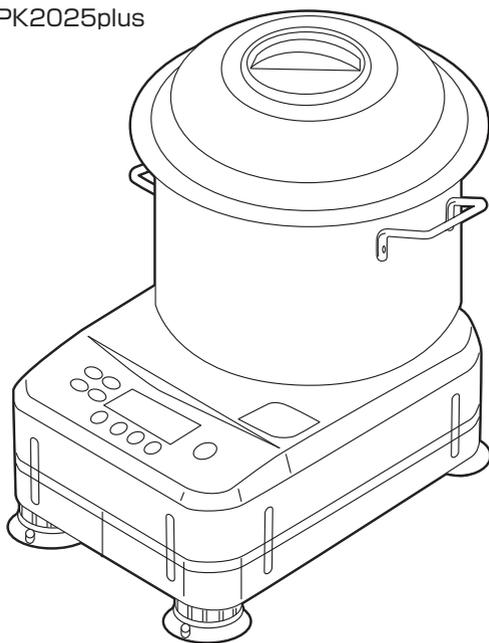


●KNEADER
パンニーダー
Kneader for Bread

取扱説明書

品番：PK2025plus



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	
表示画面の説明	
パン生地作りをはじめる前に	7
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	10
パンニーダーの使い方	
レシピの特徴	
創作レシピの登録のしかた	
安全機能について	
レシピ	
お手入れ	18
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	21
アフターサービスについて	22
仕様	23

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	
<p> 本体は絶対に水洗いしない</p> <p>本体内部に水が侵入して、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。</p>
<p> 回転中は羽根に触れない</p> <p>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、ポットの中に入れた場合は、羽根の回転を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。</p>
<p> 電源は交流100V専用コンセントを使用する</p> <p>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、感電や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。</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> 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> ポットカバー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> 操作パネルに水をかけない</p> <p>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。</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"> ・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 ・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：PK2025plus

●ドーム型ポットカバー

中心部の小さいフタも
開閉できます。
(プラスチックPP)

●ポット

(ステンレス)
※内面WPC処理

●電源スイッチ

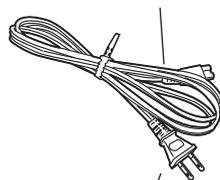
●操作部

●本体

(プラスチックPC+ABS)

●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。



●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)

●センサー

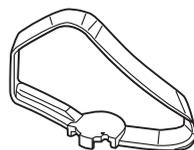
※ポットカバーを
取り付けないと
動作しません。



●こね羽根

(プラスチックPP)

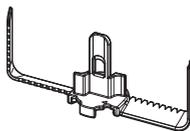
オプション



●混ぜ込み羽根

(プラスチックPP)

※スピードは3以下で
使用してください。



●泡立て羽根

(プラスチックPP)

※HPモードで使用
してください。

※使用したい場合はご購入願います。

付属品

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

●取付台カバー

●交換用ポットシール

※ポットシールは消耗品です



●保持具

(プラスチックPOM)



