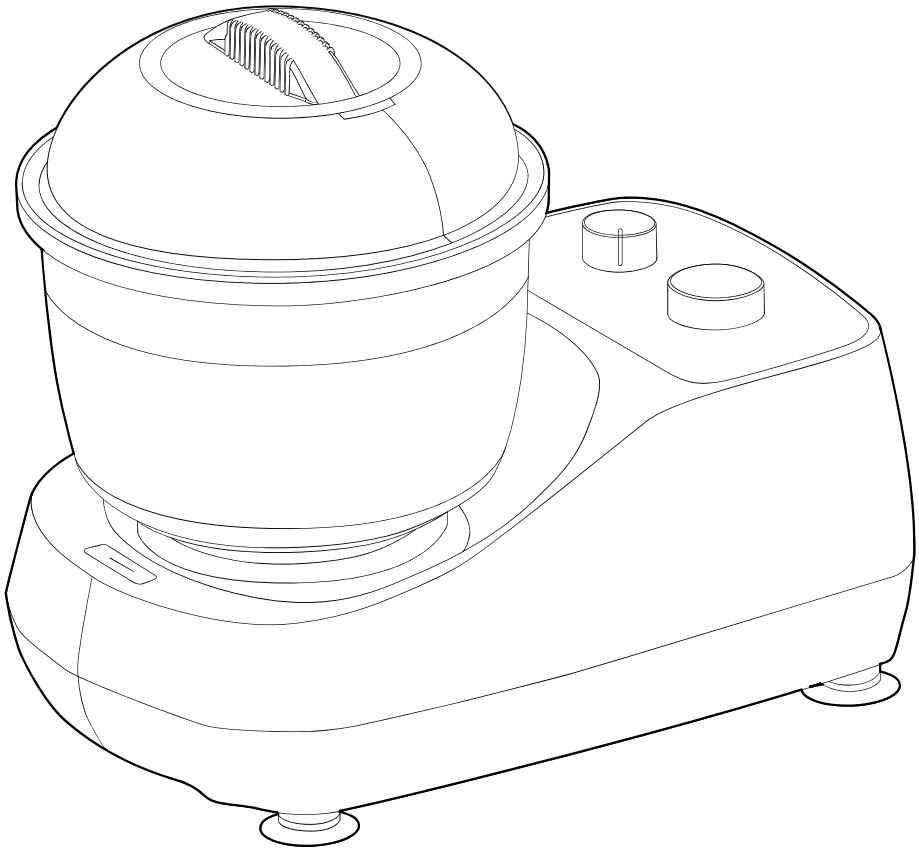
KNEADER

パンニーダー

Kneader for Bread

品番：**PK660D**

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

パン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
シンプルな使い方
スピード調整の仕方
ポットハウジング交換手順
パン作りのポイント
基本作業
レシピ
そば･うどん用水回し皿の使い方

お手入れ …… 20
取り外し
本体
ポット、ポットカバー、羽根

故障かな?と思ったら …… 22

アフターサービスについて …… 23

仕様 …… 24

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

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

本体は絶対に水洗いしない

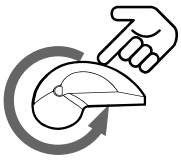
本体内部に水が侵入して、感電や故障の原因になります。

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。

回転中は羽根に触れない

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。



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。

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。

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。

⚠ 注　意

不安定な場所や、粉・油で汚れた机の上では、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。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。

60℃以上の材料を入れるときは、ポットカバーを必ず使用する

吹きこぼれによるやけどの原因になります。

壁や家具の近くで使用しない

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。

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。

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

材料は決められた量以上使用しない

モーターへの負担が大きくなり、故障の原因になります。

ポットカバー上部にものを載せない

運転時の振動で落下し、破損やけがの原因になります。

操作部に水をかけない

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。

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。

- 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
- 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

