

蛋糕

注意

如果配料的總重量超過下表所示的值，就不能做好蛋糕。

1 按[功能選擇]鍵，選擇“蛋糕”。

2 按[炊飯]鍵。

- 當開始烘烤時，[炊飯]燈點亮。
- 液晶顯示板上將以1分鐘為單位遞減顯示剩餘的烘烤時間。
- 當烘烤結束後，將發出嗶-嗶-聲並自動切換到保溫狀態。
→ 按[保溫/關]鍵以關閉保溫功能。

最大配料重量

SR-ND10	SR-ND18
550g	700g

液晶顯示板顯示大致的烘烤時間

43分鐘

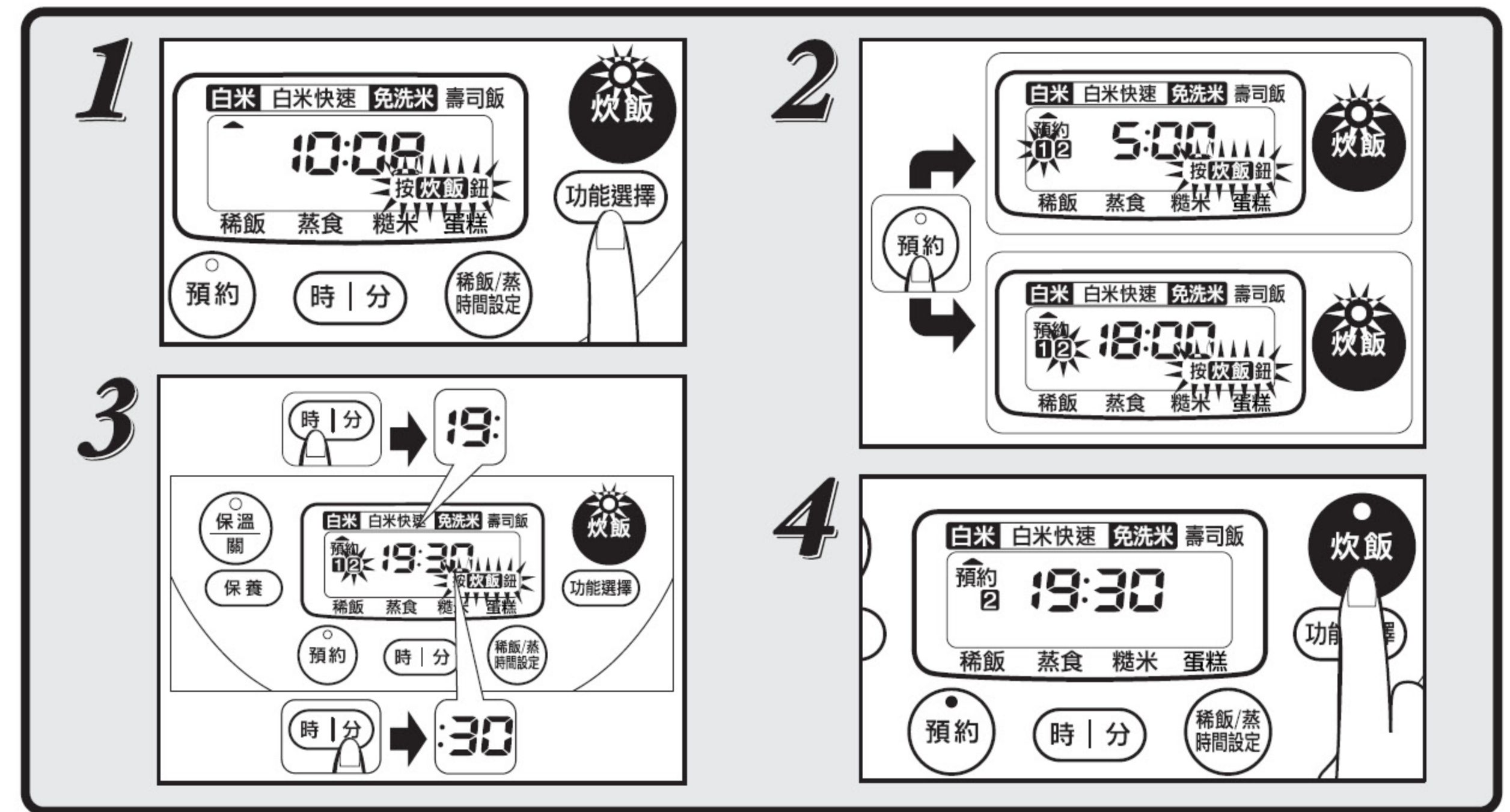
巧克力蛋糕/奶油蛋糕

配料：

	SR-ND10	SR-ND18
巧克力蛋糕粉 (cake Mix)	250 g	335 g
奶油	適量	適量
水或牛奶	100 ml	135 ml
雞蛋	1個	2個

方法：

1. 將蛋糕粉倒入一個用於配料的碗內，並注入牛奶（水）和雞蛋，然後按照蛋糕粉盒上的說明，充分的攪拌均勻。
 2. 在內鍋裡塗一些奶油（沙拉油），然後倒入攪拌均勻的蛋糕粉配料。
 3. 選擇“蛋糕”炊煮並按[炊飯]鍵。
 4. 當發出嗶-嗶-聲時則表示蛋糕已做好（約43分鐘）。
 5. 按[保溫/關]鍵，從電子鍋取出內鍋，讓它冷卻2分鐘左右。然後將內鍋上下顛倒以倒出蛋糕。
將蛋糕放在盤子內或烤架上，讓它冷卻後再裱花或食用。
- 內鍋溫度相當高，在取出時請予注意。
- 當烘烤奶油蛋糕時，使用市販奶油蛋糕粉，然後按照做巧克力蛋糕的方法進行烘烤即可。
（超市，大賣場均可買到各式蛋糕粉）
- 相關食譜請參照購買之蛋糕粉上的標示說明。



預約定時炊飯

（本機有簡碼記憶“1”及“2”功能，可分別記憶常用的2個吃飯時間。僅須設定一次，之後只要使用“預約”鍵選擇“1”或“2”即可）上圖示例以預約“2”將白米於19:30煮好。

1 以〔功能選擇〕鍵選擇菜單（例：選擇“白米”）

2 以〔預約〕鍵選擇至預約“2”（此時，“2”和“炊飯”燈閃爍）

3 以〔時〕和〔分〕鍵設定炊飯結束的時間。

4 按〔炊飯〕鍵。

〔炊飯〕燈滅，〔預約〕燈亮，預約完成。

預約完成後，一按〔預約〕鍵，就會顯示出現任的時間。

一旦進入調理狀態，〔預約〕燈滅，〔炊飯〕燈亮。

預約定時炊煮的變更或取消

按[保溫/關]鍵。

注意 1) “白米快速”、“蒸食”、“蛋糕”和“保養”選項沒有預約定時功能。

另外，在炊煮什錦飯時請不要使用預約定時炊煮功能。

- 2) 預約時間最多可以設定在24小時，作為大致標準，當預約時間超過13小時以上（夏季等水溫高時為8小時以上）時，米可能會發酵而產生氣味，所以請勿超過上述時間。
- 3) 請不要將時間設定在比炊煮所需的時間還短。
- 4) 當用“稀飯”炊煮時，務必先行設定炊煮時間。
（請見第9頁上的步驟1~2）

當設定了預約定時後，將不顯示炊煮時間。