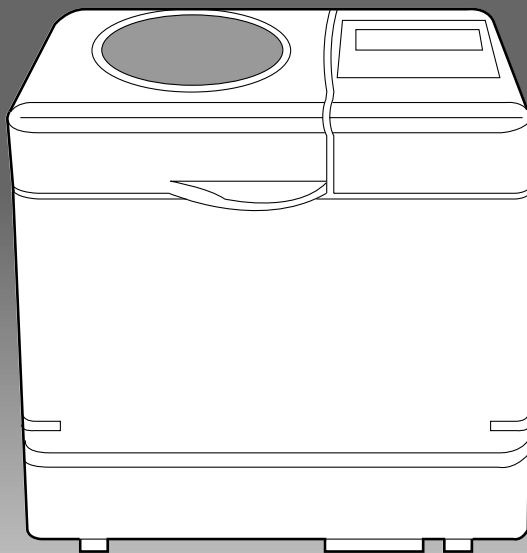




オートベーカーリー

型番 **FAB-602** 2斤用

取扱説明書



この取扱説明書と保証書をよくお読みのうえ正しくご使用ください。
お読みになったあとは大切に保存し、わからないことがあったときはもう一度ご参照ください。
2~9ページの「ご使用のまえに」は必ずお読みください。
もくじは、10ページをご覧ください。

ご使用のまえに

オートベーカリーを正しく安全にお使いいただくために、次の事項に注意してください。

絵表示について

この取扱説明書および製品の表示では、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財産への損害を未然に防止するために、いろいろな絵表示をしています。その表示と意味は次のようになっています。
内容をよく理解してから本文をお読みください。



危険

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。



警告

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡または重症を負う可能性が想定される内容を示しています。



注意

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示の例



記号は注意（危険、警告を含む）を促す内容があることを告げるものです。
図の中に具体的な注意内容（左図の場合は感電注意）が描かれています。



⊘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）が描かれています。

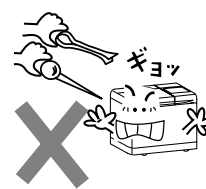


記号は行為を強制したり指示する内容を告げるものです。
図の中に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜け）が描かれています。



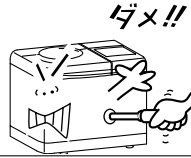
危険

吸排気口や隙間にピンや針金などの金属物等、異物を入れないでください。感電や異常動作してけがをすることがあります。
<特にお子様のいるご家庭ではご注意ください。>

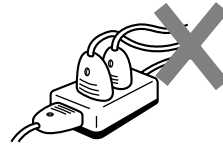


警告

修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。発火したり、異常動作してけがをすることがあります。



定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。



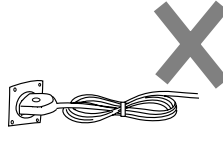
水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート、感電の恐れがあります。



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でください。やけど・感電・けがをする恐れがあります。



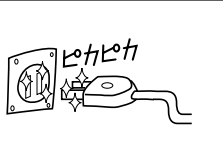
電源コードを束ねてご使用にならないでください。発熱の恐れがあり、焼損や発火の原因となります。



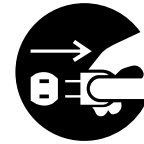
燃えやすいもののそばに置いたり、熱に弱いものやカーテンなどを近づけたりしないでください。ベーカリー使用時の高温で引火することがあります。



電源プラグは、刃及び刃の取付面にほこりが付着している場合はよく拭いてください。火災の原因になります。

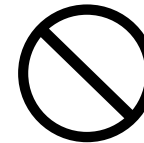
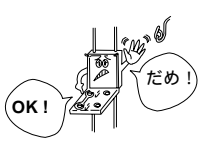


お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。また、ぬれた手で抜き差ししないでください。感電やけがをすることがあります。



プラグをコンセントから抜くこと

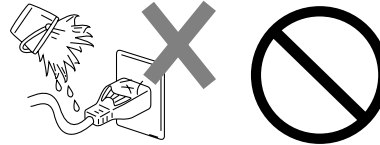
電源回路にヒューズが使用されている場合は、指定の容量のヒューズ以外は使用しないでください。火災、感電の原因となります。



ご使用のまえに

警告

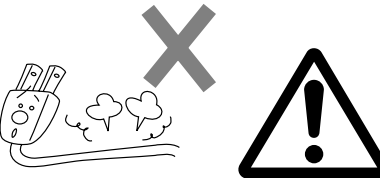
電源プラグやコードに水や液体をかけないでください。感電や火災の原因になります。



電源コードをステップル等で固定しないでください。コード内部の電線が切れて、焼損や火災の原因になります。



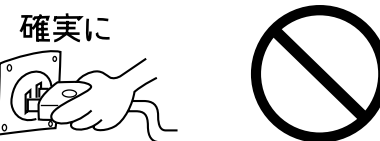
電源コードを動かすと電源が入ったり切れたりするときや、コードが部分的に熱いときは、使用しないでください。コード内部の電線が切れているため、使用すると感電や火災の原因になります。



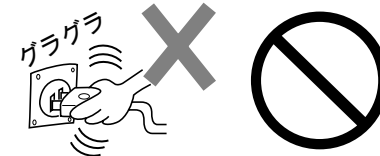
電源プラグやコードは乳幼児が触れたり、手の届くところに放置しないでください。感電の原因になります。



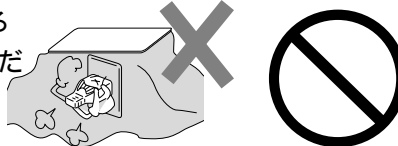
電源プラグは中途半端に差し込んだ状態で使用しないでください。感電や発火の原因になります。



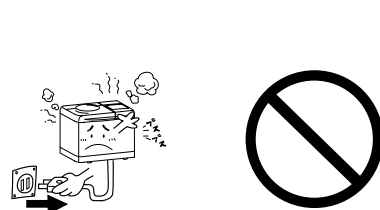
電源プラグの抜き差しが極端に弱くなったものは使用しないでください。焼損や発火の原因になります。



電源プラグ・コードを温度や湿度の高いところ（こたつの中やサウナなど）で使用しないでください。感電や火災の原因になります。

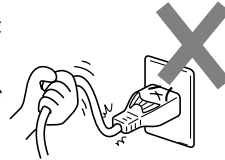


万一、煙が出ている、へんなにおいや音があるなどの異常状態のまま使用すると、火災・感電の原因となります。すぐに差し込みプラグをコンセントから抜いてください。煙が出なくなるのを確認して、お買い求めの販売店に修理をご依頼ください。お客様による修理は危険ですから絶対おやめください。

