

ご愛用の手引き

ご使用前にこの“ご愛用の手引き”をよくお読みのうえ、正しくお使いください
お読みになったあとは、大切に保存してください





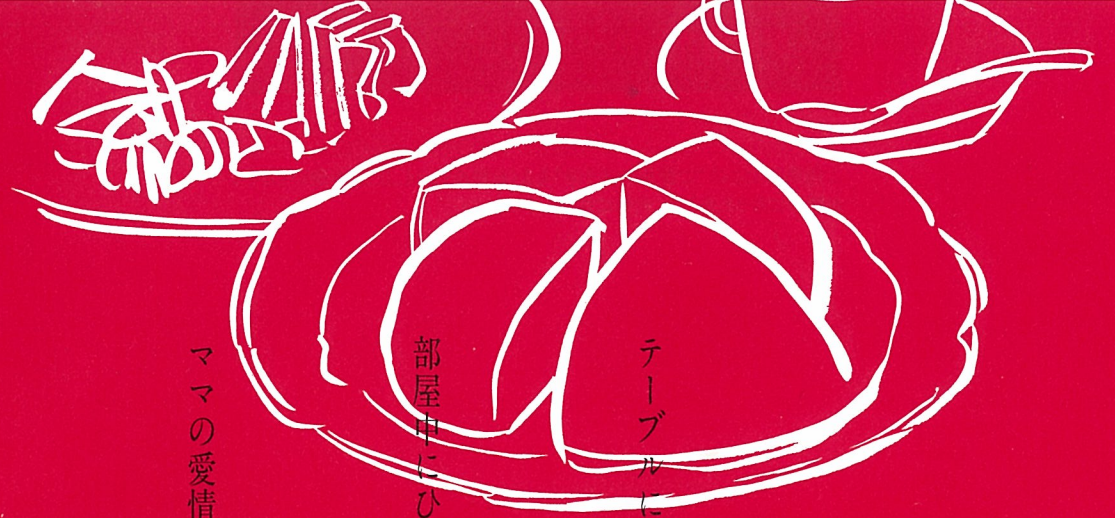
いつでもパンのある暮らしが始まります

さあ、今日から
新しい習慣

パンづくりの
楽しさをキッチンに

おいしいパンの世界がどんどんひろがっています

わが家だけの
オリジナルブレック



テーブルに
こんがり焼きたてのパン
部屋中にひろがった**香り**が「おはよう」の挨拶です

ママの愛情をエッセンスに、



Name パンづくりのメンバーをご紹介します

- 各部の名前とはたらき..... 4
- パンケースのセットのしかた..... 5

Let's Baking さあ、パンづくりのはじまりです

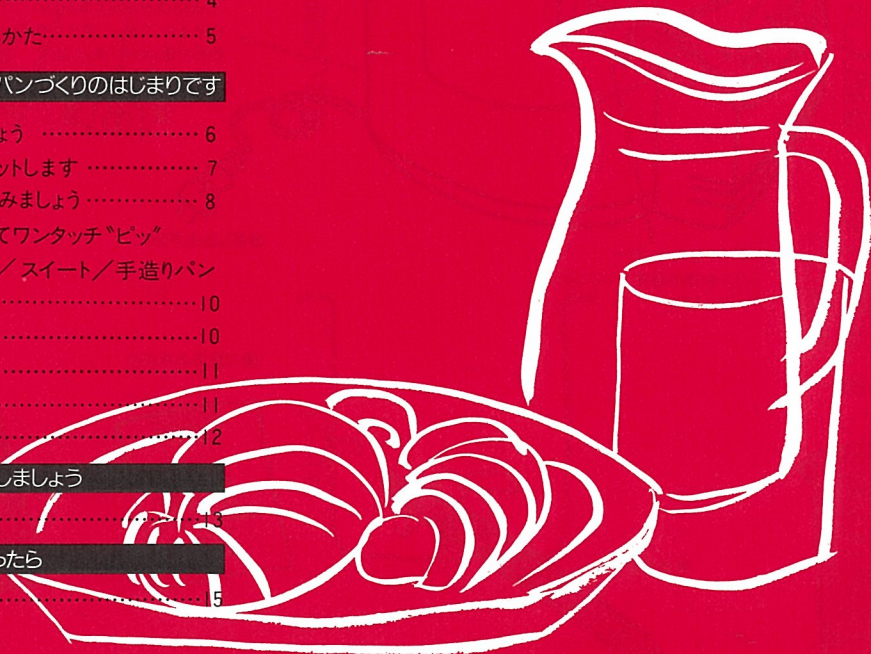
- まず時計を合わせましょう 6
- 次に予約タイマーをセットします 7
- いろいろなパンをつくってみましょう 8
- つくり方は材料を入れてワンタッチ“ピッ”
- 食パン／フランスパン／スイート／手造りパン
- パンのできるまで.....10
- 生地造り／発酵10
- 焼き／焼き上がり11
- 焼加減の調整.....11
- パンの取り出し方12

