

Panasonic

麵包製作手冊

使用說明書

全自動製麵包機（家庭用）

型號 SD-BM101

非常感謝您購買Panasonic產品。

- 請您在仔細閱讀使用說明書以後正確使用本產品。
- 在使用前請您務必閱讀“安全方面的注意事項”（4~5頁）。
- 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。



用披薩麵糰



材料(直徑25cm 2塊)
336kcal (每塊)

披薩麵糰

高筋麵粉	280g
A 砂糖	大1(8.5g)
鹽	小1(5g)
橄欖油	1小湯匙
冷水(5℃)	180ml
酵母粉	小1(2.8g)
B 迷迭香	適量
鹽	適量

佛卡夏麵包

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“製作麵包麵糰”(P. 27)的步驟製作麵糰。

成形

- ③將取出的麵糰等分成2份，揉成糰蓋上布放置10分鐘。

發酵

- ④將麵糰放在烘焙用紙上，擀成直徑25cm的圓形麵餅。
- ⑤在30~35℃的溫度條件下使麵糰發酵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，用已經預熱到180~200℃的烤箱烘烤約15分鐘。

製作披薩



材料(直徑25cm 2塊用量)
570kcal (每塊)

披薩麵糰(P. 27)	1次用量
披薩調味汁	4大湯匙
起司	200g
加料(例)	
洋蔥(薄片)	1小個
香腸(薄片)	10片
臘肉	2片
蘑菇(薄片)	6個
青椒(薄片)	2個

披薩

成形

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

添加配料

- ⑤塗上披薩的調味汁，加調料，再放上起司。

烘烤

- ⑥用已經預熱到180~200℃的烤箱烘烤約15分鐘。剩下的麵糰放在冰箱內避免過度發酵。



各種風味的麵包

天然酵母吐司的製作程序 (使用天然酵母)

製作生種酵母



放入材料



1 用製麵包機製作生種酵母 (P. 35)

●製作生種酵母需要24小時。

2 取出麵包容器，安裝麵包葉片



①將麵包容器往箭頭方向轉動。



②向上取出。

③將麵包葉片塞入安裝。

※周邊沒有沾有麵糰等

“天然酵母吐司”		202kcal (切成6片的每片)
高筋麵粉	300g	
砂糖	大2 (17g)	
鹽	小1 (5g)	
水※	180ml	
酵母	大2 (25g)	

※室溫超過25℃時，使用約5℃的冷水。

●室溫超過30℃時，做出的麵包會變差。

3 在麵包容器內放入生種酵母



4 將高筋麵粉和水等材料放入麵包容器



①放入高筋麵粉等材料時，使中央部分高於周邊。

②繞著容器的周邊添加水。



③將麵包容器放回製麵包機。

④向箭頭方向轉動固定。

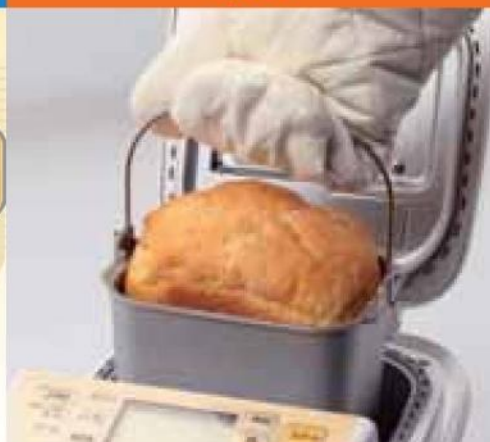
⑤蓋上蓋。

■添加葡萄乾等配料時
→(P. 19)

設定



取出



5 選擇“天然酵母”選項



6 選擇“吐司”功能



■添加葡萄乾等配料時 → 葡萄乾 (P. 19)

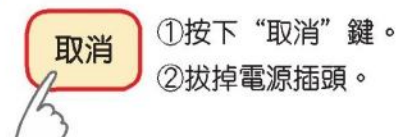
■選擇烤色時 → 烤色 (P. 18)

■預約完成時間時 → 預約 (P. 18)

7 開始



8 烘烤結束後（發出嗶嗶的聲音）切斷電源

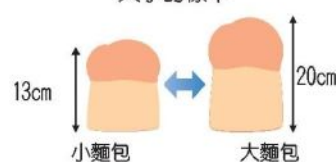


9 迅速取出散熱。



●烘烤麵包的大小因溫度、濕度、材料不同而有差異。

大小的標準



天然酵母吐司的製作程序

天然酵母吐司麵糰的製作

麵包麵糰

透過製作麵糰，可烘烤出可頌（P. 29）等各種天然酵母吐司。



●重新操作時

●開始後停止時（長按）

準備 ①製作生種酵母。（P. 35）

（P. 32）②在麵包容器內安裝麵包葉片。

③先放生種酵母，再放入麵粉和水等材料。

材料

“天然酵母吐司麵糰”

高筋麵粉	300g
奶油	10g
砂糖	大2 (17g)
鹽	小1 (5g)
水※	160ml
生種酵母	大2 (25g)