操作部

プラスボタン

⊕ ボタンを押すとスピード及び時間の設定値をプラスに変更できます。

スタート/ストップボタン

▶▶ ボタンを押すとスタートし、再度押すとストップします(羽根と時間が止まります)。



マイナスボタン

⊖ ボタンを押すとスピード及び時間の設定値をマイナスに変更できます。

進むボタン

▶▶ ボタンを押すと工程が進みます。

戻るボタン

◀▶ ボタンを押すと工程が戻ります。

自動/手動ボタン

🔄 ボタンを押すと自動と手動が切り替えられます。

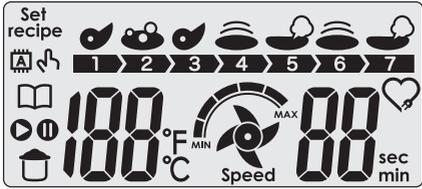
手動運転：こねあがり発酵状態を工程ごとに確認したい方にオススメです。

自動運転：同じレシピを連続する場合等便利です。

レシピボタン

待受画面の時に 📖 ボタンを押すと、レシピ番号を変更できます。

表示画面の説明



	ニーディング工程
	水和・熟成工程
	発酵・熟成工程
	ガス抜き工程

1 2 3 4 5 6 7 | 工程進行表示

終了工程は点灯し、実行中の工程は点滅します。

- ▶|| ストップで停止させると、実行中の工程は点灯になりますが、
- ▶|| スタートで点滅を再開します。

	点灯中はレシピ内容の変更ができます。
	点灯中は全行程終了まで自動運転します。
	点灯中は1工程ごとに停止し、ブザーでお知らせします。
	ポット及びドーム型ポットカバーが取り付けられていないときに点滅表示します。
	点灯中はレシピ番号を表示します。
	運転中に点滅します。
	一時停止中に点滅します。
	羽根の駆動表示 スピードは5段階で表示されます。 回転中は表示羽根も回転しています。
	点検マーク 累積稼働時間が2000時間を越えると点灯します。 点灯したらメンテナンスをおすすめします。

累積稼働時間の表示 | 電源“ON”時最初に表示される数字が累積稼働時間を表します。



表示例
累積稼働時間2000時間を表しています。

パン生地作りを はじめる前に

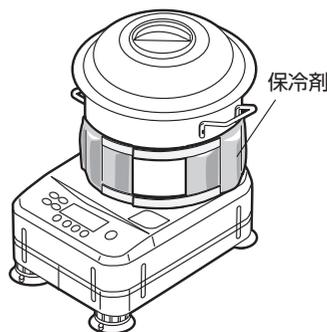
パニーダーの特徴

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、最適な速度でグルテンを切り離すことなく、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）を表示できます。
※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専用保冷剤により生地温度を調整できます。
（電子レンジで温めることはできませんので、湯煎で温めてご使用ください）
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ご使用ください。



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 自由レシピが簡単操作でつくれます。

- ①基本レシピ：01（タイマー設定のみ）、02（ストレート法）、03（おおち法）
- ②自由レシピ：F1～F3に3個のレシピが登録できます。
- ③LP：うどん等（水分量の少ない生地）に適しています。
- ④HP：泡立て羽根使用時（メレンゲ、生クリーム等）

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回に作ることでできる分量

こね羽根	
パン	うどん
小麦粉	小麦粉
600~2500g	600~2000g
※生地の状態によりスピードが遅くなることがありますが、故障ではありません。	

オプション 使用したい場合は ご購入願います。	泡立て羽根		混ぜ込み羽根
	メレンゲ	生クリームのホイップ	餃子の具
	卵白	生クリーム	餡
3~16ヶ ※HPモード 目安スピード：5	200~1000cc ※HPモード 目安スピード：3	1000~4000g ※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：30~35℃

②材料を室温に戻しましょう

特に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。

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、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



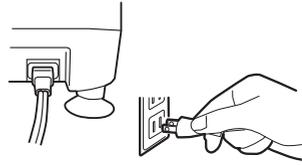
焼き型



パンニードラーの準備

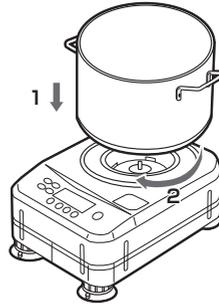
- 1 本体に電源コードを取付け、電源プラグをコンセントに差し込む。

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。



- 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(本体貼付ラベル参照)に固定されるまでしっかり回してください。
(固定が不十分だとスタートできません)

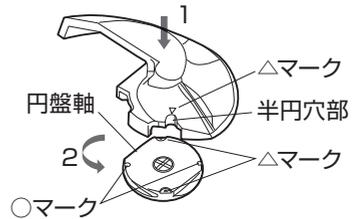


- 3 ポットに羽根を取り付ける。

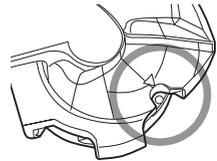
1. 羽根の半円穴部の△マークとポットの円盤軸の△マークを合わせて挿入します。



※泡立て羽根、混ぜ込み羽根も同様

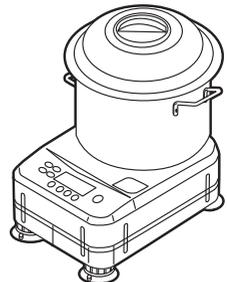


2. 羽根を反時計方向に90°回転させます。
3. 羽根の半円穴部から○マークが見えると取付完了です。
4. 取り外しは逆になります。
時計方向に90°回転、△マークが見えたら取れます。



