

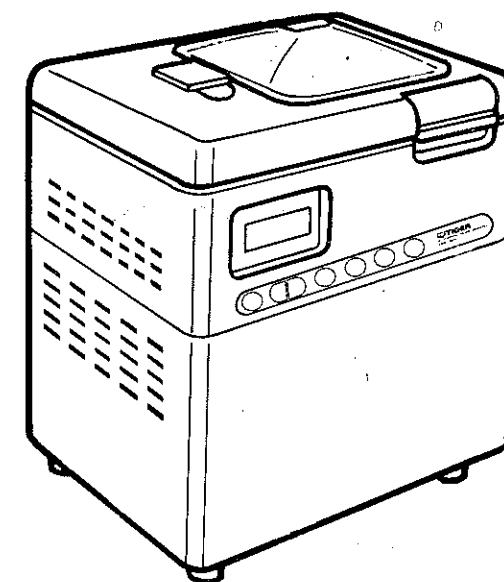
仕様

品番	KBA-0600	
電源	100V(50/60Hz)	
消費電力	ヒーター	600W
	メイン	50Hz 90W
	モーター	60Hz 90W
粉(強力粉)の容量	最大量250g	
食パンの形	山形パン	
外形寸法	幅29.6・奥行24.5・高さ35.2cm	
重量	約8.5kg	
タイマー	4時間10分～13時間(デジタル)	
コード	ゴムコード 約1.4m	
温度ヒューズ	溶断温度 226℃	
付属品	計量スプーン・計量カップ・ミトン(1枚)	

●差し込みプラグを差し込んだだけでの消費電力は約3Wです。

TIGER
タイガー魔法瓶

タイガー自動ホームベーカリー **KBA** (やきたて)



取扱説明書

もくじ	ページ
● 特長	1
● 食パンのできるまで	2
● パンの材料	2
各部のなまえとはたらき	3
● 操作部のなまえとはたらき	4
● 現在時刻の合わせ方	5
食パンを焼く手順	6～8
● パンの切りかたと保存法	8
● タイマー予約を使う場合	9
● 「発酵まで」のコースを使う方法	10
安全のため必ずお守りください	11～12
● お手入れのしかた	13
● 修理を依頼される前の点検の方法	14
● 仕様	15
● 保証・サービスについて	15

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。

本品の機能を十分に発揮させて効果的にご利用いただくために、ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。お読みになったあとは、大切に保存してください。万一ご使用中にわからないことや不具合が生じたとき、必ずお役に立ちます。

点検、修理などを依頼されるときなどのために記入しておくくと便利です。

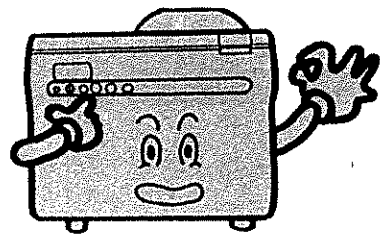
ご購入年月日	年	月	日
ご購入店名			
TEL() -			

特長

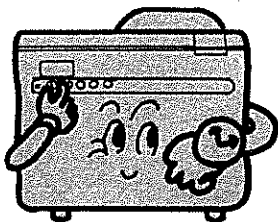
①食パン②フランスパン風③バターロール風④発酵まで

4種類のメニューが選べます

- メニューには「食パン」「フランスパン風」「バターロール風」の3つの「焼き上がりまで」のコースと、「発酵まで」のコースがあります。
 (「焼き上がりまで」は2ページの「食パンのできるまで」の1~9、「発酵まで」は1~4まで行ないます。)
- 「焼き上がりまで」のコースは、材料を入れたらメニューに応じて焼き加減を調節し、約4時間で自動的においしく焼き上げます。(メニューコースを利用して、食パンの焼き加減を変えることができます。)
- 焼き上がりはブザーでお知らせします。
- 「発酵まで」のコースは、バターロール用生地などがつくれ、あとはお好みでいろいろな形をつくってお手持ちのオーブンで焼き上げて楽しめます。

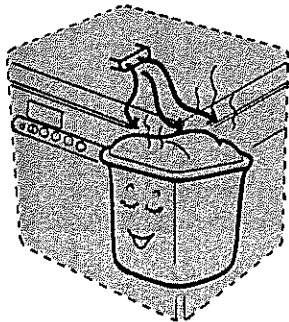


食べたい時刻をそのままセットするだけの時刻セットタイマー



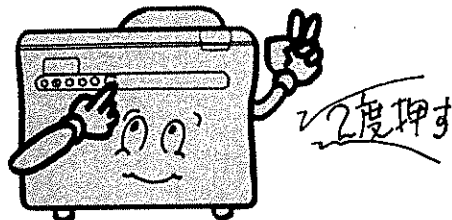
- 毎日同じ時刻合わせをする必要のないメモリー機能つきです。
- 現在時刻を表示しますので、台所の時計としても使えます。