◆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。

- 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。

各部のなまえと はたらき

主要部分のなまえ

品番：PK660D

●ドーム型ポットカバー TD-01
（プラスチックPMP）
中心部の小さいフタも
開閉できます。

●電源コード
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

●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）

●ポット TP-01
（プラスチックPMP）

●本体
（プラスチックPC+ABS）

●羽根 PH-S
（プラスチックPP）

ON ⟶ OFF
●電源スイッチ

●ポットハウジング（消耗品）
HP-01（プラスチックPA66）
※購入して交換することが
できます（P11参照）。

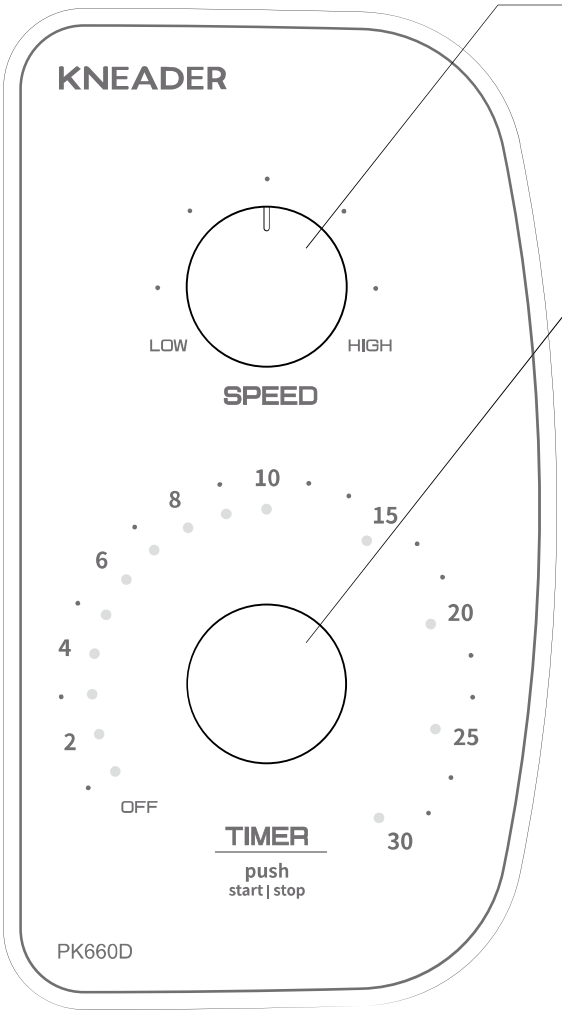
●そば･うどん用水回し皿
MS-01（プラスチックABS）

付属品

■取扱説明書(本書)
■保証書
■保冷剤 CK-M
（電子レンジで温める
ことはできません）

●混ぜ込み羽根&泡立て
羽根セット PMB-S
※別売りオプション品

操作部



SPEEDつまみ

スピードの調整ができます。
（動作中でも調整が可能です。）
※0～390回転/分（無負荷）

TIMERつまみ

①タイマーの設定変更ができます。
※動作中でも設定変更ができます。

②つまみを押すことにより、開始、中断ができます。

パン作りを はじめる前に

パンニーダーの特徴

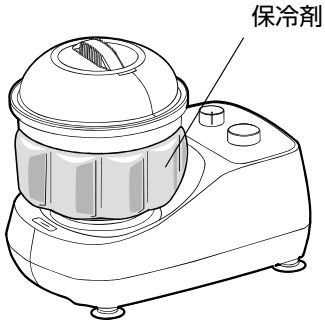
1 パン生地のために作られた羽根

本製品はポットに装着された「特殊な羽根（特許取得）」が最適な状態にこね上げ、美味しいパンの生地を作ります。

2 温度管理を考慮したポット配置

パン作りに一番大切な温度管理がしっかりできるように、ポットを本体の外に出しました。

付属の保冷剤により生地温度を下げることができます。
あらかじめ冷凍庫で冷やしておき、生地温度を調整したいときポットに巻きつけて使用してください。
（温めて使用することはできません）



