

ROOMMATE®

ホールケーキメーカー

取扱説明書

品番 EB-RM30A/TDP-A30

家庭用

もくじ

ページ

安全上のご注意 P1~2

各部のなまえ P3

コントロールパネルについて P4

準備と手順 P5~6

レシピ P7~18

プログラムモード説明 P19~20

お手入れのしかた P21

故障かな?と思ったら P22

製品仕様 P22



この度は「ホールケーキメーカー」をお買上げいただきありがとうございます。
この取扱説明書は、本製品使用上の注意事項及び警告事項について詳しく記載しています。本製品をご使用前には必ずこの取扱説明書をよくお読みいただき、内容を十分にご理解された上で事故が起これらぬように記載内容に従って正しくご使用願います。本製品は一般家庭用に開発された商品です。事故や故障の原因になりますので業務用としては絶対に使用しないでください。また、一度お読みになった後も必要時にいつでもご確認できるようにすぐに取り出せる場所へ大切に保管してください。製品改良のため、予告なしにデザイン・仕様を一部変更する場合があります。予めご了承ください。

安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、安全に関する内容を記載しています。内容をよく理解して記載事項をお守りください。



警告

人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。



注意

人が傷害を負う可能性及び物的損害の発生が想定される内容を示します。

絵表示の例



記号は、「禁止」(しないでください)を示します。



記号は、「強制」(必ずしてください)を示します。

安全にご使用いただくために

- ①取扱説明書に記載されていない方法や、一般家庭用以外(業務用など)でのご使用や、用途以外の目的でのご使用は、事故やけがの原因となります。絶対におやめください。
- ②お客様の不注意による破損・けがに対する責任は負いかねますのでご了承ください。
- ③故障していたり、故障と思われる場合は、ご使用にならないでください。
- ④取扱説明書のガイドライン、指示が守られない場合は、弊社は一切の責任を負いかねます。
- ⑤本製品はおもちゃではありません。子供だけでのご使用は避けてください。



警告



分解禁止

修理技術者以外の方は、絶対に改造、分解、修理をおこなわない

- 火災や感電、けがの原因になります。
- ※修理はお買上げの販売店にてご相談ください。



禁止

業務用や使用目的以外に使わない

交流 100V 以外では使わない
エアコン、冷蔵庫、電子レンジなどの大きな電力を使う機器と併用する、たこ足配線や延長コードは使用しない

- たこ足配線などで定格を超えると発熱し、発火の原因になるとともに、接続している機器の損傷の恐れがあります。

電源プラグは根元まで確実に差し込み
傷んだ電源プラグやゆるんだコンセントは使わない

- 感電やショート、発火の恐れがあります。

電源コードを束ねたり、引っばったり、無理に曲げたり、ねじったり、重い物をのせたり、傷付けたり、高温部に近づけたり、加工したり、はさみ込んだりしない

- 傷んだまま使用すると感電や故障、火災の原因になります。

濡れた手で電源プラグの抜き差しはしない

- 感電やけがの恐れがあります。



禁止

本体を丸洗いしたり、水に浸けたり水をかけたりしない

- ショートによる感電の原因になります。

使用中は、吸気口と排気口をふさがない

- 本体の変形、発火、火災の原因になります。

使用中は、排気口から熱風が出るため、十分な距離をとり顔や手を近づけない

- やけどの原因になります。

子供だけで使用させたり、幼児の手の届く所で使用や設置・保管はしない

- また、おもちゃとして絶対に使わせない
- 感電やけがの原因になります。

本製品の内部に金属物や燃えやすい物を入れない

- 事故や故障の原因になります。

ケーキパンに、油や他の液体を入れない

- 発火、火災の原因となります。

ケーキパンに食材を入れていない状態で加熱しない

- 故障、発火の原因となります。

警告



禁止

使用中や使用後しばらくは、高温部に触れない

●やけどの原因になります。

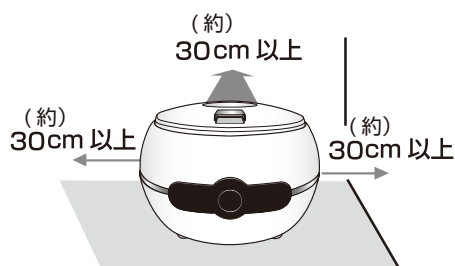
次のような場所では使用しない

- ・不安定な場所
- ・カーテンや壁、家具の近く
- ・熱に弱いビニール製などのテーブルクロスや敷物の上、ワゴンの上、
- ・新聞紙などの紙の上
- ・たたみ、じゅうたんなどの上
- ・水のかかりやすい場所
- ・油煙や湯気が当たる場所、火気の近く

●火災、感電、事故、変色や跡形が付く原因となります。

壁や家具に接触させた状態で使用しない

●蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因になります。また故障や火災の原因になります。



左右約30cm、背面約30cm 以上空ける



必ず守る

定格 15A 以上のコンセントを単独で使用する

●熱による変色、変形、火災の原因になります。

異常・故障時には、直ちに使用を中止する

●異常のまま使い続けると、発煙・火災・感電やけがに至る恐れがあります。

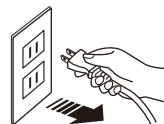
〈異常・故障例〉

- ・使用中、電源コード、電源プラグが異常に熱くなる
- ・電源コードを動かすと、通電したり、しなかったりする
- ・いつもより異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする
- ・その他異常や故障がある

●すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼してください。

必ず電源プラグを持って引き抜く

●感電やショート、発火、破損の原因になります。



電源プラグのゴミやほこりは、定期的に乾いた布で拭き取る

●火災の原因になります。

注意



禁止

本体の上に物をのせない

●重みで外装が変形したり、破損するなど故障の原因になることがあります。

油煙や湯気があたる場所、熱を発生する機器のそばに置かない

●故障の原因となります。

異物や汚れは取り除いてから使用する

●ケーキパン裏面に異物や汚れが付いたまま使うと、異常発熱し故障の原因になります。

本体を不安定な場所に置いたり、不安定な場所で使用しない

●落下して故障、破損の原因となったり事故やけがの恐れがあります。



禁止

本体をぶつけたり、落としたり、強い衝撃を加えたりしない

●故障、破損の原因となります。

材料の計量やメニュー設定は正しくおこなう

- 仕上がりが悪くなったり、生地がヒーターの熱で焦げて、煙が出る場合があります。
- 故障の原因になります。

本体を使用中、使用直後に持ち運ばない

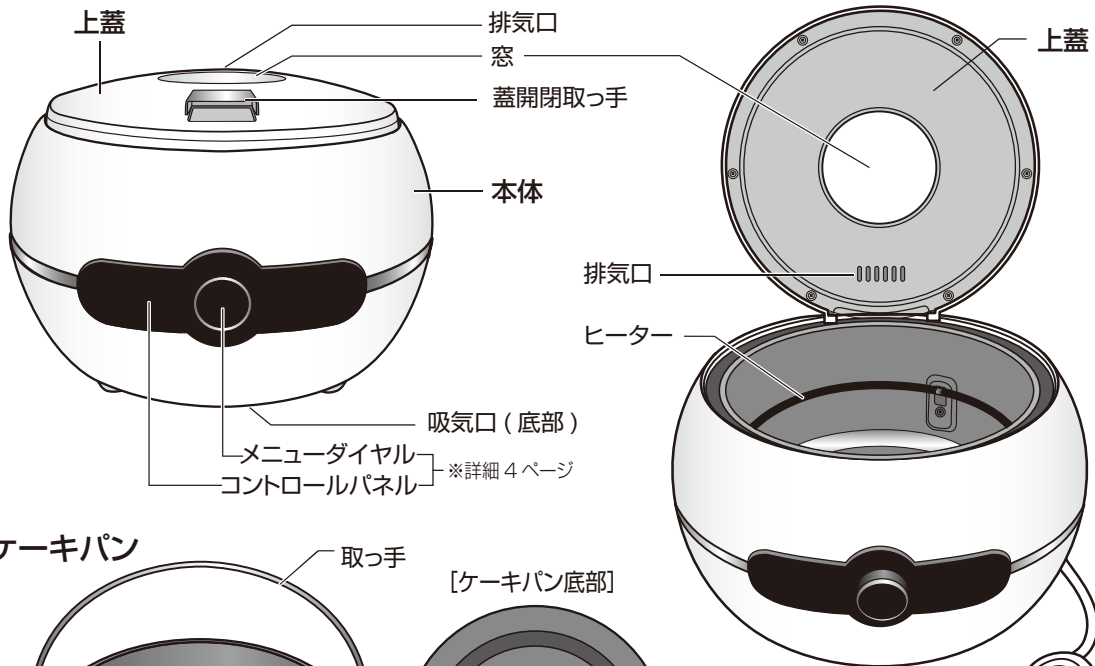
●やけどの恐れがあります。

お手入れの際は、必ずコンセントから電源プラグを抜き、本体、ケーキパンが十分に冷めてからおこなう

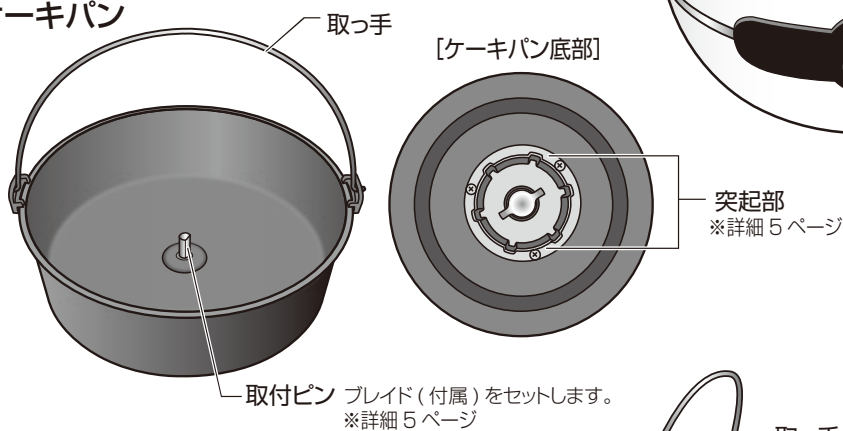
●やけどの恐れがあります。

各部のなまえ

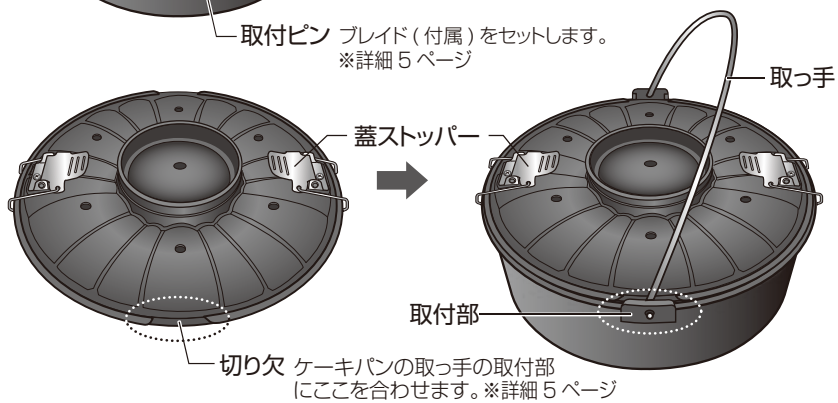
■本体



■ケーキパン



■蓋



⚠ 必ず守る

長時間使用しない時は、必ず電源プラグをコンセントから抜いておく

⚠ 注意・必ず守る

電源コードは束ねたまま使用しない
→コードが熱くなり、故障の原因になります。

《付属品》 (各 1 個)

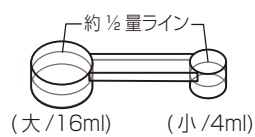
■ブレード ※詳細 5 ページ



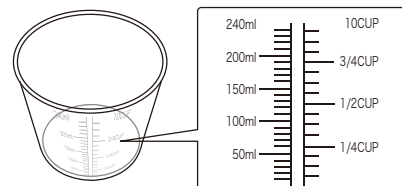
■ブレード取り出し棒



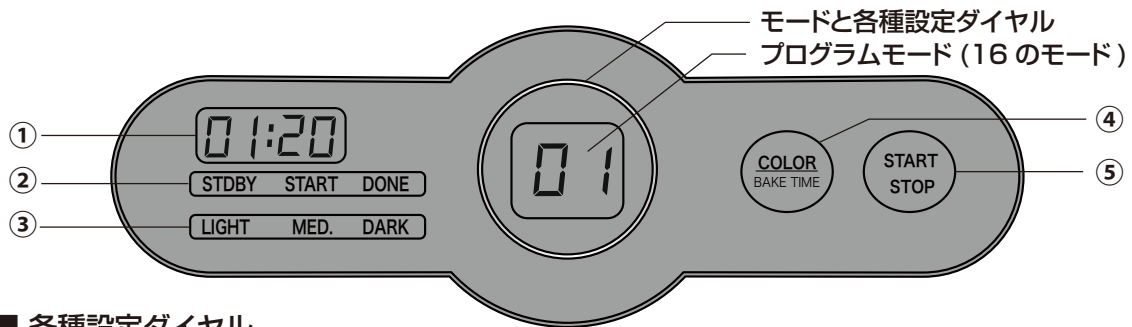
■計量スプーン



■計量カップ



コントロールパネルについて



■ 各種設定ダイヤル

- ・ダイヤルを回して「プログラムモード」→「焼き色」→「調理時間」の順で設定をします。

■ プログラムモード (16 のモード)

- ・各種設定ダイヤルを回すと「00～16」までの16種類のプログラムモードを表示します。
食材に合わせて設定してください。

プログラムモードを選択すると「焼き色」と「調理時間」はプログラミングされています。
調理時間・焼き色などをお好みで設定する場合は、以下の③、④と 19、20 ページを参照して
START/STOP⑤にタッチする前に設定操作をおこなってください。

① 調理時間表示

- ①には残り時間が表示されます。
- ・調理時間を設定できるプログラムモードにして 各種設定ダイヤルを回すとモード設定に応じてカウントアップとカウントダウンを表示します。 ※「00・11・12・14」は調理時間の変更はできません。

② 調理工程表示

- ・電源プラグをコンセントに差し込むと「ピーッ！」と鳴って初期設定モードを次のように表示します。
プログラムモード「00」 ①「00：04」 ②「STDBY」 ※調理中ストップさせるとこの表示に戻ります。
- ・上記表示状態から⑥にタッチすると「ピーッ！」と鳴って②「START」に表示が切り替わり調理を開始します。
調理が完了すると「ピーッ！ピーッ！…」と鳴って②「DONE」が表示されます。
※調理後は初期設定モードに戻してからコンセントから電源プラグを必ず抜いてください。

●STDBY：待機状態 ●START：調理開始 / 調理中 ●DONE：調理完了

③ 焼き色表示 (3 段階：●LIGHT：薄い焼き色 ●MED.：普通の焼き色 ●DARK：濃い焼き色)

- ・モードを選んだあと④を1回タッチするとMED. が点滅表示します。
各種設定ダイヤルを回してお好みの焼き色(3段階)を選び、再度④にタッチして設定完了します。
※「00・11～16」は焼き色の設定はできません。

④ 焼き色設定と調理時間設定

- ・初期設定モードから④を1回押すと「ピーッ！」と鳴り焼き色表示「MED.」が点滅します。
各種設定ダイヤルを回しお好みの焼き色を選択します。再度④を押し「ピーッ！」鳴ったら焼き色設定完了。
その後、①が点滅し調理時間を各種設定ダイヤルを回してお好みで調理時間を設定できます。調理時間設定後、
④を押して「ピーッ！」鳴ったら焼き色と調理時間の設定が完了です。(19～20 ページ：プログラムモード説明を参照)
※焼き色設定のできないプログラムモード「00・11～16」
※加熱時間設定のできないプログラムモード「00・11・12・14」