取り出したパンは、ほかほか食べごろ送風装置つき



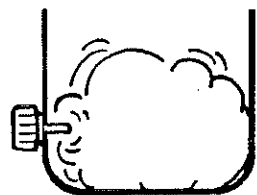
- 焼き上げ後のあら熱を自動的に逃がします
 ので、パンを取り出し忘れてもふっくらおいしく仕上がります。

お好みにより選択できるおいそぎ3時間コース



- 開始キーを2回押せば「おいそぎ」コースになります。
- イーストの量を2倍にし、発酵温度を上げることで、仕上がりを1時間短縮します。

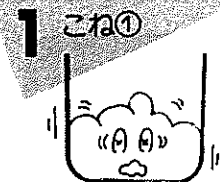
きめの細かいパンが出来るこね棒つき



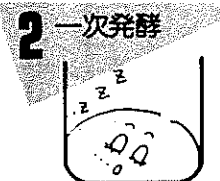
- 生地をからませてこねますので、強いグルテンの膜をつくり上げます。
 (グルテンとは、小麦粉に水を加えてこねたときにタンパク質が結合してできる粘り気のある膜のことです。)

食パンのできるまで パンの材料 (通常コースの場合)

新しい材料、水を使いましょう。
 (イーストと水以外の材料を一袋にまとめ
 て入れたミックスマルも市販されています。)



開始キーを押すと第1回目のこねがはじまります。



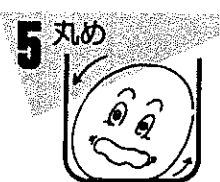
こねを止め、生地をねかせます。



2回目のこねが始まります。



生地を休ませ発酵させます。



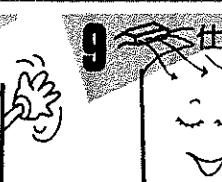
生地を回転させて形を整えます。



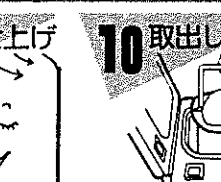
仕上げの発酵でパンの形をつくります。



ブザーが1回鳴ります。



送風し、あら熱を取ります。



ブザーが5回鳴ったら終了です。

小麦粉

ふっくらパン作りにはタンパク質の多い強力粉を使います。
 (パンの種類により薄力粉を混ぜることもあります。)



