

Kneader

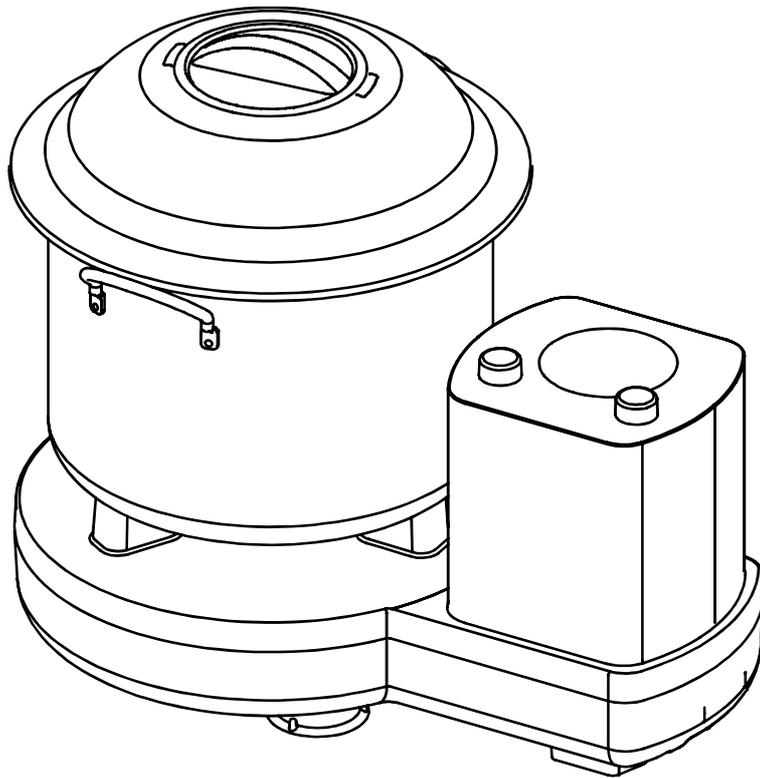
JAPAN

業務用パンニーダー

Kneader for Bread

品番: PK2120 / PK2120 pro

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。
本製品は日本国内のAC100V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・表示部の説明	
パン生地作りをはじめる前に	6
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	9
パンニーダーの使い方	
レシピ	
お手入れ	12
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	14
アフターサービスについて	15
仕様	16

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。電源コードを引っ掛けたり傷つけると、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</p> <p>けがをするおそれがあります。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、ポット軸、本体のポット取り付け部に触れない</p> <p>けがをするおそれがあります。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、羽根の回転を必ず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、感電するおそ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。分解による内部清掃・修理は絶対に行わないでください。</p>
 <p>電源は交流100V専用コンセントを使用する</p> <p>他の電圧で使用すると、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、過熱・火災・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、けがをするおそれがあります。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清掃することをおすすめします。</p>	 <p>机の端で使用しない</p> <p>ニーディング中はポットの揺れで本体が移動することがあります。落下のおそれがありますので、机の端では使用しないでください。</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>けがをするおそれがあります。</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、本体に水をかけない</p> <p>電気回路が故障するおそれがあります。濡れた場合は、乾いた布巾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"> ・ プ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：PK2120/PK2120pro

●ドームふた PD-L

中心部の小ふたも開閉できます。
(プラスチックPP)

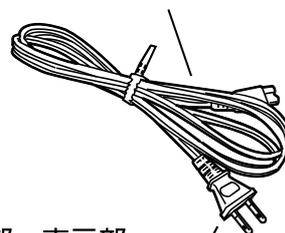
●PK2120
ステンレスポット
NSP-03 (ステンレス)

●PK2120pro
ステンレスポット
NSP-03W
(ステンレス、
内面マイクロディンプル処理)

●本体
(プラスチック PC/ABS)

●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。

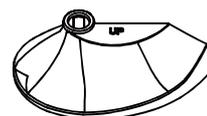


●操作部・表示部

●電源プラグ

交流100V・7A以上のコンセントを
ご使用ください

●こね羽根 NPH-25
(プラスチック PP)

