

日立 **自動** ホームベーカリー 取扱説明書

HB-C2形

(1.5斤用)

家庭用

焼きたて通り



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。お読みになった後は保証書、ご相談窓口一覧表とともに大切に保存してください。

もくじ

安全のため必ずお守りください	2
パン作りをする前に	5
仕 様	5
各メニューの工程と時間	6
パンをおいしく食べるために	7
各部のなまえ	8
操作部のキーのはたらき	9

使いかた

●食パンの作りかた	10
●タイマーを使うとき	14
●ぶどうパンの作りかた	15
●食パンを急いで作るとき	16
●全粒粉パンの作りかた	17
●生地の作りかた (発酵まで)	18
●ケーキの作りかた	19
ケーキ1を使って作るとき	20
ケーキ2を使って作るとき	21
●ジャムの作りかた	22
●ピザ生地の作りかた	24

こんな表示が出たときは	25
お手入れ	26
パン作りのQ&A	28
修理を依頼する前に	30
こんなパンが焼けたときは	31
保証とアフターサービス	32
料理集	33

安全のため必ずお守りください

●ここに示した注意事項は、危害や損害を未然に防止するために重要な内容ですので、必ず守ってください。

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

注意 人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容

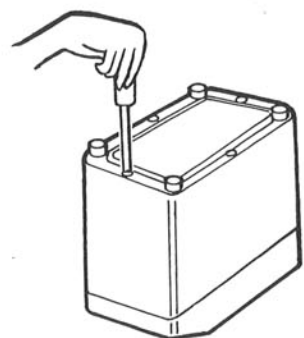
絵表示の例

⊘ 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。

警告

改造はしない
修理技術者以外の方は、絶対に分解したり、修理をしない
火災・感電・けがの原因
修理はお買い上げの販売店または日立家電品のお客様ご相談窓口にご相談ください



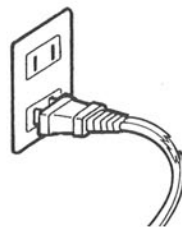
水につけたり、水をかけたりしない
感電・ショートの原因



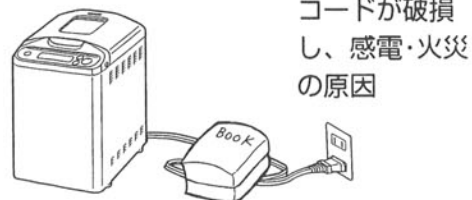
子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない
感電・やけど・けがの原因



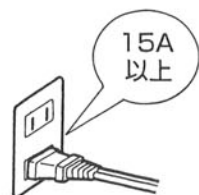
コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因



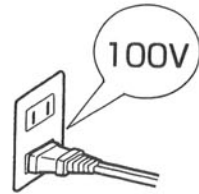
コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない
コードが破損し、感電・火災の原因



定格15A以上のコンセントを単独で使用する
分岐コンセント部分の異常発熱による発火の原因

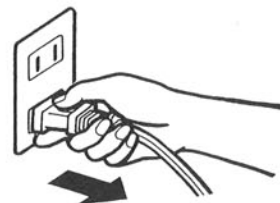


交流100V以外の電源は使用しない
感電・火災の原因

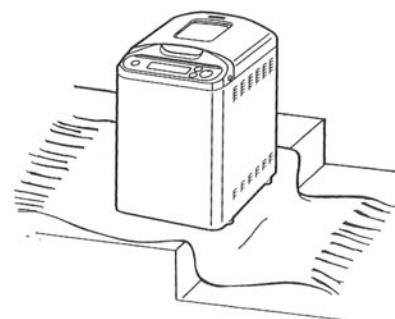


注意

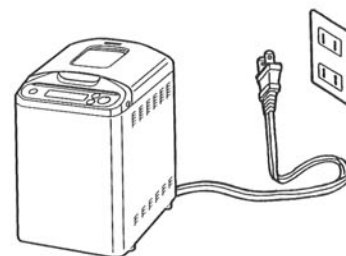
プラグを抜くときは、コードを持たずに必ずプラグ部を持って引き抜く
感電・ショート・発火の原因



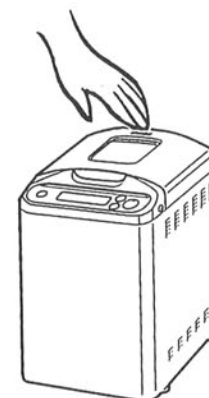
不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因



使用時以外はプラグをコンセントから抜く
絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因



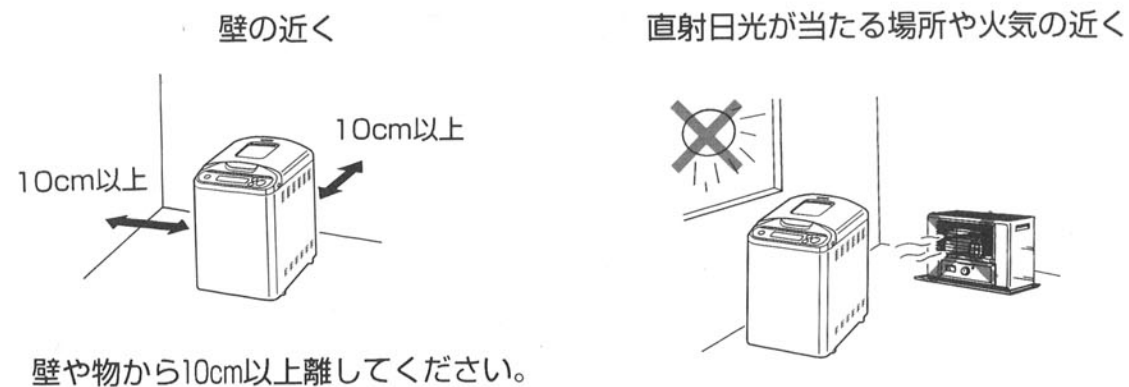
排気口に手をふれない
やけどの原因
特に乳幼児にはふれさせないようにご注意ください



