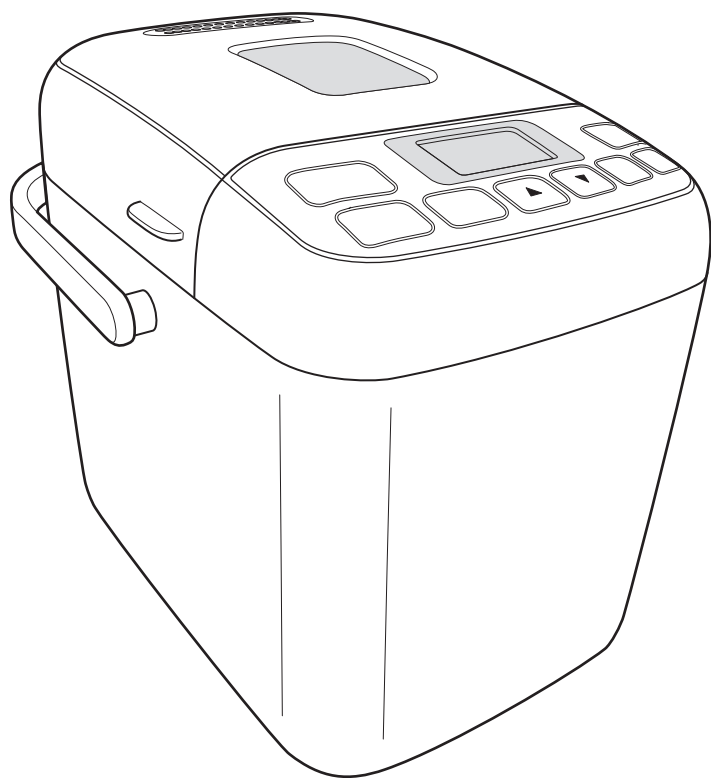


siroca

全自動製麵包機

SHB-518

使用說明書



感謝您購買本產品。

為了讓您正確使用本產品，

請在使用前詳細閱讀並了解此使用說明書內容。

閱讀完畢請妥善保存。

※ 為改善此使用說明書的內容，本公司得不經預告而加以修正。

使用前應注意的事項	用 SHB-518 製作的美味食譜	2
	安全注意事項	4
	使用注意事項	5
	各部位名稱與使用方式	6
	基本材料與工具	8
	製作麵包的流程	10
	選項介紹	12
製作麵包	避免製作失敗麵包的注意事項	14
	基本的吐司麵包做法	16
	基本的米粉麵包做法	21
	設定預約計時功能	24
	製作麵包選項的流程及食譜	25
	獨立功能使用方式（揉麵、發酵、烘烤） ...	28
	基本的麵糰製作方法	30
製作麵糰	製作麵糰選項的流程及食譜	32
	製作美味料理的流程及食譜	35
其他選項	清潔保養	39
產品使用指南	製作麵包的 Q & A	40
	無法順利做出麵包時	42
	疑似故障時	45
	規格	46
	售後服務	47
	客服窗口	47
	保證書	48

用 SHB-518 製作的美味食譜

siroca 全自動製麵包機 SHB-518 可做出最大 2 斤重吐司麵包、麵包、披薩麵糰、麻糬、果醬等品項，在家可輕鬆享受 14 種品項的製作樂趣。

製作吐司麵包

(「基本的吐司麵包做法」 p.16 ~ 20)

(「基本的米粉麵包做法」 p.21 ~ 23)

1 吐司麵包 (p.25)

基本款吐司麵包。

2 甜麵包 (p.26)

口感柔軟蓬鬆，略帶甜味的吐司麵包。

3 全麥麵包 (p.26)

使用連同麥皮一起磨碎的粉末，一款充滿香氣又營養豐富的吐司麵包。

4 快速吐司麵包 (p.26)

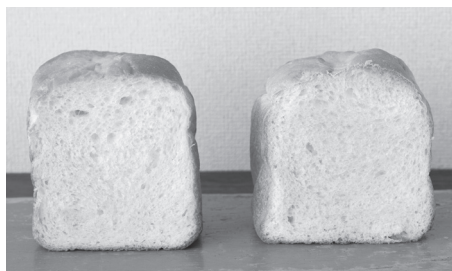
1 斤重量的麵包可在約 2 小時 53 分鐘快速完成吐司麵包的製作。

5 軟吐司麵包 (p.27)

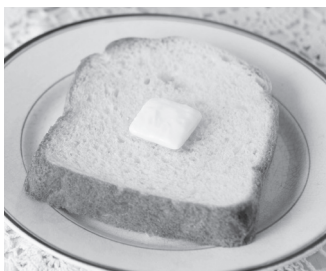
纖維細緻口感柔軟的吐司麵包。

6 米粉麵包 (含麩質) (p.27)

使用米粉，口感 Q 彈濕潤的吐司麵包。



吐司麵包／米飯麵包



軟吐司麵包



甜麵包

風味麵包食譜

用煮過的米飯混合麵粉，簡單完成 Q 彈好吃的麵包 (p.25)

1 用剩飯跟麵粉就能在「選項 1：吐司麵包」，做出「米飯麵包」。

獨立功能使用方式

(p.28 ~ 29)

7 揉麵／8 發酵／9 烘烤

可單獨進行製作麵包的「揉麵」、「發酵」、「烘烤」步驟。

製作麵糰

(「基本的麵糰製作方式」p.30～31)

10 麵包麵糰

製作麵包麵糰，可做出各種不同風味的麵包。



奶油捲麵包 (p.32)



紅豆麵包 (p.32)



牛角麵包 (p.33)



波蘿麵包 (p.33)

11 披薩麵糰

製作披薩麵糰，可在家簡單完成獨創口味的披薩。



厚片披薩 / 脆皮披薩
(p.34)

siroca 最新資訊與食譜



siroca 臉書粉絲頁

<http://www.facebook.com/siroca.jp>



siroca 團隊部落格

<http://ameblo.jp/siroca/>

製作美味料理

12 麻糬

輕鬆做出
最大 1320 克的麻糬。



麻糬 (p.35)

13 果醬

在家製作新鮮美味的果醬。



草莓果醬 / 橘子果醬 /
藍莓果醬 (p.36～37)

14 牛奶糖

可做出入口即化的牛奶糖。



牛奶糖 (p.38)

安全注意事項

請務必遵守

為了避免危害使用者或其他人及帶來財產損害，以下列出正確使用相關的重要內容。請您於使用前詳閱，並遵守下列記載事項。

● 標示說明

 警告 錯誤使用可能引發死亡或重傷的情況。	 注意 錯誤使用可能引發受傷或物品損壞的情況。
---	---

● 圖示說明

 (  )：禁止事項（絕對不能發生的情況）	 ()：強制事項（一定要執行的內容）
---	--

警告



禁止拆解

絕對不可拆解、修理或改造

否則將引發起火災、觸電或受傷。
維修請洽購買之經銷商或本公司客服中心。



禁止觸碰

手不可接近蒸汽口

否則將造成燙傷。請注意避免讓嬰幼兒觸碰到蒸汽口。



禁止

不可讓兒童單獨使用或放在幼兒伸手可及之處

否則將引發燙傷、觸電或受傷。



禁止弄濕

請勿讓產品主體濺到水或澆水到主體上

以避免觸電危險的產生。



產品出現異常時，請立即停止使用

如果產品出現異常仍繼續使用，將引發冒煙、起火、觸電、漏電、短路、受傷等情況。

<異常、故障例示>

- 電源線、電源插頭膨脹等變形、變色或受損。
- 電源線部分或電源插座比平常更熱。
- 移動電源線，電源就停止。
- 本體有別於平常狀況，異常發熱並發出焦臭味。

如有上述情況，請立刻停止使用，並將電源插頭從插座上拔除，送交購買之經銷商或本公司客服中心檢查、維修。

◆ 電源線、電源插頭 ◆



手濕禁止觸碰

手部沾水時禁止觸碰

請勿用沾濕的手拔除電源插頭否則將引發觸電、受傷。



禁止

電源線受損或插座插孔鬆脫時，請勿使用

否則將引發觸電、短路、起火。



禁止

請避免讓電源線、電源插頭毀損

電源線或電源插頭發生以下情形時，一旦使用將引發觸電、短路、火災。

損傷、加工、強力彎折、接觸熱的器具、扭曲、拉扯、擺放重物以及電源線或其插頭被夾住等等。



請不要使用規定以外的插座和配線，請勿使用交流電 110V 以外的電源。

多條配電線路超過額定功率時，會造成發熱火災。



請確實將電源插頭插入插座

未確實插入，將因觸電、發熱而起火。

拔除電源線時，請勿拉扯電源線，須手持電源插頭再拔除

若造成觸電或短路將引發起火。

安裝、卸除及保養零件時，請務必將電源插頭從插座上拔除

否則將引發燙傷、觸電或受傷。

⚠ 注意事項

◆ 有關視窗的注意事項 ◆



禁止

為免視窗破裂，請勿以下列方式使用：

- 局部加熱
- 直接觸碰火源
- 摔落、強烈撞擊
- 急速冷卻
- 刮傷（請勿使用研磨粉、金屬刷來清潔保養）



使用時注意事項

- 視窗出現破裂或缺角時，請立刻停用並與本公司客服中心連絡。
- 破損後碎片、碎渣會四射飛濺，故請小心。
- 萬一視窗破損時，在卸除時，請注意不要割傷手。

◆ 擺放之注意事項 ◆



禁止

請勿放置在不穩定的場所或不耐熱的墊子上面，否則將引發火災。

請勿將本產品放在下列物品上使用：
地毯、棉被、榻榻米、桌巾、塑膠工作台等處

※ 也請注意使用後的麵包容器的擺放處所。可能因受熱，造成桌巾等物燒焦。



禁止

請勿放在不穩定的地方

運作中的振動可能導致機器本體掉落，造成故障。
請勿在以下處所使用：

不穩定的台架、容易滑動的台架、沾上粉或油脂的台架



禁止弄濕

請勿放在室外、浴室、淋浴間等容易沾水的地方

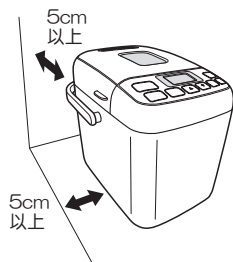
否則將引發短路、觸電



禁止

請勿在牆壁或傢俱附近使用，不可緊貼牆壁

蒸汽或熱氣將引發牆壁或傢俱受損、變色或變形。請將本產品擺在距離牆壁或傢俱 5cm 以上的地方。



禁止

請勿在有火或濕氣高的地方使用

否則將造成本體變形



禁止

請勿在機器運作時移動本體

否則將引發受傷



禁止

請勿鋪蓋桌巾、窗簾

否則將引發火災



禁止

請勿仰放、橫放或倒放

否則將引發變形、故障



禁止

不可把本產品放進壁櫥或書箱等通風不良的地方

否則將引發內部溫度上升或火災。

◆ 使用注意事項 ◆



禁止觸碰

使用中或使用後請暫時不可直接碰觸高溫處（本體、麵包容器、機器內部及上蓋等處）

否則本體高溫將造成燙傷



待機器冷卻後再行清潔保養

若觸碰高溫處將造成燙傷



禁止

請勿在機器運作時把抹布蓋在上蓋上

否則將引發故障或蓋子變形



使用完畢請將電源插頭從插座上拔除

外出時或長時間不使用，請確認電源插頭是否拔除。避免因絕緣處裂化而引發觸電、漏電或火災

使用注意事項



禁止

請勿將本產品用於此使用說明書內容以外之用途

不可使用本產品製作味噌、甜酒或優格

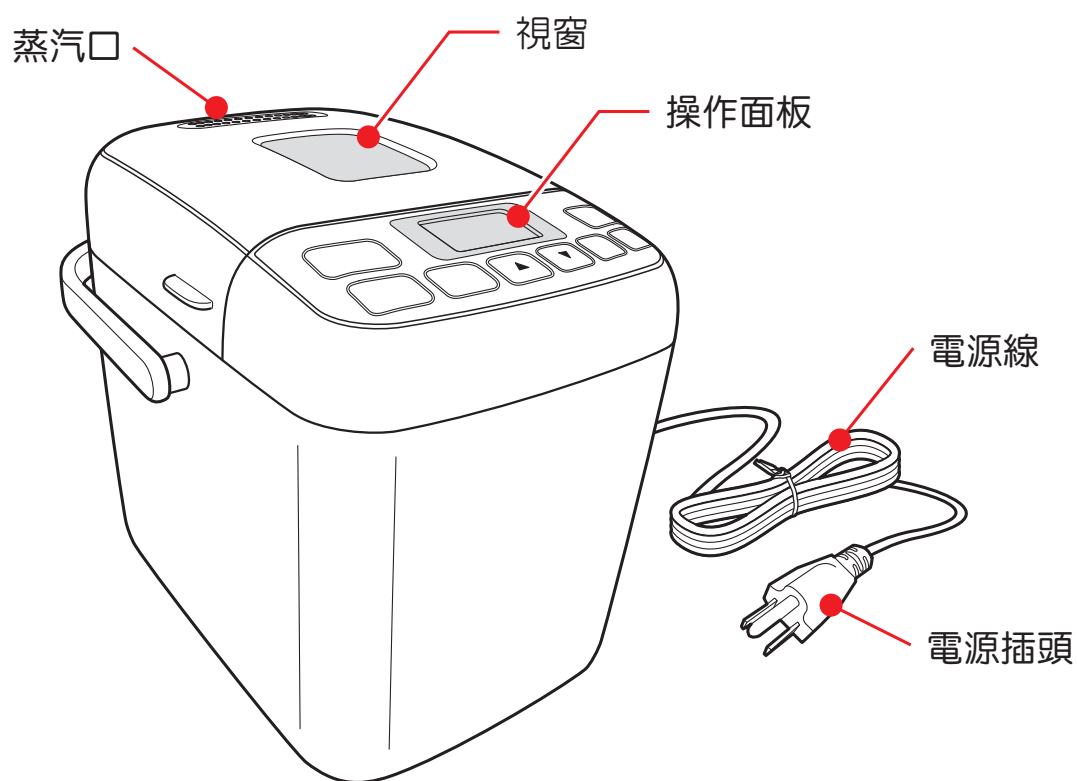


取出麵包時請務必戴上隔熱手套

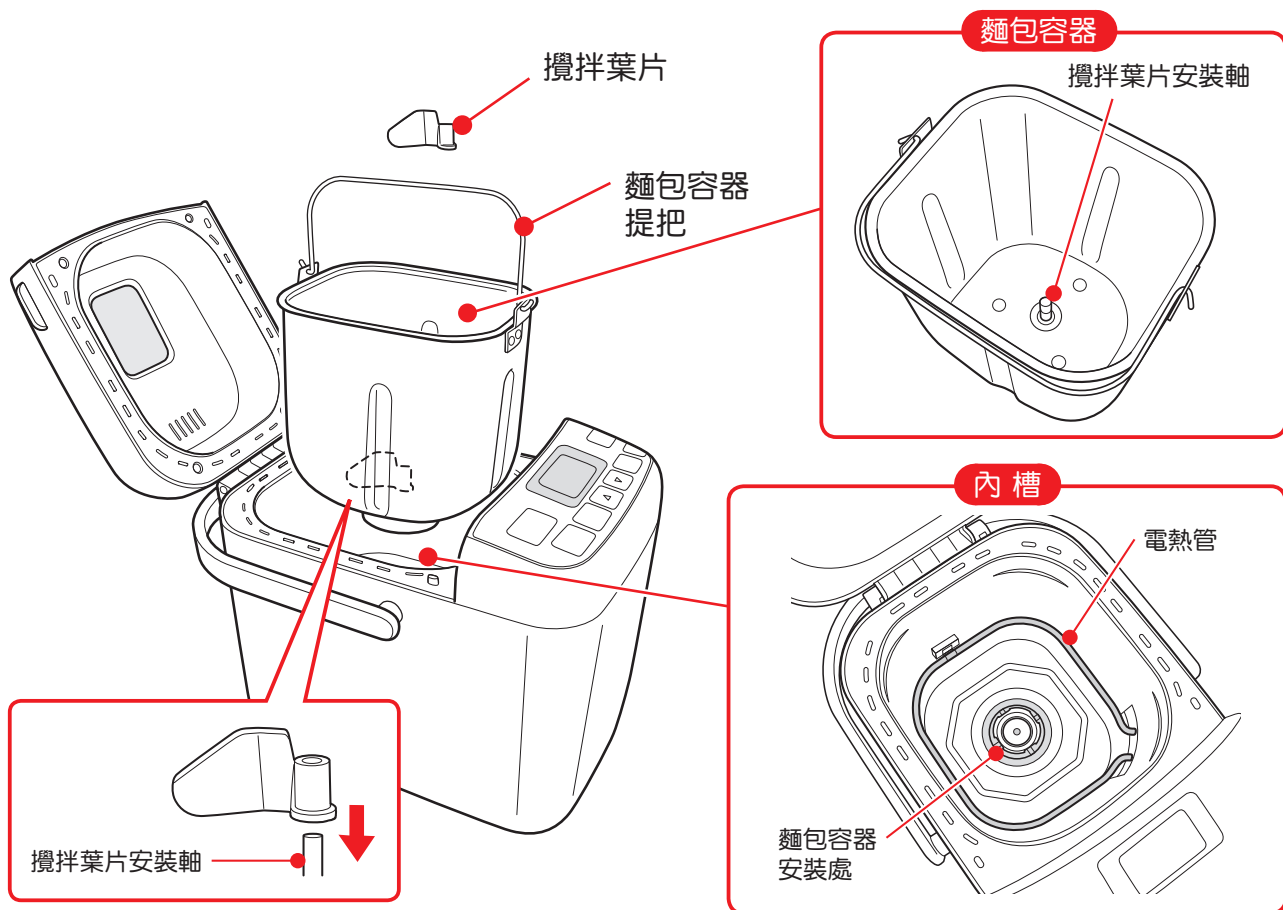
使用後的麵包容器、機器本體內部或蓋子內側等處，處於非常高溫的狀態。若直接碰觸會造成燙傷。

