

# 象印暢銷家電 售後服務卡

原裝進口・滿意售後服務

■此卡請妥為保管，如需服務事項請出示此卡。

## 注意事項

- 1、免費服務期限：自購買日起一年內有效，但屬人為的使用不當或摔碰跌落蟲咬及天災地變等，而引起的故障損壞，不在免費服務範圍之內。
- 2、適用範圍：本服務卡僅適用於本公司經銷商售出商品為限，如遺失不再補發。
- 3、需用郵寄或托運方式寄來修理時，其郵資概由購買者自理。
- 4、服務及收費：在免費服務期滿後或在免費服務範圍之外的修理，本公司將依成本酌收零件費用。
- 5、本服務卡需由經銷商填妥型號及購買日期，並加蓋經銷商之印章，方始有效。
- 6、使用本產品時，請詳閱說明書，並請妥善使用本產品。
- 7、產品保固僅限於台灣地區。

DO NOT USE THE PRODUCT OUTSIDE OF TAIWAN.  
PRODUCT WARRANTY IS ONLY VALID FOR PRODUCT USED IN TAIWAN.

型號：
經銷商：
購買日期： 購買地點：
經銷商戳記

進口商：台象股份有限公司

各區服務據點持續增設中，最新資訊請洽象印官方網站  
www.zojirushi.com.tw

象印官網



客戶服務



消費者服務專線：0800-880-141  
象印服務專櫃：請洽各大百貨公司象印專櫃

維修服務電話：  
北區  
長安客戶服務中心：(02)2506-5528  
天母客戶服務中心：(02)2876-0151  
南港客戶服務中心：(02)2785-0629  
五股客戶服務中心：(02)2299-5368  
板橋客戶服務中心：(02)2966-2219  
桃園客戶服務中心：(03)334-9406  
中區  
台中客戶服務中心：(04)2254-5158  
南區  
高雄客戶服務中心：(07)761-6600



## 全自動製麵包機 使用說明書

# BB-SSF10

- 感謝您購買本產品。
- 請在使用前詳讀使用說明書，以便正確使用，並請妥善保管本說明書。

### 目錄

#### 使用前

特色	2
製作麵包的重點	3
安全注意事項	4
各部位名稱及操作說明	6
時間的調整方法 / 提示音的種類及切換方法	10
使用工具	11
使用材料	12
行程清單	14

#### 使用方法

製作各式各樣的吐司	
基本的吐司製作方法	16
方便的功能 < 烤色、投料 >	19
預約功能	21
製作麵團	
麵團的製作方法	22
製作甜點	
蛋糕的製作方法	23
果醬的製作方法	26

#### 製作麻糬

麻糬的製作方法	28
---------	----

#### 製作天然酵母麵包

生種酵母培養	30
吐司的製作方法	32

#### 製作特製麵包

自訂行程的說明	33
自訂行程的基本使用方法	34
有關自訂行程的問與答	38

#### 為了順利使用

清理	39
關於零件更換、購買	40
有關製作麵包的問與答	41
出現此現象時	43
認為故障時	45
緊急處理方法	46
規格	46
保證書	封底

製造商：象印股份有限公司  
地址：日本國大阪府大阪市北區天滿1丁目20番5號  
電話：+81-6-6356-2388  
進口商：台象股份有限公司  
販賣商：台象股份有限公司 / www.zojirushi.com.tw  
地址：台北市中山區長安東路二段100號9F  
服務電話：(02) 2506-9009、0800-880-141

## 可以製作自己喜好的特製麵包！

### 豐富的16種行程

8種吐司行程、可製作台灣麵類的麵團行程、輕鬆製作的麻糬行程等，搭載了16種不同的行程。只要選擇行程編號即可簡單操作，容易使用又能擴充料理種類。

### 隨附彩色精美食譜書

書中記載了120道象印推薦的食譜。全書彩色印刷，說明詳細。

### 自訂行程

從揉麵至烘烤的時間皆可自由設定的自訂行程。依自己喜好變換吐司的口味與樣式，也可製作漢堡等用途眾多。此外也可以在過程中，取出麵團進行手工作業，作成肉桂捲或大理石麵包。



## 多種便利的功能

### 自動投料

只要事先在投料盒中放入喜好的材料，即可在揉麵的途中自動投料，不需要在旁等候投入。投料盒為可拆式，不僅容易放入材料，也方便清洗保持清潔。（有些行程不能選擇。）



### 安全裝置

調理中打開上蓋，葉片即停止旋轉，追加材料等也可安全使用。關閉上蓋則再開始旋轉。（葉片的旋轉、發酵和烘烤全部停止，因此完成時間會延後。）

### 選擇烤色

麵包和蛋糕的烤色可設定為「標準」和「較深」2種。（有些行程不能選擇。）

### 預約功能

可以配合需要，預約設定完成的時間（最長可設定到約13小時後的時間）。（有些行程不能選擇。）

# 製作麵包的重點

即使每次設定條件一樣，製作出來的麵包其蓬鬆度和形狀也不會每次都相同。為了製作順利，請參考下列重點。

## 重點1 使用新鮮材料

- 選用製造日期最近的材料。
- 酵母請務必放在冰箱保存。（→P.12）



## 重點2 正確量取材料

- 粉類需要量取重量，請務必使用電子秤來進行測量。（隨附的量杯只可量取液體，請勿用來量取粉類。）
- 測量材料時，建議使用電子秤（0.1g單位的電子秤）。
- 使用隨附的量匙量取時，請刮平量取。請勿按壓否則無法正確量取。



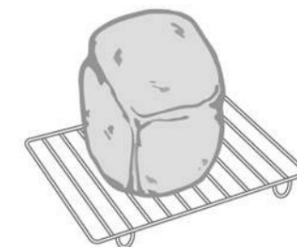
## 重點3 配合季節與室溫調整水溫

- 夏季等室溫高（25℃以上）時，若麵包過度膨脹或中央部凹陷，請使用5℃左右的冰水。（請使用冷藏於冰箱的冰水。）
- 冬季等室溫低（10℃以下）時，若麵包膨脹不足，請使用20℃左右的水。



## 重點4 麵包烤好後立即取出

- 請務必使用隔熱手套等取出麵包，並將麵包置於網架上靜置冷卻。若未立即取出，可能造成麵包側邊凹陷、外層變厚或烤色變深。
- 剛烤好的麵包不容易分切，請冷卻後再分切。



## 重點5 保存方法

- 若不立即食用時，請放入塑膠袋等保存，以防止乾硬。

### ■冷凍保存時...

#### 吐司

切片後每片用保鮮膜包好冷凍。冷卻後請盡早冷凍。

#### 麵包麵團

成型、發酵後排列在方形盤上，蓋上保鮮膜冷凍，冷凍後放入塑膠袋中保存。烘烤時以30~35℃解凍，塗上蛋液烘烤。（冷凍過的麵團較不易膨脹。）

#### 披薩麵團

麵團擀平後用保鮮膜包好冷凍。烘烤時可直接在冷凍狀態的麵團上擺放披薩料。

# 安全注意事項

## 務請遵守

為了防止給使用者或他人帶來危害及財產損害，特此說明務請遵守事項。

■將因錯誤操作而導致的危險及損害程度，按以下區分說明。



### 警告

表示如果操作有誤，可能會導致死亡或重傷的內容。



### 注意

表示如果操作有誤，可能會導致輕傷或房屋、家產等的損害的內容。

■務請遵守的內容，按以下的區分予以說明。



不得進行的“禁止”內容。



務必實行的“指示”內容。

## 警告



請勿改造。除了本公司技術人員以外，請勿拆卸、修理。

否則，會導致火災、觸電、受傷的危險。  
需要修理時，請洽詢本公司服務中心。



請勿浸水或濺水。

否則，會有短路、觸電的危險。



請勿用濕的手插拔電源插頭。

否則，有可能會導致觸電或受傷。



請勿用手觸摸蒸氣口。

否則，會導致燙傷。尤其應注意請勿讓嬰幼兒觸摸。



請勿讓嬰幼兒單獨使用，請勿放在嬰幼兒摸得到的地方。

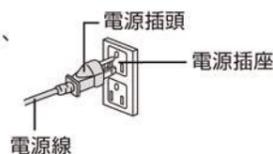
否則，會有燙傷、觸電、受傷的危險。

請勿使用交流110伏特以外的電源。

否則，會導致火災、觸電。

電源線或電源插頭有損傷或電源插座鬆動時，請勿使用。

否則，會導致觸電、短路、發生火災。



電源線請勿受損。

電源線請勿割傷、損壞、過度彎曲、拉扯、扭轉、打結、或靠近高溫處，並請勿壓上重物、擠壓、或重新自行組裝。否則，電源線損傷，會導致短路、著火。



需單獨使用額定15安培以上的電源插座。

若與其他器具共同使用，多孔插座會因出現異常發熱現象，以致電線著火。

務必把電源插頭完全插入插座。

否則，會導致觸電、短路、冒煙、著火的危險。

發生異常及故障時，請立即停止使用。

如果照常使用會導致冒煙、著火、觸電、受傷的危險。

〈異常、故障例〉

- 電源插頭、電源線異常發熱
- 電源線重度損傷或變形
- 有焦臭味
- 產品部份破損、晃蕩及鬆動
- 觸碰時有麻電感
- 移動電源線時會導致通電中斷

等

發生以上現象時，請立即拔下電源插頭，並洽詢本公司服務中心。

在沒有成年人或監護人等對本機器的使用給予指揮管理或指示的情況下，本身對於運動能力、感覺能力或是智力低下及缺乏經驗和知識的人（包括兒童）嚴禁使用本機器。請確保兒童不能隨便玩弄本產品。

## 注意



在使用中或剛使用後請勿觸碰高溫部位（本體、麵包容器、葉片、本體內部、上蓋內側等）。  
否則，碰觸到高溫部位會導致燙傷。



請勿在距離牆壁或傢俱過近之處使用。請距離牆壁或傢俱5cm以上使用。  
否則，蒸氣或散熱將會導致牆壁或傢俱損傷、變色或變形。  
請勿放在不穩定的地方或不耐熱的墊子或桌面上使用。  
否則，會導致東西損壞、火災的危險。



