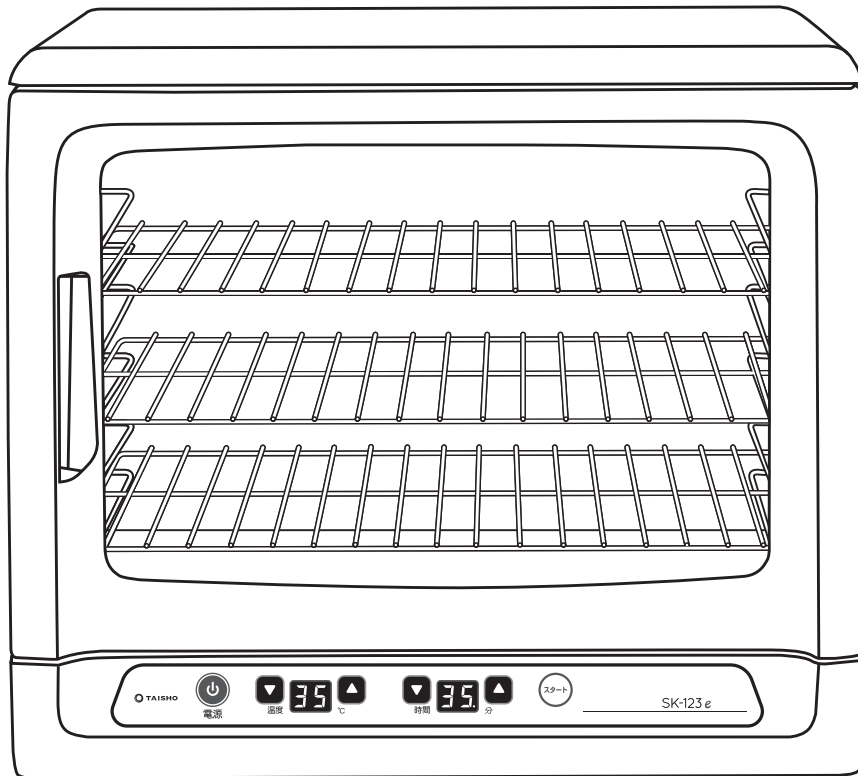


 **TAISHO**

マイコン制御 電子発酵器

SK-123e

取扱説明書



大正電機販売株式会社

マイコン制御 電子発酵器 SK-123e の特長

- 1 組立不要の丈夫な構造です。
- 2 幅46cmのオープン皿が入る広々設計で、3段同時に使用できます。棚の高さは6段階で選択可能です。
- 3 ドアを開けたまま固定できるドアキーパー付き！オープン皿を発酵器に入れる際に便利です。
- 4 ドアは大きくて中が見やすく、安全性の高い強化ガラスを採用しています。
- 5 ドアの開閉も片手でらくらくできます。
- 6 マイコン制御と高精度温度センサーで温度管理を行います。湿度を保つ加湿皿付きです。
- 7 明るく見やすい白色LED表示で、操作性に優れています。すべての操作がフロントスイッチで可能です。簡単に温度、時間の設定ができます。
- 8 発酵完了5分前にお知らせブザー、完了時に終了ブザーでお知らせします。
- 9 電源スイッチを切り忘れても発酵終了後5分で自動的に電源が切れる安全、安心設計です。
- 10 99分まで時間設定が可能です。

このたびは **電子発酵器 SK-123e** をお買い上げいただき、
誠にありがとうございました。

ご使用に際して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。

特に3、4ページの「安全上のご注意」は、ご使用前に必ずお読みいただき、
安全にお使いください。

この取扱説明書は保証書とともに大切に保存し、必要なときにお読みくだ
さい。

目次



■ 特長	①
■ 安全上のご注意	③
■ 各部の名称とはたらき	⑤
■ 操作部の名称とはたらき	⑥
■ ご使用方法	⑦
■ パンづくりのコツ	⑨
■ お手入れ	⑨
■ 故障かな?と思ったら	⑩
■ ご注意	⑩
■ 仕様	⑩