⑤ スタート・ストップ

- ・⑤にタッチすると「ピーッ！」と鳴り調理を開始します。調理をスタートさせてから停止させたい場合は、⑤を長押しすると「ピーッ！」と鳴り初期設定に戻ります。



調理中に停止させ再調理設定する場合、本体が熱い内は調理をスタートすることができません。
この時、時間表示部に「HHH」と表記されます。故障ではありません。
本体が冷めるのを待ってから、設定及び調理をスタートしてください。

準備と手順

■初めてお使いになる時はケーキパン、蓋、ブレード、付属品などを台所用中性洗剤と柔らかいスポンジを使って洗ってください。



本体は洗えません！

磨き粉や金属製のたわし、スポンジたわしのナイロン面、固いスポンジ、食器洗い乾燥機では洗わない

《用意するもの》

市販のものをご用意ください。

- ミトン
(両手分、厚手のもの)



- デジタルはかり
(1g単位以下で計れるもの)



- 温度計



- シリコンヘラ



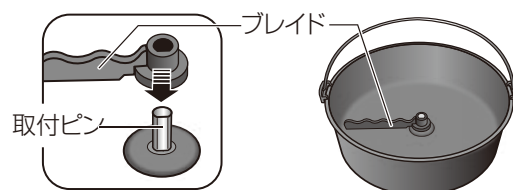
- 足つき網など



《基本の手順》

1 ケーキパンにブレードをセットする

- ブレードの穴を取付ピンの形状に合わせて差し込む
※ブレードは、「混ぜる」で使用します。「混ぜる」などしない場合はセット不用です。



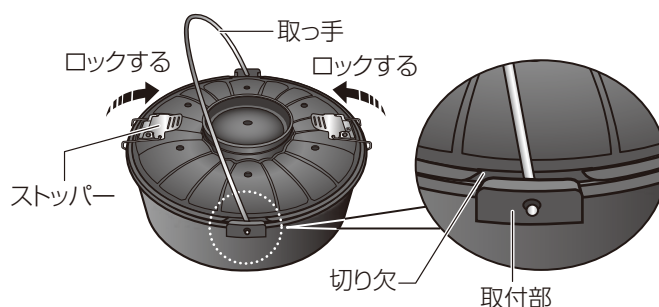
2 メニューに沿った材料をケーキパンに順番に入れて蓋をし、ロックする

- 蓋の2ヶ所の「切り欠」をケーキパンの取っ手の取付部に合わせて蓋をします。



蓋を正しい位置に置く

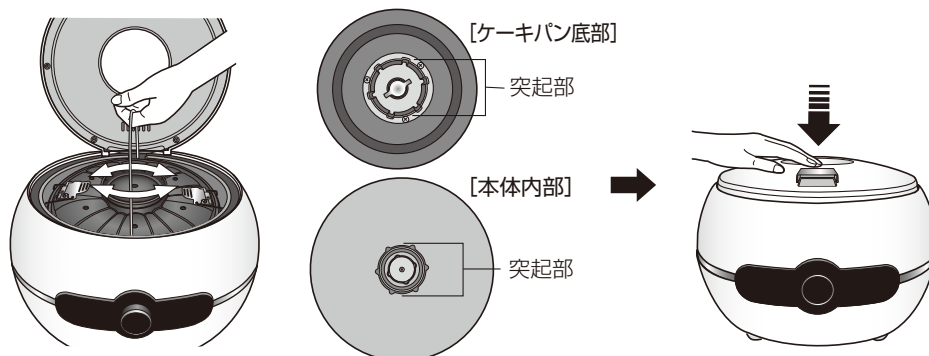
→蓋の位置が正しくないとストッパーがかからずロックできません。



3 ケーキパンを本体にセットする

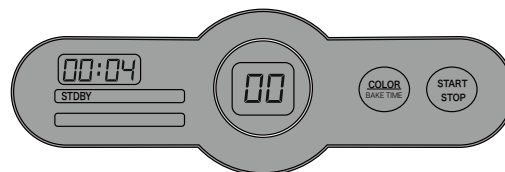
- 本体を平らで安定した場所に置きます

- ケーキパンの取っ手を持って本体に挿入し、静かにケーキパンを左右に回転させて、ケーキパンの底の突起部と本体内部の突起部を合致させます。※合致すると動かなくなります。



4 電源プラグを根元まで確実にコンセントに差し込む

「ピーッ！」と鳴って表示部分が初期モードで表示されます。



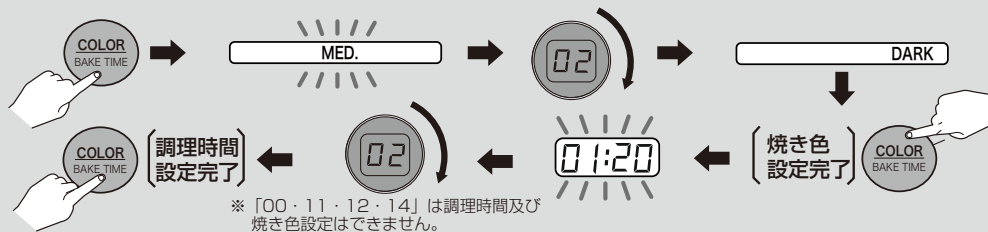
5 「モードと各種設定ダイヤル」を時計回りに回して調理モードを表示させる



調理時間と焼き色をお好みに合わせて設定する場合

●START/STOP ボタンにタッチする前に、4 ページ④を参照して設定をおこなってください。

※トータルの調理時間は、時間設定完了後⑤を押して調理をスタートさせると①に表示されます。
また、各プログラムモードされた時間は 19 ～ 20 ページで確認できます。



START/STOPボタンにタッチして「ピーッ!」と鳴って

6 スタートする



※1工程が終ると次の工程の所要時間が変わります。

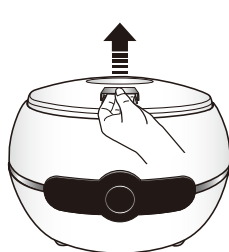
7 焼き上がったら電源を切る



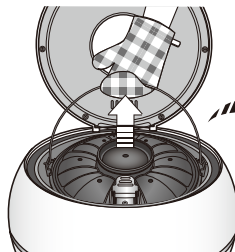
- ①「ピーッ!ピーッ!…」と鳴り②「DONE」が点滅表示されます。
- ②START / STOP を長押しして「ピーッ!」と鳴ったら初期設定モードに切り替わります。
- ③コンセントから電源プラグをぬく。

8 「蓋開閉つまみ」を持って本体の上蓋を開け、本体からケーキパンを取り出す

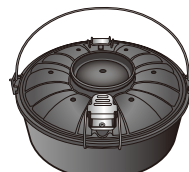
- ケーキパンは熱くなっていますので必ずミトンなどを使用して取り出し、熱に弱い物の上に置かないように、置き場所に注意してください。



上蓋を開ける



ケーキパンを取り出す



ケーキパンの蓋を外す



⚠ 注意

- 上蓋を開ける際、熱い蒸気が出る場合がありますので、顔を近づけたりしない
- ケーキパンを取り出したり、蓋を外す際は、やけどをしないように必ずミトンなどを使用する

9 パン(ケーキ)を取り出し粗熱をとる

- 取り出す際は、ナイフ、フォークなどは使わないでください。(フッ素樹脂を傷めます)