不使用時，請將電源插頭拔離插座。  
否則，會導致受傷、燙傷，或因電源線材破損導致觸電、漏電、火災。



拔下電源插頭時，務必手持插頭，請勿拉扯電源線。

否則，會導致觸電、短路、發生火災。

請待本體冷卻後再進行清理。

否則，碰觸到高溫部位會導致燙傷。

若電源線損壞時，請勿繼續使用，並請洽詢本公司服務中心，由技術人員更換專用電源線（自費）以避免危險。

## 敬請注意

■電源插頭及其前端有灰塵附著時，應仔細擦拭。

否則，會導致火災。

■烘烤完成後，麵包容器、本體內部、葉片、上蓋內側等會很熱，取出麵包容器時，請務必使用隔熱手套。

否則，會導致燙傷。

■從麵包容器取出烘烤好的麵包時，請務必拿著並按住麵包容器把手，以取出麵包。

若沒拿好，麵包容器可能會滑落而導致燙傷。

■請勿在以下場所使用本產品。

- 有火源或潮濕的地方（會導致本體變形。）
- 陽光直曬的地方（會導致故障。）
- 蒸氣或散熱不佳的地方，如廚房櫥櫃內（會導致本體變形或變色。）

■正在使用時，請勿移動本產品。

否則，會有燙傷、受傷的危險。

■請勿將手指放入麵包容器連接底座。

否則，會有受傷的危險。

■請勿用抹布等覆蓋上蓋和蒸氣口。

否則，會導致變形或變色。

■請務必除去沾附在麵包容器和葉片表面的異物。

否則，會導致故障。

■除了製作麵包、蛋糕、果醬、麵團、麻糬和培養生種酵母以外，請勿使用於其他用途。

否則，會導致故障。

■材料不可超出規定的容量。

否則，會導致故障。

■請勿將麵包容器的容器連接部浸泡於水中。

否則，會導致腐蝕或使轉動軸無法轉動。

■務請保持本體內部乾淨。

髒污和殘渣殘留於本體內部可能會產生燒焦。

■請勿使麵包容器變形。

否則，會導致故障。

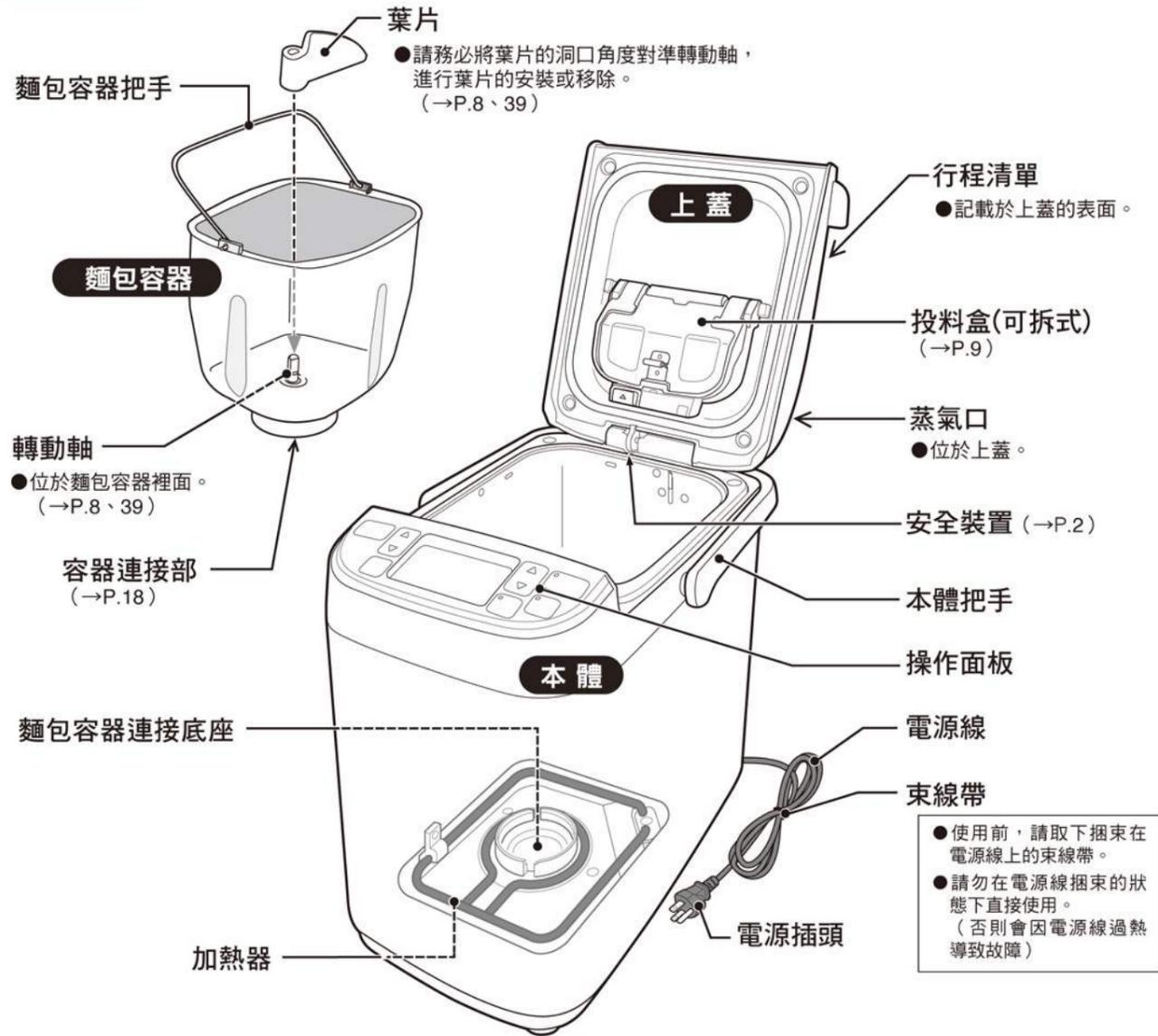
■本產品不適用於外置計時器及遙控系統。

■本產品適用於一般家庭以及下列類似用途。

- 可用於商店、辦公室或其他工作環境中之員工用廚房。
- ※ 但請勿在不特定人數多的情況下長時間使用。
- 另外，請勿使用於下列類似用途。
- 飯店、汽車旅館、其他住宿設施等。

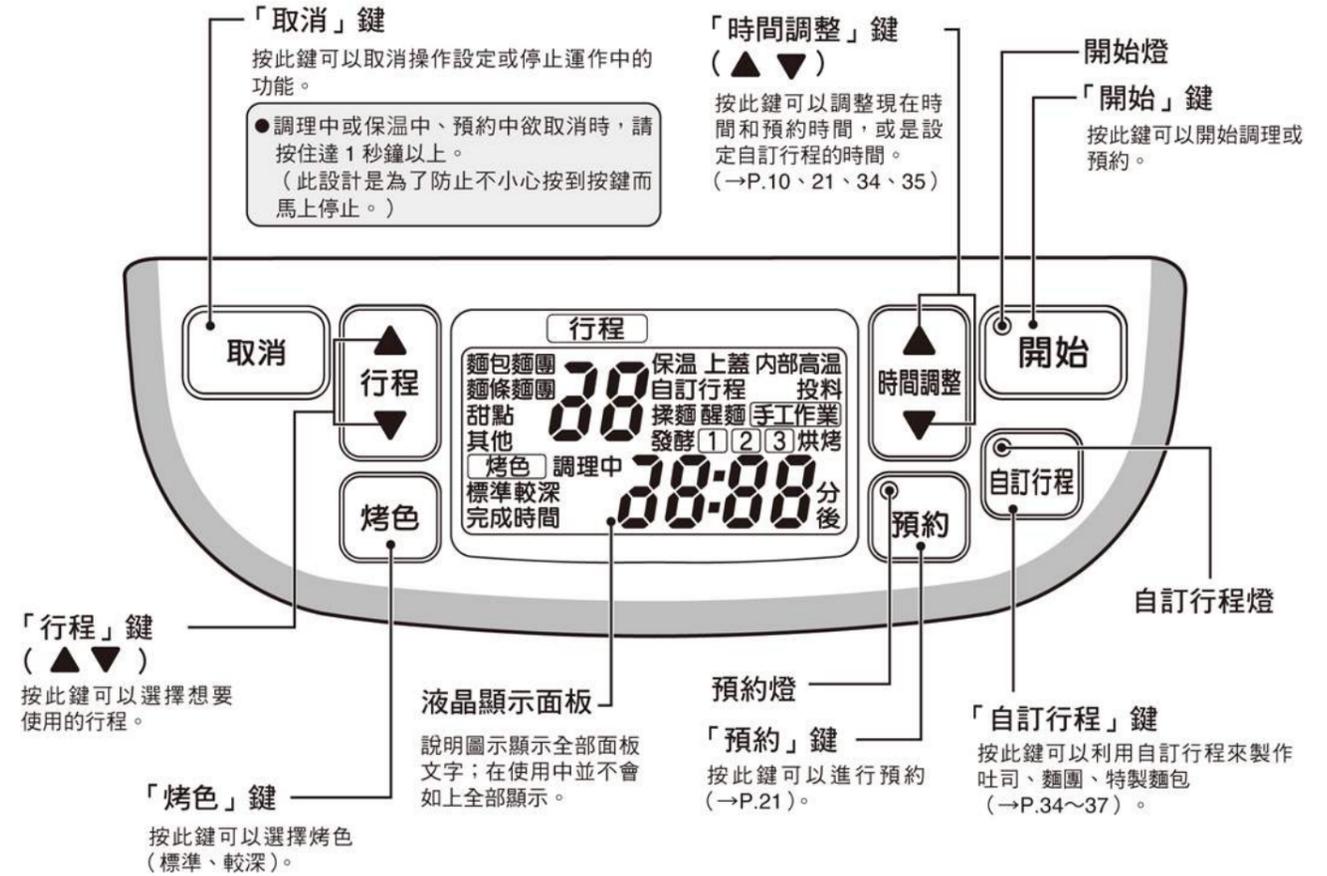
# 各部位名稱及操作說明

## 本體



## 操作面板

●請確實按下操作鍵。



## 行程清單

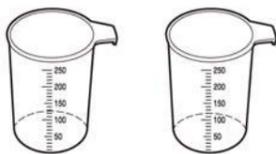
可以利用「行程」鍵選擇的行程。

## 附件

### 容器(量杯) 2個

用於測量水及其他液體。也可作為「生種酵母培養」的容器使用。

●請勿用於量取粉類。(刻度並非以克(g)為單位，無法正確量取。)



●1刻度約為10mL。

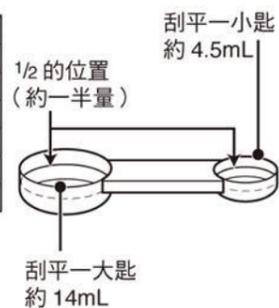
### 量匙 1個

量取酵母粉、鹽、砂糖等時使用。

<刮平一匙的大約份量>

	小	大
酵母粉	約3g	—
天然酵母種(元種)	—	約10g
生種酵母(培養後)	—	約13g
鹽	約5g	—
脫脂奶粉	—	約6g
砂糖	—	約12g

容量與市售的量匙不同。



### 食譜書 1本



## 行程

### 吐司·酵母粉

- 麵粉
- 1 鬆軟
- 2 超鬆軟頂級吐司
- 3 雜穀
- 4 米飯吐司
- 5 硬式
- 6 快速
- 7 米粉

### 吐司·天然酵母

- 8 麵粉
- 麵團**
- 9 麵包·披薩
  - 10 烏龍麵
  - 11 台灣麵類
  - 12 義大利麵

### 甜點

- 13 蛋糕
- 14 果醬

### 其他

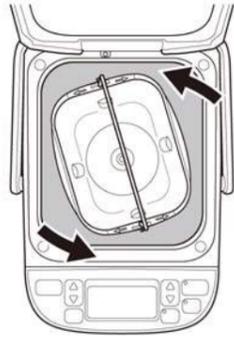
- 15 麻糬
- 16 生種酵母培養

# 各部位名稱及操作說明 續

## 麵包容器

### 取出方法

依箭頭方向旋轉麵包容器，即可取出。



### 安裝方法

1 將麵包容器放置在本體內。

- 小心不要碰撞到加熱器。



2 依箭頭方向旋轉麵包容器，即可安裝。



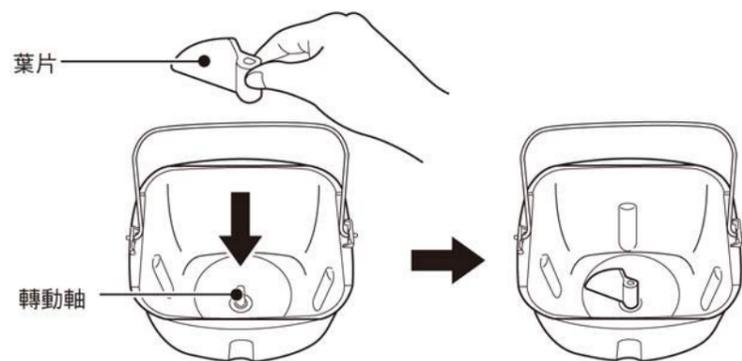
## 葉片

### 安裝方法

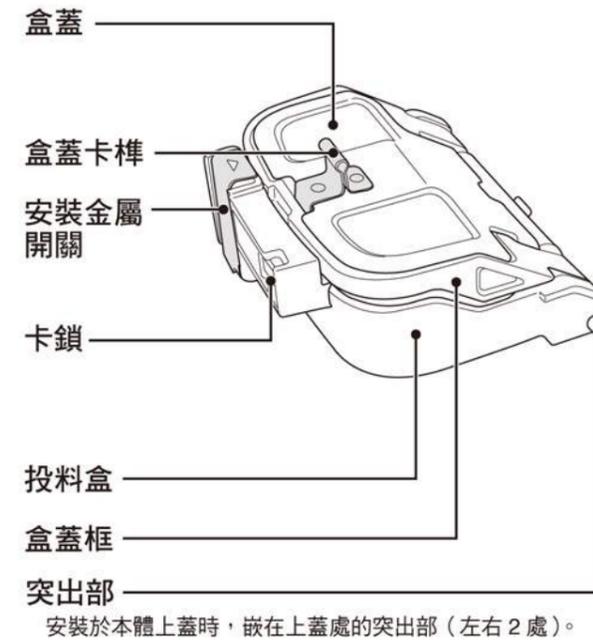
將葉片的洞口對準轉動軸以確實安裝。

- 請務必確實安裝葉片。  
葉片若無插入到底則將無法正確地製作麵包。

- 葉片的拆卸方法，請參見P.39。

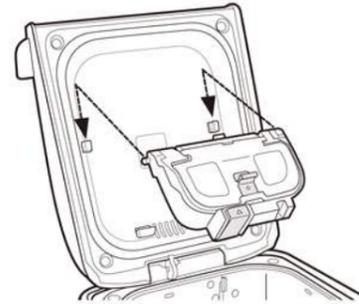


## 投料盒

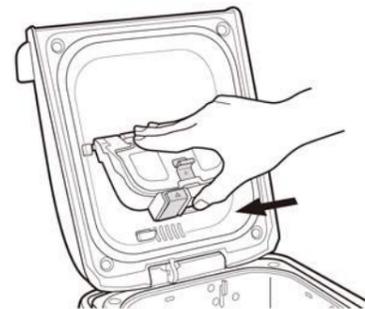


### 安裝方法

① 將投料盒左右的突出部嵌在上蓋的突出部。



② 將投料盒朝箭頭方向推，直到聽見「卡嗒」聲為止。

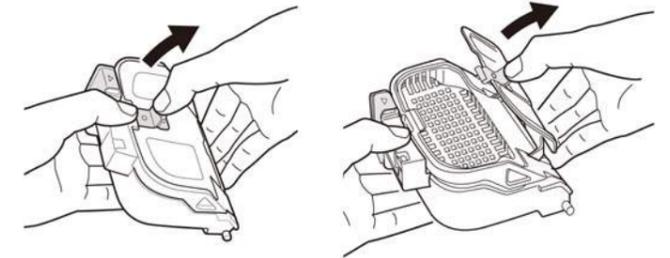


- 有裝投料時，請注意不要按到卡鎖。按到卡鎖會使盒蓋框打開導致投料飛散。
- 安裝時請勿在上蓋施力。

### 盒蓋的開法

#### 放入材料時

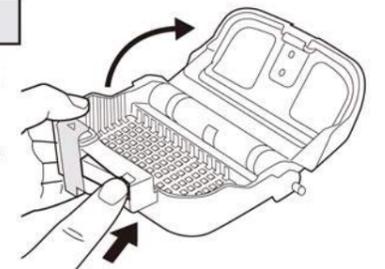
用手指推押盒蓋上的盒蓋卡榫向上扳開。



#### 清理時

按下右側卡鎖，盒蓋和盒蓋框會自動彈開。

- 請注意彈開力道會很強。



- 除了清理時以外，請用手指推押盒蓋卡榫打開。

### 取下方法

- ① 將安裝金屬開關往箭頭方向推。
- ② 推著安裝金屬開關同時稍微上提即可取下。



- 剛烘烤結束時投料盒會很燙。請務必等待冷卻後再取下。

# 時間的調整方法

## 1 將電源插頭插入插座。

液晶顯示面板上的時間顯示亮燈。

- 時間以 24 小時制標示。
- 可能隨室溫等產生些許誤差。



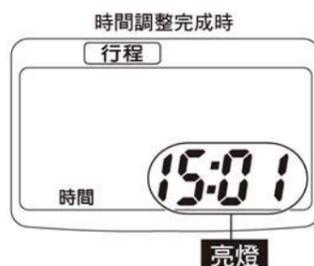
## 2 按「時間調整」鍵 (▲ ▼)，將顯示時間調整為現在時間。

時間顯示閃爍。

調整方法範例：將顯示的 15:58 調整為現在時間的 15:01

- ▲：以 1 分鐘單位增加
- ▼：以 1 分鐘單位減少

●持續按住則可以 10 分鐘單位快速增加 / 減少。



## 3 當閃爍轉為亮燈時，表示時間調整完成。

調整為現在時間之後，等待 3 秒鐘則由閃爍轉變為亮燈。

- 插入電源插頭時，若時間閃爍顯示「7:00」，則表示內附的鋰電池電力耗盡。以上述方法重新調整時間即可正常使用。(關於更換電池→P.45)