Care こんなことに注意しましょう

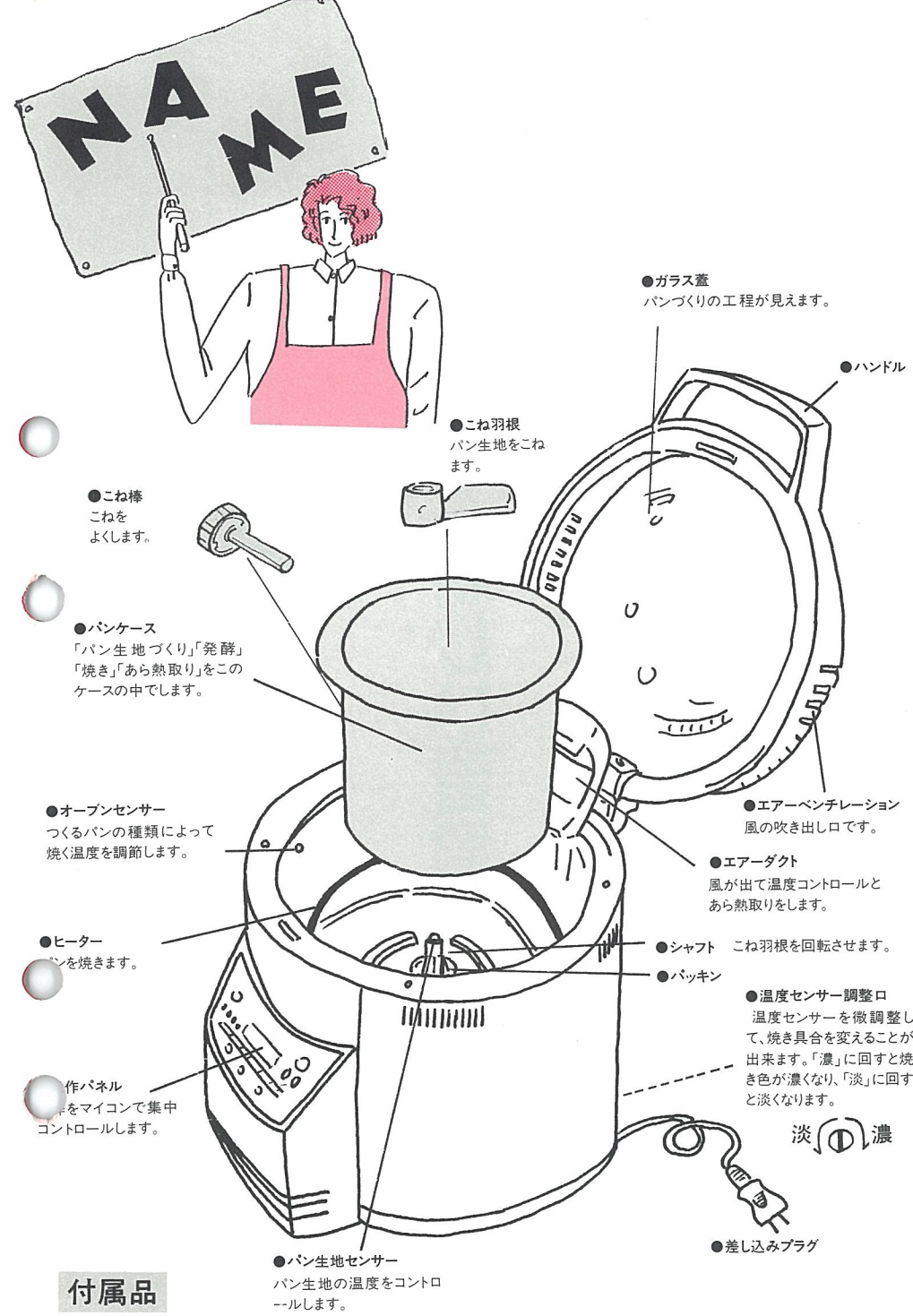
- ご使用上の注意13

Trouble おかしいと思ったら

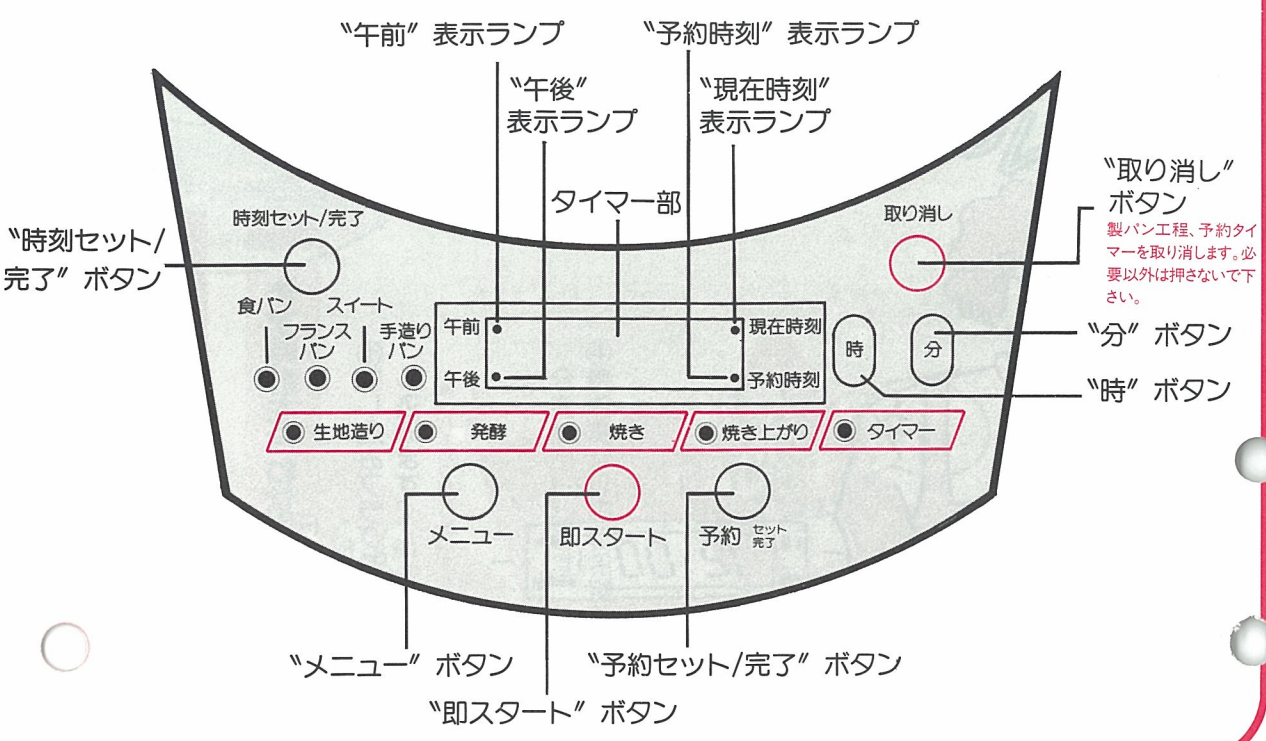
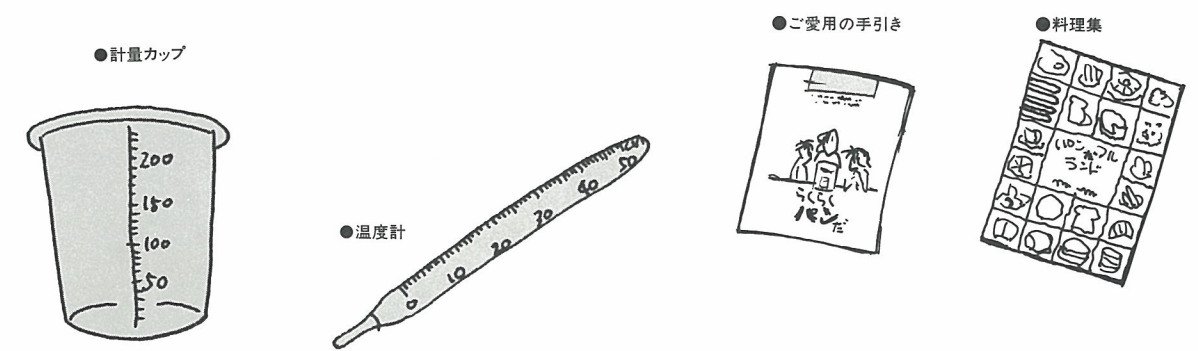
-15