※室溫超過25℃時使用5℃的冷水。

■麵包麵糰發黏時

（生種酵母做成的麵糰比酵母粉做成的麵糰更容易發黏）

→將取出的麵糰放入金屬碗內，敷上保鮮膜放入冰箱冷藏30～60分鐘。

→撒上高筋麵粉。

（將高筋麵粉撒在攪拌板、擀麵杖、麵糰上）

●發黏時，多撒幾次高筋麵粉。



1 選擇“天然酵母”選項



2 選擇“麵糰”功能



■添加葡萄乾等配料時 → 葡萄乾（P. 19）

3 開始



4 發出嗶嗶聲後按下“取消”鍵 迅速取出麵糰

天然酵母培養

生種酵母培養

製作天然酵母吐司使用的
生種酵母。

(需大約24個小時)



- 準備**
- ①在天然酵母培養容器內添加水。
 - ②放入“天然酵母”(元種酵母)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)

材料

一週內用完

“生種酵母”

●烘烤麵包4~5次的用量

天然酵母(元種酵母) 大5 (50g)

水(約30℃) 100ml

●烘烤麵包 約3次的用量

天然酵母(元種酵母) 大3 (30g)

水(約30℃) 60ml

●水溫太高或太低時，會出現生種酵母做不好的情況。

■生種酵母是新鮮食品！

→必須放入冰箱冷藏保存，並在一週內用完。

(若冷凍或常溫下則發酵能力逐漸喪失)

→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℃，有時會做不好)



1 選擇“天然酵母”選項



2 選擇“天然酵母培養”



3 開始



●完成之前請不要中途取出。

4 發出嗶嗶聲後按下“取消”鍵 迅速取出天然酵母培養容器 在冰箱中保存

●放置在常溫下則發酵能力減弱，麵包就發不起來了。

天然酵母培養

生種酵母培養

製作蛋糕



- 準備**
- ①在麵包容器內安裝麵包葉片。
 - ②按照奶油、砂糖、牛奶、雞蛋的順序將材料放入。
 - ③將一起篩過的A放入。

材料

“奶油蛋糕” 256kcal (8等分的每塊)	
無鹽奶油 (切成1cm的小塊)	110g
砂糖	100g
牛奶	1大湯匙 (15ml)
雞蛋 (調開)	M尺寸的2個 (100g)
A {	低筋麵粉 180g
	泡打粉 7g

- 可調配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)
- 可可粉
(15g)

巧克力塊
(50g)

紅茶
(格雷伯爵茶)
(4g)

核桃仁
(40g)
- 在進行步驟3時，經過15分鐘以上會自動開始“攪拌”。
 - (如果不清除掉麵粉，烤好的蛋糕表面會殘留麵粉)
 - 在進行步驟3時錯按了“取消”鍵時在10分鐘內按下“開始”鍵就會恢復原狀。(但只有一次機會。按其他鍵無效)

- 做出的蛋糕接近奶油蛋糕。
(但與市場銷售的西點蛋糕並不完全相同)

1 選擇“蛋糕”選項



■選擇烤色時 → 烤色 (P. 18)

2 開始



(約12分鐘後)

3 發出嗶嗶聲後， 打開蓋子 清除麵粉

- 在15分鐘內
- 用橡膠鏟等工具將周圍的麵粉清除掉。
(使用金屬鏟則會損傷氟素塗層)
- 不要按“取消”鍵



4 再次開始



5 發出嗶嗶聲後按下“取消”鍵， 取出蛋糕

- 取出時用力過猛則會破壞蛋糕形狀。



烘烤不足時進行“追加烘烤”

烘烤結束可最多進行2次追加烘烤。

※在烘烤結束約15分鐘之內進行“追加烘烤”。

庫內溫度變低就無法採用追加烘烤。

① 選擇“蛋糕”選項



② 調整烘烤時間



③ 開始



■取消追加烘烤時 → 長按“取消”鍵

●熱量基準顯示 8等分的每塊



“檸檬蛋糕” 261kcal	
無鹽奶油 (切成1cm的小塊)	110g
砂糖	100g
牛奶	1大湯匙 (15ml)
雞蛋 (調開)	M尺寸的2個 (100g)
萊姆酒 (或白蘭地)	1大湯匙
A 低筋麵粉	180g
泡打粉	7g
※檸檬皮 (研碎)	1個

※在清除麵粉時放入

“巧克力蛋糕” 298kcal	
無鹽奶油 (切成1cm的小塊)	100g
砂糖	100g
雞蛋 (調開)	M尺寸的2個 (100g)
可可粉	2又1/2大湯匙 (15g)
A 低筋麵粉	180g
泡打粉	7g
巧克力塊 ※	50g
※陳皮 (切成5mm~1cm的小塊)	40g