# 提示音的種類及切換方法

- 本產品附有音樂告知的功能。
- 開始調理、預約操作完成及烘烤完成時以音樂告知的功能。

## 提示音的種類及時間點

●提示音可以由下列的種類切換。

提示音的種類	音樂告知	蜂鳴聲告知	靜音告知 <sup>※2</sup>
時間點	本產品的標準提示音。購買時設定為此提示音。		
開始調理時	「噢！蘇珊娜」的旋律	「嗶」	
預約操作完成時	「噢！蘇珊娜」的旋律	「嗶」	
投料時		「嗶嗶」×10次 <sup>※1</sup>	沒有聲音
手工作業時 (自訂行程)		「嗶」×10次	沒有聲音
烘烤完成時	「在亞維濃橋上」的旋律	「嗶—」×5次	沒有聲音

※1...預約功能時不會響。

※2...靜音告知設定為在投料時、手工作業時及烘烤完成時提示音不會響。但按下每個按鍵時皆會有蜂鳴聲告知。

## 切換方法

①將電源插頭插入插座。

②按住「預約」達 3 秒鐘以上。

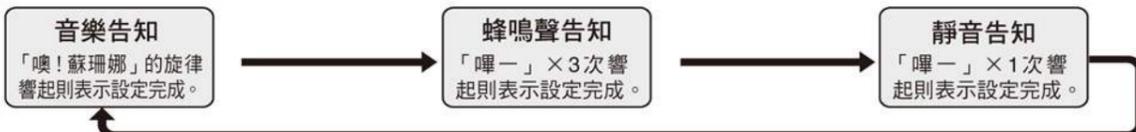
③欲切換的提示音的設定完成聲響起，則表示切換完成。

●正在調理時不能切換。

●無法順利操作時，請再次由①重新操作。

## 提示音的切換與設定完成聲

●每按住「預約」鍵達 3 秒鐘以上，提示音會依切換。



- 只要切換過，即使拔下電源插頭也會保存住切換後的提示音。

# 使用工具

電子秤



隔熱手套



網架



麵包刀



溫度計



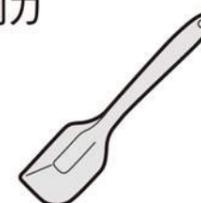
刮板



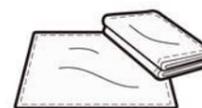
毛刷



橡皮刮刀



布



噴霧器



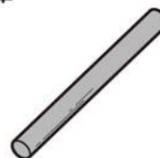
揉麵板



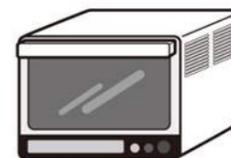
烘培紙



擀麵棒



烤箱



- 平底鍋
- 保鮮膜
- 方形盤
- 篩子

- 帆布
- 模型
- 菜刀

等

## 有關製作麵團

### 手粉

為了容易切割或成型，取少量高筋麵粉撒在揉麵板、擀麵棒、麵團上。  
(麵團較黏時次數要增加)

### 烤箱

各特製麵包的食譜上有標示參考烘烤溫度。請參閱所使用的烤箱之說明書，進行溫度調節。  
(隨著烤箱不同，烤出的麵包會有差異。)

# 使用材料

## 麵粉

### 高筋麵粉

- 製作麵包時，請使用蛋白質含量高（11%以上）的高筋麵粉。（依麵包種類也可能混合低筋麵粉。）
- 加水攪拌後蛋白質會結合，而產生麩質。



### 低筋麵粉

- 用於製作蛋糕或部分的麵包。
- 因容易成團，故請過篩後使用。



## 米飯

- 製作米飯吐司時使用。
- 請務必使用冷卻至常溫的米飯。

## 糯米

- 用於製作麻糬。

## 酵母

### 酵母粉



- 適當溫度下添加水、糖，酵母就開始活化，產生二氧化碳氣體使麵包膨脹。
- 本產品的酵母粉行程，是使用「不需要預先發酵的即發/即溶乾酵母粉」。

#### 重點

- 酵母是活的。請使用保存期限以內的酵母，開封後請務必密封並放在冰箱保存。膨脹效果會有差異。
- 天然酵母麵包種（元種）在開封前也請放在冰箱保存。

### 天然酵母麵包種（元種）

→ 生種酵母（生種酵母培養→P.30）



- 由天然植物培養出的酵母，但發酵力的強弱和生長時的溫度管理困難等，菌數（發酵力）不穩定。此外，元種酵母處於休眠狀態，不能直接使用。必須先培養「生種酵母」，使之活化後才可使用。

- 請使用菌數穩定的「星野天然酵母麵包種（元種）」。

商品名	星野天然酵母麵包種
● 請至各烘培材料專賣店洽詢購買或請洽詢消費者服務專線：0800-880-141。	

## 糖

### 白糖、紅糖、黑糖、蜂蜜等



- 幫助酵母發酵，使麵包的烤色和風味更佳，並保持麵包的柔軟。
- 使用低卡路里代糖（人工甜味劑）可能會使麵包膨脹不足。

## 鹽



- 使麵包的麩質穩定。此外，也有抑制發酵過度的功效。

## 乳製品

### 牛奶、鮮奶油、脫脂奶粉等



- 使麵包更有光澤、增添風味，並保持麵包的柔軟。

## 油脂

### 奶油等



- 使麵包柔軟、有光澤。（奶油建議使用「無鹽奶油」。）

## 水



- 使其他材料融合，以及使麵包柔軟。

## 雞蛋



- 使麵包的口味、香氣和色澤更佳。

## 可以使用投料盒（自動投料功能）的材料

● 有關自動投料功能請參見P.19。

### ● 乾燥物、不會受熱溶解物體

材料	準備	注意	最大量 (請遵守)
水果乾 葡萄乾、黑棗乾等	切成約5mm以下小塊。	● 有裹砂糖的水果乾等，在夏季或使用預約功能時，可能因砂糖溶化而無法投入。 ● 有果核的水果乾請先去除果核。（否則會造成故障。）	70g
堅果 核桃、腰果等	切成約5~7mm小塊。	● 又硬又大的堅果可能會傷害麵包容器及葉片的防沾塗層。	60g
玉米	充分拭去水分後再使用。	● 請勿使用預約功能。尤其是夏季等，會造成腐壞。	50g
培根	切成約1cm寬。 (油分多的培根需沾麵粉。)		

## 不可使用投料盒的材料（手動投入材料）

- 有水分、黏稠之物體（生水果、酒漬水果等）
- 容易受熱溶解物體（起士、巧克力等）
- 細小材料（芝麻等※） ※請事先放入麵包容器中。

- 請務必遵守放入麵包容器材料的份量、投料的最大量及大小。否則材料可能會由麵包容器濺出，受到加熱器加熱燒焦而產生焦味或冒煙。
- 隨材料的種類和溫度、濕度而異，投料盒中可能會有部分材料因黏住而無法投入。（放入投料盒之前，在材料撒上少許麵粉即可順利投入。撒在材料以外的多餘麵粉，請勿放入投料盒。）
- 使用米粉時，葡萄乾等材料可能會有部分被壓破或混合不均勻的情形。（因米粉特性上的關係，麵團比較硬。）

# 行程清單

- 調理時間不包含保溫時間在內。
- 調理時間的( )標示，是選擇烤色為「較深」時的時間。

行程	行程編號	可使用功能			
		投料	烤色	預約功能	
吐司	鬆軟	1	●	●	●
	超鬆軟頂級吐司	2	●	—	—
	雜穀	3	●	●	●
	米飯吐司	4	●	●	●
	硬式	5	●	—	●
	快速	6	●	●	—
	米粉	7	●	●	●
	天然酵母	麵粉	8	●	●
麵團	麵包·披薩	9	●	—	—
	烏龍麵	10	—	—	—
	台灣麵類	11	—	—	—
	義大利麵	12	—	—	—
甜點	蛋糕	13	●	●	—
	果醬	14	—	—	—
其他	麻糬	15	—	—	—
	生種酵母培養	16	—	—	—

調理行程	調理時間	保溫時間
	3小時45分鐘 (3小時55分鐘)	1小時
	3小時30分鐘	1小時
	3小時45分鐘 (3小時55分鐘)	1小時
	3小時5分鐘 (3小時15分鐘)	1小時
	4小時25分鐘	1小時
	2小時20分鐘 (2小時30分鐘)	1小時
	2小時45分鐘 (2小時55分鐘)	1小時
	6小時50分鐘 (7小時)	1小時
	2小時5分鐘	—
	40分鐘	—
	30分鐘	—
	40分鐘	—
	1小時33分鐘 <sup>※2</sup> (1小時38分鐘)	—
	1小時20分鐘	—
	1小時15分鐘	—
	24小時	—

●自訂行程請參見P.33。

※米粉行程並非只含米粉的麵包，也含有高筋麵粉。

# 基本的吐司製作方法

以吐司·酵母粉的「鬆軟」行程為例，說明基本的吐司製作方法。

## 吐司·酵母粉「鬆軟」

材料	
水	180mL
高筋麵粉	250g
砂糖	18g 1 ½大匙
脫脂奶粉	6g 1大匙
鹽	5g 1小匙
無鹽奶油	15g
酵母粉	3g 1小匙

- 1大匙是指用隨附的量匙(大)刮平量取1匙。  
1小匙是指用隨附的量匙(小)刮平量取1匙。
- 其他種類的吐司和投料麵包，記載於隨附的食譜書中。

## 做法

**1** 由本體取出麵包容器，裝上葉片。  
(→P.8)

- 請將葉片的洞口角度對準轉動軸並確實插入到底。  
葉片若無插入到底則將無法正確地製作麵包。



**2** 將材料放入麵包容器。

材料請依材料表由上而下的順序放入。

① 首先放入水(液體)。  
● 放入水等液體材料。



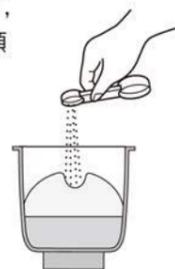
② 接下來依序放入高筋麵粉、砂糖、脫脂奶粉、鹽、無鹽奶油。

- 放入除了水(液體)和酵母粉以外的材料。
- 請正確量取材料，並在放入麵粉時儘量使中央高起。



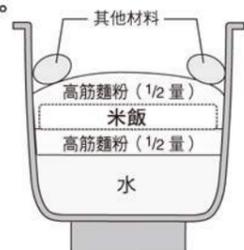
③ 最後放入酵母粉。

- 請在麵粉中央挖出凹洞，放入酵母粉，以避免酵母粉接觸到水(液體)。  
若在水(液體)中放入酵母粉，會導致無法順利製作麵包。



### 「米飯吐司」行程時...

- ②-1 先放入1/2量的高筋麵粉。
- ②-2 將翻鬆的米飯放在高筋麵粉上。
- ②-3 放入剩餘的1/2量高筋麵粉。
- ②-4 將其他材料依照材料表由上而下的順序放入。



- 使用預約功能時，若米飯浸泡於水(液體)中，米飯會膨脹而造成材料無法混合均勻。
- 若使用成團的米飯，可能因米飯不易分散而無法順利製作。
- 請使用冷卻至常溫的米飯。否則可能無法順利膨脹。
- 烘烤完成的「米飯吐司」，會保有些許米飯顆粒，為正常現象。