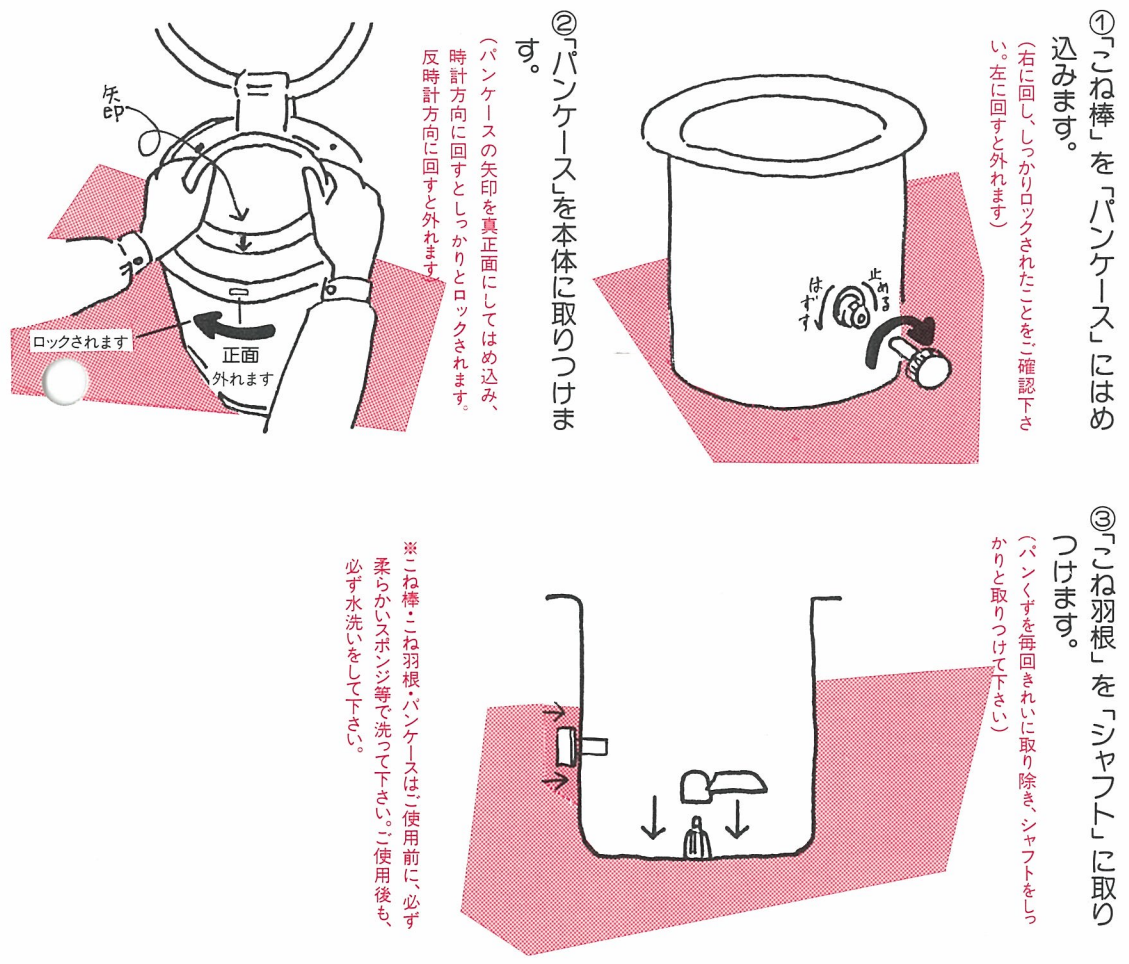
ご紹介します



付属品



パンケースのセットのしかた



さあ、パンづくりを始めましょう

次は予約タイマーでパンを造る場合です。

まず時計を合わせます。

①差し込みプラグをコンセントに差し込みます。

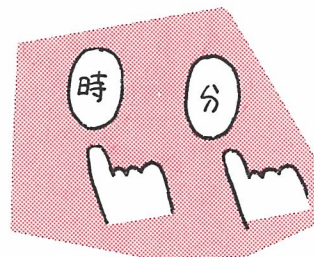
(操作パネルの時計表示部分が午前12:00で点滅します)

LET'S BAKING



②「時」ボタンを押して現在時刻の「時」に合わせ、「分」ボタンを押して現在時刻の「分」に合わせます。

※ボタンを押し続けると早送りができます。
(午前・午後の表示を二確認下さい。)



