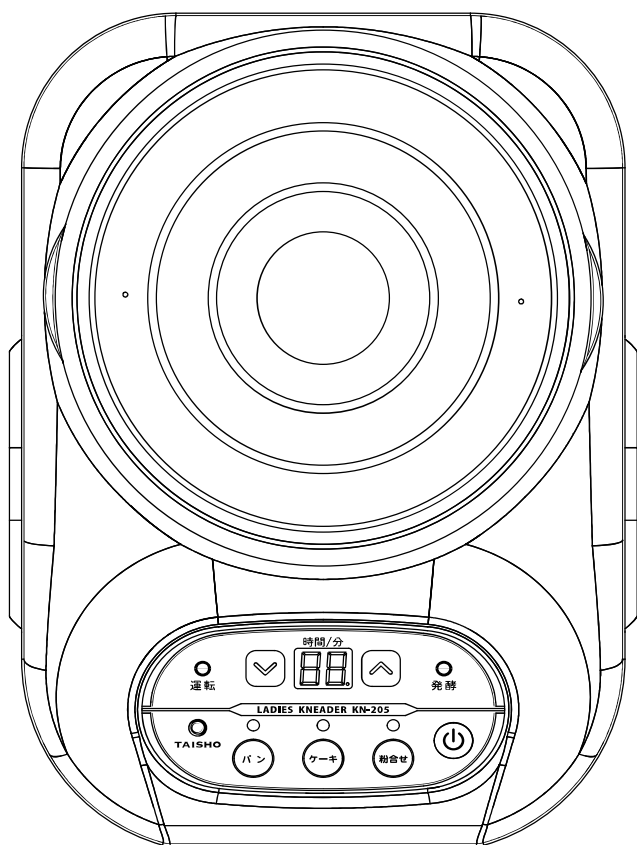




# レディースニーダー KN-205

## 取扱説明書



### 目次

|                              |   |
|------------------------------|---|
| ● 特長                         | ① |
| ● ハネとポットの取り扱いについて            | ② |
| ● 安全上のご注意                    | ③ |
| ● 各部の名称とはたらき                 | ⑤ |
| ● 操作部のはたらき                   | ⑥ |
| ● 仕込み水の温度の決め方                | ⑥ |
| ● 各部の取り扱い上のご注意               | ⑦ |
| ● ご使用方法                      |   |
| パンコース                        | ⑧ |
| スポンジケーキコース                   | ⑨ |
| もち・うどんコース                    | ⑩ |
| ● お手入れと保管の仕方                 | ⑪ |
| ● 取り扱い上のご注意                  | ⑪ |
| ● 調理の実際                      | ⑫ |
| 監修(資料提供)<br>ジャパンホームベーキングスクール |   |
| シナモンロール                      | ⑫ |
| 山型食パン                        | ⑬ |
| ロールケーキ                       | ⑭ |
| ● 故障かな? と思ったら                | ⑮ |

大正電機販売株式会社

レディースニーダー KN-205 をご購入いただき、誠にありがとうございました。  
この取扱説明書を必ずお読みいただいた上で、正しくお使いください。  
そのあと保証書とともに大切に保管し、必要なときにお読みください。

## 特 長

### 1. 簡単操作でおいしいパン・ケーキ作り・粉合せができます

マイコン制御のインバーターモーターが、生地を最適状態でこねあげます。

『パ ン』———— 小麦粉量で約700g、油脂を多く使用する生地の場合  
600g (ご参照: 8ページ) まで、こねることができます。  
油脂を入れるタイミングでは、自動で一時停止をします。  
こね上げ後は、自動的に発酵に切り替わります。

『ケーキ』———— 全卵約3個分までの泡立てができます。

『粉合せ』———— スポンジケーキなどを作る時の粉合せに使います。  
粉をスムーズに混ぜ合わせます。

### 2. 新開発のロック機構付パン用ハネとボス(回転軸)

独自開発のグルーブシェイプとロック機構により、パンやもちなどをこねる時に  
ハネが抜けません。 (ご参照: 2ページ)  
(但し、生地配合、分量等条件によります。)

### 3. ハイパワーで静かな運転

インバーターモーターによる、低振動、静音設計です。

### 4. 一時停止からのコース変更も可能

### 5. 見やすく使いやすいスイッチパネル

高輝度デジタル表示、お知らせブザーなど、見やすく使いやすくなっています。

### 6. 安全・安心設計

蓋(発酵用)、電源スイッチのオートオフ機能(5分)や雷サージ対応(雷大波電圧)など、  
安全・安心設計です。

#### 調理の実際

監修(資料提供)  
ジャパンホームベーキングスクール

p12 シナモンロール



p13 山型食パン



p14 ロールケーキ



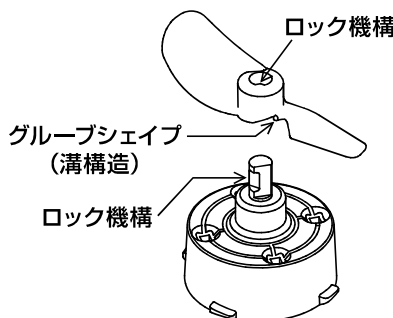
## ハネの取り付け、取り外し方法

### ○ハネ取り付け

- ① パン用ハネの中心部分を持って、ボスの軸に差し込んでください。
- ② ボスの軸が回らないようにカップリングを持って一番奥まで差し込んだ後、右方向(時計回り)にパン用ハネを回してロックしてください。

ロック機構付パン用ハネ

ポット



### ●ハネ取り外し

- ① ボスの軸が回らないようにカップリングを持ってください。
- ② パン用ハネの中心部分を持って、左方向(反時計回り)に回してロック解除してからパン用ハネを取り外してください。

ボス(回転軸)

ボス(回転軸)  
裏面

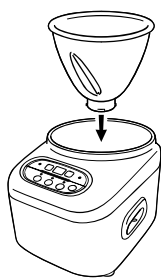
※ハネのロック解除の時にハネが回らない場合は、ポットにお湯をハネが隠れるぐらいまで入れて、数分間放置した後に、ハネを回してロックを解除してください。

