

Panasonic®

使用说明书

自动制面包机(家庭用)

型号 SD-P205

国家标准:

GB4706.1-1998

GB4706.14-1999

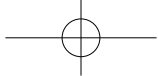
企业标准:

Q/XMJS010-2009

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”(第4~5页)。
- 保修证请与本使用说明书一起妥善保管。

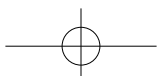
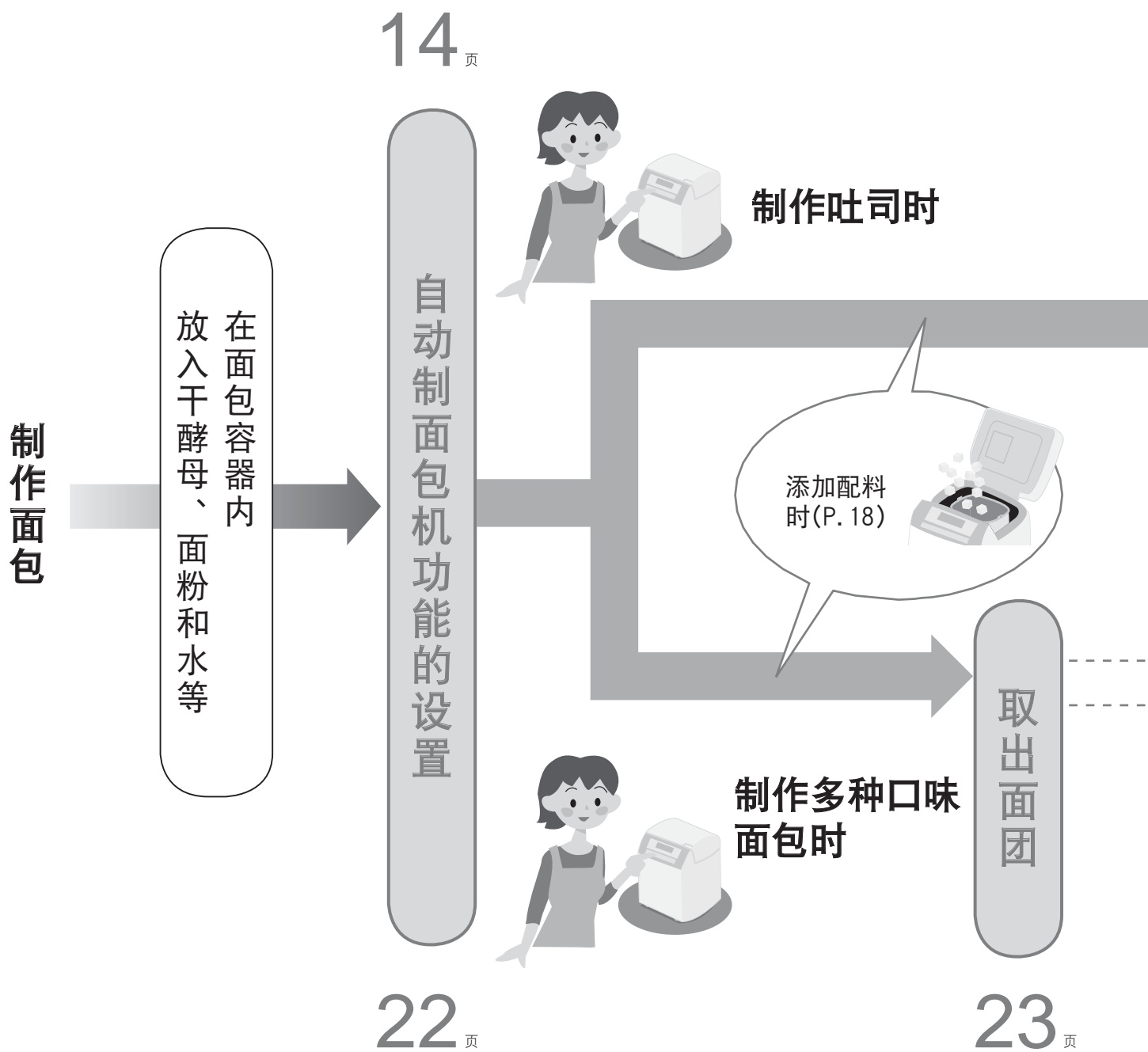


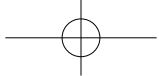


制作面包的流程

准备

制作面团

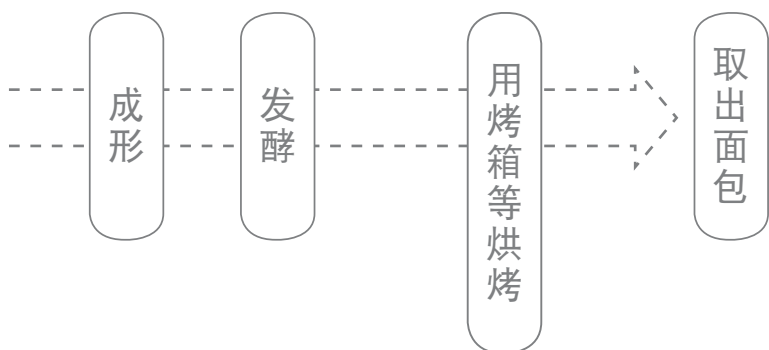




烘烤



取出面包



目录

确认与

注意事项

	页
安全注意事项	4
各部的名称和附属品	6

日常的

使用方法

面包的基本材料	8
制作面包的要领	10
关于材料的准备	11
菜单/功能的使用区分	12
吐司制作的程序	14
便利的机能	16
●改变重量/改变烤色	
●定时	
自动投入自己喜欢的配料	18
烘烤吐司	
●快速吐司/法式面包	20
●各种口味的吐司配方	21
制作面包面团	22
●各种口味的面包	23
制作非面包类	
●制作比萨	25
●制作饺子皮	26
●烘烤蛋糕	28

必要时

清洁保养	30
遇到问题时	
●面包的形状异常!	32
●常见问题	34
●故障诊断	35

安全注意事项

请务必遵守

为了避免危害使用者以及给他人造成财产损失, 特此说明下列务必遵守的事项

■采用了错误使用方法时产生的危害以及损失的程度, 予以区分说明。

警告 有可能导致死亡或重伤的事项。

注意 有可能发生人身伤害或损坏财产的事项。

■针对务必需要遵守的事项, 用以下符号予以区分说明。

禁止事项。

务必做到的事项。

警告

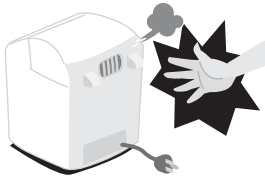


为了避免出现
火灾、烫伤、
触电等

请不要用手触摸蒸汽口



●请特别注意小孩。



请勿让身体、视觉、智能等较弱的人(包括儿童)以及缺乏使用经验和知识的人使用本产品。除非有人为他们的安全承担责任, 对他们的使用给予监督和指导。
请注意不要让儿童在本产品上玩耍。



(否则会造成触电、受伤)

正确使用电源插头和电源线



●请勿使用交流电220V以外的电源。
(因多条配电线路超出额定功率时, 会造成异常发热。)

●不要损伤电源线和电源插头。

➔电源线和电源插头受损时, 请送到Panasonic客户咨询服务中心更换, 以避免发生危险。

●电源线受损或插入插座松动时, 请不要使用。

●请不要用潮湿的手插拔电源插头。



●电源插头应插到底部为止。

●请定期清除电源插头上的灰尘。
(特别要注意的是, 若插头的插片积存了灰尘, 则会因湿气等原因造成绝缘不良)

发生异常和故障时, 请立即停止使用

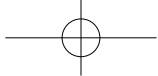


(否则可能引起冒烟着火、触电、烫伤)

异常和故障事例

- 电源插头和电源线异常发热。
- 电源线破损、接触时电流时通时不通。
- 本体变形、异常发热。
- 使用过程中有异常的转动声。

➔请马上拔下电源插头, 送到Panasonic客户咨询服务中心检查和修理。



为了避免着火、
烫伤、受伤等
发生...

