



仅供家庭使用

# 面包机 **面包俱乐部**

使用说明书和食谱

型号 **BB-HAH10C**

感谢您购买本产品。  
使用本产品时，应始终遵守基本安全注意事项。  
请仔细阅读所有说明。  
请妥善保管本说明书以便随时参考。



ZOJIRUSHI CORPORATION  
OSAKA, JAPAN

BB-HAH10C\_1 ©



# 目录

重要安全注意事项..... 3

## 使用前

各部位名称及操作说明..... 5  
操作面板..... 6  
如何定时..... 6  
附件..... 7  
开始烘焙前..... 8

## 使用方法/食谱

基本面包(标准)..... 9  
基本面包(坚实)..... 13  
其他基本面包..... 15  
●各种柔软面包..... 16  
●各种快速烘焙面包..... 16  
●各种法式面包..... 17  
发酵面团..... 18  
●黄油卷/面包圈..... 19  
●圣诞树面包/贝果面包..... 20  
●比萨面团/加啤酒的比萨面团/  
薄比萨饼皮/厚比萨饼皮..... 21



曲奇/意式面条面团..... 22  
●普通曲奇/红糖曲奇/  
核桃曲奇/葡萄干曲奇..... 23  
●自制意式面条/  
金枪鱼西兰花意式宽面..... 24  
●饺子皮/水饺..... 25  
蛋糕..... 26  
●黄油蛋糕/香蕉坚果蛋糕..... 27  
果酱..... 28  
●草莓酱/蓝莓酱/苹果酱..... 28

## 使用提示

清洗和保养..... 29  
烘焙面包Q&A..... 30  
故障排除指南..... 31

# 重要安全注意事项

**使用前** ●为防止给您或他人带来危害或损害，请遵守以下警告和注意事项。每项均为涉及安全的重要内容，请务必遵守。

## 警告

- 请勿改造本产品。除修理技术人员外不得拆卸修理。  
否则，有造成火灾、触电或受伤的危险。需修理时，请咨询购买经销店或服务店。
- 请勿将本产品浸水或溅水。  
否则，可能会造成短路或触电。
- 请勿使用交流电220V以外的电源。  
使用任何其他电源电压都可能会导致火灾或触电。
- 电源线不得受损。请勿过度弯曲、拉伸、扭转、打结、或试图改造电源线。请勿将电源线放在高温物体或家电的上面或附近、或让电源线被重物压迫或挤压。  
如果电源线受损，可能会导致火灾或触电。
- 请勿用沾湿的手插拔电源插头。  
否则，可能会导致触电或受伤。
- 电源插头的插脚（插头前端）及插脚的插入面附着灰尘时应仔细擦拭干净。  
如果电源插头肮脏，可能会引起火灾。
- 只可使用额定电流10A以上的电源插座，并且请勿与其他器具共用同一插座。  
若与其他器具共用，则多用插座部位可能会因异常发热导致火灾。
- 请勿让儿童单独使用家庭面包机，请勿在婴幼儿的手够得到的地方使用。  
否则，儿童可能会有烫伤、触电或受伤的危险。
- 请勿用手触摸蒸气口。  
否则，可能会导致烫伤。尤其应注意避免儿童和婴幼儿触摸。
- 请务必将电源插头完全插入插座。  
如果电源插头未完全插入，可能会引起触电、短路、冒烟或火灾。
- 本产品的电源插头、电源线有损伤或电源插头未完全插入电源插座时请勿使用。  
否则，可能会导致触电、短路或火灾。

## 注意

- 拔出本产品的电源插头时，必须手持插头，请勿拉扯电源线。  
否则，可能会导致触电、短路或火灾。
- 不使用时，请将电源插头拔离插座。  
否则，可能会因绝缘劣化而导致触电、短路或火灾。
- 请在本产品冷却后再进行清洗。  
否则，碰触到高温部位可能会导致烫伤。
- 请勿将本产品放在不平整的地方或不耐热的物品上面使用。  
否则，可能会引起火灾。
- 使用期间和使用后的一段时间内请勿碰触高温部位（本体、烤箱、本体内部、上盖内部、观察窗）。  
由于这些部位处于高温状态，可能会导致烫伤。
- 请勿靠近墙壁、家具或在架子下面使用本产品。  
否则，蒸气或散热可能会导致墙壁、家具或架子变色或变形。
- 如果本产品的电源线破损，必须由制造商、其经销商或具备同等资格的技术人员进行更换，以避免事故隐患。
- 在没有能对安全负责的人对本产品的使用给予指示、指导的情况下，不允许运动能力、感知能力或知识能力低下或缺乏经验和知识的人（包括儿童）使用本产品。

● 请将本使用说明书放在用户容易拿到的地方，以便于随时参阅。  
● 本使用说明书中使用的插图可能与您所购买的实际产品不同。

# 重要安全注意事项

## 敬请注意

- 由于烘焙结束后，烘箱、本体内部、揉面叶片和上盖内部会变热，取出烘箱时请务必使用隔热手套或垫布。  
否则，可能会导致烫伤。
- 从烘箱中取出面包时，请紧握烘箱手柄。  
否则，烘箱可能会滑落而导致受伤。
- 请勿在以下场所使用本产品：
  - 有火源或潮湿的地方。(可能会造成产品变形。)
  - 受阳光直射的地方。(可能会导致故障。)
  - 墙壁附近(即距离墙壁 5cm 以内)。(产生的蒸气可能会损坏墙壁。)
- 请勿将整个上盖放在水中清洗。  
水可能会残留在上盖内，造成异味、变形，及烘焙的面包效果不理想。
- 本产品不适用于外部定时器或遥控系统。
- 使用期间请勿移动本体。  
否则，可能会导致烫伤或受伤。
- 请勿将手指放到烘箱插座中。  
否则，可能会导致受伤。
- 使用本产品时，请勿遮挡上盖和蒸气口。  
否则，可能会导致本产品变形或变色。
- 为防止发生故障，请小心留意以下事项。
  - 请务必将烘箱内和揉面叶片表面附着的异物清理干净。
  - 请勿将本产品用于烤面包和蛋糕以及制作果酱和面团以外的用途。
  - 原料用量不可超过规定容量。
  - 请勿让烘箱变形。
  - 请勿让烘箱和本体之间的接合部分浸在水中。(否则，可能会引起锈蚀或导致旋转轴无法旋转。)
- 请务必将本体内部清理干净。  
如果本体内残留有食物残渣和碎屑，可能会导致烧焦。
- 请将上盖、烘箱等可以拆卸的零部件切实安装好后再使用。

## 规格

消耗功率：412 W  
 电源：交流220 V、50 Hz  
 尺寸(约 cm)：21.5(宽)x28.5(深)x31(高)  
 重量：约5.5 kg  
 额定容量：1.6 L

执行标准：GB4706.1-2005 GB4706.14-2008

生产厂：珠海日伸电器有限公司  
 珠海市金湾区三灶镇机场北路9号

## 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)
外装构成品	○	○	○	○	○	○
内部构成品	○	○	○	○	○	○
电气零件	○	○	○	○	○	○
控制零件	×	○	○	○	○	○
附属品类	○	○	○	○	○	○

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。

# 各部位名称及操作说明



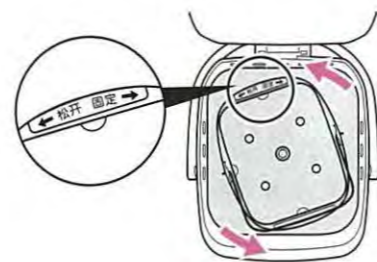
### 取下和安装上盖的方法

- 将上盖打开约45度，然后朝您的方向拉动并抬起盖将其取下。
- 将上盖插入本体的铰链部位进行安装。



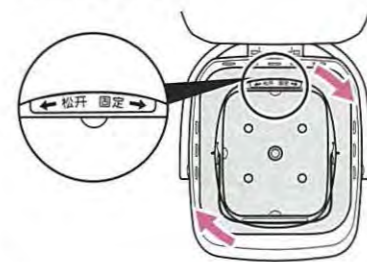
### 取出烘箱的方法

沿松开方向逆时针转动烘箱即可取出。



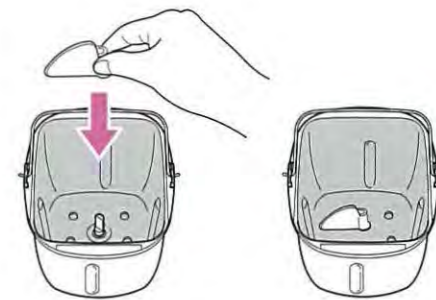
### 安装烘箱的方法

- 1 将烘箱放在本体的中央。  
※小心不要碰到加热器。
- 2 沿固定方向顺时针转动烘箱进行安装。



### 安装揉面叶片的方法

使叶片的孔和旋转轴匹配对齐进行安装。请务必准确地插入揉面叶片，否则无法正确揉面。



# 操作面板

## 显示器

显示到烘焙完成为止的剩余时间、烤色等。下图所示的显示器显示所有菜单和信息，此图仅供参考，实际使用时不会出现该显示。

## 操作指示灯

## 开始 / 取消 键

按该键可开始制作或进行定时操作。要取消操作或制作完成时，可持续按住该键片刻。烘焙期间操作指示灯点亮。

## 烤色控制 键

按该键可选择所需烤色：浅色和标准（用于基本面包（标准 / 坚实）、快速烘焙和蛋糕程序）。

- 浅色  
浅色烤色控制。
- 标准  
标准烤色控制。

## 定时 键

按该键可设定面包完成烘焙的时间。所设时间应为希望完成时间与当前时间之差。每按一次（▲）时间将以 10 分钟为增量前进，每按一次（▼）时间将以 10 分钟为增量减少。当所设时间大于 13:00（13 小时）时，将返回最初显示时间。