- 水でこねると「グルテン」が形成されて空気を包むので、パンがふくれます。

塩

イーストの働きをコントロールします。



- 自然の香りをひき出し、しっかりした生地になります。

砂糖

イーストの発酵を助けます。



- パンに甘みをつけ、焼き上がりの色づきをよくします。

ドライイースト

生地をふくらませる生き物です。



- 予備発酵の必要のない顆粒状ドライイーストを使用します。

スキムミルク

栄養価を高くします。



- 風味を増し、やわらかくきれいな焼き肌のパンに仕上げます。

油脂

パンに風味・香りをつけます。



- ショートニング・バター・マーガリンなどパン生地の老化を防ぎ、膨張を助けます。

水



各部のなまえとはたらき

イースト容器

「タイマー予約」の時にイーストを入れます。

本体ふた

本体ふたの右前部を指で押さえて上に開きます。

パンケース

「カチッ」と音がするまでパンケースを押し込んでください。

送風口

風が出てあら熱を取ります。

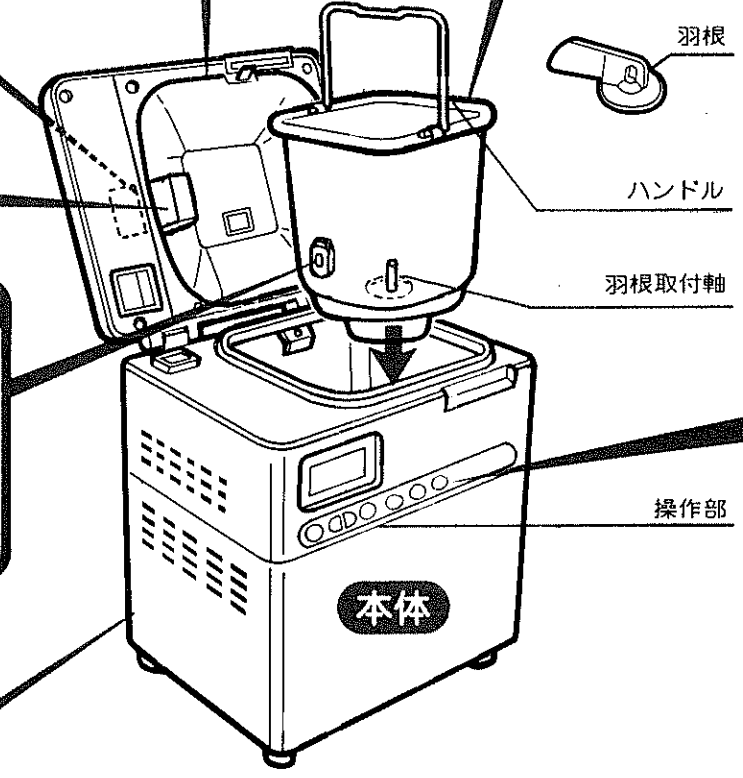
こね棒

はずすときは、「はずす」の方向に回して引きぬぎます。取り付けるときは、こね棒を穴に差し込み、「とめる」の方向に回します。

コードフック

コードをコードフックにまきつけて収納します。(使用中は、まかないでください。)

コードフック 差し込みプラグ



付属品

- スプーン (大, 小)
- 計量カップ
- ミトン(1枚)

大 小

イースト・塩・砂糖などの計量に使います。 水などの計量に使います。

操作部のなまえとはたらき

表示部

	タイマー、こね・発酵、焼き、仕上げ、おいそぎのときに点灯します。
	現在時刻と仕上がり時刻を表示します。 (午前12:00は午前0時(真夜中) 午後12:00は正午をあらわします)
	メニューコースを点灯表示します。

※パンケースをセットしていないと開始キーは操作できません。

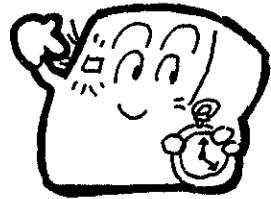
操作キー

各キーは、「ピッ」と音がするまで確実に押してください。

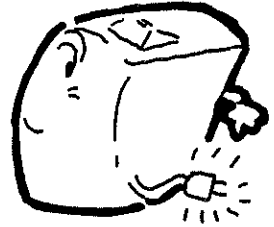
	現在時刻を合わせるときに押します。		メニューを選ぶときに押します。押すごとにメニューランプ表示が順番に変わります。 食パン・フランス・バター・発酵まで パン風 ロール風
	現在時刻・予約時刻を合わせるときに押します。(押し続けると早送りできます。)		キーを押しまちがったときやタイマー予約、スタートをやめるときに押します。調理中には絶対に押さないでください。スタートさせたあとに取消すときは、少し長めに押してください。
	タイマー予約をセットするときに押します。(おいそぎコースと発酵までのコースは、タイマー予約できません。)		スタートするときに押します。おいそぎコースの場合は、2回押します。

まずはじめに

●この製品は焼き上がり時刻にタイマー予約ができますが、目覚し時計と同じで、基本となる時計の時刻を合わせておく必要があります。この現在時刻を合わせないと、タイマーは使えません。



●一度製パンされたりして1時間以上通電すると、差し込みプラグを抜いても時計としての機能は約24時間働きます。(ただし差し込みプラグを抜くと表示は消えます。)→14ページ参照



現在時刻の合わせ方

例 現在時刻が夜の8時35分の場合

操作	表示部	説明
1 時刻合わせ 時刻合わせキーを押す。		<ul style="list-style-type: none"> ●午前12:00は午前0時(真夜中)午後12:00は正午をあらわします。
2 タイマー もどる すすむ 「午後8時」に合わせる。		<ul style="list-style-type: none"> ●押すごとに1時間ずつ変わります。 ●押し続けると早送りできます。 ●午前、午後をよく確かめてください
3 時刻合わせ 時刻合わせキーを押す。		<ul style="list-style-type: none"> ●時から分の点滅に変わります。
4 タイマー もどる すすむ 「35分」に合わせる。		<ul style="list-style-type: none"> ●押すごとに1分ずつ変わります。 ●押し続けると早送りできます。
5 時刻合わせ 時刻合わせキーを押す。		<ul style="list-style-type: none"> ●表示が点滅から点灯に変わります。時刻合わせ完了!

現在時刻を変更するとき

取消キーを押し、上の手順で合わせなおしてください。

食パンを焼く手順

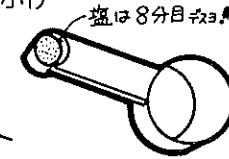
8ページまで続きます。

●食パンコースで焼き上げまで自動的に行なう方法を基本として説明しています。フランスパン風とバターロール風の各コースで焼く場合は、別冊のフッキングガイドを参照してください。

食パンの材料

- 材料は付属の計量スプーン・計量カップで正しくはかってください。
- 塩の量は付属の計量スプーン小の8分目(スジのところ)です。

- 強力粉……………250g
 - 砂糖……………10g(付属スプーン大1+小1)
 - 塩……………4g(付属スプーン小0.8)
 - スキムミルク……………6g(付属スプーン大1+小1)
 - ショートニング……………15g
 - 水……………付属計量カップ180cc
 - ドライイースト……………2.5g(付属スプーン小1)
- (おいそぎコースの場合はドライイーストのみ5g、付属スプーン小2)