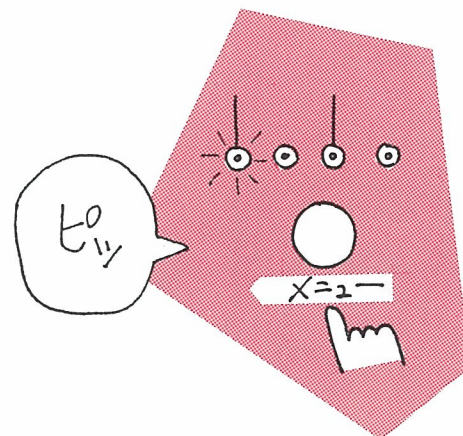
③時刻セット/完了ボタンを押して「ビッ」と鳴ったらセット完了です。

※間違えたときはもう一度、時刻セット/完了ボタンを押して、②からやり直して下さい。

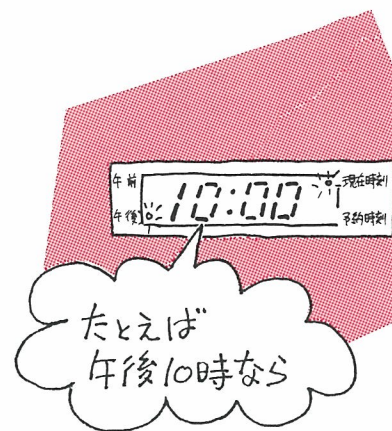


①メニューボタンでパンの種類を選んで下さい。

(※注意) 卵・牛乳・野菜などの腐敗しやすい材料を使用するパンは、予約タイマーは使用しないで下さい。

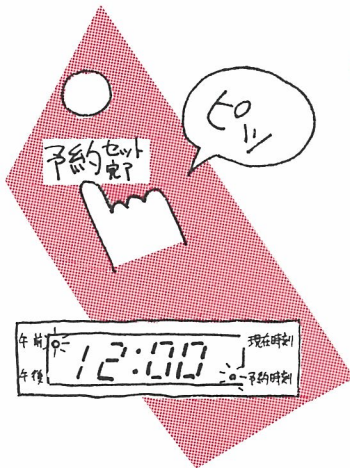


②現在時刻をご確認下さい。



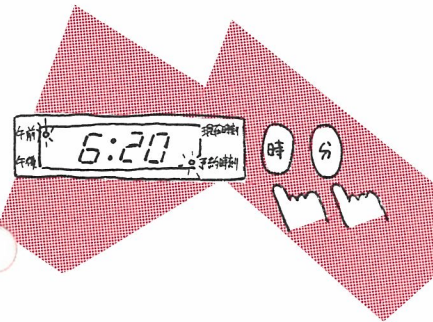
③予約セット/完了ボタンを押して下さい。

(予約時刻の表示にランプがつくのをご確認下さい)



④焼きあがりのご希望時刻に、時と分をセットします。

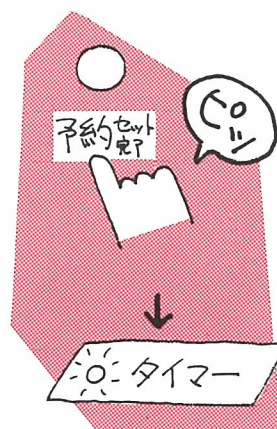
(セットの仕方は現在時刻の合わせ方と同じです)



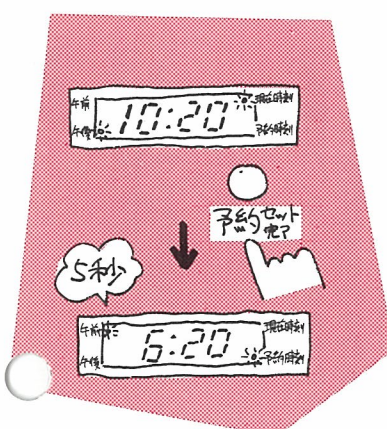
(※注意) 予約タイマーは十分にごセットしてください。

⑤もう一度、予約セット/完了ボタンを押して下さい。「ビッ」と鳴りタイマーランプがついたら予約完了。セットした予約時刻になると焼きあがります。

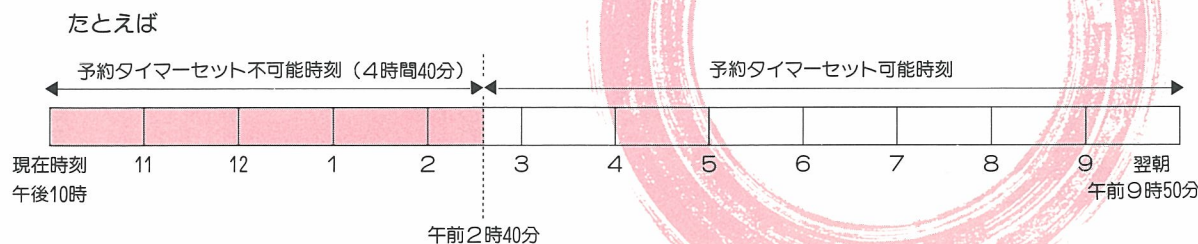
(間違えたとき、予約時刻を変更したいとき、または「ビッ」と長いエラー音がしたら、取消ボタンを押して、③からやり直して下さい。)



⑥予約終了後、時計表示は現在時刻に戻りますが、予約セット/完了ボタンを押すとセットした予約時刻を5秒間表示します。

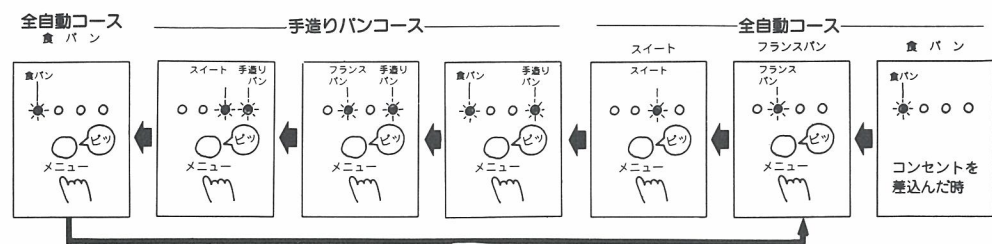


ワンポイントアドバイス/時間セットについて
材料の変質防止のために、タイマーの予約は12時間以上の時間セットは出来なくなっています。また、焼きあがる時間は、約4時間半程度かかるので、それ以下の時間セットもできません。もし、間違えたときには「ビーツ」というエラー音があるので、正しい予約時刻を合わせて下さい。



