

BRENC

ニーダー

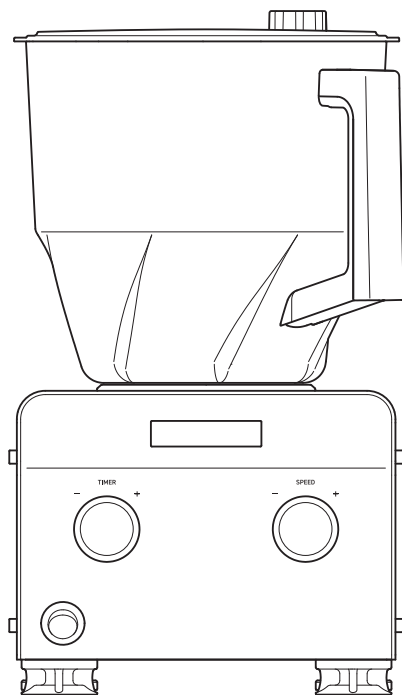
BR-K006

容量：小麦粉 200 ～ 600g

取扱説明書

お買い上げまことにありがとうございます。

- この取扱説明書をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- ご使用前には必ず「安全上のご注意」をお読みください。
- お読みにになったあとはお使いになる方がいつでも見られるところに大切に保管してください。




もくじ


安全上のご注意	1 ～ 2
使用上のお願い	2
パン作りの基本	3 ～ 4
パン作りに使う道具	5
材料について	6
各部のなまえとはたらき	7 ～ 8
運転動作の種類と機能	9 ～ 10
マニュアル（手動運転）のご使用方法	11 ～ 13
オート（自動運転）のご使用方法	14 ～ 18
・運転動作を登録する	14 ～ 15
・登録した運転動作で運転をおこなう	16
・運転動作を編集する	17
・運転動作を削除する	18

お手入れのしかた	19
修理を依頼される前に	20
こんな表示が出たときは	21
廃棄について	21
アフターサービスについて	21
消耗部品について	21
仕様	22
保証書	裏表紙


安全上のご注意 - 必ずお守りください -


製品を安全にお使いいただき、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の重要事項を警告・注意に分けて示しています。

 **警告** 取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性があります。

 **注意** 取り扱いを誤ると、傷害または物的損害などが発生する可能性があります。

お守りいただく内容を次の図記号で区別し説明しています。

 してはいけないこと（禁止）を示します。

 必ずすること（強制）を示します。

— **警告** 電源コード・電源プラグについて —



● **交流 100V のコンセントを使う**

交流 200V の電源を使うと、感電・火災・故障の原因になります。

● **電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに、必ず電源プラグを持って抜く**

電源コードが傷み、感電・ショートによる火災の原因になります。

● **電源プラグにほこりが付着していないか確認し、刃の根元まで確実に差し込む**

感電・ショートによる火災の原因になります。



禁止

● **電源コード・電源プラグが傷んだり、コンセントへの差し込みがゆるいときは使わない**

感電・ショートによる火災の原因になります。

● **タコ足配線はしない**

発熱による火災の原因になります。

● **電源コードを無理に曲げたり、ねじったり、強く束ねたり、引っばったり、重いものをのせたり、加工したり、足に引っかかるような状態にしない**

電源コードが傷み、感電・ショートによる火災の原因になります。



水ぬれ禁止

● **ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない**

感電の原因になります。



電源プラグを抜く

● **異常時や故障時にはすぐに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜く**

異常のまま使用を続けると、感電・火災の原因になります。

(例) ■ 電源コード・電源プラグが異常に熱い

- 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- 本体が異常に熱かったり、こげ臭いにおいがしたりする
- 製品にさわるとビリビリと電気を感じる
- その他の異常や故障がある

すぐに使用を中止し、お買い上げの販売店または裏表紙のお客様相談窓口にご相談ください。

— **警告** 事故を避けるために —



禁止

● **小さなお子様や取り扱いが不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く場所で使ったりしない**

やけど・感電・けがの原因になります。

● **パン生地やその他生地づくり以外には使用しない**

● **製品のすきまや穴に針金・ピンなどの異物を入れない**

感電・けが・故障の原因になります。

● **使用中に可燃スプレー・シンナーなどの可燃物を製品の近くで使わない**

爆発・火災・発火の原因になります。

— ⚠️ 警告 事故を避けるために —



分解禁止

- お客様ご自身で分解したり、修理や改造は絶対にしない
異常動作による感電・火災・けがの原因になります。

修理はお買い上げの販売店または裏表紙のお客様相談窓口にご相談ください。



水ぬれ禁止

- 本体を丸洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない
感電・ショートによる火災・故障の原因になります。

— ⚠️ 注意 —



禁止

- 運転中は羽根に触れない
けがの原因になることがあります。
- 容器を取りはずした状態で運転しない
けがの原因になることがあります。
- 下記の場所には設置しない
 - 畳・じゅうたん・フローリング・木製の台など不安定な場所、傾いている場所、粉や油で汚れている場所、脚の吸盤が吸着しない場所（破損・けがの原因になることがあります）
 - 高温になる場所、火気の近く（故障の原因になることがあります）
 - 水のかかる場所（感電・漏電・故障の原因になることがあります）
- ぶついたり、重いものを上にのせたり、無理な力を加えたり、乱暴に扱ったりしない
破損し、感電・火災・けがの原因になることがあります。
- 使用中に本体を持ち上げたり、移動させたりしない
落下により破損し、感電・火災・けがの原因になることがあります。



電源プラグを抜く

- 使用時以外は必ず電源プラグを抜く
絶縁劣化による感電・火災・漏電の原因になることがあります。
- お手入れするときは、必ず電源プラグを抜き、冷めてからおこなう
感電・けがの原因になることがあります。

使用上のお願い

- 1回使うごとにお手入れする
汚れたまま放置するとカビ発生の原因になることがあります。
- 運転中は製品から目を離さない
材料の種類や生地の状態・材料の量・羽根の回転数によって、製品がはげしく振動することがあります。
はげしい振動が発生した場合には速やかに運転を停止もしくは羽根の回転数を下げてください。
- 決められた容量以上で使わない
モーターに負担がかかり故障の原因になります。
容量：小麦粉 200 ~ 600g
- 容器・羽根・ふた・キャップを食器洗い機で洗わない
変形・変色・故障の原因になります。
- 容器ハウジング・容器カップリングを水につけたままにしない
軸部分に外部から水が入り、軸が回らなくなるなどの故障の原因になります。