- ◎粉の量について(強力粉の最大量は250gです。)
- ミックス粉使用の場合、最大量は280gです。280gを超えるミックス粉をご使用の際は、はかりで計量して余分な粉は減らしてください。
- 〈例〉315gのミックス粉を使用する場合、35g減らして下さい。(計量カップ60ccの位置で約35gになります。)
- ◎ショートニングのかわりにバターをご使用になっても焼き上がりは変わりません。

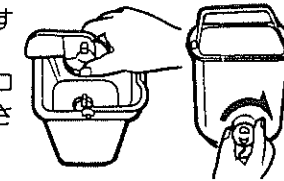
1 本体よりパンケースを取出す

- 材料を入れやすくするために、パンケースを取出してください。

- ハンドルを持って、まっすぐ引き出してください。

2 パンケースに羽根とこね棒をセットする

- 羽根取付軸に羽根を差し込みます
- こね棒をパンケースに差し込み、右に回して取り付け、しっかりロックされたことを確認してください。



- 羽根とこね棒は確実に取付けないと、でき上がりません。
- 羽根取付軸まわりのパンケースを取って取付けてください。

3 パンケースに材料を入れる

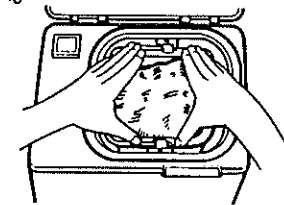
- 通常コース、おいそぎコースの場合は、すべての材料(イーストを含む)をパンケースに入れてください。
- タイマーを使用する場合は、本体ふたを閉めたあとでイーストを入れてください。



- 寒いときすぐ始める場合は、ぬるま湯(20~35°C)を使用してください。
- タイマーを使用する場合、イーストはパンケースに直接入れないでください。運転するまでにイーストが水と触れると、うまくできない場合があります。

4 パンケースを本体に入れる

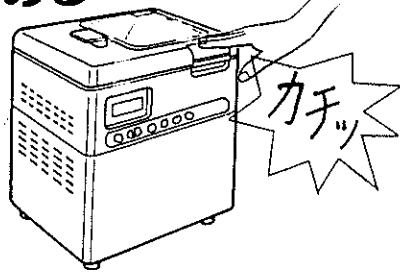
- ハンドルを倒しこね棒が左側になるようにして入れてください。



- 連続して使用される場合は、本体がさめてから入れてください。
- パンケースが確実に入っていないと、開始キーを押してもスタートしません。
- パンケース外側の水分を拭き取って入れてください。

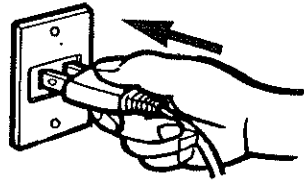
5 本体ふたを閉める

- カチッと音がするまで閉めてください。タイマー予約の場合はイースト容器にイーストを入れます。



- タイマー予約の場合は本体ふたを閉めたあとイーストを入れてください。
- イーストを入れたあとは本体ふたを開けないでください。

6 差し込みプラグをコンセントに差し込む



- 現在時刻が違っていても焼き上がりますが、時刻表示は現在の時刻と一致しませんので正しい時刻に合わせてください。

7 メニューコースをセットする

- メニューキーで「食パン」コースを選びます。

- 他のメニューコースを利用して、食パンの焼き加減を変えることができます。濃い焼色にしたいときは、「フランスパン風」、薄い焼色にしたいときは、「バターロール風」を選んでください。

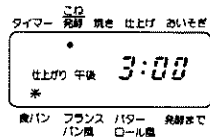
8 スタートさせる

すぐ始める場合

通常コースとおいそぎコースが選べます。

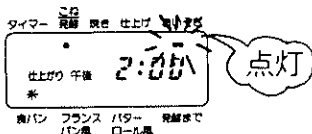
- 開始キーを押してください。
- 「こね」「発酵」「焼き」「仕上げ」まで自動的に焼き上がります。
- 仕上がり時刻が表示されます。

(例)



- 開始キーを2回押してください。(表示部の「おいそぎ」が点灯します。)
- 通常コースより1時間早くできあがります。
- 仕上がり時刻が表示されます。

(例)



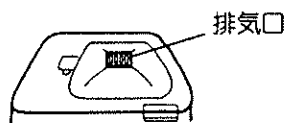
- タイマー予約を使う場合は、9ページを参照してください。

仕上がるまでの時間

	通常コース	おいそぎコース
50分地域	最大 4時間7分	最大 3時間7分
60分地域	最大 4時間	最大 3時間

※メニューにより時間が異なります。詳しくはクッキングガイドをご覧ください。

- 仕上がり時刻の約1時間前になると「焼き」に入り、「焼き」終了でブザーが1回鳴ります。
- 仕上がるとブザーが5回鳴ってお知らせします。
- 仕上がると、現在の時刻を表示します。
- 「焼き」の時、排気口からわずかに煙が出ることがあります。



