

# Panasonic®

## 使用說明書

全自動製麵包機 (家庭用)

型號 **SD-MDX100**  
(1斤機型)

另附保證書



非常感謝您購買 Panasonic 產品。

- 本產品只限於家庭使用
- 請您在仔細閱讀使用說明書後正確使用本產品。
- 在使用前請您務必閱讀「安全注意事項」(P. 4~P. 5)。
- 請確認在保證書上填寫「購買日期、銷售商店名稱」等內容，並與使用說明書一起妥善保管。

網路會員免費招募中：●再享會員專屬好康

CLUB Panasonic 會員俱樂部 詳情請上網→<http://club.panasonic.tw>



從日常麵包到講究口感的專業麵包...

## 利用自動 (Auto) 功能便可完成烘烤的菜單品項

菜單的圖片包含了部分花式菜單上記載的品項。

### 鬆軟可口 吐司 (酵母粉)



龐多米吐司

皮薄、利用少量酵母保持小麥原有風味 (P. 18)

### Q軟龐多米吐司

內部濕潤Q彈的口感。利用少量的酵母保持小麥原有風味 (P. 25)

### 鬆軟龐多米吐司

內部超軟蓬鬆的口感。利用少量的酵母保持小麥原有風味 (P. 26)



吐司麵包

外皮鬆脆味道可口 (P. 27)



三明治用吐司

紋理細緻、容易切片 (P. 29)

### 軟吐司

外皮鬆軟、細膩 (P. 28)

### 速成吐司

趕時間時，約2個小時即可完成 (P. 30)



蜂蜜奶香吐司

2小時20分鐘即可完成，添加鮮奶油，滋味豐富、甜度溫和 (P. 31)



超快速麵包

匆忙之時可以在60分鐘內完成，口感微甜 (P. 32)



米飯麵包

加入冷飯製成，綿柔且富有水分 (P. 33)



法國麵包

外皮鬆脆可口，呈現麵粉原有風味 (P. 35)



裸麥麵包

香味四溢，口感微酸有益健康 (P. 36)

### 米飯法國吐司

無油脂，表皮如同法國麵包 (P. 34)

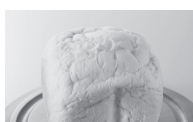
### 全麥麵包

品嚐芳香樸實的健康風味 (P. 37)



大理石紋麵包

可以輕鬆作出大理石花紋麵包 (P. 39)



白吐司風味麵包

外皮極薄且鬆軟 (P. 42)

### 花式麵包

可做成花式麵包及紅豆麵包 (P. 40)

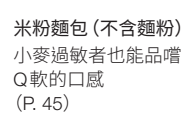
### 半斤吐司

適合人數少、可以吃完的大小 (P. 43)



米粉麵包(含麵粉)

享受米的風味與香氣 (P. 44)

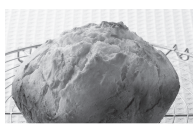


米粉麵包(不含麵粉)小麥過敏者也能品嚐Q軟的口感 (P. 45)

### 富有嚼勁 天然酵母 麵包

(生種酵母培養  
製作天然酵母麵包  
的第一步 (P. 48))

### 麵包以外的 菜單



司康

不需發酵短時間完成的英國下午茶甜點 (P. 50)



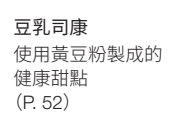
無麩質蛋糕

不含小麥成分、使用米粉製成的蛋糕 (P. 54)



磅蛋糕

使用大量奶油、口感溼潤的蛋糕 (P. 56)



豆乳司康

使用黃豆粉製成的健康甜點 (P. 52)

蔬食蛋糕

加入蔬菜也可製成點心 (P. 58)



生巧克力

可以簡單輕鬆製作 (P. 60)

### 果醬

放入喜歡的水果，製作符合個人喜好甜度的果醬 (P. 64)



糖漬水果

維持當令蔬果的原貌盡情享用 (P. 66)



豆沙餡

熬煮成好吃不焦的紅豆餡，適合用於麻糬和麵包 (P. 68)



麻糬

享受Q軟有嚼勁的麻糬 (P. 70)

### 麵糰



麵包麵糰

不膩口的簡約麵糰 (P. 72)

### 甜麵包麵糰

適用於奶油捲和甜點麵包等風味十足的麵糰 (P. 74)



披薩麵糰

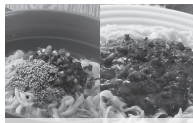
蓬鬆柔軟的披薩麵糰 (P. 76)



八分鐘快速麵糰

約8分鐘即可做出各種麵糰 (P. 77)

- 脆皮披薩麵糰
- 印度烤餅麵糰
- 墨西哥捲麵糰
- 豆沙包麵糰
- 水餃麵糰



烏龍麵糰・意大利麵糰

可輕鬆揉製烏龍麵糰、義大利麵糰 (P. 78)

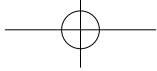
從「揉麵」、「發酵」、「烘烤」3大手工模式中選擇其中一項，再設定段數與時間後，即可製作出自己喜歡的麵包

### 手工模式 內附 (P. 80)

● 必須確實掌握「揉麵」和「發酵」狀態。







# 目錄

頁碼

頁碼

## 確認

安全注意事項	4
重要訊息	5
各部件的名稱、配件	6
●時間調整(時鐘顯示)	7

## 基本材料與準備

自動行程品項一覽	8
自動行程麵糰品項一覽	11
製作麵包的流程及要領	12
麵包的基本材料	14
相關材料的準備	17

## 使用方法

### 使用酵母粉

自動 (Auto) 完成烘烤

製作龐多米吐司	18
便利的機能	20
●果實	20
●輕攪拌	22
●烤色	23
●預約	24
Q軟龐多米吐司	25
鬆軟龐多米吐司	26
吐司麵包	27
軟吐司	28
三明治用吐司	29
速成吐司	30
蜂蜜奶香吐司	31
超快速麵包	32
米飯麵包	33
米飯法國吐司	34
法國麵包	35
裸麥麵包	36
全麥麵包	37
布里歐麵包	38
大理石紋麵包	39
花式麵包	40
白吐司風味麵包	42
半斤吐司	43
米粉麵包(含麵粉)	44
米粉麵包(不含麵粉)	45

### 使用天然酵母

自動 (Auto) 完成烘烤

製作天然酵母麵包	46
生種酵母培養	48

### 其他品項

在自動模式下製作

司康	50
豆乳司康	52
無麩質蛋糕	54
磅蛋糕	56
蔬食蛋糕	58
生巧克力	60
牛奶醬	62
果醬	64
糖漬水果	66
豆沙餡	68
麻糬	70

### 在自動模式下製作麵糰

麵包麵糰	72
法國麵包麵糰	73
甜麵包麵糰	74
天然酵母麵包麵糰	75
披薩麵糰	76
八分鐘快速麵糰	77
烏龍麵糰・意大利麵糰	78

### 在手動模式下製作麵包

關於手動模式	80
手動模式	81
●揉麵	81
●發酵	82
●烘烤	83

## 小幫手

清潔保養	84
常見問題	86
麵包形狀異常！	90
「做失敗！」怎麼辦...	97
是否故障呢？	98
有下列情況時...	99
別賣品/消耗品	100
規格	101
售後服務據點一覽表	104

附帶



花式菜單食譜



布里歐麵包

使用大量奶油與雞蛋製成，口感清爽 (P. 38)



天然酵母麵包

使用天然酵母製成的風味吐司 (P. 46)



牛奶醬

可塗抹於使用鮮奶油做成的濃郁果醬麵包上，或是放入紅茶中享用 (P. 62)



法國麵包麵糰

適用於法國麵包等具有嚼勁的手工麵糰 (P. 73)

確認

基本材料與準備

酵母粉

天然酵母

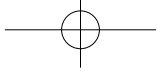
其他品項

麵糰

手動模式

小幫手





# 安全注意事項

請務必遵守

為了減少人身傷害、觸電及火災的風險，請務必遵守下面說明的事項。

■ 以下標誌表示因錯誤使用本產品而造成傷害和損失的程度。



**警告** 有可能導致死亡或重傷的事項。



**注意** 有可能發生人身傷害或損壞財產的事項。

■ 針對務必需要遵守的事項，用以下符號予以區分說明。



表示禁止事項。



表示務必做到的事項。

## 警告

為了避免觸電、因短路造成的火災、發煙、燒傷或受傷的風險。



- 絕對不可自行拆解、修理或改裝本產品。
  - ➡ 請至 Panasonic 直屬服務中心諮詢維修事宜。
- 請勿損壞電源線或電源插頭。  
嚴格禁止以下行為：  
損傷、加工或將其放置在加熱器附近，強行彎曲、扭轉、拉扯、從尖銳邊緣沿拉過電源線，在電源線上放置重物，捆扎電源線以及使用電源線提拉本產品。
- 電源線或電源插頭損壞或插座鬆動時，切勿使用本產品。
  - ➡ 如果電源線損壞，為了避免危險，請聯繫 Panasonic 直屬服務站。
- 請勿用潮濕的手插拔電源插頭。
- 請勿將本產品、電源線和電源插頭浸泡在水中（任何液體）或對其噴水。
- 請勿讓電源線懸掛在桌子或工作臺邊緣，或使其觸碰到高溫表面。
- 切勿讓嬰兒或兒童玩耍包裝材料。（可能會導致窒息。）
- 切勿觸摸、堵塞或將臉貼近正在冒蒸汽的部位。
  - 特別注意兒童。
- 請勿對鋰電池充電、加熱、丟入火中或使其短路。
- 請勿將鋰電池與其他金屬物或電池混在一起。

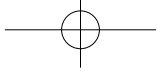


- 本產品不預期供生理、感知、心智能力、經驗或知識不足之使用者（包含孩童）使用，除非在對其負有安全責任的人員之監護或指導下安全使用。  
孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩產品。
- 請務必確保嬰兒和兒童遠離本產品及其電源線。
- 鋰電池安裝到本產品後，請使其遠離兒童視線且無法接觸到。
  - ➡ 如果誤吞，請立刻諮詢醫生。
- 在使用後的鋰電池的兩頭纏上透明膠帶或電工膠帶後，再進行處理。
- 請務必確保本產品的標籤上指示的電壓與當地電源電壓一致。還應避免在同一電源插座中插入其它設備，以免電路過熱。但如果連接多個電源插頭，應確保總功率不超過電源插座的額定功率。
- 電源插頭須完全插入插座內。
- 請定期清除電源插頭上的灰塵。
  - ➡ 拔下電源插頭，並用乾布進行擦拭。
- 若本產品發生運作異常時，請立即停止使用本產品，並拔出電源插頭。  
異常或故障事例：
  - 電源插頭和電源線異常發熱。
  - 電源線破損、無法通電。
  - 機身變形、有明顯損壞或異常發熱。
  - 使用過程中有異常的轉動聲。
  - 使用過程中有難聞的氣味。
  - 出現其它異常或故障。
  - ➡ 請立即拔掉插頭並聯繫 Panasonic 直屬服務站處理檢修事宜。



廢電池請回收





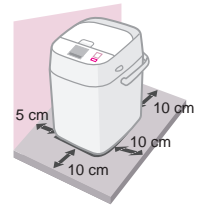
## 緊急處理方法

- 發生異常時（插頭、電源線異常發熱，電源線受損、無法通電，機身變形、異常發熱，使用中有異常的運轉聲等）請立刻停止使用，並拔掉電源插頭，若繼續使用，可能因發熱引起火災或觸電等危險。
- 發生異常時，應速洽購買時之經銷商或 Panasonic 服務站，請勿自行進行修理工作，修理不善是引起火災及觸電發生的原因之一。
- 若電源線損壞時，必須由 Panasonic 服務站或具有相關資格的人員加以更換，以避免危險。

## ⚠ 注意

### 為了避免觸電、火災、燒傷、受傷或財產損失的風險。

- ⊘ 切勿在使用本產品時或剛使用後觸碰高溫表面，如麵包容器、機身內部、加熱器、上蓋內側等高溫部位。本產品在使用過程中可接觸部位可能會變熱。請特別小心使用後的餘熱。
  - ➡ 為防止燙傷，取出麵包容器或剛做好的麵包時務必戴上高溫隔熱手套。（不要使用潮濕的高溫隔熱手套。）
- 請勿在下列場所使用本產品。
  - 不平穩的表面、冰箱等電器上，地毯或桌布上，或非耐熱的表面等。
  - 可能會濺到水的地方或熱源附近。
  - 靠近水槽等或任何開放式水源附近。
- 切勿在靠近牆壁、家具或封閉空間（如嵌入式櫥櫃）的場所使用本產品。
  - ➡ 請將本產品放置在穩固、乾燥、清潔且平坦耐熱的工作臺上，本產品距離桌子邊緣 10 cm 以上，遠離牆壁等物體須至少 5 cm。
- 使用時請勿取出麵包容器或從插座中拔出電源插頭。
- 請勿往縫隙裏插入任何物體。
- 請勿使用外接定時器等。
  - 本產品不能在外接定時器或外接獨立遙控系統的方式下運行。
- ⚠ 不使用的本產品時，移動和清潔前務必確保已關閉本產品電源開關從插座中拔出電源插頭。
- 拔出電源插頭時，務必握住電源插頭。禁止用力拉扯電源線。
- 移動、清潔本產品前請確保本產品處於冷卻狀態。



## 重要訊息

- 請勿將本產品用於室外、高濕的室內或對右圖所示部位施加重力，否則會引起故障或變形。
- 請勿使用刀具或其他鋒利的工具來清潔加熱管。
- 請勿跌落本產品，以免損壞產品。
- 請勿在麵包容器中存放任何材料或麵包。
- 每次使用之後請務必清潔本產品。
- 在拿取麵包容器把手、本體把手時，應手握把手正中央部位，並於移動中避免大力搖晃、碰撞導致食材或液體溢出，造成意外事件發生。



此符號表示：產品表面高溫，觸碰時請小心謹慎。



# 各部件的名稱、配件

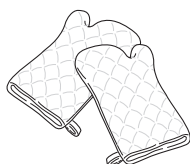
初次使用時，請清洗麵包容器、葉片、配件等。(P. 84)



麵包用葉片 (P. 18)

製作麵條、麻糬用葉片  
(P. 70, 78)

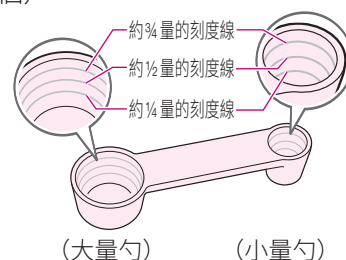
手套



配件 (各 1 個)



生種酵母培養容器  
(附有蓋 P. 48)

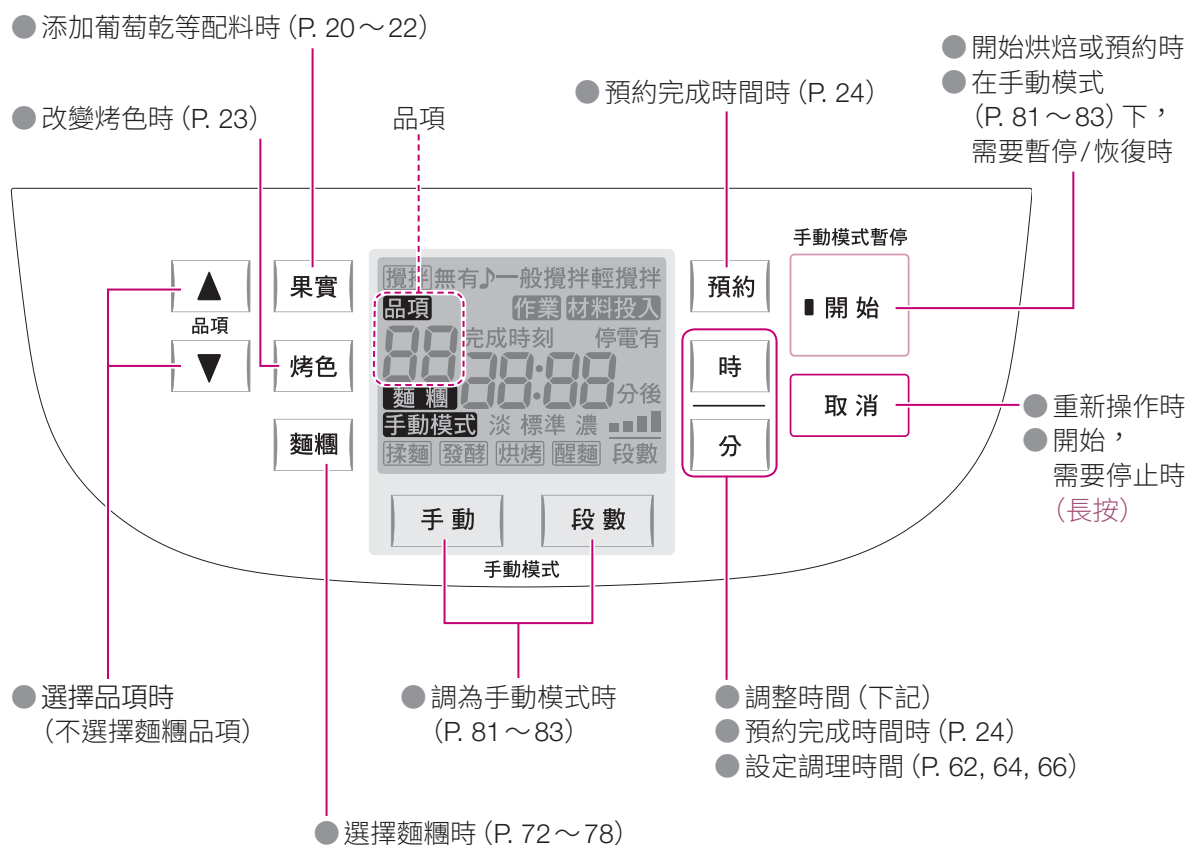


量勺

本說明書的材料中，「大 1」即意味著「大量勺 1 杯」。

## 操作部 (拔掉電源插頭時，液晶顯示會消失)

以下是用於說明的示例。



確認

各部件的名稱、配件

## 時間調整 (時鐘顯示)

● 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)



● 發出嗶的聲音後請將手指拿開。

### 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分時)



(快進時  
長按)



● 停止閃爍即完成。

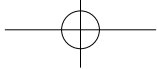
### ④ 拔出電源插頭

● 閃爍停止之前拔掉電源插頭的話，時間調整無法變更完成。



# 自動行程品項一覽 (按 品項 進行選擇)

品項編號 (參照頁)	品項	可用功能 果實 輕攪拌 烤色 預約	所需時間 (大約)	麵包機製作過程
<b>1</b> (P. 18)	龐多米吐司	● ● ● ●	4小時50分	揉麵 ※1 醒麵 ※2 醒麵 揉麵 發酵 烘烤
<b>2</b> (P. 25)	Q軟 龐多米吐司	● ● — ●	5小時	揉麵 ※1 醒麵 ※2 醒麵 揉麵 發酵 烘烤
<b>3</b> (P. 26)	鬆軟 龐多米吐司	● ● — ●	5小時	揉麵 ※1 醒麵 ※2 醒麵 揉麵 發酵 烘烤
<b>4</b> (P. 27)	吐司麵包	● ● ● ●	4小時	揉麵 ※1 醒麵 ※2 醒麵 揉麵 發酵 烘烤
<b>5</b> (P. 28)	軟吐司	● ● ● ●	4小時20分	醒麵 ※2 揉麵 醒麵 揉麵 醒麵 揉麵 發酵 烘烤
<b>6</b> (P. 29)	三明治用 吐司	● — — ●	3小時	揉麵 ※1 醒麵 ※2 醒麵 揉麵 發酵 烘烤
<b>7</b> (P. 30)	速成吐司	● ● ● —	1小時55分	揉麵 ※1 醒麵 ※2 揉麵 發酵 烘烤
<b>8</b> (P. 31)	蜂蜜奶香吐司	— — ● —	2小時20分	揉麵 醒麵 揉麵 發酵 烘烤
<b>9</b> (P. 32)	超快速麵包	— — — —	1小時	揉麵 發酵 烘烤
<b>10</b> (P. 33)	米飯麵包	● ● ● ●	4小時	揉麵 ※1 醒麵 ※2 醒麵 揉麵 發酵 烘烤
<b>11</b> (P. 34)	米飯法國吐司	● ● — ●	4小時40分	揉麵 ※1 醒麵 ※2 醒麵 揉麵 發酵 烘烤
<b>12</b> (P. 35)	法國麵包	● ● — ●	5小時	揉麵 ※1 醒麵 ※2 醒麵 揉麵 發酵 烘烤
<b>13</b> (P. 36)	裸麥麵包	● — — ●	5小時	揉麵 ※1 醒麵 ※2 醒麵 揉麵 發酵 烘烤
<b>14</b> (P. 37)	全麥麵包	● ● — ●	5小時	揉麵 ※1 醒麵 ※2 醒麵 揉麵 發酵 烘烤



- ▼ 酵母粉落入麵糰的時間。(發出聲音)  
▼ 添加果實等配料的時間。(發出聲音)  
顯示「揉麵」。

品項 編號 (參照頁)	品項	可用功能 果實 輕攪拌 烤色 預約	所需時間 (大約)	麵包機製作過程
15 (P. 38)	布里歐麵包	● ● ● —	3小時 15分	揉麵 發酵 投入奶油 揉麵 發酵 烘烤 ● 在開始35分鐘後(或45分鐘後)手動投入奶油
16 (P. 39)	大理石紋麵包	— — — —	4小時	揉麵 醒麵 揉麵 投入材料 發酵 烘烤 ● 在開始69~94分鐘後手動投入大理石紋麵包材料
17 (P. 40)	花式麵包	● — — —	2小時 15分	揉麵 醒麵 揉麵 發酵 作業 發酵 烘烤 ● 在開始55分鐘後手動放入餅乾皮麵糰
18 (P. 42)	白吐司風味 麵包	— — — ●	3小時 50分	揉麵 ※1 醒麵 ※2 揉麵 發酵 烘烤
19 (P. 43)	半斤吐司	— — — ●	3小時 35分	揉麵 ※1 醒麵 ※2 揉麵 發酵 烘烤
20 (P. 44)	米粉麵包 (含麵粉)	● — ● ●	2小時 30分	醒麵 ※2 揉麵 發酵 烘烤
21 (P. 45)	米粉麵包 (不含麵粉)	● — — ●	1小時 55分	揉麵 ※1 醒麵 ※2 揉麵 發酵 烘烤
22 (P. 46)	天然酵母麵包	● ● ● ●	7小時 (+ 24小時 ※4)	醒麵 ※2 揉麵 發酵 揉麵 發酵 烘烤
23 (P. 48)	生種酵母	— — — —	24小時	發酵 烘烤

**揉麵** 旋轉葉片，攪拌麵糰(發出聲音)  
● 最長可攪拌12分鐘。

**醒麵** 將麵粉和水混合攪拌(待機)

**發酵** 調控溫度，麵糰發酵(基本待機)

**烘烤** 烘烤麵糰


※1 預約設定時，「揉麵」在預約設定之後進行，攪拌後機器保持待機狀態。

※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個小時。

※3 有時會省略這過程。

※4 製作生種酵母需要花費24小時。

# 自動行程品項一覽 (按 品項 進行選擇) (續)

品項編號 (參照頁)	品項	可用功能 果實 輕攪拌 烤色 預約	所需時間 (大約)	麵包機製作過程
<b>24</b> (P. 50)	司康	— — ● —	54 分	 ● 在開始 2 分鐘後手動清除麵粉再 1 分鐘後手動成形
<b>25</b> (P. 52)	豆乳司康	— — ● —	58 分	 ● 在開始 2 分鐘後手動清除麵粉再 2 分鐘後手動成形
<b>26</b> (P. 54)	無麩質蛋糕	— — — —	1 小時 40 分	 ● 在開始 7 分鐘後手動清除麵粉
<b>27</b> (P. 56)	磅蛋糕	— — ● —	1 小時 30 分	 ● 在開始 12 分鐘後手動清除麵粉
<b>28</b> (P. 58)	蔬食蛋糕	— — — —	55 分	
<b>29</b> (P. 60)	生巧克力	— — — —	17 分	
<b>30</b> (P. 62)	牛奶醬	— — — —	1 小時 10 分 ~ 2 小時 10 分	 ● 根據自己喜歡的硬度設定時間
<b>31</b> (P. 64)	果醬	— — — —	1 小時 30 分 ~ 2 小時 30 分	 ● 根據食譜手動設定時間
<b>32</b> (P. 66)	糖漬水果	— — — —	1 ~ 2 小時	 ● 根據食譜手動設定時間
<b>33</b> (P. 68)	豆沙餡	— — — —	1 小時	
<b>34</b> (P. 70)	麻糬	— — — —	1 小時 (+ 30 分 <sup>※5</sup> )	 ● 在開始 50 分鐘後 (或 55 分鐘後) 手動打開蓋子

揉麵

旋轉葉片，攪拌麵糰 (發出聲音)  
● 最長可攪拌 12 分鐘。

醒麵

將麵粉和水混合攪拌 (待機)

烘烤

烘烤麵糰

※3 有時會省略這過程。

※5 請事前將糯米洗淨，用濾網瀝乾水份 30 分鐘。



# 自動行程麵糰品項一覽(按 麵糰 進行選擇)

▼ 酵母粉落入麵糰的時間。(發出聲音)  
 ▼ 添加果實等配料的時間。(發出聲音)  
 顯示「揉麵」。

品項 編號 (參照頁)	品項	可用功能 果實 輕攪拌 烤色 預約	所需時間 (大約)	麵包機製作過程
d1 (P. 72)	麵包麵糰	● ● — —	1 小時	揉麵 ※1 醒麵 ※1 揉麵 發酵
d2 (P. 73)	法國麵包麵糰	● ● — —	2 小時	揉麵 醒麵 ※2 揉麵 發酵
d3 (P. 74)	甜麵包麵糰	● ● — —	1 小時	揉麵 ※1 醒麵 ※1 揉麵 發酵
d4 (P. 75)	天然酵母 麵包麵糰	● ● — —	4 小時 (+ 24 小時 ※3)	揉麵 發酵 揉麵 發酵
d5 (P. 76)	披薩麵糰	— — — —	45 分	揉麵 發酵 揉麵 發酵
d6 (P. 77)	八分鐘快速 麵糰	— — — —	8 分	揉麵 ● 把所有材料放入麵包容器
d7 (P. 78)	烏龍麵糰・ 意大利麵糰	— — — —	15 分	揉麵

基本材料與準備

自動品項一覽／自動麵糰品項一覽

揉麵

旋轉葉片，攪拌麵糰(發出聲音)  
 ● 最長可攪拌12分鐘。

醒麵

將麵粉和水混合攪拌(待機)