パンづくりの基本

パンづくりの準備・こね・発酵・焼成などの基本工程をご紹介します。

事前に作業の流れを把握していただくことで、パンづくりを効率的に進めることができます。

準備

- 室温を確認する
- 道具と材料をそろえ、材料を計量する
- 水の温度を調整する

POINT

- パンづくりに適した室温は 20 ~ 25℃です。
- こね上げ温度は一次発酵に影響します。室温が 20 ~ 25℃のときは 10℃前後の水を用意します。こね時間やふたの開閉にもよりますが、食パン 1.5 斤の生地を本機でこねる場合、生地温度は約 10℃程度上昇します。

[水温の計算式]

- 以下の計算式にあてはめ、水温を算出します。

$$\text{水温} = 3 \times \left(\frac{\text{予定こね上げ温度} - \text{こねている間に上昇する温度}}{\text{室温} + \text{粉温}} \right)$$



- 予定こね上げ温度 28℃
こねている間に上昇する温度 10℃^{※1}、室温・粉温度ともに 22℃の場合
 $3 \times (28-10) - (22+22) = 10℃$

※1 食パン 1.5 斤こね時間 20 分の場合
約 10℃上昇します。

こね

- 容器に材料を入れ、スピード・タイマーを設定する
- 粉合わせをおこなう
- スピードを調節し、生地をこね上げる

POINT

- 粉合わせはスピード 20% からスタートし投入口から水分を少しずつ入れます。生地の様子を見ながらスピード 50% を目安に徐々にスピードを上げていきます。
- 目的に合わせてスピードを設定します。
- 生地の温度上昇を抑えたい場合は、粉合わせ後にふたを外してこね上げてください。

[粉合わせ後のスピードの目安]

- 食パンなど大きく膨らませたいときは高速で長くこねます。
スピード：70 ~ 75%
タイマー：1.5 斤分で約 20 分
- ピザなど膨らませない生地は中速でこねます。
スピード：50 ~ 60%
タイマー：1.5 斤分で約 15 分
- ハード系のあまりこねないパンは低速でこねます。
スピード：30%前後
タイマー：1.5 斤分で約 15 分
※スピードとタイマーはお好みで調節してください。

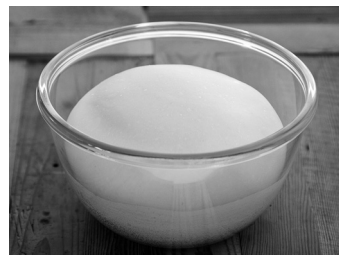
一次発酵

- 生地を 2 ~ 2.5 倍になるまで膨らませる

POINT

[一次発酵]

- 一次発酵の温度は 30℃前後、湿度 80% が適切です。時間よりも生地の状態や大きさを目安にします（一次発酵は酵母や製法によって異なります）。
- 発酵器がある場合は容器にふたをして容器ごと発酵させることができます。
- 発酵器がない場合は、生地を入れたボウルを、30℃のお湯を入れたひと回り大きなボウルに入れ、ラップします。温度を一定に保つため、お湯はこまめに交換してください。



ガス抜き・分割・成形

- ガスを抜く
- 必要な個数に分割する
- ベンチタイムを取る
- 生地を形をととのえる

POINT

[ガス抜き]

- 一次発酵でたまったガスを手のひらで押し出します。

[分割]

- 必要な個数にカードで押し切ります。
- できるだけ均等に分割すると、焼き色や大きさがそろいます。
- 生地は引きちぎらないように優しく扱ってください。ベタつくときは打ち粉を適度に使い、生地を傷めないようにしてください。

[ベンチタイム]

- 生地を丸め直し、ぬれ布巾をかけて生地をゆるませます。

[成形]

- 生地は無理に伸ばすと破けるため、伸びなくなったら少し休ませてから伸ばします。生地の特性として、少し置くとまた伸びるようになります。



仕上げ発酵

- 食パン型やオープン天板に生地を置いて発酵させる
- オープンを予熱する

POINT

- 生地を食パン型に入れたり、オープンシートを敷いたオープン天板に生地を置いて、32～35℃・湿度85%前後の環境で発酵します（パンの種類によって発酵温度が変わります）。
- 発酵器やオープンの発酵機能を利用します。
- 成形発酵が終わったら、とき卵を塗ったり、クープを入れるパンがあります。
- 成形発酵の終わりに合わせて、焼成できるようにオープンを予熱します。焼成温度より10～20℃高い温度で予熱を入れます。



焼成

- オープンで焼き上げる
- 焼き上がったらアミに置き、粗熱を取る

POINT

- 焼く前に水を霧吹きすると、生地が伸びやすくなります。
- 焼き上がったら、すぐにオープンから出してアミに置き、粗熱を取ります。
- オープンにはそれぞれクセがあり、レシピ通りの焼き時間や温度では焼き過ぎや焼き不足になることがあります。お持ちのオープンのクセを知り、10℃単位、1～2分単位で調節してください。また、焼き上がり5分前にすばやくオープンを開け、前後やオープンの上段下段を入れ替えると焼きムラをおさえることができます。