米飯吐司的麵團溫度過高時，可能無法順利烤出麵包。

#### 無法順利烘烤時

請使用冷藏於冰箱的冰水(約5°C)。

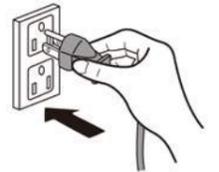
- 夏季等室溫比較高(25°C以上)時，可能無法順利烤出麵包。

**3** 將麵包容器安裝於本體，並關上上蓋。  
(→P.8)

- 請將麵包容器把手倒下。
- 要使用自動投料功能時... (→P.19)
- 不使用自動投料功能時，請勿在上蓋安裝投料盒。

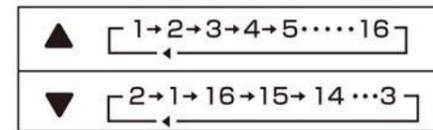


**4** 將電源插頭插入插座。



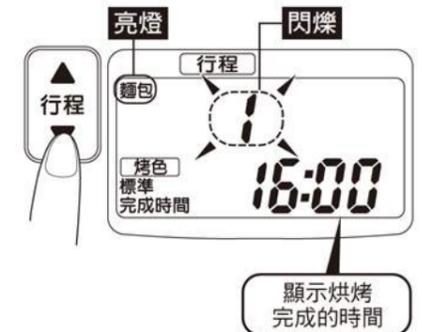
**5** 按下 **行程** 選擇行程編號「1」(吐司·酵母粉的「鬆軟」行程)。

每次按 ▲▼ 鍵則行程編號改變，並顯示各行程的編號與烘烤完成的時間。



- 前次使用的行程，即使拔下電源插頭，也仍有保存。

想變更烤色時... 按下 **烤色**。(→P.19)



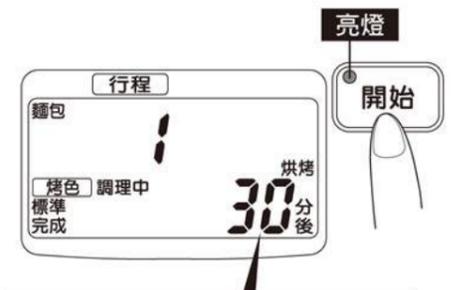
**6** 按下 **開始**。

開始燈亮燈，開始調理的音樂旋律響起並開始調理。

- 請確實關上上蓋。
- 途中打開上蓋時，上蓋請儘速關上。若上蓋開著，液晶顯示面板上會閃爍顯示「上蓋」，且調理將中斷。上蓋打開的時間太長時，烘烤完成的時間可能會延遲。
- 正在烘烤時，本體和上蓋會變熱。請注意避免造成燙傷。

途中想要停止調理時... 按住 **取消** 達1秒鐘以上(恢復為顯示現在時間)。

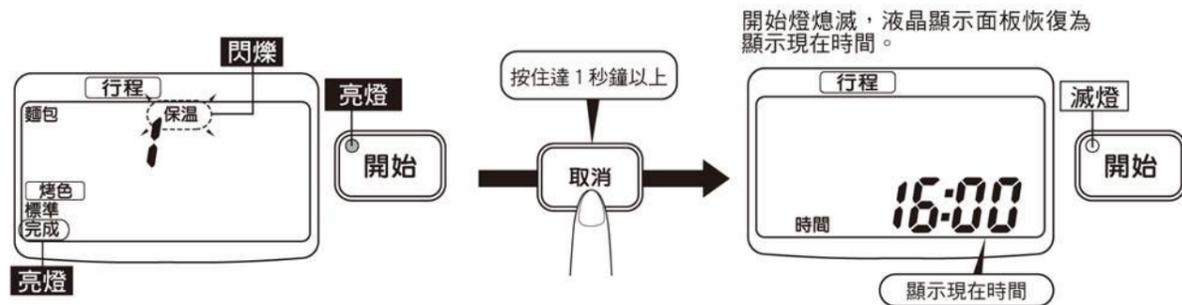
- 開始調理後，在投料時間點蜂鳴聲會響起。  
想加入喜好的材料製作特製吐司時... (→P.19~20)



從烘烤完成的30分鐘前起，會以1分鐘單位顯示距離烘烤完成的剩餘時間。

# 基本的吐司製作方法 續

**7** 烘烤完成的音樂旋律響起時，按住 **取消** 達 1 秒鐘以上，結束調理。



- 若不按「取消」鍵將會自動保溫 1 個小時，但可能造成側面凹陷、表層變厚或烤色變深，請盡快按下「取消」鍵，並取出麵包。  
(保溫時液晶顯示面板的「完成」亮燈，「保溫」閃爍。)
- 經過 1 個小時後保溫結束，液晶顯示面板的「保溫」熄滅，只顯示「完成」。請按住「取消」鍵達 1 秒鐘以上，直至恢復為顯示現在時間。

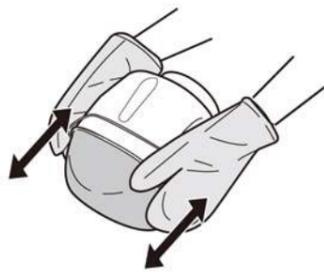
**8** 打開上蓋取出麵包。

①由本體取出麵包容器。

- 取出麵包容器時請務必使用隔熱手套等。



②如圖示拿著並按住麵包容器把手，使力晃動麵包容器數次，倒出麵包。



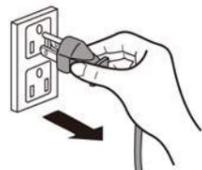
③取出的麵包放在網架等上靜置，懸空冷卻。



- 依麵包烘烤的狀態，可能有時會難以取出。難以取出時，如右圖示稍微左右旋轉麵包容器底部的容器連接部，即可容易取出。  
(過度旋轉容器連接部會使麵包出現大洞，請注意。)
- 取出麵包時，葉片可能會和麵包一起脫落。請確認葉片是否留在麵包容器內。若葉片和麵包一起脫落時，請用筷子等將葉片取出。  
(葉片很燙請注意。)
- 取出麵包時，請勿使用刀子、叉子和筷子。否則，會傷害防沾塗層。



**9** 使用後請由插座拔下電源插頭。



# 方便的功能

請於選擇好行程後，在按下「開始」鍵之前設定。

**烤色** 想變更吐司的烘烤效果時

按下 **烤色**。

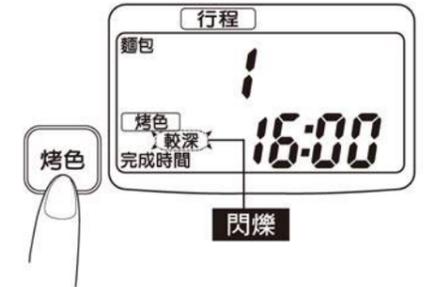
每按一下「烤色」鍵，液晶顯示面板的「標準」和「較深」會切換。

- 烤色的初始設定為「標準」。

■烤色可以更改為「較深」的行程

吐司	酵母粉	「鬆軟」「雜穀」「米飯吐司」「快速」「米粉」
	天然酵母	「麵粉」
甜點		「蛋糕」

- 吐司·酵母粉的「超鬆軟頂級吐司」、「硬式」行程不能選擇。



**投料** 想加入喜好的材料製作特製麵包時

使用自動投料功能時

**自動投料功能**

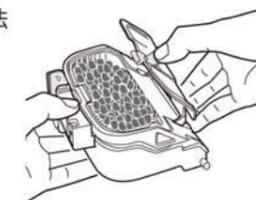
只要事先在投料盒中放入喜好的材料，即可在揉麵的途中自動投料，不需要在旁等候投入。  
投料盒為可拆式，不僅可容易放入材料，也方便清洗保持清潔。

請在按下「開始」鍵之前安裝。

**1** 在投料盒中放入材料。

用手指推押盒蓋卡榫打開盒蓋，放入材料。

- 放入過多材料，可能會無法順利掉落而造成燒焦。
- 放完材料後請關上盒蓋。



- 可以使用投料盒的材料以及最大量，請參見P.13。

**2** 將投料盒安裝於上蓋，並關上上蓋。

- 請確實安裝投料盒。(→P.9)



在投料的時間點，投料盒會自動打開投入材料。

## 不使用自動投料功能時（手動投入材料時）

**1** 開始調理後，投料蜂鳴聲響起，液晶顯示面板閃爍顯示「投料」時，即可打開上蓋投入材料。

- 上蓋開著時，麵包麵團（葉片）即停止旋轉，液晶顯示面板顯示閃爍的「上蓋」。



### ■各行程投料的時間點

行程		行程編號	開始調理起	
吐司	酵母粉	鬆軟	1	23~28分鐘後
		超鬆軟頂級吐司	2	28分鐘後
		雜穀	3	23~28分鐘後
		米飯吐司	4	31~34分鐘後
		硬式	5	26~31分鐘後
		快速	6	18分鐘後
		米粉	7	38~51分鐘後
	天然酵母	麵粉	8	13~18分鐘後
麵團	麵包・披薩	9	28~33分鐘後	

（會隨著室溫改變。）

**2** 關上上蓋。

- 液晶顯示面板的「上蓋」顯示熄滅，麵包麵團（葉片）再度開始旋轉。

●有關甜點的「蛋糕」行程的投料時間點，請參見 P.25。

可以配合需要，設定烘烤完成的時間。  
若早餐想吃剛出爐的麵包時，此功能十分方便。

- 可以預約的時間，是由現在時間起至約 13 小時後為止。
- 使用牛奶、鮮奶油、果汁、蔬菜、雞蛋等時，請勿使用預約功能，以免造成腐壞。
- 使用預約功能時，投料蜂鳴聲不會響起。
- 預約中想知道現在時間時，請按「時間調整」鍵（▲▼）。
- 夏季等室溫比較高（25°C以上）時，若使用預約功能來烘烤米粉麵包，可能無法順利烤出麵包。
- 使用預約功能來烘烤米飯吐司時，隨著材料的加入方法有時可能無法順利烤出麵包。（→P.16）  
（請勿使用剛煮好的米飯，或是解凍後超過一天以上的米飯。）

**1** 準備材料，選擇需要的行程和烤色。

■可以設定預約功能的行程

行程		
吐司	酵母粉	「鬆軟」「雜穀」「米飯吐司」 「硬式」「米粉」
	天然酵母	「麵粉」



**2** 按下「預約」。

閃爍顯示烘烤完成的最短時間，開始燈閃爍。



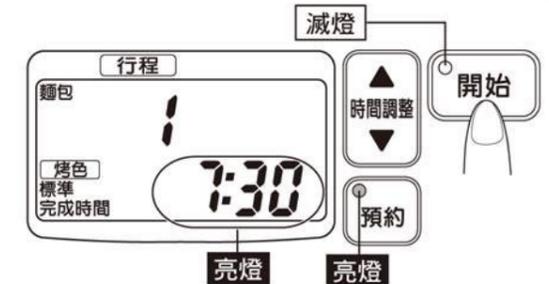
**3** 按下「時間調整」鍵（▲▼），設定想要烘烤完成的時間。

- ▲：以 10 分鐘單位增加。
- ▼：以 10 分鐘單位減少。
- 持續按住則可以 10 分鐘單位快速增加 / 減少。



**4** 按下「開始」。

- 預約燈亮燈，開始燈熄滅，音樂旋律響起。
- 液晶顯示面板顯示烘烤完成的時間。
- 沒有按「開始」鍵則不能完成預約。



要取消預約時... 按住「取消」達 1 秒鐘以上（預約燈熄滅，恢復為顯示現在時間。）。

# 麵團的製作方法

說明麵團的製作方法。

## 做法

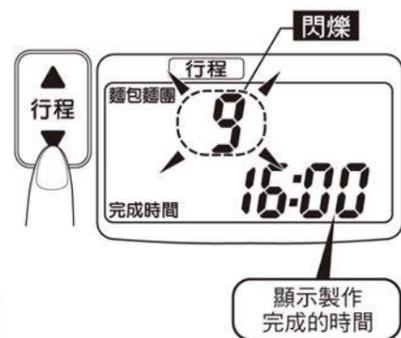
- 「麵團」行程不能使用預約功能。
- 各份量記載於隨附的食譜書中。

1~6 的步驟，請參見「基本的吐司製作方法」(P.16~17)。

但是步驟 5 為按下「行程」鍵 (▲▼)，選擇行程編號「9~12」(「麵團」行程)。

- 液晶顯示面板顯示製作完成的時間。

途中想要停止調理時... 按住 **取消** 達 1 秒鐘以上 (恢復為顯示現在時間)。



7

製作完成的音樂旋律響起時，按住 **取消** 達 1 秒鐘以上，打開上蓋取出麵包容器。

液晶顯示面板恢復為顯示現在時間。

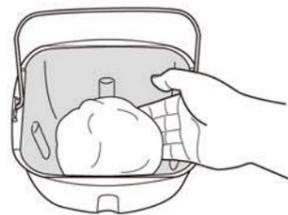


8

由麵包容器取出麵團。

- ①事先準備好揉麵板，並灑上手粉。
- ②在麵包容器內把麵團集中至中央，再取出放在揉麵板上。

- 請由麵團的底部小心取出。
- 若葉片沾附在麵團上，請將葉片取下。



9

使用後請由插座拔下電源插頭。

10

利用揉好的麵團，製作喜好的麵包、披薩或麵條。

- 麵包麵團依喜好成型之後，請利用烤箱進行二次發酵和烘烤。
- 披薩麵團成型之後，請利用烤箱烘烤。
- 麵條麵團請製作成喜好的麵條並且加以調理。

# 蛋糕的製作方法

以「奶油蛋糕」為例，說明蛋糕的製作方法。

## 奶油蛋糕

材料		
無鹽奶油 (切成約1cm小塊)	100g	
雞蛋	100g	2個
牛奶	35mL	
香草精	少許	
砂糖	100g	
(A) 低筋麵粉	180g	
泡打粉	6g	2小匙