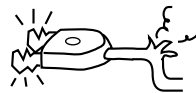


⚠️ 注意

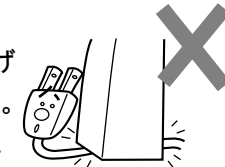
電源プラグを抜くときは、電源コードを引っ張らないでください。電源コードを引っ張るとコードが傷つき、火災、感電の原因となりますので、必ず電源プラグを持って抜いてください。



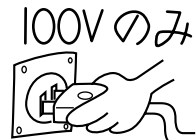
電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しないでください。感電・ショート・発火の原因となります。



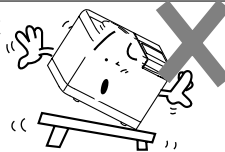
電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり（途中で切断し接続するなど）無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったりしないでください。また、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードや被膜が破損したり、コード内部の電線が切れて火災・感電の原因となります。



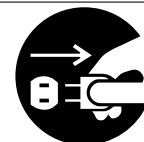
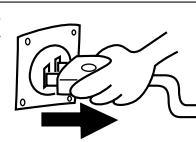
交流100V以外では使用しないでください。火災・感電の原因となります。



不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。火災の原因となります。



使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。けがややけど、絶縁劣化による感電、漏電火災の原因となります。



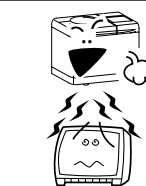
プラグをコンセントから抜くこと

使用中は手を触れないでください。やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらないようご注意ください。



接触禁止

テレビやラジオ、スピーカーなどの近くに置くと、映像や音声に悪い影響を与えることがあります。万一このような状況を生じた場合は、お買い求めの販売店にご相談下さい。



ご使用のまえに

⚠ 注意

使用中や使用直後は、ヒーター部に触れないでください。高温ですのでやけどの原因になります。

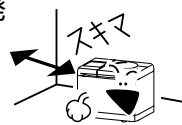


接触禁止

水のかかるところや、火気の近くでは使用しないでください。感電や漏電の原因となります。



壁との間をあけておいてください。加熱して発火することがあります。



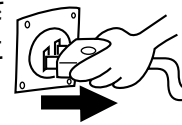
本体の上に物を置かないでください。加熱して焦げたり、変形したりすることがあります。



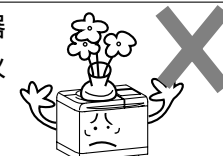
衣類の乾燥など調理以外の目的に使用しないでください。加熱・異常動作して発火・やけどをすることがあります。



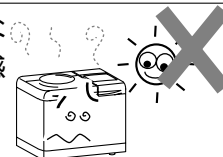
本体の掃除は、必ず電源プラグを抜き本体がさめてから行ってください。感電ややけどすることがあります。



本機の上に花瓶、植木鉢、水などの入った容器または小さな金属物を置かないでください。火災・感電の原因となります。



直射日光の当たる場所や熱器具の近くに置かないでください。熱により本体が変形し火災、感電の原因になることがあります。

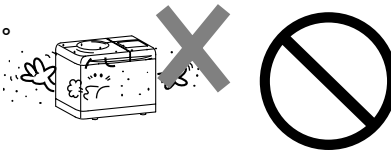


⚠️ 注意

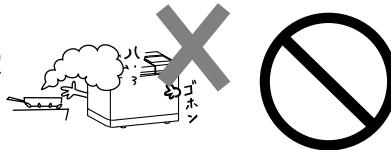
海辺にお住まいのかたは窓からの海水や塩害に注意してください。



湿気やほこりの多い場所に置かないでください。火災・感電の原因となることがあります。



調理台や加湿器のそばなど油煙や湯気が当たるような場所に置かないでください。火災・感電の原因となることがあります。

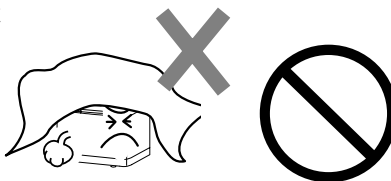


本機の通風孔をふさがないでください。通風孔をふさぐと内部に熱がこもり、火災の原因となることがあります。

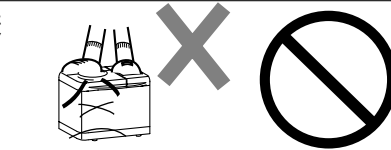
次のような使い方はしないでください。

本機を押し入れ、食器棚など、風通しの悪い狭い場所に押し込む。

テーブルクロスを掛けたり、じゅうたんや、布団の上に置く。



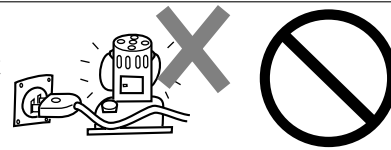
本機に乗らないでください。特に小さなお子様のいるご家庭ではご注意ください。倒れたり、こわれたりしてけがの原因となることがあります。



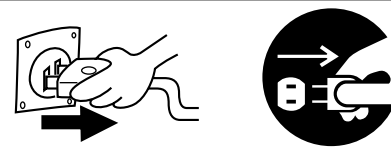
本機の上に重い物を置かないでください。バランスがくずれて倒れたり、落下して、けがの原因となることがあります。



電源コードを熱器具に近付けないでください。コードの被覆が溶けて、火災・感電の原因となることがあります。



移動させる場合は、必ず差し込みプラグをコンセントから抜いてから行なってください。コードが傷つき、火災・感電の原因となることがあります。

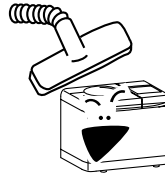


プラグをコンセントから抜くこと

ご使用のまえに

⚠ 注意

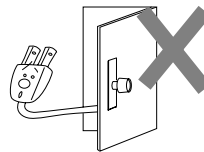
年に一度は内部の掃除を、お買い求めの販売店にご相談下さい。本機器の内部にほこりがたまったまま、長い間掃除をしないと火災や故障の原因となることがあります。特に、湿気の多くなる梅雨期の前に行なうと、より効果的です。なお、内部掃除費用については、お買い求めの販売店にご相談下さい。



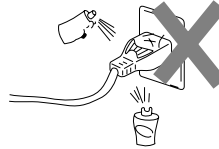
本機を持ち運ぶときなどに、強い振動や衝撃をあたえないでください。故障の原因となることがあります。



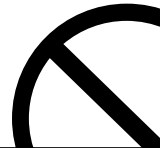
電源コードを戸を介して別の部屋へ引き回さないでください。コード内部の電線が切れて、焼損や火災の原因となります。



電源プラグに洗剤や殺虫剤をかけないでください。発煙や発火の原因となります。



車両、船舶など一般家庭の室内以外では使用しないでください。故障、火災や感電等の原因となることがあります。



取扱いは？

長期間使用しないと機能に支障をきたす場合があります。ときどき電源を入れて作動させてください。

国外では使えません。

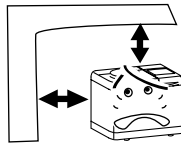
本機は日本国内用に設計されています。外国では電源電圧、電源周波数が異なりますので使用できません。(This equipment is designed for use in Japan only and cannot be used in any other country.)