※在清除麵粉時放入

“南瓜蛋糕” 250kcal	
無鹽奶油 (切成1cm的小塊)	100g
砂糖	80g
雞蛋 (調開)	M尺寸的2個 (100g)
牛奶	2大湯匙 (15ml)
南瓜 (切成2cm小塊弄軟)	100g
A 低筋麵粉	180g
泡打粉	7g

“抹茶甜納豆蛋糕” 256kcal	
無鹽奶油 (切成1cm的小塊)	80g
砂糖	100g
雞蛋 (調開)	M尺寸的3個 (150g)
抹茶	1又1/2小湯匙 (3g)
A 低筋麵粉	180g
泡打粉	7g
※甜納豆 (切成5mm左右的大小)	50g

※在清除麵粉時放入

製作烏龍麵、義大利麵



- 準備**
- ①在麵包容器內安裝製作麵糰、麻糬的葉片。
 - ②在金屬碗等容器中攪拌A。
 - ③在另一個容器中攪拌B。
 - ④按照先A後B的順序放入麵包容器內。（麵糰在最後放入橄欖油）

材料（不能做出蕎麥麵和拉麵麵糰）

“烏龍麵”（3~4人份）		284kcal
A	高筋麵粉	150g
	低筋麵粉	150g
B	鹽	小2（10g）
	溫水 ※1	150ml
	地瓜粉 ※2	適量

※1 溫水的溫度在35~40℃。

※2 地瓜粉可使用澱粉或高筋麵粉等代替。

“義大利麵”（約為3~4人份）		302kcal
A	高筋麵粉	150g
	義大利麵用麵粉	150g
B	鹽	小1（5g）
	雞蛋（調開）	M尺寸的1個（50g）
	水	110ml
	橄欖油	1小湯匙
	地瓜粉 ※1	適量

※1 地瓜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！

→將蔬菜等材料榨一遍，用壓榨機等工具搞成糊狀放入麵包容器內。

→減少添加材料份量的水份10~30ml。
（基本用量110ml）



※黑芝麻餡 大1……水用量110ml
番茄泥 大3……水用量80ml
菠菜糊 50g……水用量80ml

1 選擇“麵糰”選項



2 開始



（約15分鐘後）

3 發出嗶嗶聲後，按下“取消”鍵，迅速取出麵糰

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……在室溫條件下約2小時（室溫高時放入冰箱保存）
- 義大利麵……放入冰箱內冷藏大約1小時



■保存時

- 冰箱（保存時間2~3天）
→撒上地瓜粉後用保鮮膜包起來。
- 冰箱（保存時間 約1個月）
→切成麵的寬度（P. 39）後用保鮮膜包起來。



烏龍麵

擀麵

- ①用菜刀或刮板將麵糰切成2~4等分。
- ②撒上地瓜粉後，用擀麵杖從中心向周邊擀成約3mm的厚度。
(冷藏的麵糰要等恢復到常溫後再擀)



切麵

- ③將麵糰折起來，從一端開始切成約3mm的寬度。(不好切時，在麵糰上撒上地瓜粉)

煮麵

- ④在大鍋裡盛滿水燒開，拍掉麵糰上沾的地瓜粉投入鍋裡煮，
(煮麵的時間基準為8~13分鐘)
- ⑤用冷水沖掉黏液，瀝乾水份。



- 與市場出售的義大利麵相比，外觀、麵條柔軟度、口感都不同。

義大利麵

擀麵

- ①用菜刀或刮板將麵糰切成4等分。
- ②撒上地瓜粉後，用擀麵杖從中心向周邊擀成約1mm的厚度。



切麵

- ③在表面撒上地瓜粉，從一端開始捲起來，之後切成約5mm的寬度。
(煮後會稍稍變大，所以切細些)

- ④抖開麵條，撒上地瓜粉。

煮麵

- ⑤在大鍋裡盛滿水燒開，拍掉麵糰上沾的地瓜粉投入鍋裡煮，
(煮麵的時間基準為3~5分鐘)

- 步驟①~③也可使用製麵機。(在麵糰上撒上足夠的地瓜粉)

製作麻糬

糯米無需用水泡。
(水泡過則麻糬會太軟)



- 準備**
- ①洗糯米。(洗到水變清為止)
※糯米無需用水泡。(麻糬會變軟)
 - ②用水瀝乾30分鐘。
 - ③在麵包容器內安裝麵條、麻糬葉片。
 - ④放入糯米、水。

材料

“麻糬” (1個圖麻糬約35g)	約12個	約18個
糯米	280g	420g
水	180ml	260ml

■如果想做出自己喜歡的軟硬程度，就要調整水的份量！



■在進行步驟3時，如果經過30分鐘會自動開始製作麻糬。(在蓋蓋著的狀態下)
※麻糬越軟就越難取出來。

■在進行步驟3時錯按了“取消”鍵，在10分鐘內按下“開始”鍵就會恢復原狀。(但只有一次機會。按其他鍵無效)

■糯米浸過水時
減去相應的糯米吸收的水量。
<減少基準>
280g: 80ml 420g: 140ml

艾草和櫻蝦等可在
開始製作麻糬時放入。

※豆類的較硬的材料不要放！
(會使麵包容器的氟素塗層剝落)