發酵

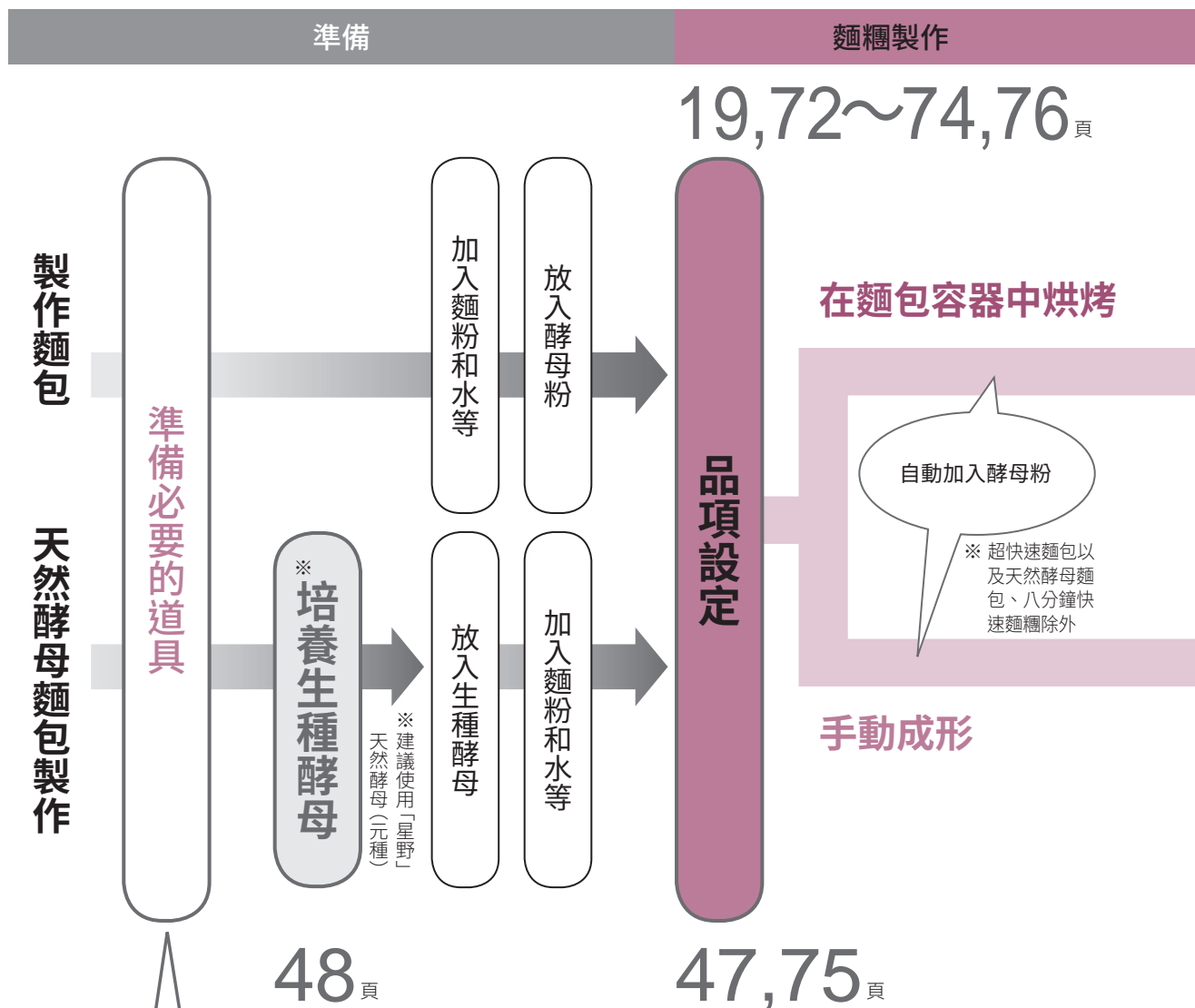
調控溫度，麵糰發酵(基本待機)

※1 有時會省略，可能會連續進行「揉麵」。

※2 可能會因室溫的關係，最長在40分鐘內毫無運作。

※3 製作生種酵母需要花費24小時。

# 製作麵包的流程及要領



請準備下列工具

● 手套



● 電子秤 (1 g 單位)  
(市售)

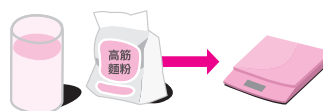


麵包不會做  
失敗的要領！

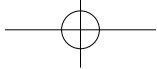


麵粉以「重量」稱量  
是基本！

麵粉必須用電子秤稱量重量。  
請使用可以 1 g 為單位的秤  
正確稱量。



請用電子秤！



烘烤

基本材料與準備

製作麵包的流程及要領

取出麵包

取出麵包

添加配料 (P. 20)  
和奶油 (P. 38) 時

取出麵糰

成形

發酵

用烤箱烘烤

花式菜單 P. 26~35

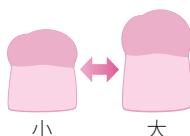
夏天或室溫高的時候，  
請事先冷卻

水對麵糰的膨脹程度有很大影響。夏天或室溫超過 25 °C 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 °C 左右。(將冰塊取出後再使用)



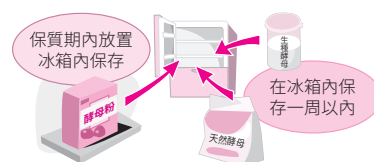
膨脹程度和形狀每次都會變  
的手工麵包

製作手工麵包容易受溫度、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，膨脹程度和形狀也會發生改變。(P. 90, 91)



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. 15) 和魚肉同樣都是鮮食品。酵母粉、天然酵母及生種酵母等必須放置冰箱內冷藏！(特別是生種酵母要在一周內用完) 開封後，酵母粉要密封保存，生種酵母別忘了蓋上蓋子！





# 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，製作多種風味的麵包。  
(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麵筋。

### 要點

- 麵粉不需過篩。
- 因蛋白質含量的關係，不同麵粉的膨脹程度會有所差異。
- 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。  
● 包裝袋上附有成分表。

## 水

### 作用

添加在麵粉中，攪拌後生成麵筋。

### 要點

- 以下情況使用冷水(大約5℃：類似冰水的溫度)
  - Q軟龐多米吐司
  - 速成吐司
  - 蜂蜜奶香吐司
  - 米飯法國吐司
  - 法國麵包
  - 裸麥麵包
  - 全麥麵包
  - 布里歐麵包
  - 花式麵包
  - 室溫在25℃以上
- 鹼性水不適用。
- 務必使用秤測量。  
(不能用計量杯測量)



## 油脂

(奶油、無鹽奶油、人造奶油、起酥油)



### 作用

使麵包細膩鬆軟。

### 要點

- 不融化直接以固體形態使用。
  - 推薦使用無鹽奶油。

## 糖

(砂糖、黑糖、蜂蜜)



### 作用

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

### 要點

- 顆粒大的糖要研碎為細小顆粒。
- 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甜調味品。

## 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，還可延遲麵包老化。

### 要點

- 使用牛奶時，相對的減少放入水的份量。

## 鹽

### 作用

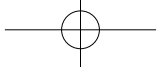
除了調味，還可增加麵包的嚼勁。而且，還可以防止細菌繁殖。



## 雞蛋

### 作用

改善麵包的味道、香味、色澤。還可增強麵包的彈性。



## 麵包酵母

### 作用

麵包酵母以糖分為營養源活動，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，因此請使用保存期內的酵母，並務必密封後置於冰箱內保存。
- 酵母粉在受潮後會降低迅速發酵的能力。

## 酵母粉

為了製作鬆軟可口的麵包，通常使用無需提前發酵的酵母粉。



(可以用附帶的勺子計算酵母粉的用量)

- 不可使用濕酵母或是泡打粉。

## 天然麵包酵母 (元種)

為了製作出具有獨特口感的天然酵母吐司，使用由天然食物（穀類等）培養出的酵母。麵包酵母須由「生種酵母」的行程培養（P. 48）發酵成為生種酵母後使用。



- 建議使用「星野牌天然麵包酵母」保證麵包品質及成功率。

## 泡打粉

在製作司康餅及豆乳司康、無麩質蛋糕、磅蛋糕、蔬食蛋糕時使用。

※ 即使放入吐司或軟吐司中也不會膨脹。

## 米粉

(含麵粉/不含麵粉)

### 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。

根據選擇品項的不同，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，並在諮詢過醫師後使用。

- 所謂麵筋...

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產生的二氧化碳而膨脹，從而產生麵包組織。

## 溫馨提醒

請注意以下事項避免損害到麵包容器、葉片之氟素塗層：

- 添加較硬材料，可能會使麵包容器、葉片等氟素塗層剝落。
- 乾果及堅果等配料需切成 5 mm 以下小塊。
- 若使用顆粒結晶較大的糖和鹽（如蔗糖、海鹽）等，請先置於常溫水中充分溶化後再使用，而原本的水量，請減去與溶液相等的份量。
- 水量過少會導致麵糰硬化，揉麵時損害塗層。
- 食材放入麵包容器請按麵粉→其他材料→水的順序投放。
- 取出麵包時不要使用小刀、叉子、筷子等堅硬物品。
- 切麵包前請先確認麵包用葉片是否粘附在麵包內（底部），防止切傷葉片。
- 請勿使用金屬刷、菜瓜布、海綿布的尼龍面、包在尼龍網裡的海棉塊擦拭容器或葉片，請以柔軟的海綿布清洗。
- ※ 麵包容器和葉片屬消耗品，長期使用致塗層剝落屬正常現象。誤食剝落的氟素塗層，並不會對人體造成影響。

# 麵包的基本材料 (續)

## 附帶量勺盛滿後每杯的重量基準

	大量勺	小量勺
砂糖	約 12 g	約 4 g
奶粉	約 6 g	約 2 g
鹽	—	約 5 g
酵母粉	—	約 2.8 g
元種酵母	約 10 g	—
生種酵母	約 12.5 g	—

## 想添加蛋或牛奶時...

減少相當於牛奶或雞蛋份量的水。

- 蛋 (最多加 1 個)
- 牛奶 (最多加到水的一半量)

● 可將雞蛋等放到計量杯裏再加水一起量。

● 不要使用預約定時功能。  
(在夏季可能會變質)



## 想要改變材料的調配或種類時...

以下列份量為基準，根據個人口味調配。

材料	想增加時	想減少時
奶油	可增加至 2.5 倍左右 (布里歐麵包除外)	可減少至 1/2 左右
砂糖	可增加至 2 倍左右 (蜂蜜奶香吐司可 增加至 1.5 倍左右)	可減少至 1/2 左右
奶粉	可增加至 2 倍左右	可以不放
鹽	不可增加	可以不放 (天然酵母麵包、 米粉麵包 (含麵粉) 可減少至 1/2 左右)

● 若增加砂糖的份量，則烤色會變深。  
減少用量則會變淡，高度也會變低。

● 不放鹽的話，麵包會變得沒有嚼勁。  
天然酵母的酶活性很強，鹽有抑制酶活性的作用。  
如果沒有放鹽的話，酶過度發揮作用，麵包會因麵筋斷裂而無法漂亮成形。

● 也可用人造奶油代替奶油，用蜂蜜代替砂糖，用牛奶代替奶粉。(P. 14)

- 蜂蜜用量到 25 g 為止
- 奶粉的大 1 相當於牛奶的 70 g (約 70 mL)

## 說明：

此製品中所指『斤』為日本通用的麵包特有計量單位(容量)，並非台灣通用的計量單位『台斤』。

# 相關材料的準備



以吐司麵包為基礎 (P. 27)，介紹搭配的材料和份量的基準。

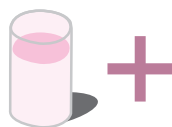
除了基本材料之外，還可添加自己喜歡的配料，製作多種風味的麵包。

● 材料不同，烤色及發酵高度也有所不同。

在基本的材料基礎上

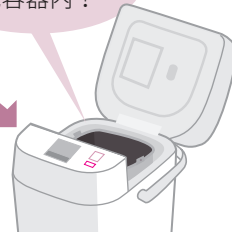


添加喜歡的材料...



喜歡的材料

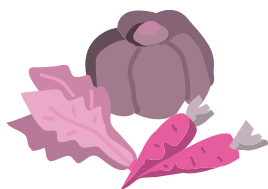
一開始就放入麵包容器內！



基本材料與準備

麵包的基本材料／相關材料的準備

## 蔬菜



：麵粉重量的 15～20%  
(標準：50 g)

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

## 米粉等穀類



：麵粉重量的 10～20%  
(標準：30 g)

例) · 米粉 · 燕麥片  
· 糯米粉 · 裸麥 · 全麥粉  
· 黃豆粉 · 大豆粉 · 芝麻

## 果汁



：最多為水的份量

例) · 柳橙汁 · 蘋果汁  
· 番茄等 100% 果汁  
→ 事先放在冰箱內充分冷藏

麵粉的量...



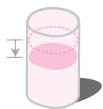
(保持原來的份量不變)

僅減少與穀類  
份量相等的麵粉份量

例) [ 裸麥 30 g (250 g 的 12%)  
麵粉 220 g

(保持原來的份量不變)

水的量...



僅減少蔬菜重量的  
80% 的水份

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

(保持原來的份量不變)

僅減少與果汁  
份量相等的水份

例) [ 橙汁 100 g (約 100 mL)  
水 80 g (mL)  
(180 g (mL) - 100 g (mL))

● 不要使用預約定時功能。

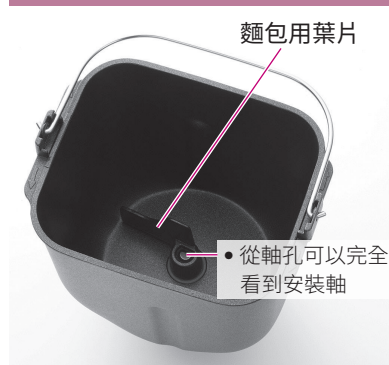
● 不要使用預約定時功能。



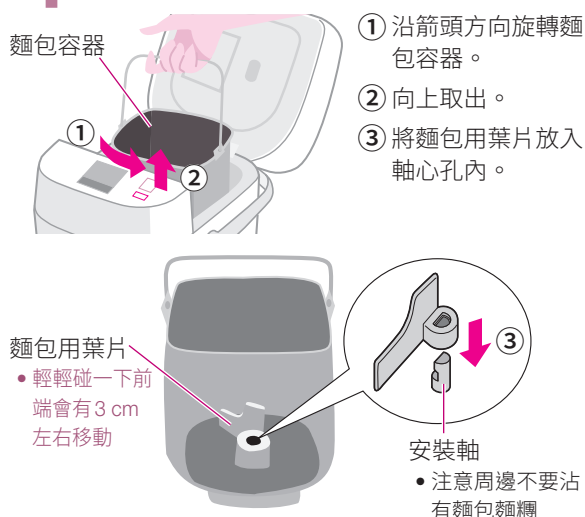
# 製作龐多米吐司

所謂的龐多米吐司…外皮脆薄、利用少量的酵母保持小麥原有風味

## 放入材料



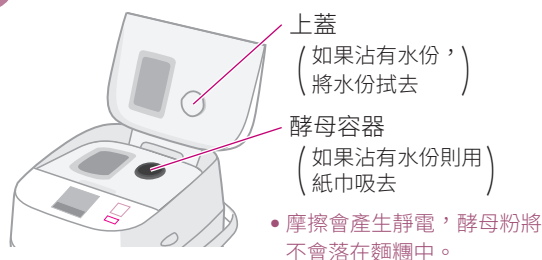
### 1 取出麵包容器 安裝麵包用葉片



### 2 在麵包容器內放入酵母粉以外的高筋麵粉和水等



### 3 向酵母容器 添加酵母粉



龐多米吐司	1120 kcal (1 斤份量)
高筋麵粉	250 g
奶油	15 g
砂糖	18 g (大 1½)
奶粉	6 g (大 1)
鹽	5 g (小 1)
水※	190 g (mL)
酵母粉	1.4 g (小 ½)

※ 室溫超過 25 °C，使用 5 °C 的水並減少 10 g (mL)。

所需時間：約4小時50分鐘

## 設定



## 取出

請務必使用  
厚手套



酵母粉

製作龐多米吐司

## 4 選擇品項「1」



- 添加葡萄乾等配料時 ➡ 果實 (P. 20)
- 選擇烤色時 ➡ 烤色 (P. 23)
- 預約完成時間時 ➡ 預約 (P. 24)

## 5 確認上蓋，蓋子完全關閉好 開始



閃爍→燈亮



● 大約完成的時間。

- 開始後，請不要打開蓋子。  
否則酵母粉會灑落出來。  
但是，在手動投入其他配料時 (P. 21)，  
因為酵母粉已經放入完了，所以可以打開蓋子。
- 酵母粉投入時會發出聲音。

烘焙工序  
請參閱  
P. 8

## 6 烘焙結束後（發出嗶嗶的聲音） 切斷電源

取消

- ① 按下「取消」鍵
- ② 拔掉電源插頭。

## 7 將麵包容器取出，放在鋪有抹布的臺上， 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，麵包會收縮而從中間腰折。

## 8 取出麵包靜置等待溫度下降

手套  
(注意不要弄濕)

麵包容器



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)
- 請不要觸摸麵包容器底部  
(葉片轉動會弄壞麵包)
- 取出後，確認麵包容器內是否有麵包用葉片。  
如果沒有的話，就是黏附在麵包內(底部)，請取出來。



帶有腳的網架等

確認麵包內是否有  
葉片

(直接切下去的話，可能會損傷麵包用葉片)

# 便利的機能

## 果實

### 製作自己喜歡口味的麵包「果實」功能

可添加自己喜歡的配料。

根據添加的輔料，選擇自動投入（液晶顯示「有」），或者手動投入（液晶顯示「有♪」）。

- 葡萄乾和核桃等自己喜歡的配料，可放置在果實容器中自動添加。
- 乳酪和巧克力等無法自動添加的配料（P. 21），請在蜂鳴器發出嗶嗶聲後手動放入。
- 想保留配料形狀時，請選擇「輕攪拌」。（P. 22）

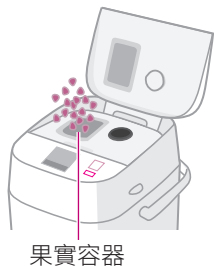
請遵守各個功能的調配比例。

若不遵守的話，配料可能會從麵包容器中灑出來而被加熱器烤焦，發出臭味或煙霧。

#### 自動投料

**準備** 在果實容器中事先放入喜歡的配料。

容器內的配料量的總和不可超過 100 g



果實容器

#### ① 按下「果實」功能鍵，選擇「有一般攪拌」



■ 想保持配料的形狀時（P. 22）

#### ② 開始



（會自動添加配料）

- 暫時停止「攪拌」。

- 有時，果實容器中會黏著少量的配料。
- 表面有砂糖的水果在夏季或預約烘焙時，可能會因為砂糖融化而無法投入到麵糰中。

#### 可自動添加的配料 乾燥的配料、難以溶解的配料

##### 乾果

（最多 100 g）

葡萄乾、李子  
陳皮等



➡ 切成 5 mm 以下的小塊

##### 堅果類

（最多 100 g）

腰果、核桃等



➡ 敲碎至 5 mm 以下的小塊

不要烘烤

##### 豌豆※

（最多 100 g）



➡ 將水份擦拭乾淨

##### 橄欖※

（最多 100 g）



➡ 去核，切成原來大小的 1/4，將水份擦拭乾淨

##### 培根、火腿※

（最多 100 g）

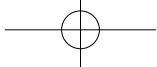


➡ 切成 10 mm 寬度

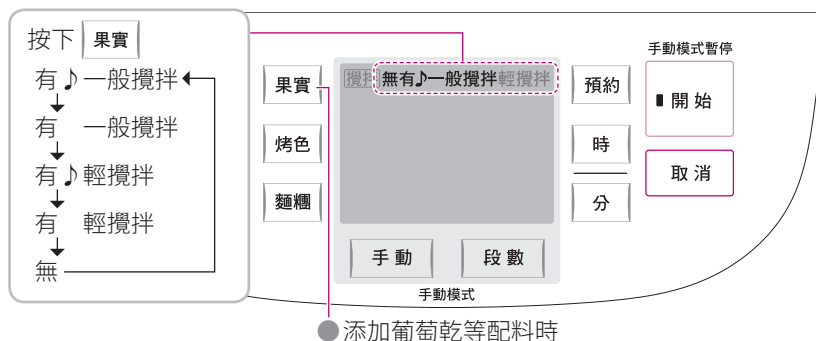
- 配料請鋪平放置。  
堆積如山放置時，果實容器有可能無法打開掉落。

※ 預約烘焙時請勿添加。  
（特別是在夏季等時候，會導致變質）





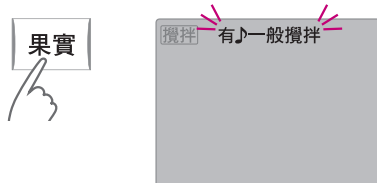
選擇品項功能後…



■ 不可自動添加的配料，請手動放入。

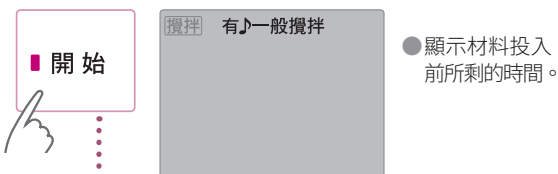
蜂鳴器發出(♪)後，手動放入

### ① 按下「果實」功能鍵，選擇「有♪一般攪拌」



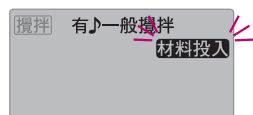
■ 想保持配料的形狀時 (P. 22)

### ② 開始



### ③ 發出嗶嗶聲後打開蓋

● 果實容器將保持開啟狀態。

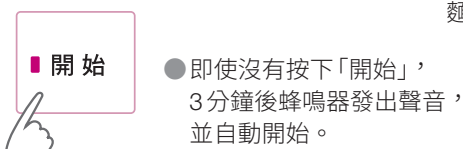


### ④ 在麵包容器中放入配料，關閉蓋子

3分鐘內



### ⑤ 重新開始



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

酒漬水果，洋蔥等切碎的蔬菜



乳酪、巧克力等

芝麻等細小的材料

● 大塊堅硬的材料請切成5 mm以下的小塊。

● 材料放入越多，麵包的膨脹程度越差。

■ 製作含有配料的麵包時，添加配料的時間…

發出嗶嗶聲的時間會因選項及室溫的變化而變化。

- 龐多米吐司：約1小時5分鐘～1小時45分鐘後
- Q軟龐多米吐司：約1小時10分鐘～1小時45分鐘後
- 鬆軟龐多米吐司：約1小時20分鐘～1小時50分鐘後
- 吐司麵包：約1小時～1小時30分鐘後
- 軟吐司：約1小時55分鐘～2小時15分鐘後
- 三明治用吐司：約1小時10分鐘～1小時20分鐘後
- 速成吐司：約35分鐘後
- 米飯麵包：約1小時5分鐘～1小時35分鐘後
- 米飯法國吐司：約50分鐘～1小時20分鐘後
- 法國麵包：約40分鐘～1小時25分鐘後
- 裸麥麵包：約1小時35分鐘～2小時50分鐘後
- 全麥麵包：約1小時35分鐘～2小時50分鐘後
- 布里歐麵包：約1小時～1小時10分鐘後
- 花式麵包：約35～40分鐘後
- 米粉麵包(含麵粉)：約45分鐘～1小時後
- 米粉麵包(不含麵粉)：約40～45分鐘後
- 天然酵母麵包：約3小時30～35分鐘後
- 麵包麵糰：約25～40分鐘後
- 法國麵包麵糰：約35～1小時後
- 甜麵包麵糰：約20～35分鐘後
- 天然酵母麵包麵糰：約3小時30～35分後

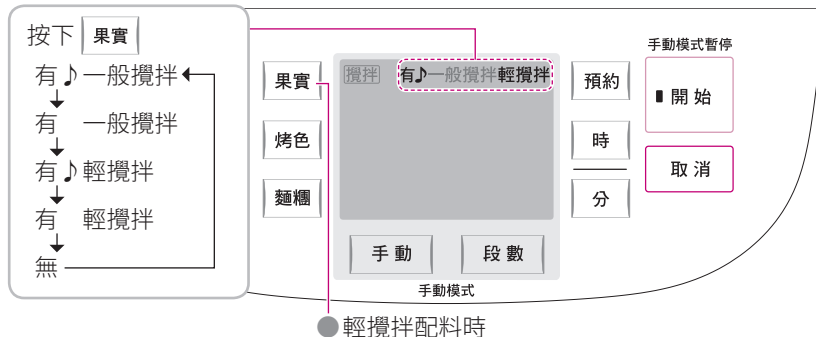
酵母粉

便利的功能(果實)

# 便利的機能

## 輕攪拌

選擇品項功能後…



■ 首先，請參閱 P. 20～21 的「果實」功能

保留容易變形配料形狀的攪拌「輕攪拌」

### ① 按下「果實」功能鍵，選擇「有 輕攪拌」或「有 輕攪拌」



### ② 開始



● 可以設定「輕攪拌」的選項 ➡ (P. 8～11)

- 使用「輕攪拌」功能時，
  - 請增加 10 g (mL) 的水量。(布里歐麵包除外)
  - 巧克力請先冷凍。

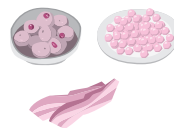
### 適合「輕攪拌」的材料

#### 柔軟、容易變形的材料

##### 自動投入…「有」

橄欖、豌豆、

火腿、培根、  
香腸



##### 手動投入…「有」

乳酪

巧克力



加熱過的蔬菜(地瓜、馬鈴薯、南瓜等)

水煮豆、番茄乾

等

● 有的材料可能不會保持原來的形狀。

### 放入這些配料時請小心！



● 添加較硬的材料，可能會使麵包容器等的氟素塗層剝落。請小心使用。

● 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
- 已烘烤過或有上糖衣的堅果類
- 楓糖脆餅

- 珍珠糖
- 粗砂糖
- 冰糖
- 岩鹽

等

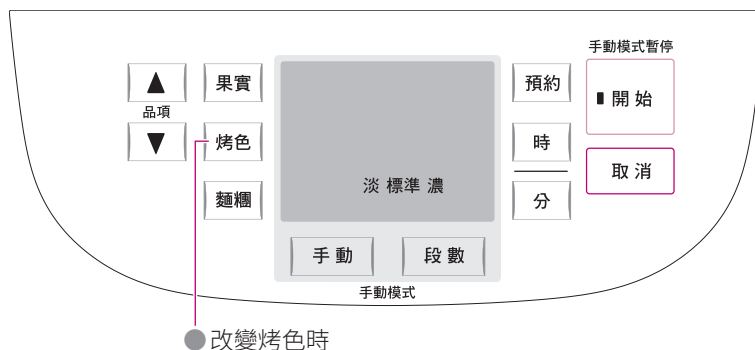
● 添加富含蛋白質分解酵素的鮮果時，麵包不會膨脹。

- 甜瓜
- 奇異果
- 無花果
- 芒果
- 菠蘿
- 木瓜

等

## 烤色

選擇品項功能後…



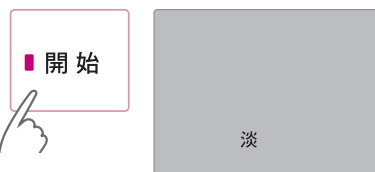
### 調整自己喜歡的烤色時的「烤色」功能

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



- ② 開始



● 可以設定「烤色」的選項 ➡ (P. 8～10)

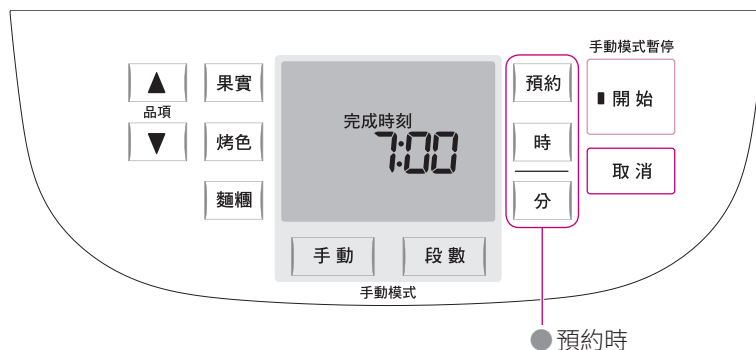
酵母粉

便利的機能 (輕攪拌 / 烤色)

# 便利的機能

## 預約

選擇品項功能後...