各部位名稱與使用方式

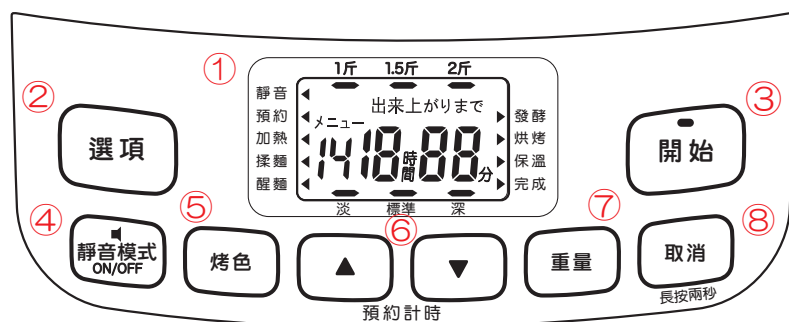
前方



內部



操作面板



②「選項」按鈕

在選擇選項時按下。
每按一次，選項編號會依「1」～「14」的順序切換。



① 液晶螢幕

顯示以下內容

- 中央：顯示使用者所選擇的「選項」編號與「距離完成所需的時間」。螢幕所顯示的「メニュー」，意指「選項」；「出来上がりまで」，意指「距離完成所需的時間」(圖示說明見②「選項」按鈕)。後續螢幕顯示圖示皆以「メニュー」和「出来上がりまで」進行表達。
 - 上方：所選擇的麵包重量(1斤、1.5斤、2斤)下方會顯示「●」。
 - 下方：所選擇的烤色「淡、標準、深」的上方會顯示「●」。
 - 左右：現在進行的程序(加熱、揉麵、醒麵、發酵、烘烤、保溫、完成)旁邊會顯示「◀」、「▶」。
- 設定靜音模式時，在「靜音」旁邊會顯示「▶」。
- 預約計時等候中在「預約」旁邊會顯示「▶」。

③「開始」按鈕

要啟動時按下。

⑧「取消」按鈕

要中止運作與保溫時，按 2 秒以上。

④「靜音模式 ON/OFF」按鈕

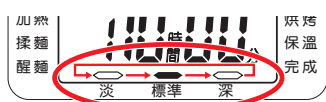
不想讓蜂鳴器響起時，欲設定靜音模式時按下。
每按一次就會切換靜音模式的 ON/OFF。

- 靜音模式 ON：設定為按鈕選擇時與麵包完成時等任何狀況下，蜂鳴器都不會發出聲音。
- 靜音模式 OFF：設定為所有會發出通知聲的狀況下皆會發出聲音。

⑤「烤色」按鈕

在選擇麵包烤色時按下。(限選項「1」～「6」)。

在所選擇的烤色下方，液晶螢幕會顯示「●」。每按一次按鈕，「●」會依「深→淡→標準」順序移動。



⑥「預約計時」設定按鈕

按下以設定預約計時。

- ▲：每按一次就會增加 10 分鐘。
 - ▼：每按一次就會減少 10 分鐘。
- ※在選項「7」～「9」，所需時間設定是以 1 分鐘為增減單位。



⑦「重量」按鈕

在選擇麵包重量時按下。(限選項「1」～「6」)

在所選擇的重量上方，液晶螢幕會顯示「●」。每按一次按鈕「●」會依「1.5斤→2斤→1斤」的順序移動。



配件

量杯

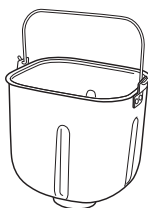
…1 個 (量水等液體)

配件的量杯僅供量液體，不能拿來量乾粉類材料。



麵包容器

…1 個



攪拌葉片

…1 個



攪拌葉片取出棒

…1 根
(用於取出埋在麵包或麵糰中的攪拌葉片)



量匙

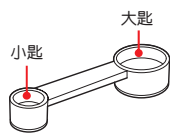
…1 個 (量酵母粉、砂糖、鹽等材料)

<剛好 1 匙的參考量>

	大	小
砂糖	9g	3g
鹽	18g	6g
脫脂奶粉	8g	2g
酵母粉	9g	3g

不同於市售的量匙容量。

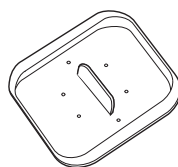
上表材料所標示的重量僅供參考，請依實際材料重量進行投入。



果醬蓋

…1 個

(製作果醬、牛奶糖時，裝在麵包容器上；用以防止果醬、牛奶糖製作時濺出。)



請勿將果醬蓋用於選項「13 (果醬)」、「14 (牛奶糖)」以外的用途。

基本材料與工具

關於材料

以下將說明製作麵包所需的材料與其特徵

請正確秤出材料重量，並依①、②、③的順序放入麵包容器中。

1

●水

為了讓其他材料相互溶合，也是讓麵粉的蛋白質變成麩質所不可或缺的材料。

請使用飲用水，若使用礦泉水，會因礦泉水的硬度較高，導致麵糰變硬，延緩發酵。

＜關於水溫＞

溫度對於製作麵包很重要。尤其是水溫對麵包成品狀態有很大影響。請因應季節與室溫，調整水溫。

- ・室溫高（25℃以上）時：水溫 5℃
- ・室溫低（10℃以下）時：水溫 20℃

●蛋

用以使麵糰變的柔軟，增添口感與色澤，要做出滋味芳醇的麵包所不能缺少的材料，也有防止麵包老化的效果。

＜原本不使用蛋的食譜中（如吐司麵包）加入蛋來製作時＞

把蛋打進量杯中，再加入水，讓「蛋 + 水的分量 = 原本水的分量」來秤重。（只要依蛋的重量減少水量即可。）

※ 一顆蛋的分量約為 15 ~ 20ml。（依照蛋的重量而有差異。）

例）水 180ml 的配方，加入一顆蛋（15ml）時，就是蛋 1 顆 + 水 165ml

2

●麵粉

麵粉依照蛋白質（麩質）的質跟量的不同，主要分成 3 種。依照蛋白質的多寡，依序為高筋麵粉、中筋麵粉與低筋麵粉。製作麵包主要使用「高筋麵粉」。麵粉加入水後揉製，蛋白質會形成名為麩質的組織，包住由酵母菌所產生的二氧化碳，因而讓麵包膨脹。

●全麥粉

連同小麥麩皮一起磨碎的粉末。保留含有豐富食物纖維與維他命 B 群等成分的麩皮與胚芽。擁有獨特的香氣與些許酸味，口感濃醇。

※ 使用粉類時不需要用撒的。

※ 保存時請放入密封容器，並擺放在陰涼處，避免高溫、多濕及陽光直射。盡可能即早使用完畢。

●裸麥粉

將一種名為裸麥的小麥磨碎後的粉末。顏色黑，有些許酸味。因為裸麥不會形成麩質，所以做出來的麵包雖膨脹度不佳卻很紮實。

●米粉

用粳米、糯米所製成的粉末，統稱米粉。但製作麵包時主要使用糯米所製成的粉末，做出來的麵包口感 Q 彈濕潤。因為米粉的含水量高，熱量比麵粉低，此外，因為使用米當主要原料，用米粉做出來的麵包營養價值比麵粉做成的麵包來得高。