1 選擇“麻糬”選項



2 開始



3 發出嗶嗶聲後 打開蓋

●不要按“取消”鍵



4 在蓋打開的 狀態下馬上開始



■在剛做好的麻糬上放上自己喜歡的材料……



豆沙麻糬



黃豆麻糬



蘿蔔麻糬

■中途混合其他材料……



草味麻糬

麻糬開始做後，一點點地放入30~50g鼠麴草或艾草和少量鹽。

(鼠麴草或艾草的葉子煮過後用冷水去掉澀味，切碎，攥乾水份)

5 發出嗶嗶聲後，按下“取消”鍵
迅速取出麵包容器，
冷卻到麵包容器可以觸摸的程度
(5~10分鐘)

6 取出麻糬
(從底部拿起來)



7 用手撕開麻糬，搓成糰



■馬上食用時 → 事先用水把手沾濕。

■保存時 → 在手上事先撒上麻糬粉。

●麻糬的形狀會受水的份量、糯米的重量及種類、新米還是陳米等因素影響。

●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[在室溫時]

放在濕度和溫度都較低的場所，
可保存2天。

[放入冰箱時]

放入兩層塑膠袋內封口，可保存1個月。

不撒麻糬粉，直接用
保鮮膜把麻糬包起來
的保存方法更簡單！



製作麻糬

清潔保養



为了不損傷氟素塗層……

- 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、放在尼龍網內的海綿、
餐具清洗乾燥機清洗）



麵包容器、葉片

清除剩餘的麵糰，
用水沖洗



①在麵包容器內放入少量水。

（麵糰泡脹了就容易清除）



②用水清洗麵包容器和葉片。

●安裝軸周圍不要殘留麵糰等。
麵糰等殘留下來則會損傷麵包容器的氟素塗層。



③將堆積在葉片處的麵糰用竹籤清除。

蓋

用擰乾的濕抹布
擦拭



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就會失敗。

■萬一發生腐爛情況

- ①撒上稀釋的廚房專用氯漂白劑。
- ②充分洗刷。

上蓋

取下用水沖洗

【拆卸方法】



●打開為75度，向上拉右側。



酵母容器

用擰乾的濕抹布擦乾淨，自然晾乾。

●用乾布擦的話，會產生靜電導致乾酵母不能落下去。



**酵母容器不能
用乾布擦！**

產生的靜電會導致乾酵母不能落下去。

葡萄乾、堅果容器

拆下用水沖洗

●向上拉。



●用手指壓，打開開關。



本體

用擰乾的濕抹布擦

●清除掉在庫內散落的配料等。



清潔保養

麵包形狀異常

發生以下情況時

請確認以下內容

麵包(膨脹程度)

膨脹不足



大小的基準
(吐司、軟吐司的情況下)



(快速、法國吐司、全麥※、
丹麥麵包、天然酵母吐司的
情況下)



※調配50%高筋麵粉

(波羅麵包的情況下)



過度膨脹



大小的基準



- 受溫度、濕度、材料、預約時間等條件的影響，形狀和膨鬆度會發生變化。
- 是否放入太多葡萄乾等配料？
- 室溫是否太高了嗎？(室溫過高，則形狀會變差)
→請將麵粉等材料放入冰箱冷藏保存。

麵粉

- 是否用秤稱重量了嗎？
(不可使用附帶的計量杯)
- 是否使用了蛋白質含量未達到12~15%的麵粉呢？
(P. 48)
- 使用了高筋麵粉嗎？
- 是否使用了陳舊麵粉？
<丹麥麵包、法國吐司麵包……>
- 是不是弄錯了高筋麵粉和低筋麵粉的比例呢？

水

- 是否太少呢？
<快速、丹麥麵包、法國吐司、全麥、波羅麵包……>
- 使用的是否都是約5℃的冷水嗎？
<室溫超過25℃時……>
- 是否使用約5℃的冷水嗎？

砂糖

- 是否太少呢？

酵母粉

- <天然酵母吐司以外……>
- 使用的是不需預備發酵的酵母嗎？
- 放進酵母容器了嗎？
- 是否太少呢？
- 是在冰箱中保存的嗎？(P. 12)
- 是否使用了已經過期的酵母呢？

天然酵母

- <天然酵母吐司……>
- 生種酵母是混合後才稱量的嗎？
- 放入麵包容器內了嗎？
- 是否太少呢？

麵粉

- 是否太多呢？
- 是否使用了麵包專用麵粉？(P. 48)

水

- 是否太多呢？

酵母粉 生種酵母

- 是否太多呢？
→按照指定份量操作出現過度膨脹時，請嘗試將酵母粉、生種酵母或者砂糖減少1/4~1/2的份量。
- 在海拔超過1,000m的地區，有時會出現過度膨脹。

手工製作麵包真難把握。
做出的形狀都不一樣……



發生以下情況時

請確認以下內容

麵包(形狀)