※ケーキ用ハネはロックする機能はありませんので、ハネの中心部分を持って、抜き差ししてください。

## ポットの取り付け、取り外し方法

### ○ポットの取り付け

- ① ポットを本体に上から入れます。



- ② その後、ポットが止まるまで左方向に軽く回して取り付けます。



### ●ポットの取り外し

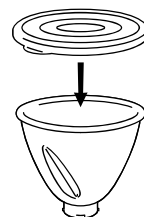
- ① ポットを右方向に回転します。ポットを固定している底の噛み合わせ部が外れます。



- ② ポットをそのまま上に持ち上げ、本体から外します。



## 蓋(発酵用)の取り扱い



発酵を行うときは蓋(発酵用)をポットに取り付けます。

攪拌時にポットの外に粉が飛び散ることがあります。その時も蓋(発酵用)をご使用ください。

※運転中はポットを取り付け、取り外しはしないでください。

## 安全上のご注意

### 表示について

この取扱説明書および製品への表示では、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。

#### 表示の例

|                                                                                             |                                                                  |                                                                                   |                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
|  <b>危険</b> | 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いることが想定される内容を示しています。    |  | この記号は注意(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。図の中や近傍に具体的な注意内容が描かれています。 |
|  <b>警告</b> | 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などを負うことが想定される内容を示しています。            |  | この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が描かれています。             |
|  <b>注意</b> | この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される内容を示しています。 |  | この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。図の中や近傍に具体的な指示内容が描かれています。         |

### 危険

**絶対に分解・修理・改造を行わない。**



分解禁止

感電・発火したり、異常動作してけがをすることがあります。

○故障と思われるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

- ブレーカーがたびたび「切」になる。
- ボタンを押しても作動しない。
- コードが切れている。異常がある。
- 落下などで変形した。

**運転中は生地・ハネに触れない。**



触れない

けがをする恐れがあります。こねている間は、蓋(発酵用)をご使用ください。

### 警告

**タコ足配線はしない。**



禁止

許容電流がオーバーになって感電・火災の原因になります。

**長時間使用しないときは、電源プラグを抜く。**



プラグを抜く

絶縁劣化などで感電や漏電・火災などの原因になります。

**ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない。**



ぬれ手禁止

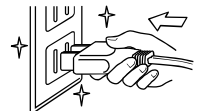
感電をすることがあります。

**電源プラグ刃・刃の取付面に付着したほこりはふき取る。**



指示に従う

ほこりが原因で発火する恐れがあります。



**電源コードは傷つけたり、加工をしない。**



禁止

コードが劣化して感電・火災の原因になります。

**電源プラグを抜くときは電源コードを持って引き抜かない。**



禁止

電源コードを持って引き抜くと感電・ショートして発火することがあります。

**警告****本体は絶対水洗いをしない。**

禁止

本体内に水が侵入して絶縁不良になり、感電の恐れがあります。

**子供だけで使わせない。  
幼児の手の届くところで使わない。**

禁止

やけど・感電・けがをすることがあります。

**水のかかるところや火気の近くで使用しない。**

禁止

感電や漏電の原因になります。

**注意****不安定な場所や、粉・油で汚れた台の上では、絶対に使用しない。**

禁止

器具の落下により、けがの恐れがあります。  
置き台、器具の脚クッションの裏も使用前に拭きます。**特殊な用途に使用しない。**

指示に従う

パン、うどん、ケーキ、もちなど、本書に記載しているもの以外に使用しますと器具の事故の原因となることがあります。

**ポットの洗浄や乾燥に食器洗い機、食器乾燥機、電子レンジは使用しない。**

禁止

ポットの回転部分が重くなり、モーターがロックして発熱の原因になります。

**材料は決められた量以上使用しない。**

禁止

モーターの負担が大きくなり故障の原因になります。

**空運転や、25分以上の連続運転(回転)はしない。**

禁止

モーターが過熱して、事故の原因になります。  
こねた後、発酵50分を完了するまでは運転を行わないでください。**お手入れには、引火性の溶剤は使用しない。**

禁止

火災の危険があります。

**この器具は交流100Vで使用する。**

指示に従う

100V以外の電圧では、火災の原因になります。  
一般家庭用コンセントで使用してください。  
海外での使用はできません。**本体のお手入れは、電源プラグをコンセントから抜いて行う。**