※ 因為米粉不含麩質，因此為了讓麵包膨脹就要加入小麥麩質。請使用混合麩質並供製作麵包使用的米粉。

●砂糖

包括砂糖、細砂糖、蜂蜜、紅糖等。增添麵包的風味與色澤，防止麵包硬化。同時也是酵母菌的營養來源，有助於發酵。

增加砂糖的分量也會讓烤色加深。減少砂糖的分量則使烤色變淡，也會讓烤出來的麵包高度略微變低。

※ 請注意若放入過多的砂糖，會減少麵包的發酵程度。

●鹽（食鹽）

鹽可以穩定麩質並讓麵糰緊實。此外也還有避免麵包過度發酵的功用。

雖然不加鹽也能做出麵包，但做出來的麵包沒有咬勁。

※ 為控制酵母菌的作用，請注意不要放入過多的鹽。

※ 放入材料時，請避免讓鹽直接碰到酵母菌。

●乳製品

指的是脫脂奶粉、牛奶；通常使用的材料是脫脂奶粉，也能加入牛奶。這項材料的功用是讓麵包的顏色、光澤與風味變好，提高營養價值。

<將脫脂奶粉更換為牛奶時>

請用以下分量為參考標準，將脫脂奶粉換為牛奶，同時也配合減少水量。

脫脂奶粉 1 大匙 = 牛奶 70ml

※請注意並非所有食譜配方都能以牛奶取代脫脂奶粉，若使用牛奶取代脫脂奶粉時，需注意牛奶用量超過原本配方中的水量時，是無法用牛奶取代脫脂奶粉的。

※使用牛奶時，請務必將牛奶煮沸，待其冷卻後再行使用。

●油脂

油脂包括奶油、酥油、乳瑪琳等。建議使用「無鹽」的油脂。

油脂不僅能防止麵糰硬化，且能使麵糰變得濕潤，也讓麵包的風味與光澤變好，有助於麵包膨脹。

※食譜中記載「奶油」時，尤其在沒有特別指定的情況下，建議使用「無鹽」奶油。

※請將奶油恢復到室溫狀態變軟後再使用。但請注意使用已融化的奶油，可能會讓麵包不會膨脹。

③

●酵母菌

酵母因為有了糖類、水及適當溫度就會產生二氧化碳，是讓麵包膨脹的一種酵母菌。

使用 siroca 全自動製麵包機時，請使用不需預備發酵的速成乾酵母，市售一般酵母粉即可。（不能用生酵母或需要預備發酵的乾酵母。）

※保存時請務必密封，放入冰箱或冷凍庫。請儘早使用完畢。

增添風味的食材

隨個人喜好將下列食材加入基本材料中，可享受做出各種不同風味麵包的樂趣。

當放入食材通知聲響起時，要放入的材料

●果乾類

葡萄乾、黑棗乾等

<添加量>請以粉末重量的 30% 為參考標準<準備>請切成 5mm 大小丁狀。

※ 有果核時，請去除果核再予添加。以免造成機器故障。

●堅果類

核桃、腰果等

<添加量>請以粉末重量的 30% 為參考標準<準備>請切成 5mm 大小丁狀。

※ 請注意又硬又大的堅果，會讓麵包容器與攪拌葉片的塗層受到損傷。

開始製作就要放入的食材

●蔬菜類

<添加量>請以粉末重量的 20 ~ 30% 為參考標準<準備>請切成 5mm 大小丁狀。

※ ※ 因為蔬菜內含水分，請減少水的用量。

●牛奶、果汁

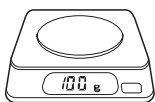
<添加量>請依選項食材的添加量，減少水量。

工具

介紹製作麵包時需使用的工具，以及方便製作麵包的工具。

（以下工具需自行添購，非本產品所附的配件）

食物料理秤



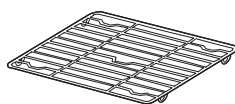
隔熱手套



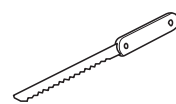
溫度計



網架（有立腳）



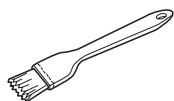
切麵包刀



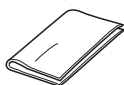
刮刀



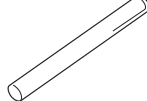
刷子



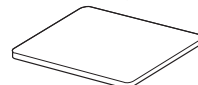
抹布



擀麵棍



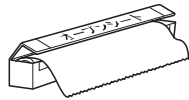
揉麵板



碗



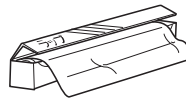
烘培紙



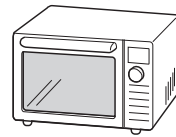
噴霧器



保鮮膜



烤箱



製作麵包的流程

準備

本體操作方式

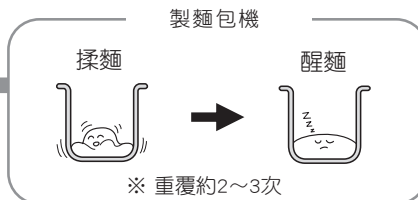
製麵

製作麵包的流程

放入材料，按下「開始」按鈕，製麵包機會自動進行「揉麵 - 完成」之間的步驟。

把材料放入麵包容器中

選擇「選項（1~6）」開始製作



放入配料
通知聲

放入配料（※）

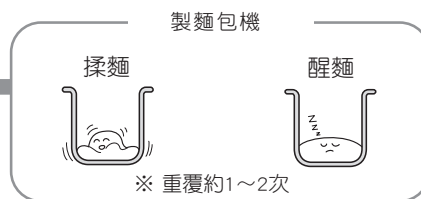
（※）視需要加入配料

製作麵糰的流程

用製麵包機製作麵糰（揉麵~一次發酵）。

把做好的麵糰弄成想要的形狀，再用烤箱烘烤時使用的流程。

選擇「選項（10~11）」開始製作



獨立功能的使用

可以單獨處理「揉麵」「發酵」「烘烤」等功能。使用製麵包機處理所需的機能，可以製作出各種不同變化的麵包。

把材料放入麵包容器

選擇「選項（7）」

揉麵流程



完成
通知聲

取出麵糰

其它美食的製作流程

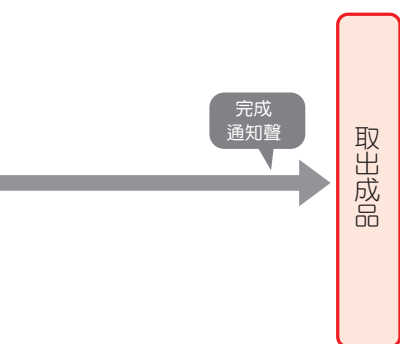
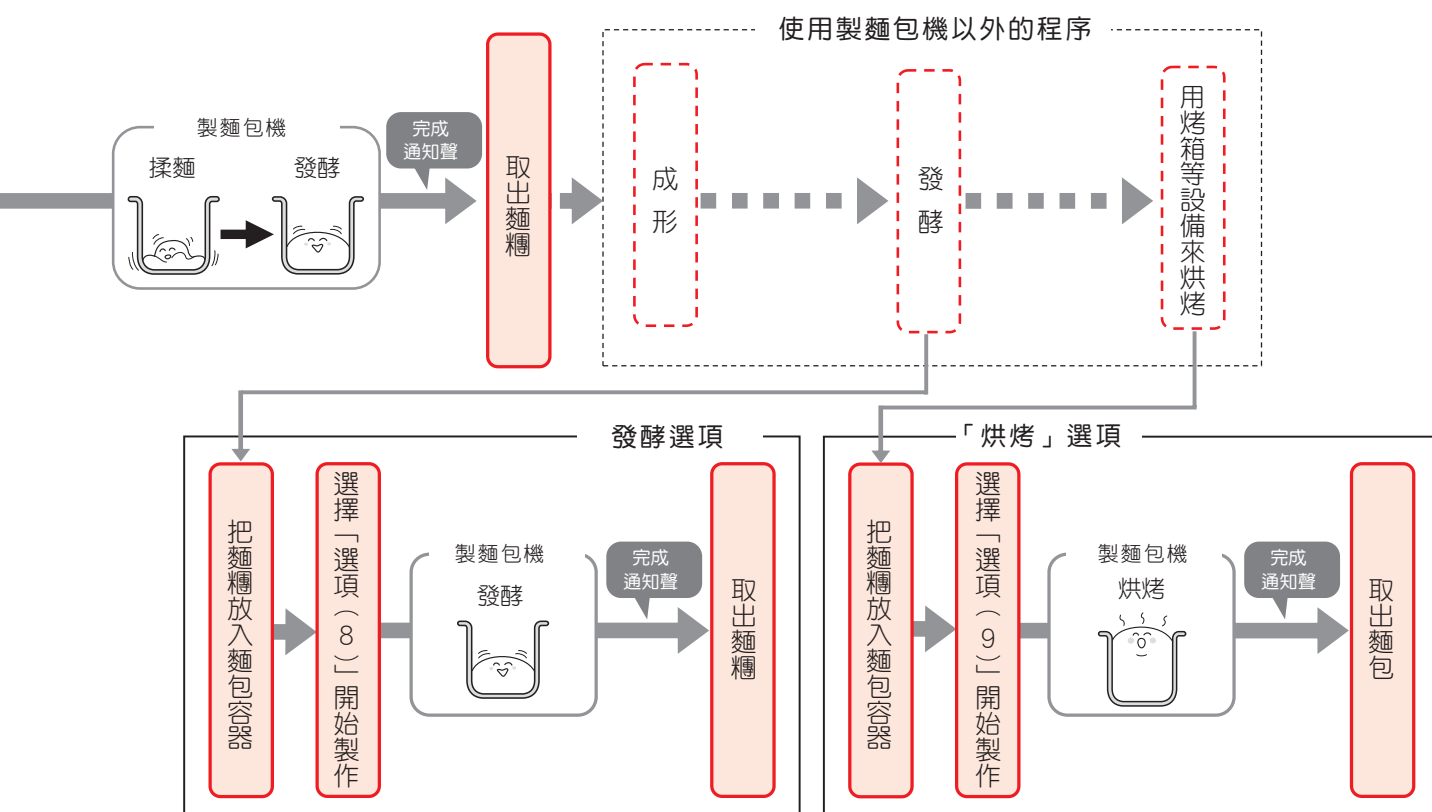
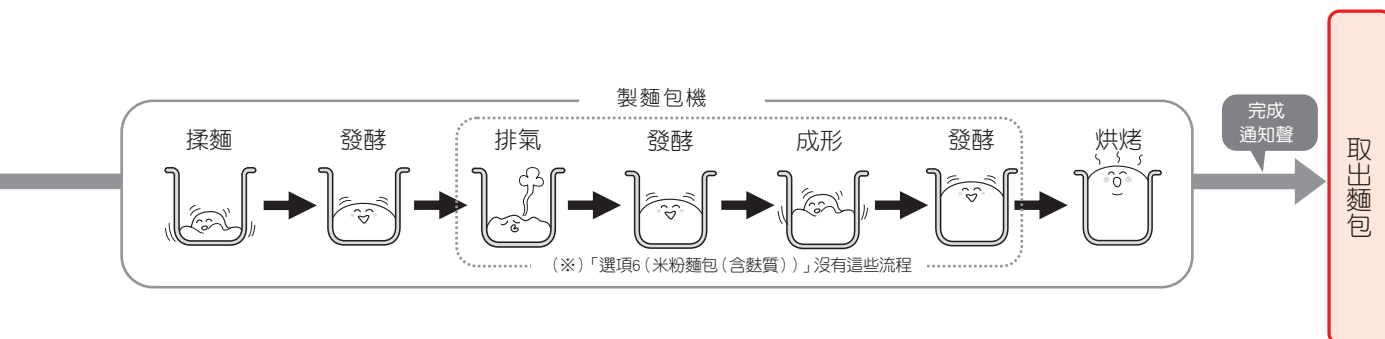
用製麵包機做出「麻糬」、「果醬」與「牛奶糖」。

把材料放入麵包容器

選擇「選項（12~14）」開始製作

包機運作的過程

完成



●各項流程功能的說明

- 揉麵：為了讓麵包充分發酵而將麵包的材料揉混均勻。
- 醒麵：讓麵糰熟成，讓麵粉與水融合。
- 發酵：執行溫度管理，讓麵包麵糰發酵。
- 排氣：使麵糰排出二氧化碳，讓氧氣可以順利進入麵包麵糰中，以促進酵母菌作用。
- 成形：調整出麵包的形狀。
- 烘烤：把麵包麵糰烘烤出成品。

選項介紹

	選 項	所需時間(大約)	可使用的功能			
			烤色選擇	預約計時	放入配料	保 溫
製作麵包流程	選項一1 (吐司麵包)	約4小時15分鐘※1	○	○	○※1 (約25分鐘後)	○ (60分鐘)
	選項一2 (甜麵包)	約4小時42分鐘※1	○	×※2	○※1 (約60分鐘後)	○ (60分鐘)
	選項一3 (全麥麵包)	約4小時46分鐘※1	○	○	○※1 (約60分鐘後)	○ (60分鐘)
	選項一4 (快速吐司麵包)	約2小時53分鐘※1	○	○	○※1 (約23分鐘後)	○ (60分鐘)
	選項一5 (軟吐司麵包)	約4小時57分鐘※1	○	○	○※1 (約55分鐘後)	○ (60分鐘)
	選項一6 (米粉麵包(含麩質))	約2小時30分鐘※1	○	○	○※1 (約45分鐘後)	○ (60分鐘)
獨立功能流程	選項一7 (揉麵)	5分鐘-25分鐘	—	△※3	—	—
	選項一8 (發酵)	5分鐘-1小時50分鐘	—	△※3	—	—
	選項一9 (烘烤)	10分鐘-1小時30分鐘	—	△※3	—	—
製作麵糰流程	選項一10 (麵包麵糰)	1小時55分鐘	—	×※2	—	—
	選項一11 (披薩麵糰)	1小時25分鐘	—	○	—	—
其它美食的製作流程	選項一12 (麻糬)	1小時15分鐘	—	—	—	—
	選項一13 (果醬)	1小時15分鐘	—	—	—	—
	選項一14 (牛奶糖)	1小時10分鐘	—	—	—	—

※1: 在起始狀態(麵包重量「1斤」、烤色「標準」)下,從按下「開始」按鈕到放入配料的蜂鳴器響起為止的時間。

※2: 選擇材料中有蛋的選項時,請勿設定「預約計時」功能。因食材可能會在等待預約計時的過程中腐敗。

※3: 非預約計時,所需時間以1分鐘為單位增減。

※4: 「揉麵→醒麵」的程序重覆進行3次。

製麵包機製作過程

參照
頁碼

揉麵 ※4	醒麵 ※4	揉麵	發酵、排氣	發酵、成形	發酵	烘烤	p.16~20 p.25	
揉麵 ※4	醒麵 ※4	揉麵	發酵、排氣	發酵、成形	發酵	烘烤	p.16~20 p.26	
加熱	揉麵 ※4	醒麵 ※4	揉麵	發酵、排氣	發酵、成形	發酵	烘烤	p.16~20 p.26
揉麵	醒麵	揉麵	發酵、排氣	發酵、成形	發酵	烘烤	p.16~20 p.26	
揉麵 ※4	醒麵 ※4	揉麵	發酵、排氣	發酵、成形	發酵	烘烤	p.16~20 p.27	
揉麵 ※4	醒麵 ※4	揉麵	成形、發酵	烘烤	p.21~23 p.27			
揉麵	p.28~29							
發酵	p.28~29							
烘烤	p.28~29							
揉麵	醒麵	揉麵	醒麵	揉麵	發酵	p.30~31 p.32~33		
揉麵	醒麵	揉麵	發酵	p.30~31 p.34				
加熱	搗麻糬	p.35						
攪拌	加熱	p.36~37						
攪拌	加熱	p.38						

選項介紹

有關「米飯麵包」

「米飯麵包」可用「選項 1 吐司麵包」的步驟來製作。
⇒「米飯麵包」的食譜請參閱 p.25。

避免製作失敗麵包的注意事項

介紹避免製作麵包遇到失敗的要點。請詳閱後再享受製作麵包的樂趣。

有關製作麵包的相關知識

麵包的膨脹程度、高度、烤色跟形狀，次次有變化。

即使用同一台製麵包機來做麵包，但每次出爐的麵包成品狀態，會受到製作時的室溫、材料、水的溫度與預約計時的影響，即使用相同份量所做出的麵包，膨脹程度、高度、烤色跟形狀，每一次都不一樣。

麵包的成品狀態，因季節而不同


在夏天室溫高的時候，麵包容易過度發酵、過度膨脹，或是做出頂端凹陷的麵包。另外，冬天氣溫低的時候，則會出現發酵不夠，然後做出膨脹程度不佳的麵包。請配合季節與室溫，來調整水溫。

＜水溫的參考標準＞

- 室溫高（25℃以上）的時候：水溫 5℃
- 室溫低（10℃以下）的時候：水溫 20℃

用 siroca 全自動製麵包機做成的麵包，表面也會確實烘烤完成。

用 siroca 全自動製麵包機做出的麵包與市售的吐司麵包相比，表面的口感比較酥脆。

若覺得麵包表皮硬硬的時候，請等剛出爐的麵包餘熱消散後，包上保鮮膜或放入塑膠袋中，稍後再將麵包切開即可。想讓麵包的表面變得柔軟，請依個人喜好，在完成的通風聲響起前幾分鐘，按下  鍵長達 2 秒鐘以上，直到嗶聲響起，即可提早取出麵包。

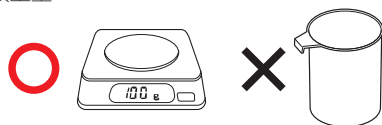
製作麵包的重點

材料的挑選方式與秤重

- 請選擇製造年月日為近期之材料。
- 開封後請儘早使用完畢。
- 使用附送的量勺計量時，請取剛好滿一勺的量。若用力壓材料就無法秤出正確的量。
- ※ 因為是用 1 斤當做麵包重量的基準，這是指全自動製麵包機做出來的麵包大小。
材料份量不是照 1 斤、1.5 斤、2 斤的比例設定。

粉末類

- 麵粉等粉末類請務必使用「食物料理秤」來秤重。
請使用以 0.1g 為單位的食物料理秤，以量出正確重量。
請勿使用附贈的量杯秤重。量杯作為秤液體重量之使用，無法正確秤出粉類重量。



- 使用蛋白質含量 11.5% ~ 13% 的高筋麵粉（100g 中的含量為 11.5g ~ 13g）
製作麵包時需要堅固的麩質膜，以包住發酵所產生的氣體，因此蛋白質含量高的麵粉適合用來做麵包。
- 粉末類開封後要密封。夏天開封後需冷藏。
- 注意麵粉有效期限，開封後請儘早使用完畢。

水

- 室溫高（25℃以上）的時候：水溫 5℃
- 室溫低（10℃以下）的時候：水溫 20℃

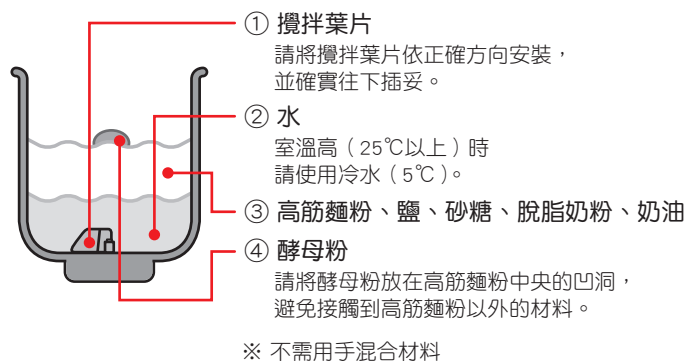
酵母粉

※ 酵母是活的

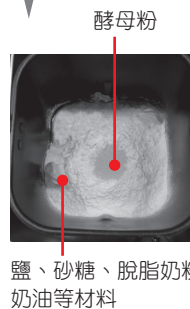
- 酵母粉開封後需密封並冷藏。
- 注意酵母粉有效期限，開封後請儘早使用完畢。
- 使用不需預備發酵的乾酵母粉

放入材料的方式

- 請依照號碼順序放入材料



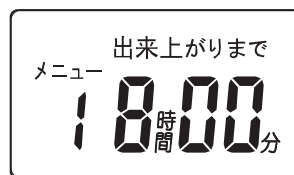
鹽、砂糖、脫脂奶粉和奶油放在麵包容器的四個角落，酵母粉請放在中央。



預約計時功能的使用

- 儘量避免在室溫過高或過低時使用預約計時功能
 - ※ 室溫超過 25℃，可能會發生材料溫度在等待過程升高、膨脹狀況變差、發酵過度或無法順利做出麵包或麵糰的情況。
 - ※ 夏天或濕氣高的時候、冬天室溫低的時候，不建議使用預約計時功能
 - ※ 計時預約包括各選項的完成時間，最長可設定在 13 小時後完成。
 - ※ 從按下 **開始** 後到完成為止，會顯示 0 小時 00 分。
- <例> 在前一天晚上 11 點設定，希望麵包在隔天早上 7 點完成時，請設定預約計時 8 小時後。

要做選項 1 吐司麵包時



如果麵包烘烤完成...

- 如果麵包烘烤完成後，請儘早從麵包容器中拿出麵包，放在網子上讓餘熱散去。如果不立刻拿出來，麵包的側面會凹陷，或是皮變厚，又或是烤色變深。
- ※ 麵包剛完成後的麵包容器處於高溫狀態。取出麵包容器時，請務必戴上隔熱手套，以避免燙傷的產生。
- 剛完成的麵包不易切開，會破壞麵包紋理。請讓麵包的餘熱散去後再切開。

如何保存烘烤完成的麵包

- 如果麵包沒有立刻吃完，請裝入塑膠袋中，以免乾燥。
- 麵包或麵糰可保存於冷凍庫。
 - ・ 吐司麵包
切片後，分別包上保鮮膜再冷凍。
為了享用麵包的美味，建議盡可能在麵包剛出爐後送入冷凍。
可以在冷凍的狀態下直接拿去烤。
 - ・ 麵包麵糰
取出成形、發酵後的麵糰，包上保鮮膜後冷凍，結凍後就裝入塑膠袋。
烤的時候用 30～35℃解凍，沾上打好的蛋液再烤。
 - ・ 披薩麵糰
用手將麵糰攤平後，用保鮮膜包住冷凍。
可以在冷凍的狀態下加上配料食材再去烤。

基本的吐司麵包做法

說明麵包烘焙流程（選項「1」～「5」）的共通做法。

⇒ 選項「6（米粉麵包（含麩質）」請參閱 p21「基本的米粉麵包做法」。

1 準備材料

● 依照想做的麵包種類與重量，正確秤量所需材料。

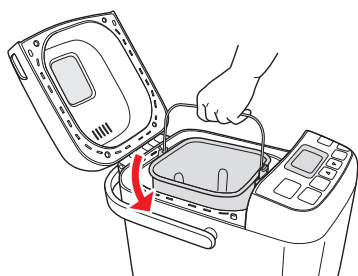
⇒ 各種選項的配方，請參閱 p.25～27「製作麵包選項的流程及食譜」。

※ 粉類、奶油等材料秤重時，建議用 0.1g 單位的食物料理秤來秤重。

※ 配件的量杯是供液體計量使用，不能用在粉類的計量。

2 從本體中取出麵包容器

① 拿起麵包容器提把，往左邊轉動

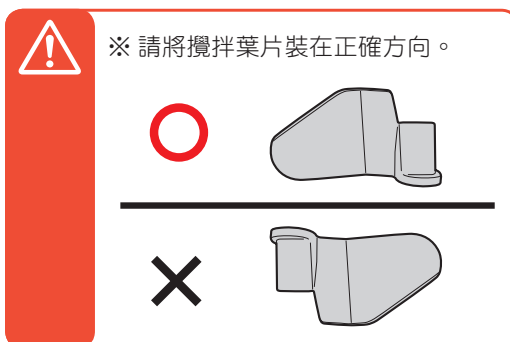
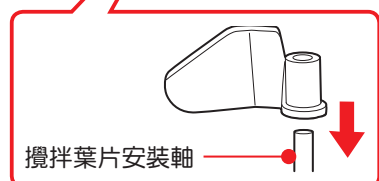
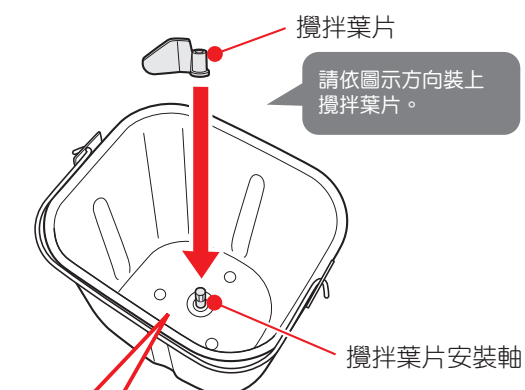