完全沒發起來
(整體白色，像個丸子)



酵母粉
天然酵母

- 是否忘記放入酵母粉和生種酵母了呢？
- 是否使用了保存不好、超過保質期或使用期限的酵母？
- 是否忘記安裝麵包葉片了？
- 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會發生改變！

室溫
材料的重量、性質

- ・夏季等室溫高時
- ・運轉中室溫發生變化時(中途關掉空調等)
- ・使用了蛋白質含量較少的麵粉烘烤時
- ・使用了保存狀態不善、超過保質期的酵母粉時

底部發黏，側面凹陷



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

上部凹陷
(外皮烤焦)
上部平坦，
呈四方形

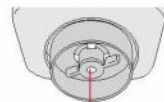


- 麵粉是否太少呢？
- 水是否太多呢？
- <全麥粉麵包……>
- 是否使用了100%全麥麵粉的混合比例？
- 請將混合比例調整到70%以下。

底部凹陷大坑，
直立不起



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



不要轉動

周圍有麵粉殘留

- 麵粉是否太多呢？
- 水是否太少呢？

(丹麥麵包的)
底部有油積存，麵包
皮油膩膩的，出現了
奶油斑

- 是否使用了切成1cm小塊的冷凍後的奶油？
- 是否在蜂鳴器響起來的10分鐘內放入奶油？
- 是否將奶油拆開一塊塊地放進去呢？

吐司不能烘烤出自己
希望顏色

- 改變烤色(P. 18)，或者改變砂糖的份量來調節。
減少砂糖的份量，則烤色會變淡，增加則烤色會變深。

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。

感覺不到剛烤好的
法國吐司麵包的熱
氣騰騰

- 因為法國吐司麵包很難在溫度高的狀態下取出來，所以設定為烘烤
完成前將溫度稍稍調低後再通知完成。

麵包(其他)

麵包形狀異常

麵包形狀異常

發生以下情況時	請確認以下內容
丹麥麵包的鬆脆口感不明顯	●將麵包切成片後烤一下，鬆脆的口感將會好的多。
成形、發酵的麵糰發黏	●發酵時間太長，則麵糰會垮拉下來，就會變得發黏。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頭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	●若捲進去的奶油融化就不能形成層次感。 請將麵糰放入冰箱充分冷藏後再捲入奶油。 ※特別是在室溫高時，奶油容易融化，需要延長冷卻時間。 
波蘿麵包的麵皮裂開了	●充分攪拌了麵皮麵糰了嗎？ ●是在光滑的狀態下揉的麵皮麵糰嗎？ ●是否想把麵皮麵糰強行捲進麵包麵糰呢？ ※僅將麵皮麵糰放在麵包麵糰上。 （輕輕按壓使之貼緊，則形狀會保持得很好。） ●格子圖案是否刻太深了？
波蘿麵包的麵皮麵糰軟綿綿的，直立不起來	●在軟化奶油時，奶油融化，麵糰就會含有很多液體。 ※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。
波蘿麵包的麵皮麵糰偏向一邊	●是否將麵包麵糰重新放在中央位置了呢？
波蘿麵包的麵皮麵糰不在上面	●麵皮麵糰是否過冷或者過硬呢？ ※根據“作業10分後”的顯示，將麵皮麵糰從冰箱中拿出來，用擀麵杖擀薄。 麵皮麵糰達到柔軟且可以彎曲的程度較好。
波蘿麵包的麵皮麵糰從麵包容器中溢出來	●放麵皮麵糰時，是否輕輕按過周圍？ ※如果將麵皮麵糰按太大力，則烘烤時麵皮麵糰的表面就會裂開。

麵包（其他）

發生以下情況時		請確認以下內容
蛋糕	膨脹不足	●材料的份量是否正確？ ●放入泡打粉了嗎？ ●是否將低筋麵粉和泡打粉篩過再放進去呢？
	上部殘留了奶油	●是否將奶油切成1cm的小塊呢？ ●是否將奶油放置到了常溫狀態？ ●是按順序放入材料？
	四周沾有麵粉	●清除麵粉了嗎？ ●是按順序放入材料的嗎？
	做出的蛋糕與預想的不一樣	●利用“蛋糕”選項烘烤的蛋糕與奶油蛋糕相似，但達不到市場出售的西式蛋糕的烘烤程度。 將低筋麵粉的份量減少到160g，則可做出鬆軟的蛋糕。
烏龍麵、義大利麵	沒有變成麵糰	●是否沒有安裝麵糰葉片，而錯裝了麵包葉片呢？ ●麵粉是否太少呢？ ●是否充分攪拌麵粉後放入麵包容器內？ ●水份是否太多呢？ ●做麵條時，用的是溫水嗎？
	麵糰黏在手上，無法成形	●麵粉是否太少呢？ ●撒地瓜粉了嗎？ ●水份是否太多了呢？
	麵黏在一起	●切成麵條形狀後放置的時間是否太長？ ●充分撒了地瓜粉了嗎？
麻糬	做好的麻糬上沾有糯米	●糯米是否太多呢？ ●水是否太少呢？ ●瀝乾糯米水份時，是否糯米乾燥得過頭呢？ （直接被空調風吹等） ●是否夾雜了粳米？ ●是否使用了陳米？