メニューの選びかた

コース
メニュー



★メニューボタンを押すと上図の様にメニューランプが移って行き希望のメニュー選択ができるようになります。

必ず希望のメニューランプが灯いていることを確認の上即スタートボタンを押してください。

★食パン・フランスパン・スイーツのメニューは、全自動で焼き上げ工程まで行います。

★手造りパンコースは各材料に合った生地作りまでを行います。出来上がった生地でお好みの形に成形し、ご家庭のオーブンで焼き上げて下さい。

バラエティパン

●レーズンパンなどの他、トマトブレッドや抹茶パンなど、ひとときオリジナルなパンをつくる事が出来ます。

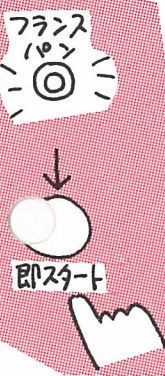
詳しくは料理集をダウンロードし、※料理集に記載されている量以上の材料を入れて使用しますと故障の原因となります。ご注意ください。

フランスパン

(材料は「ABミックス・フランスパン用」「ABミックス・イースト・フランスパン用」をお使い下さい)

①ABミックス・イースト・フランスパン用、ABミックス・フランスパン用を一袋ずつ食パンと同じ順序に入れ、ぬるま湯(25℃～35℃)180mlを静かにそそぎ込みます。

②メニューボタンでフランスパンを選び、「即スタート」ボタンを押します。
詳しくは料理集20ページをダウンロードし。



食パン

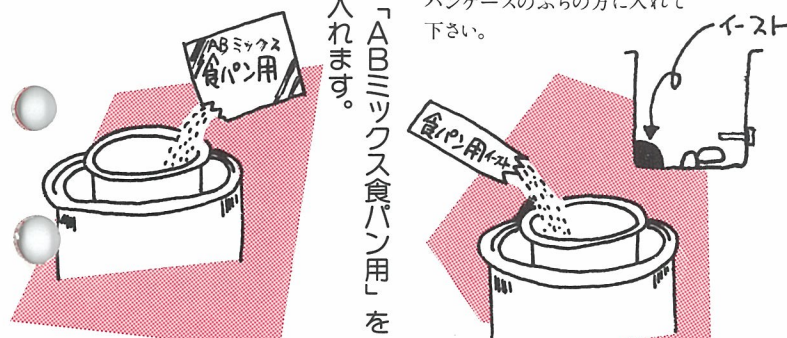
つくり方は材料を入れてスイッチ「ピッ」でできあがり。

(材料は「ABミックス・食パン用」「ABミックス・イースト・食パン用」をお使い下さい)

①本体にパンケースをきちんとセットしましたが、その中に「ABミックス・イースト・食パン用」を一袋入れます。

ワンポイントアドバイス
イーストの入れ方
いしパンを作るためにイーストは、パンケースのふちの方に入れて下さい。

②次に「ABミックス・食パン用」を一袋入れます。

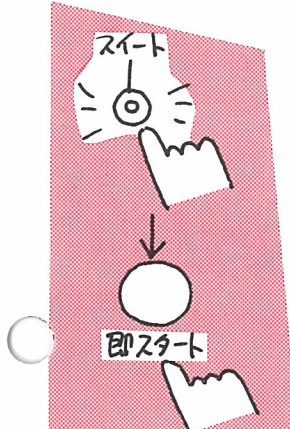


スイーツ

(材料は「ABミックス・スイーツ用」「ABミックス・イースト・スイーツ用」をお使い下さい)

①ABミックス・イースト・スイーツ用、ABミックス・スイーツ用を一袋食パンと同じ順序に入れ、ぬるま湯(25℃～35℃)180mlを静かにそそぎ込み最後に卵を割って入れて下さい。

②メニューボタンでスイーツにし、「即スタート」ボタンを押します。
詳しくは料理集14ページをダウンロードし。

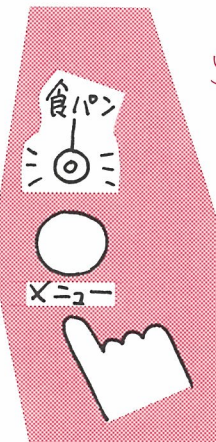


③ぬるま湯(25℃～35℃)200mlを静かにそそぎ込みます。
(付属の温度計・計量カップをご使用下さい)



④メニューボタンを押して食パンにします。

(ランプが食パンのアイコンに変わるときに確認してください)



⑤すぐにつくる場合は「即スタート」ボタンを押して下さい。それだけの操作で、4時間余り後においしい焼き立てのパンが出来上がります。予約の場合は7ページの予約タイマーの項目をお読みください。

