

Panasonic®

使用說明書

全自動製麵包機（家庭用）

型號 **SD-BMT2000T**
(1.5~2斤機型)



非常感謝您購買 Panasonic 產品。

- 請您在仔細閱讀使用說明書後正確使用本產品。
- 本產品只限於家庭使用。
- 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。

保證書另附



麻糬



超軟吐司（2斤）



網路會員免費招募中：●送免費延長保固1年 ●再享會員專屬好康
CLUB Panasonic 會員俱樂部 詳情請上網→<http://club.panasonic.tw>

簡單方便地手工製作各種美味麵包！

鬆軟可口 吐司 (酵母粉)



皮薄、利用少量酵母保持了小麥原有風味的超軟吐司 (P. 16)



內部濕潤Q彈的口感。利用少量的酵母保持了小麥原有風味的湯種超軟吐司 (P. 23)



內部超軟蓬鬆的口感。利用少量的酵母保持了小麥原有風味的手感超軟吐司 (P. 24)



麵皮鬆脆味道可口的吐司麵包 (P. 25)



麵皮鬆軟、細膩的軟吐司 (P. 26)



匆忙之時可以在80分鐘內完成的口感微甜的超快速麵包 (P. 28)



加入冷米飯製成富有水分且綿柔的米飯麵包 (P. 29)



無油脂，表皮如同法國麵包的米飯法國麵包 (P. 30)



麵皮鬆脆可口，呈現麵粉自身風味的法國麵包 (P. 30)



香味四溢，帶有微酸且健康的裸麥麵包 (P. 31)



使用大量奶油與雞蛋製成的口感清爽的布里歐麵包 (P. 33)



可做成菠蘿麵包及豆沙餡麵包的花式麵包 (P. 34)



麵皮極薄且鬆軟的蒸烤白吐司風味麵包 (P. 36)



可享受到米的味道及香味的米粉麵包 (P. 37, 38)

富有嚼勁 天然酵母 吐司



使用天然酵母並具有其風味的天然酵母吐司麵包 (P. 60)



想看更多食譜！

Panasonic Love cooking 專屬網站中有更多食譜介紹喔。

<http://pmst.panasonic.com.tw/lovecooking/>

各種風味的 麵包 用麵包麵糰、 披薩麵糰製作



美式餐色捲奶油麵包 (P. 56)



可頌牛角 (P. 57)



優酪乳麵包 (P. 58)



貝果 (P. 58)



披薩 (P. 59)



不需發酵短時間完成的英國午茶司康餅 (P. 64)



採用黃豆粉製成的健康黃豆司康餅 (P. 66)



蛋糕 (P. 70)



放入蔬菜並可當點心用的蔬食蛋糕 (P. 72)



豆沙餡 (P. 75)

其他



麻糬 (P. 78)



烏龍麵糰 (P. 80)



義大利麵糰 (P. 80)



匆忙之時可以花短時間完成的速成吐司 (P. 27)



表皮稍厚、麥香四溢、香氣撲鼻的硬皮健康全麥麵包 (P. 32)



佛卡夏 (P. 59)



果醬 (P. 76)

目錄

頁碼

頁碼

確認

安全方面的注意事項	4
使用方面的要求	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

製作麵包的流程及要領	8
品項一覽	10
麵包的基本材料	12
相關材料的準備	15

使用方法

使用酵母粉

製作超軟吐司	16
便利的機能	18
●果實	18
●輕攪拌	20
●烤色	21
●預約	22
湯種超軟吐司的烘焙	23
手感超軟吐司的烘焙	24
吐司麵包的烘焙	25
軟吐司的烘焙	26
速成吐司的烘焙	27
超快速麵包的烘焙	28
米飯麵包的烘焙	29
米飯法國麵包的烘焙	30
法國麵包的烘焙	30
裸麥麵包的烘焙	31
全麥麵包的烘焙	32
布里歐麵包的烘焙	33
花式麵包的烘焙	34
蒸烤白吐司風味麵包的烘焙	36

米粉麵包(含麵粉)的烘焙	37
米粉麵包(不含麵粉)的烘焙	38
多種口味吐司食譜	39

使用麵糰

製作麵包麵糰	54
製作披薩麵糰	55
各種風味的麵包	56

使用天然酵母

製作天然酵母吐司麵包	60
天然酵母麵包麵糰的製作	62
生種酵母培養	63

其他品項

製作司康餅	64
製作黃豆司康餅	66
司康餅/黃豆司康餅食譜	68
製作蛋糕	70
製作蔬食蛋糕	72
蔬食蛋糕食譜	74
製作豆沙餡	75
製作果醬	76
製作麻糬	78
製作烏龍麵糰・義大利麵糰	80

小幫手

清潔保養	82
常見問題	84
麵包形狀異常!	87
「做失敗!」怎麼辦	93
是否故障呢?	94
有下列情況時	95
別賣品/消耗品	96
規格	97

確認

基本材料與準備

酵母粉

麵糰

天然酵母

其他品項

小幫手

安全方面的注意事項

請務必遵守

為了避免危害使用者及給他人造成財產損失，對希望您務必遵守的事項進行了說明。

■對操作錯誤時產生的危害及損失的程度按照以下的標記進行了分類和說明。



警告 「可能造成死亡或重傷」的情況。



注意 「可能會導致傷害或財產損失」的情況。

■對於希望您能遵守的安全內容的類別，使用以下的圖示做分類和說明



不能做的「禁止」內容。



希望您必須實施的「強制」內容



為了避免出現火災、燙傷、觸電等……

請不要用手觸摸蒸氣口



- 特別要注意不能讓幼童觸及蒸氣口（否則可能會造成燙傷）



正確使用電源插頭及電源線



- 請不要使用規定以外的插座和配線，請勿使用交流電 110 V 以外的電源。
（多條配電線路超過額定功率時，）
會造成發熱火災。
- 不要損壞電源線和電源插頭。

請勿損傷、加工、將其放在熱的用具附近、強行彎曲、扭轉、拉伸、承重、捆紮

（否則會因觸電或短路造成著火）

- 電源線受損或插入插座鬆動時不可使用。
（否則會因觸電或漏電而引發火災）
- 不要用潮濕的手拔插電源插頭
（否則會造成觸電）



- 電源插頭請確實插妥。
（否則會因觸電或漏電而引發火災）

- 定期清理電源插頭的灰塵
（特別要注意的是，若插頭的插片存積灰塵，）
則會因濕氣等原因造成絕緣不良，引發火災）
- ▶ 拔掉電源插頭，用乾布擦拭。



- 體質虛弱、感覺或精神遲鈍、或缺乏經驗和知識的人（包括兒童）不能使用本產品，除非負責他們安全的人員給予監管或說明如何使用本產品。
請監督兒童，切勿讓他們把本器具當做玩具。
（否則會造成觸電、受傷）



警告

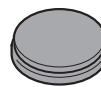


請注意鋰電池的處理

（為了預防發熱、著火及破裂）



- 請不要進行充電、讓其短路、加熱、投擲火中。
- 請不要將電池與其他金屬混合
- 請放置在幼童無法拿取處保存。
▶ 萬一不小心吞下時，請立即就醫。
- 請用膠帶等纏繞使其絕緣後再進行廢棄處理或保存。



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，本體變形、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。

請為長期使用的全自動製麵包機檢查檢查吧！

愛情點檢

有無這樣的現象呢？

- 無法正常進行按鍵操作。
- 烘烤中常常中斷。
- 電源部份異常發熱。

如有這些狀況，為避免發生意外，請先關掉開關及拔掉電源插頭，並請向Panasonic服務站詢問或送修。



此符號表示：產品表面高溫，觸碰時請小心謹慎。

為了避免著火、燙傷、受傷等



注意

在使用過程中以及剛剛使用完時，高溫表面，請小心燙傷！



●請勿觸摸麵包容器、本體、排氣口、庫內、加熱器、蓋的內側等高溫部位。（否則會造成燙傷）

➡在取出麵包容器和蒸容器時請務必戴上手套。

※請勿使用潮濕的手套。
（容易導熱，會造成燙傷）



●使用後進行清洗時要在冷卻後進行。
（否則會造成燙傷）

為了避免事故，請遵守以下事項



●請不要讓不熟悉操作的人員使用。

●請不要在幼兒能夠觸及的地方使用。

（否則可能會造成燙傷、觸電、受傷等）



●不可讓水濺到或澆到主體上。

（否則會因觸電或短路造成著火）



●絕不可自行進行拆卸、修理和改造。

（否則會造成火災、觸電、受傷）

➡相關修理請諮詢Panasonic服務站。



請不要在下列場所使用！



●地毯等不耐熱的墊子上。（否則會引發火災）

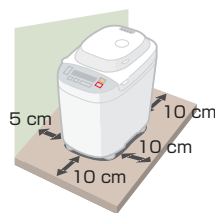
●不穩定的地方、或鋪了桌布的桌面。（否則會造成本體滑落或引發火災）
※請注意熱的麵包容器的放置場所。

●沾有麵粉、油脂、灰塵等容易打滑的地方。
（否則會造成本體滑落）

➡清除掉麵粉等，遠離桌子邊緣10 cm以上。

●牆壁或傢俱附近。

➡遠離5 cm以上。（否則會導致變形變色）



正確使用電源插頭



●拔電源插頭時必須要手持電源插頭。
（否則會因觸電或短路造成著火）

●不使用時請將電源插頭拔離插座。
（否則會因觸電或漏電而引發火災）

遵守以下事項



●正確測量材料的重量並正確設定食譜。

（可能出現從麵包容器飛散而出、滿溢出的麵糰被加熱器烤焦、冒煙等情況。）

使用方面的要求

●請不要在上蓋放置抹布等。
（否則會引發故障或變形）

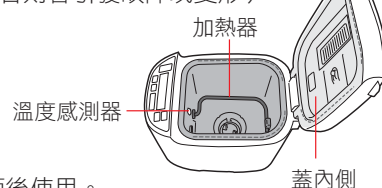


●請不要放置在有濕氣的場所或火源附近。
（否則會引發故障或變形）

●有食物過敏史的使用者請在諮詢過醫師後使用。

●該麵包機不能在外接定時器或獨立的遙控控制系統的方式下運行。

●請不要在以下部位施加重力。
（否則會引發故障或變形）



確認

安全方面的注意事項 / 使用方面的要求

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. 82）

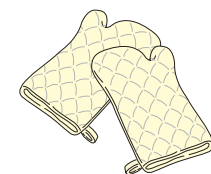


●麵包用葉片（P. 16）

●製作麵條、麻糬用葉片
（P. 78, 80）

●手套

配件（各1個）

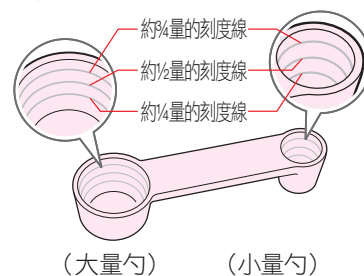


●品項標籤

貼付位置
請參照貼付範例



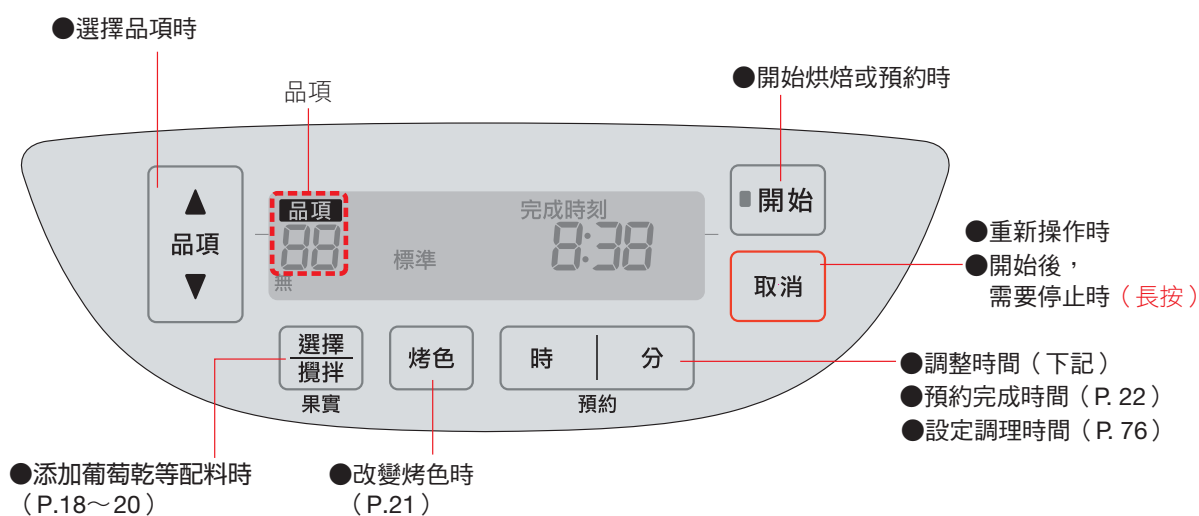
●天然酵母培養容器
（附有蓋 P. 63）



●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）



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。

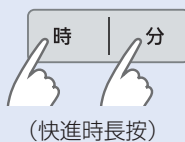
②按「時」或「分」（時間顯示閃爍）



●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）



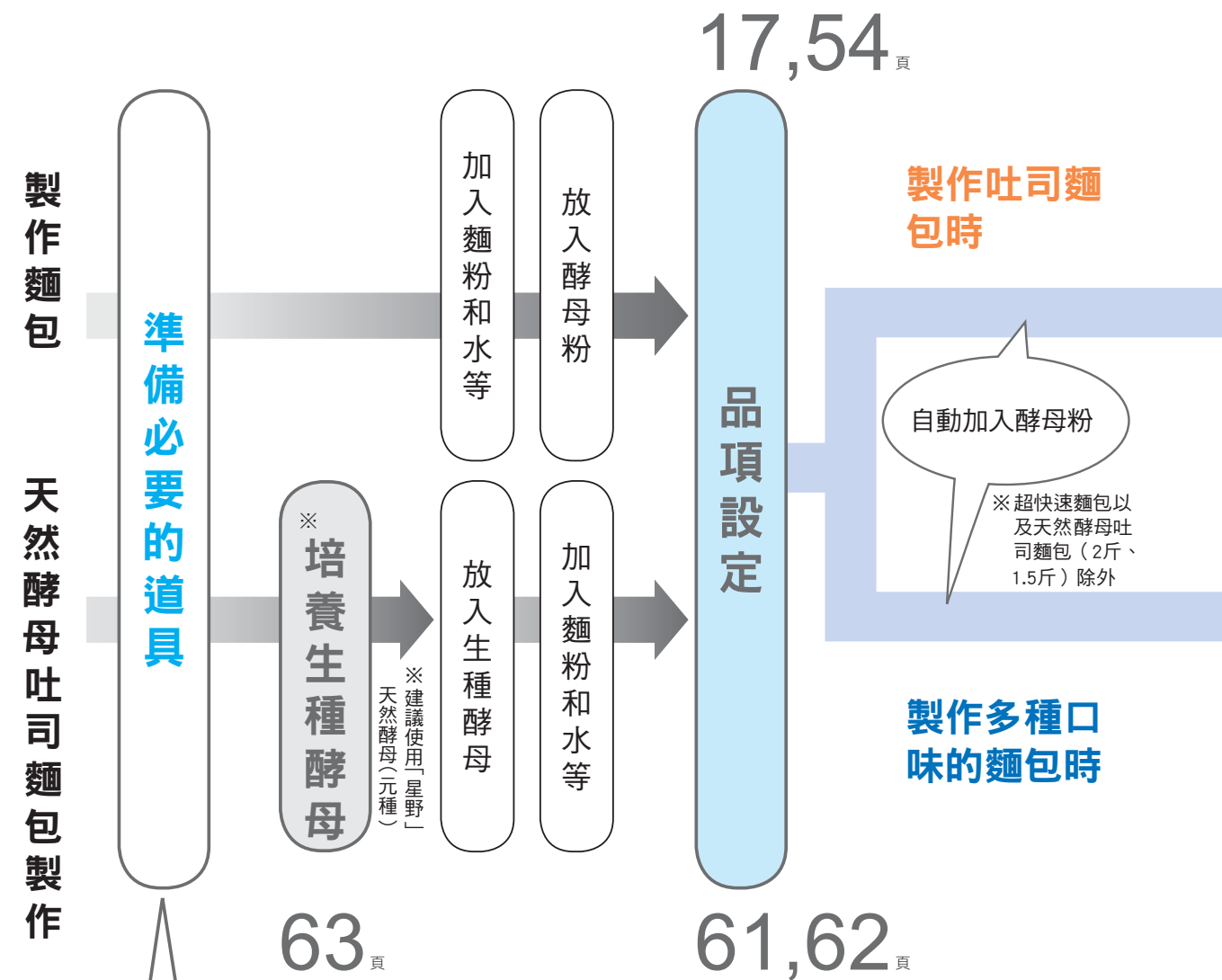
●停止閃爍即完成。

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。

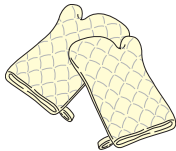
製作麵包的流程及要領

準備



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！



水、麵粉以「重量」稱量
是基本！

水、麵粉必須用秤以重量稱量。
請使用可以1 g為單位的秤正確
稱量。



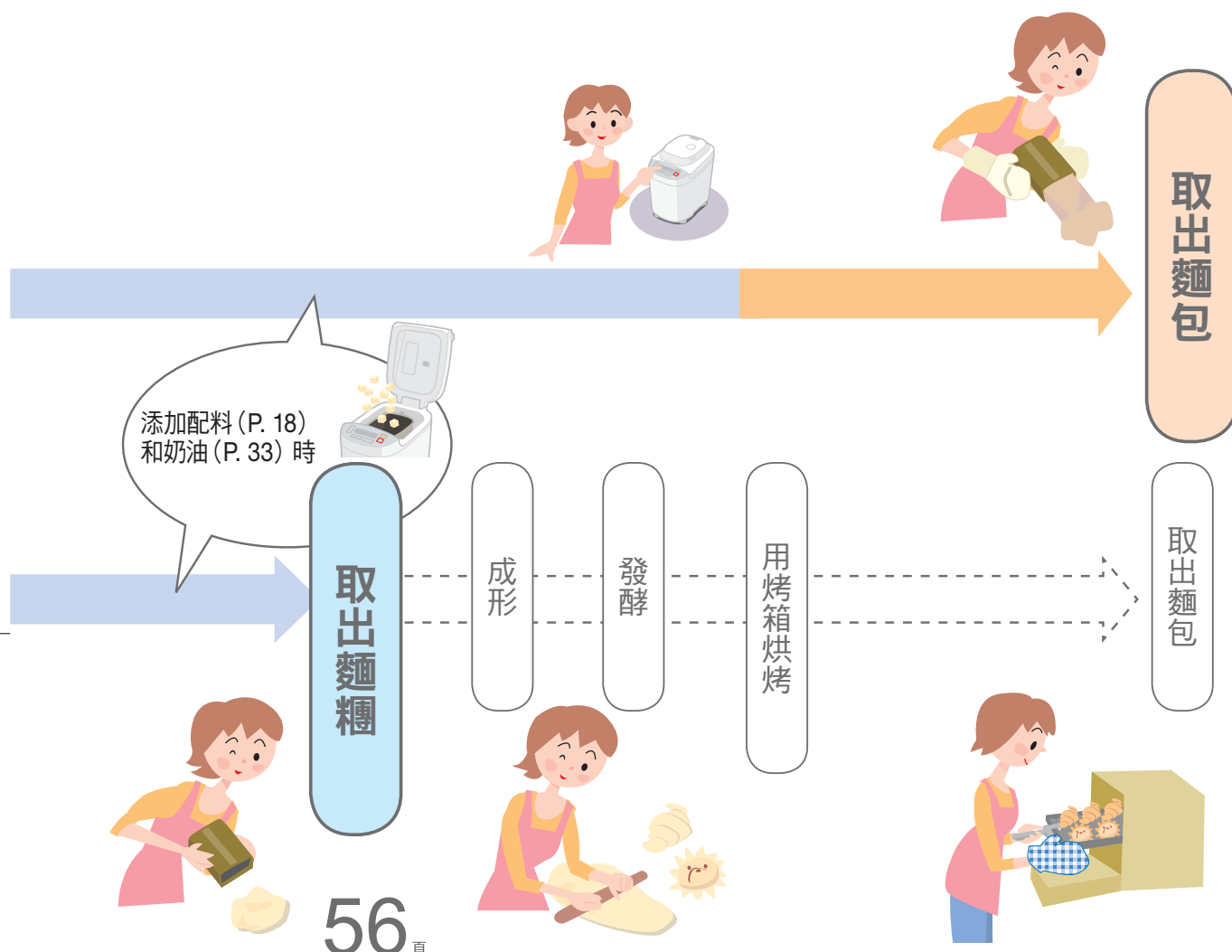
請用電子秤！

麵糰製作

烘烤

基本材料與準備

製作麵包的流程及要領



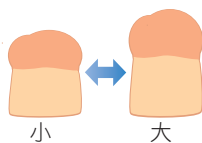
夏天或室溫高的時候， 請事先冷卻

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



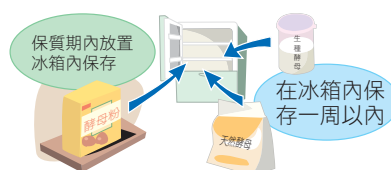
膨脹程度和形狀每次都會變 的手工麵包

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.87, 88）



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.13）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！