常見問題

關於材料的問題

可以用其他材料來代替奶油和奶粉嗎？

可以。請使用相同份量的人造奶油、起酥油等固體油脂來代替奶油。

奶粉（大1）相當於70ml牛奶。

●使用牛奶時，請減少牛奶份量的水份。



可以按照市場銷售的烹飪書中的份量嗎？

本說明書的份量是配合本製麵包機使用的，若使用其他份量來烘烤的話，可能會烘烤不佳。

如果要做的話，請按照以下方法嘗試。（僅限麵包）

- ① 使用製作麵包的功能。
- ② 麵粉份量為“280g”，液體（水、雞蛋等）佔麵粉的65~60%。



可以做半斤的麵包嗎？

雖然材料可以取一半，但“攪拌”和“排氣”的力度都太難把握，無法與製麵包機的烘烤配合，所以不能做。

可以用自己做的天然酵母嗎？

因為發酵能力很不穩定，所以不好做。

→請使用發酵能力比較穩定的天然酵母。



天然酵母的元種酵母和生種酵母如何保存？

天然酵母的元種酵母（P. 9）

不耐高溫，充分密封後放入冰箱內保存。

●請在保質期前使用。

生種酵母（P. 35）

放在天然酵母容器中蓋上蓋子，在冰箱內冷藏保存。

●請在1週內用完。

冷凍、常溫 嚴禁×
（發酵能力消失）



酵母粉如何保存？

請放入冰箱保存。（開封後必須密封）

●請在保質期前使用。

丹麥麵包的“冷凍奶油”不冷凍可以用嗎？

若使用未冷凍的奶油，放進麵包容器後的奶油馬上就融化了，就做不成丹麥麵包。

請使用切成1cm小塊且冷凍了超過一晚的奶油。

在水裡泡了一晚的糯米還能用嗎？

雖然可以使用，但做出的麻糬會太軟，因此一般不建議使用。

請減少糯米吸收水的份量（280g: 80ml、420g: 140ml、）的水。

吐司可以烘烤成角形嗎？

烘烤出的麵包由於烘烤時麵糰膨脹向上擴張，形成（“鍋底”）狀的山形。



失敗的麵糰還可以用嗎？

例 麵糰沒有發起來無法烘烤等情況……

可以用來做甜甜圈或披薩等食品。

請確認是在下列的哪種狀態下停止後，再按照之後的做法進行操作。

使用酵母粉的選項

●酵母粉剩在酵母容器內時

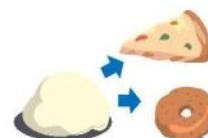
→調到“披薩麵糰”功能重新開始製作麵糰，做成甜甜圈（P. 29）或披薩（P. 31）！

●酵母容器內沒有剩餘酵母粉時

→取出麵糰，做成甜甜圈（P. 29）或披薩（P. 31）！

使用天然酵母的選項

→取出麵糰後做出做成甜甜圈（P. 29）！



常見問題

如何切好麵包？

烘烤結束後馬上切比較困難，稍稍放一會再切。

- 把麵包放倒後，前後抽動切麵包刀來切。



吐司與麵包可以冷凍保存嗎？

吐司

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。

- 保持麵包味道的冷凍時間大約為2個月時間。



牛角麵包

將成形、發酵好的餐包擺在碟子中，覆上保鮮膜冷凍，凍好後再放入塑膠袋中保存。

烘烤時，在30~35℃下解凍後，塗上蛋液（打散的雞蛋）烘烤。

- 著急的話，直接就在未解凍狀態下塗上蛋液，烘烤時間延長約5分鐘。



披薩

將擀好的麵糰用保鮮膜包起來冷凍。

烘烤時，直接拿出來放上配料烘烤。



使用天然酵母與酵母粉做出的吐司感覺有些不一樣？

天然酵母具有以下特徵。

- 高度稍矮，顏色深一些。
- 獨特的口味。

麵包皮散發出牡蠣醬油似的香氣，具有微微的酸味和甜味。

- 麵糰的紋路稍稍粗一些。
- 吃起來有咬勁。

烘烤時還會散發出“優酪乳似的發酵氣味”。

與市場出售的乾燥麵食相比，口感不太一樣？

與乾燥麵食的製作方法不同，因此在外觀、麵條的柔軟度、彈性上都有差異。

怎麼也切不好麵條？

請正確稱量，並在麵糰上撒上足夠的地瓜粉。

“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。
但由於最初的“攪拌”時材料沒有充分混合，有時會失敗。

