

# 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）

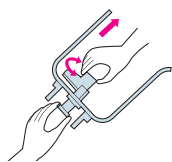


## 麵包容器・葉片・蒸容器

### 清除剩餘的麵糰，用水沖洗



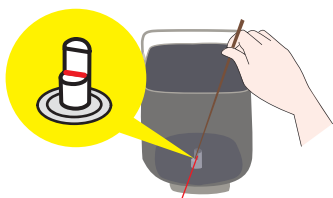
- ①在麵包容器內加入少量熱水，放置一會。
- 葉片難以拆下時，左右搖再拔出來。



- 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。

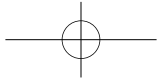


## 天然酵母培養容器

### 用廚房專用洗滌劑（中性）充分清洗，晾乾



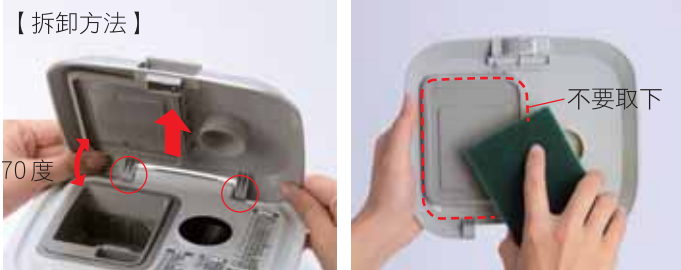
- 生種酵母殘留的話，細菌會繁殖腐爛，下次的生種酵母培養時會失敗。
- 萬一發生腐爛情況
  - ①撒上稀釋過的廚房專用含氯漂白粉。
  - ②充分洗刷。



## 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。



### 酵母容器不能用 乾布擦拭！

產生的靜電會導致  
酵母粉無法脫落

## 果實容器

拆下後，用廚房的專用洗滌劑（中性）  
清洗



- 向上拉。



- 用手指壓，打開開閉板。
- 不要留下油脂。

## 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。



# 常見問題

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。

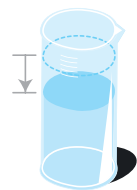
### 烏龍麵糰（中筋麵粉）

麵糰太硬的話可加入10 mL的水，如麵糰太軟的話可減少10 mL的水。

可以用其他材料代替奶油和奶粉嗎？

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）  
奶粉（1大量勺），相當於70 mL的牛奶。

- 使用牛奶時，請減少相當於牛奶份量的水份。



可以按照市面銷售的烹飪書中份量製作嗎？

本說明書中的份量是針對本款製麵包機的情況制訂的，若按其他份量進行烘焙的話，可能會烘焙不佳。



可以製作半斤的麵包嗎？

只能做「雙峰吐司」（量為半斤的量）（P. 58）。  
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。

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，依保存方式進行保存的有效期限）使用。

### 生種酵母（P. 57）

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。

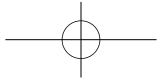
在冷凍、常溫下  
（發酵能力喪失）



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）



## 材料

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？

一般的米粉可以在其中混合20%的麵粉，製作米粉混合麵包。  
(請用品項「1」(吐司麵包)進行烘焙)

可以製作米飯麵包的米飯是什麼？

放涼的米飯溫度標準在30 °C以下。  
放入冰箱冷藏的米飯也可使用，但是凝固後難以打散時，要先加入水化開後再添加，這樣比較容易攪拌。(P.93)  
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。

丹麥麵包的「後放奶油」不冷凍可以嗎？

若使用未冷凍的奶油，放進麵包容器後的奶油會馬上融化，就做不成丹麥麵包。  
請將奶油切成1 cm的塊狀且冷凍一個晚上以上。

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？

食品材料行。

使用什麼麵粉當手粉比較好？

麵包成形時，建議使用高筋麵粉。  
製作麻糬時，建議使用澱粉。(還可以使用玉米澱粉及高筋麵粉等。)