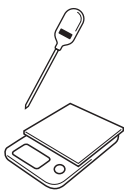



※庫内温度が下がらないよう、オープンの開け閉めはすばやく行います。



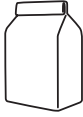









パンづくりに使う道具

必ず使う道具

あると便利な道具

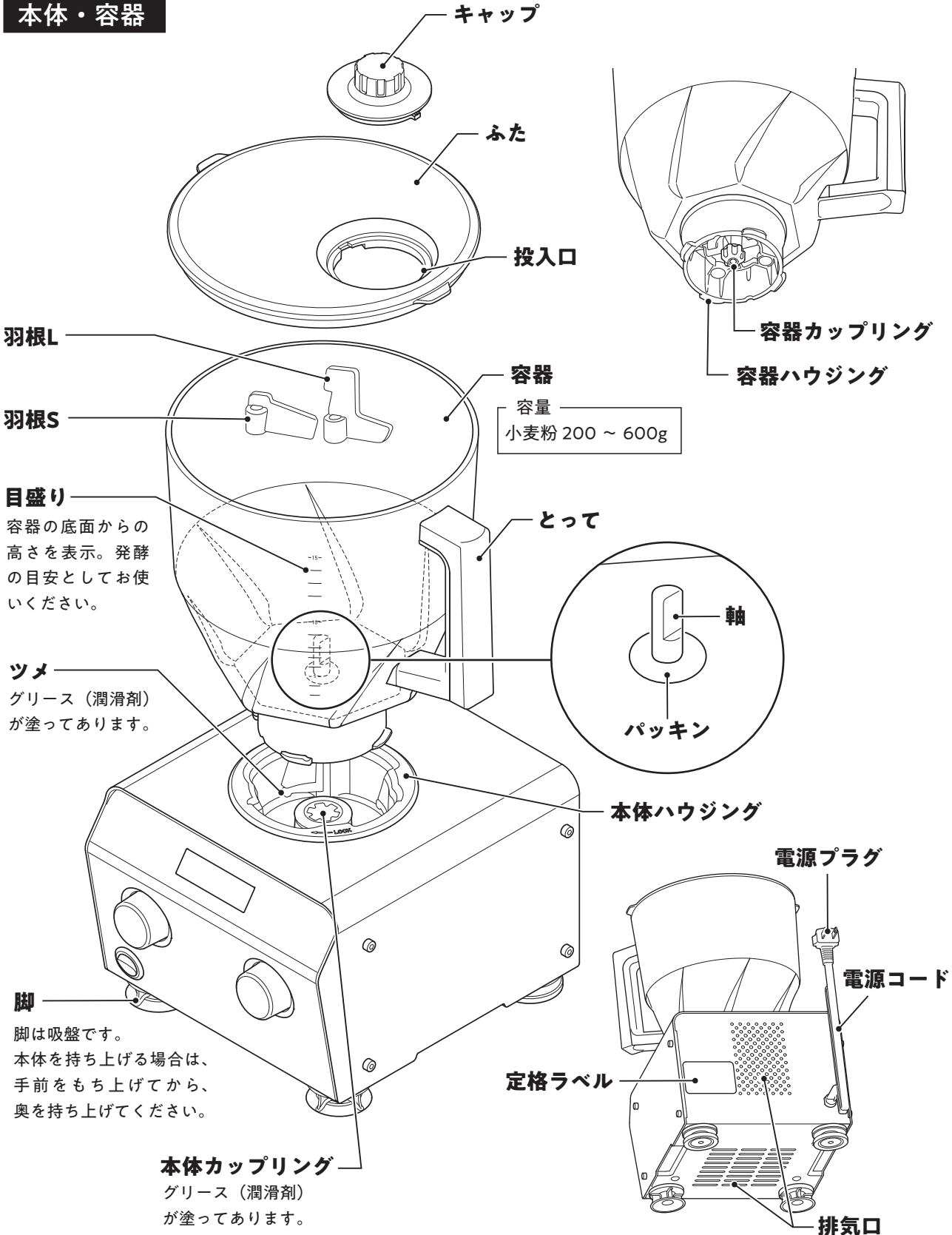
<p>はかる</p> 	デジタルはかり	材料を正確に計量します。容器をのせて計量するために2～3kgまで計れ、イーストや塩など少量の材料が0.1g単位で計れるものがおすすです。
	温度計	水温や生地のコね上げ温度をはかります。デジタル表示のものが使いやすくおすすです。
	計量カップ	200ml、500ml計量できるものがあると便利です。
	計量スプーン	大きじ(15mL)、小さじ(5mL)があります。粉類は軽く入れてすりきります。
<p>作業する</p> <ul style="list-style-type: none"> ・分割 ・丸め ・発酵 	キャンパス (パンマット)	生地を扱うときに使用します。余計な水分を吸い取り、ベタつきを防ぎます。フランスパンを発酵するとき布どり用として使います。
	<ul style="list-style-type: none"> ・カード ・スケッパー 	生地を取り出ししたり、分割するときなどに使います。
	ガス抜きめん棒	生地がくっつきにくいように表面が凸凹しています。食パン生地などを伸ばすときに使います。
	木製めん棒	クロワッサン生地を薄く伸ばすときに使います。
	ボウル	生地を一次発酵したり、材料を混ぜたりするときに使います。
	泡立て器	溶けにくい材料を混ぜるときに使います。
	ゴムベラ	材料を混ぜたり、容器の内側に付いた生地を落とすときなどに使います。
	ふきん	ベンチタイムのときに乾燥しないようにかたく絞って生地にかけます。
	バット	クロワッサンの生地を冷やすときに使います。
定規	生地の高さや厚みをはかるときに使います。	
<p>仕上げる</p> 	ハケ	生地とき卵を塗ったり、余分な打ち粉を払ったりするときに使います。
	茶こし	打ち粉を均等にふりかけたり、レーズン酵母液を濾すときに使用します。
	クープナイフ	生地にクープ(切り込み)を入れるときに使います。
<p>焼く</p> 	ミトン	オーブンから天板を出し入れするときや食パンを型から取り出すときに使います。
	オーブンシート	生地がくっつくのを防ぐために、天板に敷いて使います。
	食パン型	食パンを焼くときに使います。ふたをして焼くと角型食パン、ふたを外して焼くと山型食パンになります。
	バナトン	カンパーニュで生地を発酵するときを使うカゴです。生地がくっつかないように粉をふって使います。
	霧吹き	焼成前、生地に水を霧吹きし、表面の乾燥を防ぎます。
	アルミケース	ハムロールやシナモンロールで使用します。(直径9cm、高さ2cm)
クーラー (アミ)	焼き上がったパンを冷まします。	