安全上のご注意

製品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産の損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。

次の内容（表示、絵表示）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項を必ずお守りください。

絵表示の例

 警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷などを負うこと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。

	この記号は禁止の行為であることを告げるものです。
	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。

 警告	
<p>タコ足配線はしない。</p>  許容電流がオーバーして感電・発火等の原因になります。 禁 止	<p>電源コードは傷つけたり加工をしない、無理に曲げたり引っばったりもしない。</p>  コードの破損や劣化により、感電・発火等の原因になります。 禁 止
<p>電源プラグの刃や、刃の取付け面に付着したほこりは拭き取る。</p>  ほこりが原因で発火する恐れがあります。	<p>本体の前面を開放し、周囲を壁などから4.5cm以上離して据え付ける。</p>  故障、発火事故の原因になります。 消防法基準適合組込形によります。
<p>絶対に分解・修理・改造は行わない。</p>  感電・発火したり、異常動作をして重大な事故原因になります。 分解禁止	<p>本体は絶対水洗いをしない。</p>  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。 禁 止
<p>電源プラグをぬれた手で抜き差ししない。</p>  感電することがあります。 ぬれ手禁止	<p>お手入れの際は、必ず電源プラグを抜く。</p>  不意に作動して、やけどをしたり、感電の原因になります。 電源プラグを抜く