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 生地作りの工程をタイマー管理

パン作りの工程を自由にアレンジできます。

4 簡単お手入れ

ポットや羽根は、取り外し可能で丸ごと洗えます。

5 1回に作ることのできるパン生地の分量

小麦粉 250～600g

上記以外の分量でご使用になると、うまくこねられなかったり、故障の原因となることがありますので、必ずお守りください。

パン生地作りで失敗しないコツ

① パンは温度に敏感です

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。

〈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ましょう

こねあげた生地は、ポットカバー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

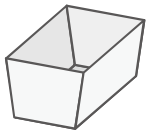
②分割・成形… パンマット、カード

◆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

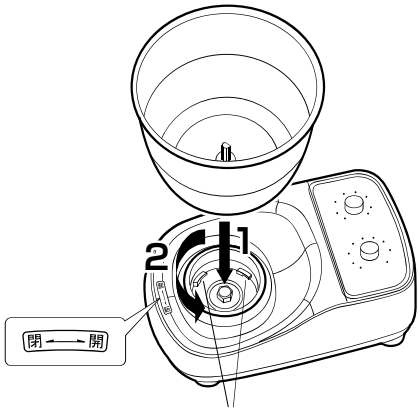
焼き型



パンニーダーの準備

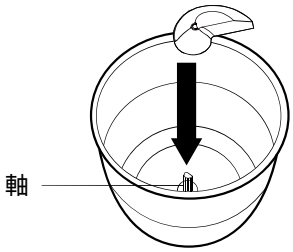
1 電源プラグがコンセントから外れていることを確認してから、ポットを本体に取り付る。

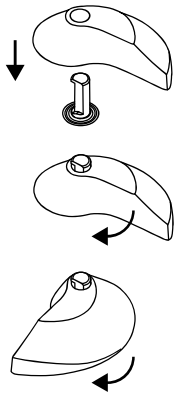
ポット下部を本体の溝にうまく合わせながら、「閉」の方向（本体貼付ラベル参照）にロックされるまでしっかり回してください。



