

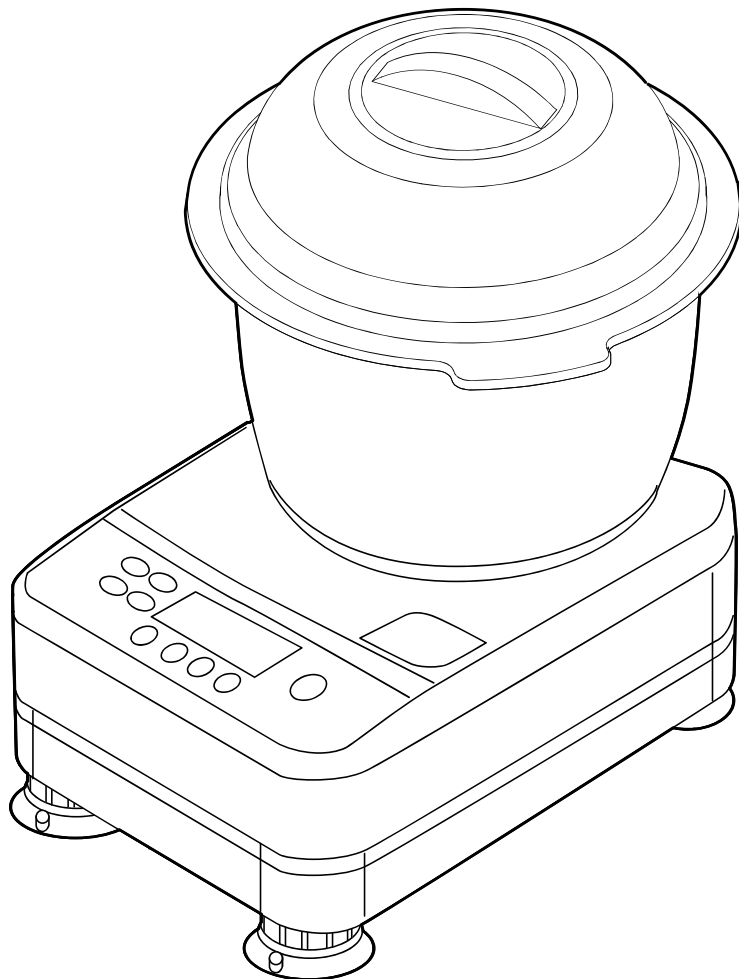
● KNEADER

パンニーダー

Kneader for Bread

品番: PK1012 plus

取扱説明書



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、パンニーダー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
本書で使用しているマークについて	
△警告	
△注意	
使用上のお願い	
各部のなまえとはたらき	4
主要部分のなまえ	
操作部	
表示画面の説明	
パン生地作りをはじめる前に	7
パンニーダーの特徴	
パン生地作りで失敗しないコツ	
パン作りの道具	
パンニーダーの準備	
ご使用方法	10
パンニーダーの使い方（ニーディングのみの場合）	
内蔵レシピの特徴	
内蔵レシピ・オリジナルレシピの使い方	
オリジナルレシピの登録のしかた	
安全機能について	
パン作りのポイント	
基本作業	
レシピ	
お手入れ	21
取り外し	
本体	
ポット、ドームふた、羽根	
故障かな?と思ったら	24
アフターサービスについて	25
仕様	26

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





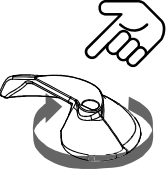



本書で使用しているマークについて










●本書で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。		

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、引っばったりしない 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 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。	

 警 告	
<p> 本体は絶対に水洗いしない</p> <p>本体内部に水が浸入して、感電や故障の原因になります。</p>	<p> 使用时以外(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</p> <p>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。</p>
<p> 回転中は羽根に触れない</p> <p>けがをする恐れがあります。特に幼児・年少者の手が届くところでの使用はひかえてください。また、ポットの中に手を入れる場合は、羽根の回転を止めてから行ってください。</p> 	<p> 分解や改造をしない</p> <p>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。</p>
<p> 電源は交流100V専用コンセントを使用する</p> <p>感電や故障の原因になります。</p>	<p> タコ足配線しない</p> <p>許容電流オーバーで、感電や故障の原因になります。</p>

 注 意	
<p> 不安定な場所や、粉・油で汚れた机の上では、使用しない</p> <p>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。また、本製品の脚の裏側も使用前にふくことをおすすめします。</p>	
<p> 壁や家具の近くで使用しない</p> <p>壁や家具に密着させて使用すると、モーターの冷却が不十分となり、過熱・故障の原因になります。また、壁や家具にも変形・変色の恐れがありますので、本製品は壁面より5cm以上離して使用してください。</p>	<p>  火気または水とびの近くでは使用しない</p> <p>火災や、本体内部に水が浸入して感電の原因になります。</p>
<p> 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</p>	<p> 材料は決められた量以上使用しない</p> <p>モーターへの負担が大きくなり、故障の原因になります。</p>
<p> ドームふた上部にものを載せない</p> <p>運転時の振動で落下し、破損やけがの原因になります。</p>	<p> 操作パネルに水をかけない</p> <p>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。</p>

