

# Panasonic®

## 使用說明書 自動製麵包機（家庭用） Operating Instructions Automatic Bread Maker(Household Use)

型號 **SD-PM105**  
Model No.

非常感謝您購買Panasonic的產品

- 請仔細閱讀本使用說明書，以確保正確安全使用本產品。
- 本產品只限於家庭使用。
- 使用前請務必仔細閱讀“安全注意事項”（P.6~7）。
- 保用證請與本使用說明書一起妥善保管。

Thank you for purchasing Panasonic product.

- Please read these instructions carefully to use the product correctly and safely.
- This product is intended for household use only.
- Please carefully read the “Safety Precautions” (P.68~69) of this Manual before use.
- Please keep the Warranty Card and this Operating Instructions for future use.

保用證另附

The Warranty Card is attached.



# 簡單方便地製作各種美味麵包！

## 鬆軟可口 麵包 (即溶酵母)



表皮鬆脆味道可口的**基本麵包** (P.18)



質感鬆軟、細膩的**軟式麵包** (P.23)



短時間完成！**快速麵包** (P.23)



加入米飯製成富有水分且綿軟的**米飯麵包** (P.24)



表皮鬆脆可口，呈現麵粉自身風味的**法式麵包** (P.25)



表皮稍硬、麥香四溢、營養豐富的全**麥麵包** (P.26)



牛油奶香！富貴族風的**丹麥麵包** (P.27)



鬆脆可口帶有香酥菠蘿皮的**菠蘿麵包** (P.28)



綿軟富有水分且有嚼勁的**米粉麵包** (P.30)

## 各種風味的 麵包

用麵包麵糰、薄餅麵糰製作



奶油卷 (P.36)



牛角麵包 (P.37)



硬麵包圈 (P.38)



薄餅 (P.38)

## 其他



餃子皮麵糰 (P.39)



烏冬、意粉麵糰 (P.40)



短時間輕鬆完成的**英式鬆餅** (P.42)



蛋糕 (P.44)



朱古力 (P.46)



果醬 (P.48)



糖漬水果 (P.50)



麻糬 (P.52)

# 目錄

頁碼

頁碼

## 確認

安全方面的注意事項 .....	6
使用方面的要求 .....	7
各部件的名稱和配件 .....	8
● 時間調整 (時鐘顯示) .....	9
● 更換鋰電池 .....	9

## 基本材料與準備

製作麵包的流程及要領 .....	10
食譜一覽 .....	12
麵包的基本材料 .....	14
相關材料的準備 .....	17

## 使用方法

### 麵包

製作基本麵包 .....	18
便利的功能 .....	20
● 葡萄乾 .....	20
● 烤色 .....	22
● 預約 .....	22
軟式麵包 .....	23
快速麵包 .....	23
米飯麵包 .....	24
法式麵包 .....	25
全麥麵包 .....	26
丹麥麵包 .....	27
菠蘿麵包 .....	28
米粉麵包 .....	30
各種口味的麵包 .....	31

## 使用方法

### 麵糰

製作麵包麵糰/薄餅麵糰 .....	35
各種口味的麵包 .....	36
製作餃子皮麵糰 .....	39
製作烏冬、意粉麵糰 .....	40

### 甜品

製作英式鬆餅 .....	42
製作蛋糕 .....	44
製作朱古力 .....	46
製作果醬 .....	48
製作糖漬水果 .....	50
製作麻糬 .....	52

## 小幫手

清潔保養 .....	54
常見問題 .....	56
麵包形狀異常! .....	59
“操作錯誤!”的補救措施 .....	65
故障診斷 .....	66
出現下列情況時 .....	67
規格 .....	130

確認

基本材料與準備

麵包

麵糰

甜品

小幫手



# 安全方面的注意事項

請務必遵守

為了避免危害使用者以及給他人造成財產損失，特此說明下列務必遵守的事項。

■採用了錯誤使用方法時產生的危害以及損失的程度，予以區分說明。

 **警告** 有可能導致死亡或重傷的事項。

 **注意** 有可能導致人身傷害或財產損失的事項。

■針對務必需要遵守的事項，用以下符號予以區分說明。

 **禁止事項。**


 **務必做到的事項。**

## 警告





為了避免出現  
火災、燙傷、  
觸電等

### 請不要用手觸摸蒸氣口

-  ●請特別注意小孩。  
(可能導致燙傷)





### 正確使用電源插頭和電源線

-  ●請勿超額使用插座和配線用具，以及使用交流電220V以外的電源。  
(因多條配電線路超出額定功率時，  
會造成異常發熱。)
- 不要損壞電源線和電源插頭。  
請勿損壞、加工、將其放在熱的用具附近、強行彎曲、扭轉、拉伸、施加重力、捆扎  
(否則會因觸電或短路引起火災)
- 電源線損壞、插座鬆開時不要使用。  
(否則會因觸電或短路引起火災)
- ➔如果電源線損壞，為了避免危險，必須由製造商、其維修部或類似部門的專業人員更換。
- 請勿用潮濕的手插拔電源插頭。  
(否則可能導致觸電)
-  ●電源插頭應插到底部為止。  
(否則會造成觸電、發熱，引起火災)
- 請定期清除電源插頭上的灰塵。  
(特別要注意的是，若插頭的插片積存了灰塵，  
則會因濕氣等原因造成絕緣不良，引起火災)
- ➔拔出電源插頭，用乾布擦拭。

### 請小心使用鋰電池

(為了避免發熱、著火、破裂)

-  ●請勿充電、短路、加熱、投入火中。
- 請勿與其他金屬、電池混用。
-  ●請放置在兒童觸摸不到的地方。  
➔不小心吞下時，  
請及時諮詢醫生。
- 請用膠帶等纏繞做好絕緣措施後廢棄、保存。



### 發生異常、故障時立即停止使用，並拔出電源插頭

 (否則可能導致冒煙、起火、觸電、燙傷)

- 異常和故障事例
- 電源插頭和電源線異常發熱。
  - 電源線破損、無法接通電源。
  - 本體變形、異常發熱。
  - 使用過程中有異常的轉動聲。
  - ➔請立即送往經銷商檢查、維修。



為了避免著火、燙傷、受傷等發生



## ⚠ 注意

麵包機工作期間，某些表面的溫度很高！



- 請不要觸摸麵包容器、本體、排氣口、爐內、加熱器、上蓋內側等高溫部位。使用中表面會變熱。（否則可能導致燙傷）

- ▶ 取出麵包容器時務必戴上隔熱手套。
- ※ 不要使用濕手套。（容易導熱，可能造成燙傷）

- 待冷卻後再進行使用後的清潔保養。（可能導致燙傷）

為了避免事故發生，請遵守以下事項

- 請放置於嬰幼兒觸摸不到的地方。
- 請勿讓患有殘障、智障或精神障礙的人士、缺乏經驗及常識者（包括兒童）使用本產品，除非負責其安全的人士在場監督和指導，請勿讓兒童將產品當作玩具。

（可能導致燙傷、觸電、受傷）



- 不要將水濺到或將水淋到本體上。

（否則會因觸電或短路造成著火）



- 絕對不要自行拆解、修理和改裝。

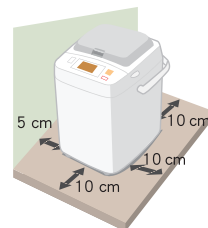
（可能導致火災、觸電、受傷）

- ▶ 請至經銷商諮詢維修事宜。



請不要在下列場所使用！

- 地毯等不耐熱的物體上面。（可能導致火災）
- 不穩處和鋪有桌布的桌面。（可能掉落或引起火災）  
※ 請注意發熱的麵包容器的放置場所。
- 沾有麵粉、油脂、灰塵等容易滑落的場所。（會造成本體滑落）  
▶ 清除掉麵粉等，距離桌子邊緣 10 cm 以上。
- 牆壁和家具附近。  
▶ 必須遠離 5 cm 以上。（否則會造成變形變色）



正確使用電源插頭

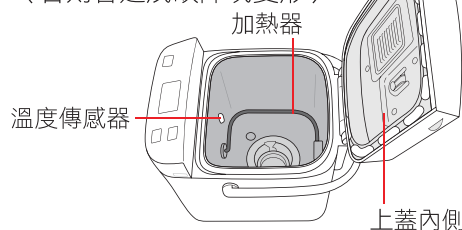
- 拔出電源插頭時，必須手持電源插頭。（否則會因觸電或短路引起著火）
- 不使用時請從插座拔下電源插頭。（否則會造成觸電或漏電而引起火災）

正確裝入鋰電池

- 不要弄錯電池的 ⊕ ⊖ 極方向。（可能導致發熱、著火、破裂 P.9）

## 使用方面的要求

- 請不要把小毛巾等放在蓋上。（否則會造成故障或變形）
- 請不要對以下部位施加重力。（否則會造成故障或變形）



- 請不要放在潮濕處或火源附近。（否則會造成故障或變形）
- 食物過敏患者請諮詢醫生之後再使用。
- 本麵包機不能以外接定時器或獨立的遙控控制系統操作。

# 各部件的名稱和配件

■初次使用時，請清洗麵包容器、葉片、配件等。（P.54）



- 麵包用葉片 (P.18)
- 製作麵條、麻糬用葉片 (P.40,52)  
※與計量杯放在一起

**配件 (各1個)**

不要用來稱量麵粉等！

約  $\frac{3}{4}$  量的線

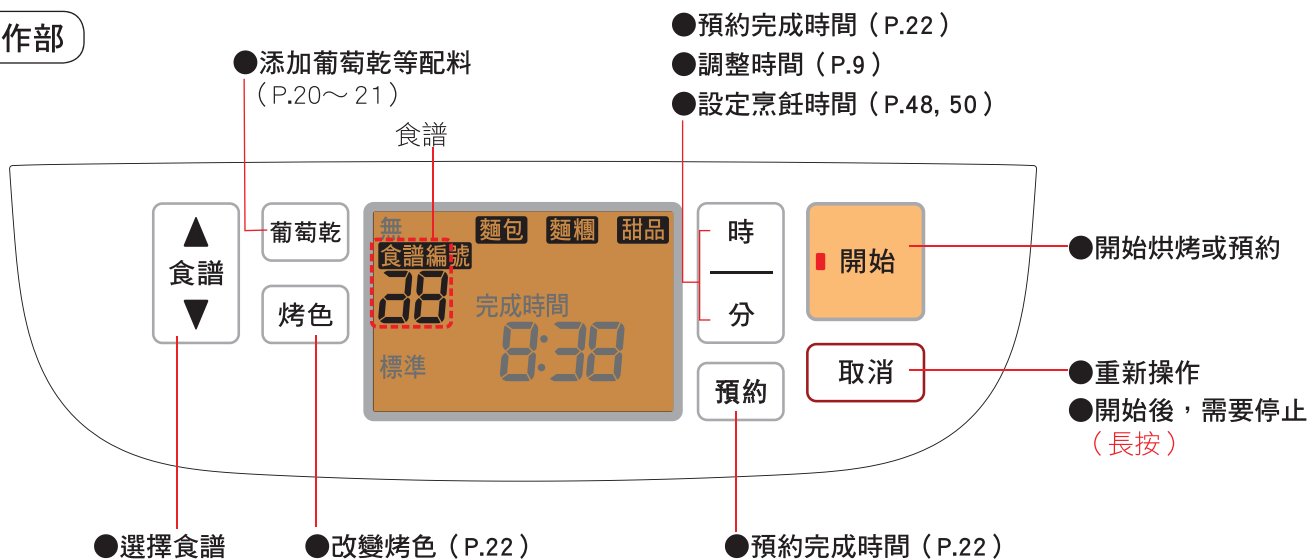
約  $\frac{1}{2}$  量的線

(大計量匙) (小計量匙)

●計量匙  
本說明書中所述材料的“大1”是指“大計量匙1匙”的意思。  
(“大匙”、“小匙”指的是市售計量匙。)

●計量杯  
(液體專用 P.11)

操作部



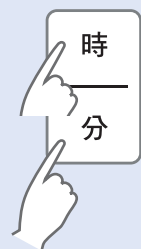
## 時間調整 (時鐘顯示)

- 事先拔出膠片 (P.8)
- 時間顯示為24小時制。

### ① 插入電源插頭

※如果不插電源則無法調整時間。

### ② 按“時”或“分” (時間顯示閃爍)



● 發出嗶的聲音後請放開手指。

### ③ 調整時間

※時間顯示閃爍時可以變更。  
(例：調整為下午3時30分)



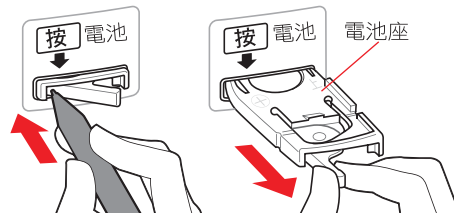
● 停止閃爍即完成。

### ④ 拔出電源插頭

## 更換鋰電池

※使用鋰電池可使麵包機記憶當前時間和上次使用過的設定等。

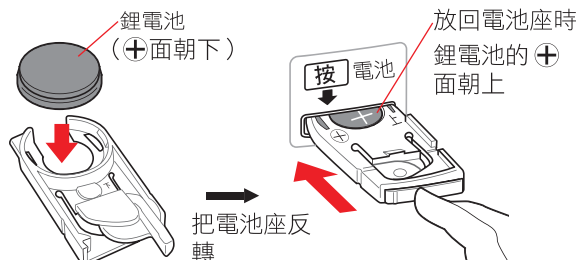
### ① 取出電池座。



### ② 左手固定電池，將電池座取至跟前，拿出電池。



### ③ 將電池座反轉後放入電池，再將電池座裝入本體。



※請確認電池沒有掉落。

※沒有放入鋰電池也可以烘烤麵包。

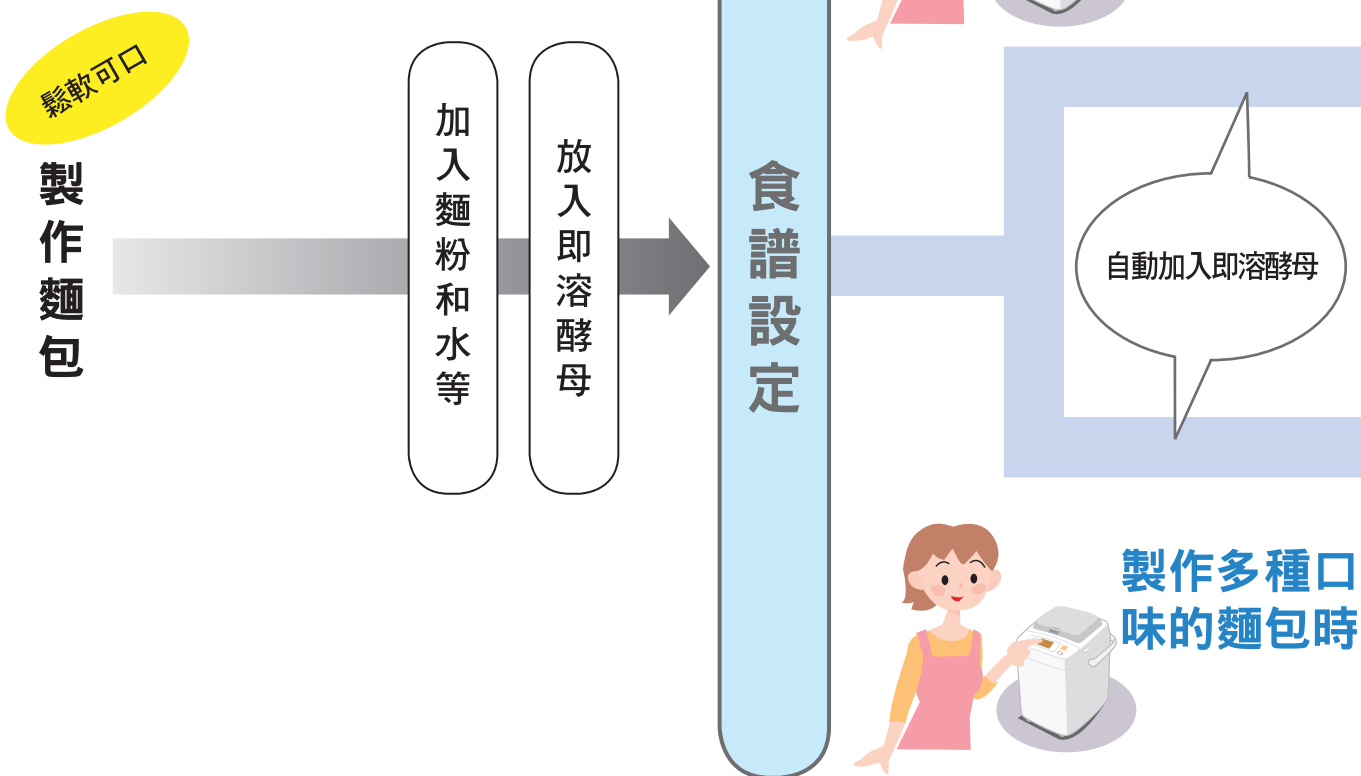


# 製作麵包的流程及要領

準備

麵糰製作

18,35<sub>頁</sub>



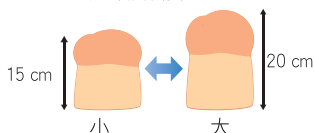
順利製作麵包的要領！



## 膨脹程度和形狀每次都會變的自家製麵包

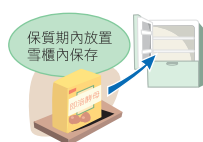
自家製麵包容易受溫度、濕度、材料及預約時間等因素的影響。即使一直都是以相同的做法去烘烤，條件稍微有點變化，膨脹程度和形狀也發生改變。