2 ポットに羽根を取り付る。

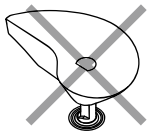
ポットの中心にある軸に、羽根の中心の穴を合わせて差し込んでください。





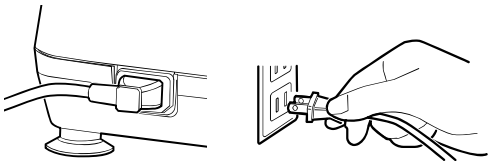
90° 時計回りに回してください。

※逆付けにご注意ください。



3 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のでおやめください。



ご使用方法

シンプルな使い方

1 **安定したところにおく。**

2 **電源スイッチをONにする。**

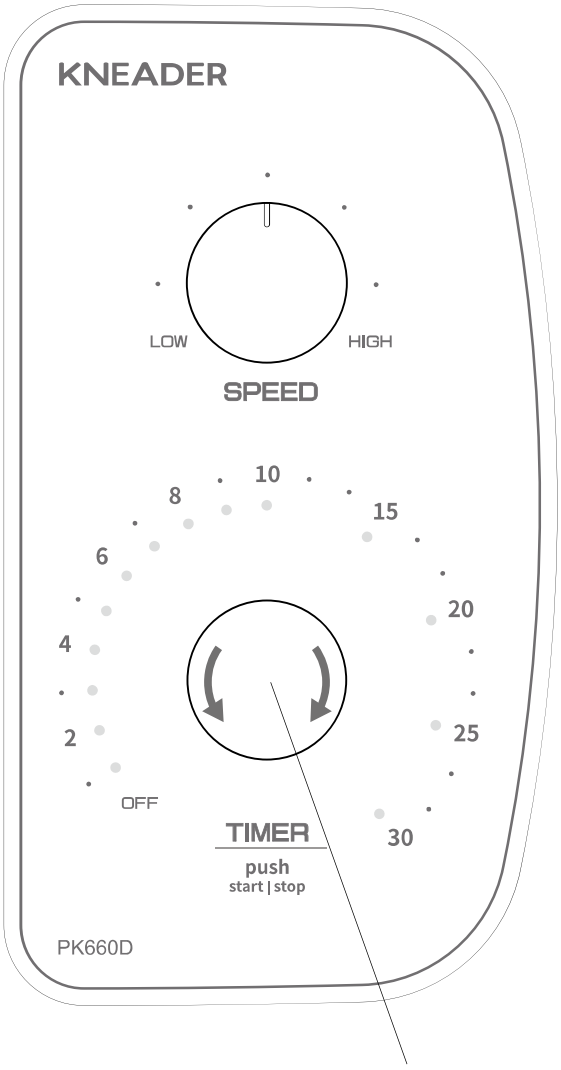
3 **時間を設定する。**
（動作中でも可能です）

・TIMERつまみを回転させて時間を設定します。

※設定された時間のLEDが点灯します。

4 **TIMERつまみを押してスタート。**
（LED点滅）
もう一度押すと回転が止まります。

5 **終了したらアラームが鳴ります。**

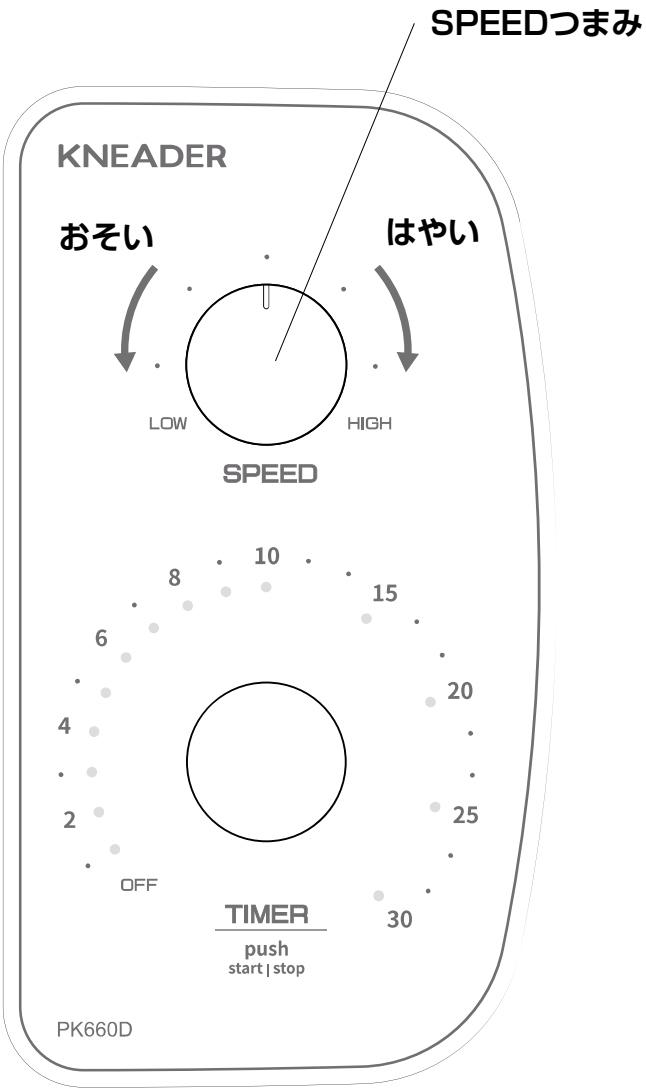


TIMERつまみ

スピード調整の仕方

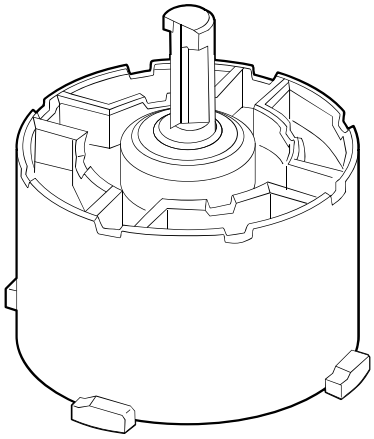
・SPEEDつまみでスピード調整ができます。
　※回転中でもスピード調整ができます。