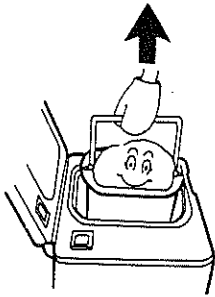
- 「仕上げ」の時、シューという音がしますが故障ではありません。(パンのあら熱を取る送風音です。)

9 パンケースを取出す

- ブザーが5回鳴り終わったら本体ふたを開けパンケースを取出してください。

焼きたてを召し上がる場合

- 「焼き」が終了時ブザーが1回鳴りますのですぐ取出してください。
- 表示部が「仕上げ」に点灯していることを確認してください。
- 取消キーを押して本体ふたを開けパンケースを取出してください。(送風が止まります。)



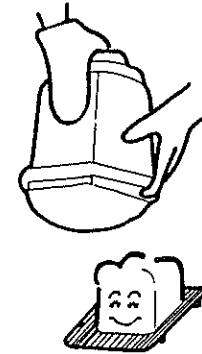
- パンケースが熱くなっていますので、必ずミトンを使用して取出してください。
- ハンドルをもって、まっすぐ引き上げてください。
- 熱くなったパンケースをテーブルクロスや本体などの上におかないでください。

10 パンを取出す

- パンケース側面のごね棒を左に回し引き出します。
- パンケースをさかさに持って数回振り、パンを取出します。

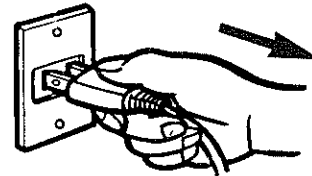
焼きたてを召し上がる場合

- パンケースが熱くなっていますので、必ずミトンを使用して取出してください。
- 網にのせ、あら熱を取ってください。



- 羽根について
- パンケースからはずれないときは、パンケースにぬるま湯をはって、しばらくおくとはずれます。
- パンといっしょにはずれたときはハシなどで取り出してください。
- 羽根をはずすときは、まっすぐ引き出してください。

11 差し込みプラグを抜く

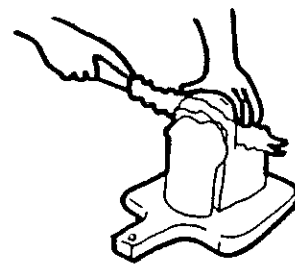


- 必ず差し込みプラグをもってください。
- 時計としてご利用になる場合は、差し込みプラグを抜かないでください。

パンの切りかたと保存法

切りかた

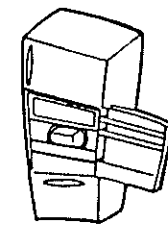
- ◎さめてから、パン切り包丁を使って切ります。



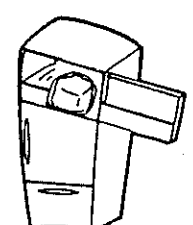
- パンをタテにして、包丁を前後に動かして切ります。

保存法

- ◎さめてから、ラップに包むかビニール袋に入れてください。



- 3日程度なら冷蔵庫へ。



- 1週間程度なら冷凍庫へ。

タイマー予約を使う場合

- 一度予約時刻をセットすると、その時刻がメモリー(記憶)されますので、同じ時刻に焼き上げる場合、次からは時刻合わせの必要がありません。
- タイマーは10分単位で、4時間10分から13時間までセットできます。

注意

- 4時間10分以内13時間以上でセットした場合は、ブザーが3回鳴り表示が点滅し、タイマーセットできないことをお知らせします。
- 「おいそぎ」コース、「発酵まで」のコースはタイマー予約は使えません。

例 午前6時30分焼き上がりにセットする場合(現在時刻午後8時35分)

A 最初	B 次からは
<p>1 タイマー予約 タイマー予約キーを押す。</p>	<p>1 タイマー予約 タイマー予約キーを押す。</p> <p>●メモリーしている予約時刻が表示されます。</p>
<p>2 タイマーもどる 「午前6:30」に合わせる。</p> <p>●午前、午後をよく確かめて!</p>	<p>2 開始 開始キーを押す。</p> <p>タイマーセット完了!</p> <p>●現在時刻表示に戻ります。</p>
<p>3 開始 開始キーを押す。</p> <p>タイマーセット完了!</p> <p>●現在時刻表示に戻ります。</p>	

予約時刻を変更するときは

- Aの1~3の手順で合わせなおしてください。
- 新たにこの時刻がメモリーされ、前のメモリーは消えます。

予約時刻を確かめたいときは



タイマー予約キーを押すと、押しているときだけ予約時刻が表示されます。



何時にセットしたかしら...