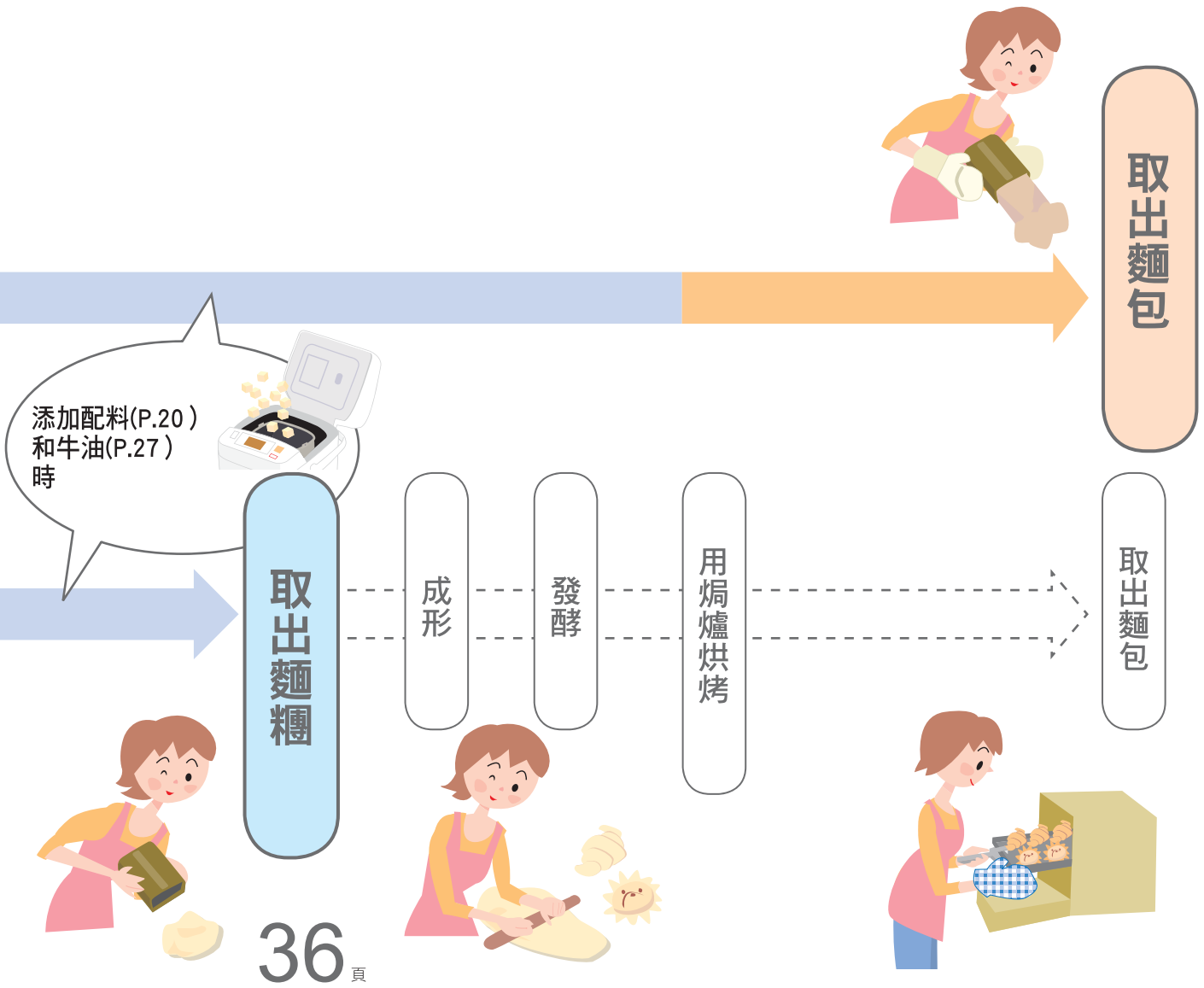
麵包的大小標準



## 材料的新鮮程度影響很大！材料保存是否有問題？

使麵包發酵和膨脹的酵母（P.14）和魚肉同樣都是新鮮食品。即溶酵母必須放置雪櫃內冷藏！開封後，即溶酵母要密封保存！





**夏天或室溫高的時候，請事先冷卻水**

水對麵糰的膨脹程度有很大影響。夏天或室溫超過25℃時，材料的溫度也會上升，因此在水中加入冰塊，將其冷卻至5℃左右。（將冰塊取出後再使用）



**麵粉以“重量”稱量是基本！**

麵粉必須用秤以重量稱量。（附送的計量杯是液體專用的，請不要使用！）請使用以1g為單位的秤正確稱量。







▼ 即溶酵母落入麵糰的時間。(發出聲音)

▼ 添加葡萄乾等配料的時間。(發出聲音)

食譜編號 (參照頁)	食譜	可用功能 葡萄乾 烤色 預約	所需時間 (大約)	麵包機製作過程		
(所需時間及酵母添加時, 因室溫、烤色、預約等條件而變化)						
12 (P.39)	餃子皮麵糰	— — —	15分	揉麵		
13 (P.40)	烏冬、意粉麵糰	— — —	15分	揉麵		
14 (P.42)	英式鬆餅	— ● —	54分	清除麵粉揉麵 ×3 成形醒麵 ×3	烘烤 追加烘烤	●在開始2分鐘後手動清除麵粉再1分鐘後手動成形
15 (P.44)	蛋糕	— ● —	1小時30分	清除麵粉揉麵 ×3 醒麵 ×3	烘烤 追加烘烤	●在開始12分鐘後手動清除麵粉
16 (P.46)	朱古力	— — —	17分	攪拌 追加攪拌		
17 (P.48)	果醬	— — —	1小時30分 ~ 2小時30分	加熱 追加加熱		●根據食譜手動設定時間
18 (P.50)	糖漬水果	— — —	1~2小時	加熱 追加加熱		●根據食譜手動設定時間
19 (P.52)	麻糬	— — —	1小時	烹調 開揉蓋麵		●在開始50分鐘後(或55分鐘後)手動打開上蓋

#### 揉麵

葉片旋轉, 攪拌麵糰(發出聲音)  
※最長可達到12分鐘不進行攪拌。

#### 醒麵

將麵粉和水融合(基本不動作)

#### 發酵

調控溫度, 麵糰發酵(幾乎不動作)

#### 烘烤

烘烤麵糰

- ※1 預約設定時, 只有“揉麵”在預約設定後立即進行, 攪拌後進入待機狀態。
- ※2 預約設定時, 在下個行程開始之前保持待機狀態。最多可待機11小時。
- ※3 有時會省略該過程。
- ※4 有時會省略, 有時也會連續“揉麵”。

# 麵包的基本材料

除了基本材料之外，也可以添加自己喜歡的配料，製作多款口味的麵包。  
(根據製作麵包的不同，使用不同的材料與份量)

## 麵粉

(高筋麵粉、低筋麵粉)



**作用**

與水攪拌後，蛋白質會結合在一起生成麩質。

**要點**

- 麵粉不需過篩。
- 因蛋白質含量不同，不同麵粉的膨脹程度會有所差異。
- 盡量使用較新鮮的產品。
- 存放在乾爽陰涼之處。
- **務必使用秤測量。**  
(不能用計量杯測量)



**為了製作麵包**

一般使用富含蛋白質(12~15%)的高筋麵粉。非麵包專用麵粉的膨脹較小，做出的麵包較硬。此外，自發粉做出的麵包不膨脹。

※包裝袋上附有成分表。

## 食鹽



**作用**

除了調味，還可增加麵包的嚼勁，而且還可以防止細菌繁殖。

## 雞蛋

**作用**

改善麵包的味道、香味、色澤。也具有增強麵包彈性的作用。

## 麵包酵母

**作用**

麵包酵母以糖分為營養來源，產生二氧化碳使麵包膨脹起來。



麵包的組織

將產生的二氧化碳包起來而膨脹

**要點**

- 酵母是活的  
新鮮程度不同，膨脹發酵程度也會出現差異，因此請使用保質期內的酵母，並務必密封後置於雪櫃內保存。
- 即溶酵母在受潮後膨脹能力就會急劇下降。

## 油脂

(牛油、無鹽牛油、人造牛油、起酥油)



**作用**

使麵包細膩鬆軟濕潤。

- 在固體形狀下使用，無需融化。  
※推薦使用無鹽牛油。

## 乳製品

(奶粉、牛奶)



**作用**

改善麵包的味道以及香味，並使麵包的色澤更佳。

而且還能防止麵包硬化。

**要點**

- 使用牛奶時，相對的減少放入水的份量。
- 請使用營養成分未經加工的脫脂奶粉或者全脂奶粉。

## 即溶酵母

為了製作鬆軟可口的麵包，通常使用無需提前發酵的即溶酵母。



※不可使用新鮮酵母或是泡打粉。

- 建議使用即溶乾酵母(Instant Dry Yeast)，效果比活性酵母(Active Dry Yeast)更好。

## 糖

(砂糖、紅糖、蜂蜜)



### 作用

糖是麵包酵母的營養來源，可加速發酵完成。而且還可改善口味、香味、麵包表皮的烤色。

- 顆粒大的糖要研碎為細小顆粒。
- 不要使用冰糖等結晶狀的糖。

### 要點

- 若增加糖的份量，則烤色會變深，減少用量則會稍稍變淺。
- 不可使用低卡路里的代糖。

## 米粉

(含麵粉)

### 要點

米粉中不含有麵包在膨脹時需要的蛋白質，所以只使用米粉的話無法做成麵包。

根據選擇食譜的不同，有必要區分使用不同的粉。



※麵包用米粉含有小麥成分(麩質)，因此對小麥過敏的使用者不可食用。

※請一定要注意材料及清潔保養問題，並在諮詢過醫生後使用。

※所謂麩質...

是在麵粉中加水攪拌，麵粉中的蛋白質結合而成的物質。麩質包裹著麵包用酵母活動時產生的二氧化碳而膨脹，從而產生麵包組織。

## 泡打粉

在製作英式鬆餅、蛋糕時使用。

※即使放入基本麵包或軟式麵包中也不會膨脹。

## 水

### 作用

添加在麵粉中，攪拌後生成麵糰麩質。

### 要點

- 以下情況使用冷水(大約5℃：類似冰水的溫度)
  - 快速麵包
  - 法式麵包
  - 全麥麵包
  - 丹麥麵包
  - 菠蘿麵包
  - 室溫在25℃以上
- 鹼性水不適用。

### 為了製作麵包

- 請使用飲水機的水。
- 蒸餾水(distilled water)不利於麵包膨脹，不宜使用。



# 麵包的基本材料 (續)

## 配件計量匙每1匙的重量基準

	大計量匙	小計量匙
砂糖	約12 g	約4 g
奶粉	約6 g	約2 g
食鹽	—	約5 g
即溶酵母	—	約2.8 g

## 想改變材料配方和種類時

以下列分量為基準，根據個人口味調配。

材料	想增加時	想減少時
牛油	可增加至2.5倍左右 (丹麥麵包除外)	可減少至 $\frac{1}{2}$ 左右
砂糖	可增加至2倍左右	可減少至 $\frac{1}{2}$ 左右
奶粉	可增加至2倍左右	可以不放
食鹽	—	可以不放 (米粉麵包可減少至 $\frac{1}{2}$ 左右)

- 若增加砂糖的份量，則使烤色變深。減少用量烤色淺，高度也會變低。
- 如果不加鹽，口感稍差。如果沒有加鹽，酵素活動較少，導致麵糰不成形，無法做出鬆軟麵包。
- 也可以用人造牛油代替牛油，用蜂蜜代替砂糖，用牛奶代替奶粉。(P.14)
  - 蜂蜜最多不超過25 g
  - 奶粉大1相當於70 mL牛奶

## 想添加蛋或牛奶時

減少相當於蛋或牛奶份量的水。

- 蛋 (最多1個)
- 牛奶 (最多添加水量的一半)

- 把蛋等放入計量杯後再加水稱量。
- 不要使用預約。(在夏季可能會變質)



# 相關材料的準備

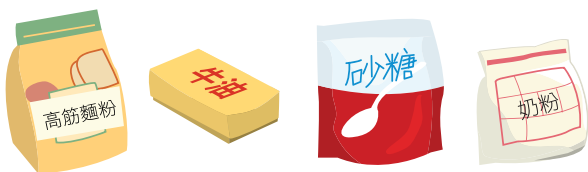


可用喜歡的材料製作多種口味的麵包

以基本麵包為基礎 (P.18)，介紹搭配的材料和份量的基準。

除了基本材料之外，還可添加自己喜歡的配料，製作多種口味的麵包。

在基本的材料基礎上



添加喜歡的材料...



+

喜歡的材料

一開始就放入麵包容器內！



基本材料與準備

麵包的基本材料

## 蔬菜



：麵粉重量的15 ~ 20%  
(標準：50 g)

- 例) · 胡蘿蔔→研碎  
· 南瓜→煮熟後搗碎冷卻  
· 菠菜→煮熟後切碎冷卻

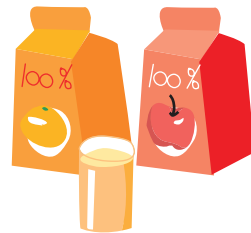
## 穀物類



：麵粉重量的10 ~ 20%  
(標準：30 g)

- 例) · 米粉 · 燕麥片  
· 糯米粉 · 黑麥 · 全麥粉  
· 黃豆粉 · 芝麻

## 果汁



：最多不超過水的份量

- 例) · 橙汁 · 蘋果汁  
· 番茄等100%果汁  
→ 事先放在雪櫃內充分冷藏

### 麵粉的量



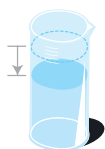
(保持原來的份量不變)

### 扣除穀物類的重量

- 例) 黑麥30 g (250 g的12%)  
    麵粉220 g

(保持原來的份量不變)

### 水的量



### 扣除蔬菜重量的80%水份

- 例) 煮熟的南瓜 50 g  
    水 140 mL  
    (180 mL - 50 g的80%)

(保持原來的份量不變)

### 扣除果汁的份量

- 例) 橙汁 100 mL  
    水 80 mL  
    (180 mL - 100 mL)

●不要使用預約功能。

●不要使用預約功能。

# 製作基本麵包

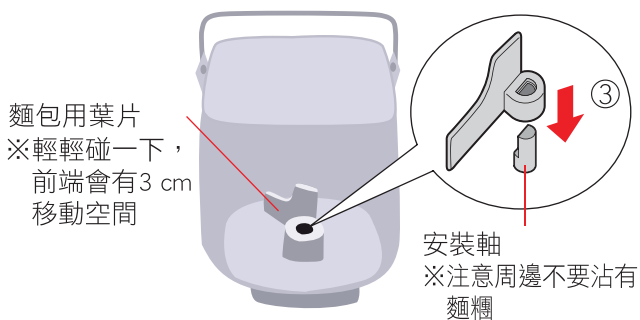
## 放入材料



### 1 取出麵包容器 安裝麵包用葉片



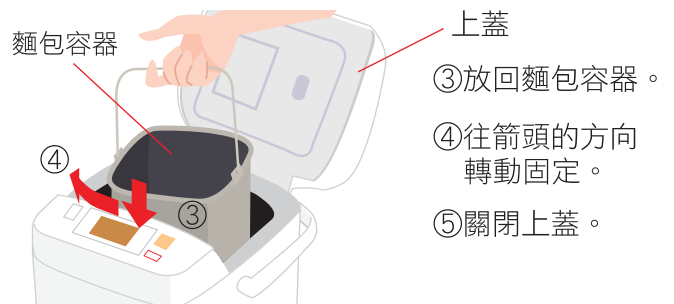
- ①沿箭頭方向旋轉麵包容器。
- ②向上取出。
- ③將麵包用葉片放入軸心孔內。



### 2 在麵包容器內放入即溶酵母以外的高筋麵粉和水等



- ①放入高筋麵粉等材料（即溶酵母以外）時，使中央部分高於周邊。
- ②繞著容器的周邊添加水。



※麵包容器的把手中途會卡住。（為了方便取出麵包容器）無需降到最下面。

### 3 在酵母容器 添加即溶酵母



麵包	1114 kcal (1個的量)
高筋麵粉	250g
牛油	10g
砂糖	大2(24g)
奶粉	大1(6g)
食鹽	小1(5g)
水※	190mL
即溶酵母	小1(2.8g)

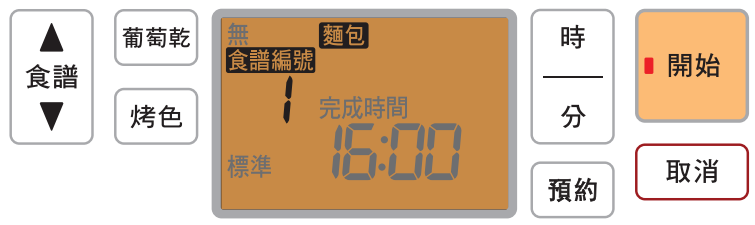
※室溫超過25℃，使用5℃的水並減少10 mL。

●軟式麵包、快速麵包等的基本調配比例 ➡P.23 ~



所需時間：約4小時







## 設定



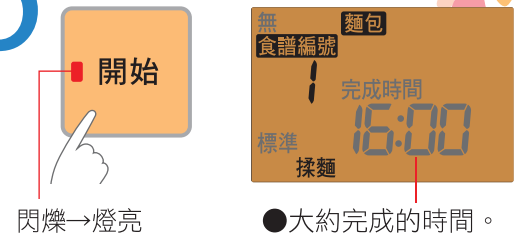
## 取出



### 4 選擇食譜“1”

-  食譜 
  - 選擇其他種類麵包 →  食譜 (P.23)
  - 添加葡萄乾等配料 →  (P.20)
  - 選擇烤色 →  (P.22)
  - 預約完成時間 →  (P.22)

### 5 開始



- 開始後，請不要打開上蓋。否則即溶酵母會灑落出來。但是，在手動放入其他配料時 (P.21)，因為即溶酵母已經放入完了，所以可以打開上蓋。
- 即溶酵母投入時會發出聲音。

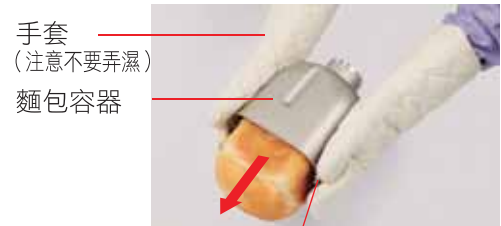
### 6 切斷電源

- 取消
  - ① 按下“取消”鍵
  - ② 拔掉電源插頭。

### 7 冷卻 (2分鐘左右)

※注意麵包容器的放置地點。  
 (麵包容器仍為高溫狀態)  
 ※如不迅速取出，麵包會收縮下塌。

### 8 取出麵包 靜置等待溫度下降



抓住把手，用力晃動數次。  
 ※不要使用小刀、叉子、筷子 (會傷害到氟素塗層)

- 取出後，確認麵包容器是內否有麵包用葉片。如果沒有的話，就是粘附在麵包內 (底部)，請取出來。



(直接切下去的話，可能會損壞麵包用葉片)

麵包 製作基本麵包

# 便利的功能

## 葡萄乾

### 製作含有自己喜歡的配料的麵包“葡萄乾”

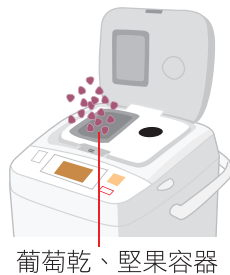
葡萄乾和核桃等自己喜歡的配料，可通過設定自動添加。  
香蕉和朱古力等無法自動添加的配料（P.21），請在發出嗶嗶聲後手動放入。