- 將(A)混合過篩。
- 奶油切成約 1cm 小塊，務請回溫至常溫再使用。
- 放入材料時務請依材料表由上而下的順序放入。

●1 小匙是指用隨附的量匙 (小) 刮平量取 1 匙。

## 做法

- 「蛋糕」行程不能使用預約功能。

1

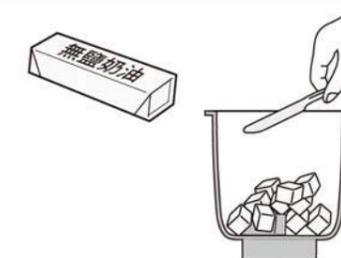
由本體取出麵包容器，裝上葉片。(→P.8)

- 請將葉片的洞口角度對準轉動軸並確實插入到底。葉片若無插入到底則將無法正確地製作蛋糕。



2

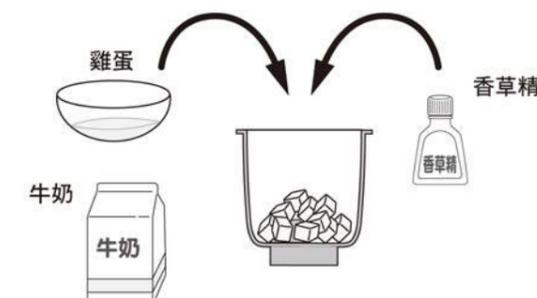
放入切成約 1cm 小塊，回溫至常溫的無鹽奶油。



3

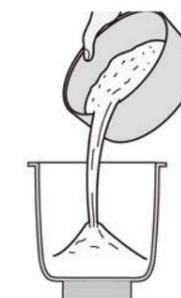
放入雞蛋、牛奶、香草精。

- 雞蛋請事先打散。



4

放入砂糖和事先混合過篩的(A)。



# 蛋糕的製作方法 續

5

將麵包容器安裝於本體，並關上上蓋。  
(→P.8)

- 請將麵包容器把手倒下。



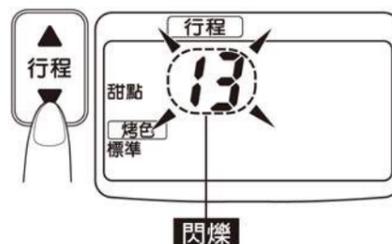
6

將電源插頭插入插座。

7

按下  行程，選擇行程編號「13」  
(甜點的「蛋糕」行程)。

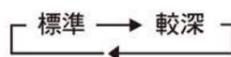
- 液晶顯示面板不會顯示烘烤完成的時間。



8

選擇烤色。

每按一下「烤色」鍵，液晶顯示面板的「標準」和「較深」會切換。



- 烤色的初始設定為「標準」。  
想要「較深」的烤色時，請按「烤色」鍵選擇「較深」。

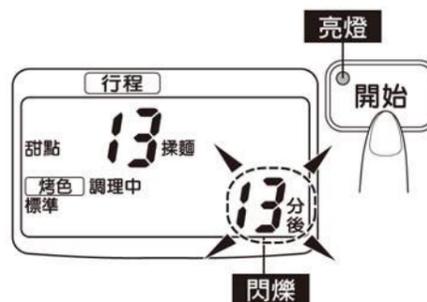
9

按下  開始。

開始燈亮燈，開始調理的音樂旋律響起。

- 在投料蜂鳴聲響起前的 13 分鐘，液晶顯示面板會閃爍顯示離投料及刮粉作業剩餘的時間。
- 請確實關上上蓋。
- 途中打開上蓋時，上蓋請儘速關上。若上蓋開著，液晶顯示面板上會閃爍顯示「上蓋」，且調理將中斷。上蓋打開的時間太長時，烘烤完成的時間可能會延遲。

- 刮粉於開始 13 分鐘後進行。(→P.25)



10

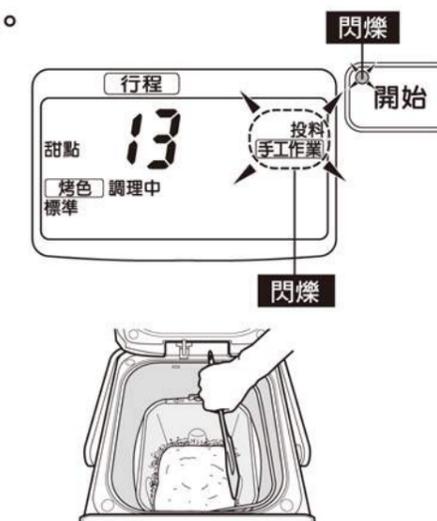
投料蜂鳴聲響起時，打開上蓋進行刮粉。

開始 13 分鐘後投料蜂鳴聲會響起，開始燈閃爍，液晶顯示面板閃爍顯示「投料」和「手工作業」。

- ①打開上蓋。
- ②使用橡皮刮刀等，將沾附在麵包容器周圍的麵粉等確實刮落至底部。
- ③關上上蓋。

- 請勿使用金屬製的刮刀、刀子等。(會傷害麵包容器的防沾塗層。)
- 投料前請先進行刮粉。

- 進行刮粉可以使蛋糕側面漂亮烘烤完成。



11

完成刮粉和投料之後，

按下  開始 再度開始。

開始燈會亮燈。

液晶顯示面板顯示烘烤完成的時間。

- 若忘記按下「開始」鍵，20 分鐘後會自動開始。
- 從烘烤完成的 30 分鐘前起，會以 1 分鐘單位顯示距離烘烤完成的剩餘時間。
- 正在烘烤時，本體和上蓋會變熱。請注意避免造成燙傷。

途中想要停止調理時...

按住  取消 達 1 秒鐘以上 (恢復為顯示現在時間)。



12

烘烤完成的音樂旋律響起時，按住  取消 達 1 秒鐘以上，  
打開上蓋取出麵包容器。

液晶顯示面板恢復為顯示現在時間。

- 取出麵包容器時請務必使用隔熱手套等。

13

由麵包容器取出蛋糕。

- 在取出蛋糕時，若搖晃力量太強會破壞蛋糕的形狀，請注意。
- 取出的蛋糕請放在網架等上靜置，懸空冷卻。

14

使用後請由插座拔下電源插頭。

# 果醬的製作方法

以「草莓果醬」為例，說明果醬的製作方法。

## 草莓果醬

材料		
草莓（淨重）	300g	
砂糖	80g	
檸檬汁	14mL	1 大匙

- 草莓去蒂切成 2~4 等份，稍微壓碎。

● 1 大匙是指用隨附的量匙（大）刮平量取 1 匙。

## 做法

● 「果醬」行程不能使用預約功能。

### 1 由本體取出麵包容器，裝上葉片。（→P.8）

- 請將葉片的洞口角度對準轉動軸並確實插入到底。  
葉片若無插入到底則將無法正確地製作果醬。



### 2 放入材料。

- 材料請依材料表由上而下的順序放入。

### 3 將麵包容器安裝於本體，並關上上蓋。（→P.8）

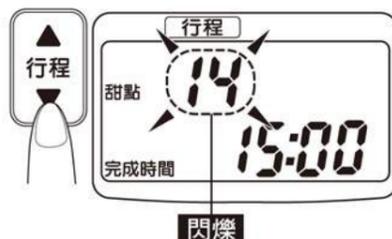
- 請將麵包容器把手倒下。



### 4 將電源插頭插入插座。

### 5 按下 行程，選擇行程編號「14」（甜點的「果醬」行程）。

- 液晶顯示面板顯示製作完成的時間。



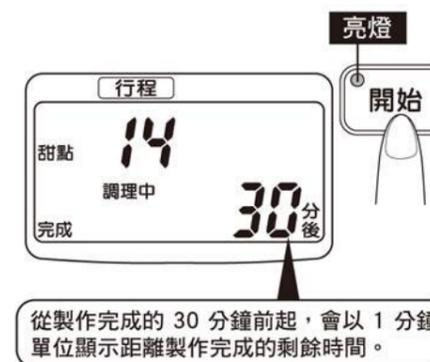
### 6 按下 開始。

開始燈亮燈，開始調理的音樂旋律響起。

- 請確實關上上蓋。
- 途中打開上蓋時，上蓋請儘速關上。若上蓋開著，液晶顯示面板上會閃爍顯示「上蓋」，且調理將中斷。上蓋打開的時間太長時，製作完成的時間可能會延遲。

途中想要停止調理時...

按住  取消 達 1 秒鐘以上（恢復為顯示現在時間）。



從製作完成的 30 分鐘前起，會以 1 分鐘單位顯示距離製作完成的剩餘時間。

### 7 製作完成的音樂旋律響起時，按住 取消 達 1 秒鐘以上，打開上蓋取出麵包容器。

液晶顯示面板恢復為顯示現在時間。

- 取出麵包容器時請務必使用隔熱手套等。



### 8 由麵包容器取出果醬。

- 請用橡皮刮刀等，小心取出完成的果醬。

### 9 使用後請由插座拔下電源插頭。

#### 重點建議

- 水果沖洗之後，請充分瀝乾水分。
- 保存果醬時，請裝入乾淨的保存容器，請務必放進冰箱冷藏，並在一週內食用完畢。
- 完成的果醬偏軟，若想使果醬變濃稠，請加入約 3g 的果膠調理。

何謂果膠...

水果中所含糖分的種類之一，製作果醬時有使果醬變成果凍狀的作用。

# 麻糬的製作方法

## 麻糬

材料	2杯	3杯
糯米	280g	420g
水	240mL	280mL
手粉 (太白粉、在來米粉等)	適量	適量

- 糯米 1 杯約 140g。
- 請依喜好的麻糬硬度調整水量。  
(軟麻糬約增加 10mL 的水，硬麻糬約減少 10mL 的水。)

## 做法

- 「麻糬」行程不能使用預約功能。

### 1 洗糯米 (洗至水變清澈為止)。

- 糯米請勿浸水。(麻糬會變軟。)

### 2 將糯米倒在篩網瀝水約30分鐘。

- 請使用竹製或金屬製的篩網。  
塑膠製的篩網瀝水功能不佳，會使麻糬變軟。



### 3 由本體取出麵包容器，裝上葉片。

(→P.8)

- 請將葉片的洞口角度對準轉動軸並確實插入到底。  
葉片若無插入到底則將無法正確地製作麻糬。



### 4 放入手粉以外的材料。

- ①最先放入糯米並鋪平。
- ②接下來倒入水。

- 請勿放入豆類等硬物。  
(會傷害麵包容器的防沾塗層。)
- 請將糯米鋪平，避免糯米露出水面。

### 5 將麵包容器安裝於本體，並關上上蓋。

(→P.8)

- 請將麵包容器把手倒下。

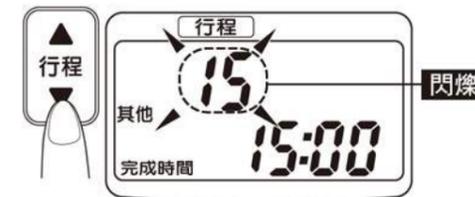


### 6 將電源插頭插入插座。

### 7

按下 **行程**，選擇行程編號「15」  
(其他的「麻糬」行程)。

- 液晶顯示面板顯示製作完成的時間。



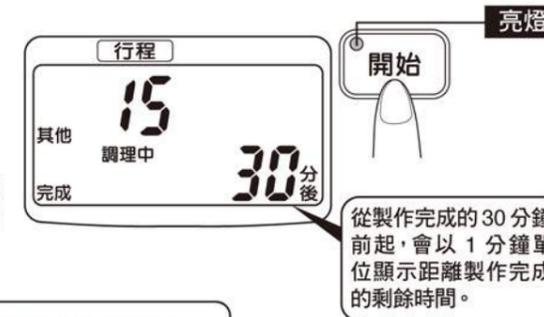
### 8

按下 **開始**。

開始燈亮燈，開始調理的音乐旋律響起。

- 請確實關上上蓋。
- 途中打開上蓋時，上蓋請儘速關上。若上蓋開著，液晶顯示面板上會閃爍顯示「上蓋」，且調理將中斷。上蓋打開的時間太長時，製作完成的時間可能會延遲。
- 麻糬調理中產生的蒸氣會比吐司調理時多，並非故障。

途中想要停止調理時... 按住 **取消** 達 1 秒鐘以上 (恢復為顯示現在時間)。



從製作完成的30分鐘前起，會以1分鐘單位顯示距離製作完成的剩餘時間。

### 9

製作完成的音樂旋律響起時，按住 **取消**  
達 1 秒鐘以上，打開上蓋取出麵包容器。

液晶顯示面板恢復為顯示現在時間。

- 取出麵包容器時請務必使用隔熱手套等。
- 麵包容器取出後，請放置冷卻至能觸摸麵包容器的溫度。(5~10 分鐘)



### 10

由麵包容器取出麻糬。

- 在托盤等撒上手粉，以充分沾濕的手取出麻糬。
- 在取出的麻糬撒上手粉，可較容易捏斷。

### 11

捏斷麻糬並揉圓。

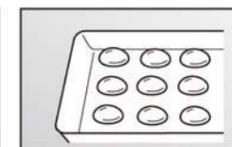
- 麻糬的狀態，會隨水量、糯米量和種類、新米或舊米等而改變。
- 時間久了麻糬表面會開始變硬，請儘早揉圓。
- 麻糬捏斷成過小的塊狀，不容易揉圓。



