

Panasonic®

使用说明书

自动制面包机（家庭用）

型号 SD-PM1000

国家标准：

GB 4706.1-2005

GB 4706.14-2008

企业标准：

Q/XMJS 010-2015

保修证另附



非常感谢您购买 Panasonic 的产品。

- 请仔细阅读本使用说明书，以确保正确安全使用本产品。
- 本产品只限于家庭使用。
- 使用前请务必仔细阅读“安全注意事项”（P. 3～4）。
- 保修证请与本使用说明书一起妥善保管。
- 因对本产品的使用不当或未能遵循相关说明，Panasonic 将不承担任何责任。

目录

页码

页码

使用前

安全方面的注意事项	3
重要信息	4
各部件的名称和配件	5
● 机身	5
● 操作部	6
● 时间调整	6
● 烤色	6
● 预约	7
● 葡萄干	7
菜单一览	8
制作面包的要领及基本材料	9

使用方法

面包

制作基本的吐司面包	12
软式面包	14
快速面包	14
米饭面包	14
法国面包	15
全麦面包	15
丹麦面包	15
菠萝面包	16
米粉面包	17
制作天然酵母面包	17
各种口味的面包	18

面团

制作手擀日式拉面面团	20
制作乌冬面、意大利面面团	20
制作面包面团	21
制作天然酵母面包面团	21
生种天然酵母培养	22
制作披萨面团	22

制作饺子皮面团	22
各种口味的面包	23

甜品

制作布朗尼蛋糕	26
制作蛋糕	27
制作英式茶饼	28
制作巧克力点心	29
制作果酱	30
制作蜜糖水果	31
制作麻糬	32

自助菜单

自定义面团行程	33
发酵	35
烘烤	35

使用后

清洁保养	36
常见问题	37
面包形状异常!	40
“操作错误!”的补救措施	44
故障诊断	45
出现下列情况时	46
规格	47

安全方面的注意事项

请务必遵守

为了减少人身伤害、触电及火灾的风险，请务必遵守下面说明的事项。

■以下标志表示因错误使用本产品而造成伤害和损失的程度。

 警告 有可能导致死亡或重伤的事项。	 注意 有可能导致人身伤害或财产损失的事项。
 表示禁止事项。	 表示务必做到的事项。

警告

为了避免触电、因短路造成的火灾、发烟、烧伤或受伤的风险。

-  ●切勿让婴儿或儿童玩耍包装材料。（可能会导致窒息。）
- 绝对不可自行拆解、修理或改装本产品。
 - ➡ 请至Panasonic客户咨询服务中心咨询维修事宜。
- 请勿损坏电源线或电源插头。

严格禁止以下行为：
损伤、加工或将其放置在加热器附近，强行弯曲、扭转、拉扯、从尖锐边沿拉过电源线，在电源线上放置重物，捆扎电源线以及使用电源线提拉本产品。
- 电源线或电源插头损坏或插座松动时，切勿使用本产品。
 - ➡ 如果电源线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。
- 请勿用潮湿的手插拔电源插头。
- 请勿将本产品、电源线和电源插头浸泡在水中（任何液体）或对其喷水。
- 请勿让电源线悬挂在桌子或工作台边缘，或使其触碰到高温表面。
- 切勿触摸、堵塞或将脸贴近正在冒蒸汽的部位。
 - 特别注意儿童。
-  ●本产品不打算由儿童或有体力、感官或精神缺陷的人或缺乏经验知识的人使用，除非有负责他们安全的人对他们进行产品使用有关的监督和指导。

应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。
- 请务必确保婴儿和儿童远离本产品及其电源线。
- 请务必确保本产品的标签上指示的电压与当地电源电压一致。还应避免在同一电源插座中插入其它设备，以免电路过热。但如果连接多个电源插头，应确保总功率不超过电源插座的额定功率。
- 电源插头须完全插入插座内。
- 请定期清除电源插头上的灰尘。
 - ➡ 拔下电源插头，并用干布进行擦拭。
- 若本产品发生运作异常时，请立即停止使用本产品，并拔出电源插头。

异常或故障事例：

 - 电源插头和电源线异常发热。
 - 电源线破损、无法通电。
 - 机身变形、有明显损坏或异常发热。
 - 使用过程中有异常的转动声。
 - 使用过程中有难闻的气味。
 - 出现其它异常或故障。
 - ➡ 请立即拔掉插头并与客户咨询服务中心联系进行检查或维修。



使用前

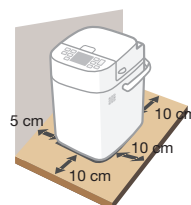
安全方面的注意事项 (续)

请务必遵守

! 注意

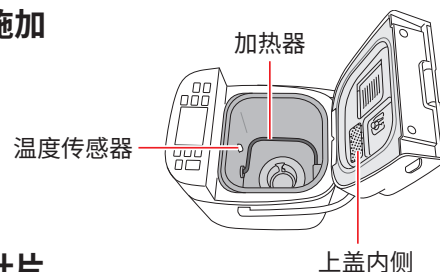
为了避免触电、火灾、烧伤、受伤或财产损失的风险。

- 切勿在使用本产品时或刚使用后触碰高温表面，如面包容器、本体内部、加热器、上盖内侧等高温位。
本产品在使用过程中可接触部位可能会变热。请特别小心使用后的余热。
➡ 为防止烫伤，取出面包容器或刚做好的面包时务必戴上高温隔热手套。（不要使用潮湿的高温隔热手套）
- 请勿在下列场所使用本产品。
 - 不平稳的表面、冰箱等电器上，地毯或桌布上，或非耐热的表面等。
 - 可能会溅到水的地方或热源附近。
 - 靠近水槽等或任何开放式水源附近。
- 切勿在靠近墙壁、家具或封闭空间（如嵌入式橱柜）的场所使用本产品。
➡ 请将本产品放置在稳固、干燥、清洁且平坦耐热的工作台上，本产品距离桌子边缘10 cm以上，远离墙壁等物体须至少5 cm。
- 使用时请勿取出面包容器或从插座中拔出电源插头。
- 请勿往缝隙里插入任何物体。
- 请勿使用外接定时器等。
 - 本产品不能在外接定时器或外接独立遥控系统的方式下运行。
- 不使用本产品时，移动和清洁前务必确保已关闭本产品电源开关并从插座中拔出电源插头。
- 拔出电源插头时，务必握住电源插头。禁止用力拉扯电源线。
- 移动、清洁本产品前请确保本产品处于冷却状态。



重要信息

- 请勿将本产品用于室外、高湿的室内或对右图所示部位施加重力，否则会引起故障或变形。
- 请勿使用刀具或其他锋利的工具来清洁加热管。
- 请勿跌落本产品，以免损坏产品。
- 请勿在面包容器中存放任何材料或面包。
- 确保依菜单使用合适的叶片。使用错误的叶片可能损伤叶片和面包容器上的不黏涂层。
- 每次使用之后请务必清洁本产品。

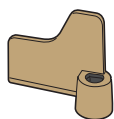
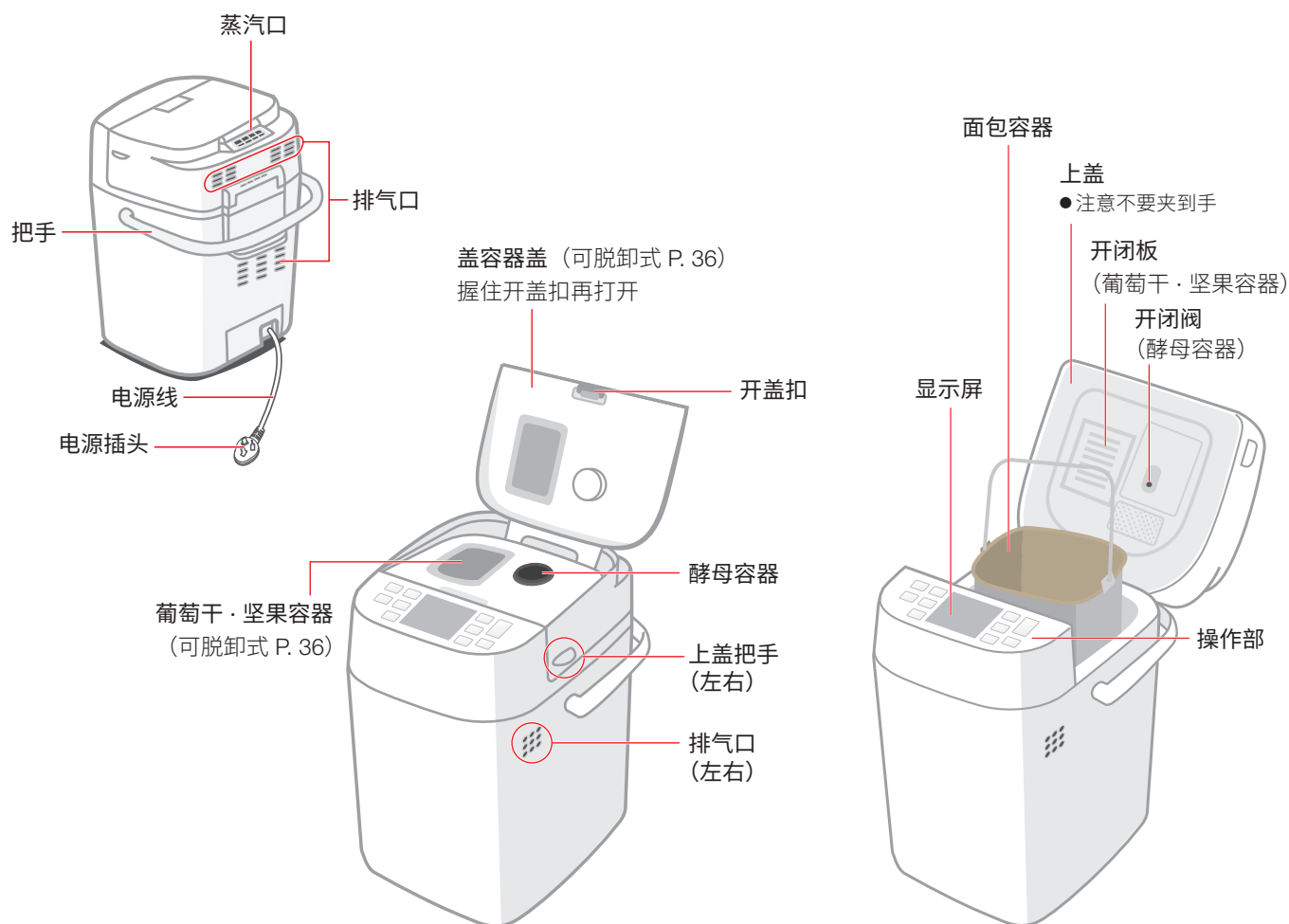


此符号表示：产品表面高温，触碰时请小心谨慎。

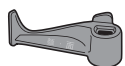
各部件的名称和配件

机身(包含叶片)

■初次使用时, 请清洗面包容器、叶片、配件等。(P. 36)



●面包用叶片 (P. 12, 13)

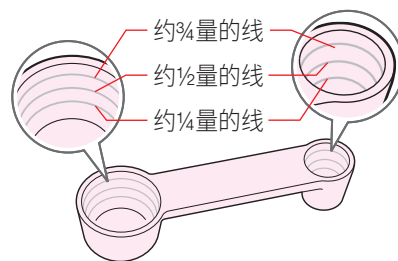


●制作面条、麻糬用叶片 (P. 20, 32)

配件 (各1个)



●天然酵母培养容器 (附盖子 P. 22)



(大计量匙)

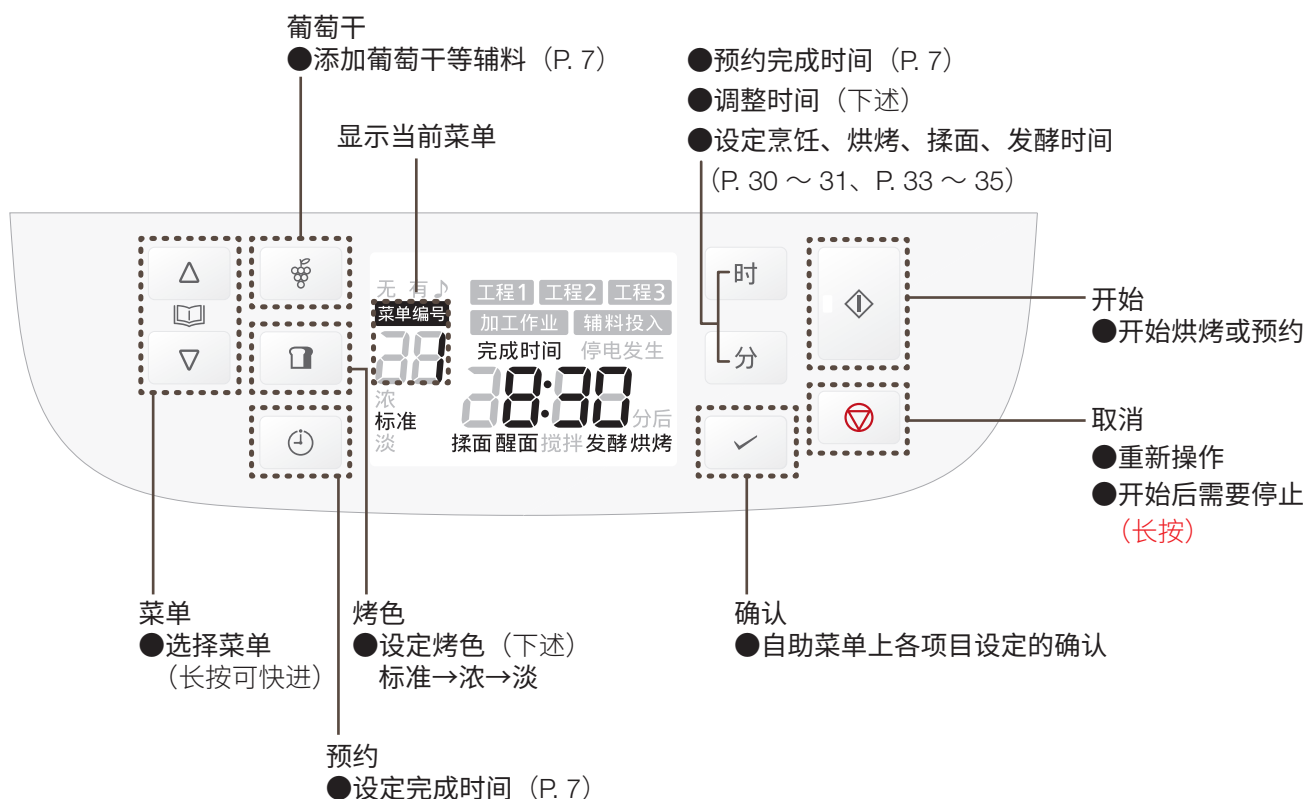
(小计量匙)

●计量匙

本说明书中所述材料的“大1”是指“大计量匙1匙”的意思。

各部件的名称和配件 (续)

操作部 (拔掉电源插头时, 液晶显示会消失。)



•上方图示显示所有文字和图标, 实际使用时仅显示与当前菜单有关的内容。

时间调整 (时钟显示)

●时间显示为24小时制。

- ①插入电源插头 (如果不插电源则无法调整时间。)
- ②按“时”或“分”
 - 听见哔的声音后, 时间显示闪烁。
- ③请在时间显示闪烁时按“时”或者“分”调整时间 (长按时可快进)
 - 调整完成后, 停止操作, 待闪烁停止即完成。
- ④若无需使用制面包机, 则拔出电源插头
 - 闪烁停止之前拔掉电源插头的话, 时间调整无法变更完成。

烤色 功能



烤色可设定为“标准”、“浓”、“淡”三种。

- ①选择菜单功能后, 按下“”键
选择自己喜欢的烤色
- ②按下“”键
 - 可以设定“烤色”的菜单带有“”标志。 (P. 8)
 - 若增加砂糖的分量, 则使烤色变深。减少用量烤色会变浅, 高度也会变低。

预约 功能



预约完成时间。

- ①确认机器显示时间与当前时间相符。
 - 不符合时，调整至当前时间（P. 6）
- ②选择菜单功能后，按下“”键
 - 听见哔的声音后，时间显示闪烁。
- ③按住“时”或者“分”键调至烘烤完成的预定时间。（仅显示可预约的时间）
- ④按下“”键（预约完成）
 - 可使用“葡萄干”和“烤色”功能的菜单在“预约”时，请先设定“葡萄干”、“烤色”功能后再设定“预约”功能。

葡萄干 功能



放入量不超过100 g

根据添加的辅料选择

自动投入（液晶显示“有”）或手动投入（液晶显示“有♪”）。

- ①选择菜单功能后，按下“”键，选择“有”/“有♪”（使其闪烁）
- ②按下“”键（若选择“有♪”则发出哔哔声后，需在3分钟*手动放入辅料，然后盖上上盖，再次按下“”键）
 - ※ 3分钟内未放入辅料或未按下“”键，蜂鸣器会发出声音，并自动开始。
 - 辅料投放的时间因菜单及室温的变化而变化。