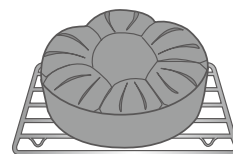
ケーキパンからうまく取り出せない時

【注】必ずミトン等を使用してケーキパンを持ちます。

ケーキパンの底中央の駆動部を少し回すと調理物が取り出しやすくなります。
※回しすぎると調理物に大きな穴が開くのでご注意ください。



駆動部



足つき網などへ置き粗熱をとる

ブレードを使用した時は

- 取り出した後、ケーキパンの底にブレードがあるか確認してください。ない場合は、調理物の底に入りこんでいるため、付属のブレード取り出し棒で取り出してください。



ブレード取り出し棒

〔1〕ジェノワーズスポンジケーキ

■プログラム：《01》 加熱時間：45分

■材料	●卵 5 個	●ベーキングパウダー 10g
	●薄力粉（小麦粉）200g	●酒石酸水素カリウム 1g（クリームタータ）
	●砂糖（グラニュー糖）150g	●バター（無塩）10g

下準備

- ①卵は常温にする。
- ②小麦粉は一度ふるう。
- ③バターは湯煎で溶かす。

材料 1

- ①ボウルに卵を入れ、ハンドミキサーで卵白のこしを切る。
 - ②湯煎しながら卵と砂糖をハンドミキサーの中速で混ぜ合わせる。
 - ③バターを混ぜ合わせる。
- ※上記作業は湯煎しながらおこなってください。

材料 2

- ①卵液が人肌程度に温まったら、湯煎から外してハンドミキサーの高速で泡立てる。
 - ②生地がもったりして、リボン(文字)が書けるようになったら、ハンドミキサーを低速にして泡をなめらかに整える。
- ※大きな泡が確実に消えるまでおこなってください。
※酒石英を入れると泡が安定します。

材料 3

- ①薄力粉、ベーキングパウダーを混ぜる。
 - ②①を 2 から 4 回に分けてふり入れる。
 - ③ゴムヘラで折りたたむ様に混ぜる。
- ※ヘラで切りながら折り返す感じで混ぜてください。
※泡をつぶすように混ぜないこと。

調理 1

- ①生地をケーキパンに流し込む。
※ボウルに残った生地はヘラでケーキパンの端の方に流し込む。
- ②ケーキパンに蓋をしっかりとかぶせる。
※蓋ストッパーをかけ、浮き上がらないようする。
- ③本体の蓋を閉める

調理 2

- ①メニューダイヤルを回し《01》に合わせる。
- ②START/STOPボタンを押す。
※ボタンを長押しすると停止できます。

取り出し

プログラムが終了したら

火傷注意：調理完了後本体やケーキパンには直接触れない
触れるとやけどの原因になります。ミトン等を使用し
て取り出し、火傷をしないように気をつけてください。

- ①ケーキパンを取り出す。
- ②ケーキパンの蓋を外し、シリコンヘラを
ケーキパンの内側に沿って1周回す。
- ③ケーキパンに入れたままで10分間待ちます。
- ④できあがったものを取り出し、足つき網等で冷やす。
※硬く絞った濡れたふきんかけてください。



〔2〕 アイリッシュソーダパン

■プログラム：《00》混ぜる時間：4分

《02》こねる時間：10分・加熱時間：40分

■材料	●バターミルク 400ml	●ベーキングパウダー 13g
	●強力粉 400g	●重曹 5g
	●塩 4g	

参 考	(バターミルク代用の時)	●牛乳 500ml	①牛乳と酢と塩を混ぜる。
		●酢 30ml	②冷蔵庫で30分程度冷やす。
		●塩 少々	③分離してきたら出来上がり。

下準備

- ①ケーキパンにブレイドを差し込む。

材 料

- ①バターミルクをケーキパンに注ぎ入れる。
②塩、ベーキングパウダーを①に入れる。
③強力粉を②に直接ふるい入れる。
④重曹を③にふるい入れる。
※ホワイトリカーを小さじ一杯重曹にかけると、膨らみが良くなる場合があります。

調理 1

- ①ケーキパンに蓋をしっかりとかぶせる。
※蓋ストッパーをかけ、浮き上がらないようする。
②ケーキパンをケーキメーカーに入れる。
③本体の蓋を閉め、メニューダイヤルを回し《00》に合わせる。
④START/STOPボタンを押す。
※ボタンを長押しすると停止できます。

調理 2

- ①調理1が終了後、本体の蓋、ケーキパンの蓋を開ける。
②ケーキパンの内側周囲に付いた小麦粉をヘラを使って生地に混ぜる。
③ケーキパンの蓋をしっかりとかぶせる。
※蓋ストッパーをかけ、浮き上がらないようにする。
④本体の蓋を閉める

調理 3

- ①メニューダイヤルを回し《02》に合わせる。
②START/STOPボタンを押す。
※ボタンを長押しすると停止できます。

取り出し

プログラムが終了したら

火傷注意：調理完了後本体やケーキパンには直接触れない
触れるとやけどの原因になります。ミトン等を使用し
て取り出し、火傷をしないように気をつけてください。

- ①ケーキパンを取り出す。
②ケーキパンの蓋を外し、シリコンヘラを
ケーキパンの内側に沿って1周回す。
③ケーキパンに入れたままで10分間待ちます。
④できあがったものを取り出し、足つき網等で冷やす。
※硬く絞った濡れたふきんかけてください。



【3】ヨーグルト・はちみつパン

■プログラム：《00》混ぜる時間：4分

《03》こねる時間：15分・加熱時間：40分

■材料	●ヨーグルト 400g	●レモン絞り汁 1個分 (約30g)
	●卵 1個	●ベーキングパウダー 15g
	●中力粉（小麦粉） 250g	●ナツメグパウダー 0.5g
	●バター（無塩） 110g	●シナモンパウダー 1g
	●はちみつ 120g	

下準備

- ①バター、レモン汁、はちみつ、ヨーグルトをケーキパンに注ぎ入れる。
- ②レモンを搾る。（レモン汁でも可能）
- ③ケーキパンにブレイドを差し込む。

材 料

- ①バター、レモン汁、はちみつをケーキパンに注ぎ入れる。
 - ②軽くといいた卵を①に加える。
 - ③中力粉、ベーキングパウダーを②にふるい入れる。
 - ④ナツメグ、シナモンを③に入れる。
- ※まんべんなく入れてください。

調理 1

- ①ケーキパンに蓋をしっかりとかぶせる。
※蓋ストッパーをかけ、浮き上がらないようする。
- ②ケーキパンをケーキメーカーに入れる。
- ③本体の蓋を閉めて、メニューダイヤルを回し《00》に合わせる。
- ④START/STOPボタンを押す。
※ボタンを長押しすると停止できます。

調理 2

- ①調理1が終了後、本体の蓋、ケーキパンの蓋を開ける。
- ②ケーキパンの内側周囲に付いた小麦粉をヘラを使って生地に混ぜる。
- ③ケーキパンの蓋をしっかりとかぶせる。
※蓋ストッパーをかけ、浮き上がらないようにする。
- ④本体の蓋を閉める

調理 3

- ①メニューダイヤルを回し《03》に合わせる。
- ②START/STOPボタンを押す。
※ボタンを長押しすると停止できます。

取り出し

プログラムが終了したら

火傷注意：調理完了後本体やケーキパンには直接触れない
触れるとやけどの原因になります。ミトン等を使用し
て取り出し、火傷をしないように気をつけてください。

- ①ケーキパンを取り出す。
- ②ケーキパンの蓋を外し、シリコンヘラを
ケーキパンの内側に沿って1周回す。
- ③ケーキパンに入れたままで10分間待ちます。
- ④できあがったものを取り出し、足つき網等で冷やす。
※硬く絞った濡れたふきんかけてください。



〔4〕 バナナパン

■プログラム：《00》混ぜる時間：4分

《04》こねる時間：10分・加熱時間：60分

■材料	●バナナ（熟したもの） 3本	●バター（無塩） 110g
	●卵 1個	●塩 2g
	●中力粉（小麦粉） 400g	●ベーキングパウダー 15g
	●砂糖（グラニュー糖） 200g	●重曹 5g