請遵照各食譜的調配比例與配料用量。若不遵守，配料可能會從麵包容器中灑出，被加熱器烤焦，發出異味或煙霧。

#### 自動投料（由麵包機完成）

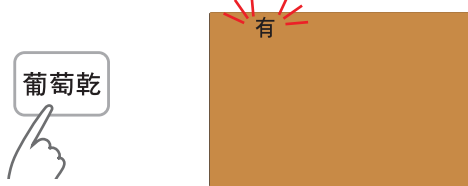
**準備** 先把您喜歡的配料放入葡萄乾、堅果容器。

放入容器的總量不可超過100 g

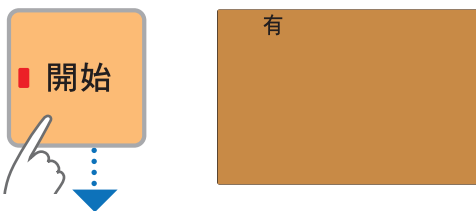


葡萄乾、堅果容器

① 按下“葡萄乾”  
選擇“有”（使“有”閃爍）



② 開始



（自動投入配料）

※“揉麵”暫時停止。

- 有時在葡萄乾、堅果容器內會沾有少量的配料。
- 表面有砂糖的水果，在夏季或者預約烘烤時，可能會因砂糖融化粘在容器上而無法投放。

#### 可自動投入的材料 乾燥的配料、不易融化的配料

##### 水果乾

（不超過100 g）

葡萄乾、西梅、  
陳皮等



▶ 切成5 mm以下的小塊

##### 堅果

（不超過100 g）

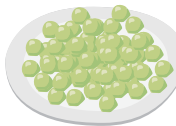
腰果、核桃等



▶ 打碎為5 mm以下的小塊

##### 豌豆※

（不超過100 g）



▶ 將水分擦拭乾淨

##### 橄欖※

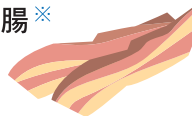
（不超過100 g）



▶ 去核，切成1/4大小並將水分擦拭乾淨

##### 火腿、煙肉、香腸※

（不超過100 g）



▶ 切成10 mm寬度

※預約烘烤麵包時，請不要添加配料。  
（尤其夏季等會造成變質）

### 投放配料時，請注意以下材料！

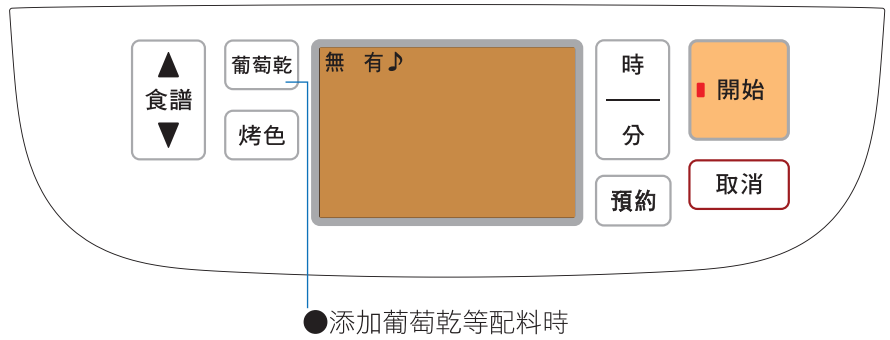
● 添加較硬的材料，可能會使麵包容器等的氟素塗層剝落。  
請注意使用。

※誤食剝落的氟素塗層，並不會對人體造成影響。

- 穀物
- 水果麥片
- 上糖衣的堅果
- 楓糖塊
- 珍珠糖
- 冰糖

等

選擇食譜功能後…



■不可自動添加的配料，請手動放入。

發出蜂鳴聲 (♪) 後，手動放入  
不可自動添加的配料 (會附着在容器上，難以投放)  
有水份、黏性的配料、容易溶化的配料

① 按下“葡萄乾”，選擇“有♪” (使“有♪”閃爍)



② 開始



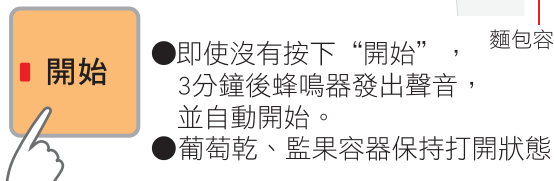
③ 發出嗶嗶聲後 打開上蓋



④ 在麵包容器中放入配料，關閉上蓋



⑤ 重新開始

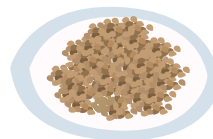
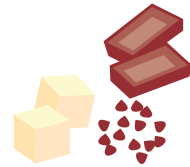


不可自動添加的配料 (會附着在容器上，難以投放)  
有水份、黏性的配料、容易溶化的配料

酒漬水果，洋葱等切碎的蔬菜



芝士、朱古力等



※芝麻等細小的材料可以一開始就放入麵包容器內。  
(最多添加麵粉重量的20%左右)

- 材料放入越多，麵包的膨脹程度越差。
- 因材料的種類不同，會有無法保持原來形狀的情況。

■製作含有配料的麵包時，配料投入的時間…

發出嗶嗶聲的時間會因食譜及室溫的變化而變化。

- 基本麵包：約1小時5分鐘～1小時35分鐘後
- 軟式麵包：約1小時55分鐘～2小時15分鐘後
- 快速麵包：約30～35分鐘後
- 米飯麵包：約1小時5分鐘～1小時35分鐘後
- 法式麵包：約40分鐘～1小時25分鐘後
- 全麥麵包：約1小時35分鐘～2小時50分鐘後
- 菠蘿麵包：約35～40分鐘後
- 米粉麵包：約45分鐘～1小時後
- 麵包麵糰：約20～35分鐘後

●添加富含蛋白質分解酵素的鮮果時，麵包不會膨脹。

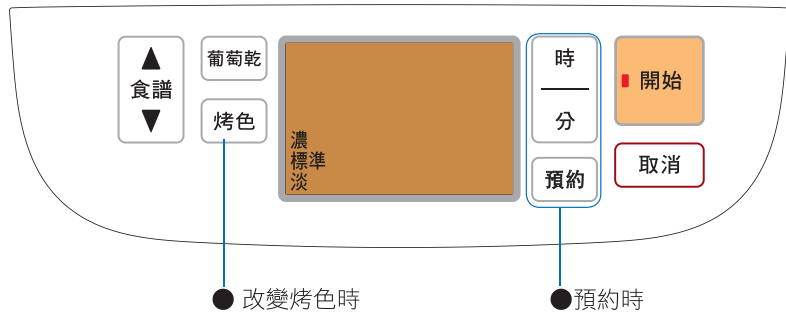
- 蜜瓜，哈密瓜
  - 奇異果
  - 無花果
  - 芒果
  - 菠蘿
  - 木瓜
- 等

# 便利的功能

烤色

預約

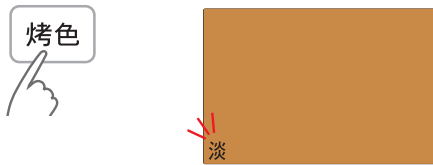
選擇食譜功能後…



## 調整自己喜歡的烤色時的“烤色”功能

烤色可設定為“淡”、“標準”、“濃”三種。

- ① 按下“烤色”鍵  
選擇自己喜歡的烤色



- 可以設定“烤色”的食譜 → (P.12~13)

## 在指定時間完成烘烤的“預約”功能

為了方便早上能吃到剛剛烤好的麵包。

- ① 確認是否與當前時間相符

● 不符合時，調整至當前時間 (P.9)

- ② 按下“預約”鍵



- ③ 調至烘烤完成的預定時間



(快速時長按此鍵)

※僅顯示可預約的時間。

(可預約的時間參照右側所述)

- ④ 開始 (預約完成)



- 使用“葡萄乾”和“烤色”功能時

- ① 設定“葡萄乾”、“烤色”功能
- ② 設定“預約”功能

### 【可預約的時間標準】

\* 可以從現在時間開始預約

基本麵包	: 4小時10分 ~ 13小時後
軟式麵包	: 4小時30分 ~ 13小時後
米飯麵包	: 4小時10分 ~ 13小時後
法式麵包	: 5小時10分 ~ 13小時後
全麥麵包	: 5小時10分 ~ 13小時後
米粉麵包	: 2小時40分 ~ 13小時後

※超出上述預約時間則可能會腐壞或使麵包品質變差，因此無法預約。

※只能預約上述食譜。(P.12~13)

### 【可預約時間示例】

食譜：基本麵包

現在時間：晚上8點30分 (液晶顯示“20:30”)

可預約時間：凌晨0點40分 ~ 9點30分

(“0:40” ~ “9:30”)

※只能在上述時間段設置。



# 軟式麵包/快速麵包

所需時間：  
軟式麵包：約4小時20分  
快速麵包：約2小時



- 準備**
- ①在麵包容器內安裝麵包用葉片。
  - ②在麵包容器內放入（除即溶酵母以外）麵粉和水等。
  - ③將麵包容器裝入本體內，並將即溶酵母放入酵母容器。

## 材料

軟式麵包	1153 kcal (1個的量)
高筋麵粉	250g
牛油	15g
砂糖	大 2(24g)
奶粉	大 1(6g)
食鹽	小 1(5g)
水※	190mL
即溶酵母	小 1(2.8g)

※室溫超過25℃時，請用5℃的水並減少10mL

快速麵包	1229 kcal (1個的量)
高筋麵粉	280g
牛油	10g
砂糖	大 2(24g)
奶粉	大 1(6g)
食鹽	小 1(5g)
冷水(5℃)※	210mL
即溶酵母	小 1½(4.2g)

※室溫超過25℃時，請將水減少10mL。



## 1 選擇軟式麵包：“2” 快速麵包：“3”



- 添加葡萄乾等配料 → 葡萄乾 (P.20)
- 選擇烤色 → 烤色 (P.22)
- 預約完成時間 → 預約 (P.22)

## 2 開始



## 3 發出嗶嗶聲後按下“取消”鍵， 取出麵包容器，冷卻約2分鐘後 取出麵包

便利的功能

麵包

軟式麵包 / 快速麵包

# 米飯麵包

所需時間：約4小時



- 準備**
- ①在麵包容器內安裝麵包用葉片。
  - ②在麵包容器內放入（除即溶酵母以外）麵粉和水等。
  - ③將麵包容器裝入本體內，並將即溶酵母放入酵母容器。

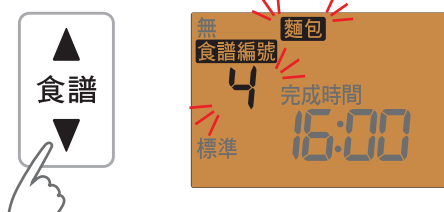
## 材料

米飯麵包		1240 kcal (1個的量) (米飯為120g時)
高筋麵粉	230g	
冷米飯(白米)	100 ~ 120g	
牛油	10g	
砂糖	大2(24g)	
奶粉	大1(6g)	
食鹽	小1(5g)	
水*	160mL	
即溶酵母	小¾(2.1g)	

\*室溫超過25℃時，請用5℃的水並減少10mL。

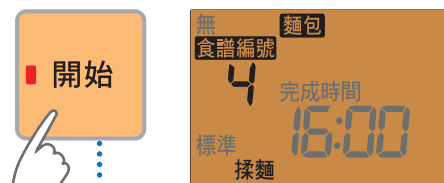
- 還可用糙米或藏紅花飯代替白米使用。
- 由於米飯量的不同，高度及口感也會有所不同。
- 米飯的量越多，烘烤出的麵包越柔軟。  
(米飯以外的配料如上所示)
- 可以使用預約功能，但請勿使用煮熟後  
(或解凍後)超過1天的米飯。
- 室溫超過30℃時，請將麵粉放到雪櫃內冷卻。
- 有時候飯粒會保持原狀。

## 1 選擇食譜“4”



- 添加葡萄乾等配料 → 葡萄乾 (P.20)
- 選擇烤色 → 烤色 (P.22)
- 預約完成時間 → 預約 (P.22)

## 2 開始

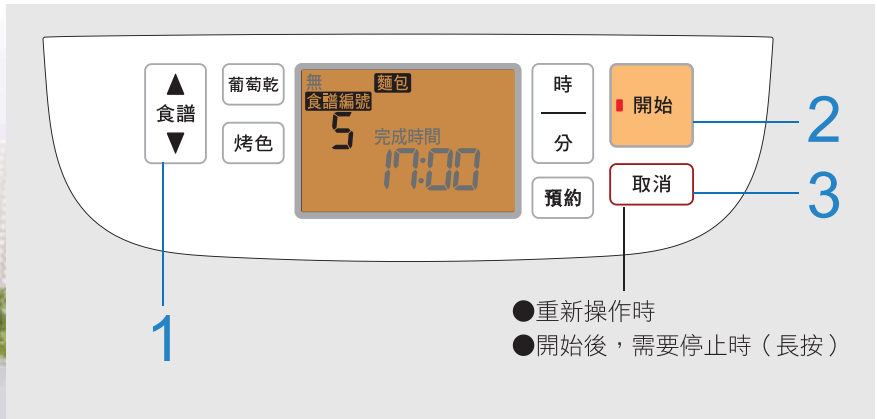


## 3 發出嗶嗶聲後按下“取消”鍵，取出麵包容器，冷卻約2分鐘後取出麵包

- 米飯麵包含有較多水份，容易變質，因此請盡快食用。  
(夏季：當天，冬季：二天內)

# 法式麵包

所需時間：約5小時



- 重新操作時
- 開始後，需要停止時（長按）

相比其他食譜烘烤出的麵包，法式麵包有時較難取出。請按照以下步驟3取出麵包。

- 準備**
- ①在麵包容器內安裝麵包用葉片。
  - ②在麵包容器內放入（除即溶酵母以外）麵粉和水等。
  - ③將麵包容器將入本體內，並將即溶酵母放入酵母容器。

## 材料

法式麵包	919 kcal (1個的量)
高筋麵粉	225g
低筋麵粉	25g
食鹽	小1(5g)
冷水(5℃)※	190mL
即溶酵母	小1½(1.4g)

※室溫超過25℃時，請將水減少10mL。

●室溫超過30℃時做出的麵包品質較差。

## 1 選擇食譜“5”



- 添加葡萄乾等配料 → 葡萄乾 (P.20)
- 預約完成時間 → 預約 (P.22)

## 2 開始



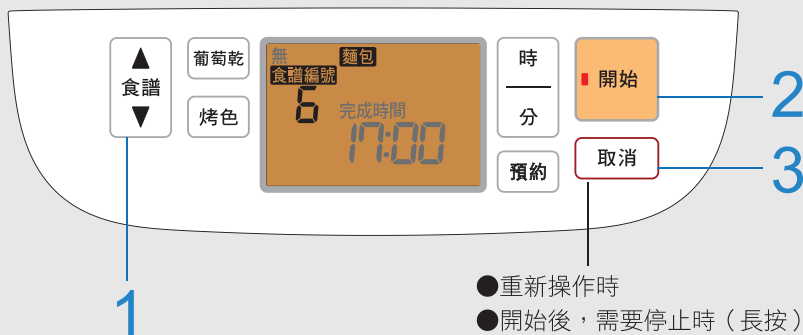
## 3 發出嗶嗶聲後按下“取消”鍵，取出麵包容器，冷卻2鐘分左右後取出麵包

- 取出法式麵包...  
在下面鋪上毛巾等，用力向下甩，甩的同時應用手抵住柈子。（參照右圖）



# 全麥麵包

所需時間：約5小時



- 準備**
- ①在麵包容器內安裝麵包用葉片。
  - ②在麵包容器內放入（除即溶酵母以外）麵粉和水等。
  - ③將麵包容器裝入本體內，並將即溶酵母放入酵母容器。

## 材料

### 全麥麵包 (全麥粉50%)

1067 kcal (1個的量)

全麥粉 (麵包專用)※1	125g
高筋麵粉	125g
牛油	10g
砂糖	大2(24g)
奶粉	大1(6g)
食鹽	小1(5g)
冷水(5℃)※2	210mL
即溶酵母	小1(2.8g)

※1 不能使用點心專用（低筋麵粉）或小麥以外的全麥麵粉。

※2 室溫超過25℃時，請將水減少10mL。

●室溫超過30℃時做出的麵包品質較差。

■全麥麵粉佔總麵粉量的比例為 30 ~ 100%。  
(麥麩的比例為30 ~ 40%)

▶未滿30%時，請用食譜“1”（基本麵包）進行烘烤。

※全麥粉的比例越高，麵包的高度越低。

※全麥粉種類不同，麵包的品質與膨脹程度也有所差別。

## 1 選擇食譜“6”



■添加葡萄乾等配料

▶葡萄乾 (P.20)

■預約完成時間

▶預約 (P.22)

## 2 開始

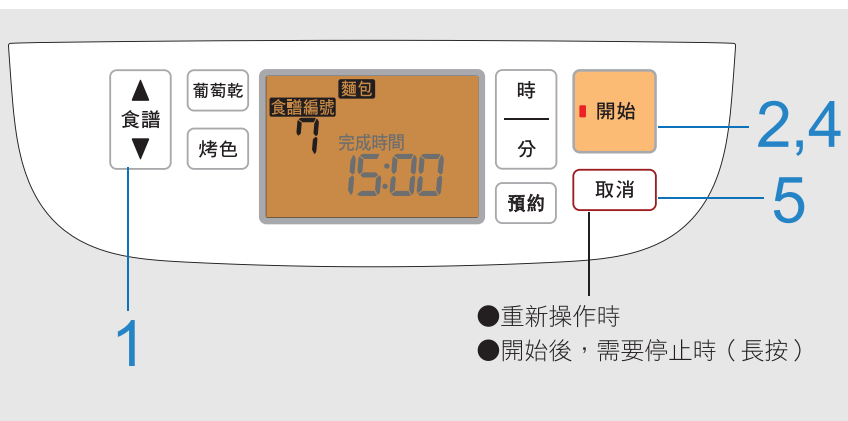


## 3

發出嗶嗶聲後按下“取消”鍵，  
取出麵包容器，並冷卻2分鐘左右後  
取出麵包

# 丹麥麵包

所需時間：約3小時



- 準備**
- ①在麵包容器內安將麵包用葉片。
  - ②在麵包容器內放入（除即溶酵母以及冷凍牛油以外）麵粉和水等。
  - ③將麵包容器裝入本體內，並將即溶酵母放入酵母容器。

## 材料

丹麥麵包	2155 kcal (1個的量)
高筋麵粉	230g
低筋麵粉	50g
牛油	15g
砂糖	大2+小1(28g)
奶粉	大1(6g)
食鹽	小1(5g)
雞蛋(打勻)	25g
冷水(5℃)	150mL
即溶酵母	小1(2.8g)
冷凍牛油(後放)	110g
(推薦使用無鹽牛油)	

●室溫超過30℃時做出的麵包品質較差。

### ■在前一天準備好冷凍牛油!(後放)

- ①將牛油(後放用)切成1cm的塊狀。
- ②將牛油塊用保鮮紙包起來或放入密閉容器中，避免牛油塊黏在一起。
- ③冷凍至少於一晚(10小時)的時間。

### ■在步驟3誤按了“取消”鍵時

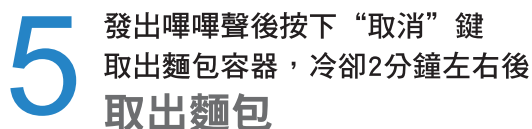
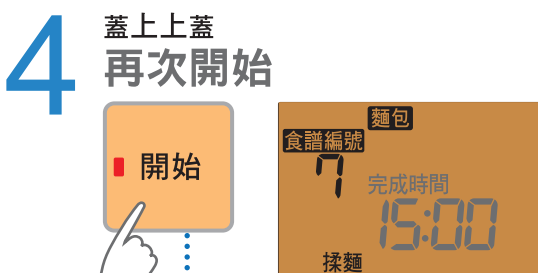
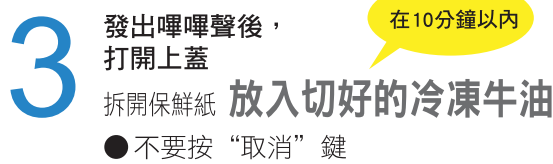
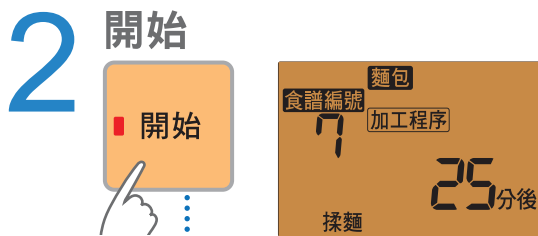
在10分鐘內按下“開始”即可恢復。  
(僅限1次。按其他鍵無效)

### ■在步驟3經過10分鐘後

即使沒有放入牛油，也會發出蜂鳴聲，並自動重新啟動。

(之後即使再放入牛油也不會攪拌，請勿放入。)