置き場所は？

本体と壁の間は10cm以上あけてください。

吸、排気と本体の冷却のため背面、天面と左右の側面に空間を設け、また、カーテンなどが本体にかからないようご注意ください。



熱気や水分のかからない場所に設置してください。

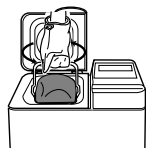


製パン中は？

焼き工程に入ったときや焼き上がり直後は、ふたなどが高温になります。絶対に手を触れず、燃えやすいものなども置かないでください。特に、小さいお子様のいらっしゃるご家庭では充分にご注意ください。



焼き上がり直後にパンを取り出すときは、必ずミトンなどをご使用ください。



本体、外がまについて

本体の水洗いはできません。感電や漏電、故障の原因になります。

外がまの中にパン粉やパンくず、異物があるとパンケースを取り付けられないことがあります。

ヒーター部にパン粉などをこぼすと、焼きのときに発煙、発火の原因となる恐れがあります。

その他

殺虫剤などに注意しましょう。

本体に殺虫剤など揮発性のものをかけないでください。また、ゴムやビニール製品などを長時間接触させたままにすると、変質したり塗装がはげるなどの原因となります。



ご使用中に電源が切れたとき
停電やプラグ抜केで電源が切れると、製パン工程は取り消されます。新しく材料をセットし、もう一度初めからやり直してください。タイマー予約使用中も同様です。

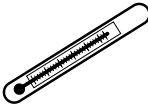
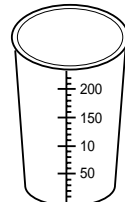
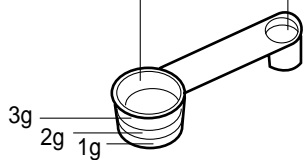
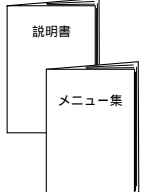
次の場合は販売店へお知らせください。

コードの損傷など、異常があったとき
機械の作動が不確実なとき
差し込みプラグが異常に熱くなったとき
その他、普段と違った状態になったとき

もくじ

ご使用のまえに.....2	タイマー予約の使い方.....18
パン/ケーキ造りの材料と道具.....11	全自動でパンができるまで.....19
各部の名称とはたらき.....12	お手入れの仕方.....20
本体	パン造りのQ&A.....21
コントロールパネル	修理を依頼する前に.....22
パン/ケーキの焼き方.....14	仕様.....23
パン/ケーキの取り出し方.....16	アフターサービスについて.....裏表紙
生地づくり方.....17	

付属品（必ずお確かめください）

<p>温度計</p> 	<p>計量カップ</p> 	<p>計量スプーン（イースト計量用）</p> <p>大（すりきり1杯3g）</p> <p>小（すりきり1杯0.5g）</p> 	<p>メニュー集/取扱説明書</p> 
--	--	---	--

イーストについて

イーストは必ず新しいものをお使いください。またABイーストをお使いの場合は、残ったイーストはできるだけその日のうちにお使いください。

付属のメニュー集に記載しているイーストの量を計るときは付属のイースト計量用スプーンをお使いください。

パン造りのポイントとご注意

パンを造るときには水の温度が大切です。室温が20 前後なら約20 の水、室温が30 前後なら約5 、室温が10 前後なら25～30 にしたものをお使いください。本機はできるだけ20 前後の室温でご使用ください。

膨らみ具合に応じて水やイーストの量を調節してください。目安量は水大さじ1（15g）増減、イースト1g増減です。

ABミックス粉をご使用の場合、水の量はメニュー集の指示に従ってください。

手作りパンの焼き時間は、生地の状態や焼き上げる温度、オープンの種類によって異なります。

暑いときや、卵など腐りやすい材料を使用するメニューと第2ミキシング終了5分前に材料を加えるメニューのパンを焼く場合は、タイマー予約をご使用にならないでください。

特殊な材料のお求めは

ドイツパンで使用するライ麦粉のほか、全粒粉、小麦胚芽など一般のスーパーや小売店で入手しにくい材料は、有名百貨店またはパン・ケーキ材料店で求めください。また、低タンパク小麦粉、ミルク代替品などは健康食品を扱っているお店や薬局でおたずねください。

パン/ケーキ造りの材料と道具

基本的な材料は小麦粉、スキムミルク、ショートニング、バター、塩、砂糖、卵、ドライイースト等です。できるだけ新しいものをご使用ください。また、厳選された材料をバランスよく配合したABミックス粉なら、計量の手間もいらず、より手軽にお楽しみいただけます。