下準備

- ①バターを湯煎で溶かす。
- ②バナナと卵をボウルに入れ、マッシュする。
- ③ケーキパンにブレイドを差し込む。

材 料

- ①バターに砂糖を溶かす。
 - ②バナナのマッシュとバターをケーキパンに入れる。
 - ③ベーキングパウダーを②にふるい入れる。
 - ④中力粉、塩を③にふるい入れる。
 - ⑤重曹を④にふるい入れる。
- ※ホワトリカーを小さじ一杯重曹にかけると、膨らみが良くなる場合があります。

調理 1

- ①ケーキパンに蓋をしっかりとかぶせる。
※蓋ストッパーをかけ、浮き上がらないようにする。
- ②ケーキパンをケーキメーカーに入れる。
- ③本体の蓋を閉めて、メニューダイヤルを回し《00》に合わせる。
- ④START/STOPボタンを押す。
※ボタンを長押しすると停止できます。

調理 2

- ①調理1が終了後、本体の蓋、ケーキパンの蓋を開ける。
- ②ケーキパンの内側周囲に付いた小麦粉をヘラを使って生地に混ぜる。
- ③ケーキパンの蓋をしっかりとかぶせる。
※蓋ストッパーをかけ、浮き上がらないようにする。
- ④本体の蓋を閉める

調理 3

- ①メニューダイヤルを回し《04》に合わせる。
- ②START/STOPボタンを押す。
※ボタンを長押しすると停止できます。

取り出し

プログラムが終了したら

火傷注意：調理完了後本体やケーキパンには直接触れない
触れるとやけどの原因になります。ミトン等を使用し
て取り出し、火傷をしないように気をつけてください。

- ①ケーキパンを取り出す。
- ②ケーキパンの蓋を外し、シリコンヘラを
ケーキパンの内側に沿って1周回す。
- ③ケーキパンに入れたままで10分間待ちます。
- ④できあがったものを取り出し、足つき網等で冷やす。
※硬く絞った濡れたふきんかけてください。



【5】 パンプキンパン

■プログラム：《00》混ぜる時間：4分

《05》こねる時間：15分・加熱時間：60分

■材料	●カボチャのピューレ(缶) 350g	●ベーキングパウダー 20g
	●卵 2個	●重曹 5g
	●中力粉(小麦粉) 400g	●塩 2g
	●バター(無塩) 200g	●シナモンパウダー 1g

■プログラム：《15》焼き時間：60分・攪拌時間：20分

〔かぼちゃのピューレがない時〕

準備 ①カボチャを適当なサイズにきざむ。

②ケーキパンにブレイドを差し込む。

③カボチャをケーキパンに入れたら、砂糖とオリーブオイルを入れる。

■材料

●カボチャ 400g

●オリーブオイル 50ml

●砂糖 100g

捏ねと加熱 ①ケーキパンに蓋をしっかりとかぶせる。

※蓋ストッパーをかけ、浮き上がらないようする。

②ケーキパンをケーキメーカーに入れ、本体の蓋を閉める。

③メニューダイヤルを回し《15》に合わせる。

④START/STOPボタンを押す。※ボタンを長押しすると停止できます。

冷却 ①ケーキパンより取り出し、裏ごししたら、350gを計量する。

下準備

①バターを湯煎で溶かす。

②卵を軽く溶く

③ケーキパンにブレイドを差し込む。

材 料

①カボチャのピューレ、卵、バターをケーキパンに入れる。

②塩、スパイスを①に入れたら、ベーキングパウダーをふるい入れる。

③中力粉を②にふるい入れたら、重曹をふるい入れる。

※ホワイトリカーを小さじ一杯重曹にかけると、膨らみが良くなる場合があります。

調理 1

①ケーキパンに蓋をしっかりとかぶせる。

※蓋ストッパーをかけ、浮き上がらないようする。

②ケーキパンをケーキメーカーに入れる。

③本体の蓋を閉めて、メニューダイヤルを回し《00》に合わせる。

④START/STOPボタンを押す。※ボタンを長押しすると停止できます。

調理 2

①調理1が終了後、本体の蓋、ケーキパンの蓋を開ける。

②ケーキパンの内側周囲に付いた小麦粉をヘラを使って生地に混ぜる。

③ケーキパンの蓋をしっかりとかぶせる。

※蓋ストッパーをかけ、浮き上がらないようにする。

④本体の蓋を閉める

調理 3

①メニューダイヤルを回し《05》に合わせる。

②START/STOPボタンを押す。※ボタンを長押しすると停止できます。

取り出し

プログラムが終了したら

火傷注意：調理完了後本体やケーキパンには直接触れない
触れるとやけどの原因になります。ミトン等を使用し
て取り出し、火傷をしないように気をつけてください。

①ケーキパンを取り出す。

②ケーキパンの蓋を外し、シリコンヘラを
ケーキパンの内側に沿って1周回す。

③ケーキパンに入れたままで10分待ちます。

④できあがったものを取り出し、足つき網等で冷やす。

※硬く絞った濡れたふきんかけてください。



〔6〕 チョコレートトルテ

■プログラム：《00》混ぜる時間：4分
《06》こねる時間：30分・加熱時間：50分

■材料	●中力粉（小麦粉） 400g	●ベーキングパウダー 15g
	●ココアパウダー 30g	●インスタントコーヒー 1.5g
	●バター（無塩）110g	●バニラエッセンス 2.5g
	●水 450ml	●塩 少々
	●砂糖 250g	

下準備

- ①バターを湯煎で溶かす。
- ②小麦粉、ココアパウダーは一度ふるう。
- ③ケーキパンにブレイドを差し込む。

材 料

- ①水をケーキパンに注ぎ入れ、バター、砂糖、塩、バニラエッセンス、インスタントコーヒーを入れる。
- ②小麦粉とココアパウダーを①にふるい入れる。
- ③ベーキングパウダーを②にふるい入れる。

調理 1

- ①ケーキパンに蓋をしっかりとかぶせる。
※蓋ストッパーをかけ、浮き上がらないようする。
- ②ケーキパンをケーキメーカーに入れる。
- ③本体の蓋を閉めて、メニューダイヤルを回し《00》に合わせる。
- ④START/STOPボタンを押す。※ボタンを長押しすると停止できます。

調理 2

- ①調理1が終了後、本体の蓋、ケーキパンの蓋を開ける。
- ②ケーキパンの内側周囲に付いた小麦粉をヘラを使って生地に混ぜる。
- ③ケーキパンの蓋をしっかりとかぶせる。
※蓋ストッパーをかけ、浮き上がらないようにする。
- ④本体の蓋を閉める

調理 3

- ①メニューダイヤルを回し《06》に合わせる。
- ②START/STOPボタンを押す。※ボタンを長押しすると停止できます。

プログラムが終了したら

取り出し

火傷注意：調理完了後本体やケーキパンには直接触れない
触れるとやけどの原因になります。ミトン等を使用し
て取り出し、火傷をしないように気をつけてください。

- ①ケーキパンを取り出す。
- ②ケーキパンの蓋を外し、シリコンヘラを
ケーキパンの内側に沿って1周回す。
- ③ケーキパンに入れたままで10分間待ちます。
- ④できあがったものを取り出し、足つき網等で冷やす。
※硬く絞った濡れたふきんかけてください。



トッピングを続けて作る準備をする ①ケーキパンを洗い ②乾いた布でよくふく。

■プログラム：《14》加熱時間：20分

■材料	●生クリーム 200ml	準備	①生クリームをケーキパンに入れる。 ②チョコレートを砕いて①に入れる。
	●ビターチョコレート 200g	捏ねと加熱	①ケーキパンに蓋をしっかりとかぶせる。 ※蓋ストッパーをかけ、浮き上がらないようする。 ②ケーキパンをケーキメーカーに入れ、本体の蓋を閉める。 ③メニューダイヤルを回し《14》に合わせる。 ④START/STOPボタンを押す。 ※ボタンを長押しすると停止できます。
	●アーモンドスライス 適量	プログラムが終了したら	①ケーキパンを取り出す。 ②ケーキパンからチョコレートを取り出し、粗熱をとる。
		冷却	
		仕上げ	①ケーキ生地塗る。