### ■添加葡萄乾等配料時同時放入冷凍牛油。



※取出用力過猛時會破壞麵包形狀。



# 菠蘿麵包



- 準備** (P.18)
- ① 製作曲奇麵糰，並放入雪櫃冷藏。 (P.29 ① ~ ⑥)
  - ② 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
  - ③ 在麵包容器內放入（除即溶酵母以外）麵粉和水等。
  - ④ 將麵包容器裝入本體內，並將即溶酵母放入酵母容器。

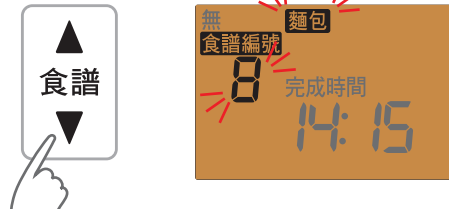
## 材料

菠蘿麵包	1760 kcal (1個的量)
高筋麵粉	150g
牛油	15g
砂糖	大2(24g)
奶粉	大1(6g)
食鹽	小1½(2.5g)
冷水(5℃)	100mL
即溶酵母	小¾(2.1g)

曲奇麵糰 (菠蘿麵包麵皮)	
牛油	50g
砂糖	40g
雞蛋(打勻)	25g
低筋麵粉	100g
泡打粉	3g
雲呢拿油	少量

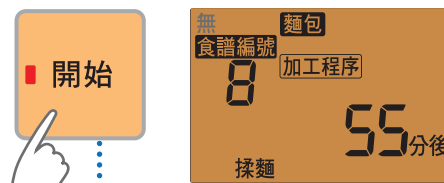
- 請務必遵守上述份量規定。若份量過多，會導致麵糰從麵包容器中溢出，烤焦會冒煙和散發焦味。
- 在步驟3誤按了“取消”鍵時，在10分鐘內按下“開始”即可恢復。（僅限1次。按其他鍵無效）
- 在步驟3經過15分鐘後，即使還未操作完，也會發出蜂鳴聲，並重新開始。
- 在進行步驟3時（15分鐘）添加自己喜歡的配料，則可以製作出多種風味的麵包。  
➡ P.33

## 1 選擇食譜“8”



■ 添加葡萄乾等配料時 ➡ 葡萄乾 (P.20)

## 2 開始



加工程序 10分後 發酵  
剩餘10分鐘時把曲奇麵糰擀薄 (P.29 ⑦ ~ ⑧)

所需時間：約2小時15分



### 3 發出嗶嗶聲後打開上蓋 放入曲奇麵糰

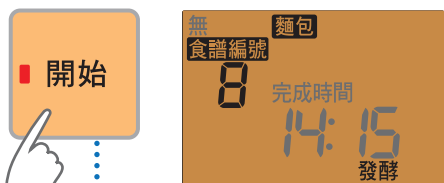
15分鐘內

- ①將麵包麵糰放置在麵包容器中央
- ②將塗有蛋液的曲奇麵糰的一面朝下，放在麵包麵糰上面
- ③輕輕按麵糰周邊（不要太用力按下去）

●不要按“取消”鍵



### 4 關閉上蓋 再次開始



### 5 發出嗶嗶聲後按下“取消”鍵， 取出麵包容器，冷卻2分鐘左右後 取出麵包

※取出用力過猛時會破壞麵包形狀。

## 曲奇麵糰的製作方法

### 製作麵糰

- ①將低筋麵粉與泡打粉混在一起篩。
- ②用木匙等工具將恢復回室溫而軟化的牛油攪拌成泥狀。

- ③分次放入少量砂糖（分2～3次），一直攪和到牛油泛白且光滑。



- ④分3～4次一點點加入蛋液後充分攪拌。最後添加雲呢拿油。  
※蛋液預留 1/2 小匙

- ⑤將①的材料放入，攪拌至均勻成糰。



- ⑥麵糰成形後，將麵糰揉成光滑的圓盤，包上保鮮紙放入雪櫃醒麵20分鐘以上。



### 擀麵

- ⑦用擀面棒擀成直徑14～15 cm的圓形。  
※用保鮮紙將麵糰包在中間，便於擀平。



- ⑧將剩餘的1/2小匙蛋液塗在麵糰表面。

### 製作菠蘿麵包的訣竅！

- 也可以在曲奇麵糰的表面做出格子圖案。  
用竹籤等工具輕輕刻出深度不超過1 mm的圖案。  
(刻得太深的話，則曲奇麵糰會裂開滑下來。)
- 要做出好的曲奇麵糰，硬度最好控制在柔軟並且能夠彎曲的程度。



麵包

菠蘿麵包

# 米粉麵包

所需時間：約2小時30分



- 準備**
- ①在麵包容器內安裝麵包用葉片。
  - ②在麵包容器內放入（除即溶酵母以外）米粉和水等。
  - ③將麵包容器裝入本體內，並將即溶酵母放入酵母容器。

## 材料

米粉麵包		1193 kcal (1個的量)
米粉	50g	
高筋麵粉	200g	
牛油	20g	
砂糖	大2(24g)	
奶粉	大1(6g)	
食鹽	小1(5g)	
水※	190mL	
即溶酵母	小1½(4.2g)	

※室溫超過25℃時，請使用5℃的水。

- 室溫超過25℃時，使用預約功能做出的麵包品質不好。(P.62)
- 室溫超過30℃時，請將米粉等材料放到雪櫃內冷藏。

## 1 選擇食譜“9”



- 添加葡萄乾等配料 → 葡萄乾 (P.20)
- 選擇烤色 → 烤色 (P.22)
- 預約完成時間 → 預約 (P.22)

## 2 開始



## 3 發出嗶嗶聲後按下“取消”鍵，取出麵包容器，冷卻2分鐘左右後取出麵包

# 各種口味的麵包

●熱量標準表示 1個的量

含紅椒、橄欖



意大利風味麵包	食譜 “5”	1170 kcal
高筋麵粉	225g	
低筋麵粉	25g	
食鹽	小1(5g)	
橄欖油	2大匙(24g)	
冷水(5℃)※	170mL	
即溶酵母	小½(1.4g)	

※室溫超過25℃時，水量減少10mL。

根據個人喜好，也可放入切成5mm小塊的紅辣椒(或番茄乾)20g及橄欖20g(或乾羅勒粉1小匙)  
\*使用“葡萄乾”功能。(P.20)



法式鄉村麵包	食譜 “5”	900 kcal
高筋麵粉	200g	
全麥粉	50g	
食鹽	小1(5g)	
冷水(5℃)※	190mL	
即溶酵母	小½(1.4g)	

※室溫超過25℃時，水量減少10mL。

米粉麵包

麵包

各種口味的麵包



小魚乾海帶米粉麵包	食譜 “9”	1184 kcal
高筋麵粉	200g	
米粉	50g	
牛油	20g	
*小魚乾(乾炒)	20g	
奶粉	大1(6g)	
食鹽	小1(5g)	
水※	200mL	
即溶酵母	小½(4.2g)	
*乾海帶(發水後擦乾)	4g(乾燥重量)	

※室溫超過25℃時，使用約5℃的冷水。

\*使用“葡萄乾”功能。➡手動放入(P.21)



橙香米粉麵包	食譜 “9”	1206 kcal
高筋麵粉	200g	
米粉	50g	
*鮮橙果醬	20g	
牛油	20g	
奶粉	大1(6g)	
食鹽	小1(5g)	
水※	170mL	
即溶酵母	小½(4.2g)	

※室溫超過25℃時，使用約5℃的冷水。

\*於開始時放入麵包容器。

# 各種口味的麵包

● 熱量標準 1個的量

## 橄欖麵包

食譜“1”或“2”

1143 kcal

高筋麵粉	250g
牛油	10g(軟式麵包為15g)
砂糖	大2(24g)
奶粉	大1(6g)
食鹽	小1(5g)
乾香草	少許
水※	180mL
即溶酵母	小1(2.8g)
* 青橄欖	20g

※室溫超過25℃時，減少10mL。(5℃的冷水)

\* 使用“葡萄乾”功能。(P.20)

## 葵花籽蜂蜜麵包

食譜“1”或“2”

1336 kcal

高筋麵粉	250g
牛油	15g
砂糖	大2(24g)
奶粉	大1(6g)
食鹽	小1(5g)
蜂蜜	1大匙(21g)
水※	180mL
即溶酵母	小1(2.8g)
* 葵花籽	20g

※室溫超過25℃時，減少10mL。(5℃的冷水)

\* 使用“葡萄乾”功能。(P.20)

## 果汁麵包 食譜“3”

1332 kcal

高筋麵粉	250g
牛油	25g
砂糖	大1(12g)
奶粉	大2(12g)
食鹽	小 $\frac{3}{4}$ (3.8g)
雞蛋(打勻)	50g
100%番茄果汁(放入雪櫃冷藏)※	120mL
即溶酵母	小1 $\frac{1}{2}$ (4.2g)
* 什錦蔬菜 (水煮後瀝乾水分，放涼至室溫)	70g

※室溫超過25℃時，減少10mL。

\* 使用“葡萄乾”功能。(P.20)

## 紅豆飯麵包 食譜“4”

1246 kcal

高筋麵粉	230g
紅豆飯(放涼)	100g
酥油	10g
砂糖	大2(24g)
食鹽	小1(5g)
黑芝麻	5g
水※	160mL
即溶酵母	小 $\frac{3}{4}$ (2.1g)

※室溫超過25℃時，減少10mL。

## 咖喱飯麵包

食譜“4”

1370 kcal

高筋麵粉	210g
放涼的米飯(白米)	100g
牛油	20g
砂糖	大2(24g)
奶粉	大1(6g)
食鹽	小1(5g)
咖喱粉	5g
精製芝士(切成小塊)	30g
黑胡椒粉	$\frac{1}{2}$ 小匙(3g)
水※	110mL
即溶酵母	小 $\frac{3}{4}$ (2.1g)
* 馬鈴薯(切成小塊，水煮但不煮爛)	20g
* 紅蘿蔔(切成小塊，水煮但不煮爛)	20g
* 煙肉	20g

※室溫超過25℃時，減少10mL。

\* 使用“葡萄乾”功能。(P.20)

## 海帶麵包

食譜“4” 烤色“淡”

1232 kcal

高筋麵粉	230g
放涼的米飯(白米)	100g
酥油	10g
砂糖	大2(24g)
食鹽	小1(5g)
白芝麻	5g
水※	160mL
即溶酵母	小 $\frac{3}{4}$ (2.1g)
* 海帶	10g

※室溫超過25℃時，減少10mL。

\* 使用“葡萄乾”功能。(P.20)

## “番薯芝麻丹麥麵包”

食譜“7”

2311 kcal

高筋麵粉	230g
低筋麵粉	50g
牛油	15g
砂糖	大3(36g)
奶粉	大1(6g)
食鹽	小1(5g)
雞蛋(打勻)	25g
冷水(5℃)	160mL
即溶酵母	小1(2.8g)
冷凍牛油	110g
* 番薯(切成1cm的小塊)	50g
* 黑芝麻	1大匙(10g)

\* 在添加“冷凍牛油”時加入。(P.27)





## 材料

1492 kcal

A	高筋麵粉	200g
	牛油	15g
	砂糖	大3(36g)
	奶粉	大1(6g)
	食鹽	小 $\frac{3}{4}$ (3.8g)
	雞蛋(打勻)	25g
	冷水(5°C)	110mL
	即溶酵母	小 $1\frac{1}{4}$ (3.5g)
<b>配料</b>		
	乾燥水果(朗姆酒浸漬)	100g
	牛奶	1小匙(5 mL)
	肉桂糖	適量
<b>糖霜材料</b>		
B	砂糖	25g
	水	$\frac{1}{2}$ 小匙

麵糰太黏，難以擀平……  
在手上或擀麵棒上沾些  
高筋麵粉，則會變得  
比較容易。



用食譜“8”製作各種口味的麵包時

麵包麵糰和配料的總重量最多不能超過600g！

※配料太多則會出現麵包不膨脹或烘烤不足等情況。

避免使用水份多的配料！

(可事先將水份多的配料水煮瀝乾，冷卻至常溫)

※會影響麵包麵糰的發酵。


配料要事先準備好！

※操作時間15分鐘。

## 肉桂卷

## ● 選擇食譜“8”製作麵包麵糰

①將A放入已安裝麵包用葉片的麵包容器內，再將麵包容器放入本體內。

②在酵母容器內放入即溶酵母，選擇食譜“8”，並按下  。

操作應在15分鐘內完成！

## ● 取出麵糰

③發出嗶嗶聲後打開上蓋，從麵包容器中取出麵糰，拆下葉片。

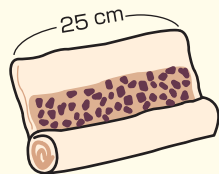
●不要按“取消”鍵

## ● 擀面

④擀成(寬)15cm×(長)25cm的麵餅。

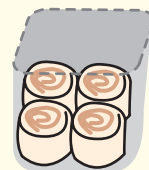

## ● 成形

⑤從靠近身體的一方開始，將 $\frac{3}{4}$ 的麵餅塗上牛奶，撒上肉桂砂糖和乾果。



⑥從靠近身體的一方開始將麵餅捲起來。

⑦切成均等的4等份，放入麵包容器內。

● 烘烤(再次按下  鍵)

## ● 做糖霜

⑧將B放入金屬碗裡，用60°C的熱水使之融化，攪拌後即為糖霜。

## ● 最後加工

⑨烘烤結束後，從麵包容器中取出來，將糖霜澆上去。

# 各種口味的麵包



## 材料

1268 kcal

A	高筋麵粉	200g
	牛油	15g
	砂糖	大2(24g)
	奶粉	大1(6g)
	食鹽	小 $\frac{3}{4}$ (3.8g)
	抹茶	1小匙(2g)
	雞蛋(打勻)	25g
	冷水(5℃)	110mL
即溶酵母	小1 $\frac{1}{4}$ (3.5g)	
<b>配料</b>		
蜜黑豆	120g	

## 抹茶黑豆麵包卷

### 選擇食譜“8”製作麵包麵糰

- ①將A放入已安裝麵包用葉片的麵包容器內，再將麵包容器放入本體內。
- ②在酵母容器內放入即溶酵母，選擇食譜“8”，並按下

### 取出麵糰

- ③發出嗶嗶聲後打開上蓋，從麵包容器中取出麵糰，拆掉葉片。
  - 不要按“取消”鍵

### 擀麵

- ④將麵糰擀成細長的麵餅，寬度略小於麵包容器寬度。

### 放上配料，成形

- ⑤將已被充分瀝乾的黑豆均勻地撒上去。
- ⑥從靠近身體的一方開始將麵餅捲起來。

- ⑦放入麵包容器內。

### 烘烤

- (再次按下 鍵)

還可用可可粉代替抹茶。  
如果在麵糰裡再加入朱古力片、杏仁片，就成了孩子們非常喜歡的杏仁朱古力麵包卷。



## 材料

1162 kcal(不含配料)

A	高筋麵粉	200g
	牛油	35g
	砂糖	大2(24g)
	奶粉	大1(6g)
	食鹽	小 $\frac{3}{4}$ (3.8g)
	雞蛋(打勻)	25g
	冷水(5℃)	100mL
	即溶酵母	小1 $\frac{1}{4}$ (3.5g)
餡料	12個(15g/個)	

## 餡料麵包

### 選擇食譜“8”製作麵包麵糰

- ①將A放入已安裝麵包用葉片的麵包容器內，再將麵包容器放入本體內。
- ②在酵母容器內放入即溶酵母，選擇食譜“8”，並按下

### 取出麵糰

- ③發出嗶嗶聲後打開上蓋，從麵包容器中取出麵糰，拆掉葉片。
  - 不要按“取消”鍵

### 成形

- ④將麵糰分成均等的12份。

### 將配料包起來

- ⑤將配料包入切開的麵糰中。
- ⑥放入麵包容器內。

### 烘烤

- (再次按下 鍵)

配料可根據自己喜歡選擇  
(嚴禁帶有水份的材料!)  
咖喱(熬煮收汁)、肉丸、馬鈴薯沙律、香腸、吞拿魚(去掉水份)、芝士(切成粒狀)等



# 製作麵包麵糰、薄餅麵糰

所需時間：  
麵包麵糰 約1小時  
薄餅麵糰 約45分

製作麵包麵糰、薄餅麵糰後，可以製作牛角麵包 (P.37)、硬麵包圈 (P.38) 等各種麵包。



- 準備**
- ①在麵包容器內安裝麵包用葉片。
  - ②在麵包容器內放入（除即溶酵母以外）麵粉和水等。
  - ③將麵包容器裝入本體內，並將即溶酵母放入酵母容器。

## 材料

### 麵包麵糰

高筋麵粉	280g
牛油	50g
砂糖	大3(36g)
奶粉	大2(12g)
食鹽	小1(5g)
雞蛋	25g
水※	160mL
即溶酵母	小1(2.8g)

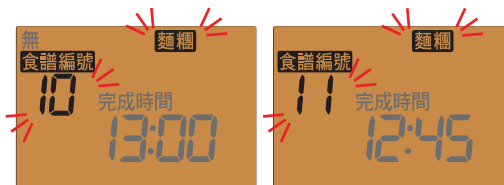
※室溫超過25℃時，請使用約5℃的冷水。

### 薄餅麵糰

高筋麵粉	280g
牛油	15g
砂糖	大1(12g)
奶粉	大1(6g)
食鹽	小1(5g)
水※	190mL
即溶酵母	小1(2.8g)

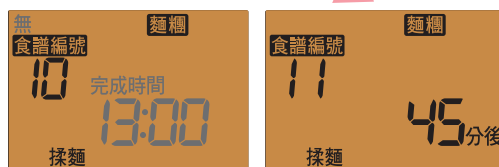
※室溫超過25℃時，請使用約5℃的冷水。

## 1 選擇麵包麵糰：“10” 薄餅麵糰：“11”



■添加葡萄乾等配料時 → 葡萄乾 (P.20)

## 2 開始



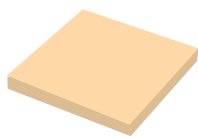
## 3 發出嗶嗶聲後按下“取消”鍵 立即取出麵糰

- ※就這樣放著，讓麵糰進一步發酵。
- ※改變麵糰材料的比例，可能會造成發酵變慢。(P.57)

# 各種口味的麵包

使用麵包麵糰

## 使用麵糰製作麵包時使用的工具



●揉麵板



●秤 (1 g單位)



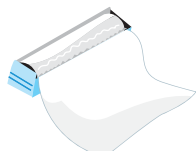
●刮板



●擀麵棒



●小毛巾  
(浸濕後擰乾)



●牛油紙



●噴霧器



●毛刷



●焗爐

### 製作時可能使用的工具

- 廚房剪刀
- 麵包模具
- 保鮮紙
- 溫度計 等



## 奶油卷

### 成形

- ①用刮板將麵糰分割成約45 g的大小(12等分)，搓成圓球狀，蓋上小毛巾後放置約15分鐘。
- ②搓成橢圓形，再蓋上小毛巾放置10~15分鐘，靜置。
- ③用手輕輕按壓，再用擀麵棒擀薄。
- ④抓住麵糰一端，向靠近身體的方向拉伸，同時緊緊的捲起來。  
(如果沒有捲緊的話，發酵時容易橫向脹起)