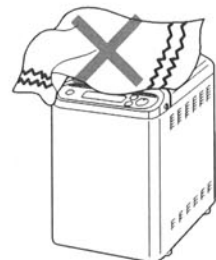
使用中や使用直後は高温部にふれない
高温のためやけどの原因



●こんな場所では使用しないでください。火災の原因になります。



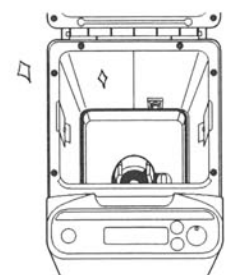
●上に物をのせて使わないでください。
ふきんなどをかぶせたりすると、火災の原因になります。



●でき上がり直後は、パンケース、庫内、ハネ、ふたなどが熱くなっています。パンケースは絶対に素手では取り出さないでください。やけどの原因になります。ミトンやふきんなどをご使用ください。



●庫内はいつも清潔にして使用してください。
汚れやカスをためたままにしていると、火災の原因になります。


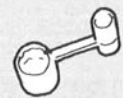


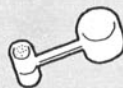




●パンケースの中に水を入れて湯を沸かさないでください。
本体の故障の原因になります。



パン作りをする前に

●パン作りに必要な材料です

ドライイースト 	パン作りに一番必要なもの! ●予備発酵のいらぬものを使います。 適度な温度・水・糖分を与えると活動して、炭酸ガスを作ります。	砂糖 	イーストの発酵を助けます! ●焼色や風味を良くし、パンの柔らかさを保ちます。
小麦粉 	パン作りは一般にたんぱく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。	バター 	パンが固くなるのを防ぎます! ●やわらかく、ツヤのあるパンに仕上げます。
塩 	イーストの動きをコントロール! ●生地グルテンを安定させます。また、発酵しすぎをおさえる役目もします。	スキムミルク 	光沢や風味を良くします! ●パンの光沢や風味を良くし、パンの柔らかさを保ちます。
		水 	●パンの生命、グルテンを形成するための小麦粉につぐ主材料です。 水はパンのできばえを大きく左右します。

仕 様

定 格 電 圧	交流100V
定 格 周 波 数	50/60Hz共用
定 格 消 費 電 力	50Hz: 670W、60Hz: 680W
モ ー タ ー 消 費 電 力	50Hz: 57W、60Hz: 67W
大 き さ	幅21.6cm 奥行31.0cm 高さ35.5cm
質 量 (重量)	約6.4kg
タ イ マ ー	食パン: 4時間20分~13時間 全粒粉パン: 4時間 ~13時間 (デジタル・逆算式)
コ ー ド の 長 さ	約1.4m
温 度 ヒ ュ ー ズ	192℃

各メニューの工程と時間

●各工程の時間は室温により多少異なります。(でき上がるまでの所要時間は変わりません。)

メニュー	工程	1 前ねり	2 ねかし	3 後ねり	4 一次発酵	5 ガス抜き	6 二次発酵	7 焼き上げ	8 仕上げ	所要時間
食パン		9分	5分	18分	60分	20秒	70分	63分	10分	4時間10分
				22分	70分			68分	19分	
食パンおいそぎ		9分	5分	16分	15分	20秒	45分	65分	10分	2時間50分
				20分					14分	
全粒粉パン		11分	40分	14分	26分	20秒	70分	55分	13分	3時間50分
発酵まで		9分	5分	16分	64分	—	—	—	—	1時間40分
				24分	72分					

スポンジケーキ	焼き1 7分	焼き2 48分	仕上げ 20分	所要時間 1時間15分
パウンドケーキ		焼き2 58分		所要時間 1時間25分

ジャム	予熱 15分	煮込み 50分 (ハネがゆっくり回ります)	仕上げ 5分	所要時間 1時間10分
-----	-----------	-----------------------------	-----------	----------------

メニュー	工程	1 前ねり	2 ねり1	3 一次発酵	4 ねり2	5 二次発酵	所要時間
ピザ生地		3分	20分	10分	10分	10分	53分

パンをおいしく食べるために

●上手に焼き上げ、おいしく食べるコツ!

1 材料は新鮮なものを

●粉は湿気がキライです。製造年月日の新しいものを選び、開封後はできるだけ早目に使いましょう。



ドライイーストについて

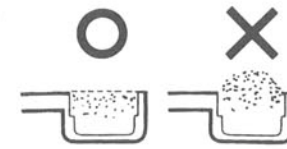
●このホームベーカリーは「予備発酵のいらないドライイースト」を使用します。ドライイーストは生き物です。開封後は密封して冷蔵庫または冷凍庫に入れて保存しましょう。



2 材料は正確にはかりましょう

●正確にはかからないと、でき上がりが悪くなってしまいます。

付属のスプーンではかるときは、山盛りにしたり、押しつけたりしないでください。1杯分のときはすりきりで。



付属のスプーンを使わないときは料理用のはかり(1目盛10g以下のもの)をお使いください。



3 おいしく食べるときは

できたてはそのままおいしくいただけます。トーストにすれば「サクッ」とした歯ざわりでいただけます。33ページからの「料理集」を参考にバラエティにとんだくふうをしてみましょう。