- 4 ポットカバーをポットに取り付ける。

材料を入れてポットカバーをポットにしっかり取り付ける。
(固定が不十分だとスタートできません)



ご使用方法

パンニーダーの使い方

1 安定したところに置く

グラグラした所やすべりやすい所に置くと、こねの振動で本体が動くことがあります。
(本体が動いてしまう場合は、市販のすべり止めマットの上に置いてください)



待受画面

2 電源スイッチをONにする

3 自動/手動を選択する

ⓧ ボタンを押すと自動と手動が切り替えられます。

自動運転：▶ ボタンを押すと最終工程まで
ストップしません。

手動運転：1工程ずつストップします。

次工程は ▶ ボタンを押すとスタートします。

4 レシピの選択や内容の変更をする(しない場合はそのままスタート)

① □ ボタンでレシピ番号を選択します。

② レシピの内容を変更する場合

⊕ ⊖ ボタンでレシピ設定モードに入ります。

◀ ▶ ボタンで工程を選択し、

スピードや時間を ⊕ ⊖ ボタンで変更します。

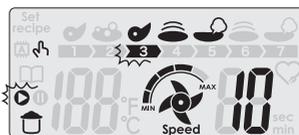


5 ▶ ボタンを押してスタート

動作マークが点滅します。

一時停止中は一時停止マークが点滅します。

注意：ポットが本体にしっかりと固定されているか
確認してください。



運転中画面

6 運転中のスピードや時間の変更ができる

ニーディング(やミキシング)中に **+** **-** ボタンを押すと、スピードや時間の変更ができます。
※スピード0の時は、羽根は回りません

7 一時停止は **▶||** ボタンを押す

8 ニーディング、発酵が不十分なときは

工程終了による一時停止中に、時間を追加し、**▶||** ボタンを押すと、終了した工程を延長することができます(手動モードのときのみ)。
また次の工程に進んでしまった場合でも、現在の工程を **▶||** ボタンで一時停止し、**◀** ボタンを押すことで前の工程に戻ることができます。

9 ニーディング、発酵が途中で十分と感じた場合

▶|| ボタンを押し、一時停止状態で **▶** ボタンを押すと、次の工程に進むことができます。

レシピの特徴

レシピ番号	特徴
01 (ニーディングのみ)	工程1のみですが、スピードを“0”にして、発酵モードにしたり、時間を数秒にしてガス抜きモードにする等自由に使用できます。 (工程1のスピードと時間のみ設定・変更・保存ができます。)
02 (ストレート法)	工程3(こね)、4(発酵)、5(ガス抜き)の3工程の短時間ニーディングに おすすめです。 (スピードと時間のみ設定・変更・保存ができます。)
03 (おおち法)	全7工程をフルに使い、おいしさを追求される方におすすめです。 (全行程のスピード、時間の設定・変更・保存ができます。)

※レシピ情報は、日本ニーダーのホームページをご覧ください。

大地修造、慶子夫妻が、パン作りを科学的に研究を重ね、50年近く培ってこられたパン作りが「おおち法」です。
(参考文献：驚異のパン焼き法 大地修造著)

- ①家事の合間に最短2時間で生地ができる。
ニーダーでこねて、ポット内熟成まで置いておけるので、 実際の手間のトータルは30~40分
- ②「直こね法」の改良型
 - ・コツと熟練がいらぬ。たたきつけるなどの騒音がでない。
 - ・材料を2回に分けてくれる。1回目に、粉量40%に対して100%の水を入れてニーダーで水合を良くして、良いグルテンを早く作ります。
- ③パン作りの基本を再現
 - ・水合(食感)、熟成(味)、発酵(ふくらみ)の3つの要素を上手くコントロールしているので失敗が少ないパン作り法です。