使用上のお願い	
<p>◆次のような場合は、すぐに電源スイッチをオフにして、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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ブレーカーがたびたび「切」になる場合 ・ボタンを押し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 ・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動作しない場合 ・手や異物が羽根に巻き込まれるなどして、危険が生じた場合 	<p>◆製品に添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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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、新しいラベルに貼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。

各部のなまえと はたらき

主要部分のなまえ

品番：PK1012 plus

●ドームふた PD-M

中心部の小ふたも
開閉できます。
(プラスチックPP)

●ステンレスポット SP-02

(ステンレス)

●電源スイッチ

●操作部

●本体

(プラスチックPC+ABS)

●センサー

※ドームふたを取り付けないと動作しません。

●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)

●こね羽根 PH-12

(プラスチックPP)

●泡立て羽根 PM-12

(プラスチックPP)

付属品

■取扱説明書(本書)

■保証書

■保冷剤 CK-M

(温めて使用することはできません)

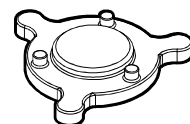
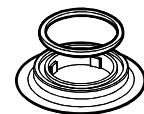
■交換用ポットシール PS-01

※ポットシールは消耗品です

■ポット用固定ねじ 予備

■保持具

(プラスチックABS)



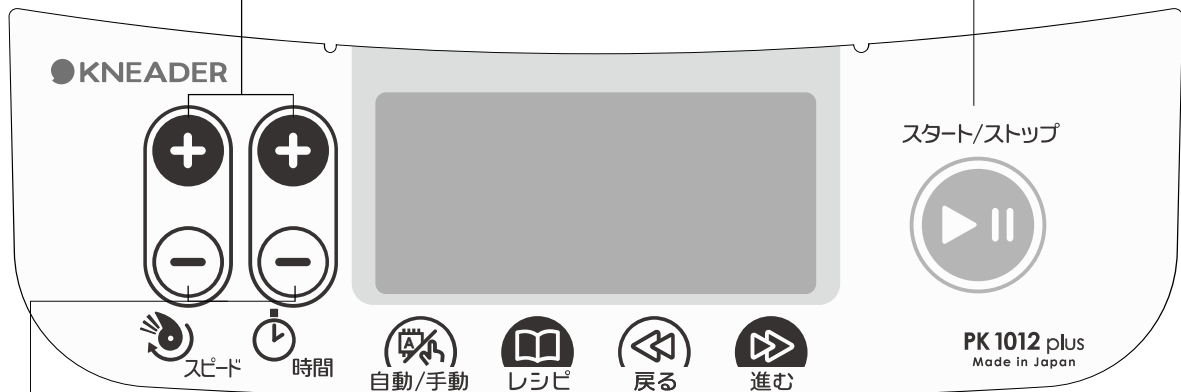
操作部

プラスボタン

+ ボタンを押すとスピード及び時間の設定値を増やすことができます。

スタート/ストップボタン

▶|| ボタンを押すとスタートし、再度押すとストップします(羽根と時間が止まります)。



マイナズボタン

- ボタンを押すとスピード及び時間の設定値を減らすことができます。

進むボタン

▶▶ ボタンを押すと工程が進みます。

戻るボタン

◀ ボタンを押すと工程が戻ります。

自動/手動ボタン

⏸ ボタンを押すと自動と手動が切り替えられます。

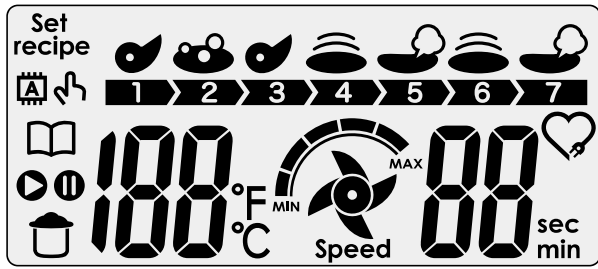
手動運転：1行程ずつストップします。次工程は **▶||** ボタンでスタートします。

自動運転：全行程終了まで自動で進みます。

レシピボタン

待受画面の時に **📖** ボタンを押すと、レシピ番号を変更できます。

表示画面の説明



	ニーディング工程
	水和・熟成工程
	発酵・熟成工程
	ガス抜き工程



工程進行表示

終了工程は点灯し、実行中の工程は点滅します。

- ストップで停止させると、実行中の工程は点灯になりますが、
- スタートで点滅を再開します。

Set recipe	点灯中はレシピ内容の変更ができます。
	点灯中は全行程終了まで自動運転します。
	点灯中は1工程ごとに停止し、ブザーでお知らせします。
	ドームふたが取り付けられていないときに点滅表示します。
	点灯中はレシピ番号を表示します。
	運転中に点滅します
	一時停止中に点滅します



羽根の駆動表示

スピードは5段階で表示されます。
回転中は表示羽根も回転します。

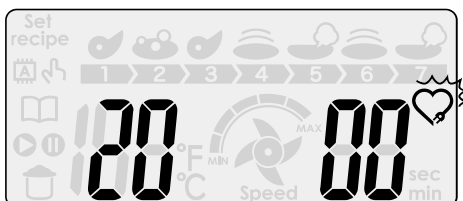


点検マーク

累積稼働時間が2000時間を越えると点滅します。
点滅したらメンテナンスをおすすめします。

SAFETY EYEモード解除中には点灯します。(P15参照)