## 在指定時間完成烘焙的「預約」功能

為了方便早上能吃到剛剛烤好的麵包。

### ① 確認是否與現在時間相符

● 不符合時，調整至現在時間 (P. 7)

### ② 按下「預約」鍵



### ③ 調至烘焙完成的預定時間



### ④ 開始 (預約完成)



### ● 使用「果實」和「烤色」功能時

- ① 設定「果實」「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

龐多米吐司	: 4小時50分鐘～13小時後
Q軟龐多米吐司	: 5小時～13小時後
鬆軟龐多米吐司	: 5小時～13小時後
吐司麵包	: 4小時～13小時後
軟吐司	: 4小時20分鐘～13小時後
三明治用吐司	: 3小時～13小時後
米飯麵包	: 4小時～13小時後
米飯法國吐司	: 4小時40分鐘～13小時後
法國麵包	: 5小時～13小時後
裸麥麵包	: 5小時～13小時後
全麥麵包	: 5小時～13小時後
白吐司風味麵包	: 3小時50分鐘～13小時後
半斤吐司	: 3小時35分鐘～13小時後
米粉麵包 (含麵粉)	: 2小時30分鐘～13小時後
米粉麵包 (不含麵粉)	: 1小時55分鐘～13小時後
天然酵母麵包	: 7小時～10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。
- 只能預約上述品項。(P. 8～11)

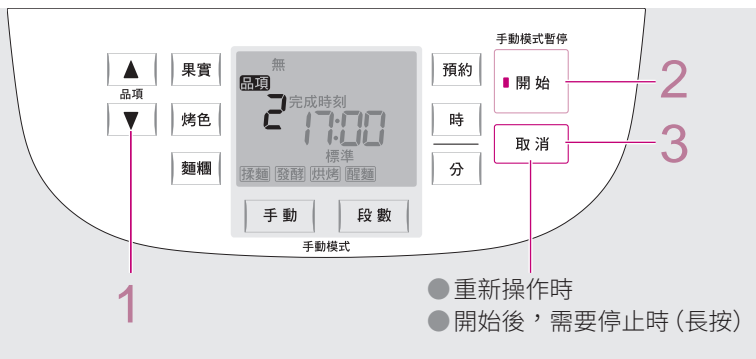
### 【可預約時間示例】

品項：龐多米吐司  
現在時間：晚上8點30分 (液晶顯示「20：30」)  
可預約時間：凌晨1點20分～9點30分  
(「1：20」～「9：30」)

- 只能在上述時間段設置。

# Q軟龐多米吐司

所需時間：約5小時



## 準備

(P. 18)

- ① 製作湯種。
- ② 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
- ③ 在麵包容器內放入 (除酵母粉以外) 麵粉和水等。
- ④ 將麵包容器裝入機身內，並將酵母粉放入酵母容器。

## 材料

<b>Q軟龐多米吐司</b>	1204 kcal (1 斤份量)
冷水 (5 °C) ※1	
+ 湯種 ※2	210 g
高筋麵粉	240 g
奶油	15 g
砂糖	18 g (大 1½)
奶粉	6 g (大 1)
鹽	5 g (小 1)
酵母粉	1.4 g (小 ½)

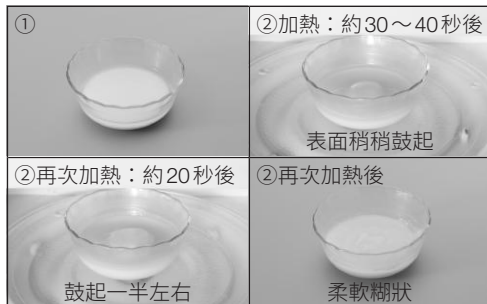
※1 室溫超過 25 °C 時，請將水減少 10 g (mL)。

※2 湯種的製作方法

高筋麵粉	10 g
水	70 g (mL)

- ① 在較深的耐熱容器放入 10 g 高筋麵粉，加入 70 g (mL) 水將麵粉溶解，攪拌至沒有粉粒為止。
- ② 放入微波爐 (600 W) 加熱約 30 ~ 40 秒，表面稍稍鼓起則暫停。充分攪拌均勻後，再次放入微波爐加熱約 20 秒，待表面再次稍稍鼓起後，從微波爐中取出，攪拌成柔軟的糊狀。
- ③ 待②冷卻至與皮膚基本相同的溫度後，加入冷水 (5 °C) 混合。(總重為 210 g)

- 請根據耐熱容器及微波爐的種類調整加熱時間。
- 湯種麵糊不易長時間保存。



## 1 選擇品項「2」



- 添加葡萄乾等配料時 ➡ 果實 (P. 20)
- 預約完成時間時 ➡ 預約 (P. 24)

## 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 取出麵包

酵母粉

便利的機能(預約) / Q軟龐多米吐司



# 鬆軟龐多米吐司

所需時間：約5小時



## 準備

(P. 18)

- ① 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
- ② 在麵包容器內放入 (除酵母粉以外) 麵粉和水等。
- ③ 將麵包容器裝入機身內，並將酵母粉放入酵母容器。

## 材料

<b>鬆軟龐多米吐司</b>	1186 kcal (1 斤份量)
高筋麵粉	200 g
低筋麵粉	50 g
奶油	20 g
砂糖	24 g (大2)
奶粉	6 g (大1)
鹽	5 g (小1)
水※	180 g (mL)
酵母粉	1.4 g (小½)

※ 室溫超過25℃時，請用5℃的水並減少10 g (mL)。

## 1 選擇品項「3」



- 添加葡萄乾等配料時 ➡ 果實 (P. 20)
- 預約完成時間時 ➡ 預約 (P. 24)

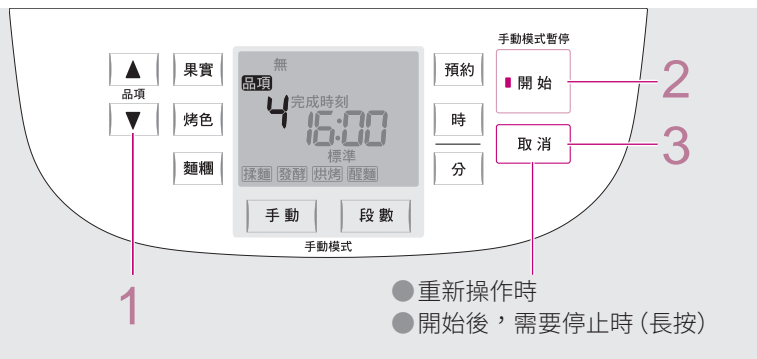
## 2 開始



## 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

# 吐司麵包

所需時間：約4小時



- 準備** (P. 18)
- ① 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
  - ② 在麵包容器內放入 (除酵母粉以外) 麵粉和水等。
  - ③ 將麵包容器裝入機身內，並將酵母粉放入酵母容器。

## 材料

吐司麵包	1090 kcal (1 斤份量)
高筋麵粉	250 g
奶油	10 g
砂糖	18 g (大 1½)
奶粉	6 g (大 1)
鹽	5 g (小 1)
水*	180 g (mL)
酵母粉	2.8 g (小 1)

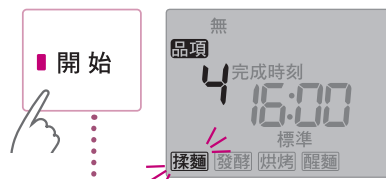
\* 室溫超過 25 °C 時，請用 5 °C 的水並減少 10 g (mL)。

## 1 選擇品項「4」



- 添加葡萄乾等配料時 ➡ **果實** (P. 20)
- 選擇烤色時 ➡ **烤色** (P. 22)
- 預約完成時間時 ➡ **預約** (P. 23)

## 2 開始



## 3 取出麵包

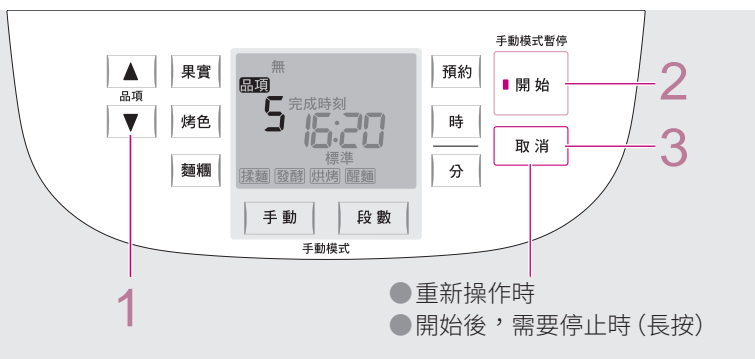
發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵，  
取出麵包容器，冷卻 2 分鐘左右後

酵母粉

鬆軟龐多米吐司／吐司麵包

# 軟吐司

所需時間：約 4 小時 20 分鐘



- 準備** (P. 18)
- ① 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
  - ② 在麵包容器內放入 (除酵母粉以外) 麵粉和水等。
  - ③ 將麵包容器裝入機身內，並將酵母粉放入酵母容器。

## 材料

<b>軟吐司</b>	1126 kcal (1 斤份量)
高筋麵粉	250 g
奶油	15 g
砂糖	18 g (大 1½)
奶粉	6 g (大 1)
鹽	5 g (小 1)
水※	180 g (mL)
酵母粉	2.8 g (小 1)

※ 室溫超過 25 °C 時，請用 5 °C 的水並減少 10 g (mL)。

- 使用預約功能時，從醒麵開始。因此開始時麵包用葉片不會立即轉動。

## 1 選擇品項「5」



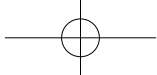
- 添加葡萄乾等配料時 ➡ **果實** (P. 20)
- 選擇烤色時 ➡ **烤色** (P. 23)
- 預約完成時間時 ➡ **預約** (P. 24)

## 2 開始



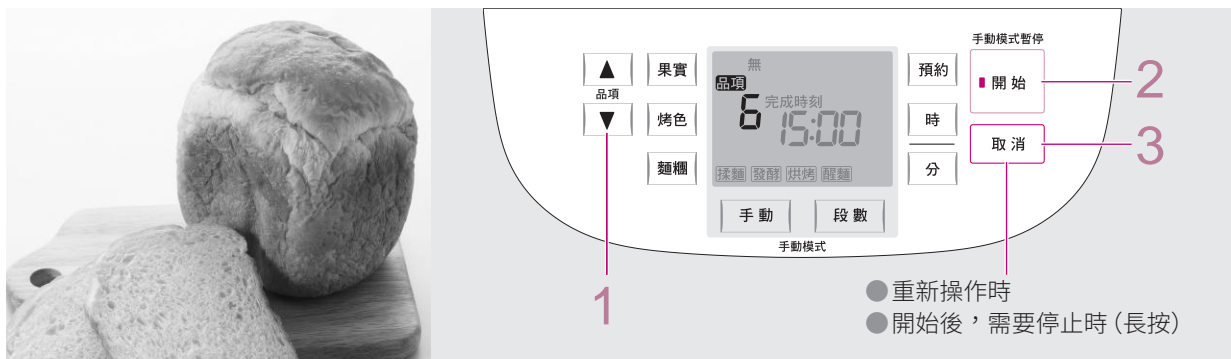
烘焙工序  
請參閱  
P. 8

## 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



# 三明治用吐司

所需時間：約3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 (除酵母粉以外) 麵粉和水等。
  - ③ 將麵包容器裝入機身內，並將酵母粉放入酵母容器。

## 材料

三明治用吐司	1090 kcal (1 斤份量)
高筋麵粉	250 g
奶油	10 g
砂糖	18 g (大 1½)
奶粉	6 g (大 1)
鹽	5 g (小 1)
水*	170 g (mL)
酵母粉	2.8 g (小 1)

※ 室溫超過 25 °C 時，請用 5 °C 的水並減少 10 g (mL)。

● 若在意麵包用葉片所產生的痕跡，請將其切掉。

## 1 選擇品項「6」



■ 添加葡萄乾等配料時 ➡ **果實** (P. 20)

■ 預約完成時間時 ➡ **預約** (P. 24)

## 2 開始



## 3 取出麵包

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

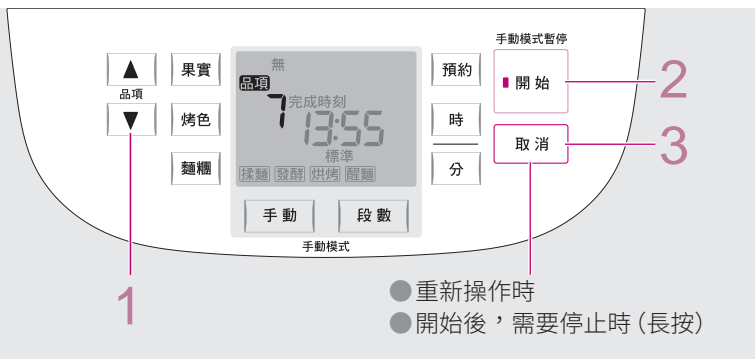
如何切好麵包  
P. 88

酵母粉

軟吐司／三明治用吐司

# 速成吐司

所需時間：約1小時55分鐘



- 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 (除酵母粉以外) 麵粉和水等。
  - ③ 將麵包容器裝入機身內，並將酵母粉放入酵母容器。

## 材料

<b>速成吐司</b>	1204 kcal (1 斤份量)
高筋麵粉	280 g
奶油	10 g
砂糖	18 g (大 1½)
奶粉	6 g (大 1)
鹽	5 g (小 1)
冷水 (5 °C) ※	200 g (mL)
酵母粉	4.2 g (小 1½)

※ 室溫超過 25 °C 時，請將水減少 10 g (mL)。

## 1 選擇品項「7」



- 添加葡萄乾等配料時 ➡ **果實** (P. 20)
- 選擇烤色時 ➡ **烤色** (P. 23)

## 2 開始

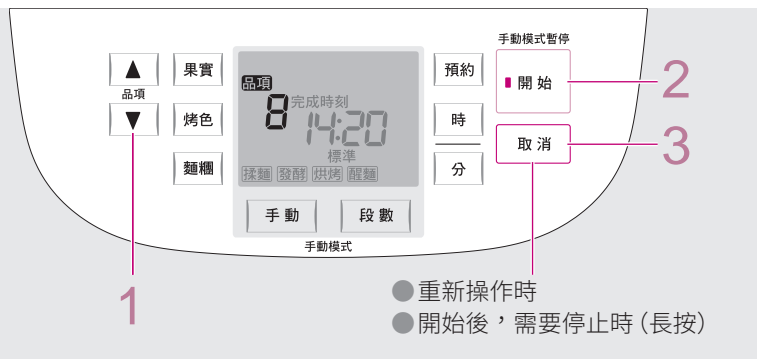


## 3 發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵，取出麵包容器，冷卻 2 分鐘左右後 取出麵包



# 蜂蜜奶香吐司

所需時間：約2小時20分鐘



- 準備** (P. 18)
- ① 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
  - ② 在麵包容器內放入 (除酵母粉以外) 麵粉和水等。
  - ③ 將麵包容器裝入機身內，並將酵母粉放入酵母容器。

## 材料

蜂蜜奶香吐司	1310 kcal (1 斤份量)
高筋麵粉	250 g
奶油	15 g
砂糖	21 g (大 1¼)
鹽	5 g (小 1)
冷水 (5 °C) *	140 g (mL)
蜂蜜	10 g
鮮奶油	50 g (約 50 mL)
酵母粉	3.5 g (小 1¼)

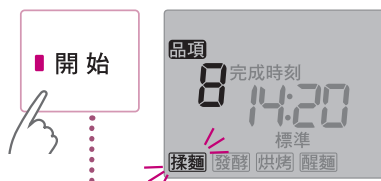
\* 室溫超過 25 °C 時，請將水減少 10 g (mL)。

## 1 選擇品項「8」



■ 選擇烤色時 ➡ 烤色 (P. 23)

## 2 開始



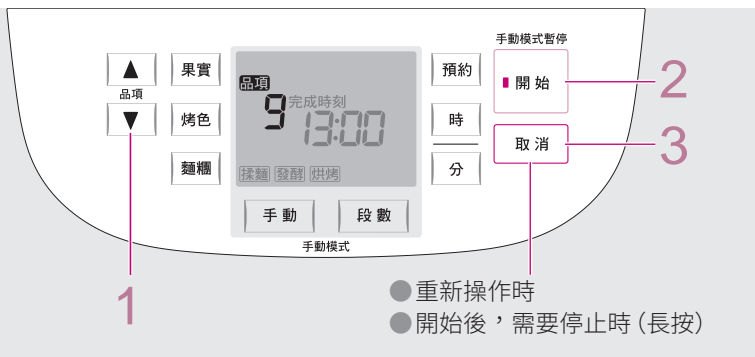
## 3 發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵， 取出麵包容器，冷卻 2 分鐘左右後 取出麵包

酵母粉

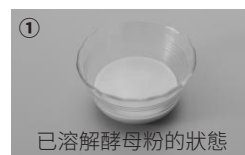
速成吐司／蜂蜜奶香吐司

# 超快速麵包

所需時間：約1小時



- 準備** (P. 18)
- ① 加入 30 g (mL) 溫水充分溶解酵母粉 4.2 g (小 1½)，攪拌至沒有粉粒為止。
  - ② 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
  - ③ 將麵粉等材料 (①與溫水除外) 放入麵包容器。
  - ④ 將麵包容器裝回麵包機，放入①與溫水。

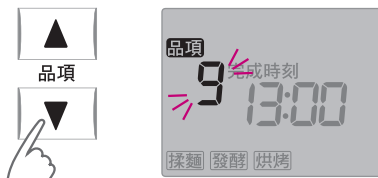


## 材料

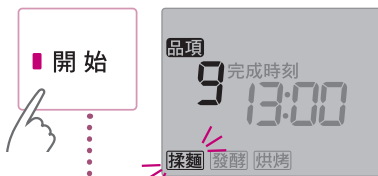
<b>超快速麵包</b>	1401 kcal (1 斤份量)
溫水※	30 g (mL)
酵母粉	4.2 g (小 1½)
高筋麵粉	280 g
奶油	25 g
砂糖	24 g (大 2)
奶粉	12 g (大 2)
鹽	5 g (小 1)
雞蛋 (打散)	25 g (M 寸 ½ 個)
溫水※	140 g (mL)

※ 溫水的溫度為 35～40 °C。

## 1 選擇品項「9」



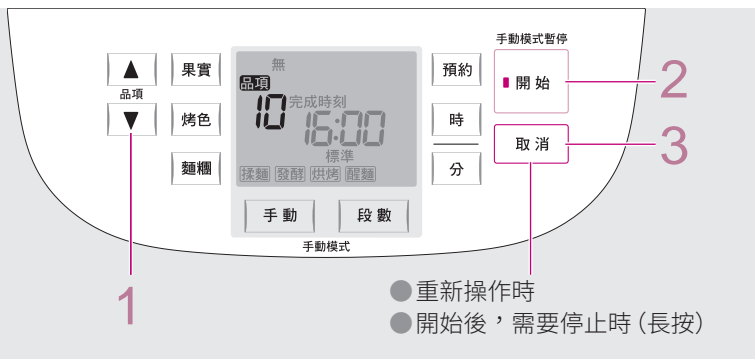
## 2 開始



## 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

# 米飯麵包

所需時間：約4小時



## 準備

(P. 18)

- ① 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
- ② 在麵包容器內放入 (除酵母粉以外) 麵粉和水等。
- ③ 將麵包容器裝入機身內，並將酵母粉放入酵母容器。

## 材料

米飯麵包	1194 kcal (1斤份量) (米飯為 150 g 時)
高筋麵粉	210 g
冷米飯 (白米)	100 ~ 150 g
奶油	10 g
砂糖	18 g (大 1½)
奶粉	6 g (大 1)
鹽	5 g (小 1)
水*	130 g (mL)
酵母粉	2.1 g (小 ¾)

※ 室溫超過 25 °C 時，請用 5 °C 的水並減少 10 g (mL)。

- 還可用糙米飯或五穀飯代替白米飯使用。
- 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 °C 時，請將麵粉放到冰箱內冷卻。
- 有時候飯粒會保持原狀。

## 1 選擇品項「10」



- 添加葡萄乾等配料時 ➡ 果實 (P. 20) (P. 22)
- 選擇烤色時 ➡ 烤色 (P. 23)
- 預約完成時間時 ➡ 預約 (P. 24)

## 2 開始



## 3 取出麵包

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

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

酵母粉

超快速麵包／米飯麵包

# 米飯法國吐司

所需時間：約 4 小時 40 分鐘



相比其他品項烘烤出的麵包，米飯法國吐司有時較難取出。請按照以下步驟 3 取出麵包。

## 準備

(P. 18)

- ① 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
- ② 在麵包容器內放入 (除酵母粉以外) 麵粉和水等。
- ③ 將麵包容器裝入機身內，並將酵母粉放入酵母容器。

## 材料

### 米飯法國吐司

933 kcal (1 斤份量)  
(米飯為 80 g 時)

高筋麵粉	210 g
冷米飯 (白米飯)	80 g
砂糖	6 g (大 1/2)
鹽	5 g (小 1)
冷水 (5 °C) ※	140 g (mL)
酵母粉	2.1 g (小 3/4)

※ 室溫超過 25 °C 時，請將水減少 10 g (mL)。

- 還可用糙米飯或五穀飯代替白米飯使用。
- 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 °C 時做出的麵包品質較差。
- 有時候飯粒會保持原狀。
- 米飯法國吐司含有較多水份，容易變質，因此請儘快食用。  
(夏季：當天；冬季：二天內)

## 1 選擇品項「11」



■ 添加葡萄乾等配料時 ➡ 果實 (P. 20)

■ 預約完成時間時 ➡ 預約 (P. 24)

## 2 開始



## 3 取出麵包

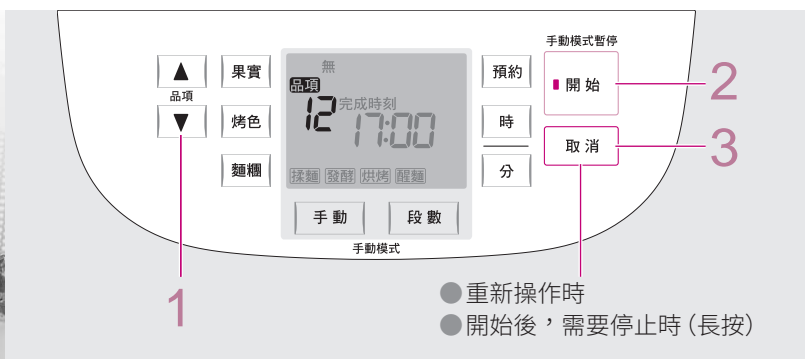
■ 取出米飯法國吐司時  
在下面鋪上毛巾等，用力向下敲，敲的同時應用手抵住臺子。  
(參照右圖)

- 請確認麵包用葉片是否黏在麵包底部。



# 法國麵包

所需時間：約5小時



相比其他品項烘烤出的麵包，法國麵包有時較難取出。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（除酵母粉以外）麵粉和水等。
  - ③ 將麵包容器裝入機身內，並將酵母粉放入酵母容器。

## 材料

法國麵包	918 kcal (1 份量)
高筋麵粉	225 g
低筋麵粉	25 g
鹽	5 g (小 1)
冷水 (5 °C) *	190 g (mL)
酵母粉	1.4 g (小 1/2)

※ 室溫超過 25 °C 時，請將水減少 10 g (mL)。

● 室溫超過 30 °C 時做出的吐司品質較差。

## 1 選擇品項「12」



## 2 開始



## 3 取出麵包

- 取出法國麵包...  
在下面鋪上毛巾等，用力向下敲，敲的同時應用手抵住臺子。（參照右圖）
- 請確認麵包用葉片是否黏在麵包底部。



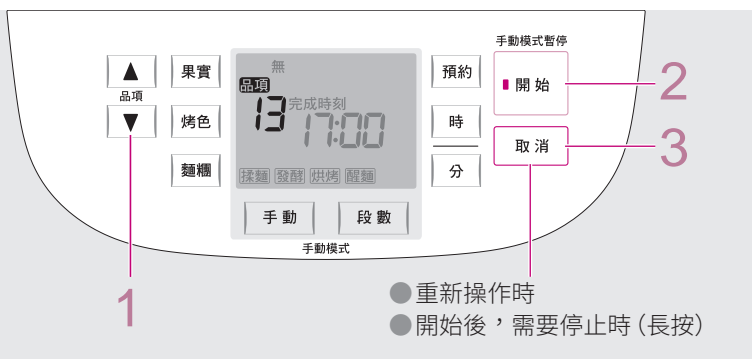
酵母粉

米飯法國吐司／法國麵包



# 裸麥麵包

所需時間：約5小時



## 準備

(P. 18)

- ① 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
- ② 在麵包容器內放入 (除酵母粉以外) 麵粉和水等。
- ③ 將麵包容器裝入機身內，並將酵母粉放入酵母容器。

## 材料

### 裸麥麵包 (裸麥麵粉 50%)

1060 kcal (1 斤份量)