「発酵まで」のコースを使ってバターロールの生地を作る方法

材料 最大量(10個分) ●食パン用ミックス粉は材料配分がちがいますので使用しないでください。

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| 強力粉.....180g | 卵(M).....1個 |
| 薄力粉.....70g | 水.....110cc |
| 砂糖.....21g(付属スプーン大3) | ドライイースト...2.5g(付属スプーン小1) |
| スキムミルク.....6g(付属スプーン大1+小1) | 溶き卵 |
| 塩.....4g(付属スプーン小0.8) | 卵黄.....1個分 |
| バター.....30g | 水.....小さじ2 |
- (おいそぎコースの場合はドライイーストのみ5g、(付属スプーン小2))

6~7ページと同じ手順で行なってください。

7 **メニューコースをセットする**

- メニューキーで「発酵まで」コースを選びます。

●発酵までのコースは、タイマーは使えません。

8 **スタートさせる**

- 通常コースとおいそぎコースが選べます。

通常コース (例)

- 開始キーを押します。
- 「こね」や「発酵」までできあがります。
- でき上がり時刻が表示されます。

おいそぎコース (例)

- 開始キーを2回押します。(表示部の「おいそぎ」が点灯します。)
- 通常コースより40分早くできあがります。
- でき上がり時刻が表示されます。

	通常コース	おいそぎコース
50H之地域	1時間57分	1時間17分
60H之地域	1時間50分	1時間10分

- でき上がるとブザーが5回鳴ってお知らせします。
- でき上がると現在の時刻を表示します。

9 **生地を取り出す。**

- ブザーが5回鳴ったら本体ふたを開けて生地を取出してください。

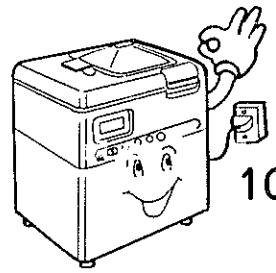
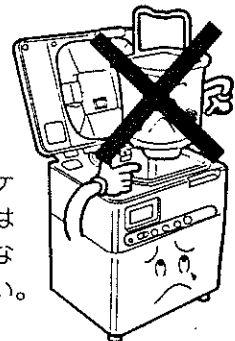
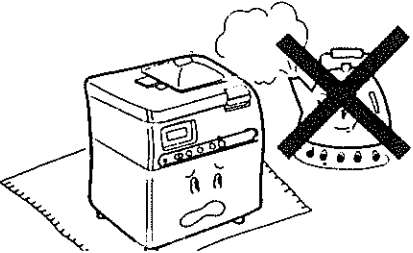
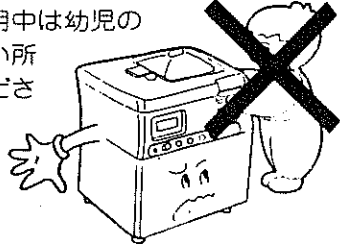
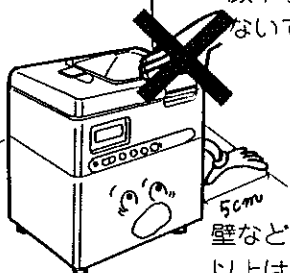
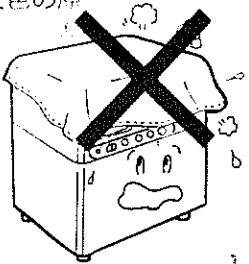
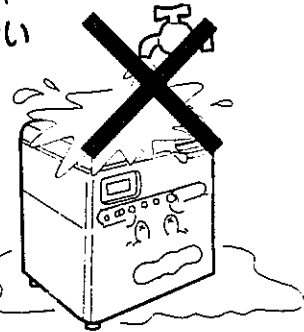
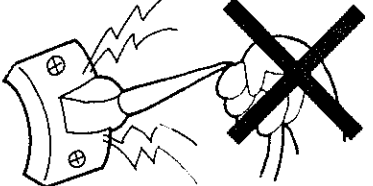
10 **差し込みプラグを抜く**

- 必ず差し込みプラグをもってぬいてください。

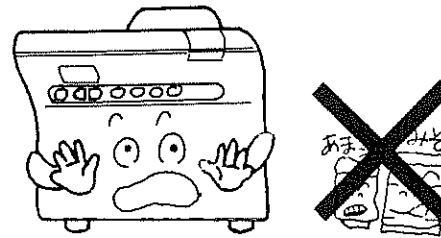
生地成形発酵から焼き上げまでの作り方は、別冊のクッキングガイド(P14,15)をご覧ください。