・右側に回すと速くなり、左側に回すと遅くなります。
・左側の突き当たりまで回すと回転は止まります。
　※そのままタイマーとして使用できます。



ポットハウジング交換手順

ポットから水や生地がもれはじめたらポットハウジングを交換してください。
ポットハウジングは別途オプション購入できます。

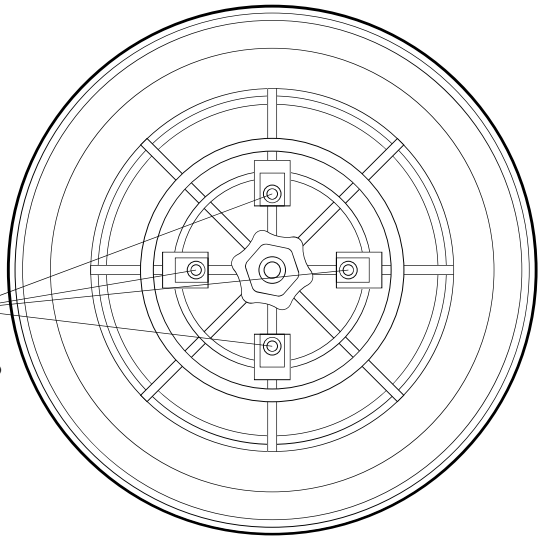


ポットハウジング（消耗品）　HP-01

分解方法

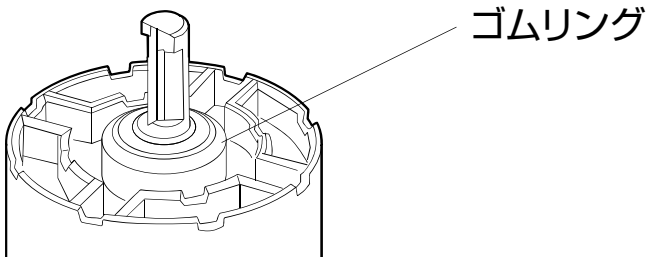
1 **ポットの羽根を外します。**

2 **ポット裏の底にある**
ねじ（4点）をドライバーで外し
ポットハウジングを取り外します。

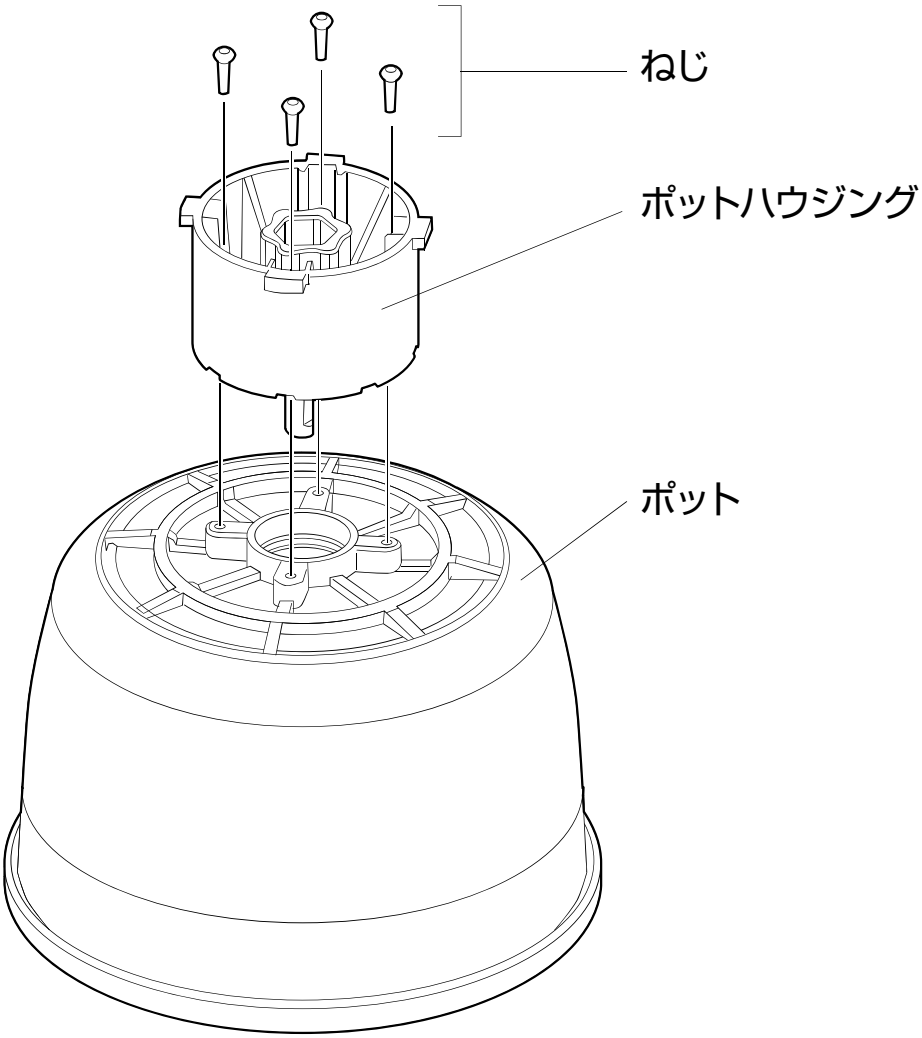


組立方法

3 新しいポットハウジングのゴムリングがしっかりはまっていることを確認します。



4 下図を参考に、新しいポットハウジングをねじ（4点）でポットに固定してください。



［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を下げてください。

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。

そば・うどん用水回し皿の使い方

水回しとは？

・手打ちそばや手打ちうどんの最初の工程で、粉と水が均等になるように混ぜ合わせることを言います。
・付属の水回し皿を使うことで、安定した加水ができます。

① スピードを3にセットします。
タイマーは、うどん：20分、そば：8分が目安です。
（スピードと時間はお好みで調整してください。）
② ポットに材料を入れます。
③ ポットに水回し皿をセットします。
④ 羽根回転をスタートし、粉を10秒ほど混ぜ合わせます。
⑤ 水回し皿に水が溢れないように注ぎます。
⑥ 水の滴下が終わったら、皿を傾け、水回し皿に残った水をポットにゆっくり注ぎます。
⑦ 水回し皿を外し、乾燥しないようにドームフタをポットにかぶせます。
⑧ こね動作を続けます。そばの場合は、水回しのあと生地を取り出し、もんで形を整えます。

③ ポットに水回し皿をセット

⑤ 水回し皿に水を注ぐ

⑥ 水回し皿に残った水をポットにゆっくり注ぐ

⑦ 水回し皿を外し、ドームフタをかぶせる

【うどん】

材料（粉量500g/5人分）

<材料>			%
中力粉（うどん粉）	:	500g	(100%)
塩	:	20g	(4%)
水	:	240g	(48%)
打ち粉（うどん粉）	:	適量	

中力粉を使用することで、つるつるで腰のある麺が作れます。