② 把麵包容器往上提



3 把攪拌葉片裝進麵包容器

● 將攪拌葉片孔對準攪拌葉片安裝軸，裝上攪拌葉片。

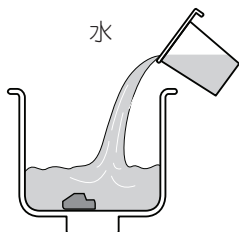


※ 攪拌葉片一旦浮起就無法製作麵包。

※ 攪拌葉片安裝軸及攪拌葉片如果沾到麵糰，請清除麵糰後再安裝。

4 把材料放入麵包容器

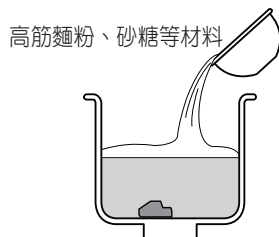
① 倒水



※室溫在 25°C 以上時，請使用約 5°C 的冷水。

※室溫在 10°C 以下時，請使用約 20°C 的水。

② 加入酵母粉以外的材料
(高筋麵粉、奶油、砂糖、鹽、脫脂奶粉)



※請將奶油、砂糖、鹽、脫脂奶粉放在麵包容器的四個角落。

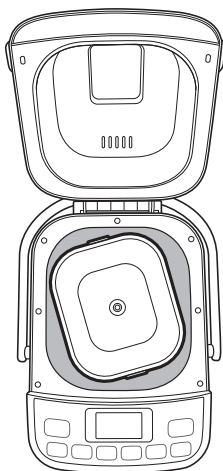
③ 把麵粉弄出凹洞，再將酵母粉放進去



※請勿讓酵母粉碰到高筋麵粉以外的材料。

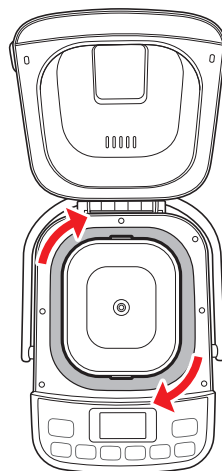
5 把麵包容器裝入本體

① 把麵包容器放入本體



※讓麵包容器斜放入本體

② 向右方旋轉後，固定麵包容器



6 蓋上上蓋，並將電源線插頭插入插座中

●請確實將電源線插入插座深處。

●通電後蜂鳴器會發出「嗶」聲，液晶螢幕會顯示起始畫面。

※背光燈約 10 秒後熄滅。



※起始狀態：選項「1 (吐司麵包)」，完成所需時間「4 小時 15 分鐘」

基本的吐司麵包做法

7 按下 **選項** 按鈕，選擇選項「1」～「5」

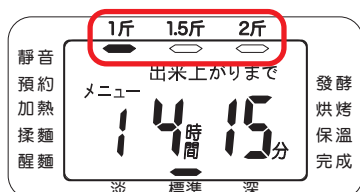


- 依想做的麵包種類選擇選項

起始狀態：「1 (吐司麵包)」


- 每按一次 **選項** 按鈕，就會依「1」～「14」的順序切換選項編號。
⇒ 選項「6 (米粉麵包 (含麩質))」請參閱 p21 「基本的米粉麵包做法」

8 按下 **重量** 按鈕，選擇期望製作的麵包重量



- 依照希望的麵包重量，從「1斤」、「1.5斤」、「2斤」中選擇。

起始狀態：「1斤」


- 每按一次 **重量** 按鈕，顯示麵包重量的「」就會依「1.5斤→2斤→1斤」順序移動。
- 距離完成的時間會依所選擇的麵包重量而進行轉換。

9 按下 **烤色** 按鈕，選擇烤色



- 從「淡」、「標準」、「深」選出希望呈現的烤色。

起始狀態：標準

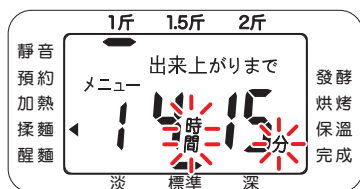
- 每按一次 **烤色** 按鈕，顯示烤色的「」就會依「深→淡→標準」的順序移動。
- 距離完成的時間會依所選擇的烤色而進行轉換。

預約計時功能

使用預約計時功能，可指定完成所需時間來製作麵包。

⇒ 預約計時功能的設定，請參閱 p.24 「設定預約計時功能」。

10 按下 **開始** 按鈕啟動



- 蜂鳴器發出「嗶」聲就開始運作。
- 顯示時間的「小時」與「分」會閃爍，距離完成為止所剩時間會以 1 分鐘為單位而減少。
- 距離完成時間如果變成「0 小時 00 分鐘」，蜂鳴器就會發出聲音告知。請靜候直到蜂鳴器發出「嗶嗶」聲為止。

放入果乾、堅果等配料時

依照選項，在揉麵過程中，當機器的蜂鳴器發出「嗶嗶」聲，就是通知放入配料的時間點。

想要製作有果乾或堅果等配料的麵包時，請在放入配料的通知聲響起時，立刻放入配料。打開上蓋放入喜歡的配料。

※ 放入配料的通知聲響起時，請立刻放入配料。如果是過一段時間才放入配料，可能會無法讓配料攪拌均勻。另外，配料放入後請務必關上上蓋。

※ 請勿在蜂鳴器未響起時打開上蓋。除蜂鳴器響起時可打開上蓋外，其他時間請勿打開上蓋，以避免開蓋後造成機器內部溫度降低，麵包無法正常膨脹。

放入配料的時間點

開始之後到放入配料的蜂鳴器響起為止的時間，依選項、重量、烤色而有所不同。

<麵包的重量「1 斤」、烤色「標準」時>

- 「1 (吐司麵包)」: 約 25 分鐘後
- 「2 (甜麵包)」: 約 60 分鐘後
- 「3 (全麥麵包)」: 約 60 分鐘後
- 「4 (快速吐司麵包)」: 約 23 分鐘後
- 「5 (軟吐司麵包)」: 約 55 分鐘後

11 蜂鳴器響起時，即表示麵包製作已完成



- 若距離完成時間變成「0 小時 0 分」時，機器就會發出「嗶嗶」聲，此時會進入保溫狀態。

關於保溫功能

如果沒有在麵包完成後立刻取出麵包，在完成通知聲響起後，將自動轉成保溫狀態，保溫時間為 60 分鐘。



保溫時的顯示內容

- ・液晶螢幕右下方的「保溫」旁邊顯示「▶」
- ・時間會維持「0 小時 00 分鐘」，「小時」跟「分」顯示字體會呈現閃爍狀態

※ 進入保溫狀態時，烤色就會變深，所以請儘可能即早取出麵包。

※ 取出麵包容器時，請務必長按「取消」按鈕 2 秒以上，正確結束製麵包機的運作。請注意，若未正確完成結束動作時，即便取出麵包容器，在完成後的 60 分鐘都會維持保溫狀態。

※ 保溫狀態結束後，液晶螢幕顯示內容會回到選擇的選項起始狀態，右下方的「完成」旁邊會顯示「▶」。

基本的吐司麵包做法

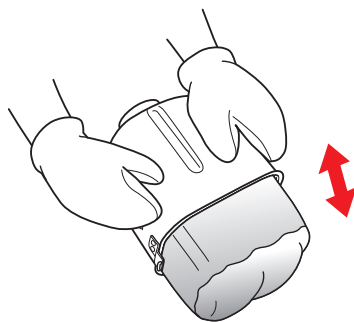
12 打開上蓋，取出麵包

① 請戴上隔熱手套，手拿麵包容器提把，向左旋轉再將麵包容器向上提起。

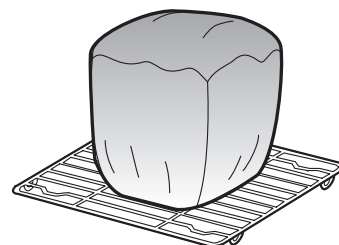


※ 提起麵包容器時，請不要碰到提把以外的地方。

② 壓住麵包容器與提把，往反方向拿，上下搖幾下，取出麵包。



③ 讓麵包的餘熱散去



※ 剛出爐的麵包很軟不易切，請放在有腳架的網子上，等待約 10 分鐘～20 分鐘後，讓餘熱散去再切麵包。

⇒ 正確的麵包切法，請參閱 p.41。



※ 麵包容器與本體內部呈現高溫狀態。請務必戴上隔熱手套，不可直接用手碰觸麵包，以避免燙傷。
※ 避免將取出的麵包容器放在本體上，或放在不耐熱的墊子上。因高溫會造成變形、使墊子燒焦或引發火災。
※ 取出麵包時，請不要使用金屬的抹刀等硬物，以避免刮傷麵包容器內部塗層。

若無法順利取出麵包時...

請稍微轉動麵包容器外側底部的驅動部位，有助於取出麵包。

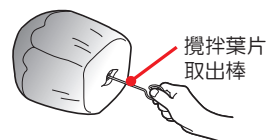


※ 請注意過度轉動麵包容器外側底部的驅動部位時，麵包會被戳出大洞。

※ 請務必戴上隔熱手套再處理

攪拌葉片埋入麵包內部時...

請在切麵包前，用配件的攪拌葉片取出棒取出攪拌葉片。此外，由於攪拌葉片因製作麵包而呈現高溫，請在麵包冷卻後再取出。



已取出麵包後...

把溫水倒入麵包容器直到淹蓋過攪拌葉片為止，有助於清潔保養。

⇒ 清潔保養的詳細內容，請參閱 p.39「清潔保養」

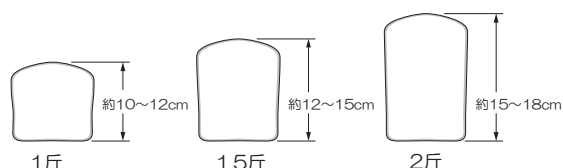
13 把電源線從插座上拔除



※ 本體內部在烘焙結束後呈現高溫狀態，請勿將手放入本體內部或觸碰電熱管，以免燙傷。
※ 若要繼續使用時，請靜候約 1 小時直到本體內部冷卻後，再行使用。

完成的麵包大小參考標準

說明基本的吐司麵包各種重量的大小參考標準。



※ 完成的麵包大小，因溫度、濕度、材料與配方而有差異。
※ 製作米粉麵包時，要比這裡所列出的大小更小。

基本的米粉麵包做法

可以用米粉取代麵粉製作麵包。
這裡所要介紹的是使用含麩質的米粉麵包的做法。



- ※ 本產品的米粉麵包選項是使用含麩質的米粉作為配方。因此，請注意對小麥過敏的人不能食用。
- ※ 無法使用市售不含麩質的米粉麵包混合粉製作。
- ※ 自行將米搗碎製成的米粉也無法用來製作此款麵包。
- ※ 米粉麵包的成品比使用麵粉做成的麵包成品來得小。

1 準備材料

- 配合想做的米粉麵包種類與大小，正確秤出材料重量。
- ⇒ 米粉麵包的配方，請參閱 p.27 「製作麵包選項的流程及食譜」。
- ※ 粉類、奶油等材料秤重時，建議用 0.1g 單位的食物料理秤來秤重。
- ※ 配件的量杯是供液體計量使用，不能用在粉類的計量。

2 把材料放入麵包容器，裝入本體

- ⇒ 詳細內容請參閱 p.16 ~ 17 「基本的吐司麵包做法」步驟 2 ~ 6。

3 按下 **選項** 按鈕，選擇選項「6」



- 選擇選項「6 (米粉麵包 (含麩質))」。

啟始狀態：「1 (吐司麵包)」


- 每按一次 **選項** 按鈕，就會依「1」~「14」的順序切換選項編號。

4 按下 **重量** 按鈕，選擇麵包大小



- 從「1斤」、「1.5斤」、「2斤」選出想做的麵包大小。

啟始狀態：「1斤」


- 每按一次 **重量** 按鈕，標示麵包大小的「」就會依「1.5斤→2斤→1斤」的順序移動。
- 距離完成的時間會依所選擇的麵包重量而進行轉換。

5 按下 **烤色** 按鈕，選擇烤色



- 從「淡」、「標準」、「深」當中選擇想要的烤色。

起始狀態：標準

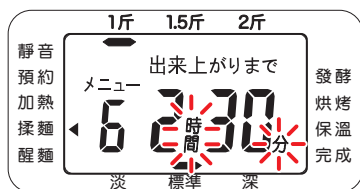
- 每按一次 **烤色** 按鈕，標示烤色的「」就會依「深→淡→標準」的順序移動。
- 距離完成的時間會依所選擇的烤色而進行轉換。

預約計時功能

- 使用預約計時功能，可以指定完成時間來製作麵包。
- ⇒ 有關預約計時的設定，請參閱 p.24 「設定預約計時功能」。

基本的米粉麵包做法

6 按下 **開始** 按鈕，啟動運作



- 蜂鳴器發出「嗶」一聲，機器就開始運作。
- 標示時間的「小時」與「分」會閃爍，距離完成為止的剩餘時間會以一分鐘為單位逐漸減少。
- 距離完成時間如果變成「0 小時 00 分鐘」，蜂鳴器就會發出聲音告知。請靜候直到蜂鳴器發出「嗶嗶」聲為止。

米粉麵包選項的特徵

選項「6（米粉麵包（含麩質）」在一次發酵完成後就馬上進入烘烤程序。因此，製作時間比使用麵粉的吐司麵包選項更短。

※ 按下「開始」之後到完成為止的時間，會依選擇的麵包重量、烤色而有所差異。

⇒每個選項的完成時間參考值請參閱 p.12「選項介紹」。

放入果乾、堅果等配料時

運作開始約 45 分鐘後，在揉麵過程中，當機器的蜂鳴器會發出「嗶嗶」聲，就是通知放入配料的時間點。想要製作含有果乾或堅果的麵包時，請在放入配料的通知聲響起時，立刻打開機器上蓋，放入喜歡的配料。

※ 放入配料的通知聲響起時，請立刻放入配料。如果過一段時間再才放入配料，可能會無法讓配料攪拌均勻。另外，配料放入請務必關上上蓋。

※ 請勿在蜂鳴器未響起時打開上蓋。除蜂鳴器響起時可打開上蓋外，其他時間請勿打開上蓋，以避免開蓋後造成機器內部溫度降低，麵包無法正常膨脹。

7 蜂鳴器響起時，即表示麵包製作已完成



- 當距離完成的時間變成「0 小時 00 分」，機器就會發出「嗶嗶」聲，此時會進入保溫狀態。

關於保溫功能

如果沒有在麵包完成後立刻取出麵包，在完成通知聲響起後，將自動轉成保溫狀態，保溫時間為 60 分鐘。



保溫時的顯示內容

- ・液晶螢幕右下方「保溫」旁邊會顯示「▶」。
- ・時間會維持「0 小時 00 分」，「小時」與「分」顯示字體會呈現閃爍狀態

- ※ 進入保溫狀態時，烤色就會變深，所以請儘可能即早取出麵包。
- ※ 取出麵包容器時，請務必長按 **取消** 按鈕 2 秒以上，正確結束製麵包機的運作。請注意，若未正確完成結束動作時，即便取出麵包容器，在完成後的 60 分鐘都會維持保溫狀態。
- ※ 保溫狀態結束後，液晶螢幕顯示內容會回到選擇的選項起始狀態，右下方的「完成」旁邊會顯示「▶」。

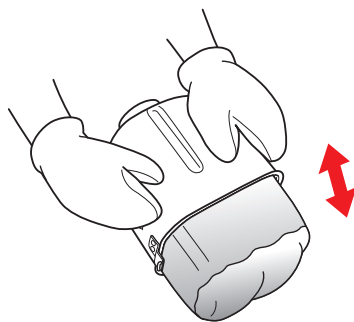
8 打開上蓋，取出麵包

① 請戴上隔熱手套，手拿麵包容器提把，向左旋轉再將麵包容器向上提起。

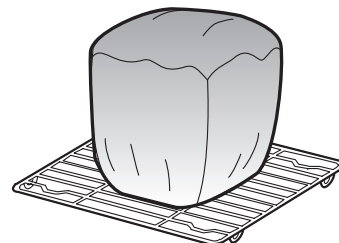


※ 提起麵包容器時，請不要碰到提把以外的地方。

② 壓住麵包容器與提把，往反方向拿，上下搖幾下，取出麵包。



③ 讓麵包的餘熱散去



※ 剛出爐的麵包很軟不易切，請放在有腳架的網子上，等待約 10 分鐘～20 分鐘讓餘熱散去後再切麵包。

⇒ 正確的麵包切法，請參閱 p.41



- ※ 麵包容器與本體內部呈現高溫狀態。請務必戴上隔熱手套，不可直接用手碰觸麵包，以免燙傷。
- ※ 避免將取出的麵包容器放在本體上，或放在不耐熱的墊子上。因高溫會造成變形、使墊子燒焦或引發火災。
- ※ 取出麵包時，請不要使用金屬的抹刀等硬物，以避免刮傷麵包容器內部塗層。
- ※ 請注意米粉麵包在乾燥後會變硬。散去餘熱時，請用擰乾的濕布覆蓋在麵包上，以避免乾燥後變硬。

若無法順利取出麵包時...