累積稼働時間の表示 | 電源“ON”時最初に表示される数字が累積稼働時間を表します。



表示例

累積稼働時間2000時間を表しています

パン生地作りを はじめる前に

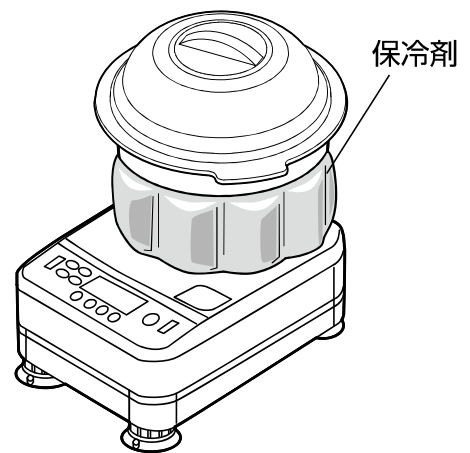
パンニーダーの特徴

1 パン生地のために作られた羽根

本製品はポットに装着された「こね羽根（特許取得）」が良いグルテンを効率よく作り、こねあげます。

2 温度管理がより簡単に

- ①ポット温度（≒生地温度）を表示できます。
※お使いいただく場所によっては温度誤差が生じることもあります。
- ②付属の保冷剤により生地温度を下げるすることができます。
（温めて使用することはできません）
あらかじめ冷凍庫などで冷やしておき、生地温度を下げたいときにポットに巻きつけてご使用ください。



保冷剤の取付方
（面ファスナーでしっかりとめてください）

3 創作レシピが簡単操作でつくれます。

- ①基本レシピ：01（タイマー設定のみ）、02（ストレート法）、03（おおち法）。
- ②創作レシピ：C1～C3に3個のレシピが登録できます。
- ③自由レシピ：F1～F3に3個のレシピが登録できます。
- ④日本ニーダーレシピ：P1～P4
※レシピ情報は日本ニーダーのホームページをご覧ください。
- ⑤LP：うどん等（水分量の少ない生地）に適しています。

4 清潔お手入れ

ポットや羽根は、取り外し可能で部品のひとつひとつまで洗うことができます。

5 1回に作ることでできる分量

PK1012 plus (ステンレスポット)	こね羽根	
	パン	うどん
	小麦粉	小麦粉
	300~1200g	300~800g

PK1012 plus (ステンレスポット)	泡立て羽根	
	メレンゲ	生クリームのホイップ
	卵白	生クリーム
	1~12ヶ	200~600cc

※ステンレスポットはもちをこねることはできません。

※生地の状態によりスピードが遅くなることがありますが、故障ではありません。

パン生地作りで失敗しないコツ

①パン生地は温度に敏感です

室温・水温は発酵に影響してパンの仕上がりを左右します。

〈仕込み水温の目安〉 夏:15~20℃ 冬:25~30℃

②材料を室温に戻しましょう

冬場は牛乳や卵は冷たいまま使うと生地温度を下げることになり、その後の発酵・熟成に影響します。バターが冷凍されている場合は常温に戻しましょう。

③材料は正確に量りましょう

計量を間違えると生地が固くなったり、やわらかくなりすぎたり、仕上がりに差がでます。

④パン生地を乾かさないようにしましょう

こねあげた生地は、ドームふたをかぶせて熟成させ、乾燥させないようにしましょう。

パン作りの道具

●最低限用意したいもの

①生地作り … はかり、温度計

②分割・成型 … パンマット、カード

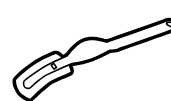
◆その他に用意したいもの

めん棒、焼き型、クープナイフ、はけ

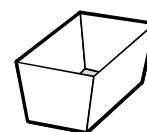
カード



クープナイフ



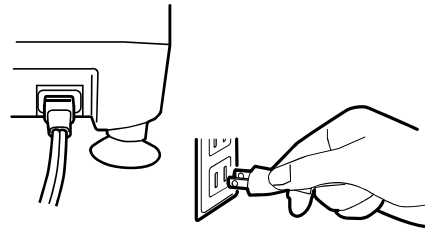
焼き型



パンニードーの準備

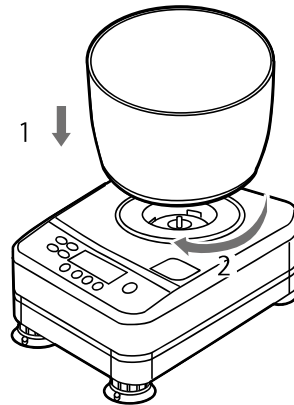
1 本体に電源コードを取付け、電源プラグをコンセントに差し込む。

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でおやめください。



2 ポットを本体に取り付ける。

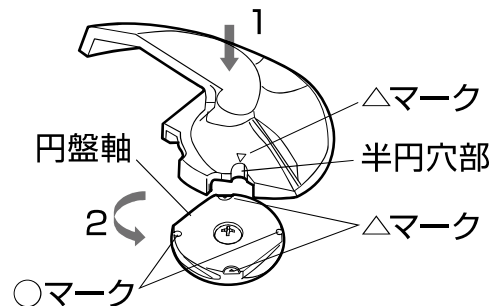
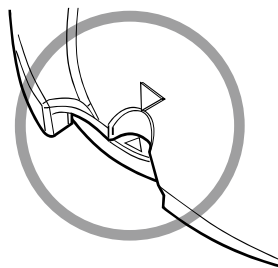
ポット下部を本体のポット取り付け穴に挿入し「LOCK」の方向(本体貼付ラベル参照)に固定されるまでしっかり回してください。