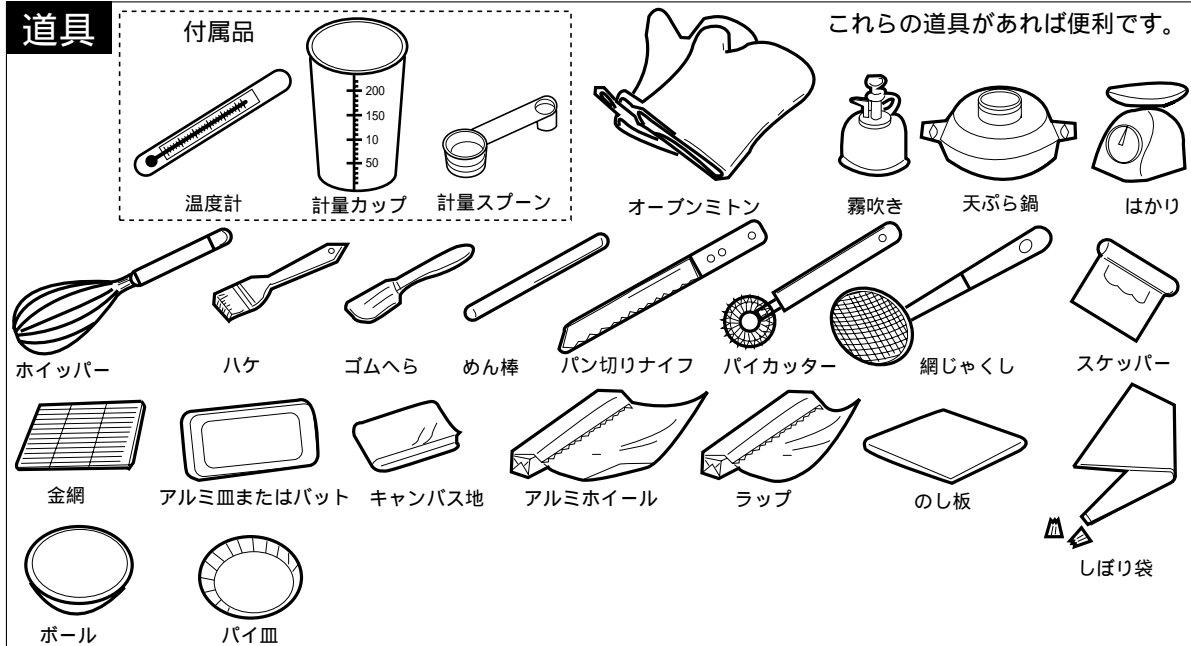
ご注意

ご使用になる材料によって、できあがりの状態が多少異なります。

材料

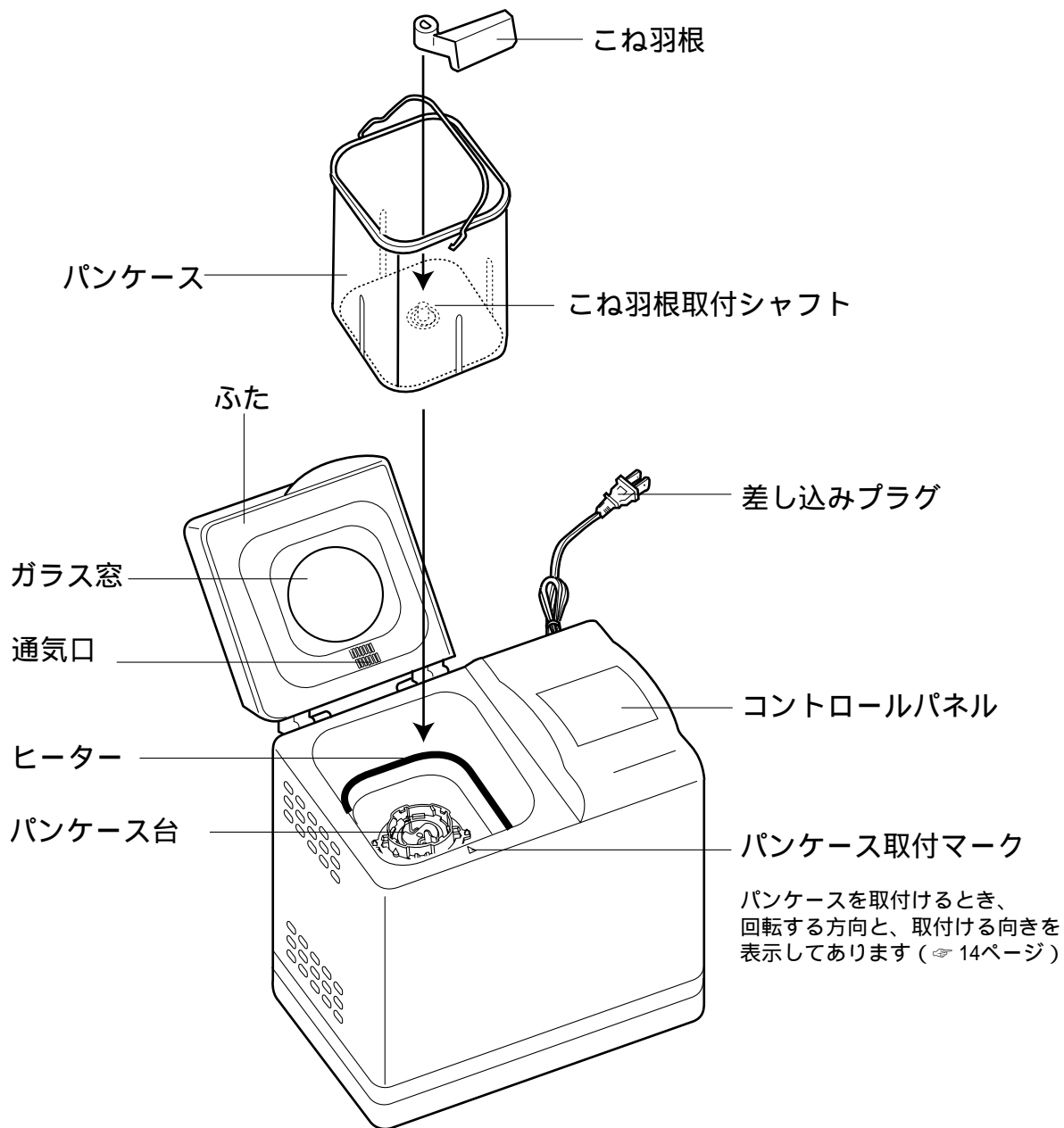


道具

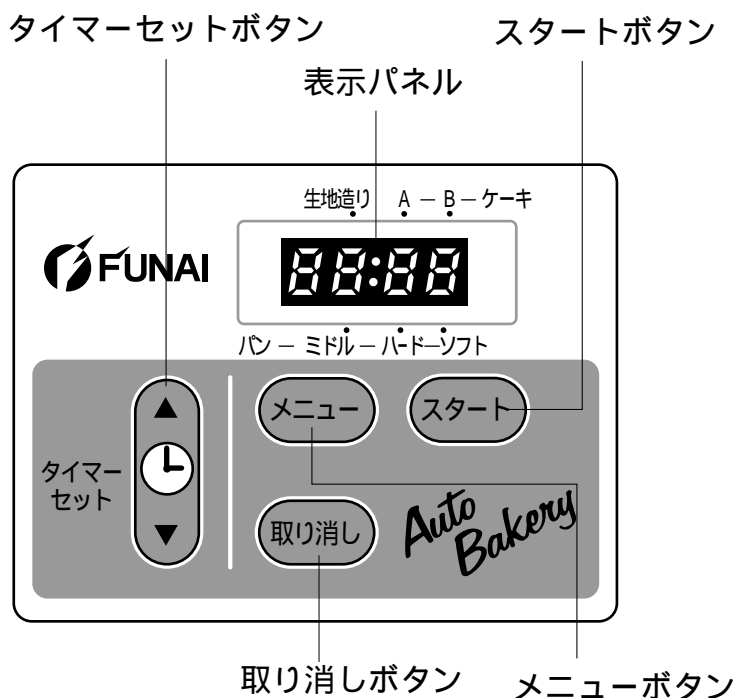


各部の名称とはたらき

本 体



コントロールパネル



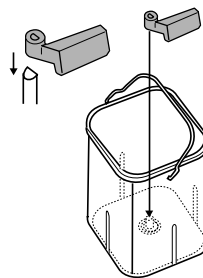
タイマーセットボタン 焼き上がりや生地造り終了までのタイマー予約をセットするときに使います。	取り消しボタン 各コースの工程やタイマー予約などの取り消しに使います。取り消しを行うときはこのボタンを1秒以上押し続けてください。
表示パネル 選択したメニューやできあがりまでの時間などを表示します。	メニューボタン パン、生地造り、ケーキの各メニューを選択するときに使います。
スタートボタン 各コースの工程やタイマー予約をスタートするときに使います。	