品項一覽

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
1 (P.16) 2	超軟吐司(2斤) 超軟吐司(1.5斤)	● ● ● ●	5小時15分 5小時10分	揉麵※1 醒麵※2 醒麵 揉麵 發酵 烘烤
3 (P.23) 4	湯種超軟吐司(2斤) 湯種超軟吐司(1.5斤)	● ● — ●	5小時10分	揉麵※1 醒麵※2 醒麵 揉麵 發酵 烘烤
5 (P.24) 6	手感超軟吐司(2斤) 手感超軟吐司(1.5斤)	● ● — ●	5小時25分 5小時20分	揉麵※1 醒麵※2 醒麵 揉麵 發酵 烘烤
7 (P.25) 8	吐司麵包(2斤) 吐司麵包(1.5斤)	● ● ● ●	4小時30分 4小時25分	揉麵※1 醒麵※2 醒麵 揉麵 發酵 烘烤
9 (P.26) 10	軟吐司(2斤) 軟吐司(1.5斤)	● ● ● ●	4小時55分 4小時50分	浸潤※2 揉麵 醒麵 揉麵 醒麵 揉麵 發酵 烘烤
11 (P.27) 12	速成吐司(2斤) 速成吐司(1.5斤)	● ● ● —	2小時10分	揉麵 醒麵※2 揉麵 發酵 烘烤
13 (P.28)	超快速麵包	— — — —	1小時20分	揉麵 發酵 烘烤
14 (P.29)	米飯麵包	● ● ● ●	4小時30分	揉麵※1 醒麵※2 醒麵 揉麵 發酵 烘烤
15 (P.30)	米飯法國麵包	● ● — ●	5小時	揉麵※1 醒麵※2 醒麵 揉麵 發酵 烘烤
16 (P.30)	法國麵包(1.5斤)	● ● — ●	5小時40分	揉麵※1 醒麵※2 醒麵 揉麵 發酵 烘烤
17 (P.31)	裸麥麵包	● — — ●	5小時40分	揉麵※1 醒麵※2 醒麵 揉麵 發酵 烘烤
18 (P.32) 19	全麥麵包(2斤) 全麥麵包(1.5斤)	● ● — ●	5小時20分 5小時15分	揉麵※1 醒麵※2 醒麵 揉麵 發酵 烘烤
20 (P.33) 21	布里歐麵包(2斤) 布里歐麵包(1.5斤)	● ● ● —	3小時30分 3小時20分	揉麵 發酵 1/5-1/4 揉麵 發酵 烘烤 ●手動投入奶油在開始60分鐘後(或70分鐘後)
22 (P.34)	花式麵包	● — — —	2小時30分	揉麵 揉麵 揉麵 作業 發酵 烘烤 ●在開始60分鐘後手動放入餅乾皮麵糰
23 (P.36)	蒸烤白吐司風味麵包	— — — ●	4小時	揉麵※1 醒麵※2 醒麵 揉麵 發酵 烘烤
24 (P.37)	米粉麵包(含麵粉)	● — ● ●	2小時40分	浸潤※2 醒麵 揉麵 發酵 烘烤
25 (P.38)	米粉麵包(不含麵粉)	● — — ●	2小時15分	揉麵※1 醒麵※2 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「攪拌」。

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
26 (P.54)	麵包麵糰	● ● ● ●	1小時30分	揉麵 醒麵※4 揉麵 發酵
27 (P.55)	披薩麵糰	— — — —	45分	揉麵 發酵 揉麵 發酵
28 (P.60) 29	天然酵母吐司麵包(2斤) 天然酵母吐司麵包(1.5斤)	● ● ● ●	7小時10分 (+24時間※5)	浸潤※2 揉麵 發酵 揉麵 發酵 烘烤
30 (P.62)	天然酵母麵包麵糰	● ● ● ●	4小時 (+24時間※5)	揉麵 發酵 揉麵 發酵
31 (P.63)	生種酵母	— — — —	24小時	發酵
32 (P.64)	司康餅	— — ● —	1小時10分	清除麵粉 揉麵 成形 揉麵※3 烘烤 追加加熱 ●在開始3分鐘後手動清除麵粉再1分鐘後手動成形
33 (P.66)	黃豆司康餅	— — ● —	1小時10分	清除麵粉 揉麵 成形 揉麵※3 烘烤 追加加熱 ●在開始2分鐘後手動清除麵粉再2分鐘後手動成形
34 (P.70)	蛋糕	— — — —	1小時50分	清除麵粉 揉麵 成形 揉麵※3 烘烤 追加加熱 ●在開始12分鐘後手動清除麵粉
35 (P.72)	蔬食蛋糕	— — — —	1小時15分	烘烤 追加加熱
36 (P.76)	果醬	— — — —	1小時30分 ~ 2小時30分	加熱 追加加熱 ●根據食譜手動設定時間
37 (P.75)	豆沙餡	— — — —	1小時	揉麵
38 (P.78) 39	麻糬 (8杯~1升<10杯>) 麻糬 (6~7杯)	— — — —	1小時30分 (+30分※6) 1小時20分 (+30分※6)	烹調 揉麵 醒麵 ●在開始75分鐘後(或85分鐘後)手動打開蓋子
40 (P.80)	烏龍麵糰・義大利麵糰	— — — —	15分	揉麵

基本材料與準備

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。

浸潤 將麵粉和水進行浸潤(待機)

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小時。

※3 有時會省略這過程。

※4 有時會省略，有時也會連續「揉麵」。

※5 製作生種酵母需要花費24小時。

※6 請事前將糯米洗淨，用35~40℃溫水浸泡30分鐘。

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）
 - ・湯種超軟吐司
 - ・速成吐司
 - ・米飯法國麵包
 - ・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。



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。



※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.63）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

在製作司康餅及黃豆司康餅、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	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 (天然酵母吐司、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. 12）

- ・ 蜂蜜用量到50 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



可用喜歡的
材料製作多種
風味的麵包

以吐司麵包為基礎（P. 25），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。

一開始就放入麵包容器內！

在基本的材料基礎上



喜歡的材料

添加喜歡的材料...



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%
（2斤的標準：70 g）

例）・紅蘿蔔
→ 研碎
→ 去除水份
・南瓜
→ 煮熟後搗碎冷卻
・菠菜
→ 煮熟
→ 去除水份
→ 切碎冷卻

米粉等穀類



：麵粉重量的10 ~ 20%
（2斤的標準：50 g）

例）・燕麥片・裸麥
・全麥粉・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



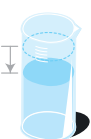
（保持原來的份量不變）

僅減少與穀類 份量相等的麵粉份量

例）┌ 裸麥50 g（450 g的11%）
└ 麵粉400 g

（保持原來的份量不變）

水的量



（保持原來的份量不變）

※從紅蘿蔔等當中吸取的水份
可增加到麵包的水量中

（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160 g（約160 mL）
└ 水 160 g（mL）
（320 g（mL）- 160 g（mL））

●不要使用預約定時功能。

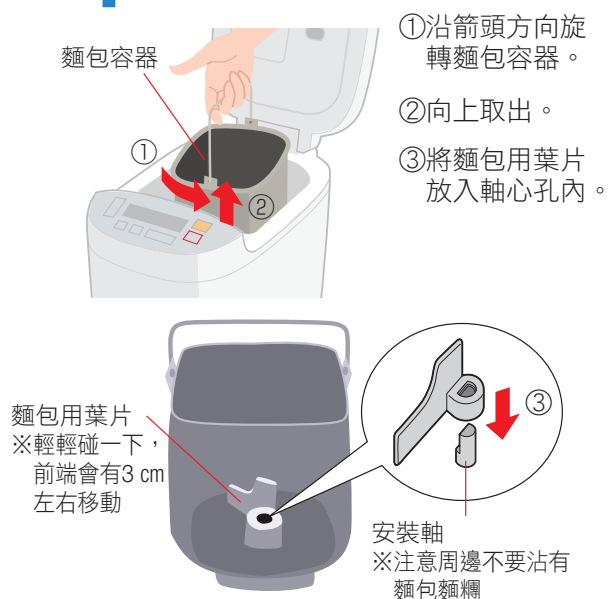
●不要使用預約定時功能。

製作超軟吐司

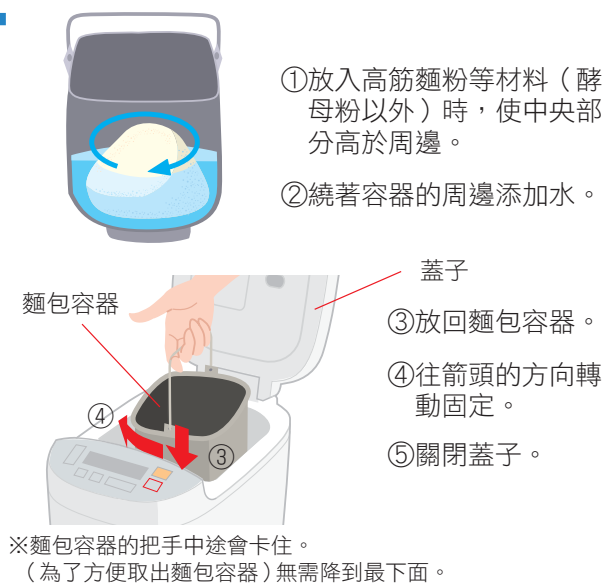
放入材料



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



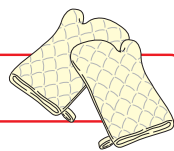
「超軟吐司」	(2斤份量)	(1.5斤份量)
	2004kcal	1568kcal
高筋麵粉	450 g	350 g
奶油	25 g	20 g
砂糖	30 g	25 g
奶粉	12 g (大2)	9 g (大1½)
鹽	8.8 g (小1¼)	6.3 g (小1¼)
水※	330 g (mL)	260 g (mL)
酵母粉	2.8 g (小1)	2.1 g (小¾)

※室溫超過25℃，使用5℃的水並減少10 g (mL)。

※所謂的超軟吐司…
麵皮薄脆、利用少量的酵母保持了小麥原有風味的吐司麵包

所需時間：
(2斤) 約5小時15分鐘
(1.5斤) 約5小時10分鐘

請務必使用厚手套



設定



取出



4 超軟吐司 (2斤)：選擇品項「1」 超軟吐司 (1.5斤)：選擇品項「2」



■選擇其他種類麵包時 → (P. 23)

■添加葡萄乾等配料時 → (P. 18)
(P. 20)

■選擇烤色時 → (P. 21)

■預約完成時間時 → (P. 22)

5 開始



- 開始後，請不要打開蓋子。
否則酵母粉會灑落出來。
但是，在手動放入其他配料時 (P. 19)，
因為酵母粉已經投入完了，所以可以打開蓋子。
- 酵母粉投入時會發出聲音。

6 烘焙結束後 (發出嗶嗶的聲音) 切斷電源

- 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

※手套變熱的話，可先放回抹布上再進行。



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。



(直接切下去的話，可能會損傷麵包用葉片)

酵母粉

製作超軟吐司

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. 19），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. 20）

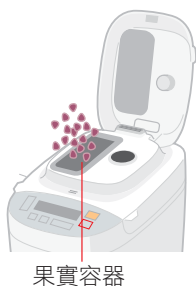
請遵守各個功能的調配比例。

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

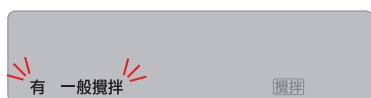
準備 在果實容器中事先放入喜歡的配料。

容器內的配料量的總和依配料不同有所差異



果實容器

① 按下「果實：選擇」功能鍵，選擇「有」（使「有」閃爍）



■ 選擇「輕攪拌」時 ➡ 選擇攪拌果實（P. 20）

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150 g）

葡萄乾、李子
陳皮等



➡ 切成5 mm以下的小塊

堅果類
（最多120 g）

腰果、核桃等



不要烘烤

➡ 敲碎至5 mm以下的小塊

豌豆※
（最多150 g）



➡ 將水份擦拭乾淨

橄欖※
（最多150 g）



➡ 去核，切成原來大小的1/4，將水份擦拭乾淨

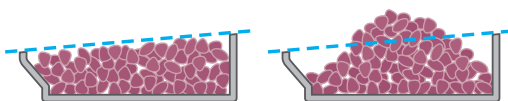
培根、火腿※
（最多150 g）



➡ 切成10 mm寬度

※ 預約烘焙時請勿添加。
（特別是在夏季等時候，會導致變質）

■ 在果實容器中添加配料的標準
從側面看容器，配料不可超出容器邊緣。



- 依配料的種類及狀態不同，有無法放入上述量的情況。
- 如果將配料硬壓入，配料有可能無法掉落。

選擇品項功能後…



●添加葡萄乾等配料時

■不可自動添加的配料，請手動放入。

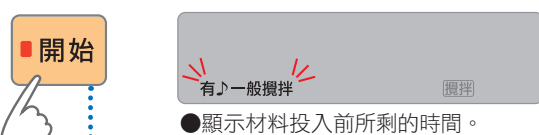
蜂鳴器發出（♪）後，手動放入

- ① 按下「果實：選擇」功能鍵，選擇「有♪」（使「有♪」閃爍）



■ 選擇「輕攪拌」時 ➡ 選擇攪拌果實 (P. 20)

- 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



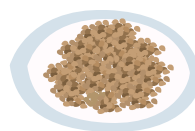
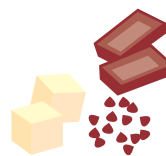
●即使沒有按下「開始」，3分鐘後蜂鳴器發出聲音，並自動開始。

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



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

●材料放入越多，麵包的膨脹程度越差。

■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。

- 超軟吐司：約1小時5分鐘～1小時45分鐘後
- 湯種超軟吐司：約1小時15分鐘～1小時40分鐘後
- 手感超軟吐司：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
- 速成吐司：約30～35分鐘後
- 米飯麵包：約1小時5分鐘～1小時35分鐘後
- 米飯法國麵包：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40分鐘～1小時後
- 米粉麵包（不含麵粉）：約45～45分鐘後
- 麵包麵糰：約35～50分鐘後
- 天然酵母吐司麵包：約3小時30～35分鐘後
- 天然酵母吐司麵糰：約3小時30～35分鐘後

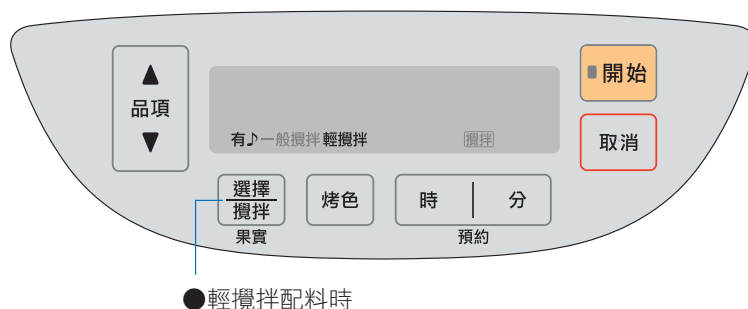
酵母粉

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. 18 ~ 19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：選擇」鍵，選擇「有」或「有♪」後，

按下「果實：攪拌」鍵，
選擇「輕攪拌」



② 開始



●可以設定「輕攪拌」的選項 ▶ (P. 10 ~ 11)

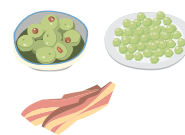
- ※使用「輕攪拌」功能時，
 - 請增加10 g (mL) 的水量。(布里歐麵包除外)
 - 巧克力請先冷凍。

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！



●添加較硬的配料，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。

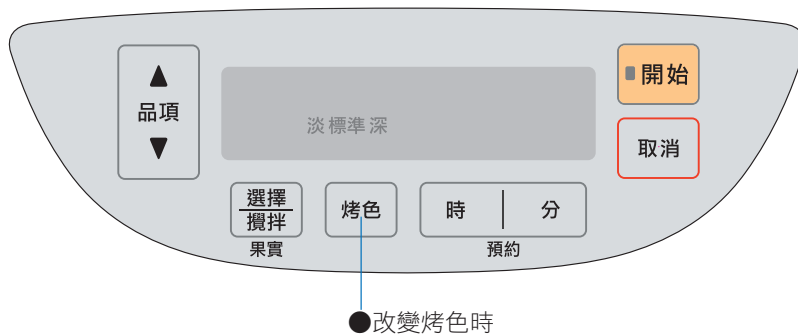
- | | | |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・穀物 ・水果麥片 ・已烘烤過或有上糖衣的堅果類 | <ul style="list-style-type: none"> ・楓糖脆餅 ・楓糖 ・冰糖 | 等 |
|--|---|---|

●添加富含蛋白質分解酵素的鮮果時，麵包不會膨脹。

- | | | | |
|---|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・甜瓜 ・奇異果 | <ul style="list-style-type: none"> ・無花果 ・芒果 | <ul style="list-style-type: none"> ・鳳梨 ・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」、「深」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. 10 ~ 11)

酵母粉

便利的功能（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 調至烘焙完成的預定時間



（快進時長按此鍵）

※僅顯示可預約的時間。

（可預約的時間參照下方所述）

③ 開始（預約完成）



● 使用「果實」和「烤色」功能時

- ① 設定「果實：選擇/攪拌」「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

超軟吐司（2斤）	：5小時20分鐘 ～ 13小時後
超軟吐司（1.5斤）	：5小時10分鐘 ～ 13小時後
湯種超軟吐司（2斤、1.5斤）	：5小時10分鐘 ～ 13小時後
手感超軟吐司（2斤）	：5小時30分鐘 ～ 13小時後
手感超軟吐司（1.5斤）	：5小時20分鐘 ～ 13小時後
吐司麵包（2斤、1.5斤）	：4小時30分鐘 ～ 13小時後
軟吐司（2斤）	：5小時 ～ 13小時後
軟吐司（1.5斤）	：4小時50分鐘 ～ 13小時後
米飯麵包	：4小時30分鐘 ～ 13小時後
米飯法國麵包	：5小時 ～ 13小時後
法國麵包	：5小時40分鐘 ～ 13小時後
裸麥麵包	：5小時40分鐘 ～ 13小時後
全麥麵包（2斤、1.5斤）	：5小時20分鐘 ～ 13小時後
蒸烤白吐司風味麵包	：4小時 ～ 13小時後

米粉麵包（含麵粉）：2小時40分鐘 ～ 13小時後
米粉麵包（不含麵粉）：2小時20分鐘 ～ 13小時後
天然酵母吐司麵包（2斤、1.5斤）：7小時10分鐘 ～ 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. 10 ～ 11）

【可預約時間示例】

品項：超軟吐司（2斤）

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50分 ～ 9點30分

（「1：50」～「9：30」）

※只能在上述時間段設置。

湯種超軟吐司的烘焙

所需時間：
(2斤) 約5小時10分鐘
(1.5斤)



準備 ①製作湯種。
(P. 16) 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將麵包容器裝入本體內，並將酵母粉放入酵母容器。

材料

「湯種超軟吐司」	(2斤份量)	(1.5斤份量)
	2004kcal	1568kcal
冷水(5℃)※1 +湯種※2	370 g	290 g
高筋麵粉	430 g	335 g
奶油	25 g	20 g
砂糖	30 g	25 g
奶粉	12 g (大2)	9 g (大1½)
鹽	8.8 g (小1¼)	6.3 g (小1¼)
酵母粉	2.8 g (小1)	2.1 g (小¾)

※1室溫超過25℃時，請將水減少10 g (mL)。

※2湯種的製作方法

	2斤	1.5斤
高筋麵粉	20 g	15 g
水	100 g (mL)	75 g (mL)

①在較深的耐熱容器中加入高筋麵粉，加入水將麵粉溶解，攪拌至沒有粉粒為止。

②放入微波爐（600 W）加熱約20～30秒，從微波爐中取出，攪拌成柔軟的糊狀。

③再次加熱約20～30秒，待表面稍稍鼓起則暫停微波爐加熱，充分攪拌均勻後，再次放入微波爐加熱約20～30秒，待表面再次稍稍鼓起後，從微波爐中取出，充分攪拌均勻。

※容器可能會變熱，取出時請注意。

④待③冷卻至與皮膚相同的溫度後，加入冷水（5℃）混合。（2斤足量為：370 g、1.5斤：290 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 湯種超軟吐司（2斤）：選擇品項「3」 湯種超軟吐司（1.5斤）：選擇品項「4」



※湯種超軟吐司（2斤）的時候

■添加葡萄乾等配料時 → 選擇攪拌果實 (P. 18) (P. 20)

■預約完成時間時 → 時 | 分 (P. 22)

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 取出麵包

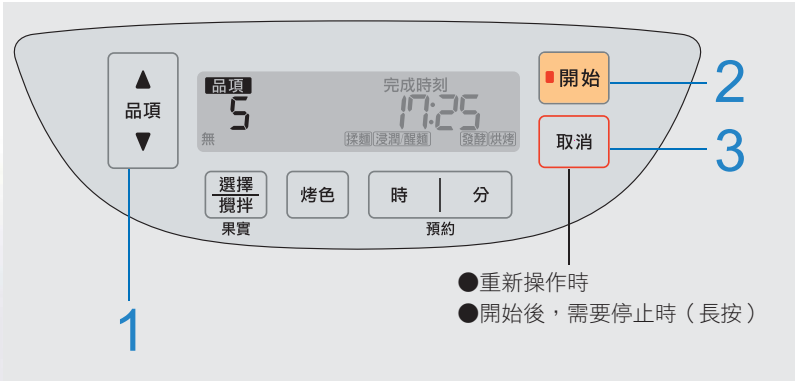


酵母粉

便利的功能（預約）／湯種超軟吐司的烘焙

手感超軟吐司的烘焙

所需時間：
(2斤)約5小時25分鐘
(1.5斤)約5小時20分鐘



- 準備**
- ①在麵包容器內安裝麵包用葉片。
 - (P. 16) ②在麵包容器內放入（除酵母粉以外）麵粉和水等。
 - ③將麵包容器裝入本體內，並將酵母粉放入酵母容器。

材料

「手感超軟吐司」	(2斤份量)	(1.5斤份量)
	2102kcal	1665kcal
高筋麵粉	350 g	280 g
低筋麵粉	100 g	70 g
奶油	35 g	30 g
砂糖	35 g	30 g
奶粉	12 g (大2)	9 g (大1½)
鹽	8.8 g (小1¼)	6.3 g (小1¼)
水※	320 g (mL)	250 g (mL)
酵母粉	2.8 g (小1)	2.1 g (小¾)

※室溫超過25℃時，請用5℃的水並減少10 g (mL)。

1 手感超軟吐司（2斤）：選擇品項「5」 手感超軟吐司（1.5斤）：選擇品項「6」



■ 添加葡萄乾等配料時 → **選擇 攪拌 果實** (P. 18) (P. 20)