保存のしかた

よくさましてからラップに包むか、ビニール袋に入れます。

●2、3日程度なら冷蔵庫へ。

●長期間なら冷凍庫へ。



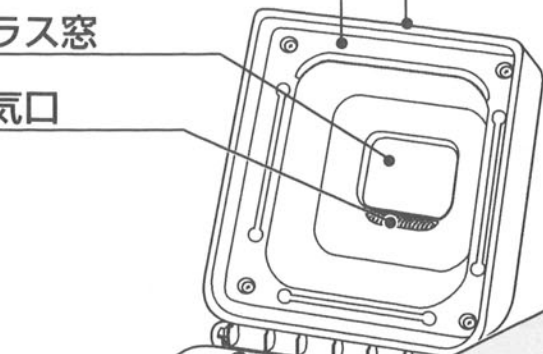
各部のなまえ

ふたとって

ふた
●本体からはずせませす

ガラス窓

排気口



操作部



コード

プラグ



ハネ

ハネは回転軸に合わせて差し込んでください。

ハンドル

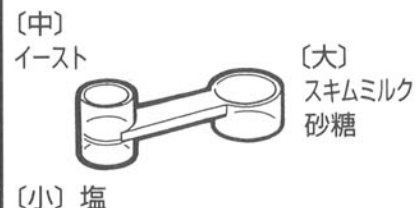
突起部

回転軸

パンケース

付属品

スプーン



〔大〕・〔中〕・〔小〕の3つを使ってはかります。

〔大〕: スキムミルク(約5g)、砂糖(約7g)用

〔中〕: ドライイースト(約3g)用

〔小〕: 塩(約4g)用

計量カップ

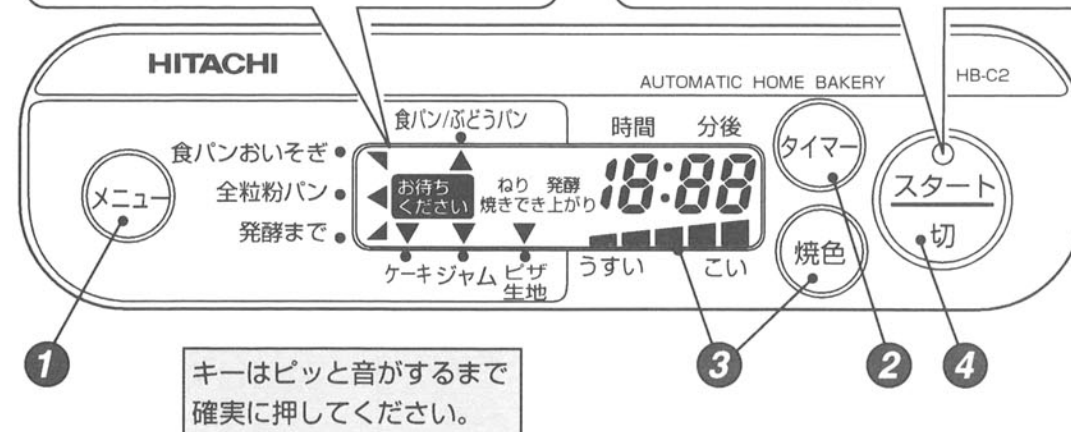


水などをはかるときに使用します。

操作部のキーのはたらき

表示部 (同時にすべての表示が出ることはありません。)

調理中ランプ (キーを押すと点灯し、
 キーを再度押すと消灯)



キーはピッと音がするまで確実に押してください。

1

メニュー

「食パン/ぶどうパン」「食パンおいそぎ」「全粒粉パン」「発酵まで」「ケーキ」「ジャム」「ピザ生地」のメニューを選ぶときに押します。押すごとにメニューが順次切り換わります。通電すると、最初は必ず「食パン/ぶどうパン」メニューが表示されます。

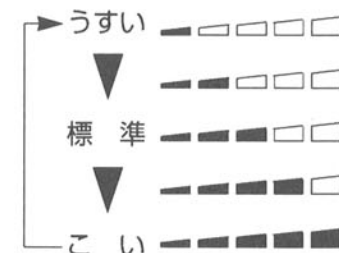
2

タイマー

タイマーの時間をセットするときを押します。「食パン」のときは4時間20分～13時間後まで、「全粒粉パン」のときは4時間～13時間後までセットできます。メニューをセットしてこのキーを押すと、最短の予約時間を表示します。押すごとに10分単位で進み、押し続けると早送りになります。「ケーキ」メニューを選択してからこのキーを押すと、ケーキ1とケーキ2の切り換えができます。
※タイマーは「食パン」「全粒粉パン」メニューのときだけ使えます。

3

焼色



焼色を変えたいときに押します。キーを押さないときは標準(3段階目)に設定されています。押すごとに焼色が切り換わり、5段階の調節ができます。

4

スタート
切

●調理を始めるとき、タイマーをセットしてスタートさせるときを押します。
●動作中に押すと動作を止め、設定をクリアします。キーを押しまちがえたとき、タイマーセットを取り消したいとき、調理を途中で止めたいときに押します。(約1秒間押し続けてください)
※このキーで「切」にすると、「食パン/ぶどうパン」メニュー、標準(3段階目)の設定に戻ります。