<p>パンとケーキでは、焼き温度の設定が異なります。</p> <p>パンソフト/ミドル/ハード、及びケーキA/Bでは、焼き時間が異なります。</p> <p>(パン：ハードがもっとも焼き時間が長い)</p> <p>(ケーキ：AよりBの方が焼き時間が長い)</p> <p>付属のメニュー集に記載されているメニュー以外のパンやケーキを造るときは、できあがりの状態に応じて調整してみてください。</p> <p>焼き上げた直後など、庫内温度が50 以上のときにスタートボタンを押すと、表示パネルに「0E:01」と表示され、本機は作動しません。ふたを開け、庫内温度を下げてください</p>
--

パン / ケーキの焼き方

はじめにこね羽根をセットします

こね羽根をパンケース底のシャフトに奥まできっちりと差し込みます。シャフトにパンくずなどが付いていると取り付けにくくなりますので、ご使用のたびに掃除してください。(20ページの「お手入れの仕方」参照)



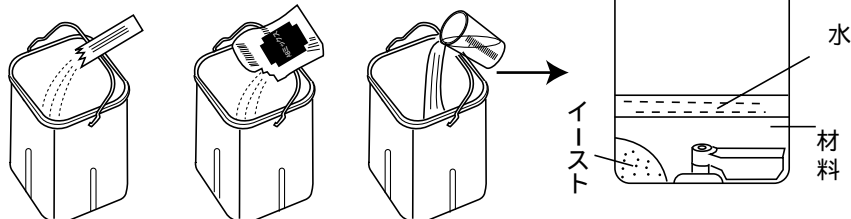
1 こね羽根をセットしたパンケースに材料を入れます

パンを焼く場合

図の様にイーストをパンケースの隅に入れてから、その他の材料を加え、最後に水を静かに注ぎ込みます。

材料の一部を第2ミキシング終了5分前に入れる場合もあります。くわしくはメニュー集をご覧ください。

1. イースト 2. その他の材料 3. 水

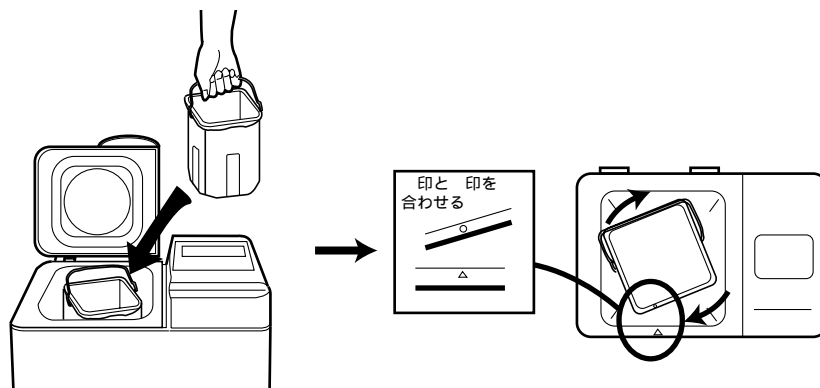


ケーキを焼く場合

ケーキを焼く場合は、牛乳、水、卵等の液体を入れた後にその他の材料を加えます。くわしくはメニュー集をご覧ください。

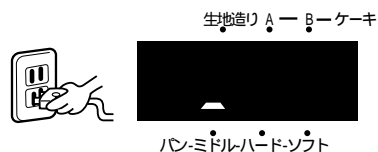
2 パンケースを本体にセットします

パンケースのふちにある 印を正面に向け、本体の 印と合わせてはめ込みます。時計回りの方向(時計周り)に回すとロックされます。



3 メニューボタンでコースをセットします

差し込みプラグをコンセントに差し込むと自動的に「パン・ミドル」にセットされ、右図のように表示されます。メニューボタンを押して、好みのメニューをお選びください。



メニューボタンを押す毎に、パン・ミドル ハード ソフト 生地造り ケーキ・A Bと順に切り替わります。パン、ケーキの種類によってメニューボタンの指示が決まっています。くわしくはメニュー集をご覧ください。



4 スタートボタンを押します

スタートボタンを押すと、表示パネルにできあがりまでの時間が表示され、1分刻みでカウントダウンしていきます。パンを焼くコースを選んでいる場合は第2 ミキシング終了5分前に「ピッピッピッ・・・」と電子音が10回鳴ります。

「パン・ミドル」にセットしてある場合



「ケーキ・A」にセットしてある場合



焼き上がると表示が“0”に変わり、「ピーッ」という音がし、約90分間の保温が始まります。

焼き上がったパンは、できるだけ早くパンケースから取り出してください。

焼き上がった直後にケーキを取り出すとくずれることがあります。パンケースを取り出し、あら熱をとってからやさしく取り出してください。

保温が終わると、最初にメニューボタンでセットした表示に戻ります。

保温の途中でパンを取り出すときは取り消しボタンを1秒以上押し続けてください。



ご注意

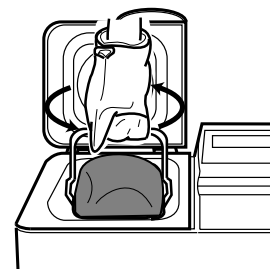
室温が低いときは表示パネルに“PH”と表示され、10分間の予熱工程に入ります。10分間の予熱工程終了後にミキシングが始まります。



パン/ケーキの取り出し方

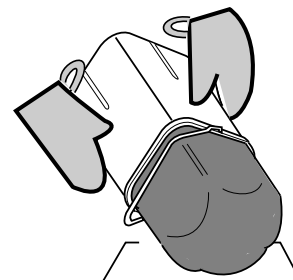
1 パンケースを反時計回りに回して本体から取り出します

パンケースが熱くなっていますので、パン/ケーキを取り出すときは必ず水気のないタオルやミトンなどを使用してください。
焼き上がったパン/ケーキはできるだけ早く本体から取り出してください。