プラグを抜く

不意に作動して、けがをする恐れがあります。

**電源プラグは根元まで確実に差し込む。**

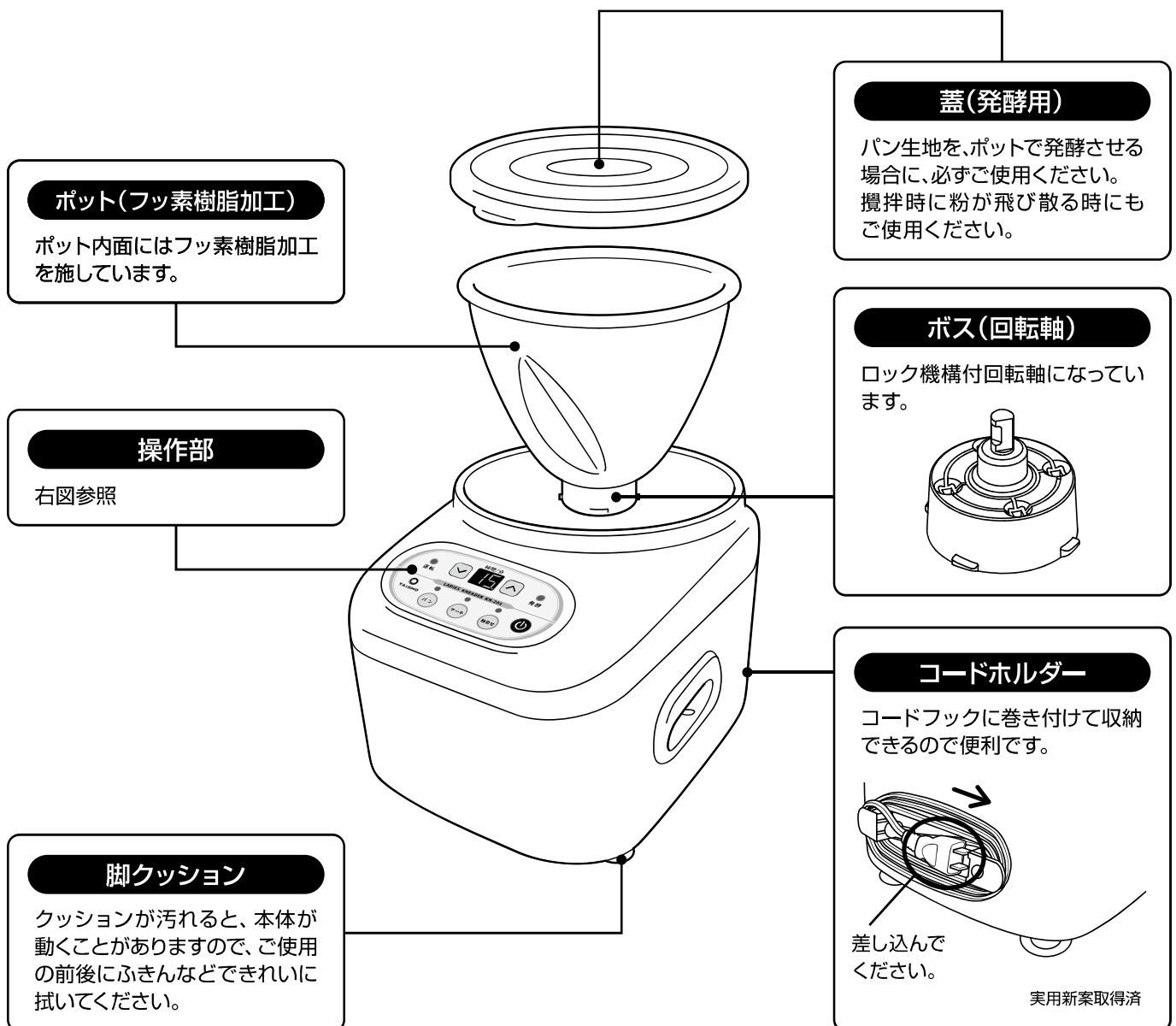
指示に従う

差し込みが不完全ですと、感電や発熱による火災の原因になります。  
傷んだプラグ、ゆるんだコンセントは使用しないでください。**製品の前後の重量バランスに注意して、両手でしっかり取手を持って運ぶ。**

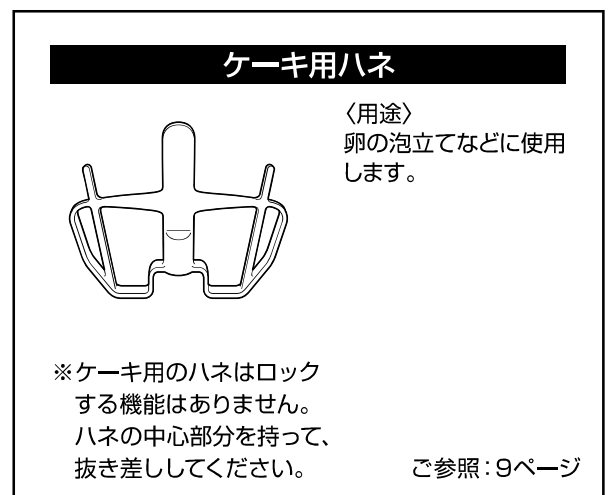
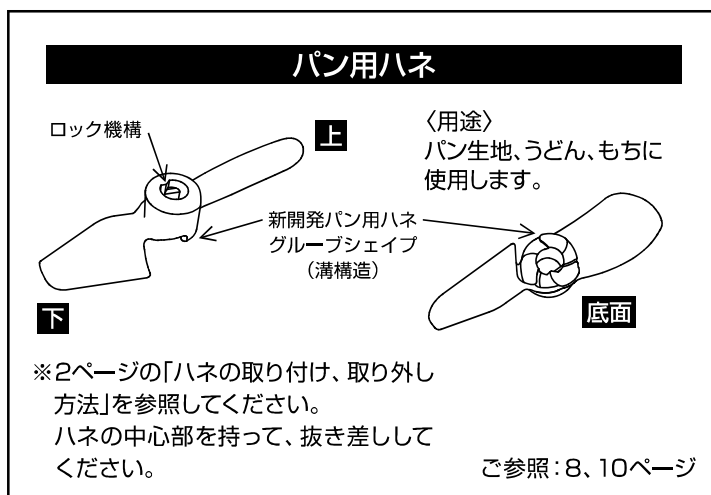
指示に従う