使いかた

食パンの作りかた



以上のボタン操作に従っておこないます。詳しくは以下の手順に従ってください。

準備 材料を準備する

材料	大きさ	1.5斤分	1斤分
水		270ml	180ml
強力粉		375g	250g
塩		付属スプーン小1 1/2 (6g)	付属スプーン小1 (4g)
砂糖		付属スプーン大3 (21g)	付属スプーン大2 (14g)
バター		23g	15g
スキムミルク		付属スプーン大1 1/2 (7.5g)	付属スプーン大1 (5g)
ドライイースト (予備発酵のいないもの)		付属スプーン中1 1/2 (4.5g)	付属スプーン中1 (3g)

- 0.5斤の食パンを作る場合、1斤分の材料の分量を全て半分にしてください。
- 水は5℃～20℃の水を使用してください。
- 室温が高いとき(約28℃以上)は、強力粉を25g増やしてください。
1.5斤 → 400g
1斤 → 275g

食パンミックスについて

日立(自動)ホームベーカリー専用の「ミックス粉」をご利用いただくと、材料が配合されています(イーストは別袋)ので、水を加えるだけで手軽に作れます。お買い上げの販売店でお求めください。(1袋で1斤分)

材料は正しくはかりましょう

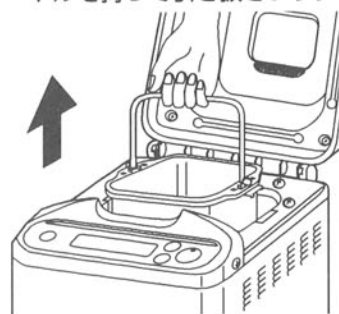
- 付属のスプーンの場合(すりきりではかります)

材料の計量が正しくないと、パンのできあがりが悪くなってしまいます。

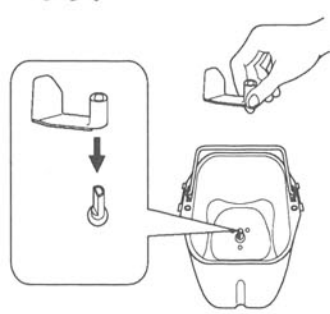


1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする

- ①ふたを開けパンケースのハンドルを持って引き抜きます。



- ②ハネを回転軸に差し込みます。



- ハネは確実にセットしてください。確実にセットしないと運転中にはずれて生地がうまくねれません。

2 パンケースに材料を入れる

次の順序で入れてください。(すぐ始める場合はどの順序に入れてもかまいません)

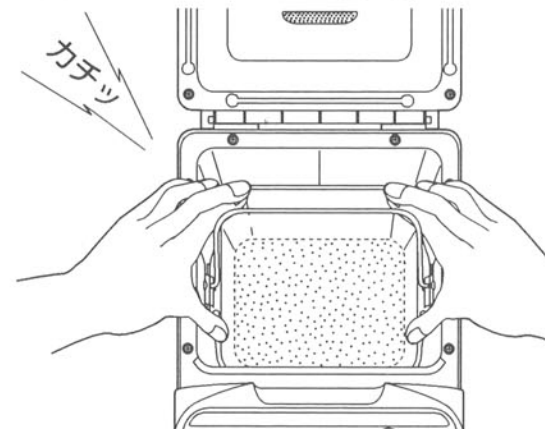
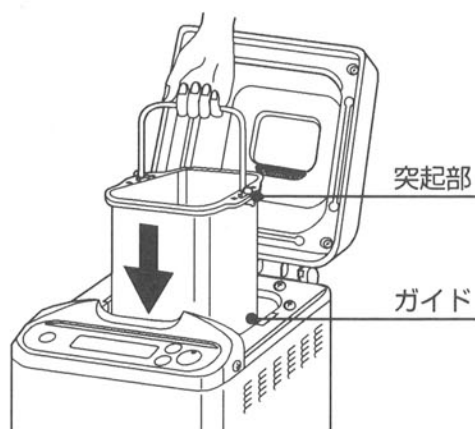
- ①水を入れます。
- ②強力粉、塩、砂糖、バター、スキムミルクを入れます。
- ③ドライイーストを入れます。ドライイーストは粉の中央部に水にふれないように入れます。