レシピ番号	特徴																		
F1～F3 (自由レシピ)	全7工程の追加・削除及びスピードと時間の設定・変更・保存ができます。																		
LP	<p>低速モードです。 ※パンこね時のスピードより低速になります。 うどん等(水分量の少ない生地)に適しています。 (粉や水分量によっては固まりにならないこともあります。)</p> <table border="1" data-bbox="337 371 976 517"> <thead> <tr> <th data-bbox="337 371 445 427">工程</th> <th data-bbox="445 371 536 427">① 水回し</th> <th data-bbox="536 371 669 427">② 生地まとめ</th> <th data-bbox="669 371 771 427">③ こね</th> <th data-bbox="771 371 883 427">④ 空気出し</th> <th data-bbox="883 371 976 427">⑤ 仕上げ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="337 427 445 475">時間</td> <td data-bbox="445 427 536 475">40秒</td> <td data-bbox="536 427 669 475">5分</td> <td data-bbox="669 427 771 475">10分</td> <td data-bbox="771 427 883 475">4分</td> <td data-bbox="883 427 976 475">5分</td> </tr> <tr> <td data-bbox="337 475 445 517">スピード</td> <td data-bbox="445 475 536 517">4</td> <td data-bbox="536 475 669 517">1</td> <td data-bbox="669 475 771 517">4</td> <td data-bbox="771 475 883 517">1</td> <td data-bbox="883 475 976 517">4</td> </tr> </tbody> </table> <p>※時間は目安ですので生地の状態を見て調整してください。</p>	工程	① 水回し	② 生地まとめ	③ こね	④ 空気出し	⑤ 仕上げ	時間	40秒	5分	10分	4分	5分	スピード	4	1	4	1	4
工程	① 水回し	② 生地まとめ	③ こね	④ 空気出し	⑤ 仕上げ														
時間	40秒	5分	10分	4分	5分														
スピード	4	1	4	1	4														
HP	<p>メレンゲや生クリームのホイップ等、泡立て羽根を使用する時のみに 選択してください。</p> <p>※生地作りには使用しないでください。 故障の原因となります。</p> <p>※初期設定は、HPスピード:3/時間:3分となっていますが 状態を見て調整してください。</p> <p>目安スピード</p> <ul style="list-style-type: none"> ・メレンゲ HPスピード : 5 ・生クリーム HPスピード : 3 																		
全レシピ共通	運転スタートした後のスピード・時間の変更は現工程のみできますが、 保存はできません。																		

自由レシピの登録のしかた

1 電源スイッチをONにします

画面に累積使用時間を数秒間表示してから待受画面になります。

(待受画面に表示されるレシピは購入時は“01”、使用後は最後に使用したレシピが表示されます。)

2 レシピ番号の選択

 ボタンでレシピ番号のF1～F3のいずれかのレシピを登録したい番号を選択します。



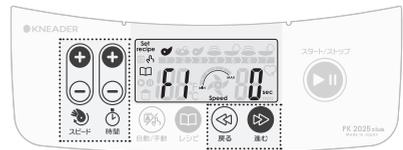
3 レシピの登録

  ボタンでレシピ設定モードとなります。(Set recipeが点灯します)



4 レシピの登録 (工程の選択と時間/スピードの設定)

-   ボタンで登録したい工程を選び、
-   ボタンでスピードと時間を設定します。



※工程を削除する場合

登録した工程を削除する場合は削除したい工程の時間を0秒に設定してください。

5 レシピの登録の終了

◀▶ で待受画面まで移動するとレシピを登録します。

すぐに登録を終了したい場合は、□ ボタンで現在の設定を登録し、終了します。(Set recipe消灯)