 **警告****子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使用しない。**

禁止

やけどやけが、感電の恐れがあります。

温度センサーに衝撃を加えない。

禁止

温度制御が正常に働かなくなる恐れがあります。

 **注意****この製品は日本国内のみで使用する。**

電源プラグを交流100Vの一般家庭用コンセントで使用してください。100V以外の電圧では使用しないでください。感電・火災等の原因になります。

使用後は電源プラグを抜く。

電源プラグを抜く

ほこりが付着して発火の原因になります。

お手入れの際は、引火性の溶剤は使用しない。

禁止

火災の危険があります。

ドアはマグネットが吸着するところまで確実に閉める。

密閉性がそこなわれると、性能を発揮できません。

使用中や使用直後は加熱板や加湿皿に触れない。

接触禁止

やけどやけがの恐れがあります。

水のかかるところや火気の近くでは使用しない。

禁止

感電や漏電の原因になります。

棚に重量物を乗せない。

禁止

棚一段に過度の重量物をのせないでください。破損する恐れがあります。

トップパネルに物を絶対に置かない。

禁止

物を置くと落下事故や変形など、故障の原因になります。

棚をしゃへいしない。

禁止

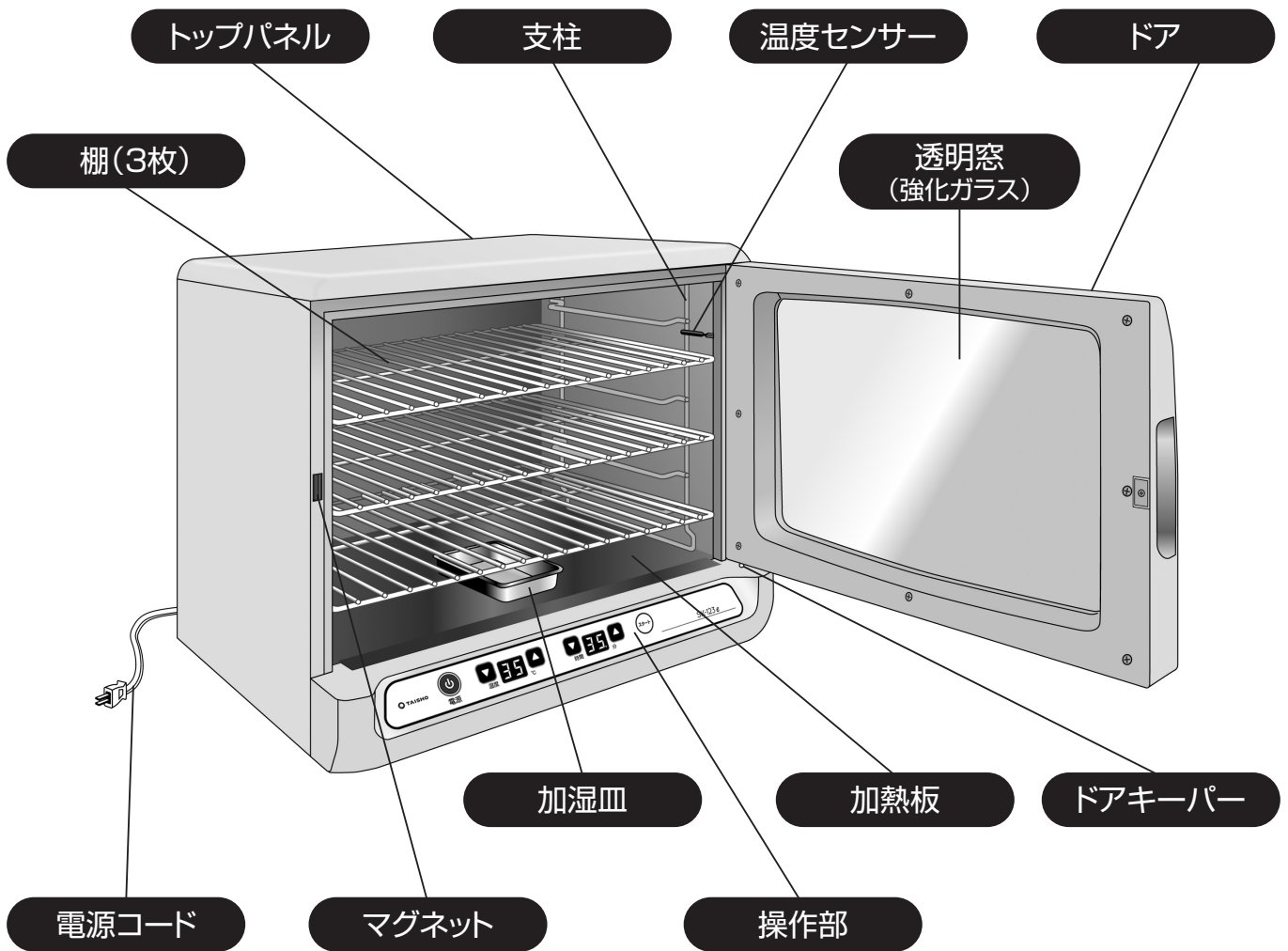
全てしゃへいすると過熱して危険です。空気の対流をよくするために、棚の両サイドはあけておいてください。