■ 預約完成時間時 → **時 | 分** (P. 22)

2 開始



3 發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵， 取出麵包容器，冷卻2分鐘左右後 取出麵包

吐司麵包的烘焙

所需時間：
(2斤)約4小時30分鐘
(1.5斤)約4小時25分鐘



- 準備**
- ①在麵包容器內安裝麵包用葉片。
 - (P. 16) ②在麵包容器內放入(除酵母粉以外)麵粉和水等。
 - ③將麵包容器裝入本體內，並將酵母粉放入酵母容器。

材料

「吐司麵包」	(2斤份量)	(1.5斤份量)
高筋麵粉	450 g	350 g
奶油	20 g	15 g
砂糖	30 g	25 g
奶粉	12 g(大2)	9 g(大1½)
鹽	8.8 g(小1¾)	6.3 g(小1¼)
水※	320 g(mL)	250 g(mL)
酵母粉	4.9 g(小1¾)	4.2 g(小1½)

※室溫超過25℃時，請用5℃的水並減少10 g(mL)。

1 吐司麵包(2斤)：選擇品項「7」 吐司麵包(1.5斤)：選擇品項「8」



※吐司麵包(2斤)的時候

- 添加葡萄乾等配料時 → 選擇攪拌果實 (P. 18)
(P. 20)

- 選擇烤色時 → 烤色 (P. 21)

- 預約完成時間時 → 時 | 分 (P. 22)
預約

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 取出麵包

酵母粉

手感超軟吐司的烘焙 / 吐司麵包的烘焙

軟吐司的烘焙

所需時間：
(2斤)約4小時55分鐘
(1.5斤)約4小時50分鐘



- 準備**
- ①在麵包容器內安裝麵包用葉片。
 - (P. 16) ②在麵包容器內放入(除酵母粉以外)麵粉和水等。
 - ③將麵包容器裝入本體內，並將酵母粉放入酵母容器。

材料

「軟吐司」	(2斤份量)	(1.5斤份量)
	2011kcal	1613kcal
高筋麵粉	450 g	350 g
奶油	25 g	25 g
砂糖	30 g	25 g
奶粉	12 g (大2)	9 g (大1½)
鹽	8.8 g (小1¾)	6.3 g (小1¼)
水※	320 g (mL)	250 g (mL)
酵母粉	4.9 g (小1¾)	4.2 g (小1½)

※室溫超過25℃時，請用5℃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 軟吐司(2斤)：選擇品項「9」 軟吐司(1.5斤)：選擇品項「10」



※軟吐司麵包(2斤)的時候

- 添加葡萄乾等配料時 → 選擇攪拌果實 (P. 18) (P. 20)

- 選擇烤色時 → 烤色 (P. 21)

- 預約完成時間時 → 時 | 分 (P. 22)

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 取出麵包

速成吐司的烘焙

所需時間：
(2斤) 約2小時10分鐘
(1.5斤)



- 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將麵包容器裝入本體內，並將酵母粉放入酵母容器。

材料

「速成吐司」	(2斤份量)	(1.5斤份量)
	2164 kcal	1651 kcal
高筋麵粉	500 g	380 g
奶油	20 g	15 g
砂糖	30 g	25 g
奶粉	12 g (大2)	9 g (大1½)
鹽	8.8 g (小1¼)	6.3 g (小1¼)
冷水 (5℃)※	360 g (mL)	270 g (mL)
酵母粉	7.7 g (小2¼)	5.6 g (小2)

※室溫超過25℃時，請將水減少10 g (mL)。

1 速成吐司 (2斤):選擇品項「11」 速成吐司 (1.5斤):選擇品項「12」



※速成吐司(2斤)的時候

■添加葡萄乾等配料時 → 選擇攪拌果實 (P. 18) (P. 20)

■選擇烤色時 → 烤色 (P. 21)

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 取出麵包

酵母粉

軟吐司的烘焙 / 速成吐司的烘焙

超快速麵包的烘培

所需時間：約1小時20分鐘



- 準備**
- ①加入30 g (mL) 溫水充分溶解酵母粉7.7 g (小2¼)，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

「超快速麵包」		(2斤份量) 2499 kcal
溫水※	30 g (mL)	
酵母粉	7.7 g (小2¼)	
高筋麵粉	500 g	
奶油	45 g	
砂糖	45 g	
奶粉	15 g (大2½)	
鹽	10 g (小2)	
雞蛋 (打散)	50 g (M寸1個)	
溫水※	270 g (mL)	

※ 溫水的溫度為 35 °C ~ 40 °C。

- 往麵包容器添加溫水時，請繞著麵粉等材料的周邊添加。



1 選擇品項「13」



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 取出麵包

米飯麵包的烘焙

所需時間：約4小時30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將麵包容器裝入本體內，並將酵母粉放入酵母容器。

材料

「米飯麵包」 (1.5份量) 1872 kcal (米飯為250 g時)	
高筋麵粉	350 g
冷米飯(白米)	150 ~ 250 g
奶油	15 g
砂糖	30 g
奶粉	12 g (大2)
鹽	8.8 g (小1¼)
水※	230 g (mL)
酵母粉	2.8 g (小1)

※室溫超過25℃時，請用5℃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℃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「14」



- 添加葡萄乾等配料時 → 選擇攪拌果實 (P. 18) (P. 20)
- 選擇烤色時 → 烤色 (P. 21)
- 預約完成時間時 → 時 | 分 (P. 22)

2 開始



3 發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵， 取出麵包容器，冷卻2分鐘左右後 取出麵包

- 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

超快速麵包的烘焙 / 米飯麵包的烘焙

烘焙工序
請參閱
P. 10

米飯法國麵包/法國麵包的烘焙



所需時間：
米飯法國麵包 約5小時
法國麵包 約5小時40分鐘

相比其他品項烘烤出的麵包，米飯法國麵包及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將麵包容器裝入本體內，並將酵母粉放入酵母容器。

材料

「米飯法國麵包」 (1.5斤份量) 1506 kcal
(米飯為100g時)

高筋麵粉	350 g
冷米飯(白米飯)	80 ~ 100 g
砂糖	12 g (大1)
鹽	7.5 g (小1½)
冷水(5℃)※	230 g (mL)
酵母粉	3.5 g (小1¼)

※室溫超過25℃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℃時做出的麵包品質較差。
- 有時候飯粒會保持原狀。
- 米飯法國麵包含有較多水份，容易變質，因此請儘快食用。
(夏季：當天；冬季：二天內)

「法國麵包」 (1.5斤份量) 1510 kcal

高筋麵粉	370 g
低筋麵粉	40 g
鹽	7.5 g (小1½)
冷水(5℃)※	300 g (mL)
酵母粉	2.8 g (小1)

※室溫超過25℃時，請將水減少10 g (mL)。

- 室溫超過30℃時做出的吐司品質較差。

1 米飯法國麵包：選擇品項「15」 法國麵包：選擇品項「16」



※米飯法國麵包的時候



※法國麵包的時候

■添加葡萄乾等配料時 → 選擇攪拌果實 (P. 18) (P. 20)

■預約完成時間時 → 時 | 分 預約 (P. 22)

2 開始



3 發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵， 取出麵包容器，冷卻2分鐘左右後 取出麵包

■取出米飯法國麵包時
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。



裸麥麵包的烘焙

所需時間：約5小時40分鐘



- 準備**
- ①在麵包容器內安裝麵包用葉片。
 - (P. 16) ②在麵包容器內放入（除酵母粉以外）麵粉和水等。
 - ③將麵包容器裝入本體內，並將酵母粉放入酵母容器。

材料

「裸麥麵包」（裸麥麵粉50%）

(2斤份量) 1906 kcal

高筋麵粉	225 g
裸麥麵粉※1	225 g
奶油	10 g
砂糖	30 g
鹽	8.8 g (小1%)
原味優酪乳 (無糖)	150 g
冷水 (5℃) ※2	190 g (mL)
酵母粉	2.8 g (小1)

※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℃時做出的麵包品質較差。
- 室溫超過25℃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)

- 裸麥麵粉的調配比例為21 ~ 50%。

- ▶ 如果在20%以下，請用品項「7」（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。

1 選擇品項「17」



- 添加葡萄乾等配料時 → 選擇攪拌果實 (P. 18) (P. 20)

- 預約完成時間時 → 時 分 預約 (P. 22)

2 開始



3 發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵， 取出麵包容器，冷卻2分鐘左右後 取出麵包

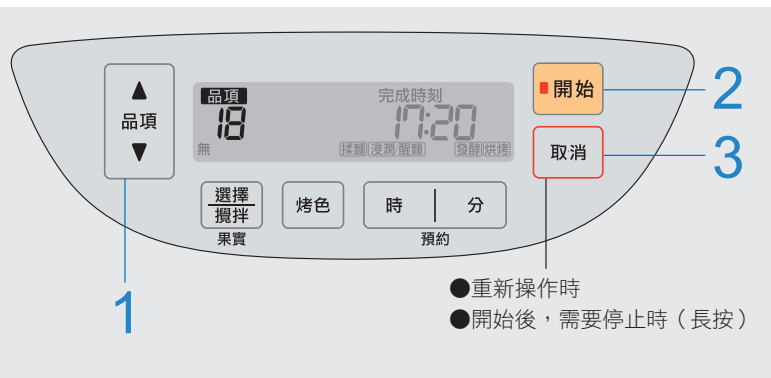
酵母粉

米飯法國麵包 / 法國麵包的烘焙 / 裸麥麵包的烘焙

烘焙工序
請參閱
P. 10

全麥麵包的烘焙

所需時間：
(2斤) 約5小時20分鐘
(1.5斤) 約5小時15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將麵包容器裝入本體內，並將酵母粉放入酵母容器。

材料

「全麥麵包」 (全麥粉30%)	(2斤份量)	(1.5斤份量)
全麥粉(麵包專用) ^{※1}	1921kcal	1497kcal
全麥粉(麵包專用) ^{※1}	135 g	105 g
高筋麵粉	315 g	245 g
奶油	20 g	15 g
砂糖	30 g	25 g
奶粉	12 g (大2)	9 g (大1½)
鹽	8.8 g (小1¼)	6.3 g (小1¼)
冷水(5℃) ^{※2}	360 g (mL)	280 g (mL)
酵母粉	4.9 g (小1¼)	4.2 g (小1½)

※1 不能使用點心專用(低筋麵粉)或小麥以外的全麥麵粉。

※2 室溫超過25℃時，請將水減少10 g (mL)。

●室溫超過30℃時做出的吐司品質較差。

■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「7」或「8」
(吐司麵包)進行烘焙。

※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℃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。

1 全麥麵包(2斤)：選擇品項「18」 全麥麵包(1.5斤)：選擇品項「19」



※全麥麵包(2斤)的時候

■添加葡萄乾等配料時 ➡ 選擇攪拌果實 (P. 18) (P. 20)

■預約完成時間時 ➡ 時 分 (P. 22)

2 開始

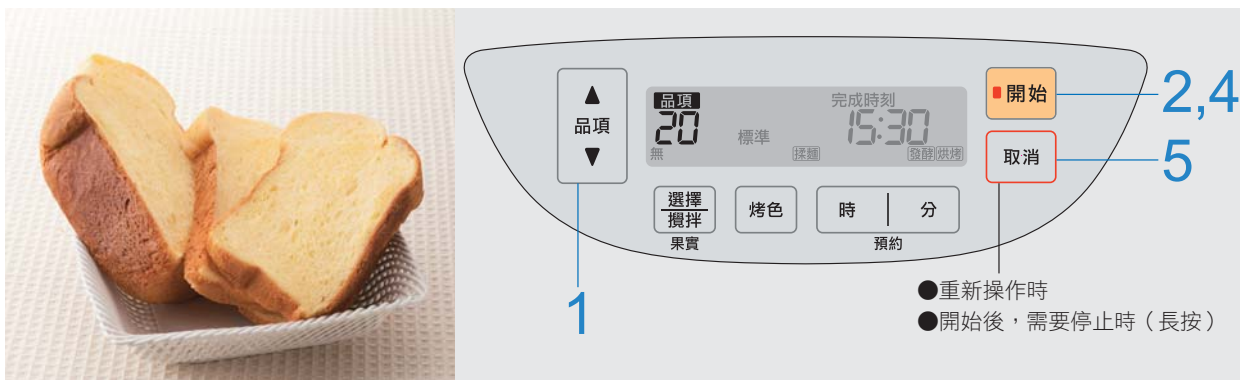


烘焙工序
請參閱
P. 10

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

布里歐麵包的烘焙

所需時間：
(2斤) 約3小時30分鐘
(1.5斤) 約3小時20分鐘



準備 ①在麵包容器內安裝麵包用葉片。

(P. 16) ②在麵包容器內放入(除酵母粉以及冷凍奶油以外)麵粉和水等。

③將麵包容器裝入本體內，並將酵母粉放入酵母容器。

材料

「布里歐麵包」	(2斤份量)	(1.5斤份量)
	3017kcal	2108kcal
高筋麵粉	330 g	225 g
低筋麵粉	60 g	40 g
奶油	60 g	40 g
砂糖	50 g	35 g
奶粉	12 g (大2)	9 g (大1½)
鹽	7.5 g (小1½)	5 g (小1)
雞蛋、蛋黃、冷水 (5℃)的混合物	270 g (雞蛋2個、蛋黃2個、冷水)	190 g (雞蛋1個、蛋黃2個、冷水)
酵母粉	3.5 g (小1¼)	2.8 g (小1)
後放奶油 (推薦使用無鹽奶油)	80 g	60 g

※室溫超過30℃時做出的吐司品質較差。

■準備後放奶油！

①將後放奶油切成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℃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。)

■後放用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 布里歐麵包(2斤)：選擇品項「20」
布里歐麵包(1.5斤)：選擇品項「21」



※布里歐麵包(2斤)的時候

■添加葡萄乾等配料時

(P. 18)
(P. 20)

2 開始



室溫較高時，顯示為「45分鐘後」

**3 發出嗶嗶聲後打開蓋子，
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



10分鐘內

**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。

酵母粉

全麥麵包的烘焙 / 布里歐麵包的烘焙

花式麵包的烘焙



- 準備**
- ①製作餅乾皮麵糰，並放入冰箱冷藏。（P. 35 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將麵包容器裝入本體內，並將酵母粉放入酵母容器。

材料

「菠蘿麵包」 (1個份量) 2493 kcal	
高筋麵粉	300 g
奶油	30 g
砂糖	35 g
奶粉	12 g (大2)
鹽	5 g (小1)
冷水 (5 °C)	190 g (mL)
酵母粉	4.2 g (小1½)

餅乾皮麵糰（菠蘿麵包麵皮）	
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（20分鐘）添加自己喜歡的配料。則可以製作出多種風味的麵包。
➡ P. 46
- 在步驟3經過20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「22」



■添加葡萄乾等配料時 ➡ 選擇攪拌果實 (P. 18)

2 開始



10分後 這時把餅乾皮麵糰擀薄 (P. 35 ⑦～⑧)

所需時間:約2小時30分鐘



3 發出嗶嗶聲後打開蓋子 放入餅乾皮麵糰

20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 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。



擀麵

- ⑦用擀麵棒擀成直徑
17～18 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。

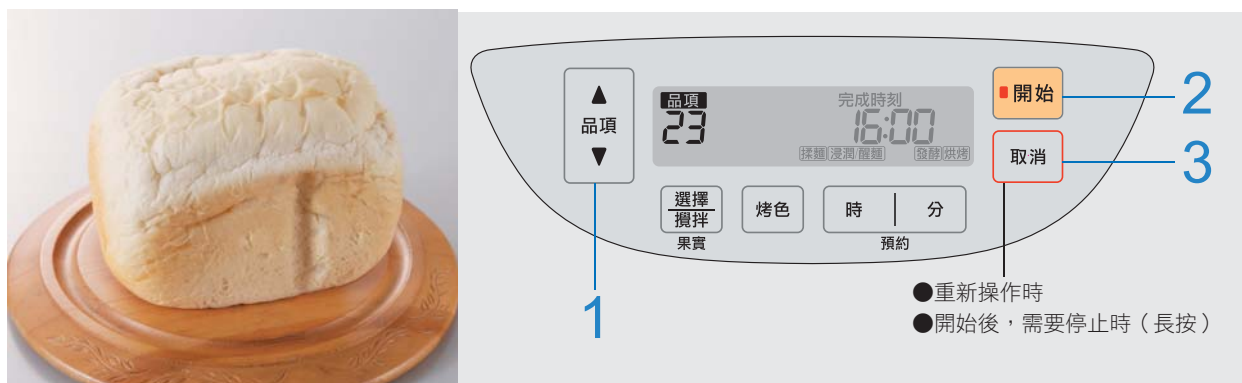


酵母粉

花式麵包的烘焙

蒸烤白吐司風味麵包的烘焙

所需時間：約4小時



- 準備**
- ①在麵包容器內安裝麵包用葉片。
 - (P. 16) ②在麵包容器內放入（除酵母粉以外）麵粉和水等。
 - ③將麵包容器裝入本體內，並將酵母粉放入酵母容器。

材料

「蒸烤白吐司風味麵包」(1個份量) 1957 kcal

高筋麵粉	400 g
奶油	35 g
砂糖	6 g (大½)
鹽	5 g (小1)
果糖	45 g
奶粉	12 g (大2)
水※	290 g (mL)
酵母粉	4.2 g (小1½)

※室溫超過25℃時，請用5℃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。
- 因外皮柔軟，取出後有可能會變形。

1 選擇品項「23」



■預約完成時間時 → 時 分 (P. 22)

2 開始

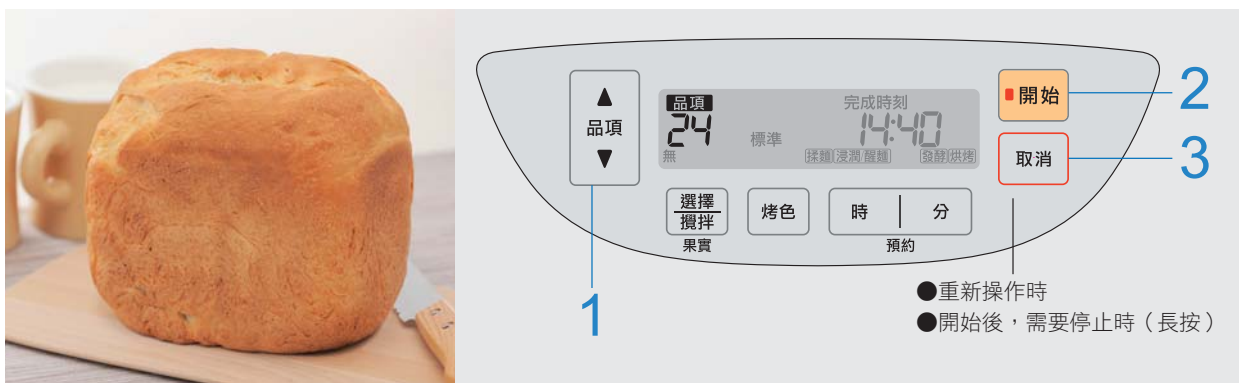


烘焙工序
請參閱
P. 10

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 取出麵包

米粉麵包（含麵粉）的烘焙

所需時間：約2小時40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）米粉和水等。
 - ③將麵包容器裝入本體內，並將酵母粉放入酵母容器。

材料

「米粉麵包」（含麵粉）（1個份量）2094 kcal

高筋麵粉	360 g
米粉（在來米粉）	90 g
奶油	35 g
砂糖	30 g
奶粉	12 g（大2）
鹽	8.8 g（小1¼）
水※	310 g（mL）
酵母粉	7.7 g（小2¼）

※室溫超過25℃時，請使用約5℃的冷水。

- 室溫超過25℃時，使用預約功能做出的麵包品質不好。（P. 90）
- 室溫超過30℃時，請將米粉等材料放到冰箱內冷藏。

1 選擇品項「24」



■添加葡萄乾等配料時 → 選擇攪拌果實（P. 18）（P. 20）

■選擇烤色時 → 烤色（P. 21）

■預約完成時間時 → 時 | 分（P. 22）

2 開始



3 發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵，取出麵包容器，冷卻2分鐘左右後取出麵包

酵母粉

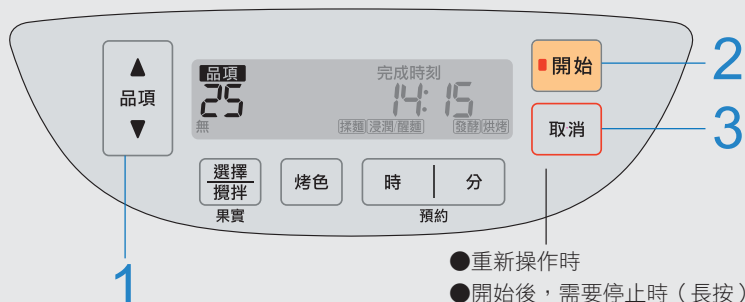
蒸烤白吐司風味麵包的烘焙 / 米粉麵包（含麵粉）的烘焙

烘焙工序
請參閱
P. 10

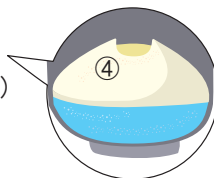
米粉麵包（不含麵粉）的烘焙

所需時間：約2小時15分鐘

※烘焙出來的麵包頂部會比較白且平坦



- 準備**
- ①用糯米粉以及果糖製作糊。
 - (P. 16) 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將麵包容器裝入本體內。（酵母粉在步驟4時放入）



材料

「米粉麵包」（不含麵粉）（2斤份量）2012 kcal

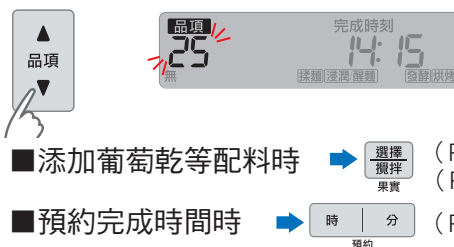
糊（糯米粉+果糖）※	400 g
米粉（在來米粉）	450 g
砂糖	12 g（大1）
鹽	6.3 g（小1¼）
橄欖油	12 g（小3）
酵母粉	7 g（小2½）