在水裏泡了一晚的糯米還能用嗎？

雖然可以使用，但做出來的麻糬會太軟，因此一般不建議使用。  
請減少糯米吸收的那部份水量(2杯：80 mL，3杯：140 mL)。

## 烘烤完成後相關事項

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。



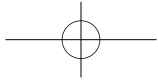
如何切好麵包？

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

烘烤完成後・烘焙完成後相關事項

吐司與麵糰可以冷凍保存嗎？

### 吐司麵包

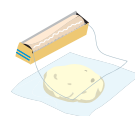
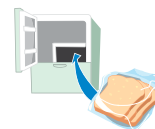
切成薄片，每片用保鮮膜包起來冷凍。  
盡可能將剛烤好的麵包冷凍起來，味道會更好。  
●保持麵包美味的冷凍期間大約為2個月。

### 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 mL。  
若撒上高筋麵粉的話，會比較容易處理。

是否在使用披薩麵糰品項時，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？

①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

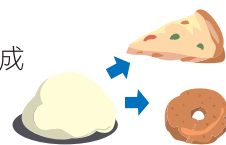
▶調到品項「15」（披薩麵糰）後重新開始製作麵糰，做成甜甜圈（P.51）或披薩（P.53）！

●酵母容器內沒有殘留酵母粉時

▶取出麵糰，做成甜甜圈（P.51）或披薩（P.53）！

### 使用天然酵母的品項

▶取出麵糰後做成甜甜圈（P.51）！



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、軟吐司的情況下)



(超軟吐司、米飯麵包、米粉麵包：含麵粉的情況下)



(速成吐司、全麥麵包※1、布里歐麵包、丹麥麵包、天然酵母吐司麵包的情況下)



※1 使用50%的全麥麵粉  
(全麥麵包※2 的情況下)



※2 使用100%的全麥麵粉

(法國麵包、菠蘿麵包、米粉麵包：不含麵粉的情況下)



(裸麥麵包的情況下)



(蒸烤白吐司、雙峰吐司、紅豆餡麵包的情況下)



## 過度膨脹



大小標準



吐司  
(膨脹程度)

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

### 麵粉

- 是否用秤稱重了？  
(不可使用附帶的計量杯)
- 是否使用了蛋白質含量不在12 ~ 15%之間的麵粉？(P. 88)
- 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·丹麥麵包...>
- 是否弄錯了高筋麵粉和低筋麵粉的比例？

### 水

- 是否太少？  
<速成吐司、法國麵包、裸麥麵包、全麥麵包>  
<布里歐麵包、丹麥麵包、菠蘿麵包...>
- 使用的是否都是5 °C的冷水？  
<室溫超過25 °C時...>
- 是否使用約5 °C的冷水？

### 砂糖

- 是否太少？

### 酵母粉

- <除天然酵母麵包以外...>
- 使用的是不需預備發酵的酵母嗎？
- 是否放入酵母容器內？
- 是否太少？
- 是否在冰箱內保存？(P. 8)
- 是否使用了過期的酵母呢？

### 天然酵母

- <天然酵母吐司麵包...>
- 生種酵母是混合後再稱重的嗎？
- 放入麵包容器內了嗎？
- 是否太少？

### 麵粉

- 是否太多？
- 是否使用了麵包的專用麵粉？(P. 88)

### 水

- 是否太多？

### 酵母粉 生種酵母

- 是否太多？  
➔按照指定份量操作卻出現過度膨脹時，請嘗試將酵母粉、生種酵母及砂糖減少1/4 ~ 1/2的量。
- 在海拔超過1,000 m的地區，有時會出現過度膨脹的現象。

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（形狀）

吐司（其他）

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？

- 是否忘記安裝麵包葉片？
- 中途是否出現了停電情況？

每次做出的形狀和膨脹程度都不同

- 手工製作的麵包因以下條件，每次做出的形狀和膨脹程度都會發生改變！

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

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 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