パン生地の発酵以外に使用しない。

禁止

布などの乾燥に使用するとヒーターが異常発熱して事故の原因になります。

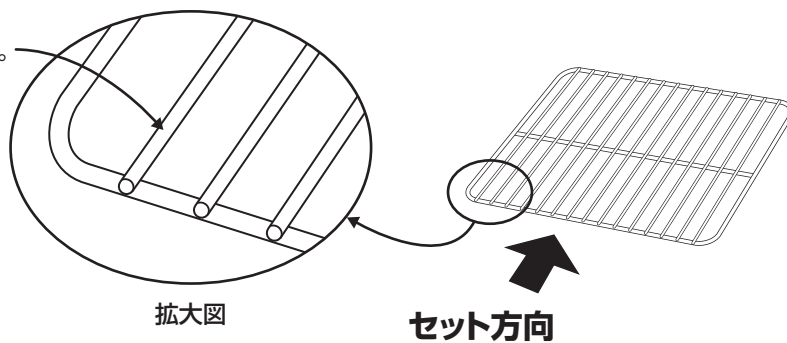
各部の名称とはたらき

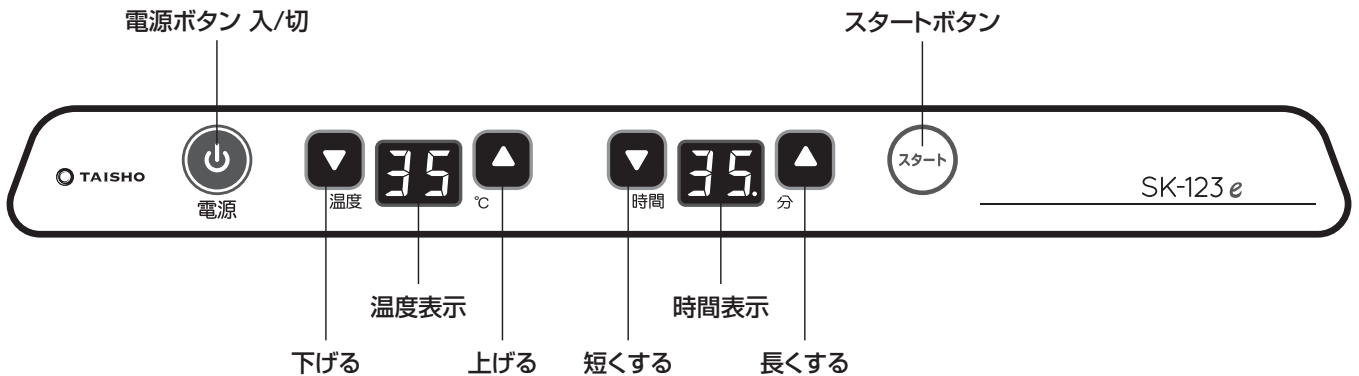


棚の準備

- 1 支柱を固定しているテープ(支柱の底面)をはがしてください。
- 2 別梱包の棚(3枚)は、支柱にのせてセットしてください。

このサンを上にする。





- 1 電源「切」の状態を押すと電源が「入」になり、温度35℃、時間35分と白色で表示されます。(温度表示は、約3秒後に庫内温度の表示にかかります。)
- 2 電源「入」の状態を押すと電源が「切」になります。
- 3 使用中いつでも電源を「切」にできます。



- 1 発酵温度は28～41℃まで、1℃単位で設定できます。
- 2 ▼または▲ボタンを一回押すと現在の設定温度が表示されます。
- 3 3秒以内にもう一度押すと温度を下げたり、上げたりできます。
(3秒以内に操作をしなかった場合、現在の庫内温度の表示にかかります。)
- 4 押し続けると連続して温度が変わります。



- 1 時間は1～99分まで、1分単位で設定できます。
- 2 ▼または▲ボタンを押すと時間を短くしたり、長くしたりできます。
- 3 押し続けると連続して時間が変わります。



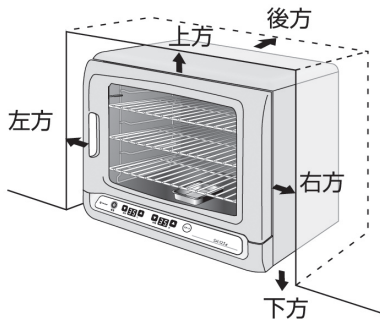
- 1 温度・時間を設定したら、スタートボタンを必ず押してください。
- 2 時間表示の右下の「●」印(デジタルドット表示)が点滅し作動します。
- 3 「●」印が点滅していないときは作動していませんのでご注意ください。
なお、1分以下になると秒単位で表示されます。