## 曲奇 / 意式 面条面团 键

曲奇/意式面条面团制作程序。

## 蛋糕 键

蛋糕烘焙程序。

## 果酱 键

果酱制作程序。

## 模式选择 键

按该键可选择您所需的面团制作/烘焙模式。

### 基本(标准 / 坚实)

该模式可使用活性干酵母烘焙基本面包。

### 柔软

该模式可使用活性干酵母烘焙柔软面包。

### 快速烘焙

该模式可使用活性干酵母快速烘焙基本面包。

### 法式面包

该模式可使用活性干酵母烘焙法式面包。

### 发酵面团

该模式可使用活性干酵母制作发酵面团。

\* 不包括中途刮掉面粉的时间。

程序	基本面包		柔软	快速烘焙	法式面包	发酵面团	曲奇 / 意式面条面团	蛋糕	果酱
	标准	坚实							
标准时间	3:40	3:30	3:00	2:00	5:00	1:45	0:13*	1:40*	1:20
(烤色: 浅色)	(3:30)	(3:20)	—	(1:53)	—	—	—	(1:30)*	—
定时	●	●	●	—	●	—	—	—	—
烤色控制	●	●	—	●	—	—	—	●	—
加料提示音	●	●	●	●	●	—	●	●	—

## 如何定时

可以使用定时功能设定烘焙完成时间。以 10 分钟为单位进行设定，最大可设定为 13 小时。

1. 按模式选择键选择模式。
2. 用定时键设定所需时间。
3. 按开始 / 取消键并确认操作指示灯点亮。显示器以 1 分钟为单位显示递增时间。

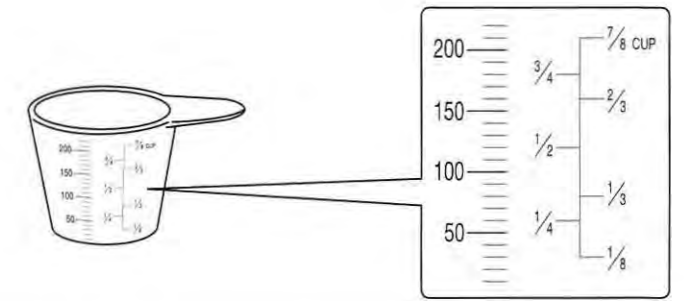
### 敬请注意

- 定时功能只适用于基本、柔软和法式面包程序。
- 由于牛奶、果汁、蔬菜和鸡蛋等容易变质，如食谱中含有以上原料时，请勿使用定时功能。

# 附件

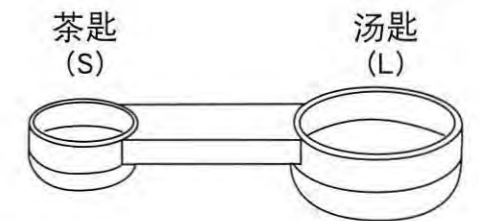
## 量杯:

附带的量杯仅用于计量液体。满至杯口为一杯。



## 量勺:

附带的量勺可以用于计量酵母、砂糖、盐、奶粉和香料。较大一侧计量 1 汤匙，较小一侧计量 1 茶匙。各量勺上的半高线分别计量 1/2 汤匙和 1/2 茶匙。



## 计量原料的方法

### 干燥原料:

- 如果用附带的量杯计量粉类，有可能误差较大，请使用秤来计量。（附带的量杯仅用于计量液体，请勿用于计量粉类。）
- 计量干燥原料时，建议您使用数码秤（以 0.1g 为单位的电子秤）。



### 液体:

- 将液体注入量杯并置于水平桌面，读数时保持视线与刻度线水平。

## 若用量杯计量

附带的量杯仅用于计量液体，计量干燥原料时建议使用嵌套式量杯

1. 将干燥原料舀到嵌套式量杯中直到溢出为止。请勿按压或晃动。
2. 用刀背等直的物体水平地刮去多余原料。要计量 3/4 杯面粉时，使用嵌套式量杯分别量取 1/2 量杯和 1/4 量杯即可。请勿从 1 量杯中直接取出 3/4 的量。计量香料、少量干燥或液体原料时可使用本产品附带的量勺计量。请务必按照以上方法进行计量。



填到溢出为止，然后刮平。

## 计量原料

为了烘焙出完美的面包，准确和正确地计量原料十分重要。建议用秤计量面粉。液体量杯通常使用透明玻璃或塑料制造，并用刻度线表示容量。本产品附带有量杯和量勺。该量杯只可用于计量液体：当满至杯口时计量为 1 杯。量勺有较小一侧和较大一侧。较大一侧填满时为 1 汤匙，填到侧面的半高线时为 1/2 汤匙；量勺的较小一侧填满时为 1 茶匙，填到半高线时为 1/2 茶匙。

# 开始烘焙前

## 各种原料的特点

### 活性干酵母

**活性干酵母**将糖分转化使面团发酵膨胀。活性干酵母（即干燥的酵母粒）由微小的植物制成，该植物能够将食物中的面粉和糖转化成二氧化碳气泡。当这些气泡变大时，面包便会膨胀。本说明书的食谱是使用“活性干酵母”。

活性干酵母应该放在冷冻或冷藏室内保存。请确保使用新鲜的酵母。不建议使用陈旧的酵母，这可能会使烘焙的面包效果欠佳。



推荐原料：推荐使用「安琪酵母股份有限公司」的高活性干酵母。（真空包装产品）

### 面粉

· **多用途面粉**是精制小麦粉的混合，尤其适合于制作蛋糕、曲奇和比萨。

· **高筋面粉**是一种由硬质小麦制成的小麦粉，其中包含谷物中含有的全部面筋。与多用途面粉相比，由于高筋面粉的面筋和蛋白质含量较高，因此非常适合用于酵母面包。面筋起到形成面包结构和高度的作用，因此高筋面粉比其他面粉膨胀得更好。使用高筋面粉烘焙的面包较高，质地较粗。



推荐原料：推荐使用「南顺香港集团」的金像牌面粉。

### 黄油和油

**黄油和油**让酵母面包的质地松软。法式面包由于没有添加油份，因此具有独特的面包皮和质地。但是，添加油份的面包可以更长地保鲜。黄油应该进行计量并切成小块。本说明书的食谱是使用无盐黄油。但也可以用普通黄油或人造黄油代替无盐黄油。



### 鸡蛋

**鸡蛋**使面团更有光泽，质地更加柔软。



### 牛奶

**牛奶**让酵母面包更有口感。可以用牛奶代替奶粉，但是出炉的面包可能较短，烤色可能比使用奶粉时深。



### 盐

**盐**是制作酵母面包的必要原料。它不仅让面包更加美味，还可控制酵母的生长。但是盐太多会杀死酵母，太少时会使面团发酵过快而在烘焙完成前塌陷。盐还能够防止面包过早变质。



### 砂糖

**砂糖**对烤色和风味的形成起着重要作用，同时还是酵母发酵的营养。本说明书的食谱是使用砂糖。如无特别说明，请不要用糖粉或红糖代替。



### 水

调和、搅拌其他材料，使面包变得松软。  
制作面包时，请使用硬度为 50 ~ 200 的水。如果使用硬度过高的水，容易造成发酵不足。  
如果使用蒸馏水，面包则发不起来。