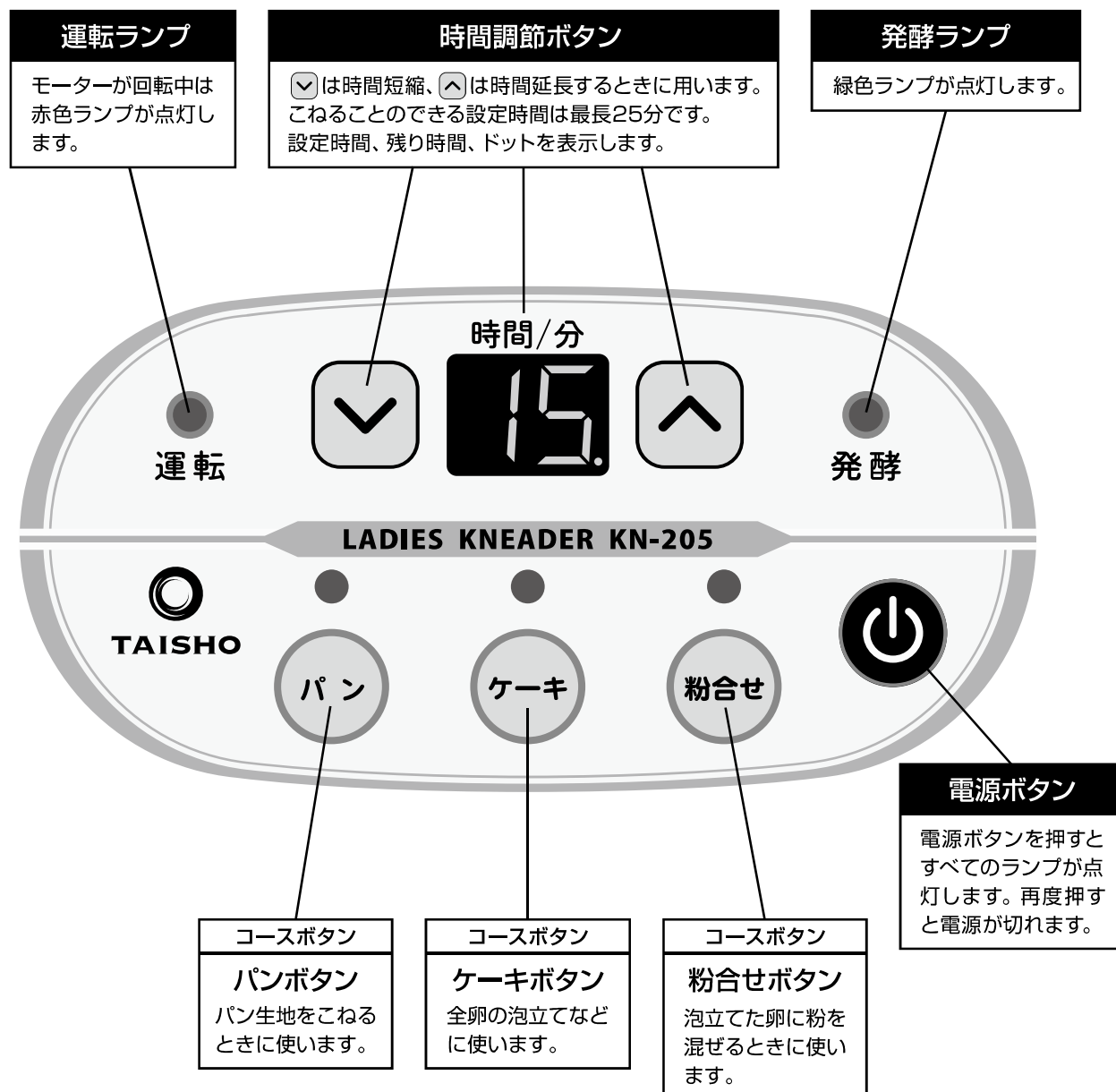
誤って製品を落とすことがあります。

## 各部の名称とはたらき



## 付属品





- ・各メニューボタンを押すと運転を開始しランプが点灯します。もう一度押すと一時停止となり、ランプは点滅します。さらにもう一度押すと、運転が再開されます。
- ・各コースの切替は、再度コースボタンを押し(一時停止)、別のコースを選択することができます。
- ・時間調節ボタンは、運転中でも切替ができます。

## 仕込み水の温度の決め方 (参考)

### 水の温度に気を付けて！

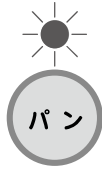
こね上がった生地温度を理想的な27～28℃にするために、使用する仕込み水の温度を調節してください。右の表は仕込み水の温度を決める計算式の一例です。

| 季節  | 計算式                                      |
|-----|------------------------------------------|
| 春・秋 | $(35 \sim 40) - (\text{粉温}) = \text{水温}$ |
| 夏   | $(30 \sim 35) - (\text{粉温}) = \text{水温}$ |
| 冬   | $(40 \sim 45) - (\text{粉温}) = \text{水温}$ |

\*地域やパンの種類により大きく変動することがありますので、ご注意ください。

## 1 ボタンの押し方

- 「ピッ」と鳴るところまで押ししてください。無理に押し込まないでください。故障の原因になります。



## 2 蓋の取り扱い

- 蓋(発酵用)は、正しくお使いください。
- 蓋は火気に弱く、熱いものに触れると、溶けたり変形しますので、ご注意ください。
- 食器洗い乾燥機の使用は、避けてください。

## 3 ポットの取り扱い

- スプーンやゴムべらなどで、ポットの縁などをたたかないようにしてください。ポット及びフッ素樹脂加工の破損の原因となります。
- 柔らかいスポンジなどで洗ってください。
- ぶつけて変形させないようにていねいに扱ってください。
- 保存は、乾燥した状態で行ってください。

## 4 ボス(回転軸)の取り扱い

- 洗うときは、柔らかいスポンジなどを使用してください。
- ボスが固くて回転しない場合は、ポットにお湯をボスの軸が隠れるくらいまで入れて、1時間程度放置した後にご使用ください。
- 全く回転しない場合は、ボスを交換してください。(別売)

## 5 脚クッションと設置台

- 脚クッションの裏が汚れていると、生地をこねている時に本体が移動し、設置台から落下して、故障や事故につながる場合があります。必ずご使用前に固く絞った濡れふきんで拭いてください。
- 脚クッションや設置する台にも、ゴミなどが残らないよう濡れふきなどできれいに拭いてください。
- 汚れがどうしても取れない場合は、脚クッションを交換してください。(別売)

## 6 規定の分量を守る

- 規定の分量は、各コースのご使用方法のページをご参照ください。
- 規定の分量以上の量でご使用になりますと、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ご注意ください。

## 7 少量の生地をこねる時の音

- 少量の生地、硬い生地、うどんなどをこねた場合、カタカタと、音がする場合がありますが、故障ではありませんので、そのままお使いください。

## 8 運転中のハネにご注意

- 運転中に生地やハネにさわらないでください。
- 手やゴムべらなどを運転中のポット内に入れると危険ですのでおやめください。
- 生地の状態によっては、ハネが抜ける場合があります。
- ハネが抜けた場合は再度ハネを取り付けてご使用ください。

## 9 連続運転はしない

- 連続運転をすると、モーター温度が上昇し、故障の原因となります。
- パンコースでは、こね上げ終了後、必ず発酵(50分以上)が終わってから、次の運転を行ってください。
- ケーキコースでご使用の場合も、50分以上間隔をあけてください。
- 連続運転するとモーターの安全装置が作動して一時的に停止する場合があります。

## 10 硬い材料を入れて使用してはいけない

- 硬い材料を混ぜる時には、使用しないでください。ポットを傷めるおそれがあります。
- 硬い材料を混ぜる時には、生地を別のボールなどに移して手で混ぜてください。  
(例 スノーボールシュガーなど)