自动投入的材料 （可放置在葡萄干·坚果容器中） 干燥的、不易融化的辅料	水果干类 * 切成 5 mm 以下的小块
	坚果类 * 切成 5 mm 以下的小块
	豌豆 * 将水分擦拭干净
	橄榄 * 去核，切成 1/4 大小并将水份擦拭干净
	火腿、培根、香肠 * 切成 10 mm 宽度
需手动放入的材料 （发出蜂鸣声后，手动放入） 有水份，黏性的， 易溶化的辅料	酒渍水果，洋葱等切碎的蔬菜
	乳酪、巧克力等
	●芝麻等细小的材料可以一开始就放入面包容器内。 （最多添加面粉重量的 20% 左右）

- 辅料请铺平放置。堆积如山放置时，葡萄干·坚果容器可能无法打开掉落。
- 有时在葡萄干·坚果容器内会沾有少量的辅料。
- 表面有砂糖的水果，在夏季或者预约烘烤时，可能会因砂糖融化粘在容器上而无法投放。
- 材料放入越多，面包的膨胀程度越差。
- 因材料的种类不同，会有无法保持原来形状的情况。

请遵照各菜单的调配比例与辅料用量。若不遵守，辅料可能会从面包容器中飞出，被加热器烤焦，发出异味或烟雾。

投放辅料时，请注意以下材料！

●添加较硬的材料，可能会使面包容器等的氟素涂层剥落。请注意使用。 ●误食剥落的氟素涂层，并不会对人体造成影响。	· 谷物	●添加富含蛋白质分解酵素的鲜果时，面包不会膨胀。	· 甜瓜
	· 水果麦片		· 奇异果
	· 上糖衣的坚果		· 无花果
	· 枫糖块		· 芒果
	· 珍珠糖 等		· 菠萝
			· 木瓜 等

菜单一览

●所需时间及酵母添加时，因室温、烤色、预约等条件而变化

菜单 编号 (参照页)	菜单	可用功能 葡萄干 烤色 预约	所需 时间 (大约)	菜单 编号 (参照页)	菜单	可用功能 葡萄干 烤色 预约	所需 时间 (大约)
面包	1 (P. 12)	吐司面包	   4小时	面团	15 (P. 22)	生种天然酵母	— — — 24小时
	2 (P. 14)	软式面包	   4小时20分钟		16 (P. 22)	披萨面团	— — — 45分钟
	3 (P. 14)	快速面包	  — 2小时		17 (P. 22)	饺子皮面团	— — — 15分钟
	4 (P. 14)	米饭面包	   4小时		18 (P. 26)	布朗尼蛋糕	— — — 1小时20分钟
	5 (P. 15)	法国面包	 —  5小时		19 (P. 27)	蛋糕	—  — 1小时30分钟
	6 (P. 15)	全麦面包	 —  5小时		20 (P. 28)	英式茶饼	—  — 54分钟
	7 (P. 15)	丹麦面包	— — — 3小时		21 (P. 29)	巧克力点心	— — — 17分钟
	8 (P. 16)	菠萝面包	 — — 2小时15分钟		22 (P. 30)	果酱	— — — 1小时30分钟 ~ 2小时30分钟
	9 (P. 17)	米粉面包	   2小时30分钟		23 (P. 31)	蜜糖水果	— — — 1 ~ 2小时
	10 (P. 17)	天然酵母面包	   7小时 (+ 24小时※1)		24 (P. 32)	麻糬	— — — 1小时 (+ 30分钟※2)
面团	11 (P. 20)	手擀日式拉面面团	— — — 15分钟	甜品	25 (P. 33)	自定义面团行程	— — — 1小时5分钟 ~ 3小时15分钟
	12 (P. 20)	乌冬面、意大利面团	— — — 15分钟		26 (P. 35)	发酵	— — — 5分钟 ~ 120分钟
	13 (P. 21)	面包面团	 — — 1小时		27 (P. 35)	烘烤	— — — 5分钟 ~ 50分钟
	14 (P. 21)	天然酵母面包面团	 — — 4小时 (+ 24小时※1)				
自助菜单				自助菜单			

※1 制作天然酵母需要花费24小时。
※2 请事先将糯米洗净，用筛子沥干水份30分钟。

制作面包的要领及基本材料

顺利制作面包的要领!

请准备下列工具

- 厚手套
(市售)
- 电子秤(1 g 以下为单位)
(市售)

温馨提醒

面包的基本材料

水、面粉以“重量”称量是基本!

必须用秤以重量称量。请使用以 1 g 以下为单位的秤正确称量。

夏天或室温高的时候, 请事先冷却水

水对面团的膨胀程度有很大影响。夏天或室温超过 25 °C 时, 材料的温度也会上升, 因此在水中加入冰块, 将其冷却至 5 °C 左右。(将冰块取出后再使用)

膨胀程度和形状每次都会变的自家制面包

制作自家制面包容易受温度、湿度、材料及预约时间等因素的影响。即使一直都是以相同的做法去烘烤, 条件稍微有点变化, 膨胀程度和形状也会发生改变。(P. 40, 41)

材料的新鲜程度影响很大! 材料保存是否有问题?

使面包发酵和膨胀的酵母(P. 10)和鱼肉同样都是新鲜食品。干酵母、天然酵母(元种)及生种天然酵母等必须放置冰箱内冷藏!(特别是生种天然酵母要在一周内用完)开封后, 干酵母要密封保存, 生种天然酵母别忘了盖上盖子!

请注意以下事项防止伤害到面包容器, 叶片之氟素涂层

- 添加较硬的材料, 可能会使面包容器等氟素涂层剥落。
- 干果及坚果辅料需切成5 mm以下小块。
- 若使用颗粒结晶较大的粗砂糖, 海盐等, 请先置于常温水中充分溶化后再使用, 而原本的水量, 请减去与溶液相等的份量。
- 水量过少会导致面团硬化, 揉面时伤害涂层。
- 食材放入面包容器请按面粉 → 其他材料 → 水的顺序投放。
- 取出面包时不要使用小刀、叉子、筷子等坚硬物品。
- 切面包前请先确认面包用叶片是否粘附在面包内(底部), 防止切伤叶片。
- 请勿使用金属刷、百洁布、海绵布的尼龙面、包在尼龙网里的海绵块擦拭容器或叶片, 请以柔软的海绵布清洗。
- 面包容器和叶片属消耗品, 长期使用致涂层剥落属正常现象。误食剥落的氟素涂层, 并不会对人体造成影响。

除了基本材料之外, 也可以添加自己喜欢的辅料, 制作各种口味的面包

(根据制作面包的不同, 使用不同的材料与份量)

制作面包的要领及基本材料 (续)

基本材料

面粉

(高筋面粉、低筋面粉)

与水搅拌后，蛋白质会结合在一起生成面团。

- 一般使用富含蛋白质(12~15%)的高筋面粉。非面包用面粉的膨胀较小，做出的面包较硬。此外，自发粉做出的面包不膨胀。
 - 包装袋上附有成分表。
- 面粉无需过筛。
- 因蛋白质含量的关系，不同面粉的膨胀程度会有所差异。
- 尽量使用较新鲜的产品。
- 存放在干燥阴凉之处。
- 务必使用秤测量。

油脂

使面包细腻松软湿润。

- 在固体形状下使用，无需融化。
 - 推荐使用无盐黄油。

乳制品

(奶粉、牛奶)

改善面包的味道以及香味，并使面包的色泽更佳。而且还能防止面包硬化。

- 使用牛奶时，要扣除与添加牛奶同量的水。
- 请使用营养成分未经强化的脱脂奶粉或者全脂奶粉。

食盐

除了调味，还能增加面包的嚼劲。而且还可以防止细菌繁殖。

糖

(砂糖、红糖、蜂蜜)

糖是面包酵母的营养来源，可加速发酵完成。而且还可改善口味、香味、面包表皮的烤色。

- 颗粒大的糖要研碎为细小颗粒。
- 不要使用冰糖等结晶状的糖。
- 若增加糖的份量，则烤色会变深，减少用量则会稍稍变浅。
- 不可使用低卡路里的甜味剂。

面包酵母

面包酵母以糖分为营养来源，产生二氧化碳使面包膨胀起来。



面包的组织



将产生的二氧化碳包起来而膨胀

- 酵母是活的。
新鲜程度不同，膨胀发酵程度也会出现差异，因此请使用保存期内的酵母，并务必密封后置于冰箱内保存。
- 干酵母在受潮后膨胀能力就会急剧下降。

干酵母

为了制作松软可口的面包，通常使用无需提前发酵的干酵母。

- 不可使用新鲜酵母或泡打粉。
- 推荐使用安琪酵母公司的干酵母。(真空包装产品)
- 糖分较多的配方(每100g面粉中，含有8g以上糖分)时，请使用安琪酵母公司的面包专用干酵母。非面包专用的干酵母膨胀较小，做出的面包较硬。

天然酵母 (元种)

为了制作出具有独特口感的天然酵母面包，使用由天然食物(谷类等)培养出的酵母。面包酵母须由“生种天然酵母”的行程培养(P. 22)发酵成为生种天然酵母后使用。

- 推荐使用发酵力比较稳定的“星野”天然酵母。

鸡蛋

改善面包的味道、香味、色泽。也具有增强面包弹性的作用。

泡打粉

在制作布朗尼蛋糕、英式茶饼、蛋糕时使用。

- 即使放入吐司或软式面包中也不会膨胀。

粘米粉

粘米粉中不含有面包在膨胀时需要的蛋白质，所以只使用粘米粉的话无法做成面包。

- 面包用粘米粉含有小麦成分(麦麸)，因此对小麦过敏的使用者不可食用。
- 请一定要注意材料及清洁保养问题，并在咨询过医生后使用。
- 所谓麦麸…
是在面粉中加水搅拌，面粉中的蛋白质结合而成的物质。麦麸包裹着面包酵母活动产生的二氧化碳而膨胀，从而产生面包组织。

水

添加在面粉中，搅拌后生成面团。

- 以下情况使用冷水(大约5℃:类似冰水的温度)
 - 快速面包
 - 法国面包
 - 全麦面包
 - 丹麦面包
 - 菠萝面包
 - 室温在25℃以上
- 碱性水不适用。
- 请务必使用秤测量。
- 请使用饮水机的水。硬度为50~200mg/L的水最为合适。
- 水的硬度是从溶解于其中的钙、镁的量计算出来的。硬度适中的水具有提高面团弹性的效果，有助于面包膨胀。如果硬度过高，会使面包较硬。
- 蒸馏水(distilled water)不利于面包膨胀，不宜使用。

配件计量匙每 1 匙的重量基准

	大计量匙	小计量匙
砂糖	约12 g	约4 g
奶粉	约6 g	约2 g
食盐	—	约5 g
干酵母	—	约2.8 g
天然酵母(元种)	约10 g	—
生种天然酵母	约12.5 g	—

想添加蛋或牛奶时

减少相当于蛋或牛奶份量的水。

- 蛋（最多1个）
- 牛奶（最多添加水量的一半）
- 把蛋等放入杯子后再加水称量。
- 不要使用预约。（在夏季可能会变质）



想改变材料配方和种类时

材料	想增加时	想减少时
黄油	可增加至2.5倍 (丹麦面包除外)	可减少至1/2
砂糖	可增加至2倍	可减少至1/2
奶粉	可增加至2倍	可以不加
食盐	不可	可以不加 (米粉面包、天然酵 母面包可减少至1/2)

- 增加砂糖的份量，会使烤色变深。减少则会变淡，高度也会变低。
- 不放盐，面包会没有嚼劲。天然酵母的酶活性很强，盐有抑制酶活性的作用。如果没有放盐的话，酶过度发挥作用，面包会因面筋断裂而无法漂亮成形。
- 可以用人造黄油代替黄油，蜂蜜代替砂糖，牛奶代替奶粉。（P. 10）
 - 蜂蜜最多不超过25 g
 - 奶粉大1相当于70 g（约70 mL）牛奶

除了基本材料之外，还可添加自己喜欢的辅料，制作多种风味的面包

以基本的吐司面包为基础（P. 12），介绍搭配的材料和份量的基准。

- 材料不同，烤色及发酵高度也有所不同。

在基本的材料基础上 + 喜欢的材料 → 一开始就放入面包容器内

蔬菜

面粉重量的15 ~ 20%
(标准: 50 g)

- 例) ■ 胡萝卜 → 研碎
■ 南瓜 → 煮熟后捣碎冷却
■ 菠菜 → 煮熟后切碎冷却

谷物类

面粉重量的 10 ~ 20%
(标准: 30 g)

- 例) ■ 米粉 ■ 燕麦片
■ 糯米粉 ■ 黑麦 ■ 全麦粉
■ 黄豆粉 ■ 芝麻

果汁

最多不超过水的份量

- 例) ■ 橙汁 ■ 苹果汁
■ 番茄等100%果汁
→ 事先放在冰箱内充分冷藏

面粉的量

(保持原来的份量不变)

扣除谷物类的重量

- 例) [黑麦30 g (250 g的12%)
面粉220 g

(保持原来的份量不变)

水的量

扣除蔬菜重量的
80%的水份

- 例) [煮熟的南瓜50 g
水150 g (mL)
(190 g (mL) - 50 g (mL) 的
80%)

(保持原来的份量不变)

扣除果汁的份量

- 例) [橙汁100 g (约100 mL)
水90 g (mL)
(190 g (mL) - 100 g
(mL))

- 不要使用预约功能。

- 不要使用预约功能。

制作基本的吐司面包

菜单1 吐司面包

表皮松脆，味道可口

所需时间：约4小时



高筋面粉	250 g
黄油	10 g
砂糖	18 g (大1½)
奶粉	6 g (大1)
食盐	5 g (小1)
水 ^{※1}	190 g (mL)
干酵母	2.8 g (小1)

※1 室温超过 25 °C 时, 使用 5 °C 的水并减少 10 g (mL)。

● 完成时间预约范围：4 小时～13 小时后

● 辅料投入时间：约 1 小时 5 分钟～1 小时 35 分钟后



可自动或手动添加葡萄干、坚果等辅料。



可选择面包烤色：标准、浓、淡。



可预约面包完成时间。

● 所有菜单材料前面标示的小图标及其含义如下所述：



需放入到面包容器的材料



需添加到酵母容器的材料



可直接添加到葡萄干·坚果容器的辅料



需手动投放到面包容器的材料或辅料

准备

- 1 将本产品放置在稳固、干燥、清洁且平坦耐热的工作台上。
- 2 打开上盖，逆时针旋转取出面包容器，将面包用叶片放入轴心孔内。（见右图 一、二）
 - 轻轻碰一下面包用叶片，前端会有 3 cm 左右移动。
 - 注意安装轴周边不要沾有面团。
- 3 按照食谱所列顺序，将面包容器图标所示范围的材料，放入到面包容器中。（见右图 三）
沿着顺时针方向放回面包容器，然后盖上上盖。
 - 使面包容器内中间的材料高于周边并绕在周边加水。
 - 面包容器的把手中途会卡住（为了方便取出面包容器），无需压到最下面。
- 4 打开盖容器盖，添加干酵母到酵母容器内后，盖上盖容器盖，插上电源插头。（见右图 四）
 - 为了防止干酵母受潮或因静电无法掉落到面团中，放入前请确保盖容器盖及酵母容器干燥。
如果沾有水份请用纸巾吸干而非擦拭（会产生静电）。
干酵母无法掉落会造成面包发酵不良。请使用干燥的干酵母。（P. 37, 45）
 - 放入后请勿打开上盖，否则干酵母会洒出来。

设定

- 5 按动菜单上下箭头的按键可切换菜单。（见右图 五）
选择菜单“1”后，选择设定以下便利功能。（每个菜单可用功能用下述图标标示在食谱旁）
 -  按动“”键，选择是否添加辅料。（默认为“无”）
 - 可自动投放的辅料选择“有”图示①
 - 需手动投放的辅料选择“有♪”图示②，机子会在需要投放的时间发出哔哔声提醒投放材料，显示屏“有♪”为闪烁状态。
 - 不添加辅料则选择“无”。
 -  按动“”键，选择面包烤色。（默认为“标准”，图示③）
 -  按动“”键，预约面包完成的时间。（默认为当前时间开始后完成的时间，图示④）

以上便利功能详细内容请见 P. 6 ～ 7。
- 6 按下“”键，显示屏上会显示大约完成的时间。
 - 干酵母投入时会发出声音。
 - 若有选择葡萄干功能“有♪”，则发出哔哔声后请打开上盖，将辅料手动投入到面包容器中，然后重新按“”键。（因此时酵母已投入完毕，可以打开上盖）