※糊（糯米粉+果糖）的製作方法

- 糯米粉..... 1 g（小½）
- 果糖..... 69 g
- 水..... 10 g（小2）+320 g（mL）

- ①將小½的糯米粉放入耐熱的深口容器，用小2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69 g並充分攪拌均勻。
 - ④再加入320 g（mL）水，更進一步的攪拌均勻。（總量合計約400 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糊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「25」



2 開始



烘焙工序請參閱 P. 11

■進行預約時
機體會運行至步驟5，在此之後才會進入預約。

■經過15分鐘後
會發出蜂鳴聲，並自動重新啟動。

3

發出嗶嗶聲後，打開蓋進行手動去粉

- 使用橡皮刮刀等工具刮除四周的粉（使用金屬產的容易刮傷氟素塗層）
- 不要按下「取消」鍵
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）



4

將酵母粉放入酵母容器

蓋上蓋子，再次開始

5



6

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

多種口味吐司食譜



「超軟吐司 (W巧克力麵包)」 品項「1」「2」

	(2斤份量) 2482kcal	(1.5斤份量) 1927kcal
高筋麵粉	430 g	330 g
奶油	20 g	15 g
砂糖	30 g	25 g
奶粉	12 g (大2)	9 g (大1½)
鹽	8.8 g (小1¾)	6.3 g (小1¼)
可可粉	12 g (大2)	9 g (大1½)
水※	330 g (mL)	250 g (mL)
酵母粉	2.8 g (小1)	2.1 g (小¾)
*巧克力豆(事先冷凍)	100 g	80 g

※室溫超過25℃時，水量減少10 g (mL)。(5℃冷水)

*使用「果實」功能。▶手動放入 (P.19)
▶選擇「輕攪拌」(P.20)

「超軟吐司 (優質濃郁風)」 品項「1」「2」

	(2斤份量) 2586kcal	(1.5斤份量) 2019kcal
高筋麵粉	450 g	350 g
奶油	45 g	35 g
砂糖	30 g	25 g
鹽	8.8 g (小1¾)	6.3 g (小1¼)
水※	250 g (mL)	190 g (mL)
含糖煉乳	25 g	20 g
鮮奶油(乳脂肪47%左右)	90 g	70 g
酵母粉	2.8 g (小1)	2.1 g (小¾)

※室溫超過25℃時，水量減少10 g (mL)。(5℃冷水)

「超軟吐司：無乳製品」 品項「1」「2」

	(2斤份量) 1955kcal	(1.5斤份量) 1521kcal
高筋麵粉	450 g	350 g
起酥油	20 g	15 g
砂糖	30 g	25 g
鹽	8.8 g (小1¾)	6.3 g (小1¼)
水※	340 g (mL)	260 g (mL)
酵母粉	2.8 g (小1)	2.1 g (小¾)

※室溫超過25℃時，水量減少10 g (mL)。(5℃冷水)



「德國馬鈴薯風湯種超軟吐司」 品項「3」「4」

	(2斤份量) 2251kcal	(1.5斤份量) 1760kcal
冷水(5℃)※1 +湯種※2	380 g	290 g
高筋麵粉	430 g	335 g
奶油	30 g	20 g
砂糖	15 g	12 g
鹽	8.8 g (小1¾)	6.3 g (小1¼)
酵母粉	2.8 g (小1)	2.1 g (小¾)
黑胡椒	2 g	1 g
西洋芹	1 g	1 g
洋風風味調料(清湯顆粒)	3 g	2 g
*培根(切成1 cm的小塊)	60 g	55 g
*馬鈴薯(切成1 cm的小塊後 水煮但不煮爛)	50 g	40 g
*洋蔥(切成1 cm的小塊後 水煮但不煮爛)	30 g	25 g

※1 室溫超過25℃時，水量減少10 g (mL)。

※2 湯種的製作方法 (P.23)

「玉米湯種超軟吐司」 品項「3」「4」

	(2斤份量) 2195 kcal	(1.5斤份量) 1691kcal
冷水(5℃)※1 +湯種※2	290 g	210 g
高筋麵粉	430 g	335 g
奶油	30 g	20 g
砂糖	30 g	25 g
奶粉	12 g (大2)	9 g (大1½)
鹽	8.8 g (小1¾)	6.3 g (小1¼)
酵母粉	2.8 g (小1)	2.1 g (小¾)
牛奶	100 g(約100 mL)	80 g(約80 mL)
西洋芹	1 g	1 g
*玉米(粒)	100 g	80 g
高筋麵粉(玉米粒在投入 前裹上高筋麵粉，以完全 去除其水分)	適量	適量

※1 室溫超過25℃時，水量減少10 g (mL)。

※2 湯種的製作方法 (P.23)

*使用「果實」功能。▶手動放入 (P.19)
▶選擇「輕攪拌」(P.20)

酵母粉

米粉麵包(不含麵粉)的烘焙 / 多種口味吐司食譜

多種口味吐司食譜



「奶油乳酪藍莓湯種超軟吐司」 品項「3」「4」

	(2斤份量) 2471kcal	(1.5斤份量) 1931kcal
冷水(5℃)※1 +湯種※2	380 g	290 g
高筋麵粉	430 g	335 g
奶油	30 g	20 g
砂糖	30 g	25 g
奶粉	12 g (大2)	9 g (大1½)
鹽	8.8 g (小1¾)	6.3 g (小1¼)
酵母粉	2.8 g (小1)	2.1 g (小¾)
*奶油乳酪(切成1 cm的小塊,在投入前放入冷凍室保存)	70 g	60 g
*藍莓干	60 g	50 g

※1 室溫超過25℃時,水量減少10 g (mL)。

※2 湯種的製作方法 (P.23)



「黃豆粉甜納豆手感超軟吐司」 品項「5」「6」

	(2斤份量) 2530kcal	(1.5斤份量) 1965kcal
高筋麵粉	350 g	280 g
低筋麵粉	65 g	45 g
黃豆粉	35 g	25 g
奶油	35 g	30 g
砂糖	30 g	25 g
奶粉	12 g (大2)	9 g (大1½)
鹽	8.8 g (小1¾)	6.3 g (小1¼)
水※	320 g (mL)	250 g (mL)
酵母粉	2.8 g (小1)	2.1 g (小¾)
*甜納豆	140 g	100 g

※室溫超過25℃時,水量減少10 g (mL)。(5℃冷水)

*使用「果實」功能。▶選擇「輕攪拌」(P.20)

「地瓜芝麻湯種超軟吐司」 品項「3」「4」

	(2斤份量) 2323kcal	(1.5斤份量) 1791kcal
冷水(5℃)※1 +湯種※2	380 g	290 g
高筋麵粉	430 g	335 g
奶油	30 g	20 g
砂糖	30 g	25 g
奶粉	12 g (大2)	9 g (大1½)
鹽	8.8 g (小1¾)	6.3 g (小1¼)
酵母粉	2.8 g (小1)	2.1 g (小¾)
*地瓜(切成1 cm的小塊後水煮但不煮爛)	120 g	100 g
肉桂粉(撒在煮好後的地瓜上)	2 g	1.5 g
*黑芝麻	20 g	15 g

※1 室溫超過25℃時,水量減少10 g (mL)。

※2 湯種的製作方法 (P.23)

*使用「果實」功能。▶手動放入 (P.19)

▶選擇「輕攪拌」(P.20)

「番茄羅勒手感超軟吐司」 品項「5」「6」

	(2斤份量) 2131kcal	(1.5斤份量) 1687kcal
高筋麵粉	350 g	280 g
低筋麵粉	100 g	70 g
奶油	35 g	30 g
砂糖	35 g	30 g
奶粉	12 g (大2)	9 g (大1½)
鹽	8.8 g (小1¾)	6.3 g (小1¼)
水※	160 g (mL)	130 g (mL)
酵母粉	2.8 g (小1)	2.1 g (小¾)
番茄汁(無食鹽添加)	160 g (約160mL)	120 g (約120mL)
羅勒乾	0.5 g	0.4 g

※室溫超過25℃時,水量減少10 g (mL)。(5℃冷水)



「丹麥風吐司麵包」

品項「7」「8」 烤色「深」

	(2斤份量) 3479kcal	(1.5斤份量) 2681kcal
高筋麵粉	360 g	270 g
低筋麵粉	90 g	70 g
奶油 (推薦使用無鹽奶油)	20 g	15 g
砂糖	45 g	35 g
奶粉	12 g (大2)	9 g (大1½)
鹽	8.8 g (小1¾)	6.3 g (小1¼)
雞蛋(打散)	50 g (M寸1個)	50 g (M寸1個)
冷水(5℃)	250 g (mL)	180 g (mL)
酵母粉	4.2 g (小1½)	3.5 g (小1¼)
*後放奶油(推薦使用無鹽 奶油)(切成1 cm的小塊 後放入冷凍室保存一晚)	180 g	140 g

* 使用「果實」功能。▶手動放入 (P.19)

「生薑酒釀手感超軟吐司」

品項「5」「6」

	(2斤份量) 2190kcal	(1.5斤份量) 1732kcal
高筋麵粉	350 g	280 g
低筋麵粉	100 g	70 g
奶油	35 g	30 g
砂糖	35 g	30 g
奶粉	12 g (大2)	9 g (大1½)
鹽	8.8 g (小1¾)	6.3 g (小1¼)
水※	230 g (mL)	180 g (mL)
酵母粉	2.8 g (小1)	2.1 g (小¾)
生薑(磨碎)	35 g	25 g
酒釀	90 g (約90 mL)	70 g (約70 mL)

※室溫超過25℃時，水量減少10 g (mL)。 (5℃冷水)

「含大豆粉吐司」

品項「7」「8」

	(2斤份量) 1993kcal	(1.5斤份量) 1552kcal
高筋麵粉	410 g	320 g
大豆粉	40 g	30 g
奶油	20 g	15 g
砂糖	30 g	25 g
奶粉	12 g (大2)	9 g (大1½)
鹽	8.8 g (小1¾)	6.3 g (小1¼)
水※	320 g (mL)	250 g (mL)
酵母粉	4.9 g (小1¾)	4.2 g (小1½)

※室溫超過25℃時，水量減少10 g (mL)。 (5℃冷水)

酵母粉

多種口味吐司食譜

多種口味吐司食譜



「黑糖米粉超快速麵包」

品項「13」 (2斤份量) 2517 kcal

溫水※	30 g (mL)
酵母粉	7.7 g (小2¾)
高筋麵粉	400 g
米粉(在來米粉)	100 g
奶油	45 g
黑糖(粉末)	55 g
奶粉	15 g (大2½)
鹽	10 g (小2)
雞蛋(打散)	50 g (M寸1個)
溫水※	270 g (mL)

※溫水的溫度為35~40 °C。

●請勿使用糯米粉

●裝飾用糖衣。

將25 g的粉砂糖以及2.5 g (小½) 的水放入小碗中，將其放入60 °C的水中隔水攪拌。最後澆在做好的麵包上。



「紅茶柳橙超快速麵包」

品項「13」 (2斤份量) 2562 kcal

溫水※	30 g (mL)
酵母粉	7.7 g (小2¾)
高筋麵粉	500 g
奶油	45 g
砂糖	45 g
奶粉	15 g (大2½)
鹽	10 g (小2)
雞蛋(打散)	50 g (M寸1個)
溫水※	150 g (mL)
100%柳橙汁(溫)	120 g (約120 mL)
柳橙表皮(磨碎)	2 g (1個的量)
紅茶茶葉(切碎)	4 g

※溫水的溫度為35~40 °C。

「白味噌 & 柚子超快速麵包」

品項「13」 (2斤份量) 2557 kcal

溫水※	30 g (mL)
酵母粉	7.7 g (小2¾)
高筋麵粉	500 g
奶油	45 g
砂糖	45 g
鹽	5 g (小1)
雞蛋(打散)	50 g (M寸1個)
溫水※	270 g (mL)
白味噌	50 g
柚子(將柚子綠色表皮冷凍後磨碎)	5 g

※溫水的溫度為35~40 °C。

「全麥芝麻超快速麵包」

品項「13」 (2斤份量) 2379 kcal

溫水※	30 g (mL)
酵母粉	7.7 g (小2¾)
高筋麵粉	400 g
全麥粉	100 g
奶油	30 g
砂糖	30 g
奶粉	15 g (大2½)
鹽	10 g (小2)
雞蛋(打散)	50 g (M寸1個)
溫水※	280 g (mL)
白芝麻	15 g

※溫水的溫度為35~40 °C。



「紅豆飯麵包」 品項「14」 (1.5斤份量) 1932 kcal

高筋麵粉	350 g
紅豆飯(冷飯)	150 g
起酥油	20 g
砂糖	30 g
鹽	8.8 g (小1¼)
黑芝麻	10 g
水※	230 g (mL)
酵母粉	2.8 g (小1)

※室溫超過25℃時，水量減少10 g (mL)。



「五穀鄉村風米飯法國麵包」

品項「15」 (1.5斤份量) 1552 kcal

高筋麵粉	320 g
裸麥麵粉	30 g
冷米飯(雜糧)	130 g
砂糖	12 g (大1)
鹽	7.5 g (小1½)
冷水(5℃)※	230 g (mL)
酵母粉	3.5 g (小1¼)

※室溫超過25℃時，水量減少10 g (mL)。

「鹹海帶麵包」

品項「14」 烤色「淡」 (1.5斤份量) 1871 kcal

高筋麵粉	350 g
冷米飯(白米)	150 g
起酥油	15 g
砂糖	30 g
鹽	8.8 g (小1¼)
白芝麻	10 g
水※	230 g (mL)
酵母粉	2.8 g (小1)
*鹹海帶	15 g

※室溫超過25℃時，水量減少10 g (mL)。

*使用「果實」功能。(P.18)

「地瓜 & 生薑 米飯法國麵包」

品項「15」 (1.5斤份量) 1726 kcal

高筋麵粉	350 g
冷米飯(玄米)	130 g
黑糖(粉末)	12.8 g (大1½)
鹽	7.5 g (小1½)
冷水(5℃)※	220 g (mL)
酵母粉	3.5 g (小1¼)
*地瓜(切成1 cm的小塊)	130 g
*生薑末	10 g

※室溫超過25℃時，水量減少10 g (mL)。

※當使用白砂糖以及白米時，請增加10 g (mL)。

*使用「果實」功能。(P.18) ➡ 選擇「輕攪拌」(P.20)

「蒜香米飯麵包」

品項「14」

高筋麵粉	350 g
冷米飯(白米)	150 g
奶油	30 g
砂糖	30 g
奶粉	12 g (大2)
鹽	8.8 g (小1¼)
西洋芹(乾燥)	1 g
黑胡椒(粗粒)	少量

(1.5斤份量) 2308 kcal

水※	230 g (mL)
酵母粉	2.8 g (小1)
*甜椒(紅椒、黃椒)(切成5 mm的小塊)	各 30 g
*蘆筍(切成5 mm長)	30 g
*沙拉米香腸(切成5 mm的小塊)	60 g
*炸大蒜片	10 g

※室溫超過25℃時，水量減少10 g (mL)。(5℃冷水)

*使用「果實」功能。(P.18) ➡ 選擇「輕攪拌」(P.20)

酵母粉

多種口味吐司食譜

多種口味吐司食譜



「紅椒 & 番茄 米飯法國麵包」

品項「15」 (1.5斤份量) 1625 kcal

高筋麵粉	350 g
冷米飯(白米)	130 g
砂糖	12 g (大1)
鹽	7.5 g (小1½)
冷水(5℃)※	100 g (mL)
番茄汁(無食鹽添加)	110 g (約110mL)
酵母粉	3.5 g (小1¼)
*鳳尾魚	15 g
*甜椒(紅椒、黃椒)(切成5 mm的小塊)	各30 g
*牛至	0.5 g

※室溫超過25℃時，水量減少10 g (mL)。

*使用「果實」功能。➡手動放入 (P.19)



「全麥培根 & 乳酪 & 橄欖」

品項「18」「19」

(2斤份量) 2287kcal (1.5斤份量) 1797kcal

高筋麵粉	300 g	230 g
全麥粉	130 g	100 g
奶油	20 g	15 g
砂糖	30 g	25 g
奶粉	12 g (大2)	9 g (大1½)
鹽	8.8 g (小1¼)	6.3 g (小1¼)
冷水(5℃)※	320 g (mL)	250 g (mL)
酵母粉	4.9 g (小1¼)	4.2 g (小1½)
*培根	60 g	50 g
*乳酪	40 g	35 g
*橄欖	40 g	35 g

※室溫超過25℃時，水量減少10 g (mL)。

*使用「果實」功能。➡手動放入 (P.19)
➡選擇「輕攪拌」(P.20)

「毛豆 & 乳酪 米飯法國麵包」

品項「15」 (1.5斤份量) 1942 kcal

高筋麵粉	350 g
冷米飯(白米)	130 g
砂糖	12 g (大1)
鹽	7.5 g (小1½)
冷水(5℃)※	230 g (mL)
酵母粉	3.5 g (小1¼)
*毛豆(剝開的豆粒) (充分瀝乾水分後切半)	60 g
*乳酪	90 g

※室溫超過25℃時，水量減少10 g (mL)。

*使用「果實」功能。➡手動放入 (P.19)
➡選擇「輕攪拌」(P.20)



「加入黑豆 & 栗子的抹茶布里歐麵包」品項「20」「21」

	(2斤份量) 3402kcal	(1.5斤份量) 2442kcal
高筋麵粉	330 g	225 g
低筋麵粉	60 g	40 g
奶油	60 g	40 g
砂糖	60 g	45 g
奶粉	12 g (大2)	9 g (大1½)
鹽	7.5 g (小1½)	5 g (小1)
抹茶粉	10 g	8 g
雞蛋、蛋黃、冷水 (5 °C) 的混合物	280 g (雞蛋2個、蛋黃 2個、冷水)	200 g (雞蛋1個、蛋黃 2個、冷水)
酵母粉	3.5 g (小1¼)	2.8 g (小1)
後放奶油	80 g	60 g
*蜜黑豆 (充分瀝乾水分)	70 g	60 g
*糖漬栗子 (充分瀝乾水分)	70 g	60 g

* 使用「果實」功能。▶手動放入 (P.19)
▶選擇「輕攪拌」(P.20)

「布里歐麵包(富含奶油雞蛋)」品項「20」「21」

	(2斤份量) 3443kcal	(1.5斤份量) 2518kcal
高筋麵粉	330 g	225 g
低筋麵粉	60 g	40 g
奶油	80 g	60 g
砂糖	60 g	45 g
鹽	7.5 g (小1½)	5 g (小1)
雞蛋、蛋黃、 牛奶的混合物	280 g (雞蛋2個、蛋黃 4個、牛奶)	190 g (雞蛋2個、蛋黃 4個、牛奶)
酵母粉	3.5 g (小1¼)	2.8 g (小1)
後放奶油	90 g	70 g



「潘妮朵尼」品項「20」「21」

	(2斤份量) 3551kcal	(1.5斤份量) 2520kcal
高筋麵粉	330 g	225 g
低筋麵粉	60 g	40 g
奶油	60 g	40 g
砂糖	50 g	35 g
鹽	7.5 g (小1½)	5 g (小1)
蘭姆酒	30 g (大2)	22.5 g (大1½)
雞蛋、蛋黃、原味 優酪乳(無糖)的混合物	290 g (雞蛋2個、蛋黃 4個、原味優酪乳)	200 g (雞蛋2個、蛋黃 4個、原味優酪乳)
酵母粉	4.9 g (小1¼)	4.2 g (小1½)
後放奶油	60 g	40 g
*乾燥水果	150 g	120 g

* 使用「果實」功能。▶手動放入 (P.19)

「米粉麵包」

品項「24」	(2斤份量) 2096kcal
高筋麵粉	360 g
米粉	90 g
奶油	35 g
砂糖	30 g
奶粉	12 g (大2)
鹽	8.5 g (小1¼)
水※2	350 g (mL)
酵母粉	7.5 g (小2¾)

※1 市販米粉

※2 室溫25 °C以上時水量減少10 mL

酵母粉

多種口味吐司食譜

多種口味吐司食譜



材料

(1個份量) 2444 kcal

A	高筋麵粉	350 g
	奶油	25 g
	砂糖	45 g
	奶粉	10 g
	鹽	6.3 g (小1¼)
	雞蛋 (打散)	50 g (M寸1個)
	冷水 (5 °C)	190 g (mL)
	酵母粉	6.3 g (小2¼)
捲入材料		
	乾燥水果 (蘭姆酒浸漬)	150 g
	牛奶	5 g (小1)
	肉桂砂糖	
	肉桂粉	1 g (小½)
	砂糖	6 g (大½)
糖霜材料		
B	糖粉	45 g
	水	3 g (mL)

麵糰太黏，很難擀時……
在手上或擀麵杖上沾些
高筋麵粉，則會變得比
較容易。



肉桂捲

選擇品項「22」製作麵包麵糰

- ①將 A 放入已安裝麵包用葉片的麵包容器內，再將麵包容器放入本體內。
- ②在酵母容器內放入酵母粉，選擇品項「22」，並按下  開始。

操作要在20分鐘以內完成！

取出麵糰

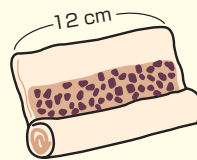
- ③發出嗶嗶聲後打開蓋子，從麵包容器中取出麵糰，拆下葉片。
- 不要按「取消」鍵