## 基本面包 (标准)

现在您可以开始烘焙美味的面包了！

## 使用提示

### 制作您自己的酵母面包

以下几页的内容是由“象印”公司专为本产品研制的食谱，精选原料进行最优搭配，每一个食谱都在本产品上进行过试制。当您使用其它食谱时，请参考本说明书的食谱调整用量。调整用量后，面团会变得较重、较粗糙。

· 应该首先将液体原料放在烤箱内，然后放入干燥原料。应该最后加入酵母并将其撒在干燥原料上，以避免酵母与任何液体接触。

· 参阅本说明书食谱中各原料的用量。请注意，如此添加原料容易使得面团变得较重并且质地会略微有些粗糙。

· 如果室温在 25°C 以上，建议使用冷藏的液体。应使用处于室温的新鲜面粉。

· 湿度发生变化或在高海拔处烘焙时，可能需要调整原料用量。湿度大容易导致面团较为湿润。高海拔容易让面包发酵过快。当湿度较大时，可尝试多添加一汤匙面粉以增加面团的稠度。根据需要重复该操作直到面团变成漂亮的球状。在高海拔处，将酵母量减少约 1/2 茶匙，并略微减少糖的用量。

· 使用定时功能时，出于食品安全原因，请勿在食谱中加入牛奶、鸡蛋或其它容易变质的原料。

### 使用新鲜原料

· 面粉容易受潮。购买时请查看面粉的生产日期并尽快将其用完。

### 为酵母面包添加特殊光泽

可选择下列任何一种特殊光泽装饰您刚出炉的面包。

**鸡蛋光泽**：将 1 个大号鸡蛋和 4 茶匙水混合搅拌均匀后充分地刷在顶部的面包皮上。

**融化的黄油**：将融化的黄油刷在刚出炉的面包上可形成软嫩的面包皮。

**牛奶光泽**：将牛奶或奶油刷在刚出炉的面包皮上可使面包皮柔软有光泽。

### 如何存放（面包和蛋糕）

· 如果出炉后不立即食用，将其存放在塑料袋内以防止变干。

· 请待其冷却后用保鲜膜或塑料袋包好放入冷冻室保存。

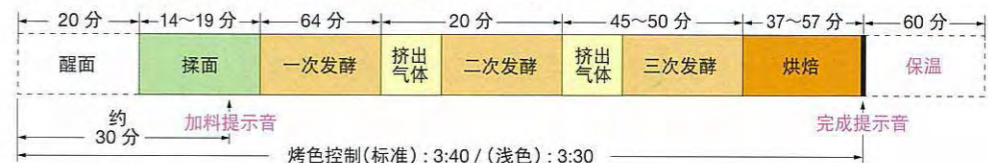
· 存放面团时，先将面团中的气体挤出，分成适当大小后揉搓成圆形，用保鲜膜包好放入冷冻室保存。烘焙前一天将其取出移到冷藏室。待其充分化后，揉搓成形，使其再次膨胀后再行烘焙。

### 其他

· 使用带籽的干果时，请事先除去籽。为了防止面包机发生故障，将坚果加入面团前，要将其压碎到直径 5mm 大小。

· 由于原料种类、湿度或季节差异，原料可能难以均匀混合在一起。

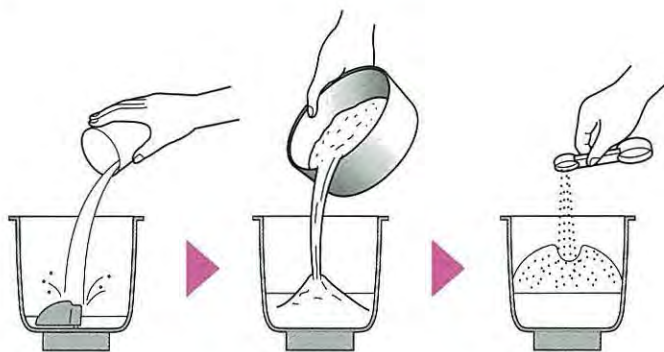
### ● 基本面包(标准)模式(大约时间)



按下开始 / 取消键约 30 分钟后，会响 5 次提示音提示加料。加料指示灯会闪烁(30 秒)。加料时，由于面团正在搅拌请小心。加料后盖好上盖。

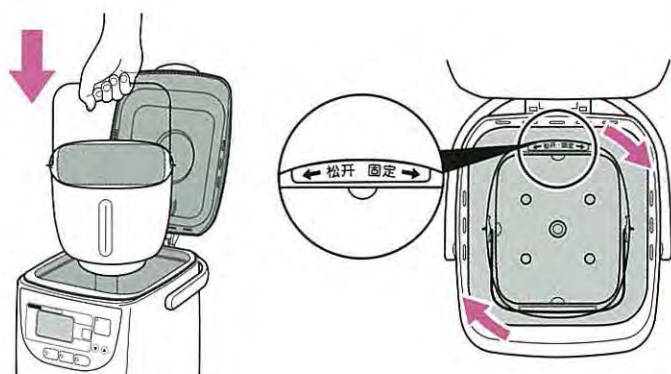
## 1 将揉面叶片安装到烘箱，精确计量原料并按照如下顺序将其加入烘箱：

- (1) 水(或其他液体)
- (2) 高筋面粉、砂糖、奶粉、盐和黄油
- (3) 在面粉的中央压一处凹陷并将酵母撒入其中。  
确保酵母不要与任何液体接触。



## 2 安装烘箱并盖好上盖。

- (1) 将烘箱装入本体中。
- (2) 沿固定方向顺时针转动烘箱进行安装。
- (3) 放下手柄盖好上盖。



## 3 将电源插头插入插座。

## 4 开始烘焙。

- (1) 查看箭头(▲)是否设为基本面包标准。按烤色控制键选择所需烤色：标准或浅色。
- (2) 按开始/取消键。  
会响起提示音并且操作指示灯会点亮。醒面过程结束后，会开始揉面。  
· 在醒面过程中揉面叶片不转动。  
· 完成时间取决于所选烤色。  
标准：3小时40分；浅色：3小时30分。  
(将以1分钟为单位显示至烘焙完成的剩余时间。)
- 当使用定时功能时请参阅第6页。
- 当加料指示灯闪烁并且响起提示音时，添加葡萄干或坚果等配料。



※在烘焙过程中，本体和上盖会变得非常烫。请小心不要烫伤。  
※要中途取消操作时，按住开始/取消键直到听见提示音。

## 5 取出烘箱。

当烘焙完成时，会响起提示音并显示“完成”。按住开始/取消键直到听到提示音，然后打开上盖。用隔热手套握住手柄。沿松开方向逆时针转动烘箱将其取出。

### 没有按开始/取消键时

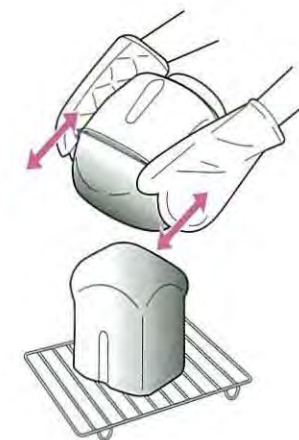
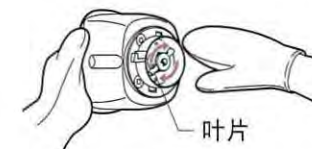
- ※由于面包机会自动保温60分钟，如果烘焙完成后没有立即将面包取出，面包可能会塌陷或面包皮可能会变厚和颜色变深。因此，建议在烘焙完成后立即取出烘箱。(这仅适用于基本面包、柔软面包、法式面包和快速烘焙程序。)
- ※请勿将热烘箱放在不耐热的餐垫上以防止烫坏。



## 6 取出面包。

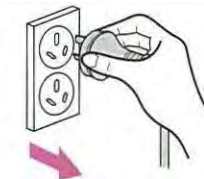
上下颠倒烘箱，握住手柄并将面包晃动出来。将面包放在架子上冷却，让湿气从面包底部散发出来。

- ※小心不要烫伤。
- ※根据完成状况的不同，某些面包可能难以取出。
- ※如果揉面叶片卡在面包内，由于揉面叶片可能还很热，请用橡胶刮铲将其取出。
- ※当取出法式面包等面包皮较硬的面包时，扭动烘箱底部的叶片数次。



## 7 使用后。

握住电源插头将其从电源插座上拔下。



# 基本面包 — 各种标准面包

准备方法：  
按照列出的顺序将原料添加到烤箱内。然后用模式选择键选择“基本面包标准”程序。  
· 确保酵母不要与任何液体接触并将其撒在面粉的中央。

**定时** 指示定时功能有效。

推荐原料：推荐使用「南顺香港集团」的金像牌面包粉、「安琪酵母股份有限公司」的高活性干酵母（真空包装产品）。

**定时**

## 基本白面包

材料		
水	180 ml	3/4 杯
高筋面粉	260 g	2 杯
砂糖	18 g	1 1/2 汤匙
奶粉	7 g	1 汤匙
盐	3 g	1/2 茶匙
黄油	14 g	1 汤匙
活性干酵母	3 g	1 茶匙