作り方

① ポットに水以外の材料を入れる。
スピードを3、タイマーを20分にセットする。
ポットに水回し皿をセットする。
スタートして、中力粉と塩を10秒ほど混ぜ合わせる。
水回し皿に水が溢れないように注ぐ。
水回し皿に残った水はポットにゆっくり注ぐ。
水回し皿を外し、乾燥しないようにドームフタをセットする。

② こね終わったら、台の上で打ち粉をしながら生地を麺棒で薄く均一に伸ばす。
うどん:3～4mm
③ 台に打ち粉をふり、麺切りをする。
④ 沸騰したたっぷりのお湯で、芯が残らないように10～12分茹で、冷水でよくすすぎ、ザルに盛る。

※ うどんはできあがった生地に打ち粉をつけてビニール袋などに入れ、常温で30分以上寝かせてから麺切りをすると、生地の熟成が進み、腰のある麺に仕上がり、よりおいしく召し上がれます。

【二八そば】

材料（粉量500g/5人分）

<材料>			%
そば粉	:	400g	(80%)
強力粉	:	100g	(20%)
水	:	200～250g	(40～50%)
打ち粉（そば粉）	:	適量	

作り方

① ポットにふるった粉を入れる。
スピードを3、タイマーを8分にセットする。
ポットに水回し皿をセットする。
スタートして、そば粉と強力粉を10秒ほど混ぜ合わせる。
水回し皿に水が溢れないように注ぐ。
水回し皿に残った水はポットにゆっくり注ぐ。
水回し皿を外し、乾燥しないようにドームフタをセットする。

② こね終わったら、台の上で打ち粉をしながら生地を麺棒で薄く均一に伸ばす。
そば:1～2mm
③ 台に打ち粉をふり、麺切りをする。
④ 沸騰したたっぷりのお湯で、芯が残らないように1～2分茹で、冷水でよくすすぎ、ザルに盛る。

※ お使いの粉により、水の量やこね時間は異なりますので、調整してください。

お手入れ

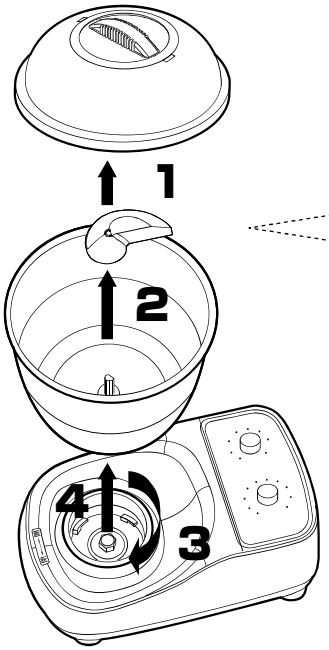
お手入れは、使用ごとにこまめに行ってください。

注意

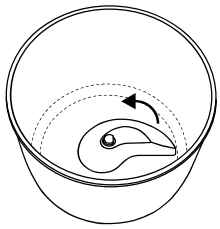
・必ず電源プラグをコンセントから抜いて行ってください。
・ベンジン、シンナー、磨き粉などは、表面を傷つけますので、使わないでください。特に羽根を傷つけると、ニーディングがうまく行えず、パン生地のでき上がりに支障をきたしますので、気をつけてください。
・生地の洗いカスは、直接流しに捨てないでください。粉の固まったものは、水に溶けにくいので、パイプなどが詰まる原因になります。
・作業後は、必ずポットの軸から羽根を取り外してください。放置すると生地が固まり羽根が取りにくくなることがあります。