3 ポットに羽根を取り付ける。

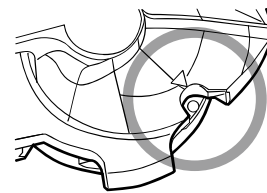
1. 羽根の半円穴部の△マークとポットの円盤軸の△マークを合わせて挿入します。
2. 羽根を反時計方向に90°回転させます。

※泡立て羽根も同様



3. 羽根の半円穴部から○マークが見えると取付完了です。

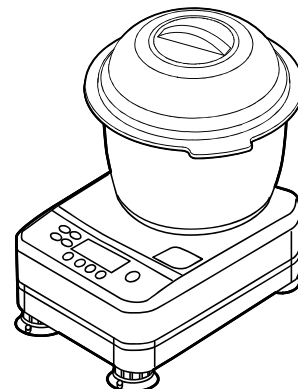
4. 取り外しは逆になります。
時計方向に90°回転、△マークが見えたら取れます。



4 ドームふたをポットに取り付ける。

材料を入れてドームふたをポットにしっかり取り付ける。

(ドームふたがないとスタートできません。P15参照)



ご使用方法

パンニーダーの使い方（ニーディングのみの場合）

1 電源スイッチをONにする

画面に累積使用時間を数秒間表示してから待受画面になります。
（待受画面に表示されるレシピは購入時は“01”、使用後は最後に使用したレシピが表示されます。）





待受画面

2 レシピ番号を01にする

レシピ番号が01でない場合はレシピボタン  を数回押して01にします。

3 スピードと時間を設定する

  ボタンでスピードと時間を設定します。

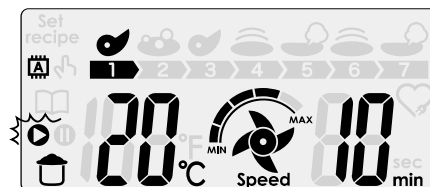
スピードと時間の目安

ニーディング：スピード 3～4

時間：15分～20分

4 ボタンを押してスタート

動作マークが点滅し、羽根が回転します。



運転中画面

5 運転中のスピードや時間の変更

ニーディング(ミキシング)中に **+** **-** ボタンを押すと、スピードや時間の変更ができます。
※スピード0の時は、羽根は回りません

6 一時停止は **▶||** ボタンを押す

再スタートはもう一度 **▶||** ボタンを押します。

7 ニーディング終了

設定した時間が終わるとアラームが鳴り、羽根が停止します。

内蔵レシピの特徴

レシピ番号	特徴
01 (ニーディングのみ)	工程1(こね)のみですが、スピードを“0”にして、発酵モードにしたり、時間を数秒にしてガス抜きモードにする等自由に使用できます。 (工程1のスピードと時間のみ設定・変更・保存ができます。)
02 (ストレート法)	工程3(こね)、4(発酵)、5(ガス抜き)の3工程の短時間ニーディングに おすすめてです。 (スピードと時間のみ設定・変更・保存ができます。)
03 (おおち法)	全7工程をフルに使い、おいしさを追求される方におすすめてです。 (全行程のスピード、時間の設定・変更・保存ができます。)

※レシピ情報は日本ニーダーのホームページをご覧ください。
(ホーム→レシピ→ドライイースト→おおち法)

大地修造、慶子夫妻が、パン作りを科学的に研究を重ね、50年近く培ってこられたパン作りが「おおち法」です。

(参考文献：驚異のパン焼き法 大地修造著)