## 核桃面包

材料		
水	180 ml	3/4 杯
高筋面粉	260 g	2 杯
砂糖	18 g	1 1/2 汤匙
奶粉	7 g	1 汤匙
盐	3 g	1/2 茶匙
黄油	14 g	1 汤匙
活性干酵母	3 g	1 茶匙

提示音一响就放入

核桃（切碎）	50 g	1/2 杯
--------	------	-------

## 葡萄干面包

材料		
水	180 ml	3/4 杯
高筋面粉	260 g	2 杯
砂糖	18 g	1 1/2 汤匙
奶粉	7 g	1 汤匙
盐	3 g	1/2 茶匙
黄油	14 g	1 汤匙
肉桂	1 g	1/2 茶匙
活性干酵母	3 g	1 茶匙

提示音一响就放入

葡萄干	38 g	1/4 杯
-----	------	-------

## 芝士&洋葱面包

材料		
水	180 ml	3/4 杯
高筋面粉	260 g	2 杯
砂糖	18 g	1 1/2 汤匙
奶粉	7 g	1 汤匙
盐	3 g	1/2 茶匙
黄油	14 g	1 汤匙
活性干酵母	3 g	1 茶匙

提示音一响就放入

芝士丝	18 g	3 汤匙
洋葱（切成末）	16 g	2 汤匙

**定时**

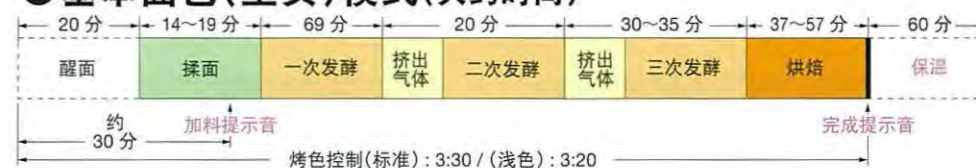
## 蜂蜜面包

材料		
水	160 ml	2/3 杯
高筋面粉	260 g	2 杯
砂糖	12 g	1 汤匙
奶粉	7 g	1 汤匙
盐	3 g	1/2 茶匙
黄油	14 g	1 汤匙
蜂蜜	17 g	1 汤匙
活性干酵母	3 g	1 茶匙



# 基本面包（坚实）

## 基本面包（坚实）模式（大约时间）



按下开始 / 取消键约 30 分钟后，会响 5 次提示音提示加料。加料指示灯会闪烁（30 秒）。加料时，由于面团正在搅拌请小心。  
加料后盖好上盖。

有关制作步骤 **1~3**，请参阅第 10 页的基本面包（标准）。

### 4 开始烘焙。

- 按模式选择键选择基本面包坚实模式。  
· 定时功能有效（参阅第 6 页）。
- 按烤色控制键选择所需的烤色：标准或浅色。
- 按开始 / 取消键。完成时间取决于所选烤色。  
标准：3 小时 30 分；  
浅色：3 小时 20 分。



· 按开始 / 取消键之前，确保原料计量和程序选择正确。否则面团可能无法顺利发酵。

※在烘焙过程中，本体和上盖会变得非常烫。请小心不要烫伤。  
※要中途取消操作时，按住开始 / 取消键直到听见提示音。

有关制作步骤 **5~7**，请参阅第 11 页的基本面包（标准）。

# 基本面包 — 各种坚实面包

准备方法：  
按照列出的顺序将原料添加到烘箱内。然后用模式选择键选择基本面包坚实程序。  
· 确保酵母不要与任何液体接触并将其撒在面粉的中央。

**定时** 指示定时功能有效。

推荐原料：推荐使用「南顺香港集团」的金像牌面包粉、「安琪酵母股份有限公司」的高活性干酵母（真空包装产品）。

**定时**

## 基本白面包

材料		
水	210 ml	7/8 杯
高筋面粉	303 g	2 1/3 杯
砂糖	18 g	1 1/2 汤匙
奶粉	7 g	1 汤匙
盐	3 g	1/2 茶匙
黄油	14 g	1 汤匙
活性干酵母	3 g	1 茶匙

## 核桃面包

材料		
水	210 ml	7/8 杯
高筋面粉	303 g	2 1/3 杯
砂糖	18 g	1 1/2 汤匙
奶粉	7 g	1 汤匙
盐	3 g	1/2 茶匙
黄油	14 g	1 汤匙
活性干酵母	3 g	1 茶匙

提示音一响就放入

核桃（切碎）	50 g	1/2 杯
--------	------	-------

## 葡萄干面包

材料		
水	210 ml	7/8 杯
高筋面粉	303 g	2 1/3 杯
砂糖	18 g	1 1/2 汤匙
奶粉	7 g	1 汤匙
盐	3 g	1/2 茶匙
黄油	14 g	1 汤匙
肉桂	1 g	1/2 茶匙
活性干酵母	3 g	1 茶匙

提示音一响就放入

葡萄干（切碎）	38 g	1/4 杯
---------	------	-------

## 芝士&洋葱面包

材料		
水	180 ml	3/4 杯
高筋面粉	293 g	2 1/4 杯
砂糖	18 g	1 1/2 汤匙
奶粉	7 g	1 汤匙
盐	3 g	1/2 茶匙
黄油	14 g	1 汤匙
活性干酵母	3 g	1 茶匙

提示音一响就放入

芝士丝	33 g	1/3 杯
洋葱（切成末）	35 g	1/4 杯

## 蜂蜜面包

材料		
水	200 ml	
高筋面粉	303 g	2 1/3 杯
奶粉	7 g	1 汤匙
盐	3 g	1/2 茶匙
黄油	14 g	1 汤匙
蜂蜜	34 g	2 汤匙
活性干酵母	3 g	1 茶匙



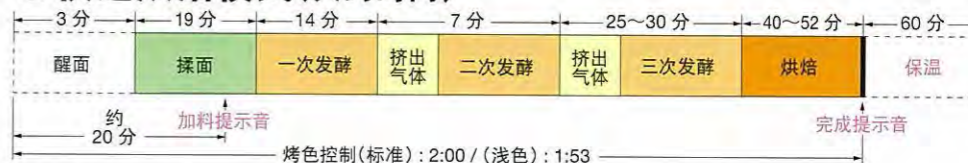
# 其他基本面包

柔软、快速烘焙和法式面包

### ● 柔软模式(大约时间)



### ● 快速烘焙模式(大约时间)



### ● 法式面包模式(大约时间)



有关制作步骤 1~3, 请参阅第 10 页的基本面包(标准)。

## 4 开始烘焙

- (1) 按模式选择键选择您所需的模式。  
· 定时功能只对柔软和法式面包模式有效, 对快速烘焙模式无效 (参阅第 6 页)。
- (2) 按烤色控制键选择所需的烤色: 标准或浅色。  
· 烤色控制功能对柔软和法式面包模式无效。
- (3) 按开始 / 取消键。完成时间取决于所选程序和烤色。  
快速烘焙 · 标准烤色: 2 小时  
快速烘焙 · 浅色烤色: 1 小时 53 分  
柔软: 3 小时  
法式面包: 5 小时。



· 按开始 / 取消键之前, 确保原料计量和程序选择正确。否则面团可能无法顺利发酵。

※在烘焙过程中, 本体和上盖会变得非常烫。请小心不要烫伤。  
※要中途取消操作时, 按住开始 / 取消键直到听见提示音。

有关制作步骤 5~7, 请参阅第 11 页的基本面包(标准)。



## 其他基本面包 — 各种柔软面包

### 准备方法:

按照列出的顺序将原料添加到烘箱内。然后用模式选择键选择“柔软”模式。

· 确保酵母不要与任何液体接触并将其撒在面粉的中央。

**定时** 指示定时功能有效。

推荐原料: 推荐使用「南顺香港集团」的金像牌面包粉、「安琪酵母股份有限公司」的高活性干酵母(真空包装产品)。

**定时**

### 基本白面包

材料		
水	220 ml	
高筋面粉	260 g	2 杯
低筋面粉	15 g	2 汤匙
砂糖	18 g	1 1/2 汤匙
奶粉	14 g	2 汤匙
盐	3 g	1/2 茶匙
黄油	21 g	1 1/2 汤匙
活性干酵母	3 g	1 茶匙