登録中に ▶▶ ボタンを押すと、

入力した設定を登録し、登録したレシピを実行します。



※工程移動について

◀▶ で下記のように工程を移動します。

7⇒待受画面、または1⇒待受画面でレシピを登録し、レシピ設定を終了します。



安全機能について

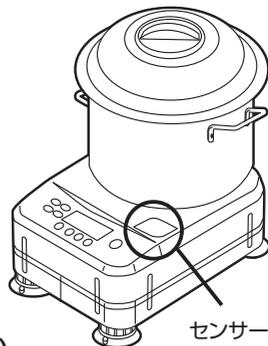
ポット検知機能

ポットがきちんと本体に取り付けられていない場合、ニーディングが行えません。

スタートを押してもピピッと音がして動作しない場合はポットが正しく装着されていない可能性があります。

※ポットが正常に本体に装着されていない場合は液晶の  マークが点滅します。

水和/発酵工程はポットが装着されていない状態でも動作します。



「SAFETY EYE」モード (ポットカバー検知機能)

ポットカバーがポットにきちんと取り付けられていない場合、ニーディングが行えません。

スタートを押してもピピッと音がして動作しない場合はポットカバーが正しく装着されていない可能性があります。

※ポットやポットカバーに異常がある場合は液晶の  マークが点滅します。水和/発酵工程はポットカバーが装着されていない状態でも動作します。

材料を投入する場合は一時停止していただくか、ポットカバーの小窓から投入してください。

センサー部分をふさぐと機械が動作しません。

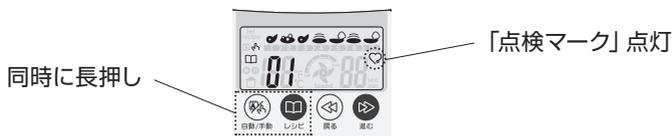
粉などでふさがれないようこまめな清掃をお願いします。

「SAFETY EYE」モードについて

安全にご使用いただくために、本機にはふたを取り付けた状態でないと動作しない「SAFETY EYE」モードが標準に設定されています。動作中に回転部分に手などが触れないようにする事故防止機能ですがお客様の判断により、一時的に「SAFETY EYE」モードを下記の手順で解除することができます。

「SAFETY EYE」解除モード設定方法

「SAFETY EYE」モードを解除すると、ふたを外したまま作業することが可能です。
※動作中でも解除モードを設定することができます。



- ①電源 ON 後、「自動 / 手動」と「レシピ」ボタンを同時に長押しします。
- ②「点検マーク」が点灯すれば、「SAFETY EYE」解除モードになります。
もう一度「自動 / 手動」と「レシピ」ボタンを同時に長押しすると「SAFETY EYE」モードに戻ります。

※電源を切るたびに上記「SAFETY EYE」解除モードは無効になりますので、使用するたびに設定してください。

レシピ

山形食パン



材料 (6斤分)

強力粉	: 1,500 g	(100%)
ドライイースト	: 30 g	(2%)
砂糖	: 100 g	(6.7%)
塩	: 22 g	(1.5%)
水	: 1,020 g	(68%)
無塩バター	: 75 g	(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 : 10分
水和 : 10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 (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

ナポリ風ピッツァ



材料 (12枚分)

準強力粉	: 1,500 g	(100%)
ドライイースト	: 1.5 g	(0.1%)
塩	: 26 g	(1.7%)
水	: 900 g	(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
防ぐために生地の表面に
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、オーブンにて焼成をする

メレンゲ

材料

卵白 : 480g 12個分
砂糖 : 86g (18%)

泡立て羽根(オプション)

※最大容量 卵白約16個分

ポイント:

砂糖をまとめて入れてしまうと泡立ちが悪くなります。必ず数回に分けて加えてください。

卵白は冷やしておいた方が早く泡立ちます。

作り方:

- ①ポットについた油分や水分をしっかりと拭き取る
- ②本体にポットを取付け、泡立て羽根をセットする
- ③ポットに全量の卵白を入れ、フタをする
- ④ミキシングモード(HP表示)にし、スピード5に設定・スタートする
- ⑤2~3回に分けて、砂糖を加える
- ⑥卵白が固まりになり、ツノが立つようになったら完成(480gのとき目安4分)



ホイップクリーム

材料

生クリーム : 600cc
砂糖 : 48g (8%)

泡立て羽根(オプション)

※最大容量 生クリーム1000cc

ポイント:

生クリームは動物性で乳脂肪分35%程度のものがおすすめです。

好みや用途により、材料やクリームの固さを調整してください。

量が多いとフタとポットの隙間からクリームが漏れることがあるので注意!