- タイマーを使うときは水の中にイーストが入らないよう、特に注意してください。水にふれるとイーストが発酵してパンがうまくできないことがあります。

3 パンケースを本体に入れる

- ①本体のガイドにパンケースの突起部を合わせて入れます。
- ②カチッと音がするまでパンケースを上から押し込み、ハンドルを後側に倒します。



4 ふたをする

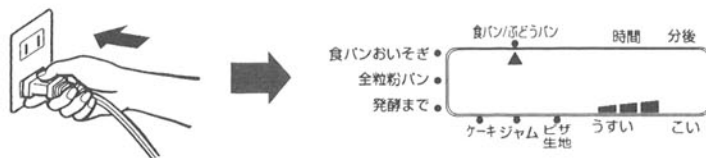
ふたのとってを持って、確実に閉めてください。



- ふたを確実に閉めないで、パンがうまくできません。

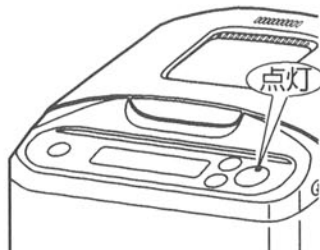
5 プラグをコンセントに差し込む

プラグをコンセントに差し込むと表示部に「食パン/ぶどうパン」メニューと焼色のレベルが表示されます。



6 スタートする

スタートキーを押します。



前ねり ... 調理中ランプが点灯し、でき上がりまでの時間 **4:10** が表示され、ねりが始まります。

ねかし

後ねり

一次発酵

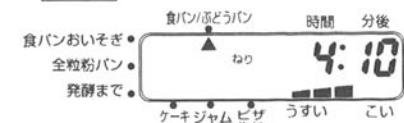
ガス抜き

二次発酵

焼き上げ

仕上げ

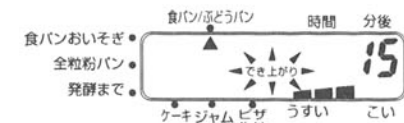
でき上がり



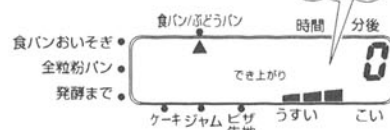
でき上がりまでの時間を1分きざみで表示します。
(**4:09**、**4:08**・・・)

残り時間が1時間20分前後になると焼き上げに入ります。

「でき上がり」が点滅し、冷却を始めます。



でき上がると「でき上がり」が点灯してブザーが鳴ってお知らせします。
時間表示は **0** になります。



●焼色を変えるときは **焼色** キーを押してお好みの焼色を選んでください。キーを押さない場合は標準(3段階目)の焼色になります。スタートした後でも、工程が「焼き」に入る前であれば焼色を変えることができます。

●スタートキーを押してもスタートしない場合は30ページをご覧ください。

●「焼き」表示中、「でき上がり」表示の点滅中は本体が熱くなっていますのでご注意ください。

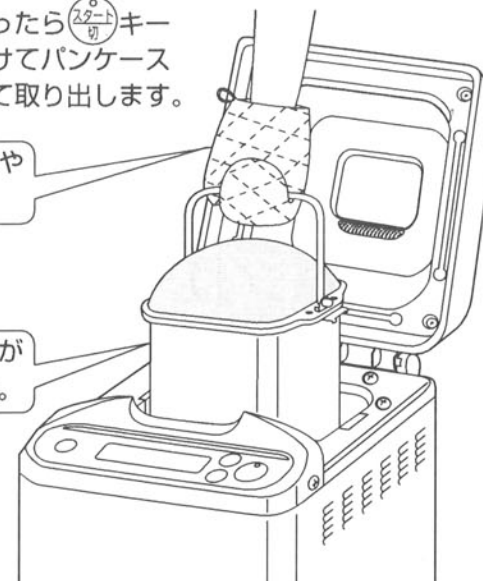
●後ねりの途中でブザーが鳴りますが、食パンの場合はそのままにしておきます。

7 でき上がったらパンケースを取り出す

ブザーが鳴り終わったら **スタート** キーを押し、ふたを開けてパンケースのハンドルを持って取り出します。

熱いときはミトンやふきんを使って。

パンケースや庫内が熱くなっています。

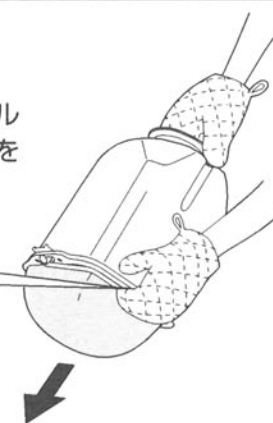


●ブザーが鳴り終わっても **スタート** キーを押さなかった場合はさらに30分間送風し、保温しながら1時間後に自動的にスイッチが切れます。これは万一パンの取り出しが遅れた場合でも温かさを保ちながらパンがべたつかないようにするためです。
●熱いパンケースを本体の上や熱に弱い敷物の上に置かないでください。変色や変形、穴あきの原因になります。

8 パンを取り出す

パンケースを逆さにし、ハンドルをおさえ底部を持って振りパンを取り出します。

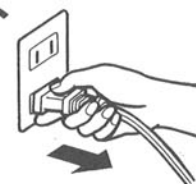
ハンドルをおさえて



ハネについて
●パンといっしょにハネがはずれてしまったときは、熱くなっていますので、はしなどで取り除いてください。
●ハネがパンケースに残っている場合は、26ページの「お手入れ」をご覧ください。

9 使用後はプラグを抜く

プラグを持ってコンセントから抜いてください。



●プラグを抜かないで **スタート** キーだけ押すと「食パン/ぶどうパン」メニューが表示されたままになります。

ちょっと一言

「でき上がり」表示が点滅を始めるとパンは焼き上がっていますので、パンを取り出すことができます。

① **スタート** キーを押す(約1秒間)、運転を止めてからパンケースを取り出します。

② パンをパンケースから取り出し、網などに乗せてひとはだ程度の温度にさします。

本体、パンケースなどが非常に高温になっていますので十分注意してください。パンを取り出すときは、必ずミトンやふきんを使ってください。

タイマーを使うとき

※「食パンおいそぎ」「発酵まで」「ケーキ」「ジャム」「ピザ生地」メニューではタイマーは使えません。



準備 と①～⑤の手順は「食パンの作りかた」(または「全粒粉パンの作りかた」)と同じ (10～12、17ページ参照)

6 キーでメニュー (「食パン/ぶどうパン」または「全粒粉パン」) を選び、タイマーキーででき上がりまでの時間をセットする

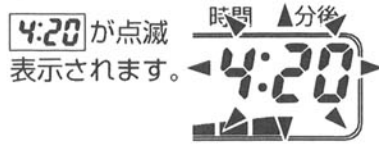
- 食パン : 4時間20分から13時間後まで10分単位でセットできます。
- 全粒粉パン : 4時から13時間後まで10分単位でセットできます。