### 香蕉面包

材料		
牛奶	100 ml	
鸡蛋	50 g	1 个
高筋面粉	293 g	2 1/4 杯
低筋面粉	15 g	2 汤匙
砂糖	18 g	1 1/2 汤匙
盐	3 g	1/2 茶匙
黄油	21 g	1 1/2 汤匙
香蕉(捣成泥)	80 g	1/3 杯
活性干酵母	3 g	1 茶匙

### 牛奶面包

材料		
水	60 ml	1/4 杯
牛奶	120 ml	1/2 杯
鸡蛋	50 g	1 个
高筋面粉	293 g	2 1/4 杯
低筋面粉	15 g	2 汤匙
砂糖	18 g	1 1/2 汤匙
盐	3 g	1/2 茶匙
黄油	33 g	2 1/3 汤匙
活性干酵母	3 g	1 茶匙

## 其他基本面包 — 各种快速烘焙面包

### 准备方法:

按照列出的顺序将原料添加到烘箱内。然后用模式选择键选择“快速烘焙”模式。

· 确保酵母不要与任何液体接触并将其撒在面粉的中央。

· 室温低于 15°C 时, 有可能出现发不足的情况。在此情况下, 请把使用的水温调整至 20°C 左右。

推荐原料: 推荐使用「南顺香港集团」的金像牌面包粉、「安琪酵母股份有限公司」的高活性干酵母(真空包装产品)。

### 基本白面包

材料		
水	220 ml	
高筋面粉	303 g	2 1/3 杯
砂糖	18 g	1 1/2 汤匙
奶粉	7 g	1 汤匙
盐	3 g	1/2 茶匙
黄油	14 g	1 汤匙
活性干酵母	6 g	2 茶匙

### 葡萄干面包

材料		
水	220 ml	
高筋面粉	303 g	2 1/3 杯
砂糖	18 g	1 1/2 汤匙
奶粉	11 g	1 1/2 汤匙
盐	3 g	1/2 茶匙
黄油	14 g	1 汤匙
肉桂	1 g	1/2 茶匙
活性干酵母	6 g	2 茶匙

提示音一响就放入

葡萄干	75 g	1/2 杯
-----	------	-------

## 其他基本面包 — 各种法式面包

### 准备方法:

按照列出的顺序将原料添加到烘箱内。然后用模式选择键选择“法式面包”模式。

· 确保酵母不要与任何液体接触并将其撒在面粉的中央。

**定时** 指示定时功能有效。

推荐原料: 推荐使用「南顺香港集团」的金像牌面包粉、「安琪酵母股份有限公司」的高活性干酵母(真空包装产品)。

**定时**

### 基本法式面包

材料		
水	170 ml	
高筋面粉	260 g	2 杯
低筋面粉	43 g	1/3 杯
砂糖	6 g	1/2 汤匙
盐	3 g	1/2 茶匙
活性干酵母	3 g	1 茶匙

※在室温较高时(20°C以上), 有可能出现膨起得过高或形状歪的情况。  
在此情况下, 请使用冷藏的水(约 5°C)。

### 芝士&洋葱法式面包

材料		
水	130 ml	
高筋面粉	217 g	1 2/3 杯
砂糖	6 g	1/2 汤匙
盐	3 g	1/2 茶匙
活性干酵母	3 g	1 茶匙

提示音一响就放入

芝士丝	25 g	1/3 杯
洋葱(切成末)	46 g	1/4 杯

### 蒜香法式面包

材料		
水	170 ml	
高筋面粉	260 g	2 杯
低筋面粉	43 g	1/3 杯
砂糖	6 g	1/2 汤匙
盐	3 g	1/2 茶匙
活性干酵母	3 g	1 茶匙

提示音一响就放入

蒜香粉	3 g	1/2 茶匙
-----	-----	--------

※在室温较高时(20°C以上), 有可能出现膨起得过高或形状歪的情况。  
在此情况下, 请使用冷藏的水(约 5°C)。



# 发酵面团

## ● 发酵面团模式 (大约时间)



有关制作步骤 1~3, 请参阅第 10 页的基本面包 (标准)。  
(有关原料的用量, 请参阅各食谱。)

### 4 开始程序。

(1) 按模式选择键选择您所需的模式。此时显示器上显示 1:45。  
· 烤色控制和定时功能对发酵面团模式无效。



模式选择

(2) 按开始 / 取消键, 提示音响起。  
醒面结束后开始揉面。  
· 醒面过程中揉面叶片不转动。发酵面团将在 1 小时 45 分后完成。  
(将以 1 分钟为单位显示到完成为止的剩余时间。)

※要中途取消操作时, 按住开始 / 取消键直到听见提示音。

### 5 取出烘箱。

当发酵面团完成时, 会响起提示音并显示“完成”。按开始 / 取消键结束操作后打开上盖。



### 6 取出面团。

在揉面板上撒少许面粉。将面团集中在烘箱的中央, 然后将其取出放在揉面板上。

- 小心地从底部轻轻抬起面团将其取出。
- 如果揉面叶片被面团带出来, 取出揉面叶片。



### 7 使用后。

握住电源插头将其从插座上拔下。



### 8 将面团塑成您喜欢的形状使用。

将面团塑造成您喜欢的形状, 然后令其膨起并烘焙。

推荐原料: 推荐使用「南顺香港集团」的金像牌面包粉、「安琪酵母股份有限公司」的高活性干酵母 (真空包装产品)。

## 黄油卷

材料		14个的分量
牛奶	120 ml	1/2 杯
鸡蛋	50 g	1 个
高筋面粉	303 g	2 1/3 杯
砂糖	24 g	2 汤匙
盐	3 g	1/2 茶匙
黄油	57 g	1/4 杯
活性干酵母	3 g	1 茶匙

鸡蛋光泽:

鸡蛋	50 g	1 个
水	18 ml	4 茶匙



### ■ 制作方法

关于面团的制作方法, 请参照 18 页的基本工序 1~7。

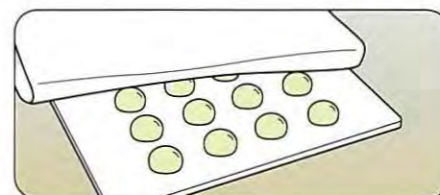
① 请用手轻轻揉搓面团, 挤出面团中的气体。



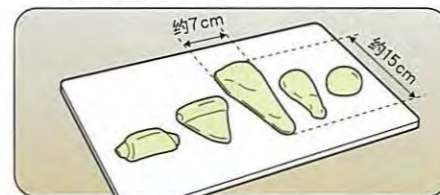
② 用切面刀把从烘箱内取出的面团分成 14 等分, 把它们分别揉成光滑的团。不要用手拉扯, 以免破坏面团结构。



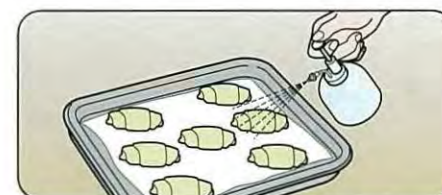
③ 在揉好的面团上盖上垫布, 饧面放置 20 分钟左右。(如果没有垫布, 也可使用保鲜膜。)



④ 把面团滚成圆锥形, 用擀面杖擀平拉成三角形。如图所示, 从各个三角形较宽的一边开始卷起来。



⑤ 把卷到最后的那端朝下, 排列在已铺好蜡纸的烤盘上。给面团喷雾, 在温暖的地方 (30~35℃) 放置 30~40 分钟使其发酵或大小增至 2 倍。



⑥ 用毛刷涂上蛋液, 放入预热至 180℃ 的烤箱内烘烤 10~15 分钟。制作 14 个。



### 黄油卷面团的多种花样

## 面包圈

(圆环面包圈 10 个的分量 拧花面包圈 5 个的分量)

### ■ 制作方法

准备好 19 页的黄油卷面团。

① 从烘箱里取出面团分成两份。一半揉成团, 用于制作圆环面包圈; 剩下的一半用于制作拧花面包圈, 分成 5 份后揉成团。盖上浸湿后拧干水分的垫布, 饧面放置 20 分钟左右。

② 用擀面杖把用来制作圆环面包圈的面团擀成 1cm 的厚度, 用面包圈模型脱模。

③ 用擀面杖把用来制作拧花面包圈的面团擀成 30cm 的长条状, 拧成绳状把两头粘起来。

④ 在铺有蜡纸的烤盘上排列 ② 和 ③, 在温暖的地方 (约 40℃) 放置 30~40 分钟 (使其成为约 2 倍大小) 使其发酵。

⑤ 把 ④ 放入加热至约 170℃ 的炸油中, 上下翻面数次, 炸至金黄色即可。

⑥ 趁热撒上白砂糖或粉糖。制作 10 个圆环面包圈和 5 个拧花面包圈。

◆ 把巧克力隔水加热融化后, 涂在面包圈的表面就变成巧克力面包圈。



推荐原料：推荐使用「南顺香港集团」的金像牌面包粉、「安琪酵母股份有限公司」的高活性干酵母（真空包装产品）。

## 黄油卷面团的多种花样

### 圣诞树面包

(1个的分量)