### 發酵

- ⑤把收口朝下放置，並噴灑水。
- ⑥在30~35℃溫度條件下，使麵糰發酵40~60分鐘(膨脹到大約2倍大小為止)塗上蛋液。

### 烘烤

- ⑦在預熱到170~200℃的焗爐內烘烤大約15分鐘。剩下的麵糰放在雪櫃內避免過度發酵。



材料(12個的量) 139 kcal(1個的量)

麵包麵糰 (P.35)	1次的量
蛋液 (蛋汁)	25g



## 豆沙麵包

- ①(在奶油卷步驟①後)將麵糰擀成直徑10 cm的麵餅。
- ②用①製作好的麵餅，將豆沙餡包起來，揉成糰，將中間壓的比周邊低。
- ③排放好②，噴灑水，在30~35℃溫度條件下，使麵糰發酵20~30分鐘(膨脹到大約2倍大小為止)。
- ④塗上蛋液(蛋汁)，撒上白芝麻，在預熱到170~190℃的焗爐內烘烤大約15分鐘。





## 材料(12個的量)

●使用即溶酵母

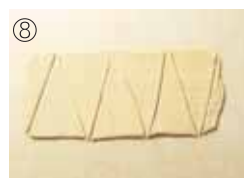
麵包麵糰		204 kcal (1個的量)
高筋麵粉	225g	
低筋麵粉	55g	
牛油	15g	
砂糖	大3(36g)	
※ 奶粉	大1(6g)	
1 食鹽	小1(5g)	
雞蛋(打勻)	25g	
水	140mL	
即溶酵母	小1(2.8g)	
牛油 (切成1cm厚)	140g	
蛋液(蛋汁)	25g	

※ 1 按照P.35的步驟製作。

# 牛角麵包

## 加入牛油

- ①把麵糰放在碗中，用保鮮紙封住，放入雪櫃冷藏30~60分鐘。  
(室溫較高時，延長冷藏時間)
- ②在牛油上塗抹麵粉，放在保鮮紙上，擀成20×20cm的正方形，放入雪櫃冷藏15~30分鐘。
- ③用擀麵棒敲打按壓麵糰，擀成30×30cm的正方形。
- ④用麵餅包裹②做好的牛油，再包保鮮紙，放入雪櫃冷藏10~20分鐘。
- ⑤用擀麵棒敲打按壓，讓麵糰稍微變薄，並擀平。
- ⑥把麵餅摺三折，包上保鮮紙，放入雪櫃冷藏10~20分鐘。
- ⑦重複⑤和⑥兩次，冷藏30~60分鐘。



## 成形

- ⑧把麵糰2等分，分別擀成18×40cm的長方形，平均分成6個等腰三角形。
- ⑨抓住麵糰的一端捲起來。
- ⑩把收口朝下放置。

## 發酵

- 噴灑水後用保鮮紙封住，在室溫環境下發酵40~60分鐘(膨脹到大約2倍大小為止)後，塗上蛋液。

## 烘烤

- 在預熱到200~220°C的焗爐內烘烤大約10分鐘。剩下的麵糰放在雪櫃內避免過度發酵。

麵糰

各種口味的麵包



## 甜甜圈

- ①把麵糰分成每個約35g，揉成糰，蓋上小毛巾後放置10~20分鐘。
- ②擀成薄薄的圓形，用甜甜圈模子壓在麵餅上。
- ③在30~35°C溫度條件下，使麵糰發酵20~30分鐘(膨脹到大約2倍大小為止)。
- ④用約170°C的油炸，最後撒上加了肉桂的精製白糖。



# 各種口味的麵包

使用麵包麵糰

使用薄餅麵糰



材料(8個的量) 151 kcal(1個的量)

## 麵包麵糰

A	高筋麵粉	280 g
	砂糖	大3(36 g)
	食鹽	小1(5 g)
	菜油	2小匙
	水	180 mL
	即溶酵母	小1(2.8 g)



硬麵包圈可直接食用，但如果把麵包圈橫切成兩半，夾入生菜、火腿、芝士、果醬等一起吃會更美味！

## 硬麵包圈

### 製作麵包麵糰

- ①按順序將 A → 菜油 → 水放入裝有葉片的麵包容器中，把即溶酵母放入酵母容器。
- ②按照“製作麵包麵糰”(P.35)的步驟製作麵糰。

### 成形

- ③把取出的麵糰分成約60 g(8等分)，揉成糰，蓋上小毛巾後放置10分鐘。
- ④用手指按入麵糰中央，並轉動使中間的洞變大，形成甜甜圈狀。

### 發酵

- ⑤放在撒了麵粉的牛油紙上，在30~35 °C溫度條件下，使麵糰發酵約40分鐘(膨脹到大約2倍大小為止)。

### 水煮

- ⑥用開水將兩面各煮30秒，瀝乾水分。

### 烘烤

- ⑦放在鋪有牛油紙的烤盤上，在預熱到170~190 °C的焗爐內烘烤大約15~20分鐘。



## 製作薄餅



材料(2個直徑25 cm的薄餅的量)  
1124 kcal(1個的量)

薄餅麵糰(P.35)	1次的量
薄餅調味汁	4大匙(72 g)
薄餅用芝士	200 g

### 配料(例)

洋蔥(切薄片)	小1個
香腸(切薄片)	10片
煙肉	2片
蘑菇(切薄片)	6個
青椒(切薄片)	2個

## 薄餅

### 成形

- ①用刮板將麵糰2等分，揉成糰。(如果是薄批就分成3等分)
- ②蓋上小毛巾後放置10~20分鐘。
- ③放在牛油紙上，擀成25 cm直徑的大小。

- ④用叉子在麵餅上戳洞。

### 添加配料

- ⑤塗上薄餅調味汁，加調料，再放上薄餅芝士。

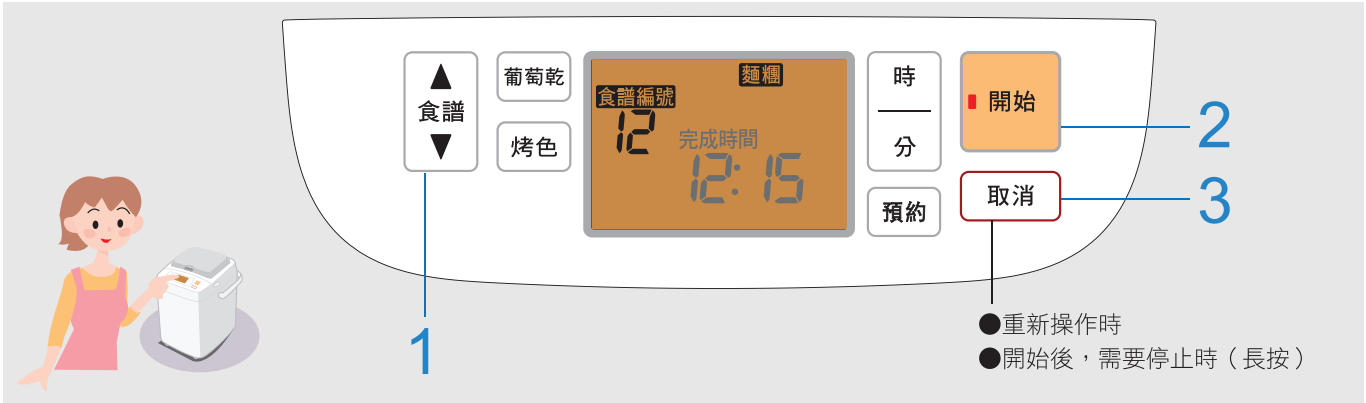
### 烘烤

- ⑥在預熱到180~200°C的焗爐內烘烤大約15分鐘。剩下的麵糰放在雪櫃內避免過度發酵。



# 製作餃子皮麵糰

所需時間：約15分鐘



- 準備**
- ①在麵包容器內安裝麵包用葉片。
  - ②將材料放入麵包容器內。
  - ③把麵包容器裝入本體內。

## 材料

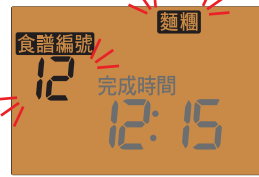
### 餃子皮麵糰

餃子粉	280g
溫水（35°C左右）	150mL

或

高筋麵粉	140g
低筋麵粉	140g
溫水（35°C左右）	170mL

## 1 選擇食譜“12”



## 2 開始



## 3 發出嗶嗶聲後，按下“取消”，立即取出麵糰

各種口味的麵糰

麵糰

製作餃子皮麵糰



**材料** （30~40個的量） 54kcal（1個的量）

花生油	1大匙（15g）
八角	5g
韭菜	125g
五花肉	250g
食鹽	2g
味精	2g
五香粉	6g
醬油	1大匙（18g）

（可根據需要，自行調整配方）

## 水餃

### 製作水餃餡

- ①用花生油炸八角，將油炸八角的油冷卻後，與韭菜混合攪拌均勻（防止韭菜滲水），再與五花肉以及調味料混合攪拌均勻即可。

### 擀麵

- ②取出麵糰後，切成每段3 cm長、2 cm寬。用擀面棒將切好的麵糰擀成直徑約9-10 cm的圓形。  
※每個餃子皮大約重9 g，大約可製成30~40個餃子。

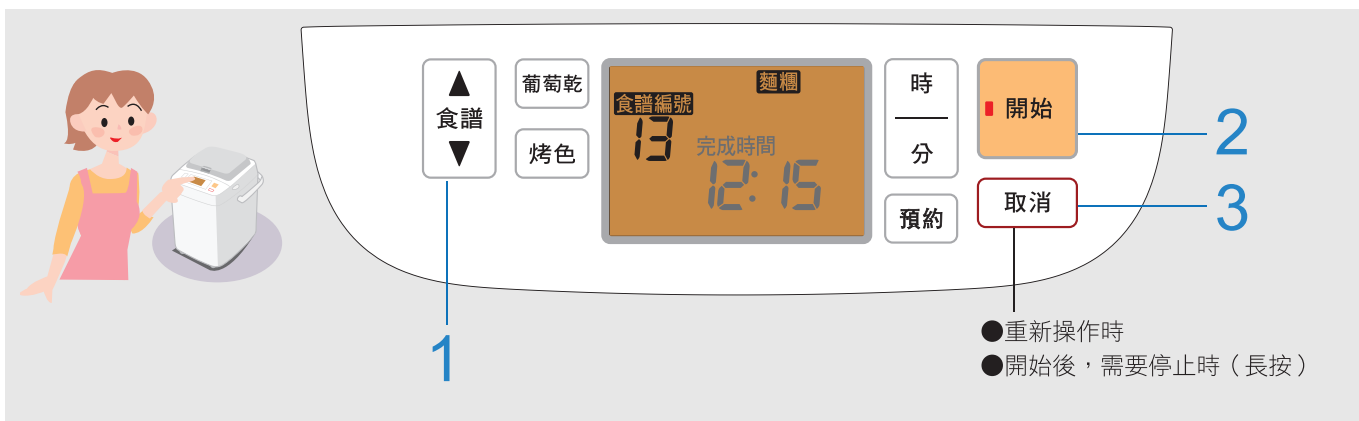
### 製作餃子

- ③將餃子餡置於餃子皮中，製成餃子。  
※可根據個人喜好將餃子製成月牙形或三角形等。

### 製作水餃

- ④盛上半鍋水燒開，然後將餃子置於沸水中，等再次沸騰後向鍋中加入半碗冷水，依次，重複3次。（此動作可以提高餃子皮的韌性、彈性）

# 製作烏冬、意粉麵糰



- 準備**
- ①在麵包容器內安裝製作麵條、麻糬用葉片。
  - ②在金屬碗等容器中攪拌A。
  - ③在另一個容器中攪拌B。
  - ④在麵包容器內依次放入A → B。(最後，在意粉麵糰裡加入橄欖油)


**材料** (不能用於製作蕎麥麵和拉麵麵糰)

烏冬麵糰 (3~4人份) 284 kcal (1人的量)	
A	高筋麵粉 150 g
	低筋麵粉 150 g
B	食鹽 小2(10 g)
	溫水 ※1 160 mL
	手粉 ※2 適量

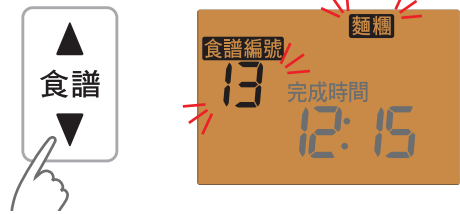
※1 溫水的溫度在35 ~ 40℃。  
 ※2 手粉可使用生粉或高筋麵粉等代替。

意粉麵糰 (3~4人份) 302 kcal (1人的量)	
A	高筋麵粉 150 g
	低筋麵粉 150 g
B	食鹽 小1(5 g)
	雞蛋 (打勻) 50 g
	水 120 mL
	橄欖油 1小匙
	手粉 ※1 適量

※1 手粉可使用生粉或高筋麵粉等代替。

- 還可調配成色彩鮮豔的麵食！
- ▶將蔬菜等材料汆燙過，再用食物處理機攪成糊狀放入麵包容器內。
  - ▶減少添加材料的部分水分10 ~ 30 mL。(基本量110 mL)
- 
- ※黑芝麻粉 1大匙  
 ……水量110 mL  
 番茄泥 3大匙……水量80 mL  
 菠菜糊 50 g……水量80 mL

## 1 選擇食譜“13”



## 2 開始



(約15分後)

## 3 發出嗶嗶聲後按下“取消”鍵，立即取出麵糰

## 4 將光滑的一面朝上，揉成糰，用保鮮紙等包起來放置

- 烏冬…室溫條件下放置約2小時(溫度高的時候放入雪櫃保存)
- 意粉…放入雪櫃冷藏約1小時



- 保存時
- 冷藏室(保存時間2~3天)
    - ▶撒上高筋麵粉後用保鮮紙包起來。
  - 急凍室(保存時間約1個月)
    - ▶切成麵的寬度(P.41)後用保鮮紙包起來。

所需時間：約15分鐘



## 烏冬

### 擀麵

- ① 用菜刀或刮刀切成2 ~ 4等分。
- ② 撒上高筋麵粉後，用擀麵棒從中心向周邊擀成厚約3 mm的麵餅。

（冷藏的麵糰要等其恢復到常溫後再擀）



### 切麵

- ③ 將麵糰接疊起來，從一端開始切成寬約3 mm的麵條。
- （不好切時，在麵糰上撒上手粉）

### 煮麵

- ④ 將大鍋盛滿水、燒開，拍掉麵糰上沾的高筋麵粉放進鍋裡煮。
  - ⑤ 用冷水沖掉黏液，瀝乾水分。
- （煮麵的時間基準為8 ~ 13分鐘）

製作烏冬、意粉麵糰



- 與市場出售的意粉相比，外觀、麵條柔軟度、口感都不同。

## 意粉

### 擀麵

- ① 用菜刀或刮刀切成4等分。
- ② 撒上高筋麵粉後，用擀麵棒從中心向周邊擀成厚約1 mm的麵餅。



### 切麵

- ③ 在表面撒上高筋麵粉，從一端開始捲起來，之後切成寬約5 mm的麵條。
- （煮後會稍稍變大，所以麵切細些）

- ④ 抖開麵條，撒上手粉。

### 煮麵

- ⑤ 將大鍋盛滿水、燒開，拍掉麵糰上沾的手粉放進鍋裡煮。
- （煮麵的時間基準為3 ~ 5分鐘）

- 步驟① ~ ③也可使用製麵機製作。
- （在麵糰上撒上手粉）

麵糰



# 製作英式鬆餅



- 準備**
- ①在麵包容器內安裝麵包用葉片，依次放入雞蛋與牛奶的混合物，原味乳酪。
  - ②將材料放入麵包容器內。
  - ③將麵包容器裝入本體內。

## 材料

英式鬆餅		1177 kcal (1個的量)
雞蛋1個，與牛奶的混合物	80g	
原味乳酪（低脂）	50g	
低筋麵粉	120g	
高筋麵粉	60g	
泡打粉	5g	
牛油（切成1cm塊狀）※	35g	
砂糖	大2½ (30g)	
食鹽	小½ (2.5g)	

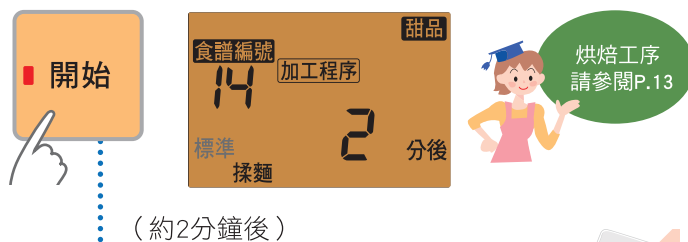
※若室溫在15℃以下，切成5mm塊狀。

- 在步驟3中誤按“取消”鍵時  
10分鐘以內按下“開始”鍵，即可恢復（僅限1次，按其他鍵無效）
- 在步驟3經過3分鐘後  
蜂鳴器會響起，並自動開始“揉麵”。
- 在步驟5中誤按了“取消”鍵時  
10分鐘內按下“開始”鍵，即可恢復（僅限1次，按其他鍵無效）
- 在步驟5經過3分鐘後  
蜂鳴器響起，並自動開始“烘烤”。  
（因為外型不易整形，烘烤出爐後）  
（英式鬆餅的表面凹凸不平）
- 英式鬆餅與由即溶酵母製成的麵包不同。

## 1 選擇食譜“14”



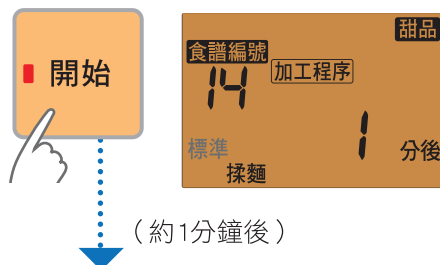
## 2 開始



## 3 發出嗶嗶聲後， 打開上蓋進行手動去粉

- 在3分鐘以內
- 使用橡皮刮刀等工具刮除四周的粉。（使用金屬鏟容易刮傷氟素塗層）
- 不要按下“取消”鍵

## 4 蓋上上蓋，再次開始



所需時間：約54分鐘

●熱量標準表示 1個的量

## 5 發出嗶嗶聲後打開上蓋

3分鐘內

### 整理麵包麵糰的表面

- 用橡皮刮刀等整理周圍的麵糰，整成山的形狀。（參照右圖）  
（使用金屬鏟容易刮傷氟素塗層）
- 不要按“取消”鍵



## 6 蓋上上蓋，再次開始



## 7 發出嗶嗶聲後按下“取消”鍵，取出麵包容器，冷卻2分鐘左右後

### 取出英式鬆餅

- 烘烤不足時，進行“追加烘烤”。（下述）
- 取出用力過猛時會破壞麵包形狀。



## 烘烤不足時 “追加烘烤”

烘烤結束後，最多可進行2次追加烘烤。

※“追加烘烤”要在烘烤結束後的15分鐘內進行。

庫內溫度一旦變低就無法追加烘烤。

### ① 選擇食譜“14”



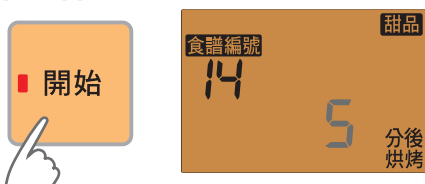
### ② 設定烘烤時



（快進時長按）

- 可設定1～20分鐘。

### ③ 開始



■取消追加烘烤時，➡長按“取消”鍵

■還可通過以下方法進行“追加烘烤”。

※在步驟7（上述）未按下“取消”鍵時

- ①按下 ，設定烘烤時間
- ②按下 ，開始

### 法式鹹味麵包

食譜“14” 烤色“濃”