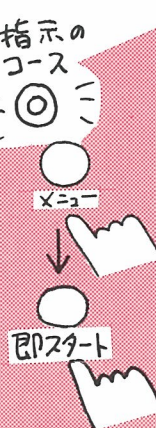


手造りパン(半自動)コース

①料理集記載のABミックス、ABミックス・イーストを一袋、その他の材料を順に入れ、適量のぬるま湯(25℃～35℃)を静かにそそぎ込みます。



②メニューボタンで料理集指示のコースを選び、「即スタート」ボタンを押します。



③発酵終了の段階で「ピッ」と音が鳴ります。後は生地を取り出して、フロワッサンやバターロールなど、いろいろな手造りパンを楽しんで下さい。



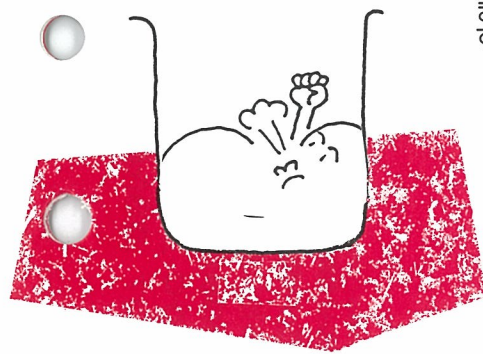
●製パン中に「即スタート」ボタンを押すと、出来上がり時間を表示します。

生地作り

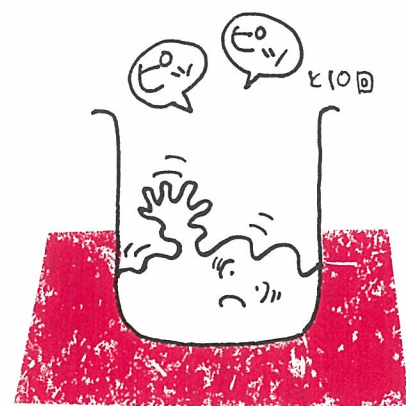
①即スタートボタンを押すと第一ミキシングが始まり、生地をねり始めます。



②ミキシングが止まり、生地を発酵させます。

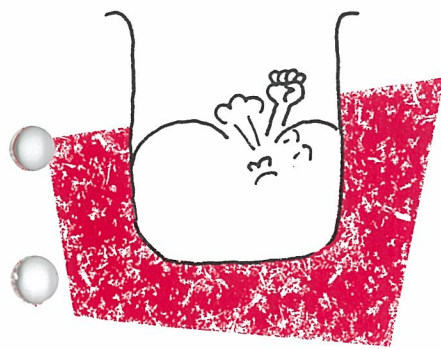


③第三ミキシング(再こね)が10分間、終了5分前にビッピッと10回鳴り、バラエティパンなどをつくるための素材を入れるタイミングを知らせてくれます。

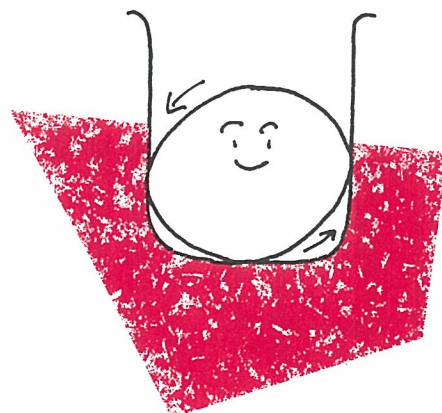


発酵

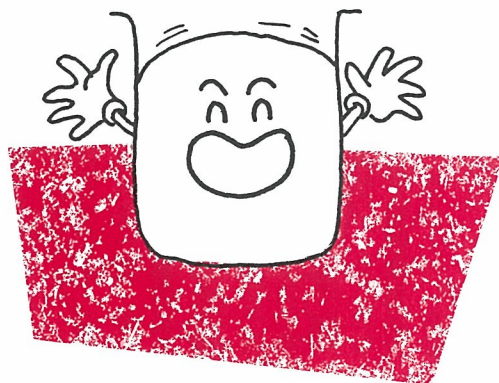
④再び発酵させます。



⑤こね羽根を回転させ、生地を丸めます。

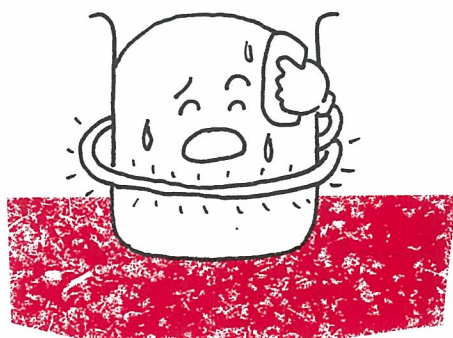


⑥最後の成形発酵をします。

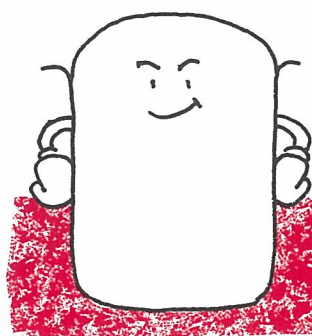


焼き

⑦ヒーターが入ります。

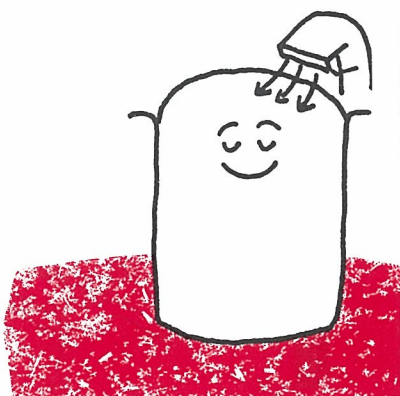


⑧「ビーツ」という音が鳴ったら焼き終了です。

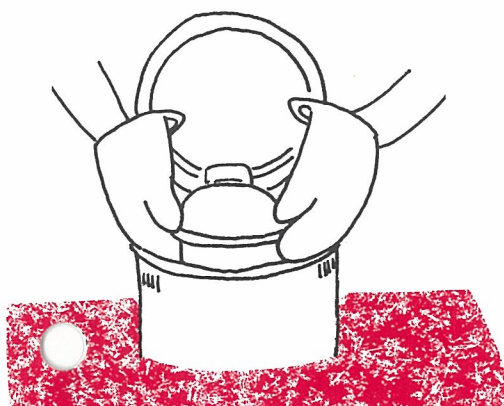


焼き上がり

⑨エアータフトから約20〜30分間送風をし、あら熱を取ります。



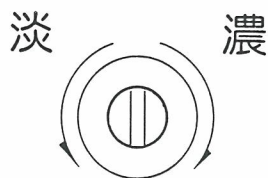
⑩「ビーツ」という音が鳴ったら終了です。パンを取りだして下さい。



焼加減の調整

焼調整ツマミ

オートベーカリーは標準的な焼上りに調整されておりますが、焼加減調整機能が付いています。後部にある「温度センサー調整口」の調整シャフトの溝をドライバでまわすことによりお好みの焼上に調整できます。



ワンポイントアドバイス

水の温度とイーストについて

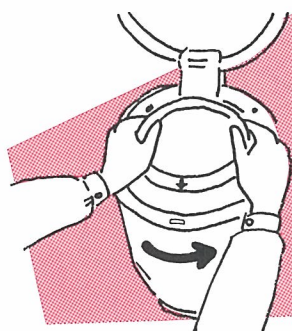
イーストは温度に左右されやすいデリケートな生き物です。おいしいパン生地をつくるには、イーストをいかに上手に働かせるかが大切です。イーストに適した水温は25℃から35℃です。付属の温度計をご使用下さい。