請稍微轉動麵包容器外側底部的驅動部位，有助於取出麵包。

攪拌葉片埋入麵包內部時...

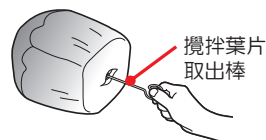
請在切麵包前，用配件的攪拌葉片取出棒取出攪拌葉片。此外，由於攪拌葉片因製作麵包而呈現高溫，請在麵包冷卻後再取出。

已取出麵包後...

把溫水倒入麵包容器直到淹蓋過攪拌葉片為止，有助於清潔保養。
⇒ 清潔保養的詳細內容，請參閱 p.39「清潔保養」



※ 請注意過度轉動麵包容器外側底部的驅動部位時，麵包會被戮出大洞。
※ 請務必戴上隔熱手套再處理



攪拌葉片取出棒

9 將電源線從插座上拔除



- ※ 本體內部在烘焙結束後呈現高溫狀態，請勿將手放入本體內部或觸碰電熱管，以免燙傷。
- ※ 若要繼續使用時，請靜候約 1 小時直到本體內部冷卻後，再行使用。

設定預約計時功能



※ 夏天、冬天或濕氣高的時期，材料的溫度在等待時間會有變化，因而無法順利完成麵包或麵糰的製作，因此不建議在上述狀況使用預約計時功能。

在「製作麵包選項」及「製作麵糰選項」，使用預約計時功能，就能設定麵包在期望的時間完成。預約計時功能包括各種選項的完成時間，最長可設定在 13 小時後完成。

如果要在早餐時間，吃到剛出爐的麵包，就要在睡前設定。如果要在回家後吃到成形或剛出爐的麵包，就要在出門前設定到製作麵糰為止的步驟，享受依預定時間製作麵包的樂趣。

可以設定預約計時的選項

- 製作麵包選項：1（吐司麵包）/3（全麥麵包）/4（快速吐司麵包）/5（軟吐司麵包）/6（米粉麵包（含麩質））
- 製作麵糰選項：11（披薩麵糰）



※ 因為以下選項的材料中有使用蛋，擔心在預約等待過程中會造成腐壞，故請不要使用預約功能。

- 製作麵包選項：2（甜麵包）
- 製作麵糰選項：10（麵包麵糰）



※ 此外，在其他選項有使用牛奶、蛋、果汁、蔬菜等配料製作麵包時，若擔心在預約等待過程中會造成腐壞，請不要使用預約功能。

1 準備材料、麵包容器，選擇希望的選項、麵包的重量和烤色

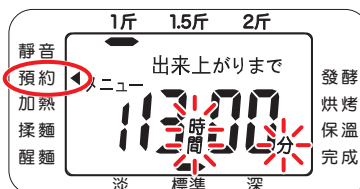
⇒ 詳細內容請參閱 p.16 ~ 18「基本的吐司麵包做法」步驟 1 ~ 9。


2 按下 ，設定期望的完成時間



- ：每按一次就會增加 10 分鐘
- ：每按一次就會減少 10 分鐘
- 包括各選項的完成時間，最長可設定在 13 小時後完成。

3 按下 鍵



- 發出「嗶」聲，預約計時功能就開始運作。
- 時間標示的「小時」與「分鐘」會閃爍，距離完成所剩時間會以 1 分鐘為單位減少。
- 按下  後到完成為止，會顯示○小時○分鐘。這不是時鐘○點○分的標示。
- 使用預約過程中，液晶螢幕左上方的「預約」旁邊會顯示「◀」。

※ 已設定預約計時功能時，不會響起放入配料的通知聲。想要放入果乾或堅果等配料時，請與麵粉等材料一同放入。

製作麵包選項的流程及食譜 (選項「1」~「6」)

以下所要介紹的是「製作麵包選項」(選項「1」~「6」)各選項的基本食譜。

可將喜歡的食材加入這裡所介紹的食譜中，製作獨創口味的麵包。

⇒ 麵包的製作方式請參閱 p16 ~ 20 的「基本的吐司麵包做法」及 p.21 ~ 23 的「基本的米粉麵包做法」。

※ 1 斤 (600 公克)、1.5 斤 (900 公克)、2 斤 (1200 公克) 的大小，

請以 p.20 的「麵包成品大小參考標準」為參考標準。

選項 1 (吐司麵包)



... 基本款的吐司麵包

材料

	1 斤	1.5 斤	2 斤
水	180 ml	220 ml	290 ml
高筋麵粉	250 g	320 g	410 g
奶油	18 g	25 g	30 g
砂糖	18 g (大 2)	25 g (大 2 + 2/3)	30 g (大 3 + 小 1)
鹽	4 g (小 2/3)	6 g (小 1)	8 g (小 1 + 1/3)
脫脂奶粉	6 g (小 3)	8 g (大 1)	10 g (大 1 + 小 1)
酵母粉	2.7 g (小 1)	2.8 g (小 1)	2.8 g (小 1)

上表內材料需求表示方式，如下說明：

● 2 大量勺表示為大 2；1 小量勺表示為小 1；1 又 1/3 小量勺表示為小 1 + 1/3；2 大量勺 + 1 小量勺表示為大 3 + 小 1。

後續表內說明，以此類推。



Point 風味麵包食譜

米飯麵包

有效利用剩飯！

用米飯與麵粉所製作的簡易米飯麵包，口感 Q 彈又好吃

材料

	1 斤	1.5 斤
水	140 ml	150 ml
米飯	150 g	185 g
高筋麵粉	250 g	285 g
奶油	18 g	21 g
砂糖	20 g (大 2 + 小 2/3)	22 g (大 2 + 1/2)
鹽	6 g (小 1)	7 g (小 1)
脫脂奶粉	8 g (大 1)	9 g (大 1 + 小 1/2)
酵母粉	3 g (小 1)	3.2 g (小 1)

※「水」是用來讓「米飯」變軟。

做法

① 依食譜所示之比例將水與米飯混合並充分攪拌，讓米飯吸飽水分變軟，且靜置約 1 小時，請蓋上保鮮膜以避免水分蒸發。讓米飯吸飽水分變軟後，就能做出沒有殘留米飯飯粒，且口感柔軟的好吃米飯麵包。

② 吸飽水份變軟的米飯確實軟化後（以約 1 小時為參考標準），就能參考 p16 ~ 20 的「基本的吐司麵包做法」來製作麵包。

※ 請依「吸飽水分變軟的米飯」、「高筋麵粉、奶油、砂糖、鹽、脫脂奶粉、酵母粉」的順序放入材料。

※ 不需要額外再加入水



※ 在米飯有溫度狀態下開始製作麵包，會因為酵母菌的過度發酵，破壞味道與口感。請一定要等到米飯冷卻後再用來製作麵包。

※ 室溫超過 25°C 時，請將水量減少約 5 ~ 10ml。

※ 因為米飯與水混合，米飯吸飽水份變軟後，幾乎不會殘留水份，但還是不需要額外再加入水。

製作麵包選項的流程及食譜 (選項「1」~「6」)

選項 2 (甜麵包)



... 口感柔軟蓬鬆，略帶甜味的麵包

材料

	1 斤	1.5 斤
水	80 ml	110 ml
高筋麵粉	220 g	285 g
低筋麵粉	30 g	35 g
蛋	60 g	80 g
奶油	45 g	65 g
砂糖	40 g (大4+1/2)	50 g (大5+1/2)
鹽	4 g (小2/3)	6 g (小1)
脫脂奶粉	18 g (大2+小1)	22 g (大2+小3)
酵母粉	2.8 g (小1)	3 g (小1)

※ 選項 2 (甜麵包) 不能選擇麵包重量 2 斤的選項

選項 3 (全麥麵包)



... 加入全麥粉或裸麥粉的香醇麵包

材料

	1 斤	1.5 斤
水	200 ml	300 ml
高筋麵粉	130 g	195 g
全麥粉	130 g	175 g
奶油	17 g	22 g
砂糖	17 g (大2)	25 g (大2+2/3)
鹽	5 g (小1)	6 g (小1)
脫脂奶粉	6 g (小3)	9 g (大1+小1/2)
酵母粉	3 g (小1)	4 g (小1+1/3)

※ 全麥粉依廠牌不同所做出的麵包成品會有所差異。

※ 蜂蜜在 1 斤的重量要加 15g，1.5 斤要加 20g，口感更佳。

※ 選項 3 (全麥麵包) 不能選擇麵包重量 2 斤的選項

選項 4 (快速吐司麵包)



... 在短時間完成吐司麵包時

材料

	1 斤	1.5 斤	2 斤
水	180 ml	220 ml	290 ml
高筋麵粉	270 g	350 g	430 g
奶油	13 g	20 g	23 g
砂糖	15 g (大1+小2)	20 g (大2+小2/3)	27 g (大3)
鹽	5 g (小1)	6 g (小1)	7 g (小1)
脫脂奶粉	8 g (大1)	10 g (大1+小1)	13 g (大1+小2)
酵母粉	4 g (小1+1/3)	5 g (小1+2/3)	6 g (小2)

選項 5 (軟吐司麵包)



預約計時 放入配料提示聲

... 纖維細緻的柔軟吐司麵包

材 料

	1 斤	1.5 斤
水	190 ml	300 ml
高筋麵粉	260 g	390 g
奶油	22 g	35 g
砂糖	18 g (大2)	25 g (大2+2/3)
鹽	5 g (小1)	6 g (小1)
脫脂奶粉	8 g (大1)	11 g (大1+小2)
酵母粉	3 g (小1)	4 g (小1+1/3)

※ 選項 5 (軟吐司麵包) 不能選擇麵包重量 2 斤的選項

選項 6 (米粉麵包 (含麩質)) 6



預約計時 放入配料提示聲

... 使用米粉，口感 Q 彈的麵包

材 料

	1 斤	1.5 斤	2 斤
水	170 ml	215 ml	265 ml
米粉	50 g	65 g	80 g
高筋麵粉	200 g	250 g	310 g
奶油	20 g	26 g	31 g
砂糖	18 g (大2)	25 g (大2+2/3)	30 g (大3+小1)
鹽	5 g (小1)	6 g (小1)	7 g (小1)
脫脂奶粉	7 g (小3+1/2)	9 g (大1+小1/2)	11 g (大1+1/2)
酵母粉	3 g (小1)	4 g (小1+1/3)	5 g (小1+2/3)

獨立功能使用方式（揉麵、發酵、烘烤）

製作麵包的流程中，可以單獨操作「揉麵」、「發酵」和「烘烤」的功能。

選項 7（揉麵）

單獨使用製作麵包流程中的「揉麵」功能。
・所需時間：5 分鐘～ 25 分鐘（啟始狀態：5 分鐘）

選項 8（發酵）

單獨使用製作麵包流程中的「發酵」功能。
・所需時間：5 分鐘～ 1 小時 50 分鐘（啟始狀態：50 分鐘）

選項 9（烘烤）

單獨使用製作麵包流程中的「烘烤」功能。
可在麵包製作流程完成後，增加烘烤時間時使用。
・所需時間：10 分鐘～ 1 小時 30 分鐘（啟始狀態：1 小時）



※ 請勿在各個選項中放入 500g 以上的粉料。

※ 請務必讓水的份量合計達到粉量的一半以上（當高筋麵粉 300g 時，水要 150g 以上）。

※ 請不要使用於製作麵包以外的用途（如製作烏龍麵、義大利麵等）。

1 把材料或麵糰放入麵包容器中，裝入本體

⇒ 麵包容器的安裝方式請參閱 p16. ～ 17. 「基本的吐司麵包製作方式」的步驟 2 ～ 6。

2 按下 按鈕，選擇選項「7」～「9」



● 依想要進行的功能選擇適合的選項。

起始狀態：「1（吐司麵包）」

- ・「揉麵」程序：選項「7」
- ・「發酵」程序：選項「8」
- ・「烘烤」程序：選項「9」

3 按下 ，設定期望完成的的時間



● ：每按一下就會增加 1 分鐘。

● ：每按一下就會減少 1 分鐘。

● 可設定的時間範圍，因選項不同而有差異。

(選項「7」～「9」)

4 按下 按鈕

蜂鳴器發出「嗶」聲後，製麵包機就開始運作。

※顯示時間的「小時」與「分」會閃爍，距離完成為止所剩餘時間會以1分鐘為單位而減少。

5 蜂鳴器響起時表示完成



●當距離完成為止的時間變成「0 小時 00 分」時，蜂鳴器就會發出「嗶嗶」聲。

●液晶螢幕顯示內容將回到使用者選擇的選項初始狀態，右下方的「完成」旁邊會顯示「▶」。

6 打開蓋子，取出麵糰或麵包

⇒有關麵糰的取出方式，請參閱 p.31 的「基本的麵糰製作方法」步驟 6。

⇒有關麵包的取出方式，請參閱 p.23 的「基本的吐司麵包做法」步驟 8。

基本的麵糰製作方法

以下說明麵糰的製作方法「選項 10（麵包麵糰）」、「選項 11（披薩麵糰）」的共通做法。

1 準備材料

- 依照想要做的麵糰種類，正確量出所需材料的份量。
- ⇒ 各選項的配方，請參閱 p.32 ~ 34「製作麵糰選項的流程及食譜」。
- ※ 粉類、奶油等材料，建議使用以 0.1g 為單位的食物料理秤來秤重。
- ※ 配件的量杯是供液體計量使用，不能用在粉類的計量。

2 把材料放入麵包容器，裝入本體

⇒ 詳細內容，請參閱 p.16 ~ 17「基本的吐司麵包做法」步驟 2 ~ 6。

3 按下 按鈕，選擇選項「10」或「11」



- 依照想做的麵糰種類，選擇合適的選項。

起始狀態：「1（吐司麵包）」

- ・ 要製作麵包麵糰時：選項「10」
- ・ 要製作披薩麵糰時：選項「11」

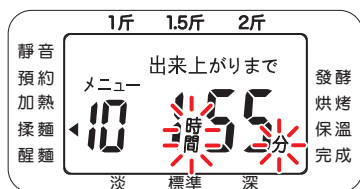
- 每按一次  按鈕，選項編號就會照「1」~「14」的順序切換。

有關預約計時功能

使用預約計時功能，可以指定完成所需時間來製作麵糰。

⇒ 有關預約計時功能的設定，請參閱 p.24「設定預約計時功能」。

4 按下 按鈕，開始運作



- 蜂鳴器發出「嗶」聲後，製麵包機就開始運作。
- 顯示時間的「小時」與「分」會閃爍，距離完成為止所剩餘時間會以 1 分鐘為單位而減少。
- 當距離完成為止的時間變成「0 小時 00 分」時，就會發出完成通知聲。請等到「嗶嗶」聲響起。