## 11 粉の飛び出しにご注意

- 使用するハネ、分量、回転スピードにより粉が飛散する場合がありますので注意してください。  
※攪拌時に粉が飛び散る時は、蓋(発酵用)をご使用ください。

## 12 発酵タイマーの動作確認方法

- 発酵中は、回転音がしません。
- 発酵ランプが点灯していることを確認してください。

## 13 こね機を引っ張らない

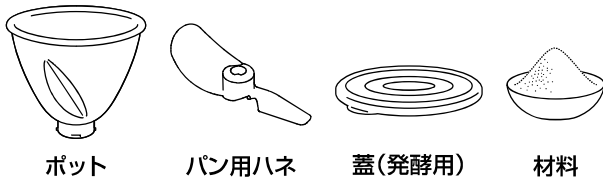
- こね機を設置台や床から移動する際に引きずらないでください。



パンコース 小麦粉200～700gまで

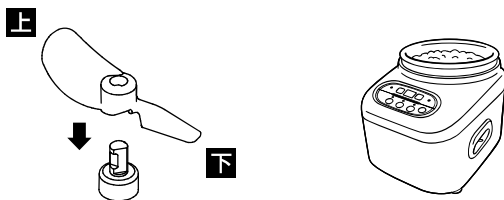
⚠ 規定の分量以上の量でご使用になりますと、生地をこねることができない場合があります。また、故障の原因となることもありますので必ずお守りください。

## 1 用意するもの



## 2 準備 (ご参照: 2ページ)

- ① パン用ハネをポットに取り付けます。      ② ポットを本体に取り付けます。各材料をポットに入れます。



## 3 運転スタート

- ① 電源ボタンを押し、「入」にします。      ② パンボタンを押し、スタートします。
- 0分が表示されます。      20分が表示されます。
- 時間表示      時間表示

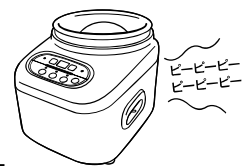
## 4 仕込み水

- ① 仕込み水を入れます。  
運転開始後、徐々に入れてください。  
粉の飛び出しにご注意ください。
- 油脂を入れる場合は、生地が一つにまとまったらパンボタンを押して、一時停止させてから油脂を入れて再度パンボタンを押してください。  
※攪拌時に粉が飛び散る時は、蓋(発酵用)をご使用ください。



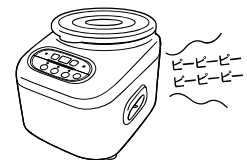
## 5 こね上げ終了

- ① 発酵に自動的に移ります。  
こね上げ終了時電子ブザーでお知らせします。
- ② 発酵ランプ(緑色)が点灯します。  
50分が表示されます。



## 6 発酵

- ① 蓋(発酵用)をして発酵を行います。      ② 発酵終了  
終了をブザーでお知らせします。



## パン用ハネ使用時の小麦粉分量

### 一度につくれる小麦粉の分量の目安

|                               |                 |
|-------------------------------|-----------------|
| Ⓐ 油脂の少ない生地                    | 小麦粉<br>200～700g |
| Ⓑ 油脂の多い生地<br>(対小麦粉の約20%以上の分量) | 小麦粉<br>200～600g |

### Ⓑ 油脂の多い生地をこねる時のポイント！

- ① 油脂はこね始めてから7～10分後から入れます。  
② 油脂の量にもよりますが2～3回くらいに分けて入れます。  
油脂がよく混ざったことを確認しながら入れます。