擀麵

- ④用刮板將麵糰切成3等分，將麵糰擀成（約12 cm×30 cm）的大小。

成形

- ⑤從靠近身體這邊開始，將 ¾ 的麵餅塗上牛奶，撒上肉桂砂糖和乾果。
- ⑥從靠近身體這邊開始將麵餅捲起來。
- ⑦切成均等的 2 等分，放入麵包容器內。



烘烤（再次按下 開始 鍵）

做糖霜

- ⑧將 B 放入金屬碗裏，用 60 °C 的熱水使之融化，攪拌後即為糖霜。

最後加工

- ⑨烘烤結束後，從麵包容器中取出來，將糖霜澆上去。

在製作添加自己喜歡材料的麵包時…

麵包麵糰和配料的混合重量最多不能超過 1 kg！

※ 配料太多則會出現麵包不膨脹或烘烤不足等情況。

避免使用水份多的配料！

（可事先將水份多的配料水煮瀝乾，冷卻至常溫）

※ 會影響麵包麵糰的發酵。

配料要事先準備好！

※ 操作時間20分鐘。

材料

(1個份量) 2488 kcal

A	高筋麵粉	350 g
	奶油	30 g
	砂糖	30 g
	奶粉	12 g (大2)
	鹽	5 g (小1)
	雞蛋 (打散)	50 g (M寸1個)
	冷水 (5 °C)※	190 g (mL)
	酵母粉	4.2 g (小1½)
豆沙餡 (約20 °C)		300 g
※室溫超過25 °C時，請用5 °C的水並減少10 g (mL)。		

- 豆沙餡的量越多，膨脹程度越差。
(最大可加到350 g) 另外，紅豆的溫度一定要在20 °C左右。
(否則會影響麵包的發酵。)

豆沙餡麵包

選擇品項「22」製作麵包麵糰

- ①將 A 放入已安裝麵包用葉片的麵包容器內，再將麵包容器放入本體內。
- ②在酵母容器內放入酵母粉，選擇品項「22」，並按下 **開始**。

操作要在20分鐘以內完成！

取出麵糰

- ③發出嗶嗶聲後打開蓋子，從麵包容器中取出麵糰，拆下葉片。
- 不要按「取消」鍵

成形

- ④用刮板將麵糰切成3等分，將麵糰擀成
(寬) 12 cm × (長) 30 cm 的大小
- ⑤在麵糰上均勻鋪上豆沙餡
- ⑥從近身開始將麵餅捲起來
- ⑦切成均等2等分長短，放入麵包容器內



烘烤

(再次按下 **開始** 鍵)

酵母粉

多種口味吐司食譜

麵糰太黏，很難擀時……
在手上或擀麵杖上沾些
高筋麵粉，則會變得比
較容易。



多種口味吐司食譜

材料

(1個份量) 2007 kcal

A	高筋麵粉	350 g
	奶油	25 g
	砂糖	30 g
	奶粉	12 g (大2)
	鹽	6.3 g (小1¾)
	抹茶	3 g (小1½)
	雞蛋 (打散)	50 g (M寸1個)
	冷水 (5℃)	190 g (mL)
	酵母粉	6.3 g (小2¼)
捲入材料		
	蜜黑豆	130 g

抹茶黑豆捲

選擇品項「22」製作麵包麵糰

- ①將A放入已安裝麵包用葉片的麵包容器內，再將麵包容器放入本體內。
- ②在酵母容器內放入酵母粉，選擇品項「22」，並按下 。

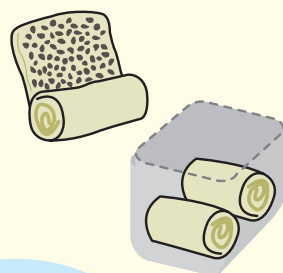
操作要在20分鐘以內完成！

取出麵糰

- ③發出嗶嗶聲後打開蓋子，從麵包容器中取出麵糰，拆掉葉片。
- 不要按「取消」鍵

成形

- ④用刮板將麵糰切成2等分，將麵糰擀成細長的麵餅，寬度略小於麵包容器寬度。
- ⑤將已被充分瀝乾的黑豆均勻地撒上去。
- ⑥從靠近身體這邊開始將麵餅捲起來。
- ⑦放入麵包容器內。



烘烤

(再次按下  鍵)

還可用可可粉代替抹茶。

如果在麵糰裏包裹巧克力豆、杏仁片，就成了孩子們非常喜歡的杏仁巧克力麵包捲。



材料

(不含配料) 1992 kcal

A	高筋麵粉	350 g
	奶油	60 g
	砂糖	30 g
	奶粉	12 g (大2)
	鹽	3.8 g (小¾)
	雞蛋 (打散)	50 g (M寸1個)
	冷水 (5℃)	170 g (mL)
	酵母粉	6.3 g (小2¼)
	餡料	12個 (25 g/個)

趣味十足的手撕麵包

選擇品項「22」製作麵包麵糰

- ①將A放入已安裝麵包用葉片的麵包容器內，再將麵包容器放入本體內。
- ②在酵母容器內放入酵母粉，選擇品項「22」，並按下 。

操作要在20分鐘以內完成！

取出麵糰

- ③發出嗶嗶聲後打開蓋子，從麵包容器中取出麵糰，拆掉葉片。
- 不要按「取消」鍵

成形

- ④將麵糰分成均等的12份。

將配料包起來

- ⑤將配料放入一個個切開的麵糰中包好。
- ⑥放入麵包容器內。

配料可根據自己喜歡選擇 (嚴禁帶水份的材料！)

咖喱 (煮掉水份) 炸丸子 馬鈴薯
沙拉 香腸 鮭魚 (去掉水份)
乳酪 (切成塊狀) 等



烘烤

(再次按下  鍵)



「巧克力豆&菓子超軟麵包」		品項「1」「2」
	(2斤份量)	(1.5斤份量)
	2627kcal	2046kcal
高筋麵粉	450 g	350 g
奶油	30 g	20 g
砂糖	30 g	25 g
奶粉	12 g (大2)	9 g (大1½)
鹽	8.8 g (小1¾)	7 g (約小1½)
水※	340 g (mL)	260 g (mL)
酵母粉	2.8 g (小1)	2.1 g (小¾)
*巧克力豆 (白巧克力)	65 g	55 g
*糖漬菓子 (糖水煮也可)	85 g	65 g

※室溫超過25℃時，水量減少10 g (mL)。(5℃冷水)

- *使用「果實」功能。 ➡ 手動放入 (P. 19)
➡ 選擇「輕攪拌」(P. 20)



「含全麥粉超軟麵包」		品項「1」「2」
	(2斤份量)	(1.5斤份量)
	1798kcal	1395kcal
高筋麵粉	360 g	280 g
全麥粉	90 g	70 g
奶油	10 g	7 g
砂糖	15 g	12.75 g (約大1)
奶粉	12 g (大2)	9 g (大1½)
鹽	8.8 g (小1¾)	7 g (約小1½)
水※	340 g (mL)	260 g (mL)
酵母粉	2.8 g (小1)	2.1 g (小¾)

※室溫超過25℃時，水量減少10 g (mL)。(5℃冷水)



「硬麵包」		品項「1」「2」 烤色「深」
	(2斤份量)	(1.5斤份量)
	1789kcal	1389kcal
高筋麵粉	400 g	315 g
低筋麵粉	50 g	35 g
起酥油	9 g	7 g
砂糖	6 g (大½)	4.3 g (小1)
奶粉	7.5 g (大1¼)	5.5 g (小2¾)
鹽	8.8 g (小1¾)	7.5 g (約小1½)
水※	350 g (mL)	270 g (mL)
酵母粉	2.8 g (小1)	2.1 g (小¾)

※室溫超過25℃時，水量減少10 g (mL)。(5℃冷水)



「甜豆超軟麵包」		品項「1」「2」
	(2斤份量)	(1.5斤份量)
	2331kcal	2558kcal
高筋麵粉	450 g	350 g
奶油	30 g	20 g
砂糖	30 g	25 g
奶粉	12 g (大2)	9 g (大1½)
鹽	8.8 g (小1¾)	7 g (約小1½)
水※	340 g (mL)	260 g (mL)
酵母粉	2.8 g (小1)	2.1 g (小¾)
*您所喜歡的熟豆 (充分瀝乾煮出來的湯汁)	150 g	120 g

※室溫超過25℃時，水量減少10 g (mL)。(5℃冷水)

- *使用「果實」功能。 ➡ 手動放入 (P. 19)
➡ 選擇「輕攪拌」(P. 20)

酵母粉

多種口味吐司食譜

多種口味吐司食譜



「乾果麵包」

品項「7」「8」

	(2斤份量) 2412kcal	(1.5斤份量) 1888kcal
高筋麵粉	450 g	350 g
奶油	20 g	15 g
砂糖	30 g	25 g
奶粉	12 g (大2)	9 g (大1½)
鹽	8.8 g (小1¾)	7 g (約小1½)
水※	330 g (mL)	260 g (mL)
酵母粉	4.9 g (小1¾)	4.2 g (小1½)
*乾果(無花果、杏)(4等分)	各50 g	各40 g
*乾果(蔓越莓)	50 g	40 g

※室溫超過25℃時，水量減少10 g (mL)。(5℃冷水)

*使用「果實」功能。(P. 18) ➡ 選擇「輕攪拌」(P. 20)



「橄欖 & 芥末法國麵包」

品項「16」

(1.5斤份量) 1702kcal

高筋麵粉	370 g
低筋麵粉	40 g
鹽	8.8 g (小1¾)
芥末粒	小3
水※	300 g (mL)
酵母粉	2.8 g (小1)
*橄欖(黑・綠)	各60 g

※室溫超過25℃時，水量減少10 g (mL)。(5℃冷水)

*使用「果實」功能。(P. 18) ➡ 選擇「輕攪拌」(P. 20)



「德式啤酒麵包」 品項「16」 (1.5斤份量) 1662kcal

高筋麵粉	330 g
裸麥麵粉	80 g
鹽	8.8 g (小1¾)
黑糖(粉末)	12.8 g (大1½)
*茴香籽(不添加也可)	小1½
無酒精啤酒(5℃)※	300 g (約300 mL)
酵母粉	2.8 g (小1)

※室溫超過25℃時，水量減少10 g。
放入金屬碗中攪拌，輕輕地清除碳酸。

*一開始就放入麵包容器。

含紅椒、橄欖



「意大利風味麵包」 品項「16」 (1.5斤份量) 1931kcal

高筋麵粉	370 g
低筋麵粉	40 g
鹽	8.8 g (小1¾)
橄欖油	40 g
冷水(5℃)※	260 g (mL)
酵母粉	2.8 g (小1)

※室溫超過25℃時，水量減少10 g (mL)。

根據個人喜好，也可放入切成5 mm小塊的紅甜椒(或番茄乾)30 g及橄欖30 g(或乾羅勒粉小1½)

*使用「果實」功能。(P. 18) ➡ 選擇「輕攪拌」(P. 20)



材料 (1.5份量) 1483 kcal

液種 (發酵種)

水 (約25℃)	160 g (mL)
酵母粉	1.4 g (小½)
高筋麵粉	160 g
高筋麵粉	170 g
A 全麥粉	80 g
鹽	8.8 g (小1¼)
冷水 (5℃) ※	140 g (mL)
酵母粉	2.8 g (小1)

※室溫超過25℃時，水量減少10 g (mL)。

不使用液種 (發酵種) 時

高筋麵粉	330 g
全麥粉	80 g
鹽	8.8 g (小1¼)
冷水 (5℃) ※	300 g (mL)
酵母粉	2.8 g (小1)

※室溫超過25℃時，水量減少10 g (mL)。

材料 (2份量) 1700 kcal

液種 (發酵種)

水 (約25℃)	180 g (mL)
酵母粉	1.4 g (小½)
高筋麵粉	180 g
高筋麵粉	135 g
裸麥麵粉	135 g
A 鹽	8.8 g (小1¼)
原味優酪乳 (無糖)	90 g
冷水 (5℃) ※	80 g (mL)
酵母粉	4.2 g (小1½)

※室溫超過25℃時，水量減少10 g (mL)。

不使用液種 (發酵種) 時

高筋麵粉	315 g
裸麥麵粉	135 g
鹽	8.8 g (小1¼)
原味優酪乳 (無糖)	90 g
冷水 (5℃) ※	240 g (mL)
酵母粉	4.9 g (小1¾)

※室溫超過25℃時，水量減少10 g (mL)。

法式鄉村麵包

製作液種 (發酵種)

- ①在金屬碗內放入水與酵母粉，使用攪拌器攪拌溶解。
- ②在①中加入高筋麵粉，使用橡皮刮刀將麵粉攪拌均勻。
(液種的完成溫度大約在20～30℃)
- ③將每個金屬碗用保鮮膜或塑膠帶包裝起來，在室溫下放置60分鐘後，再放到冰箱冷藏8～18小時。

選擇品項「16」進行烘烤

- ④在麵包容器內安裝麵包用葉片，並將A與液種放入，之後再將麵包容器裝入本體內。
- ⑤在酵母容器內放入酵母粉，選擇品項「16」，並按下 。

取出

- ⑥ P. 30 按照步驟3的要領取出。

雖然可能比較費力，但是使用液種才能製作出真正的法式鄉村麵包。

使用液種時，請勿使用預約功能。

想簡要製作時，選擇不使用液種的配方！

在已經安裝了麵包用葉片的麵包容器內加入酵母粉以外的材料，並在酵母容器內加入酵母粉。

選擇品項「16」，按下「開始」鍵。

裸麥麵包

製作液種 (發酵種)

採用法式鄉村麵包①～③的步驟進行製作

選擇品項「17」進行烘烤

- ④在麵包容器內安裝麵包用葉片，並將A與液種放入，之後再將麵包容器裝入本體內。
- ⑤在酵母容器內放入酵母粉，選擇品項「17」，並按下 。

使用液種時，請勿使用預約功能。

想簡要製作時，選擇不使用液種配方！

在已經安裝了麵包用葉片的麵包容器內加入酵母粉以外的材料，並在酵母容器內加入酵母粉。

選擇品項「17」，按下「開始」鍵。

酵母粉

多種口味吐司食譜

多種口味吐司食譜



「番茄 & 乳酪法國麵包」

品項「16」

(1.5斤份量) 1671 kcal

高筋麵粉	370 g
低筋麵粉	40 g
鹽	8.8 g (小1¼)
羅勒乾	小1½
水※	300 g (mL)
酵母粉	2.8 g (小1)
* 莫紮雷拉乳酪 (切塊)	110 g
* 番茄乾 (乾硬後分成4等分)	15 g (乾燥)

※室溫超過25℃時，水量減少10 g (mL)。(5℃冷水)

* 使用「果實」功能。 ➡ 手動放入 (P. 19)
➡ 選擇「輕攪拌」(P. 20)



「含核桃、葡萄乾的裸麥吐司」

品項「17」

(2斤份量) 1296 kcal

高筋麵粉	270 g
裸麥麵粉	180 g
奶油	10 g
鹽	8.8 g (小1¼)
蜂蜜	50 g
原味優酪乳 (無糖)	150 g
冷水 (5℃)	170 g (mL)
酵母粉	4.2 g (小1½)
* 葡萄乾	55 g
* 核桃	35 g

* 使用「果實」功能。(P. 18)



「栗子 & 堅果全麥粉麵包」

品項「18」「19」

	(2斤份量) 2571kcal	(1.5斤份量) 2017kcal
高筋麵粉	225 g	175 g
全麥粉	225 g	175 g
奶油	20 g	15 g
砂糖	30 g	25 g
奶粉	12 g (大2)	9 g (大1½)
鹽	8.8 g (小1¼)	7.5 g (小1½)
水※	360 g (mL)	280 g (mL)
酵母粉	4.9 g (小1¼)	4.2 g (小1½)
* 糖漬板栗、核桃	各75 g	各60 g

※室溫超過25℃時，水量減少10 g (mL)。(5℃冷水)

* 使用「果實」功能。 ➡ 手動放入 (P. 19)
➡ 選擇「輕攪拌」(P. 20)

「布里歐鹹麵包」

品項「20」「21」 烤色「深」

	(2斤份量) 3327kcal	(1.5斤份量) 2378kcal
高筋麵粉	330 g	225 g
低筋麵粉	60 g	40 g
奶油	60 g	40 g
砂糖	35 g	25 g
奶粉	12 g (大2)	9 g (大1½)
鹽	9.7 g (約小2)	6.6 g (約小1¼)
雞蛋、蛋黃、冷水 (5℃)的混合物	290 g (雞蛋2個、蛋黃2個、冷水)	200 g (雞蛋1個、蛋黃2個、冷水)
酵母粉	5.5 g (約小2)	3.5 g (約小1¼)
後放奶油	80 g	60 g
* 培根 (焙炒)	70 g	60 g
* 核桃	30 g	25 g
* 乳酪	30 g	25 g
* 炸洋蔥	20 g	10 g

* 使用「果實」功能。 ➡ 手動放入 (P. 19)
➡ 選擇「輕攪拌」(P. 20)



「柳橙巧克力布里歐麵包」		品項「20」「21」
	(2斤份量) 3810kcal	(1.5斤份量) 2579kcal
高筋麵粉	330 g	225 g
低筋麵粉	60 g	40 g
奶油	60 g	40 g
砂糖	50 g	35 g
奶粉	12 g (大2)	9 g (大1½)
鹽	7.5 g (小1½)	5 g (小1)
柳橙皮 (磨碎)	4 g (2個的量)	2 g (1個的量)
雞蛋、蛋黃、A[柳橙汁]	270 g	190 g
B[冷水 (5℃)]的混合物	(雞蛋2個、蛋黃2個、A:2個份、B)	(雞蛋1個、蛋黃2個、A:1個份、B)
酵母粉	5.5 g (約小2)	3.5 g (小1¼)
後放奶油	80 g	60 g
*糖漬橙皮 (切成5 mm塊狀)	40 g	30 g
*巧克力豆 (事先冷凍)	60 g	40 g

*使用「果實」功能。 ➡ 手動放入 (P. 19)
➡ 選擇「輕攪拌」 (P. 20)

根據喜好，可加糖霜。
預留5 g (小1) 柳橙汁，與過篩的砂糖粉25 g混合攪拌，趁熱刷塗在剛烤好的布里歐麵包上。

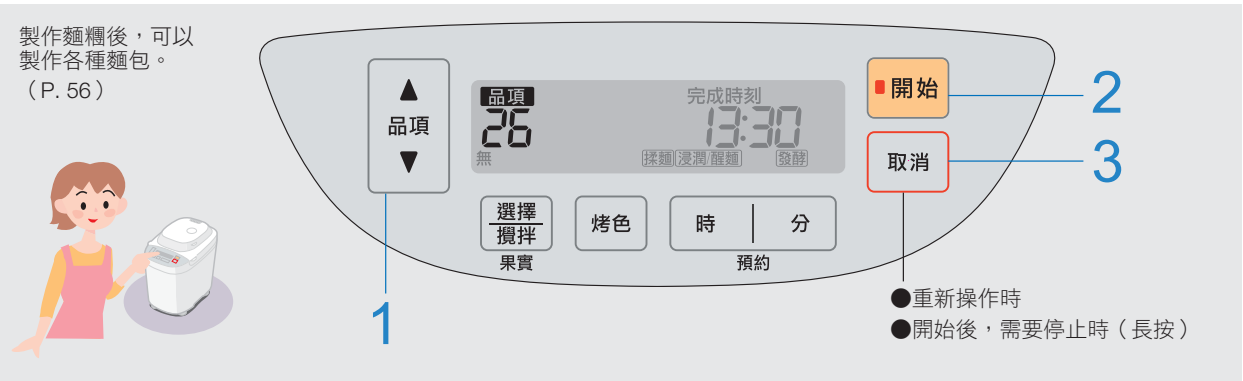
「含米粉布里歐麵包」		品項「20」「21」
	(2斤份量) 3136kcal	(1.5斤份量) 2228kcal
高筋麵粉	300 g	200 g
米粉 (製點心麵包專用)	90 g	65 g
奶油	60 g	40 g
砂糖	50 g	35 g
奶粉	12 g (大2)	9 g (大1½)
鹽	7.5 g (小1½)	5 g (小1)
雞蛋、蛋黃、冷水 (5℃)的混合物	290 g (雞蛋2個、蛋黃2個、冷水)	200 g (雞蛋1個、蛋黃2個、冷水)
酵母粉	3.5 g (小1¼)	2.8 g (小1)
後放奶油	80 g	60 g

酵母粉

多種口味吐司食譜

製作麵包麵糰

所需時間：約1時間30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將麵包容器裝入本體內，並將酵母粉放入酵母容器。

材料

「麵包麵糰」	
高筋麵粉	450 g
奶油	80 g
砂糖	40 g
奶粉	18 g (大3)
鹽	8.8 g (小1¼)
雞蛋 (打散)	50 g (M寸1個)
水※	230 g (mL)
酵母粉	4.9 g (小1¼)

※室溫超過25℃時，請使用約5℃的冷水。

1 選擇品項「26」



2 開始



3 發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵，立即取出麵糰

※就這樣放著，則會進一步發酵。
※麵糰的配料有變化，則發酵可能變遲。(P. 86)

製作披薩麵糰

所需時間：約45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將麵包容器裝入本體內，並將酵母粉放入酵母容器。

材料

「披薩麵糰」

高筋麵粉	450 g
奶油	25 g
砂糖	15 g
奶粉	9 g (大1½)
鹽	8.8 g (小1¾)
水※	290 g (mL)
酵母粉	4.9 g (小1¾)

※室溫超過25℃時，請使用約5℃的冷水。

1 選擇品項「27」



2 開始



3 發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵，立即取出麵糰

※就這樣放著，則會進一步發酵。
※麵糰的配料有變化，則發酵可能變遲。（P. 86）

麵糰

製作麵包麵糰 / 製作披薩麵糰

烘焙工序
請參閱
P. 11

各種風味的麵包

使用麵包麵糰

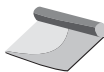
使用麵糰製作麵包時的工具



●揉麵板



●電子秤
(1 g單位)



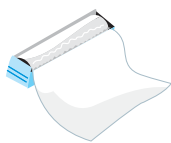
●刮板



●擀麵棍



●抹布
(浸濕後擰乾)



●烘焙用紙



●噴霧器



●毛刷



●烤箱

製作時使用的工具

- 剪刀
- 麵包模具
- 保鮮膜
- 溫度計 等



材料

(19個份量)

131kcal

(1個份量：P.54麵包麵糰45 g的時候)