1185 kcal

雞蛋1個與牛奶的混合物	60g
低筋麵粉	150g
泡打粉	5g
牛油（切成1cm小塊）※	20g
砂糖	大1(12g)
食鹽	小½(2.5g)
馬鈴薯（剝皮搗碎）	90g
黑胡椒（粗粒）	少量
煙肉（切5mm的塊狀）	30g
芝士（切5mm的塊狀）	30g
紅蘿蔔（切成5mm小塊，水煮但不煮爛）	20g
粟米（粒）	20g
蕃毛豆（剝開的豆粒）	20g

※室溫低於15℃時，切成5mm小塊。

### 蕃茄與毛豆

食譜“14”

1326 kcal

雞蛋1個與蕃茄汁的混合物	100g
橄欖油	2大匙
低筋麵粉	120g
高筋麵粉	60g
泡打粉	5g
砂糖	大2(24g)
食鹽	小½(2.5g)
黑胡椒（粗粒）	少量
您所喜歡的乾香草（蘿勒）	½小匙
蕃茄乾（乾燥）（等乾硬後分成4等分）	10g
毛豆（剝開的豆粒）	50g
芝士（切成1cm的塊狀）	50g



# 製作蛋糕



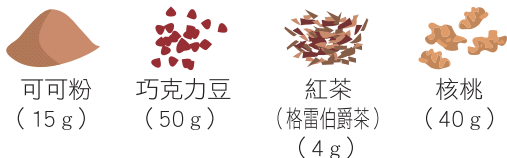
- 準備**
- ①在麵包容器內安裝麵包用葉片。
  - ②在麵包容器內依次放入牛油、砂糖、牛奶、雞蛋。
  - ③放入一起篩過的A，再將麵包容器安裝到本體內。

## 材料

蛋糕		2059 kcal (1次份量)
無鹽牛油※	110g	
砂糖	100g	
牛奶	1大匙(15mL)	
雞蛋(打勻)	100g	
A 低筋麵粉	180g	
泡打粉	7g	

※ 切成1cm小塊，恢復至常溫。

- 可以添加自己喜歡的材料或配料！  
(固體形狀的配料可在清除麵粉時  
均勻地放進去)

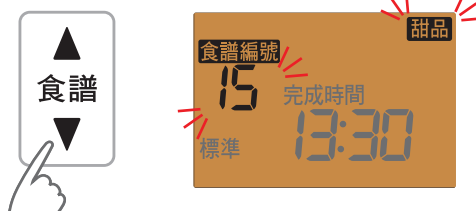


- 在步驟3誤按了“取消”鍵時  
在10分鐘內按下“開始”即可恢復。  
(僅限1次。按其他鍵無效)

- 在步驟3經過15分鐘後，會發出蜂鳴，並  
自動開始“攪拌”功能。  
(如果不清除掉麵粉，烤好的)  
(蛋糕表面會殘留麵粉)

- 做出的蛋糕接近奶油蛋糕。  
(但與市場銷售的海綿蛋糕)  
(並不完全相同)

## 1 選擇食譜“15”



- 選擇烤色時 → 烤色 (P.22)

## 2 開始



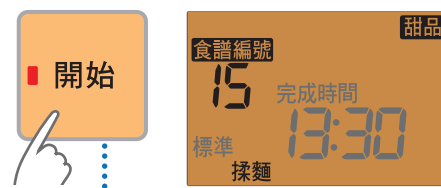
## 3 發出嗶嗶聲後， 打開上蓋，清除麵粉

- 使用橡皮刮刀等清除周圍的麵粉。  
(使用金屬鏟容易刮傷氟素塗層)
- 不要按“取消”鍵

在15分鐘以內



## 4 蓋上上蓋，再次開始



## 5 發出嗶嗶聲後按下“取消”鍵， 取出麵包容器，冷卻2分鐘左右後 取出蛋糕

- 烘焙不足時，進行“追加烘烤”。(P.45)
- 取出用力過猛時會破壞蛋糕形狀。

所需時間：約1小時30分

●熱量標準表示 1次份量



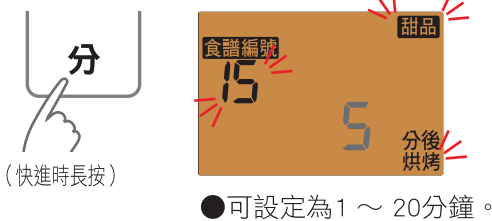
## 烘烤不足時，進行“追加烘烤”

烘烤結束後，最多可進行2次追加烘烤。  
 ※“追加烘烤”要在烘烤結束後的15分鐘內進行。  
 庫內溫度一旦變低就無法追加烘烤。

### ① 選擇食譜“15”



### ② 設定烘烤時間



### ③ 開始



■取消追加烘烤時，➡ 長按“取消”鍵

■還可通過以下方法進行“追加烘烤”。

※在步驟5 (P.44) 沒有按下“取消”鍵時

- ① 按下 ，設定烘烤時間
- ② 按下 ，開始

### 檸檬蛋糕

2095 kcal

無鹽牛油(切成1cm小塊)	110g
砂糖	100g
牛奶	1大匙(15mL)
雞蛋(打勻)	100g
杯酒(或白蘭地)	1大匙
A 低筋麵粉	180g
泡打粉	7g
※檸檬皮(搗碎)	1個份

※在清除麵粉時放入

### 朱古力蛋糕

2428 kcal

無鹽牛油(切成1cm小塊)	100g
砂糖	100g
雞蛋(打勻)	100g
可可粉	2½大匙(15g)
A 低筋麵粉	180g
泡打粉	7g
※朱古力豆	50g
※橙皮(切成5mm~1cm的塊狀)	40g

※在清除麵粉時放入

### 南瓜蛋糕

1960 kcal

無鹽牛油(切成1cm小塊)	100g
砂糖	80g
牛奶	2大匙(30mL)
雞蛋(打勻)	100g
南瓜(切成2cm小塊、弄軟)	50g
A 低筋麵粉	180g
泡打粉	7g

### 抹茶紅豆蛋糕

2056 kcal

無鹽奶油(切成1cm小塊)	80g
砂糖	100g
雞蛋(打勻)	150g
抹茶	1½小匙(3g)
A 低筋麵粉	180g
泡打粉	7g
※紅豆洗淨煮熟並瀝乾(切成大小5mm左右)	50g

※在清除麵粉時放入

# 製作朱古力



- 準備**
- ①在麵包容器內安裝麵包用葉片。
  - ②在麵包容器內放入掰碎的朱古力塊。
  - ③加入淡忌廉、蜂蜜，再將容器放入本體內。

**材料** (約為寬13 cm×長13 cm×高1 cm的份量)

朱古力(牛奶)		1303 kcal
牛奶朱古力 (市面銷售的朱古力板)	3塊 (165 ~ 174g)	
淡忌廉(乳脂肪含量35%)	50 mL	
蜂蜜	10g	

朱古力(白)		1186 kcal
白朱古力 (市面銷售的朱古力板)	4塊 (160 ~ 180g)	
淡忌廉(乳脂肪含量35%)	50 mL	
蜂蜜	10g	

朱古力(黑)		1416 kcal
黑朱古力 (市面銷售的朱古力板)	3塊 (165~174g)	
淡忌廉(乳脂肪含量35%)	70 mL	
蜂蜜	10g	

※淡忌廉使用乳脂肪含量在41%以上時，淡忌廉含量內的10 mL改為牛奶。

【例】黑朱古力時

淡忌廉：60 mL，牛奶：10 mL

- 請務必遵守上述份量規定。否則會造成油脂分離或太軟。

## 1 選擇食譜“16”



## 2 開始



## 3 發出嗶嗶聲後，按下“取消”鍵，取出麵包容器，用橡皮刮刀清除黏在麵包用葉片上的朱古力，再手動拆下麵包用葉片

- 還有部分未溶化時，選擇“追加攪拌”。(P.47)
- 使用金屬等刮鏟及夾具等時，可能會有損傷。

## 4 使用橡皮刮刀 將朱古力倒入鋪有保鮮紙及牛油紙的平底容器中

## 5 在雪櫃內冷藏凝固 2小時以上

## 6 切成適當大小

- 切好的朱古力，上面可以撒上可可粉及糖粉等。

所需時間：約17分鐘

● 熱量標準表示 1次份量



## 攪拌不足時，進行“追加攪拌”

攪拌結束後，最多可進行2次追加攪拌。

※“追加攪拌”要在攪拌結束後的5分鐘內進行。

庫內溫度一旦變低就無法追加攪拌。

※“追加攪拌”前用橡皮刮刀鏟下麵包容器周圍黏附的朱古力，再充分攪拌。

### ① 選擇食譜“16”



### ② 設定攪拌時間



(快進時長按)



● 可設定為1～5分鐘。

### ③ 開始



■ 取消追加攪拌時， ➡ 按“取消”鍵

■ 還可通過以下方法進行“追加攪拌”。

※在步驟3 (P.46) 沒有按下“取消”鍵時

① 按下 設定攪拌時

② 按下 開始

### 草莓朱古力

1136 kcal

白朱古力 (板)	4塊 (160g)
牛油	20g
蜂蜜	10g
草莓 (搗碎/泥狀)	40g



### 粟米脆片朱古力

(一口一個約20個的份量)

1279 kcal

A	黑朱古力 (板)	2塊 (116g)
	淡忌廉	40mL
	蜂蜜	10g
粟米脆片	100g	

① 使用A製作生朱古力。(P.46)

② 將①與脆片混合在一起。

③ 用湯匙將朱古力分別放到牛油紙上，大小可按個人喜好，放置雪櫃，使其凝固。



### 慕斯朱古力

(約玻璃杯五杯份量)

1733 kcal

A	黑朱古力 (板)	2塊 (116g)
	淡忌廉 (乳脂肪含量35%)	60mL
	蜂蜜	10g
淡忌廉	180mL	
您喜歡的水果 (裝飾用)	適量	

① 使用A製作生朱古力。(P.46)

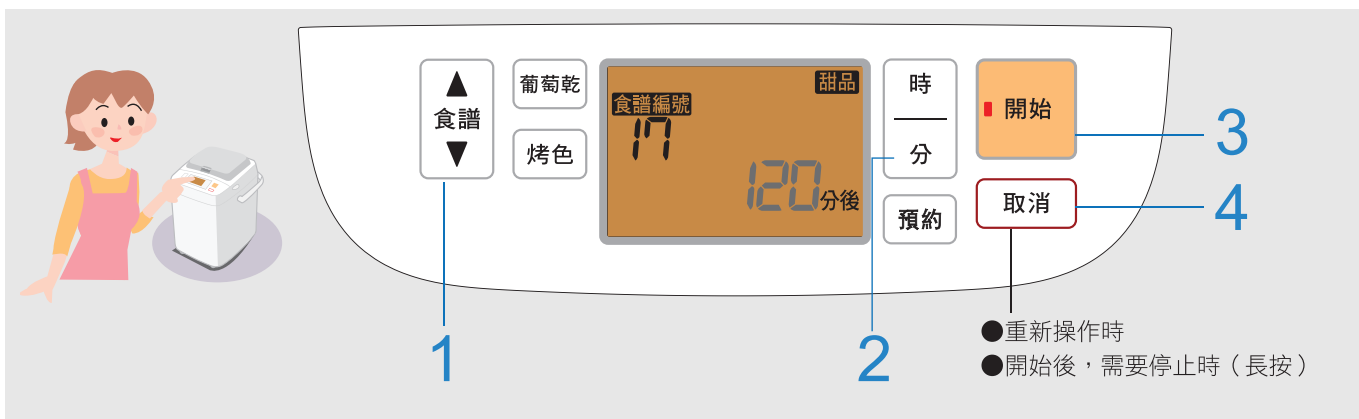
② 將淡忌廉打至發泡。

③ 在②中加入溫熱的①攪拌。

④ 盛到玻璃杯中，冷卻，根據個人喜好裝飾水果。

● 根據個人喜歡，還可將切碎的朱古力與堅果 (10～20g) 混合攪拌。

# 製作果醬



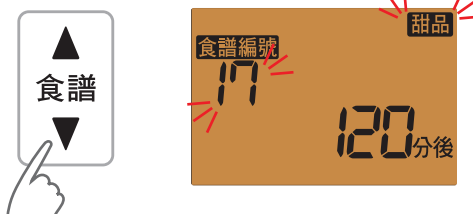
- 準備**
- ①在麵包容器內安裝麵包用葉片。
  - ②在麵包容器內依次放入砂糖、水果、檸檬汁。
  - ③再安裝至本體內。

## 材料

草莓果醬		687 kcal(1次份量)
草莓 (洗淨去蒂) (大的切成½)	淨重400g	
砂糖	140g	
檸檬汁	2½大匙	

- 請務必遵守上述份量規定。否則可能導致配料飛出及燒焦。
- 注意不要煮過頭！果醬冷卻後，會變濃稠。
- 通過控制砂糖的量，不使用添加物，可以製成稀軟的果醬。無法長期保存！請放到雪櫃保存，並儘快享用。
  - 保存期間：約1星期

## 1 選擇食譜 “17”

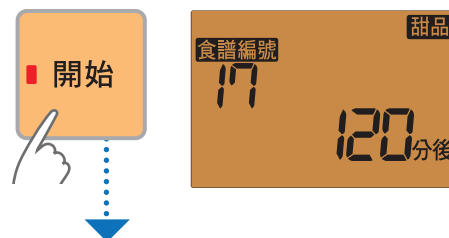


## 2 設定烹飪時間 (草莓果醬120分鐘)



- 可在90 ~ 150分鐘之間以10分鐘為單位進行設定。

## 3 開始



## 4 發出嗶嗶聲後按下“取消”鍵，取出麵包容器，冷卻 (約10分鐘)

- ※請注意不要放置在會傾倒的地方。
- 加熱不足 (水分較多、不夠黏稠) 時，進行“追加加熱”。(P.49)

## 5 將麵包容器傾倒的同時，用橡皮刮刀使之慢慢流入容器

- 使用金屬等刮鏟時，可能會造成損傷。



所需時間：約1小時30分～ 2小時30分

● 熱量標準表示 1次份量



## 加熱不足時，進行“追加加熱”

加熱結束後，最多可進行2次追加加熱。  
※“追加加熱”要在加熱結束後的5分鐘內進行。  
庫內溫度一旦變低就無法追加加熱。

### ① 選擇食譜“17”



### ② 設定烹飪時間



(快進時長按)



●可在10分鐘～30分鐘之間以1分鐘為單位進行設定。

### ③ 開始



■取消追加加熱時，➡長按“取消”鍵

■還可通過以下方法進行“追加加熱”。

※在步驟4 (P.48) 沒有按下“取消”鍵時

- ① 按下 設定烹飪時間
- ② 按下 開始

### 藍莓果醬

747 kcal

冷凍藍莓	400g
砂糖	140g
檸檬汁	2½大匙

■烹飪設定時間…150分鐘  
(使用新鮮藍莓時)  
110分鐘

### 蘋果果醬

767 kcal

蘋果 (削皮切成8塊，去芯， 切成1cm寬)	淨重400g
砂糖	140g
檸檬汁	2½大匙

■烹飪設定時間…100分鐘

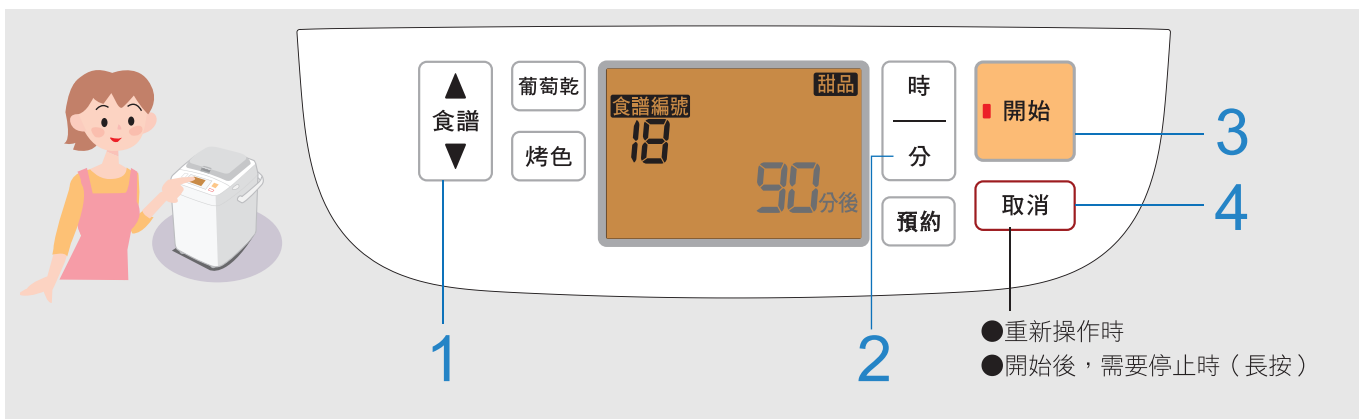
### 水蜜桃果醬

711 kcal

水蜜桃 (削皮去籽 切成2cm小塊)	淨重400g
砂糖	140g
檸檬汁	2½大匙

■烹飪設定時間…120分鐘

# 製作糖漬水果



- 準備**
- ①在麵包容器（無麵包葉片）中加入水、砂糖、檸檬汁，用橡皮刮刀充分攪拌。（直至砂糖完全融化）
  - ②將水果一個一個放進去，不要疊放。
  - ③將烘焙紙切出麵包容器大小，且中心開一個有1 cm左右的孔，當作蓋子。
  - ④再安裝至本體內。

## 材料

糖漬水果		342 kcal
蘋果※ (切成4等分，去皮去芯)	中等大小1個 (約200g)	
水	250 mL	
砂糖	60g	
檸檬汁	2小匙	

※有的品種容易煮爛。  
推荐使用果實比較結實的“富士”蘋果等

- 請務必遵守上述份量規定。否則可能導致加熱不均或烤焦。

### ●水果的擺放方法（準備②）



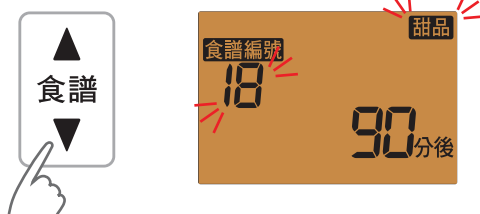
### ●用烹飪紙當蓋子（準備③）



### ■食用時

應在完成後再放置半天左右再食用。  
(為了讓糖漿滲入水果內)

## 1 選擇食譜“18”



## 2 設定烹飪時間（糖漬水果為90分鐘）

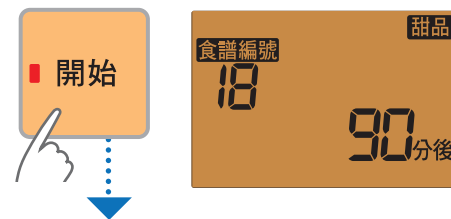


(快進時長按)