高筋麵粉	125 g
裸麥麵粉 <sup>※1</sup>	125 g
奶油	5 g
砂糖	18 g (大 1½)
鹽	5 g (小 1)
原味優酪乳 (無糖)	85 g
冷水 (5 °C) <sup>※2</sup>	100 g (mL)
酵母粉	1.4 g (小 ½)

※1 推薦使用粉狀等顆粒較小的產品。

※2 添加配料時，水量增加 10 g (mL)。

- 室溫超過 30 °C 時做出的麵包品質較差。
- 室溫超過 25 °C 時，預約時間建議在 10 小時以內。  
(否則酸味會變強，做出的麵包品質變差)

## 1 選擇品項「13」



## 2 開始



## 3 取出麵包

- 裸麥麵粉的調配比例為 21 ~ 50%。
  - ➡ 如果在 20% 以下，請用品項「4」(吐司麵包) 進行烘焙。
  - 裸麥的比例越高，麵包的高度越低。
- 裸麥麵粉的顆粒越大，麵包的高度越低。
- 裸麥種類不同，麵包的品質與膨脹程度也有所差別。

# 全麥麵包

所需時間：約5小時



- 準備** (P. 18)
- ① 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
  - ② 在麵包容器內放入 (除酵母粉以外) 麵粉和水等。
  - ③ 將麵包容器裝入機身內，並將酵母粉放入酵母容器。

## 材料

### 全麥麵包 (全麥粉 50%)

	1042 kcal (1 斤份量)
全麥粉 (麵包專用) ※1	125 g
高筋麵粉	125 g
奶油	10 g
砂糖	18 g (大 1½)
奶粉	6 g (大 1)
鹽	5 g (小 1)
冷水 (5 °C) ※2	190 g (mL)
酵母粉	2.8 g (小 1)

※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 °C 時，請將水減少 10 g (mL)。

● 室溫超過 30 °C 時做出的吐司品質較差。

## 1 選擇品項「14」



## 2 開始



## 3 取出麵包

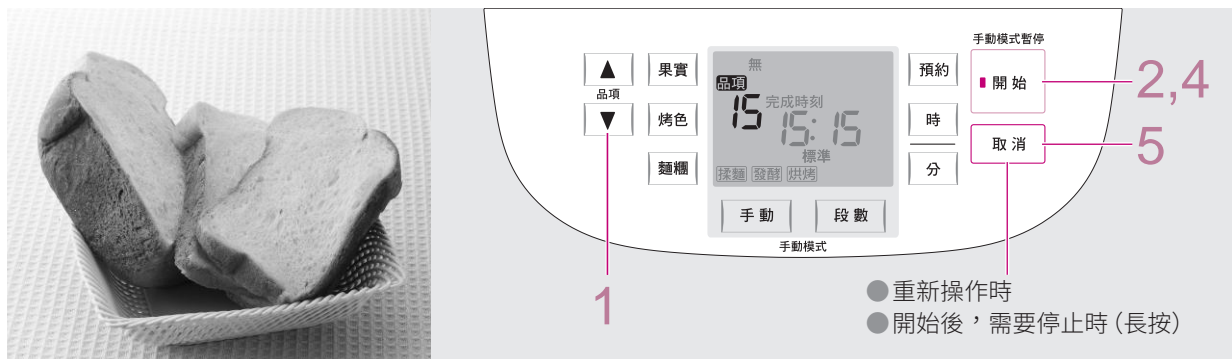
- 全麥粉的調配比例為 30 ~ 50%。  
(全麥粗粉為 30 ~ 40%)
  - ➡ 未滿 30% 時，請用品項「4」(吐司麵包) 進行烘培。
  - 全麥粉的比例越高，麵包的高度越低。
- 使用全麥粗粉的時候
  - ➡ ① 水量減少 20 g (mL)，將粉浸泡在水中，並放置在冷藏室裡一晚。(為使其吸水)
  - ② 將浸泡過的全麥粗粉連同水一起放入麵包容器。
  - ③ 室溫低於 25 °C 時，放入麵包容器前增加 10 g (mL) 的水。
  - 全麥粉種類不同，麵包的品質與膨脹程度也有所差別。

酵母粉

裸麥麵包 / 全麥麵包

# 布里歐麵包

所需時間：約3小時15分鐘



## 準備

(P. 18)

- ① 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
- ② 在麵包容器內放入 (除酵母粉以及後放奶油以外) 麵粉和水等。
- ③ 將麵包容器裝入機身內，並將酵母粉放入酵母容器。

## 材料

布里歐麵包	1524 kcal (1 斤份量)
高筋麵粉	170 g
低筋麵粉	30 g
奶油	30 g
砂糖	24 g (大2)
奶粉	6 g (大1)
鹽	3.8 g (小¼)
雞蛋 1 個、蛋黃 1 個、 冷水 (5 °C) 的混合物	140 g
酵母粉	2.1 g (小¼)
後放奶油 (推薦使用無鹽奶油)	40 g

● 室溫超過 30 °C 時做出的吐司品質較差。

### ■ 準備後放奶油！

- ① 將奶油 (後放用) 切成 1 cm 的塊狀。
  - ② 將奶油塊用保鮮膜包起來或放入密閉容器中，避免奶油黏在一起。
  - ③ 加入之前請一直放在冰箱裏。
- 室溫超過 25 °C 時，要冷凍不少於一晚 (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

即使沒有放入奶油，也會發出蜂鳴聲，並自動重新啟動。  
(之後即使再放入奶油也不會攪拌，)  
請勿放入。

### ■ 後放奶油即使一開始放入也可烘烤

在麵包容器內放入酵母粉以外的所有材料，並開始。(步驟1，2，5)  
● 風味、口感及膨脹程度有所不同。

## 1 選擇品項「15」



## 2 開始



## 3 拆開保鮮膜 放入切好的後放奶油

● 不要按「取消」鍵

蓋上蓋子

## 4 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。

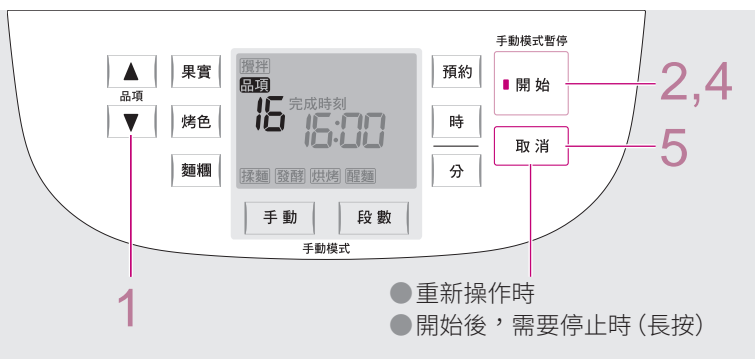
烘焙工序  
請參閱  
P. 9

10 分鐘內



# 大理石紋麵包

所需時間：約4小時



## 準備

(P. 18)

- ① 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
- ② 在麵包容器內放入 (除酵母粉和可可糊以外) 麵粉和水等。
- ③ 將麵包容器裝入機身內，並將酵母粉放入酵母容器。

## 材料

<b>大理石紋麵包</b>	1184 kcal (1 斤份量)
高筋麵粉	250 g
砂糖	24 g (大2)
鹽	5 g (小1)
奶粉	6 g (大1)
奶油	10 g
水*	180 g (mL)
酵母粉	2.8 g (小1)
<b>後放 (可可糊)</b>	
可可粉	7 g
A 砂糖	12 g (大1)
水	10 g (mL) (小2)

※ 室溫超過 25 °C 時，請用 5 °C 的水並減少 10 g (mL)。

● 將 A 攪拌成糊狀。

■ 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 5 分鐘後  
即使沒有放入可可糊，也會發出蜂鳴聲，  
並自動重新啟動。  
(之後即使再放入可可糊也不會攪拌。)  
(請勿放入。)

■ 所形成大理石紋的樣子，每次都不同

## 1 選擇品項「16」



## 2 開始



室溫較高時，顯示為「94 分鐘後」  
室溫較低時，顯示為「69 分鐘後」



## 3 將可可糊放入麵包容器底部

● 不要按「取消」鍵

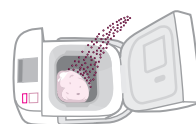
蓋上蓋子

## 4 再次開始



## 5 取出麵包

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



● 作業時，請注意  
不要撒到麵糰上。  
可可糊要放在麵  
糰底下。(可將麵  
糰取出或移出一  
角，放入可可糊  
後，再將麵糰放  
入)

酵母粉

布里歐麵包 / 大理石紋麵包

# 花式麵包



- 準備**
- ① 製作餅乾皮麵糰，並放入冰箱冷藏。(P. 41 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 (除酵母粉以外) 麵粉和水等。
  - ④ 將麵包容器裝入機身內，並將酵母粉放入酵母容器。

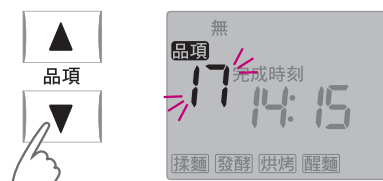
## 材料

<b>花式麵包</b>	1738 kcal (1 個份量)
高筋麵粉	150 g
奶油	15 g
砂糖	18 g (大 1½)
奶粉	6 g (大 1)
鹽	2.5 g (小 ½)
冷水 (5 °C)	90 g (mL)
酵母粉	2.1 g (小 ¾)

<b>餅乾皮麵糰 (花式麵包麵皮)</b>	
奶油	50 g
砂糖	40 g
雞蛋 (打散)	25 g (M 寸 ½ 個)
低筋麵粉	100 g
泡打粉	3 g
香草精	少量
粗砂糖 (裝飾用)	小 2 ~ 小 3

- 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。  
➡ 花式菜單 P. 18
- 在步驟3經過 15 分鐘後  
即使還在操作，也會發出蜂鳴聲，並自動進  
入下一步。

## 1 選擇品項「17」



■ 添加葡萄乾等配料時 ➡ **果實** (P. 20)

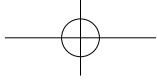
## 2 開始



烘焙工序  
請參閱  
P. 9

這時把餅乾皮麵糰擀薄  
(P. 41 ⑦～⑧)





所需時間：約2小時15分鐘



### 3 放入餅乾皮麵糰

發出嗶嗶聲後打開蓋子

15分鐘內

- ① 將麵包麵糰放置在麵包容器中央
- ② 將塗有雞蛋液的餅乾皮麵糰的一面朝下，放在麵包麵糰上面
- ③ 輕輕按周邊（不要太用力按下去）
- ④ 從上面撒上粗砂糖

● 不要按  
「取消」鍵



### 4 再次開始

蓋上蓋子



### 5 取出麵包

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。

### 餅乾皮麵糰的製作方法

#### 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奶油攪拌成泥狀。
- ③ 分次放入少量砂糖（分2～3次），一直攪和到泛白為止。
- ④ 分3～4次一點點加入雞蛋後拌合。最後添加香草精。
  - 雞蛋預留小 $\frac{1}{2}$
- ⑤ 將①的材料放入，攪拌至均勻成糰。
- ⑥ 麵糰成形後，將麵糰揉成圓盤狀，用保鮮膜包起來放入冰箱靜置20分鐘以上。



酵母粉

花式麵包

#### 擀麵

- ⑦ 用擀麵棒擀成直徑14～15 cm的圓形。
  - 用保鮮膜將麵糰包在中間，操作則更簡單。
- ⑧ 將剩餘的小 $\frac{1}{2}$ 雞蛋液塗在麵糰表面。



### 製作花式麵包的訣竅！

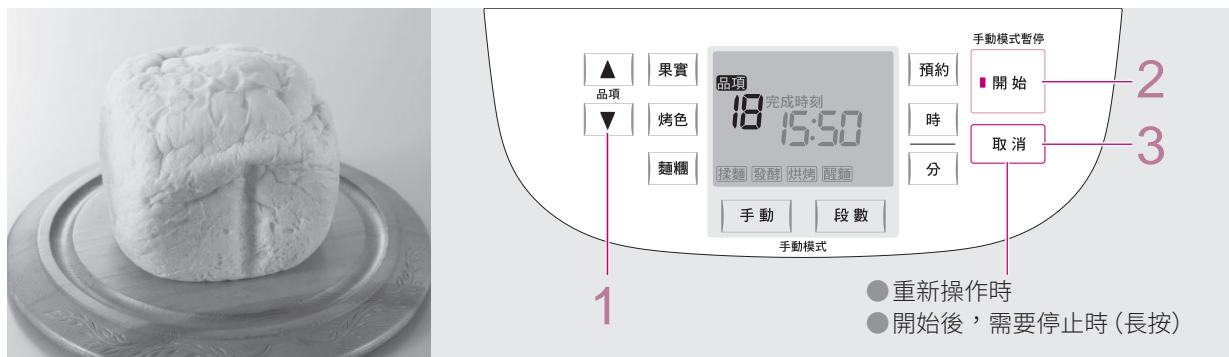
- 也可以在餅乾皮麵糰的表面做出格子圖案。  
用竹籤等工具刻出深度1 mm以下的圖案。  
（刻得太深的話，則餅乾皮麵糰會裂開滑落下來。）
- 要做出好的餅乾皮麵糰，硬度最好控制在柔軟並且能夠彎曲的程度。





# 白吐司風味麵包

所需時間：約3小時50分鐘



- 準備** (P. 18)
- ① 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
  - ② 在麵包容器內放入 (除酵母粉以外) 麵粉和水等。
  - ③ 將麵包容器裝入機身內，並將酵母粉放入酵母容器。

## 材料

白吐司風味麵包	882 kcal (1 個份量)
高筋麵粉	180 g
奶油	15 g
砂糖	4 g (小 1)
鹽	2.5 g (小 1½)
果糖	20 g
奶粉	6 g (大 1)
水※	130 g (mL)
酵母粉	2.1 g (小 ¾)

※ 室溫超過 25 °C 時，請用 5 °C 的水並減少 10 g (mL)。

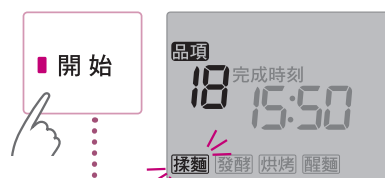
● 添加較多糖分及乳製品的话，烤色會稍微變濃。

## 1 選擇品項「18」



■ 預約完成時間時 ➡ 預約 (P. 24)

## 2 開始

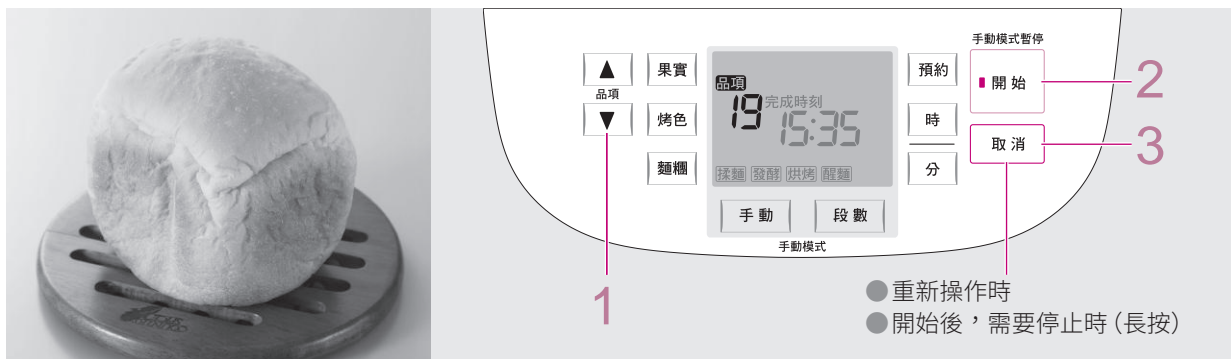


## 3 取出麵包

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

# 半斤吐司

所需時間：約3小時35分鐘



- 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 (除酵母粉以外) 麵粉和水等。
  - ③ 將麵包容器裝入機身內，並將酵母粉放入酵母容器。

## 材料

<b>半斤吐司</b>	784 kcal (1 個份量)
高筋麵粉	180 g
奶油	10 g
砂糖	12 g (大 1)
鹽	2.5 g (小 1½)
奶粉	6 g (大 1)
水*	130 g (mL)
酵母粉	2.1 g (小 ¾)

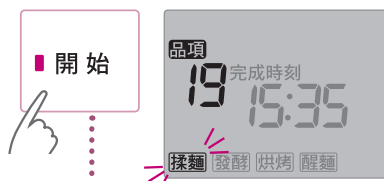
\* 室溫超過 25 °C 時，請用 5 °C 的水並減少 10 g (mL)。

## 1 選擇品項「19」



■ 預約完成時間時 ➡ 預約 (P. 24)

## 2 開始



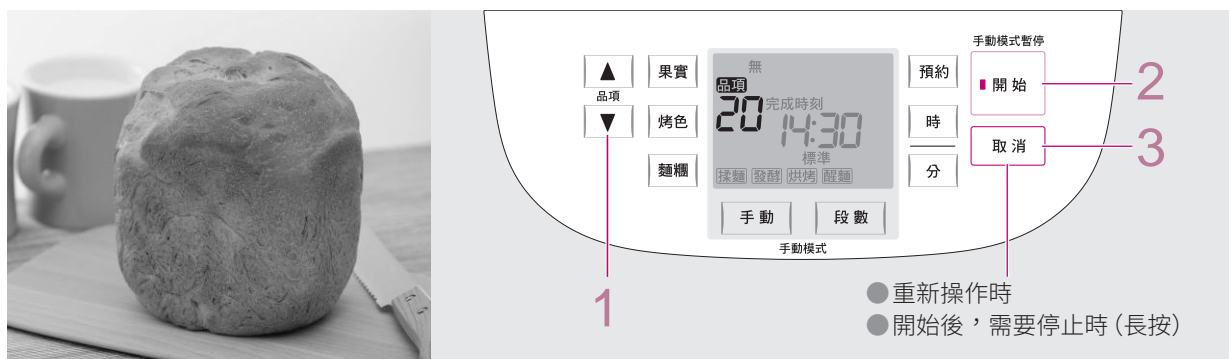
## 3 發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵， 取出麵包容器，冷卻 2 分鐘左右後 取出麵包

酵母粉

白吐司風味麵包／半斤吐司

# 米粉麵包 (含麵粉)

所需時間：約2小時30分鐘



- 準備** (P. 18)
- ① 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
  - ② 在麵包容器內放入 (除酵母粉以外) 米粉和水等。
  - ③ 將麵包容器裝入機身內，並將酵母粉放入酵母容器。

## 材料

<b>米粉麵包 (含麵粉)</b>	1170 kcal (1 斤份量)
高筋麵粉	200 g
米粉 (在來米粉)	50 g
奶油	20 g
砂糖	18 g (大 1½)
奶粉	6 g (大 1)
鹽	5 g (小 1)
水※	170 g (mL)
酵母粉	4.2 g (小 1½)

※ 室溫超過 25 °C 時，請使用約 5 °C 的冷水。

- 室溫超過 25 °C 時，使用預約功能做出的麵包品質不好。(P. 93)
- 室溫超過 30 °C 時，請將米粉等材料放到冰箱內冷藏。

## 1 選擇品項「20」



- 添加葡萄乾等配料時 ➡ **果實** (P. 20)
- 選擇烤色時 ➡ **烤色** (P. 23)
- 預約完成時間時 ➡ **預約** (P. 24)

## 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

# 米粉麵包 (不含麵粉)

所需時間：約 1 小時 55 分鐘

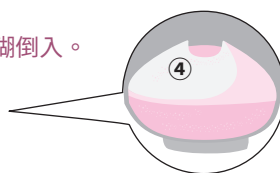
烘焙出來的麵包頂部會比較白且平坦



## 準備

(P. 18)

- ① 用糯米粉以及果糖製作糊。
- ② 在麵包容器內安裝麵包用葉片，將糯米粉以及果糖製作的糊倒入。
- ③ 放入米粉、砂糖、鹽。
- ④ 粉頂上稍用手撥出凹狀，將橄欖油倒入凹狀中。
- ⑤ 將麵包容器裝入機身內，並將酵母粉放入酵母容器。



酵母粉

## 材料

<b>米粉麵包 (不含麵粉)</b>	1334 kcal (1 斤份量)
<b>糊 (糯米粉 + 果糖) *</b>	260 g
在來米粉	300 g
砂糖	9 g (大 ¾)
鹽	5 g (小 1)
橄欖油	8 g (小 2)
酵母粉	4.2 g (小 1½)

### ※ 糊 (糯米粉 + 果糖) 的製作方法

糯米粉	1 g (小 ½)
果糖	35 g
水	5 g (小 1) + 220 g (mL)

- ① 將小 ½ 的糯米粉放入耐熱的深口容器，用小 1 的水溶解。
  - ② 用 600 W 微波爐加熱約 30 ~ 40 秒。(直至其膨起)
  - ③ 取出，充分攪拌約 1 分鐘，加入果糖 35 g 並充分攪拌均勻。
  - ④ 再加入 220 g (mL) 水，更進一步的攪拌均勻。(總量合計約 260 g)
- 加熱時間請依微波爐種類自行調整。
  - 通過加熱糯米粉進行勾芡，再與果糖混合攪拌均勻，從而使麵包膨脹並擁有 Q 彈的口感。

- 請務必遵守上述材料與份量的規定。
  - 油的種類一旦有變，則會無法順利做出麵包
  - 加入奶粉及乳製品，則無法順利做出麵包
- 加入葡萄乾等配料時，根據材料的不同，可能麵包的膨脹程度及與麵糰的配合度會變得不好。
- 麵糰雖然黏膩柔軟，但是不會有問題。

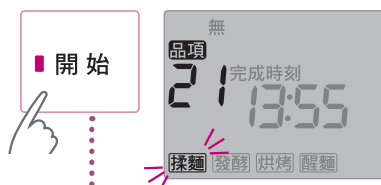
## 1 選擇品項「21」



■ 添加葡萄乾等配料時 ➡ 果實 (P. 20)

■ 預約完成時間時 ➡ 預約 (P. 24)

## 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

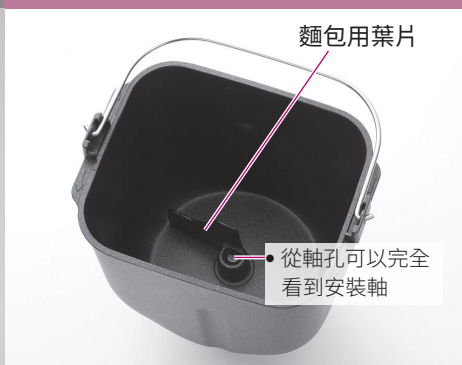
米粉麵包 (含麵粉) / 米粉麵包 (不含麵粉)

# 製作天然酵母麵包

## 製作生種酵母



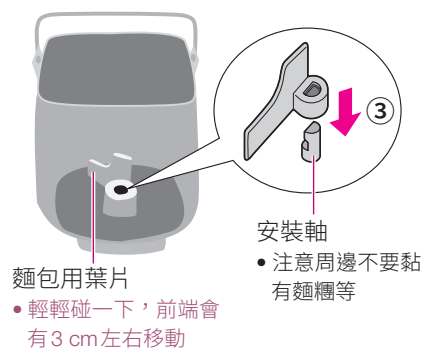
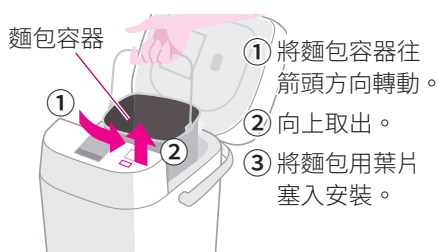
## 放入材料



### 1 用麵包機製作生種酵母 (P. 48~49)

- 製作生種酵母需要 24 小時。

### 2 取出麵包容器 安裝麵包用葉片



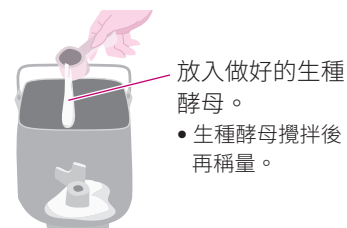
#### 天然酵母麵包

	1216 kcal (1 斤份量)
生種酵母	25 g (大 2)
高筋麵粉	300 g
砂糖	18 g (大 1½)
鹽	5 g (小 1)
水*	180 g (mL)

※ 室溫超過 25 °C 時，請使用約 5 °C 的冷水。

- 室溫超過 30 °C 時做出的吐司品質較差。

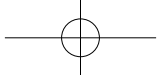
### 3 在麵包容器內 放入生種酵母



### 4 在麵包容器內 放入高筋麵粉和水等



- 麵包容器的把手中途會卡住。(為了便於取出麵包容器) 無需放至最底下。



所需時間：約7小時

## 設定



## 取出

請務必使用厚手套



## 5 選擇品項「22」

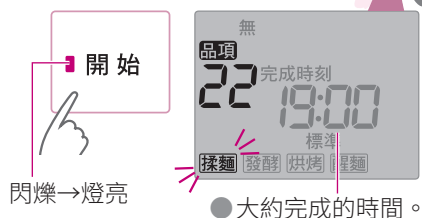


- 添加葡萄乾等配料時 ➡ 果實 (P. 20) (P. 22)
- 選擇烤色時 ➡ 烤色 (P. 23)
- 預約完成時間時 ➡ 預約 (P. 24)

## 6 開始

請確保上蓋和蓋子已完全關閉好

烘焙工序  
請參閱  
P. 9



● 大約完成的時間。

## 7 切斷電源

取消

- ① 按下「取消」鍵
- ② 拔掉電源插頭。

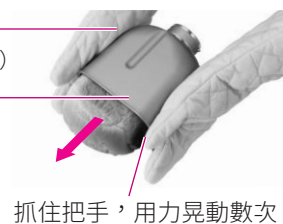
## 8 冷却 (2分鐘左右)

將麵包容器取出，放在鋪有抹布的臺上，

- 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，麵包會收縮而從中間腰折。

## 9 取出麵包 靜置等待溫度下降

手套  
(注意不要弄濕)  
麵包容器



- 不要使用小刀、叉子、筷子  
(會傷害到氟素塗層)
- 請不要觸摸麵包容器底部  
(葉片轉動會弄壞麵包)
- 取出後，確認麵包容器內是否有麵包用葉片。  
如果沒有的話，就是黏附在麵包內 (底部)，  
請取出來。