ご使用方法

1 発酵器を周囲の壁などから離して据え付けます。

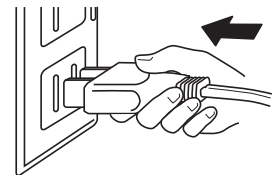
① 本体は前面を開放して、背面や左右の壁などから下表の寸法以上離してください。



消防法	基準適合組込形
場所	離隔距離 (cm)
上方	4.5
左方	4.5
右方	4.5
後方	4.5
下方	0

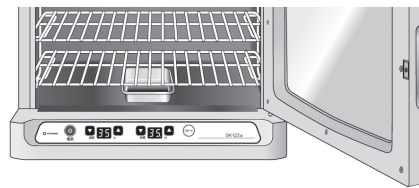
② 発酵器を不安定な台や傾いた台の上には置かないでください。

2 電源プラグをコンセントに差し込む。ピッと音がします。



3 予熱します。

① 加湿皿に、約50ccの水またはぬるま湯を入れ、加熱板の中央に置きます。



② 電源を入れます。



③ スタートボタンを押します。



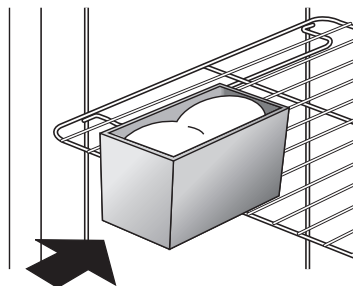
作動中は時間表示右下の「●」印 (デジタルドット表示) が点滅し、カウントダウンが始まります。もし、「●」印が点滅していないときは運転していません。ご注意ください。



④ ご使用前に10~20分の予熱が必要です。室温が低い場合は予熱に時間がかかることがあります。(ご使用時の最適室温は20~30℃です。)

4 生地を入れてドアを閉めます。

- ① オープン皿、パンケースの形や大きさにあわせて棚位置を調整してください。



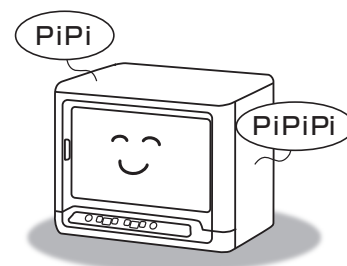
5 温度・時間を設定してスタートボタンを押してください。



- ① 発酵するパンの種類に応じて、設定してください。
② 発酵時間、温度はいつでも設定変更できます。

6 5分前と終了時にブザーでお知らせします。

- ① 終了5分前にお知らせブザーが鳴ります。
② 終了すると終了ブザーが鳴ります。
③ 終了後、5分経つと省エネ、安全のために自動的に電源が切れます。



- スタート直後、数分間は一時的に設定温度より高い状態になります。
(外気温度により差があります。)
その後、設定温度に近づくように自動的に微調整します。
- 初めてご使用される場合は、ドアを開けると製品の臭いがすることがあります。
加湿皿に約50ccの水またはぬるま湯を入れ、しばらく使用すると、臭いは消えます。
- 長くご使用いただくために、また節電のためにも、作動中はドアを閉めてください。
- 連続してご使用の場合は、庫内に水滴がたまる場合があります。
その場合は、庫内の水滴を拭きとりご使用ください。

パンづくりのコツ

- 基本的なパンづくりのコツです。ご参考にしてください。

1 計量

材料を正確に計量してください。
特に、イースト菌・塩などの少量のものも、正確に計量してください。

2 こね上げ

各配合材料と仕込み水で生地づくりをします。

3 一次発酵

一次発酵によりグルテンの組織が整えられ、生地が締まって粘着性が少なくなります。
30℃位で、30～40分間発酵させてください。
乾燥させないように注意してください。