取出

7 菜单程序结束后，会发出哔哔的声音。

● 如果需要追加加热请参考P. 30, 31。

确认烘焙完成后请按下“”键并拔掉电源插头。

8 使用干燥的隔热厚手套取出面包容器，将其放置在铺有小毛巾的平台上冷却。然后将面包取出放置在烤网或类似网架上，并静置等待温度下降。（见图 六 七 八）

● 隔热手套请勿弄湿，否则容易烫伤。

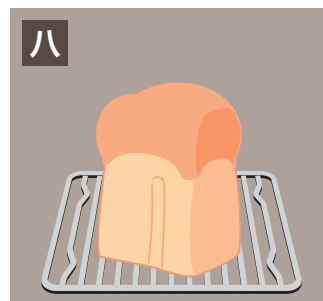
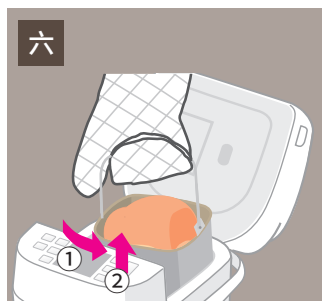
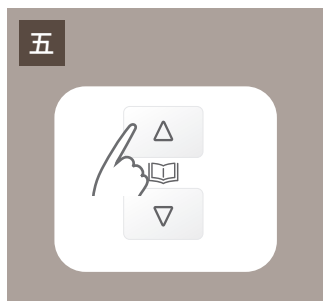
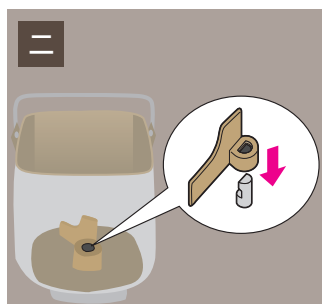
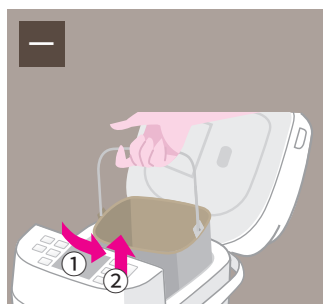
● 注意面包容器的放置地点。（面包容器仍为高温状态）

● 面包容器如不及时取出，面包会收缩而下塌。

● 请勿使用小刀等工具取出面包。

● 面包取出后请确认面包用叶片是否嵌入到面包内。有的话，请取出来。（直接切下去的话，可能会损坏叶片。）

● 请不要触摸面包容器底部。（叶片转动会弄坏面包）



图示①



图示②



图示③



图示④



菜单2 软式面包

质感松软、细腻

所需时间：约4小时20分钟



做法

1. 选择菜单“2”
●选择想要的功能
2. 按下“”键
3. 发出哔哔声后按下“”键取出面包容器，冷却2分钟左右后取出面包

温馨提示

※1 室温超过25℃时，使用5℃的水并减少10 g (mL)。

●使用预约功能时，从醒面开始。因此开始时面包用叶片不会立即转动。

	高筋面粉	250 g
	黄油	15 g
	砂糖	18 g (大1½)
	奶粉	6 g (大1)
	食盐	5 g (小1)
	水※1	190 g (mL)
	干酵母	2.8 g (小1)

- 完成时间预约范围：4小时20分钟～13小时后
- 辅料投入时间：约1小时55分钟～2小时15分钟后

菜单3 快速面包

短时间完成

所需时间：约2小时



做法

1. 选择菜单“3”
●选择想要的功能
2. 按下“”键
3. 发出哔哔声后按下“”键取出面包容器，冷却2分钟左右后取出面包

温馨提示

※1 室温超过25℃时，水量减少10 g (mL)。

	高筋面粉	280 g
	黄油	10 g
	砂糖	18 g (大1½)
	奶粉	6 g (大1)
	食盐	5 g (小1)
	冷水 (5℃)※1	210 g (mL)
	干酵母	4.2 g (小1½)

- 辅料投入时间：约30～35分钟后

菜单4 米饭面包

加入米饭制成，富有水分且绵软

所需时间：约4小时



做法

1. 选择菜单“4”
●选择想要的功能
2. 按下“”键
3. 发出哔哔声后按下“”键取出面包容器，冷却2分钟左右后取出面包

温馨提示

※1 室温超过25℃时，使用5℃的水并减少10 g (mL)。

- 还可用糙米或藏红花饭代替白米使用。
- 由于米饭量的不同，高度及口感也会有所不同。
- 米饭的量越多，烘烤出的面包越柔软。（米饭以外的辅料如上所示）
- 可以使用预约功能，但请勿使用煮熟后（或解冻后）超过1天的米饭。
- 室温超过30℃时，请将面粉放到冰箱内冷却。
- 有时候饭粒会保持原状。
- 米饭面包含有较多水份，容易变质，因此请尽快食用。（夏季：当天，冬季：二天内）

	高筋面粉	230 g
	冷米饭 (白米)	100～150 g
	黄油	10 g
	砂糖	18 g (大1½)
	奶粉	6 g (大1)
	食盐	5 g (小1)
	水※1	160 g (mL)
	干酵母	2.1 g (小¾)

- 完成时间预约范围：4小时～13小时后
- 辅料投入时间：约1小时5分钟～1小时35分钟后

菜单5

法国面包

表皮松脆可口，呈现面粉自身风味

所需时间：约5小时



做法

1. 选择菜单“5”
●选择想要的功能
2. 按下“”键
3. 发出哔哔声后按下“”键取出面包容器，冷却2分钟左右后取出面包

温馨提示

- ※1 室温超过25℃时，水量减少10 g (mL)。
- 室温超过30℃时做出的面包品质较差。
 - 相比其他菜单烘烤出的面包，法国面包有时较难取出。请按照以下步骤取出面包。
在桌上铺上毛巾等，用力向下甩，甩的同时应用手抵住台面。
 - 请确认面包用叶片是否黏在面包底部。

菜单6

全麦面包

表皮稍硬、麦香四溢、营养丰富

所需时间：约5小时



(全麦粉 50%)



做法

1. 选择菜单“6”
●选择想要的功能
2. 按下“”键
3. 发出哔哔声后按下“”键取出面包容器，冷却2分钟左右后取出面包

温馨提示

- ※1 不能使用点心专用（低筋面粉）或小麦以外的全麦面粉。
- ※2 室温超过25℃时，水量减少10 g (mL)。
- 室温超过30℃时做出的面包品质较差。
 - 全麦粉种类不同，面包的品质与膨胀程度也有所差别。

菜单7

丹麦面包

黄油奶香！富有贵族风！

所需时间：约3小时



	高筋面粉	230 g
	低筋面粉	50 g
	黄油	15 g
	砂糖	24 g (大2)
	奶粉	6 g (大1)
	食盐	5 g (小1)
	鸡蛋 (打匀)	25 g
	冷水 (5℃)	170 g (mL)
	干酵母	2.8 g (小1)
	后放黄油	110 g
	(推荐使用无盐黄油)	

做法

1. 选择菜单“7”
2. 按下“”键
➡ 25分钟后
3. 发出哔哔声后打开盖子，
拆开保鲜膜
放入切好的后放黄油
●不要按“”键
4. 盖上盖子
再次开始
5. 发出哔哔声后按下“”键取出面包容器，冷却2分钟左右后取出面包

10分钟内

温馨提示

- 室温超过30℃时做出的面包品质较差。
- 需要添加葡萄干等辅料时与后放黄油一起手动投入。
- 在步骤3误按了“”键时
在10分钟内按下“”即可恢复。
(仅限1次有效，按其他键无效)
- 在步骤3经过10分钟后
即使没有放入黄油，也会发出蜂鸣声，并自动重新启动。(之后即使再放入黄油也不会搅拌，请勿放入。)
- 取出面包时，请勿用力过猛，以免破坏面包形状。

准备

■在前一天准备好后放黄油！

- ①将黄油（后放用）切成1 cm的小块。
- ②将黄油块用保鲜膜包起来或放入密闭容器中，避免黄油黏在一起。
- 冷冻至少一晚（10小时）的时间。



菠萝面包面皮(见下述)

高筋面粉	150 g
黄油	15 g
砂糖	18 g (大1½)
奶粉	6 g (大1)
食盐	2.5 g (小½)
冷水(5℃)	100 g (mL)
干酵母	2.1 g (小¾)

● 辅料投入时间：约35~40分钟后

准备

● 请事先做好曲奇面团，并放入冰箱冷藏。

温馨提示

- 请务必遵守材料份量规定。
若份量过多，会导致面团从面包容器中溢出，烤焦冒烟或散发焦味。
- 在步骤3误按了“”键时
在10分钟内按下“”即可恢复。
(仅限1次。按其他键无效)
- 在步骤3经过15分钟后，即使还未操作完，也会发出蜂鸣声，并重新开始。
- 在进行步骤3时(15分钟内)添加自己喜欢的辅料，则可以制作出多种风味的面包。
➡ P. 19
- 取出面包时，请勿用力过猛，以免破坏面包形状。

做法

1. 选择菜单“8”
● 选择想要的功能
2. 按下“”键
➡ 55分钟后
● 剩余10分钟时，擀平曲奇面团
(曲奇面团做法⑦~⑧)
3. 发出哔哔声后打开上盖
放入曲奇面团
15分钟内
① 将面包面团放置在面包容器中央
② 将涂有鸡蛋液的曲奇面团的一面朝下，放在面包面团上面
③ 轻轻按面团周围(不要太用力按下去)
④ 从上面撒上粗砂糖
● 不要按“”键
4. 关闭上盖，按下“”键
再次开始
5. 发出哔哔声后按下“”键取出面包容器，冷却2分钟左右后
取出面包

曲奇面团(菠萝面包面皮)

低筋面粉	110 g
泡打粉	5 g
黄油	60 g
砂糖	30 g (大2½)
鸡蛋(打匀)	25 g
香草精	少量
粗砂糖	小2~小3

做法

制作面团

- ① 将低筋面粉与泡打粉混在一起筛。
- ② 用木铲等工具将恢复回室温而软化的黄油搅拌成泥状。
- ③ 分次放入少量砂糖(分2~3次)，一直搅拌到黄油泛白且光滑。
- ④ 分3~4次一点点加入蛋液后充分搅拌。
最后加入香草精。
● 蛋液预留小½。
- ⑤ 将①的材料放入，搅拌至均匀成团。
- ⑥ 面团成形后，将面团揉成光滑的圆盘，包上保鲜膜放入冰箱醒面20分钟以上。

擀面

- ⑦ 用擀面杖擀成直径14~15 cm的圆形。
● 用保鲜膜将面团包在中间，便于擀平。
- ⑧ 将剩余的小½蛋液涂在面团的表面。

制作菠萝面包的诀窍！

- 也可以在曲奇面团的表面做出格子图案。
用竹签等工具轻轻刻出深度不超过1 mm的图案。
(刻得太深的话，则曲奇面团会裂开滑落下来。)
- 要做出好的曲奇面团，硬度最好控制在柔软并且能够弯曲的程度。

菜单9

米粉面包

绵软富有水分且有嚼劲

所需时间：约2小时30分钟



温馨提示

- ※1 室温超过25℃时，请使用约5℃的冷水。
- 室温超过25℃时，使用预约功能做出的面包品质不好。（P. 42）
 - 室温超过30℃时，请将粘米粉等材料放到冰箱内冷藏。



粘米粉	50 g
高筋面粉	200 g
黄油	20 g
砂糖	18 g (大1½)
奶粉	6 g (大1)
食盐	5 g (小1)
水※1	190 g (mL)
干酵母	4.2 g (小1½)

- 完成时间预约范围：2小时30分钟～13小时后
- 辅料投入时间：约45分钟～1小时后

做法

1. 选择菜单“9”
 - 选择想要的功能
2. 按下“ ”键
3. 发出哔哔声后按下“ ”键取出面包容器，冷却2分钟左右后取出面包

菜单10

制作天然酵母面包

使用天然酵母并具有其风味

所需时间：约7小时



温馨提示

- ※1 做好的生种天然酵母请搅拌后再称量。
- ※2 室温超过25℃时，请使用约5℃的冷水。
- 室温超过30℃时做出的面包品质较差。



生种天然酵母※1	25 g (大2)
高筋面粉	300 g
砂糖	18 g (大1½)
食盐	5 g (小1)
水※2	190 g (mL)

- 完成时间预约范围：7小时～10小时后
- 辅料投入时间：约3小时30分钟～3小时35分钟后

准备

- 需先用面包机制作生种天然酵母。（P. 22）（需要24小时）

做法

1. 选择菜单“10”
 - 选择想要的功能
2. 按下“ ”键
3. 发出哔哔声后按下“ ”键取出面包容器，冷却2分钟左右后取出面包

各种口味的面包

菜单1 菜单2



橄榄面包

高筋面粉	250 g
黄油	10 g (软式面包为15 g)
砂糖	18 g (大1½)
奶粉	6 g (大1)
食盐	5 g (小1)
干香草	少许
水 ^{※1}	180 g (mL)
干酵母	2.8 g (小1)
青橄榄	20 g

葵花籽蜂蜜面包

高筋面粉	250 g
黄油	15 g
砂糖	18 g (大1½)
奶粉	6 g (大1)
食盐	5 g (小1)
蜂蜜	21 g (大1)
水 ^{※1}	180 g (mL)
干酵母	2.8 g (小1)
葵花籽	20 g

菜单5



意大利风味面包

含红椒、橄榄



高筋面粉	225 g
低筋面粉	25 g
食盐	5 g (小1)
橄榄油	24 g (大2)
冷水 (5 °C) ^{※2}	170 g (mL)
干酵母	1.4 g (小½)

- 根据个人喜好, 也可使用葡萄干功能放入切成5 mm小块的红辣椒 (或番茄干) 20 g及橄榄20 g (或干罗勒粉小1)

法式乡村面包



高筋面粉	200 g
全麦粉	50 g
食盐	5 g (小1)
冷水 (5 °C) ^{※2}	190 g (mL)
干酵母	1.4 g (小½)

菜单3



果汁面包

高筋面粉	250 g
黄油	25 g
砂糖	8 g (小½)
奶粉	12 g (大2)
食盐	3.8 g (小¼)
鸡蛋 (打匀)	50 g
100%番茄果汁 (放入冰箱冷藏) ^{※2}	120 g (mL)
干酵母	4.2 g (小1½)
什锦蔬菜 (水煮后沥干水分, 冷却至室温)	70 g

菜单4



红豆饭面包

高筋面粉	230 g
红豆饭 (放凉)	100 g
起酥油	10 g
砂糖	18 g (大1½)
食盐	5 g (小1)
黑芝麻	5 g
水 ^{※2}	160 g (mL)
干酵母	2.1 g (小¾)

海带面包

烤色“淡”

高筋面粉	230 g
放凉的米饭 (白米)	100 g
起酥油	10 g
砂糖	18 g (大1½)
食盐	5 g (小1)
白芝麻	5 g
水 ^{※2}	160 g (mL)
干酵母	2.1 g (小¾)
海带	10 g

咖喱饭面包

高筋面粉	210 g
放凉的米饭 (白米)	100 g
黄油	20 g
砂糖	18 g (大1½)
奶粉	6 g (大1)
食盐	5 g (小1)
咖喱粉	5 g
精制干酪 (切成小块)	30 g
黑胡椒粉	3 g (小½)
水 ^{※2}	110 g (mL)
干酵母	2.1 g (小¾)
马铃薯 (切成小块, 水煮但不煮烂)	20 g
胡萝卜 (切成小块, 水煮但不煮烂)	20 g
培根	20 g

温馨提示

- ※1 室温超过25 °C时, 使用5 °C的水并减少10 g (mL)。
- ※2 室温超过25 °C时, 水量减少10 g (mL)。
- ※3 室温超过25 °C时, 请使用约5 °C的冷水。

菜单7

地瓜芝麻丹麦面包

高筋面粉	230 g
低筋面粉	50 g
黄油	15 g
砂糖	24 g (大2)
奶粉	6 g (大1)
食盐	5 g (小1)
鸡蛋 (打匀)	25 g
冷水 (5 °C)	170 g (mL)
干酵母	2.8 g (小1)
后放黄油	110 g
地瓜 (切成1 cm的小块)	50 g
黑芝麻	10 g (大1)

菜单9



小鱼干海带米粉面包



高筋面粉	200 g
粘米粉	50 g
黄油	20 g
小鱼干 (干炒)	20 g
奶粉	6 g (大1)
食盐	5 g (小1)
水 ^{※3}	200 g (mL)
干酵母	4.2 g (小1½)
海带干 (水发后拧干)	4 g (干燥重量)

橘香米粉面包



高筋面粉	200 g
粘米粉	50 g
橘子果酱	20 g
黄油	20 g
奶粉	6 g (大1)
食盐	5 g (小1)
水 ^{※3}	170 g (mL)
干酵母	4.2 g (小1½)

各种口味的面包

菜单8



肉桂卷



A	高筋面粉	200 g
	黄油	15 g
	砂糖	24 g (大2)
	奶粉	6 g (大1)
	食盐	3.8 g (小3/4)
	鸡蛋 (打匀)	25 g
	冷水 (5℃)	110 g (mL)
	干酵母	3.5 g (小1 1/4)
辅料		
	干果 (朗姆酒腌渍)	100 g
	牛奶	5 g (小1)
	肉桂糖	适量
糖霜材料		
B	糖粉	25 g
	水	2.5 g (小1/2)

做法

1. 选择菜单“8”，制作面包面团

- ①将A放入已安装面包用叶片的面包容器内，再将面包容器放入本体内。
- ②在酵母容器内放入干酵母，选择菜单“8”，并按下“”键

操作要在15分钟以内完成！

2. 取出面团

- ③发出哔哔声后打开上盖，从面包容器中取出面团，拆下叶片。
- 不要按“”键

3. 擀面

- ④擀成 (宽) 15 cm× (长) 25 cm 的面饼。

4. 成形

- ⑤从靠近身体的一方开始，将3/4的面饼涂上牛奶，撒上肉桂砂糖和干果。
- ⑥从靠近身体的一方这边开始将面饼卷起来。
- ⑦将卷好的面饼切成4等分，将切面朝上并分别放入到面包容器中。