あら熱取りについて

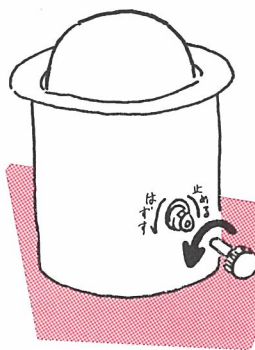
おいしいパンづくりの秘訣はあら熱取り(冷却)です。これをしないと、パンの中から出る湯気でパンの表皮がしわしわになり、せっかくの焼きだてのパンの風味が損なわれてしまいます。

パンの取り出し方

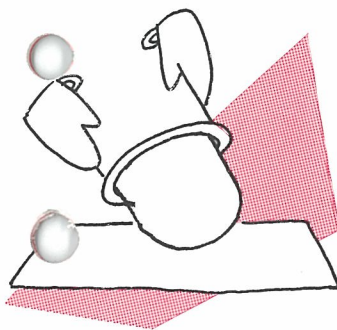
①パンケースを反時計方向に回し、本体から取り出します。



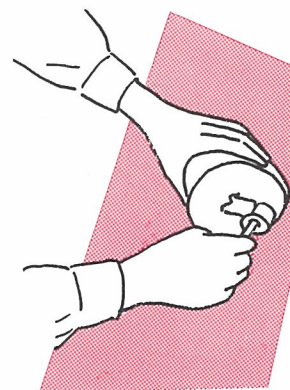
②こね棒を左に回し、外します。



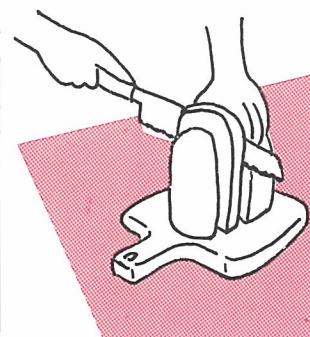
③パンケースを逆さにして焼きあがったパンをそつと取り出します。



④パンの下に付いているこね棒を、はしで取り出します。



⑤お好みにかットしてお召し上がり下さい。



お手入れの仕方

パンケース、こね羽根、こね棒

●お湯をひたしたスポンジや柔らかい布などでよく洗って下さい。洗った後はよく乾かしてから本体に収納して下さい。

※ご注意 パンケース、こね羽根、こね棒はフッ素樹脂加工が施してありますので、皮膜を守るため、金属製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下さい。

シャフト

●お湯に浸して絞った、濡れスポンジや濡れふきんなどでパンくずを毎回きれいに取り除いて下さい。

パッキン

●パンくずが底にたまった場合はパッキンを外し、スポンジや柔らかい布などでよく洗って下さい。

※パッキンの取りつけ忘れにご注意下さい。水もれの原因になります。

本体

●差し込みプラグをコンセントより抜いてからお始め下さい。

●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下さい。その後は乾いたふきんなどで拭き取って下さい。

※シンナーやベンジン、化学ごうきん、みがき粉、ナイロン及び金属製のタワシなどのご使用は止めて下さい。

※台所用以外の洗剤や漂白剤などは使用しないで下さい。

外ガマ

中のパン粉やパンくず、異物などは最初に電気掃除機で吸い取ってから、かたく絞ったふきんなどで拭いて下さい。

吸気口

底部の吸気口フィルターが目詰まりしないように時々掃除をして下さい。フィルターは反時計方向に回すと、はずれます。

こんなことに注意しましょう

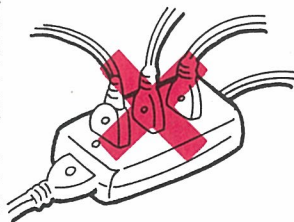
ご使用上の注意

製パン中について

●焼き工程に入ったとき、もしくは、焼き上がり直後は高温になりますのでガラス蓋には絶対に手を触れないで下さい。特に小さいお子さまがおられるご家庭では充分ご注意下さい。また、焼き上がり直後にパンを取り出す場合は、必ずミトン等をご使用下さい。また、上部に燃えやすいものがあると火災の原因になります。十分ご注意下さい。

