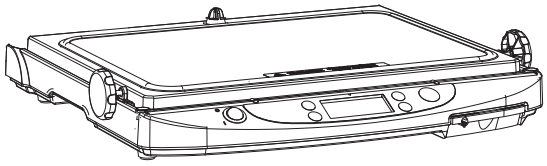


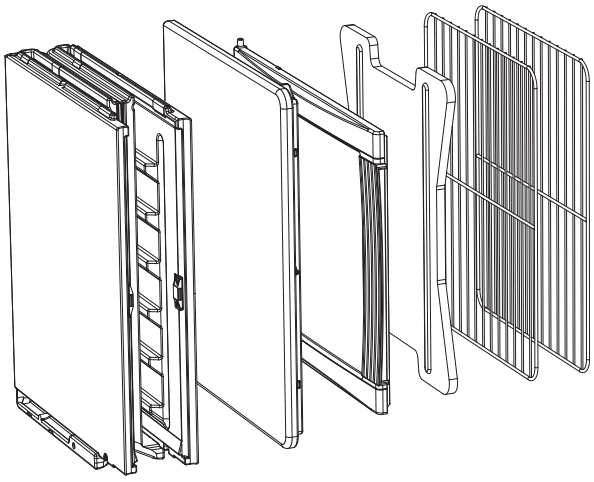
結露水回収ボトルを引き抜いて
中の水を捨ててください。

結露水用樋のクリックをはずして
矢印方向に少し回転して
引き抜いて清掃してください。



7 分解して保管する。





故障かな？と思ったら

修理を依頼する前にお確かめください。

表示	処置
E0, E1, E2, E3, E4	電源入切してもエラーコードの表示が消えない場合は 温度センサーに異常がありますので、電源スイッチを切り、 電源プラグをコンセントから抜いた上で、 当社サポートデスクへお問い合わせください。
？点滅	折りたたみ板をセットしていますか? ▶折りたたみ板をセットしてください。
液晶画面全点滅	ドアが開いていませんか? ▶ドアをしめてください。
	コンベクションボードをセットしていますか? ▶コンベクションボードをセットしてください。

症状	お調べいただくこと
電源スイッチを入れても 何も表示されない。	電源プラグがコンセントにしっかり差さっていますか? ▶電源プラグをコンセントに根元までしっかりと 差し込んでください。 もしくは、他のコンセントに差してみてください。
	電源スイッチがONになっていますか? ▶電源スイッチをONにしてください。
温度が上がらない。	スタートボタンを押しましたか? ▶スタートボタンを押して、“予熱中”が点灯していることを 確認してください。
	設定温度が部屋の温度よりも低くなっていませんか? ▶室温よりも高い温度設定でご使用ください。
温度が下がらない。	設定温度が部屋の温度よりも低くなっていませんか? ▶本製品は冷やす機能をもっていませんので、 室温よりも低い温度にすることはできません。 室温よりも高い温度設定でご使用ください。
設定温度に達しない。	室温が18℃以下および30℃以上の場合、設定温度に達しない ことがありますが、故障ではありません。
予熱保温をしていると “ピッピッピッ”と音がして、 温度が下がってしまう。	予熱保温を1時間以上続けていませんか? ▶予熱保温は1時間まで可能となっていますので、 それまでにスタートボタンを押して、発酵に移行してください。

上記表にしたがって対応しても改善されない場合は、当社サポートデスクにご相談ください。
（17ページ「アフターサービスについて」参照）

アフターサービス について

修理・お取り扱い・部品ご購入などについてのご相談は、当社サポートデスクまでお問い合わせください。

●保証期間について

保証期間は、お買い上げ日から1年間です。

・**保証期間中の修理**
保証書の記載内容により、当社サポートデスクで対応致します。

・**保証期間後の修理**
修理すれば使用できる製品は、お客様のご要望により、有償にて修理致します。

●補修用性能部品の保有期間

当社は、本製品の補修用性能部品※を製造打ち切り後、6年間保有しています。

※**性能部品**：その製品の機能を維持するために必要な部品です。

〈当社サポートデスク〉

・電話番号：**0120-481-484**（フリーダイヤル）
※受付時間：10:00～12:00／13:00～17:00　月～金曜日（土・日、祝日、弊社休業日を除く）