安全のため必ずお守りください

火災・感電・やけど・故障などを防ぐために

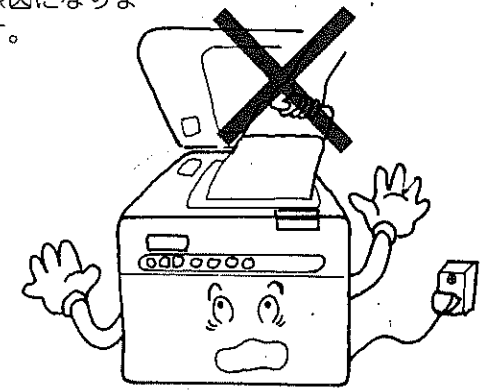
使用 前	<p>電源はコンセントから 交流100Vコンセントから</p>  <p>10A以上</p>	<p>異物は取除く</p>  <p>温度センサーやパンケースに付着した異物は取除いてこびりつかないようにしてください。</p>
	 <p>ぬれた場所、不安定な台の上、さぶとんの上、ガスコンロの近くや、水・油などが飛び散る付近などで使用しないでください。</p>	<p>幼児に注意</p> <p>キーをさわってパンが焼けなくなることがありますので、使用中は幼児の手が届かない所に置いてください。</p> 
使用 中	<p>運転中は高温です</p> <p>顔や手を近づけないでください。</p>  <p>5cm 壁などからは5cm以上はなしてご使用ください。</p>	<p>ふきんをかけない</p> <p>蒸気が出なくなり、本体ふたの変形や変色の原因になります。</p> 
	<p>水につけたり、かけたりしない</p> 	<p>コードを乱暴にあつかわない</p> <p>コードは無理に折り曲げたり、ひっぱったりしないでください。かならず差し込みプラグを持って抜いてください。</p> 

パン作り以外には使わない



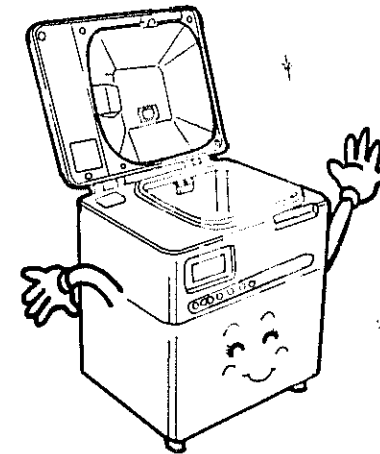
運転中にパンケースを外したり、パンケース内に手を入れない

故障や事故の原因になります。



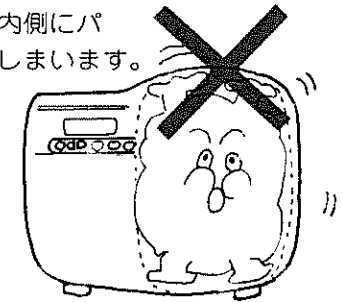
庫内はきれいに!

汚れやパンカスをためたままにしていると、発火する恐れがあります。



決められた容量以上を入れない

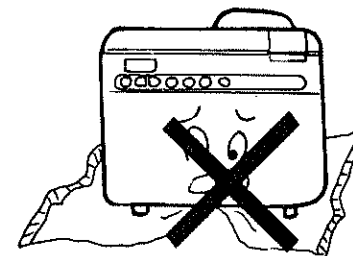
焼き上がりが悪くなり、本体ふたの内側にパンがついてしまいます。



強力粉の最大量は250gです。
ミックス粉の最大量は280gです。

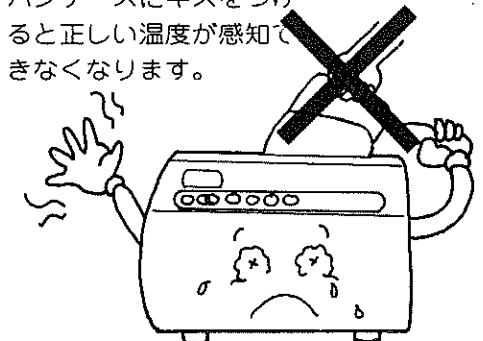
吸気口をふさがない

底部には吸気口があります。ふさがないようにしてください。



パンケースはていねいに扱う

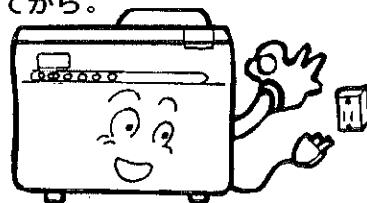
左右に回さず、まっすぐ上に引き出してください。パンケースにキズをつけると正しい温度が感知できなくなります。