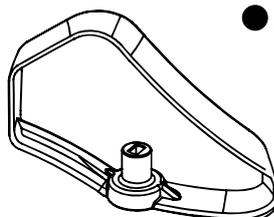


●電源スイッチ(下面にあります)

その他付属品

- 取扱説明書(本書)
- 保証書
- 保冷剤 CK-L2
※ 温めて使用することはできません

※PK2120別売りオプション品



●ハンバーグ混ぜ込み羽根
PB-25N
(プラスチック PP)

※スピードは3以下で
使用してください。

※内面マイクロディンプル処理ポットNSP-03W装着のPK2120pro
には使用できません。

操作部・表示部の説明

タイマー表示

- ・内側：設定時間
- ・外側：残り時間

ポット温度表示

- ・エラー検知時はエラーコードを表示

メンテナンスマーク

- ・通常は消灯
- ・累積稼働2,000時間超で点灯

スピード表示

- ・5段階

操作音・アラーム表示バー

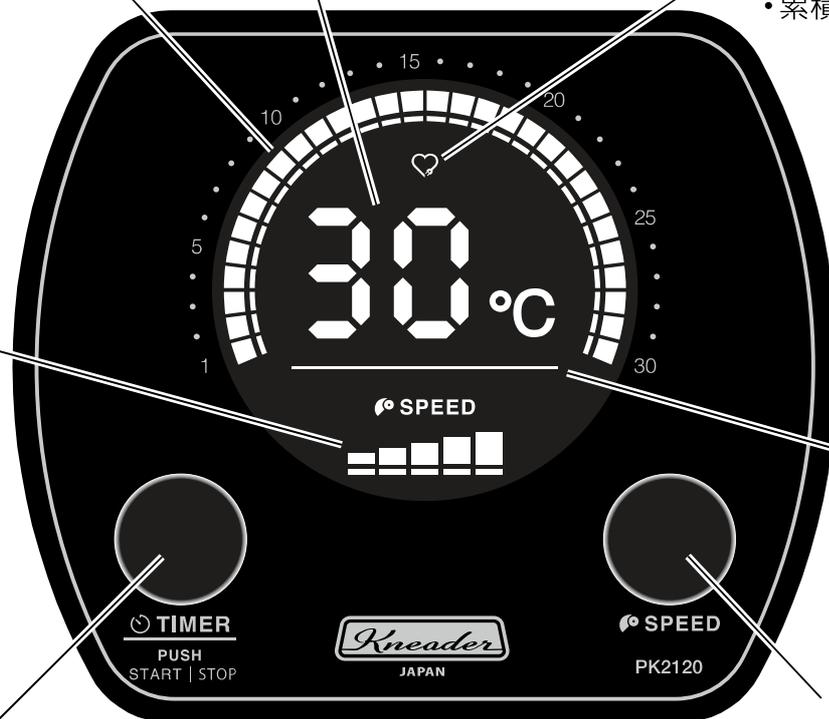
- ・点灯：音あり
- ・消灯：音なし

タイマーノブ

- ・回して時間を調整
- ・短押しで、羽根の回転/停止
- ・3秒長押しで、操作音・アラームのOFF/ON
(消音時でもエラー音は出ます)

スピードノブ

- ・回して羽根の回転
スピードを調整



パン生地作りを はじめる前に

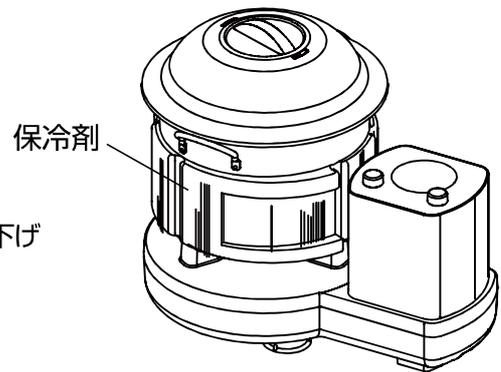
パンニーダーの特徴

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）が表示されます。
※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 付属の保冷剤をポットに巻き付けることにより、生地温度を下げるができます。
（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、生地温度を下げるたいときにポットに巻きつけてご使用ください。