⚠ 注意

请在使用过程中以及使用后不久，均要注意避免被烫伤！



● 请不要触摸面包容器、本体、炉内、加热器、上盖的内侧等高温部位。

➔ 取出面包容器时请务必戴上手套。

※ 不要使用湿手套。
(容易导热，可能造成烫伤)



● 待冷却后再进行使用后的清洁保养。



安全注意事项 / 使用方面的要求

请不要在下列场所使用！



● 不平稳处和地毯等不耐热的垫子上面。

● 铺有桌布的桌面。

(请注意面包容器的放置场所，以避免烫伤)

● 沾有面粉、油脂的桌上或桌子边缘部位。

(会造成本体滑落)

● 墙壁和家具附近。➔ 必须远离5 cm以上。(否则会造成变形褪色)

正确使用电源插头



● 拔电源插头时，必须手持电源插头。

(否则会因触电或短路造成着火)

● 不使用时请从插座拔下电源插头。

(否则会造成触电或漏电而引发火灾)

为了避免事故发生，请
遵守以下事项



● 不要将水溅到或将水淋到本体上，不要将本体浸入水中。

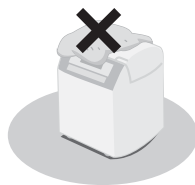


● 绝对不要自行拆解、修理和改装。

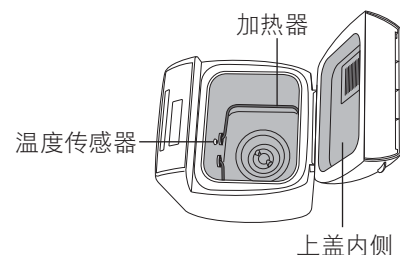


使用方面的要求

● 请不要把小毛巾等放在盖上
(否则会造成故障或变形)



● 请不要对以下部位施加重力
(否则会造成故障或变形)

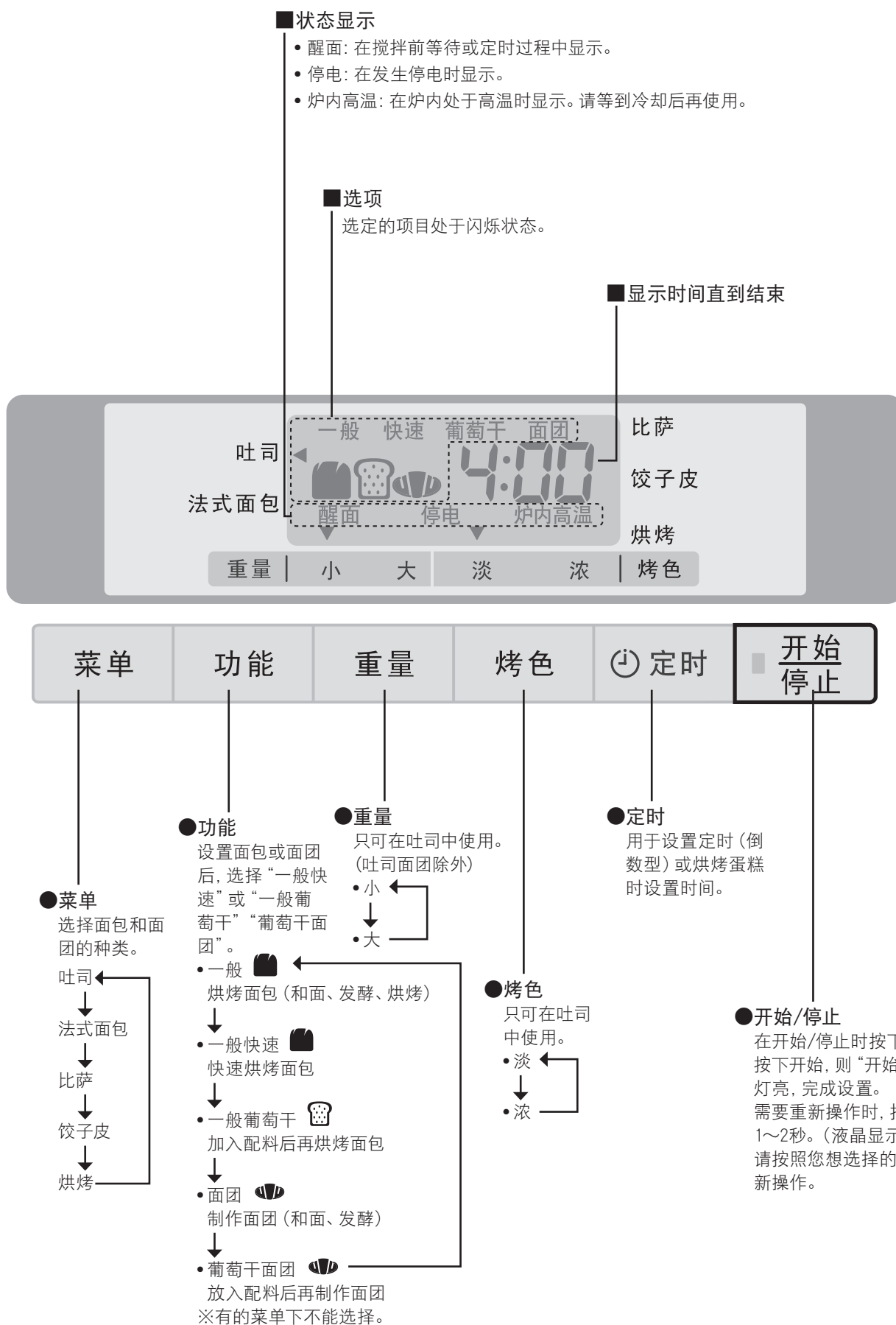
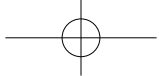


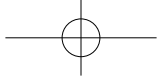
● 请不要放在潮湿处或火源附近
(否则会造成故障或变形)

● 请勿将本制品作说明书以外的料理

各部的名称和附属品







面包的基本材料

面粉

(高筋面粉、面粉)

作用

与水一起揉和, 能使蛋白质结合并生成面团。

要点

- 不必筛面粉。
- 蛋白质的量有差异, 因此要根据类别使用不同的发酵膨胀方法。
- 务必使用秤按“重量”称量。
(不要用计量杯称量)
- 尽量使用日期较新的产品。
- 存放在干燥阴凉之处。

制作面包时

最好使用含蛋白质(12~15%)的高筋面粉。
非面包专用面粉的膨胀较小, 做出的面包较硬。此外, 自发粉做出的面包不膨胀。



干酵母

要做出松软可口的面包, 一般使用无需提前发酵的干酵母。
(不能用活酵母)

作用

以糖分为营养源活动, 产生二氧化碳而使面包膨胀。

要点

- 酵母是活的。新鲜程度不同, 膨胀发酵程度也有差异, 因此请使用保存期内的酵母并务必密封存放于冰箱, 并尽快用完。
- 干酵母一旦吸收湿气, 膨胀能力就会急剧下降。

制作面包时

- 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100 g面粉中, 含有8 g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。

水

作用

添加在面粉中搅拌后生成面团。

要点

- 碱性水不适用。
- 根据室温变化, 必须调整水量。同时请根据菜单和室温调整水温。

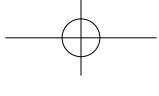
制作面包时

- 请使用饮水机的水。硬度为50~200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。

<速查表>

室温	吐司	快速吐司	法式面包	面包面团	比萨面团	法式面包面团	饺子皮
5~15℃	常温	温水	常温	常温	常温	常温	温水
16~25℃	常温	常温	常温	常温	常温	常温	温水
26~30℃	冷水	常温	冷水	冷水	冷水	冷水	常温
31~35℃	冷水: 减少20ml	冷水: 减少20ml	×	冷水	冷水	×	常温

冷水:
5℃左右的水
温水:
30℃左右的水



油脂

(黄油、无盐黄油、
人造黄油、起酥油)



作用

使面包细腻、松软湿润。

- 在固体形状下使用，无需溶化。
- ※推荐使用无盐黄油。

糖

(砂糖、红糖、蜂蜜)



作用

为制作面包的酵母提供营养，且加速发酵完成。还能改善面包口味、香味和表皮的烤色。

- 颗粒较大的要研碎成细小颗粒。
- 不要使用冰糖等结晶状的糖。

要点

- 增加用量，则烤色变深，减少用量则烤色变浅。

食盐



作用

除调味外，能使面包口感有嚼劲。还能防止细菌繁殖。也具有增强面包弹性的作用。

乳制品

(脱脂奶粉、牛奶)



作用

改善面包的口感和香味，使面包的色泽更加诱人。还能防止面包变硬。

要点

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

蛋

作用

改善面包的味道，香味和色泽。也具有增强面包的弹性。



除基本材料外，还可以添加自己喜欢的配料，制作多种口味的面包。

(根据制作面包的不同使用)
不同的材料与份量

■附属计量匙每1匙的重量基准

	大计量匙	小计量匙
砂糖	约8.5 g	约3 g
脱脂奶粉	约6 g	约2 g
食盐	约15 g	约5 g
干酵母	—	约2.8 g

■想改变材料配方和种类时…

以下列份量为基准，根据各人口味调配。

材料	想增加	想减少
黄油	可增加至2.5倍	可减少至 $\frac{1}{2}$
砂糖	可增加至2倍	可减少至 $\frac{1}{2}$
脱脂奶粉	可增加至2倍	可以不加