食パン、全粒粉パンの材料以外の材料を使用するときは、タイマーは使用しないでください。材料が変質する原因になります。

例：現在の時刻が午後9時で翌朝6時30分に焼き上げたい場合。

現在の時刻から翌朝6時30分までは9時間30分ありますのでタイマーを **9:30** にセットします。

①「食パン」はそのまま、「全粒粉パン」のときはメニューキーを押して「全粒粉パン」に合わせます。



②タイマーキーを押します。



タイマー設定が合わせた時間より進みすぎたときは、そのまま押し続けると4:20に戻りますので再設定してください。

③スタート切キーを押します。



でき上がりまでの時間を1分きざみで表示します。**9:29**、**9:28**...

調理開始からでき上がりまでは「食パンの作りかた」と同じです。

⑦～⑨の手順は「食パンの作りかた」と同じ (13ページ参照)

ぶどうパンの作りかた



所要時間：4時間10分

準備 材料を用意する(食パンと同じ材料でぶどうのみ追加します。)

パンの大きさ	1.5斤	1斤
干しぶどうの量	90g	60g

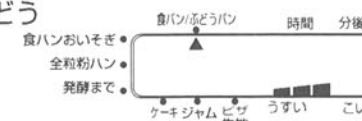
●最初からパンケース内に入れてください。後ねりの途中で干しぶどうを入れます。

※タイマーは使わないでください。変質の原因になります。

①～⑤の手順は「食パンの作りかた」と同じ (10～12ページ参照)

6 スタートする

①メニューキーで「食パン/ぶどうパン」を選びます。

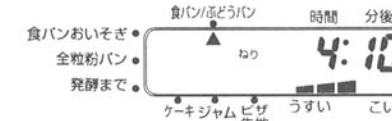


②スタート切キーを押します。

前ねり

調理中ランプが点灯し、でき上がりまでの時間 **4:10** が表示され、ねりが始まります。

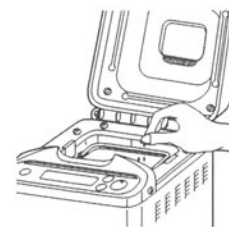
ねかし



でき上がりまでの時間を1分きざみで表示します。**4:09**、**4:08**...

後ねり

③ブザーが鳴ったら干しぶどうを入れます。



ねり上がりの6分前にブザーが鳴ります。ブザーが鳴ったらすぐにふたを開け、干しぶどうをパンケースに入れます。(干しぶどうを入れたら庫内の温度が下がらないようすぐふたを閉めてください。)ねりはそのまま続いています。

●焼色調節については「食パンの作りかた」と同様の操作をおこなってください。

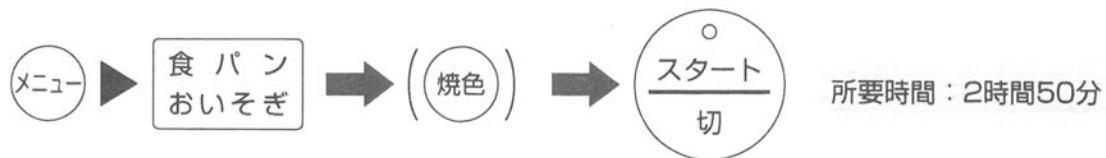
●干しぶどうを入れるときは均一になるように入れます。1カ所にまとめて入れると、でき上がったときに干しぶどうがかたよってしまいます。

●干しぶどうはブザーが鳴る前に入れてください。ブザーが鳴る前に入れると、干しぶどうがつぶれたり、生地に色がついたりします。

発酵からでき上がりまでは「食パンの作りかた」と同じです。

⑦～⑨の手順は「食パンの作りかた」と同じ (13ページ参照)

食パンを急いで作るとき



準備 材料を用意する

材料	大きさ	1.5斤分	1斤分
水		270ml	180ml
強力粉		375g	250g
塩		付属スプーン小1 1/2 (6g)	付属スプーン小1 (4g)
砂糖		付属スプーン大3 (21g)	付属スプーン大2 (14g)
バター		23g	15g
スキムミルク		付属スプーン大1 1/2 (7.5g)	付属スプーン大1 (5g)
ドライイースト (予備発酵のいらぬもの)		付属スプーン中3 (9g)	付属スプーン中2 (6g)

- ドライイーストを標準より多く入れて作ります。(強制的にふくらますため、少しイースト臭が残り、ふくらみが小さくなるときがあります。)
- 「ぶどうパン」などの混ぜものパンのときは「食パンおいそぎ」は使えません。
- 「食パンおいそぎ」メニューではタイマーは使えません。

①～⑤の手順は「食パンの作りかた」と同じ(10～12ページ参照)

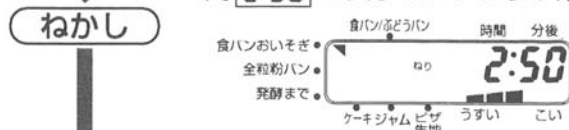
6 スタートする

① [メニュー] キーで「食パンおいそぎ」を選びます。



② [スタート切] キーを押します。

前ねり … 調理中ランプが点灯し、でき上がりまでの時間 **2:50** が表示され、ねりが始まります。



でき上がりまでの時間を1分きざみで表示します。
(**2:49**、**2:48**・・・)