5. 烘烤

(再次按下“”键)

6. 做糖霜

- ⑧将B放入金属碗里，用60℃的热水隔水加热同时搅拌制作成糖霜。

7. 最后加工

- ⑨烘烤结束后，从面包容器中取出来，将糖霜浇上去。

抹茶黑豆面包卷



A	高筋面粉	200 g
	黄油	15 g
	砂糖	18 g (大1 1/2)
	奶粉	6 g (大1)
	食盐	3.8 g (小3/4)
	抹茶	2 g (小1)
	鸡蛋 (打匀)	25 g
	冷水 (5℃)	110 g (mL)
	干酵母	3.5 g (小1 1/4)
辅料		
	蜜黑豆	120 g

做法

1~2. 同左

3. 擀面

- ④将面团擀成细长的面饼，宽度略小于面包容器宽度。

4. 放上辅料，成形

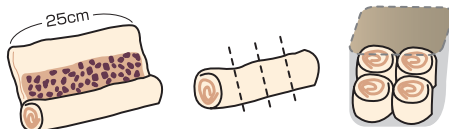
- ⑤将已被充分沥干的黑豆均匀地撒上去。
- ⑥从靠近身体的一方开始将面饼卷起来。
- ⑦放入面包容器内。

5. 烘烤

(再次按下“”键)

● 还可用可可粉代替抹茶。

如果在面团里再加入巧克力片、杏仁片，就成了孩子们非常喜欢的巧克力杏仁面包卷。



馅料面包



A	高筋面粉	200 g
	黄油	35 g
	砂糖	18 g (大1 1/2)
	奶粉	6 g (大1)
	食盐	3.8 g (小3/4)
	鸡蛋 (打匀)	25 g
	冷水 (5℃)	100 g (mL)
	干酵母	3.5 g (小1 1/4)
馅料		
		12个 (15 g/个)

做法

1~2. 同左

3. 成形

- ④将面团分成均等的12份。

4. 将辅料包起来

- ⑤将辅料放入一个个切开的面团中包好。
- ⑥放入面包容器内。

5. 烘烤

(再次按下“”键)

● 选择自己喜欢的辅料

(严禁带有水份的材料！)

咖喱 (熬煮收汁)、肉丸、马铃薯沙拉、香肠、金枪鱼 (去掉水份)、奶酪 (切成小块) 等

温馨提示

■ 面团太黏，难以擀平……在手上或擀面杖上沾些高筋面粉，则会变得比较容易。

用菜单“8”制作各种口味的面包时

- 面包面团和辅料的总重量最多不能超过600 g！
- 辅料太多则会出现面包不膨胀或烘烤不足等情况。

■ 避免使用水份多的辅料！

(可事先将水份多的辅料水煮沥干，冷却至常温)

- 会影响面包面团的发酵。

■ 辅料要事先准备好！

- 操作时间15分钟。

菜单11 制作手擀日式拉面面团

所需时间：约15分钟



(3 ~ 4 人份)



做法

1. 选择菜单“11”
2. 按下“ ”键
➡ 15分钟后
3. 发出哔哔声后按下“ ”键，立即取出面团
4. 将光滑的一面朝上，揉成团，用保鲜膜等包起来放置
●室温条件下放置约1小时。

温馨提示

- ※1 手粉可使用淀粉或高筋面粉等代替。
- 搭配以下食材可以制作出美味可口的日式拉面！
- ➡ 叉烧：2 ~ 3片
 - 溏心蛋：1/2个
 - 海苔：1片
 - 甜玉米粒：适量
 - 葱花：适量
 - 拉面汤底：1碗
- 拉面汤底建议使用酱油豚骨汤。
 - 叉烧可以通过网上购买。
- 保存时
- 冷藏室（保存时间2 ~ 3天）
➡ 撒上高筋面粉后用保鲜膜包起来。
 - 冷冻库（保存时间约1个月）
➡ 切成面的宽度（做法所述）后用保鲜膜包起来。

A	高筋面粉	150 g
	低筋面粉	150 g
	小苏打	3 g
B	食盐	3 g
	水	130 g (mL)
	鸡蛋	50 g
	手粉 ^{※1}	适量

准备

- ①在面包容器内安装制作面条、麻糬用叶片。
- ②在金属碗等容器中搅拌A。
- ③在另一个容器中搅拌B。
- ④在面包容器内依次放入A ➡ B。

擀面

- ①用菜刀或刮刀切成2 ~ 4等分。
- ②撒上高筋面粉后，用擀面杖从中心向周边擀成厚约1 mm的面饼。

切面

- ③将面团折起来，从一端开始切成宽约2 mm的面条。
(不好切时，在面团上撒上高筋面粉)

煮面

- ④将大锅盛满水、烧开，拍掉面团上沾的高筋面粉放进锅里煮。
(煮面的时间基准为2 ~ 3分钟)
 - ⑤用冷水冲掉黏液，沥干水份。
- 步骤①~③也可使用制面机制作。
(在面团上撒上足够的高筋面粉)

菜单12 制作乌冬面、意大利面团

所需时间：约15分钟

温馨提示

- ※1 温水的温度在35 ~ 40 °C。
- ※2 手粉可使用淀粉或高筋面粉等代替。
- ※3 意大利面专用小麦粉。在各大网店可购入。
- 还可调配成色彩鲜艳的意大利面！
- ➡ 将蔬菜等材料汆烫过，再用食物处理机搅成糊状放入面包容器内。
 - ➡ 减少添加材料对应的水分10 ~ 30 g (mL)。
(基本量120 g (mL))
 - 黑芝麻粉 大1
……水量120 g (mL)
 - 番茄泥 47 g (大3)
……水量90 g (mL)
 - 菠菜糊 50 g
……水量90 g (mL)
- 保存时
- 冷藏室（保存时间2 ~ 3天）
➡ 撒上高筋面粉后用保鲜膜包起来。
 - 冷冻库（保存时间约1个月）
➡ 切成面的宽度 (P. 21) 后用保鲜膜包起来。
- 与市场出售的意大利面相比，外观、面条柔软度、口感都不同。

乌冬面团 (3 ~ 4 人份)

(不能用于制作荞麦面和拉面团)



做法

1. 选择菜单“12”
2. 按下“ ”键
➡ 15分钟后
3. 发出哔哔声后按下“ ”键，立即取出面团
4. 将光滑的一面朝上，揉成团，用保鲜膜等包起来放置
●乌冬面…室温条件下放置约2小时（温度高时放入冰箱保存）
●意大利面…放入冰箱冷藏约1小时

A	高筋面粉	150 g
	低筋面粉	150 g
	食盐	10 g (小2)
B	温水 ^{※1}	160 g (mL)
	手粉 ^{※2}	适量

意大利面团 (3 ~ 4 人份)

A	高筋面粉	150 g
	杜兰面粉 ^{※3}	150 g
	食盐	5 g (小1)
B	鸡蛋 (打匀)	50 g
	水	120 g (mL)
	橄榄油	4 g (小1)
	手粉 ^{※2}	适量

准备

- ①在面包容器内安装制作面条、麻糬用叶片。
- ②在金属碗等容器中搅拌A。
- ③在另一个容器中搅拌B。
- ④在面包容器内依次放入A ➡ B。（最后，在意大利面团里加入橄榄油）



乌冬面

擀面

- ①用菜刀或刮刀切成2 ~ 4等分。
- ②撒上高筋面粉后，用擀面杖从中心向周边擀成厚约3 mm的面饼。
(冷藏的面团要等其恢复到常温后再擀)

切面

- ③将面团折起来，从一端开始切成宽约3 mm的面条。
(不好切时，在面团上撒上高筋面粉)

煮面

- ④将大锅盛满水、烧开，拍掉面团上沾的高筋面粉放进锅里煮。
(煮面的时间基准为8 ~ 13分钟)
- ⑤用冷水冲掉黏液，沥干水份。



意大利面

擀面

- ①用菜刀或刮刀切成4等分。
- ②撒上高筋面粉后，用擀面杖从中心向周边擀成厚约1 mm的面饼。

切面

- ③在表面撒上高筋面粉，从一端开始卷起来，之后切成宽约5 mm的面条。
(煮后会稍稍变大，所以面切细些)
- ④抖开面条，撒上高筋面粉。

煮面

- ⑤将大锅盛满水、烧开，拍掉面团上沾的高筋面粉放进锅里煮。
(煮面的时间基准为3 ~ 5分钟)

- 步骤① ~ ③也可使用制面机制作。(在面团上撒上足够的高筋面粉)

菜单13 制作面包面团

所需时间：约1小时

温馨提示

- ※1 室温超过25 °C时，请使用约5 °C的冷水。
- 制作面包面团后，可以制作牛角面包
(P. 23)、硬面包圈 (P. 24) 等各种面包。

	高筋面粉	280 g
	黄油	50 g
	砂糖	24 g (大2)
	奶粉	12 g (大2)
	食盐	5 g (小1)
	鸡蛋 (打匀)	25 g
	水※1	160 g (mL)
	干酵母	2.8 g (小1)

- 辅料投入时间：约20 ~ 35分钟后



做法

1. 选择菜单“13”
●选择想要的功能
2. 按下“ ”键
3. 发出哔哔声后按下“ ”键，
立即取出面团
●就这样放着，让面团进一步发酵。
●改变面团材料的配比，可能会造成发酵速度变慢。(P. 39)

菜单14 制作天然酵母面包面团

所需时间：约4小时

温馨提示

- ※1 做好的生种天然酵母请搅拌后再称重。
- ※2 室温超过25 °C时，请使用约5 °C的冷水。
- 制作面团后，可以制作各种天然酵母面包。
(P. 23)

■面包面团发黏时

(生种天然酵母做的面团比干酵母做的)
面团更容易黏手

- 将取出的面团放入金属碗内，覆上保鲜膜，放入冰箱冷藏30 ~ 60分钟。
- 撒上高筋面粉 (将高筋面粉撒在揉面板、擀面杖、面团上)
●黏手时，多撒几次高筋面粉。
- 先放生种天然酵母，再放入面粉和水等材料。

	生种天然酵母※1	25 g (大2)
	高筋面粉	300 g
	黄油	10 g
	砂糖	18 g (大1½)
	食盐	5 g (小1)
	水※2	170 g (mL)

- 辅料投入时间：
约3小时30分钟 ~ 3小时35分钟后



做法

1. 选择菜单“14”
●选择想要的功能
2. 按下“ ”键
3. 发出哔哔声后按下“ ”键，
立即取出面团

菜单15 生种天然酵母培养

所需时间：约24小时

温馨提示



天然酵母培养容器
(专门用于酵母菌的
培养,请保持清洁)

- 水温太高或太低时,都可能无法很好地培养生种天然酵母。
- 生种天然酵母是生鲜食品!
- 必须放入冰箱冷藏保存,并在1周内用完!
(在冷冻或常温下无法进行发酵)
- 请不要把新的生种天然酵母和旧的混合在一起。
- 培养好的话,会发出酒糟似的酒味,有酸酸的味道。
(室温超过30℃,有时会培养不好)
- 菜单选择错误,则天然酵母培养容器可能会溶化。

● 烘焙面包 (约4~5次的用量)

星野天然酵母 (元种)	50 g (大5)
水 (约30℃)	100 g (mL)

● 烘焙面包 (约3次的用量)

星野天然酵母 (元种)	30 g (大3)
水 (约30℃)	60 g (mL)

准备

- ① 在天然酵母培养容器内添加水。
- ② 放入“星野”天然酵母 (元种) 后充分搅拌。
- ③ 盖上天然酵母培养容器的盖子。
- ④ 将天然酵母培养容器放入面包容器内。
(不安装叶片)
- ⑤ 将面包容器安装入本体内。

做法

1. 选择菜单“15”
2. 按下“”键
● 完成之前请不要中途取出。
3. 发出哔哔声后按下“”键,
迅速取出天然酵母培养容器,放入冰箱中保存
● 放置在常温下则发酵能力减弱,面包就发不起来了。

菜单16 制作披萨面团

所需时间：约45分钟



温馨提示

※1 室温超过25℃时,请使用约5℃的冷水。

高筋面粉	280 g
黄油	15 g
砂糖	8 g (小2)
奶粉	6 g (大1)
食盐	5 g (小1)
水※1	190 g (mL)
干酵母	2.8 g (小1)

做法

1. 选择菜单“16”
2. 按下“”键
3. 发出哔哔声后按下“”键,
立即取出面团
● 就这样放着,让面团进一步发酵。
● 改变面团材料的配比,可能会造成发酵速度变慢。(P. 39)

菜单17 制作饺子皮面团

所需时间：约15分钟



水饺

(30~40个的量)

花生油	15 g (大1)
八角	5 g
韭菜	125 g
五花肉	250 g
食盐	2 g
味精	2 g
五香粉	6 g
酱油	18 g (大1)

(可根据需要,自行调整配方)

饺子皮面团

饺子粉	280 g
温水 (35℃左右)	150 g (mL)
或	
高筋面粉	140 g
低筋面粉	140 g
温水 (35℃左右)	170 g (mL)

制作水饺馅

- ① 用花生油炸八角,将油炸八角的油冷却后,与韭菜混合搅拌均匀(防止韭菜渗水),再与五花肉以及调味料混合搅拌均匀即可。

擀面

- ② 取出面团后,搓成直径3 cm的长条,并切成2 cm宽。用擀面杖将制成的面团,擀成直径约8 cm的圆形。
● 每个饺子皮大约重9 g,大约可制成30~40个饺子。

制作饺子

- ③ 将饺子馅置于饺子皮中,制成饺子。
● 可根据个人喜好将饺子制成月牙形或三角形等。

煮水饺

- ④ 盛上半锅水烧开,然后将饺子置于沸水中,等再次沸腾后向锅中加入半碗冷水,依次重复3次。(此动作可以提高饺子皮的韧性、弹性)

使用面团制作面包时使用的工具

- 揉面板
- 秤 (1 g 以下为单位)
- 刮板
- 擀面杖
- 小毛巾 (浸湿后拧干)
- 烘焙纸
- 喷雾器
- 毛刷
- 烤箱

制作时可能使用的工具

- 厨房剪刀
 - 面包模具
 - 保鲜膜
 - 温度计
 - 等
- 制作面包面团时使用的工具, 顾客应自行购买。

奶油卷 (12 个的量)



面包面团 (P. 21)	1 次的量
蛋液 (蛋汁)	25 g

做法

1. 成形

- ①用刮板将面团分割成约45 g的大小 (12等分), 搓成圆球状, 盖上小毛巾后放置约15分钟。
- ②搓成椭圆形, 再盖上小毛巾放置10 ~ 15分钟, 静置。
- ③用手轻轻按压, 再用擀面杖擀薄。
- ④抓住面团一端, 向靠近身体的方向拉伸, 同时紧紧的卷起来。(如果没有卷紧的话, 发酵时容易横向胀起)

2. 发酵

- ⑤把收口朝下放置, 并喷洒水。
- ⑥在30 ~ 35 °C温度条件下, 使面团发酵40 ~ 60分钟 (膨胀到大约2倍大小为止) 涂上蛋液。

3. 烘烤

- ⑦在预热到170 ~ 200 °C的烤箱内烘烤大约15分钟。剩下的面团放在冰箱内避免过度发酵。

豆沙面包



做法

- ① (在奶油卷步骤①后) 将面团擀成直径10 cm的面饼。
- ②用①制作好的面饼, 将豆沙馅包起来, 揉成团, 将中间压得比周边低。
- ③排放好②, 喷洒水, 在30 ~ 35 °C温度条件下, 使面团发酵20 ~ 30分钟 (膨胀到大约2倍大小止)。
- ④涂上蛋液 (蛋汁), 撒上白芝麻, 在预热到170 ~ 190 °C的烤箱内烘烤大约15分钟。

硬面包圈 (8个的量)



	高筋面粉	280 g
A	砂糖	24 g (大2)
	食盐	5 g (小1)
	色拉油	8 g (小2)
	水	180 g (mL)
	干酵母	2.8 g (小1)

做法

1. 制作面包面团

- ①按顺序将A ➡ 色拉油 ➡ 水放入装有叶片的面包容器中, 把干酵母放入酵母容器。
- ②按照“制作面包面团” (P. 21) 的步骤制作面团。

2. 成形

- ③把取出的面团分成约60 g (8等分), 揉成团, 盖上小毛巾后放置10分钟。
- ④用手指按入面团中央, 并转动使中间的洞变大, 形成甜甜圈状。

3. 发酵

- ⑤放在撒了面粉的烘焙纸上, 在30 ~ 35 °C温度条件下, 使面团发酵约40分钟 (膨胀到大约2倍大小为止)。

4. 水煮

- ⑥用开水将两面各煮30秒, 沥干水分。

5. 烘烤

- ⑦放在铺有烘焙纸的烤盘上, 在预热到170 ~ 190 °C的烤箱内烘烤大约15 ~ 20分钟。

● 使用干酵母

	高筋面粉	225 g
	低筋面粉	55 g
	黄油	15 g
	砂糖	24 g (大2)
※	奶粉	6 g (大1)
1	食盐	5 g (小1)
	鸡蛋 (打匀)	25 g
	水	140 g (mL)
	干酵母	2.8 g (小1)
	黄油 (切成1 cm厚)	140 g
	蛋液 (蛋汁)	25 g