※水分量、油脂量、材料などが極端に多い場合は、生地の特徴に応じて調整してください。

## 発酵のみ行う場合

- ① 電源ボタンを押します。
- ② 時間調節ボタンの を押せば50分で発酵がスタートします。
- ③ ご希望の発酵時間に調節してください。

※発酵タイマーは、こねた後のモーターの温度を利用して発酵するためのタイマー機能です。  
「別紙-1」参照

## こね上げ終了後にこねる時間を追加する場合

- ① 時間調節ボタンを押して時間をセットします。
- ② パンボタンを押して再スタートさせます。

## ご使用方法

### スポンジケーキコース 卵の泡立て約3個まで

⚠ 規定の分量以上の量でご使用になりますと、攪拌できない場合があります。また、故障の原因となることもありますので必ずお守りください。

#### 1 用意するもの



ポット



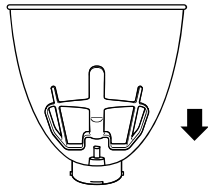
ケーキ用ハネ



材料

#### 2 準備

- ① ケーキ用ハネをポットに取り付けます。



- ② ポットに卵を入れます。

- ③ ポットを本体に取り付けます。



#### 3 運転スタート

- ① 電源ボタンを押し、「入」にします。



0分が表示されます。



時間表示

材料の状態、分量によって、攪拌時に粉がポットの外に飛び散ることがあります。その時は、蓋(発酵用)をご使用ください。

#### 4 泡立て

- ① ケーキボタンを押し、スタートします。



15分が表示されます。



時間表示

- ② 卵がほぐれたら一旦ケーキボタンを押し、一時停止します。砂糖を加えて、ケーキボタンを押し、再スタートします。

- ③ 泡立てができたならケーキボタンで停止します。



ケーキ

15分と初期表示されますが、分量、状態により、泡立て時間は変わりますので、必ず時間調節をしてください。途中で、一時停止する場合は、ケーキボタンを押します。

#### 5 粉合せ

- ① 粉合せボタンを押し、コース変更します。もう一度、粉合せボタンを押し、スタートします。



2分が表示されます。



時間表示

- ② ふるった粉類を加えます。

- ③ 粉類が混ざれば、溶かしバターを入れて混ぜ合わせます。

※ 粉合せ時間は2分となっています。粉が混ざりきらない場合は、運転を止めて、ゴムべらなどで混ぜてください。

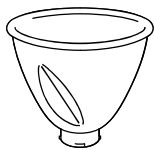
⚠ ご注意：

運転中に、ゴムべらなどを入れると大変危険ですので、ご注意ください。

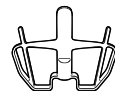
### 生クリーム 生クリーム300gまで

⚠ 規定の分量以上の量でご使用になりますと、攪拌できない場合があります。また、故障の原因となることもありますので必ずお守りください。

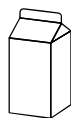
#### 1 用意するもの



ポット



ケーキ用ハネ



材料

#### 2 準備

- ① ポットにケーキ用ハネを取り付けて、材料を入れます。

- ② ポットを本体に取り付けます。

#### 3 運転スタート

- ① 電源ボタンを押し、「入」にします。

- ② ケーキボタンを押し、スタートします。



15分が表示されます。



時間表示

- ③ 用途に応じた状態になるまで泡立てます。

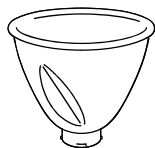
※ 攪拌時に粉が飛び散る時は、蓋(発酵用)をご使用ください。

配合材料により分量、時間の調節をしてください。

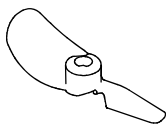
ケーキのメニューによっては、使用するボタンを使い分けてご使用ください。

## もちコース もち米200～700gまで

### 1 用意するもの



ポット



パン用ハネ

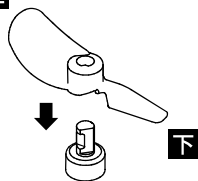
#### 蒸したもち米

もち米はあらかじめ一晩水に浸し、水をきった後、軟らかくなるまで蒸します。  
ポットに入れる時は熱いので、ご注意ください。

### 2 準備 (ご参照: 2ページ)

- ① パン用ハネをポットに取り付けます。
- ② ポットを本体に取り付けます。蒸したもち米をポットに入れます。

上



下



### 3 運転スタート

- ① 電源ボタンを押し、「入」にします。



0分が表示されます。



時間表示

- ② ケーキボタンを押します。



ケーキ

15分が表示されます。



時間表示

※攪拌時に粉が飛び散る時は、蓋(発酵用)をご使用ください。

### 4 こねる

- ① 時間短縮ボタンを押し、時間を7～10分に合わせてください。



※もちの状態により時間の調節をしてください。

#### ⚠ 熱いのでご注意

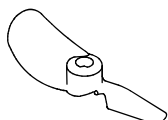
運転中は、常にもちの状態(つき具合)を確認してください。  
熱いので、子供が触れないようご注意ください。  
危険ですので、運転を止めてからもちを取り出してください。

## うどんコース うどん粉200～700gまで

### 1 用意するもの



ポット



パン用ハネ

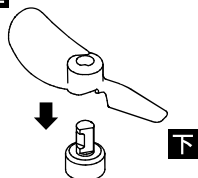


材料

### 2 準備 (ご参照: 2ページ)

- ① パン用ハネをポットに取り付けます。
- ② ポットを本体に取り付けます。各材料をポットに入れます。

上



下



### 3 運転スタート

- ① 電源ボタンを押し、「入」にします。



0分が表示されます。



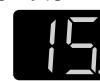
時間表示

- ② ケーキボタンを押します。



ケーキ

15分が表示されます。



時間表示

※攪拌時に粉が飛び散る時は、蓋(発酵用)をご使用ください。

### 4 こねる

- ① 仕込み水を入れます。  
運転開始後から、徐々に  
入れてください。



- ② 終了

小さなかたまりができていても生地はできているので、手でひとまとめにして、1時間以上寝かせます。  
(乾燥させないようにしてください)

## お手入れと保管の仕方

- ポット及び本体に生地が残っていると故障や異臭の原因になりますので使用後は、ポットとハネを取り外して早めの洗浄をお願いします。  
柔らかいタオルやスポンジをお使いください。(洗剤は使えますが、溶剤類、タワシ、金属タワシ、クレンザーなどはフッ素樹脂加工を傷めますので使用しないでください。)
- 長期間で使用にならない場合、ポットに白い斑点ができることがあります。衛生上問題はありますが、拭き取ってお使いください。
- 使用頻度や保管条件により、フッ素樹脂加工が剥げてくる場合があります。その場合は新しくポットをお買い求めください。
- 使用頻度により差はありますが、ボス(回転軸)が劣化により回転しなくなる場合があります。その場合は新しくボス(回転軸)をお買い求めください。
- 生地の残り(グルテンの固まり)は排水管を詰まらせることがありますので、流さないでください。
- 本体は、柔らかい布などで軽く汚れを拭き取り、絶対に水洗いをしないでください。また、本体表面には、ベンジンやシンナーなどの溶剤、金属タワシや磨き粉などを使わないでください。
- 故障の原因になりますので、落としたり衝撃を与えないようにご注意ください。
- 使用しない時は電源プラグはコンセントから抜いてください。
- 保管場所は湿気や火気のないところをお選びください。

## 取り扱い上のご注意

- 経年による劣化について  
「経年変化による劣化」とは光、温度、湿度、洗剤、油、カビなど多くの要因により、全く使用しない場合でも自然環境下で月日が経過すると状態が変化することをいいます。  
電気製品にも経年変化による劣化とみられる事故・故障があります。  
こね機はこれらの要因の他に回転による摩擦・振動や繰返し荷重による疲労などが加わって劣化故障につながる場合があります。
- 電気プラグについて  
電源プラグを差したままにしておくとホコリがたまって、絶縁不良や火災の原因になることがあります。  
事故を防止するために、使用後は必ず電源プラグを抜くようにしてください。
- 安全点検について  
長年ご愛用の製品についてはお買い上げの販売店にご相談いただき、安全点検を受けていただくことをお勧めいたします。
- 廃棄について  
各自治体の指示にしたがって適切に廃棄してください。

## 仕 様

|         |                      |           |
|---------|----------------------|-----------|
| 電 源     | 交流100V 50/60Hz共用     |           |
| 消 費 電 力 | 118W                 |           |
| 安 全 装 置 | 電源オートオフ(5分)、雷サージ対応   |           |
| 寸 法     | 高さ260×幅265×奥行365(mm) |           |
| 重 量     | 7.1kg                |           |
| 回 転 数   | パン用ハネ                | 90～440rpm |
|         | ケーキ用ハネ               | 90～460rpm |