①家事の合間に最短2時間で生地ができる。

ニーダーでこねて、ポット内熟成まで置いておけるので、 実際の手間のトータルは30~40分

②「直こね法」の改良型

・コツと熟練がいらぬ。たたきつけるなどの騒音がでない。

・材料を2回に分けていれる。1回目に、粉量40%に対して100%の水を入れてニーダーで水合を良くして、良いグルテンを早く作ります。

③パン作りの基本を再現

・水合(食感)、熟成(味)、発酵(ふくらみ)の3つの要素を上手くコントロールしているので失敗が少ないパン作り法です。

レシピ番号		特徴																	
オリジナル レシピ	C1~C3 (創作レシピ)	全7工程の追加・削除及びスピードと時間の設定・変更・保存ができます。 ※2、4、6工程は時間のみ設定・変更・保存ができます。																	
	F1~F3 (自由レシピ)	全7工程の追加・削除及びスピードと時間の設定・変更・保存ができます。																	
(日本 ニーダー レシピ)	P1	山形食パン、全粒粉くるみパン、イングリッシュマフィン、 ウィンナーロール、トマトバジルパン、枝豆チーズベーコン、 フォカッチャ、ピザ、ベーコンエピ、パンド・カンパーニュ																	
	P2	あんパン、レーズンパン、シナモンロール、メロンパン、 ロールパン																	
	P3	おおち法(食パン、全粒粉食パン)																	
	P4	ソフトフランス																	
		※工程・スピード・時間の設定・変更・保存はできません。 (ただし運転中の変更はできます。) ※レシピ情報は日本ニーダーのホームページをご覧ください。																	
LP	低速モードです。 ※パンこね時のスピードより低速になります。 うどん等(水分量の少ない生地)に適しています。 (粉や水分量によっては固まりにならないこともあります。)																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>工程</th> <th>① 水回し</th> <th>② 生地まとめ</th> <th>③ こね</th> <th>④ 空気出し</th> <th>⑤ 仕上げ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>時間</td> <td>40秒</td> <td>9分</td> <td>18分</td> <td>4分</td> <td>8分</td> </tr> <tr> <td>スピード</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>4</td> <td>1</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	工程	① 水回し	② 生地まとめ	③ こね	④ 空気出し	⑤ 仕上げ	時間	40秒	9分	18分	4分	8分	スピード	5	1	4	1	4
工程	① 水回し	② 生地まとめ	③ こね	④ 空気出し	⑤ 仕上げ														
時間	40秒	9分	18分	4分	8分														
スピード	5	1	4	1	4														
		※時間は目安ですので生地の状態を見て調整をしてください。																	
全レシピ共通		運転スタートした後のスピード・時間の変更は現工程のみできますが、 保存はできません。																	

内蔵レシピ・オリジナルレシピの使い方

1 電源スイッチをONにする


2 レシピを選択する



レシピボタン  でレシピを選択します。





レシピ03を選択した場合

3 自動/手動を選択する

 ボタンを押すと自動と手動が切り替えます。

自動運転  :  ボタンを押すと最終工程まで自動で進みます。

手動運転  : 1工程ずつストップします。

次工程は  ボタンを押すとスタートします。

4 ボタンを押してスタート

動作マーク  が点滅し、選択したレシピの工程を開始します。


5 運転中のスピードや時間の変更

レシピ運転中も   ボタンでスピードや時間の変更ができます。

オリジナルレシピの登録のしかた



1 電源スイッチをONにします

2 レシピ番号の選択

 ボタンで登録したいオリジナルレシピ番号の C1～C3、F1～F3のいずれかを選択します。







3 レシピの登録



  ボタンのいずれかを押すとレシピ設定モードとなります。(Set recipeが点滅します)



4 レシピの登録 (工程の選択と時間/スピードの設定)

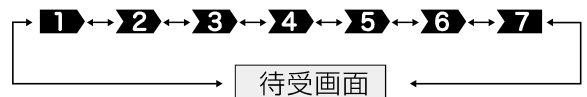
  ボタンで登録したい工程を選び、
  ボタンでスピードと時間を設定します。

※工程移動について


  で右記のように工程を移動します。

※工程を削除する場合

登録した工程を削除する場合は削除したい工程の時間を0秒に設定してください。




5 レシピの登録

すべての設定が終わったら、レシピボタン  を押します。
これで登録完了です。

安全機能について

「SAFETY EYE」モード

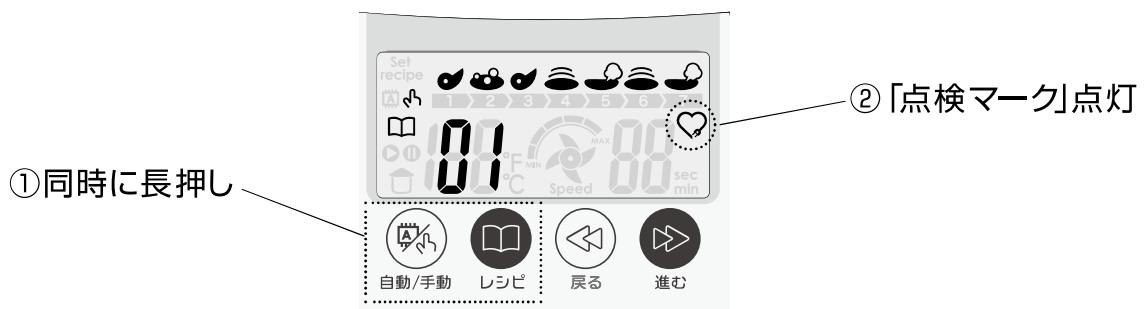
本体のセンサーでドームふたを検出できないとき、安全のため液晶の  マークを点滅させ、ピピッとアラーム音を発し羽根の回転を止める機能です。