電源について

●電源は正しく配線されたコンセントをご使用下さい。



●タコ足配線は絶対にしないで下さい。

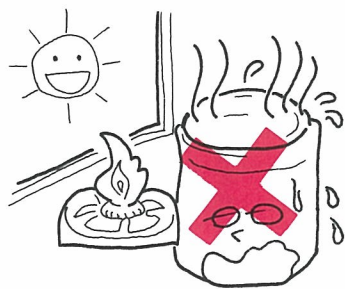
●長期間ご使用にならない場合は差し込みプラグを抜いて下さい。

使用場所について

●火気のそばや水のかかりやすい場所、不安定な所、直射日光が当た



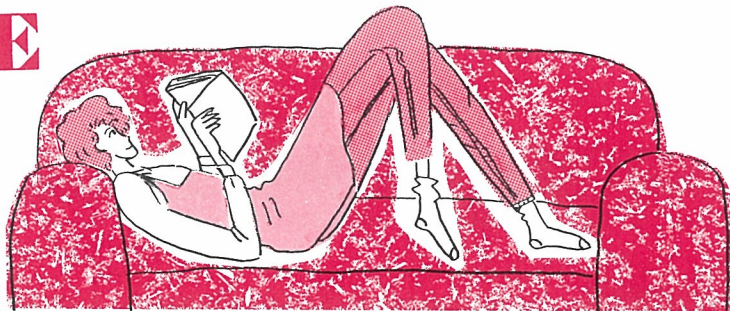
る場所でのご使用は、変形や故障などの原因になります。



●底部には吸気口がありますのでふさがないようにして下さい。



CARE



おかしいと思ったら……。

症 状	点検箇所	処 置
機械が動作しない。	差し込みプラグがコンセントから抜けていませんか。	コンセントをしっかりと差し込んで下さい。
	時計表示部が OE02 になっていませんか。	焼き直後など、オープン内の温度が50℃以上の場合には機械は動作しません。蓋をあけ内部を冷まして下さい。
	時計表示部分が OE01 になっていませんか。	販売店へお知らせ下さい。
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。	こね棒を正常に取り付けて下さい。
	パンケースは正常にセットされていますか。	パンケースを正常に取り付けて下さい。
	シャフトのパッキンに異常はありませんか。	販売店に連絡し、部品の交換をして下さい。
パン生地のコネ(ミキシング)が出来ない。	こね羽根、こね棒を付け忘れていませんか。	パンケースを取り外し、材料を出してこね羽根、こね棒を取り付けて下さい。
焼きの工程で煙が出る。	材料の粉がオープン内のヒーター部にこぼれて焼けていませんか。	オープン内の掃除をして下さい。左記の原因以外は差し込みプラグを抜いて、販売店にお知らせ下さい。
パンの伸びがいつもより少ない。	使用した水の温度・量は適正でしたか。	25～35℃のぬるま湯を適量使用して下さい。
	時計表示部 OE02 になっていませんか。	販売店へお知らせ下さい。
	使用材料と配合に誤りはありませんか。	材料、配合量の確認をして下さい。又は、「ABミックス、イースト」をご使用下さい。
	開封して期間の経た古いイースト・保存の悪いものを使用していませんか。	未開封のイーストをお使い下さい。
パンが伸びすぎる。	非常に低温の所で製パンされませんでしたか。	常温程度の場所でご使用下さい。
	室内温度が高すぎませんか。	水の量を5～10ml減らすなどの調整をして下さい。
パンが焼き上がらない。	メニューを「手造り」でスタートさせていませんか。	手造りコースはパン生地をつくるだけのコースですので、焼きの工程には入りません。1度材料を取り出して新しい材料を入れ、正しいメニューコースでスタートさせて下さい。
	こね羽根はついていませんか。	こね羽根を取りつけて下さい。
	時計表示部が HE01 ・ HE02 になっていませんか。	販売店にお知らせ下さい。
予約タイマーで製パンが出来ない。	現在時刻表示は合っていますか。	現在時刻を正確に合わせて下さい。
	予約タイマーのセット時刻に誤りはありませんか。	7ページの予約タイマーセットの方法をお読み下さい。
予約タイマーがセット出来ない。	時計表示部が 12:00 の点滅になっていませんか。	停電がありました。材料を取り除き最初からやり直して下さい。
	タイマーランプが点灯したことを確認しましたか。予約タイマーのセット方法に間違いはありませんか。	7ページの予約タイマーセットの方法をお読み下さい。



外ガマについて
●外ガマ内にパン粉、パンくず、異物などがあると、パンケースつげが出来ないことがあります。
●ヒーター部にパン粉等をこぼしたりすると、焼きのときに発煙の原因になる恐れがあります。



本体について
●本体の水洗いは出来ません。感電や漏電などの故障の原因となりますのでご注意ください。

●パンづくりをスタートされる場合には、必ず、①パンケースのセット②材量の確認をして下さい。



●製パン以外には使えません。製パンの材料以外は絶対に入れないで下さい。



取り扱いについて
●落としたり、強い衝撃を与えると、故障の原因になります。ご注意ください。

次の場合は販売店へお知らせ下さい
●コードの損傷など異常があつたとき。
●機械の動作が不確実なとき。
●差し込みプラグが使用中に異常に熱くなつたとき。
●その他、ふだんと違った状態になつたとき。

ご使用中に電源が切れたときは
●製パン中に停電、プラグ抜け等で電源が切れた場合は、10分以内に電源を復帰すれば製パン工程は継続されます。10分以上電源が切れると、パンの品質に影響が出ますので、時計表示部が12:00で点滅し、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別の材料をセットしもう一度、始めからやり直して下さい。
●予約タイマー中に、製パンに影響が出るほど長時間電源が切れた場合は、時計表示部が12:00で点滅し、製パン出来ませんのでご了承下さい。

アフターサービスと保証について

- 家庭以外(例えば業務用)にお使いの場合の故障については、たとえ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、保守点検は十分に行って下さい。
- この商品には保証書がついています。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上、大切に保存して下さい。
- 保証期間はご購入日より1年間です。
- 保証書の記載内容により、ご購入後販売店が修理をいたします。その他、詳細は保証書をご覧ください。
- 保証期間終了後の修理については、販売店にご相談下さい。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り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、ご購入もとめいただいた販売店へご相談下さい。

仕 様

電 源	100V (50/60Hz)
定格消費電力	610W
製 パ ン 法	再こね法
製パン品種	食パン、フランスパン、スイート
タイマー予約	12時間(製パン完了まで)
外形寸法(cm)	幅27×奥行30.5×高さ37.5
重 さ(kg)	約8.6
コ ー ド(m)	約1.6

●商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下さい。

この機械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 ☎(06) 302-8423
〔東京支社〕 〒101	東京都千代田区外神田4-11-5 ☎(03) 254-0216
〔仙台営業所〕 〒980	宮城県仙台市五橋1-1-58 ☎(022)223-1431
〔新潟営業所〕 〒950	新潟市柴竹山352-1 ☎(0252)43-3107
〔長野営業所〕 〒381-22	長野市岡田町156-1 ☎(0262)24-2009
〔前橋営業所〕 〒371	群馬県前橋市千代田町1-14-9 ☎(0272)34-4177
〔松戸営業所〕 〒271	千葉県松戸市松戸2289 ☎(0473)65-6251
〔厚木営業所〕 〒243	神奈川県厚木市寿町3-15-18 ☎(0462)23-6885
〔静岡営業所〕 〒422	静岡市小黒1-10-37 ☎(0542)84-6673
〔名古屋営業所〕 〒466	名古屋市昭和区石仏町1-27 ☎(052)841-3771
〔北陸営業所〕 〒921	金沢市新保本町3-7 ☎(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 ☎(08844)2-3074
〔岡山営業所〕 〒700	岡山市大供1-6-1 ☎(0862)24-7631
〔広島営業所〕 〒733	広島市西区楠木町1-15-1 ☎(082)294-0133
〔福岡営業所〕 〒812	福岡市博多区山王1-8-35 ☎(092)475-3225
〔熊本営業所〕 〒862	熊本市長嶺町1005-4 ☎(096)389-3230

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 ☎(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 ☎(0720)71-1110