- この商品は50Hz、60Hz共用です。  
周波数の異なる地域へ引越された場合でも、そのままご使用いただけます。

# シナモンロール

監修(資料提供)  
ジャパンホームベーキングスクール



<http://www.jhbs.co.jp>



## ● 材 料

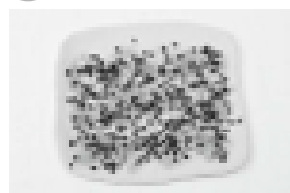
|             | %     | 配合 g  |
|-------------|-------|-------|
| 1. 菓子パン専用粉  | 100   | 400   |
| 2. イースト     | 2.5   | 10    |
| 3. 砂糖       | 10    | 40    |
| 4. 塩        | 1.5   | 6     |
| 5. スキムミルク   | 5     | 20    |
| 6. バター (有塩) | 10    | 40    |
| 7. 全卵       | 15    | 60    |
| 8. 水        | 53    | 212   |
| 合計          | 197 % | 788 g |

### ① 手で軽く押さえる

### ② めん棒でのばす

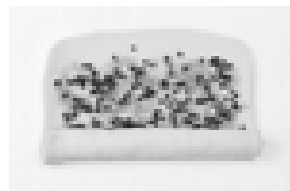
のばす大きさは、たて22~23cm、よこ25cmぐらいにのばす。

### ③ カスタードクリームを塗り、フィリングをのせる



シナモンシュガーをふりかけ、レーズン、アーモンド16割をのせる。

### ④ 生地を巻き込む



### ⑤ リング状にし、ハサミカット



ハサミカット後、切り口を斜めにしてバランスをととのえる。(リング型成型)

## ● 製 法

所要時間

1. ニーディング 15分
2. 一次発酵 40分
3. 分割・丸め 380g×1個、200g×2個
4. ベンチタイム 20~25分
5. 成型 ☆
6. 仕上発酵 20~25分
7. 焼成 (リング型) 170~180℃-18~20分  
(200g生地) 170~180℃-7~8分

### フィリング

カスタードクリーム..... 40g  
シナモンシュガー..... 適量  
(シナモンパウダーが1に対してグラニュー糖を10の割合で混ぜたもの)

レーズン..... 120g  
アーモンド16割..... 40g

### トッピング

アーモンド16割..... 適量  
スライスアーモンド..... 適量  
フォンダン..... 適量

### ⑥ 仕上発酵

仕上発酵後、照り用卵を塗り、スライスアーモンド、またはアーモンド16割をのせる。

### ⑦ 焼成

170~180℃ 18~20分 (リング型成型)  
7~8分 (200g生地)

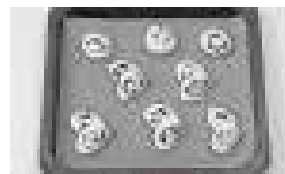
焼き上がったら、フォンダンで飾る。

お使いのオーブンにより設定温度や時間が異なります。オーブンの説明書をご参照下さい。

### [200g生地]

めん棒でたて18cm、よこ20~22cmぐらいにのばし、フィリングをのせて巻き込み、カットしていろいろな形に作るとよい。

焼き上がったらフォンダンで飾る。



# 山型食パン

監修(資料提供)  
ジャパンホームベーキングスクール



<http://www.jhbs.co.jp>



| ● 材 料      |       |         | 食パンケース1.8斤1本 |
|------------|-------|---------|--------------|
|            | %     | 配合 g    |              |
| 1. 食パン専用粉  | 100   | 350     |              |
| 2. イースト    | 2     | 7       |              |
| 3. 砂糖      | 5     | 17.5    |              |
| 4. 塩       | 2     | 7       |              |
| 5. スkimミルク | 5     | 17.5    |              |
| 6. ショートニング | 5     | 17.5    |              |
| 7. 水       | 70    | 245     |              |
| 合計         | 189 % | 661.5 g |              |

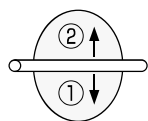
| ● 製 法     |          | 所要時間   |
|-----------|----------|--------|
| 1. ニーディング |          | 20分    |
| 2. 一次発酵   |          | 40分    |
| 3. 分割・丸め  | 330g×2個  |        |
| 4. ベンチタイム |          | 20分    |
| 5. 成型     |          | ☆      |
| 6. 仕上発酵   |          | 35～40分 |
| 7. 焼成     | 180～190℃ | 35分    |

## ① 手で生地を軽く押さえる

## ② めん棒でのばす



最初下半分、次に上半分の順で、のばす。  
めん棒は軽く転がすようにし、のばそうとしない。  
この時生地がめん棒の動きと同じ方向に動かないように注意。



## ③ 上より1/3を折り込み、手で軽く押さえる 下より1/3を折り込み、手で軽く押さえる



強く押さえると生地傷みの原因となるので注意。  
ベンチタイムをとる。  
(5分)

## ④ 生地の向きを縦にして、上より巻き込み、丸める



両手で生地の左右の巻き目をくっつけてから引き丸めをして丸める。



## ⑤ 食パンケースに入れ、仕上発酵



発酵の温度は34～35℃程度。

## ⑥ 焼成

180～190℃ 35分。

オーブンは前もって予熱しておく。

お使いのオーブンにより設定温度や時間が異なります。  
オーブンの説明書をご参照下さい。

# ロールケーキ

監修(資料提供)  
ジャパンホームベーキングスクール



<http://www.jhbs.co.jp>



## ● 材 料

1本分

|               | 配合    |
|---------------|-------|
| 1. 卵          | 3個    |
| 2. 砂糖         | 100 g |
| 3. 薄力粉        | 80 g  |
| 4. 溶かしバター(無塩) | 15 g  |
| 5. バニラオイル     | 少々    |

## ● 製 法

所要時間

|         |                 |
|---------|-----------------|
| 1. 泡立て  | 10~15分          |
| 2. 粉合せ  | ☆               |
| 3. 焼成   | 170~180℃-10~13分 |
| 4. 冷ます  | ☆               |
| 5. 巻き込み | ☆               |

### ① ポットにケーキ用ハネをセットする

### ② 卵と砂糖を入れ、12~15分泡立てる

泡立ての目安は、もったりとして「の」の字が書ける程度。

### ③ 粉合せ

バニラオイルを入れ、薄力粉をふるいながら軽く混ぜる。

次に溶かしバターを入れて、軽く混ぜる。

薄力粉はふるって使用すること。

### ④ ロール紙を敷いたオーブン皿に流し入れる



[矢羽根タイプ]