ニーディング中に材料を投入する場合は、一時停止するかドームふたの小ふたから投入してください。

センサー部分 (P4参照) が粉などでふさがれてもドームふたを検出できませんのでご注意ください。

「SAFETY EYE」解除モード設定方法

「SAFETY EYE」モードを解除すると、ドームふたを外したまま作業することが可能です。羽根に手などが触れないようご注意ください。



①電源 ON 後、「自動 / 手動」と「レシピ」ボタンを同時に長押しします。

②「点検マーク」が点灯すれば、「SAFETY EYE」解除モードになります。

もう一度「自動 / 手動」と「レシピ」ボタンを同時に長押しすると「SAFETY EYE」モードに戻ります。

※電源を切るたびに上記「SAFETY EYE」解除モードは無効になりますので、使用するたびに設定してください。

[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

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。ポットにドームふたをしたまま生地温度を上げてください。

⑧生地温度の調節について

生地温度を下げる場合には、ドームふたを外したり付属の保冷剤などをご使用ください。

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ドームふた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な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、生地が膨らんでいきます。
※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)

<材料A>		ベーカース%
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ヶ分)

<材料A>		ベーカース%
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>		ベーカース%
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。

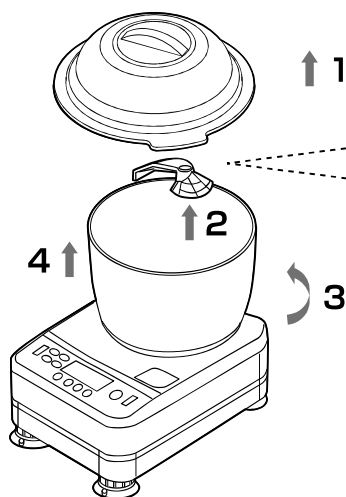
1日の作業終了後は、ポットを分解し（P.22参照）洗浄してください。

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、磨き粉などは、表面を傷つけますので、使わないでください。特に羽根を傷つけると、ニーディングがうまく行えず、パン生地のでき上がりに支障をきたしますので、気をつけてください。
- ・生地の洗いカスは、直接流しに捨てないでください。粉の固まったものは、水に溶けにくいので、パイプなどが詰まる原因になります。
- ・作業後は、必ずポットの軸から羽根を取り外してください。放置すると生地が固まり羽根が取りにくくなる場合があります。
- ・本体ポット取付部等にたまった粉はブラシ、フキン、掃除機等で取り除いてください。

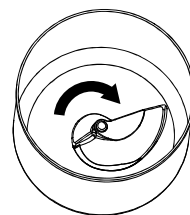
取り外し

ドームふた、羽根、ポットの順に外す。



【羽根の取り外し方】

ポットを本体につけた状態で羽根を時計回りに反動をつけるように回して取り外してください。



※ご使用後にポットを長時間放置すると生地が固まり、羽根が取れにくくなる場合がありますので、ご使用後は、**なるべく早くポットから羽根を取り外してください。**

本体

本体表面の汚れを、乾いた柔らかい布で軽くふき取ってください。

汚れがひどいときは、柔らかい布を水で濡らしてから、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。

※次亜塩素酸ナトリウムを含む漂白剤は使用しないでください。
変色や腐食を起こす場合があります。

ポット、ドームふた、羽根

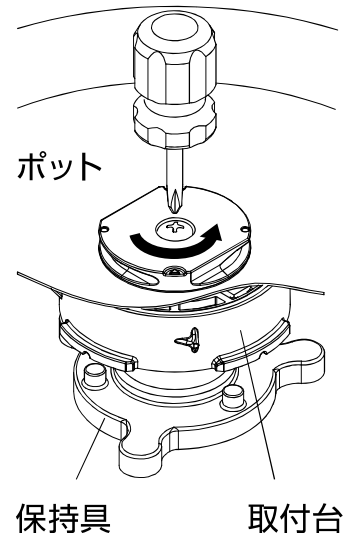
分解方法

・ポット使用后、下記の方法で分解して洗浄してください。

- a. 滑りにくい場所に保持具を置いてポットを乗せる
- b. ⊕ドライバーで固定ねじをゆるめて分解する。
※同梱していません
- c. ベアリングホルダー（P23参照）を取り外す。
※ベアリングホルダーには水をかけないでください。