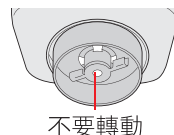


- 麵粉是否太少呢？
  - 水是否太多呢？
- <全麥麵包...>
- 當全麥麵粉的比例過多或麵粉的種類不同時易發生此種情況。
- <米粉麵包（不含麵粉）...>
- 上部烤得白且平坦屬於正常現象。
  - 是否放入乳製品及可可粉等非配料表裏的材料？
  - 油的種類是否弄錯？
  - 是否放入油脂類（配料表中記載）的東西？

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）



周圍殘留有麵粉

- 麵粉是否太多呢？
- 水是否太少呢？

不能烘焙出自己希望的顏色，上部有部分烤焦

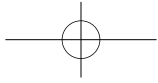
- 更改選項中的烤色（P. 21），或者調整砂糖的量。減少砂糖的份量，則烤色會變淡，增加則烤色會變深。
- 麵包高出麵包容器時，請減少酵母粉與水量。
- 出現鍋底狀時，麵包上部可能會剝皮的情況。

麵包外皮硬

- 等外皮冷卻到人體肌膚溫度後，放入塑膠袋，則會變軟。

即使選擇「輕攪拌」，巧克力還是融化了

- 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。



吐司 (其他)

出現以下情況時

請確認以下內容。

配料偏向一邊

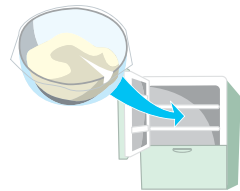
●由於配料的種類及麵糰的硬度等，可能出現偏向一邊的情況。

成形、發酵的麵糰有黏性

●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。

做不好可頌牛角麵包

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



米飯麵包

發現有米粒殘留

●請在另一個容器內放入米飯和水，將米飯充分打散後再放入麵包容器內。

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

●是否將餅乾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。

布里歐麵包

底部積油，出現奶油斑。

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

丹麥麵包

底部積油，麵皮油膩膩的，出現了奶油斑

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

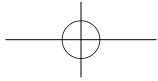
鬆脆口感不明顯

●將切好的吐司再烘烤一番，會變得比較有鬆脆感。

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。

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？
- ※使用預拌粉時，麵粉殘留會變多。如果介意的話，請在開始約10分鐘後的醒麵過程中，用橡皮刮刀清除麵包容器側面的麵粉。

若設置預約時間，米粉麵包（含麵粉）的形狀不好看

- 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。請不要設置過長的預約時間。

蒸烤白吐司

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。
- 蒸烤白吐司的皮烤得很薄，但是還是有烤色。（並非純白）

紅豆餡麵包

中間有空洞

- 麵包麵糰膨脹起來了，但是紅豆餡麵包麵糰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。

蒸麵包

無法順利從蒸容器中取出

- 是否烘焙結束後，放置5～10分鐘後再取出？
- ※如果事先在蒸容器上塗上奶油，則會變得很好取出。

司康餅

膨脹不足



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

出現奶油斑  
（色斑、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？

蛋糕

膨脹不足

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

上部殘留了奶油

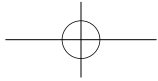
- 是否將奶油切成1 cm的塊狀呢？
- 奶油是否恢復常溫？
- 是否按順序放入材料？

四周沾有麵粉

- 是否清除了麵粉？
- 是否按順序放入材料？

製作出的蛋糕與預想的不一樣

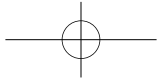
- 做出來與奶油蛋糕相似，但達不到市場出售的海綿蛋糕的烘焙程度。若將低筋麵粉減至160 g，蛋糕會變得鬆軟些。