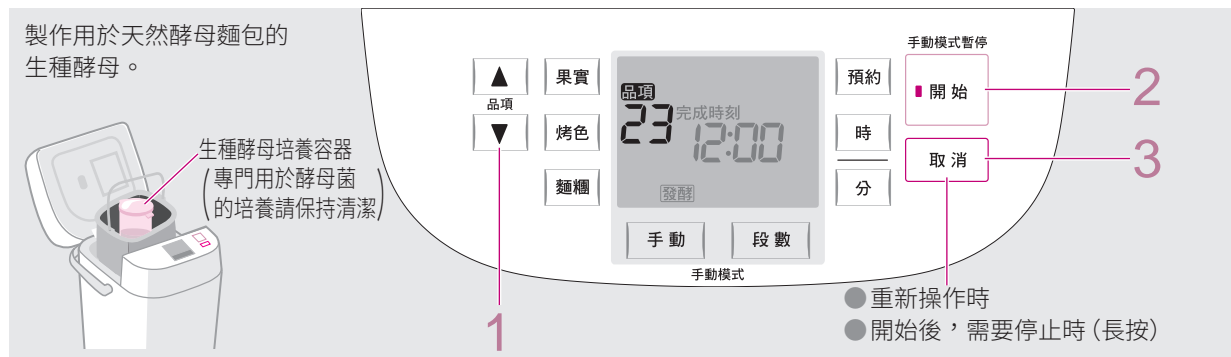
(直接切下去的話，可能會損傷麵包用葉片)

天然酵母

製作天然酵母麵包



# 生種酵母培養



- 準備**
- ① 在生種酵母培養容器內添加水。
  - ② 放入「星野天然酵母」(元種) 後充分攪拌。
  - ③ 蓋上天然酵母培養容器的蓋子。
  - ④ 將天然酵母培養容器放入麵包容器內。(不安裝葉片)
  - ⑤ 將麵包容器裝入機身內。

## 材料

1週內用完！

### 生種酵母

- 烘焙麵包 (約 4~5 次的用量)

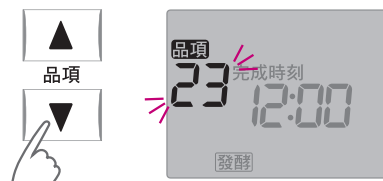
星野天然酵母	50 g (大 5)
水 (約 30 °C)	100 g (mL)

- 烘焙麵包 (約 3 次的用量)

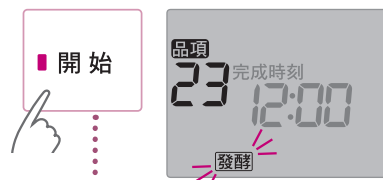
星野天然酵母	30 g (大 3)
水 (約 30 °C)	60 g (mL)

- 水溫太高或太低時，都可能無法很好地培養生種酵母。

## 1 選擇品項「23」

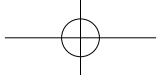


## 2 開始



- 完成之前請不要中途取出。

烘焙工序  
請參閱  
P. 9



所需時間：約 24 小時

### 3 發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵， 迅速取出生種酵母培養容器， 放入冰箱中保存

● 放置在常溫下則發酵能力減弱，麵包就發不起來了。

品項選擇錯誤，則生種酵母培養容器可能會溶化。

● 培養好的話，會發出酒糟似的酒味，有酸酸的味道。  
(室溫超過 30 °C，有時會)  
培養不好

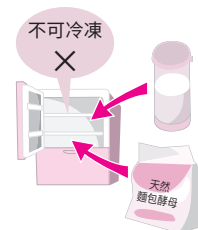


天然酵母

生種酵母培養

#### ■ 生種酵母是生鮮食品！

- ▶ 必須放入冰箱冷藏保存，並在 1 周內用完。  
(在冷凍或常溫下無法進行發酵)
- ▶ 請不要把新的生種酵母和舊的混合在一起。



# 司康



- 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、原味優格。
  - ② 將材料放入麵包容器內。
  - ③ 將麵包容器裝入機身內。

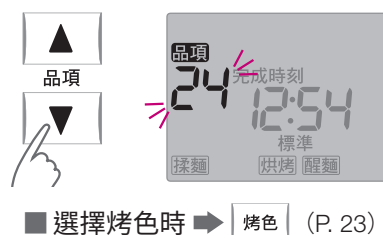
## 材料

<b>司康</b>	1153 kcal (1 個份量)
雞蛋 1 個，與牛奶的混合物	80 g
原味優格 (無糖)	50 g
低筋麵粉	120 g
高筋麵粉	60 g
泡打粉	5 g
奶油 (切成 1 cm 塊狀) *	35 g
砂糖	24 g (大 2)
鹽	2.5 g (小 1½)

\* 若室溫在 15 °C 以下，切成 5 mm 塊狀。

- 可選用喜歡的材料及配料烘焙！  
(一開始放入麵包容器的配料總重量不要超過 120 g)
- 在步驟 3 中誤按了「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 分鐘以內按下「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  
蜂鳴器會響起，並自動開始「烘烤」。  
(若不整形，烘焙出爐後司康的表面會凹凸不平)
- 司康與由酵母粉製成的吐司麵包不同。

## 1 選擇品項「24」



## 2 開始



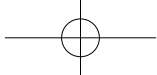
## 3 打開蓋進行 手動去粉

- 發出嗶嗶聲後，  
(約 2 分鐘後) 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 蓋上蓋子，再次開始





所需時間：約 54 分鐘



5

發出嗶嗶聲後打開  
蓋子

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)
- (使用金屬鏟等，  
會傷害到氟素塗層)



- 不要按「取消」鍵

6

蓋上蓋子，再次開始

■ 開始



- 顯示時間範圍為 45～51 分鐘

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

## 取出司康

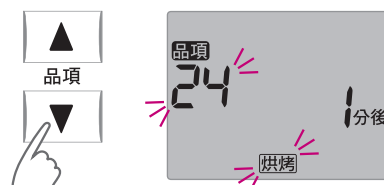
- 請確認麵包用葉片是否黏在麵包底部。
- 烘焙不足時，進行「追加烘烤」。(右述)
- 取出用力過猛時會破壞麵包形狀。
- 蓋子容易因油煙變髒，使用完後請務必擦拭。  
(P. 84, 85)

## 烘烤不足時 「追加烘烤」

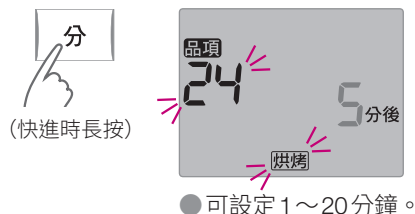
烘烤結束後，最多可進行 2 次追加烘烤。

- 「追加烘烤」要在烘烤結束後的 15 分鐘內進行。  
庫內溫度一旦降低就無法追加烘烤。

### ① 選擇品項「24」



### 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 7 (左述) 未按下「取消」鍵時

① 按下 **分**，設定烘烤時間

② 按下 **■ 開始**，開始

其他品項

司康

# 豆乳司康

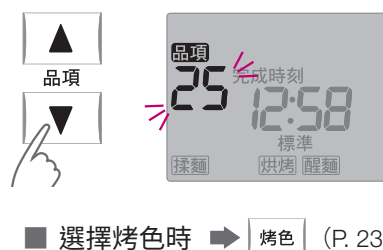


- 準備**
- ① 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
  - ② 材料按所示順序放入麵包容器。
  - ③ 將麵包容器裝入機身內。

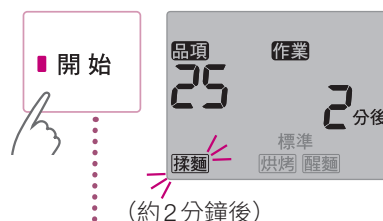
## 材料

<b>豆乳司康(黃豆粉)</b>	898 kcal (1 個份量)
橄欖油	4 g (小 1)
雞蛋 (打散)	50 g (M 寸 1 個)
無糖豆漿	80 g (約 80 mL)
原味優酪乳 (無糖)	70 g
<b>黃豆粉</b>	100 g
全麥粉 (麵包專用)	80 g
泡打粉	5 g
鹽	2.5 g (小 1/2)

## 1 選擇品項「25」



## 2 開始



## 3 發出嗶嗶聲後， 打開蓋進行 手動去粉

- 使用橡皮刮刀等清除周圍的麵粉。  
(使用金屬鏟等，會容易刮傷氟素塗層)
- 不要按下「取消」鍵



### ■ 可選用喜歡的材料及配料烘焙！

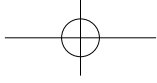
一開始放入麵包容器的配料總重量不要超過 120 g

### ■ 在步驟3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3經過3分鐘後

蜂鳴器會響起，並自動開始「揉麵」。



所需時間：約 58 分鐘



(採用黃豆粉)

## 4 蓋上蓋子，再次開始



(約 2 分鐘後)

## 5 發出嗶嗶聲後打開蓋子整理麵包麵糰的表面

3 分鐘內

- 使用橡皮刮刀等整理周圍的麵糰，整成山的形狀，剛好可以蓋住葉片。(參照右圖)
- (使用金屬鏟等，會容易刮傷氟素塗層)
- 不要按「取消」鍵



## 6 蓋上蓋子，再次開始



- 顯示時間範圍為 48 ~ 54 分鐘。

## 7 發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵，取出麵包容器，冷卻 2 分鐘左右後取出豆乳司康

- 請確認麵包用葉片是否黏在麵包底部。
- 烘焙不足時，進行「追加烘烤」。(右述)
- 取出用力過猛時會破壞麵包形狀。
- 蓋子容易因油煙變髒，使用完後請務必擦拭。(P. 84, 85)

■ 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)

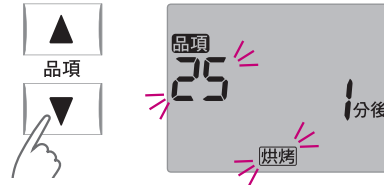
■ 在步驟 5 經過 3 分鐘後  
蜂鳴器響起，並自動開始「烘烤」。  
(若不整形，烘焙出爐後豆乳司康的表面會凹凸不平)

## 烘焙不足時 「追加烘烤」

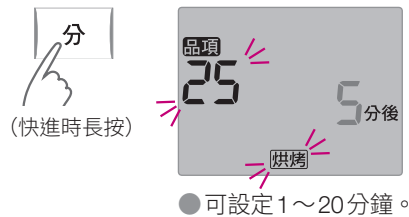
烘焙結束後，最多可進行 2 次追加烘烤。

- 「追加烘烤」要在烘烤結束後的 15 分鐘內進行。
- 庫內溫度一旦降低就無法追加烘烤。

### ① 選擇品項「25」

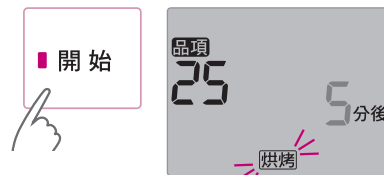


### ② 設定烘烤時間



- 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 (左述) 未按下「取消」鍵時

① 按下 ，設定烘焙時間

② 按下 ，開始

其他品項

豆乳司康



# 無麩質蛋糕



- 準備**
- ① 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
  - ② 材料按所示順序放入麵包容器。
  - ③ 將麵包容器裝入機身內。

## 材料

<b>無麩質蛋糕</b>	2393 kcal (1 個份量)
沙拉油	100 g
雞蛋 (打散)	100 g (M 寸 2 個)
牛奶	80 g (約 80 mL)
砂糖	120 g
在來米粉	140 g
杏仁粉	50 g
泡打粉	5 g

■ 可以添加自己喜歡的材料或配料！



可可粉  
(15 g)



紅茶 (格雷伯爵茶)  
(4 g)

■ 在步驟3誤按了「取消」鍵時  
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  
會發出蜂鳴聲，並自動開始「揉麵」功能。  
(如果不清除掉麵粉，烤好的  
無麩質蛋糕表面會殘留麵粉)

● 做出的無麩質蛋糕接近磅蛋糕。  
(但與市場銷售的海綿蛋糕)  
(不同  
烤色將會變深。

## 1 選擇品項「26」



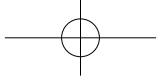
## 2 開始



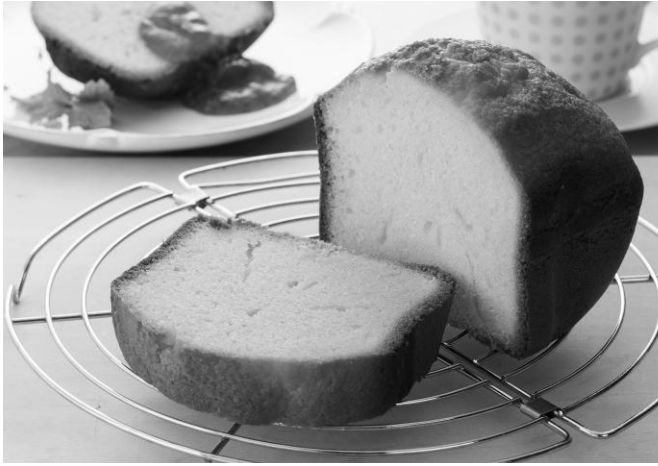
## 3 發出嗶嗶聲後，在15分鐘以內 打開蓋子，清除麵粉

- 使用橡皮刮刀等清除周圍的麵粉。  
(使用金屬鏟等，會容易刮傷氟素塗層)
- 不要按下「取消」鍵





所需時間：約1小時40分鐘



## 4 蓋上蓋子， 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 取出無麩質蛋糕

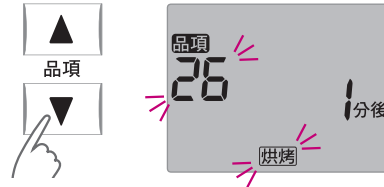
- 烘焙不足時，進行「追加烘烤」。(右述)
- 取出用力過猛時會破壞無麩質蛋糕形狀。

## 烘烤不足時，進行 「追加烘烤」

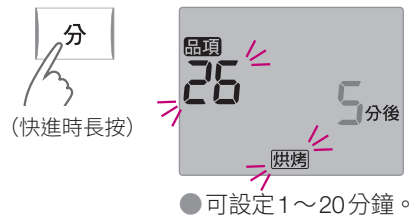
烘烤結束後，最多可進行2次追加烘烤。

- 「追加烘烤」要在烘烤結束後的15分鐘內進行。  
庫內溫度一旦降低就無法追加烘烤。

### ① 選擇品項「26」



### 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 (左述) 沒有按下「取消」鍵時

① 按下 **分**，設定烘烤時間

② 按下 **開始**，開始

其他品項

無麩質蛋糕

# 磅蛋糕



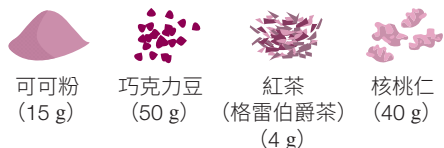
- 準備**
- ① 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
  - ② 在麵包容器內依次放入奶油、砂糖、牛奶、雞蛋。
  - ③ 放入一起篩過的A，再將麵包容器裝入機身內。

## 材料

磅蛋糕	2048 kcal (1 個份量)
無鹽奶油※	110 g
砂糖	100 g
牛奶	15 g (大1)
雞蛋 (打散)	100 g (M寸2個)
A 低筋麵粉	180 g
泡打粉	7 g

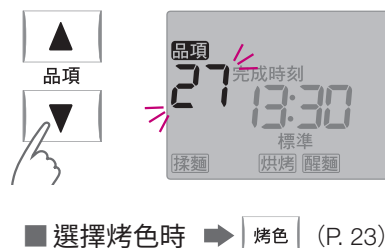
※ 切成 1 cm 小塊，恢復至常溫。

- 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，  
會發出蜂鳴聲，並自動開始「揉麵」功能。  
(如果不清除掉麵粉，烤好的  
磅蛋糕表面會殘留麵粉)

## 1 選擇品項「27」



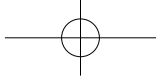
## 2 開始



## 3 在 15 分鐘以內 發出嗶嗶聲後， 打開蓋子，清除麵粉

- 使用橡皮刮刀等清除周圍的麵粉。  
(使用金屬鏟等，會容易刮傷氟素塗層)
- 不要按下「取消」鍵





所需時間：約1小時30分鐘



## 4 蓋上蓋子， 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 取出磅蛋糕

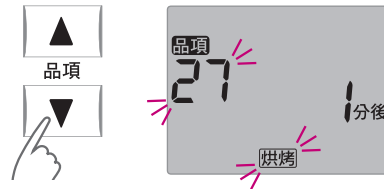
- 烘焙不足時，進行「追加烘烤」。(右述)
- 取出用力過猛時會破壞磅蛋糕形狀。

## 烘烤不足時，進行 「追加烘烤」

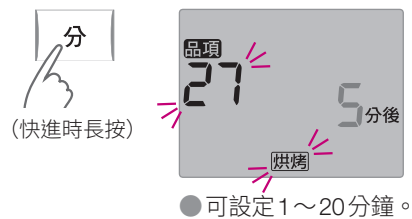
烘烤結束後，最多可進行2次追加烘烤。

- 「追加烘烤」要在烘烤結束後的15分鐘內進行。  
庫內溫度一旦降低就無法追加烘烤。

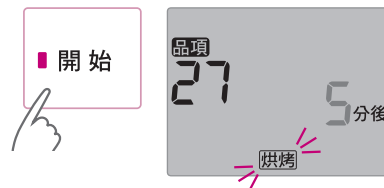
### ① 選擇品項「27」



### 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 (左述) 沒有按下「取消」鍵時

① 按下 **分**，設定烘烤時間

② 按下 **開始**，開始

其他品項

磅蛋糕

# 蔬食蛋糕



- 準備**
- ① 製作蔬食蛋糕麵糰。
  - ② 將麵包用葉片從麵包容器中取出，放入麵糰。
  - ③ 將麵包容器裝入機身內。

## 材料

<b>蔬食蛋糕</b>	1220 kcal (1 個份量)
A [雞蛋	50 g (M寸 1 個)
紅蘿蔔 (研碎)	50 g
A+ 無糖豆漿	200 g
砂糖	60 g
沙拉油	40 g (大3+小1)
B [低筋麵粉	130 g
泡打粉	5 g

## 蔬食蛋糕麵糰的製作方法

- ① 調整豆漿重量，使A與豆漿的總重量達到 200 g。
- ② 將A與砂糖放入碗中，用打蛋器充分混合。
- ③ 添加沙拉油，攪拌均勻。
- ④ 添加過篩後的B，攪拌至均勻且光滑。

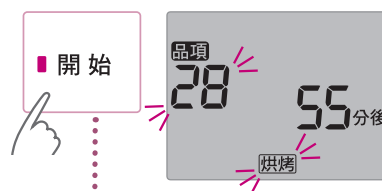


低筋麵粉、砂糖、  
泡打粉可以用 150 g  
鬆餅粉代替

## 1 選擇品項「28」



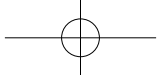
## 2 開始



烘焙工序  
請參閱  
P. 10

## 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 取出蔬食蛋糕

- 烘焙不足時，進行「追加烘烤」。(P. 59)



所需時間：約 55 分鐘

## 烘烤不足時，「追加烘烤」

添加配料等導致烘烤不足時（將竹籤插進去，麵糰會黏住時），在烤好後最多可進行2次追加烘烤。

- 「追加烘烤」要在烘烤結束後的15分鐘內進行。  
庫內溫度一旦降低就無法追加烘烤。

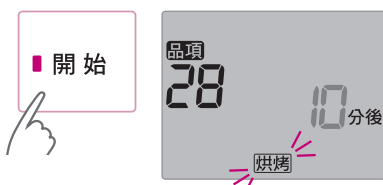
### ① 選擇品項「28」



### 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3 (P. 58) 未按下「取消」鍵時

① 按下 **分**，設定烘烤時間

② 按下 **開始**，開始



其他品項

蔬食蛋糕



# 生巧克力



- 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開的巧克力塊。
  - ③ 加入鮮奶油、蜂蜜，再將麵包容器裝入機身內。

**材料** (約為寬 13 cm × 長 13 cm × 高 1 cm 的份量)

<b>生巧克力 (牛奶)</b>		1303 kcal
牛奶巧克力	165 ~ 174 g	
(市面銷售的巧克力板)	(3 塊)	
鮮奶油 (乳脂肪含量 35%)	70 g (約 70 mL)	
蜂蜜	10 g	

<b>生巧克力 (白)</b>		1186 kcal
白巧克力	160 g	
(市面銷售的巧克力板)	(約 4 塊)	
鮮奶油 (乳脂肪含量 35%)	60 g (約 60 mL)	
蜂蜜	10 g	

<b>生巧克力 (黑)</b>		1416 kcal
黑巧克力	165 ~ 174 g	
(市面銷售的巧克力板)	(3 塊)	
鮮奶油 (乳脂肪含量 35%)	90 g (約 90 mL)	
蜂蜜	10 g	

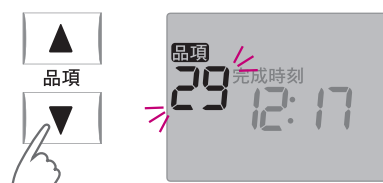
- 鮮奶油使用乳脂肪含量在 41% 以上時，鮮奶油含量內的 10 g (約 10 mL) 改為牛奶。

【例】黑巧克力時

鮮奶油：80 g (約 10 mL)，  
牛奶：10 g (約 10 mL)

- 請務必遵守上述份量規定。  
否則會造成油水分離或太軟。

## 1 選擇品項「29」



## 2 開始

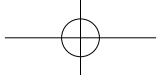


烘焙工序  
請參閱  
P. 10

## 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葉片的巧克力，

## 再手動拆下麵包葉片

- 還有部分未溶化時，選擇「追加攪拌」。(P. 61)
- 請務必用橡皮刮刀等柔軟的工具取出。  
(若使用硬質工具，會使麵包容器的氟素樹脂受損。)



所需時間：約17分鐘



**4 使用橡皮刮刀** 將生巧克力裝在鋪有保鮮膜及烹飪紙的平底容器中

**5 在冰箱內冷藏凝固**  
**2小時以上**

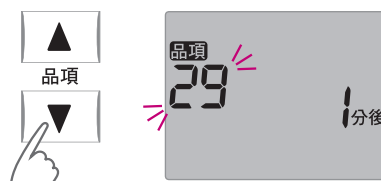
**6 切成適當大小**  
● 切完生巧克力上可以撒上可可粉及糖粉等。

攪拌不足時，進行  
「追加攪拌」

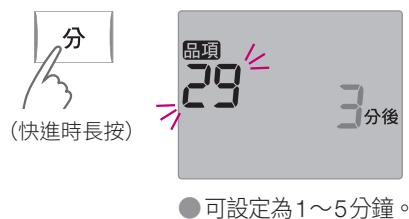
攪拌結束後，最多可進行2次追加攪拌。

- 「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烘烤。
- 「追加攪拌」前用橡皮刮刀鏟下麵包容器周圍黏附的巧克力，再充分攪拌。

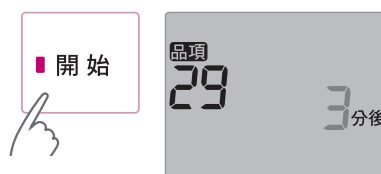
### ① 選擇品項「29」



### ② 設定攪拌時間



### ③ 開始



■ 取消追加攪拌時 ➡ 長按「取消」鍵

- 還可通過以下方法進行「追加攪拌」。
- 在步驟3 (P. 59) 沒有按下「取消」鍵時
- ① 按下 **分**，設定攪拌時間
  - ② 按下 **開始**，開始

其他品項

生巧克力

# 牛奶醬



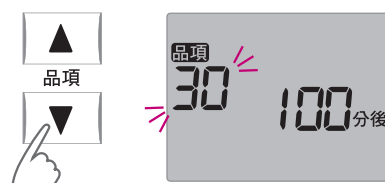
- 準備**
- ① 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
  - ② 在麵包容器內依次放入砂糖、鮮奶油、牛奶。
  - ③ 再裝入機身內。

## 材料

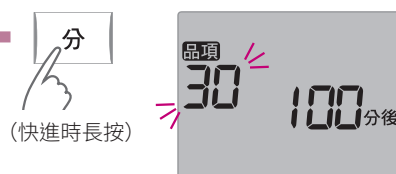
<b>牛奶醬</b>	1215 kcal (1 次份量)
砂糖	80 g
鮮奶油 (乳脂肪含量 35%)	200 g (約 200 mL)
牛奶	60 g (約 60 mL)

- 鮮奶油使用乳脂肪含量在 41% 以上時，鮮奶油含量內的 20 g (約 20 mL) 改為牛奶。  
【例】  
鮮奶油：180 g (約 180 mL)，  
牛奶：80 g (約 80 mL)
- 成品的濃稠度可能會依鮮奶油種類或生產日期而有所不同。
- **注意不要煮過頭！**  
牛奶醬冷卻後會變濃稠。
- **為了控制砂糖的使用量，同時又不使用添加劑，因此無法長期保存！**  
請放到冰箱保存，並儘快享用。  
● 保存期間：約 1 星期

## 1 選擇品項「30」

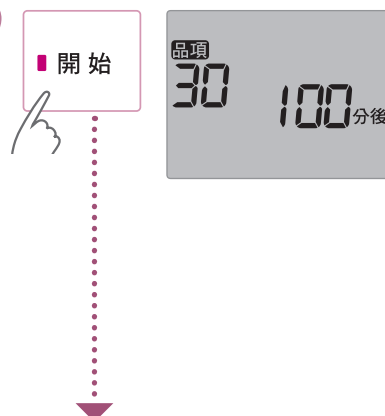


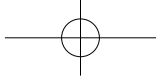
## 2 設定烹飪時間



- 根據對牛奶醬濃稠度的喜好，可在 70～130 分鐘之間以 10 分鐘為單位進行設定。

## 3 開始





所需時間：約1小時10分鐘～2小時10分鐘



## 4 發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵， 並取出麵包容器

● 剛出爐時質地較稀，餘熱冷卻後，就會變得濃稠。

## 5 將麵包容器放在穩定的寬口器皿上 使用橡皮刮刀讓牛奶醬緩緩流入器皿中

- 請務必用橡皮刮刀等柔軟的工具取出。  
(若使用硬質工具，會使麵包容器的氟素樹脂受損。)
- 在剛出爐後即成濃稠狀時，趁熱加入1大匙左右的牛奶，待餘熱冷卻後便會呈現恰到好處的稠度。

## 6 在餘熱尚未冷卻前， 可蓋上保鮮膜防止表面乾燥。

- 若未加以覆蓋，表面會形成薄膜或結塊。

其他品項

牛奶醬

# 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 再裝入機身內。

## 材料

<b>草莓果醬</b>	683 kcal (1 次份量)
草莓 (洗淨去蒂) (大的切成 1/2)	淨重 400 g
砂糖	140 g
檸檬汁	38 g (大 2 1/2)