〔7〕 キャロットケーキ

■プログラム：《00》混ぜる時間：4分

《07》こねる時間：30分・加熱時間：60分

■材料

- | | |
|---------------|-----------------|
| ●にんじん 200g | ●レモン搾り汁 15g |
| ●卵 5個 | ●ベーキングパウダー 15g |
| ●中力粉（小麦粉）250g | ●重曹 5g |
| ●砂糖 200g | ●シナモンパウダー 1.5g |
| ●干しぶどう 150g | ●ナツメグパウダー 1g |
| ●ひまわり油 250g | ★砂糖（菓子用粉砂糖）125g |
| ●レモンの皮 1個分 | ★レモン搾り汁 30g |

下準備

- ①干しぶどうを10分間程度、お湯に浸す。
- ②小麦粉、ココアパウダーは一度ふるう。
- ③レモンの皮をむき、皮をきざむ。（ハンドミキサーなどを使用して）
- ④卵を軽くとく。
- ⑤ケーキパンにブレイドを差し込む。
- ⑥仕上げ用のレモン汁を冷やす。

材 料

- ①にんじん、ナツメグ、シナモン、レモンの皮をケーキパンに入れる。
 - ②ひまわり油、卵、レモン汁を①に注ぎ込む。
 - ③砂糖と干しぶどうを②に入れる。
 - ④中力粉を③に直接ふるい入れる。
 - ⑤重曹を④にふるい入れる。
- ※ホワイトリカーを小さじ一杯重曹にかけると、膨らみが良くなる場合があります。

調理 1

- ①ケーキパンに蓋をしっかりとかぶせる。
※蓋ストッパーをかけ、浮き上がらないようにする。
- ②ケーキパンをケーキメーカーに入れる。
- ③本体の蓋を閉めて、メニューダイヤルを回し《00》に合わせる。
- ④START/STOPボタンを押す。※ボタンを長押しすると停止できます。

調理 2

- ①調理1が終了後、本体の蓋、ケーキパンの蓋を開ける。
- ②ケーキパンの内側周囲に付いた小麦粉をヘラを使って生地に混ぜる。
- ③ケーキパンの蓋をしっかりとかぶせる。
※蓋ストッパーをかけ、浮き上がらないようにする。
- ④本体の蓋を閉める

調理 3

- ①メニューダイヤルを回し《07》に合わせる。
- ②START/STOPボタンを押す。
※ボタンを長押しすると停止できます。

取り出し

プログラムが終了したら

火傷注意：調理完了後本体やケーキパンには直接触れない
触れるとやけどの原因になります。ミトン等を使用して取り出し、火傷をしないように気をつけてください。

- ①ケーキパンを取り出す。
- ②ケーキパンの蓋を外し、シリコンヘラを
ケーキパンの内側に沿って1周回す。
- ③ケーキパンに入れたままで10分間待ちます。
- ④できあがったものを取り出し、足つき網等で冷やす。
※硬く絞った濡れたふきんかけてください。

仕上げ

- ①冷やしている★レモン汁に★砂糖を混ぜる。
- ②ケーキ生地の上面に塗る。



〔8〕アップルパイ

■プログラム：《08》こねる時間：15分・こねる時間：7分
加熱時間：63分

■材料

- | | |
|---------------|----------------|
| ●りんご 2個 | ●牛乳 200ml |
| ●卵 3個 | ●塩 5g |
| ●中力粉（小麦粉）300g | ●重曹 10g |
| ●砂糖 200g | ●シナモンパウダー 1g |
| ●ひまわり油 170g | ●バニラエッセンス 2.5g |

下準備

- ①卵を軽くとく。
- ②ケーキパンにプレイドを差し込む。
- ③りんごを8～10mm程度のさいの目に切る。

材 料

- ①ひまわり油、牛乳、バニラエッセンス、卵をケーキパンに注ぎ入れる。
- ②砂糖、小麦粉、重曹、シナモン、塩をふるい入れる。

調理 1

- ①ケーキパンに蓋をしっかりとかぶせる。
※蓋ストッパーをかけ、浮き上がらないようする。
- ②ケーキパンをケーキメーカーに入れる。
- ③本体の蓋を閉めて、メニューダイヤルを回し《08》に合わせる。
- ④START/STOPボタンを押す。
※ボタンを長押しすると停止できます。

調理 2

ピープ音がしたら

- ①調理1が終了後、本体の蓋、ケーキパンの蓋を開ける。
- ②ケーキパンの内側周囲に付いた小麦粉をヘラを使って生地混ぜる。
- ③りんごを加える。
- ④ケーキパンの蓋をしっかりとかぶせる。
※蓋ストッパーをかけ、浮き上がらないようにする。
- ④本体の蓋を閉める

調理 3

- ①START/STOPボタンを押す。
※ボタンを長押しすると停止できます。

取り出し

プログラムが終了したら

火傷注意：調理完了後本体やケーキパンには直接触れない
触れるとやけどの原因になります。ミトン等を使用し
て取り出し、火傷をしないように気をつけてください。

- ①ケーキパンを取り出す。
- ②ケーキパンの蓋を外し、シリコンヘラを
ケーキパンの内側に沿って1周回す。
- ③ケーキパンに入れたままで10分間待ちます。
- ④できあがったものを取り出し、足つき網等で冷やす。
※硬く絞った濡れたふきんかけてください。



〔9〕 フルーツケーキ

■プログラム：《09》こねる時間：15分・こねる時間：7分
加熱時間：73分

■材料	●中力粉（小麦粉） 350g	●ドライフルーツ 350g
	●砂糖 120g	●ベーキングパウダー 12g
	●牛乳 250ml	●重曹 5g
	●バター 150g	●五香粉 1.5g

下準備

- ①バターを湯煎で溶かす。
- ②ケーキパンにブレイドを差し込む。

材 料

- ①牛乳、バターをケーキパンに注ぎ入れる。
- ②砂糖を入れる。
- ③小麦粉をふるい入れる。
- ④ベーキングパウダー、重曹、五香粉を入れる。

調理 1

- ①ケーキパンに蓋をしっかりとかぶせる。
※蓋ストッパーをかけ、浮き上がらないようする。
- ②ケーキパンをケーキメーカーに入れる。
- ③本体の蓋を閉めて、メニューダイヤルを回し《09》に合わせる。
- ④START/STOPボタンを押す。
※ボタンを長押しすると停止できます。

調理 2

ビーブ音がしたら

- ①調理1が終了後、本体の蓋、ケーキパンの蓋を開ける。
- ②ケーキパンの内側周囲に付いた小麦粉をヘラを使って生地混ぜる。
- ③ドライフルーツを加える。
- ④ケーキパンの蓋をしっかりとかぶせる。
※蓋ストッパーをかけ、浮き上がらないようにする。
- ④本体の蓋を閉める

調理 3

- ①START/STOPボタンを押す。
※ボタンを長押しすると停止できます。

取り出し

プログラムが終了したら

火傷注意：調理完了後本体やケーキパンには直接触れない
触れるとやけどの原因になります。ミトン等を使用し
て取り出し、火傷をしないように気をつけてください。

- ①ケーキパンを取り出す。
- ②ケーキパンの蓋を外し、シリコンヘラを
ケーキパンの内側に沿って1周回す。
- ③ケーキパンに入れたままで10分間待ちます。
- ④できあがったものを取り出し、足つき網等で冷やす。
※硬く絞った濡れたふきんかけてください。

ドライフルーツ

- | | |
|---------|-----------|
| ◎ぶどう | ◎パイナップル |
| ◎チェリー | ◎キーウィフルーツ |
| ◎クランベリー | ◎マンゴー |
- など