3 清潔お手入れ

ポットや羽根は、取り外して洗うことができます。

※ 黒いゴムがある面をポット側にして巻き付けてください。

※ 保冷剤は面ファスナーでしっかりとめてください。

4 1回に作ることでできる分量

PK2120 PK2120 pro (ステンレスポット)	こね羽根	
	パン	うどん
	小麦粉	小麦粉
	600~2000g	600~1500g
	※目安スピード：3~4 ※生地の量と固さにより羽根の回転が遅くなることがありますが、故障ではありません。	
別売り オプション羽根 (PK2120のみ使用可)	ハンバーグ混ぜ込み羽根	
	ハンバーグ・餃子の具	
	餡	
	1000~2000g ※スピードは3以下で使用してください。	

※ステンレスポットでは、もちをこねることはできません。

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

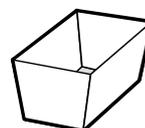
カード



クープナイフ



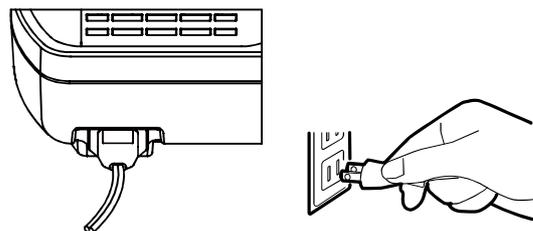
焼き型



パンニードーの準備

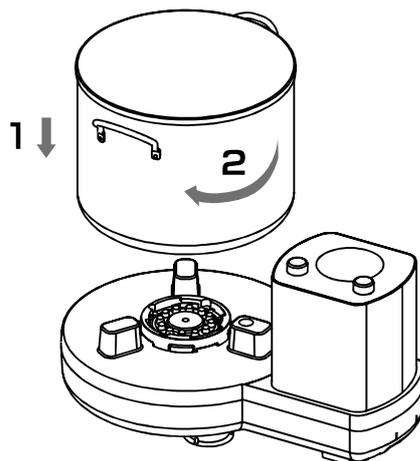
1 本体に電源コードを取り付け、 電源プラグをコンセントに差し込む

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(時計回り)に
止まるまで確実に回してください。



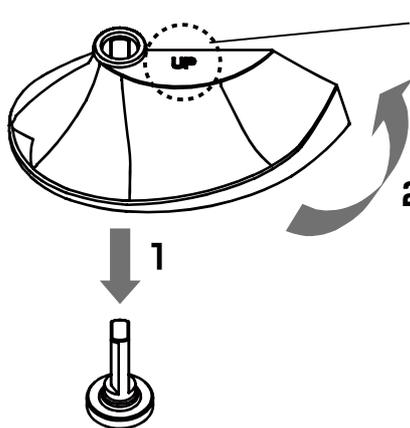
3 ポットに羽根を取り付ける

羽根をポットの軸に挿入し、反時計回りに回すと羽根が軸に固定されます。

※羽根を上に引っ張って抜けないことを確認してください。

確実に固定されていないと、回転中に外れたり羽根破損のおそれがあります。

(PK2120オプションのハンバーグ混ぜ込み羽根も同様です。)