① 卵黄1個にみりん3~5gを混ぜてしぼり袋の中に入れておく。

② 生地表面の全体に線書きをして、竹串等で、矢羽根模様をつける。



### 仕上材料

オレンジソース……………適量  
アプリコットジャム……………適量

### ⑤ 焼成

170~180℃ 10~13分。

焼成時、オーブン皿は2枚重ねる。

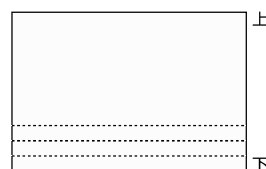
お使いのオーブンにより設定温度や時間が異なります。  
オーブンの説明書をご参照下さい。

### ⑥ 冷ます

ロール紙ごとストレッチスタンドへ取り出し冷ます。

### ⑦ 巻き込み

1. 生地表面に3~4ヶ所軽く切り込みを入れる。



2. 仕上げ材料を全体にパレットナイフで塗り、ロール紙をつけたまま巻く。

[矢羽根タイプ]

ロール紙をはずし、矢羽根もようを下にして仕上げ材料を塗り、巻き込む。



## 故障かな？と思ったら

### 1. ボタンを押してもハネが回転しない

| 考えられる原因             | 対処法                                                                                                 |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 電源プラグが抜けている。        | 電源プラグを差し込んで、再起動させます。                                                                                |
| 許容量を超えて多くの材料を入れている。 | 1度にこねることのできる量に変更して再起動させます。                                                                          |
| ポット内のボス(回転軸)が回らない。  | ボスが固い場合はポットにお湯をボスの軸が隠れるくらいまでいれて1時間程度放置します。それでも回らない場合はボス(回転軸)を交換します。                                 |
| 本体の不具合ならびに異常。       | 運転中のランプが点灯していても回転しない場合は、ニーダー本体の故障が考えられます。<br>(そのまま放置するとモーターが異常発熱して危険ですので電源プラグを抜いてお買上げの販売店までご連絡ください) |

### 2. エラー表示がでる

- 本機には自己診断装置が内蔵され、常に運転を監視しています。

以下のような表示がでた場合は、機械の不具合ですのでお買上げの販売店にご連絡の上、適切な対処をお願いします。

| 表示 | 考えられる原因                                                       | 処置                                                            |
|----|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| E4 | 全く回転しないか、またはモーターは作動しているのに低回転状態の時に表示します。                       | ポットのボスが固くなっていませんか。<br>ポットのボスに異常がない場合、使用をやめて、お買上げの販売店にご連絡ください。 |
| E5 | モーターに負荷がかかった場合や連続運転を行うことにより、モーターやマイコン基板の温度が一定以上に上がった場合、表示します。 | 使用をやめて、お買上げの販売店にご連絡ください。                                      |

- 製品の仕様および価格は、予告なく変更する場合があります。

#### 製品及びパン作りについての お問合せは・・・

製品については、十分な品質管理を行っておりますが、万一、製品が故障したときや、「レディースニーダー」に関するお問合せ、その他「パンの作り方」など、パンに関するご質問がございましたら何なりと販売店または、右記の所へお気軽にご相談ください。

#### 補償について

お客様の不注意や取り扱い上の注意に反したご使用により事故が発生した場合は、補償の対象とはなりませんのでご注意ください。

#### 保証書(別添付)

お買上げ日などの記入を必ず確かめ、お買上げの販売店からお受け取りください。  
保証期間：お買上げ日から1年間

#### 補修用性能部品の最低保有期間

- 本体の補修用性能部品の最低保有期間は製造打ち切り後6年間です。
- 補修用性能部品とはその製品の機能を維持するために必要な部品です。



TAISHO

大正電機販売株式会社



<https://tai-han.co.jp>

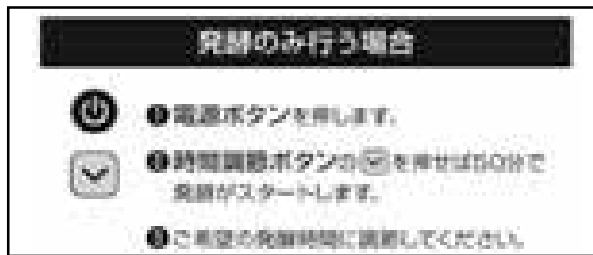
|     |           |                                       |                |
|-----|-----------|---------------------------------------|----------------|
| 札幌  | 〒060-0004 | 札幌市中央区北4条西5丁目1-4<br>大樹生命札幌共同ビル1F      | ☎(011)233-3005 |
| 東京  | 〒177-0041 | 東京都練馬区石神井町3丁目25-21<br>ライオンズプラザ石神井公園2F | ☎(03)5910-5755 |
| 名古屋 | 〒460-0008 | 名古屋市中区栄3丁目15-37<br>エフジー栄ビル8F          | ☎(052)249-3883 |
| 京都  | 〒600-8495 | 京都市下京区四条通堀川東入ル<br>黒田ビル1F              | ☎(075)252-0168 |
| 大阪  | 〒564-0051 | 大阪府吹田市豊津町14-12<br>ダイトー江坂ビル2F          | ☎(06)6389-5689 |
| 福岡  | 〒812-0016 | 福岡市博多区博多駅南1丁目3-6<br>第3博多借成ビル1F        | ☎(092)411-5233 |
| 本部  | 〒564-0063 | 大阪府吹田市江坂町2丁目4-6                       | ☎0120-357-515  |

日本製



## 「別紙-1」

### P.8「発酵のみ行う場合」の説明について



- ・ KN-205での発酵は、生地をこねた後のモーターの温度上昇を利用して、こね上がった生地の発酵を助けるもので、機能はタイマー機能のみです。
- ・ 発酵のためのヒーター等の部品は付いていませんので、こね上がった生地の温度が低い場合や室温が低い場合には、発酵が遅くなる場合があります。
- ・ また、生地の配合によっては、発酵が進みにくい場合もありますのでご了承ください。
- ・ 生地のこね上げ温度が低くなる場合は、P.6を参照していただいて、仕込み水の温度を調整してください。また、こねている時の生地温度が低い場合には、ポットに蓋（発酵用）をしてこねていただくと、生地の温度を上げることができます。