

家庭用オートベーカリー

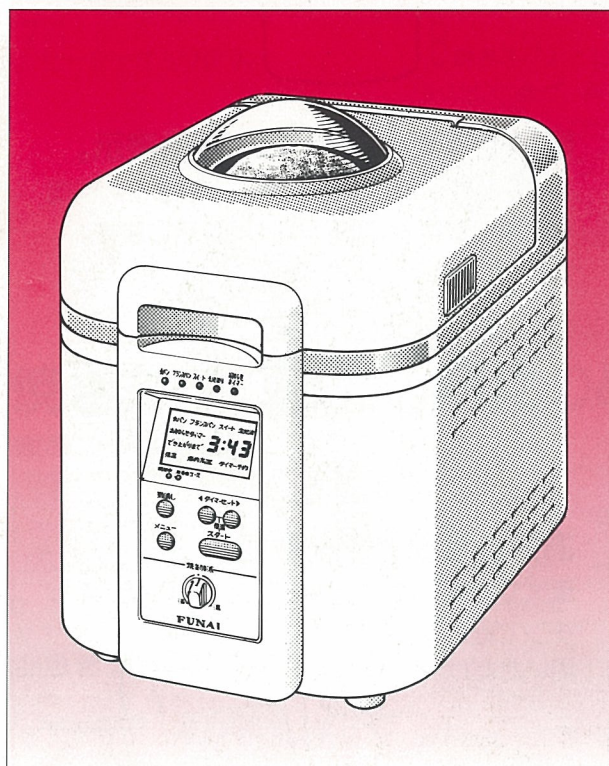
FUNAI

FAB-72

取扱説明書



このたびは、船井電機の家家庭用オートベーカリー
らくらくパンだをお買い上げいただき、
まことにありがとうございます。
ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みになり
正しくご活用ください。
なお、お読みになったあとは保証書とともに
大切に保存してください。



もくじ

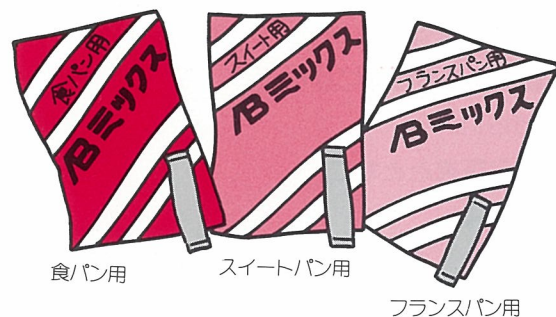
らくらくパンだの特長	1
全自動でパンができるまで	2
焼きあがりまでの時間のめやす	2
各部の名称とはたらき	3
コントロールパネルの名称とはたらき	4
全自動コースで食パンを焼いてみましょう	5
マニュアル保温の使い方	7
手造りコースで生地を造る場合	8
お急ぎコースを使用する場合	9
お知らせタイマーの使い方	9
パン造りのQ&A・ワンポイントアドバイス	10
ご使用上の注意	11
お手入れのしかた	13
修理を依頼する前に	14
アフターサービスと保証について	裏表紙
仕様	裏表紙
お問い合わせ先	裏表紙

上手に使って上手に節電

らくらくパンだの特長

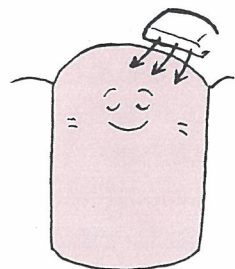
3種類のパンを、手軽に全自動で。

食パンはもちろん、フランスパンやスイートパンも。厳選された材料をバランスよく配合したABミックス粉を使っただけで計量の手間もありません。なお、ご家庭で配合される場合は料理ブックをご参照ください。