材料について

<p>小麦粉</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 強力粉 ▪ 薄力粉 ▪ フランスパン専用粉 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 一般的にタンパク質の多い強力粉を使います。パンの種類によっては薄力粉を混ぜたり、フランスパン専用粉を使います。 ▪ 銘柄によってタンパク質の量や風味、吸水が異なります。 ▪ 開封後は密閉し、高温多湿、直射日光を避けて保存します。 ▪ 古い小麦粉を使用すると異臭がしたり、パンがふくらまない原因になります。
<p>予備発酵の いない インスタント ドライイースト</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 適度な温度の水・糖分を与えると活動し、炭酸ガスとパン特有の良い香りをつくり出します。 ▪ インスタントドライイーストは少量でも生地の状態やふくらみに影響するので、正確に計量しましょう。レシピブックでは日清製粉「スーパーカメラ」を使用しています。 ▪ 開封後は密閉し、冷蔵庫または冷凍庫で保存し、早めに使い切ります。
<p>水</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 小麦粉に加えてこねるとグルテンが作られます。 ▪ 水温を調節するとパン生地を適切な温度に調節することができます。 ▪ 硬度の高いミネラルウォーターやアルカリイオン水、酸性水は生地のかたさや性質に影響を与えます。
<p>塩</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ パンの味をととのえ、グルテンを引き締めます。少量でもパンの味や生地の状態に影響を与えますので正確に計量しましょう。天然塩がおすすめです。
<p>砂糖</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ イーストの栄養源となります。 ▪ 風味や色づきを良くし、甘味をつけ、パンのやわらかさを保ちます。
<p>スキムミルク</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ パンの色づき、光沢、風味を良くし、栄養価を高めます。 ▪ スキムミルクは牛乳から、水分と脂肪分を取り除き粉末状にしたものです。 ▪ 牛乳で代用したいときは以下を参考にしてください。 [例] スキムミルク 10g、水 280g のレシピの場合 スキムミルク 10g → 牛乳 100g ※固形分が10%含まれるため水分は90%になります。 水 280g → 水 280-(100 × 90%) = 190g
<p>油脂 (無塩バター)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ パンのキメを細かくし、やわらかく、コクのある食味になります。 ▪ グルテンの伸展性を良くし、発酵や焼成時には膨らみやすく、成形時には扱いかやすくなります。また、パンの保存時にかたくなるのを防ぎます。 ▪ てごねの場合はある程度グルテンがつながったところで油脂を加えますが、ニーダーの場合は他の材料と一緒に入れてもしっかりグルテンはつながります。
<p>卵</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 栄養価を高め、風味を良くし、パンが膨らみやすくなります。 ▪ 焼成前に生地に塗るとツヤが出ます。
<p>ホシノ 天然酵母パン種</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 天然酵母のパン作りが手軽にできます。米こうじ由来の酸味がなく風味の良い酵母です。 ▪ 粉末のパン種に2倍量のぬるま湯を加え、24時間かけて生種おこしをした物を使用します。 ▪ 発酵に時間はかかりますが、イーストとは風味の違うパンができます。
<p>モルトシロップ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 発芽した大麦から抽出した麦芽糖を濃縮したものです。 ▪ フランスパンなどのシンプルな配合のハード系のパンで使用します。砂糖を使わなくても焼き色がつきやすくなります。 ▪ しっかり水に溶かしてから他の材料と合わせます。

各部のなまえとはたらき

本体・容器



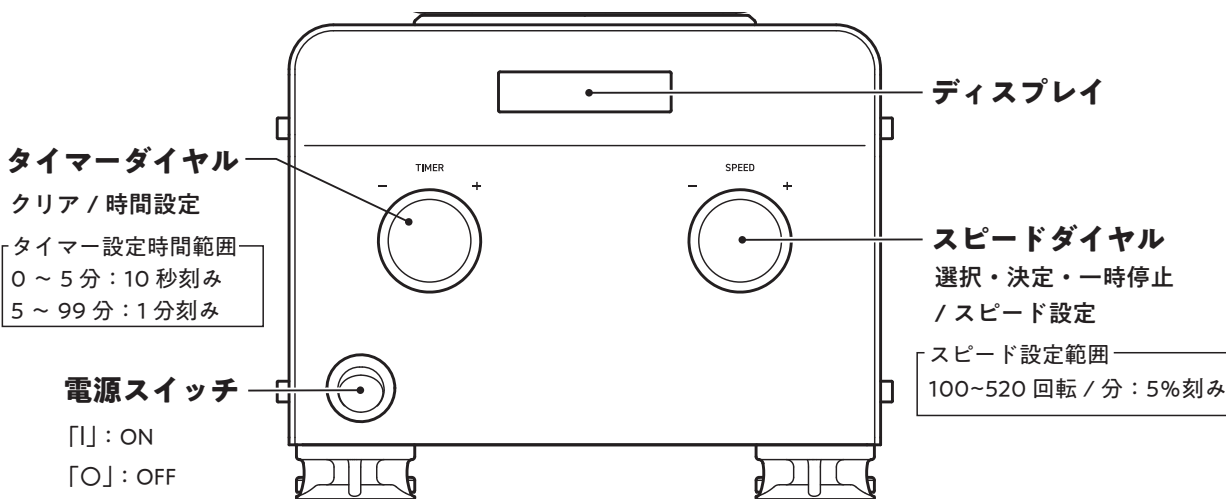
羽根の使い分けの目安



		強力粉の場合	
		200 ~ 300g (1斤)	300 ~ 600g (1.5~2斤)
水分率	60%以下	S	S
	60%以上	S	L

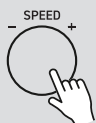
- ・薄力粉を使用する場合や自家製酵母で元種を使用する場合、水分率 60% 以下でも羽根 L を使用する場合があります。
- ・「水分率」はベーカーズパーセント (B%) の水、卵、牛乳の数値を足して割り出します。たとえば湯種角食パンの水分率は「湯種用の熱湯 + 水 = 30 + 60 = 90%」です。

操作部



音の ON/OFF 設定 ディスプレイの明るさ調節

BRENC



電源スイッチを ON にすると、BRENC のロゴが数秒表示されます。ロゴが表示されている間にスピードダイヤルを 1 回押します。

アカルサ

70%



ON

アカルサ

0%



OFF

明るさ調整 : タイマーダイヤルを回す
音の ON/OFF : スピードダイヤルを回す

設定が完了したら、スピードダイヤルを 1 回押すとロゴ画面に切り替わります。一度設定をおこなうと、電源を切っても設定を保持します。

運転動作の種類と機能

オート（自動運転）とマニュアル（手動運転）の2つの運転動作が選べます。

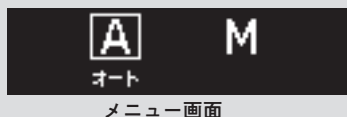
運転動作の選び方

メニュー画面でスピードダイヤルを回し、運転動作を選択します。

(枠で囲われたところが選択されています。)