4 分割

なるべく細切れにならないよう、正確に切り分けてください。

5 丸め

すばやく丸め込み、表面にはしわなどがなく、光沢が出るように丸めてください。

6 ベンチタイム

丸めた生地を休ませることにより、生地がソフトになります。

7 成型

成型はガスを分散させ、生地を傷めないようにすばやく行ってください。

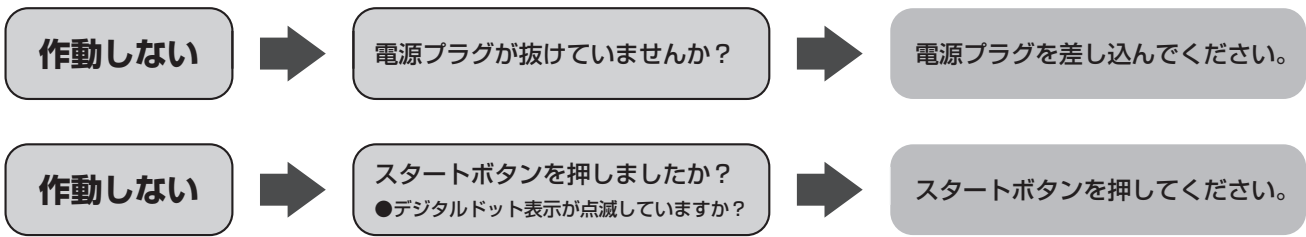
8 仕上発酵

発酵器を使用する場合は、前もって34～38℃に温度設定しておき、成型した生地を入れて発酵させます。(パンの種類により設定温度はかわります。)

9 焼成

お手入れ

- 湿気が庫内に残っている状態で保存することは電気部品の絶縁性能の低下をまねきます。
ご使用後は必ずドアを開けて庫内を自然乾燥させてください。
- お手入れは、ご使用が終わり加熱板が冷めてから行ってください。
- 掃除やお手入れをする時は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
- 本体内の水滴は柔らかい布でよく拭き取ってください。汚れがとれにくいときは湿った布で拭いてください。
- ベンジン、シンナー、金属タワシ、みがき粉などは使用しないでください。
- 掃除やお手入れのとき、落としたり、衝撃を与えたりしないようにしてください。
- 庫内は常に清潔に保ってください。



作動しない UC・UH・E1・E2がでた場合の処置と原因

当製品はマイコンで自己診断する機能がついております。
万一、温度表示部分にUC・UH・E1・E2が出た場合は
次の手順でご確認ください。

表示	処置 ①	処置 ②	原因
UC	電源ボタンを押して、一度電源を切り、再び電源を入れてください。もし正常に作動しない場合、処置②をご確認ください。	電源プラグをコンセントから抜き、2～3秒たってから再びコンセントに差し込んでください。 ドアを閉めて運転しても正常に作動しない場合は、お買い上げの販売店にお問い合わせください。	室温が低い場合や、ドアを閉めずに運転した場合など、60分経過しても設定温度にならない場合に表示されます。
UH			発酵終了後、ドアを閉め忘れた状態で再スタートすると、30分後に表示されます。
E1		お買い上げの販売店にお問い合わせください。	温度センサーの故障時に表示されます。
E2			ヒーターの故障時に表示されます。

ご注意

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。
「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。発酵器はこれらの要因の他にドアの開閉による磨耗・衝撃などによる疲労が加わって劣化故障につながる場合があります。
事故を防止する為に、使用後は必ず電源プラグを抜くようにしてください。
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。

仕様

電源	交流100V 50-60Hz 共用
消費電力	220W
タイマー	マイコン式 1~99分
温度制御範囲	マイコン式 28~41℃
安全装置	サーミスター、電源オートオフ
製品寸法	高さ438×幅510×奥行437 (mm)
製品重量	12.1kg

●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。

アフターサービスについて

製品については十分な品質管理を行っておりますが、万一故障したときは、お買い上げの販売店にお気軽にご相談ください。

保証書（別添付）

お買い上げの販売店からお受け取りいただき、お買い上げ日などの記入を必ず確かめてください。よくお読みの後、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から1年間

※補償について

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

保証期間が過ぎているときは

保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店にご相談ください。修理すれば使用できる場合はご希望により有料で修理させていただきます。

補修用性能部品の最低保有期間

- 電子発酵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。

※ 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。



TAISHO

大正電機販売株式会社



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

パンこね機・電子発酵器に関するお問い合わせ

フリーダイヤル ☎ 0120-357-515

受付時間：午前9時～午後5時30分（土・日・祝・弊社休業日を除く）

札幌	〒060-0004	札幌市中央区北4条西5丁目1-4 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 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 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 黒田ビル1F	☎ (075)252-0168
大阪	〒564-0051	大阪府吹田市豊津町14-12 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 第3博多倍成ビル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