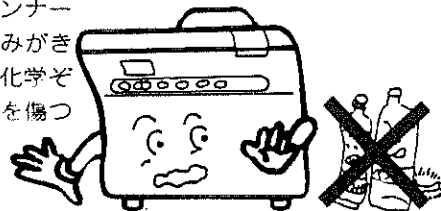
お手入れのしかた

お手入れするとき

電源プラグを抜き本体が冷えてから。



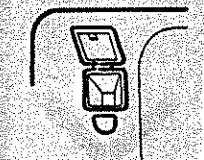
台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)を使う
ベンジン、シンナー
アルコール、みがき
粉、たわし、化学ぞ
うきんは表面を傷つ
けます。



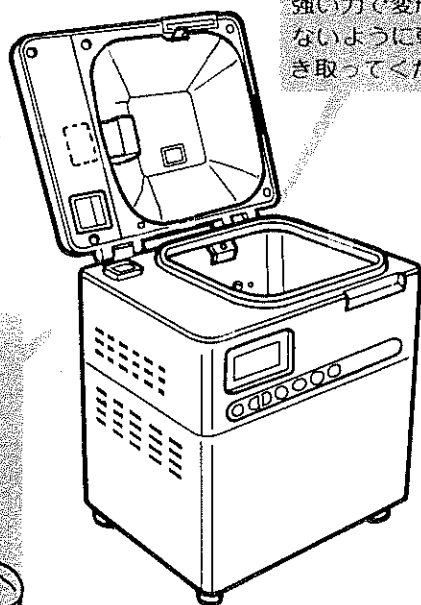
本体

庫内のパンくず異物などは、掃除機で吸い取り、かたくしぼった布でふいてください。

イースト容器
乾いた布でふき取る

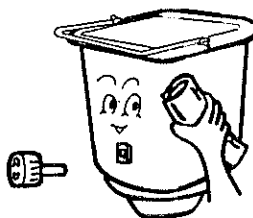


温度センサーは、
強い力で変形させ
ないように軽くふ
き取ってください。

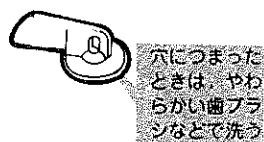


パンケース、 羽根、こね棒

本体からはずし、
スポンジで洗っ
てください。

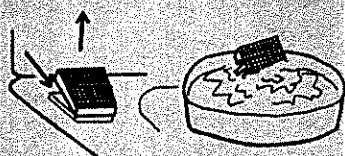


羽根がパンケースから
はずれないときはパン
ケースにぬるま湯をは
ってはずしてください。



フィルター

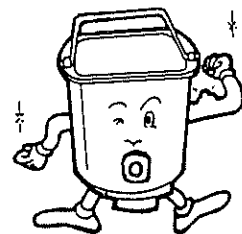
よごれたときは、つま
ようじ等で後部より、
押し上げて外し水洗い
してください。



パンケース・羽根・こね棒の フッ素加工をいためないために

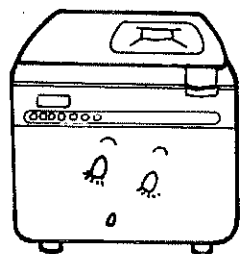
使用のつどお手入れしてください。
たわし、金属製のへらやナイフ・フォークは
使わないでください。

使っているうちに、色むらが
できることがあります。
これは水分や、蒸気によるも
ので、使用面、衛生面には影
響ありませんので、安心して
お使いください。



保管するとき

本体をよくさましてから、よごれや
水分をふきとって保管してください。



修理を依頼される前の点検の方法

原因	このような 場合	開始キーを押しても動かない	タイマーセットができない	途中で止まっている	焼き上がり時刻が遅れる	焼き上がったパンが...		参照ページ
						ふくらみすぎている	ふくらんでいない	
羽根やこね棒を確実に取りつけない							●	3・6
材料の量を正確にはからなかった						●	●	6
パンケースを確実にセットしていない	●							6
本体ふたを確実に閉めなかった							●	7
イーストを入れなかった							●	2・6
おいそぎコースのとき、イーストを2倍入れなかった							●	6
イースト容器がぬれていた							●	6
タイマー予約のとき、イーストをパンケースに入れた							●	6
「発酵まで」のコースを選んでいたら		●						9
4時間10分以内13時間以上でセットしたら		●						9
差し込みプラグを抜いたり、取消キーをさわったら				●				14
停電があった				●	●			14
途中でパンケースをはずしたら				●				

- 上記の点検をしてもなお不具合の場合、お買上げの販売店でご相談・点検をご依頼ください。
- ご自分での分解や修理は危険ですから絶対にしないでください。

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が継続されます。
 - 10分以上電源が切れると、パンの品質に影響をきたしますのでパンケースの材料を入れ替え、もう一度始めからやり直してください。
- (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、製パン出来ないことがあります。)
- 差し込みプラグを抜いて約24時間を過ぎたときや、通電時間が約1時間未満のときには、メモリーされている現在時刻と予約時刻は消えてしまいます。再び通電すると午後12:00を表示しますので合わせなおしてください。