※根據水果的種類改類設定時間。

- 可在60分鐘～120分鐘之間以10分鐘為單位進行設定。

## 3 開始



烘焙工序  
請參閱P.13

## 4 發出嗶嗶聲後按下“取消”鍵，取出麵包容器，冷卻（約10分鐘）

※請注意放置場所，以防止傾倒。

- 加熱不足（顏色偏白，用竹籤插入時較硬）時，進行“追加加熱”。（P.51）

## 5 慢慢移入容器，連湯汁一起冷卻

- 使用金屬等刮鏟及夾具等時，可能會有損傷。
- 取出容器後，將水果上下翻轉，與糖漿一起慢慢冷卻。冷卻時，糖漿會慢慢滲入水果。

所需時間：約1 ~ 2小時

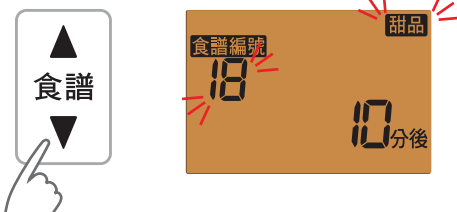
●熱量標準表示 1次份量（含糖漿）



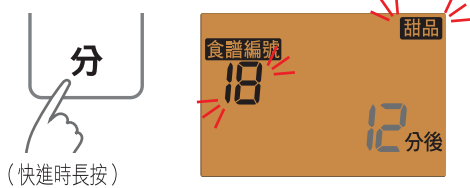
## 加熱不足時，進行“追加加熱”

加熱結束後，最多可進行2次追加加熱。  
※“追加加熱”要在加熱結束後的5分鐘內進行。  
庫內溫度一旦變低就無法追加加熱。

### ① 選擇食譜 “18”



### ② 設定烹飪時



(快進時長按)

●可在10分鐘～30分鐘之間以1分鐘為單位進行設定。

### ③ 開始



■取消追加加熱時 → 長按“取消”鍵

■還可通過以下方法進行“追加加熱”。  
※在步驟4 (P.50) 沒有按下“取消”鍵時間

- ① 按下、設定烹飪時間
- ② 按下、開始

### 糖漬番茄

292 kcal

小番茄 (水煮後剝皮，將蒂頭除去)	3個 (1個約100g)
水	300mL
砂糖	60g
生姜(切薄片)	10g

■烹飪設定時間...60 分鐘

### 糖漬洋梨

332 kcal

洋梨 (去皮，切成4塊去芯)	中等大小1個 (約180g)
水	250mL
砂糖	60g
檸檬汁	2小匙

■烹飪設定時間...60 分鐘

### 糖漬蜜棗

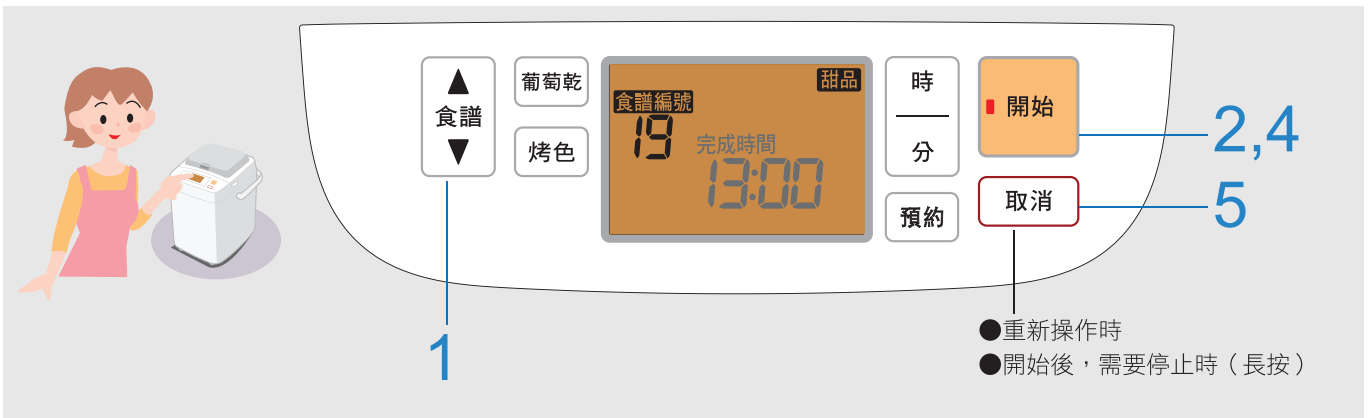
836 kcal

乾蜜棗	250g
水	100mL
紅酒	125mL
砂糖	40g
檸檬汁	2小匙
肉桂	適量

■烹飪設定時間...60 分鐘

# 製作麻糬

糯米無需用水泡。  
(用水泡過則麻糬會太軟)



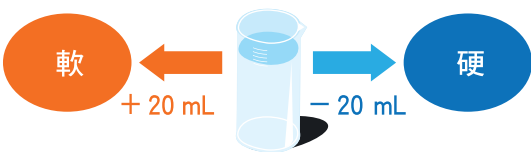
- 準備**
- ①洗糯米。(洗到水變清為止)  
※糯米不用泡水。(否則麻糬會變軟)
  - ②用篩子將水瀝乾30分鐘。
  - ③在麵包容器內安裝製作麵條、麻糬用葉片。
  - ④放入糯米、水。

## 材料

麻糬		39 kcal(圓麻糬1個的量)	
(1個圓麻糬約35g)	約12個	約18個	
糯米	280g	420g	
水	230 mL	310 mL	
手粉※	適量	適量	

※可使用生粉、或鷹粟粉代替。

- 1杯糯米約140g
- 如果想做出自己喜歡的軟硬程度，就要調整水的份量！

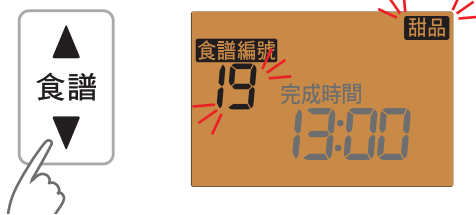


- 在步驟3誤按了“取消”鍵時，在10分鐘內按下“開始”即可恢復。  
(僅限1次。按其他鍵無效)

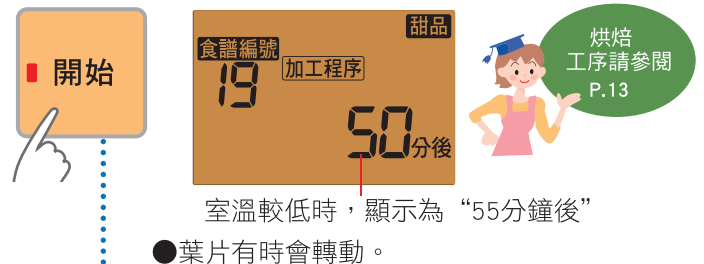
- 步驟3經過30分鐘後，發出蜂鳴聲，自動開始下一步。  
(上蓋蓋著的情況下)  
※麻糬變軟，則難以取出。

- 糯米若泡過水時，請減去相應的糯米吸收的水量。  
<減少基準>  
【12個】80 mL 【18個】140 mL

## 1 選擇食譜“19”



## 2 開始



## 3 發出嗶嗶聲後，打開上蓋

- 不要按“取消”鍵



## 4 開著上蓋的狀態下馬上開始



可在開始製作麻糬時放入艾草和櫻蝦等。  
※不要放豆類等堅硬的材料！（會使麵包容器的氟素塗層脫落）

■在剛做好的麻糬上放上自己喜歡的材料…



紅豆麻糬



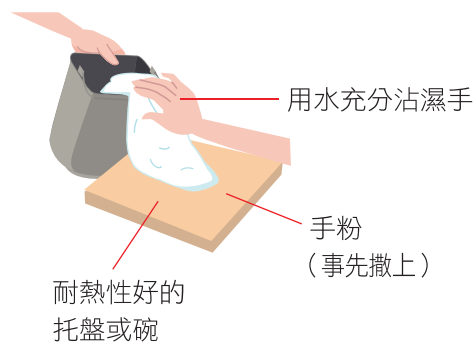
花生麻糬



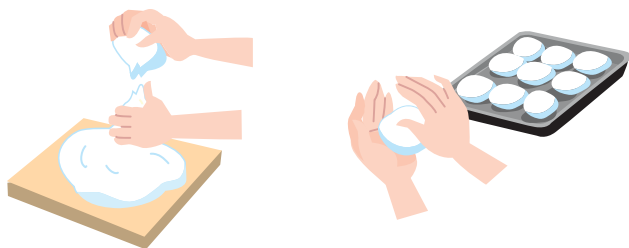
蘿蔔麻糬

**5** 發出嗶嗶聲後，按下“取消”鍵，  
**迅速取出麵包容器，並放置等到麵包  
容器可以用手觸摸的程度(5~10分鐘)**

**6** 取出麻糬  
(從底部拿起來)



**7** 用手捏些麻糬，搓成糰



- 馬上食用時
- 保存時
- ➡事先用水沾濕手。
- ➡事先在手上撒些太白粉。

●麻糬的口感會受到水的用量、糯米的用量及種類、用了新米還是舊米等因素，而有所不同。

●放置時間過長，麻糬表面會變硬。

■麻糬的妥善保存方法…

- ①麻糬冷卻後，拍掉麻糬粉。
- ②“放入室內時”  
放在濕度和溫度較低的場所，可保存2天。  
“放入雪櫃時”  
放入兩層塑膠袋內並封口，可保存1個月。

從麵包容器中直接取出放置在保鮮紙上包起來保存，做成日式麻糬更簡單。





# 清潔保養

為了避免損毀  
氟素塗層……

- 盡快洗乾淨風乾！  
(不可在沒洗乾淨或沾有水的狀態下放置)
- 用柔軟的海綿布清洗！  
(不要使用去污粉、金屬刷、海綿布的  
尼龍面、包在尼龍網裡的海棉塊、不  
要使用洗碗機清洗)

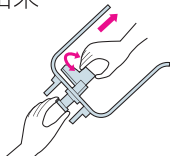


## 麵包容器・葉片

### 清除剩餘的麵糰，用水沖洗



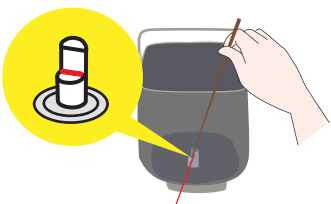
- ① 在麵包容器內加入少量熱水，放置一會。
- 葉片難以拆下時，左右轉動一下再拔出來。



- ② 用水清洗麵包容器和葉片。
- 安裝軸周圍不要殘留麵糰等。麵糰等殘留下來會損毀麵包容器的氟素塗層。



- ③ 用竹籤將黏在葉片處和安裝軸上的麵糰清除乾淨。



- 麵糰若黏附在安裝軸上，易造成葉片脫落，或殘留於麵包中。
- 若很髒時，請用廚房專用清潔劑（中性）清洗。

## 上蓋

### 用擰乾的濕抹布擦拭



- 用濕抹布將黏在酵母容器的即溶酵母擦掉，然後再確認投放即溶酵母的孔已關閉。



## 蓋容器蓋

### 取下，用水沖洗

【拆卸方法】



- 打開上蓋至70度角後，再將右側向上拉。

## 酵母容器

用扭乾的  
濕抹布擦乾淨後，自然  
風乾。



### 酵母容器不能用 乾布擦拭！

產生的靜電會導致  
即溶酵母不易落下

## 葡萄乾・堅果容器

拆下後，用廚房的專用清潔劑（中性）  
清洗



- 向上拉。



- 用手指壓，  
打開開閉板。
- 不要留下油脂。

## 本體

### 用扭乾的 濕抹布扭拭

- 清除掉在庫內散落的即  
溶酵母以及配料等。



# 常見問題

可以用專用的麵粉製作嗎？

## 基本麵包

可以製作，但是需要調整水量。因為可能發生麵包過度膨脹，或麵包上方出現凹陷的情況。請減少5～10%的水量。

## 法式麵包

可以製作，但是麵包的品質與膨脹程度因專用麵粉的種類而異。

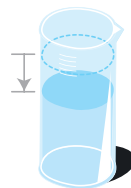
## 烏冬麵糰（多用途麵粉）

麵糰太硬的話可加入10 mL的水，如麵糰太軟的話可減少10 mL的水。

可以用其他材料代替牛油和奶粉嗎？

可以。  
請使用等量的人造牛油、起酥油等固體油脂來代替牛油。  
（因油脂種類不同，烤色有濃淡差別）  
奶粉（1大量勺），相當於70 mL的牛奶。

● 使用牛奶時，請減少相當於牛奶份量的水份。



可以按照市面銷售的烹飪書中份量製作嗎？

本說明書中的份量是針對本型號麵包機的情況制訂的，若按其他份量進行烘烤的話，可能會烘烤不佳。



可以製作半斤的麵包嗎？

雖然採用一半材料，但由於“揉麵”和“排出空氣”的力度都太難掌握，無法與麵包機的製作程序配合，因此不行。

可以用自己做的天然酵母嗎？

因為發酵能力不穩定，不容易發酵成功。

如何保存即溶酵母？

請放入雪櫃保存。（開封後必須密封，並盡快用完）  
● 請在保質期間（未開封狀態下，依保存方式進行保存的有效期限）使用。

可以使用一般的米粉製作米粉麵包嗎？

一般的米粉可以在其中混合20%的麵粉，製作米粉混合麵包。  
（請用食譜“1”（基本麵包）進行烘烤）

是否可以使用指定以外的麵包用米粉？

即使使用相同的配方也會因為粉的種類不同導致硬度有差異，無法順利揉和，沒辦法製作。

可用什麼樣的米飯製作米飯麵包？

放涼的米飯溫度標準在30℃以下。  
放入雪櫃冷藏的米飯也可使用，但是變硬後難以軟化時，要先加入水軟化後再放入，這樣比較容易攪拌。（P.61）  
冷凍後的米飯，請在解凍後恢復至常溫後再使用。  
保溫在12小時以內的米飯，請在冷卻後使用。

丹麥麵包的“後放牛油”不冷凍可以嗎？

若使用未冷凍的牛油，放進麵包容器後的牛油會馬上融化，就做不成丹麥麵包。請將牛油切成1 cm的塊狀且冷凍至少一個晚上。

冷凍過的菠蘿麵包的曲奇麵糰可以用嗎？

可以使用。  
請事先自然解凍，注意放在麵包麵糰上時不能太硬。

撒手粉時使用什麼麵粉比較好？

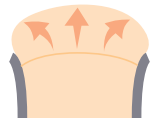
麵包成形時，建議使用高筋麵粉。  
製作麻糬時，建議使用生粉。（還可以使用鷹粟粉及高筋麵粉等。）

在水裡泡了一晚的糯米還能用嗎？

雖然可以使用，但做出來的麻糬會太軟，因此一般不建議使用。  
請減少糯米吸收的那部份水量（12個：80 mL，18個：140 mL）。

麵包可以烘烤成方形嗎？

用麵包機烘烤出來的麵包，在烘烤時麵糰會向上膨脹擴張，形成山形（“鍋底”）狀的麵包。



如何切好麵包？

烘烤結束後馬上切會比較困難，建議待30分鐘後再切。

- 把麵包放倒後，前後移動麵包刀切開麵包。



麵包是否不好取出？

取出麵包容器後，冷卻2分鐘仍難以取出時，請再將麵包容器放入本體內，放置5～10分鐘後再取出。

- 如果超出時間，麵包會收縮下塌。
- 請勿使用刀叉、筷子等取出麵包。（會傷害到氟素塗層）

麵包與麵糰可以冷凍保存嗎？

麵包

切成薄片，每片用保鮮紙包起來放於急凍室。

奶油卷

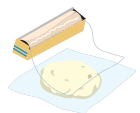
將成形、發酵好的麵包擺放在托盤上，覆上保鮮紙放於急凍室，凍好後再放入塑膠袋中保存。

烘烤時，在30～35℃下解凍後，塗上蛋液（打散的雞蛋）烘烤。

- 若急的話，直接在未解凍的狀態下塗上蛋液，烘烤時間延長約5分鐘。

薄餅

將擀好的麵糰用保鮮紙包起來冷凍。  
烘烤時，直接拿出來放上配料烘烤。



在麵包或薄餅麵糰的製作過程中，即溶酵母沒有進行混合？

麵糰攪拌後，即溶酵母會在切割、成形及二次發酵中起到作用，所以沒有問題。

麵包麵糰食譜做出的麵包麵糰很軟？

請將水的用量減少5～10 mL。  
若撒上高筋麵粉的話，會比較容易處理。

# 常見問題

在麵包或薄餅麵糰的製作過程中，不怎麼發酵？

發酵的程度可能會因比例不同而變慢。

若麵包麵糰薄餅麵糰製作結束後，不打開上蓋，繼續放置時，可以繼續發酵。  
(基準：20 ~ 30分鐘)

失敗的麵糰還可以再用嗎？

① 仍為麵糰狀態，未被烘烤時

...等

可以用來做甜甜圈或薄餅等食品。

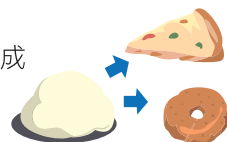
請確認是停止在以下哪種狀態後，再按照下述的做法進行操作。

● 即溶酵母殘留在酵母容器內時

▶ 調到食譜“11”（薄餅麵糰）後重新開始製作麵糰，做成甜甜圈（P.37）或薄餅（P.38）！

● 酵母容器內沒有殘留即溶酵母時

▶ 取出麵糰，做成甜甜圈（P.37）或薄餅（P.38）！



口感與市場出售的意粉不同？

與乾意粉的製作方法不同，因此在外形、麵糰的柔軟度、彈性上都有所差異。

怎麼也切不好麵條？

請正確稱量，並在麵糰上撒上足夠的手粉。



# 麵包形狀異常！

手工製作麵包真難把握  
每次做出來的形狀  
都不一樣...