手沾手粉，用拇指和食指做出圓圈狀，緊縮圓圈即可捏斷麻糬。



下方的手伸平揉圓。



放在撒有手粉處並間隔擺放。

### 12

使用後請由插座拔下電源插頭。

#### 保存麻糬時...

- 待麻糬冷卻後，請清除手粉保存。
- 保存於乾燥陰涼處，請在二天以內食用完畢。
- 冷凍時請裝入雙層塑膠袋並封口保存，在一個月內食用完畢。

#### ■有關麻糬的問與答

**問題** 麻糬上殘有米粒狀

**解答**

- 糯米瀝水時，米粒是否過度乾燥？(直接吹到空調的風等)
- 是否有混到一般白米？
- 水量是否太少？
- 糯米是否太多？
- 是否使用舊米？

# 生種酵母培養

進行培養天然酵母麵包所使用的生種酵母。24 小時可培養完成。  
星野天然酵母麵包種（元種）的狀態無法製作麵包。

材料（1次的份量）	最多 （可製作麵包4~5次）	最少 （可製作麵包3次）
星野天然酵母麵包種（元種）	50g（5大匙）	30g（3大匙）
水（約30°C）	100mL	60mL

●1大匙是指用隨附的量匙（大）刮平量取1匙。

- 在 30°C 以上的室溫培養生種酵母時，可能會造成過度發酵，無法順利培養生種酵母。
- 生種酵母培養時請務必使用約 30°C（20 ~ 40°C）的水。（水溫過高或過低，都可能無法順利培養生種酵母。）
- 容器、量匙有髒污時，無法順利培養生種酵母。

## 做法

●「生種酵母培養」行程不能使用預約功能。

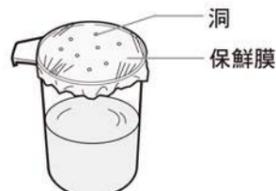
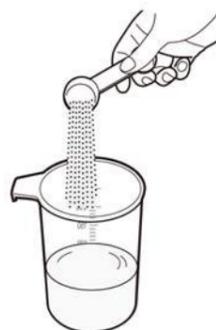
### 1

將材料放入容器（量杯）中，蓋上保鮮膜。

① 倒入 30°C 的水。

② 放入元種並充分攪拌。

③ 在容器蓋上保鮮膜。



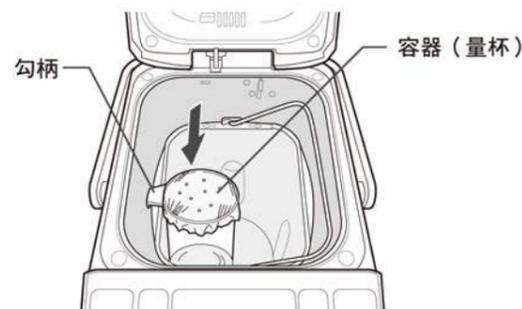
●稍微輕蓋保鮮膜，或以牙籤等在保鮮膜上戳些洞。密閉可能會無法順利發酵。

### 2

將麵包容器安裝於本體，並關上上蓋。

（→P.8）

- 如右圖示，請以容器的勾柄勾住麵包容器的上端進行安裝。
- 請勿安裝葉片。



### 3

將電源插頭插入插座。

### 4

按下 **行程**，選擇行程編號「16」

（「生種酵母培養」行程）。

●液晶顯示面板顯示培養完成的時間。



### 5

按下 **開始**。

開始燈亮燈，開始調理的音樂旋律響起。

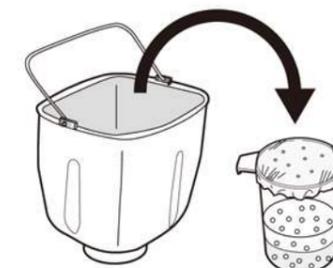


- 請確實關上上蓋。
- 途中打開上蓋時，上蓋請儘速關上。若上蓋開著，液晶顯示面板上會閃爍顯示「上蓋」，且調理將中斷。上蓋打開的時間太長時，培養完成的時間可能會延遲。

### 6

培養完成的音樂旋律響起時，按住 **取消** 達 1 秒鐘以上，打開上蓋取出容器（量杯）。

液晶顯示面板恢復為顯示現在時間。

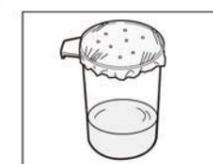


- 培養完成後請於 2 ~ 3 小時以內放入冰箱。超過 3 小時未放入冰箱，會使發酵力減弱，可能無法順利製作麵包。

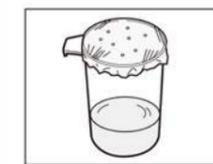
### 7

使用後請由插座拔下電源插頭。

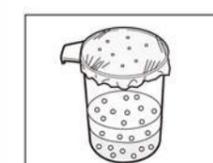
## 生種酵母培養完成為止



開始



15 ~ 20 小時之後，可能因發酵使量增多。增多的量和增多的時間帶，依元種的批號而異。



完成時

順利完成時會有如酒粕般的酒味和少許酸味。

## 有關生種酵母的使用

生種酵母和魚肉類等生鮮材料相同，容易因高溫和雜菌而腐壞，保存方法也受限。為了不使生種酵母的發酵力減弱，請注意下列事項。

### 容器（量杯）

請事先清洗乾淨。

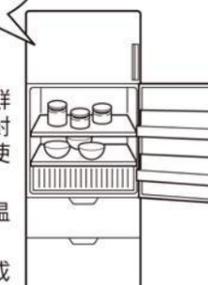


### 保存

不可冷凍



- 直接在容器蓋上保鮮膜等，放入冰箱密封冷藏，請在一週內使用完畢。
- 切勿以冷凍或常溫保存。
- 生種酵母培養完成之後注意請勿忘記取出。
- 新的生種酵母和舊的生種酵母請勿混合。



# 吐司的製作方法

使用天然酵母的生種酵母製作吐司。

## 吐司・天然酵母「麵粉」

材料		
水	200mL	
生種酵母	26g	2大匙
高筋麵粉	300g	
砂糖	18g	1½大匙
鹽	5g	1小匙

●1大匙是指用隨附的量匙(大)刮平量取1匙。  
1小匙是指用隨附的量匙(小)刮平量取1匙。

## 做法

### 1 由本體取出麵包容器，裝上葉片。

(→P.8)

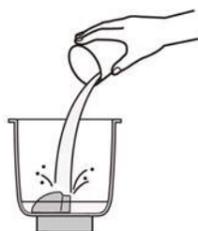
- 請將葉片的洞口角度對準轉動軸並確實插入到底。  
葉片若無插入到底則將無法正確地製作麵包。



### 2 將材料放入麵包容器。

#### ①首先倒入水(液體)。

- 倒入水等液體。



#### ②接下來放入天然酵母(生種酵母)。

- 請放入預先培養，且均勻混和好的生種酵母。



#### ③最後放入高筋麵粉等材料。

- 請正確量取材料，並在放入材料時使中央高起。



### 3 之後的步驟請參見「基本的吐司製作方法」的步驟3~9 (P.17~18)。

但是步驟**5**為按下「行程」鍵(▲▼)，選擇行程編號「8」(吐司・天然酵母的「麵粉」行程)。

# 自訂行程的說明

使用自訂行程，可以進行下列的製作。

## 使用自訂行程製作的麵包種類

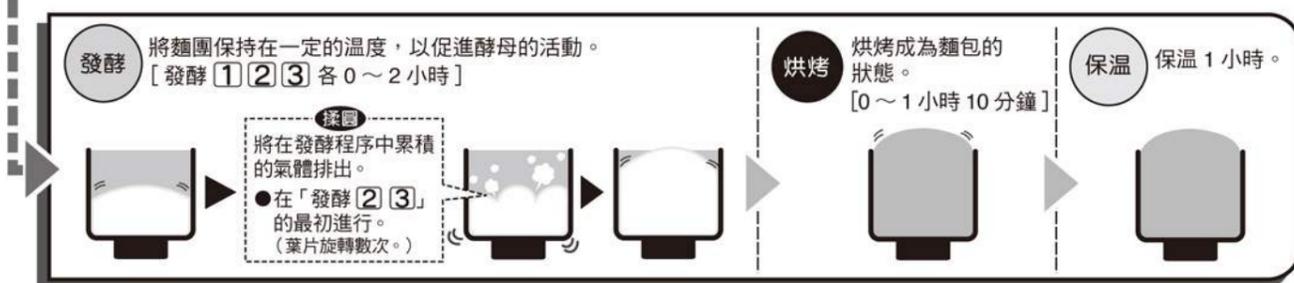
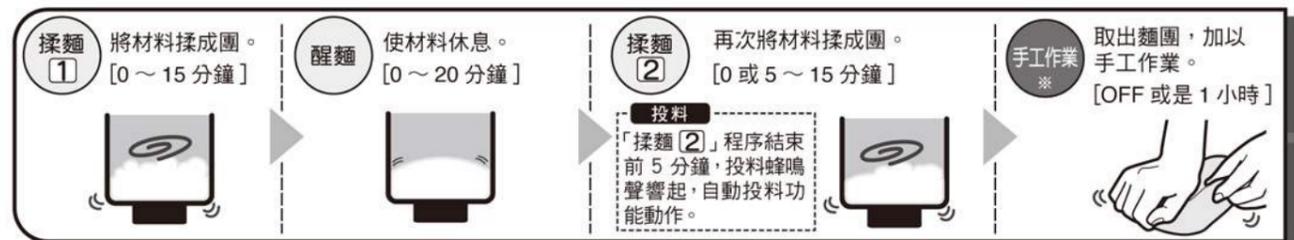
想要將原本的吐司變換成自己喜好的麵包！

想要做漢堡等的麵團！

自訂行程的基本使用方法 →P.34~37

## 自訂行程的設定

●[ ]為各程序可以設定的範圍。



### ※有關手工作業

設定為「手工作業」，則可以在揉麵結束時暫時停止調理程序，將麵團取出進行各式各樣的手工作業。之後，將手工作業後的麵團放回麵包容器，再次按下「開始」鍵，則會自動執行之前已設定好的後續程序(發酵~烘烤)。以前的全自動製麵包機無法做到，但現在可以享受到自己製作麵包的真正樂趣。(參見隨附的食譜書)



- 進行手工作業時，請將「手工作業」程序設定為「1:00」。  
1:00 …… 有手工作業 (1小時後自動再開始。)  
OFF …… 無手工作業
- 不進行手工作業時，請務必設定為「OFF」。

請先確認自訂行程的基本使用方法。

(接續下頁)

# 自訂行程的基本使用方法

## 初次使用時（設定時間）

先設定基本的吐司・酵母粉「鬆軟」的時間來嘗試烘烤麵包。

- 剛購買的狀態下，因尚未設定時間，即使選擇自訂行程也不會運轉。

### 吐司・酵母粉「鬆軟」的時間設定

揉麵①	醒麵	揉麵②	手工作業	發酵①	發酵②	發酵③	烘烤	總計
12分鐘	10分鐘	10分鐘	OFF	1小時8分鐘	20分鐘	1小時5分鐘	40分鐘	3小時45分鐘

# 1

## 準備材料。

請參見 P.16 ~ 17 「基本的吐司製作方法」的步驟 1 ~ 4。

# 2

## 按下 。

自訂行程燈亮燈。

途中想要停止  
設定時...

按下 

(恢復為顯示現在時間)。



# 3

## 設定「揉麵①」的時間（12 分鐘）。

①按下 。轉變為「揉麵①」的時間設定畫面。

②按下「時間調整」鍵 (▲▼)，設定為「0:12」。

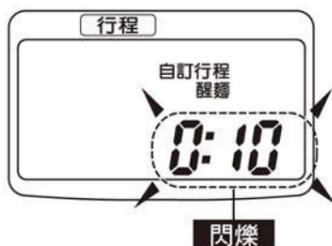


# 4

## 設定「醒麵」的時間（10 分鐘）。

①按下 。轉變為「醒麵」的時間設定畫面。

②按下「時間調整」鍵 (▲▼)，設定為「0:10」。

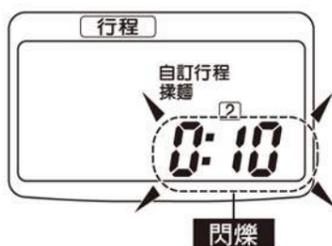


# 5

## 設定「揉麵②」的時間（10 分鐘）。

①按下 。轉變為「揉麵②」的時間設定畫面。

②按下「時間調整」鍵 (▲▼)，設定為「0:10」。



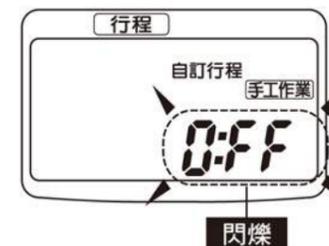
# 6

## 設定「手工作業」(OFF)。

①按下 。轉變為「手工作業」的時間設定畫面。

②按下「時間調整」鍵 (▲▼)，設定為「OFF」(無手工作業)。

●初始值設定為「OFF」。

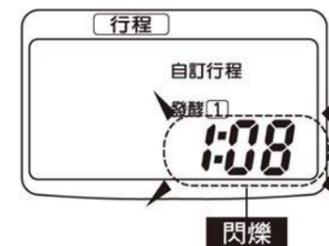


# 7

## 設定「發酵①」的時間（1 小時 8 分鐘）。

①按下 。轉變為「發酵①」的時間設定畫面。

②按下「時間調整」鍵 (▲▼)，設定為「1:08」。

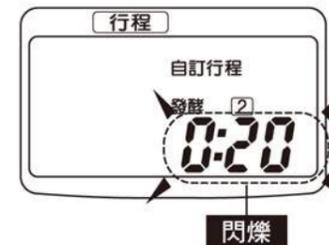


# 8

## 設定「發酵②」的時間（20 分鐘）。

①按下 。轉變為「發酵②」的時間設定畫面。

②按下「時間調整」鍵 (▲▼)，設定為「0:20」。

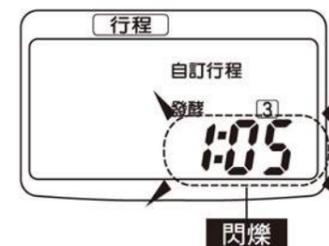


# 9

## 設定「發酵③」的時間（1 小時 5 分鐘）。

①按下 。轉變為「發酵③」的時間設定畫面。

②按下「時間調整」鍵 (▲▼)，設定為「1:05」。

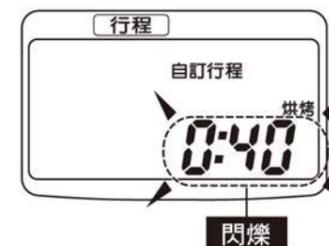


# 10

## 設定「烘烤」的時間（40 分鐘）。

①按下 。轉變為「烘烤」的時間設定畫面。

②按下「時間調整」鍵 (▲▼)，設定為「0:40」。



# 11

## 確認總計的調理時間（3 小時 45 分鐘）。

按下 。顯示設定的調理時間之總計。

顯示為「3:45」時，表示已正確設定。

●若非顯示「3:45」時，請再次按下「自訂行程」鍵，由「揉麵①」依序重新設定。



# 自訂行程的基本使用方法 續

## 12

按下 **開始**。

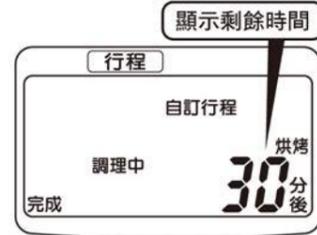
開始燈亮燈，開始調理的音乐旋律響起並開始調理。

- 開始調理則顯示現在時間加上總計調理時間的烘烤完成時間。  
(右圖為調理時間 3 小時 45 分鐘，9 點開始的情況。)