5 蜂鳴器響起時表示完成



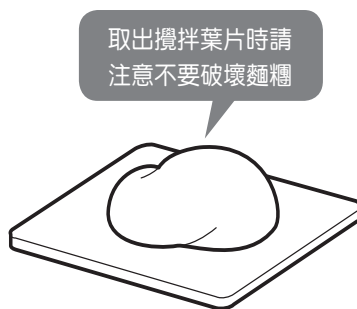
- 當距離完成為止的時間變成「0 小時 00 分」時，蜂鳴器就會發出「嗶嗶」聲。
- 液晶螢幕顯示內容將回到使用者選擇的選項初始狀態，右下方的「完成」旁邊會顯示「▶」。

6 打開上蓋，取出麵糰

- ① 戴上隔熱手套，手拿麵包容器提把，向左旋轉再將麵包容器向上提起。
- ② 壓住麵包容器與提把，往反方向拿，上下搖幾下，取出麵糰。



※ 提起麵包容器時，請勿觸碰提把以外的地方。



- 當攪拌葉片埋進麵糰內部時…
請使用附件的攪拌葉片取出棒將攪拌葉片取出。
取出時請注意不要碰傷麵糰。



- ※ 麵糰一旦完成，請立刻取出。如果放著不拿出來，可能會因發酵過度而無法順利做出成品。
- ※ 麵包容器與本體內部呈現高溫狀態。請務必戴上隔熱手套，不可直接用手碰觸麵包容器，以避免燙傷。
- ※ 避免將取出的麵包容器放在本體上，或放在不耐熱的墊子上。因高溫會造成變形、使墊子燒焦或引發火災。

7 讓麵糰成形，放入烤箱進行烘烤做出成品

- 將麵糰分割為想要做的麵包、披薩等形狀，放入烤箱烘烤。
- ⇒ 有關用麵糰所要製作的麵包、披薩做法，請參閱 p.32 ~ 34 「製作麵糰選項的流程及食譜」

製作麵糰選項的流程及食譜 (選項「10」~「11」)

介紹「製作麵糰選項」(選項「10」、「11」)各選項的基本食譜。

⇒ 有關麵糰做法，請參閱 p.30 ~ 31「基本的麵糰製作方法」。

製作各種麵包麵糰 (選項 10)

※ 建議可使用微波爐進行麵包麵糰的發酵。

奶油捲麵包

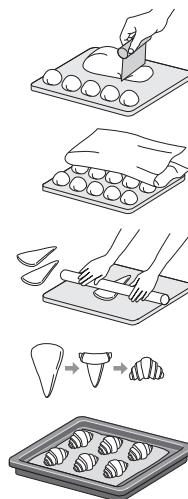


材料 (做出 12 個麵包的份量)

水	170ml	奶油	40g	酵母粉	3g (小 1)
全蛋	50g	砂糖	25g (大 2 + 2/3)	打勻的全蛋液 (塗抹用)	適量
高筋麵粉	320g	鹽	4.5g (小 3/4)		

做法

- ①照 p.30 ~ 31「基本的麵糰製作方法」步驟製作麵糰。
※ 步驟 3 請選選項「10」。
- ②請將麵糰放在灑上麵粉的揉麵板與工作台上。
※ 麵粉請使用高筋麵粉，輕灑在揉麵板與工作台上。
- ③輕輕的把麵糰揉圓，用刮刀分成 12 等份。
- ④把切好的麵糰搓圓，讓麵糰表面變得平滑，蓋上擰去水份的濕布，放置 15 分鐘。
※ 把麵糰搓圓時，動作就好像要包住麵糰表面一般，讓麵糰表面變得平滑。
- ⑤用手掌滾動已放置 15 分鐘的麵糰，弄成圓錐狀，再用擀麵棍將麵糰延展成三角形。
- ⑥把延展開的麵糰，從比較寬的底部往上捲。
- ⑦把捲起收尾的地方朝下，間隔排在烤盤上。(建議將麵糰放置於烘焙紙上)
※ 發酵後麵糰會膨脹，請間隔排列避免黏在一起。
- ⑧在麵糰表面噴水，在 30 ~ 35°C 的溫度條件下發酵約 40 ~ 50 分鐘 (直到之前麵糰的大約 2 倍大小)
※ 發酵後麵糰會變兩倍大。
- ⑨在麵糰表面塗上蛋液，放入 180°C 已預熱的烤箱中烤 10 ~ 15 分鐘。



紅豆麵包



材料 (做出 12 個麵包的份量)

水	170ml	奶油	25g	酵母粉	3g (小 1)	黑芝麻 (裝飾用)	適量
全蛋	50g	砂糖	25g (大 2 + 2/3)	紅豆餡	400g	(紅豆餡製作方式請參閱 p.34)	
高筋麵粉	320g	鹽	4.5g (小 3/4)	打勻的全蛋液 (塗抹用)	適量		

做法

- ①照 p.30 ~ 31「基本的麵糰做法」步驟製作麵糰。
※ 步驟 3 請選選項「10」。
- ②請將麵粉放在灑上乾燥的揉麵板與工作台上。
※ 麵粉請使用高筋麵粉，輕灑在揉麵板與工作台上。
- ③將麵糰輕輕的揉圓，用刮刀分成 12 等份。
- ④把切好的麵糰搓圓，讓麵糰表面變得平滑，蓋上擰去水份的濕布，放置 15 分鐘。
※ 把麵糰搓圓時，動作就好像要包住麵糰表面一般，讓麵糰表面變得平滑。
- ⑤用擀麵棍將麵糰擀成圓形，並在麵糰中間擺上紅豆餡再把餡料包住，確實封住開口。
- ⑥把封好的開口朝下，間隔排在烤盤上。(建議將麵糰放置於烘焙紙上)
※ 因為發酵會讓麵糰變大，所以擺放上要注意間隔不要讓麵糰黏在一起。
- ⑦在麵糰表面噴水，在 30 ~ 35°C 的溫度條件下發酵約 40 ~ 50 分鐘。(直到之前麵糰的大約 2 倍大小)
※ 發酵後麵糰會變兩倍大。
- ⑧在麵糰表面塗上蛋液，放入 180°C 已預熱的烤箱中烤 10 ~ 15 分鐘。

牛角麵包



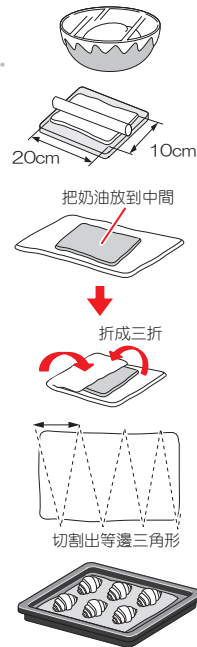
預約時間

材料（做出 12 個麵包的份量）

水	130ml	奶油	20g	酵母粉	3.5g (小1)	打勻的全蛋液（塗抹用）	適量
全蛋	30g	砂糖	32g (大3+小2)	折入麵糰內的奶油	130g		
高筋麵粉	210g	鹽	6g (小1)	低筋麵粉（用來灑在奶油上）	少許		
低筋麵粉	100g	脫脂奶粉	8g (大1)	高筋麵粉（麵粉）	適量		

做法

- 照 p.30 ~ 31 「基本的麵糰做法」步驟製作麵糰。
※ 步驟 3 請選選項「10」。
- 把做好的麵糰放入碗中蓋上保鮮膜，放在冰箱約 30 分鐘。
- 把低筋麵粉灑在用來折入麵糰中的奶油上，再包上保鮮膜，擀成平面大小約 20cm × 10cm，再放入冰箱冷藏。
- 把②的麵糰放在灑上麵粉的揉麵板與工作台上，擀成平面大小約 40cm × 20cm
※ 麵粉請使用高筋麵粉，輕灑在揉麵板或工作台上。
- 把③的奶油放在④已擀開的麵糰中間，從麵糰兩端往中間折成 3 折，用保鮮膜包住再放入冰箱約 30 分鐘。
- 用擀麵棍把放入冰箱 30 分鐘的麵糰擀成平面大小約 40cm × 20cm，比照⑤的步驟折成三折，再用保鮮膜包住放入冰箱約 30 分鐘。
※ 這個程序請再做一次。
- 把⑥的麵糰分成兩等份，分別擀成平面大小約 18cm × 40cm，再切成六個等邊三角形
- 把麵糰捲起，收尾的地方朝下，並間隔排在烤盤上。
※ 因為發酵會讓麵糰變大，所以擺放时要注意間隔不要讓麵糰黏在一起。（建議將麵糰放置在烘培紙上）
- 在麵糰表面噴水，在 30 ~ 35°C 的溫度條件下發酵約 40 ~ 50 分鐘。（直到之前麵糰的大約 2 倍大小）
※ 發酵後麵糰會變兩倍大。
- 在麵糰表面塗上蛋液，放入 180°C 已預熱的烤箱中烤 10 ~ 15 分鐘。



菠蘿麵包



預約時間

材料（做出 12 個麵包的份量）

●麵包麵糰				●菠蘿脆皮麵糰			
水	150ml	砂糖	28g (大3+小1/3)	低筋麵粉	220g	全蛋	50g
全蛋	35g	鹽	4g (小2/3)	泡打粉	2.5g	香草精（香草粉）	少許
高筋麵粉	290g	脫脂奶粉	6g (小3)	奶油	130g	細砂糖	適量
奶油	35g	酵母粉	4.5g (小1+1/2)	砂糖	80g (大9)		

做法

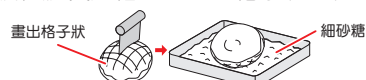
●製作菠蘿脆皮麵糰

- 把低筋麵粉與泡打粉混合後再過篩。
- 將奶油恢復到室溫狀態，並將砂糖分成三次加入奶油中，持續攪打至奶油變成白色乳霜狀為止。
- 把香草精加入打勻的蛋液中，並一點一點的加進②裡面再繼續攪打。
- 放入①過篩後的低筋麵粉與泡打粉，再用木匙輕輕攪拌。
- 整體攪拌均勻後再包上保鮮膜，並將其放置在冰箱內約 20 分鐘。

●製作麵包麵糰再烘烤

- 照 p.30 ~ 31 「基本的麵糰做法」步驟製作麵糰。
※ 步驟 3 請選選項「10」。
- 請將麵糰放在灑上麵粉的揉麵板與工作台上。
※ 麵粉請用高筋麵粉，輕灑在揉麵板與工作台上。
- 將麵糰輕輕的揉圓，用刮刀分成 12 等份。

- 把切好的麵糰弄圓，讓麵糰表面變得平滑，蓋上擰去水份的濕布，放置 15 分鐘。
※ 把麵糰弄圓時，動作就好像要包住麵糰表面一般，讓麵糰表面變得平滑。
- 把菠蘿脆皮麵糰切成 30g 再搓圓，用手掌把麵糰延展成約 10cm 大小。
- 用手掌戳開放置 15 分鐘後的麵包麵糰，再重新揉成圓形，再把⑤的菠蘿脆皮麵糰鋪在上面。
- 用刮刀在菠蘿脆皮麵糰上，畫出格子狀，灑上細砂糖。



- 間隔放在烤盤上（建議將麵糰放置於烘培紙上），在 30 ~ 35°C 的溫度條件下發酵約 40 ~ 50 分鐘。（直到之前麵糰的大約 2 倍大小）。
※ 發酵後麵糰會變兩倍大。
- 放入 170°C 已預熱的烤箱中烤 10 ~ 15 分鐘。

製作麵糰選項的流程及食譜 (選項「10」~「11」)

製作披薩麵團 (選項 11)

披薩



預約10時

材 料

●厚片披薩 2 ~ 3 片的份量

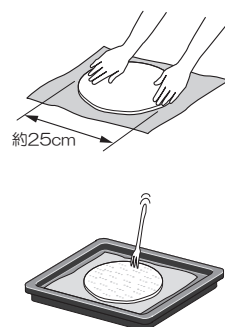
水	180ml	鹽	4g (小 2/3)
高筋麵粉	280g	脫脂奶粉	8g (大 1)
橄欖油	20g	酵母粉	3g (小 1)
砂糖	8g (小 2 + 2/3)		

●脆皮披薩 2 ~ 3 片的份量

水	200ml	橄欖油	20g
高筋麵粉	200g	鹽	3g (小 1/2)
低筋麵粉	200g	酵母粉	4g (小 1 + 1/3)

做 法

- ①照 p.30 ~ 31 「基本的麵糰做法」步驟製作麵糰。
※ 步驟 3 請選擇選項「11」。
- ②請將麵粉放在灑上麵粉的揉麵板與工作台上。
※ 麵粉請用高筋麵粉，輕灑在揉麵板與工作台上。
- ③將麵糰輕輕的揉圓，用刮刀切開。
※ 厚片披薩要切成 2 ~ 3 等份，脆皮披薩則切成 3 ~ 5 等份。
- ④把切好的麵糰弄圓，讓麵糰表面變得平滑，蓋上擰去水份的濕布，放置 15 分鐘。
※ 把麵糰弄圓時，動作就好像要包住麵糰表面一般，讓麵糰表面變得平滑。
- ⑤把麵糰放在鋪上烘焙紙的工作台上，用手將麵糰攤平為直徑約 25cm 的圓形大小。
※ 不要用擀麵棍而用手攤平麵糰，可以讓麵糰比較柔軟。
※ 不一次烤完的麵糰要放入冰箱保存，以免過度發酵。
- ⑥把攤平的麵糰擺在烘焙紙與烤盤上，用叉子戳出排氣孔。
※ 要冷凍麵糰時，請讓麵糰保持這個狀態再包上保鮮膜放入冰箱。
- ⑦塗上披薩抹醬，視喜好放上配料與披薩用起司。
- ⑧放入 180 ~ 200℃ 已預熱的烤箱中烤約 15 分鐘。
※ 等表面呈現金黃色，披薩配料呈現烤色後就算完成。



紅豆餡的做法

材 料

●紅豆甘露煮 (紅豆 / 蜜紅豆罐頭)	400g	●水	200ml
---------------------	------	----	-------

做 法

- ①把紅豆甘露煮與水放入鍋中，用中火煮到沸騰後轉小火，煮到水分蒸發。
- ②一旦水分開始變少，就開始用木匙一邊攪拌，一邊讓水分蒸發，煮到有黏性為止。
※ 因為容易燒焦，請用木匙攪拌並注意不要讓材料燒焦。

製作美味料理的流程及食譜 (選項「12」～「14」)

製作麻糬 (選項 12)

麻糬



※不需依麻糬的製作量變更麻糬大小。

材 料

● 660 克的量

糯米	280g
水	240ml

● 990 克的量

糯米	420g
水	340ml

● 1320 克的量

糯米	560g
水	400ml

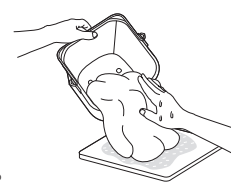
做 法

- ①用水淘洗糯米，放在竹簍箕上 30 分鐘
- ②把攪拌葉片裝入麵包容器中，並把①的糯米與水放入
⇒攪拌葉片的安裝方式請參閱 p.16「基本的吐司麵包做法」步驟 2～3。
- ③把②的麵包容器裝入本體內
⇒麵包容器的安裝方式，請參閱 p.17「基本的吐司麵包做法」步驟 5～6。
- ④蓋上上蓋，並將電源線插頭插入插座。
- ⑤按下 **選項** 按鈕，選擇選項「12」



- ⑥按下 **開始** 按鈕，開始運作
- ⑦當蜂鳴器響起時，就戴上隔熱手套取出麵包容器
※ 請等候約 5～10 分鐘待冷卻後，方可用手觸碰麵包容器。

- ⑧等麵包容器冷卻後，用水將手沾濕，從麵包容器底部取出麻糬，放在耐熱的托盤上或盆中。
※ 請先將太白粉灑在托盤上或盆中。
- ⑨請依個人喜好將麻糬切成適當大小再搓圓。
※ 為免麻糬黏手，請在手上沾點水或灑上太白粉。
• 要馬上吃的時候…手上沾水
• 要保存時…手上沾太白粉