#### ■ 制作方法

准备好19页的黄油卷面团。

- 从烘箱里取出面团分成17等分，揉成团后盖上垫布，饧面放置20分钟左右。
- 在铺有蜡纸的烤盘上，把轻轻揉成圆形的15个面团排列成5层金字塔状。（稍微留一些间隔。）
- 把1个面团擀平了做成树干，放在②的最下部，做成树的形状。
- 剩下的1个擀平了脱模做成星型，剩下的面团揉圆了放在星型下面，装饰在树的顶部。
- 喷雾后，在约35℃处放置30~40分钟（使其成为约2倍大小）使其发酵。
- 用毛刷涂上蛋液，放入预热至180℃的烤箱内烘烤15分钟。
- 稍稍冷却后，用粉糖和食用银珠等装饰。

◆ 如果包上各种不同的馅并随意排列，自己到底会撞到哪种口味呢？这就像游戏一样好玩。



### 贝果面包

材料	8个的分量	
水	160 ml	2/3 杯
高筋面粉	260 g	2 杯
砂糖	12 g	1 汤匙
盐	3 g	1/2 茶匙
活性干酵母	3 g	1 茶匙

鸡蛋光泽：

鸡蛋	50 g	1 个
水	18 ml	4 茶匙

配料

奶油芝士（常温）	100 g	
----------	-------	--

用来焯水的水，调整到可以足够煮贝果面包的深度。

#### ■ 制作方法

- 从烘箱里取出面团分为8等分，揉成团后盖上垫布，饧面放置20分钟左右。
- 在揉成团的面团中央，用手指开一个孔，一边旋转慢慢地使孔变大，成为面包圈形状。
- 在分为8等分的蜡纸上放上②，排列在烤盘上。喷雾后，在约35℃处放置30~40分钟（使其成为约2倍大小）使其发酵。
- 焯水用的水煮开后，把③连带蜡纸一起放入锅里，每一面各煮30秒。（蜡纸将在锅内自然剥落。）
- 在铺有蜡纸的烤盘上，排列控干水分的④，用毛刷涂上蛋液，放入预热至180~200℃的烤箱内烘烤15分钟。
- 把烤好的贝果面包从侧面切开，抹上奶油芝士。



### 比萨面团

材料		
水	210 ml	7/8 杯
橄榄油	12 g	1 汤匙
高筋面粉	325 g	2 1/2 杯
砂糖	12 g	1 汤匙
盐	6 g	1 茶匙
活性干酵母	3 g	1 茶匙

#### ■ 制作方法

- 关于面团的制作方法，请参照18页的基本工序1~7。从烘箱里取出面团。
- 请从下面几项中选择您所要的形状。

### 加啤酒的比萨面团

材料		
消掉气泡的啤酒	240 ml	1 杯
低筋面粉	325 g	2 1/2 杯
砂糖	24 g	2 汤匙
盐	6 g	1 茶匙
黄油	14 g	1 汤匙
活性干酵母	3 g	1 茶匙

### 薄比萨饼皮

(20cm比萨4个的分量)

- 把面团分成4等分，揉成团后盖上垫布，饧面放置20分钟左右。
- 把面团放在蜡纸上，用擀面杖擀成20cm的圆形。把它和蜡纸一起放在烤盘上，用叉子扎一些小孔。
- 用勺子在比萨饼皮上涂上番茄或比萨沙司，并在上面加上芝士或喜欢的配料。
- 放入预热至200~220℃的烤箱内烘烤15分钟，或烘烤至芝士开始冒泡、饼皮烤成金黄色为止。可以制作4个20cm的比萨。

### 厚比萨饼皮

(20cm比萨3个的分量)

- 把面团分成3等分，揉成团后盖上垫布，饧面放置20分钟左右。
- 请参照薄比萨饼皮做法的②~④。可以制作3个20cm的比萨。

◆ 请在上面加上喜欢的配料。

# 曲奇/意式面条面团

## ●曲奇 / 意式面条面团程序 (大约时间)



当响起加料提示音时,用橡胶刮铲轻轻刮掉烘箱侧面粘有的面粉,然后按开始 / 取消键。如果没有按开始 / 取消键,面包机会在 20 分钟后自动开始工作。

## 准备方法:

### 1 将揉面叶片安装到烘箱,精确计量原料并将其添加到烘箱。

- (1)将多用途面粉和泡打粉一起过筛,将鸡蛋打散,将黄油放至常温。
- (2)将打散的鸡蛋、黄油和其他原料放入烘箱内。  
(首先将液体倒入烘箱内。这将有助于之后刮掉面粉。)

有关制作步骤 2~3, 请参阅第 10 页的基本面包(标准)。

### 4 开始程序。

- (1)按曲奇 / 意式面条面团键。  
曲奇 / 意式面条面团指示灯会开始闪烁。在此阶段,不会显示时间。  
· 定时功能无效。
- (2)按开始 / 取消键。  
· 将揉面 8 分钟。(会显示揉面完成为止的剩余时间。)  
· 8 分钟后响起提示音时,打开上盖并用橡胶刮铲刮掉烘箱侧面的面粉。
- (3)刮掉面粉后添加配料,然后按开始 / 取消键重新开始工作。(如果没有按开始 / 取消键,面包机会在 20 分钟后自动开始工作。)面包机会继续揉面 5 分钟。(将以 1 分钟为单位显示到制作完成的剩余时间。)



※要中途取消操作时,按住开始 / 取消键直到听见提示音。

有关制作步骤 5~8, 请参阅第 18 页的发酵面团。

## 普通曲奇

材料	20个的分量	
鸡蛋液	50 g	1 个
黄油(常温)※	57 g	1/4 杯
低筋面粉	163 g	1 1/4 杯
泡打粉	4 g	1 茶匙
砂糖	68 g	1/3 杯
香草精	少许	

※使其柔滑(无需化开)

### ■制作方法

- ①把做好的面团揉成一团。
- ②把面团分为1汤匙大小,放在铺有蜡纸的烤盘上。手上蘸少许多用途面粉(分量外)从面团上往下压,使其成为 5mm 左右的厚度。
- ③放入预热好的烤箱内,用 160°C 烘烤 20 分钟。

## 红糖曲奇

材料	20个的分量	
鸡蛋液	50 g	1 个
黄油(常温)※	57 g	1/4 杯
低筋面粉	163 g	1 1/4 杯
小苏打粉	5 g	1 茶匙
红糖	68 g	1/3 杯
香草精	少许	

红糖如果是块状,应捣成粉状使用  
※使其柔滑(无需化开)

## 核桃曲奇

材料	20个的分量	
鸡蛋液	50 g	1 个
黄油(常温)※	57 g	1/4 杯
低筋面粉	163 g	1 1/4 杯
泡打粉	4 g	1 茶匙
砂糖	68 g	1/3 杯
香草精	少许	

提示音一响就放入

核桃(切碎)	50 g	1/2 杯
--------	------	-------

※使其柔滑(无需化开)

### ■制作方法

- ※约 8 分钟后提示音一响,即打开上盖放入加了配料的材料。  
●请参照上述 ①~③。

## 葡萄干曲奇

材料	20个的分量	
鸡蛋液	50 g	1 个
黄油(常温)※	57 g	1/4 杯
低筋面粉	163 g	1 1/4 杯
泡打粉	4 g	1 茶匙
砂糖	68 g	1/3 杯
香草精	少许	

提示音一响就放入

葡萄干(切碎)	75 g	1/2 杯
---------	------	-------

※使其柔滑(无需化开)



## 自制意式面条

材料	4个人的分量	
水	130 ml	
橄榄油	12 g	1 汤匙
高筋面粉	43 g	1/3 杯
低筋面粉	260 g	2 杯
盐	6 g	1 茶匙

按照列出的顺序将原料加入烤箱内。



### ■ 制作方法

- 从烤箱里取出面团揉成一团，用保鲜膜包起来放入冰箱，饧面放置约1小时。
- 在面板上撒上扑面，把①的面团放在面板上分成4等分，用擀面杖擀成约1mm的厚度。
- 在②的表面撒上扑面，折成三折后切成约5mm的宽度。（意式宽面切成1~1.3cm的宽度。）
- 把③的意式面条抖散后，放入加了盐的足够的开水中煮2~3分钟。
- 煮好后控干水，为了防止意式面条粘连，用橄榄油拌一拌。