スピードダイヤルを押すと選んだ動作モードの表示画面に切り替わります。

オート（自動運転） 同じ操作を自動化して効率よく生地を作りたい方におすすめです。



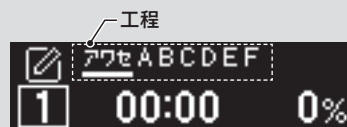
メニュー画面



サクジョ ウンテン トウロク



コース (1~7)



工程

オリジナルコースを登録できるモードです。
7コース登録でき、工程は粉合わせ+こね工程 (A ~ F) の全7工程の設定ができます。

ウンテン：登録したコースを運転するモードです。
(トウロクモードで登録がされていないと運転ができません)

トウロク：コースに工程を登録するモードです。

サクジョ：登録したコースを削除するモードです。

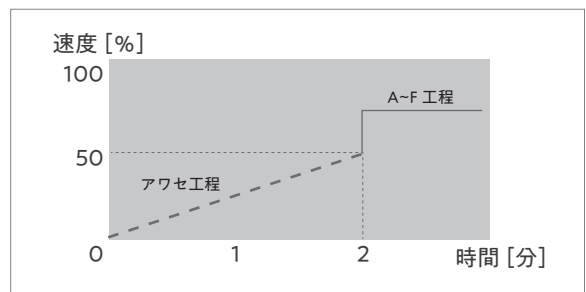
アワセ：粉合わせ専用の工程です。
粉合わせ運転をおこないたいときは、この工程に登録します。
A ~ F：こねなどをおこなう工程です。
速度を0%にすることで、こね運転中に休みを入れることもできます。(オートリーズ)

「アワセ」とは

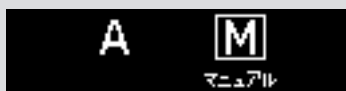
粉合わせをおこなう専用の工程になります。
粉合わせの工程は他の工程とは動作が異なり、設定した時間に目標速度に到達するように徐々に速度が速くなります。

【例】

時間「02:00」、速度「50%」で登録すると、2分間の間に速度が0%から50%に上がるように運転をおこないます。



マニュアル（手動運転） 生地の状態を見ながら自分の思い通りに生地を作りたい方におすすめです。



生地の状態を見ながら生地をこねるモードです。
運転時間や羽根の回転数を自由に調整できます。



スピード：羽根の回転数は停止状態（0%）から約100回転/分（5%）～約520回転/分（100%）を5%刻みで調整することができます。
運転中は表示右上に目安として現在の回転数が表示されます。



タイマー：タイマーダイヤルで時間を設定してスタートさせると、カウントダウンタイマーとして使用できます。
回転数を「0%」にし、タイマーをかけると発酵やベンチタイムの際に利用できます。

カウントアップ：タイマーを設定せずに「00:00」のまま運転をスタートさせると時間がカウントアップされます。
トータルの作業時間を知りたい場合などに使用します。
※カウントアップタイマーは時間の変更はできません。

その他の機能（オート・マニュアル共通）

一時停止：運転中にスピードダイヤルを1回押すと、時間表示が点滅し一時停止状態になります。
もう一度スピードダイヤルを押すと運転が再開します。

断続こね：運転中または一時停止中にスピードダイヤルを長押しすると断続こねをさせることができます。後入れ材料の混ぜ合わせや生地丸めやパンチの際に使用します。

途中終了：タイマーの設定時間よりも早く運転を終了させたいときは、タイマーダイヤルを長押ししてください。「ピーー」という音が鳴ってタイマー表示が「00:00」になり運転が終了します。

マニュアル（手動運転）のご使用方法

山型食パンの生地を作ってみます。

準備

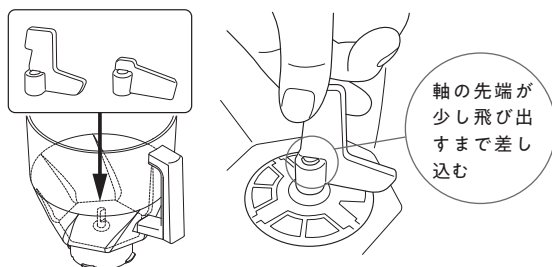
1. 材料・道具を準備する

- 準備のポイントや材料、道具に関しては P.3 ~ P.6 をご覧ください。

山型食パン 1.5 斤	
粉合わせ：20 → 50%	2 分
こね：75%	20 分
合計	22 分

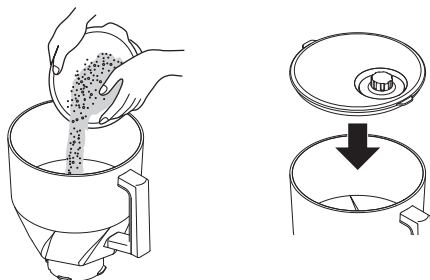
	1.5 斤	B%
強力粉	400g	100
水	280g	70
砂糖	24g	6
塩	8g	2
無塩バター	24g	6
スキムミルク	10g	2.5
イースト	4.8g	1.2
生地量	750.8g	187.7

2. 容器に羽根をセットする



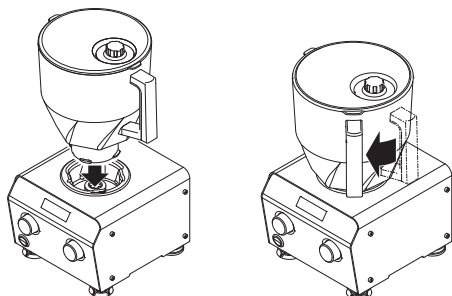
- 分量に合った羽根を使用します。
 - 羽根の使い分けの詳しい説明は P.8 をご覧ください。
 - 羽根は軸の先端が少し飛び出すまで、しっかり奥まで差し込みます。
- ※正しく差し込まれていないと運転中、外れる原因になります。