※1 按照P. 21“菜单13”的步骤制作。

● 使用天然酵母

	高筋面粉	230 g
	低筋面粉	50 g
	黄油	15 g
	砂糖	24 g (大2)
※	奶粉	6 g (大1)
2	食盐	5 g (小1)
	鸡蛋 (打匀)	25 g
	水	130 g (mL)
	生种天然酵母	25 g (大2)
	黄油 (切成1 cm厚)	140 g
	蛋液 (蛋汁)	25 g

※2 按照P. 21“菜单14”的步骤制作。

甜甜圈



做法

- ①把※1或※2做好的面团分成每个约35 g, 揉成团, 盖上小毛巾后放置10 ~ 20分钟。
- ②擀成薄薄的圆形, 用甜甜圈模子压在面饼上。
- ③在30 ~ 35 °C温度条件下, 使面团发酵20 ~ 30分钟 (膨胀到大约2倍大小为止)。
- ④用约170 °C的油炸, 最后撒上加了肉桂的精制白糖。

牛角面包 (12 个的量)



做法

1. 加入黄油

- ①把※1或※2做好的面团放在碗中, 用保鲜膜封住, 放入冰箱冷藏30 ~ 60分钟。(室温较高时, 延长冷藏时间)
- ②在黄油上涂抹面粉, 放在保鲜膜上, 擀成20×20 cm的正方形, 放入冰箱冷藏15 ~ 30分钟。
- ③用擀面杖敲打按压面团, 擀成30×30 cm的正方形。
- ④用面饼包裹②做好的黄油, 再包上保鲜膜, 放入冰箱冷藏10 ~ 20分钟。
- ④用擀面杖敲打按压, 让面团稍微变薄, 并擀平。
- ⑤将面团擀成细长的面饼, 宽度略小于面包容器宽度。
- ⑥把面饼折三折, 包上保鲜膜, 放入冰箱冷藏10 ~ 20分钟。
- ⑦重复⑤和⑥两次, 冷藏30 ~ 60分钟。

2. 成形

- ⑧把面团2等分, 分别擀成18×40 cm的长方形, 平均分成6个等腰三角形。
- ⑨抓住面团的一端卷起来。
- ⑩把收口朝下放置。

3. 发酵

- ⑪喷洒水后用保鲜膜封住, 在室温环境下发酵40 ~ 60分钟 (膨胀到大约2倍大小为止)后, 涂上蛋液。

4. 烘烤

- ⑫在预热到200 ~ 220 °C的烤箱内烘烤大约10分钟。剩下的面团放在冰箱内避免过度发酵。

酸奶面包 (10 个的量)



	高筋面粉	250 g
	全麦粉	30 g
A	黄油	15 g
	砂糖	18 g (大1½)
	食盐	5 g (小1)
	原味酸奶	150 g
	牛奶	70 g (约70 mL)
	干酵母	2.8 g (小1)
	蛋液 (蛋汁)	25 g

做法

1. 制作面包面团

- ①在面包容器内依次添加A ➡ 酸奶 ➡ 牛奶, 在酵母容器内放入干酵母。
- ②按照“制作面包面团”(P. 21)的步骤制作面团。

2. 成形

- ③将取出的面团分成每个约50 g (10等分), 揉成团, 盖上布后放置10分钟。
- ④将面团摆好划出小口, 洒上水。

3. 发酵

- ⑤在30 ~ 35 °C的温度条件下使面团发酵约40 ~ 60分钟 (膨胀后的大小约为原来的2倍)。

4. 烘烤

- ⑥涂上蛋液, 放入预热至180 ~ 200 °C的烤箱内烘烤约15分钟。

披萨（直径25 cm 2个份）



披萨面团 (P. 22)	1次的量
披萨调味汁	72 g (大4)
披萨用起司	200 g
辅料 (例)	
洋葱 (切薄片)	1小小个
香肠 (切薄片)	10片
培根	2片
蘑菇 (切薄片)	6个
青椒 (切薄片)	2个

做法

1. 成形

- ①用刮板将面团2等分，揉成团。
（如果是薄披萨面团就分成3等分）
- ②盖上小毛巾后放置10～20分钟。
- ③放在烘焙纸上，擀成25 cm直径的大小。
- ④用叉子在面饼上戳洞。

2. 添加辅料

- ⑤涂上披萨调味汁，加调料，再放上披萨起司。

3. 烘烤

- ⑥在预热到180～200℃的烤箱内烘烤大约15分钟。
剩下的面团放在冰箱内避免过度发酵。

佛卡夏（直径25 cm 2个份）



	高筋面粉	280 g
	A 砂糖	9 g (大¼)
	食盐	5 g (小½)
	橄榄油	12 g (大1)
	水	180 g (mL)
	干酵母	2.8 g (小½)
	B 迷迭香 精盐 (海盐或粗盐)	适量

做法

1. 制作披萨面团

- ①在面包容器内依次添加A ➡ 橄榄油 ➡ 水，在酵母容器内放入干酵母。
- ②按照“制作披萨面团” (P. 22) 的步骤制作面团。

2. 成形

- ③将取出的面团等分成2份，揉成团，盖上布放置10分钟。

3. 发酵

- ④将面团放在烘焙纸上，擀成直径25 cm的圆形面皮。
- ⑤在30～35℃的温度条件下发酵40～60分钟。

4. 烘烤

- ⑥用手指在面团表面按出小坑，涂上橄榄油（规定份量以外）。
- ⑦撒上B，用已预热到180～200℃的烤箱烘烤约15分钟。



温馨提示

- 根据巧克力品种的不同，做出的布朗尼蛋糕口感有差异。推荐使用可可脂含量60%以上的黑巧克力。
- 在步骤3经过3分钟后
无论是否有清除面粉，蜂鸣器会再次响起，并自动开始“揉面”。
- 在步骤3、5中误选了“”时
10分钟内选择“”，即可恢复。（仅限1次，选择其他无效）
- 在步骤5经过3分钟后
无论是否整理完毕，蜂鸣器会再次响起，并自动开始“烘烤”。

	巧克力（融化）	50 g
	黄油（切成1 cm的小块）	50 g
	砂糖	50 g
	鸡蛋（打匀）	50 g
A	低筋面粉	60 g
	可可粉	7.5 g
	泡打粉	3 g
	核桃（切成5 mm小块）	30 g

准备

- ①将黄油和核桃切好。
- ②将黑巧克力放入微波炉600 W中加热1分钟融化（或隔热水融化）。
- ③将A材料过筛。

做法

1. 选择菜单“18”
2. 按下“”键
■ 2分钟后

在3分钟以内
3. 发出哔哔声后，打开上盖进行
手动清除面粉，并倒入切好的核桃。
● 使用橡皮刮刀等工具刮除四周的面粉。（使用金属铲容易刮伤氟素涂层）
● 不要按“”键
4. 关闭上盖，按下“”键
再次开始
■ 6分钟后

在3分钟以内
5. 发出哔哔声后打开上盖
整理蛋糕面糊的表面
● 用橡皮刮刀等整理周围的面糊，刮平表面。（使用金属铲容易刮伤氟素涂层）
● 不要按“”键
6. 关闭上盖，按下“”键
再次开始
7. 发出哔哔声后按下“”键，取出面包容器，冷却2分钟左右
取出布朗尼蛋糕

大理石纹芝士布朗尼



准备

1. 将芝士面糊B准备好。
①将奶油奶酪隔热水搅拌至完全软化。
②倒入砂糖搅拌至均匀无颗粒的糊状。
③倒入打匀的蛋液及低筋面粉搅拌均匀。
④制作好的芝士面糊可放入冰箱保存。
2. 将黄油和核桃切好
3. 将黑巧克力放入微波炉600 W中加热1分钟融化（或隔水融化）。
4. 将A材料过筛。

	巧克力（融化）	50 g
	黄油（切成1 cm的小块）	35 g
	砂糖	35 g
	鸡蛋（打匀）	50 g
A	低筋面粉	45 g
	可可粉	5 g
	泡打粉	2 g
B	核桃（切成5 mm小块）	15 g
	奶油奶酪	100 g
	砂糖	25 g
	鸡蛋（打匀）	25 g
	低筋面粉	4 g
	巧克力酱	少许

做法

- 1~4. 同布朗尼蛋糕做法。
5. 发出哔哔声后打开上盖。
整理蛋糕面糊的表面制作大理石芝士花纹。
①使用勺子将芝士面糊轻轻倒入面包容器。随后用橡皮刮刀将面糊均匀盖住布朗尼面糊。
②在芝士布朗尼面糊上记入少许巧克力酱，用竹签随意划出喜欢的纹路。
● 用橡皮刮刀整理周围的面糊，刮平表面。（使用金属铲容易刮伤氟素涂层）
● 不要按“”键
- 6~7. 同布朗尼蛋糕做法。

橙味杏仁布朗尼

	巧克力（融化）	50 g
	黄油（切成1 cm的小块）	50 g
	砂糖	50 g
	鸡蛋（打匀）	50 g
A	低筋面粉	60 g
	可可粉	7.5 g
	泡打粉	3 g
	橙味利口酒	7 g
	橙皮丁	10 g
	杏仁片	10 g



无盐黄油 ^{※1}	110 g
砂糖	100 g
牛奶	15 g (大1)
鸡蛋 (打匀)	100 g
A ^{※2} 低筋面粉	180 g
泡打粉	7 g

温馨提示

※1 切成1 cm小块，恢复至常温。

※2 请放在一起过筛。

■ 烘烤不足时，进行“追加烘烤”。（下述）

■ 取出用力过猛时会破坏蛋糕形状。

■ 可以添加自己喜欢的材料或辅料！

（固体形状的辅料可在清除面粉时均匀地放进去：可可粉（15 g）、巧克力豆（50 g）、红茶（格雷伯爵茶）（4 g）、核桃仁（40 g））

■ 在步骤3误按了“”键时

10分钟以内按下“”键，即可恢复。（仅限1次，按其他键无效）

■ 在步骤3经过15分钟后，会发出蜂鸣，并自动开始“搅拌”功能。

（如果不清除掉面粉，烤好的蛋糕表面会残留面粉）

● 做出的蛋糕接近黄油蛋糕。

（但与市场销售的海绵蛋糕并不完全相同）

准备

- ①在面包容器内安装面包用叶片。
- ②在面包容器内依次放入黄油、砂糖、牛奶、鸡蛋。
- ③放入一起过筛过的A，再将面包容器安装到本体内。

做法

1. 选择菜单“19”
 - 选择想要的功能
2. 按下“”键
 - ➡ 2分钟后
3. 发出哔哔声后，打开上盖进行清除面粉
 - 使用橡皮刮刀等清除周围的面粉。（使用金属铲容易刮伤氟素涂层）
 - 不要按“”键
4. 盖上上盖，按下“”键再次开始
5. 发出哔哔声后按下“”键，取出面包容器，冷却2分钟左右后取出蛋糕

在15分钟以内

柠檬蛋糕

无盐黄油 (切成1 cm小块)	110 g
砂糖	100 g
牛奶	15 g (大1)
鸡蛋 (打匀)	100 g
朗姆酒 (或白兰地)	大1
A ^{※1} 低筋面粉	180 g
泡打粉	7 g
柠檬皮 (捣碎) ^{※2}	1 个份

巧克力蛋糕

无盐黄油 (切成1 cm小块)	100 g
砂糖	100 g
鸡蛋 (打匀)	100 g
可可粉	15 g (大2½)
A ^{※1} 低筋面粉	180 g
泡打粉	7 g
巧克力豆 ^{※2}	50 g
糖渍桔皮 (切成5 mm ~ 1 cm的小块) ^{※2}	40 g

南瓜蛋糕

无盐黄油 (切成1 cm小块)	100 g
砂糖	80 g
牛奶	30 g (约30 mL)
鸡蛋 (打匀)	100 g
南瓜 (切成2 cm小块、加热捣碎)	100 g
A ^{※1} 低筋面粉	180 g
泡打粉	7 g

抹茶红豆蛋糕

无盐黄油 (切成1 cm小块)	80 g
砂糖	100 g
鸡蛋 (打匀)	150 g
抹茶	3 g (小1½)
A ^{※1} 低筋面粉	180 g
泡打粉	7 g
红豆洗净煮熟并沥干 (切成大小5 mm左右) ^{※2}	50 g

※1 请放在一起过筛。

※2 在清除面粉时放入。

烘烤不足时“追加烘烤”

烘焙结束后，最多可进行2次追加烘烤。

- “追加烘烤”要在烘烤结束后的15分钟内进行。库内温度一旦变低就无法追加烘烤。

做法

- ① 选择菜单“19”
 - ② 设定烘烤时间
 - 可设定为1 ~ 20分钟。
 - ③ 按下“”键
 - 取消追加加热时，
 - ➡ 长按“”键
- 还可通过以下方法进行“追加烘烤”。
- 在“做法5”（右上）未按下“”键时
 - ① 按下“分”键，设定烘烤时间
 - ② 按下“”键，开始



鸡蛋 1 个与牛奶的混合物	80 g
酸奶	50 g (约 50 mL)
低筋面粉	120 g (小 1)
高筋面粉	60 g
泡打粉	5 g
黄油 (切成 1 cm 小块)※1	35 g
砂糖	24 g (大 2)
食盐	2.5 g (小 1½)

※1 若室温在 15℃ 以下，切成 5 mm 小块。

温馨提示

- 请确认面包用叶片是否粘在茶饼底部。
- 烘烤不足时，进行“追加烘烤”。（下述）
- 取出用力过猛时会破坏面包形状。
- 可选用喜欢的材料及配料烘焙！
（一开始放入面包容器的配料总重量不要超过 120 g）
- 在步骤3误按了“”键时
10分钟以内按下“”键，即可恢复。（仅限1次，按其他键无效）
- 在步骤3经过3分钟后
蜂鸣器会响起，并自动开始“揉面”。
- 在步骤5中误按了“”键时
10分钟以内按下“”键，即可恢复。
（仅限 1 次，按其他键无效）
- 在步骤5经过3分钟后
蜂鸣器响起，并自动开始“烘烤”。
（因为外型不易成形，烘烤出炉后英式茶饼的表面凹凸不平）
- 英式茶饼与用干酵母制成的面包不同。
- 盖子容易因油烟变脏，使用完后请务必擦拭。



准备

- ① 在面包容器内安装面包用叶片，依次放入鸡蛋与牛奶的混合物，酸奶。
- ② 将材料放入面包容器内。
- ③ 将面包容器装入本体内。

做法

1. 选择菜单“20”
● 选择想要的功能
2. 按下“”键
➡ 2分钟后

在3分钟以内
3. 发出哔哔声后，打开上盖进行手动去粉
● 使用橡皮刮刀等工具刮除四周的粉。
（使用金属铲容易刮伤氟素涂层）
● 不要按“”键
4. 盖上上盖，按下“”键再次开始
➡ 1分钟后

在3分钟以内
5. 发出哔哔声后打开上盖整理茶饼面糊的表面
● 用橡皮刮刀等整理周围的面糊，整成山的形状。（使用金属铲容易刮伤氟素涂层）
● 不要按“”键
6. 盖上上盖再次开始
7. 发出哔哔声后按下“”键，取出面包容器，冷却2分钟左右后取出英式茶饼

法式咸味面包

- 选择烤色“浓”

鸡蛋 1 个与牛奶的混合物	60 g
低筋面粉	150 g
泡打粉	5 g
黄油 (切成 1 cm 小块)※1	20 g
砂糖	8 g (小 2)
食盐	2.5 g (小 1½)
马铃薯 (剥皮捣碎)	90 g
黑胡椒 (粗粒)	少量
培根 (切 5 mm 的小块)	30 g
乳酪 (切 5 mm 的小块)	30 g
胡萝卜 (切成 5 mm 小块，水煮但不煮烂)	20 g
玉米 (粒)	20 g
毛豆 (剥开的豆粒)	20 g

※1 室温低于 15℃ 时，切成 5 mm 小块。

- 按从上到下的顺序将所有材料放入面包容器。



番茄与毛豆英式茶饼



鸡蛋 1 个与番茄汁的混合物	100 g
橄榄油	24 g (大 2)
低筋面粉	120 g
高筋面粉	60 g
泡打粉	5 g
砂糖	18 g (大 1½)
食盐	2.5 g (小 1½)
黑胡椒 (粗粒)	少量
您所喜欢的干香草 (罗勒)	小 1½
番茄干 (干燥) (等干硬后分成 4 等分)	10 g
毛豆 (剥开的豆粒)	50 g
乳酪 (切成 1 cm 的小块)	50 g

烘烤不足时“追加烘烤”

烘焙结束后，最多可进行2次追加烘烤。

- “追加烘烤”要在烘烤结束后的15分钟内进行。库内温度一旦变低就无法追加烘烤。

做法

- ① 选择菜单“20”
- ② 设定烘烤时间
● 可设定为 1 ~ 20 分钟。
- ③ 按下“”键
● 取消追加加热时，
➡ 长按“”键
- 还可通过以下方法进行“追加烘烤”。
- 在“做法7”（右上）未按下“”键时
① 按下“分”键，设定烘烤时间
② 按下“”键，开始