115kcal

(1個份量：P.62天然酵母麵包麵糰45 g的時候)

麵包麵糰 (P. 54, 62)

1次用量

蛋液 (打散的雞蛋)

25 g
(M寸½個)

美式餐色捲奶油麵包

成形

①在刮板上將麵糰切成每個約45 g (19等分)，滾圓收口朝下，蓋上抹布放置15分鐘。

②揉成橢圓形，蓋上抹布放置約10 ~ 15分鐘。

③用手輕輕按壓，再用擀麵棍擀薄。

④抓住麵糰的一端，向靠近身體方向拉伸，同時緊緊的捲起來。

(沒捲緊的話，發酵中的麵糰容易橫向膨脹)

發酵

⑤捲好後朝下放置，並噴灑水。

⑥在30 ~ 35 °C的溫度條件下使麵糰發酵約40 ~ 60分鐘。(達到大約發酵前2倍大小)之後，塗上蛋液。

烘烤

⑦使用已經預熱到170 ~ 200 °C的烤箱，烘烤約15分鐘。將剩下的麵糰放入冰箱，以免過度發酵。





材料（17個份量）

●使用酵母粉

麵包麵糰（1個份量）201 kcal	
高筋麵粉	320 g
低筋麵粉	80 g
奶油	20 g
砂糖	35 g
※ 1 奶粉	9 g（大1½）
鹽	7.5 g（小1½）
打散的雞蛋	50 g（M寸1個）
水	180 g（mL）
酵母粉	4.2 g（小1½）
作夾心用的奶油（切成1 cm厚）	200 g
蛋液（打散的雞蛋）	25 g（M寸½個）

※ 1 按照P. 54的步驟製作。

●使用天然酵母

麵包麵糰（1個份量）206 kcal	
高筋麵粉	330 g
低筋麵粉	70 g
奶油	20 g
砂糖	35 g
※ 2 奶粉	9 g（大1½）
鹽	7.5 g（小1½）
打散的雞蛋	50 g（M寸1個）
水	150 g（mL）
生種酵母	40 g
作夾心用的奶油（切成1 cm厚）	200 g
蛋液（打散的雞蛋）	25 g（M寸½個）

※ 2 按照P. 62的步驟製作。

可頌牛角

加入奶油

①將麵糰放入金屬碗內，覆上保鮮膜，放入冰箱冷藏30～60分鐘。
（若室溫較高，則需延長冷藏時間）

②在作夾心用的奶油上撒上麵粉，擺好後放上保鮮膜，擀成20×20 cm的大小，放入冰箱冷藏15～30分鐘。

③用擀麵棍按壓麵糰，擀成30×30 cm的大小。

④在麵糰上放上②後包起來，再裹上保鮮膜，放入冰箱10～20分鐘。

⑤用擀麵棍按壓，等稍稍變薄後，再將之擀平。

⑥將麵皮折三折後用保鮮膜包起來，放入冰箱10～20分鐘。

⑦重複⑤和⑥的步驟2次後，冷藏30～60分鐘。

成形

⑧將麵糰2等分，分別擀成18×40 cm的大小，然後再等分成6個等腰三角形。

⑨拉著麵皮的一端，同時捲起來。

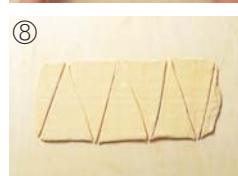
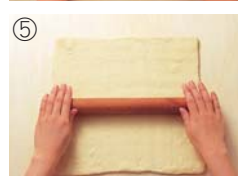
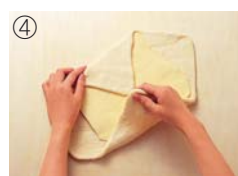
⑩捲完後朝下擺放。

發酵

⑪噴灑水後覆上保鮮膜，在室溫的條件下使麵糰發酵40～60分鐘。（達到之前的大約2倍大小）之後，塗上蛋液。

烘烤

⑫放入預熱到200～220℃的烤箱，烘烤約10分鐘。將剩下的麵糰放入冰箱，以免過度發酵。



麵糰

各種風味的麵包



甜甜圈

①將麵糰等分成每個約35 g的大小，揉成糰，蓋上抹布放置10～20分鐘。

②擀成薄薄的圓片，用甜甜圈模子穿過麵餅。

③在30～35℃的溫度條件下使麵糰發酵約20～30分鐘。（達到之前的大約2倍大小）。

④用約170℃的油炸，最後撒上摻有肉桂的精製白砂糖。

各種風味的麵包

使用麵包麵糰



材料 (17個份量) (1個份量50 g) 126 kcal

麵包麵糰

A	高筋麵粉	400 g
	全麥粉	50 g
	奶油	25 g
	砂糖	25 g
	鹽	7.5 g (小1½)
	原味優酪乳	250 g
	牛奶	100 g (約100 mL)
	酵母粉	4.9 g (小1¼)
	蛋液 (打散的雞蛋)	25 g (M寸½個)

優酪乳麵包

製作麵包麵糰

- ①在麵包容器內依次添加A ➡ 優酪乳 ➡ 牛奶，在酵母容器內放入酵母粉。
- ②按照「製作麵包麵糰」(P. 54)的步驟製作麵糰。

成形

- ③將取出的麵糰分成每個約50 g (17等分)，揉成糰，蓋上布後放置10分鐘。
- ④將麵糰擺好劃出小口，灑上水。



發酵

- ⑤在30 ~ 35 °C的溫度條件下使麵糰發酵約40 ~ 60分鐘。(膨脹後的大小約為原來的2倍)。

烘烤

- ⑥塗上蛋液，放入預熱至180 ~ 200 °C的烤箱內烘烤約15分鐘。



材料 (16個份量) (1個份量) 119 kcal

麵包麵糰

A	高筋麵粉	450 g
	砂糖	40 g
	鹽	7.5 g (小1½)
	沙拉油	12 g (大3)
	水	290 g (mL)
	酵母粉	4.9 g (小1¼)

貝果

製作麵包麵糰

- ①在已安裝了麵包用葉片的麵包容器內依次添加A ➡ 沙拉油 ➡ 水，在酵母容器內放入酵母粉。
- ②按照「製作麵包麵糰」(P. 54)的步驟製作麵糰。

成形

- ③將取出的麵糰分成每個約50 g (16等分)，揉成糰，蓋上布後放置10分鐘。
- ④用手指在麵糰中間戳一個洞並不斷擴大洞的大小，做成甜甜圈的形狀。

發酵

- ⑤擺放在撒了高筋麵粉的烘焙用紙上，在30 ~ 35 °C的溫度條件下，讓麵糰發酵40分鐘。(膨脹後的大小約為原來的2倍)

水煮

- ⑥兩面分別用熱水煮30秒之後，瀝乾水份。



烘烤

- ⑦擺放在鋪了烘焙用紙的桌面上，放入已預熱至170 ~ 190 °C的烤箱內烘烤15 ~ 20分鐘。



直接吃也是OK的，但推薦從中間切開，夾上萵苣、火腿、乳酪、果醬等品嘗！

使用披薩麵糰



材料 (直徑 25 cm 3 塊份量)
(1 塊份量) 1163 kcal

披薩麵糰 (P. 55)	1 次用量
披薩醬	大 6
披薩專用起司	300 g

配料 (例)

洋蔥 (薄片)	中 1 個
香腸 (薄片)	15 片
培根	3 片
蘑菇 (薄片)	9 個
青椒 (薄片)	3 個



材料 (直徑 25 cm 3 塊份量)
(1 塊份量) 633 kcal

披薩麵糰

A	高筋麵粉	450 g
	砂糖	15 g
	鹽	7.5 g (小 1½)
	橄欖油	19.5 g (大 1½)
	水	290 g (mL)
	酵母粉	4.9 g (小 1¾)
B	迷迭香	適量
	精鹽 (海鹽或粗鹽)	適量

披薩

成形

- ① 用刮板將麵糰等分成 3 份，揉成糰。
(薄披薩麵糰可等分成 4 份)
- ② 蓋上布，放置 10 ~ 20 分鐘。
- ③ 放在烹飪紙上，擀成直徑 25 cm 大小的麵餅。
- ④ 用叉子在麵餅上戳洞。



添加配料

- ⑤ 塗上披薩醬、加配料，再放上起司。

烘烤

- ⑥ 用已預熱到 180 ~ 200 °C 的烤箱，烘烤約 15 分鐘。
將剩下的麵糰放入冰箱，以免過度發酵。

佛卡夏

製作披薩麵糰

- ① 在麵包容器內依次添加 A ➡ 橄欖油 ➡ 水，在酵母容器內放入酵母粉。
- ② 按照「製作披薩麵糰」(P. 55) 的步驟製作麵糰。

成形

- ③ 將取出的麵糰等分成 3 份，揉成糰，蓋上布放置 10 分鐘。

發酵

- ④ 將麵糰放在烹飪紙上，擀成直徑 25 cm 的圓形麵皮。
- ⑤ 在 30 ~ 35 °C 的溫度條件下發酵 40 ~ 60 分鐘。

烘烤

- ⑥ 用手指在麵糰表面按出小坑，塗上橄欖油 (規定份量以外)。
- ⑦ 撒上 B，用已預熱到 180 ~ 200 °C 的烤箱烘烤約 15 分鐘。

製作天然酵母吐司麵包

製作生種酵母



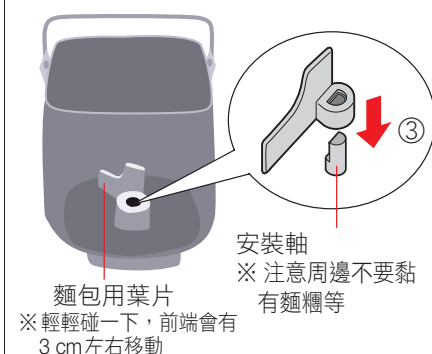
放入材料



1 用麵包機製作生種酵母 (P. 63)

●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



「天然酵母吐司麵包」	(2斤份量)	(1.5斤份量)
	2250kcal	1657kcal
高筋麵粉	550 g	400 g
砂糖	30 g	25 g
鹽	8.8 g (小1¼)	7.5 g (小1½)
水※	330 g (mL)	250 g (mL)
生種酵母	50 g	40 g

※室溫超過25℃時，請使用約5℃的冷水。

●室溫超過30℃時做出的吐司品質較差。

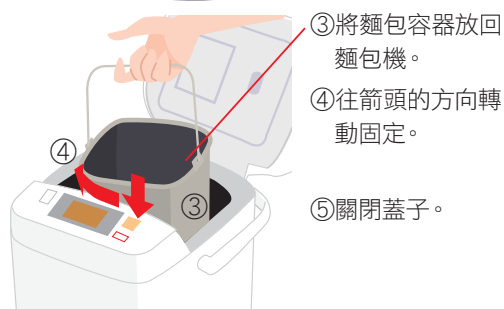
3 在麵包容器內 放入生種酵母



4 在麵包容器內 放入高筋麵粉和水等



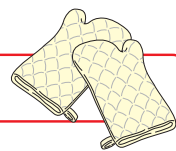
- ①放入高筋麵粉等材料時，使中間部分高於周邊。
- ②繞著容器的周邊添加水。



※ 麵包容器的把手中途會卡住。
(為了便於取出麵包容器)無需放至最底下。

所需時間：
(2斤) 約7小時10分鐘
(1.5斤)

請務必使用厚手套



設定



取出



5 天然酵母吐司麵包 (2斤)：選擇品項「28」 天然酵母吐司麵包 (1.5斤)：選擇品項「29」



■ 添加葡萄乾等配料時 → 選擇攪拌果實 (P. 18)
(P. 20)

■ 選擇烤色時 → 烤色 (P. 21)

■ 預約完成時間時 → 時 | 分 (P. 22)
預約

6 開始



●大約完成的時間。

7 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。

8 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。

9 取出麵包 靜置等待溫度下降

※ 手套變熱的話，可先放回抹布上再進行。

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。



(直接切下去的話，可能會損傷麵包用葉片)

天然酵母

製作天然酵母吐司麵包

天然酵母麵包麵糰的製作

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。(P. 56)



- 準備**
- ①製作生種酵母 (P. 63)
 - ②在麵包容器內安裝麵包用葉片。(P. 60)
 - ③先放生種酵母，再放入麵粉和水等材料。
 - ④將麵包容器安裝至主體上。

材料

「天然酵母麵包麵糰」

高筋麵粉	500 g
奶油	20 g
砂糖	30 g
鹽	8.8 g (小1¼)
水※	260 g (mL)
生種酵母	50 g

※室溫超過25℃時，請使用約5℃的冷水。

生種酵母
攪拌後
再稱重！

■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「30」



■添加葡萄乾等配料時 ➡

(P. 18)
(P. 20)



2 開始

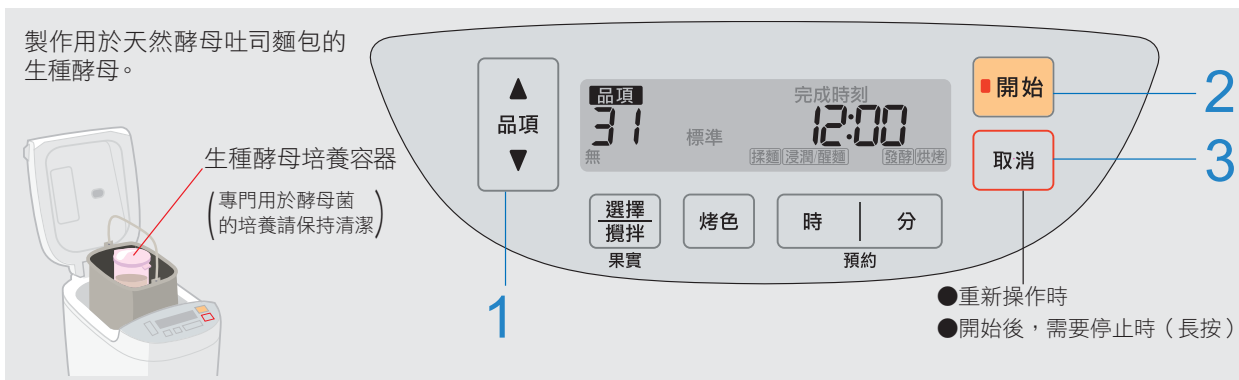


烘焙
工序請參閱
P. 11

3 發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵 立即取出麵糰

生種酵母培養

所需時間：約24小時



- 準備**
- ①在生種酵母培養容器內添加水。
 - ②放入「星野天然麵包酵母」（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將麵包容器安裝至主體上。

材料

1週內用完！

「生種酵母」

●烘焙麵包（約3次的用量）

星野天然麵包酵母	50 g
水（約30℃）	100 g (mL)

●烘焙麵包（約1～2次的用量）

星野天然麵包酵母	30 g
水（約30℃）	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。

■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。



- 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℃，有時會) 培養不好



1 選擇品項「31」



2 開始



- 完成之前請不要中途取出。

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

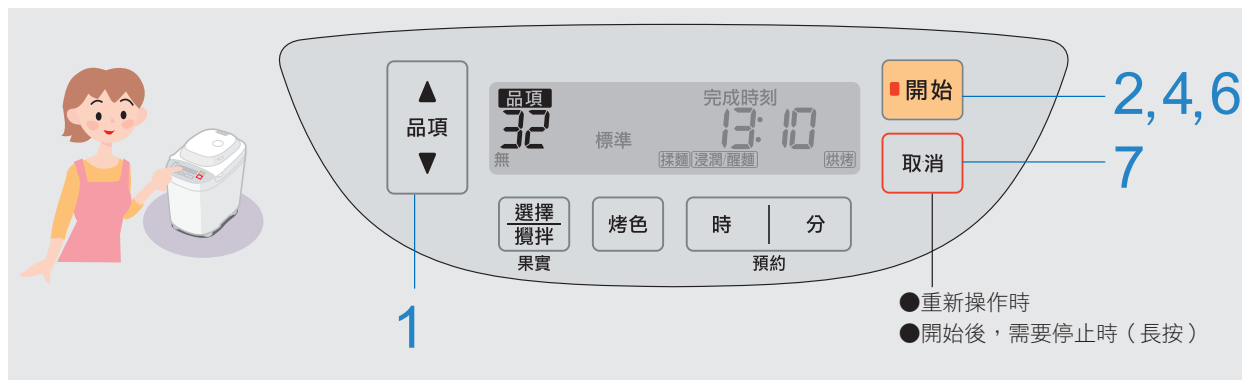
- 放置在常溫下則發酵能力減弱，麵包就發不起來了。

品項選擇錯誤，則生種酵母培養容器可能會溶化。

天然酵母

天然酵母麵包麵糰的製作 / 生種酵母培養

製作司康餅



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

材料

「司康餅」 (1 個份量) 1575 kcal	
雞蛋2個，與牛奶的混合物	160 g
原味優酪乳（無糖）	100 g
低筋麵粉	240 g
高筋麵粉	120 g
泡打粉	10 g
奶油（切成1 cm塊狀）※	70 g
砂糖	50 g
鹽	5 g（小1）

※若室溫在15℃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240 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「烘焙」。
（若不整形，烘焙出爐後司康餅的表面會凹凸不平）
- 司康餅與由酵母粉製成的吐司麵包不同。

1 選擇品項「32」



■選擇烤色時 → 烤色 (P. 21)

2 開始



（約3分鐘後）

3 發出嗶嗶聲後，打開蓋進行手動去粉

- 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



（約1分鐘後）

所需時間：約1小時10分鐘



5 發出嗶嗶聲後打開蓋子 整理麵包麵糰的表面

3分鐘內

- 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



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 取出司康餅

- 請確認麵包用葉片是否粘在麵包底部。
- 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。

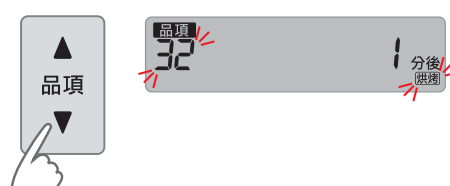
※蓋子及蒸汽附近容易因油煙變髒，使用完後請務必擦拭。（P. 82）

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「32」



② 設定烘烤時間



●可設定1～20分鐘。

（快進時長按）

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

製作司康餅

製作黃豆司康餅



- 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 將麵包容器裝入本體。

材料

「黃豆司康餅」	
	(1個份量) 1792 kcal
橄欖油	8 g (小2)
雞蛋(打散)	100 g (M寸2個)
無糖豆漿	150 g (約150 mL)
原味優酪乳(無糖)	140 g
黃豆粉	200 g
全麥粉(麵包專用)	160 g
泡打粉	10 g
鹽	5 g (小1)

1 選擇品項「33」



■選擇烤色時 ➡ 烤色 (P. 21)

2 開始



(約2分鐘後)

3 發出嗶嗶聲後， 打開蓋進行手動去粉

- 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

在3分鐘以內



- 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240 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1小時10分鐘



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

- 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，
會傷害到氟素塗層)
- 不要按「取消」鍵



6 蓋上蓋子，再次開始



7 發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵， 取出麵包容器，冷卻2分鐘左右後 取出黃豆司康餅

- 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. 82)

■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，烘焙出爐後黃豆司康餅的表面會凹凸不平)

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「33」



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 ，設定烘焙時間

② 按下 ，開始

其他品項

製作司康餅

司康餅/黃豆司康餅食譜



「法式鹹麵包」

品項「32」 烤色「深」

2335 kcal

雞蛋2個與牛奶的混合物	120 g
低筋麵粉	300 g
泡打粉	10 g
奶油(切成1 cm小塊)※	40 g
砂糖	15 g
鹽	5 g (小1)
馬鈴薯(剝皮搗碎)	180 g
黑胡椒(粗粒)	少量
培根(切5 mm的塊狀)	60 g
乳酪(切5 mm的塊狀)	60 g
紅蘿蔔 (切成5 mm小塊, 水煮但不煮爛)	40 g
玉米(粒)	40 g
毛豆(剝開的豆粒)	40 g

※室溫低於15 °C時, 切成5 mm小塊。

●按從上到下的順序將所有材料放入麵包容器。

「紅茶蘋果司康餅」品項「32」

2624 kcal

雞蛋2個與牛奶的混合物	120 g
原味優酪乳(無糖)	100 g
低筋麵粉	240 g
高筋麵粉	120 g
泡打粉	10 g
奶油(切成1 cm小塊)※	100 g
砂糖	50 g
鹽	5 g (小1)
紅茶茶葉(切碎)	4 g
肉桂粉	少量
蘋果(切成1 cm小塊)	200 g

※室溫低於15 °C時, 切成5 mm小塊。

●按從上到下的順序將所有材料放入麵包容器。



「W巧克力香蕉黃豆司康餅」

品項「33」

2419 kcal

雞蛋(打散)	100 g (M寸2個)
無糖豆漿	160 g (約160 mL)
原味優酪乳(無糖)	140 g
黃豆粉	200 g
全麥粉(麵包專用)	140 g
泡打粉	10 g
鹽	5 g (小1)
可可粉	12 g (大2)
巧克力豆	100 g
香蕉(切成1cm厚度的圓)	200 g (2根)

「番茄與毛豆司康餅」品項「32」

2601 kcal

雞蛋2個與番茄汁的混合物	200 g
橄欖油	48 g (大4)
低筋麵粉	240 g
高筋麵粉	120 g
泡打粉	10 g
砂糖	35 g
鹽	5 g (小1)
黑胡椒(粗粒)	少量
您所喜歡的乾香草 (羅勒、牛至等)	小1
番茄乾(乾燥) (等乾硬後分成4等分)	20 g
毛豆(剝開的豆粒)	100 g
乳酪(切成1 cm的塊狀)	100 g

●按從上到下的順序將所有材料放入麵包容器。

●熱量基準表示 1個份量



「藥膳&堅果 黃豆司康餅」

品項「33」 3062 kcal

雞蛋(打散)	100 g (M寸2個)
無糖豆漿	160 g (約160mL)
原味優酪乳(無糖)	140 g
黃豆粉	200 g
全麥粉(麵包專用)	140 g
泡打粉	10 g
鹽	5 g (小1)
松子(生)	40 g
枸杞	40 g
南瓜子(炒過)	※ 40 g
核桃仁(炒過)	60 g
杏仁片(乾)	60 g