作り方:

- ①本体にポットを取付け、泡立て羽根をセットする
- ②冷凍庫で冷やした保冷剤をポットに巻く
- ③分量の生クリームと砂糖を入れ、フタをする
- ④ミキシングモード(HP表示)にし、スピード3に設定・スタートする
- ⑤固さをお好みで調整してください(600ccのとき目安2~3分)



餃子の餡

材料 (餃子の餡 約4kg分)

合挽き肉 : 2kg
キャベツ : 1.5kg
にら : 7束
長ねぎ : 6本
(調味料) : 各適量

・ウスターソース
・にんにく・しょうが
・酒・醤油・ごま油

混ぜ込み羽根(オプション)

※総重量1~4kgまで対応

作り方:

- ①本体にポットを取り付け、混ぜ込み羽根をセットする
- ②肉を入れて、フタをする
- ③スピード2に設定・スタートする
- ④肉が白くなってきたら、残りの材料を入れる
- ⑤材料が均一に混ぜてきたら完成(目安15~20分)



お手入れ

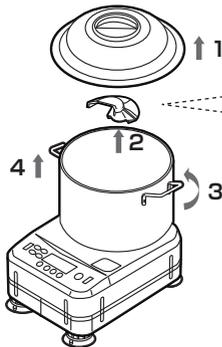
お手入れは、使用ごとにこまめに行ってください。

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

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時計回り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

洗浄方法

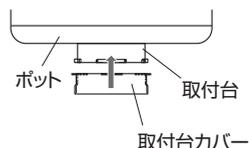
・ポットは食器用中性洗剤をスポンジなどに含ませて汚れを落とし水またはぬるま湯で洗い流してください。

※食洗機を使用する場合は取付台カバーを装着してください。(図参照)

・汚れが気になる場合は、分解して洗浄することもできます。

※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。

分解した部品は食洗機は使用しないでください。



分解方法

◎ポットシールは消耗品です。(1個付属)