- 請確實關上上蓋。
- 途中打開上蓋時，上蓋請儘速關上。若上蓋開著，液晶顯示面板會上閃爍顯示「上蓋」，且調理將中斷。上蓋打開的時間太長時，烘烤完成的时间可能會延遲。
- 正在烘烤時，本體和上蓋會變熱。請注意避免造成燙傷。

- 從烘烤完成的 30 分鐘前起，會以 1 分鐘單位顯示距離烘烤完成的剩餘時間。  
(總計的調理時間在 30 分鐘以下時，從開始以 1 分鐘單位顯示剩餘時間。)

- 烘烤完成後的步驟，請參見 P.18「基本的吐司製作方法」的步驟 7~9。
- 製作麵團時，完成後的步驟請參見 P.22「麵團的製作方法」的步驟 7~10。



途中想要停止調理時...

按住 **取消** 達 1 秒鐘以上  
(恢復為顯示現在時間)。

## 加入手工作業時

**1~12** 的步驟請參見「自訂行程的基本使用方法」(P.34~36)。

- 在步驟 **6** 設定手工作業的「1:00 (有)」、「OFF (無)」。即使設定為「1:00 (有)」，手工作業提早結束時，按下「開始」鍵即可進行下一個程序。
- 在步驟 **11** 若「手工作業」有顯示，表示「手工作業」程序有正確設定。若無顯示，請再度重新設定。
- 總計的調理時間不包含手工作業的時間。
- 在步驟 **12** 液晶顯示面板顯示距離進行手工作業的時間。

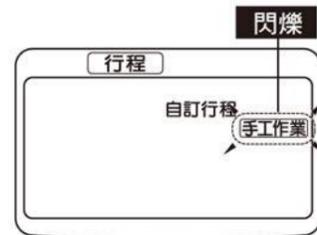
## 13

當手工作業的告知蜂鳴聲 (嗶×10次) 響起，打開上蓋取出麵包容器開始進行手工作業。

液晶顯示面板的「手工作業」轉變為閃爍顯示。

- 若有設定「揉麵 ②」時，手工作業的告知蜂鳴聲之前有投料蜂鳴聲 (嗶嗶×10次) 響起，注意請勿混淆。

- 即使蜂鳴聲響起，也請勿按下「取消」鍵。
- 手工作業請在 1 小時內完成。手工作業完成後，再度按下「開始」鍵。  
(忘記按下時 1 小時後自動再開始。)
- 取出麵包容器後，請關上上蓋。



## 14

將麵包容器安裝於本體，並關上上蓋後，

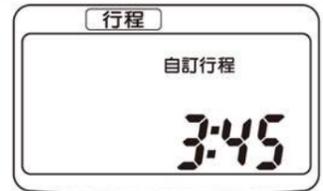
再度按下 **開始**。再度開始後，液晶顯示面板則顯示烘烤完成的时间。

- 烘烤完成後的步驟，請參見 P.18「基本的吐司製作方法」的步驟 7~9。

## 第 2 次以後使用時

準備材料後

**1** 按下 **自訂行程**。自訂行程燈亮燈，液晶顯示面板顯示前次設定的總計調理時間。



使用和前次相同的設定烘烤麵包時

**2** 按下 **開始**。

### 要更改設定時

**2** 設定需要的時間。

請參見 P.34~35「自訂行程的基本使用方法」的步驟 1~11，設定需要的時間。

- 第 2 次以後使用時，保存有前次設定的時間。想更改時請重新設定所有程序的需要時間。不需更改時間的程序，請按下「自訂行程」鍵前進至下一個程序。(需要時間為「0 分鐘」時，設定為「0:00」。)

**3** 按下 **開始**。

## 使用預約功能時

- 唯有設定為「手工作業」「OFF」時才能使用。

**1~11** 準備材料，設定需要的時間。

請參見 P.34~35「自訂行程的基本使用方法」的步驟 1~11。



**12** 按下 **預約**。

按下「時間調整」鍵 (▲▼)，調整為想要的烘烤完成時間。

(預約功能的詳細設定方法，請參見 P.21。)

- 取消預約的設定時，請按「自訂行程」鍵。
- 「預約」鍵請在總計時間顯示畫面中按下。
- 「手工作業」設定為「1:00」(有手工作業)時，不能使用預約功能。

**13** 按下 **開始**。

預約燈亮燈，音樂旋律響起。液晶顯示面板顯示烘烤完成的时间。

- 沒有按「開始」鍵則不能完成預約功能。

# 有關自訂行程的問與答

問題 1 各程序可設定的時間範圍為何？

解答 1 各程序可設定的時間範圍如下所示。

揉麵 ①	醒麵	揉麵 ②	手工作業	發酵 ①	發酵 ②	發酵 ③	烘烤
0~15分鐘	0~20分鐘	0 或 5~15分鐘	OFF或1小時	0~2小時	0~2小時	0~2小時	0~1小時10分鐘

各程序的時間，請參見下列的「時間調整參考表」。

- 持續按住「時間調整」鍵，即可以 5 分鐘單位或 10 分鐘單位快速增加 / 減少。
- 「揉麵 ②」程序不能設定為 1~4 分鐘。

問題 2 將程序設定為 0 分鐘時，會發生什麼事？

解答 2 設定為 0 分鐘和「OFF」（無手工作業）的程序將不進行，而自動跳至下一個程序。

問題 3 想要烘烤有投料的麵包，可以使用投料功能嗎？

解答 3 可以。  
但是烘烤有投料的麵包時，「揉麵 ②」務請設定為 5 分鐘以上。  
（「揉麵 ②」程序結束前 5 分鐘時，投料蜂鳴聲會響起。）

問題 4 可以使用預約功能嗎？

解答 4 只有設定為「手工作業」「OFF」時才能使用。

問題 5 麵團最多可揉多少量？

解答 5 麵粉請勿放入超過 300g。  
否則麵粉和麵團會濺出麵包容器。

問題 6 前次設定的時間沒有保存。是故障嗎？

解答 6 正在設定時間時若按下「取消」鍵，則該時的設定不會保存。  
（只有開始調理才會保存設定。）

問題 7 「揉麵」程序時葉片不動。是故障嗎？

解答 7 一直連續只使用揉麵程序時，會啟動安全裝置使馬達的運轉停止。  
使用一次後請停止運轉約 1 小時，讓馬達休息。

問題 8 只想做麵團，卻連烘烤都完成了。是故障嗎？

解答 8 有設定「烘烤」的時間嗎？  
第 2 次以後使用時，保存有前次設定的時間。  
請確認是否已重新設定所有程序的需要時間。

## 時間調整參考表

● 調整各程序的時間，即可改變麵包烘烤完成時的狀態。

縮短	程序	加長
● 想抑制麵包膨脹時 ● 室溫或水溫太高，麵包過度膨脹時	揉麵 ①~②	● 想讓麵包更加膨脹時 ● 室溫或水溫太低，麵包膨脹不足時
● 想長時間連續揉麵時	醒麵	● 揉麵中途想醒麵時
● 想抑制麵包膨脹時 ● 室溫或水溫太高，麵包過度膨脹時	發酵 ①~③	● 想讓麵包更加膨脹時 ● 室溫或水溫太低，麵包膨脹不足時
● 想讓吐司外皮的烤色變淺時	烘烤	● 想讓吐司外皮的烤色變深時

◎此表僅供參考。實際上使用的材料與份量、室溫、水溫等，都會影響麵包的烘烤結果。

# 清理

● 請務必拔下電源插頭，等待本體、麵包容器、投料盒冷卻後才進行清理。

## 敬請注意

- 每次使用後請務必清理乾淨。
- 請勿直接在本體沖水或洗滌。（否則，會造成觸電或故障。）
- 請勿使用以下物品。
  - 廚房用中性洗潔劑以外的洗潔劑、稀釋劑、揮發油、漂白劑等（否則，會導致變色、破裂、退化、腐蝕）
  - 去污粉、尼龍刷、刷子、金屬製的東西、科技海棉、尼龍海棉、含有研磨劑的洗潔劑等（否則，會導致表面受損）
- 使用化學抹布時，請勿大力搓刷或長時間放置。（否則，會導致表面受損或引起化學變化）
- 請勿使用烘碗機或洗碗機。

## 本體、上蓋

### 使用充分擰乾的軟布擦拭

- 掉在本體內部的碎屑等請盡早清除。

## 麵包容器

### 1 倒入水或溫水，使殘留於葉片上的麵團軟化。

- 請勿將水留在麵包容器內太久或將麵包容器浸泡於水中。  
（否則，可能會造成生鏽或轉動軸無法旋轉。）

### 2 倒掉水或溫水，取下葉片。

- 若葉片難以取下，可以一手持底部的容器連接部，一手稍微左右扭轉葉片後，將葉片向右（順時針方向）旋轉到底後外拉。

### 3 使用廚房用中性洗潔劑和柔軟海棉清洗。

- 請勿用海棉的尼龍面清洗。
  - 請勿將容器連接部浸泡於水中。  
（否則，會造成生鏽或故障。）
- 容器連接部的髒污，請用充分擰乾的軟布等擦拭乾淨。

### 4 黏在轉動軸上的碎屑請用柔軟海棉清洗，以避免損傷墊圈部。



## 葉片

### 使用廚房用中性洗潔劑和柔軟海棉等清洗。

- 請勿用海棉的尼龍面清洗。
- 如果葉片的洞口堵塞，請浸泡在水或熱水中再以竹籤等清除。
- 每次清洗結束，請將葉片裝回麵包容器內，以免遺失。



## 投料盒、容器（量杯）、量匙

### 使用廚房用中性洗潔劑和柔軟海棉清洗。

- 請將進入投料盒縫隙內的水分瀝除，並且充分晾乾。

## 關於麵包容器、葉片及投料盒的防沾塗層

### 為了避免傷害防沾塗層

- 請勿使用金屬鏟、刀子、叉子等硬物摩擦。
- 請勿使用含有研磨劑的洗潔劑、去污粉、尼龍刷、尼龍海棉、金屬製的東西、科技海棉等。
- 請勿使用廚房用中性洗潔劑以外之清潔劑（含氯等的鹼性清潔劑、酸性清潔劑等）（否則，會造成生鏽）。
- 每次使用後請務必清洗乾淨。
- 麵包容器內側的髒污請務必清理乾淨。

#### 注意

防沾塗層會隨著使用逐漸消耗。  
●可能會有部分變色或剝落的情形，但對本產品的性能和衛生不會有影響，也不會危害人體。

## 為了避免生種酵母培養失敗

### 每次使用完培養生種酵母的容器（量杯），請務必清洗。

- 容易殘留生種酵母的角落等，請仔細清洗。  
（否則，生種酵母殘留會使雜菌繁殖而腐壞，下次生種酵母培養時容易失敗。）

#### 若已有雜菌繁殖時

浸泡在經過稀釋的廚房用含氯漂白水後，充分沖洗乾淨。

## 本產品存放時

- 上蓋請務必關上。且請勿在上蓋的上方放置物品。
- 請將麵包容器、葉片、投料盒充分晾乾。

# 關於零件更換、購買

- 下表為更換零件的名稱。損壞時，請更換新的零件（收費）。
- 更換時，請確認好產品的型號及零件名稱後，洽詢本公司服務中心購買。

零件名稱	零件號碼
麵包容器組	BG483815A-00
葉片	BG305045G-00
投料盒組	BG483819A-01
量杯	BG373003L-00
量匙	BG305088L-00