- 若增加砂糖的份量，会使烤色变深。减少用量烤色会变浅，高度也会变低。

- 也可以用人造黄油替代黄油，用牛奶等替代脱脂奶粉。

- 蜂蜜最多不超过40 g
- 脱脂奶粉大1相当于70 ml牛奶

- 不要增加或减少食盐量。(有时会做不好)

■想添加蛋或牛奶时…

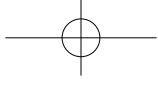
减少相当于蛋或者牛奶份量的水。

- 蛋(最多1个)
- 牛奶(最多添加水量的一半)

- 把蛋等放入计量杯后再加水称量。

- 不要使用定时。(在夏季可能会变质)





制作面包的要领

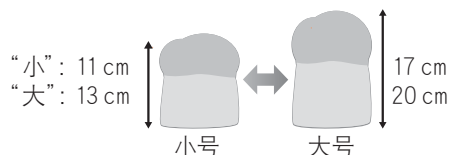


顺利制作面包的要领！

膨胀情况和形状每次都会改变的手工面包

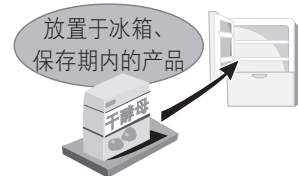
在制作面包时，很容易受温度，湿度，材料以及预约时间等影响，即使是以一直相同的做法烘烤，但条件稍稍变化时，形状和膨胀程度就会发生变化。

吐司的大小标准



材料的新鲜程度有很大影响！ 是否妥善保存？

使面包发酵和膨胀的酵母(P.8)是和鱼肉类一样的生鲜品。
干酵母必须在冰箱内冷藏保存！
开封后不要忘记把干酵母密封保存！



夏季或室温较高时请事先冷却水和面粉等材料的温度

水对膨胀有很大影响。夏季或室温超过25℃时，材料的温度也会上升，因此在水中加入冰块，使水的温度冷却到5℃左右。(取出冰块后再使用)→ P.8
面粉等材料也冷却一下比较好。



面粉以重量称量？ 还是以容积称量？

用秤以重量称量。
(附属的计量杯是液体称量专用的，请不要使用！)
请使用可称1 g单位的秤正确称量。



柠檬汁可以用吗？

添加少量柠檬汁时，柠檬汁所含的维生素C能提高面包的膨胀效果。
每400 g高筋面粉里请添加5 ml。(请扣除5 ml的水)
※要用新鲜的柠檬。市贩的柠檬汁所含维生素C有时太多有时太少，效果不好。

放入材料的顺序很重要！

务必按照酵母→面粉→其他材料→水的顺序来放入材料。
酵母和水一旦接触，和面之前就开始发酵，在设置定时功能等的情况下会降低面包的膨胀效果。

关于材料的准备



可以用自己喜欢的材料制作多种口味的面包

向您介绍搭配的材料和份量的基准。
除基本材料外，还可以添加自己喜欢的配料制作多种口味的面包。

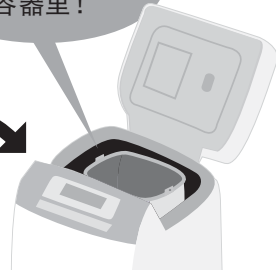
在基本材料中



添加自己喜欢的材料…



开始就放入面包容器里！



蔬菜、奶酪



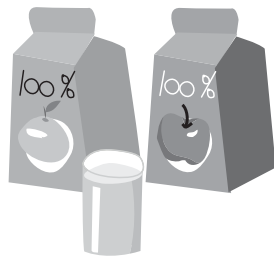
：约为面粉重量的15~20%
（“小”的标准：70 g）
（“大”的标准：90 g）
例）• 胡萝卜→研碎
• 南瓜→煮软捣碎后冷却
• 菠菜→煮后、切碎、冷却

米粉等谷物类



：约为面粉重量的10~20%
（“小”的标准：60 g）
（“大”的标准：75 g）
例）• 米粉、燕麦粉
• 糯米粉、黑麦
• 全麦粉、豆粉、芝麻

果汁



：不超过水的用量
例）• 橙、苹果
• 番茄等100%果汁
→事先放入冰箱内充分冷藏

面粉的量…

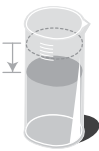


（保持不变）

扣除谷物类的重量

（保持不变）

水的量…



扣除蔬菜的重量
（添加奶酪时保持不变）

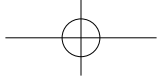
（保持不变）

扣除果汁的量

●请不要使用定时功能。

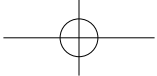
●请不要使用定时功能。


制作面包的要领 / 关于材料的准备



菜单/功能的使用区分

	菜单	功能	参照页
 烘烤面包 	“吐司”	“一般” 皮脆, 口感厚实	P.14
		“一般快速” 希望快速烤好	P.20
		“一般葡萄干” 添加自己喜欢的材料	P.18
		“面团” 想做成自己喜欢形状的面包	P.22
		“葡萄干面团” 想添加自己喜欢的材料, 做成自己喜欢形状的面包	P.18
制作比萨 	“法式面包”	“一般” 皮较硬, 体现面粉自身风味	P.20
		“面团” 想做成自己喜欢形状的面包	P.22
制作比萨 	“比萨”	擀得薄薄的, 松脆可口	P.22
制作饺子皮	“饺子皮”	轻松做饺子皮	P.26
烘烤蛋糕 	“烘烤”	轻松做蛋糕	P.28



 葡萄干等配料添加时间标准。

可使用功能			所需时间 (大约)	自动制面包机工作								
重 量	烤 色	定 时	(所需时间因室温、烤色、定时等条件而变化)									
●	●	●	4小时	醒面※		醒面	和面	醒面	和面	发酵	烘烤	
●	●	—	1小时55分钟	和面		发酵	烘烤					
●	●	●	4小时	醒面※		醒面	和面	醒面	和面	发酵	烘烤	
—	—	—	2小时20分钟	醒面	和面	醒面	和面	发酵	▶ ● “各种口味的面包” (P.23)			
—	—	—	2小时20分钟	醒面	和面	醒面	和面	发酵				
—	—	●	6小时	醒面※		醒面	和面	发酵	烘烤			
—	—	—	3小时35分钟	醒面		和面	发酵	▶ ● “各种口味的面包” (P.24)				
—	—	—	45分钟	发酵和面		发酵和面	▶ ● “制作比萨” (P.25)					
—	—	—	20分钟	和面								
—	—	—	30~90分钟	烘烤								

※ 使用预约定时时, 在下个行程开始之前保持待机状态, 最多可以待机10小时。

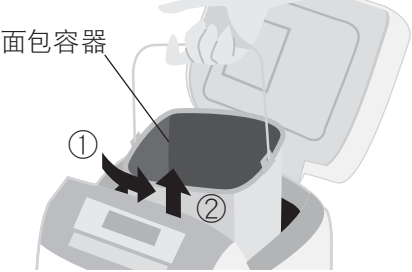
吐司制作的程序

吐司

放入材料

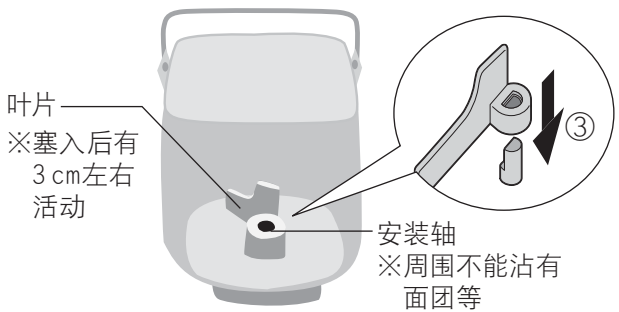


1 取出面包容器 装好叶片



- ①按照箭头方向转动面包容器。
- ②向上取出。

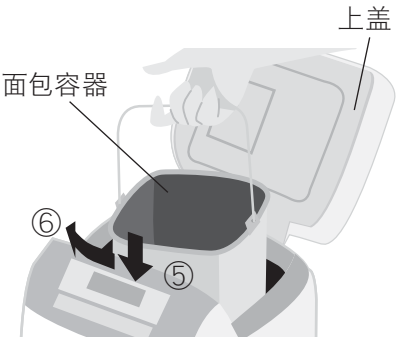
③将叶片塞入安装。
※如果不完全塞入，烘烤后叶片会留在面包里，并留下叶片般的大孔。