巧克力点心（牛奶）

（约为宽 13 cm× 长 13 cm× 高 1 cm 的份量）

牛奶巧克力 （市面销售的巧克力板）	165~174 g (3块)
鲜奶油（乳脂肪含量35%）	50 g (mL)
蜂蜜	10 g

巧克力点心（白）

白巧克力 （市面销售的巧克力板）	160~180 g (4块)
鲜奶油（乳脂肪含量35%）	50 g (mL)
蜂蜜	10 g

巧克力点心（黑）

黑巧克力 （市面销售的巧克力板）	165~174 g (3块)
鲜奶油（乳脂肪含量35%）	70 g (mL)
蜂蜜	10 g

准备

- ①在面包容器内安装面包用叶片。
- ②在面包容器内放入掰开的巧克力块。
- ③加入鲜奶油、蜂蜜，再将面包容器放入本体内。

做法

1. 选择菜单“21”
2. 按下“ ”键
3. 发出哔哔声后，按下“ ”键，取出面包容器，用橡皮刮刀清除黏在面包用叶片上的巧克力，再手动拆下面包用叶片
 - 还有部分未溶化时，选择“追加搅拌”。（下述）
4. 使用橡皮刮刀
将巧克力装在铺有保鲜膜及烘焙纸的平底容器中
5. 在冰箱内
冷藏凝固2小时以上
6. 切成适当大小

温馨提示

- 鲜奶油使用乳脂肪含量在41%以上时，鲜奶油含量内的10 mL改为牛奶。
【例】黑巧克力时
鲜奶油：60 g (mL) ，
牛奶：10 g (约10 mL)
- 请务必遵守材料份量规定。
否则可能会造成油水分离或太软。
- 切好的巧克力，上面可以撒上可可粉及糖粉等。
- 使用金属等刮铲及夹具等时，可能会有损伤。

草莓巧克力

白巧克力（板）	160 g (4块)
黄油	20 g
蜂蜜	10 g
草莓 （捣碎/泥状）	40 g

玉米脆片巧克力

（一口一个约20个的量）

黑巧克力（板）	116 g (2块)
A 鲜奶油（乳脂肪含量35%）	40 g (mL)
蜂蜜	10 g
玉米脆片	100 g

- ①使用A制作巧克力。
- ②将①与玉米脆片混合在一起。
- ③用汤勺将巧克力分别放到烘焙纸上。大小可按个人喜好，放在冰箱，使其凝固。



慕斯巧克力

（约玻璃杯五杯的量）

黑巧克力（板）	116 g (2块)
A 鲜奶油（乳脂肪含量35%）	60 g (mL)
蜂蜜	10 g
鲜奶油	180 g (mL)
您喜欢的水果（装饰用）	适量

- ①使用A制作生巧克力。
- ②将鲜奶油打至发泡。
- ③在②中加入温热的①搅拌。
- ④盛到玻璃杯中，冷却，根据个人喜好装饰水果。

- 根据个人喜欢，还可将切碎的巧克力与坚果（10~20 g）混合搅拌。



搅拌不足时“追加搅拌”

搅拌结束后，最多可进行2次追加搅拌。

- “追加搅拌”要在搅拌结束后的5分钟内进行。库内温度一旦变低就无法追加搅拌。
- “追加搅拌”前用橡皮刮刀铲下面包容器周围黏附的巧克力，再充分搅拌。

做法

- ①选择菜单“21”
 - ②设定搅拌时间
 - 可设定为1~5分钟。
 - ③按下“ ”键
 - 取消追加搅拌时，
➡长按“ ”键
- 还可通过以下方法进行“追加搅拌”。
- 在“做法3”（右上）未按
下“ ”键时
 - ①按下“分”键，设定搅拌时间
 - ②按下“ ”键，开始



草莓果酱

草莓 (洗净去蒂) (大的切成 1/2)	净重 400 g
砂糖	140 g
柠檬汁	38 g (约 38 mL)

准备

- ①在面包容器内安装面包用叶片。
- ②在面包容器内依次放入砂糖、水果、柠檬汁。
- ③再安装至本体内。

做法

1. 选择菜单“22”
2. 设定烹饪时间（草莓果酱120分钟）
 - 根据水果的种类改变设定时间。
 - 可在90 ~ 150分钟之间以10分钟为单位进行设定。
3. 按下“”键
4. 发出哔哔声后按下“”键，取出面包容器，冷却（约10分钟）
 - 请注意不要放置在会倾倒的地方。
5. 将面包容器倾倒的同时，用橡皮刮刀使之慢慢流入容器

温馨提示

- 请务必遵守上述份量规定。否则可能导致辅料飞出及烧焦。
- 注意不要煮过头！果酱冷却后，会变浓稠。
- 由于控制砂糖的使用量，同时不使用添加物，因此制成的果酱较稀软，无法长期保存。无法长期保存！请放到冰箱保存，并尽快享用。
 - 保存期间：约 1 星期
- 加热不足（水分较多、不够黏稠）时，进行“追加加热”。
- 使用金属等刮铲时，可能会造成损伤。

蓝莓果酱

冷冻蓝莓	400 g
砂糖	140 g
柠檬汁	38 g (约 38 mL)

- 烹饪设定时间…150 分钟
(使用新鲜蓝莓时)
110 分钟

苹果果酱

苹果 (削皮切成 8 块，去 芯，切成 1 cm 宽)	净重 400 g
砂糖	140 g
柠檬汁	38 g (约 38 mL)

- 烹饪设定时间…100 分钟

水蜜桃果酱

水蜜桃 (削皮去籽 切成 2 cm 小块)	净重 400 g
砂糖	140 g
柠檬汁	38 g (约 38 mL)

- 烹饪设定时间…120 分钟

橘子果酱

橘子 (洗净后，将果瓣与果皮分开。 将果瓣再去白膜后，取出果肉 并分成 2 ~ 3 等分。而果皮去 掉白色部分后再切碎。)	400 g
砂糖	140 g

- ①在锅中放入皮，以及高过皮的水，水煮 15 分钟。
- ②将煮过的水沥出，再加水继续水煮。
- ③重复 3 次，沥干水分。
- ④在面包容器内依次放入果皮、砂糖、果肉。
- ⑤安装面包容器

- 烹饪设定时间…120 分钟

加热不足时“追加加热”

加热结束后，最多可进行2次追加加热。

- “追加加热”要在加热结束后的5分钟内进行。库内温度一旦变低就无法追加加热。

做法

- ①选择菜单“22”
- ②设定烹饪时间
 - 可在10分钟 ~ 30分钟之间以1分钟为单位进行设定。
- ③按下“”键
 - 取消追加加热时，
➡ 长按“”键
- 还可通过以下方法进行“追加加热”。
- 在“做法4”（右上）没有按下“”键时
 - ①按下“分”键，设定烹饪时间
 - ②按下“”键，开始



蜜糖水果

苹果※1 (切成4等分, 去皮去芯)	约200 g (中等大小1个)
水	250 g (mL)
砂糖	60 g
柠檬汁	10 g (小2)

准备

- ①在面包容器（无面包用叶片）中加入水、砂糖、柠檬汁，用橡皮刮刀充分搅拌。（直到砂糖完全融化）
- ②将水果一个一个放进去，不要叠放。
- ③将烘焙纸切成面包容器大小，且中心开一个1 cm左右的孔，当作盖子。
- ④再安装至本体内。

做法

1. 选择菜单“23”
2. 设定烹饪时间（蜜糖水果为90分钟）
 - 根据水果的种类改变设定时间。
 - 可在60分钟 ~ 120分钟之间以10分钟为单位进行设定。
3. 按下“”键
4. 发出哔哔声后按下“”键，取出面包容器，冷却（约10分钟）
 - 请注意放置场所，以防倾倒。
5. 慢慢移入容器，连汤汁一起冷却

温馨提示

- ※1 有的品种容易煮烂。
推荐使用果实比较结实的“富士”苹果等。
- 请务必遵守上述份量规定。
否则可能导致加热不均及烧焦。
 - 食用时
应在完成后再放置半天左右再食用。（为了让糖浆渗入水果内）
 - 加热不足（颜色偏白，用竹签插入时较硬）时，进行“追加加热”。
 - 使用金属等刮铲及夹具等时，可能会有损伤。
 - 取出容器后，将水果上下翻转，含糖浆一起慢慢冷却。冷却时，糖浆会慢慢渗入水果。

蜜糖番茄

小番茄 (水煮后剥皮, 将蒂头除去)	3个 (1个约100 g)
水	300 g (mL)
砂糖	60 g
生姜(切薄片)	10 g

■ 烹饪设定时间...60分钟

蜜糖洋梨

洋梨 (去皮, 切成4块去芯)	约180 g (中等大小1个)
水	250 g (mL)
砂糖	60 g
柠檬汁	10 g (小2)

■ 烹饪设定时间...60分钟

蜜糖枇杷

枇杷 (去皮, 切成2块去芯)	3个 (1个约50 g)
水	250 g (mL)
砂糖	60 g
柠檬汁	10 g (小2)

■ 烹饪设定时间...60分钟

蜜糖蜜枣

蜜枣(干燥)	250 g
水	100 g (mL)
红酒 (约125 mL)	125 g
砂糖	40 g
柠檬汁	10 g (小2)
肉桂	适量

■ 烹饪设定时间...60分钟

加热不足时“追加加热”

加热结束后，最多可进行2次追加加热。

- “追加加热”要在加热结束后的5分钟内进行。库内温度一旦变低就无法追加加热。

做法

- ①选择菜单“23”
- ②设定烹饪时间
 - 可在10分钟 ~ 30分钟之间以1分钟为单位进行设定。
- ③按下“”键
 - 取消追加加热时，
➡ 长按“”键
- 还可通过以下方法进行“追加加热”。
 - 在“做法4”（右上）没有按下“”键时
 - ①按下“分”键，设定烹饪时间
 - ②按下“”键，开始

温馨提示

※1可使用淀粉、或玉米粉代替。

■如果想做出自己喜欢的软硬度，就要调整水的份量！

■在步骤3误按了“”键时，在10分钟内按下“”即可恢复。（仅限1次。按其他键无效）

■步骤3经过30分钟后，发出蜂鸣声，自动开始下一步。

（上盖盖着的情况下）

●麻糬变软，则难以取出。

■糯米若泡过水时，请减去相应的糯米吸收的水量。

<减少基准>

【12个】80 g (mL) 【18个】140 g (mL)

●麻糬的口感会受到水的用量、糯米的用量及种类、用了新米还是旧米等因素，而有所不同。

●放置时间过长，麻糬表面会变硬。

■麻糬的妥善保存方法…

①麻糬冷却后，拍掉麻糬粉。

②“放在室内时”

在湿度和温度较低的场所，可保存2天。

“放入冰箱时”

放入两层塑胶袋内，并封口，可保存1个月。

从面包容器中直接取出放置在保鲜膜上包起来保存，做成日式麻糬更简单。

1个圆麻糬 约35 g	约12个	约18个
糯米	280 g	420 g
水	长粒米 (190 g (mL)) 短粒米 (200 g (mL))	长粒米 (270 g (mL)) 短粒米 (280 g (mL))
手粉※1	适量	适量



准备

①洗糯米。（洗到水变清为止）

●糯米不用泡水。（否则麻糬会变软）

②用筛子将水沥干30分钟。

③在面包容器内安装制作面条、麻糬用叶片。

④放入糯米、水。

做法

1. 选择菜单“24”

2. 按下“”键

➡ 50分钟后

3. 发出哔哔声后，打开上盖

●不要按“”键

4. 开着上盖的状态下

马上开始

●为了让多余的水分散出，将上盖打开

可在开始制作麻糬时放入艾草等。

●不要放豆类等坚硬的材料！

（会使面包容器的氟素涂层脱落）

5. 发出哔哔声后，按下“”键，迅速取出面包容器，并放置等到面包容器可以用手触摸的程度（5～10分钟）

6. 取出麻糬

（从底部拿起来）



7. 用手捏些麻糬，搓成团



■马上食用时 ➡ 事先用水沾湿手。

■保存时 ➡ 事先在手上撒些手粉。

■在刚做好的麻糬上放上自己喜欢的材料…



红豆麻糬



花生麻糬



萝卜麻糬

■中途混合些其他材料…

黑芝麻麻糬

开始做麻糬后，一点点地放入2～3小计量匙的黑芝麻和少量的盐。

柚香麻糬

开始做麻糬后，一点点地放入捣碎的½个柚子皮（黄色部分）和少量的盐。

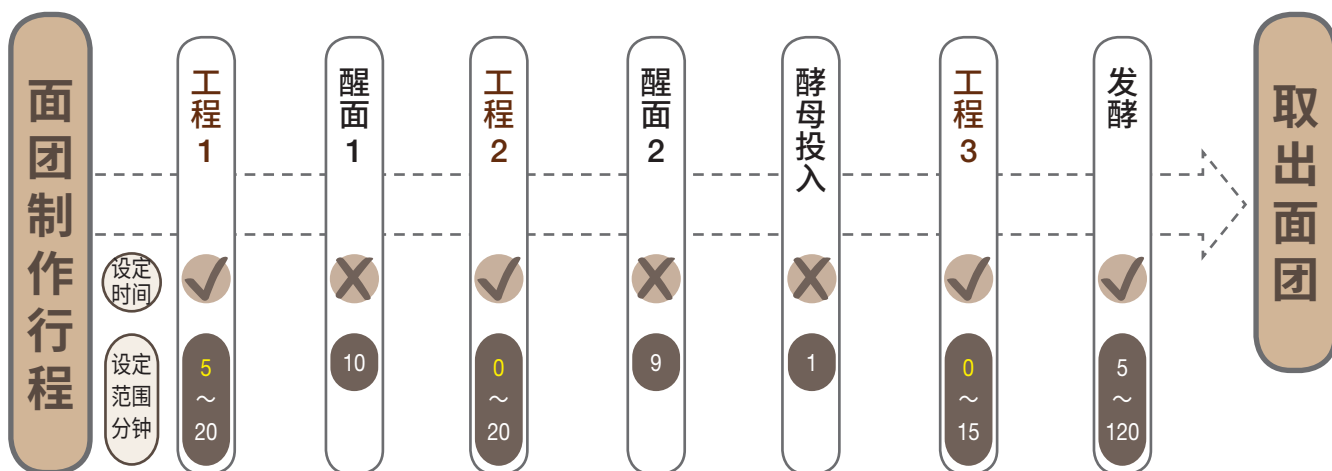
关于自助菜单

可自行依次设定面包各个阶段的工作时间，就能做出您想要的面包。

可使用粉量：面粉200~300 g

菜单25 自定义面团行程

所需时间：约1小时5分钟 ~ 3小时15分钟



设定

- 1 选择菜单“25”
- 2 设定揉面时间，分为3个阶段“工程1”→“工程2”→“工程3”
 - 每个工程可设定时间范围如上图所示，默认时间为黄色数字所示。
 - 按下“分”键，可设定揉面的时间，以1分钟为单位递增。
 - 每设定好一个工程时间请按下“✓”键，即可进入下一个揉面工程时间的设定。直至完成“工程3”的时间设定，并按下“✓”键，进入下一步骤。
- 3 设定“发酵”时间
 - 按下“分”键，可设定发酵时间，以5分钟为单位递增，默认：40分钟。
 - 设定完成后请勿按“✓”键，否则会返回揉面时间的设定。
 - 当发现前面设置的揉面时间有误时，可按“✓”键重新进行每个工程的时间设定。
- 4 按下“⏮”键，即启动自主设定的面团行程。
- 5 发出哔哔声后，按下“🛑”键，并立即取出面团。

温馨提示

- 禁止使用的材料，请参考P. 7“投放辅料时，请注意以下材料！”
- 在面团搅拌过程中请勿将手伸入确认面团状态，以防手指受伤。
- 酵母自动投入的功能在“醒面2”结束之时，若需酵母自动投入时，请在此前放入酵母容器。
- 面团粘手的情况下，多使用手粉便于作业。
- 请根据室温调整发酵时间。
 - 当室温高时，比标准时间短。
 - 当室温低时，比标准时间长。

甜品

自助菜单

香葱肉松卷



汤种

高筋面粉	20 g
水	100 g

主面团

高筋面粉	150 g
低筋面粉	75 g
砂糖	24 g (大2)
奶粉	6 g (大1)
盐	2.5 g (小½)
蛋清1个	
A 牛奶 (5℃)	220 g
汤种全部	
干酵母	2.8 g (小1)
后放黄油 (切成1 cm的小块)	30 g