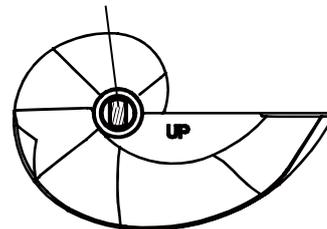


「UP」印のある方を上にしてください

※「UP」印のない旧タイプの羽根は使用できませんので、
ご注意ください。

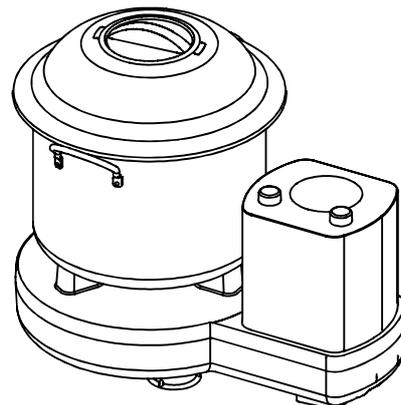


〈NG〉
軸が下がっている



4 ポットにドームふたを取り付ける

材料を入れてドームふたをポットに取り付けてください。
ドームふたはパチッとハマるまで押し込んでください。



ご使用方法

パンニーダーの使い方

1 電源スイッチをONにする

待受画面

中央の温度はポット温度を示します。

タイマーの初期値は10分、
スピードの初期値は1です。

タイマーノブ
(押して羽根回転/一時停止)



スピードノブ

2 スピードと時間を設定する

スピードノブ、タイマーノブを回してスピードと時間を設定します。

スピード調整は5段階、タイマーは1分刻みで最長30分まで設定できます。

3 タイマーノブを押してスタート

羽根が回転し、タイマーがスタートします。

タイマー表示は、内側の設定時間は固定のまま、外側の残時間が順に消えていきます。

※羽根回転中は危険ですので、ポットの中に手を入れないでください。

※水のみで羽根を回転させると、ポットからこぼれるおそれがあります。

4 運転中のスピードや時間の変更

生地状態に応じて、ニーディング(ミキシング)中もスピード・時間の変更ができます。

5 運転中の一時停止はタイマーノブを押す

タイマーノブを押すと一時停止し、もう一度タイマーノブを押すと再スタートします。

6 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。

アラームが止まったら、タイマー初期値の10分に戻ります。

アラームが鳴っている間にタイマーノブを回せば、アラームを止められます。

操作音・アラームのON/OFF

1 操作音・アラームを消す

電源ONのときにタイマーノブを3秒長押しします。
”ピー”というアラームが鳴って消音モードになります。



① タイマーノブを3秒長押し

② 操作音表示バーが消灯

2 操作音・アラームを出す

電源ONのときにタイマーノブを3秒長押しします。
”ピーピー”というアラームが鳴って音が出るモードになります。



① タイマーノブを3秒長押し

② 操作音表示バーが点灯

- ※ お買い上げ時は、操作音・アラーム「あり」になっています。
- ※ 操作音・アラームのON/OFFは停止中・稼働中どちらでも切り替え可能です。
- ※ 操作音・アラームのON/OFF設定は電源を切っても保持されます。

レシピ

山形食パン



材料(6斤分)

		ベーカース%
強力粉	: 1,500g	(100%)
ドライイースト	: 30g	(2%)
砂糖	: 100g	(6.7%)
塩	: 22g	(1.5%)
水	: 1,020g	(68%)
無塩バター	: 75g	(5%)

※バターは常温に戻しておく

作り方:

①ニーディング(合計) : 30分

スピード3 : 10分

<バター投入>

スピード4 : 15分

水和 : 5分

※フタをして、ポット内で生地を休ませる

スピード3 : 30秒

捏ね上げ温度 : 28℃

②一次発酵(30℃) : 60分

③6分割・ベンチタイム : 25分

④成形(2斤型×3本) : 10分

⑤二次発酵(35℃) : 60分

⑥焼成 : 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

ナポリ風ピッツァ



材料(12枚分)

		ベーカース%
準強力粉	: 1,500g	(100%)
ドライイースト	: 1.5g	(0.1%)
塩	: 26g	(1.7%)
水	: 900g	(60%)

作り方:

①ニーディング(合計) : 20分

スピード3 : 20分

捏ね上げ温度 : 25℃

②12分割

※番重などに並べ、乾燥を防ぐために生地

表面にオリーブオイルを薄く塗る

③一次発酵(常温) : 60~120分

④冷蔵発酵 : 8~24時間

⑤成形・トッピング

※1時間程度常温に戻してから、生地を伸ばす

⑥焼成

※ご使用のピザ窯、オーブンにて焼成する

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。

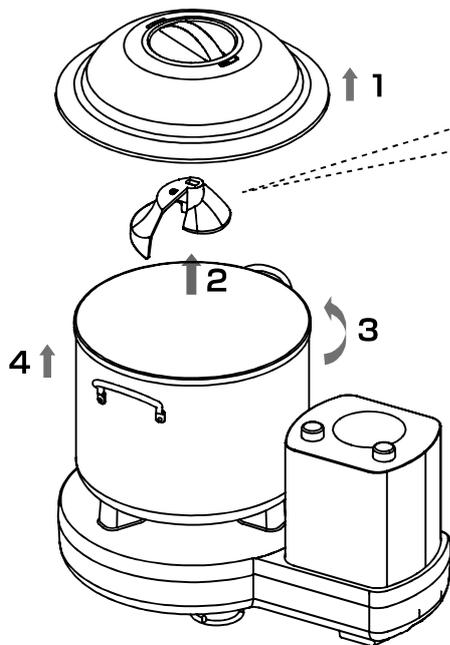
1日の作業終了後は、羽根を取り外し羽根とポットを洗浄してください。

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

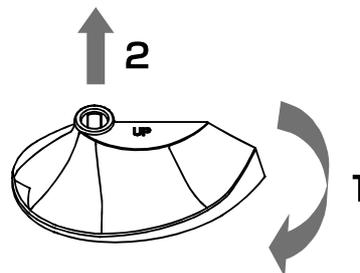
ドームふた、羽根、ポットの順に外す。



※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ります。
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。

※羽根を取り外すときは、時計回りに回してから真上に持ち上げてください。

※取れにくいときは、ポットをニーダー本体に取り付けた状態で、羽根を数回左右に回してください。



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。

※中性洗剤以外の漂白剤、殺菌剤、研磨剤など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。

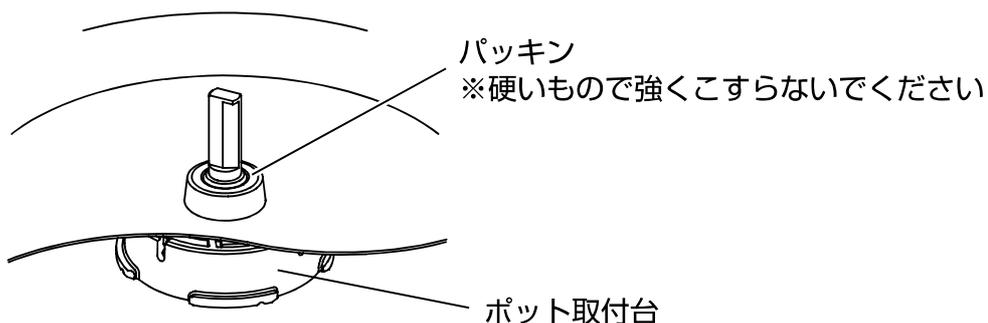
ポット、ドームふた、羽根

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。

※中性洗剤以外の漂白剤、殺菌剤、研磨剤など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。

※羽根は食洗機で洗わないでください。

※ポット軸のパッキンは、硬いものやブラシで強くこすらないでください。
パッキンが破損すると水漏れの原因となります。



◎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。

◎ポット取付台は消耗品です。

1年に1回を目安にポット取付台（NHP-25）の交換をおすすめします。

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
ノブの操作ができない	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。
羽根が回転しない	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。 長時間使用していませんか？ → モーターが高温になっています。しばらく冷ましてください。
「E1」と表示される	モーターの過負荷またはモーター過熱です。 → 生地量が多すぎる場合は減らしてください。 → モーターが高温になっている場合は、完全に冷えるまでは電源OFF-ONしても「E1」が表示されます。 再現する場合は、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。 → 電源OFF-ONしても再現する場合は、当社サポートデスクに修理をご依頼ください。
「E3」と表示される	ソフトウェア異常です。 → 電源OFF-ONしても再現する場合は、当社サポートデスクに修理をご依頼ください。
「E4」と表示される	タイマーノブ異常です。 → 電源OFF-ONしても再現する場合は、当社サポートデスクに修理をご依頼ください。
 が点灯した	累積稼働時間が2,000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。