おいしさを守る 送風機能付。

焼きあがったとき、パンケース内の蒸気を発散させ、パンの形とおいしさを守ります。



透明の蓋で、造る楽しさがアップ。

こねや発酵から焼きあがりまで、パン造りのすべての工程をご覧いただけます。

焼きあげタイムをお好みにセット。

デジタルタイマーをセットすれば、ご希望時刻(4~12時間後)に焼きあがります。

◀タイマーセット▶



お急ぎコースなら、より短時間で。

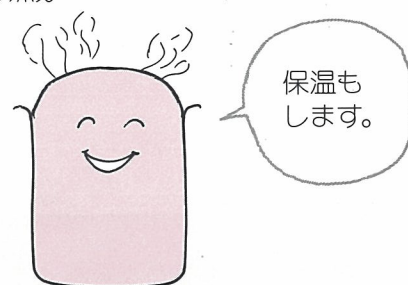
焼き上がりまで、およそ2時間30分です。

2種類の温度センサーを採用。

こね・発酵・焼き・保温、それぞれにぴったりの温度を保つよう、2つのセンサーがきめ細かくコントロールします。

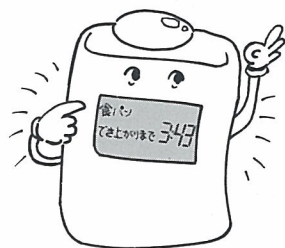
焼きたての味を保つ 保温機能。

送風が終ったあと、最大2時間まで自動保温ができます(マニュアル保温は5時間まで7ページ参照)。



使いやすく、見やすい液晶表示。

セットしたメニューやできあがりまでの時間を文字と数字でわかりやすく表示します。



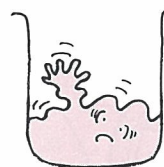
お知らせタイマー機能。

最大12時間まで1分刻みでセット可能。キッチンで幅広くご利用いただけます。

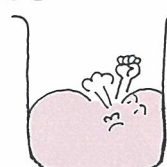


全自動でパンができるまで

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。



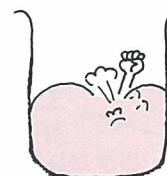
2 ミキシングが止まり、生地を発酵させます。



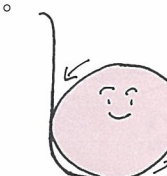
3 第2ミキシングが始まり、そして、ミキシング終了5分前にピッピッと電子音が鳴ります。