毎日使用した場合は半年に1回交換することをお勧めします。

必要に応じて分解部品一式(①～⑤のセット)も購入することができます。

ポット使用后、下記の方法で分解して洗浄することができます。

分解手順

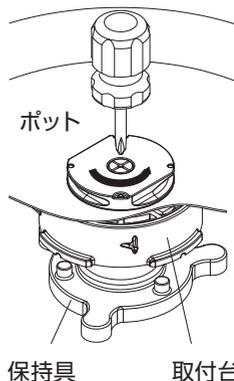
a. 滑りにくい場所に保持具を置いてポットを乗せる

b. ⊕ドライバーで固定ねじをゆるめて分解する。

※固定ねじの溝に生地が入り込んでいる場合は取り除いてから外してください。

※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。

分解した部品は食洗機は使用しないでください。

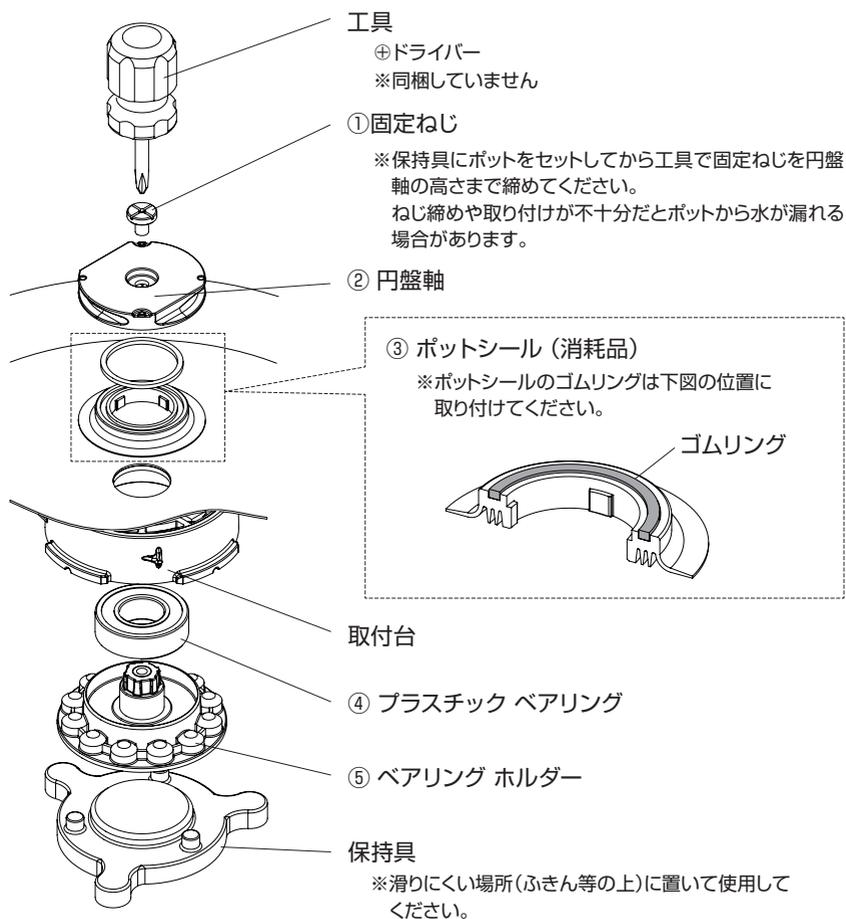


◎ポットは完全防水ではありません。

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。

組立方法

※部品が完全に乾いてから図を参考に組み立ててください。



●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
ボタン操作ができない	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。
工程が進行しない	手動モードではありませんか？ → 自動モードにすると全行程終了まで止まりません。
回転しない	ポットがはずれていませんか？ → 「コツ」と止まるまでポットを「LOCK」方向に回してください。
	ポットカバーは取り付けられていますか？ → ポットカバーをポットに取り付けてください。
「E1」と表示される	モーター異常です。 → 電源OFF-ONで再現する場合は、当社サポートデスクに修理をご依頼ください。
「E2」と表示される	ポット温度センサー異常です。 → 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	ボタン異常です。 → 当社サポートデスクに修理をご依頼ください。
 が表示される	累積稼働時間が2000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。

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年間または累積稼働時間2000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：水モレ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。

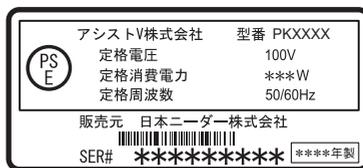
〈当社サポートデスク〉

- ・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：PK2025plus

ニーダー本体

電源	交流100V 50/60Hz 共用
消費電力	300W
駆動	DCモーター
回転範囲（無負荷）	110~260回転/分(5段階) *LP, HPモードを除く
外形寸法（幅×奥行き×高さ）	266×365×160mm
質量	5.8kg
コード長	2.0m
原産国	日本

ポット（ポットカバー、羽根含む）

外形寸法（幅×高さ）	φ306×310mm
質量	2.0kg
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。

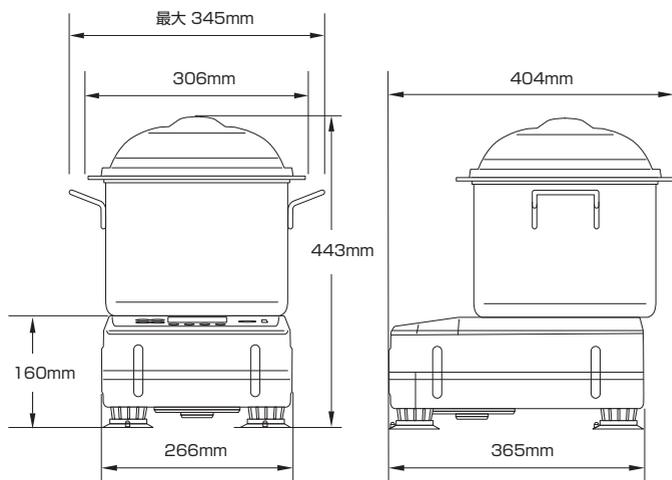
This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.

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 외국에서 사용하는 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。

 **KNEADER**
日本ニーダー株式会社

<https://kneader.jp>

602A50680 K001