A中蛋清与牛奶倒入面包容器前先搅拌均匀。

表面装饰

香葱	适量
芝麻	适量
火腿	适量
肉松	100 g
沙拉酱	适量

做法

汤种

- ①将高筋面粉与水搅拌均匀。
- ②放入微波炉，加热20秒，取出后搅拌均匀，再放入微波炉加热20秒后搅拌即可。
- ③将完成的汤种放入冰箱冷藏12-24小时。

主面团

- ①主面团的材料（除黄油外）放入面包容器中。
- ②设置工程时间：“工程1”10分钟 → “工程2”0分钟 → “工程3”10分钟 → “发酵”70分钟。
在“工程1”10分钟结束后，放入室温软化的无盐黄油。
- ③发酵完成^{※1}后，取出面团滚圆，盖上拧干的湿布后醒面15分钟。
- ④烤盘（28×28 cm）上铺好烘焙纸，将面团擀成烤盘大小后放在烤盘上并且轻轻按压填满烤盘。
- ⑤用叉子在上面插小孔。放入烤箱38℃发酵40分钟 ~ 60分钟至1.5倍大小。
（用手轻轻按面团，若留下轻按的手指印则表示发酵完成）。
- ⑥在表面刷一层蛋液，撒上芝麻，火腿和葱花。
- ⑦烤箱预热至200℃，预热完成后放入烘焙10分钟左右至表面金黄色。
- ⑧在烤好的面包表面喷水，并用保鲜膜覆盖稍微放凉。
- ⑨在面包还温热的时候撕掉保鲜膜，盖上硅油纸后翻面将四边切除，一端用面包刀稍微切两刀但不切断。
- ⑩均匀涂抹上沙拉酱，再撒上肉松后轻轻地卷起来，卷好后定型30分钟后切开享用。



※1 确认一次发酵的情况：

- ①面团膨胀到2 ~ 2.5倍。
- ②用沾粉的手指戳孔，如有留下手指孔即可。



洋葱芝士面包（4个的量）



中种面团

酵母（普通）	2.1 g (小¾)
高筋面粉	200 g
水 (5℃)	135 g

主面团

中种面团	全部
高筋面粉	25 g
低筋面粉	25 g
砂糖	24 g (大2)
食盐	2.5 g (小½)
鸡蛋 (打匀)	25 g
水 (5℃)	10 g
橄榄油	25 g

馅料

马苏里拉芝士	40 g
车打芝士	40 g
洋葱	40 g
培根	4片

做法

中种面团

- ①将中种面团材料按材料表顺序放入面包容器内。
- ②选择工程时间：“工程1”5分钟 → “工程2”0分钟 → “工程3”0分钟 → “发酵”40分钟

主面团

- ①将发酵好的中种面团剪刀剪成小块放回面包容器（为避免后面投放的面粉飞溅容器掉落在加热管上）。
- ②将主面团的全部材料按材料表顺序放入装有中种面团小块的面包容器。
- ③选择工程时间：“工程1”15分钟 → “工程2”10分钟 → “工程3”0分钟 → “发酵”70分钟
- ④发酵完成^{※1}后，取出面团切成4等分后滚圆，盖上拧干的湿布后醒面15分钟。
- ⑤将面团用擀面杖擀成牛舌状，均匀撒上培根、芝士、洋葱后卷成橄榄球形。
- ⑥将面团放在烤盘上，表面撒上高筋面粉放入烤箱38℃发酵50 ~ 60分钟至1.5倍大小。
- ⑦发酵好后取出，用一个尖利的刀在面团表面划一条深痕。
- ⑧将烤箱预热为210℃。烤箱预热完成后温度调整为200℃，放入烤盘烘焙18分钟左右至表面金黄。



※1 确认一次发酵的情况：

- ①面团膨胀到2 ~ 2.5倍。
- ②用沾粉的手指戳孔，如有留下手指孔即可。



● 还没烤制的面包可放在冰箱内避免过度发酵。

设定

1

选择菜单“26”

2

设定“发酵”时间

- 按下“分”键，以5分钟为单位递增。
- 可设定时间范围5 ~ 120分钟，默认时间：45分钟。

3

按下“”键，即启动自主设定的发酵行程

- 若误按“”键，机子无任何动作。

4

发出哔哔声后，按下“”键，立即取出面团

温馨提示

- 适用于面包面团的最终发酵。
- “发酵”功能，请依据制作的面包状态进行确认与调整。

设定

1

选择菜单“27”

2

设定“烘烤”时间

- 按下“分”键，以1分钟为单位递增。
- 可设定时间范围5 ~ 50分钟，默认时间：30分钟。

3

按下“”键，即启动自主设定的烘烤行程

- 若误按“”键，机子无任何动作。

4

发出哔哔声后，按下“”键，取出面包容器，待冷却2分钟左右再取出面包

温馨提示

- 适用于烘烤吐司面包等中烤色面包。
- 总的烘烤时间50分钟之内可进行烘烤，若超过50分钟，则无法进行该设定。（P. 46）

烘烤不足时“追加烘烤”

烘焙结束后，最多可进行2次追加烘烤。每次可选范围为1 ~ 20分钟。

- “追加烘烤”要在烘烤结束后15分钟内进行。库内温度一旦变低就无法追加烘烤。

做法

同上“设定”步骤所述。

或者

在“设定”步骤没有按下“”键时

- ① 按下“分”键，设定烘烤时间
- ② 按下“”键，开始

菜单“13”“26”“27”的巧妙搭配，不用烤箱也能瞬间变成烘焙达人！

做法

- ① 选择菜单“13”，做出您喜欢的面包面团。
- ② 取出面包面团，揉成光滑的团状后，盖上拧干的湿布醒面15分钟。
- ③ 将面团做成您喜欢的形状。（辫子面包等）
 - 请注意面包容器的宽度，若面团过长时可对折。
- ④ 将面包容器叶片取出，放入面团选择菜单“26”，调整发酵时间。
- ⑤ 发酵结束后，选择菜单“27”调整烘烤时间。
- ⑥ 发出哔哔声后按下“”键，取出面包容器冷却2分钟左右，取出面包。

清洁保养

●尽快洗干净擦干！

(不可在没洗干净或沾有水的情况下放置)

●用柔软的海绵清洗！

(不要使用去污粉、金属刷、海绵的尼龙面、百洁布、不要使用洗碗机清洗)

面包容器·叶片

清除剩余的面团，用水冲洗

①在面包容器内加入少量热水，放置一会。

- 叶片难以拆下时，左右转动一下再拔出来。

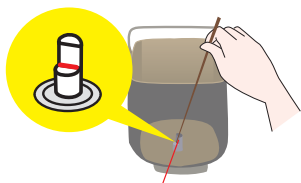
②用水清洗面包容器和叶片。

- 安装轴周围不要残留面团等。面团等残留下来会损伤面包容器的氟素涂层。

③用竹签将粘在叶片处和安装轴上的面团清除干净。



- 面团若黏附在安装轴上，易造成叶片脱落，或残留于面包中。



- 若很脏时，请用厨房专用洗涤剂(中性)清洗。

天然酵母培养容器

用厨房专用洗涤剂(中性)充分清洗，晾干

- 生种酵母残留的话，细菌会繁殖腐烂，下次的生种酵母培养时会失败。

■万一发生腐烂情况

- ①撒上稀释过的厨房专用含氯漂白粉。
- ②充分洗刷。

本体

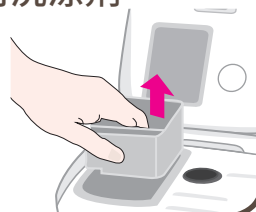
用拧干的湿抹布擦拭

- 清除掉在库内散落的干酵母以及辅料等。

葡萄干·坚果容器

拆下后，用厨房的专用洗涤剂(中性)清洗

- 向上拉。
- 用手指压，打开开闭板。
- 不要留下油脂。



上盖

用拧干的湿抹布擦拭

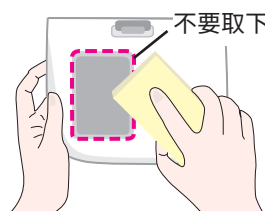
- 用湿抹布将黏在酵母容器的干酵母擦掉，然后再确认投放干酵母的孔已关闭。

面包过度膨胀而接触到内盖，可能导致镀层腐蚀，但不会影响面包制作，误食剥落的涂层不会对人体造成影响。面包完成后请尽快用拧干的湿布擦拭内盖。

盖容器盖

取下，用水冲洗

- 打开上盖容器盖至70度角后，再将右侧向上提拉。



酵母容器

用拧干的湿抹布擦干净后，自然晾干。

- 酵母容器不能用干布擦拭！产生的静电会导致干酵母不易落下

常见问题

Q 可以用专用的面粉制作吗？

A

吐司面包

可以制作，但是需要调整水量。因为可能发生面包过度膨胀，或面包上方出现凹陷的情况。请减少5 ~ 10%的水量。

法国面包

可以制作，但是面包的品质与膨胀程度因专用面粉的种类而异。

乌冬面团（中筋面粉）

面团太硬的话可加入10 g (mL)的水，如面团太软的话可减少10 g (mL)的水。

Q 可以用其他材料代替黄油和奶粉吗？

A

可以。

请使用等量的人造黄油、起酥油等固体油脂来代替黄油。（因油脂种类不同，烤色有浓淡差别）
奶粉6 g（大1），相当于70 g（约70 mL）的牛奶。

•使用牛奶时，请减少相当于牛奶份量的水份。

Q 可以按照市面销售的烹饪书中份量制作吗？

A

本说明书中的份量是针对本型号制面包机的情况制订的，若按其他份量进行烘烤的话，可能会烘烤不佳。

Q 可以制作半斤的面包吗？

A

虽然采用一半材料，但由于“揉面”和“排出空气”的力度都太难掌握，无法与自动制面包机的制作程序配合，因此不行。

Q 可以用自己做的天然酵母吗？

A

因为发酵能力不稳定，不容易发酵成功。

→建议使用发酵力比较稳定的“星野”天然酵母。

Q 可以用“星野”以外的天然酵母吗？

A

因为无法保证顺利培养出天然酵母。

→建议使用“星野”天然酵母。

Q 天然酵母（元种）及天然酵母（生种）如何保存？

A

天然酵母（元种）（P. 10）

不耐高温，故密封后放入冰箱内保存。

•请在保存期间（未开封状态下，依保存方法进行保存的有效期限）使用。

天然酵母（生种）（P. 22）

放入天然酵母（生种）的容器中盖上盖子，放进冰箱内冷藏保存。

•请在一周内用完。

Q 如何保存干酵母？

A

请放入冰箱保存。（开封后必须密封，并尽快用完）

•请在保存期间（未开封状态下，依保存方式进行保存的有效期限）使用。

•请勿放入冷冻库内冷冻保存。

（干酵母会吸湿结块，无法从酵母容器中脱落）

Q 可用什么样的米饭制作米饭面包？

A

放凉的米饭温度标准在30℃以下。

放入冰箱冷藏的米饭也可使用，但是变硬后难以软化时，要先加入水软化后再放入，这样比较容易搅拌。（P. 41）

冷冻后的米饭，请在解冻后恢复至常温后再使用。

保温在12小时以内的米饭，请在冷却后再使用。

常见问题

Q 冷冻过的菠萝面包的曲奇面团可以用吗？

A 可以使用。
请事先自然解冻，注意放在面包面团上时不能太硬。

Q 撒手粉时使用什么面粉比较好？

A 面包成形时，建议使用高筋面粉。
制作麻糬时，建议使用淀粉。（还可以使用玉米粉及高筋面粉等。）

Q 杜兰面粉如何购入？

A 通过网络购买的方式比较容易购入。

Q 在水里泡了一晚的糯米还能用吗？

A 虽然可以使用，但做出来的麻糬会太软，因此一般不建议使用。
请减少糯米吸收的那部份水量（12个：80 g（mL），18个：140 g（mL））。

Q 吐司面包可以烘烤成方形吗？

A 用家庭用制面包机烘烤出来的面包，在烘烤时面团会向上膨胀扩张，形成山形（“锅底”）状的面包。

Q 如何切好面包？

A 烘烤结束后马上切会比较困难，建议待30分钟后再切。
●把面包放倒后，前后移动用面包刀切开面包。

Q 面包是否不好取出？

A 取出面包容器后，冷却2分钟仍难以取出时，请再将面包容器放入本体内，放置5～10分钟后再取出。
●如果超出时间，面包会收缩下塌。
●请勿使用刀叉、筷子等取出面包。
（会伤害到氟素涂层）

Q 面包叶片上是否残留了面团？

A 当面团的黏度较低的情况下，会发生面团残留在面包叶片上的情况。
若介意的话，请在将面包叶片安装在本体之前，可以涂一些油脂或者覆上一层面粉后再使用。

Q 吐司与面团可以冷冻保存吗？

A 吐司面包
切成薄片，每片用保鲜膜包起来冷冻。
尽可能将刚烤好的面包冷冻起来，味道会更好。
●保持面包美味的冷冻期间大约为1个月。

奶油卷

将成形、发酵好的面包摆放在托盘上，覆上保鲜膜放于冷冻室，冻好后放入塑胶袋中保存。
烘烤时，在30～35℃下解冻后，涂上蛋液（打匀的鸡蛋）烘烤。
●若急的话，直接在未解冻的状态下涂上蛋液，烘烤时间延长约5分钟。

披萨

将擀好的面团用保鲜膜包起来冷冻。
烘烤时，直接拿出来放上辅料烘烤。

Q 使用天然酵母与干酵母做出来的吐司感觉有些不一样？

A 天然酵母具有以下特征。

- 高度稍矮，颜色略深。
- 独特的口味。面包皮散发出炒年糕和甜酱油似的香气，具有微微的酸味和甜味。
- 面团的纹路稍稍粗一些。
- 吃起来有嚼劲。

烘焙时还会散发出“类似酸奶的发酵气味”。

Q 在面包或披萨面团的制作过程中，干酵母没有进行混合？

A 面团搅拌后，会在分割、成形及二次发酵中起到作用，所以没有问题。

Q 面包面团菜单做出的面包面团很软？

A 请将水的用量减少5 ~ 10 g (mL)。
若撒上高筋面粉的话，会比较容易处理。

Q 在面包或披萨面团的制作过程中，不怎么发酵

A 发酵的程度可能因比例不同而变慢。
若面包面团披萨面团制作结束后，不打开上盖，继续放置时，可以继续发酵。（基准：20 ~ 30分钟）

Q 在取面包时，叶片一起取下来了吗？

A 面包烤制成型时，面包叶片有可能与面包一起被取出。若是直接切面包时，会损伤叶片，因此一定要将叶片取出。

Q 失败的面团还可以再用吗？ 例：仍为面团状态，未被烘烤时 …等

A 可以用来做甜甜圈或披萨等食品。
请确认是停止在以下的哪种状态后，再按照下述的做法进行操作。

使用干酵母的菜单

- 干酵母残留在酵母容器内时
→ 调到菜单“14”（披萨面团）后重新开始制作面团，做成甜甜圈（P. 24）或披萨（P. 25）
- 酵母容器内没有残留干酵母时
→ 取出面团，做成甜甜圈（P. 24）或披萨（P. 25）

使用天然酵母的菜单

- 取出面团后做成甜甜圈（P. 24）

Q 口感与市场出售的意大利面不同？

A 与干意大利面的制作方法不同，因此在外形、面团的柔软度、弹性上都有所差异。

Q 怎么也切不好面条？

A 请正确称量，并在面团上撒上足够的高筋面粉。

面包形状异常!

吐司

膨胀不足



- 受温度、湿度、材料、预约时间等条件的影响，面包的形状和蓬松度都会发生变化。
 - 是否放入太多葡萄干之类的辅料?
 - 室温是否太高了呢? (室温过高，则形状会变差)
- 请将面粉等材料放入冰箱内冷藏。

吐司面包、快速面包、全麦面包的情况下



不足
14 cm

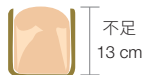
面粉

- 是否用秤称重了?
- 是否使用了蛋白质含量超过 12 ~ 15% 之间的面粉?
- 是否使用了高筋面粉?
- 是否使用了过期的面粉?

<法国面包、丹麦面包...>

- 是否弄错了高筋面粉和低筋面粉的比例?

软式面包、米粉面包的情况下



不足
13 cm

水

- 是否太少?
- 快速面包、法国面包、全麦面包、菠萝面包、丹麦面包...
- 使用的是否都是约 5 °C 的冷水?
- <室温超过 25 °C 时...>
- 是否使用约 5 °C 的冷水?

米饭面包、丹麦面包的情况下



不足
12 cm

砂糖

- 是否太少?

天然酵母面包的情况下



不足
11 cm

干酵母

- <除天然酵母面包以外...>
- 使用的是不需提前发酵的干酵母吗?
- 是否放入酵母容器内?
- 是否太少?
- 是否在冰箱内保存? (P. 9)
- 是否使用了过期的干酵母呢?

法国面包、菠萝面包的情况下



不足
9 cm

天然酵母

- <天然酵母面包>
- 是否使用“星野”天然酵母来制作?
- 生种天然酵母是混合后再称重的吗?
- 放入面包容器内了吗?
- 是否太少?

过度膨胀



面粉

- 是否太多?
- 是否使用了面包的专用面粉? (P. 37)

水

- 是否太多?