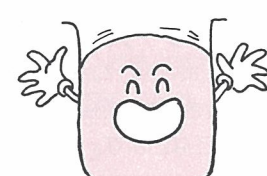
4 再び発酵させます。



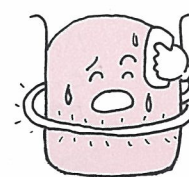
5 こね羽根を回して生地を丸めます。



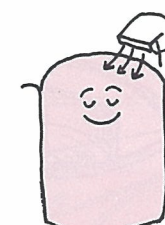
6 最後の成形発酵をします。



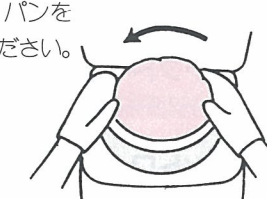
7 ヒーターが入ります。



8 焼きあがるとピーッという音がします。エアーダクトから約25分間送風して、あら熱を取ります。

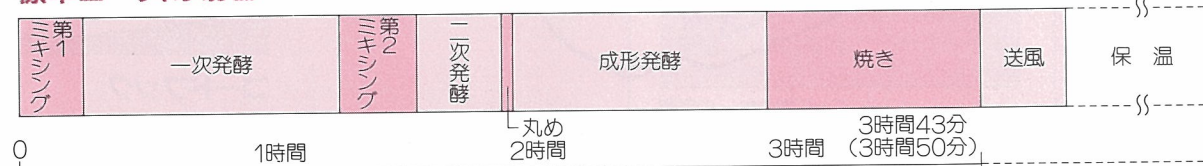


9 送風が終了するとできあがり。パンを取り出してください。

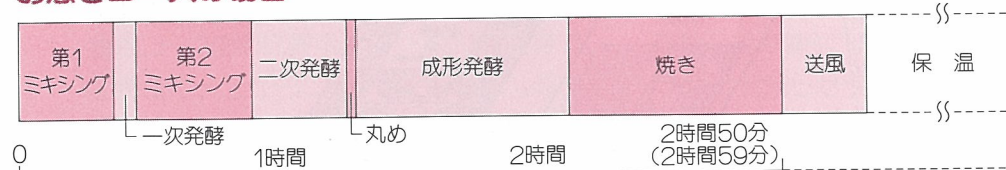


焼きあがりまでの時間のめやす

標準コースの場合



お急ぎコースの場合

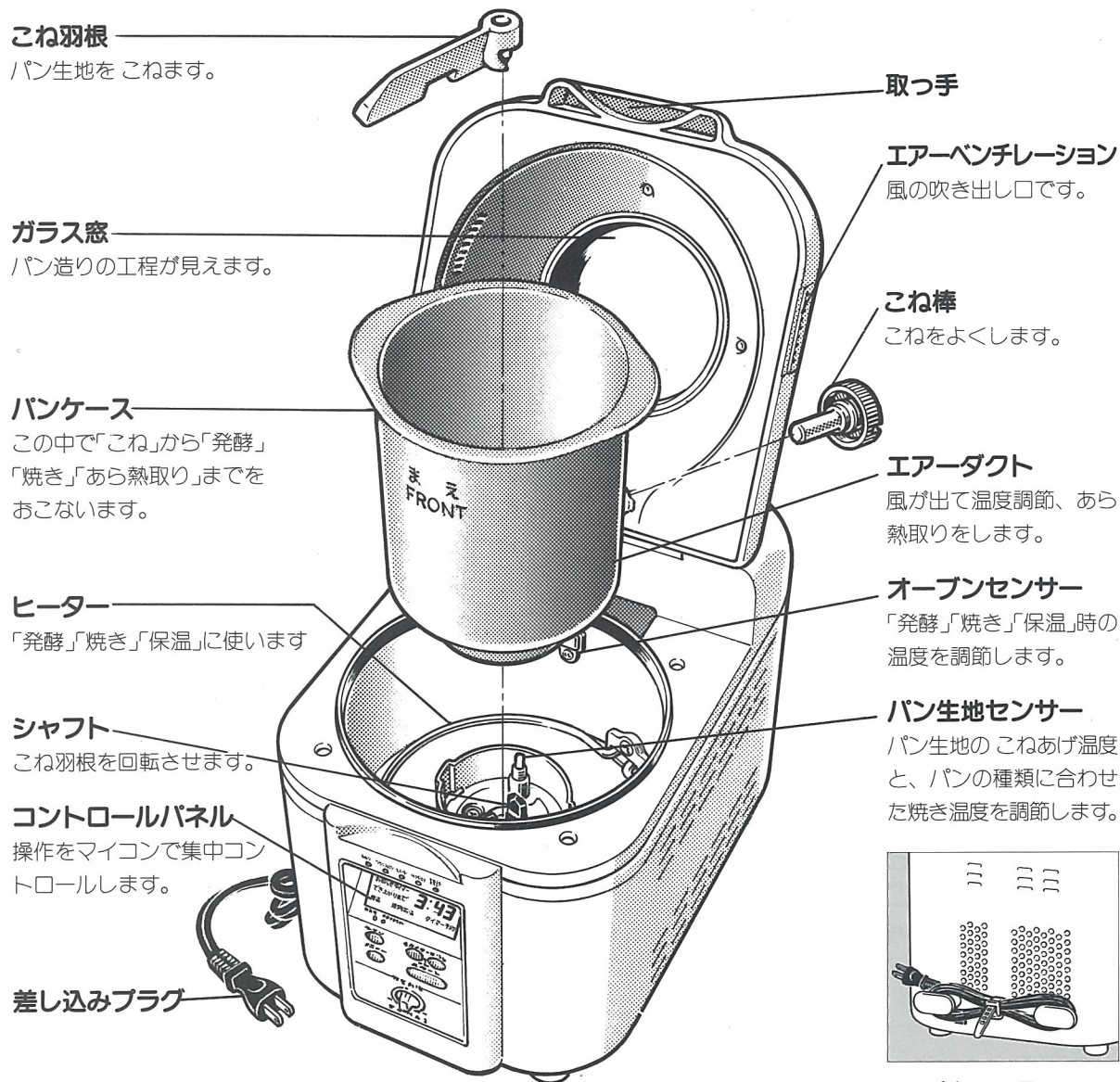


※ 時間は60Hzの場合。
()は50Hzの場合。

(焼きあがり時間は、生地状態や環境温度により異なる場合があります。)