## 饺子皮

材料	40张的分量	
开水	180 ml	3/4 杯
盐（充分溶解于开水）	1.5 g	1/4 茶匙
饺子粉	320 g	2 1/3 杯

按照列出的顺序将原料加入烤箱内。



### ■ 制作方法

- 从烤箱里取出面团揉成一团，用保鲜膜包起来放入冰箱，饧面放置约1小时。
  - 在面板上撒上扑面，擀成直径为2~3cm的长条状，分成40等分。
  - 用擀面杖一个一个擀成直径为8~10cm的圆形。
- 擀好后的面皮容易粘连，每1张都要撒上扑面。

## 金枪鱼西兰花意式宽面

材料	4个人的分量
自制意式面条(意式宽面)	4个人的分量
西兰花(分成小朵)	1/2 棵
黄油	20 g
洋葱(切碎)	中1/4 个
金枪鱼罐头(滤去油)	1 罐
玉米粒	30 g
鲜奶油	100 ml
牛奶	100 ml
固体鲜汤调料(压碎)	1/2 份
黑胡椒(粗粒)	少许

### ■ 制作方法

- 西兰花用开水煮2~3分钟，控干水。
- 炒锅内放黄油，烧热后用中火翻炒洋葱至焦糖色。
- 加金枪鱼和玉米粒，炒热后再加入①和②的西兰花，用小火煮约5分钟，调味即可。
- 在刚煮好的意式面条上浇上③的热沙司。



## 水饺

材料	40个的分量
饺子皮	40 张
猪肉末	400 g
酱油	1 汤匙
酒	2 茶匙
色拉油	2 汤匙
盐	1/2 茶匙
胡椒	少许
韭菜(2~3mm幅度的切碎)	100 g

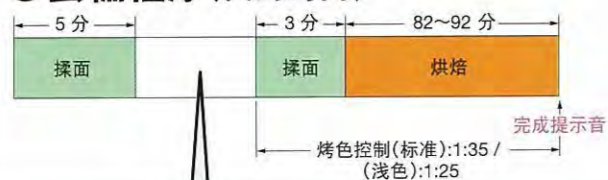
### ■ 制作方法

- 把①全部混合在一起，搅至产生粘性。然后，加入韭菜混合。
  - 在饺子皮上放①的馅，在饺子皮边缘蘸水，对折后捏出褶皱并封口。
  - 将②中已经做好的水饺，用足够的开水煮约4分钟，控干水。
- ◆ 蘸上喜欢的调料(香醋酱油等)食用。



# 蛋糕

## ●蛋糕程序(大约时间)



当响起加料提示音时,用橡胶刮铲轻轻刮掉烘箱侧面粘有的面粉,然后按开始/取消键。如果没有按开始/取消键,面包机会在20分钟后自动开始工作。

### 1 将揉面叶片安装到烘箱,精确计量原料并将其加入烘箱。

- (1) 将多用途面粉和泡打粉一起过筛。融化黄油并让其冷却。
- (2) 将鸡蛋、牛奶、基本原料和其他原料放入烘箱内。(首先倒入液体,这将有助于之后刮掉粘在烘箱上的面粉。)

有关制作步骤 2~3, 请参阅第 10 页的基本面包(标准)。

### 4 开始程序。

- (1) 按蛋糕键。蛋糕指示灯会开始闪烁。在此阶段,不会显示时间。
  - 定时功能无效。
- (2) 按烤色控制键并选择标准或浅色。
- (3) 按开始/取消键。
  - 将揉面 5 分钟。(会显示揉面完成为止的剩余时间。)
  - 5 分钟后响起提示音时,打开上盖并用橡胶刮铲刮掉烘箱侧面的面粉。
- (4) 刮掉面粉后添加配料,然后按开始/取消键重新开始工作。(如果没有按开始/取消键,面包机会在 20 分钟后自动开始工作。)标准烤色的完成时间为 1 小时 35 分,浅色烤色为 1 小时 25 分。(将以 1 分钟为单位显示到制作完成为止的剩余时间。)



※在烘焙过程中,本体和上盖会变得非常热。请小心不要烫伤。  
※要中途取消操作时,按住开始/取消键直到听见提示音。

有关制作步骤 5~7, 请参阅第 11 页的基本面包(标准)。

# 各种蛋糕

准备方法:

按照列出的顺序将原料添加到烘箱内。

然后选择“蛋糕”程序。

5 分钟后响起提示音时,打开上盖并用橡胶刮铲刮掉烘箱侧面的面粉。

- 对于有配料的食谱,请记住在响起加料提示音时添加配料。
- 然后盖好上盖并按开始/取消键重新开始工作。
- 添加前将鸡蛋打散。
- 蛋糕较热时可能容易碎。取出蛋糕时,请注意。

## 黄油蛋糕

材料		
鸡蛋液	100 g	2 个
牛奶	60 ml	1/4 杯
低筋面粉	195 g	1 1/2 杯
泡打粉	12 g	3 茶匙
黄油(溶化后)	57 g	1/4 杯
砂糖	103 g	1/2 杯
香草精	少许	

## 香蕉坚果蛋糕

材料		
鸡蛋液	100 g	2 个
牛奶	60 ml	1/4 杯
低筋面粉	217 g	1 2/3 杯
泡打粉	12 g	3 茶匙
黄油(溶化后)	76 g	1/3 杯
砂糖	99 g	1/2 杯
香蕉(捣成泥)	80 g	1/3 杯
酸奶油	63 g	1/4 杯
香草精	少许	

提示音一响就放入

核桃(切碎)	50 g	1/2 杯
--------	------	-------

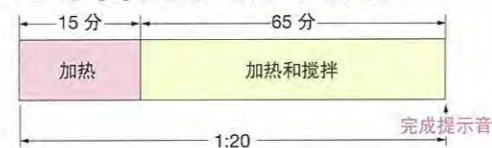


# 果酱



**1 将揉面叶片安装到烘箱,精确计量原料并将其添加到烘箱。(原料用量请参阅各食谱。)**

## ●果酱程序 (大约时间)



有关制作步骤 **2~3**, 请参阅第 10 页的基本面包(标准)。

## 4 开始程序。

(1) 按果酱键。果酱指示灯会开始闪烁。

显示器上会出现 1:20。

※定时功能无效。

(2) 按开始 / 取消键。

将在 1 小时 20 分后完成果酱制作。(将以 1 分钟为单位显示到制作完成为止的剩余时间。)



※在制作过程中,本体和上盖会变得非常热。请小心不要烫伤。

※要中途取消操作时,按住开始 / 取消键直到听见提示音。

## 5 取出烘箱。

当完成果酱制作时,会响起提示音并显示“完成”。

按住开始 / 取消键直到听见提示音,然后打开上盖。取出烘箱时请使用隔热手套。

## 6 取出果酱。

用橡胶刮铲从烘箱内取出果酱。

## 7 使用后。

握住电源插头将其从插座上拔下。

## 各种果酱

准备方法:

按照列出的顺序将原料加入烘箱内。然后选择“果酱”程序。

### 草莓酱

材料		
草莓	300 g	
砂糖	136 g	2/3 杯
柠檬汁	14 ml	1 汤匙

草莓去蒂,切成2~4块后捣成泥

### 蓝莓酱

材料		
蓝莓	300 g	
砂糖	136 g	2/3 杯
柠檬汁	14 ml	1 汤匙

蓝莓轻轻捣碎

### 苹果酱

材料		
苹果	300 g	
砂糖	136 g	2/3 杯
柠檬汁	14 ml	1 汤匙

苹果削皮后去核。取一半切成2~3mm的银杏叶状,剩下的一半擦成泥。

#### 建议:

- 每次只能制作1杯果酱。因自制果酱无添加防腐剂,无法长期保存,故须适量。若将果酱密封后置于冰箱冷藏,则可保存一周。
- 刚制作完成的果酱较软,若希望果酱粘稠,可适量添加一些(大约5g)果胶。
- ※果胶是糖的一种,存在于水果中,可用来增加果酱粘稠度。

## 清洗和保养

※请务必拔下电源插头并让本体冷却。

※请务必在制作完成后和每次使用后尽快进行清理。

### 本体和上盖:

●用拧干的布擦拭。

※请不要在水中浸泡或溅上水(这可能会导致本产品发生故障)。

※虽然上盖可以卸下,但请勿在水中清洗(水可能会进入上盖内造成异味,妨碍正常烘焙)。

※务必将本体内部的异物清理干净。

**!注意!**  
请勿将本体或上盖浸泡在水或其他液体中。

### 烘箱:

**1** 将水或温水倒入烘箱以使粘在揉面叶片上的面团变软。取下揉面叶片。

※请勿浸泡或将水长时间留在烘箱内。

(这可能会导致生锈或揉面叶片可能无法流畅地转动。)