2 パンケースを逆さにして、焼き上がったパン/ケーキを取り出します

パン/ケーキが取り出しにくい時はパンケースの底のシャフトを回すと取り出しやすくなります。



3 パン/ケーキの底のこね羽根を、箸など金属性以外の棒を使って取り出します

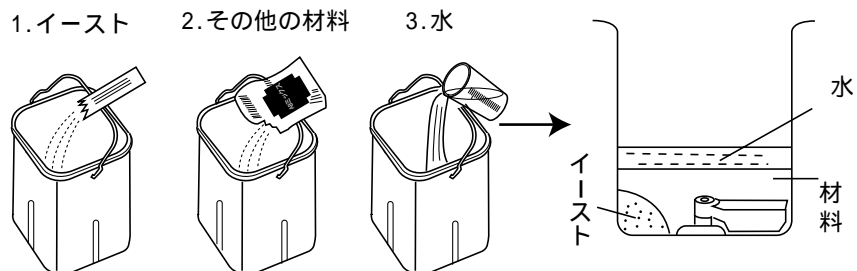
パン/ケーキは常温にさましてから切ってください。
保温中に取り出す場合は取り出しボタンを1秒以上押し続けてください。
ケーキは、焼き上げ直後に取り出すとくずれやすいものがありますので、あらかじめ熱をとってからやさしく取り出してください。くわしくはメニュー集をご覧ください。



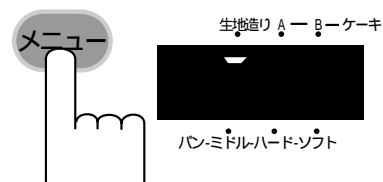
生地の作り方

1 こね羽根をセットしたパンケースに材料をいれ、パンケースを本体にセットします

パンを焼く場合と同様です。

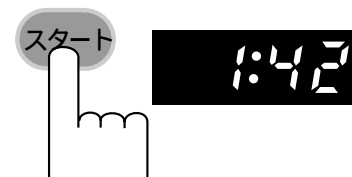


2 メニューボタンで生地造りにセットします



3 スタートボタンを押します

スタートボタンを押すと、表示パネルにできあがりまでの時間が表示され、1分刻みでカウントダウンしていきます。



第2ミキシング終了5分前に「ピッピッピッ・・・」と電子音が10回鳴ります。

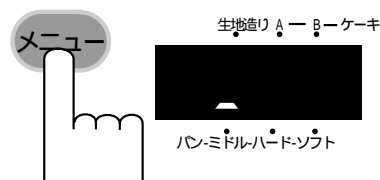
生地造りが終わると、「ピッピッピッ・・・」と電子音が5分間鳴ったあと、最初にメニューボタンでセットした表示に戻ります。電子音を止めたいときは、取り消しボタンを1秒以上押し続けてください。

できあがった生地はできるだけ早くパンケースから取り出し、メニュー集に従って手造りパンをお造りください。

タイマー予約の使い方

- 1** こね羽根をセットしたパンケースに材料をいれ、パンケースを本体にセットします
パンを焼く場合と同様です。

- 2** メニューボタンでコースをセットします



- 3** タイマーセットボタン () で、できあがりまでの時間をセットします

「パン・ミドル」にセットしてある場合

3:40	3:50	4:00	12:00
------	------	------	-------	-------

「ケーキ・A」にセットしてある場合

1:30	1:40	1:50	12:00
------	------	------	-------	-------

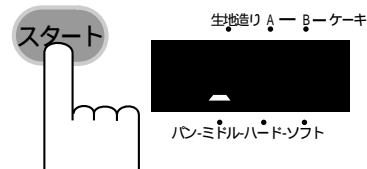
「生地造り」にセットしてある場合

2:00	2:10	2:20	12:00
------	------	------	-------	-------

いずれのコースにセットしていても
ボタンを押すと「12:00」が表示
されさらに押し続けると10分刻みで
時間が戻ります

ボタンを押すと各コースの最短時間が表示されさらに押し続けると10分刻みで時間が進みます

- 4** スタートボタンを押します
「ピッ」という電子音とともに時間表示が点灯に変わり、タイマー予約がセットされます。



ご注意

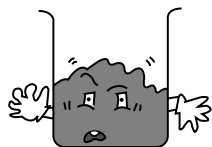
暑いときや、卵など腐りやすい材料を使用するメニューと第2ミキシング終了5分前に材料を加えるメニューのパンを焼く場合は、タイマー予約をご使用にならないでください。
タイマー予約を使用した場合は、第2ミキシング終了5分前の電子音はなりません。

全自動でパンができるまで

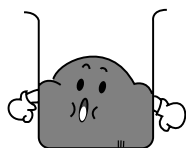
ミキシング、発酵、成形、焼き上げ・・・パン造りの工程をわかりやすくご紹介します。