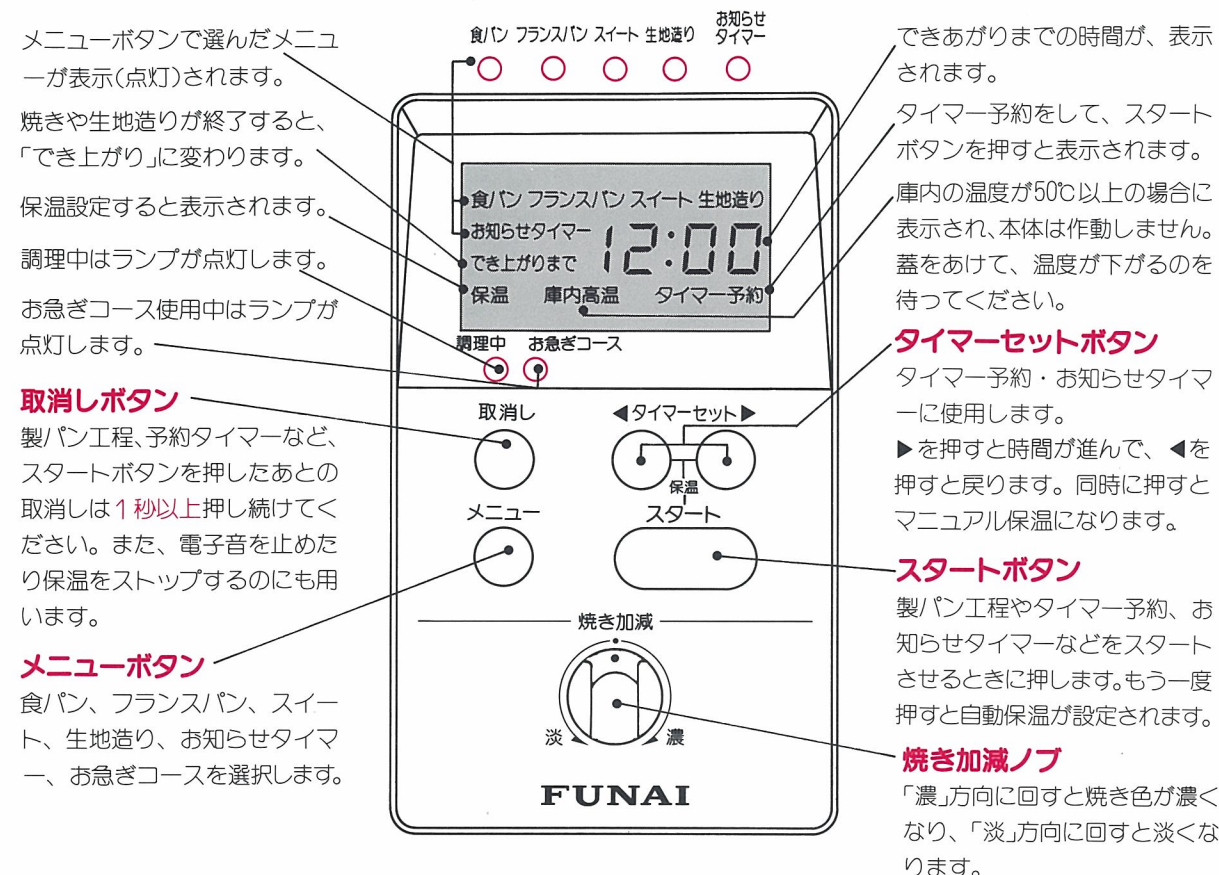
各部の名称とはたらき

この冊子の中で何度も出てくる名前がたくさんあります。どうぞ、覚えておいてください。



コントロールパネルの名称とはたらき

おいしいパンを手軽に造るらくらくパンだのさまざまな機能を、ここで集中コントロールします。



メニューの選び方

メニューボタンを押すごとに食パン、フランスパン、スイーツ、生地作り、お知らせタイマー、お急ぎコースの順に表示とランプが変わります。ご希望のメニューに合わせてください。なお、選んだメニューは記憶され、次回からはメニュー



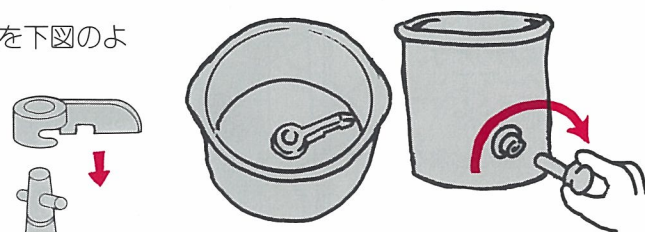
ボタンを押すと記憶したメニューが最初に表示されます。(ただし差し込みプラグを抜いたり、停電になった場合には記憶が消えますので、ご注意ください。) お知らせタイマーのセットの仕方については、9ページをご参照ください。

全自動コースで、食パンを焼いてみましょう

(フランスパンやスイートパンの場合も、メニューボタンのセット以外は同様です。ただし、材料は料理ブックをご参照ください。)

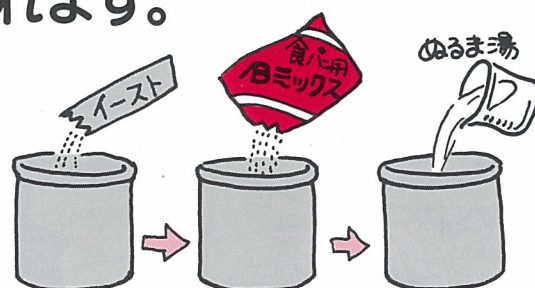
①パンケースに こね羽根・こね棒をセットします。

まず、パンケースの底に こね羽根を下図のように確実にセットしてください。次に こね棒を差し込み、時計方向に回してロックしてください。



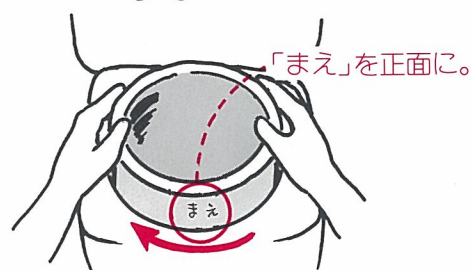
②パンケースに材料を入れます。

イースト、ミックス粉の順に各1袋を入れて、ぬるま湯(25℃～35℃)200mlを静かに そそぎ込みます。



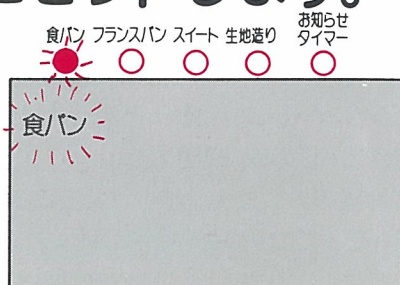
③パンケースを本体にセットします。

パンケースの「まえ」を正面に向けてはめ込み、時計方向に回すとロックされます。ふたを閉めて差込プラグをコンセントに差し込んでください。



④メニューボタンで食パンにセットします。

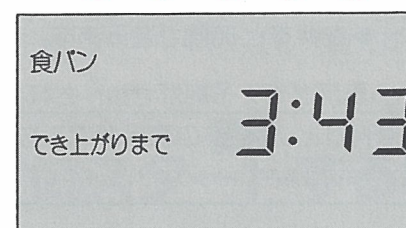
セットの仕方は4ページ参照。食パンと表示(点灯)されているか確かめてください。



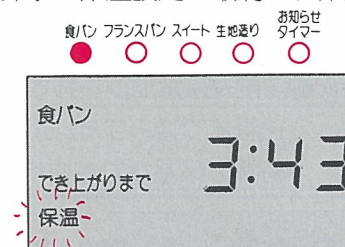
⑤すぐにスタートする場合。

①スタートボタンを押すと下のようにできあがりまでの時間を表示して調理中のランプが点灯します。3:42 3:41...と1分刻みで表示が変わります。

食パン フランスパン スイート 生地送り お知らせタイマー

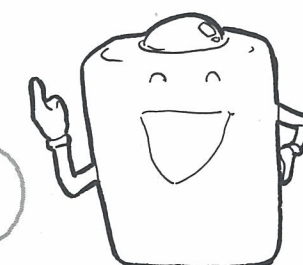


できあがったあと 保温しておきたい場合には、第1ミキシング終了までに、もう一度スタートボタンを押してください。左下に「保温」と表示され、送風終了後最大2時間の保温ができます。さらに押すと保温設定が取消され保温の表示が消えます。