● 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。

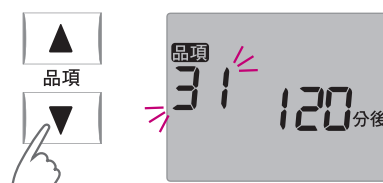
### ■ 為了控制砂糖的使用量，同時又不使用添加劑，因此做出的果醬會稍稀。

無法長期保存！

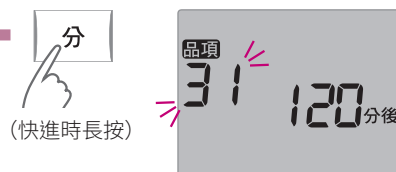
請放到冰箱保存，並儘快享用。

● 保存期間：約 1 星期

## 1 選擇品項「31」



## 2 設定烹飪時間 (草莓果醬 120 分鐘)



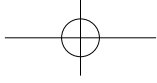
● 根據水果的種類改變設定時間。

● 可在 90～150 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. 10



所需時間：約1小時30分鐘～2小時30分鐘



## 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」。（右述）

## 5 將麵包容器傾倒的同時， 用橡皮刮刀使之慢慢流入容器

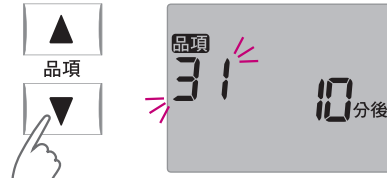
- 請務必用橡皮刮刀等柔軟的工具取出。  
（若使用硬質工具，會使麵包容器的氟素樹脂受損。）

### 加熱不足時，進行 「追加加熱」

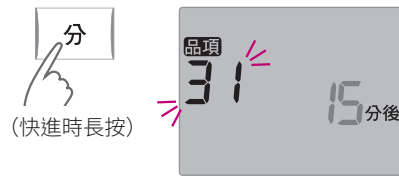
加熱結束後，最多可進行2次追加加熱。

- 「追加加熱」要在加熱結束後的5分鐘內進行。  
庫內溫度一旦降低就無法追加加熱。

### ① 選擇品項「31」



### ② 設定烹飪時間



- 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（左述）沒有按下「取消」鍵時

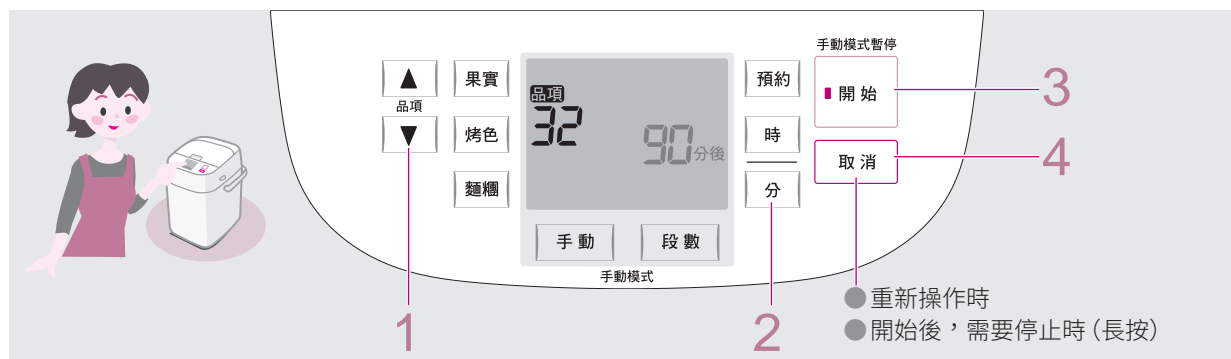
- ① 按下 ，設定加熱時間
- ② 按下 ，開始

其他品項

果醬



# 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。（砂糖完全融化）
  - ② 將水果一個一個放進去，不要疊放。
  - ③ 切出一個麵包容器大小且中心有 1 cm 左右的開孔的烘焙紙用作蓋子。
  - ④ 再裝入機身內。

## 材料

<b>糖漬蘋果</b>	341 kcal (1 次份量)
蘋果* (切成 4 等分) (去皮去芯)	約 200 g (中等大小 1 個)
水	250 g (mL)
砂糖	60 g
檸檬汁	10 g (小 2)

※ 有的品種容易煮爛。  
推薦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)

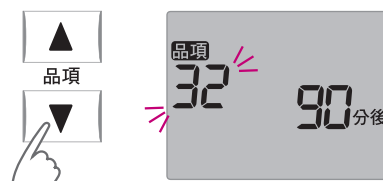


- 用烹飪紙當蓋子 (準備③)



- 食用時間  
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 選擇品項「32」



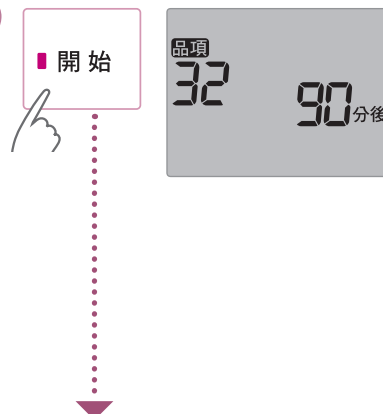
## 2 設定烹飪時間 (糖漬蘋果為 90 分鐘)

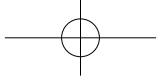


- 根據水果的種類改變設定時間。

- 可在 60 分鐘～120 分鐘之間以 10 分鐘為單位進行設定。

## 3 開始





所需時間：約1～2小時



## 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」。（右述）

## 5 慢慢移入容器， 連湯汁一起冷卻

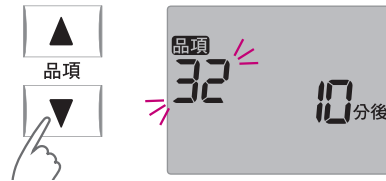
- 請務必用橡皮刮刀等柔軟的工具取出。  
（若使用硬質工具，會使麵包容器的氟素樹脂受損。）
- 取出至容器後，將水果上下翻轉，含糖漿一起慢慢冷卻。冷卻時，糖漿會慢慢滲入水果。

### 加熱不足時，進行 「追加加熱」

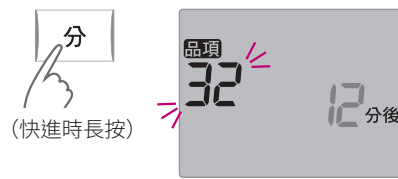
加熱結束後，最多可進行2次追加加熱。

- 「追加加熱」要在加熱結束後的5分鐘內進行。  
庫內溫度一旦降低就無法追加加熱。

### ① 選擇品項「32」



### ② 設定烹飪時間



- 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（左述）沒有按下「取消」鍵時

- ① 按下 ，設定烹飪時間
- ② 按下 ，開始

其他品項

糖漬水果

# 豆沙餡



- 準備**
- ① 水煮紅豆。(參照下述「水煮紅豆的製作方法」)
  - ② 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
  - ③ 放入砂糖，再在上面放入水煮紅豆。
  - ④ 將麵包容器裝入機身內。

**材料** (製成後重量約為 450 g 的份量)

<b>豆沙餡</b>		1276 kcal
水煮紅豆※	(約 360 g)	
┌ 乾燥紅豆	150 g	
└ 水	450 ~ 600 g (mL)	
砂糖	200 g	

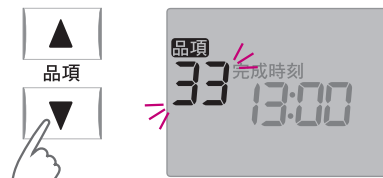
※ 用市面上銷售的水煮紅豆製作品質不太好。

● 請務必遵守上述份量規定。

## 水煮紅豆的製作方法

- ① 清洗紅豆，挑出蟲蛀豆及雜質。
- ② 在鍋內放入紅豆與水，大火煮開。
- ③ 煮開後改中火，煮 4 ~ 5 分鐘。
- ④ 用篩子瀝乾水份。(去除雜質)
- ⑤ 在鍋中加入④及充分的水，用中火煮開。煮開後改小火，稍微攪拌，蓋上蓋子小火慢煮。(標準：60分鐘…時間將因火力及紅豆的品質不同而有所差異。)
  - 如果水不夠的話，加入適量的水，保持水高過紅豆
- ⑥ 煮到輕輕用手一壓就可以將紅豆壓碎後，用篩子瀝乾水份。

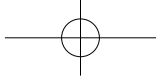
## 1 選擇品項「33」



## 2 開始



烘焙工序  
請參閱  
P. 10



所需時間：約1小時



### 3 發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵， 用橡皮刮刀取出豆沙餡

- 請務必用橡皮刮刀等柔軟的工具取出。  
(若使用硬質工具，會使麵包容器的氟素樹脂受損。)

- 根據個人喜好也可加少量的鹽
- 剛煮完後很軟，冷卻後會變硬

#### ■ 保存時

用保鮮膜包住，

- ➡ 放冷藏室 (保存期間約1星期)
- ➡ 放冷凍室 (保存期間約1個月)

其他品項

豆沙餡

# 麻糬



- 準備**
- ① 洗糯米。(洗到水變清為止)  
● 糯米不用泡水。(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。

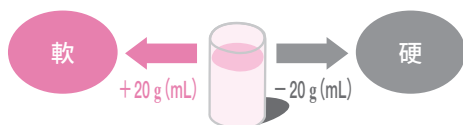
## 材料

<b>麻糬</b>	83 kcal (圓麻糬 1 個份)	
	2 杯	3 杯
(1 個圓麻糬約 35 g)	約 12 個	約 18 個
糯米	280 g (約 2 杯份)	420 g (約 3 杯份)
水	200 g (mL)	300 g (mL)
米粉※	適量	適量

※可使用澱粉、或玉米澱粉代替。

● 1 杯糯米約 140 g

■ 如果想做出自己喜歡的軟硬程度，就要調整水的份量！

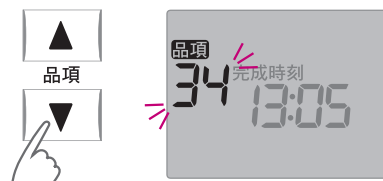


■ 在步驟 3 誤按了「取消」鍵時，  
在 10 分鐘內按下「開始」即可恢復。  
(僅限 1 次。按其他鍵無效)

■ 步驟 3 經過 30 分鐘後，  
發出蜂鳴聲，自動開始下一步。  
(蓋子蓋著的情況下)  
● 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 >  
【2 杯】80 g (mL) 【3 杯】140 g (mL)

## 1 選擇品項「34」



## 2 開始



室溫較低時，顯示為「55 分鐘後」

● 葉片有時會轉動。

烘焙工序  
請參閱  
P. 10

## 3 打開蓋

● 不要按「取消」鍵

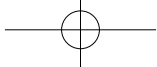


## 4 馬上開始



● 為了讓多餘的水分散出，將蓋子打開

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



所需時間：約1小時

■ 在剛做好的麻糬上放上自己喜歡的材料…



紅豆麻糬



黃豆粉麻糬



蘿蔔麻糬

■ 中途混合些其他材料…



### 黑芝麻麻糬

開始做麻糬後，一點點地放入小2～3黑芝麻和少量的鹽。

### 紫菜麻糬

開始做麻糬後，一點點地放入小2～3的紫菜和少量的鹽。

### 艾草麻糬

開始做麻糬後，一點點地放入30～50 g 艾草和少量的鹽。

(艾草的葉子煮過後  
用冷水去掉澀味，  
再切碎，擰乾水分)

### 柚香麻糬

開始做麻糬後，一點點地放入搗碎的½個柚子皮和少量的鹽。

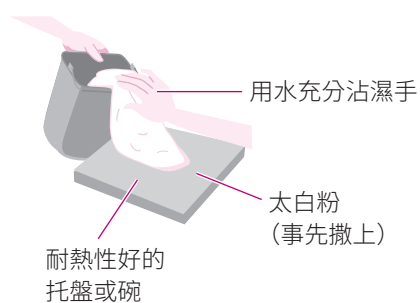
## 5 迅速取出麵包容器，並放置等到麵包容器可以用手觸摸的程度

發出嗶嗶聲後，按下「取消」鍵，

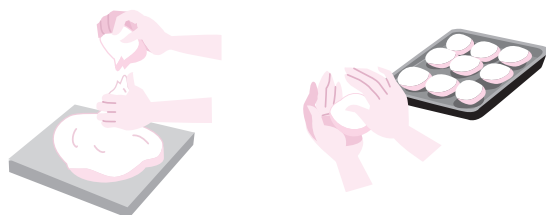
(5～10分鐘)

## 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 ➡ 事先用水沾濕手。
- 保存時 ➡ 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。  
「放入冰箱時」  
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膜上包起來保存，做成日式麻糬更簡單。



其他品項

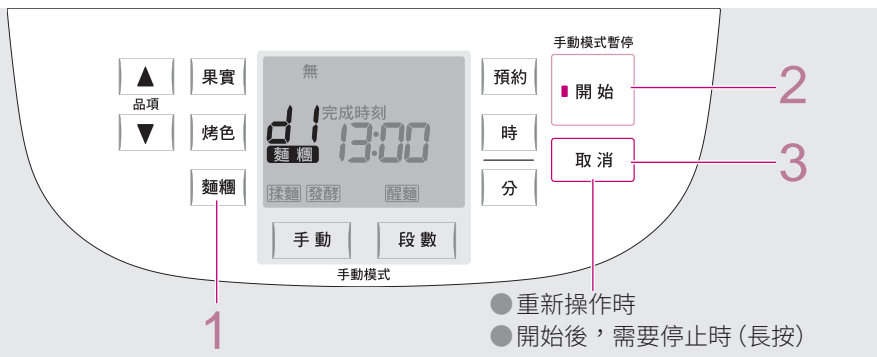
麻糬



# 麵包麵糰

所需時間：約1小時

製作麵糰後，可以製作各種麵包。



## 準備

(P. 18)

- ① 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
- ② 在麵包容器內放入 (除酵母粉以外) 麵粉和水等。
- ③ 將麵包容器裝入機身內，並將酵母粉放入酵母容器。

## 材料

### 麵包麵糰

高筋麵粉	250 g
奶油	15 g
砂糖	18 g (大 1½)
奶粉	6 g (大 1)
鹽	5 g (小 1)
水※	180 g (mL)
酵母粉	2.8 g (小 1)

※ 室溫超過 25 °C 時，請使用約 5 °C 的冷水。

## 1 選擇品項「d1」



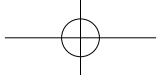
■ 添加葡萄乾等配料時 ➡ 果實 (P. 20) (P. 22)

## 2 開始



## 3 立即取出麵糰

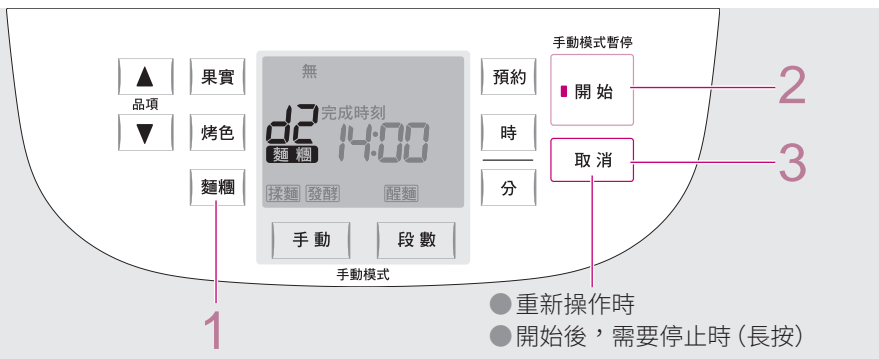
- 就這樣放著，則會進一步發酵。
- 麵糰的配料有變化，則發酵可能變遲。(P. 89)



# 法國麵包麵糰

所需時間：約2小時

可用具有嚼勁的麵糰做出法國麵包等。



## 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 (除酵母粉以外) 麵粉和水等。
- ③ 將麵包容器裝入機身內，並將酵母粉放入酵母容器。

## 材料

### 法國麵包麵糰

法國麵包專用麵粉	250 g
麥芽精	1 g
鹽	5 g (小1)
冷水 (5 °C)	190 g (mL)
酵母粉	1.4 g (小½)

※ 室溫超過 25 °C 時，請將水減少 10 g (mL)。

- 沒有法國麵包專用麵粉時，也可使用高筋麵粉 200 g 和低筋麵粉 50 g 進行製作。

## 1 選擇品項「d2」



■ 添加葡萄乾等配料時 ➡ 果實 (P. 20)  
(P. 22)

## 2 開始



## 3 立即取出麵糰

- 就這樣放著，則會進一步發酵。
- 麵糰的配料有變化，則發酵可能變遲。(P. 89)

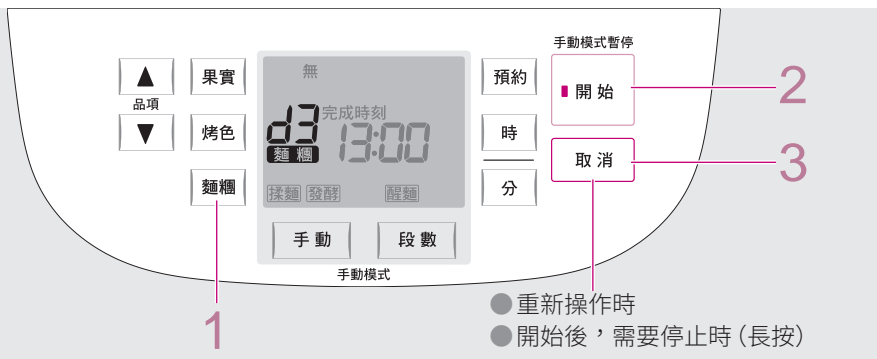
麵糰

麵包麵糰 / 法國麵包麵糰

# 甜麵包麵糰

所需時間：約1小時

可用溼潤柔軟的麵糰，製作奶油捲或甜點麵包等。



- 重新操作時
- 開始後，需要停止時 (長按)

## 準備

(P. 18)

- ① 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
- ② 在麵包容器內放入 (除酵母粉以外) 麵粉和水等。
- ③ 將麵包容器裝入機身內，並將酵母粉放入酵母容器。

## 材料

### 甜麵包麵糰

高筋麵粉	250 g
奶油	40 g
砂糖	24 g (大2)
奶粉	12 g (大2)
鹽	5 g (小1)
雞蛋 (打散)	25 g (M寸 ½個)
水※	140 g (mL)
酵母粉	2.8 g (小1)

※ 室溫超過25℃時，請使用約5℃的冷水。

## 1 選擇品項「d3」



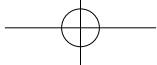
■ 添加葡萄乾等配料時 ➡ 果實 (P. 20)  
(P. 22)

## 2 開始



## 3 立即取出麵糰

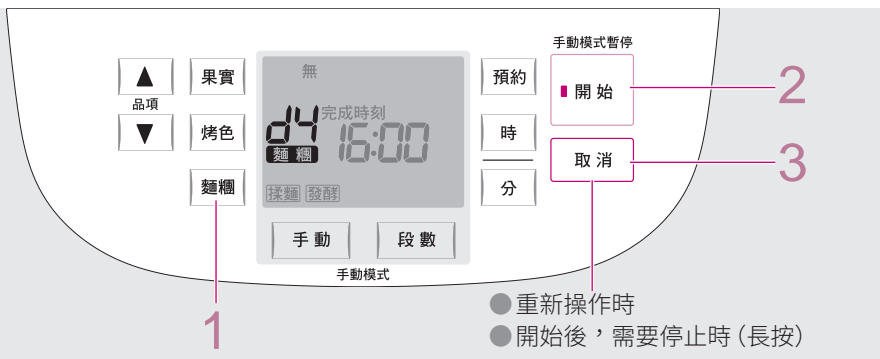
- 就這樣放著，則會進一步發酵。
- 麵糰的配料有變化，則發酵可能變遲。(P. 89)



# 天然酵母麵包麵糰

所需時間：約4小時

製作麵糰後，可以製作各種天然酵母吐司麵包。



## 準備

- ① 製作生種酵母 (P. 48)
- ② 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
- ③ 先放生種酵母，再放入麵粉和水等材料。
- ④ 將麵包容器裝入機身內。

## 材料

### 天然酵母麵包麵糰

生種酵母	25 g (大2)
高筋麵粉	300 g
奶油	10 g
砂糖	18 g (大1½)
鹽	5 g (小1)
水*	160 g (mL)

※ 室溫超過25℃時，請使用約5℃的冷水。

### ■ 麵包麵糰發黏時

(生種酵母做的麵糰比酵母粉做的麵糰) 更容易黏手

- ➡ 將取出的麵糰放入金屬碗內，覆上保鮮膜，放入冰箱冷藏30～60分鐘。
- ➡ 撒上高筋麵粉  
(將高筋麵粉撒在揉麵板、擀麵棍、麵糰上)
  - 黏手時，多撒幾次高筋麵粉。



## 1 選擇品項「d4」



■ 添加葡萄乾等配料時 ➡ **果實** (P. 20) (P. 22)

## 2 開始



## 3 立即取出麵糰

發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵

麵糰

甜麵包麵糰 / 天然酵母麵包麵糰

# 披薩麵糰

所需時間：約45分鐘



## 準備

(P. 18)

- ① 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
- ② 在麵包容器內放入 (除酵母粉以外) 麵粉和水等。
- ③ 將麵包容器裝入機身內，並將酵母粉放入酵母容器。

## 材料

### 披薩麵糰

高筋麵粉	280 g
奶油	15 g
砂糖	9 g (大¼)
奶粉	6 g (大1)
鹽	5 g (小1)
水※	180 g (mL)
酵母粉	2.8 g (小1)

※ 室溫超過 25 °C 時，請使用約 5 °C 的冷水。

## 1 選擇品項「d5」



## 2 開始



烘焙工序  
請參閱  
P. 11

發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵，

## 3 立即取出麵糰

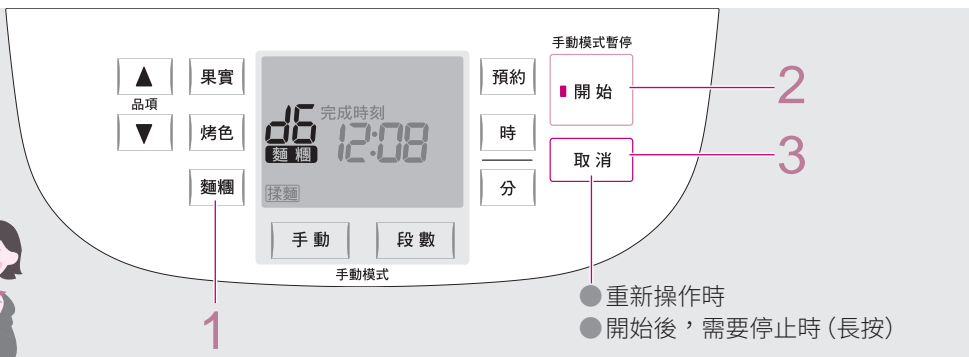
- 就這樣放著，則會進一步發酵。
- 麵糰的配料有變化，則發酵可能變遲。(P. 89)

# 八分鐘快速麵糰

所需時間：約8分鐘

可在短時間內製作各種麵糰。

請勿將乾酵母放入酵母容器！



## 材料

### 脆皮披薩麵糰

高筋麵粉	250 g
橄欖油	30 g
鹽	2.5 g (小½)
水*	160 g (mL)
酵母粉	1.4 g (小½)

※ 室溫超過 25 °C 時，請使用約 5 °C 的冷水。

### 印度烤餅麵糰

高筋麵粉	280 g
橄欖油	13 g
砂糖	9 g (大¾)
鹽	2.5 g (小½)
水*	190 g (mL)
酵母粉	2.8 g (小1)

※ 室溫超過 25 °C 時，請使用約 5 °C 的冷水。

### 墨西哥捲麵糰

玉米粉*	100 g
高筋麵粉	100 g
鹽	2.5 g (小½)
水	130 g (mL)

※ 根據玉米粉的種類和粒度，做成的麵糰的硬度可能不同。

### 豆沙包麵糰

低筋麵粉	180 g
高筋麵粉	70 g
沙拉油	13 g
砂糖	18 g (大1½)
鹽	2.5 g (小½)
蛋白 (M寸1個份量)	150 g
與牛奶的混合物	
泡打粉	5 g
酵母粉	2.8 g (小1)

### 水餃麵糰

高筋麵粉	180 g
低筋麵粉	100 g
溫水 (35 °C)	160 g (mL)

## 準備

(P. 18)

- ① 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
- ② 將所有材料放入麵包容器。
- ③ 將麵包容器裝入機身內。

## 1 選擇品項「d6」



## 2 開始



## 3 立即取出麵糰

發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵，

麵糰

披薩麵糰／八分鐘快速麵糰



# 烏龍麵糰 · 義大利麵糰



- 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，在義大利麵糰裡加入橄欖油)

**材料** (不能用於製作蕎麥麵和拉麵麵糰)

烏龍麵糰 (3~4 人份)		284 kcal
A	高筋麵粉	150 g
	低筋麵粉	150 g
B	鹽	10 g (小2)
	溫水 <sup>※1</sup>	150 g (mL)
手粉 <sup>※2</sup>		適量

※1 溫水的溫度在 35~40 °C。

※2 手粉可使用澱粉或高筋麵粉等代替。

義大利麵糰 (3~4 人份)		302 kcal
A	高筋麵粉	150 g
	杜蘭麵粉 <sup>※1</sup>	150 g
B	鹽	5 g (小1)
	雞蛋 (打散)	50 g (M寸 1 個)
水		110 g (mL)
橄欖油		4 g (小1)
手粉 <sup>※2</sup>		適量

※1 義大利麵專用麵粉。全國各大百貨商店或食品材料行均有銷售。

※2 手粉可使用澱粉或高筋麵粉等代替。

## ■ 還可調配成色彩鮮豔的意大利麵！

➡ 將蔬菜等材料汆燙過，再用食物調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 g (mL)。  
(基本量 110 g (mL))

● 黑芝麻粉 大1

……水量 110 g (mL)

番茄泥 47 g (大3) ……水量 80 g (mL)

菠菜糊 50 g ……水量 80 g (mL)



## 1 選擇品項「d7」



## 2 開始



## 3 立即取出麵糰

發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵，

## 4 放置

將光滑的一面朝上，揉成糰，用保鮮膜等包起來

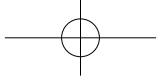
- 烏龍麵室溫條件下放置約2小時 (溫度高的時候放入冰箱保存)
- 義大利麵放入冰箱冷藏約1小時

使其  
不乾燥



### ■ 保存時

- 冷藏室 (保存時間 2~3 天)
  - ➡ 撒上高筋麵粉後用保鮮膜包起來。
- 冷凍庫 (保存時間約 1 個月)
  - ➡ 切成麵的寬度 (P. 79) 後用保鮮膜包起來。