加入艾草或豆子等配料時

選項「12 (麻糬)」不會發出放入配料通知聲。若想製作添加艾草或豆子等配料的麻糬時，請在液晶螢幕顯示還剩 10 分鐘 (啟動後 1 小時 5 分鐘後) 時，打開蓋子，放入喜歡的配料。

製作美味料理的流程及食譜 (選項「12」～「14」)

製作果醬 (選項 13)



※ 製作果醬時，果醬沸騰的過程中，將會由麵包容器濺出至機器本體，所以請務必使用果醬蓋。

草莓果醬



材 料

草莓 200g 檸檬汁 15ml 砂糖 80g (大8)

※ 不易凝固時，就加入適量的果膠

前置準備作業

- ※ 把草莓洗乾淨，瀝乾水份，摘除蒂頭，直切成兩半。
- ※ 使用大顆草莓時，就切成四等份。

橘子果醬



材 料

橘子 3 顆 檸檬汁 20ml 砂糖 130g (大14 + 1/2)

※ 不易凝固時，就加入適量的果膠

前置準備作業

- ①把橘子洗乾淨，瀝乾水份，用刀直向劃出 6～8 等份的刀痕，再把皮撥開。
- ②把果肉一瓣切成兩半
- ③果皮切成細絲後放入鍋中，加水蓋過鍋中物，約煮 20 分鐘，倒掉熱水再加水，再煮一次。
※ 這個程序要反覆 3 次。
- ④充分瀝乾水份



藍莓果醬



材 料

藍莓 200g 檸檬汁 15ml 砂糖 80g (大8)

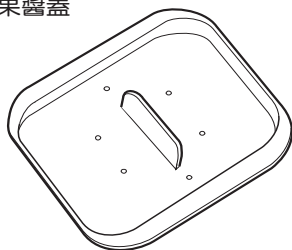
※ 不易凝固時，就加入適量的果膠

前置準備作業

- 把藍莓洗乾淨，瀝乾水份

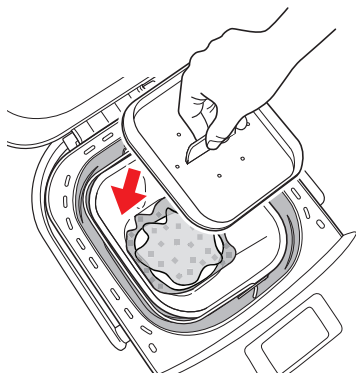
使用的附屬配件

果醬蓋

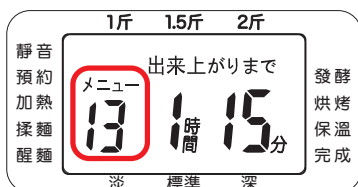


做法

- ①把攪拌葉片裝入麵包容器，放入前置作業處理後的水果，加入檸檬汁及砂糖。
⇒攪拌葉片的安裝方式請參閱 p.16「基本的吐司麵包做法」步驟 2～3。
- ②把①的麵包容器裝入本體中。
⇒麵包容器的安裝方式，請參閱 p.17「基本的吐司麵包做法」步驟 5～6。
- ③將果醬蓋蓋在麵包容器上。



- ④蓋上上蓋，將電源線插頭插入插座。
- ⑤按下 **選項** 按鈕，選擇選項「13」。



- ⑥按下 **開始** 按鈕，開始運作。
- ⑦當蜂鳴器響起時，請戴上隔熱手套取出麵包容器，趁熱將果醬移到別的容器中冷卻。



※ 因果醬跟柑橘醬呈現高溫，請注意以避免燙傷。
※ 做好的果醬，請放入冰箱保存，儘早食用。

製作美味料理的流程及食譜 (選項「12」～「14」)

製作牛奶糖 (選項 14)



※ 製作牛奶糖時，牛奶糖沸騰過程中，將會由麵包容器濺出至機器本體，所以請務必使用果醬蓋。

牛奶糖



預約時間

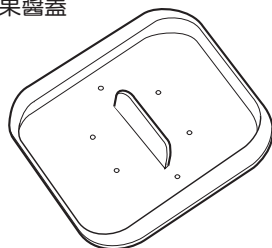
材 料

鮮奶油	100g	砂糖	65g	麥芽糖	10g
奶油	10g	牛奶	★ 20g	蜂蜜	5g

★ 室溫在 15℃以下時，請用 40g 的牛奶。

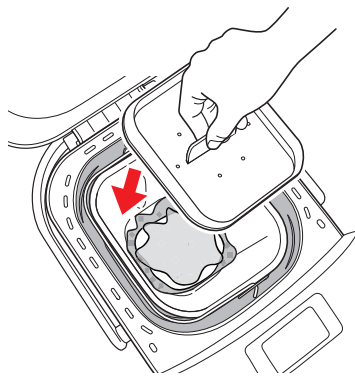
使用的附屬配件

果醬蓋



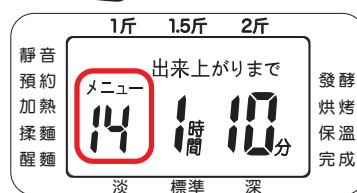
做 法

- ①攪拌葉片裝入麵包容器中，再放入材料。
⇒攪拌葉片的安裝方式請參閱 p.16「基本的吐司麵包做法」步驟 2～3。
- ②把①的麵包容器裝入本體中。
⇒麵包容器的安裝方式，請參閱 p.17「基本的吐司麵包做法」步驟 5～6。
- ③將果醬蓋蓋在麵包容器上。



- ④蓋上上蓋，將電源線插頭插入插座。

- ⑤按下 **選項** 按鈕，選擇選項「14」。



- ⑥按下 **開始** 按鈕，開始運作。

- ⑦蜂鳴器響起時，請戴上隔熱手套取出麵包容器；再用橡膠刮刀協助取出牛奶糖，並用其容器盛起，再用保鮮膜包好，放入冰箱進行冷卻。



※ 因牛奶糖呈現高溫，請注意以避免燙傷。
※ 請用橡膠刮刀方便取出牛奶糖。

- ⑧牛奶糖冷卻後，就切成小塊用蠟紙包住。
※ 由於牛奶糖很軟，因此以是否成形，以硬度作為參考標準。

清潔保養



- ※ 清潔保養前，需先將電源線插頭從插座中拔除，並等待本體與麵包容器冷卻。
- ※ 請勿使用含研磨劑的清潔劑、研磨粉、菜瓜布、尼龍或金屬製的刷子，以避免損傷製麵包機表面。
- ※ 請勿使用廚房專用中性清潔劑以外的清潔劑、稀釋劑、揮發油等物品，以避免損傷製麵包機表面。

本體、蓋子

請用擰乾的濕布擦拭髒污

在蓋子內側或本體內部飛濺的配料等髒污、掉落在本體內部的碎屑，請儘早擦拭乾淨。



請勿把水直接潑到本體上，也不要將整個製麵包機拿去清洗，以免故障。

麵包容器、攪拌葉片

1

把水或溫水倒入麵包容器內

- 把攪拌葉片浸在水或溫水中，讓黏在攪拌葉片安裝軸的四周或攪拌葉片洞中的麵包麵糰軟化。



2

一邊轉動攪拌葉片一邊向上拉起，讓攪拌葉片與麵包容器分離

- 攪拌葉片難以卸除時，請抓住麵包容器外側底部的驅動部位，加以固定，再一邊將攪拌葉片往右轉，同時向上拉起。



3

用海綿等用品以水清洗攪拌葉片、麵包容器內部

- 使用海綿等柔軟的物品，並以水清洗。嚴重髒污時，請使用廚房專用中性清潔劑清洗。
- 堵塞在葉片洞內的麵包麵糰，可用竹籤等物品清除。
- 洗完後請立刻擦乾，充份晾乾。



請用竹籤等工具伸入攪拌葉片內清除裡面的髒污。

4

用濕布擦拭麵包容器外側的髒污

- 不要把水潑在麵包容器外側及麵包容器外側底部的驅動部位，請用擰乾的濕布擦拭髒污。



- ※ 絕對不能把麵包容器整個浸在水中，麵包容器外側底部的驅動部位需保持乾燥，不可沾到水漬，以避免驅動部位被腐蝕或生鏽，而導致本產品故障的問題產生。
- ※ 請勿使用洗碗機或具有烘乾效果的洗碗機清洗麵包容器，以避免麵包容器外側底部的驅動部位沾到水漬後，所導致腐蝕或生鏽的問題產生。



量杯、量勺、攪拌葉片取出棒、果醬蓋

用廚房專用中性清潔劑與海綿清洗

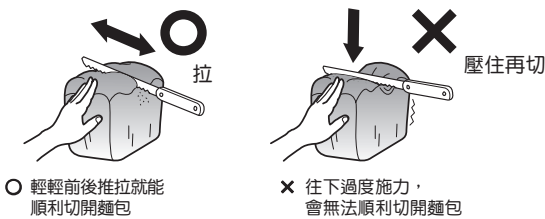
洗好後請徹底晾乾後再收起來。

製作麵包的 Q&A

有關材料

問題 (Q)	回答 (A)
為何要使用高筋麵粉？	高筋麵粉比低筋麵粉含有更多的蛋白質。為了做出膨脹狀態良好的麵包，需要高含量的麩質，確實包住發酵所產生的二氧化碳，因此蛋白質含量高的高筋麵粉適合用來做麵包。
可以使用麵包專用的高筋麵粉嗎？	可以，但麵包會過度膨脹，讓麵包上方出現空隙，所以請將水量減少 5 ~ 10%。
為什麼快速吐司麵包與吐司麵包的製作配方不同？	快速吐司麵包使用的酵母粉份量較多，因此縮短發酵時間。
可以使用自製的天然酵母嗎？	因為發酵力道較不穩定，無法順利做出麵包，因此不建議使用。
可以使用米粉嗎？	只能用含麩質的米粉。米粉包括用粳米或糯米製成的粉末，但請使用粳米製成的粉末。
為何要用含麩質的米粉？	因為米粉沒有麵包膨脹所需的麩質，因此即便反覆揉麵、發酵也無法讓麵包膨脹。因此，使用米粉製作麵包時，需要加入麩質（單從小麥中萃取小麥蛋白質）。
什麼是麩質？	小麥所含有的一種蛋白質。加水揉製後，蛋白質因此結合而產生黏性。因為這樣的黏性，讓麵包發酵時所產生的氣體變成氣泡留在麵糰中，麵包因此而膨脹。
製作麵包用的米粉、做甜點用的米粉，兩種都能拿來做麵包嗎？	<ul style="list-style-type: none"> 請使用供製作麵包的米粉。供製作麵包的米粉，為了讓麵包膨脹而將麩質混合在米粉中。 供製作蛋糕使用的米粉未含麩質，無法用來製作麵包。
<ul style="list-style-type: none"> 可以使用不含麩質的米粉（100% 米粉）嗎？ 可以使用自行將米磨碎所製成的米粉嗎？ 	不行。請使用含麩質的米粉。
可以製作加入蛋的麵包嗎？	<p>可以。但請依蛋的份量，酌量減少水量。</p> <p>※ 使用蛋製作麵包時，請勿使用預約計時功能。在等待預約時間過程中，材料可能會腐壞。</p>
可以用其他材料取代奶油嗎？	可以用乳瑪琳、酥油等固體油脂取代奶油。請使用與奶油相同的份量。
可以用其他材料取代脫脂奶粉嗎？	<p>可以用牛奶代替脫脂奶粉。</p> <p>把「脫脂奶粉 1 大勺 = 牛奶 70ml」的份量來替換。再依牛奶份量，減少水量。</p> <p>※ 牛奶請先加熱後冷卻再予使用。牛奶含有妨礙酵母發揮作用的成分。因此直接使用會妨礙酵母發揮作用，而把牛奶加熱就能破壞該成分。</p>
可以用紅砂糖、冰糖、低熱量的代糖（人工甘味劑）取代砂糖嗎？	<ul style="list-style-type: none"> 紅砂糖或冰糖等糖類的顆粒粗糙，會傷到麵包容器表面，因此請勿使用。 使用低熱量的代糖（人工甘味劑）的話，麵包的膨脹狀態會變差。
可以用市售的食譜來製作嗎？	本說明書的食譜是配合產品特性而提供材料份量。如果使用不同份量，可能會無法順利做出麵包。
可以用比指定份量更少或更多的量來做麵包嗎？	<ul style="list-style-type: none"> 份量過多，可能會溢出麵包容器。 份量太少，可能無法順利揉製，麵包成形狀態也不佳。
酵母粉的保存方式？	開封後密封，放在冰箱冷藏或保存於冷凍庫，請儘早使用完畢。

其他

問題 (Q)	回答 (A)
為何要在「揉麵」過程中放入材料（配料等）？	這是為了避免中途放入的材料變形。
為何預約計時功能最長只能設定13小時？	一旦時間長，材料就會腐壞，或是麵糰變質，對做出來的成品有不好的影響。
如果無法順利切開麵包，該怎麼處理？	<p>因為剛出爐的麵包很軟不好切，所以請放在有腳架的網子上，等10～20分鐘讓餘熱散去，再來切麵包。</p>  <p>※ 從麵包容器中取出麵包時，有時攪拌葉片會埋進麵包中。請用配件的攪拌葉片取出棒等工具取出攪拌葉片後，再將麵包切開。</p>
麵包或麵糰可以冷凍保存嗎？	<p>可以。請用下列方式來冷凍。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 吐司麵包 <ul style="list-style-type: none"> 切片再一片一片用保鮮膜包住後冷凍。 為了麵包口感美味，建議儘可能在麵包剛出爐後，將麵包送入冷凍。在冷凍狀態下直接拿去烤。 ○ 麵包麵糰 <ul style="list-style-type: none"> 取出成形、發酵後的麵糰，用保鮮膜包起再冷凍，冷凍後再放入塑膠袋。 烤的時候用30～35℃解凍，塗上蛋液再烤。 ○ 披薩麵糰 <ul style="list-style-type: none"> 用手將麵糰攤平後，用保鮮膜包起再冷凍。 烤的時候就是直接把配料放在冷凍狀態的麵糰上，再送去烤。

無法順利做出麵包時

製作麵包

麵包狀態	確認事項
<ul style="list-style-type: none"> ●膨脹狀態不足 (有成形) ●發酵不夠 	<ul style="list-style-type: none"> ○是否材料放得不夠？是否有正確量秤？ ○是否有使用預約計時功能？ 室溫過高或過低時，會無法順利膨脹。 ○用牛奶取代脫脂奶粉時，是否先讓牛奶煮沸再冷卻？ ○麵粉 <ul style="list-style-type: none"> ・是否使用高筋麵粉？ 請使用蛋白質含量 11.5% ~ 13% 的高筋麵粉。 ・有無使用全麥粉、裸麥粉？ ・是否使用放比較久或保存狀態不佳的麵粉？ ・是否量太少？ 請用食物料理秤秤重。 ○米粉 <ul style="list-style-type: none"> ・是否使用含麩質的米粉？ ○水 <ul style="list-style-type: none"> ・是否量太少？ ・使用水溫是否正確？請依室溫調整水溫。 ○奶油 <ul style="list-style-type: none"> ・是否使用液態奶油？ ・是否使用特殊奶油？ ○砂糖 <ul style="list-style-type: none"> ・是否忘記放？ ・是否放太少？ ○酵母粉 <ul style="list-style-type: none"> ・是否放太少？ ・有無使用不需預備發酵的酵母粉？ ・是否使用放太久或保存狀態不佳的酵母粉？ ・放入材料時或設定預約計時功能時，酵母粉放入是否碰到高筋麵粉以外的材料（水、鹽、砂糖等材料）？
<ul style="list-style-type: none"> ●完全沒有膨脹 	<ul style="list-style-type: none"> ○麵粉 <ul style="list-style-type: none"> ・是否量太少？ ・是否使用配件的量杯秤量？ 請使用食物料理秤秤量。 ・是否使用低筋麵粉？ ・是否使用放太久或保存狀態不佳的麵粉？ ○米粉 <ul style="list-style-type: none"> ・是否使用含麩質的米粉？ ○水 <ul style="list-style-type: none"> ・是否水量太多？ ○酵母粉 <ul style="list-style-type: none"> ・是否忘記放？ ・有無使用不需預備發酵的酵母粉？ ・是否使用放太久或保存狀態不佳的酵母粉？ ○有無使用泡打粉？ ○是否確實將攪拌葉片裝上麵包容器？ ○是否中途發生停電？
<ul style="list-style-type: none"> ●過度膨脹 ●過度發酵 ●頂端呈現蘑菇狀 	<ul style="list-style-type: none"> ○是否有正確秤出材料份量？ ○室溫是否在 25°C 以上？ ○麵粉 <ul style="list-style-type: none"> ・是否量太多？ ・是否使用麵包專用的高筋麵粉？ 使用麵包專用的高筋麵粉時，請將水量減少 5 ~ 10%。 ○水 <ul style="list-style-type: none"> ・是否水量太多？ ・水溫是否過高？ 請調節水溫。材料請放在冰箱冷藏保存。 ○砂糖 <ul style="list-style-type: none"> ・是否量太多？ ○鹽 <ul style="list-style-type: none"> ・是否忘記放？ ○酵母粉 <ul style="list-style-type: none"> ・是否量太多？
<ul style="list-style-type: none"> ●烤色過深 	<ul style="list-style-type: none"> ○水 <ul style="list-style-type: none"> ・是否水量太少？ ・水溫是否過低？ ・是否用牛奶或蛋取代水？ ○砂糖 <ul style="list-style-type: none"> ・是否放太多？ ○是否用烤色「深」來烤？ 請用烤色「淺」。 ○是否有保溫？ 由於保溫狀態下，麵包會吸收餘熱，因此當麵包機發出完成通知聲時，請盡可能儘早取出麵包。