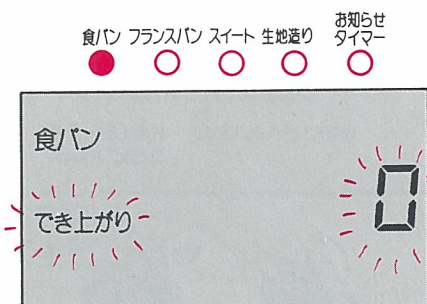
②第2ミキシング終了5分前にピッピッピッ...と電子音が10回鳴ります。例えばレーズンパンを造る場合のレーズンなど、この音を合図に入れてください。(料理ブック参照)

ピッピッピッ
10回鳴ります。



③焼きあがるとピーツという音がして、表示が右のように変わり、送風が始まります。調理中のランプも消えます。

ピーツ



④送風が終わると表示(ランプ)は全部消えます。保温設定してある場合は「保温」の表示だけが残ります。送風や保温を途中で止めたいときには、取消しボタンを押してください。

送風中です。



途中で止める場合は取消しボタンを。



⑤' タイマー予約を使う場合

【注意】 スイートパンにはタイマー予約を使わないでください。室温が高いと卵などが腐敗することがあります。

①タイマー セットボタン◀▶で、できあがりまでの時間を セットしてください。

最初に▶を押すと
4:00 と表示されます。



さらに押し続けると 4:10 4:20 ……
と10分刻みで進みます。進みすぎたときは
◀を押すと時間が戻ります。

最初に◀を押すと
12:00 と表示されます。



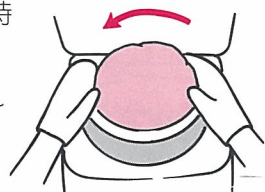
さらに押し続けると 11:50 11:40 ……
と10分刻みで戻ります。戻りすぎたときは
▶を押すと時間が進みます。

②スタートボタンを押すと **タイマー予約** という表示がでて予約がセットされ、焼きあげ・送風まで進みます。スタートボタンをもう一度押すと、**保温** の表示がでて送風終了後2時間の保温ができます。
※タイマー予約使用時には第2ミキシング終了5分前の電子音は鳴りません。

⑥パンを取り出します。

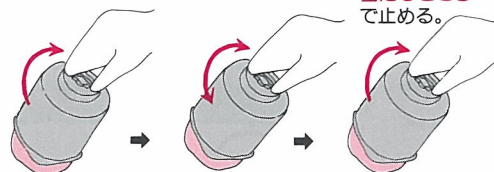
送風中や保温中は、セットはまだ動作中ですので、パンを取り出す場合は、取消しボタンを1秒以上押してセットの動作を停止してください。

①パンケースを反時計方向に回して、本体から取り出します。

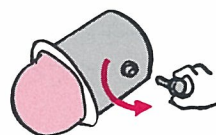


②パンケースを逆さまにして（こね棒は、差し込まれたまま）下記の手順でパンケース底部の回転軸を回してください。

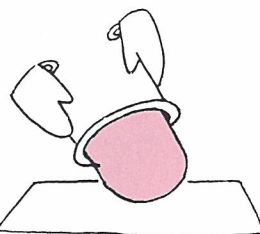
最初に右へ90°回す。数回（5～7回）左右にひねる。最初の位置から90°右へ回し、当たるところで止める。



③こね棒を反時計方向に回して取りはずします。



④こね棒をぬいたら、パンケースの底を数回たたいてパンを取り出し、パンの底のこね羽根を、ハシカ棒を使用して取り出します。



※焼きたてのパンを取り出す場合は、パンケースがあついので必ず、水気のないタオル又はミトンなどを使用してください。

マニュアル保温の使い方

送風終了後◀▶を同時に押すと、5時間の保温ができます。長時間保温する場合はパンをビニール袋等に入れて乾燥を防いでください。ただし豆類など腐敗しやすい材料が入っている場合は、長時間の保温は避けてください。

※保温を途中で止める時は取消しボタンを押してください。



手造りコースで生地を造る場合

①パンケースのセットまで。

全自動コースの①～③と同様です。材料は料理ブックをご参照ください。

②メニューボタンで生地造りにセットします。

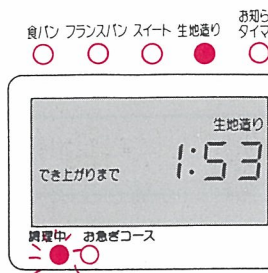
セットの仕方は4ページを参照。**生地造り** と表示（点灯）されているか確かめてください。食パン、フランスパン、スイートパンとも共通です。