所需時間：約15分鐘



## 烏龍麵

### 擀麵

- ① 用菜刀或刮刀切成2~4等分。
- ② 撒上高筋麵粉後，用擀麵棍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 將麵糰折起來，從一端開始切成寬約3 mm的麵條。  
(不好切時，在麵糰上撒上高筋麵粉)

### 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。  
(煮麵的時間基準為8~13分鐘)
- ⑤ 用冷水沖掉黏液，瀝乾水分。



- 與市場販售的義大利麵相比，外觀、麵條柔軟度、口感都不同。

## 義大利麵

### 擀麵

- ① 用菜刀或刮刀切成4等分。
- ② 撒上高筋麵粉後，用擀麵棍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，撒上高筋麵粉。

### 煮麵

- ⑤ 將大鍋盛滿水、燒開，拍掉麵糰上沾的高筋麵粉放進鍋裡煮。  
(煮麵的時間基準為3~5分鐘)
- 步驟①~③也可使用製麵機制作。  
(在麵糰上撒上足夠的高筋麵粉)



麵糰

烏龍麵糰・義大利麵糰

# 關於手動模式

單獨使用各個手動模式。

從「揉麵」、「發酵」、「烘烤」3 大手動模式中選擇其中一項，再設定段數和時間。

●「揉麵」和「發酵」請根據想要製作的麵包確認其狀態後使用。

- 可使用容量：小麥粉 200～300 g
- 關於「揉麵」時的禁止使用材料，請確認 P. 22 「放入這些配料時請小心！」。
- 要在運轉過程中確認麵糰的狀態時，請務必暫停。

## 揉麵

配合作業的轉速段數

- 段數 1：混合麵粉或製作大理石紋麵包時
- 段數 2：低速／混合配料時
- 段數 3：中速
- 段數 4：高速
- 為了預防粉末飛散，在剛開始後和暫停後再次開始後的 30 秒內，葉片會慢慢旋轉，之後才轉成設定的轉速段數。
- 開始後，仍可變更段數。  
但在預防粉末飛散的轉動中 (30 秒) 不會立即切換段數，而是結束預防粉末飛散的轉動後，再進行切換。

可設定時間：段數 1、2、3 為 1～30 分鐘  
段數 4 為 1～15 分鐘



## 發酵

配合用途的發酵溫度段數

- 段數 1：醒麵或靜置休息 (bench time) 時
- 段數 2：硬式麵包時
- 段數 3：吐司系列、花式麵包時
- 段數 4：成型發酵或最終發酵時
- 開始後，仍可變更段數。

可設定時間：10～120 分鐘



## 烘烤

配合品項的烘烤溫度段數

- 段數 1：布里歐麵包／吐司系列 (烤色：淡) 時
- 段數 2：龐多米吐司／吐司系列 (烤色：標準) 時
- 段數 3：裸麥麵包／全麥麵包／吐司系列 (烤色：濃) 時
- 段數 4：法國麵包時
- 開始後，仍可變更段數。

可設定時間：30～50 分鐘

- 完成後，若覺得烘烤不足時可「追加烘烤」。

可追加烘烤的次數：最多 2 次 \*

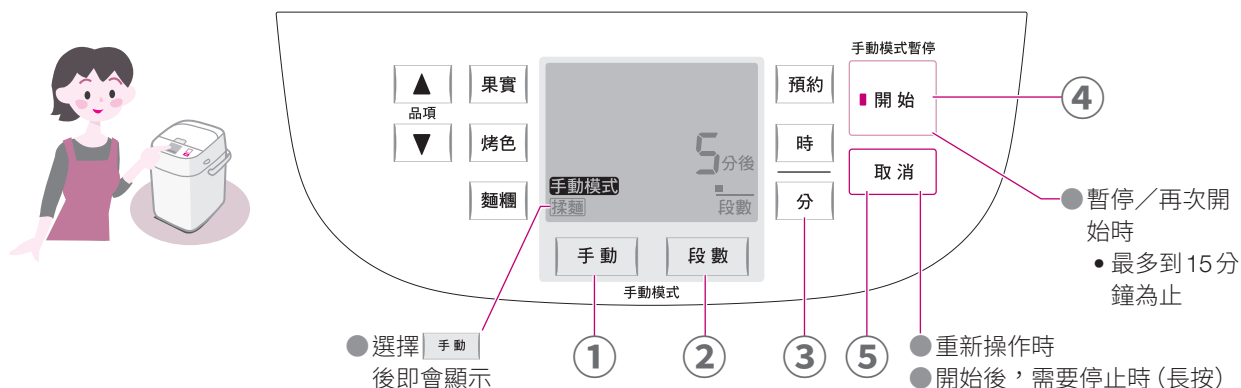
※ 最多可在合計設定時間 50 分鐘內使用。

若超過 50 分鐘，液晶面板將顯示「U50」，無法再追加烘烤。  
(P. 99)



# 手動模式

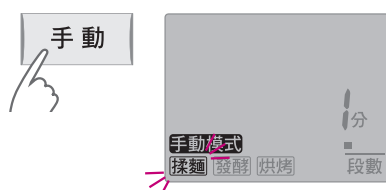
## 揉麵



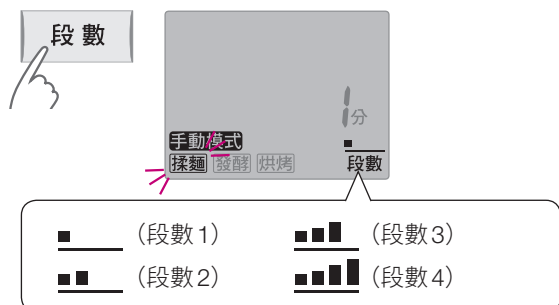
## 揉製麵糰

- 準備** (P. 18)
- ① 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
  - ② 在麵包容器內放入小麥粉和水等。
  - ③ 將麵包容器裝入機身內。
  - ④ 關閉蓋子。

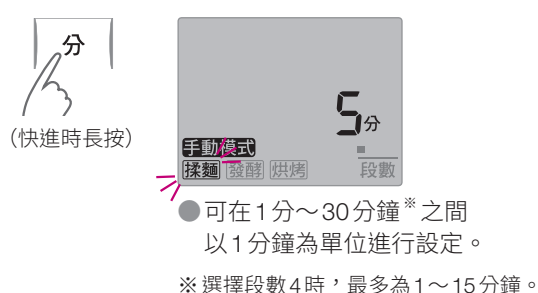
### ① 按下「手動」並選擇「揉麵」



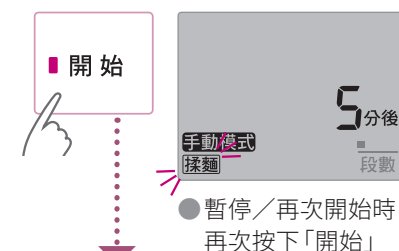
### ② 按下「段數」並選擇轉速



### ③ 設定揉麵時間



### ④ 開始



### ⑤ 發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵，立即取出麵糰

- 要繼續揉麵時，請勿取出麵糰，再次從步驟①開始操作。
- 取出麵糰後要再次「揉麵」時，請先清除附著於麵包用葉片安裝軸的麵糰。(P. 84)

關於手動模式／手動模式（揉麵）

手動模式

# 手動模式

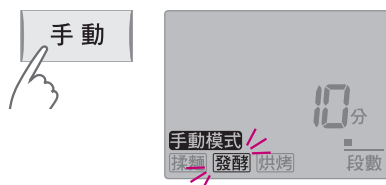
## 發酵



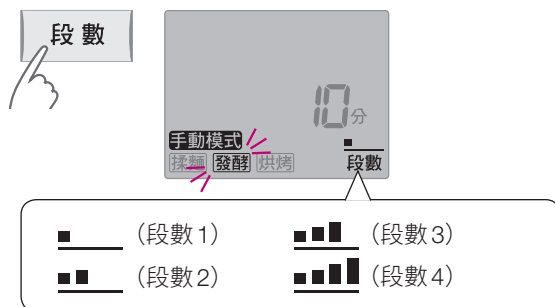
## 讓麵糰發酵

- 準備**
- ① 將麵糰放入麵包容器。
  - ② 將麵包容器裝入機身內。
  - ③ 關閉蓋子。

### ① 按下「手動」並選擇「發酵」



### ② 按下「段數」並選擇發酵溫度

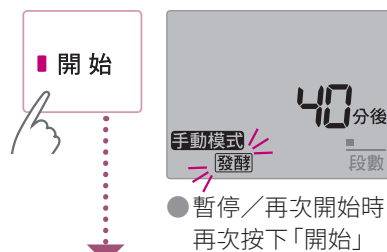


- 開始後，仍可變更段數。

### ③ 設定發酵時間



### ④ 開始

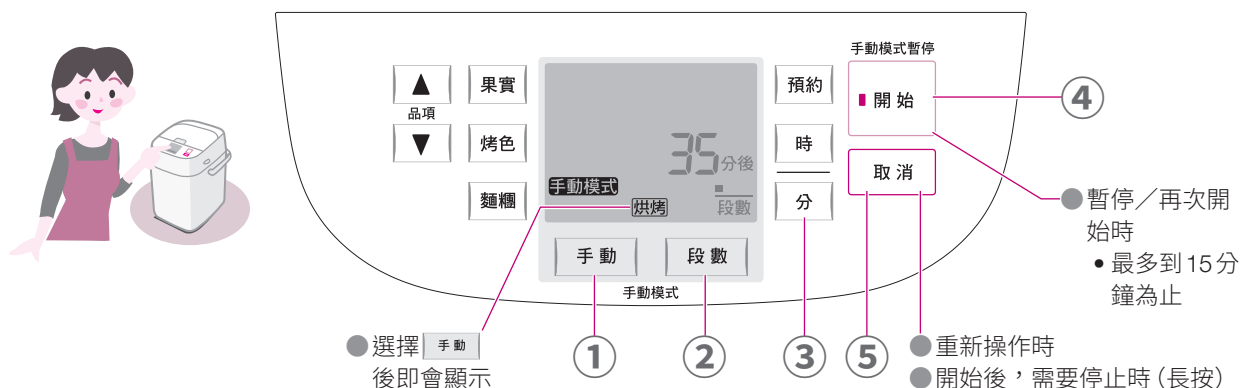


### ⑤ 發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵，立即取出麵糰

- 要繼續發酵時，請勿取出麵糰，再次從步驟①開始操作。

# 手動模式

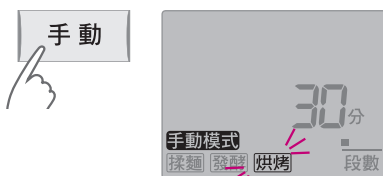
烘烤



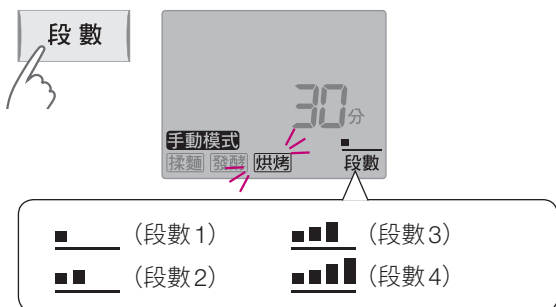
## 烘烤麵包

- 準備**
- ① 將麵包放入麵包容器。
  - ② 將麵包容器裝入機身內。
  - ③ 關閉蓋子。

### ① 按下「手動」並選擇「烘烤」

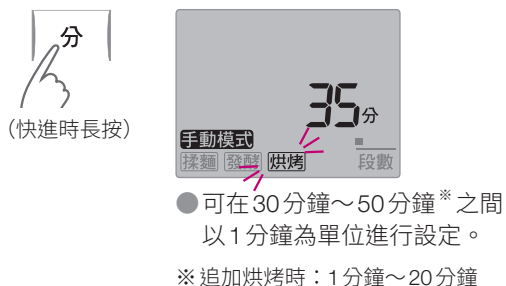


### ② 按下「段數」並選擇烘烤溫度

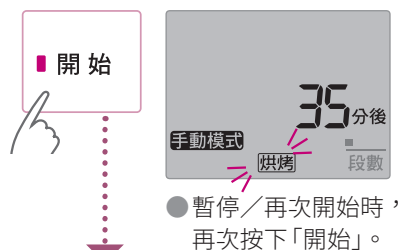


● 開始後，仍可變更段數。

### ③ 設定烘烤時間



### ④ 開始



- ⑤ 發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵，並取出麵包容器，待冷卻2分鐘左右後再取出麵包**



## 烘烤不足時可「追加烘烤」

完成烘烤後，第1次的烘烤時間加上追加烘烤的時間，最長只可達50分鐘。(例：第1次的烘烤時間為35分鐘時，可追加烘烤的時間為15分鐘。)  
請從步驟①(左述)開始操作。

- 「追加烘烤」要在烘烤結束後的15分鐘內進行，庫內溫度一旦降低就無法追加烘烤。

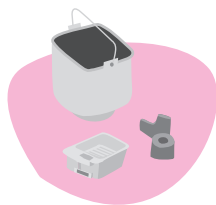
- 還可用以下方法進行「追加烘烤」。
- 在步驟⑤(上述)中未按下「取消」時
  - ① 按下「分」，設定烘烤時間。
  - ② 按下「開始」開始進行。

手動模式(發酵/烘烤)

手動模式



# 清潔保養



為了避免損傷  
氟素塗層……

- 儘快洗乾淨晾乾！  
(不可在沒洗乾淨或沾有水的狀態下放置)
- 用柔軟的海綿清洗！  
(不要使用去污粉、金屬刷、海綿的  
尼龍面、菜瓜布、不要使用洗碗機  
清洗)
- 不要使用氯型洗滌劑！  
(會造成銹蝕和故障)

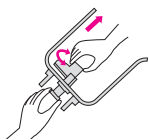


## 麵包容器・葉片

### 清除剩餘的麵糰，用水沖洗



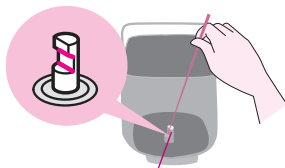
- ① 在麵包容器內加入少量熱水，放置一會。
  - 葉片難以拆下時，左右搖再拔出來。



- 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傷麵包容器的氟素塗層。



- ③ 用竹籤將堆積在葉片處和安裝軸上的麵糰清除乾淨。



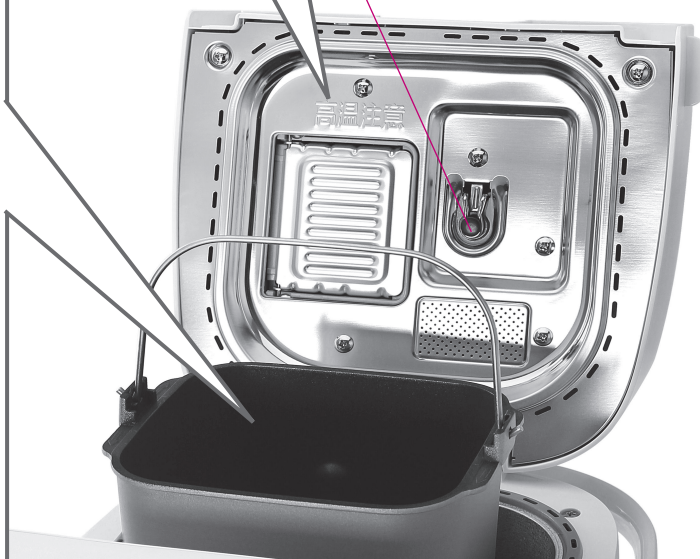
- 麵糰若黏附在安裝軸上，易造成葉片脫落，或殘留於麵包中。
- 若很髒時，請用廚房專用洗滌劑(中性)清洗。

## 蓋子

### 用擰乾的濕抹布擦拭



- 用濕抹布將黏在酵母容器的酵母粉擦掉，然後再確認酵母粉是否掉入孔中，造成堵塞。

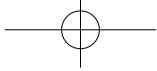


## 天然酵母培養容器

### 用廚房專用洗滌劑(中性) 充分清洗，晾乾



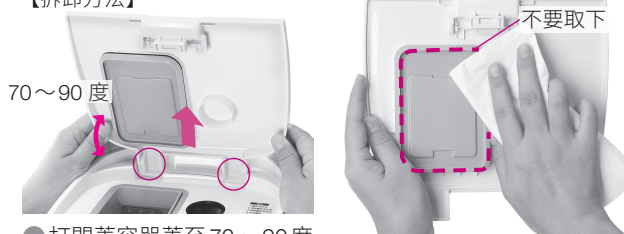
- 生種酵母殘留的話，細菌會繁殖腐爛，下次的生種酵母培養時會失敗。
- 萬一發生腐爛情況
  - ① 撒上稀釋過的廚房專用含氯漂白粉。
  - ② 充分洗刷。



## 蓋 容器蓋

### 取下，用水沖洗

【拆卸方法】



- 打開蓋容器蓋至70~90度角後，再將右側向上提拉。

## 酵母容器

用擰乾的濕抹布擦乾淨後，自然晾乾。



### 酵母容器不能用乾布擦拭！

產生的靜電會導致酵母粉無法脫落

## 果實容器

拆下後，用廚房的專用洗滌劑（中性）清洗

- 向上拉。



- 用手指壓，打開開閉板。
- 不要留下油脂。

## 機身

### 用擰乾的濕抹布擦拭

- 清除掉在庫內散落的酵母粉以及配料等。
- 油煙和水滴可能附着在蒸氣口附近。



# 常見問題

## 材料

可以用專用的麵粉製作嗎？

### 吐司麵包

可以製作，但是需要調整水量。當麵包過度膨脹時，麵包上方會出現空洞，請減少5~10%的水量。

### 法國麵包

可以製作，但是吐司的品質與膨脹程度因專用麵粉的種類而異。

### 烏龍麵糰（中筋麵粉）

麵糰太硬的話可加入10 g (mL) 的水，如麵糰太軟的話可減少10 g (mL) 的水。

可以用其他材料代替奶油嗎？

可以。  
請使用等量的人造奶油、起酥油等固體油脂來代替奶油。  
● 因油脂種類不同，烤色有濃淡差別。另外，做出的吐司品質較差。

可以用其他材料代替奶粉嗎？

可以。  
奶粉6 g (大1)，相當於70 g (約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款製麵包機的情況制訂的，若按其他份量進行烘焙的話，可能會烘焙不佳。



可以製作半斤的麵包嗎？

只能做「半斤吐司」（P.43）。  
其他品項功能雖然材料可以取一半，但是「攪拌」和「排氣」的力度都很難把握，無法與麵包機的烘焙相配合，所以無法製作。

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。  
➡ 建議使用發酵力比較穩定的「星野天然酵母」。



天然麵包酵母及生種酵母如何保存？

### 天然麵包酵母 (P. 15)

不耐高溫，故密封後放入冰箱內保存。

● 請在保存期間（未開封狀態下，依保存方法進行保存的有效期限）使用。

### 生種酵母 (P. 48~49)

放入生種酵母的容器中蓋上蓋子，放進冰箱內冷藏保存。

● 請在一周內用完。

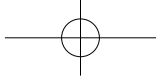
禁止在冷凍，常溫下保存  
（發酵能力喪失）



如何保存酵母粉？

請放入冰箱保存。（開封後必須密封，並儘快用完）

● 請在保存期間（未開封狀態下，依保存方式進行保存的有效期限）使用。  
● 請勿放入冷凍庫內冷凍保存。  
（酵母粉會吸濕結塊，無法從酵母容器中脫落）



可以使用一般的米粉製作米粉麵包嗎？

是否可以使用指定以外的麵粉？

糯米粉中不含有麵筋，由於顆粒較粗，無法製作麵包。

米粉麵包（含麵粉 / 不含麵粉）品項，請確保使用指定的米粉。若使用普通米粉（糯米粉），最多粉量的 20% 與麵粉混合，可製成米粉混合麵包。（請按照品項「4」（吐司麵包）進行烘烤。）

可以使用指定以外的麵包用米粉製作米粉麵包（含麵粉）嗎？

製作米粉麵包，即便是同樣的配方根據粉的不同麵糰的硬度也會有差異。因此無法進行很好的攪拌，不能製作完成。

可以製作米飯麵包 / 米飯法國吐司的米飯是什麼？

放涼的米飯溫度標準在 30 °C 以下。

放入冰箱冷藏的米飯也可使用，但是凝固後難以打散時，要先加入水化開後再添加，這樣比較容易攪拌。（P. 92）

冷凍後的米飯，請在解凍後恢復至常溫後再使用。

請使用保溫在 12 小時以內的米飯，並在冷卻後使用。

已經冷凍的菠蘿麵包的餅乾皮麵糰可以用嗎？

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。

哪裡可以買到杜蘭麵粉？

全國各大百貨商店或食品材料行。

使用什麼麵粉當手粉比較好？

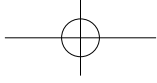
麵包成形時，建議使用高筋麵粉。

製作麻糬時，建議使用澱粉。（還可以使用玉米澱粉及高筋麵粉等。）

在水裏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（2 杯：80 g (mL)，3 杯：140 g (mL)）。



# 常見問題

吐司麵包可以烘焙成方形嗎？

用家庭用製麵包機烘焙出來的麵包，在烘焙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？

烘焙結束後馬上切會比較困難，稍稍放一會後再切。

- 把麵包放倒後，用麵包刀切。



吐司是否不好取出？

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機身內，放置 5 ~ 10 分鐘後再取出。（P. 35）

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

葉片上是否殘留了麵糰？

麵糰黏度低（柔軟），有可能會黏附在麵包用葉片上。如果您比較在意，請在麵包容器內安裝麵包用葉片之前，在麵包用葉片上塗抹材料中的油脂，並撒滿材料中的麵粉，殘留的麵糰就會減少。

從麵包切下的邊角料有什麼用途？

可作為麵包乾或麵包屑進行使用。

吐司與麵糰可以冷凍保存嗎？

## 吐司麵包

切成薄片，每片用保鮮膜包起來冷凍。  
盡可能將剛烤好的麵包冷凍起來，味道會更好。

- 保持麵包美味的冷凍期間大約為 1 個月。

## 美式餐包捲奶油麵包

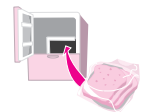
將成形、發酵好的麵包擺放在碟子上，覆上保鮮膜冷凍，凍好後再放入塑膠袋中保存。

烘焙時，在 30 ~ 35 °C 下解凍後，塗上蛋液（打散的雞蛋）烘焙。

- 若急的話，直接在未解凍的狀態下塗上蛋液，烘焙時間延長約 5 分鐘。

## 披薩

將擀好的麵糰用保鮮膜包起來冷凍。  
烘焙時，直接拿出來放上配料烘焙。



使用天然酵母與酵母粉做出來的吐司感覺有些不一樣？

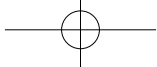
天然酵母具有以下特徵。

- 高度稍矮，顏色略深。
- 獨特的口味。麵包皮散發出炒年糕和甜醬油似的香氣，具有微微的酸味和甜味。
- 麵糰的紋路稍稍粗一些。
- 吃起來有嚼勁。

烘焙時還會散發出「類似優酪乳的發酵氣味」。

是否在使用麵包麵糰品項時，酵母粉沒有進行混合？

麵糰攪拌後，會在分割、成形及二次發酵中起到作用，所以沒有問題。



是否在使用麵包麵糰品項時，麵包麵糰變軟？

請將水的用量減少5～10 g (mL)。  
若撒上高筋麵粉的話，會比較容易處理。

是否在使用麵包麵糰、披薩麵糰品項時，未充分發酵？

由於混合的材料不同，有可能出現發酵的進度緩慢的現象。  
若麵包麵糰披薩麵糰品項結束後，直接蓋著蓋子放置可以補充發酵。  
(基準：20～30分鐘)

失敗的麵糰還可以再用嗎？

④ 仍為麵糰狀態，未被烘焙時  
…等

可以用來做甜甜圈或披薩等食品。  
請確認是停止在下列的哪種狀態後，再按照下述的做法進行操作。

使用酵母粉的品項

● 酵母粉殘留在酵母容器內時

➡ 按照品項「d3」(甜麵包麵糰) 製作甜甜圈 (📖 花式菜單 P. 31)、  
按照「d5」(披薩麵糰) 製作披薩 (📖 花式菜單 P. 33) 等！

● 酵母容器內沒有殘留酵母粉時

➡ 取出麵糰，做成甜甜圈 (📖 花式菜單 P. 31) 或披薩 (📖 花式菜單 P. 33) ！

使用天然酵母的品項

➡ 取出麵糰後做成甜甜圈 (📖 花式菜單 P. 31) ！



口感與市場出售的乾義大利麵不同？

與乾義大利麵的製作方法不同，因此在外形、麵糰的柔軟度、彈性上都有所差異。

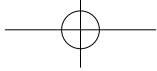
怎麼也切不好麵條？

請正確稱量，並在麵糰上撒上足夠的高筋麵粉。

麵包容器等的氟素樹脂塗層會脫落嗎？脫落之後是否還能使用？

加入硬質材料可能會導致麵包容器的氟素樹脂塗層脫落。(P. 22)  
誤食脫落的氟素樹脂塗層，對人體不會造成影響。





# 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



大小標準

(吐司麵包、軟吐司、速成吐司、  
布里歐麵包、全麥麵包※1的  
情況下)



※1 使用 50% 的全麥麵粉

(龐多米吐司、Q軟龐多米吐司、  
鬆軟龐多米吐司、蜂蜜奶香吐  
司、大理石紋麵包、米飯麵包、  
米粉麵包：含麵粉的情況下)



(三明治用吐司、米飯法國吐  
司、天然酵母麵包的情況下)



(超快速麵包、法國麵包、花式  
麵包、米粉麵包：不含麵粉※3、  
白吐司風味麵包、半斤吐司的  
情況下)



(裸麥麵包的情況下)



### 過度膨脹



大小標準



(製作三明治用吐司時)  
為 18 cm 以上

- 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冰箱內冷藏。

#### 麵粉

- 是否用秤稱重了？
- 是否使用了蛋白質含量不在 12~15% 之間的麵粉？
- 是否使用了高筋麵粉？
- 是否用了陳舊的麵粉？
- ➡ <法國麵包・布里歐麵包...>
- 是否弄錯了高筋麵粉和低筋麵粉的比例？

#### 水

- 是否太少？
- ➡ <Q軟龐多米吐司、速成吐司、蜂蜜奶香吐司、  
米飯法國吐司、法國麵包、裸麥麵包、全麥麵包、  
布里歐麵包、花式麵包...>
- 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？

#### 酵母粉

- ➡ <除天然酵母麵包以外...>
- 使用的是不需預備發酵的酵母嗎？
- 是否放入酵母容器內？
- 是否太少？
- 是否在冰箱內保存？(P. 13)
- 是否使用了過期的酵母呢？