# 有關製作麵包的問與答

## 關於烘烤成形

問題 1 為什麼做出來的麵包有時候在高度或形狀上會不一樣？

解答 1 麵包是十分敏感的。即使以相同設定烘烤，膨脹程度或烤色也多少會有差異。還會受到室溫、材料的搭配、種類、溫度、預約的設定時間所影響。

問題 2 麵包的烘烤完成狀態，會隨季節而變化嗎？

解答 2 夏季可能有麵包過度膨脹或中央凹陷的情況。此外，冬季可能有麵包膨脹不足的情況。該情況下，請調整水溫。（→P.3）

問題 3 為什麼烤出來的麵包邊緣會沾附麵粉？

解答 3 因為麵包容器的角落有殘留一些未攪勻的麵粉。請用刀子等清除沾附在麵包上的麵粉再食用。

問題 4 為什麼麵團有時候很黏，很難處理？

解答 4 隨著室溫和水溫等的狀況，麵團有可能會很黏。該情況下，請使用冷藏於冰箱的冰水（約 5°C），並且增加撒手粉的次數。

問題 5 為什麼我做的牛角包有時不夠鬆脆？

解答 5 如果麵團冷藏時間不足，奶油就無法均勻地拌入麵團形成鬆脆的質地。請將麵團放入冰箱充分冷藏冰涼。

問題 6 為什麼烤好的麵包上層會出現裂痕？

解答 6 外觀或許看起來不佳，但這是有時麵包發得太高，麵包上層就有可能會出現裂痕。

問題 7 為什麼麵包底部會有大洞？

解答 7 這是因為葉片的形狀痕跡殘留。此外，取出麵包時若過度旋轉葉片，也會造成大洞。

問題 8 為什麼超鬆軟頂級吐司的上層是白色的？

解答 8 這是因為超鬆軟頂級吐司連吐司邊都柔軟，因此上層烘烤成白色。請享用超鬆軟的口感。

## 關於材料

問題 9 可以加雞蛋嗎？

解答 9 可以。  
但是要減少相當於雞蛋份量的水量。先將雞蛋打在量杯裡，然後加水量取。請勿使用預約功能，以防止腐壞。

問題 10 可以使用其他材料，取代奶油和脫脂奶粉嗎？

解答 10 可以。  
請使用同份量的乳瑪琳、白油等固態油脂取代奶油。也可使用牛奶取代脫脂奶粉。該情況下需要減少相當於牛奶份量的水量。但烤色可能會變深。  
此外，開封已久的牛奶可能會造成膨脹不足。

問題 11 可以使用自製的天然酵母嗎？

解答 11 菌數（發酵力）容易不穩定，可能無法順利製作麵包。請使用菌數（發酵力）比較穩定的「星野天然酵母麵包種」。（→P.12）

問題 12 天然酵母麵包種和生種酵母該如何保存？

解答 12 天然酵母麵包種...在高溫下容易變質，故請置於密閉容器中放在冰箱保存，並且在保存期限之前使用完畢。  
生種酵母.....放在容器中以保鮮膜等密封，放入冰箱保存，並且在一週內使用完畢。  
●切勿以冷凍或常溫保存。否則，發酵力將會消失。

# 有關製作麵包的問與答 續

## 其他

問題 13 市售的一般食譜書可否適用於本麵包機？

解答 13 請使用隨附的食譜書，依各食譜所記載的份量製作。以不同份量製作，有可能無法順利製成。

問題 14 為什麼預約功能的时间限制在約 13 小時？

解答 14 因為長時間放置會使材料腐壞，影響麵團品質，可能會使得麵包無法順利製成。

問題 15 為什麼麵包有時候會有異味？

解答 15 可能是酵母粉的份量過多或食材不新鮮（尤其是麵粉或水），使得麵包有異味。請使用新鮮的材料和乾淨的水。

問題 16 天然酵母和酵母粉所製成的吐司，有什麼不一樣？

解答 16 天然酵母吐司，有下列特徵。

- 高度可能會偏小。
- 有獨特風味，帶點酸味和甜味。
- 麵團的紋理較粗糙。
- 口感有彈性和嚼勁。
- 烤色會偏淺。

問題 17 要怎樣冷凍吐司和麵團？

解答 17 請參見 P.3「製作麵包的重點（保存方法）」。

問題 18 可以使用粗糖或冰糖、低卡路里代糖（人工甘味劑）代替砂糖嗎？

解答 18 使用粗糖或冰糖等硬質糖，會使麵包容器表面的防沾塗層損傷或剝落，故請勿使用。此外，使用低卡路里代糖（人工甘味劑）可能會使麵包膨脹不足。

# 出現此現象時

## 麵包的狀態

## 原因

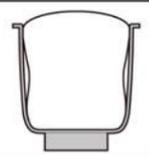
烤色

麵包的烤色太深

- 烤色是否選擇了「較深」？
- 砂糖的量是否太多？請減少砂糖或有糖分的材料試試。（葡萄乾或水果乾等）
- 麵包烘烤完成後是否有立刻取出？保溫可能會使烤色變深。烘烤完成後請盡早取出麵包。
- 使用牛奶或雞蛋取代水時，烤色會變深。

凹陷

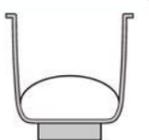
側面嚴重凹陷



- 麵包烘烤完成後是否有立刻取出？烘烤完成後請盡早取出麵包。

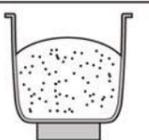
沒有發酵膨脹

整體成為白色團狀



- 是否忘記加酵母粉、生種酵母？
- 途中是否有停電？

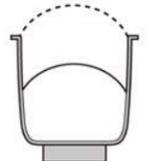
麵團整體有麵粉沾附



- 是否忘記安裝葉片？
- 葉片是否有插入到底，確實安裝嗎？

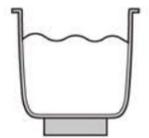
發酵膨脹不足

高度太低



- 水量是否太少？
- 麵粉的量是否太少？
- 是使用高筋麵粉嗎？若使用全麥麵粉或黑麥粉等取代高筋麵粉，烘烤出來的麵包會較低或較密實。
- 麵粉是否不新鮮？
- 酵母粉、生種酵母的量是否太少？請確認其份量。
- 是否使用不需要預先發酵的即發 / 即溶乾酵母粉？
- 酵母粉、生種酵母是否不新鮮？
- 是否使用低卡路里代糖（人工甘味劑）？
- 水溫、米飯的溫度是否太高？使用 50°C 以上的熱水或米飯，會使酵母的發酵力減弱。
- 若使用蛋白質分解酵素功能較強的生水果（無花果、奇異果、鳳梨等），烘烤出來的麵包會較小。
- 用吐司·酵母粉的「快速」行程烘烤出來的麵包，有可能會比「鬆軟」、「米飯吐司」行程烘烤出來的麵包小。

- 上部呈現凹凸狀
- 形狀不佳



- 水量是否太少？
- 麵粉的量是否太多？（但將麵團揉圓時，麵團有可能偏一邊而使烘烤出來的麵包呈現歪型。）

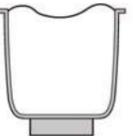
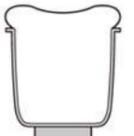
過度發酵膨脹

- 過度膨脹
- 麵團的紋理粗糙
- 上部呈現蘑菇狀



- 水量是否太多？
- 酵母粉、生種酵母的量是否太多？
- 麵團的量是否太多？
- 是否沒有放入鹽？
- 是否放太多砂糖？
- 材料是否溫熱，或室溫是否太高？請使用冰冷的材料和冷藏於冰箱的冰水（約 5°C）。
- 在海拔超過 1,000m 的地方，有可能會過度膨脹。

# 出現此現象時 續

麵包的狀態		原因
<b>凹陷</b> 外圍有烤好，但上部嚴重凹陷  上部又白又軟而且凹陷 	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 水量是否太多？</li> <li>● 麵粉的量是否太少？</li> <li>● 是否使用高筋麵粉嗎？</li> <li>● 麵粉是否不新鮮？</li> <li>● 酵母粉、生種酵母的量是否太多？</li> <li>● 是否使用不需要預先發酵的即發 / 即溶乾酵母粉？</li> <li>● 酵母粉、生種酵母是否不新鮮？</li> <li>● 材料是否溫熱，或室溫是否太高？ 請使用冰冷的材料和冷藏於冰箱的冰水（約 5°C）。</li> <li>● 隨著材料不同有可能無法順利烘烤。該情況下請將水量減少 10mL。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 麵團的量是否太多？是否超過規定的量？</li> <li>● 水量是否太多？</li> <li>● 隨著材料不同有可能無法順利烘烤。該情況下請將水量減少 10mL。</li> </ul>	
<b>其他</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 麵包又實又硬</li> <li>● 麵包粗糙結團</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 麵包的切面呈現團狀</li> <li>● 超鬆軟頂級吐司無法順利切片</li> </ul> <p>米粉吐司無法順利烘烤（其他項目皆無吻合時）</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 水量是否太少？</li> <li>● 麵粉的量是否太多？</li> <li>● 酵母粉、生種酵母的量是否依照規定份量？</li> <li>● 是否使用全麥麵粉或黑麥粉，或水果乾等其他材料加入太多？ 請將全麥麵粉等的量減半，並以高筋麵粉取代試試看。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 剛烤好的麵包不容易切，請冷卻後再切。 尤其是超鬆軟頂級吐司是非常柔軟的麵包。 請充分冷卻之後，再使用麵包刀切片。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 相較於使用麵粉的麵包，米粉可能較難順利烘烤。</li> <li>● 米粉在麵團溫度過高時，無法順利烘烤。 無法順利烘烤時 ● 請使用冷藏於冰箱的冰水（約 5°C）。 但夏季等室溫高（25°C 以上）或使用預約功能時，有可能無法順利烘烤。</li> <li>● 隨著室溫、濕度、材料不同，麵包的上部有可能產生凹凸。</li> </ul>	

## 其他

狀態		原因
<b>蛋糕</b> 膨脹不足 周圍有麵粉殘留 奶油集中在上部 上部呈現凹凸狀 <b>果醬</b> 成品的水分很多	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 材料是否依照份量放入？</li> <li>● 是否有放泡打粉？</li> <li>● 低筋麵粉是否有過篩？</li> <li>● 加料的量是否太多？</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 是否有進行刮粉？</li> <li>● 材料是否有依照材料表由上而下的順序加入？</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 材料是否有依照材料表由上而下的順序加入？</li> <li>● 奶油是否有切成約 1cm 的方塊？</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 奶油是否有回溫到常溫？</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 本機器製成的果醬偏軟。 若想使果醬變較硬，請加入約 3g 的果膠調理。（→P.27）</li> </ul>	

# 認為故障時

現象	檢查項目及處理方法
按鍵失靈	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 電源插頭是否沒插上？ →請將電源插頭插入插座。</li> </ul>
閃爍顯示著「上蓋」	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 上蓋是否開著？ →請關上上蓋。 （上蓋開著時會停止調理。停止時間過長，會使麵包烘烤完成的時間延遲，也有可能造成麵包無法順利烘烤。）</li> </ul>
閃爍顯示著「上蓋」和「H:02」	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 上蓋一直開著超過 3 小時，則液晶顯示面板上「H:02」顯示亮燈，並停止調理。 →請按下「取消」鍵解除，並以新的材料重新製作。</li> </ul>
揉麵的途中有時會停止旋轉	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 室溫或麵團的溫度太低時，有可能停止旋轉以調節溫度。 →並非故障。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 按下「開始」鍵，則蜂鳴聲響起，並顯示「內部高溫」</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 是否連續使用使得本體內部的溫度變高（40°C 以上）？ →請打開上蓋，充分冷卻本體內部。</li> </ul>
不動作（不揉麵）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 顯示「醒麵」時，表示由於調整材料的溫度，停止揉麵。 →並非故障。</li> </ul>
預約功能無法調整為想預約的時間	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 是否調整在不能預約的時間？ →可以使用預約功能的時間，是現在時間起至約 13 小時後為止。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 正在調理時</li> </ul>	
只顯示現在時間	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 正在調理時是否有停電超過 5 分鐘？ →請以新的材料重新製作。</li> </ul>
烘烤完成的時間有誤差	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 正在調理時若有停電 5 分鐘以下時，烘烤完成的時間有可能會延遲。（停電恢復後雖然會繼續運轉，但麵包有可能會無法順利烘烤。）</li> <li>● 正在調理時若打開上蓋，則調理中斷且烘烤完成的時間會延遲。</li> </ul>
使用中或預約中有聲音	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 揉麵團或將麵團揉圓時，會有「噹、噹」的馬達聲。</li> <li>● 開始揉麵時，葉片會間斷性旋轉。此時有可能會有「喀答喀答」的聲音。</li> <li>● 投料盒打開時，有可能會有「嘎鏘」的聲音。 →並非異常。</li> </ul>
動作中有「喀答喀答」的大聲音	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 麵包容器是否有偏移？ →請正確安裝麵包容器。</li> </ul>
蒸氣口冒出少許的煙，或有燒焦味	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 是否有材料或麵包屑等掉在加熱器上或本體內部？ →並非故障。使用後請務必清理乾淨。 （進行清理時，請務必等本體冷卻後才進行。）</li> </ul>
投料盒不打開	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 投料盒是否有正確安裝？ →請參見 P.9。</li> </ul>
插入電源插頭時，現在時間閃爍顯示為「7:00」	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 內附的鋰電池電力耗盡。 →重新調整時間即可正常使用。 若需要更換鋰電池，請洽詢本公司服務中心進行更換。（須付費）</li> </ul>
顯示「E:01」	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 溫度偵測器故障。 →請洽詢本公司服務中心進行修理。</li> </ul>