2 在面包容器里 放入高筋面粉和水等材料



- ①放入干酵母。
- ②加入高筋面粉，覆盖在干酵母上。(因为干酵母一旦接触到水就会开始发酵)
- ③加入水以外的材料。(砂糖、食盐等)
- ④加水。



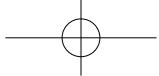
- ⑤放回面包容器。(起动前请确认加热器上不可有异物)
- ⑥朝箭头方向转动并固定好。
- ⑦关闭上盖。

■添加葡萄干等配料时 → (P.18)

3 插上电源插头

“吐司”	小(1.5斤)	大(2斤)
干酵母	小1¼(3.5 g)	小1¼(3.5 g)
高筋面粉	400 g	500 g
黄油	15 g	20 g
砂糖	大3(25.5 g)	大4(34 g)
脱脂奶粉	大2(12 g)	大2(12 g)
食盐	小1½(7.5 g)	小1¾(8.8 g)
水※	290 ml	360 ml

※室温超过30℃时，可将5℃的水减少20 ml。



4 选择“吐司”



5 选择“一般”



- 选择其他吐司种类时 → 功能 (P.20)
- 选择重量时 → 重量 (P.16)
- 选择烤色时 → 烤色 (P.16)
- 预约完成时间时 → 定时 (P.17)

6 开始



●距离完成的时间。

7 烘烤结束后(发出哗哗的声音)切断电源

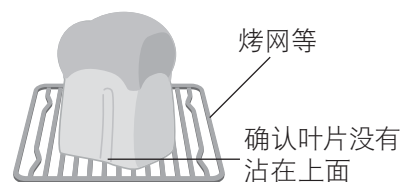
- ①按下“开始/停止”，
- ②拔下电源插头。

8 立即取出，散热

※如果不立即取出，吐司会收缩下塌
※取出时，不要使用叉子等金属材质的工具
(会划伤面包容器)



抓住把手，用力摇晃数次。

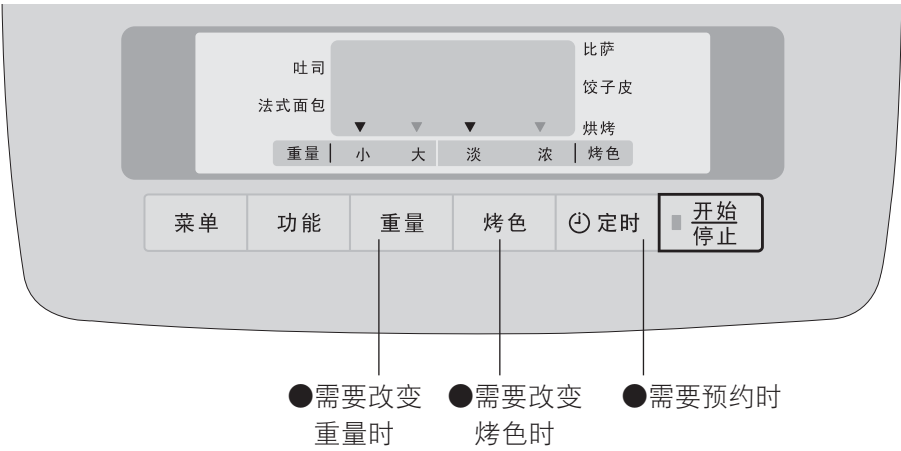


- 烘烤完成后面包的大小因面包的温度，湿度和材料不同而有差异。

吐司制作的程序

便利的机能

选择菜单、功能后…

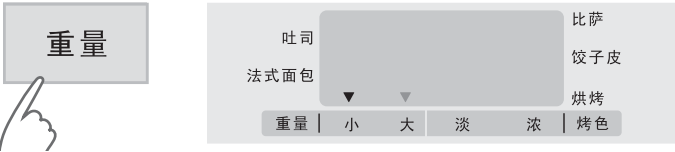


选择自己喜欢吐司的“重量”

重量可以设置“小”和“大”两种。

① 把自己喜欢吐司重量相对应的材料用量放入面包容器

② 按下“重量”选择重量

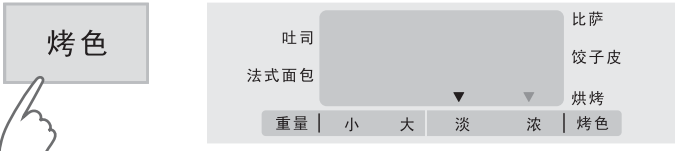


- 重量的标准
小: 1.5斤
大: 2斤
- 可设置重量的功能
吐司: 一般
一般快速
一般葡萄干

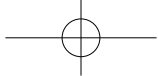
调整自己喜欢的烤色的“烤色”

烤色可设置“淡”与“浓”两种。

① 按下“烤色”选择自己喜欢的烤色



- 可设置烤色的功能
吐司: 一般
一般快速
一般葡萄干



在指定时间完成烘烤的“定时”

为了方便早上能吃到刚刚烤好的面包。

【例】现在时间是晚上9点。

想在明天早上6点半烤好。

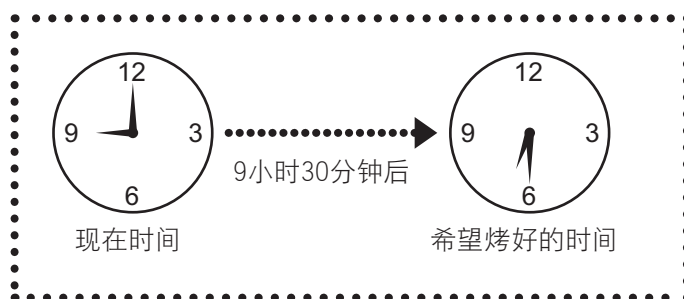
① 按下“定时”



② 按希望烤好的时间推算, 再设置时间



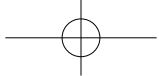
- 一直按住则可以快进。(以10分钟为单位)
※接近时间时, 请慢慢地按。
- 显示的是现在设定时间和完成时间的时间差。



③ 开始



便利的机能



自动投入自己喜欢的配料



制作自己喜欢含有配料面包的“葡萄干”

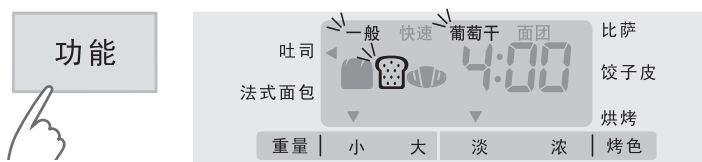
葡萄干和核桃等自己喜欢的配料, 可通过设定自动添加。
请遵照各功能的调配比例。

准备 把自己喜欢的配料放入葡萄干、坚果容器中。

① 选择“吐司”



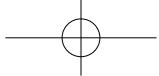
② 选择“一般葡萄干”或“葡萄干面团”



③ 开始



●有时在葡萄干、坚果容器内会沾有少量的配料。



可以自动投料的配料

干燥的配料、不易溶化的配料



放入容器的总量
不可超过120 g

●表面有砂糖的水果，在夏季或者定时烘烤时，可能会因砂糖溶化而无法添加到面团中。

※定时烘烤面包时，请不要添加配料。
(尤其夏季等会造成变质)

干果类

葡萄干、西梅、陈皮等



(不超过120 g)



切成5 mm以下的小块

坚果类

腰果、核桃等

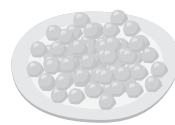


(不超过90 g)



打碎为5 mm以下的小块

绿豆※



(不超过60 g)



将水分擦拭干净

橄榄※



(不超过45 g)



去核，切成1/4大小并将水分擦拭干净

香肠※



(不超过100 g)

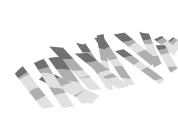


切成5 mm以下的小块

培根※



(不超过100 g)