	出現以下情況時	請確認以下內容。
生巧克力	分離	●乳脂肪含量高（41%以上）的鮮奶油與可可含量多的巧克力組合使用，則可能出現分離的情況。 增加10 mL的牛奶，則比較不會分離。
	太軟	●使用牛奶成分多的巧克力則會變軟。 請減少10 ~ 20 mL的鮮奶油。
	麵包容器內周圍沾有巧克力	●請在5分鐘內用橡皮刮刀將麵包容器的巧克力刮下，再追加攪拌2 ~ 3分鐘。
果醬	不凝固（不黏稠）	控制砂糖的量，並不使用添加物，因此製成的果醬較稀。 ●未成熟的水果、熟透了的水果、不新鮮的水果由於果膠含量較少，因此可能出現難以凝固的情況。 ●是否放入太多水果？ ●是否減少砂糖與檸檬汁的量？ （果醬凝固需要適度的糖度、酸度、果膠量）
糖漬水果	沒煮好	●水果是否過於成熟？ ●因水果種類的不同而異，有些品種容易煮爛。
	有些部分糖漿的滲透性不好	●是否用烹飪紙蓋住了？ ●從糖漿中取出後，將滲透性不好的部分朝下放置，使之浸在糖漿中，再冷卻。 ●放置半天 ~ 1天即可食用。
豆沙餡	無法形成豆沙餡	●是否將紅豆煮軟？ ●紅豆的量是否太多呢？
麻糬	做好的麻糬上沾有米粒	●糯米是否太多呢？ ●水是否太少呢？ ●瀝乾糯米水分時，糯米是否過分乾燥？ （如直接正對冷氣風口等） ●是否夾雜了粳米？ ●是否使用了舊米？
烏龍麵糰・義大利麵糰	麵團中有顆粒	●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？

麵包形狀異常！

小幫手



# 「做失敗！」怎麼辦…

忘記放入材料就開始了！

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	<p>●使用酵母粉品項</p> <p>酵母粉被投入之前，左列材料還可放入麵包容器內。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>披薩麵糰 ……………1分鐘以內</li> <li>麵包麵糰、雙峰吐司、蒸烤白吐司、紅豆餡麵包…10分鐘以內</li> <li>布里歐麵包、丹麥麵包 ……………5分鐘以內</li> <li>米粉麵包（含麵粉）……………35分鐘以內</li> <li>米粉麵包（不含麵粉）……………5分鐘以內</li> <li>其他品項……………20分鐘以內</li> </ul> <p>※盡可能弧度小地打開蓋，避免酵母粉灑落。</p> <p>●使用天然酵母的品項</p> <p>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。</p>
酵母粉	<p>酵母粉被投入之前將酵母粉放入酵母容器內。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>披薩麵糰……………1分鐘以內</li> <li>布里歐麵包、丹麥麵包、米粉麵包（不含麵粉）…5分鐘以內</li> <li>麵包麵糰、雙峰吐司、蒸烤白吐司、紅豆餡麵包…10分鐘以內</li> <li>米粉麵包（含麵粉）……………35分鐘以內</li> <li>其他品項……………20分鐘以內</li> </ul>

品項和果實選擇、烤色選擇錯誤後就開始！

若是剛剛開始，可以重新操作。請長按「取消」鍵中止操作，選擇正確的品項※ 果實功能 烤色後重新開始。  
※請不要變更為「米粉麵包：含麵粉」功能。（因為最初的製作工序不同）

安裝了錯誤的葉片並啟動！

請長按「取消」鍵停止操作，重新安裝正確的葉片後再開始。（不更換正確的葉片則葉片可能會停止轉動。）

拔掉了電源插頭！

即使拔掉電源插頭，在10分鐘內插回去，仍可以恢復。  
※請不要按下「開始」鍵。

中途錯按了「取消」鍵！

在10分鐘內按下「開始」即可恢復。  
※只有1次有效。請不要按其他鍵。

■失敗的麵糰可以再做成披薩或甜甜圈。（P. 51，53，90）

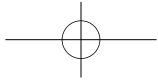
# 是否故障呢？

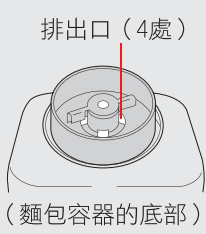
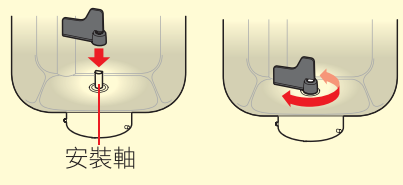
並非故障。  
委託服務前請確認好。