**2** 用蘸有厨房用洗涤剂的海绵清洗。

※请勿用水清洗烘箱的底部。用拧干的布擦拭。

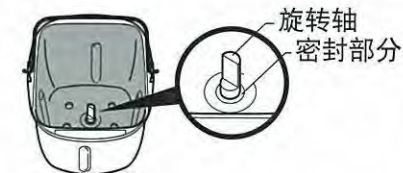
(否则可能会导致生锈和故障。)

**3** 用海绵清洗旋转轴。(小心不要损坏密封部分。)

**!注意!**  
请勿将烘箱浸泡在水或其他液体中。



如果难以取下揉面叶片,左右扭动叶片将其释放。



### 揉面叶片:

●用海绵清洗。

※如果孔堵塞,在水或温水中浸泡,然后用筷子、牙签或软刷清除堵塞物。

※每次清洁后请务必将揉面叶片安装到本体上以避免将其丢失。



### 量杯和量勺:

●每次使用后海绵清洗。

### 关于烘箱和揉面叶片上的防粘涂层:

为了保护防粘涂层:

- 请勿使用金属刮铲、刀或叉子等硬器具。
- 请勿使用擦洗剂、硬毛刷、硬尼龙海绵或金属刷。
- 每次使用后请务必清洁。

※随着时间的推移,制作过程中产生的湿气或蒸气可能会导致防粘涂层颜色发生变化。这完全是正常现象,对本机的性能或使用没有任何影响。

### 敬请注意:

- 请勿使用苯、稀释剂、擦洗剂或经过化学处理的布进行清洁。(这可能会损坏本体或烘箱。)
- 请勿放在洗碗机或餐具烘干机内。(这可能会导致故障、变形或褪色。)

### 当存放时:

- 存放前请让本产品完全冷却。敞开上盖会有助于冷却。
- 请务必盖好上盖。请勿在上盖上摆放物品(尤其重物)。
- 存放前请务必让烘箱和揉面叶片充分干燥。

# 烘焙面包Q&A

**Q1** 为何基本面包的面包皮较硬?

**A1** 基本面包程序是针对其质地设计的。为获得较软的面包皮,可在面包冷却到体温后将其存放在塑料袋内,或尝试使用软面包程序以制作质地较软的面包。

**Q2** 为何面包的高度和形状会不同?

**A2** 面包对室温、天气、温度、海拔、定时功能的使用和家庭电流的波动等环境因素非常敏感。如果没有使用新鲜原料或计量不准确,面包的形状也会受影响。

**Q3** 根据季节的不同,面包的形状会有哪些不同?

**A3** 夏季期间,面包可能有时膨起得过高或塌陷,导致中央出现凹陷。冬季期间,您可能会遇到面包难以膨起的问题。通过将水温保持在约20°C可以解决此问题。

**Q4** 为何面粉偶尔会粘在面包的侧面?

**A4** 在最开始的搅拌期间,少量面粉可能有时会粘在烘箱的侧面并烤在面包的侧面。如果发生这种情况,用锋利的刀刮去粘有面粉的外侧面包皮。

**Q5** 使用蛋糕程序时,为何面粉偶尔会粘在烤好的蛋糕的侧面?

**A5** 您可能没有按照列出的顺序添加原料。当响起加料提示音提醒加料时,请务必用橡胶刮铲刮掉烘箱侧面残留的面粉。

**Q6** 为何面团有时十分粘,难以加工?

**A6** 根据室温和水温,面团有时可能会较粘(或太湿)。当制作面团时尝试使用较冷的水并频繁地在面团表面和您的手上撒一些面粉。

**Q7** 为何面包的顶部有时会有裂痕?

**A7** 有时由于面团膨起得过于充分,面包的顶部会有裂痕,但是,面包会具有十分柔软的口感。

**Q8** 我可以用鸡蛋在本产品中制作面包吗?

**A8** 可以。减少水的用量并用鸡蛋代替。首先将鸡蛋放在量杯中,然后加水精确地计量。当使用鸡蛋时请勿使用定时器功能,因为鸡蛋可能会变质。

**Q9** 我可以用本产品按照自己喜爱的食谱制作面包吗?

**A9** 附带的食谱是专为本产品开发的。如果使用其他食谱,效果可能会有所不同。请将第8页上的“制作您自己的酵母面包”作为参考准则。

**Q10** 为何不能将定时设为13小时以上?

**A10** 如果长时间放置,原料可能会变质并影响面团的质量。为了确保最佳的口味和性能,本产品最长可定时13小时。

**Q11** 为何面包有时有异味?

**A11** 太多活性干酵母或不新鲜的原料(尤其面粉和水)可能导致异味。为了获得最佳结果,请务必准确计量原料并使用新鲜原料。

**Q12** 我可以自己磨碎或自己碾磨的面粉吗?

**A12** 取决于自家碾磨面粉的磨碎粗细程度,制作效果可能不理想。为了获得最佳效果,建议使用自家碾磨面粉和一般面包粉的混合。

## 异常情况

状态	原因
显示器显示“炉内高温”。	本体内部温度超过40°C。当连续使用时会出现该显示。 → 打开上盖让内部冷却。
按键不工作。	电源插头没有插在插座上。 → 将电源插头完全插在插座上。
操作指示灯点亮,但不工作(不开始揉面)。	当显示器显示“醒面”时,是在调整原料的温度。醒面结束后,将会开始揉面。 → 这不表示有任何故障。
在烘焙/制作期间“3:40”闪烁并且操作指示灯熄灭。	由于停电、拔下了电源插头、保险丝或断路器故障而中断了电源供应。 → 丢掉未完成的面包,使用新原料从头开始重新制作面包。

状态	原因
使用期间家庭面包机发出杂音。	您听到的杂音是揉面过程中马达的杂音。 → 这不表示有任何故障。
操作期间家庭面包机发出咔嚓声。	没有稳固地安装烘箱。 → 稳固地安装烘箱。请参阅第5页。
从蒸气口冒烟并有烧焦的气味。	加热器元件上或产品内部有原料或面包屑等残留。 → 这不表示有任何故障。每次使用务必将面包机清理干净。清洁前,先拔下电源插头让其冷却。
显示器显示“E:01”。	这表示温度传感器有故障。 → 请联系经销商和服务店。

# 故障排除指南

本使用说明书用于帮助您解决在学习使用本产品时遇到的困难,请耐心等待。如果最初的烘焙效果不理想,请参考本使用说明书。在大多数情况下,您会找到解决方案。

原因和改善方法:		结果:																				
		面包膨起后沉降	面包膨起得过高	面包没有充分膨起	面包短而重	浅色烤色	没烤熟	烤太久	没有混合	从蒸气口冒烟	高海拔调整											
计 量	水或牛奶	增加			1~2 汤匙	请确认水的硬度。(参阅8页)																
		减少	1~2 汤匙	1~2 汤匙																	1~2 汤匙	
	盐	增加	1/4 茶匙	1/4 茶匙																		
		减少			1/4 茶匙																	
	糖或蜂蜜	增加			1/2 茶匙		1/2 茶匙															
		减少		1/2 茶匙						1/2 茶匙												1/2 茶匙
	面粉	增加	1~2 汤匙																			
		减少		1~2 汤匙																		
	酵母	增加			1/8~1/4 茶匙																	
		减少	1/8~1/4 茶匙	1/8~1/4 茶匙																		1/8~1/4 茶匙
原 料	液体	使用的液体太热。	●	●																		
	面粉	使用的面粉陈旧。	●		●	●																
		使用的面粉类型错误。	●		●	●																
	酵母	没有添加酵母。				●																
酵母可能不新鲜。		●		●	●																	
	选错程序和酵母类型。	●	●	●	●																	
机 械	拔下了电源插头或电气故障。	●				●			●													
	原料溢出到加热器元件上。																			●		
	烘箱没有正确安装。																			●		
	没有正确安装揉面叶片。																			●		
	所选食谱不当。								●	●	●											

### 计量调整:

根据此表,首先调整酵母的用法用量。如果面包效果仍然不理想,进行液体的调整,然后进行干燥原料的调整。

### 揉面叶片:

应该将揉面叶片推到烘箱的底部。

※根据所使用酵母和面粉品牌的不同,烤好面包的大小可能有所不同。