切成10 mm宽度

自动投入自己喜欢的配料

请注意以下材料！

●添加过硬或较大的材料时，可能会使面包容器等的氟素涂层剥落。
请注意使用。



• 谷物
• 裹糖坚果类
• 枫糖块
• 珍珠糖
• 糖粒

等

●添加富有蛋白质分解酵素的鲜果时，面包不会膨胀。

• 甜瓜
• 猕猴桃
• 无花果
• 芒果
• 菠萝
• 木瓜

等

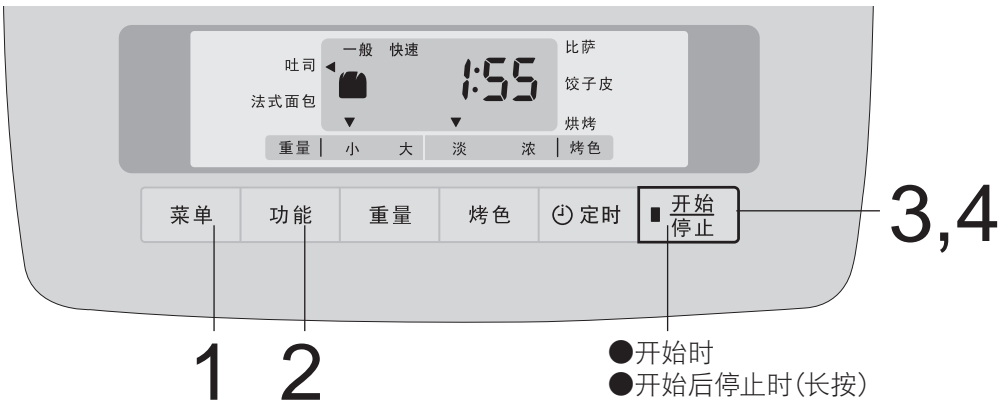


●氟素涂层的剥落并不会对人体造成影响。

烘烤吐司

快速吐司

法式面包



- 准备**
- ①在面包容器内安装叶片，
(P.14)
 - ②放入干酵母、面粉和水等材料。
 - ③把面包容器装入本体内。

材料

“快速吐司”	小(1.5斤)	大(2斤)
干酵母	小1 $\frac{3}{4}$ (4.9 g)	小2(5.6 g)
高筋面粉	400 g	500 g
黄油	15 g	20 g
砂糖	大3(25.5 g)	大4(34 g)
脱脂奶粉	大2(12 g)	大2(12 g)
食盐	小1 $\frac{1}{2}$ (7.5 g)	小1 $\frac{3}{4}$ (8.8 g)
水※	290 ml	360 ml

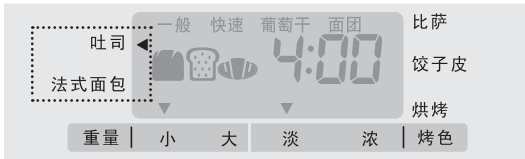
※室温超过30℃时，
将5℃左右的冷水减少20 ml。

“法式面包”	小(1.5斤)
干酵母	小1(2.8 g)
高筋面粉	400 g
黄油	15 g
食盐	小1(5 g)
水	300 ml

- 室温超过30℃时做出面包的品质不好。
- 不能做大号法式面包(2斤)。

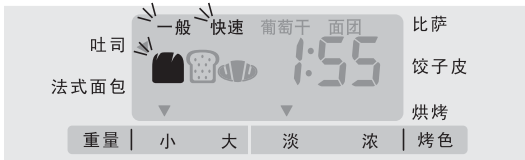
1 选择吐司种类

菜单



2 选择“一般快速”或“一般”

功能



■选择重量时 →

重量 (P.16)

■选择烤色时 →

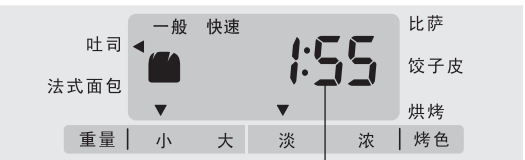
烤色 (P.16)

■预约完成时间时 →

⌚定时 (P.17)

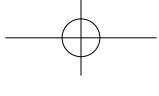
3 开始

开始/停止



●距离完成的时间。

4 发出哔哔声后，按下“开始/停止” 立即取出散热



烘烤吐司

各种口味的吐司配方



●室温超过30℃时，
请调整水温 and 水量。(P.8)

“潘妮朵尼”…使用“吐司”

	小(1.5斤)	大(2斤)
干酵母※	小1¼(3.5 g)	小1¼(3.5 g)
高筋面粉	360 g	450 g
黄油	25 g	30 g
砂糖	大3(25.5 g)	大4(34 g)
脱脂奶粉	大2(12 g)	大2(12 g)
食盐	小1½(7.5 g)	小1¾(8.8 g)
蛋(打匀)	M号1个(50 g)	L号1个(60 g)
水	220 ml	270 ml
*干果	80 g	100 g

※推荐使用面包专用干酵母。

*切成5 mm小块，放入葡萄干坚果容器。

“蜂蜜核桃吐司”…使用“吐司”

	小(1.5斤)	大(2斤)
干酵母※	小1¼(3.5 g)	小1¼(3.5 g)
高筋面粉	400 g	500 g
黄油	15 g	20 g
砂糖	大3(25.5 g)	大4(34 g)
脱脂奶粉	大2(12 g)	大2(12 g)
食盐	小1½(7.5 g)	小1¾(8.8 g)
蜂蜜	汤匙1(20 g)	汤匙1(20 g)
水	280 ml	350 ml
*核桃(去壳)	60 g	75 g

※推荐使用面包专用干酵母。

*切成5 mm以下小块，放入葡萄干坚果容器。

●烤色会比较浓，建议设置“烤色”为“淡”。

“牛奶吐司”…使用“吐司”

	小(1.5斤)	大(2斤)
干酵母	小1¼(3.5 g)	小1¼(3.5 g)
高筋面粉	400 g	500 g
黄油	15 g	20 g
砂糖	大3(25.5 g)	大4(34 g)
食盐	小1½(7.5 g)	小1¾(8.8 g)
水	60 ml	70 ml
牛奶※	250 ml	310 ml

※使用冰凉的新鲜牛奶。不要使用加工奶。

●请不要使用定时功能。

“胡萝卜吐司”…使用“吐司”

	小(1.5斤)	大(2斤)
干酵母	小1¼(3.5 g)	小1¼(3.5 g)
高筋面粉	400 g	500 g
黄油	15 g	20 g
砂糖	大3(25.5 g)	大4(34 g)
脱脂奶粉	大2(12 g)	大2(12 g)
食盐	小1½(7.5 g)	小1¾(8.8 g)
胡萝卜※	净量80 g	净量100 g
水	210 ml	260 ml

※去皮后研碎，放入面包容器。

●请不要使用定时功能。

“全麦吐司”…使用“吐司”

	小(1.5斤)	大(2斤)
干酵母	小1¼(3.5 g)	小1¼(3.5 g)
高筋面粉	350 g	440 g
全麦面粉	50 g	60 g
黄油	15 g	20 g
砂糖	大3(25.5 g)	大4(34 g)
脱脂奶粉	大2(12 g)	大2(12 g)
食盐	小1½(7.5 g)	小1¾(8.8 g)
水	290 ml	360 ml

“甜吐司”…使用“吐司”

	小(1.5斤)	大(2斤)
干酵母※	小1¼(3.5 g)	小1¼(3.5 g)
高筋面粉	360 g	450 g
黄油	25 g	30 g
砂糖	大6(51 g)	大7(59.5 g)
脱脂奶粉	大2(12 g)	大2(12 g)
食盐	小1½(7.5 g)	小1¾(8.8 g)
香草精	少许	少许
水	260 ml	320 ml

※推荐使用面包专用酵母。

●烤色会比较浓，建议设置“烤色”为“淡”。

“橄榄草吐司”…使用“吐司”

	小(1.5斤)	大(2斤)
干酵母	小1¼(3.5 g)	小1¼(3.5 g)
高筋面粉	400 g	500 g
黄油	15 g	20 g
砂糖	大3(25.5 g)	大4(34 g)
脱脂奶粉	大2(12 g)	大2(12 g)
食盐	小1½(7.5 g)	小1¾(8.8 g)
青橄榄※ ¹	30 g	40 g
干香草※ ²	茶匙½	茶匙½
水	290 ml	360 ml

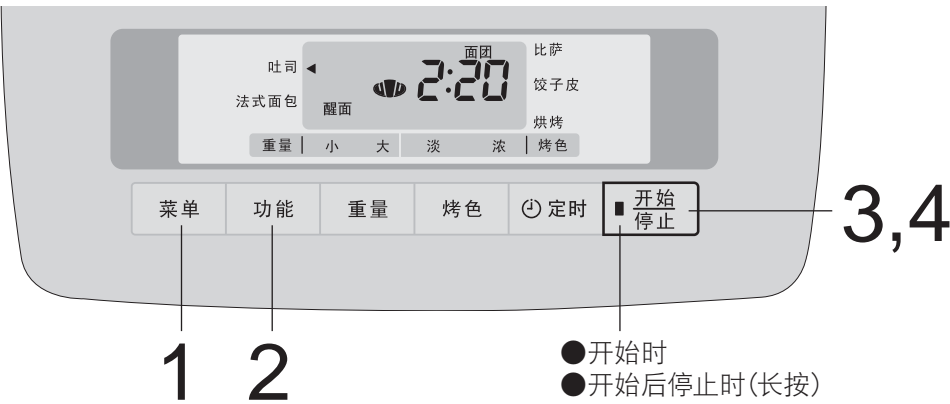
※¹ 去核，切成¼大小，放入葡萄干坚果容器。

※² 推荐使用滇香薷，罗勒叶。
与高筋面粉一起放入面包容器。

制作面包面团

面包面团/法式面包面团/比萨面团

透过制作面包面团和比萨面团，就可制作小圆包(P.24)、佛卡夏面包(P.25)等各种口味的面包。



- 准备**
- ①在面包容器内安装叶片，(P.14)
 - ②放入干酵母、面粉和水等材料。
 - ③把面包容器装入本体内。

材料

“面包面团”	约23个的量
干酵母	小1½(4.2 g)
高筋面粉	500 g
黄油	90 g
砂糖	大4(34 g)
脱脂奶粉	大4(24 g)
食盐	小1¾(8.8 g)
蛋	L号约2/3个(40 g)
水※	270 ml