1. スタートボタンを押すと第1ミキシングが始まり、生地をこね始めます（11分）

室温が低いときは、10分間の予熱工程終了後にミキシングが始まります。

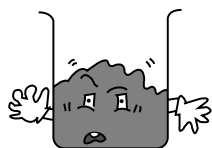


2. ミキシングが止まり、生地を発酵させます（50分）

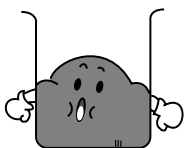


3. 第2ミキシングが始まり、ミキシング終了5分前に「ピッピッ」と電子音が鳴ります（21分）

この電子音を合図に材料を加えるパンがあります。くわしくはメニュー集をご覧ください。



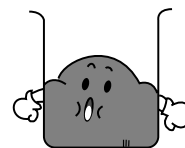
4. 再び発酵させます（20分）



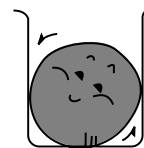
5. こね羽根を回して生地を丸めます（6秒）



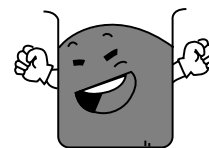
6. 発酵させます（13分）



7. こね羽根を回して生地を丸めます（6秒）



8. 最後の成形発酵をおこないます（45分）

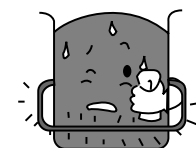


9. ヒーターが入り、焼きの工程が始まります

ミドル（44分）

ハード（54分）

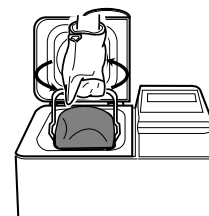
ソフト（37分）



10. 焼き上がると「ピーッ」という音がし、自動的に約90分間の保温が始まります

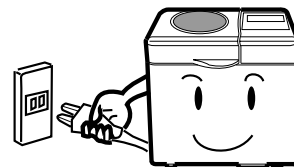
保温の途中でパンを取り出すときは取消しボタンを1秒以上押ししてください。

焼き上がったパンはできるだけ早くパンケースから取り出してください。



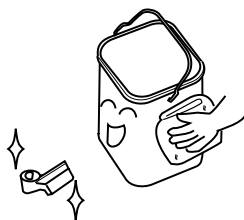
お手入れの仕方

お掃除をするときには、必ず差し込みプラグをコンセントから抜いてください。

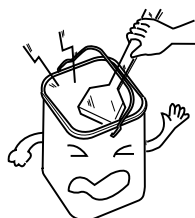


パンケース、こね羽根

お湯をひたしたスポンジや柔らかい布などで洗ってください。洗ったあとは、よく乾かしてから本体に収納してください。

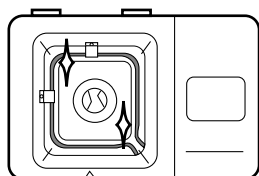


パンケースはフッ素樹脂加工が施してあります。皮膜を守るため、金属性のしゃもじやスプーン、陶器などの硬いものは使用しないでください。



パンケース台

お湯をひたして絞ったスポンジや柔らかい布などで、毎回必ずパンくずをきれいに取り除いてください。パンくずが残っていると、パンケースをしっかり取付けることができません。

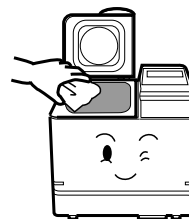


パッキン

パンケース底のパッキンから水漏れを起こすと、パンケースの寿命です。新しいパンケースをご使用ください。なお、新しいパンケースのご購入については、販売店、または当社サービスセンター並びに営業所までご相談ください。

外がま

中のパン粉やパンくずなどは最初にきれいに取り除いて、よく絞ったふきんなどで拭いてください。外がまの中には、絶対に水を注がないでください。

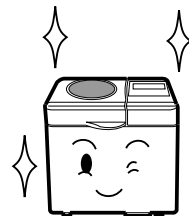


本体

洗剤をつけてよく絞ったスポンジや柔らかい布などで軽く汚れを拭き、乾いたふきんなどでふきとってください。

シンナーやベンジン、化学ぞうきん、みがき粉、ナイロンおよび金属性タワシなどは使用しないでください。

台所用以外の洗剤や漂白剤などは使用しないでください。キズ、変色、変形、ひびわれの原因になります。



パン造りのQ&A

Q1 パンを毎日焼くと1ヶ月の電気代はいくらかかるのでしょうか？

A 約400円です。

Q2 天然酵母を使用できますか？

A できます。くわしくは付属のメニュー集を参照ください。

Q3 タイマー予約が12時間しかできないのはなぜですか？

A あまり長いと材料が変質したり、パンのできあがりが悪くなるからです。

Q4 パンが膨らまないのですが

A イーストの量が少なかったり、古いイーストを使用するとうまく膨らまないことがあります。イーストの量を増やすか、新しいイーストをお使いください。

Q5 パンの焼き加減を変えたいのですが

A メニューの設定を変えてお好みの焼き加減に調節してください。

Q6 パンが焦げるのですが

A メニューをパン・ソフトに合わせて焼いてみてください。自家配合の場合、砂糖の量を5~20g減らしてみてください。減らし過ぎると良いパンができにくくなりますので、ご注意ください。

Q7 タイマー使用時にパンが上手く焼けないのですが

A イーストが水に触れないように材料を入れてください。また室温が高い場合、パンが上手く焼けない場合がありますので、できるだけ涼しいところでお使いください。

Q8 パンの中央がへこむのですが

A 水の量を10ml~20ml減らしてみてください。

Q9 焼き色は変えれますか？

A 食材やメニューの切り替えで多少は変えれます。

Q10 使えない食材はありますか？

A 水っぽいものや、腐りやすいものは、タイマーでの使用は避けてください。

Q11 ピザの生地はできますか？

A できます。くわしくは付属のメニュー集を参照ください。

Q12 できた生地は冷凍して使えますか？

A できますが、できるだけ新しい生地を使ったほうが良いパンができます。

Q13 生地作りだけで時間はどれくらいかかるのですか？

A 約2時間です。

Q14 専用の小麦粉が必要ですか？

A 特に限定していません。専用粉としてはABミックス粉を販売しております。

ABミックス粉問い合わせ先

フナイ販売株式会社 ABミックス粉係
東京都台東区秋葉原4-14
03-5256-8851 (直通)

Q15 パンの賞味期限は何日ですか？

A できるだけその日のうちにお召し上がりください。保存する場合はラップに包むかビニール袋に入れて冷凍庫で保存してください。

Q16 パンに変なおいがつくのですが

A イーストの量が多すぎたり、古い材料(小麦粉等)を使用するとパンに臭いがつきます。材料は新鮮なものを使ってください。

Q17 ドライフルーツなどの材料が底に集まってしまうのですが

A 材料を第2ミキシング終了5分前に鳴る電子音に合わせて少しずつ入れてください。

Q18 パン以外にどんな物が作れますか？

A ケーキ、ピザ生地、パン生地ができます。くわしくは付属のメニュー集を参照ください。

Q19 1斤のパンは焼けますか？

A 当製品は2斤用に調整されています。もし2斤以下(例えば1斤)のパンを焼くときは、付属のメニュー集の配合の比率を変えずに量を減らし、うまく焼けないときはイーストや水の量、焼き加減を調節してください。

修理を依頼する前に

	こんなときは・・・	ここをお調べください
本 体	タイマー予約がセット出来ない	セット方法に誤りはありますか
	タイマー予約でパンが出来ない	セット時間に誤りはありますか 停電がありませんでしたか
	焼きの工程で煙が出る	材料がヒーター上にこぼれていませんか
	パン生地のコねが出来ない	こね羽根をつけ忘れていませんか
	パンケースから水が漏れる	新しいパンケースに交換してください
	スタートボタンを押しても作動しない	差し込みプラグが抜けていませんか 庫内が高温になっていませんか
焼 き 上 が り	パンが焼き上がらない	差し込みプラグが抜けていませんか こね羽根をつけ忘れていませんか 停電がありませんでしたか 生地造りコースになっていませんか
	パンが伸び過ぎる	室内の温度が高すぎませんか イースト、水の量、全体量が多すぎませんか
	パンの伸びが通常より少ない	使用した水の量や温度は適切ですか 使用材料と配合（量）に誤りはありますか 古いイーストや保存状態の悪いイーストを使っていませんか 室内の温度が低すぎませんか こね羽根がきっちりと差し込まれていますか

パンやケーキの出来上がりが悪いときは.....