※5～8mmのさいの目状に切り、お好みに応じて下味を付ける。



〔10〕 イーストケーキ

■プログラム：《10》こねる時間：10分・こねる時間：5分
発酵と加熱時間：45分

■材料	●中力粉（小麦粉） 250g	●ドライフルーツ 150g
	●牛乳 180ml	●ドライイースト 6g
	●卵 2個	●砂糖 75g
	●バター 50g	

下準備

- ①材料を全て常温にする。(27～29℃程度)
- ②ケーキパンにブレイドを差し込む。

材 料

- ①カップに牛乳、ドライイースト、砂糖を入れて、30分間置く。
※温度は30℃前後に管理
- ②①をケーキパンに注ぎ入れる。
- ③バターを入れる。
- ④小麦粉をふるい入れる。

調理 1

- ①ケーキパンに蓋をしっかりとかぶせる。
※蓋ストッパーをかけ、浮き上がらないようする。
- ②ケーキパンをケーキメーカーに入れる。
- ③本体の蓋を閉めて、メニューダイヤルを回し《10》に合わせる。
- ④START/STOPボタンを押す。
※ボタンを長押しすると停止できます。

調理 2

ビーブ音がしたら

- ①調理1が終了後、本体の蓋、ケーキパンの蓋を開ける。
- ②ケーキパンの内側周囲に付いた小麦粉をヘラを使って生地に混ぜる。
- ③ドライフルーツを加える。
- ④ケーキパンの蓋をしっかりとかぶせる。
※蓋ストッパーをかけ、浮き上がらないようにする。
- ④本体の蓋を閉める

調理 3

- ①START/STOPボタンを押す。
※ボタンを長押しすると停止できます。

取り出し

プログラムが終了したら

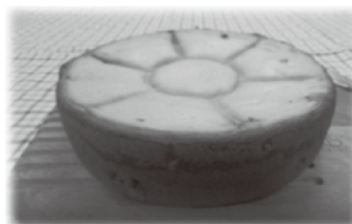
火傷注意：調理完了後本体やケーキパンには直接触れない
触れるとやけどの原因になります。ミトン等を使用し
て取り出し、火傷をしないように気をつけてください。

- ①ケーキパンを取り出す。
- ②ケーキパンの蓋を外し、シリコンヘラを
ケーキパンの内側に沿って1周回す。
- ③ケーキパンに入れたままで10分間待ちます。
- ④できあがったものを取り出し、足つき網等で冷やす。
※硬く絞った濡れたふきんかけてください。

ドライフルーツ

- | | |
|---------|-----------|
| ◎ぶどう | ◎パイナップル |
| ◎チェリー | ◎キーウィフルーツ |
| ◎クランベリー | ◎マンゴー |
- など

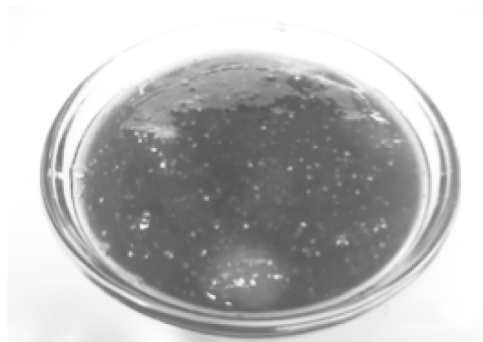
※5～8mmのさいの目状に切り、お好みに応じて下味を付ける。



〔11〕 ジャム

■プログラム：《11》加熱しながらブレイドが回転する時間：60分

- 材料
- いちご 300 g
 - 砂糖（グラニュー糖） 100 g
 - 水飴 30 g



下準備

- ①いちごのへたを取る。
- ②ケーキパンにブレイドを差し込む。

材 料

- ①ボウルにいちご、砂糖、水飴を入れて、なじませる。



調理 1

- ①ボウルの材料をケーキパンに入れる。
※かたまらないように入れる。
- ②ケーキパンに蓋をしっかりとかぶせる。
※蓋ストッパーをかけ、浮き上がらないようにする。
- ③ケーキパンをケーキメーカーに入れる。

調理 2

- ①本体の蓋を閉めて、
メニューダイヤルを回し《11》に合わせる。
- ②START/STOPボタンを押す。
※ボタンを長押しすると停止できます。



取り出し

プログラムが終了したら

火傷注意：調理完了後本体やケーキパンには直接触れない
触れるとやけどの原因になります。ミトン等を使用し
て取り出し、火傷をしないように気をつけてください。

- ①ケーキパンを取り出す。
- ②ケーキパンの蓋を外しシリコンヘラなどを使
って取り出す。

ヒント

実の形を多く残すには、素材を増やしてください。



〔12〕 ヨーグルト

■プログラム：《13》 保温時間：8時間

- 材料
- ヨーグルト 50g
 - 牛乳 500ml

下準備

- ①パンケース、パンケースの蓋、スプーン、ボウルなど煮沸消毒する。
- ②牛乳、ヨーグルトを30℃程度まで温める。

材 料

- ①ボウルに牛乳、ヨーグルトを入れて、なじませる。
※牛乳は100ml程度

調理 1

- ①ボウルの材料をケーキパンに入れる。
※かたまらないように入れる。
- ②ケーキパンに蓋をしっかりとかぶせる。
※蓋ストッパーをかけ、浮き上がらないようにする。
- ③ケーキパンをケーキメーカーに入れる。

調理 2

- ①本体の蓋を閉めて、
メニューダイヤルを回し《13》に合わせる。
- ②START/STOPボタンを押す。
※ボタンを長押しすると停止できます。



取り出し

プログラムが終了したら

火傷注意：調理完了後本体やケーキパンには直接触れない
触れるとやけどの原因になります。ミトン等を使用して取り出し、火傷をしないように気をつけてください。

- ①ケーキパンを取り出す。
- ②ケーキパンの蓋を外しシリコンヘラなどを使って取り出す。



プログラムモード説明

《00》混ぜるモード

※「02～10」のモードを選択した場合必ずこのモードをおこなってください。

■用意した食材を混ぜ合わせます。

〔設定〕 加熱時間：×

焼き色：×

変則回転	定速回転	完了
1分	3分	4分

《01》食材を焼く専用モード

■用意した生地を調理鍋へ流し込み135℃で45分間焼き上げます。

〔設定〕 加熱時間：30分～1時間45分(5分刻み)

焼き色：3段階(LIGHT/MED./DARK)

加熱調理	完了
45分	45分

《02》調理食材をこねてから焼くモードパート1

■「00」で混ぜ合わせた食材を10分間こねて140℃で40分間焼き上げます。

〔設定〕 加熱時間：30分～1時間40分(5分刻み)

焼き色：3段階(LIGHT/MED./DARK)

こねる	加熱調理	完了
10分	40分	50分

※設定した加熱調理時間にまぜる時間がプラスされて時間表示されます。

《03》調理食材をこねてから焼くモードパート2

■「00」で混ぜ合わせた食材を15分間こねて130℃で40分間焼き上げます。

〔設定〕 加熱時間：30分～1時間40分(5分刻み)

焼き色：3段階(LIGHT/MED./DARK)

こねる	加熱調理	完了
15分	40分	55分

《04》調理食材をこねてから焼くモードパート3

■「00」で混ぜ合わせた食材を10分間こねて125℃で60分間焼き上げます。

〔設定〕 加熱時間：30分～2時間(5分刻み)

焼き色：3段階(LIGHT/MED./DARK)

こねる	加熱調理	完了
10分	60分	70分

《05》調理食材をこねてから焼くモードパート4

■「00」で混ぜ合わせた食材を15分間こねて120℃で60分間焼き上げます。

〔設定〕 加熱時間：30分～2時間(5分刻み)

焼き色：3段階(LIGHT/MED./DARK)

こねる	加熱調理	完了
15分	60分	75分

《06》調理食材をこねてから焼くモードパート5

■「00」で混ぜ合わせた食材を30分間こねて135℃で50分間焼き上げます。

〔設定〕 加熱時間：30分～1時間50分(5分刻み)

焼き色：3段階(LIGHT/MED./DARK)

こねる	加熱調理	完了
30分	50分	80分

《07》調理食材をこねてから焼くモードパート6

■「00」で混ぜ合わせた食材を30分間こねて130℃で60分間焼き上げます。

〔設定〕 加熱時間：30分～2時間(5分刻み)

