

BK-B36-WH 取扱説明書 訂正のお知らせ

BK-B36-WH をご愛用いただいておりますお客様へ

平素より弊社商品をご愛用いただきまして誠に有難うございます。

この度、生産時の手違いにより、一部の商品に付属しております取扱説明書に表記間違いのあることがわかりましたので、謹んでお詫びするとともに、下記のとおり訂正のお知らせをさせていただきます。

訂正箇所: BK-B36-WH 取扱説明書 18 ページ 余りごはんパンレシピ

強力粉とスキムミルクの分量が逆に記載されている取扱説明書がございます。

誤

余りごはんパンレシピ

材料 (この表の上から順番に投入してください)	0.5斤	1斤
水	75ml	150ml
冷やごはん	50g	100g
バター	5g	10g
砂糖	8.5g	17g
塩	2.5g	5g
強力粉	3g	6g
スキムミルク	100g	200g
ドライイースト	1.4g	2.8g (小1)

【作り方】

- ①材料の順番にパンケースに入れる。
- ②プラグを差し込み、メニューリスト①の食パンを選び、焼き色、サイズを選択する。
- ③スタート/ストップボタンを押す。焼き上がり所要時間は4時間です。
 - ・1斤の場合の高さは約10~12cm (0.5斤の場合の高さは5~7cm) です。使用する冷やごはんの状態によってできあがりは変化します。

正

余りごはんパンレシピ

材料 (この表の上から順番に投入してください)	0.5斤	1斤
水	75ml	150ml
冷やごはん	50g	100g
バター	5g	10g
砂糖	8.5g	17g
塩	2.5g	5g
スキムミルク	3g	6g
強力粉	100g	200g
ドライイースト	1.4g	2.8g (小1)

【作り方】

- ①材料の順番にパンケースに入れる。
- ②プラグを差し込み、メニューリスト①の食パンを選び、焼き色、サイズを選択する。
- ③スタート/ストップボタンを押す。焼き上がり所要時間は4時間です。
 - ・1斤の場合の高さは約10~12cm (0.5斤の場合の高さは5~7cm) です。使用する冷やごはんの状態によってできあがりは変化します。

該当する取扱説明書をお持ちのお客様は弊社サービスセンターまでご連絡いただけますようお願い申し上げます。
訂正された最新版の取扱説明書をご用意いたしております。(商品等をお送り頂く必要はございません。)

連絡先
株式会社シー・シー・ピー
電話番号: 03-3527-8899
お電話受付時間: 月曜~金曜 9:30~17:00 (祝日は除きます)

なお、下記のリンクに、訂正後の取扱説明書 PDF ファイルをおきましたので、必要な方はダウンロードしてご覧下さい。
<http://www.ccp-jp.com/life/catalog/pdf/BK-B36.pdf>