出現以下情況時	原因	修理方法
無法進行按鍵操作	●是否拔掉了電源插頭？	插上電源插頭。
按了開始鍵也不運轉（沒有攪拌）	●米粉麵包（含麵粉）的流程是從「浸潤/醒麵」開始的，一開始不運轉。	
酵母粉沒有落下	●酵母粉自動放入的時間因選擇不同功能和室溫等條件不同而有差異。	
	●酵母容器沾水或帶有靜電。	用擰乾的濕抹布擦拭，自然晾乾。
中途運轉停止 （顯示現在的時間）	●酵母粉是否濕了？	使用新的酵母粉。
	●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.90）
無法調整到想要預約的時間	<p>●是否調整的時間是無法預約的時間呢？ 品項不同，烘焙結束所需的時間也不同。</p> <p>【可設置的時間例】 品項：吐司麵包 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0點40分～上午9點30分 （「0:40」～「9:30」） ※只能在上述時間段設置。</p>	<p>請在下列範圍內調整時間。</p> <p>現在時間的</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●吐司麵包 4小時10分鐘～13小時後</li> <li>●超軟吐司 5小時～13小時後</li> <li>●軟吐司 4小時30分鐘～13小時後</li> <li>●米飯麵包 4小時10分鐘～13小時後</li> <li>●法國麵包 5小時10分鐘～13小時後</li> <li>●裸麥麵包 5小時10分鐘～13小時後</li> <li>●全麥麵包 5小時10分鐘～13小時後</li> <li>●米粉麵包（含麵粉） 2小時40分鐘～13小時後</li> <li>●米粉麵包（不含麵粉） 2小時5分鐘～13小時後</li> <li>●天然酵母吐司麵包 7小時10分鐘～10小時後</li> </ul>
已經預約了，但是馬上就開始攪拌	●使用酵母粉品項的吐司麵包、超軟吐司、米飯麵包、法國麵包、裸麥麵包、全麥麵包、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	<p>發出以下聲音並不是異常現象。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 在做麻糬，或在麵糰「揉麵」或「排氣」時 <ul style="list-style-type: none"> <li>・「吱吱」「啪嗒啪嗒」……麵糰攪拌的聲音</li> <li>・「咣咣」……馬達運轉的聲音</li> <li>・「咯恰咯恰」……做麻糬的聲音</li> </ul> </li> <li>● 酵母粉或果實容器的材料放入麵包容器時 <ul style="list-style-type: none"> <li>・「嘎恰嘎恰」……酵母閥門、開閉板的聲音</li> </ul> </li> </ul>	