※ 可依個人喜好調整份量。
(材料合計不得超過240 g)



「抹茶 黃豆司康餅」

品項「33」 烤色「淡」 2284 kcal

雞蛋(打散)	100 g (M寸2個)
無糖豆漿	160 g (約160mL)
原味優酪乳(無糖)	200 g
黃豆粉	170 g
全麥粉(麵包專用)	140 g
泡打粉	10 g
鹽	5 g (小1)
抹茶	36 g (大6)
甜納豆	200 g

加點巧思！

切成5 mm左右的薄片，用140℃
烤箱烤20～30分鐘左右，就可變
身義式脆餅！！

●小心不要烤得太硬了
請視烤前的乾燥狀態，調整烤的
時間。



其他品項

司康餅 / 黃豆司康餅食譜

製作蛋糕



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

材料

「奶油蛋糕」 (1次份量) 3659 kcal	
無鹽奶油※	200 g
砂糖	180 g
牛奶	30 g (大2)
雞蛋(打散)	200 g (M寸4個)
A 低筋麵粉	300 g
泡打粉	13 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)
蛋糕表面會殘留麵粉)

- 做出的蛋糕接近奶油蛋糕。
(但與市場銷售的海綿蛋糕)
並不完全相同)

1 選擇品項「34」



- 選擇烤色時 → 烤色 (P. 21)

2 開始



烘焙工序
請參閱
P. 11

3 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

在15分鐘以內

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 取出蛋糕

- 烘焙不足時，進行「追加烘烤」。(P. 71)
- 取出用力過猛時會破壞蛋糕形狀。



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「34」



② 設定烘烤時間



③ 開始



■取消追加烘烤時→長按「取消」鍵

■還可通過以下方法進行「追加烘烤」。

※在步驟5 (P. 70) 沒有按下「取消」鍵時

① 按下 ，設定烘烤時間

② 按下 ，開始

所需時間：約1小時50分鐘

●熱量基準表示 1次份量



「檸檬蛋糕」 3695 kcal

無鹽奶油(切成1 cm小塊)	200 g
砂糖	180 g
牛奶	30 g (大2)
雞蛋(打散)	200 g (M寸4個)
蘭姆酒(或白蘭地)	15 g (大1)
A { 低筋麵粉	300 g
泡打粉	13 g
檸檬皮(搗碎)※	1 個份量

※在清除麵粉時放入

「巧克力蛋糕」 4398 kcal

無鹽奶油(切成1 cm小塊)	180 g
砂糖	180 g
雞蛋(打散)	200 g (M寸4個)
可可粉	30 g (大5)
A { 低筋麵粉	300 g
泡打粉	13 g
巧克力豆※	100 g
糖漬橘皮(切成5 mm~1 cm的塊狀)※	80 g

※在清除麵粉時放入

「南瓜蛋糕」 3555 kcal

無鹽奶油(切成1 cm小塊)	180 g
砂糖	140 g
牛奶	60 g (大4)
雞蛋(打散)	200 g (M寸4個)
南瓜(切成2 cm小塊、弄軟)	200 g
A { 低筋麵粉	300 g
泡打粉	13 g

「抹茶甜納豆蛋糕」 3810 kcal

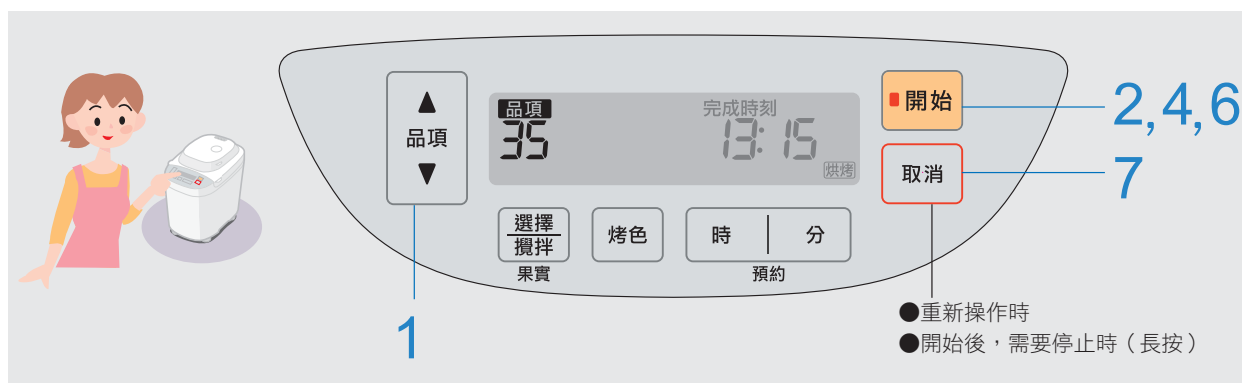
無鹽奶油(切成1 cm小塊)	160 g
砂糖	180 g
雞蛋(打散)	300 g (M寸6個)
抹茶	7 g (小3½)
A { 低筋麵粉	300 g
泡打粉	13 g
甜納豆(切成大小5 mm左右)※	100 g

※在清除麵粉時放入

其他品項

製作蛋糕

製作蔬食蛋糕



- 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將麵包容器裝入本體。

材料

「蔬食蛋糕」 (1個份量) 2018 kcal	
A [雞蛋	100 g (M寸2個)
紅蘿蔔 (研碎)	120 g
A+無糖豆漿	320 g
砂糖	100 g
沙拉油	50 g
B [低筋麵粉	250 g
泡打粉	10 g

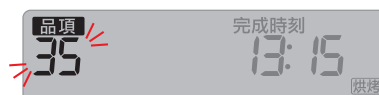
蔬食蛋糕麵糰的製作方法

- ①調整豆漿重量，使A與豆漿的總重量達到320 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300 g
鬆餅粉代替

1 選擇品項「35」



2 開始



烘焙工序
請參閱
P. 11

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. 73)

所需時間：約1小時15分鐘

●熱量基準表示 1個份量

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「35」



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. 72）未按下「取消」鍵時

- ① 按下  分，設定烘烤時間
- ② 按下  開始



其他品項

製作蔬食蛋糕

蔬食蛋糕食譜

●熱量基準表示 1個份量



「菠菜蔬食蛋糕」

品項「35」

2075 kcal

A	雞蛋	100 g (M寸2個)
	菠菜※	120 g
	A+無糖豆漿	320 g
	砂糖	100 g
	沙拉油	50 g
B	低筋麵粉	250 g
	泡打粉	10 g

添加豆漿，確保與A的總重量為320 g，其它材料一起加入過篩後的B後與之混合均勻。

※必須進行如下準備。

用保鮮膜包好，放入微波爐加熱約1分鐘，或煮熟並濾掉水分後剁碎。



「南瓜蔬食蛋糕」

品項「35」

2083 kcal

	雞蛋2個+無糖豆漿	200 g
	南瓜(切碎)※	120 g
	砂糖	100 g
	沙拉油	50 g
B	低筋麵粉	250 g
	泡打粉	10 g

在200 g雞蛋與豆漿的混合物中，加入其他材料、過篩後的B並攪拌均勻。

※必須進行如下準備。

用保鮮膜包好，放入微波爐加熱至變軟或煮熟並濾掉水分後打碎。

「地瓜蔬食蛋糕」

品項「35」

2132 kcal

	雞蛋2個+無糖豆漿	200 g
	地瓜(切成1 cm)※	120 g
	砂糖	100 g
	沙拉油	50 g
B	低筋麵粉	250 g
	泡打粉	10 g

在200 g雞蛋與豆漿的混合物中，加入其他材料、過篩後的B並攪拌均勻。

※必須進行如下準備。

切成1 cm小塊，用保鮮膜包好，放入微波爐加熱至不過軟，或煮熟後用廚房用紙擦乾水分。

「洋蔥玉米蔬食蛋糕」

品項「35」

2217 kcal

A	雞蛋	100 g (M寸2個)
	洋蔥(剁碎)※1	120 g
	A+無糖豆漿	320 g
	砂糖	100 g
	鹽	7.5 g
	沙拉油	50 g
	乳酪粉	25 g
	玉米(粒)	40 g
B	低筋麵粉	250 g
	泡打粉	10 g
	乳酪粉※2	10 g

添加豆漿，確保與A的總重量為320 g，其它材料一起加入過篩後的B後與之混合均勻。

※將麵糰放入麵包容器後，從上方撒下。

●請根據微波爐的種類調整加熱時間。

製作豆沙餡

所需時間：約1小時



- 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將麵包容器安裝至本體上。

材料（製成後重量約為900 g的份量）

「豆沙餡」		2553 kcal
水煮紅豆※	(約650 g)	
乾燥紅豆	300 g	
水	900~1200 g (mL)	
砂糖	400 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。

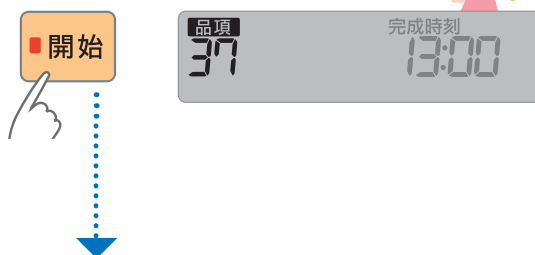
水煮紅豆的製作方法

- 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：80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「37」



2 開始



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。
（使用堅硬的工具可能會損傷麵包容器的氟素塗層）

- 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

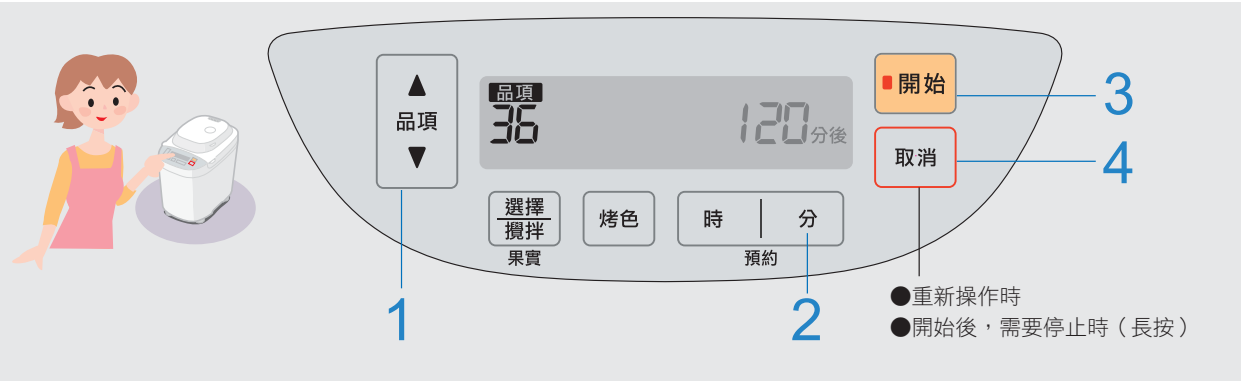
■保存時

- 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

蔬食蛋糕食譜 / 製作豆沙餡

製作果醬



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

材料

「草莓果醬」 (1次份量) 1366 kcal	
草莓 (洗淨去蒂) (大的切成 1/2)	淨重800 g
砂糖	280 g
檸檬汁	75 g (大5)

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

1 選擇品項「36」



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



4 發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵， 取出麵包容器，冷卻 (約10分鐘)

- ※請注意不要放置在會傾倒的地方。
- 加熱不足 (水分較多、不夠黏稠) 時，
進行「追加加熱」。(P.77)

5 將麵包容器傾倒的同時， 用橡皮刮刀使之慢慢流入容器

- 使用金屬等刮鏟時，可能會造成損傷。



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「36」



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 (P. 76) 沒有按下「取消」鍵時

① 按下 ，設定加熱時間

② 按下 ，開始

所需時間：約1小時30分鐘～2小時30分鐘

●熱量基準表示 1次份量



「藍莓果醬」 1486 kcal

冷凍藍莓	800 g
砂糖	280 g
檸檬汁	75 g (大5)

■烹飪設定時間…150分鐘
(使用新鮮藍莓時)
110分鐘

「蘋果果醬」 1526 kcal

蘋果 (削皮切成8塊，去芯， 切成1 cm寬)	淨重800 g
砂糖	280 g
檸檬汁	75 g (大5)

■烹飪設定時間…100分鐘

「水蜜桃果醬」 1414 kcal

水蜜桃 (削皮去籽切成 2 cm小塊)	淨重800 g
砂糖	280 g
檸檬汁	75 g (大5)

■烹飪設定時間…120分鐘

「橘子果醬」 1395 kcal

橘子 (洗淨後，將果瓣與果皮分開。 將果瓣再去白膜後，取出果肉 並分成2～3等分。而果皮去 掉白色部分後再切碎。)	800 g
砂糖	280 g

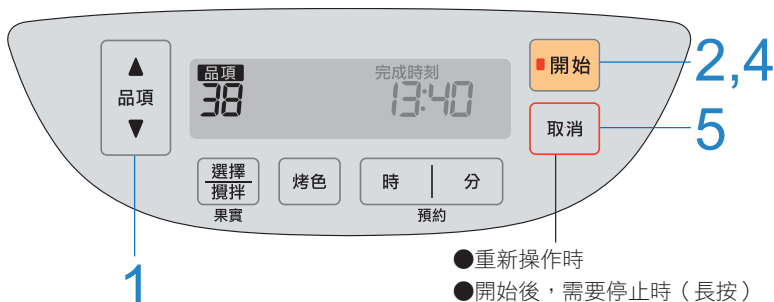
- ①在鍋中放入皮以及高過皮的水，水煮15分鐘。
- ②將煮過的水瀝出，再加水進去水煮。
- ③重複3次，瀝乾水分。
- ④在麵包容器內依次放入果皮、砂糖、果肉。
- ⑤安裝麵包容器

■烹飪設定時間…120分鐘

其他品項

製作果醬

製作麻糬



- 準備**
- ①將糯米洗到水變清為止後，用35～40℃的溫水浸泡30分鐘。
 - ②在麵包容器內安裝製作麵條、麻糬用葉片。
 - ③測量①糯米的重量後，放入麵包容器。
 - ④測量水的重量後，將水倒入麵包容器。

材料

「麻糬」					
	6杯	7杯	8杯	9杯	(圓麻糬1個份) 83kcal
1個圓麻糬約35 g)	約35個	約42個	約48個	約54個	約60個
圓糯米	840 g (約6杯份量)	980 g (約7杯份量)	1120 g (約8杯份量)	1260 g (約9杯份量)	1400 g (約10杯份量)
浸過水的圓糯米 + 水	1410 g (mL)	1630 g (mL)	1870 g (mL)	2080 g (mL)	2280 g (mL)
米粉※	適量	適量	適量	適量	適量

※ 可使用澱粉、或玉米澱粉代替。

糯米一杯約140 g

■水的測量訣竅

糯米會因不同種類的吸水量不同，請計算水的重量。

【例】1升（10杯）時：

浸泡後的糯米

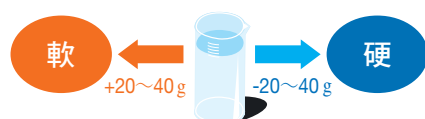
重量為1570 g時

$2280 \text{ g} - 1570 \text{ g} = 710 \text{ g}$

➡請加入710 g的水。

※ 糯米因浸泡過水時，吸水量多追加放入的水就會變少。

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。

1 麻糬（8杯～1升〈10杯〉）：選擇品項「38」 麻糬（6杯～7杯）：選擇品項「39」

2 開始

※麻糬（8杯～1升〈10杯〉）的時候

烘焙工序請參閱 P. 11

選擇品項「39」

室溫較低時，顯示為「85分鐘後」「80分鐘後」

●葉片有時會轉動。

3 發出嗶嗶聲後，立即打開蓋

●不要按「取消」鍵



所需時間：
(8杯~1升〈10杯〉) 約1小時30分鐘
(6杯~7杯) 約1小時20分鐘

■在剛做好的麻糬上放上自己喜歡的材料…



紅豆麻糬



花生麻糬



蘿蔔麻糬

■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
15~30 g 黑芝麻和少量的鹽。

紫菜麻糬

開始做麻糬後，一點點地放入
15~30 g 的紫菜和少量的鹽。

艾草麻糬

開始做麻糬後，一點點地放入
60~100 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 $\frac{1}{2}$ ~1個柚子皮和少量的鹽。

4 開著蓋的狀態下 馬上開始

開始

品項

38

15分後

10分後

選擇品項「39」

※為了讓多餘的水分散出，將蓋子打開

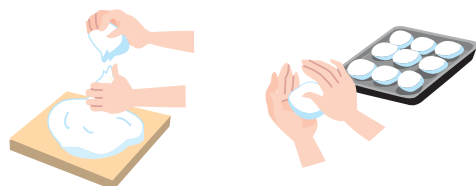
可在開始製作麻糬時放入艾草和櫻花蝦等。
※不要放豆類等較硬的材料!(會使麵包容器的氟素塗層脫落)

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

6 取出麻糬 (從底部拿起來)



7 用手捏些麻糬，搓成糰



●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。

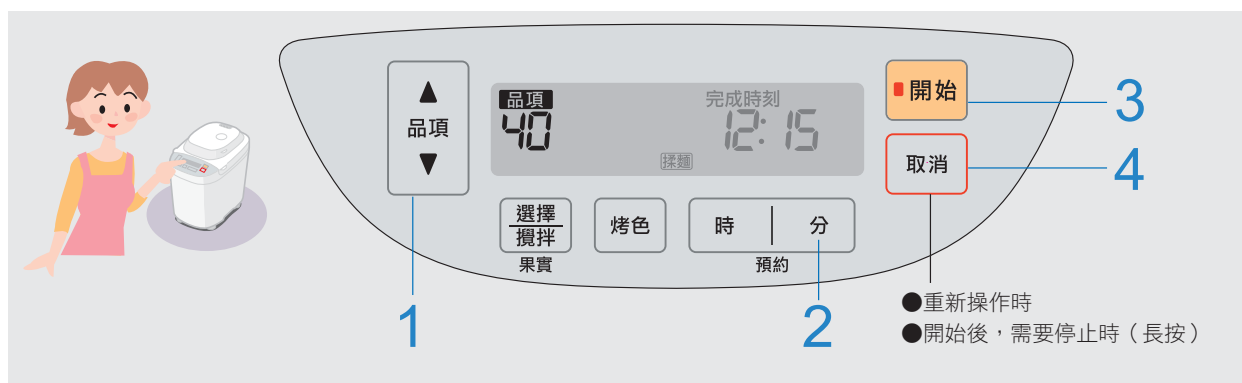
從麵包容器中直接
取出放置在保鮮膜
上包起來保存，做
成日式麻糬更簡單。



其他品項

製作麻糬

製作烏龍麵糰・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。（義大利麵糰在最後加入橄欖油）

材料（不能用於製作蕎麥麵和拉麵麵糰）

「烏龍麵糰」（6人份）		290 kcal
A	高筋麵粉	230 g
	低筋麵粉	230 g
B	鹽	15 g (小3)
	溫水※1	250 g (mL)
手粉※2		適量

※1 溫水的溫度在35~40℃。

※2 手粉可使用澱粉或高筋麵粉等代替。

「義大利麵糰」（6人份）		315 kcal
A	高筋麵粉	230 g
	杜蘭麵粉※1	230 g
B	鹽	7.5 g (小1½)
	雞蛋（打散）	100 g (M寸2個)
水		160 g (mL)
橄欖油		6.5 g (大½)
手粉※2		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麵食！

➡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10~50 g (mL)。
（基本量160 g (mL)）

※黑芝麻粉 大1
……水量150 g (mL)
番茄泥 47 g (大3) ……水量110 g (mL)
菠菜糊 50 g ……水量110 g (mL)



1 選擇品項「40」



2 開始



（約15分後）

3 發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵，立即取出麵糰

4 將光滑的一面朝上，揉成糰，用保鮮膜等包起來放置

- 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.81）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 6 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 6 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。

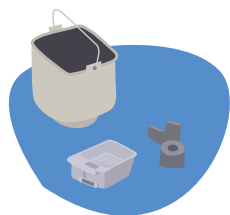
煮麵

- 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）

其他品項

製作烏龍麵糰・義大利麵糰

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）



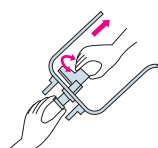
麵包容器・葉片

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。

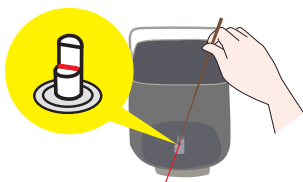


- ②用水清洗麵包容器
和葉片。

- 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。

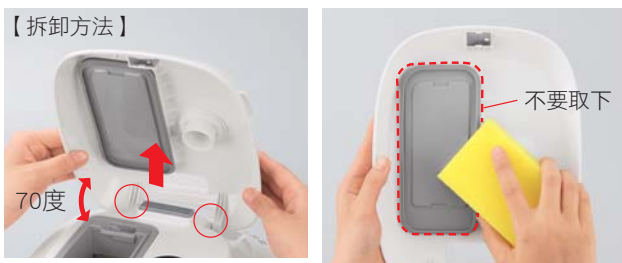
■萬一發生腐爛情況

- ①撒上稀釋過的廚房專用含氯漂白粉。
- ②充分洗刷。

上蓋

取下，用水沖洗

【拆卸方法】



- 打開上蓋至70度角後，再將右側向上提拉。

酵母容器

用擰乾的
**濕抹布擦乾淨後，自然
晾乾。**



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。



本體

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。



腳墊

底部有髒污時用
濕抹布擦拭



**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

清潔保養

小幫手

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1斤的麵包嗎？

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.13)

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.63)

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？

米粉麵包（含麵粉/不含麵粉）品項，請務必使用指定的粉。
一般的米粉可以在其中混合10%的麵粉，製作米粉混合麵包。
（請用品項「7」（吐司麵包）進行烘焙）

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 / 米飯法國麵包的米飯是什麼？

放涼的米飯溫度標準在30℃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.89）
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。