後ねり

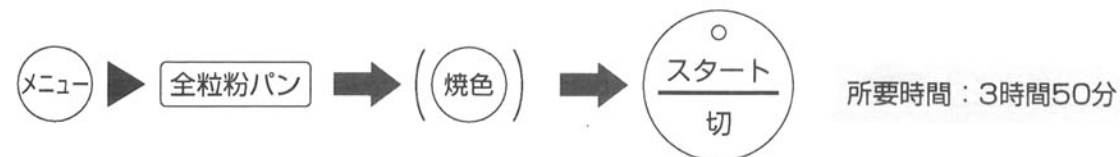
●必ず「食パンおいそぎ」メニューに合わせてください。

●焼色調節については「食パンの作りかた」と同様の操作をおこなってください。

発酵からでき上がりまでは「食パンの作りかた」と同じです。

⑦～⑨の手順は「食パンの作りかた」と同じ(13ページ参照)

全粒粉パンの作りかた



準備 材料を用意する

材料	大きさ	1.5斤分	1斤分
水		300ml	200ml
全粒粉		300g	200g
強力粉		100g	65g
塩		付属スプーン小1 1/2 (6g)	付属スプーン小1 (4g)
バター		23g	15g
黒ミツ(ハチミツ)		付属スプーン大2 (38g)	付属スプーン大1 1/2 (28g)
ドライイースト (予備発酵のいらぬもの)		付属スプーン中2 (6g)	付属スプーン中1 1/2 (4.5g)

- 全粒粉は小麦の粒をふすまを残したまま丸ごとひいた粉です。
- 室温が高いとき(約28℃以上)は冷水(約5℃)を使用してください。

①～⑤の手順は「食パンの作りかた」と同じ(10～12ページ参照)

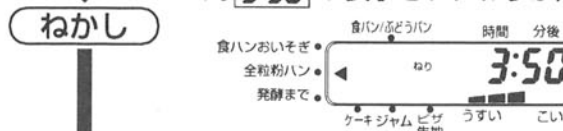
6 スタートする

① [メニュー] キーで「全粒粉パン」を選びます。



② [スタート切] キーを押します。

前ねり … 調理中ランプが点灯し、でき上がりまでの時間 **3:50** が表示され、ねりが始まります。



でき上がりまでの時間を1分きざみで表示します。
(**3:49**、**3:48**・・・)

後ねり

●必ず「全粒粉パン」メニューに合わせてください。

●焼色調節については「食パンの作りかた」と同様の操作をおこなってください。

●全粒粉パンは、食パンに比べふくらみが悪くなります。全粒粉は小麦粉に比べグルテンが少ないため、異常ではありません。

発酵からでき上がりまでは「食パンの作りかた」と同じです。

⑦～⑨の手順は「食パンの作りかた」と同じ(13ページ参照)

生地の作りかた (発酵まで)



所要時間：1時間40分

準備 材料を用意する

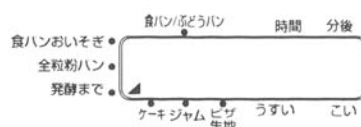
パン生地を作るためのメニューです。33ページからの「料理集」を参考にして、お好みのパンの材料を用意してください。

●「発酵まで」メニューではタイマーは使えません。

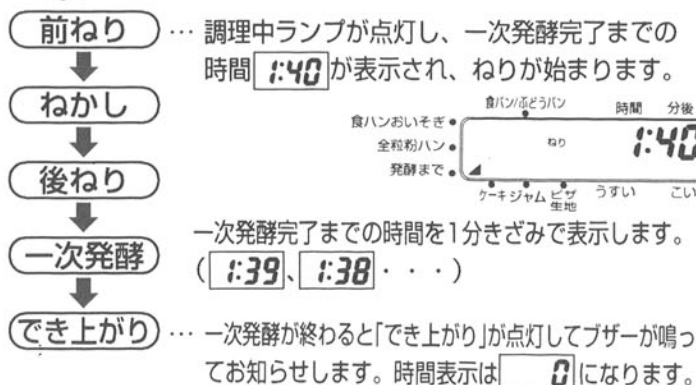
①～⑤の手順は「食パンの作りかた」と同じ (10～12ページ参照)

6 スタートする

① **メニュー** キーで「発酵まで」を選びます。



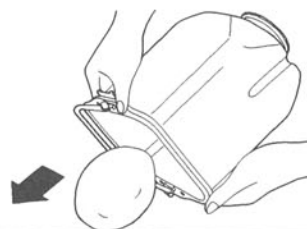
② **スタート切** キーを押します。



●必ず「発酵まで」メニューに合わせてください。

7 生地を取り出す

- ① **スタート切** キーを押してふたを開け、パンケースを取り出します。
- ② パンケースの中で生地を中央にまとめ、生地を傷めないようにそっと取り出します。



- ハネが生地についてくる場合がありますので取り除いてください。
- 使用後はプラグをもってコンセントから抜いてください。

でき上がった生地は料理集を参考にお好み成形してオーブンで二次発酵、焼き上げをおこなってください。

ケーキの作りかた

「ケーキ」メニューはケーキの種類によって2通りあります。

ケーキ1：スポンジケーキ用のモードです。油脂分の少ない軽いケーキです。

スポンジケーキ、チョコレートスポンジケーキに使用します。

ケーキ2：バターケーキ用のモードです。バターの多いしっとりしたケーキです。

パウンドケーキ、フルーツケーキに使用します。

準備 生地を作る

スポンジケーキ

材料

薄力粉	130g
卵 (L玉)	3個
グラニュー糖	105g
バター	30g
ベーキングパウダー	4g (スプーン中1)
バニラエッセンス	少々 (3滴ぐらい)
ラム酒	30ml (大さじ2)