忘放的材料	可以重新放入的時間
奶油 砂糖 奶粉 鹽	“酵母粉”選項 在酵母粉沒放入麵糰之前，放入麵包容器。 ▪ “披薩麵糰” ……………1分鐘以內 ▪ “丹麥麵包” ……………5分鐘以內 ▪ 其他選項……………20分鐘以內 ●盡可能弧度小地打開蓋，避免酵母粉灑落。 “天然酵母”選項 在10分鐘以內放入麵包容器以保證在最初的攪拌中能被攪拌。
酵母粉	在酵母粉未放入之前放入酵母容器。 ▪ “披薩麵糰” ……………1分鐘以內 ▪ “丹麥麵包” ……………5分鐘以內 ▪ 其他功能……………20分鐘以內

在選擇選項和功能表時，誤起動“葡萄乾”和“烤色”的功能！

若是剛剛開始，可以重新操作。請長按“取消”鍵中止操作，在正確的選項及功能表※下設定烤色再開始。
※請不要變更為“軟吐司”功能。（因為製作條件不同）

安裝了錯誤的葉片起動了！

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“開始”鍵。

中途錯按了“取消”鍵！

10分鐘內按下“開始”鍵就會恢復。
※但只有一次機會。按其他鍵無效。

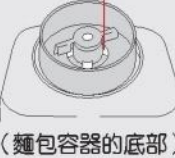
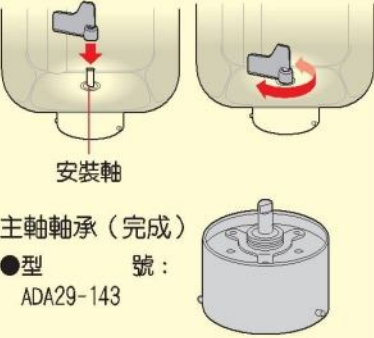
■失敗的麵糰可以再做成披薩或甜甜圈。（P. 29、49）

“做失敗！” 怎麼辦……

是否故障呢？

首先請檢查以下內容，如果仍然有異常時，請立即聯繫購買本產品的銷售商店或Panasonic服務站。

發生以下情況時	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）	●“軟吐司”功能是從“醒麵”開始，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。 ・“軟吐司”功能下，酵母粉分2次自動放入。	
	●酵母容器沾水或帶有靜電。	用擰乾的抹布擦拭，自然晾乾。
	●酵母粉是否濕了？	更換使用新的酵母粉。
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. 49）
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？ 不同功能下，烘烤結束所需的時間也不同。	請在下列範圍內調整時間。 現在時間的 ●“吐司” 4小時10分鐘～13小時 ●“軟吐司” 5小時10分鐘～13小時 ●“法國吐司” 6小時40分鐘～13小時 ●“全麥吐司” 5小時10分鐘～13小時 ●“天然酵母吐司” 7小時10分鐘～10小時
已經進行了預約，但沒有馬上開始攪拌	●只有在用酵母粉的“吐司”、“法國吐司”、“全麥吐司”功能下，預約開始後，最初的“攪拌”會馬上進行。（P. 17）	
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、或在麵糰的“攪拌”或“排氣”時 ・“咻咻咻咻”……………馬達運轉的聲音 ・“啪嗒啪嗒”……………拍打麵糰的聲音 ・“咯恰咯恰”……………做麻糬的聲音 ●酵母粉或葡萄乾、堅果容器的材料放入麵包容器時 ・“嘎嗶嘎嗶”……………開關、閉合板的聲音	
USO 顯示為	●由於連續使用，庫內內達到高溫（40℃以上）。	打開蓋，讓庫內充分冷卻。 （烘烤結束後冷卻1小時）
發生停電 顯示為	●通知使用期間出現了10分鐘以內的停電情況。 來電後會自動進行運轉。（有時會做出不良麵包） ●即使在使用中拔掉或插入電源插頭，仍然有顯示。	

發生以下情況	原因	修理方法
葉片咯嗒咯嗒響	在葉片和主軸之間有縫隙。(葉片取下重裝)	
現在時間顯示變淡、消失	● 鋰電池的壽命(約2年)。 ※在更換電池前，插上電源還可以使用。 - 但要安上電池座。(防止異物進入) ※使用定時功能時，都要調整為現在時間。	拆卸電池更換。(P. 7) ● 必須在插著電源的狀態下進行。  ※前後轉動卸下。 硬幣型鋰電池 ● 型 號：CR2354
仍然是粉狀，無法烘烤	● 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) 安裝了葉片但葉片不轉動時，要更換主軸的軸承。 (請與購買的商店或Panasonic服務站聯繫)
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，但請確認葉片是否處於轉動狀態。  排出口(4處) (麵包容器的底部)	 安裝軸 主軸軸承(完成) ● 型 號：ADA29-143

● 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。

有下列情況時請與購買商店或Panasonic服務站聯繫修理事宜。

中途轉動停止 (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，中途就會停止轉動。 (即使操作完成，也是粉狀，未烘烤好)
H01 顯示為	● 溫度感測器發生故障。
H02 顯示為	● 控制板發生故障。