麵包狀態	確認事項
● 烤色過淡 	○ 砂糖 <ul style="list-style-type: none"> 是否放太少？ 糖份少就不易出現烤色。 ○ 脫脂奶粉 <ul style="list-style-type: none"> 是否放太少？ 乳品成份少就不易出現烤色。
● 外皮有烤到但頂端塌陷 ● 頂端平坦四邊凹陷 ● 呈現凹陷狀態 	○ 室溫是否過高？ ○ 麵粉 <ul style="list-style-type: none"> 是否放太少？ 全麥粉比例是否太多？ 是否使用麵包專用的高筋麵粉？ 使用麵包專用的高筋麵粉時，請將水量減少 5 ~ 10%。 ○ 水 <ul style="list-style-type: none"> 是否量太多？ 水溫是否過高？ 請調節水溫。材料請放入冰箱冷藏保存。 ○ 酵母粉 <ul style="list-style-type: none"> 是否放太多？ ※ 製作米粉麵包時，烤出來的麵包可能呈現頂端平坦的形狀。
● 底部出現大洞 ● 麵包體碎裂 	○ 攪拌葉片的地方有破洞。 ○ 取出麵包時，是否有轉動麵包容器外側底部的驅動部位？ 當攪拌葉片埋入麵包內部時，請在切麵包前，用配件的攪拌葉片取出棒取出攪拌葉片。
● 攪拌葉片埋入麵包中 	○ 攪拌葉片會因麵包完成而埋入麵包中，或是黏住安裝軸。 當攪拌葉片埋入麵包內部時，請在切麵包前，用配件的攪拌葉片取出棒取出攪拌葉片。
● 仍舊為粉狀沒有烤熟	○ 是否忘記安裝攪拌葉片？ ○ 攪拌葉片是否鎖太緊，沒有轉動？ ○ 是否確實把麵包容器裝進本體？ ○ 是否照正確順序放入材料？ ○ 是否中途停電，或是電源線被拔除？
● 底部黏住 ● 側面有很大的凹陷	○ 是否立刻在麵包完成後，把麵包從麵包容器中取出，放在有腳架的網子上散去餘熱？ 一旦麵包完成後一直放在麵包容器中，放很久的時間，與麵包容器接觸的地方所沾到的水蒸氣，迅速冷卻會讓麵包萎縮。
● 麵包中間沒有烤熟 ● 烤出來的麵包像橡皮一樣 ● 烤出來的麵包太軟	○ 含水份的材料（蔬菜、水果等）是否有瀝乾水份再放入？ ○ 奶油、蜂蜜、果乾、堅果等材料是否放太多？ ○ 是否使用全麥粉、裸麥粉份量較重的粉類？ ○ 粉料是否放太多？
● 外皮有烤熟但底部還殘留粉末 ● 麵包整體呈現白色丸子狀	○ 麵粉 <ul style="list-style-type: none"> 是否放太多？ ○ 水 <ul style="list-style-type: none"> 是否放太多？ ○ 鹽 <ul style="list-style-type: none"> 是否忘記放？ ○ 酵母 <ul style="list-style-type: none"> 是否忘記放？
● 麵包硬硬的，不成形	○ 水與粉的比例是否正確？是否有正確秤出材料份量？ ○ 是否粉類材料的保存狀態不佳，未保持乾燥？
● 麵包纖維糾結，變得沉重	○ 麵粉 <ul style="list-style-type: none"> 是否放太多？ 全麥粉、裸麥粉、酵母或堅果等材料的比例是否過多？ ○ 水 <ul style="list-style-type: none"> 是否放太少？ ○ 砂糖 <ul style="list-style-type: none"> 是否放太少？ ○ 酵母 <ul style="list-style-type: none"> 是否放太少？

無法順利做出麵包時

麵包狀態	確認事項
●麵包纖維太粗，麵包出現大洞	<ul style="list-style-type: none"> ○水 <ul style="list-style-type: none"> ・是否放太多？ ・水溫是否過高？ ○砂糖 <ul style="list-style-type: none"> ・是否放太多？ ○鹽 <ul style="list-style-type: none"> ・是否忘記放？ ○酵母 <ul style="list-style-type: none"> ・是否放太多？ ○是否有將蔬菜、水果等材料的水份弄乾？
●周圍殘留粉末	<ul style="list-style-type: none"> ○麵粉 <ul style="list-style-type: none"> ・是否放太多？ ○水 <ul style="list-style-type: none"> ・是否放太少？
●高度與形狀每天不同	○室溫、材料品質與新鮮程度、有無設定預約計時功能，會影響麵包成品的膨脹狀態與烤色。
●切開的麵包表面呈現一團一團的丸子狀	○是否有等烤出來的麵包冷卻後再切開？ 剛烤好的麵包很軟，所以在冷卻前切開會破壞麵包的纖維。
●吃起來味道怪或是聞起來有怪味	<ul style="list-style-type: none"> ○酵母粉是否放太多？ 可能會產生太多氣體。 ○麵粉的保存狀態是否不佳？ 麵粉很容易吸收外在的味道，如果沒有確實密封，會吸收冰箱等處的味道。 ○是否室溫高或是放入熱的材料？ 過度發酵可能會加重酵母的味道。

製作麵糰

麵糰狀態	確認事項
●麵糰黏稠，不易成形	<ul style="list-style-type: none"> ○室溫或水溫高的時候或受到材料影響，麵糰會黏黏的。 此時在處理麵糰前，請用冷水（5℃）把手浸濕並讓手冷卻，或手沾多一點麵粉取出麵糰 ○發酵太久，麵糰會變得軟綿綿又黏稠。發酵時間因麵包種類而異，如果麵糰脹成原來的兩倍大，從旁邊輕壓會慢慢恢復原狀，就是發酵完成。
●麵糰出現筋狀，表面不平整	<ul style="list-style-type: none"> ○是否等奶油回復室溫狀態才使用？ 冰的奶油很硬，不易與麵糰混合，會殘留筋狀。請等奶油回到室溫狀態後再使用。 ○是否把整團奶油放入使用？ 如果把一整塊奶油放入使用，不易與麵糰混合，會殘留筋狀。請把奶油切成 5g 的薄片後再放入。
●麵糰製作過程中未充份發酵	○依配方不同有時會發生發酵慢的情況。此時，在麵糰製作程序完成後，讓麵糰繼續放在麵包容器中，打開麵包機蓋子，讓麵糰補發酵。
●無法順利做出牛角麵包？	○折進麵糰內的奶油融化，無法形成漂亮的層次。請把麵糰放進冰箱冷藏冷卻後，再像把奶油包入麵糰一般處理麵糰。

製作美味料理

狀態	確認事項
●做出來的果醬呈水狀	○因水果的種類或新鮮程度不同，果醬的凝固狀態也會不同。不易凝固時，請加入果膠。
●搗好的麻糬還殘留米粒	<ul style="list-style-type: none"> ○糯米 <ul style="list-style-type: none"> ・是否放太多？ ・是否確實把水份瀝乾？ ・是否使用舊米？ ・是否使用混入多數粳米的糯米？ ○水 <ul style="list-style-type: none"> ・份量是否符合食譜記載？
●麻糬太軟	<ul style="list-style-type: none"> ○水量是否過多？ 使用水泡一晚的糯米時，麻糬容易變得過軟。使用水量請扣除糯米所吸收的水份量。

疑似故障時

發生下列狀況時，有時並非故障，因此送修前請再次確認。

如果問題情況仍未化解，請與客服中心聯絡。

免費服務專線 (0800-00-5438)

發生這種情況	原因	處理方式
螢幕未顯示	電源插頭是否被拔除？	請插上電源再選擇選項，並按下  按鈕。
蜂鳴器未發出聲音	電源插頭是否被拔除？	請插上電源再選擇選項，並按下  按鈕。
	靜音模式是否調成 ON？	請插上電源再選擇選項，並按下  按鈕。
按下  按鈕卻毫無反應	電源插頭是否被拔除？	請插上電源再選擇選項，並按下  按鈕。
按下  按鈕，顯示「HHH」，發生錯誤	是否連續使用讓本體內部呈現高溫？	當蜂鳴器響起，請按  按鈕達 2 秒以上，再拔除電源插頭，打開上蓋取出麵包容器，讓本體內部冷卻。待本體回復成室溫再使用。
按下  按鈕，顯示「EEO」或「EE1」，發生錯誤	可能發生故障	拔除電源插頭，請洽客服中心。 免費服務專線 (0800-00-5438)
蒸汽口冒煙	是否剛開始使用？	剛開始使用時，會發出味道或冒煙，但這不是故障。繼續使用就不會再有味道或冒煙。
使用中途停電	如果未達 10 分鐘，如果恢復供電會自動重啟運作。 如果停電達 10 分鐘以上，請拔除電源插座，待本體內部冷卻，從新啟動。	
出現破損	請立刻停止使用，並與客服中心聯絡。 免費服務專線 (0800-00-5438)	

規格

產品名稱 (型號)	siroca 全自動製麵包機 (SHB-518)	溫度	保險絲 157℃
機體尺寸	寬 257x 深 353x 高 310mm	電壓	AC110V
機體淨重 (約重)	約 4.5kg	頻率	60Hz
電源線長度 (約長)	1.4m	消耗功率	550W
預約計時	最長 13 小時	產地	中國
配件	麵包容器× 1、攪拌葉片× 1、量杯× 1、量勺× 1、攪拌葉片取出棒× 1、果醬蓋× 1		



本產品係設計供台灣國內銷售。請勿使用於電源、電壓及頻率不同的國家。
海外使用者無法享有修理、零件銷售等售後服務。

有關消耗品

麵包容器、攪拌葉片、果醬蓋屬於消耗品。劣化、損傷或遺失時，請向購入之經銷商購買或洽詢客服中心購買方式。

長期使用的製麵包機 記得要確實檢查

細心檢查



是否出現下列症狀？

- 本體異常發熱。
- 電線與電源插頭異常發熱。
- 發出燒焦臭味。
- 一旦挪動電線，電源就停止。
- 發現其他異常、故障。

- ※ 定期確認「安全注意事項」或「使用注意事項」再使用。
- 因錯誤的使用方式或長期使用所產生的熱、濕氣、灰塵等因素影響，也會讓零件劣化，引發故障或意外。
- ※ 請清除電源插頭或插座上所堆積的灰塵。

請停止
使用

為避免故障或意外，請將電源插頭從插座上拔除，再送
交購入之經銷商檢查、維修。
自行維修會造成危險。請絕對不可將機器分解。

緊急處理方法

- 使用時若有持續發生冒煙或起火燃燒現象，請將插頭盡速拔起，並通知免費諮詢專線或經銷商協助處理。
- 本產品的電源線如有任何損壞時，必須由製造商或其他服務處或具有類似資格的人員更換，以避免危險。

〈進口商〉

估優科技股份有限公司

電話：02-22696669

地址：新北市土城區 236 自強街 8 號

售後服務

保證書（封底）

附在封底。請確認店家所記載的購買日期與經銷商名稱後，再攜回保管。

請詳讀保證書並小心保管。

送修時

請確認使用說明書的內容，疑似有故障時，請洽經銷商或客服中心。

- 保固期間內（自購買日起未滿一年）送修
依保證書規定，提供免費維修。
請洽經銷商或客服中心。
- 超過保固期限後（自購買日起達一年以上）送修
修理後可使用的商品，將依客戶需求提供付費維修。
請洽銷售該商品的商店或客服中心。

保固期間

自購買日起一年內。

維修費用

維修費用包含技術處理費（已故障的商品修理及更換零件所需的作業費用）與零件耗材費（修理所使用的零件費用）。

維修用的功能零件的最短保存期間

製麵包機維修用的功能零件保存期間，
為製作完成後 6 年。

有關維修零件

維修零件因零件共通化，部分規格與外觀顏色會有變動。
使用者自行維修會非常危險。
絕對不可自行分解處理機器。

客服窗口

如對售後服務有不清楚之處，請洽客服中心。

< 客服中心 >

24 小時免費服務專線

0800-00-5438

[0800- 鈴鈴 - 我是聲寶]

客服中心的提醒

- 客服專線忙線時，請稍待片刻再撥。
- 客服中心及維修中心的電話號碼、傳真號碼，可能未經事先告知即變更，還請見諒。

保證書

自購買日起，在保固期間內產品發生故障時，請將產品連同本說明書及保證書，攜往服務中心或洽本公司客服中心。

自行攜帶機器送修

購買日期： 年 月 日

型號	SHB-518		保固期間	製造號碼
			保固期間自購買日起一年內	
客戶	姓名			
	地址	<div> <div>□</div> <div>□</div> <div>□</div> <div>—</div> <div>□</div> <div>□</div> <div>□</div> <div>□</div> </div> <div>TEL — —</div>		
產品經銷商	店名、地址、電話	※ 請務必附上證明購買日期的單據或送貨單。如無證明文件，將不提供保固。		

總代理

聲寶股份有限公司

地址：桃園縣龜山鄉大華村頂湖路 26 號

<http://www.sampo.com.tw>

24 小時免費服務專線

0800-00-5438【0800-鈴鈴-我是聲寶】

保固、免費維修規定

本保證書依下列規定提供免費維修服務。

因此，未根據保證書限制顧客法律上的權利。

- 顧客依照使用說明書、貼在本體上的貼紙等注意事項，在正常使用狀態下，本產品仍於保固期間發生故障時，請攜本保證書送交經銷商或客服中心維修。我們將提供免費的維修服務。
 - ※ 如產品是由網拍購得，則不適用保固服務。
- 對保固期間內的維修等售後服務不清楚時，請向經銷商或客服中心洽詢。
- 如有下列情形，即使在保固期間也需支付維修費用。
 - (1) 錯誤使用以及不當修理、改造所引發的故障及損傷。
 - (2) 購入後摔落或運送時的故障及損傷。
 - (3) 火災、地震、水災、雷擊、異常電壓及其他天災地變所引發的故障及損傷。
 - (4) 用於一般家用之外用途（例如營業上長時間使用、搭載於車輛、船舶上）所造成的故障及損傷。
 - (5) 非本保證書所列情況。
 - (6) 未填寫本保證書的年月日、顧客姓名、經銷商名稱欄位，或變更記載內容時。
 - (7) 因腐蝕所引發的故障及損傷。
 - (8) 樹脂加工及電鍍磨耗、刮痕、塑膠部位的損傷。
 - (9) 故障原因為本產品以外的狀況（例如使用異常電源（非 110V）），並經過仔細檢查、修理之後。
 - (10) 在台灣以外的國家、地區使用。
- 因使用本產品或本產品故障所引發的附帶損害，本公司概不負責。
 - ※ 本公司對於使用本產品而造成其他機器受損，概不負責。
 - ※ 本公司對於使用本產品或無法使用本產品所引發的附帶損害，概不負責。
- 本保證書僅限台灣國內有效。

This warranty is valid only in Taiwan.

保證書記載內容確認與後續保管

1. 領取本保證書時，請確認是否記載經銷商名稱及購買年月日等應記載事項。
如有缺漏，請立即告知店家。
2. 本保證書即使遺失、破損，本公司不會另行提供新的保證書，故請妥善保存。