3. 水以外の材料を容器に入れてふたをする



- 容器に材料を入れるときは、平らな場所で、作業をおこなってください。容器が転倒し材料がこぼれる可能性があります。

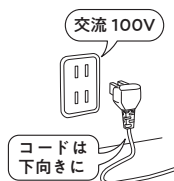
4. 容器を本体に取り付ける



- [1] 容器を本体にはめ込みます。
- [2] 時計方向に止まるまで回して、しっかりと固定します。

- 本体カップリングと容器カップリングの位置がずれると、容器がはめ込みにくいことがあります。その場合は、容器をしっかり持ち本体に強く押し付けるか、セットする位置を変えてください。

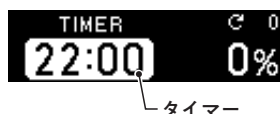
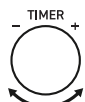
5. 電源プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチを ON にする



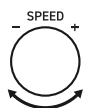
6. メニュー画面で「マニュアル」を選択する



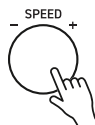
7. タイマー「22:00 (22分)」、スピード「20%」に設定しスタートする



[1] タイマーダイヤルを回して、時間を「22:00」に合わせます。



[2] スピードダイヤルを回して、スピードを「20%」に合わせます。



[3] スピードダイヤルを押してスタートさせます。

8. ふたの投入口から水を少しずつ入れる



[1] キャップを外して1分以内に投入口から水を少しずつ入れます。

[2] 生地の状態を見ながらスピードダイヤルを右に回して徐々にスピードを上げ、2分後にスピードを75%にする。

ふたの開閉と生地温度について

- ・粉合わせが終わり粉が飛び散らなくなったら、ふたを取ってもかまいません。ふたを付けたままこねると、生地の温度が上がりやすく、取ると上がりにくくなります。季節（室温）や生地の状態に合わせ、ふたを開閉してください。

<ふたの開閉による生地の温度変化の目安>

1.5斤の食パン生地を20分こねるとふたの開閉で約5℃生地温度が変化します。

9. 生地が出来上がるまでこねる

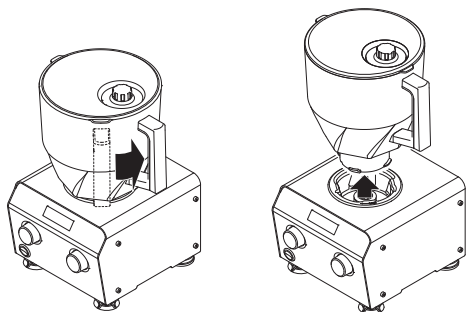


- ・生地の状態を見て、タイマー時間とスピードをダイヤルで調整しながら生地をこねてください。
- ・タイマー時間が「00:00」になると運転が自動で停止します。こね上げ温度は28-30℃が目安です。

タイマーの変更方法

- ・時間を変更したい場合は、スピードダイヤルを押して一時停止をし、タイマーダイヤルを回して10秒刻みで変更可能です。

10. 容器を取り外します



- [1] 容器のとってを持って反時計方向に回します。
- [2] 持ち上げて取り外します。

注意

運転中は絶対に容器を取り外したり、取り付けたりしないでください。けがや故障の原因になることがあります。

11. 電源スイッチを OFF にし、電源プラグを抜きます

オート（自動運転）のご使用方法

運転動作を登録する

1. メニュー画面で「オート」を選択する



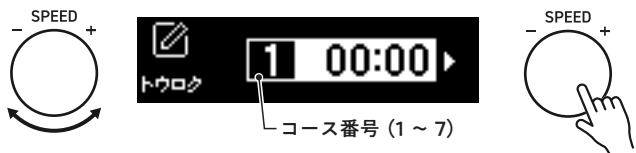
- スピードダイヤルを回し「A」を選びスピードダイヤルを1回押して決定します。

2. 選択画面で「トウロク」を選択する



- スピードダイヤルを回し「トウロク」を選びスピードダイヤルを1回押して決定します。

3. コース番号を選択する



- スピードダイヤルを回し、コース番号を選び、スピードダイヤルを1回押して決定します。7コースまで登録できます。
- 既にコースが登録されているときは、時間表示部に運転時間が表示されます。

4. 工程を選んで登録します

工程は最大でアワセ、A、B、C、D、E、Fの7工程登録できます。

山形食パンの生地を作る場合の設定をおこなってみます。



- [1] 「アワセ」を選びスピードダイヤルを1回押します。
アンダーバーが点灯から点滅に変わります。

アワセ工程を登録せずに次の工程に進む場合は、
時間を「00:00」速度を「0%」のままスピー
ドダイヤルを1回押して決定します。



- [2] タイマーダイヤルを回し、時間を「02:00」に設定します。



- [3] スピードダイヤルを回し、速度を「50%」に設定します。
「アワセ」の文字が白表示に変わります。



- [4] スピードダイヤルを1回押して決定します。
アンダーバーが「A」に移動します。



- [5] タイマーダイヤルを回し、時間を「20:00」に設定します。
「A」の文字が白表示に変わります。



- [6] スピードダイヤルを回し、速度を「75%」に設定します。



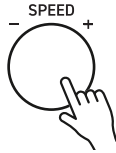
- [7] スピードダイヤルを1回押して決定します。
アンダーバーが「B」に移動します。

これで登録は完了です。タイマーダイヤルを3回押すと選択画面に戻ります。



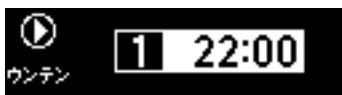
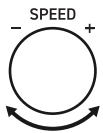
登録した運転動作で運転をおこなう

1. 選択画面で「ウンテン」を選択する



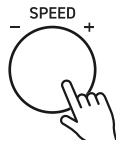
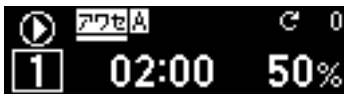
- ウンテンが選ばれていることを確認し、スピードダイヤルを1回押して決定します。