サポートデスクにお問い合わせの際、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 : 本書の表紙、操作部ラベル、本体うら面ラベル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2,000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	<input type="text"/>	購入年月日	年	月	日
------	----------------------	-------	---	---	---

仕様

品番：PK2120 / PK2120pro

ニーダー本体

定格電圧 定格周波数	交流100V 50/60Hz 共用
定格消費電力	180W
定格時間	2時間
電動機	DCモーター
羽根回転数（無負荷）	約(80~335)回転/分 ※回転数は負荷によって変動します
外形寸法 (幅×奥行き×高さ)	460×300×250mm
質量	約8kg
コード長	約1.7m
原産国	日本

ポット（ドームふた、ポット取付台含む）

外形寸法 (直径×高さ)	φ306×310mm (取っ手幅 330mm)
質量	約2.2kg
原産国	日本

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。

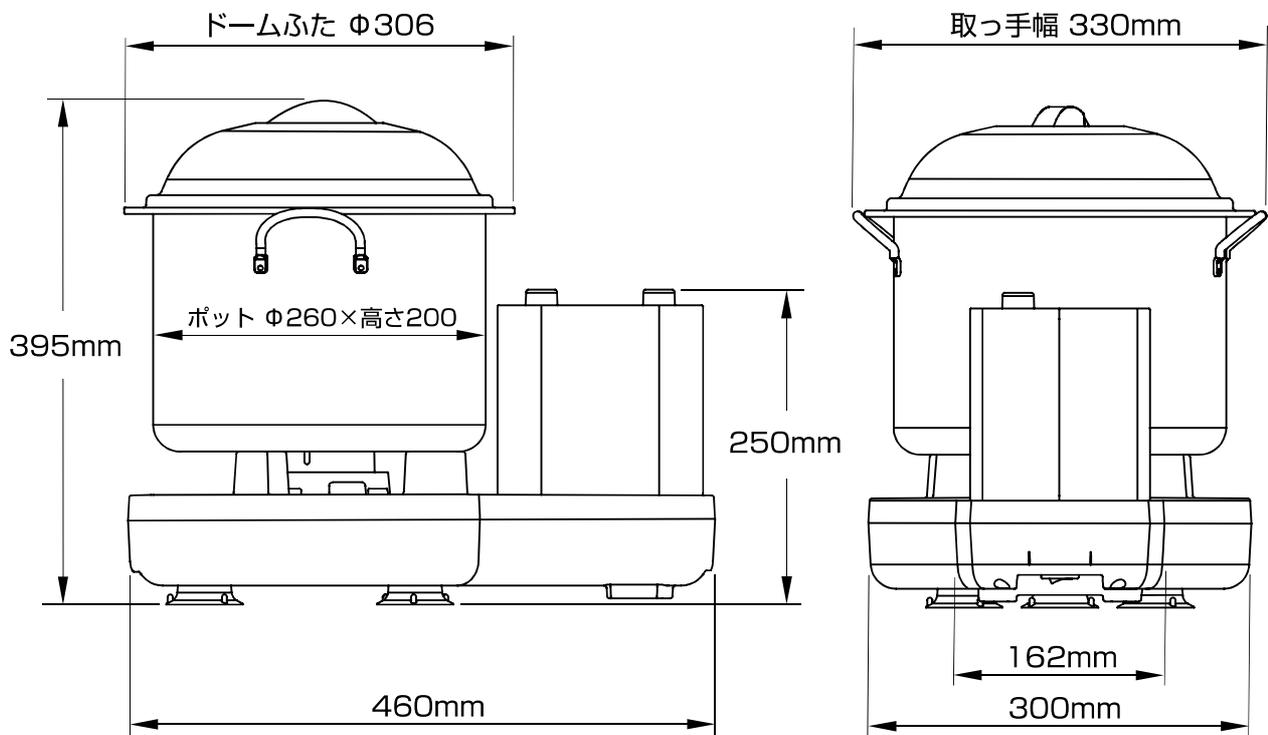
This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.

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.

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。

- ・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。



JAPAN

日本ニーダー株式会社

<https://kneader.jp>

602A50860 K001