③すぐにスタートする場合。

スタートボタンを押してください。右のような表示になり、調理中のランプが点灯します。

※50Hz地域では 2:00 と表示されます。



③' タイマー予約を使う場合。

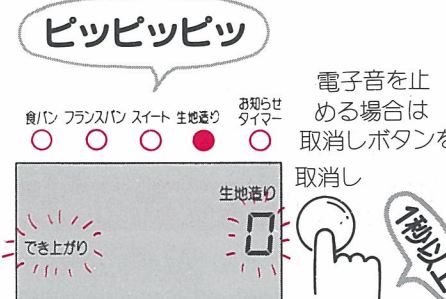
手造りコースの場合は、できあがりまで2～10時間の範囲で使用できます。全自動コースと同じ要領でセットして、スタートボタンを押してください。

※タイマー予約使用時には第2ミキシング終了5分前の電子音は鳴りません。



④生地造りが終わると…

調理中のランプが消えて表示は右のように変わり、電子音が鳴ります。生地を取り出して、いろいろなパンを手造りでお楽しみください。なお、電子音は10分間鳴ります。止めるときは取消しボタンを押してください。電子音が止まると表示は全部消えます。



※生地を取り出して成形発酵をおこなうとき、お知らせタイマーを利用していただけると便利です。（9ページ参照）

お急ぎコースを使用する場合

(セットの仕方は、食パン・フランスパン・スイートパンとも共通です)

①パンケースのセットまで。

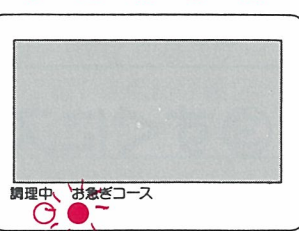
全自動コースの①～③と同様です。材料は料理ブックをご参照ください。
ただし水の量は標準コースより20mlくらい必ず増やしてください。

②メニューボタンでお急ぎコースにセットします。

セットの仕方は4ページを参照。メニューの表示(ランプ)がすべて消え、お急ぎコースのランプが点灯しているか確かめてください。



食パン フランスパン スイート 生地盛り お知らせタイマー



③すぐにスタートする場合。

スタートボタンを押してください。右のような表示になり、調理中のランプが点灯します。
※50Hz地域では 2:59 と表示されます。
※保温する場合はスタートボタンをもう一度押してください。



食パン フランスパン スイート 生地盛り お知らせタイマー



④パンを取り出します。

全自動コースと同様です。

※お急ぎコースは標準コースに比べてパンの焼き色やふくらみに差のことがあります。特にタイマー予約は、できるだけ標準コースでご使用ください。

お知らせタイマーの使い方

メニューボタンで お知らせタイマー にセットしたあと、タイマー予約と同じ要領で時間をセットし、スタートボタンを押してください。時間がくると電子音で10分間お知らせします。おフコを沸かすときの時間のめやすにするなど、幅広くご利用ください。

※ご注意 / 製パン中には使用出来ません。取消したい時は取消しボタンを押してください。

パン造りのQ&A

タイマー予約が12時間までしかセットできないのは、なぜですか？

あまり長時間おくと材料が腐敗したり、できあがりが悪くなることからです。

こね棒は、どんな役目をしているのですか？

パン生地をしっかりとこねあげ、軽いソフトなパンを造るためのものです。

スイートパンは、どうしてタイマー予約を使えないのですか？

卵を使用するため、気温が高いときに長い時間おくと、腐敗する恐れがあるからです。

らくらくパンで造ったパンが、丸い形をしているのは、なぜですか？

ムラなく、ふっくらと焼きあげるため、熱効率のよい丸形にしました。

どうして送風機能がついているのですか？

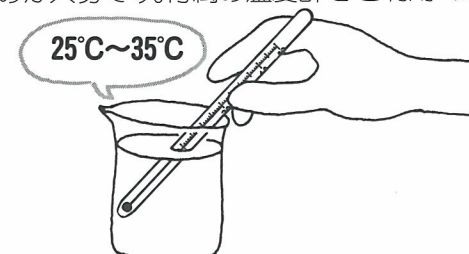
生地のこね上げ温度を最適にコントロールするためと、焼き上げたパンのあら熱を取りおいしさを保つためです。

ワンポイントアドバイス

ちょっとしたコツで、パンのおいしさに差がでます。

水の温度とイースト

イーストは温度に左右されやすいデリケートな生き物です。おいしいパン造りには、発酵に適した水温(25℃～35℃)でイーストを上手に働かせるのが大切です。付属の温度計をご利用ください。