※室温超过25℃时，使用约5℃的冷水。

“法式面包面团”	小
干酵母	小1(2.8 g)
高筋面粉	400 g
黄油	15 g
砂糖	小½(1.5 g)
食盐	小1(5 g)
水※	250 ml

※室温超过25℃时，使用约5℃的冷水。

- 不能做大号法式面包面团(2斤)。

“比萨面团”	小
干酵母	小1¼(3.5 g)
高筋面粉	400 g
黄油	20 g
砂糖	大1(8.5 g)
脱脂奶粉	大1(6 g)
食盐	小1(5 g)
水※	260 ml

※室温超过25℃时，使用约5℃的冷水。

- 不能做大号比萨面团(2斤)。

1 选择面包面团的种类



2 选择“面团”



- 添加葡萄干等配料时→(P.18②的步骤)
(仅限面包面团)

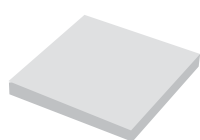
3 开始



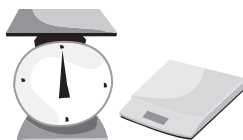
4 发出哔哔声后，按下“开始/停止”立即取出面团

各种口味的面包

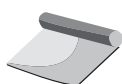
使用面团做成面包时使用的工具



●揉面板



●秤(1 g单位)



●刮板



●擀面杖



●小毛巾
(浸湿后拧干)



●烹饪纸



●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



材料 (约23个的量)

面包面团(P.22)	1次的量
蛋液(蛋汁)	M号1/2个(25 g)

使用面包
面团

牛角面包

成形

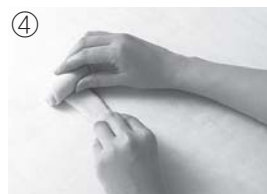
- ①用刮板将面团分割成约45 g的大小,搓成圆球状,盖上小毛巾后放置约15分钟。
- ②搓成椭圆形,再盖上小毛巾放置10~15分钟。
- ③用手轻轻按压,再用擀面杖擀薄。
- ④抓住面团一端,向靠近身体的方向拉伸,同时紧紧的卷起来。
(如果没有卷紧的话,发酵时容易横向胀起)

发酵

- ⑤把收口朝下放置,并喷洒水。
- ⑥在30~35℃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)后,涂上蛋液。

烘烤

- ⑦在预热到170~200℃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。



制作面包面团 / 各种口味的面包



豆沙面包

- ①(在牛角面包步骤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,将中间压的比周边低。
- ③排放好②,喷洒水,在30~35℃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),撒上烟米,在预热到170~190℃的烤箱内烘烤大约15分钟。

各种口味的面包



材料 (约23个的量)

面包面团	
干酵母	小1½(4.2 g)
A	高筋面粉
	500 g
	黄油
	25 g
	砂糖
	大4(34 g)
	食盐
	小1¾(8.8 g)
原味酸奶※1	260 g
牛奶※2	130 ml
蛋液(蛋汁)	L号 ² /3个 (40 g)

※1 使用不含蔗糖的酸奶。

※2 使用冰好的新鲜牛奶。

不要使用加工奶。



材料 (约18个的量)

法式面包面团	
干酵母	小1(2.8 g)
A	高筋面粉
	400 g
	黄油
	15 g
	砂糖
	小½(1.5 g)
	食盐
	小1(5 g)
水	250 ml

使用面包
面团

酸奶面包

制作面包面团

①在面包容器内依次添加干酵母 ➡ A ➡ 原味酸奶 ➡ 牛奶。

②按照“制作面包面团”(P.22)的步骤制作面包面团。

成形

③把取出的面团分成每个约50 g, 揉成团, 盖
上小毛巾后放置10~15分钟。

④排放好, 表面划出小口, 喷洒水。

④



发酵

⑤在30~35℃的温度条件下, 使面团发酵40~60分钟(膨胀到大约2倍
大小为止)。

烘烤

⑥涂上蛋液, 在预热到180~200℃的烤箱内烘烤大约15分钟。

使用法式
面包面团

小圆包

制作法式面包面团

①在面包容器内依次添加干酵母 ➡ A ➡ 水。

②按照“制作面包面团”(P.22)的步骤制作面团。

成形

③把取出的面团均分为18份, 揉成团, 再盖上干的小毛巾放置10~20分
钟。

发酵

④排放在铺有烹饪纸的烤盘上, 盖上小毛巾后在室温(20~25℃)下, 发
酵约50~60分钟(膨胀到大约2倍大小为止)。

表面划出小口

⑤用刀具等在面包表面划出3~4 mm深的十字形小口。

烘烤

⑥喷洒水后, 在预热到200℃的烤箱内烘烤大约15~20分钟。



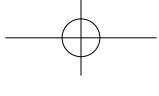
甜甜圈

①把面团分成每个约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℃的温度条件下, 使面团发酵20~30分钟(膨胀到大约2倍大小为止)。

④用170℃左右的油炸, 最后撒上加了肉桂的精制白糖。



材料 (直径25 cm 3块)

比萨面团		
干酵母	小1¼ (3.5 g)	
A	高筋面粉	400 g
	砂糖	大1(8.5 g)
	食盐	小1(5 g)
橄榄油		汤匙1½
水※		260 ml
B	迷迭香	适量
	水晶盐(或食盐)	适量

※室温超过25℃时, 使用约5℃的冷水。

制作比萨



材料 (直径22 cm 3块)

比萨面团(P. 22)	1次用量
比萨调味汁	汤匙6
比萨用起司	300 g
配料(例)	
洋葱(切薄片)	大1个
香肠(切薄片)	15片
培根	3片
蘑菇(切薄片)	9个
青椒(切薄片)	3个

使用比萨
面团

佛卡夏面包

制作比萨面团

①在面包容器内依次添加干酵母 → A → 橄榄油 → 水。

②按照“制作面包面团”(P. 22)的步骤制作比萨面团。

成形

③把取出的面团分成3等份, 揉成团, 盖上小毛巾后放置10分钟。

发酵

④把面团放在烹饪纸上, 擀成直径25 cm的圆形面饼。

⑤在30~35℃的温度条件下, 使面团发酵40~60分钟。

烘烤

⑥用手指在面团表面按出凹陷, 涂上橄榄油(规定份量以外)。

⑦撒上B, 在预热到180~200℃的烤箱内烘烤大约15分钟。

使用比萨
面团

比萨

成形

①用刮板将面团切成3等份, 揉成团。

(如果是薄比萨面团就分成5等份)

②盖上小毛巾后放置10~20分钟。

③放在烹饪纸上, 擀成25 cm直径的大小。

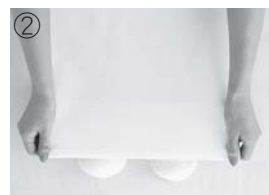
④用叉子在面饼上戳洞。

添加配料

⑤涂上比萨的调味汁, 加调料, 再放上比萨起司。

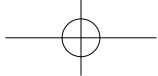
烘烤

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。

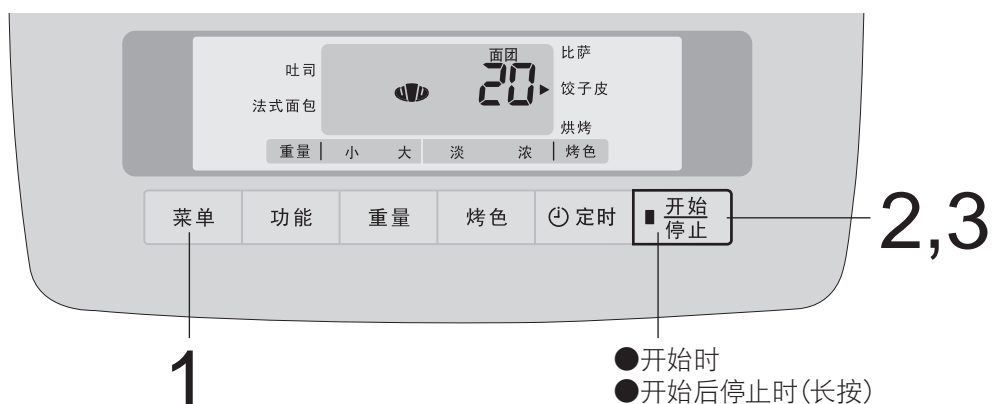


各种口味的面包

制作比萨



制作饺子皮



- 准备**
- ①把叶片装入面包容器，
 - ②放入材料。
 - ③把面包容器装入主机。

材料

饺子粉	280 g
温水(35℃左右)	150 ml

或

高筋面粉	280 g
温水(35℃左右)	160 ml

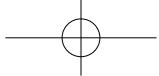
1 选择“饺子皮”