2. コース番号を選択する



- スピードダイヤルを回し、コース番号を選択しスピードダイヤルを1回押して決定します。
※コース番号「1」を選択する手順を記載しています。

3. 工程内容を確認し、スタートする



- スピードダイヤル1回押すとスタートします。

この表示の時にスピードダイヤルを回すと、登録された工程内容を確認することができます。
どの工程にカーソルを合わせていても最初の工程から運転がスタートします。

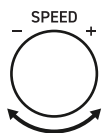
4. 登録運転が全て終了するとブザーが鳴り追加こねの表示に切り替わります



- 追加でこねをおこなう場合は、時間と速度を設定しスピードダイヤルを1回押してスタートさせます。
追加こねの必要が無い場合は、タイマーダイヤルを1回押すと選択画面に表示が戻ります。

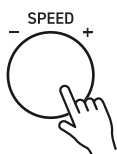
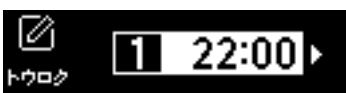
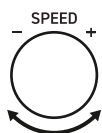
運転動作を編集する

1. 選択画面で「トウロク」を選択する



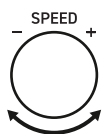
- スピードダイヤルを回し「トウロク」を選びスピードダイヤルを1回押して決定します。

2. 編集したいコースの番号を選択し、値を変更する

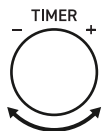


- [1] スピードダイヤルを回して、編集をしたいコース番号を選びスピードダイヤルを1回押して決定します。

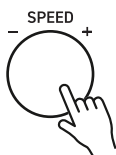
※コース番号「1」の工程Aのタイマー時間を編集する手順を記載しています。



- [2] スピードダイヤルを回して工程Aにアンダーバーを移動させ、スピードダイヤルを1回押します。

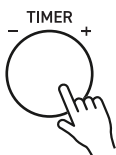


- [3] タイマーダイヤルを回して時間を「18:00」に変更します。



- [4] スピードダイヤルを1回押して決定します。

これで編集は完了です。タイマーダイヤルを3回押すと選択画面に戻ります。



運転動作を削除する

1. 選択画面で「サクジョ」を選択する



- スピードダイヤルを回し「サクジョ」を選びスピードダイヤルを1回押して決定します。

2. コースの番号を選択し、削除する



- [1] スピードダイヤルを回して、削除するコースの番号を選びスピードダイヤルを1回押して決定します。

※コース番号「1」を削除する手順を記載しています。





- [2] 削除するコースの工程内容が表示されます。削除するコースであることを確認し、もう一度スピードダイヤルを1回押します。



- [3] サクジョを選んだ状態でスピードダイヤルを1回押すと、選択したコースが削除されます。

お手入れのしかた

 警告	 注意
 水ぬれ禁止 ● 本体を丸洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない 感電・ショートによる火災・故障の原因になります。	 電源プラグを抜く ● お手入れするときは、必ず電源プラグを抜く 感電・けがの原因になることがあります。

お手入れする前に

必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体及び本体カップリング、容器カップリングが冷めてからお手入れしてください。

- 台所用中性洗剤（食器用・調理器具用）をお使いください。

ベンジン、シンナー、クレンザー、ナイロン製や金属製のたわし、たわし、化学ぞうきん、漂白剤（酸素系・塩素系）などは表面を傷つけますので使用しないでください。

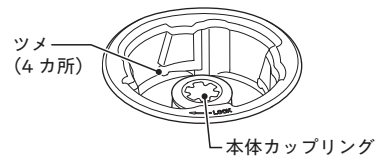
本体のお手入れ

※1回使うごとに必ずおこなってください

- 洗剤をうすめた水かお湯にやわらかいふきをひたし、かたくしぼってからふき、よく乾かしてください。
- 本体内側のくず、カスなどは、早めにふき取ってください。（異臭や故障の原因になります。）

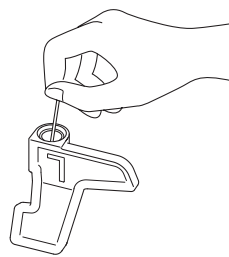
注意

ツメ（4カ所）と本体カップリングにはグリース（潤滑剤）が塗ってあります。性能を維持するためのものなので、ふき取らないでください。



容器・羽根・ふたのお手入れ

- 容器の中に羽根がかくれる程度の水またはぬるま湯を入れます。粉がふやけたらお湯を捨て、羽根を取り外します。軸やパッキンを傷めないようにスポンジで洗ってください。
- 羽根の穴に詰まった生地は水を含ませてやわらかくしてから、ようじなどで取り除いてください。
- 容器に水を入れたまま長時間放置したり、容器ごと水につけたままにしないでください。（腐食したり、軸が回らなくなることがあります。）



保管場所について

- 長時間保管するときは、本体・容器の汚れや水分をよく拭き取り、十分乾燥させてから保管してください。また下記の場所には保管しないでください。
 - ・ほこりや湿気の多いところ
 - ・屋外や直射日光のあたるところ
 - ・火気や熱源の近く
 - ・お子様の手が届くところ

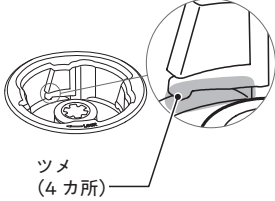
修理を依頼される前に

「故障かな?」と思ったときは次のことをお確かめください。

次の点検をしてもなお不具合があるときは、お買い上げの販売店または裏表紙のお客様相談窓口にご相談・点検をご依頼ください。

お客様ご自身での分解や修理は危険ですので絶対にしないでください。

次のことは故障ではありません

<p>生地をこねている最中に製品が振動する</p>	<p>製品底部に取り付けられている4つの脚は本体の振動を机などへ伝えないようにする構造になっています。そのため、本体は振動する構造になっています。</p>
<p>本体カップリングの穴の中や容器カップリングまわりが黒くなる</p>	<p>容器カップリングと本体カップリングが擦れることでグリース（潤滑剤）が変色することがあります。</p>
<p>容器の付け外しや動作中に本体ハウジングおよび容器ハウジング付近からギーギーと音がする</p>	<p>本体ハウジングと容器ハウジングの擦れる音です。気になる場合は本体ハウジングのツメ部分に台所用中性洗剤（食器用・調理器具用）を綿棒や毛の柔らかい筆にしみ込ませて塗ってください。</p> 