※部品の紛失にご注意ください。

※固定ねじの溝に生地が入り込んでいる場合は取り除いてから外してください。



洗浄方法

・食器用中性洗剤をスポンジ等に含ませて汚れを落とし水またはぬるま湯で洗い流してください。

※次亜塩素酸ナトリウムを含む漂白剤は使用しないでください。
変色や腐食を起こす場合があります。

※分解した部品は食洗機では洗わないでください。

※ベアリングホルダーは洗わないでください。

◎ポットシールは消耗品です。（1個付属）

毎日使用した場合は半年に1回交換することをお勧めします。
必要に応じて分解部品一式（①～④のセット）も購入することができます。

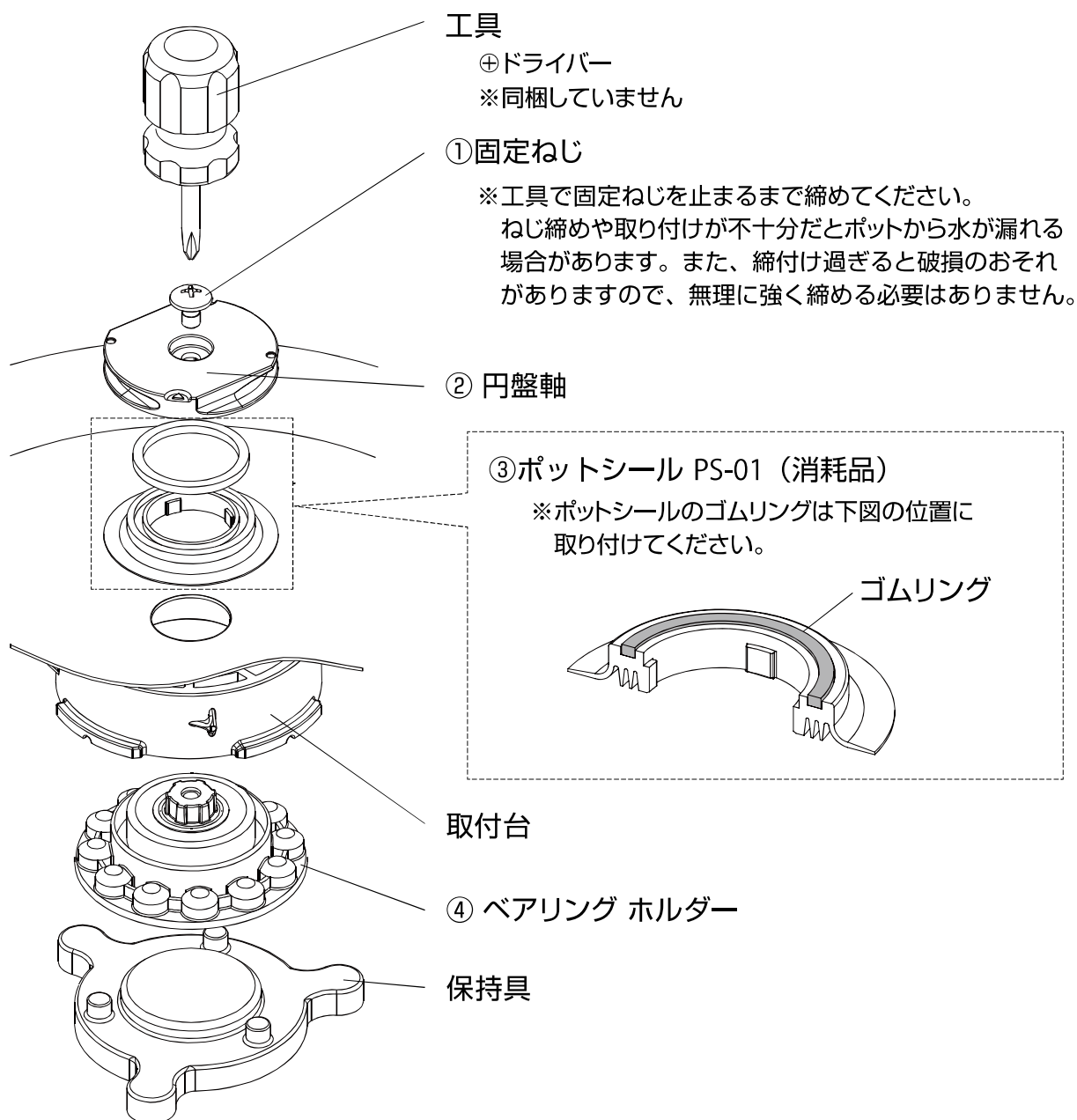
◎ポットは完全防水ではありません。

ポットに水を入れた状態で放置するとポット取付台より水が漏れる場合があります。

組立方法

※部品が完全に乾いてから図を参考に組み立ててください。

※保持具をポット裏にはめ込み、すべりにくい場所やぬれたふきん等の上に置きます。





●保管するときは

- ・汚れや水分をふき取ってください。
- ・ポット、ドームふた、羽根を十分に乾燥させてください。

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。

症状	お調べいただくこと
ボタン操作ができない	電源プラグがコンセントから抜けていませんか？ もしくは、電源スイッチがOFFになっていませんか？ → 電源プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチをONします。
何も表示されない	電源プラグがコンセントから抜けていませんか？ もしくは、電源スイッチがOFFになっていませんか？ → 電源プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチをONします。
本体をさわると熱い	使用直後ではありませんか？ → 使用中および使用直後は本体が熱くなります。ただし煙が出たり、異臭がしたりする場合は、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。
工程が進行しない	手動モードではありませんか？ → 自動モードにすると全行程終了まで止まりません。
回転しない	ポットがはずれていませんか？ → ポットを「LOCK」方向に固定されるまで回してください。
	ドームふたは取り付けられていますか？ → ドームふたをポットに取り付けてください。(P15参照)
「E1」と表示される	モーター異常です。 → 電源OFF-ONで再現する場合は、当社サポートデスクに修理をご依頼ください。
「E2」と表示される	ポット温度センサー異常です。 → 当社サポートデスクに修理をご依頼ください。
「E4」と表示される	ボタン異常です。 → 当社サポートデスクに修理をご依頼ください。
 が点滅する	累積稼働時間が2000時間を越えました。 → 当社サポートデスクにメンテナンスをご依頼ください。
 が点灯する	SAFETY EYE解除モードになっています。 → P15を参照してください。