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本體內，放置5～10分鐘後再取出。
●如果超出時間，麵包會收縮下塌。
●請勿使用刀叉、筷子等取出吐司。
（會傷害到氟素塗層）

常見問題

吐司與麵糰可以冷凍保存嗎？

吐司麵包

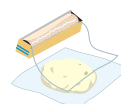
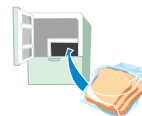
切成薄片，每片用保鮮膜包起來冷凍。
盡可能將剛烤好的麵包冷凍起來，味道會更好。
●保持麵包美味的冷凍期間大約為1個月。

美式餐色捲奶油麵包

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℃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？

（例）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

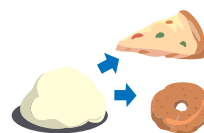
- ➡調到品項「27」（披薩麵糰）後重新開始製作麵糰，做成甜甜圈（P.57）或披薩（P.59）！

●酵母容器內沒有殘留酵母粉時

- ➡取出麵糰，做成甜甜圈（P.57）或披薩（P.59）！

使用天然酵母的品項

- ➡取出麵糰後做成甜甜圈（P.57）！



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（2斤）、
軟吐司（2斤）的情況下〕



〔超軟吐司（2斤）的情況下〕



〔湯種超軟吐司（2斤）、
手感超軟吐司（2斤）、
速成吐司（2斤）、
全麥麵包（2斤）※1、
布里歐麵包（2斤）的情況下〕



※1 全粒粉50%配合
〔天然酵母吐司麵包（2斤）的情況下〕



〔吐司麵包（1.5斤）、
軟吐司（1.5斤）的情況下〕



〔超軟吐司（1.5斤）的情況下〕



〔湯種超軟吐司（1.5斤）、
手感超軟吐司（1.5斤）、
速成吐司（1.5斤）、
米飯法國麵包（1.5斤）、
全麥麵包（1.5斤）※3、
布里歐麵包（1.5斤）的情況下〕



※3 全粒粉50%配合
〔超快速麵包、米飯麵包、
法國麵包、蒸烤白吐司風味麵包、
米粉麵包（含麵粉）、
天然酵母吐司麵包（1.5斤）的情況下〕



〔裸麥麵包、
米粉麵包（不含麵粉）的情況下〕



- 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，則品質會變差）

➡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？（P.84）
 - 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？
- <湯種超軟吐司、速成吐司、米飯法國麵包、法國麵包、
裸麥麵包、全麥麵包、布里歐麵包、花式麵包...>
- 使用的是否都是約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

- <除天然酵母吐司麵包以外...>
- 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.9）
 - 是否使用了過期的酵母呢？

天然酵母

- <天然酵母吐司麵包...>
- 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？

吐司（膨脹程度）

常見問題 / 麵包形狀異常！

小幫手

麵包形狀異常！

出現以下情況時

請確認以下內容

吐司（膨脹程度）

過度膨脹



大小標準



麵粉

- 是否太多？
- 是否使用了麵包的專用麵粉？（P.84）

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 $\frac{1}{4}$ ~ $\frac{1}{2}$ 的量。
- 在海拔超過1,000 m的地區，有時會出現過度膨脹的現象。

完全沒發起來

（整體白色，麵糰狀）



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？

每次做出的形狀和膨脹程度都不同

- 手工製作的麵包因以下條件，每次做出的形狀和膨脹程度都會發生改變！

- | | |
|----------|---|
| 室溫 | <ul style="list-style-type: none"> ▪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 | <ul style="list-style-type: none"> ▪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 |

底部有粘性側面收縮下塌



- 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。

上部凹陷狀態

（外皮烤焦）

的天面，呈平坦的四角形凹陷

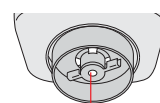


- 麵粉是否太少呢？
- 水是否太多呢？
- <全麥麵包...>
- 當全麥麵粉的比例過多或麵粉的種類不同時易發生此種情況。
- <米粉麵包（不含麵粉）...>
- 上部烤得白且平坦屬於正常現象。
- 是否放入乳製品及可可粉等非配料表裏的材料？
- 油的種類是否弄錯？
- 是否放入油脂類（配料表中記載）的東西？

底部凹陷大坑，直立不起



- 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）



不要轉動

周圍殘留有麵粉

- 麵粉是否太少呢？
- 水是否太少呢？

出現以下情況時

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

配料偏向一邊

成形、發酵的麵糰有黏性

做不好可頌牛角麵包

成品品質不佳

沒有膨脹



周圍殘留麵粉

發現有米粒殘留

請確認以下內容

- 更改選項中的烤色(P.21)，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。
- 1.5斤比2斤的麵包上部更不容易著色。
- 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。

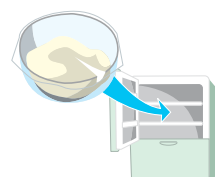
- 等外皮冷卻到約體溫後，放入塑膠袋，則會變軟。

- 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。

- 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。

- 發酵時間太長，則麵糰會垮拉下來，就會變得有黏性。
雖然不同種類的麵包的發酵時間不同，但一般的辨別方法是用手指輕輕按一下膨脹的麵糰的側面，如果慢慢彈起來，就說明發酵完了。

- 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。



- 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？
- 湯種是否變成了面疙瘩？

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

- 溫水是否有繞著麵粉的周圍放入？(P.28)

- 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。

麵包形狀異常！

出現以下情況時		請確認以下內容
花式麵包	菠蘿麵包	
	菠蘿麵包的餅乾麵糰裂開	●是否充分攪拌了餅乾麵糰？ ●是否將餅乾麵糰揉到光滑狀態？ ●是否將餅乾麵糰強行捲入麵包麵糰呢？ ※僅將餅乾麵糰放在麵包麵糰上。 （輕輕按壓使之貼緊後則形狀會保持得更好。） ●格子圖案是否刻太深了？
	菠蘿麵包的麵皮軟綿綿的，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。
	菠蘿麵包的餅乾麵糰偏向一邊	●是否將麵包麵糰重新放到中央位置了呢？
	餅乾麵糰不在上面	●餅乾麵糰是否過冷過硬？ ※根據「作業10分鐘後」的顯示，將餅乾麵糰從冰箱中取出，用擀麵棍擀薄。餅乾麵糰達到柔軟且可以完全彎曲的程度時較好。
	餅乾麵糰從麵包容器中溢出來	●放餅乾麵糰時，是否輕輕按過周圍？ ※如果將麵糰按壓太過用力，則烘焙時餅乾麵糰的表面會裂開。
	紅豆餡麵包	
	中間有空洞	●麵包麵糰膨脹起來了，但是紅豆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℃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℃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。
	蒸烤白吐司風味麵包	
	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。 ●蒸烤白吐司的皮會有烤色。

	出現以下情況時	請確認以下內容
蔬食蛋糕	成品較粘稠	●是否豆漿用量過多？
	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？
司康餅／黃豆司康餅	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℃ 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？
	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？
蛋糕	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，但達不到市場出售的海綿蛋糕的烘焙程度。 若將低筋麵粉減至 270 g，蛋糕會變得鬆軟些。
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)
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？

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

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？

烏龍麵糰・義大利麵糰

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	●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。 - 披薩麵糰.....1分鐘以內 - 布里歐麵包、米粉麵包（不含麵粉）.....5分鐘以內 - 麵包麵糰、蒸烤白吐司風味麵包.....10分鐘以內 - 米粉麵包（含麵粉）.....35分鐘以內 - 其他品項.....20分鐘以內 ※盡可能弧度小地打開蓋，避免酵母粉灑落。 ●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。
酵母粉	酵母粉被投入之前將酵母粉放入酵母容器內。 - 披薩麵糰.....1分鐘以內 - 布里歐麵包、米粉麵包（不含麵粉）.....5分鐘以內 - 麵包麵糰、蒸烤白吐司風味麵包.....10分鐘以內 - 米粉麵包（含麵粉）.....35分鐘以內 - 其他品項.....20分鐘以內

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。（因為最初的制作工序不同）

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。

■失敗的麵糰可以再做成披薩或甜甜圈。（P.57，59，86）

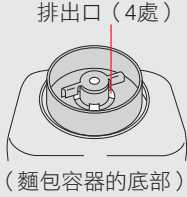
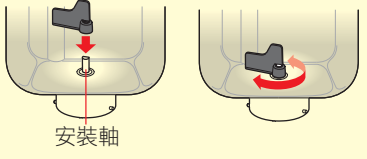
麵包形狀異常！/「做失敗！」怎麼辦：

小幫手

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品項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。	●材料是否有超過容器邊緣？	請不要超過容器的邊緣水平線。（P.18）
中途運轉停止 （顯示現在的時間）	●運轉中，若出現10分鐘以上的停電，則會停止運轉。	若是在麵糰狀態下停止的，可以再利用。（P.86）
無法調整到想要預約的時間	●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。 【可設置的時間例】 品項：超軟吐司（2斤） 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50分～上午9點30分 （「1:50」～「9:30」） ※只能在上述時間段設置。	請在下列範圍內調整時間。 現在時間的 ●超軟吐司(2斤)：5小時20分鐘～13小時後 ●超軟吐司(1.5斤)：5小時10分鐘～13小時後 ●湯種超軟吐司(2斤、1.5斤)：5小時10分鐘～13小時後 ●手感超軟吐司(2斤)：5小時30分鐘～13小時後 ●手感超軟吐司(1.5斤)：5小時20分鐘～13小時後 ●吐司麵包(2斤、1.5斤)：4小時30分鐘～13小時後 ●軟吐司(2斤)：5小時～13小時後 ●軟吐司(1.5斤)：4小時50分鐘～13小時後 ●米飯麵包：4小時30分鐘～13小時後 ●米飯法國麵包：5小時～13小時後 ●法國麵包：5小時40分鐘～13小時後 ●裸麥麵包：5小時40分鐘～13小時後 ●全麥麵包(2斤、1.5斤)：5小時20分鐘～13小時後 ●蒸烤白吐司風味麵包：4小時～13小時後 ●米粉麵包（含麵粉）：2小時40分鐘～13小時後 ●米粉麵包（不含麵粉）：2小時20分鐘～13小時後 ●天然酵母吐司麵包(2斤、1.5斤)：7小時10分鐘～10小時後
已經預約了，但是馬上就開始攪拌	●使用酵母粉品項的超軟吐司、湯種超軟吐司、手感超軟吐司、吐司麵包、米飯麵包、米飯法國麵包、法國麵包、裸麥麵包、全麥麵包、蒸烤白吐司風味麵包、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.10）	
正在使用或預約時，發出聲音	發出以下聲音並不是異常現象。 ●在做麻糬，或在麵糰「揉麵」或「排氣」時 ・「吱吱」「啪嗒啪嗒」……麵糰攪拌的聲音 ・「咣咣」……馬達運轉的聲音 ・「咯恰咯恰」……做麻糬的聲音 ●酵母粉或果實容器的材料放入麵包容器時 ・「嘎恰嘎恰」……酵母閥門、開閉板的聲音	

出現以下情況時	原因	修理方法
中途運轉停止 (葉片不轉了)	●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) ※ 請聯繫 Panasonic 服務站進行維修。	
葉片咯噠咯噠響	●由於在葉片與主軸之間有縫隙。(在前端 3 cm 左右能夠活動)	
當插上電源插頭後，顯示現在時間為「0:00」	●鋰電池達到壽命期限	拆下電池更換。 (請與Panasonic服務站聯繫) ※電池達到壽命，商品也還可以使用。
仍然是粉狀，無法烘焙	●是否忘記安裝葉片了？ ●麵包容器內部葉片的安裝軸是否太緊無法轉動？	安裝好葉片。(P.16)
麵包容器底部漏出麵糰	●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。  (麵包容器的底部)	安裝了葉片，但葉片的安裝軸不轉動時，要更換主軸的軸承。 (請與 Panasonic 服務站聯繫) 
麵包容器的底部變黑	●麵包容器底部會因攪拌摩擦而變黑。 當變黑時，請用濕的廚房用紙擦拭。	

●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...

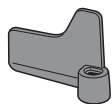
停電有 顯示	●表示在使用中出現停電。 如果停電時間在10分鐘以內，則來電後會自動進行運轉。 (有時會做出不良麵包) ●使用中即使拔掉電源，插入時也會顯示。	
U50 顯示	●表示由於連續使用，機器內處於高溫狀態(40℃以上)。	打開蓋，讓庫內充分冷卻。 (烘焙結束後冷卻1小時左右)
H01 ~ H54 顯示	●這是故障。 ※請聯繫Panasonic服務站進行維修。	
U53 顯示	●馬達超負荷。	正確稱量材料。 核桃等大顆粒的食材在碾碎後放入。(按「取消」)

是否故障呢？/ 有下列情況時：

小幫手

別賣品/消耗品

[2015年03月現在]



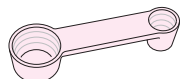
麵包用葉片

●品番：ADD96T190-P0



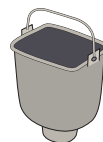
麵條、麻糬用葉片

●品番：ADD82T190-K0



量勺

●品番：ADD25T192-P0



麵包容器

●品番：ADA12-183



生種酵母培養容器

●品番：ADD45-173-P0



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。

規格

電源		110 V ～ 60 Hz	防止溫度過升裝置		溫度保險絲
消耗電力	加熱器	760 W	大小(約)	寬度	25.6 cm
	馬達	60 W		深度	38.9 cm
				高度	38.2 cm
淨重(含電池)(約)		7.1 kg	電源線長度(約)		1.2 m
容量	麵包/麵包麵糰	(麵粉)最大使用量: 550 g 最小使用量: 265 g			
	酵母容器	(乾酵母)最大使用量: 7.7 g 最小使用量: 2.1 g			
	果實容器	(葡萄乾/堅果)最大使用量: 150 g 最小使用量: 1 g			

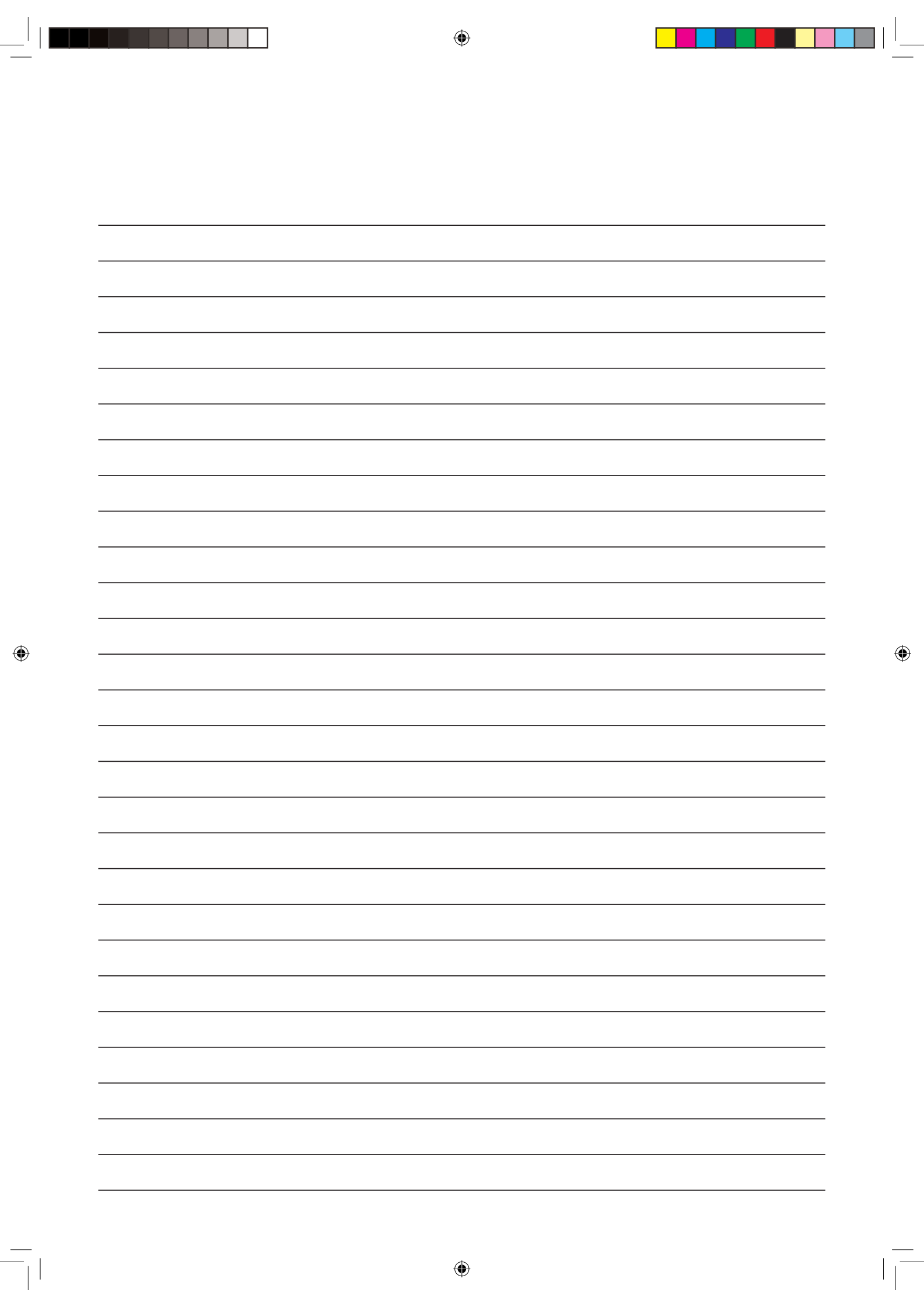
●只插上電源插頭時的消耗功率約為0.5 W。

品項		容量	預約
酵母粉	超軟吐司(2斤)	麵粉 450 g	可預約至13小時後
	超軟吐司(1.5斤)	麵粉 350 g	可預約至13小時後
	湯種超軟吐司(2斤)	麵粉 450 g	可預約至13小時後
	湯種超軟吐司(1.5斤)	麵粉 350 g	可預約至13小時後
	手感超軟吐司(2斤)	麵粉 450 g	可預約至13小時後
	手感超軟吐司(1.5斤)	麵粉 350 g	可預約至13小時後
	吐司麵包(2斤)	麵粉 450 g	可預約至13小時後
	吐司麵包(1.5斤)	麵粉 350 g	可預約至13小時後
	軟吐司(2斤)	麵粉 450 g	可預約至13小時後
	軟吐司(1.5斤)	麵粉 350 g	可預約至13小時後
	速成吐司(2斤)	麵粉 500 g	—
	速成吐司(1.5斤)	麵粉 380 g	—
	超快速麵包	麵粉 500 g	—
	米飯麵包	麵粉 350 g	可預約至13小時後
	米飯法國麵包	麵粉 350 g	可預約至13小時後
	法國麵包(1.5斤)	麵粉 410 g	可預約至13小時後
	裸麥麵包	麵粉 450 g	可預約至13小時後
	全麥麵包(2斤)	麵粉 450 g	可預約至13小時後
	全麥麵包(1.5斤)	麵粉 350 g	可預約至13小時後
	布里歐麵包(2斤)	麵粉 390 g	—
	布里歐麵包(1.5斤)	麵粉 265 g	—
	花式麵包	麵粉 300 g	—
	蒸烤白吐司風味麵包	麵粉 400 g	可預約至13小時後
	米粉麵包(含麵粉)	麵粉 360 g	可預約至13小時後
	米粉麵包(不含麵粉)	米粉(不含麵粉) 450 g	可預約至13小時後
	麵包麵糰	麵粉 450 g	—
	披薩麵糰	麵粉 450 g	—
品項		容量	預約
天然酵母	天然酵母吐司麵包(2斤)	麵粉 550 g	可預約至10小時後
	天然酵母吐司麵包(1.5斤)	麵粉 400 g	可預約至10小時後
	天然酵母麵包麵糰	麵粉 500 g	—
	生種酵母	星野天然酵母(元種) 50 g	—
	司康餅	麵粉 360 g	—
其他	黃豆司康餅	黃豆粉 200 g	—
	蛋糕	麵粉 300 g	—
	蔬食蛋糕	麵粉 250 g	—
	果醬	水果 800 g	—
	豆沙餡	豆沙 300 g	—
	麻糬(8杯~1升<10杯>)	糯米 1120~1400 g	—
	麻糬(6杯~7杯)	糯米 840~980 g	—
	烏龍麵糰・義大利麵糰	麵粉 460 g	—

別賣品 / 消耗品 / 規格

小幫手

[illegible]



●品項編號列表

品項編號	品項	品項編號	品項	品項編號	品項
1	超軟吐司(2斤)	15	米飯法國麵包	28	天然酵母吐司麵包(2斤)
2	超軟吐司(1.5斤)	16	法國麵包(1.5斤)	29	天然酵母吐司麵包(1.5斤)
3	湯種超軟吐司(2斤)	17	裸麥麵包	30	天然酵母麵包麵糰
4	湯種超軟吐司(1.5斤)	18	全麥麵包(2斤)	31	生種酵母
5	手感超軟吐司(2斤)	19	全麥麵包(1.5斤)	32	司康餅
6	手感超軟吐司(1.5斤)	20	布里歐麵包(2斤)	33	黃豆司康餅
7	吐司麵包(2斤)	21	布里歐麵包(1.5斤)	34	蛋糕
8	吐司麵包(1.5斤)	22	花式麵包	35	蔬食蛋糕
9	軟吐司(2斤)	23	蒸烤白吐司風味麵包	36	果醬
10	軟吐司(1.5斤)	24	米粉麵包(含麵粉)	37	豆沙餡
11	速成吐司(2斤)	25	米粉麵包(不含麵粉)	38	麻糬(8杯~1升<10杯>)
12	速成吐司(1.5斤)	26	麵包麵糰	39	麻糬(6杯~7杯)
13	超快速麵包	27	披薩麵糰	40	烏龍麵糰・義大利麵糰
14	米飯麵包				

☆ 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	馬公市中華路 377 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	屏東市廣東路 429 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

★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
 生 產 地 區：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

© Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co.,Ltd. 2015

DZ50T1903
MX1214W20515