こんなとき	お調べいただくこと	処置していただくこと
電源が入らない	電源プラグが抜けていませんか。	電源プラグをコンセントに差し込んでください。
	ブレーカーがOFFになっていませんか。	ブレーカーをONにしてください。
	電源スイッチが「○」側の表示方向に倒れていませんか。	電源スイッチに表示されている「 」側が電源オン、「○」側が電源オフになります。「 」側に電源スイッチを倒してください。
生地がこねられない	容器の軸が回っていますか。	羽根が抜けている可能性があります。一旦生地を取り出し、容器の軸と羽根をきれいに掃除してから、軸に羽根を奥までしっかり差し込んでください。
運転中に振動で製品が移動する	製品の設置面および脚が粉などで汚れていませんか。	固く絞ったぬれふきんで設置面や脚の汚れを拭きとってください。

こんな表示が出たときは

ERROR

- 材料が多すぎたり、羽根にかたい材料が引っ掛かったりすると過負担保護装置が働きディスプレイに「ERROR」の表示がでます。一度電源を切り、材料を減らすか羽根に引っ掛かっているかたい材料を取り除いてください。

上記処置をおこなっても、また「ERROR」の表示が出る場合は、すぐに使用を中止し、お買い上げの販売店または裏表紙のお客様相談窓口にご相談・点検をご依頼ください。

廃棄について

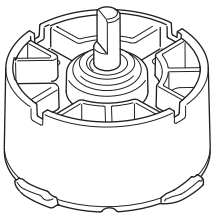
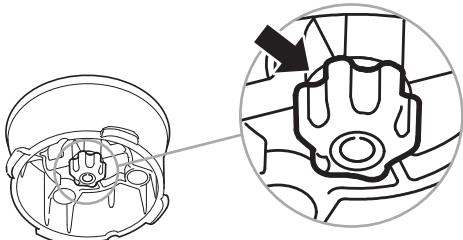
各自治体の指示にしたがって適切に廃棄してください。

アフターサービスについて

修理サービスについて

- ご使用中に異常が生じたときは、すぐに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または裏表紙のお客様相談窓口にご相談ください。
- この製品の補修用性能部品は、製造打切り後最低6年間保有しています。補修用性能部品とは、製品の機能を維持するために必要な部品のことです。
- 保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店または裏表紙のお客様相談窓口にご相談ください。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り有料で修理いたします。

消耗部品について

消耗部品	こんなときは部品交換（有料）が必要です。 お買い上げの販売店またはお客様相談窓口へご相談ください。	部品コード
■ 羽根 L	■ 破損、変形した場合	BA-AA023Z
■ 羽根 S	■ 破損、変形した場合	BA-AA024Z
■ 容器ハウジング 	■ 容器カップリングの周辺から水やパン生地が漏れはじめた場合 	BR-A0019Z

仕様

本体

型 式	BR-K006
電 源	AC 100 V (50/60 Hz)
定 格 消 費 電 力	80 W
駆 動	ブラシレス DC モーター
回 転 範 囲 (無 負 荷)	100 ~ 520 回転 / 分 (5%刻みで調整可能)
タ イ マ ー	最長 99 分 (0 ~ 5 分まで 10 秒刻み、5 ~ 99 分まで 1 分刻みで設定可能)
安 全 装 置	電流ヒューズ・過負担保護装置
外 形 寸 法	幅 206 × 奥行 240 × 高さ 161 mm
質 量	約 5.3kg
電 源 コ ー ド の 長 さ	約 1.8m
付 属 品	羽根 S、羽根 L、容器、ふた (キャップ付き)、取扱説明書

容器

外 形 寸 法	Φ 190 × 高さ 237 mm
質 量	約 0.7kg (ふた、キャップ、羽根 L 含む)
粉 の 容 量	200 ~ 600g (小麦粉)

本体へ容器を取り付けた場合

外 形 寸 法	幅 206 × 奥行 240 × 高さ 359 mm
質 量	約 6.0kg (容器、ふた、キャップ、羽根 L 含む)

保証書

持込修理

製品名	ニーダー	型式	BR-K006
保証期間	本体 1 年間	※お買い上げ日	年 月 日
※お客様	お名前	※販売店	名前
	ご住所 〒		住所 〒
	お電話番号 - -		電話番号 - -

本書の※印欄に記入のない場合は無効となりますので、直ちにお買い上げの販売店にお申し出になるか、またはお買い上げ年月日・販売店名を証明する領収書などを添付してください。本書にご記入いただいたお客様の個人情報は商品の修理対応のために使用し、それ以外に使用したり第三者に提供することは一切ございません。

本書は、本書記載内容で無料修理させていただくことをお約束するものです。

- 取扱説明書・注意書きに従った正常な使用状態で、保証期間内（お買い上げ日から1年間）に故障した場合には、商品と本書をご持参、ご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。無料修理をさせていただきます。
- ご転居・その他などで、本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理を依頼できない場合には、お客様相談窓口にお問い合わせください。
- 保証期間内でも、次の場合には有料修理となります。
 - (イ) ご使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障および損傷。
 - (ロ) お買い上げ後に落とされた場合などによる故障および損傷。
 - (ハ) 火災・公害・異常電圧および地震・雷・風水害その他の天災地変など外部に原因がある故障および損傷。
 - (ニ) 本書のご提示がない場合。
 - (ホ) 本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合または本書に記入がなくお買い上げ年月日・販売店名などを証明する領収書などが無い場合。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 本書は再発行致しませんので紛失しないように大切に保管してください。

★この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間などについて、詳しくはP.21「アフターサービスについて」をご覧ください。
なおご不明の場合はお買い上げの販売店またはお客様相談窓口にお問い合わせください。

こんな症状はありませんか

- 電源コード、電源プラグが異常に熱い。
- 本体が異常に熱かったり、こげ臭いにおいがしたりする。
- 製品にさわるとビリビリと電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

こんなときは

コンセントから電源プラグを抜き、販売店またはお客様相談窓口にご相談ください。

お客様相談窓口

使用方法、アフターサービス並びに品質に関して

メールでのお問い合わせ

BRENC サポートサイトから
お問い合わせください

<https://brenc.jp/pages/support/>



お電話でのお問い合わせ

【エムケー精工 お客様相談窓口】

受付時間 月曜日～金曜日 9:00～17:00
(祝日および弊社休業日を除く)

0120-70-4040

通常電話番号 026-272-4111 (代表)
FAX 026-274-7089

修理メモ