・ホームページ：**https://kneader.jp**

お問い合わせの際、品番、製造番号および操作部の表示内容についてお尋ねすることがありますので、事前にご確認をお願いします。

品番→操作部または本書の表紙に記載されています。
製造番号→ヒーター本体下面のラベルに記載されています。
操作部表示→表示内容がある場合。

●製造番号（SER#）について

製造番号を本製品の識別番号として使用しています。
ヒーター本体下面のラベルに**製造番号**が記載されていますので、必要なときすぐに確認できるように、**下の枠内に番号**と**お買い上げいただいた日付**を**記入しておいてください**。

製造番号（SER#）9桁の数字が記載されています。

製造番号 SER#	

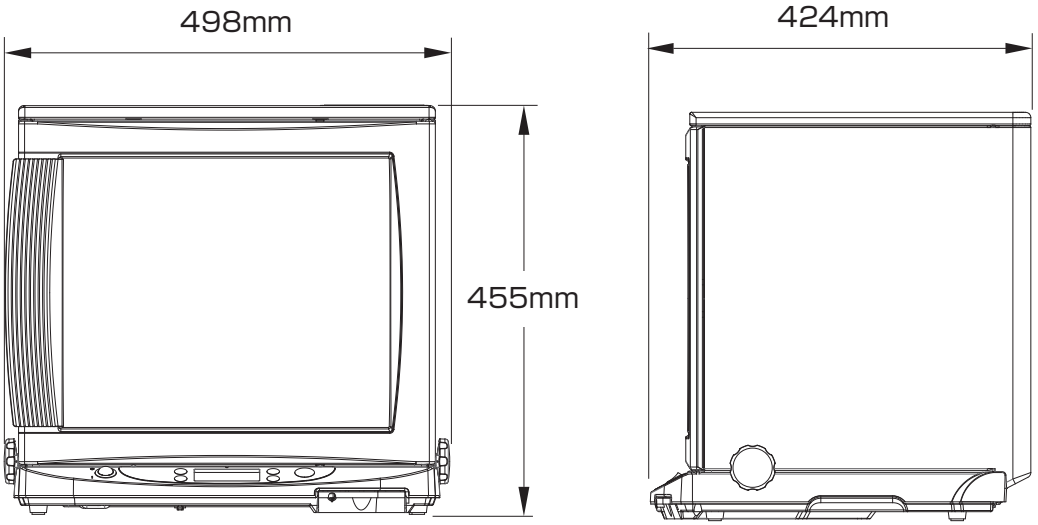
購入年月日	年　月　日

仕様

主な仕様は以下のとおりです。

電源	交流 100V 50／60Hz共用
消費電力	150W
タイマー	1分～24時間00分
温度設定範囲	20～45℃（推奨室内温度範囲：18～30℃）
庫内温度表示	10～50℃ 10℃未満→「LO」表示 50℃以上→「HI」表示
安全装置	電流・温度ヒューズ、温度監視システム、 オートオフ機能
外形寸法（幅 × 奥行き × 高さ）	498×424×455mm
庫内寸法（幅 × 奥行き × 高さ）	434×348×360mm
コード長	約2.0m
質量	約7.0kg

■外形寸法図



※製品改良のため、仕様および外観の一部を予告なしに変更することがあります。
あらかじめご了承ください。

−− メモ −−

・本書の内容の一部、または全部を無断転載することは禁止されています。
・本書の内容に関しては、将来予告なしに変更することがあります。
・本書の内容について、誤りや記載漏れなどお気づきの点がありましたら、
お手数ですが当社サポートデスクまでご連絡ください。

この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.

此产品只针对于日本国内专用交流电压100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同, 请勿使用于其它地区。另亦无法对此提供售后维修服务。

此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同,請勿於其他地區使用。另亦無法對此提供售後維修服務。

본 제품은 일본 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다. A/S 또한 불가능합니다.

KNEADER
日本ニーダー株式会社

https://kneader.jp

602A50294 K004