#### 天然酵母

- ➡ <天然酵母麵包...>
- 是否使用「星野天然酵母」來製作？
- 生種酵母是混合後再稱重的嗎？
- 放入麵包容器內了嗎？
- 是否太少？

#### 麵粉

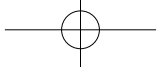
- 是否太多？
- 是否使用了麵包的專用麵粉？(P. 86)

#### 水

- 是否太多？

#### 酵母粉 生種酵母

- 是否太多？
- ➡ 按照指定份量操作卻出現過度膨脹時，請嘗試將酵母粉、生種酵母及砂糖減少 1/4~1/2 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。



## 出現以下情況時

完全沒發起來  
(整體白色，麵糰狀)



每次做出的形狀和膨脹程度都不同

底部有黏性側面收縮下塌



上部凹陷狀態  
(外皮烤焦)

的天面，呈平坦的四角形凹陷



底部凹陷大坑，直立不起



周圍殘留有麵粉

不能烘焙出自己希望的顏色，上部有部分烤焦

麵包外皮硬

即使選擇「輕攪拌」，巧克力還是融化了

## 請確認以下內容

酵母粉  
天然酵母

- 是否忘記放入酵母粉或生種酵母了呢？
- 是否使用了保存不好、過期的酵母？
- 是否誤使用了泡打粉？

- 是否忘記安裝麵包葉片？
- 中途是否出現了停電情況？

● 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

- 夏季等室溫高時
- 運轉時室溫發生變化(如中途關掉空調等)

材料的種類、性質

- 使用了蛋白質含量較少的麵粉烘焙時
- 使用了保存不善、過期的酵母粉時

- 是否將烘焙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 g (mL) 會有效果。

- 麵粉是否太少呢？
- 水是否太多呢？

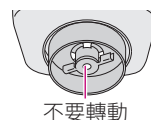
<全麥麵包...>

- 當全麥麵粉的比例過多或麵粉的種類不同時易發生此種情況。

<米粉麵包(不含麵粉)...>

- 上部烤得白且平坦屬於正常現象。
- 是否放入乳製品及可可粉等非配料表裏的材料？
- 油的種類是否弄錯？
- 是否放入油脂類(配料表中記載)的東西？

- 留下了麵包葉片形狀的印痕。
- 取出麵包時，是否觸到了麵包容器的底部？  
(葉片轉動會弄壞麵包)

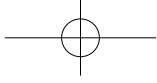


- 麵粉是否太多呢？
- 水是否太少呢？

- 更改選項中的烤色(P. 23)，或者調整砂糖的量。  
減少砂糖的份量，則烤色會變淡，增加則烤色會變深。
- 麵包高出麵包容器時，請減少酵母粉與水量。
- 出現鍋底狀時，麵包上部可能會剝皮的情況。

- 等外皮冷卻到約體溫後，放入塑膠袋，則會變軟。

- 麵包麵糰的發酵溫度比巧克力的融化溫度高，因此可能會融化。在放入之前請事先將巧克力冷凍。  
巧克力如果太大，則會妨礙葉片轉動，因此請使用屑狀的巧克力或切成 5 mm 以內的塊狀。



# 麵包形狀異常！

## 出現以下情況時

## 請確認以下內容

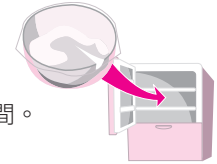
吐司  
(其他)

配料偏向一邊

- 由於配料的種類及麵糰的硬度等，可能出現偏向一邊的情況。

做不好可頌麵包

- 若捲進去的奶油融化，則不能形成層次感。  
請將麵糰放入冰箱充分冷卻後再捲入奶油。
- 特別是在室溫高時，奶油容易融化，需要延長冷卻時間。



軟  
龐多米吐司

成品品質不佳

- 使用預約功能時，做出的吐司品質較差。
- 湯種是否加熱過頭了？
- 湯種是否變成了麵疙瘩？

超快速麵包

沒有膨脹

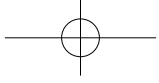


- 是否使用了溫水 (35 °C ~ 40 °C) ？
- 在開始的準備階段是否將乾酵母溶解了？

米飯麵包／米飯法國吐司

發現有米粒殘留

- 請在另一個容器內放入米飯和水，將米飯充分打散後再放入麵包容器內。



## 出現以下情況時

## 請確認以下內容

### 花式麵包

#### 花式麵包

餅乾皮麵糰裂開

- 是否充分攪拌了餅乾皮麵糰？
- 是否將餅乾皮麵糰揉到光滑狀態？
- 是否將餅乾皮麵糰強行捲入麵包麵糰呢？
  - 僅將餅乾皮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？

餅乾皮麵糰的麵皮軟綿綿的，直立不起來

- 在軟化奶油時，奶油會融化，麵糰就會含有很多液體。
- 若奶油融化的話，即使將麵糰冷藏後，也會軟綿綿的，很容易被撕碎。

餅乾皮麵糰偏向一邊

- 是否將麵包麵糰重新放到中央位置了呢？

餅乾皮麵糰不在上面

- 餅乾皮麵糰是否過冷過硬？
- 根據「作業 10 分鐘後」的顯示，將餅乾皮麵糰從冰箱中取出，用擀麵棍擀薄。餅乾皮麵糰達到柔軟且可以完全彎曲的程度時較好。

餅乾皮麵糰從麵包容器中溢出來

- 放餅乾皮麵糰時，是否輕輕按過周圍？
- 如果將麵糰按壓太過用力，則烘焙時餅乾皮麵糰的表面會裂開。

#### 紅豆麵包

中間有空洞

- 麵包麵糰膨脹起來了，但是豆沙餡沒有像麵包麵糰那樣膨脹起來。空洞是由於豆沙餡散出的水蒸氣壓而造成的。出現空洞並無太大的問題。

### 布里歐麵包

底部積油，出現奶油斑。

- 是否使用後放奶油，並切成 1 cm 的小塊？
- 後放奶油是否在蜂鳴器響起的 10 分鐘之內放入？
- 是否已將後放奶油掰開零散放入容器？
- 室溫超過 25 °C 時，是否放入事先冷凍過的後放奶油？

### 米粉麵包

製作米粉麵包(不含麵粉)，麵粉殘留較多

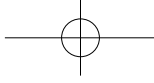
- 是否先放入米粉再放水？
- 是否在米粉頂上稍用手撥出凹狀，將橄欖油倒入凹狀中？

米粉麵包(含麵粉)的形狀不好看

- 室溫是否過高？  
(室溫過高的情況下，做出的吐司品質較差。)
- 是否在室溫超過 25 °C 時預約時間呢？
- 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。

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

### 白吐司風味麵包

麵包外皮硬  
烤色比預期的深

- 溫度下降後放入塑膠袋密封，則麵包皮會變軟。
- 白吐司的皮烤得很薄，但是還是有烤色。（並非純白）

### 司康／豆乳司康

膨脹不足



- 是否加入了泡打粉？  
（即使放入酵母粉也無法膨脹。）
- 材料的份量是否正確？

出現奶油斑  
（烤色不均、空洞等）

- 是否將奶油切成 1 cm 的塊狀呢？
- 室溫低於 15 °C 時，是否將奶油切成 5 mm 的塊狀呢？

周圍殘留有麵粉

- 是否清除了麵粉？
- 是否有進行成形步驟了呢？

### 無麩質蛋糕

膨脹不足

- 材料的份量是否正確？
- 是否加入了泡打粉？

四周沾有麵粉

- 是否清除了麵粉？
- 是否按順序放入材料？

製作出的蛋糕與預想的不一樣

- 做出來與奶油蛋糕相似，但達不到市場銷售的海綿蛋糕的烘焙程度。

### 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？

上部殘留了奶油

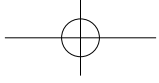
- 是否將奶油切成 1 cm 的塊狀呢？
- 奶油是否恢復常溫？
- 是否按順序放入材料？

四周沾有麵粉

- 是否清除了麵粉？
- 是否按順序放入材料？

製作出的蛋糕與預想的不一樣

- 做出來與奶油蛋糕相似，但達不到市場銷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。



蔬食蛋糕

出現以下情況時

請確認以下內容

成品較黏稠

- 是否豆漿用量過多？

生巧克力

分離

- 乳脂肪含量高 (41% 以上) 的鮮奶油與可可含量多的巧克力組合使用，則可能出現分離的情況。  
增加 10 g (約 10 mL) 的牛奶，則比較不會分離。

太軟

- 使用牛奶成分多的巧克力則會變軟。  
請減少 10 ~ 20 g (約 10 ~ 20 mL) 的鮮奶油。

麵包容器內周圍沾有巧克力

- 請在 5 分鐘內用橡皮刮刀將麵包容器的巧克力刮下，再追加攪拌 2 ~ 3 分鐘。

牛奶醬

分離

- 是否放入了不新鮮的鮮奶油？

太軟

- 材料的分量是否正確？

太硬

- 材料的分量是否正確？  
● 製作完成後沒有立即取出，將其放在麵包容器中，麵包容器中的餘熱會繼續加熱，可能導致變硬。

產生顆粒

- 在牛奶醬從麵包容器倒出時，將麵包容器內部附著的固體物質也倒出的話，會導致顆粒產生。

黏在麵包容器的內部

- 它在沸騰的過程中產生。  
取出周圍的部分凝固後，會看起來像生焦糖，可直接享用。

果醬

不凝固 (不黏稠)

- 控制砂糖的量，並不使用添加物，因此製成的果醬較稀。
- 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。
  - 是否放入太多水果？
  - 是否減少砂糖與檸檬汁的量？  
(果醬凝固需要適度的糖度、酸度、果膠量)

糖漬水果

煮爛了

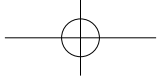
- 水果是否過於成熟？
- 因水果種類的不同而異，有些品種容易煮爛。

有些部分糖漿的滲透性不好

- 是否用烹飪紙蓋住了？
- 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。
- 放置半天 ~ 1 天即可食用。

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

### 豆沙餡

無法形成豆沙餡

- 是否先將紅豆煮軟？
- 紅豆的量是否太多呢？

### 麻糬

做好的麻糬上沾有米粒

- 糯米是否太多呢？
- 水是否太少呢？
- 瀝乾糯米水分時，糯米是否過分乾燥？  
(如直接正對冷氣風口等)
- 是否夾雜了粳米？
- 是否使用了舊米？

### 麵糰

黏手

- 請使用手粉。  
(將高筋麵粉撒在揉麵板、擀麵棍、麵糰上)

成型、發酵後麵糰會黏

- 發酵時間過長，會導致麵糰軟塌，變得有黏性。  
發酵時間取決於麵包的類型。一般來說，如果用指尖輕輕按壓膨脹的麵糰，麵糰慢慢恢復原狀，則表示發酵完成。

### 八分鐘快速麵糰

四周沾有麵粉

- 麵粉是否太多呢？
- 水是否太少呢？

### 烏龍麵糰・意大利麵糰

麵糰中有顆粒

- 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？
- 做烏龍麵時，是否使用了溫水？

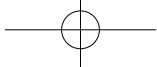
麵糰黏在手上，無法成形

- 麵粉是否太少呢？
- 撒高筋麵粉了嗎？
- 水是否太多呢？

麵條粘黏在一起

- 切成麵條狀後放置的時間是否太長？
- 是否撒了足夠多的高筋麵粉？





# 「做失敗！」怎麼辦...

## 忘記放入材料就開始了！

超快速麵包、八分鐘快速麵糰無法補充放入材料。

生種酵母以外的材料可在下列時間內放入。  
但是，由於最初「揉麵」時材料沒有充分混合，有時會失敗。

忘放的材料	放入的時間
奶油 砂糖 奶粉 鹽 蜂蜜	<ul style="list-style-type: none"><li>● 使用酵母粉品項 酵母粉被投入之前，左列材料還可放入麵包容器內。<ul style="list-style-type: none"><li>• 披薩麵糰 ..... 1分鐘以內</li><li>• 布里歐麵包、米粉麵包（不含麵粉） ..... 5分鐘以內</li><li>• 三明治用吐司、白吐司風味麵包、 半斤吐司、麵包麵糰 ..... 10分鐘以內</li><li>• 米粉麵包（含麵粉） ..... 35分鐘以內</li><li>• 其他品項 ..... 20分鐘以內</li></ul></li><li>盡可能弧度小地打開蓋，避免酵母粉灑落。</li><li>● 使用天然酵母的品項 在10分鐘以內放入麵包容器以保證在最初的揉麵中能被攪拌。</li></ul>
酵母粉	<p>酵母粉被投入之前將酵母粉放入酵母容器內。</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 披薩麵糰 ..... 1分鐘以內</li><li>• 布里歐麵包、米粉麵包（不含麵粉） ..... 5分鐘以內</li><li>• 三明治用吐司、白吐司風味麵包、 半斤吐司、麵包麵糰 ..... 10分鐘以內</li><li>• 米粉麵包（含麵粉） ..... 35分鐘以內</li><li>• 其他品項 ..... 20分鐘以內</li></ul>

## 品項和果實選擇、烤色選擇錯誤後就開始！

若是剛剛開始，可以重新操作。請長按「取消」鍵中止操作，選擇正確的品項※ 果實功能 烤色後重新開始。  
※ 請不要變更為「米粉麵包：含麵粉」功能。（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。（不更換正確的葉片則葉片可能會停止轉動）

## 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。  
• 請不要按下「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。

麵包形狀異常！／「做失敗！」怎麼辦...

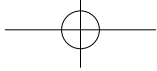
小幫手

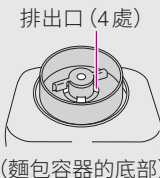
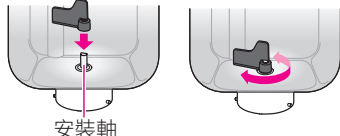
■ 失敗的麵糰可以再做成披薩或甜甜圈。（P. 89, ❷ 花式菜單 P. 31, 33）

# 是否故障呢？

並非故障。委託服務前請確認好。

出現以下情況時	原因	修理方法
無法進行按鍵操作	● 是否拔掉了電源插頭？	插上電源插頭。
按了開始鍵也不運轉 (沒有攪拌)	● 米粉麵包 (含麵粉) 的流程是從「浸潤 / 醒麵」開始的，一開始不運轉。	
酵母粉沒有落下	● 酵母粉自動放入的時間因選擇不同功能和室溫等條件不同而有差異。	
	● 酵母容器沾水或帶有靜電。	用擰乾的濕抹布擦拭，自然晾乾。
	● 酵母粉是否濕了？	使用新的酵母粉。
葡萄乾以及乾果無法投入。	● 是否將材料像山形一樣堆放？	請將材料平鋪。
中途運轉停止 (顯示現在的時間)	● 啟用手動模式時，暫停超過 15 分鐘。	
	● 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的，可以再利用。 (P. 89)
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？ 品項不同，烘焙結束所需的時間也不同。</p> <p>【可設置的時間例】 品項：龐多米吐司 現在時間：晚上 8 點 30 分 (液晶時刻顯示「20:30」) 可設置時間：凌晨 1 點 30 分 上午 9 點 30 分 (「1:20」~「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> <p>現在時間的</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 龐多米吐司：4 小時 50 分鐘 ~ 13 小時後</li><li>● Q 軟龐多米吐司：5 小時 ~ 13 小時後</li><li>● 鬆軟龐多米吐司：5 小時 ~ 13 小時後</li><li>● 吐司麵包：4 小時 ~ 13 小時後</li><li>● 軟吐司：4 小時 20 分鐘 ~ 13 小時後</li><li>● 三明治用吐司：3 小時 ~ 13 小時後</li><li>● 米飯麵包：4 小時 ~ 13 小時後</li><li>● 米飯法國吐司：4 小時 40 分鐘 ~ 13 小時後</li><li>● 法國麵包：5 小時 ~ 13 小時後</li><li>● 裸麥麵包：5 小時 ~ 13 小時後</li><li>● 全麥麵包：5 小時 ~ 13 小時後</li><li>● 白吐司風味麵包：3 小時 50 分鐘 ~ 13 小時後</li><li>● 半斤吐司：3 小時 35 分鐘 ~ 13 小時後</li><li>● 米粉麵包 (含麵粉)：2 小時 30 分鐘 ~ 13 小時後</li><li>● 米粉麵包 (不含麵粉)：1 小時 55 分鐘 ~ 13 小時後</li><li>● 天然酵母麵包：7 小時 ~ 10 小時後</li></ul>
已經預約了，但是馬上就開始攪拌	● 使用酵母粉品項的龐多米吐司、Q 軟龐多米吐司、鬆軟龐多米吐司、吐司麵包、三明治用吐司、米飯麵包、米飯法國吐司、法國麵包、裸麥麵包、全麥麵包、白吐司風味麵包、半斤吐司、米粉麵包 (不含麵粉) 中，只有最開始的「揉麵」程序是在預約後馬上進行。(P. 8 ~ 9)	
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> <p>● 在做麻糬，或在麵糰「揉麵」或「排氣」時</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 「吱吱」「啪嗒啪嗒」…………… 麵糰攪拌的聲音</li><li>● 「咻咻」…………… 馬達運轉的聲音</li><li>● 「咯恰咯恰」…………… 做麻糬的聲音</li></ul> <p>● 酵母粉或果實容器的材料放入麵包容器時</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 「嘎恰嘎恰」…………… 酵母閥門、開閉板的聲音</li></ul>	



出現以下情況時	原因	修理方法
中途運轉停止 (葉片不轉了)	<ul style="list-style-type: none"><li>● 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，未烘焙好)</li><li>● 請聯繫 Panasonic 服務站進行維修。</li></ul>	
葉片咯噠咯噠響	<ul style="list-style-type: none"><li>● 由於在葉片與主軸之間有縫隙。(在前端 3 cm 左右能夠活動)</li></ul>	
當插上電源插頭後，顯示現在時間為「0:00」	<ul style="list-style-type: none"><li>● 鋰電池達到壽命期限。</li></ul>	<p>請到購買本產品處換電池。</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 電池電量耗盡，產品也可以在放入新的電池後繼續使用。</li></ul>
仍然是粉狀，無法烘焙	<ul style="list-style-type: none"><li>● 是否忘記安裝葉片了？</li><li>● 麵包容器內部葉片的安裝軸是否太緊無法轉動？</li></ul>	<p>安裝好葉片。(P. 18)</p>
麵包容器底部漏出麵糰	<ul style="list-style-type: none"><li>● 隨著使用的進行，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。但請確認葉片安裝軸是否處於轉動狀態。</li></ul> 	<p>安裝了葉片，但葉片的安裝軸不轉動時，要更換主軸的軸承。 (請與 Panasonic 服務站聯繫)</p> 
麵包容器的底部變黑	<ul style="list-style-type: none"><li>● 麵包容器底部會因攪拌摩擦而變黑。當變黑時，請用濕的廚房用紙擦拭。</li></ul>	

● 開始使用時，會冒煙、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。

## 有下列情況時...

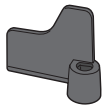
停電有 顯示	<ul style="list-style-type: none"><li>● 表示在使用中出現停電。如果停電時間在 10 分鐘以內，則來電後會自動進行運轉。(有時會做出不良麵包)</li><li>● 使用中即使拔掉電源，插入時也會顯示。</li></ul>	
U50 顯示	<ul style="list-style-type: none"><li>● 表示由於連續使用，機器內處於高溫狀態 (40 °C 以上)。</li><li>● 表示手動模式「烘烤」時，進行了 2 次追加烘烤，超過了 50 分鐘。</li></ul>	<p>打開蓋，讓庫內充分冷卻。 (烘焙結束後冷卻 1 小時左右)</p>
U53 顯示	<ul style="list-style-type: none"><li>● 馬達超負荷。</li></ul>	<p>正確稱量材料。</p> <p>五穀等大顆粒的食材在碾碎後放入。(按「取消」)</p>
H01 ~ H54 顯示	<ul style="list-style-type: none"><li>● 表示出現了故障。</li><li>● 請到購買本產品之處進行修理。</li></ul>	

是否故障呢？／有下列情況時：

小幫手

# 別賣品 / 消耗品

[2017年11月現在]



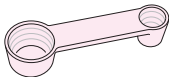
麵包用葉片

● 品番：ADD08-1972



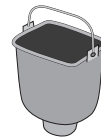
麵條、麻糬用葉片

● 品番：ADD82P182-K0



量勺

● 品番：ADD25T1921P0



麵包容器 (完成)

● 品番：ADA12-179



生種酵母培養容器 (無蓋)

● 品番：ADD45-1731P0



生種酵母培養容器蓋

● 品番：ADD26-173-P0

別賣品、消耗品可在販賣店購買，經銷商或Panasonic服務站。

## 產品中有害物質的名稱及含量

單元	限用物質及其化學符號					
	鉛 (Pb)	汞 (Hg)	鎘 (Cd)	六價鉻 (Cr <sup>+6</sup> )	多溴聯苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
塑膠部件	○	○	○	○	○	○
金屬部件	○	○	○	○	○	○
電源線、內部配線	—	○	○	○	○	○
電氣迴路組件	—	○	○	○	○	○
馬達	—	○	○	○	○	○
加熱組件	○	○	○	○	○	○

備考1. “○” 係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。

備考2. “—” 係指該項限用物質為排除項目。

# 規格

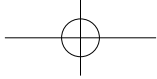
電源	110 V ~ 60 Hz	防止溫度過升裝置	溫度保險絲
消耗電功率	430 W	大小 (約)	寬度 26.3 × 深度 35.6 × 高度 35.3 (cm)
淨重 (含電池) (約)	6.3 kg	電源線有效長度	約 1.2 m
容量	麵包/麵包麵糰	(麵粉) 最大使用量：300 g 最小使用量：150 g	
	酵母容器	(乾酵母) 最大使用量：4.2 g 最小使用量：1.4 g	
	果實容器	(葡萄乾/堅果) 最大使用量：100 g 最小使用量：1 g	

● 只插上電源插頭時的消耗功率約為 0.5 W。

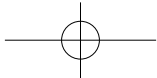
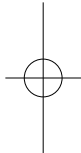
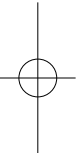
	品項	容量	預約
酵母粉	龐多米吐司	麵粉 250 g	可預約至 13 小時後
	Q 軟龐多米吐司	麵粉 250 g	可預約至 13 小時後
	鬆軟龐多米吐司	麵粉 250 g	可預約至 13 小時後
	吐司麵包	麵粉 250 g	可預約至 13 小時後
	軟吐司	麵粉 250 g	可預約至 13 小時後
	三明治用吐司	麵粉 250 g	可預約至 13 小時後
	速成吐司	麵粉 280 g	—
	蜂蜜奶香吐司	麵粉 250 g	—
	超快速麵包	麵粉 280 g	—
	米飯麵包	麵粉 210 g	可預約至 13 小時後
	米飯法國吐司	麵粉 210 g	可預約至 13 小時後
	法國麵包	麵粉 250 g	可預約至 13 小時後
	裸麥麵包	麵粉 250 g	可預約至 13 小時後
	全麥麵包	麵粉 250 g	可預約至 13 小時後
	布里歐麵包	麵粉 200 g	—
	大理石紋麵包	麵粉 250 g	—
	花式麵包	麵粉 150 g	—
	白吐司風味麵包	麵粉 180 g	可預約至 13 小時後
	半斤吐司	麵粉 180 g	可預約至 13 小時後
天然酵母	米粉麵包 (含麵粉)	麵粉 250 g	可預約至 13 小時後
	米粉麵包 (不含麵粉)	米粉 (不含麵粉) 300 g	可預約至 13 小時後
其他	天然酵母麵包	麵粉 300 g	可預約至 10 小時後
	生種酵母	星野天然酵母 (元種) 50 g	—
	司康	麵粉 180 g	—
	豆乳司康	黃豆粉 100 g	—
	無麩質蛋糕	米粉 140 g	—
	磅蛋糕	麵粉 180 g	—
	蔬食蛋糕	麵粉 130 g	—
	生巧克力	巧克力 160 ~ 174 g	—
	牛奶醬	奶油 200 g (約 200 mL)	—
	果醬	水果 400 g	—
	糖漬水果	水果 300 g	—
麵糰	豆沙餡	小豆 150 g	—
	麻糬	糯米 280 ~ 420 g	—
	麵包麵糰	麵粉 250 g	—
	法國麵包麵糰	麵粉 250 g	—
	甜麵包麵糰	麵粉 250 g	—
	天然酵母麵包麵糰	麵粉 300 g	—
	披薩麵包麵糰	麵粉 280 g	—
	八分鐘快速麵糰	麵粉 200 ~ 280 g	—
	烏龍麵糰・意大利麵	麵粉 300 g	—
	手動模式 (揉麵)	麵粉 200 ~ 300 g	—

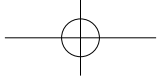
別賣品／消耗品／規格

小幫手

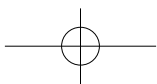
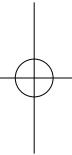


# Memo

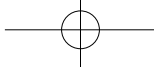




# Memo







# ☆ 售 後 服 務 據 點 一 覽 表 ☆

## 直屬服務站

站別	地 址	站別	地 址
宜蘭	宜蘭市校舍路 85 號	台中	台中市南屯區大墩路 280 號
花蓮	花蓮市國聯二路 153 號	豐原	台中市豐原區圓環東路 487 號
台東	台東市傳廣路 184 號	彰化	彰化市建國北路 208 號
基隆	基隆市安樂路 1 段 272 號	草屯	草屯鎮太平路 1 段 300 號
松山	台北市塔悠路 233 號	虎尾	虎尾鎮中正路 214 號
士林	台北市承德路 4 段 22 號	嘉義	嘉義市四維路 70 號
古亭	台北市三元街 229 號	新營	台南市新營區長榮路 1 段 339 號
金門	金門縣金城鎮伯玉路一段 80 巷 9 號	台南	台南市福吉路 6 號
中和	新北市中和區建六路 57 號	澎湖	澎湖縣馬公市西文里 92 之 45 號
三重	新北市三重區永福街 37 號	高雄	高雄市鼓山區馬卡道路 322 號
桃園	桃園市國際路二段 629 號	岡山	高雄市岡山區中山南路 75 號
新竹	新竹市磐石里和平路 152 號	屏東	屏東市建國路 223 號
苗栗	苗栗市中正路 46 號		

**維修統一受理專線：市內電話 412-8222**

**行動電話 (02) 412-8222**

**顧客商談中心專線：0800-098800**

**網 址：panasonic.com.tw**

VS31389

### ★注意事項★

服務站因遷移而變更地址或電話號碼時，恕不另行通知，請於每次要求服務時，先確認是否為敝公司直屬服務站，若有收取費用時，請索取敝公司服務站發票。

製 造 商：廈門建松電器有限公司  
商品原產地：中國  
進 口 商：台灣松下電器股份有限公司  
地 址：新北市中和區員山路579號  
電 話：(02)2223-5121