レーズンなどの入れ方

第2ミキシングの終了5分前に鳴る、電子音を合図に入れてください(タイマー予約を使用)。初めから入れておくとレーズンの形がくずれたりします。

ご家庭で配合される場合

材料の計量は料理ブック等をご参照のうえ、正確におこなってください。

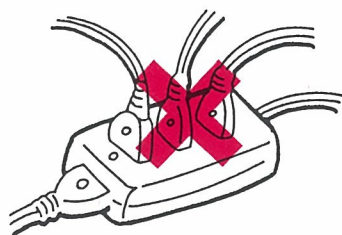
パンの保存法

よく冷ましてから、ラップで包むかビニール袋に入れ冷凍庫で保存してください。

ご使用上の注意

電源

- 電源は正しく配線されたコンセントをご使用ください。
- タコ足配線は絶対にしないでください。
- 長期間使用されない場合は、差し込みプラグを抜いてください。

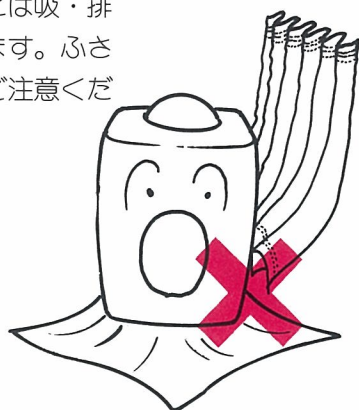


使用場所

- 火気の近くや水のかかりやすい所、不安定な所、直射日光の当たる場所でご使用になると変形や故障などの原因になります。



- 底部や周囲には吸・排気口があります。ふさがないようにご注意ください。



製パン中

- 焼き工程に入ったときや焼き上がりの直後にはふたやガラス窓が高温になります。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、小さなお子さまのいらっしゃるご家庭では充分にご注意ください。また、焼きあがり直後にパンを取り出す場合は必ずミトンなどをご使用ください。



本体・外がま・パンケース

- 本体の水洗いはできません。感電や漏電、故障の原因となりますのでご注意ください。



- 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。掃除をお忘れなく。

- ヒーター部分にパン粉などをこぼすと、焼きのときに発煙の原因となる恐れがあります。
- パンケースは水につけないでください。回転軸が故障する原因になります。



取り扱い

- 落としたり、強い衝撃を与えると故障の原因となりますのでご注意ください。

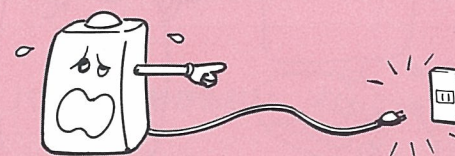


- 製パン以外の用途には使わないでください。また、製パンの材料以外は絶対に入れないでください。



■ご使用中に電源が切れたときは

- 製パン中に停電、プラグ抜けなどで電源が切れた場合、製パン工程は取り消されます。パンケースの材料を取り出し、新しい材料をセットしてもう一度初めからやり直してください。(なお、電源の切れ方が瞬間的な場合、製パン工程は継続されます)



- タイマー予約使用中に電源が切れた場合も同様です。

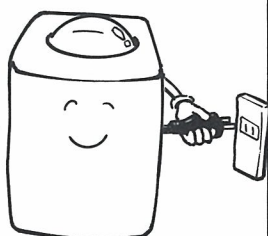
■次の場合は販売店へお知らせください。

- 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。
- ご使用中に、差し込みプラグが異常に熱くなったとき。
- その他、ふだんと違った状態になったとき。

お手入れのしかた

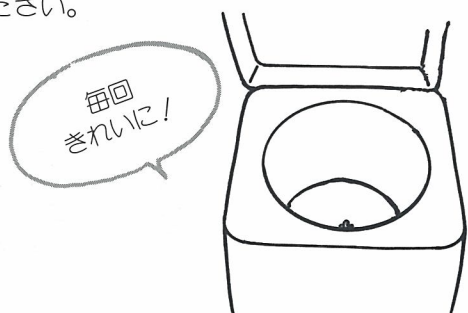
■本体

まず、差し込みプラグをコンセントから抜き、洗剤をつけたスポンジや柔らかい布などで、軽く汚れを拭いてください。あとは乾いたふきんなどで拭き取ってください。



■外がま

中のパン粉やパンくず、異物は最初に取りのぞいてから、よくしぼったふきんなどで拭いてください。



■パンケース、こね羽根、こね棒

こね羽根がパンケースからはずれにくい時は、水またはぬるま湯を入れて30分程度置き、こね羽根をはずしてください。



底部は、水につけないでください。

毎回、3点とも汚れは、湯にひたしたスポンジや柔らかい布で拭き取ってください。



シンナー、ベンジン、化学ぞうきん、みがき粉、ナイロン・金属性のタワシおよび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。

■パンケースのフッ素加工について

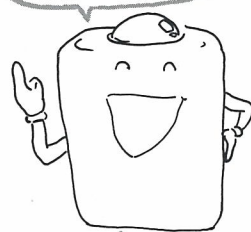
フッ素加工をいためないために

パンケース、こね羽根、こね棒にはフッ素樹脂加工が施してあります。皮膜を守るため、金属製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。