取り外し

ポットカバー、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**
羽根を反時計方向にいきおいよく
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。

ポット、ポットカバー、羽根

水またはぬるま湯で、洗ってください。

汚れがひどいときは、食器用中性洗剤をスポンジや布に含ませて軽くこすってから、水またはぬるま湯で洗い流してください。

※ポットハウジングは消耗品です（P11参照）。

ポットについての注意

・水を入れたまま長時間放置しないでください。腐食したり羽根取付軸が回らなくなることがあります。
・落ちにくい汚れのときは、食器用中性洗剤を水でうすめて霧吹きなどを使って吹きかけ、15～20分程おき、水でよく洗い流してください。
・岩塩は、使用しないでください。傷がつく恐れがあります。

羽根についての注意

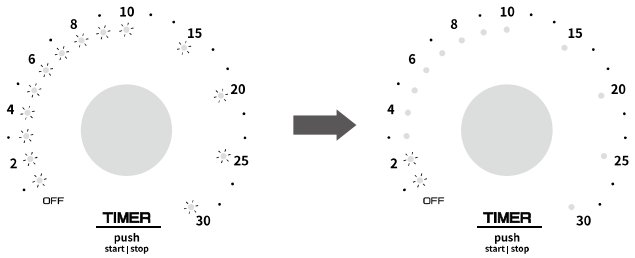
・羽根が外れない時は、ぬるま湯を少し入れてしばらくおき、羽根についた生地をやわらかくしてから外してください。
・羽根の穴につまった生地は、柔らかいブラシなどを使って取り除いてください。

●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、ポットカバー、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
つまみを回しても動かない	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。
回転しない	SPEEDつまみが一番左になっていませんか? →　SPEEDつまみを右に回してください。
動作中に「キー」という音がする	羽根が回転していますか? →　羽根が回転しているときに、「キー」という音がすることがありますが、異常ではありません。
右図点灯をくり返す	 LED全点灯　　1つか2つ点灯 電源スイッチ OFF-ON で復旧しない場合は当社サポートデスクに修理を依頼してください。

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。

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。

●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。

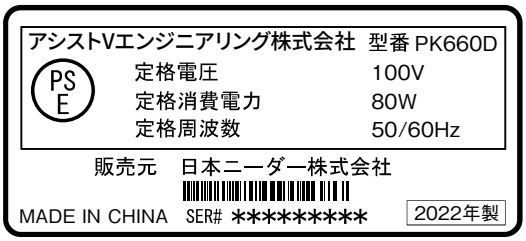
・**プラスチックポット**：表面が磨耗して生地がポットの表面に付着しやすくなった場合。
・**ポットハウジング**：ポットから水や生地が漏れはじめた場合。
・**羽根**：表面が磨耗して生地が羽根の表面に付着しやすくなった場合。

〈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（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。**



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：PK660D

ニーダー本体

電源	交流100V　　50／60Hz 共用
消費電力	80W
駆動	DCモーター
回転範囲（無負荷）	0～390回転/分
外形寸法(幅×奥行き×高さ)	230×365×175mm
質量	約 4.8kg
コード長	約 2m
原産国	中国

ポット（ポットカバー、羽根含む）

外形寸法(直径×高さ)	φ220×256mm
質量	約 0.7kg
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。