2 开始



3 发出哔哔声后，按下“开始/停止”立即取出面团



材料 (40~50个的量)

五花肉	500 g
韭菜	250 g
食盐	汤匙 $\frac{3}{4}$
味精	茶匙 $\frac{1}{2}$
五香粉	汤匙 $\frac{1}{2}$
八角	2钱
花生油	汤匙4
酱油	汤匙2

(可根据需要, 自行调整配方)

水饺

制作饺子馅

①用花生油油炸八角, 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, 搓成直径为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40~50个饺子。

制作饺子

③将饺子馅置于饺子皮中, 制成饺子。

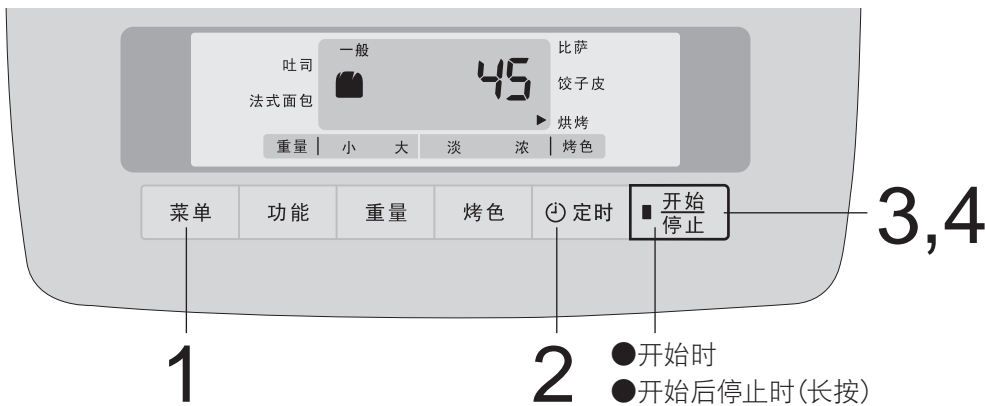
※可根据个人喜好将饺子制成月牙形或三角形等。

煮饺子

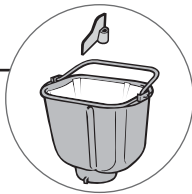
④盛上半锅水烧开, 然后将饺子置于沸水中, 等再次沸腾后向锅中加入半碗冷水, 依此, 重复3次。(此动作可提高饺子皮的韧性、弹性)

制作饺子皮

烘烤蛋糕



- 准备**
- ①制作蛋糕面团。
 - ②在取下叶片的面包容器侧面垫上烹饪纸。
 - ③把蛋糕面团倒入②中，轻轻将气泡刺破使表面平整。
 - ④装入本体内。

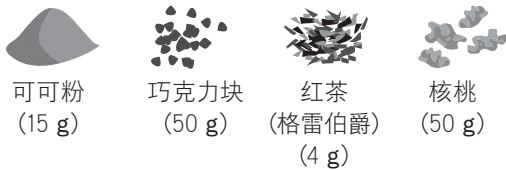


材料

“奶油蛋糕”	
无盐黄油	110 g
砂糖	100 g
蛋(打匀)	M号2个(100 g)
A 低筋面粉	160 g
泡打粉	5 g
B 牛奶	50ml
※香草精	少许

⌚ 设置烘烤时间：45分钟

■可以搭配喜欢的材料和馅料！



■使用自发粉(self-raising flour)时
请不要放泡打粉。

●做出的蛋糕接近奶油蛋糕。
(但与市售的西点蛋糕，并不完全相同)

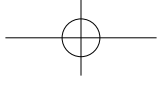
(奶油蛋糕)面团的制作方法

材料的准备

- ①让蛋及黄油的温度与室温相同。
- ②将A的低筋面粉与泡打粉混合在一起过筛。

制作面团

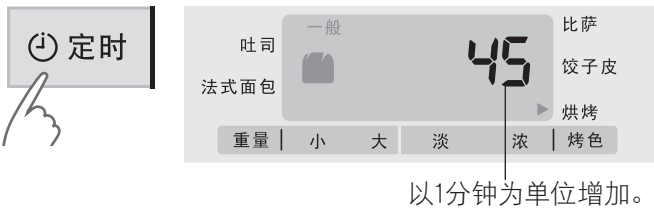
- ③把黄油放入打蛋盆中，用打蛋器搅拌黄油，直到成为偏白色的奶油状。
- ④少量地加入砂糖(分2~3次)。
每加一次都要搅拌黄油，直到砂糖完全溶化，打出松软的奶油状。
- ⑤把打好的蛋液分3~4次少量加入，每加一次都要充分搅拌。
- ⑥加入②的 $\frac{1}{3}$ ，用轻快下切的方式拌匀。(不要搅拌)
<要添加配料和香料的，在此时加入(※)>
- ⑦将剩余面粉的 $\frac{1}{2}$ →B的 $\frac{1}{2}$ →剩余的面粉→剩余的B的顺序加入，
每加一次都要用下切的方式轻快拌匀。
(没有粉粒感就可以了)



1 选择“烘烤”



2 设置烘烤时间



以1分钟为单位增加。

3 开始



4 发出哔哔声后，按下“开始/停止” 取出蛋糕

●取出用力过猛时会破坏蛋糕形状。

烘烤不足时

●重复1~3的操作步骤。

（总烘烤时间在90分钟以内。
炉内温度较高时时，从1分钟开始计时。）
请按定时键调整时间。

●确认烘烤状态时，用竹签插入蛋糕中央，如果没有面团沾上，就表示烘烤结束。

“柠檬蛋糕”

无盐黄油	110 g
砂糖	100 g
蛋(打匀)	M号2个(100 g)
A 低筋面粉	160 g
泡打粉	5 g
B 牛奶	50 ml
朗姆酒	茶匙2
※柠檬皮(研碎)	1个的量

⌚ 设置烘烤时间: 45分钟

“巧克力蛋糕”

无盐黄油	100 g
砂糖	100 g
蛋(打匀)	M号2个(100 g)
A 可可粉	汤匙2½(15 g)
低筋面粉	160 g
泡打粉	5 g
B 牛奶	50 ml
※巧克力块	50 g
※橙皮(切成5 mm~1 cm的小块)	40 g

⌚ 设置烘烤时间: 45分钟

“水果蛋糕”

无盐黄油	110 g
砂糖	100 g
蛋(打匀)	M号2个(100 g)
A 低筋面粉	160 g
泡打粉	5 g
肉桂(粉末)	茶匙½
五香粉	茶匙½
B 牛奶	50 ml
※朗姆酒	汤匙1½
水果干	80 g

※挑选自己喜欢的水果干，切成约5 mm的小块，在朗姆酒中浸一个晚上。

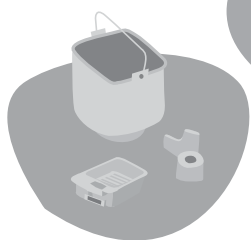
●可以不放香料。

⌚ 设置烘烤时间: 45分钟

烘烤蛋糕

清洁保养

为了不损伤
氟素涂层…



- 请尽快清洗擦干！
(不可在没洗干净或沾有水的环境下放置)
(每次使用前请先进行清洗)

- 用柔软的海绵块清洗！
(不要用去污粉、金属刷、
海绵块的尼龙面、
包在尼龙网里的海绵块、
洗碗干燥机来清洗。)



面包容器、叶片

清除剩余面团后，再用水清洗



- ①在面包容器里加入少量热水，放置一会儿。
(面团泡软了，就容易清除)



- ②取下叶片。
●如果难以取下，先把叶片左右转动一下再取下



- ③用水清洗面包容器和叶片。
●安装轴周围不能残留面团等。面团等残留下来则会损伤面包容器的氟素涂层。



- ④用竹签清除粘在叶片和安装轴上的面团等。

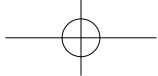
- 如果面团残留在安装轴上，会造成叶片容易脱落、容易留在面包里。

安装轴

上盖

用拧干的湿毛巾擦拭





盖容器盖

取下后用水清洗



葡萄干、坚果容器

取下后用厨房清洁剂(中性)

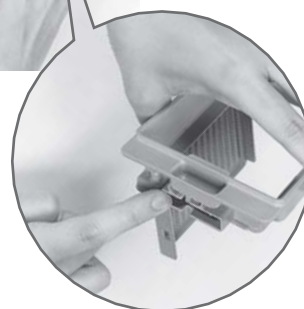
水洗



●向上拉。



- 按住, 打开开闭板。
- 不要让油分残留。



本体

用拧干的湿毛巾擦拭

- 清除散落在库内的配料等。

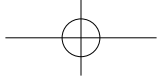


清洁保养



面包(膨胀)

2009/03/24 13:53:56



手工制作面包真难把握
做出的形状都不一样...