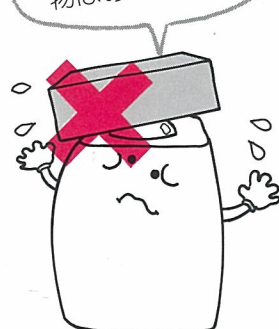
■保管するときは

水気を切って乾燥させてから。



本体はさめてから。

必ず蓋を閉め、物はのせないで。



修理を依頼する前に…

こんなときは		まず、ここをお調べください
本体	機械が作動しない。	●差し込みプラグがコンセントから抜けていませんか？ ●庫内高温 の表示が出ていませんか？ 蓋をあけて内部を冷ましてください。 ●お知らせタイマー使用中ではありませんか？
	パンケースから水が漏れる。	●こね棒を付け忘れていませんか？ ●こね羽根のシャフトのパッキンに異常はありませんか？ 異常があるときは販売店に連絡してください。
	パン生地のコネができない。	●こね羽根・こね棒を付け忘れていませんか？
	焼きの工程で煙が出る。	●材料の粉がヒーター部にこぼれていませんか？ それ以外の原因の場合は差し込みプラグを抜き、販売店に連絡してください。
タイマー	タイマー予約で製パンできない。	●セット時間に誤りはありませんか？ ●途中で停電した場合は、表示が消えています。材料を取り除き、初めからやり直してください。
	タイマー予約がセットできない。	●セット方法に誤りはありませんか？
焼きあがり	パンの伸びがいつもより少ない。	●使用材料と配合は適切ですか？ ●開封された古いイーストや、保存状態の悪いイーストを使用していないですか？ ●非常に低温のところで製パンしていませんか？ ●こね羽根・こね棒を付け忘れていませんか？
	パンが伸びすぎる。	●室内温度が高すぎませんか？ イーストもしくは水の量を減らしてください。
	パンが焼きあがらない。	●メニューを「生地作り」でスタートさせていませんか？ ●途中で停電した場合は、表示が消えています。材料を取り除き、初めからやり直してください。

アフターサービスと保証について

- 家庭用以外(例えば業務用)にお使いの場合の故障については、保証期間内であっても原則として有料修理になります。なお、保守点検は充分におこなってください。
- この製品には保証書が付いています。保証書は販売店で所定事項を記入します。記載内容をご確認のうえ、大切に保存してください。
- 保証期間は、お買い上げ日より1年間です。
- 保証書の記載内容により、お買い上げ販売店が修理をいたします。その他くわしくは保証書をご覧ください。
- 保証期間終了後の修理につきましては販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望によって有料修理いたします。
- 製パン器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。
- なお、保証期間中の修理など、アフターサービスについてのお問い合わせは、お買い上げいただいた販売店へご相談ください。

仕 様	
型 番	FAB-72
製 パ ン 法	再こね法
定 格 電 源	AC100V
定 格 周 波 数	50/60Hz
消 費 電 力	ヒーター550W/モーター100W
粉(強力粉)の容量	150~250g
外 形 ・ 寸 法	230(W)×360(D)×310(H)mm
重 量	約8kg
電 気 代	約8円(26円/1KWhで計算)

● 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。

この製品についてのお問い合わせは、下記のサービスセンターにおたずねください。

〈株式会社東京フナイ各営業所〉

〔大 阪 本 社〕	〒532 大阪市淀川区西中島5-8-3	TEL.(06) 302-8423
〔東 京 支 社〕	〒101 東京都千代田区外神田4-11-5	TEL.(03) 254-0216
〔札幌営業所〕	〒064 札幌市中央区大通西14-3	TEL.(011)281-0271
〔仙台営業所〕	〒980 宮城県仙台市五橋1-1-58	TEL.(022)223-1431
〔新潟営業所〕	〒950 新潟市紫竹山352-1	TEL.(0252)43-3107
〔長野営業所〕	〒380 長野市岡田町156-1	TEL.(0262)24-2009
〔前橋営業所〕	〒371 群馬県前橋市千代田町1-14-9	TEL.(0272)34-4177
〔厚木営業所〕	〒243 神奈川県厚木市寿町3-15-18	TEL.(0462)23-6885
〔静岡営業所〕	〒422 静岡市小黒1-10-37	TEL.(0542)84-6673
〔名古屋営業所〕	〒466 名古屋市中区昭和区鶴舞3-4-3	TEL.(052)733-3146
〔北陸営業所〕	〒921 金沢市新保本町3-7	TEL.(0762)49-0271
〔徳島営業所〕	〒779-11 徳島県那賀郡那賀川町大字黒地318-1	TEL.(08844)2-3074
〔岡山営業所〕	〒700 岡山市大供1-6-1	TEL.(0862)24-7631
〔広島営業所〕	〒733 広島市西区楠木町1-15-1	TEL.(082)294-0133
〔福岡営業所〕	〒812 福岡市博多区山王1-8-35	TEL.(092)475-3225
〔熊本営業所〕	〒862 熊本市長嶺町1005-4	TEL.(096)389-3230
〔鹿児島営業所〕	〒892 鹿児島市小川町1-14	TEL.(0992)27-2710

おぼえのため
記入されると
便利です。

ご購入年月日	年 月 日
ご購入店名	TEL () -

販売元/株式会社東京フナイ 〒532 大阪市淀川区西中島5丁目8番3号 TEL.(06) 302-8423
製造元/船井電機株式会社 〒574 大阪府大東市中垣内7丁目627番地 TEL.(0720)71-1110

31GB016-63.2EK