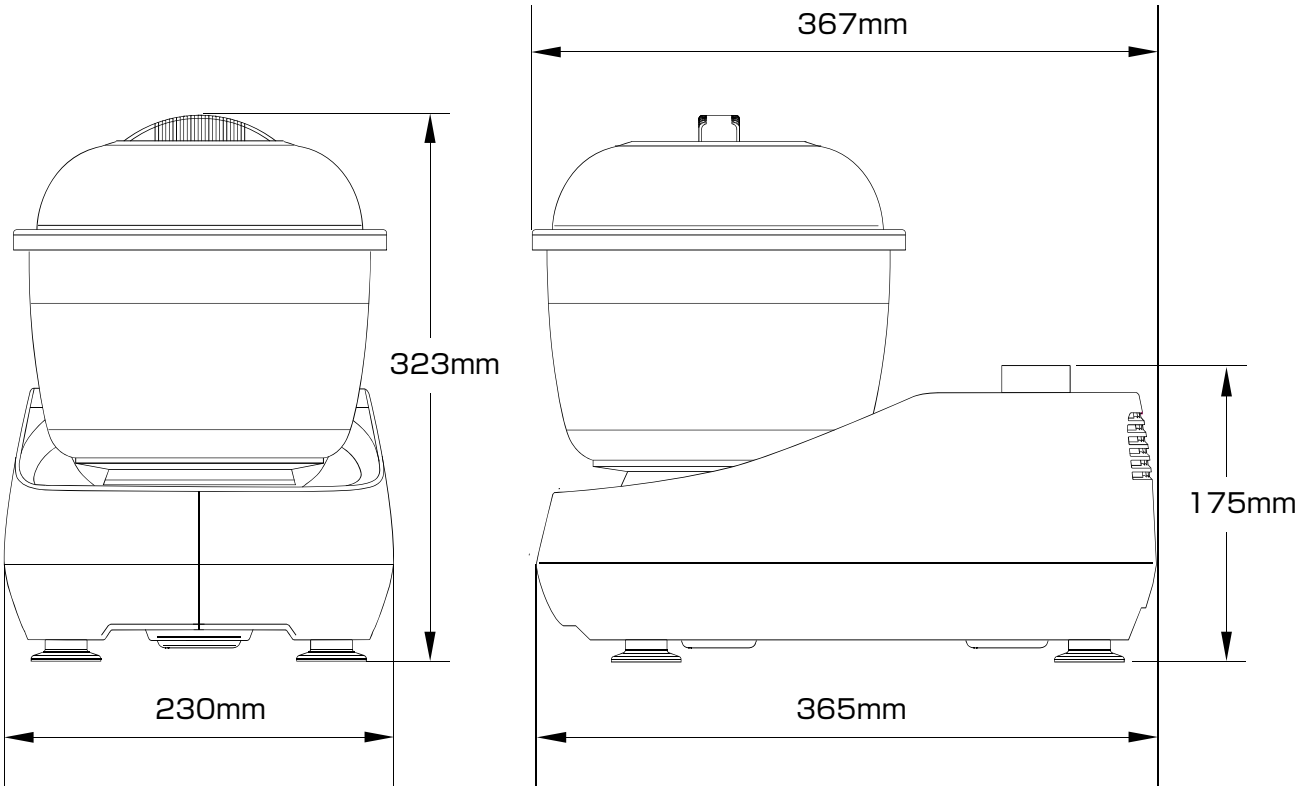
This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.

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。

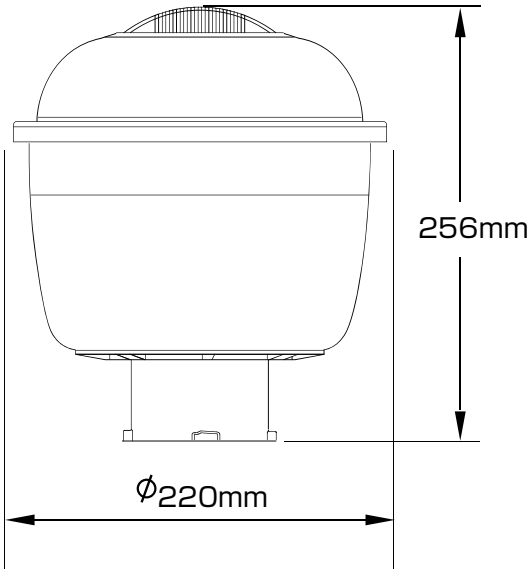
此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同，請勿於其他地區使用。另亦無法對此提供售後維修服務。

본 제품은 일본 국내교류100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다. A/S 또한 불가능합니다.

■外形寸法図



ポット



※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、お手数ですが当社までご連絡ください。

KNEADER
日本ニーダー株式会社
https://kneader.jp

602A50531　K005