作りかた

- ① ボールに卵を割り入れて、泡立て器でよくほぐす。
- ② グラニュー糖を2～3回に分けて加えながらよく泡立てる。白っぽくなり、生地で字が書けるくらいまで十分に泡立てる。(泡立てが不十分だとふくらみません。)
- ③ ベーキングパウダーと小麦粉をあわせてふるい、②の生地に加えさっくりと混ぜる。
- ④ 溶かしバターとバニラエッセンス、ラム酒を入れ、ねらないように手早く混ぜる。

パウンドケーキ

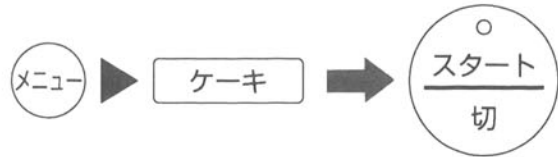
材料

薄力粉	195g
卵 (L玉)	3個
グラニュー糖	160g
バター	110g
ベーキングパウダー	4g (スプーン中1)
バニラエッセンス	少々 (3滴ぐらい)
牛乳	30ml (大さじ2)

作りかた

- ① 室温にもどしたバターをボールに入れ、泡立て器でかき混ぜてクリーム状にする。
- ② グラニュー糖の約 $\frac{2}{3}$ (110g) を2回に分けて①に加え、白っぽくなるまでよくすり混ぜる。
- ③ 卵を卵黄と卵白に分け、卵黄だけを1個ずつ②に加えて、そのつどよく混ぜ合わせる。
- ④ 別のボールに卵白を入れてつのがピンと立つぐらいまで泡立て、残りのグラニュー糖 (50g) を入れてさらに泡立て、つやのあるメレンゲを作る。
- ⑤ ④のメレンゲの半量を③に加えてよく混ぜ合わせ、次にあらかじめふるっておいた小麦粉を半量ずつ2回に分けて加え、そのつど手早くさっくりと混ぜ合わせる。
- ⑥ ⑤に残りのメレンゲを加えて泡が消えないように手早くさっくりと混ぜる。

ケーキ1を使って作る時



所要時間：1時間15分

1 本体からパンケースを取り出しハネをはずす
(10ページ①参照) ●ハネは使いません。

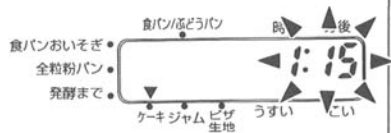
2 パンケースに生地を流し込む

3 パンケースを本体に入れふたをする (11ページ③④参照)

4 プラグをコンセントに差し込む (12ページ⑤参照)

5 スタートする

① **メニュー** キーで「ケーキ」を選びます。



●必ず「ケーキ」メニューに合わせてください。

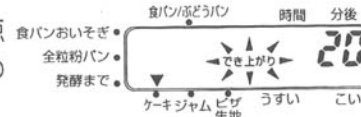
② **スタート切** キーを押します。

焼き1 … 調理中ランプが点灯し、焼き1が始まります。

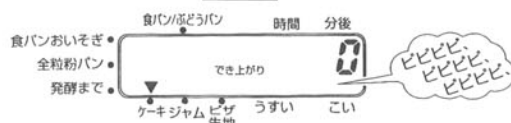


焼き2 … でき上がりまでの時間を1分きざみで表示します。
(1:14, 1:13・・・)

仕上げ … 「でき上がり」が点滅し、冷却を始めます。



でき上がり … でき上がると「でき上がり」が点灯し、ブザーが鳴ります。時間表示は 0 になります。



⑥⑦の手順は「ケーキ2」と同じ (21ページ参照)

ケーキ2を使って作る時



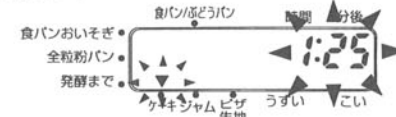
所要時間：1時間25分

①～④の手順は「ケーキ1」と同じ (20ページ参照)

5 スタートする

① **メニュー** キーで「ケーキ」を選び、

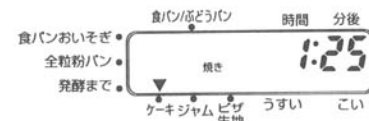
タイマー キーを押します。



② **スタート切** キーを押します。

焼き1 … 調理中ランプが点灯し、焼き1が始まります。

焼き2



●必ず「ケーキ」メニューに合わせてください。

メニュー キーを押してから
タイマー キーを押します。

タイマー キーを押すごとに
1:25と1:15の表示が切り換わり、「ケーキ1」と「ケーキ2」のモードを選ぶことができます。

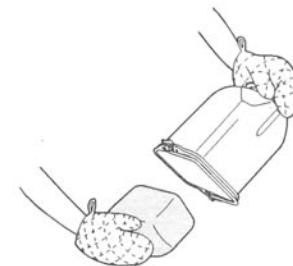
仕上げからでき上がりまでは「ケーキ1」と同じです。

6 **スタート切** キーを押してケーキを取り出す

① ブザーが鳴り終わったら、
スタート切 キーを押し、パンケースを取り出します。



② ケーキを取り出します。
パンケースを逆さにし、底部をもって振りケーキを取り出します。



7 使用後はプラグをコンセントから抜く
(13ページ⑨参照)