小麦粉やイーストなど使う材料の種類、品質によって、メニュー集の配合どおりでもパンの品質がばらつくことがあります。ふくらみ具合に応じて、水やイーストの量を調節してください。水大さじ1（15g）イースト1gの増減が目安です。

また、ケーキやスイートパン等が焦げ過ぎるときは、砂糖の量を減らしてみてください。

ご注意



庫内が50 以上の場合は「0E:01」という表示がでます。ふたを開けるなどして庫内温度を下げてください。

「0E:02」「0E:03」という表示が出た場合は、機器に異常があります。販売店またはサービスセンターへご連絡ください。

仕様

製パン法	再こね法
定格電源	AC100V (使用電源の保証範囲は±10%です。)
定格周波数	50 / 60Hz
定格消費電力	530W
外形寸法	345(W)x230(D)x330(H)mm
質量	約7Kg
電源コード(ゴム)	1.2m
温度ヒューズ	157
粉(強力粉)の容量	250~550g(食パン配合時) 他のメニューでは、粉以外の材料や水の量等によって容量の範囲が異なります。メニュー集の配合と上記の例を参考にご使用ください。
付属品	温度計、計量カップ、計量スプーン、取扱説明書、メニュー集

製品の色や外観は予告なしに変更する場合がありますのでご了承ください。

	愛情点検		長年ご使用のオートベーカリー の点検を！		熱、湿気、ホコリなどの影響や、使用の度合いにより 部品が劣化し、故障したり、時には安全性を損なって 事故につながることもあります。
	このような 症状は ありませんか	パンが焼けない。 生地ができない。 コネができない。 変なおいが出たり、 煙が出たりする。 内部に水や異物が入った。 表示などに異常がある。 その他の異常や故障がある。	ご使用 中止		このような時は、故障や 事故防止のためスイッチ を切り、コンセントから 電源プラグをはずして、 必ずお買い求めの販売店 にご連絡下さい。

オートベーカリーの補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後6年です。

ご購入メモ

このオートベーカリーの製造番号は背面に記してあります。本書をご購入記録として大切に保存し、お役立てください。

ご購入年月日 : _____

ご購入販売店名 : _____

販売店の住所 : _____

販売店の電話番号 : _____

型番 : _____

製造番号 : _____

アフターサービスについて

1) 保証書（別に添付してあります）
販売店から必ずお受取りください。「販売店名・ご購入年月日」の記載をご確認のうえ、大切に保存してください。

2) 保証期間はお求めの日から1年間です
消耗部品については、業務用や特殊使用の場合、保証期間内でも「有料修理」です。

3) 保証期間中、修理を依頼されるとき
この説明書の「修理を依頼する前に」をよくお読みになり、点検を繰り返しても正常に作動しないときは、商品に保証書を添えて、販売店に御持参ください。保証書の記載内容に従って、販売店が修理いたします。

ご連絡いただきたい内容：

ご住所・ご氏名・電話番号

故障または異常の内容

製品名・製造番号・ご購入日

4) 保証期間経過後、修理を依頼されるとき

まず、販売店にご相談ください。修理によって製品の機能を維持できる場合は、ご希望により有料修理をさせていただきます。

5) 補修用性能部品の最低保有期間
本機の補修用性能部品（機能維持のために必要な部品）は、製造打切後最低6年間保有してあります。この期間は、通商産業省の指導によるものです。

6) 保証期間中の修理などアフターサービスについてご不明な点は販売店、または最寄りのサービスセンター並びに営業所にお問い合わせください。

この製品についてわからない点やご質問、故障の場合は、お買い上げの販売店または下記FUNAIサービス窓口並びに営業所にお問い合わせください。

〔北海道サービスセンター〕 T E L. (011)281-0130
〒060 札幌市中央区大通西14-3 みふじビル1F

〔札幌営業所〕 T E L. (011)281-0271
〒060 札幌市中央区大通西14-3 みふじビル1F

〔東北サービスセンター〕 T E L. (022)299-1658
〒983 仙台市宮城野区榴岡4-13-1 サン・アドバンスビル2F

〔仙台営業所〕 T E L. (022)299-1650
〒983 仙台市宮城野区榴岡4-13-1 サン・アドバンスビル2F

〔関東サービスセンター〕 T E L. (0426)79-5402
〒192-03 東京都八王子市越野24-11

〔大宮営業所〕 T E L. (048)824-3531
〒338 埼玉県与野市新中里5-20-6

〔東京営業所〕 T E L. (03)3254-0212
〒101 東京都千代田区外神田4-11-5 船井ビル

〔横浜営業所〕 T E L. (045)474-2821
〒222 横浜市港北区新横浜1-11-4 第一ハマダビル4F

〔長野営業所〕 T E L. (0262)24-2009
〒380 長野市栗田86 高山ビル1F

〔中部サービスセンター〕 T E L. (052)735-0440
〒466 名古屋市昭和区鶴舞3-4-3 富田ビル2F

〔名古屋営業所〕 T E L. (052)733-3146
〒466 名古屋市昭和区鶴舞3-4-3 富田ビル2F

〔北陸営業所〕 T E L. (0762)49-0271
〒921 金沢市新保本町3-7 サンハイツ西納1F

〔近畿サービスセンター〕 T E L. (0720)70-0661
〒574 大阪府大東市中垣内7-7-1

〔大阪営業所〕 T E L. (0720)70-9390
〒574 大阪府大東市中垣内7-7-1

〔中国サービスセンター〕 T E L. (082)294-0142
〒733 広島市西区楠木町1-15-1 メゾン・ド・楠木第二山田ビル1F

〔広島営業所〕 T E L. (082)294-0133
〒733 広島市西区楠木町1-15-1 メゾン・ド・楠木第二山田ビル1F

〔岡山営業所〕 T E L. (086)279-8063
〒703 岡山市兼基164

〔四国サービスセンター〕 T E L. (0877)44-2335
〒762 香川県坂出市西大浜北1-6-36

〔香川営業所〕 T E L. (0877)44-2333
〒762 香川県坂出市西大浜北1-6-36

〔九州サービスセンター〕 T E L. (092)475-1252
〒812 福岡市博多区山王1-8-35 山王岩瀬ビル1F

〔福岡営業所〕 T E L. (092)475-3225
〒812 福岡市博多区山王1-8-35 山王岩瀬ビル1F

〔鹿児島営業所〕 T E L. (099)227-2710
〒892 鹿児島市小川町1-14 小川ハイツ1F

〔フナイ販売株式会社（大阪本社）〕

〒574 大阪府大東市中垣内7-7-1

〔フナイ販売株式会社（東京支社）〕

〒101 東京都千代田区外神田4-11-5 船井ビル

所在地、電話番号は都合に依り変更する場合がございますので、ご了承ください。（96年9月現在）

販売元 / フナイ販売株式会社

〒574 大阪府大東市中垣内7丁目7番1号

船井電機株式会社

〒574 大阪府大東市中垣内7丁目7番1号