出现以下状况时

请确认以下内容

面包(形状)

每次做出的, 形状和
膨胀程度都不同

●手工制作的面包因下列条件, 每次做出的形状和膨胀程度会不同!

室 温

- 夏季等室温较高时
- 运转中室温发生变化时(中途关闭空调等等)

材料的种类和性质

- 使用蛋白质含量较少的面粉烘烤时
- 使用保存状态不善、超过保存期限的干酵母时

底部发粘,
侧面明显
塌陷



- 是否将烤好的面包迅速从面包容器中取出, 并放在烤网上散热呢?
- 室温较高时, 将水量减少10 ml效果较好。

上部凹陷
(外皮烤焦)
上部平坦呈
四方形

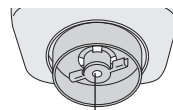


- 面粉是否太少呢?
- 水分是否过多呢?
- 添加蛋和牛奶时, 是否确实称量水的用量呢?

底部凹陷大坑
直立不起



- 留下叶片的形状。
- 取出面包时, 是否碰到面包容器底部了?
(有时因叶片转动而弄坏面包)



不要转动

面包(其他)

不能烤出自己希望的
吐司颜色

- 请改变烤色(P.16), 调整砂糖的用量。
减少砂糖用量则烤色变浅, 增加则烤色变深。

面包外皮太硬

- 冷却到人的皮肤温度左右, 再放入塑料袋, 面包皮会变软。

成形、发酵后的面团
发粘

- 发酵过久会使面团松弛, 呈现发粘现象。发酵时间视面包的种类而定, 通常如果用
手指轻按膨起的面团侧面, 它能慢慢复原就表示发酵完成。

蛋糕

膨胀不足

- 材料的份量是否正确?
- 加入泡打粉了吗?
- 是否先过筛低筋面粉和泡打粉之后再放进去呢?

做出的蛋糕与预想的
不一样

- 利用“烘烤”菜单烘烤的蛋糕, 不能达到和市售蛋糕同样的烘烤程度。
- 遵循食谱中的配方了吗?
(按照市售食谱书籍进行配方时, 有时会烤不好。)

饺子

面团粘在手上, 无法
揉和

- 面粉是否太少呢?(用秤称量重量了吗?)
- 是否撒了面粉呢?(多撒一些面粉, 会变得容易处理)
- 水分是否过多呢?

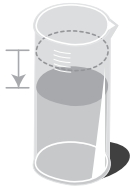
面包的形状异常!

常见问题

关于材料

可以用其他材料代替黄油和脱脂奶粉吗？

可以。请使用相同份量的人造黄油、酥油等固体油脂代替黄油。
脱脂奶粉(大计量匙1匙)相当于70 ml 牛奶。
●使用牛奶时, 请减少牛奶量的水。



可以按照市售烹饪书中的份量吗？

本书中的份量是配合本自动制面包机, 若使用其他份量制作时效果可能不好。



可以做1斤的面包吗？

虽然采用一半材料, 但由于“和面”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。

干酵母如何保存？

请放入冰箱里保存。(开封后务必密封好)
●开封后请尽早使用。

吐司可以烘烤成方形吗？

自动制面包, 因烘烤时面团膨胀向上扩展形成(“锅底”)状的山形面包。

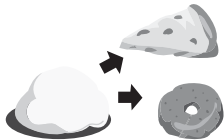


做失败的面团还能再使用吗？

例 面团没有发起来, 没有烘烤 …等等

可以用来做甜甜圈、比萨等食品。
请确认好处于什么状态下停止, 再按照之后的做法进行操作。

➡取出面团, 做成甜甜圈(P.24)或比萨(P.25)!



如何切好面包？

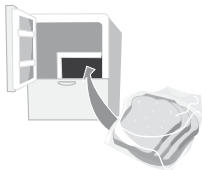
刚烤好的时候不好切, 要稍候再切。
●把面包放倒, 然后前后移动面包刀来切开面包。



吐司和面团可以冷冻保存吗？

吐司

切成薄片, 用保鲜膜一片片包好后冷冻。
尽可能将刚烤好的面包冷冻起来, 味道会更好。



牛奶面包

把成形、发酵好的面团摆放在托盘里, 覆上保鲜膜后冷冻, 冻好后一并放入塑料袋内保存。
烘烤时, 用30~35℃解冻, 涂上蛋液(蛋汁)再烘烤。
●时间较紧时, 就在冷冻状态下涂上蛋液, 把烘烤时间延长约5分钟。



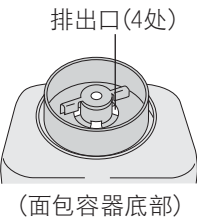
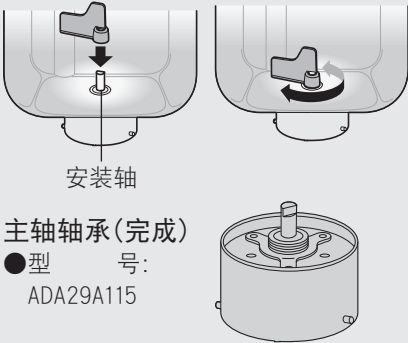
比萨

把擀好的面团包上保鲜膜后冷冻。
烘烤时, 在冷冻状态下放上配料再烘烤。



故障诊断

先请您确认以下事项, 如果仍有异常, 请立即联系您购买本产品的Panasonic客户咨询服务中心。

出现以下状况时	原因	修理方法
无法进行按键操作	●电源插头是否脱落了?	插上电源插头。
中途运转停止	●运转中如果发生超过10分钟以上的停电, 则停止运转。	如果在面团状态下停止, 面团可以再利用。(P.34)
使用过程中发出声音	发出以下声音并非异常现象。 ●进行面团的“和面”、“排出空气”时 •“吱吱”“啪嗒啪嗒”……和面团时的声音 •“嗡嗡”……………马达转动声 ●把葡萄干、坚果容器的材料投入到面包容器中时 •“匡啷”……………开闭板的声音	
叶片咯嗒咯嗒响	●由于叶片与主轴之间有缝隙。(前端活动3 cm左右)	
中途转动停止 (叶片不转)	●因材料过多或叶片被坚硬材料卡住, 造成马达负担过重, 而启动保护装置, 中途转动停止。(完成之后仍为粉状, 没有烘烤) ※请咨询Panasonic客户咨询服务中心。	
仍然是粉状, 无法烘烤	●是否忘记装叶片了? ●面包容器内部的叶片安装轴是否过紧、无法转动?	装好叶片。(P.14)
面包容器底部有面团漏出	●在使用过程中, 有少量面团从面包容器排出口漏出。(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, 请确认叶片是否处于转动状态。  (面包容器底部)	如果在装上叶片的情况下, 叶片的安装轴不转动, 要更换主轴轴承。 (请咨询Panasonic客户咨询服务中心)  安装轴 主轴轴承(完成) ●型 号: ADA29A115
显示 停电	●告知您在使用过程中有10分钟之内的停电情况。 恢复供电后, 即自动继续运转。(有时会做出不良面包) ●在使用中拔下或插入电源插头时仍然会显示。	
显示 炉内高温	●由于连续使用, 使炉内达到高温(40℃以上)。	打开上盖, 使炉内充分散热。 (烘烤结束后冷却1小时左右)
显示 H01	●请与Panasonic客户咨询服务中心修理事宜。	

规格

电源		220 V ~ 50 Hz
功率	加热器	505 W
	电机	100 W
温度过高防止装置		温度保险丝
尺寸(约)	长	32.5 cm
	宽	28.2 cm
	高	37.0 cm
重量(约)		6.8 kg
电源线长度		0.9 m
容量	吐司	面粉 400~500 g
	面包面团	面粉 400~500 g
	葡萄干、坚果容器	最多120 g(干果/坚果类)
定时器		最大13小时

售后服务

Panasonic官方网站: <http://panasonic.cn>
Panasonic客户咨询服务中心: 400-810-0781 ; 800-810-0781(固定电话)

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

DZ50P156
F0409S0
发行年月: 2009年4月
中国印刷