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。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：本体うら面のラベルに記載されています。

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年間または累積稼働時間2000時間のどちらか早い方までです。

- ・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。
- ・保証範囲 本体

●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。

●消耗品について

以下の部品は消耗品です。交換が必要になりましたら、当社サポートデスクにご相談ください。

- ・ポット：水モシなど不具合が発生した場合。
- ・保冷剤：中の液体が流出した場合。
- ・羽根：摩耗により取り外しにくくなった場合。

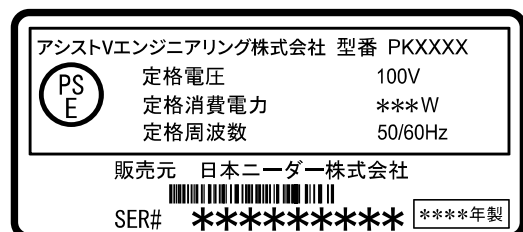
〈当社サポートデスク〉

- ・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>

●製造番号について

製造番号を本製品の識別番号として使用しています。

本体うら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。



9桁の英数字が記載されています。

製造番号		購入年月日	年	月	日
------	--	-------	---	---	---

仕様

主な仕様は以下のとおりです。

品番：PK1012 plus

ニーダー本体

電源	交流100V 50/60Hz 共用
消費電力	180W
駆動	DCモーター
回転範囲（無負荷）	120回転/分～340回転/分(5段階) ※LPモードを除く
外形寸法(幅×奥行き×高さ)	242×335×150mm
質量	約4kg
コード長	2.0m
原産国	日本

ポット（ドームふた、羽根含む）

外形寸法(幅×高さ)	φ274×310mm
質量	約1.2kg
原産国	日本

この製品は、日本国内交流100V専用設計されています。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。

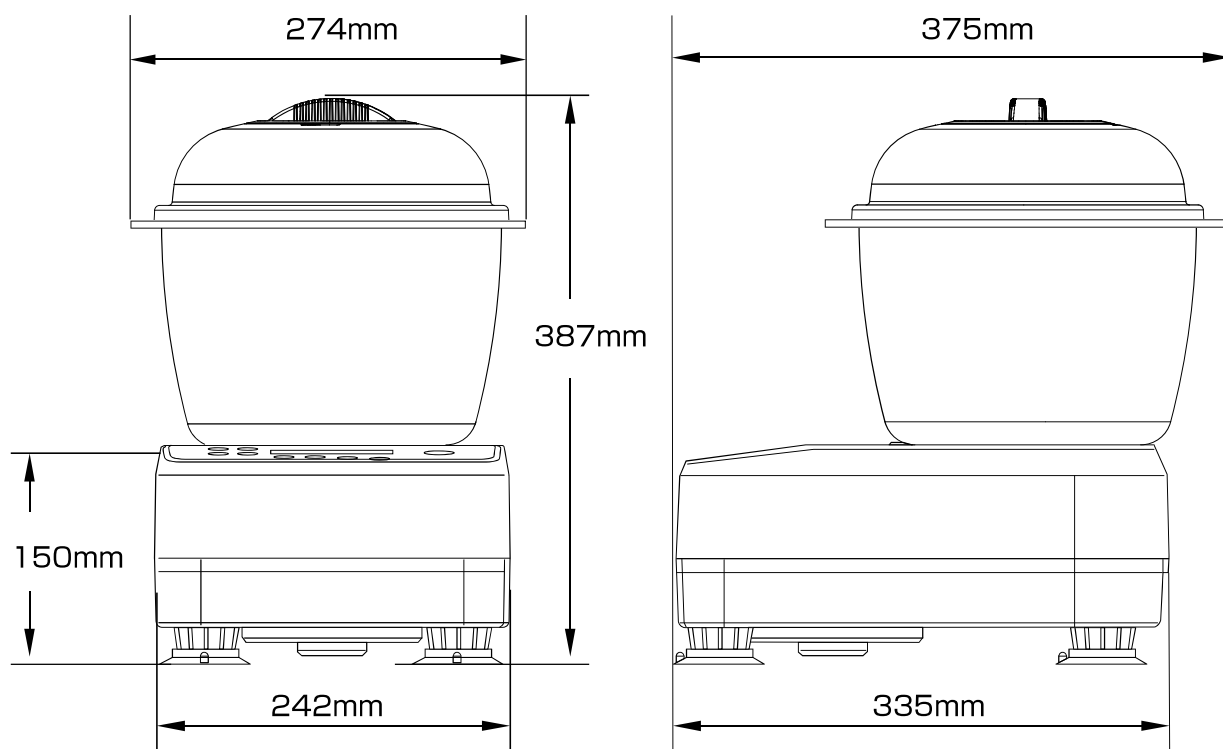
This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.

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 국내 교류 100V 전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다. A/S 또한 불가능합니다.

■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。

—×毛—

- ・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、お手数ですが当社までご連絡ください。

 **KNEADER**
日本ニーダー株式会社

<https://kneader.jp>

602A50540 K005