## 出現以下情況時

## 請確認以下內容

### 膨脹不足



#### 高度標準

(基本、軟式及米飯  
麵包的情況下)



(米粉麵包的情況下)



(快速麵包、全麥麵包<sup>※1</sup>、  
丹麥麵包的情況下)



※1 使用50%的全麥麵粉  
(全麥麵包<sup>※2</sup>的情況下)



※2 使用100%的全麥麵粉  
(法式麵包、菠蘿麵包)  
的情況下



### 過度膨脹



#### 高度標準



- 受溫度、濕度、材料、預約時間等條件的影響，麵包的形狀和蓬鬆度都會發生變化。
- 是否放入太多葡萄乾之類的配料？
- 室溫是否太高了呢？（室溫過高，則形狀會變差）  
▶請將麵粉等材料放入雪櫃內冷藏。

#### 麵粉

- 是否用秤稱量了？  
（不可使用附帶的計量杯）
- 是否使用了蛋白質含量超過12 ~ 15%之間的麵粉？
- 是否使用了高筋麵粉？
- 是否使用了過期的麵粉？  
<法式麵包、丹麥麵包...>
- 是否弄錯了高筋麵粉和低筋麵粉的比例？

#### 水

- 是否太少？  
<快速麵包、法式麵包、全麥麵包、  
丹麥麵包、菠蘿麵包...>
- 使用的是否都是5℃的冷水？  
<室溫超過25℃時...>
- 是否使用約5℃的冷水？

#### 砂糖

- 是否太少？

#### 即溶酵母

- 使用的是不需提前發酵的即溶酵母嗎？
- 是否放入酵母容器內？
- 是否太少？
- 是否在雪櫃內保存？（P.10）
- 是否使用了過期的即溶酵母呢？

#### 麵粉

- 是否太多？
- 是否使用了麵包的專用麵粉？（P.56）

#### 水

- 是否太多？

#### 即溶酵母

- 是否太多？  
▶按照指定份量操作卻出現過度膨脹時，請嘗試將即溶酵母或砂糖減少 $\frac{1}{4}$  ~  $\frac{1}{2}$ 的量。
- 在海拔超過1,000 m的地區，有時會出現過度膨脹的現象。

麵包（膨脹程度）

常見問題 / 麵包形狀異常！

小幫手

# 麵包形狀異常！

## 出現以下情況時

## 請確認以下內容

麵包（形狀）

完全不膨脹  
（整體偏白，麵糰狀）



即溶酵母

- 是否忘記放入即溶酵母了呢？
- 是否使用了保存不好、或過期的即溶酵母？

- 是否忘記安裝麵包葉片？
- 中途是否出現了停電情況？

每次做出的形狀和膨脹程度都不同

● 手工製作的麵包因以下條件，每次做出的形狀和膨脹程度都會發生改變！

- |          |  |
|----------|--|
| 室溫       | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 夏季等室溫高時</li> <li>▪ 運轉時室溫發生變化（如中途關閉空調等）</li> </ul>       |
| 材料的種類、性質 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 使用了蛋白質含量較少的麵粉烘烤時</li> <li>▪ 使用了保存不善、過期的即溶酵母時</li> </ul> |

底部發粘，  
側面收縮  
下塌



- 是否將烘烤好的麵包迅速從麵包容器內取出，放在網架上散熱呢？
- 室溫高時，將水量減少10 mL會有效果。

上部凹陷  
（外皮烤焦）  
上部平坦，呈四  
角形凹陷

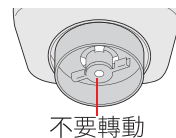


- 麵粉是否太少呢？
  - 水是否太多呢？
- <全麥麵包...>
- 當全麥麵粉的比例過多或麵粉的種類不同時易發生這種情況。

底部凹陷大  
坑，直立不  
起



- 留下了麵包用葉片的形狀。
- 取出麵包時，是否碰到了麵包容器的底部？  
（有時因葉片轉動會弄壞麵包）



周圍有多餘的麵粉

- 麵粉是否太多呢？
- 水是否太少呢？

麵包（其他）

不能烘烤出自己希望  
的顏色，上部有部份  
烤焦

- 請改變烤色（P.22），或者調整砂糖的用量。  
減少砂糖的用量，則烤色會變淡，增加則烤色會變深。

麵包 (其他)

出現以下情況時

請確認以下內容

麵包外皮太硬

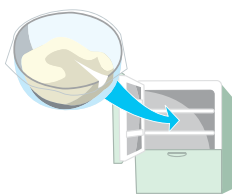
●等外皮冷卻到人體肌膚溫度後，放入保鮮袋，麵包外皮會變軟。

成形、發酵後的麵糰有黏性

●發酵時間太長，會使麵糰鬆弛，就會變得有黏性。  
雖然不同種類的麵包的發酵時間不同，但一般的辨別方法是用手指輕輕按一下膨脹的麵糰側面，如果慢慢彈起來，就說明發酵完成。

做不好牛角麵包

●牛油如果融化，就難以包覆在麵糰中，將不能形成層次感。  
請將麵糰放入雪櫃充分冷卻後再包入牛油。  
※特別是在室溫高時，牛油容易融化，需要延長冷卻時間。



底部及外層積油

●是否使用冷凍牛油，並切成1 cm的小塊？  
●冷凍牛油是否在蜂鳴器響起的10分鐘之內放入？  
●是否已將冷凍牛油掰開零散放入容器？

口感不夠鬆脆

●將切好的麵包再烘烤一次，會變得比較有鬆脆感。

發現有米粒殘留

●請在另一個容器內放入米飯和水，將米飯充分軟化後再放入麵包容器內。

菠蘿麵包的曲奇麵糰裂開

●是否充分攪拌了曲奇麵糰？  
●是否將曲奇麵糰揉到光滑狀態？  
●是否將曲奇麵糰強行壓在麵包麵糰上呢？  
※只需將曲奇麵糰放在麵包麵糰上。  
(輕輕按壓使之貼緊後則形狀會保持得更好。)  
●格子圖案是否刻太深了？

菠蘿麵包的曲奇麵皮軟綿綿的

●原因在於牛油在軟化時出現了融化，使麵糰液體含量過多。  
※若牛油融化的話，即使將麵糰冷藏後，還是會鬆軟易碎。

菠蘿麵包的曲奇麵糰偏向一邊

●是否將麵包麵糰重新放到中央位置了呢？

丹麥麵包

米飯麵包

菠蘿麵包

# 麵包形狀異常！

出現以下情況時

請確認以下內容

菠蘿麵包

曲奇麵糰不在上面

- 曲奇麵糰是否冷卻過度變硬？
- ※ 根據“加工程序剩餘10分鐘時”的顯示，將曲奇麵糰從雪櫃中取出，用擀麵棒擀薄。曲奇麵糰達到柔軟且可以完全彎曲的程度時較好。

曲奇麵糰從麵包容器中溢出來

- 放曲奇麵糰時，是否輕輕按過周圍？
- ※ 如果將麵糰按壓太過用力，則烘焙時曲奇麵糰的表面會裂開。

米粉麵包

預約烘烤做出來的米粉麵包，形狀不好看

- 是否在室溫超過25℃時進行了預約呢？
- ※ 室溫高時，材料的溫度也會過高，因此做出來的麵包形狀會變差。請不要設置過長的預約時間。

英式鬆餅

膨脹不足



- 是否加入了泡打粉？  
(即使放入即溶酵母也無法膨脹。)
- 材料的份量是否正確？

出現牛油斑  
(色斑、凹陷等)

- 是否將牛油切成1 cm的塊狀呢？
- 室溫低於15℃時，是否將牛油切成5 mm的塊狀呢？

周圍殘留有麵粉

- 是否清除了餘粉？
- 是否有進行成形步驟了呢？

蛋糕

膨脹不足

- 材料的份量是否正確？
- 是否加入了泡打粉？
- 是否將低筋麵粉與泡打粉篩過後再放入？

上部殘留了牛油

- 是否將牛油切成1 cm的塊狀呢？
- 牛油是否恢復常溫？
- 是否按順序放入材料？

	出現以下情況時	請確認以下內容
蛋糕	周圍帶有麵粉	<ul style="list-style-type: none"> <li>●是否清除餘粉了？</li> <li>●材料的投入次序是否正確？</li> </ul>
	製作出的蛋糕與預想的不一樣	<ul style="list-style-type: none"> <li>●做出來的蛋糕類似於牛油蛋糕，但達不到市場出售的海綿蛋糕的烘焙程度。若將低筋麵粉減至160 g，蛋糕會變得鬆軟些。</li> </ul>
朱古力	淡忌廉和朱古力無法融合	<ul style="list-style-type: none"> <li>●乳脂肪含量高（41%以上）的淡忌廉與可可含量多的朱古力一起使用，可能無法融合。增加10 mL的牛奶，有助於二者融合。</li> </ul>
	太軟	<ul style="list-style-type: none"> <li>●牛奶成分多的朱古力則會變軟。請減少10 ~ 20 mL的淡忌廉。</li> </ul>
	麵包容器內周圍沾有朱古力	<ul style="list-style-type: none"> <li>●請在5分鐘內用橡皮刮刀將麵包容器的朱古力刮下，再追加攪拌2 ~ 3分鐘。</li> </ul>
果醬	不凝固（不黏稠）	<p>由於砂糖量不夠，而且沒有使用添加物，因此製成的果醬較稀。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●未成熟的水果、熟透了的水果、不新鮮的水果由於果膠含量較少，因此可能出現難以凝固的情況。</li> <li>●是否放入太多水果？</li> <li>●是否減少砂糖與檸檬汁的量？</li> </ul> <p>（果醬凝固需要適度的糖度、酸度、果膠量）</p>
糖漬水果	沒煮好	<ul style="list-style-type: none"> <li>●水果是否過於成熟？</li> <li>●因水果種類不同，有些品種容易煮爛。</li> </ul>
	有些部分糖漿的滲透性不好	<ul style="list-style-type: none"> <li>●是否被烘焙紙蓋住了？</li> <li>●從糖漿中取出後，將滲透性不好的部分朝下放置，使之浸在糖漿中，再冷卻。</li> <li>●放置半天 ~ 1天即可食用。</li> </ul>
麻糬	做好的麻糬上沾有米粒	<ul style="list-style-type: none"> <li>●糯米是否太多呢？</li> <li>●水是否太少呢？</li> <li>●瀝乾糯米水分時，糯米是否過分乾燥？（比如直接正對冷氣風口等）</li> <li>●是否夾雜了粳米？</li> <li>●是否使用了舊米？</li> </ul>



# 麵包形狀異常！

出現以下情況時

請確認以下內容

烏冬、意粉、麵糰

麵糰中有粒狀物

- 是否錯將麵包用葉片當成麵條・麻糬用葉片安裝上去？
- 麵粉是否太少呢？
- 是否充分攪拌麵粉後才放入麵包容器內？
- 水是否太多呢？
- 做烏冬麵時，是否使用了溫水？

麵糰黏在手上，  
無法成形

- 麵粉是否太少呢？
- 撒高筋麵粉了嗎？
- 水是否太多呢？

麵條黏在一起

- 切成麵條狀後放置的時間是否太長？
- 是否撒了足夠多的手粉？

# “操作錯誤”的補救措施

忘記放入材料就按了開始！

以下的材料可在下列時間內放入。  
但是，由於最初在“揉麵”時，材料沒有充分攪拌，可能無法成功做出麵包。

忘記投放的材料	放入的時間
牛油 砂糖 奶粉 食鹽	<p>即溶酵母被投入之前，左列材料還可放入麵包容器內。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 薄餅麵糰 ..... 1分鐘以內</li> <li>▪ 麵包麵糰 ..... 10分鐘以內</li> <li>▪ 丹麥麵包 ..... 5分鐘以內</li> <li>▪ 米粉麵包 ..... 35分鐘以內</li> <li>▪ 其他食譜 ..... 20分鐘以內</li> </ul> <p>※盡可能以小的弧度打開上蓋，避免即溶酵母掉出。</p>
即溶酵母	<p>即溶酵母被投入之前，將即溶酵母放入酵母容器內。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 薄餅麵糰 ..... 1分鐘以內</li> <li>▪ 麵包麵糰 ..... 10分鐘以內</li> <li>▪ 丹麥麵包 ..... 5分鐘以內</li> <li>▪ 米粉麵包 ..... 35分鐘以內</li> <li>▪ 其他食譜 ..... 20分鐘以內</li> </ul>

選錯了食譜、葡萄乾和烤色等功能就按了開始！

若是剛剛開始，可以重新操作。請長按“取消”鍵中止操作，選擇正確的食譜※葡萄乾及烤色後重新開始。  
※請勿變更為“米粉麵包”。（因為最初的製作工序不同）

安裝了錯誤的葉片並啟動！

請長按“取消”鍵停止操作，重新安裝正確的葉片後再開始。  
（如非正確的葉片，則可能會停止轉動。）

拔掉了電源插頭！

即使拔掉電源插頭，在10分鐘內插回去，仍可以恢復。  
※請勿按下“開始”鍵。

中途錯按了“取消”鍵！

在10分鐘內按下“開始”即可恢復。  
※只有1次有效。請不要按其他鍵。

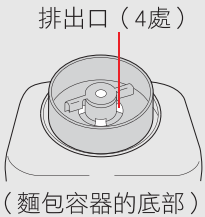
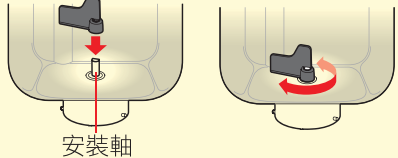
■失敗的麵糰可以再做成薄餅或甜甜圈。（P.37，38，58）

# 故障診斷

請先確認以下事項

如果仍有異常，請立即聯絡Panasonic客戶服務中心

出現以下情況時	原因	修理方法
無法進行按鍵操作	● 電源插頭是否鬆脫？	插上電源插頭。
按了開始鍵也不運轉（不揉麵）	● 米粉麵包的流程是從“醒麵”開始的，一開始不運轉。	
即溶酵母沒有落下	● 即溶酵母自動放入的時間因食譜和室溫等條件不同而有差異。	
	● 酵母容器潮濕或帶有靜電。	用擰乾的濕抹布擦拭，自然風乾。
	● 即溶酵母是否受潮？	使用新的即溶酵母。
中途運轉停止 （顯示當前的時間）	● 運轉中，若出現10分鐘以上的停電，則會停止運轉。	若是在麵糰狀態下停止，可以再利用。（P.58）
無法調整到想要預約的時間	<p>● 是否調整的時間是無法預約的時間呢？食譜不同，烘烤結束所需的時間也不同。</p> <p>【可設置的時間例】            食譜：基本麵包            當前時間：晚上8點30分            （液晶時刻顯示“20:30”）            可設置時間：凌晨0點40分～上午9點30分            （“0:40”～“9:30”）            ※只能在上述時間段設置。</p>	<p>請在下列範圍內調整時間。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 基本麵包 4小時10分鐘～13小時後</li> <li>● 軟式麵包 4小時30分鐘～13小時後</li> <li>● 米飯麵包 4小時10分鐘～13小時後</li> <li>● 法式麵包 5小時10分鐘～13小時後</li> <li>● 全麥麵包 5小時10分鐘～13小時後</li> <li>● 米粉麵包 2小時40分鐘～13小時後</li> </ul>
預約後馬上就開始揉麵了	● 使用麵包食譜的基本麵包、米飯麵包、法式麵包、全麥麵包，只有最開始的“揉麵”程序是在預約後馬上進行。（P.12）	
正在使用或預約時，發出聲音	<p>發出以下聲音並不是異常現象。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 在做麻糬，或在麵糰“揉麵”或“排氣”時               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ “吱吱” “啪嗒啪嗒” ……麵糰攪拌的聲音</li> <li>▪ “嗡嗡” ……………馬達運轉的聲音</li> </ul> </li> <li>● 即溶酵母或葡萄乾容器的材料放入麵包容器時               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ “噶恰噶恰” ……………開閉閥、開閉板的聲音</li> </ul> </li> </ul>	
中途運轉停止 （葉片不轉了）	<p>● 材料過多，或葉片被堅硬材料卡住，造成馬達負擔過重，則保護裝置開始運作，中途就會停止轉動。            （即使操作完成，也是粉狀，未烘烤好）            ※請諮詢Panasonic客戶服務中心。</p>	

出現以下情況時	原因	修理方法
葉片咯噠咯噠響	●由於在葉片與主軸之間有縫隙。(前端活動3 cm左右)	
當前時間顯示變淡、消失	●鋰電池達到壽命期限(約2年)。 ※在更換電池前，插上電源還是可以使用。 但要裝上電池座。 (否則可能有異物混入) ※使用預約功能時，就必須要調整為當前的時間。	拆下電池更換。(P.9)
仍然是粉狀，無法烘烤	●是否忘記安裝葉片了？	安裝好葉片。(P.18)
麵包容器底部有麵糰漏出	●麵包容器內部葉片的安裝軸是否太緊無法轉動？ ●使用過程中，麵包容器的排出口會排出少量麵糰。 (為了不妨礙轉動，進入到轉動部位的麵糰被排出)這並不是異常。但請確認葉片是否處於轉動狀態。  排出口(4處) (麵包容器的底部)	安裝了葉片，但葉片的安裝軸不轉動時，要更換主軸的軸承。 (請諮詢Panasonic客戶服務中心)  安裝軸
麵包容器的底部變黑	●麵包容器底部會因攪拌摩擦而變黑。 當變黑時，請用濕的廚房紙巾擦拭。	

●開始使用時，會冒烟、散發出氣味，隨著使用的進行就逐漸消失了。這並不影響使用。

## 出現下列情況時...

電源中斷 顯示	●表示在使用中出現停電。 如果停電時間在10分鐘以內，則來電後會自動進行運轉。 (有時會做出不良麵包) ●使用中即使拔掉電源，插入時也會顯示。	
U50 顯示	●表示由於連續使用，機器內處於高溫狀態(40 °C以上)。	打開上蓋，讓庫內充分冷卻。 (烘烤結束後冷卻1小時左右)
H01 · H02 顯示	●這是故障。 ※請聯繫Panasonic客戶服務中心進行維修。	

# 規格

電源		220 V~50 Hz
功率	加熱器	360 W
	摩打	80 W
防止溫度過熱裝置		溫度保險絲
尺寸(約)	深	30.4 cm
	闊	24.1 cm
	高	34.5 cm
淨重		(約) 6.1 kg
電源線長度		0.9 m
容量	麵包/麵包麵糰	(麵粉) 最大使用量：330 g 最小使用量：150 g
	酵母容器	(即溶酵母) 最大使用量：4.2 g 最小使用量：1.4 g
	葡萄乾、堅果容器	(乾果/堅果類) 最大使用量：100 g 最小使用量：1 g

功能	食譜	容量	預約
麵包	基本	(麵粉) 最大：275 g 最小：250 g	可預約至13小時
	軟式	(麵粉) 最大：275 g 最小：250 g	可預約至13小時
	快速	(麵粉) 最大：300 g 最小：280 g	— —
	米飯	麵粉 230 g	可預約至13小時
	法式	(麵粉) 最大：275 g 最小：250 g	可預約至13小時
	全麥	(麵粉) 最大：275 g 最小：250 g	可預約至13小時
	丹麥	(麵粉) 最大：308 g 最小：280 g	— —
	菠蘿	(麵粉) 最大：165 g 最小：150 g	— —
	米粉	(米粉及麵粉) 最大：250 ~ 300 g	可預約至13小時
麵糰	麵包麵糰	(麵粉) 最大：300 g 最小：280 g	— —
	薄餅麵糰	(麵粉) 最大：300 g 最小：280 g	— —
	餃子皮麵糰	(麵粉) 最大：308 g 最小：280 g	— —
	烏冬、意粉麵糰	(麵粉) 最大：330g 最小：300 g	— —
其他	英式鬆餅	(麵粉) 最大：198 g 最小：180 g	— —
	蛋糕	(麵粉) 最大：198 g 最小：180 g	— —
	朱古力	朱古力 160 ~ 180 g	— —
	果醬	水果 400 ~ 440 g	— —
	糖漬水果	水果 200 ~ 330 g	— —
	麻糬	糯米 280 ~ 420 g	— —



# 售後服務 Aftersales services

Panasonic官方網站 Panasonic official website: <http://panasonic.hk>

Panasonic Manufacturing (Xiamen)Co.,Ltd.

© Panasonic Manufacturing ( Xiamen )Co.,Ltd. 2013

Printed in China

## ● 食譜編號表

食譜編號	食譜	食譜編號	食譜
1	基本麵包	11	薄餅麵糰
2	軟式麵包	12	餃子皮麵糰
3	快速麵包	13	烏冬、意粉麵糰
4	米飯麵包	14	英式鬆餅
5	法式麵包	15	蛋糕
6	全麥麵包	16	朱古力
7	丹麥麵包	17	果醬
8	菠蘿麵包	18	糖漬水果
9	米粉麵包	19	麻糬
10	麵包麵糰		

## ● Menu number table

NO.	Menu	NO.	Menu
1	Bread	11	Pizza dough
2	Soft bread	12	Dumpling skin dough
3	Rapid bread	13	Udon/Pasta dough
4	Rice bread	14	Scone
5	French bread	15	Cake
6	Whole wheat bread	16	Chocolate
7	Danish bread	17	Jam
8	Pineapple bread	18	Compote
9	Rice flour bread	19	Mochi
10	Bread dough		