干酵母 天然酵母

- 是否太多?
- 按照指定份量操作却出现过度膨胀时，请尝试将干酵母或砂糖减少 1/4 ~ 1/2 的量。
- 在海拔超过 1000 m 的地区，有时会出现过度膨胀的现象。
- 面包过度膨胀而接触到盖子内侧，可能会导致涂层剥落。误食剥落的涂层，并不会对人体造成影响。

完全不膨胀 (整体偏白，面团状)



干酵母 天然酵母

- 是否忘记放入干酵母或生种天然酵母了呢?
- 是否使用了保存不好、或过期的干酵母?
- 是否误使用了泡打粉?
- 是否忘记安装面包叶片?
- 中途是否出现了停电情况?

每次做出的形状和膨胀程度都不同

- 手工制作的面包因以下条件，每次做出的形状和膨胀程度都会发生改变!

室温

- ▶ 夏季等室温高时
- ▶ 运转时室温发生变化 (如中途关闭空调等)

材料的种类、性质

- ▶ 使用了蛋白质含量较少的面粉烘烤时
- ▶ 使用了保存不善、过期的干酵母时



底部发粘，侧面收缩下塌

- 是否将烘烤好的面包迅速从面包容器内取出，放在网架上散热呢？
- 室温高时，将水量减少 10 g (mL) 会有效果。



上部凹陷（外皮烤焦）

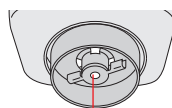
上部平坦，呈四角形凹陷

- 面粉是否太少呢？
 - 水是否太多呢？
- <全麦面包…>
- 当全麦面粉的比例过多或面粉的种类不同时易发生这种情况。



底部凹陷大坑，直立不起

- 留下了面包用叶片的形状。
- 取出面包时，是否碰到了面包容器的底部？（有时因叶片转动会弄坏面包）



不要转动

周围有多余的面粉

- 面粉是否太多呢？
- 水是否太少呢？

不能烘烤出自己希望的颜色，上部有部分烤焦

- 请改变烤色 (P. 6)，或者调整砂糖的用量。
- 面包溢出面包容器时，请减少干酵母与水量。
- 减少砂糖的用量，则烤色会变淡，增加则烤色会变深。
- 若面包上部超出面包容器太多，有可能造成剥离等现象。

面包外皮太硬

- 等外皮冷却到人体肌肤温度后，放入保鲜袋，则面包外皮会变软。

辅料偏向一边

- 由于辅料的种类及面团的硬度等，可能出现偏向一边的情况。

成形、发酵后的面团有黏性

- 发酵时间太长，会使面团松弛，就会变得有黏性。虽然不同种类的面包的发酵时间不同，但一般的辨别方法是用手轻轻按一下膨胀的面团侧面，如果慢慢弹起来，就说明发酵完成。

做不好牛角面包

- 黄油如果融化，就难以包覆在面团中，将不能形成层次感。请将面团放入冰箱充分冷却后再包入黄油。
- 特别是在室温高时，黄油容易融化，需要延长冷却时间。

米饭 面包

发现有米粒残留

- 请在另一个容器内放入米饭和水，将米饭充分软化后再放入面包容器内。

丹麦 面包

底部及外层积油

- 是否使用冷冻黄油，并切成 1 cm 的小块？
- 冷冻黄油是否在蜂鸣器响起的 10 分钟之内放入？
- 是否已将冷冻黄油掰开零散放入容器？

口感不够松脆

- 将切好的面包再烘烤一次，会变得比较有松脆感。

面包形状异常！

菠萝面包

菠萝面包的曲奇面团裂开

- 是否充分搅拌了曲奇面团？
- 是否将曲奇面团揉到光滑状态？
- 格子图案是否刻太深了？
- 是否将曲奇面团强行卷入面包面团呢？
 - 只需将曲奇面团放在面包面团上。
(轻轻按压使之贴紧后则形状会保持得更好。)

菠萝面包的曲奇面皮软绵绵的

- 原因在于黄油在软化时出现了融化，使面团液体含量过多。
 - 若黄油融化的话，即使将面团冷藏后，还是会松软易碎。

菠萝面包的曲奇面团偏向一边

- 是否将面包面团重新放到中央位置了呢？

曲奇面团不在上面

- 曲奇面团是否冷却过度变硬？
- 根据“加工作业剩余 10 分钟后”的显示，将曲奇面团从冰箱中取出，用擀面棍擀薄。曲奇面团达到柔软且可以完全弯曲的程度时较好。

曲奇面团从面包容器中溢出来

- 放曲奇面团时，是否轻轻按过周围？
- 如果按压面团太过用力，烘焙时曲奇面团的表面会裂开。

米粉面包

米粉面包形状不好看

- 室温是否过高？(室温过高的情况下，做出的吐司质量较差。)
- 是否在室温超过 25℃ 时进行了预约呢？
 - 室温高时，材料的温度也会过高，因此做出来的面包形状会变差。请不要设置过长的预约时间。

手擀日式拉面/乌冬面、意大利面团

面团中有面疙瘩

- 是否错将面包用叶片当成面条·麻糬用叶片安装上去？
- 面粉是否太少呢？
- 是否充分搅拌面粉后才放入面包容器内？
- 水是否太多呢？
- 做乌冬面时，是否使用了温水？

面团黏在手上，无法成形

- 面粉是否太少呢？
- 撒高筋面粉了吗？
- 水是否太多呢？

面条粘在一起

- 切成面条状后放置的时间是否太长？
- 是否撒了足够多的高筋面粉？

布朗尼蛋糕

有巧克力小块的残留

- 是否事先融化巧克力？

布朗尼蛋糕底部残留白色粉末

- 是否按照配方表的顺序放入材料？
- 手动清除面粉时，是否清除彻底？

英式茶饼

膨胀不足



- 是否加入了泡打粉？(即使放入干酵母也无法膨胀。)
- 材料的份量是否正确？

出现黄油斑（色斑、空洞等）

- 是否将黄油切成 1 cm 的小块呢？
- 室温低于 15 °C 时，是否将黄油切成 5 mm 的小块呢？

周围残留有面粉

- 是否清除了面粉？
- 是否进行了成形步骤呢？

蛋糕

膨胀不足

- 材料的份量是否正确？
- 是否加入了泡打粉？
- 是否将低筋面粉与泡打粉筛过后再放入？

上部残留了黄油

- 是否将黄油切成 1 cm 的小块呢？
- 黄油是否恢复常温？
- 是否按顺序放入材料？

周围带有面粉

- 是否清除面粉了？
- 材料的投入次序是否正确？

制作出的蛋糕与预想的不一樣

- 做出来的蛋糕类似于黄油蛋糕，但达不到市场出售的海绵蛋糕的烘焙程度。若将低筋面粉减至 180 g，蛋糕会变得松软些。

巧克力 点心

鲜奶油和巧克力无法融合

- 乳脂肪含量高（41% 以上）的鲜奶油与可可含量多的巧克力一起使用，可能无法融合。
增加 10 g（约小 2）的牛奶，有助于二者融合。

太软

- 使用牛奶成分多的巧克力则会变软。请减少 10 ~ 20 g（约 10 ~ 20 mL）的鲜奶油。

面包容器内周围沾有巧克力

- 请在 5 分钟内用橡皮刮刀将面包容器的巧克力刮下，再追加搅拌 2 ~ 3 分钟。

果酱

不凝固（不黏稠）

由于砂糖量不够，而且没有使用添加物，因此制成的果酱较稀。

- 未成熟的水果、熟透了的水果、不新鲜的水果由于果胶含量较少，因此可能出现难以凝固的情况。
- 是否放入太多水果？
- 是否减少砂糖与柠檬汁的量？（果酱凝固需要适度的糖度、酸度、果胶量）

蜜糖 水果

没煮好

- 水果是否过于成熟？
- 因水果种类不同，有些品种容易煮烂。

有些部分糖浆的渗透性不好

- 是否被烘焙纸盖住了？
- 从糖浆中取出后，将渗透性不好的部分朝下放置，使之浸在糖浆中，再冷却。
- 放置半天 ~ 1 天即可食用。

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？
- 是否夹杂了粳米？
- 是否使用了旧米？
- 沥干糯米水分时，糯米是否过分干燥？
（比如直接正对冷气风口等）

“操作错误！”的补救措施

忘记放入材料就按了开始！

- 生种天然酵母以外的材料可在下列时间内放入。
但是，由于最初在“揉面”时，材料没有充分搅拌，可能无法成功做出面包。

忘放的材料	放入的时间
黄油 砂糖 奶粉 食盐	●使用干酵母的菜单 干酵母被投入之前，左列材料还可放入面包容器内。 • 披萨面团 1分钟以内 • 面包面团 10分钟以内 • 丹麦面包 5分钟以内 • 米粉面包 35分钟以内 • 其他菜单 20分钟以内 ■ 尽可能以小的幅度打开上盖，避免干酵母洒落。 ●使用天然酵母的菜单 在10分钟以内放入面包容器以保证在最初的揉面中被搅拌。
干酵母	投入干酵母前，将干酵母放入酵母容器内。 • 披萨面团 1分钟以内 • 面包面团 10分钟以内 • 丹麦面包 5分钟以内 • 米粉面包 35分钟以内 • 其他菜单 20分钟以内

选错了菜单、葡萄干、烤色等功能就按了开始！

- 若是刚刚开始，可以重新操作。请长按“取消”键中止操作，选择正确的菜单※1・葡萄干功能・烤色后重新开始。
- ※1 “米粉面包”若选错了菜单，即使重新选择正确的菜单也无法制作成功。
(因为最初的制作工序不同)

安装了错误的叶片并启动！

- 请长按“取消”键停止操作，重新安装正确的叶片后再开始。
(不更换正确的叶片，则可能会停止转动。)

拔掉了电源插头！

- 即使拔掉电源插头，在 10 分钟内插回去，仍可以恢复。
- 请勿按下“开始”键。

中途错按了“取消”键！

- 在10分钟内按下“开始”即可恢复。
- 只有一次有效。请不要按其他键。

- 失败的面团可以再做成披萨或甜甜圈。(P. 24, 25, 39)

故障诊断

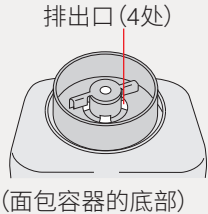
请先确认以下事项
如果仍有异常，请立即联络Panasonic客户咨询服务中心

出现以下情况时	原因	修理方法
无法进行按键操作	● 电源插头是否松脱？	插上电源插头。
按了开始键也不运转 (不揉面)	● 米粉面包的工序是从“醒面”开始的，一开始不运转。	
干酵母没有落下	● 干酵母自动放入的时间因菜单和室温等条件不同而有差异。	
	● 酵母容器潮湿或带有静电。	用拧干的湿抹布擦拭，自然风干。
	● 干酵母是否受潮？	使用新的干酵母。
葡萄干以及干果无法投入	● 是否将辅料像山形一样堆放？	请将辅料平铺。
中途运转停止 (显示当前的时间)	● 运转中，若出现10分钟以上的停电，则会停止运转。	若是在面团状态下停止，可以再利用。（P. 39）
无法调整到想要预约的时间	● 想设置的时间是否为无法预约的时间？ 菜单不同，烘烤结束所需的时间也不同。 【可设置的时间例】 菜单：吐司面包 当前时间：晚上8点30分 （液晶时刻显示“20:30”） 可设置时间：凌晨0点30分 ~ 上午9点30分 （“0:30”~“9:30”） ● 只能在上述时间段设置。	请在下列范围内调整时间。 现在时间的 ● 吐司面包 4小时 ~ 13小时后 ● 软式面包 4小时20分钟 ~ 13小时后 ● 米饭面包 4小时 ~ 13小时后 ● 法国面包 5小时 ~ 13小时后 ● 全麦面包 5小时 ~ 13小时后 ● 米粉面包 2小时30分钟 ~ 13小时后 ● 天然酵母面包 7小时 ~ 10小时后
预约后马上就开始揉面了	● 使用干酵母菜单的吐司面包、米饭面包、法国面包、全麦面包，只有最开始的“揉面”程序是在预约后马上进行。	
正在使用或预约时，发出声音	发出以下声音并不是异常现象。 ● 在做麻糬，或在面团“揉面”或“排气”时 “吱吱”“啪嗒啪嗒” 面团搅拌的声音 “嗡嗡” 马达运转的声音 “咯恰咯恰” 做麻糬的声音 ● 干酵母或葡萄干容器的材料放入面包容器时 “噶恰噶恰” 开闭阀、开闭板的声音	
中途运转停止 (叶片不转了)	● 材料过多，或叶片被坚硬材料卡住，造成马达负担过重，则保护装置开始运作，中途就会停止转动。 （即使操作完成，也是粉状，未烘烤好） ● 请联系Panasonic客户咨询服务中心进行维修。	

使用后

故障诊断

请先确认以下事项
如果仍有异常，请立即联络Panasonic客户咨询服务中心

出现以下情况时	原因	修理方法
叶片咯哒咯哒响	● 由于在叶片与主轴之间有缝隙。(前端活动3 cm左右)	
当插上电源插头后,显示现在时间为“0:00”	● 锂电池达到寿命期限。 • 在更换电池前,插上电源还是可以使用。但要装上电池座。(否则可能会有异物混入) • 使用定时功能时,就必须调整到当前的时间。	请送至服务站由专业维修人员更换电池。
仍然是粉状,无法烘烤	● 是否忘记安装叶片了?	安装好叶片。(P. 12)
面包容器底部有面团漏出	● 面包容器内部叶片的安装轴是否太紧无法转动? ● 使用过程中,面包容器的排出口会排出少量面团。(为了不妨碍转动,进入到转动部位的面团会被排出)这并不是异常。但请确认叶片安装轴是否处于转动状态。  排出口(4处) (面包容器的底部)	安装了叶片,但叶片的安装轴不转动时,要更换主轴的轴承。 (请与Panasonic客户咨询服务中心联系)
面包容器的底部变黑	● 面包容器底部可能会因搅拌摩擦而变黑。当变黑时,请用湿的厨房用纸擦拭。	

● 开始使用时,会冒烟、散发出气味,随著继续使用会逐渐消失。这并不影响使用。

出现下列情况时...

停电发生 显示	● 表示在使用中出现停电。 如果停电时间在10分钟以内,则来电后会自动进行运转。 (有时会做出不良面包) ● 即使在使用中拔掉电源,重新插电启动后也会显示。	
U50 显示	● 表示由于连续使用,机器内处于高温状态(40 °C以上)。	打开上盖,让库内充分冷却。 (烘烤结束后冷却1小时左右)
H01 ~ H02 显示	● 这是故障。 • 请联系Panasonic客户咨询服务中心进行维修。	

规格

电源		220 V ~ 50 Hz	防止温度过高装置		温度保险丝
功率	加热器	360 W	尺寸 (约)	长	30.4 cm
	电机	80 W		宽	24.1 cm
				高	34.7 cm
净重 (约)		6.1 kg	电源线长度		0.9 m
容量	面包/面包面团	(面粉)最大使用量:300 g			
	酵母	(干酵母)最大使用量:4.2 g (生种天然酵母)最大使用量:25 g			
	葡萄干、坚果	(葡萄干/坚果类)最大使用量:100 g			

功能	菜单	容量	预约
面包	吐司	(面粉) 最大: 250 g	可预约至13小时
	软式	(面粉) 最大: 250 g	可预约至13小时
	快速	(面粉) 最大: 280 g	—
	米饭	(面粉) 最大: 230 g	可预约至13小时
	法国	(面粉) 最大: 250 g	可预约至13小时
	全麦	(面粉) 最大: 250 g	可预约至13小时
	丹麦	(面粉) 最大: 280 g	—
	菠萝	(面粉) 最大: 200 g	—
	米粉	(面粉) 最大: 250 g	可预约至13小时
	天然酵母	(面粉) 最大: 300 g	可预约至10小时
面团	手擀日式拉面、乌冬面、意大利面面团	(面粉) 最大: 300 g	—
	面包面团	(面粉) 最大: 280 g	—
	天然酵母面包面团	(面粉) 最大: 300 g	—
	生种天然酵母	天然酵母 (元种) 50 g	—
	披萨面团	(面粉) 最大: 280 g	—
	饺子皮面团	(面粉) 最大: 280 g	—
其他	布朗尼蛋糕	(面粉) 最大: 60 g	—
	蛋糕	(面粉) 最大: 180 g	—
	英式茶饼	(面粉) 最大: 180 g	—
	巧克力点心	巧克力 160 ~ 180 g	—
	果酱	水果 400 g	—
	蜜糖水果	水果 150 ~ 300 g	—
	麻糬	糯米 280 ~ 420 g	—
自助菜单	自定义面团	(面粉) 200 ~ 300 g	—

产品中有害物质的名称及含量

部件名称	有害物质					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr(VI))	多溴联苯(PBB)	多溴二苯醚(PBDE)
塑料部件	○	○	○	○	○	○
金属部件	○	○	○	○	○	○
电源线、内部配线	×	○	○	○	○	○
电气回路组件	×	○	○	○	○	○
马达	○	○	○	○	○	○
加热组件	○	○	○	○	○	○

本表格依据SJ/T 11364的规定编制。
○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求以下。
×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。

售后服务

Panasonic官方网站: <http://panasonic.cn>

Panasonic客户咨询服务中心: 400-810-0781

制造商: 厦门建松电器有限公司

厦门火炬高新区火炬园创新路 17 号

原产地: 中国

© Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. 2017



DZ50P213

MX1117E0

发行年月: 2017 年 11 月

中国印刷