是否故障呢？

規格

規格

電源		交流110V/60Hz	溫度過升防止裝置		溫度保險絲
額定消耗 電功率	加熱器	370 W	大小（大約）	寬度	24.1 cm
	馬達	90 W		深度	30.4 cm
				高度	32.2 cm
重量（約）		6.0 kg	電源線長度		1.0 m

●只插上電源插頭時的消耗電功率約為0.95W。

●本產品為台灣專用而設計的。在電源電壓以及電源頻率有所不同的外國不能使用。而且，也不能提供售後服務。

	使用酵母粉的選項		使用天然酵母的選項	麵糰	蛋糕	麻糬
容量	吐司	麵粉250g	吐司－麵粉300g	麵粉 300g	麵粉 180g	糯米 420 g } 280 g
	軟吐司					
	全麥吐司					
	快速吐司	麵粉280g	麵包麵糰－麵粉300g			
	丹麥麵包					
	法國吐司					
麵包麵糰	天然酵母 生種培養	天然酵母 元種 50 g				
披薩麵糰						
	波蘿麵包－麵粉170g					
預約定時	吐司	可預約到13小時	天然酵母吐司－可預約到10小時	——	——	——
	軟吐司					
	法國吐司					
	全麥吐司					
其他選項不能使用預約定時功能。						

愛情點檢

對您長期使用的全自動製麵包機進行點檢！



是否有以下
情況發生呢

- 電源插頭或者電源線異常發熱。
- 電源線上有損傷或者出現接觸不良情況。

發生這些情況時，為了避免發生事故，請停止使用，從插座上拔下電源插頭，與Panasonic服務站聯繫修理。

保 證 書			
購買日期	年 月 日	製造號碼	經銷商確認
保 證 內 容	(一)由於製造上之原因所發生之故障，自購買日起保證一年，免費修理。 (二)自購買日起超過一年以上，而能出示本保證書者，可按本公司修理規定辦理修護工作。 (三)服務修理時，請出示本保證書，本保證書若有記載不實、空白、遺失、損毀、塗改；致字跡無法辨認，需繳付修理費用。 (四)在下列狀況時，雖在有效保證期間，恕不免費保證。 (1)由於天災地變而發生損毀者。(例：颱風、雷擊……等) (2)由於使用者之過失，或使用錯誤以致故障者。(例：插錯電壓、鼠害……等) (3)由於改裝所發生之故障。(例：改變公司規格、零件……等) (4)安裝後移動或運送所發生之故障。 (五)保證期間外調整修理之服務應付技術服務費。(需換零件之服務，依價格表收費) (六)消耗性零件如刮鬍刀、攝影管、唱針、CD雷射頭、電池……等恕不保證在內。		未蓋店章無效

☆ 售後服務據點一覽表 ☆

台灣松下技術服務股份有限公司直屬服務站

站 別	電 話	地 址	站 別	電 話	地 址
宜 蘭	(03) 9380004	宜 蘭 市 校 舍 路 8 5 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 1 5 3 號	丰 原	(04)25266091	豐原市圓環東路487號
台 東	(089)323184	台 東 市 傳 廣 路 1 8 4 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 2 7 2 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 2 3 3 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 2 2 號	嘉 義	(05)2852710	嘉義市四維路70號
古 亭	(02)23091008	台 北 市 三 元 街 2 2 9 號	新 營	(06)6322970	新營市長榮路1段339號
金 門	(082)324963	金 門 縣 金 城 鎮 民 族 路 2 3 1 號	台 南	(06)2228681	台南市福吉路6號
中 和	(02)82267500	中 和 市 建 六 路 5 7 號	澎 湖	(06)9273051	馬公市中華路377號
三 重	(02)22802579	三 重 市 永 福 街 3 7 號	高 雄	(07)7249559	高雄市福德三路251-1號
桃 園	(03)3014782	桃 園 市 永 安 路 1 0 4 0 號	岡 山	(07)6262868	岡山鎮前峰路51號之2
新 竹	(03)5259817	新 竹 市 磐 石 里 和 平 路 1 5 2 號	屏 東	(08)7352212	屏東市廣東路429號
苗 栗	(037)267132	苗 栗 市 中 正 路 4 6 號			

★台北北區：松山、信義、南港、內湖、大同、中山、士林、北投、淡水、三芝、汐止等服務受理電話(02)27457390
 ★台北南區：中正、大安、文山、萬華、新店、深坑、石碇、坪林、烏來等服務受理電話(02)23091008
 ★台北縣區：三峽、樹林、土城、板橋、中和、永和、三重、新莊、五股、泰山、林口、蘆洲、八里等服務受理電話(02)82267500

顧客商談中心專線： **0800-098800**
 台灣松下網站：**panasonic.com.tw**

★注意事項★

如因地址遷移變更電話號碼，請於每次要求服務時確認是否為本公司直屬服務站，若收取費用請索取本公司服務站發票。

台灣松下電器股份有限公司 榮譽出品
 台灣電器販賣股份有限公司 榮譽銷售
 台北縣中和市員山路579號

©2007 Panasonic Taiwan Co., Ltd. All Right Reserved