「做失敗！」怎麼辦：/ 是否故障呢？

小幫手



出現以下情況時	原因	修理方法
中途運轉停止 (葉片不轉了)	<ul style="list-style-type: none"> <li>●材料過多，或葉片被堅硬材料卡住，造成馬達負擔過重，則保護裝置開始運作，中途就會停止轉動。 (即使操作完成，也是粉狀，未烘焙好)</li> <li>※請聯繫Panasonic服務站進行維修。</li> </ul>	
葉片咯噠咯噠響	<ul style="list-style-type: none"> <li>●由於在葉片與主軸之間有縫隙。(在前端3 cm左右能夠活動)</li> </ul>	
現在時間顯示變淡、消失	<ul style="list-style-type: none"> <li>●鋰電池達到壽命期限(約2年)。 ※在更換電池前，插上電源還是可以使用。 但要裝上電池座。 (否則可能有異物混入)</li> <li>※使用定時功能時，就必須要調整為現在時間。</li> </ul>	拆下電池更換。(P. 7)
仍然是粉狀，無法烘焙	<ul style="list-style-type: none"> <li>●是否忘記安裝葉片了？</li> <li>●麵包容器內部葉片的安裝軸是否太緊無法轉動？</li> </ul>	安裝好葉片。(P. 16)
麵包容器底部漏出麵糰	<ul style="list-style-type: none"> <li>●隨著使用的進行，麵包容器的排出口會排出少量麵糰。 (為了不妨礙轉動，進入到轉動部位的麵糰被排出這並不是異常。但請確認葉片安裝軸是否處於轉動狀態。</li> </ul>  <p>排出口(4處) (麵包容器的底部)</p>	安裝了葉片，但葉片的安裝軸不轉動時，要更換主軸的軸承。 (請與Panasonic服務站聯繫)  <p>安裝軸</p>
麵包容器的底部變黑	<ul style="list-style-type: none"> <li>●麵包容器底部會因攪拌摩擦而變黑。 當變黑時，請用濕的廚房用紙擦拭。</li> </ul>	

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

## 有下列情況時...

停電有 顯示	<ul style="list-style-type: none"> <li>●表示在使用中出現停電。 如果停電時間在10分鐘以內，則來電後會自動進行運轉。 (有時會做出不良麵包)</li> <li>●使用中即使拔掉電源，插入時也會顯示。</li> </ul>	
U50 顯示	<ul style="list-style-type: none"> <li>●表示由於連續使用，機器內處於高溫狀態(40 °C以上)。</li> </ul>	打開蓋，讓庫內充分冷卻。 (烘焙結束後冷卻1小時左右)
H01 · H02 顯示	<ul style="list-style-type: none"> <li>●這是故障。 ※請聯繫Panasonic服務站進行維修。</li> </ul>	



# 規格

電源		110V ~ 60 Hz	防止溫度過升裝置		溫度保險絲
消耗電力	加熱器	370 W	大小(約)	寬度	24.1 cm
	馬達	83 W (60 Hz)		深度	30.4 cm
				高度	34.5 cm
淨重(含電池)(約)		6.3 kg	電源線長度		1.2 m
容量	麵包/麵包麵團	(麵粉) 最大使用量: 280 g 最小使用量: 150 g			
	酵母容器	(乾酵母) 最大使用量: 4.2 g 最小使用量: 1.4 g			
	果實容器	(葡萄乾/堅果) 最大使用量: 100 g 最小使用量: 1 g			