焼き色：3段階(LIGHT/MED./DARK)

こねる	加熱調理	完了
30分	60分	90分

《08》調理食材をこねてから焼くモードパート7

■「00」で混ぜ合わせた食材を15分間こねて一旦停止。生地の状態を確認したらSTART/STOPボタンにタッチして調理を開始させます。7分こねてから連続して加熱調理135℃で63分間焼き上げます。

※一旦停止する際にプログラムモード表示が点滅します。調理を開始すると点灯に変わります。

〔設定〕 加熱時間：30分～2時間3分(1分刻み)

焼き色：3段階(LIGHT/MED./DARK)

こねる	こねる	加熱調理	完了
15分	止 7分	63分	85分

プログラムモード説明

《09》調理食材をこねてから焼くモードパート8

■「00」で混ぜ合わせた食材を15分間こねて一旦停止。生地の状態を確認したらSTART/STOPボタンにタッチして調理を開始させます。7分こねてから連続して加熱調理120℃で73分間焼き上げます。

※一旦停止する際にプログラムモード表示が点滅します。調理を開始すると点灯に変わります。

〔設定〕 加熱時間：30分～2時間10分(1分刻み)
焼き色：3段階

こねる	こねる	加熱調理	完了
15分	止 7分	73分	95分

《10》調理食材をこねてから焼くモードパート9

■「00」で混ぜ合わせた食材を10分間こねて一旦停止。

生地の状態を確認したらSTART/STOPボタンにタッチして調理を開始させます。5分こねてから連続して45分間35℃で保温しながら発酵をさせて加熱調理135℃で73分間焼き上げます。

※一旦停止する際にプログラムモード表示が点滅します。調理を開始すると点灯に変わります。

〔設定〕 加熱時間：30分～2時間(5分刻み)
焼き色：3段階(LIGHT/MED./DARK)

こねる	こねる	発酵	加熱調理	完了
10分	止 5分	45分	73分	120分

《11》ジャムを作るモード

■ブレードをセットして調理食材を入れて140℃で60分間調理します。

〔設定〕 加熱時間：×
焼き色：×

加熱調理+ブレードの回転	完了
60分	60分

《12》チョコレートテンパリングモード

■ブレードをセットして調理食材を入れ60℃で7分間食材を溶かしその後、加熱調理後の予熱で13分間テンパリングし完了します。

〔設定〕 加熱時間：×
焼き色：×

加熱調理+ブレードの回転	ブレードの回転	完了
7分	13分	20分

《13》発酵モード(ヨーグルト用)

■調理食材を調理鍋に入れて35℃で8時間定温調理します。

〔設定〕 加熱時間：20分～12時間(10分刻み)
焼き色：×

定温調理	完了
8時間	8時間

《14》チョコレート・ガナッシュモード

■ブレードをセットして調理食材を入れて110℃で20分間調理します。

〔設定〕 加熱時間：×
焼き色：×

加熱調理+ブレードの回転	完了
20分	20分

《15》ピューレモード

■ブレードをセットして調理食材を入れて135℃で40分間加熱して、最後の20分間ブレードが回転し仕上げを行います。最高1kgまでの食材を入れて調理ができます。

〔設定〕 加熱時間：25分～1時間30分(5分刻み)
焼き色：×

※5分～20分の設定にはしないでください。

加熱調理	加熱調理+ブレード回転	完了
40分	20分	60分

《16》生地をこねるモード

■「00」で混ぜ合わせた生地を常温で30分間こねます。

〔設定〕 加熱時間：5分～2時間(5分刻み)
焼き色：×

こねる	完了
30分	30分

お手入れのしかた

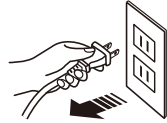
おねがい

●本体が冷えてから、ご使用ごとにお手入れをおこなってください。

⚠ 注意

必ず電源プラグをコンセントから抜いてください

クレンザー・シンナー類・金属たわし・ナイロンたわし・漂白剤・化学ぞうきんなどは使用しない → 傷をつけたり変色の原因になります。

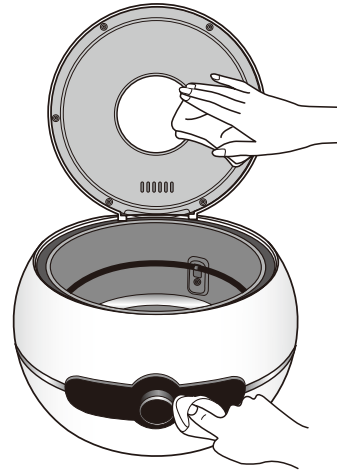


本 体

※本体の丸洗いは絶対にしない

- 軽い汚れは水で濡らした布巾を固く絞って、拭き取ります。

※取りにくい汚れは、台所用中性洗剤をしみ込ませた布を、固くしぼって拭き取ります。
最後に乾いた布で空拭きします。

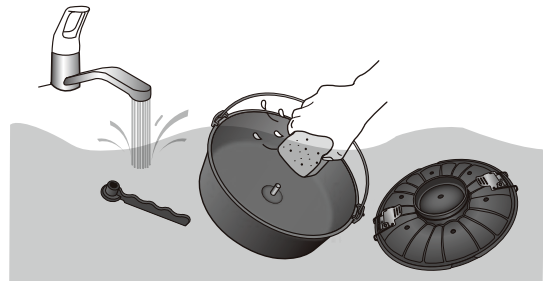


ケーキパン・蓋・付属品

水洗いできます

- 柔らかいスポンジと台所用中性洗剤使い、ぬるま湯で調理の汚れを落とします。

※取りにくい汚れは、ぬるま湯にしばらく浸してから落としてください。決して固いナイフなどで削り落としたりしないでください。



⚠ 注意

水洗い後は乾いた布巾で水気を完全に拭き取り、乾かす

電源プラグ

水洗いはできません

- 乾いた布で定期的に汚れやほこりを拭き取ります。



保管のしかた

- 汚れをしっかりと拭き取り、水気が残らないように十分乾燥させてください。
- 直射日光の当たらない、高温多湿を避けた結露しない場所で保管してください。
- 子供や幼児の手の届かない所で保管してください。

廃棄のしかた

- 各自治体のゴミの廃棄方法に従って廃棄してください。

故障かな?と思ったら

●修理を依頼される前に、再度取扱説明書をお読みになり次の事項をチェックしてください。



危険

お客様ご自身で修理、改造することは絶対にしないでください。

こんなとき	お調べいただく事・なおしかた
電源が入らない	●電源プラグが確実にコンセントに差し込まれていますか？ →電源プラグを確実にコンセントに差し込んでください。
本体の上蓋が 閉まらない	●ケーキパンが正しい位置で本体にセットされていますか？ →5 ページの 3 を参照して確実にセットしてください。 →ケーキパンの裏に異物が付いていないか確認してください。
ニオイや煙が出る	●使い始めは、煙やニオイが出ることがありますが、故障ではありません。 →使用回数を重ねることにより解消されます。 ●ケーキパンの裏に異物が付いていないか確認してください。

製品仕様

定格電圧	AC100V	本体重量	約 4.0kg
定格周波数	50/60Hz	コード長さ	約 120cm
定格消費電力	530W	材質	PP、アルミ
温度ヒューズ	184℃	付属品	ケーキパン、蓋、ブレード、 ブレード取り出し棒、計量カップ、 計量スプーン、取扱説明書、 保証書
調理モード	16 種類		
焼き色設定	3 段階 (LIGHT/MED./DARK)		
時間	調理モードにより調理時間設定有		
ケーキパン容量	約 1L	生産国	中国
本体寸法	約 (幅)33.5 x (奥行) 34.5x (高さ)22.5cm		

カスタマーサポートセンター

TEL : 03-5989-0900

info@aitec1998.co.jp

受付時間：平日 AM10:00-PM12:00

(土・日・祝日除く) PM13:00-PM17:00

※お問い合わせの際には、製品名・品番をご連絡ください。