●只插上電源插頭時的消耗功率約為0.3 W。

	品項	容量	預約
酵母粉	吐司麵包	(麵粉) 最大275 g 最小250 g	可預約至13小時後
	超軟吐司	(麵粉) 最大275 g 最小250 g	可預約至13小時後
	軟吐司	(麵粉) 最大275 g 最小250 g	可預約至13小時後
	速成吐司	(麵粉) 最大308 g 最小280 g	—
	米飯麵包	(麵粉) 最大231 g 最小210 g	可預約至13小時後
	法國麵包	(麵粉) 最大275 g 最小250 g	可預約至13小時後
	裸麥麵包	(麵粉) 最大275 g 最小250 g	可預約至13小時後
	全麥麵包	(麵粉) 最大275 g 最小250 g	可預約至13小時後
	布里歐麵包	(麵粉) 最大220 g 最小200 g	—
	丹麥麵包	(麵粉) 最大308 g 最小280 g	—
	菠蘿麵包	(麵粉) 最大165 g 最小150 g	—
	米粉麵包(含麵粉)	米粉(含麵粉) 最大275 g 最小250 g	可預約至13小時後
	米粉麵包(不含麵粉)	米粉(不含麵粉) 最大330 g 最小300 g	可預約至13小時後
	麵包麵糰	(麵粉) 最大308 g 最小280 g	—
	披薩麵糰	(麵粉) 最大308 g 最小280 g	—
	天然酵母	雙峰吐司	(麵粉) 最大165 g 最小150 g
蒸烤白吐司		(麵粉) 最大165 g 最小150 g	—
紅豆餡麵包		(麵粉) 最大165 g 最小150 g	—
其他	吐司麵包	(麵粉) 最大330 g 最小300 g	可預約至10小時後
	麵包麵糰	(麵粉) 最大330 g 最小300 g	—
	生種酵母	天然麵包酵母(元種) 最大55 g 最小50 g	—
	蒸麵包	(麵粉) 最大80 g 最小75 g	—
	司康餅	(麵粉) 最大198 g 最小180 g	—
	蛋糕	(麵粉) 最大198 g 最小180 g	—
	生巧克力	(巧克力) 最大174 g 最小160 g	—
	果醬	(水果) 最大440 g 最小400 g	—
	糖漬水果	(水果) 最大330 g 最小300 g	—
	豆沙餡	(豆沙) 最大165 g 最小150 g	—
麻糬	(糯米) 最大420 g 最小280 g	—	
義大利麵·烏龍麵	(麵粉) 最大330 g 最小300 g	—	

是否故障呢? / 有下列情況時... / 規格

小幫手

## ● 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	吐司麵包	11	菠蘿麵包	21	生種酵母
2	超軟吐司	12	米粉麵包 (含麵粉)	22	蒸麵包
3	軟吐司	13	米粉麵包 (不含麵粉)	23	司康餅
4	速成吐司	14	麵包麵糰	24	蛋糕
5	米飯麵包	15	披薩麵糰	25	生巧克力
6	法國麵包	16	雙峰吐司	26	果醬
7	裸麥麵包	17	蒸烤白吐司	27	糖漬水果
8	全麥麵包	18	紅豆餡麵包	28	豆沙餡
9	布里歐麵包	19	(天然酵母) 吐司麵包	29	麻糬
10	丹麥麵包	20	(天然酵母) 麵包麵糰	30	義大利麵糰・烏龍麵糰

## ☆ 售後服務據點一覽表 ☆

### 直屬服務站

站別	電 話	地 址	站別	電 話	地 址
宜蘭	(03)9380004	宜蘭市校舍路 85 號	台中	(04)24720117	台中市南屯區大墩路 280 號
花蓮	(03)8323841	花蓮市國聯二路 153 號	豐原	(04)25266091	台中市豐原區圓環東路 487 號
台東	(089)323184	台東市傳廣路 184 號	彰化	(04)7266511	彰化市建國北路 208 號
基隆	(02)24292958	基隆市安樂路 1 段 272 號	草屯	(049)2351291	草屯鎮太平路 1 段 300 號
松山	(02)27457390	台北市塔悠路 233 號	虎尾	(05)6323428	虎尾鎮中正路 214 號
士林	(02)28850435	台北市承德路 4 段 22 號	嘉義	(05)2852710	嘉義市四維路 70 號
古亭	(02)23091008	台北市三元街 229 號	新營	(06)6322970	台南市新營區長榮路 1 段 339 號
金門	(082)324963	金門縣金城鎮民族路 231 號	台南	(06)2228681	台南市福吉路 6 號
中和	(02)82267500	新北市中和區建六路 57 號	澎湖	(06)9273051	馬公市中華路 377 號
三重	(02)22802579	新北市三重區永福街 37 號	高雄	(07)5559839	高雄市鼓山區馬卡道路 322 號
桃園	(03)3014782	桃園市國際路二段 629 號	岡山	(07)6262868	高雄市岡山區中山南路 75 號
新竹	(03)5259817	新竹市磐石里和平路 152 號	屏東	(08)7352212	屏東市廣東路 429 號
苗栗	(037)267132	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. 2012

DZ50T1772  
Y1012F2122